

食と農と環境を考える県民会議通信 NO. 14

皆さん、いかがお過ごしでしょうか。
今年度第2回目の県民会議通信をお届けします。
まず、先月開催しました「食と農と環境を
考えるフォーラム」の様をお知らせします。

食と農と環境を考えるフォーラム 開催！！

日時	平成16年8月10日(火) 13:15～
場所	栗東文化芸術会館 さくら 中ホール

このフォーラムでは、田んぼと自然とのかかわりを見つめ直し、田んぼの持つ魅力を再発見するために企画しました。

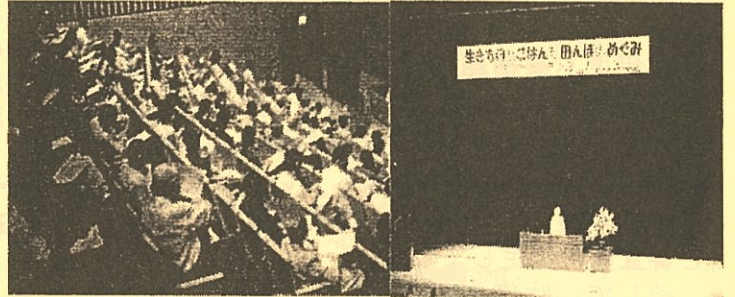
当日は、220名の方にご来場いただいた中、県環境こだわり農業課から、環境こだわり農業による米づくりについて説明があったあと、NPO法人 農と自然の研究所 代表 宇根豊氏から「生きものも ごはんも 田んぼのめぐみ～百姓が支える豊かな自然～」と題して、講演をしていただきました。

宇根さんは、『田んぼの上で風は 2.5℃冷やされていること、田んぼは赤とんぼやカエルその他様々な生きものの棲息地であること、新幹線などの車窓から美しい田園風景を見て楽しめること、それらは全て田んぼが果たしている機能である。昔はお店で買うより家で作った方が安いから畑や田んぼをする人が多かったが、経済が発展し、作るよりお店で買う方が安くなった現在、収益などを考えると手間ひまかかる農業を続けていくことは厳しい状況である。しかし、田んぼの果たしている役割について生産者・消費者がともに認識し、生産者は自分たちが田んぼを守っていることに誇りをもって頑張りたいし、また消費者も豊かな田園風景や、メダカやカエルなど生きものが身近にいることを当たり前のことだと思わずに自分たちが地元のお米を食することでこの環境が守られている、だから地元のを優先的に購入する、という行動につなげて欲しい』と、切々と語られました。

また、会場では環境こだわり農産物の「ぶどう」と、NPO法人農と自然の研究所の書籍や下敷きの販売をしておりましたが、いずれも人気を呼んでいました。当日完売した書籍や下敷きもあり、欲しいけど手に入らなかった、という方もおられると思います。当日販売されていた書籍や下敷き

の注文については下記で受付されています。

NPO 法人 農と自然の研究所
TEL & FAX 092-326-5595



環境こだわり農産物

10月下旬から店頭コーナー設置！！

農薬と化学肥料が通常の半分以下、滋賀の水や大地にできるだけ負担をかけない技術で育てられた環境こだわり農産物。

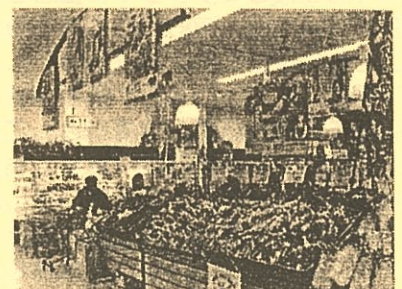
「いったいどこに売っているの？」とよく質問されます。特に野菜は夏の間ほとんどお店で見かけることができない状況でした（夏場は季節的に県内産野菜の出荷量が少ないことも影響しています）。

そこで、環境こだわり農産物と地場野菜コーナーを10月下旬から県内20店舗程度で設置します。詳細は天候により収穫時期も左右されるためもう少し先にならないと決まりませんが、なんとか皆さんの目にとまる形で販売しようと流通関係者の方々が頑張ってくださいています。コーナーが設置される店舗については県のHPなどでも紹介します（10月下旬）ので、環境こだわり農産物や県内産野菜をお店で見かけたら是非手にとってください。

