

大好評！豪華講師陣によるオンライン講座。
サスティナビリティに関心はあるけれど、何をしたらいいの？というあなた、知識を得たり、同じ価値観の仲間とつながることでぜひ実践のきっかけにしてください。
参加者同士の交流も魅力です。

○開催日程 毎月第3水曜日 19:00~21:00
○定員 30人程度
○参加費 無料（感動に応じて投げ銭方式）
○内容
ゲストスピーカーの講義（45分）+坂本との対談（25分）+交流（20分）



第13回 8月17日（水）

生ごみをすてない暮らし

～都市からはじまる半径2kmの栄養循環～

講師：平由以子

（ローカルフードサイクリング株式会社代表）

今回は持続可能な食循環をつくるコンポストのお話です。都市から始まる半径2kmの栄養循環づくりを目指し1997年から始まった生ごみ堆肥化の普及研究、国内に広がるコンポスト人材の育成など、コンポストを中心に環境まちづくりの実践、研究について伺います。



第14回 9月21日（水）

働く外国人との共生を考える

講師：宮入 隆

（北海学園大学経済学部地域経済学科・教授）

もはや北海道で働く外国人の状況は、技能実習生だけではない段階へと入っています。複数の在留資格を活用しながら、コロナ禍でも外国人労働者の数が大きく減少しなかったことは、北海道経済・地域社会における外国人への依存の深まりを示しているといえるでしょう。北海道農業の実態を中心に、地域に欠かせない働く外国人と共に生活していくための課題を探っていきます。

年会費、ご寄付は、以下の口座にお振込みいただき、お手数ですが、ご氏名、ご住所、電話番号をメールかFAXでお知らせください。

アンバサダー会員も引き続き募集しています。詳しくは事務局にお問い合わせください。

・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

寄先 URL

<https://yeco.base.shop>

（右のQRコードからもアクセスできます）



入会・寄付の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

【Tel/Fax】
0135-22-6666

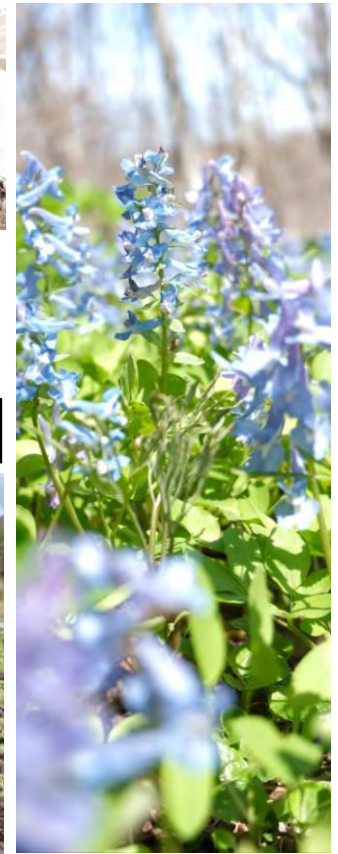
【Eメールアドレス】
y.ecocollege@gmail.com

【Web ホームページ】
<http://ecovillage.greenwebs.net/>



エコビレッジ
note

VOL.50 Jul.



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

ピースワインプロジェクト

初春のファンファーレと共に無数の生命が動き出した5月初旬、新たにワイン葡萄の苗木をエコビレッジに新植しました。

このプロジェクトは映画配給や製作を行う「ユナイテッドピープル」社（福岡）とのコラボレーションです。国籍や文化的背景を超えた交流を行い、葡萄の成長に触れながら、平和について考え表現していくことがコンセプトです。

6月10日にはユナイテッドピープルとHEPPのスタッフを始め、日本に難民として来ているアフガニスタン人ら多様な人々が力を合わせ、ソーヴィニヨンブランなど5品種270株を植えました。国内外問わず人が集まるエコビレッジの特性を活かして様々な交流を行いながら、100か国の人々の参加を目標としています。同時にワイン葡萄の品種も増やし、将来は混醸のワインづくりを目指しています。

実際に形になるまで長い年数がかかるワインづくりを通し、これまで交わったことのない人がお互いの境界線を軽やかに超えていく。そんな瞬間を見ながら葡萄たちは育っていく素晴らしさがここにはあるような気がします。



プロジェクトの Guest Book

鶏クラブ



今年度からスタートした、会員によるクラブ活動のひとつです。8人のメンバーが定期的にミーティングを開いて当番やイベントを決めたり、メールで鶏の様子や情報を交換したり、日々主体的に活動しています。

6月28日には自分たちで育てた鶏3羽を絞め、解体から調理・試食をしました。鶏の内臓は煮物に、骨や足はソーメンの出汁に、お肉は焼いて、そして頭の部分は犬の餌に。余すところなく、すべて頂きました。命の循環の中で生かされていること、「ありがとう、美味しくいただきます」という言葉の重みを感じた1日でした。

SDGs 教育旅行の受入れ

5月24日～25日に神奈川県から40人、7月1～2日に大阪から240人の修学旅行生を受入れ、SDGs 研修を行いました。エコビレッジの敷地内では森の多面的機能を実証するために各種実験を行い、モイレ海岸では漂着物を収集し、それらがどこからやってきたのかについて話し合いました。振り返りのワークショップでは自分自身の暮らしを見つめ直し、課題解決のために個人や地域単位でどのようなことができるかについて意見やアイデアを共有しました。

余市の海や森を舞台に、SDGs を考える研修を通じて、若者と共に地域も成長していきたいと思えます。

【生徒の感想】

「考えることも大切だけど、実行することは難しいと思った。」

「率先して環境について考えられるよう、相手に行動してもらえるようにしようと思った」

「グループの人から自分にはない新しい意見や考え方を吸収出来て、楽しく積極的に取り組めた」



＜地域の事業者の声＞

「かくと徳島屋旅館」さんからお弁当と一緒に丁寧なお手紙をいただきました。

「今日のお弁当はすべて余市にからめたおかずで構成しました。お米、肉、魚、卵、すべて顔の見える生産者さんだからこそその関係に感謝しています。容器も最初は探すのに難航しましたが、植物由来でSDGs 弁当の容器にぴったりなものを選びました。今回の研修で気づきがあれば、次は自分たちがそれぞれできることを実行できる。それが地球に優しい環境を取り戻す一歩になると思っています。」

えこびれ Note のご紹介

ワイン作り、畑作業、加工品の製作、イベントや研修の運営…。余市エコビレッジは、様々な場面で地域の農家や仲間たちに支えられています。

「えこびれの魅力をもっと多くの人に知ってほしい！」レギュラー学生ボランティアの仰木晴香さん（北海道大学農学院）がそんな思いを込めて、エコビレッジの暮らしや仲間たちの取材レポートを発信する特設ページを立ち上げてくれました。

4月は、好評アンバサダーギフトの「干し野菜の炊き込みご飯の素」と「さつまいもバタージャム」を作ってくださった「じきの台所」の村田枝里さん、リンゴのシードルを作っているPink Orchardsの木内美佳さんを紹介しています。

ぜひ、余市エコビレッジ公式 note をチェックしてみてください。



https://note.com/yoich_ecovillage