

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成21年12月発行
〒520-8577
大津市京町4-1-1
滋賀県庁農業経営課内

〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA 滋賀中央会営農生活部内



しがの農産物 PR 隊結団式
(滋賀県庁にて)

【特集】



春菊

「静かな冬の光を集めて元気に育つ」

独特の香りのよさ
鍋料理の名脇役、必須です。

春菊



撮影協力：酒仙わたる（大津市末広町）

静かな冬の光を集めて 元気に育つ

凍りつきそうな厳しい寒風が吹きはじめると、いよいよ本格的な冬の到来です。冷気をまといながらも緑いつそう色濃く凍と育っている野菜。湖国の美しい季節です。

独特の香りのよさ 鍋料理の名脇役

冬の風物詩と言えば鍋料理。その鍋料理に欠かせない野菜と言えばシュンギク（春菊）。シュンギクは、キク科に分類され、地中海沿岸原産植物のハナゾノシュンギクが東アジアで野菜用に改良されたもので、わが国には室町時代末に導入されました。ヨーロッパでは観賞用として栽培されていますが、日本では江戸時代末期頃より食用として栽培され、現在は、都市に近い産地で多く栽培されています。関西では、「キクナ」の別名で親しまれており、特有の香りが魅力の野菜です。

滋賀県のシュンギク栽培

滋賀県では、主にパイプハウスなどの施設で、秋から冬にかけて収穫する栽培（秋冬どり）が行われています。平成19年の滋賀県の作付面積は19ヘクタール、主な産地は野洲市（6.9ヘクタール）、守山市（6.5ヘクタール）、近江八幡

市（4.1ヘクタール）で、これら3市で約92%を占めています。秋冬どりのシュンギクは、9月上中旬に種をまき、10月上中旬に苗を植え付けます。11月上中旬より収穫を開始し、県内外の市場をはじめ、各地の農産物直売所などで販売されています。



シュンギク畑（守山市）



守山シュンギク部会 角谷兵助さん

シュンギク生産部会の一つ、「JAお
うみ富士守山シュンギク部会」(会員数
38名)の部会長、角谷兵助さん(72歳)
にお話を伺ったところ、「シュンギク栽
培は他の野菜と同様、病気や害虫対策
もたいへんです。何と云っても腰を曲
げての作業がたいへんで、真冬の収穫
作業は手がかじかんで寒さが応えます」
とおっしゃられます。

この部会では、部会員全員が※エ
コファーマーの認定を受け、土づくりや
天然由来農薬を利用するなど様々な努
力をされています。特に炭疽病とい
う病気や、アブラムシ、ハモグリバエと

いう害虫に悩まされることが多く、苦
労が絶えないとのこと。そのため、
常にシュンギクを観察し、病虫害の発
生に応じた薬剤防除、生育状況に応じ
た施肥に努めながら、環境ごだわりシュ
ンギクの栽培に取り組まれています。

栄養満点のシュンギク

シュンギクは、特にカロチンの含有
量が高い野菜で、ビタミンB₂、C、カ
ルシウム、鉄なども豊富に含まれる野
菜です。またシュンギクは、肩こり、
冷え性、貧血、リウマチ、ねんざ、食
欲不振などに効果があると言われてい
ます。

鍋物、すき焼き、お浸し、あえ物、
天ぷらなど。この冬、是非、滋賀県
産のシュンギクを堪能してみたい
かがでしようか？

※エコファーマーとは、堆肥等による
土づくりを基本とし、化学肥料や化
学合成農薬の使用量を低減する生産
方式(持続性の高い農業生産方式)
の導入計画を、県知事に認定された
農業者の愛称のこと。

(農業技術振興センター企画情報部

福永 泰也)



