

次の1000年もワクワクするためのSDGs情報メディア

— ツムギノ —

TSUMUGINO

<https://tsumugino.life>



メールマガジンにご登録ください!

ツムギノのメールマガジンでは、もともと京都にある持続可能なエッセンスや、京都で新しく始まっている様々なSDGs情報をお届けしています。あなたらしいSDGsの「はじめかた」や「つづけた」を教えてください。そのアイデアが、みんなの未来を変えるかもしれません。その他、ワークショップやオンラインイベントなどの情報もお届けいたします。

TSUMUGINO Vol.4 / 2022年11月発行
 発行：株式会社リーフ・パブリケーションズ（京都府京都市中京区烏丸三条上ル場之町592 メディナ烏丸御池4F TEL.075-255-7263）
 発行人：高野和也 / 編集人：上山賢司、編集アドバイザー：加藤純子 / 編集協力：広山幸江、堀家秀太 / デザイン：西堀裕美 / デザイン監修：観音寺豊一
 マップデザイン：濱口真一 / 印刷：株式会社スイッチティフ

TAKE FREE

※本誌に記載の情報は2022年11月現在のものです。それ以降に情報の変更がある場合にはご了承ください。※表示価格は特に断りのあるもの以外、税込価格です。
 ※新型コロナウイルス(COVID-19)を含む感染症の感染防止対策として、掲載している情報に変更が発生する場合があります。お出かけ前に掲載先の公式サイトやSNSなどで最新の情報を確認いただくようお願いいたします。※本誌掲載の写真・イラスト・地図及び記事の無断転載を禁じます。



TSUMUGINO



THE SIGN FOR THE NEXT 1000 YEARS by Leaf



無いことで豊かになり
手放すことで楽になる世界

INTERVIEW

THE SIMPLE IS A GREAT IDEA

無理な経済成長を推し進めるあまり

何かと弊害が生まれている現代。

押し潰されそうなほど多い「モノ」と「情報」をかき分け

本当に必要なものは何か

また、どれだけ必要かを見極めることで

際限のない物質的欲求の束縛から解放され

結果的にスケールダウン・スローダウンしながら

豊かに暮らす人たちがいます。

そんな生き方や社会、商品、サービスから

ワクワク生きるヒントをみつけてみませんか？

茶室[帰庵]と外との境界にあるのは、竹の骨組みだけ。天井も壁も、芸術品もないけれど、無いゆえの豊かさがそこにはあります。神出鬼没でミニマルな茶室、たまたま通りかかってお茶をいただく人の中には、感極まり涙してしまう人もいます。自然の中で時をとめ、自分の心に出逢える不思議な茶室。お茶をふるまう[大徳寺大慈院]の戸田惺山住職と、設計・製作をになった[山中工務店]の稲井田将行さんが帰庵について話す時、目をキラキラと輝かせるその表情はまるで少年のようでした。

PHOTO 畑中 勝如 TEXT 立原 里穂

竹25本で空間を作るミニマル茶室

— 持参するのは総重量5キロほどの竹25本。世にもシンプルな茶室・帰庵はどのようにして誕生したのですか？

稲井田 私が大本山大徳寺に出入りする工務店の人間だということで、もともと戸田さんとはお付き合いがありました。ある座禅会に参加した時、ちょうどローマで茶室を建てる構想があったんです。しかし本当の茶室を建てるとなると資材もたくさん必要で大変。だから頭の中で要素を削ぎ落としていって、結局はこのように。極限に簡素化し、フレームだけを持っていくようなイメージが浮かんでいました。その話をお伝えした流れで戸田さんに「一緒に行っていただけませんか？」とお声がけしたのが活動の始まり。それが2014年の冬あたりの話ですね。以来2人で気の向くまどこかへ赴き、私が帰庵を組み立て、戸田さんがお茶を点てる。そして、たまたまそこに通りかかった人を招き入れ、お茶を飲むという活動です。

— 茶室の最大のコンセプトである「お茶を飲んで、話をする」ことに特化し、持ち運び事を前提とした事で、シンプルな事が正解に。戸田さんはどのようにお考えですか。

戸田 お茶室の中に自然を持っていくのではなく、お茶室を自然の中に入れていくという感覚です。野点とも少しちがいます。自然を感じられるという点は同じですが、竹で出来た一種の結界があるので、自然の中でも心が落ち着き、季節の移ろいや風景をじっくりと感じることができるのです。私たちは自分たちの足で茶室を運んで行くので、実際に持ち運べる重さ、大きさであることも大切にしています。制約があることで、あれもこれもとらないんです。



左) 大徳寺大慈院 住職 戸田惺山
右) 大本山大徳寺御用達 株式会社山中工務店 取締役本部長 稲井田将行

THE SIMPLE IS
A GREAT IDEA

京都府丹後半島 夕日ヶ浦茶会



五山送り火茶会



雪の中、帰庵を担ぐ

今世界が求める、
“足るを知る”という感覚

— 世界のどんなロケーションも茶室になる。茶室の横に庭園をしつらえる代わりに、自然の中に茶室を持ち込んだ発想が素晴らしいです。

戸田 日本文化の特徴は、自然との結びつきだと思っています。お茶は中国から入ってきた文化だけれど、自然と結びつけたところが茶道の日本らしさ。西行の和歌、芭蕉の俳句、雪舟の水墨画もすべて、自然というものを友人のように捉えて共に歩んでゆく。そういう道に日本人らしさを感じます。自然と人の調和、そして人と人の調和、人とモノの調和が、心に落ち着きをもたらしてくれます。和敬清寂(わけいせいじやく)という言葉があります。和=みんなが仲良くできるのは、敬=相手の立場を思いやり、清=誠実な対応、寂=静かな心、が土台にあるからこそです。これは人間関係において万国共通に言えること。ですが、現実の世界では自国の利益だけを考え、力による支配、フェイクニュースなど、騒がしい心で溢れています。「果たして、それで本当の人間関係が成り立つのでしょうか？」日本人が大切にしてきた「和」というメッセージ

をみんなで考える時期に来ていると思います。

— 人の心は欲にかられ、迷いやすい。富むという意味も考え直さなくてはいけない時期ですね。ところで、帰庵でお茶をいただきたい、という人も多いと思います。開催告知などはしておられますか。

稲井田 たまに、大きなイベントに参加しますが、気ままに行う茶会の事前告知は特にしていません。その日の天候にとても左右されますし、狙うとその通りにならないものですから。戸田さんと私のスタンスは「今日、ちょっと行ってやってみましょうか」という気楽なもの。帰庵を建てて、お茶を点て、興味ある人の中にいらして、という一期一会なスタンスが好きかな。決め事に縛られず、自然の流れに身を任せ、ご縁のあった人が立ち止まって、入っては出て、また次の人が入って…そんなスタイルを続けていきたいです。

