

こごみ日和



55号

お皿の上の魚たち。

ハエとモロコです。

生まれも育ちも鴨川です。

魚たちが泳ぎ、戯れる鴨川。

これからもずっと生きていてくれるかな…。

一緒に考えましょう。

明日へつなぎたい、鴨川の恵みを……………	2
土から生まれ、土へと還す。食材が教えてくれる「心の生活」 ～アスカ有機農園～……………	4
ごみ減の「モノ」語り……………	6
「京の台所」京都市中央卸売市場 第一市場」の環境取組 見学ミニツアー……………	7
「コミュニティ堆肥化で膨らむ地域の可能性！」 ～大原地域ごみ減量推進会議～……………	8

明日へつなぎたい、鴨川の恵みを

店主自ら早朝の鴨川で漁獲

2月の夕べ、鴨川で収穫した川魚を料理して供する店があるとの噂を耳にし、のれんをくぐった。店の一角に据えられた水槽には、川魚が群れをなして泳いでいる。早速、唐揚げを頼む。全長7センチメートル位か、薄衣をまとったハエとモロコは、エラもヒレもきりりとして立派だ。揚げたてを一匹いただく。店の名は「喜幸」。鴨川にほど近い西木屋町に店を構えて60年、店主の浅井喜三さんは、当初から鴨川で獲った魚を客に供している。夏、鮎の解禁期には網を手に川に入り、季節によっては直接釣糸を垂れる方法で釣る。この日は唐揚げの他、「驚知らず」の佃煮もいただいた。「去年の暮れには、ぎょうさん煮て食べてもろた」と喜三さんの後を継ぎ、カウンターに立って料理する娘の喜美代さん。以前は京都名産として知られていた「驚知らず」の佃煮。鴨川に生息する驚も目に止まらぬほどの小魚で、今では少なくなり珍味ともいわれるが、喜美代さんが早朝、冬の鴨川に入って収穫し、醤油や生姜で時間をかけて煮た心づくしの味だ。

鴨川産の珍味
「驚知らず」



「喜幸」を営む浅井さん親子、喜美代さん(左)、喜三さん(右)。
喜美代さんが手に持つのは、漁に用いる網。

現在の鴨川は、市民、行政、事業者の英知の結晶

京都の町中を北から南へ流れる鴨川は、四季を問わず人が集うステージ。市民も観光客もここで自分なりに鴨川で戯れ、時を過ごす。

鴨川の自然は実に豊かだ。アマゴ、アユ、カジカ、ゴリなどの川魚たちや上流には特別天然記念物であるオオサンショウウオが生息する。カルガモ、マガモをはじめ、セキレイ、カワセミなど鳥たちも飛び交う。秋から冬にかけて群れ飛ぶユリカモメは風物詩でもある。河川敷の樹々や花や野草たちも四季の彩りを添える。

都市のパラダイスともいえる現在の鴨川。市民ボランティア、行政、事業者…、いろいろな立場の人々が知恵と力を寄せあい、創られた結晶のような空間である。

1964年（昭和39年）鴨川の美化と環境保全を目的に地域住民の熱意により設立された「鴨川を美しくする会」。当初からクリーンハイクと称する清掃活動を定期的実施してきた。お話を伺った杉江貞昭事務局長は、「鴨川は日本の歴史を見つめてきた。だから次の世代へ」との歴史観を持ち活動を続ける。同

会は、啓発活動にも積極的で、小学校の環境学習にも出向いている。毎春、植物園西の紅しだれ桜の開花期には「鴨川茶店」、夏は、三条から四条河原で「鴨川納涼」を開く。この催しでは環境に配慮し、排出される容器などの廃棄物を資源物として分別回収している。



