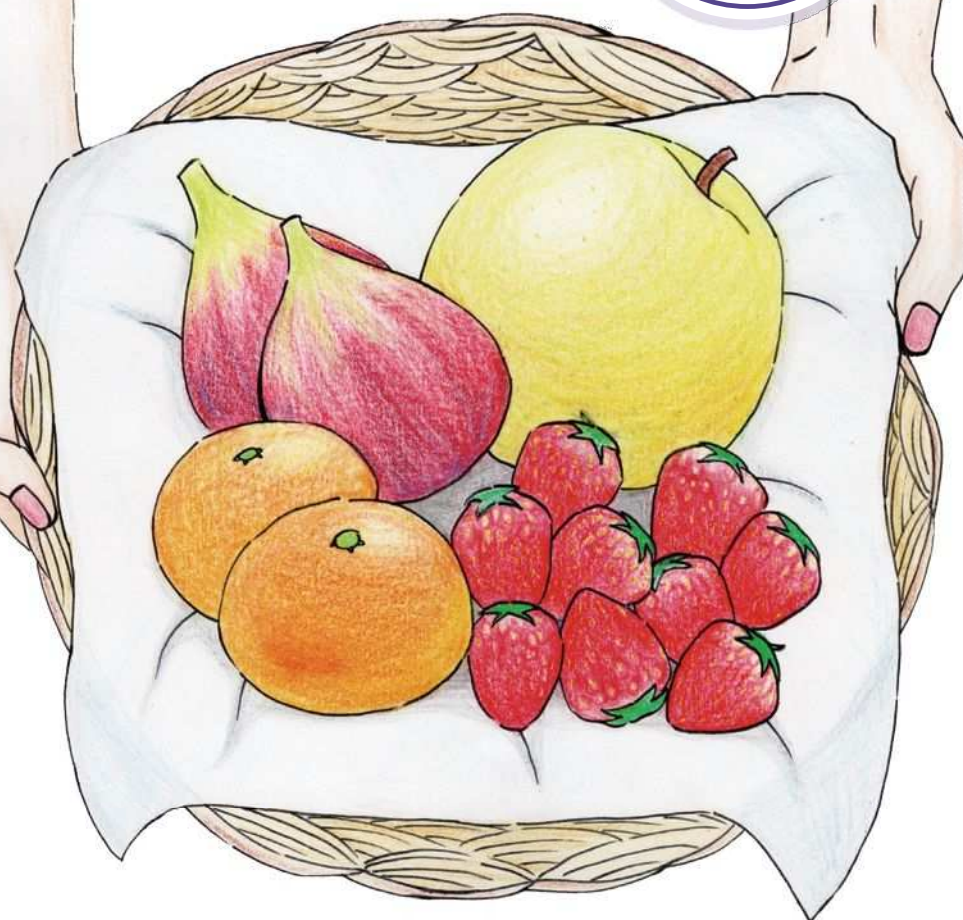


FUJIRA

富士市の果物

富士市で育つおいしい
果物を探ろう！
学び！発見！ひらめき！

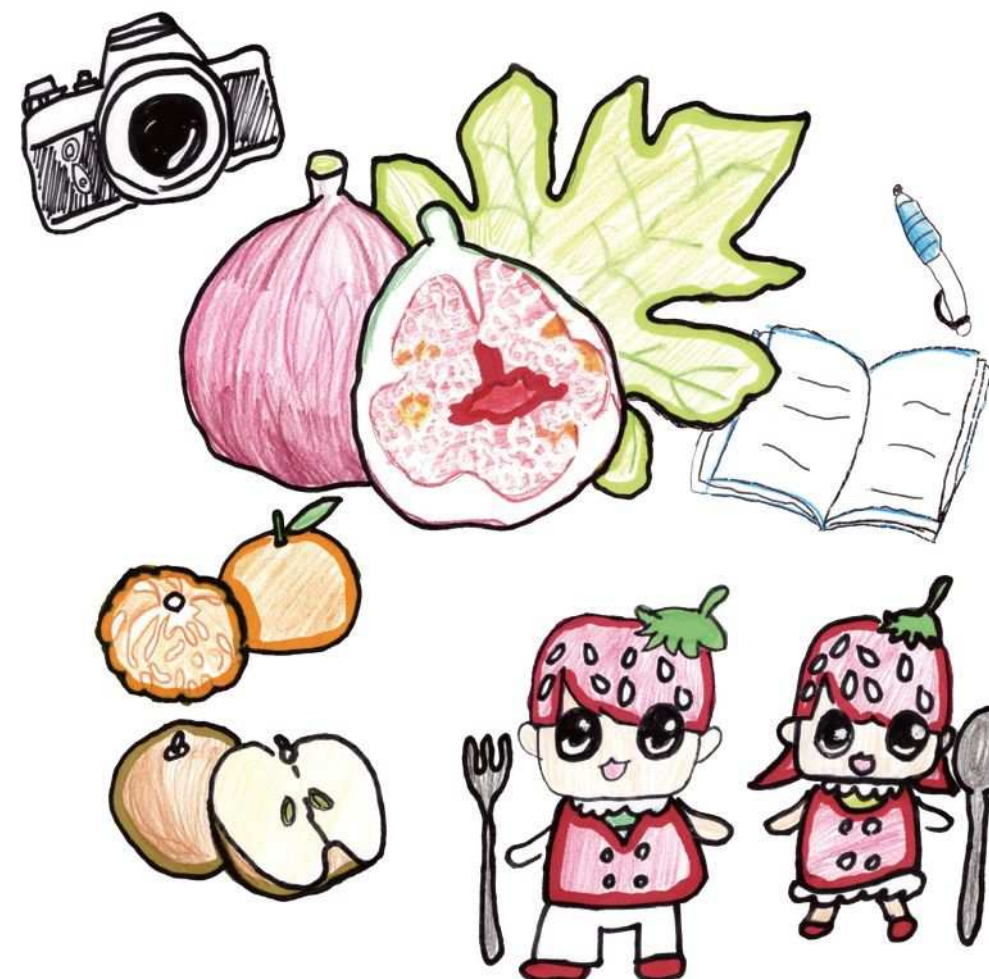
✓ 2025
Vol.3
TAKE
FREE



こどもローカルマガジン
COLOMAGA project
コロマガプロジェクト 富士市



富士市の子供たちが富士市の果物取材し、
プロのクリエイターと一緒に作ったローカルマガジン



FUJIRA

子ども達と地域情報誌をつくる
コロマガ富士プロジェクト FUJIRA Vol.3

2025年2月発行／発行・制作 コロマガふじ制作実行委員会
〒417-0832 静岡県富士市中柏原新田106-3





富士市の果物。果物の種類や魅力を見てみると・・・
日頃、意識せずに食べているもの、見かけている果物。
その背景には、多くの自然の営みや人の努力、想いが
関わっています。果物ができるまでのしくみ、生産者が
手をかけ、地域の環境を守りながら育てられる姿、地球
温暖化による気温上昇や異常気象に立ち向かう苦労、
そしておいしさの秘密・・・。
今号では、どうやって育てているのだろうか？どんな想いが
込められているの？というテーマを果物について掘り下げ
ながら富士市を取材！富士市の「果物」「生産者」「自然」
「技術」をちょっと新しい角度から見てみる。知ってみる
機会に！

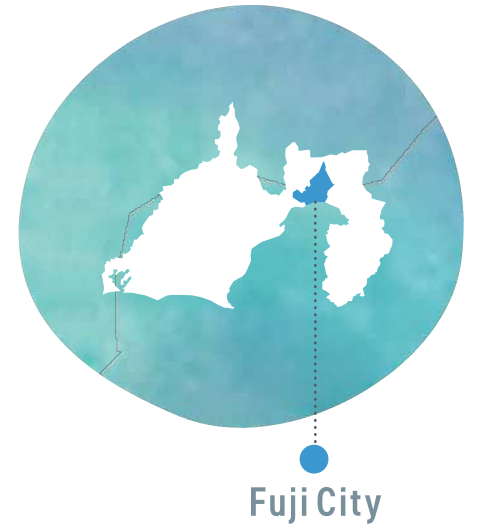


CONTENTS

- 04 いちご：「いちご」といえばかずたろう？
- 06 いちじく：中が花！？ フシギなフルーツいちじく
- 08 なし：はるいち松浦梨園に取材に行きました！
- 10 みかん：わたしが推す！みかん
