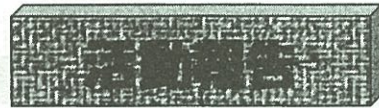


“食と農と環境を考える県民会議”通信 No.3



今回は、地産地消の観点から、県内でがんばっておられる団体等から事例をお聞きました！！

10月

“食と農と環境を考える県民会議”第2回セミナー

「地産地消」—美味しい県産農産物を食べよう

日時：10月3日(水) 13:30~16:30
場所：県庁新館7階大会議室

「地産地消について」 近畿農政局

食生活指針とは、健全な食生活の実践に向け、文部科学省、厚生労働省、農林水産省の三省が共同で平成12年3月に作られたものです。最近では、昨年11月に(財)食生活情報サービスセンターが下記のホームページを開設しているので、一度のそいでみては？！
<http://www.e-shokuseikatsu.com>

◆◆◆ 感想 ◆◆◆

- >> 私は、30年近く地域の生産者と産直を続けておりますので、行政の方々が「産消提携、地産地消」を第一のテーマに取り上げられたことを嬉しく思います。日本の農業はあと5~10年しかもたないと言われるほど危機的な状況の中で、日本の農業を守っていくのは、これしかないと思います。
- >> 日頃から安全・安心な産地のものをできるだけ利用し、地産地消を実行して行きたいと思う。そしてそれが生産者の意欲につながればと思う。
- >> 食料自給率を増加させるためには、食生活指針を国民にもっと理解してもらわなければならないと思いました。
- >> バランスのとれた食生活ができるよう、食生活指針ハンドブックを活用して、再度食生活を見直したい。
- >> 地産地消というあたりまえのことをできていれば、今回のBSE(牛海綿状脳症)を防止できたのではないだろうかと思う。
- >> 我が家では、ほぼ100%国産(手に入れば県内産)にこだわり、食事を作っている。

◆◆◆ Q&A ◆◆◆ 回答者(近畿農政局企画調整部企画調整課長 分部喜久男 氏)

>> 農産物の流通に関する農水省の施策・あり方は、どのようになっているのでしょうか？

農産物の流通は、国民生活を営む上で最も重要な食料を、安定的かつ効率的に消費者に供給するという極めて重要な役割を果たしており、効率性の確保が農産物流通の基本的課題となっています。また、さらに近年は、消費者の利便志向、品質・安全志向が高まっており、これらへの対応も新たな課題となっています。このため、流通拠点となる卸売市場の整備や低温一貫輸送システム等高度なシステムの構築等の施策に取り組んでいるところです。

>> 近畿農政局の施設を見学してみたいのですが、どこかで見学できないでしょうか。また、食育の教材を借りることはできますか？

近畿農政局には事業所等もありますので、見学を希望される場合は、気軽にご連絡ください。また、近畿農政局では、主に子供たちを対象とした食農教育に力を入れており、手持ちの教材については貸し出しも行っています。企画調整課が窓口となっていますので、お問い合わせください。

「県産農産物を用いた製品について」 全国農業協同組合連合会滋賀県本部食品工場

◆◆◆ 感想 ◆◆◆

- >> 県産農産物は多種であり、流通までに大変な苦労があることがわかった。

- >> 全農醤油について、県内産大豆を100%使用されており、安全・安心を基準に製造され、今後、価格を無視して購入したい。また、周りの消費者にも知らせて行きたいと思う。
- >> 全農醤油等を消費者はほとんど知らないなので、もっと県内農産物の加工品として、県内全般に販路を増やすべきだと思う。

◆◆◆ Q&A ◆◆◆ 回答者(全国農業協同組合連合会滋賀県本部食品工場長 岡部秀男 氏)

>> 生醤油とは何ですか。また、JAで販売されていますか？

モロミを圧搾機にて絞った殺菌前の醤油のこと。また、JAで販売しています。

>> 醤油や味噌の原料として、なぜ脱脂大豆が使われているのでしょうか？

脱脂大豆は、味噌にはほとんど使われていないと思います。醤油には現在、丸大豆醤油もありますが、大豆の油脂部分は、圧搾(醤油を絞る)後に分離させるため、醤油には残りません。つまり、醤油には油は不必要ですので、油として利用した後の大豆を利用しているのが現状です。

