

# 第13回 淀川で“しじみ”獲り

## 2016年7月3日(日) 一人で、ペアで、親子で!

10:00~14:00 小雨決行、荒天中止  
(荒天の場合は7月17日(日)に順延)

地曳き網体験



【なにわべっこうしじみ】

獲るのは、このしじみ  
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、貝毒を持っています。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、「なにわべっこうしじみ」と名付けられた、色も真っ黒でなく、上品なべっこう甲色をしています。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!



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(5歳以下) ※保険代含む

※用具の貸し出し等はございませんので、各自に必要な物をお持ちください。  
▶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」も13回目。私たちは1年を通じて、有用微生物群(EM)で、自然の理にかなった浄化活動に取り組んでいます。その結果、復活した『べっこうしじみ』を地域の小学生やより多くの人たちに、実際に川辺でしじみを獲ること、味わうこと、浄化のための元気玉つくりや元気玉投入を体験する場としてこのイベントを開催しています。私たちの大事な子供たちや地球の未来のために、みんなで一緒に楽しみながら出来る環境浄化!!淀川の自然を思い切り楽しんで、川の生き物たちが元気に育つ豊かな淀川にしましょう。

元気玉を会場で、みんなで作ります。当日は乾燥させたものを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!

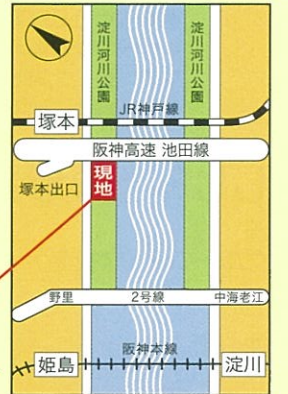


志村先生による紙芝居「わたら淀川うなぎとべっこうしじみ!知ってまっか?」を上演します!

## たこ飯、しじみ汁も食べられるよ!(先着500名)

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)、  
大阪市漁業協同組合、NPO大海環境協議会、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、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)力ナオカ機材 (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、東大阪市民環境会議、  
天の川を清流にする会 (順不同)  
協賛:(株)EM生活、EM研究機構、認定NPO地球環境共生ネットワーク (順不同)  
協力:大阪府漁業協同組合連合会、(有)若佐商店、(株)大源味噌、(株)ホワイトマックス、(株)エコピーション、はい兄弟 (順不同)  
後援:大阪府 大阪市(順不同)

◆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(5歳以下)



会場は(JR神戸線)  
JR塚本駅から  
徒歩8分の  
新淀川河川敷  
駐車場を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!

## 淀川グリーンアップ大会

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!

6月25日(土)10:00~12:00

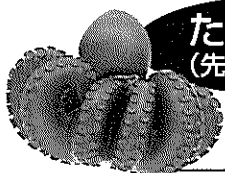
- ◎小雨決行 ◎JR塚本駅、徒歩約8分(表面の地図参照)
- ◎内容:河川敷の草刈り、ゴミ拾い ◎参加料:無料 準備する物:飲み物、軍手、タオルなど
- ◎参加は自由です。当日現地に集合して下さい。

### 「地域に広がる、おいしい淀川づくり!!」

淀川のしじみが復活して、なにわの料理人・上野修三さんが、ある有名産地のしじみと、「どっちがおいしい?」と、アンケートをとった結果、軍配が上がったのは、淀川のしじみだったと「なにわ食放談」で書かれています。かつて、太閤さんの時代、徳川家康さんにしじみの佃煮を献上したところ、あまりのおいしさに、後日、佃村の人たちを江戸に呼び、つくだ煮をつくらせたところが佃島。大阪に佃、東京に佃島と地名のある由来です。

イベント当日のしじみ汁の薬味の難波ねぎ、葱の代名詞「鴨難波」の名前の由来ともなっていますが、葉が柔らかく葉折れしやすいのとぬめりがたっぷりあって刻みにくいので、市場から姿を消していましたが、そのおいしい葱を上田隆祥さんが自家用栽培されているものです。難波あたりで栽培されていた葱が、京都の九条葱、東京の千住葱のルーツだそうです。

勿論、淀川のうなぎも絶品です。豊かな水がなにわのおいしいもんを育てます。みんなでおいしい大阪つくろ!! クリーン作戦も、ぜひ来てください。



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 TEL0748-82-8016 <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(学校名)

住所

TEL

参加人数 大人 人、小人 人、(5歳以下) 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、(5歳以下) 人