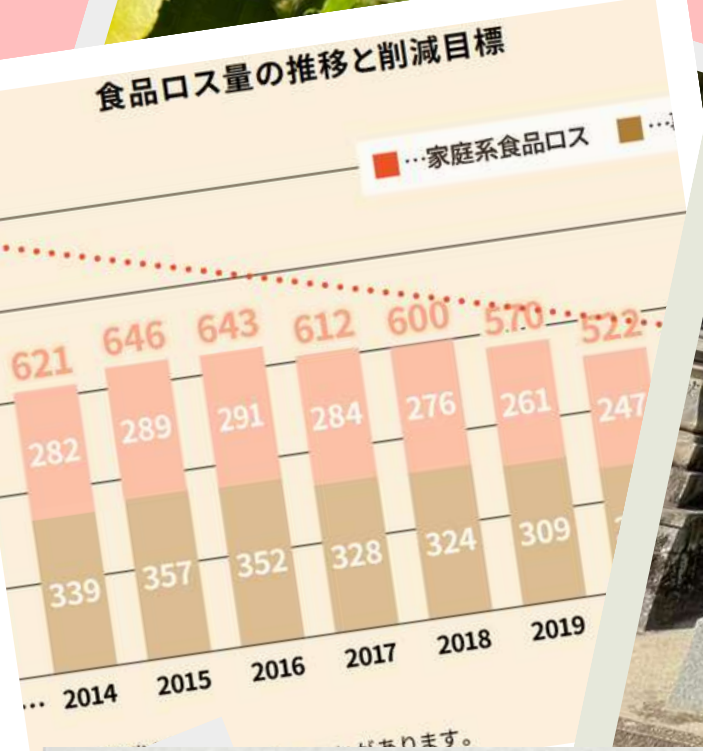
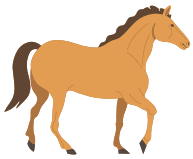


ボラゴン特集号

ボランティア・NPO活動センター
2023年度

- 伝統／特集！藤森神社
- フードロス／「ロス」、気づいて！
- 環境／「風緑」が挑む循環型農業

～はじめに～



『ボラゴン特集号』を手に取っていただきありがとうございます！

龍谷大学ボランティア・NPO活動センターの学生スタッフは、本学学生がボランティアに関心を持つきっかけづくりに取り組んでいます。センターは、ボランティア・NPO活動を通じて、市民社会の担い手となる人材を育成し、地域や国際社会に貢献するとともに、本学の教育研究に寄与することを目的とします。この目的をもとに私たちは、地域団体と協力したイベントの企画やボランティア啓発のための講座など、様々な活動を行っています。

今、あなたが手に取った『ボラゴン特集号』もその内の１つです。私たちが『ボラゴン特集号』を企画として立ち上げた経緯は、自分たちが生きる社会に起きている問題やボランティア団体の方々がどのような思いで活動しているのかを、学生スタッフならではの視点で伝えていきたいと考えたからです。多くの人々が社会問題やボランティア活動に関して、知っているが詳細は知らない、活動に参加したくても入り口がわからないという方が多いのではないでしょうか。また、初めての人、初めての事、初めての環境という観点から、なかなか一歩を踏み出せないという方もいらっしゃるのではないでしょうか。そうした方々に対して、私たちはあと一歩を後押しできるような存在でありたいと考え、特集号の制作を行いました。

記念すべき最初の特集号では、主に3つのトピックスを取り上げます。１つ目は、伝統文化の継承及び保護に関する「藤森神社」の活動を取り上げます。そして、２つ目はSDGsの観点から社会問題になっている「食品ロス問題」について取り上げます。最後の３つ目では、伏見の丘陵地で循環型農業を営む団体「京都風緑」について取り上げます。これらの社会問題や事業に取り組んでおられる方々や団体はどのような思いで活動しているのか。私たちは実際に、各テーマに関する活動に取り組む方々のインタビューを通じて現在行われている事業・取り組みを調査し、記事としてまとめてみました。その中には、みなさんが普段から接しているものや知っていて便利なことからボランティアの方の思いや考え、伝統文化継承問題に直面する方のお話・現状まで様々な情報が載っています。今、この『ボラゴン特集号』を手に取ったあなたが記事を読むことで、これらの活動に参加・貢献するための一歩を進む後押しができたら幸いです。

今回取り上げたテーマは、社会にある問題・ボランティアは一部でしかありません。社会には多くの問題があり、それらの解決・改善に取り組むボランティアも数多く存在します。だからこそ、今回の記事を読んで興味関心を持ったあなたは、その他の社会問題にも幅広く知見を広め、社会で起きていること、問題改善・解決に取り組んでいる団体や人々を知り、自分に何ができるのかを考えてみてはどうでしょうか。きっと、その気づきは今後の活動を変えるきっかけになると思います。ここまで長く書きましたが、『ボラゴン特集号』を最後まで読んでもらえると作成メンバーも嬉しく思います。

ボラゴン特集号制作チーム責任者　岡智浩

龍谷大学ボランティア・NPO活動センター
深草キャンパス・ボラゴン特集号制作チーム

ボラゴン特集号

Contents

3… **伝統**

1.藤森神社の伝統と継承
2.駆馬神事の紹介
3.藤森神社の見どころ紹介
4.深草ふれあいプラザ

10… **フードロス**

1.「食品ロス」って？
2.「フードロス」に今日からできること！
3.セカンドハーベスト京都の取り組み
・食品の寄贈
・お金の寄付

17… **京都風緑**

1.京都風緑の循環型農業
2.今後の展望
・養蜂の取り組み
・真竹事業の展開
3.京都風緑とボランティア
・ボラ参加者に聞いてみた！「京都風緑への思い」
・京都風緑の代表者が語る「ボランティアへの思い」
4.農園紹介

テーマⅠ　伝統

藤森神社の伝統と継承

藤森神社は**勝運**や**学問**、**馬**の神社として知られており、菖蒲の節句発祥の神社としても有名です。今日では勝運と馬の神様として、競馬関係者（馬主・騎手等）や競馬ファンからの、また刀剣・鶴丸国永（つるまるくになが）ゆかりの地として刀剣ファンからの人気を集めています。

その本殿には現在、素盞嗚尊（スサノオ）をはじめとした12柱の御祭神が祀られています。この他にも、重要文化財でもある大将軍社には方除けの神様である磐長姫命（イワナガヒメノミコト）が祀られており、八幡宮社には武運の神である八幡神が祀られています。

JR藤森駅から徒歩5分の立地で、本学の深草キャンパスからも徒歩15分程度です。

藤森神社 本殿

藤森祭

5月１日から5日にかけて藤森祭が行われます。この期間の藤森神社は、屋台の出店や様々な神事が行われおおいに賑わいます。特に最終日の5日には、氏子地域を練り歩く神輿の巡行や武者行列、境内での駈馬神事などにより最大の盛り上がりを見せます。中でも武者行列は5月5日の端午の節句に飾る武者人形の起源とされており、この武者人形には藤森の神が宿るとされています。

藤森祭の継承

近年、日本では伝統的な祭りの継承が困難になってきています。

祭りは地域ごとに様々な特色を持っており、現代まで大切に継承されてきました。しかし地域の少子・高齢化や過疎化、働き方の変化などの原因で、担い手が不足し、継承が困難になるケースが多発しています。特にここ数年は、コロナ禍の影響もあり、祭りの継承を巡る環境が深刻な課題となっています。

藤森祭にとっても、担い手の減少やコロナ禍の影響は課題の一つとなっています。

これらの課題への取り組みについて、藤森神社の権禰宜(※)である辻さんよりお話を伺うことができました。(次頁にインタビュー内容を掲載)

