

# みどりの風

Spring  
2023  
No.73

春

自然学校  
だより



春の雑木林では、木々の葉が茂るまでの短い期間に、競うようにたくさんの植物が花を咲かせ、林床を彩ります。その代表がスマレの仲間。高尾の森自然学校では、タチツボスマレ（写真）をはじめ、全部で5種類のスマレが観察できます。

高尾の森自然学校（運営：セブン-イレブン記念財団）

特集

# 都市農業の未来

## CONTENTS

No.73

Spring 2023

### 特集 都市農業の未来

都会の食を支える  
地元野菜の底力 山本謙治 02

逆風を追い風に変える  
体験農業の先進地・練馬 06

都会の真ん中 奇跡の里山 穴戸 寿 11

休日は家族で野菜や花づくり  
——市民農園事始め 14

「地産地消」給食・最前線 16

ただいま活動中  
山崎川に昔から住む  
小さな生き物たちを守りたい！ 18

そこが知りたい！ ボランティア組織の育て方  
ゆるやかに地域を繋ぐ“実験”の場 20

探訪 わが校のおもしろ自然研究 22

小笠原流礼法に学ぶ おもてなしの極意  
お祝いとお見舞い 柴崎直人 24

入門！ どうする？ 地球温暖化  
CO<sub>2</sub>を増やさないバイオ燃料って何だろう？ 26

活動レポート 28

セブン-イレブン記念財団からのお知らせ 30

●編集発行

一般財団法人  
セブン-イレブン記念財団

〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8  
TEL03-6238-3872 <https://www.7midori.org>

- 編集協力 弘旬館
- デザイン プラス・アイ
- 表紙写真 © takahashi tsutomu/amanaimages  
東京都 練馬区
- 写真 山之上雅信、須貝智行
- 印刷・製本 凸版印刷株式会社

みどりの風

2023年春号 (vol.73)  
2023年3月24日発行

©2023 セブン-イレブン記念財団 001-2303-26350 S.K.T.

定期送付・停止の  
希望はこちらから



本書は環境に配慮し、FSC®森林証紙と植物油インキを使用しています。

未来へつなごう

30th  
ANNIVERSARY

一般財団法人  
セブン-イレブン記念財団



横浜市で“ハマ野菜”を育てる苅部博之さん。13代続く農家だ

# 特集 都市農業の未来

都市に近接し、かつて農産物の供給の役割を担っていた農地——都市が拡大し変貌するにしたがって、その存在は疎んじられてきた。だがいま、そこは都会人のオアシスとして生まれ変わるうとしてしている。

## 都会の食を支える

## 地元野菜の底力

### 甘い汁がほとぼしる！ 絶品ウド

ビルが乱立する都心から少しだけ西へ。練馬区から西へ足を伸ばすと、電車の線路からそう離れていないところに畑が広がる風景に出会うことが多くなる。地方の野菜産地の写真を観ると、見渡す限りキャベツやレタスという光景が思い浮かぶだろうが、こちらの背景は住宅街。都市部に暮らす一般人と農業が近接しているのが、都市農業の特徴だ。

90歳を超えて、まだまだお元気。「昔はね、ここ（小金井市）から秋葉原にあった神田市場に野菜をオート三輪で運んだけど、信号が合わせて3つしかなかったものだよ。」  
え、小金井から秋葉原って、車で高速道路を通っても45分くらいかかりますよ、そんな距離に信号がたった3つしかなかったなんて……いまからは想像もできないような話が出てくるから驚きだ。



阪本農園では3月後半になると、ウドの収穫をする。ご存じだろうか、陽に当てず軟白させた白いウドの名産地こそ、東京都の西部地区なのだ。50cmもの深さの「あなぐら」で日を当てずに栽培する方法が有名だが、阪本農園では畑を1mほど掘り、ベニヤ板で四方を囲って遮光する方式でウドを栽培。吉五郎さんが陣頭指揮をして、農園を継ぐ孫一人がウドを掘るが、「そうじゃないんだ、こうやって置かなきゃ」となかなかに厳しい指導が入る。そうやって収穫された、肌の白い美しいウドをシャクッとかじると、驚くほどに透明感のある甘い汁がほとぼしる。この繊細な食感と甘やかな味わいは、どうやらもつしばらへは東京で味わったことがきそつだと、ホッとする。

というが、この店は世界的な美食ガイドブックにも載るお店。板前さんの日参こそが、農園の野菜のおいしさを証明している。



東京郊外的小金井市で年間20種類以上の野菜を出荷している阪本さん一家

文・写真  
**山本謙治**  
(農産物流通コンサルタント)

**Profile**  
やまもと・けんじ 1971年愛媛県生まれ、埼玉県育ち。慶應義塾大学在学中から野菜の栽培にいそむ。2004年グッドテーブルズを設立、農産物流通コンサルタントとして全国を駆け巡る一方、ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」を書き続ける。著書に『日本の「食」は安すぎる』『炎の牛肉教室！』などがある。

# 高度成長期が生産地を変えた

かつての日本では、人が暮らす地域と食料生産の現場は近接していた。江戸時代には、城下町や宿場町を一步出れば、田畑が拡がっていたし、先の吉五郎さんが昔語りをしてくれたように、昭和30年代くらいまでは東京や大阪といった大都市でも、田畑が多く残っていた。その光景が一変するのが高

度経済成長期だ。都市部は人が住み、ビジネスをする場として再設計され、食料を生産する機能は地方に割り振るという役割分担がなされた。折しも全国にスーパーマーケットが展開している頃。均一な大きさの野菜を大量に並べる必要性があったため、産地で大量生産した野菜を高速道路を使って広域輸送し、市場で振り分けてスーパーに届けるという仕組みができた。昭和40年代に成立したその仕組みは、令和のいまでもそう変わっていない。



東京西部はウドの名産地。阪本農園では畑を1mほど掘り下げ、ベニヤ板で遮光してウドを真っ白に仕上げる「おかあな」方式で栽培

## 農業優遇策を進める横浜市

ヤバツとダイコン、スイカしか作らないから、他の野菜はわからない」なんて農家も居るへーだ。

それでも都市部に点在する農園があったが、1980年代半ばからのバブル期には「都市部に田畑があっても生産性が低いんだから、さっさと潰してビルでも建てる」と、都市農業が白い眼で観られるようになった。そうした時代の空気のもと、都市部の農地には地方より重い税負担が課され、都市部で農業を営むことが段々と厳し

い状況となっていた。「農地を維持するための固定資産税と、次の代につなげるための相続税の負担が重くて、代替わりするたびに農地を切り売りしなきゃいけない。このままじゃ、畑が無くなっちゃうぞよ。」という悲痛な声が農家から聞こえていた。

その一方で、都市生活の中でオアシスを求める人々も増えていった。地域で生産された野菜を食べたいという希望や、公園の樹木よりもっとダイナミックに実を結ぶ畑と触れたいという欲求、そして子供が口にする野菜がどうやって育っているのかを、現場で見て実感を持たせたいという親の願い。時代の空気が追い詰めた都市農業を、時代の空気が希求するようになっただけである。

横浜市は、日本の市町村で最も多い376万人もの人口を誇る、神奈川県の大都市だ。というと、みなとみらいのよつなビルが建ち並ぶ都市部をイメージするかもしれないが、車で15分も走ればあちこちに畑が拡がる風景に出会うことができる。そういえば、横浜市内の飲食店では、お洒落なレストランから気軽に入れる居酒屋まで「ハマ

野菜あります」「●●さんの獲れたて野菜入荷！」と、地元産の野菜を売りにしている店が多い。また、農家が自分で栽培した野菜を並べる直売所も、スーパー並みの大きなものから、畑の横で無人販売する小さなものまで合わせるとおよそ1000箇所はあるという。

じつは横浜市には、市が独自に「農業専用地区」として定めた農地が1000ha以上も存在する。農業専用地区に指定されると、農家は農業振興のためのさまざまな優遇措置を得ることができ、都市部での農業をしやすいことになる。「農地が身近にあることは、市民にとってもうれしいこと」と捉え、市自身が総面積の7%前後となる農地を守っているのだ。

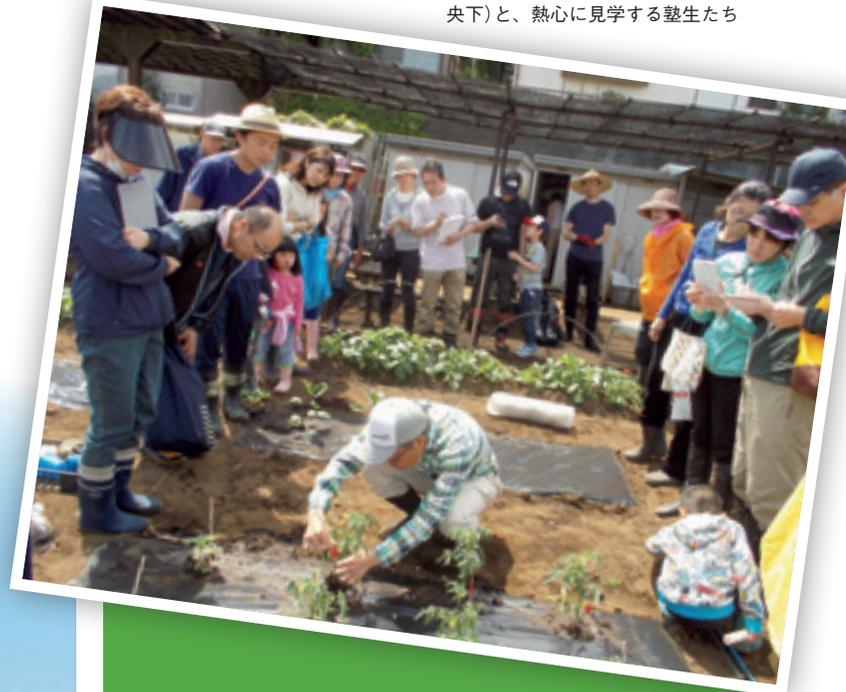
## 甘くて味が濃い評判のニンジン

そんな横浜市民の足といえる相鉄線西谷駅のすぐ横、線路の高架下に農地と直売施設を持つ農家が、対部博之さんだ。「わかる限りで、少なくとも13代続いています。」という対部農園では、およそ2.5haの農地に様々な野菜を



