

平成 21 年度

第 16 回おきなわ環境交流集会

事業報告書

沖縄県文化環境部環境政策課

1. おきなわ環境交流集会の目的

おきなわ環境交流集会とは、持続可能な社会の実現に向けて、沖縄県内における環境保全活動がさらに盛んになるための情報・意見交換や相互交流の場を提供しようと開催されているもので、今年度で 16 回目を迎えます。具体的には、以下の 4 点を主な目的に据えています。

- ① 県内でエコ活動（環境保全活動）に取り組む様々な事例を知り、自分たちの今後の活動のヒントとすることで、県内のエコ活動をさらに活性化させる。
- ② 県民環境フェアの一般来場者に対して県内エコ活動の情報を提供し、こどもエコクラブ¹サポーター等との交流促進や、エコ活動への参画や意識啓発の向上を促す。
- ③ 普段食卓にのぼる食材が世界中から運ばれている事実を知り、食材の産地と環境との関係性をフードマイレージの観点から知る。
- ④ 会場隣接のファーマーズマーケットで売られる野菜が、近隣の畑で収穫されている現場を体験することにより、身近な地域の食材に関心を持ち、それらの食材を選ぶことが環境にやさしい行動につながることを知るきっかけとする。

2. おきなわ環境交流集会の概要

- ① 名 称：第 16 回おきなわ環境交流集会
- ② 日 時：平成 21 年 11 月 29 日（日） ※2009 おきなわアジェンダ 21 県民環境フェアと同時開催
- ③ 会 場：道の駅「いとまん」駐車場 特設会場
- ④ 主 催：沖縄県
- ⑤ プログラム内容：

環境交流集会クイズ【10 分】

会場の雰囲気を盛り上げ、参加者の参加意識を高めるため、簡単な地球環境に関するクイズを行いました。

環境保全活動に取り組む団体の活動発表【15 分】

「佐敷干潟と遊び、学ぶ、しあわせまねきの会」が、パワーポイントを使って、日頃取り組んでいる環境保全活動について発表を行いました。



¹ こども（幼児～高校生）が誰でも参加できる、環境活動クラブのこと。2 人以上の仲間（メンバー）と、活動を支える 1 人以上の大人（サポーター）で構成される。「こどもエコクラブ」事業を通じて、環境省、県、市町村、団体・企業等が、地域における子どもたちの自主的な環境学習や実践活動を支援している。沖縄県では平成 21 年 12 月 2 日時点で、25 クラブ・724 人が登録しており、様々な活動が展開されている。

アイスブレイク【10 分】

所属団体に関係なく参加者が打ち解けられるよう、体を動かしたゲームを行いました。また、ゲームを行いながら、次のフードマイレージワークショップ時のグループ分けを行いました。

フードマイレージワークショップ【50 分】

身のまわりの食材が世界中から運ばれてきていることを知るとともに、身近な食材を選ぶことが地球にやさしい行動につながることを、スーパーの広告チラシを使いながら学びました。

糸満市内の農家訪問ツアー【150 分】

「社会科見学～農家のお仕事拝見～」と題し、糸満市内の 2 農家を訪問しました。農家の方がどんな思いでどんな野菜をつくっているかを知りました。また実際に、野菜の収穫体験を行いました。

活動のふりかえりワークショップ【15 分】

フードマイレージワークショップおよび農家訪問ツアーの活動をふりかえる時間とし、「活動の感想」および「今日の活動を生かし、これから頑張っていきたいこと」を中心に、グループごとに話し合い、模造紙にまとめました。

⑤ 参加者

所 属	大人	子ども・児童 生徒・学生	合計
あかぎ児童館こどもエコクラブ	6	11	17
愛星ネットワークこどもエコクラブ	2	8	10
佐敷干潟と遊び、学ぶ、しあわせまねきの会	2		2
一般来場者（活動発表のみ）	9		9
ホールアース研究所 スタッフ	4		4
合 計	23	19	42



