

< 報道発表資料 >

令和 8 年 1 0 月 9 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

京の川の恵みを活かすフォーラムの開催

「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、“淀川水系の海産天然鮎再生に向けて”をテーマに、フォーラムを開催します。

【第 1 部 報告会概要】

- 日 時 令和 8 年 1 0 月 1 8 日（日）1 0 時～1 7 時
- 場 所 京都大学防災研究所宇治川オープンラボラトリー本館 1 F セミナー室
（〒612-8235 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 1 5 ～2 0 分 駐車場あり）
- 内 容 << 活動報告 >>
 - ・株式会社建設技術研究所、株式会社建設環境研究所
 - ・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
 - ・株式会社知能情報システム
 - ・公益財団法人河川財団近畿事務所
 - ・摂南大学、京都大学
 - ・淀川流域漁業協同組合、大阪市漁業協同組合ほか<< ポスター展示、竹蛇籠実物展示 >>
 - ・やましろ里山の会
 - ・京都大学
- 定 員 7 0 名
- 参加費 無料

【第 2 部 食味会概要】

- 日 時 令和 8 年 1 0 月 2 5 日（日）1 1 時～1 6 時
- 場 所 京都大学防災研究所宇治川オープンラボラトリー中庭
（〒612-8235 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 1 5 ～2 0 分 駐車場あり）
- 内 容 琵琶湖や淀川汽水域を含む川の恵みの食味を体験する
 - ・各地の天然アユ塩焼き、甘露煮
 - ・ビワマス造り、ウグイ、ハス塩焼き
 - ・鯉造り、鯉こく、ニゴイ料理

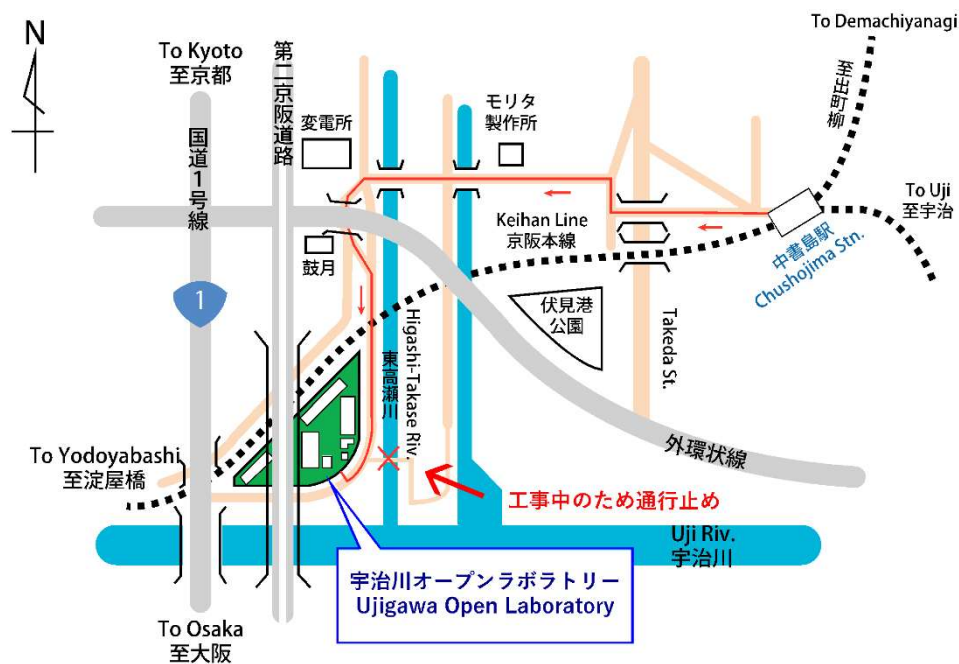
- ・淀川河口産天然ウナギ蒲焼き
- ・鴨川産ナマズ蒲焼き、各種潮汁

- 定員 100名
- 参加費 3,000円



【共通】

- 申込 活かす会事務局 (ikasukai.all@gmail.com) にメールもしくは京都市産業観光局農林振興室 (075-221-1253) にFAXしてください。
記載内容：第1部または第2部、氏名、住所、電話番号、参加人数
※定員がありますので、参加者は必ず事前にお申し込みください。(先着順)
※〆切：開催日の前金曜日16時
- 主催 京の川の恵みを活かす会



<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