

K

press



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
〒520-0807 大津市松本1-2-20
JA滋賀中央会営農生活部内

お知らせ

●特集

比良すいか

- おばあちゃんに教わった、伝えたいおやつ『いもつぶし』
- きずな
平成19年度食育推進に関する標語に決定
中村梨沙さん（甲賀市立大原小学校6年生）
- 学生ボランティア派遣事業スタート
「世代をつなぐ環境こだわり農業推進事業」始まる
- トピックス
ぬくもりスイーツ「はなし、はずむ」が話題です！
- リレーエッセイ
 - ・「食育 私の視点」 堀越昌子さん
 - ・「地産地消に関する私の視点」 本江宗明さん
- ご存知ですか？しがの安心食材
 - ・えらんで買う 環境こだわり農産物
 - ・環境こだわりのイチジクをつくっています
(栗東いちじく生産組合)
 - ・美味しい環境こだわりブドウをどうぞ
(今荘観光ぶどう園)
- 農と食コーディネーター養成講座スタート♪
 - ・魚のゆりかご水田の現場へ 中井あけみさん
 - ・おしょうゆを作ってみよう 今西昌子さん
- がんばってます ふるさとのひとびと
竜王町あえんぼグループ 代表 松村 和子さん
- こだわり野菜の旬レシピ 赤松佐恵子さん
- ブログ、はじめました
- 事務局よりお知らせ



特集

「比良すいか」

滋賀県大津市北部(旧志賀町)の特産品

「比良すいか」が食べごろを迎えています。

昨年以上に収穫量も多く3L・4L級の

大きなすいかの収穫と出荷に早朝から大わらわ!

「比良すいか」は特に糖度も高く

シャリシャリとした食感が夏の風物詩そのもの。

滋賀県の大切なこだわり農産物のひとつ

「比良すいか」を今回はご紹介。



比良すいかの歴史は

「比良おろし」という強い風が吹く地域で、背の高い作物は不向きだが、土質は砂地で多肥料を好まない「すいか」には適している。昭和7年ごろ養鶏農家ができ、その鶏糞を基肥に使い、消費地の近江舞子水泳場も近いので「すいか」栽培をすることとなった。

その後、水泳客も段々と減り、農作業も機械化し、ほ場整備も行われ、担い手も変化し、家用すいか作りが主になってしまった。平成7年グリーンファーム堅田店オープンを契機に「比良すいか栽培」の復興となった。

比良すいかの旬はいつですか?

2回に分けて定植

◇4月中旬に定植(前半トンネル栽培、後半トンネル除去)

7月上旬から下旬に収穫

◇5月上旬に定植(露地栽培)

7月下旬から8月中旬に収穫



おいしいすいかの作り方

美味しく熟した「すいか」を穫るには、肥料は控えめに1を頭に入れて、すいかは野菜(つくる)でなく、果菜(なる)である。開花、着果期以降は、養分吸収が飛躍的に旺盛であるが、肥効を抑えておかないと、花が咲いても実がつかない。砂質土での栽培なので、こだわりのすいかは、鶏糞を基肥(10 a 当たり150 kg)で持続させ、葉勢をみながら、花肥、玉肥(油かす110 a 当たり40 kg)2回に分けてを加減して施す。

普通のすいかは、基肥に、CDUたまご化成(10 a 当たり30 kg)追肥として、燐硝安加里(10 a 当たり30 kg)を多く使う。ちっ素分の多用は、避けること。

着果(交配)↓着果棒(目じるし)↓40日(好天)↓45日(曇天)⇓完熟収穫

購入の際2個以上のすいかを平手でしたく(打音検査)と良いほうが分かる。

美味しく食べるコツは?

糖度(11〜13)の高いすいかを選び常温、日陰で保存し、早めに食べてください。クーラーの効いた部屋での保存はさけた方がいいようです。

水で冷やすと良いですが、冷蔵庫では最適温度15度で2時間半ぐらい、「ちよつとヒンヤリ」がいいようです。

「すいか」がね
毎日わたしを
待ってるんですわ。

比良すいか
生産組合長
中村 次郎さん



好天の日も、雨の日も一日を大切にすいかの顔をみて語りかける。特に水に弱いので水びたしにならぬようこまかく水をぬきにゆく。すいかの横には色とりどりのカラーテープがまかれた竹棒がさしてある。これは中村さんだけにわかる生育の目印だ。ちなみに今年にはピンクのテープでスタートした。7月20日の収穫が待ち遠しい。今年は例年になく上出来と中村さんは相好をくずす。