対部農園の野菜が並ぶ直売所。育種にも熱心な対部さんが育てたオリジナル野菜には「対部」の名が冠されている

「緑と農の体験塾」で実演しながら野菜づくりのコツを伝授する加藤さん(中央下)と、熱心に見学する塾生たち



## 野菜づくりは奥が深いから面白い

「見学に来た人が畑の真ん中に立つと、驚くんですよ。『東京なのに空が広く感じますね!』って」  
春の作付けの前に、加藤義松さんは、そう言いながら、遮るものほとんどない約70aの農地を見渡した。ここは加藤さんが営む、東京・



「多くの人と交流できるのが楽しい」と語る加藤さん。全国農業体験農園協会の理事長を務め、野菜栽培に関する著書も多い

加藤さんの「緑と農の体験塾」は毎年150名以上の塾生を受け入れている。ここ2、3年は、コロナ禍で在宅率が高まり、塾生の来園頻度は例年の1.5倍に。最近ではリタイアしたシニア層だけでなく、若い世代の参加も増えたという。  
「自給自足生活への関心が高まっているのとコロナ禍にあつてストレスを抱える人が増えたのでしょね、畑で2時間ほど汗を流すとスッキリする」という声をよく聞きます。実際、大学の研究でも、農作業はストレスを軽減させ、幸福感を増進させる効果があることがわかっています」  
加藤さんは、練馬の地で300年続く農家の12代目である。「緑と農

閑静な住宅街の中に広がる加藤さんの野菜畑。先祖伝来の農地と都会のくらしが混在する景観は練馬の豊かさのシンボルといっている



逆風を追い風に変える

# 体験農業の先進地・練馬

自ら畑を耕し、収穫した野菜を食卓に。農作業は癒し。収穫は喜び——  
そこは地域住民の集いの場だった。

の体験塾」を開講したのは1996年、体験農園の先駆けだった。それがいまや都内に100カ所以上に。

「江戸の人口が急増し、深刻な野菜不足に陥ったとき、近郊の土地を開墾して野菜を届けたのが私たちの祖先だったんです。近所には、同じような歴史のある農家が多く残っています」

## 子供たちの歓声に はげまされて

現在、練馬区の農地は23区で最も広く、その面積は区部に残る農地の4割を占める。それでも若い頃と比較すると、隔世の感があるという。「当時この辺りは、純然たる農村でした。農家の仕事というのは重労働だし、休みなどありません。私は絶対に家業を継ぐまいと決めていたんですが、やはり大人になると親や先祖が考えていたことがわかるように

練馬区にある農業体験農園「緑と農の体験塾」の野菜畑である。

農業体験農園とは、プロの農家が手持ちの畑を利用して、野菜づくりを直接指導する農園のことだ。練馬が発祥の地であることから「練馬方式」とも呼ばれるこの体験農園の特徴は、利用者は手ぶらで来て畑仕事を楽しめることにある。野菜の苗やタネ、道具、肥料などは農園側が用意し、利用者はプロの手ほどきを受けながら畑作りをする。丹精すれば年間15〜30種類の作物を手に行けるというわけだ。

区市町村が農家から借りた農地を市民に安価で貸し出す「市民農園」というものもあるが、指導する人なしに栽培しても、所詮は素人、なかなかうまくいくものではない。

「おいしい野菜には、ちゃんとそれなりの理由があるのです」と、加藤さんは言う。「肥料の使い方一つとっても、ちょっとしたコツを知っているかどうかで、うまみや栄養価が変わってきます。そこはプロじゃないとわからない。でも深く知れば知るほど面白くなって、ハマる人が多いんです」

なるんですね。そして代々継いできた畑を自分の代で途絶えさせてはいけないな、と。結局26歳で脱サラし、家業を継ぎました。最初の頃は決まった野菜を作っては市場に納めるだけですから、正直面白くありませんでした。朝、近所の同級生がスーツ姿で出勤するのを見かけるたびに、



加藤さんが子供の頃(写真上、左から2人目)、1950年代後半の練馬の田園風景。あたり一面が畑と雑木林でウサギやタヌキ、キジなどの姿も珍しくなかった



写真提供:練馬区

私だけが時代に取り残されていくような焦燥感にさらされたものです」

それでも少しずつ栽培品目を増やし、直売にも手を広げ始めていた。

そんな矢先、加藤さんは、娘が通う小学校の父兄から「子供たちに野菜の収穫体験をさせたい」と頼まれた。

「畑に入ったこともない子供たちが大喜びしたんです、里芋や大根を引き抜くたびに、わっと歓声が上がってね。あの強烈な印象はいまでも忘れません。体験農園のヒントを思い付いたのはこのときです」

当時はバブル期。地価は高騰し、貴重な土地を手放さない都市の農家に対して世間の風当たりは強くなる一方だった。

「これが坪何百万円の畑でとれた小松菜です」なんて、テレビでよく揶揄されたものです」

それでも、野菜が人をこんなにも感動させることができるのかと気づいていた加藤さんは、野菜づくりの楽しさを伝えようと区民を畑に招くことを決心した。そして、農家仲間とともに区と交渉を重ね、4年がかりで「農業体験農園」の開園にこぎつけた。こうして体験農園は、宅地

化の波と世間の厳しい目という二つの厳しい風にさらされてきた都市農家にとって、新たな経営モデルを示すことになった。

## 畑仕事は体で覚えるのが一番

「緑と農の体験塾」の好評の理由は、加藤さんが塾生に野菜栽培のコツを伝授する「講習会」にある。隔週で金曜午前、土曜の午前・午後、日曜午前の計4回。オンラインでも同時配信する。塾生は学んだことを各自の畑で実践。1年間続けると野菜づくりのイロハがわかるように組み立てられている。

加藤さんは塾生に教えるうち、さらに勉強しようとする大学の研究室の門を叩いた。50歳のときだった。

「大事なのはやっぱり土ですからね、土壌について学び直そうと思って。塾生の中には、楽しむだけでなく、本気で農家になりたいと思って受講している人もいます。そういう人を後押しするためにも、専門知識が欠かせませんから」

か、古い農家のくらしとほどのようなものだったか、都市農業をめぐる環境や文化、歴史に関する話も講習会のテーマのひとつ。

「講習会の始めにこうした話をすると、みなさん知らないから面白いので

しょうね、興味津々です。でも、畑仕事は体で覚えるのが一番なんです」

畑は交流の場でもある。加藤さんの農園をはじめ、区内の体験農園や観光農園などが季節ごとに催すイベントはいずれも大盛況だ。収穫祭にマルシェ、花火大会。SNSを活用してそれらを盛り上げる若い世代の活躍に加藤さんは目を細める。長男の義貴さんも4年前から近くで別の体験農園を始めた。

「行政の支援も手厚くなり、かつて都市農業に吹いていた逆風は確実に追い風に変わってきました。少なくとも練馬ではそう感じます」

この活動を応援してくれる人や地域との絆をもっと太く、深くしたい——加藤さんはそれを自身のライフワークと考えている。



本場ヨーロッパと同様にブドウの樹を垣根状に仕立てた東京ワイナリーの自社畑。海外の農園を思わせる緑の美しさに道行く人も足を止める

## 東京初のワイナリーは練馬だった

そもそも練馬の畑は土が豊かである。火山灰と腐植からなる「黒ボク土」に加えて、先人たちが改良を加えた肥よくな土壌は、粒子が細かく、とくに大根など根菜類の栽培に向いている。

「でも、ブドウ栽培には正直あまり向いていません。やせた土地に根を張って育つブドウ



大学の農学部で土づくりを学び、前職は野菜の仲卸という異色の経歴をもつ越後屋さん

には肥よすぎなんです」

そう苦笑するのは、醸造家の越後屋美和さん。2014年に東京初となるワイナリーを同区内で始めた。ワインづくりに取り組むかたわら、5年前からは近くの畑

で、向いていないはずのブドウ栽培に精を出す。

練馬産のブドウにこだわった真正銘の「ねりまワイン」を醸すためだ。

『都会で作った珍しいワインだから』とか『地産地消だから』という理由ではなく、本場においてから選ばれる、クオリティの高いワインを目指しています」



1区画約30㎡で年間約270kgの収穫量が見込める。家族3人分の野菜をまかなえる計算だ

加藤さんが体験農園を始めて27年。リピーター率が高く、家族や友人と参加する人も多い



越後屋さんが東京でワイナリーを開くという挑戦を志したのは、以前野菜の仲卸会社で働いていた頃、東京の農業に興味を持ち、練馬区の農家を訪れたのがきっかけだった。

「東京にこれほど農地が残っていることにまず感動しました。農と住が近いからこそ、機械や農薬の使用が少なく、一つ一つ丁寧に作られている——その仕事ぶりがおもしろいと感じることを知って、東京の農業や農産物を広める活動をしたと思うようになったんです」

しかし、なぜワインなのか。「ワインと料理の組み合わせの妙を『マリアージュ』といいますよね。同じ土地で育まれたワインと野菜を組み合わせれば、まさに究極のマリアージュ。それがここ練馬で実現できたら最高じゃないですか。東京の農の豊かさを発信するのに、これ以上の素材はありません。私がワイン好きだということも、もちろん理由の一つですが(笑)」



ブドウの実を雨や日差しから守る「傘かけ」作業を手伝う子供たち

# 都会の真ん中 奇跡の里山

東京都立農業高校「神代農場部」  
——湧水にはホタルや川魚、ワサビ田まで。  
市街地に残る稀少な自然を守っているのは、  
都会育ちの生徒たちだった。



水温17℃の湧水が流れ込むワサビ田。里山の緑陰が暑さに弱いワサビを守る

## 部活が守る湧水のめぐみ

——バス通りに面した正門をくぐる  
と、別世界が現れる。東京・調布。  
武蔵野の面影をいまなお残す「神代  
農場」は、都立農業高校が所有する  
里山である。

「ワサビ田もありますよ」——案内  
してくれたのは同校農場担当の宍戸  
先生。ワサビ田といえば、山奥の清  
らかな沢辺のイメージがある。  
宍戸 ここは周囲の雑木林より低く

## 不利な土地でも おいしさを追求

朗らかな性格の越後屋さんのまわ  
りには、ボランティアで作業を手伝  
う仲間をはじめ、近隣の農家や飲食  
店などが自然と集い、協力を惜し  
まない。そうした人の輪から生まれ  
たのが「ねりまワインプロジェクト」  
だ。区内にある自社の畑と協力農家  
の畑計8カ所で、シャルドネやメル  
ローなどワイン用のブドウを育て、