※権禰宜(ごんねぎ)・・・神社における神職の職階の一つ

Q. 藤森祭の継承のために、特に意識して取り組んでいることや課題はありますか？

A. 祭りを行うには各郷神輿会をはじめ、駈馬保存会や神役、藤森太鼓保存会などの関係団体の方々、また氏子の方々との連携が不可欠です。そのため、氏子さんの祭りという意識を持って毎年開催に取り組んでいます。課題としては担い手の減少はもちろん、コロナ禍の影響で各所との連携が困難になったことなどです。

コロナ禍において藤森祭は感染対策のため、巡行の中止など規模を縮小した形で開催されていました。一時的なものとはいえ、一度なくなってしまったものを元の形に戻すのは容易にはいかないと辻さんは語ります。

Q. 先ほど挙げられた課題に対して特に取り組んでいることはありますか？

A. 藤森祭以外にも、正月や節分などの年中行事や紫陽花苑の開放などで一年を通して地域の方々と関わりを持てるようにしたり、地域の行事への協賛や開催場所の提供、会議場所の提供などを通して日頃から神社に親しみを持ってもらえるようにしています。この他にも、小中学校の生徒たちのインタビューを受けたり、校外学習への協力など、地域と密接な関係でいられるよう努めています。コロナ禍においては、例えば藤森祭であれば神輿をトラックに乗せて感染対策をしつつ巡行したり、他にも神職が氏子地域各学区の小学校の門前に出向きそれぞれで神事を行うなど、地域との繋がりを絶やさぬよう工夫していました。

地域にとって身近な神社であるために、学生やテレビ局などからの取材は快く受けるようにしていると辻さんは語ります。龍谷大学の学生も、卒論制作の一環で藤森神社を訪ねる人が毎年のようにいらっしゃるそうです。

お話を通して、毎年の藤森祭の華やかさの背景には氏子の方々の協力や、藤森神社の方々による日々の努力のたまものであることが覗えました。中でも、地域の繋がりの希薄さが見直される昨今だからこそ、藤森神社が地域の方々の繋がりの場となれるようにしたいという言葉が印象的でした。皆さんもこの機会に、藤森神社やご自宅付近の神社を訪れてみてはいかがでしょうか。

文化財

藤森神社には数多くの文化財が存在します。境内のお社である大将軍社や八幡宮社、宝物殿の紫絲威大鎧（むらさきいとおどしおおよろい）などは重要文化財に指定されています。この他にも宝物殿の中には数百年前に奉納された様々な武具などが展示されています。また、馬と武運の神社として知られることにちなんだ馬グッズや、名高い刀剣との繋がりにちなんだ刀剣キャラグッズなどが多く展示されており、参拝者から多くの注目を集めています。

大将軍社

文化財の保護

八幡宮

文化財の保護においても、担い手の減少や所有者の高齢化は深刻な問題の一つです。このことに加え、小規模な自治体などでは専門性を持った職員や学芸員の確保、諸々の維持費の確保などの困難さが課題となっています。これらの要因によって必要な修繕を受けられない文化財や、管理を放棄される文化財の存在が問題となっています。

藤森神社の文化財保護の取り組みについても、辻さんからお話を伺うことができました。

Q. 文化財の保護で課題に感じていること、特に取り組んでいることはありますか？

A. 何年かごとに修繕が必須のものもあるため、修繕のための費用の確保は課題です。必要な費用が年々増加するため、本来は20年ごとに修繕するものに40年手を付けられないということもありました。特に屋外の文化財は気候による影響も大きいため保護するのが大変で、地域の方々とも協力して維持に努めています。

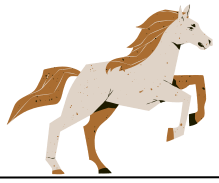
藤森神社では担い手不足の問題は大きくないものの、維持費の確保は常に課題となっているそうです。また野外の文化財は台風などがくると深刻な損傷を負うこともあるため、その他の文化財と併せて注意を配るよう努めているとのことでした。

Q. 宝物殿では文化財と共にゆかりのある刀剣のキャラグッズなどが展示されていますが、展示のきっかけはありますか？

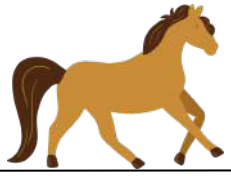
A. 刀剣やそれを題材にしたサブカル作品をきっかけに参拝してくださった方々が持ち寄ってくださったグッズの数が増え、せっかくだから展示しようということになりました。最初は1ケースに収まっていたのですが、その後も沢山の方から奉納があり、今の展示の形になっています。展示しているものの他にも、収まりきらないグッズは裏で大切に保管しています。

藤森神社は馬の神社としての知名度が高く、最寄り駅から競馬場へ電車一本で行けるという利便性もあり、競馬ファンからの人気が特に高い神社でした。しかし刀剣ブーム後は刀剣を含めた様々な入り口から参拝する方も増え、参拝者の層が広がったそうです、辻さんは、一昔前は競馬好きのおじさんが多く参拝にいらしていたが、今は若い方を含め様々な方が参拝に来てくださる、と笑っていらっしゃいました。

（文4・崇田）



駈馬神事の紹介（かけうましんじ）



歴史

駈馬神事は藤森祭りで行われる神事の一つです。南門から割拝殿（わりはいでん）までの参道、約180メートルを猛スピードで駈け抜けながら、馬上で一字書き*や手綱潜（たづなくぐ）り*などの技を行っています。

天応（てんおう）元年に早良親王（さわらしんのう）*が征討将軍の勅（ちょく）を受け、藤森神社に祈誓出陣された結果、敵を撃ち滅ぼすことが出来た。このエピソードが駈馬神事の由来とされています。また、駈馬神事は昭和58年に京都市登録「無形民俗文化財」、古くから続く伝統行事になっています。

昔は、奉行所（ぶぎょうしょ）*の方や馬術の指南役の方が継承していました。現在は乗子（のりこ）と呼ばれる、馬に乗って技を行う役割を担う方々によって継承されています。

また、この伝統行事は藤森神社・藤森神社駈馬保存会・藤森神社駈馬実行委員会・藤森神社氏子さんの協力により、継続公開保存されています。

駈馬について

神社の参道は、専用馬場ではないため、駈ける場合は、馬場設備等及び傷害保険費用が必要になります。そのため、馬匹に引き綱付け静止又は歩行での技習得及び練習を行っています。それ以外にも、ドラム缶に乗って技の練習、馬屋さんのところに行き、技の入り方を練習するそうです。

当日はいきなり技を行うのではなく素駈（すがけ）*を行い、どのあたりで止まるかなどを馬に教えるそうです。乗子さんは馬の機嫌やコンディションを見極めて技を行うかを決めるそうです。

駈馬神事の見所

辻さんは、「他とは違う、馬上での技が見られるところ。近いところから見られるため、一歩間違えれば危ないが迫力があり勇敢なところに注目してほしい」と仰っていました。

語句説明

＊割拝殿（わりはいでん）…
横拝殿の構造に、中心に馬道（めどう）という道路を作り、通り抜けが出来るように設計された拝殿

＊一字書き（いちじがき）…
前後より後方へ情報を　お送りながら駈ける技

＊手綱潜（たづなくぐ）り…敵矢の降りしきる中、　駈ける技

＊早良親王（さわらしんのう）…
750？～785光仁天皇の皇子。
781年兄桓武天皇の即位に伴って皇太子となる

＊素駈（すがけ）…技は行わず、参道を走り抜ける

http://www.fujinomorijinjya.or.jp/kakeumasinnjinew2.html
https://osaka-bunkazainavi.org/glossary/%e5%89%b2%e6%8b%9d%e6%ae%bf
https://dictionary.goo.ne.jp/srch/all/%E6%97%A9%E8%89%AF%E8%A6%AA%E7%8E%8B/m0u/
https://omatsurijapan.com/blog/fujimorimatsuri-kakeuma/#i-4

