

水生活

すいせいばたけ



発行元 / こだわり滋賀ネットワーク広報グループ
連絡先 / こだわり滋賀ネットワーク事務局
滋賀県庁環境こだわり農業課内
〒520-8577 大津市京町4-1-1
TEL 077-528-3892 FAX 077-528-4881
E-mail gb00@pref.shiga.lg.jp
JA滋賀中央会生活広報部内
〒520-0807 大津市松本1-2-20
TEL 077-521-1618 FAX 077-528-2140
E-mail sei-kou@kencyu.jas.or.jp

——— 淡海の野山、碧い琵琶湖は滋賀県民の宝です



東近江市 道の駅～あいとうマーガレットステーション～



「環境敏感地域」の農業

増田 佳昭

滋賀県立大学環境科学部助教授

「農業濁水問題」に関わるようになってほぼ5年。濁水対策の中でようやく「発生源対策」が重視されるようになり、あぜの老朽化や破損にともなう漏水とそれへの対策の重要性も認識されるようになってきた。幟（のぼり）や宣伝カーによる「啓発活動」「再利用」や「浄化」のためのハード事業だけでは、限界だとわかってきたからである。

問題は、こうした問題を農業者や行政がどう受けとめ、どう対応するかである。特に環境への負荷削減のための費用負担問題は避けて通れない。

農業が環境に対する加害者か保全者かは、一般論では論じがたい。それは、その地域の農業の姿とそれが置かれた状況によって異なるからである。美しい景観を形成する農業でも、それが水道水源など環境に敏感な地域に立地していれば、意図せずに「加害者」となる可能性は大きい。

昨年の上曾川上流域での調査では、春作業期間中だけで30アールの水田1枚からドラム缶1本以上の土が流れ出ていたことがわかった。この地域の土壌は粒子が細かく、なかなか沈まないために、そのほとんどが琵琶湖に流入していると考えられる。

ドラム缶1本分という量は、畑地の土壌流出量に較べれば格段に少ない。もしも粒子がそれほど細かくなく、もしも流出するその先に琵琶湖がなければ、農業濁水は「大した問題ではない」のかもしれない。しかしながら、運が悪いことに、その先には1400万人の水道水源であり、多様な生態系を保持し、淡水漁業が営まれている琵琶湖が存在しているがゆえに、本来きわめて環境保全的な農業であるはずの水田農業は「加害者」になってしまうのである。ある意味で、滋賀県農業は「不運」な立場にある。

問題はこの「不運」をどう受けとめるかである。一つは費用負担の問題である。上記のような理由で、滋賀県農業には、琵琶湖とその周辺環境に負荷をかけないための、他の地域とは異なる「特別な努力」が求められることになる。その努力は農業者の一方的な負担によってなされるべきかどうかである。滋賀県の環境こだわり農業条例にもとづく直接支払は、行政が費用の一部を負担することで、これに対する一定の回答を与えている。しかし、これを引き継ぐべき国の対策である「土、水、環境保全向上対策」が、滋賀県のような「環境敏感地域」における対策への支援の視点を保持しているかということ、きわめて疑問である。具体的な課題に直面している地域農業の期待に応えられるような制度設計であって欲しいと考える。

もう一つは、農業者の心構えの問題である。「環境敏感地域」に立地するという「不運」を正面から受けとめ、これまでの「慣行」を見直すことを含めて琵琶湖環境保全のための農業を指向し、その努力を社会に向けて積極的に発信していく。守りの姿勢から攻めの姿勢への転換も、同時に求められているのではないだろうか。

「持続可能な滋賀づくり」

滋賀県では今、びわ湖を守るために、ひいてはかけがえのない地球環境を守り、次世代に美しい環境を残すために、さまざまな分野での取り組みが活発におこなわれています。

農の未来

県内の農サイドからも「生きものと共に、自然の循環に学ぶ農法」や「自分スタイルのこだわり農業をめざす」若い新規就農者もふえてきています。今回は夏川記念館でのシンポジウムですばらしい事例報告をされた3人の方に農場レポートをいただいた。湖国の持続可能な農や環境を守ること全ては個々の心ひとつなのだと実感した。