醸造施設は店舗の奥に。小さいながらも手作りにこだわって  
年間約1万本を生産

朗らかな性格の越後屋さんのまわ  
りには、ボランティアで作業を手伝  
う仲間をはじめ、近隣の農家や飲食  
店などが自然と集い、協力を惜し  
まない。そうした人の輪から生まれ  
たのが「ねりまワインプロジェクト」  
だ。区内にある自社の畑と協力農家  
の畑計8カ所で、シャルドネやメル  
ローなどワイン用のブドウを育て、

それを使った地域ブラ  
ンドワインを開発する  
取り組みである。  
目下、栽培から醸造  
まで、ワイン造りの全  
体を気軽に体験できる  
「ファームメイト」を  
募集中。登録制のファ  
ームメイトは、昨年末  
ですでに1000人を  
突破した。  
「ワインだけを知って  
ほしいのではなく、私  
たちはあくまでもワイ  
ンを通して農の魅力  
を伝えたいんです。それには実際に体  
験してもらうのが一番ですから。ワ  
イナリーを開発したときは、ブドウ  
を栽培することまで考えてはいなか  
ったのですが、練馬に残る貴重な農  
地を守るために、私にも何かできる  
ことがあるのでは、と考えて行きつ  
いたのがこのプロジェクトでした」  
土壌といい、寒暖の差の少なさと  
いい、練馬の風土がワインに不利な  
ことは否めない。それでも、越後屋  
さんは「不利に甘えるつもりはあり  
ません。練馬には練馬のよさがあり

ますから」と強調する。  
「前例がないので、今後、いろいろ  
な品種を育てていく中で、この土地  
に合うものが見つかるかもしれません  
ん。また、プロジェクトでつくる「ね  
りまワイン」は単一品種ではなく、  
『混醸』といって練馬でできた各種  
のブドウをブレンドして醸している  
んです。だから、香りや風味のバラ  
ンスもここでもしか生まれにくいもの  
になる。それをおいしい！というレ  
ベルにまで引き上げるのが本当のブ  
ランド化であり、私の練馬への恩返  
しだと思っています」  
2019年には練馬で「世界都市  
農業サミット」が開かれた。東京と  
いう巨大都市の中にありながら、こ  
れほど豊かな農業が残る地域は世界



店頭には国内各地のブドウを使ったワインも並ぶ。「現状は約1割」という東京産の割合を引き上げるのが今後の目標だ

## 宍戸 寿

(東京都立農業高校教員)

### Profile

ししど・ひさし 1960年宮城県生まれ。東京農業大学卒業。東京都立園芸高校、都立農林高校(現都立青梅総合高等学校)などを経て、2015年都立農業高校へ赴任。都市園芸科で野菜栽培を担当。21年から同校付属神代農場担当教諭として、農場の豊かな自然を活かした農業教育・環境教育を実践している。

なっているでしょう。国分寺崖線の  
谷頭にあたるため、場内のあちこち  
で湧水が出ているんです。その利を  
農業に活かしているのがこの農場の  
特徴で、ワサビ栽培もその一つです。  
あまり知られていませんが、かつ  
て近隣一帯は江戸へ供給されるワサ  
ビの産地でした。それが近年、隣の  
三鷹市・大沢地区に残る「三鷹大沢  
わさび」が、希少な在来種であるこ  
とがわかって注目を集めたのです。

私たちが保全と復活に協力しようと  
いうことで、株を譲り受け、3年前  
に栽培を始めました。当初の20株ほ  
どから、現在は125株まで増えて  
います。  
——ワサビ田の管理は、宍戸先生が  
顧問を務める「神代農場部」の生徒  
が部活動としておこなっている。週  
に一度、生育状況や水温を確認し、

に一度、生育状況や水温を確認し、

にも類がなく、各国の参加者をあら  
ためて驚かせたという。近年は、防  
災や景観といった観点からも都市農  
業の再評価が進んでいる。しかし、  
その価値の根本は、やはり人と大地  
が育んだ作物にあるのは間違いない。  
実りの頃には、加藤さんの野菜畑  
や越後屋さんのブドウ畑に、人々の  
歓声が響くに違いない。



ワインの量り売りは地元ワイン好きに大好評。家飲み用に100mlから

「ねりまワイン」新酒のお披露目イベントで乾杯の音頭をとる越後屋さん



東京ドームの約2倍の面積を有する神代農場。まるで住宅地に残る緑の回廊だ

## 水路の清掃は欠かせない。

宍戸 神代農場部はワサビ田にかぎ  
らず、農場全体をフィールドとする  
部活動です。授業で農場へ来るのは  
田植えや稲刈りなど、年に3回ほど  
ですが、農場部の部員は毎週土曜日  
にここへ来て活動します。ゲンジボ  
タルやカタクリなど、希少な動植物  
の観察や生息環境の整備も、都会育  
ちの彼らには貴重な体験です。農場  
の管理を通じて、里山の大切さをよ  
り深く理解するようになります。自  
然が好きな部員が多いので、部活動  
をしているときは、みんな生き生き  
していますね。

——この農場では清らかな湧水を利用  
して、ヤマメやニジマスなど川魚  
の養殖もおこなっている。

「自然が豊かだと害虫も出にくい。この里山が証明しています」と語る宍戸先生



宍戸 生徒たちの水路等の清掃のおかげで、活け簀の水が汚れにくい。だから、魚の味も肉質も非常にいいんですよ。生徒が丹精した食べ物は自分たちで食べるのが原則ですが、大沢わさびが順調に増えたら、この魚といっしょに地元のお蕎麦屋さんに提供できたらとも考えています。地域の人々にも、この環境の素晴らしさとそれを守る農業の大切さを、もっと知ってもらいたいですからね。

### 「地力」を引き出す農の基本とは

——宍戸先生は、赴任した先々で有機農業の



湧水でもち米を栽培。冬季も水を張った田んぼでは稲ワラや稲株の分解が進む

康も育まれます。

### 苦手だったワサビが大好きに！

——神代農場の部員たちは、どんな思いで活動に取り組んでいるのか。今春3年生になる部長の奥村健人君に聞いてみた。

奥村 生き物が大好きで、小さい頃から家でいろいろな生き物を飼っていました。この部活に入ったのも、農場で生き物とたくさん触れ合えると思ったからです。在来ワサビの保全にも興味があったので、農業は未経験でしたが思い切って入部を決めました。いままで一番印象に残っているのは、ゲンジボタルの観察ですね。ホタルを自然の環境下で見たのは初めてで、ホタルが淡く瞬きながら農場の中を飛び回る光景にすごく感動しました。部活の経験を活か



農場部の部員数は現在19名、男女はほぼ同数。この日の活動は新春恒例の餅つきで、初めて杵を持つ生徒も。収穫したもち米を自分たちが焼いた炭の火で蒸し、全員で協力してつき上げた

か、活け簀の水が汚れにくい。だから、魚の味も肉質も非常にいいんですよ。生徒が丹精した食べ物は自分たちで食べるのが原則ですが、大沢わさびが順調に増えたら、この魚といっしょに地元のお蕎麦屋さんに提供できたらとも考えています。地域の人々にも、この環境の素晴らしさとそれを守る農業の大切さを、もっと知ってもらいたいですからね。

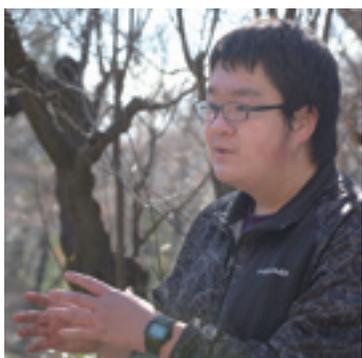
### 有機農業の実践に

取り組み、神代農場では冬季湛水と不耕起栽培でもち米を育てている。農業教育をひと筋にすでに40年。そのきっかけは何だったのか。

宍戸 高校3年のとき、生物の

先生がこう言ったんですよ。「みんな、知っているか。メダカが絶滅危惧種になったぞ。もうこの街にもいないぞ！」と。私の故郷は宮城県南部の自然豊かなところですから、そんなことはないだろうと思って、その日の放課後に用水路などを見て回ったのですが、メダカもドジョウも本当にいなかった。愕然としましたね。それが、農業や化学肥料に頼る農業に疑問を持つようになった、最初のきっかけです。

——神代農場の田んぼに使うのは、場内で作った腐葉土とぼかしだけ。ぼかしも原料は米ぬかで、動物質は使わない。それでも十分な収量が得



食べ物の大切さを学び、ワサビ嫌いも治った奥村君

して、将来大学でも昆虫の研究を続けたいと思っています。性格も変わったような気がしますが、それまで人前で話すのが苦手でしたが、部長になってからは、少しずつですが、みんなをまとめたりできるようになってきました。もう一つ、僕はワサビ嫌いだったんです。ところが自分で育てたワサビを食べてみたら美味しくて。いまワサビ味のお菓子里にハマっています(笑)。

——春が近づくと里山は活気づく。タケノコ掘りや群生するカタクリの一般公開など、農場部はにわかに忙しくなる。宍戸先生はそんな部員たちの姿に、かつての自分を重ねてこうおっしゃった。

宍戸 山は、食べ物が自然のめぐみであることを教えてくれています。



生き物が集う水辺の風景も湧水のめぐみの一つ

### 「地力」を最大限に引き出す

宍戸 どうしてかという、豊かな土壌と良質な湧き水、そして微生物の働きによって醸成される自然由来の栄養分という条件が、この里山にもともと備わっているからです。そうした「地力」を最大限に引き出してやると、コメはよく育ち美味しくなる。ひいてはその田んぼとつながっている川や海にも、栄養分が運ばれて豊かになる。自然が農を育み、農が自然を育む。それがあべき農業の姿だと、生徒にはいつも伝えています。

——生徒の多くは非農家出身で、入学するまで農作業などほとんど未経験

私は生徒たちに、作物を見るとき、色や形ばかりでなく、それらを育んだ土を、水を、そして環境全体を見て、自然に感謝する気持ちをもたなければいけないという話をします。生徒の心に自然との共生のタネを蒔くつもりですね。地道な管理で守られてきた農場の里山は、天のめぐみを人が活かした本当の宝物です。そういうなかで部活動ができることは本当にありがたいと思います。生徒のなかに自然を大切にすることを期待しています。



