



こだわり。

【特集】 未来につなぐ近江米新品種

「きらみずき」



特集 未来につなぐ近江米新品種「きらみずき」について P2

朝宮茶の歴史と伝統を受け継ぎながら、オーガニック茶に挑戦

農業生産法人 有限会社 茶のみやぐら P4

第47回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール「食」を通じた子どもたちの健やかな成長を願って

こだわり滋賀ネットワーク事務局 JA滋賀中央会 農業・地域対策部 P5

地域食材を次世代に繋げるために

こだわり滋賀ネットワーク団体会員 株式会社ロハス長浜 P6

お互い元気に頑張りましょう!!

こだわり滋賀ネットワーク団体会員 NTT滋賀支店大津ビル食堂 合資会社宝山亭 P6

こだわり滋賀ネットワーク支部だより P7

いちご新品種「みおしずく」テスト販売中! P8

特集

みらいにつなぐ近江米新品種「きらみずき」について

執筆者 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課

水稲新品種の育成の背景

「日本晴」や「秋の詩」をはじめとする水稲の中生熟期の品種では、出穂期以降の台風や長雨の遭遇、登熟期の高温の影響によって収量や品質が低下するケースが増えています。そこで、県農業技術振興センターは食味、収量性、玄米外観品質のほか、耐倒伏性や高温登熟性にも優れ、様々な気象条件でも安定して栽培しやすい中生熟期の新品種「きらみずき」(系統番号「滋賀83号」)を育成しました。

令和5年産米でプレデビュー！

「きらみずき」は、みらいの近江米の主力品種となるべく、令和6年度の本格デビューに向け、令和5年度はプレデビューとして県内で約60haの作付けを予定しています。そして、米市場で存在感を高めるため、栽培方法を環境こだわり栽培基準よりさらに厳しい「化学肥料や殺虫・殺菌剤(化学合成農薬)不使用栽培」と「オーガニック栽培」の2区分に限定して栽培します。

コラム

「きらみずき」の

来歴について

「きらみずき」は「にこまる」を母、「滋賀69号」を父とした人工交配により育成しました(図)。「にこまる」は極良食味で高温登熟性に優れる品種です。「滋賀69号」は「秋の詩」や「ゆめおうみ」の血を引き継ぐ極良食味でかつ短稈で倒伏に強く栽培しやすい系統です。この両者の長所を合わせもつことを目指して育成されました。



