

川の再生交流会のご案内

～アユがすむ川づくりを学ぶ～

新年の顔合わせを兼ねて、埼玉県の恒例行事である「川の再生交流会」に参加し、川の再生を目指すため、共に学び地域の水環境について考えてみませんか？
また、会員の皆様との交流を深めるため、是非ご参加ください。



日時：平成26年1月13日（祝）

熊谷市役所出発 午前 8：00

開催場所 **さいたま市民会館うらわ**
【所在地】さいたま市浦和区仲町2-10-22



概要 **「川の再生交流会」**
～ 全ての川を清流に 川の国埼玉 ～

すべての川でアユが釣れ、食べられるように平成24年度川の再生交流会知事あいさつより地域の水辺環境をきれいにする、地域の水辺を活かしたまちづくりを目指して様々な川の再生活動を行う。

〈午前の部〉

- 9：30 受付開始
- 10：00 開会宣言
- 10：10 川の国応援団の活動報告
- 10：35 川の国応援団美化活動団体感謝状贈呈式（休憩）
- 10：55 川の国応援団ガンバロウ宣言
- 11：10 川の再生活動事例などの発表
- 12：00 午前の部閉会

川の再生のポイント

- ・多自然川づくり
- ・親水機能を持った護岸や遊歩道の整備
- ・川を活用したイベントの開催
- ・地域イベントに合わせた護岸の整備
- ・水質浄化のための導水や家庭の生活排水対策
- ・河床に埋積したヘドロのしゅんせつ
- ・川の再生交流会や出前講座の開催
- ・水すまじクラブやサポーターなど地域住民による活動

昼食 会場内で昼食

〈午後の部〉

- 13：00～15：00 分科会（休憩）
- 15：20 各分科会代表者発表（※ホール）
- 16：00 閉会

夕食 **「うなぎ小島屋」での懇親会**
【所在地】さいたま市南区大字太田窪2166
【電話】048-882-1382



「うなぎ小島屋」の紹介

南浦和駅近くにある、老舗鰻店。
小島屋から見晴らす田園と沼地は、昔は行楽地として多くの人々が来訪。明治時代後期、沼畔に居を構えていた小嶋家が、沼で獲った鰻を供したところ評判となり、川魚料理店が誕生しました。5代目の正行が守り続ける味は、甘辛いタレを使い、備長炭でパリッと香ばしく焼き上げた大ぶりの蒲焼。広大な庭を眺める日本家屋には、座敷席と10の個室があり、日常から仏事まで幅広く利用されています。

浦和のうなぎ

生まれ年(約)1700年満300歳



熊谷市役所到着 午後 8：00

川の再生交流会のご案内 ～アユがすむ川づくりを学ぶ～

会員の親睦と環境学習

集合時間 AM 7:45 (出発 8:00)
集合場所 熊谷市役所駐車場 よりバスで現地に向かいます。
参加費 5,000円 (昼食・夕食代を含む)
参加募集人数 20名

申し込みは、電話・FAX・メールで受付しています。

※午後の分科会について、第1・第2希望を記入ください。

申込締切 12月16日(月) 16:00

氏名	住所	連絡先	分科会No	
			第1	第2

エコネットくまがや事務局
(朝倉)

TEL 048-537-1200

FAX 048-536-3166

メール info@ecokuma.com

＜川の再生交流会 分科会の内容＞

- 第1 * 始めの一步
- 第2 * アユがすむ川づくり
- 第3 * 水質改善、排水対策、浄化槽
- 第4 * 都市排水路の川づくり
- 第5 * 多自然の川づくり
- 第6 * にぎわいの川づくり
- 第7 * 環境学習

※希望通りにならない場合もありますので予めご了承ください。