

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



2013 春号
vol.40

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 25 年 4 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】

丹精こめて作りました。
春の食卓にたっぷりどうぞ
コマツナは自然のサプリメント

守山市で環境こだわり農産物を栽培している
高寺 智之 さん

丹精こめて作りましした。 春の食卓にたつぷりどうぞ

ダントツのカルシウムとビタミンC コマツナは自然のサプリメント



環境こだわり農産物の大津のコマツナ(市内のスーパーにて)

暑さ寒さに強く

葉ものの代表へ

コマツナは緑黄色野菜として、ホウレンソウとともに馴染みの深い、葉もの野菜となってきました。アブラナ科の野菜で、もともと江戸時代初期に、現在の東京都江戸川区小松川の付近で栽培が始まり、将軍徳川綱吉が地名にちなんで名付けたと言われます。

このため、関東地方では古くから親しまれ栽培も盛んですが、滋賀県をはじめ関西地方では、かつては消費が少なく、栽培しても売りにくいので、流通業者から皮肉を込めて「こまつな」と呼ばれたこともありました。

しかし様々な料理に使い、栄養価も高いことから見直され、関西地方でも大都市近郊で盛んに栽培されるようになりました。滋賀県でも、特に環境こだわり農産物として、最も目に付きやすい野菜の一つとなっています。

栄養価の高い

健康野菜として

コマツナの栄養はホウレンソウとよく似ていますが、比較すると、鉄分はやや少ないものの、カルシウムは5倍で、野菜の中ではトップクラスです。

このため、骨や歯を丈夫にし、骨粗鬆症の予防に役立ち、熟年の方や妊婦、成長期のお子さんに積極的に食べてほしい野菜とされています。

この他、動脈硬化やガンなどの成人病を予防するといわれるβ-カロチン(ビタミンA)、風邪を予防し、美容に効果的な働きをするビタミンC、そして食物繊維も豊富に含んでいます。このように、コマツナは栄養価の高い緑黄色野菜であることから、自然のサプリメントとも例えられています。

また灰汁(あく)が少ないことから、おひたしをはじめ、煮物や炒め物など用途が広く、和食はもちろん洋食・中華・漬物等にも利用されています。



ビニールハウスでの栽培風景(守山市内)

滋賀県のコマツナ

コマツナは生育が早く、ハウス内では、夏は種まきから二〇日余りで、冬でも六〇日程度で収穫できます。暑さや寒さ、病気に強く、しかも収穫や調製が比較的容易です。

かつて県内では、ホウレンソウの栽培農家が夏に一作だけ作る代替品的な扱いでした。しかし今では、生産者にも消費者にもその良さが認められ、周年化が進み、54ha以上と栽培が増え、ホウレンソウとほぼ肩を並べるようになりました。主産地は大津市や栗東市、守山市、彦根市です。そして、多くの農家の皆さんが、環境こだわり農産物に挑戦されています。

を施すなど、創意工夫に奮闘努力されています。コマツナだけを一年中栽培している専門家もありません。おかげで、いつでもスーパーや直売所などで環境こだわり農産物のマークがついたコマツナをお買い求めできるようになりました。是非、ご賞味下さい。



コマツナを使った料理いろいろ

(農業技術振興センター企画情報部
山内 喜久雄)

守山市服部町へ

『コマツナ産地を取材して』

農と食のコーディネーター養成講座第六期修了生
高倉 一夫

JA おうみ富士ファーマーズ・マーケットおうみんちのすぐ近くの畑で、コマツナ栽培グループの一人、高寺さんにお話をうかがうことができました。露地の畑とビニールハウスを組み合わせて、一年を通して栽培されています。コマツナは栽培しやすいものの虫がつきやすいため、ビニールハウスのサイドに細かい目の防虫ネットを使ったり、露地は冬期限定にするなど、工夫されているとのこと。

年に約6回収穫できるハウスものは効率がいいけれど、夏場は2、3日収穫が遅れると売り物にならないほど成長してしまうので、収穫と出荷に追われる毎日だそうです。こうして生産された当栽培グループのコマツナは、生協やおうみんちで販売されています。

