

	地産地消の調味料講座	90 人	横浜市経済局協働事業、地産地消の調味料生産者に焦点をあて 8 回の連続講座を実施
	COOL CHOICE へ寄稿	2 回	環境省の COOL CHOICE web で、断熱内窓 DIY の記事を 2 本掲載。横浜国立大学の吉田聡准教授に監修していただいた。
	青葉区地産地消情報誌の作成		青葉区の地産地消 MAP ならびに情報誌の製作
平成 29 年度	Web メディア森ノオトの運営	月 45000	エコロジーで地域密着のライフスタイルを呼びかける Web メディア森ノオトの運営とライター育成をおこなった。
	3R 夢なクッキング講座	夏秋 50 人	青葉区役所と協働で 3R 料理講座を夏秋計 4 回開催。
	アップサイクルファクトリー	2200 人	布の 3R をテーマにした助成事業で地域の女性雇用を実現。子ども服の 3R マルシェや、商品の企画開発、工房運営などをおこなった。
	多世代居住のまちづくり講座	30 人	神奈川県建築局事業で講師として呼ばれた
	断熱リノベーション講座	30 人	建築家の佐々木龍郎氏を招き、横浜市住宅供給公社と断熱リノベーションについての講座を 2 回開催
	省エネワークショップ	200 人	神奈川県事業として家電の省エネを考えるワークショップを県内各地で計 20 回開催
	あおばを食べる収穫祭	1500 人	地産地消、リユースを徹底したマルシェイベント。
	地産地消料理講座	90 人	横浜市経済局協働事業で、横浜の女性農業者に地域の伝統的な行事や料理を学ぶ講座事業
	farm to miso	100 人	地元農家に津久井在来大豆を栽培してもらい、糀も横浜産、「100 人での手前味噌づくり」をおこなった。
Welcome あおば子育てツアー	100 人	地域で初めて子育てをする層向けに地元のエコに関心を持ってもらうための子育て支援ツアーを実施	
ローカルメディア事業	240 人	SDGs の視点で情報発信や市民活動をおこなう個人や団体への「情報型中間支援」の提供	
平成 30 年度	Web メディア森ノオトの運営	月 55000	エコロジーで地域密着のライフスタイルを呼びかける Web メディア森ノオトの運営とライター育成をおこなった。
	3R 夢なクッキング講座	夏秋 50 人	青葉区役所と協働で 3R 料理講座を夏秋計 4 回開催。
	アップサイクルファクトリー	800 人	布の 3R をテーマにした助成事業の最終年度、端材を使った工房 DIY や企業コラボワークショップ、商品開発をおこなった。
	はまふうどナビの制作	3 回	横浜市環境創造局の地産地消広報誌の取材、デザインを担当。
	食・エネルギー・水の地域循環圏調査レポート	2 回	慶應大学蔵研究室の調査事業のレポートを担当。
	横浜市市民局広報研修	130 人	横浜市職員向けにチラシのつくり方の広報研修を担当。
	あおばを食べる収穫祭	1500 人	地産地消、リユースを徹底したマルシェイベント。
	地産地消の文化祭	20 人	横浜市経済局協働事業で、横浜の地産地消の魅力を伝える担い手育成をおこなっている。31 年 2 月に 100 人規模の文化祭を実施
	Welcome あおば子育てツアー	50 人	地域で初めて子育てをする層向けに地元のエコに関心を持ってもらうための子育て支援ツアーを実施
ローカルメディア事業	240 人	SDGs の視点で情報発信や市民活動をおこなう個人や団体への「情報型中間支援」の提供	
フラワーダイアログあおば事業	300 人	横浜市青葉区との市民協働事業で、花と緑の風土づくりの担い手育成のための連続講座やワークショップを運営。キックオフイベント	

には横浜市の花と緑のアンバサダー・三上真史さんが登壇、200名の集客を得た

3 地域との関わり

	活動・取組等の名称	詳細内容
自治会・町内会との関わり	鴨志田夏祭り 地域ケアプラザ共催事業	毎年地域町内会の夏祭りに出店。 鴨志田地域ケアプラザと連携して、地域の多世代が交流できるマルシェ＋サロン事業を31年1月より開催予定
学校との関わり	地域マイスター講話 地産地消の講座 インターン受入れ	鴨志田中学校の地域マイスター講座で地球温暖化と省エネ・断熱についての講座を担当 榎が丘小学校4年生を対象に横浜市の地産地消についての授業を担当 NPO 法人アクションポート横浜の事業で、横浜市内の大学生の短期インターンシップを受け入れ
他の市民団体との関わり	みんなで話そう！横浜での子育てワイワイ会議 エンパワメントチーム	森ノオト理事長が共同代表として、30年10月より横浜市こども青少年局と全18区で当事者の声を集めるグループトークをおこなっている。29年1月には200人規模の子育てフォーラムを協働実施 横浜市市民活動支援センターの市民団体の相談事業の相談員として参加 ほか、横浜市内、神奈川県内のNPOや市民活動団体とは、事業を通じて多様な連携や、取材記事発信などをおこなっている
企業等との関わり	取材 パタゴニア横浜 リビタ 横浜リユースびんプロジェクト 横浜市地球温暖化対策推進協議会	取材等を通じて横浜市内企業の環境活動をレポート 関内店でアップサイクルものづくりワークショップをおこなう 中古リノベーション物件で断熱座談会やアップサイクルものづくりワークショップをおこなう 横浜市資源リサイクル事業協同組合による地産地消飲料×リユースびんの普及啓発事業の委員として参画 幹事として参画
行政との関わり	横浜市経済局 委託事業	横浜市経済局消費生活協働促進事業 横浜市環境創造局、横浜市市民局、横浜市青葉区、横浜市都筑区、横浜市栄区、横浜市健康福祉局、横浜市資源循環局(委員)ほか
その他、環境以外の分野との関わり	発信力支援 市民ライター育成 子育て支援 多世代交流の居場所づくり	市民活動団体の情報発信力の向上に向けた中間支援 市民ライターの育成、研修 子育て支援事業 多世代交流拠点の整備、ワークショップ等の開催