— ふたりで出かけて、お茶を点て、誰も来なければそれもまたいい。全てを思い通りに

しようとしない。ただ自然に身をまかせる心地よさを、帰庵が教えてくれるのですね。

戸田 私は、もともと自然の中に身を置くことが好きで。同志社大学の学生だった時、京都大学、奈良女子大学の学生と一緒に自分たちでアウトドア・サークルを立ち上げたくらいです。卒業後も、30年ほど続いたそうですよ。自然を感じると人間は元気になると思います。でも昨今は、山登りに行ってもパチパチと写真を撮って、すぐ次の目的地に向かうような人がいるでしょう。目的が次から次へとやってくるのです。ちょっと立ち止まって、自然を深く感じてみたらいいのになって思うんです。お茶はお湯が沸くの待っているうちに、心がだんだん落ち着いてきて、鳥のさえずり、風の音が聞こえ出す。さっきまで抱えてきた世間のわずらわしさも、忘れていきます。帰庵の中にあるのは、名刺を介さない人と人とのシンプルなお付き合い。心を通い合わせるのに多くのモノは必要なく、逆に心の中を空っぽにして、相手への誠実さだけあればいい。肩の力が抜けて心が静かになると、豊かな時間が流れます。

自分を苦しめているのもまた自分

— 茶道、禅と聞くと、ストイックで立ち寄り難い世界を想像する人もいると思うのですが。

戸田 私たち僧侶が何のために禅の修行をするのかというと「もっとも」という思い(欲)に引きずられず、人生を楽しむためです。修行を通して「自分を苦しめる自分とは何なのか」と問い続ける。最終的に自分はなくならず、苦しみは消えないことに気がつきますが、それらを受け入れ人生を生きていくと、自分の執着や期待から解放され、修行をする前より自由になります。私たちは巡る季節を楽しみながら、それぞれの人生をさまざまに有意義に送るだけ。そう悟れば、人生は豊かなものになると思います。地球規模で考えるのではなく、目の前の自然と人と物を大切に、地球の地面に坐って静かにお茶を飲み、ゆっくりと話しをすることが現代人には必要ではないでしょうか。

— もっと贅沢に、もっと便利にという欲望と、帰庵の精神は真逆のところにありますね。

稲井田 私は建築に携わっていますが、完璧を求めると、その先はないことに気づくんです。だからちょっと余白を残しておくことが大事。余白がないと発展しないし、世界が広がっていきません。自分だけで完結させようとするのも無理が出てきます。食器もそうですよね。どんな素材、どんな料理を盛り付けるかで景色が変わるように、料理人さんのための余白を残してある。茶室にあるべき壁を無くし、見る人の思考を広げる。つまり帰庵の場合はそれぞれの思う壁が心に現れる。帰庵がその人の想像の中でどんどん変化していく、それが面白いと感じています。竹とお茶と人、それ以外に何を見るかはその人次第、その人が完成してくれたい。帰庵の未完の美を感じてもらえたらと思います。

— これから帰庵を持参したい場所があれば、お聞かせください。

戸田 病院のロビーやがんセンターなどに、帰庵を持ち込んだことがあるんです。患者さんや医療関係者の方にお茶を点てる機会をいただ

いて、お茶が人と人を結びつけてくれるんだと、改めて感じました。病でつらい思いをされている方にお茶を飲んでいただいて、ちょっとほっとしてもらえ。「いかがですか?」と聞くと、病気になって初めてわかる健康のありがたさをポツリポツリとお話して下さる。病院の人にも、家族にも言えないことを、みなさん胸の中に抱えておられます。お茶を飲みながら“それら”を手放して、少しでも楽になっていただけたら。細々とですが、そういう活動も続けていきたいですね。仰々しく考えず「ちょっと一緒にお茶飲みましょか」と自然体で語られるのは、敷居が低く壁もない帰庵の良さですから。静かな心が一番の贅沢で、気持ちも満ち足ります。そのことを帰庵が教えてくれるはずですよ。

こちらもお
すすめ

大徳寺大慈院
ZOOMゆる坐禅(※無料)
月~土曜 6時~6時半 / 日曜 8時~8時半
<https://daitokujidaijin.com/zazen.html>





MOVIE

SMALLER MAKES HAPPY

小さな家に 心から残したいモノは、何ですか？

リーマンショック後、2000年ごろから注目され始めアメリカ西海岸でムーブメントとなったタイニーハウスをご存知ですか。タイニーハウス暮らしの人々の言葉を紡いだドキュメンタリームービー『simplife』には、迷いの先に見つけたささやかで美しい生き方が記録されています。

写真協力 竹内友一 TEXT 立原里穂

これまでの生活を見直すことを決意し、裸一貫からスタートした青年の1年間を追ったフィンランド映画『365日のシンプルライフ』。アメリカ西部の大自然の中で暮らす車上生活者たちを描いてオスカーを手にした『ノマドランド』。今、シンプルでミニマルな生き方が豊かさへの近道だと感じる人が増えているようです。

今回ご紹介する『simplife』も、そんな暮らしを綴ったドキュメンタリー作品です。映画を製作したのは、タイニーハウスビルダーの竹内友一さんとその仲間たち。2015~2016年にかけてアメリカ取材を行い、2017年に作品は完成。タイニーハウスの実物を率いて日本各地で上映キャラバンが実施され、多くのメディアに取り上げられました。タイニーハウスとは、その名の通り「小さな家」の総称で、ツリーハウスやハウスポート、地面に基礎のあるものやトレーラーの上に乗っているものも全て含まれるそうです。タイニーハウスに共通する大きな特徴は2つ。1つは、サイズが小さいので、建てるのに必要な予算が比較的少なく済むということ。ローンの支払いに追われて、やみくもに働くという生活から解放され、大切な人と過ごす時間を生み出すことができます。そしてもう1つは、余分なモノを手放し、本当に必要なモノだけを家の中に残す工程を伴うこと。その結果、タイニーハウスに住まう

人達は、1つひとつ愛着のあるものに囲まれて幸せだと言います。そして家族やパートナーとの距離が近い分、それぞれが幸せしているために何が必要なのか、共に考える機会が増えます。

タイニーハウスの住人になるか否かはさておき、今の自分の暮らしは本当に愛情が持てるものに囲まれているのかな？と自問したくなるのが作品の面白さ。断捨離が目的ではなく、自分にとって必要なモノに気づき、自分に正直な選択をすることが一番大切なのだと教えてくれます。山梨県北杜市を活動拠点にしている竹内さんは、日本版タイニーハウスの第二章としてホームメイド・ヴィレッジというコミュニティづくりを始めています。八ヶ岳南麓にある600坪の暮らしの研究場では、タイニーハウスを中心に仕事や食事のための共有場所やみんなで育てる畑などが併設され、所有するものと共有するものを区別することで、さらに快適でシンプルな暮らしを実現しようとしています。興味がある方は、作品の公式HPや、竹内さんの活動を紹介します。Instagramをのぞいてみてください。みなさんにとって本当に必要なものを見つけるためのヒントがあるかもしれません。なるべく少なく所有し、大切な人と過ごすシンプルな暮らしの先には、多くの幸せがあるようです。