3. おきなわ環境交流集会の詳細内容

■安富雅之(沖縄県文化環境部環境政策課長)挨拶

皆さん、こんにちは。今日は第 16 回おきなわ環境交流集会に参加していただきましてありがとうございます。

今日参加されている皆さんは、普段、海岸の清掃や自然観察会など色々活動されていると思います。今日は、皆さんのそういった活動を発表していただいて、さらにエコ活動を活性化するということを目的として開催しています。

また、フードマイレージのワークショップも予定されています。日本は、野菜や肉、魚などの食材を海外から多く輸入していますが、輸入の過程で飛行機や船で運ばれてくる時に、たくさんの二酸化炭素を出しています。だから、輸入された食料を食べていると地球温暖化の原因を作っている、ということになります。

糸満のファーマーズマーケットやお魚センターでは、地元でとれた野菜や魚を販売していますので、地元の野菜や魚をたくさん消費していただいて、地球温暖化防止に役立てていただきたいと思います。私はファーマーズマーケットやお魚センターの関係者ではないのですが、そのように推奨しています。

最後になりましたが、今日の交流集会を通して、エコ活動が盛んになり、結果的に沖縄の環境の保全につながることを期待して挨拶いたします。今日はよろしく願いいたします。



■佐敷干潟と遊び、学ぶ、しあわせまねきの会 活動発表

(発表者 鹿谷麻夕さん)

今年のおきなわ環境交流集会では、発表団体は1団体と例年に比べて少なくなりましたが、「佐敷干潟と遊び、学ぶ、しあわせまねきの会」の発表を、あかぎ児童館子どもエコクラブや愛星ネットワーク子どもエコクラブの参加者が、熱心に聞いていました。

佐敷干潟はどこにあるか皆さん知っていますか。地図を見てわかる通り、佐敷干潟は、中城湾の南奥部に北風を受ける形で位置しています。広さは約60～80ヘクタールで、沖縄では数少ない砂と泥の干潟です。

佐敷干潟にはこのような生き物が住んでいます。シオマネキ、オキナワハクセンシオマネキ、ヒメシオマネキ、ベニシオマネキ、ヤエヤマシオマネキ、ルリマダラシオマネキ、シモフリシオマネキなどを見ることができます。

他には、ミナミコメツキガニの群れや、ミナミトビハゼ、アジサシなども見られます。絶滅危惧種であるトカゲハゼ、クロツラヘラサギなども住んでいます。

6月に馬天小学校の4年生に対して生き物の学習会を行った後、実際に海に出かけ観察会を行いました。また、10月には南城市社協・中学生の交流研修会を行いました。研修会では、生き物観察の他、干潟のクリーンアップ活動をして、多くのゴミを拾いました。

また、同じ場所から佐敷干潟を定点観測して、干潟の環境の変化を観察するという活動もおこなっています。環境は常に変化していきますが、身近にある佐敷干潟を楽しみながら、これからも見守っていきたいと思っています。



参加者からのコメント

(会場より) 干潟で遊びたいと思ったことは、今まであまりなかったです。

(発表者より) 私の身のまわりには佐敷干潟があるので、干潟でよく活動しますが、みなさんの周りにも様々な自然環境があると思います。だから、まずは身のまわりの自然でたくさん遊んで下さい。そしてそこにたくさんの生き物が生きているということを知って欲しいと思います。

■ 活動発表等のふりかえり

◎良かった点

- ・メインステージを発表会場としたことで、ステージ周辺にブース出展していた団体や、ステージ周辺にいた方々に発表を聞いてもらうことができた。

◎改善すべき点

- ・発表団体が1団体と極端に少なく、発表を通して交流を促進することはほとんどできなかった。交流集会で活動発表の時間を設けるならば、6団体程度の発表を行い、発表を通しての交流をはかりたい。そのためには、早い時期からの参加募集を行うことが望ましい。
- ・発表データを映すMR（メディアランナー）は、遠くからの見る場合は非常に見やすいが、舞台前のイスからなど近くから見る場合、画面が粗すぎ、内容がほとんど見えなかった。40名程度の規模で交流集会を開催する場合、プロジェクターを使用しスクリーンに投影する方法が最善と思われる。



