

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 22 年 3 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



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!

「生産者と消費者交流コーナー」で
おばあちゃんのお手伝い



【特集】

ゆっくりと

心で味わう近江の茶



ゆっくりと心で味わう近江の茶

甲賀市信楽町上朝宮の茶畑風景

滋賀県は美味しいお茶の産地です。
「近江の茶」の魅力を紹介！

滋賀県は日本のお茶の発祥地とされ、西暦805年最澄が唐（中国）より持ち帰った茶の種子を比叡山麓（日吉大社あたり）に播いたのが始まりと言われています。

滋賀県の茶園の8割以上は甲賀市（土山町、信楽町等）に集中しています。全国でも小規模な産地（栽培面積：660ha）ですが、全国茶品評会で何度も日本一に輝くなど、「近江の茶」の品質は専門家から高い評価を受けています。

※注 「近江の茶」は県内各地で生産されているお茶の総称です。

おいしいお茶づくりに努力しています。

生産者にとって、5月上旬～6月上旬は一番茶の収穫期として最も重要な時期です。

良質な茶葉の生産だけでなく、収穫後の製茶加工は、最盛期には夜遅くまで行われています。特に、味や香りな

どの特徴は製茶加工で大きく変わり、販売価格にも影響するため、生産者は最善の注意を払っています。

また、消費者に安全・安心なお茶を届けようと、生産者は有機質肥料を効率的に効かせる工夫や、収穫する芽には極力農薬の散布を控えるなど、環境にやさしいお茶づくりに日々努力しています。

いろいろな種類のお茶がつくられています。

滋賀県で生産されているお茶の種類は、主に煎茶とかぶせ茶です。

煎茶は生産量の85%を占めており、各産地で生産された煎茶は、味にコクのある「土山茶」、香りの立つ「朝宮茶」など地域の名称で呼ばれています。

近年は、茶園に黒い寒冷紗かんれいしやなどで10日程度覆いをして遮光し、渋みが少なく、コクと旨味のあるかぶせ茶の生産が増えつつあります。従来は、煎茶の品質向上のためのブレンド素材として利用されてきましたが、近年かぶせ茶商品が増えてきたことで認知度も上がり、これから注目されるお茶です。



「近江の茶」

(「ゆめおうみ」は平和堂で販売されている環境こだわり農産物商品)

その他、二番茶を利用して、「紅茶」が製造されています。渋み、苦みが少なく、砂糖なしでも飲めるなど、外国産の紅茶と違った味を楽しめると消費者にも好評です。

また、番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出した「ほうじ茶」などは、食後のお茶に最適です。

最近では、花粉症に効果があるといわれている「べにふうき」という品種を使ったお茶も販売されています。

おいしくお茶を味わいましょう。

お茶はちよつとした淹れ方の違いで、驚くほど味わいが変わるものです。

たとえば上級の煎茶を飲む場合、一煎目は70℃程に冷ましたお湯で淹れ、味と香りを味わいます。二煎目は熱湯

を注ぎ、がんやインフルエンザなどの予防に効果があるといわれているカテキンをたっぷり出して飲めば煎茶の利点を十分活用した飲み方になります。

淹れ方はお茶の種類により違いがあるので左表を参考にしてください。

標準的なお茶の淹れ方(一煎目 3人分)

茶種	茶葉量	湯の温度	湯の量	浸出時間
煎茶(上)	6g	70℃	180ml	2分
煎茶(並)	6g	90℃	270ml	1分
かぶせ茶	6g	70℃	180ml	2分
玉露(上)	10g	50℃	60ml	2分30秒
玉露(並)	10g	60℃	60ml	2分
番茶	9g	熱湯	400ml	30秒
ほうじ茶	9g	熱湯	400ml	30秒

・熱いお湯で淹れると渋み成分であるカテキンが早く出て渋みの強いお茶になります。

・湯冷ましし、低温の湯で時間をかけて淹れると、アミノ酸の一種であるテアニンが出て、甘み、うま味のあるお茶になります。

「近江の茶」の購入はお近くの茶専門店。

「近江の茶」は、県茶商業組合加盟店、JAこうかグリーンハウス等でお買い求めいただけます。お近くの茶専門店等で、香り味に優れた「近江の茶」を是非ご賞味ください。近江の茶販売店等の詳しい内容は(社)滋賀県茶業会議所(0748-63-6960)までお問い合わせください。

(滋賀県農業技術振興センター)

