

第12回 淀川で“しじみ”獲り

地曳き網体験

一人で、ペアで、親子で…大集合

2015年6月14日(日)

10:00~14:00 小雨決行、荒天中止
(荒天の場合は6月28日(日)に順延)

獲るのは、このしじみ



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

【なにわべっこしじみ】

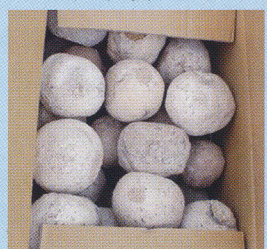
しじみは、毎年4月初め頃から5月初め頃まで毒素を持つ植物プランクトンが増加し、それを餌としてしまうため、貝毒を持ってしまいますが、例年5月中旬頃には毒はほとんど消滅していき、梅雨に入る頃にはすっかり安全な状態になっています。淀川のしじみは、「なにわべっこしじみ」と名付けられた、色も真っ黒でなく、上品なべっ甲色をしています。また6月から8月が旬、つまり今がいちばんおいしい季節です!

※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。

▶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!

大阪のシンボルでもある淀川。この「淀川でしじみ獲り」はお陰さまで11周年を迎えることができました。今日まで11年。私たちは有用微生物群 (EM) により川や海の栄養を補う、淀川浄化活動に取り組んできました。この活動を通して、足が抜けないほどのヘドロが、生態系豊かな土壌に変化しているのを実感してきました。大切なのは、未来へつなげていくため、毎日の生活の中からできることを一人一人が実践すること。しじみが元気に育つ、おいしい豊かな川によみがえるよう願って、しじみ獲りは、もちろん、EM元気玉作りや元気玉投入、河川敷清掃など川への恩返しをしながら、淀川の自然を思いっきりお楽しみください!!

元気玉を会場で、みんなで作ります。乾燥させた後にみんなで淀川に投げ入れます。



環境活動を楽しく学べる紙芝居!



志村先生による紙芝居『わたら淀川うなぎとべっこしじみ!知ってまっか?』を上演します!

たこ飯、しじみ汁も食べられるよ! (先着500名)

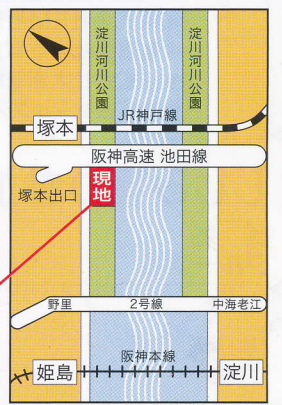
◆オプション・クルージングツアー

船の上からしじみ漁を見学・体験できます(約20分)。大人1,000円、小人500円、幼児無料

後援:大阪府 大阪市(申請中・順不同)
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、(有)岩佐商店、(株)大源味噌、(株)ホワイトマックス、中之島まつり実行委員会、天神祭美化委員会ダストバスターズ、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)、大阪府漁業協同組合、NPO大海環境協議会、EMポ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、あくあ☆りぶら、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、NPOよみがえれ!かんきょう、(株)マックスファーム、(株)カネオキ機械 (順不同)
参加団体: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堺、ボランティアサークル老東部フレンド、東大阪市環境会議、天の川を清流にする会 (順不同)

会場は「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。



塚本淀川河川敷に集合!

淀川クリーンアップ大会

EM米の
手作りおにぎりも
あるよ!

しじみ獲りの前に淀川に感謝を込めて!
5月30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
- ◎参加は自由です。当日現地に集合して下さい。

[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。(※)

2011、3.11の東日本大震災と福島原発事故以来、EMの活躍度が一挙にアップしました。気仙沼では津波による瓦礫やし尿処理にEM100万トン作戦が功を奏し異臭対策だけでなく衛生環境の改善に寄与し、また大船渡市や陸前高田市では1万5000トンの冷凍海産物の埋設処理だけでなく、発酵堆肥に作り替えるという快挙を成し遂げました。福島では放射能汚染対策にEMは大活躍です。飯館村のストロベリー農園の2万ベクレル以上の土壌汚染を(1/4)以下に改善し、EM散布の土壌で栽培された農産物は放射能不検出(1ベクレル以下)というのも少数ではありません。海外ではタイの水害にEM団子・EM活性液が大活躍、政府・国軍をあげてEMに取り組んで成果を上げています。(※)

(※EM研究機構・EM生活の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。
- ☆難波ねぎ(大阪の伝統野菜)—上田隆祥さん提供。

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、190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 大阪府岸和田市地藏浜町11-1 TEL:0724-22-4763 <http://www.osakagyoren.or.jp>
- 株式会社EM生活 名古屋市名東区極楽5-148 TEL:052-709-7600 <http://www.em-seikatsu.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>
- 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>
- 株式会社マックスファーム 滋賀県甲賀市信楽町神山1328 TEL:0748-82-8016 <http://maxfarm.co.jp>

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

TEL

参加人数 大人 人、小人 人、(6歳未満) 人

オプション申込みクルージングツアー

する

しない

大人 人、小人 人、(6歳未満) 人