

2022 アンバサダー募集

「活動には参加できないけれど、経済的に支援したい」「季節のギフトをふるさとからのお便りのように楽しんでいる」など好評をいただき、嬉しいことにリピーターが増えています。

アンバサダーという名前から、何か難しいことを要求されていると思われるかもしれませんが、私たちの活動を家族やお友達に伝えていただくだけでも結構です。お気軽に事務局までお申込みください。

◆ブロンズ会員 年会費 3万円

(A~Cのいずれかのセットを選んでください)
A えこびれセット 年3回(スパークリングワイン、ジャム、スイーツ、野草茶など加工品詰合せ)

B ワインセット 年1回(えこびれスパークリング2本、じぎの赤、登醸造のロゼ)

C リンゴセット 年3回(5品種のリンゴ、リンゴジュースとシールド、リンゴのお菓子詰め合わせ)

◆シルバー会員 年会費 5万円

登ワインセット(エコビレッジの赤、モンガク谷ワイナリーの白、登醸造のロゼ、ニシンのおつまみ詰合せ)エコビレッジのワインぶどう収穫&仕込みイベントご招待券付き

◆ゴールド会員 年会費 10万円

エコビレッジのオリジナル加工品およびワイン&ジュースセットを含む、余市のグルメシリーズを年6回お届けします。百姓園のサクランボ、ピンク・オーチャードのブルー、福原水産のニシン加工品、ヨイッチー二の手作りソーセージセットなど、エコビレッジの仲間たちが腕をふるう美味しいものがずらり。エコビレッジの体験&宿泊券(30,000円相当)付



2022年度 会員・アンバサダー

募集中です

あなたも仲間になりませんか？

「みんなで野菜づくりを楽しみたい」「サステナブルやオーガニックに興味がある」「イベントに参加したり商品を買って応援したい」そんなあなた、ぜひ会員となった一緒に活動しませんか。

◆正会員 年会費一口 10,000円 (総会の議決権あり)

◆サポート会員 年会費一口 5,000円

・ゆうちょ銀行から

【記号】19070 【番号】38886511

【口座名義】

トクビ)ホッカイドウエコビレッジスイシンプロジェクト

・ゆうちょ口座のない方は振替用紙を使うと手数料が
お安くなります。

【口座番号】02700-9-85080

【口座名義】北海道エコビレッジプロジェクト

・北洋銀行から

【口座番号】宮の森支店 普通 4031861

【口座名義】

トクビ)ホッカイドウエコビレッジスイシンプロジェクト

・クレジットカード

右記のQRコードから Syncable
(シンカブル)というウェブサイトに飛
び、必要事項をご記入いただいた上、
お手続きをお願いいたします。
(VISA/MASTERのみ)



入会のお申込み・お問合せは下記まで

【余市エコビレッジ】

余市郡余市町登町 1863

*JR 余市駅からバスで10分
(赤井川線でモンガク下車)、
徒歩3分

【Tel/Fax】

0135-22-6666

【Eメールアドレス】

y.ecocollege@gmail.com

【Web ホームページ】

http://ecovillage.greenwebs.net/



えこびれ
notes

VOL.48 Jan.



作成・発行

NPO 法人 北海道エコビレッジ推進プロジェクト

■エコカレッジ:余市町登町 1863

■office:札幌市中央区宮ヶ丘 2 丁目 1-1-303

Hokkaido Eco-village Promotion Project

新年のご挨拶

新しい年がスタートしました。

昨年は暗いニュースが多かった印象ですが、苦難の時も寄り添って、前向きに知恵を出し合う仲間たちに助けられました。「とうとう10年到達キャンペーン」では多くのおみなさんにご協力いただき、改めて心から感謝申し上げます。

コロナ禍に伴う様々な不自由はまだ続きそうですが、私たちが強いられたい暮らしの変化は、むしろ社会の在り方を変えることが可能であるという示唆だとも言えるでしょう。パンデミックもパラダイムシフトの好機ととらえて、積極的に新しいことに挑戦していきますので、どうぞ変わらぬご支援をよろしく願っています。

ワインリリース情報

new!

