



こだわり。

【特集】 こまつな

～琵琶湖にも人にもやさしい農業で作っています～



発行 こだわり滋賀ネットワーク
令和3年12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 農業・地域対策部内



こまつな〜琵琶湖にも人にもやさしい農業で作っています〜

執筆者 滋賀県農政水産部食のブランド推進課

大津市

やまもととしお
山本利雄さん

◆「環境こだわり農業」って何？

「環境こだわり農業」とは、化学合成農薬、化学肥料の使用量を通常の5割以下に減らすなど、環境保全のためにさまざまな工夫を重ねて行われる、琵琶湖にも人にもやさしい農業です。そのような環境こだわり農業で生産された「環境こだわり農産物」の野菜が、「環境こだわり野菜」です。滋賀県では「環境こだわり野菜」の中で重点推進品目を定め、積極的にPRを行っています。重点推進品目は現在、こまつな、にんじん、かぼちゃの3品目ですが、今回はその中でもこまつなに着目し、環境こだわりのこまつなを生産されている農家さん取材しました。

◆「環境こだわりこまつな」を生産する農家

生産する農家

今回の取材では、大津市の山本利雄さんにご協力いただきました。山本さんは平成13年に会社員から一転し、こまつなの生産を始められました。その後、「化学合成農薬、化学肥料を少しでも減らし、より安全・安心なこまつなをお客様に提供したい」という思いから、平成24年頃に環境こだわり農業での生産に切り替え、以来10年近く環境こだわりのこまつなを作り続けてこられました。現在では、4棟のビニールハウスでこまつなを栽培し、1年を通して出荷されています。また、今年



度は大津市野菜園芸出荷協議会の会長と同協議会こまつな部会の部会長を務めるなど、地域の野菜振興のために活動されています。

◆「環境こだわりこまつな」が

出荷されるまで

山本さんの1日は日が昇る前から始

まります。まずは、こまつなを栽培するビニールハウスに朝早く来て、収穫作業を行います。日が昇る頃に収穫を終えると、今度は出荷に向けた調製作業を行います。調製作業では、傷んだ葉を取り、こまつなの根元の部分を切りそろえます。これは、より美しい状態で出荷するためにも重要な工程です。その後、みずみずさを最大限まで引き出すために地下水をくみ上げた水に浸した後、水気をきって袋に入れます。作業をより効率よく行うために、出荷作業に必要な道具を山本さんがご自分で手作りしているそうです。様々な意匠をこらした作業を経て、こまつなは市場に出荷されます。



山本さんがハウス栽培するこまつな



こまつなを収穫する山本さん



収穫作業に使用するタイヤ付き作業イス



水に浸したこまつな

◆「環境こだわり農業」の大変なこと・嬉しいこと

環境こだわり農業を行う上で最も大変なのは、除草作業だそうです。雑草はすべて手作業で抜くので、労力をかけて環境こだわり農業を实践されています。一方で、最も喜びを感じる場面を伺うと、「環境こだわり農業で栽培されたこまつなとして市場で高く評価されるのが一番うれしい」とおっしゃっていました。

◆山本さんから消費者の皆様へのメッセージ

「これからも体力が続く限り、消費者の皆様においしいと思って食べてもらえるような『環境こだわりこまつな』を頑張って作り続けます。見かけた際にはぜひお手にとっていただけると嬉しく思います。」



こまつなの調製作業を行う山本さん



調製作業を終えたこまつな



山本さんが出荷しているこまつな

◆琵琶湖にも人にもやさしい「環境こだわり野菜」をぜひお買い求めください！

今回取材させていただいたこまつなの他に、滋賀県ではにんじん、かぼちゃを含む3品目を「環境こだわり野菜」の重点推進品目に定め、PRを行っています。そのPR活動の一環として、重点推進品目の野菜のイラストが描かれたPOPやのぼり、ミニのぼりを作成し、県内の直売所等で活用していただいています。皆様も店頭で「環境こだわり野菜」を見かけた際には、ぜひお買い求めいただき、滋賀が誇る「環境こだわり農業」を応援してください。