すいか豆知識



すいかの栄養は常温保存で増える

すいかには体内でビタミンAに変化する「ベータカロテン」と抗酸化作用の強い「リコピン」が含まれている。その栄養素は冷蔵庫で冷やすとあまり増えないが、室温に近い21℃で保存したすいかは収穫したばかりのものとは比べ、ベータカロテンが50~139%、リコピンが最大40%増えると言われています。

すいかで紫外線予防

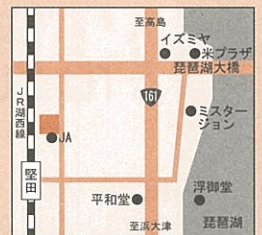
すいかに含まれる紫外線を防ぐアミノ酸の一種「シトルリン」には抗酸化作用があり遺伝子本体のDNAを傷つける活性酸素を防いでくれる。それによってシミになる原因も消してくれるかも！「すいかの化粧水」もあるようですよ！

地産地消こだわり事業者の「比良すいか」

お問い合わせは！

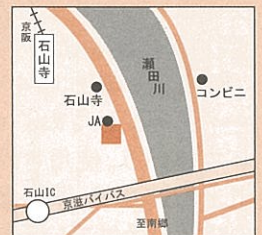
●JAグリーンファーム堅田店

大津市真野2-7-41
☎077-572-3817
営業時間/9:30~18:00
営業日/年中無休
(1/1~1/6は休業)



●JAグリーンファーム石山店

大津市石山寺3-7-10
☎077-533-0288
営業時間/9:30~16:00
営業日/年中無休
(12/31~1/6は休業)



おばあちゃんに教わった
伝えたいおやつ
「いもつぶし」

「いもつぶし」

- (材料)里芋 200g
米 カップ2
塩 少々
みそだれ 少々
野洲銅鐸みそ 50g
酒 50g
ごま 大さじ 1/2 CC
みりん 大さじ 1/2 CC
砂糖 大さじ 1/2 CC
- (作り方)
①芋は皮をむいて大きいものは2/3に切り、水につけ、その後水を切る
②米は普通の水加減で①の芋といっしょに炊く。塩は好みで入れる
③炊きあがったら、芋をつぶして、小判型のだんごを作る
④みそだれは分量の材料を合わせ、火にかけ、少しトロミが出ればゴマを入れる
⑤だんごを焼いて、みそだれをぬる
(夏はじゃがいもをいれ、その場合もち米を少し加えると良い)

野洲市 今西 昌子

きすな

平成十九年食育推進に関する標語が決定しました。

内閣府の募集に対して、全国の児童生徒から寄せられた42,029点の応募作品の中から、3点の標語が選ばれました。今回はその中から、大原小学校の中村梨沙さんの作品を紹介いたします。この作品は今後、食育のポスターやパンフレットにも使われる予定ですのでお楽しみに。

「いただきます」「ごちそうさまは 愛言葉」

(滋賀県甲賀市立大原小学校六年生) 中村梨沙

「いただきます」と「ごちそうさま」という言葉はいつも何気なく使っていますが、すぐくすてきな言葉だと思えます。「いただきます」は特にお米や野菜などをいつも作ってくださっている方への感謝の気持ちを「ごちそうさま」は特にそれらの食材を使っておいしい料理を作ってくくださった方への感謝の気持ちを伝えて思うからです。私は、これらの「ありがとう」の気持ちをいつも忘れたくないという気持ちで、この標語を作りました。

私が今「食」に関して気をつけていることはよくかんで食べることです。4年生や5年生の時にかむことの大切さの勉強をしました。よくかんで食べると、あごが強くなったり頭の回転が速くなったりといふことばかりなので、たくさんかんで、元気な体をつくっていききたいです。また、やわらかい物だけでなく、歯ごたえのある物をたくさん食べるようにしたいと思います。



ご両親の中村明宏さん裕子さんによるこびをお話いただきました。

Q 「そんなに大きい賞とは思わず、表彰式に出席してびっくり！そこではじめてすこい事だと実感しました。生まれた時から食が細かったので心配したのですが、とにかく「ごはん」をたべさせることに専念しました。おかげさまで、今では好き嫌いのない子どもに育ちました。」

