



【特集】

環境こだわり農産物

15年の軌跡

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 29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 滋賀中央会地域くらし対策部内

滋賀県産
こまつ菜

農薬・化学肥料 通常の5割以下
びわ湖にやさしい
環境への負荷軽減



こだわり。

2017 秋号
vol.50

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



環境こだわり農業の

「これまで」

と

「これから」

環境こだわり農業推進条例

制定15年目を迎えて

環境こだわり農業推進条例制定から今年で15年目。近江米の45%は環境こだわり米となり、京阪神にも広く流通するようになりました。琵琶湖のため、将来のため、農業や化学肥料の使用を減らす琵琶湖にやさしい農業を、農業者だけでなく県民が一体となって推進していこうという壮大なプロジェクト。これまでの歩みを振り返り、次の10年、そして未来につなげていきたいと思っています。

ステージ1「昭和54年(1979年)〜」

環境保全型農業のさきがけ

琵琶湖の富栄養化

近畿1450万人もの人々の暮らしや産業を支えるとともに、多くの生き物の命も支えている琵琶湖に黄信号が点つたのが昭和52年(1977年)、今から40年前のことです。淡水赤潮が発生し、大きな社会問題となりました。昭和54年(1979年)に琵琶湖富栄養化防止条例が制定され、琵琶湖に流れ込む「窒素」や「リン」を減らすために、リンを含む合成洗剤の使用を禁止するという画期的な規制が盛り込まれ、工業分野では、国の法律より厳しい排水規制が講じられました。

環境保全型農業の普及

農業分野においても、肥料の適正使用、農業濁水の流出防止、農業排水の反復利用などを進め、一定の成果をあげました。全国的に「環境保全型農業」という言葉が使用され始めたのが1990年代なので、それより10年以上も前からの先駆的な取組でした。

ステージ2「平成13年(2001年)〜」

日本一の環境こだわり農業へ

消費者(県民)に支えられる取組へ

農薬を減らした農業ができないか、平成11年(1999年)から検討が始まりました。琵琶湖の保身に一層の取組が求められ、また、食の安全・安心を求める消費者の声の高まりを受けてのことです。既に農業者は十分な努力をされており、さらに収量減やコスト増加を伴う、農業や化学肥料の削減を目指すという取組のため、普及・啓発だけでは進みません。このため、農業者の努力を消費者に見える形で進め、後押しする新たな施策が必要となりました。それが認証制度と直接支払で、これらを県民が一体となって進めるために環境こだわり農業推進条例が制定されました。

認証制度の先行実施

化学合成農薬と化学肥料を通常の5割以下に減らすとともに、濁水の流出防止など、びわ湖にやさしい技術で生産された農産物を、県が「環境こだわり農産物」として認証する環境こだわり農産物認証制度を、平成13年(2001年)から先行してスタートしました。

環境こだわり農業推進条例制定!

平成15年(2003年)3月に「環境こだわり農業推進条例」制定。条例前文の一部です。「環境こだわり農業を私たち県民が一体となって推進することを決意し、ここに条例を制定する」
国を動かした環境農業直接支払
 平成16年(2004年)、EU等で実

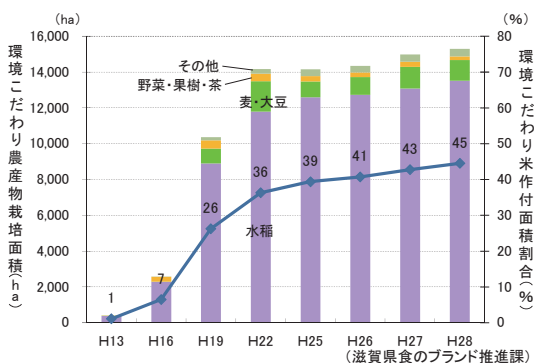
施されている環境農業直接支払を滋賀県が全国で初めて導入しました。農業者に追加コストを支援する制度で、平成19年(2007年)からは国の制度として取り入れられ平成27年(2015年)には法律に基づく制度となりました。
環境こだわり農業の拡大と成果
 環境こだわり農産物は、平成28年(2016年)には15550haにまで広がり、水稲では45%が環境こだわり米として栽培され、京阪神地域などにも流通・販売が進んできました。