また、環境こだわり米は、10月初めから新米の販売が大手のスーパーマーケットで始まります。こちらもよろしくお願ひします。



昨年11月に設置した
コーナー
(平和堂ビバシティ店)



果樹品評会(ぶどう・なし・いちじく)に 審査員として参加

日時 平成16年8月20日(金)
場所 道の駅 竜王かがみの里

今年度も果樹組合連合会事務局から消費者代表の審査員を食と農のサポーターにと依頼があり、今年度のサポーターの皆さんに募集を行った上で、「ぶどう・なし・いちじくの部」、「かきの部(10月)」、「かきの部(11月)」と審査員を決定しました。

そして、昨年オープンしたばかりの道の駅「竜王かがみの里」において、『第16回 滋賀県果樹品評会(ぶどう・なし・いちじくの部)』が開催され、審査員に消費者(食と農のサポーター)、市場・生産者団体関係者、県行政機関・試験研究機関関係者等の計15人により審査が行われました。

その様子を広く皆さんにお伝えするためにも、当日、審査員として参加して下さった小網朗子さん、伊藤千鶴子さんの感想等をご紹介します。

小網朗子さん(大津市)

食と農と環境を考える会の事務局から連絡があり、こんな経験は初めての事で一消費者として、ワクワクでした。

道の駅「竜王かがみの里」でテーブルの上に沢山の「ナシ」「イチジク」「ブドウ」などが生産農家から出品されていました。全く農家の事を知らない私は沢山の生産農家が丹精を込めて作っておられる事へまず感謝しました。

開会の挨拶から審査方法等の説明があり、いよいよ微力でしたが消費者として品質の良し悪しを、形、見た目、味、色など10段階評価をしながら一品ずつ見て廻りました。どの品もさすが品評会への出品とあって中々採点する評価は難しかったです。

青果市場の方は一番に形や見た目、色などを売る立場で見られるでしょうし、生産者の方は土壌改良や農薬使いを極力減らしたこだわり、丹精込めていることへの評価を考えるでしょうし、農業試験場で日々研究しておられる方や県担当者の方それぞれ良い品質をと努力評価、消費者として私は、とにかく大きなくても見た目少々悪くても味が良くて農薬を減らした品が良いと思っていました、がやはり沢山の品が並べれば先に形や見た目によい点が行きます、見た目が少々悪くても味見をしておいしか

った品や環境こだわり農産物のシールが貼ってある事で安心感からかその品には良い点をつけました。

事前審査をされた10名と午後審査をした13名の総合評価で最終審査の結果がでました。

審査講評、閉会が済んで帰る間に残っていた品を種類ずつ買いました。

毎日スーパーで買い物をする私は今迄から輸入食品が多く出回っているこの頃に少し不安を感じているのですが、こうした経験で日本の農業の大切さと生産農家の方々への感謝を日々忘れずに過ごしたいと思います。有難うございました。

伊藤千鶴子さん(甲南町)

まず、品評会に先立ち、選出基準を教えてくださいました。

実際の審査に臨みましたが、色・形はほぼ納得の出来る結果を得たと思います。こと、味についての審査は、どれもこれも甲乙付け難く非常に苦労致しました。



また、果樹の栽培に際しての各生産者の苦労話等をお聞きし、食に対する安全面でも配慮されていることがひしひしと感じられました。

今回、貴重な体験をさせて頂き有難うございました。

▲審査が行われている様子(いちじく)

審査は、果実の外観(外観、果皮色等)、品質(糖度、食味等)を総合的に判断されます。

各部名	生産者名	生産出荷組合名	品種
なし	福永久剛	愛東梨生産出荷組合	幸水
いちじく	左近孝之	湖東いちじく生産出荷組合	掛井ドーフィン
ぶどう	中川こずえ	南浜ぶどう生産組合	藤稔
	中川喜四夫	南浜ぶどう生産組合	マスカット・ベリー-A