栄養満点の春菊あれこれレシピ

赤松佐恵子 /
おうみんち栄養士
農と食のコーディネーター

～シンプルだから冬の香りを引き出せる～

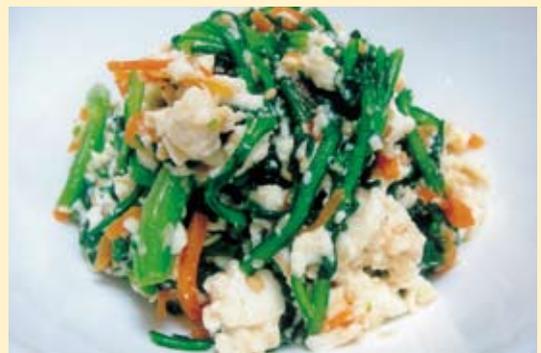
春菊の白和え

1人分 67kcal

材料 4人分 春菊 …… 1束 味噌 …… 大さじ1 だし汁 …… 大さじ1/2
木綿豆腐 …… 1/2丁 砂糖 …… 大さじ1 すり胡麻 …… 大さじ1

作り方 人参 …… 30g

- ① 春菊はよく洗い、鍋に湯をたっぷり沸かして塩小さじ1を入れて茹でる。
- ② ①の春菊を搾ってから2cm位に切る。
- ③ 木綿豆腐は鍋に湯を沸かして茹で、ザルにあけて冷ます。
- ④ 人参は細切りにして茹でる。
- ⑤ すり鉢に味噌、砂糖、だし汁を入れて混ぜる。よく搾った②の春菊、③の木綿豆腐、④の人参を入れて混ぜる。
- ⑥ すり胡麻を加えて和える。



春菊の白和え

春菊のキッシュ

1/8 切れ分 166kcal

材料 18cmタルト型 1枚分

春菊 …… 1束 強力粉 …… 少々 塩・胡椒 …… 少々
ベーコン …… 4枚 バター …… 大さじ1 型用バター …… 少々
パイシート …… 1枚 卵液 …… 卵2個、牛乳100cc、生クリーム100cc

作り方

- ① 春菊はよく洗い、2cm位に切る。
- ② パイシートは少し解凍して麺棒でのばし、タルト型に合わせてひきつめる。
- ③ ベーコンはひとくちサイズにきる。
- ④ ボウルに卵2個を割り、ほぐす。牛乳・生クリームを入れて混ぜる。(卵液)
- ⑤ フライパンにバターをひき③のベーコンと①の春菊をいれて炒める。
- ⑥ ⑤の炒めた後にでてくる水分をとってから、②に入れる。
- ⑦ ④の卵液も流し入れて、200度のオーブンで20分、180度に下げて10分焼く。
- ⑧ 焼きあがったら、粗熱が取れてから型からはす。



春菊のキッシュ

★春菊は、100gで1日に必要なビタミンAと必要量の1/3のカルシウムが含まれます。食欲を促し、胃を強くして消化吸収をよくします。



「地産地消」を21世紀の力に

京都新聞社論説委員長 十倉 良一

滋賀本社に勤務していた頃に出会った忘れられない言葉を紹介します。

「田んぼは涼しい風も、やすらぐ風景も、水も、お祭りも、人間の生きがいも生産してくれませんか」

彦根市で「魚のゆりかご水田プロジェクト」に取り組んでいた西川宗右衛門さんの言葉です。3年前の初冬、近くの琵琶湖と田んぼをつなぐ水路や魚道を見せてもらいました。

田植えの頃、琵琶湖からフナやナマズが田んぼに上がってきて卵を産み、ふ化した稚魚が育つと湖に出てデビューする。田んぼは、魚や虫やプランクトンでにぎわい、近くの子どもたちが学校の体験学習で歓声をあげたりする。

