

なごみ日和

京都発！ごみ減量情報誌

105号

特集

地域活動で身についたもったいない精神で
ビールの「麦芽粕」を再利用

京都ビアラボ代表 村岸秀和さん

連載

第35回北部環境共生センターさん

Hand in Hand

アップサイクルでつなぐ ハナタバプロジェクト

なごみ日和

想い出を形に、そして未来へ

もっぺん物語 「おちこちや京木綿」

地域活動レポート

誇れる未来を、子ども達に！

上鳥羽学区地域ごみ減量推進会議



地域活動で身についた もったいない精神で ビールの「麦芽粕」を再利用

京都ビアラボ代表 村岸秀和さん



クラフトビールの醸造所が増えてきた京都。ブリュワリーパブ「京都ビアラボ」では、地元ならではの「茶ビール」を提供する独自路線を展開。鳥獣戯画のパッケージデザインも一際目を引く。このお茶は「茶源郷」と呼ばれる「和束町」のものだそう。この京都ビアラボでは、ビールの製造過程で出てくる「麦芽粕」をアップサイクルしているという。麦芽粕というのは、どんなものか。なぜ、麦芽粕を再利用することになったのか。その経緯など、代表の村岸秀和さんにお話を伺った。

和束との出会い、 そして空き家を活かす3つの柱

ビールとお茶。まさかそんな組み合わせがあるなんて！と知った人はみな驚くような自由な発想をお持ちの「京都ビアラボ」の村岸さん。その日、頭にタオルを巻いて短パン姿でにこにこ笑顔で現れた。そもそも、クラフトビールを作るまでにどんな経緯があったのだろうか。「僕は、もともと地域活動をしてたんです。そうした活動を和束町でもできないかと15年ほど前に声をかけてもらってご縁ができました。行ってみると、お茶農家さんの後継者がいないとか、よくある過疎の町の課題があって。でも、美しい茶畑は広がってる。そこで考えたのが空き家の再生です。主に3つの柱を立てて家を直し始めました。まず「茶摘みバイトのためのシェアハウス」。5月から11月まで、全国からお茶摘みの手伝いに来るバイトの泊まる場所がない。農家さんの空き部屋に居候して、お互い気遣いながら過ごしていた。そこで空き家をシェアハウスにして、みんなが気兼ねなく過ごせる場所を作ろうと。2つ目に「観光客のためのカフェ・ゲストハウス」。当時は、せっかく茶畑を見に来て、車で来て写真だけ撮って帰る人がほとんど。そこで、茶畑がきれいに見える空き家をカフェにして、ゆっくりお茶を楽しんだり泊まったり和束を一日味わってもらえるゲストハウスに。3つ目は「交流スペース」。みんなが使えるようなイベントスペースも、あまりなかったのが、町内外の人たちが交流できる場所を作ろうと考えました。ほぼボランティアでしたが、毎週末、京都市内や大阪から車で来る人、地元の人が集まって、みんなで家を直して、昼はみんなでご飯を食べる。それを何年も続けて何軒

も家を直しました。特に大きな御屋敷を直した時は、目の前が茶畑で、すごくいい場所だったんで、5年近くかけてゆくりやった。家を直すこと自体が人が集まる交流の場になっていて、それが楽しかったんですよね。最終的に、音楽祭やワークショップもするような、みなさんが交流できるようなオープンな場になりました」と、お話ししてくださる村岸さん。空き家を再生させていたのだから、アップサイクルという発想が生まれたのは自然のことなのかもしれない。



和束の茶源郷

好きが高じてビールが仕事に

そこからどうビールにつながるのか。「そんな活動をするうちに、和束のお茶を使ってなにかできないか考えたんです。カフェや土産物屋にもお茶関連の商品はあるものの、あまり珍しいものはなかった。メンバーにはクリエイターやアーティストがたくさんいたので『自分たちでなにか作ってみよう』と。そこで、僕がひらめいたのが『ビール』。元々、ビールが大好きで造ってみたいと思っていたんです。

