

サンゴをまもる フレンドシップ通信

2020
December

海に囲まれたこの島で、
古くから人々の生活には美しい海がありました。
そんな海の恵を支え続ける大切なサンゴたち。
サンゴを守るためにできること、一緒に考えてみませんか。



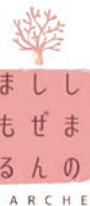
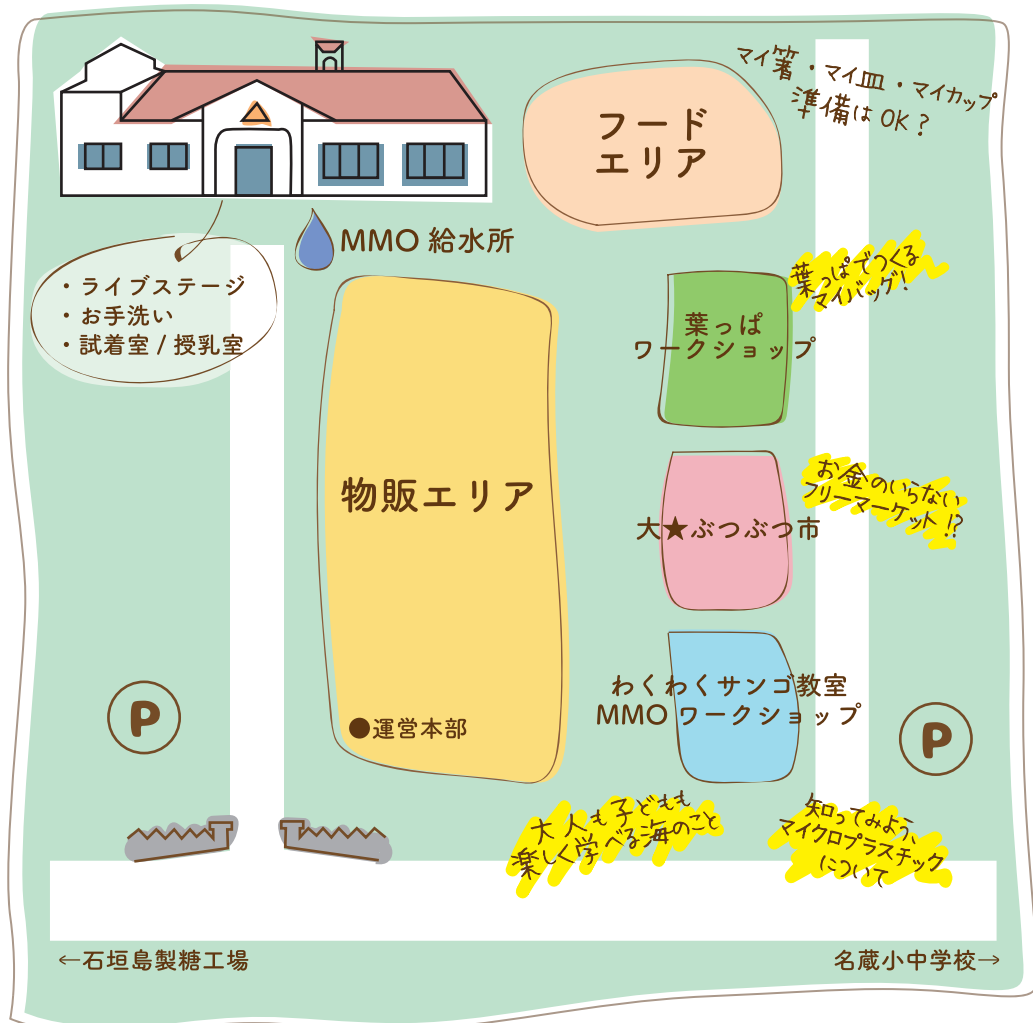
- ・しまのしぜんまもる MARCHE 会場マップ
- ・コラコラ認証ってな～に？
- ・スペシャルインタビュー
(花谷農園 花谷まゆ / Uka 森絢子 / さんだ農園 下地良男、志織 / BARAQUE 田中すみれ)
- ・「サンゴ礁を守り育むフレンドシップ」について

