

こだわり

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 23 年 3 月発行
〒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滋賀中央会農業対策部内



大豆の手より作業
甲賀市 さこうと 酒人ふあーむ すこやか営農グループ
よしかわ みちえ
吉川 美千江さん



【特集】

近江で育つ「大地の黄金」 伝統的なミラクルフード

私たちの健康と食文化を支えてきた
自然のバランス栄養食品です。毎日の食卓にぜひ！

近江で育つ「大地の黄金」 伝統的なミラクルフード

私たちの健康と食文化を支えてきた自然のバランス栄養食品です。
毎日の食卓にぜひ！

大豆は自然のバランス栄養食品

大豆は「畑の肉」とも呼ばれ、牛肉に匹敵するタンパク質や脂質を多く含む栄養価の高い穀物です。

大豆に多く含まれるタンパク質は、必須アミノ酸のバランスがよく、血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などがあるといわれています。また、イソフラボンは骨粗しょう症の予防や更年期の不調を改善するといわれています。

その他にも、ビタミンB1、ビタミンE、カリウム、カルシウム、マグネシウムなど、様々な栄養素が含まれています。アメリカ国立がん研究所が発表した、がん予防に効果があると考えられる食品「デザイナーフーズ」では、大豆は最も有効とされる一つに挙げられ「ミラクルフード」として脚光を浴びています。ちなみにアメリカは世界の大豆生産量の半分を生産していますが、ほとんどが大豆油に加工されています。

滋賀県の大豆生産

大豆の生産は、北海道がダントツですが、滋賀県は近畿・中国・四国圏内では一番多く、全国でも9番目の約5,300haで栽培しており、その1/3は環境こだわり栽培です。

大豆の品種

大豆の祖先は東アジアに自生するツルマメという雑草とされ、中国では紀元前5000年(7000年前)、あるいはそれ以前、また日本でも5000年前の縄文時代には栽培されていたと言われています。

大豆には様々な種類があります。大きくは種皮の色で分けられ、一番多いのは白大豆で、黒大豆、緑大豆、茶大豆などもあります。白大豆でもいろいろな品種があり、使う用途によって適性が異なります。

滋賀県では、大粒で煮豆用の「白大豆」オツル」と、豆腐の加工適性が秀れている「フクユタカ」が広く栽培されています。また、「ことゆたか」という新しい品種も少しずつ生産が増えてきています。

黒大豆も作られており、滋賀県では「丹波黒」よりやや小粒で早く実る「早生黒」が東近江地域を中心に栽培されています。煮豆にするとやわらかく、とても美味しく、近江黒豆という名前で売られています。



大豆の花

環境こだわり農産物の大豆を使った加工食品



枝豆

大豆の生育は気象条件に大きく左右され、安定して栽培することが難しい作物です。
大豆の種まきの時期は6月～7月で、ちょうど梅雨の真っただ中です。年によっては、雨の影響で、せっかく播いても成長が悪いこともあります。
大豆の花を知っている人は案外少ないでしょう。8月になると葉柄のつけ根に小さな淡いピンクの花が咲きます。咲いた花は、やがて小さな莢になり、秋にかけて大きくなります。秋が終わり葉が落ちて、莢が枯れて茶色になると収穫が行われます。なお、枝豆は、夏の終わりから初秋にかけて、まだ緑の葉っぱがついていて莢が成熟しないうちに収穫したものです。

上段左から

- 水車みそ (東近江市 JAグリーン近江)
- 手作りみそ桜っこ (野洲市 桜味会)
- 善水寺みそ (湖南市 グリーンファーム香清)

中段左から

- だいずの水煮 (高島市 農事組合法人 箱館フーズ)
- きなこ (甲賀市 ベジタブル深川 山本幸治)

下段左から

- 豆腐くきぬ (彦根市 株式会社棚橋食品)
- エコ豆腐 (湖南市 グリーンファーム香清)
- 百済百菜なっとう (東近江市 太田 たか子)

