

平成24年 4月 11日

新宿区長 へ

法人名 NPO 法人エコツーリズム・ネットワーク・ジャパン
所在地 新宿区新宿 2-2-1 1203
(フリガナ) イキ ケンイチロウ
代表者氏名 代表理事 壹岐 健一郎 ㊟

事業実績報告書

新宿区協働推進基金条例施行規則第19条の規定により、下記のとおり報告します。

記

1 助成対象事業

事業名	天ぷらバス利用の都市農村交流ボランティアツアー事業
実施日時又は期間	平成23年7月20日～平成24年2月25日 〈実施日〉 10月30日、11月26日、12月4日、1月29日、2月25日
対象者の範囲及び人数	新宿区内の住民や勤務者を中心とした都市生活者全般 56名 運営ボランティアスタッフ（有志） 13名
事業内容	都市と農村に使用済みの天ぷら油を使ったバスを走らせて現地との交流をはかった。 自然環境や健康管理に配慮して、無農薬や有機肥料によるオーガニックな農業を営んでいる農家は少数あるが、作物は大量に作れず、手間もかかり、人手も必要にしている。一方、都市の住民（新宿区民）のなかには、エコと健康を志向する人たちが増える傾向はあるが、前者と後者を繋ぐ役割が求められていた。そこで、ツーリズムという機能を活かし、循環型社会の象徴とも言える使用済み植物性油を燃料に再利用して運行するバイオ燃料バス（通称：天ぷらバス）を、都市と農山村の手軽な移動手段とし、農作業や林業の体験プログラムを通じて、都市と農山村の人々の交流を促進し、農山村に息づく懐かしい日本型循環型の社会を学ぶ機会を区民や事業者を提供した。
具体的な活動状況	新宿駅西口 出発 8:00 帰着 18:00 日帰り ① 10月30日 茨城県石岡市（野菜収穫・自然エネルギーの勉強） ② 11月26日 埼玉県神川町（味噌仕込み） ③ 12月4日 千葉県山武市（野菜収穫） ④ 1月29日 千葉県神崎町（脱穀・発酵の勉強） ⑤ 2月25日 山梨県北杜市（きのこの菌の植え付け）

事業の成果	<p>区内での「みどり」に囲まれた環境を提唱する新宿区のスローガンを実際の区民や事業者が実感する機会を創造する場とした。また、燃料が再生可能エネルギーであることで、環境保全をエネルギーの有効活用や省エネルギーの取り組みにつなげることができた。</p> <p>区内の環境イベントなどでの出展などによる啓蒙活動だけでなく、実際の体験をする機会（都市農村交流ツアー）を提供することで当団体の主旨を明確に理解していただくことができた。</p>
-------	---

2 助成対象事業費内訳（実績）

※ 内訳は、できるだけ「単価×数量」で示してください。

※ 1万円以上のものについては、領収書（写し可）を添付してください。

	経 費	積算根拠（内訳）	金 額
	収 入	団体負担金	
参加費・資料代等		参加費 ①3,000 円×10 名=30,000 円 ②8,000 円×5 名+4,000 円×4 名=56,000 円 ③6,000 円×5 名+4,000 円×2 名=38,000 円 ④6,000 円×23 名+4,000 円×1 名=142,000 円 ⑤6,000 円×4 名+4,000 円×2 名=32,000 円	298,000 円
その他の収入			円
協働推進基金助成金		助成金申請額	500,000 円
計			1,102,005 円
支 出 （ 助 成 の 対 象 に な る 事 業 費 の 内 訳		費 目	決算額
	会議費	円	
	宣伝費	52,500 円	チラシ印刷 5000 枚 52,500 円
	リース費	516,340 円	天ぷらバス貸切代 ①115,010 円 ②103,750 円 ③103,950 円 ④94,825 円 ⑤98,805 円
	消耗品費	60,315 円	コピー用紙代、名札代、軍手代、長靴代などの備品 合計 60,315 円

