



RSRオーガニックファーム



2007~

活動紹介

オーガニックファームチームは毎年、RISINGSUN ROCKFESTIVAL in EZO(以下RSR)から出る生ごみを石狩の牧場にある牛糞と混ぜて何度も攪拌し、1年後にできた堆肥でじゃがいもを作ります。この「石狩で作って石狩に返す」という地産地消を石狩で作ったじゃがいもをRSRの来場者に食べてもらうことによって体感してもらいます。また、そこから食べ物の循環や大切さを日々の日常へ持ち帰ってもらいます。

2016年総括

今年度は「石狩で作って石狩に返す」という地産地消、そして食べ物の循環や大切さということでRSRや「はるきちオーガニックファーム」での様々な活動を通して、大変貴重な経験をしました。それにより、今年もオーガニックファームのメッセージをRSRの来場者やボランティアに広く伝えることができました。また、今年のオーガニックファームチームは社会人が中心となって活動し、大学生だけでは少し違う関わり方や活動ができたと思います。来年もぜひ活動に関われるようにしていきたいです。(ガシアン)



目的・背景

実施内容

成果

声

日本の食生活は豊かである一方、食べ残しなどで本来まだ食べられるはずの食べ物を廃棄するという食品ロスという現象が多くなっている。その半分は家庭から発生している。オーガニックファームチームでは、日々の日常生活の中で、農業と食べ物のつながり(食の循環)を実感するために、食べ物を育てるための堆肥づくりや食べ物の生産と直接関わる機会を設け、その循環を見えるようにし、食への関心や感謝の気持ちを育めるようにする。この活動で学んだことを日々の日常へ持ち帰ってもらおう。

活動・回数・参加人数

- ・RSRオーガニックファーム体験ツアー(堆肥攪拌、種いも植え、草取り、収穫など)
- 18回のべ145人
- ・RSR(焼きじゃがいもの配布)
- 6回 のべ286名
- ・出店(アースディ東京:ふかしいもの販売)
- ・じゃがいも収穫量:約8t
- ・ごみの堆肥化量:約3t

今年度の全活動参加人数の合計は前年度より約140人増加し、多くの人に対して、食べ物の循環や大切さを知ってもらった。また、今年のRSRでは目標であった150個のじゃがいもを配布することができ、その配布したじゃがいもを食べてもらうことで、食べ物の大切さや循環を身近に感じてもらうことができた。また今年は畑との関わりがほとんどない子供や社会人が活動に参加する機会が多くあった。そのことにより、いつもとは違う活動をすることができた。

ボランティア(20代男性)

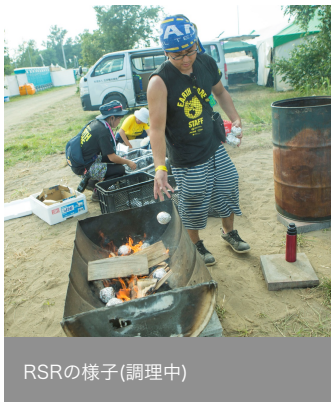
畑で野菜を収穫したのは初めてだったが、太陽のあたたかさや土の匂いを感じながら、じゃがいもをコンテナいっぱい収穫したときは達成感を味わうことができた。

ボランティア(20代男性)

普段何気なく食べているものが裏では多くの苦勞の積み重なりでできているのだと知り、食の大切さを考えるようになった。



RSRオーガニックファーム体験ツアー



RSRの様子(調理中)



RSRの様子(活動中)



8月に収穫した焼きじゃがいも