- 12 取材終了後 体験報告
大切なあの人へフルーツパフェづくり
- 14 編集後記
- 15 コロマガプロジェクトの活動について



「FUJIRA(ふじら)」は、静岡県富士市の子どもたちがプロのクリエイター
と一緒に制作したローカルマガジン(地域情報誌)です。富士市には「～
でしょ」を意味する方言「～だら」という言葉があります。「○○」と言っ
たら、「富士だら」と言いたくなる、話したくなる、そんな情報を発信してい
きたいという想いから、富士市の「ふじ」、方言の「～だら」を合わせ、子ども
たちが「FUJIRA」と名付けてくれました。
記者として、「まち」に飛び出していった子どもたちは、この活動の中で
様々な「体験」や「学び」をし、新たな「発見」や「ひらめき」が生まれます。
また「表現力」「行動力」「地域力」が養われ「生き抜く力」となるでしょう。
いつか社会(大海原)に出ていくとき、この体験を活かして大きく成長し、
希望ある未来に向かって進んでいって欲しいと願います。いつの日も、
私たち地域の大人が、大きくなっていく「くじら」を温かく見守り、応援し、
お互いに支えることができれば・・・。「FUJIRA」にはそんな本気の大人たち
の願いも込められています。

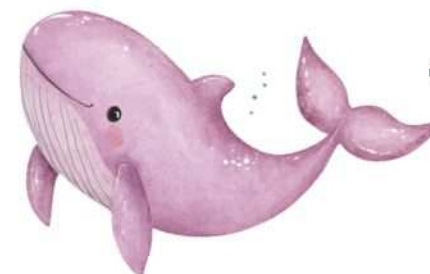


Fuji City



わたしたちは、このコロマガプロジェクトを通して
こんな社会を実現していきたいと思っています。

- ふるさとを自慢できる子どもたちが増えること
- 子どもたちの創造性・独創性を育み活かす機会が増えること
- ふるさとに住みたい、ふるさとで働きたいと思う
子どもたちが増えること
- 「デザインの力」を理解できる子どもたちが増えること
- 大人と子どもと一緒に何かを創り出す関係が増えること





