



## 【特集】環境こだわり米

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
令和2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 地域暮らし対策部内

日本穀物検定協会  
令和元年産米の食味ランキング  
「みずかがみ」と「コシヒカリ」  
「特A」W取得！

# こだわり。

2020  
vol.55

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信





# 環境こだわり米

■「うま〜い近江米好評発売中！」

みずかがみ・環境こだわり米こしひかり・オーガニック近江米は県内と京阪神の量販店で販売されています。環境こだわり米こしひかりとオーガニック近江米に関しては、現在取扱が一部店舗に限られています。今後、生産の拡大を推進し、令和2年産米では取扱店舗の拡大を目指します。



宮川大輔さんによる近江米のPR

執筆者 食のブランド推進課

令和2年1月18日(土)には、イオンモール草津にて、近江米PR隊長でタレントの宮川大輔さんをお招きした近江米PRイベントが開催されました。イベントには、1,000人以上の消費者の方が集まり、「滋賀に住んでいるからには地元産近江米〜」「家で買うお米は環境こだわり米にしています。」等の応援メッセージをいただきました。



イベントの様子

※主催と写真提供：滋賀県米消費拡大推進連絡協議会

■「おいすぎるの！なんでだろう？」

昨年9月から約1ヶ月間、タレントのテツ and トモさんを起用した、みずかがみと環境こだわり米こしひかりのTVCCMが放映されました。こうした販売促進策を活用し、消費者の皆さんの食卓に、安心・安全でおいしい環境こだわり米をお届けしていきます。

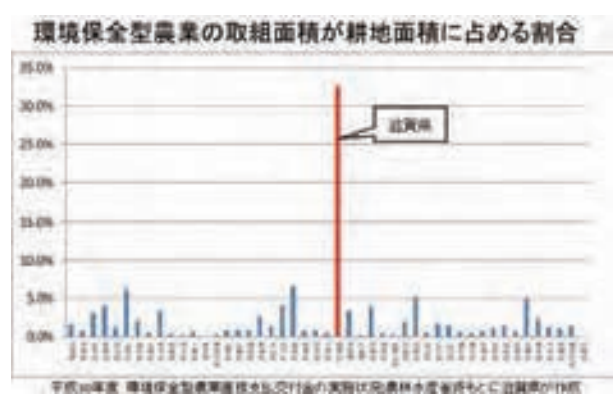
■「日本一の環境こだわり米」

環境こだわり農産物の栽培面積は15,000haを超え、特に主力の米では作付面積の44%に上っています。耕地面積に占める環境保全型農業直接支払制度の取組面積の割合は、前身の制度創設(平成19年度)以来ずっと全国一となっており、環境こだわり農業は「びわ湖を守る日本一」の取組です。



近江米をPRするテツ and トモさん

環境こだわり米の「みずかがみ」と「コシヒカリ」に、シンボルとしての「オーガニック近江米」を加え、びわ湖にやさしい近江米シリーズとしてPRし、県内および京阪神に向けて流通拡大を図ります。



■SDGs・世界農業遺産

SDGsとは…Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)

2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに発展途上国だけでなく、先進国も含めた国際社会がより良い未来に向かって取り組むべき17の目標です。

滋賀で活動する一人一人が、様々な課題の解決に向けた実践を進めることで、将来世代も含めたすべての人が幸せに生きる持続可能な滋賀を目指します。

環境こだわり農業、オーガニック農業は、SDGsの達成に繋がる取組です。また、環境こだわり農業を含む「森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」は、2019年2月に日本農業遺産に認定され、世界農業遺産の候補となっております。



滋賀県版SDGsロゴ

TOPIX

## 近江米3商品の紹介!!

### ●みずかがみ

ほどよい粘りとまろやかな甘みで、ごはんを食べる楽しさを実感させてくれます。冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにも最適です。

「ゆたかな水にかがやく実り」をキャッチフレーズとしており、米袋は、青を基調とし、差し込む光が水鏡に移りきらきらと輝く様子を表現しています。また、一つ一つの花の模様はお米の粒で出来ており、「かがやく実り」を表現しています。



