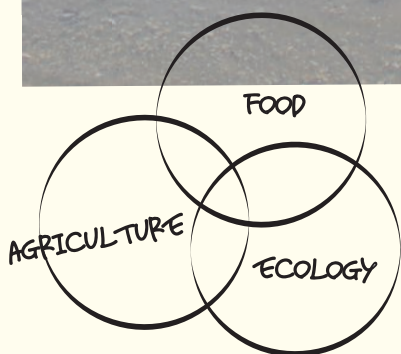


しずみオ-ガニツ?
 何それ?



学校給食の有機化から、SDGsまで。
次代に残したい「食・農・環境」のまちづくり

有機の給食で、子どもたち 全国初！学校給食米100%有機化

米価低迷。農家が食べていけず、耕作放棄地が広がっていく時代。
昔ながらの水田の街・いすみ市が、“有機米”に活路を見出したのは、
里山保全の機運と「自分たちが値段をつけられる米作り」が始まりだった。

いすみの有機稲作の先駆者
農事組合法人「みねやの里」代表

矢澤喜久雄さん



知識ゼロからのスタート 「誰もやらないなら自分たちがやろう」

いすみ市が「自然と共生する里づくり」を始めた2012年、
農薬と化学肥料を使わない米作りに最初に手を挙げたのが、
農事組合法人『みねやの里』の矢澤喜久雄さん。「誰かが一歩
踏み出さなければ、何も変わらない」という思いからだった。
「例え失敗しても、それを次のステップに活かせばいい」と
思った。当時有機稲作についての知識や技術は全くなく、最初
から難しいことは分かっていた。栃木県の『NPO法民間稲作
研究所』の技術的サポートにより有機農法の理解は進み、
いすみ市の気候、土壌に合った技術確立が必要があると判った。

有機稲作の取り組みの中で目標だった給食米有機化は一歩
一歩進み、2017年秋ついに100%を達成。「学校給食を有機米
に変えたことへの世の中の反響は予想よりも大きかった。」
先頭きって有機稲作という未知へ飛び込んだ“ファースト
ペンギン”の苦労が報われた瞬間だった。

子どもたちが口にするものに 有害な農薬が含まれているのは 納得できない

「学校給食米を100%有機にすることを提案したのは、子ども
たちの健康と成長に役立てたかったから。」矢澤さんは語る。
「子どもたちが口にする食べものに有害な農薬が含まれている
のは納得できない。小麦などにも発がん性のある農薬が
含まれていることがある。お米だけでなく、他の食べものも
健康で安全なものが望ましい。」

有機米の給食で育った子が 大人になったとき 「大事にしてもらったんだな」と 思ってもらえれば

「手間暇かけて作った有機米を食べることで、食や農業へ
関心、地域への愛着を持ってくれたら嬉しい。大人になった
ときに、“無農薬”、“有機”の意味を理解することで、地域
を支える力になってくれたら良いな。」訥々とした言葉には、
子どもたちの健康への願いと、その先にあるいすみの未来
への想いが滲んでいた。

学校給食実現へ行政の立役者
いすみ市農林課主査

鮫田晋さん



日本人が米を食べなくなる中、 米を作っていく難しさ

いすみ市『自然と共生する里づくり連絡協議会』発足の
翌年、2013年からいすみ市農林課配属となった鮫田晋さん
こそ、有機米『いすみっこ』栽培と給食米への採用を推し
進めた行政側の仕掛け人。

「米価下落で非常に厳しい時代。日本人の食生活の変化に
加え、新型コロナウイルスによる外食産業への影響もある。
自分で値段を付けられない農産品ばかりだと、農家の経営
は苦しい」と冷静に指摘した上で、“いすみの農業”を守って
いく活路を「自分で価格を決められる農産品を持つこと。
つまり色々な米作りと、色々な販路を持つこと」と見る。
ただ掛け声だけでは前に進まない。「補助金、圃場整備はも
ちろん、新たな販路開拓まで、有機化推進に必要なインフラ
を整備していくのが役所の仕事」と鮫田さんは言い切る。

ちを育てたい。 を実現した情熱



いすみっこを
食べる子どもたち



学校給食米の有機化で 「役所の本気」が伝わった

「農協も販売力に限界はあるし、県職員が技術指導するにも有機の知見があるわけではない。足りない部分を埋めるために、誰かがやらなければいけない仕事をやるのが役所だと思う。」

