

1. 活動の名称

～食べることが守ること～ 里山の食彩&山野草プロジェクト

2. 活動の概要

目的・目標	琵琶湖ホテルのお客様に地元の食をおいしく、たくさん召し上がっていただくことで、その食材ができる里山環境を守っていく。及びその啓蒙活動。
活動エリア	琵琶湖ホテル 及び 下記参加者の活動場所
活動の参加者	棚田保存会（高島市畑）・オージーアイ仰木棚田米（大津市仰木） 福井弥平商店・勝村造園・琵琶湖ホテル
活動時期	通年（平成14年開始/田植えや稲刈り、地酒仕込み等はその該当時期）

3. 取組内容

●里山の食彩 ～食べることが守ること お客様と共に取り組むプロジェクト～

お客様が食を楽しむことで里山の環境保全に寄与できる仕組みを作り、生産者と消費者の循環の輪を広げて、お客様やパートナー、社員の環境意識の向上と理解を促進し、ファンを増やす。平成14年より継続し、累計200+の棚田米を使用。約42haの棚田保全に貢献。
また、棚田米を使用した地酒「里山 酒のしずく」を累計1,400本販売。（平成20年より）

※棚田の維持により、多様な生物の宝庫と言われる畦などの生命体の生息環境の保全、棚田の機能保全（洪水・土砂流の防止、水資源かん養機能による水量の確保、琵琶湖水流の水質浄化作用）、里山文化の存続につながっている。

●食から食材の育つ環境への関心を導く山野草プロジェクト

環境への取り組みを身近に感じていただけるよう、レストランで提供している棚田米が生産される田んぼの畦をモデルに里山の生態系を再現。ホテル植栽スペースに在来種を中心とした約110種類の山野草を植栽。（155m・330㎡）

地元の方やお客様に滋賀の原風景とも言える「里山の四季」を感じる心豊かな時間をお楽しみいただいている。クロバナヒキオコシヤカリガネソウ等、今では希少となった里山を代表する草花も健在。
また、ナノハナが満開になるとミツバチが、実りの季節にディスプレイする稲木（はさかけ）にはスズメが訪れる等、賑やかで生命の息吹が感じられる空間に成長し、たくさんのお客様にご支持いただいている。

●社員フィールド教育

棚田の田植え・草刈り・稲刈り、地酒の仕込み、雑木林の枝打ち等、従業員と関係者で毎年実施。地元の方から植生や食材の情報を得て、プロジェクトに反映し、お客様にPRする。

その他、お食事イベント・フェア等を企画。



4. 今後の課題・将来像等

食の提供という本業より、ビジネスレベルで持続可能な経済活動を継続していく。そして、さらなる発展を目指し、里山環境で食材を生産しているパートナーの新規開拓、よりよい関係の構築を図り、大学・企業等県内有志とのネットワーク作りやコラボレーションを模索していく。
また、7年目を迎える山野草プロジェクトで、根付いている山野草の調査や定期的な刈り込み等を通して植栽を見直し、“生物多様性の宝庫”と言われる棚田の畦により近い環境を創出していく。

窓の外に広がる山野草をご覧ください、棚田米のできる環境に思いを馳せながら、滋味豊かな地元の食を味わっていただく…食を通して環境保全にご参加いただけるシンプルで楽しい試みです。
これからも応援よろしくお願いいたします。

◆琵琶湖ホテル公式HP “里山の食彩” ◆ <http://www.biwakohotel.co.jp/hotel/satoyama.html>

The culinary colours of
SATOYAMA
里山の食彩®



5. 連絡先等

琵琶湖ホテル コミュニケーション推進室
〒520-0041 滋賀県大津市浜町2-40
TEL.077-524-0016/FAX.077-524-8318
kikaku@biwakohotel.co.jp