かずたろう流いちごの育て方



いちごの苗をポットにうつす



葉がたくさんついてきたら、葉を5枚にととのえる



花がついてきたら、花を5枚にする



いちごの完成



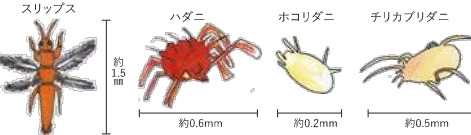
けずりいちごと練乳の相性は抜群!!



しゅざいきょうりょくさき
取材協力先



美味しいいちごを育てるため、小さな虫と日々格闘!



害虫駆除も大事な仕事!
いちごを育てる上で気をつけなければいけないこと、それは「害虫」です。害虫にはハダニ、アザミウマ(スリップス)、ホコリダニなどがいます。いちごの葉や茎を噛むことで、植物の成長を妨げたり、果実の品質が低下することもあります。農薬を使って虫を窒息させる方法もありますが、手もかかるため、ダニを食べてくれるチリカブリダニを放って対策をしています。



おいしいいちごを食べるには1月~2月がおススメ!!
丸ごと1個を一口で食べるのがおいしいのよ!

いちご農園で育てている紅ほっぺは、酸味が強い品種です。なぜたくさんさんの品種の中から紅ほっぺを選んだのかをたずねると、紅ほっぺはケーキや料理など、色々な食べ物と相性が良いからだそうです。例えば章姫のような甘みのあるいちごだと、生クリームと合わせた時にケーキ全体が甘くなってしまうのですが、紅ほっぺの酸味は生クリームとちょうどよく合い、おいしいケーキを作ることができます。そのため、紅ほっぺの本来の旬は3月~5月ですが、数人さんの農園では、9月20日頃に苗を植え始め、クリスマスケーキに間に合うように11月~12月の初めに収穫をしてたくさんのお店にいちごを出荷しています。

「かずたろう」の自家製商品
「けずりいちご」と聞いたら、みなさんはどんな食べ物をイメージしますか? いちごシロップがかかったあのおいしいかき氷を思い浮かべるでしょうか。実は私もそう思っていたんです。しかし、いちごやかずたろうへ行ってみると、私の予想とは全然違うものができました! けずりいちごは、旬の時期に収穫したいちごを凍らせ、ぜいたくに1パック分をそのままかき氷のように削って作られています。自家製の練乳もあり、いちごの酸味と練乳の甘みが混ざり合い、とてもおいしかったです。夏の暑い日にぴったりデザートです!
けずりいちごを売り始めたきっかけを聞いてみると、以前、ある農家で「変形したいちごは捨てている」という話を聞いたそうです。でも数人さんは「形が変でも味は同じ。捨てるものを少なくして食品ロスを減らしたい」と考え、その思いからけずりいちごが生み出されました。

鈴木園芸



アイクレーバー
IKB班: あやこ、しゅん、ちか、ゆり

「いちご」といえば
かずたろう?

いちごを使ったデザート店「いちごやかずたろう」と、いちご農園の「鈴木園芸」を営んでいる鈴木さんにいちごの育て方、いちごのおいしい食べ方などを伺いました。



おいしいいちごの商品がたくさんある「いちごやかずたろう」

受け継いだいちご農園

おじいさんの代から始めたいちご農園は、数人さんのお父さん、そして数人さんへと受け継がれてきました。3代目の数人さんは農園は受け継ぎましたが、代々受け継がれた栽培方法というものはないそうです。使う肥料も種類がたくさんあり、肥料の量が少し変わるだけでいちごの味が変わります。その年の気温や気候に合わせて毎年肥料を変えているため、今年のいちごは今年しか食べられないそうです。



ビニールハウスにはイチゴの苗がたくさん!!

数人さんの想い

鈴木数人さんは、13年前から紅ほっぺを育てているいちご農家です。4年前には、いちごのおいしさをたくさんの方に知ってもらうため、けずりいちごなどが食べられる「かずたろう」というお店をオープンしました。店名の由来は、数人さんが家族から「かずたろう」というあだ名で呼ばれていた、その名前がインパクトがあって覚えてもらいやすいと思ったからだそうです。いちご農家をしていて嬉しかったことは、自分で育てたいちごが収穫できた時と、買ってくれたお客さん

家族に「かずたろう」と呼ばれていて、そのあだ名がインパクトがあって分かりやすいと思ったことが由来だよ。



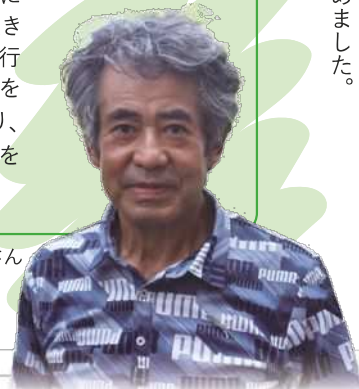
が「美味しかったよ!」と言ってくれた時だそうです。数人さんの農園では、1年で3万パック、合計約9トンものいちごを収穫しています。富士市には昔50軒近いいちご農家がありました。今では30軒ほどまで減っています。それでも数人さんの夢は、「富士市といえは「かずたろう」と言われるようになることです。そのために1年間かけていちごの成長を見守り、おいしいいちごを育てています。