4 団体の発足経緯／活動を始めたきっかけ、動機

※ 立ち上げた主体、どのようにして活動に携わる人が増えてきたのか等も合わせ、具体的に記入してください。

※ 個人の方は、活動を始めたきっかけについて記入してください。

ローカルメディア「森ノオト」は、北原まどかが地球温暖化や環境問題に対して生活様式の変容を呼びかけるために、地域企業の支援を受けて 2009 年 11 月に Web メディアの形で活動を開始した。2011 年の東日本大震災を受け、家庭のエネルギーについて生活者自身が学び省エネ型のライフスタイルを選択するための講座や発電ワークショップなどを続けてきて、2013 年 1 月には NPO 法人を設立した。その年よりライター養成講座を開催し、暮らしや地域の情報を「エコの視点」で発信できる書き手を育成してきた。2015 年に拠点を青葉区鴨志田町の郊外住宅地に移し、そこで断熱 DIY や雨水タンク、コンポスト、もちより畑などの、循環型のワークスタイルを試行錯誤中である。

活動に関わる人は、常勤・非常勤スタッフのほかに、ライター、ものづくりファクトリーメンバー、NPO 会員、イベント参加者、読者など、多様な参加の仕方がある。「環境」を軸にした活動と情報発信の多彩さ、イベントの集客力の高さ、市民活動への参加割合が減っている若い層が主体になっている市民活動団体として、行政からも注目を受け、協働事業、委託事業などが増えている。新規性が高く課題解決の提案型のイベントを数多くおこなっているので、大手からローカルまでメディア露出度はこの 3 年間で 700 回を超える。2016 年度以降は町内会や福祉施設等の連携を模索し、徐々にコラボレーションが生まれつつある。

5 今までの活動

活動の目標・ねらいに対する成果

地球温暖化防止やエネルギー問題について声高にうたわず、日々の生活に取り入れやすい形で、情報発信しながら、エコライフを選択する人を増やしていく。特に資源循環（3R）や地産地消、住まいの断熱・省エネ分野の発信や講座開発に力を入れてきた。「衣食住」すべてにおいて得意分野を持っているのが強みだ。

年間のイベント参加者数は、4000～5000 人程度（あおばを食べる収穫祭が 1500～2000 人と集客力が高い）。特に広告や SEO 対策などをしていないメディアだが、月間読者数も毎年 1 万人以上のび、認知度も高まっている。

森ノオトの存在により CO2 排出量を何 kg 削減したという具体的な効果は見えにくいだが、日常生活を「エコの視点」でとらえる市民は少しずつ増えている実感がある。

生物多様性に関する取組（生物多様性特別賞の選考の参考とします）

※取組の中で、生物多様性に関するものを記入してください。

（1 ページ「生物多様性特別賞について」に事例を記載しています。）

横浜市の地産地消の普及促進に貢献している。市内の農家や生産者、地産地消啓発活動について取材して取り上げた記事は 100 本にのぼり、地産地消マルシェ「あおばを食べる収穫祭」の 6 年連続の開催や、地産地消の料理人でもある椿直樹氏の著書『横浜の食卓』の制作、青葉区の「あおば地産地消レシピ BOOK&MAP」の制作、環境創造局発行の『はまふうどナビ』の制作、JA 横浜とタイアップした子ども向けの地産地消講座、資源循環局も関係している「横浜リユースびんプロジェクト」への参画など、森ノオトの地産地消に関わる取り組みや協働実績は多岐にわたる。横浜市経済局の消費生活協働促進事業を平成 28～30 年にわたり実施。ごま油や醤油、ケチャップなど、横浜市内の地産地消「調味料生産者」にスポットを当てた講座や、よこはま・ゆめ・ファーマーでもある女性農業者に学ぶ料理講座、市民主体の「地産地消文化祭」をコーディネートして地産地消を発信する担い手の育成に取り組んでいる。平成 29 年度より、青葉区・緑区の若手農家のグループ「遊休農地を活用する会」と一緒に津久井在来大豆を生産、その大豆と市内生産者の米糶を使って、緑区の「にいはる里山交流センター」で「100 人のひとしづく～手前味噌プロジェクト～」を主催し、100 人で手前味噌づくりを実現した。これらの事業を通じて、総合的に横浜の環境と農業と日々の食事の関係を伝え、食の選択肢をローカルシフトしていく選択肢を広げることに寄与している。

6 今後の活動方針

※次年度以降の目標や、活動継続のためにどう引き継いでいくのかも含めて具体的に記入してください。

NPO 法人設立後、多種多様な事業を展開してきたが、「エコロジー」であることを通底させつつも、分野を大きく3つに集約していく。

一つは「情報発信事業」。これは自団体のメディアライターだけでなく、市民活動団体の情報発信の中間支援も含む。SDGs の観点を持ち情報発信をすることで、持続可能な地域社会の創出につながるという考え方である。

もう一つは「地域交流事業」。年間 100 を超える講座やイベントを実施しているが、これらを衣食住の分野でわけず、赤ちゃんから学生、お母さん、働いている世代、シニア世代まで含めた、多世代が交流できる場として整備していく。子育て支援事業といった直接的にはエコに関わりのなさそうに見える事業も、「地域に愛着を持ち地域で買い物をして地域経済を活性化させる」主体市民を増やす目的であることを常に自覚する。

三つ目は「ものづくり事業」で、2018 年度で助成期間が終わるアップサイクルブランド「AppliQué」の事業が自立可能になるよう、企業とのコラボや物販に力を入れ、捨てられるサイクルが早いファストファッションへのアンチテーゼとして、処分される運命だった寄付布を活用したのものづくりに力を入れていく。

活動の担い手については、意思決定と組織への関与度の相関関係図を作成し、「森ノオトすごろく」という形で、自分がコアな担い手を目指すのか、楽しくボランティアをするのか、ポジションを明確にしなが、ステップアップやキャリア形成につなげられるよう、意識した運営をする。

また「寄付」のメニューを増やして、NPO 活動を支えることが、持続可能な未来をつくることにつながることを幅広く PR する。自主事業・委託事業・助成事業・寄付金収入の目指すべきバランスを整えていく。

エコロジーの概念は幅広いが、深い意味でのエコロジーから、省エネや地産地消、3R など行動しやすいエコロジーまでカバーできるよう、職員一同も自ら学びを深め実践を重ねていく。

7 審査にあたり、最も注目してもらいたい取組、PRポイント

※最も注目してもらいたい／評価してもらいたい取組や、これまでの項目に当てはまらないPRポイントについて具体的に記入してください。

森ノオトがおこなっている「情報発信事業」では、「情報の伝え方」の講座や研修等による中間支援的な役割を意識している。この分野を強化することで SDGs の視点を持つ市民を増やすことにつながり、環境行動の効果を最大化できると考える。

イベントのしつらえ自体も何かしらエコロジーを感じられるよう、工夫している。例えば会場には布の端切れを合わせた装飾を施したり、マイ食器の持参を呼びかけるなどをしている。拠点はエコ DIY で断熱をしたり、端材を内装に使ったり、雨水タンクやコンポストで小さな資源循環を体感できるなど、「森ノオトの活動に参加したらもれなくエコを感じられる」を徹底している。

30 代と 40 代の女性が中心となって展開している市民活動としては、質、量、集客力、発信力ともに、横浜市内では随一であるとの自負がある。

農家の
お母さん発!

