

“食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.10

“食と農と環境を考える県民会議”の会員の皆様、いかがお過ごしでしょうか？
 平成15年度2回目の通信をお届けします。



さて、前回の「通信」でお願いしたように、啓発冊子「来て！見て！食べて！！滋賀の味～近江のこだわり食材探索ガイド～」続編を本年度作っていきたくて考えています。会員各位のお薦めの、県産農産物を積極的に扱っておられるお店はありませんでしょうか？現在のところまだご提出が少ない状況です。調査票提出期限は10月31日(金)必着とさせていただきますので、どしどし御推薦をお願いします。「用紙がなくなった…」「このお店は既に推薦されていますか？」など、お問い合わせ・ご不明の点がありましたら事務局までお願いします。

＜調査いただく手順の概要＞（詳細は前回送付文書を御覧下さい）

- 既発行の「来て！見て！食べて！！滋賀の味」掲載店以外で、
- ・県産農林水産物を積極的に販売、または食材に活用した料理を提供している店
 - ・頑張っている、良心的な、美味しいお店！

であって、また、環境のことを考えている店、消費者にわかりやすい店を、当県民会議会員、食と農のサポーター、役員に推薦いただきたいと思います。お店の種類は小売店、直売所、スーパー、レストラン等のいずれでも結構です。

そのようなお店を見つけられたら、調査票を基にお店に調査に行ってください、資料等あれば添付の上、事務局までご提出をお願いします。年間をとおして考えていただき、一時的な経営でないお店を御紹介下さい。（ただし、冊子への掲載はまだ確定ではありませんので御了承願います。）

このような、皆様御自身の足で回って、御自身の舌で味わっていただき発見された、地元の人しか知らないようなよいお店、いわば「口コミ情報」を冊子にして、よい食材を探している人や滋賀県に引っ越してきたばかりの人などいろいろな人にも見ていただきたい…そして滋賀県の良さを再発見したり、また、地元の食材を地元で食べる、育てていく「地産地消」のお手伝いにもなることを期待しています。

皆様自身におかれましても、生産者の御苦労や流通の仕組み、地元食材の種類など、多くのことを知っていただく機会になることと思います。ぜひ、調査に御参加・御協力をお願いします！

＜次回県民会議セミナーのお知らせ＞

第3回セミナー：びわ湖環境ビジネスメッセ2003協賛セミナー

「三方よしの農産物直売～生産者よし、消費者よし、環境によし」

11月5日(水) 13:30～16:30 文化産業交流会館 小劇場

(JR 米原駅より徒歩5分。長浜駅～長浜ドーム～文化産業交流会館の間は、無料シャトルバスが約20分毎に発車しています。メッセは当日が初日ですので、よろしければそちらも見学を！)

*生産者・消費者必見の今回のセミナー、まだ少し定員に余裕があります。「今からでも参加できるかな？」とお考えの方はお早めに御連絡下さい！

＜“食と農と環境を考える県民会議”第2回セミナー 会員現地見学会＞開催結果

コスモスが咲き乱れ、金木犀薫る10月4日(土)に、環境こだわり農産物ほ場と県農業総合センター見学会が行われました。八日市市糠塚町「万葉の郷ぬかづか」で、環境こだわり農産物(水稻)の取り組みと直売所における野菜・花・米粉パンの取り組みを見学し、愛東マーガレットステーションに立寄り、農業総合センター「ふれあい農業デー」に参加、最後に環境こだわり農産物(トマト・ミニトマト)栽培ほ場(大中の湖)の見学という欲張りコースです。これまで県民会議事業で見学したところもあったのですが、「来てよかった」「だんだん進歩に向かっている」「同期サポーターに声をかけられ、ちょっとした同窓会」といった感想が寄せられました。その中で「最も心に響いたのは生産者の御苦労、姿勢、情熱」という意見が



多かったのです。やはり、現地見学をすると、そのたびに違う発見があり、知識や想いを新たにしていただく機会と再認識しました。これからは、消費者が生産者の話を聞いて学ぶだけでなく、加えて、消費者から生産者に発信していくことも考えていけたらと思います。



＜収穫の秋！地域の農業祭のお知らせ＞

県内の各JA等では、いろんな作物が実りの季節を迎えるこの時期、毎年恒例の「農業祭」を開催されます。とれたて農産物の即売会やイベント、模擬店、試食などの催しが盛りだくさん！地元の食・農・環境についての理解を深めていただく機会として御参考にして下さい。

