



児島湖流域エコウェブ主催  
岡山市共同主催・岡大環境理工学部（実践型環境教育）共催

### 児島湖流域フォーラム パート 26

## 「自然の恵みをテーマに児島湖流域の未来を考える」 ～ばら寿司を食べながら生態系サービスを考えよう～

#### 開催趣旨

私達にとって重要な食料や水は「自然の恵み」によって支えられており、また、美しい自然の中で得られる感動、文化・芸術も自然の恵みによってもたらされています。

児島湖流域は、古代から、吉備文化の中心地域として栄えてきた地域ですが、これも流域の自然の恵みの賜物です。しかし、私達の活動は自然の恵みを忘れがちになっています。「自然の恵み」の価値を再認識し、次世代に引き継いでいく取組を強化しなければなりません。

そこで、私たちの暮らしを支える「自然の恵み」について、岡山の代表的郷土料理「ばら寿司」を食べながら、児島湖流域との関わりから、今後の児島湖流域の未来、生物多様性の保全のあり方について考えてみませんか？ 今回は「岡山市生物多様性地域戦略策定」に係るタウンミーティングとしても位置づけています。ご家族お揃いで、お誘いあわせの上、奮ってご参加下さい。

#### 日時・場所

開催日時：平成28年12月4日（日）12：00～16：30

開催場所：ウェルポートなださき

岡山県岡山市南区片岡159-1（開催場所位置図は裏面をご覧ください）

TEL 086-363-5001、FAX 086-363-5011

JR宇野線 片岡駅より徒歩5分

#### プログラム

9：30～11：30 児島湖及び流域における水質調査終了後に会場へ移動

12：00～13：20 ばら寿司試食会（ウェルポートなださき）

~~~~~ 休 憩（13：20～13：30）~~~~~

13：30～13：35 開会あいさつ 児島湖流域エコウェブ会長

13：35～14：35 話題提供

「岡山伝統料理 ばら寿司について」 秋山 京子氏（灘崎学区栄養改善協議会会長）

「これは使える!! ばら寿司にもおすすめ♪ 児島湖流域の豊かな食材」

三宅 八重子氏（野菜ソムリエ、フリーアナウンサー）

「地産地消による地域活性化」

橋本 一也氏

（中国四国農政局 経営・事業支援部地域食品課長）

「岡山市生物多様性地域戦略について」 岡山市環境局環境保全課

~~~~~ 休 憩（14：35～14：45）~~~~~

14：45～15：45 ワークショップ

15：45～16：25 発表・全体討議・提言・講評

16：25～16：30 閉会あいさつ 児島湖流域エコウェブ副会長

（申込み・お問合せ先）児島湖流域エコウェブ事務局

〒700-0952 岡山市北区平田123-103（大倉）

Mail : [kaiin@kojimako-eco.net](mailto:kaiin@kojimako-eco.net)

ホームページ : <http://www.kojimako-eco.net/>

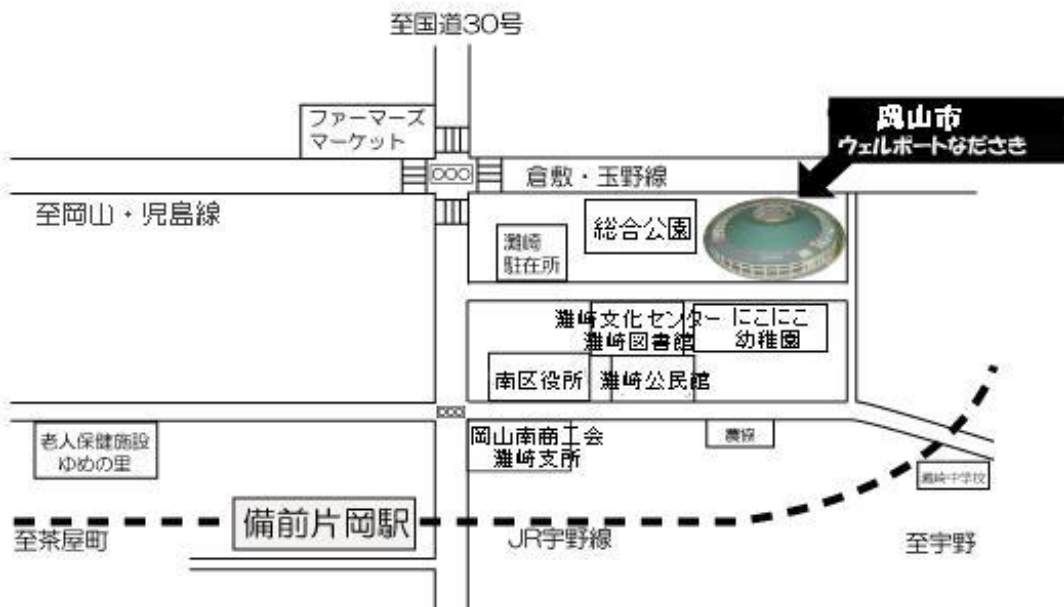
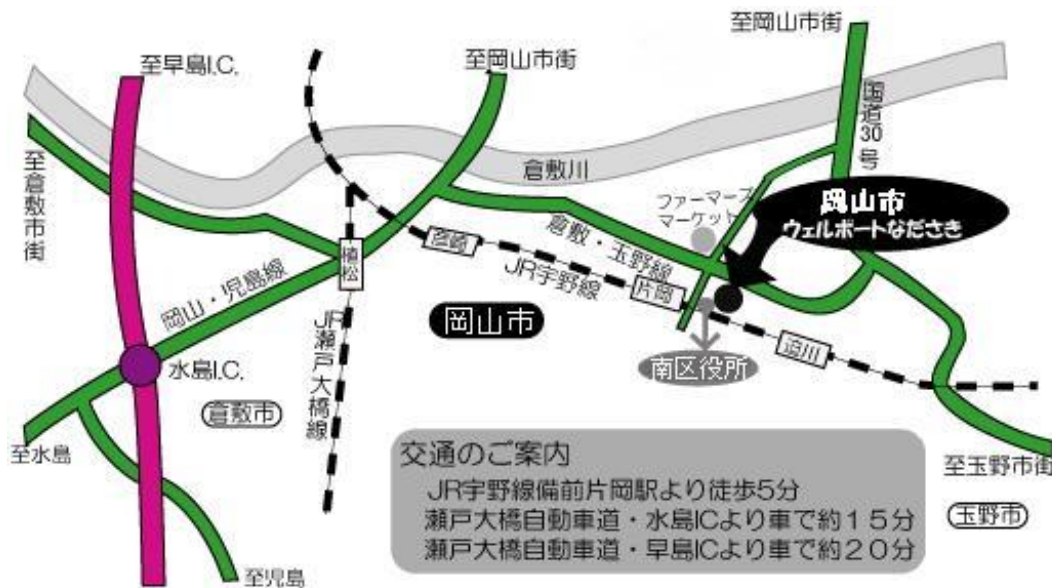
午前中に恒例の水質調査を実施します。参加ご希望は下記までご連絡ください。

FAX & TEL : 086-251-8870（岡山大学 沖） Mail : [yokooki@cc.okayama-u.ac.jp](mailto:yokooki@cc.okayama-u.ac.jp)

## <開催場所位置図>

[http://www.okayama-fureai.or.jp/sitetop1/welport/welport\\_frame.html](http://www.okayama-fureai.or.jp/sitetop1/welport/welport_frame.html) 参照

## ウェルポートなださきまでの交通アクセス



(できるだけ、公共交通機関をお使いください)