

K

press

こだわり滋賀
ネットワーク通信

Vol.24

2007.10月発行

発行：こだわり滋賀ネットワーク
〒520-8577 大津市京町 4-1-1
県庁環境こだわり農業課内
TEL 077-528-3892
〒520-0807 大津市松本 1-2-20
JA 滋賀中央会営農生活部内
TEL 077-521-1618

●特集 米

- おばあちゃんに教わった、伝えたいおやつ
『がらたて餅』
- ご存知ですか？しがの●心●材
 - ・環境こだわり「^{つきのお}月輪の小松菜」つくっています
(月輪そ菜共同組合)
 - ・幻の酒米「^{わたりぶね}滋賀渡船6号」復活
(JA グリーン近江酒米部会)
 - ・環境こだわり農業で水田からの窒素や農薬の流出が半減
- リレーエッセイ
 - ・「食育 私の視点」 山川佐代子さん
 - ・「地産地消 私の視点」 松本茂夫さん
- きずな
 - ・「一集落一農場」
蒲生郡日野町別所 別所営農組合 ^{やぶ} 敷 ^{よしひろ} 認熙さん
- トピックス
今年もやります！湖族の郷アートプロジェクト
実行委員長・成安造形大学 日下典子さん
- とっておきのお昼ごはん
「朽木の農産物たっぷりの田舎料理バイキング」をいただいて
- 農と食のコーディネーター養成講座 現場でこそ感じとる！
 - ・都市と農山漁村の交流に参加して
川上 修さん
 - ・アリスハウスミュージアムに集って
山田 實さん
 - ・朽木の森を歩いてみよう
赤松佐恵子さん
 - ・針江生水の郷を訪ねて
海老根佐智子さん
- こだわり野菜の旬レシピ 赤松佐恵子さん
- ブログ近況
- 事務局よりお知らせ



ODHWARRI



「米」

なに気なく毎日食べているごはん。

米・ごはんは私たちが生きて

ゆくための大切な主食です。

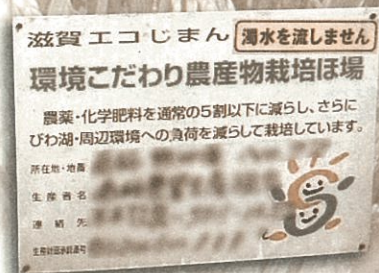
滋賀県は全国でも有数の

おいしい米どころです。

今回は日々おいしい

米づくりに取り組んでいる

お米の達人を訪ねました



JAグリーン近江 大中の湖ヒノヒカリ

生産部会

部会長 藤田欽司

特許申請技術でめざす
オンリーワンの米生産

「栽培7箇条の実践」

安全・安心で

おいしい米づくりのために

大中の湖は琵琶湖の東にあり、今から約40年前、農業生産を高めるため、内湖を干拓し1,000haの水田が整備されました。稲を中心として、野菜や畜産との複合経営が盛んに行われている専門農家地帯です。

部会は、平成15年に13人で設立し「ヒノヒカリ」を20ha栽培し始めました。環境にこだわった栽培を徹底するため「栽培7箇条」という独自の規則を設け、おいしい米づくりに取り組んでいます。平成19年には部会員数は44人、栽培面積は80haになりました。

全国初農薬使わず
米のカメムシ防除

特許申請技術の導入で環境に
こだわった米づくり

近年、気温の上昇によりカメムシが増加しています。このカメムシは稲穂の養分を吸って、米の品質を落とすため、大きな問題となっています。このため、農薬に頼らない画期的な防除方法を取り入れました。これは滋賀県が開発した方法で、3つの技術を組み合わせています。

①カメムシの生息場所をなくすため、田んぼ周辺のあぜの雑草を、稲穂が出る3週間前と稲穂の出る時期の2回、徹底して草刈りをします。

②収穫する時は、被害を受けやすいあぜ沿いの稲と、被害のない内側の稲を別々に収穫します。

③収穫したあぜ沿いの米だけを、色彩選別機にかけて、被害を受けた斑点米を取り除けば、高品質米に仕上がります。





●ヒノヒカリ生産部会長の藤田さん

環境にやさしい取り組みが評価され、平成17年6月には日本国際博覧会協会から「EXPO2005 愛・地球賞」を、平成19年1月には「日本農業賞」で特別賞を、平成19年3月には「第12回環境保全型農業推進コン

