

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
〒520-8577
大津市京町 4-1-1
滋賀県庁農業経営課内
〒520-0807
大津市松本 1-2-20
JA 滋賀中央会営農生活部内



滋賀県農業技術振興センター
茶業指導所にて
農と食のコーディネーター養成講座 3 期生

【特集】



「大地が愛した贈り物」

実りの秋
湖国から新鮮なナシをおとどけ！
～みずみずしさがたまらない～

梨

大地が愛した贈り物

風の音や虫の音 夕暮れ時に
小さな秋がとまりはじめると、
湖国は自然の実りに恵まれ
にわかには活気づいてきます。
湖国だからこそ味わえる大切な贈り物。

実りの秋！

湖国から

新鮮なナシをおとどけ！

みずみずしさがたまらない

ナシは、弥生時代の遺跡に種があったことから、すでにその時代には食べられていたようです。

『日本書紀』（720年）や『延喜式』（907年）の記録などから、10世紀以前から栽培されていたと考えられ、最も古い果樹のひとつです。

県内では、昭和初期、草津市で営利栽培されたのが始まりで、現在は、東近江市、守山市、彦根市、竜王町など約50haで栽培されています。

【滋賀県のナシ栽培】

本県の主力品種は幸水（こうすい）・豊水（ほうすい）・新高（にいたか）の3つの品種です。幸水は、酸味が少なく甘味やよい香りがあり、日本のナシの作付面積の約4割を占め、滋賀県でも一番多く栽培されています。8月中旬から下旬にかけて収穫が始まります。

豊水は、大きさは幸水より大きく、やや酸味を感じますが、食味は濃厚です。

収穫時期は9月上旬から中旬です。

新高は、大きなナシの代表で、平均でも500g、大きな物では1kgを超えます。収穫時期は10月頃で、うまく低温貯蔵するとお正月でも食べられます。

ナシは他の果樹に比べて、特に防除が難しい病気や害虫が多く、減農薬栽培で生産するのは非常に難しいといわれています。

現在、ナシの環境こだわり農産物認証栽培は、高島市1戸、東近江市1戸、竜王町2戸の4農家で取り組まれています。

【環境こだわりナシ栽培への挑戦】

竜王町山之上の堀井正明さん。74歳。ナシ栽培歴46年の大ベテラン。父親の代からナシ園を始められ、現在90aでナシを栽培されています。8月になると、毎朝早くから広いナシ園で一人で収穫されています。

堀井さんの信念は「お客様を絶対に裏切らない。」です。常に品質の良いナシを提供するため、果実の間引きをきつちり行い、選果は少しの傷も見逃さないよう、陳列するまでに3回、品質チェックをされています。そのため、直売所では常にお客さんがあふれ、すぐに完売です。

父親の代から続くナシ栽培ですが、自分の技術・キャリアに驕ることなく、常に新しい技術、知識を吸収し、実践されています。

お客様へ安全・安心なナシを提供するため、平成15年から環境こだわり農産物認証基準をクリアできる防除体系に取り組み、17年に初認証を受けられました。

果実に侵入するシンクイムシを防ぐためのフェロモン剤や、果汁を吸うヤガやカメムシを防ぐ防蛾灯など、様々な減農薬対策を実践され、基準をクリアされています。

「ナシの環境こだわり認証基準の達成は本当に難しい」とおっしゃっています。



害虫からナシを守る黄色防蛾灯



早朝からナシの収穫中

【人生死ぬまで勉強】

父親からは栽培技術については何も教えてもらえなかったそうで、父親が接ぎ木した部分を剥がして観察したり、様々な栽培農家を訪ねて、技術を習得されたそうです。家庭菜園でナシを栽培されている方の質問にも快く答えられ、栽培地にも出向かれるそうです。「どんな栽培方法でもそこに行つて、見せてもらえば、必ず勉強になる。」と堀井さんはおっしゃいます。常に新しい技術を勉強、実践される堀井さん。そんな堀井さんのモットーは「人生死ぬまで勉強！」本当に頭が下がります。

(東近江農業農村振興事務所

農産普及課 橋本 勇輔)

