



多様なパートナーシップによる
新たな連携・協働
事務局 ネイチャーおおさか

具材
タコ、ネギ、天かす(アブラヤシなど)、
紅ショウガ(ショウガ・梅など)など

調味料
鰹節(鰹、カビ)、
青ノリ(アオサ)、
ソース(トマト、リンゴ、ニンジン、
タマネギ、サトウキビ、
トウモロコシなど)など



醤油
大豆、小麦、麹菌、
乳酸菌、酵母など

生地
小麦粉、鶏卵、山芋、
鰹や昆布のだしなど

醸造酢
イネ、酵母、酢酸菌など

ソースの香辛料
コショウなど

私たちの暮らしと 生物多様性の関わり

大阪名物「たこ焼き」は、「世界の生物多様性の恵み」なくして、食べることはできません。タコはモロッコやモーリタニアなどから、小麦はアメリカ、カナダ、オーストラリアなどから輸入されています。

第2回

生きもん、ええもん、うまいもん 賑やかなまち大阪の生物多様性を考えよう

2020年度 第2回 生物多様性の保全に向けたネットワーク会議 参加者募集



第2回 生物多様性の保全に向けたネットワーク会議

2020年11月16日（月曜日）午前10時から@zoom

大阪市生物多様性戦略 <https://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/page/0000067896.html>

議題

第1回生物多様性の保全に向けたネットワーク会議のまとめ「学校教育における生物多様性学習の発展」・パネルディスカッション「大阪市の施設を利用した、より多くの市民への生物多様性普及啓発活動」他

構成

市民・環境NGO／NPO・研究機関、研究者・民間事業者・教育機関・行政 定員50名

参加

生物多様性保全に関心がある方は、どなたでもご参加いただけます。これまで参加されていない方もぜひご参加ください。会議はウェビナー形式です。参加者のみなさまは、チャット機能を活用し発言していただけます。

申込

会議はオンラインで行います。参加を御希望の方は、下記URLまたはQRコードから参加登録をお済ませください。折り返しメールにて、参加URL等をお送りいたします（メールで@zoom.usを受信できるよう、あらかじめ設定をお願いします）。

https://zoom.us/webinar/register/WN_I20IDshYRn-Y22t16EIU5A

※ 申込後2日経ってもメールが届かない場合は、お手数ですが、右の問合せ先（なにわECOスクエア）までご連絡願います。



2050年の「めざすまちの姿」

大阪府で暮らす人・働く人・学ぶ人、大阪府を訪れる人が生物多様性の恵みを感じるまちを実現

- 私たちの生活に不可欠な食べ物や衣類、水など、自然や生き物の恵みを継続して得ることができます。
- 事業に不可欠な資源や環境を持続的に確保し、事業活動を安定的に継続することができます。
- 自然や生き物にふれあうことで心の豊かさを得ることができます。
- 洪水の防止や気候の緩和、CO₂の吸収など、自然のおかげで環境のバランスが保たれます。

なにわECOスクエア 宛に電子メールでもお申し込みいただけます。

<記載事項>

件名：「第2回 生物多様性の保全に向けたNW会議 参加希望」

本文：（1）氏名（ふりがな）（2）（団体等に所属されている場合）活動団体名、（3）電子メールアドレス、（4）報道関係者の方は「報道関係者」と記載してください。

なにわ

ECOスクエア：問合せはこちらへ

（午前9時から午後5時30分、休館日：月曜日

ただし、月曜日が休日にあたる場合は翌平日。）

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2-135

電話：06-6915-5820 ファックス：06-6915-5824

メールアドレス：eco-sq@naniwa-ecostyle.net

※ 月曜日は休館日となりますが、実施当日の11月16日（月曜日）に限り、お問合せを受け付けております。

