

# こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
平成 27 年 10 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

〒520-0044  
大津市京町 4-3-38  
JA 滋賀中央会農業対策部内



【特集】 いちじく

増えています、滋賀県産いちじく!!  
直売所で、さまざまな品種を  
探してみませんか?



# 増えています、滋賀県産いちじく!! 直売所で、さまざまな品種を探してみませんか？



収量性も甘みも期待される品種「ハナー家」

## いちじくの旬と機能性

いちじくは7月に入ると店頭に並び始めますが、本格的には8月以降となります。

いちじくには特有の風味があり、食物繊維やミネラル分が豊富に含まれています。さらに、低カロリーであり、また、高血圧予防、便秘改善等の効果も期待されることから、特に女性に人気のある果物です。

## どうして作っているの？

いちじくは柔らかいため傷みやすく「鮮度」が命です。そのため、県内の店には朝採りした県産のいちじくが並びます。県内には、東近江市、栗東市、守山市、甲賀市、湖南市、高島市などに産地があり、徐々に栽培面積が増えて10.4 ha(全国23位)で栽培され、それぞれ「湖東いちじく」「蒲生あかねいちじく」「栗東いちじく」「守山いちじく」「甲賀いちじく」「高島いちじく」として生産・販売されています。県全体としては露地栽培が多いですが、ビニールハウスを活用した雨除け栽培を導入して、環境こだわり農業に取り組み産地が増えてきたことから、

環境こだわり農産物認証シールを貼ったいちじくが店頭に並びようになっています。

また、いちじくは完熟すると、果実の先端が大きく割れたり、果皮にヒビが入ったりします。こういう果実は、市場流通には向いていませんが、味・品質には問題ありませんので、地元の直売所では完熟いちじくとして販売されています。地元の直売所で、完熟の味も楽しんでみてください。

## いちじくの主要品種「榊井<sup>ますい</sup>ドーフィン」

一般的に店頭に並んでいるいちじくは「榊井ドーフィン」という品種で、全国に流通している約8割がこの品種です。果実の大きさが80〜100gで果皮の色は赤褐色、14〜16%の糖度などが、この品種の特徴です。



県内各地の産地から届くいちじく

いろいろな品種があります

直売所から、「もっと早く収穫できないか」、「もっと美味しい品種はないか」というニーズが寄せられることがあります。

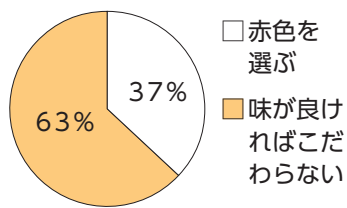
実は、いちじくには様々な品種があり、果皮が黒色や青（白）色、あるいはしま模様のもの、また、果肉が濃密で糖度が20%以上にもなる品種もあります。しかし、果実が小さい、収穫できる時期が遅い、収量性が低いなど、農家が経済栽培するには不向きな品種が多いのが現状です。

そこで、新たな有望品種を見定めるため、甲賀地域のいちじく栽培者の協力を得て品種の比較試験を行い、さらに、JA甲賀の農産物直売所「花野果市」の協力を得て消費者食味アンケートを実施しました。

消費者、栽培者の食味評価				
品種名	甘み		風味	
	消費者	栽培者	消費者	栽培者
カドタ(青)	4	2.9	3.3	2.9
ブリジャンット・グリース	3.9	2.1	3.6	2.6
ヌアール・ド・カロン	4	4.1	3.3	3.6
ブラウン・ターキー	2.1	3.3	1.8	3.3
バナーネ(青)	4.5	3.7	3.8	3.3
アーテナ(青)	4.3	3.9	3.2	3.7
ビオレ・ソリエス	2.4	-	2.5	-
対照) 榊井ドーフィン	(3)	(3)	(3)	(3)

※甘み、風味の評価は、5が満点。  
榊井ドーフィンと同等評価の場合は3

### 果皮の色



「バナーネ」は果皮が赤くならない品種のため、最初は違和感を覚えるかもしれませんが、「おいしければ色にはこだわらない」というアンケート結果もあり、品種紹介を上手にしていけば期待の品種になると思います。