しまのしぜんまもる MARCHE

2020.12.20

大人も子どもも楽しく、島に優しいお買い物。
しまのしぜんまもるひとたち、大集合！
ワークショップやミニライブも開催します。

in 名蔵公民館



「しまのしぜんまもる MARCHE」とは？

「島の自然環境に配慮した方法で作られたもの(農産物や飲食物、雑貨等)を販売し、それを来場者が買うことで、島の自然に優しい経済循環をつくること」を目的としたマーケットイベント。出店者はコラコラ認証ガイドラインに基づいた、島の自然を守るための取り組みを実施しています。2020年度独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受け、石西礁湖サンゴ礁基金とコラコラで共同開催することができました。



サンゴを守るための認証制度

コラコラ認証って な～に

Coral（サンゴ礁）と Collaboration（協働）を掛け合わせた、Coral∞Collabo 通称コラコラは 2019 年 5 月に石垣島でローカル認証を作るために立ち上がった団体。環境に優しい取り組みを行う事業者の製品が消費者に選ばれる経済環境を作りたいという強い想いで、ガイドラインを作成。そんな「コラコラ認証」が、いよいよスタートしました！

認証ガイドライン

農業

- 使わない**
- ①除草剤使わない
 - ②農薬使わない
 - ③化学肥料使わない

- 環境を考える**
- ④畑の周りの排水溝の掃除
 - ⑤自然に還る資材を選ぶ
 - ⑥赤土流亡を防ぐためにグリーンベルトを植える

- 生き物を考える**
- ⑦島にある有機物を使った土づくり
 - ⑧畑の動植物の名前が分かる
 - ⑨畑に棒が 1m 以上刺さる

飲食

- 使わない**
- ①合成洗剤使わない
 - ②脱プラ
 - ③化学調味料を使わない

- 環境を考える**
- ④取り組みの表示
 - ⑤油を排水溝に流さない
 - ⑥生ゴミコンポストを設置

- 食べ物を考える**
- ⑦八重山食材 100% のメニューをひとつ作る
 - ⑧八重山食材 50% 以上使用
 - ⑨フードロスゼロを目指す



詳しくは「コラコラ Coral∞Collabo」ホームページをチェック！

お買い物や食事の時に、お店がどんな取り組みをしているかが分かってイイね！

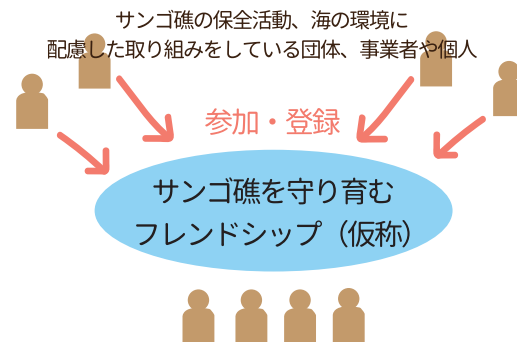


Facebook ページもあるよ！

美しい海のためにできること

サンゴ礁を守り育むフレンドシップ

石西礁湖サンゴ礁基金では、八重山でサンゴ礁を守る行動や、海の環境への負荷を低減する取り組みをされている、もしくは予定している団体、事業者、個人などを広く募集し「サンゴ礁を守り育むフレンドシップ（仮称）」として登録し、発展を図る予定です。



情報交換や交流、参考情報の提供を通して、サンゴ礁を守り育むための取り組みを発展させる。

例えば、少しでも汚水を減らすような配慮、工夫をされている店舗や事業所、農地からの赤土の流出を減らす、化学肥料を減らすなどの配慮や工夫をされている農家、サンゴ礁の生態に配慮した観光を心がけている事業者、サンゴ礁のことを学び、人に伝えようとしている方々や子供たち。その全てが対象になると思っています。また、今はできていなくても、このような取り組みをこれから少しでも始めようと思われている団体、事業者、個人も、ぜひ輪に入ってもらえればと思います。

◇お気軽にお問い合わせください。

©TAKE Diving School

サンゴをまもるフレンドシップ通信

2020 年 12 月 19 日発行

特定非営利活動法人 石西礁湖サンゴ礁基金
〒907-0023 沖縄県石垣市字石垣 2 2 1
0908-87-0935 / sangosho@deram.bbexcite.jp