そんな田んぼで育ち、収穫された「魚のゆりかご米」を直販所で買って、ほかほか

のご飯でいただいたら、さぞかしあわせだろうなあと思いました。

農とエネルギーと子育ても

「地産地消」を、産地と消費者の間の流通だけで説明を済ませては、なにか大事なものが抜け落ちてしまうのではないのでしょうか。

そうです。「地産地消」には、笑いやにぎわい、しあわせ感がくっついていきます。直売の朝市をのぞいてみたら、明るいやしやべりや笑顔に出会いますよね。

人と農、そして地域。そこに生き方や暮らしぶりを重ねて、「地産地消」をとらえたい。さらに、農より広く自然と人、地域という視野で考えてみたいのです。

たとえば、電気の地産地消。はるか遠くの原子力発電所から送られてくる電気ではなく、地域の学校や家庭に設けた太陽光パネルや風車でつくる電気でもかろう。そうすると、天気や風向きとか自然と向き合う暮らしに変わっていきます。

子育ても地産地消で、と言えば変ですが。地域で大切に育て、大きくなったら地域で働いて、地域を担ってくれる、という願いを込めて。

そうした地域のネットワークができたらなあ、と夢想します。地域でつくって大切に育てたものを、ありがたうと言っていただけ。そして足りないものを互いに補い、自慢のものを届け合う。

滋賀からネットワーク広げて

滋賀は恵まれた地域です。先祖伝来の美田だけでなく、新しい住民も含めて人材が豊かです。せつけん運動など進取の取り組みも広がりました。「地産地消」のネットワークが育つ、栄養たっぷりの土壌ではないでしょうか。

東近江では、栽培した菜の花からつくったバイオ燃料でコミュニティバスが走っています。エネルギーの地産地消とも言える「菜の花プロジェクト」は滋賀から全国に広がっているのです。

グローバル化が進む世界。飢餓で苦しむアフリカでは海外資本が農地を買収し、自国向けの農産物を栽培しています。このむごい現実を変えるのに、「地産地消」が束にかかっても無理な相談でしょうか。オノ・ヨーコさんの有名な言葉を思い出しています。「ひとりで見える夢はただの夢、みんなで見る夢は現実になる」。どうですか、みなさん。



魚のゆりかご水田



十倉 良一 (とくら よしかず)
1952年京都市生まれ。77年、京都新聞社八日市通信部で記者スタート、滋賀勤務は通算10年9カ月。長期連載「琵琶湖と共に」を担当した。平成20年9月まで滋賀本社編集局長。

みんなのよい食プロジェクト

～ JAグループで取り組んでいます ～



- これからの日本人にとって「よい食」とは何かを、日本の農家と JA グループ、そして消費者の皆さんと一緒に考えて、行動していく。そして、やがては「国産」を選び食べることを当たり前にしていく。それが『みんなのよい食プロジェクト』です。
- カラダにとって「よい食」とは、特別なものを食べることではありません。たとえば、お米を中心に肉や野菜など、バランスよく食べたり、朝からしっかり食べたり、規則正しく食べたり、地元の旬のものを食べたり、などなど、当たり前のようで当たり前でなくなった食生活をもう一度取り戻すことが、健康にとっては、いちばん「よい食」になるのではないのでしょうか。

みんなのよい食プロジェクト専用サイト www.yoi-shoku.jp





滋賀県内こだわり生産者の紹介

いま、環境こだわり農業に取り組む

大津市南小松 西村 幸雄さん



西村幸雄さん

忘れられない祖父のこだわりのお米

大津市南小松で水稲作りをしています。西村幸雄です。お米作りを本格的にはじめて6年目になります。お米作りを始めた理由は一つ!!祖父の作るお米が大好きでたまらなかったからです。祖父のこだわりのお米は本当においしかった。今でも忘れられない。あのこだわりのお米作りをしたいという想いでこの農業の世界に飛び込みました。

比良山系の山水で米づくし 祖父の遺言「土づくし」

僕のこだわりのお米は比良山系からの山水を使っています。近年は、祖父が言い残した「土作り」を積極的にしています。そんなこだわり、誰だってやってるんじゃない?当たり前と言われることにすごく