環境保全型農業直接支払交付金の実施面積は全国の2割を占め、5年連続日本一となっています。

県内の化学合成農薬の使用量は、平成12年(2000)年と比較して約4割減り、流出負荷量は、慣行田と比べて、窒素で41%、リンで27%削減できることが確認されています。

また、「eat eco食へる」とい

■環境こだわり農産物の栽培面積と環境こだわり米作付面積割合の推移(生産計画認定面積)



びわ湖を守る。」をキャッチフレーズにした環境こだわり農産物のPRや、こだわり滋養ネットワークと協働した、消費者と生産者とのつながり深める取組など、流通・消費拡大を図ってきました。この結果、環境こだわり農産物の県民の皆さんの認知度は47%にまで向上してきました。

ステージ3「これから」 環境こだわり農業の深化に向けて

水稻を中心に順調に拡大してきましたが、今後、より一層ブランド力向上・消費拡大を図り、さらなるびわ湖等の環境保全、安全・安心な農作物の供給へとつなげていくことが求められています。また、野菜などの園芸作物はさ

らなる生産・流通の拡大が必要な状況です。

このため、今年度から環境こだわり農業の深化プロジェクトを始め、農業・化学肥料5割削減の取組の維持・拡大を図りつつ、有機農業など高度な取組へのステップアップを進め、環境こだわり農業のブランド力向上を図ることができないか、栽培技術の実証やマーケティング・流通の専門家を含めた検討を行っています。こうした検討を踏まえ、全国をけん引してきたトップランナーとして、平成31年（2019年）から新たなステージに入っていきたいと考えています。

執筆：滋賀県農政水産部食のブランド推進課 環境こだわり農業係

年度	環境こだわり農業に関する出来事
昭和52年	淡水赤潮の発生
54	琵琶湖富栄養化防止条例
55～	クリーン&リサイクリング農業の推進
平成8年	みずすまし構想策定
12	「食と農と環境を考える県民会議」創設
13	しがの農林水産ビジョンで環境こだわり農業推進を位置付け 「環境こだわり農産物」認証制度創設
14	「環境こだわり農業推進条例」制定
15	「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画(第1期)」策定
16	「環境農業直接支払制度」創設(県)
17	「こだわり滋養ネットワーク」活動開始 「環境こだわり農産物加工品表示制度」創設
18	「魚のゆりかご水田」支援制度創設
19	環境こだわり農業支援事業(世代をつなぐ農村まるごと保全向上営農活動支援交付金(国・県・市町))
20～	「おいしが うれしが」キャンペーン
21～	「eat eco 食べることで、びわ湖を守る。」キャンペーン
22	「こだわり滋養ネットワーク」支部活動開始
23	「環境保全型農業直接支払交付金」創設(国・県・市町)
25	近江米新品種「みずかがみ」誕生
27	「多面的機能発揮促進法」施行(「環境保全型農業直接支払交付金」の法制化) 「みずかがみ」が「秋の詩」が米の食味ランキング特A
28	環境こだわり農産物認証面積15,550ha 水稻の45%が環境こだわり米 「みずかがみ」が米の食味ランキング2年連続特A

環境先進県として輝かしい歴史

消費者の後押しで新たなチャレンジを

こだわり滋養ネットワーク副会長
滋賀県立大学 教授 増田 佳昭



月日が流れるのは早いもので、環境こだわり農業推進条例が平成15年4月に施行されて今年で15年目を迎える。滋賀県は琵琶湖の水質を守るために石けん運動に取り組んだ環境先進県である。同様に環境こだわり農業も、それにふさわしい先駆的な取り組みだった。

滋賀県農政が、環境保全の方向

に大きく舵を取ったのは平成13年3月策定の「しがの農林水産ビジョン」。同年には、環境に負荷をかけない栽培方法で生産された農産物を認証する環境重視の「環境こだわり農産物認証制度」が発足した。画期的だったのは、環境こだわり農業推進条例の中に環境農業直接支払制度を位置づけ、全国で初めて実施したことだ。当時そのような制度は国にもなかったから、県が国に先駆けて環境直接