愛・地球賞を受賞

もちろん、県認証の「環境こだわり米」づくりも取り組んでいます。高いレベルの技術を積極的に導入し、オンラインワンをめざしています。とはいえ、取り組み当初は本当に被害を防げるか不安でした。うまくいかなければ米の売り上げは大きく落ち込みます。



● 2005.9.1 愛地球賞授賞式

クール」で農林水産大臣賞を受賞しました。「愛・地球賞」ではトヨタのハイブリッド技術等と肩を並べて受賞することができました。これを契機に部会の米は台湾にも輸出できるようになりました。これからも、琵琶湖環境の保全に加え、安全・安心な農産物を消費者の皆さんにお届けしたいので、ヒノヒカリ生産部会を、そして大中の湖の生産者を応援してください。



お米豆知識



毎日ご飯を茶わん一杯多く食べると水田がよみがえる？

お茶わん一杯のご飯(精米約60g)を毎日私たちが多く食べると実に600,000haの田んぼがよみがえります。四国の1/3の面積にあたるそうです。

ご飯一杯に含まれる栄養素

ご飯一杯分の重量は、約150グラム、カロリーにすると252kcalになるそうです。では、栄養分を他の食品と比較すると、カルシウム5mg→ごま1.2g相当、脂質0.5g→食パン1枚分、鉄分0.2mg→ほうれん草葉っぱ1~2枚分、炭水化物55.7g→ジャガイモ3個分、タンパク質3.8g→牛乳ビン半分、食物繊維0.5g→リンゴ1/3個、ビタミンB1 0.03mg→キャベツの葉っぱ1枚。意外と栄養素が含まれているんですね。

農業法人田中ファームさんのお米の話の中でうかがいました。

地産地消のこだわり事業者の「ヒノヒカリ米」

お問い合わせは！

<http://www.jagreenohmi.jashiga.co.jp/tokusan/tokusan.html>

● JA グリーン近江 大中の湖支店

11月1日より
新米発売予定!!

- ・玄米30kg 11,000円
- ・玄米10kg 3,800円

無くなり次第終了とさせていただきます。

JA グリーン近江大中の湖支店引き取り
代金引き換えによる全国宅配も承っております。
なお、天候により発売予定日に変更があります。

《お問い合わせ・お申し込みは》

☎ : 0748-46-3100 FAX : 0748-46-3168 まで

おばあちゃんに教わった 伝えたいおやつ



がらたて餅

柏餅に似た和菓子。サルトリイハラという植物の葉で、餅や団子を包む。長浜地方ではサルトリイハラを「がらたて」ということから「がらたて餅」と呼ばれる。昔は田植えの忙しい時に、腹持ちがよく手早く食べられる間食として作られた。

分量(40個分)

(材料)あん

もちとり粉	1kg
小麦粉	250g
湯	500cc
がらたての葉	80枚
砂糖	大さじ2
塩	1つまみ
とり粉小麦粉	100g

(作り方)

- ①もちとり粉(同量の小麦粉)をボールに入れ、砂糖・塩を入れた熱湯を少しずつ入れてはして混ぜる。
- ②さまして手でこね、4個にちぎる。
- ③小麦粉を振ったまな板の上のせて、1個を10等分にし、40個に切り丸める。
- ④小麦粉をつけて手のひらで押さえ、薄く円形に延ばし、あんを入れて包む。
- ⑤蒸し器にがらたての葉を並べ④をのせ、水でぬらしたがらたての葉をかぶせる。
- ⑥10分間蒸す。

