

# K

# press

こだわり滋賀  
ネットワーク通信  
Vol.25  
2008. 2月発行

発行：こだわり滋賀ネットワーク  
〒520-8577 大津市京町 4-1-1  
県庁環境こだわり農業課内  
TEL 077-528-3892  
〒520-0807 大津市松本 1-2-20  
JA 滋賀中央会営農生活部内  
TEL 077-521-1618

0  
D  
へ  
W  
へ  
R  
!



●特集

ねぎ

湖南中央園芸組合環境こだわり農産物ネギ栽培グループ

●おばあちゃんに教わった、伝えたいおやつ  
『かきもち』 石津光子さん

●きずな

『女の子にだって、農業はできるんやで』

田中小有里さん

●トピックス

「環境こだわり農業サミット」

～お茶うけでおもてなし～

蔭山 歩さん

●リレーエッセイ

『食育 私の視点』

「麦の家」主宰 山崎 隆さん

『地産地消 私の視点』

大津プリンスホテル企画リーダー 相馬涼子さん

●ご存知ですか？しがの安心食材

環境こだわり農産物を使用した加工食品

●農と食のコーディネーター養成講座 養成講座を終えて

・食と農をどう見つめるか

増田 隆さん

・琵琶湖の今を見つめる！西の湖よし原船上観察

谷郷ひさ恵さん

・努力は報われる？

大林正平さん

・環境こだわり野菜の達人を訪れて

林 美子さん

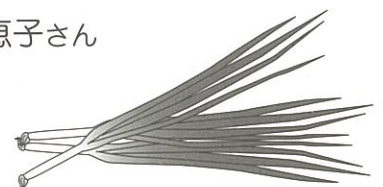
・お昼ごはんと愛菜館

間宮扶美代さん

●こだわり野菜の旬のレシピ 赤松佐恵子さん

●滋賀の農水産物PR隊

●事務局よりお知らせ





特集

# 「ねぎ」



一本の葱心。

見えませんか？

緑の葉に、自然の恵みが、

白い莖に、生産者の真心が！

そーして、まっすぐに伸びた葱のその先に、

二十世紀の子供達と琵琶湖の笑顔が！！

感じてください。

味わってください。

## 湖南中央園芸組合

環境こだわり農産物

ネギ栽培グループ

草津市北山田町

草津市の琵琶湖沿いを車で走ると、見渡す限り一面にビニールハウス(約2000棟)が建ち並ぶ光景が目に入ってきます。

旧草津川の下流、砂質土壌の広がるこの地域は、大津市はもとより京都方面への野菜供給産地として発展しています。湖南中央園芸組合は、この地域で野菜を栽培する農家で構成される出荷組合です。

ねぎ栽培は昭和61年から本格化し、平成15年には環境こだわり農産物の栽培グループを立ち上げました。現在、年間16トンの環境こだわりねぎを大津市場に出荷し、量販店や青果店を通じて皆さんの食卓へお届けしています。



### 農薬だけに頼らないねぎづくり

私たちは、農薬だけに頼らないねぎづくりのために、主に3つの技術に取り組んでいます。

①ハウスに張るビニールに、紫外線のカットするものを使用します。害虫には紫外線が除かれた施設内のねぎが見えなくなるため、害虫の被害を抑えることが出来ます。

②ハウスの周りには防虫ネットと呼ばれる細かい網を張り、家庭で網戸を張って蚊を家に入れないのと同じように、ハウスに害虫を入れない工夫をしています。

③送風捕虫機を使って、風の力で害虫



を生け捕りにしています。平成16年から「害虫一斉生け捕り作戦」と題して、地域一帯のハウスで60台の送風捕虫機を使い、一斉生け捕りを実施しています。害虫の増える時期にこの作戦を実施することで、地域全体の害虫を減らすことができます。

