

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成25年12月発行

〒520-8577
大津市京町4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA滋賀中央会農業対策部内

【特集】

はじめまして「みずかがみ」です

湖国の大地・水・太陽

汗して作る人々に心から感謝

ほどよい粘りとまるやかな甘み
さめても美味しいと大好評！



はじめまして「みずかがみ」です

湖国の大地・水・太陽、汗して作る人々に心から感謝

新品種「みずかがみ」誕生

お米は、夏に高温が続くと粒が白く濁る「白未熟粒」を発生することがあります。近年は地球温暖化の影響か、この症状が頻繁に出るようになり、大きな問題となっていました。

そこで、滋賀県農業技術振興センターは約10年前に、夏場暑くても「白未熟粒」の発生が少なく、高品質な品種の開発に着手しました。そして誕生したのが「みずかがみ」です。

平成25年度の春から栽培が始まり、この9月について販売開始。さる9月7日に草津市内の量販店で行われた発売開始イベントでは、知事をはじめ生産者団体や関係者が集まり、消費者にそのおにぎりを配るなど、一体となってPRが行われました。

暑さに強く、おいしい「みずかがみ」

「みずかがみ」の両親は、ともに「コシヒカリ」の血を受け継いだ良食味の系統です。10年かけて、品質や収量性、耐病性などの様々な試験を行い、約30万個体の中から選抜されました。特に、夏場の異常高温を再現するため、田んぼにガラスハウスを建て、外気温より2℃高くなる環境を作り、その中で試験が行われました。

ほどよい粘りと
まろやかな甘み
さめても美味しいと
大好評！



「みずかがみ」販売開始イベント（草津市内量販店にて）

選抜後は、県内各地で「コシヒカリ」との比較試験を行い、「コシヒカリ」と比べて、白未熟粒の発生が県内全ての地点で少なく、食味は同等以上、「いもち病」というお米にとって怖い病気にも強いことを確認しました。

農家の声

～「みずかがみ」を栽培して～



多賀町 土田 勇さん

今年初めて「みずかがみ」を栽培しました。できた米の見た目の品質は抜群に良く、出荷した米の農産物検査では、全部1等でした。検査官の間でも「文句ない品質」と評判になっていますし、収量も上々でした。

食べた感じは、香りが良く、もちもち。

収穫時期が早く、暑い時期なので大変ですが、大規模農家にとっては作業が分散し、かえて良い面もあります。

来年は、栽培面積を今年の倍の1.3haに増やしたいと思っています。

農協や近隣の農家にも、栽培するよう勧めていきたいです。



「文句ない品質」の初収穫に笑顔



現地での調査の様子

「みずかがみ」は、収穫時期が「コシヒカリ」より少し早く、8月中の収穫になります。生産者には暑い中で収穫を行っていたくことになりませんが、消費者のみなさんには「コシヒカリ」より一足早くおいしい新米をお届けすることができます。

「みずかがみ」は全て

「環境こだわり米」

「みずかがみ」のキャッチフレーズは、「ゆたかな水にかがやく実り」。まさしく言葉通り、「みずみずしく、夏の暑さにも負けずに、か

がやく実り」豊かなお米です。

平成25年は県内150haで作付され、すべて農薬・化学肥料50%以下の「環境こだわり米」基準で栽培されました。来年は1,000ha、再来年は2,000haと広げ、滋賀のブランド米としてみなさんに育てていただきたいと考えています。

滋賀県が開発した、この新しい品種「みずかがみ」を是非、一度ご賞味ください。

(滋賀県農業技術振興センター 農業革新支援部

谷口 真二)

ゆたかな水にかがやく実り

近江米新品種 みずかがみ 堂々誕生!