※環境こだわり農産物とは・・・
農薬や化学肥料を半減し、琵琶湖や周辺環境に配慮して栽培された農産物を滋賀県が認証するものです。
(滋賀県農業技術振興センター)

企画情報部 谷口真一
栽培研究部 西田阿斗

大豆を食べよう

大豆はさまざまな食品に加工され、私たちの日々の生活になくてはならない食材となっています。豆腐、納豆、きな粉をはじめ、味噌、しょう油の原材料としても使われており、大豆加工食品は多岐にわたります。

滋賀県にはえび豆や打豆汁など大豆を使った郷土料理があります。県内農産物直売所には、地元でとれた大豆で作った味噌がいろいろ並んでいます。また、環境こだわり農産物の大豆100%で作られた大豆加工食品もあります(写真)。

プレゼント企画あり!!
右のこだわりマーク二枚集めて送ってね。
応募方法は8ページに

大豆パワーまるごといただき あれこれ レシピ

赤松佐恵子 / おうみんち栄養士 農と食のコーディネーター

大豆のミネストローネ 1人分 173kcal

- 材料 4人分
- ベーコン…1.5枚
 - 玉ねぎ…1/3個
 - にんじん…30g
 - セロリ…10g
 - キャベツ(中葉)…1枚
 - じゃがいも(中玉)1個
 - トマト…1個
 - 水煮大豆…100g
 - にんにく…1/2片
 - コンソメスープ…600cc
 - オリーブ油…大さじ2
 - 薄口しょう油…小さじ1
 - 塩・こしょう…少々

- 作り方**
- ① ベーコン、玉ねぎ、にんじん、セロリ、キャベツ、じゃがいも、トマトは1cm角くらいの大きさにそろえて切る。
 - ② 鍋にオリーブ油をあたため、みじん切りにしたニンニクを炒めて香りを出し、①を入れて軽く炒める。
 - ③ ②の鍋にコンソメスープ、薄口しょう油を加え、塩・こしょうで調味する。
 - ④ 煮上がる少し前に水煮大豆を加えて煮る。



大豆のミネストローネ

大豆あんの白玉だんご 1人分 312kcal

- 材料
- 白玉粉…130g
 - 大豆…300g(水煮のもの)
 - 水…110cc~130cc
 - 砂糖…90g

- 作り方**
- ① 白玉粉をボールに入れ、水110cc~130ccを加え、耳たぶくらいのかたさにする。
 - ② 沸騰した湯に丸くした①を入れてゆでる。
 - ③ ②を冷水にとり、ざる等にあげる。
 - ④ 水煮大豆をやわらかく煮て、フードプロセッサーでつぶす。
 - ⑤ ④を鍋に移し、砂糖を加えて木じゃくしで混ぜながら火をとおす。
 - ⑥ 白玉だんごを皿にのせ、その上に⑤の大豆あんをのせる。



大豆あんの白玉だんご



滋賀県内こだわり生産者の紹介

いま環境こだわり農業に取り組む

豊かな水田の生物多様性を求めて

野洲市 須原魚のゆりかご水田協議会 会長 堀彰男さん



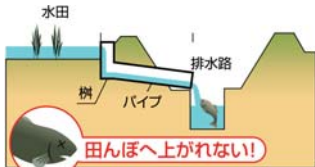
取組の内容

我々の地域は、びわ湖に近接し、昔は、田んぼが魚にとつて絶好の産卵場所でした。しかし、ほ場整備によって田んぼと排水路の高低差が2m近くになり、魚たちは田んぼに入れなくなっていました。

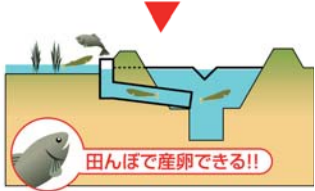


須原魚のゆりかご水田の魚道

そこで、須原地域では、平成20年から排水路に階段状に魚道を設置し、かつて田んぼでよく当たり前に見られたフナやナマズ、コイ、ドジョウなどが春には田んぼにやって来て、産卵・成育し、初夏に琵琶湖に戻っていきけるような田んぼづくり「魚のゆりかご水田」に取り組んでいます。