企画情報部 和田 義彦

近江の茶 あれこれ レシピ

～カテキンやテアニンなど健康にいいものばかり～

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

茶チャーハン

1人分 397kcal

材料 2人分

冷ご飯 … 400g (お茶碗 1杯半) 人参 … 30g ちりめんじゃこ … 20g
 玉ねぎ … 1/2個 卵 … 1個 緑茶葉 … 大さじ 1
 塩・こしょう … 少々

作り方

- 冷ご飯はラップをせずにレンジで1分加熱する。
- 玉ねぎ、人参はみじん切りにする。
- 緑茶葉はすり鉢でする。
- フライパンを中火で熱し、サラダ油をひき、②を入れて炒め、取り出す。
- サラダ油大さじ 1 をたして割りほぐした卵を入れて、①のご飯を炒める。
- ④、ちりめんじゃこを入れて塩・こしょうする。
- 火を止めてから、③の緑茶葉を入れて混ぜる



茶チャーハン

豚肉のほうじ茶煮

1人分 434kcal

材料 2～3人分

豚肉かたまり (今回は豚バラ肉を使用) ほうじ茶 … 大さじ 4
 醤油・辛子 … 適量

作り方

- ほうじ茶を大さじ 2 ずつお茶パックに入れる (2個のお茶パック)
- 大きめの鍋に水 1,200cc を入れて豚肉と①のパックを入れて中火で45分煮る。
- 煮た豚肉を1cm位にカットして辛子醤油をつけていただきます。

※ほうじ茶のほのかな香りで肉の臭いを感じません。



豚肉のほうじ茶煮

★お茶はがん予防や抗インフルエンザ作用のあるといわれるカテキン(渋み成分)、リラックス作用のあるテアニン(旨み成分)など健康に良いとされる成分が多く含まれています。

滋賀県立大の学生さんが、観光農園を取材しました！

大阪など大都市圏と隣接する滋賀県にはたくさん観光農園がありますが、あまり知られていません。今回、私たちは、もともと県内の観光農園をPRしようとして、農園経営者の方々にお話を聞いてきました。



バリアフリー農園!?

竜王川守観光ぶどう園

滋賀県立大学 環境科学部 生物資源管理学科 川野 裕加里



竜王町にある竜王川守観光ぶどう園の諸田勝弘さんは、脱サラして新規就農されました。サラリーマンだった諸田さんは、農業フェアで知り合った農家のもとで軟弱野菜の勉強をしていました。そんなとき、複数の園主が共同経営していた観光ぶどう園の後継ぎに誘われます。諸田さんは果樹への転換に戸惑いましたが、2002年に後を継ぐことになりました。現在、日野川沿いの果樹園1.7haにベリーAなど約20品種のぶどうを栽培されています。

この観光ぶどう園は平地にあり、前の園主の背丈にあわせて低いぶどう棚があります。その為、以前からデイサービスでの車いすの方々の外出機会として利用されていました。そんな方々の「毎年の楽しみ」との感謝の声に、諸田さんはやりがいを感じていました。バリアフリー化を進めることは観光農園として一つのあり方になると考えた諸田さんは、車いすで移動しやすいようにぬかるみに板を置き、要望の多かった車いす用トイレを新設、ぶどう棚をさらに低くするなどの農園整備を行っています。



ぶどう園と諸田さん

他にも、農園のぶどうを使用したごりワイン「妹背」の委託生産を行い、フルーティな味わいが人気を呼んでいます。さらに、梨の栽培も新たに始め、ゆくゆくは直売に出す予定です。「今はブドウの栽培技術向上や観光農園の経営にかかりきりです」と言う諸田さんですが、「将来的には自分のように就農を目指す若者の受け皿になりたい」と、語ってくれました。

他では味わえないホンモノの味をこの農園で!

楽農舎なごみの里観光農園

滋賀県立大学 環境科学部 環境計画学科 阪井 紗代



坂下道良さんが経営する楽農舎なごみの里観光農園は、高島市の大宝寺山と安曇川に挟まれた緩やかな傾斜地にあります。坂下さんは2002年に脱サラした後、独学で農業を始めました。食の安全がクローズアップされる今日、自らが完全無農薬・無化学肥料栽培の取組を広げること、食の安全に対する消費者意識が向上すると思ったことが就農のキッカケです。1.27haの農園の中に畑と鶏舎があり、ブルーベリーやイチゴ、トマトなどの野菜類やおよそ600羽の鶏が育てられています。平飼い卵の卵拾いや野菜収穫体験は通年で、いも掘り体験、ブルーベリー・イチゴ狩りは季節に応じて行えます。農園にはカワイイ犬2匹、ポニー1頭、ヤギ4頭も暮らしています。今では年間延べ1,000人がなごみの里を訪れています。