「simplife」公式HP <http://simp.life>

@treeheads_co



豊かで美しい
ミニマルライフ

INTERVIEW

WHAT'S MINIMAL

自分にとって必要なものだけで暮らすライフスタイルを実践する人のことをミニマルistといます。「ミニマルistって断捨離と節約のスペシャリストのことでしょうか?」そんな声が聞こえてきそうですが、お話を伺っていると、実はとても豊かで美しい生き方のように感じます。

写真提供 澁谷直人 TEXT 清塚あきこ



「手放す練習 ムダに消費しない取捨選択」
KADOKAWA 2022年3月10日発行 1430円

迷いを減らせば、豊かさが増す

“ミニマルistしぶ”、こと澁谷直人さんは自身のミニマルな暮らしぶりを発信している人気ブロガー。近年では書籍を上梓したり、機能美を追求したアパレルなどの企画・販売を行うなど、幅広く活動されています。澁谷さんが暮らす部屋には驚くほど物がありません。服はボトムスとトップスが数枚ずつ。食事は一日一食でほぼ定番のメニューを食べます。冷蔵庫がありません。「ただし、仕事道具であるパソコンは上位機種を購入します。家賃の何倍もするドラム式洗濯乾燥機も使っています。ミニマルistとは単に切り詰めることではなく、自分に取って必要なものだけで暮らすこと。“これで充分”と思える指標を知ることで、無駄な浪費、そのための労働、不安から解放され豊かさに近づけます。多くの人はモノを買うためにたくさんの時間を費やし働きますが、時間という資源は誰にでも平等で、失った時間はお金では買い戻せません」。真の豊かさを手に入れるためには、生活に余白があること。そのために不必要なモノやコト、つまり「迷い」を減らすこと。そして余白をもって自分の理想を追求することだと澁谷さん。「昔、僕はマキシマルist（ミニマルistの対義語）でしたが、家の中にモノが多いと場所を取られ、片付け、メンテナンスを想像するだけで、モノにエネルギーを奪われる感覚があった」といいます。

「捨てる」から、「手放す」への転換

ミニマルistとしての暮らしを続けていく中で、最近澁谷さんが気にかけていることがあるのだとか。それは、物との付き合い方。無駄を削ぎ落とすことの中には、廃棄物を減らすことも含まれるのです。「捨てる」のではなく「手放す」ことを意識しているという澁谷さん。「たとえば、iPhoneの新機種が出るたびに買い替えています。古い方は必ず下取りに出します。後始末に困るものは買わない。自分が手放したときに、受け取ってくれるところがあるかどうかを考えてからものを買う。受け皿があり循環できるものは結果的に高品質な物が多く、量より質を求めることになります」。量より質、ごみを出さない、スケールダウンからの余白づくり…。そんな澁谷さんの暮らしには、持続可能な社会を考えたときの視点と共通するものが多くあります。ミニマルistになるかどうかはさておき、他人と比較せず、自分の尺度で「必要な物」を見極める力を養い、あなたらしい美しい生き方を実践してみませんか？



澁谷直人
Naoto Shibuya

1995年生まれ、福岡県出身。
Minimal Arts株式会社 代表取締役。
著書『手放すで生きる。見栄と財布を捨てて、自由になる50の方法』はAmazonベストセラーにも

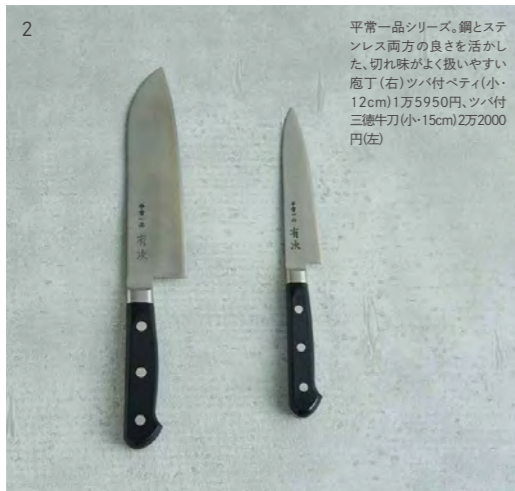
SOCIAL GOOD SHOPPING

今日からできるエシカルショッピング

シンプルライフをめざすなら、機能も見た目も心から充実できるチョイスを。何百年と形が変わらない商品から、修理して使い続けられる商品など。そういったモノは、なぜか愛着と満足度がどんどん高まります。10年、20年と長い目で見た時の正解は、実は地球にもやさしいのです。

PHOTO：菊池 佳那 TEXT：藤田 えり子

※表示価格は特に断りのあるもの以外、税込価格です。
 ※新型コロナウイルス (COVID-19) を含む感染症の感染防止対策として、掲載している情報に変更が発生する場合があります。お出かけ前に掲載先の公式サイトやSNSなどで最新の情報を確認いただくようお願いいたします。



2 平常一品シリーズ。銅とステンレス両方の良さを活かした、切れ味がよく扱いやすい庖丁(右)ツバ付ベティ(小・12cm)1万5950円、ツバ付三徳牛刀(小・15cm)2万2000円(左)



3 コンパクトサイズのまま高さをアップして容量が増え、一度に3~4人分のおかずやスープができる新商品。グランドココット ラウンド(20cm)3万3000円



1 (左から)金具が当たらず器に傷をつけない棕櫚たわし(新型S)605円、深くて届きにくい湯呑みの茶法もすっきり取れる棕櫚たわし(ひも付きスリム)550円、軽くて使いやすいほうき9900円



4 茜染めシルクレースブラ「MADRAS」～珊瑚色(つじいろ)～1万710円、ログウッド×茜染めシルクレース紐ショーツ「MADRAS」～京葉(きょうわさき)～7857円



6 ガラスが貴重だった明治頃の「ねりガラス」。花瓶に使えるときり

明治時代の会津箔椀。金彩ではなく金箔押しが珍しい。小物入れとしてもカワイイ

明治初期の伊万里焼き。使い勝手のよい大きさ(4寸)の小皿



5 強火にかけて吹いたら弱火で10分~15分。あとは蒸らしておくだけで、簡単に美味しいご飯が炊き上がる。船輪御電飯3合4万5100円



7 フィルターの形状は店主こだわりの円錐形。手仕事のやさしさをを感じるドリッパーは陶芸家・荒木愛信氏によるもの。セットで6,600円

2 有次の「庖丁」

刀鍛冶に始まる刃物造りの伝統を守る切れ味鋭い庖丁で料理の腕も上がりそう

創業は永禄3(1560)年。錦市場に店を構える現在は庖丁をはじめとする多様な料理道具を扱い、京料理を陰で支えている。購入後も庖丁の研ぎ直しなどの修理(有料)をしてくれるので、一生ものとして大切にしたい。

☎075-221-1091
 京都市中京区錦小路通御幸町西入ル鍛冶屋町219
 10:00~17:00 水曜休(1月1日~3日休)
<https://aritsugu.co.jp/>



3 ストaub STAUBの「鋳物ホーロー鍋」

野菜は甘く、肉料理は柔らかかに仕上がる丈夫でいつまでも使える手作りの鍋

誕生から40年以上愛されるフランスのブランド。蓋裏の特殊な構造で旨みを閉じ込め、料理をふっくら美味しく仕上げてくれる。厚手で熱を逃しにくいので、加熱時間を短縮できる。カラーはブラック、チェリー、カンパニーの3色の展開。

