

サイエンスアゴラ in 京都 京都大学《超》SDGs シンポジウム「資源・エネルギーと持続可能性」報告

2019 年 6 月 27 日に、京都大学時計台百周年記念館にて、サイエンスアゴラ in 京都・京都大学《超》SDGs シンポジウム「資源・エネルギーと持続可能性」を開催しました。10:00 から 20:00 まで、1 日に渡って開催した本企画は、延べ 800 人の参加があり、いずれの企画も活気あふれるものになりました。まず、10:00 の開会にあたっては、山極壽一総長のビデオメッセージが流れ、続けて、北野正雄理事がご挨拶され、和やかにスタートしました。10:10 から 12:30 のパネルセッション「資源・エネルギー問題を起点に、パートナーシップで SDGs に挑む」には、末吉竹二郎氏（気候変動イニシアティブ／WWF ジャパン代表）、門川大作氏（京都市長）、山下良則氏（㈱リコー社長）、山本昌宏氏（環境省 環境再生・資源循環局長）、高瀬幸子氏（近畿経済産業局通商部企画官）、真先正人氏（科学技術振興機構（JST）理事）、諸富徹氏（京都大学地球環境学教授）が参加し、酒井伸一氏（京都大学環境科学センター教授）のコーディネートにより、充実した情報交換とエッジの利いたディスカッションが展開されました。続いてステージ上では、学生による「京都大学プラヘラス宣言」が行われ、見事な発表に会場は大きな拍手に包まれました。午後は、次の通り、複数の企画が並行して行われ、いずれも熱気あふれる会場となりました。

13:00-16:15 地方創生 SDGs 官民連携プラットフォーム JST 地域産学官社会連携分科会
13:00-14:30 企業・団体向け「SDGs 入門」
13:30-14:30 国際 WS「レジリエントな低炭素社会の構想」
14:30-16:15 SDGs 事始めワークショップ
16:30-17:45 SDGs に関するもやもや感を少しでも解消！「超 SDGs 道場」
18:00-20:00 超 SDGs ネットワーキングディナー

主催：京都大学

共催：国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）、関西 SDGs プラットフォーム ほか

協賛・協力：㈱リコー、安田産業㈱、ヒューリック㈱ ほか

担当学生等による各企画の報告

◆「京都大学プラヘラス宣言」を発表しました

横井晴紀（経済学部 2 回生）



6 月 27 日に京都大学時計台ホールで開催した超 SDGs シンポジウムにおいて、プラスチック問題に関する発信を行いました。

オープニングでは、山極壽一総長にご出演いただいたビデオメッセージを上映しました。プラスチック

問題に大学全体として取り組んでいくことを示していただきました。

午前のセッション終了後、エコ〜るど京大メンバーによる「プラヘラス宣言」を発表しました。目につきやすく減らしやすいストローやレジ袋など、ごく一部の製品のみがやり玉に挙がっている現状に一石を投ずべく、身の回りにあふれている様々なプラスチック製品を認識し、付き合い方を考えることをコンセプトとしました。そのツールとして、「プライドチャート」を作成しました。プラスチック製品の必要性、回避可能性を2軸で表すことによって、各製品の立ち位置と今後の取り組み方が分かる図です。

その後、翌日から始まる G20 に合わせて、20か国の学生が浴衣を着てプラスチック製品で作成した大縄跳びを跳び、プラスチック問題を乗り越えていく決意を表しました。

今回の企画は、プラスチック問題に取り組むスタートラインに過ぎません。エコ〜るど京大では、プラスチックとの持続可能な付き合い方を目指す取り組みを加速させていこうと考えています。

京都大学プラヘラス宣言は、こちらでご覧いただけます。<http://eco.kyoto-u.ac.jp/?p=5664>

◆JST 主催地域産学官連携分科会ワークショップ 「わたしのまちのスマートモビリティ 2030」

山口 真広（農学部4年生）



6月27日に「京都大学超 SDGs シンポジウム」の中で、国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）さん主催の「わたしのまちのスマートモビリティ 2030」が行われました。これは未来のまちを支える交通や移動を SDGs の視点から考え直すことを趣旨として、いくつかの団体で行われている活動紹介や、有識者の方によるパネルディスカッションを中心としたワークショップでした。