坂下さんが完全無農薬・無化学肥料栽培にこだわる理由は、農薬などが入っていない本来の食べ物のお味をお客さんに知ってほしいためです。近年では、学校給食の残飯で有機肥料を作ったり建築

廃材で農園内の作業小屋を建てたりと、地域ぐるみでも循環型農業を実践しています。家庭の生ゴミを堆肥化して農園に持ち込むと有機野菜などと交換できる「なごみの里エコクラブ事業」(会員制)も行っています。

今後は、農園の野菜を使ったお菓子やジャム作り、子馬の乗馬体験などを計画しています。坂下さんは「やりたいことがありすぎるんだよね」と楽しそうに語ってくれました。



経営者の坂下さん(鶏舎内にて)



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み

地域とともに発展する集落営農をめざして



川崎 源一さん
米原市飯宮農組合は、米原市北西部JR北陸線坂田駅の南にあります。

平成7年に飯宮営農組合を立ち上げ、現在45名の組合員で、水稲15ha、小麦・大豆8.5ha、野菜1.3haを栽培しています。

◎安全安心な農産物づくり

営農組合では安心して農産物を買っていただけるように、平成19年から環境こだわり農産物の栽培に取り組んでいます。

水稲と大豆では栽培面積すべてで野菜では米原市の伝統野菜の赤丸かぶとブロッコリーあわせて0.5haで取り組んでいます。



使用できる農薬も限られていることから、除草剤をできるだけ控え、防ぎ切れなかったものは手取りで除草しています。

また、作ったことのない野菜を最初から環境こだわり技術で栽培するのは

難しいので、まず栽培経験をつんで、さらに品目・面積を増やしていくつもりです。

◎地産地消の取組

営農組合で収穫されたお米や野菜は集落に住む人に優先して販売して鮮度や味を楽しんでいただいています。

また、地元の市場や直売所にも野菜を出荷し新鮮な野菜を地域に提供できるよう心がけています。

他にも、平成20年からは子どもたちにも安全安心な農産物を食べてもらうようと、白菜やキャベツ・ジャガイモやタマネギ・赤丸かぶなどを米原市の学校給食に供給しています。

小学校の校外学習も受け入れており、学校給食用のジャガイモの掘取り体験等を通じて農業についての理解を深めてもらっています。

◎地域（集落）とともに

地域のコミュニティを深めるため、集落の人を対象とした収穫祭やイチゴ狩りを実施してふれあいの場を提供しています。

また、水稲・麦・大豆だけでなく野

飯宮営農組合 組合長 川崎 源一さん

菜栽培も、農家・非農家関係なく農業に興味のある人に積極的に農作業を手伝っていただいています。

最近取り組み始めたことですが、お米も地域で販売する量よりも多めに備蓄し、パイプハウスを避難所利用するなど、災害時の避難拠点として活用できないか考えています。

これからも、地域農業の担い手としての営農組合だけでなく、農業者の枠を超えて、地域が一体となって農地を守り継承できる農業を実践していきたいと思えます。



作業の合い間にいっぶく

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 ～



手づくりは、家族みんなにとって よい食です。

家族にとって「よい食」とは、「手づくり」のものをみんなで美味しく食べること。毎日の食卓はもちろん、お弁当だって自分の手で作るようになると、栄養のバランスにも気を使うようになってくる。どこで取れた食材かも、もっと気にするようになる。「手づくりにこだわることで、初めて家族の食は「よい食」になります。楽しみながら、味わいながら、さあ、みんなで手づくりを。



「みんなのよい食プロジェクト」専用サイトが新しくなりました！詳しくは



よい食 検索



こだわりは奥伊吹の空気と水が 育んだ地の食材

米原市 甲津原漬物加工部 山崎 トミニ子

奥伊吹スキー場の手前にある甲津原集落は、標高600mの夏でも涼しい自然がいっぱいの地域です。

この気候のおかげで風味豊かな農作物が育ち、保存性が高く、品質の良い漬物や味噌ができます。特産のミヨウガは大きく鮮やかな紫ピンクに育ち、「粕漬」や「しば漬」として高い人気があります。味噌はきれいな色に仕上がりに、コクがあると評判です。