～全て滋賀県認証「環境こだわり米」で栽培～

「みずかがみ」は滋賀県農業技術振興センターが約10年の歳月をかけて開発した新品種。

ほどよい粘りとまろやかな甘みを持ち、また、冷めても美味しいことが特徴です。

統一パッケージで販売されるものは、すべて「環境こだわり農産物」の認証を受けています。育ち盛りのお子様にぜひ食べていただきたい、安全で安心なおいしいお米です。

平成25年産米は滋賀県内で先行販売中。
26年産から京阪神地域を中心に全国で販売の予定です。

お問い合わせ

滋賀県農政水産部 食のブランド推進課
TEL 077-528-3892

「みずかがみ」についてはこちら

<http://shigaquo.jp/special/mizukagami/>





いま環境こだわり農業に取り組む

直売所の「環境こだわり野菜」 増やす取組を続けて9年 お客様に安心安全な商品を販売したい

認証申請への取組

旧西浅井町では、平成9年に有志によりJA塩津ライスセンター前で特産品販売所「奥びわ湖水の駅」を設置し、土・日・祝日限定の、対面による青空市を開設しました。

その後、徐々に出展者や顧客が増えてきたことから、平成17年に旧西浅井町が特産品直売所を建設することになりました。

これに先立ち、奥びわ湖水の駅農林水産物出荷組合を発足しました。

滋賀県の支援を受け、月2回の農作



山の芋（自然薯）の畑の前で

物栽培研修会を実施するなかで、「環境

こだわり農産物」の認証制度の説明をしていただき、これがきっかけで環境こだわり農業に取り組むことになりました。

未経験者ばかりで取り組んだ野菜栽培

当地域はびわ湖の最北端で、福井県に隣接しており、北陸型気候です。11月からはしぐれが多く、冬期は積雪寒冷で春の耕作も遅くなり、野菜栽培には向かない稲作単作地帯でした。

したがって家庭菜園の経験しか持たない農家が、直売所向け野菜の栽培に挑戦しましたので、当初は1品目1アール以上という、環境こだわり農産物としての認証要件を満たさず、現地確認で失格することが多くありました。

現状と今後の課題

直売所向けに生産する野菜は現在、12名で20品目を栽培しています。直売所で販売する米の8割が環境こだわり米であるのに対して、野菜は多品種小面積栽培が主体ですから、全商品の1

奥びわ湖水の駅農林水産物出荷組合
環境こだわり部会 部長 松井 正章

割程度です。 今後は、組合員の高齢化に対処して後継者づくりを進め、「環境こだわり農産物」の割合を高めるために努力していきたいです。

奥びわ湖水の駅

長浜市西浅井町塩津浜1765
TEL&FAX
0749-8810848



直売所で売られている環境こだわり農産物

荒茶品評会で資質向上 ～茶農家のこだわり～

滋賀県茶業コンクール荒茶品評会は、本年で38回を迎えます。なぜ、この品評会に茶生産者は力を入れるのでしょうか？

生産者が実際に茶商へ出荷しているのが「荒茶」です。この品評会は荒茶の一部を出品するもので、特別な生産をしている訳ではありません。つまり、生産者の栽培と加工の技術力を表すものです。

茶農家が品評会に出品すると、審査結果・得点・改善点(概評)・化学分析(8項目)が通知されます。会場では同じ産地で生産

された他の農家の茶と見比べることができることから、研修・研鑽の場にもなっています。また、累年の生産・加工記録と荒茶の評価は大きな財産となっています。

茶生産者は仲間と語り、資質向上に余念がありません。この積み重ねが、関西・全国茶品評会の好成績につながっています。

近江の茶の品質が全国のトップクラスであるのも、この荒茶品評会が「礎」になっているものと考えます。

滋賀県茶業会議所
吉澤 喜代雄



お茶の「香気」の審査風景





滋賀県内各地域の取り組み紹介

湖北地域の若手農業者ネットワーク 「湖北ニューファーマーズ「konefa」」

湖北ニューファーマーズ 会長 柏本 健一

「konefa」とは

湖北ニューファーマーズ（konefa）は、湖北地域の若手農業者32人が集まり、月一回の情報交換会や研修会などを通じて、技術力の向上を目指して活動しています。この活動は、地域内で若手農業者同士がネットワークを作ることができ非常に貴重な場となつていきます。私自身もkonefaでできた仲間のおかげで、農業に対してそれまでとは違った視点を持つことができました。これは、今も農業をしていく上で、かけがえのない財産となつていきます。

部会活動も展開中

konefaでは、全体の活動以外にもいろいろな活動を行っています。たとえば、農業経験が浅いクラブ員達は有志で集まり、自らの農業技術力をレベルアップさせるべく勉強会を行っています。