### ●環境こだわり米

#### こしひかり

環境こだわり米として認証された「コシヒカリ」の新パッケージです。2019年1月から、県内一部量販店にて、数量限定で試験販売されています。

琵琶湖の水の色は、気候条件や地域などによって、見え方が変化します。

「みずかがみ」の青色から、移り変わる色の変化をエメラルドグリーンで表現しています。

また一つ一つの花の模様は、米の粒で出来ており、琵琶湖の形を表現しています。



### ●オーガニック近江米

「オーガニック近江米」は、国の有機JAS規格に基づく農産物で、農薬や化学肥料に頼ることなく、太陽、水、土、多様な生き物等の恵みを生かして、滋賀の人と自然が創り出したお米です。

滋賀の自然を象徴する琵琶湖とまわりの花のモチーフで農産物の花をイメージし、県内各地でオーガニック農業が広がる様子を表現しています。



農業・化学肥料を通常の5割以下に抑え、びわ湖に濁水を流さない等のびわ湖にやさしい「環境こだわり農業」の基準を満たした農産物で、県が認証した農産物にはこのマークがついています。





# いま、環境こだわり

## 農業に取り組み

### 複合経営と食育がもたらす農業の未来

#### はじめに

サラリーマンを退職後、県立農業大学校で1年間学び、平成24年4月に親の後を継ぎ、就農しました。

現在は、水稲約16ha 施設野菜 延べ1550㎡

露地野菜約30aの複合経営を行っています。

#### 水稲について

すべて、環境こだわり栽培をしており、生産管理には、タブレット端末を用い圃場ごとの地質特性や、収穫量、生育状況を入力することにより、翌年の栽培にフィードバックし、生産向上を図っています。また、生産法人と共同でGLOBALG.A.P.の認証を取得し、大手スーパーなどの取引を行っています。



自宅の田植えの様子



施設野菜

#### 施設野菜について

水稲の育苗後の空きハウス4棟を含め、全9棟で栽培を行っており、少量土壌培地耕を用い、主にトマト・きゅうり・イチゴを栽培しています。この栽培方法により病害の発生が抑制でき、また、ハウス内に防虫ネットを張ることにより、害虫の侵入・発生も抑制しています。結果、農薬散布の頻度を大幅に減らすことができ、環境に優しい栽培につながっています。



いのくち こうたろう  
井口幸太郎さん

#### 食育と農業の未来

これからの農業を考える上で、食育は大切な取組です。

親子2代、約35年間にわたり小学校の田植え・稲刈り、野菜の播種・定植の授業を行っています。農業の後継者が少ない今、『学校で勉強したことがきっかけで、将来就農したいと思う人』が増えることを望んでおり、これからも、この取組を続けて行きたいと思えます。



田植え体験の様子



野菜栽培授業の様子



「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。



# 県内初のJGAP団体認証

## 「GOOD・GAP932(へちん)部会」

GOOD・GAP932(へちん)部会 部会長 田中治嗣たなかはるしゅく

J A草津市と管内の担い手7名で立ち上げた「GOOD・GAP932(へちん)部会」では、昨年11月、J A草津市の農業センターとともに、滋賀県内J Aの生産部会では初となるJGAPの団体認証を取得しました。

JGAP認証は、一般財団法人日本GAP協会が消費者、バイヤーの皆さんに、安心して農産物を購入、取引していただけるよう一定の審査基準を設け、それを達成し



JA職員による指導の様子



審査の様子

のもと、生産者とJ Aが互いの想いをレベルアップした形にするという比較的珍しい形の取組でした。

1年半に及ぶ取組の末、団体としての持続可能な農業経営で、質の高い水稻を栽培しているということが認められ、JGAPの団体認証を受けることができましたが、決して認証取得がゴールではありません。部会で掲げた「より積極的に安全な農産物生産に取り組む者」として、これからも認証の更新のための審査を継続的に受審し、質の高い安全安心な同

た農場、団体に与えられる認証制度です。

GAPの認証取得は、実需者側(量販店等)が契約する際の条件として持ち出すことが一般的ですが、同部会では、生産者自身が経営改善を目的として認証取得の取組を始めました。J A全中の事業を活用し、J A滋賀中央会・各関係機関の協力

