

# ネットワーク ありの 滋賀 通信

発行元

**こだわり滋賀ネットワーク事務局**  
滋賀県庁環境こだわり農業課内  
〒520-8577 大津市京町4-1-1  
TEL.077-528-3892 FAX.077-528-4881  
E-mail gb00@pref.shiga.lg.jp

JA滋賀中央会生活広報部内  
〒520-0807 大津市松本1-2-20  
TEL.077-521-1618 FAX.077-528-2140  
E-mail sei-kou@kencyu@jas.or.jp

No.17 2005年12月発行

## 会員幹事が決定!! ご応募ありがとうございました

今年7月に、こだわり滋賀ネットワークの幹事を会員の皆様から募集しましたところ17名の方からご応募がありました。どなたからも当ネットワークの趣旨や事業に高い関心を持ち、運営に積極的に参画しようという熱意が伝わって、大変心強く感じております。そこで、ご応募いただいた全員の方に、今年度の主要事業の企画・運営を担っていただくこととし、各担当グループで互選されたリーダーに今年度の幹事に就任していただくことになりました。

担当名	内容	グループリーダー(幹事)およびサブリーダー	グループ員
広報グループ	会員向け広報紙を企画・作成します。次号の広報紙から広報グループの皆さんによる紙面作りとなります。	リーダー 杉本 照子 サブリーダー 林 敏克	伊崎 一男 北川 恒雄 成田賀寿代 安居 初美
PRイベントグループ	環境こだわり農産物をはじめとした県産農産物をPRするためのイベントを企画・運営します。2月に開催の予定です。	リーダー 小栗 勝則 サブリーダー 楠神 一美	林 憲一 廣嶋 健一 吉井 悟
産地見学グループ	産地見学による勉強会を企画・運営します。第1弾を1月28日、第2弾を3月に開催の予定です。	リーダー 井上 典子 サブリーダー 石田 和正	川口美保子 清水 陽之 杉本つた子 田中 清勝

(敬称略)

### 第1回産地見学会を開催します! 1月28日(土)

今年度第1回の産地見学会を右記の日程で開催します。地元で生産された環境こだわり農産物の酒米で酒造りに取り組む(株)岡村本家(豊郷町)と、環境こだわり農産物の滋賀羽二重糯を地域で栽培・加工している甲賀町小佐治地区の甲賀もちふる里館を訪問します。おいしいお酒とおいしいお餅を体感してください。皆様のご参加をお待ちしています!

開催日/平成18年1月28日(土)

訪問地/(株)岡村本家(豊郷町)

甲賀もちふる里館(甲賀市甲賀町)

参加費/1,000円(昼食・餅つき体験)

定員/80名(応募多数の場合は抽選)

申し込み期限/12月22日(木)

詳細は同封の案内チラシをご覧ください!



### 会員活動紹介

#### 1 美しい滋賀の環境を守ろう

有限会社 共同ファーム

代表取締役 **今井 敏**さん

甲賀市水口町の(有)共同ファームです。我社は現在、水稲約12ha、小麦約80ha、大豆を約80ha栽培しております。総勢13名で平均年齢は約31歳です。水稲は個人でも経営しておりますが、日本一の農業を目指すため平成10年に協力一致して立ち上げました。

最近、農家の方々の高齢化がどんどんと進み、県内においても荒れた田畑が増えてきております。また、農業機械の高速化、複雑化、大型化によって、年輩の方々には扱いにくくなりました。10年前は農地を手放す面積が10a、20aだったのが、今では1ha、2haが当たり前となったのが現状です。このままで本当の意味での滋賀の環境が守れるのでしょうか。

私は滋賀県が大好きです。海外や都会から「あー、やっと帰ってきたなあ」と思わせてくれるのは、美しくきらめく琵琶湖であったり、稲穂がゆれる田んぼであったり、緑豊かな山々であったりするのです。私はその美しい滋賀の環境を守っている一人だと自負しております。