「鴨川茶店」では資源として分別回収。
写真提供：鴨川を美しくする会

鴨川は暴れ川。護岸工事が欠かせない

鴨川の川魚はアユを中心に古くから漁猟され、料亭などに提供されてきた。1949年（昭和24年）に結成された「京都府賀茂川漁業協同組合」では、現在、遊漁券を発行し密漁の阻止に策を講じている。また不法投棄の監視のほか、「かもがわ魚遊びの会」を開き、啓発も実施。幼い頃から川で魚と遊んだ記憶を持つ三谷桂和組合長は、「水質は昔も今も変わらないが、ごみやヌートリアの繁殖が気になり」と語る。3年前から毎朝、三谷さんほか数人が川に入り、川中のごみを拾って清掃活動を行う。1日20～30袋はごみを拾うそうだ。

一級河川である鴨川は、国の指定を受け、京都府が管理する。暴れ川であった鴨川は、氾濫を繰り返し、水害を引き起こしてきた。1935年（昭和10年）の氾濫を期に、京都府では改修工事を重ね、護岸整備を行っている。2007年（平成19年）には、「京都府鴨川条例」を公布し、総合的な治水対策、環境保全を掲げ、未来に引き継ぐ鴨川へと本格的に乗り出した。2008年からは「鴨



鴨川で遊ぶ子どもたち
写真提供：京都府「鴨川真発見記」



賀茂川漁協が収集し、拠点に集めたごみ

川府民会議」が始動。府民や関係者とともに鴨川の河川環境の整備と保全のために動いている。自然観察会で環境学習、放置自転車防止のためのマナー向上にも積極的だ。

明日に向け解決の道を見つけない、「ごみ問題」

自然と人の英知が調和した鴨川。穏やかな流れだが、実は、さまざまな問題が噴出している。いま問題視されるのは「ごみ」。ごみは美観を損ねるばかりか、時には水質や土壌にも影響を及ぼす。鴨川の河川敷には、各所にごみ箱が設置されているが、家庭ごみが持ち込まれたり、犬のフンが入られるなど、マナーに反する行為が続出し、「いっそごみ箱を撤去しては」との案が浮上。昨年10月から11月まで1カ月間、北山大橋から北大路橋左岸約400メートル間でごみ箱6個を撤去し、モニタリングが行われた。結果「マナーは守られ、ごみの放置もなかった」と京都府。鴨川の河川敷では現在、335日清掃業者がごみを拾い、ごみ箱のごみが集められ、一般廃棄物として処理されている。ごみ箱は消えるのか、新たな形に改良され残るのか。結論は出ていない。

ごみ対策としては、マナー向上や啓発活動も重要であり、ごみ箱撤去もひとつの策ではあるが、ごみ問題解決の第一歩は、



鴨川のマガモ
写真提供：京都府「鴨川真発見記」

まず実態を把握すること。どんなごみがどのくらい出されているかを知ること。集めたごみを計量し、ごみの種類のデータをとることが基本ではないか。資源物回収も可能ではないか。そこから、問題解決の道が開けるにちがいない。実態把握に裏打ちされた啓発活動は、説得力を持つだろう。

鴨川が、人々に新たな生命力へのひらめきをもたらし、明日への英気を養う場として未来につなぐことができるかどうか。今を生きるわたしたちの行動が試されている。

取材日：平成25年2月13日他 取材執筆：森田知都子

参考資料：

- 冊子『わたしたちの鴨川』京都府建設交通部河川課発行 平成22年9月
- 冊子『かもがわパスポート』京都府賀茂川漁業協同組合発行 2012年3月
- 「かもがわマップ」京都府京都土木事務所
- 冊子『わたしたちの環境』小学5年生用 平成24年度版 京都市環境政策局

鴨川一口メモ

京都の北にある嵯峨ヶ岳を源とし、市街地を南へ流れ、桂川に注ぐ流域面積207.7km²、長さ約33kmの河川。平安京の造営前から河畔に住んでいた「賀茂氏」に由来するといわれる。賀茂氏の氏神をまつる上賀茂神社と出町付近の下鴨神社に因んで高野川合流点より上流を「賀茂川」、下流を「鴨川」と書かれることが多い。

