

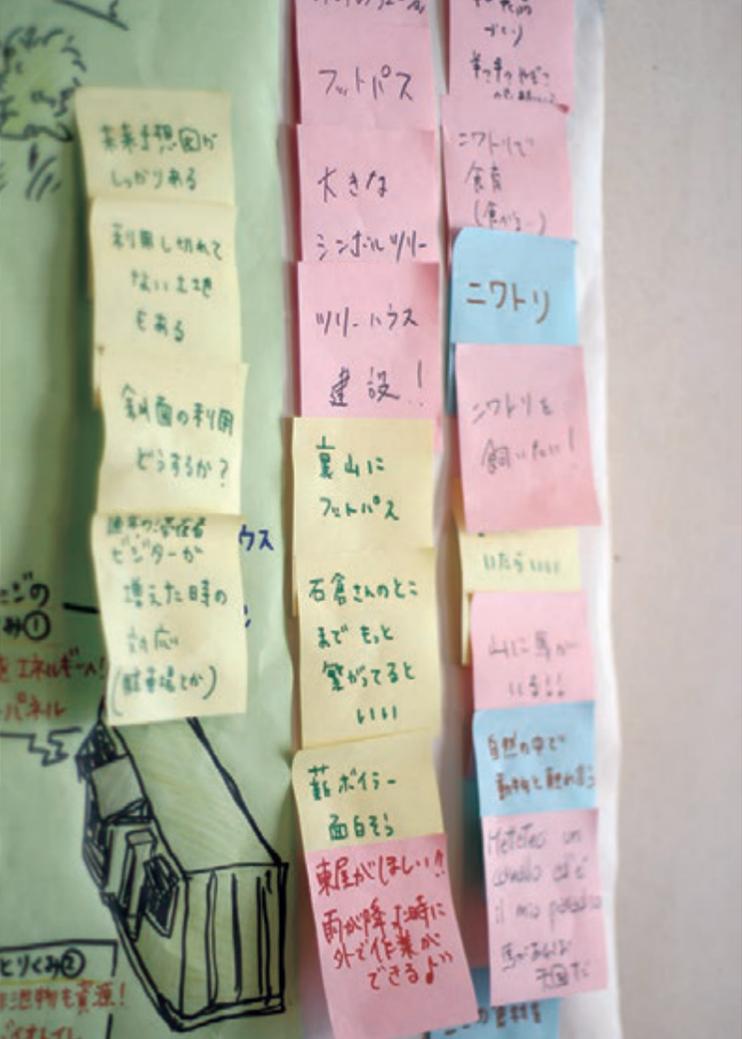
地域と共に学び合いながら 持続可能な「村」を目指して

今、余市町で持続可能な「村」づくりが始まっている。鍵となるのは地域住民との連携と、主体的に考える個の力。そしてそれらを分かち合うシステムづくり。仲間と共に試行錯誤を繰り返しながら、より良い社会の創造を模索する。

「へなちよこでも、一緒にやればできる!」。そう言つて楽しそうに笑うのは、坂本純科さん。純科さんはNPO法人北海道エコビレッジ推進プロジェクト(以下、HEPP)の理事長。エコビレッジとは、「住民が互いに支え合う仕組み」と「環境に負荷の少ない暮らしを求め、人々が意識的に創るコミュニティ」と定義される。持続可能な食料やエネルギーの自給もその一環。健康で幸せなライフスタイルを望む人々から注目が集まり、世界各国に広がっているそうだ。純科さんはそのエコビレッジを北海道につくろうと考え、行動を起こした。方々から「無理だ」と言われても、純科

さんの中には「やる」という選択肢しかなかった。そもそも純科さんがエコビレッジをつくろうと思ったのには、道内の市職員として勤めていた頃にさまざまな年代・職業の人とシェア生活を送っていたことが大きく影響している。「共同生活に伴う不便さはあったけれど、それすらも楽しむというか。得られるもののほうが、ずっと大きかった」。

それから時が経ち、純科さんはヨーロッパのエコビレッジを訪れる機会を得る。そこで住民どうしが助け合いながら、経済的に自立した環境負荷の少ないコミュニティが形成されていることには大きな衝撃と感銘を受けたという。こんな



理事長の坂本純科さん(中央)と、その10年来の友人であり管理栄養士の資格を持つサトアキさんこと佐藤亜紀子さん(左)、2016年にスタッフに加わったミナさんこと志村光菜子(みなこ)さん。この3人を中心に、理事、会員、パートナー農家などがHEPPの運営に携わる。