ほ場整備によって水田と排水路に落差



魚道を設置して落差を解消

都市（消費者）との交流

平成21年度より「魚のゆりかご水田」のオーナー制を導入しました。魚道作り、田植え、観察会、稲刈りなどに、多くの人々が田んぼを訪れるようになり、消費者との交流が進んでいます。世代や地域を越えた交流により、地域が元気になりました。

また、神戸市の松蔭高校「田んぼの環境と食」のテーマのもと、視察にいられたり、大阪市の梅田阪急三番街「店舗で、魚のゆりかご水田米」を使った「ゆりかご膳」等の独自メニューの開発をしていただいた「ごはんを食べて世界を変えよう」キャンペーンが実施されたりと活動の輪が広がっています。

今年6月には、JTBさんと「びわ湖ゆりかご水田エコツアー」を企画していますので、ぜひご参加ください。



交流会

持続可能な取組に向けて

この取組みを継続、安定させるためには、環境保全と農村振興の両立が必要です。私たちは、安全で生物にやさしい、「魚のゆりかご水田米」をおとして、地域や農業の活性化を図るとともに、地域の豊かな環境を、子ども達に残せるよう、さらなる営農手法や環境保全策に取り組んでいきたいと思っています。

後継者不足が深刻な中、須原地域では30〜40代の若手が「魚のゆりかご水田」にチャレンジしたいと手を上げてくれました。とても嬉しいし、その気持を大事に、これからも一緒に取組をすすめていきたいと思っています。

魚のゆりかご水田米の予約受付中
すばらしい自然環境のなかで育てられた、安全で安心なお米「魚のゆりかご水田米」
現在23年度産米のご予約を受付中です。



問い合わせ先
〒520-2415
野洲市須原219
須原魚のゆりかご水田協議会
TEL・FAX:077-589-2701
e-mail: ayao@hori55.com

伝統のまろやかさ 一押し一品

菜の花の「黄金漬」

大津市 農工房ひらの加工部 寺元 孝子



稲作地帯の大津市平野地区。3月から4月下旬には、菜の花の美しい景色が広がります。私達の地域では、昔から、菜の花のお漬物「黄金漬」を作ってきました。菜の花を半年間塩漬して、発酵させたチーズのようにまろやかな旨みと酸味が特徴です。深みのある黄色の大変美味しいお漬物です。農工房ひらの加工部では、この伝統を受け継ぐべく今年から新たに若いメンバー4人も入っていただき、現在9名の仲間で商品を作っています。「黄金漬」は大津のJA直売所等で販売しています。一度ご賞味いただき、ご興味のある方は漬物作りにも参加してもらえると嬉しいです。



かつての田んぼのように魚が遡上・繁殖する魚にやさしい田んぼでつくられたお米のマークです。



J A北びわこの米づくり

J A北びわこのこだわり

J A北びわこは長浜市の北部に位置し、米を中心に小麦、大豆、小菊、メロン、ほうれんそうなどを生産、販売しています。地域の農業が将来にわたり受け継がれるよう、農家さんと一緒に取り組んでいます。

また「北びわこ安全・安心な農産物づくり運動」を推進し、特に米作りにこだわっています。

北びわこプレミアム米の取組と積極的な安全管理

北びわこプレミアム米とは、J A北びわこ独自に栽培基準を定めたコシヒカリです。もちろん、滋賀県環境こだわり農産物認証も取得しています。また、米作りの準備から出荷まで、安全管理に注意しなければならぬ点を整理し農業のルール（GAP・農業生産工程管理）を作成しました。