悩まされた時期がありました。一生懸命に作れば作るほどいろんな事言われましてね。現場を見てくれ!これが僕の本音でした。でも、諦めない、新しい事にもチャレンジしていく気持ち。この気持ちを自分に言い聞かせ日々努力してきました。作物はまだ、祖父のように最高のものが作れていません。でも、やめない、諦めない、なれない、続ける事に必ず答えが出てくると信じて前向きに明るくやっています。

鹿よ猪よわかってくれ! 僕らも命をかけている

でも、そんなこだわりのほ場で毎年悩まされている事があります。獣害です。植えて少し時間がたつと鹿に食べられる。何かの地図を描いたようにあちらこちらと食べています。電気柵などしても何処からか越えているのでしょう!?本当にあの苗の姿を見ると悲しくなってきました。夜中にモデルガンで威嚇しに行く日が一週間続いた事もありました。鹿より僕の方が先に倒れそうになりました。鹿の被害が落ち着き、穂が稔りだしたころ、今度は猪がやってきます。嚴重に電気柵していても少しの間から進入してきます。こんな事を毎年繰り返しやってくるのですが、最近では鹿も猪も増えてきているように思います。動物も大変なのかもしれま

せんが、僕も生活をかけてやっているので。動物にこの気持ちが少ないでも伝わればなんて思いながらやっています。(地域と行政との連携の早急な対策が必要だと思います)

農業人生、明るく地道に一粒入魂

いろんな僕の気持ちがお米に入っています。地域の人に支えてもらい、家族が一同となり、言葉で言い表せないものがこの一粒の中に入っています。そのこだわりのお米を通じてこれからの米の消費拡大に新たなチャレンジをしています。こだわりから始まった僕の農業人生、地道にコツコツを前向きに明るく前進していきたいと思っています。



こだわりほ場風景

滋賀県における GAP の推進について

近年、食の安全をおびやかす問題が次々と発生し、今後、より一層、農産物の安全性を確保する取り組みが求められます。現在、農産物は主に出荷段階で不適切な農薬使用や重金属などの汚染がないか抽出検査で確認が行われていますが、これだけでは、全ての消費者の安心への信頼は得られません。

滋賀県では、農薬などの危害要因を除くために、農産物の生産工程に沿って、作物の栽培管理や出荷調整などの作業ごとにチェックを行い、安全性を高める取り組みが進められています。このような取り組みをGAP(農業生産工程管理)といい、滋賀県産として出荷される農産物全てがGAPの実践によって生産されたものとなるよう、積極的に推進されています。

※GAP(ギャップ)=Good(良い) Agricultural(農業の) Practice(実践) の略





農業の豊かさを知ってほしいと 女性だけの農事組合法人を設立 今年で16年目です。

グリーンファーム香清 鶴飼 勝美

おばあさんが作ってくれたやさしいおやつ・・・
愛情にみちた真心の味に心がホッと和みます

グリーンファーム香清は、平成5年、農事組合法人、女性だけの起業としてスタートした組織です。50〜60代の家庭の仕事、農作業と疲れをしない農家の主婦達の集まりでした。

昭和40年頃から私たちの住む甲西町(現湖南市)は工業団地の進出により地域の環境も生活環境も著しく変わってしました。そんな中で、農業の豊かさを知ってほしいと地元で採れた農産物を加工して、安全、本物の味を提供し、また、生産者と消費者のふれあいの場としての土に親



調理風景

しむ場を提供したいという目標をもって活動してきました。現在では、加工に力を入れていきます。原材料に「環境こだわり農産物」を100%使用した「善水寺みそ」「香清のとうふ」は環境こだわり加工品として認証を受け、何れも学校給食に納入しています。

地産地消や食育が叫ばれる中、おふくろの味の詰め合わせ、現代にマッチした新商品の詰め合わせなどお歳暮セットとしてふるさとの味を届けたいですし、食文化の継承活動を今後も進めていきたいと思っておりますが、避けては通れない高齢化という大きな壁に直面いたしております。世代交代をテーマに今後どう歩むべきか、各方面との連携を視野に入れたビジョンを模索中です。

