

こだわり。



【特集】「オーガニックきらみずき」の 拡大に向けた取組

執筆: 滋賀県 農政水産部 みらいの農業振興課

「きらみずき」とは？

令和5年にデビューした近江米の新品種です。大粒でしっかりとした食感があり、お米のおいしさの調査では、「コシヒカリ」を超える非常においしいお米という評価が出ています（図1）。滋賀県内のみで生産され、「オーガニック（有機）栽培」または、「化学肥料、殺虫・殺菌剤を使用しない栽培」に限定した栽培基準としており、特に滋賀県オーガニック米の中心となる品種として推進しています。

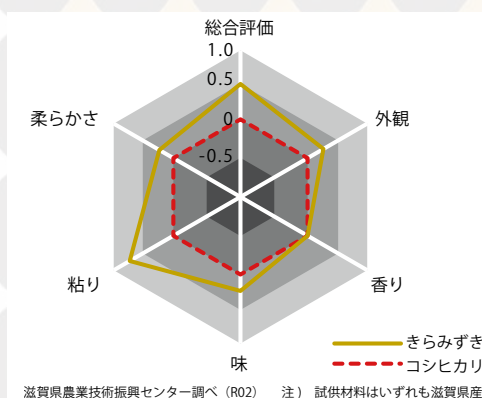


図1 「きらみずき」と「コシヒカリ」のおいしさ調査結果の比較

「オーガニックきらみずき」 推進プロジェクト

県では、令和6年に「オーガニックきらみずき」の作付面積の拡大を目指し、部署横断的な「オーガニックきらみずき」推進チームを立ち上

げ、生産から販売までの課題解決に向けた推進方針を定め、県内農業者に対し「オーガニックきらみずき」の作付拡大を働き掛けています。

その活動の一環として、県内6地域にモデルほ場を設け、「オーガニックきらみずき」の安定生産を目指し、栽培する上での技術的な課題などを調査しています。

学校給食への 「オーガニックきらみずき」導入

令和6年10月には、日野町内の5小学校、4幼稚園の給食において、県内で初めて「オーガニックきらみずき」が提供されました（図2）。子どもたちは「ご飯まだある?」、「粒が立っていておいしい」など、満足そうでした。

「オーガニックきらみずき」の 生産現場を巡る現地ツアー！

令和7年7、8月にはオーガニック近江米に興味のある米の小売・流通事業者等を対象に「オーガニックきらみずき」の現地訪問ツアーを開催しました（図3）。この取組を通して「きらみずき」生産者のオーガニック農業に対する思いや品種の魅力などが、参加者に共有され、今後の販路拡大や生産面積の拡大につながることを期待しています。



図3 「オーガニックきらみずき」の現地ツアーで
ほ場の状況を観察する参加者

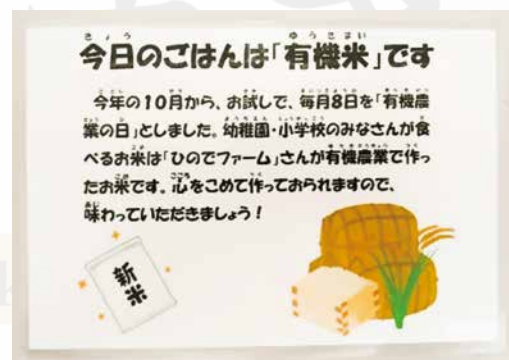


図2 日野町の小学校で
子どもたちに給食が有機米（オーガニック米）
であることを啓発するラミネート

◆「きらみずき」テレビ放送

◆「きらみずき」ホームページ





滋賀県内各地域の取り組み紹介

食べて、作って、調べて、学んでいます！

滋賀の食文化研究会は、1991年に発足し、現在の会員数は85名です。滋賀県には、「琵琶湖」があり、フナズシを始めとして多彩な湖魚のなれずし、湖魚の佃煮や、農産物を使った食文化が多くあります。地域の伝統食を守っていくことが地域の漁業と農業を守っていくことに繋がると考え、伝統的な地域の食材と食技術から学び、記録し、再現して若い世代に継承していくことを目指しています。