周りに醸造家もいて、『ビールに茶葉を入れたら、ひょっとしたらお茶の風味のいいビールができるんじゃないか？』と軽い気持ちで始めました。最初は全然美味しくならなくて、茶農家さんや醸造家の方にアドバイスをもらいながら試行錯誤を繰り返してるうちに、お茶の風味がする美味しいビールができて、イベントで売られるようになりました。それを3年くらい続けていたら、徐々に置いてくれる酒屋さんやお店が増えてきて、『これはもう、自分たちの醸造所を作るしかない！』と。



ビールの材料は麦芽、ホップ、酵母、水。麦芽粕は発酵する前の工程でできる。高タンパクで低糖質！

ビールの「麦芽粕」のアップサイクル

「まず、京都市内にバーが併設された醸造所を作りました。僕は、自分が造ったビールがどんな人に飲まれて、どんな感想をもらえるか、人とのやりとりが好きなので、お客さんの顔が見える場所でやりたかったんです」と、コミュニケーションの「循環」も大切にしている村岸さん。麦芽粕のアップサイクルについても伺ってみた。『「麦芽粕」は実家の畑の肥料とか鶏の餌にしたこともあります。醸造所が2箇所になると行き場がなくなって。でも、この麦芽粕、グルテンはビールに取られて、残ってるのはほとんど食物繊維とタンパク質。すごく栄養があるんです。それを捨てるのはもったいないので、なんとかアップサイクルできないかと考えました」。

乾燥・製粉した麦芽粕粉を 小麦粉の代わりに菓子や麺に

最初は補助金を申請して大きめの乾燥機と製粉機も購入してみたものの、なんと乾燥に約28時間かかったそう。しかも、一度にできる量は限られていて、それを製粉機にか

けないといけない。さらに、麦芽粕はできてから3～4時間で腐敗が始まる扱いにくさ。「とにかく手間暇がかかるんです。いまは就労支援の作業所さんに乾燥を依頼しており、できあがった麦芽粕粉をいろいろな飲食店で小麦粉の代わりに使ってもらったり、知り合いのパン屋さんとエナジーバーにしたりしています。麦芽粕にはグルテンが残っていないので、ラーメンの麺に3割入るとプチプチ切れてしまう（笑）。その辺のせめぎ合いがまた面白いです」と村岸さんは楽しそうに語る。アメリカでは麦芽粕を加工する工場もあり、スーパーフードとして扱われていて、お菓子やドッグフードを作っているのだそう。「やり方は、きっといろいろあると思います。試行錯誤しつつ少しずつアップサイクルの事例を増やしていけたらと思っています」。そのほか、農家さんの市場に出せない傷ものの果物や野菜などを使い、柚子や梅干し、漬物のビールを造ってきた。今年は新たに和歌山の桃をもらうという。

今後の展望を聞いてみると「特になくて、地域活動をしていて、ビールが好きで醸造家と仲よくなって、いつのまにか醸造所を立ち上げていた（笑）。目の前にある楽しそうなことに流されていった結果、始まったビール造りですが、最終的に和束で醸造所を作りたいという思いは持ち続けています。キャンプ場でもやりながら、そこで醸造できたらいいなと考えています」と村岸さん。美味しいビールを造りながら、さらに社会の課題も解決していく。展望とか目標とか、そんな質問が昭和風味で少し恥ずかしく感じた。「楽しいこと」を、そのまま自由に楽しく取り組んでいくこそが、ひょっとしたらサスティナブルな暮らしへの重要な鍵となるのではないかと感じた。



京都・宇治茶の最高品質を誇る「和束」産の茶葉を使用した茶ビール

麦芽粕の入った栄養たっぷりのエナジーバー

京都ビアラボ

〒600-8137 京都市下京区十禅師町201-3
075-352-6666
営業時間 曜日問わず13時～23時



KBL THE GARAGE

〒600-8846 京都市下京区朱雀宝蔵町27-2
075-950-6090
営業時間 曜日問わず13時～21時



藤嶋 ひじり（2025年7月29日取材）



時に厳しく、時に優しく 事業ごみ削減を支えるトレーナー



左から京都市北部環境共生センターの乾さん、小林所長、橋本係長

京都市北部環境共生センターさん

京都市はピーク時からの「ごみ半減」を目標に掲げ、2019年に達成した。この成果は市民の努力だけでなく、京都で事業を展開する事業者の努力の賜物でもある。では、事業ごみはどうやってここまで減らすことができたのだろう。半減の道のりを陰ながら支えた人たちに会うために、京都市北部環境共生センターを訪ねた。