体を使ったゲームを取り入れました

■フードマイレージワークショップ

フードマイレージワークショップという名のもと、普段目になっている食材がどこからやってきているのかを調べました。これは食材が運ばれてくる距離に注目し、二酸化炭素排出の観点から見ると、地元の食材を選ぶことが環境にやさしい行動につながるということの理解を狙いとしたものです。参加者の所属に関係なく3つのチームに分かれ、ファシリテーター進行のもとワークショップを進行しました。



◎ワークショップの流れ

- ① 「お肉チーム」、「お魚チーム」、「お野菜チーム」の3チームに分かれる。
- ② 広告チラシの中から、チームごとにそれぞれ「肉」、「魚」、「野菜」を見つけ産地をチェックする。
- ③ 日本地図、世界地図の中から食材の産地を見つけ、シールを貼る。
- ④ 同じ産地の食材があっても、シールを重ねて貼っていく。
- ⑤ シールを貼った結果から、食材の産地に関する特徴を見つけ整理し、発表する。
- ⑥ 食材の運ばれる距離(=フードマイレージ)と環境との関係を、二酸化炭素排出量の観点から見つめ、地元の食材を選ぶことが、環境にやさしい行動につながることを知る。

小学生がほとんどである参加者が、楽しみながら取り組めるよう進行に工夫しました。参加者の子どもたちは、地図の中から県や国の名前を見つけることに夢中になり、周りの参加者と競争しながらシール貼りをしている姿が見受けられました。それぞれのグループが、食材原産地の特徴を以下のようにまとめ、発表しました。

◎グループごとのまとめ

【お肉チーム】

沖縄で売られている肉の中で、特に豚肉と鶏肉に関しては、沖縄県産のものが多くわかりました。一方、牛肉に関しては外国産が多く、中でもオーストラリア産の牛肉が多いことがわかりました。また、はるばるブラジルから運ばれてくる鶏肉もありました。他には、特に牛肉に関してはブランド化されたものが多く特徴的だという意見が出されました。

【お魚チーム】

世界の中でも特にヨーロッパ、アジア、南アメリカ3つのエリアから多くの魚が運ばれてきていることがわかりました。また、魚は日本国内から運ばれて来るものも多く、特に北海道、岩手県、鹿児島県、沖縄県のものが多いことがわかりました。

【お野菜チーム】

野菜は、日本国内から運ばれて来るものが外国から運ばれて来るものと比べて非常に多いことがわかりました。中でも北海道、岩手県、長野県、九州から運ばれて来る野菜が多かったです。そして沖縄県内でつくられている野菜も多いことがわかりました。外国から運ばれて来るものは、野菜は少なくフルーツが多いことがわかりました。



まとめとして、身近に売られている食材が実は世界中から運ばれて来ているという現状を知った上で、輸送される距離が遠ければ遠いほど二酸化炭素が多く排出されることを説明しました。小学生の参加者が多いなか、風船を使いながらわかりやすい説明を心がけました。

◎説明の流れ

- ①食材などを運ぶ場合、飛行機、船、車どの手段であっても、CO₂（二酸化炭素）が排出される。
- ②遠くから食材を運んでくると、それだけCO₂（二酸化炭素）が増えてしまう。
- ③だから、身近な産地の食材を選ぶことが、環境にやさしい行動であり、結果的に地球にやさしいと言える。
- ④「お肉チーム」のやんばる産（名護市）の鶏肉とブラジル産の鶏肉を例にして、どれくらい排出されるCO₂（二酸化炭素）量が違うのか比べてみる。
- ⑤風船を膨らまし、風船の数で排出される二酸化炭素量が視覚的にわかるようにする。名護市から糸満市までトラックで鶏肉を運ぶ場合、風船2個分のCO₂（二酸化炭素）が排出されるとする。同じ量の鶏肉をブラジルから船で運んでくると、風船700個分のCO₂（二酸化炭素）が排出される。
- ⑥このように、食材が運ばれてくる距離のことをフードマイレージと言い、フードマイレージを知ることが環境を大切にすることになる。「電気をこまめに消すこと」や「生き物を大切にすること」と同じように、「食べ物がどこからやってきているのかをしっかりと知ること」も環境を大切にすることにつながると呼びかけた。

