

アースガーデンの体験・見学プログラム



茅葺き民家の里、美山町のアースガーデンは少し変わった暮らしの場。パーマカルチャーデザイナーの人と自然にやさしい工夫がいっぱい。以下おすすめプログラムです。

1) 小さな有機ガーデン見学セミナー

(参加費 おひとり1500円 Tea Time付 2名～7名 要予約)

アースガーデンの「食べられるお庭」は、パーマカルチャーデザイン事例で、無農薬、無化学肥料のガーデンです。650㎡の敷地内で、1年間約170種類の食べ物（野菜、果樹、山野草、ハーブ、キノコなど）が確認され、薬用山野草もあわせると、合計230種類の有用植物が育っています（2012年の調査）。またガーデン全体がビオトープで、土壌圏も地上部も生物相が豊か。人間のニーズである食糧生産と、生物多様性の保全が両立しているユニークな楽しいガーデンです。暮らしと結びついた循環の仕組みもご理解いただけます。（所要時間は事前学習を含めて約90分+Tea Time）

2) 小さな農的暮らしのデザイン見学セミナー

(参加費 おひとり2500円 Tea Time付 2名～7名 要予約)

アースガーデンの「食べられるお庭」の見学（上記参照）に加えて、建物内もご案内し、建材や塗料、太陽光発電や、太陽熱温水器についてお話しします。またメタン発酵槽につながる“ぶくぶくトイレット”とバイオガス発生の仕組みも見ていただき、バイオジオフィルターという植物を使った排水処理システムもご説明します。それらと併せて暮らし方の知恵や工夫をお伝えします。（所要時間は事前学習を含む2時間半+Tea Time）

3) 農的暮らしの体験&ランチ

(参加費 おひとり3500円 ランチ付き 2名～5名 要予約)

日頃野菜を買って食べる生活をされている都会の方向きの、生活体験プログラムです。1)の「食べられるお庭」の見学にいくつかの作業体験が加わります。ランチ作りではバイオガスも部分的に活用し、アースガーデン全体の農的暮らしの循環の仕組みを体験し、小さな自給菜園のめぐみを共にいただきます。作業の内容は時期と状況により異なります。またランチ作りの際は調理時間の都合上、すでに調理済みのものも併せてご用意します。（所要時間は10時現地集合15時終了の5時間）

冬季の降雪時はプログラム内容の一部が変更されます。（ガーデン見学に代えてスライドでの説明になり、3)では作業体験とバイオガス調理はなく、薪ストーブクッキングが加わります。）

上記の体験、見学プログラム以外に、パーマカルチャー入門講座、小さな自給ガーデン作り、ミミズコンポストのワークショップもお受けしています。それらの詳細や、こちらへのアクセス方法は以下のHPをご覧ください。

<http://www.earthgarden.jp>

お申し込み、問い合わせ： アースガーデン 植月千砂

email: tree@earthgarden.jp Tel:0771-77-5016