“環境共生センター”って？

環境共生センターは京都市環境政策局に属する組織。南部・北部の2拠点がある。主な守備範囲は「ごみ」と「公害」。隣の工場から変なおいがする、工事現場の騒音がひどい！——そんな連絡が京都市に入ると、実際に現地に赴き、調査のうえ指導などを行うのが環境共生センターの職員さんたちだ。また、事業系一般廃棄物（以下「一廃^{いっぱい}」）に関する業務も担当しているという。

市民のごみと事業者のごみ。それぞれ分別のルールが異なる

ことをご存じだろうか。乾さんが渡してくれた冊子『事業系廃棄物の正しい出し方』を開くと、知らないことが数多く書かれていた。例えば、家庭ごみの「燃やすごみ」にあたる「一廃」は京都市のクリーンセンターが受け入れて処理するが、相応の搬入手数料がかかる。家庭では「資源ごみ」の袋に入れる缶・びん・ペットボトル、プラスチックは「産業廃棄物」扱いとなり、一廃に入れてはいけない…などなど。

冊子『事業系廃棄物の正しい出し方』

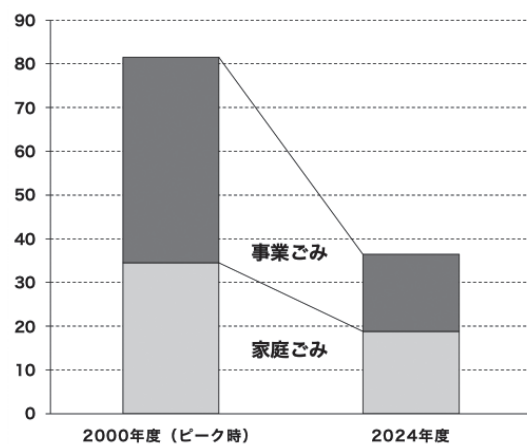


京都独自！“事業者報告書制度”

つまり、事業者には細かな分別の義務が課されている。「事業ごみは何でも混ぜて出しているらしい」なんて話を耳にしたこともあるけれど、それはルール違反。クリーンセンターでは頻繁に搬入物検査をしており、違反が見つければ排出者を特定し、指導に入る仕組みがある。また、京都市には独自の「事業者報告書制度」があり、一定規模以上の事業所には、毎年ごみの減量計画を立て、実績を報告することが条例で義務付けられている。報告書には、ごみの発生量、再生利用量、廃棄量を細かく記入しなければならず、負担は少なくない。オフィス、大型スーパー、学校、ホテルなど2700近い事業所が対象で、提出率は100%というから頭が下がる。

さらに、この制度ではおよそ3年に1度、個別に訪問して立入調査を行うことも定められている。そして、その立入調査を實際

に行うのが環境共生センター。こうした官民の努力の積み重ねにより、事業ごみは、ピーク時と比べて半減以下になったのだ。



ごみ量の変化。「京都市のごみ量（市受入量）の推移」より作図（単位は万トン）

立入調査に密着

「立入調査」とはどんなものだろうか。厳しいダメ出しがあるのでは？——そう尋ねると、「身構える方もおられるのですが、こわいものではないですよ」と物腰柔らかく答えてくれたのは、担当の乾さん。話の流れで、立入調査を特別に見学させてもらえることになった。

訪問先は京都市左京区にあるスーパーの「ライフ 宝ヶ池店」。店長で廃棄物管理責任者でもある菱田さんの案内で、まずはごみの保管場所をチェック。京都市のクリーンセンターへ搬入される一廃のほか、リサイクルにまわし飼料化される生ごみ、魚のアラなどのボックスが並んでいた。一廃のボックスにリサイクルできる紙が入っているのを見つけて、乾さん、すかさず指摘。さらに産業廃棄物の保管場所、事務所や休憩室に置かれたごみ箱なども細かく確認していく。