また、ほかにも県内各地でも「榊井ドーフィン」以外の色々な品種が植栽されはじめており、直売所に出回るようになってくると思われます。直売所に行かれた時には、「榊井ドーフィン」以外の品種がないか探してみてください。見つけた時には食する価値はあるのではないかと思います。（農業技術振興センター 農業革新支援部）

その結果、「榊井ドーフィン」より美味しいと評価される品種が、数品種ありました。

なかでも、収量性も考慮すると「バナーネ」という品種が最も有望と思われました。特に食味については高い評価があり、「スイーツのようで美味、ジャムみたい」、「皮が薄くて皮ごと食べられる」等の回答がありました。また、栽培者からは「バナーネを指名してリピート購入される方がある」という状況も聞いています。



期待の品種「バナーネ」

## 旬を味わう!! いちじく編

JA こうか◆甲賀の野菜旬の味レシピ集より◆

### いちじくのカーニバルフライ



- 材料 (4人分)
- いちじく 4個
  - うす切り豚肉 8枚
  - 青ジソ 12枚
  - 卵 3個
  - 塩 少々
  - 荒挽きコショウ 少々
  - 小麦粉、卵、パン粉 各適量

#### ●作り方

- いちじくは皮をむき、うす切り豚肉は塩・荒挽きコショウをしてなじませておく。
  - 卵を溶き、塩少々を加えて薄焼き卵を4枚つくり、冷ます。
  - いちじくを、青ジソ、薄焼き卵、うす切り豚肉の順番で包む。
  - ③に小麦粉・卵・パン粉をつけ、170℃の油でキツネ色になるまで揚げる。
  - ④を食べやすい大きさに切り、皿に盛り付ける。
- ★揚げ時間はキツネ色に色づく程度の短時間で大丈夫です

### いちじくのシャーベット



- 材料 (4人分)
- いちじく (皮をむいた状態で) 200g
  - グラニュー糖 50g
  - レモン絞り汁 1/4個分

#### ●作り方

- いちじくの皮をむく。渋みのある白い果汁が出てくるので、しばらく水にさらしてから水気を切る。
  - フードプロセッサーに、①のいちじく、グラニュー糖、レモン絞り汁を入れて、よくかくはんさせる。
  - ②をアイスクリーマーにかける。アイスクリーマーがない場合は、ステンレスの容器に入れて冷凍庫で凍らせ、ときおりかき混ぜて空気を入れ、□当たりを良くする。
  - 器に盛り、ミントなどを添える。
- ★かき混ぜると冷凍を繰り返すことで、□当たりがよくなります。



みんなのよい食プロジェクト JAグループ





## 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

## 日本の食と農地を未来につなぐ

有限会社もりかわ農場

もりかわ  
森川 まさる  
勝



### 水稲の栽培はすべて環境こだわり農業基準

森川さんが経営されている水稲の作付面積は、高月町を中心に約100ha。作付面積が広大であること、さらには原則水稲は「環境こだわり農業」の基準で栽培されている、とお聞きし、驚きました。



伊吹水系の穀倉地帯にある(有)もりかわ農場の作業場

### 環境こだわり農業、取組のきっかけ

森川さんは、滋賀県が認証制度を開始した初年度から、「環境こだわり農業」に取り組んでおられますが、そのきっかけは、次の3つだそうです。

①裏作に作付したキャベツの肥料として有機肥料を使ったところ、おいしいキャベツが収穫でき、施肥について見

直した

②たまたま農薬を使用しなかったほ場でも、収量に変化がなかった。偶然ではあったが、従来の栽培基準を見直すきっかけとなり、農薬の使用を制限しても、収量が落ちない、と自信になった  
③消費者に選んでもらうためには、「安心」「安心」「おいしい」お米であること、そのために「環境こだわり農業」という栽培方法を選んだ

### 滋賀県の「環境こだわり農業」とは

環境こだわり農業基準による栽培を始めて数年経った頃、他県で行われている同様の取組の基準を知った森川さんは、滋賀県のレベルの高さに驚き、そして、そのような基準で栽培していることを誇りに思われたそうです。