その言葉通り、有機の技術指導者を他県から招き、『いすみっこ』の学校給食米化という安定した販路を確立。

さらにこのニュースで“いすみの有機への取り組み”は全国的な脚光を浴び、潮目が変わる契機となった。「先駆者である矢澤さんたちが有機を始めた当初、追随する農家さんはいなかった。でも学校給食米が始まってから徐々に参入する方が増えてきた。給食米の100%有機化は、市役所が本腰を入れたというメッセージになった。」

生産者と行政が一体となった“本気”。そこには、給食を通して地元の食べものや農業に関心を持って欲しいとの、子どもたちへの想いも込められている。



いすみっこ

JALファーストクラスの機内食にも採用！ 全国から注目される有機の学校給食米

いすみ市の全小中学校の給食米『いすみっこ』は、農薬や化学肥料を全く使わない“特別栽培米”コシヒカリ（※有機JAS認証を取得したお米もあります）。2020年には農林水産大臣賞、辻静雄文化賞も受賞しています。

ご購入の問い合わせは「いすみ農業協同組合」（0470-86-3715）へ



JALファーストクラスの機内食で採用



豊かな自然と里山を守るには 健全な農林漁業の復興が鍵

“自然と人間の共生”と、“里山里海の暮らしを見直すことによる健全な農林漁業の振興”の重要性を訴える手塚幸夫さんは、有機化への取り組みを自然環境保護の観点からリードするキーマン。2015年『いすみ生物多様性戦略』立案にも深く関わる。「2014年春、有機のモデル水田の目の前にコウノトリが降り立ったことが、戦略策定の機運を作った。健全な農林漁業は生物多様性につながり、里山の姿を取り戻す」

有機米の給食採用は、 “いすみ生物多様性戦略”の第一段階

「高齢化が進むいすみでは、小学生は多くの生産者にとって孫世代。給食採用で有機米作りのモチベーションは高まったが、まだ通過点」と手塚さん。「次の段階は、教育ファームでの農業・食・環境の総合的な学びと、給食野菜の有機化。」いすみの描く未来はまだ先にある。

文：みっきー

田んぼが教室！ 教育ファーム



食べものがどうできるか、農業が環境とどう関わっているか。
自分の手で作って食べることで
「食・農・環境」のつながりを学ぶ授業。

米農家の子どもも、先生も、 田んぼのこと何も知らない

「じいちゃんばあちゃんが田んぼやってる子も、米作りどうやるか知ってる？と聞くと手は挙がらない。」いすみ市農林課・鮫田さんは語る。「家族も存在を認識してない産業では、次世代に残していけないですね。」

学校で栄養を学んでも、米がどうできるのかも田んぼが抱える問題も知らず、地域の農業と環境がどう関わっているかも学べない教育。それでは日本の底辺を支えているものが崩れてしまう。未来への危機感から、有機農業体験授業“教育ファーム”は始まった。

農業は「食べもの」の基本部分。 作り手と一緒に土に触れる体験が 気づきになる

「給食で有機農産物を食べて育った経験は、いつか“大事にされてきた”という誇りや自信になるはず」と鮫田さんは語る。食べものを一緒に作る体験を通して、地産地消・作り手の顔の見える関係への気づきや理解につなげたい。小中9年間で1回でも心に残るお米の授業ができれば。「本当は食べものは、自分たちで作るものなんだよ。」いすみの挑戦は続く。

文：すぎちゃん

食べるだけでは「なんで」がわからない 興味ない人にも知ってもらうには 学校教育しかない

「食べものは環境にある、と多くの人に知ってもらえる場所は学校だ。」2016年に『総合的な学習の時間』の一環として“教育ファーム”の授業がスタート。生き物の役割を知り、作り、食べるまでの食・農・環境を一体で学ぶ授業は全国でも珍しい。実際の田んぼで授業する他、大きなタイを田んぼに見立てる学校も。「黒板だけでは知ったことにならない。やらないと食べものの価値は分からないですからね。」