〈左ページ〉
写真上/2016年12月に行われたエコカレッジでの交流会。秋に収穫したブドウで仕込んだワインがお披露目された。フルーティな香りでさっぱりとした飲み心地。写真下/果樹園で収穫したサクランボやブルーで作ったジャム。ブドウのゼリーはパティシエとのコラボレーション。



モンガクと呼ばれる丘陵地帯にあるエコビレッジ。写真下(写真提供/HEPP)は、2016年以降の具体的な活動について会員や専門家を交えた会議を行ったときのもの。

と出荷に挑戦した。農業技術や経営だけでなく、それを通じて「開かれた学びの場」を作るといふミッションを実現するのは想像以上の難しさだった。新規就農を考えている人にとってはなおのこと、失敗を繰り返しながら実験できるフィールドがあるのは心強い。

また、別の視点からの考えもあった。「実際に体験して知ること、仲間として相手を支えたいという気持ちが育まれるんです」。成果物を購入する、作業を手伝う、資金を提供するなど、表現のしかたは人それぞれだろうが、「知る」ことをきっかけに「自分でできる分かち合い」を積み重ねていけたなら、自ずと持続可能な社会になっていくのではないか。

それらを踏まえて、敷地内に一番初めに造られたのが「学び舎」と名づけられた平屋だ。専門家の知恵と技術、会員やボランティアメンバーの力を借りて2014年に完成。研修や会議、イベント、ゲストの宿泊場所として活用されている。そのひとつが、年に数回開かれる一般向け公開講座「エコカレッジ」。

2016年12月には「発酵」をテーマにチーズ造り体験、果樹園で収穫したブドウで仕込んだワインの試飲会、地元の農家の奥さんたちによる漬物自慢大会などが1泊2日の日程で行われた。

チーズ造りの講師は長沼の観光牧場のチーズ職人、金澤睦司さん。乳酸菌がどんな働きをするのか、チーズが少しずつ

場所を日本につくりたい。その価値観を実践を通して多くの人に伝えたい。「残りの人生をここに注ごう」。純科さんの思いはのとき既に固まっていたのだ。

帰国後半年足らずで長沼町に設立したのが、エコビレッジライフ体験塾。まずは純科さん自身がエコビレッジについて学びながら、訪れる人たちとその学びの成果を共有しようと考えたのだ。その後、次のステップへと歩を進めたのは2011年のこと。純科さんは団体をNPO化し、体験塾の運営を当時のスタッフに引き継ぐと同時に余市町に拠点を移した。持続可能な地域の創造をテーマとした学びと実践の場として、会員だけでなく一般向けや学生向けの農業体験プログラムなどを提供する。

HEPPが最初に目指す方向性は「人が集まり学び合える場所と、暮らしのための仕事づくり」とした。暮らすためにはお金が、つまり仕事が必要だ。しかし持続的な地域の実現を見据えた仕事といわれてもピンとこないし、たとえば農家になろうと思っても素人にはなかなか難しい。ならば循環的な活動を行っている人たちの仕事を知り、体験できる場を作ろうと考えた。

「初心者への練習の場」の必要性を、身をもって感じていたからこそその発想だったのだろう。HEPPの敷地は担い手がいなくなってしまう農園を引き継いだもので、2012年から無農薬の果樹栽培



2016年のメインコンテンツのひとつだった「えこびれワイン」造り。小西さんの指導の下、結束、剪定、除草、収穫、压榨などには農業高校の生徒や外国人ボランティアをはじめ多くの人たちが携わった。(写真提供/HEPP)



(写真上・中提供/HEPP)

