



# 【特集】滋賀県の長寿の ヒミツはこれだった!?

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
平成 30 年 8 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

裏面

初めての方もいらっしゃい!  
滋賀の農を学ぶ講座参加者募集中!



2018 夏号  
vol.52



# こだわり。



農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信





# 滋賀県の長寿のヒミツはこれだった!?

## 滋賀県の平均寿命初の全国1位!

厚生労働省が平成29年(2017年)12月に発表した「平成27年都道府県別生命表」において、滋賀県の男性の平均寿命が1位(81.78歳)、女性が4位(87.57歳)となりました。

都道府県別の結果は、昭和40年から5年毎に発表されており、11回目となる今回において、前回(平成22年)まで5回連続で男性1位だった長野県(81.75歳)を抑えて初の全国1位となりました。

### ■厚生労働省発表データ

厚生労働省の調べでは、本県の男性は脳血管疾患による死亡率の低さが全国1位や、がんによる死亡率の低さが全国2位となっています。

これらの背景には、喫煙率の低さや多量飲酒をする人が少ない、スポーツをする人が多い、学習、自己啓発をする人が多い、ボランティアをする人が多い等、生活習慣病予防に良いと言われる生活、行動が広がっていること、さらに、それを支える生活環境も整っていることが考えられます。

また、県と全市町に健康増進計画と食育推進計画があり、計画に基づく取

平均寿命 男性81.78歳(1位)、女性87.57歳(4位)\*1  
健康寿命 男性79.47歳(2位)、女性84.03歳(3位)\*2

【主な病気の死亡率が低い】\*3

性別	がん	心疾患	肺炎	脳血管疾患
男性	2位	21位	12位	1位
女性	14位	26位	10位	2位

【統計データの出典】  
\*1 平成27年都道府県別生命表  
\*2 平成25年厚生労働科学研究費補助金(循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業)による健康日本21(第二次)の推進に関する研究報告  
\*3 平成27年都道府県別年齢調整死亡率の概況

組を着実に進めてきたこと、地域で健康づくりを進める健康推進員協議会組織が全市町に組織され、会員による生活習慣病予防のための学習会や啓発活動が活発に行われてきたことなど、健康づくりを進める体制も整えられています。

さらに、県の衛生科学センターを中

心に、健康に関連するデータの持続的な収集と情報発信を行ってきたことも一因であると考えています。

### ■県民の皆さんへのメッセージ



滋賀県健康づくりキャラクター しがのハグ&クミ

### ■滋賀県健康推進員団体連絡協議会について

滋賀県健康推進員団体連絡協議会は、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに食生活を通じた健康づくり活動を進めるボランティア組織です。

当初は母子保健推進員、保健衛生推進員の立場で、昭和40年代から活動され、昭和62年10月に「健康推進員」として協議会を発足し、現在3511名の会員が、県内19市町で活動しています。

おもな活動内容は次のとおりです。



健康推進員による店舗での啓発活動

- 地域公民館等において、バランスのとれた食事の啓発や調理実習の実施
  - 県内高校、大学等において、バランスのとれた食生活に関する講習の実施
  - 量販店や直売所での野菜一皿キャンペーン活動や「食育の日」の啓発活動
  - 口コミティブシンドローム\*4予防のための体操等の普及
  - 特定健診、がん検診の受診勧奨活動
  - 保育所、幼稚園等で人形劇等を使い、子どもへの受動喫煙防止啓発の実施
  - 以上のように、食生活の活動に加え運動、健診受診、たばこ対策等の健康づくり全般にかかわる活動を行っています。
  - 会員になるための養成講座は市町で実施され、毎年約400名の養成講座修了者が、新たに協議会に加入されています。
- \*4 口コミティブシンドローム(運動器症候群)  
筋肉、骨、関節、軟骨、椎間板といった運動器のいずれか、あるいは複数に障害が起り、「立つ」「歩く」といった機能が低下している状態をいう。進行すると介護が必要になるリスクが高くなる。

## ■県産食材を活かした「滋賀めし」で健康寿命のさらなる延伸を目指します

今年度で10周年を迎える「おいしがうれしが」キャンペーンをさらに広げるため、『健康長寿日本一の滋賀育ち「おいしがうれしが」キャンペーン』を始めます。

キャンペーンでは、健康寿命日本一となった滋賀で育った農畜水産物を活かした滋賀の健康を支える「食」のメニュー「滋賀めし」で、滋賀の食の魅力をこれまで以上に発信していきます。