横浜の地産地消を 未来につなぐ体験講座

横浜の農業文化を耕してきた女性農業者たち。横浜市の「よこはま・ゆめ・ファーマー」、神奈川県「ふるさとの生活技術指導士」として活躍する農家のお母さんを囲み、季節の伝承文化や旬の農産物の加工の知恵を学びませんか。

2018 木
1/18

6th



大根の漬物と 大根ステーキ



講師 かるべ 苧部みつほさん

保土ヶ谷区で代々続く苧部家は、オリジナルのブランド野菜「苧部大根」「苧部ねぎ」という品種をつくるほどの野菜づくりの達人。直売店「FRESCO」の看板娘に、大根料理のコツを学びます。



会場 クッキングサロン ハマツウ
(JA横浜都筑中川支店3F)

2018 土
2/24

7th



竹林の中でつくる 竹の「ひな巻き寿司」



講師 まゆの会

桃の節句までもうすぐ。農家の仲間たちの秘密基地・竹林で、竹のひな巻き寿司をつくります。火であつたまつて、豚汁を飲んで、心も体もポカポカに。

※この回はお子様連れでの参加もOK。
巻き寿司の追加も可(1本500円)

会場 飯田神社脇の竹林
(泉区上飯田町)

2018 水
3/28

8th



よもぎ団子と 季節野菜のすいとん



講師 野路幸子さん

春の味覚を体いっぱい味わいましょう! 出始めのよもぎでつくるお団子は、目にも鮮やかな緑が特徴。米粉や小麦も地元・青葉区田奈町産です。野路さんの畑からの採れたて野菜ですいとんも。



会場 アートフォーラムあざみ野
3F生活工房

時間 10:00~12:30

料金 各回 2,500円

定員 15名

内容

- 横浜の女性農業者の生き方についてのお話
- 季節の伝承文化のお話
- 調理デモと試食、交流



申し込み方法

- 参加希望回
- 氏名
- 生年月日
- 住所
- 電話番号
- E-mailアドレス
- 参加動機

event@morinooto.jp までお申し込みください。

※提供された個人情報は、今回の事業実施のみに利用し、その他の目的で利用することはありません。

農家のお母さんに教わった くらしの文化と食の知恵



講座の様子

8月は「お盆飾りとお盆料理」。地域に伝わるお盆の慣わしを聞きながら、農家の定番お盆料理を教わりました。



9月は希少な「浜なし」のスイーツ。ジューシーな浜なしの焼肉のたれの活用法や、コンポートのつくり方を学びました。



10月は秋祭り料理。炊き込みごはんに煮しめに天ぷらに……とお腹がいっぱいになるほど農家のお母さんのおもてなしを受けました。



11月は塩麴と甘酒のつくり方と、活用法(予定)。
12月は手作りこんにゃくとお正月料理(予定)。



「農家の女性のたくましい生き方に感動した」
「料理のコツをていねいに教えてもらって目からウロコだった」と大好評！
参加者同士の交流や、話も弾む試食タイムも、本講座の魅力です。

本講座の目的

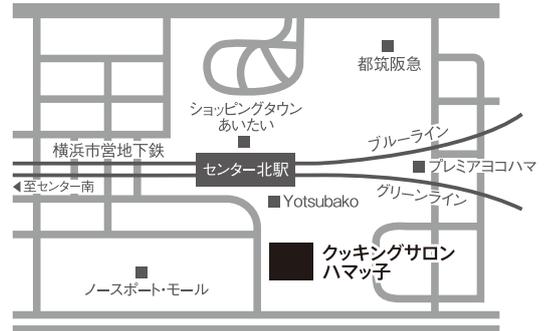
私たちのくらしと密接に関わる日々の「消費」。環境を大切にする食材や地域の野菜を選ぶなど、日々の消費行動がよりよい市場や社会をつくることにつながります。これを「消費者市民社会」と呼びます。本講座は、横浜市経済局とともに、「消費者市民社会の形成」を目指す、消費生活協働促進事業として実施します。横浜の地産地消をリードしてきた女性農業者と交流し、保存や活用の知恵を学ぶことで、地産地消をより進めるとともに地域の伝承文化を次世代に受け継いでいきます。

1月～3月の会場

1/19

〈クッキングサロンハマツ子〉

横浜市営地下鉄ブルーライン・グリーンライン
センター北駅より徒歩1分



2/24

〈飯田神社脇の竹林〉

横浜市泉区上飯田町2517(車での来場可)
相鉄いずみ野線「いずみ野」駅よりバス「飯田神社前」下車すぐ
※飯田神社駐車場に集合します。



3/28

〈アートフォーラムあざみ野〉

東急田園都市線、横浜市営地下鉄ブルーライン
あざみ野駅より徒歩5分



地域で見つける
エコの種

森ノオト

<http://morinooto.jp/>

横浜市青葉区を拠点に、エコを切り口にしたウェブメディアでの情報発信やイベントの企画、運営をおこなっているNPOです。約40名の子育て世代がライターとなり、地域情報やエコライフを発信。エコクッキングや暮らしのエコエネルギーを考える講座、地産地消マルシェなどをおこなっています。

主催：特定非営利活動法人 森ノオト

〒227-0033 横浜市青葉区鴨志田町818-3

TEL:045-532-6941 / FAX:045-985-9945

共催：アートフォーラムあざみ野(男女共同参画センター横浜北)

後援：横浜市環境創造局、JA横浜



広がれハマの地産地消

横浜で育まれた農産物のおいしさなどを伝える試みが、横浜市青葉区で始まっている。仕掛け人は、持続可能な社会の実現を提唱する同区のNPO法人「森ノオト」代表の北原まどかさん(39)。「地産地消の輪を広げたい」と意気込んでいる。(伝 就介)

「農家のお母さん発!」横浜の地産地消を未来につなぐ体験講座」と題したイベントが行われたのは今月1日。同区のアートフォーラムあざみ野の会場に親子連れ10人が訪れた。

講師は、同市緑区で35年前から夫と農業を営む岡部妙子さん(66)。郷土の生活文化を伝承する人を認証する県の制度「ふるさとの生活技術指導士」でもある岡部さんは、自分の畑で採れた旬の野菜を使った料理を紹介した。

