

「プライベート・クラウドファンディング」のご案内

今回、ささやかなリターンとなりますが、ご賛同いただける方々に選択いただける以下のコースを、ご用意させていただきました。

調達させていただきます資金の使途と共に、コース内容等について、以下に記させていただきます。

よろしければ、最後まで、御一読いただきご検討いただけますと有り難く思います。

2021年7月6日

シードオブライフ合同会社 代表社員 青木 新

背景・経緯

なかなか伝わり辛い日本のお米作りの現場に足を踏み入れて10年、色々とありましたが、様々な方々に、ご助力いただきながら続けて来ることが出来ました。

また、不意に訪れた3年前の活動リセットに近い状況から、改めて自前での稲作環境を整えさせていただき、昨年には、ようやく離農された農家からの穀物乾燥機を譲り受けることが出来ました。

しかしながら、10年経った今も、農村部の現状は変わらず、テクノロジーに依存した工業的な農業と、小規模農業とのせめぎ合いと、止まらない生産者の減少が続いています。

また、これまでに効率化を前提にした施策(設備の大規模化・一極集中)により、かねてより懸念されている災害・環境の変化に脆い食の生産・流通システムとなってしまうことは否めない状況の改善には自助努力のみが求められています。活動の拠点を置かせていただいている農村部でも耕作放棄地は増え続ける中、ある程度の設備と機材導入を進めながら、耕作継続と耕作地拡張に伴う増強を、次世代育成と共に進めざる得ない状況になります。

下記ご案内にて至らない詳細内容ならびにご不明な点につきましては、電子メールによるお問い合わせ及び現地説明・見学会(7月21日、7月24日、8月末定)にてご説明させていただきます。

申し込み専用サイトならびに実績・活動報告ページは準備中になり、暫くの間はご不便をおかけしますが、ご了承のほどお願いいたします。

目的・内容

今回、皆様のご支援により集めた資金を元に、今後も継続した活動を実施させていただく為に、使途と内容になります。

<使途>

調達額に応じた、次の項目について順次実施を計画しています。

まずは年内収穫するお米の乾燥・粳摺りに必須となる、一次計画に必要な額を目標とします。

■一次計画 目標達成額：30万円

- 電力工事(刈り取り開始の9月末迄に完了予定)
動力線と呼ばれる穀物乾燥機等の機械設備を稼働させる為に必要な電源導入に必要な工事費(見積り額約15万円)に充てさせていただきます。
- 運営費(2021年の稼働に必要な経費として)月々3万円～

■二次計画

- 拠点家屋補修費用
拠点として利用している家屋のうち、特に劣化が著しい屋根の補修費用に充てさせていただきます。
- 拠点家屋および農地取得費用

■三次計画

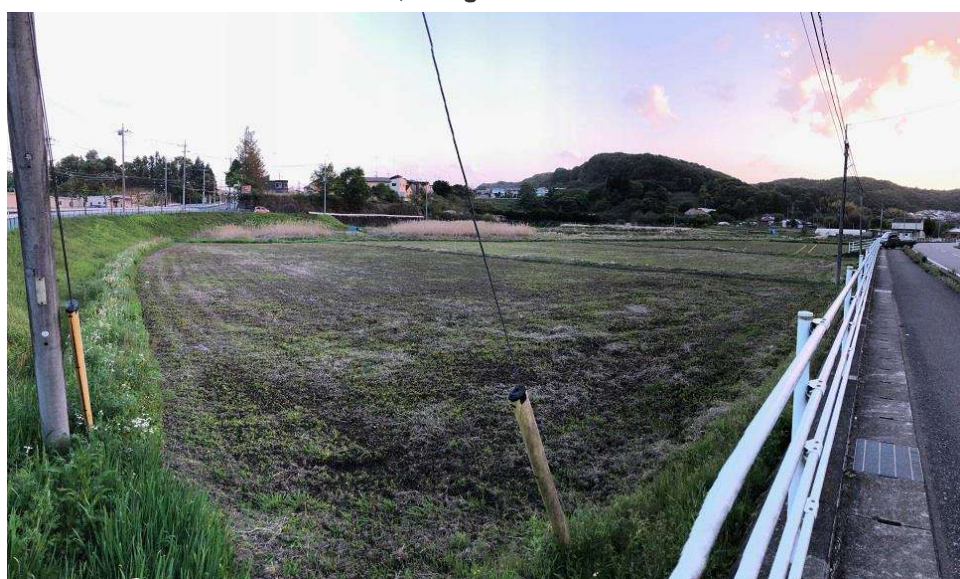
- 小電力自家発電設備
1次計画にて導入動力線ならびに既存電力を補完・バックアップ可能な必要最低限の電力を賄うための、自然エネルギー利用（小水力発電を検討中）な設備導入費・工事費充てさせていただきます。
- 生産機材更新・充当

現況写真

2021年、耕作放棄状態から水田に転じた農地
（計約2.5反歩・2500平方メートル）
収量見込み：約25俵（約1,500kg）



↓ 2022年作付け開始予定の耕作放棄地（計約4反歩・4000平方メートル）
収量見込み：約40俵（約2,400kg）



2020年に譲り受け、搬入・設置を完了し、動力線導入工事を待つ穀物乾燥機



リターンならびに特典

おひとり様・各コース（以下の4コース）につき1口に限定させていただきます。複数のコースをお申込みいただくことは可能です。

1. コースA（早割り）：1万円 自然栽培米 20kg+お礼（限定10口）
2. コースB：1万円 自然栽培米（玄米・白米をご希望によりご指定ください）15kg+お礼
3. コースC：1万円 自然栽培米 5kg+稲作体験グランピング(大人2名まで・2022年4月～有効)+お礼（限定5口）
4. コースD：2万円 自然栽培米（玄米・白米をご希望によりご指定ください）30kg+お礼