給食野菜 有機化への夢

「野菜も使ってよ、値段なんていくらでもいいから！」

有機野菜を作って40年、市に働きかけた近藤さんの情熱

日本の有機野菜作りの草分け
有機野菜連絡部会 部会長

近藤立子さん



有機野菜を学校給食に！
市に乗り込んだ1年後
「やりましょう」

「いつか学校給食をやるのが夢だった。」家族の健康への想いから、図書館の本を頼りに有機野菜作りを始めた近藤立子さんは、日本における有機の草分けの一人。1985年の著書『無農薬でつくるおいしい野菜』は今もファンが多い。いすみの給食米有機化のニュースを聞くや自作野菜を手に市に何度も掛け合い、1年後実現への足掛かりを掴んだ。“給食野菜”作りには「一定の大きさ・量を期日に納品」の難問が立ちはだかるが、研修用の畑で仲間と知恵を出し合い、技術を磨く。

自分が子どもの頃
食べていたような野菜を、
今の子どもたちにも

有機にのめりこんだきっかけは「子育て期に野菜の味が記憶と違うと気づいた」と。同じきゅうりでも、昔自分が食べていた無農薬きゅうりとは別物って感じがして。」

自分が子どもの頃食べていたような野菜を食べれば、きっと子どもは元気に育つ。突き動かされるように有機野菜を作って40年、多くの人や本と出会い、挫折も移住も経験。

「これをみんなに知らせることが、私の仕事なのかな」

“子どもに食べさせたい”が原点だから、季節外れや珍しい野菜ではなく、日常に使える野菜作りにこだわる。

「誰もやったことのない世界を自分のものにしたい。」少女のように輝く目で、近藤さんは土と向き合う。



無農薬・有機野菜作りの入門書
婦人之友社・編
1,320 円（税込）



野菜は「規格」が求められる。
栄養士さん、調理師さん、
皆ががんばって成り立つこと

「当初の計画に“給食野菜の有機化”まではなかった。市を動かしたのは近藤さんの熱意」と農林課・鮫田さんは背景を語る。「給食野菜に求める要求は米より厳しい。給食センターでは調理の仕方が概ね決まっていて、裁断機械に合う規格が求められる。」規格に合わせて作れる仲間も、近藤さんの声掛けて増えていった。

「外部から講師を呼んで、規格を揃える作り方を相談できるような支援もしています。毎年検証して、ネギはかなりイケると自信もってきた」と鮫田さん。「調理場でも、虫を一匹も残さぬよう洗う回数を増やしたり、皆ができることをがんばって成り立っています。」

文：すぎちゃん



子どもも
大人も
参加OK!

有機農業体験したい！と思ったら

オーガニック農園で野菜と生き物にふれよう

オーガニックの畑で野菜の生長や昆虫の観察体験を通じ、親子で楽しむイベントを毎月開催。

詳しくは「NPO法人 いすみライフスタイル研究所」のHPへ！

#オーガニック農園で野菜と生きものにふれよう | URL:<http://www.isumi-style.com/>

Chapter 2

有機でつながる新たな場 “いすみや”OPEN!

販路がないなら作っちゃえ！

学校給食米の田んぼで採れた米や、規格外の作物を買える、
地産地消のオーガニック商店



「いすみっこはどこで買えるの？」
全国ブランドであると同時に
地元で愛されるお米に

「学校給食米の話が全国的に注目され、市内から“どこで買えるの？”という声が聞こえてきた」と語るのは、いすみ市の有機農業の応援団を自任する手塚さん。関心の高まりは有機米生産者にとって追い風だが、手放して喜ばない事情がある。

「学校給食有機米『いすみっこ』はJAを通した大口の販路が主で、スーパーや直売所などで目にすることはほとんどない。全国ブランドになると同時に、地元の人たちにも食べてもらって認知されることも大切なんです。」

学校給食だけでは、
米農家は食べていけない。
給食規格から外れた野菜の行き場を

学校給食米への採用は地元の有機米農家にとって販路開拓となり、給食の他にも、スーパー、生協などに10t、20tといった大口で納入されるようになった。その一方で、生産者の中には100Kg単位の小ロットで有機米の販売をしているケースもある。野菜もまた、給食用に作っても規格に合わないものは納品できず、販路も限られる。
「必要なのは小ロットでも販売できる販路。そして米だけでなく、有機野菜や有機食材など、地域の安全なものを気軽に売れる・買える場所ができること。」