高寺さんは大阪出身、32歳の青年農業者。農業法人等に数年勤めた後、就農。使わなくなったビニールハウスを譲り受け、土の入れ替えなどを行い、今年で4年目になるそうです。高寺さんのような若い世代の人達が農業の分野に多く進出してもらいたい、と強く感じた次第です。



不織布で覆われた露地もの

小松菜料理 レシピ

こだわり滋賀ネットワーク会員の今西さんのご協力により、ジェラートを含めると13種類の料理(写真では12種類)を作っていただきました。どれもおいしかったのですが、なかでもお勧めは「小松菜と豚肉のにんにく醤油炒め」と「小松菜のペペロンチーノ」です。素材を活かしたシンプルな料理ですので、ぜひ試してみてください。



小松菜と豚肉のにんにく醤油炒め

小松菜と豚肉のにんにく醤油炒め

材料(2人分)

小松菜	200g
豚肉	200g
にんにく	1片分
塩・コショウ	少々
A (さとう)	小さじ1
酒	大さじ1
醤油	大さじ2
サラダ油	適量
片栗粉	適量
ごま油	少々

作り方

- ①小松菜は洗って3cm位に切る。豚肉も一口サイズに切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りにしたにんにくを炒め、香りがでたら豚肉、小松菜の順に炒める。塩コショウする。
- ③Aを加え、少し煮つめてから水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を加える。



小松菜のペペロンチーノ

小松菜のペペロンチーノ

材料(2人分)

小松菜	200g
ベーコン	2枚
マッシュルーム	4個
にんにく	1片
スパゲティ(乾麺)	150g
鷹の爪	1本
塩(パスタゆで用)	適量
塩・コショウ	少々
オリーブ油	大さじ1

作り方

- ①小松菜は洗って3cmに切り、ベーコンも細切りにする。マッシュルームはスライスする。鷹の爪は半分に切り、中の種を取り出す。
- ②鍋に湯を沸かし、塩(ゆで用)を加えてスパゲティをゆでる(※少し多めの湯でゆでる)。
- ③フライパンにオリーブ油を温め、スライスしたにんにくと鷹の爪を加えて香りをだす(※フライパンを熱しすぎない)。
- ④香りが出てきたら、小松菜とベーコンを炒め、ゆでたスパゲティを加えて炒める。
- ⑤スパゲティをゆでた時のゆで汁80ccを加え、塩・コショウで味を整える。



滋賀県内こだわり生産者の紹介

もCO₂排出が28%削減と地球にも優しいお米です。しかも、モニター調査では、慣行のお米より食味が良いとの評価



ヘアリーベッチ

環境こだわり米、さらに、こだわりJ Aレーク大津トップブランド米「はなふじ」は、平成20年からの取組で、大津市南部上田上田地域にある4つの集落営農組織（堂・新免・関津）で生産しています。秋に、「ヘアリーベッチ」（藤に似た花を咲かせる豆科の植物）の種を田んぼに播き、そして、空気中のCO₂や窒素を取り込んで成長したものを翌春、土にすき込み、次に植える水稲の栄養分とします。このため、田んぼでは肥料を全く使用する必要がなく、また、化学合成農薬の使用も通常の半分以下に抑えるなど「環境こだわり米」として県の認証を受けています。生産する上で、肥料を使用しないことから、肥料の製造・流通過程等で排出されるCO₂が省かれ、市内で生産する他の「環境こだわり米」と比較して

環境こだわり米、さらに、こだわり

いま環境こだわり農業に取り組む

地球にやさしいお米 「はなふじ」

レーク大津農業協同組合 農産課

水口 一平 みなくち いっぺい

を受け、おいしいお米としても評判です。

地球温暖化防止に貢献

「はなふじ」の生産に当たって、CO₂排出削減効果を確認するため、立命館大学の協力を得て、CO₂排出量の試算を行いました。平成23年には、消費者の皆さんと一緒に地球温暖化について考える一つのヒントとなるよう、経済産業省より許諾を受け、CO₂の見える化として、商品に排出量を示すカーボンフットプリント表示をスタートしました。このような環境に配慮した取り組みが認められ、平成24年3月には全国環境保全型農業コンクールで優秀賞を受賞しました。

さらに平成24年度は、より一層地球温暖化防止に貢献しようと、経済産業省の試行事業を活用し、「はなふじ」の生産で、どうしても削減できない排出分を、市内企業のCO₂削減への取組みに資金提供することにより、全量埋め合わせをしました。そして、平成25年1月7日に「はなふじ」は「CO₂排出0（ゼロ）」と見なされることとなりました。