「おいしい風、ゆたかな時
ふるさとの息吹をあなたに」
このキャッチフレーズをなんとか灯し続けたいと願っております。



ふるさとセット



環境に優しく 体に優しい おもてなし

NTT滋賀支店 大津ビル食堂
合資会社「宝山亭」 土谷 善次

健康を提供する社員食堂

弊社は滋賀県「環境こだわり農業推進条例」が制定される以前より、NTTの社員様に対しまして、食を通して「健康」を提供することを願い、無農薬や有機栽培による旬の食材、地元の新鮮野菜を可能な限り利用しております。

ECO EAT (エコイート)

平成19年2月、「食のグリーン購入研究会」にご訪問いただき、各関係機関のご了解を得たことにより、5月より毎月1日を「ECO EAT(エコイート)」と名づけ、「滋賀県環境こだわり米」の提供を始めました。

提供に関して、価格面で問題は残りませんが、大津で生まれ育った私にとりまして、琵琶湖などの周辺環境にも配慮して栽培された農作物、しかも主食であるご飯を提供できることは誇りであります。そして、お客様の健康のため、また、琵琶湖の環境改善につながることに、企業としての環境保全活動等の取り組みに少しでも貢献できるよう、これからの社員食堂運営を「安全・安心・健康」+「環境」と位置付け、実施することといたしました。

弊社の環境活動としまして、この取り組み以外にも、生分解性プラスチック製

箸や食用油還元浄化装置を採用し、石油資源の枯渇防止やCO2削減に貢献しております。つまり、食堂の利用そのものがエコ活動となります。

食のAAA(安心・安全・ありがとう)

2年を経過しました「滋賀県環境こだわり米」の提供は、約90%のご利用をいただくまで浸透し、定着が図れてまいりました。

また、昨年9月より生活習慣病やメタボリックシンドロームの増加が社会問題化している状況にあつて、毎週木曜日、「健康(けんこう)ランチ」の提供を通して、健康ライフに寄与しております。

社員食堂での昼ご飯も、そこに新鮮で生命力のある安心・安全な食材、食べる人の健康や幸せを願う提供側の真心、そして、食の恵みに感謝して召し上がったいただく気持ちがあれば、満ち足りた笑顔が広がっていく。そう信じて、昨日より今日、今月より来月、普及拡大してまいります。



地産地消ランチ



パティシエール柿沢安耶さんと彦根市立佐和山小学校の皆さん

イオントップバリュがJA北びわこの協力で進めている食育活動の一環として、料理体験が「彦根市立佐和山小学校」で行われました。
10月13、14日、子どもたちが植えて収穫した近江米と伝統野菜の下田なすを使ったお菓子作りです。講師はこの活動にずっと関わっていらつしやる、野菜のスイーツで著名なパティシエールの柿沢安耶さん。柿沢さんは作り方の説明をしながら、食料自給率や地産地消、伝統野菜などわかりやすく子どもたちに話していきます。子どもたちは真剣そのもの。

伝統野菜の「下田なす」がスイーツに！

まず、お米のパンナコッタ。お米のプチの食感、新しい出会いでした。
次に、下田なすのコンポート。なすの食べ方といえば、お漬物や煮物、炒め物などが浮かびますが、今回はスイーツということので、どんなものができるのか、すごく楽しみでした。なすの皮に含まれるアントシアニンがレモン汁を入れることで鮮やかな紫色になります。できあがったコンポートをお米のパンナコッタに盛りつけてできあがり。コンポートを食べて「これ、なすと違う」「リンゴみたい」「とてもおいしい」という感想。なすが苦手という子どもが半数近くいましたが、喜んで食べていました。今回、柿沢さんからお米と下田なすの新しい食べ方を教えていただきましたが、これを是非、その地域でしか味わえない特産品として販売されるといいなと思いました。



