

第6回 川の恵みを活かすフォーラム (201611012 案)

第1日目 報告討論会：平成28年10月15日(土) 13:00~17:30

テーマ：「活かす会の活動成果：川の恵みは増やせたか？活かしたか？」

会場：京都大学宇治川オープンラボラトリー新館セミナー室

次第

- 司会：谷口順彦（活かす会副代表，淀川河川レンジャー）
- 13:00-13:05 挨拶：中川 一（京都大学防災研究所教授）
- 13:05-13:10 挨拶：井谷匡志（京都府農林水産部水産課課長）
- 13:10-13:20 趣旨説明：竹門康弘（活かす会代表，京都大学防災研究所准教授）
- 13:20-13:35 報告1：淀川大堰・毛馬水門のアユ遡上：
岡崎慎一（国交省淀川河川事務所河川環境課課長）
- 13:35-13:50 報告2：毛馬水門におけるアユのくみ上げ放流について：
井谷匡志（京都府農林水産部水産課課長）
- 13:50-14:05 報告3：芥川におけるアユの遡上調査報告：
竹内佑汰・山田萌奈・石田裕子（摂南大学，芥川倶楽部）
- 14:05-14:20 報告4：桂川のアユ等の遡上と恵みの現状：磯部和雄（保津川漁協組合長）
サイフォン式魚道について：澤井健二（桂川流域ネットワーク代表）
- 14:20-14:35 報告5：木津川のアユ等の遡上と恵みの現状：谷口順彦（淀川河川レンジャー）
伝統漁法オトシガワ漁の伝承者柴垣治男さんを偲んで：北原一平（ウォルトン社記者）
- 14:35-14:45 休憩
- 14:45-15:00 報告6：鴨川今井堰のアユ等の遡上状況：桂 利三（京淀川漁協組合長）
集計結果と例年との比較：竹門康弘（活かす会代表）
- 15:00-15:15 報告7：鴨川三条，丸太町，荒神口魚道とアユ等の遡上状況：
中筋祐司（活かす会サポーター，京都市）
賀茂川のアユ漁の現状：澤 健次（賀茂川漁協組合長）
- 15:15-15:30 報告8：鴨川の生息場類型と魚類分布：横田康平（京都大学農学研究科博士課程）
- 15:30-15:40 報告9：鴨川の夏場の高水温が魚類に与えた影響：藤林幸次（京淀川漁協組合員）
- 15:40-15:45 報告10：鴨川におけるサツキマス等の遡上状況：藤林幸次（京淀川漁協組合員）
- 15:45-15:55 報告11：木津川における竹蛇籠水制設置の取り組みから1年
小林慧人（木津川グループ河川レンジャー）
- 15:55-16:10 報告12：韓国緑色清州協議会交流報告：岩田明久（京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 教授）
- 16:10-16:20 休憩
- 16:20-16:30 総括：川の恵みを活かす活動の成果と課題：竹門康弘（活かす会代表）
- 16:30-16:50 話題提供：猪名川の歴史から学べること：森下郁子（淡水生物研究所）
- 16:50-17:20 討論：「淀川水系の川の恵みを底上げするための行動計画」
ファシリテーター：竹門康弘（活かす会代表）
課題整理：川の縦断（堰やダム）・横断（水田・用排水路を含めて）・垂直（地下水や伏流水）連続性，河床地形，水質，ゴミ，水温，土砂，流量など
実効性のある活動方針の選定
- 17:20-17:25 講評：川那部浩哉（活かす会顧問）
- 17:25-17:30 挨拶：岡崎慎一（国交省淀川河川事務所河川環境課課長）

参加費：無料

参加申込み：15日報告討論会参加希望・参加者全員の氏名・所属団体名と明記の上、京の川の恵みを活かす会事務局宛 E-mail ikasukai.all@gmail.com にお申し込みください。
なお、会場と食材準備の都合上、先着120名で締め切らせていただきます。