「滋賀めし」とは、健康長寿に寄与してきたと考えられる本県ならではの多彩な食材（湖魚、近江牛、近江米、近江の茶）や食文化を活かし、今以上に塩分を増やすことなく、県産の野菜摂取量を増やすことのできるメニューです。

また、「滋賀めし」のロゴマークには、家族、友人、自分自身の健康を気遣うさまざまな気持ちと、健康長寿日本

一の滋賀が育んだ多様な県産食材をハートの形で表現し、近江米のごはんを連想させるどんぶり型に、そのたくさんのハートを盛り付けました。

「滋賀めし」の開発にあたっては、県内大学で構成する環びわ湖スポーツ栄養交流会※が、県内のホテル等の協力のもと、季節に合わせた家族向けのメニューや、旅館・ホテルでのおもてなしを想定したメニューの開発を行います。

※環びわ湖スポーツ栄養交流会：平成28年9月に県内のスポーツ栄養に関する4大学で発足。

さらに、「滋賀めし」メニューコンテスト（仮称）を開催し、健康長寿日本一の滋賀ならではの、県民の皆様がお持ちの健康メニューについても掘り起こしを行っていきます。

このように、健康な食の取組を進めていくにあたっては、「おいしがうれしが」キャンペーン協力店の皆様にもご協力をいただきながら、産学官さまざまな主体が一体となり『健康長寿日本一の滋賀育ち「おいしがうれしが」キャンペーン』を盛り上げ、更なる県産農畜水産物の消費拡大と健康寿命の延伸に向けた取組を推進していきます。

執筆：滋賀県健康医療福祉部  
健康寿命推進課

(P.2)

農政水産部  
食のブランド推進課

(P.3)



滋賀めしイメージ

## TOPIC

### 包装米飯を上海で販売

#### ―食味ランキング特Aの「みずかがみ」

JAGグリーン近江 管理部総務組合員課

JAGグリーン近江は、食味ランキングで3年連続「特A」の評価を受けた「みずかがみ」の包装米飯（パックライス）を中国上海の百貨店、スーパーなどへ輸出販売をはじめました。

2月13日には、同JAG八幡駅前事業所で初出荷式を執り行い、三井久雄・経営役員会会長、若井英太郎・県食のブランド推進課長（現農業経営課長）、道法清隆・日本貿易振興機構（ジェトロ）滋賀貿易情報センター所長らが出席しました。三井会長は「上海市場では、既に大手食品メーカーが販売しているが、近江米として独自の品種ブランドを生かして、攻めの売り出しをして、米の生産拡大につなげたい」と話しました。

工品として、販路を中国に向け、県、ジェトロ滋賀貿易情報センターと共に昨年8月、現地市場調査も実施。商品名やデザインの商標登録も中国で申請を行いました。包装米飯（パックライス）の需要は日本でも増えてきていることから、上海市場でも日本の味をそのまま伝える事のできる商品として、滋賀県のブランド米「みずかがみ」の美味しさと滋賀の環境こだわり農業を伝えて販売していきたいとしています。4月中旬頃から、上海伊勢丹、シティスパーなど5社、8店で2520パックをテスト販売しています。値段は、1パック約20元（340円前後）です。

滋賀県が開発した独自品種で粘りとまるやかな味が好評です。当JAG管内は、県内作付け面積の約3分の1にあたる千haを占める主産地。滋賀県のブランド米加



パックライス



中国に初出荷される包装米飯  
(左から三井会長、道法所長、若井課長)  
(2月13日、八幡駅前事業所で)





## いま、環境こだわり農業に取り組み

### とことん環境にこだわった農業と消費者交流の取り組み

#### 東近江市 栗見出在家町魚のゆりかご水田協議会

##### かつての田園風景を取り戻す

平成十八年から魚のゆりかご水田活動として、田んぼの排水路に魚道を作り、琵琶湖の魚が自由に田んぼに上がり、卵を産み育て、稚魚が大きくなって再び琵琶湖に帰っていく取組を、町をあげて進めています。