■フードマイレージワークショップのふりかえり

◎良かった点

- ・地元農産物を取り扱うファーマーズマーケットが、交流集会の会場内にあったことから、フードマイレージの観点を伝えやすく、結果として地元の食材を選ぶ重要性が理解されやすかった。
- ・地図とシールを準備し、ワークショップの中に「楽しさ」を盛り込むことで、小学生がほとんどの参加者が最後まで飽きることなく、ワークショップに集中して取り組むことができた。
- ・各グループにファシリテーターが入ることで、食材チェックやまとめ作業がスムーズに行われ、時間内にワークショップを終えることができた。

◎改善すべき点

- ・仮テントを設営していたとはいえ、野外という環境だったため、広告チラシや地図などの紙類が飛ばされてしまうなど、風の影響を強く受けた。対策としては、風よけシートを設置するなどが考えられるが、紙類を多用する場合は、可能であれば室内での開催が望ましい。



■社会科見学～農家のお仕事拝見！～

農家の仕事を体験するため、ジャンボタクシーに分乗し、糸満市内の 2 農家を訪問しました。これは、今回のおきなわ環境交流集会の会場にあるファーマーズマーケットで売られる農産物が、どこで、どのような人々にどんな想いを持ってつくられているかを知ることにより、地元の農産物への愛着を高め、地産地消を促す狙いがありました。

訪問した 2 農家では、それぞれ農業に対する想いやご苦労などのお話を聞かせていただきました。また、参加者が知りたいと思っていた質問事項を、直接農家の方に訊ねてみる時間も設け、参加者と生産農家の方との交流がさらに活発になるよう心がけました。さらには、農家の方のご厚意で、生産している野菜の収穫体験もさせていただきました。



◆生産農家:山城 学氏の畑訪問(ピーマン)

畑に到着すると、生産農家の山城さんに早速大きなビニルハウスの中に案内していただきました。ビニルハウスの中に入ると、参加者からは「わぁ、ピーマンの匂いがする」と言った声や「ハウスの中は暑いね」と言った声があがりました。

ピーマンは世界に約 300 種類もありますが、沖縄では約 18～20 種類栽培されています。ピーマンの原種は、実はナス科です。だからナスの仲間なのです。そして実はジャガイモもナス科です。

ピーマンは、「ピーマンの肉詰め」、「牛肉とピーマンの炒め物」など調理法が色々あります。辛味の少ないピーマンなら、ファーマーズマーケットでイベントをする時などは、ピーマン入りのかき揚げを作りますが、美味しいと評判です。



今皆さんの前に植えられているのは 85 日目の木で、すでに収穫は始まっているのですよ。1 つの木から、6～7 ヶ月間で約 250～300 個程度のピーマンを収穫できます。多いものでは 500 個くらい収穫できる品種もあります。

農作物は、土づくりをしっかり行っていると、細菌やウイルスによる害や病気には強くなります。これは人間と同じことだと思います。人間も栄養をしっかり採っていると病気にはなりにくいですね。人間は病気になった時、薬を飲めば治りますが、作物はウイルスにかかったらどうしようもないのです。



化学肥料は極力使わないようにしていますが、まったく使わないというわけではありません。人間が栄養を点滴によって補うのと一緒で、栄養不足など必要な時に化学肥料を少量だけ使っています。ただ、最初から化学肥料に頼るといのは違うと思っています。

◎参加者からの質問および質問に対する回答

(参加者) どうしてビニルハウスの中はこんなに暑いのですか。

(山城氏) ピーマンは暖かくすることによって、育ちが良くなります。だから人間との温度差を約 6℃くらい高く保つ必要があるのです。



生のピーマンにかぶりつき

(参加者) ピーマンを上手に育てるポイントはどんなところですか。

(山城氏) ピーマンの苗を伸ばし放題にすると実をつけません。なぜかというといくつかのピーマンが危機感を感じないからです。だから紐でひっぱってやると、ピーマンは自分がいじめられていると思って実をつけて子孫を残そうとするのです。ピーマンの周りには紐があるので紐なのです。

