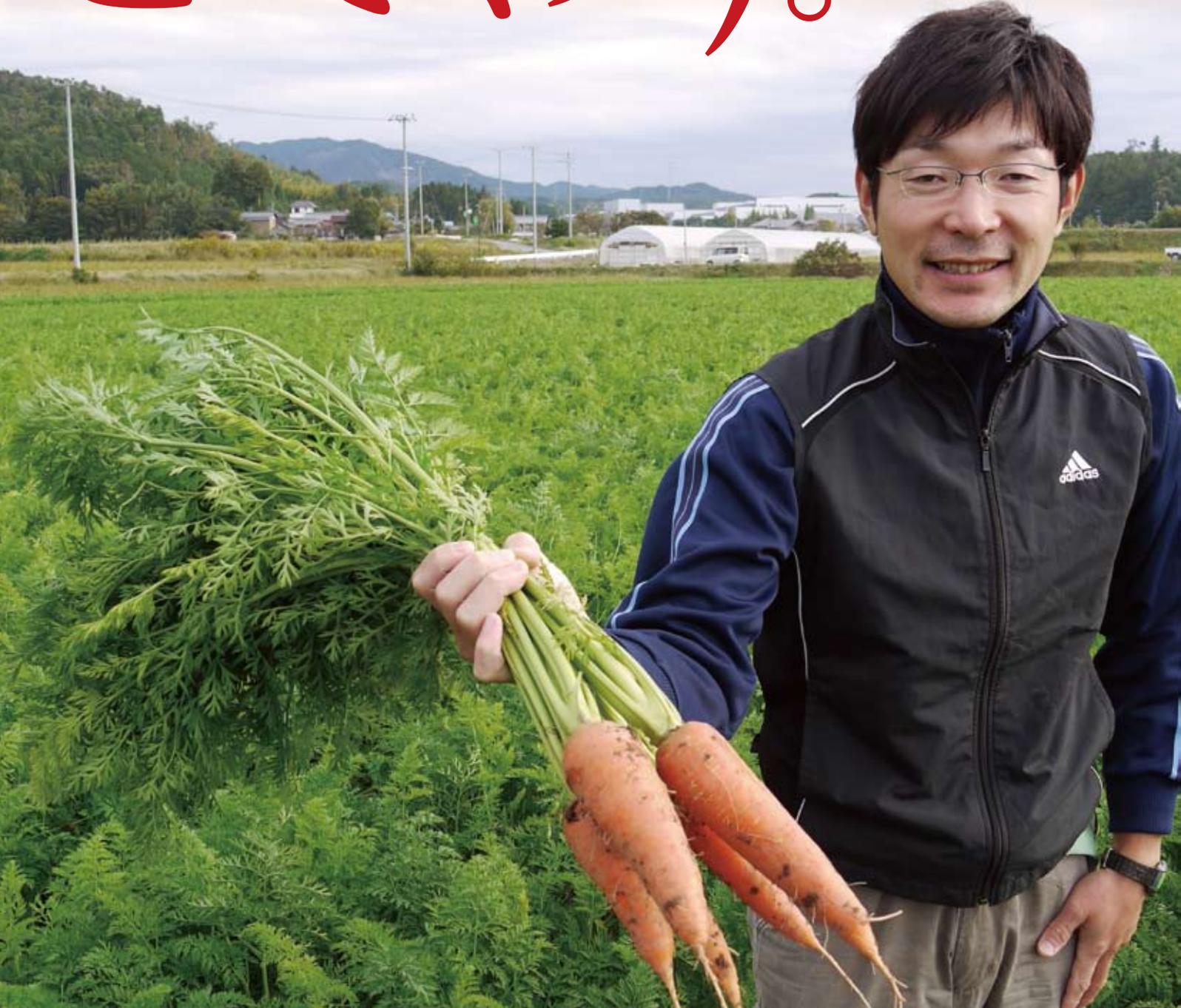


こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 22 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滋賀中央会農業対策部内