このことよって、開村以来、昭和五十年代初めまで約百六十年間続いた、琵琶湖の魚とともに暮らす田園風景や生業の在り様を取り戻すことができました。



魚のための魚道作り



魚のゆりかご水田協議会一同

##### 畦畔の除草剤、カメムシ剤の未使用

この活動の中心は、化学肥料、化学合成農薬の使用量を、慣行の半分以下に抑える「環境こだわり農業」に加え、田植直後の除草剤は、魚毒性の低いものを一回限りとし、畦畔除草は刈り払い機により実施、カメムシ用の殺虫剤を使用せず、色彩選別機で対応といった取組を併せて実施しています。また、琵琶湖の水質保

全のため、代掻き時には濁水を流さないようにして、地域全員で、足並みをそろえて環境にこだわった農業に取組んでいます。

こうした地域まるごと取組を行うことが、魚にも人にも優しく、さらに消費者にも喜ばれる米作りであるとともに、生物多様性の保全や琵琶湖の環境保全にも貢献できるものと考えています。

##### 消費者との交流(オーナー制の導入)

平成二十三年から、消費者の皆さんにも米作りに参加していただく「オーナー制」を始めました。近隣市町や他府県から応募のあった家族や企業、大学等の社員



いきもの観察会



田植え体験



刈り払い機による作業

や学生またその家族の皆さんに参加していただいています。田植えや稲刈りといった農作業や、生きもの観察会の後には、地域住民と参加者が一緒に食事をする、交流活動も実践しています。

毎回、二百名近くの参加があり、釜で炊いた魚のゆりかご水田米のごはんに、琵琶湖産シジミの味噌汁、琵琶湖産エビと地元産大豆の煮物、地元産野菜の漬物や枝豆を提供します。湖畔の木陰にブルーシートを広げ、参加者全員で車座になって食べてもらいます。大好評です。

##### 中学生の民泊による食文化の発信

平成二十六年からは、首都圏の中学生を対象とした農家民泊にも取組んでいます。田植えなどの農作業体験の他、琵琶湖の葦の葉を使った「ちまき」づくり、地元産の食材による料理と食事会を通して食と農の理解と、滋賀県の食文化の発信に取り組んでいます。



民泊体験

##### 米作りオーナー募集中

大変楽しい活動です。一緒に、農業体験を楽しみましょう。

##### お問い合わせ先

T 52111245

東近江市栗見出在家町310

栗見出在家町魚のゆりかご水田協議会事務局

FAX 0748(45)06003

Email kurimi-dezaikai@e-omi.ne.jp





## 守り続ける地元の味

明治の初めに創業者・儀平氏が現在の東近江市五個荘の地で田舎味噌を造ったことが始まりで2010年12月に藤野商事(株)が意志を継ぎ(株)糀や儀平を設立しました。



儀平みそ

糀や儀平では「安心・安全・美味しい」をモットーに「環境こだわり農産物」の認定を受けた地元産の米・大豆を使用した味噌・米を加工した糀(こうじ)、甘糀(甘酒)・塩糀の製造販売を行っています。味噌造りにおいて一番重要な物は糀で味噌の出来上がりは左右します。

糀や儀平の社名の通り糀にこだわっており、糀製造は職人が一から全て手作業で5日間かけ丁寧に仕上げられています。納得のいく糀はその名の通り米に花が咲いたような形になります。

儀平みそはそのこだわった糀を大豆1に対



店舗外観

株式会社糀や儀平 工場長 小西 貴

し糀2の割合の倍糀製法で毎年2月に仕込み、ひと夏寝かせて10月に完成を迎える無添加・天然醸造味噌です。味噌汁にした際は糀の風味・甘みを堪能していただけます。



商品

昔は各町に一軒は糀屋があったと言われていました。それほど滋賀県は各家庭にて味噌作りが盛んでした。近年、糀を製造販売する店は経営者の高齢化という問題で減少しております。

糀や儀平では糀・味噌造り文化を絶やさない様、地域の人に学んでもらう味噌造り教室や食育を将来出来ればと考えており草の根活動を通して業界を盛り上げようと奮闘しています。



