

【特集】『琵琶湖八珍』を ご存知ですか？

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 29 年 3 月発行

〒520-8577
大津市京町 4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0044
大津市京町 4-3-38
JA 滋賀中央会地域くらし対策部内

こだわり。

2017 春号
vol.49

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



『琵琶湖八珍』

をご存知ですか？

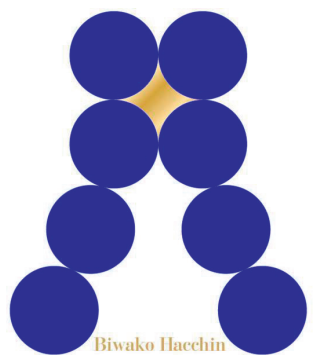


『琵琶湖八珍』って？

皆さんは「琵琶湖八珍」をご存知でしょうか？聞いたことがないという方もまだまだ多いのではないのでしょうか。

日本一の大きさと歴史を誇る琵琶湖は、「うごめしかとれない」、「他では味わえない」魚たち(湖魚)を数多く育んでいます。平成25年末、滋賀県立安土城考古博物館が来場者への湖魚料理人気アンケートの結果を基に、琵琶湖の個性をよく表す8種類の魚介類を「琵琶湖八珍」として選定しました。

「琵琶湖八珍」は、①「琵琶湖の宝石」とも呼ばれる琵琶湖固有のサケ科魚類「ビワマス」、②琵琶湖で育ち小型のまま成魚となる「コアユ」、③コアユ等の魚を食べて成長し、見た目はいかついでけれど上品で淡泊な白身の魚「ハス」、④コイ科魚類のなかでは最もおいしいと言われている琵琶湖固有の魚「ホンモロコ」、⑤近江の味を代表する「ふなずし」の原料となる琵琶湖固有の「ニゴロブナ」、⑥主に琵琶湖の北部でこれ伝統食であるエビ豆の材料となる「ス



Biwako Hachin
琵琶湖八珍

琵琶湖八珍ロゴマーク

ジエビ」、⑦琵琶湖の夏の味覚として珍重されてきたヨシノボリの稚魚「ゴリ」、⑧琵琶湖の冬の味覚として食べられてきた愛らしい顔つきの「イサザ」の8種類の魚介類で構成されています。

『琵琶湖八珍』のブランド化に

向けた取組

滋賀県では、「琵琶湖八珍」を琵琶湖産魚介類のブランドとして育て、湖魚の消費拡大を図るため、様々な取組を平成27年度から進めています。その一つが『琵琶湖八珍マイスター』登録制度です。「琵琶湖八珍」を使用し、その普及・定着に協力していただける飲食店やホテル、加工品販売等の事業者を登録するもので、平成29年1月現在、県内外で78の事業者にのぼります。その事業者には、「琵琶湖八珍」のロゴマークの使用のほか、ポータルサイトでのお店情報の掲載など、マイスターとしての活動をサポートしています。もし、琵琶湖八珍を食べてみたいということであれば、一度、「琵琶湖八珍」で検索し「滋賀のおいしいコレクション」を開いてお近くのお店を探してみてください。

今年度は、これらの恵みを多くの方に味わっていただきたいという想いから、滋賀県日本調理技能士会の協力により、『琵琶湖八珍弁当』を新たに開発し、企画旅行などへ提供しました。『琵琶湖八珍弁当』は受注販売ですの



右上から

- ① **ビワマス** ② **コアユ** ③ **ハス** ④ **ホンモロコ**
- ⑤ **ニゴロブナ** ⑥ **スジエビ** ⑦ **ゴリ** ⑧ **イサザ**

「**ビワコハホンニスゴイ** (琵琶湖はほんに凄い)」と覚えよう！

【お問い合わせ先】

- 『天然ビワマスの親子丼』提供店舗について
滋賀県漁業協同組合連合会
☎ 077(524)2418
- 『琵琶湖八珍弁当』について
滋賀県日本調理技能士会
☎ 077(578)1340
(懐石・割烹料理 清元 清本健次様方)
- 『琵琶湖八珍の美味しい現場。』について
滋賀県農政水産部水産課 水産振興係
☎ 077(528)3873