近江米のパンナコッタ(下)と下田なすのコンポート(上)のコラボ



農と食のコーディネーター活動通信 Vol.2

野洲・余呉から地域の風をおくります

野洲南櫻・地域活性化に向けて干瓢作りをしました。

野洲市 間宮 扶美代

地産地消の言葉通り、地元でとれた農産物で加工品を作り、地域活性化につながれば、と今年も干瓢作りをしました。干瓢は、水口が有名なのですが、私が住む南櫻地域も古くから作られており、昔は、「広播公^{かんびょう}」に献上していたとのいわれがあります。知名度を上げようと、南櫻農業生産組合の皆で取り組みはじめ、今年で2年目です。干瓢を使って出来る料理やお菓子等も研究しています。

その他、漬物や味噌を作ったの販売、子供達に「ほんまもん」の味を覚えてもらうこと、こだわり農産物の普及にも努めています。

※広幡公とは…

江戸時代初期の公家。当時、南櫻は広幡家の領地で、2代目豊忠が干瓢の生産を奨励し、公家衆への遣い物としてよく用い、都の公家衆の間では「櫻の干瓢」と重宝されたと伝えられています。



かんびょう干しに大いそがし

南櫻農業生産組合 桜味会 (TEL 077-586-3533)

フラワーワールドMIKU 緑の風を受けかんばっています。

余呉町 三國 佳未

長年探し求めていた土地付き家がひよんな事から実現しました。

国民宿舎余呉湖荘が管理する土地をハーブ園に変えようと私達にお話があったのです。もともと、ドライフラワーをしていたので、そ



いのししの電気柵をはっています

こを拠点として色々な所に出かけていったり、催し等の時の舞台の花は余呉らしさで皆さんに癒しを提供、拠点での教室は無農薬の野菜を中心としたこだわりメニューや手作りケーキ等、心もお腹も満たされ一日のんびり楽しく笑いころげています。

さて、ハーブ園はというと、土地がやせていたので、まず宿舎から出る生ゴミをEM処理して使い、野放図だった木は町民の方や地元の炭焼クラブの人が切ってくれて炭にしてくれます。

いつの日か余呉湖畔にあじさい園と共にハーブや花が群れ咲かせる夢をおいつつ私達のフロンティアは始まったばかりです。

フラワーワールドMIKU 代表者：三國佳未 (TEL 0749-86-2480) <http://WWW.sySTEMI.com/yogoko/>

近江米「秋の詩」の魅力とは？

「みんなに美味しいお米として注目！」

近江米振興協会



みなさん「秋の詩」をご存じですか？実は現代人にピッタリ合った一押しのお米なんです。そんな「秋の詩」の魅力をはほんの少しだけお教えしましょう。

■近江米「秋の詩」は、

こんなお米です！

「秋の詩」は、食生活が多様化し、いろいろな料理が食卓に並ぶ現代にあつて、「さまざまな料理によく合うお米を」との意図で滋賀県が育成したお米です。

滋賀の自然環境や栽培方法に馴染むことはもちろんのこと、父親の「コシヒカリ」のおいしさと母親の「吟おうみ」の粒ぞろい、それぞれの良さを引き継いだ、滋賀県だけで生産する「地元のお米」です。粒が大きく、炊ぎ上がったときの透き通るような色・ツヤに加え、お米本来の「甘味」がしっかりとあり、また、適度な粘り気もあります。コシヒカリよりも、ややあつさりした食感です。

