

銀座から地産地消実現しました！！**活動の経緯**

2006年銀座の屋上で養蜂を始め、採れた蜂蜜を銀座の技で地産地消が実現。更に蜜源を広げるためにビーガーデンと称する屋上緑化を呼び掛けて様々な施設で栽培が始まる。マルシェで縁が出来た地方の苗を植え、同時に地域プロモーションも実施。時には商品開発も手掛ける。この収入を更に緑化事業へ充てる循環型の仕組み構築。子供の環境教育とセットにしたモデルを全国に広がるプロジェクト仲間へ喧伝し、世界の都市養蜂へも刺激を与える。2021年は2000kgの蜂蜜を収穫。

活動の概要

養蜂から蜂蜜を生産、更に芋育て焼酎、楮ミツマタ育て和紙も作り街で消費。銀座から全国で地産地消のモデルを競うネットワーク構築



極上ならぬ屋上の芋がスタイリッシュに変身



和紙が海外ブランドホテル飾る

活動の成果、主な実績等

会員含めて毎年1000人を超える視察見学がある。都市農業、地域づくり、環境教育などの視点で見学は料金を取り活動費に充てている。街では菓子、酒、化粧品と多くの蜂蜜商品が誕生して街全体では年間億を超える売り上げを達成。各施設でビーガーデンを増やし管理費を削減するために地元福祉者作業所などに協力得る。芋に注目して芋焼酎を作るプロジェクトは、デパート、ホテル、結婚式場、郵便局、銀行、発電所、大学、高齢者施設等50を超える施設で芋づる式に芋人（イモジン）と称する仲間が増える。芋人の施設で消費され、売り上げは更に緑化投資へ広げる仕組みを構築。学生から社会人、銀座のママたちまで様々な世代、職業を超えるネットワークが出来た。

オランダ人と紙職人が、和紙が世界遺産になってもその材料が海外産である事を訴え、銀座で楮ミツマタを育てて6年。長く育てた和紙は昨年竣工したマリOTTホテル壁面に納品。一流の技と物語を、ヨーロッパモダンに合わせ表現することで伝統的な素材を新しい価値へ広げる。都市のデザイン力や発想を、異次元に広げ、循環型社会の構築と社会的課題に挑戦したい。