

# こだわり。

## 【特集】 自然もすべてが特産品 美味しいお米は宝もの

執筆者：手づくり工房 比良の里 北比良グループ 代表 山川君江



### 伝統の味の継承

北比良は琵琶湖の西岸、比良山系の麓に田園が広がる自然いっぱいのでです。豊かな山水で育った美味しいお米。そのお米を活用した美味しい物づくりが私たちの活動の原点です。

現在グループ員は6名。昭和56年から地元産の良質米で麴を作り、昔ながらの無添加味噌（4種類）を仕込んでいますが、今年は原材料の確保や価格高騰で「私たちの味噌は贅沢品になってしまっのか」と不安と対応に苦慮しました。

消費者の方から「混ぜりものが無いし美味しいから、買い続けたい」と嬉しい言葉を頂き、より良いものを提供したいと仕込み作業を頑張っています。

加えて、自分たちで栽培したさつま芋で作る「さつま芋ちっぷ」は製菓部門の人気商品で、「硬いけど美味しい」との声を多く頂いています。味噌と併せて、商品の二本柱で、道の駅（妹子の郷、米プラザ）やJA直売所で販売しています。



図1 販売している商品(味噌&amp;「さつま芋ちっぷ」)

### こだわりの「家庭料理」

毎週水曜日と日曜日の週二日、北比良グループの味噌を中心とした特産品販売所と交流の場所として、「ほっとすていしょん比良」を営業しています（JR比良駅の駅前にあります）。

「加工品の販売と、ご飯やお味噌などの味を知っていただきたい」との思いで、「家庭の味」の食事を提供し、「ロケッテなどのお惣菜、お弁当、パンなどを販売しています。」「営業日で助かったわ」「一生懸命つくる『家庭料理』やから良いんです」「ご飯も、お味噌汁もほんまに美味しい」とお客様が周りの方に宣伝してくださり、励みになってあつという間に20年が経ちました。

「ほっとすていしょん比良」という名前のおり、皆さんに「ホッとす」と言っていただけで、これからも来ていただけるよう頑張っていきます。

図2 「ほっとすていしょん比良」特産品販売所



図3 農産物加工を行っている、「手づくり工房 比良の里」



### お問い合わせ先

手作り工房 比良の里

☎・FAX 077(575)1332

ホームページ <https://www.kitahira.com/>の「お問い合わせ」フォーム

〒520-0503 滋賀県大津市北比良822-1-2



# 第50回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール 家族との絆や子どもたちの成長を映す「食」の大切さを再認識

執筆者：JA滋賀中央会 農業・地域対策部

JA滋賀中央会では今年も県内の小・中学生を対象に「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを開きました。

このコンクールは日本の主食であるお米への理解を深め、田んぼの役割や農家の気持ち、ごはんの大切さを周知することを目的に毎年小・中学校の夏休み期間に実施しているもので、本年度で第50回目となります。

コンクールでは、毎日のご飯でおいしかったことや、農業体験、ごはん食にまつわる家族や友人との思い出など、米やごはん食が関連する身近にあった出来事や作文や図画で表現してもらいました。多くの作品から、子どもたちのお米やごはん食、

それらを作る農家や家族に対する愛情を感じ取ることができました。

本年度は県内163校から作文部門1,177点、図画部門1,534点もの応募があり、その中から特選18点、入選35点、佳作51点が決定しました。

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、図画1点が全国農業協同組合中央会 会長賞を、図画1点・作文1点が優秀賞を受賞いたしました。

作文を審査した審査員からは、「読ませていただいた作文の内容が思い浮かぶような、素敵な題名が考えられた作品があった。伝えたいことの中心が何なのか、書き終わった際に見つめなおして

るといいと思う。来年も、個性豊かで、思いのこもった作品に出会えることを楽しみにしている。」と講評いただき、図画部門では、「色や線などを工夫して、自分なりの視点で描かれた作品が多く、素晴らしいと感じた。これからも今の年齢の自分にかかけない、自分だけの絵を描いてほしいと思う。」などの講評をいただきました。

なお、図画の入賞作品は、令和8年3月頃に滋賀県立琵琶湖博物館にて展示することを予定しております。是非、素敵な作品を見にきてください。

※展示の詳しい日程は、本会HPやインスタグラムをご確認ください。



特選 愛荘町立秦荘中学校3年 藤田 明和音 さん  
(全国農業協同組合中央会 会長賞 受賞)



特選 滋賀大学教育学部附属小学校1年 森田 純史 さん  
(全国コンクール 優秀賞 受賞)



審査会の様子



※JA滋賀中央会HP

(「新着情報」で作文・図画の入選作品集を公開しております。)

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

J A滋賀中央会Instagram

[[https://www.instagram.com/ja\\_shigacyukai/?hl=ja](https://www.instagram.com/ja_shigacyukai/?hl=ja)]



# 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「みんなで行こう！」体制で臨んでいます。今年度の目標を「滋賀県農水産物の生産現場と消費」に定め、「現場を見に行く。消費する」(できれば環境にも配慮して)を実行したいです。

10月30日(木)

#### 「近江舞子いちご園」での落花生掘り

近江舞子いちご園にて、恒例の落花生掘り。収穫した落花生は各自家庭に持ち帰り、



落花生掘り



収穫した落花生

## 南部・甲賀支部

### 滋賀の素を知る

南部・甲賀支部では、近江米で鮎すし漬け、地産地消のクッキングや産地訪問のバスツアー、県産いちごの食べ比べなどを毎年定例で実施しています(バスツアー、県産いちごの食べ比べは、年明けに予定)。