水稲新品種の育成に携わる県農業技術振興センターの職員の皆様



玄米の大きさを比較



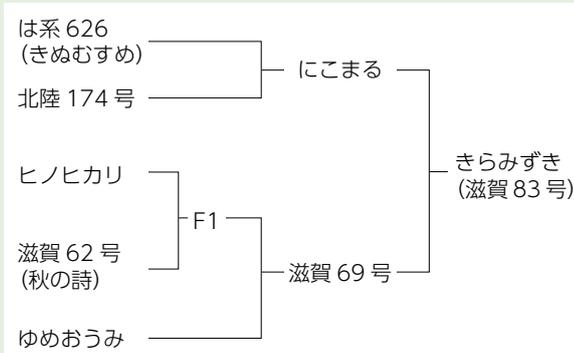
関係団体と実証ほ場を巡回する様子



稲の長さを比較



収穫前の実証ほ場を巡回する様子



図「きらみずき」の系譜

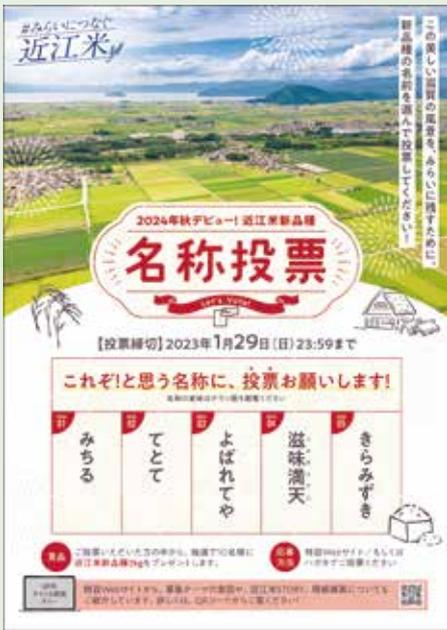
名称はみなさまからの投票により決定！

令和6年度に本格デビューする予定の近江米新品種の名称選定に向け、「名称投票」を実施し、投票結果等から、「きらみずき」に決定されました。

コラム

名称投票について

新品種の名称決定について、令和4年10月11日～11月13日まで名称候補の公募を行ったところ、全国各地から3,522名の応募がありました。これらの中から、商標等による絞り込みを行った後、関係団体や生産者、消費者等の代表者で構成する名称候補選考会議によって3点が選出されました。これら3点とプロのコピーライター考案の2点を合わせ、5点の候補で名称投票を行い、「きらみずき」に決定しました。



「きらみずき」の名称に込められた思い

炊きあがりキラキラ艶やかで、すっきりとみずみずしい甘さであること。日本一の琵琶湖を有する滋賀県から誕生する新しい近江米が、みらいに向かってキラキラと輝き続けられるよう願いをこめて命名されました。



田植え後の「きらみずき」

コラム

「きらみずき」を試食した感想

筆者(30代・男性)は、お米の生産振興に携わっており、「みずかがみ」や「コシヒカリ」など複数のお米(品種)を口頃から食べ比べています。今回、試験栽培された「きらみずき」を食べた感想として、白米には艶があり炊きあがり綺麗なこと、粒が大きく噛み応えがあり、噛むほどに甘さが広がるのと同時に、喉ごしの良さを感じました。



「きらみずき」

近江米新品種特設サイト「#みらいの近江米」

近江米新品種についての特設サイト
(<https://shigaquo.jp/torikumi/mirai/>)を開設し、「きらみずき」の開発秘話や近江米の魅力についての情報を発信しています。みなさま、ぜひご覧ください！



「#みらいの近江米」
QRコード®

コラム

令和4年度の「みらい」になく近江米新品種プロジェクト「実証ほの実施農家の方からは「きらみずき」は「コシヒカリ」より食味、品質が優れており期待している」との意見をいただきました。この品種が「みずかがみ」と共に、近江米の一翼を担えるように成長するとともに、これをきっかけに、「環境こだわり農業」や「オーガニック農業」の取組が拡大し、近江米全体により一層のイメージアップにつながることを期待しています。読者のみなさまも、ぜひ新品種「きらみずき」を食べて、本県農業を応援していただければ幸いです。



いま、環境こだわり農業に取り組み

朝宮茶の歴史と伝統を受け継ぎながら、オーガニック茶に挑戦

滋賀県では、海外への市場開拓を進めるとともに、ブランド力を持った「近江の茶」産地の育成を図るため、オーガニック栽培によるお茶の生産の取組を進めています。

今回は、滋賀県甲賀市信楽町朝宮地区でオーガニックのお茶を生産・製造・販売されている「農業生産法人 有限会社 茶のみやぐら」の樋口 昌直さんにお話を伺いました。

■茶のみやぐらと朝宮茶

冬の冷え込みが厳しく、年間を通して気温差が大きい信楽町の中でも、朝宮地区は日本最古の茶産地ともいわれています。厳しい気候でたくましく育つ朝宮茶は、その上質な香りや深い味わいから日本五大銘茶の一つに数えられています。

1967年に創業した茶のみやぐらは、朝宮茶の1,200年の歴史と伝統を受け継ぎながら、「自分たちの手で育てた茶葉を自分たちの手でお客様にお届けする」をモットーに、現在では約6haの茶園を営んでおられます。そのうち、約2haでは、自然由来のものも含めたすべての農薬と化学肥料を一切使用せず、環境への負荷をできる限り低減した栽培に取り組みされており、有機JAS認証や環境こだわり農産物認証を取得されています。



