

補助金対象事業報告書(平成24年度)

法人名	特定非営利活動法人円農あたい (平成 23 年 4 月法人設立)		
事業名	食のあり方を学ぶ料理講座、食と農の実情を学ぶための体験学習講座		
事業費	516,070	補助金額	300,000

1 助成対象事業費内訳(実績)

収入		予算額	決算額	決算額内訳
	団体負担金	36,000	91,070	年会費 2,000円x16人 団体負担金 59,070
	参加費・資料代等	114,000	125,000	食の料理講座 500円x82名=41,000 食農体験学習講座 3,000円x14x2期=84,000
	その他の収入	0		
	NPO支援基金助成	300,000	300,000	
	計	450,000	516,070	

支出	費目	予算額	決算額	決算額内訳
	報償費	68,000	53,769	料理講座講師謝礼5,000円x4=20,000 3,000円x2=6,000 4,000円x1=4,000 7,000円x1=7,000 体験学習講座 地主謝礼 1,750、2,100、1,050、1,869 借地代 10,000
	旅費	48,000	82,740	体験学習講座 講師宿泊補助 5,780円x8=46,240 交通費 バス代 10,000円x2=20,000 レンタカー代 3,150円x2=6,300 タクシー代 3,010、3,550、3,640
	備品費・消耗品費	258,000	289,050	料理講座 チラシ印刷代 6,000、5,675、5,660、2,560 体験学習講座 ビニールハウス 163,800 道具・資材代 6,240、3,628、3,230、9,454、2,022、20,980 5,313、7,224、1,500、1,490、2,480、1,774 10,500、1,284、1,952、4,095、1,050、1,901 1,350、3,500、4,276、2,598、7,514
	役員費	10,000	3,500	体験学習講座 ボランティア保険 500円x7人=3,500
	使用料・賃借料	42,000	32,481	料理講座 食材運送費 5,000、5,000、6,641、2,630 5,000、2,150、1,160、800 事務実費 650、550、850、550、700、800
	その他の経費	24,000	54,530	料理講座 ボランティア実費弁償 1,000円x7=7,000 野菜代 4,670、6,635、6,395、5,090 7,000、7,825、9,915
	計	450,000	516,070	

2 事業の目的・内容

目的	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 食が乱れている今日、旬の無農薬、無化学肥料野菜を調理し、共に食べることで命の食、食べることは生きることの根幹を学ぶとともに地域のふれあいの場を作る。</p> <p>食と農の実情を学ぶための体験学習講座 農が崩壊する中、米や野菜栽培の実践を通じて、食と農を取り巻く様々な課題を体験的に学ぶ。同時に地域コミュニティを形成し豊かな社会形成の布石とする。</p>
計画内容	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 区内で年間6回の料理講座を開催する。関東近郊の無農薬・無化学肥料、露地栽培の有機野菜を取り入れ、「旬を食べる」をテーマに安心・安全で真に味のある食事を通じて食のあり方を学ぶ。</p> <p>食と農の実情を学ぶための体験学習講座 東京近県にて年間を通じて無農薬・無化学肥料での米作りを実践する。田んぼの畦作り、苗代作り、田植え、草刈り、水管理、稲刈り、脱穀など一連の農作業を通じて、日本の食文化の核をなす稲作について体験的に学び、農の大切さを理解する。</p>