支払のモデルを創ったことになる。環境こだわり農業の骨格をつくった当時の湖国農政懇話会の議論の経過をみると、どちらかというと消極的だった生産者委員の背を、消費者委員が押したかたのようだ。消費者の支持を得て農業政策がすすめられたのも、これまた画期的なことだと思ふ。

環境こだわり農産物の栽培面積も順調に拡大し、いまや稲作面積の半分に達する勢いだ。環境こだわり農業をスタンダードにするという目的は、達成されつつあるようだ。だが、安全な農産物と豊かな環境、安心して住み続けられる地域づくりに向けて、まだ課題も多い。生産者と消費者が知恵を出しあって、再度、先進的なチャレンジをしてもらいたいと期待するところである。



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

彦根市松原のこまつな

ビニルハウスでの周年栽培

環境こだわり農業とともに

彦根市 北川 亮



環境こだわり農産物認証制度創設当初から取り組んでおられる「松原のこまつな」の生産者である北川さんを事務局が取材しました。

こまつな栽培はいつから？

18年前に、サラリーマンを約10年勤めた後、脱サラして就農しました。



出荷を待つこまつな

株式会社オーミ青果さんのす

すめで、以前から両親が栽培していたキュウリ、トマト、ホウレンソウ等から、こまつなの周年栽培に変更しました。その後、オーミ青果さんのすすめで、「環境こだわり農産物」の認証を受けました。

環境こだわり農産物の栽培にあたって

「環境こだわり農産物」の認証のため、ビニールハウスのサイドに目の細かい防虫ネットを張るなど、様々な工夫をして、農薬の使用を極力減らしています。また、有機質肥料や堆肥を上手く使い、丈夫でおいしいこまつなを栽培しています。



ハウスにならぶこまつな

こまつなの栽培で土作りの後は、品種を選定します。こまつなは、栄養価が高く、食味もよく、人気が高いため品種はたくさんあります。その中から、季節や場所に一番合うものを選んで、1年で3品種ほどを栽培しています。

0749(25)3360(代表)
0749(25)3203

お問い合わせ先
株式会社オーミ青果



市場さんと二人三脚
どうぞご賞味を！

松原のこまつなの特徴とオススメの食べ方は？

このこまつなは収穫した次の日には店頭にならぶので、「地のモノ」だからこそ早く、新鮮なものが手に入ります。またビニールフィルムで梱包せず、結束テープで束ねているので他にはない「ボリューム感」が売りです。

こまつなといえば「おひたし」などが一般的ですが、栄養価が高く、サラダでも食べられるこまつななので、そのままリンゴやバナナなどと一緒にスムージーにすることもオススメです。

ひとことお願いします！

「環境こだわり農産物」の認証を最初に取得してから10年経ちましたが、今後も安心しておいしいこまつなを生産したいと思っています。

「日本一!環境こだわり米」キャンペーン

滋賀県農政水産部食のブランド推進課 環境こだわり農業係

滋賀県では、「環境こだわり米」の消費拡大のため、「湖国ごはんの友セット」が当たる懸賞つき「日本一!環境こだわり米※」キャンペーンを実施しています。ぜひ「環境こだわり米」を買って、食べて、「環境こだわり農業」を応援していただくとともに、キャンペーンにもご参加ください。

応募方法: 「環境こだわり米」米袋に貼付されている応募シール1枚を郵便はがき(62円)に貼り、「クイズの答え」・お名前・郵便番号・住所・電話番号・お買い上げ店舗名・お米の品種名を明記の上ご応募ください。

応募締切: 2018年1月31日(水)消印有効
応募宛先: 〒520-8577 滋賀県食のブランド推進課 (住所不要)
抽選・発表: 2018年2月中旬予定(当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます)

※平成28年度環境保全型農業直接支払交付金の取組面積による。(平成29年6月農林水産省公表)