ミニのぼり (かぼちゃ)



のぼり (にんじん)



POP (こまつな)



いま、環境こだわり

農業に取り組む

清水桜のブランドを守る

清水桜とこだわり農業

海津大崎並木口から北へ約1km、海津の墓地に1本の老樹「清水（しよず）の桜」があります。風光明媚な高島市マキノ町を象徴する観光名所の一つです。私は平成10年から、化学合成農薬をなるべく使わず、有機質肥料と知内川の水でコシヒカリを栽培する取組をJAに提案し、14名の生産者グループを結成しました。全国からブランド名を公募して、樹



びわ湖マキノ産コシヒカリ『清水桜』生産者グループ

高島市

久保井 五男さん



これからの農業について

約20年前から、毎年地元の小学校で稲の種まき、田植え、刈り取りなどを子供たちに体験してもらっています。農業の未来のため、子供たちにごうした体験をしてもらうことは大切なことだと考えています。

平成10年に14名いた「清水桜」生産者グループも高齢化などの理由で現在は4名になりました。米価の低迷により稲作を取り巻く状況は厳しいものとなっていますが、体の動くうちは美味しいお米作りに励み、「清水桜」のブランドを守り、次の世代につなげていきたいと思っています。

平成16年からは県の環境こだわり栽培にも取り組みました。「清水桜」生産者グループは地元マキノ町の美しい環境を守りながら、美味しいお米を作りたいという思いが強く、環境に配慮した農業を実践するこだわり栽培はその思いにマッチしていました。私は現在、化学合成農薬・化学肥料を半減した環境こだわり米を22ha、有機質肥料100%の「清水桜」を0.7ha作付けしています。



びわ湖マキノ産コシヒカリ『清水桜』



地元の小学生に説明する久保井さん



地元の小学生による刈り取り体験



地元の小学生による田植え体験



稲を刈り取る久保井さん



“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。



地域農業を支える担い手とJAの取り組み

スマート農業「Lake sky otsu」スタート

執筆者 JAレック滋賀 営農販売部 TAC推進課 山田 秀紀

JAレック滋賀の大津北営農経済センターでは、地域農業を支える担い手と連携した、スマート農業の取り組みを、チーム名「Lake sky otsu」として田中章吾センター長を軸に令和3年7月からスタートしました。8月5日には大津市の比良山系の麓に位置する田んぼでドローンによるカメラシンの防除を行い、約21haもの防除作業を約3時間で終えることが出来ました。

これまで共同防除は各集落で行われ、昨年度の大津市内では40集落で約300ha行われましたが、高齢化

や後継者不足などで取り組む集落は減少傾向にあり、品質低下や耕作放棄地の増加などが課題でした。特に大津市北部は中山間地が多く作業が困難な農地が多いものの、JAでは既に多くの農地の共同防除を請け負っていたため、職員だけの防除体制の構築は難しい状況でした。

そこで同センターではドローンによる農作業受委託が、地域農業の維持発展と担い手の所得向上、経営安定に繋がるとし、JAが導入支援を行いドローンを所有された担い手にオペレーターとしての参加を提案し、

「導入したドローンを有効活用できる。ぜひ一緒に作業させてほしい」と力強い返事をいただいたことでチームが誕生し、課題解決に向けた一歩を踏み出しました。JAレック滋賀は令和3年4月に大津・湖南・高島地区の8JAが合併したことで誕生したJAで、同センターでは合併前の平成30年から全国に先駆け様々な農作業にドローンを活用しております。

持続可能な農業を支えるためには、地域・担い手・JAが一体となった取り組みが大変重要です。当JAでは、今後ドローンを活用したスマート農業の可能性を提示しつつ、農業者と一番近い存在であるJAが協力し、地域農業を地域で守るための取り組みを推進してまいります。

