



# 創業・イノベーション拠点「淳風bizQ」が誕生 旧下京図書館がよみがえる

地域に長年親しまれ、平成13年7月に閉館した旧下京図書館。閉館以来20年近く使用されていなかったこの施設が「創業・イノベーション拠点」としてよみがえりました！

新しい拠点の名前は「淳風bizQ」。所在する淳風学区の名前にちなみ、「人情の厚い、美しい風俗や習慣を意味する熟語「淳風美俗」にかけ、ビジネスのbiz、飛躍的進歩(Quantum Leap)や探求(Quest)のQを組み合わせたものです。

図書館を改修して設けたオフィススペースには企業2社が入居するほか、隣接する元淳風小学校には「交流スペース」を設け、起業を目指す若者向けの教育講座やイノベーション創出に向けたワークショップを行います。

いずれも、今後2～3年をめどとした試験的な活用ですが、企業間はもちろん、地域の皆さまとの交流事業なども予定されています。「淳風bizQ」の新たな展開に、ご期待ください。



↓淳風bizQの外観



↑各企業のオフィス

入居された企業の方から、事業の内容や、地域住民との交流・連携に向けた抱負などをお聞きしました！



株式会社YOKOITO

デザイン責任者

三田地博史さん



YOKOITOは、2014年に3名の大学生(当時)により起業されたベンチャー企業で、3D技術を活用したモノのデザインや3Dプリンターといった新しいものづくり技術を世の中に広めたり、若手のデザイナーたちによる新しい技術や考え方によるものづくりなどを行っている会社です。

今回私たちが開設するのは、新しいものづくりを研究するための研究実験室で、壁の塗装や床上げ工事など、旧下京図書館をキレイに蘇らせるための内装工事も、自分たちで行いました。オープン後は、ここで研究している技術を活用した伝統産業など地域産業との連携や、地域イベントへの協力なども行っていきたいと考えています。

シンク・アンド・アフト株式会社

先端技術ビジネス創出部長

中峯良介さん



民間企業の社員の方々や行政職員の方々に向けて人材育成研修や組織開発のお手伝いをしていく会社です。キャンパスプラザ京都にある「京都市わかもの就職支援センター」の運営も行って、大学生の就職相談に乗ったり、社会人の方々のキャリア形成のお手伝いをしたりしています。

また、ラグビーに本気で打ち込んでいる大学生限定の就職支援サイトの運営を行うなど、様々な対象者のキャリア支援に取り組んでいます。

ここ淳風学区においては、地域を愛する皆様とご縁を大切にしながら、地域も会社も長続きするような事業を丁寧に行いたいと思っております。

産業観光局地域企業イノベーション推進室  
(☎222・3320)

## 区社協からの お知らせ

### 在宅生活の今、健康づくりのために！ ～「おうちでできる！シリーズ」を発行しました～

新型コロナウイルス感染症対策として、主に在宅で生活されている高齢者の健康づくりのために、下京区役所や下京区地域介護予防推進センター、下京区内地域包括支援センターと協働で「おうちでできる！シリーズ」を発行しています。ぜひ、ご自身やご家族で実践してみてください！チラシは、下京区社会福祉協議会、下京老人福祉センター、区役所2階26番窓口などで配布しています。

↓シリーズ①体操～下肢編～より、足首周りの体操を抜粋

#### ②足首周り

歩く、つま先を持ち上げる、  
地面を蹴る足首周りの筋肉



- 1 右膝を少し曲げ、かかとを着く。
- 2 つま先で円を描くように回す。
- 3 内回り、外回り両方行う。
- 4 左足も同様に行う。

ゆっくり大きく  
回しましょう

- 息をこらえない
- 使っている筋肉を意識して10回行う

チラシは区社協のホームページからもご覧いただけます



下京区社会福祉協議会 (☎361-1881)

## 親子でたのしむクッキングレシピ ～とうもろこしのお焼き～



おうち時間は、親子で一緒にクッキング！旬の野菜を使った簡単メニューです。おやつにもどうぞ！ベーコンやブラックペッパーを加えると、大人向けの味になります。

#### 【材料(6個分)】

- ・とうもろこし 1/4本 (缶詰の場合 大さじ5)
- ・枝豆(さやつき) 60g
- ・パプリカ 1/4個
- ・スライスチーズ 1枚
- ・薄力粉 大さじ2
- ・水 大さじ2
- ・サラダ油 適量
- ※好みでケチャップを添えてもよい



#### 【作り方】

- (1) とうもろこしはゆでて、実をそぎ落とす。
- (2) 枝豆はゆでて、さやから取り出す。
- (3) パプリカは種を取ってみじん切りにする。
- (4) ボウルに(1)～(3)と、薄力粉、水を入れて混ぜる。スライスチーズをちぎって入れ、混ぜ合わせる。
- (5) フライパンにサラダ油を熱し、(4)を大きめのスプーンですくって落として焼く。両面をきつね色になるまで焼き、好みでケチャップを添える。

調理時間 : 20分  
エネルギー : 44kcal  
食塩相当量 : 0.1g  
(栄養価は1個当たり)

#### 小さなお子さんからできる！ ★お手伝いポイント★

- ① 枝豆をさやから取り出す
- ② パプリカの種を取る
- ③ 混ぜる



ハムやウィンナーなどを合わせるのもおすすめ！ホットプレートを使って、一緒に焼いても楽しいですよ！



「京・食ねっと」には、京都市の管理栄養士が考案したレシピを多数掲載しています。おうち時間のクッキングにお役立てください！



健康長寿推進課健康長寿推進担当 (☎371-7292)