

K

PRESS

こだわり滋賀ネットワーク通信

No. 22

2007. 3. 8 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

〒520-0807 大津市松本 1-2-20

J A 滋賀中央会営農生活部内

ODAWARDI

「食と農と環境を考える こだわり滋賀ネットワーク」会員の皆様へ

暖冬のせいか梅の開花もひと足早くまた、麦畑の麦も青々とのびはじめました。

みなさまおかわりございませんか。

さて、こだわり滋賀ネットワークでは、さまざまな企画が3月中旬をもって全て終了となります。みなさまの多大なるご協力の賜物でこころより感謝申し上げます。

●催しのおしらせ 締めきりは平成19年3月13日(火)です。
「湖国美しい暮らしの人びとこだわりセミナー」における「大座談会」の開催について
こだわり滋賀ネットワークで実施した7回連続のセミナーについては1月20日に無事終了したところです。
このたび、会員のみなさまと全ての講師が一堂に会し、再び学び語り合う大座談会を開催します。参加を希望される方は、下記の大座談会申込書に必要事項を記入し、FAXあるいは郵送にて返信願います。(セミナー参加者で既にお申し込みいただいた方は、結構です。)

1. 日 時 平成19年3月17日(土) 午前10:00～午後2:00
2. 集合場所および時間
京阪電鉄 穴太駅 午前9時45分集合
(駐車場がありませんので、必ず公共交通機関をご利用ください。)
3. 会 場 麦の家 (大津市坂本一丁目3-50 財団法人 萬世協会)
※京阪穴太駅下車徒歩10分

【時刻表(参考)】
坂本 9:37 → 穴太 9:40
京阪石山 9:16 → 京阪膳所 9:24 → 浜大津 9:30 → 皇子山 9:34 → 穴太 9:41

4. 内 容 食事をしながらの大座談会
5. 会 費 昼食代金 3,000円
6. 講 師 美しい暮らしの人びとこだわりセミナー講師：
山崎 隆(「麦の家」主宰)、松本 茂夫(農事組合法人大戸洞舎代表)、
池田 喜久子(有)池田牧場 取締役、今城 克啓(森林インストラクター)、
塩田 敏夫(毎日新聞大阪本社総合事業局企画開発部長)、
蔭山 歩(今森光彦里山塾専属スタッフ)
7. 募集人数 20名(なお、応募者多数の場合は抽選とします。)

大座談会申し込み書

氏 名：

住 所：

TEL・FAX：

E-mail：

お問い合わせ：県庁環境こだわり農業課内 TEL077-528-3892 FAX077-528-4881

● 「食べる・聞く・学ぶ・収穫祭」

10/21(土)収穫の秋を食べて聞いて学びませんか?のテーマのもと米プラザで開催されました。当日はネットワーク会員による「こだわりお野菜エコクッキング」「田んぼの中の生きもの展」「よし笛づくりコンサート」「こだわり農産物の販売」「ちびっ子集まれ親子おにぎり教室」「有名ホテルシェフによる環境こだわり農産物を活用した料理試食会」成安造形大学による「エコアートワークショップ」等々生産者と消費者の交流、子どもたちも多彩な内容に秋の一日たっぷり楽しく過ごしました。

「食べる・聞く・学ぶ収穫祭に参加して」

甲賀市 藤澤 知美



近江のしゃも鍋、アイガモ無農薬米、米粉パン、朽木の原木栽培椎茸、よし笛の音色、よしのクッキー。近江米・近江牛・滋賀の環境こだわり農産物をふんだんに使用し、ホテルのシェフによって料理された絶品シチュー等々。「滋賀に住んでいてよかった!」と思えるような、滋賀の素敵な宝物に出会えることのできるイベントが、「食べる・聞く・学ぶ 収穫祭」でした。