>> 国内産で一番おいしい大豆(味噌、醤油に加工した場合)の品種は何ですか？

味噌用—オオツル 県内生産量 1,700t
醤油用—タマホマレ 県内生産量 1,000t

>> 黒大豆の醤油は販売されているのでしょうか？

県内にて竜王地区を中心に生産されているため、今後、新商品として開発予定があります。

>> 味噌や醤油には、塩分はどれくらい含まれているのでしょうか？

味噌	天然味噌	12~13%
	うす塩味噌	9.5%
醤油	濃口	16~17%
	淡口	18~19%
	うす塩	12~13%

「環境こだわり農産物の生産と学校給食への提供について」 マキノ町産業振興課

◆◆◆ 感想 ◆◆◆

- >> 安心・安全で体に良いものを子供のうちに覚えれば、一生おいしいものがわかる人になるように思います。環境にもこだわり、本物の味を多くの子供が食することができる機会をもっと広げていただきたい。県内の農業を知らせる意味でも良い。
- >> 学校給食への提供は、若いお母さん方に地産地消をPRできるのでとても良いことだと思う。
- >> 売れる米づくりへの転換は、とても素晴らしいことだと思う。

◆◆◆ Q&A ◆◆◆ 回答者(マキノ町産業振興課係長 青谷重和 氏、 県農産流通課)

>> マキノ町清水桜栽培グループでは、平成10年度からマキノ産ブランド米の栽培に取り組みられ、栽培面積が27.1aだったものが平成11年度には292.6aに拡大している。しかし、平成12年度には245.7aまで減少したのは、なぜでしょうか？

前年度の試作結果から、11年度の販売に向けた農家・ほ場の選定を行い、収穫量の見通しを立てて栽培・販売した結果、初めての試みであったことと2kg入り袋のみであったことから、1年経過後も売れ残りが生じた。このことから、12年度は栽培面積を少し減らし、また、消費者の要望が多かった5kg入り袋を作成し、各イベントにも積極的に参加して販売促進を図ることとなった。

学校給食への提供については、12年度から補助金の廃止に伴い、全量最優先に提供することとなった。
(マキノ町産業振興課係長 青谷重和 氏)

>>地元のブランド米を地元の学校給食で使用されることは、まさに地産地消であるが、生産コスト低減の手法は考えられないのでしょうか？

安全・安心な地産米の生産は、山岳部から流れ出てきた水系の下、栽培方法を変え、除草剤、農薬、肥料をいかにコントロールし、減(無)農薬、有機質肥料の使用に近づくかにある。まず、化学肥料の中で緩効性肥料については、長期の肥効が見込めるため、散布回数を減らす等省力化になるが、有機質肥料は、肥料成分が低いことから一度に多くの量が必要で、化学肥料より少し高価なため、コスト低減の効果は少ない。次に、除草剤については、これを減らすと雑草が生え、これの除草に人手がかかる。雑誌等によく掲載されている「米ぬか」等を使った除草方法もあるが、技術が必要である。

また、県で試験された「紙マルチ」を使った方法もあるが、これも専用の田植機が必要なのと、紙の価格が高いので省力化にはなるが、経費がかかる。最後に、農薬については、これを減らしたことによる品質への影響が最も大きいので、絶えず予察や、健全な生育を図るため、土壌改良と畦畔の除草を適期に行う必要がある。

以上のことから、減(無)農薬、有機質肥料栽培では、全体的に物品の購入等の経費は下げられるが、農家の手間がこれに反比例してかかるので、現時点では、生産コストの低減は難しく、今後技術体系の確立と、厳しい農業情勢の中で、どのように農家へ普及させるかが課題である。(マキノ町産業振興課係長 青谷重和 氏)

>>滋賀の環境こだわり農産物の米を玄米で購入できる場所はありますか？

環境こだわり農産物(米)は、下記の表のとおり、生産・販売されていますが、玄米の販売は、直接お問い合わせください。(滋賀県農産流通課)