長浜市 清水 みよ



ご存知ですか？

しがの安心食材

環境こだわり「月輪の小松菜」つくっています

月輪そ菜共同組合 内田 武久

月輪そ菜共同組合では、平成14年から組合員18名が環境こだわり栽培に取り組んでいます。

農産物は「月輪の小松菜」として、市場から高い評価を受け消費者の皆様へ安全な農産物を提供できるよう努力しています。

また学校給食にも地元産の新鮮な野菜として使用されており、大津の野菜として多くの方々に永く愛されるよう栽培に取り組んでいます。いと組合員一同考えております。

【お問い合わせ先】
レーク大津農協農産課 ☎077-525-4343



▲おいしい小松菜ですよ

幻の酒米「滋賀渡船6号」復活！

JAグリーン近江酒米部会 沢 晶弘

国内最高級の酒米山田錦の親系統の品種「滋賀渡船6号」。背が高いため倒れやすく、また病気に弱いため、半世紀前に生産が途絶えました。しかし、生産者と県や農協が一丸となって、一握りの種籾から復活させ、今では大中の湖地域を中心に農家13戸が8haで作付けしています。もちろん環境こだわり農産物の認証を受けています。県内の蔵元8蔵と商品化を進め、滋賀ブランド確立をめざしていますので、皆さんも応援してください。

【お問い合わせ先】

- 浪乃音酒造(株) ☎077-573-0002
- 榎福井弥平商店 ☎077-401-3611
- 上原酒造(株) ☎077-401-2512
- 北島酒造(株) ☎077-481-7200
- 近江酒造(株) ☎077-481-2200
- 喜多酒造(株) ☎077-481-2250
- 美富久酒造(株) ☎077-481-6211
- 藤居本家 ☎077-491-4212

環境こだわり農業で

水田からの窒素や農薬の流出が半減

琵琶湖の水質保全効果を実証

環境こだわり農業は、農薬や化学肥料(窒素成分量)の使用量を従来農法の半分以下に減らし、田畑から濁り水などを流さないよう環境に気をつけて栽培する農法です。平成13年度から認証制度をスタートさせ、年々作付け面積が増え、平成19年度は1万haを超える見込みとなり、稲では栽培面積の約4%が環境こだわり農業に取り組んでいます。

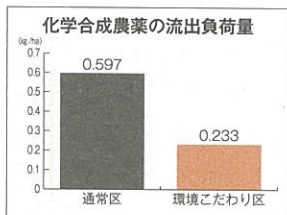
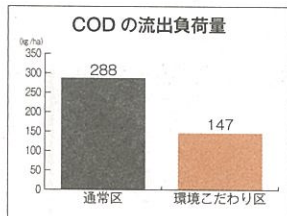
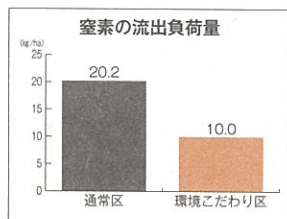
栽培面積が着実に増えているなか、水田から流れ出る窒素やリン・農薬などが、従来の農法と比較してどれだけ減っているのかを数値で県民の皆さんに示す必要があります。

そこで、県では平成17年から安土町東老蘇の水田7haで2年間調査を行いました。環境こだわり農業と、従来農法で稲を栽培し、水田から流れ出る窒素、リンや農薬などの量を測定しました。1年目は水田1枚ずつで、2年目は水田群でも調査を行い、学識経験者からなる検討委員会で調査結果を検討・評価しました。

その結果、環境こだわり農業の取組により、水質汚濁の指標となる窒素やCOD(化学的酸素要求量)、農薬の流出量が半減し、リンも3割程度減少することがわかりました。環境こだわり農業の取り組み面積が拡大すると、琵琶湖の水質が保全されます。みんなで環境こだわり農産物を購入し、環境こだわり農業を応援してください。

環境こだわり農業環境影響調査結果

水田群における窒素、COD、化学合成農薬の流出負荷量(平成18年度)



リレーエッセイ 「食育 私の視点」

東近江市能登川東小学校
栄養教諭 山川 佐代子

近年、食を取り巻くさまざまな課題が語られると共に、食に対する関心が高まっています。なかでも心身の健全な育成が望まれる子どもたちの食生活や健康についても、朝食の欠食や栄養のバランスの偏り、肥満傾向の増加や過度の痩身など多くの問題が指摘されています。

そのような状況下、学校において、食に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つ教育職員が必要とされ、平成17年度から栄養教諭制度が発足し、現在滋賀県内11名の栄養教諭が活躍しています。これらの栄養教諭が中心となって、日々の学校給食を「生きた教材」として、子どもたちに食育をすすめています。