そんな森川さんは「滋賀県の真ん中には、びわ湖があるから。」と一言。びわ湖を見て、びわ湖のことを思う、そんな生産者のおひとりです。

### 健康な生活は健康な大地から

「環境こだわり農業」のきっかけにもなった有機肥料を毎年、施肥されている森川さん。費用はかかるそうですが、毎年土壌分析をして、ほ場の土を、見える

化(数値化)し、土を健康な状態に保っている、とのこと。

「やっぱり、土が大事。」  
森川さんのこだわりです。



もりかわ農場のほ場

### 消費者に知ってほしいこと

最後に、消費者に知ってほしいことはありませんか、とお聞きしたところ、「びわ湖のことを思って農業をしている生産者がいることを、もっと知ってほしい。」とおっしゃっていました。

思いが込められたお米を一度、味わってみてはいかがでしょうか？

### お問い合わせ

〒529-0263

長浜市高月町東柳野1244

TEL 0249-8512428

FAX 0749-8513842

(こだわり滋賀ネットワーク会員取材)

## 野菜、今よりもう1皿食べよう!

滋賀県健康医療福祉部健康医療課



滋賀県健康づくり  
キャラクター  
「しがのハグ&クミ」

みなさん、野菜を意識して食べていますか！  
大人が1日に必要な野菜摂取量は350gとされていますが、滋賀県民の平均野菜摂取量は、男女ともあと70g(1皿分)足りません。

そこで、県では野菜を今よりもう1皿食べるため、健康推進員に協力いただき、量販店や直売所等で350gの野菜を量る体験や、「野菜がおいしいレシピ」の配布を行っています。また、毎年好評の食育三行詩コンクールでは、テーマを「野菜」にして現在作品募集中です。みなさんも「野菜今よりもう一皿」にチャレンジしてみませんか。

\* 飲食店や給食施設等で使える野菜プラス一皿の啓発媒体が、スマート・ライフ・プロジェクトのホームページからダウンロードできます。ご活用ください。

<http://www.smartlife.go.jp/plus1tool>



「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。



# うまいもん食べに

## 「きてかくな」に来てかくな!!

フアーマーズマーケット「きてかくな」店長 小澤 清典

### 農と食を結び県下最大級の直売所

「きてかくな」は、近江八幡の言葉で「来て下さいね」という意味で、H26年7月にオープンしたJAグリーン近江直営の新しい直売所です。農産物直売所のみで運営では滋賀県最大級の規模で、出荷者登録は560名となりました。専業的農家から小面積農家、漁業関係者、食品製造者など多様な出荷者がおられ、種類も量的にも多くの出荷物が揃うのが特徴です。

### 販売促進と生産振興

「きてかくな」は地産地消を目的として運営をしておりますが、立地的に県外から観光に来られた方にも多くご利用をいただいております。広く多くのお客様にお越しいただくことで、大きな販売をさせていただいております。

私どもは、売れることが生産者への何よりの恩返しになると考えており、売ることが生産振興に結び付くと考えております。売るための店づくりを、日頃から念頭に置いております。



お店の軒先を利用した「軒先市」  
毎月第1、3土曜日に開催される  
出荷者対面販売です

### 感じる直売所

店内には全国でも珍しいオープンキッチンを設け、目の前で調理することで食べ方を提案したり、旬の食材の試食や食べ比べをしていただいております。



店内のオープンキッチン  
「みにキッチン」

出荷者に対しては、自身の積極的なPRや対面販売を推進しています。売れる喜びと消費者の動向や反応を直に感じていただけるでしょうし、お客様にとっては出荷者のオリジナルポップや会話などを通して、「話す」商品（実際には商品はおしゃべりしません）を感じていただけるのではないのでしょうか。

私たちは生産者の誇りを伝え、消費者の要望を生産者にフィードバックする役割を担っております。まさに農と食を結びという大きなテーマの大切さを感じながら営業しております。ぜひ、感じる直売所「きてかくな」にお越し下さいませ。