JA 東びわこ
多賀にんじんクラブ
にしざわ かくじ
西澤 革治さん



【特集】

「近江の大地の栄養を
ぎゅっとなめて豊かな旨み」

これからの季節毎日たべたい健康野菜



にんじん

「近江の大地の栄養を ぎゅっとなつめて豊かな旨み」

これからの季節
毎日たべたい
健康野菜

収穫作業風景



これぞ緑黄色野菜
環境こだわりニンジン
だからこそ、食べて健康、食べてエコ

ニンジンの原産地はアフガニスタン周辺。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。色が赤く細長いのが特徴で現在は金時ニンジンがその代表です。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、東洋種に比べて根が短く、栽培しやすいので、現在の栽培の主流となっています。

ニンジンは和食・洋食・中華・ジュース等に幅広く使え、生産量は根を食べる野菜では大根に次いで多く、北海道から九州まで全国で広く栽培され一年中いつでも味わえます。

セリ科に分類され、野菜の中でも栄養価の高い緑黄色野菜の代表です。西洋種の根はオレンジ色でβカロテンが多く含まれています。東洋種の金時にんじん



の根は赤く、抗酸化作用で注目されているリコペンが多く含まれています。

滋賀県のニンジン栽培

平成20年の栽培面積は販売用として127ha、家庭菜園を含めるとおよそ65haあります。主な産地は東近江市、多賀町、米原市などで、ほぼ県内全域で栽培されています。市場出荷のほか、生協や直売所、学校給食向けの販売が徐々に増えており、11月～翌2月ごろに県内産が多く出回ります。

多賀町産の環境こだわりニンジンをもっと食卓へ

JA東びわこ「多賀にんじんクラブ」多賀町では、昭和60年ころから本曾地域で生協出荷のニンジン栽培が始ま



環境こだわり農産物の
のにんじん



家族で間引き作業する西澤さん一家

り、平成17年からは環境こだわり農産物認証制度に取り組まれています。JA東びわこに生産者の部会「多賀にんじんクラブ」が組織され、収穫後の洗浄や選別の省力化と作業軽減を図るため、平成21年には大型の洗浄機や重量選別機が導入されました。本年は4集落3.1haに面積拡大して、県内のニンジン栽培をリードする産地へと確実に歩み続けています。

「ニンジンは健康食、緑黄色野菜として消費が安定しています。今まで25年以上、減農薬栽培や減化学肥料栽培に取り組んできましたが、環境こだわり栽培では特に除草作業に気をつかいます。今年は猛暑で発芽の安定にも苦労しましたし、最近では若葉を食害する鹿とも戦っています。今後は収穫機械の導入も計画し、まずは多賀町内で4haに面積拡大したいです。そして品質のよい秀品を毎年100トン以上安定的に出荷して、一人でも多くの方に多賀町産の環境こだわりニンジンを食べてもらいたいです。」と意欲満々でした。

おいしいニンジンの選び方

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なものを選びましょう。

軸の切り口が太いと芯も太く硬いので、細いものを選ぶと柔らかいでしょう。

初夏に出回る穫れたてのニンジンは、葉の付け根の切り口の緑色が鮮やかで、みずみずしいものは、柔らかく甘みが強く、生で食べたり、ジュースに向いています。

(農業技術振興センター企画情報部)

山内喜久雄

プレゼント企画あり!!

下のこだわりマーク二枚
集めて送ってね。

応募方法は8ページに



βカロテン満点のにんじん あれこれ レシピ

赤松佐恵子
おうちみんち栄養士
農と食のコーディネーター

にんじんの胡麻マヨ和え

1人分 229kcal

材料 3~4人分

にんじん …… 中1本 (約100g)	A {	マヨネーズ …… 大さじ2
サラダ水菜 …… 50g		薄口醤油 …… 小さじ1
ツナ缶 …… 1/2缶		白ごま …… 大さじ1
		塩少々

作り方

- ① にんじんは細く切り、サッと塩ゆでする。サラダ水菜は洗って、3cm位に切る。
- ② ツナ缶は缶汁を切って1/2缶分と①を合わせる。
- ③ Aをボウルに合わせる。
- ④ ①②を③に入れて合わせる。