環境こだわり農産物(米)の生産者・販売先リスト

品種名等	市町村名	栽培責任者(代表者)	確認責任者	問い合わせ先	住所	Tel	主な販売予定先(買える場所・予定)	販売期間
コシヒカリ、 ミルククイーン	草津市	杉江善博	奥野裕和(JA草津市)	杉江善博	草津市野路町449	077-562-2512	(株)カミラ(大阪市)、自宅	9月~8月
コシヒカリ	守山市	特別栽培米研究会(田中幹男)	木村義典(JAおうみ富士)	JAおうみ富士守山営業センター	守山市洲本町1769-1	077-585-4385	同左JA直売所	9月~8月
コシヒカリ、 キヌヒカリ	栗東町	太田正	東出幸三(守山西利商店)	太田肥料店	栗東町出庭207	077-552-0124	同左	9月~
コシヒカリ、 秋の詩他	中主町	(有)ケイファーム(小森正人)	木村義典(JAおうみ富士)	(有)ケイファーム	中主町野田1707	077-589-6818	同左	9月~8月
コシヒカリ、羽二重もち他	甲西町	廣嶋健一	高橋久夫(園田商店)	農事組合ひろしま廣嶋健一	甲西町菩提寺1227-2	0748-74-0966	(有)ワタナベひろしま	10月~5月
コシヒカリ	水口町	るシオールファーム(徳地好雄)	富田健治(JA甲賀郡)	JA甲賀郡水口営業センター	水口町水口6111-1	0748-62-0711	JA甲賀郡JAリソ	9月~8月
コシヒカリ、 ヒノヒカリ	近江八幡市	園田耕一	岡田良一(JAリソ近江)	園田耕一	近江八幡市野村町2504-1	0748-36-8586	同左	9月~8月
コシヒカリ	八日市市	JAリソ近江コシヒカリ優(山川平兵衛)	村井邦雄(JAリソ近江)	JAリソ近江営業企画課	八日市市八日市町1-17	0748-25-5127	平和堂(数店舗)、コープしが、JA、パルティス滋賀グループ店他	10月~
	日野町	JAリソ近江コシヒカリ優(東正幸)	内田信夫(JAリソ近江)					
	竜王町	JAリソ近江コシヒカリ優(北川博巳)	宮治常二(JAリソ近江)					
玉栄、山田錦他	能登川町	JAリソ近江酒米部会大支店(沢島弘)	井口伸之(JAリソ近江)	JAリソ近江営業企画課	八日市市八日市町1-17	0748-25-5127	未定	
	安土町	JAリソ近江酒米部会安土支店(井上清定)	中沢正幸(JAリソ近江)					
	能登川町	JAリソ近江酒米部会能登川支店(藤ノ口幸夫)	渡辺岩男(JAリソ近江)					
	五箇荘町	JAリソ近江酒米部会五箇荘支店(大橋忠喜)	日根野信男(JAリソ近江)					
	永源寺町	JAリソ近江酒米部会永源寺支店(大島寛典)	堀江光郎(JAリソ近江)					
コシヒカリ	近江八幡市	中江弘嗣	中江良治(JAリソ近江)	中江弘嗣	近江八幡市大町3	0748-32-6775	びわこ大中央堂(販売所：湖周道路沿い)	9月~7月
コシヒカリ	豊郷町	JA東びわこ厚生社稲作研究会(松宮和夫)	種村佐智夫(JA東びわこ)	JA東びわこ厚生社地域センター営業課	豊郷町石畑177-1	0749-35-2553	(株)愛知県穀物卸	9月~3月
秋の詩	米原町、 近江町	近江米原秋の詩栽培研究会(児玉篤重)	田中新一(JAレク伊吹)	JAレク伊吹米原購買事務所	米原町下多良171	0749-52-1014	(株)ギフライス	10月~
コシヒカリ	浅井町	吉田勝義	梅本弥宏(JA北びわこ)	吉田勝義	浅井町郷野501	0749-76-0024	浅井ふれあいの里(浅井ふくらの里) (tel0749-74-8282)	9月~8月
コシヒカリ	びわ町	中川孫彦	宮川源雄(JA北びわこ)	中川孫彦	びわ町菅根945	0749-72-3541	未定	10月~3月
コシヒカリ、羽二重もち他	高月町	(有)もりかわ農場(森川勝)	山口義晃(JA北びわこ)	(有)もりかわ農場	高月町東柳野612	0749-85-2428	同左(直売：宅配便)	年間
コシヒカリ	マキノ町	マキノ町清水桜栽培グループ(久保井五夫)	竹下和彦(JAマキノ町)	JAマキノ町営業課	マキノ町沢1350-1	0740-27-1193	マキノビックランド、Aコープマキノ店	9月~8月
コシヒカリ	長浜市	中川善則	片桐誠人(片桐商店)	農工舎 中川善則	長浜市四ツ塚町116	0749-63-3120	同左(直売：宅配便)	10月~8月

※このリストは生産者から希望があったもののみを掲載しています。県全体では、このリストを含めて394haの取り組みが行われています。作成：滋賀県農政水産部農産流通課 TEL077-528-3834
※滋賀県のホームページにも掲載されています。Http://www.pref.shiga.jp/g/nosan/index.html