これからも、こだわりのねぎを皆さんにお届けできるよう努力を続けていきます。  
皆さんも私たちの作るねぎを応援してください。



一本の葱の中に、丸々とふくらんだ緑の葉の中には、太陽と大地と豊かな琵琶湖の水の恵みが溢れ、白い莖には、生産者が、自分の娘を育てる様に、手塩にかけて真心が一杯詰まっています。  
有機質の堆肥や肥料を使い、葱が持つ潜在能力を生かし、健康で安全な葱の生産を実現しています。  
ほんの小さな取り組みですが、自分達に出来る事を実行する事により、皆様の健康の一助となり、またその積み重ねが、二十世紀、次の世代の健康につながる事を願っています。  
同時に、琵琶湖の再生を夢見ています。  
果実の皆様がもうろん、琵琶湖を水源とする他府県の人々にも理解していただき、消費する事で、我々の活動に参加していただければ幸いです。

中島由富

冒頭と上のメッセージは、  
湖南中央園芸組合 環境こだわりネギ栽培グループの  
中島由富さんの手によるものです（写真 後列右から2人目）。

青ねぎの豆知識

青ねぎの生い立ち

青ねぎの原産地は、中央アジアと言われてい  
ます。日本には仏教伝来と同時代に渡来したものと  
推定されています。薬用だけでなく魔除けに使う  
神聖な野菜でもありました。

青ねぎの効用

βカロテン、ビタミンB群、ビタミンC、カル  
シウム、カリウム、鉄が豊富です。血栓予防、血  
液さらさら効果、風邪予防、整腸作用、疲労回復、  
高血圧予防、解毒作用、冷え症予防等々。また、  
硫化アリルの強い殺菌効果で虫歯予防の効果もあ  
るようです。

湖南中央園芸組合  
環境こだわり「ねぎ」  
お問い合わせは！

● JA 草津市農産部野菜センター  
施設園芸課

住所 草津市北山田町39-12番地  
電話 077-564-5415  
FAX 077-562-2183

大津市公設地方卸売市場を通じて、県内各地の量販店へ  
出荷されています。お近くの量販店や青果店で見かけられ  
た際は、ぜひ手に取ってみてください。

おばあちゃんに教わった  
伝えたいおやつ



かきもち

小さい頃、暮れになると一日がかりで  
ペタンペタン餅をついていました。  
冷蔵庫の無かった時代でしたので、保存  
方法の一つとして考えられたのがかきも  
ちです。三が日を過ぎると鏡餅やのし餅  
を切つてかきもちやあられを作っていま  
した。

（材料）鏡餅、のし餅

（作り方）

- ①のし餅、鏡餅を5〜6mm程度に薄く切  
り、3cm×4cm位の大きさに切り分け  
ます。
- ②干し方は、部屋に並べたり、天井か  
ら吊したりといろいろありますが、ほ  
んど水分がなくなるまで干します。
- ③塩味についているものはそのまま焼い  
て、塩味ついていないものは油で揚  
げ、塩をまぶしたり、一度焼いたもの  
を醤油だれにつけて焼きます。

高島市 石津 光子



# きしな

## 女の子にだって、農業はできるんやで

有限会社ニューファームSAYURI 田中小有里

私は農業に携わってもう14年。私の実家は非農家で、それまで農業の「の」の字も知らずに育ちました。

そんな私が15歳のとき、母と知り合いだった農家さんのところ（現在の有限会社ニューファームSAYURIの前身）にお手伝いをさせてもらいに行ったのがきっかけで、それ以来、学校の休み時には水稲の育苗作業、土手の草管理、田植の助手などお手伝いにずいっと行っていました。そんなある日、20歳のときにその農場主であった木津さん（現在ニューファームSAYURIの代表）から「この農園の後を継いでやってくれないか」という誘いをもらい、その誘いに「私の生きる道は農業だ!!」と思いを決断しました。