今回もスタッフとして、ネットワークのPR等をさせていただきましたが、収穫祭に訪れたお客様以上に楽しみ、食べ、学ばせていただいた気がします。

特に、「いのちを豊かにする会」のブースで試食したたくあんの味は忘れられません。市販の黄色く甘いたくあんに慣れ親しんできた私には、あの酸味の強く独特の香りを放つ、添加物を使用していない「本物のたくあん」を、最初はたくあんと認識できず「何かすっぱいもの」と感じてしまっていたのです。普段から気をつけているつもりでも、いかに日々の食生活が本物の味とかけ離れたものになっているかということに気が付かされました。

今回の収穫祭では、道の駅という場所柄、事前に情報を入手し来場された方やドライブの途中でたまたま立ち寄られた方など、地元・他府県問わず様々な方々に滋賀の農産物、環境こだわり農業への取組み、ネットワーク団体団体の活動をPRできたと思います。今後は特に、このようなイベントで「知るきっかけ」を作った後、これらの農産物の購入や活動への取組みをいかに継続して頂くかということに重点を置いて活動していけたらと思います。

● 「楽しい秋の野菜収穫体験. こんにやく加工体験研修」

11/12(日)小杉農園(東近江市五個荘)、池田牧場香想庵(東近江市和南町)、えいげんじこんにやく道場(東近江市和南町)に向けてバス2台で出発しました。五個荘の小杉農園では大きな白菜や大根のひきぬきに一苦労しながらも大歓声をあげるなど心いやされるひとときもありました。

「こんにやく加工体験研修に参加して」

甲賀市 杉本 光野

私は、妹と共に祖母に誘われ、こんにやく作りに行きました。朝、バスに乗ると今日の体験のために集まった人々がたくさん乗ってきました。全員が集まると主催者の挨拶に続き、それぞれの自己紹介が始まりました。年齢層もバラバラでしたが、皆さん楽しそうに交流を図っていらっしゃいました。私達が子供だったためか、いろんな方々に優しく声を掛けていただきました。

さて、楽しく会話が進む中バスは一つ目の目的地へと到着しました。そこでは若い方に負けなくらい元気な方々がいらっしゃいました。どうやら、この方々がこんにやく作りを教えてくださいそうです。体験者を六つの班に分け、手を洗い、こんにやく作りが始まりました。ミキサーの中にこんにやく芋などを入れ、細かくとろとろにして、別の大きな器に入れ、手でしっかりとかき混ぜます。この作業が一番大変でした。祖母は参加していなかったのですが大丈夫だったのですが、かき混ぜていた私と妹は手がかゆくなってしまったのです。そのため、途中で手洗い場に直行。最終的には、同じ班の方に替わっていただきました。やはり実績の差か、皆さんとても上手でした。そして十分かき混ぜると、型に流し込み、同じ大きさに切り分け、熱したお湯に入れました。こんにやくを茹でている間に、試食をしました。意外にも味噌をつけるとおいしいことがわかりました。新しい発見でした。それぞれ、こんにやく作りを満喫するとまたバスに乗り込み、次の目的地へと向かいました。バスの中では茹で上がったばかりのこんにやくの入った袋を「温かい〜」と抱きしめる方もいらっしゃいました。それはとても暖かく、和やかな時間でした。

家に帰ると、体験したことや、手がかゆくなったことなどを夕食の席で、家族に話しました。そして、自分が作ったこんにやくを、売ってあった味噌につけて皆で食べました。皆、おいしそうに食べていました。

このような貴重な体験ができる休日も早々ないのではないかと思います。普段スーパーなどでしか見かけたことのないものを、自分の手で生み出したことがとても新鮮で楽しかったです。



● 湖国美しい暮らしの人びとこだわりセミナー全7回が終了しました。そこで参加者のご感想を紹介します。

「湖国 美しい暮らしの人びと こだわりセミナー」に参加して

守山市 三宅 綾子

私が食と農と環境を考える県民会議の会員になったきっかけは、2002年2月坂本廣子さんの講演でした。その後、ある年は100人モニター（食と農を考える）に応募して、いろいろな行事に参加してきました。