にんじんの胡麻マヨ和え

にんじんケーキ

1人分 200kcal

材料 16cmのケーキ型 1個分

小麦粉 …… 200g	卵 …… 3個
砂糖 …… 100g	レーズン …… 30g
ベーキングパウダー …… 小さじ1	ラム酒 …… 大さじ1
にんじん …… 中1本 (約100g)	サラダ油 …… 2/3カップ
	レモン汁 …… 大さじ1

作り方

- ① にんじんは皮をむいてすり下ろし、レモン汁大さじ1をかける。レーズンはラム酒につけておく。
- ② ボウルに卵を割り入れて泡立て器でほぐし、砂糖を入れて混ぜる。
- ③ ②にサラダ油を入れて混ぜる。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて③にふるい入れる。
- ⑤ ゴムべら等で粉っぽさがなくなるまで混ぜ、①を入れて混ぜる。
- ⑥ ケーキ型に流し、200℃に温めたオーブンで5分焼き、180℃に下げて30分焼く。竹串をさして何もついてこなければ、さましてから型から取り外す。竹串に生地がついてくる場合は、そのまま5分焼く。



にんじんケーキ



滋賀県内こだわり生産者の紹介

活動の主体です。昨年、集落にあったガソリンスタンドが廃業となり生活に影響がでた時には、「(株)あいが」を設立、このスタンドの運



すこいええのうすくわのみなさん

営を引き継ぐとともに、雑貨屋を兼ね備え、地域コミュニティの拠点に生まれ変わりました。4月に入ると、集落を流れるうぐい川沿いの200本もの桜が咲き乱れ、桜祭りが開催されます。我が組合も、生産したそばを使ったそば打ち体験や、女性部による加工品の試食販売など祭りのにぎわいに一役買っています。是非、皆さんも見に来てください。一見の価値はありますよ。

すくわには、他の地域にはない独自の伝統野菜があります。それが「すくわ菜」です。その歴史は古く平安時代からとも言われている菜の花の種類です。3月中旬から4月上旬の短い期間の味覚ですが、春の訪れを感じさせる幻の食材です。蕾・茎・葉の部分食用にし、特に、茎の部分が甘いのが特徴です。生食の他、女性部が加工方法を研究し、より多くの方に味わっていただくことがなっています。また、野洲川源流の清水を利用したすくわ米の他、すくわそば、すくわ菜、ブロッコリー等の野菜、そして、大豆は、すべて県の認証を受け「環境こだわり農産物」として生産、「すくわブランド」の構築に力を入れています。すくわ米などの農産物は、ホームページでの注文の他、一部、道の駅あいの土山、訪れてみませんか。



稲刈りボランティアの様子

いま、環境こだわり農業に取り組む

「(農)すこいええのうすくわ」のキーワードは「郷土愛」

甲賀市土山町 すこいええのうすくわ 代表理事 小倉 剛

1 若手が活躍 静かで熱い「すくわ」

すくわ集落は、甲賀市土山町、国道1号線から鈴鹿スカイラインに向けて車で10分ほどの鈴鹿山系の麓にあります。土山マラソンのコースにもなり、静かで風光明媚な農村集落です。ただ、静かですが、ここに住む私たちの「郷土愛」には熱いものがあります。中山間の我が集落も御多分にもれず、過疎化や高齢化による耕作放棄地の拡大、地域コミュニティの維持が危惧されてきました。そこで、立ち上がったのが30〜40代の若手です。営農面でも、将来にわたり農業生産を継続するため、若手が先頭に立ち、平成19年に農業者全員の参加による「農事組合法人すこいええのうすくわ」を結成したのです。組合員は111名ですが、若手の約50人が

2 「すくわブランド」を育てる

すくわには、他の地域にはない独自の伝統野菜があります。それが「すくわ菜」です。その歴史は古く平安時代からとも言われている菜の花の種類です。3月中旬から4月上旬の短い期間の味覚ですが、春の訪れを感じさせる幻の食材です。蕾・茎・葉の部分食用にし、特に、茎の部分が甘いのが特徴です。生食の他、女性部が加工方法を研究し、より多くの方に味わっていただくことがなっています。また、野洲川源流の清水を利用したすくわ米の他、すくわそば、すくわ菜、ブロッコリー等の野菜、そして、大豆は、すべて県の認証を受け「環境こだわり農産物」として生産、「すくわブランド」の構築に力を入れています。すくわ米などの農産物は、ホームページでの注文の他、一部、道の駅あいの土山、訪れてみませんか。