▲審査結果は、出品数105点の中から各部の1位は上記のとおりとなりました。

右上へ続く→

事務局員のつぶやき 私も県内農業の応援団として、まず我が家の食材を購入する母親を教育しようと、一緒に買い物に行き県内産を購入するように進めている結果、母親は少しずつ私に洗脳され県内産を購入する傾向にあるのですが、やはり価格には厳しくなかなか手強いのが現実…ううっ。(=.=)

先日の台風16号の影響による県内農業被害総額は4,500万円に達しています。愛東町の梨も5.6畝で落下(被害額330万円)するなど、生産者にとっては苦労が水の泡といった落胆してしまう思いであります。

天候が直接影響する農産物の栽培は大変難しいことですが、生産者の方も頑張っただけで消費者ニーズに応えようと努力されていますので、私達消費者も購入やロコミ等のできることから県産品を応援していきましょう！

食と農のサポーター 環境こだわり農産物ほ場と 山菜摘み農園の見学会の開催

日時 平成16年8月30日(月)

場所 環境こだわり米ほ場(朽木村雲洞谷)
体験・山菜摘み農園「じゅうべえ」(朽木村桑原)

前日から心配された台風16号ですが、当日朝6時の状況をもって開催を決定し、参加者約30人とともに出発しました。

今回の見学会は、前回の食の背景にある流通現場に引き続き、次は生産現場を理解してもらうために開催しました。また、滋賀県農業といえども、琵琶湖を取り囲む各地域にそれぞれの特徴がありますので、山々に囲まれた湖西ならではの農業の取り組み、そして特産物を知ってもらおうと企画したものでした。

県内唯一の村である朽木村は、澄んだ水が流れる葛川、高く連なる比良山系、まだまだ多くの自然に囲まれており、時の流れがゆったりと心安らげる空間が広がっていました。

しかし、ここ朽木村は、高齢化や獣害による耕作意欲の減退、都市への人口流出により田畑の荒廃が進んでいるのが現実です。

▼(左写真)説明する澤田さん。
(右写真)説明を聞くサポーターの皆さん。



↑お話を伺った澤田さんは道の駅くつき本陣の駅長であり(社)朽木村観光協会に事務局長として隣の建物におられます。体験・山菜摘み農園「じゅうべえ」は予約制で問い合わせはTEL0740-38-5377まで。

そんな中、朽木のすばらしい環境を守るために、朽木村不耕起栽培研究会の澤田龍治さんは環境こだわり米の栽培をされており、水稻のほ場を目の当たりにしてお話を伺いました。

そして、車1台がようやく通れる細い道を走り抜けると、県指導農業士の西澤恵美子さんが都市住民との体験交流を行うことにより農地の維持管理をつなげ、自然を守りながら地域の活性化を図りたいと、今年4月にオープンされた山ウドを中心とする山菜摘み取り&体験調理園「じゅうべえ」に着きました。

早速、長靴にはさみという摘み取りの格好になり、ウドの摘み取りの説明を受けた後に各々でウドの花と葉の摘み取り体験をしました。

▼ウドの摘み取り体験



▲栃餅つき

突然、大雨に降られるというトラブルもありましたが、実際に栽培されているウドを見て、昼食では他の山菜等の特産品とともに食すことで、その土地に住む人々の生活や環境も感じ取ってもらえたのではないかと思います。ちなみに当日の昼食には、地元の手作りそば、赤米ごはん、山菜の天ぷら(ウド・ゆきのした・よもぎ・みょうが等)、ウドのゴマ和え、猪肉の甘煮、栃餅のあんころもち(栃餅保存会の方々から作っていただきました)でした。どれも美味しく、調理方法等も話をしながら教えていただきました。

今回の見学を通して、生産における様々な取り組みの問題点や工夫等を理解することはもちろんのことですが、8月10日に栗東で開催した県民会議フォーラムで宇根先生の話(※)にもあったように、この朽木村の自然環境、ひいては滋賀県の琵琶湖や山々を含む環境を守るためにも、滋賀県農業を応援することが必要だと感じ取っていただけたのではないかと思います。