テーブルに並んだのは、ジャガイモやキュウリ、ミョウガのまぜご飯やお吸い物など。小学4年の息子と参加した女性(46)はレシピを手に「早速作ってみたい」と笑顔を浮かべながら舌鼓

伝承文化も若い世代へ

を打った。同法人によると、年々減少している横浜市内の農家の活性化の一助になればと企画した。近くで栽培された農産物を消費して輸送距離を短くすることで、環境への負荷の軽減に結び付けたいとも考えている。

岡部さんはこの日、料理の腕前だけでなく、お盆に合わせてナスやキュウリで作る精霊馬の意味も説明した。イベントでは、こうした伝承文化なども継いでいきたいとしている。

「若い世代と農家をつなげていきたい」と北原さん。イベントは来年3月まで毎月1回開催し、毎回異なる女性農家を招く。

参加費は各回2500円。問い合わせは同法人 ☎045(532)6941。



畑で採れた野菜を使い、お盆の精霊馬の意味や作り方を説明する岡部さん
＝横浜市青葉区のアートフォーラムあざみ野

NPOが農家講師にイベント 青葉

市民の広場

(横浜市政策局報道担当 水・土曜日掲載)

子どもアドベンチャー開催

当日体験プログラムが充実!

市内の小中学生を対象に、いろいろな体験ができる子どもアドベンチャーを開催します。

市会議事堂探検やオリジナル新聞作成など、普段体験することができないプログラムが充実!

体験を通して、子どもの夢を親子で語り合うなど、親子のふれあいのきっかけづくりも目的としています。

【対象】市内在住・在学の小中学生

【開催日】8月17日(木)・18日(金)

※プログラムによって、

けください。プログラムは区役所や図書館等で配布のちらし、または、横浜市教育委員会ホームページをご覧ください。「子どもアドベンチャー」で検索。

なお、事前申し込み制のプログラムについては、受け付けが終了しております。

【問い合わせ】



するJFA全員52人が、視点だけでなく色や質感にこだわった作品約140点が、見る者の目を惹きつける。入場無料。午前10時～午後5時(最終日は午後4時まで)。

局は「内部資料であり個人情報」の漏えいはないと考えている」と説明している。

同局が水道事務所によると、所在不明になったのは昨年6月下旬から今年4月下旬までに発行された帳票。口座振替からクレジットカード払いに手続き変更した利用者が対象だった。

帳票は水道局から市内の各水道事務所に送られるもので、所在不明となった7枚は、いずれも受け取り記録が残されていたという。7月下旬に港北区分の過去の請求漏れの原因を調べていたところ、発覚した。

●入札で虚偽記載の業者を県が営業停止処分 県は8日、国発注工事の一般競争入札で書類に虚偽記載をしたとして、新栄エンジニアリング(横浜市西区)を建設業法に

●カード3枚 横浜市保土ヶ谷区に在住の無職女性が、員などを装ったユカード3枚を盗み、同署が手渡し刑として調べている

●同署によると 女性宅に百貨店職員を名乗った名義のク、

28日。

県によると、月に公告された東地方整備局が発注工事の一般競争入札の競争参加札前の競争参加の際、本来は若格があるようにたとい、同日11カ月間、

presents by



ホテル&レストラン
青葉台フォーラム & 森ノオト

NPO法人



ホテルの上質な空間で
秋冬子ども服を
エコにGET!!

出店者募集中!!
お問い合わせ先
event@morinoto.jp

子ども服・子育てグッズ
おもちゃ・ママ服

リユースサロ

2016.8.29.MON
10:00~13:00

in 青葉台フォーラム2F

会場: ホテル&レストラン 青葉台フォーラム
〒227-0062 横浜市青葉区青葉台1-5-8
TEL.045-985-2109
<http://www.hotel-aobadai-forum.com>

子育て世代の
リポーターたちが
地元のエコライフを
おしやれに発信!

横浜あおば発・地元のエコ発見メディア

森ノオト

<http://morinoto.jp>
<https://www.facebook.com/morinoto>



MAP

東急田園都市線
青葉台駅より徒歩2分
駐車場あり(高さ155cm以下)



青葉台フォーラム

季節の手仕事
多世代で味噌づくり



よこはま
100人の
ひとしずく
～手前味噌～
プロジェクト

ご家族揃って、親子で、
ご夫婦で、おひとりで、
体調に不安がある方も、
学生のかたも。
誰でも参加できます。

参加者募集!!

3/3 13:00～15:00 土

横浜 地産地消の味噌

横浜の農家さん(遊休農地を活用する会)にお願いして地産地消、しかも無農薬の大豆。秬も、地元のお米を使って、横浜を代表する女性農業者・平野フキさんが秬をつけてくださいます。

**“同じ釜の飯”ならぬ
“同じ桶の味噌”**

季節の手仕事をまちのみんなでおこなうことで、世代や性別、学区を越えて知り合うことができます。味噌が出来上がる秋にまた集う約束をして、“同じ釜の飯”ならぬ“同じ桶の味噌”を囲みませんか。

横浜の里山で

会場となる「にいほる里山交流センター つどいの家」は、自然と人がふれあえる、古民家や里山風景広がっています。里山の中で、季節の手仕事味噌作りを楽しみましょう。

日時：2018年3月3日(土) 13:00～15:00

会場：にいほる里山交流センター「つどいの家」

募集人数：100人(大人子ども含める)

住所：横浜市緑区新治町 887 <http://www.niiharu.jp>

参加費：3,000円 イベント保険料込み

JR 横浜線「十日市場」駅南口より徒歩 15分

• おにぎりとお味噌汁の軽食つき

ご家族で参加する場合は、お一人あたり+1000円で軽食をご用意します。軽食不要の乳児は参加費無料です。

東急田園都市線「青葉台」駅もしくは「十日市場」駅より市営バス23系統「三保中央」行き「杉沢」バス停より徒歩6分(運行時間は1時間に1本程度です)会場には駐車場はありません。公共交通機関が徒歩でお越しください。

• 秋に約500gの味噌をお持ち帰りできます。

10月下旬に出来上がった味噌を参加者と試食するイベントがあります。

公園は一般の来訪者も多く訪れます。手前味噌づくりの様子もオープンにして見学・交流いただく形になります。また、広々としたスペースで里山景観を楽しめますが、お客様の行動につきましては保護者の方の責任で、危険のないよう目をお配りいただけますよう、お願いいたします。イベントの前後は、新治市民の森の散策や旧奥津邸の見学などをお楽しみいただけます。

持ち物： ●エプロン ●三角巾 ●マスク ●味噌汁用のお椀 ●箸 ●手ふきタオル
●汚れものを持ち帰るビニール袋 ●大豆をつぶすためのすりこぎやマッシャー
※汚れてもよい服装でお越しください。