でも、その当時、今でもそうですが米作中心の農業では、女性が主となりやっていたが、これからは農業にも女性進出! と思いがちで、やってみようと思いましたが、現在では農業の苦勞、大変さ、喜び、やりがいなどを日々感じながら農作業に励んでいます。水稲55ha、小麦30ha、大豆30haと規模も大きくなり、滋賀県でも指折りの大規模農家になりました。もちろん水稲すべて環境に配慮した栽培で、肥料・農薬の基準を守り、特に環境に配慮した栽培には気を配り、少しでも琵琶湖をきれいに保とう、という気持ちで行っています。私の地域は湖

北町の琵琶湖沿いのため、直接琵琶湖に影響することから意識しており、農業は自然・環境の一部と考えています。これからは環境に配慮した栽培を通して様々な方向に目を向けてやっていきたい。

湖北町で生まれ育った訳ではない自分を受け入れてくれた、地域の方々の絆を大事にして頑張りたい。農業の担い手として地域に貢献し、皆さんから愛される農園づくりをしたいと思っています。



# トピックス

## 環境にこだわりぬ農業サミット くよ茶うけでよもてなし

蔭山 歩（こだわり滋賀ネットワーク幹事）

朝からぐつと冷え込んだ冬晴れの1月19日、近江八幡市の男女共同参画センターで、「環境こだわり農業サミット」お茶うけでおもてなしが開催され、県民ら約400人が来場!

こだわり滋賀ネットワークが企画したこのサミット。テーマは、「滋賀のお茶うけめぐりをしながらこだわり農産物の作り手・使い手をつなごう!」です。

まず、保田茂先生（神戸大学名誉教授）による「こだわりシンポジウム」。農業の厳しい現状を痛烈に紹介し、その中で私たちはどう生きていくのか? 何を食べていくのか? と、絶妙な語り口での投げかけに問題意識をかき立てられました。

11時からは、県内の7つの地域から13の加工グループが、こだわりにこだわったお茶うけや農産物、加工品などを、こたつをあしらったブースに持ち寄った「こだわりサミット」が行われました。来場者は会場を巡りながらコタツでほっこり、お茶うけ談義にも花が咲き、人と人の繋がりを感ずる、今までどこにも無かったサミットになりました。

会場では餅つき、着物リメイクファッションショー、企業・生産者・消費者をつなぐ対談、環境こだわり農産物PR寸劇など魅力ある企画が次々と行われ、楽しいパワーあふれる一日となりました。こうしてみんなで手を携える事で、何か大きなことが起こりそうな、そんな予感がします。

11時からは、県内の7つの地域から13の加工グループが、こだわりにこだわったお茶うけや農産物、加工品などを、こたつをあしらったブースに持ち寄った「こだわりサミット」が行われました。来場者は会場を巡りながらコタツでほっこり、お茶うけ談義にも花が咲き、人と人の繋がりを感ずる、今までどこにも無かったサミットになりました。





「麦の家」主宰 山崎 隆

この世に生息する総ての動物は、食なくしては生きてゆけません。類としての人もその一員であり、文化を持った人間となっても、このことに何の変わりもありません。真に食はいのち、食することは本能そのものです。

さて、数年前に「食育基本法」なるものが公布されましたが、私はその時、強い疑問を感じました。その理由は、本来教育の目的は、智、徳、体を基本に人間各自の能力を高め、互いに協調し合う事で、広く社会に貢献し、心豊かな世の中を築き、発展させていくことであり、他方、食は教育以前のもっと根本にある生きること、いのちを繋ぐ本能そのものだからです。何を、どう食するがまで教わらないと生きていけない現代人は、山里の人間界まで侵入し、自らの手で食を得、遅くその種を広げている野生動物達にも笑われているような気がします。

現代社会は一見豊かに思われますが、理念なき経済主義、縮の影は、人間が生きていく上で最も大切な健康といのちを預かる食にも及んでいません。不安な輸入食品、偽装食品、食料自給率の低下、世界的な人口爆発や穀物のバイオエネルギーへの転換による食糧不足、そして壊滅的な地球環境破壊等々です。人間にとって最も大切なこと



