

関係者各位

2025年8月29日

未来的思考から
「都市と循環」を考える特別イベント
『都市と循環EX』を開催

10月9日(木)体験と交流をテーマに京都市と共催

2025年10月9日(木)京都市役所エリアにて、体験と交流をテーマにした特別版イベント「都市と循環EX」を開催いたします。Experiment(実験)、Exchange(交流)、Experience(体験)を意味する「EX」を冠した本イベントは、ミートアップやワークショップを中心とした内容です。今回は京都市との共催で、昭和2年築の京都市役所本庁舎のクラシックな建物も会場のひとつに。京都の地で、濃密な交流を通して、互いの関係がより発酵するような機会になればと考えています。



<https://cccf.jp/>

「都市と循環EX 2025」京都開催の目的

我々は2023年から京都で「都市と循環」を行ってきましたが、文字通り、都市と循環というテーマを考えると、京都という都市の磁力に動かされてきた部分がありました。京都市は直近25年間の都市方針を表した「京都市基本構想」(2001-2025)が一区切りとなり、次の25年に向けての京都基本構想(2026-2050)を準備中です。

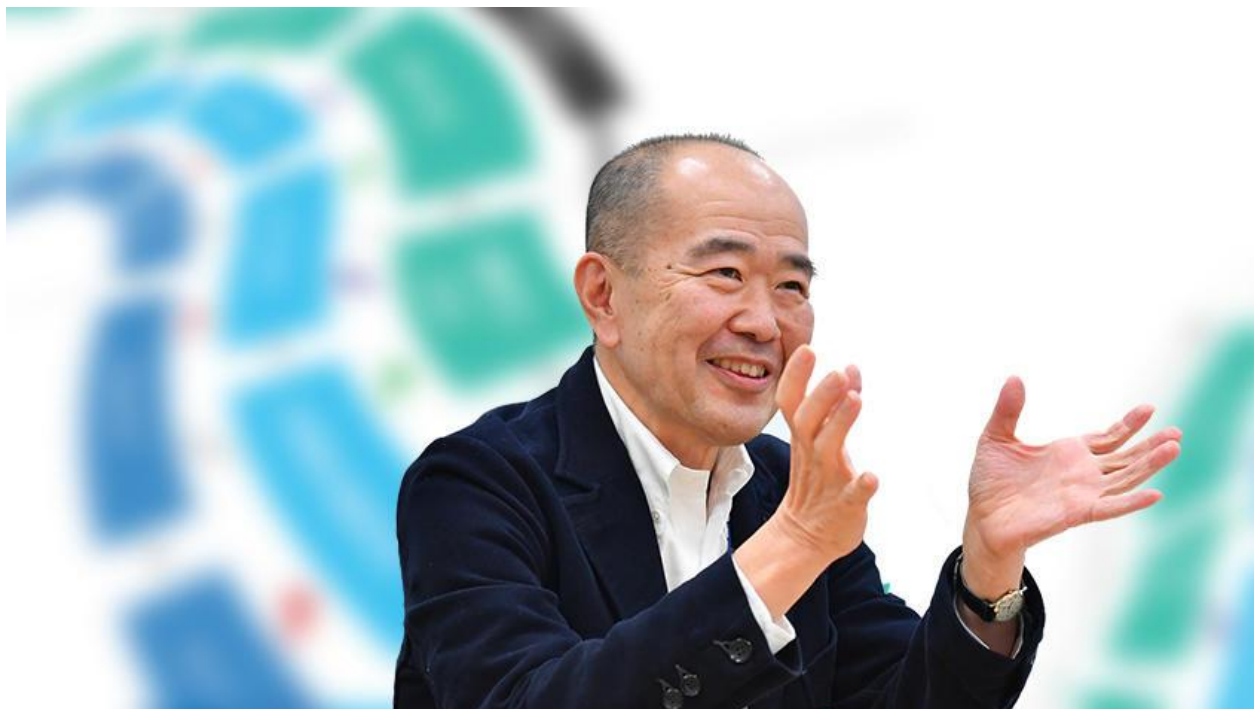
私たちは、「都市と循環」を通じて様々な分野のプロフェッショナルが語ってくれたこれからの状況へのヒントを、開催都市へ還元し、共同的に動いていければと考えています。また、京都市長の松井孝治さんにもご参加いただく予定です。

[「京都基本構想\(仮称\)」案HP](#)

プログラム概要

◆第1部「都市と循環」を未来思考から考えるトーク&ディスカッション

2024年の「都市と循環」では3日かけて様々な分野が接続され相互作用を生み出すことができました。今後の「都市と循環」の開催に向けて、昨年の内容に当日感じた未来的思考を盛り込み、アップデートすることが重要だと考えています。加えて、俯瞰的視点を持ち、今後のアクションにつなげていくための羅針盤も必要です。そこで今回のイベントでは、SINIC理論の研究を続けている株式会社ヒューマンルネッサンス研究所エグゼクティブ・フェロー、中間真一氏をお呼びしてトークセッションを行います。