2005年度は名称が「こだわり滋賀ネットワーク」に変わり、2006年度には7月から7回のセミナーの案内が届きました。第1回が麦の家の山崎隆さんでした。何年か前、新年のつどいに寄せて頂いた事を思い出し、もう一度お会いしたいと思って申し込みました。当日は大雨だったことや、守山からのバスの時間を調べてなくて欠席しました。事務局にバスのアクセスを教えてもらって出かけた第2回目の講演者、大戸洞舎の松本茂夫さんのお話、農業に対する考えの確かさに感動しました。松本さんが農に関する学習会も開いて同じ考えの人を増やす努力をされている点にも応援の拍手を贈りたいと思いました。

その大戸洞舎での夏の交流会（8月12日）に夫と参加しました。エスニック料理や地場の野菜や果物をいっぱいいただき、「野っばらコンサート」の演奏や曲芸を楽しみました。夕立が来るまで星がきれいに煌いていました。

第3回は池田牧場社長の池田喜久子さん。食のこだわりからはじまったジェラートから食事処まで、そのバイタリティーに圧倒されました。ジェラートの勉強にイタリアまで行かれた積極的な行動にびっくりしました。信念を持って行動することが成功に結びつくことがよくわかりました。

第5回は紀伊國屋オーナーの岩田康子さん。静かな中に闘志いっぱいの生き方をされている人だなあと感じました。交通事情の悪い地に居をかまえて、自然体で今の成功を得られるまでの苦労が偲ばれました。奄美大島出身のお母様の小さかったころのお話と息子さんが岩田さんと一緒に道を歩み出された事に涙しました。その折に成安造形大学で岩田さん主催の食育ワークショップの案内をいただき、2回参加しました。新しい発見の機会をいただきました。

第6回は蔭山歩さん。フィールドを通じて「里山」をみる”の講演は、若さのエネルギーが里山の人たちを動かし、振りかえらせた印象が強烈でした。「地蔵プロジェクト」「ランタン祭り」にそそがれたエネルギーが里人に感動を与えて、それが若者にも喜びとなった様子がいっぱい

こちらにも伝わってきました。歩さんは、私と中学校が同窓でした。

麦の家に（11月23日）秋のこだわり食事会に参加しました。会員以外の方が数人参加されていて、一緒に山崎さんのお話を聞き、おいしい食事をいただきました。囲炉裏の火は暖かくてごちそうでした。

セミナー7回うち4回のみのお出席でしたが、夫々タイトルの美しい暮らしの人びとにふさわしい方ばかりでした。松本さん、池田さんのご夫婦の協力のすばらしさ、岩田さんご一家、お母さん、息子さんの絆の力強さに心を打たれました。

このセミナーを企画立案、お世話をしてくださり、楽しい素敵なカレンダーを作ってくださいありがとうございました。

「湖国 美しい暮らしの人びと こだわりセミナー」に参加して

大津市 杉本 実保

私はこだわった生き方をしている人が大好き！こだわりセミナーでは、期待したとおり、さまざまな“こだわり”というか“信念”を持って強く生きておられる方々のお話をたくさん聞かせて頂き、そして、そのエネルギーを分けて頂いた。どの方も自分のしていることに誇りを持ち、信じることで想像以上の困難を乗り越えてこられたように思う。実は私も8年勤めたソフト開発の会社を退職し、今“指圧”という全く別の道を歩もうとしている。大地に根ざし、自然と共に生きる優しい生き方をしたいと思いながらも、正反対の仕事をしている自分がしんどくなり、一大決心をし、新たな道を歩み始めた。この時期にこだわりセミナーに参加させて頂けたことに感謝し、私自身こだわった生き方をしていきたい。