ナシ直売所のお問い合わせ先

彦根市	JA 東びわこ城下町「彩葉館」 (四番町スクエア内)	0749-27-7577
	JA 東びわこ「やさいの里 2 番館」	0749-27-7733
	ファーマーズマーケット美浜館 ファーマーズマーケット「やさいの里」	0749-43-5692 0749-28-1238
守山市	もりやまフルーツランド	077-585-4863
高島市	フルーツベジタブルハウス (マキノビックランド内)	0740-27-1811
東近江市	あいとう直売館 (道の駅 あいとうマレットステーション内)	0749-46-0370
	船木果樹園	0748-23-3704
	よこせ梨園	0748-27-1184
竜王町	アグリパーク竜王	0748-57-1311
	堀井果樹園	0748-57-1045

※滋賀県果樹組合連合会発行「観光果樹園&くだもの直売所MAP」より



新鮮なナシを直売しています

【穫れたてのナシはどこで買えるの?】
県内の直売所では朝穫りの新鮮なナシが購入できます。直売ならではの新鮮さで、ジューシーなナシはほんとうにおいしいですよ。

【おいしいナシの見分け方】

形がよく軸がしっかりとして、果皮に張りがあり色ムラがなく、お尻(軸と反対側)がふっくらとして広く、重みがあるものを選びましょう。果皮のザラザラ感(茶色い斑点)は熟すにつれて減り、食べ頃になるとツルツルになってきます。辛水などの赤ナシは適度な赤みのものを選び、二十世紀などの青ナシは少し黄色っぽくなれば甘みが出た証拠です。

【おいしい食べ方】

食べる1〜2時間くらい前に冷蔵庫に入れると、おいしく召し上がれます。冷やしすぎると甘さが感じられなくなるので、注意してください。

ナシは、頭よりお尻の方が甘味が強く、上へ行くにつれ味が薄くなります。表面に近いほど甘いので、皮は薄くむいた方がおいしいところがたくさん食べられます。

【ナシの保存法】

ナシはもちろん新鮮が一番!! 買ったらずぐ食べるのが最高です。が、保存するときは、暖かいと熟してしまい、美味しさが半減し、傷みやすくなるため、風通しの良い冷暗所または冷蔵庫(野菜室)での保管をお勧めします。

1個つつ新聞に包んだり、ビニール袋に入れ、軸を下にして置くと長く保存できます。辛水なら7日以内、豊水なら7〜10日、新高なら3週間程度が大きな目安です。



都市からの移住者たちに気づかれない 身近な農業

なかなか抜け出せない農業 農村の苦境

日本の農業、農村が苦境に陥っていると指摘されて久しい。食料自給率が先進国のなかでもきわだつて低く、「食料安保」が心配されはじめています。その一方で農地への復元が困難な耕作放棄地の拡大が深刻になっています。暮らしに直結するこうした問題への取り組みが、農業の内側からの力に懸かっていることに異論はありません。しかしそれだけではなかなか道のりは遠いのではないかと。行き過ぎた工業化を見直し、工業製品の過剰な消費に依存した都市の暮らしのあり方を見直していくことが欠かせないように私は思えます。

「資源小国」日本の落とし穴

高度成長期を経た日本は、イギリスが100年かけて成し遂げた工業化を20年でやったと言われています。実はその裏で、離農、脱農が急速に進んでいました。マイカーのある生活は、「幸せな暮らし」の象徴でもありました。ところで北欧スウェーデンでは、マイカーは日本の3倍の18年も乗り続けられると、雑誌で読んだことがあります。日本は「もった

ない」とつぶやかざるをえません。私たちは「資源小国、加工貿易型立国」の呪縛のなかで浪費していたと指摘できるかもしれません。日本には、国土の7割にも及ぶ森林、国土を囲む海、森と海をつなぐ川、流域に広がる農業があり、大切な資源との自覚がまず必要と言えそうです。