儀平みそのお味噌汁

### お問い合わせ先

株式会社 糀や儀平

東近江市五個荘竜田町149-3

☎0748(48)8100

工場長 小西 貴

## 環境こだわり農業の深化に向けた取組

滋賀県農政水産部 食のブランド推進課

1. 環境保全型農業の取組「6年連続日本一」より安全で安心な農産物を消費者の皆様に届けるとともに、琵琶湖をはじめとする環境と調和のとれた農業に取り組み「環境こだわり農業」は、平成29年度には15600haを超え、特に主力の水稲では作付面積の概ね半分で取り組まれています。

この取組面積は平成24年度から6年間連続日本一です。

滋賀県では今後、さらなるブランド力強化や琵琶湖の保全に資する取組を推進するため、今年度より新たに化学合成農薬・肥料を使用しないオーガニック農業(有機農業)の生産拡大に向けた取組をスタートしました。

オーガニック農業(水稲)の推進にあたり、最大の課題となるのが雑草防除対策で、今回はその対応に向けた活動についてご紹介いたします。

### 2. 乗用型水田除草機を用いた現地実証

県ではオーガニック農業(水稲)の栽培技術を確立するため、最新の乗用型水田除草機(8条)を用いて、県内3か所での現地試験を行っています。

これは通常栽培で使用している除草剤に替わ



乗用除草機実演説明会

り、機械で除草作業を行うもので、機械の使用法や水管理等、様々な工夫を組み合わせ、農薬を使わない栽培方法を実証します。

また、県内6ヶ所で開催した実演会を開催したところ、のべ150名を超える農業者や関係者に効果を確認いただきました。

初めて作業を見る方からは、稲の生育への影響を心配する声もありましたが、既に農薬を使わないお米作りに取り組まれている方からは、「従来の方法より作業速度や効率も良く、雑草を掻き取る効果の向上も期待できる」との高い評価でした。

県では今年度の試験結果も踏まえ、栽培技術を体系化した「栽培の手引き」を作成し県内に新しい栽培方法を普及していきたいと考えております。

### 3. やすいこ

オーガニック農業の拡大に向けた第一歩を踏み出したばかりですが、将来的には「オーガニック米と言えは滋賀県」と言われるような取組をめざしたいと考えておりますので、引き続き滋賀県の環境こだわり農業・オーガニック農業へのご理解・ご支援をよろしくお願いたします。



除草実演







# 伝統農法「焼畑」圃場で作る 山かぶを伝承するために

株式会社口ハス長浜 野村 佳美



山かぶドレッシング

## 伝統農法を地域に残すために

焼畑農法とは、縄文時代から日本で行われてきたとされる農法で、草木に火を入れて土を焼くことで、植生を若返らせ、地の持つ本来の力を引きだす自然農法です。

弊社が長浜市の指定管理施設であるウッドパル余呉をお預かりした当時（平成21年）、余呉町では、昭和40年頃まで実施されていた焼畑を復活させ、地域の活力を取り戻そうと頑張る先人がおられました。ただ防災の観点からなかなか焼畑を実施できる場所の提供がなく困っておられる話を聞いた当時の責任者が、夏は使用していない当施設のスキー場斜面を焼畑の場所に提供することでウッドパル余呉での焼畑が始まり、現在まで続いています。



山かぶ

焼畑が始まり、現在まで続いています。

## 滋味豊かな山かぶを味わってもらうために

8月上旬から焼畑の準備の草刈りが始まり、しっかりと乾燥したところに火入れをします。この作業が土壌を消毒し害虫の発生予防となります。また燃えかすの灰が肥料となって畑としての準備が整います。そこで栽培するのは余呉町に伝わる3種類の在来種の山かぶです。

この山かぶは、味が濃く、香りが強く、甘みと辛みの両方を楽しむことができます。余呉町では冬季積雪が多く、野菜不足となるため古くから漬け物として食してきました。ただ、近年の食生活の変化で漬け物需要も激減し、このままでは貴重な在来種の山かぶが絶滅しかねないため幅広い年齢層の方に手に取っていただくようドレッシングを作りました。焼畑で育った山かぶ

ならではの滋味をたっぷりお楽しみいただけるよう仕上げいたしますので、ぜひ一度ご賞味ください。



火入れの様子

## お問い合わせ先

株式会社口ハス長浜 ウッドパル余呉  
〒529-1051 長浜市余呉町中之郷260  
TEL 0749(86)4145  
FAX 0749(86)4545



# アグリパーク竜王

道の駅アグリパーク竜王 駅長 清水 正作

## 道の駅アグリパーク竜王の取り組みについて

道の駅アグリパーク竜王の所在する竜王町では以前より果樹園芸等が盛んであった南部丘陵地において、琵琶湖に農業用水源を求める国営宮日野川農業水利事業の基本計画に基づき、丘陵地の畑地造成と畑地灌漑を平成4年度から土地改良総合整備事業として着手しました。