店内の棚に地元の有機食材や加工品が並ぶ



店の外には採れたての有機野菜がずらり

“いすみや”は地域商社。
“いすみや”を通して地域が回る、が夢

2020年12月、地元食品店の一角に『いすみや』が誕生。「消費者と生産者の課題解決&地産地消の実現」の構想のもと、店先には生産者の名が書かれた朝採り有機野菜、店内には『いすみっこ』と同じ水田で作った有機米や自慢の地産品が並ぶ。

開業にあたり、「地産地消によって梱包・輸送にかかるエネルギー消費=フードマイレージを抑え、環境保護に寄与する」取り組みとして、環境省の『地域循環共生圏づくりプラットフォーム』活用による助成も視野に入れている。

「『いすみや』運営と一緒に取り組む『いすみライフスタイル研究所』副理事長・江崎亮さんの提唱する、“地域商社”というコンセプトも魅力的です。いすみ市における“地域循環共生圏構想”の視点と重ね合わせると面白くなるのでは。」店主手塚さんと仲間たちの夢は膨らむ。



いすみや営業情報



営業時間: 10:00~16:00

所在地: 千葉県いすみ市岬町椎木1850

電話番号: 0470-87-7299

アクセス: JR太東駅より徒歩で8分

運営会社: 有限会社 房総まちづくりカンパニー



「安全でオーガニックなものを」 同じ価値観の人をつなぐ コミュニティづくり

「ただの直販店のような、安いから買うという店にはしたくない。目指したいのは、消費者と生産者の双方が“丁寧な暮らしをしたい”という同じ価値観でつながれる場。」

それが、手塚さんの考える”成熟した地域社会“のあり方だとも言う。「ゆくゆくは、安全でオーガニックなものを食べたい人が緩くつながれるコミュニティの場にしたい。志向が近い人々が集まるので、自然と会話が盛り上がるはず。」

田舎暮らしを描いていすみ移住を考える人から、自給自足や就農を考えている人たちまで、いろいろな人たちに出会いの場を作れたら」と手塚さんは夢を語る。

「コミュニケーションスペースとして、いずれはカフェも併設できたらいいな。」



文: みっきー



取材のついでに
食べてみたよ!

せっかくの機会だし!と『いすみや』で買ってみた小松菜と山東菜、にんじん。火を通すのがもったいなくて、全部サラダで生食してみました。小松菜は先までピンピン、にんじんは甘みが濃く、山東菜(初めて食べました)はほんのり塩味&シャキシャキ感がクセになるような美味!何も付けずかじりながら、元気いっぱい野菜たちの向こうにいすみの土の味を思いました。

by: ぐずぽん



Chapter 3

「有機」の向こうに見る、 自然と共生する街作りへ。豊かな

食の安全、失われつつある田舎の風景。
「なぜ有機をやるのか」という問いの先には、
日本の農業と街の未来への危機感がある。



農地が農地であることで、
守れる暮らしがある。心地よく暮らせる

「いすみの魅力は、本格的な里山だけど暮らしやすく、“ふつうの生活の質”が良いところ」と農林課・鮫田さん。

「都会よりも、何気ない時間がゆったり感じられる。農地があることで景観が守られ、住みやすくなり、季節ごとの様々な表情に触れられる。」

しかし近年、その恵まれた環境が荒れつつある。「農業の担い手が減り、耕作放棄地が増えたせいで獣害も増えた。農地の減少とともに暮らしの“心地よさ”も損なわれてしまう。」

自然と共生する街を作る。
そのための農業ってなんだ？
“環境保全型農業”とは？

里山の衰退が招く街の衰退への危機感から、市は10年前「環境と経済の両立」をスローガンに掲げた。そこには、農業に携わる人にもそうでない人にも、環境問題を自分ごととして捉えてほしいという切実な願いがある。

「最初から有機ありきではなく、まず“自然と共生する街”を取り戻すには何が必要か？との問いから始まった。」

本来あるべき里山の生物多様性が失われつつあること。農業によって食の安全が脅かされていること。そして輸入農産物に国産が駆逐される産業構造の問題。

「これらの問いに向き合い、昔ながらの水田地帯、いすみの農業はどうあるべきか？環境保全型農業だ。それができるのは？有機農業だ！となった。」と鮫田さん。

とはいえいきなり慣行農業を否定しない。高齢化が進む農家の事情や、農業の歴史・恩恵を尊重しつつ、「できることから、できるやり方で」有機の輪を広げる。

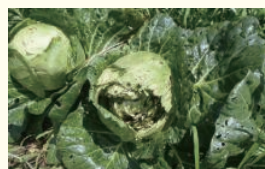
「農地を守るのは農家だけ。そして田んぼは一人できない。みんなで協調してやっていかないと。」