■お問い合わせ先

(取り組みについて) JAレック滋賀大津北営農経済センター
TEL:077-572-1158
(JAについて) JAレック滋賀HP
URL:<https://ja-lakeshiga.or.jp>



チーム「Lake sky otsu」結成



ドローンを操縦する担い手の西村幸雄さん



比良山の麓に位置する田んぼでの作業



ドローンのメンテナンスを行う担い手の森元直紀さん (右)





パレットに夢を描いて

社会福祉法人パレット・ミル 常務理事
多機能型事業所パワフル 所長 中山みち代なみやま

パレット・ミルは栗東の山手にあります、障がい者が働く事業所です。

今から25年前、障がいがあってもしっかりと働けば最低賃金を目指せる、障がい者の働く場を作ろう！と、始めました。

最初は住宅の屋根材をフォークリフトで運ぶ時に使う木製パレットのリユースの仕事を、森林組合の木工所をお借りして始めたのですが、今では3か所の事業所で、障がい者84名と支援者25名で、細かい電装の作業や焼き菓子の製造、発泡スチロールのリサイクル作業、プラスチック製コンテナのリユース作業、木製遊具材の加工などに取り組んでいます。また、24年前に植えた400本のブルーベリーも、農薬や除草剤を使わず育て、今では1トンほども穫れてすぐに完売しますし、4年前から村の方々に頼まれて、教えていただきながら始めた稲作も、今年は8反あまりとなり、村一番の百姓？になりました。

こうして毎日20種類ほどの仕事にとり組んでいます。中でも市内の7事業所に支援者と共に出来る施設外就労先では、しっかりと良く働くと言われています。



パレット・ミルの建物



集合写真

お問い合わせ先
社会福祉法人パレット・ミル
☎077(5558)4500
〒520-3002
滋賀県栗東市観音寺139

焼き菓子やブルーベリーは「道の駅 アグリ郷栗東」さんにも置かせてもらっています。



パレット・ミルの焼き菓子

みんな障がいはありませんが、いろいろな作業を経験してみると、得意な事もたくさんあります。目の前のことがシッカリみられる人は、サンダーやくぎ打ち機などが使えますし、コンベア作業もできます。もう少し広範囲に気が配れる人は草刈り機なども使えて県内のいろんな所で除草作業をしています。もっと広い範囲に気が配れる人は、フォークリフトの免許や運転免許にも挑戦します。

こうして皆でしっかりと働き、今では1か月3万円から15〜16万円、全員の平均で6〜7万円払えるようになりました。一般就労する人も増えています。

目指すところはまだまだですが、これからもみんなで夢を描いていける所でありたいと思っています。



木製パレットの作業風景



ワンモア アグリを目指して

道の駅 アグリ郷栗東

広報担当 山本梨央やまもと



アグリ郷栗東 外観

当店は地元の出荷組合の皆さまの協力のもと朝採りの新鮮な野菜を中心に販売のほか、レストランをはじめもち工房、豆腐工房、パン工房、ジェラート工房の各工房でも「地元産の食材」に力を入れて製造・販売

しています。

中でも特にこだわりの商品をご紹介します。

栄養たっぷり まるっぼ豆腐

豆腐工房の目玉商品・まるっぼ豆腐は、その名の通り大豆をまるっぼ使った豆腐です。

「おから」のない製法で作った当商品は、食材の廃棄を少なくするほか、栄養を余すことなく閉じ込めた、とても味が濃く滑らかな食感となっています。

使用する大豆はもちろんな栗東産！安心安全で環境にこだわった大豆を使用しています。



まるっぼ豆腐

こだわり素材 いちじくローフ

この商品を目当てに来ていただくお客様も多い、いちじくローフ。パン生地にいちじくジャムを巻き込んで型で焼き上げられています。生地は国産の小麦、国産のバターを、そしてメインのいちじくジャムは地元の家さんから仕入れた手作りジャムを使用しています。いちじくジャムへのこだわりを大切にしているため、いちじくの採れないシーズンには製造を停止するほど！現在はまだ試作段階ですが、栗東産の小麦を使用した商品も鋭意開発中です！