<シンポジウム開催>

環境こだわり生産者と共に考える
LOHASな消費者の「持続可能」な食のあり方



安全、安心で持続可能な食について生産者と消費者ができることを共に考えるためのシンポジウムが1月27日（金）彦根市京町2の夏川記念館で開かれた。

湖国発「グリーン購入」を推進する滋賀グリーン購入ネットワーク内の有志でつくる「食のグリーン購入研究会」が主催し、約100人が集まった。

「食と農の再生のために私たち消費者ができること、すべきこと」の題で足立恭一郎氏（農林水産政策研究所地域資源研究室長）が講演。安全な食のためには消費者の意識改革、法制度の整備等が重要だと話した。

また、滋賀県内で無農薬に取り組む朝宮茶栽培農家の片木明さん、不耕起農法の米と大豆、麦を無農薬で栽培の柴田一義さん、自家製の醗酵飼料で平飼いたまごの養鶏を営む野田勲さんの3人がこだわり農業をはじめたきっかけや苦労話などを交え事例報告を行った。

続くパネルディスカッションでは、滋賀県環境生協理事長の藤井絢子さんも加わり、小池恒男県立大学教授をコーディネーターに「環境こだわり消費者は食の共同生産者になれるか」をテーマに会場との意見交換も行われ「琵琶湖の環境を守るために無農薬の農業を」「地場産の食品を選ぶことが大切」など多くの意見が出された。

〈お問い合わせ先〉 ●滋賀グリーン購入ネットワーク事務局
〒520-0807 大津市松本一丁目2-1 大津合同庁舎 6階
(財) 淡海環境保全財団内
TEL.077-510-3585 FAX.077-510-3586
E-mail: sgpn@oregano.osn.ne.jp
URL: <http://www.shigagpn.gr.jp/>



「あたりまえのたまご」を食べたい

もったい農園（甲賀市甲南町）
野田 勲



「鶏飼いの銭失い」という言葉があるそうです。物価の優等生といわれるたまごではとても商売にならないと就農するときに周りから随分忠告されました。昔、たまごは高級食品で滋養効果も高く、病見舞いなどにも用いられていました。現在、お見舞いでたまごを持って行ったら常識を疑われる事でしょう。では何故こんな事になってしまったのでしょうか？ 卵アレルギーというものがあるから出現したのでしょうか？ 価格の安くなったたまごは本来の価値をも下げてしまったのではないのでしょうか？

昔ながらのあたりまえのたまごを食べたい。そんな素朴な動機で養鶏を始めました。元来、鶏は残飯を餌として飼われ庭を走り回って草や虫などを啄んでおりました。

もったい農園では地域から出るオカラ、米ぬか、米粉、魚のアラ、麺などの食品残渣を加熱し乾燥させ、乳酸醗酵したものを餌として与えています。これらは全て廃棄物として処理されていました。

牧場の一角で走り回り、草や虫を啄みながら元気な鶏たちは今日もあたりまえのたまごを産んでくれます。

感謝

<http://www.geocities.jp/mottainouen/>

家族で力を合わせ理想の農業にむかう

シバタプラセールファーム（湖北町）柴田一義・裕子・えりか・義範

家族は、もっとも小さな社会です。この小さな社会が集まって、大きな人類社会が成り立っています。ですから、一つ一つの家族が、幸福で強い絆で結ばれていけば皆が幸せになれる。そんな事を考



えるのです。本当に自然の力はすごいです。私は、自然界も全て大切な家族の一員だと思っています。ですから、農薬、化学肥料はできるだけ使用しない自然循環型の農法で育てています。

えながら、私は今、妻と息子と娘の4人で力を合わせ、助け合いながら百姓をしています。

作物は生き物ですから、工業製品のように規格にぴったり当てはめようとして生産してはいけないのではないかと考えています。いわば、作物は私達百姓にとって子供のようなものですから、愛情深く育てあげたいと考えています。しかし、私達人間がどんなに頑張っても作物はできません。さんさんと輝く太陽と肥沃な大地、恵みの雨、また無数の土中微生物、そして、多種多様な生き物達の相互作用の働きによって初めて種は芽を出し成長し成熟す