食べるものの選択を
変えるだけでも、
世界を良い方へ変えていける

次のビジョンもある。「例えば、いすみの有機米が都市の学校給食に採用され、都市の子どもたちが農業体験に来て、いすみの子たちと交流する。“都市と農村は関わり合って共存している”と、お互いに理解できるようになれば」と鮫田さん。

「本当は食べるものの選択を変えるだけでも、世界を良い方へ変えていけるんですよ。」その目線は、いすみを通してもっと先をみつめている。

文：すぎちゃん



獣害の跡（イノシシにより荒らされた畑と田んぼ）

人間の暮らしから
川・山・田んぼが
切り離されてしまっている

「家が農家でも、子どもは田んぼに全く触れないこともある。人間の暮らしから川・山・田んぼが切り離されてしまっている。」もともと高校教員として生物を教えていた手塚さんは、人と自然の関わり方への問題意識から里山の保全活動に取り組み、「いすみ生物多様性戦略」策定に関わった。

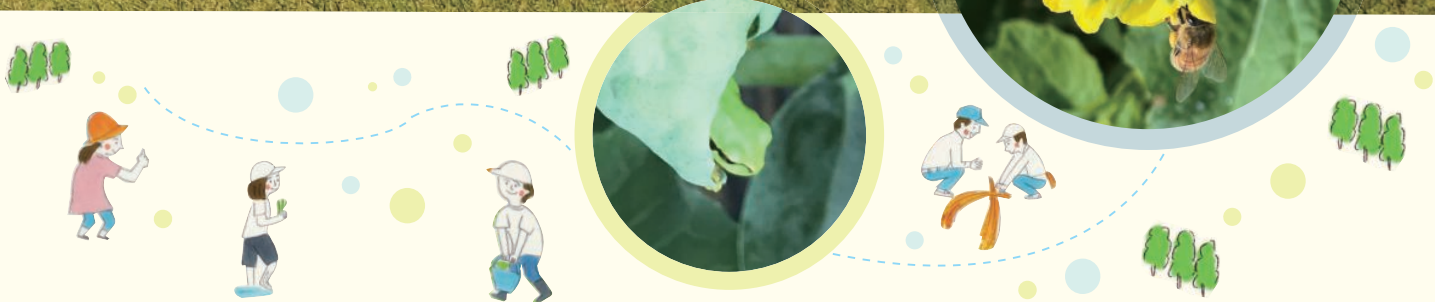
「日本の生物多様性は自然と人間の共生により実現される場所、つまり里山にある。健全な農林水産業の発展が自然循環機能の生きる里山の姿を取り戻し、結果的に希少種などの保全にもつながります。」

NPO 法人いすみライフスタイル研究所
発行の“生物多様性を学ぶ”テキスト。
教育ファームの教材にも使われている。



いすみの未来

里山を守る“生物多様性戦略”



安定収穫という

リスク管理のための農薬が、 人間のリスクに

「昔の農業は、農薬や機械に頼らなかった。害虫は、カエルやクモなどに食べられることで駆除されていたんです。」

しかし戦後の高度経済成長期、大量消費を支える収穫量確保が主眼となり、農薬の使用が主流に。「いわばリスク管理のために始まった農薬が、土の力を失わせ健康のリスクにもなっている。」と手塚さんは語る。

「農薬を使っても、時期を間違えれば害虫は発生する。大事なのは、自然のサイクルを見極めること。」

生物多様性は資本。

「何もない田舎」は 「何でもある田舎」

「豊かな自然こそがいすみの資本」と手塚さんは言う。地域全体がその考えを共有するには、何よりまず教育だ。

「都会には何でもあるけど田舎には何もない」と思っていた子どもが、生物多様性の教育によって“東京は何もないね”と感じようになる。子が親に学校での体験を楽しそうに話すことで、それを見た親が変わっていくんですよ。」

