

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成26年11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】 みずかがみ
近江米期待の新品種「みずかがみ」
いよいよ県外デビュー！

特集

近江米期待の新品種「みずかがみ」

いよいよ県外デビュー！



「みずかがみ」プロファイル

昨年にデビューし、県内で先行販売された近江米新品種「みずかがみ」。今年は昨年の約7倍に生産量を拡大して、京阪神を中心とした県外での販売がスタートしました。

「みずかがみ」は、夏の高温に強い品種として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、育成したものです。

外観品質はもちろんのこと、味もコシヒカリと同等以上の極良食味。ほど良い粘りと、まろやかな甘み。炊き上



炊き上がりは、きらきらつややか

がりは、きらきらつややか。冷めてもおいしいのも特徴で、おにぎりやお弁当にも最適です。今年2月には、一般財団法人日本穀物検定協会による平成25年産米の食味ランキングで、本県産米として初めて、最高ランクの「特A」の評価をいただきました。



テレビCMの1シーン

試食いただいたみなさんのコメント

- 食べやすく、おかずも合わせやすいのではと思います。
- もちもちしていて、とてもおいしかったです。
- 粘り気が強く、食べ応えのある印象。価格も魅力的。
- おにぎり好きなのでまた買いたいです。
- 冷めてもおいしかった。
- みずみずしい味というイメージを持ちました。
- 良い水のイメージが良く出ている。
- パッケージがきれい。
- パッケージも滋賀県らしく、目立って良い。
- 近江米なので安心です。
- 滋賀のお米はおいしいので広めてほしい。
- 地元産、期待しています！
- テレビCMを見て、ぜひ買いたい！
- 近畿のお米なので全国的に広まってほしい。
- 冷めてもおいしいので購入してみようと思う。
- おいしかったです。



三日月知事とCM出演の宮崎航平くん

そしてなんとといっても、全て、農薬・化学肥料を通常の5割以下に減らし、びわ湖や周辺の環境にやさしい方法で生産された「環境こだわり農産物」の認証を受けています。「環境こだわり」で、安全・安心な「みずかがみ」を滋賀のブランド米としてみなさんと育てていきたいと思っています。

いよいよ県外デビュー

去る9月14日(日)には、三日月知事も参加して、イオンモール京都五条店で県外デビューイベントを開催しました。



三日月知事が「生産者が心をこめて作ったお米。みなさんに食べていただきたい。」とトップセールス。イオンリテール(株)梅本社長、テレビCM出演の宮崎航平くんも応援にかけつけてくださいました。今後は、大阪、兵庫等でも試食イベントを開催する予定です。

県外では新顔の「みずかがみ」。多くのみなさんに知っていただけるよう、関西圏の毎日放送、朝日放送、関西テレビ、読売テレビの4局でのテレビCMの放映(9月10日〜10月15日)、イナズマロックフェス会場でのPR(9月13日・14日)、大阪、京都等でのバスの子供用広告、雑誌、フリーペーパーなど、さまざまな媒体を活用して、引き続きPRしていきます。

統一パッケージでの販売

スーパーでもパツと目に飛び込む、綺麗なブルーの統一



県外デビューイベントで三日月知事がトップセールス
イオンリテール(株)梅本社長も応援

このパッケージを「環境こだわり農産物」認証の「みずかがみ」の目印として、PRしていきたいと考えています。

(滋賀県農政水産部
食のブランド推進課)

パッケージ。流通業界でも好評で、ほとんどの事業者に使っていただいています。パッケージは、キャッチフレーズである「ゆたかな水にかがやく実り」をイメージしたもので、「ゆたかな水」ということから青を基調とし、差し込む「光」が水面に映り、さらさら輝く様子を表しています。



滋賀県内こだわり生産者の紹介



バイオ炭の散布作業

バイオ炭と家畜糞堆肥の投入で食味値の向上
連合協同組合の栽培基準は、環境こだわり栽培とすること、10a当たりバイオ炭を0.5㎡と牛糞堆肥を3㎡投入すること、使用農薬は統一することとしています。こうしてスーパーでは

甲良集落営農連合協同組合の紹介
甲良町内14集落のほとんどに集落営農組織ができていますが、そのうちの7集落営農組織が平成24年から連合協同組合を結成して、主に米の販売を行っています。販売先は名古屋市内の大手スーパーで、連合協同組合では栽培基準を統一して、ほかには無い食味値の高い米生産に努めています。