大変な時期もありましたが、愛する家族の支えで乗り切ることが出来、今では、多くのお客様（親戚のような関係）に我が子（米、麦、大豆）を受け入れて頂いています。本当に感謝しています。とりわけ、最近はインターネットの普及で、我が子は北は北海道、南は沖縄へと全国のあちらこちらへと嫁いでいます。

家族の輪を大自然にまで広げ、素晴らしい自然と共存する農業こそ私の理想とする農業スタイルです。

<http://www.geocities.jp/shibataplacer/>

自然回帰農法への挑戦

片木古香園（甲賀市信楽町）片木 明

昭和50年、安全安心の願いを込めて未知の無農薬栽培のお茶づくりに挑戦しました。

それまでは年間15回以上の農薬散布と化学肥料の多用、それを完全無農薬にしたのですから当然害虫と病気の闘いの始まりでした。

当時、完全無農薬栽培を実践する農家は全国では誰も無く、指導してもらえない人もないまったくの手探り状態で試行錯誤の毎日でした。

周辺の茶園農家や家族にも大変な迷惑をかけたこの栽培方法への挑戦は、私の一途な願いでした。

そして3年後、ついに答えが出ました。

農薬を散布しなかったおかげでクモやカマキリ、そしてテントウムシ等の天敵が害虫を食し、数量は少ないが茶の芽を収穫させてくれたのでした。

これらの経験から、3年前より滋賀県の環境こだわり農産物の認証を率先して取得しました。そして農家の健康と自然環境、飲まれる方々の健康のため、同じ無農薬栽培の農家に声を掛け、また全国でこのような輪が益々広がるようにとの願いを込めて認証茶園の拡大に啓蒙しています。

農の行方を探る会

私が事務局長を務めさせて頂いた「農の行方を探る会」という勉強会は、平成16年3月から2年間という期間を定めて始めました。

会員としては、農業従事者、大工、パン屋、学生、新聞記者、主婦、県職員等々、様々な立場の方たちが参加されました。

勉強会の内容として、1年目は発表者が自身で選んだテーマについて調べたことを発表し、その内容について皆で議論をしました。

テーマとしては「転作作物について」「有機栽培の将来性」「農業とどうつき合うか」「農の問題について」「食糧自給率から農をみる」「農協とは」「遺伝子組み換え食品について」等、全部で10のテーマについて話し合いました。

2年目は、「日本に農業は必要か」というテーマで「必要」「不必要」に分かれ討論を試みたり、講師の方を迎えての講演会等を行いました。

農事組合法人 大戸洞舎（湖北町）佐藤 好伸

この会の参加者が農業関係者に限定していない理由としては、農業者以外の様々な立場の方が集まることにより多様な意見をお聞きすることができると考えたからです。その結果、農業を行ってゆくうえで、栽培作物の選別や経営指針など個々それぞれに問題を持っていますが、それらを多くの方と共有し、かつ共に考えることができた意義深い場であったと思っています。

会を終えた感想として、「農」というものが農業者だけのものではなく、それを取り巻く環境または関わっている多くの人たちとのつながりを確認し、また今後どのような方向に進んでいくのかを皆で創造してゆかなければならないと感じています。

<http://www.eonet.ne.jp/~odofurasha/>

頑張ります！



「大八車の兼業農家」



杉本 つた子 信楽町

目の前には産毛のような、しかし、明日の夢に想いをこめた植えた苗が広がっています。心が眠る信楽の山々の透映や小鳥のさえずりを耳にしながら畦道でお弁当を広げ、春の暖かさを体を感じながら家族全員で談笑する昼食。私の心が癒され幸せを感じるひと時です。我が家は「安心」をキーワードに無農薬をモットーに栽培する兼業農家です。

緑の息吹が山に野に感じられるころになると、あちこちに響くトラクター、田植機のエンジン音。自然の神様と共同生活が始まります。田植えの始めには、いり豆、洗米、塩、みょうが、栗の木、薄（ススキ）を田んぼの神様にお供えします。

