

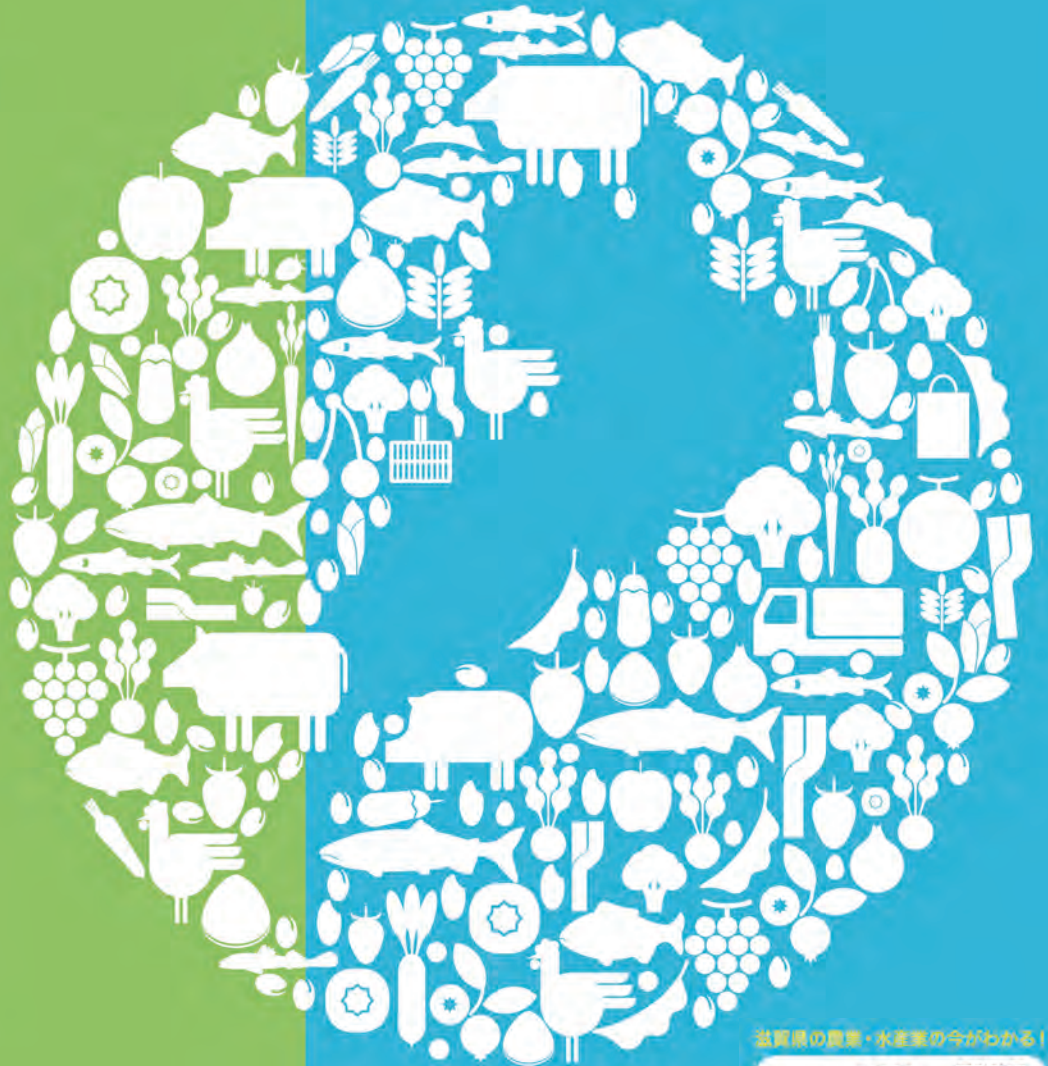


# こだわり。

## 【特集】 滋賀県農業・水産業基本計画

県民みんなで創る

# 滋賀の「食と農」を通じた「幸せ」



発行 こだわり滋賀ネットワーク  
令和4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 農業・地域対策部内

滋賀県の農業・水産業の今がわかる！

▶動画も  
チェック!



