

< 報道発表資料 >

令和7年6月3日
京の川の恵みを活かす会
京都市産業観光局農林振興室

川と海と魚のフォーラムの開催

京都市を含め、学識者、漁協、市民が連携する「京の川の恵みを活かす会（略称：活かす会）」では、京都の食の文化を支える天然アユなどが生息、生育、繁殖する豊かな川の環境づくりに取り組んでいます。

この度、「淀川河口域を考える会（略称：考える会）」と合同で、川と海と魚のフォーラムを開催します。本フォーラムでは、京の川と淀川河口域とのつながりの中で、魚類、エビ・カニ類、貝類などが賑わう豊かな漁場環境（生物多様性の賑わいを謳歌する海・浜・川）となるよう、その方法について、みんなで学びます。お誘い合わせの上、奮ってご参加ください。

【概要】

- 日 時 令和7年6月14日（土）午後1時～午後5時
- 場 所 海遊館ホール（大阪市港区海岸通1-1-10
大阪メトロ中央線 大阪港駅1番出口より徒歩約5分）
- 内 容 13:00-13:10 はじめに
13:10-13:30 潜水調査で明らかにする鴨川の魚類分布
13:30-13:50 アユ釣り漁師の楽しみ方
13:50-14:10 アユの壁問題を解決に導く魚道と滞標
14:10-14:30 生き物にとっての干潟の重要性と伝えるテレビの果たす役割
14:30-14:40 休憩
14:40-15:00 海遊館の環境学習プログラムについて
15:00-15:20 淀川河口域～淀川八珍を育み、川と海をつなぐ場所～
15:20-15:40 大阪らしい「魚の美味しい食べ方」
15:40-16:00 道頓堀川ニホンウナギ初確認顛末記
16:00-16:10 休憩
16:10-16:30 淀川天然うなぎのブランド化
16:30-17:00 総括
- 参加費 無料
- 申 込 不要
- 主 催 京の川の恵みを活かす会、淀川河口域を考える会
- 協 力 海遊館

COME BACK AYU



<お問合せ先>

京都市産業観光局農林振興室

TEL : 075-222-3351

京の川の恵みを活かす会（事務局：岩田）

TEL : 090-1151-7447

E-mail : ikasukai.all@gmail.com