馬について

引退した馬のお世話をしている方がおり、そこから馬を借りている。
毎年同じ馬が来るかわからないため、馬のコンディションを見極めながら技を行っているそうです。

その他

コロナの影響で駈馬神事を行うことができない年もありました。乗子さんは毎年馬に乗らないと感覚がくるってしまい、馬に乗ることが難しくなるそうです。これを防ぐため、無観客で駈馬神事を行った年もあるそうです。

駈馬の技紹介

一字書き

前方から後方へ情報を送りながら駈ける技
＜注目ポイント＞
全力疾走している馬に乗りながら『馬』という文字を書いている姿がとても凛々しく、圧巻です！

手綱潜り

敵矢の降りしきる中、駈ける技
＜注目ポイント＞
技を成功させた後、元の姿勢に戻るまでがとても速い。流れるような動作の美しさは必見です！

駈馬の技について

駈馬の技は全部で7つ披露されます。昔は、他にも数種の技がありましたが、安全面などを考慮し、現在は行われていません。

開催日時

毎年5月5日
13時～と15時～
二回行われます
小雨決行

（政策1・平川）

藤森神社の見所紹介

御朱印

藤森神社には色々な御朱印があり、その中に「鶴丸国永（つるまるくになが）」と書かれた御朱印があります。これは「京都刀剣御朱印めぐり」に関連するものです。こちらのイベントは、豊国神社の神職さんの呼びかけをきっかけとして、京都にある刀剣で有名な藤森神社・粟田神社・建勲神社・豊国神社の4社が集まって行われています。今年で12回目の実施となるなど、好評を博しています。辻さんは「多様な層の方に神社に訪れてもらう良いきっかけづくりになった」と仰っていました。

⇦通常のデザイン

⇦鶴丸国永の御朱印

「京都刀剣御朱印めぐり第12弾」のデザイン

※毎回デザインが変わります。

あじさい・藤の花

藤森神社は毎年6月頃に"紫陽花祭"を実施しており、6月15日には本殿での祭典にあわせて献花と献茶、神楽の奉納が行われ、土日には蹴鞠や太鼓、雅楽・舞楽などの様々な奉納行事が行われます。

神社内の2つの紫陽花苑には約3500株の紫陽花があり、造園家の方々と協力して育てておられるそうです。

また、現在「藤棚」を造るプロジェクトが行われています。「藤森」はもともと藤の景勝地でしたが、宅地開発によって藤は徐々に減少している状況でした。そこで「藤の情景を復活させたい」という想いで、「京都伏見・藤森神社～京都の古社で藤爛漫の地復活を～」というテーマのもとクラウドファンディングが行われました。最終的に目標金額を上回る支援を得られ、クラウドファンディングは無事に終了し、紫陽花苑内に約40メートルの藤棚が設置されました。また、藤棚の設置に際し、紫陽花苑内をバリアフリー化することによって、より多くの方々に花を楽しんでもらえる様に工夫されたそうです。

藤の花が咲き揃うのは、3年後の2026年の春頃になるようです。辻さんは、これから藤森神社の公式Xにて広報を行うと共に、訪れる方々にもその魅力を発信してもらうことで、より多くの人に訪れてもらうきっかけを作っていきたいと仰っていました。

（文4・井関）

深草ふれあいプラザ

藤森神社を会場に開催されている深草ふれあいプラザというお祭りについて紹介します。深草ふれあいプラザは伏見区深草支所が『深草に住むたくさんの人が「深草に住んでよかった。これからも住み続けたい」と思ってくれること』を目的に開催しています。また、辻さんは深草ふれあいプラザなどに場所を提供することで神社を身近に感じてもらいたいと仰っていました。

今年度の深草ふれあいプラザは4年ぶりの対面開催ということもあり、多くの来場者で賑わいました。今回学生スタッフは出店の時にできる行列整理やごみ分別などといった運営補助のボランティアに参加しました。ボランティアに参加した二人に感想をもらったので是非読んでみてください。少しでも興味を持ってもらえると幸いです。

（政策１・平川）

感想

私は前日準備とごみ分別のボランティアに参加しました。ごみ分別を行っている際、お祭りの参加者に「ありがとう」や「これからも頑張って」と声をかけていただいたことがとても印象的でした。お祭りの途中、雨が降ってきて大変でしたが、みんなと協力して無事に終わることができました。また、前日準備では地域の方々がたくさん話しかけてきてくださり、楽しく作業することができました！来年も参加したいです！　（政策１・平川）

今回のボランティアは裏から地域のお祭りを支えるという、いつもとは少し違う視線からお祭りを楽しめる珍しい経験ができたのではないかと思います。私は行列整理を担当し、長蛇の列ができるほど多くの人が来てくださったのでとてもやりがいを感じました！その分多くの屋台、地域の方々が参加していて関わる機会がとても多かったので、非常に楽しい時間を過ごせました！来年もぜひ参加したいと思います！！

（法律1・六波羅）

まとめ

寺社は行事や文化財の保存・活用をするにあたって、人材不足・財源不足などの問題を抱えています。

そのような中で、藤森神社の辻さんは「神社を維持していくことが、祭や文化財など全てを守ることに繋がる」と仰っていました。このように伝統文化を守っていくために地道な努力を重ねている方々がいることをより多くの学生に知ってもらい、行事や文化財に興味・関心を持ってもらうことが問題解決の第一歩になると考えます。この記事をきっかけに、自分達にできることから始めてもらえたら幸いです。

（文4・井関）

テーマⅡ　フードロス

SDGs　目標12.つくる責任　つかう責任

食品ロスは大きく分けると
2種類！

「事業系食品ロス」

事業活動を伴って発生する
食品ロス

「家庭系食品ロス」

各家庭から発生する食品ロス

世界の食糧支援量

国連WFP(食糧支援機関)
１年間の「食糧支援量」
（2021年）

約４４０万トン！！

貧困や災害時の緊急支援など、世界の人々に対して支援される食品の量より、日本で廃棄されてしまう食品の量の方が多いのです

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2310/spe1_01.html

食品ロスの削減目標

政府は2030年度の日本の家庭系食品ロス、事業系食品ロスをそれぞれ2000年度と比べて半減させることを目標としています！

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2310/spe1_01.html

【日本のSDGs達成度】

Major challenges
(↑深刻な課題がある)

Moderately improving
(↑少し改善)

（OECDにある日本のSDGs達成条件　参照）

食品ロスとは！

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のこと。食べ物を捨ててしまうのはもったいないだけでなく、地球環境にも悪影響を与えてしまいます。

日本の食品ロスの量は？

事業系

約279万トン（53.3%）
ex)小売店での売れ残りや返品
飲食店で発生する食べ残し
事業活動を伴って発生する

家庭系

約244万トン（46.7%）
ex)料理の食べ残し
使わず捨てられてしまう食品

計約523万トン
（2021年）

国民全員が毎日おにぎり一個分の食品を捨て続けているのに等しい！

国連WFPが2021年に実施した食料支援量の約1.2倍！

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2310/spe1_01.html

SDG s　目標12.つくる責任　つかう責任

SDGs目標12「つくる責任、つかう責任」とは、限りある地球の資源を守るため、持続可能な生産と消費のバランスを形成することを示した目標です。私たちは日常生活を送るうえで多くの物を生産・消費し、最終的には不要になったものを廃棄します。これらは当然必要な活動ではありますが、過剰な物の生産や廃棄が招く「エネルギー資源の枯渇」や「食品ロス」などが世界中で大きな問題になっています。