# 滋賀の農業・水産業の10年後の目指す姿の実現に向けて 「滋賀県農業・水産業基本計画」を策定

執筆者 滋賀県農政水産部農政課

県では、令和3年10月に、「滋賀県農業・水産業基本計画(以下、基本計画という)」を策定しました。

この基本計画は、滋賀県の農業・水産業が目指す10年後(2030年)の姿を示し、その実現に向けて県民の皆様と進めていく5年間の施策を定めた計画です。環境こだわり農業をはじめとする農業の生産振興や流通・販売対策、農地の基盤整備や農村振興、畜産振興、水産振興など農業・水産業関係のすべての施策を進めていくうえで基本となる計画です。

## ◆基本理念 「県民みんなで創る滋賀の『食と農』を通じた『幸せ』」

私たちの滋賀の「食と農」を通じた「幸せ」は、農畜水産物を育て、採る生産者、消費者へ届ける流通・小売事業者、食べる消費者といった立場の異なる多様な人のつながりの中で生まれ、届けられています。

今般のコロナ禍の中で、私たちは「地元で農畜水産物が生産されている安心」、「人のつながりの大切さ」、「滋賀の農山漁村が近くにあること」の価値・魅力といったこれまで感じにくかった気づきを得ました。

農業・水産業に関わる人の不足の深刻さに加え、コロナ禍で得たこれらの気づきから、本計画では滋賀の「食と農」を通じた「幸せ」の価値・魅力を生産者、流通・小売事業者、消費者といった県民みんなで創っていくため、基本理念を「県民みんなで創る滋賀の『食と農』を通じた『幸せ』」として定めました。

## ◆目指す2030年の姿

この基本理念を念頭に置き、滋賀の農業・水産業が目指す10年後(2030年)の姿として、「農業・水産業と関わる『人のすそ野』を拡大する」を共通視点その上に「経済活動としての農業・水産業の競争力を高める」、「豊かな資源を持つ農山漁村を次世代に引き継ぐ」、「琵琶湖を中心とする環境を守り、リスクに対応する」の、合わせて4つの視点から描きます(左図)。

## 県民みんなで創る 滋賀の「食と農」を通じた「幸せ」



基本理念を表現した図



目指す2030年の姿 イメージ

基本理念に掲げる「幸せ」は、多様な立場から「食と農」に関わり、支える「人」の存在が必要不可欠であるため、「経済」「社会」「環境」の各視点に共通する「人」の視点として、子どもから大人まで全ての世代で滋賀の農業・水産業と関わる「人のすそ野」が拡大している姿を目指します。

また、「経済」の視点では、経営力の向上により生産者が十分な収入を確保することで、経済活動として農業・水産業が持続的に発展する力(競争力)が高まっている姿を目指します。

「社会」の視点では、琵琶湖を中心とした農業・水産業の営みの中で独自の食文化・伝統文化を育んできた豊かな資源を持つ農山漁村が、多様な主体の参画により次世代に引き継がれている姿を目指します。

「環境」の視点では、「環境ごだわり農業」等の取組を進めることで農業・水産業の経済活動と琵琶湖を中心とする環境保全を両立させるとともに、気候変動による自然災害等のリスクに対応することと併せて温室効果ガスの排出削減に取り組む姿を目指します。

