

## 事業計画書

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、N<sub>2</sub>O（亜酸化窒素）も含まれます。その中のN<sub>2</sub>O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、CO<sub>2</sub>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。

N<sub>2</sub>O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、2022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→フードマイレージ（食料の輸入が地球環境に与える負荷）が高い

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

現在の地域課題  
に対する本事業  
での実施内容

【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」

○農から考える

「大豆プロジェクト・米プロジェクト」

○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
---------------	---

<p>事業の効果、達成目標 (達成目標はできるだけ限り数値で示すこと)</p> <p>記載ポイント</p> <p>事業の ・公益性</p>	<p>○米プロジェクト 初年度5家族20名程度の参加を目指す 米づくりを通して、化学肥料や農薬等一切使わない地球温暖化にもやさしい農業や農業の大変さなどを知ってもらう</p> <p>○大豆プロジェクト 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、市内小学校または保育園(2クラスまたは2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</p> <p>○上映会+調理実習 市内保育園・小・中学校での上映会や、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、行動に移していけるようにしたい2箇所で開催したい。 上映会等は、市内保育園や小中学校その他団体など、広く募集して開催をしたい</p> <p>○「ミニリキッチン」 親子幼児クラスにて、無農薬・無化学肥料の野菜収穫体験+料理教室を通して、フードマイレージ問題や日本の食文化(和食)中心にすることが自給率をあげる事にも繋がることなど知ってもらう 4組×10回=40組の参加者をめざす</p>
<p>詳細</p> <p>(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)</p> <p>記載ポイント</p> <p>事業の ・独自性 ・発展性 ・実現可能性 ・団体の自立促進</p>	<p>【食と農から持続可能な環境を考える】 上映会「弁当の日」 市内小中学校・保育園等(2か所)で実施または 総練センター生涯学習センターにて実施 費用:無料 上映後: 調理実習「味噌汁とおにぎりづくり」や「味噌作り」を開催 参加費1500円×16人程度</p> <p>講演会「地域資源を活かした土づくり」地輪舎 井上基さん 費用:無料 開催場所:中佐都小学校</p> <p>【農から考える】 ○大豆プロジェクト 市内小中学校・保育園等(2か所)で実施 6月~種蒔、除草、収穫 2月 味噌づくり 等</p> <p>○米プロジェクト 5月田植え 6月除草 9月稲刈り 10月脱穀 11月収穫祭「新米ご飯と・味噌汁作り」</p> <p>【食から考える】 ○MINORIキッチン親子幼児クラス 4月ジャガイモ植え 5月夏野菜植え 6月大豆種蒔 7月~収穫体験+調理 など</p>

<p>重点テーマに該当する理由</p>	<p>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、N<sub>2</sub>O（亜酸化窒素）も含まれます。その中のN<sub>2</sub>O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、CO<sub>2</sub>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。</p> <p>N<sub>2</sub>O発生の人的起因として、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</p> <p>農薬・化学肥料を使わない農業を小さいながらも実践し、環境にやさしい農業（オーガニックエコ）な取り組みを佐久に広めたい</p> <p>フードマイレージ問題などから、環境問題を考え、地産地消・国産国消を日々の生活に取り入れることができるようにする取り組みの為</p>
<p>翌年度以降の取組</p>	<p>○休耕地を使った大豆・米栽培を増やし、そこに参加できる人数も増やすことで、オーガニックエコな取り組みを知ってもらい、意識醸成をはかる</p> <p>○食を通じて農のこと環境の事を知ってもらえるよう、小学校や保育園等で食農教育+環境問題の出張授業を増やしていきたい</p>