<https://www.zwilling.com/jp/staub/>



4 リブラ Liv:raの「草木染めシルク下着」

生きた植物のエネルギーを身にまとう感覚 女性の肌にやさしい着心地の天然素材

シルクやオーガニックコットンなど選りすぐりの天然素材にこだわり、一点一点手作業で草木染めを施したランジェリー。「新万葉染め」という技術では無農薬の植物を用い、定着剤も環境に負荷をかけないものを使用している。

オンラインストア
<https://livra.shop/>

6 プロ アンティークス コム Pro Antiques 古夢の「アンティーク食器」

時代を越えた職人の技にほれほれ アンティークを日常使いする心の贅沢

今では作れないような優れた技術が多く残るアンティーク。それを大切に受け継ぐために、レストアした家具や食器を扱う。しっかり修理されており日常使いできるから、また次の世代へ残したい。クラフトワーカー向けの金継ぎ用の食器なども一部展開している。

☎075-254-7536
 京都市中京区三条通高倉上ル東片町616 コムハウス01/02
 12:00~20:00 無休(年末年始休あり)
<http://proantiques.com.jp/>



5 一志郎窯の「土鍋」

名店のご飯もこの土鍋があってこそ 白ご飯をたまらないご馳走にしてくれる

湖東焼きを再興した陶芸家・中川一志郎氏が手がける、どっしりとした風合いと飽色が美しい土鍋。鍋自体が呼吸することでご飯が美味しく炊き上がると、数々の京都の星付き名店でも愛用されている。

取り扱い店舗/ブラウデコ
 ☎075-253-1865
 京都市中京区錦小路堺町西入ル
 10:00~18:00 水曜休
<http://www.ewalk.co.jp/>



7 織道楽・塩野屋の「シルクのフィルターとドリッパーのセット」

洗って繰り返し使えるフィルターは上質なシルク製 工夫の詰まった陶器のドリッパーをセットで

フィルターは、京都に14代続く織元がプロデュースしたシルク製。繭から引いて作った国産絹糸で織られていてきめが細かく、濡れると縮む性質でコーヒーの味もまろやかに。ドリッパー内側の8本溝もコーヒーをおいしく淹れるための特許だとか。

☎090-3167-2284
<http://www.shiono-ya.co.jp/>

Kyoto Sustainable Tourism

京都では、次の1000年を紡ぐための取り組みがはじまっています。今回は3つの違った切り口から持続可能な観光についての取り組みをご紹介します。

一つ目は、料亭がつくる感謝の料理。コロナ禍で見つめ直した、食材や生産者への感謝の気持ちと料亭の知恵が結実し、ひとつの商品が生まれました。料理人の技と知恵は、使う方向が少し変わるだけで、フードロス削減に貢献し、料理を通じて食材や命と向き合うことを教えてください。

二つ目は、小学校の跡地の活用に取り組んだホテル。小学校の姿をなるべく残すことで生まれたのは、地域と共に生き続けるという気持ち。卒業生をも呼び戻し、生き証人達が語る実在のストーリーが訪れる人の心も豊かにし、「新築より価値がある」と建築業界でも数々の賞を受賞しています。

三つ目は、日本人が持つ“つつむ”という美德。四角い布は、包むものによって形状を変え、ものを大切に保護します。買い物や旅行にもぴったりで使い捨てではないのに便利。包む所作さえすがすがしく美しい風呂敷が包んでくれるのは、忘れていた日本人の心でした。

次の1000年もワクワクしよう



サステナブルな観光コンテンツにご使用いただけるロゴを作成いたしました。

コンセプト文及びロゴ申請はこちらから
京都市観光協会(DMO KYOTO)では、未来の環境や社会への影響を考慮した観光スタイルを目指すコンセプト「Kyoto Sustainable Tourism」とそのロゴマークを作成しました。コンセプトにご賛同いただける方は右記QRからお申し込み下さい。ロゴマークをご利用いただけます。
次の1000年も京都が京都であり続けるために、ともに紡いで頂ける方を探しています。



01 | Kyoto Sustainable Tourism Report

INVISIBLE TASTE

“もったいない”から未来を創造しよう 京都の知恵を召し上げれ

創業1856年。京都を代表する料亭のひとつ、下鴨茶寮がコロナ禍をきっかけに踏み出したのは、料亭ならではの知恵を活かした食のサステナブルでした。生産者に感謝し、素材と向き合う精神は、フードロス削減へ貢献し、世界の訪問者のお腹も心も満たす“隠し味”へと進化していきます。

PHOTO 畑中勝如 TEXT 清塚あきこ



【料亭のすりながし】各756円(税込)。180mlの食べ盛りサイズで冷凍保存可能。召し上がる際は湯煎解凍で。現在発売中の味は右から小松菜、かぶら、山芋



いわゆる規格外野菜。大きさも食部も全て異なるため下処理の労力は3倍かかる

コロナ禍で再確認した 生産者さんへの感謝

コロナ禍、多くの飲食店が辛い状況に陥りました。「外食が控えられる中で我々自身も大変だったのですが、改めて感じたのは生産者への感謝でした。食材を作っていただけだと、われわれは料理すらできない」。下鴨茶寮の総料理長・本山直隆さんが当時を振り返ります。「そんな中で我々にできることはないかと考えて、始めたのがこの【料亭のすりながし】です」。すりながしとは、言わば和風のポタージュスープ。すりおろした野菜を出汁に溶いた料理で、和食においては伝統的なメニューのひとつです。



お話をうかがった総料理長 本山直隆さん

素材=命と向き合うこと

下鴨茶寮の【料亭のすりながし】は、大きすぎたり、形が不揃いだったりという規格外の野菜を使って作っています。「味には何の遜色もないのに、箱詰め、輸送、調理がしにくい、見栄えが悪い、たくさん取れすぎて価格下落を招くなどという理由で廃棄されている食材が実はたくさんあるので。もったいないですよね…。その点すりながしの場合、野菜の形は関係がありません」と言え、実のところ苦労点も。「このすりながしは私たち料理人がすべて手作業で作っているのですが、形の悪い野菜を扱うのは確かに手間がかかるんです。感覚的に言えば、規格通りの野菜を使って作るより3倍くらいの時間と労力がかかります。でも、本来は料理をするうえで当然のことなんですよね。そのことを改めて考えさせてもらった時間でもありました。なので、【料亭のすりながし】を仕込む時は朝から気合いを入れて臨みます。命や食材と向き合うことは大変なんだという身構えです」。

京都の知恵を召し上げれ

下鴨茶寮では、ほかにも様々な形での環境配慮を行っています。「たとえば、一部のコースでは使い捨てでない北山杉製のお箸をご提供しています。また、肉料理にサステナブル牛(出産を経験した雌牛を、さらに肥育したもの)を用いたり、魚介には天然ものだけでなく、個体数を守る観点から適切に管理された養殖ものを使ったり…。最近ではビーガン料理のコースも始めています。野菜の皮や端材から取った出汁は深みがあっておいしいですね」。