#### バスツアー開催!



県産いちごの食べ比べ

滋賀県では食用米、飼料米、酒米を生産していますが、滋賀県オリジナルの酒米・酒づくりにかける生産者の思いを伺います。また、県の農業技術振興センターも訪問し、現在の滋賀県の状況などを学びたいです。

気候変動と米価高騰で苦労されている生産者の思いを汲み取り、私たち一人一人が農業の推進のために何ができるのか、学ぶ機会としたいです。

日程が決まりましたら、LINEなどで

「地元の味」を堪能しました。

### 12月10日(水) 「じゅんじゅん」クッキング

大津市真野地区で生産されている鶏肉、野菜を使って、すき焼き風の鍋料理「じゅんじゅん」などの郷土料理を作り、美味しく頂きました。

大津高島支部では会員募集中です。



クッキングの様子②



クッキングの様子①



ご案内しますので、皆様の参加をお待ちしています。



酒造見学の様子

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。

また、現在、南部・甲賀支部では、企画などを手掛ける役員を募集しています。こんなことをしてみたい」という思いのある方はぜひ、県事務局(滋賀県みらいの農業振興課内) または、南部・甲賀支部までご連絡ください。

(連絡先・南部・甲賀支部 駒井

ekaterina1223@yahoo.co.jp)。



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

※上の写真は、過去に同様の活動を実施したときのものです。

## 湖北・湖東支部

### 支部だより 夏〜秋

11月24日(月) 餅つき

#### 「つきたて善哉を振舞う」

△長浜市ささなみタウン△  
今年もやりました。昨年好評だった餅つきを今年も善哉(ぜんざい)で振舞いました。今年も地元、長浜産の滋賀羽二重糯を使って、機械でつきあげました。つきあげた湯気と新米の香りが、食欲をかきたてます。つん、おいしい!まず試食。合格点、みんなに振舞おう。

ここささなみタウンは休日、学生さんでい



滋賀羽二重糯の袋

## 東近江支部

### 支部の活動報告

#### 「農と食のつながりを体感」

10月23日、滋賀県内でも先進的に環境への取り組みを進めるたねや・クラブハリエのフラッグシップ店「ラ コリーナ」近江八幡を訪れ、現地での学びを深めました。\*ラ コリーナ\*はたねやの和菓子、クラブハリエの洋菓子、特にバームクーヘンで全国的にも有名ですが、八幡山と調和した心地よい空間づくりが高く評価され、今では滋賀県で最も多くの観光客が訪れる人気スポットとなっています。今回は特別に、敷地内にある水田や畑そして山野草の管理を行うキャンディーファームに案内していただ



ラ コリーナ前



ラ コリーナの田んぼ

き、環境再生への取り組みや工夫について詳しく伺いました。  
\*ラ コリーナ\*では「自然に学ぶ」をコンセプトに、無農薬での米づくり、野菜づくり、さらには森づくりが行われています。こうした環境の中では生態系や生物多様性が大切に守られ、まるで日本の原風景を思わせるような、どこか懐かしき温かな景色が広がっています。また田畑では脱プラスチックの実践として、土に還る竹や麻紐を活用し、環境負荷の低減に努めています。さらにお菓子作りで発生する小豆の皮や卵殻、飲食店から出るコーヒー粕などは、たねや循環堆肥として堆肥化され、田畑や山野草の植え付け時に再び土へ戻される循環型の取り組みが進められています。こうした持続可能な活動を実際に見学し、食と農、また環境繋がりが幅広く学ぶことができました。



キャンディーファームの取組について説明を聞く



キャンディーファームにて

#### 今後の活動計画(予定)

12月13日 キワラゲ工場見学と味噌作り教室 (愛荘町)

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。



炊きたてのもち米



善哉

っばい!です。疲れた脳には甘いものが、いらしい。「おいしい」の声と笑顔を頂き、地元の滋賀羽二重糯であることを紹介しました。締めに一旬。君たちよ、つきたて餅で、夢を追え



## 「令和7年度 滋賀の農業まるごと知っ得講座」を2回開催しました!

執筆者：こだわり滋賀ネットワーク事務局

### 【第1回】

令和7年8月6日(水)に第1回目を開催しました。

第1部として、近江米新品種「きらみずき」の環境にこだわった栽培方法や首都圏での販路拡大の取組を紹介しました。また、参加者に実際に試食いただき、参加者からは、「農家さんの頑張りに感謝するとともに、こんなにおいしいお米『きらみずき』を応援したい」といった激励をいただきました。

第2部として、2名のコメ農家の方から、滋賀県の稲作の将来等について語っていただくとともに、参加者との意見交換を行いました。



### 【第2回】

令和7年11月7日(金)には第2回目を開催しました。

最初に、有限会社シオールファームさまが運営されている、農家レストラン「Vege Rice -べじらいす-」さまにて、「ベジプレート」を頂きました。「環境こだわり農産物」のお米や野菜を使用したランチを堪能しました。また直売所も利用し、参加者からは「6次産業化の取組として、栽培した農産物を料理・加工・販売されているのは素晴らしいと思いました」といった声が聞かれました。



午後からは、「グリーンティ土山」さまにて、お茶工場の見学と、商品の購入をさせていただきました。参加者からは、「機械化されている工程が多い中、色や香りを出すための工程は昔のままであるなど、知らなかったことを多く学びました」といった声が聞かれ、滋賀県の「農」や「食」の魅力を多くの方に知ってもらえた1日になりました。

次年度以降も講座等のイベントを開催する予定です。皆様のご参加をお待ちしています。

## 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		
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

## 編集後記

今回の特集は、北比良グループさまの取組紹介です。JR比良駅の駅前にある、特産品販売所&交流拠点である「ほっとすていしょん比良」にぜひ訪れてみてください。また、味噌や「さつま芋ちっぷ」について、店頭で見かけた際にはぜひお買い求めください。(K)