茶のみやぐら 外観



環境こだわり農業に取り組む茶園

■朝宮茶を使った自慢の商品

茶のみやぐらでは、オーガニックの煎茶やほうじ茶をはじめ、様々な商品を販売されています。特に、粉茶を詰めたティーバッグの商品は、気軽にお茶を楽しむことができる人気の商品です。また、店舗内にある工房では、自社の茶園で採れた茶葉と厳選した材料を使用したロールケーキやプリンなどのお菓子を製造し、店舗限定で販売されています。

オンラインショップでの取扱商品も多数ありますので、この機会にぜひ御賞味いただければと思います。



抹茶トリュフチョコレート



有機栽培特上ほうじ茶



抹茶のくるくるロール



煎茶のオトナロール

■オーガニック栽培に取り組む上で嬉しいこと

オーガニック農産物の需要の高まりを日々感じておられ、自社で栽培したオーガニックのお茶を多くの方へお届けできることに嬉しさを感じるそうです。また、取引先からも自社の茶葉を高く評価いただくことも増え、やりがいにつながっているとのことでした。

農業生産法人 有限会社 茶のみやぐら

■オーガニック栽培に取り組む上で大変なこと

一方で、オーガニック栽培では、農薬を使用しないことで病害虫の被害に遭い、茶が収穫できない場合があることや、除草剤を使用していないため、手作業で除草作業を行うことが大変だそうです。加えて、茶は肥料をたくさん与えることで、茶葉にアミノ酸を蓄え、それがうま味につながるため、有機質肥料にコストがかかることも挙げられていました。

■今後の展望

今後は、原料である茶葉を活かした新商品の開発により一層力を入れ、消費者の皆様喜んでいただけるような商品をお届けしたいと語ってくださいました。加えて、オーガニックの商品に特化したイベントへの出展にも挑戦することで、茶のみやぐらのファンを全国的に増やしていきたいそうです。

■消費者の皆様へのメッセージ

1,200年の歴史があり、地域の特産である朝宮茶の伝統を守りつつも、SDGsなどの環境負荷低減に対する意識が高まりつつある現代のニーズにも対応し、安全・安心なオーガニックのお茶をはじめとした商品を皆様にお届けしたいです。

■お問い合わせ先

農業生産法人 有限会社 茶のみやぐら
住所：〒529-1184 滋賀県甲賀市信楽町下朝宮39-1

TEL：0748(84)0405
FAX：0748(84)0533
ホームページ：
<http://www.chanomyagura.com/>





第47回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール 「食」を通じた子どもたちの健やかな成長を願って

執筆者 JA滋賀中央会 農業・地域対策部

JA滋賀中央会は県内の小・中・特別支援学校の児童、生徒を対象に「『ごはん・お米とわたし』作文・図画コンクール」を開催しました。

同コンクールは、日本の主食である「お米」への理解を深め、田んぼや農業の役割、ごはん食の大切さを周知することを目的に、毎年小・中・特別支援学校の夏休み期間に実施しており、令和4年度で47回目となりました。

コンクールでは、日ごろの食事や農業体験など、自身の体験や思い出に基づいて、お米やごはん食に対する想いや考えたこと、また、それらを通じた家族や仲間とのコミュニケーションなどについて作文や図画で温かく表現してもらいました。

審査員からは「家族や仲間と一緒に食べるごはんの時間の楽しさや大切さを感じられる」「農作業の手伝いや食べ比べなどの体験を通して、ごはんに対して様々な角度から考えられていたり、ごはんに対する感謝や喜びの気持ちが伝わってきた」などの講評をいただきました。