### お問い合わせ

近江八幡市多賀町872  
TEL 0748-3210111

# 「桑!!」で地域おこし

農業生産法人(有)永源寺マルベリー 代表 吉澤 克美

名刺「永源寺」。その近くで、今では珍しい「桑畑」を見ることが出来ます。

ご存知ですか？桑の葉は、生活習慣病の防止、濃紫の実には、ブルーベリーの1.5倍以上のアントシアニンを含むとされ健康食品として注目されているのです。この桑生産を通じて地域の活性化に日々奮闘努力されているのが東近江市永源寺高野町の(有)永源寺マルベリーさんです。



桑畑をバックに  
(有)永源寺マルベリーの  
吉澤さん親子

### 地域の特産品に!!

栽培を始められたのは、平成16年。市町合併が進められるなか、何か永源寺町の特産となるもの、中山間地で獣害の影響の小さいもの等々考え、目を着けられたのが「桑」です。さて、植えたのはいいものの、販路が課題に…。自らも商品化されたほか、和菓子屋から、医科大学、製薬・化粧品メーカーと、あらゆる業種のところにとびこみ営業をかけたそうです。その甲斐あって、関東の健康食品製造の得意先を確保し、農商工連携事業の認定も受け、安定して原材料供給されています。今では、関東でCM放映されるヒット商品にまでなっているそうです。



青々とした桑の葉

### 耕作放棄地を桑畑に

植え付けは、荒れた茶園が主体。抜根作業から引受けて、次々と桑畑に変えておられます。その評判を聞き、近隣集落からも頼まれるようになり、今では5haを超えるとのこと。面積拡大につれ、地域の雇用も増え、これらが評価され、平成23年度には、農林水産省の「食と地域の『絆』づくり」優良事例に選定されました。農業は全く使わず、収穫は全て手で、よいものを選別しながらの作業。健康食品として、安全・安心なものをお届けしたいとの熱い思いが伝わってきます。



荒れ地を桑畑に変えていきます

### 今後の展開にもご注目!

最近では「桑の実マルベリー」専用の品種も導入し、新しい商品も開発されています。新商品が話題になるのも近いことでしょう。他にも、新たな「マルベリー」にも挑戦中とのこと。



桑の実「マルベリー」  
鈴鹿の山並み  
が美しい永源寺  
から届く「安全・  
安心・健康」の  
自然の恵みに、  
ぜひご注目くだ  
さい。  
(事務局取材)

### お問い合わせ

TEL&FAX 0748-2710772  
mulberry@eigenji.net







# 田舎だなぁとホッとするような 雰囲気の中で暮らすひと時

農家民宿 さんしゅゆの宿

## 中学生の田舎体験

「おかえり」というあいさつから始まる中学生の体験交流型旅行の民泊。平成22年に第1回の受入れが始まって、今年で6年になります。神戸、横須賀など大都会に住む子ども達が、一泊二日や二泊三日の日程で、ここ東近江市にやってきました。

短い時間ですが、我が子同様、自分の家族として、田植や野菜の種まき、収穫体験、蛍や星空を觀賞するほか、田舎料理と一緒に夕食を共にします。「自然がいっぱい」、「空気がとてもおいしい」などと、私たちが今まで考えもしなかった言葉が発せられ、驚きと新鮮な気持ちにさせてくれます。

帰るときには「もっここにいたい」、「また来ます」と言っていて、中には泣き出す子ども達もいます。受け入れてよかったな、という感動の一瞬です。



「ほ、ほ、ほ～たる来い♪」

## 開業のきっかけ

農家民宿を始めたいきっかけは、大分県安心院で古くから農村民泊を開業しておられる中山ミヤ子さんの講演をお聴きしたこと。人との出逢い、ふれあいの

楽しさとい

うものが、こんなにもすばらしいことかと感じ、開業にふみきりました。



「田植って、むずかしい!」

## 家族としてのおつきあい

普通のありふれた農家ですが、とにかく遊びに来ていただいて、周りの田んぼや畑で、また、里山で好きなことをしながら過ごしていただき、ゆっくりと、楽しく食事やお話をしていただけならなと思います。