3 事業の実施状況

	事業計画時(予定)	事業実施時
実施状況	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 杉並ゆうゆう今川館 1. 5月12日(土)12:00～16:00 2. 7月14日(土)12:00～16:00 3. 9月8日(土)12:00～16:00 4. 10月 5. 11月 6. 2月 対象者:子どもから大人までどなたでも 各回人員計画:講師1名、スタッフ4名、定員15名</p> <p>食と農の実情を学ぶ体験学習講座 4月6日～12月7日まで16回合同作業を開催 4月20日(土)苗代作り 6月22日(土)田植え 10月26日(土)稲刈り 12月7日(土)脱穀、籾摺り 対象者:大人から子供までどなたでも 各回人員計画:指導者1名、スタッフ2名</p>	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 場所:杉並区ゆうゆう今川館 1. 5月19日(土)12:00～16:00 2. 7月21日(土)12:00～16:00 3. 9月15日(土)12:00～16:00 4. 11月10日(土)12:00～16:00 5. 2月16日(土)12:00～16:00 6. 3月16日(土)12:00～16:00 参加人数:総数82名(内子ども9名) 実施状況:各回共8品以上の旬の野菜を中心としたメニューは好評を得ることができ、リピータの参加が見られた。</p> <p>食と農の実情を学ぶ体験学習講座 場所:千葉自然農田 4月6日～12月7日まで計18回の合同作業を開催 4月20日(土)苗代作り 6月22日(土)田植え 10月26日(土)稲刈り 参加人数:総数144名(内子ども17名) 実施状況:手作業を基本とした自然農での野良仕事を大人から子どもまで年間の気候の変化とともに愉しく進めることができた。参加者との交流体験に併せて米約80kgの収穫も得ることができた。</p>

4 実施事業の効果・成果

	事業計画時の「期待される効果」	事業実施後の「実際の効果・成果」
効果・成果	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 無農薬・無化学肥料の野菜を活かした調理と食を通じて、命を支える食の本来の在り方を学ぶとともに、参加者との地域コミュニティを形成による活性化を図ることができる。</p> <p>食と農の実情を学ぶための体験学習講座 都市とその近郊での農を実践することで、自然から学ぶ食の大切さ、飽食による健康障害、食糧廃棄ロス、農薬汚染、耕作放棄地など様々な「食と農」の課題を学ぶとともに、子供から大人までの参加型体験により、自然と寄り添う新たなコミュニティを形成できる。</p>	<p>食のあり方を学ぶ料理講座 無農薬、無化学肥料、露地栽培の野菜を活用した調理、会食にて旬のおいしさを十分に味わってもらうことができた。素材のもつ力、深い味わいは、無農薬、無化学肥料野菜の大切さを再認識できただけでなく、命を育む食べ物の価値、食の有り様を改めて見直す機会を提供できた。日本食、本来への回帰は参加者の心の有り様にまでおよび食べ物の大切さ、もったいないの心まで好影響を及ぼした。</p> <p>食と農の実情を学ぶための体験学習講座 耕作放棄地に向き合い、天変地異の自然の中で土と触れ合い悪戦苦闘しながらの野良仕事を実践できたことは、米ができる苦労を参加者仲間分かち合いのものであった。また、田んぼの中に立つことで、自然が持つ素晴らしさ、生命力を直視することができたことは特筆であり、様々な課題を抱える今日の農のあり方まで視野を広げるて考える機会を提供できたことは大きな成果でもある。中でも子ども達にとっては貴重な実体験として将来に残るものであろう。</p>

