

京料理に欠かせない山椒を守れ!!

# ブドウ山椒京都産地化プロジェクト!!

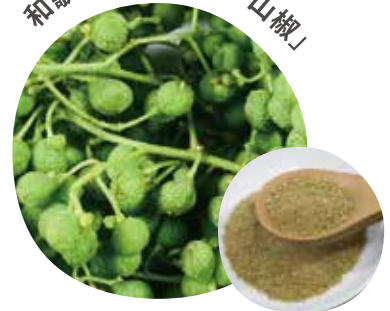
## 山椒、木の芽が食卓から消える!?

ピリッとした刺激が魅力で鰻丼につきものの「山椒」。その若葉「木の芽」は、京料理には欠かせません。

全国の山椒収穫量の6割近くを和歌山県が占め、同県内で山椒収穫量トップを誇る有田川町。ですが、近年は過疎化や生産者の高齢化が深刻な中、さらに自然災害による倒木の影響で生産量が減少し、価格は高騰の一途をたどっているのです。

北伏見支店お取引先の香辛料メーカー 甘利香辛食品株式会社様は、そんな山椒の行く末に頭を悩ませておられました。

和歌山特産「ブドウ山椒」



大粒の実をブドウの房のようにつける品種。香り高く辛みが強く人気です。



何気ない会話から始まったプロジェクト

# 始まり、つながる

北伏見支店の大谷は同社の甘利社長からの「**山椒が家庭の食卓からなくなるかもしれない**」という話に驚き、金庫内のビジネスマッチング掲示板システムに投稿。

これに六地藏支店の永井がすぐに反応しました。永井は六地藏支店からほど近い宇治市炭山のアウトドア用品メーカー株式会社Mt.SUMI(マウントスミ)代表の清水社長に相談。炭山では鹿による獣害が話題になるものの、山椒が自生しているという話を聞き、「何とかできるかもしれない」と両者を引き合わせたのです。

## そもそも 苗がない！

清水社長を甘利社長に引き合わせたところ、**山椒不足の深刻さや高騰する価格、京料理との親和性に深く共感され、山椒を定植しよう**という話になりました。定植地については、清水社長のボランティア仲間である掛川様が、快く休耕地を提供してくださいました。すると、今度は「**苗がない!**」という根本的な問題に直面しました。



山椒の  
危機を発信

甘利香辛食品株式会社  
代表取締役社長  
甘利 毅様

山椒については大谷さんとは世間話のつもりでした。こういう話を金融機関の方に話しても…と思っていたので、ブドウ山椒の京都産地化という話を持って来られた時は驚きました。大谷さんの決めゼリフ「これ僕やりますわ!」このプロジェクトが進みだしたのは、大谷さんの前向きな姿勢のおかげだと思っています。

## 希少な苗を求め 和歌山へ

永井は、清水社長、掛川様と一緒に苗を入手しようと和歌山県有田川町を訪れるも、目的は果たせず頓挫しそうになりました。そこへ朗報が! ご縁があり、甘利社長が40本の苗を入手することに成功。

3月29日、関係者が集まり、炭山で40本の苗を植えました。

定植地を  
提供



農家  
掛川 宏様

永井さんはとても熱心で、和歌山まで一緒に視察に行き、現地の方々との間を取り持ってくれました。関わったことについては最後までやり遂げる姿勢に感心しました。

ちょうど休耕地を稼働させたかった時でした

つなげ、  
一緒に動く



北伏見支店  
大谷 洋平

甘利社長のお悩みをお聞きし、何とかしたいと動きました。本当に苗を植えることができるのかとワクワク。これからも続く長〜いプロジェクト、苗を植えたい方がどんどん増えていって欲しいなと思います。

色んな方に興味を持ってもらいたい!

輪を  
ひろげる



六地藏支店  
(現くずは支店)  
永井 皓也

大谷さんの投稿を見て山を連想し、炭山のヌシである清水社長に投げかけました。それが大勢の方々を巻き込み、大プロジェクトに! 地域金融機関ならではの醍醐味を味わえました。

「京都産地化」となるには  
まだまだ時間と協力者が必要



問題に  
共感

株式会社Mt.SUMI  
代表取締役  
清水克彦様



私自身、畑や田んぼの経験があったので、育てて収穫するという一連の流れは面白そうだと感じました。自然相手のことなので不安要素はありましたが、地域の方と連携すれば上手くいくと思いました。永井さんには日頃から親身に相談に乗ってもらっているので、このプロジェクトに対する彼の熱い思いを素直に受け入れられました。

## 手探りは まだまだ続く

苗木を育てるノウハウもなく手探りで始まったばかりのプロジェクト。ブドウ山椒の京都産地化を目指し、地元の農家の方々や地域の方にお手伝いをいただきながら、苗木の成長を見守りたいと思います。

**山椒が収穫できるには約7年の年月が必要です。プロジェクトは今始まったばかり、まだまだ続いていきます。**



開催9年目を迎え、大リニューアル!