我々が栽培している小麦、大豆は天候が読みづらい梅雨時・晩秋に作業が集中し、作業のスピードを要求します。

そのため、栽培を敬遠される方々が大変多いのですが、我々が集落単位で請け負います。そして、少しでも入らせていただいた集落から荒れた田畑を無くすように努力しております。また、無人ヘリコプターの導入等、適期に最少の量で、効率よく農薬が効くように、環境に配慮するための最新技術の導入等にも積極的に取り組んでおります。

30歳代の我々が、今の子どもたちが見て格好良く、夢のある農業を模索し、次世代に少しでも多くの滋賀県産の農産物を生産する若者を増やしていくことが我々の使命であるのです。\*参考 1ha=100a・1a=100㎡



#### 2 体験を通して思いを伝えたい

有限会社 るシオールファーム

代表取締役 **徳地好雄**さん

甲賀市水口町で農業経営を営んでおります(有)るシオールファームです。我社は水稲を約50haと様々な野菜を滋賀県の環境こだわり農産物の栽培方法に乗とった形で取り組んでおります。

水稲においては、コシヒカリ、キヌヒカリをそれぞれ約12ha、あきたこまち約10ha、羽二重モチ約10ha、日本晴約5haと、ほぼ全量を化学肥料・農薬とも従来の約50%減で栽培しております。

毎年、小学生の体験田等で、教師の方も含めた中で、一枚の田を田植えから収穫までを体験していただくのですが、最初は必ず、無農薬・無化学肥料を希望されます。しかし、1年を通じて、たった一枚の田ですが、夏の草取りの苦労や、せつかく実った米の病害虫の被害の多さに驚かれます。その時初めて、子供たちにこう言います。

「みんな、いつも元気やけど学校で予防接種受けるやろ?あれは元気であるためにやろ?風邪になったら薬を飲むやろ?そやけど沢山飲んだらあかんやろ?お米も同じや。みんなのお父さん、お母さんがみんなを大切にしているように、おっちゃんらも稲が大切なんや。ほんで元気で、立派な姿で秋を迎えて欲しいから、滋賀県で決めた分だけの薬しか与えへんのや。」

生産者の思いは体験によって小さな子供(消費者)に理解されていきます。

我々、農業法人の使命は、琵琶湖を抱く滋賀の環境を守る、環境をいたわる栽培方法を実践するとともに、県民の大多数を占める消費者に、県内産の農産物の安心、安全を理解していただき、更にそれを支えるサポーターになってもらうべく努力すべきであると思っております。





### ③ 食の大切さを伝えたい!

平成12年度 食と農のサポーター

#### 山添 裕子さん

平成12年度に食と農のサポーターを経験された山添裕子さん。

食と農のサポーターとして、県内の農業施設や直売所などを訪問し、生産者や地元農産物の活用を注ぐ方たちとの交流を通して、「自分も何かできないか」と感じられました。

もともと山添さんは管理栄養士としてお仕事をされており、栄養管理のスペシャリスト。そこで、サポーター卒業後は、ご自身の持っている技術と知識を活かし、地域で子どもさんを対象にした料理クラブ「キッズクッキングクラブ」を立ち上げ、その活動は現在に及んでいます。活動を通して「この食べ物はどこから来ているのか、品質表示は何が書かれているのかなど、食について関心を持ち、考えることを学んでほしい」「食は“栄養を摂る”以外にも“癒し”の効果がある。みんなで作り、みんなで食べることで心の悩みを少しでも解消し、元気を出してもらえたら嬉しい」と山添さん。

キッズクッキングクラブ以外にも、依頼があれば料理教室や講演などにも出かけていけます。9月10日に開催された子どもクッキング教室(主催:大津市地域女性団体連合会)で講師をされた山添さんですが、この日も料理の空き時間を利用して、食育カルタや、栄養素の働きなどを歌「明日があるさ」のメロディに乗せて替え歌で合唱するなど、調理するだけでなく「食」について考えるための楽しい仕掛けがいくつも組み込まれていました。

(山添さんからのメッセージ)

