

北海道エコビレッジ推進プロジェクト 体験学習レポート

2024年8月5日

クライメート・リアリティ・プロジェクト ジャパン
インターン ジェニファー・ユミ

こんにちは！クライメート・リアリティ・プロジェクト・ジャパンのインターン、ジェニファー・ユミです。私たちCRPジャパンのインターンの留学生3人はこの夏に日本を離れたり仕事を始めるので、先月の北海道上映会の後に、余市の北海道エコビレッジ推進プロジェクト(HEPP)を訪問する機会を頂きました。

エコビレッジの紹介

エコビレッジとは、住民が協力して持続可能な生活を送り、地球やその住民への生態学的負荷を最小限に抑えるコミュニティです。エコビレッジは、過疎化や子育てなどの問題に対処する持続可能な地域モデルとして登場し、特にヨーロッパやアメリカで広がり、15,000以上のエコフレンドリービルディングが運営されています。北海道エコビレッジプロジェクト(HEPP)は、多様な個々が集まりエコビレッジの概念を探求する学習プラットフォームとして機能しています。HEPPは、コミュニティ内で食料やエネルギーなどの必要な資源を生産し、生産者と消費者のつながりを育み、地域の活性化に貢献することを目指しています。CRPジャパンの友人であり自身もクライメート・リアリティ・リーダーである坂本純科さんが、2009年に取組みを始め、2012年にHEPPを立ち上げて以来運営しています。

エコビレッジのビジョン

滞在中に、エコビレッジの基本ビジョンについて学びました：

- 持続可能な実践：エコビレッジは、環境に優しい食料生産や住宅に適した技術を教え、地域内で実践者を育成することを目指しています。
- コミュニティと個性：個々の独自性を表現しつつ、コミュニティ内で多様性を尊重するためのコミュニケーションとグループワークを強調しています。



- 地域経済：貧困や環境破壊に対するグローバル経済の影響に対応するため、エコビレッジは地域の仕事やシステムを提案し、地域化を実践して共有繁栄を促進しています。

エコビレッジでの滞在：1日目

2024年7月14日、エコビレッジに到着すると、プロジェクトマネージャーの坂本純科さんが、コミュニティの原則や日常業務について包括的な紹介をしてくれました。歓迎セッションには、施設とブドウ畑のツアーや、村で実施されているさまざまな持続可能な実践の概要が含まれていました。

そのなかで、持続可能な建設を実際に見ることができました。持続不可能な資源や技術に頼って加工することをせずに、自然の恵みを利用する術は、現代社会を生きる私たちにとっては圧巻でした。

例えば様々なイベントに活用される学び舎は、こだわった道産木材を用いて建てられています。厚い断熱材によって外気温から守られており、太陽光が差し込む範囲を避けて居住スペースが作られたことで、冷暖房への依存性を低くしています。

外にはシャワールームがあり、これは太陽光エネルギーを電気を介することなく熱として利用し、高効率で温水を作り出すシステムです。

裏庭には手作りのグリーストラップがあり、排水を浄化する働きをもつ菌が2つの槽に住んでいます。そこから上を見上げると、ちょうどソーラーシェアリングがありました。

また、1~2人暮らし用のタイニーハウスにも専用の太陽光パネルがあり、その電力で生活を賄っています。部屋の中央には石を敷き詰めた蓄熱暖房機があります。石の高い蓄熱性を利用することで、朝に数時間暖房をつけるだけで、1日中部屋を温かい状態に保つことができます。

タイニーハウスには小さなキッチンおよび洗面台があるものの、そこで使用するのはシェアハウスからタンクに汲んできた水です。

純歌さんは「水を汲む手間を考えると無駄遣いをしなくなる」と話しました。

水に限らず、私たちが日々の生活の中でより多くを求めるようになってきているのは、そこにかかるコスト、すなわちそこで生まれる誰かの犠牲・痛み・苦労というものを直接引き受けずに済んでいて、かつ、それを知らされていないからではないかと思いました。このコストがかかる生活を実際に体験できるエコビレッジは非常に貴重で有意義な場です！

施設見学のあとに、私たちはキッチンガーデンで時間を過ごし、純科さんの指導の下、さまざまなハーブの識別と区別を学びました。エコビレッジの裏庭は、季節の野菜の収穫に使用される重要な教育資源です。ボランティアやゲストは通常、純科さんと一緒に自然環境や季節の花の維持に貢献しています。庭は新鮮な農産物で日常生活を支えるだけでなく、コンパニオンプランツや花で美的価値を加えています。