特集

八百屋さんが実践する、暮らしを豊かにするごみ減量対策 土から生まれ、土へ^{かえ}と還す。食材が教えてくれる「心の生活」

食べ物の神様として知られる松尾大社

嵐山のふもとにある「松尾大社」は、春になると境内に山吹の花が咲き誇る、緑豊かな神社です。そしてここ松尾大社は、食べ物を扱うお仕事をしている方々から格別な尊崇を受け、近畿のみならず全国から参拝客が訪れます。本殿の北側にある「亀の井」の名水が酒に変わったという言い伝えがあり、それ

によって酒をはじめ醸造食品の祖神、おぼんざいの神様として名を馳せるようになったのです。願い事は絵馬ではなく、おしゃもじに書いて奉納することからも、人の命の糧である「菜」^{さい}を見守ってくれている神社であることがわかります。

遠方からもお客さんが来る大人気の八百屋さん



そんな松尾大社から10分ほど歩いたところに、たいへんな人気を誇る青果店「アスカ有機農園」があります。昨年末に創業10周年を迎えたというお店の軒先には、あかあかと熟したトマト、泥つきのじゃがいもや大根の山がお出迎え。ズラリと並んださまざまな葉もの野菜は、まるで菜っ葉のミュージアムのよう。ぽってり愛らしいさつまいも、皮のまま食べられる金柑など、生命力がみなぎる野菜やフルーツがわんさか。店主の伊原彰康さん曰く「春はこれから菜の花、えんどう豆、たけのこ、ふきのとうなどが並びますよ」。

青果だけではなくありません。お米、パン、コーヒー、牛乳、玉子、豆腐、醤油など調味料、各種健康食品、さらには基礎化粧品に

至るまで私たちの生活に必要な不可欠な食材とコスメティックが絶妙なバランスで陳列されています。「初めからこれだけ揃えていたわけではないんです。人と人とのつながりのなかで、次第に取扱い商品が増えていきました。家族ぐるみでおつきあいしている生産者の方も少なくありません。ですので商品ひとつひとつにドラマがあるんですよ」と愛おしそうに食料雑貨を見つめる伊原さん。確かに野菜のいくつかには生産者の方の筆による、まるでラブレターのように熱い想いが綴られた手紙が添えられていました。



このように品ぞろえの豊富さに圧倒されますが、多種多様ながら、無農薬、減農薬、有機栽培、無添加といった、身体によいものをお客様の元へ届けたいというひとつの意志に貫かれています。品質のよさは噂となって巷に広まり、わざわざ他県から買いに来るお客さんもいるのだとか。そして、この店の商品がそういった想いに彩られるようになったのには、ある理由があったのです。

阪神大震災をきっかけに「食」と向き合う

店主の伊原さんは、もともとは農業とはゆかりのない仕事をしていました。「建築現場に足場を組んだり、ばらしたり。そういった仮設が必要な場所での監督をやっていたんです」。そんな伊原さんが食に関心をいだき始めたきっかけは、阪神淡路大震災。「震災以降、解体工事の現場を請け負う仕事が多くなりました。壊れて失われてゆく現場に携わるなかで改めて命の大切さを感じ、『これまでの物質一辺倒の暮らしから、もっと人間の基本となる“心の生活”へシフトしていかなきゃいけない

んじゃないか？人間の基本である食、農業を見つめることが大事なのではないか」というふうな、想いが変わってきたんです」。



そう考えた伊原さんは妻ののり子さんが有機野菜の宅配を頼んでいたことをきっかけに、青果の勉強を始めたのだとか。

「シャレのようですが、まさに“畑違い”の仕事。野菜についてまったく詳しくなくて、ほうれん草と小松菜の見分けすらもつかなかったんです。そして、大手自動車ディーラーを退職して有機栽培を始めた吉祥院の農家、石塚正幸さんのもとの農業のいろはを学びました。僕と同じように脱サラ組の方ですから、お互いに気持ちが通じる部分が多かったんです」。そうしてトラックによる青果の移動販売を皮切りに、店舗を開くまでになったのだそうです（移動販売は現在も行っています）。「最