A 「文章や絵をかくことも大好きだった梨沙ちゃんはミニ新聞をつくってはみんなに見せて楽しんでいたという。Q 「これから、どんな子どもに育ってほしいですか？」

A 「自分の気持ちとか意志をきちんともって人に流されないように自分自身の生き方をしっかりもってほしいと思います。」

学生ボランティア

学生ボランティア派遣事業スタート 「世代をつなぐ環境こだわり農業推進事業」始まる

7月7日七夕さんの日、朝まで降っていた雨も、皆様の願いが通じたのか晴れて、学生ボランティアの2人も小学生に混じり、楽しい豆の種まき作業を行いました。最初に豆の不思議「栄養は根粒バクテリアから・豆は鳩の大好物・大豆の花は無限に咲く・豆には「おへそ」がある」等のお話を聞き豆知識を入れ、4列のうねに決められた幅で決められた深さに種を播きました。

作業はみんなの頑張りです。スムーズに早く進みました。「豆の見えるところは、無いですか。」と確認をして作業終了。みんなが豆を持ち帰り、家で栽培実験をして、収穫の時に発表し合います。と約束をして解散致しました。収穫の時は早く来ないかな。楽しみです。最後に、色々と準備等に頑張ってくれた「守山市開発水土里保全推進会議」の皆様へ御礼申し上げます。(担当 中野瑞夫)



ぬくもりスイーツ 「はなし、はずむ」が話題です

立命館大学びわこ・くさつキャンパスの学生(VBC)と県内企業の産学連携プロジェクトから生まれた洋菓子「はなし、はずむ」が話題をよんでいる。

県特産の近江茶を生かし、「母の笑顔」をイメージしてぬくもりのある味を目指したという。使用されている煎茶は甲賀市土山町産で、県の環境こだわり農産物の認証を受けている。

うるち米のもっちりとした食感、近江茶の香りがとても良い。ちょっとした手土産や、県外へのお土産に喜ばれそうだ。

- ◆お問い合わせ
 - ・千年の香り千紀園7店舗 (<http://www.senkien.jp/>)
 - ・お菓子のパレット 5店舗にて販売中♪





滋賀大学 堀越 昌子

食は命と直結している。食のとり方次第で健康にもなるし、病気にもなる。経済大国ともてはやされ豊かさを謳歌してきた日本が、気がついてみると、生活習慣病が蔓延し、国民の多くが糖尿病、循環器系疾患、ガンなど健康不安を抱えてしまっている。

国際的には日本食ブームで評価が高まっているのに、本家本元の食卓には欧米風料理が幅をきかし、子どもたちは日本食の伝統やおいしさを習得できずにいる。表面上は豊かな食卓であるが、海外依存度が高まり、先進国としては最低の自給率となつてしまふ、国内の食料生産基盤はやせ細る一方である。食の安全面でも輸入依存が大きいだけに、国際情勢に左右され、世界中の火の粉をかぶる状態が続いている。近い将来、食料の供給見通しさえたてられなくなる

という厳しい事態も危惧される。

こんな中、食育基本法が通過し県も「滋賀県食育推進計画」に沿って、学校園や地域、職場で食育が展開されようとしている。環境を考えていく基点として食は優れている。食は毎日の営みであるし、目に見える形で行動を起こせる。「作りすぎない・食べ過ぎない・生ごみを分別し燃やさない」だけでも環境に貢献できる。近くの産直の店で「環境こだわり農産物を買う」ことだけで、エネルギーの無駄使いを削減できるし、地域の農業を支えていく力にもなれる。何千年もの暮らしの中から生み出されてきた食の伝統技術や知恵を学ぶだけで、環境にいい持続可能な暮らし方を学ぶことができる。

自分の食を準備でき、健康を維持する力だけでなく、食料の供給や安全、環境に配慮できる人、「地域に根ざして地球のことが考えられる人」を育てていかなければならない。



堀越 昌子 (ほりこしまさこ)

滋賀県長浜市生まれ
滋賀大学教育学部教授
滋賀の食文化研究会
担当分野：栄養学・食環境学・食文化・食生活論
研究分野：米の栄養・ナレスシ・滋賀の食文化・アジアの食文化
共著で、農文協「聞き書・滋賀の食事」、サンライズから滋海文庫の食シリーズ（ふなずし・豆・漬物・飯・餅・団子・湖魚・芋）、「つくってみよう滋賀の味」