学校給食の役割は、子どもたちが、生涯にわたって健康で充実した生活を送るため、望ましい食生活の基礎を形成し、自身自身の健康管理ができる基礎を作ることにあります。そして将来、親になったときには、自分の子どもに正しい食教育が出来るようになることです。そのために給食時間、教科や特別活動等の時間を用いて計画的に

学ぶことができるように工夫しています。

「生きた教材」となる学校給食の内容充実への取組みのひとつには、それぞれの地域でとれた農産物などを取り入れ、生産者の方々と連携して体験活動などをすすめています。そのような取組みを通じて、子どもたちが、地域の産物や地域の食について学びを深めることを願っています。また、生産者の皆さん方にも子どもたちに安全で新鮮な食材を供給したいという願いに繋がっています。さらには、行食や郷土食を献立に取り入れ、伝統的な食文化の継承を図る一方、外国の食文化の紹介を行い異文化への理解を深めています。

食育への取組みは地味な活動ですが、子どもの時から食への関心を高め、子どもたちに正しい食習慣が形成され、やがて自身自身で食の大切さを感じ取り、日々与えられる食や携わる人への感謝の心を持つことにあります。

そして、やがて多くの子どもたちから家庭や地域に対して食生活の大切さが語られ、家庭や社会が変わっていくことを願っています。



山川 佐代子(やまかわ さよこ)

滋賀県東近江市生まれ
東近江市立能登川東小学校
栄養教諭
社団法人全国学校栄養士協議会
滋賀県支部長



リレーエッセイ 「地産地消 私の視点」

農事組合法人 大戸洞舎
松本 茂夫

瞬時に世界を駆けめぐり、情報網という怪しい生活道が広まり、また陸・海・空の交通網もスピードアップし、世界は狭くなり、私達のお隣は広くなっています。そんな生活環境の変化を、僕はいとも、悪いとも思っていないませんが、ただ、その変化の速さに応じることが困っている事は確かなのであります。

そんな世界化という生活環境変化に逆行するかのような「地産地消」という生活原理が提唱されています。その地で産み出されたものをその地で消費する。同じように「身土不二」という言葉もあります。住んでいるところで穫れるものを食するのが身体が一番いい、本来身と土は密接な関係を持つていなければならないことらしい。誰が考えても理にかなっている様な言い分だし、できればそうありたいと、たくさんの方が言うでしょう。しかし、本気でそうできると誰もが思っているようにも思えません。この世界化という流れを担っているのが、他ならない自分たちであることも、またその恩恵を受けていることも、誰もがどこかで知っているからです。それでは、この原理は世

迷い言なのでしようか？僕はちよつとずれた位置からですが、社会の向かうべき指標になると思っています。

もともと「地産地消」という生活原理がでてきた理由は、経済の世界化により、身近であった「食」が足下から遠のいてしまいい、その結果たくさん困った現象がでてきたことや、「食」や生活環境を担う「農」がたち行かなくなることへの危機感であると思われまます。世界化ということを生活レベルでいうとあらゆる関係性が希薄になることだと思えます。

地面と離れ、地域と離れ、人と離れる。食に限らない様々な不安現象は、その希薄な関係性の反映ではないだろうか？だから「地産地消」とはその希薄になった関係性の奪回をめざすひとつの方法であると思えますが、それには、少なくとも意志が要るはずで、だれでもない、自分に問いかける時期にいるようです。



松本 茂夫(まつもと しげお)

・1952年 湖北町に生まれる
・大学卒業後、京都の建築関係の会社に就職。1年半で退社。
・父の農業を手伝いながら暮らすうち、離農者の田の受け皿となる。
・2001年に思い切って農事組合法人「大戸洞舎」設立。現在に至る。