春の訪れを告げるカタクリの花。一般公開の際は部員が案内役を務める

# 休日は家族で野菜や花づくり 市民農園 事始め



市民農園の開設が始まったのは90年代初め。市民農園整備促進法の後押しもあって、当初700足らずだった農園は、いまや4000を超す。さて、ビギナーは何から始めたらよいか。

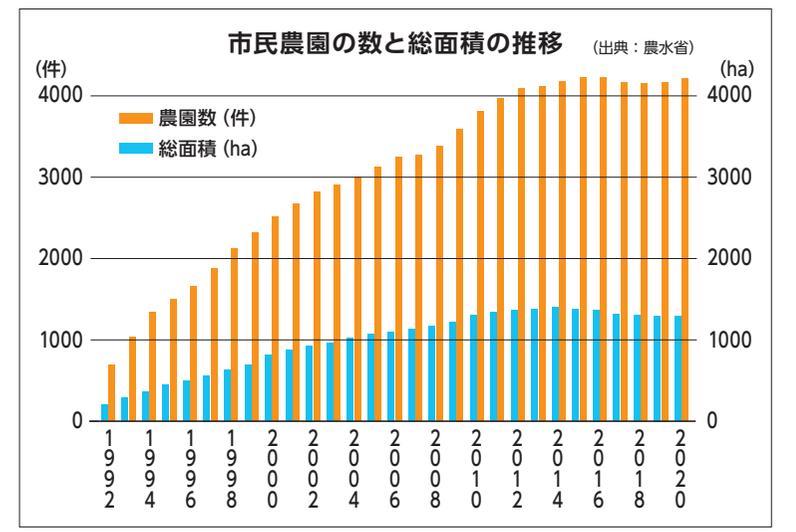
## 初心者におすすめは 日帰り農園

都会に住み、耕作できる土地を持たない人が、畑を作り野菜などの作物を育てたいと思えば、すでにある農地の持ち主と賃貸契約を結んで畑を耕すか（貸付方式）、農地の持ち主の指導のもとでその畑を利用させてもらうか（農園利用方式）、のどちらかを選択するのが普通だ。農地の持ち主は、自治体や自営農家であることが多いが、農業協同組合、あるいは企業やNPO法人が所有し、運営していることもある。

「借りる」か「利用する」かは、リクリエーションが主なのか、それとも収穫か、農作業に従事できる時間、自宅から農園までの移動距離など

どを考え、それぞれ目的にあった農園を探すことから始めたい。レジャーも兼ねてゆつくりと、という人には、滞在型の農園もある。

さて首尾よく農地を借りられたとして、中級者ならいざ知らず、農業にズブの素人がいきなり作付けに取り組んでも、そうそう満足できる結果は得られない。その点、何を、いつ、どう植えたら（タネを撒いたら）よいか、農地の土壌を知り尽くした農園主に指導してもらいながら作物を育てるほうが、初心者は成功率が高い。



## 雑草を繁茂させるのは ご法度

そこで近年増えているのが「ふれあい農園」とか「農業体験農園」などと呼ばれる、日帰り型の市民農園だ。技術指導はもちろん、鍬などの耕作具も貸してくれるので、手ぶらで畑へ行き来ができる（6ページの「緑と農の体験塾」もその一つ）。なかには、コウノトリの繁殖で有名な兵庫豊岡市のように、農家民宿と市民農園をセットにして農業体験希

望者を募っている場所もある。

農水省の調査によると、全国で利用されている面積は、8割が1区画50㎡未満、2割が100㎡未満で、比較的小さいコンパクトなスペースのほうが人気が高い。利用期間は平均して2年未満が6割、2年～5年未満が



滞在型と日帰り型の複合農園「おぢやクラインガルテンふれあいの里」(新潟県小千谷市)。地元との交流イベントが多く、移住体験もできる。



ラウベが並ぶ丹波篠山市の滞在型市民農園。ラウベの設備は農園によってだいぶ違い、別荘がわりに使えるところも

4割。利用料は、年間で5000円未満が5割、5000円～1万円未満が3割となっている。

利用者の募集は、1月～3月ごろに始まる場所が多いので、農林水産省が公表している「全国市民農園リスト」や市区町村のHPから探すのが早道だ。

利用にあたっての注意事項は農園ごとに違うが、いくつか共通するルールがある。その第一が雑草を繁茂させないようにすることだ。雑草を伸び放題にしておく他の利用者の区画に入り込んでしまい迷惑をか

## 別荘のように使える農園も

旅行を兼ねて別荘のような滞在を、と考えるなら、「クラインガルテン」と呼ばれる賃貸型の農園という選択もある。19世紀ドイツで失業救済事業の一環として作られた貸し農園が発祥といわれる。ドイツ語で「小さな庭」を意味する畑のそばには、ラウベと呼ばれる宿泊可能なキッチン・バス付きの小さな棟が併設されていて、庭いじりの合間に近くへ小旅行も可能だ。ここ2、3年は、リモートワークをするのに利用できるという問い合わせが増えているという。

たとえば東京から車で3時間強、新潟県小千谷市にある「おぢやクラインガルテンふれあいの里」は、近くを流れる信濃川の雄大な景色を楽しみながら土と触れ合えるところがウリだ。

日本のクラインガルテンは、まだ歴史が浅く数は少ないが、それでも北海道から沖縄までリゾート地の近くに、現在80カ所ほどが開設されている。利用料金は、ラウベ付き500㎡の菜園を5年契約した場合で、おおよそ年間40万円超。別に初期費用（初年度のみ）が同額かかるのが普通だ。さらに往復の交通費、水道・電気使用料も予定しておきたい。

クラインガルテンは、利用者の滞在が前提となっているため、どちらかというと、コミュニティの調和を大切にしている施設が多く、犬などのペットの飼育は、ほとんどの場合、制限がある。また庭には花ばかりでなく野菜や果物を植えること、庭は高木やフェンスで目隠しをしてはならないなど、施設によっては細かい規定があるので利用の際にはしっかりと確認してほしい。

思い立ったが吉日、まずはネットで空き区画探しを。



給食専用ニンジン畑で収穫体験。神戸市学校給食会は「育てる」「収穫する」「食べる」の3つの「る」を体験する「神戸っ子農業体験ルルルプログラム」で食農教育に取り組む 写真提供：神戸市学校給食会

# 「地産地消」 給食・最前線

いまや都市部の学校給食でも「地産地消」がスタンダードになりつつある。新鮮で美味しいうえに、子供たちは郷土の食を学べ、農業支援や地域振興にもつながるその取り組みを追う。

なく口にするだけで受け身になりがちな給食を「自分事」としてとらえられるようになっていく。

また、食材が農家から八百屋・給食関係業者へとわたり、各学校に納品、調理されるまでの過程を知ることと、自分たちが口にする給食に多くの人が関わっていることも学ぶ。

## 加工品にも地元産を (兵庫県神戸市)

兵庫県神戸市の学校給食は、米は100%市内産だ。小学校・義務教育学校・特別支援学校の給食で使っている野菜のうち14品目は、市内産を中心としている。とくに小松菜、ほうれん草、水菜などの葉野菜の地



「こうべ特産給食」。献立はごはん、神戸玉ねぎミンチカツ、みそ汁、小松菜とかまぼこのいためもの、神戸ぶどうゼリーで、いずれも地元産の農作物が使われている 写真提供：神戸市教育委員会事務局

## 児童から献立を募集 (東京都世田谷区)

東京都世田谷区では地元産の農作物を使った給食を「せたがやそだち給

食」として、区内の小学校61校、中学校29校に導入している。生産量に限りがあるため、毎食取り入れられるわけではないが、世田谷区の伝統野菜「大蔵大根」をはじめ、白菜、

ニラ、ジャガイモ、玉ねぎなど世田谷区で多く栽培されている野菜の使用を意識的におこなっている。

学校では食育の一環として、大蔵大根について学ぶ授業を設けているほか、児童が大蔵大根の調理方法を検討し、コンテストを開催して献立をアレンジしたり、校内で大蔵大根を栽培している学校も。児童が給食準備から参加することで、日頃何気

産地消費率が高く、小松菜にいたっては98%が市内産である。

神戸市がユニークなのは、給食に取り入れている加工品についても地元産にこだわっている点だ。市内産のぶどうを使用したゼリーや、玉ねぎを使ったミンチカツ、いちじくを使用したジャムなど、地元産の加工業者と調整して提供している。市内産の農作物をふんだんに使用した給食は、「こうべ特産給食」「神戸特産ランチ」として提供、子供たちへの食

農教育に役買っている。また、市内学校給食向けに生産されているジャガイモ、玉ねぎ、ニンジンについては、JA兵庫六甲と連携して生産支援をおこない、地元産の農業生産の拡大と地域の活性化を目指している。

## 有機栽培農家の支援にも (千葉県いすみ市)

全国から視線を注がれているのが千葉県いすみ市の給食である。いすみ市では給食で提供される米は全量市内産。しかも有機米である。副菜の野菜も一部は市内で生産された有機野菜だ。

SDGsが公表されるよりも早く



有機米や有機野菜を利用した給食に舌鼓を打つ夷隅(いすみ)市の児童たち(千葉県いすみ市) 写真提供：東京新聞(2023年2月18日付)



ごはん、鶏肉の中華焼き、さつまいも、大豆の磯煮、牛乳で構成された千葉県いすみ市の給食。米、長ねぎ、大根は地元の有機食材が用いられている 写真提供：東京新聞(2023年2月18日付)

できることからできる限り地元産のものを取り入れているのが福岡市だ。福岡市は市内産、県内産、九州産と優先順位をつけて食材を調達。出荷状況をみながらできる限り地元産の農作物を取り入れられるように計らっている。地元の野菜を中心に使うことの障壁は、同時期に発生する大量の需要に応えられないこ

## できることから工夫を (福岡県福岡市)

持続可能な農業を目指し始めたいすみ市では、2012年から有機米の生産をはじめたが、できた米を安定して捌ける販路がなかった。せっかく質の高い米を作っても、これでは農業は続けられない。そこでこの有機米を給食に活用することにした。有機米の生産量は年々増えていき、2017年にはすべての小中学校の給食が有機米に変わった。2018年からはニンジン、ジャガイモ、玉ねぎなど、使用頻度の高い野菜を市内で有機栽培し、給食用に用いている。

児童の健康を気遣うとともに、有機野菜の栽培によって地域の持続的な発展を展望できている。

自治体が管理する学校給食と、たった一校の取り組みを比較することには無理があるが、それでも地元産の農作物を給食に導入しようとしている自治体はここから学びとれることがあるかもしれない。