申し込み方法
フォームからメール



申し込みフォーム

event@morinooto.jp まで、「手前味噌づくり申し込み」の件名で◎代表者名と生年月日、代表者以外のご家族の参加者名と生年月日(軽食不要の乳児はその旨記入)◎住所、◎電話番号、◎E-mail、◎参加動機をご記入のうえ、お申し込みください。保険申し込みのため、参加者全員の生年月日もご記入ください。受付後、ご入金方法やキャンセルポリシー等をご案内いたします。

主催：NPO 法人森ノオト & 食べる楽しみ企画室(料理家・みつはしあやこ) 協力：新治里山「わ」を広げる会



森ノオト

やあ、僕もりたろう！
僕のオススメのお店を
紹介するよ！



<https://donate.morinooto.jp/>

未来をはぐくむ人の生活マガジン「森ノオト」ファンクラブ「森のなかま」を募集しています。

「森ノオトっていったい何？」って思っている人、結構多くいるんじゃないかなあ、って、もりたろうは最近よく思うの。元々はエコライフを発信するウェブメディアなんだけど、最近では活動がどんどん広がって、今では青葉区のまちづくり「フラワーダイアログ あおば」事業や、子育てツアー事業、市民ライターの育成など、「エコまちづくり」に関する仕事をたくさん手がけています。森ノオトではファンクラブの会員を募集中。「森のなかま」になると、限定イベントのご招待やAppliQuéファミリーセール、鴨志田町の拠点「森ノハナレ」でのシェアオフィス利用など、様々な特典があります。「あおばを食べる収穫祭」の本部ブースでも受け付け可能なので、ぜひ声をかけてね！

THANKS SPONSORED!

森ノオト発のアップサイクル小物ブランド「アプリケ」は、2019年の進級・進学のご家庭向けに、入園・入学グッズのオーダーを始め、様々なものでも園・学校指定のサイズでつくります。仕事で忙しかったりお裁縫が苦手な人は、ぜひ相談してみてください。工房スタッフは地域で子育て中のお母さんばかり。お友達になれるかも？

アプリケ工房(森ノハナレ)
http://applique.morinooto.jp/
青葉区鴨志田町818-3 ☎045-532-6941
10:00-15:00 土日祝

40年前の開店当初から「自分しか出せない味」を追求し、本場ドイツの食肉加工品のコンテストSUFFA(スーフア)金賞を始め国際コンクール受賞歴多数! 横浜マイスターの中山一郎さんは青葉区本店を息子さんに引き継ぎ、こどもの国の隠れ家工房で70年前のドイツフランクを再現、ソーセージへの情熱は高まるばかり!

シュタットシンケン青葉区本店
http://www.stadt-schinken.jp/
青葉区青葉台1-15-7 ☎045-981-5584
10:00-19:30 水・第3火

彫金師と衣装デザイナーの夫婦が営む異色のクラフトカフェ。「両手」にまつわる体験教室で手仕事の魅力を発信しているよ! 地元野菜を中心の創作料理はもちろん、イギリスの紅茶 Brew Teaや、バルクフーズの厳選ナッツ・ドライフルーツ、リブレの地球にやさしい洗濯洗剤など、セレクトグッズも魅力的♪

CON LE MANI(コンレマーニ)
青葉区奈良町1670-221 ☎045-530-5647
9:00-17:00 水・日

たまブラザーで少人数でのお茶会から、貸切でのイベントやパーティー会場としても使えるみんなのコミュニティスペース。WiFi完備だからノドワークーにもオススメ! 落語に堪能な落語古事の見学会から、本格的なジャズやロックのライブも音響設備パッチリで盛り上がる! 田園都市線沿線の文化を日々創造しています。

3丁目カフェ
http://3choome-cafe.com/
青葉区美しが丘1-10-1F ☎045-516-8037
10:00-18:00 土日祝(貸切の場合は営業)

ご自宅を教室に、一人からでも通ってステップアップできるブリザーブドフラワーアレンジメントのホームレッスンを受けてみない? 先生が優しく教えてくれるから初めての人も大丈夫。手頃な価格でも、センスある材料が揃ってうっとり。日常にちょっとした彩りを、自分の手でつくる喜びを味わってね!

petite fleur 彩(プティフルーさい)
https://www.p-s-sai.com/
青葉区梅が丘(予約の確に確認) ☎090-1730-0458
前月10日頃ブログ掲載・月4回(出張可)

緑がきれいな並木道沿い、情緒の赤と緑の外観がひと際目を引く、オーガニック&ビーガンカフェ。色鮮やかな野菜が主役のお料理はもちろん、太極拳に堪能に、婚活イベントに、お店の逆立ちチャレンジ?! 話題の尽きないバナネイラに行けば、体も心もエネルギーチャージ♪ 今年の忘年会はヘルシーにしよう!

2bananeira.(ドイスパナネイラ)
http://2bananeira.com/
青葉区柿の木台3-20 ☎045-482-7871
11:00-22:00(21:00LO) 日・木曜はランチのみ

「体が重い、腰や膝が痛い、だけど身体を動かしたい」「自分に合ったトレーニングをしたい! そんな想いに寄り添ってくれるニコスタジオ。少人数でのヨガや気功、ピラティスから、マンツーマンで受けられるパーソナルトレーニングまで、多彩なメニューでその人の持つ本来の美しさや、しなやかさを引き出してくれるよ!

Nico Studio (ニコスタジオ)
http://nico-studio.yokohama/
青葉区藤が丘2-3-1桂ビル1F ☎045-294-8868
平日9:30-21:00/土日9:30-18:00 水

はやし農園を始め、地元の野菜やお米をふんだんに使ったやさしい料理とワインのお店-maaru。黒板にびっしりと書かれたメニューを見ていただけお腹が空いてきちゃう。プレートランチはまさに旬の鶏肉で、野菜の力強さ美しさ、ハーモニーを感じられるよ。夜はワインと合わせてしっとり、お子様連れもwelcomeだよ。

maaru (マアル)
青葉区荏田北3-3-1 INGRESSO_EDA 1E
☎045-482-9884 11:30-14:00/18:00-24:00 月

黄色い三角屋根のかわいい一軒家に一歩踏み入れれば、お庭やベランダに取り入れたい素敵なアイテムが並び、蚤の市をめぐるような楽しさ! 季節を彩るお花やグリーンに囲まれた暮らしを、丁寧にサポートしてくれるだけでなく、店内でイベントやライブもやっちゃう。元はタイル屋さん!! タイルの魅力にも触れてみてね!