2021年、余市ブドウは豊作でした。まもなくリリースされるエコビレッジのスパークリングワインもグレートヴィンテージと呼ばれるのではと期待しています。

ブドウの出来がよかったのは、まずお天道様に感謝すべきですが、技術が向上してきたことも誇ってよいはず。エコビレッジのワインブドウは子どもから外国人までいろいろな人がボランティアで関わるのが特徴で「たくさん笑顔が詰まったワイン」が売りです。さらに、最近ピンヤードクラブのメンバーが定期的に通って農家の指導を受けながら丁寧に手入れをするようになってから、年々、樹も収穫物もよくなりました。



ブドウ栽培に興味ある人、ワインに目がない方、今年こそはメンバーになってワインづくりに参加しませんか？

1500円（会員価格）
2500円（非会員価格）

*発送は5本から承ります。（送料別）



オンライン・エコカレッジ開催中

new!

これからの地球のサステナビリティを、環境、経済、コミュニティなど様々な視点で考え、仲間を作って最初の一步を踏み出そうという目的で開催しています。今年も多様なテーマと多彩な顔触れでお送りします。

毎月第3水曜日に開催予定。
19時スタート、参加費無料（投げ銭方式）です。

第9回「幸せの経済学」 2月16日（水）
ゲスト 辻信一さん（ナマケモノ倶楽部代表）

「スローライフ」「100万人のキャンドルナイト」「ローカリゼーション」「ローカルフューチャー」「幸せの経済」などのキーワードを掲げて全国でキャンペーンを展開する文化アクティビスト。

ローカリゼーションやエコビレッジなどのコミュニティ運動はみんな性善説でなりたっている。そんな運動の夜明けに私たちはいる。そしてそこに希望はあると辻さんはおっしゃいます。

私たちは、今抱えている不安や悲観をどうポジティブに変えていけるのか、グローバル経済がシフトすべき未来の世界観について、伺います。



第10回 *番外編「えこびれワインで乾杯」

3月16日（水）
小西史明さん（登醸造）、村田均さん（じき）他

昨年収穫して仕込んだワインのリリースを祝って乾杯しましょう。ブドウの栽培や醸造で協力していただいているパートナー農家、会員のソムリエらに登場してもらい、今余市で最高に盛り上がっているワインづくりについて語っていただきます。

参加費 3,000円（スパークリングワイン2021or
ワインブドウジュース込み）

緋の衣を食べ継ぐプロジェクト

進捗報告

余市の発展を支えたリンゴ。

エコビレッジでは、その中でも歴史的な物語を持つ「緋の衣」という品種のリンゴについて学習と保全の取り組みを重ねています。2019年に接ぎ木した緋の衣が3年目で初めて真っ赤な実をつけたので、さっそくプロの料理人やパティシエに使っていただきました。生食では新しい品種に劣ると言われる「緋の衣」ですが、食のプロの腕を借り、ストーリーを発信することで食べ継いでいこうとしています。

1月19日には、接ぎ木で協力してくれた農家さんや製菓指導をしてくれた森伸司さんらを招いて「リンゴセミナー」を開催予定です。



北海道ワインのニューヴェル ヴァーク研究室合宿

ブドウ収穫ハイシーズンの10月半ば、北海道大学の大学院生たちの合宿研修を受け入れました。

余市在住の外国人を招いて、国際的な視点と地域の視点から一次産業と環境のつながり、都市と農村のつながりについてディスカッションしました。流通の疑問、担い手問題など、農業のポテンシャルと問題点が出され、さらに海の資源やプラスチック汚染など課題解決に向けても意見交換をしました。私たちが若者や外国人の新しい視点から学ぶことができました。

ランチはゲストのメナカさん（スリランカ出身）に指導してもらった本格スリランカカレー。美味しい文化交流に加え、お肉を作った北島農園さんら地域の生産者と交流したことも貴重な体験でした。