石西礁湖サンゴ礁基金のホームページもチェック！



2020 年度独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受けて作成しました。



インタビュー③マルシェ出店者

しまのしぜんまもる MARCHE 出店者 さんだ農園/下地 良男、志織 さん

良男さん:石垣市出身 志織さん:茨城県出身



しまのしぜんまもる MARCHE 出店内容

玄米の量り売り/草木染めの雑貨など
ペットボトルのデポジットや米袋を利用した、ゴミのない販売方法に挑戦。

「ぼつとやりたかった、米づくり」
農園名の由来はバイン畑を構える平得・山田(さんだ)という地名から。バインとお米を生産しています。元々米農家ではなかったけど、中学生の頃台風の前には各家の稲刈りを手伝うために学校が午後からお休みになったり、この島の芸能ひとつとってもその中心にお米があったりと、昔から「お米」はすごく特別な存在でそんな米作りをいつかしたいと思っていました。二十五年ほど前に一反足らずの水田を手に入れたのをきっかけに無農薬有機肥料で始め、ここ三年ほどは無肥料に取組んでいます。さんだ農園のお米は、精米せず玄米のまま。うるち米の他にも、今年アントシアニンが豊富な黒紫米を二期で作り、今まさに一本一本手作業で稲刈りをしています。



インタビュー④コラコラ認証飲食店、マルシェ出店出店者

BARAQUE / 田中すみれ さん

神奈川県出身

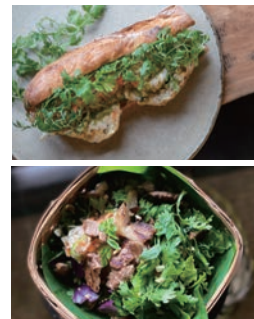
コラコラ認証達成項目



- ①合成洗剤使わない/②脱プラ/③化学調味料を使わない
- ④取り組みの表示/⑤油を排水溝に流さない/⑥生ゴミコンポストを設置/⑦八重山食材 100%のメニューをひとつ作る
- ⑧八重山食材 50%以上使用/⑨フードロスゼロを目指す

カフェ×八百屋さん オープンの準備中!!

化学調味料を使わず、島の食材がふんだんに使われたポリユミーなベトナム風サンドウィッチ「バインミー」で知られるバラックですが、現在一月に新店舗をオープンするために準備しています。バインミーをはじめとしたフードやドリンクを楽しめるカフェ空間と有機野菜の八百屋さんを併設する予定です。食材はもちろん、容器なども工夫してゴミを出さない仕組み、お客さんが気軽にエコ活動に参加できるような面白い仕組みづくりを考えています。カフェに来たついでで有機野菜というものについて知ってもらったり、島の環境問題について考える「きっかけ」になるお店になったらいいなと思っています。



「の土を、未来に残せるか」

今、家族で力を合わせて無農薬でのバイン栽培などに取組んでいます。これまで、車から眺めていた畑に毎日のように出向き土を触るようになって、全てを育んでくれるこの島の土が、すごく身近で気になる存在になりました。これからの未来を創っていく子どもたちの土を残せるか？という問いが自分の中に湧くようになり、飲食店としてできる自然環境へのアプローチをしよう決めました。石垣島の自然も人も健康でハッピーになればいいなと思っています。



「畑に何も入れずに作物が採れるわけがない」初めはそう思っていました

「畑に何も入れずに作物が採れるわけがない」初めはそう思っていました。今では土の中の菌の力を借りながら無肥料でお米が採れることがわかるようになりました。ただ、この農法では出穂までの間に八回ほど土を耕さないといけません。足場の悪い広い水田を一人で何往復もするのは重労働ですが、農薬を使った時の自身への影響も考えると、沢山歩く方が安心できます。私たちは無農薬や無肥料の農法じゃないと「ダメ」だとは思いませんし、安心安全の全てを生産者に求めるのもちょっと違うかなと思っています。どんなものでも「美味しい」という気持ちをもって食べるのが一番大事。その先の環境への配慮などは、できる人ができることから取り組んだらいいと思っています。



さんだ農園

石垣市字大浜 489-4
☎980-88-6323



皆様のためのメッセージ

体が健康じゃない時は何を食べても心から美味しいとは感じられません。食べたい時に、美味しいと思える時に、さんだ農園の玄米を食べて欲しいなと思います。初出店のマルシェ、ドキドキですが楽しみながらゴミが出ない仕組みも考えています。ぜひお立ち寄りください。

BARAQUE

石垣市字新川 418-1
ラ・パールカナン新川
(2021年1月OPEN予定)

📷 baraque_ishigaki
📱 @ishigaki.BARAQUE



皆様のためのメッセージ

石垣島がより自然に、スペシャルになるように皆で取り組んでいきたい!そんなアクションに皆さんが気軽に参加できるようにお店を実現するので、ぜひ遊びに来てください。オープンをお楽しみに。