DATA

有限会社 小杉農園

東近江市五個荘竜田827

TEL 0748-48-2604

香想庵（こうそうあん）

東近江市和南町1572-2

TEL 0748-27-1111

えいげんじこんにやく道場

東近江市和南町1563愛郷の森

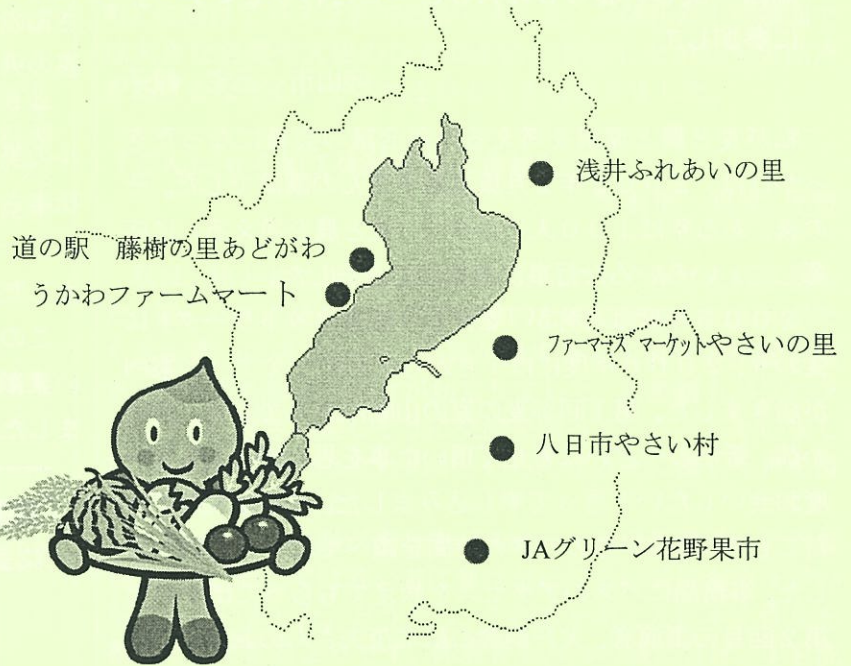
TEL 090-9870-4979

（愛郷の森 TEL 0748-27-2009）



06 直売所 応援団

● 県内 6 カ所の直売所の新鮮とれたて安全・安心でおいしい環境こだわり農産物を元気よく応援してきました！



● 「浅井ふれあいの里」に参加して

近江八幡市 小栗勝則

11/26 (日) 私たち 5 人 (小栗 2 名、寺尾 3 名) は、近江八幡平和堂前から車に乗り、曇天の中を浅井ふれあいの里 (プラザふくらの森) に向かいました。

午前 11 時頃に到着、さっそく湯豆腐の準備にかかりました。材料はおからの出ない・とうふ・・こだわりとうふ (地元の特産品) を使用、大なべで昆布だしを作り、ネギ、ニンジンをかき混ぜて色づけをしました。

中々コクのある美味しい湯豆腐が出来た・・と、自己満足、まずはスタッフが試食させていただいて、お昼ころから湯豆腐の無料ふるまいを始めました。

午後 2 時頃まで順調に来客がありましたが、その後客足が途絶え・・手持ち無沙汰の私は道路入口に出て、通りすぎようとする車の呼び込みを始めました。

呼び込みの効果を高めるため、店の周りに立ててあるのぼりを抜いて、旗を大きく振り回していると、小学 5 年の子どもさんが「僕もしたい・・」と言い、その後その子の母親、スタッフの寺尾さんが加わり、呼び込み合戦の様に楽しく客を誘導しました。

直売所の前の道路は、国道 365 号線に面し、わりかし通行量が多かったので呼び込みの効果もあり、湯豆腐は午後 3 時過ぎにほぼ売り切れました。・・良かった・・旗ぶり合戦の成果でした。

また、直売所の前では甘酒も無料で振る舞われました。中では、特産の豆腐 (1 丁 250 円)、伊吹のもぐさ、浅井紬、草木染め、谷口杉の工芸品などが売られています。