いり豆を皆で戴き田植機械を動かします。孫達は一輪車で苗を運んだり、苗床を川で洗ったり、歌を唄いはしゃぎながらお手伝いをしています。畦道を走る姿はまるで畦道運動会の障害物競走を見ているようです。

田植えが終われば「おくどさん」の釜の上に苗束とお酒を3日間お供えした後、苗を屋根の上に放り上げます。家族みんなで「シシ」や鹿が田んぼに入らないように電気柵で囲もします。

その頃の私は田の水を見に行く度に田んぼに一枚ずつ挨拶をします。水の行き渡らない箇所を見つけたら「口が渴いたでしょうごめんね。」と言って水の当て口より注水すると田んぼ一面に透水が隔々まで行き渡りますと一息します。

5月から6月頃まではテープレコーダで、子供の歌やクラシックの静かな音楽を、7月から8月頃までは行進曲や賑やかな音楽を聞かせてあげます。黄金色の波立つ稲穂を見る時「良くがんばって有難う」と、お礼を言います。秋の取り入れもコンバインが作業できない箇所は、鎌で刈取りするのも孫たちがします。

秋の取り入れが済みますと「箕」にのせた鎌とコンバインにお酒とかやくご飯を供え、お礼と感謝の気持ちを伝えます。

家族総出で農業をすることで家族の絆が深まっています。孫たちは幼い頃から農作業を手伝っており、お米が積まれているのを見て嬉しそうに顔をほころばせ、「お米がたくさん積んであるのは嬉しい」と喜んでくれます。これからもみんなが力をあわせて、坂道で大八車を押したあの日の光景のように、いつまでも家族で農業を深めたいと思います。



「環境こだわり農業フェア」開催される！

「見て！食べに来て！環境こだわり農業フェア」が2月19日（日）、JR近江八幡駅前のサティ及び南広場で開かれた。

環境こだわり農業に取り組む生産者と消費者がふれあい、直接話のできる場として終日賑わった。

近江兄弟社高校プラスバンドと近江むかで太鼓保存会の演奏で幕開けした開会式に、岩永峯一前農水大臣が輸入牛肉問題を踏まえ「環境こだわり農業で、安心・安全を滋賀の農業から全国に発信しましょう」と激励の挨拶。会場では、環境こだわり米のおにぎりや環境こだわり農産物をはじめとする地元農産物を取り入れたおでん、みそ汁が無料で振る舞われ、笑顔に包まれていた。また、環境こだわり米の味比べによる人気投票や、環境こだわり農業のアンケート回答者への環境こだわり米プレゼントも好評だった。

同時開催された環境こだわり農業技術交流会では、会場に展示された環境こだわり農産物や技術紹介パネルに客足が続いた。また、県下で環境こだわり農業に取り組んでいる5つのグループがそれぞれの成果を発表し、来場者との交流を深めながら技術探究について話し合い、環境こだわり農業について広くアピールした。



—平和堂も取り組み強化—



環境こだわり農産物や近江の野菜などを積極的にコーナー化し消費者へのPRに力を入れています。

農産物の流通現場であるスーパーマーケットの取り組みを取材するために、平和堂アル・プラザ草津の茨木青果主任に話を伺った。平和堂では青果売り場の柱として次の3つを掲げているとのこと。

▲お忙しい中インタビューに応じて下さった茨木さん

- ①地産地消（県内産）の推進
 - ②自然派農園など自社ブランドによる安全・安心な商品の提供
 - ③完熟、新鮮さなど、お客様に満足していただける商品の提供
- 例えば、地産地消の推進の一環として、環境こだわり農産物や近江の野菜などを積極的に店頭でコーナー化し、販売することで消費者へのPRに力を入れている。

また、「農産物を扱う立場から、生産農家への感謝の気持ちを持って、売れ残らず無駄にしない」ことにも特に気を遣っているとのこと。

「良い物をお客様に納得される価格で提供する」というスーパーとしての使命と、「滋賀県の農家の方々々が苦勞して育てた農産物を農業経営が成り立つ価格で売る」という狭間で、まさに消費者と生産者を繋ぐ役割を果たしていることを感じた。

