

京都音楽博覧会

「資源が“くるり”プロジェクト」活動リポート

「資源が“くるり”プロジェクト × KYOTO CIRCULAR」京都音楽博覧会がつなげた環境への取り組みの輪

2022年から始動し、3年目となった「資源が“くるり”プロジェクト」。地域と連携した新たな環境活動として、くるり主催の音楽イベント『京都音楽博覧会（以下、京都音博）』にて、生ごみとして捨てられてしまう食べ残しや余った食材を“くるり”と完熟たい肥という資源に変える取り組みを続けています。

今回も、たくさんの方々の協力のおかげで『京都音博』由来の完熟たい肥が出来上がりました。そして、2025年3月24日（月）に〈梅小路公園〉にて「完熟たい肥お引渡し会」を実施。昨年も参加してくれた小学生をはじめ約40名が集まりました。本稿では、2024年度の「資源が“くるり”プロジェクト」の活動についてお伝えします。



『京都音博』を起点に、広がる「資源が“くるり”プロジェクト」の輪

1年目はイベント会場で生ごみとして捨てられる食べ残しや余った食材を“くるり”と完熟たい肥という資源に変えようと公園内にコンポストを設置。園内で園芸活動をしている「梅小路公園 花と緑のサポーターの会」や「京都みどりクラブ」をはじめ地域の方々も参加し、4カ月をかけてたい肥をつくり花壇の肥料にしました。

2年目は完熟たい肥づくりに加えて、『京都音博』当日に「RELEASE ⇄ CATCH 衣服の回収 / ¥0Market」という古着を回収するブースを出展。これは『京都音博』と同じく〈梅小路公園〉で開催されている、新しい古着の循環の仕組みを広げる活動の一環として行われているイベント『循環フェス』と縁がつながり生まれた、新たなコラボレーションでした。古着を回収し必要な人へとつなぐという、衣類を“くるり”と再循環させるこの取り組みは「資源が“くるり”プロジェクト」との親和性を感じるもので、『京都音博』をきっかけに京都で他にもサステナブルな活動が行われていることに気づかされた出来事でした。

回を重ねるごとにコンポストを通じて地域とのつながりが深まり、関係性が外へと広がっているこのプロジェクト。3年目の大きな変化は、2024年10月12日（土）と13日（日）に開催された『京都音博』にて、「RELEASE ⇄ CATCH」をはじめとするサステナブルな取り組みを行う事業者が集い、共同でブースを出展したことです。その名も「資源が“くるり”プロジェクト × KYOTO CIRCULAR」。このブースの名前には「CIRCULAR（サーキュラー）」という日本語で「循環」を意味する言葉が入っていますが、このような広がりが生まれたのも「資源が“くるり”プロジェクト」の軸に「サーキュラーエコノミー」という考え方があるからです。



プロジェクトの根底にある「サーキュラーエコノミー」とは？

サステナブルな取り組みが世界中で行われている今、捨てられるものに新しい価値を生み出し、地域や経済を活性化させていく「サーキュラーエコノミー」を早くから実践していたのがオランダやドイツです。この仕組みを学ぶため、2015 年からオランダに留学したのがサーキュラーエコノミー研究家の安居昭博さんです。帰国後は著書『サーキュラーエコノミー実践』を執筆するなど、日本でも活動を広げてきました。2021 年に京都へ拠点を移したことをきっかけに、「資源が“くるり”プロジェクト」の立役者である株式会社梅小路まちづくりラボの足立毅さんやくるとの岸田繁さんとの出会いがあり、このプロジェクトにアドバイザーとして関わってきました。安居さんは「サーキュラーエコノミー」について、こう語ります。

「これまでは捨てられていたものでも、捨てない仕組みを整えることでその資源を使い続けることができる。そういった環境だけではなく、経済であったり、地域の新しい、豊かな暮らしを実現するのが「サーキュラーエコノミー」です。例えば、お酒をつくる時に使う酒米は表面を削って外側は捨てられてしまいます。京都に来て初めて知ったんですが、削られた米粉は基本的に京都ではおせんべい屋さんが原料にしているそうです。まさに循環の仕組みが根づいています。今、廃棄されている副産物も仕組みを整えたら、新しい商品やビジネスにつながるかもしれません」