初は農家の知り合いがほとんどい wasn't でしたから、一軒一軒を訪ねて仕入れをお願いするところから始めました。そうやって信頼関係を結ぶうちに新しいところをご紹介いただいたりして、現在は京都なら市内に10軒くらい、府内で20軒近い生産者とつながりを持たせていただいております。京都はこの頃、若い方による新規就農が増えたんです。僕は店を始める時にずいぶん応援をいただきましたから、今度は僕が若い農家の方を応援したい。そんなお店でありたいですね」。

土から生まれ、土に還す、循環の米づくり

取扱い品目が増えるにしたがってシビアに横たわるのが、ごみの問題。ここ「アスカ有機農園」では、種々の取り組みを行っています。たとえば玉子パックの回収、使用後は古紙回収に出せる新聞紙の包装、酒瓶のリユース、米袋の回収と再利用などなど。「当店ではクラフト紙製の袋に詰めたお米を扱っています。漂白工程がないクラフト紙はお米を入れても安心なんです。それに丈夫なので、両端を縛ると袋自体がバッグになります。ですので過剰な包装が要らない。さらに使用後は回収し、量り売りの際に再利用しています。頑丈ですから再度の使用にも耐えるんです。また、クラフト紙はポリ袋やビニール袋と違って通気性がいいうえに保冷性がある。だからお買い物の際に野菜を詰めていただくと傷むことが少ないですよ。もったいないだけの再利用ではなく、理にかなっているんですね。デザイン的にも面白いし、クラフト紙の米袋は普段使いにおすすめですよ」。



実はアスカ有機農園の自慢のひとつが、お米のおいしさ。若手米作農家の近藤康人さんとタッグを組んで特別栽培米『霧の米』を開発しています。「亀岡の盆地で作っています。霧がたちこめやすい独特な気候が、お米をおいしくするんです。近藤さんのこだわりは堆肥。米ぬかともみ殻だけによる自家製堆肥のみを使用しています。発酵させると熱が出て湯気がたちのぼ

り、お味噌のようなよい香りがするんですよ」。田んぼで生まれたお米のみ殻やぬかが、再び田んぼに還ってゆく。これもまたリサイクルの好例と言えるでしょう。日本人の食生活の基盤とも言えるお米づくりの背景には、ごみを減らすことをはじめ、学ぶ点が多々あるのです。「お客さんを招いてお米の栽培をしています。田植えと稲刈りだけではなく、かかしを立てたり、草取りをしてもらったり。米作りを通して、お客さんに食の大切さをわかってもらおうという試みなんです。お子さんは泥だらけになり、コンバインに同乗して、大喜び。食育にもなっていると思いますね」。



一軒の八百屋さんの店頭から見えてくる「ごみの発生を減らす（リデュース）」「繰り返し使う、再利用する（リユース）」「資源として再び利用する（リサイクル）」という3つの行動の重要性。食べ物のまわりにあるごみを減らすことは、すなわち私たちが「生きる」ということに直結しているのだと、改めて教えられた気がします。

名称 ● アスカ有機農園
住所 ● 京都府京都市右京区梅津尻溝町61-1
電話 ● 075-873-2110
FAX ● 075-873-2150
営業 ● 月～金 10:00～19:00
土 10:00～17:00
定休 ● 日曜・祝日
URL ● <http://www7a.biglobe.ne.jp/~asuka-farm/> (25年5月頃まで)
asuka-farm.com (25年5月頃から)
E-mail ● asuka@kud.biglobe.ne.jp