一方で、他にはない工夫を見つけると「いいですね！」と褒めることも忘れない。立入調査は“指導”であると同時に“いいところ探し”でもあるのだ。ライフ宝ヶ池店での調査は和やかに進み、約1時間で終了した。



立入調査で行うのは、①分別状況②保管方法③管理体制の確認と説明、そして④事業所の状況に応じた提案・助言を行う、の4点。

現場のインフルエンサー？

とはいえ、いつも調査が順調とは限らない。「左京区では感覚的に8割の事業者はよくできている印象です。ただ、分別が不十分な事業者もおられます」と乾さん。多くのテナントが入るビルや、客の置いていくごみを含むホテルなどには難しい課題もある。しかし、乾さんが担当に就いた8年前と比べると状況は格段に改善し、ごみに対する意識は大きく変わったという。

立入調査で見つかった良い事例や工夫、そして課題は、次の対策の大きなヒントになる。調査担当者は“現場のインフルエンサー”として良い取組を広げ、京都全体を底上げしているのだろう。ごみ削減を陰で支える環境共生センター。その努力と成果から、私たちが学ぶべきことは多い。

スーパーマーケット「ライフ」のナイスな取り組み

わかりやすい！分別表示

ライフは全国で316店舗を展開。自治体ごとに異なる分別ルールに対応するため、本部が一括して分別表示を作成している。さらに宝ヶ池店では約150名のスタッフが働き、初日に研修動画で分別ルールを学ぶ。動画もまた自治体ごとに用意するという徹底ぶりだ。



ずらり！店頭回収ボックス

店先には資源回収のボックスがずらりと並ぶ。牛乳パックや食品トレーのほか、内側にアルミが貼られた紙パックや透明のトレーなど、他のスーパーでは見かけない容器包装も回収。資源循環を進めるとともに、お客さまからの信頼、来店動機にも繋がっていると考えているそう。



京都市北部環境共生センター

〒606-8511 京都市左京区松ヶ崎堂ノ上町7-2 左京区総合庁舎2階北側

Hand in Hand

アップサイクルでつながる ハナタバプロジェクト

アップサイクルとは、“不要となるものや廃棄される様々なものに手を加え、新しい価値あるものに生まれ変わらせること”を指します。なかでも衣類は、ファスナーやボタンなどの付属品や細やかな縫製が施されているため、アップサイクルする場合は多くの工程で手作業が必要となります。

私は大学で、廃棄予定の衣類をリメイクすることによって新たなファッションアイテムに生まれ変わらせるアップサイクルの活動に取り組んできました。しかし、縫製が得意ではない私は、アイデアがあっても思うように形にできないもどかしさを感じていました。

そんな時に出会ったのが、就労継続支援事業所をはじめとする福祉施設の高い技術です。利用者の方々が日々取り組んでいる縫製や刺繍を目にし、この方々と協働すれば自分のアイデアを魅力的な商品にできるのではないかと考えました。同時に、この素晴らしい技術をもっと多くの人に知っていただきたいとも思うようになりました。

さらに、福祉施設では、商品企画や販売に関わるプロモーションについてどのように進めるか日々模索しているという現状を伺いました。

そこで、福祉施設のように高い手作業技術を保有する方々とつながり、自身が代表となって魅力的なアップサイクル商品の企画とプロモーション、販売を実践する「ハナタバプロジェクト」を立ち上げることにしました。

アップサイクルを通じて人と人、人と地域をつなげたい

ハナタバプロジェクトでは、アップサイクルと作り手の思いを大切にしつつ、現代の暮らしに合う「日常に彩り



を添える」商品を企画します。また、マーケティングの観点を取り入れ、ハンドメイド商品を一般市場へと展開することを目指しています。さらに、大学という場を通じて生まれる多様な連携によって、人と人、人と地域がつながるコミュニティづくりにもつなげたいと考えています。

