

2. 環境保全業務報告

2.1 京都大学環境ファクトシート エコ～るど京大2016 ～初夏の陣・各種活動～ 実施報告

京都大学地球環境学堂 浅利 美鈴
学生・院生コアメンバー（安藤悠太、山口優輔、福田将矢、
山口凜、横山恵利香、大木晴香、大杉美里、小川由、西堀功規）

2.1.1 はじめに

全員参加型で環境負荷を低減した持続可能なキャンパスの実現を目指す強化イベントとして、「エコ～るど京大 2016」を開催した。環境月間である 6 月にあわせ、1 ヶ月間、吉田キャンパスを中心に様々な企画を展開した。なお、「エコ～るど京大」とは、エコ×世界（ワールド）からの造語であり、「Think globally, Act locally, Feel in the Campus!」のメッセージをこめると同時に、京大の中でエコを学ぶ学校（École とはフランス語で学校）を多様な形で開校する意味もこめたものである。6 月一か月間の初夏の陣のほか、テーマ別に通年での取組も行った。

★写真は冒頭のカラーページでご紹介しています。

2.1.2 初夏の陣（6 月）

環境月間である 6 月は、一か月間に渡り様々な企画を実施し、できるだけ多くの構成員の参画を促すことを目的とした。

(1) オープンラボ

恒例のオープンラボ企画は、6/6 から 6/30 まで開催した。この企画は、今年で 3 年目になる。目的は、普段各自の研究室におられ、なかなか交流の機会が得られない京大の先生方と、ルネに訪れる学生を中

心とする人々が気軽に会話できる場を提供することである。

西部にある京大生協ルネ 1F にて、イベントコーナーの一部を期間中お借りし、誰でも訪れることのできる開けた研究室「オープンラボ」を展開した。気後れすることなく立ち寄ることができ、くつろげる空間にしたいという思いがあり、和風カフェのような雰囲気を演出した。これは、本格的なお茶を体験しようという他企画である「エコ回向企画」との連携も兼ねてのことで、ルネの一角に畳が敷かれ、大変印象的なものになった。

ご協力頂いた先生（順不同）は、地球環境学堂より宇佐美誠先生、Jane Singer 先生、真常仁志先生、浅利美鈴、奥村与志弘先生、環境科学センターより平井康宏先生、矢野順也先生、総合生存学館より山敷庸亮先生、磯部洋明先生、フィールド科学教育研究センターより伊勢武史先生、工学研究科より野中鉄也先生、放射性同位元素総合センターより角山雄一先生、エネルギー科学研究科より Benjamin McLellan 先生の 13 名である。日替わりで一日 1～2 名、各先生方がそれぞれの研究を紹介するべくオープンラボをレイアウトしてくださった。

この間、参加型で環境問題に関わる体験&制作ができるワークショップも開催した。内容は、間伐材からの箸置き・マイ箸袋・マイ箸の制作（講師は J.E.E. 日本環境保護国際交流会の細木京子さんら、布遊工

房の山本巳根子さんら)、有害物質の解析体験(講師は平井康宏先生)、お茶の入れ方講座(講師は日本茶インストラクター、和束町の松石三重子さん)、雑草でのいけばな体験(講師は伊勢武史先生、同センターの渡部俊太郎さん)、空き缶を使った自然放射線の観察体験(講師は角山雄一先生)の5種類で、とても充実していた。環境問題を身近に感じ、日常の中から少しずつでもエコを心がける意識の大切さを学ぶ場きっかけになったと思う。全体の来場者数は227名となった。

(2) 熊本支援フリーマーケット・フードドライブ

6月のうち8日間を熊本支援フリーマーケット・フードドライブの開催日としてルネ店舗前にて実施した。フリーマーケットではエコ〜るど京大で用意したリサイクル品のほか、家庭で不要となった品の無償回収および販売も行った。特に昼休みの時間帯の集客が多く、食器・雑貨・衣類などは低めの価格設定と実用性から人気が高く、1点からの購入も多かった。合計売上は41,084円となり、これにカンパを加え、5万円を京都大学の窓口を通じて熊本への義援金とした。また、同時に「セカンドハーベスト京都」澤田政明氏のご協力の下、不要な食品の回収(フードドライブ)も行った。こちらも全て熊本に届けた。ご協力頂いたすべての方々にこの場を借りて御礼申し上げます。