- 各コースの自然栽培米は、コースお申し込み時に、玄米・白米の希望と共に、銘柄（日本晴・コシヒカリ）をご指定ください。玄米・白米、銘柄の混在についてはお引き受けすることができません。なお、各銘柄の生産量に限りがありますので、銘柄ご希望については、お申込みいただきました順番を優先させていただきます。
- お申込み順に基づき、ご希望を優先させていただきますが、生産量実績によっては、ご希望に添えないことがありますことをご了承下さい。
- コースお申し込み・受付後の玄米・白米ならびに銘柄の変更についてはお引き受けできませんのでご了承下さい。
- お米の育成～精米までは無農薬・自家設備によるものになりますので、虫食い・欠けているお米等が混じる場合があります。諸事情をご理解いただき、ノークレーム・ノーリターンにてお願い致します。
- お米の発送送料については、現地お引き渡しをご希望の場合を除き、送料ご負担でお願いいたします。
- お米の銘柄は、晩生種・日本晴が主となり、刈り取り時期が遅く、発送が10月～11月を予定しています。
- 自然災害等のリスクがあることをご理解いただき、本年の生産量が、ご希望量に満たない場合には、翌年の生産分から充当させていただきますことがあります可能性について、ご了承下さい。
- コースDをご希望または、複数のコースを選択の方で、5kg単位での発送ご希望の場合には、ご希望の配送日まで保管可能ですのでお申しつけください。
- 稲作体験グランピングの開催日程は、年間計画に基づき、気候・育苗状況等に応じて開催の約1か月前に予備日も含めて決定となります。ご希望に添えない場合がありますことをご了承ください。
- 今回ご支援いただき、継続購入をご希望の方へは、特別価格(500円/kg)での販売を行わせていただきます。（準CSA会員）
- 共に稲作を支援いただくことをご希望の方へは（最低参加日数・年間3日以上）、特別価格(250円/kg)での販売を行わせていただきます。（CSA会員）

お申込み・お問い合わせ

- その他詳細も含めて現地管理人 青木に直接お尋ねいただくか、電子メールにて info@seed-of-life.jp 宛（件名に「クラウドファンディング申し込み」と明記願います。）をお願いします。
- お申込みメールには、お名前（フリガナ）・ご住所（収穫後の発送準備時に改めてご案内と共にご確

認させていただきます)・緊急(発送)連絡用お電話番号、をお申込みコース(お米の銘柄、白米・玄米種別)と共に忘れずをお願いします。

- 専用サイト(本ページ)を準備中ですが、当面は電子メール(info@seed-of-life.jp)または現地にてご予約を承らせていただきます。
- お申込み受付完了(電子メール受信またはご入金)をもって、上記の注意点を含むすべての内容についてご了承いただいたものとし、受付完了後の返金については、一次計画の目標達成額を未達の場合を除く、いかなる場合においても、お受けいたしかねますことをご了承ください。

<お振込先口座>

二つの口座をご用意させていただきました。口座名義人が異なりますので、お手続き時にはご注意ください。

電子メールからのお申し込み後、速やかに(目安5日以内)送金願います。7日を過ぎた場合には、キャンセル扱いとさせていただきます場合がありますことを、ご了承ください。

- ゆうちょ銀行：名義人 アオキアラタ
(1) ゆうちょ銀行から：記号・番号 10150-72797731
(2) 他の金融機関から：店名・店番 〇一八(ゼロイチハチ)、018 普通預金・口座番号 7279773
- 栃木銀行：名義人 シードオブライフ合同会社
支店名：戸祭支店(トマツリ)
普通預金・口座番号：1029175

参考情報

今回の主目的になります、穀物乾燥機稼働用電力導入等についてのご理解の一助になればと、皆様の食卓にお米が届くまでのプロセスを簡単にではありますが、記させていただきます。

0) 田起こし

作付け可能な状態に耕運をはじめ、田に水を引くための準備期間となります。

1) 種籾蒔き・育苗

前年に収穫・乾燥させた籾殻(もみがら)に包まれたままの種籾を、田植えが始まる約1か月前から、育苗箱に蒔き・育苗ハウスの中で、温度と水を管理の元で、田植え可能な状態にまで育てます。

兼業農家・後継者不在の状況も後押しし、現在では稲作(お米作り)農家数のうち、育苗段階から携わる方々は半数以下という状況になりつつあります。

この時点で、カビの発生等を抑制対策が必要になりますが、シードオブライフでは湯音消毒という方法を採用し、この段階からの無農薬化を図っています。

2) 田植え

3) 育成

日々の水管理、畦の草刈り、田んぼの中の除草を、育成状況・天候に合わせて収穫期を迎えるまでの間行います。

慣行栽培では、この間に、空中散布等によって、害虫駆除・除草が行われます。

4) 収穫(稲刈り)・脱穀

5) 乾燥 ※穀物乾燥機を稼働させることで、乾燥のプロセスの効率化・生産量増を図ることが可能です。

6) 籾摺り(もみすり)

籾から玄米に。

7) 精米

玄米から白米に。

8) 袋詰め

9) 出荷・販売

現在、多くの農家では、収穫後のプロセス省力化の為、農業団体が用意した大型設備(ライスセンター)に収穫した、指定銘柄のお米のみを指定期間内に、収穫後その日のうちに持ち込み、手数料等を支払い、他の農家が収穫した同銘柄と共に選別等の自動化されたプロセスを経て、袋詰めされ、流通経路に載せられます。