そして、これら4つの視点から、目指す2030年の姿の実現に向けて次の施策を進めていきます(下図)。

基本計画  
ホームページ



共通視点 「人」～農業・水産業と関わる『人のすそ野』を拡大する～

人・1 新規就農者・新規漁業就業者等を確保する

人・2 滋賀の農業・水産業のファンを拡大する

人・3 県産農畜水産物を積極的に取り扱う食品関連事業者を増やす

人・4 農業・農作業の持つ多面的機能を活かした共生社会をつくる

視点 「経済」～経済活動としての農業・水産業の競争力を高める～

経済・1 農業・水産業がより魅力ある職業になる

経済・2 需要の変化への確かな対応と新たな需要の開拓や販路拡大に向け、農地・農業技術等をフル活用する

経済・3 近江牛をはじめとした畜産物を持続可能な形で安定生産する

経済・4 儲かる漁業を実現し、琵琶湖漁業を継続する

経済・5 近江米、近江牛、近江の野菜、近江の茶、湖魚等の「滋賀の幸」のブランド力を高め、消費を拡大する

視点 「社会」～豊かな資源を持つ農山漁村を次世代に引き継ぐ～

社会・1 農業水利施設や農地等の農業生産における基礎的な資源を次世代に引き継ぐ

社会・2 集落の力と多様な主体との連携・協働により農山漁村の持つ多面的価値を次世代に引き継ぐ

視点 「環境」～琵琶湖を中心とする環境を守り、リスクに対応する～

環境・1 農業の営みと琵琶湖を中心とする環境の保全を両立する

環境・2 琵琶湖を中心とする環境の保全再生を進め、健全な循環のもと水産資源を回復させる

環境・3 気候変動による自然災害等のリスクに対応する

基本計画における政策の展開方向



リーフレット



ポスター

◆「人のすそ野」の拡大に向けて  
農業・水産業と関わる「人のすそ野」を拡大するためには、より多くの県民の皆様が基本計画の理念や県の施策を知っていただくことが大切です。そこで、より多くの方と共有し、共感していただけるようリーフレットとポスターを作成しました。県ホームページで掲載する他、県内の行政機関やJA、直売所などで掲示しています。皆様それぞれの立場から、滋賀の農業・水産業に関わってみてください。



# いま、環境こだわり

## 農業に取り組み

### タラノメが中山間地域の農地と集落を守る

永源寺タラの芽生産部会

寺田 幸雄さん



#### これまでの取組

タラの芽の栽培は、平成25年に初めて10aほど植え付けして、今年で8年目の出荷を迎えています。今では、栽培面積は4集落で2haを越えました。当初、販売の一定量が確保できるまでは、大型スーパーの試食会、KBS京都の撮影、県の「今月のイチオシ商品」に取り上げて頂くなど宣伝に努めてきました。現在は、京都市場、生協、びわこ青果、ファーマーズマーケット「きてかくな」などで主に販売していますが、近年のコロナウイルスの影響で主要な実需者である料亭の出荷が減少し、販売金額が少し足踏みしているところです。

#### 栽培の方法

栽培の方法は、鶏糞、酒粕、固形肥料などを施用したほ場を黒マルチで被い、種根を定植して芽出ししています。このような比較的容易な栽培方法です。県の「環境こだわり農産物」の認証を受けることにより、「永源寺タラの芽」（品種名「あすは」）の商品価値をさらに高めています。また、岐阜県の郡上八幡や群馬県の吾妻地域に研修に出かけ、栽培技術の向上に努めてきました。当面、販売金額1,000万円を目標にして、古くなった株の更新技術の習得や販売期間の長期化などの課題に取り組んでいます。

#### 何故「タラの芽」栽培か

タラの芽の栽培は、中山間地域を多く抱え、高齢化が進む当地域で、イ）農閑期の12月～3月が作業の中心であること、ロ）高齢者でも栽培を始められること、ハ）獣害が少ないこと、ニ）山際や河川際の不整形地での栽培で耕作放棄地の防止などの利点があり、複合経営の冬場の所得対策として栽培を始めました。大区画のほ場整備による作業の合理化やコストダウンが困難であることから、複合経営による家族農業で集落の農地の管理が出来ればと願うところです。



パック詰めされた『永源寺タラの芽』



タラの芽のふかし作業



出荷調製作業





# 第46回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール 家族との絆や子どもたちの成長を写す

## 「食」の大切さを再認識

執筆者 JA滋賀中央会 農業・地域対策部

J A滋賀中央会では、県内の小中学生を対象に「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを毎年開催しています。同コンクールは日本の主食である「お米」への理解を深め、田んぼの役割や農家の気持ち、ごはんの大切さを周知することを目的に毎年小・中学校の夏休み期間に実施しているもので、令和3年度で46回目となります。

コンクールでは、毎日のご飯でおいしかったことや、農業者、ごはん食にまつわる家族や仲間との思い出など、米やごはん食が関連する身近にあった出来事や作文や図画で温かく表現してもらい、多くの作品から、子どもたちのお米やごはん食、それらを作る農家や家族に対する愛情を感じ取ることが出来ました。

