



2013年9月2日  
イオン北海道株式会社

## イオン北海道イオンチアーズクラブ×トップバリュグリーンアイ産地 エコ農業体験プロジェクト開催！

イオン北海道株式会社は、9月7日（土）に倶知安町、9月21日（土）に芽室町で、エコ農業体験プロジェクトを実施致しますのでご案内申し上げます。

イオンでは地域の子どもたちを集めて環境学習を実施するエコクラブ「イオンチアーズクラブ」を運営しています。このチアーズクラブのメンバーが、イオンの店舗で販売している「トップバリュグリーンアイ」の農園を訪問し収穫体験を行います。トップバリュの産地で農業体験を行うことで、農場から食卓に届くまでの流れを理解し、食に対する感謝と命の尊さを学んで欲しいとの思いが込められています。

今回のプロジェクトでは、トップバリュグリーンアイのじゃがいも・ごぼうを生産している倶知安町と芽室町の農園で、野菜ができるまでの過程を学び、おいしいじゃがいも・ごぼうの秘密も生産者に教えていただきます。チアーズクラブのメンバーが、「見て」「聞いて」「触って」食の大切さや正しい知識を身につけるとともに、食物が食卓に届くまでの過程を理解し、農業への関心と生産現場での環境配慮の取り組みを学んでほしいと考えています。

イオン北海道は、これからも地域の子どもたちやお客さまのために、「食」に関わる様々な情報提供や活動を積極的に進めてまいります。

### 記

#### 【倶知安町エコ農業体験バスツアー スケジュール】

1. 日 時：9月7日（土）  
8：30 イオン小樽店 集合  
イオン小樽店 農産売場見学  
9：00 イオン小樽店 出発  
11：00 『ようていぽてと13』有限会社原田産業 到着  
農園グループリーダー原田和夫様よりお話  
『ようていぽてと13』有限会社東條産業 農場 到着  
東條真澄様よりお話の後、じゃがいも『とうや』の収穫体験  
12：00 記念撮影後、終了予定
2. 体験学習地：『ようていぽてと13』有限会社東條産業 農場  
[北海道虻田郡倶知安町字富士見 359 番地]  
(トップバリュグリーンアイじゃがいもの育て方学習、観察、農業・収穫体験)
3. 参加者：イオン小樽チアーズクラブ 計40名予定（コーディネーター含む）
4. 主催：イオン(株)、イオントップバリュ(株)、イオン北海道(株)
5. 協力：『ようていぽてと13』有限会社原田産業、有限会社東條産業

## 【芽室町エコ農業体験バスツアー スケジュール】

1. 日 時：9月21日（土）
- 9：00 イオン帯広店 集合  
イオン帯広店 農産売場見学
- 9：30 イオン帯広店 出発
- 10：10 『十勝はる麦の会』塩崎農場 到着  
塩崎俊貴様よりお話の後、ごぼうの収穫体験・記念撮影
- 10：45 『十勝はる麦の会』松久農場 到着  
松久茂史様よりご説明の後、じゃがいも『ホッカイコガネ』  
の収穫体験・記念撮影
- 11：25 『十勝はる麦の会』有限会社鈴鹿農園 到着  
鈴鹿誠様よりご説明の後、小玉すいか、  
ハロウィンかぼちゃの収穫体験・記念撮影
- ※ 今回、小玉すいか・ハロウィンかぼちゃは、トップバリュ  
グリーンアイの製品ではございません。
- 12：00 終了予定

## 2. 体験学習地：『十勝はる麦の会』

- 塩崎農場 [北海道河西郡芽室町坂の上9線12番地]  
松久農場 [北海道河西郡芽室町坂の上8線8番地]  
有限会社鈴鹿農園 [北海道河西郡芽室町東芽室南1線17番地]  
(トップバリュグリーンアイ野菜の育て方学習、観察、農業・収穫体験)

3. 参加者：イオン帯広チアーズクラブ 計40名予定（コーディネーター含む）  
4. 主催：イオン(株)、イオントップバリュ(株)、イオン北海道(株)  
5. 協力：『十勝はる麦の会』塩崎農場、松久農場、有限会社鈴鹿農園

## 【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道株式会社CS・社会貢献部 大野・千田(ちだ) TEL：011-865-9111

《ご参考までに》

### イオンチアーズクラブについて

子供の健全な育成を目的に活動している「イオンチアーズクラブ」は、イオンの店舗周辺で活動を行い、環境に興味を持ち、考える力を育てるとともに、集団行動を通じて社会的なルールやマナーを学んでいくクラブです。各店舗の従業員がサポーターとなり、周辺地域に住む小学生・中学生が環境について学び、様々なエコ活動を行っています。

### トップバリュグリーンアイについて

トップバリュグリーンアイの農産物は、自然の持つ力を最大限に生かして生産され、おいしく栄養があり地球環境にやさしいことをコンセプトとしています。野菜や果物における食の安全危害最少化を目指す基準づくりをはじめ、生産者とお客さまをインタラクティブに結ぶシステムなどを構築。さらなる「安全・安心」のために常に新しい取組を積極的に進めています。

### ■グリーンアイ5つの基準

1. 合成着色料、合成保存料、合成甘味料を使わない食品を扱います。
2. 化学肥料、農薬、抗生物質などの化学製品の使用を極力抑えて生産します。
3. 適地・適期・適作・適肥育など、自然力によるおいしさを大切にしています。
4. 環境や生態系の保全に配慮した農畜水産物をサポートします。
5. 自主基準に基づき、生産から販売まで管理します。