無人の野菜販売所 新鮮な野菜がいっぱい

●地域にこだわった暮らしの関係

私たちの幸せは、家族と会社の往復だけでは決して満たされません。こうした文脈からも、都市から移り住んだ人たち

佛光大学教授
淡海ネットワークセンター
(財団法人 淡海文化振興財団) 理事 谷口 浩司

が身近にある農業、農村と関係を切り結んでいくことが今、とても求められるようになってきています。縁あって蓬萊山の裾野に連なる旧集落の一角に京都から移り住んで25年になりますが、ムラでの月一の朝市、玄関の軒先に並べられた無人のワンコイン野菜、貸し農園、そして留守中に黙って濡れ縁に置かれた夏野菜、多様な関係が生まれています。大学に身を置いて、地域社会研究に携わる職業柄、移り住んだ地域社会にできるだけ「こだわって」暮らししてみようと考えました。ムラの大工さんに家を建ててもらったことにはじまり、お米はもちろんな野菜に卵、そして氷魚に耐ずしにお酒と「こだわり」はますます深みにはまり、顔の見える関係の大切さを日々味わっています。



谷口 浩司
(たにくち ひろし)

1945年中国河北省生まれ
佛光大学社会学部公共政策
学科教授
淡海ネットワークセンター
(財団法人 淡海文化振興
財団) 理事

JAグループでは、

みんなのよい食プロジェクト

に取り組んでいます！！

「みんなのよい食プロジェクト」とは？

世界的に食料事情がひっ迫している今、「食」についての不安が問題となっている今、安全・安心な国産農畜産物や、日本人にとって本当に「よい食」とは何かを日本の農家、JAグループ、そして消費者みんながいつしょになって考え、行動していく。それが「みんなのよい食プロジェクト」です。

みんなのよい食プロジェクト専用サイト www.yoi-shoku.jp



シンボルマーク えみ 笑味ちゃん



いま、環境こだわり農業に取り組む



成熟したブルーベリー
品種によっては、このような鮮やかな色のものもあるようです

取材当日はあいにくの雨。そんな中、夜明けとともにブルーベリーのつみ取りへ出ておられました。農家としては当たり前の光景だとしても、やはり感心してしまつたものです。

農業界のサラブレッド

九さんのお家は、先祖代々引き継がれた屋号「九右衛門（くよもん）」の名で知られる地元で有名な農家。今年6月には、滋賀県優秀農家表彰において農林水産大臣賞を受賞されました。育つた環境も、幼少のころから田畑で遊び回ったり、トラクターに乗せてもらったり、農業を常に肌で感じることができた恵まれた場でした。

県の農業大学卒業後、21歳のときに、国際農業者交流協会派遣事業でアメリカへ。カリフォルニアならではの大規模農

業経営を肌で感じ、日本の農業経営に活用できる要素はないかと探りながら、2年間勉強を積まれました。

チャレンジの姿勢

このように、農業者として素晴らしい経験の持ち主ですが、それを可能にした背景、それは久保田さん親子の旺盛なチャレンジ精神。

「とにかく何でもやってみる。どうせうまくいかないし決めつけていては、何も前進しない。結果がどうなるとしても、自分でやってみないと納得できない」と九さん。

環境こだわり農業の熟練者

環境こだわり農業も制度の開始当初から取り組まれました。品目はお米と大豆。



環境こだわり米、大豆を使って自家製造のこだわりお味噌

愛荘町東門堂 久保田 九さん



お話もおもしろいし、魅力満載の九さん



出荷作業の合間を縫って、快く取材に応じていただきました

施肥田植機や緩効性肥料も、一般的にはまだ普及されていない頃から導入し、日々「田んぼからは一滴も水は流さない」という精神でほ場管理をされています。取材をしていて、環境への配慮は「当たり前」という気概が伝わってきました。

最近では、ブルーベリーのポット栽培で、「環境こだわり農産物」認証を得られる技術にならないか、試行錯誤を重ねておられます。このような、意識の高い農家の方々の取組みによって、滋賀県の環境に優しい農業は広がっているのだと感じました。

滋賀県が進める「環境こだわり農業」

湖国・滋賀では、琵琶湖をはじめとする環境の保全を目指し、農業の持つ自然循環機能を高める取り組みとして、環境こだわり農業が進められています。

環境こだわり農業が始まって9年、農家の方々のがんばりで、環境こだわり農産物の栽培面積は12000ha（県の耕地面積の20%）を超え、お米では稲作全体の30%にまで広がってきました。

