

こだわり。

【特集】 滋賀県のオーガニックビレッジの取組

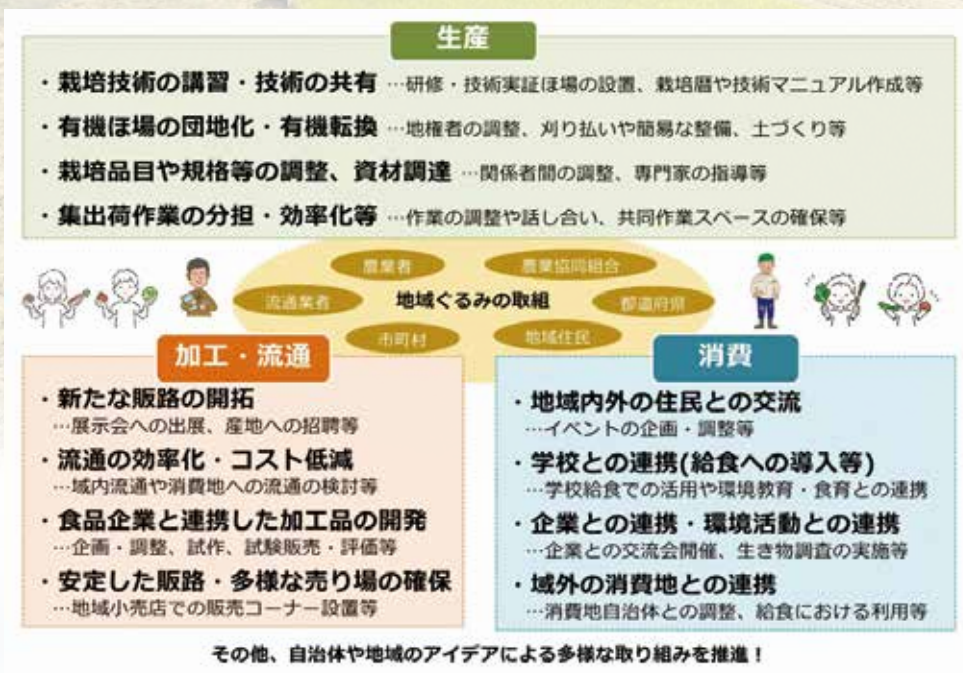


図1 オーガニックビレッジの取組のイメージ
(出典:農林水産省ホームページ)

オーガニックビレッジとは？
オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村(先進的なモデル地区)のことです(令和7年12月26日時点で、154市区町村)。

県内では令和4年度に甲賀市が、令和7年度に近江八幡市と日野町が、令和8年度に東近江市がオーガニックビレッジ宣言を行いました。

甲賀市の取組(主な対象品目…茶等)

甲賀市産のオーガニック茶の認知度向上のために市内小学校への甲賀市産オーガニック茶の提供をしています。また、消費者ニーズ解明のために市場調査・結果分析も実施しました。



図2 甲賀市の茶産地

近江八幡市の取組(主な対象品目…水稻や野菜等)

座談会や講習会の実施等を通じた生産者が安心して有機農業生産に取り組める土台作りや、PR・食育イベントによる消費者意識の醸成等に取り組んでいます。



図3 近江八幡市の有機水稻ほ場



図4 日野町の有機水稻ほ場

日野町の取組(主な対象品目…水稻等)

栽培から消費までのストーリーをPRできる『売れる米づくり』を推進し、学校給食での有機米試験導入を実施しています。そして、有機農産物の消費増に向けたPR活動等も進めています。

東近江市の取組(主な対象品目…水稻等)

有機農業研究会の開催や有機JAS認証取得の支援等による生産支援を行い、有機農業フォーラム等の開催や地域のイベントへの出展により市民理解促進を進めています。



図5 東近江市の有機水稻ほ場での除草機実演会の様子

お問い合わせ先

滋賀県農政水産部 みらいの農業振興課
E-mail: kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp

地元野菜と環境こだわり米で優しい「家庭の味」

執筆者：農事組合法人ファームかなや

代表理事 鋒山 茂之

農家レストランおだいどこ野幸

代表 田井中和子

「集落営農」から始まった「農家レストラン」

平成25年2月、「集落みんなが一つの農家」をコンセプトに設立した農事組合法人ファームかなや（以下「ファーム」という）では、集落地先にオープンした道の駅「せせらぎの里こうら」で地元農産物の加工品を販売してみたいという女性組合員の何気ない想いから6次産業化の取組を始めました。