※販売時にキャンペーンシールがついていない商品につきましては、本キャンペーンの対象外とさせていただきます。



「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。



滋賀県内各地域の取り組み紹介

「地域にとってなくてはならないお店を目指して」

株式会社 平和堂

健全な食生活の実現をめざして

平和堂には「生産者への感謝と食前・食後の合掌」という社風があります。このことから、健全な食生活の実現と次代を担う子どもたちに命の大切さを伝え、食への感謝の心を持っていただくことを食育活動の目標として、バランスよく食べることの大切さを学ぶ5 ADAY食育体験ツアー、お取引先様と共同で産地収穫農業体験・料理教室を開催しています。2016年度は滋賀県内では、稲作体験(彦根市)、きゅうり・玉ねぎ収穫体験(近江八幡市)、大豆収穫体験(竜王町)を開催しました。農業の苦労や収穫の楽しさを感じることで、これらの体験ツアーは、ふだんは野菜があまり得意でないお子様でも自分で収穫し料理したものはおいしく召し上がっていただけたり、収穫体験を通してご家族で食に対する会話がはずんだり、ご参加いただいたお客様には大変ご好評いただいています。そのほか、店舗では旬の食材や話題のレシピの紹介など食に関する情報提供活動にも積極的に取り組んでいます。



産地収穫体験ツアー

地域活性化を目指し、

地域密着店舗として

地元食材をお届け

平和堂では、地産地消推奨の取り組みとして地元農家で採れた野菜を直接店舗に持ち込んでいただき販売する「地元農家直納野菜コーナー」や地元生産者や市場、自治体等と協力して地元で生産された野菜を販売する「地場野菜コーナー」を設けています。地域のお客様にとってなくてはならないお店となるため、お客様に安全・安心な地元で採れた野菜を召し上がっていただくことはもちろん、地域で農業を営む生産者とお客様を繋ぎ、食への関心や愛着を深めていただくことに役立てたいと考えています。



(上段) 農家直納コーナー
(下段) 近郷野菜コーナー

環境負荷を低減する「循環エコ野菜」

2010年から、青果売り場の商品加工過程で発生した野菜くずを堆肥化工場に持ち込み、加工した堆肥を用いて指定農家で生産し、再び店舗販売するという食品リサイクルループの仕組みを利用した「循環エコ野菜」

野菜」の取り組みを推進しています。おいしく安全・安心かつ環境負荷を低減した循環エコ野菜は、今ではブロッコリーやえだまめ、玉ねぎなど18品目取り扱っています。



こだわりの商品に込めて

ふだん何気なく手にする野菜や魚がお店に届くまでには、多くの人が関わっています。平和堂の店頭で商品にPOP(商品説明)がついていたら注目し、生産者の方の「たくさんの人に安全安心でおいしい食物を食べてほしい」との思いや、生産から収穫までの手間暇を想像してみてください。平和堂では、生産者の方の思いと共感し、お客様に新鮮でおいしい食材をお届けするため、栽培方法や品質にこだわった商品を豊富に取りそろえています。平和堂のお店を訪れた際には、ぜひお気に入りのこだわり商品を探してみてください。



お問い合わせ先

株式会社平和堂

社長室 秘書広報課

☎0749(26)9534



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味(えみ)ちゃん」です。



ふなずしを食べて、歴史を知ろう

サンライズ出版株式会社 岩根 治美

人気沸騰、ふなずし講習会

土用を過ぎた頃、県内の漁協を中心にふなずしの飯漬講習会が一堂に行われます。ポリ袋で空気を遮断する「水無しふなずし漬け」は失敗もなく、一度挑戦すれば翌年も漬けたくなる手軽さです。またふなずしは自家用以外に贈答用にするため、心待ちにしてくださる方もあり、私もこれで6年目となりました。

実はこの講習会、二ゴロブナの増殖を図るだけでなく家庭での消費を促そうと、二〇〇三年頃、水産試験場で開催されたのが最初と聞きます。



まずは塩きりブナをきれいに磨くことから始めます

を磨るだけでなく家庭での消費を促そうと、二〇〇三年頃、水産試験場で開催されたのが最初と聞きます。

ふなずし本、是非お手元へ

さて、フナの漁獲量が激減した九〇年代に『ふなずしの謎』(残部わずか)を刊行しましたが、「ふなずしは高いので、この本で気分を味わおう」という方もおられたほど、当時ふなずしは高嶺の花でした。そして昨年、『再考 ふなずしの歴史』を発売しました。この本ではアジアのナレズシから始まり、古い文献から検証すると漬け方や旬は昔と変化してき