また、澄んだ空気と清らかな雪解け水で育った山菜の加工品や惣菜は絶品で、ヤマブキやゼンマイはもちろん、アザミやミス（ウバミソウ）、シャク（ヤマニンジン）、花山椒、葉ワサビなど、他では味わえない美味しい珍しいものがたくさんあります。湖北地域で穫れた大豆を餡に入れたとち餅やよもぎ餅も好評です。



山菜たっぷり地元食材のお弁当



とち餅の体験教室

昭和62年、山里の魅力を発信しようと、集落の女性7人で加工部を設立。ミヨウガの漬物から始めました。現在の加工施設は、甲津原交流センター内にあり、惣菜や味噌づくりの他、甲津原や奥伊吹を訪れる方に、山菜やイワナなど自然味たっぷりの弁当や食事も提供しています。

甲津原では、山菜の利活用や保存の方法は代々女性を中心に受け継がれてきましたが、この技術を一般の方にも伝えたいと、漬物やとち餅などの様々な加工品作りや稲作体験を年間を通して受け入れられています。

山菜の加工品や伝統野菜の漬物は、甲津原交流センター内の喫茶・直売所「麻心」と伊吹山の麓にある道の駅「伊吹の森旬菜（0749-5810390）」で、とち餅は「麻心」で購入いただけます。（季節により種類が変わります。）

また、食事や弁当は予約制としておりますので、090-4569-4962までお申し込みください。

なお、交流センター「麻心」の営業は、土・日・祝日と体験教室など交流センター事業の開催日です。詳しくは、ホームページに紹介しております。
http://www.zb-ztv.ne.jp/mago_korokyo/sub1.htm



食事を大切に、食べる人の 命の源を作っています

京セラ株式会社 滋賀八日市第一工場食堂 株式会社典座さんの取り組み

食材はできる限り地元から

滋賀八日市工場社員第1食堂では、使う食材は、可能な限り地元や県産のものを買入れられています。野菜やお米はもちろんのこと、しょうゆ、豆腐、卵、うどん、こんにやくまでも地元で作られたものを最優先して購入されること。地元を生産者や業者から直接仕入れたり、市場から県産品を購入したりとルートは様々ですが、一貫して地元のものにこだわっておられます。

これらの地産地消の取り組みは、この社員食堂が出来た昭和55年からの取り組みで、年々その取り組みの充実し、5年前からは、毎日、その日に使った食材の産地表示も行っておられます。

食べる人の命の源を作る

～店長の浅田定行さんと株式会社典座さんの思い～



店長 浅田定之さん
しました。

店長の浅田さんに、「地産地消を進めていくと、コストや購入ルートなど大変な面も多かったのでは？」と聞いてみました。すると、「いえいえ、大変ではないですよ。取り組むのは普通と違って、まず、と笑って応えてくださいました。

食堂を運営する株式会社典座さんのモットーは、「食事は人の命の源を作っている。提供する食事を大切に」。朝食、昼食、夕食合わせて1日あたり、平均1100食を提供され、中には、単身赴任で3食とも社員食堂で食べる方も多いため。だからこそ、利用者の京セラ社員さんと定期的に懇談会を実施し、利用者の意見をできるだけ反映されてきたそうです。食べる人の体や健康を第一に考える食堂の方針と、「地元の新鮮なものを使ってほしい」との声が社員食堂の地産地消の取り組みを後押ししてきたことは間違いありません。

これからもずっと食事を大切に
これからも、社のモットーを大事に取り組んでいきたいとのこと。京セラ株式会社は、環境問題に熱心な会社で、典座さんと考え方も合うようです。最近では、同工場と隣の滋賀蒲生工場では食堂の廃油を、地域の菜の花プロジェクトと協働でリサイクルされています。ますますの発展が期待されます。
(事務局取材)



食材の産地表示版



2009 トークライブcafé を開催しました

おくに かよこ
大津市 小國 香代子

昨年の12月1日、食と農のコーディネーター第1期生「こだしが舎」のメンバーで、第3回トークライブcaféを開催しました。「びわ湖・まるエコ・DAY2009」との共催で、場所は、琵琶湖博物館の生活実験工房「囲炉裏ばた」。

地産地消エコアクション、ツナガル住・語・農・食がテーマです。スペシャルゲストの宮内寿数さんが出演されたTV番組「情熱大陸」の映像上映会と「大工が語る山の問題」のお話！

そして、ゲストのNPOびわ湖ベジタブルロードの本江さん、県農業経営課の森さん、龍谷大学の蔭山さんにも加わっていただき、総勢35名で楽しい雰囲気交流会が実現いたしました。