第4回 Fish-1 グランプリ表彰式の様子

で、お試しになりたい方は滋賀県日本調理技能士会へお問い合わせください。また、小冊子『琵琶湖八珍の美味しい現場』も作成しました。地元のお店やそこで出される料理、その料理に合うお酒についての小ネタが満載の内容となっております。滋賀県庁水産課で配布していますので、ご興味のある方はお申し出ください。

『ビワマスがグランプリ?!』

「琵琶湖八珍」の一つである『ビワマス』が昨年全国的に注目を浴びた出

来事があります。11月20日に東京日比谷公園にて開催された「第4回 Fish-1 グランプリ・プライドフィッシュ料理コンテスト」において、全国の漁連・漁協から応募された数多くの料理のなかから、滋賀県漁業協同組合連合会（滋賀県漁業協同組合連合青年会）が出品した『天然ビワマスの親子丼』がみごとグランプリを獲得しました。

グランプリを獲った『天然ビワマスの親子丼』を一度食べてみたい! と思っただ方もおられるのではないのでしょうか。この幻の『天然ビワマスの親子

丼』、大変残念ながら今シーズンの販売は終了してしまいましたが、秋以降再びお目にかかることができますので、ご期待ください。

「琵琶湖八珍」は知れば知るほど、味わえば味わうほどその魅力に引き込まれる魚たちです。ぜひ味わってみてください。皆さんがとりこになることを願っています。

執筆：滋賀県農政水産部水産課 水産振興係 関慎介(せきしんすけ)



滋賀県内こだわり生産者の紹介

多賀にんじんの特徴は？
やはり、甘さです。産地にもよりますがにんじんの糖度は平均5〜6度程度とされています。多賀町の



雪のなかの収穫

「多賀にんじんクラブ」で栽培されている部会員は10戸で栽培面積は約4ha。すべてのほ場で、環境こだわり農産物の認証を取得しています。

多賀にんじんの栽培はすべて環境こだわり農業」がまだ存在していませんでしたが、給食用として栽培する上で、子供たちに食べてもらうには「安全」「安心」「おいしい」にんじんであることが必須であり、当時から有機質肥料を使うなど環境にこだわった栽培を実践していました。

実際に給食に供給すると、にんじんが嫌いな子供が多賀にんじんなら食べてくれると評判になり、給食用だけではもったいないと市場出荷用にもにんじんの栽培が広がりました。しかし、個人がばらばらに栽培している品質にばらつきが出てしまったため、「多賀にんじんクラブ」を設立し、環境こだわりの栽培基準に統一しました。購入者や地元の方々からおいしいと評判です。



収穫されたにんじん

多賀にんじんの栽培はすべて環境こだわり農業

約40年前から学校給食用ににんじんを栽培していま

いま、環境こだわり農業に取り組み

あまい「にんじん」をお客様のお手元へ…

環境こだわり農業を实践する

「多賀にんじんクラブ」

多賀町 多賀にんじんクラブ

は毎年雪が40cm程度積りますが、冬の厳しい寒さにより、にんじんの糖度が上がり、最高10度程度（生でも甘く感じられる程度）まで上がります。

調理方法・購入先は？

どのように調理してもおいしいですが、やはり生のままサラダ等で食べるのがおすすめです。多賀にんじん本来の味はつきりとわかります。購入については、JA東びわこ管内の直売所、県内のスーパー等で取扱いをしています。見つからない場合は問い合わせ先へご連絡ください。

消費者に知ってほしいこと

にんじんは冬の作物ですので、雪の降る寒い中、収穫・洗浄・袋詰めをしています。少しでも「安全」「安心」「おいしい」にんじんを消費者のお手元へと届けるため、生産者は大変な作業をしています。すべての作物に言えることですが、思いのこもった作物を味わって食べていただけたらと考えています。

