

(広報資料)

## スポーツ×まちづくり



京都市民の皆さん、  
8月26日は  
サンガスタジアムで  
応援をお願いします

令和5年8月10日  
スポーツを活かしたまちづくり  
推進庁内連携チーム

京都市文化市民局

〔担当 市民スポーツ振興室〕

TEL 075-222-3134

京都市環境政策局

〔担当 地球温暖化対策室〕

TEL 075-222-4555

京都市産業観光局

〔担当 クリエイティブ産業振興室〕

TEL 075-222-3337

### 京都サンガF.C. における京都市ホームタウンデーの開催について

8月26日(土)にサンガスタジアムで開催される「2023明治安田生命J1リーグ第25節京都サンガF.C. VS アビスパ福岡戦」は、「京都市ホームタウンデー」として開催されます。

当日は、京都市民の皆様が優待価格で観戦いただけるほか、使用済衣服の回収BOXを設置し、観戦に訪れた方から御家庭で不要になった衣服を回収し、地域内での循環を目指す取組を実施します。さらに「京都市清酒の普及の促進に関する条例(日本酒乾杯条例)」の10周年を記念したふるまい酒を実施しますので皆様、是非ともお越しください!!

### 記

#### 1 日時

令和5年8月26日(土)	午後4～7時	京都市PRブース出展
	午後7時	試合開始
	午後9時	試合終了

#### 2 場所

サンガスタジアムbyKYOCERA (〒621-0807 京都府亀岡市亀岡駅北1丁目8番地2)

※京都市PRブースはサンガスタジアム北側広場に出展

### 3 ホームタウンデーの実施内容

京都サンガF.C.では、京都府内18市町の「ホームタウン」をより身近に感じていただき、笑顔でいきいきと輝ける機会を創出するため、サンガスタジアム by KYOCERAで開催される「2023明治安田生命J1リーグ」及び「YBCルヴァンカップ」のホームゲームにおいて、TEAM京都コンソーシアムと共同で、順次各市町の「ホームタウンデー」を開催されています。

#### (1) 観戦料金の市民限定優待

専用HP（以下の二次元コード）から申し込むと、バック上層指定席・ホーム指定席・南上層自由席の料金が、市民限定で1割引になります。※8月12日（土）から販売開始、先着順。



#### (2) 京都市PRブースにおける取組

##### ア \ DO YOU KYOTO? 環境にいいこと、してみませんか? /

京都サンガF.C.は、京都市「DO YOU KYOTO?」大使として、「DO YOU KYOTO?（環境にいいことしていますか?）」を合言葉に環境にやさしい取組の輪を広げる活動をしていただいております。

当日は、使用済衣服の回収&循環プロジェクト「RELEASE⇔CATCH」の取組として、御家庭で不要になった衣服を回収します。今回は、スポーツ振興への寄与を目指し、特別にスポーツウェアとサッカー用品（※）専用の回収BOXも設置します。

併せて、「太陽光パネル共同購入事業」や「京都再エネクラブ」など、おトクに太陽光パネルを設置いただける取組の紹介も行います。

※ 回収対象となるサッカー用品は、レガース、サッカーボール（まだ使用できる状態のものに限る。再利用が困難な汚れやダメージがひどいものは回収対象外。）です。

<参考>

##### ○ 使用済衣服の回収&循環プロジェクト「RELEASE⇔CATCH」について

株式会社ヒューマンフォーラムが中心となり、御家庭で不要になった衣服の回収BOXを設置し、再利用可能な衣服を販売するなどして、市内で循環させるプラットフォームの創出を目指すプロジェクトです。

※ 当日回収する衣服の詳細については、下記HPにて御確認ください。

<https://release-catch.com/>



## イ 日本酒乾杯条例10周年記念 京都の日本酒のふるまい酒

京都酒造組合協力のもと、「京都酵母」を使用したお酒など、「京の都酒(みやこざけ)」に認定された日本酒のふるまい酒を行います。(先着100名、なくなり次第終了。)

### <参考1>京都市清酒の普及の促進に関する条例(日本酒乾杯条例)

京都是全国有数の清酒(日本酒)の産地です。その京都から清酒による乾杯の習慣を広めることにより、清酒の普及を通して日本人の和の暮らしを支えてきた様々な伝統産業の素晴らしさを見つめ直し、ひいては日本文化の理解の促進に寄与することを目的に、全国で初めて「京都市清酒の普及の促進に関する条例」を制定しました。

本条例は平成25年1月15日に施行され、令和5年1月で10周年を迎えました。

### <参考2>京都酵母

日本酒の香りや味の約6割は「酵母」という微生物によってつくられています。(地独)京都市産業技術研究所は、日本酒造りに使う5種類の「京都酵母」を独自に開発し、「吟醸」や「大吟醸」という米の精米歩合による「ランク」ではなく、「京都酵母」がつくる多様な香味の「スタイル」を楽しみながら、お気に入りの日本酒を選ぶという、日本酒の新しい価値を創出する取組を進めています。



### <参考3>京の都酒

日本酒乾杯条例10周年を記念し、令和5年1月に新たに京都酒造組合が企画したブランド。京都府産の米を100%使用している、京都市上京・左京・右京区の地下水を仕込み水に使用しているなど、所定の条件を満たす清酒の銘柄を認定しています。(令和5年7月末時点 16銘柄)