ブルーベリーの摘み取り

私の家族だと思ってお付き合いさせていただきますので、気軽に、お越しください。お待ちしております。

## お問い合わせ

さんしゅゆの宿 植田たみ子  
東近江市愛東外町684-11  
TEL 0749-4611770



# 「小松菜」を使った地産地消と 6次産業化の取組

(株)横江ファーム

## (株)横江ファームの取組

弊社は草津市北山田町の施設園芸地帯にあり、小松菜や水菜などの葉物野菜を周年栽培する農業法人です。

経営面積はパイハウス約80棟、ガラス温室20a、露地2.5haで、京都、大津の市場を通じて、量販店や生協に販売しています。消費者が求める野菜を作りたい!そのため、計画的な生産・出荷、低農薬による安全・安心、そして地産地消をモットーに取り組んでいます。



が求める野菜を作りたい!そのため、計画的な生産・出荷、低農薬による安全・安心、そして地産地消をモットーに取り組んでいます。

**地産地消の取組**  
草津市では、平成25年に市内の小中学校8000食の給食に対応できる給食センターが建設され、市内産の野菜の利用拡大についての取組が行われています。横江ファームでは、生産者グループの一員として供給可能な品目や量、時期などについて情報の交換を図り、小松菜、ほうれんそう、チンゲン菜などの地元野菜を供給していて、その供給量は近年、拡大しています。

## 6次産業化の取組

小松菜は生育が早く、収穫が遅れるとすぐに大きくなり規格外となります。また、出荷調整として外葉を取り除いています。この食べられるのに処分してしまう「もったいない小松菜」を有効活用できないか検討し、熱を加えても天然の緑

が変色しない素晴らしい小松菜ペーストを商品化する事が出来ました。

その小松菜ペーストを利用し、滋賀県内の学校給食センターの栄養教諭や県内製パン業者(株)西洋軒(大津市)と連携し、風味と彩り鮮やかな小松菜パンを開発しました。

野菜をもっと子ども達に食べてもらいたい、栄養たっぷりの小松菜をいろんな角度から摂ってもらいたい、この思いから開発したものです。

そして草津市内、滋賀県内の小中学校の子ども達が、地域の農業や農産物にさらに興味をもって勉強してくれることを期待しています。

また現在、小松菜ペーストを利用した、トマトとの相性抜群「かける小松菜メインディッシュソース」を開発中です。



(右下) 学校給食に出された小松菜パン  
(上) 小松菜ペースト  
(左下) 熱を加えても鮮やかな緑色のスイーツやパン

## お問い合わせ

(株)横江ファーム  
草津市北山田町2254-4  
担当名: 生産部 課長 松本達也  
電話: 077-53515510  
contact@yokoe-farm.co.jp



「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

### 今年も様々な活動をしています！

今年、「環境こだわり農産物を食べよう」というテーマを設定し、環境こだわり農業について考え、話し合いながら、環境こだわり農産物を使っての料理に取り組んでいます。2016年1月20日にも開催予定です。

その他、せんだん保育園の給食試食会で、食の大切さを学び、伝えたり、毎年恒例の近江舞子いちご園落花生畑の草引き体験もしています。

10月4日にはもち米の稲刈り体験を、11月29日には収穫したもち米のわらでしめなわづくり体験を予定しています。



保育園の給食試食会にも参加

## 琵琶湖環境フェスタにてPR活動をしました！

7月20日、草津市烏丸半島で開催された「琵琶湖環境フェスタ2015」(主催：日本青年会議所滋賀ブロック協議会)に出展し、滋賀の伝統野菜と環境こだわり農産物のPR活動を行いました。とくに滋賀の農産物・食材をテーマにした楽しい紙工作体験を行い、夏休みを迎えたたくさんの子供達とそのご家族に滋賀の食と農をお伝えすることができました。

参加者はこちら、JCMメンバーや他の出展者など幅広い方々に「環境こだわり農業」を知ってもらった良い機会となりました。

なお、当日の様子は南部・甲賀支部のフェイスブックページでもお伝えしています。



琵琶湖環境フェスタで環境こだわり農産物をPR

<https://www.facebook.com/kshiganetnanbukoka>

## 東近江支部

### 今年の活動、あれこれ！

6月定例会で、「みずかがみ」と「秋の詩」の食べくらべを行いました。そして今、話題のおにぎらずに挑戦。食材は、「きてかくな」で買い求めて調理しました。昨年、当支部で農業を使わず大豆「みずくぐり」を栽培、収穫したのですが、それを使ったひじき煮も作りました。

