

水生畑

すいせいばたけ



vol.18
2006年1月発行

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



第44回(平成17年度)滋賀県写真展覧会 特選・滋賀県教育委員会教育長賞「春の山里」 廣山 愛子

標

松本 茂夫

私は現在、湖北のある山あいの里で農業を営んでいます。それなりに忙しい日々ですが、季節の移ろいを野山の景色に堪能させてもらい、山あいに佇む静寂をいつも感じながら暮らしています。若かったころは、都会の刺激に満ちた様々な消費文化に生の充溢を期待したりしました。いまではもう若くはない私にとって、消費的刺激に期待することはあまりありません。農作業や賃金労働の合間に、草をとってきてニワトリにやったり、薪材を調達しそれを割って薪をつくったり、日常の生活を形成するための仕事をして日々を過ごしていくことに安堵しています。もちろん、だからといって社会の様々な問題と隔絶して暮らしているわけではありません。

今の時代のことを、先が見えないとか、標がないとか、よくいわれますが、確かに私自身も自分がなにを以て生きていけばいいのか判らなくなったという感じがしないでもありません。しかし、この現象はたぶん、今まで目標を持ちすぎたこと、或いは、目標を持たされすぎてきたことの後遺症ではないのだろうか、と私は思っています。戦後の日本は物の欠乏感から物質的豊かさを一途に求めてきた歴史だといわれます。飢えを満たすことや、豊かさを得るといった標はわかりやすいでしょうが、現在の日本は経済的先進国として物質的豊かさを達成し、それらがリアルな生の標となる段階は過ぎたように思います。そして、いまは過剰とも思える欲望の生産にあけられているように感じないでもありません。私にはそういうことが本当に必要なことなのかどうか、或いはそうせざるをえないのかどうか判りません。しかしそういう状況がどうも魔物の動きのように感じられ、自分がその動きにからめとられどうすることもできないまま流されていく。そんな時に感じる無力感が、標のなさとしていっそう

虚しく感じられるのかもしれませんが。本当の豊かさってなんだろう？ある意味でぜいたくな疑問ですが、そう考えざるをえない状況があり、たくさんの方がそんな疑問をもって暮らしておられるのではないのでしょうか？

私の職業である農業も、今、大きな変革を迫られています。農業を担う人を専任化し、生産効率を高め、世界の中で競争に耐えうる農家をつくろうというものです。本気なのか、或いはそれが世界の流れて、逆らえないから判りませんが、かなりの混乱を想定せざるをえません。私は、自分達の農業経営が、社会や農業政策のそういう方向性の流れにどれだけついていけるのか、自信があるわけではありませんが、この機会に私達のくいいとおもう農業や農村のかたちを模索し創造したいと思っています。空や山や川と田んぼできている、どこにでもあるへんてつもない風景、そこに流れる緩やかな時間、日本の原風景と呼ばれる農山村には、捨て去るには惜しい意味があると私は思っています。そういう意味をこの社会の中にどう具現化していくのか？当面、私の標はその辺にありそうです。

プロフィール

1952年3月生 53才

大学卒業後京都の建築関係の会社に就職。1年半くらいで退社。以後いまでいうフリーターのような生活が続く。

父の農業を手伝いながら暮らすうちに、離農者の田の引き受け皿になってしまい困ってしまう。2001年におもいきって農業生産法人大戸洞舎設立。どうしよう、どうしようの毎日が続く。

環境こだわり農業の技術を追って 滋賀県農業技術振興センターを訪ねる

澄みきった秋空の下、安土の西の湖に沿って車を走らせると、大中の湖干拓地のなかに滋賀県農業技術振興センターはあった。

このセンターは農業分野の試験研究、新技術の開発、普及を目的として設置され、そばには農業の担い手の育成を目的とした農業大学校も併設されている。

ここで滋賀県がすすめる環境こだわり農業を押し進めるため、研究員の地道で熱心な研究がなされている。

例えば「少量土壌培地耕」は当センターが国内で初めて開発した技術で、現在、トマト、いちご等で広く県内で普及している。養液を循環利用することで、排水は琵琶湖に流れず、水質保全に一

役かっている環境にやさしい栽培技術である。今は、養液に有機質肥料を使う技術の開発を中心に研究。また、稲の省農薬栽培技術として、化学農薬に依らない種子消毒に取り組みれたり、斑点米を引き起こすカメムシの水田内の侵入対策としての草刈りの有効性についてのデータも収集され詳しく分析されている。

今回、このセンターを訪ねて、研究員たちのひたむきな努力と情熱に接し、西の湖のヨシに吹くような爽やかな風と、環境にやさしい滋賀県農業のさらなる発展の息吹を感じた。

北川さん、谿さん、江波さん、取材協力ありがとうございました。



▲いちごの少量土壌培地耕

〈お知らせ〉

一田んぼの法面の雑草に困っている方へー
除草剤を使わずに雑草を抑えるために、センチピードグラスによる雑草抑制技術を開発しました。詳しく知りたい方はホームページ「センチピード王国」があります。