大津プリンスホテル 企画リーダー 相馬 涼子

は、次代を担う子や孫に、豊かな自然と健康な身体、思いやりのあるところを送る事です。もう後退りは許されません。「食・農・環境」をキーワードに新しい世づくりに着手することこそが「食育」の使命です。

私は、霊峰比叡の小さな谷間で、田畑を耕し、少しながらの鶏を飼い、お蚕さんを飼って糸を取り、トントンと機を織る暮らしをしています。三世代七人家族ですが、毎日の食事は昔ながら、ご飯と野菜が中心です。時折、魚介類やお肉を頂きます。日々に触れ、採れたての野菜を頂き、残り物が出たら、家族の一員たる犬や猫、鶏のエサに利用、身土不二、地産地消そのままの循環のくりしです。

食事は、まだ幼い孫も母親に教わり、ちぐはぐに手を合わせ「いただきます」「ごちそうさまでした」をたどたどしく唱えています。幼い時から家族と共に食事をすることで、ごく自然に食事の尊さや人間としての礼儀を身に付けていくものです。大地を耕し、家族がひとつにな



山崎 隆(やまざき たかし)  
1948年 富山県生まれ  
1967年 農業に基づく戦後復興運動「萬世協会」の指導者 松井浄蓮師(大津市)と出会い師事  
1971年 大学卒業後、公務員となる  
1976年 財団法人萬世協会 専従  
1994年 「麦の家」主宰



皆さんは、旅行へ行く時どんなポイントを重視されるでしょうか。名所観光・温泉・アウトドア：と色々ありますが、某雑誌社の調査によると「滋賀県への宿泊旅行の目的」第1位は「地元のおいしいものを食べる」という結果が出ています。

私たちがホテルは、滋賀へ来て頂くために様々な宿泊プランを造成しています。ただ「滋賀県の美味しいもの」というと近江牛・鮎寿司などを挙げる事が多く、これらは全国に流通しているため「地元ならではの」という意味では限界があります。

比叡山山腹で田畑を耕し、育つた蚕から織物をつくり、昔ながらの葎草き屋根を守る、「衣食住」の自給自足を旨とした暮らしを営んでいる。

「麦の家」は、春に「お田植祭」、秋に「拔穂祭」、正月には「新春講座」を開くなど、参加者が研鑽を積む「学び合いの場」でもある。



相馬 涼子(そうま りょうこ)  
滋賀県彦根市出身  
小・中学時代の5年間をブラジル・サンパウロにて過ごす。  
2001年大津プリンスホテル入社。プライダル担当を経て現在宿泊部門のプラン立案・宣伝業務を担当

供に対して非常に敏感になっておりますが、残念ながら「環境」については「快適性」を求める対極を走っており、取り組みが遅れているのが現状です。

そんな中「環境こだわり農産物」を使用することで、少しでも農家の方を応援し、「琵琶湖の保全」に協力することが出来るのであれば私たちとしても願っていないことでした。ところがこれらをホテルで提供するには、まだ種類も出荷量も少ないためメニュー作成に大変苦労しました。その時改めて「環境こだわり農産物」についても認知度を高めていく必要があると実感した次第です。

私たちが新たに着目したのが「環境こだわり農産物」でした。宿泊のお客様に提供することで、新たなブランドとして「滋賀県へ来ていただくきっかけ」をつくり、近年クローズアップされている食品問題に対して「安心・安全」を提供するだけでなく、さらに環境問題についても取り組むことができると思つたからです。

私たちがまだ取り組み始めたばかりです。今後もっと知識を深めて従業員の意識向上を行うだけでなく、より多くのお客様に「滋賀へ来てよかった」と思えるような商品作り・そして環境推進県におけるホテルとして、地域への貢献に努めたいと思っております。





ご存知ですか？

# しがの安心食材

環境こだわり農産物を使用した加工食品

滋賀県では、化学合成農薬・化学肥料を通常の5割以下に減らすとともに、田んぼから泥水を流さないなど、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らして生産された「環境こだわり農産物」に県の認証マークを表示して販売されています。