取材日：平成25年2月13日 取材執筆：吉村 智樹

ごみ減の「モノ」語り

京都市ごみ減量推進会議がものづくり小学校を始めて早や2年が経ちました。

ものや暮らしの大切さを伝えるこの企画は御蔭様で毎回、町の先生と参加していただく親子の皆さまの間でも好評で、まもなく200名もの仲間をお迎えすることになります。

さて、この講座で子どもたちが目を輝かせる、ある道具を紹介します。

それは火鉢。京の町家 秦家住宅ではいつも火鉢がどんと家の中に収まっています。

お互い初めて出会う子どもたちが火鉢を囲んであつという間に親しい友達になります。

ここでお餅を焼きながら火箸で炭を起し、手をあぶったりほのかな火照りで顔を赤らめているうちに知らぬ者同士の間に親密な時が流れていきます。火鉢の中はまるで小宇宙。そこに引き込まれていくのが本当に楽しいのでしょう。

和の住まいは畳、障子、ふすまと水平垂直で構成されています。

その背景を彩る立体としての火鉢は空間の中に中心を作る役割を果たしています。

子どもたちは「あつ、お餅が膨らんできた。」「こっちも膨らんできた！どうしたらいいの？」と慌てていた子もやがて炭を寄せることでうまく調整できることや、炭を起すやりかたを見よう見まねで覚えていきます。火鉢の周りの灰は昔、ご飯を炊いた時の残りかす。それを火鉢の周りに入れることで断熱効果を生みだします。だからあたたかさが長持ち。



おもち焼けたよ～



初めて見る火鉢に興味深々

昔の子どもたちはこの火をつかっておかきを焼いたり、時には濡れものを乾かすことも親に命じられてやっていました。子どもの役割がちゃんと家の中にあったのです。そこから芽生える自負心が知らず知らずのうちに子どもを成長させていったのではないのでしょうか？時には親の目を盗んでマッチ棒を火の中に入れて遊んだりもしました。そうしてこっぴどく叱られる中で火の怖さも知り火の扱いも学んでいったのです。

火は怖いものではありません。火を知らないことが怖いのです。

そのことをもう一度考え直す必要があるのではないのでしょうか？火鉢の周りを取り囲む子どもたちを見ていてそう思うのです。

今、子どもたちは火に出会うことが少なくなっています。まさに「^{しらぬい}不知火世代」。実はこの火鉢はおじい、おばあ^のの居所でもあったのです。ちょっと困った時やお小遣いのおねだりをする時にするするとすり寄り、「ねえ。おじいちゃん！」なんてやってみる。それがおじいさん、おばあさんの生き甲斐をも生み出していました。この火鉢が果たしてきた役割はまだまだあります。

機会を見て書いてみたいと思いますが、もし、このごみ日和を読まれて、そうだ、私の時はこうだったという経験談をおもちのかたは是非ご投稿いただけないでしょうか？事務局まで郵便でもメールでも結構ですのでお寄せ下さい。お待ち申し上げます。(宛先等は8ページをご覧ください。)

取材執筆：ごごみ日和編集長 大橋 正明

事務局より ● イベント報告

2012年京都環境フェスティバル 12月8日(土)・9日(日)



パルスプラザで開催された「京都環境フェスティバル」。今年も、京都市めぐるくん推進友の会と協働で、パネル展示とクイズ、牛乳パックを利用した工作教室を行いました。

展示では、廃棄されたペットボトルの実物やパネルを通じ、リユース・リデュースの重要性と具体的な行動例を提示する内容と、それに沿ったクイズを実施し、646名の方に挑戦いただきました。スタッフから追加説明を行った方などから、「こんなにペットボトルを使っているのは、もったいない！」「修理店を探していたので、こういうサイト(もっぺん)があると助かる！」など、良い反響を得ることができました。

また、工作教室には、親子連れを中心に途切れることなくお客さんが訪れ、集客効果を発揮！大忙しで充実した2日間でした。

「京の台所“京都市中央卸売市場 第一市場”の環境取組」見学ミニツアー

去る1月22日(火)京都市中央卸売市場第一市場(以下、第一市場)のミニツアーを開催しました。小雨にも関わらず総勢20名が丹波口駅に集合。2班に分かれて、次長の林眞佐男氏と施設係長の森川均氏に、場内をご案内いただき、その後合流して環境の取組等についてお話を伺いました。