今回は、行政から3団体、学術機関から3名、法人から5団体、学生から2団体の計13の団体から発表がありました。パネルディスカッションでは、シュマッカーヤンディックさん（京都大学）、手嶋茂晴さん（名古屋大学）、東徹さん（システム科学研究所）、須田英太郎さん（shceme verge）の5名の方が登壇されました。

今回は科学技術を中心としたワークショップであったこともあり、初めて見聞きするような科学技術から今話題の自動運転技術まで様々なお話を聞くことができました。また、パネルディスカッションでは科学技術を実際に社会に実装していくことに関する討論がされ、科学技術そのもののお話からその実装、さらには行政の方がまちづくりに適応されていくまでのお話を聞くことができました。

エコ〜るど京大からは、学生の発表として鯖江市河和田地区での活動の話を中心に中山間地域の交通問題、河和田地区で行われているシェアカーの取り組み事例を紹介させていただきました。また若い世代からの未来のまちの交通に関する意見として、交通を軸に人と人とのつながりが強くなるようなまちにしたい、という話をさせていただきました。今回発表された皆様に負けず、交通を含め理想のまちを目指し精進していきたいと思えます。

◆京都大学 超 SDGs シンポジウム 資源・エネルギーと持続可能性 SDGs 事始めワークショップ

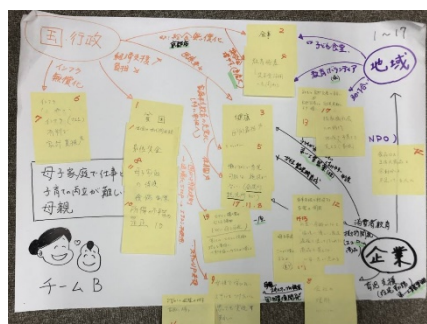
駒ヶ嶺光（農学部 1 回生）



6 月 27 日に行われたシンポジウム内の 14 時 30 分から 16 時 15 分、時計台百周年記念館国際交流ホールにて SDGs 事始めワークショップを開催しました。約 70 人の参加者の方に、SDGs 事始めとして「誰ひとり取り残さない SDGs ワーク」を行っていただきました。

ワークではまず、「世界から取り残されそうになっている人」を各班 1 人提示し、その人が抱える問題を SDGs の 17 のゴールに紐づけながら多角的に考えてもらいました。短い時間の中でどの班も、課題の人をほぼ全ての SDGs のゴールと紐づけることができていたのが、とても印象的でした。さらに、「自分が 2030 年までに実行できること」を含む、課題の人が抱える問題の解決方法を考えていただきました。一見すると、自分とは関係性がないような課題の人に対しても、自分ができることがあることを実感していただけたように思います。

現代に存在する社会問題の背景には、様々な要素が複雑に絡み合っています。SDGs に含まれる様々な視点を使えば、1 つの問題に関わる様々な要素を一度に考えられることを、今回のワークショップで感じていただけていたら大変嬉しいです。



◆超 SDGs 道場

山田千聖（農学部 2 回生）



6 月 27 日に行われたシンポジウム「資源・エネルギーと持続可能性」内の企画「超 SDGs 道場」について報告します。時計台国際ホール 1 で行われ、約 100 人の方が参加してくださいました。

このワークショップの内容は、最近巷で話題であり、企業でも推進されている SDGs に対して、違和感や不信感、すなわち「モヤモヤ」を抱いている人で議論しよう、というものです。

宮野先生、酒井敏先生、そしてエコ〜るど京大メンバーの安藤さんの3人と参加者全員で、デジタルコンテンツも利用し、様々な意見を出していただくことができました。私も司会として議論を聞いていて、自分の中になかった意見も知ることができました。この企画を通じて、SDGsをただ賛美・批判するのではなく、より深く考えてもらうきっかけになっていけばいいと思います。

今回のワークショップが私にとって、そして一緒に企画を担当した野々山にとって初めてのワークショップの企画でした。企画・運営することの難しさを痛感しました。改善すべき点は多く見つかったので、今後の企画に活かしていきたいと思います。