大阪・関西万博に出展！

8月4日から17日までの2週間、大阪・関西万博「関西パビリオン」京都ゾーンで開催された「環境・SDGsウィーク」の期間中、8月12日にハナタバプロジェクトと就労継続支援B型事業所であるNPO法人加音西京極作業所の連携による、着物アップサイクル商品の展示とファッションショーを実施しました。「日常に着物の彩りを」をテーマとし、地域の方から提供いただいた廃棄予定の着物をアップサイクルしたベストや、帯をアップサイクルした付け襟を披露しました。

当日は多くの来場者から「販売してほしい」といった声をいただくことができました。

近年、日常の着物離れが進んでいますが、洋装に自然と溶け込むデザインを提案することによって再び、“着物の彩り”を暮らしに呼び戻す可能性を感じました。そして、魅力的な商品を通して福祉施設の方々の高い技術にあらためて光を当てられることも実感しました。今後は、今回展示した商品をさらに改良し、本格的な販売に向けて取り組みを進める予定です。

ハナタバプロジェクトは、衣類に限らず役割を終えたものに手作業の技術を加え、新たな価値を生み出すアップサイクル商品を通して、多様な人々とつながり、ハナタバのようにあたたかい思いを届ける存在でありたいと考えています。

ハナタバプロジェクトInstagram @hanataba_project

坂本 遼香（京都光華女子大学キャリア形成学部）



KBS 京都 アナウンサー
うみひら なごみ
海平 和

●● 第46回「想い出を形に、そして未来へ」 ●●

私事になりますが6月に第二子となる娘を出産し、1歳半上の息子と娘と慌ただしい日々を過ごしています。

昨今、子どもの記録を残すさまざまな方法が増えていますが、生後間もない姿を残す記念写真「ニューボーンフォト」、新生児ならではの姿を私のウェディングドレスをリメイクしてもらったミニドレスを着せて撮ってもらうことができました。大切な思い出が違う形で紡がれていくことがとても嬉しいです。

また同じタイミングで息子の髪を産まれて初めて家で切ること。「ファーストカット」と呼ばれる初めての散髪した毛を記

海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京都経済テラス キュンと!」、ラジオ「さらピン! キョウト」などに出演。

人と物と。 織りなす「もっぺん」物語



第 33 回

おちこちや京木綿

『お母さんの着物を着たいけど「サイズが違うから」と諦めて、直せることをご存じでない方が多いんですよ』着物を着る姿が粋な『おちこちや京木綿』の社長を務める田中良季さんはそう語った。このお店は着物のお直しを基本的に「断わらない」。洋服は布を曲線に切って作り、余りは切り取ってしまう。けれど、着物は布を直線のまま使い余りを切り取らないので、すべてほどくと反物に戻る。直しつつ長く着続けることを前提として設計されているので、縫い代を縫い目の中に折り込んで縫う『縫込み』を作っており、縫込みの長さ次第では、着丈や幅を伸ばし広げること



▶ 彼方此方屋（おちこちや）リサイクル&オリジナル着物
〒600-8054京都市下京区仏光寺通柳馬場東入仏光寺東町112-1
075-344-4566 営業時間11時～18時 定休日 毎週月曜日・第二火曜日



▶ おちこちや京木綿 くらしによりそうきもの屋
〒600-8061京都府京都市下京区筋屋町144-6
075-366-4884 営業時間11時～18時 定休日 月曜日、第二火曜日

江本 和弥（2025年4月21日取材）



『おちこちや』の理念は「洋服と同じような感覚で気軽に日常の中で着物を着てもらいたい」というものだ。そのためには「家で洗えることが絶対条件」という。二店舗目である『おちこちや京木綿』は、その理念から木綿着物を主軸に取り扱っている。

「うちの母は創業当時から、着物は最もサステナブルな衣服だと言ってたんですよ」と、良季さんは嬉しそうに話してくれた。記念写真が特別だった時代、その特別な思い出がこもった着物をお直しに来られる人も多いそう。人の思いが紡がれ続けている着物を取り扱う『おちこちや』、ぜひ訪れて欲しい。

地域活動レポート

～上鳥羽地域ごみ減量推進会議～

誇れる未来を、子ども達に！

京都市南区にある上鳥羽北部いきいき市民活動センター（以下、上鳥羽北部いきセン）の玄関先には、雨水タンクやゴーヤのグリーンカーテン、使用済てんぶら油や紙パックの回収ボックスが並び、地域住民にとって環境活動が身近であることが伝わってきます。