	謝礼	258,000 円	現場指導員（領収書参照） ①30,000 円 ②30,000 円+30,000 円（42,500 円-12,500 円） ③30,000 円+18,000 円 ④30,000 円+30,000 円（73,500 円-43,500 円） ⑤30,000 円+30,000 円（33,400 円-3,400 円）
	人件費	72,000 円	@4,000 円×1 人×18 日間（事前準備、事後整理含む）
	材料費	円	
	交通費	23,780 円	指導員（下見）交通費 5 回分 ①往復 6,060 円 ②往復 3,640 円 ③往復 2,900 円 ④往復 2,520 円 ⑤往復 8,660 円
	その他諸経費	49,670 円	ゆうメール 合計 49,140 円 宅配便代 合計 530 円
	助成対象事業費（小計）	1,032,605 円	
	余 剰 金	円	
	助成対象外事業費	69,400 円	ボランティアスタッフ昼食代@1,000 円×10 名 = 10,000 円 謝金（上限を超えた分） ②12,500 円 ④43,500 円 ⑤3,400 円
	事 業 総 額		1,102,005 円

3 助成事業の成果と課題

評価のポイント	自己評価
事業を計画した当初に決めた目標について、どこまで達成できたか。	<p>区内での「みどり」に囲まれた環境を提唱する新宿区のスローガンを、事業に参加した区民や事業者が実感する機会を創造した。また、燃料が再生可能エネルギーであることで、環境保全をエネルギーの有効活用や省エネルギーの取り組みにつなげることができた。</p> <p>また、実際の体験をする機会を提供することで当団体の主旨を明確に理解していただくことができた。</p> <p>上記の2点から初期の目標はおおよそ達成できたといえるが、参加者数が計画より少なかったため、継続して事業を行うことが必要である。</p>

<p>地域にどのような効果があったか、又は今後見込まれる効果は何か。</p>	<p>区内での「みどり」に囲まれた環境を提唱する新宿区のスローガンを、事業に参加した区民や事業者が実感することで、新宿区のスローガンや取り組みについて理解する効果があった。</p> <p>また、事業を継続し、参加者が増えていくことで、スローガンの一時的な頭の中だけの理解ではなく、区民や事業者のライフスタイルの中にとけこみ、本当の意味で区民に浸透していく効果がある。</p>
<p>費用対効果は適正であったか。</p>	<p>参加者を集めるのに苦戦したため、当初の予定より、団体負担金が多くなってしまったが、宣伝費として支出した金額が小額のわりには、参加人数が多かったともいえる。しかし、参加者を増やすためには、参加費を上げずに宣伝費を増やすか、区報や無料の広報活動を積極的に展開する必要がある。参加者を多く集める必要があるため、充実した広報を行う必要がある。</p>
<p>新たに気づいた課題・問題点は何か。また、どのような対策が考えられるか。</p>	<p>広報活動が弱く、ボランティア参加者を十分に獲得できなかった。</p> <p>今後は、区の関係施設へのチラシ設置も不慣れのため十分ではなかったため、配布場所、配布枚数、出店するイベントなど情報の発信手段を増やしていく。</p> <p>また、参加者の中から「活動について紹介したい」「チラシを置きたい」という声もいただいているので、そのような支援者には手厚い対応を心がけ、積極的な情報発信が不可欠である。</p>
<p>理解者や支援者が広がったか。</p>	<p>参加者は、手間のかかる有機農業を手伝う作業をボランティア体験し、農産物を購入することで、直接的にも間接的にも農家を応援しながら、都市生活を健康で環境に配慮したものにしていこうというライフスタイルについて考えることできたため、リピートして参加する方も多く、今後も継続していく上での理解者や支援者が広がったといえる。</p>
<p>事務局の執行体制は十分だったか。</p>	<p>少数精鋭ではあったが、執行できた。</p> <p>また、参加者の中から事務局のサポートを申し出る人々も複数誕生し、NPOらしい執行体制ができた。</p>