「私が食を考えることになったきっかけは、長男がひどいアトピーだったからです。当時は今の様に手軽なアレルギー用食品もなく、自分で安全で安心な物を手に入れなければなりませんでした。その体験を通し、食のことだけでなく、農業のことや環境のことも考えるようになりました。国産や旬の物にこだわり、やがて長男も健康にすくすく育ち、子育ても一段落しかけた時に第1回目のサポーターになりました。今まで以上に、食や農、環境を勉強させていただき、その体験や経験を自分も伝えたいと思い、草の根運動で地域の小学生を対象にキッズクッキングクラブを立ち上げました。参加した子どもたちが心身共に健やかに成長し、自分の健康は自分で考え守れるようになって欲しいと思っています。今後の抱負は、離乳食から介護食まで各段階に応じた食事の楽しみ方、栄養バランスをわかりやすく、楽しく伝える活動をしていきたいと思っています。また、日々の活動の中で、食が体の健康だけでなく心の健康にも深く関わっていることを実感していますので、自分のライフワークとして、食と心の関係を研究していきたいと思っています。何分、力不足の私ですが必要として下さる方がおられましたら気軽に声をかけていただけたらと思っています。」

山添さんとの連絡をご希望される方は、こだわり滋賀ネットワーク事務局までお問い合わせください。



### ④ 「愛・地球賞」を受賞しました!

JAグリーン近江大中の湖

#### ヒノヒカリ特許栽培生産部会さん

JAグリーン近江大中の湖ヒノヒカリ特許栽培生産部会(藤田欽司部会長)は、滋賀県が推進している環境こだわり農業を通じて、安全・安心なおいしい米作りを進めている農業者が中心のグループです。この度、当生産部会は、愛・地球博(愛知万博)の一環として世界で地球環境問題の解決に貢献する100の技術を表彰する「愛・地球賞」を受賞しました。受賞内容は「水稻栽培における省農薬地球環境保全システム特許技術」に対するもので、カメムシの発生を抑える①『畦畔(あぜ)2回草刈り技術』、②『額縁別収穫技術』に③『色彩選別機利用技術』を加えた3技術をシステム化したもので、この技術の導入により、斑点米の原因であるカメムシ類を、化学合成農薬を省略しても防除でき、安定的に大量に良品の米が生産できるという点が高く評価されたものです。現在のところ、全国でも本技術以外の耕種防除法(栽培管理を工夫して防除する方法)はないとされています。

6月17日には、藤田部会長ほか6人とJA役職員が、県庁に國松善次知事を訪れ、受賞と経緯を報告。國松知事は、「県にとっても栄誉なこと。県の新たな特産となることを期待している」と応援のメッセージを述べられました。

愛知万博「滋賀県の日」である7月1日には、受賞に伴い万博会場EXPOドームでヒノヒカリのPR活動を行ないました。部会員やJA職員30人が来場者に1袋300gの米を1,500袋配布しました。



同賞は、9月1日に名古屋市内で日本国際博覧会協会より授与されました。

#### ①『畦畔2回草刈り技術』—畦畔草刈りのタイミングによる斑点米軽減技術

水稲の出穂期(稲の穂が出る)3週間前と出穂期の2回草刈を行なうことにより、薬剤に頼らない耕種防除で斑点米が著しく軽減できます。

#### ②『額縁別収穫技術』—畦畔沿いの額縁域(ほ場の周辺部8~16条(2.5~5m)程度の範囲)と水田内域の稲を別々に収穫する技術

斑点米が多く発生する額縁域と斑点米が少ない水田内域とを別々に収穫し、それぞれ集積し乾燥します。

#### ③『色彩選別機利用技術』—額縁域だけの米を色彩選別機で選別して斑点米を除去する

収穫した米を全量色彩選別機に通せば、不良品である斑点米を除くことができますが、それには多大の時間や費用がかかります。しかし、額縁域だけの処理であれば、全量のおよそ10分の1の超省力処理が可能になります。

## あなたの食事は大丈夫?

ぜひ活用下さい『食事バランスガイド』

平成12年3月に策定された「食生活指針」を国民の皆さんに一層ご理解頂くとともに、毎日の生活の中で「何を」「どれだけ」食べたらよいかという「食事」の基本を身に付けるバイブルとして、今年6月に『食事バランスガイド』が決定・公表されました。