これら社会貢献への取り組みにより、生産者が元気になり、地域環境が向上し、消費者にも安全・安心を提供できる近江商人の経営精神「三方よし」と



はなふじ米

なるよう、また滋賀県大津市の顔となる特産物となるよう、今後も継続的に進めていきたいと思えます。
「はなふじ」はJ Aレーク大津農産物直売所グリーンファームにて販売しています。

お問い合わせ

グリーンファーム堅田店
大津市真野2-7-14
TEL 077-572-3817
グリーンファーム石山店
大津市石山寺3-7-1
TEL 077-533-0288

『農と食のコーディネータースキルアップ講座』を受講して

農と食のコーディネーター養成講座第六期修了生 新田 みつ子



グループ討議の様子

こだわり滋賀ネットワークの原点に立つというテーマで、農と食における安全・安心の取組や、滋賀県の農薬使用基準等について、生産者、JA、地方卸売市場という立場の方々からお話を伺いました。とりわけ滋賀県の環境こだわり農業については、取組が始まる前の平成12年に比べ、化学合成農薬使用量が平成21年には58.7%にまで減少してきているという成果は、近畿の水がめである琵琶湖にも安心、安全をもたらし、消費者には何より嬉しいことです。

先日の国会で、アベノミクスの一環として、農業も成長分野と位置付けて産業として競争力強化を図りたいという旨の発言がありました。この好機に『環境こだわり農産物』を滋賀県下の消費者の方たちにもっと知っていただいて、地産地消から全国に広がっていくよう活動を続けていきたいと思えます。



「食べることでびわ湖を守る」 「環境こだわり農産物」のマークです。



近江の伝統野菜「鮎河菜」の ブランド化に向けて

農事組合法人すごいええのう鮎河 組合長 上田 幸広

鮎河菜の復活

「鮎河菜」は、甲賀市土山町の奥まった「鮎河地域」のみで生産されている滋賀県伝統野菜の一つです。その歴史は古く、平安時代から脈々と鮎河の各家庭で食べる分を育てる自給型野菜として、愛着を持って育てられ、おひたしや漬物などで食卓を飾っていました。姿形は菜の花で、春、芽が伸びてきた部分を食用とします。ただ、一般の「なばな」と異なり、蕾だけでなく、茎、葉まで食べることができ、中でも茎の部分はブロッコリーのように甘くやわらかいのが特徴です。このように、地域が限られ、収穫期間が3月から4月の約1カ月間と短く、また、生産もわずかであったことから、「幻」とも形容されてきました。

農事組合法人すごいええのう鮎河(以下「農」鮎河)では、この地域の宝「鮎河菜」を春の訪れを告げる地域の食材としてブランド化を目指しています。



鮎河菜

現在、(農)鮎河を中心に生産を拡大し、平成24年は50aで栽培、販売しました。この季節感溢れる「鮎河菜」を子どもたちに届けようと、甲賀市やJAこのかのバックアップを受け、市内の学校給食へ提供したところ、生徒からは、「聞いたことあるけれど食べたことがなかったのですね」と好評でした。

今後の栽培拡大と加工商品への期待

平成23年からは、年間を通じた販売に結びつけようと、国の六次産業化法の認定を受け、鮎河菜の塩だれやパウダーを練りこんだ鮎河菜うどんなど、新たな商品開発も手がけています。また、知名度アップを図るため、フード・コンサルタント、サイカイ優佳子氏のインナーネットブログで5種類のレシピを発信していただいています。

今後も引き続き、各家庭で伝統食材としての文化を守るとともに、(農)鮎河での栽培を拡大し、新たな食育の提案や加工商品の開発を通して、少しでも多くの消費者の皆様に味わっていただきたいと考えています。