いちじくを美味しく作る望月さんの愛情

ブルーベリーもいちじくも我が子のように育ててきました。台風の時や災害が起きた時でも、一日に一度は必ず畑に行きます。いちじくを狙う鳥やカラスなどを来させないために鷹の置物を置いたり、畑の周りにはネットを張っていちじくを守っています。

もちづきさん



子どもの手よりも大きい、いちじくの葉っぱ



人のために日々いちじく作りに励んでいる望月さんはカッコいいね!



実の中に咲く「いちじくの花」。

いちじくは漢字で「無花果」と書きます。この漢字をみて、いちじくには花がないと思っている人がいるかもしれませんが、でも実はいちじくも立派に花を咲かせているんです。それはどこかというと「実の中」なんです。いちじくの特徴でもある果実の中にあるつぶつぶ。この1つ1つが花で1つのいちじくに約2000個の花が咲いているそうです。いちじくの実を食べていると思ったら私たちは花を食べていたとは!? 自然界には不思議がいっぱいです。



熟れすぎて割れてしまった場合は、コンポートにしたりジャムにしたり、できる限りフードロスにならないように加工して食べられています!

望月ファーム

取材協力先



いちじくを作り始めたきっかけ

望月さんはもともとブルーベリーを作っていました。いちじくを作り始めたきっかけを聞いてみると、スーパーの店員さんから「最近いちじくを育てている人が減っているの。だから望月さん、いちじくを作ってみない?」と言われたことがきっかけでいちじく作りを始めたそうです。昔から、植物や果物を作るのが好きだったので、店員さんにおすすめされた時は少し迷ったけれど、「いちじくを食べたい」と思っているお客さんたちのために作ろう!」と思い、いちじくづくりを始めました。

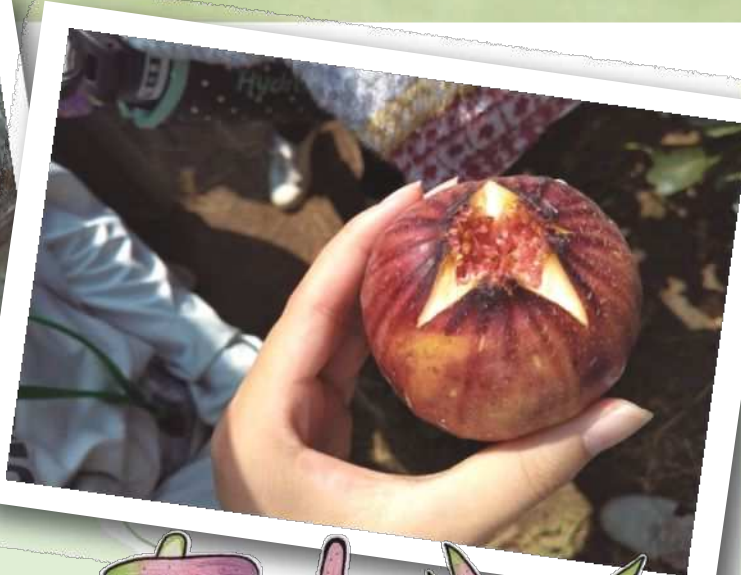
出荷のタイミング

出荷されるいちじくは、今すぐ食べられる柔らかいいちじくではなく、あとちょっとで食べられる少しかためのいちじくを出荷します。なぜかというと、柔らかいいちじくを出荷してしまうと、スーパーなどの販売所に届いた時にはもう悪くなっていたりするかもしれないので、かためのいちじくを出荷し、届いた時にちょうど食べごろになるものを選んで出荷しています。

いちじくの種類は何があるのかな?

望月ファームでは、3種類のいちじくを育てています。1つ目は「マスイドーフイン」、2つ目は「ホワイトイスキア」、3つ目は「エルサレム」です。静岡県で生産されるいちじくは「マスイドーフイン」という品種が多く、とろけるような独特の食感で、皮が薄くて甘みが強いのが特徴です。望月ファームでは植えてあるいちじくの中でマスイドーフインが1番数が多いので、作るのが大変と話していましたが、そしてホワイトイスキアは3つの中でも1番甘くて、高い人気を誇っています。ホワイトイスキアは熟しても表皮は黄緑色で、糖度が高く、濃厚な甘みとねっとり食感です。果実は20g〜30gと小さめで皮ごと食べられるのが特徴です。

いちじくたべ隊: あゆ、さな、しんのすけ、つむぎ、ゆい



いちじく 中が衣!? フシギな フルーツいちじく



望月ファームで、おいしいいちじくを発見!!
ほんのりあま〜いいちじくを夏にお届け
「いちじくたべ隊」のみんなで
いちじくのおいしい秘密を探ってきました!