本年度は、県内の小・中・特別支援学校177校（小学校140、中学校36、特別支援学校1）から、作文1、408点、図画1、332点の応募があり、その中から特選16点、入選32点、佳作49点の受賞作品が決定しました。また、JA全中主催の同名全国コンクールでは、本会から推薦した特選作品の中から、作文2点、図画2点の計4点が優秀賞に選ばれました。

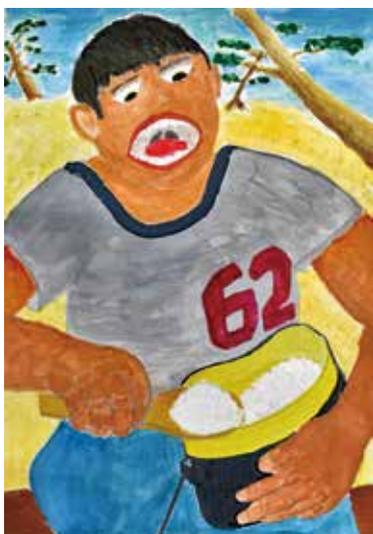
JA滋賀中央会HP

〔新着情報〕で入賞作品集を公開しております

<https://www.jas.or.jp>



審査会の様子



特選 野洲市立中主小学校6年 南 朔次郎さん
(全国コンクール優秀賞)



特選 栗東市立大宝西小学校3年 布施 陽那太さん
(全国コンクール優秀賞)



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

「滋賀の食」を応援したい

令和4年度後期の活動は、恒例の近江舞子いちご園でのジャンボ落花生掘り、「小松亭タマサート」の小松聖児さんを招いての「湖魚をラオス料理で味わおう」の調理実習、環境保全型農業「BIWAKO AQUA P ONICS」の見学、支部活動報告会の4つです。

会員が、訪ねてみたい生産者や事業者に直接取材する「めっけもん探索」という企画を立ち上げましたが、こちらも地元JJAの志賀力ントリーやグリーンコープしがまる生活協同組合を見学に行ったり、近江舞子で昔から作られていた「野村茶」を作っておられたおばあさんに取材して、落花生掘りの場で会員に茶飯を食べてもらったり、有意義な活動ができました。

これからは、学んできたことを生かして、環境こだわり農産物の啓発活動等や、生産者の心援ができればと思っております。

見学に伺った生産者の農産物の共同購入

南部・甲賀支部

残したい伝統、新しい取組の輪と輪を発信

地域の食と人とのつながりを生み出し、滋賀県の魅力を発信できるような交流会を行っています。

10月にはホームパーティーに使える料理を、皆のアイデアでまとめました。地元のカボチャや古株牧場「湖華舞チーズケーキ」など、こだわりの食材を用いた「チーズケーキ作りでは、子ども達にも調理を楽しんでもらいました。カボチャチップスの品種食べ比べをし、予想外にバターナッツが美味しく、皆さんにもぜひやって欲しいと思います。

1月15日(日)には地産地消巻き寿司づくりに挑戦しました。世界農業遺産に認定された須原の魚のゆりかご水田米やかんぴょうなどを使い、シンプルで子ども達でも作りやすい工夫をしました。実は巻き寿司を初

などは、LINEグループを通して実施しており、新しい活動の形を模索中です。

一緒に活動し、アイデアを出してくれる仲間を常時募集中です。



ジャンボ落花生掘り



琵琶湖のナマズも調理しました



ラオス湖魚料理

5月27日(土)には第2回こだわりマルシェを南草津駅前で実施します。ぜひ遊びに来てください。



甘く炊いたかんぴょうと、新品種いちごの「みおしずく」

東近江支部

「こだわり農家」・「道の駅」

…施設見学会の開催

年明け1月27日(金)、参加者11名は雪天の中、2つの施設を見学しました。

近江八幡の大規模農家(株)近江園田ふあーむの見学では、園田会長から、稲作栽培で取り組んでいる「フードリサイクルエコ農法」や、小麦「もち姫」の栽培について、映像を介して詳しく紹介していただきました。

