



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。

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1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1回 生物多様性の保全に向けたネットワーク会議

2020年10月14日（水曜日）午前10時から@zoom



2050年の「めざすまちの姿」

大阪市で暮らす人・働く人・学ぶ人、大阪市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。

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

議題 2050年の大阪市のめざすまちの姿「生物多様性の恵みを感じるまち」について・「大阪市生物多様性戦略」について・学校教育における生物多様性学習について 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。

申込 会議はオンラインで行います。参加を御希望の方は、2020年10月12日（月）までに、下記URL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

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_PKjV_cdDSXKqJ7CtOezHvg

以下の要領にて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1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。

<申込先、問合せ>

なにわECOスクエア（9時から17時30分 休館：月曜日 お申込みはこちら↓

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2番135号

ただし、月曜日が休日にあたる場合は翌平日。）

電話：06-6915-5820

メール：eco-sq@naniwa-ecostyle.net

<申込期限>

2020年10月12日（月曜日）