株式会社ヒューマンルネッサンス研究所 エグゼクティブ・フェロー 中間真一氏

現在、EXPO2025大阪・関西万博が開催中ですが、遡ること半世紀以上、EXPO70大阪万博が行われていた会期中の1970年4月に、京都で第2回国際未来会議というイベントが世界の未来学者を集めて開催されました。そのときにオムロン創業者の立石一真氏が発表し注目を集めた未来予測モデルがSINIC理論です。それは、2005年からの最適化社会というカオス時代の到来を見事に予測し、2025年から始まる「自律社会」や、2033年からの「自然社会」といった今後の予測は、今年の「都市と循環」を通じて体感した社会の現在とこれからについてのイメージとも重なる部分が少なくありません。

本トークセッションは、我々「都市と循環」事務局も加わり、対話式で行う予定です。会場にお越しいただいた皆さんからも積極的に質問や意見をいただきながら、京都市長にもご参加いただき、これからの「都市と循環」を未来的思考で見出せればと考えています。

◆第2部「縮小する進化」について考える味噌づくりワークショップ

2024年の都市と循環にオンラインでご参画いただいたオランダのアーティスト、アルネ・ヘンドリックスさんを実際にお招きして「縮小する進化」を考える味噌づくりワークショップを行います。



この春にアルネさんと味噌づくりを行った際の様子

日本全体が人口減少時代を迎えるなか、「縮小しながら進化する」をテーマにアーティスト活動を行い、味噌が持つ可能性に着目し発信しているアルネさん。「動物性たんぱく質が主体の西洋的食生活になりどんどん人間は大きくなってきたが、植物性タンパク質が主体の生活になっていたら、小さいながらも力強い人間に進化できるのではないか」。今回は、アルネさんのレクチャーに加え、未来へのメッセージをこめた味噌づくりを参加者と一緒にを行います。

◆第3部「食と人の発酵」ご飯会・ミートアップ

夜は、「食と人の発酵」をテーマにした食事会を開きます。アルネさんの考えに刺激を受けて彼と一緒に始動した「米と味噌」プロジェクトのメンバーがこの春、万博の開幕にあわせて仕込んだ「オランダと日本のあわせ味噌」を開封。同じくアルネさんと一緒に苗づくりをして、発酵ぼかしで育てた新米によるごはん味噌料理を振る舞います。



また、ゼロウェイストなスーパーマーケット斗々屋による京都の地野菜を使った惣菜を楽しみ、代表の梅田温子さんには、ゴミを出さない惣菜の作り方を教えていただきます。その他、株式会社マガザン・岩崎達也さんが兵庫県三木市で始めた山田錦を巡るプロジェクト「心拍」が手掛けるクラフトサケや、レストランオーナー/ぶどう農家であるViva vin VIVANT宮本健司さんが育てたぶどうからつくられたナチュラルワインなども提供予定。いずれも、2024年の都市と循環にご参画いただいた皆さんです。

今回のEXでは対話を特に大切にしています。発酵とは微生物の働きを通じて有機物が変化・進化することですが、この場が触媒となり、そこから新たな関係性やプロジェクトが生まれるなど、“人の発酵”も起こると良いと考えています。

【タイムテーブル】

第1部 12:30-16:00

-オープニング

-京都市役所より京都市基本構想の紹介

-「都市と循環2024」振り返り

【レクチャー】「SINIC理論について」

登壇者：中間真一（ヒューマンルネッサンス研究所 エグゼクティブ・フェロー）

【トークセッション】「都市と循環」を未来思考から考える

登壇者：中間真一（ヒューマンルネッサンス研究所）、松井孝治（京都市長）

馬場正尊（東京R不動産）、安居昭博（『サーキュラーエコノミー実践』著者）他

第2部 16:30-18:00

【レクチャー&ワークショップ】

「縮小と進化」について考えるレクチャー & 味噌づくりワークショップ

登壇者：アルネ・ヘンドリックス（アーティスト）

第3部 19:00-21:00

【ミートアップ】

「食と人の発酵」ご飯会&ミートアップ

「米と味噌」による新米ご飯と味噌汁、「斗々屋」お惣菜、「心拍」によるクラフトサケ、
「Viva vin VIVANT」ナチュラルワインなど

「都市と循環EX 2025」開催概要

■開催日時 2025年10月9日(木) 12:30～(12:00開場)

■開催場所 京都・河原町御池エリア

第1部:京都市役所 正庁の間

第2部・第3部・京都信用金庫 QUESTION

■会場動員規模 100名程度

■チケット詳細

第1部 トークセッション＋第2部 味噌づくりワークショップ ￥6,000

第3部 ご飯会・ミートアップ(食事&ワンドリンク) ￥5,000

■チケットのお申し込みはこちら <https://cccfex2025.peatix.com>

■主催 「都市と循環」実行委員会(事務局 R不動産株式会社)

■共催 京都市



京都市
CITY OF KYOTO

■都市と循環オフィシャルサイト

<https://cccf.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/cccf_jp/

Facebook: <https://www.facebook.com/cccf.jp>

問い合わせ:

junkan@speac.co.jp

03-5988-7123(事務局 R不動産株式会社 担当:矢崎・後藤)