(※)ドイツのリンゴ農家ではリンゴジュースがとぶように売れるがその理由は何か。「美味しいから」「安いから」「安全だから」「特殊な搾り方をしているから」「パッケージがいいから」というリンゴジュースの金になる価値ではなく、町の人たちは「あの村の美しい風景が荒れ果ててしまうから」ということだった。

食・農・環境に関する

情報提供

「ため池シンポジウム 2004in しが」開催

日時 平成16年9月16日(木) 13:00~
場所 琵琶湖博物館(草津市下物町)
問合せ 県農村整備課 Tel・077-528-3961

※別添資料あり

「食生活講演会」開催

日時 平成16年9月17日(金) 14:45~16:15
場所 大津市合同庁舎7-C会議室
(大津市松本1丁目)
問合せ 滋賀県米消費拡大推進連絡協議会事務局
(県農産流通課内) Tel・077-528-3834

※別添資料あり

「歴史と文化から琵琶湖の明日を考える ~講演会と外来魚のなれずし試食会~」開催

日時 平成16年9月18日(土) 13:30~17:00
参加費 300円(資料代、試食会含む)
場所 ウォーター・ステーション琵琶湖
(大津市黒津)
問合せ 市民運動ネットワーク滋賀事務局
Tel・077-522-5415

※別添資料あり

「バイオシンポジウム 将来の日本の食料問題について ~バイオの視点から~」開催

日時 平成16年10月15日(金) 13:30~16:15
場所 大津プリンスホテル(大津市におの浜)
問合せ 滋賀県/びわこバイオ産業コンソーシアム
Tel・077-528-3792

※別添資料あり

「第8回 稔りの秋! 近江の米まつり」開催

日時 平成16年10月9日(土) 9:30~16:00
場所 道の駅 びわ湖大橋米プラザ(琵琶湖大橋西詰)
問合せ びわ湖大橋米プラザ Tel・077-574-0010

※別添資料あり

「果物の健康・機能性に関する学習会」開催

日時 平成16年10月22日(金)
① 9:40~16:00 市場見学、利き果物【定員50名】
② 13:00~15:45 講演会、果物豆知識【定員150名】

場所 大阪市中央卸売市場本場
問合せ 近畿農政局園芸特産課園芸流通係
Tel・075-451-9161

※別添資料あり

「道の駅 マキノ追坂峠」オープン予定

日時 平成16年10月23日(土)
場所 マキノ町海津(国道161号線沿)
農産物等地場産品販売施設あり

「『農の匠』作品展・伝承講習会」開催

日時 平成16年11月6日(土)、7日(日)
①作品展 終日
②講習会
(わら細工 一輪挿し) 10:30~11:30 1作品100円【定員30名】
(来年の干支のとり) 14:30~16:30 1作品200円【定員20名】
※当日申込み可ですが、事前申込みの方が確実とのこと。

場所 愛東マーガレットステーション(愛東町妹)
問合せ 県農産流通課 Tel・077-528-3940

「女性のチャレンジ支援講座

~第4回 『農業』分野におけるチャレンジ支援~」開催

日時 平成16年11月10日(水) 13:30~15:30
場所 滋賀県立男女共同参画センター
(近江八幡市鷹飼町)
問合せ 滋賀県立男女共同参画センター Tel・0748-37-3751

※別添資料あり

8/30サポーター見学会でお世話になった体験・山菜摘み農園『じゅうべえ』の西澤恵美子さん、「来て!見て!食べて!滋賀の味 vol.1」に掲載の『池田牧場』の池田喜久子さん、こだわりメッセンジャーでお世話になる北比良グループの山川君江さんが、事例報告として出席されます。

「第22回滋賀県生協大会」開催

日時 平成16年11月19日(金) 10:00~14:00
①10:15~ 記念講演 講師:服部幸應氏
②11:45~ 県内生産物と加工品の試食交流会
場所 近江八幡市文化会館(近江八幡市出町)
問合せ 滋賀県生活協同組合連合会 Tel・077-525-6040
申込〆切 11月12日

事務局より:通信では、皆さんの取り組みを紹介したいと思います。バランスのとれた食生活を送るための工夫や、地産地消の取り組みなどなど。匿名でもOKです。お便りお待ちしております。