インタビュー① コラコラ代表、コラコラ認証農家

花谷農園 / 花谷 まゆ さん

石川県出身



コラコラ認証達成項目

- ①除草剤使わない / ②農業使わない / ③化学肥料使わない
- ④畑の周りの排水溝の掃除 / ⑤自然に還る資材を選ぶ
- ⑦島にある有機物を使った土づくり

「花谷農園の野菜は、こだわりの有機野菜」



農業も肥料も一切使用せず、ゴーヤー・ズッキーニ・ナーベラ（ヘチマ）・ミニトマト・じゃがいも・にんにく・玉ねぎなどの有機野菜をつくっています。四年前、子どもの喘息に悩んでいた時に「食の改善」が大きな役割を果たすことを知ったのがきっかけ。それまでの慣行農法から、野菜が育つのに最適な環境を微生物たちに生み出してもらおう「炭素循環農法」という農法に切り替えました。えぐみが少なく、本来の野菜が持つ美味しさを味わえるのが特徴です。



花谷農園

石垣市宇登野城 2389

☎980-82-1964

📷 @hanatani_noen



皆さんへのメッセージ
野菜嫌いのお子さんでも「思わず食べちゃう」野菜づくりを目指しています！ぜひ一度ご賞味ください。

「コラコラ認証への思い」

この島の近年のサンゴ礁死滅の大きな要因は陸域からの赤土流出。その八割が農地からという事実を知って、農業でサンゴを守る動きが出来ないかと仲間と立ち上がりました。いつかコラコラが、皆さんが買い物や食事をする時の判断基準のひとつになればいいなと思います。今までの暮らし方や考え方はその時代で必要だったあり方。これからの時代は「自分たちの行動と自然の繋がりを意識」がより必要となってくると思うので、みんなで次世代へ繋げていきたいです。



インタビュー② コラコラ認証飲食店、マルシェ出店者

Uka / 森 絢子 さん

東京都出身



コラコラ認証達成項目

- ①合成洗剤使わない / ②脱プラ / ③化学調味料を使わない
- ④取り組みの表示 / ⑤油を排水溝に流さない
- ⑦八重山食材100%のメニューをひとつ作る / ⑨フードロスゼロを目指す



「人と地球に優しい」を笑顔溢れるお店です。

「人と地球に優しい」をコンセプトとした小さなお店です。可愛いスマイルクッキーが特徴の無農薬フルーツを使用したスムージー、オーガニックのコーヒーマスタードやサイダーなどを飲むことができます。また、これまで世界各国を旅する中で繋がった、たくさんの作家さんのハンドメイドブランドの雑貨やお洋服、アクセサリや、オーガニックの化粧品などを幅広く取り扱っています。作品の奥から感じられる自由さや自然のエネルギー、作り手の想いに出会える空間となっています。

「売るも使うも」

「こだわりたい」

ウカのスムージーは、サトウキビの絞りかす「バガス」で作られたストローと紙コップを使用して味わっていただけます。取り扱う商品アイテムも、環境にいい素材で作られたものばかり。このように環境に配慮したものを、コストがかかっても構いません。ハードルが高いように感じますが、しかし、地球に優しいものはイコロン人にも優しいもの。Ukaのコンセプトを実現し人々に伝えていくためには、それらの困難も苦ではありません。



「コラコラ認証への思い」

ただでさえ魅力たっぷりな、この石垣島がこれからは「エコアイランド」としても楽しめる島になったら、すごく面白いなと以前から感じています。コラコラ認証制度のように、島の事業所や団体の環境への取り組みがはつきりと分かるといえる仕組はすごくいいなと思います。今やネットの時代で何がどこで分かっている時代。私たちがどうするか分からない時代。私たちが様々な発信方法でコラコラを盛り上げていきたいです。

「皆さんへのメッセージ」

「つながる」が、これからの時代のキーワード。みんなでわくわくしながら地球に優しい取り組みをしていきましょう！北部に癒されにきたついでに、ぜひお立ち寄りください。

smile smoothie cafe&shop Uka

石垣市伊原間 56

☎980-89-2562

営業 11:00~17:00

(土曜日のみ 15:30 閉店)

<https://u-k-a.ocnk.net/page/>

📷 smile_smoothie_uka_ishigaki