最後に茨木さんが「滋賀県産の野菜をお客様に提供していくためにも、県産の野菜がもう少し広がって年間を通して安定的に生産されるようになれば・・・」と話された。地産地消を進めるためには、消費者や流通関係者が県産農産物を応援し、生産者はより良い農産物を提供していくという、消費者・生産者・流通業者それぞれの働きが必要になってくるのではないだろうか。

茨木さん、お忙しいところをどうもありがとうございました。



朝市はミニ地産地消の本場です

J A 東能登川の朝市に1月の土曜日に行ってみた。能登川地区では、J A 東能登川とJ A グリーン近江が交互に朝市を開催し、消費者用農産物を販売している。

会場付近は選挙時の旗のように緑ののぼりが「おいで！」となびいている。会場は大倉庫内で、屋台を組み合わせで陳列されているのは、その季節のとれとれ野菜、大根、人参、ねぎ、かぶらなど組合員の方々の丹精こめて栽培されたものばかりである。

ふれあい朝市は地元の生産者と消費者とは日常生活面での交流も多くなじみ深い。スーパーとは少し違って、売る→買うという直線単純行為ではなく、時間、場所もゆとりがあり、まさに地域のオアシスともいえよう。

商品には生産者のナンバー札があり、栽培の経過、手入れ、工夫などを聞くことができ、さらに天候や土壌、肥料など多くの要素が調合して優良な商品が生産されることを聞く。私はまず、青々とした精の良いねぎを一束手にとり、長いので折れないように持つ。確かに市価より安く、一束の数も多く、太口であった。「朝市の余得」と名付けよう。太くて長い大根は根本が大きく先割れして、まるで芸術作品のようで「この生産者は誰？」「誰かな？」「実に上手く出来ているね」と、数人がそれぞれほほ笑みながら見つめている。これは朝市の望外な笑いの買い物であった。

北川 恒夫

滋賀県立農業大学校

—全人的教育の場として—

滋賀県立農業大学校（安土町大中）は、本県の次代の農業経営を担う優れた人材を育成するとともに、農村地域社会における農業振興に指導的役割を果たす個性豊かな人材を育成することを教育方針として、昭和44年に県立高等農業学園として設立され、昭和50年に県立農業大学校、さらに平成元年に県立農業大学校と改称して現在に至っている。開校以来36年の歴史の中で、877名の卒業生を送り出し、その多くが県内で農業を営み、また農業法人や農業関連企業に就職し、本県の農業振興に貢献している。

入学後農業の基礎知識を学習しながら、1年生後期からは作物・茶・野菜・花き・果樹・畜産の6つの専攻から選択し、より高度な実践学習が受けられる。学習はマンツーマンに近い充実した環境で行われ、専攻コース別実習は第一線への玄関口でもあり、その成果は実社会

で大きく活かされている。2年間の座学・実習では農業機械や情報処理の他に資格取得などの多様な技術習得が受けられ、大型特殊自動車およびけん引免許、危険物取扱者、毒物劇物取扱者、2級ボイラー技士、農業機械士、家畜人工授精師など多くの受験資格が与えられている。これは他に見られない特典として同校の誇り得る糧である。

同校は県民への農業学習の場をも提供しており、他産業から新たに就農を目指す人が技術習得できる研修科や、一般県民の短期研修が受けられる園芸講座（開放講座）も好評で、県民と農業大学校とが結びつき、農業の裾野の広がりに大きな役割を果たしている。

同校は滋賀県農業の人的な礎となっている。今後の発展を期待したい。



おすすめの本



子孫に遺す町づくりへの挑戦「結の心」
著 宮崎綾樹町前町長
郷田 實
郷田 美紀子
評言社 1,500円

宮崎綾樹町「照葉樹林の深い森」「自然生態系農業」「一戸一品運動」として知られる綾町には観光客はもとより、村づくり町づくりの「先駆的モデル」として年間120万人以上の人々が学びに訪れる。生ゴミ、尿尿を資源とする「農地還元システム」も確立し「自給肥料供給施設」もつくり徹底した有機物のリサイクルも20年以上も前から行われている。これらは全てこの土地（宇宙）に存在する多くの生き物と共生してゆくことこそ「自然」や「安心」や「本物」は生まれ育まれていくという気高い理念のもとにある。

