

令和 6 年 10 月 18 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 第一部報告会と第二部食味会の開催

「京の川の恵みを活かす会」は、鴨川・桂川・宇治川・木津川・淀川河口域を含む流域で、天然アユなどの自然の恵みを豊かにし活用していくことを目的として、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、“京の川と大阪湾を恵みでつなごう”をテーマに、フォーラムを開催します。

1 日時

川の恵みを活かすフォーラム

<第1部>

京の川と大阪湾を恵みでつなぐ報告会

令和6年10月27日(日)

午前10時～午後5時(雨天決行)

<第2部>

京の川と大阪湾を恵みでつなぐ食味会

令和6年11月4日(月・祝)

午後0時半～午後4時(雨天決行)



<三条大橋下流に設置された魚道>

2 場所

<第1部> 京都大学防災研究所宇治川オープンラボラトリー

本館1Fセミナー室

京都市伏見区横大路下三栖東ノ口

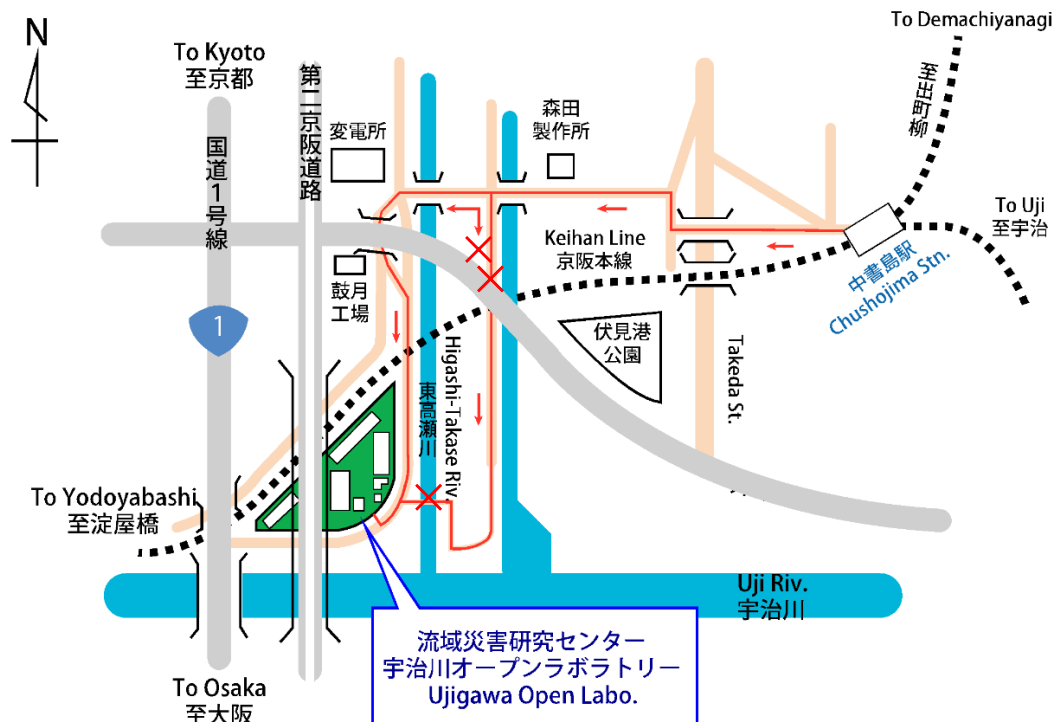
京阪電車「中書島」より徒歩15～20分 駐車場あり

<第2部> 京都大学防災研究所宇治川オープンラボラトリー 中庭

同上



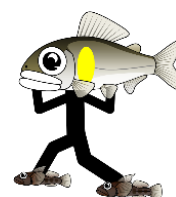
食味会の
会場は
屋外です。



3 内容（予定）

フォーラム＜第1部＞京の川と大阪湾を恵みでつなぐ報告会

- ・講演「サツキマス・山川海で生きる その悲劇と希望
～長く暑い夏を生き延びるための条件～」
講師：新村 安雄（リバーリバイバル研究所・サツキマス研究会）
- ・活動報告
建設技術研究所
芥川・ひとと魚にやさしい川づくりネットワーク
京の川の恵みを活かす会
やましる里山の会
MBS 毎日放送
河川財団近畿事務所
京都大学、摂南大学、知能情報システム
淀川流域漁業協同組合、大阪市漁業協同組合
海遊館、なにわエコ会議、京都聖母学院小学校ほか



京の川の恵みを活かす会キャラクター
「鮎がしら鮎っぱ」



フォーラム＜第2部＞京の川と大阪湾を恵みでつなぐ食味会

- ・川魚の味くらべ
 - ・各地の天然アユ塩焼き・甘露煮
 - ・ビワマス造り・ウグイ塩焼き
 - ・鯉造り・鯉こく・ニゴイ料理
 - ・淀川河口産天然ウナギ蒲焼き
 - ・鴨川ナマズ蒲焼き・各種潮汁
 - ・締めは鴨川産ごり茶漬け



ゴリ茶漬け（鴨川産）



ゴリの佃煮（鴨川産）

※ 参加者はMy箸 My皿 Myコップを持参の上、
ゴミや食べ残しは各自でお持ち帰りください

4 参加方法

- (1) 参加費 フォーラム第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) 申込締切 第1部 10月25日(金) 午後4時
 第2部 11月 1日(金) 午後4時
- (5) 定 員 川の恵みを活かすフォーラム
 第1部 70名
 第2部 100名

※ 一部のみの参加も可能です。

※ 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 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