いちじく



たくさん収穫できる一文字仕立て



芯止めをした様子

望月さんのハードスケジュール
いちじくはもととなる「一文字」の形をした木から約20本ほどの枝を縦に伸ばして実をつける少し変わった形の木に実る果物です。いちじくの収穫時期は7月〜11月の4ヶ月。収穫は全て手作業でサイズごとに分ける作業も全て手作業だそうです。4個入りの箱で計算すると、年間2000〜2500箱分のいちじくを育てています。収穫までのスケジュールをいちじく農家の望月さんに伺いました。
1月は「堆肥」という家畜のフンや落ち葉などの有機物が分解・発酵したものをまく仕事から始まります。4月は「芽かき」といって必要のない芽を取り除きます。5月にはいちじくの成長に応じて、茎を支柱に固定しバランスを取る「誘引」という作業をします。7月になり、葉が15枚から20枚になったら「芯止め」をします。芯止めはいちじくの木の成長を調整するための技術です。芯止めによって、木が上へ上へと伸びるのを止めて、栄養が実の方にいくようになります。夏から秋にかけての収穫が終わる1月になると、新しく伸びた枝を切り取ります。いちじくの木は、春に出た芽にしか実がならないため、次の春に新しい芽が出るように木を切るそうです。

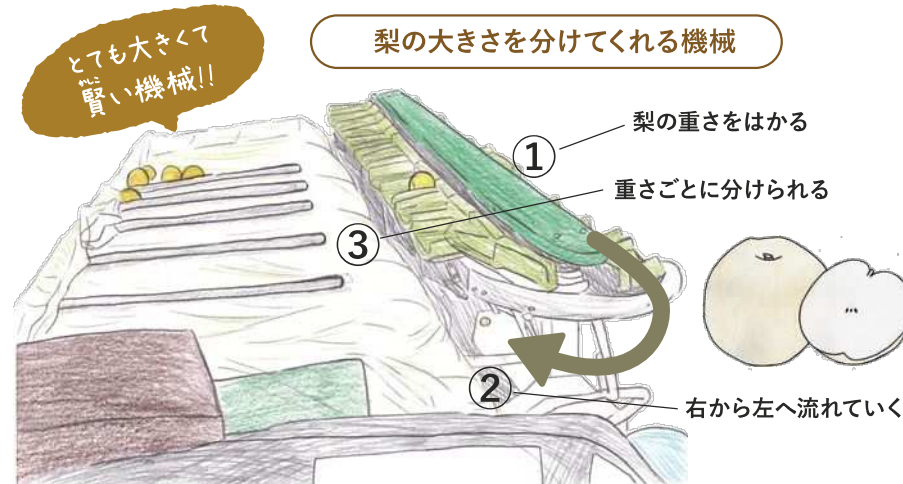


シャリシャリしていてとても甘い梨!!

3品種が選ばれた理由

はるいち松浦梨園では「幸水」「豊水」「あきづき」という3種類の梨を育てています。「幸水」は甘味があり、柔らかい食感が人気の梨で、果汁が多くて特有の風味があります。「豊水」は、甘さの中に程よい酸味があり、味のバランスが良いとされる梨です。「あきづき」は、きめ細かくて甘味が強く、みずみずしいため全国的に人気がある品種です。

はるいち松浦梨園で、なぜこの3種類を選んで育てたかというと、もともと幸水と豊水はお客様の代から植えていた品種だったのですが、実はあきづきは、注文したものが間違えて配送されてきた品種だったんです。でも植えてみて、実際に販売してみると、お客さんからの評判がとても良かったので、今ではこの3種類が販売されています。



梨は「あり?」「なし?」

梨の別名は「有りの実」と呼ばれています。「ありのみ」と呼ばれるようになったのは、昔、縁起をかついだ人たちがおめでたい席などで「梨(ナシ)」と呼ぶと「無し」という意味にもとれるため、反対の意味を持つ「ありのみ」という言葉を使うようになったと言われています。そのおかげで、梨はおめでたい席などにも使われています。

梨作りで気を付けていること

はるいち松浦梨園では、梨を育てるときに気を付けていることがたくさんあります。1番気を付けていることは「病気」です。一つの枝が病気にかかると、一気に全体に広がってうつってしまうので、梨が病気にかかっているか何度も確かめるそうです。次に「害虫」です。カメムシなどが果実を吸ってしまったりと商品にならず、落果などの被害も引き起こします。3つ目は「害獣」です。最近はハクビシンが増えて困っているそうです。果物が好きな動物で、木登りが得意なため、梨を食べられてしまいます。また、あきづきを作る時期は台風がたくさん来るため、実が落ちないように対策もしています。

最近では地球温暖化で花が咲かなくなっているそうです。美味しい梨がずっと食べられるようになるにはどうしたらいいかな?



トリプルUAI班:すずこ、ちさと、まゆこ、ゆきな

しゅざいきょうりょくさき
取材協力先

はるいち 松浦梨園

〒417-0821 静岡県富士市神谷97-7



富士市で3代目が営む梨農園「はるいち 松浦梨園」さんで梨の話をたくさん聞いてきました!!

たくさん梨を食べてね!