また、ある一つのテーマに興味のあるクラブ員が3人以上集まれば、部会を立ち上げて



Konefaのメンバー

活動しており、現在、以下の2つの部会が活動をしています。

一つめ

のマーケティング部会は、「農と人をつなぐ」をスローガンに、農家と人をもっと身近に感じてもらう、活動を展開し、今年で4年目になります。もう一つのいちご部会は、「もついで」と「おいCベリー」という最新のイチゴ品種が湖北地域でおいしく作れるかの検証を行っています。今年の冬は是非、クラブ員のハウスに来ていただき、それぞれの味の評価をお聞かせください。



「農と人をつなぐ」活動

このように様々な活動を通して、今後も湖北地域の農業がどんどん元気になっていけるような活動をしてきたいと思つています。

konefaの詳しい内容については、以下のHPをご覧ください。

<http://konefa.com/>

甲賀のブランド野菜「忍葱」 「忍」前面に販売戦略 地域一体となりPR

JAこうか園芸特産販売課 田嶋 伸行

JAこうかは、平成6年4月に旧甲賀郡（現甲賀市および湖南市）内の3JAが合併し誕生しました。滋賀県の最南部に位置し、三重県・京都府に隣接。県境を山々に囲まれ、琵琶湖へ注ぐ支流が織り成す肥沃な土地が広がる自然豊かな地域で、稲作を中心とした農業が盛んです。

農家手取りの向上を

米・茶に続く第3の特産化に向け「甲賀の野菜」園芸振興の取組を始め、複合経営を推進しています。ブランドづくりは「定時・定量・定質」が原則となり、大産地以外の地域でいかに農業収入を上げるかが課題となつていました。



忍葱（圃場）

そこで、消費者へのアプローチ（手にとつてもらふ）のために、甲賀の野菜「忍（しのび）」シリーズを地域ブランドとして立ち上げました。地域名だけでブランド化するのではなく、地域を代表するキーワードを見つけ出しストーリー性を重視しました。すでに忍者は全国的、世界的にも有名であり、さらに当JAオリジナルのブランドロゴやこだわりの農法で他にない戦略を実践しました。

甲賀の「忍葱（しのぶねぎ）」

ブランド代表の「忍葱」は、近畿地方のなかでは寒さの厳しい甲賀、その寒さに耐え忍ぶ葱。とろける甘さやつまみたつぷりの食味、太鼓のぼちのように太い姿が特徴。丁寧な土寄せが葱を太く大きく、おいしくします。

お問い合わせ先

JAこうか園芸特産販売課

TEL 0748-62-0363
FAX 0748-62-9878



忍葱





ファーマーズコンパで

農業の担い手に出会いの場を！

こだわり滋賀ネットワーク東近江支部 西澤 恵美子

農業の担い手を応援したい

「異性と出会う機会が少ない農業従事者に、出会いの場を！」。

これが、「農業の担い手交流イベント ファーマーズコンパ」のコンセプトです。近年、農業に関わる問題のひとつとして、しばしば後継者不足が取り上げられますが、同時にパートナー探しにおいても苦労される方が多いとの話をよく耳にします。そのような状況の中、将来の農業を背負って立つ方たちを少しでも応援したい、ひいては滋賀県農業の活性化に貢献したいという気持ちで、このイベントを企画しました。



ファーマーズコンパ風景

参加対象となるのは、農業の担い手もしくは農業に興味のある独身の方です。昨年に続き、今年の7月に2回目のイベントを開催しましたが、これまでの参加者のうち半数が農業関係者で、残りの半数は直接農業に関わらないが「農」「食」に興味のある方でした。

いっしょに楽しく作って食べる大切さ

イベント内容は、食べ物にこだわりのこだわり滋賀ネットワークらしさを追求しました。無農薬でブルーベリーを栽培する農家民宿を会場に、参加者にはブルーベリー狩りとブルーベリージャム作り、そして農家民宿が提供するお昼ごはんを楽しく頂きました。