<p>今回の事業を次年度以降も継続していく場合、助成金だけに依存せず、今後も安定的に事業を継続するための財源確保等に向けた取り組みはなされていたか。</p>	<p>事業への参加者負担を減らし、多くの方に参加していただきたかったが、広報が弱く、参加者を集めるのに苦戦したため、当初の予定より、団体負担金が多くなってしまった。</p> <p>今回は、助成金と他の事業での収入により補った団体負担金で、事業費をまかなうことができたが、独立した事業として継続していくためにも、参加者を多く集められるようになることが必須である。今回の事業により、新宿区民への情報発信方法を学ぶことができたため、次回はよりスムーズな情報発信を行うことで、参加者を確保し、安定した事業に繋がると考える。</p>
<p>その他</p>	<p>以前から新宿区に登録していたが、区民へのアプローチ方法がわからずにいたが、今回助成をいただくことをきっかけに、広報の方法などアドバイスも地域調整課からいただけたので、区民への情報の発信の方法がわかるようになった。結果、今まで当団体を知らなかった区民の方の参加が見られるようになった。</p> <p>また、助成事業紹介の冊子を見て当団体を知り、助成事業だけでなく、復興支援活動への参加した区民もいた。当団体のような新しいテーマの活動が新宿区助成事業として公開されたことで、馴染みのなかった区民や事業者へ少し認知されるようになった。ただし、あくまでも小さなきっかけでしかないので、いま少し継続的な助成をいただくことで活動の自立の基礎を構築したい。</p>

4 活動の成果

活動の成果は、体験後の帰りの天ぷら油リサイクルバス車内で一人ずつ感想をのべていただいているので、それを基に報告する。

1. エネルギーをつくろう会 バイオガスでエネルギー自給 in やさと

【活動の詳細】

■場 所：茨城県石岡市

(八郷廃給食センター/暮らしの実験室)

■日 程：2011年10月30日(日)

■参加費用：3,000円

※ 往復バス代、保険代、体験費用、その他雑費など含む。

※ 昼食代金、プログラム参加費 500円は含まれていません。

■参加人数：10名(運営ボランティア2名を除く)

【スケジュール】

08:45 新宿駅西口集合・受付

09:00 新宿駅西口出発(天ぷら油リサイクルバスにてやさとへ、車内で自己紹介など)
途中 VTR などを使用し BDF やエコツアアの学習など

11:00 暮らしの実験室到着 畑などの見学・収穫など

14:00 ぶくぶく農園 桑原衛さんのお話(桑原さんを囲み参加者みなさんとトーク)

16:00 暮らしの実験室出発

19:00 新宿到着・解散

【成果】

東日本大震災から半年が過ぎ、悲惨を極めた福島第1原発事故はまだ終息のめどもたたず、私たちの生活を脅かしてきた。そのような中で私たちにできる一つの手段であるバイオガスについて学ぶ機会を提供した。

また、長年、バイオガス普及のための活動をされてこられた埼玉県小川町のぶくぶく農園・桑原衛さん（バイオガスクャラバン主宰）をお招きし、実際の作り方、使い方などをお話していただき、バイオガスがどのような炎を出すのか実際に見る機会を提供した。

参加者からは、私たちに何かできることはないか考える機会となり、自分たちでエネルギーを作ることができるのだということを実感し、既存のエネルギーをただ否定するのではなく、自分たちでエネルギー作れるという前向きな一歩を踏み出すきっかけとなったと感想をいただいております、成果があったといえる。