お問い合わせ先

東びわこ農業協同組合東部営農センター
TEL 0749(35)2552
FAX 0749(35)0233



どうぞご賞味を！



琵琶湖・淀川流域「環境こだわり米」消費拡大事業

滋賀県農政水産部食のブランド推進課 環境こだわり農業係

「食べることで、びわ湖を守る。」を合言葉に、環境こだわり米への理解促進と利用拡大を目的として、主に琵琶湖の水を利用される京阪神の消費者の皆様を対象にキャンペーンを実施しました。応募総数は11,260通と、昨年の約1.5倍となりました。

応募の際にいただいた消費者の皆様のコメントの一部をご紹介します。

- 環境にもやさしい、地産地消。それと「環境こだわり農業」を推進、消費拡大で近畿の水源、びわ湖を守る取組み。ぜひ協力しようと「みずかがみ」を購入です。これからも、「環境こだわり米」を応援しますね!! (大阪府東大阪市、男性)



日本穀物検定協会 平成28年産米の食味ランキング

滋賀県 育成品種 みずかがみ 「特A」2年連続 獲得!



「食べることで、びわ湖を守る。」環境こだわり農産物の認証マークです。



滋賀県内各地域の取り組み紹介

かきの里 近江今津から 美味しいかきを届けます！

明日の今津柿を考える会 代表 岡本 義治

かきの里 近江今津

今津のかき産地は高島市今津町北部の深清水を中心として百瀬川が形成した扇状地に広がっています。かき園から琵琶湖に浮かぶ竹生島や遠くに伊吹山を望むことができる風光明媚なところです。

産地は、古く大正初期に、岐阜県から「富有」の穂木がもたらされたのが始まりとされ、現在、農家数40戸、栽培面積約20haの県内最大の産地となっています。他にない濃厚な甘さ

品種は「富有」が中心で、9月下旬から収穫される「西村早生」や「平核無」など他にも多くの品種を栽培しています。扇状地であり土壌に石が多いため夏の干ばつには苦労する反面、濃厚な甘さが特徴です。

販売はJA今津町を通じて市場に出荷しているほか、各農家の庭先でも直売を行っています。他にない甘さと消費者の好評をいただいています。12月に小泉進次郎議員が来園された際、試食していただき「これはおいしい」とその甘さを絶賛されました。平成28年度滋賀県果樹品評会かきの部では、その品質が評価され、1〜3位を



品評会で1〜3位に



小泉議員とメンバー

今津の「富有」が受賞いたしました。明日の今津柿を考える会



会のメンバー

生産者の高齢化や農家数の減少により、このままでは産地の維持や活力の減退が心配されるなか、30〜50才代の生産者7名が「明日の今津柿を考える会」を5年前に結成し活動しています。本会では今後のかき産地のあり方について検討を重ね、担い手、生産、販売方法について将来ビジョンを策定しました。そのひとつが「今津かきくらべ」です。また約1haの栽培放棄園の伐採・整地を行い、再利用について検討を始めています。

新商品『今津かきくらべ』

高島市からの提案で『今津かきくらべ』のテスト販売を行いました。これは3〜4品種の旬のかきを1箱に詰め合わせた商品です。お客様からは、「色々な種類のかきが食べくらべできて楽しい。」などの声の間かれ、今後は販売量を増やし少しでも多くの皆さんに食べていただきたいと考えております。



『今津かきくらべ』旬のかきの詰め合わせ

お問い合わせ先

明日の今津柿を考える会 代表 岡本義治
☎090(2352)1920

安心・安全、信頼のあかし JGAP認証

農事組合法人 グリーンティ土山

甲賀市の農事組合法人グリーンティ土山（代表理事 藤村春樹）さん（以下、グリーンティ）を訪問しました。鈴鹿山の麓の水と豊かな自然が育んだ地で、土づくりなどこだわりぬいた栽培でうま味の強いお茶にこだわって栽培・製造されています。