目標12が掲げられた大きな理由は、**私たちが生産・消費・廃棄活動を通して、地球の資源を使いすぎているから**です。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

〈今日から私たちにできること〉

- ゴミの削減に協力する
- 再利用に努める
- 公的な認証のある商品を購入・利用する

https://www.asahi.com/sdgs/article/14726435

（経済３・八田）

SDGsを支援する企業の取り組み

食品廃棄物の削減に向けた取り組みの一環として、
様々な企業がSDGsを支援しています。
そこで、SDGsの達成に向けた近畿の企業の取り組みを紹介します！

江崎グリコ株式会社（大阪府大阪市）

・「ふぞろい品」の販売

Glicoグループでは、高度な需給予測により過剰在庫を持たない取り組みや、商品の微細な欠けなど、品質に問題のない商品を「ふぞろい品」としてアウトレット販売などを行い、食品ロスの削減、環境負荷の低減に取り組んでいます。

・保存食賞味期限お知らせシステム

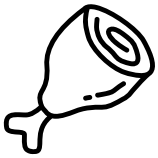
Glicoの販売する保存食（ビスコ保存缶、カレー職人）の賞味期限が切れる前に、メールでお知らせするサービスを提供しています。いざという時に必要な保存食を、賞味期限が切れる前に消費していただくよう促します。

・食品リサイクル・ループ取り組み

工場から排出される食品残渣(ざんさ)で育てられた豚を社内の従業員向け食堂の食材として提供する食品リサイクル・ループ取り組みを定期的に行い、ロス削減や従業員の廃棄物対策への意識向上につなげています。また、食品残渣から作られた肥料を「こどもぴあ保育園」の家庭菜園で使用し、採れた野菜を保育園の昼食で提供しています。

（出典）江崎グリコ株式会社
https://www.glico.com/jp/csr/about/environment/foodloss/

日本ハム株式会社（大阪府大阪市）



・牛肉製品のロングライフ化

日本ハムでは、豪州の食肉処理工場における世界最高水準の衛星管理体制や工場製品の日持ちを長くする容器包装の採用により食品のロングライフ化（消費期限の延長）に成功しており、販売店や家庭内での食品ロスの削減が期待できます。

・常温で保存可能な商品の開発

2021年3月に「ストックポーク」シリーズとして365日保存可能なハム・ソーセージ3品、2021年5月には180日常温保存可能な「ストックミート」など、食品ロスの解決だけでなく、災害時の非常食としても役立つ商品の開発に取り組んでいます。

・コンシューマ商品の小分け

コンシューマ商品（個人・家庭向けに作られた商品）に関しては、小分けタイプに変更しています。ロースハムなどの1パックあたりの標準枚数を4枚程度に抑え、食べ切りサイズの容器包装にすることで、家庭内での食べ残し・廃棄の減少に取り組んでいます。

（出典）日本ハム株式会社
https://www.nipponham.co.jp/csr/

このような企業の食品ロス削減への取り組みは、SDGs達成への貢献につながるといえます。また、各企業にとっても自社の取り組みとSDGsとの関連性を合わせることで、食品ロス削減に貢献しながらも、より幅広い企業活動へとつなげることも可能です。

（経営４・松本航）

②食品ロス改善への取り組み

~食品ロス改善への取り組み~

食品ロス改善に関する取り組みは・・・・・・・

・みなさんが無意識に取り組んでいたもの🖐🍙🥗🍞

・知っておかなければもったいない取り組み⛱️

などなど様々なものがあります！👍

今回は、みなさんに意識してもらいたい活動・知ると得する活動の２つを紹介します！！

①てまえどり

＜てまえどりとは？＞

みなさん！てまえどりはご存知ですか？？

てまえどりとは、

購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。（環境省HP参照）

このてまえどりという活動は、食品ロス改善活動の中で一番身近に感じるものではないでしょうか？？

コンビニ・スーパー・薬局、、、

こうした身近で便利な場所で、このデザインを見かけたことはありませんか？？

↑てまえどりポスター（環境省HP参照）

まだ食べないから、消費期限が長い商品がいいなぁ

新鮮な食べ物を食べたい🤤

＜実際の活動＞

・セブンイレブン：エシカルプロジェクト

→消費期限が近い商品に５％分のnanacoポイントを付与！シールが目印👍

（セブンイレブンHP参照）

上記のような意見は出てきて当然です。

もちろん、てまえどりはあくまでも「呼びかけ」であり、「強制」ではありません。ですが、「てまえ」にある商品を意識して購入するというあなたの些細な気遣いが、巡り巡って食品ロス改善につながっていきます。読者のみなさん、今日からてまえどりをしませんか？？

セブンイレブンでてまえどりに取り組む方へのインタビュー！！

～てまえどりはあくまでも呼びかけ、大事なのは信頼と安心～

（吉村裕司さん）

セブンイレブン
七条大宮店
オーナー

てまえどりをはじめとした食品ロス改善への取り組みは、お客様への信頼が大前提。てまえどりの対象となる食品は消費期限が短く、早く食べないといけない。そのため、ただポイントや割引をつけて購入を促すことは、消費期限が短いから購入してという「押し付け」になってしまう。だからこそ、まずはどんな商品を購入しても安心してもらえる信頼関係が必要になってくる。私たちが提供する商品が安心に購入できるという信頼関係があってこそ、てまえどりの活動は成り立つ。食品ロス改善の活動をする際、お客さまを無碍に扱うような活動はしてはなりません。

（文４・岡）

②食品ロス削減アプリ

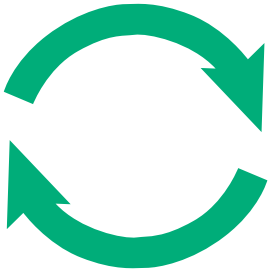
〈スマホで手軽にロス削減〉

　フードロスを防ぐために私たちがすぐに取り組めるものの一つにアプリの利用が挙げられます。食品ロス削減アプリを利用すると、食品ロスを減らせるだけではなく、お店の利益が増えたり、安く食品が買えたりするなどのメリットがたくさんあります😘
　今回はその一例として「TABETE」を紹介させていただきます！

〈TABETEとは？〉

まだおいしく安全に食べられるのに売り切るのが難しいパンやお惣菜などを通常より手軽な値段で食べ手に届けるアプリです📮

〈みんなが美味しいロス削減のサイクル〉



　アプリ上での値下げだから…ブランド価値を損なうことなく廃棄を減らせる！

　レスキュー価格で好きな食べ物を美味しく食べて、食品ロス削減に貢献できる！

〈実際に利用してみました🛍️〉

利用させていただいたのは「KAMOGAWA BAKERY 」さん

　ベーグルを販売するこちらのお店では、次の日に常温では提供が難しい商品を通常の半額以下で販売しています。今回私が購入したのは、冷凍ベーグル10個セットです🍩
　実際に食べてみると、電子レンジやトースターを使うことでもっちりモチモチのおいしいベーグルをいただくことができました！さらに、ベーグルの種類はその日お店で売れ残ったものの中からセレクトされているので、利用する度にいろんな味のベーグルを楽しむこともできます。

〈TABETE以外のアプリでロス削減〉

『冷蔵庫を玉手箱に』
賞味期限が近い食品を知らせてくれて
さらに家にある食材を使ったレシピを
複数提案してくれる

『もったいないを価値へ』
パッケージ不備等で販売できない食品を
低価格で購入できる
売り上げの一部は
環境保護や災害支援などに寄付

今回紹介した取り組み以外にも食品ロス改善を目指す活動は多くあります
あなたにあった食品ロス改善活動も見つかるかも？

（心理１・田中）

③セカンドハーベスト京都

セカンドハーベスト京都

って何？

支援を必要とする人々を支える団体等へ、食料を提供する活動を行っている団体です。
そして、この活動を通じて食のセーフティーネットを京都において構築し、社会のインフラの1つとなることを目標としています。