和食は元来、素材と出汁の掛け合わせによって生み出されるシンプルな料理です。素材をよく知り、最小限の調味料でその持ち味を最大限に引き出すこと。その原点ともいべき考え方を【料亭のすりながし】のお話を通じて感じることができました。変わりゆく環境への適応、そして変えてはいけないものの見極め。世界のお客さまは、この京都の“知恵”までも堪能しに来られるのではないのでしょうか。



一番左は新発売のにんじん。続いて小松菜、山芋。値段・容量は全て同じ。素材のおいしさを引き出す最低限の味付けはやさしい味で、幼児からご年配の方まで楽しんでいただけます



下鴨茶寮 本店
☎075-701-5185
京都府京都市左京区下鴨宮河町62
<https://www.shimogamosaryo.co.jp/shop/>

02 | Kyoto Sustainable Tourism Report

LOCAL HERITAGE HOTEL 未来につなぐ生きた地域遺産

“新築よりも価値がある”など様々な賞賛を受けるホテルがある。京都を代表する観光地・清水寺から歩いて8分ほど、東山の高台に佇む「ザ・ホテル青龍 京都清水」。ゲストの心を和ませるのは、法観寺「八坂の塔」を望む客室はもちろん、敷地内全体に色濃く残された小学校時代の面影でした。

PHOTO 津久井 珠美 TEXT 立原 里穂



総支配人 広瀬康則さんのお気に入りスポットは、夕暮れどきの階段上のテラスだそう。「西の方向に沈んでゆく太陽を眺めるひと時が、瞑想のように心を穏やかにしてくれます」

教室や講堂で過ごしたあの日の記憶が蘇る

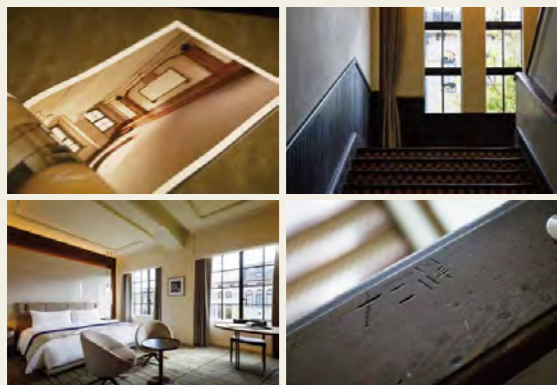
なめらかな手すり、すり減った階段、彫刻刀のいたずら書きまで、なぜか愛おしい。元京都市立清水小学校の校舎を保存・活用したザ・ホテル青龍 京都清水で再会するのは、何者でもなかった幼いころの自分。7000平米の敷地内には、ここの卒業生であってもなくても、懐かしさを感じるポイントが点在しています。「ホテル開発で最も重要視されたのが、建物の保存。地域の方々大切にされてきたものになるべく残し、補強や整備を行いました。例えば壁面のタイル、約半分は小学校時代からあったものを清掃して残し、残り半分は同じ形状と色のタイルを再現したものです」と語るのは、総支配人 広瀬康則さん。『記憶を刻

み、未来へつなぐ』をコンセプトに掲げ、サステナブルツーリズムの考えにある「地域資源の活用」を実践。開業以来、ホテル業界をはじめ、観光、建築関係者など各方面から注目を集めています。

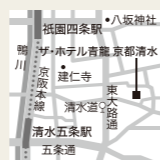
京都の町衆で見守った学び舎への想いも継承

京都市立清水小学校が誕生したのは、明治2(1869)年。明治に入り天皇が東京に移られた転換期です。人口が減少し失った活気を取り戻そうと、京都人がまっさきに取り組んだのが、未来ある子どもたちの教育でした。町衆が中心となり、お金を工面し、日本初の学区制小学校64校が誕生。京都市立清水小学校もそのひとつで、まさに地域の結晶。2011年3月

の閉校まで、のびやかに成長していく子ども達を見守りました。ザ・ホテル青龍 京都清水では、見学に訪れる卒業生はもちろん、国内外からのゲストを「おかえりなさい」と出迎えてくれます。「地域の同窓会などにご利用いただくことも多く『こんなことがあったんですよ』など、思い出を共有していただくことが今でもたくさんあります。その度に、この建物は代替のないものだと思えます。そんな地域の記憶をゲストにもお伝えできるのは、とても光栄なことです。だから常に“地域からお借りしている”という気持ちが根底から離れません」と広瀬さん。全てが実在したストーリー。活字には残らなかった生きた歴史を語り継ぐ“地域遺産型ホテル”のさらなる進化に、大きな期待が寄せられています。



Well-being Breakfastは医師監修により医学的根拠を元にした食材説明も用意された「学べる朝食」。写真の「しば漬け入りソート」は6種から選べるメインディッシュのひとつで、完全栄養食といわれている卵、そして赤米・黒米を使用して卵かけごはん風に、1人4,600円(税・サしみ/宿泊者限定)



ザ・ホテル青龍 京都清水
TEL 075-532-1111
京都市東山区清水二丁目204-2
<https://www.seiryukiyomizu.com/>



400年の歴史の中で永楽屋初となる店舗展開をスタートさせるなど、伝統を受け継ぎながら常に新しい挑戦を続ける、十四代当主の細辻伊兵衛さん。

03 | Kyoto Sustainable Tourism Report

WRAP YOUR BEAUTIFUL MIND

形状に関係なくどんなものでもサッと包んで運べる風呂敷。有料のレジ袋や紙袋が当たり前になった今、再び注目を集めているサステナブルな風呂敷について永楽屋 十四代当主の細辻伊兵衛さんにお話を伺いました。

PHOTO 津久井 珠美 TEXT 立原 里穂

出張や旅行のお供にお気に入りの一枚を

お気に入りの絵柄は額装して飾るというファンも多数。創業400年を超える日本最古の綿布商・永楽屋の風呂敷や手ぬぐいは、もはやアートと言えるクオリティです。2022年4月、室町通り沿いにオープンした「細辻伊兵衛美術館」では、江戸・明治・大正・昭和・平成・令和と6つの時代に渡って制作してきた手ぬぐいを鑑賞することができます。そんな個性的な美術館に負けない個性を放つ、十四代当主の細辻伊兵衛さん。出張や旅行の際には必ず、風呂敷を持参すると言います。「たとえば冬の日本から暖かい国に出かける場合、着ていた上着が不要になる時でありますよね。そんな時は風呂敷でバッグをつくって、サッと収納。スーツケースのキャリーハンドルに掛けることもできて、とても便利です。衣類だけでなく、お土産、お弁当やドリンクなど、なんでも包んで持ち運べる汎用性は風呂敷の大きな魅力だと思います。衣類などはぎゅっと結べば、圧縮袋的に荷物をコンパクトにできます」と、細辻さん自らテクニックを披露してくださいました。