(農)グリーンティ土山のみなさん

様々な品評会で農林水産大臣賞をはじめ、数々の賞を受賞されているのうなずけました。

JGAP認証
美味しいお茶作りだけでなく、JGAP認証を2年前から継続取得し、安心・安全なお茶作りにも力を入れて取り組んでおられます。

生産者の皆さんは、効率の良い作業、生産物や作業自身の安全管理、環境に配慮した生産管理など日々努力されていますが、JGAP認証では、そのような農場等での管理を第三者が検証し、認証するという「お墨付き」が与えられます。例えば、「生産場面や農産物の調製で使用する水について、年1回以上水質検査を実施する」など、全部で120以上のチェック項目があり、認証を受けているところは全国でもまだ数少ないです。

これからの展開に期待！

本県でもいち早くグリーンティさんはJGAPを導入されました。取得後、大手のお茶屋さんとの取引など、販路が広がってきているそうです。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックの選手村で使われる食材の調達基準のひとつにJGAP認証が入ったので、グリーンティさんのお茶が選手村で飲まれるなんてこともひょっとしたらあるかもしれません。安心・安全な美味しいお茶。一度味わってみてはいかがでしょうか？

(事務局取材)



広がる茶園

お問い合わせ先

農事組合法人 グリーンティ土山
☎0748(67)1331





滋賀県農業の未来を担う若者を育てています!

滋賀県指導農業士会事務局

指導農業士って?

「指導農業士」は、優れた農業経営や魅力ある農村生活を行い、さらに新しい担い手の育成に尽力され、知事より認定を受けられた本県を代表する農業者です。この指導農業士の皆さんで結成されたのが「滋賀県指導農業士会」で、現在115名が県内各地域において、それぞれ創意工夫を凝らした農業経営を行いながら、就農希望者の農家体験研修の受入れや、就農された青年農業者への技術・経営的なアドバイスを行っています。



体験事業の様子①

指導農業士の役割

農業従事者の高齢化や後継者の減少といった課題がある中で、担い手を育成することが、「指導農業士」の大きな役割です。そのためには、いかに若い世代に農業を職業のひとつとして興味をもってもらうかが課題となります。

指導農業士の活動

このため、指導農業士会では、平成26年度から県の「五感で感じる」の農業

育てています!

体験」事業に協力し、農業に興味をもつ高校生や大学生の宿泊体験を受入れ、農業で働く魅力や夢などを伝えていきます。大きな反響をいただき、今年度は17名の受講生を受け入れ、参加者からは「農業のことをもっと知りたくなった」「農業は大変なことも多いが、周囲と高め合いながら成長できる仕事であると感じた」などの嬉しい声が寄せられました。これからも、滋賀県の農業を未来に引き継いでいくため、新たな担い手の育成に全力を注いでいきます。



体験事業の様子②

お問い合わせ先

滋賀県農政水産部農業経営課
077(528)3845



道の駅東近江市あいとうマーガレットステーションでの地産地消の取組

一般財団法人 愛の田園振興公社 専務理事 藤関 明雄

足りないものは地域でつくる

当施設はオープンして22年が経ち、県内外からたくさんのお客様にご利用いただいています。直売所としての歴史は古く、昭和61年にテント張りメロン、梨、ぶどうの農家が自ら直売され、それが基盤となっています。それから32年、今では300種類以上の農産物、加工品が出荷されています。昔から農業が盛んな地域ですので、他地域の農産物は一切仕入れずに、当初から地域にこだわり、足りない品目は地域で自ら生産していただいています。私たちが「足りないものは地域でつくる」を合言葉に、これからも地元産にこだわっていききたいと思っています。



