

ご協力いただく「これからの1000年を紡ぐ企業認定※」認定企業

※京都市と公益財団法人京都高度技術研究所 (ASTEM) が、社会的課題をビジネスで解決したり、社会的課題を生まない新しい商品やサービスあるいはシステムを生み出そうとする、ソーシャルイノベーションに取り組む企業を認定し、企業の目指す未来に向けた成長と発展をサポートする制度です。



IKEUCHI ORGANIC 株式会社
最大限の安全と最小限の環境負荷を常に見据える、トータルオーガニックテキスタイルカンパニー



株式会社アラキ工務店
戦前の伝統木工法で建てられた木造住宅の改修を行い、100年先を見据えた京町家の再生に取り組む工務店



有限会社シサム工房
6か国、13のNGOと提携し、フェアトレードの仕組みでファッションアイテムやインテリア雑貨の商品開発と販売を展開



株式会社発酵食堂カモシカ
京都「嵯峨嵐山」にある、発酵食に特化した飲食店の経営、製造、販売、コンサルティング



株式会社坂ノ途中
環境負荷の小さな農業に挑戦する新規就農者や若手農家と提携し、農産物の販売を行う野菜提案企業

これからの1000年を紡ぐ企業認定 検索



エシカル教育に興味・関心のある方へ

本事業は赤ちゃん・小学生・大学生と幅広い年齢層を対象とした、創造性の高いプログラム構成となっております。ベビーシッター以外は、お気軽に見学いただけるのでぜひお越しください。(申込不要)

申込方法

参加者(保護者含む)氏名(ふりがな)、年齢、学年、住所、ご連絡先を以下の申込先までご連絡ください

申込先: **京都いつでもコール**
(京都市市政情報総合案内コールセンター)

受付時間: 午前8時~午後9時(年中無休)

電話: 075-661-3755 FAX: 075-661-5855

※お電話・FAXはおかけ間違いにご注意ください。

HP: 送信フォームをご利用ください【京都いつでもコール】検索

京都いつでもコール 検索

抽選申込期間:

2/14(金)~3/9(月)

* 当選者のみ、ベ切後、早急に順次当選案内書の送付をいたします。
* 定員枠が残った際は、引き続き、京都市消費生活総合センター(075-256-1110)にて申込受付を行いますのでお問合わせください。



企業とともに拓く、エシカル世代のための想像力と創造力



3月22日(日)

会場: mumokuteki 3F ホール

参加費: **無料**

抽選申込期間:

2/14(金)~3/9(月)



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!



主催: 京都市 京都市
企画・運営: 公益財団法人京都高度技術研究所(京都市ソーシャルイノベーション研究所 [SILK])





たとえば、台所でコトコト煮込まれているクリームシチュー。その人参は、バターは、お肉は、お鍋は、コンソメは、だれがどのような想いでつくったものでしょうか。いつどんな景色のなかで育まれたものでしょうか。

SDGsの達成目標年2030年に向けて世界中の人々が努力している今だからこそ、2030年の先を生き延びる世代「エシカル世代」とともにそんな商品の先に広がる世界を探求してみたいと考えました。

お気に入りの洋服や、いつも食べている野菜や魚がわたしたちの手元に届くまでにはたくさんの人と自然の営みがつまっています。

「買い物の先に広がる世界、探求舎」は社会的課題に取り組む企業とともに、さまざまな物語を体験、想像力と創造力を拓く1日だけの学び舎です。未来の現役であるこどもたち、わかものたちの参加をお待ちしています。

10:00~11:30 / 受付 9:30

「もの」をめぐる世界の旅 ベイビーシアター

対象 3ヶ月~1歳半の赤ちゃん1名と保護者1名

定員
13組
(26名)

フェアトレードなどエシカルな企業でつくられた素材を舞台美術に取り入れ、1つの「もの」がどこで生まれ、どういうプロセスを経て自分の手元に届くのか表現した作品を上演します。赤ちゃんとお母さんやお父さんが一緒に物語の世界へ入っていくような参加体験型の演劇です。

※ 赤ちゃんの安全のため、対象年齢より上のお兄さん、お姉さんの参加はご遠慮ください。
※ 参加者以外の方の見学もお断りさせていただきます。



協力：IKEUCHI ORGANIC 株式会社、株式会社アラキ工務店、有限会社シサム工房



企画・製作：BEBERICA theatre company (ベベリカ)

「あかちゃんと一緒にせかいをつくる」をテーマに、乳幼児とおとなに向けたパフォーマンスを制作するシアターカンパニー。2016年、俳優・演劇教育者の弓井菜那を中心に結成。京都を拠点に活動する。これまでに、吉祥寺シアター、世田谷パブリックシアター、茨木クリエイティブセンターの主催プログラムで上演を行う。https://www.beberica.com

12:30~14:30 / 受付 12:00

発酵食堂カモシカの手前味噌ワークショップ

定員
13組
(26名)

対象 小学1~3年生1名と保護者1名

※ 昼食は各自でお済ませの上お越しください。

実はとっても簡単につくれるお味噌。豆の産地のことや発酵の物語、市販のお味噌の選び方などを教えてもらい、青大豆の倍麹味噌をみんなで仕込みます。とても旨味と甘味の高いお味噌が1ヶ月後に出来上がるかも♪まずは自分のココロとカラダに「ちゃんと美味しい、しみじみ美味しい」ものを取り入れてみましょう。



持ち物：エプロン、ハンカチ、お豆をつぶすマッシャー（持っている人のみ）

※ 参加者の小学生以下の兄弟姉妹等が同伴見学される場合は、安全のため、保護者のプログラム参加中、子どもだけでの見学とならないよう、必ず別の保護者の方の同伴をお願いします。

協力：発酵食堂カモシカ



関 恵（発酵食堂カモシカ代表取締役）

1977年京都府生まれ。外資系コンサルティング会社を経て、病院等医療機関のコンサルティングに従事。医療現場と子育ての経験から、健康の原点は予防=本質的な食=発酵食をベースにした伝統的和食にあることを実感。「命は命で元気になる」をコンセプトとした「発酵食堂カモシカ」を2014年嵯峨嵐山にオープン。発酵スイーツや発酵キットなどの商品も販売し、京都から世界に「発酵文化」を発信している。第12回文化ベンチャーコンピティション in Kyoto 最優秀賞受賞(2019年)https://kamoshika.kyoto.jp

15:00~18:00 / 受付 14:30

望む未来をつくる買い物、を発明する3時間

定員
60名

対象 中学生、高校生、大学生

自分が普段、どのようなお買い物をしているか思い出し、生産者や産地を想像しながら“未来をつくる買い物”について、グループワークを通して考えていきます。



協力：IKEUCHI ORGANIC 株式会社、株式会社坂ノ途中、有限会社シサム工房



講師：株式会社美京都

株式会社美京都(みやこ)2014年の設立から人材育成事業や観光事業、地方創生事業など、幅広く事業を展開し、SDGsモデル都市舞鶴市との連携協定や大阪市、京都市とともに、若者のスタートアッププログラムの開発・運営を行うなど、様々な若者支援に取り組んでいる。

会場アクセス

mumokuteki 3F ホール

京都市中京区式部町 261

市営地下鉄「京都市役所前駅」より徒歩10分

阪急「京都河原町駅」より徒歩10分

京阪「祇園四条駅」より徒歩15分

※会場にお越しの際は、公共交通機関をご利用ください。