需要と供給のバランスを図ることに課題のある「地産地消」給食だが、実行できればメリットは多い。これからのような取り組みは全国各地広がっていくだろう。

**名** 古屋市内を流れて名古屋港に注ぐ山崎川は、地域の人々にとって「心のふるさと」と言える存在だ。農業用ため池の猫ヶ洞池や湧水を源として水質がよく、水生生物が多く生息し、渡り鳥も飛来する。2・5kmにわたる河岸の桜並木は「日本さくら名所100選」に選ばれており、春は多くの花見客で賑わう。

山崎川グリーンマップ（名古屋市瑞穂区）は、山崎川に生息する在来種の保護と、地元の子供たちへの環境教育に取り組んでいるグループだ。

「2005年に愛知県で開催された『愛・地球博』で、市民によるグリーンマップ（その地域の環境によいもの悪いものを調査して、世界共通の絵文字で示す地図）の展示がおこなわれました。当時、地元の子供会として活動していたメンバーが中心となって「山崎川グリーンマップ」を立ち上げ、参加したことが当会発足の原点です。子供たちと一緒に山崎川の生き物を調べ、在来種が危機的状況にあることが分かったので、グループを継続し、外来種の駆除活動を始めました」と、代表を務める大矢美紀さんは話す。

日本の生態系を守る目的で、「外来生

向くようにと外来種のコイが放流され、ミシシピアカミミガメなどが捨てられて、いつの間にか山崎川は外来種だらけになっていった。

「駆除を始めた頃は、一度に数百匹もの外来種のコイやカメが捕れました。20年近く続けるうちに大量に捕れる状態ではなくなりましたが、駆除しきれないことも分かってきました。地道に駆除を続けたいといけないし、川と在来の生き物の大切さを、時間をかけて子供たちに伝えていく必要があると思っています。同じ瑞穂区の名古屋市立大学が生き物の遺伝子調査をしてくれたり、なごや生物多様性センターの支えもあり、いろんな団体と繋がってきました。生き物好きが仲間になり、お互いに支え合って、1人や1団体では無理だったことを続けてこれたと思います」（大矢さん）

子供会で結成し、ずっと携わってきたメンバーに共通するのは、「生き物好き」だそう。山崎川の生き物は移り変わり、ここ数年は珍しいアユカケが海から遡上（そじょう）してくるなど、毎年、発見がある。22年10月にはインドや台湾などに生息する真っ赤なカタツムリ、ソメワケダワラが川岸で見つかった。本州初確認の外来種で、他の陸貝を食べ、生態系を乱す恐

## 山崎川グリーンマップ 山崎川に昔から住む 小さな生き物たちを守りたい！



春から秋にかけて川に入り、外来種の駆除や生き物調査、観察会をおこなっている



山崎川の桜並木

外来種のミシシピアカミミガメにより絶滅寸前に追い込まれたイシガメの生態を学ぶ「イシガメ仔ガメ勉強会」



日本固有種のアユカケ。卵や稚魚の時代は海で暮らすのが、成長して3cmを超えると川を上って淡水に住む



かつて山崎川に生息していたトノサマガエルやイタセンパラ、マジジミ、ホタルは姿を消し、外来種のウシガエル（左）やブルーギル（中）等に置き換わってしまった。右は2022年10月に山崎川で捕獲された本州初確認の外来陸貝、ソメワケダワラ



毎年恒例となった地元の沙路小学校への環境出前授業

「物法」が施行されたのは2005年のことだ。大矢さんたちが活動を始めた頃は、まだ外来種防除の黎明期で、川の外来種をとり除くことへの地域の人々の反対は大きかった。そこで大矢さんたちは、川で活動する他の団体との交流を深め、昔の山崎川についての聞き取り調査や、生き物観察会を始めた。

「地域の人の理解を得ないと始まらない、コミュニケーションが重要だと思って、他の団体の方にも助けてもらいました。外来種のコイを地引網で駆除するときは、近くに立って説明してくださいました。また、子供たちが高齢者を訪ねて、昔の川や遊び方の聞き取りをするうちに、協力してくれる方が増えました。子供たちも昔の話を聞いて、在来の生き物を守らないといけないという気持ちを持つてくれたと思います」（大矢さん）

昔の山崎川は水量が多く、有料のボート乗り場があったという。周りには水田が広がり、今では絶滅危惧種のオニバスがため池一面を覆い、初夏はホタルが飛んでいた。都市化とともに水量が減り、カワニナ、ホタル、シジミ、メダカなどが見られなくなった。汚れた川に関心が

れがある。そんな川の状態を見ながら、大矢さんたちはテーマを設けて、5〜7月に生き物観察会を開いている。小学校の依頼で、出前講座も担当している。

「ずっと来ていた子供も、受験の時期になると遠のいてしまうので、私たちが続けてきました。10年、20年先は分かりませんが、昔から住む生き物を守る気持ちを子供に伝えることを、一番大事にして続けていくつもりです。都市河川の山崎川は、一見人工の川のようにですが、中に入るとアユやウナギなど、100年以上前から住んでいる生き物がいろいろいるんです。川の中に分け入って、子供たちにぜひ見てほしいし、一方では、外来種の数を抑えていかなければいけない。知らないうちに在来種が絶滅して、そのまま時代が流れていくことになりかねないので、とりあえず知ってほしいなと思っています」（大矢さん）

護岸整備や河床の掘削、堤防の耐震補強など、山崎川では工事が続いており、外来種のみならず、人間の影響も受けている。ふるさとの川と、昔から住む小さな生き物たちを守りたい。大矢さんたちは日々、活動を続けています。



セブン-イレブン  
記念財団  
助成しています

## 空き地Ⅱ可能性広がる「余白」

大通りに面してビルが建ち並ぶ東京・港区芝3丁目の一角で、大人と子供が庭づくりをしている。芝のはらっぱの中央に広がる芝は、どのようにでも使え、変化し続けるための広い「余白」だ。屋根付きデッキ、パーゴラ、シンボルツリー、果樹が四隅に置かれ、ベンチや鉢植えは可動式で、機動性が高い。

「もともとここには2008年に開設した地域交流拠点『芝の家』が入居する建物があったんです。18年に建物の取り壊しが決まり、跡地は駐車場になる予定でした。それを聞いた北四国町会の杉山光敬町会長と芝の家が、駐車場ではなく地域のための場所にできないかと提案したのが始まりです」と、芝の家のスタッフでもあるりょうさんは話す。

新たな場所づくりには、スキルを持ったいろんな年代の人材の助けが必要だった。北四国町会と芝の家、「近所イノベーショナル学校」(港区芝地区総合支所×慶應義塾大学による地域事業)の講座修了生らで、「芝のはらっぱ実行委員会」を20年3月

## 誰もが当事者になれる

今は土曜日の午後を中心に月7、8回オープンし、毎月の予定は掲示板やホームページ、SNSで発信している。多世代多様な人々による「まちの庭づくり」を楽しむ。「芝刈り、雑草抜き、水やりなどの手入れが必要で、シフトを組んでSNSで連絡しあい、見守りを兼ねた水やりを楽しんでいます。継続して気にかけてくれる方がどれだけ増えるかは今後の課題ですね。自分



芝の家主催で開催されたフリーマーケット。絵本やおもちゃを販売する子供店長の姿も



土づくりや苗の植え付け、花がら摘みなどの庭仕事も楽しいイベントに



イベントだけでなく、「ちょっぷ」と子供といふ方もできる  
はらっぱで採れたヨモギを活用した足湯会

## ゆるやかに地域を繋ぐ “実験”の場

そこが知りたい!  
ボランティア組織の育て方

北四国町会  
芝のはらっぱ実行委員会

誰もが使える憩いの場、遊び場であり、住民自身が育てる“まちの庭”でもあり、さまざまな催しの会場にもなる——「芝のはらっぱ」の新しい試みを軌道に乗せるために必要だったこととは？

### 組織を育てる3つの秘訣

- 1 高齢化と人手不足解消のため、多様な人材を集める実行委員会を発足
- 2 大勢に関わってもらえるよう「ゆるさ」を大切に
- 3 温度差はあって当然。その前提で意見を出し合う

に発足。実行委員長を杉山町会長が務め、りょうさん、講座修了生のさとしさん、のりーさんら約10名が中心となって計画を練り、21年春、跡地が「芝のはらっぱ」に生まれ変わった。

1877(明治10)年に「三田育種場」が置かれたこの地域は、緑と緑が深く、杉山町会長をはじめ園芸に親しむ住民が多い。コロナ禍に見舞われた20年、実行委員会はオンライン会議を重ね、「持続可能な成長し続けるはらっぱ」「やりたいことを実現できるコミュニティの場」「緑の力を通して北四国町の文化を継いでいく」をコンセプトに「芝のはらっぱ」を具体化していった。

「無理強いない、が運営の特徴の一つで、自由に参加して好きなことをしてもらい、ゆるさ」を大切にしている

る人が、はらっぱでは当事者になり、親も子供も地域の人も一緒に遊べるのがいいと思います。子供たち自身が自分ごととしてくれている」と、のりーさんは言う。のりーさんは子供の頃から新橋地区の町会に関わり、年齢の隔たりで起こる弊害を解決し、たくて講座を受講し、実行委員会に加わった。はらっぱに関わりながら、まちの可能性を探り、学んでいる。

## 経験と個性を繋ぐ場に

「今まではそれぞれが経験を持ち寄るだけでしたが、1年半ほど同じ場所を見つけて経験を共有してきて、手入れの流れや人手の必要など、予測して動けるようになってきたので、これからは計画を共有していくのが大事なと思っています。あと誰でも気軽に関わられる場所にしていきたい。でも自分が思うことをやっていいんだと思ってもらうのが意外に難しい。昔は自然にできていた近所づきあいを意識的に作り出すには、人のぬくもりを感じられるこ

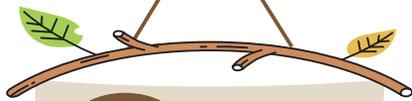


公園でも個人の庭でもない、まったく新しい発想で、空き地が「まちの庭」に生まれ変わった

とが必要なんじゃないかと思っています。その点ここは屋外で、作業していると声をかけられたり、人と関わりやすいと思います(りょうさん)

シンボルツリーのジューンペリーは、町中なので成長しすぎず、かつ四季を感じる木として、みんなまでこだわって選んだ。デッキははらっぱから繋がっているような草屋根にして、上にグミの木を植えた。花壇と菜園は季節ごとに植え替える。