この『食事バランスガイド』は、全体がコマの形で表現されています。コマの本体は、1日の食事のバランス、軸は必要な水分、そして、コマを回転させるのは適度な運動です。

正しくコマを回転させるには

- ①5つの区分をバランスよく食事に組み込むこと
- ②十分な水分をとること
- ③お菓子やジュース、お酒などの嗜好飲料は楽しく適度に
- ④適度な運動を行うこと

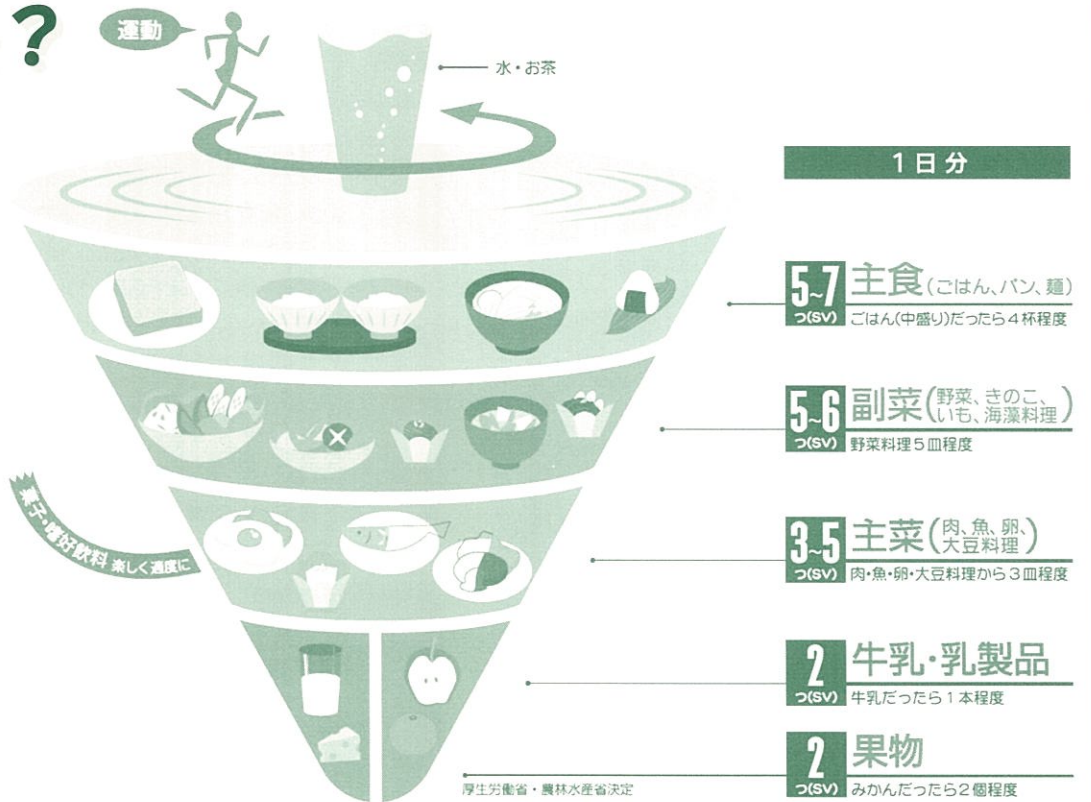
ぜひ皆さんも、『食事バランスガイド』を見ながら、ご自身やご家族の食生活を見直してみてください。

詳しい内容については、農林水産省のホームページをご覧ください。  
[http://www.maff.go.jp/food\\_guide/balance.html](http://www.maff.go.jp/food_guide/balance.html)

近畿農政局滋賀農政事務所では、食生活に関わる消費者相談、食品の表示(JAS法)に関する問い合わせに応じており、食育に関する資料も取りそろえています。

●問い合わせ先

近畿農政局 滋賀農政事務所 消費・安全部 消費生活課  
 大津市打出浜3-49 TEL.077-522-4261 FAX.077-523-1824



情報提供をお待ちしています

食と農と環境にかかわる様々な取り組み等について事務局まで情報提供をお待ちしています。お寄せいただいた情報は、今後の紙面作りの参考にさせていただきます。