私はHEPPチームが手作りしたチェリーとブルーベリージャムを2瓶購入しました！とても美味しく、毎日の朝食の一部になっています。これを食べると、準備してくれた人々のことを考え、食べ物への感謝の気持ちが高まります。



その後、隣人が持ってきた鹿肉を調理するのを手伝いました。エコビレッジは自給自足を重視しており、多くの食材はコミュニティ内での交換などによってでもたらされます。鹿肉は翌日の食事のためにスライスして準備する必要がありました。ユキさんは他のボランティアと一緒に鹿肉の準備を手伝い、素晴らしい仕事をしました。

テーブルがセットされた後、私たちはイギリスや台湾からのスタディツアーで来ていた他の学生たちと交流し、夕食を楽しみながら文化交流をしました。

夕食後、すべての人が古い服を小さく切った布で皿を拭いて油や不純物を取り除いてから洗う必要があることを学びました。この実践は、近くの川に繋がる水管に油が入らないようにするためです。ゲストは順番に皿を洗い、乾かし、夕食後の片付けを行いました。これが本当のコミュニティ体験です！

2日目：実践活動と学び



翌日は、エコビレッジの自給自足とコミュニティ志向のアプローチをより实际的に学ぶことができるいくつかの活動に参加しました。朝食の後、全員が日課の朝の掃除や庭や歩道の雑草取りに取り掛かりました。

この滞在のハイライトの一つは、特にピースワインプロジェクトとして知られるブドウ畑の活動に参加することでした。ブドウの剪定、葉の除去、根元の雑草取りなど、ワイン用ブドウの栽培に重要な作業を行いました。2024年の異常な暑さは病気への懸念を引き起こ

しましたが、これらの障害を克服しようとする共同の努力は確かに感動的で教育的でした。エコビレッジのメンバーやボランティアは、地元の農家を助けて感謝されていました。

また、エコビレッジが地域社会で果たす役割についても学びました。ブドウ栽培のシーズン中、エコビレッジのメンバーや世界中からのボランティアが地元の農家を助け、相互の強い協力関係と感謝を育んでいます。このピースワインのコンセプトは、農業実践における多様性と調和について考えさせられました。これらの概念は教室や職場でよく話されますが、実際のフィールドで起きていることはほとんど語られません。理論を読むのではなく、持続可能な生活を体験できたのは幸運でした。2時間の暑い夏の太陽の下での労働の後、近所の人々が用意してくれた美味しいランチが振る舞われました。休憩の後、斧や木材切断装置を使って木を切る方法を学びに行きました。インターンの誰もがこの作業に事前の経験がなかったので、全員にとって新しく貴重なスキルでした。



ランチのサンドイッチと、チェリージャムを使った自家製パンナコッタです！

その後、インターンの数名は伝統的な日本の温泉でリラックスして回復しました。温泉は一日のハードワークの後のリラックスに最適で、身体的な癒やしと文化を味わう機会をくれました。

夕食には鹿肉のシチューとパン、そしてチェコの有名なジャガイモのパンケーキであるブランボラーキが出されました。すべてイギリスからの友人たちが愛情を込めて準備してくれました。

夕食中、滞在中の経験について一言ずつ話す時間がありました。私たちのコメントの多くは、プレートの上の食べ物を当然のものとして見ていたことに関するものでした。食材が私たちのプレートに到達するまでにどれだけの努力と時間がかかるか考えたことがなかったからです。食べ物の一つ一つを大切に、自然とつながることを学びました。経験と学びを振り返り、翌朝早くに出発しなければならないため、皆と別れを告げました。エコビレッジでの滞在は、持続可能な生活とコミュニティの重要性を再認識させる、啓発的で充実したものでした。



エコビレッジへの訪問は、持続可能な生活とコミュニティの力を実感させる貴重な経験でした。エコビレッジモデルは、個々の豊かな生活を支えるだけでなく、エコロジカルなバランスを促進し、コミュニティにおける繋がりと責任感を育むものです。滞在中に学んだ教訓は、今後のクライメート・リアリティ・プロジェクト・ジャパンの取り組みに深いインスピレーションを与えてくれました。