なす

一集落一農場

— 美田からの贈り物を未来に —
 蒲生郡日野町別所 別所営農組合

組合長 藪 認熙

地域の概要と農業政策
 日野町は、東側に「鈴鹿山系」がそびえ、町の中心を「日野川」が流れる自然豊かな田園地帯です。

当地、別所も国道307号線が通り、近くには「日野川」のせせらぎが聞こえ、丘陵地の中に水田が広がる環境に恵まれた緑豊かな地域です。

全戸数は現在、58戸で耕作農家戸数は31戸ですが、28戸が営農組合に加入し、2戸が認定農業者となっています。

土地柄は好条件に恵まれながらも農業を取り巻く環境は厳しく、高齢化が進み、農業従事者が急激に減少し、耕作放棄地の増大と高額農業機械の買い替えなど他の農業地域と同様に危機的状況を抱えています。そこで、兼業農家、高齢農家などの多様化する構成員からなる農業を地域の合意に基づき組織再編を断行し、将来未来に亘って地域農業の維持向上を図っていくことを目的とし、平成16年に「営農組合」を発足させたのです。



●組合長の藪さん



別所営農組合の誕生経緯として、平成10年頃から耕作者の高齢化、後継者難、不耕作地の急激な増加や高額農機具等の買い替えなどの問題に直面し、追い討ちを掛けるように米価の下落が続き農業経営が窮地に陥る中、平成14年の役員会議において「一集落一農場化」設立のための提案に対し賛同と同意を得ることができました。

そして平成15年4月には「一集落一農場」を目指すためのアンケートを耕作者全員に実施し、8月に農業組合総会にて「一集落一農場」に向けた「営農組合」発足のための設立準備委員4名を選出しました。11月には「みんなががんばる集落営農促進事業」の計画が日野町に認可され、平成16年度より「営農組合」設立総会を開催し、「小麦」から取り組みを開始しました。そして平成19年度からは高性能トラクター、8条植え田植機、4条刈りコンバイン等の大型農機具を導入し苗作りから収穫までの一貫生産を農作物全てにおいて実施しております。

今後は、政府の施策をいち早くキャッチし健全な事業計画の策定に基づく独自作物の収穫による「高収入」・「高配当」をめざし、諸団体との連携を密にしながら各組合員と共に美田からの贈り物を未来に「を合い言葉に孤軍奮闘してまいります。



今年もやっほー！

湖族の郷アートプロジェクト

実行委員長 日下典子 (成安造形大学)

堅田という歴史ある古いまちに、この冬、たくさんのアートが現れます。そして、それはそのまちに合ったものばかりです。たとえば、作者が堅田のまちに滞在して地域に即した作品を作ること。長い期間、堅田に滞在することでより堅田を理解し、そのまちに合うものを作り上げます。また、会期中は作家が作品のそばにいてくれるので、分からないことがあれば気軽に質問ができ、芸術が分からない方も安心して観覧できます。その作品はまちに点在し、マップ片手に作品を探し歩く楽しみもこのアートプロジェクトの醍醐味といえます。

さらに、地域を取り上げた映画や昨年と同様、環境こだわり農産物を使ったカフェなど、アミューズメント性を活かしたイベントや作品がまちを盛り上げます。もともと芸術が大好きだという方はもちろん、芸術は少し苦手だというあなたも、家族や友だちを連れて遊びにきませんか？

会期 平成19年12月9日(日) ~ 12月15日(土)
 場所 大津市堅田地域
 詳細は「湖族の郷アートプロジェクト」で検索してください。

命みつめるふれあいバスツアー(10月21日(日))
 日野町別所の青空たんぼ交流会では「ありがとう応援メッセージ」や「ごはんももりり「ワッペン」等、アーティストならではの企画で交流をもちあげる。ただ今、準備に大わらわ!!

8月25日 編者座 朽木講



「朽木の農産物たっぷり田舎料理ハイキング」をいっただい

近江八幡市 向井 久恵

道の駅朽木新本陣のレストラン「里」で朽木の農産物をたっぷり使った料理の数々...
 レンコン・ししゃも・さつまいもの天ぷら、大根・人参・きゅうりのなます、レンコンのキンピラ、ぜんまい煮物、とうがらしピリカラ煮、酢豚、朽木名物の焼き鯖、鯖ソーメン、とうがん煮物、味噌汁、ごはん等々、みんなおいしく朽木の味を堪能しました。こんなにおいしいハイキング料理1,000円なり!