いちじくローフ

新幹線・ドクターイエローの見える道の駅として話題の当店も、皆さまのおかげで20歳を迎えることができました！

これからも安心安全、そして「また訪れたいお店」をめざして従業員一同、皆さまのご来店お待ちしております！

お問い合わせ先

道の駅 アグリ郷栗東
☎077(5554)7621
〒520-3041
滋賀県栗東市出庭961-1



「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。

大津・高島支部

「前期の取り組みについて」

6月13日(日)「生態系を考える&こだわり食材を味わおう」ということで、JR蓬萊駅に集合。地域で生態系に配慮して農業をしている「やぶこぎ探検隊」の畑を見学しました。落ち葉堆肥で土を育てながらの農業、しかし獣害は深刻であるという実態をお話いただきました。その後古民家にて狩師の岡本奈奈さんから、狩猟の方法、生き物に対する考え方などを伺いました。獣害に対しても解決方法まで思い至りませんが、



岡本さんの狩猟の話



畑のオカトラノオ

相手を知ることは、とても大事だと思いました。こだわり食材としては「蓬萊の家の米粉パン」、会員の岸本さんの「無農薬、はさげのお米」を各自持ち帰って試食しました。7月29日(木)「蜜蝋ラップを作るうー」では、講師の小山秋子先生による「容器包装を見直す」お話し、そして蜜蝋ラップ作りをしました。そして漁師の中村清作さんから送っていただいた「びわます」のフィレを各自持ち帰って試食しました。本来ならば調理実習をしたいところですが、今年度はこのような形で滋賀の食を応援したいと思っております。



蜜蝋ラップ作り

南都・甲賀支部
日本と世界の食文化を知って、
食べて、次世代と発信しよう

私たちは、「コロナ禍だからこそできる地域の魅力発見と地域食材の消費拡大のために、県内の生産者と消費者の相互理解を深めるような取組をしています。」

4月15日草津市立まちづくりセンターで「ひやご寿司」さんに学びをもちらし寿司とホンモロコ「の酢味噌和えの学びを会員10人で行いました。季節のもの、その土地で作られたものをシンプルに食べる、その大切さの気づきを得ることができました。



ラオス料理に使用するニゴイ

7月19日草津川跡地公園de愛ひろば教室で「ふなずし漬け体験と湖魚料理に挑戦」を19人で行いました。私たちのふなずし漬けも5年目となり、慣れた手つきでフナに米を詰めるこ

とができ、生産者さんも感心して下さいました。次は、小松亭タマサートさんに学ぶ湖魚を活用したラオス料理「ゴイのチリソース作り」です。メコン川のあるラオスでは川魚を食べる文化が強く、それを学び取り入れた小松亭タマサートさん。普段は忙しい料理を提供されるので、今回子ども達がたくさん魚を食べる姿を感じ、湖魚を家庭でラオス料理の味として楽しめるコツをお話しいただき、参加者との交流がゆっくりでき、とても有意義だったそうです。



ラオス料理の調理風景

また、滋賀の農業の未来を担う高校生と地域食材の未来を考えたいと、7月に湖南農業高校の調理実習で、伊吹在来そば粉でのそば打ち体験と県内食材を集めたそば御膳を一緒に作りながら、今後の企画をしました。楽しみにしてください。

ぜひブログもご覧ください。

<https://kodawanshigananukoukaiocalinfo.jp/>

東近江支部

活動報告

昨今年度初めより新型コロナウイルスの感染や変異株「オミクロン」で、役員会で活動の予定を検討するも、まだ少ないワクチン接種状況の中、活動がほとんど出来ない状況でした。ワクチン接種も進み、今後10月以降は感染防止にもしっかりと対応してこだわりの支部活動に積極的に取り組んで参りますのでよろしくお願い致します。



