

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！

生ごみ堆肥で育てた

# さつまいもを掘って ヘルシー料理を作ろう！



地産地消の店“すゞ菜”の女将(右側)と  
さつまいものお菓子(イメージ)

- 9:30～ 岩滝口駅前集合
- さつまいも掘りの体験
- 11:00～ “すゞ菜”の女将と一緒に
- さつまいも料理とお菓子づくり
- 12:00～ 会食
- 13:00～ 交流タイム

日 時：平成27年10月31日(土)  
9:30～14:00

集合場所：岩滝口駅前

参加費：1,500円(京都ちーたび応援券使用可)  
(ガイド料・料理材料費・保険代など)

定員：8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) へメール

申込締切：10月30日(金) (定員になり次第締切)

その他：いも掘りのできる服装でご参加下さい  
雨天の場合は一部変更します

主催：認定NPO法人 ブルーシー阿蘇



阿蘇海のへどろと  
合成可能なゼオライト



天然ゼオライトを使った  
生ごみの発酵分解  
(宮津方式)



生ごみ



発酵肥料



露地栽培



ビタミン・ミネラル豊富な  
野菜の訪問販売



野菜の栽培  
(無化学肥料・無農薬・無畜糞堆肥)

高齢者が作る安心・安全で美味しい「エコの環」野菜を地域に届け、健康づくりをサポートします。

ゼオライトは発酵促進に最適な粘土で、将来阿蘇海のへどろから合成し、その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「京都地域カビジネス(京都ちーたび)」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)は、各地のちーたび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：京都府地域カビジネス課(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。