2. ヤマキ御用蔵グループで伝統の食文化を学び、味噌作り体験

【活動の詳細】

■場 所：埼玉県神川町（ヤマキ御用蔵）

■日 程：2011年11月26日（土）

■参加費用：

大人 8,000 円 小人 6,000 円（小学生以下）

※往復バス代、保険代、昼食代、体験費用、その他雑費など含む。

■参加人数：9名（運営ボランティア2名を除く）

【スケジュール】

07:30 新宿駅西口出発

10:30 ヤマキ御用蔵到着（蔵見学、昼食、味噌仕込みなど）

15:30 ヤマキ御用蔵出発

19:00 新宿駅西口到着/解散

【成果】

醤油の蔵見学や、無添加な調味料や有機野菜のみを使用した食事、生産方法の見学をする機会を提供した。

また、当団体の東日本大震災復興支援活動「ライフカフェプロジェクト」で提供する味噌を仕込む手伝いを体験する機会を提供した。

参加者からは、現地に行かなくてもできる支援活動もあるということを知ることができ、日本の伝統的な味、食文化を学び、日常の食生活について改めて考える機会にもなったとの感想をいただいております、成果があったといえる。



3. 有機農法にこだわる 斉藤完一さんの農園で農作業体験

【活動の詳細】

■場 所：千葉県山武市（たがやす倶楽部）

■日 程：2011年12月4日（日）

■参加費用：

大人 6,000 円 小人 4,000 円（小学生以下）

※往復バス代、保険代、昼食代、体験費用、その他雑費など含む。

■参加人数：7名（運営ボランティア4名を除く）

【スケジュール】

07:30 新宿駅西口出発

10:00 斉藤完一さんの農園へ到着（農園見学、昼食、農業体験など）

15:00 農園出発

18:00 新宿駅西口到着/解散

【成果】

20年以上の歳月で確立した、化学肥料や農薬に頼らない「たがやす農法」で、美味しくて体に良い野菜を生産している、斉藤完一さんの農園「たがやす倶楽部」で農業体験を提供した。参加者からは、土にこだわり、堆肥にこだわり、食べてくれる人のことを思っている、美味しくて安心な野菜はどのように作られているのか、知ることができ、野菜が作られているところ、作っている人を実際に知ることによって、安心安全な食について考えることができたとの感想をいただいております、成果があったといえる。



4. 寺田本家の酒蔵寒仕込み見学&とーじ舎古民家体験

【活動の詳細】

■場 所：千葉県神崎町

■日 程：2012年1月29日（日）

■参加費用

大人 6,000 円、小人 4,000 円（小学生以下）

※往復バス代、保険代、昼食代、体験費用、その他雑費など含む。

■参加人数：24名（運営ボランティア2名を除く）

【スケジュール】

07:45 新宿駅西口集合

08:00 天ぷらバス 新宿出発

10:30 寺田本家到着 蔵見学

12:00 昼食

13:00 とーじ舎古民家で体験

18:00 新宿西口到着 解散

【成果】

地元でとれたオーガニックのお米と麹菌を使って、昔ながらの方法で仕込む天然醸造で仕込む寺田のお酒がどのように作られているのか見学する機会と、とーじ舎古民家で田舎暮らしや脱穀作業体験をする機会を提供した。

参加者からは、お酒がどれだけ手間をかけて作られているのか学び、田舎暮らしを体験することで、新宿という都心部での暮らしについて考えることができたとの感想をいただいております、成果があったといえる。



5. 農薬、化学肥料は一切使用しない畑山農場で田舎暮らし体験

【ツアーの詳細】

■場 所：山梨県北杜市（畑山農場）

■日 程：2012年2月25日（土）

■参加費用：

大人 6,000円 小人 4,000円（小学生以下）

※往復バス代、保険代、昼食代、体験費用、その他雑費など含む。

■参加人数：6名（運営ボランティア3名を除く）

【スケジュール】

07:30 新宿駅西口出発

11:00 畑山農場到着（農場見学、昼食、古民家体験など）

14:30 畑山農場出発

19:00 新宿駅西口到着/解散

【成果】

若くして山梨県北杜市に移住し、農家を営む畑山貴宏さんの農場とご自宅を訪ね、都心ではできない、自然や田舎暮らしの魅力を聞く機会を提供した。

また、ロケットストーブの作り方の指導、きのこの菌の植え付け作業のお手伝いを体験した。

参加者からは、都心ではできない体験をすることで、短い時間ながらも自然の中での暮らしを体験することができ、視野を広げることができたとの感想をいただいた。



〈参加者の感想〉

■新宿区在住 50代・男性

食用廃油を精製した燃料で走るてんぷらバスで行く旅。

エンジンを動かして CO2 出しても、その植物油は育つ過程で CO2 を吸収してきたのだから、行って来いで CO2 は±0。しかも、捨てるしかなかった廃油を使っている。ダブルでエコ。まず、そこから気に入って参加を決めました。