コンパそのものの運営に慣れないスタッフが多く、今後の課題は山積みですが、各方面からたくさんの方の反響が寄せられており、期待の大きさを実感しています。

今のところ、カップル成立とのうれしい報告は受けていないのですが、今後着実に成果に結びつけられるように、イベントのスタイル、内容を磨いていきたいと思っています。



沖島の家庭の味を届けたい

沖島「湖島婦貴の会」

琵琶湖の幸を中心に手作り

2001年に結成してから、今年で13年目になる湖島婦貴の会。みなさん沖島の漁師の奥様で、現在メンバーは25人。お弁当の注文がある日は5〜6人、ない日は3〜4人の当番制で、佃煮やお弁当などの調理・販売をされています。

人気があるのは、コアユの佃煮やエビ豆など。とれたての湖魚を、毎回作りたてのタレで炊き上げます。家庭的な味つけで滋味深く、とくにエビ豆のエビの多さには驚きます。

お弁当も好評で、多いときには100食も出るとのこと。材料のほとんどは会

員の皆さんの生産物。野菜はもちろん、お米も会員の方が近江八幡市など島外の水田で作られたものだそうです。「買うのは玉子と果物くらい」と、会長の富田たけ代さん。湖魚のほか外来魚（ブラックバス）を使った「よそものコロッケ」がお弁当に入ることもあります。

楽しみながら続けていくこと

普段は早朝の漁に出てから活動されているそうですが、四月からお盆までは夜の漁に出て、そのまま寝ずにお弁当作りをすることもあるそうです。儲けもほとんどなく、それでも続けられるのは、お客さんの喜ぶ顔や仲間との交流があるから。沖島のおだやかさを支えているのは、こうした人とひととのつながりであり、そこに流れるあたたかさであるような気がしました。

残念ながら11月〜2月までは佃煮やお弁当の販売はお休みとなりますが、11月頃からは「ふなずし」が販売されます。通信販売も行っています。（事務局取材）

お問い合わせ

湖島婦貴の会

TEL

0748-33-9511

ネットで検索



屋台で販売されている人気の佃煮



湖魚中心のお弁当



湖島婦貴の会のみなさん



「地産地消」に取り組むキャンペーンに参加するお店で使われるマークです。

大津・高島支部

他団体との活動のつながり

9月1日は環境こだわり農産物のPR活動をされている、龍谷大学の北船路米づくり研究会の「かかし祭」に、支部として参加しました。この研究会では、地元農家さんと連携した大津市内での野菜市開催による販路拡大や、酒造会社との連携による6次産業化に取り組んでおられ、大変刺激になりました。

年内に龍大生有志による大津市上田上・堂地区でのそば収穫&そば打ちへの協力参加、志賀中学校給食試食会&食育活動を行い、2月には会員による交流&学習会を予定しています。



絶景の棚田での「かかし祭り」

南部・甲賀支部

他の組織での発信紹介

滋賀県地球温暖化防止活動推進センターでは、県内の小・中学校、自治会からの依頼を受けて、地球温暖化防止とセットで、エネルギーの面から食を考えた、地産地消を推進するという「食の出前講座」が開催されています。

南部・甲賀支部は、推進センターの活動グループのひとつとエリアが重なることもあり、「食」という共通する部分を通して相互に協力、連携を強め、ひいては環境こだわり農産物の利用促進にもつながっていきたくと考えています。

自治会などでの出前講座の要望がありましたら、推進センターとつながることができそうです。いつでも連絡ください。



出前講座の様子

東近江支部

「ごはん」の食べ比べ・赤こんにゃく工場見学

普段食べている「ごはん」。品種によって、味にどんな違いがあるのか?そんな疑問からイベントを開催しました。

今回はコシヒカリとキヌヒカリを同じ条件で炊き、味を食べ比べ。皆さんそれぞれに、新たな発見があったようでした。そして午後には、近江八幡の名産品である赤こんにゃくの工場見学へ。4代目社長から赤こんにゃくの歴史、製造現場をご説明頂きました。