(参加者) ピーマンへの水やりはどのようにしているのですか。

(山城氏) 地面に沿ってホースがめぐらせてあり、そのホースに穴が開いていて、水が一滴ずつ苗の根本に落ちるようになっているのです。だから皆さんが想像しているように、ホースで水を上からまいている訳ではありません。

(参加者) 一番苦労しているのは、どんなことですか。

(山城氏) 野菜は人間と違って口で話さないから、何が欲しいのか、どこの具合が悪いのかなど、農家が判断しなくてははいけません。野菜は声に出して答えてくれないので、それを知ることが難しいです。

(参加者) 野菜をつくる仕事は楽しいですか。

(山城氏) 子どもに接するように、心をこめて一生懸命管理してあげれば、本当に良い実をつけてくれますし、美味しい野菜ができます。それが農家として嬉しいことです。皆に美味しいものを届けることが農家の楽しみの 1 つです。

(参加者) 普段食べている食材がどこから来ているのかを調べたら、外国からやって来る食材が多かったです。沖縄県でも外国や県外から多くの野菜が入ってきていますが、それに関してどのようにお考えですか。

(山城氏) 今の日本の自給率は約 40%です。60%は輸入に依存しています。これまで農業を仕事にしたいくても、安い輸入物に押されて農家が厳しい状況に置かれてしまっていました。そのため若い後継者が減っていきました。逆に最近では地産地消が推進されています。それにより農家も満足し、納得できる形で販売ができ、消費者にも喜んでもらえる仕組みができていますので、農家も元気になってきていると感じています。

大切なのは、輸入物に全く依存しないということではなく、国産のものを購入することによって、国内の農業を大切にすることではないでしょうか。それを皆さんに考えていただけたらと思います。

◆長嶺 栄氏(チンゲン菜、みず菜)

野菜の中でも、特に葉野菜をつくっている畑に案内してくれた生産農家の長嶺さんには、野菜づくりの中でも特に、土づくりに対する強い思いをお話していただきました。また、土づくりに対する強い思いをわかりやすく参加者に伝えるため、畑の土の性質がわかる即席の実験を見せていただきました。参加者は食い入るように実験の様子を見つめていました。

今のような寒い時期になるとキュウリをつくりますが、今日は葉野菜をつくっている畑を見学してもらおうと思います。

先ほど見学してきたピーマンをはじめキュウリ、トマトなどの野菜を果菜類と言います。その他には、これから見てもらう葉野菜、他にはキャベツ・レタスなどの重量野菜、マンゴーやパッションフルーツなどの果樹類、大根・人参などの根菜類というように、野菜を分類して呼んでいます。

みなさんは、野菜というとピーマンやキュウリ、トマトなどの果菜類やキャベツやレタスなどの重量野菜を思い浮かべると思います。

見てわかるように、今の時期ではだいぶ葉野菜は少なくなってきて、きゅうりをつくることに移行しています。このように、私たちは季節によってつくる野菜を替えているのです。



◎参加者からの質問および質問に対する回答

(参加者) 肥料は何回くらいあげるのですか。
 (長峰氏) ここにある葉野菜の場合、肥料は1回だけしかあげていません。



(参加者) 堆肥は何を使っているのですか。
 (長峰氏) 基本的に草食動物の糞を使っています。その糞が沖縄の土にいる土着菌や微生物の餌になることによって肥沃な土地になるのです。元々沖縄の土である粘土には養分が沢山あります。それをいかにして植物に受け渡しするかが、大切です。山羊などの家畜の糞を使っていますが、それは肥料としてではなく、土づくりのためと考えています。



(参加者) 糞という汚いものとする人もいますが、人の糞も肥料になるのですか。
 (長峰氏) 人間の糞も、遠い昔は肥料として使っていました。今では糞は肥料ではなく、微生物の餌として考えられています。だから上から糞を振りかけて、植物に直接与えているわけではありません。土の中の微生物を増やすことによって、土が植物にとって良い環境になるのです。
 ただし肥料を与えるにも条件があります。好気性微生物が働く表土からの厚さ 10cm 以内で浅く肥料を混ぜて耕してやらないと、微生物の働きがおろそかになり臭くなってしまいます。次に糞だけではなく、米ぬかを撒いてやります。すると白い菌糸が沢山見られるようになってきます。それを確認した後で、必要な化学肥料を使ったりもします。