部会のブランド米をみなさまに届けていきます。

(執筆) JA草津市 営農課 寺田憲司



GOOD・GAP932部会の皆さん



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味(えみ)ちゃん」です。





# 自然もすべてが特産品。

## 美味しいお米は宝物

北比良グループ 山川君江やまかわ きみえ

### 北比良グループについて

大津市北部は比良山系と琵琶湖に挟まれ、麓には田園風景が広がる比良おろしの強風でも有名な地域です。ハウス栽培には向きませんが、豊かな山水にも恵まれ、お米がとても美味しいのがちよっと自慢です。

私たち北比良グループは、昭和56年より、地元の良質米と大豆の活用をと、米麴味噌「比良の里」の加工販売を始めました。

現在は地元の主婦7名で先輩方から受け継いだ味噌加工や、風土に合った作物として、さつま芋の栽培をし、コロツケや菓子、中でも「バリ旨 芋せんべい」はお味噌と並ぶ人気商品となり、道の駅でも好評を得ています。

また、農作業をしながら、あらためて豊かな山水、美しい景観など地域の魅力を再発見「自然もすべてが特産品」と気づき、商品の販売と気軽に立ち寄っていただける消費者交流の場として「ほっとすていしょん比良」をオープンしました。

ふれあいな



北比良グループの皆さん

### 発見の場所

#### ほっとすていしょん比良

ここでは名前のとおり「ご飯とお味噌汁が美味しい。のどかな景色とまったりとした人にホッとするわ」と会話も弾みます。

家庭の味が詰まった「里山弁当」など、お天気の良い日は畑で食事、小さな子どもさんはカエルやバッタを追って楽しそうです。

「家庭の味は飽きない、長く続けてね」の言葉を励みに頑張っています。



地産地消の里山弁当



店舗外観

### お問い合わせ先

ほっとすていしょん比良

☎077(596)1679

〒520-0053

滋賀県大津市北比良290-1



# 道の駅

## あいとうマーガレットステーション

館長 大平健太郎おおひら けんたろう

東近江市の国道307号線沿いにあります「道の駅あいとうマーガレットステーション」は、1995年に滋賀県で4番目の道の駅としてオープンさせていただき、おかげさまで今年で25周年を迎える道の駅です。当駅にはメロン、梨、ぶどう、イチゴをはじめとする地元東近江市で採れた新鮮な農産物や加工品を販売している「あいとう直売館」。

そして、それら農産物と毎朝地元の牧場で絞られた新鮮なミルクでつくるジェラートやフッキー、ケーキ、焼き菓子などを販売している「フルーツ&ハーブ工房 Raito」。

また、おみやげものやドライフラワー、かわいい雑貨などのshopやさまざまなアレンジメント体験が楽しめる「花工房 Rinosai」、野菜のビュッフェレストランなどがある「田園生活館」など幅広い年齢層の方にお楽しみいただけるお店があります。

また、季節ごとにさまざまなイベントを開催してお客様にお楽しみいただいているとともに菜の花、



マーガレットステーション外観

ホピー、ヒマワリ、コスモスと春から秋にかけては、敷地内に無料でご入園いただけるお花畑も開園するなど、お花を楽しめる道の駅としてもお客様にご愛顧いただいております。

みなさま、「おいしい楽しい道の駅」あいとうマーガレットステーションへぜひ、お越しくださいませ。お待ち申し上げております。



季節のイベントの様子



名物のジェラート

### お問い合わせ先

道の駅あいとうマーガレットステーション  
☎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

### 支部の活動について

8月7日、酷暑の中でしたが「珍しい取組の農家さんを見てみたい」と人づてに聞いた農家さんを5件訪ね、話を伺いました。無農薬、有機栽培、自然農、ブランド農法等、人に会ってみたいとわからないところがあると感じ、そして周りとは一味ちがう農法を続けることの大変さに頭が下がりました。



生産者への聞き取り研修

9月19日には郷土料理研究会とコラボして調理実習を行い、引き続き「お米の食べ比べ」投票もしてみまし

たが前回同様「はなぶじ米コシヒカリ」が一番人気となりました。10月22日には近江舞子いちご園での落花生掘りとパーベキュー、12月12日には忘年会とともに、こだわり野菜やお米をいただきました。



忘年会とこだわり農産物勉強会

## 南部・甲賀支部

### 体験を通して次世代に人と食べ物との関わり合いを

私たちは、県内各地の生産者と消費者の相互理解を深め、またこの経験を次世代へも伝えたいと、積極的に大学生の受け入れや小学生などにも大人が取り組む様子を自然に楽しく感じてもらえるような工夫をしています。