このため、お米自身の持っている優しくて食べやすい「美味しさ」を実感できるほか、和食・洋食・中華、さまざまな料理の持ち味を引き出す特色があります。

■近江米「秋の詩」は

こんな人におすすめ！

①料理好きな方へ

和食・洋食・中華、薄味にも、しっかりとした味付けにもぴったり合います。

近江米「秋の詩」のポスター



量販店・直売所用



飲食店用

詳しくは [近江米振興協会](http://www.ohmimai.jp/) <http://www.ohmimai.jp/>

②お夜食を作られるご家庭に

冷めてもおいしく味わえるので、お弁当やおにぎりに。

③今までのお米では飽き足りない方に

■合い言葉（キャッチフレーズ）は

いつもおいしい！のそばに

近江米からの新提案です。

近江米「秋の詩」で笑顔の絶えない食卓が作られることを願っています。

PR隊派遣日程

H21年度

店名	月	日	
(株)平和堂	11月	7日(土)	
		11月	8日(日)
		11月	21日(土)
		11月	22日(日)
		11月	14日(土)
		11月	15日(日)
		1月	16日(土)
		1月	17日(日)
		1月	23日(土)
		1月	24日(日)
		1月	30日(土)
		1月	31日(日)
		1月	9日(土)
	1月	10日(日)	
イオングループ	12月	5日(土)	
	12月	6日(日)	
	12月	12日(土)	
元三フード(株) (生鮮館げんさん)	11月	12日(土)	
	11月	13日(日)	
	11月	29日(日)	
(株)ハズイ食品店	12月	8日(水)	
	10月	30日(金)	
イオングループ	10月	31日(土)	
	11月	1日(日)	
	11月	14日(土)	
サティ草津店	11月	15日(日)	
	1月	16日(土)	
	1月	17日(日)	
サティ近江八幡店	1月	24日(日)	
	11月	21日(土)	
	11月	22日(日)	
マックスバリュートン田店	1月	31日(日)	
	1月	10日(日)	
(株)グルメシティ近畿	12月	12日(土)	
	12月	13日(日)	
イズミヤ(株)	2月	6日(土)	
	2月	7日(日)	
ピアゴ	12月	5日(土)	
	12月	6日(日)	

編集後記

2月13日(土)は生産者と消費者をつなぐシンポジウムです。充実した内容になるよう、企画員はじめ事務局担当は、日夜頑張っています。会員の皆様、県民の皆様、是非おいて下さい(文責M)。

事務局からのお知らせ

○こだわり滋賀ネットワーク会員による「しがの農産物PR隊」を結成(^^)

10月29日、県産農産物を扱うスーパーなどの野菜コーナーで、環境こだわり農産物や県産農産物の良さを消費者の皆さんにお伝えする「しがの農産物PR隊」を結成しました(表紙写真は結団式の様子)。

10月30日(金)ジャスコ西大津店を皮切りに2月7日(日)まで、県内の22量販店で、のべ38日間にわたりPR活動を展開します。お近くの店舗にPR隊が行くときには、皆様、是非お立ち寄りいただき、応援してくださいね!!

○こだわり滋賀ネットワーク10周年記念シンポジウム

「農と食でSHIGAを元気に!」を開催!! ぜひ来場ください(^^)

日時:平成22年2月13日(土) 10:00~16:00

場所:滋賀県男女共同参画センター

(滋賀県近江八幡市鷹飼町80-4:JR近江八幡駅より徒歩10分)

参加費:無料

内容:[イベント]10:00~

県内の加工グループ等による出展。交流コーナーや試食販売もあります。農村地域の取り組みなどを紹介する映画の上映。

[シンポジウム]13:00~

基調講演 木村俊昭さん(農林水産省大臣官房政策課企画官)

座談会 池田喜久子さん(池田牧場)、石津大輔さん(針江のんきいふあ〜む)

今西昌子さん(おうみんち)、岡村博之さん((株)岡村本家)

川崎源一さん(飯宮農組合)、西村幸雄さん(大津市青年農業者)

木村さんは、NHK番組「プロフェッショナル」にも出演された「ばかもの」スーパー公務員。とても元気のお話です。座談会のメンバーも地域を元気にする取組を実践されている方ばかり。皆様のご参加をお待ちしています!

こだわり滋賀ネットワーク事務局

TEL 077-528-3893 E-mail: kodashiga-net@nifty.com ブログ [窓ブログ](#)