さらに環境こだわり農産物を消費者に広く提供するため、環境こだわり農産物を加工した食品について、認証マークの表示を認める制度が平成17年11月1日からスタートしました。

認証マークの表示ができる加工食品は、主原料(水、食塩、糖類、しょうゆ、酢を除く95%以上を占める原材料)が全て環境こだわり農産物である食品です。環境こだわり農産物の加工食品は、現在のところ、22商品(下表)が承認されており、県内の道の駅等で販売されています。

認証マークを表示した商品をお見かけの際は、ぜひお買い求めください。とっても美味しいですよ！



〇は環境こだわり農産物 100%

## 環境こだわり農産物を使用した加工食品

平成19年12月5日現在

商品名	販売者	電話番号	住所
いちごジャム	近江舞子いちご園	090-1155-1515	大津市
滋賀羽二重餅(切り餅、蛤小餅、お鏡餅)	押谷製菓舗	0749-72-2043	長浜市
いちじくジャム	栗東市いちじく生産組合	077-558-0712	栗東市
長寿もち	甲賀もちふる里館	0748-88-5841	甲賀市
千枚漬	平子食品加工グループ	0748-66-1317	甲賀市
赤かぶ漬	平子食品加工グループ	0748-66-1317	甲賀市
鮎河菜の塩漬け	谷北嘉一郎	0748-69-0012	甲賀市
緑茶ペットボトル飲料「ゆみおうみ」	甲賀郡農業協同組合	0748-62-0581	甲賀市
善水寺みそ	(農)グリーンファーム香清	0748-72-7410	湖南市
香清のとうふ	(農)グリーンファーム香清	0748-72-7410	湖南市
ぶどうジャム	小川太賀司(小川農園)	0740-27-2990	高島市
ポン菓子	小川太賀司(小川農園)	0740-27-2990	高島市
日本酒	上原酒造(株)	0740-25-2075	高島市
もち(しゃぶしゃぶもち)	石津文雄	0740-25-3970	高島市
発芽玄米	(株)マキノ・ドーマー	0740-28-0156	高島市
黒米もち、赤米もち、緑米もち	木村不二男(ゆきの農園)	0748-22-6510	東近江市
いちじくジャム	中西加代子(ジャム工房 Nodoka)	0748-22-5457	東近江市
納豆(百濟百菜)	太田たか子	0749-46-1798	東近江市
日本酒	愛知酒造(有)	0749-42-2134	愛荘町
玉栄50	(株)岡村本家	0749-35-2538	豊郷町
ゆず大根なます	(株)ベストオーネ	0749-24-8611	多賀町
七本鎗 特別純米酒	富田酒造	0749-82-2013	木之本町

滋賀県環境こだわり農業課



# 農と食のコーディネーター養成講座 「養成講座を終えて」

食と農をどう見つけるか

東近江市 増田 隆



農薬・肥料からだけで無く、土を見て、水を見て、工夫を見て考える

土を考えると里山となり、その里山と農業の連携があり、水と考えると用水からつながる川となり、滋賀県が抱える琵琶湖につながり、農業の営む場所を魚が産卵、子育てに利用し、また人も一部を動物性蛋白としてありついていた。そこには四季を利用する工夫であり、その知恵を受け継ぎそれが保存食や調味料になり、暑い気候の対応策であったりと。

今回の幅広い講座内容は、合理性、大量生産のもと、古いもの、忘れ去れようとする状況を考え直す良い研修だったと思えます。安全で美味しいものをどのように支えていくか。これは、強い意志をもった作る人だけで無く、ちょっとしたいいものを気持ちよく買って食する人によつて、見直されるべきものと思えます。手間を惜しまない農に、その手間をいっしょに楽しむ仕組みづくりができるコーディネーターを目指していきたいと考えております。