3 今後の展望

米価の下落や獣害による農産物被害が増加し法人経営も予断を許さない状況にあります。現在、経営の幅を拡げる努力をすすめています。

一方、地域には、中山間ならではの豊かな自然や原風景があり、伝統的な文化も受け継がれています。こうした地域資源を再発見し都市住民と交流する試みを始めています。京都の企業とタイアップした田植えや稲刈り体験、大学と連携した学生との交流などです。この交流活動のシンボルとして、古代米を利用した水田アートにも取り組んでいます。今後、営農面にとどまらず、地域の活性化の視点からも継続可能な集落営農のモデルとなるよう「郷土愛」をモットーにがんばっていきます。皆さんも、私たちが誇るすくわを訪れてみませんか。



すくわ菜



よい食通信

～ JAグループの取り組みを紹介します ～

(滋賀県農業協同組合中央会)

「JAゆるきゃらサミット」を開催!

JA栗東市直売所「田舎の元気や」オープニングイベント特設会場で、10月に「第2回JAゆるきゃらサミット」を開催しました(JA栗東市主催)。サミットには県内7JA、8体のゆるきゃらが参加。ゆるきゃらたちは各地元特産品やJAをPRしました。サミット終了後には撮影会・握手会があり、コミカルな動きに笑い声や歓声が会場を包み込みました。



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。



地域と共に「田舎の元気や」オープン

「田舎の元気や」オープン

JA 栗東市（代表理事組合長 北中 勇輔）は10月10日（日）に農産物販売所・レストラン・加工所・滋賀県下初のおにぎりドライブスルー「おにぎり亭」を併設した「田舎の元気や」を栗東市小野にオープンしました。同施設は新鮮・安全・安心な地元農産物の提供とPR、さらには食と農、人と人が交流できる、農業振興と地域活性化の一翼を担う施設を目指しています。オープン当日は市内・近隣地域の家族連れらでにぎわいました。

JA 栗東市／総務課 百瀬 哲平

多い一方で、知名度はまだまだ低く、「田舎の元気や」を通じて栗東産米のブランド化を目指しています。炊き立て・握りたてがモットーのおにぎりドライブスルーに米粉パン、栗東産環境こだわり米と旬の農産物が味わえるレストランなど栗東産米の魅力を味わってください。今後は滋賀羽二重糯の加工品や栗東産の大豆と米で作る手作りみそなどお米関係の加工品の充実を図り、栗東産米を使った新しい商品の開発にも取り組んでいきます。

魅力はなんといっても農家さんが朝穫りしてくる新鮮野菜や生産者の顔がわかる安心・安全さ。その農産物を味わえるレストランでは季節の旬野菜を使った料理を随時提供しています。

栗東産米のブランド化を目指して

栗東で圧倒的に生産量が多い農産物はお米。湖南平野の肥沃な大地と豊かな水で作られる栗東産米に自信を見せる生産者も



県下初おにぎりドライブスルー



『田舎の元気や』

●田舎の元気や
住所：滋賀県栗東市小野547-3
電話：077-552-8318
FAX：077-552-8319
駐車場：約100台

営業時間：農産物販売所	9:00~18:00
レストラン	10:00~14:00
	16:00~21:00
おにぎりドライブスルー	7:00~15:00

地元産米粉パンをとおして地産地消を発信

農事組合法人万葉の郷ぬかつか 加工部

ぬかつか産こだわり米の米粉パン 大好評！

農家23戸、農地面積31畝という小さな集落から「我村の安全安心なお米の商品を、皆様に食べてもらいたい」そんな強い思いで平成12年に農産物加工所を立ちあげて10年、米の消費拡大と地産地消を発信し続けてきました。集落で栽培された環境こだわり米、「コシヒカリ」を私たちが精米、製粉し、パン用の米粉や玄米粉、お米のクッキー、米せんべい、ラスク、草団子やもち類などを加工・販売しています。

