



【特集】

環境こだわり大豆

発行 こだわり滋賀ネットワーク
令和2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

こだわり。

2020
vol.56

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



環境こだわり大豆

大豆の生産が盛んな滋賀

大豆は、豆腐、納豆、味噌等、様々な用途に使用され、日本食には欠かせない食材です。滋賀県は、大豆栽培面積が6690haで全国6位（R1年）、収穫量は7830tで全国5位（同）と、じつは大豆の生産が盛んな県です。また、琵琶湖のスジエビと大豆を一緒に煮た「えび豆」等、大豆を使った郷土料理もあります。主な栽培品種は豆腐等に適した「フクユタカ」、「ことゆたか」や、煮豆等に適した「オオツル」等です。

環境こだわり大豆の生産と流通

環境こだわり農産物として栽培された大豆の面積は1200haを超えています（下図）。しかし一般の大豆と仕分けられずに流通しているものがほとんどです。

執筆者 食のブランド推進課

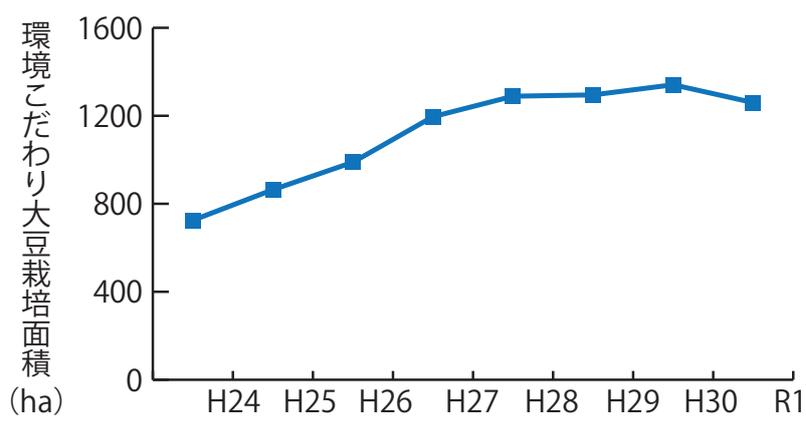


図. 環境こだわり大豆栽培面積の推移

卸業者からは、環境こだわり大豆は需要があり、特徴のある商品として販売したいとの意見を頂いていました。

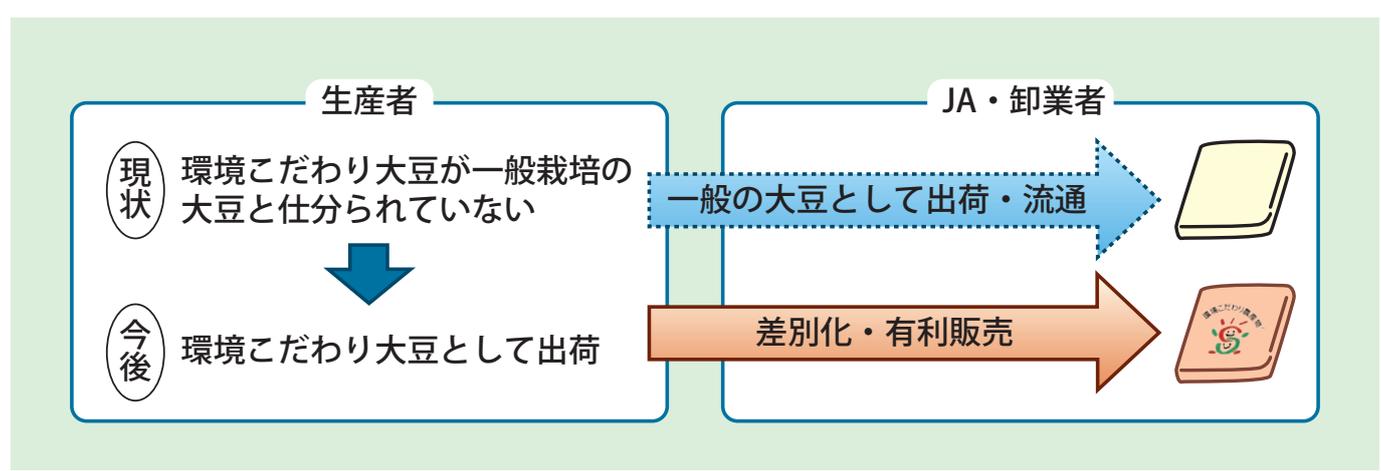
環境こだわり大豆流通対策事業

県では、生産者が環境こだわり大豆を仕分けし出荷することで、一般の大豆と差別化を図り、有利販売へ繋げることを目的とし、環境こだわり大豆流通対策事業を実施しています。