開催日	開催場所	農業祭開催地域	お問い合わせ先
11月2(日)・3(祝)	野洲川改修記念公園多目的広場	JA おうみ富士	077-582-8128
11月2(日)・3(祝)	長浜地方卸売市場駐車場	JA レーク伊吹	0749-65-6522(長浜市役所)
11月3(祝)	JA 湖東本所	JA 湖東	0749-45-0551
11月3(祝)	A コープ今津店駐車場、他	JA 今津町	0740-22-2571
11月8(土)	JA マキノ町本店周辺	JA マキノ町	0740-27-1190
11月8(土)・9(日)	松原中学校東側敷地特設会場	JA 草津市	077-562-2391
11月8(土)・9(日)	多賀町 B&G 海洋センター一帯	JA 東びわこ	0749-28-7800
11月9(日)	JA 新旭町本所前駐車場	JA 新旭町	0740-25-2626
11月15(土)	JA 西びわこ本所駐車場	JA 西びわこ	0740-32-0012
11月15(土)・16(日)	JA 甲賀郡本所前駐車場	JA 甲賀郡	0748-62-0210
環境こだわり農産物・食のグリーン購入フェア同時開催！！			
11月16(日)	大津びわこ競輪場	JA レーク大津	077-525-4344
11月16(日)	蒲生町役場	JA 滋賀蒲生町	0748-55-4885(蒲生町役場)
11月22(土)・23(日)	栗東市役所庁舎前、他	JA 栗東市	077-552-0575
12月6(土)・7(日)	JA 東能登川本所	JA 東能登川	0748-42-1345

*変更等ある場合がありますので、上記の電話番号へお問い合わせ下さい。

平成15年度 食と農のサポーター 環境こだわり農産物ほ場見学会

去る8月29日(金)に「環境こだわり農産物ほ場見学会」を開催したと、49人(サポーターの家族・友人含む)の皆さんに参加いただきました。

まずは、**愛東町外**にある**環境こだわり農産物ほ場**(米、ぶどう)へ行き、生産者の植田義雄さんから農業を始められたきっかけ、環境こだわり農産物を栽培する上での苦労話や農業にける想いをお聞きしました。「農業は天候に左右されるので栽培が難しい…、今年も冷夏と台風の影響はあります」、「環境こだわり農産物は手間がかかりますが、やはり消費者の方により安心・安全なものを届けたい」、「もっと環境こだわり農産物を増やして行きたいですね」等々。

その後、場所を移して**愛東町役場の濱中さん**から**愛東町における環境こだわり農業の取組**について、わかりやすく説明をしていただきました。

次に、**愛東マーガレットステーション**に行き、**果樹品評会**の説明を聞いた後、出品された**梨、いちじく**を試食させていただきました。参加者の皆さんは思い思いに、**梨(19点)**と**いちじく(16点)**を試食しました。梨、いちじくと一言で言っても、生産環境、生産地、生産者が違えば、味も形も違います。**外観、果皮色、硬度、糖度、食味等を審査の上、滋賀県一を決定します。**今回は、消費者代表の審査員として食と農のサポーターから参加していただいています。(右ページ参照)

そして、**愛東町大林**にある**梨選果場**と**愛東町大覚寺**の**梨園**を見学しました。**愛東町梨生産出荷組合長の中嶋捨夫さん**から説明を受けました。

やはり、今年の**天候の影響は大きく**、梨の生長は昨年とくらべ素人でもわかるくらい一回りくらい小さいででした。やはり**自然を相手にする仕事は大変なもの**ですね。参加者からも育て方等の質問が次々とされ、熱心さが伺えました。

このように生産現場を訪れ、生産者の生の声を聞き、ほ場を目の当たりにすると、いろいろな事が見えてきます。スーパー等の店で販売されている農産物だけを見てはそれ以上のことはわかりません。このような機会を増やすためにも、**地元**の農産物を是非購入していただきたいものです。

また、参加者の皆さんは、このような機会に学んだことを、是非、周りの方々に広めていただきたいと思ひます。**皆さんは「食と農のサポーター」**なのですから！

▼熱心に生産者の話を聞き入る参加者ら



アンケート結果抜粋Ⅰ

- 環境こだわり農産物は、化学肥料・農薬が半分以上に減らされているので安心です。
- 外観は一般の栽培と変わらないが、農薬を減らすこと、土作り等の大変さがよくわかった。
- 消費者はもちろんのこと、環境のことも考えて、手間暇をかけて努力されていると思った。
- 害虫対策や自然災害対策等の作業が大変。よく水稲と両作されていると感心した。
- 同じ梨やいちじくでも、普段は外観しか見て買わないが、糖度がこれほど違うのかと思った。

アンケート結果抜粋Ⅱ

- Q. 環境こだわり農産物を購入したことがある？
- A. はい…59% (割高だが安心を買っている等)
いいえ…36% (店頭であまり見かけない等)
無回答…5%
(ただし、一部環境こだわり農産物ではない農産物を回答されている方もありました。)
- Q. 環境こだわり農産物を買いたいと思った？
- A. はい…91% (理由: 安心・安全だから等)
いいえ…2% (理由: 価格が少し高い等)
- Q. 環境こだわり農産物のPRをあなたにお願いするとしたら、どのようにPRする？
- A. ・知人にPRする…14人 (口コミ、レストラン仲間、給食センター等)
・地域団体、活動等にPRする…7人 (生協の共同購入、婦人会、健康推進員等の利用)
・広報機関の利用…2人 等