(参加者) 野菜を育てる中で、楽しいことと大変なことはそれぞれ何ですか。
 (長峰氏) よく聞いてくれました。大変なことは、季節をずらして、沖縄の過酷な天気の中で涼しい地域の葉野菜、例えば京野菜などをいかにして作るかということです。このような野菜を、他の人と比べ上手につくれた時は楽しいなと思います。また、農薬を使わず肥料もほとんど使わずに収穫するのも楽しいです。



◎畑の土に関する実験

野菜づくりの基本は畑の土づくりとおっしゃる長嶺さん。畑の土と、それ以外の土がどれほど違うのかをわかりやすく参加者に見せるため、長嶺さん自ら簡単な実験を行ってくれました。その実験結果に、参加者一同から驚きの声があがっていました。

●実験方法

- ①ペットボトルを半分に取り、注ぎ口の部分を下向きに取り付ける。これを2つ用意する。
- ②それぞれのペットボトルに、畑の土と畑の土でない普通の土を入れる。
- ③上から水を注ぎ入れる。
- ④ペットボトルの下に溜まった水の色を確認する。

●実験結果

畑の土を入れたペットボトルの水はあまり濁らないが、畑の土でない普通の土を入れたペットボトルの水はかなり濁った。

(長嶺氏) 畑の土でない普通の土に流した水が濁るのは、土中のミネラル分が流れ出しているからです。これらのミネラル分は植物の成長にとって大切なもので、沖縄の土にはたっぷりと含まれています。

一方、畑の土の方は菌を増やして土ごと発酵させ、ミネラル分を土に密着させているので、水でミネラル分が流れ出さないのです。野菜をつくる上で大切なことは、土づくりをきちんとすることなのです。



上から水を注ぎます



左が畑の土、右が畑の土でない普通の土

■ふりかえりワークショップ

農家訪問を終えてふたたび道の駅「いとまん」の会場に戻ってきた参加者は、フードマイレージワークショップ時に分かれた3グループに再び分かれ、ファシリテーター進行のもと1日の活動をふりかえりました。ふりかえり方法は、以上の2点を中心にグループごとに模造紙に整理し、最後にグループの代表者が発表するという形式で行いました。

- ① 1日の活動を通じた感想
- ② 今日の活動をもとに、これから頑張っていきたいこと



【お肉チーム】

畑で収穫して生で食べたピーマンがおいしかったです。ピーマンやみず菜のことをたくさん教えてもらいました。これからは、お家でも野菜をつくったり、エコな取組みを頑張ったりしたいと思います。また、苦手な野菜を残さないようにして、沖縄県で採れた野菜を選んで食べるようにしたいと思います。