いま環境こだわり農業に取り組む

集落営農組織の連携による

環境こだわり米の販売

農事組合法人 サンファーム法養寺 上田 栄一

(甲良集落営農連合協同組合 理事)



マニュアルブレッダーによる牛糞堆肥の散布作業

2万袋以上の「環境こだわりマーク」を表示した米が、消費者に購入していただいていることになりました。

消費者の意見がダイレクトに伝わる

消費者の声がスーパーを通して伝わってきます。「おいしい!」「こんな初めて食べた」「なくなることはないでしょうね?」など高く評価されていることを実感しています。生産者にとってこのような声は、生産者冥利につきるもので、高く売れることも大切です

環境こだわりシールと特別栽培米シールを貼つて「滋賀甲良米」というオリジナリティを店頭に並べられています。現在、名古屋では年間

が、食べた評価を聞くことで次の生産意欲につながってきます。いままで生産農家は、農協や市場などに出荷してしまえば誰が食べているのかどんな評価なのか全く知らないのが当たりまえでした。しかし、これからは消費者に直結した販路をもち、常に高い評価を得られるための真剣な栽培管理が求められていると強く感じています。



名古屋のスーパーに陳列された甲良米

お問い合わせ

農事組合法人 サンファーム法養寺

上田 栄一

住所 犬上郡甲良町法養寺5000番地
TEL&fax 07469-388-33500
mail sunfarm@zeus.eonet.ne.jp

「環境こだわり農産物」の魅力をラジオで紹介中!

滋賀県農政水産部食のブランド推進課

エフエム滋賀 77.0 MHz

【番組ホームページ】 <http://www.e-radio.co.jp/>

【番組ブログ】 <http://eateco.shiga-saku.net/>

滋賀県が推進する「環境こだわり農産物」。これは、農業や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らし、琵琶湖や周辺の環境に配慮して栽培された農産物を滋賀県が認証したものです。

この「環境こだわり農産物」の魅力、栽培するうえでの苦労、どこで購入できるかなどを、ラジオ番組で発信中です。是非、お聴きください!

毎週月曜日 12:55~12:59



食べることで、びわ湖を守る。

eat eco SHIGA

e-radio エフエム滋賀 77.0MHz
毎週月曜日 12:55~12:59 ON AIR!



「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。



露地いちごの体験農園

近江舞子いちご園 代表 田中 勝江

露地でのいちご栽培

近江舞子いちご園は、今では珍しくなった露地栽培、青空の下の一ちご園です。

太陽や土、水、虫たちの役割を知り、本当の旬の食べ物のおいしさを味わっていただきたいと、昔ながらの方法で栽培して30年になりました。

今年も、朝早くから沢山のお客様に来園いただき、3週間という短い収穫期間中、連日にぎやかないちご園でした。

自然を感じる体験を！

平日は、遠足の園児がいつばい。「おいしー！あまーい！」の声、点在する畑のあちこちから聞こえてきます。しばらくすると「虫がいるー！カエルがいるー！」の声に変わっていきます。

いちごを見つけてはおぼり、虫やカエルを追っかける。琵琶湖と比良山と田園風景の中で、単にいちごを食べるだけでなく、自然を感じる体験をしてほしい。

青空の下でのいちご狩り



今年も約2000人の園児が、自然の園の目指しているのこだわりなです。

中でのイチゴ狩りを楽しんでくれました。

大人も子どもも・・・

土日になると家族で来園される方や、若いカッパルの方が多くなります。多分めったに歩かないであろう田んぼのあぜ道を、ヒールの靴で歩く方も多いです。

スタップも、見ているハラハラしますが、皆さん非日常を楽しんでおられます。

ごちそうさま、お腹いっぱい！と幸せそう。

お土産にジャムとクッキーを買って、ラビットランでうさぎたちに癒されて・・・青空の下で気持ちよかった、露地のいちごはやっぱりおいしい、広い畑で綺麗な景色を見ながらのいちご狩りや虫取りを子供たちが毎年楽しみにしている、など、リピーターさんたちからも嬉しいお言葉を頂いています。