(3) レストラン「カンフォーラ」との連携企画、ペころじーディナーショー

毎年好評な京大生協カンフォーラのビアガーデン企画で、今年度もコラボレーションを行った。今年度は昨年度よりも徹底して、全面的にリユース食器と間伐材割り箸を使用し、ごみの削減や環境配慮に努めた。また、今年度はそれぞれ趣向の異なる企画を2回行った。

第1弾として「ナイルビール de サステイナブルナイト」を6/13(月)~17(金)18:00~21:30に開催した。早稲田大学=京都大学=黄桜株式会社共同開発の、人気オリジナルビールの「ナイルビール」を中心に提供した。加えて、石割京大農園や大原百井農場で採れた旬の野菜をふんだんに使ったメニュー

も多数登場した。京都の旬の野菜を提供することで、地産地消の観点からも環境へ配慮したビアガーデンとなった。

第2弾として「七夕企画ブルーシーフードナイト」を7/4(月)~8(金)18:00~21:30に開催した。「比較的豊富でおいしい」魚介類「ブルーシーフード」を使ったメニュー(サーモンのマリネ、ブルーシーフードカレー)を提供し、ブルーシーフードマークを掲示した。また、「ブルーシーフード」はポジティブな環境食育という面で、京大でも広く知ってもらいたいという思いから、カンフォーラを青色にライトアップして目を引くように工夫した。例年出演して頂いているサークル「京都大学エレクトーンサークル KUES」に加え「京都大学ジャズ研究会」にも出演して頂き、全体として非常に良い雰囲気となっていた。

6/14(火)には、(一社)セイラーズフォーザシー日本支局の取り組みである「ブルーシーフード」を用いたメニューを味わいながら基調講演やプレゼンテーションを楽しむイベント「ペころじーディナーショー」を実施した。基調講演は、FAOより Mbuli Charles Boliko 氏、セイラーズフォーザシー日本支局より井植美奈子氏を迎えた。後半は、学内関連サークルや個人からのユニークなプレゼンテーションが行われた。80人以上の参加で賑やかな会となった。

(4) あるもん de スパイスのススメ

「あるもん」をフル活用して食のあり方を考える「あるもん de プラス」と、京大の人気サークル「京大カレー部」「でこべじカフェ」が協働して、6/26(日)10:30~15:00に京エコロジーセンターのエコ厨房で、創作料理のワークショップを開催した。京大生、社会人、高校生、留学生とバラエティに富んだ参加者が20名以上集まり楽しくグループクッキングをした。

最初に「京大カレー部」メンバーによる、スパイスの使い方・歴史についてのレクチャーを受けた。次に、どのスパイスをどのように使うと良いのか考えながら、「あるもん」の活用法をグループごとに話し合った。グループクッキングを通じて、「でこべじカフェ」で使っているおいしい規格外野菜「でこぼ

こベジタブル」と、みんなが持ち寄った「あるもん」を使った創作料理が生み出された。もちろん、残さずおいしく食べた。振り返りのワークショップでは、スパイスの意外な活用法に気付いたという意見が多かった。

(5) エコ回向企画

エコ〜るど京大では、今年から、エコ回向（エコ）企画をスタートさせた。エコ回向企画とは、日本で長い間愛されてきたにもかかわらず現代ではつい忘れられがちな、そしてエコでもある、そんな習慣の良さを自他ともに学ぶための企画だが、初夏の陣では、その一環として、「美味しいお茶の淹れ方教室」「着物・浴衣着付け教室」を開催した。