その後甲良町や県から様々な支援を受けながら、約20名の女性が話し合い、準備を進め、平成30年9月に農家レストラン「おだいどこ野幸」をオープンしました。

「野幸（やさち）」という名前は、古くから金屋集落に伝わる「千草（ちぐさ）盆」と呼ばれるお祭で金山（かなやま）神社に奉納される野菜や草花の作り物「ヤッサ」からいただきました。金屋の伝統行事と、加工部が目指す四季折々の野菜等を使用したカラダに優しい「家庭の味」とを掛け合わせ、「おだいどこ野幸」が誕生しました。

犬上川と自然豊かなこの地の恵みに感謝して、訪れる誰もが癒される農家レストランを目指しています。



神社に奉納される「ヤッサ」



月替わりのランチ(野幸ランチ)

こだわった「家庭の味」

レストランで味わっていただけのは、ファームで栽培した環境こだわり米「きらみずき」と黒豆味噌のお味噌汁、黒豆がぎゅっ詰まった「野幸」ロッケが基本の月替わりの2種類のランチです。

ファームの園芸部門や近隣農家で栽培された季節の野菜を中心に、家庭の味にひと手間加えたメニューを毎月野幸メンバーで考えています。

ランチの他にも、もち米・大豆・黒豆などを使った加工品や予約によるお弁当なども製造販売しています。

これからも、野幸メンバー自身が「美味しい、嬉しい、楽しい」を合言葉に、地域住民やお客様とのつながりを大切にしながら、「食と農」に関わる取組を続けていきたいと思っています。



店内のイメージ



もち米や黒豆を使用した焼き菓子



予約注文のお弁当

お問い合わせ先

農家レストラン「おだいどこ野幸」

〒522-0253 滋賀県犬上郡甲良町正楽寺543

TEL 0749-200707

Instagram・Facebook Kanayanoyasachi

HP <http://www.yasachi-kanaya.com>

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。
気軽に御参加ください。お問い合わせは事務局まで。

大津・高島支部

大津、高島の「食」の現場にこだわって

こだわり滋賀ネットワークの設置目的は「優れた自然環境や琵琶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」と書かれています。

私たちの大津・高島支部では、「地産地消」「地元農家、漁業家の応援」をモットーとして活動していますが、悩みは広報活動と、「大津・高島支部」であるのに高島市民が非常に少数であることです。

これを読んで下さっている高島市民（勿論大津市民も）の皆さま、一緒に活動しませんか？



ニゴイはほとんど流通に乗りません

南部・甲賀支部

伝統と次世代への継承

新しいつながりと人材育成

今年度南部・甲賀支部では、若年者の方に滋賀の農業について知っていただく取組を始めます。

これまでの滋賀県産米を利用した鮎ずしづくりや飯のクッキング。団体会員様と連携しこどもたちと滋賀県環境にこだわり農産物の紹介や飯を用いたクッキングをします。

また、秋

にはバスツ

アーを企画

し、県内の

生産現場を

訪ね、生産

者と消費者



南部・甲賀支部
ホームページ



南部・甲賀支部
LINE公式アカウント

支部のホームページやLINE公式アカウントでも活動を紹介していますので、ぜひご覧ください。



をつないでいきたいと思えます。

湖魚のさばき方講習



和邇漁港の漁師駒井健也氏にお願いし、舁えり漁の見学体験および獲れた湖魚と地元「ひら自然農園」の有機野菜を使った調理実習を行いました。湖魚に関するお話を聴きながらの試食会は格別でありました。

秋には「おくどさんで炊いた『きらみずき』の試食会を行います。ご関心の有る方、参加希望の方、おられましたら是非事務局にご報告を！



豪華なランチになりました



今年度第一回の活動（6/21）

「琵琶湖の恵みを知って 料理してみよう」

和邇漁港の漁師駒井健也氏にお願いし、舁えり漁の見学体験および獲れた湖魚と地元「ひら自然農園」の有機野菜を使った調理実習を行いました。湖魚に関するお話を聴きながらの試食会は格別でありました。

湖北・湖東支部

支部だより 初春・春本番

3月29日（日）毎フルーツサンド作り △長浜市さざなみタウン△

初春、この季節の果物といえば「イチゴ」。これまでこの時期には、「イチゴ」に関わる活動を行ってきた。「莓狩り」「莓大福作り」である。滋賀の「莓」と言えば「みおしずく」。「みおしずく」を使ったフルーツサンド作りはどうだろう。早速、計画してみた。