本江 宗明

地産地消(地域生産地域消費)の歴史と変化

地産地消という言葉が日本で最初に活字としてでてきたのは今から約26年前の1981年から農林水産省が実施した「地域内生活向上対策事業」からだと言われています。

当時は偏った食生活(塩分摂取過多による高血圧症の蔓延化)の改善の為に不足栄養素を含む農産物を地元で栽培して地元で消費させようとする意味合いでした。

その後

- ・ 1985年のプラザ合意後の円高推移
- ・ GATTのウルグアイ・ラウンド開始による関税引き下げの外圧
- ・ 1991年までの牛肉、オレンジ、農産物加工品を含めた計12品目の輸入自由化

以上を経て都市、農村を問わず日本人の食料の「遠産遠消」が促進され、世界中から食料を調達できる「豊かな食生活」を表面上は謳歌できる現在になり、以前とは違う意味での「地産地消」が言われ始めてきたと思います。

現在の地産地消の持つ意味合いについて

農業従事者と消費者を取り巻く

環境は26年前と何が変わって来たのでしょうか、

食料自給率の低下、日本古来の疾病パターンが欧米型、特にアメリカ型になった事、農業従事者の高齢化と担い手の不足、食料の生産・加工・販売段階での安心安全が揺らいできた事、などの不安要素の増加があげられます。

消費者が係わりやすい地産地消と産直を結びつけ食生活を変えていく行動が本場に必要ない時期に来ているのではないのでしょうか。現在の地産地消はしたがって「安心安全・健康的で環境に配慮した本物の豊かな食生活」を実現する為の「手段」としての意味合いを持っているのではないのでしょうか。

滋賀県の取組に期待する事

地産地消を滋賀県で推進する為には課題は山ほありますが私は滋賀県における地域生産の部分に「環境」と「エネルギー」の面

から期待しています。

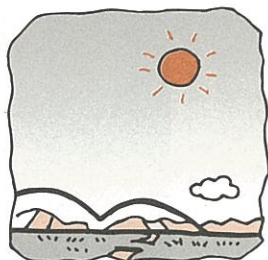
地域生産には農業といえども「エネルギー」が必要です。特にハウス栽培はエネルギー消費が大きいです。菜の花エコPJ発祥の地である滋賀県で廃食用油からのBDFでエネルギーをぜひ地域生産に。又地域消費後には有機質残渣が琵琶湖からは動植物性資源が一定量排出されますが、これをぜひ地域生産の資源として地域循環して欲しいです。

地域生産に必要なエネルギーも含め現地でまかなう仕組みが一番滋賀県らしいのではないかと期待しています。



本江 宗明 (ほんごうむねあき)

1951年 富山県高岡市出身
1973年 富山大学工学部卒
(現在)
ティエムエルデ株常務取締役(社会貢献活動)
NPO法人びわこベジタブルロード理事
NPO法人草津政策ネットワーク理事
事業型特定法人 草津塾 理事
滋賀県高齢者生活協同組合監事
滋賀県地球温暖化防止活動推進員
こだわり滋賀ネットワーク幹事





ご存知ですか？

しがの安心食材

えらんで買う、環境こだわり農産物

琵琶湖を中心に抱き、周囲を山々に囲まれた滋賀県では、降水をはじめ生活、工業、そして農業の営みから流れ出る排水は、全て琵琶湖に流れ込みます。つまり琵琶湖は、我々の生活を映し出す鏡であるといえます。

そんな琵琶湖を農業の立場から守り、次世代へ受け継ぐため、県では平成15年に「滋賀県環境こだわり農業推進条例」を定め、環境こだわり農業の取り組みを進めています。

この条例のシンボルである「環境こだわり農産物」は現在、およそ1万haの農地で栽培されています。そのうち水稲は約9千haですが、これは、県全体の水稲作付面積の25%を占める面積です。

ところで、「環境こだわり農産物」とはどのような物なのでしょうか。すでにご存じの方もいらっしゃると思いますが、ちよっとおさらいしたいと思います。

環境こだわり農産物は、次の3つの約束事を守って作られています。①農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に抑える。②琵琶湖や周辺環境に優しい技術で栽培する。③いっどんな農薬や肥料を使ったかを記録する。県が行った試験では、環境こだわり農産物の栽培を行った場合、通常の栽培に比べてリンやチッソ、濁水の流出等が軽減されるという結果になりました。