教育者としての手塚さんの挑戦にゴールは見えない。

文：みっきー



日本は有機後進国!? 海外のオーガニック事情

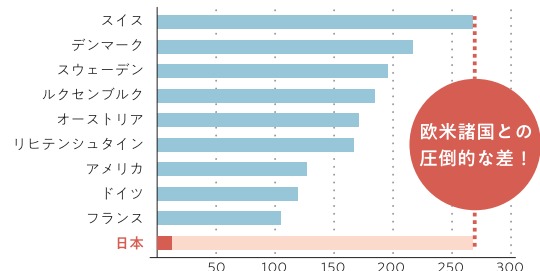
日本の有機農産物消費額は、欧米に大きく水をあけられています*1。一方お隣韓国の有機栽培面積は、日本の18倍*2！韓国は学校給食の有機化を国策として推進しており、給食全体の有機割合は平均55.4%、中には90%を超える学校も*3。いすみ市も負けてはいられません！

*1 「有機農業をめぐる我が国の現状について」 2019/7/26 農林水産省 生産局農業環境対策課資料より

*2 「中村陽子の都会にいても自給自足」 2019/6/20 船井幸雄.com より

*3 2017 時点。「韓国のオーガニック学校給食の現状について（韓国農林水産部の資料を中心に）」2020/5/10 韓国草の根塾 /note より

1人あたりの年間有機農産物消費額*1 単位:€(120円/€)



欧米諸国との
圧倒的な差！

誰ひとり取り残さない未来へ “いすみ生物多様性戦略”とSDGs

(Sustainable Development Goals=持続可能な開発目標)

2015年に国連採択されたSDGs。いすみが取り組む“生物多様性戦略”から考える、持続可能な地域づくりの目指すものは、SDGsの前文が掲げる「誰一人取り残さない」「経済・社会及び環境の三側面を調和させる」「持続可能な開発」のメッセージと重なっています。



ここがタイヘン！ ここがやりがい！

有機農業のリアル

実際どうなの？を
聞いてみた



いすみの有機稲作の先駆者
学校給食米の有機化を
実現したキーマン

矢澤喜久雄さん

**農薬をゼロにはできなくても、
可能な限り使わないことは
できるはず。**

農薬を使わずに栽培しようとするば勉強する必要があるし、手間も時間もかかる。農薬を使った方がある意味では効率的かもしれないし、簡単かも知れない。農業のすべてで農薬をゼロにすることは現実的には難しいですが、可能な限り使わないようにすることはできます。農薬を使わないことによる苦労もあるが将来的には、有機農業がもっと評価されるようになってくると思っています。



農業をやりたくて
いすみに移住。
現実を見据えた慣行農家

関谷啓太郎さん

**有機か慣行か？の前に、
農地を守っていくことが大事。**

Iターンの自分を受け入れてくれた農家の方々がずっと大切にしてきた農地を守りたい。5年後、誰がここで農業をやってるんだ？自分しかいない！その思いから、農家仲間をもう一人つくろうと準備中。自分がそうだったように、家も土地も機械も何もなくても、農家になれる。いすみには移住者ネットワークもある。「手取り足取り教えます。有機はあんまり得意ではないですが、つなぎはできます。ぜひ来てください。」



Iターンで農業を継いだ。
音楽と家族を愛する
自称「不真面目」有機農家

久我徹雄さん

**半分ノリで始めた。
難しく考えない！
なんとかなる！**

市の学校給食の有機化の取り組みに賛同したのが理由ですね。もともと無農薬で米を作ったりしていたから、有機を始めることに抵抗は無かったですね。市で給食用として買う計画もあると聞いてたし。お米に関して言えば、化学肥料や農薬を使わずに作ることはそれほど難しくないと思っています。新しい技術も開発されてて、市が主催する講習会が開かれたりもするので、聞いたことを試してみたりもしています。有機は難しいっていうけど考えすぎ。自分は勧めてますよ、有機やってみなよって。