ガーデン&エクステリア LEADリードあざみ野
https://yokohama-lead.net/
青葉区荏田3-7-1 ☎045-482-6651
10:00-18:00 火

桜台の家具屋さん、ウッドイートに行って深呼吸すると、北海道の大地で樹々に囲まれているような安心感を感じるんだ。おっきな森のクマさんのような木村店長は、オーダーメイドからお手入れまで、なんでも答えてくれる家具の目利き。地域を盛り上げる楽しいイベントの仕掛け人でもあるよ!

Woody Heart (ウッドイート)
http://www.w-heart.co.jp/
青葉区桜台30-6 ☎0120-79-0815
10:00-19:00 水

青葉区のランドマークのパン屋さん「コペ」には、地域の人気者で緑の妖精「コペニョン」がいるよ。時々、リアルジャムおじさんの奥山店長がコペニョンの帽子を被って街を歩き、面白いことを企んでいる姿を目撃する人もいるんだとか。でも、なんといっても地元あおば小麦で焼いたパンの美味しさが最大の魅力!

ベーカリーカフェ COPPET (コペ)
http://www.coppet.net/
青葉区青葉台1-29-3 ☎045-983-5176
7:30-19:30 水

藤が丘駅から歩いて1分、アメリカン料理のダイニングバー「Billys(ビリーズ)」。中川で慣れたんだ店名に戻して心機一転したんだって! 炭火で焼き上げるハンバーガーやスベアリアのお肉料理は食べたえ! バツグン。広々とした店内はウッドなオシャレ空間♪ 最大50名様まで貸切も可能だよ〜

Billys cafe & dine (ビリーズ)
青葉区藤が丘1-28-43-2F ☎045-530-9430
月〜土17:30-翌2:00(日祝〜24:00) 不定休

最近、地震に大型台風と豪雨と異常気象が続き、不安を感じている人はいるかな? 創業70年の平和会ペットメモリアルは、横浜市・川崎市と締結を結び、災害時に避難所へは連れて行けないペットを一時的に預かる「動物救援センター」の候補地になったんだよ。頭の片隅に入れておくだけでも安心だよな。We Love Pets.

平和会ペットメモリアルパーク
https://www.heiwakai.co.jp/
青葉区美しが丘西2-15-1 ☎045-901-7666
【電話受付時間】9:00-20:00(横浜と川崎に遠くまで出しています)

郵便局って郵便物を出したり、公共料金を払い込んだり、貯金するだけじゃないって、みんな知ってた? 青葉台駅前郵便局では、農家の局長が丹精込めてつくった大粒の甘酢漬をふるまってくれるなど、ふるさとに戻ってきたみたいなおアットホームさが特徴。毎年12月は年賀状と一緒に甘酢漬をゲットしちゃう!

青葉台駅前郵便局
青葉区青葉台2-3-4 ☎045-985-9585
9:00-17:00(郵便)/9:00-16:00(貯金、保険)
土日祝/ATMは9:00-19:00営業

笛に鼓に三味線に、着付けに茶道に書道に日本刺繍... 藤が丘駅徒歩3分の並木道にある「わかやぎ」は、和服美人の社交場。

横浜 わかやぎ (←HP検索してね)
青葉区藤が丘1-15-3 ☎045-973-5981
10:00-20:00 火

←みんな「わかやぎ」さんの記事を見て! 眼鏡をかけたらちっちゃな文字が、こーんなに大きく見えるようになった。これは誰の作業? 藤が丘駅前公園真ん前にある茶色いモダンなビル3階に住む妖精のお・か・げ。一般時計修理技師・SS級認定眼鏡士の技術は、オデコよりダイヤルより光り輝いているね!

トヤマ時計眼鏡店
http://www.toyama-tokeigankyouten.com/
青葉区藤が丘1-28-9トヤマビル3F ☎045-971-8162
10:30-19:00 水・日

PRESENTED BY
森ノオト × COMA-DELI

あおばを食べる 収穫祭 2018

VOL.6

2018.11.23.FRI

in 藤が丘駅前公園
10:00 ~ 15:00
小雨決行・荒天の場合は翌日順延

ECO & LOCAL 1 DAY MARCHÉ

青葉区のローカルメディア「森ノオト」で紹介されたエコロジ&オーガニックなお店や、地域密着のLOVE! ローカルなお店が勢ぞろいのハイセンスなマルシェイベントです。こみを出さないのはもう当たり前! マイ食器とマイバッグをお持ちのうえご来場ください。

～横浜市みどりアップ計画に基づく事業～
主催：特定非営利活動法人 森ノオト&コマデリ
協力：藤が丘商店会 / 後援：横浜市青葉区

森ノオト 未来をはぐくむ人の生活マガジン
http://morinooto.jp
地域のおしゃれなエコライフを発信するローカルマガジン!
https://www.facebook.com/morinooto

COMA-DELI 地元(ロコ)食材のお弁当を乗せて走る! ロコキッチン
https://www.facebook.com/comadeli

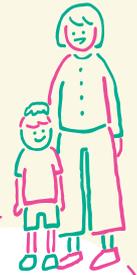
横浜の地産地消を未来につなぐ 連続セミナー + 文化祭 参加者募集!



青果店
食料品販売関係

もっと
地産地消を
発信したい!

横浜の地産地消ネットワークにつながることができ、
地産地消の魅力を伝える企画を自分で考えたり、
情報発信の手法を得ることができます。



主婦

子どもに安心な
地元の野菜を
食べさせたい!

会ってみたい
農家、生産者さんが
いる!



飲食店

地産地消を
普及するイベントを
やってみたいけど…



栄養士
食育関係者

料理家

地産地消を
引っぱっている人と
知り合いたい



農家
地域おこししたい人

対象者>>地産地消に興味のある人、カフェやお店で地産地消を取り入れたい人、まちづくりに興味のある人、子どもに地域の食材を食べさせたい人

プログラム概要

会場はセミナー、文化祭ともにアートフォーラムあざみ野。プログラムの詳細、申し込み方法は裏面をご覧ください。

9月～ 毎月1回の連続セミナー

ゲストによる話題提供 & 自分のやりたいことをまとめる
ワークショップを実施。学びながら生産者につながり、
2月のイベント「文化祭」で集大成の発表やイベントを
企画していきます。

GUEST



椿直樹さん
(料理人)



田部井美佳さん
(はまキッチン)



小池一美さん
(コマデリ)



北原まどか
(森ノオト)