本当の豊かさの価値観を変え、命の尊さを見つめた「心の農の時代」が求められていると語る娘さんの美紀子さんも加わって増補再版された。命をかけた「郷田町政」24年間の軌跡を迎える本書は常に私自身の生き方の指針となっている。

全国生涯学習まちづくりコーディネーター 成田賀寿代

ちよつと豆知識 「水田」

昔から営まれてきた水田稲作では、山々からの河川水や降水を主な用水源としており、山際の地域では多くのため池が造られました。そして、それぞれの水田では、上流の水田から流れ出る排水を、アゼ越しに引き入れ、用水として利用する、いわゆる田越しかんがいが行われており、少しの水を大切に、繰り返し利用してきました。

稲作は、貯えた雨水を水田で受け止め、地下水として琵琶湖へ供給する一方で、農業用水として琵琶湖水や河川水を利用しているなど、水循環のなかで環境と共生して営まれてきました。

その後、昭和40年代頃から本格化した、ほ場整備^{※1}や用排水路整備により、生産性の向上や、農作業の省力化、用水供給の安定化、機械作業の一般化、作業時間の短縮等、農家の負担が大幅に軽減されたわけですが、その一方で、用排水の分離や水田の乾田化^{※2}によって、必要な水の量が増加する一方、排水路の直線化やコンクリート化により、農業排水が琵琶湖へ直接流れ込むようになりました。

このように自然の水循環から農業用水を切り離した結果、農業排水が琵琶湖の水質等の環境に与える影響について懸念されるようになり、代かき^{※3}から田植えの時期に水田から流れ出る、濁水や農業生産に使う肥料成分の琵琶湖への流入を、できるだけ減らすことが課題となっています。

このため県では、環境こだわり農業の推進を通じて、肥料や農薬をできるだけ使わない、流さないよう農家の方々と一緒に取り組んでいる一方で、水路や内湖の自然浄化機能を回復するための施設整備や、排水をもう一度用水として再利用する水のリサイクルの取り組みなど、水田稲作が元来持っていた資源循環機能を回復させる試みを進めています。

（情報提供：滋賀県環境こだわり農業課）

- ※1「ほ場整備」 従来の不整形な水田を、農作業の効率化と省力化のために整形し、農道や水路を整備すること。
- ※2「乾田化」 低湿地等の水田を、かき上げや排水の改良により、乾きやすい水田にすること。
- ※3「代かき」 田植えの前に水を入れて土をこね、水が溜まりやすくするための作業。



ちよつと一言
小松菜は江戸時代から、東京小松川で栽培されてきたため、「小松菜」と名付けられました。ちなみに、環境こだわり農産物の小松菜は、草津・彦根を中心に栽培されています。カルシウム、カロテン、鉄、食物繊維を富み、なかでもカルシウムは、ほうれん草の3.5倍で緑黄野菜のなかでも豊富です。カルシウムは骨粗しょう症の予防や精神を安定させるのに効果があります。



杉本 照子

(1人分)
エネルギー 72kcal
たんぱく質 6.7g 脂質 1.9g
カルシウム 144mg
塩分 1.1g
調理時間 約15分

- 作り方**
- ①小松菜はゆでて、冷水にとる。軽く絞って長さ4cmに切り、しょうゆをふりかけておく。
 - ②人参は長さ4cmのマッチ棒状に切る。しめじは石づきを切り落とし小房に分け半分は切る。共にゆでる。海老は背わたを取り、酒を入れた熱湯でゆでる。冷めたら殻をむき、半分は切る。
 - ③小松菜をよく絞り②を加え、器に形よく盛り、よく混ぜ合わせたAをかける。