役員会の様子

令和3年度前半の役員会(活動計画の内容や実施についての検討)

- ①4月18日(日)5人、
- ②6月11日(金)5人、

湖北・湖東支部

これまでの活動報告と今後の活動
(「コロナ禍での、その2」)

「コロナ禍のため、支部員会員さんとの情報交換的なり取りはしているものの、会としての活動はできておりません。少し落ち着いたかなと思つと、感染者増になつたりして、もどかしい状況が続いています。」

そこで、前回に引き続き、これまでの活動を振り返り今後の活動(計画)に活かしていこうと思ひます。

秋、伊吹そばでの『そば打ち体験』を行いました。自分の手で打った『そば』を食べるのは、見た目はもう一つですが、なんとなく、心を潤す味がありました。恒例の「農産物持ち寄り商談会」では、料理教室的なことや「おいしいお茶の淹れ方」を学習しました。少しの気の付け方で、美味しい料理やお茶を頂くことができる、素材のもつまみを引き出すことが大事だと感じました。

食へること以外では、『花き農家』を

- ③8月19日(木)4人、
- ④9月18日(土)4人、

令和3年度後半の活動計画

- ①10月22日(金)10:30~14:30
近江八幡市 給食センター見学とこだわり農産物市と懇談
- ②11月20日(土) 10:00~14:00
近江八幡市 キラゲ工場見学予定
- ③12月:環境こだわり米生産農家 新米食べ比べ予定
- ④翌年1月:新年交流会 予定(活動内容報告、会計報告、懇談会)
- ⑤その他

見学しました。たくさんのお花が咲き誇る姿は圧巻で、お話からは、生産者さんのご苦労を知ることができました。



過去の活動写真

自由動き回り、周囲に気を遣わず食べたり、お話をお聞きすることが、どれだけ素敵なことかと思ひ出させてくれます。

「コロナ禍での活動は、非常に難しいなと考え込んでしまいます。会員さんにも、少なからず「コロナ禍の活動に抵抗があるようです。まずは、「コロナ感染症が」日でも早い終息を祈るばかりです。」

こんな状況下でも四季はすすみ、生産者の皆様は季節に合わせた作業をされています。生産者さんを応援すること、背中を押せることができないか考えていこうと思ひます。

滋賀県初!

イチゴ新品種の名前を大募集

募集期間 令和3年11月1日(月)～令和3年12月26日(日)

滋賀県では初めてイチゴの新品種「滋賀SB2号」を育成しました。この新品種が県民の皆様に愛され、親しまれるイチゴとなるよう、名前を募集します。



【応募方法】

①しがネット受付サービス

②郵送

アクセスはこちら→



・宛先

〒520-8577 大津市京町四丁目1番1号
滋賀県農政水産部食のブランド推進課
イチゴ新品種の名称係

・必要事項

応募する名称(1作品)およびその説明、
氏名(フリガナ)、住所、電話番号

採用された方には・

**記念品 および 本格販売前のイチゴ新品種
1kgをプレゼント!**

※同一名称の応募者が多数の場合は抽選となります



「滋賀SB2号」

県の農業技術振興センターにて平成28年からオリジナル品種の育成に取り組み、5年の歳月をかけて約1,600個体から1品種を選抜しました。

【問い合わせ先】

滋賀県農政水産部食のブランド推進課
TEL:077-528-3892 MAIL:gc01@pref.shiga.lg.jp

詳しくは滋賀県 HP を
ご確認ください→



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)		
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 gc01@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 077-528-4881

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: gc01@pref.shiga.lg.jp

携帯URL

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(^^)



編集後記

今年度の4月から事務局を担当させていただいております。至らない点もあるかと思いますが、精一杯頑張りますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

今回の特集は「環境こだわりこまつな」です。琵琶湖にも人にもやさしい「環境こだわり農産物」をお店で見かけられた際には、ぜひお買い求めください。(O)