お昼ご飯には、おくとさんで作る雑穀ごはん、こだわり冬野菜たっぷりの味噌汁、手作りのお総菜、数々のおやつを召し上がっていただきました。

皆様の笑顔が「こだしが舎」一同の喜びとなりました。今年も、是非、4回目を実現したいと思っています。



トークライブcafé 風景

連絡先:農と食のコーディネーター「こだしが舎」小國さん宅(TEL 077-525-2083)

朝市のお客さんと 楽しいふれあい食育しています

なか い
栗東市 中井 あけみ

「おはようございます」。5分もたたないうちに天然酵母のパンがなくなってしまう日もあります。

そんな朝市はもう13年になります。毎週来てくださるお客さんとのふれあいの輪や楽しみがどんどん広がっています。今度の楽しみはどんなことをしようか?といつも心に置きながら、お客さんをまき込んだ遊びと食育の企画を、主人と一緒に考えています。



朝市風景にぎやか

田植え、草取り、刈り取り体験や、蕎麦の種まきからそばうち体験もうけ入れています。地元の米、田んぼから直接獲った大豆を使つての味噌作り、各自の家の白菜でのキムチ作り、年末の朝市もちつき大会など、農業に興味と親しみを持ってもらうとりくみを心がけてます。また、我が家での収穫祭では、石窯でピザを焼いたり、地元野菜と一緒に料理をします。異業種の人たちとの繋がりが出来るふれ合いの場となっています。

今年は、新しい企画としてぶどうの木を植えました。2年後には、美味しいマイワインを皆さんに作ってもらえる日を楽しみにしています。私は皆さんの喜んでくださる笑顔に励まされ、作る側の気持ちを伝えながら元気をいただいています。

連絡先:もんべおばさん田舎工房 (TEL 077-552-0142)



事務局便り こだわり滋賀ネットワーク活動報告

●しがの農産物PR隊

平成21年10月30日から、2月7日まで、休日を中心に県内の22量販店の野菜売り場の店頭で、のべ38日間、県産農産物のPR活動を展開しました。各量販店、流通関係者、JA全農しがなど、多くの方々のご協力を頂きながら、のべ111名の隊員が、環境こだわり農産物の紹介や県産野菜の魅力や食べ方などを積極的にPRしました。お客さんの「地元の野菜

がいいね」「いつも買っているよ」との声を聞くと、大変嬉しい気持ちになりました。これからも、滋賀県の農産物をみんなので支え応援していきたいですね！



ヒカリヤ瀬田店(平成21年12月12日(土))

●大盛況！10周年記念シンポジウム「農と食でShigaを元気に！」

平成22年2月13日(土)、近江八幡市にある県立男女共同参画センターで、地産地消の推進と県農業の理解促進を目的に、シンポジウムを開催しました。お天気にも恵まれ、約300人の参加者で賑わいました。

午前中は、県内の農産加工グループによる、こたつを囲んでの地域色豊かな食べ物紹介や試食販売を行う「生産者と消費者の交流コーナー」や県内の農村での取り組みや生産者を記録した「農業映画の上映会」が行われました。午後は、地域活性化のプロフェッショナル、農林水産省企画官木村俊昭さんに講演をいただき、さらに、木村さんと県内の生産者ら6名による「座・論場 木村俊昭さんと農と食でキラリと光る実践者達のセッション」が行われました。

また、パネルによる農や食の活動紹介コーナーでは、当ネットワークや農や食のコーディネーターさん達の活動も紹介しました。参加者全員の「農や食でShigaを元気にしよう！」とのかけ声を

合図に餅まきや近江米や県産農産物の加工品があたる抽選会もあり、参加者の皆様には、滋賀の農や食を身近に感じてもらえる充実した1日となったのではないのでしょうか。

これをきっかけに、参加者と生産者のネットワークが広がり、滋賀の農業が元気になればと願います。詳細は、ネットワークのブログや県HPをご覧ください。



座・論場



生産者と消費者の交流コーナー

食べることで、びわ湖を守る

「環境こだわり農業PRポスターを、リニューアルしました!!」

滋賀県農政水産部農業経営課 農産ブランド推進室

生産の現場では?

