

2025
6/14
(土)
13:00-17:00

川と海と魚のフォーラム

海遊館 ホール

大阪メトロ 中央線 大阪港駅（海遊館前）
1番出口より徒歩約5分



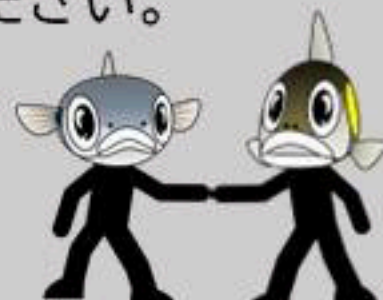
主催
淀川河口域を考える会
×
京の川の恵みを活かす会
協力
海遊館

参加無料
申込不要

プログラムは裏面のとおり

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（生物多様性を謳歌できる海・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。



海遊館
大阪・関西万博：夢洲

大阪湾

大阪

京都
桂川 鴨川

宇治川

木津川

問合せ：淀川河口域を考える会（略称：考える会）
事務局 TEL:090-1824-9848
問合せ：京の川の恵みを活かす会（略称：活かす会）
事務局 TEL:090-1151-7447
E-mail:ikasukai.all@gmail.com
京都市産業観光局農林振興室
TEL:075-222-3351

※考える会と活かす会は、漁場生産力・水産多面的機能の強化に資する活動に取り組んでいます。

13:00-13:10 川と海と魚のフォーラム ※①～⑨ 報告15分 質疑4分
はじめに

淀川河口域を考える会代表 北村英一郎（大阪市漁業協同組合代表理事組合長）



13:10-13:30

①潜水調査で明らかにする鴨川の魚類分布

京の川の恵みを活かす会幹事 横田 康平

都市の河川にも様々な魚が見られます。京都市内を流れる鴨川に生息する魚の種類や分布について、2011年より継続している潜水調査の結果に基づいて報告します。

13:30-13:50

②アユ釣り漁師の楽しみ方

京の川の恵みを活かす会幹事 澤 健次（賀茂川漁業協同組合代表理事組合長）

アユの縄張り意識を利用する日本の伝統釣法友釣り、その極意や楽しさを、京都 鴨川アユ釣り漁師の経験からお伝えします。



13:50-14:10

③アユの壁問題を解決に導く魚道と滞標

京の川の恵みを活かす会副代表 中筋 祐司

鴨川の落差工だけでなく、大阪ベイエリアの直立護岸もまたアユにとっては壁問題でした。そこに滞標が航路を示せば、アユ仔稚魚を育む、自然共生のシンボルマークにもなりそうです。

14:10-14:30

④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

MBSお魚博士 尾寄 豪

アユなどの回遊魚にとって干潟が必要であることを、さかなクンが小学生に教える特番を放送。後日、共演した小学生が自ら深く干潟について調べ、プレゼンを行った事例を紹介します。



14:40-15:00

⑤海遊館の環境学習プログラムについて

株式会社海遊館 飼育展示部 普及交流チーム 南 セリ菜

海遊館は地元の中高生の環境学習支援として環境学習プログラムを実施しています。大阪湾湾奥部のさまざまな生態系や保全について、体験しながら学ぶ1年間の活動内容を紹介します。

15:00-15:20

⑥淀川河口域 ～淀川八珍を育み、川と海をつなぐ場所～

大阪府立環境農林水産総合研究所 水産研究部 海域環境グループリーダー 大美 博昭

ウナギ、ハゼ、ボラ、アユ、キビレ、シジミ・・・淀川八珍になくはない場所、そして川と海とをつなぐ場所、それが淀川河口域です。ここにやってくる生き物について紹介します。



15:20-15:40

⑦大阪らしい「魚の美味しい食べ方」

浪速魚菜の会代表 笹井 良隆

大阪人は魚が大好き。大阪湾で多く獲れる季節の魚を、昔の大阪の人たちはどのようにして美味しく食べていたのか。スーパーで目にするそんな魚の食文化にまつわる楽しく面白いお話＆食べ方を紹介します。

15:40-16:00

⑧道頓堀川ニホンウナギ初確認顛末記

大阪府立環境農林水産総合研究所 企画部 企画グループ 主任研究員 山本 義彦

大阪一の繁華街ミナミを流れる道頓堀川には、ニホンウナギが生息しています。ニホンウナギを公式に初確認するまでの道のりや、どこから来たのかを調べた結果を紹介いたします。



16:10-16:30

⑨淀川天然うなぎのブランド化

淀川河口域を考える会 畑中 啓吾（大阪市漁業協同組合総務次長）

栄養分豊富で稚魚がたくさんいる淀川河口域で獲れる、あっさりとしたあぶら、焼くと皮がパリッとした美味しい天然うなぎのブランド化について紹介します。

16:30-17:00

総括

京の川の恵みを活かす会代表 竹門 康弘（大阪公立大学国際基幹教育機構客員研究員）