＜主な取り組み内容＞

1．フードバンク
2．食のセーフティーネット事業
3．こども支援プロジェクト
4．食品ロス削減啓発事業

様々な活動をされているなか、
『**こども支援プロジェクト**』を一部ご紹介！

～目指すもの～

”おなかが減ってつらい思いをするこどもをなくしたい”
そんな想いから始められたプロジェクトです。府内全ての希望される家庭に食品を届けることを目指しています。

その他、セカンドハーベスト京都ではボランティア活動等を含めた
多くの取り組みが行われています！気になる方はぜひ調べてみてください！

このようなセカンドハーベスト京都の取り組みに共感し「**自分も食品ロス削減に貢献したい！**」
と思った方もいらっしゃるのではないでしょうか？
そのような方々へ、セカンドハーベスト京都、ひいては食品ロス削減へ貢献することができる方法をご紹介します。

⭐⭐⭐⭐⭐ 今回ご紹介する方法 ⭐⭐⭐⭐⭐
🍎「**食品の寄贈**」と「**お金の寄付**」💰

Ⓐ食品の寄贈

自宅で余った食品や、贈答品として貰ったけれど自分の苦手な食品で食べられそうにないというものなどはありませんか？
そのような食品を、「セカンドーハーベスト京都」には寄贈することができます！！
セカンドハーベスト京都への「食品の寄贈」に関する情報！(HP参照)

👌 「**受け付けている食品**」

- レトルト食品
- お菓子
- 缶詰
- 野菜（受け入れ曜日に制限あり）
- 果物
- インスタント食品
- 調味料各種
- 飲料（ジュース・　コーヒー　紅茶等）

✕ 「**受け付けていない食品**」

- 冷凍食品
- 賞味期限の記載がないまたは賞味期限が1ヶ月未満のもの（砂糖・塩を除く）
- アルコール類（料理酒を除く）

（経営３・太田）

～～～～～～～～～持ち込み手段～～～～～～～～～

・食品の宅配便による送付または持ち込み

→セカンドハーベスト京都が提携している倉庫に直接食品を持ち込むか、そこへ宅配便を送るという方法があります。（送付先住所↓）

〒611-0041 京都府宇治市槇島町中川原125 「大倉産業株式会社物流倉庫内」

・フードドライブへの持ち込み

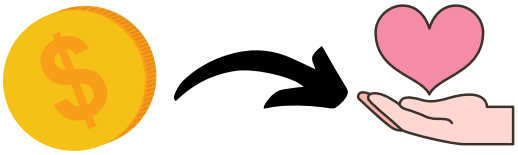
→フードドライブという、余った食品を学校や会社に持ち寄り、それらをまとめて団体や施設、フードバンクなどに寄贈する活動を実施しているところがあり、そこへ食品を持ち込み寄贈する、という方法もあります。

（実施施設一部紹介↓）

・公益社団法人京都YMCA(住所：京都市上京区室町通出水上ル近衛町44)

なぜお金を寄付するの？

Ⓑお金の寄付



そもそも、なぜお金を寄付することで食品ロス削減に繋がるのか、疑問に感じる方もいらっしゃるのではないでしょうか？

セカンドハーベスト京都は、食品を「**無償**」で収集提供されているため、収益が発生することがありません。「**私達がセカンドハーベスト京都にお金を寄付することで、そのお金が食品ロス削減のための活動資金になる**」という仕組みです。

食品の寄贈以外に、お金の寄付という応援の形もあります。

あなたの好きな形で取り組みましょう！

～～～～～～～～～寄付の手段～～～～～～～～～

・振込・クレジットカードによる寄付

セカンドハーベスト京都への直接振込または、クレジットカードによる寄付が可能です！

（https://syncable.biz/associate/2HK/donate）

・京都市のふるさと納税を利用した寄付

京都市のふるさと納税システムを利用して、前述した「こども支援プロジェクト」へ寄付することができます。

（https://sites.google.com/view/2hk-furusato/）

今回ご紹介したセカンドハーベスト京都をはじめ、フードバンクやフードドライブといった食品ロス削減活動は各地で行われています。もしかすると、あなたの身近な商業施設やスーパー等でも行われているかもしれません。食品ロス削減活動への参加の第一歩として、情報を集めたり、実際に食品やお金を寄贈・寄付してみてはいかがでしょうか？

今回ご紹介したものは、セカンドハーベスト京都の活動のごく一部です。さらに詳しく知りたい方は、セカンドハーベスト京都のHPを是非ご覧下さい！

（https://www.2hkyoto.org/）

（文４・千葉）

「京都風緑（かざみどり）」とボランティア

目次（トピックス）

京都風緑の循環型農業

今後の展望

・養蜂の取り組み

・真竹事業の展開

京都風緑とボランティア

・ボラ参加者に聞いてみた
「京都風緑への思い」

・京都風緑の代表者が語る
「ボランティアへの思い」

農園紹介

今回取り上げた団体

京都風緑

≪代表≫

杉井 正治

≪住所≫

〒612-0812
京都市伏見区深草
坊山町41-10

≪連絡先≫

090-7110-1133 (代表)

京都市伏見区深草の丘陵地で農業を営む京都風緑（かざみどり）では、
自然の流れを活かした『無農薬』『自家採取』『自家栽培』による
循環型農業に長年に渡って取り組まれています。

タケノコ、九条ネギ、レモンなど多くの野菜を栽培しており、
これまでに育てた野菜の種類は数え切れません。
とくに竹チップを肥料に育てた白子タケノコは別格の味です。

普段はお目にかかれないキヌガサダケの栽培や、
セイヨウミツバチによる養蜂の取り組み、
京都市と協働して行っている真竹事業など、
日頃から精力的に活動しておられます。

そんな京都風緑の活動には、沢山のボランティアが集まってきます。
若者からシニアまで、幅広い年代の参加者が集い、
その時々に合ったボランティア活動に共同で取り組んでいます。

龍谷大学の学生もボランティアとして頻繁に参加しており、
大学卒業後も継続的に京都風緑へ足を運ぶOB・OGも数多くいます。

今回の記事執筆にあたっては、
京都風緑の団体代表である杉井正治さんに取材協力していただきました。

風緑ならではの循環型農業の魅力や面白さ、
京都風緑の活動に欠かせないボランティアに対する思いについて、
私たち学生スタッフが深掘りしてきたのでご紹介します。

京都風緑の循環型農業

一般的に、循環型農業とは「本来捨てられるはずの物を資源として活用し、もう一度自然へと循環させることで、環境への負荷軽減を目指した農業体系」を指します。しかし京都風緑（以下、風緑と表記）における循環型農業には、もう一つ大事な要素があります。それは杉井さん曰く「**自然本来の在り方を大事にする**」ことだと言います。

自然本来の在り方を大事にする

一つ分かりやすい事例として、レモン栽培を挙げてみましょう。京都風緑のレモンの栽培に関しては、最初に肥料を入れるだけで、それ以降はほとんど水やりは行いません。では、なぜ水やりをしなくても大丈夫なのでしょうか？それは、野菜自体が周囲の自然環境に適応しているため、わざわざ人の手を入れなくても、立派に美味しく成長するからです。京都風緑では、野菜が自然本来の手法で、ありのままに成長することに重きを置いています。人為的な手法を多用することはしません。だからこそ必然的に、無農薬・自家採取・自家栽培という”有機栽培”の形態を成しているともいえます。