豊かに暮らすには日々、ちゃんと生きる

「京都人はいい意味でケチです。身の丈を知り、質素も美徳とします。質素にするには頭を使います。人まかせでもできません。だからちゃんと生きないといけない。先祖さまが残してくれた技術や知恵に感謝して生きる。だからものを大切に。質素でも豊かになれる理由は、“ちゃんと生きる”ことにあると思います。これからは便利で安価な商品でどんどん消費するのではなく、気に入ったものを長く使う人が増えていく。ものを大切に行動が、求められていると感じています。誰かへのお土産も紙袋ではなく風呂敷に包んだ方が丁寧だし、買った商品を持ち帰るのもレジ袋よりお気に入りの風呂敷の方が気分は上がるはず。そしてきちんとした立ち振る舞いは周りの人も見ていて気持ちよくなります。ものを大切にする気持ちや、相手への感謝の気持ちも一緒に包むことができるのも風呂敷の魅力です。サステナブルなマインドはこんなところからやって来るのかもしれない。まずは旅行にもってこいの便利グッズとして、風呂敷を取り入れてみてはいかがでしょうか。



旅行先で荷物が増えた時にスーツケースにかけられるバッグになったり、スーツケース内のパッキングや仕分けたり、風呂敷はとても便利。これらは全て同じサイズの風呂敷をしており、まさに変幻自在



細辻伊兵衛美術館
TEL 075-256-0077
10:00~19:00 無休
京都市中京区室町通三条上ル役者町368
<https://hosotsuji-ihoe-museum.com>

COLUMN

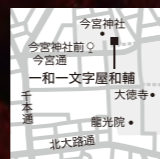
EDONOMY IS WISDOM

今、世界中で加速しているのが「循環型社会」の構築。限りある資源を大切に扱い、ミニマムに、そして心豊かに暮らす社会が求められています。日本ではそんな社会が江戸時代に機能していたと言われています。循環型でありながら、芸術や文化も発展した江戸時代(エド)の経済(エコノミー)＝「エドノミー®」の豊かさとは。

PHOTO 森 昭人 TEXT 堀 律子

限られたモノの中で豊かに生きる
江戸時代から学ぶ循環型

今宮神社(京都市北区)の参道に暖簾を掲げる、あぶり餅「一和 一文字屋 和輔」にて、1000年前の疫病が流行った際に、祈禱とともに神様に捧げられた「お供え」を皆に振る舞ったのが「あぶり餅」の始まりで、直会(なほらい)の一種でした。神様への捧げものも無駄にせず、循環させ「餅(力持ちの意)」と栄養のある「味噌」で元気な体を願う。健康が一番の厄除けだと昔の人は知っていたのです。今宮神社で開催される「編組社七夕祭」の再興にも携わる北林さんにとっては「様々なご縁を感じる特別な場所」です



一和 一文字屋 和輔
☎075-492-6852
京都市北区柴野今宮町69
10:00~17:00
水曜休(※1日、15日、祝日の場合は営業、翌日休)
※予約不可



COS KYOTO株式会社代表取締役
北林 功
Isao Kitabayashi
エドノミー® 研究者。
文化ビジネスコーディネーター
1979年奈良県橿原市生まれ。2012~
2014年に「TEDxKyoto」のディレクター。
2016年より京都のモノづくり現場をオープンして交流する「DESIGN WEEK KYOTO」をスタート。「自律・循環・持続する心豊かな社会構築」を人生の軸として、さまざまなイベントや事業を手掛ける。

会いに行ける循環型社会

着物が破れてしまったら繕い、建具が壊れてしまったら修理する。人の排泄物は有機肥料として売買され、その肥料で育った野菜は地域で消費される。「そんな風に自律し、循環する社会がたった150年前まで日本にあったんです」。そう話すのは、日本各地の地場産業を世界へ発信するCOS KYOTO代表・北林功さん。エドノミー® 研究者として、江戸時代の経済や社会を創り上げた当時の暮らしを研究し発信しています。「江戸時代のはじまりは産業革命以前。もちろん大量生産・大量消費などはありませんでした。自然から与えられた恵みが資源のすべてで、木綿か麻の衣類は貴重で、限られたごく一部の人を除いては、モノを大切にし、誰もが「つぎはぎ」をまとい、最後は雑巾になっても徹底的に使いきることが当たり前でした。家屋は修繕することを前提に、誰でも修理で

きるよう規格が統一されていましたし、着物は今もそうですね、再利用を前提としたデザインですから、反物に戻して仕立て直しも可能です。だから代々使える。かといって切りつめた生活で疲弊していた訳でもなく、浮世絵や歌舞伎など心を豊かにする芸術もこの時代に生まれています。江戸時代の社会は、人類が到達した1つの叢智。買い足すことなく、「無い」なかで考えを巡らせ、創造的に生きる社会でした」。北林さんによれば、江戸から続く産業や企業、製品は現代にも多く残っており、実際に我々が体験できるというのも江戸時代を重要視するポイントだとのこと。

無理しないことが長く続く

「とはいえ、私たちが江戸時代の暮らしをそのままお手本にするのは違う」と北林さん。「無理

矢理、方向転換するとしんどいだけ。無理をせず、1000年後にも続けられる方法を目指したい。そのために意識や価値観を変えたいというアプローチも必要です。経済を回していくのはもちろん大切ですが、作り手を身近に感じ、モノにときめいたりご縁を感じたりする「心の循環」が大切」だと言います。例えば顔が見える範囲の経済圏で作られたものを買うと、売った人は製造者であり知人の類です。当然、買ったものを大事にするし、長く使っているうちに愛着が生まれ、直してでも使いたいと思う。つまり機能性価値を、情緒的価値が上回ったということです。「エドノミー®から学び、そこで得たエッセンスをどう活かしていくかということを考え続けたい。エドノミー®がゴールではなく、最初の一歩となることを目指しています」。

ON THE WAY TO CIRCULAR ECONOMY

ごみは経済の終着点ではない 観光都市京都でめぐり続ける 可能性を探る

「人にも、自然にも、いいものを。」
100年先を見据えたコンセプトを掲げた
GOOD NATURE STATIONの山下剛
史館長と、リサイクルと廃棄物処理の観
点から新しい社会のあり方を模索する安
田産業グループ地球環境室の安田義崇
さん。おふたりの話から、新しい「当たり
前」の姿が浮かび上がります。



山下 剛史 Tsuyoshi Yamashita
株式会社ビオスタイル常務取締役/
GOOD NATURE STATION 館長



安田 義崇 Yoshitaka Yasuda
安田産業グループ地球環境室室長代理



客室に置いてあるタンブラーは、
各階にあるウォーターサーバー
から給水いただくことで、ペット
ボトルの削減を図っている

5つのGOODで100年先も

安田 GOOD NATURE STATIONは、環境や健康
に配慮した建物が認証される「LEED認証」をシル
バーランクで取得、さらに「WELL認証」をゴールドラ
ンクで取得していらっしゃるのとことでしたよね?国内
のホテルでは初めてだとお聞きしました。

山下 はい、ありがとうございます。「LEED認証」は
環境に配慮した建物(グリーンビルディング)を評
価する国際認証制度のことです。節水や省エネな
ど様々な項目での基準があります。それに対して
「WELL認証」は建物内の居住者に焦点を当てた
認証制度といえます。特徴的なのはそこで暮らし、
働く人の心身の健康・快適性に着目する点。我々で
いえば、宿泊されるお客様と働くスタッフ、両方の
ウェルネスについての取り組みが評価されたとい
うことになります。

安田 ハード(外)もソフト(中)もGOODということ
ですね。なぜ、認証取得に取り組みされたのでし
ょう?