琵琶湖の今を見つめる！  
西の湖よし原船上観察

東近江市 谷郷ひさ恵



講座も今回が最終回。西の湖を案内いただいたのは、奥田修三

さん81歳！。こんなステキな81歳見たことない。「生きがい」を持ってキラキラした瞳で話す姿は、まるで少年のよう。

第2回たえあ交流会で「まるエゴ奨励賞」、「もったいないで拓く、滋賀の未来賞」をダブル受賞されたとか、うなずけます。「昔は水がきれいだった底の貝が見えるほどやっ」と話され、西の湖の水でお湯を沸かししたり、ご飯を炊いたりしたそうです。しかし、昭和17年頃から始まった干拓事業で水が汚れ、水質が悪化し湖底にはヘドロが溜まり、厚さは50cm以上にもなるそうです。魚の産卵場は8分の1に減少し、漁師をしていた奥田さんは、汚れていく水に心を痛め、なんとか未だある子供達にこの現状を知って欲しいと、平成6年から「西の湖探検学習プログラム」をスタート。きれいな水は、人の心も清らかにしてくれれます。奥田さんの伝えたい思いを私たちも引き継いでいきたいと思えます。

努力は報われる？

東近江市 大林正平



「ニンジンがこんなに甘くておいしいなんて!!」野田さんから

いただいたニンジン早速夕食で、家内と息子の3人でいただきました。ここまでするのに必要な苦労と工夫を思いをめぐらししました。このニンジンが店頭では、農業化学肥料で育てたものの3倍も4倍もの値段で売られているかというところ、そうではありません。多くの人はそのような高いものであれば「高い」で買わないだろうと思えます。2年前までの私も実はそうでした。

でも、今は野田さんの言葉が本当によくわかります。「この野菜が高いというならいっぺん自分でつくってみい」。私も昨年からの第2の人生のためにと、3年間眠っていた畑を掘り起こし、本を読みながら減農薬・無農薬に挑戦しています。が、この暑さにやられてひどいもの。が、楽しんでやっています。

私は、儲けに関係ないので「仙人の栽培」ですが、農を業としておられる方には正当な評価は大切な事柄です。「努力は報われる」社会にしていけるようこの研修を今後活かしていこうと思えました。

環境こだわり野菜の達人を訪れて

守山市 林 美子



大中「愛菜館」にて、とっておきお昼ご飯を頂いた後、ミニトマト

ト生産農家の濱田さんのハウスで、鈴なりになっているミニトマトを見て、思わず「すーい」と思いました。私の育った地域は、昔から野菜は出荷せず、自分たちの食するものは、全て自分たちで作るといふ自給自足タイプ。祖母・両親は、いつも季節の野菜を作り、それを食することで育ててきました。

濱田さんのミニトマトの育て方を聞き、実際見てなるほどと思えました。家庭菜園一年生の私には、2〜3本のトマトを植えても、どの枝を切ればトマトに栄養が届き、美味しくなるかもわかりません。最後に、ミニトマトをバックいっばい、サクランボのように甘くて美味しいミニトマトを頂き堪能しました。

ミニトマトのお土産を食卓に並べると、「ミニトマトじゃないみたい、これはフルーツや」と、あつという間になくなりました。私は、濱田さんの足元にも及びませんが、今年こそは、家族の食する野菜を頑張りたいと思います。

お昼ごはんは愛菜館

野洲市 間宮扶美代



会場に入るなり、大きなお鍋が据えてあって、美味し

そうなおいが漂っていました。想像どおり本当に美味！お味噌汁とおにぎり、赤かぶの早漬け、トマトの櫛形切り、見た目は質素だが食するとすごく豪華。なぜって、お米はコシヒカリの新米、味噌汁の具は何種類もの野菜、味噌は自家製等々。口に入れるとほんのりとした心の暖かさを感じたのは、私だけではなかったと思えます。

食後の愛菜館での買物、湖周道路の道端なので、私自身時々寄せて頂いています。いっつ行っても、いろいろな野菜や果物が有り、さすが「大中」と思い商品を買っています。

私は、集落一農場の農業集落に生活しているので、このような直売所が自分たちの所に作れたら、と考えている一人です。今回の講座でたくさんの方の学ばさせて頂きました。これからも皆様と一緒に活動出来たら楽しいでしょうね。