とりわけ好評なのが「米粉パン」。地元産のかぼちゃ、紫いも、よもぎ等を練り込んだ食パン、米本来の味の玄米パン等、30種類ほどのパンを焼いております。水分量が多いので、外はパリッ、内側はしっとり感が味わえ、腹持ちがよくヘルシーです。安全安心な「ぬかつか産環境こだわり米の米粉パン」は、市内12保育園のおやつにも納入しています。下記の店舗で販売していますので、一度ご賞味ください。

農業の大切さ、食育にも力を注ぐ

小学校の校外学習の受け入れ、子供会の米パン・バター作り体験、田植え体験、中学生の職場体験などをとおして、農業の大切さを訴え、食育にも力を注いでいます。



万葉の郷ぬかつか加工部のみなさん

米粉の可能性・魅力を発信

また、各家庭で収穫されたお米を「粉」にする受託製粉も手がけています。家で収穫した米を粉にして、天ぷらやお好み焼きをつくる。まさしくこれこそが地産地消の原点です。今後も微力ではありますが、米粉の可能性と米粉パンの魅力を発信し、地産地消を推進し続けていきたいと加工部員一同強く思っております。



●万葉の郷ぬかつか 加工部店舗
住所：東近江市糠塚町1253番地
TEL：0748-23-6898
営業日：水・木・土・日（8:00~17:00）
URL：http://manyonosato.jp/

●万葉の郷ぬかつか 直売所
営業日：水・木（12:00~17:00）
土・日（9:00~17:00）

●その他
マックスバリュー 八日市店
八日市やさい村
(株)びわこ大中華菜館



みずな

大戸洞舎は、湖北の小谷山山麓にある上山田という集落で農業を営む農業生産法人です。小谷山は来年放送予定のNHK大河ドラマ「お江―浅井三姉妹―」の舞台でもあり、現在、地域では様々な催しを企画し賑わっています。

大戸洞舎 代表 松本 茂夫

生産から販売まで

この山に囲まれた静かな地で、私達は、米、そば、大豆、雑穀、などを中心に栽培し、農産物の生産から加工・販売までを自分たちで取り組んでいます。素材のおいしさを生かした味噌、木の芽味噌、そばの実雑炊、雑穀豆ぜんざいなどを加工し、直接販売や共同購入での予約販売を中心に、地域の旅館さんなどに置かせて頂いています。



収穫イベントも10年目！人との交流

有機的な交流を模索しています。収穫後に、音楽と食事をともに楽しむ収穫祭イベントを始めて10年になりますが、今年もたくさんの方々と一緒に楽しむことができました。村の人、近在の人、遠く関西、中部圏などから来てくれる人、常連の人、はじめの人、お米など購入してくれて

いる人、そのときだけ来る人、いろいろですが、何年もやっている人と、形がだいたい決まってきて、



収穫祭



どっぽ村

●農事組合法人 大戸洞舎 おどふらしゃー
〒529-0301
滋賀県長浜市小谷上山田 880
TEL・FAX：0749-78-2164

常連の人は自分の役割も決まっています。それぞれが炭を熾して魚を焼いたり、枝豆を煮たり、座席やテーブルをセットしたり、音響照明を設備したりと手際よく準備は進んでいきます。そして音楽を聴いて、食って飲んで、ワイワイしゃべって、それだけのことですが、一年ぶりに顔を合わす人も初めて会う人も、「会う」ということが何かであるよつです。

若者との出会いといえば、3年前から、地元の建築家と一緒に、農業と建築の両方を身につけ地域農村の中で生活している若者を育てようと「どっぽ村」を開講しています。これからも様々な人達との交流の中でやっていきたいと思っています。

ご興味をお待ちいただいた方は、一度、上山田へお立ち寄り下さい。

産地消費 地産地消

飼料も地産地消の近い食

生活協同組合コープしが

経営企画室統括マネジャー

佐原 正哉

「世界の飢餓人口は10億を超え餓死が一千万人にも及ぶ。170%食料増産がないとさらに深刻な事態になる！」これは丁度一年前に国連食料サミットで鳴らされた警鐘です。一見豊かな飽食日本も一方で、世界の食料事情は大変で、食料自給率4割前後の日本は先進国の中でも極端に低く、食料安全保障の面からも危ういものがあります。