このルールを農家さんが実践・記録・評価することで、より安全安心なお米を消費者に届けることにつながっています。



田んぼの生き物観察

J A北びわこ

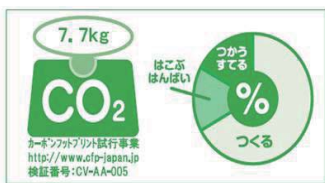
梅本 弥宏

環境への配慮

琵琶湖をはじめ田んぼなどの自然は、多様な生態系からなっています。田んぼの生き物を守るため、農薬などの使用量を控えることはもちろん、びわ湖固有種の「ゴロバナ」を水田で孵化させ、稚魚を川に放流する活動なども行ってきました。

また、北びわこプレミアム米について、立命館大学の協力を得て「CO₂の見える化（カーボンフットプリント）」にも取り組みました。

これは、商品の生産から消費までの行程で排出されるCO₂の量を計算し表示するもので、多くの方に環境への関心をより持つてもらおうときっかけになればと考えています。



（株）イオンのトップバリュグリーンアイ特別栽培米に

北びわこプレミアム米は、昨年からは滋賀県環境こだわり農産物認証シールを表示されたイオン（株）「トップバリュグリーンアイ特別栽培米コシヒカリ」として全国800店舗で販売されています。

多くの消費者の方に食べていただけるとうれしいです。



人と環境に優しいこだわりの食べ物を愛荘町から届けます

特産品作りがスタート

あいしょうアグリは、愛荘町の特産品作りを目的に、平成21年地元農家4人で立ち上げた農業団体です。アルバイト3人も仲間となり、活動をはじめました。

こだわり農産物の地産地消が広がる

発足当時「特産品といえば米」という思いで、自分達の生産した環境こだわりのコシヒカリとキヌヒカリを食べやすくブレンドした米の販売を始めました。しかし、米だけでは販売先の拡大が難しく、「せっかくなのでこだわり農産物をもっと多くの人に食べて欲しい」と試行錯誤し、米・大豆を米粉・きな粉に加工することにしました。その結果、直売所で米粉・きな粉の販売、イベントで米粉のお好み焼きや米粉うどんなどの販売ができ、より多くの地元の方に食べていただけるようになりまし

あいしょうアグリの仲間



た。地元和菓子屋さん・料理屋さんにも使ってもらいたく、地産地消も進んでいます。

あいしょうアグリ 廣嶋 久平
「体と環境に優しい食材選びの大切さ」を伝えたい

その他加工品の開発も行い、愛荘産のイチゴ・ブルーベリーをたっぷり使った無添加ジャムをはじめ、米・大豆・イチゴ・ブルーベリーを使った「あいしょうスイーツ」は、小麦・卵・乳、添加物を一切使わず、食べる人の美容と健康に徹底的にこだわった体に優しいスイーツで、玄米粉クッキー・豆乳きな粉プリン・いちごムース等ができました。小麦を一切使わない、こだわりの玄米粉も開発中です。

私達はこれからも「人と環境に優しいこだわりの食べ物」を提供し続けることで、消費者の皆さんに「体と環境に優しい食材選びの大切さ」を伝えていけたらと思います。



●あいしょうアグリ
所在地: 〒529-1325 滋賀県愛知郡愛荘町東円堂3078
電話: 0749-47-5681 FAX: 0749-47-5674
URL: <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~aishou/>
販売店舗 ・美浜館 ・やさいの里あいしょう館
・やさいの里二番館(米粉、きな粉以外)
また、店舗はありませんが、事務所でも直売いたします。
ただしスイーツは事前ご予約が必要です。



「地産地消」に取り組むキャンペーンに参加するお店で使われるマークです。



米粉パンを地域の伝統食に

里山パン工房 谷口きよみ

こんな願いを込めて

伝統的な主食である米を、新しい日本の主食として活かすことはできないか。それぞれの地域で、それぞれの特色ある米粉パンが開発され、長く愛されるようになることが、健康的な食生活を守ることにつながると私は考えています。