つまり、たくさんの方の農家の方が環境こだわり農産物の栽培に取り組むことで、琵琶湖や周辺の環境が守られることとなります。

ですから消費者の皆様には、環境こだわり農産物を購入し、周りの方々に薦めることで、応援していただきたいのです。そして、美味しかったとか、安心できるとか、良かった点や悪かった点についてのご意見を、こだわり滋賀ネットワークを通じて農家の方に届けてください。それが、農家のためのやりに繋がります。

人と農産物と琵琶湖のいい関係は、環境こだわり農産物から始まります。環境こだわり農産物は、このマークが目印です！県内のスーパーや生協、直売所などで販売されていますので、是非お買い求めください。

滋賀県環境こだわり農業課

環境こだわりのイチジクをつくっています

栗東いちじく生産組合 宮城 定右衛門

栗東いちじく生産組合では、平成14年からイチジクの環境こだわり栽培に取り組んでいます。

化学肥料を減らすため有機質肥料を主体とし、農薬を減らすためビニルハウスにネットを張ったり、地面に藁やシートを敷いたり、粘着シートで害虫を捕まえています。加工部ではイチジクジャムを作り、加工品として販売して

います。

環境や健康に配慮しつつ、多くの皆さまに喜んでいただけるイチジクづくりを心がけています。栗東のイチジクは8〜11月に出荷します。応援をお願いします。

【主な販売店】

アグリ郷栗東

栗東市出庭961の1

☎077-554-7621

美味しい環境こだわりブドウをどうぞ

長浜市中心部より東へ伊吹山に向かって走ると、姉川沿い七尾山麓に約3万㎡の今庄観光ぶどう園が広がっています。

環境こだわり農産物栽培には、平成16年から取り組んでおり、これまで減農薬をはじめ、環境に配慮した農業に努めてきました。病気や害虫対策に苦労しますが、消費者や時代が求める農業と理解して、手間をかけてブドウを栽培しています。環境こだわり農産物のブドウで出来たワイン(赤・白)も販売しています。

赤や黄や黒の美味しいブドウをたくさん作っています。是非、お越しください。

今庄観光ぶどう園

長浜市今庄町

TEL 0749-74-1322

FAX 同 右

北陸自動車道

長浜ICより15分



農と食のコーディネーター養成講座スタートしました

第一回目 六月二十三日(土) 二十三名の受講生が参加

環境こだわり農業の今を訪ねて

魚のゆりかご水田プロジェクトの現場をみて



栗東市
中井 あけみ

ゆりかご水田は、コイやフナが昔のように琵琶湖と水田を行き来出来る様に魚道を整備された水田です。子どもの頃の、ぬかるんでしまいうような畦道の感触を思い出しながら、西川さん(水土里ネット愛西・事務局長)に、ゆりかご水田に対する熱い思いのお話を伺いました。

あまり、水面が動いていない所に藻が浮かび、フナ等の稚魚が泳いでいる様子を目の当たりにし、感動と驚きを同時に経験しました。我が家も環境こだわり米を作ってますが、回りの田で農薬を撒いている事に、心痛めています。

やはり、西川さんの様に、農業従事者の方達との連携と説得の必要性を痛感しました。住民全体での水路掃除等、住民を巻き込んでのゆりかご水田の取り組みの御苦労を察する事が出来ました。琵琶湖が良い環境を維持していくには、農業従事者の全ての人が、農業排水を環境に配慮しなければなりません。



魚のゆりかご水田は、水土里ネットを皮切りに、琵琶湖に面する多くの地域で取り組みが始まったという事が先日の農業新聞に書かれてました。農家や地域住民の意識の向上が、環境こだわり農産物の作付けにもつながるといふ事、そして、人や生き物が安心して暮らせる、田んぼの環境を取り戻す大切さを勉強する事が出来ました。

地産地消食育体験シリーズ

おしよゆ作りに参加して



野洲市
今西 昌子

安心安全なものをと、JA女性部活動の中で学び、私達も昨年、野洲産黒豆をたつぷりと入れた「悠紀ういろう」を、ふれあいフェスタのグルメコンクールに出品し優秀賞をいただきました。県下に仲間ができて、今回も講座に加わって、素晴らしい人達と共に、このしよゆ作りにも、目を輝かせて参加しました。

平成8年に、「地産地消の目的で羽ばたいて欲しい!」と町長より期待されて起業された「あえんぼグループ」22人の方々。味噌づくりから菓子、弁当を作っておられる中、しよゆ作りに取り組まれ工夫されてきた話のあと、実際の様子を再現し教えてもらって、70時間ねかせて4日目に樽に仕込み、一日一回かきまぜるといふ作業を体験させていたでいて、半年以上ねかせたもろみを絞り、出来たてを味見。

