



# 【特集】環境こだわり にんじん

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
令和元年9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。

2019  
vol.54

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



# 環境こだわりにんじん

執筆者 食のブランド推進課

作り方にこだわった「環境こだわりにんじん」だからこそ、環境にも健康にも

## ■にんじんはいつ・どこから来たの？

にんじんの原産地はアフガニスタンの周辺で、そこから東西に分かれて日本に伝わりました。十三世紀に中国に広まり江戸時代に日本へ来たものが東洋種で、色が赤く細長いのが特徴で現在は金時にんじんとして食されています。一方、十二世紀にヨーロッパに伝わり



江戸時代末期に長崎へ伝わったものとアメリカ経由で明治時代に導入されたものが西洋種で、東洋種に比べて栽培期間が短く農作業も容易で、現在は栽培の主流となっています。

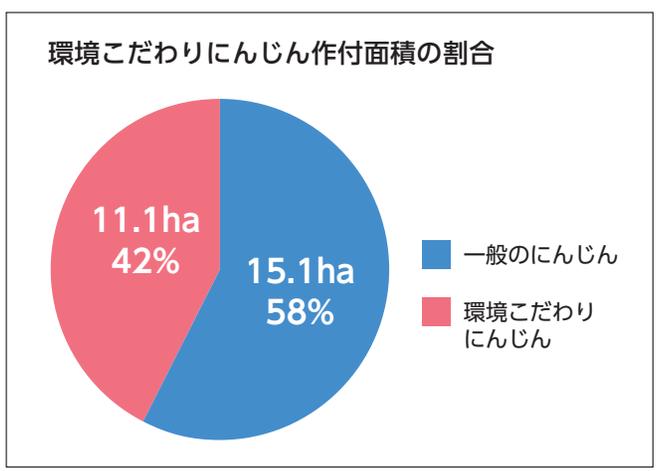
にんじんのオレンジ色の色素成分には、強い抗酸化作用をもつ「βカロテン」が多く含まれています。「βカロテン」は、体内で「ビタミンA」に変化する、健康維持に役立つ成分です。

## ■滋賀県産のにんじんの約4割が「環境こだわりにんじん」って知ってた？

「環境こだわりにんじん」は一般のにんじん栽培に比べて、化学合成農薬・肥料の使用量を1/2以下に抑え、琵琶湖や環境にも優しい栽培方法で行われたことを滋賀県が認証したにんじんです。化学合成農薬の使用を抑えるため、害虫の発生を予測するなどし、効果的な時期を選んで、限られた薬剤で害虫を退治したり、ゆっくり効果が表れる有機質肥料を通常より早めを使い、にんじんの成長を促すなどの工夫をしながら、手間ひまかけて作ります。また、種まき後の安定した発芽

を得るのも大変で、地域によってはさらに若葉を食害する鹿との戦いも必要となります。

平成29年の販売用のにんじんの県内栽培面積は26.2ha、その内約4割にあたる11.1haが「環境こだわりにんじん」です。



## ■おいしい「環境こだわりにんじん」はどこで作られているの？

「環境こだわりにんじん」の作付けが最も多いのは東近江市で、2番目の多賀町と合わせると全体の約8割を占めています。

### 東近江市…八日市人参産産部会

東近江市八日市地域ではにんじん栽培に適した土壌にも恵まれており、にんじん作りに力をいれる中で、平成22年に「八日市人参産産部会」を発足し、現在は部会員27名で約4.5haの「環境こだわりにんじん」を作付けしています。収穫したにんじんは3ランクに分けられ、最上位のAランクは「おとめにんじん（商標登録）」として出荷されて