平成15年度滋賀県果樹品評会 梨・いちじくの部、ぶどうの部

昨年度に引き続き、滋賀県および滋賀県果樹連合会が主催する「滋賀県果樹品評会」に、消費者の代表として食と農のサポーターをと、依頼がありました。

「梨、いちじく」、「ぶどう」について、審査員として参加していただきました。その感想等をご紹介します。

梨、いちじく 8/29、愛東マーガレットステーション

青木嘉子さん(大津市)

梨といちじくの外観、果皮色、食味に関して専門家の方々に交じり、消費者の一人として評価させていただきました。既に計測されておりました糖度と硬度の数値を見ないようにして直感で10点満点でつけていきました。

梨におきましては、見た目と味は当然合致するという思いこみが外れて、意外と美観に美味が伴わないものがあり、何か人間にも共通点があるなあ、外観よりもやはり中身が大切と一人納得しておりました。

いちじくは庭のもぎたてをおやつに育った私世代としては、昨今の高値で高級果実とすました姿に反感を感じていました。しかし、生産者ご本人から、柔らかい果実の特徴で、天候、虫害、鳥害の影響を受け易く出荷から食卓に供せられる間合いの取り方の大切さ、露地物は70~80%の廃棄する年もあることなど、ご苦労話を伺い、消費者として大事にいただきたいと存じました。本年は冷夏で、果実にとって不可欠の日照不足で本来の美味しさが充分発揮できない果物に丹精なされた生産者の心情を思うと一層のいとおしさと緊張を感じました。

功刀直彦さん(大津市)

- ・審査員として、まず「どこで」、「なにを」また「地域の特性を活かした農林水産物は？」の勉強となりました。
- ・審査にあたっては、生産者の「こだわり」をもって1年間かけての「旬」の品物で外観上は甲乙つけがたく、品質での糖度の表示がありましたので、他の審査員と評価が違わずにほっとした次第です。
- ・私自身も「こだわり商品(環境こだわり農産物を含む)」にこだわっており、以前の近江米のように知名度を確立したように、消費者として「地産地消」に努め、生産者の生産の安定に寄与したいと思ひます。

参考までに、当日の様子は、「滋賀報知新聞(平成15年9月2日)」に掲載されました。

ぶどう 9/2、産直びわ みずべの里

松井芳子さん(余呉町)

食と農のサポーターになり、果樹品評会があることを知り、審査会に出席すれば美味しいぶどうが食べられるという簡単な理由で審査会に応募しましたが、市場の方や生産者団体、行政の方や試験研究機関の審査員に交じって、何の知識もない私が審査することは緊張と不安で一杯でした

テーブルにところ狭しに並べられたぶどう! 巨峰を始め大粒10品種29点、ベリーA47点。それぞれのぶどうが誇らしげに私を見ています。「見て! 見てよ! 大きくて形いいでしょう」と言っているぶどう。「私は色がいいでしょう! 食べて見て! 甘いから」と言っているぶどう。段々わからなくなってくる。他の審査員の方に審査基準を聞きながら審査を終えた時、心地よい疲れと充実感を味わいました。生産者は天候に左右されながらも、外観よく、品質よく、コスト面においても消費者に喜ばれるぶどう作りをしなければならぬので大変です。私達消費者がもっと果物をとる習慣を身につけたらなあと思ひました。なかなか体験できないところに参加して、勉強させていただき有意義な1日でした。

川口美保子さん(草津市)

「ぶどう部」果樹品評会で「食と農のサポーター」が消費者代表審査員にあたり、私も一員として貴重な体験をさせていただきました。

大粒系(巨峰等)、ベリーAの2系。出品数約80点。糖酸度、甘味比など数値で評価される以外の外観、果皮色、色味の3点が審査内容。温度不足で作りがたい中、精魂込めたぶどうに点数をつけることに申し訳なく思いました。生産者代表者や市場関係者が高点数を付けた品に、自分なりに高得点を付けていたことに内心「ホッ」としました。難しい乾燥地の欧州系品種ロザリオロッソの出品もありました。目先の利益でなく、十年先の世情を見越して果敢に生産に取り組んでいる農家の出品には、消費者として応援したいと思ひました。審査時間外には、「環境こだわり農産物」、「品種間の難易度、反収比」、「食育」、「遺伝子組み換え」等、幅広い話を聞くことができ、山盛りの勉強をさせていただきました。

今年度は、食と農のサポーターとして、生産、摂取、輸入関税まで幅広い勉強をさせていただいております。ファーストフードに代表される値段の比較に終始する生活から、スローフードとして表される心も体も環境もゆっくりの、ゆつりのある「こだわり」生活を目指したいものです。