

天橋立の内海阿蘇海は、堆積するへどろにより遊泳できない、魚が棲めない海になっています。



美味しい野菜を食べて

美しい阿蘇海を！

生ごみ堆肥で

さつまいもを育てよう！

主催：認定NPO法人 ブルーシー阿蘇



苗植え体験



ちーびと(ガイド) 永久 徹

- 10:00～ 岩滝口駅前集合  
生ごみ処理法の見学  
野菜畑の見学  
さつまいもの苗植え体験
- 12:00～ 「エコの環」野菜のランチ  
(地産地消の店“すゝ菜”)
- 13:00～ 交流タイム

日時：平成27年5月30日(土)  
10:00～14:00

集合場所：岩滝口駅前  
参加費：2,000円  
(ガイド料・ランチ代・保険料など)

定員：10名  
申込方法：裏面の参加申込書で Fax/Tel または  
[toyomi55@beige.ocn.ne.jp](mailto:toyomi55@beige.ocn.ne.jp) メール

申込締切：5月29日(金)  
(定員になり次第締切)

その他：小雨決行します



阿蘇海のへどろと合成可能なゼオライト



ゼオライトを使った生ごみの発酵分解(宮津方式)



生ごみ堆肥

生ごみ

露地栽培



ビタミン・ミネラル豊富な野菜の販売



無化学肥料・無農薬・無畜糞堆肥の野菜栽培

高齢者による安心・安全で美味しい「エコの環」野菜を地域に届け、健康づくりのサポートをします。  
ゼオライトは将来的に阿蘇海のへどろから合成し、環境修復につなげます。

※京都府では、新しい仕事や働き方で継続的な地域づくりを目指す取り組み「京都地域力ビジネス(愛称:京都市ちーびず)」を応援しています。ちーたび(地元ガイドの交流まちあるき)、ちーびずマルシェ(交流共同販売会)、ちーびず女子のイチオシカフェ(交流カフェ)は、各地のちーびずを応援する民間と京都府との協働事業です。

<問い合わせ先: 京都府地域力ビジネス課(京都府ソーシャル・ビジネスセンター) 電話075-414-4865>



## 阿蘇海

阿蘇海は天橋立の内海で、面積約5平方キロメートル、最大水深13メートル、海岸線延長16キロメートルの海です。かつては地元の民謡『溝尻大漁節』に「溝尻よいところ 文珠さんの沖で 金の鯛がいな 大漁だ」と唄われるほど、金樽鯛を中心とした豊饒の海でした。しかし昭和40年代から富栄養化が急速に進み水質が悪化、いまでは水面から4メートル以深は無酸素ないし貧酸素といわれ、漁獲量も貝類以外はほとんどゼロに等しい状況にあります。これは閉鎖性の海のため大量のへどろが堆積し、それが水環境を悪くしているからです。

阿蘇海はまた、シベリアなどから渡ってくる水鳥たちの越冬地としても重要な場所です。毎年、十数種類のカモ類が2,000～3,000羽確認され、京都府下最大の越冬地になっています。京都府の準絶滅危惧種であるコハクチョウの飛来地、同じく絶滅危惧種のミサゴの生息地としても知られています。

## 参加申込書

TEL / FAX : 0772-46-4943 認定NPO法人ブルーシー阿蘇 松森宛

ふりがな		年齢	男・女
氏名			
住所			
連絡先	電話	Eメール	
同伴者氏名		年齢	男・女
食物アレルギーのある方はご記入下さい			

### 【個人情報について】

ご記入いただきました個人情報は、本イベントの運営のほか、今後開催するイベント情報等のご案内のために利用させていただく場合がございます。

上記目的以外で許可なく第三者への提供はいたしません。