今後、生産者、関係団体、販売業者、行政、そして消費者のみなさんが連携し、環境こだわり農業を応援していきましょう。

滋賀県環境こだわり農産物とは？

次の3つの約束事を守って作られた農産物を滋賀県が認証したものが「環境こだわり農産物」です。

- ・農業や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らして栽培する。
- ・濁水の流出防止など琵琶湖や周辺環境に優しい技術で栽培する。

いつ、どんな農業や化学肥料を使用したか、正確に記録する。



目印はこのマーク



食から気づく、ふるさとと人の きずな

甲賀市水口町山 池本 清和

「うさぎ追いかの山小ぶな釣りしかの川〜」
ふるさとの歌にあるようにまさにこの光景が私の育った少年時代でありました。いつからこの環境が変わったのでしょうか。

「ふるさと」の変化

思い浮かべてみると、ちょうど私の成人になる頃、耕耘は家族の一員だった牛から耕耘機になり、田植えは田植機が、稲刈りではバインダーが開発され、日本の稲作農業は大きく変化しました。

一方、私たちの住む中山間地の環境も、周辺の山林や田んぼは開発され、新興住宅地や工業団地、ゴルフ場等々、時代の流れについていくのに精一杯でした。

その時代のつけが廻ってきたのか、今では生産及び生活環境も著しく変わり、田園はもちろん、家の近くまでイノシシやヤラス等の鳥獣被害に悩まされるようになりました。



長年取組み続ける環境こだわり栽培

そのうえ、集落内の農業従事者はおよそ一割で、高齢化は進み、農地・水・環境を守り続けるのが非常に厳しい現状を目の当たりにして、一抹の寂しさを感じています。

「食」を通じて

私は、約10年前から、わずか60a弱の水田で「環境こだわり農業」に取り組み、試行錯誤の中、安全を提供できる米作りを今日までやってきました。作物と触れ合うことが好きで、バケツ稲でも数種の水稲品種を栽培し、適応性の調査等をずっと続けてきました。

家族で食べるお米以外は全て親戚や友人等にも買ってもらいますが、必ずお米を送るときにその年のお米の育った一生を記録にまとめ、お米に添えています。それは、作物がどのように成長し、自分達の口に入るのか、そのプロセスを知ってもらいたい思いがあるからです。

「食卓の向こうには食物を育てている水や土壌があり、人間はその命を頂いて生きています。そのことを改めて自覚する人を、少しでも多く育てる必要がある」

こんな思いを持って、これからも続けられる限り自然と共に歩んで生きたいと願っています。



旭化成住工(株)本社滋賀工場社員食堂 での取組

旭化成住工(株)本社滋賀工場 松宮 秀典

はじめの第一歩

当社は平成15年に滋賀グリーン購入ネットワークに入会し、『食のグリーン購入研究会』活動を通して県の担当者からの勧めにより、平成19年3月に従業員食堂で『環境こだわり米』を採用。コスト面でもメリットを出しつつ地産地消への第一歩を踏み出しました。

取組の例

昨年11月には食堂の運営を委託しているシダックスフードサービス株式会社と、JA湖東にご協力いただいて「地産地消フェア」を開催し、メニューとしてカリカリに揚げた朝掘り牛蒡をトッピングした「滋賀県産 秋野菜のカレー」と、プチのミニトマトが入った新鮮な「サラダバー」を提供したところ、従業員から大変好評を得ました。



地産地消メニュー



従業員みなさんにも好評♪

地産地消は「一歩ずつ」

アンケートによる従業員からの「もっと地元食材を使ったメニューを提供して欲しい」との要望を踏まえて、シダックスさんには食材の購入ルートの見直しなどをお願いしているところですが、担当者からは「近年の地産地消への取組みの高まりを受けて、こうした客先からの声を取上げたい」との回答を得ているものの、既存の購入ルートを変更するには解決しなければならぬ課題も多く、実施にはまだ時間が掛かりそうです。

当面は、当社が食材費を負担する形で地産地消への取組みを一歩ずつ進めたいと考えており、今秋にも第2回「地産地消フェア」の開催を計画しています。

この取組は、旭化成ホームズ(株)「CS・環境への取り組み」のページに紹介されています。
<http://www.asahi-kasei.co.jp/jp/koho/p7.html>



