

事業計画書

現在の地域課題に対する本事業での実施内容	私たちが活動する長野県や佐久市でも地球温暖化対策の推進に関する法律で、脱炭素社会に向けて、2050年二酸化炭素実質排出量ゼロに取り組むことを表明しており、その区域の自然的社会的条件に応じて、温室効果ガスの排出の削減等のための総合的かつ計画的な施策を策定し、及び実施するように努めるものとするとしています。 少しずつゼロカーボンを意識して生活するようになった昨今ですが、地球温暖化の原因でもある温室効果ガスは、二酸化炭素だけでなく、メタン、N₂O(亜酸化窒素)も含まれます。その中のN₂Oは大気中で長く滞留し、地表から放出された熱を吸収する能力も高いことから、CO₂の約300倍の強い温室効果を有するといわれており、二酸化炭素とともに地球温暖化の観点から無視できないといわれています。 N₂O発生の人的起因として、農業活動が原因の一つとされ、アンモニアをもとにつくられる化学肥料は、アンモニアを1000気圧という超高压、500℃という高温のもとで窒素と水素の化学反応で工業的に作られ、莫大なエネルギーも費やし、さらに、化学肥料は、気化しやすく、水に溶けやすいので、大気汚染に加えて水質汚染の原因ともいわれています。 MINORIactでは、昨年春から「環境のこと」「食のこと」「農のこと」を考え、小さくともact(行動する)ことが大切と思い休耕地を借り大豆栽培を始めました。 なぜ大豆か。 ①80%を輸入に頼っている 日本では味噌、醤油、豆腐をはじめとした馴染みがある食品の原料でもあるのに関わらず、80%を輸入に頼っている現状を変えたい ②有機栽培には最適 大豆に限らずマメ科植物は、根粒菌と共生しているから窒素肥料がなくても、育つため。(根粒菌は大気中の窒素をアンモニアに変換し(窒素固定)植物の生育に欠かせない窒素を大豆に供給する働きをする)環境にもやさしい。 ③日本の食文化を継承していく 【本事業に対して】 環境を考慮した有機農法を広めるには、消費を選択している消費者の意識改革が一番大切と思うので、農家を対象にした事業ではなく、一般消費者(特に未来ある子供たち)を対象にして意識醸成することに重点を置き、農業に関心がない子、農にふれることができない子、環境に関心がない子など、色々な人に体験を通して食・農・環境のつながりを知り、考えて、行動(生活に活かせる)できるように計画しています。 ○食と農から持続可能な環境を考える 「弁当の日上映会」 「“弁当の日”で社会がかわる」講演会 竹下和男さん(弁当の日提唱者) 「土が変われば環境が変わる」講演会 磯村聡さん(つながり自然農園) ○農から考える 「大豆プロジェクト」 ○食から考える 「MINORIキッチン」
対象となる人・範囲	地域に住む子供、大人、環境に興味ある人、農に手軽にかかわりたい人 市内小学校、保育園