農と食のコーディネーター養成講座

「現場でこそ感じとる！大切ななにか」

第2回 7月28日

都市と農山漁村の交流に参加して

彦根市 川上 修



私たち一人ひとは、健全な食生活を実践できるよう、食に関する正確な知識や的確な判断力を主体的に身に付けていくことが大切なことです。私は今回の「都市と農山漁村の交流」講座に参加して、さらに「消費者教育」の必要性を感じました。

食料の生産は自然の恩恵のうえに成り立ち、農林水産物の生産、食品製造、加工及び流通の現場は、私たちが食の大切さを知るための貴重な場です。生産者と消費者のふれ合いや地域の活性化を図るためにも、特に「農山漁村」の積極的な活用が大切です。

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化のためには、●グリーンツーリズムや滞在型市民農園等を通じた都市と農山漁村の対流 ●子供を中心とした農林漁業体験活動 ●教育ファーム等の体験活動 ●直売所、量販店、学校給食、外食等における地産地消 ●バイオマス利用と食品リサイクルを推進することが課題とされています。

私たち生活者一人ひとりが、主体的に責任を持って意思決定を行いうる能力を育むために、今回の講座の「都市と農山漁村の交流」例のように、生活者としての基礎的な知識を身に付けることが重要であると感じました。

アリサ・ハウスミュージアムに集って

草津市 山田 實



例年より遅い梅雨が明けたばかりの陽差しの強い7月28日。洛中と云われる京都市中京区寿楽廻東町10-9のアリサ・ハウスミュージアムとしゃれた名前の施設へ私たち20数名が集いました。京都府立大学の宮崎猛先生を招いて、農と食のコーディネーター養成講座の第2回目の研修講座が開かれたのです。京都独特の縦に長い間取りのニコイチ長屋という2軒分の片方だけの1階分3間で1畳ほどのところへやりくりして座して先生のお話を聞きました。

始めにこのミュージアムが誕生したいきさつのお話が所有者の振本ありささんからあり、空き家になっていた80年余の古い建物を専門家に任せず、今風に改造するのではなく、自分たちでできることは埃まみれになって使えるものを残し修復して、普段着で付き合える町家のミュージアムとして残していきたいとの思いからだそうです。小さな庭ですが隣家の塀や壁に囲まれてはいるものの30年以上も経つような太い桐の木もあり地面には青々と茗荷が密生していました。ここを通ってくる風はここですか味わえない風情でした。有難うございました。

第3回 8月25日

「朽木の森を歩いてみよう」朽木いきものふれあいの里へ

守山市 赤松 佐恵子



今回、「朽木いきものふれあいの里センター」へ行かせて頂きました。

センターの方の案内で、樹齢70年近いコナラ等に「カシノナガキクイムシ」という5mm程の虫が木の中に巣を作り、木を枯らしてしまっているの聞き、とても驚きました。

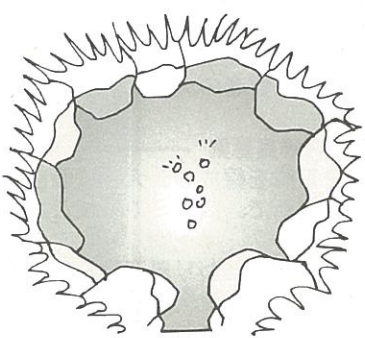
広いセンター内を歩き、自然に触れると小さな昆虫から鹿等の動物の命を感じ「一生懸命生きてる」んだなあ〜と感動しました。しかし、人間による環境破壊によって失われていくものも多く、私にできる環境保全をしなければ、次世代に残せない風景が沢山あると痛感しました。

針江生水の郷を訪ねて

栗東市 海老根 佐智子



高島市新旭町針江地区、ほとんどのお宅に川端かわがはといわれる水源があります。町をひと通り回ったとき地元の方に「どの水が一番気に入りましたか」と聞かれました。比良山系より湧き出る伏流水で大体、12、18、24メートルの深さで水脈が三通りあり味も違うとのこと、改めて飲んでみるとしつとりとした透感のある冷たさの中にも微妙な違いを味わうことができました。一年間に7ミリという地層から計算すると江戸時代に蓄積された水という説も…。長い間針江の人たちを支えてきた命の源でもある水、この生水を大切にしておられる人たちの思いが町のあちこちで感じられ、水面に浮かぶ梅花藻の可憐な花をみつめながら私たち訪れる観光客も癒しを与えてくれる針江生水の郷を大切に守っていかなければならないと痛感しました。