環境こだわり栽培にも取り組んでいます

自然に左右され、大変厳しい露地栽培ですが、安心安全であるように環境こだわり農産物の認証も受けています。沢山のお客様の笑顔に励まされて、これからもこだわりを持ってがんばっていきましょう。

お問い合わせ

090-1155-1515
http://www.roji15.com/

「酪農」という仕事

やまだぼくしょう
山田牧場
やまだ
山田
やすたか
保高

現在の滋賀山田牧場は、1974年5月にスタートしました。

創業は京都で、1925年（大正14年）、うし年でした。三代目の私は、なぜかまた、うし年生まれです。

酪農の厳しさと喜び

酪農という仕事は、農業の中では一番、時間の拘束のきつい仕事です。毎日朝夕2回の同じ時間に、搾乳という仕事があります。これは、何があるかとやらなければならない仕事です。労働の重さに比例しない、収入の軽さです。

しかし、搾人（しぼりびと）の本領を発揮するこの朝夕の時間は、逆に言いますと365×2回、一年に730回収穫する喜びを味わっている、とも言えます。



毎日、搾乳します

その自己満足とともに、満足しているのが酪農教育ファームと乳製品作りです。

これは、己も他者も満足するということ、自己満足と呼んでいます。

自己満足の酪農教育ファーム

教育ファームは、本格的に始めて14年になります。中央酪農会議の酪農教

育ファーム認証制度にのっとり、研修を受け、認証を受けて指導しています。



酪農教育ファームで学ぶ子どもたち

ただ、宮崎県で口蹄疫の問題が出てからは、牧場での教育ファームは、恐る恐るというところがあります。19万頭という牛、豚が何の役にも立てず、殺処分というかたちで葬られた事実は、いまだに酪農ファームの実践牧場である私たちの心の中に、大きな穴と大きな直視しがたい突起物として残っています。やりきれない思いです。

五乳豊穡の乳製品作り

もう一つの自己満足は、乳製品作りです。

牛乳というのは白い液体ですが、色々なものに変身できる可能性があります。



牛乳は色々なものに変身します

乳酸菌でヨーグルト、チーズ、力を加えてバター、冷たくしてアイスクリーム、でんぶん力でミルクもち……。

この、牛乳の何千年という永い流れ、そして大きな恵みを五乳豊穡と呼んでいます。





「農家によし、消費者によし、社会によし」 三方よしの学校給食の取組

栗東食育ファームの会

はじまりは朝市グループ

平成17年に小学校区の農協支店で有志12名が朝市を開設し、地産地消活動を始めました。翌年からは、学校給食にたまねぎを提供し始めて、今では、さといも等13品目に増えました。

平成21年に食育ファームの会を結成し、市内全域の取組に発展させてきました。

会員は、男女合わせて35名。これまでは平均年齢69歳でしたが、最近、新たに農業を始めた20〜30代の青年が2名加入し、年齢層も20〜80代と幅広くなりました。

定年退職後に会への加入をきっかけに野菜づくりを始めた会員もたくさんいます。

子供達とのふれあいや食農教育

市内の小学4年生（29クラス）に提供される特別給食の「おでん鍋給食」では、全クラスに出向き、子どもたちと土鍋を囲みます。

また、小学5年生を対象にした「たんぼの学校」事業では、田植え・稲刈りの指導・協力に加えて、生産者の思

いを語る食育授業にも参加します。

自分の孫のような子供達とのふれあいは、会員の楽しみです。

「農家によし、消費者によし、社会によし」

学校給食や食農教育という社会貢献の取組が、市内の直売所へ野菜を供給する農家を増やし、地産地消を広げる契機になっています。これぞ「三方よし」の農業だと感じています。

はじめて自分が作った野菜が売れて代金が振り込まれた喜び。

その上、自分が作った安全・安心な野菜が待たれている。年間を通して種をまき、育て、収穫する、こんな生きがいある人生は他にありません。



みんなでがんばっています



滋賀の食育と 学校給食を支えています

公益財団法人滋賀県学校給食会 事務局長 小川 新一

「滋賀県学校給食会」とは

滋賀県学校給食会は、昭和32年4月に発足した学校給食用物資を取り扱う県内唯一の専門組織であり、半世紀以上にわたり、利益を追求しない公益法人として学校給食関係者の支援を受け、事業を行ってまいりました。

