

富士エコパークビレッジはこんなところ

風力発電も活躍中!

「自然の力を引き出して利用する、省エネライフを実現」

富士エコのオーナー・今井雅晴さんは電気の専門家としてこんなことを考えていました。「CO2 排出量を削減するにはどうしたらいいか」。そして彼は 1998 年にオーストラリアを訪れ、目からウロコが落ちるような体験をします。それが「パーマカルチャー」との出会いでした。パーマカルチャーは気候や土地条件などの自然環境、動植物や微生物、伝統の知恵や最新の技術を組み合わせた、循環型の暮らしのデザイン。例えば、太陽の運行角度にあわせて庇の長さを調節したり、その土地にある材料を使って家を造ったり、植物や微生物を使って水の浄化システムをつくったり、太陽光や風力発電を使ったりして、環境



作業性抜群の
キーホールガーデン

へのダメージとエネルギー消費を少なくしているのです。しかも遊び心いっぱいでおしゃれ! 今井さんはその素晴らしさと楽しさを伝えたいと、翌 1999 年に富士西麓に土地を購入して富士エコをつくったのでした。今では常駐スタッフや地元スタッフにウーファーや長期滞在者が加わり、賑やかに農的ライフを楽しんでいます。

パーマカルチャーなら機能的かつ、オシャレに楽しく自然とつながる暮らしができます。その秘密を覗きにきませんか?



オーナー・今井雅晴さん

年間を通じてツアーを開催!

第2回 9月5日(日)

収穫から始める体験農家レストラン 夏編

富士エコの畑から野菜を収穫して、参加者みんなでクッキング! 旬の野菜たちを思う存分味わったら、午後のはんびりくつろぎタイム。希望者には施設を案内しますので、自然エネルギーやパーマカルチャーの仕組みもバッチリわかります。電気自動車にも乗れちゃうかも?!

【参加費】大人 7,000 円 小人(小学生以下) 5,000 円(昼食代込)

【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

第3回 10月30日(土)

収穫から始める体験農家レストラン 秋編

富士エコ名物の大根が収穫時を迎える 10 月。レストランにも夏とは違うメニューが登場します。空気もさわやかなこの季節、秋晴れの富士山に期待!

【参加費】大人 7,000 円 小人(小学生以下) 5,000 円(昼食代込)

【スケジュール】8:00 新宿西口発→18:00 新宿西口着予定

リボーンはカーボンオフセットをこう考えます

廃油を回収して精製した燃料 BDF は、植物油が主成分。地下から掘り起こした化石燃料を利用しないので、空气中に新たな CO2 を排出せず、地球温暖化防止に貢献しているんですね。リボーンのだぶらバス用 BDF は都内の福祉施設「いたるセンター」から購入。だぶらバスを通じて、人と地球とつながるツーリズムを目指しています。



~~~~~お申し込み・お問い合わせ~~~~~  
参加ご希望の方は以下の項目をご記入の上、メールかファックスでお申し込みください。  
①ツアー名、日程 ②参加者名(代表と全参加者名、ふりがな、性別、年齢) ③返信の宛先(住所、電話番号、FAX 番号、eメールアドレス) ④当日の緊急連絡先(代表者携帯電話番号) ⑤何をご覧になってこのツアーをお知りになりましたか?

有限会社 リボーン<エコツーリズム・ネットワーク>

東京都知事登録旅行業第 2-4850 号  
(社)全国旅行業協会 会員

<http://reborn-japan.com>

〒160-0022 東京都新宿区新宿 2-2-1

ビューシティ新宿御苑 1203

E-mail : [eco-tourism@reborn-japan.com](mailto:eco-tourism@reborn-japan.com)

TEL : 03-5363-9216

FAX : 03-5363-9218



富士山麓でススク育ちました

種れたて新鮮



自分でつくると  
さらにうまい



会いに来てね!