なお「鮎河菜」は、JA

このかの直売所「花野果市」や道の駅「愛の土山」等で、期間が限られますが、お買い求めできます。



鮎河菜ほ場



鮎河菜のおひたしが給食に

愛彩菜(わさび菜) 草津の新たなブランド野菜

JA草津市愛彩菜部会 部会長 中島 春樹

美しい容姿とわさび香味に惚れ込んで

草津市は近年、都市化が進む一方、湖辺には北山田地区を中心に、2000棟を超える見渡す限りビニールハウスという、西日本でも有数の施設園芸団地があります。大津や京都への交通の便を活かして、昔から「だいこん」や「かぶ」など漬物材料を中心に生産してきました。現在でも専業農家が多く、みずな、青ねぎ、ほうれんそう、メロン、だいこんなど、その時代に合った品目を栽培し、県内外へ出荷しています。

このような中、草津の新たなブランド化、そして産地の活性化を目指し、目新しい品目を模索する中で注目したのが「愛彩菜」です。愛彩菜は、からし菜の一種である「わさび菜」のことで、彩りのよいフリルの美しい容姿と、ほどよいわさび香味などに惚れ込んで、平成18年から栽培を始めました。「愛彩菜」、この名称は、消費者にもっと親しみや愛着を持っていただきたく、思いから「愛」は愛される



愛彩菜部会の皆さん

「愛」は愛される

野菜、「彩」はわさび菜の彩りの良さを表し「愛妻」とかけて名付けました。また愛彩菜は、カルシウムやミネラル類が豊富で、サラダ、おひたし、天ぷら、鍋物など、なんにでも使える万能野菜で、健康に、一家団らんにつながるおいしい野菜です。

「愛彩菜」で登録商標取得

現在は、部会員5名で周年栽培に取り組み、京都・大津市場や飲食業者への出荷の他、地産地消に向けて学校給食や地元企業食堂でも利用いただいています。「愛彩菜」で登録商標も取り、草津の新たなブランドとして、販路開拓やJAでのドレッシング製造などの取り組みを進めています。また、直売所「草津あおばな館」でも販売していますので、是非一度、新しい味をお試しください。



袋入り愛彩菜



愛彩菜サラダ



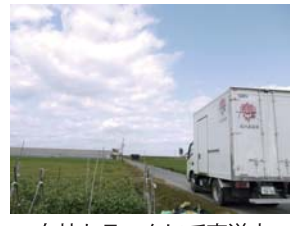


おいしい近江の逸品を 広く県外の皆様に

株式会社ガーデン代表取締役 清水 裕之

大阪で味わえる滋賀つくしのお店

大阪のキタ、ミナミの都心で、滋賀県産つくしの、自然和食ダイニング「花様S&D」6店舗と直売所「近江の駅」を営業しています。滋賀県内の生産者様より仕入れた近江ブランドの厳選食材を、鮮度と味にこだわりつつ、滋賀から自社トラックでその日の内に直送し、各店舗に届けています。生産、流通、販売をトータルに把握・管理することで、200軒以上にもなる生産者様との継続的な取引が可能となりました。「滋賀のおいしい」を県外のお客様にも広く知って欲しいという思いから、現在に至りました。



自社トラックにて直送中

近江の逸品を自信を持って

滋賀県の農畜水産物は、県外では近江米や近江牛などの主要ブランド品以外、ほとんど知られていません。しかしながら他にはない、こだわりのある伝統野菜がたくさんあります。日野菜、下田なす、万木かぶ、杉谷とうがらし、伊吹大根、笠原しょうが、秦荘



自家栽培ファーム

やまいもなど。都会では見たこと、食べたことがない珍しい野菜でも、食べれば絶対に満足して頂けるはず、そう信じて農家さんを探し訪ねてきました。愛情込めて育てられた野菜を一つ一つ試食すると、全国のブランド野菜に負けない商品だと実感できます。また、滋賀県が認証する「環境こだわり農産物」ができたことで、お客様に「安全・安心」という差別化が明確になり、販売促進にもつながっています。

近江の食材のファンづくり

直売所に来られるお客様から、滋賀県の珍しい野菜について、「どう使えばいいの?」と毎日のように質問があります。食べ方を説明すれば、購入して下さいます。後日、「おいしかったよ。料理のレパートリーが増えたわ」との声を聞くと、とても嬉しいものです。今では、滋賀県産の野菜を買い求める常連さんも増えていきます。「滋賀県のお野菜っておいしいのね」というお客様の一言を耳にする度に、「諦めずにやってきてよかった」とやりがいを感じますし、毎日の原動力にもなっています。