日常的に「サーキュラーエコノミー」という考え方を実践している人がいる京都という地域性、コンポストを取り入れる余地がある〈梅小路公園〉という場所、そして必然とも思える出会いが「資源が“くるり”プロジェクト」を立ち上げる原動力になったのです。



『京都音博』が教えてくれた、京都と環境の素敵な関係性

新しい試みとして「資源が“くるり”プロジェクト×KYOTO CIRCULAR」というブース出展がカタチになったのは、もっと地域の方を巻き込みたいという想いがあったからだといえます。

今回は、美術大学のアトリエから出る廃木材を自由に持ち帰れるブース、電力を使わず環境に配慮したミックスジュースづくりが体験できるコーナー、生ハッ橋の耳や酒かすなど、本来なら捨てられてしまう食材を使ったお菓子の販売など、サーキュラーエコノミーの視点を感じさせる7つのブースが出展しました。『京都音博』の来場者はもちろん、ふらりと〈梅小路公園〉を訪れた地元の方や、この取り組みに関心を持って足を運んだ方まで、さまざまな人が自然とこのプロジェクトに巻き込まれていく様子が印象的でした。

昨年度は、『京都音博』開催中にこれまでのコンポストの取り組みでつくった“完熟たい肥”を持ち帰ることができるコーナーが設置されました。ようやくこの取り組みで生まれ変わった資源をこの場に還すことができたことは、昨年の大きなトピックスの一つだといえるでしょう。

「資源が“くるり”プロジェクト」を軸に環境をテーマにしたさまざまなブースを作ったことで、『京都音博』をきっかけに知らなかった音楽に会うように、資源が“くるり”プロジェクトをきっかけに楽しみながら環境の取り組みに出会う場所を提供できたと思っています。



完熟たい肥をきっかけに広がり、深まる地域のつながり

昨年もボランティアスタッフの皆さんに協力のもと、完熟たい肥づくりが行われました。イベント当日には、生ごみや廃棄される食材の回収作業を実施。天候にも恵まれたこともあり、フードコートの利用者が多く、たくさんの生ごみが集まりました。さらに、これまでの試みがエコステーションやフードコート内にも浸透したのか、余剰食材や食べ残しの回収もスムーズに。そして、その種類も豚骨からネギの青い部分、卵の殻などバラエティ豊かになりました。こうして集まった生ごみの回収量は約320kg。これを資源に約4か月かけてつくった完熟たい肥の総量は約1,200Lとなりました。

これまで完熟たい肥は公園内の花壇に使われてきましたが、今回、新たな展開がありました。〈京都水族館〉から館内にある「京の里山」エリアの畑で完熟たい肥を使用したいという申し出があったのです。事前にお渡しした完熟たい肥で育てた野菜を引渡し会の際に持ってきてくれました。野菜の出来栄を伺うと「昨年よりも大きく育ちました。今後もぜひ、完熟たい肥を使いたいです」とのこと。この先、〈梅小路公園〉を起点に完熟たい肥の活用の輪がさらに広がりそうです。



↑ 2024年度の『京都音博』にて、集めた生ごみをコンポストに投入する様子



↑〈京都水族館〉の「京の里山」エリアで大きく育った金時にんじん、聖護院大根と水菜

資源が“くるり”プロジェクトのこれから

プロジェクトがはじまって3年。『京都音博』を起点に地域の方々が集まり、京都の環境の取り組みとの接点も増え、完熟たい肥づくりのノウハウが蓄積され、スムーズに活動ができるようになってきました。近頃はこのようなコンポストの取り組みを行う音楽イベントも見られるようになってきています。そして、この活動自体も京都市に認められ「第22回京都市環境賞 特別賞」を受賞させていただきました。

今後も、このプロジェクトを通じて想いに共感したり、この場を共有したいと思う人が増えることで、面白い取り組みが広がっていくような仕組みが出来ればいいと思っています。

1年目に京都の大原から肥料づくりのために譲り受けたもみからもすべて完熟たい肥に変わり、そのたい肥が〈梅小路公園〉の花壇で鮮やかな花々を咲かせ、〈京都水族館〉ではおいしい野菜が育ちました。きっと、持ち帰った方々の庭先でも土壌の糧になっていることでしょう。『京都音博』を起点に芽吹いた関係性の輪は『京都音博』が開催される日を待つ間も回っています。そう、4年目の「資源が“くるり”プロジェクト」はもうはじまっているのです。