この上鳥羽北部いきセンを拠点に、上鳥羽地域ごみ減量推進会議（以下、上鳥羽地域ごみ減）の前川勝六会長をはじめ、上鳥羽エコまちくらぶの高橋清司さん、北川完二さん、石原智司さんらが主体となり、ユニークな環境活動を行っています。子ども達のために、魅力あるまちづくりに取り組む皆さんにお話を伺いました。



前川勝六会長

上鳥羽地域ならではのまちづくりを！

取材時は、ちょうど夏休み。上鳥羽北部いきセンの向かい、中唐戸児童館からは子ども達の元気な声が聞こえてきます。実は、前川会長は中唐戸児童館協力会会長でもあり、日々地域の子どもの成長を見守る頼もしい存在。「上鳥羽地域ごみ減、上鳥羽北部いきセン、そして児童館が一体となって、地域のためにできることを自分たちの手で運営しています」。高橋さんはそう胸を張ります。「毎日、中唐戸児童館の子ども達が雨水タンクの水位をチェックしに来てくれるんですよ」と石原さん。子ども達の小さな気付きや行動を地域の大人がサポートする、上鳥羽地域ならではの、きめ細やかな連携が光ります。

ごみの分別は地域から

現在、上鳥羽地域ごみ減では、古紙・古着・電池の回収に力を入れています。また、年4回の南区一斉清掃（南区自治連合会主催）にも協働し、まちの美化に努めています。更に、環境学習会を企画し、昨年度は食品ロス削減につ

いて学ぶなど、情報収集やメンバー同士の交流も大切にしています。

この他、毎年7月の「上鳥羽夏の夜市」では、エコステーションを設置し、10年以上前から徹底したごみの分別を呼びかけています。「子ども達は、分別についてよく知っていますよ」と高橋さん。小学校や児童館、そして地域での切れ目ない学びは、着実に実を結んでいます。



「エコと防災」

毎年のように、天災に見舞われる昨今、避難所として指定されている上鳥羽北部いきセンでは、南区にある京都市立開建高等学校の防災クラブの生徒を招き、災害時に役立つロケットストーブ作りや、避難所開設のシミュレーションなどを行いました。

これらの成果を元に、各町内会長らと防災食の調理・試食を定期的に行い、防災食の賞味期限の確認と地域の安心安全を学ぶ機会を設けています。他学区からも「ロケットストーブの作り方を教えてほしい、防災食の調理を通じて、エコと防災に取り組みたい」という声があり、地域間の連携が広がっています。

地域間の連携に加え、次の担い手である「上鳥羽エコメイト」の育成にも力を入れています。子ども達に誇れる未来を残せるよう、大人たちの創意工夫と熱意が伝わる取材でした。

〇京都市上鳥羽北部いきいき市民活動センター

〒601-8107 京都市南区上鳥羽南唐戸町62-2

Tel : 075-691-9098 Fax : 075-662-0910

開館時間：10:00～21:00（日曜日17:00まで）火曜日休館



松村 香代子（2025年8月8日取材）

『わたしのごみ減らし術』 ▶かしこく保存して野菜を食べ切ろう

例えば、セール購入の5本入り胡瓜、TVで見た料理を目指して揃えた材料。数日放置し、気がつけば腐らせて、ごみ箱へ。もったいないですよね。買いすぎをやめればいいのですが、家族の胃袋と日々のメニュー、そして予算など…。調整は難しい。そこで、野菜の種類に適した保存法を。例えば、サラダの定番レタス。キッチンペーパーでくるみ、切り口を下にしてプラ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。これだけで長持ちします。常温でいいもの、冷蔵、冷凍などが適したものもあり、新聞紙、キッチンペーパーなども、種類に応じて使い分ければ長持ち効果がアップ。野菜の性質をつかんでムダなし、ごみなしを目指したいですね。詳しくは京都市のHPへ。

（森田知都子）

京都市食品ロスゼロプロジェクト 保存編



ごみ減



検索 で検索できます

植物油インキで印刷しています。



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！