2019年2月 イベントへの参加

「地産地消を未来につなぐ文化祭(仮)」(2019年2月)にてプログラム
参加者は出展、自身の企画を発表、発信できます。
「文化祭」=プログラム参加者の発表、企画ブース、企画講演の実現の場
横浜の女性農業者を招いて地産地消の恵みを味わえる料理を食べたり、
地産地消関連の書籍や小冊子などを一堂に集めて読むなど。
会場はアートフォーラムあざみ野「生活工房」を予定。

会いたい生産者さんへの取材、
セッティング～サポートします
生産者とのマッチング体制も万全です

横浜市環境創造局が協力。市内限定

第1回
9月4日(火)

GUEST:小池一美さん
「“あおばを食べる収穫祭”を企画して」 + 横浜市の農業について
基本レクチャー

第2回
10月2日(火)

GUEST:田部井美佳さん
「地産地消を料理する喜び」 + 会いに行きたい
農家さんを考える

第3回
11月6日(火)

GUEST:北原まどか
「地産地消取材する楽しさ」 + 文化祭のテーマを決める

第4回
12月4日(火)

GUEST:椿 直樹さん
「“横浜の食卓”の魅力」 + 企画を進める上での悩み発表

第5回
1月15日(火)

中間プレ発表会、文化祭準備

2月23日(土)

文化祭本番

3月5日(火)

ふりかえりワークショップ

課題

生産者さん取材し、
模造紙に学んだ
成果をまとめる

プログラム参加費:6000円(全6回+文化祭)

いずれも時間は9:45~11:45

ゲストプロフィール

小池一美さん



キッチンカー「コマデリ」代表。
自身が出会った生産者からの
食材にこだわって提供する。
青葉区にて地産地消マルシェ
「あおばを食べる収穫祭」を森
ノオトとともに主催。

北原まどか



NPO法人森ノオト理事長。ロー
カルウェブメディア「森ノオト」
編集長。生産者を講座講師とし
て招聘したりメディアで発信す
るなど情報発信者の立場から
の地産地消普及に取り組む。

田部井美佳さん



料理研究家。「はまキッチン」
代表。一つの素材から様々
な調理方法を提案し、無駄
なく使い切る料理を展開。料
理には国内外の文化を意識
している。

椿 直樹さん



「大ど根性ホルモン」「ど根性
キッチン」オーナーシェフ。異
業種団体「濱の料理人」発起・
代表、農林水産省選定「地産
地消の仕事人」。著書『横浜の
食卓〜ど根性レシピ〜』。

申し込み

メールに下記を明記の上、
記載のメールアドレスまで送信してください。

定員
10名

- ①氏名 ②住所 ③電話番号 ④メールアドレス
- ⑤差し支えなければ所属、役職 ⑥参加動機

※お子様の同伴を希望されている方は、受付時にご一報ください。
一時預かりなどのご案内をいたします。

申し込み・問い合わせ先
NPO法人森ノオト

event@morinooto.jp
TEL:045-532-6941

会場

アートフォーラムあざみ野



横浜市営地下鉄・東急田園都市線 あざみ野駅下車 徒歩5分

NPO法人森ノオトは平成28、29年度「横浜の地産地消の普及啓発と消費者市民社会の実現に向けた取り組み」として横浜市経済局と協働で、地産地消の調味料講座や女性農業者を招いた旬の料理体験会を開催してきました。平成30年度は、地産地消を普及啓発できる人材育成事業として本事業を行います。普及啓発事業を自ら企画し、主体的に活動できる市民を育成する「連続セミナー」を通して、これまで地域農家や地産地消を牽引する人物を取材してきた経験とネットワークを生かし、森ノオトがコーディネート、サポートします。

未来をはぐくむ人のための生活マガジン

森ノオト

http://morinooto.jp/

地域情報やエコライフを発信するウェブメディア。エコッキングや暮らしのエネルギーを考える講座、地産地消マルシェ「あおばを食べる収穫祭」を主催

自宅のお部屋や庭、
ベランダだけでなく、
ちょっと外に目を広げて、
まちの花や緑と関わる暮らしを
はじめてみませんか？

8月のキックオフイベントを皮切りに、
毎月1回の楽しい学びのプログラムを
ご用意しています。

「フラワーダイアログあおば」は、
平成30年度から3年間かけて行う
青葉区と森ノオトとの
協働事業です。

多様な人が集える
「ダイアログ(=対話)」
の場づくりを通して、
花と緑あふれる豊かな環境を
未来に手渡すことを
目的としています。

参加は単発でも連続でもOK！
区内在住の方はどなたでも
無料でご参加いただけます。

参加費
無料

フラワーダイアログキックオフイベント

幸せの種をまこう！花と緑はこころの栄養

8・4 (土) 14:00~16:00
(開場13:30)

第一部：三上真史さんによるトークショー
第二部：フラワーダイアログ

司会 / 三上真史さん

登壇者 / 荏子田太陽公園愛護会 増田健一さん、美しが丘公園愛護会 辺見真智子さん、
荏田猿田公園愛護会 武内和雄さん、あおば花と緑のサポーター 齋藤世二さん



NHK Eテレ
「趣味の園芸」でおなじみ、
ガーデンネックレス横浜2018
アンバサダーの三上真史さん
がやってくる！

会場：青葉公会堂（横浜市青葉区市ヶ尾町31-4） 参加費：無料

東急田園都市線「市が尾」駅より徒歩10分、横浜市営・東急・小田急・神奈川中央交通バス「青葉区総合庁舎」下車すぐ

定員：600名（先着順）保育あり、定員10人（1歳以上未就学児まで。1歳未満の方は親子室をご利用ください）

お申し込み

右のeメールへ、下記明記の上お申し込みください。

(1)参加者全員の氏名 (2)住所 (3)電話番号 (4)メールアドレス

(5)保育(※)希望の有無 (6)申し込みたい回の日付

※eメールをお持ちでない方は、上記内容を明記の上、青葉区企画調整係へFAX(045-978-2416)でお申し込みください。

※保育を希望する場合は、お子さんの氏名・ふりがな・性別・生年月日を明記し、7月21日までに申し込みください。お子さん一人につき保育雑費100円いただきます。

※ご提出いただいたメールアドレスは、今後のイベント案内に利用させていただきます。

event@morinooto.jp

主催：

NPO法人森ノオト・
青葉区企画調整係
電話：045-978-2216
FAX：045-978-2410





青葉区では、花や緑に関する取組が
すでにたくさん行われているって
知っていましたか？

事例研究や、体験型のワークショップ、まちあるきなど、
多彩な視点に触れられるチャンスです。



生き物と共に
まちの魅力を高める



國學院大学万葉エコBeeプロジェクトのコーチを務める岡田信行さんに、みつばちをツールとして人がつながる、緑が地域づくりのお話をさせていただきます。公共施設の花壇づくりや個人の庭づくりやのヒントも得られるかも！