米粉パンの取り組み

平成16年の秋、「道の駅 マキノ追坂峠」のオープンとともに、里山パン工房はスタートしました。地元マキノで収穫した環境こだわりの米を製粉し、地元の栗や野菜などの食材を活用した米粉パンを製造販売して7年目になります。

季節商品もありますが、毎日30〜50種類の米粉パンを道の駅で販売し、好評を得ています。その他、地元のホテルやイタリアンレストラン、学校や保育園の給食とおやなどにも提供し喜ばれています。



里山パン工房のみなさん



米粉パン教室

● 里山パン工房
(道の駅 マキノ追坂峠内)
住 所：高島市マキノ町海津 897-27
電 話：0740-28-8128
FAX：0740-28-8121
営業日：毎週火曜日を除く9時〜18時
URL：
<http://www.eonet.ne.jp/~ossaka/>
(里山パン工房)

米粉パンの普及推進に力を注ぐ！
里山パン工房では、単にパンの販売だけでなく伝統的な米を新しい日本の主食となるように米粉パンの普及に力を入れています。年間を通じ、女性グループや学校、児童館、自治会などから声をかけていただければ、可能な限りどこへでも米粉パン作り教室に出向いています。地元でも、公民館行事として年間20回程度行っています。
昨年は、JICA（国際協力機構）のプロジェクトでフランスへ行き、地元の長粒米や黒米を使ってパンやお菓子を作りました。ここでは、職業訓練学校の学生や、地元のパン屋さん、ケーキ屋さんなどと一緒に米粉のパン作りに挑戦しました。今では、学生たちが自らイベントに参加して、たくさんのお米パンやお菓子を作って販売するまでになったと聞いています。
これからは、日本でもご飯として食べるだけでなく、地元のお米でパンを作ることが当たり前になれば良いと願っています。



食育・環境・地産地消に力を注いでいます

フジノ食品株式会社 代表取締役社長 藤野 潔

とても美味しい「近江米の焼おにぎり」！

滋賀の食材を使って料理を作りたいという料理人の活動に賛同し、一緒に活動をさせているフジノ食品株式会社。自社でも近江米を使って何かできないかと、冷凍食品会社に企画を持ち込み、商品化されたのが「近江米の焼おにぎり」。環境こだわりの農産物の認証を受けた近江米「秋の詩」だけを使い、お米の良さを最大限に引き出すため、味付けや焼き方にも徹底的にこだわった「近江米の焼おにぎり」は環境こだわりの農産物認証マークの表示の承認も受けています。「責任をもって提供できる商品。近くて美味しい滋賀のお米を味わってほしい」と藤野社長。

「環境こだわりの農業は手間がかかり生産性は悪くなるリスクがあるにもかかわらず、農家の方が琵琶湖や消費者のためにがんばっておられる。我々もこの取組を応援したい」と売上げの一部を滋賀県マザーレイク基金に寄付されています。



近江米の焼おにぎり

食育活動をしています。

「食に携わっている者の社会的な役割として、食の大切さや食を通じての仕事の大切さを子どもたちに伝えていきたい」と滋賀県司厨士協会と協働して県内の小学校等で「食の匠の出張講座」を行ってまいります。「食材が、どこでどういう形で生産され、生産者がどんな思いで作られるのか、そういう背景とともに料理を作り、楽しく食べ、後片付けまでして食事はおわる。地域でとれた本物を見て、感じる「食の体験」を通して、地産地消を進めていきたい」と食の匠の出張講座ではピワマスや瀬田シジミなど滋賀の食材を紹介されています。

滋賀の味、滋賀のいいものをたくさんの人に届けたい。目指すは、「地産地消」ならぬ「地産多消」だと思いを届けてください。事務局（文責）



2月9日信楽小学校 食の匠の出張講座



大津・高島支部

婦人会運営の 大正ロマンの喫茶店

今井 信

道の駅くつき新本陣北、市場は鍵曲や川戸、立樋が昔のままです。商店街にある昭和初期の建物、丸八百貨店(国の登録有形文化財指定)は、子供の頃から親しんだ地元主婦グループ十四人が、喫茶店として復活させました。栃餅善哉、御飯など、自家栽培の食材で良心的なお値段。無料休憩所もあり、お茶が出されて説明も聞け、おもてなしの心が伝わります。地元の方々が憩う楽しい場で、支部活動でもお手本にさせて頂きたいです。