活動内容は、年6回の例会で、地域に出かけ、その地域の食べ物や文化を地元の方から学んでいます。

令和6年度の活動を紹介します。

令和6年 4月	6月	8月	10月	12月	令和7年 2月
総会。	彦根市日夏町の水谷醤油醸造場で、木桶仕込み天然醸造法を学ぶ。	甲賀市信楽町の山田牧場でチーズ作り体験、ホエー試飲、搾乳、乗牛体験、バーベキュー。	長浜市元浜町の商業文化施設「湖のスコール」館内にある、ハッピー太郎醸造所を見学し、酒、味噌など発酵食品を学ぶ。午後は、石田三成生誕の長浜市石田町の資料館で継承活動や石田町の伝統食について聞く。	彦根市の農村環境改善センター（グリーンピアひこね）で「滋賀の味、つくる、たべる、まなぶ会」を開催。テーマは「小豆を極める」とし、小豆粥を作る。	「大津市歴史めぐり」として大津駅、町家、大津百町館と大津祭曳山展示館、菱屋町を訪ね、大津百町の繁栄と歴史を学ぶ。学んだ成果は年報に掲載している。



チーズ作り体験の様子



乗牛体験の様子

他にも研究会の中には、色々な部会があり、料理を学びあい、地域の方々と共に活動しています。滋賀の伝統料理や食文化に興味を持たれた方、参加をお待ちしています。



調理実習の様子



お問い合わせ先

滋賀の食文化研究会事務局 shigashokubunken@gmail.com

執筆者：滋賀の食文化研究会



“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。

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。
気軽に御参加ください。お問い合わせは事務局まで。

大津・高島支部

大津、高島の「食」の現場にこだわって

今年度は、役員7名の「みんなでやろう！」体制で臨んでいます。「滋賀県農水産物の生産現場と消費」を目標に、「現場を見に行く。消費する」を実行したいと思えます。

6月26日(木)「規格外、物流に乗らないもので作ってみよう」

和邇漁港の漁師駒井健也さん、「ひら自然菜園」の加地玄太さんに協力していただき、市場に出回らない湖魚や規格外の野菜で調理実習を行いました。生ゴミを極力出さないよう、骨に付いた身はミンチに、茹で汁は出汁に、野菜の皮は剥かないで作り上げた料理は超豪華版になりました。



南部・甲賀支部

こだわりマルシェ

ありがとうございます

南部・甲賀支部では、5月に南草津駅前にて実施された「MINAKUSAこだわりマルシェ」にて近江のお茶の試飲と、こだわり滋賀ネットワークの広報誌をお渡ししての普及活動を行いました。

また、7月には恒例の鮒ずしづくりに加え、ビワマスのカツ、川エビのかき揚げをはじめ、旬の野菜を用いたサラダのクッキングを実施しました。



鮒ずしづくりの様子



南部・甲賀支部
ホームページ



南部・甲賀支部
LINE公式アカウント



完成した料理

秋深まる頃には、バス研修を企画中です。支部のホームページやLINE公式アカウントでも活動を紹介していますので、ぜひご覧ください。



7月5日(土)「酒蔵平井商店見学会」

浜大津で江戸初期から続く老舗の酒蔵、平井商店をお訪ねし、酒造りについてお話を伺いました。古い御蔵で醸し出される美酒にも、酒米の調達や水など滋賀の地産地消を感じられました。また、会員が生産者や事業者と直接取材する「めつけもん探索」という制度で、乾田直播と二期作に挑戦されている農家を取材しました。今後も継続的に追ってまいります。

湖北・湖東支部

支部だより 春・夏

5月11日(日) 第21回農産物持ち寄り農談会
△長浜市さざなみタウン△

近年、春には「農談会」を実施しています。

「農談会」とは、食の大切さを伝えるため、自宅の畑や山野でとれた野菜・山菜を持ち寄り、その場で献立を決め、料理し、参加者全員で会食する当支部恒例の活動です。今回はふき、エンドウ、キクラゲ、山芋などが集まりました。