# DESIGN KYOTO



DESIGN KYOTO(デザインキョウト)は、京都府の地域の特徴や叡智が詰まったモノづくりの現場をオープンにすることで、業界・業種・年代・国籍など、あらゆる垣根をこえた、新しい出会いやインスピレーションが生まれる「交流」を軸にしたコミュニティです。

モノづくりに携わる人々が集う  
新たなスタイルの「対話型」イベント



DESIGN WEEK KYOTO 2023 Food&Fuudo開催!

2023年8月27日(日)~9月3日(日)

梅小路・丹波口エリア

開催9年目を迎える今回、大リニューアル! モノづくりを中心とした現場を公開するオープンサイト、ツアー、展示企画などの通年の活動に加え、8月末に開催する対話と交流のイベントとして「DESIGN WEEK KYOTO」を実施します。

京都リサーチパークを中心とした梅小路・丹波口地域での対話イベントやワークショップ、展示等の他に、国際交流や府内各地を巡るツアーにも注力。関西地域に注目が集まる2025年及びそれ以降を見据えて、長い歴史を持つ京都の産業と担い手たちをより多くの人に知ってもらうことで、京都全体を盛り上げていきます。



DESIGN WEEK  
KYOTO



# 地域のお客様と一緒に カーボンニュートラルの実現へ



伏見支店  
洞口 祐輔

社会が目指すカーボンニュートラルの実現に向けた同社の取組に、少しでも共感していただける方は是非とも京都信用金庫にお声がけください！

地域で協力して、ともに良い環境を未来へつなげましょう！



当金庫の店舗では新燃料(CF-5)で走るディーゼル車を導入しています！

環境に  
やさしい  
営業車

## 当金庫は、多業種の顧客基盤を持つネットワークを活かして 社会全体の環境への負荷軽減に貢献することを目指しています

株式会社レボインターナショナル様は、植物由来の廃食用油を原料に、軽油代替燃料であるバイオディーゼル燃料「C-FUEL」を製造・販売するバイオディーゼル燃料化事業のパイオニア企業です。同社は、原料の引取から燃料化の技術開発、製造・販売まで自社一貫体制を整え、安定した原料調達と供給価格の実現を図り、S認証\*企業として地球に優しい社会へ貢献しています。

家庭や飲食店から出る廃食用油は、捨てればゴミや水質汚染のもとですが、リサイクルすることで重要な資源になります。

そこで当金庫は同社と当金庫の取引事業者である飲食店を引き合わせ、天ぷら油などの廃食用油をC-FUELに再生することで、地域の事業者様と一体になって資源の有効な活用サイクルを創出しています。

※「ソーシャル企業認証制度 S認証」は、地域の企業が「世のため人のために取り組むこと」や「地域社会や地域の人々に与えている良い影響」などを評価・認証する制度です。



### S認証企業

#### 株式会社レボインターナショナル

京都本社 京都市伏見区下鳥羽広長町173番地  
バイオディーゼル燃料化「C-FUEL」の技術開発・製造・販売



### 地域を結ぶ地球資源の 循環システムを

### interview

実際にこの取組に参加されているお好み焼き店の「どんぐり」様にお話を伺いました！



### S認証企業

株式会社どんぐり  
代表取締役社長  
木村 隆紀様

私たちが微力ながら循環システムの一助になればという想いで参画しています。

飲食店として商売をしている限り油は出続けるので、このように活用してもらい、世のためになるのであれば嬉しい限りです。弊社のお客様に「どんぐりで食事をして出た油が社会に還元されている」ということを知っていただけたら、より気持ちよくお食事いただけるかと思えます。

こうした取組はまさしく京信さんらしく、おせっかいバンカーだと思いました。



Cスクエアバックナンバーはこちらからお読みいただけます！  
[Click!](#)