審査員からは「家族や仲間と一緒に食べるごはんの時間の楽しさや大切さ、尊さを作品から感じられる」「今回寄せられた作品から、体験や環境などによって子どもたちが『お米』に対して様々な視点から考えていることを改めて気付かされ、日本人がお米を愛し、長く食べられてきた理由が分かるような気がした」などの講評をいただきました。

県内の小中学校169校(小学校135校、中学校34校)から、作文部門1,165点、図画部門1,152点もの応募があり、その中から特選17点、入選30点、佳作41点の受賞作品を決定しました。また、JA全中主催の同名全国コンクールでは、このほど本会から推薦した特選作品の中から、作文部門2点、図画部門2点の合計4点が優秀賞を受賞いたしました。

J A滋賀中央会HP  
(受賞作品集を公開しております。「新着情報」をご覧ください)  
<https://www.jas.or.jp>



特選 東近江市立能登川南小学校1年 市橋瑠花 (全国コンクール優秀賞)



特選 甲賀市立貴生川小学校4年 野間陽菜乃 (全国コンクール優秀賞)





# 地産地消の未達成を越えて

グリーンコープしがまる生活協同組合

専務理事 瀬霜 廣栄

地元で採れた物をその地域の消費者が使う「皆が使えはじめてたし目出度し」にならないのが現実です。ご存知のように第一次産業（農林水産）で言えば、広大な土地を要する生産地域には少数の生産者・生活者（消費者）しかおらず、生産量を消化できません。

多くの消費者が存在する地域では生産地が少なく、消費に足る生産量を確保できません。それでも地産地消を訴えるのは、安心安全の拠り所を増やしたい為なのです。

「こだわり」は生産者も消費者も唱えています。こだわりの内容を具体的に聞くと訳々ですが、消費者の立場で言えば「新鮮」、「安全」、「近くに生産者がいる安心感」および「ほど良い価格」等々価値を共有することであり、それを実現するために多くの共同する生活協同組合が設立されてきました。そのこだわりを強めるために、連帯の必要を感じてネットワークを作ったのがグリーンコープ連合です。

## グリーンコープ連帯と産直推進

東日本大震災で福島支援を全くしてい



グリーンコープしがまる生活協同組合



大中農友会 道尾さんの畑

ないかのように誤報道され、その対処報告を受けて連帯を打診したのがしがまる生協です。

グリーンコープは、運動のこだわりの中心として、環境と健康を大切にする暮らし方を進めるせっけん運動を掲げています。しがまる生協は滋賀で盛んだった「廃食用油からせっけんを」の運動に関わった者が中心に旧湖北地域生協を再興させたので、運営方針も合致しました。



廃食用油から作ったマルダイせっけん

しかし、グリーンコープは九州の福岡が本部のため、九州地方の農産物がほとんどです。しがまる生協は地場産物を掲げて滋賀県産農産物を中心に扱ってききましたが、じやがいも、にんじん、こまつな等の生産が減少し、困っていたところで、「こだわり滋賀ネットワーク」にたどり着きました。



せっけん炊きの大釜

## お問い合わせ先

グリーンコープしがまる生協

〒5223 0809-1

滋賀県近江八幡市鷹飼町1550-1

https://www.greencoop.or.jp/area/shigamaru/



# 愛される「オンリーワン道の駅」を目指して 道の駅「塩津海道あぢかまの里」

運営会社：有限会社西浅井総合サービス 総支配人 栢割 敏夫

当道の駅はびわ湖の最北、長浜市西浅井町の国道8号沿線に立地し、北陸と京阪神、中京方面との結節点にあります。農林水産物の直売所とお食事処である奥びわ湖水の駅、パン工房のある交流館、情報館、加工所、ガ



道の駅「塩津海道あぢかまの里」外観



「琵琶湖八珍」が揃う直売所 琵琶湖八珍が揃うマイスターに登録されており、漁協や漁師さんがその日の朝に捕れた新鮮湖魚を当駅で販売しています。魚は天候や気象に大きく左右されることから、店頭に並ぶ魚の種類や量は日に変わりますので「売り切り御免」、ご注意ください。