その他、この大豆をつかった手作り味噌も熟成中。できあがりを楽しみます。

10月には、リレー・フォー・ライフというイベントに参加し、環境こだわり農産物のPR、11月には、大中での収穫祭にも参加します。



県産食材で「おにぎらず」に挑戦

## 第9回農産物持ち寄り農談会

### 今回のテーマは「トマト」と「ナス」

定例活動としてディリパ彦根のキッチンで開催する「農談会」。持ち寄った農産物をその場で調理し、会食しながら、農業について楽しく学んでいます。

7月12日は、テーマ食材を「トマト」と「ナス」に決め、実施しました。今回は、彦根の生産者をお招きし、農業生産現場からの声をお聞きしました。「トマト」や「ナス」の生産の苦労話や生産に対する「こだわり」をお聞きすることができ、私たちが会員は農業に対する知見を深めるとともに、今後の活動にも活かしていきたいと思えました。調理してできあがったたくさんのお料理を頂きながら、今後の支部活動についてお話をすることができ、有意義な一日になりました。

「農談会」は今後も継続します。どなたでも、お気軽にご参加ください。



楽しみながら、みんなで農業について考えています

## 県民の胃袋を守る使命感

### 滋賀県地方卸売市場活性化協議会

#### ●卸売市場って？

卸売市場とは、野菜、果実、魚類、肉類、花き等の生鮮食料品等を卸売する(小売店や飲食店に売る)ために開設されています。

#### ●卸売市場の機能

市場は、集荷・分荷の機能をもち、滋賀県内はもとより全国各地から多種多様な商品を集めるとともに、ニーズに応じて迅速かつ効率的に、必要な品目、量に仕分けていきます。

また、需要と供給のバランスに基づいて、適正な価格が形成される、という働きも市場にはあります。

こうした機能を通じて、市場は食料品等を円滑かつ安定的にみなさまに供給するという使命を果たしています。

#### ●市場開放デーも開催しています！

滋賀県地方卸売市場活性化協議会の会員市場では、こうした市場の役割を身近に感じてもらうと、一般消費者を対象とした「市場開放デー」も開催しています。是非、一度訪れていただき、市場の活気を感じてください。





# あなたの「近江米」もっと食べます 宣言を募集中!!

滋賀県米消費拡大推進連絡協議会



滋賀県米消費拡大推進連絡協議会（滋賀県、近江米振興協会など関係 29 団体で構成）では、県民の皆さんから、近江米を食べて応援する《「近江米」もっと食べます宣言》を集めています。

この県民運動を大々的に盛り上げるため、滋賀県にゆかりのあるお笑い芸人、宮川大輔さんに「近江米 PR 隊長」に就任いただけることになり、その任命式を 6 月 26 日に彦根市内で行いました。任命式では、宮川 PR 隊長から「日本一ウマーイ 近江米」という熱い応援メッセージをいただき、会場は大いに盛り上がりました。



宣言の募集開始から 3 か月が経過しましたが、すでに 1,500 を超える個人や団体の方から宣言をいただいています。

宣言はホームページ (<http://www.ohmimai-tabeyo.jp>) からも行っていただけますので、ぜひ応援よろしくをお願いします。

宣言はホームページ (<http://www.ohmimai-tabeyo.jp>) から行っていただけますので、ぜひ応援よろしくをお願いします。



## 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 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 (口数を記入ください)	個人 (1口 1,000円/年)	□	
	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2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

携帯URL

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(※)



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

## 編集後記

旬の季節以外にも、一年中さまざまな野菜や果物が手に入るようになっていますが、「いちじく」は記事にもあるように“鮮度が命”というだけあって、この季節にだけ、近隣の産地のものだけ、店頭に並びますね。今年も、今だけの旬の恵みを味わいたいです！

(M)