「都会のと真ん中にあるはらっぱがみなさんの受け皿になって、文化や個性を繋いでいける。そんな場所にしていきたいです(のりーさん)」



# 探訪 わが校の おもしろ 自然研究

中央大学附属中学校・高等学校 生物部

## ムササビの ふるさとを守る

東京西部、標高600mの高尾山を主なフィールドとし、ムササビなどの生態を調査している中高生のグループがある。率いるのはムササビ研究の第一人者、岡崎弘幸先生だ。

### 滑空を目にしたときの感動

高尾山といえば、ミシユラン・ガイドブックで3つ星を獲得した世界的な観光地である。都心からの交通の便が非常によい場所に、これほどの豊かな自然が保たれていることが評価されたわけだが、高尾山の豊かな自然の恩恵をこうもっているのは人間だけではない。ムササビがその一つだ。

ムササビはリスの仲間だが、夜行性なので昼間は巣穴に隠れている。そのため高尾山にムササビがいることを知らない人も多いが、じつは高尾山こそ関東のムササビ観察のメッカなのである。

ーツの一種で、地図とコンパスを頼りに、地図上に記されたチェックポイントを決められた順番にたどっていき、目標地点にたどりつく早さを競うものだ。このオリエンテーリングが、高尾山での生物調査に役立つのだという。どういうことか。岡崎先生が解説する。「まず地図が読めるようになり、そのと道に迷うこともなくなり、その慣れとると、目的地に到達するまでの時間が読めるようになり、たとえば皆で手分けしてムササビのフンや食痕を探しながら山を登っていくとき、バラバラに分かれていても、『これなら頂上まで何時間



第46回全国高等学校総合文化祭の自然科学部門で「高尾山におけるムササビの分布と環境要因」が文化庁長官賞を受賞。ムササビの生息区域が、モミ・シキミ群集および高木の分布と関係があることをまとめた研究だ



はほとんどなく、四肢の間に発達した飛膜を使い、長い尻尾でバランスをとりながら巧みに滑空する。樹木の高さの3倍余りの距離を水平に移動するというから、飛び立った樹木が高木であればあるほど遠くまで移動できるわけである。



上=飛膜をひろげ滑空するムササビ。右=巣穴から顔を出している。左=高尾山の頂上近くにある薬王院境内ではムササビ観察会がしばしば開かれる

などが手に入らないところは、ムササビの生息地にはなりにくい。だからこそ、そうした条件がいまも揃っている高尾山は貴重な環境なのだ。岡崎先生は学生時代から高尾山のムササビを観察してきたベテランである。生物部の顧問としてばかりでなく、一般のムササビ観察会の講師も務めている。

「ムササビの行動を観察していてわかったのは、日没の30分後に1回目の活動があり、一晩に2、3回、活動のピークがあるということです。滑空を観察するなら、そのタイミングを逃さない。ムササビの観察はなかなか大変で、それだけに滑空に出会えると感動しますね」

高尾山で夜を過ごすのは、中高生には非日常のことで、首尾よく

かかるな」と予測して、『何時に頂上に集合』というような約束ができません。この予測はだいたい外れないです。生息区域の調査では徹底的に歩きますし、オリエンテーリングの読図技術が大いに役立ちます。山野でスピードを競うオリエンテーリングは、体力を必要とするスポーツだ。それは生物部員に求められる資質でもある。ムササビの滑空の観察は夜が中心。高尾山に登るときはケーブルカーを使っても、帰りはもうケーブルの営業時間が終わっているから歩かねばならない。場合によっては夜通し観察していることもある。目的のものを探しながら野山を歩かざる——生物部の活動とオリエンテーリングは重なる部分が多い。



オリエンテーリングの様子。決められたポイントを1カ所でも外すと失格になる



顧問の岡崎先生。学生時代からムササビを観察しつづけた「ムササビ先生」の異名をもつ

ムササビの滑空を目にできたら、それは忘れられない夜になる。

生物部の部員は80名。中高一貫校であるため、部員の年齢には6歳の開きがあるが、その年齢差が意外な効果を生んでいるという。たとえば班分けをするときは、あえて上級生と下級生を混合にする。その結果、自然に上級生が下級生の面倒をみる習慣ができあがる。同様に、生物部の活動に必要な知識や技術も、自然に上級生から下級生に引き継がれていくのだ。

### オリエンテーリングと 生物調査の共通点

生物部には、もう一つ大きな特徴がある。全員がオリエンテーリングの技術を学ぶのだ。オリエンテーリングとは野外スポ

り、国際大会に出場した卒業生もいるという。

### 多摩丘陵のムササビはどうなる

高尾山麓から連なる多摩丘陵もまた生物部のフィールドの一つだ。緑豊かなこの丘陵は高尾山同様ムササビの生息地だったが、近年、絶滅しつつあるといわれている。

だが、諦めるのはまだ早い、と岡崎先生はいう。

「私たちの調査によると、ナラ枯れの蔓延で樹洞がだいぶ傷んではいないものの、それさえ克服すればまだムササビは生息できるのではないかと思っています」

ムササビが今後も多摩丘陵で生き続けていけるかどうか——生物部の継続的な調査が待たれるところだ。

# お祝いとお見舞い

お祝い事の多い春は、祝儀袋を用意する機会が増えるものです。水引の色や形にはそれぞれ意味があります。

ふだんあまり気にしていませんが、正しく選んでいるでしょうか。

監修 柴崎直人  
(小笠原流礼法総師範)

## Profile

しばざき・なおと 1966年東京都生まれ。学習院大学文学部卒、筑波大学大学院教育研究科修士課程カウンセリング専攻修了。小笠原流礼法の伝承と指導者の育成に努める一方、ビジネスマナーの講師としても活躍。2015年より岐阜大学大学院教育学研究科准教授。著書に「いま生きる礼儀作法」「小笠原流礼法が教える正しいビジネスマナー」などがある。

## 「水引」のいろいろ

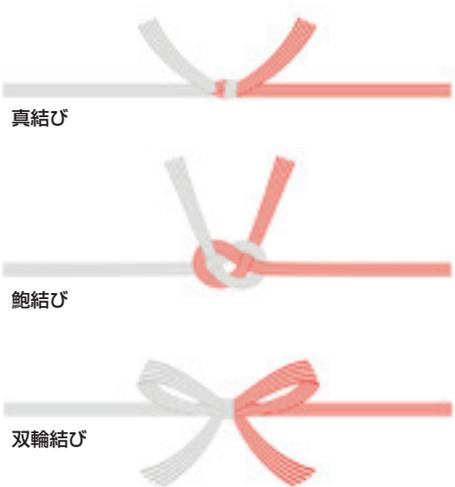
入学、進級、卒業、入社……春は新生活の始まりを迎える人が多い季節です。世界的には9月にそうしたイベントが集まる国のほうが多いようです。日本の学校が4月入学になったのは、明治時代に国の会計年度が4月開始になったのに合わせて、学校の入学時期が決められたからだとされています。日本も世界の潮流に合わせていくべきだという意見もありますが、桜満開の季節に人生の転機を迎える気分は、なかなか捨てがたいものがあります。

お祝い事が重なるこの季節は、祝儀袋の登場回数も多い時期でもあります。祝儀袋には水引がつきものですが、水引

の色と結び方にはいくつかの種類があるのをご存じですか。

そもそも水引とは、和紙をこよりにしたものに糊を引いて固めたもので、もとは唐から渡来した品物に結んであった紅白の麻糸を、当時の日本人がありがたがって装飾に使うようになったものなのです。

いまでは祝儀袋に最初から印刷されているものも少なくありません。代表的なのは慶事の白赤（色の濃いほうが包みに向かって右側に来るので、赤が右）、弔事の白黒（同じく黒が右）ですが、ほかにも慶事全般に用いる金銀や、忌明け後の仏事やお布施に用いる白黄、白一色の双白、銀一色の双銀など、さまざまな種類があります。



## お見舞いは相手の都合次第

病気や怪我の「お見舞い」は、意外と難しいものです。相手を心配する真心はあっても、場合によっては真心の押しつけになってしまうからです。

入院している知人を見舞う場合を考えてみましょう。近年はコロナの影響でお見舞いを禁止している病院がほとんどですが、そろそろそれも解禁になりそうな時期なので、あらためてお見舞いの仕方を確認しておきましょう。

その人がいま、どんな病状でいるのかは、家族でもない正確にはわかりま

せん。お見舞いに行くなら、本人か家族に許可を得てから行くのが最低限のルールです。もし先方が「わざわざおいでいただくなくても……」と消極的な様子だったら、それは遠慮しているのではなく、本当に迷惑なのかもしれないと考えたほうがよいでしょう。その場合は「お見舞いに行かないのもお見舞いの一つ」と心得ましょう。

お見舞いの許可が出たら、面会時間を確認し、相手の都合のよい日時に訪ねます。たとえお見舞いが歓迎されたとしても、入院患者はけっこう忙しく、検査が続いたり、回診があったりして落ち着いていられないこともあるからです。

## 「一度きり」か、「何度も」か

結び方もいろいろありますが、代表的なのは「真結び」「鮑結び」「双輪結び」の3種類。真結びはいちばん手軽で、どんな公式の儀式にも使える結び方です。「結び切り」ともいい、一度結んだらほどこいて結び直せないことから、二度はないことを祈念する意味があります。したがって、結婚式にも葬儀にも使えます。鮑結びは「淡路結び」ともいい、かつては慶事のみ用いられていましたが、いまでは慶弔両方に使われます。双輪結びは、いわゆる蝶結びの形で、主におめでたい進物など、何度あってもよいことに使われます。

持参するお見舞いの品は、果物などが一般的でしょう。本人が食べられない状態ならば、「ご家族で召し上がってください」と申し添えます。

生花はたしかに目を楽しませますが、花瓶があるかどうかわかりませんが、毎日水を替える必要がありますので、ちょっとしたためらう贈り物です。鉢植えは「根付く＝寝付く」といわれて病氣見舞いには縁起が悪いとされますが、生花より長持ちしますから、喜ばれる場合もあります。

花の贈り物でなによりも注意したいのは香りです。ユリのように香りの強い花は、本人はもちろん、同室の患者さんにも迷惑になりますから避けましょう。菊などの仏花になる花も避けたほうがよいでしょう。