公益法人制度改革により平成24年4月1日からは「公益財団法人滋賀県学校給食会」と改称して、新たなスタートを切り3年目となります。本会は、学校教育活動の一環として実施される学校給食に対して、学校給食用物資（主としてパン・めん・米飯等）の安定供給および学校給食の普及充実に関する事業を行い、学校給食における食育の推進を支援し、もって児童および生徒の健全な発達に寄与することを目的としています。

学校給食で取り組む地産地消

平成21年に学校給食法が改正され、地場産物を使用することで、学校給食を「生きた教材」として活用することが求められています。



滋賀の食文化財
レブリカ(貸出し用)



主な取扱い物資

【精米・米飯】
滋賀県産コシヒカリ100%です。希望する市町には、その地域のお米も供給しています。

【発芽玄米】
滋賀県産コシヒカリ100%です。

【パン・めん類】
パン、米粉パン、ソフトめん、中華麺に使用する小麦粉の20%は滋賀県産です。
近江うどん「三方よし」は滋賀県産小麦を100%使用しています。

【冷凍豆腐】
滋賀県産大豆100%です。



本会は、できるかぎり滋賀県産にこだわった物資を供給しています。精米も滋賀県産一〇〇%で、市町の希望に応じた地域米の供給体制も整備しています。また、「食育の推進に関する事業」では、学校・家庭・地域との連携を深めるため、「湖（うみ）っ子食育推進支援事業」や「学校給食用料理コンクール（中学生対象）」の実施、「学校給食だより」の発行や食育教材の貸出しなどを通じて、県内各地域で地場産物を多く用いた地産地消の給食づくりを支援しています。

お問い合わせ

公益財団法人滋賀県学校給食会

大津市梅林一丁目4-15

TEL 077-522-3006

http://www.shigakyu.or.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。

こだわり滋賀ネットワーク支部だより

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。気軽に御参加下さい。お問い合わせは事務局まで。

大津・高島支部

活動への参加者、募集中！

7月26日、毎年恒例の近江舞子いちご園らっかせい畑の草引き体験を実施しました。比良山系からの風も爽やかで、例年に比べて過ごしやすい気候の中、草引きのあと地元食材を使ったバイキングをいただき、夜は地元の花火大会を楽しみました。

9月末には大津市八屋戸の除草剤ゼロ水田でもち米の収穫体験をしました。11月29日には、副産物の稲わらで注連縄（しめなわ）づくりを行う予定です。参加申込・問い合わせは大津高島支部広報・岸本090-7340-3367まで。



らっかせい畑の草引き

南部・甲賀支部

今後の活動に、どうぞご期待！

9月7日、支部世話人ら5名で守山市にあるJAおうち富士ファーマーズマーケット「おうちみち」を訪問しました。レストラン部門の責任者の方から、日替わりで伝統料理メニューを提供するなどの、食育を意識した地域食材レストランのこだわりの取組をご紹介いただき、大変勉強になりました。

南部・甲賀支部では、10月に草津市内で環境こだわり農産物のPR活動を、また、生産者訪問イベントを2回（11月、12月）開催する予定です。イベントの詳細については、支部会員向けに郵送等でご案内するほか、ブログ「ゆる〜つながるブログ」でも発信しますので、是非チェックしてください。



直売所の取組を学ぶ

東近江支部

ファーマーズコンパ・給食センター見学・無農薬大豆の栽培など多方面で活動中！

7月下旬、農家の担い手交流イベント「第3回ファーマーズコンパ in 農家民宿」を開催。今回は20名の方が参加してください、にぎやかな雰囲気の中、昼食の夏野菜カレー、無農薬ブルーベリー狩りを楽しんで頂きました。

また7月上旬、近江八幡市給食センター見学と給食試食会を開催。普段見ることのできない施設を説明頂きながら見学させてもらいました。さらに東近江支部では、無農薬大豆栽培に挑戦中です。6月に種まき、7月、8月に草抜きを行い、現在元気に成長中です。



ファーマーズコンパでの一コマ

湖北・湖東支部

第7回農産物持ち寄り農談会

今回のテーマは「トマト」

湖北・湖東支部では、定例活動としてデイリパ彦根のキッチンをお借りして、持ち寄った農産物をその場で調理し、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。