「美味しいお茶の淹れ方教室」は、近年のペットボトルごみの増加を背景に、市販のものではとても味わえない本物のお茶の美味しさ、そしてそこから得られる満足感を多くの方々に気づいて頂き、自分で淹れるお茶を見直して頂くことを目的に開催した。まずは、オープンラボにご協力頂く先生方を対象に、加えて、一般の学生や地域の方々を対象に、2回実施した。そしてオープンラボでは、教室に参加して頂いた先生方が、伝授された方法で、ラボに訪れてくださった方々にお茶を振舞われた。教室の講師としては、宇治茶の名産地和束町の日本茶インストラクター松石三重子さんが来てくださった。1回目の教室では、松石さんは、玉露の旨味を引き立てる淹れ方、美味しい茶葉の判断の仕方、そしてお茶を淹れる時、味わうときの作法、使った茶葉の美味しい食べ方まで、お茶に関する貴重な知識を伝授して下さい、2回目の一般向けの教室では、それに加えて、抹茶の簡単な淹れ方も紹介して下さい。多くの方に参加して頂き、大変好評であった。

「着物・浴衣の着付け教室」は、暑い夏を電力に頼るのではなく日本古来の方法でエコに乗り切ろうというスローガンで、見た目も涼しげで、究極のクールビズである浴衣の良さを広めるため開催した。こちらに講師として来てくださったのは、若者に日

本の伝統文化を広めたい、という思いのもとで活動している学生団体「京都着物企画」の方々であった。浴衣の着付けの仕方、コツ、着物の畳み方、着物での振る舞い方、写真を撮る時のポーズまで、丁寧に教えて下さった。勿論参加者の皆様には満足して頂き、主催側のエコ〜るどの私達も楽しい時間を過ごすことができた。浴衣姿のままクールビズをアピールして家まで帰った方もいらっしゃった。



2.1.3 海洋環境・資源保全に関連した取り組み

(1) 京都大学総長ブルーシーフードカレーの開発

海的环境保全は、とりわけ日本人にとって、生活にも密接にかかわる重要な環境・持続可能性のテーマである。昨年度より、エコ〜るど京大は（一社）セイラーズフォーザシー日本支局や京都大学生協等

と連携し、活動を進めている。特に、最も身近なアクションの一つとして、「食」を通じた貢献の一つブルーシーフードに焦点をあて、総長カレーのブルーシーフード版の開発を進めた。

以前から商品化されていた総長カレーは第 24 代京都大学総長である尾池和夫先生の協力のもと開発されたが、今回は、現総長である山極壽一先生にアイデアから味までを監修頂くこととなった。最初の試食時、開ロ一番におっしゃったのは、「食べて終わりではなく、考え学び行動するきっかけとなる仕掛けを」とのこと。味や素材のみならず、提供方法にもこだわったカレーが誕生する布石となった。またこの際に、ご自身のメインの研究フィールドであるアフリカで食べたココナッツベースのカレーを志向することも決定した。こうしてベースが固まった後は、生協が試行錯誤してレシピを開発し、様々な方の試食の後、ココナッツベースで、ブルーシーフードであるホタテ、スルメイカ、ゴマサバ、タラが主役のカレーが誕生した。セイラーズフォーザシー日本支局の井植美奈子理事長からは、食材の美味しさや見た目を引き立てるためのアドバイスを多々頂いた。



(2) 日米国際海洋環境シンポジウム in Hawaii への参加

「日米国際海洋環境シンポジウム in Hawaii」は、海洋環境問題への解決策を探ることを目的に、8/22 にホノルル・コンベンションセンターにて、日米双方の代表によって開催された。日本側の代表は、内閣総理大臣夫人・安倍昭恵氏、アメリカ側の代表は米日カウンシル会長、故ダニエル・イノウエ上院議