本事業は、生産者が大豆を仕分けして出荷する経費のうち、1,000円/10aを助成するものです。要件は、環境こだわり大豆出荷計画を作成していること、環境こだわり農産物の認証を受けることです。過去3か年に、環境保全型農業直接支払交付金の地域特認取組において大豆を対象として交付を受けた農業者のみ支援対象となります。（令和2年は受付終了）



環境こだわり大豆ほ場



環境こだわり大豆の豆腐を製造・販売

社内食品株式会社

代表取締役

社内 謙一さん
しゃない けんいち

会社設立の経緯

先代社長はもともと、富山出身でした。そこから知り合いのつてや、学校の教師のすすめで、人口がより多い大阪の豆腐屋さんで奉公をはじめました。私は2代目で、弟も工場長として働いています。

環境こだわり農産物に対する思い

当社は、大豆加工製品を主力として販売しており、主に国産大豆の豆腐を作ってきました。大阪の会社ですが、環境に配慮された技術で栽培されている大豆が滋賀県にあると聞き、滋賀県から大豆を仕入れて商品を販売しています。

一番の思いは、環境こだわり大豆を頑張って生産されている農家さんを応援したいという気持ちです。せっかく環境こだわり大豆として作ったものに売りがないというのはもったいないと思いました。何県産かということが重視されている風潮があります。私はどこでとれたかよりも、誰がどうという思いで、どんな方法で作ったかが重要だと考えています。

今後の環境への取組

温暖化の影響等により、今後ますます社会を取り巻く環境は変化していきます。弊社としては、環境にやさしい原料を使うことで少しでも環境を守る取



会社外観

組をすすめていきたいと思っています。今頑張っていることが将来のこともたちを守ることに繋がると思うので、産地・行政と一体になって取り組んでいきたいです。最後に大豆を生産していただいている澤農園の皆様はじめ関係者の皆様に感謝の意を表します。

商品紹介



木綿豆腐



絹ごし豆腐



いま、環境こだわり

農業に取り組む

未来の子供たちへつなげるために

健康な生活は健康な大地から

非農家生まれの私が嫁ぎ先の農業を手伝い始めたのは平成5年。それから3年後、夫が当時一般的に行われていた化学肥料や農薬を使った水稲の栽培を減農薬・減化学肥料(有機肥料栽培)に切り替えると方針転換しました。当初は何故わざわざ手間を増やしてそのような栽培をすることが必要なのか意味も分からず、コストが高くなることに反対もしていました。しかし作業を続けるうちに『近畿の水がめ』である琵琶湖を守ることの大切さと、子供たちの口に入る食を安全なものにすることの必要性を次第に強く感じるようになっていったのです。



夏雲と農舎



従業員の皆さん

有限会社もりかわ農場

もりかわ
森川 ゆりさん



平成13年、県が『環境こだわり農産物認証制度』をスタートさせた時、私たちの栽培がこの制度に則っていることがわかり、日頃やってきた農業が間違っていない事に喜びを感じました。

日本の食と農地を未来へつなぐ

現在私たちは経営規模を拡大し有限会社もりかわ農場として、十数名の若い社員と共に農地117haを管理し、そのうち水稲98haと大豆17haで環境こだわり農

業に取り組んでいます。水稲の一部ではJAS有機認証栽培をしています。また環境こだわり農産物を使ったお味噌や米粉の販売にも取り組んでいます。

社長の信念である『安心・安全な農産物を通して豊かな食生活を未来へつなぐこと』『環境を守る農業を通して地域の資源である農地と琵琶湖を未来へつなぐこと』をスローガンに掲げ、日々努力を重ねているところです。

環境こだわり農産物を通して、地道な作業を行いながら安全な食卓と地域の環境を守る農業者が大勢いることを知っていただくと、とても嬉しく思います。



ほ場とこだわり看板



田植えの様子



除草作業



“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。



地産地消の推進と安全・安心なJAファーマーズマーケットの取組 「野菜BOXに牛乳をプラス」・「レシートから感染防止策を発信」

JAグリーン近江 ファーマーズマーケット きてかくな

JAグリーン近江のファーマーズマーケット「きてかくな」では、新型コロナウイルスの影響により需要の落ち込んだ牛乳の消費回復につなげるべく、インターネットショップ「JAタウン」で好評販売中の「野菜ソムリエが選ぶ野菜BOX」に牛乳1パック（500ml）をプラスした販売を実施しました。



店舗の外観

この取組は、新型コロナウイルスの影響で学校が休校になり、給食がストップしたことで、消費の滞った牛乳の消費回復に貢献しようと、全農との協催で「農家応援キャンペーン」として3月中旬より始めたものです。