南部・甲賀支部

農と食のコーディネーター 河合 定郎さん 「地産地消の 仕事人」に認定

香取 慶祐

この度、「地産地消の仕事人」に南部甲賀支部の河合定郎さんが認定されました。

河合さんは「甲賀もち工房」の仕掛人として、地域の特産のもち米「滋賀羽二重糯」を使ってもち加工や、米粉めん・米粉たい焼・ロールケーキ・どら焼きなど米粉商品の開発に力を入れておられます。

また、県認定の技能者「農の匠」として地元小中学校での総合学習や出前講座の講師としても活躍されています。

こだわり滋賀ネットワークの支部から

滋賀県各地で生産者と消費者のきずなを深める活動をしています。今年も様々なイベントを予定しています。会員案内やブログで随時募集します!!



「甲賀もち工房 もちもちハウス」(甲賀市小佐治)



丸八百貨店

こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁農業経営課内)

こだわり滋賀ネットワークの活動目的に賛同し、会員として入会します。

ふりがな 氏名または 団体名			男	女	歳
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員				
口数 (口数を記入ください)	個人 (1口 1,000円/年)				口
	団体 (1口 5,000円/年)				
住 所	〒				
(団体の場合) 所属・担当者名					
連 絡 先	電話	ファックス			
メールアドレス					
該当するところに○をつけてください。					
①消費者 ②生産者 (又は生産者組織) ③流通販売業者					
④農や食に関する団体 ⑤その他 ()					
滋賀の農や食に関する活動歴や思い、PR 等ご自由にご記入ください。					

◆ご記入いただいた個人情報は、こだわり滋賀ネットワークから会員への情報提供、連絡調整、こだわり滋賀ネットワークの運営においてのみ使用します。

〈申込先〉 こだわり滋賀ネットワーク事務局
〒520-8577 大津市京町 4-1-1 滋賀県農政水産部農業経営課内
FAX 077-528-4882 E-mail gc00@pref.shiga.lg.jp

こだわり滋賀ネットワークに入会ご希望の方は、点線で切り取り、ハガキに貼り付けて郵送で、または FAX で事務局までお送りください。

こだわり滋賀ネットワーク事務局 FAX 077-528-4882

私たちと一緒に滋賀県の農や食を応援しませんか!

こだわり滋賀ネットワーク正会員募集中!

正会員: 本組織の目的に賛同する個人および団体
(年会費: 団体1口以上 [1口 5,000円]、
個人1口以上 [1口 1,000円])

正会員には、年3回、滋賀の農や食の情報が満載のこだわり滋賀ネットワーク広報誌「こだわり。」と県内の農や食に関する様々な情報をお届けします。また、こだわり滋賀ネットワークの活動に優先して参加いただけます。

こだわり滋賀ネットワークとは?

優れた自然環境やびわ湖と共存した滋賀の農業のあり方や食について、会員が集い共に考え行動することにより、県民の食への安心感の醸成、地産地消の推進、および滋賀県農業の振興に寄与することを目的としています。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

〒520-8577 滋賀県大津市京町 4-1-1 滋賀県農政水産部農業経営課内
TEL 077-528-3890 FAX 077-528-4882
E-mail: kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」

惣 ブログ 検索

携帯からも
見ることができます(^^)