います。一般のものより柔らかく、甘味が強い品種で作った「おとめにんじん」をぜひご賞味ください。

### 多賀町・多賀にんじんクラブ

多賀町では、昭和60年ころから生協出荷のにんじん栽培が始まり、県内のにんじん栽培をリードする産地です。生産者が個々で栽培しては品質にばらつきがでてしまうため平成17年度に「多賀にんじんクラブ」を設立し、栽培方法を統一し、現在は部会員10戸、で約3.2haの「環境こだわりにんじん」を作付けています。冬の厳しい積雪の下でにんじんの糖度が上がり、最高10程度まで上がります。ぜひ一度生のままサラダでお召し上がりください。



### 「環境こだわりにんじん」ってなに？

農家の方が手間ひまかけて作った「環境こだわりにんじん」は市場に出荷され、量販店の店頭にも並ぶ他、生協や地元直売所、学校給食などにも利用されており、その多くは、県内の平和堂・アルプラザ等を中心に並びます。寒さが厳しくなる12月以降が旬の時期となり、冬の厳しい寒さによりにんじんの糖度が上がります。

オレンジ色や赤色が鮮明で、根の表面にツヤとハリのある滑らかで、軸の切り口が細いものを選ぶと柔らかく、太いものを選ぶとしっかりしたにんじんらしい歯ごたえが楽しめます。この冬はぜひ店頭で健康にも環境にもいい「環境こだわりにんじん」を探してみてください。



このマークが目印

## TOPPIX

### もっと食べよう「近江米」!

### 県民運動拡大中!!

### 滋賀県米消費拡大推進連絡協議会

滋賀県米消費拡大推進連絡協議会では近江米の消費拡大を進める《もっと食べよう「近江米」―県民運動》を展開しております。この運動では、近江米のファンを増やしていくため、近江米の魅力を発信するイベント等を開催しており、今後開催予定のイベントを紹介いたします。

#### 1 「近江米」ダンスコンテスト

令和元年9月28日(土)にモリール(アル・プラザ守山)1階セントラルコートにて、近江米ダンスコンテストを開催します。ご応募いただいた方々に、その場でダンスをご披露いただき、審査を行います。審査には軽快なトークとダンス、一度見たら忘れられないビジュアルのMCMORRY Aさんをお招きし、ダンスで近江米を応援します。



#### 2 もっと食べよう「近江米」!

うま〜い!秋の新米祭り  
in イオンモール大日店

令和元年10月12日(土)にイオンモール大日店(大府守口市)にて、近江米PRイベントを開催します。当日は近江米PR隊長の宮川大輔さんをお招きし、近江米の魅力や大阪の皆様へ発信します。



#### 3 私のあなたの「近江米エピソード」募集!

「近江米エピソード」を募集中。「毎日の朝食は近江米と決めています!」「結婚式で近江米を振舞いました!」など皆様の近江米に対する熱意や思い出をつづった「近江米エピソード」を募集しています。応募いただいた方から抽選で、おいしい近江米をプレゼント。この機会に皆様の「近江米エピソード」をご応募ください。詳しくはURL・QRコードをご参照ください。

[http://www.e-radio.co.jp/pg\\_news/episode2019/](http://www.e-radio.co.jp/pg_news/episode2019/)



もっと食べよう「近江米」! エピソード募集チラシ

#### 4 さらに近江米の消費拡大に向けて

協議会では、近江米のさらなる消費拡大に向けて、県内外問わず多くの方々に近江米の魅力を知っていただき《もっと食べよう「近江米」―県民運動》を盛り上げていきます。応援よろしくお願ひします!



# いま、環境こだわり

## 農業に取り組む

### 彦根市稲枝地域の若手ホープ

野瀬 智彦さん



彦根市稲枝地域は琵琶湖東部の湖辺地域に位置し、気候は北陸型で水田面積は約2600haです。当地域は彦根市農業の中心で、ほ場整備はほぼ完了し、彦根市の認定農業者の大半がこの地区に集中し、農地の集積が進んでいます。

祖父が認定農業者であったことから農業に興味をもち、平成22年、19歳で本格的に就農し、平成24年に経営を継承して認定農業者となりました。

面積は、主食用米10ha、小麦10ha、飼料用米5ha(小麦跡飼料用米)。就農時に比べて約6ha規模拡大が進んでいます。労働力は本人と祖父の2人で、祖母が補完的に従事されています。