環境こだわり農産物直売所「近江の駅」



多彩で豊かな滋賀の食材を 未来へ食べ伝えたい

滋賀の食文化研究会 会長 中村 紀子

会員が地域に入って伝統食調査

滋賀では、主食の近江米をはじめとして、湖魚、近江牛、豆、芋、野菜、山菜、お茶など風土を生かした滋賀ならではの食材が生産され、旬と鮮度を大事にした多くの伝統食が育まれてきました。県内でも地域によって、家庭によって作られる伝統食や食べられ方、道具なども多彩です。

琵琶湖の固有種であるセタシジミ、イサザ、ニゴロブナやコアユなど食卓を賑わしてきた湖魚の漁獲量が減少してきました。伝統的な農産物の中でも生産が減少しているものや、すでに絶滅したと思われる品種も少なくありません。

滋賀の食文化研究会は、会員が地域に入って伝統食を調査し、滋賀の食材や料理法、食べる文化を継承していくと研究会活動を行っています。その中で、

地域に伝わる昔からの食材の良さに改めて光を当て復興させ、安全・安心な「環境こだわり農産物の生産者を訪ねて



こだわりの農産物の生産者を訪ねて

り農産物」として地域ブランドに育てようと努力をしておられる生産者のお話を伺いました。種まきから収穫までの並々ならぬご苦労、農産物への熱い思いを知り感動しました。滋賀ならではの貴重な食材の生産者をみんなで応援していきたいと思えます。

食べ伝えよう 滋賀の食材

私たちの命を繋ぎ、食生活を潤してきた多彩な食材を若い世代に伝え、未来の食生活につなげていきたいと思いで、平成24年に「食べ伝えよう 滋賀の食材」を発刊しました。滋賀の食材を発売し



食べ伝えよう 滋賀の食材

滋賀県の気候・風土の中で育まれ、伝えられてきた食材が未永く生産され、料理され、食卓にのぼること。そしてそのおいしさを共に味わい、次の世代に受け渡すことができれば、と願っています。

本のお問い合わせ

滋賀短期大学生活学科 担当 中平真由巴
TEL 077-524-1360
TEL 077-524-1360
FAX 077-523-1512



「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

大津市石山外畑町のお茶産地見学

平成24年12月21日(金)お茶を栽培されている大津市石山外畑町を訪問しました。42年前、指導されたとおりの方法でお茶を栽培していたところ、大きなムカデがピンと伸びたまま死んでいったとのこと。この姿を見て、農薬を使った農法は二度としないという決意。その畑が昨年の8月13日の集中豪雨で被害に遭いました。山から大木が流れてきて、辺りはすさまじい光景に一変したそうです。それでも、また頑張ってお茶を栽培したい、という真摯な姿に、かえってこちらが元気をもらった訪問となりました。



茶畑も集中豪雨の被害に

南部・甲賀支部

お雑煮で「ごつつおさん」

前号第39号の「こだわり。」で紹介されました、11月10日開催の「お雑煮作り」に南部甲賀地区も参加し、試食に参加して頂いた多くの方々にお雑煮を振る舞いました。餅つきスタッフは名譽の腰痛で2〜3日苦しんだようですが、食された方々から「おいしい」との言葉をいただき、滋賀県産のお米、野菜のファンづくりができたのかな…と自画自賛の一日でした。



お餅つきからお雑煮作りまで

東近江支部

環境・人・農業を次世代につなぐ勉強会

平成24年11月、東近江支部では湖北町で農業を営む農事組合法人 大戸洞舎(おどふらしや)さんを訪問し、農業を考える勉強会を開催しました。米、麦、大豆、そばなどの生産、加工、販売を手掛けている大戸洞舎さんでは、農業のみならず建築や陶芸などにも取り組まれているとのこと。お客さんには、野菜や米がどんな風に生きているのか、作り手がどんな風に生きているのかを見に来てほしい、というお言葉が印象的でした。



大戸洞舎さんを訪ねて

湖北・湖東支部

こだわり農産物を持ち寄り、農談会

2月2日(土)彦根市のディリパ彦根のキッチンをお借りして、持ち寄り「農談会」を開催しました。栽培農家さんのお米や野菜に対する思いを聴き、会食時にはざくばらんに意見を交換することもできました。会員の方から、今までは案内をもらってもパスしてきたけれど、今回の企画は気軽に参加しやすかった、よかったわ!との声も。結成から三年目にして、会員13人の出席のもと、心なごむ穏やかな交流会となりました。ここ大阪ガス「ディリパ彦根」を拠点として、次回の例会と活動に弾みがつきました。