事業の効果、達成目標 (達成目標はできる限り数値で示すこと) 記載ポイント 事業の ・公益性	○大豆プロジェクト参加者 令和4年度 7家族20名→令和5年度 10家族30名程度 に増やし、大豆育てを通して、地球温暖化にも大豆育てが関係あることを知ってもらう ○広く多くの人に食・農体験から、環境の事を知ってもらう為、市内小学校1校、保育園1園で大豆を育て、味噌作り、豆腐作り等の食農教育を実施し、環境への影響も知ってもらう ○上映会や、講演会を通して、食・農に関心を持ってもらい、環境に興味がない人にも、温室効果ガス等について学び、持続可能な社会とはなにか考え、行動に移していく
詳細 (活動内容・方法・スケジュール等をできるだけ詳しく、別添資料のある場合はその旨を記載する) 記載ポイント 事業の ・独自性 ・発展性 ・実現可能性 ・団体の自立促進	【食と農の繋がりについて知る】 目的:食に関心を持ってもらい、生きることは、食べる事。食べることは、消費すること。その消費を選択していくことで環境も変わることを考えるきっかけをつくる。 ○「弁当の日」上映会&感想シェア会 4月22日(土)予定 開催場所:中佐都小学校体育館 参加費:無料 ○「(仮タイトル)食が変われば社会が変わる」講演会 5月20日(土)予定 開催場所:中佐都小学校体育館 講演:弁当の日提唱者 竹下和男先生 人数:大人100名(子供は人数に含めない) 参加費:大人1,000円(小学生以下無料) ○「土が変われば環境が変わる」講演会 11月頃予定 開催場所:中佐都小学校体育館 講演:つながり自然農園 磯村聡さん 参加費:無料 【大豆プロジェクト】(対象外事業(自主事業)) 目的:大豆栽培を通して、環境のこと、食のこと、農のことを子どもから大人まで、ゼロカーボン社会への意識醸成すること。農業や自然豊かな地域への愛着と誇りを持ってもらい、持続可能な社会を考えるきっかけをつくること。 実施時期:2023年5月～2024年2月 場所:佐久市平塚の畑 定員:10家族程度(30名程度) 参加費:1家族5000円 詳細スケジュール: 6月 種まき 7月 除草作業 8月 除草作業+夏野菜収穫 9月 枝豆収穫 10月 大豆刈り取り+さつまいも収穫 11月 脱穀 12月 きな粉調理実習 1月 大豆の選別 2月 味噌作り 【MINORIキッチン】 目的: ①有機栽培(無農薬・無化学肥料)で育てた旬の野菜を味わい、自ら収穫し作ること、食材のこと、農業の大変さ、作ることの大変さ、環境のことなどを考えるきっかけをつくる。

	②作って食することの大切さや、家で作ってみたい気持ちを育て、消費することを考える。 ③日本の食文化継承 ○市内小学校・保育園で実施 ※費用については、材料費のみ 詳細スケジュール： 8月～9月「ナカセンナリの枝豆を使って料理」 11月「ナカセンナリ大豆で豆腐づくり」 2月「ナカセンナリ大豆で味噌づくり」 ○みそコミュニティ(対象外事業(自主事業)) 寒仕込みが一般的だが1年分の味噌を仕込むのは、量も多く大変で気軽にできるものではないが、みそコミュニティの味噌づくりは少量を年に4回仕込むというもの。大変なことも日常化してしまえば簡単にみそができてしまうところを体験し知ってもらうことによって、日本伝統の食文化を継承していく。 場所：未定 対象：だれでも 定員：各回8名ほど 参加費：各回3000円(材料費・会場費) 詳細スケジュール： 5月・9月・1月・3月 ○小学生対象(対象外事業(自主事業)) 場所：創錬センター調理室等 対象：小学4年～ 定員：各回8名ほど 参加費：各回3000円(材料費・会場費として) 詳細スケジュール： 8～9月「ナカセンナリの枝豆を使って料理」 12月「ナカセンナリ大豆で大豆で豆腐づくり」 2月「ナカセンナリ大豆で味噌づくり」
重点テーマに該当する理由	地球温暖化の原因でもある温室効果ガスは、二酸化炭素だけでなく、メタン、N₂O（亜酸化窒素）も含まれます。その中のN₂Oは大気中で長く滞留し、地表から放出された熱を吸収する能力も高いことから、CO₂の約300倍の強い温室効果を有するといわれており、二酸化炭素とともに地球温暖化の観点から無視できないといわれております。 N₂O発生の人為的起因として、農業活動（慣行農法で使われる窒素肥料）が原因の一つとされており、化学肥料に頼らない農業を小さいながらも実践して、ゼロカーボン社会への消費者の意識を醸成する為
翌年度以降の取組	○本年度は、小学校・保育園各1校（1学年）に事業を実施していく予定だが、来年度は各2校以上で実施できるようにしたい ○味噌コミュニティもオンライン開催も視野に入れ、日本食文化継承に力をいれたい ○前年度は2キロの大豆を育+C14:H16でたので、本年度2倍に収穫量を増やし、以降毎年ナカセンナリ大豆の種をつなぐことで、栽培する人を増やしていく。 ○麴の原料である米はほぼ自給できているが、無農薬無肥料栽培（窒素肥料を使わない）の米はまだ少ないので環境に配慮した栽培を実践し、無農薬・無肥料栽培の味噌を広める