野瀬さん

### 環境こだわり米生産

水稲では6.5haで環境こだわり農産物認証米を生産し、環境に配慮した栽培で、消費者に安全・安心をPRできる米づくりに努めています。特に、水稲の作付前に鶏糞を投入し、有機質肥料栽培に取り組んでいます。品種はコシヒカリが主体でしたが、消費者ニーズへの対応と作期分散を図るため、「みずかがみ」などの4品種を栽培しています。



代かきの様子

### 地域への貢献

野瀬さんは、地元集落の人・農地プランの中心担い手で、JA東びわこが事務局をもつ「稲枝受託者組合」(農地受委託調整組織)に参画し、農地中間管理事業を活用して規模拡大を図り、農地は隣接2集落に集約しています。

野瀬さんは早期に就農定着され、地元の若い農業者へ刺激を与えています。また、「彦根市認定農業者の会」や湖東地域青年農業者クラブ「ことのわ」にも参画し、仲間づくりに努められているほか、地域の消防団活動にも5年間従事するなど、今後ますますの活躍が期待されます。



田植えの様子



“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。



# 完熟の甘い彦根梨を皆様へ

JA東びわこ営農経済部稲枝営農センター

はやさきまこと  
**早崎誠**

彦根市の地域特産物である彦根梨は、平成9年に彦根市石寺町の曾根沼干拓地で植栽され、現在20戸の農家にて約10.4haの梨園を経営しています。

幸水と豊水を主力として根強い人気を誇っています。お客様より、お盆の時期に彦根梨が欲しいとのご要望が多く寄せられたため、「筑水」と「なつしずく」という収穫時期の極めて早い品種も栽培しています。

彦根梨は、樹上にて完熟させることにより糖度が高く、食味が優れることが特徴で、長年ご愛顧頂いています。害虫を防ぐため防鳥防蛾ネット被覆栽培を行い、農薬の



開花と蜂

散布を最小限に抑えるなど、安全安心な生産に努めています。また、より新鮮で高品質な梨をお届けするため、県内で初めて糖度や果実の内部品質が検査可能な光センサー式選果機を導入し、JAによる共同選果を行っています。厳しい選果規格を通ってきたもののみを彦根梨としてお届けしており、贈答用箱については完全予約制となっています。袋入りの梨については彦根近隣の直売所を中心に販売しています。近年では近隣の飲食店でも利用いただき彦根梨をお楽しみいただく機会も増えています。よりよい彦根梨を提供するため、新技術を積極的に導入するなど、彦根梨は進化を続けています。ぜひみずみずしく完熟の美味しい彦根梨をご賞味ください。

## 収穫・出荷予定期間

- 筑水・なつしずく 8月上旬～8月中旬
- 幸水 8月中旬～9月上旬
- 豊水 9月上旬～9月下旬
- あきづき 9月中旬～9月下旬 の予定です。

販売場所：JA東びわこ直売所（美浜館・やさいの里・やさいの里二番館・やさいの里あいしよ館）

※贈答用箱については完全予約制となっております。本年の予約受付は終了しております。直売所では袋入り梨のみ販売となります。

## お問い合わせ先

- JA東びわこ果樹工房（彦根梨専用ダイヤル）  
☎0749(43)4174
- JA東びわこ稲枝営農センター  
☎0749(43)3720



特秀品



収穫時梨





# 草津川跡地にオープン ストロベリーファクトリー

## 都市型体験農園

私共は、市民の方々に、人と農の共生を目指して、農を体験いただく機会を提供し、世代を超えて、笑顔があふれる心豊かな場所の提供を行い、社会に貢献することを理念とし、草津川跡地公園a i 彩広場に、都市型体験農園ストロベリーファクトリーをオープンいたしました。