員夫人のアイリーン・ヒラノ・イノウエ氏が務め、(一社)セイラーズフォーザシー日本支局も主催した。本シンポジウムにおける主なテーマは、防潮堤建設による海洋性生物・汽水生物、海洋環境への影響、持続可能な海洋資源の消費、そして女性の視点による日常における海洋環境改善への提案であり、基調講演やパネルディスカッションで構成された。この最後のプログラムとして、「Challenges for the Ocean Conservation (海洋保全への挑戦)」と題した学生パネルが行われ、エコ〜るど京大・山口優輔(生命科学研究科修士 1 回生)が登壇した。無限の可能性と無尽蔵の資源をもたらすと思われていた海だが、地球温暖化、海洋汚染、過剰漁獲、乱開発などが原因で、海洋環境は今や未曾有の危機に直面している。議論では、太平洋を挟んだ日米双方が協力し、女性や学生の視点から未来の子どもたちに美しい海を手渡すための解決策が探られた。詳細なレポートは、WEB (<http://eco.kyoto-u.ac.jp/?p=3763>) に掲載している。

(3) ワシントン DC 「Leadership Summit」 への参加

Our Ocean, One Future Leadership Summit は、9/15・16 の 2 日間、ワシントン D.C.にある Georgetown University キャンパスにて開催された。本サミットは、アメリカ国務省で同期間開催されていた Our Ocean, One Future Summit 本会議に並行して、ユース向けに実施されたものであり、参加者は 50 か国 75 大学より 150 名であった。日本からは、3 名が参加したが、うち 2 名はエコ〜るど京大の山口凜(文学部 3 回生)と横山恵利香(法学部 3 回生)であり、(一社)セイラーズフォーザシー日本支局やアメリカ大使館の支援を受けて参加させて頂いた。参加した学生は、世界の最先端の議論を目の当たりにする機会を得ると同時に、様々な優秀な学生とも出会い、大いに刺激を受けていた。詳細なレポートは、WEB (<http://eco.kyoto-u.ac.jp/?p=3763>) に掲載している。

2.1.4 安倍昭恵さんによる特別講義「価値の創造」

安倍昭恵さんは、日本のファーストレディーとして国内外を飛び回る傍ら、自身の公式オフィシャルサイトの冒頭には田んぼに入る写真と「豊かな地球とつながろう」というフレーズを掲げ、農業や環境問題にも実践的に取り組む。地球環境学堂教員やエコ〜るど京大が取り組む海洋資源保全の活動（前述のハワイでのシンポジウム）でご縁があり、12/21に関係学生向けの特別講義が実現した。

若い方々と対話したいとの想いに応え、事前に学生からの「お手紙」をお届けし、その返信を含めてお話頂くという形をとった。ご自身の半生を振り返りながら、様々な出来事が、結果的にどのような価値（観）や取り組みに繋がってきたかを、一言一言大切に話され、会場は一体感に包まれた。後半の質疑では、次々と出された質問に、冗談も交えて答えて下さった。

参加者からは、「創り手が価値をいかに創るか提案するかという、今思えば狭い視野で参加したのです

が、冒頭から「新しい価値観をどうやって創っていくか」というお話で、とても刺激になった。共感するところがとても多く、自省、内省のロールモデルに触れた感じを勝手に持っています。週刊誌ベースでしか知らないのは不幸だとも思いました。」「一つ一つの言葉をご自身から絞り出されていて、とても言葉を大切にされているのが伝わってきました。」「飾り気のない方で意外でしたが、「皆が目指すところは、平和な社会をとという同じものですから」「自分のこころの声を大切に」などなど、心に残ることばがいくつもありました。」などの感想が寄せられた。多くの参加者にとって、今後の取り組みの勇気やヒントに繋がるものとなったと思う。

なお、事前の昼食会では、完成を目指す京大総長ブルーシーフードカレーの試食が行われた。地球環境学堂の浅利美鈴准教授の進行の元、主催の地球環境学堂より、舟川晋也学堂長や藤井滋穂三才学林長に加え、内藤正明初代学堂長や門川大作市長、若手研究者や学生も参加し、様々な意見が飛び交った。