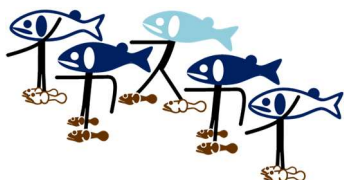


(お知らせ)



令和3年10月15日
京の川の恵みを活かす会
〔取次：京都市産業観光局農林振興室農林企画課〕
〔TEL：075-222-3351〕

川の恵みを活かすフォーラム ～京と浪速をつなぐ川の恵みを知る～

「京の川の恵みを活かす会」は、鴨川・桂川・宇治川・木津川を含む淀川流域で、天然アユなどの水産資源を保全することを目的として、魚道の設置や魚類の生息調査などの活動を行っています。

この度、“川の恵みを活かすためにできること”を参加者の皆様と共に考えるために、下記のとおりフォーラムを開催しますので、お知らせします。

フォーラム第1部は報告会、第2部は食味会です。食味会では、川の恵みであるアユやコイ等の水産資源を試食いただけます。美味しく学べる絶好の機会ですので、是非御参加ください。

記

1 日時

- <第1部> 令和3年10月24日(日)
午前10時～午後5時(雨天決行)
<第2部> 令和3年10月31日(日)
正午～午後4時(雨天決行)

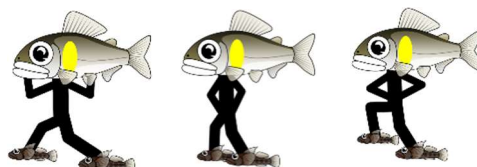


<丸太町橋下流に設置された魚道>

2 場所

- <第1部> 京都教育文化センター1階(103号室)
京都市左京区聖護院川原町4-13
京阪電車「神宮丸太町駅」5番口より徒歩3分
<第2部> 日野野外活動施設
京都市伏見区日野船尾2
京都市営地下鉄石田駅から徒歩22分
京阪バス「日野」または「日野誕生院」から徒歩10分

- ・駐車場の台数には限りがあります。
- ・できる限り公共交通機関でお越しください。



京の川の恵みを活かす会キャラクター「鮎がしら鮎っば」

裏面あり

3 内容

<第1部>川の恵みを活かす報告会 ～淀川の天然アユの謎～

- ・ 講演1「大阪ベイエリアから探る 天然アユの生きる道」
講師：中筋 祐司 (京都市産業観光局 京北・左京山間部農林業振興センター)
- ・ 講演2「淀川の天然アユの生まれ育ちを探る」
講師：瀬口 雄一 (京都大学大学院 工学研究科都市社会工学専攻)
- ・ 活動報告
国交省淀川河川事務所、(公財)河川財団近畿事務所、芥川・ひとと魚にやさしい川づくりネットワーク、摂南大学、やましる里山の会、京都大学、桂川流域ネットワーク、各漁業協同組合、京の川の恵みを活かす会

<第2部>川の恵みを活かす食味会 ～川と河口の味くらべ～

- ・ 川の食味×淀川河口の食味 (味くらべ)
 - ・ アユ (鮎) の塩焼き
 - ・ コイ (鯉) の造り・甘露煮
 - ・ ベッコウシジミ (蜆) 汁
 - ・ 天然ウナギ (鰻) の蒲焼き
 - ・ ビワマスの造り
 - ・ おにぎり、お茶の配布



食味会の
会場は
屋外です。

※ 新型コロナウイルス感染防止の観点から、時間帯ごとに参加者を制限させていただきます。

4 参加方法

- (1) 参加費 第1部は無料、第2部は3,000円
- (2) 申込み FAXまたはEメールで、イベント名、氏名、住所、電話番号、参加人数を御記入のうえ、以下の申込先までお知らせください。
- (3) 申込先 FAX:京都市産業観光局農林振興室農林企画課 075-221-1253
E-mail:活かす会事務局 ikasukai.all@gmail.com
- (4) 定員 第1部 50名 (別途YouTubeにて配信予定)
第2部 80名

※ 第1部のみ、第2部のみでの参加も可能です。

※ 第1部のオンライン受講を希望される方は、当日配信するアドレスをお知らせするため、10月22日(金)午後5時までにEメールでお申し込みください。

※ 定員がございますので、参加者は必ず事前にお申し込みください。(先着順)

5 新型コロナウイルス感染予防対策について

- (1) 受付時に検温・手指の消毒を行います。発熱・呼吸器症状等のある方は、参加を御遠慮ください。
- (2) 会場内では必ずマスクを着用の上、手指消毒、咳エチケットの順守をお願いします。
- (3) 参加者同士の交流は最小限としていただき、食事中の会話は御遠慮ください。

6 本件に関する問い合わせ先

京都市産業観光局農林振興室農林企画課 TEL:075-222-3351