7月20日の農談会では、テーマ食材を「トマト」に決め、トマト農家さんの日々の作業の様子や苦労話を聞き、トマトの知識を深めて、調理をしました。新しい試みでしたのでうまいく少し心配でしたが、参加者のみなさまの知恵とフットワークを生かして、様々な料理ができました。なかでもトマトのスープは絶品でした。会食中は今後の支部活動についてお話をし、なかやかで充実した一日でした。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。



バラエティーに富んだ料理の数々

京阪神に向けた「環境こだわり米」キャンペーンを実施！

滋賀県農政水産部食のブランド推進課

琵琶湖の水を利用される消費者のみなさんを対象に、「環境こだわり米」の理解促進と利用拡大を図るためのキャンペーンを、9月から12月まで実施しています。

実施にあたっては、「環境こだわり米」を扱う卸売業者と、京都府、大阪府、兵庫県内の量販店や米穀店など、多くの関係者の皆様に昨年引き続きご協力いただいています。消費者のみなさんに「環境こだわり米」を理解していただくため、各店舗にPRカードの設置をお願いしています。また、選んで買っただけよう、抽選で滋賀県の産品が当たる懸賞を実施しています。

「みずかがみ」をはじめ、「コシヒカリ」「秋の詩」などの品種が販売されていますので、是非、手に取っていただき、継続した利用をお願いします。



このPRカード(左)とキャンペーンシール(右)が目印です



大人も子どもも大満足！新米たっぷり召し上がれ！

◆メニュー考案◆ JALしが女性協議会・上田和子

元気っ子のちらし寿司



- (材料) 4人分
1. 寿司飯
 - 米(みずかがみ) 2合
 - 水 440ml
 - 昆布 10cm角1枚
 - 合わせ酢(酢40ml、砂糖20g、塩6g)
 2. 寿司の具
 - 甘塩鮭 2切
 - プロセスチーズ 60g
 - 胡瓜 1本
 - 鶏卵 2~3個
 - きざみ海苔 適量
 - 白胡麻 適量(フライパンで煎り、包丁で切る)
 - 酒 大さじ1
 - 塩 少々
 - サラダ油 適量

(作り方)

- ①米を、切り込みを入れた昆布をいれた水につける。(30分間程度)
- ②普通に炊飯し、炊き上がったら昆布を取り出す。
- ③合わせ酢を作り、鍋に入れて一度温め、砂糖と塩を溶かしておく。
- ④ご飯を寿司桶(又はボール)に移す。合わせ酢をかけて、うちわであおぎ急冷しながら、粘りを出さないようにざっくりと混ぜる。
- ⑤甘塩鮭を焼き、骨を抜き取って身をほぐした後、酒をふりかけておく。
- ⑥プロセスチーズを3mm角に切る。
- ⑦胡瓜を塩で板ずりにして、長さ1.5cm程度の薄い千切りにする。
- ⑧④の中に⑤~⑦を入れ、寿司飯を切るように混ぜる。
- ⑨鶏卵は塩を入れて溶きほぐし、卵焼き器等で焼き、錦糸卵にする。
- ⑩⑧を器に盛り、錦糸卵と白胡麻で飾り、お好みできざみ海苔を飾る。

みずかがみの “梅干みょうが”ごはん



- (材料) 4人分
- 米(みずかがみ) 2合
 - 水 米と同量
 - 中粒の梅干し 2個
 - 昆布茶 大さじ2/3
 - 酒 大さじ1
 - みょうが(大サイズ) 2~3個

(作り方)

- ①米と水に梅干し、昆布茶、酒を入れて炊く。
- ②みょうがは、細かく千切りにしておく。
- ③ご飯が炊き上がったら、梅干しを一旦取出し、種を抜き取って戻す。
- ②を加え、しゃもじで梅干しを細かくするようにほぐし、一緒に混ぜ合わせる。



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 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 ブログ 検 索

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.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

今年、県外デビューを果たした近江米新品種「みずかがみ」。きれいな青い袋に入って販売されている「みずかがみ」は全て環境こだわり農産物の認証を受けています。「手間暇をかけて、安心・安全なお米を消費者のみなさんに届けたい」という生産者の思いや、びわ湖や周辺の環境にやさしい方法で栽培されていることを、より多くの方々に知っていただきたいですね。(M)