琵琶湖八珍

新鮮ヒワマスをお刺身で、また「アユやイサザは醤油炊きや佃煮に最適です。」

## 琵琶湖の源流の清水で

「コシヒカリや多品種の野菜を農家が、砂地のほ場に清流を引き入れた水田で丹精込めて育て上げたコシヒカリは、収量は少ないが「ご飯でご飯が食べられる」と言われるほど至極の食味に。年間を通して露地栽培やハウス栽培による安心・安全の新鮮野菜が豊富に並びます。

## ドライブの休憩でほっと息

当駅が一番人気、そば処岬の「鴨そば」、琵琶湖の厳選フナを使用した木製樽漬けにこだわった塩津海道魚助の「鮎寿司茶漬」、昔ながらの丁稚ようかん、米粉で作った「お米のパウム」、ご飯をパン生地練り込んだ「パン」やフルーツサンドなど、「おいしい」がいっぱい。揚げたての近江牛コロケはサクサクで絶品です。地酒などお土産品を豊富に品揃えしています。



フルーツサンド



鴨そば

## お問い合わせ先

道の駅「塩津海道あぢかまの里」

〒5229 0701

滋賀県長浜市西浅井町塩津浜1765

ホームページ http://www.kotijp/

https://www.greencoop.or.jp/area/shigamaru/



「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

### コロナ禍での支部活動

密を避けた活動ということで、10月には戸外で「近江舞子いちご園での落花生掘り」、12月には広い会議室をお借りして、滋賀県産無農薬栽培の麦の茎（ストロー）を使った「北欧のモビール（ヒンメリ作り）」を開催しました。



落花生掘りの様子

また、試作品として「ほっとすていしょん比良のさつま芋ちっぷ」「資生園の菌床シイタケ」「ひら自然菜園の有機野菜」「近江園田ふあーむの無農薬栽培米を使った杵つき餅」といったこだわりの滋賀県産農産物を厳選して会員の皆様に提供致しました。



ヒンメル作りの様子

新しい会員さんも少しずつ増えています。もうしばらくは我慢我慢ですが、滋賀の食を応援していきたいと思っております。一緒に活動できる仲間を常時募集しております。

## 南部・甲賀支部

### 地域に愛される日常と感じた味を訪ねて

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、感染症対策に努め、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。

12月12日(日)に地元生産者の安心安全を学ぶ「ハムと湖魚を知るバスツアー」を行いました。ハム・ソーセージが作られる様子をガラス越しで見学



バスツアー参加者の皆さん

できる伊吹ハム(米原市)では、新しい機械の導入で、混ざる工程で空気の泡を完全に抜き、うまみを逃さないこと、細かい温度管理ができ、非常に食感のよい商品

ができるようになったこと、全国でも人気の「伊吹山椒ソーセージ」は、自然豊かな伊吹山の麓のみで10日間ほどしか採れない、柔らかくこだわりのある山椒を地域の人総出で収穫することを聞き、人々に愛され商品づくりをしていることを感じました。奥村佃煮(近江八幡市)では、小鮎、もろこ、鮎ずしなど、昔ながらの日常の光景を残すため、食卓から琵琶湖を守りたい、と沖島からの旬な湖魚を素材の味を活かした安心安全な商品への取り組みを聞き、楽しくおみやげを選びました。



伊吹ハムでの見学の様子

載したブログもご覧ください。  
<https://kodawarishigananbukuka.localinfo.jp/>



## 東近江支部

### コロナ禍の中での活動状況

①10月22日(金)

近江八幡市給食センターを訪問し、学校の給食の現状やアレルギー児童への対応食、残食の問題点について説明を受け、同施設で環境こだわり農産物等が安全に調理されている現場を見学しました。また、滋賀県食のブランド推進課の担当の方から、滋賀



給食センター施設内見学



給食現状について説明

県の環境こだわり農業の現状について学習し、環境こだわり農業の重要性を再認識いたしました。

午後は、近江八幡市津田町で、新しくできたキクラゲ栽培の施設を見学しました。温度や湿度の管理の難しさや、キクラゲの将来展望を聞き、とても勉強になりました。

②10月20日(土)

