

人と環境にやさしい持続可能な暮らし講座

自然派生活
オーガニック
カレッジ
2020

第 11 回

さあ！自然派旅行へ出かけよう

『英国オーガニックを旅する』

『自然派ワインの作り方』

『ナチュラルガーデンの作り方』

2020 年 3 月 7 日(土)
10:00～16:00 (開場 9:30)

おとな一般…¥2,000 高校生以下…無料

定員：60名様 (予約制)

会場：北海道クリスチャンセンター 2F 大ホール

札幌市北区北 7 条西 6 丁目 (札幌駅から徒歩 7 分)

主催：エコビレッジ実行委員会「北海道エコロジー住宅学校」

事務局：(有)ビオプラス西條デザイン

後援：札幌市

ご予約 &
お問合せ

TEL：011-774-8599

FAX：011-774-8581

E-mail：eco@saijo-d.com

人と環境にやさしい暮らしのプロフェッショナルが大集合！

11年目を迎えるオーガニックカレッジは新元号になり初めての開催です。
気持ちも新たに、環境と人の健康にも負荷のかからない持続可能な暮らしを感じる一日。
英国のサステイナブルな取り組みや、身近な山や畑での植物達を通して感じるオーガニック体験。

今回のキーワードは、種・植物・再生・循環！

見るもの、聞くもの、食べるもの、五感で感じるオーガニックな日帰り旅行へ出かけましょう。

イベントスケジュール

開校式

第一話 10:00～11:50

『英国オーガニックを旅する』

ナビゲーター 西條正幸

ゲスト 小田高史



エデンプロジェクト

この物語は、自然派デザイナーと環境系ツアーを専門とする通訳が旅した、12日間のオーガニックツアーの話である。街中に勝手に種をまいて町興した、ゲリラガーデニングの町『トッドモーデン』や、2つのドーム型温室がシンボルの巨大植物テーマパーク『エデンプロジェクト』をはじめ、英国各地のエコでオーガニックな取り組みやオーガニック建築を紹介する。さあ、英国オーガニックツアーへ出かけてみよう。

お昼休み 12:00～13:00

オーガニックランチ&マーケット

今年もまたオーガニックなお店が続々参加！

自然食ワンコインランチと有機野菜・自然食品のお買い物をお楽しみください。

エコバッグ持参もお忘れなく。



第二話 13:00～14:30

『自然派ワインの作り方』

ゲスト 木原茂明



軟石のワイン蔵

この物語は、北海道での田舎暮らしを夢見た家族が、ワイン用ブドウ栽培のために耕作放棄された畑を開墾し、昔ながらの製法でワインづくりを行なう、大草原の小さな一家の話である。栽培研究・試行を重ねて、7品種の醸造用ブドウを栽培。出来る限り、自然な環境で育て、野生酵母で多品種のブドウを混醸し、自然派ワイナリーとしての歩みを進めている。将来は本格的な循環型有機農業を目指す。

さあ、丘の上のワイン畑へ出かけてみよう。

第三話 14:30～16:00

『ナチュラルガーデンの作り方』

ゲスト 梅木あゆみ

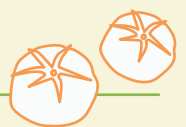


キッチンガーデン

この物語は、2000品種以上の野菜や植物苗を種から生産し、園芸ショップ運営やガーデンのデザイン、造成、管理を手掛けた女性園芸家でキッチンガーデンのスペシャリストの、おしゃれなキッチンガーデンづくりの話である。

トマト大好きガーデナーとハーブや野菜が混植するナチュラルガーデンへ出かけてみよう。

閉校式





西條 正幸 * 自然派空間デザイナー

エコビレッジ実行委員会代表、オーガニックカレッジではナビゲーターを務める。オーガニック建築を目指すアーキテクトビルダー（有）ビオプラス西條デザインを主宰する自然派建築デザイナー。札幌東区で仲間達と無農薬無化学肥料で野菜栽培を試みる『丘珠有機農園ヒバリーヒルズ』を共同運営。毎年7月～10月の第3日曜日に開催の『ゆりがはらオーガニックマーケット』の仕掛け人でもある。

