

2014年8月22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が洞爺湖町、石狩市で エコ農業体験プロジェクトを実施！

イオン北海道株式会社は、8月23日（土）に洞爺湖町、9月6日（土）に石狩市で、第3回、第4回エコ農業体験プロジェクトを実施しますのでご案内申し上げます。

イオンでは地域の子供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プライベートブランド「トップバリュグリーンアイ」の農場を訪問し収穫体験を行います。子供たちは環境に配慮した野菜づくりや安全・安心のための工夫、おいしさへのこだわりについて学ぶとともに、野菜の収穫および農場のお手伝い（畑の回りの雑草ぬきや収穫後のトマトの病気を防ぐために葉をとる下葉かきなど）を通じて、地域の農業や環境について楽しみながら理解を深めます。

洞爺湖町では3店舗のイオンチアーズクラブ（イオン登別・イオン室蘭・イオン伊達）が『佐伯農園』でトップバリュグリーンアイトマトを、石狩市では2店舗のイオンチアーズクラブ（イオン小樽・イオン余市）が『株式会社リーフファーム』でトップバリュグリーンアイニンジンができるまでの過程を学び、おいしくできる秘密も生産者に教えていただきます。

イオン北海道は、これからも地域の子供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

【洞爺湖町エコ農業体験 バスツアースケジュール】

1. 日 時：8月23日（土）
- | | | |
|-------|----------|--|
| 7：45 | イオン登別店 | 出発 |
| 8：00 | イオン室蘭店 | 出発 |
| 8：40 | イオン伊達店 | 到着 野菜売場見学 |
| 9：10 | イオン伊達店 | 出発 |
| 10：00 | JAとうや湖 | 到着 |
| | | 洞爺湖町の特産物説明・雪蔵野菜貯蔵施設見学 |
| 11：40 | 佐伯農園 | 到着 |
| | | トマトのお話・農園お手伝い（ジュース用トマト収穫
又はトマトの下葉かき）・グリーンアイトマト収穫体験・
試食会・記念撮影 |
| 12：30 | イベント終了予定 | |
2. 体験学習地：佐伯農園 虻田郡洞爺湖町洞爺町417
3. 参加者：イオン登別チアーズクラブ・イオン室蘭チアーズクラブ
イオン伊達チアーズクラブ
合計30名（コーディネーター・従業員含む）

4. 主 催：イオン北海道株式会社
5. 協 力：佐伯農園、JAとうや

【石狩市エコ農業体験 バスツアースケジュール】

1. 日 時：9月6日（土）
- 8：10 イオン余市店 出発
 - 8：50 イオン小樽店 到着
野菜売場見学
 - 9：20 イオン小樽店 出発
 - 11：00 株式会社リーフファーム農場 到着
ニンジンのお話・収穫体験・記念撮影
 - 12：00 イベント終了予定
2. 体験学習地：株式会社リーフファーム 石狩市北生振212-7
3. 参 加 者：イオン小樽チアーズクラブ・イオン余市チアーズクラブ
合計30名（コーディネーター・従業員含む）
4. 主 催：イオン北海道(株)
5. 協 力：株式会社リーフファーム

<本件に関するお問い合わせ>

イオン北海道株式会社 広報部 高嶋・佐藤 電話：011-865-9111

《ご参考までに》

トップバリュグリーンアイとは

食品の持つ本来の「美味しさ」「栄養」を安心して味わっていただくために、自然の力を生かして育てた、イオンの農・水・畜産物のプライベートブランドです。
お客さまに「より安心に」お買い求めいただけるよう、ホームページや携帯電話のバーコード読み取り機能を使って、安全・安心に関する情報のみならず、おいしい食べ方提案や生産の情報開示を積極的に行っています。

イオンチアーズクラブとは

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。

JAとうや雪蔵野菜貯蔵施設とは

環境へ負荷の少ない自然エネルギー「雪」を利用した施設です。1つの建物の中で、雪氷庫と貯蔵庫に分かれており、雪氷庫には雪を、貯蔵庫には農産物を貯蔵しています。この施設は商用電力を軽減し、省エネルギー・二酸化炭素の排出を抑制（地球温暖化対策）します。施設内には雪蔵温度制御システムが設置され、室温は2℃に保たれており、主にじゃがいもを貯蔵しています。作物の細胞は温度が0℃近くに下がると、細胞内のデンプンを糖に変えて細胞内の細胞液を濃くして凍結を防ぐ「自己保存機能」が働きます。これを「低温順化」といい、作物が甘くなる（糖化する）理由とされています。