直売所は大盛況

消費者との交流を通じて、地域の農業に親しんでもらおう

いくら品揃えが良く、品質が良くてもお客様が地域、農家を知り、品質や味の良さを知っていただかなければなりません。後継者倶楽部の「オーナー制も掘り」は、植え付けと収穫の体験する企画です。その他イチゴ狩りや梨狩り、野菜もぎ取り、花摘み、そしてメロンまつりイベント風景



イベント風景

りや梨まつり、ぶどうまつりなど、農家とお客様のふれあう場づくりは重要なイベントになっています。



全景

冬場の品不足対策は6次産業で底上げ

農村女性の加工品への取り組みも活発です。漬物、梅干しが主だった20年前に比べれば、ジャム、ドレッシング、スイーツ、乾燥野菜など、農家の工夫で、今では80品目の加工商品が出荷されています。当施設でも地元産米を自社製粉、米粉加工商品に力を入れており、今は米粉ドーナツが好評です。

名誉ある農林水産大臣賞いただきました

おかげさまで、いろんな取り組みが評価され、『全国直売所甲子園2015』で優秀賞、『平成27年度地産地消優良活動表彰』では農林水産大臣賞をいただきました。

昨年の全国農林水産物直売サミットは東近江市で開催され、全国の直売所の方々と交流を深めました。

課題は農家の高齢化による会員数の減少です。団塊世代や後継者の取り込み、また新規就農者への支援に努め、この栄誉ある賞に恥じないよう、より一層、農家の所得向上とお客様に喜んでいただける施設に努めたいと思います。

お問い合わせ先

一般財団法人 愛の田園振興公社
0749(46)1110



「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。

こだわり滋賀ネットワーク支部だより

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。気軽に御参加下さい。お問い合わせは事務局まで。

大津・高島支部 今年度後半の支部活動を御報告



しめなわづくり

穂の天日干し作業を体験しました。そして、11月27日にもち米脱穀後のワラを使ってしめなわづくりを実施しました。また、10月11日には高島市新旭町針江で、びわ湖・船めぐりと学習を

昨年10月2日に、大津市八屋戸の棚田で農薬不使用のもち米の収穫体験を実施し、稲刈りとはさがけ（稲



船めぐりと学習

実施しました。さらに、12月6日には大津市立志賀中学校で恒例の給食試食会を実施しました。来年度も皆さんに興味を持ってもらえるような活動を展開していきたいと思えます。



給食試食会

南部・甲賀支部

環境こだわり農産物で雪だるまの巻き寿司



うまく巻けるかな

「雪だるま」も具材に使いました。かなり難しいレシピに参加者の皆



巻き寿司づくり

1月28日(土)の午前、フェリ工南草津にて、雪だるま柄の巻き寿司を作るイベントを開催しました。酢飯はもちろ

【参考】
雪だるまの巻き寿司のレシピは、こちらを参照してください。
<https://cookpad.com/recipe/4305679>



切り口が雪だるまに！

さんは悪戦苦闘しながら、雪だるまの巻き寿司作りが楽しかった。可愛らしい巻き寿司が出来上がりました。試食タイムでは、支部会員が栽培した大粒のアズキを使った、あつたかーいぜんざいも出て、ほっこり。

東近江支部

今年も各方面でPRしてきました

今年も農薬を使わない黒豆作りにはじまり、お米をたくさん食べましょうと各方面にわたって、環境こだわり農業のPRを展開してきました。八日市南高校農業祭に参加し、北風の吹きつけるなか、こだわり滋賀ネットワークの活動や環境こだわり農産物のPRを行いました。また、大中収穫祭に参加し、店頭にて茹でた農薬不使用の大豆を試食していただきましたところ、「柔らかくて味が良い」と好評でした。