土と触れ合い農に親しむ「ほんまもん」の体験から、地域活性化を(田舎もん体験)

東近江市 ^{ますだ たかし} 増田 隆

こだわりの「ほんまもん」体験を通じて、都市農村交流を行い、地域活性化につなげたいと活動しています。

ものづくりを一から最後まで手間を惜しまず体験することで、本物の手作りを楽しみ、収穫の喜びを分かち合う、物語性を持った体験コース(米・やさい・味噌・たくあんなど)。

今までも有りながら活用出来ていなかった地域の農産物などを体験の題材として取り上げ、その収穫など「ほんまもん」の体験を通じて、その生産者と体験者がつながりを持って支えあうようなそんな関係作りを目指す体験コース(梨・ぶどう・梅・ブルーベリーなど)。

こだわりの「ほんまもん」体験を通じて、都市農村交流を行い、地域活性化につなげたいという思いで活動しています。



生産者と参加者のつながりを(ブルーベリー体験)

NPO 法人愛のまちエコ倶楽部 <http://www.ai-eco.com/>
TEL 0749-46-8100 (あいとうエコプラザ菜の花館内)

「やぶこぎ探検隊」の野良チームで畑の責任者をしています。

大津市 ^{えぞえ みわ} 江副 美和

「やぶこぎ」とは「見通しのきかない笹原ややぶの中を、まるで泳ぐように先へ先へすすむ」という意味があります。普通の道から森を見ているだけではわからない何かを得るために、もう一歩中へ、先へ踏み込んでみよう、そういう思いが会の名前に込められています。



野良チームの畑で作業したよ

活動拠点は、大津市八屋戸近くの「夢の森」「やぶこぎ畑」などですが、ちょっとハードな山歩きなどもあります。活動は15年くらい続いていて、森や里や水辺に直接ふれる活動を通して、身近にある環境を「楽しみ」「理解し」「より良くしていく」ことを目的にしています。主に他所から引越してきて自然に触れてみたいという参加者の方が多いです。

私は、この地域に住まう人たちが力をあわせてこの地域をより良くしていければいいなと思って活動しています。

「やぶこぎ探検隊」 代表者：奥敬一 (TEL 077-592-2648)
<http://www5.plala.or.jp/bush/>



環境こだわり農業
農家の方々の苦労を知りました



みんなの思いをまとめることの難しさ



ゆりかご水田
田んぼで育った魚が琵琶湖へ帰る

- 第1日目 (6/13)
「米粉コミュニケーションパン作り」と「オリエンテーション」(大津市木戸)
- 第2日目 (6/21)
「魚のゆりかご水田」(野洲市須原)と「環境こだわり野菜(ミニトマト、ニンニクなど)」(近江八幡市大中町、東近江市大中町)を現場で学ぶ。
- 第3日目 (7/11)
「休耕田有効活用の取り組み」(大津)

- 第4日目 (8/1)
「茶業指導所見学とお茶作り体験」(甲賀市水口町水口)
- 第5日目 (8/22)
「あいとうエコプラザ菜の花館」先輩コーディネーターの活動報告(東近江市)「企画提案発表会」と修了式!!

- 第6日目 (8/11)
「環境こだわり農業」(大津市南小松)を現場で学ぶ。
- 第7日目 (8/18)
「琵琶湖と湖魚」の話と湖魚の調理体験(大津市南小松)
- 第8日目 (8/25)
「環境こだわり野菜(キュウリ、ホウレンソウなど)」(大津市雄琴)を現場で学ぶ。
- 第9日目 (9/1)
「大津青年農業者クラブ・季楽里」との意見交換会
- 第10日目 (9/8)
「茶業指導所見学とお茶作り体験」(甲賀市水口町水口)
- 第11日目 (9/15)
「水口かんびょう」生産現場とかんびょう剥き体験(甲賀市水口町水口)
- 第12日目 (9/22)
「原木シイタケ」(甲賀市甲賀町神を現場で学ぶ。

「農と食をつなぐコーディネーター」
21年度「農と食のコーディネーター養成講座」22名が修了!!