有機野菜を作って40年、
Iターンでいすみに移住。
給食野菜の有機化に燃える

近藤立子さん

**自分が食べたい、
子どもに食べさせたい
という思いが原動力。**

夏に焼きそばを食べたかったんですよ。食欲のない子どもたちでも、焼きそば出すと食べるじゃないですか。ニラや大根の葉っぱもいいけど、焼きそばにはやっぱりキャベツ。子どもたちにパンチの効いたものを食べさせたくて。夏場の関東地方でキャベツを作るのは至難の技。そのキャベツを、なんとしてでも有機で作りたい。努力したらできるんですよ。9月の下旬あたりからは、この辺でもキャベツがとれます。



自然栽培食材にこだわる
マクロビオティック
料理研究家

中島デコさん

オーガニック給食が
注目されるほど
やらざるを得なくなるから、
どんどん有名になればいい。

子どもたちにとって住み心地の良い環境、虫も微生物も喜んで生きていける環境が必要。自分たちの足元だけでなく、畑、川、海、里山が全部循環している良い場所として、もっと知ってもらえれば良いね。

Brown's Field
ブラウンスフィールド

<https://brownsfield-jp.com/>



文：きんしょう / みっきー / すぎちゃん

いすみ市は、有機農業をサポートしています！

いすみ市は、多面的な価値をもち地域を元気にする有機農業を『いすみ生物多様性戦略』や『いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略』の重点施策に位置付けて、総合的に推進しています。

有機農業に関する事業の多くは、公民協働の活動組織である「自然と共生する里づくり連絡協議会」が担っており、学校給食への提供を中心とした地産地消や産地作りに取り組んでいます。

学校給食向けに有機農産物を生産し販売したい生産者には、同協議会への加入をお願いしています。同協議会が主催する有機農業技術に関する研修会や有機農業に関するシンポジウム等には一般の方でも参加できます。

その他
こんな支援も
行っています

- ・就農相談
- ・研修受入先農家の照会
- ・農地の照会

- ・生産機械に対する助成
- ・空き家の照会
- ・ブランド化の支援



いっそ
移住
しちゃう？

いすみ市は「住みたい田舎ベストランキング」 5年連続 No.1*!



*宝島社「田舎暮らしの本」2021年2月号2021年版 第9回 住みたい田舎ベストランキング



いすみのことならココに聞け！

移住サポートから地域の環境保護活動まで幅広く活動

NPO法人いすみライフスタイル研究所

2008年の設立。移住定住促進、情報発信、田舎暮らしサポート、コミュニティ・ビジネスサポート、環境保全などの活動を行う。いすみ市内外の行政、教育機関、企業、各種団体や個人等と広く連携・協働しながら、SDGsを意識した持続可能な“まちづくり”に取り組む。いすみ市の自然と共生する里づくり連絡協議会、教育ファーム等に民間の立場で参加し、「いすみオーガニック」の運動を推進している。

URL:<http://www.isumi-style.com/> ※右のQRコードからアクセスできます。



職業上のスキルや経験をボランティアとして提供するプロジェクトチームとして、本誌制作に参加しました。取材を通していすみの人々の想いや課題を体感する時間は、会社の仕事とは異なる貴重な経験でした。(某農家の方への取材中、「お茶飲んでく？」ようなノリで「タネ撒いてく？」と言われたことが忘れられません。)皆さんの生の声が読み手に届き、いすみの輝く未来につながりますように！

by : Ted

このパンフ制作プロジェクトのために 結成されたスキルボランティア プロボノチームが見た いすみ

きんしょう

これを読んで、いつものいすみとは違う風を感じてもらえたら嬉しいです

みっきー

自然と人に恵まれた素敵な街に出会えました！

すぎちゃん

日々の暮らしとこれからの見つめ直すきっかけをもらえました！

くずぼん

農業の現実について何も知らなかったと知った半年でした

はたし

人の想いがまちを創るステキな体験をさせていただきました！

奥付

発行：2021年2月

お題提案・現地コーディネート：NPO法人いすみライフスタイル研究所

現地コーディネート協力：房総野生生物研究所

企画・編集・執筆・デザイン：プロボノチーム

発行者：NPO法人いすみライフスタイル研究所

〒299-4616 千葉県いすみ市岬町長者475

Tel: 0470-62-6730 Fax: 0470-62-6731

E-mail: isumi-style@bz03.plala.or.jp

テキスト監修：くずぼん

デザイン：はたし

イラスト：シミキョウ(清水京子)

写真提供協力：いすみ市農林課

donated
by

 SERVICE
GRANT