本ならば、エッセイ集や雑誌など気軽に読めるもので、しかも体力がなくても持てるような軽量のものを選びます。

いずれにしても、何をもらうとありがたいかは人によりますので、本人に聞ける状態なら「何かほしいものがありますか？」と聞いてから行くのが間違いありません。



# CO<sub>2</sub>を増やさないとバイオ燃料って何だろう?

地球温暖化対策が課題になるなか「石油などの化石燃料に代わるものとしてバイオ燃料が注目されている。大気中へのCO<sub>2</sub>排出がプラスマイナスゼロになるバイオ燃料を持続して使うには、どうすればいいのだろうか?」

## トータルでCO<sub>2</sub>が増えない エコ燃料

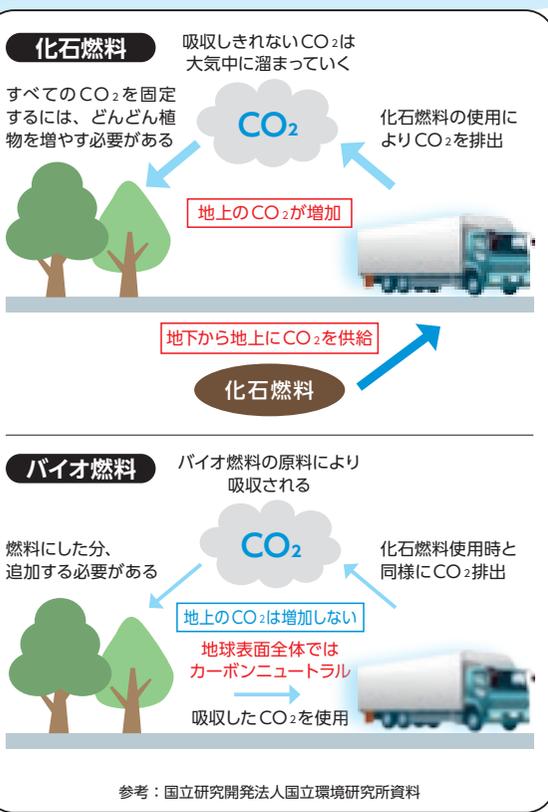
2022年9月、国内で初めてバイオ燃料を使った屋形船が、都内の浅草橋からお台場周辺を巡行した。燃料は、微細藻類ユーグレナ(和名・ミドリムシ)などを原料にしたバイオディーゼル燃料「サステオ」。サステオを製造販売するユーグレナ(東京都港区)と東京都は、10月31日付で「バイオ燃料導入促進事業に係る協定」を締結し、23年2月25日からはバイオ燃料を使って都営バスを走らせる取り組みを始めている。

首都圏で定期観光バスを運行する「はとバス」も都の趣旨に賛同し、サステオによる運行を2月14日から始めた。品川開発プロジェクトの工事現場では2月16日から、ミニクレーンなど建設機械2台の燃料にサステオが使われている。船舶では22年11月、商船三井がバイオ燃料を使ったLNG輸送船の試験航行を実施。航空では、フジドリームエアラインズ(静岡市)が22

恐れがあるため、化学処理を施して精製する。バイオジェット燃料はバイオディーゼルと同様、油脂を精製して得られる航空機燃料のこと。バイオガスは、前者3つが液体なのに対し、気体形状の燃料で、生物の排泄物や汚泥、ごみなどの有機廃棄物をメタン発酵させて製造する。

## 次世代バイオ燃料とその課題

大いに活用したいバイオ燃料だが、メリットとデメリットがある。メリットは、①化石燃料を代替し、原料が非枯渇性、②車両や機体を改造しなくても使え、従来のインフラが使える、③トータルでCO<sub>2</sub>を出さないカーボンニュートラルを実現し、ディーゼル車の排気ガス対策



参考：国立研究開発法人国立環境研究所資料

年3月、ミドリムシを模した緑色の小型ジェット機にサステオを給油し、静岡空港から県営名古屋空港までチャーター運航をおこなっている。50年までに温室効果ガスの排出を実質ゼロにする「2050年カーボンニュートラル」の実現に向け、20年末に策定された「グリーン成長戦略」は、「運輸部門では、電動化を推進しつつ、バイオ燃料や水素燃料を利用していく必要がある」と記している。電動車とエンジン車との共存はしばらく続く見込みだ。自動車の電動化を進めると同時に、エンジンの新しい燃料として、いまバイオ燃料が注目されている。木材や廃材、古紙、生ごみ、家畜糞尿や下水汚泥、廃食用油など、再生可能な、生物由来の有機性資源をバイオマス(生物資源)という。たき火など「熱」の分野で人類は昔からバイオマスを利用してきたが、「燃料」として使う試みは20世紀になってからだ。バイオ燃料を燃焼させた場合にも二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)は発生するが、植物はCO<sub>2</sub>を吸収して生長し、バイオマスを再生産するため、トータルで見れば大気

としても有効、④循環型の燃料、⑤燃料の地産地消化が可能、など。デメリットは、①原料の供給量が少なく、製造コストが割高、②食料との競合、③森林伐採など、原料を求めての環境悪化、などだ。

バイオ燃料の導入では、でんぶん質や糖質を使うバイオエタノールが2000年代に急増し、食料との競合が問題になった。そこでセルロース系や藻類、廃棄物などを原料にした第2世代のエタノールの研究が進められた。しかしセルロース系は、分解の工程が増えるなどで採算が合わず、商用段階に至っていない。バイオディーゼルも改良が進められ、05年に世界で初めてミドリムシの食用屋外大量培養技術を確立したユーグレナのサステオは、ミドリムシから抽出した油脂と使用済み食用油を原料にした次世代バイオディーゼル燃料である。

世界のバイオ燃料の生産量は、2000年代以降、着実に増えている。国別に見るとバイオマスの生産国が強く、バイオエタノールではトウモロコシを主原料にしたアメリカが世界の生産量の5割以上を占め、サトウキビを主原料にするブラジルが続く。油脂を原料にするバイオディーゼルでは、世界各地で生産量が増えている。「再生可能エネルギー指令の改正指令(RED II)」が18年に施行された欧州では、「30年に輸送用燃料の再エネ比率を14%にする」目標に向け、各国がバイオ燃料関連の施策を打ち出した。EU28国は、輸送燃料に占めるバイオ燃料導入の割合が19年に8.9%にまで伸びている。

日本は国内で使うバイオエタノールの多くを輸入している。バイオディーゼルの生産量もアメリカ690万kl、ブラジル530万klに対して1.35万kl(18年)にすぎず、バイオ燃料の自給率が低いのが現状だ。廃油や廃棄物の回収や製造に手間とコストがかかり、技術開発、コスト削減、リサイクルの仕組み作りなどに取り組む必要があるが、国内の取り組みは広がってきている。自動車メーカーと石油元売りなどの民間6社は22年7月、燃料を「つくる」プロセスの効率化を研究するため、「次世代グリーンCO<sub>2</sub>燃料技術研究組合」を設立した。JRX日本は22年8月、ディーゼル車両の燃料を30年をめどにバイオ燃料に置き換えると発表し、導入の実証実験を始めている。

バイオ燃料の活用は、脱炭素社会のために重要だ。たくさんの課題を一つ一つ克服していくことが、地球温暖化を防止し、持続して使える燃料を実現するプロセスになる。

中のCO<sub>2</sub>は増加しない。化石燃料と代替すれば、化石燃料によって排出されるCO<sub>2</sub>の削減につながる。

バイオ燃料にはいくつかの種類があり、実用化が進んでいるのはバイオエタノール、バイオディーゼル、バイオジェット燃料、バイオガス4つだ。自動車分野で用いられるのは、主にガソリン代替品のバイオエタノールと、軽油を代替するバイオディーゼルの2種類である。

バイオエタノールは、でんぶん質(トウモロコシなど)、糖質(サトウキビなど)、セルロース系(稲藁や籾殻、廃材木など)を原料にし、これらの植物に含まれる糖分をアルコール発酵させてエタノールを作る。ガソリンと混ぜて使われることが多く、ガソリンの使用量を減らすことに貢献している。

一方、バイオディーゼルは菜種油などの植物油、獣油、廃食用油、工業用油などの油脂を原料にしたディーゼルエンジン用燃料だ。バイオエタノールのように発酵させる必要はないが、粘度の高い油脂をそのまま使うと付着や腐食の

筑後小郡コウノトリの会(福岡県小郡市)

コウノトリの保護活動と自然環境を考える活動

●野生動植物種の保護・保全

2017年、小郡市に1羽のコウノトリがやってきました。年々飛来数は増え、求愛行動も見られるようになり、高圧鉄塔に巣を作り始めました。しかし、送電を守り、コウノトリの感電死を防ぐため、電力会社はやむなく巣を撤去せざるを得ませんでした。私たちはその現状を知り、コウノトリが安心して卵を産み、ヒナを育てられるような環境を整えたいという思いで、2021年から活動を始めました。

昨年、餌場のため池そばに人工巣塔を1塔設置しましたが、餌が不足して営巣に至りませんでした。コウ

ノトリは1日500gの餌が必要と言われています。そこで、小魚が繁殖できる環境について、専門家の先生を招き勉強会もおこないました。

コウノトリの保護活動を通して、昔と今では田んぼの構造が違うことを知り、生態系を守りながら自然環境を守る大切さを学びました。

餌場のため池は、特定外来生物のナガエツルノゲイトウ(南米原産の多年草)が繁殖したため、市や地域の方々と駆除し、今年1月には新たに2塔の人工巣塔を設置しました。春にヒナの観察ができることを期待しています。



大添ため池に飛来したコウノトリ



ナガエツルノゲイトウの駆除清掃作業



自然環境勉強会

「山野草のエキ」保存会(山口県周南市)

350種の山野草の花が咲く「生きた図鑑の森」保存活動

●里地里山の保全

<https://www.sanyasounoeki.com>



「山野草のエキ」は、伊藤芳高さんが2万8000㎡の山に貴重な山野草を一人で植栽することから始まりました。荒れた山の熊笹駆除、道の造作、陽当たりをよくするための木の伐採、山野草を1株植えては水やり……17年という歳月をかけ350種の貴重な山野草の花が咲く森を完成、その森を無償で開放し、県内外から多くの見学者が来る貴重な場所になりました。