おいしい! ヘルシー!
地球にやさしい

こだわり野菜の旬レシピ

環境こだわり米でつくる

レシピ作成者 栄養士 赤松 佐恵子

豚肉の中国風炊き込み御飯



(材料 4人分) 1人前 554kcal

- ・米 3合
- ・豚もも 250g
- 〔下味: 酒 大さじ1
醤油 小さじ1
砂糖 小さじ1
胡麻油 小さじ1〕
- ・干し椎茸 5枚
- ・茹で筍 100g
- ・人参 80g
- ・いんげん 50g

- ・調味液
- 〔酒・醤油 各大さじ1
オイスターソース 大さじ1
塩 小さじ1/2
生姜の千切り 小さじ1/2〕



(作り方)

- ①干し椎茸はぬるま湯に漬けて戻す。米は、といでザルに上げ30～40分おく。
豚肉は、1cm角に切って下味の液に20分漬ける。茹で筍は1cm角に切ってさっと茹でる。
人参は、薄く扇形に切る。いんげんは、さっと茹でて1cmに切る。
- ②といた米を炊飯器に入れ、干し椎茸の戻し汁と調味液と水を足して3カップになるようにして加え、全体にかき混ぜる。
- ③豚肉、干し椎茸、茹で筍、人参をのせて炊飯する。
- ④炊き上がったら、5～10分蒸らして、いんげんを加えて器に盛る。
☆豚肉の旨味とほのかな胡麻油の香りが食欲をそそりますよ!!



はじめます!!

小さなエコマナー

題して
「こだわが流エコマナーセット」
みんなでいっしょに
はじめませんか?

マイカップ
マイお皿
マイおはし
エコバッグ
マイボトル
ゴミ袋

みなさんご存じですか?



こだわりのエコバッグ。赤と緑のロゴが入ってかわいいて評判です。エコバッグを下げたお買い物にいきましょ!!

ブログ近況

農と出会い、山を歩き、街を訪ねて、食を楽しみ、人と交わる。滋賀って人生のわくわく玉手箱。こだわり滋賀ネットワークのつながりをブログに込めつつ、だいたい毎週月曜日に更新中。「食と農のコーディネーター養成講座」「産地応援」「滋賀の美味しいもの」「滋賀力★ネットワーク」などみなさんとの縁を綴っています。環境にこだわった滋賀の農業についてみなさん掲載してください。



こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」
<http://soh.cocolog-nifty.com/>

★ 事務局よりお知らせ ★

「こだわ滋賀net通信」もよろしく!!

こだわり滋賀ネットワークでは、会員のみなさまへタイムリーな情報提供を行うため、携帯メールマガジン(PCでも受信可)を発刊しています。

受信したい方はインターネットの本屋さん「ミニまぐ」へアクセスし、「こだわ滋賀net通信」で検索、登録してください。ちょっとしたお知らせやイベント情報等、みなさまの携帯へ直接お届けします!

直接URLを入力される場合は、次のアドレスを入力してください。「ミニまぐ」につながります。

- imode用 <http://mini.mag2.com/i/>
- ezweb用 <http://mini.mag2.com/e/>
- softbank用 <http://mini.mag2.com/j/>
- PC用 <http://mini.mag2.com/pc/>

○産地見学会開催のご案内

全国豊かな海づくり大会 びわ湖大会に合わせ、滋賀県の農業を知ってもらうための「環境こだわり農業プチツアー」を開催します。

○交流会開催のご案内

環境にこだわった滋賀の農業を皆さんに知っていただくために、生産者と消費者の大交流会を開催します。

○環境こだわり農産物PR隊員募集

ネットワーク会員PR隊を編成し、大手量販店などの食品売り場や直売所で、口コミで環境こだわり農産物をPRします。

☆産地見学会、交流会、環境こだわり農産物PR隊員募集の詳細については、別添資料をご覧ください。