もちろん、立派に美味しくレモンが育つためには、必要なときに必要な分だけ手助けしてあげなくてはいけません。たとえば、気象状況やモグラ被害といった外的要因には、人間の手を入れて野菜を保護する必要があります。激しい雨風や台風などの異常気象が発生する場合には、苗木の固定や、肥料袋などの底を抜いた「あんどん」で苗を保護します。レモンの葉を食べにやってくる虫は手作業で毎日取り除きます。地植え後にレモン畑を狙いにやってくるモグラには、昔から伏見地域で栽培されている唐辛子を用いたり、モグラの嫌がる音を伝える風車などを設置して対策します。

こうした外的要因への対策以外にも、たとえば、苗植えの段階（育ち始めの頃）には、どのような鉢で育てるのが一番よく根を張るのかを比較検証してみたり、地植えの時期にはビニールハウスや路地周辺など、農園のどこで良く育つのかを模索したりします。こうした試行錯誤の積み重ねの末に、味の良いレモンの実が収穫できるようになります。

「野菜にとって居心地のよい状態はなにか」「美味しい野菜はどうしたら出来るのか」野菜の成長に寄り添いながら、どのように育つのかを先読みする。そして、その予測をもとに日々試行錯誤を続けるなかで、風緑独自の野菜の育て方や管理方法が編み出され、美味しい野菜や果物が育ちます。すると特別意識していなくても、いつのまにか環境に優しい農業になっているのです。

また、「自然本来の在り方を大事にする」考え方は、そのほかの活動にも反映されています。たとえば風緑では、生ゴミを再利用した堆肥を使用しています。この堆肥は、近隣の保育園から出た給食の食べ残しを、京都市が提供するコンポストに投入し、機械の中で発酵させて作ります。出来上がった堆肥は、畝作りの際に畑へ撒いたり、竹藪全体に撒いてタケノコの肥料にします。こうした取り組みは、生ゴミの減量化や資源化を促進する一方で、市民のごみ問題やごみ減量に対する意識の向上も図っています。風緑が、あえて”近隣の保育園”から生ゴミを回収する理由は、ただ単純に堆肥作りがしたい訳ではなく、子どもたちの食育に寄与すると考えているからです。

保育園の子どもたちに、コンポストの存在や、堆肥作りの大切さを熱心に伝えようとしても、なかなか「食の循環」はイメージしにくいです。そのため風緑では、子どもたちに野菜や果物の収穫体験など農作業に関わる機会を提供しています。野菜の栽培～調理～堆肥作りという一連の体験から、持続可能な「食の循環」を子ども自身の五感をとおして学んでもらう仕組みを作っています。これが子どもたちにとって最大の学びになります。「**自然本来の在り方を大事にする**」**ことは、「自然と人」の関わりを蔑ろにせず、しっかりと向き合い続けることで、本当の意味での「持続可能な農業」を探求すること**だと言えます。これが、風緑の循環型農業です。

今後の展望

京都風緑では、有機栽培以外にも、さまざまな事業に取り組まれています。
今回はそうした活動の中から、いくつかピックアップしてご紹介します。

真竹事業の展開

伏見周辺にみられる竹の多くは、孟宗竹が大半を占めています。孟宗竹は江戸時代に中国から取り入れられ、伏見の丘陵地では竹の植栽に適していたことから、食用としてタケノコ栽培が盛んになったとのこと。一方、古来から日本に生息している真竹は、滑らかでつやがあり弾力性に優れていることから工芸品や建築資材として今日に至るまで用いられてきました。

孟宗竹
（モウソウチク）

真竹
（マダケ）

写真：林野庁HP「主な竹の種類」https://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/take/syurui.html

2023年夏頃、京都市から真竹の植栽について話をもちかけられました。風緑では、「竹林を活かして儲かる農業をする」という方針のもと、長年にわたって持続可能なタケノコの栽培を実践してきました。そこで培ったノウハウと経験が買われたようです。現在は「竹を育てる人（京都風緑）」×「竹を加工する人（竹貞加工業者）」×「事業を興す人（京都市）」の三者協働で、事業検証を行っています。

事業として成立するまでには4-5年は掛かるとのこと。また、秋から冬にかけては農閑期にあたるとともに、竹の切り出し時期でもあります。伏見周辺の農家らと協働で取り組んだり、ボランティア参加者を募ったりすることも計画しているそうです。真竹事業という新たな展開に期待が高まります。

養蜂の取り組み

2023年春からセイヨウミツバチによる養蜂に取り組まれています。ミツバチは小さな木箱のなかで一つの大きな社会を形成しています。女王蜂を頂点とし、働き蜂・雄蜂が役割を分担して秩序のある階級社会を構成しています。そして、ミツバチは凄く繊細な生き物です。試しに少量の蜜を拝借しただけでも、外敵による脅威とみなして木箱から去ってしまいます。養蜂に挑戦し始めて、約1年が経った現在でも試行錯誤を続けています。

大変ではありますが、それでも取り組み続ける理由は、とにかく美味しいから。ミツバチの飼育環境が変われば採取できる蜂蜜の味も変わるようで、杉井さんが言うには『採取できる蜂蜜の味は、他の地域とは違う特有の美味しさがある』『美味しいからこそ、やりがいがある』とのこと。実際に採れる蜂蜜の味は、喉に突っかかる感じがなく、さらさらとしていて甘いそうです。今後は木箱の数を増やして、ミツバチにとって過ごしやすい設置場所を模索していくようです。

ちょっと一息

伏見の土壌の秘密

なぜ伏見の丘陵地が、野菜・果物の栽培や、竹の植栽に適しているのか？

深草伏見周辺は、基本的に大阪層群という河川や湖などの陸成層で、とくに稲荷山付近ではチャートなどの堆積物による堅い岩盤が見られます。しかし、かつて海水準変動によって大阪湾の海水が稲荷山周辺の内陸まで入り込んだ時期があり、本来ならば大阪層群には見られないはずの**海中で堆積した堆積物からなる地層**ができました。実は、それが伏見の丘陵地にあります。

伏見の丘陵地で竹藪やタケノコが育ちやすい理由には「**海成粘土層**」と呼ばれるミネラルと土壌微生物が豊富で、植物の成長に適した柔らかくて酸性の土壌が広がっているからなのです。風緑の農園においても、こうした土壌の恩恵にあやかることで美味しい野菜や果物が収穫できる訳です。

土って、大事やな。

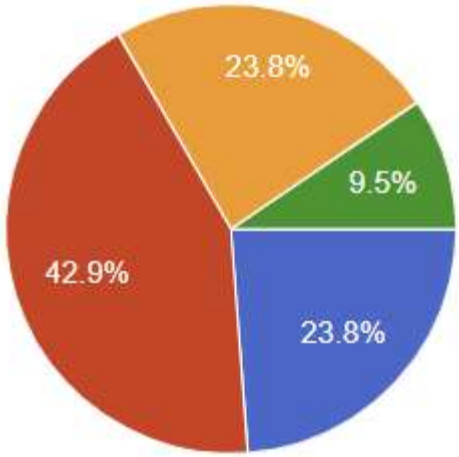
（政策4・伊野）

京都風緑とボランティア

今回の記事制作にあたり、過去に京都風緑の活動に参加したことがあるボランティア参加者へ向けてアンケート調査を実施しました。龍大生を対象に、既卒も含めて計21名の方に回答いただきました。主な質問内容は下記のとおりです。

参加のきっかけ、活動前後での気持ちの変化、
活動をとおして学んだこと、風緑の魅力、杉井さんの印象 etc.