そして、一回目から大満足で、結局 5 回のツアーすべてに参加しました。

畜産とバイオ燃料、醸造、農業、酒造、また、農業。

テレビで見たり、本で読んだり、それだけだったことを実際に作っている方の話を聞き見て、触って、嗅いで、作って、食べて、楽しく、美味しく体験する。

バイオ燃料で沸かしたコーヒーを飲みその講演を聴く、お蔵の方の指導を受けての味噌作り教室、無農薬有機農業のふかふかの畑からのにんじん収穫、昔ながらの手作りにこだわる酒蔵の奥さんの麴料理、古民家に住み農業を営む若い家族の収穫物の手料理

一言で言うと、人生観が変わりました。私たちの口にし、カラダになるそれぞれものに、いかに、作る方々の思いや考えが込められ、手がかけてられているのか。これまで、あまりに無知で、無頓着でした。

それは、効率や生産性のために、機械化し、化学化して、工業製品のように工場ボタンひとつで大量生産されるものではなく、むしろ、人の力で、自然にあるものを使い、昔からの作り方で自然の力を借りて育てていくものでした。

それゆえ滋養のあるカラダよいものができあがり、そしておいしい。

私たち新宿のような都市に住む者は、もっとそれに関心を持つべきではないでしょうか？都市の人たちが興味関心を持てば、きっとそういう生産者の人が増えるし、そして、都市でそういうものをもっと手にできるでしょう。

さらに、そういうものを求めるのなら、土、水、空気、生物に想いを巡らさなければならぬ。

などと、大震災と原発問題のこの年に、想いは日本の将来の環境や安全や安心に向かっていきます。

しかし、こんな大事なことが新宿駅西口発の日帰りの何千円というバス旅行で体験できるなんて。

とてもカジュアルでリーズナブル。次も行きたいです。

■新宿区在住 10代・男性

さて、僕が初めてこの企画に参加したのは、6年生の時でした。僕は3回参加させて頂きました。

天ぷらバスに乗ると聞いた僕は天ぷらでも食べながら行くのかと思いました。が、バスに乗ってみると、なんともないフツアの小型バスでした。

天ぷらバスというのは、天ぷらの廃油で動かしているエコなバスだったのです。

なので、排気管からは天ぷらの匂いがすると思い嗅いでみると・・・・・・臭かったです。

参加者の中には、エコな走りをしているから、気持ちも楽だと言っていました。僕は全然感じませんでした。

僕が訪れた所は、いろいろな物を作っていました。

やさという町では、主に家畜を見てきました。また、縄文人と呼ばれている人が作った竪穴住居を見ました。

その人に見せてもらったのが今でも気に入っている『ロケットストーブ』です。それは誰でも作れるものでL字型のした筒の中で火を起こすものでした。非常に効率のいいストーブなのでしょう。

次に行ったのは日本酒を作っている寺田本家です。僕はお酒が飲めないので、あまり分からなかったのですが、寺田本家の酒作りのこだわりは心に伝わりました。

またまた次に行ったのは、千葉の農家の所です。しかし、天候が悪くバスが泥に引っ掛かり空回りしてしまうアクシデントもありましたが、いい経験になりました。

とにかく、どこに行っても、すごくこだわって作っていることはわかりありませんでした。

自然、動物、お酒の事を考えながら作る心を感じ取りました。そのおかげなのか、そこで頂く食事はとてもおいしかったです。

でも、やっぱり僕は、ロケットストーブが一番だと思いました。