地産地消や産直など、近い食の実践は私たちが消費者の大切な役割！

食料自給率の低迷は、農政や生産者の問題と片づけるわけにはいきません。米離れや食生活の洋風化など、消費者の意識の変化や食育の問題でもあり、地産地消や産直など「近い食」を実践するのは私たち消費者の役割です。1kgの牛肉生産に輸入穀物飼料が11kgも必要な畜産の飼料効率の問題もあり、生協では地産地消と食料自給率向上に少しでも貢献するため、国や県の補助事業でお米の消費拡大と飼料も地産地消に取り組んでいます。

卵も地産地消なら、鶏種は純国産、餌も肥料も地産地消！

県内の耕種農家と畜産農家を耕畜連携でつなぎ、管内のJAの協力や行政・研究者との地域連携で、滋賀県飼料米利用推進協議会を立ち上げ、耕作放棄地や転作に不向きな休耕田を活用して飼料米

を栽培し、養鶏飼料に活用しています。輸入の種鶏が国内では94%を占める中、純国産の改良品種「さくら」にこだわって、鶏糞堆肥も水田に還元するなど水田の持つ多面的機能維持と循環型農業を目指しています。

日本の食と農を守ってくれる飼料米育ち。

耕作放棄地や休耕田を利用して栽培した飼料用のお米で育ちました。



餌は栄養豊かな自家配合飼料。

季節の変化や、健康状態に対応できる、安全・安心の「自家配合飼料」育ちです。



母鶏「さくら」は純国産品種。

日本国内で幾世代にもわたり、選抜交配を繰り返して育種改良された「純国産鶏」です。



コープしがの「さくらたまご」



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味（えみ）ちゃん」です。

こだわり滋賀ネットワーク活動通信

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。今後も様々なイベントを予定しています。会員案内やブログで随時募集します!!

大津・高島支部

センスの光る企画が魅力です

今井 信

英知ある頼もしい方々に恵まれ、郷土の食文化を大切にしながら活動を推進しています。

7月に、会員親睦の「地元の農と食について学ぼう」を開催。10月にバスでの「かばた見学と学習会」は、キャンセル待ちが出るほど大好評でした。



地元の農と食について学ぼう

おいしい滋賀の発信

伴 幸子

「食べることでびわ湖を守ろう」と農ツアーを企画、31名で地元野菜農園を訪問。滋賀の野菜つくりを学び、野菜たっぷりの創作中国料理ランチをいただき、農産物のこだわりについて共に考える場をもつことが出来ました。



地元野菜農園コーナーの見学

南部・甲賀支部

稲刈り体験、今昔in栗東東坂

香取 慶祐

9/18(土) 栗東市東坂 中井さんの田んぼで稲刈り体験を開催しました。昭和初期の発動機と大型コンバインのコー

ポレシヨンで稲刈りの今昔を肌で体験して頂きました。昔の農業の事を今の人達にも知って頂き、次の世代にも伝えていこうと思いい活動しています。

湖北・湖東支部
余呉の伝統焼畑農法による山かぶらの種まきから収穫まで
古沢 みどり

ウッディバル余呉と協力して7月21日に赤上(あかやま)山斜面の草刈りを、8月17日に焼畑と種まきをしました。

今年は例年になく猛暑だったので、どのように育つか心配でした。11月7日、収穫体験イベントを行いました。多くの参加者と共に心地よい汗をかきました。昼食は余呉の地産地消のこだわり弁当をいただき、休憩の後、研修会で「焼畑農法による栽培について」と「山かぶらの食べ方について」のお話をうかがい、楽しい1日を終えました。

来年は多くのかたの参加をお願いするとともに、山かぶらの料理方法をいろいろ考えてみたいと思います。



焼畑の様子



稲刈り体験 in 東坂

こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁農業経営課内)

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 滋賀県農政水産部農業経営課内
FAX 077-528-4882 E-mail gc00@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 077-528-4882

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 [1,000円]

ただし、正会員の年会費は平成23年度から(平成22年度は無料(^.^))です!