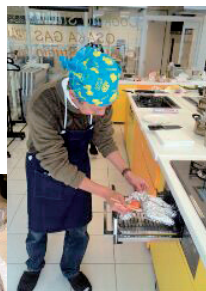
湖北・湖東支部

第15回 持ち寄り農談会

シンプルなのにじんのホイール焼き



見て、食べて、伝える
にんじん、白長ねぎのホイール焼き



今年度最後の支部活動「第15回持ち寄り農談会」を1月22日(日)ディリパ彦根で開催しました。持ち寄り食材は、にんじん・さつまいも



おにぎらずづくり

いも・白長ねぎ・湖北のコンクールで食味1等の農家さんが栽培されたコシヒカリ・お漬物などで、8×メニューを料理・実食しました。特に、にんじんのホイール焼きは味付けをせず、丸ごとアルミホイールで包み焼き芋のように焼いただけの料理でしたが、調味したかのような濃厚な風味に全員脱帽でした。どう料理したら丹誠込めて生産された野菜本来の魅力をひき出せるか、おいしくいただけるか。本当にわくわくする時間です。当地域には、頑張る生産されている農家さんがたくさんおられます。「農談会」活動を通じ、安心・安全はもちろんなことですが、本当のおいしさをメニューやレシピを通じて消費者の方にPRできればと思います。これからも農・食情報発信活動「湖北・湖東支部持ち寄り農談会」を続けます。ぜひ、ご参加ください。



琵琶湖と共生する滋賀の 農林水産業を「世界農業遺産」に!

会員大募集!

年会費
入会費
無料

琵琶湖と共生
する活動の
ネットワークを
広げよう

滋賀の
農林水産業
を次世代へ
継承しよう

みんなで
滋賀から
世界農業遺産を
創ろう

“準備会への入会を募集しています!”

事務局 滋賀県農政水産部農政課

皆さんは、「世界農業遺産」をご存知ですか?
「世界農業遺産」とは、伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、景観、生物多様性などが一体となったもので、世界的に重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関 (FAO) が認定する仕組みです。

「生きている遺産」とも言われており、過去から未来へと進化し引き継がれていく、持続可能な農林水産業と農山漁村の営みなどが対象となります。

滋賀県の農林水産業に関わる皆さんは、琵琶湖の恵みをありがたくいただきながら、上流の人は下流を思い、下流の人は上流に感謝しつつ、さらに生きものごと、環境のこと、未来のことを思いながら、生産活動を行っていただいています。そこには、各地域に根差した伝統的な祭事や食文化なども育まれてきました。

こうした、琵琶湖と共生する「滋賀の農林水産業」を世界に誇るべき「滋賀モデル」として発信していきたいと考えています。

「世界農業遺産」プロジェクト facebookページ

琵琶湖と共生する滋賀独自の農林水産業の姿など、「世界農業遺産」を目指す取組をお伝えしています。



県では、県内全市町や関係団体等の皆様とともに、平成 31 年度の「世界農業遺産」の認定を目指して、平成 28 年 9 月に「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会」設立準備会を立ち上げました。

この活動の輪をもっと広げ、盛り上げていくため、行政や生産者だけでなく、消費者の皆さんや企業、大学など多くの皆さんに準備会への参加を呼びかけています。

ぜひ、皆さんの御参加をお待ちしています! 詳しくは「滋賀県 世界農業遺産」で検索ください!

滋賀県 世界農業遺産

検索

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
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

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
年齢			歳	
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
個人 (1口1,000円/年)			口	
口数 (口数をご記入ください)	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流通販売事業者				
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、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 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4881 E-mail kodashiga-net@nifty.com

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 077-528-4881

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2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 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
TEL 077-528-3895 FAX 077-528-4881

E-mail: kodashiga-net@nifty.com

携帯URL

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」

携帯からも

惣一ブログ

検索

見ることができます(AA)

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

編集後記

気付けば3月、梅もほころび春の足音が聞こえてきました。環境こだわり米のみずかがみが平成28年産米の食味ランキングで特A評価を獲得し、2年連続の特A評価となりました。今回特集しました琵琶湖八珍とともに、特A評価のみずかがみを味わってはいかがでしょうか。(Y)