整備された畑地（約50ha）の利用と生産物流通等の確立を目標に、自然豊かな農村風景と果樹園等の地域観光資源を全面的に活かし、果樹狩り等の農業体験の実践をはじめとする都市と農村の交流の場を提供し、消費者ニーズの収集並びに農業への理解を求めるなかで果樹園芸生産団地の形成と共に、テーマパークではない本物の農業公園を目指しています。



外観

果樹団地を含めた生産団地の形成拡大を地元「山之上生産組合」が精力的に取り組みなかで高品質の生産物が安定的に確保出来る大規模な観光農園等の整備が図られ、アグリパーク竜王が観光果樹園等への誘客宣伝活動を



竜王町農村田園資料館

行い、竜王町の広告塔として情報発信を図ることにより、生産と流通・誘客とが連携され一体となった事業展開を行っています。平成27年には道の駅として登録され、また、翌年には同じ町内にあります道の駅「竜王がみの里」と共に重点道の駅として選定され、ますます多くのお客様を迎え入れてまいります。

地元の近江牛にこだわったパーベキュー（要予約）も大変好評で、最大240名様のご団体をお受けすることが出来ます。



ぶどう

道の駅敷地内の「竜王町農村田園資料館」では、近江牛の歴史を展示する等竜王町が「近江牛発祥の地」として近江牛のPRにも努めております。

## お問い合わせ先

道の駅アグリパーク竜王  
TEL 0748(57)1311



「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

今年度前半の支部活動報告

4月29日、農業技術振興センター茶業指導所にて、茶摘み体験、5月26日環境こだわりヒラペリラとはなんぞや、6月16日「えり漁を見学して作って食べよう」の3つの活動をいたしました。  
赤しそジュースの「ヒラペリラ」は自家採種の種で無農薬で育てておられるということでした。  
我々も赤しそを植えるお手伝いをさせ



ヒラペリラとはなんぞや

南部・甲賀支部

今年度支部活動の御報告

私たちは、地域の食をよく知る人もこれから知っていききたい地域に新しく住む大学生や親子も参加しやすく、滋賀県の食べ物を見て、食べて、感じら



アイシングクッキーづくり



鮎ずし作り体験

これからの、11月滋賀県産小麦粉を使った「クリスマスパン作り」、1月水口かんぴょうも用いた「ちらし寿司」作り、3月「湖魚料理」を予定しています。ぜひお越しください！

ていただきました。どうやらそれらも順調に育っているそうです。

えり漁はだんだんと狭い場所に魚を誘導する仕組みになっていきました。最後のツボという場所から入り込んできた魚を揚げるのですが上にも網がかぶせてあるのはカワウガ中の魚をねらうからだそうです。



えり漁で獲った湖魚

今回は鮎、スジエビ、ニゴイヤフナなど盛りだくさんの湖魚料理を作りまくって食べまくりました。本当に美味しかったです！次回は10月23日(火)「落花生掘って、こだわり野菜をパーベキュー」を企画しています。白江苑という白い砂浜のビーチでこだわり野菜と収穫したての落花生(ごたわり)団体会員さんの近江舞子いちご園で収穫されたものを味わいたいと思っています。(定員15名)

れるよう取り組んでいます。

6月23日、市民に広く活動を知ってもらうため、草津川跡地公園でのイベントと合同で、滋賀県産小麦粉と朝宮茶を使用した「アイシングクッキー」体験を行いました。

7月1日はフェリエ南草津で「鮎ずし作り体験」を行い、去年漬けた鮎ずしと、飯(いり)の部分を用いた料理をコアユ・カワエビも含めて参加者で考え、楽しく試食を行いました。

今年度前半の支部活動報告

東近江支部

おにぎらず&豆腐作りと今年度の活動

6月2日におにぎらず&豆腐作りを開催しました。東近江支部初の豆腐作りで、しっかりとした豆腐になるか心配していましたが、ふわふわの美味しい豆腐ができました。おにぎらず作りは毎年行っているので皆さん慣れた手つきで作っておられました。その後、豆腐作りに必要不可欠な「にがり」塩化マグネシウム(と大豆)についての勉強や、地産地消のD