山下 我々は鉄道から始まった京阪グループの一
員です。100年以上の歴史を持つ京阪グループが
次の100年の新たな取り組みとして、人にも、地球に
もいいものというライフスタイル「BIOSTYLE」の提
案を軸にしたいと考えたのです。それを自分達で言
うだけでは足りないと感じ、認証取得を目指しまし
た。認証を受けると同時に、私たちの中で取り扱うものや
サービスの指針として「5 GOOD」というものを考案
しました。具体的には、体・心・地域・社会・地球の5つ
に対して「GOOD」かどうか。この指針を我々が大切
にするValue(価値観)としています。

安田 なるほど。100年先を見据えておられたんで
すね。そして「5 GOOD」がとても分かりやすくていい
ですね!どの業界にも応用できそうです。

モノを必要な人に回すという考え方

山下 私からも質問を。我々はホテルを含む複合
商業施設「GOOD NATURE STATION」を運営し
ていますが、食品ごみはコンポストを用いて堆肥に
するなど、排出するごみの減量には一定の成果を
上げていると考えています。今課題となっているの
は、館外から持ち込まれるもの。たとえば、お弁当や
PETボトルなどのプラ類もとても多いです。もっと大
きなもので言えば、スーツケースをホテルに捨てて
帰られることもあります。

安田 弊社で廃棄物処理の契約をさせて頂いて
いる他のホテルさまからも同様のお話を聞くことが
よくあります。たとえば、そのまま再販することは難し
いのですか?全くそのままではなく、清掃し、京都の学
生さんのアイデアも借りて少し手を加えたり…

山下 再販ですか。おもしろいですね。実は先日、当ホ
テルで「くるくるショップ」というを行いました。スタッ
プが家から不要品を持ってきて、お客さまもスタッフも必
要なものがあれば無料で持って帰るといいますが、
これが意外にも好評です。同じ考え方でできそうです
ね。

GOOD NATURE STATION

☎075-352-6730
京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6

ごみは終着点ではなく、 循環の過程である

安田 当社では今、お取引先様から排出されるご
みを計量し、そこから経営に役立つ情報をフィード
バックするということをやっています。ごみから見
てくるものは、意外にもたくさんあるのです。数字で
示されることで従業員の意識も高まります。

山下 興味深いですね。

安田 私は、10年後にはごみ収集はDX化してタク
シーや料理デリバリーのようなマッチングアプリの
手法を使い、手の空いた人が集めるスタイルでもあり
だと思っています。それぐらい「新しい当たり前」が
生まれてもいい。ごみは、いつ・どこで出るかわかっ
ていけば手を打てるんです。今日、ここで什器を捨
てますよ、という情報が共有されれば、欲しい人が
手を挙げますよね。つまりごみにならないのです。
“循環品”とも呼びましょうか。

山下 いいアイデアですね!ごみを経済の最終地点
と考えるのは間違いのようです。IoTもAIもある社会
で、誰もが「捨てる神と拾う神」になれる。今まで企業
は“売る”マーケティングに必死でしたが、これからは
“捨てない”マーケティングも重要ですね。

安田産業グループ

☎0120-53-1153
info@yasuda-group.co.jp http://www.yasuda-group.co.jp/

INTERVIEW

HOW TO SCRAPE OFF YOUR NOISE

彫刻的思考で生きやすく

スマホの中にある膨大な情報。

街に溢れる大量のモノ。

それらを一つひとつ選ぶ負荷は計り知れません。

では、自分にとって本当に必要なものを選ぶために、

私たちはいったいどんな鍛錬が必要でしょうか。

「彫刻は引き算で生まれる造形」。

そう語る仏師・宮本我休さんにお話を聞きました。

PHOTO 森昭人 TEXT 清塚 あきこ



ねむり地蔵。着想は、宮本
さんのお子さんが生まれた
時に感じた、慈しみ深いそ
のやわらかな質感



仏師
宮本 我休
Gakyo Miyamoto
<https://gakyu.jp>



現在制作中の虚空蔵菩薩。同時に20体ほどの制
作を進めているそう。仏師も人。喜怒哀楽が刀先か
ら伝わるため、感情に合わせて菩薩を彫ったり武
將を彫ったり、造形対象を変える

目まぐるしいファッション業界から 仏師の世界へ

京都市南区に工房を構える仏師・宮本我休さんが
学生時代に夢見ていたのはオートクチュールの職
人。「ファッションの最先端を知りたい」と思って京都
で服飾について学んだ後、東京へ出てさらに勉強
を続けていました。でも続けるうちに、少しずつ違和
感を感じていたんですね。何かを生み出すことは楽
しいけれど、最先端を追いかけ続けることへの焦燥
感があつたのかもしれない。
そんな宮本さんが仏像彫刻の世界に足を踏み入
れることになったのは今から16年前のこと。すでに京
都に拠点を移していた我休さんはお兄さんの紹介
で仏像の給付けの仕事に関わる事に。初めて見た
仏像彫刻の世界に衝撃を受けたそうです。「それま
で私が見ていたファッション業界は、1年、いや半
年で流行が目まぐるしく変わっていく業界。なのに、
仏師の世界では1000年先の、自分達はもう生きて
いない世界を想像してものづくりをしている。その
時間軸の大きさに感動して…。すぐに弟子にして欲
しいと申し入れ9年間の修業をしました」。

令和の仏師の仕事

25歳で仏師の世界に入った我休さんは、乾いたス
ポンジのように技術を吸収し32歳で独立。その頃
から、仏像を制作する傍ら「一日だるま彫刻教室」
というワークショップを各地のお寺を会場に開催さ
れています。「彫刻は、削り落として残ったところ
だけが作品になります。いわば引き算で生まれる造形。
この感覚は非常に特殊なものだと私自身は考えて
います」。
教室で参加者はひたすら木を削ります。「出来上が
りをイメージしながら“削り落とす”作業に没頭し続
けること3時間。これだけで、人生観が変わったと
おっしゃる方もおられます。論理的にはなく、ど
ちらかという右脳を使って“彫り落とす”という行為
が、直感的な取捨選択や、無駄な部分を削ぎ落と
すセンスを磨くのではないのでしょうか」と語る宮本
さん。令和の仏師として、今の世相に必要なモノ・コ
トを伝える活動はこれからも続きます。
理想像をイメージし、無駄な部分を削ぎ落としてい
く作業は、現在の私たちの暮らしに必要なセラピー
なのかもしれません。

SLOW FLOW

ファストからスローへ
充実感が生まれる場所

ファストファッションの作り手だったひとりの女性がいま、京都・亀岡で養蚕に挑んでいます。「感じるのは命の循環。そこに自分が加わっていることがとてもうれしい」と話すその理由とは。