野菜BOXには、野菜ソムリエP.r.o.の資格を持つ同店の姫野昭祐調査役が厳選した地元産の野菜のほか、コロナ禍での家庭料理を楽しんでもらおうと直売所オリジナルのレシピカードも同梱し、牛乳分の値上げはせず、値段据え置きで販売しました。

キャンペーン開始から全国各地より注文をいただき、コロナ禍でなかなか外出できないことも相まって、野菜BOXの売上は大変好評をいただき、1か月間で昨年1年分の注文を上回る数を発送しました。遠方の皆さまにも、近江の野菜と牛乳を楽しんでいただくことができ、出荷している農家からも喜びの声をいただきました。

また、来店いただく皆さまに感染防止策をお伝えしようと、レシートに「てをあらおう」はなれてすごそう「えいようをとろう」の3つのメッセージを載せました。あえて平仮名で記載して親子で一緒に実践していただき、日々の生活に活かしていただければという想いを込めています。

店内でも感染防止策のPOPを掲示し、皆さまに安心して来店いただけるよう、引き続き感染防止策に努めつつ、魅力ある近江の農産物をお届けしてまいります。

(JAタウン・きてかくな HP)

<https://www.ja-town.com/shop/c/greenohmi/>



野菜BOXに牛乳をプラス



レシートにコロナ防止メッセージ





『米と野菜たっぷり！滋賀PR弁当』

公益社団法人滋賀県栄養士会 県民サービス部 野口 称子のくちしゅうこ

滋賀県栄養士会では、毎年、県民の皆様に向けた食育イベントとして、「食と健康展」を開催させていただいています。その「食と健康展」の取組のひとつとして『お弁当コンテスト』を実施しています。コンテストのテーマは、「米と野菜たっぷり！滋賀PR弁当」として、だれのために作るのかを決めていただき応募していただいています。応募資格は、県内の学校に通う中学生以上の学生さんと県民の方々に、昨年5000作品を超える応募をいただきました。八つの応募基準を設けた審査員による審査と、「食と健康展」開催日の、一般審査で賞が決まります。



コンテスト応募お弁当

湖魚や地域に伝わる伝統野菜を使った、しっとりとしたお弁当や、若者に人気の近江牛を使ったボリュームたっぷりのお弁当など、色鮮やかな写真が並び応募作品は、会場を華やかにしてくれます。また、応募者は滋賀県出身の方だけでなく、滋賀県で学ぶ他県の学生さんもおられます。新しい視点や発想で、コンテストを企画している者にとっても発見が多く、「おいしが」、「うれしが」の底力が見えるコンテストになっています。毎年恒例のコンテストに応募者として、または審査員として是非ご参加ください。お待ちしております。



お弁当コンテスト受賞作品

お問い合わせ先

公益社団法人滋賀県栄養士会

☎077(581)1366

〒524-0037

滋賀県守山市梅田町2番1号
セルバ守山110号



道の駅近江母の郷

駅長 喜田 與四秋きだ よしあき

道の駅近江母の郷は、米原市の琵琶湖畔、湖周道路沿いにある道の駅です。目の前に琵琶湖、伊吹山も近く臨める自然豊かなロケーションで、特に、大きく開けた湖の対岸に日が沈む夕景は雄大です。

施設内には直売所「物産交流館さざなみ」、レストラン「お食事処母の郷」のほか、四季折々の花が咲く「さくら公園」、室内、室外のテニスコート、グラウンドゴルフ場、団体様の宿泊が可能な研修施設もあり、幅広くご利用いただくことができます。

周辺では、古くより野菜の生産が盛んで、長浜や彦根に行商に行く農家が多くあったということ。そのような地域柄から、直売所「物産交流館さざなみ」には、生産者の皆さんが丹精込めて育てた、地元産、季節の新鮮な農産物が、赤丸かぶなど地域の伝統野菜も含めて、毎朝、棚一杯に並びます。



春のさくら公園



物産交流館外観



名物のフルフルらーめん

また、「母の郷」という名前の由来の一つは、地域の特産品だった近江真綿が女性の手によって作られていたことによるのですが、当施設オリジナルの即席ラーメン「フルフルらーめん」は、それにちなんで麺にシルクパウダーを練りこんでおり、ツルツル、シコシコの食感が好評で、各種メディアにもたびたび取り上げていただいております。

