

## 余市エコカレッジの案内

### 通年講座 第7回 10/28(土)-29(日)

講義:「人のための組織とは」

(岸浪 龍/アズワン鈴鹿ネットワーク)

ワークショップ:「話し合うってどういうこと?」

### 第8回 11/18(土)-19(日)

講義:「エコツーリズムで起業」

(宮本 英樹/どさんこミュゼ)

実習:地域トランジションワークショップ

### 単発講座 10/14(土) 10:30~15:00

「生命を食べる講座」講師:伊藤 三太

鶏の絞め方、さばき方、試食まで 参加費:5000円

## 札幌セミナーの案内

### 10/27(金) 18:30~21:00

「働き方改革!みんなが幸せになる会社づくりのカタチ」

講師:岸浪 龍(おふくろさん弁当代表)

会場:札幌エルプラザ 環境研修室1

参加費:2000円

申込・問合せ先:Email: syuujij33jp@yahoo.co.jp

携帯:090-9783-3493(及川)

※申込の際は、氏名と所属をお知らせ下さい。

## 「しあわせの経済」×よいちランチ

### 12月10日(日) 11:00~14:00

「余市の食で発信するローカリゼーション

定員:20人 参加費:4000円

第一部はローカルと食をテーマに、11月に東京で開催された「しあわせの経済」世界フォーラムの報告会。

第二部は、私たちが今年大切に育てたラムをメインディッシュに、余市を発信するランチをいただきます。料理人はなんと、最近登町でオープンした人気イタリアン「サグラ」の村井啓人さん。今年一番の贅沢な企画です。

お見逃しなく。



## エコビレアンバサダー募集

エコビレッジではこの度、「エコビレアンバサダー(=大使)」(定員20名)を大募集致します!ぜひあなたも、余市エコビレッジの魅力を伝える広報大使になりませんか?

大使になったあなたには、エコビレッジの旬を伝える素敵なギフトボックスが年に3回届くなど特典付き♪

☆年会費:3万円

### ☆特典

- ・農園ギフトボックスのお届け 年3回  
~果物のジャム、ソース、スイーツなどの加工品セット2回、ワインもしくはジュース(ツヴァイゲルトレーベ)のドリンクセット1回。
- ・学舎24時間貸切り利用券(5000円分)
- ・余市エコカレッジ受講券(5000円分)
- ・ワインぶどうの苗木植栽、ワインの仕込みや試飲会などのイベントに優先的にご招待

☆アンバサダーに任命されたあなたの使命は、広報活動です。SNSへの投稿や、地域や職場、知人の皆様へ、エコビレッジのPR活動を担っていただきます!

☆お申込み期間:11月1日~12月末まで  
(定員になり次第終了)

お申込み先:余市エコビレッジまで電話、メールまたは郵送でお申込みください

### 【余市エコカレッジ】

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/>



### 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

(HEPP: Hokkaido Eco-village Promotion Project)

<http://ecovillage.greenwebs.net/>



## えこびれ動物クラブからご報告

この夏、馬をレンタルして、1ヶ月間、馬による草地管理や林間放牧を試行しました。

道産子のミーナと、その子どもの2頭は草に覆われた荒れた土地を、短い期間でみるみる開墾してくれました。

馬がいる風景はまるで外国のよう…近隣の方からも声をかけられることも増えました。来年はもっと長期で試してみたいと考えています。



## 余市エコカレッジ講座の報告

生ごみ≠ゴミ、生ごみ=大切な地球の資源です！

7月22～23日

第4回「生ごみコンポストで循環生活」

(講師:たいら由以子/NPO 法人循環生活研究所)

家庭で気軽に取り組めるダンボールコンポストによる生ごみの堆肥化と、資源の循環の大切さを学びました。



生ごみコンポストの普及だけでなく、コミュニティガーデンや小学校での環境教育事業などにも幅広く活躍されるたいらさんのお話は、地域住民誰もが参加し、よりよい社会を築く仕組みとして大いに元気を頂きました！



## 使った洗剤の流れる行方、考えたことがありますか？

8月26～27日

第5回「環境共生型汚水浄化システム」

(講師:樋口佳樹/日本工業大学)

下水施設のない地域において、生活排水の環境負荷を小さくするため、昨年、オガ屑や籾殻に生息する微生物の力で排水を浄化する施設を作りました。今回は、その手作り浄化槽の水質テストと効果検証を行いました。試験結果では、十分な浄水効果があるとは言えませんが、

おかげで自分たちの暮らしで取り入れているもの、排出しているものについて有意義な議論ができました。今後も継続して測定、調査していく予定です。



## カフェデッキが完成！

学舎前に、BBQスペース、ピザ窯と合わせて飲食できるカフェスペースができました☆

既に子どもプログラムなどでも大活躍しています。

白地の大きなテントの下で、ゆったりとランチを食べる時間は格別。デッキに寝ころがって昼寝も最高です。



## エコビレッジをデザインしよう！

9月16～17日

第6回「エコビレッジデザインワークショップ」

(ファシリテーター:神長 敬/株式会社キタバ)

これまでエコビレッジに関わってきた専門家や会員さん、受講生が集まり、デザインワークショップを行いました。

それぞれがエコビレッジで大切にしたいと思うワードを書き出し、共有、優先順位をつけ、それを基に必要なと思われる設備や施設を地図の中に落とし込んでいきます。話し合いの結果、最重要ワードは「循環」「自然体験」。その他にも「持続的な経済・運営」「自給」「交流」などの言葉が出てきました。多様な関わり方のあるエコビレッジですが、それぞれの意見を可視化していくことで、新たな発見や気づきのあるワークショップでした。



## パートナー農家の紹介

木原 茂明さん  
(のぼりんファーム)

モンガク谷の頼れる仲間、木原さんはエコビレッジと同じく、余市で就農して6年目。現在では約2haのワインブドウ畑を、夫婦二人三脚で手入れしています。只今、セルフビルドで建築中、北海道で唯一(!?)の石造りのワイナリーは必見です。

