

第4回 川の恵みを活かすフォーラム



宇治丸



鮎の塩焼き



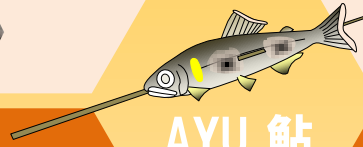
驚知らず



鮎の茶漬

川の食味体験会

～川の恵みの味くらべ～



AYU 鮎

先着100名



京の川の恵みを活かす会

日時 平成26年10月19日(日)
13:00～16:30

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
京都市伏見区横大路下三栖東ノ口
http://www.dpri.kyoto-u.ac.jp/web_j/contents/uhl_map.pdf

内容

食味の体験

アユの部 (アユの串刺し, 塩振り, 炭焼きの実践)
その他 ハエ (オイカワ)・ゴリ (ヨシノボリ)・ウナギ, ナマズ, コイ, ニゴイの部

食味の講評

賀茂川漁業協同組合 代表理事組合長 澤 健次
京淀川漁業協同組合 代表理事組合長 桂 利三
保津川漁業協同組合 専務理事 磯部和雄 ほか

参加

参加費：2,000円 (食材及びお茶代)

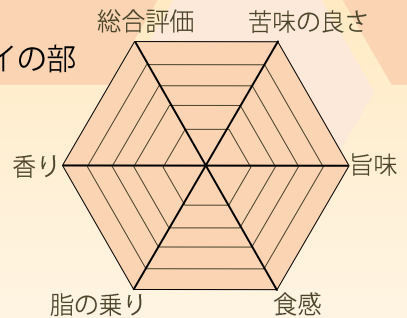
※ アルコールが必要な方は各自ご持参ください。

申込み：氏名, 所属団体, 連絡先を明記の上, FAX又はE-mailで活かす会事務局へお申し込みください。

締切日：平成26年10月15日

※ 食材準備の都合上, 先着100名で締め切らせていただきます。

* 10:00から同場所新館セミナー室において, 講演会「淀川アユの見聞」が開催(無料)されます。



主催 活かす会 (略称: 活かす会)
※活かす会は, 学識者, 漁協 (賀茂川, 京淀川, 保津川), 市民団体 (桂川流域ネットワーク 他), 行政 (京都府, 京都市) などの協働組織です。

共催 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宇治川オープンラボラトリー

協力 宇治川漁業協同組合, 木津川漁業協同組合, 美山漁業協同組合, 天竜川漁業協同組合, 大阪府立環境農林水産総合研究所水生生物センター

問合せ先 活かす会事務局 (NPO 法人森林再生支援センター内)

TEL/FAX: 075-432-0026 E-mail: ikasukai.all@gmail.com URL: <http://ikasukai.web.fc2.com/>



京阪電車中書島駅より徒歩15分
国道1号線横大路交差点を東へ 高瀬川沿いに南進
大型車は国道1号線大阪方面南下 宇治川大橋手前左