皆様どうぞ、道の駅近江母の郷にお立ち寄りくださり、思い思いのひと時をお過ごしただけらよつ、スタッフ一同、心よりお待ちしております。



物産交流館店内

お問い合わせ先

道の駅近江母の郷

☎0749(52)5177



「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

支部活動報告

プラスチックの削減に向けて何が出来るか？

日常に溢れているプラスチック製品。大津高島支部では7月29日(水)小山明子先生を招いて自然に分解できないプラスチックに代わる「ミツロウラップ」づくりを教わりました。



ミツロウラップづくりの様子
中からプラスチックを減らすことは不可能ですが、例えばラップの代わりに数枚でもミツロウラップで食材を包んだり、小鉢などのふたをしる。ビニール

すぐに生活の

ル製のお買い物袋をお気に入りのカゴに変えてみたり、風呂敷を活用するなど、いいアドバイスをいただきました。生態系の中でもミツバチは植物の受粉に貢献してくれています。農業に虫たちは害ばかりではなく利益ももたらしてくれていることを忘れないようにしていきたいものです。これからの農業はどのような方向が求められていくのか考えさせられました。コロナ禍で活動に制限がありますが、何ができるか考えながら活動していこうと思っています。



ミツロウラップ完成

南部・甲賀支部

琵琶湖とつながり発信する湖魚料理

私たちは、コロナ禍だからこそできる地域の魅力発見のために、県内の生産者と消費者の相互理解を深めるような取組をしています。

7月19日草津川跡地公園de愛ひろば教養室「ふなずし漬け体験と簡単湖魚料理」を会員10人で行いました。私たちのふなずし漬けも4年目となりましたが、今回初めて体験する人もいました。塩漬けなどの下処理をおこなったふなに米を詰め

ました。何度やっても難しいですね。そして、樽に入れ、生産者さん



ふなずし漬け体験

と意見交換しました。

次は、琵琶湖の漁師さんと簡単湖魚料理です。琵琶湖で朝とれたスジエビと、新鮮なビワマス・ニゴイを持ってきていただきました。琵琶湖でとった魚が生まれ育っているか(ビワマスの赤い色は！の理由など)教えてもらい、食べ方・PR方法などを考えました。

エビのヒゲのトゲトゲは子どもが食べにくいですが、ホットケーキでふわふわ食べやすい！餃子の皮ピザ・キッシュにも魚を刻み使用、とっても美味しくできました。私たちは食べて地域の魅力を発信していきますので、興味のある方はぜひ連絡を下さい！



簡単湖魚料理

東近江支部

支部活動の御報告

今年にはコロナの影響で活動もにびります。8月電王のファームタケヤマさんを訪れました。マスクの着用、手指の消毒をシネットの中で研修をしていただきました。ブドウ作りで一番大変なのは一房の1/3程を間引き袋がけする作業を、1万5千個分手作業で行うことです。



ぶどうの袋がけ

農業・化学肥料も必要最小限に抑えられているので安心・安全でもおいしかったです。また、コロナ対策としてブドウ狩

湖北・湖東支部

支部活動報告 冬・春・夏

2月16日当支部恒例の「第19回農産物持ち寄り農談会」を開催しました。冬野菜等の農産物を持ち込んで、その場で献立を考え、参加者全員で会食する企画です。持ち込まれた農産物は、にんじん・大根・ブロッコリーなどどれも獲れたてばかり。野菜作りの苦労話を聞きながら、短時間の間で8品出来上がりしました。どれも美味しく、一同満腹でした。

会食のなかでは、今後の活動計画や滋賀県農業について意見交換をしました。「茶摘み体験」や「びわ湖湖上見学ツアー」をもう一度企画したいなどの声も上がり、お腹も頭も充実した一日となりました。



生産者との交流

りをする方全員の検温も実施されています。10月は岐阜方面でキノコ栽培の研修を予定しています。参加人数を抑さえ必要最小限の人数で研修を実施し、得た情報を共有したいと思っています。

しかし、その後コロナウイルス感染症が拡大し、予定していた支部活動は中止され、夏まで活動が出来ていません。一日でも早く終息し、安心・安全な状況下で活動できることを願うとともに、現状でもできる活動を思案中です。



農談会の様子

「環境こだわり農産物」は、地域の環境を未来に受け継ぐ 日本農業遺産「琵琶湖システム」の対象産品です。



「日本農業遺産」

木 里 湖 に育まれる 漁業と農業が織りなす

琵琶湖システム

さらに「世界農業遺産」の認定に向けて申請中！



～琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会からのお知らせ～

こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

令和 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)	口			
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 ブログ 検 索 携帯からも見ることができます(^^)

編集後記

今回の特集は、「環境こだわり大豆」です。
豆腐や豆乳など環境こだわり大豆を加工した商品も生産されています。
琵琶湖にやさしい環境こだわり大豆を食べて応援しましょう！