初めて漬ける方に説明をされているところ



漬けたフナはポリ袋で密閉、重しをすれば完了。フナ1匹にご飯2合を使う勘定。ぜいたくですね。



『再考 ふなずしの歴史』

橋本道範編著

四六判・333頁・本体2,700円
表彰式は10月29日、琵琶湖博物館
橋本道範氏が受賞スピーチをされます

お問い合わせ先

サンライズ出版株式会社

T522-0004

彦根市鳥居本町655の1

☎0749(22)0627

FAX 0749(23)7720



WABARA café

バラに親しむひと時を

株式会社 Rose Universe 代表取締役 國枝 健一

ローズファームケイジでの「和ばら」栽培

当園で育種を手がける國枝啓司は「日本人の感性で、日本の風土にあった品種をつくりたい」と35年からの育種を始めました。現在までにオリジナル品種約60品種が誕生し、「和ばら」と名付け生産を行っています。当園では、バラが本来持つ力を引き出す栽培をコンセプトに、バラ自身が置かれた状況を考え、何が必要かを判断し、自立して育つ、「いのちを感じるバラ」を育てています。



ローズファームケイジの「和ばら」

そのために、化学肥料をできるだけ使わず有機物の補給を中心に行い、植物を育てるために不可欠な「土」をふかふかの状態に保ち多様な生き物が共存できる環境を保つ仕事をしています。



「和ばら」の数々



ローズファームケイジのコンセプトショップ

当園のある守山市は、平成27年度の出荷本数約30万本と滋賀県全体の7割以上を占めるバラの産地です。しかし、多くの生産者は東京や大阪など県外の市場に出荷しており、守山のバラが市民の目に触れる機会が少ないのが現状です。そこで、「地域の人にも守山がバラの産地だと知ってほしい」「花のあるシーンが特別ではない、日常的なものになれば」との思いから、WABARA café(ワバラカフェ)をオープンしました。イートインでもテイクアウトでもワンオーダーにつき「和ばら」が一輪ついてきます。お家に一輪、オフィスに一輪、様々なシーンでお花と過ごしていただければと考えています。



テイクアウトも可能



WABARA café

お問い合わせ先

ローズファームケイジ

☎077(5805)1133

WABARA café

☎077(5806)3070



「産地地消」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

今年度前半の支部活動とこれからの予定



草木染め

や、湖魚はさっぱりと美味しかったです。9月2日には「森を守る活動と草木染め」で、マキノで「森を守る活動」をなさっている小松さんや、「狩りガール」の岡本さんを招いてお話を聞いた。森の素材を使っての草木染めを体

6月15日(木)に郷土料理の会とのコラボ企画。「作って食べよう！」で調理実習をおこないました。フナズシのシャーベットの

「おにぎらず」をつくり、ご自宅で栽培されたお茶を氷出しにしたものをいただきました。お湯を出すよりもまた違った成分が出て、体にも良いようです。愛知川沿いにあいとうふくしモールがありますが、地元でつくられた野菜を使っただけです。このお茶もここで提供されています。お隣にはパン屋さんもありです。



「狩りガール」岡本さんのお話

南部・甲賀支部

ふな寿司漬け込み体験を開催

7月30日(日曜日)、フェリ工南草津にて、ふな寿司を漬けるイベントを開催しました。

草津市の横江正則さんに漬け方を教えていただきました。業者ごと、家庭ごとに漬け方に違いがあり、横江家では酒かすと焼酎を使うところがポイントがあるとのことでした。横江家のふな寿司を実際に試食させてもらい、今までふな寿司が苦手だと言っていた参加者も「とてもフルー



漬け込み体験

ティーだと言っておいしく食べておられました。今回、

参加者みんなで漬けたふな寿司は、年明けまで横江家で大切に熟成・保管され、2月から3月ごろに樽開きをして試食をするイベントも予定しています。



樽開きをお楽しみに

また、8月20日(日曜日)には水口かんぴよう作り体験のイベントも行いました。

南部・甲賀支部の活動記録や主催イベントは次の支部ブログやフェイスブックで紹介しています。ぜひご覧ください。

【支部ブログ】

http://blog.livedoor.jp/kshiganet_nanbukokai/

【支部フェイスブックページ】

<https://www.facebook.com/kshiganet.nanbukokai/>

東近江支部

支部活動の御報告

支部の今年の取組はお米の食べくらべから始まりました。秋の詩、みずかがみ、どちらも良さがあります。7月、農家民宿をされている植田さん宅で無農薬のブルーベリーの摘み取りから出荷までを研修させていただきました。一緒に