◆京都大学超 SDGs シンポジウム 資源・エネルギーと持続可能性 超 SDGs ネットワーキングディナー

谷合敬太（法学部4年生）

田中千尋（農学部2年生）



6月27日18時より京都大学時計台百周年記念館にて、シンポジウム参加者同士の交流を深めるための「超SDGs ネットワーキングディナー」を開催し、100名以上の方に参加していただきました。単なるディナーではなく、食べることを通して「食」という観点から持続可能性を考えられるようなメニューを、SDGs17目標にちなんで17品そろえました。

たとえば、旬野菜を使ったラタトゥイユ。時期外れの野菜の栽培には、温度調整のために多くの電力が使われることがあります。また、国産品が旬でない場合は輸入で賄うこともあり、その分輸送エネルギーがかかります。旬の野菜は安くて美味しいだけでなく、エネルギーを削減できるのです。

他には、ブルーシーフードを使った鯖のカレーや野菜の皮を使ったジャム、国産大豆のお豆腐などを提供し、小学生のお子様から大人の方までどれも好評をいただき、美味しそうに、かつ楽しく食べている姿が印象的でした。

「食べる」という行為は誰もが日々当たり前に行うものであるがゆえに、それに付随する問題はあまり意識されていないように思います。しかし、今回のシンポジウムのテーマである「資源・エネルギー」一つをとってみても、食は持続可能性に密接に関わっています。今回のディナーが、みなさんの日々の食を考え直すきっかけになれば幸いです。



1. 国産大豆のお豆腐 by 豆腐工房「いつもや」

『エネルギー削減』『地域の産業活性化』『ごみの削減』三拍子そろった地元のお豆腐。国産大豆にこだわったお豆腐を地元商店会から直送。国産のものを選ぶことで輸送にかかるエネルギー、排出される温室効果ガスを削減できます。地元のものを買うことは、持続可能な地域産業にも貢献します。また、個包装のものではなく持参の鍋や容器で買うことで容器包装ごみの削減にも貢献できます。

2. 鯖と九条ねぎカレー by Pasto Generale

ブルーシーフード(後述)のオリジナルメニュー。エコ〜るど京大イチオシ！九条ネギで地産地消費も。

3. 濃縮野菜出汁のジャム by Pasto Generale

資源を最大限使い切ったジャム。農家ででの生産段階や家庭での調理の際に出る、くず野菜や野菜の皮から取った野菜だしを使用。出汁を取ることで、ごみとして処理するまでの間にもう一段階食料として利用する段階が増え、資源を最大限使い切ることが出来ます。

4. カツサンド by とんかつ清水

一個で満足！京都の食通に知られた極厚とんかつ。「ん？トンカツ？持続可能性と関係なさそう…」と思われた方いらっしゃると思います。確かに肉は豚肉、油も使っており、環境配慮の代表選手とは言えません。しかし、何事も「持続」のためには「無理をしすぎない」ことも大切。今回のその他のメニューも旬の物を選ぶ、資源量の豊富な魚を選ぶなど、「金銭的にも心理的にも無理なく持続可能性に貢献できる」ように！たまに好物も！

5. 焼き芋 by ポテトかいつか

皮まで丸ごと！安心安全で食品ロスのない焼き芋。卸売問屋「ポテトかいつか」が契約農家と共に素材の研究・情報交換・意見交換を重ねて作り上げた焼き芋。残留農薬検査の結果も一般公開しており、安心安全。皮ごと食べられるので、食品ロスの削減にも直結！

6. ラタトゥイユ 旬野菜のトマト煮 by マ・カンティース

安くて美味しいだけじゃない！旬の野菜で『省エネ』ラタトゥイユ。時期はずれの作物の栽培はビニルハウスやガラス室などで温度の調整が行われていることも。また、国産品が旬でない時期には輸入品で不足を賄うこともあります。旬の物は安くて美味しいだけでなく、食べることで生産・輸送のエネルギーを削減できるのです。