地域の農家との繋がりの深さも、HEPPの特徴。パートナー農家のメンバーの一部をご紹介します。

写真右上/体験農園百姓園の鶴飼(うがい)和敏さん。そば打ちも大工仕事もお手の物。

写真右下/登藤造の小西史明さん。秋田県からワイン造りのために余市に移住してきた。

写真左上/循環型農園ガンダルフの伊藤三太さんは、地域の歴史にも詳しい。

写真左下/余市のぼりんファームの木原茂明さん。ワイン用ぶどうを栽培しながら自宅兼ファームインをセルフビルドで建設した。



農的暮らしを体験する小屋

写真右/タイニーハウス(小さな家)という、シンプルで豊かな暮らしをテーマにした家。ここの中には驚くほど快適空間が広がっている。

写真左/会員が自身で手づくりしたログハウス。正会員はこうして敷地や設備を主体的に活用する提案ができる。



チーズ造り体験の様子。座学と体験を交えながら、数時間があっという間に過ぎていく。出来上がったチーズの伸び具合に、みんな子どものような笑顔。

ができる。失敗しても、その先の希望を見据えて踏ん張れると思うから」と純科さんは言う。

純科さんの話してくれたエコビレッジの構想や暮らしを分かち合う価値観は、目に見える具体的なものではない。どこかあやふやで、ムラがあつて、不定形だ。何も考えずにいたら、あっちこっちへ流されて、方向を見失ってしまうかもしれない。だから、自ら考え判断する主体性が重要なのだ。できること、やりたいことがわからないなら、行動しながら考えていけばいい。

それはあらかじめ定められた枠の中に自分をはめるよりも、ある意味難しい生き方かもしれない。けれど、その中に自分の「個」をしっかりと持つことができたなら、社会の波にいたずらに左右されることなく、力強くしなやかな生き方ができるはず。そうして集まったいくつもの「個」を緩やかに共有し合うことで、持続可能な地域の実現へ一歩ずつ近づけるのではないか。そんな希望の芽が、確かにここで育ちつつある。

NPO法人
北海道エコビレッジ
推進プロジェクト
余市町登町1863 TEL.0135-22-6666
http://ecovillage.greenwebs.net

失敗だって大切な経験。
だから必要なんだとか、ここまでは我慢しようとか、
気づいたことは未来に活かせばいい。



地域の長老的存在である阿部さんの手作り。
ヤマブドウの漬物。

固まっていく段階ごとに試食しながらモツアレチーズを造った。その過程でできたクリームでバター作りにも挑戦。もちろん、出来上がったものはみんなでおいしくいただいた。

ワインのことなら町内のワイナリー、登醸造の小西史明さんにお任せ。小西さんはHEPPのブドウ棚の管理指導もしている。この日は2016年秋に収穫したブドウで仕込んだスパークリングワインのお披露目を行った。「いい香り!」「おいし!」と参加者たちから歓声が上がった。来シーズンの課題は、ブドウの病害虫対策の強化と収穫時期の調整とのこと



自慢の漬物を手に続々と近所の奥さんたちが集まって来た。
漬物自慢大会の出品数は約15品。彩りも鮮やか。
温かいご飯と豚汁と一緒にいただく。

だ。

漬物自慢大会では作り手である農家の奥さんたちの、それぞれの漬け方のアレンジを聞くのが楽しい。ブドウ栽培が盛んな余市には「ブドウ漬け」なる漬物があり、これがまた見た目にもとてもきれいだ。「これどうやって作るの?」といった情報交換も自然に行われる。

こんな具合に、カレッジの内容に合わせた「パートナー農家」たちが講師役を担う。こうした活動を通して、会員が自ら地域のニーズを掘り起こし、新たな仕事を創造するきっかけにしたいという思いもある。

夏から秋はHEPPのいわゆるオンシーズン。世界各地からボランティアが集まり農業体験に訪れる学生も増えることから、手が足りない地域の農家に「人手」として派遣しているそう。つまり、仕事をシェアするという仕組みができていく。効率もいいし、お互いに頼り、頼られる関係は見ていてとても心地よい。

とはいえ、エコビレッジの会員全員が毎日ここに来て果樹園の手入れをしているわけではないし、毎回エコカレッジに参加するわけでもない。週末に通う人、野菜を作ってみたい人、仕事に役立てたい人、季節限定で住みたい人。関わり方は実にさまざま。ただし「やりたい」という主体的な姿勢は必要だ。それぞれの立場から自分ができること、やりたいことを持ち寄ることで「夢を叶えること



農園ファンド募集中!

HEPPでは、農業や化石燃料に頼らない果樹園の整備と、多様な人々を受け入れられる施設の建設計画を進めています。ファンドにご協力いただいた方へ、果樹園で収穫した果実の加工品を詰め合わせた「エコびれセット」をお届けします。

- 1口/10,000円～
- 期間/～2017年3月31日
- 詳細・申し込み/
NPO法人北海道エコビレッジ推進プロジェクトWebサイト