今年の活動はお米の食べくらべから

「おにぎらず」をつくり、ご自宅で栽培されたお茶を氷出しにしたものをいただきました。お湯を出すよりもまた違った成分が出て、体にも良いようです。愛知川沿いにあいとうふくしモールがありますが、地元でつくられた野菜を使っただけです。このお茶もここで提供されています。お隣にはパン屋さんもありです。



どちらにも良さがあります

湖北・湖東支部

『おいしいお茶の淹れ方講座と生産現場見学』

今年の前半は、いつも身近で飲んでいる『お茶』に注目しました。

5月21日、「第15回農産物持ち寄り農談会」にお



お茶の入れ方を学ぶ

いて、お茶の淹れ方講座を会員の方を講師に、受講しました。まずは、科学的にどうするとおいしく頂けるのかを解説頂き、実際にやってみました。すぐ「うーん、おいしい！」いつものお茶がぐらに美味しく頂くことができました。(甘く、感じました。)

7月2日は、そのお茶の生産現場と加工現場を、土山で見学しました。丘陵地に広がるお茶畑は、圧巻で、おいしいお茶の生産のための工夫がさられていました。

次に、お茶の加工現場を見学しました。大型機械による、加工に驚きました。手もみの加工もすべて機械のオートメーションによるものでした。毎日、飲んでいるお茶も、さらに身近に感じる事ができた2日間となりました。



茶産地・土山の現場を学ぶ



かつての田んぼのように魚が遡上・繁殖する魚にやさしい田んぼでつくられたお米のマークです。

滋賀のいいモノ、いいコト 全国へ発信

～東京で滋賀の魅力を体感できる場所～



**滋賀県
情報発信拠点
「ここ滋賀」
10月29日①
オープン!**

滋賀の魅力を見て、触れて、
食べて感じることでできる拠点が、
東京・日本橋にオープンします。
ぜひ、お知り合いの方に
ご紹介ください。



**屋上
テラス**

東京の高層ビル街の中で緑化をほどこしたテラス席



**2階
和食
ダイニング**

近江牛と発酵をテーマに、滋賀の食材を
ふんだんに使った本格的な和食ダイニング



**1階
ショップ
日本酒バー**

滋賀県産の食品・工芸品等の物販、
テイクアウトコーナー、観光案内、
各蔵元の日本酒が味わえる「SHIGA's BAR」など



- 総合案内
 - ・観光をはじめとした総合案内
 - ・しがJU相談センターとも連携
- イベント
 - ・滋賀県の職人による実演販売
 - ・びわますと滋賀の地酒の食べあわせイベント など



■取扱商品

- ・近江米や湖魚、地場野菜をはじめとした滋賀の食材
- ・工房しゅしゅの「湖のくに生チーズケーキ」
- ・ココヨ工業滋賀のヨシからできたエコ文具[reEDEN]
- ・ココワール・マザーレイク・セレクションの選定商品 など



■メニュー

- ・近江牛を使った会席コース
- ・近江牛のすきやき
- ・びわますご飯
- ・熟れずし盛り合わせ など



■イベント

- ・滋賀の食材を使った限定メニューフェア
- ・地元ゲストと料理家との対談
- ・日本酒と食す滋賀の発酵食イベント

交通アクセス

東京メトロ「日本橋駅」JB6、B8出口すぐ
JR「東京駅」徒歩6分

問い合わせ先

滋賀県東京本部情報発信拠点
TEL: 03-6225-2951

「ここ滋賀」

ホームページはこちら⇒



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
年齢				
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
個人 (1口1,000円/年)				□
口数 (口数を記入ください)	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 077-528-3895 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(※)



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

編集後記

気付けば、さわやかな秋風が吹く季節になりました。本誌もおかげさまで通巻50号を迎えることができました。10月末には東京の情報発信拠点「ここ滋賀」がオープンします。「ここ滋賀」とともに、滋賀県の食と農を引き続き発信していきます。(Y)