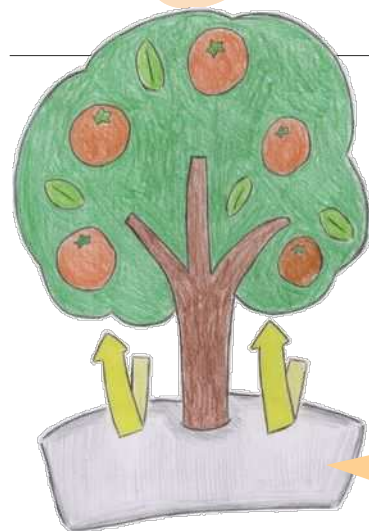
はるいち 松浦梨園とは?

はるいち松浦梨園を営んでいる松浦健一さんは、梨農園の3代目です。おじいちゃん、お父さん、健一さんと代々受け継がれてきました。「はるいち」という名前は、健一さんのお父さんの名前が、「ちはる」と言うので、「ちはる」の「はる」と「けんいち」の「いち」をとって「はるいち」と名づけられました。もともとは、みかんとお茶を作る農家でした。でもみかんがお茶を飲むことが減ってしまい、お茶の値段が下がったので梨を育てる事にしました。家族も梨が好きだったし、頑張った梨をお客さんに「美味しい」と思ってもらいたいと梨づくりを始めました。梨は比較的暖かい地域で作られます。はるいち松浦梨園がある須津地区では7軒の農家さんがそれぞれ頑張って梨作りをしています。毎日、朝5時30分から8時くらいまで収穫作業をしています。梨の販売所は夕方4時頃に終わりますが、収穫時期の夏からは毎日収穫作業やお店での販売、全国への配送準備など忙しい日々が続きます。



岩本山かりがね果園の佐野さん

みかんの敵は全部で8種類います。1つ目は、ミカンハダニです。葉や実を吸ってしまいます。2つ目はカラスです。群れでやってきて、みかんを食い荒らすこともあります。3つ目はアゲハチョウの幼虫です。葉を食べられると、木や実の育ちが悪くなってしまいます。4つ目はチャノキイロアザミウマです。体長が約0.8〜0.9mmのとても小さな虫で、実の表面に害を与えるのでみかんの見た目が悪くなってしまうそうです。そのほか、ミカンハモグリガと呼ばれるガの仲間やカミキリムシ、カメムシ、植物の葉を糸で巻いたりつづり合わせたりして食べる害虫のハマキムシなどがあります。このような敵がいるとき、3つの対策があります。1つ目の対策はみかんの木の下に白色のシートを敷くことです。白色は太陽の光を反射するので40度の暑さで下に落ちた虫が死ぬという方法です。2つ目は、機械で殺虫剤をまいてシンプルに殺す方法です。3つ目は、木がある通路に糸をはります。張ると、カラスよけになり群れで来なくなります。



日光の力を使って虫を撃退!!

【対策】

- 1.木の下に白いシートを敷く
- 2.機械で殺虫剤をまく
- 3.木の周りに糸をはって、カラスが来ないようにする



8つの天敵たち

- 1.ミカンハダニ
- 2.カラス
- 3.アゲハ(幼虫)
- 4.チャノキイロアザミウマ
- 5.ミカンハモグリガ
- 6.カミキリムシ
- 7.カメムシ
- 8.ハマキムシ



アゲハチョウの幼虫



木と木の間をあけて植えられています

木の周りに「敷き草」をしくのはなぜ?

- 乾燥させないため ●雑草を生やさないため
- 木と木の間は4〜5mになるように植えられている木の寿命は40年〜50年(※品種によって異なります)



みかんの木の育て方

みかんの木を健康に育てるためには、いくつかの工夫が必要です。まず、木の周りに「敷き草」を敷くことが大切です。敷き草には、土が乾くのを防いで、雑草が生えて木に悪い影響を与えるのを防ぐ役割りがあります。また、みかんの木は日光と風通しを好むため、木と木の間は4〜5mの間隔を空けて植えるのが一般的です。この広さを保つことで、木が十分に成長し、おいしいみかんを実らせることができます。みかんの木の寿命は40年から50年とされています。その間、毎年の管理がとても大切です。肥料を適切なタイミングで与え、余分な枝を切り落とす「剪定」を行うことで、木が元気に育ち続けます。特に、木の状態を見ながら手をかけることで、実の品質が大きく変わります。農家さんたちはこうした工夫を重ねて、毎年たくさんの人に喜んでもらえるみかんを育てているそうです。

みかんは花が咲いてからどのくらいで、収穫を始めることができるか?

答えは右のページのどこかにあるよ!



みかんたべ隊:あゆ、さな、しんのすけ、つむぎ、ゆい

わたしが推す!みかん

みかん好きにはたまらない
みかん農園取材!
とってもおいしいみかんを
育てているよ! ジューシーで
ふっくらしたみかんをお届け!
ようこそ!みかんの世界へ!!