イチゴの他に、バナナ・キウイも使った豪華なサンドだ。見た目は豪華だが、案外手際よくできた。味はどうか？かぶりつく、イチゴの果汁が溢れ出る。

「おいしい」「押しフルーツサンドだ。こだわりカフェの「フルーツサンド」。

おいしいよ！



東近江支部

放置竹林を地域資源へ

竹炭づくり講習会に参加

4月25日、近江八幡市内の株式会社園田ふあーむ様の敷地にて「放置竹林の有効活用をテーマに竹炭づくりの講習会が開催されました。

全国各地で課題となってきた放置竹林。そのままでは森林環境への影響も懸念されますが、竹を竹炭として活用することで、地域資源として生まれ変わらせる取組について学びました。



5月10日（日）農産物持ち寄り農談会 △長浜市民交流センター△

新しい年度になった、春である。冬を越して色々なものが芽吹く季節がやってきた。この時期は春の息吹に感謝して、農談会略称を、開催している。今年も春の恵みが集まった。筍・山菜・春の野の恵み、たくさん集まった。勢ぞろいした恵みを見ながら、献立を考え調理し、会食するのがおもしろい。今年も「食や」「農」「環境」こだわり農産物について、楽しく意欲的に学べる活動が出来そうです。



農談会今日の食材



農談会調理完成

今後の活動計画（予定）

8月 伊吹山獣害講座とソバ打ち体験
皆様のご参加をお待ちしております。

竹は成長過程で二酸化炭素を吸収します。その竹を炭化し、土壌へ戻すことで炭素を土中に固定し、CO₂削減につながるほか、土壌改良材としても活用できるなど、環境に配慮した循環型の取組になります。

講習会では、専用の炭化装置を使用した実演も行われ、身近な竹から比較的簡単に竹炭を作る方法を学びました。地域の竹林管理や環境保全の新たな手法として、今後さまざまな地域での活用が期待されます。



「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。

事務局からのお知らせ



滋賀の「農」と「食」を一緒に学んでみませんか？

令和8年度 第2回 滋賀の農業まると知っ得講座 受講者募集中！

こだわり滋賀ネットワークでは、4つの地域支部にて生産者と消費者をつなぐ活動を行う会員や、当ネットワークの活動に興味のある方を対象として、滋賀県の「農」や「食」について学ぶ講座を開催しています。今年度2回目の講座について、お知らせします。

【講座内容】(東近江地域を訪問します。当日はバスでの移動となります。)

- ①日野町役場：日野町では、令和8年1月にオーガニックビレッジ宣言をされました。また、「近江野菜 日野菜」が地理的表示(GI)保護制度の認証を受けました。これらについて、説明いただきます。
- ②あいとうエコプラザ 菜の花館：菜の花栽培から食用油の製造・廃油回収、BDF(バイオディーゼル燃料)化までの地域循環「菜の花プロジェクト」などについて、学びます。

【開催日】令和8年11月13日(金)

【定員】28名

【受講料】会 員3,500円/名(昼食代)
非会員4,050円/名(昼食代、研修代)

【集合場所】JR近江八幡駅(南口)(11:00集合)

【解散場所】JR近江八幡駅(南口)(17:30解散予定)

【その他】

- ・当日の交通状況等により、時間が前後する場合があります。
- ・自宅から集合場所への交通費は、受講者負担となります(復路も同様)。
- ・当日は動きやすい服装でお越しください。また、託児所等はありません。
- ・おひとりでの参加も大歓迎です。

【お申し込み】お申し込みはこちらから▶▶▶

＜申込み期限＞

(第1次受付) 令和8年10月 9日(金)17時まで

(第2次受付) 令和8年10月23日(金)17時まで

※(第1次受付)で、定員に達しない場合、申込み期限を(第2次受付)まで延長します。

※令和8年10月30日(金)を目途に、お申込みいただいたすべての方に参加の可否をお知らせします。

【お問い合わせ】

こだわり滋賀ネットワーク事務局
(滋賀県 미래の農業振興課内)

TEL:077-528-3895 FAX:077-528-4882

E-Mail:kankyo-kodawari@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
(滋賀県庁みらいの農業振興課内)

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		
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員	
口数 (口数をご記入ください)	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 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課内
FAX 077-528-4882 E-mail kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp

こだわり滋賀ネットワークに入会希望の方は、HPから入会申込書をダウンロード頂き、FAX、郵送またはE-Mailで事務局までお送りください。

FAX 077-528-4882

こだわり滋賀ネットワーク事務局

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事務局

〒520-8577

滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県 農政水産部 みらいの農業振興課内

【TEL】077-528-3895 【FAX】077-528-4882

【E-MAIL】kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp



公式ブログ
「想～つながるブログ」



公式Instagram



公式Facebook



公式X

編集後記

今回の特集は、滋賀県のオーガニックビレッジの取組です。聴き慣れないかもしれませんが、有機農業の拡大に資する、意義のある取組です。知っ得講座にも参加いただき、学びを深めていただけますと幸いです。(K)