活動への参加回数（21人中）



青 1回　　黄色 5~10回
赤 2~5回　　緑 11回以上

参加のきっかけ

風緑の活動に参加し始めたきっかけとしては、「周りの人たちが活動に参加していた」という回答が過半数を占めていました。友達や先輩に誘われて一緒に参加したり、風緑での活動経験を聞いて『農業ボランティアは経験したことがないから、一度参加してみよう』と関心を持ち始めた人が沢山いました。また、龍谷大学ボランティア・NPO活動センターが主催する「ボランティア体験講座」をとおして、風緑の活動を知った人も多いようです。

活動前後での気持ちの変化

風緑のボランティア活動は、活動前と後の印象が大きく変化していました。活動前の印象では、農業が主体であるため、一般的に広く知られている「きたない・きつい・きけん」といった3K、つまり「大変」という印象があり、参加者の中にも「重労働だと思っていた」といった意見があるほどでした。このような先入観から、風緑ボランティアの参加には慎重で、かつ「しんどさ」を感じる考え方が広がっていたと思います。

しかし、活動をしてみると、参加者たちの感想はかなりポジティブな印象に変わっていました。「しんどさ」を感じる一方で、作業が終わった瞬間に得られる達成感や、杉井さんから学ぶ多様な知識、自然の大切さ、そして体を動かすことの楽しさなど、活動の成果に対して肯定的な意見が数多く寄せられました。これは、活動が予想以上に豊かな経験や学びができるのを意味し、参加者たちが新たな価値や楽しみを見いだす場となっているのが分かります。

活動をとおして学んだこと

活動を通して学ばれたことに関する意見は、特に農業や竹林に関する知識や技術に興味深いという意見が多く取り上げられました。参加者たちは、普段は農業に触れる機会のない学生が多かったため、活動によって新たな知見を得ることができたようです。具体的な知識として、モグラ対策に唐辛子が効果的であることや、米を研いだ水を野菜にかけると害虫を寄せ付けない効果があることなどが挙げられています。これは筆者も知らなかった情報で、本当に現場に行ってみない限り、簡単には得られない情報であり、生活の知恵ですね。

また、単なる知識だけでなく、農業の大変さや自然が人の手によって守られている現実を実感できたという意見もありました。これは、活動を通して参加者が実際の農作業や竹林整備に取り組むことで、日常生活では見過ごされがちな環境への配慮や維持の難しさを理解する機会を得た結果と言えそうです。特に、「竹林整備は生物多様性を守ることに繋がる」ことや、「風緑の団体の地域では作れないであろう野菜や果物の栽培を試み、範囲を広げることで様々な面でのコストカットが見込める」ことを学び、農業や林業が社会全体において重要な業種であることを改めて認識したとの声もありました。

風緑での活動を通じて、参加者は単なる知識の習得を超えて、実践的な経験で社会や環境への理解を深めたようです。

京都風緑の魅力

参加者が感じている「京都風緑の魅力」とは何でしょうか。1つ目の魅力は、風緑での活動を通じて普段経験できない非日常的な体験ができることです。自然とのふれあいや新しい環境での作業は、参加者にとって心身のリフレッシュや刺激となり、普段の生活から抜け出すきっかけとなっているようです。大阪や京都といった都市部に住んでいる人々にとっては、風緑が提供する非日常感が特に価値あるものとなっています。風緑は、自然とのコミュニケーションで得られる癒しや学びの場であるといえます。

2つ目の魅力は、農業の苦労や竹林問題など、多岐にわたるテーマに触れられることです。たとえば風緑の活動を通じて、普段の生活では気が付きにくい農業従事者の苦労や、竹林の保全にかかる問題に対して理解を深めることができます。また、環境問題や持続可能な農業に対する関心が高まるだけでなく、農業や環境以外の社会課題についても“自分事”として考えて目を向けることが大切であることに気が付くことができます。

杉井さんの印象

多くの参加者が杉井さんに対して「明るく元気な人」という印象を持っていることが分かりました。杉井さんのポジティブであり活気にあふれた性格は、ボランティア活動において元気が出る雰囲気を生み出し、参加者たちに積極的なエネルギーを与えているでしょう。このようなボランティア環境は共同作業をより楽しく、充実感のあるものにしていることがうかがえます。また、「人柄の良さが分かり、参加者を魅了する」との意見も挙がりました。おそらく、彼のポジティブな性格や熱意、信念をもって活動する姿勢が、参加者とのコミュニケーションを円滑にし、協力関係を築く要因となっているでしょう。

さらに「自分たちの信念をしっかり持っている」という肯定的な意見も寄せられました。杉井さんがインタビュー(前頁)で示した農業への熱意が、しっかりと参加者にも伝わっているようです。参加者の多くが、杉井さんの情熱に共感し、彼をリーダーとして尊敬していることがうかがえます。

参加者の声を踏まえて（編集後記）

風緑のボランティア活動に参加した経験を通して、参加者たちは非常に豊かな経験であったようです。特に杉井さんが、無農薬栽培、循環型農業のような環境保全にどれだけ熱意を持っているかが分かりました。また、ボランティアに参加することで参加者が自然の大切さと収穫の喜びを学び、知人を誘い、その知人も喜びを知るというのは、もう一つの「循環」ではないかと思います。 個人的にボランティア参加者として一番のメリットはやはり収穫した果物、野菜をもらえることですね。笑

このように、風緑のボランティア活動は単なる作業だけでなく、参加者に多くの新しい発見や経験をもたらし、自然との共生や地域の環境保護に対する理解を深める機会となっていると思います。そこで、筆者も風緑ボランティアに参加してみたいと思い、春休み期間にボランティアに参加しようと思います。 風緑では、有機農業以外にも竹林整備に取り組まれていたり、たくさんのボランティア参加者と交流できたりします。皆さんもこの機会に参加してみませんか？

（国際4・鄭）

京都風緑の代表者が語る「ボランティアへの思い」

「誰かのために」ではなく「自分のために」

「ボランティアに対して何か思うことはありますか？」と杉井さんに質問してみたところ、『もし自分だったら、誰かのためにボランティアとして参加することはない』という意外な回答が返ってきました。誰かのために自分が何かをする（してあげる）という姿勢で関与し始めてしまうと、後々に自分の行動を顧みたときに確固として自分の中に得られる（残り続ける）ものがなく、わざわざボランティアとして参加する気力が湧かないのだとか。だからこそ杉井さんは『ボランティアとして参加する人たちには「誰かのために」ではなく「自分のために」この（風緑の）活動に関わってほしい』と言います。『参加の動機がどうであれ、同じ5-6時間のあいだ活動するのなら、何か学んでやろう、得てやろうという気持ちで、一生懸命に取り組んだほうが自分の人生にとって役に立つ』だけでなく、『自分のために一生懸命に活動することが、結果的には他者のためになっている場合がほとんど』とのこと。

こうした杉井さん自身のボランティアに対する考え方は、実際、普段ボランティア参加者と接するときにも非常に意識されています。たとえば、ブルーベリーの収穫にしろ、ビニールハウスの設営にしろ、石拾いや草引きにしろ、どんな活動に取り組むときでも、必ず初めに「これからどんなことをするのか」「なぜこの活動に取り組むのか」活動の趣旨と目的を事前に参加者へ伝えることを怠りません。このひと手間が、ボランティア参加者の自主性や積極性を高めることに繋がるからです。

風緑のボランティアに参加するきっかけとしては、先輩や友人から誘われて参加したケースが一番多いです。初めから農業に強い興味関心があった訳ではありません。それでも、多くの参加者が継続的にボランティアとして活動を続けています。その背景には、きっとボランティア参加者が、実際の活動を通じて杉井さんを含めた京都風緑の理念や夢に「共感」したからでしょう。京都風緑とボランティアの関係は、「私、する人。あなた、される人。」という与え手・受け手の関係ではなく、立場は異なるものの、同じ願いや夢を実現する対等な「仲間」「同志」の関係になっているのではないでしょうか。ボランティアコーディネーションの観点からみると、このような「共感」によって成立する「仲間」や「同志」としての取り組みを、「共同の企て」と呼びます。活動のなかで「共同の企て」を意識し実践しているからこそ、多くの参加者が杉井さんに魅了され、風緑の活動にボランティアとして集まるのでしょう。