9月7日(金)10:00-12:00
会場：國學院大学若木21
(青葉区新石川3-19-9)
アクセス：田園都市線
「たまプラーザ」駅より徒歩10分



企業との連携で
活動を可視化する



東急線全沿線において、緑化活動を支援している東急電鉄「みどリンク」アクション事務局のミヨージンゾーさんを交えて、助成の活用事例と申請の仕方を学び、自分たちの活動の意味や方向性を見直すワークも行います。

10月5日(金)10:00-12:00
会場：青葉区役所3階304会議室
(青葉区市ケ尾町31-4)
アクセス：東急田園都市線
「市が尾」駅より徒歩8分



子どもの視点から
まちを見直す



ピッピ保育園で行なわれてきた“まち保育”を体験します。園児に学び、お散歩を20分ほどした後に、“まち保育”の研究者で実践者の横浜市立大学の三輪律江先生にお話を伺い、「花と緑の風土づくり」との関係性を探ります。

11月8日(木)10:00-12:30
会場：市が尾ピッピ保育園
(青葉区荏田西3-1-19-1F)
アクセス：東急田園都市線
「市が尾」駅より徒歩10分
「鶴蒔橋」バス停より徒歩2分

いずれの回も、表面に記載の「お申し込み」と同様の方法でお申し込みください。

12月～3月も毎月プログラムを予定しています。来年の春以降どんなことができる？青葉区らしい取り組みは？をみんなで考えるプロセスになっています。3月にはクローズイベントとしてオーガニックな庭づくりで知られる造園家の曳地義治さんと曳地トシさんご夫婦をお招きし、トークショーを開催！詳細が決まり次第、広報よこはま青葉区版や森ノオトホームページでお知らせします。



10/22
(mon)~

神奈川県内の
地域活動を
取材したい!

自分の住む
地域の魅力を
発信したい!

ローカルライター養成講座

全5回 / 隔週月曜日10:00~12:00

自分の視点を持ち
自立した
ライターを養成します

環境や社会課題などを
解決する視点を
育みます

修了生が
活躍できる場
(メディア)と
つながります



総合コーディネーター・講師
北原まどか

特定非営利活動法人森ノオト理事長。横浜市青葉区で地球環境問題をローカルな暮らし目線で変えていこうと、2009年よりローカルメディア「森ノオト」を運営。現在約30名の市民ライターが活躍、女性によるものづくりブランドAppliQuéも展開中



講師
木村麻紀さん

環境ジャーナリスト。環境とCSRと志のビジネス情報誌『オルタナ』副編集長、パルシステム生活協同組合発行情報誌『POCO21』編集長を歴任後、2013年に株式会社TREE(トゥリー)に合流。SDGs.tvで、世界とローカルの課題をつなげる活動に邁進中



講師
船本由佳

ライター、司会者、ワークショップデザイナー。NHKアナウンサーとして15年のマスコミ経験から、出産後は横浜に礎を降ろし、人・モノ・ことをつなぐ活動を展開中。現在、日本大通りにある神奈川県住宅供給公社1F、Kosha33ライフデザイン・ラボ所長

未来をはぐくむ人のための生活マガジン

森ノオト
<http://morinooto.jp>



横浜・神奈川の子育て世代の女性たちがローカルメディアを運営しながらエコまちづくりをしている団体です。

プログラム & スケジュール

1

「ローカルメディア、基本のき」

10月22日(月)

講師/北原まどか

市民メディアならではの編集視点のもちかた
情報発信は、地域社会をよくするためにやる

2

「グローバルとつながる視点を持つ」

11月5日(月)

講師/木村麻紀さん

自分の関心とローカルの課題、
世界を結びつける

3

「取材をスムーズに進めるために」

11月19日(月)

講師/船本由佳

自分ならではのネタをゲットするには？
取材や撮影の準備…

4

「ローカルの魅力を発信する文章術」

12月3日(月)

講師/北原まどか

主観と客観のバランスを調整する
言葉の持つ意味について考える

5

「まちを編集する視点を持つ」

12月17日(月)

講師/北原まどか

文章を客観的に批評し見直す
自分なりの「めがね」を持つ

各回とも時間
10:00~12:00

希望者は「まちなか社食」での
ランチ交流も可



エントリー方法：こちらにアクセスのうえ、エントリーフォームにご記入ください。

<http://morinooto.jp/2018/09/18/localwriter2018/>



対象者 神奈川県で地域活動をしている団体または個人（法人格は問いません）

募集数 15名 受講料 20,000円（全5回）

主催 特定非営利活動法人 森ノオト TEL 045-532-6941 E-mail event@morinooto.jp

共催&会場 massxmass 関内フューチャーセンター

みなとみらい線[馬車道]駅6番出口徒歩3分
JR京浜東北線・根岸線[関内]駅北口徒歩10分



● NPO法人森ノオトのローカルメディア事業 ●

発信力UP講座

「自団体を見つめる、鍛える」
地域活動団体の発信力を高め、
地域社会の課題を解決する

ローカルライター講座

「地域の発信者を育成する」
地域や地域活動団体を客観的に
評価し、地域の魅力を高める

ローカルメディアミーティング

「地域の編集視点を養う」
地域課題を編集する視点を持ち、
多様な他者と議論する

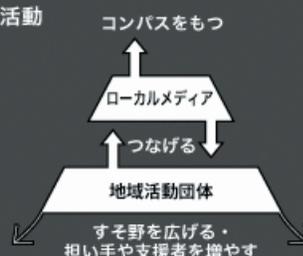
かながわメディアコンパス

「発信者の心の拠り所となる指針を持つ」
変化し続ける潮流のなかで、
発信者としてあるべき姿を問いつける

神奈川県の「かながわボランティア活動推進基金21」の平成30年度ボランティア活動
補助金を得て、特定非営利活動法人森ノオトが本事業を運営しています。

「地域を広報する」研修・ネットワーク事業とは……

- ① 地域の課題を解決し、暮らしやすく愛着の持てる地域を創出する地域団体の情報発信力を高めるための講座、支援事業
- ② ローカルメディアが連携して、これからの情報発信のあり方について意見交換し、知見を蓄積・共有していくためのネットワーク・マーケティング事業



未来ははぐむ人のための
生活マガジン

森ノオト



<http://morinooto.jp>

※提供された個人情報は、今回の事業実施のみに利用し、その他の目的で個人情報を利用することはありません。