

令和元年度 京の川の恵みを活かす会 事業実施報告書

【やるぞ内水面事業として実施された活動報告】

1 川魚を増やすための対策

◎川の恵みの食味体験会を開催

日 時：令和元年 11 月 2 日（土） 10:00～17:00

場 所：京都大学防災研究所 宇治川オープンラボラトリー 新館セミナー室・中庭

参加者：109 名

内 容：セミナー室において食材に関する説明や会の取り組みの紹介を行った後、鴨川で釣り上げたコイのさばき方の講習会やさばいたコイを使って鯉こくを作る実演も行った。さらにアユの串打ちを実演し、参加者自らが串を打って炭焼きをした。そのほか、アユ、コイ、ゴリ、ビワマス、オイカワ等川の食材や、ウナギやベッコウシジミなど大阪市漁協協力から提供いただいた河口域の食材を試食しながら、川の恵みを活かす方途について意見交換を行った。



◎川魚を増やすためのアンケートの検討会

日 時：令和2年1月13日（日） 17:00～20:30

場 所：京都市役所産業観光局会議室

参加者：10名

内 容：関係する4漁協（賀茂川、保津川、京淀川、宇治川）の代表者の参加のもと幹事会を開催し、全漁協組合員ならびに遊魚者に川魚を増やすための対策を募るアンケートについて検討し、文章を作成してきた。

2 伝統的川魚文化の発掘

◎伝統食「睨み鮎料理教室」を開催

日 時：令和元年12月21日（土） 13:00～15:00

場 所：鶴ノ口氏宅（京都府久我郡市伏見区）

参加者：9名

内 容：巨椋池地区の伝統的川魚料理である「睨み鮎」の調理会を行ってきた。その後は本モロコの天ぷら、本モロコに甘露煮、モロコの巻き寿司の試食をしながら、なぜ川魚を食べることがこんなになくなってしまったのかということについて活発に意見交換が行われた。



◎川の恵みを活かす食味体験会を開催

日 時：令和元年 11月2日（土） 10:00～17:00

場 所：京都大学防災研究所 宇治川オープンラボラトリー 新館セミナー室・中庭

参加者：109名

内 容：セミナー室に川魚のおいしさを引き出すための新たな調理法の紹介や開発食品の展示、試食を行った。また鴨川で釣り上げたコイのさばき方の講習会やさばいたコイを使って鯉こくを作る実演も行った。さらにアユの串打ちを実演し、参加者自らが串を打って炭焼きをして、川の恵みの活かす食味の体験をした。

- | | |
|-------------------|------------------|
| 加工品の調理指導（鮎の佃煮） | ：石黒美江 |
| 加工品の調理指導（鮎のディップ） | ：山根 猛氏 |
| 加工品の用途提案（鮎のオイル漬け） | ：御室律子氏 |
| 加工品の用途提案（ニゴイのすり身） | ：川端佐織氏 |
| 加工品の用途提案（ニゴイのすり身） | ：鱒坂美智子氏（試食品作成のみ） |



◎ 京の伝統食フォーラム及び伝統食展示会

日 時：令和元年12月22日（日） 13:00～16:00

場 所：京都大学北部校舎

参加者：12名

内 容：伝統食展示会では主催者の方から、川の恵みを活かす会の試作品を発表してきた。また講師の石黒さんには、イサザ豆を作っていただき、展示しました。試食会では懐かしい味に感激だとか、こんなに美味しいとは思わなかったなどの意見も出され、改めて京都での淡水魚に人気が高いことを実感した。



◎ 「漁業協同組合釣り場利用アンケート」の実施

日 時：令和2年2月5日～3月中旬

場 所：賀茂川漁業協同組合、保津川漁業協同組合、京淀川漁業共同組合、宇治川漁業協同組合の事務所

参加者：全4漁協（賀茂川漁業協同組合、保津川漁業協同組合、京淀川漁業共同組合、宇治川漁業協同組合）の組合員ならびに釣り人

内 容：各漁協組合員あるいは遊漁者を対象に、川漁の現状、漁獲物の利用の方法と利用の現状、川魚の伝統的な調理法や保全方法、川魚を増やすための対策などを募るアンケート（各漁協とも8ページ）を作成・印刷し、2-3月にアンケートを実施した

3 地域固有の川魚食文化の創造

◎川の恵みを活かす食味体験会を開催

日 時：令和元年11月2日（土） 10:00～17:00

場 所：京都大学防災研究所 宇治川オープンラボラトリー 新館セミナー室・中庭

参加者：109名

内 容：川の恵みを活かす食味体験会を開催し、鮎ミソ、ゴリの洋風パテ、ニゴイのせんべいの展示試食を行った。また、ゴリの佃煮の調理実演も開催した。



◎ 「川の恵みを活かすレシピ集制作配布」



4 川魚の魅力発信の場の形成

◎ 川の恵みを活かす会のマスコットキャラクターコンテストの開催

日 時：令和元年11月2日（土） 10:00～17:00

場 所：京都大学防災研究所 宇治川オープンラボラトリー 新館セミナー室・中庭

参加者：109名

内 容：川の恵みを活かす食味会の会場でマスコットキャラクターのコンテストを行ってきた。

◎ 商店街イベントでの「川遊び教室の開催」

日 時：令和2年2月15日（土） 14:00～15:00 16:00～17:00

場 所：京都市伏見区納屋町コミュニティホール

参加者：13名

内 容：地元商店街の「おこたで爛波あ〜い」というイベントで川遊び教室と称してアユ釣りりと投網教室を開催した。竿につけたアユルアーをタモ網に取り込んだり、投網を投げる体験をしてもらい川遊びの楽しさを知ってもらう機会を作った。



◎ 商店街イベントでの「鮎三昧」の紹介

日 時：令和2年2月15日（土） 17:00～21:00

場 所：京都市伏見区納屋町商店街アーケード

参加者：多数名

内 容：地元商店街の「おこたで爛波あ〜い」というイベントで鮎を3種類の方法で調理した料理の販売を行ってきた。



◎ リーフレット「川魚とるふやすたべる」ならびに報告書「川酒菜其四」の編集・発行
令和2年2月に一般向けに川魚の魅力を知ってもらうためのリーフレット「川魚 とる
ふやすたべる」を編集印刷した。また、「川酒菜 其四」の編集・出版を行い、4漁業協
同組合とキッチン石黒に設置配布した（2月20日出版）。

■活かす会 各種会合等

総会	平成31年4月25日（木） 13:00~17:00 於：キャンパスプラザ 第一会議室（15名）
役員会（第1回）	平成31年4月17日（水） 17:00~21:00 於：京都市役所産業観光局 会議室（9名）
役員会（第2回）	令和元年7月17日（金） 17:30~21:00 於：京都市役所産業観光局 会議室（12名）
役員会（第3回）	令和元年9月26日（木） 17:00~20:30 於：京都市役所産業観光局 会議室（9名）
サポーター会議	令和元年5月15日（水） 16:00~18:00 於：京都市役所産業観光局 会議室（10名）