PHOTO 細中 勝如 TEXT 清塚 あきこ



小森さんがデザイナーをつとめる草木染めシルクランジェリーブランド [Liv:ra (リブラ)]

この日は、小森さんの養蚕の師である塩野屋・服部さんも応援に。絹製のコーヒーフILTERで取材班にコーヒーストレンをふるまて下さいました(商品はP9で紹介しています)



売れるモノを追うことへの疑問

草木染で染めたシルクやオーガニックコットンを用いたランジェリーブランド [Liv:ra (リブラ)] を運営している小森優美さん。「私、昔はすごく派手だったんですよ」と笑う優美さんは、かつてファストファッションの担い手でした。「かわいい服を作ることは夢だったんですが、せわしく売れるモノを追いかけることに疑問がどんどん湧いてきてしまって…。それなら、自分が納得するものを作ろうと思ってリブラを立ち上げました。」

命の環に入ることで救われる

持ち前の行動力でものづくりを始めた優美さんですが、コロナ禍を経てさらに大きな問いを持つようになります。「森里海連関学という生態学に会い、自然は川の流域から人里を通して海まで一つの大きな生命体として繋がっていて、全体で物事を見る必要があるということを知りました。でも私は自分のものづくりにおいて川下のことしか知らない。もっと全体像を学んでより本質的な実践が出来る必要性を感じました」。そう話す優美さんは、亀岡で養蚕を指導している[塩野屋]の服部芳和さん、服部ゆかりさんに教を請い、現在、養蚕を学んでいます。「現代 産業では、効率化を進めるあまり一番大切な生産の部分を理解しないまま外注してしまいがち。何を隠そう私もそうでした。ビジネスとして製品化に至る量や質には全然達していないのですが、自分の手でいちから携わる事で学びになります」と優美さん。「循環型社会という言葉をよく聞くようになりました。蚕を育

ていて強く感じるのは、命の循環です。

モノだけじゃありません。私たちは、食べ物はもちろん着るものひとつでも命をいただいているんです。命と向きあって、感謝して生きる。その循環の中に自分が入っていることがとてもうれしいし、「救われている」感覚があります」。猛スピードで売れるものを追いかけていた時代に比べると、時間と労力をかけ、本当に良いものを生み出している今の充実感が高いと語ります。

消費者でなく、実践者を増やすのが次の目標

リブラの運営の一方で、この秋、優美さんは新しいことを始めます。その名も [silk labo & road]。南丹市のリースペース・[透舎-tôsha-]と共催で、シルクの歴史や染め・織りを学んだり、シルクの新たな可能性を探ったり…、と多彩な内容を検討中です。「実は蚕って食べられるんですよ。繭は生糸や化粧水になりますし、蚕は高タンパクですから貴重な栄養源になります。この冬は蚕のお味噌を仕込む予定なんです」。さらに、優美さんはこれから、消費者ではなく、実践者を増やしていきたいと言います。地球・社会が抱える問題は一人では解決できないけれど、「自分がいいと思うものを、自分の手で生み出せる人」が増えれば、きっと社会は変わると思う。「私がそうであったように、追いかけても追いかけても不満足な消費の世界にいてだけではなく、自然の循環の環の中に入り、自分の心が赴くままに行動を実践する仲間を増やしたい」。そんな思いが優美さんを動かしているのです。



蚕は無農薬の桑の葉しか食べない。桑畑が増えることも意義がある



小森さんが自宅で作った蚕(みやここがね)の繭。中にはサナギが



同じく小森さんが自宅で作った、蚕(みやこあさぎ)の繭。秋に育てて繭になりたてのもの

師である[塩野屋]服部さんの桑畑にて



小森 優美

YUMI KOMORI

社会起業家 / エシカルファッションデザイナー、株式会社 HighLogic 代表取締役、一般社団法人 TSUNAGU 代表理事。草木染めシルクランジェリーブランド [Liv:ra (リブラ)] のデザイナーとして起業。個人の心の姿から起こっていく本質的な社会変革を目指す活動家として様々なプロジェクトにかかわる。

<Liv:ra (リブラ)>
https://www.liv-ra.com

COLUMN

FOREST
MAKES
FUTURE

写真協力 森林総合研究所 TEXT 上山 賢司

木がプラスチックの代わりになる日

日本はいったい何大国と言えるのでしょうか？

強みを生かして未来を創造するとすれば、

まずそこが要になることは間違いありません。

その答えのひとつとして今注目されている木質バイオ素材があります。

「改質リグニン」と呼ばれる素材で、日本のスギが原料です。

「熱に強い」「加工しやすい」「環境にやさしい」と3拍子そろった

夢の新素材の第一人者である山田先生にお話を伺いました。



森の国、日本から考える

日本の国土面積の約7割は森林。先進国の中でも有数の森林面積を誇り、実はフィンランドについて2位だということをご存知でしょうか。しかし安価な輸入材の台頭など様々な問題が絡み合い、林業での生計はなかなか難しく、従事者も昭和から平成で9割減という話もあるようです。世界では膨大な面積の森林が消失している中で、日本の森林の面積は約40年間で横ばい。むしろ増加傾向にあるとの報告もあるようです。森という日本の財産を放置する問題はそれだけではありません。森林荒廃による土石流の発生や河川の荒廃、海岸部への土壌流出による漁業への被害増大。またスギ花粉など様々な社会課題につながっていると言われています。

森が新しい産業になる日

「改質リグニン」は日本固有の樹木「スギ」から作るバイオ由来の新素材です。「熱に強い」「加工しやすい」「環境にやさしい」という理想的な性質をもち、様々な製品の素材として利用できます。なにやら難しそうなお名前ですが、木が細胞壁を固くしっかり保つための物質で、すべての木材に含まれています。しかし樹木の種類や生育環境や部位、取り出す方法によって品質のコントロールが難

しく、これまで工業材料化は困難とされてきました。しかし、アメリカでリグニンの研究に携わり、帰国した山田先生は、日本固有の「スギ」から取れるリグニンが比較的均質でコントロールしやすいことを発見します。花粉症の方の大敵とも言えるスギですが、日本全国にあるため、地方創生の鍵にもなるのです。

推定3兆円の市場規模

山田先生によると、リグニンは様々な用途への活用が可能ながわかっていきます。例えば、繊維強化プラスチック(FRP)。金属よりも強度が高く、軽量でサビることも腐食もしないため車や航空機、鉄道車両の外装から、バスルームまで幅広く使用されていますが、ガラスや炭素繊維などの強化繊維を固める石油化学系樹脂の代わりに改質リグニンが使えます。その他にも、今まで高機能性樹脂が担っていた部品の代替も可能となり、電子基板やタッチセンサー用基板といった高付加価値な電子部品としても開発が進んでいます。2021年6月からは、改質リグニンの製造を本格化するための製造実証プラントが茨城で本格稼働をはじめ、日本のスギが世界を変える日がまた1歩近づきました。

国立研究開発法人
森林研究・整備機構 森林総合研究所
新素材研究拠点長

山田 竜彦
TATSUHIKO YAMADA