一生懸命に活動し続けて得られること

一生懸命に自分のために活動し続けることは、自分のためにもなり、いつのまにか誰かの助けにもなる。そうした経験を積み重ねることで得られることは、風緑には沢山あります。農園に通い続ければ、旬の野菜が何かを知ることができたり、循環型農業に触れる機会をとおして自分たちの食を見直す機会になります。久しぶりにボランティアへ参加したときに、かつて自分が一生懸命に整地作業をしたところが、畑になって立派に野菜が育っている光景を目にしたら、「あのとき頑張ってよかったな」と達成感が得られ、その後の活動のモチベーションにもなります。

また、風緑の活動では、学生から社会人まで幅広い年齢層の人たちが協働で農作業に取り組みます。そうした世代を超えた人同士の関わりを通じて、社会に出た時に必要なコミュニケーション能力を養ったり、ボランティア活動以外でも親密な交流を持てるだけの関係性を築いたりすることができます。こうした**風緑ならではの学び**と、**一生懸命に取り組む人たちの協働関係（人間関係）**の存在もまた、風緑に多くのボランティア参加者が集う理由といえます。

（1）早瀬昇・筒井のり子, 2020,『ボランティアコーディネーション力 第2版 －市民の社会参加を支えるチカラ』中央法規出版, p78-79　（政策4・伊野）

おわりに（読者へのメッセージ）

私は、風緑に休みの日や授業の間にも行くほど通い続けています。しかし、そんな私もはじめから農業に興味を持っていたわけではありません。そして大学生になるまでボランティア活動自体したことがありませんでした。

この活動を始めたきっかけは、ボランティア・NPO活動センターの企画であるボランティア入門講座です。初めて竹林整備のボランティアを体験しました。このときは、伐採した竹をチッパーに投入し竹チップを作る作業でした。この時私は、はじめてのボランティア活動です。感想は、かなりの重労働だったため、体験が終わった後はもう二度とやりたくないと思っていました。

しかし、学生スタッフの先輩や友達に誘われ、何回か活動を行っていると次第に達成感が生まれ、より竹林整備や農業に関心を持ち始めました。無農薬のネギをいただいて初めて食べたときに自然の甘みがなんともいえないおいしさで、感動しました。同時に活動している分野菜にかける手間や時間がかかることを学んだのでこれだけのおいしさを得るためにはここまでの努力が必要であると学びました。そのため、何かお役に立てればなと思い活動を続けています。幅広い年齢の方と一緒に活動出来るのでコミュニケーション能力がつき、就活の面接にも生かすことが出来ました。

ボランティア活動は、大学の講義では知ることのできない新しい発見や体験がたくさん詰まっていると思っています。自分自身も風緑のボランティア活動で様々な体験や経験を積み、人として成長することが出来ました。「なにかやってみたい」「興味はあるけどちょっと不安」という方も気軽に参加出来るものはたくさんあるので、いろんなボランティア活動から自分に合った活動を見つけてみてはいかがでしょうか。

（経営4・大原）

もっと詳しく！！

京都風緑の活動を取り上げてる記事をいくつかご紹介します。
興味関心があれば是非ご覧ください。 見出し文等は各種記事から引用しています。

『農業で自然を守る。』京都稲荷山の大自然で、おいしい野菜が育つわけ【市民農園「風緑」】

京都の観光名所、伏見稲荷神社の千本鳥居から裏道を抜けて歩くこと10分。今回ご紹介する市民農園「風緑」があります。この農園を管理しているのは杉井正治（すぎい まさはる）さん。ご近所の農家さんやボランティアの人々と一緒に農園を管理しています。・・・

by おいしいプロデュース

生産者と触れ合う「街中農業体験」 。深草から広がる農業×都市の新しい関係。

京都市伏見区深草で少量多品種の農業に取り組む京都風緑の杉井 正治さん。ビジネスマインドをもった生産者であり、深草の竹林問題にも深く関わるなど多彩な顔をもつ杉井さんは、独自の農業体験も展開しています。生産者と消費者、学生や企業など、さまざまな人たちがフラットにつながる、杉井さん流の農業体験について取材しました。・・・

by Link（暮らしと農がリンクする 都市農業の今を伝えるJA京都市メディア）

農園紹介
SUGII FARM

風緑、コダワリの農業

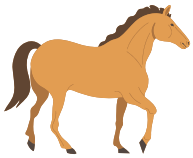
▲竹林

▲畑の様子

▲収穫物の一部。ボランティア参加者はそのおいしさに必ず衝撃を受ける

躍動するボランティア

～おわりに～



最後まで『ボラセン特集号』を読んでいただきありがとうございます。読者のみなさんの日常に少しでも新たな気づきや刺激を与えることができたなら、ボラゴン制作メンバーも嬉しく思います。

今回取り上げた３つのテーマの内容は、皆さんがすでに知っているもの、初めて知るもの、様々だったと思います。ですが、これらは世の中で展開されている活動のごく一部に過ぎません。３つのテーマでもし興味があるものがあれば、ぜひ調べてみてください。きっと、あなたの知見を広げるきっかけになります。

もちろん、３つのテーマ以外にも社会問題やボランティアなど様々な活動が展開されています。それは、2024年1月1日に発生した能登半島地震もその１つです。石川県能登半島において、震度７に及ぶ大規模な地震が発生し、広範囲にわたる地域や多くの人々に多大なる被害を及ぼしました。能登半島地震において亡くなられた方々へのご冥福をお祈り申し上げますと共に、そのご家族や被災された方々に、心からのお悔やみとお見舞いを申し上げます。こうした災害や社会問題で苦しむ人々、災害や社会問題改善のために活動されるボランティアの方々の活動を他人事とは思わず、今を生きる自分たちに何ができるのか考えてみてはどうでしょうか。その行動は人のつながりを作るきっかけになると共にそのつながりはいざ自分が困った時にきっと助けてくれると思います。こうした活動の第１歩を踏み出してみてはどうでしょうか。

ボラゴン特集号制作チーム

＜ボラゴン特集号制作チーム＞

（伝統）　　：崇田ゆきの　喜多真央　井関萌乃　平川育海
（食品ロス）：岡智浩　千葉圭喜　松本航紀　八田知紗　太田早紀　田中あかり
（環境）　　：伊野涼雅　大原健太郎　松本裕生　鄭叡智

発行日:2024年
発行・編集:龍谷大学ボランティア・NPO活動センター
深草キャンパス・ボラゴン特集号編集チーム

龍谷大学ボランティア・NPO活動センター
■深草キャンパス
〒612-8577　京都市伏見区深草塚本町67
Tel:075-645-2047　Fax:075-645-2064
・京阪本線「龍谷大前深草」駅下車、西へ徒歩約3分
・JR奈良本線「稲荷」駅下車、南西へ徒歩約８分
・京都市営地下鉄「くいな橋」駅下車、東へ徒歩約７分
URL:https://www.ryukoku.ac.jp/npo/
E-mail:ryuvnc@ad.ryukoku.ac.jp

ボラゴン特集号をお読みいただきありがとうございます！

アンケート協力のお願い

　ボラゴン特集号制作チームでは、より良い冊子を提供するために、簡単なアンケートを行っております。ぜひQRコードから率直なご意見・ご要望をお聞かせください。
　今後の活動の励みにもなりますので、ご協力のほど何卒よろしくお願いいたします。

※アンケートの回答は統計的に処理され、特定の個人が識別できる情報として公表される事はありません。

ボランティア・NPO活動センターをもっと知りたい方はこちら！

X

Instagram

ホームページ