料理が始まり、あっという間に完成です。食材と料理の講評を交えながら、話題は今年度の活動計画に。

今年も、「食」や「農」について、楽しく意欲的に学べる活動が出来そうです。



調理の様子

東近江支部

支部の活動報告

～農と食のつながりを体感～

野菜づくりや環境への関心が高まる中、東近江支部では家庭菜園セミナー(70名参加)や段ボールコンポストづくり(40名参加)を開催し、身近な実践を紹介しました。



家庭菜園セミナーの様子



コンポストづくり 講演の様子



ダンボールコンポスト教室の様子

6月28日(土) ダンボールコンポスト教室
△セミナー&カルチャーセンター臨湖△
食品資源の循環を学ぶ観点から、生ごみを分解・削減するコンポストづくりを行いました。旧知の先生から、手取り足取り教えて頂き、各家庭に持ち帰りました。参加された皆さん、取り組めますか！

今後の活動計画(予定)
11月頃 農福連携 キクラゲ見学
12月 餅つき、つきたて雑煮を食べよう
3月 春のスイーツ試食会
皆様のご参加をお待ちしております。



「なないろや」さん 圃場の様子

その他に実施した活動

- ・政所茶収穫体験
- ・ママこれいいね環境学習会

事務局からのお知らせ



滋賀の「農」と「食」を一緒に学んでみませんか？

令和7年度 滋賀の農業まると知っ得講座 受講者募集中！

こだわり滋賀ネットワークでは、4つの地域支部にて生産者と消費者をつなぐ活動を行う会員や、当ネットワークの活動に興味のある方を対象として、滋賀県の「農」や「食」について学ぶ講座を開催しています。今年度の講座について、お知らせします。

【講座内容】(甲賀地域を訪問する予定です。当日はバスでの移動となります。)

- ① **シオールファーム**: 地域の水田農業を守るとともに、直売所や加工など多様な取組について、講話を通じて学びます。また、直営の農家レストランにて、環境こだわり米などを用いたランチを頂きます。
- ② **グリーンティ土山**: 大規模な茶栽培や輸出などの多岐に渡る取組を学びます。



【開催日】令和7年11月7日(金)

【定員】25名(予定)

【受講料】1,650円/名(昼食代)

【集合場所】JR守山駅(10:10集合)

【解散場所】JR守山駅(16:00解散予定)

【諸注意】

- ・当日の交通状況により、時間が前後する場合がございます。
- ・御自宅から集合場所・解散場所への交通費は、受講者負担となります。
- ・当日は動きやすい服装でお越しください。また、託児等はありません。

【お申し込み】お申し込みはこちらから▶▶▶

≪申込み期限≫

(第1次受付) 令和7年10月10日(金)17時まで

(第2次受付) 令和7年10月24日(金)17時まで

※(第1次受付)で、定員に達しない場合、申込み期限を(第2次受付)まで延長します。

※令和7年10月31日(金)までに、お申込みいただいたすべての方に参加の可否をお知らせします。

【お問い合わせ】

こだわり滋賀ネットワーク事務局
(滋賀県 みらいの農業振興課内)

TEL : 077-528-3895

FAX: 077-528-4882

E-Mail: kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp

こだわり滋賀ネットワーク 団体会員紹介

団体会員: 27団体(令和7年3月末時点)

団体名	参考HP
合同会社 郷生の里	—
JAレーク滋賀 (食育直売部)	https://ja-lakeshiga.or.jp/
北比良 グループ	https://www.kitahira.com

※掲載許可をいただいた団体会員のみ掲載しています。
※各団体会員への連絡等については各人の責任においてお願いします。

編集後記

今回の特集は、滋賀県育成品種「きらみずき」です。「きらみずき」をととして、環境にやさしい農業に関心を持つ方が増えると嬉しいですね。滋賀県では、今回御紹介した「きらみずき」をはじめ、様々な「環境こだわり農産物」が生産されています。店頭で見かけた際にはぜひお買い求めください。(K)

こだわり滋賀ネットワークに入会希望の方は、HPから入会申込書をダウンロード頂き、FAX、郵送またはE-Mail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事務局

〒520-8577

滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県 農政水産部 みらいの農業振興課内

【TEL】077-528-3895 【FAX】077-528-4882

【E-MAIL】kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp



公式ブログ
「想～つながるブログ」



公式Instagram



公式Facebook



公式X