

東日本大震災で被災された皆さまに
心よりお見舞い申し上げます。
当会も復興に向けての支援を行ってまいります。

大阪湾再生市民プロジェクト よみがえれ! 大阪の森・川・海



第8回 一人で、ペアで、親子で…大集合 淀川で“しじみ”獲り



2011年6月19日(日)

10:00~15:00 小雨決行、荒天中止
(荒天の場合は6月26日(日)に順延)

大阪のシンボルでもある淀川。この川が美しくなることは大阪市民のみならず、近畿の環境を考える人にとっての願いでもありました。そこでここ数年、EM (effective micro-organisms = 有用微生物群) を混ぜたダンゴ(元氣玉)の投入を続け、また河川の浄化に大きな役割を果たしてくれるしじみを繁殖させてきました。今回はその成果をみんなで確認していただくとともに、さらに美しくするためのダンゴ投入を行ないます。そして、自然の素晴らしさをしじみ獲りで感じていただき、大いに楽しんでいただきます!!

獲るのは、
このしじみ



【なにわべっこうしじみ】

しじみは、毎年4月初め頃から5月初め頃まで毒素を持つ植物プランクトンが増加し、それを餌としてしまうため、貝毒を持ってしまうのですが、例年5月中旬頃には毒はどんどん消滅していき、梅雨に入る頃にはすっかり安全な状態になっています。淀川のしじみは、「なにわべっこうしじみ」と名付けられた、色も真っ黒でなく、上品なべっ甲色をしています。また6月から8月が旬、つまり今がいちばんおいしい季節です!

たこ飯、
しじみ汁付き

お申し込みは裏面に記入のうえFAXにてお送り下さい。
参加料が淀川の浄化に役立っています!

参加料:前売り大人1,000円、小人500円
:当 日大人1,500円、小人800円

大人は
中学生以上、
幼児無料
※保険代含む

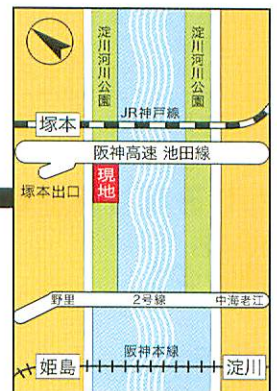
※おにぎり、飲料水、シート、(※天候により雨具)等々をご持参の上、軽装でご来場下さい。

たこ飯、しじみ汁も 食べられるよ!

会場

〈JR神戸線〉
JR塚本駅から
徒歩8分の
新淀川河川敷

駐車場はご用意できませんので、
電車でお越し下さい。



- 後 援:大阪府 大阪市(申請中・順不同)
協 賛:(株)EM生活、EM研究機構、U-net (順不同)
協 力:大阪府漁業協同組合連合会、(株)EM生活、EM研究機構、(有)岩佐商店、(株)大源味噌、中尾酒造(株)、
(株)ホワイトマックス、中之島まつり実行委員会、はい兄弟 (順不同)
主 催:よみがえれ森・川・海大阪実行委員会(愛称:ちゃぶ台会議)、
(NPO)大環境協議会、EMボカシネットワーク大阪、(特活)関西ナショナル・トラスト協会、
(社)ホワイトネット未来号、環境レスキュー・オーサカ、皆と取り組む食品の安全と品質を考える会、
あくあ☆りぶら、よみがえれ!かんきょう (順不同)
協力団体:花だんごネットワーク、ボランティアサークルピープル、グリーンボランティア、
はーとtoはーと、大阪メチャハッピー祭、シティズンホームライフ協会、アースウォッチング界、
ボランティアサークル老大大東部フレンド、東大阪市民環境会議、天の川を清流にする会 (順不同)

塚本淀川河川敷に集合!

淀川クリーンアップ大会

しじみ獲りの前に淀川に感謝を込めて!

おにぎり・
お水付き

6月11日(土)10:00~12:00

◎小雨決行 ◎JR塚本駅、徒歩約8分(表面の地図参照)

◎内容:河川敷の草刈り、ゴミ拾い ◎参加料:無料 準備する物:飲み物、軍手、タオルなど

【EMとは?】

EMとは、有用微生物群(Effective Micro-Organisms)の略で、人間にとってよい働きをする乳酸菌や酵母、光合成細菌など自然界に存在する微生物を複合培養したものです。EMは世界55ヶ国で製造されており、環境や農業など様々な分野で問題解決に役立っています。(※)

現在、淀川、神崎川で行なっている活動は、大阪市漁業協同組合が、化学的に処理された死んだ水ではなく、海や川の生き物による安全な、自然の理に適った方法で生態系を元に戻し、漁場を守り、きれいな海を次世代に残すという大きな目的のためにはEMの活用が有効と考え、大阪湾が元気になるよう、EM土団子に「元気玉」、EM活性液に「元気液」と名付けました。底質のヘドロの分解には「元気玉」が、水質の浄化には「元気液」が働き、悪臭の緩和、ヘドロ、污泥の分解、水質改善、生態系の回復に効果があらわれ、今日の淀川のべっこうしじみの復活を見ました。

(※EM研究機構のHPより)



たこ飯付き
(先着500名様)

とっても美味しいたこ飯! 材料も厳選しました!!

しじみ獲りの会場ではこれも食べられるよ!

- ☆たこ—泉州産の“泉だこ”を使用。大阪湾には餌であるエビやカニが豊富なため、やわらかくて風味豊かな良質なたこが育ちます。この“泉だこ”と名付けられた絶品のマダコを堪能して下さい。
- ☆お米—味と健康と環境にこだわったEM美味米を使用しています。EMを利用した栽培で大地を健康にし、豊かな生態系が蘇った田んぼで育った、滋味あふれる秋田県産あきたこまち等です。
- ☆醤油—滋賀・琵琶湖に注ぐ比良山系の伏流水を使用した近江高島の老舗醤油蔵・岩佐商店、マルイ醤油の逸品「再仕込み醤油」を使用。三年熟成のまろみをお楽しみ下さい。
- ☆お酒—中尾酒造は、地元・茨木で三島雄町という酒好適米を農家の方と提携して復活させ、それを使って酒造りを行なっている酒蔵です。田植えや稲刈りなどは市民も体験できます。

また、しじみ汁では、

☆しじみ—もちろん、淀川産の“なにわべっこうしじみ”です!

☆味 噌—大源味噌は大阪・日本橋で、創業(文政6年=1823年)から現在に至るまで、材料にこだわりを持ち続ける、180余年の歴史を有する老舗です。数ある商品群から今回は赤だし味噌を提供いただきました。

■上記協力一覧

- 大阪府漁業協同組合連合会 大阪府岸和田市地蔵浜町11-1 TEL:0724-22-4763 <http://www.osakagyoren.or.jp>
- 株式会社EM生活 名古屋市東区葵3-24-2 TEL:052-934-0637 <http://www.em-sogonet.co.jp>
- 有限会社岩佐商店 滋賀県高島市安曇川町西万木142 TEL:0740-32-0020 <http://www.marui-shoyu.jp>
- 中尾酒造株式会社 茨木市宿久庄5丁目32-12 TEL:072-643-2226 <http://bongu.jugem.jp>
- 株式会社大源味噌 大阪市中央区日本橋2-5-6 TEL:06-6641-5463 <http://www.daigen-miso.com>

しじみ獲り参加申込書 送信先FAX:06-6788-5718(EMボカシネットワーク大阪 岸隆美宛)

氏名
グループ名

住所

参加人数

人

TEL