店舗外観

大五農園株式会社

取締役社長 野口 真理子

で頂ける公園となっております。

また、公園内には、おしゃれなカフェがあり、インスタ映えを自当てに多くの方が訪れています。加えて、ワークショップや料理教室としてご利用いただけるレンタルスペースもあります。

## 農福連携〜人と農の共生

農福連携として、10名を超える障がい者の方が、就労しています。公園内にある畑での農作物の収穫作業を行い、訪れる方にご提供しています。

川としての役割を終えた草津川跡地に多くの方が訪れ、にぎわいを創出するため、これからも、展開を進めてまいります。



収穫の様子

## お問い合わせ先

Strawberry Factory

☎080(5787)6959

〒525-0061

滋賀県草津市北山田町3267-14



藤樹の里あどがわ外観

出回らないことから、幻の果実と呼ばれるようになりました。大きな実と艶は宝石のように美しく、爽やかな酸味が魅力の希少な果実です。  
※アドベリー生果 実の収穫・販売 期間：6月中旬～7月上旬まで

お問い合わせ先  
道の駅藤樹の里あどがわ  
☎0740(3)8460



アドベリー果実

道の駅藤樹の里あどがわは、滋賀県高島市にある国道161号線沿いの道の駅です。県内最大面積を有し、高島市の観光案内と特産品販売を中心に、地場産物の扇子づくりの体験工房、手作り品が並ぶ工芸品売場も備えて多くの観光客の方にお楽しみいただける施設として営業しています。  
特産品売場である「高島みちくさ市場」では、市内150軒が出品、地元産物・高島の名産品が並びます。新鮮な野菜や湖魚・川魚の佃煮や名物の鮎寿司、安曇川の特産品アドベリーを使ったお菓子など高島市の「おいしい」が揃っています！  
道の駅藤樹の里あどがわの特産品であるアドベリーは、1年間にたった2週間しか収穫できず、収穫後たった1日しかもたないため流通させることが難しく、市場に出回らないことから、幻の果実と呼ばれるようになりました。大きな実と艶は宝石のように美しく、爽やかな酸味が魅力の希少な果実です。

道の駅 藤樹の里あどがわでは、アドベリーをつかった商品が多数用意しております。人気のもなかアイスから、ジャムやクッキー、ゼリーなどはお土産としても大人気です。また、道の駅内フードコート「安曇川キッチン」ではアドベリーフロートも販売しています。  
ふるさとの名を残したいという想いを込めて名付けられたアドベリーを、道の駅藤樹の里あどがわにお立ち寄りいただき、是非お楽しみください。



アドベリー加工品売り場



# 道の駅 藤樹の里あどがわ

駅長

山崎 英司



「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

### 支部活動の御報告

5月28日(火)に「比良の食と農を結び」と題してほととすていしよん比良に行きました。



おはぎ作り体験

代表の山川さんから、設立から現在までの活動についての詳しいお話を伺った中で、壁にぶつかる度にみなさんが知恵を絞って良い方向に向かわれたしなやかさを感心しました。その後、「おはぎ作り体験」もしました。手際よく指導いただきあつという間に時間が経ちました。

6月29日(土)には「滋賀の酒蔵を訪ねて」大津市の平井商店を訪ねました。



酒蔵の前で記念撮影

お酒作りの作業工程を一部始終教えていただき、その手作りの大きさを目の当たりにし、その後、何種類かのお酒を味見させていただきました。味が全く違うことに驚きました。7月24日(水)には、作って食べよう「男の料理教室」で指導なさってる会員の西脇さんより「ハンバーグステーキ」を教わります。合わせて「こだわり米」の食べ比べもしたいと思っております。夏休みには、こだわり農家さんを訪ねて、希望者の会員さんとともに農家さんを視察する予定です。

## 南部・甲賀支部

### 支部活動の御報告

私たちは、地域の食をよく知る人と、これから知っていききたい地域に新しく住む人を繋げる活動、また、滋賀県の食べ物を食べて、学んで、大事にすることを次世代と育む活動に取り組んでいます。