塩分は強いけど、素朴なしよゆの味に感激し、女性部でも銅鑼みそは作っています、みんなに、紹介したい!と思つた食育体験でした。



「がんばっています」「ふるさとの人びと」

竜王町あえんぼグループ



竜王町あえんぼグループ
代表 松村 和子

体験型農業公園「アグリパーク竜王」ができたのをきっかけに私達生活改善グループは、町の農産物を活かして特産品を作ろうと「竜王町あえんぼグループ」をつくりました。22人の仲間は町の活性化を願い町の花「あえんぼ」をグループ名にしました。

味噌づくりやおかき、クッキー、あらねなども次々に特産品として開発し、今では「しよゆづくり」も名物になりました。「食文化の伝承」でまちに愛着と誇りが生まれる」として活動「地域に根ざした食生活推進委員長賞」もいただきました。竜王町総合運動公園の食堂運営も任せられるようになりました。皆さんどうぞたべに来てください!

第1回コーディネーター養成講座の

「地産地消手づくりおべんと」幕の内



竜王町内で朝一番のとれたて新鮮農産物で心のこもった手づくりのおべんと!

あえんぼグループさん
ありがとうございました
ごぞいませ!

☆かぼちゃのチーズ in 春巻き

レシピ製作者 栄養士 赤松 佐恵子



- (材料) 1人前 398kcal
- ・かぼちゃ 100g
 - ・鶏ミンチ 20g
 - ・玉葱 20g
 - ・人参 10g
 - ・ピーマン 5g
 - ・プロセスチーズ 20g
 - ・炒り胡麻 5g
 - ・春巻きの皮 2枚
 - ・小麦粉 大さじ1
 - ・塩・胡椒 少々
 - ・シナモン 好みで
 - ・揚げ油 適量
 - ・レタス・トマト



(作り方)

- ①かぼちゃはワタを取り除き、水洗いし水分をふき取らず、そのままラップで包み、耐熱の器に入れ電子レンジで4～5分加熱する。
 - ②①のかぼちゃが柔らかくなったから、皮を取り除きボウルに入れ、木ベラで潰す。
 - ③玉葱、人参、ピーマンをみじん切りにして鶏ミンチと一緒に炒める。
 - ④②のかぼちゃに③と炒り胡麻を加えて混ぜる。塩・胡椒で調味し、好みでシナモンを少々加え、2等分にする。
 - ⑤プロセスチーズを小さく切り、2等分にする。
 - ⑥春巻きの皮で④・⑤を包み、水で溶いた小麦粉でとめる。175度の油で3分位揚げる。
- ☆お子様にチーズを手でちぎってもらって、ちょっぴりお手伝いしてもらってもいいですね

ブログ、はじめました

今年度「コーディネーター」などと立派な肩書きをいただき、新しくブログを立ち上げ、制作運営をさせて頂く事になりました。去年参加して見るもの聞くものに一々感激していたのは新米滋賀県民だからでしょう。山の緑も、風渡る田んぼの稲も、湖面に映る夕日も、コンクリートの街に長く住んでいた私には何でも珍しかったのです。同時にそういう崇高なものには美術館の絵と同じで目の前にはあれど私自身とは遠い存在でした。

去年はその「滋賀の風景」の中に生きる人々の話を沢山聞かせて頂き「風景」は様々なドラマ、そして問題を抱えてる事を知りました。解決するにはお金より何より人の交流がもっと必要なんだなあ、と思いました。水を飲み、空気を吸っている以上私も「よそ者」ではないのだと。一人のスーパーマンが環境を良くする事はできません。

農家、消費者、業者、行政、年配の人、若い人、男性、女性、県内、県外、外国の人、人と人が繋がるブログを作れたら私もまた少し「風景」に近づけるかなあ、と思います。

(担当 永田純子)



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 ★

『こだわり滋賀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）を発行しています。

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、「こだわり滋賀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/>

○企画提案事業2次募集

こだわり滋賀ネットワークでは、会員の自主的な活動を支援する事業の2次募集を行います。

○産地見学会開催のご案内

「命みつめる日野町別所ふれあいツアー」を開催します。

○環境こだわり農産物PR隊員募集

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

☆企画提案事業、産地見学会、環境こだわり農産物PR隊員募集の申し込みを希望される場合は、別添資料をご覧ください。