7. チキン(塩こうじマリネ)のハーブロースト by マ・カンティース

牛肉・豚肉よりも鶏肉を。もちろん、美味しく！鶏肉は他の肉に比べて少ない飼料で生産でき、調理時間も短いため、同じ肉を食べるなら、鶏肉を選ぶことでエネルギーを効率よく摂取でき、使用するエネルギーも削減することができます。また、牛の排出するメタンガスはCO2の何倍もの温室効果をもつと言われています。

8. ピクルス by マ・カンティース

旬の食材を長く楽しめる「保存食」を活用しよう。ピクルスは酢漬けにすることで、保存性を高めています。旬以外の時期に自然に反して生産するのではなく、旬の時期に収穫したものを工夫して保存する。そうすることで、エネルギーをあまり使わず、年中食材を楽しむことができます。また、食材が腐るまえに保存加工すれば食品ロスの発生も防げます。

9. ソースアンシュワイヤード（アンチョビ バジルのディップ） by マ・カンティース

旬の食材を長く楽しめる「保存食」を活用しよう。アンチョビはイワシを塩漬けして熟成発酵させることで、保存性を高めています。ピクルスと同様、エネルギー・食品ロスの削減につながります。

10. 豆腐食パン by Cerchio（チェルキオ）

人にやさしいお豆腐食パン。卵の代わりに豆腐をつなぎに使った食パンです。卵アレルギーを持つ方も安心してお召し上がりいただけます。また、ミネラルを多く含む粗糖や、天然の塩など体に優しい素材にもこだわっていらっしゃいます。ほかにも大豆は血圧やコレステロール値を下げる効果も認められています。

11. 地場野菜 by 樋口農園

伝統を受け継ぐ地元農家さんのこだわりの旬野菜。樋口農園さんは約 400 年前から京都で農業を営む老舗農家。代々受け継がれてきた京野菜の種を絶やさぬようにとの使命感をもって育てられたまさに持続可能性を体現するようなこだわりの野菜です。

12. ブルーシーフードカレーの缶詰 by エコ〜るど京大／セイラーズフォーザシー／カンナチュール

エコ〜るど京大も応援するブルーシーフードカレーの缶詰販売開始！この機会に味見と購入を！ブルーシーフード（BSF）とは、資源量つまり個体数が比較的豊富な魚介類のこと。現在、環境変動や乱獲などが原因で、水産資源の枯渇が問題となっており、BSF を選んで食べることは、水産資源の持続可能性につながります。BSF であるカツオ、カキ、ワカメを使ったカレーを保存の利く缶詰にしました。

13. 棚田米ごはん

機械に頼らない伝統的なお米。棚田米とは、山の斜面や谷間の傾斜地に階段状に作られた水田で、機械に頼らず手作業で育てられたお米のことです。機械による温室効果ガスやエネルギーが削減されます。また、棚田を維持することで、そこに住む多様な生物も保護されます。

14. リターナブル瓶ビール

何度も使えるリターナブル瓶のビールは味が違う！リターナブル瓶とは使用後お店に返されたのち、工場等できれいに洗い、中身をつめて再利用される瓶のことです。何度も使えるので、新しく瓶を作るよりも資源の消費やごみを減らすことができます。

15. 十薬（どくだみ）茶

自然の薬、手摘みのどくだみ茶。大阪府唯一の村、千早赤阪村で収穫したどくだみ。どくだみは十薬とも呼ばれ、利尿作用や血流促進作用があり、デトックス効果や心臓病・高血圧予防、むくみの改善、冷え性の改善など様々な効果が期待されます。自然の力を感じてみませんか。

16. リユース食器

脱！使い捨てのお皿や紙コップ。パーティーやお祭りといえば使い捨てが便利ですが、そこに新たな選択肢として「リユース食器」はいかがですか？繰り返し洗って再利用できるため、ごみの量を削減できます。

17. 食べられるお皿

SDGs メニューを食らわば皿まで。今回は持続可能性に貢献するメニューを様々ご用意させていただきました。せっかくならお皿まで持続可能性に貢献するものを。食べられるので、ごみも出ず、皿洗いに使う水や洗剤の量も削減できます。食べきれなかったら、ミミズの餌にして堆肥化に貢献しますので無理なさらず・・・