第2日目 食味調査会：平成28年10月16日（日）11:00～17:00

テーマ「川酒菜料理と食味の体験」

会場：京都大学宇治川オープンラボラトリー屋外中庭

次第

司会：塩田豊（活かす会サポーター, 京都市）

11:00-11:05 始めの挨拶：中川 一（京都大学防災研究所教授）

11:05-11:10 挨拶：木戸俊康（京都市産業観光局農林振興室室長）

11:10-11:30 趣旨説明：藤掛 進（川魚文化再興プロジェクト代表、活かす会副代表）

11:30-11:50 【川魚文化の料理教室1】 鮎ゴルゴンゾーラ春巻き、鮎カツ、鮎オイル漬けなど
川魚レシピ紹介：安場晶子（辻調理技術研究所日本料理助教授）
山根 猛（琵琶湖未来研究所）

11:50-12:00 休憩

12:00-13:30 【川魚文化の料理教室2】 アユの炭火焼実習

アユの串打ち・焼き方の指導：安場晶子（辻調理技術研究所日本料理助教授）

炭の火起こし・火加減の指導：菌田登（桂川流域ネットワーク）

食材報告：鴨川・北山～若狭のアユ：澤 健次（賀茂川漁協組合長）

保津川のアユ：磯部和雄（保津川漁協組合長）

桂川のアユ：桂利三（京淀川漁協組合長）

木津川のアユ：谷口順彦（淀川河川レンジャー）

猪名川のアユ：森下郁子（淡水生物研究所）（代理：竹門康弘）

天竜川の養殖アユ：竹門康弘（活かす会代表）、ほか

13:30-15:00 【川魚文化の料理教室3】 ニジマス・ナマズの炭火焼・ビワマスのルイベ
コイの刺身と鯉こくなど

ニジマスの釣り方・調理の指導：多賀紀文（日本釣り技術振興評議会副支部長）

ナマズの照り焼き指導：石黒美江（キッチン ISHIGURO 店主）

食材報告：賀茂川のコイ・ナマズ：澤 健次（賀茂川漁協組合長）

琵琶湖のビワマス漁：藤林幸次（京淀川漁協組合員）

15:00-16:40 討論「川酒菜料理の発展と可能性を求めて」（40-50分程度を目安にして）

ファシリテーター：藤掛 進（川魚文化再興プロジェクト代表、活かす会副代表）

課題整理：食の安全, 天然ものの旨味の価値, 失われた伝統の復活,
新規創造の可能性, 地域性の認識と発現など

16:40-16:45 講評：川那部浩哉（活かす会顧問）

16:45-16:50 挨拶：矢野則弘（国交省淀川河川事務所副所長）

16:50-16:55 終り挨拶：竹門康弘（活かす会代表）

17:00-後片付け+順次解散

参加費：2,000円（食材経費実費）

持参品のお願い：飲み物はお茶とソフトドリンクの提供をします。

アルコールは持ち込み可としますので、必要な方はご持参ください。

麦酒は当日会場にて購入可能です

参加申し込み：参加希望者は、16日食味調査会参加希望と明記の上、

参加者全員の氏名、所属団体名を下記宛にお申し込みください。

なお、会場と食材準備の都合上、先着120名で締め切らせていただきます。

申し込み宛先：京の川の恵みを活かす会事務局宛 E-mail ikasukai.all@gmail.com

- 主 催：京の川の恵みを活かす会
川魚文化再興プロジェクト
- 共 催：桂川流域ネットワーク
芥川・ひとと魚にやさしい川づくりネットワーク（愛称：芥川倶楽部）
- 後 援：国土交通省近畿地方整備局淀川河川事務所，
京都大学防災研究所オープンラボラトリー
- 協 力：賀茂川漁業協同組合，京淀川漁業協同組合，保津川漁業協同組合，
木津川漁業協同組合、天竜川漁業協同組合，摂南大学エコシビル部，
京都大学防災研究所水資源環境研究センター社会・生態環境研究領域
やましろ里山の会，大阪府水生生物センター，（社）淡水生物研究所，
韓国緑色清州市協議会
- 対 象：各会の会員，サポーター，一般市民，行政担当者など 120 名（上限）