会員登録随時受付中 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html>



“食べることでびわ湖を守る” 「環境こだわり農産物」のマークです。

飼料も地産地消

家畜の飼料自給率の向上と水田の有効利用の取り組み

滋賀県農政水産部畜産課 耕畜連携推進担当

県内では約270戸の畜産農家が、牛肉や牛乳、豚肉、鶏肉、鶏卵の生産を行っており、「近江牛」などの県産畜産物をみなさんの食卓にお届けしています。

畜産物の地産地消とは

お肉や牛乳などの畜産物の約7割は国内で生産されていますが、その食べ物（飼料）の大部分を輸入しているため、畜産物の生産は海外に大きく依存しているのが現状で、畜産物の地産地消を考える場合、飼料も国内や県内で生産することが必要です。

県内で生産される水稲を家畜の飼料に

水田を有効に活用して、鶏や豚、牛の飼料として利用する水稲を作付け、飼料の自給率を上げようとする取組（稲WCS[※]）や飼料用米[※]をはじめられています。

秋になると、写真のような白い物体が水田に現れます。これが稲WCS[※]で、お米や葉、茎も一緒に巻き込んであります。



稲WCSが保管されているところ



稲WCS（収穫後、稲をロール状に成形）

牛の飼料として生産されており、輸入飼料の代わりに利用されています。県内では、東近江市、日野町、高島市、甲賀市で取り組みがすすんでおり、地域の畜産農家に供給されています。また、飼料用米の栽培もすすめ、養鶏に利用拡大をはかっています。

飼料も地産地消の畜産物

このように飼料も地産地消することで、消費者のみなさんに安心して食べていただける畜産物の生産につながります。さらに、水田を有効に利用すること、水田の持つ多面的機能を維持し、滋賀県の豊かな自然を守る取組にもつながると考えています。

飼料まで地産地消した畜産物の応援をよろしくお願いします。



飼料用米を食べる鶏



稲WCSを食べる牛

「こだわり。」読者 小さなプレゼントのお知らせ

「季節を愉しむ小さな暮らし オリジナルポストカード（春）」5枚組を抽選で15名様にプレゼントいたします。



みなさま、ふるって応募ください。

応募方法

官製はがきに、環境こだわり農産物[※]についている認証マークを2枚貼り、郵便番号・住所・氏名・電話番号・マークのついていた農産物を買った場所および農産物の名前、こだわり滋賀ネットワーク会員かどうかを明記の上、はがきでこだわり滋賀ネットワーク事務局までお送りください。

締切

2011年5月30日（月）まで。発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

※環境こだわり農産物とは？

農業や化学肥料を半減、琵琶湖周辺環境に配慮して栽培された農産物

これが認証マークです。



編集後記

すっかり春めいてきましたね。こだわり滋賀ネットワークも心機一転、パワーアップしていきたいと思えます。今年度もいろんな企画を計画中ですので、お楽しみに！
(文責 M)



柚子の香が初冬の朔風に揺れています。厳しい冬へと誘う鮮光黄した満月の道標のように、この季節が再び巡ってきた喜び。たまらなく柚子がいとおいしい。

昨年の十二月初め

「長浜市地産地消の集いー地元とこれ収穫市」でお目当ての柚子がやっと手に入りました。

赤唐がらしも知り合いの四・五人の農家さんに分けていただき、「柚子唐がらし」の一年分の材料がこれで全て揃いました。・・・が、一人でもてる量をはるかにこえていて、苦戦。

その様子を見かねた、農と食のコーディネーター湖北支部のHさんが笑

いながら長浜駅までこんでくださって大助かりでした。感謝。家路につくと早速「柚子仕事」です。皮は赤唐がらしと一緒にすりつぶし、一年分の「柚子唐がらし」に。種は日本酒に漬け込み「化粧水」。実は丸ごと蜂蜜や黒糖で煮込み「柚子煉り」に。そして今、時は春。

「柚子唐がらし」もゆつくりと熟成を重ね、激辛な美味が冬眠の心身をはれやかな歓喜の覚醒へと導いてくれるのです。



訂正 前33号文中で、「6日の家族の...」とありましたが、「ついたち」の誤りでした。お詫びして訂正いたします。