

## 主催団体紹介 NPO法人北海道エコレッジ推進プロジェクト (HEPP)

2009年に活動開始。2012年から、持続可能なコミュニティモデルを目標に余市町で活動しています。農地(2ha)や山林(1ha)を舞台に野菜や果物を育て、それらを教材に各種研修プログラムを実施しています。

## 余市エコカレッジの目指すもの

持続可能な暮らしと社会を実現するための学び合いと、それを仕事や仕組みとして試行実践する場です。現場の素材から資材を見つけたり、地域課題を解決しながら主体的に「気づく力」「考える力」「協働する力」を身に着けます。

## 学びの柱

### ▶ 持続可能な社会を目指す考え方

現代社会がどのような状況にあるのか、環境的、社会的、経済的な課題とゴールを確認します。その上でこれから目指す社会の在り方、地域の文化や環境を保全しながら各人が自分らしく幸せに生きていくための考え方やデザインについて学びます。

### ▶ 持続可能な暮らしと適正技術

環境負荷の少ない方法で野菜や果樹を栽培したり、地域の森林を育て自然の素材や再生可能なエネルギーを導入したりして、自給的な暮らしに必要な技術を身に着けます。

### ▶ 持続可能な経済と組織

地域の文化や自然を守り活かしながら経済的な自立を目指すコミュニティビジネスや、関わる人々が自分らしく、かつ互いに支え合う組織づくりとそのベースとなる話し合いを体験します。



## 総合コース

開催日	内容	参加費
<b>第1回</b> 6月9(土)～11(月) <b>持続可能な社会を目指して</b>	オリエンテーション&トランジション概要／坂本純科 現代社会の現状分析とゴール(SDGs)／大崎美佳 パーマカルチャー概論とデザインWS／山田貴広 季節の農作業や自給的な暮らしの体験(キッチンガーデンづくりなど)	①3.3万円 ②3.8万円 ③4.3万円 定員15人 最少催行人数6人
<b>第2回</b> 7月14(土)～16(月祝) <b>持続可能な暮らしと適正技術</b>	循環型まちづくり概論とWS／たいら由似子 コンポストのメカニズムと実習 森のデザインと森林資源の利活用／山本牧 季節の農作業や自給的な暮らしの体験(ワインぶどうの管理など)	①3.3万円 ②3.8万円 ③4.3万円 定員15人 最少催行人数6人
<b>第3回</b> 8月11(土)～18(土) <b>持続可能な暮らしと適正技術②</b>	小屋製作 環境負荷の少ない住まい(バイオトイレ、手作り浄化槽) 季節の農作業や自給的な暮らしの体験(夏野菜の収穫とピザづくり)、 ワイナリー訪問など	①9.8万円 ②10.8万円 ③11.8万円 定員8人 最少催行人数4人
<b>第4回</b> 10月6(土)～8(月祝) <b>持続可能な経済と組織</b>	ローカリゼーションと幸せの経済／辻信一 人のための組織論とコミュニケーション演習／小野雅司 季節の農作業や自給的な暮らしの体験(共同調理、加工)など	①3.3万円 ②3.8万円 ③4.3万円 定員15人 最少催行人数6人

●初日9時集合、最終日12時解散です。遠方の方は前泊後泊が可能です。(朝食つき3000円)

●屋外での活動もあるので、汚れてもいい服装や靴、雨具などをお持ちください。

●寝食を共にしながらのチームラーニングです。  
男女別相部屋、寝間着や洗面具はご持参ください。

●食事は畑から野菜を収穫して共同調理したり、時には余市ならではの外食を交えたり、食べることも楽しみ・学びのひとつの要素と考えています。

●天候や作物の状態により、内容が変更することもあります。

●保険についてはご自身の加入をお願いいたします。

●参加費は年収に応じたスライド制です。

①200万円以下、②200～400万円、③400万円以上(自己申告)

気軽に参加できる!

## 単発日帰り講座

詳しくはHPまたはFacebookをご確認ください

### 動物のいる暮らし方シリーズ

私たちの良き友であり、恵みを与えてくれる一方で、人間の脅威ともなる動物たち。「農業」「歴史」「食」「野生動物」など様々な角度から動物の魅力と動物のいる暮らし方を学びます。  
例)「庭先で始める養鶏講座」「馬のいる暮らし」

### クラフトワインづくり

化学農薬・肥料を使わずワインブドウを栽培し、醸造を体験します。  
全4回参加された方には、自分たちで育てたブドウのクラフトワイン(2019年2月頃リリース)をプレゼント。  
例)ワインぶどうの苗づくり、芽かき、誘因、除草、徐葉、収穫、醸造(登醸造)

### 季節のお料理教室

生産者との顔の見える関係、安心安全で美味しい食べ物、そして食を通じたコミュニティづくりを目指す講座です。  
例)梅干し・梅酢漬けほか梅しごと、豆料理のいろいろ、季節の野菜の重ね煮、発酵料理(麴、漬物など)