当日は終日曇天の穏やかな日和でしたが、旗ぶり合戦のおかげで静かな山あいの直売所が、賑やかな直売所になった一日でした。お手伝いいただいた皆さん、スタッフの皆さん・・ご苦労さまでした。



● 「JAグリーン花野果市」の直売応援に参加して

草津市 山田 實

12/9 (土) 地元の環境こだわり農産物の地産地消の応援のために、甲賀市水口町の JA の直売所・JA グリーン花野果市へ行きました。こだわり滋賀ネットワークのテントでは寒い時期でもあり地元でとれた野菜を使って熱々の七彩鍋とこだわり米のおにぎりがふるまわれ、生憎の雨で傘を差しながらも立ち寄った買い物客の皆さんには好評でした。神戸からのお客様は久しぶりに故郷へ来てこんな素晴らしい取り組みの催しに出会えて良かったと感激しておられました。是非こだわりマークのついた農産物を買って帰りたい、神戸のお店にもこのマークの商品があれば良いのだが・・・こんな言葉を聞くと雨や寒さも飛んでしまい嬉しい限りでした。

七彩鍋を食べていただいた方にはアンケートをお願いし、こだわり滋賀ネットワークへの入会申込み用紙に雨の滴を避けながら記入頂き有難うございました。



●虹に迎えられた「うかわファームマーケット」

大津市 中野 聡子

12/10(日)七色の虹のアーチに出迎えられて向かった先は、高島市「うかわファームマーケット」。師走も半ば、正月に向けてのお買い物客に、環境こだわり農産物をアピールしようと出かけました。

さて、当日のメニューは？勿論、地場産の環境こだわり野菜「人参・大根・白菜・小芋」等々と高島市内で捕獲された「猪肉」、めったと食することがない。ネットワーク会員も調理に熱が入ります。最後の締めは「手作り味噌」！！調理人の愛情たっぷりの猪汁。遠巻きに見ていたお客さんも「安心材料・来年の干支の猪肉入りおいしいよ」の呼び込みに「あら、ホントだ！！」と、口にさせていただき大成功。これから先、私は何回食事をするか未知数。食は薬と考え、ネットワークに在籍し、食の知識と、人とのつながりを学んでいきたいと感じた一日でした。



11/23 道の駅 藤樹の里あどがわでのPR



12/3 ファーマーズマーケットやさいの里 でのPR



3/3 八日市やさい村 でのPR

道の駅・直売所DATA

浅井ふれあいの里

長浜市内保町2843

TEL 0749-74-8282

J Aグリーン花野果市 (はなやかいち)

甲賀市水口町水口6111-1

TEL 0748-62-0711

うかわファームマーケット

高島市鶴川817-1

TEL 0740-36-1443

道の駅 藤樹の里あどがわ

高島市安曇川町青柳1162-1

TEL 0740-32-8460

ファーマーズマーケットやさいの里

彦根市南川瀬町1532-2

TEL 0749-28-1238

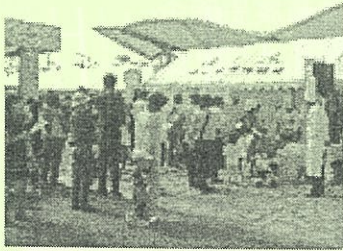
八日市やさい村

東近江市八日市緑町27-17

TEL 0748-25-0831

●平成18年度環境に優しい農業PRアルバム

滋賀県では環境こだわり農産物の消費者理解を積極的に進めています。



近江のこだわり農産物
・わくわくフェスタ 10.21
(道の駅 びわ湖大橋米プラザ)



環境ビジネスメッセ
10.24~27
(滋賀県立長浜ドーム)



滋賀の直売所・道の駅
ふれあいフェスタ 11.25
(道の駅 びわ湖大橋米プラザ)



第19回琵琶湖夢街道大近江展
1.25~1.30
(高島屋東京店)



第2回近畿食と農
ふれあいフェスティバル 2.3
(京都市勧業館「みやこめっせ」)