正会員には、年3回、ご自宅まで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イベントなどの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ご参加いただけます。

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 滋賀県農政水産部農業経営課内
TEL 077-528-3893 FAX 077-528-4882
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(^.^)



会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html>



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。

「食育活動」で滋賀県産農産物を応援

株式会社平和堂 CS推進部 川上 修

平和堂は、店頭で地場農産物を販売するとともに、「食育活動」を積極的にを行い、地元で滋賀県産農産物の紹介や、模範的農業食育体験・収穫食育体験を実施し、地産地消の大切さを紹介しています。

「野菜・果物を食べましょう」の活動を行い、地元の滋賀県産農産物も紹介。

小学校3～4年生を対象に、「5ADAYスーパーマーケット食育体験」を行い、「野菜・果物を食べましょう」のメッセージのある活動を実施しています。

この活動の中では、食べ物と栄養に関する講義と、平和堂での「お買い物ゲーム」が組み込まれています。お買い物ゲームでは、「地元でとれた野菜」を陳列された商品の中から探し出し、模範的に「お買い物をする」というゲームに挑戦します。児童さんは「地元でとれた野菜」(滋賀県産)の「表示」を手がかりに、楽しく選ばれています。



「模範的農業食育体験」や「収穫食育体験」を行い、地産地消の大切さを紹介。

生産者の方や、JA・食品メーカー等と協働で、「模範的農業食育体験」や「収穫食育体験」を行っています。

「模範的農業食育体験」は、すいか・かぼちやの「定植」「草取り」「収穫」の作業を実際に体験して頂いたり、稲作体験では「田植え」「稲刈り」の作業を体験して頂いています。収穫食育体験では、冬野菜の収穫体験と、その野菜を使った「親子料理教室」を開催しています。



「県産農産物店頭プロモーション事業」を実施しています。

滋賀県から委託をうけて、「県産農産物店頭プロモーション事業」を実施しています。お客様に「環境こだわり農産物」をはじめとする滋賀県産農産物を積極的にご紹介し、あらためて県産農産物の魅力を感じていただくと、日々活動しています。

琵琶シティ平和堂の青果売り場で活動していますので、ご来店いただき、県産農産物についてお客様のご意見をお聞かせください。



「こだわり。」読者 小さなプレゼントのお知らせ

「季節を愉しむ小さな暮らしオリジナルポストカード」5枚組を抽選で15名様にプレゼントいたします。



みなさま、ふるってご応募ください。

■応募方法

官製はがきに、環境こだわり農産物[®]についている認証マークを2枚貼り、郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢・こだわり滋賀ネットワーク会員かどうかを明記の上、こだわり滋賀ネットワーク事務局までご応募ください。

■しめきり

2011年1月17日(月)まで。発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

※環境こだわり農産物とは？

農業や化学肥料を半減、琵琶湖周辺環境に配慮して栽培された農産物

これが認証マークです。



編集後記

今回の「こだわり。」いかがでしたか？特集で取り上げた「にんじん」は私の大好物で、我が家の冷蔵庫には欠かさず入っているんです！今年の冬は寒くなりそうなので、みなさんにもにんじん食べて、元気に過ごしてくださいね。

「お正月」を愉しむ小さな暮らし

今年もまた、「お正月迎え」の心組みをする月となりました。

元日のお花や部屋をしつらい、お飾り、朱赤の雑煮椀、屠蘇器、お料理をつめる提げ重、6日の家族の膳に置く和紙で作るお箸の袋には、名前を入れて、お年玉の折形や年賀状づくり、鏡餅や年越しそばの手配。大掃除。

大晦日まで細々と家仕事は続きます。家族のことを大切に想いながら、祖母や母が永々と続けてきたつつましやかな暮らしの営み。私もまた、同じよう守り伝えていきたいと思っています。おせち料理は滋味あふれる近江の伝統野菜

とそれぞれの故郷から届くお正月用の食材とを合わせ、三県の美味を同時に楽しめる。我が家流です。第二の故郷となりました湖国で暮らす今、家族で楽しく賑やかにご飯をいただける恩恵にあずかれることを、農家の方々に深く感謝いたします。

新しい年も、無病息災・五穀豊饒を心より願うばかりです。皆様どうぞよいお年を。