農談会での会食の様子

～龍谷大学の取り組み～

龍谷大学^{きたふな}・北船路米づくり研究会
龍谷大学社会学部教授 脇田^{わかた} 健一^{けんいち}

龍谷大学社会学部脇田ゼミナール(大津市瀬田キャンパス)では、「龍谷大学・北船路米づくり研究会」を2010年度春に発足させました。「農村の活性化」に焦点をあて、指導農家と学生との交流(農学連携)をすすめてきました。大津市の棚田で有名な北船路のコシヒカリや里芋(「龍大米」・「龍大芋」)の生産および販売、協力農家の農産物による大津市中心地での「北船路野菜市」、生産農家と消費者をつなぐイベント「かかし祭」などを開催してきました。昨年は県の委託事業を受け、龍谷大学生協同組合と連携して、深草・瀬田の両龍大

環境こだわり農業をPRしました!

キャンパスにて、滋賀県の「環境こだわり農産物」のPR活動を行いました。北船路の棚田で生産された味の濃い「環境こだわり米」を生協食堂で提供していただき、学生や教職員の皆さんにもご賞味いただきました。これからも若い学生に「環境こだわり農産物」を知ってもらい、滋賀県の農村活性化に向けて、研究会の活動に取り組んでいきたいと思っています。



学生による連携PR(龍谷大学にて)



よい食通信

JAは、あなたにとってよい食を提供するお手伝いをします。



今回はJAを紹介します

◆JAってなに？

(質問) JAってなに？

(回答)

JAは農業協同組合の愛称です。滋賀県内には、十六のJAがあります。JAは農家(組合員)が相互扶助の精神で設立され運営する協同組合組織です。株式会社のように利潤の追求を目的とせず、組合員・利用者のための最大奉仕を目的としています。

(質問) JAはどんな事をしていのですか？

(回答)

主な事業を紹介します。
▼営農指導事業(農作物の安定生産、地域特産品の育成、環境こだわり農産物の推進等の地域農業の振興・技術指導)
▼販売事業(組合員が生産した農畜産物の卸売市場等への出荷や農産物直売所等での販売)
▼購買事業(肥料・農薬・資材・生活用品の販売)
▼金融事業(貯金・振込・各種ローン)



▼共済事業(ひと・いえ・くるまの保障)

▼その他事業(生活指導・加工・介護・葬祭など)

○その他にもカルチャー教室や市民農園、農業まつりなど地域に密着した諸活動を行っています。

○詳細は、最寄りのJAにお問い合わせください。

(質問) 農家でなくてもJAを利用することはできますか？

(回答)

どなたでもご利用できます。なお、出資金を払い込んで頂くと准組合員となり、組合員と同等の事業利用メリットを受けられます。出資金額やメリットの内容は、JAごとで異なりますので最寄りのJAにお問い合わせください。



詳しくは、webで JA滋賀中央会を 検索



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 077-528-4882 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 077-528-4882

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 077-528-4882 携帯URL
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」 携帯からも見ることができます(※)

惣一ブログ 検索

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

編集後記

雨水から啓蟄をすぎても容易にほどけることのない凍結の土が、俄に歓喜の春を迎えた。畑にたち野菜の息吹に耳を傾ける。温かな人たちの手から生まれる幸せの野菜、作り手の顔が見える野菜を食べたいと思えばいつでもかなう、湖国農業の至福を思う。—— 嬉しい春。(N)

高寺さんの畑を訪れたのは1月の末日。おうみんちさんのすぐ近くで、大切に育てられている小松菜などを拝見しました。露地もの小松菜は、ハウスものとは比べて葉っぱもしっかりしていて、色鮮やか。何より甘みがつよいことに驚きました。

寒さに打ちかつため養分をうちに蓄える冬の野菜たち。何気なく食している旬の野菜のけなげな姿に、身のひきしまるような思いがしました。「こだわり。」は40号で今年度最後となります。また会う日まで、皆さまお元気で。(U)