しがの「食」の「魅力」をアップ!

県産農水産物「魅力」向上事業の取組み

滋賀県農政水産部農業経営課 農産ブランド推進室

「おいしがうれしが」キャンペーンをパワーアップ!

滋賀県の地産地消の推進を目的とした「おいしがうれしが」キャンペーンは、今年9月で1周年を迎えました。この間、キャンペーン推進店として登録された県内550店舗を越えるお店やレストランでは、四季折々の県産農水産物を活用した商品やサービスを積極的に提供していただいています。

今後、キャンペーンが、県民の皆さんの生活に著実に根付き、愛着を持って県産農水産物を購入していただくためには、滋賀県ならではの農水産物を県民の皆さんにもっと知っていただく必要があると考え、滋賀県では県産農水産物「魅力」向上事業への取組を始めました。



ピワマス

県産農水産物「魅力」向上事業をスタート!

滋賀県ならではの農水産物と言えば、下田なす、水口かんびょうに代表される

ような近江の伝統野菜、近江じゃもやピワマスなどの地域特産品が県内各地にあります。



甲賀の伝統野菜 下田なす

しかし、これらの農水産物は、産地や獲れる時期あるいは販売されるお店などが限られているため、県民の皆さんにその名前や食べ方をよく知られていないものも多くあります。そこで、これらの伝統野菜や地域特産物が、もっと県民の皆さんが気軽に手にとり、手軽に食べて頂けるようにするために、生産者とキャンペーン推進店との顔合わせの場を設け、食材の魅力をさらに高める利用法の開発に協働して取り組んでいただきました。

生産者×キャンペーン推進店による新メニュー、新商品が次々登場! 家庭用レシピ公開!

この出会いによって、これまでの食べ方からは思いもよらなかった調理方法、お互いの良さを高める食材の組合せなど

滋賀県ならではの伝統野菜や地域特産品の新たな味、新たな魅力を引き出すアイデアを満載した商品やサービスが、9月より事業に参加された県内旅館、ホテル、コンビニエンスストア、小売店で一斉に提供されています。なお、キャンペーン推進店の取組情報や提供されているメニューを家庭用にアレンジしたレシピを、滋賀県農産ブランド推進室HPで紹介していきます。

しがの「新しい食」をお見逃しなく!



滋賀県ならではの7品目を使った和食料理:雄山荘提供

「やっぱり地のもんがええなあ」!

この事業を契機に、生産者と消費者の距離が近づき、「やっぱり地のもんがええなあ」と思える「絆」が深まることを願っています。

お問い合わせ

TEL 077-528-0002
HP <http://www.pref.shiga.jp/g/nosan/brand/miryokukojo.html>

事務局からのお知らせ

- しがの農産物PR隊員を募集しています(〃) 9月30日締め切り
県産農産物を扱うスーパーなどの農産物販売店舗で、環境こだわり農産物の特徴や良さを消費者の皆さんにお伝えいただけるスタッフを募集します(30名程度)。活動時期11月～2月上旬の土日。一日あたり5時間程度の活動。交通費支給。協力いただける方は、是非事務局まで。
- こだわり滋賀ネットワークとは?
こだわり滋賀ネットワークとは、生産から消費にかかわる様々な立場の方が参加し、滋賀県の食と農と環境について一緒に考え、行動するためのネットワークです。現在、会員は2,000名を超えています。ネットワークの運動趣旨に賛同していただける方なら、どなたでも無料で会員になれます。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

TEL 077-528-3893 FAX 077-528-4882 E-mail: kodashiga-net@nifty.com
こだわり滋賀ネットワーク「惣つながるブログ」: <http://soh.cocolog-nifty.com/>

会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

昨年度一週を振り返りました。こだわり滋賀ネットワーク通信「こだわり」。今年度、ふたたびリニューアルしました。なんと、全ページにわたってフルカラーになったのです!編集部としてもやりがいが増します。とはいえ、戸惑いも隠せません。写真の構図や色遣い、レイアウト等、まだまだ「全面フルカラー」を生かし切れていないのでは...?と不安に感じているところもあります。

色鮮やかに変身を遂げた「こだわり」の「魅力」アップにご期待!