せりの雰囲気圧倒

9時半から始まった青果のせり。根菜中心のせりで、横に積み上げられたじゃがいもやレンコンなどが順にせり台に運ばれ、競り落とされていきます。手の指で示す値段は全く理解できませんでしたが、その場の勢いと雰囲気には圧倒されます。

せり場には大きな液晶画面があり、また取引内容はすべて録音され、誤りがないようチェックされているとのこと。安全な農産物を、公正な価格で流通させるという、中央市場の役割を改めて見せていただきました。

分別されたごみ集積場

次に京の台所のごみ集積現場に。一番目に付くのは嵩高い発泡スチロール。そのほか、壊れた木箱や野菜くずなどの可燃ごみ、廃プラスチック、缶などの鉄ごみ類。



たくさんの事業者さんが関わるこの市場での分別の徹底や、場外からの持込ごみの対策は、警備員の配置や監視カメラなどの厳正なチェックや、1日3回程度の回収を行うことで、ごみが溢れることはないそうです。

ごみ減量の取組と課題

ごみ集積場を見学した後、林氏にごみ減量の取組や、現状を詳しくお話を伺いました。第一市場のごみは、7年前は約

10,000トン。それが23年度には約4,000トンと半減しました。大きなきっかけは分別の徹底と、22年度に導入された第一市場独自のごみ袋の有料化(指定ごみ袋制)。第一市場の運営者である市が提案し、市場に関わっている事業者が中心となって制度の検討を進め、導入に至りました。

事業系のごみ袋が有料化されることは、非常に画期的。もちろん、ごみが減ったため、ごみ処理にかかる費用が減り、その費用を施設の改修費用に回せるなど、結局は自分たちのためにもなることが理解されていることが大きく、現在も、廃プラスチックをさらに細分化し、再資源化するなど、さまざまな取組を続けています。



ますます市民に開かれた市場へ

第一市場では、毎月第2土曜日に「食彩市」を行っており、この日は一般の人でも買い物をすることができます。また、この4月から本格オープンする「あじわい館」は、京野菜や市場の歴史・役割のパネル展示等のブースと、調理室・試食室が揃っている食文化のミュージアム。一流の料理人に教えていただく料理教室や、エコクッキング教室なども開催されます。

「食彩市」でお店の人にあれこれ教えてもらいながら、新鮮な魚や肉、野菜・くだものを買ったり、「あじわい館」で市場の新鮮な食材を使ってお料理を作ることで、食べ物大切さと繋がりを覚えると同時に、ここではさまざまな工夫をしてごみを減らしていることを、思い出していただければうれしいです。

取材執筆：藤田 一美(事務局)

みなみちびっこエコ広場 2月16日(土)



小雪が舞う中、イオンモールKYOTOで開催された南区循環型社会推進会議主催の「みなみちびっこエコひろば」において、南区地域ごみ減量推進会議、エコまちステーションの皆さんと一緒に、ペットボトルや生ごみに関するごみ減量PRを行いました。

この日は同時に開催したおもちゃの交換会「かえっこひろば」に参加する子どもたちが、私たちのブースのお手伝いにも来てくれましたが、中には来場者に、ペットボトルのリデュースについて説明してくれる小学生の女の子も！私たちがびっくりしました！！

「コミュニティ堆肥化で膨らむ地域の可能性！」

～大原地域ごみ減量推進会議～

高野川を抱くように広がる大原の里。先人たちが育んできた土地と文化を伝えながら、静かに、そして力強く暮らす人々があります。里山を守り、里山の恵みを後世に伝える大原地域の皆さんの、新たな取組を伺いました。

コミュニティ堆肥化がスタート

家庭から出るごみを堆肥にして、地域の中で有効に活用したい。NPO法人京都大原里づくり協会(以下、里協)が運営する、大原地域ごみ減量推進会議(以下、大原地域ごみ減)が中心となり、2011年の秋から生ごみの堆肥化に向けた準備が始まりました。そして、2012年12月から京都市との協働で『コミュニティ堆肥化』がスタート。現在30世帯以上が参加し、活動の輪が少しずつ広がっています。