おいしい! ヘルシー!  
地球にやさしい

# こだわり野菜の旬レシピ

## プチ春・キッシュ

レシピ作成者 栄養士 赤松 佐恵子



(材料 1人前)	309kcal
・ツナ	30g
・菜花	50g
・ピザ用チーズ	20g
・ソース	
〔卵 1個〕	
〔牛乳 1/3カップ〕	
〔塩 小さじ1/4〕	
〔胡椒 少々〕	



### (作り方)

- ①菜花を2分間塩ゆでし、一口サイズに切る。
  - ②耐熱皿に①、ツナを入れて、混ぜ合わせたソースを流し入れ、ピザ用チーズをのせる。
  - ③オーブントースターでソースが固まるまで、25分間焼く。
- ★オーブントースターは、機種によって熱量が違うので、焦げそうになったらアルミホイルをかぶせて調整する。
- ★菜花には、カルシウムが多く含まれている。是非、牛乳やチーズ等の乳製品と一緒に摂り入れて欲しい(^@^)

## 安全・安心な農産物を買っていただき隊 / 滋賀の農水産物PR隊



【アル・プラザ草津店にて】

こだわり滋賀ネットワーク会員による滋賀の農水産物PR隊が、滋賀県内の量販店の食品売場で、県民から県民への口コミで環境こだわり農産物をはじめとする近江の野菜のPR活動を実施しています。

PR実施店は、「平和堂」、「ジャスコ」、「げんさん」など計25店舗。11月から1月にかけて、延べ100人ものPR隊員が活躍しました。数々の旬の野菜が、お求めやすい価格で販売されたこともあり、商品の回転もハイペース。少しでも多くの方に、環境こだわり野菜や近江の野菜を知っていただこうと、みなさんも大きな声で、「人に安心、琵琶湖にやさしい環境こだわり農産物をよろしくお願いしま〜す」と奮闘。レシピやパンフレットの配布、2点以上環境こだわり野菜や近江の野菜を購入された方にはエコバッグをプレゼント、いつもはクールな野菜売場もホットになりました。

### ★ 事務局よりお知らせ ★

#### 『こだわり滋賀net通信』もよろしく!

こだわり滋賀ネットワークでは、会員のみなさまへタイムリーな情報提供を行うため、携帯メールマガジン(PCでも受信可)を発行しています。受信したい方はインターネットの本屋さん「ミニまぐ」へアクセスし、「こだわり滋賀net通信」で検索、登録してください。ちょっとしたお知らせやイベント情報等、みなさまの携帯へ直接お届けします!

直接URLを入力される場合は、次のアドレスを入力してください。「ミニまぐ」につながります。

imode用	<a href="http://mini.mag2.com/i/">http://mini.mag2.com/i/</a>
ezweb用	<a href="http://mini.mag2.com/e/">http://mini.mag2.com/e/</a>
softbank用	<a href="http://mini.mag2.com/j/">http://mini.mag2.com/j/</a>
PC用	<a href="http://mini.mag2.com/pc/">http://mini.mag2.com/pc/</a>

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」  
<http://soh.cocolog-nifty.com/>

#### ～ 編集後記 ～

- ◆ 昨年の世相を表す漢字は「偽」でした。食品偽装は枚挙にいとまが無く、水面下で行われてきたものと危惧されます。今年こそは、「真」の食にありつきたいものです。
- ◆ 産地直送より産地直行!旬の農産物は、鮮度が命です。その土地の空気とともに、食することが最高の調味料なのです。暇を見つけ、こだわりの食材を食する旅に出たいものです。
- ◆ 「棚からぼたもち」という言葉があります。せっかくぼたもちが落ちてきても、取る姿勢ができてないと取れません。食育の追い風が吹いているうちに食育推進体制を整えましょう。
- ◆ こだわり滋賀ネットワークに対して、皆様方の応援ありがとうございました。ネットワーク今後もよろしくお願います。