7月27日「湖北の取組体感バスツアー」(17人琵琶湖を一周(びわいち)道の駅 湖北みずどりステーション(長浜市)では、農産物はもちろん、サイクリングで立ち寄る人にもお求めやすいお惣菜づくりをする直売所の取組を学び



湖北の取組体感バスツアー

ました。

昼食に、戦国いなり、すこもろなどの湖魚の唐揚げなどを頂きました。たから牧場(高島市朽木)では、会長から創業時からの持続可能な酪農の広がりについて、お話を聞かせていただきました。

8月4日草津川跡地公園de愛ひろば教室「鮎ずし作り体験と楽しい手巻きずし」(18人。私たちの鮎ずし漬けも3年目となりました。12月8日同場所地産地消費き寿司づくり(14人)。来日したばかりの留学生を含む外国人4人は初めての卵焼き、巻き寿司に挑戦しました。



留学生との地産地消費き寿司づくり

## 東近江支部

### 支部活動の御報告

11月16日大中の収穫祭に参加しました。毎年100名以上の方が参加、段ボール一杯の野菜が取り放題です。地元産の米を使ったおにぎり、豚汁やニンジンジュースの飲み比べもあり、おいしいとても評判でした。



大中収穫祭の様子

12月16日甲賀もち工房を見学しました。もち米は、滋賀の環境が生育に適しているということもあり、粘り



甲賀もち工房見学

が強く良いお米がとれるそうです。また、草津パイオニアファームも訪ねて、若い農業者の方が頑張っておられる様子を見て、感銘を受けました。その土地にある農産物がブランド化されて、生産者のやりがいにつながり、農業が活気付いていく。そんな明るい未来が見えました。

## 湖北・湖東支部

### 支部活動報告 夏〜冬

びわ湖湖上見学(11/10) 今年の支部活動は、水を通して水田とびわ湖のつながりを体感することをテーマに活動しました。

春から夏は「魚のゆりかご水田見学」「琵琶湖博物館での勉強会(水田とびわ湖は繋がっている)」を行いました。

そして、びわ湖の水を体感する「湖上見学」を11月10日に、漁船



びわ湖の水田

を使って尾上漁港から竹生島を一周するコースで行いました。

漁船に乗船することで、水面に手が届きそうな距離でびわ湖の水を体感しました。湖上からの見学で、びわ湖の水は川から流れ込み、水田とびわ湖の繋がりをさらに体感することができ、参加者一同感激しました。



湖上見学の様子

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。







## ○滋賀のおいしさ召し上がれ「滋賀めし」

「滋賀めし」のテーマは、「健康に美味しく食べられる地産地消の食事」です。県内では、近江米や近江牛などのほか、たくさんのおいしい野菜も作られています。


そこで、野菜摂取不足を解消するため県産野菜をたっぷり使い（120g以上／1食）、滋賀の食材をおいしく召し上がれる食事を「滋賀めし」として進めています。「滋賀めし」は、出汁のうま味などを活かし野菜を食べる際に増えてしまいがちな塩分を極力増やささないような工夫もしています。滋賀めしのレシピは滋賀県公式クックパッドにアップしていますので、一度ご覧ください。

また、家庭だけでなく外食、中食といった生活のあらゆる場面で県産野菜を食べていただけるように、県内飲食店で滋賀めしメニューフェアの開催や量販店での総菜展開なども行っています。

今後も「滋賀めし」で県産野菜の消費拡大と野菜不足解消を進めていきますので、皆さんもロゴマークを見かけたらお試しください。

(滋賀県農政水産部食のブランド推進課)



**滋賀めしパンフレット** 滋賀のおいしいコレクション HP からダウンロードいただけます 

 **滋賀県公式クックパッド** ~詳しいレシピはこちらから~

## こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

令和 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	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)				
	団体 (1口 5,000円/年)	口			
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

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URL   
携帯からも  
見ることができます(^^)

## 編集後記

今回の特集は、「環境こだわり米」です。  
青(みずかがみ)・エメラルドグリーン(コシヒカリ)・金(オーガニック)の色鮮やかなパッケージで商品化されました。琵琶湖にやさしい環境こだわり米を食べて応援しましょう!  
(U)