5 自己評価

自己評価 1	事業は当初の予定どおり実施できましたか
	<input checked="" type="checkbox"/> できた <input type="checkbox"/> 概ねできた <input type="checkbox"/> あまりできなかった <input type="checkbox"/> ほとんどできなかった 食のあり方を学ぶ料理講座 計画通り年間6回の料理講座を開催できた。参加人数は平均14名のほぼ定員を推移し、特に後半は好評で申込者を断る状況であった。 食と農の実情を学ぶための体験学習講座 年間を通じて、時に風雨が強い悪天にも遭遇したが、予定を上回る18回の合同作業を開催できた。遠方にも拘わらず、平均参加者は8名であるが、田植えなどのイベント時には友人知人の誘い合いがみられ25名の参加で賑わった。
自己評価 2	当初に想定していた「期待される効果」をあげることができましたか
	<input checked="" type="checkbox"/> できた <input type="checkbox"/> 概ねできた <input type="checkbox"/> あまりできなかった <input type="checkbox"/> ほとんどできなかった 食のあり方を学ぶ料理講座 会食後に参加者の意見や感想を聞いたが、その内容は一様に「このような野菜は最近食べたことが無い」、「シンプルな調理で素材の味が生きている」、「旬で味が濃い」など、野菜の本来の持つ力を評価頂くものであった。無農薬、無化学肥料、露地栽培の安全で本物の野菜の重要さが共有できたものと理解する。 食と農の実情を学ぶための体験学習講座 米が出来るまでの一生を仲間と共に実践できたことは意義深い。自然の大切さ、命の大切さ、食べ物大切さなどを一連のつらい野良仕事を通じて体験できたことも大きな成果である。
自己評価 3	今回行った事業を通して、理解者や支援者は広がりましたか
	<input type="checkbox"/> 広がった <input checked="" type="checkbox"/> 多少広がった <input type="checkbox"/> 広がらなかった 食のあり方を学ぶ料理講座 参加者は約30%程がリピーターであるが、口コミなどで友人を誘うなどの広がりは少なく広報での改善点があった。また、加熱調理台が壁面配置のため肝心の煮炊きの状態を見ることが難しく、会場施設での課題も残る。 食と農の実情を学ぶための体験学習講座 田植えや稲刈りなどの主要イベントでは参加者の友人など大勢の参加が見られたが、草刈りや水管理などの地道な作業時には参加が低調であった。本来、普段の地道な作業が大切なのであるが、都心から離れた郊外であることからは止むを得ないが、地域との協働など改善の検討が必要である。

6 今後の課題と活動について

今後の課題と活動	食のあり方を学ぶ料理講座 会場のゆうゆう今川館は図書館と併設された比較的真新しい施設である。しかし料理教室を開催するには加熱コンロ、洗いシンクが壁面に配置され、講師が参加者に説明するにはやりづらい面がある。調理の核となる、煮炊きの紹介がうまくいかない課題が残る。対面形式の調理台を持つ施設での活動をしたところであるが利用費が高いので難しい。また会場が狭いこともあり参加者15名、講師スタッフ5名の20名で身動きが取れないのも残念で改善したい。この講座は安価なワンコインで、家庭でも簡単にできる旬の料理を特長として展開しているので、この基本を守れば施設の若干のハンディは止むを得ないと思うが、更なる普及拡大の視点から施設検討の価値はある。素材の良さ、安心安全で、「旬を食べる」ことの本来の目的が達成でき、さらに施設環境も充実できればと願う。年間6回の開催は継続予定である。 食と農の実情を学ぶための体験学習講座 稲作の中間管理作業での参加者減少に課題が残る。草刈り、水管理など作業頻度が上がる7、8月での参加者確保が難しく、手入れができない畝があった。結果的として放置畝となり、折角借りた田んぼも残念な結果となる。都心からほぼ二時間近い近郊では動員の難しさは避けて通れない。地域住民との協働、イベント企画や広報の工夫にて参加者の増加につなげていきたい。 今後も都市郊外での稲作活動を継続し、年間20回程度の合同作業を予定している。子ども達が参加できるイベント企画なども積極的に取り入れて活動を継続していきたい。
----------	--

7 普及啓発活動について

普及活動	ホーム・ページ、ブログ、チラシ、各種講演会などでの普及・啓蒙活動を実施した。 頻度はイベント・活動の度に情報を発信。
	1. ホーム・ページでの発信 <ul style="list-style-type: none"> ・すぎなみ地域コム ・NPO法人円農あたい
	2. ブログでの発信 <ul style="list-style-type: none"> ・食・農DOTCOM ・無農薬野菜の三芳村日記 ・せたがや自然農実践倶楽部
	3. チラシ配布 <ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人円農あたいチラシ ・ゆうゆ今川館料理教室チラシ
	4. 講座、講演会 <ul style="list-style-type: none"> ・世田谷環境学習会での講座 ・早稲田大学エクステンションセンター講座
	5. その他イベント <ul style="list-style-type: none"> ・すぎなみNPOフェスタでのチラシ配布

8 活動状況について