微生物のお世話をしませんか？

この堆肥化の運営に携わる大原地域ごみ減代表の伊東さんは、全参加者に生ごみ堆肥化装置の利用方法や生ごみの出し方などを丁寧に伝え、みんなで気持ち良く活動が続けられる環境作りに力を入



微生物にエサをやる！という感覚で

れています。堆肥化装置内には、好気性の微生物がたくさん住んでおり、微生物が生ごみを分解することで堆肥が出来上がります。この堆肥を使って農作物や花を育てれば、資源の循環が生まれます。「コミュニティ堆肥化は、地域の皆さんとの最初の一步。この活動を通して、一人ひとりがごみの出し方を工夫してくれること、そして、自分たちの地域に何ができるのかを考えて下さる機会になれば」と伊東さんは目を輝かせます。堆肥化装置の横にはおたよりBOXが置かれ、地域の情報交換の場としても活用されています。

地域の中心に回収場所を

このコミュニティ堆肥化の実現には、生ごみ堆肥化装置の設置場所を提供してくれた「ファミリーマート大原三千院店」の協力が欠かせません。大原地域のほぼ中央に位置するこのお店は、日頃から多くの方に利用されており、誰もが知っている場

所です。堆肥化装置の周辺を掃除したり、利用時間帯を決めるなど、ここでも互いに気持ち良く利用するための細かい配慮がなされています。

また、お漬物の老舗「志ば久」さんは、手頃な大きさの漬物容器を寄贈して下さり、各家庭での生ごみの入れものとしてとても重宝しているとのこと。地域の活動を、地域に根差した企業が応援しています。



伊東さんと、ファミリーマート大原三千院店の寺西店長

大原の魅力を伝えるために

2009年に小中一貫教育校となった京都大原学院*の生徒たちは、毎年5月に開催される「大原女まつり」などの地域の行事に積極的に参加し、世代を越えた交流が行われています。この他にも、お米や野菜作り、そして伝統文化を学ぶ機会も多く、昨年末には地元の80代の職人さんを講師に招き、注連縄作りを体験しました。

いま、大原地域が直面する課題は、進む過疎化をどう食い止めるのか。大原学院の生徒数は9学年で約80名。家族ぐるみで学び、地域ぐるみで育てる環境は、子育てには貴重です。伊東さんは、里協の理事として、また大原学院のPTA会長としても、子育てのしやすい大原の魅力をより多くの方に知ってもらい、仲間になってもらう活動をしたい、と今後の目標を語ってくれました。そんな伊東さん自身も、大原に魅了されて3年前に転入。地域の方に支えられての日々の暮らしは、驚きと発見の連続だそうです。暮らしの智恵と新しい発想との出会いが、これからの幸せの形を創っていくのですね。

*京都大原学院=京都市立大原小学校・大原中学校(小中一貫教育校)

取材日：平成25年2月5日

取材執筆：松村 香代子

京都市ごみ減量推進会議会報誌

ごごみ日和 No.55

〒612-0031 京都市伏見区深草池ノ内町13
京エコロジーセンター活動支援室内
TEL:075-647-3444/FAX:075-641-2971
E-mail: gomigen@mbox.kyoto-net.or.jp
URL: <http://kyoto-gomigen.jp/>

🔍 京都市ごみ減量推進会議

🔍 検索 で検索できます

【入会のご案内】

京都市ごみ減量推進会議は、京都市のごみを減らし、環境を大切にしたいまちと暮らしの実現に寄与することを目的として、市民団体、事業者、行政により1996年11月に設立した団体です。パートナーシップで多彩な活動を展開中。当会議では、ともに活動する会員を募っています。

詳細は、事務局へ問い合わせください。TEL:075-647-3444

企画編集：京都市ごみ減量推進会議 普及啓発実行委員会
(会報誌・ホームページ小委員会)