材料（4人分）

・小松菜	1把
・薄口しょうゆ	小さじ1
・人参	1/4本
・ぶなしめじ	100グラム
・ブラックタイガー	4尾
・酒	適量

A

市販しゃぶしゃぶのたれ	大さじ2
甘みそ	大さじ1
炒り白ごま	大さじ1/2
粒入りマスタード	小さじ1

小松菜の春のおめかし
（小松菜の変わり和え）
和の食材小松菜にちよつとおめかししました。えびのプリプリ感が楽しい和えめかしのです。ご飯にもお酒にもあうメニューです。

「近江米の原点 滋賀旭の復活」



日本のお米は約2,000年前、中国から渡ってきたといわれています。私たちの祖先は大変な苦勞をして、それを日本の土地、土地に根付かせたと思われま。滋賀旭はそういう在来種から選り出されたお米です。

在来種は自分の力で生き抜こうとする野生の血を持っているのが特徴です。環境適応力も大きく、病害虫についても自分の力で対応していこうと努力します。だから肥料や農薬はほとんどやらなくて済みます。

滋賀県産旭米は、昭和中期頃まで盛んに栽培されていました。しかしその後、農家の自給用以外にはほとんど作られなくなっていきました。

そこで、私どもは10年前から京都大学の先生や生協等の協力を得て「近江米ブランド復興」と滋賀旭の復活に取り組んでいます。そして一人でも多くの方々に滋賀旭を味わっていただきたいと願っています。

近江特産品振興事業協同組合（草津市）
（有）近江こだわり米工房
商品部長 浜田 武二



ご存知ですか？ 環境こだわり農産物ソング

環境こだわり農産物を消費者の皆さんに広く知っていただき、親しんでいただくことを願って、こだわり滋賀ネットワークでは、平成15年度に「こだわりソング」を手作りで作成し、CDにまとめました。♪前から聞いていたけどどこに行けば会えるの〜 から始まるこの曲。最近、聴かれたことはありませんか？

環境こだわり農産物の取り扱いをされている店頭やイベント会場等で、環境こだわり農産物のPRに役立てていただける場合はCDを無料で提供いたします。

*滋賀県環境こだわり農業課ホームページで試聴できます。アドレスはこちら→

<http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/songs/index.html>

4月7日（金） グランドオープン
道の駅 びわ湖大橋 米プラザ
「ファーマーズ・テーブル」
農家の食卓にならぶ、農産物、加工品をそのまま、お客様に提供し、そして農家の気持ちを伝えていくスペースとしてリニューアルオープンします。

あとがき
格子戸越しに眺める湖北の錦の野山。晩秋、ハウス内で真っ赤に実るトマト。そこには、農産物を生産する人、環境にやさしい農業を追求する研究者、次代を担う笑顔の農大の学生がいる。そして安全、安心な農産物を求める消費者。みんな静かに、ひたむきに、しかし、雪の大地の下に眠る新芽のように力強く、自然に寄り添うように生きている。第2号はこれまでに会った人々の「春を待つエネルギー」を意識して編集をいたしました。もっともっとお伝えしたいことがあります。そんなあせりを抱えながらの時間の経過でしたが、この紙面が少しでもネットワークの結び目のような役割を果たせることを願って作成いたしました。これからも「水生畑」の水が、滋賀の大地に潤れることなく、まんまんと流れることをスタッフ一同願ってやみません。なお、最後になりましたが、取材に協力下さった方々にお礼を申し上げます。



〈表紙〉
あいうエコプラザ菜の花館
TEL 0749-46-8100 FAX 0749-46-8288
E-mail: nanohana@city.higashiomi.shiga.jp

菜の花館ホームページ
<http://www.city.higashiomi.shiga.jp/nanohanakan/>

東近江市では、環境に優しい地域内資源循環型社会の確立に向けて「菜の花エコプロジェクト」に取り組んでいます。

〈お詫びと訂正〉
水生畑 NO.18「環境こだわり農産物の加工食品にも認証マークの表示がスタート」の記事内で、環境こだわり農産物の加工品認証商品「玉栄50（日本酒）」の製造者（株）岡村本家さんの住所が誤っていました。正しくは「犬上郡豊郷町」です。訂正してお詫び申し上げます。