11月23日には、大中地域で開催された収穫祭へも参加しました。



ごはんの食べ比べ

湖北・湖東支部

第4回 農産物持ち寄り 農談会

湖北・湖東支部では、定例活動としてディリパ彦根のキッチンをお借りして、お米と旬の野菜で料理をし、会食しながら楽しく農業について学ぶ「農談会」を開催しています。

10月12日(土)の会では、「むかごご飯」「栗あんのおはぎ(新米)」「日本南瓜の揚げ物」「ポテトサラダ(手作りマヨネーズ)」等々をなごやかに調理し、会食しました。会食中は、持ち寄った農産物と加工品、獣害についての話をし、締めはおいしい近江の茶(やぶきた)をいただきました。

次回の「農談会」は、年明け1月25日(土)10時からディリパ彦根にて開催(参加費2000円)。お正月向けの内容を企画中です。どなたでも参加していただけます。



持ち寄り農産物をなごやかに調理

「おいしがうれしが」キャラバンイベントで滋賀の地産地消をPR!!!

「おいしがうれしが」キャンペーン5周年を記念して、8月から11月まで毎月1回、県内各地でキャラバンイベントを開催しました!

【場所・日】

- ①道の駅びわ湖大橋米プラザ (8月17日)
- ②長浜大手門通り商店街 (9月14日)
- ③ショッピングプラザアピア (10月19日)
- ④菱屋町商店街 (11月16日)



イベント会場の様子

イベント会場からラジオ番組を公開生放送!



イベントでは毎回、キャンペーン推進店やサポーターなど約20事業者に参加いただき、「ふなずし」や「比良スイカ」「朝宮茶」など魅力的な県産食材を多数、販売・PRいただきました。

また、当日はエフエム滋賀の番組「モビィがおじゃまします!」をイベント会場より公開生放送して、イベントに参加いただいた事業者のみなさんを紹介し、その県産食材を使った商品の魅力をPRしました。



よい食通信 ~ みんなのよい食プロジェクト ~

~ 日本型食生活のすすめ ~

Q: ごはん食の良さって、なんですか？

A: 腹持ちが良くて低カロリーなところ。肥満解消や糖尿病予防にも役立つ食生活として、見直されています！



©よい食

日本では、米など炭水化物の摂取量が不足する一方、畜産物や油脂類など脂質を過剰に摂取する食習慣の浸透や運動不足などで肥満が増え、糖尿病疾患者が増加しています。予防のために有効なのが「ごはん食」です。

パンや麺類に比べて、粒状のごはんはよく噛む必要があります。よく噛んで食べると、脳が刺激されて満腹感を得やすく、食べすぎ防止につながります。また、ごはんに含まれる炭水化物(糖質)は、優先的にエネルギーとして消費されるため、太りにくい特徴をもちます。量のわりにカロリーが少なく、ごはん1杯(約150g)のカロリーは、ショートケーキ約2分の1個、ラーメン約3分の1杯と同じです。

糖尿病の多くは、遺伝的な要因に加えて過食、運動不足、肥満などの要因が重なり、インスリンの分泌量の低下やインスリンの働きが悪くなることで発症します。日本人はインスリンの分泌が少ない体質の人が多いため、欧米型の食事はできるだけ控え、栄養バランスがよく、カロリーが控えめで脂肪分が少ない昔ながらのごはん食が望まれます。言いかえると、栄養バランスに優れた日本型食生活は、糖尿病の予防に理想的な食事といえるのです。

みんなのよい食プロジェクト JAグループ



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
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

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			男	女
氏名または団体名			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 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4881 E-mail kodashiga-net@nifty.com

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 077-528-4881

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3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 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内

TEL 077-528-3891 FAX 077-528-4881

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」

惣一ブログ 検索

携帯からも見ることができます(^^)



会員登録随時受付中 <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

このところ、食事情や暮らしまわりが騒々しい。あつてはならぬ事が平然と行われている。「ならぬ事はならぬ。」と八重さんとともに憤怒したい。何事も「心」次第なのだ。人間として恥ずべき事のないよう己を戒め精いっぱい心のこもった活動や仕事を目指したい。農家の皆様 今年もありがとうございました。来年もどうぞ良いお年を。(N)

新品種「みずかがみ」、きれいな青い米袋はお米売場でも目を引きまますね。私も早速購入し、開発された経緯、誕生までの過程に思いをはせながら、ありがたく、おいしくいただきました。みなさまも是非、ご賞味ください。(M)