取材時は
まだ色づいていないみかん
それでも中身はこんなにジューシー!
割ってみると辺りに柑橘の
いい香りが広がりました



種類によって変わる旬

岩本山かりがね果園さんでは、みかん
とレモンを育てています。みかん、レモン、
それぞれいろいろな種類のものを育て
ています。みかんは、花が咲いてから
150日〜210日くらいで収穫でき、
実の中でもジューシーになるそうです。
みかんはいろいろな種類がありますが、
旬がそれぞれ違います。10月〜11月に採
れるみかん11月〜12月に採れるみかん
などさまざまですが、どれも秋〜冬が旬
となっています。10月〜11月はゆらわ
せと日南一号、10月下旬〜11月下旬は
おきつわせとみやがわわせ、11月〜12月
は青島みかん、寿太郎みかんが収穫で
きます。岩本山かりがね果園の佐野さん
に作っているみかんの中で「一番おいしい
みかんはどれかを聞いてみると」「1番が
これ!というのではなく、収穫する時期
が少しずつずれているので、その旬ごと
に食べるみかんがどれもとてもおいしい」
と答えてくれました。

みかんって
冬だけじゃなくて
秋も育つんだ!



1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ゆらわせ、日南一号
おきつわせ、みやがわわせ
青島みかん、寿太郎みかん

しゅうかくじき

合っていたかな??
11月20日〜11月21日
(※品種によって異なります)



体験報告

果物の取材を終えた
子供たちが心を込めて、
それぞれの大切な人への
果物パフェを
完成させました。

すずこ

お母さんへ

いつもかじをやってくれてありがとう！
たまには、あまいものをたべて、やさんでね。

感想

つくるのが思った以上にむずかしかったです。
アイスがとけちゃったりしたので家でリベンジしたいです！！



Tsumugi

はるや(弟)へ

いつもけんかばかりだけど、やさしくしてくれてありがとう♡

感想

パフェは、むずかしくて不安だったけど、楽しかったから
いい経験になった！！



ゆい

弟へ

いつもケンカしてばかりだけど、何だかんだ毎日楽しいよ！
ありがとうね！

感想

家で作った時よりも上手に出来たよかったです。
他の子の作ったパフェを見て「そんなアイデアがあったんだ！」とびっくりしました。楽しく作れてよかったです。

心之丞

お母さんへ

いつもありがとう

感想

今日、パフェを作ってみて、すごくいい感じで、パフェ屋
さんもすごいっていいへんなんだなと思った。



Shun

お父さんへ

いつも仕事をがんばってくれてありがとう。
これからもがんばってね。

感想

パフェを作ってみて上手に盛りつけるのが難しかった。
また作ってみたいと思った。



MAYUKO

お母さんへ

いつもたくさん応援してくれたり、いつもありがとう。
大好きだよ(*♡*)

感想

生クリームを絞るのが難しかった。パフェづくりは大変
だなと思った。
相手の人に気持ちを込めながらパフェづくりをするの
が楽しかった(≧▽≦)

絢子

お母さんへ

お母さんの笑顔はいつも、私のエールに
なっているんだよ。

感想

今回、初めてパフェを作って、自信のない私も、あっまく
いった！
という気持ちもあって、自分にたいする自信度が上がり、
自分らしく感じられました。



Yukina

友達へ

これからもよろしくね！

感想

始めてパフェを作って、味がおいしかったです。
友達がバナナが好きだったのでバナナを入れて、チョコ
バナナも好きだったのでチョコソースもつけてアイス、
ザクザク感がよかったのでコーンフレークをつけました。
初めて作ったけど楽しかったです。

chika

フジイオへ

たまにだけ、お菓子を分けてくれてありがとう。

感想

パフェ、ちょっとずれてしまったけれど、おいしかったですよ。
でも、アイスの量が多かったから冬にはおすすりめしない
かな。



さな

母へ

朝早くから夜遅くまで私たちのために動いてくれて
ありがとう。
みかん、チョコ、チーズの組み合わせをしっかりと
作ってみたいよ。また家でも作るね。

感想

チーズとチョコ、チョコと生クリームの組み合わせに
なりました。まぜるのがむずかしかったです。



かとうゆり

小川よしみつへ

71さいのたんじょうびおめでとう
これからもおれ、弟だにいてね。

感想

おじいちゃんにつくってあげたいとおれはおもった



Chisato

お母さんへ

いつもありがとう。

感想

初めてパフェをつくってみて、意外と上手に出来たので
良かったです。
家で、またパフェつくってみたいと思いました。



ayu

お父さんへ

バナナチョコパフェを作ってみました。くっつき重かったです。
お父さんに向けて作ったので私的にはめっちゃ胃もたれ
しそうで怖いんです。
でもいつも話を聞いてくれてありがとう。
これからも話そうね。



こどもローカルマガジン COLOMAGA project

Point 1

子どもたちが自分のまちを 取材し冊子を作る。

『COLOMAGA(コロマガ)』は、こどもローカルマガジンの略。子どもたちとプロのクリエイターが自分の“まち”取材し、ローカルマガジン(地域情報誌)と一緒に作る非営利の活動です。現在、東京都、静岡県、山梨県、長野県、神奈川県などの約20エリアが参画し、地域を超えた交流も行っています!