また、野菜についても農業や化学肥料を使用せずに栽培していることをお聞きしました。天候や害虫対策等で色々な苦労をされている中でも、努力を続けている姿勢に感動するとともに、環境こだわり農産物栽培の大変さを改めて実感しました。

このような勉強の機会をいただき、感謝の気持ちでいっぱいになりました。

その後、道の駅 竜王かがみの里を見学し、



講義の様子



道の駅 竜王かがみの里を見学

駅長から道の駅の概要や色々な取組活動について紹介していただきました。特に、環境取組や加工商品の新製品発売など先進的な取組にとっても感じました。

雪模様で移動にも時間がかかり、農地やハウス等は見学できませんでしたが、両施設ではとても有意義な時間を過ごすことができました。心からの感謝を感じた日でした。

湖北・湖東支部

令和4年度活動報告 ～活動再開の1年～

「コロナ禍のため、ここ2年間は活動ができませんでした。今年度より、感染対策を十分にとり、活動再開にこぎつけることができました。」

【活動再開 初回】 ～糸引き美演見学～

7月17日(日) 梅雨が例年よりも早く明けた晴天の日に、長浜市木之本町賤ヶ岳の麓 大首の里にて「糸引き美演見学」を会員6名で見学しました。

梅雨が明けた夏の暑さを感じる中、熱湯の中から細い糸を引き上げる姿に、驚きと感動を感じました。糸は、地元の和楽器の弦生産者に届けられるとのこと。和楽器の奏でる音を耳にしたとき、糸引きの光景が浮かぶことでしょう。



糸引き見学の美演会

【活動再開 2回目】 ～モッツアレラチーズ体験教室～

2月26日(日) 長浜市内に新しくできた商業施設「湖のスコール」にて、「モッツアレラチーズの加工体験教室」に参加いたします。

発酵を中心とした体験型商業文化施設内にある、県内の牧場さんの監修のチーズ製造室にて、生乳を使いチーズの製造を体験します。体験報告は次号にて。

【今後の活動予定】

～以下の活動を予定しています～

- 茶摘み体験
- イチゴ新品種の生産現場見学
- 環境こだわり農業の生産現場見学

今後も、新型コロナウイルス感染症に対する感染対策をしっかり行いつつ、安全・安心な活動に取り組んでいきます。

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。





いちご新品种「みおしずく」 テスト販売中！



滋賀県初のオリジナルいちご品種「みおしずく」が、平和堂の県内店舗（一部）にて数量限定でテスト販売中です。明るい赤色の果実と統一パッケージが目印！見かけた際はぜひご賞味ください！



お知らせ

情報発信サイト「滋賀の美味しいコレクション」にて、「みおしずく」の専用ページがオープンしました！品種の特徴や誕生秘話、ブランドのシンボルとなるロゴデザインなどを公開中です。



SNSアカウント
おいしがうれしが【公式】

Instagram Twitter Facebook

最新情報は
こちらから！

【お問い合わせ先】
滋賀県農政水産部みらいの農業振興課
TEL : 077-528-3892 MAIL : gc01@pref.shiga.lg.jp

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
(滋賀県庁みらいの農業振興課内)

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 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課内
FAX 077-528-4882 E-mail kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp

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 077-528-4882

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。

詳しくはこちら

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
滋賀県農政水産部みらいの農業振興課内
FAX 077-528-4882
E-Mail kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp
こだわり滋賀ネットワーク「惣-つながるブログ」はこちら▶

過去に発行した
広報誌はこちら

惣 ブログ 検索

編集後記

今回は、滋賀県が育成した近江米新品種「きらみずき」を特集しています。本品種が、近江米をみらいにつなぐ一つのきっかけとなるよう、令和6年度の本格デビューに向けて取組を進めておりますので、デビューの際にはぜひ御賞味いただき、本県農業を応援していただけますと嬉しく思います。(〇)