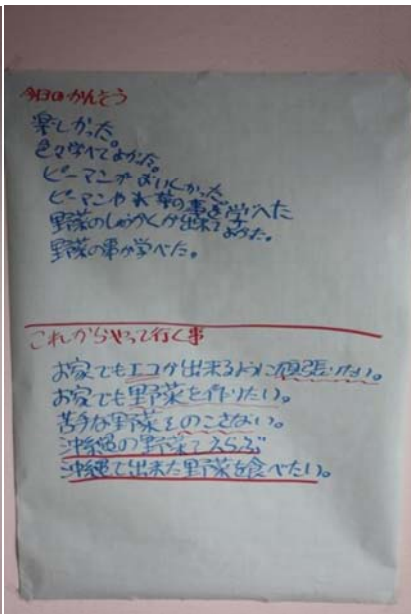
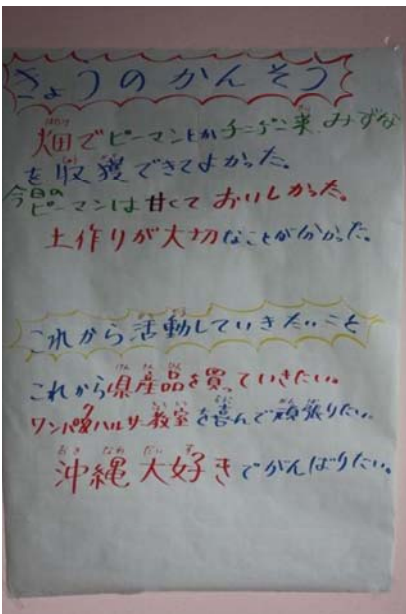
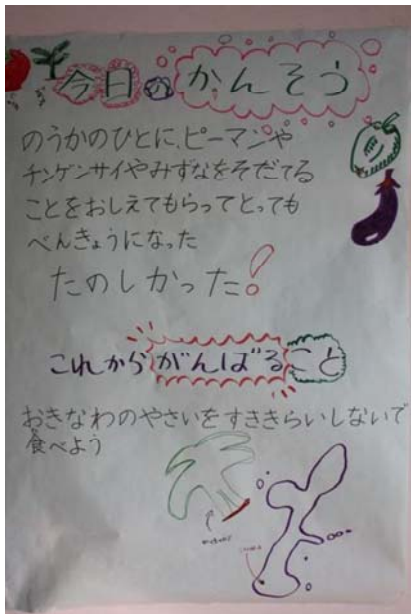
【お魚チーム】

畑でピーマンやみず菜を収穫できてよかったと思います。今日収穫したピーマンは、甘くておいしかったです。野菜づくりをするためには、土づくりが大切だということがよくわかりました。自分たちの活動で行っている野菜づくりも頑張っていきたいと思います。

【お野菜チーム】

農家にピーマンやチンゲン菜やみず菜を育てることを教えてもらってとっても勉強になり、そして楽しかったです。これからは、沖縄の野菜を好き嫌いなないように食べるようにしたいと思います。





■農家訪問ツアーのふりかえり

◎良かった点

- ・会場に隣接していたファーマーズマーケットと農家訪問ツアーが密接につながっており、ストーリー化しやすく、農家訪問をする意味が参加者に明確に伝わった。
- ・小学生がほとんどの参加者にとって、野菜づくりの現場を目にすることは、普段口にしていない食材がどこで、どんな人に、どんな想いでつくられているか、身をもって知る機会となった。
- ・自分で野菜を収穫することにより、地元野菜に愛着を持ち、結果的に地元食材を大切にしていくながら心が芽生えるきっかけとなった。現に、ピーマンが苦手という参加者からは、自分で収穫したピーマンを生でかじりながら、これからは食べるようにしたいという感想を聞くことができた。
- ・会場の外に出て、体験をするというのは今回初の試みであったが、農家やJA担当者との事前の調整でスムーズに運んだ。参加者にとっては、例年に比べて長時間の交流集会となったが、動きがあることで飽きさせず、むしろ活気を与えた。
- ・ファーマーズマーケットの店長に同行していただくことにより、農家とのコミュニケーションがとりやすく、結果として農家訪問ツアーの満足度をあげることに繋がった。
- ・農家の方に単に話を聞くだけでなく、実際に実験を見せてもらったり、収穫体験をしたりと、参加者がより主体的にツアーに参加することができた。

◎改善すべき点

- ・会場の外に出ると基本的にトイレがなく、参加者にトイレを我慢させるという無理を強いることになった。今後仮に会場の外に出る展開をする場合、あらかじめトイレ休憩の場所と時間を確保するか、トイレ休憩の必要がない全体の時間設定が必要である。
- ・2農家を訪問することにより、移動を含めツアー全体の時間が長くなってしまった。訪問農家を1つにして全体時間を短縮するとともに、農家で過ごす時間をもう少しゆとりのあるものにするのも一案である。

平成 21 年度 第 16 回おきなわ環境交流集会
事業報告書

沖縄県文化環境部環境政策課

沖縄県那覇市泉崎 1-2-2

TEL 098-866-2183 FAX 098-866-2240

作成：NPO 法人ホールアース研究所沖縄事務所

沖縄県那覇市牧志 3-2-10-3F

TEL/FAX 098-862-3828

Mail : oki.nawa@wens.gr.jp