しかし完成と同時に、森全体に猪の侵入を防ぐ電気柵等の管理が行き届かなくなり、7年前に「山野草のエキ」保存会を立ち上げました。ま

ずは猪の防護柵を囲むことから始め、さらに相手は貴重な山野草です。月2回の活動をおこない、1年のほとんどを熊笹や雑草の駆除に費やしています。特に辛かったのが山全体に長年溜まった松の倒木処理です。倒木の残骸は山野草の森の景観を台無しにするため、この処理には大変な時間と労力が必要でした。現在はそんな困難も乗り越え「350種の山野草の花が咲く生きた図鑑の森」を目標に32人の仲間たちと楽しく保存活動をおこなっています。

安全を優先し立枯れ松の処理



国道からの手作り誘導看板を設営



春を告げるミズバショウ



みどりの基金で購入した刈払機を使って線路沿いの草刈り活動



菜の花と桜に彩られた春の飯給駅西側

市原ルネッサンス(千葉県市原市)

小湊鐵道の存続をはかる故郷美化活動の取り組み

●山の森・海の森づくり

活動を開始した15年前は、地域の交通の要である「小湊鐵道」が過疎化により乗降客が大幅に減少して、存続が危ぶまれる状況に追い込まれていました。「ただ残せ」との情緒的な反対運動ではなく、自分たちにできることを実践することにしました。中学校の校長を退職した松本靖彦が代表になり、仲間呼びかけて、自分たちが現役で夢中で働いている間にいつのまにか荒れ果ててしまった地元の飯給駅周辺から「故郷の原風景」を取り戻す活動をスタートしました。

不法投棄されたごみの回収や竹で

覆われてしまっていた「小さな滝」の復元、併せて飯給駅そばの神社の里山の整備と駅周辺の草刈りをおこない、菜の花の種を蒔いて、毎年4月初旬に「菜の花祭り」を始めました。多くの仲間と汗をかくことをモットーに活動しています。

長く続けるうちに活動が評価され、小湊鐵道沿線の他の町会も活動に参加してくれるようになり、NHKのテレビでも紹介、市原の新たな観光名所となりました。小湊鐵道も活動に協力してくれて、廃線の話も今はなくなっています。目的を持って活動を継続しています。



中央花壇の植え付け作業風景

公園は一年中花が咲き誇る



バラの花を愛でる中学生たち



米山町会 花づくり倶楽部(栃木県佐野市)

みんな大好き“花いっぱいの米山公園”

●地域美化助成

50数年前、工業団地の住宅地として生まれた佐野市米山町。関東平野の北端に位置し、万葉集にも詠まれた三義山、藤原秀郷の居城があった唐沢山が近くにある、風光明媚で近代的な住宅地です。地域住民の交流の場として設けられたのが、広さ7800㎡に及ぶ米山公園。ここを“花いっぱいの憩いの場”にしたいと、13年前から佐野市より利用許可を受け花壇を作り、花を植え始めました。

冬春花はハンジー、ピオラ、ナデシコ他。夏秋花はマリーゴールド、ポーチュラカ、カリブラコア他。毎

年宿根草や球根花(スイセン、カサブランカ他)も植え、今ではグラウンド、遊戯広場の周り一面、色とりどりの花が一年中見られます。さらにバラ花壇を設け、180株のバラが咲き誇ります。“きれいなところは居心地がいい”と幼児から高齢者まで訪れ、みんな大好き“花いっぱいの米山公園”が完成。小学生、中学生は「よねこうに行こう」が合言葉で集合場所となっています。グラウンドゴルフに興じる高齢者の皆さんも“花に囲まれて競技ができ、こんなうれしいことはない”と笑顔いっぱい楽しんでいます。

セブン-イレブン  
記念財団からのお知らせ

# おかげさまで設立30周年 ご支援ありがとうございます

セブン-イレブン記念財団は、2023年11月20日をもちまして設立30周年を迎えます。これもひとえにお客様、日本全国の環境市民団体の皆様、セブン-イレブン加盟店の皆様方の温かいご支援と激励の賜でございます。ここに心よりの感謝を申し上げます。

セブン-イレブン記念財団は、1993年11月に株式会社セブン-イレブン・ジャパンの創立20周年記念事業として、セブン-イレブン加盟店と本部が一体となって「環境」をテーマに社会貢献活動に取り組むことを目的に設立されました。セブン-イレブン店頭でお客様からお預かりした募金と企業、団体、個人の皆様からの寄付金をもとに4つの事業領域を設けて活動し、「みどりの風」は広報事業の一環として制作しております。

これからもセブン-イレブン記念財団は、次世代に豊かな未来をつなぐため、日本全国で環境活動をされている皆様とともに地域に根差した社会貢献活動を展開してまいります。

セブン-イレブン記念財団4つの事業

環境市民活動  
支援

災害復興支援

自然環境保護・  
保全

広報

設立30周年の節目を迎え、  
スローガンとロゴを制定しました

スローガンは、「未来へつなごう」。人や街に寄り添い、共生・共創して、よりよい未来をつかっていきたいという想いを表現しました。「つなごう」と呼びかけ型にすることで、伴走感や親近感を生み出しています。

ロゴは、豊かな未来をつかっていく象徴として「バトン」をモチーフにデザイン。人から人へと想いがつながる様子やそこから新しいアクションが生まれることをシンプルかつ印象的に表現しています。



## セブン-イレブン記念財団のあゆみ

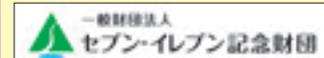
全国約5300店の  
セブン-イレブンに募金箱を設置



広報誌「みどりの風」創刊

「九重ふるさと自然学校」開校

一般財団法人  
セブン-イレブン記念財団設立



「高尾の森自然学校」開校

25周年記念誌「江戸しぐさ」に  
学ぶおもてなしのこころ」刊行

環境省大臣官房総合対策課及び  
一般社団法人環境パートナーシップ  
会議の3者と「環境保全及び  
協働取り組みに関する協力協定」を締結

1993年

セブン-イレブンみどりの基金設立



1994年

1996年

「活動報告書」「活動報告ビデオ」制作開始

2001年

「環境市民ボランティア活動助成制度  
(現：環境市民活動助成制度)」開始

2002年

「環境ボランティアリーダー  
海外研修制度」開始

2005年

2006年

「支笏湖周辺台風災害・  
復興の森づくり」開始

2007年

2010年

「東京湾再生アマモプロジェクト」開始

2011年

20周年記念誌「わたしの里山物語」刊行

2013年

2014年

「セブンの森」の間伐材を利用した  
木製募金箱を設置開始

2015年

2018年

公益財団法人ボーイスカウト  
日本連盟創立  
100周年記念式典にて  
セブン-イレブン記念財団が  
特別表彰を受賞

2021年

2022年



## 募金額のご報告

皆様からお預かりした募金は、  
地域の環境活動に役立てられています。

2022年度

4億2942万8907円

1994年度～2022年度までの募金総額  
92億2268万7835円

いつも募金へのご協力、誠にありがとうございます。

<https://www.7midori.org>

詳しくはホームページを  
ご覧ください。



## セブン-イレブン記念財団『みどりの風』アンケート

## 2023年春号 特集「都市農業の未来」

Q1 面白い、役に立ったと感じた記事を、欄にレ点をつけてお選びください。(複数回答可)  
また、それについての感想があれば下の 欄にご記入ください。

都会の食を支える地元野菜の底力  
山本謙治  
逆風を追い風に変える  
体験農業の先進地・練馬  
都会の真ん中 奇跡の里山 穴戸 寿  
休日は家族で野菜や花づくり  
市民農園事始め  
「地産地消」給食・最前線  
ただいま活動中  
山崎川に昔から住む小さな生き物たちを  
守りたい！

そこが知りたい！ボランティア組織の育て方  
ゆるやかに地域を繋ぐ“実験”の場  
探訪 わが校のおもしろ自然研究  
小笠原流礼法に学ぶ おもてなしの極意  
お祝いとお見舞い 柴崎直人  
入門！どうする？地球温暖化  
CO<sub>2</sub>を増やさないバイオ燃料って  
何だろう？  
活動レポート  
セブン-イレブン記念財団からのお知らせ

Q2 本誌に対するご意見・ご感想、今後読んでみたい記事など、ご自由にご記入下さい。

Q3 本誌をどのような立場でお読みになりましたか？

セブン-イレブン加盟店オーナー 加盟店従業員 行政機関 企業  
環境市民団体 サポートセンター 研究・教育機関  
財団・社団法人 その他( )

Q4 年齢についてご記入下さい。

(年齢) 20歳未満 20代 30代 40代 50代 60代 70歳以上

●アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で3名様にセブンプリカ(1000円分)をプレゼントいたします。ご希望の方はお名前・ご住所をご記入ください。

★プレゼントの応募締切 : 2023年4月30日(当日消印有効)★

お名前: \_\_\_\_\_

〒 \_\_\_\_\_  
ご住所: \_\_\_\_\_

※ ご記入いただいたお名前・ご住所は、プレゼント発送以外の目的では使用いたしません。

セブン-イレブン記念財団 FAX : 03-3261-2513

各位

## 『みどりの風』2023年春号送付のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

『みどりの風』は、セブン-イレブンの店頭募金に寄せられたお客様のご厚志と(株)セブン-イレブン・ジャパン、企業、団体、個人の皆様からの寄付金をもとに2005年より発行しており、日本各地で自然環境の保護保全に尽力されている個人や団体を取りあげ、その活動を紹介しながら「人と自然の共生」のための新しい視点や方向性を提示していく広報誌です。

当財団では、皆様から率直なご意見・ご感想をいただき、これからの活動と広報誌『みどりの風』の誌面づくりに活かしていきたいと考えております。今後ともセブン-イレブン記念財団ならびに広報誌『みどりの風』をよろしくご意見申し上げます。

敬具

一般財団法人 セブン-イレブン記念財団  
〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8  
TEL:03-6238-3872 FAX:03-3261-2513

～皆様のご意見・ご感想をお聞かせください～

WEBでのアンケート入力が可能になりました。

こちらのURLまたはQRコードよりお願いいたします。

【URL】<https://ws.formzu.net/dist/S50941006/>



従来どおりFAXでのアンケート受付も可能です。

裏面のアンケート用紙にご記入の上、セブン-イレブン記念財団事務局までFAXしていただけますようお願い申し上げます。2023/4/30まで(当日消印有効)

セブン-イレブン記念財団 FAX:03-3261-2513

アンケートにご回答いただいた皆様から抽選で3名様に  
セブンプリカ(1000円分)をプレゼント!