恒例の大中の収穫祭に参加し、多くの来場者への環境こだわりのために記載された広報誌の配布を通じて、環境こだわり農産物の啓発活動を実施しました。また、大根やいも等の収穫を皆で楽しみました。



キクラゲ施設見学

## 湖北・湖東支部

### これまでの活動報告と今後の活動(その3)

「コロナ禍のため、支部会員さんとの情報交換的なのやり取りはできていないもの、会としての活動は引き続きできておりません。少し落ち着き、活動ができるぞと思うと新たな感覚が拡大し、なかなか思うようにならない。もどかしい状況が続いています。」

そこで今回も、これまでの活動を振り返り、今後の活動に活かしていこうと思います。前回は、生産者現場への見学活動について書きました。今回は、生産者現場とつながっている「琵琶湖」についてです。



琵琶湖湖上見学

水田から流れ出した農業用水は、川を經由し「琵琶湖」に流れ込み、「琵琶湖」がそれを受けとめます。「琵琶湖から見た滋賀県農業って、どう見えるのだろうか」と思い、「琵琶湖湖上見学」を計画しました。漁船から見る湖上は、予想以上の広さを感じました。陸地を見ると「琵琶湖」が受けている偉大さを感じました。関連して、琵琶湖琵琶湖博物館での琵琶湖と農業のつながりについての勉強会も計画し、学術的な知識も身に着けることができました。

「琵琶湖」において、季節は進み生産者の皆様は季節に合わせた作業をされ、生産現場と琵琶湖も「水」を媒体にして絶えることなく繋がっています。

私たちができることを考え、生産者さんを応援すること、生産者さんの背中を押せることがないか考え、行動と活動に移していきたいと思



琵琶湖博物館での勉強会

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。



# 「しがCO<sub>2</sub>ネットゼロムーブメント」賛同者を募集しています！

滋賀県では、2050年までに県内のCO<sub>2</sub>(二酸化炭素)などの温室効果ガスの排出量を実質ゼロ(CO<sub>2</sub>ネットゼロ)にすることを目指して、県民や事業者等の皆さまと連携して「しがCO<sub>2</sub>ネットゼロムーブメント」の取組を進めており、現在この趣旨にご賛同いただける方を募集しています。

琵琶湖をはじめとする豊かな自然環境や農作物を守り、持続可能な社会を次世代に引き継ぐため、CO<sub>2</sub>ネットゼロを目指して一緒に取り組みませんか？



**ネットゼロとは…**

CO<sub>2</sub>などの温室効果ガスの人為的な排出を減らし、森林などの吸収源を確保することで均衡を図ること。

排出を減らそう！

吸収源を増やそう！

このままCO<sub>2</sub>が増えたら…

森林火災 生態系の変化 海面上昇 豪雨 干ばつ 気温上昇 洪水

未来の地球がピンチ！

### 【ご賛同方法】

・下のQRコードからご賛同いただけます。



・詳細は県のホームページをご参照願います。

[Q しがCO2ネットゼロ](#)

### ◆取組例

- ◎適正冷暖房の温度の設定・夏冬のエコスタイル
- ◎節電、節水の励行
- ◎省エネ性能の高い機器や家電の選択
- ◎建物の断熱化の推進
- ◎緑化の推進
- ◎再エネの導入やエネルギーの効率的な利用
- ◎エコドライブの励行
- ◎次世代自動車への乗り換え
- ◎自動車利用の抑制
- ◎地産地消の取組
- ◎3Rの取組
- ◎プラスチックごみの削減
- ◎フードロスの削減 等

### 【お問い合わせ先】

滋賀県総合企画部CO<sub>2</sub>ネットゼロ推進課  
TEL:077-528-3091  
FAX:077-528-4808  
MAIL:cg00@pref.shiga.lg.jp

## 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)					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

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」

[惣一ブログ](#) [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「滋賀県農業・水産業基本計画」です。「滋賀の『食と農』を通じた『幸せ』」を実現するためにも、県民の皆様を始めとする多くの方々、それぞれのお立場から滋賀の農業・水産業に関わってもらえるとうれしく思います。(〇)