環境こだわり農業フェア
3.4
(ビバシティ彦根)

●(株)平和堂の食育活動について

平成19年1月26日、東京で行われた「地域に根ざした食育コンクール2006」の表彰式に行ってきました。このコンクールは、民間の団体等が実践している、地域に根ざした食育活動を表彰するもので、今年で6回目だそうです。これまでに1,410もの団体がコンクールに応募されたそうですが、今回は334件の応募があり、その中から、皆さんよくご存じの(株)平和堂が、優秀賞受賞(食品産業部門)を受賞されていました。当日は(株)平和堂の取り組みの発表もあり、その中で、小学生を対象として、正しい食生活のあり方について知ってもらう活動をされていることや、親子を実際に産地へ招待して収穫体験ツアーをされていることが報告されていました。また、地域で生産された農産物を、できるだけ近くの店で販売するようにしているとおっしゃっていました。これからもどんどんこういうお店が増えて、子供達に食育や地産地消のことが自然と伝わるようになってほしいと思います。

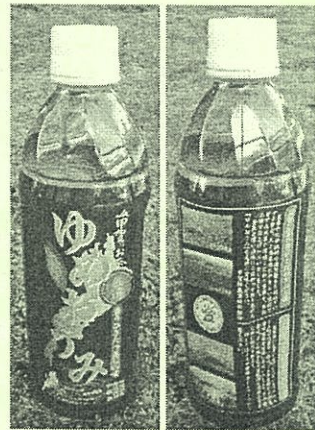
(ネットワーク会員より)

●環境こだわり農産物加工品紹介 第1回「ゆめおうみ」

「ゆめおうみ」は2月に加工品の認証を受けたペットボトル(500ml)のお茶です。

甲賀のお茶、もちろん環境こだわり農産物のお茶を100%使用した商品で、3月1日から彦根市のビバシティ平和堂で先行販売されています。

この商品の代金の一部は(財)淡海環境保全財団へ寄付され、琵琶湖のために使われます。3月中旬からは、県内各地の平和堂で販売されますので、是非お試しください。(事務局)



● 日々雑感 ●

栗東市 永田純子

この冬の異常な暖かさに日本の農業や食への不安が増している。かつて米不足でタイ米を緊急輸入したのに「まずい」と棄てられた。タイ米は不味いのではない。炊飯法も添える料理も日本とは違うのだ。日本の食糧自給率は40%。今後地球規模の不作が起るとしたらよそから買う立場で再びそんな傲慢な事が言えるだろうか。様々な技術が発展しても未だ気候は神のみぞ知る。

庭に草花一つまとも育てられない私が農業に関心をもったのも、市場に野菜が並ばない事態に陥った時はせめて庭にネギでも育てるかという、しょぼい志からだ。小杉農園を訪ねて白菜やキャベツを収穫させてもらった。大きく丸々とした塊の根元をサクッと鎌で切る。薄緑と白い葉はつるんと艶やかだ。雨風が吹き付ける。命を育むのに「寒いから」「旅行に行くから」休みなどとは言えない。持ち帰ったキャベツはトマト煮、白菜はキムチを漬けておいしくいただいた。

「命の大切さ」などと殊更叫ぶご時世に私たちは実際には命を無駄にして仕方ないのだと目をつぶる。この冬、白菜は出来過ぎだと畑で踏みつぶされ廃棄された。

メールマガジン始めました!

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)を発刊することといたしました。

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net通信」で検索、登録してください。

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。

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

事務局よりお詫び

去る2月22日、こだわり滋賀ネットワーク入会時にアドレスをお知らせいただいた方々に、「環境こだわり農業フェア」の開催をお知らせするメールを一齐に送信する際、当事務局員が操作を誤り、メールアドレスが他の会員に流出するという事態を招きました。

会員のみなさまには多大なご迷惑をおかけし、大変申し訳ないことと深くお詫び申し上げます。

今後二度とこのようなことのないよう個人情報の取扱いに厳正を期してまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。