しがの紅茶について 茶業指導所

◆◆◆感想◆◆◆

>>試飲では、風味がまろやかで、紅茶独特の渋み・クセがなく、甘くて香りも優しくおいしかった。また、砂糖がなくても飲めるとの話でしたがそのとおりでした。しかも値段は安いと思います。

>>滋賀県のおみやげのひとつとして、全国にPRを期待しています。

>>二番茶を利用した発想が良く、魅力を感じる。また、熱心に研究されていることがわかった。

◆◆◆Q&A◆◆◆ 回答者(滋賀県茶業指導所主査 志和将一 氏)

>>ウーロン茶はできないのでしょうか？

ウーロン茶の製造はできます。ウーロン茶にも様々な香味のものがあり、釜炒り茶に近いものから紅茶のようなものまであります。滋賀県では昭和62年に製法を開発し、永源寺町・余呉町において、特産品として生産・販売されています。

>>いつでもどこでも飲める缶・ペットボトルの販売は、あるのでしょうか？

「しがの紅茶」について、ペットボトルでの販売を検討しているところですので、もう少しお待ちください。

急須に入れても、おいしく召し上がれます！



10月

2001近江のこだわり “食の彩典” 見学会

日時：10月26日(金) 13:00~16:30

場所：米原駅東口

◆◆◆内容◆◆◆

県内の農業者や関係団体等が多数参加された“食の彩典”では、今まで知らなかった県産農産物やそれを使ったアイデア加工品、伝統食などを十分に知っていただけたと思います。また、直接、地元農業者と触れ合うことで、農産物や加工品を作る上での取り組みなどを理解していただけたのではないのでしょうか。

11月

食と農のサポーター体験交流会

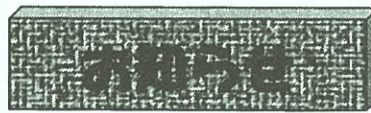
日時：【第1回目】11月21日(水) 9:00~16:10

【第2回目】11月28日(水) 8:30~16:30

場所：【第1回目】(財)ひばり体験交流センターゆめの、(有)宝牧場【第2回目】(有)伊吹そば、(有)ミルクファーム伊吹

◆◆◆内容◆◆◆

今回は、そば打ち体験と牧場での体験交流会を2地域で開催しました。そば打ち体験は、初めて体験される方も多数おられ、日頃何気なく食べているそばを作ることが、これほどまでに大変なのかと実感していただけたことと思います。また、牧場では、新鮮な牛乳を毎日届けるための努力や消費者のニーズに応えるための商品の工夫、さらに環境に配慮した取り組み等を生産者から直接聞いて理解していただけたと思います。こんなにも地元の生産者の方が、努力されおいしいものを日々提供されているのをご存知でしたでしょうか？今回、参加された方は再度、残念ながら参加できなかった方は一度足を運んでみてください!! きっとまた、新しい発見をしていただけることと思います。周りの方にも是非、教えてあげてください!!



お待たせしました!! 当県会議では、またまたセミナーおよびフォーラムを下記のとおり開催します。詳細は別添の開催チラシを御覧の上、奮って御参加されるようお願いいたします。あなた自身の自己改革になるはず!!

“食と農と環境を考える県民会議”第3回セミナー「ITというけれど?—あふれる情報をどう収集し、活用するか?」

日時：平成14年1月22日(火) 13:30~16:30

場所：滋賀県庁新館7階大会議室

食と農を考えるパンクタイムフォーラム『食育から村おこしまで「食」でつながる人の輪づくり』(仮題) — 坂本廣子先生

日時：平成14年2月14日(木) 13:30~16:30

場所：栗東文化芸術会館 さくら中ホール

編集後記☆☆アンケートの中で、あるサポーターの方が「助け合いの世の中です。少々金額が高くても無農薬で栽培されている農産物なら喜んで購入します。止の意見を寄せられました。そうなんです!! 行政が、生産者が、農業の関係団体が頑張っても、消費者が農産物を購入しないと滋賀の農業は発展しません。農産物を供給する側も消費者のニーズに答えられるように日々努力しています。消費者であるサポーターの皆さんには、現地見学会や体験交流会などで、滋賀県農業について理解していただけていると思います。次は、……さあ、行動に移りませんか? まずは、滋賀県産品を食べてみてください。おいしかったらまた買ってください。お口に合わないければ聞いてみるなど…是非、農業者のサポーターに!! [編集員K]

お申し込みはお早めに!!

発行元 “食と農と環境を考える県民会議”事務局

〒520-8577
大津市京町四丁目1-1
TEL 077-528-3812
FAX 077-528-4880
E-mail ga00@pref.shiga.jp