Point 2

見て聞いて感じたことを プロに学び、創造する。

自分たちが住む“まち”をもっと知るために、実際に足を運んで子どもたちが取材をします。プロのクリエイターに素材づくりのノウハウを教わりながら、写真を撮ったり、イラストを描いたり、文章を書いたりして、目で見えて聞いて感じたことをカタチにしていきます。みんなの集めた情報をプロが冊子にまとめて完成です!

Point 3

子どもも大人も地域を 知り繋がるきっかけに!

子どもたちが世代を超えて出会う人々と交わすコミュニケーションは、かけがえのない思い出や体験。“まち”の魅力を知れば知るほど好きになり、自分の居場所になっていく。“まち”のために何ができるだろうと考える人がひとりでも多く育って欲しい。『COLOMAGA Project』はそんな想いで活動しています。

SUSTAINABLE
DESIGN
GOALS



ESD

KIDS
DESIGN
AWARD
2018

私たちの活動は、SDGsの「No.4・質の高い教育をみんなに」「No.11・住み続けられるまちづくりを」を実現する実践者として、ESD-J(持続可能な開発のための教育)の「未来を変える人づくり」活動として高く評価されています。2018年、経済産業省が制定した「キッズデザイン賞・子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」にて受賞いたしました。

各地域で続々と コロマガ活動エリアが 拡大中!!

GOOD DESIGN AWARD 2023年度受賞

COLOMAGA projectは10年間の実績と各地域の参加者の子どもたち大人たちの取り組みが評価されました。

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/18391>



東京都文京区
「MITAMIYO!!」
VOL.04



静岡県富士市
「FUJIRA」
VOL.02



静岡県伊豆の国市
「IZUCCO」
VOL.04



静岡県富士宮市
「misora」
VOL.02



静岡県沼津市内浦西浦
「うらっち」
VOL.04



静岡県三島市
「みしまんま」
VOL.01



山梨県北杜市
「ほくとこ」
VOL.04



東京都目黒区祐天寺駅
「ゆ〜マガ」
VOL.01



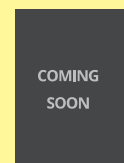
長野県安曇野市
「AZUMO」
VOL.03



静岡県伊豆市
「KURURA」
VOL.12



神奈川県鎌倉市
「こことこと」
VOL.01



神奈川県横浜須賀町
「SUKATTO!」
VOL.01



各地域の
メンバー紹介



バックナンバー
読めます!

企業・団体・個人さまとのコラボ募集中!!

立ち上げ・応援・視察・講演・コラボなど、コロマガはさまざまなカタチで参加することができます。詳しくは公式サイトよりお問い合わせください。



コロマガに
参加したい



コロマガを
応援したい



コロマガを
視察したい



コロマガの
講演を聴きたい



コロマガと
コラボしたい

全国18エリアで
展開中!



COLOMAGA Project
公式ウェブサイト

各地域ごとに有志で集い、資金調達にも日々励んでおります。
ご支援のほど、ぜひお待ちしております。

FUJIRA 3期生メンバー (学年・五十音順)



小4 あやこ



小4 しんのすけ



小4 まゆこ



小4 ゆり



小5 さな



小5 すずこ



小5 つむぎ



小6 しゅん



中1 あゆ



中1 ちか



中1 ちさと



中1 ゆい



中1 ゆきな



編集
後記

Third Generation Member

FUJIRA 制作実行委員会

Production Executive Committee

実行委員



花田 ミナ
(実行委員長)



望月 紀志



畑 裕美



kikki
(イラスト講座 講師)



原田 麻生
(カメラ講座 講師)



宮根 敦子
(ラフ講座 講師)

サポーター



石原 すみよ



宮城 徹
(ライター講座 講師)



内海 尊人
(デザイナー)



望月 さん



うるちゃん



Chieko



くわちゃん



後援／富士市、富士市教育委員会
協力／JAふじ伊豆・(一社) まちの遊民社
デザイン／トヒカグラフィック

実行委員長から一言

この度、FUJIRAVol.3が完成しました。プロのクリエイターの皆様から、「伝える」技術を学び、共に、協力し合いながら、「創造力」を高め、1冊の情報誌を完成させました。最初は、学校・学年の異なる仲間との作業に、戸惑いもあったようですが、回を重ねるごとにどんどん成長し、自分たちの言葉で、自分の意見を伝えられるようになる姿を見てきました。農家さんたちは、子どもたちの質問に丁寧に答え、ときには畑や果樹園の中で実際に作業を見せてくれました。子どもたちはその姿を見て、農業の大変さや魅力、食べ物への感謝の気持ちを深めていったように思います。また、日々、変化する環境に対応する農家さんのお話を聞き、地球温暖化という環境課題を知る機会となったと思います。こうして完成した情報誌には、子どもたちの学びと農家さんの想いがたくさん詰まっています。取材にご協力いただいた農家の皆さま、応援してくださった地域の方々、企業・行政の方々など多くの皆様にご協力いただき、この日を迎えることができましたこと、感謝申し上げます。そして何より最後まで頑張った子どもたち!!この情報誌が、多くの人に農業の素晴らしさを伝え、地域を知るきっかけとなることを願っています。