豆腐作り

られました。その後、豆腐作りに必要不可欠な「にがり」塩化マグネシウム(と大豆)についての勉強や、地産地消のD

湖北・湖東支部

支部活動報告・春編

農談会と魚のゆりかご水田見学

5月26日、当支部恒例の「農産物持ち寄り農談会」のあと、彦根市石寺町で取り組んでおられる、「魚のゆりかご水田」を見学に行ってきました。

会員で昼食を作り、会食中には、県のHPで事前学習をして、いざ、現地に見学に向かいました。当日は、五月晴れで、夏を感じる気候のなか、絶好の見学日和でした。現地に到着。石寺町は、びわ湖に面した地区で、近くには、曽根沼もあり、水田が広がるなかの、水路に接するところに、「魚のゆりかご水田」がありました。



魚のゆりかご水田見学

石寺地区の責任者の方々に案内頂きました。

V Dの鑑賞をしました。大豆には何種類もの栄養素が含まれており、若返りの効果も期待されていることや、にがりには癌予防の効果があるという説があることを知りました。さて、今年度の活動は、偉大なる「大豆パワー」について皆様に興味を持っていただき、東近江支部の会員数も増やしていきたいと思えます。東近江市近辺にお住まいで大豆に興味のある方、東近江支部に加入してみませんか？



完成したおにぎらずと豆腐

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。





あなたの知らない魅力ある滋賀の農業を体験してみませんか？

# 新規会員向け『滋賀の農業まるごと知っ得』講座のご案内

※「知っ得」講座とは『農業の現場等を訪れ、生産者のお話を聴いて、体感する現場密着型の講座』です。

## こだわり滋賀ネットワークに未入会の方で、滋賀の農業に興味のある方対象

※講座への参加には「こだわり滋賀ネットワーク」への入会が必要となります。(年会費1,000円)

### 第1弾

### 果物がいっぱい！ 県内有数の観光農園ガイドツアー

■費用（当日現地支払）：

1,300円（昼食代）、1人／1,200円（梨狩り希望者）



こだわり滋賀ネットワークの活動紹介、直売所見学、梨の生産者のお話と園地見学。希望者の方は梨狩りができます。

【開催日】2018年9月14日（金）  
【集合場所】アグリパーク竜王駐車場  
【集合時間】9:50  
【解散時間】15:00（予定）

### 第2弾

### 農の未来を創る「農育」って何？ 直売所見学とトマト産地ツアー

■費用（当日現地支払）：1,500円（昼食代）



開発営農組合にて集落営農を学び直売所「おうみんち」を職員がご案内。その後、県内有数のトマト産地を生産者とともにご見学いただけます。※バスでの移動になります。集合場所へは公共交通機関をご利用下さい。

【開催日】2018年10月13日（土）  
【集合場所】JR 野洲駅（北口ロータリー）  
【集合時間】9:20  
【解散場所】JR 近江八幡駅  
【解散時間】15:30（予定）

参加を希望される方は必要事項（①参加される方の氏名 ②住所 ③連絡先 ④参加を希望される日程）を記載のうえ、郵送（〒520-8577 大津京町4丁目1-1 食のブランド推進課あて）またはFAX（077-528-4881）にて事務局までお申込み下さい（申込締切 2018年9月7日必着）。

※いずれかの日程のみの参加も可能です。※託児等はありません。※傷害保険費用は事務局で負担します。

※人数多数の場合は抽選となります。※当日は動きやすい格好でお越しください。

※ご自宅から集合場所・解散場所からご自宅への交通費は参加者負担となります。

お申込

## 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 077-528-3895 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「繋がるブログ」

携帯からも

惣 ブログ 検 索

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/kodashiga/kodanet.html>

## 編集後記

この四月から担当をさせて頂くこととなりました。不慣れな点ございますが、よろしくお願ひします。

さて、今回の特集は、滋賀の長寿のヒミツということで、滋賀県民の皆様は外に向けた活動を活発にされているということが分かりました。猛暑が続きますので、熱中症に気をつけ、滋賀の農産物を食べて、健康に過ごしましょう。(U)