3月3日バスツアーでは23人で甲賀市の生産者訪問を行いました。午前中、シオールファームでの丸大根収穫体験、そして、併設農家レストランべじらいすで、同ファームで収穫された小麦や野菜をふんだんに使ったベジプレートやピ



シオールファームでの収穫体験

モニー」として参加しました。25名に過去の活動で漬けたふなずし、古株牧場の湖華舞チーズを食べやすい手巻きずしとして、ご試食いただきました。



鮭寿司とクリームチーズの手巻き寿司作り

ザなどのランチを頂きました。

丸大根の手応えはあるが無理なく抜ける様を楽しむ子供達に、優しい目線を送られる姿が印象的な代表より、自然の美味しさとは何か、思いを持った農場づくりのお話を聞かせていただきました。午後は、成田ふれあい牧場でバターづくりを楽しみました。

6月15日草津川跡地公園に市民活動団体が集まる「くさねっこデー」に「ふなずしを楽しもう。チーズとのハー

## 東近江支部

### 支部活動の御報告



老蘇コミュニティセンター

7月2日近江八幡市安土町のマンゴーハウスにて、研修を行いました。最初に老蘇コミュニティセンターで地域の歴史を学び、古くから良いお米が収穫され、献上されていたことが分かりました。ハウスではマンゴーが鈴なりに出来ていま



マンゴーハウス

した。実が小さいものもシャーベットやプリンに加工され、無駄なく利用されています。今回は、大中にて収穫祭に参加し、こだわり農産物のPRチラシを配布する予定です。

また、県内外のこだわり農業をされている生産者との交流も計画中です。

## 湖北・湖東支部

### 支部活動報告 春〜夏

魚のゆりかご水田の見学(6/22) 野洲市須原の「魚のゆりかご水田」の「生き物観察会」に6名で参加しました。ここは、「魚のゆりかご水田」の先進地で、県内外より約300名近くの参加者があり、関心の高さに驚きました。

担当者のお話では、水田と琵琶湖がつながっていることを体感してほしいとのこと。体感する一つの手段が魚つかみ、早速、水田近くの水路に入り、網を入れて、魚をつかみだしました。1回ずつは、1匹は網に入る確率の高さ、大物の捕獲に参加者がわきます。



田んぼの様子

支部メンバーの一人も50センチ級を捕獲しました。

田んぼのなかにも小さな稚魚の群れがあり、聞くと、4月末の大雨の時に遡上し、産卵された卵から孵ったとのこと。春先の雨が少なく、1回だけのタイミングで生まれた、いのちです。

水田と琵琶湖のつながりと、それ以外にもいろいろつながりを感じた一日でした。生産者と消費者をつなぐ活動に活かしていきたいと思えます。

### 今後の支部活動計画

秋 湖上見学と魚料理で農談会  
冬 学生さんたちと一緒に農談会



ゆりかご水田魚道

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。



# 「オーガニック近江米」この秋デビュー!!

水稻の環境保全型農業取組日本一を誇る滋賀県では、オーガニック米の生産・流通の拡大を進めています。

オーガニック米とは、農薬や化学肥料を使用せず、太陽、水、土、多様な生物等の恵みを活かして育てられ、有機 JAS の認証を受けたお米です。

7月30日には三日月知事より、滋賀県産のオーガニック米＝「オーガニック近江米」の米袋デザインが発表されました。

秋には、大手スーパーの京滋エリアの店舗で試験販売を計画しておりますのでご期待下さい。

(滋賀県農政水産部食のブランド推進課)



## デザインコンセプト

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。



## 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				
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、「環境こだわりにんじん」です。

滋賀県では、環境こだわり農産物として米・野菜・果樹等を、多くの農業者が生産しています。琵琶湖にやさしいこの取組を食べて応援しましょう!

(U)