滋賀県では、豊かな自然環境を未来に引き継ぎ、より安全で安心な農産物を消費者に届けるために、「環境こだわり農業推進条例」を制定し、制度の周知から、生産、販売にいたるまでの取組支援を推進してきました。

その結果、取組面積は13,000haを超えてきました。

(表1) 環境こだわり農産物認証面積 (H22.2.5 農業経営課調べ)

区分	面積 (ha)
水 稻	10,961.4
麦	25.9
大 豆	1,533.2
野 菜	289.7
果 樹	103.3
茶	19.7
その他*1	215.6
計	13,148.8

*1「その他」：なたね、そば、花き、飼料作物等

消費者の皆さんは?

農業者の熱心な取り組みにより、県民の皆様には、環境こだわり農産物を一定知っていたただけるようになりましたが、購入者の割合とはまだ

開きがある状況です。(表2)

安心の連鎖

県民の皆様は環境こだわり農産物を進んで購入していただくことが、環境こだわり農業に取り組み農業者に元気を与え、ひいては滋賀県農業の健全な発展と琵琶湖等の環境保全へと結びつきます。

(表2) 環境こだわり農産物の認知度と購入経験者数 (単位: %)

調査年度	H14	H18
認知度	34.5	44.1
購入経験者	7.5	19.1

H18年度「環境こだわり農業に係る県民意識調査」より

3つのこだわり

(1) 「色」のこだわり

暖色系の色は、食欲を増進させる効果が高いと言われています。そこで、今回のポスターはオレンジをメインカラーにして、「環境

こだわり農産物」がより一層美味しそう、購入したいと消費者に感じていただけるようにしました。

(2) 「撮影」のこだわり

環境こだわり農業に取り組み農業者の苦労、努力の結晶が成果となって現れる収穫時期にあわせ、約半年かけて現地撮影、取材を行いました。生産者の「生」の声が届いていきます。

(3) 「言葉」のこだわり

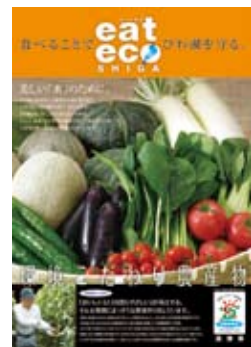
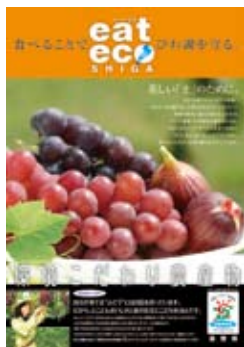
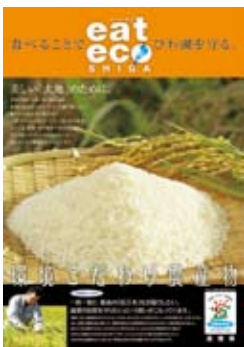
「食べることで、びわ湖を守る。」環境こだわり農業の意義が分かりやすく伝わるよう、キャッチコピーを定めました。環境こだわり農産物の購入が、びわ湖を守る環境貢献活動に繋がるといったことが消費者に分かり、参加しようと思っただけの合言葉です。

「食べることで、びわ湖を守る」

ポスターは、環境こだわり農産物を取り扱っている県内の量販店、農産物直売所等の協力のもと掲示していただいています。是非とも生産者の取り組みをご覧いただき、農産物を手にとって味わってください。それが、びわ湖を守ることに繋がります。

お問い合わせ

TEL 077-528-3893
HP <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/syoku-to-nou/pv-top.html>



編集後記

もうすぐ春。そろそろ田んぼが始まり、田園風景も緑豊かに変わっていきます。毎日がワクワク、です。ワクワクといえば、お得な情報の一つ。3月13(土)、14日(日)、びわ湖大橋米プラザのレイクサイドファームにて滋賀県漁業協同組合連合会さん主催のイベントが行われます。9:00~17:00まで。美味しいシジミ汁や湖魚の天ぷらの試食、瀬田シジミのすくい取り販売などがあるとのこと!ご都合がつかう方は是非どうぞ。

さて、今回のこだわり滋賀ネットワーク通信「こだわり。」はいかがだったでしょうか?県内の生産者と消費者が少しでも近くなればと願っています(文責M)。

こだわり滋賀ネットワークとは?

こだわり滋賀ネットワークとは、生産から消費にかかわる様々な立場の方が参加し、滋賀県の食と農と環境について一緒に考え、行動するためのネットワークです。現在、会員は2,000名を超えています。ネットワークの運動趣旨に賛同していただける方なら、どなたでも無料で会員になれます。

こだわり滋賀ネットワーク事務局
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
「惣一つながるブログ」

[惣ブログ](#) [検索](#)

携帯URL▶
携帯からも見ることができます(M)



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