ゲスト紹介



小田 高史 さん * 通訳・翻訳・ツアーガイド

主に環境分野の通訳・翻訳を行う傍ら、英国の長距離フットパスを歩き、環境に関わる施設・テーマパークを訪問している。青春時代、数回に分けて留学、ボランティア活動などを通して、英語における言葉の『橋』を架ける経験をした。英国の環境に関わるいくつかのプロジェクトを見て、始めることよりも継続することが難しいことを痛感。過ちからも学べることを信じて失敗例もいくつか紹介します。



木原 茂明 さん * ワイン醸造家

埼玉県出身、大学時代を北海道で暮らし、東京での商社マン時代を経て、北海道での田舎暮らしの夢を実現。余市町で醸造用ブドウの栽培からワインの醸造・販売まで一貫して取り組む『モンガク谷ワイナリー』を運営。自宅を自らセルフビルドで建築し、札幌軟石で出来た100年近い蔵を移築し醸造蔵として再利用している。



梅木 あゆみ さん * ガーデナー

月形町で園芸店として「コテージガーデン」を主婦から起業し、札幌市百合が原公園ガーデンショップの経営、ノーザンホースパークK's Garden、滝野公園、個人庭園などを手掛け、2019年のシーズンを最後にコテージガーデン代表を辞任。2020年からセカンドステージが始まる。2009年度北海道「輝く女性のチャレンジ賞」、2010年度内閣府「女性のチャレンジ賞」受賞。

ORGANIC LUNCH & MARKET



イナバファーム

岩見沢の自然栽培農家。
無肥料・無農薬でお米と野菜をつくらしている。

ときの森

こだわりの自然栽培の野菜で作ったギュギュッと濃い味乾燥野菜。

小林農園

厚真町で震災からの復興を果たし、元気に育った平飼自然卵を販売。

aimer - エメー

七飯町大沼発、グルテンフリー＆スペルト小麦のおやつと手作りメープルシロップ。

クスクスオープン + ホッパーズ

札幌中央区から、からだにやさしいオーガニック焼き菓子のおやつ。

青い空 流れる雲

札幌の草分けオーガニックカフェが作るマクロビオテック料理をいただきます。

自然食ホロ

原料にこだわった自然派パン屋さんのほっこりやさしいパンのお弁当。



いただき膳 札幌円山店

札幌中央区から、ロンドン仕込みのビーガン料理をお楽しみに。



のんのんふぁーむ

積丹岳の麓で有機野菜を栽培。良く寝たおいしい越冬野菜を販売。



オーガニックランチ & マーケット 出店者紹介

オーガニックカレッジ 2020 参加申し込み

E-mail: eco@saijo-d.com FAX: 011-774-8581

ふりがな
お名前：

ご住所：

E-mail:

TEL:

FAX:



オーガニック弁当



10周年記念集合写真



アースシップ・ブライトン



オーガニックスイーツ

オーガニックとは
「有機的な」「本質的な」という意味があります。
オーガニックカレッジは
衣・食・住の本質を学ぶ場として
11年目をむかえます。



昨年の様子



グリニッジ・ミレニアムビレッジ



モンガク谷ワイン畑

お問い合わせ・お申し込み

エコビレッジ実行委員会
事務局：(有) BioPlus西條デザイン

札幌市北区百合が原4丁目8-1

TEL: 011-774-8599

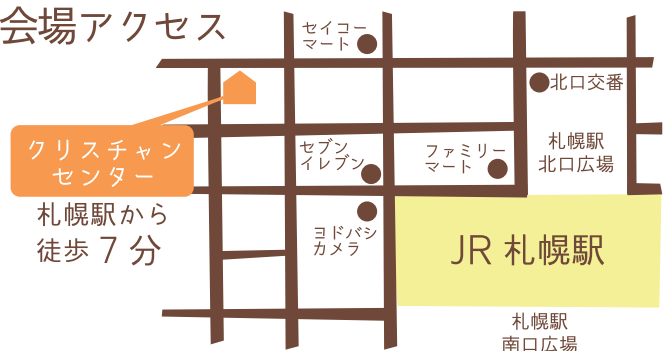
FAX: 011-774-8581

E-mail: eco@saijo-d.com

HP: www.saijo-d.com

※内容が変更になる場合がございます。
お申し込みの際にご確認ください。

会場アクセス



※駐車場は有料です。(200円 / 時間)
なるべく公共交通機関をお使いください。