<http://www.ei-net.ne.jp/menu/shiga/centi/>

問い合わせ先

滋賀県農業技術振興センター普及部

〈電話 0748-46-4391〉



▲ミニトマトを収穫中の浜田さん

消費者の笑顔が 支えです

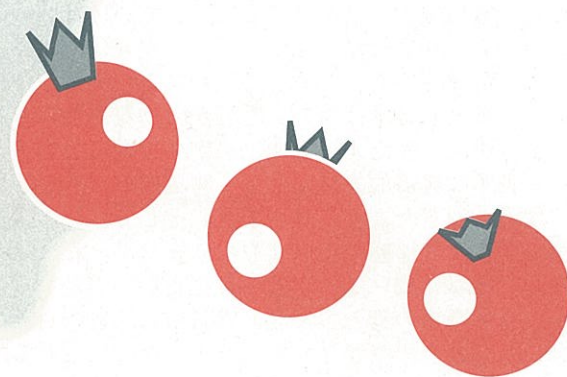
認証ミニトマト生産者の浜田和夫さん

「環境こだわり農産物」として県が認証している「ミニトマト」を生産する近江八幡市大中町の浜田和夫さん（55）は栽培歴20年。5棟の温室4,000平方メートルで8,000本を栽培。年間25トンを生産、JAを通じ生協を中心に販売、広く消費者に届けている。

「消費者に信頼され、喜んでもらえる商品は認証農産物として定着する」をモットーに、環境こだわり農産物認証制度の開始とともに取り組んだのは、環境に配慮しながら病虫害から農産物を守る技術。害虫密度・被害を抑える効果が顕著な黄色灯、室内に微風を送り湿度のムラを防止し、病気の発生を抑える循環扇を設置。さらに昨年からは害虫防止に使っている粘着トラップを室内から室外に広げた。その効果は農薬半減という形で現れ、除草も手作業に切り替えた。労力は増したが「安心、安全、新鮮」へ自信はたっぷり。

さらに蒸気で土の消毒、酵素の力で健全な土壌を作る「酵素農法」の実践から生まれた絶品の味は「独特の甘みがある」と消費者に高い評価を得ている。消費者との長く固い結びつきは味が決め手と、たえず試作を繰り返し、おいしい味を届ける努力を惜しまない。

「消費者の皆さんの笑顔が支えです」と、奥さんと二人三脚で汗を流す収穫は今日も続く。



あおばなは露草の変種で、オオボウシバナとも呼ばれ、花びらからとれる青い汁は、江戸時代から京都の友禅染の下絵に使われた。最盛期には草津周辺の約500軒の農家で栽培され、草津を代表する花として市花にも制定されている。しかし、人手と手間がかかるあおばなの栽培は、化学染料の登場などにより染料としての需要が少なくなるとともに衰退し、現在では数戸が栽培しているだけ。

あおばな栽培の継承が困難になりつつある中、大阪薬科大学 草野源次郎教授（当時）が「あおばなに血糖値を抑制する成分が含まれる」と発表。これを受け、JA草津市はあおばな茶を製品化し、「あおばな茶ティーパック」「あおばなエキスカプセル『トーヘラス』」、「あおばな緑茶ペットボトル」として製造・販売している。栽培面積も拡大中だ。

わが国の糖尿病の現状を見てみると、

斜陽のあおばな みごとに復活—草津あおばな

ライフスタイルの変化や食生活の欧米化等にもとない血糖値が高くなりがちであり、平成14年度に厚生労働省が行った実態調査によると、患者と予備軍を合わせた数は約1620万人にもものぼるという。

「健康を支える」という新しい役割を担うことで、あおばなは見事に復活した。





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

環境こだわり農産物を消費者に広く提供し、環境こだわり農業をさらに推進するため、環境こだわり農産物を原料として使用し、一定の基準を満たす加工食品へのマークの表示を認める制度が平成17年11月1日からスタートしました。

マークの表示ができる加工食品は、環境こだわり農産物を主原料（水、食塩、糖類、しょう油、酢を除く原材料の95%以上を占める原材料）として、県内で製造されたものに限られます。マークの表示を承認されている加工食品は次の表のとおりで、これらの商品は主に近隣の道の駅などで販売されています。



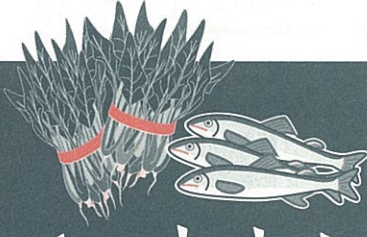
このマークが目印です

環境こだわり農産物の加工品認証商品 (平成17年12月9日現在)

商品名	製造者	住所
いちじくジャム	栗東市いちじく生産組合	栗東市
いちじくジャム	ジャム工房 Nodoka 中西加代子	東近江市
長寿もち	甲賀もちふる里館	甲賀市甲賀町
ぶどうジャム	小川農園 小川太賀司	高島市マキノ町
黒米もち 赤米もち 緑米もち	ゆきの農園 木村不二男	東近江市
玉栄50 (日本酒)	(株) 岡村本家	犬上郡甲良町
千枚漬 赤かぶ漬	平子食品加工グループ	甲賀市土山町
善光寺みそ 香清のとうふ	(農) グリーンファーム香清	湖南市

去る11月13日「草津まちづくりセンター」で滋賀県栄養士会主催の「食と健康展」が開催された。この催しは、県民の健康維持、増進を図るため、毎年、地区持ち回りで開催されている。食生活に関する講演、バイキング形式のお楽しみ昼食会、栄養相談などバラエティに富んだ内容で秋の日曜日、家族連れでにぎわっていた。

学校給食を紹介するコーナーでは、草津市の給食の地場産物の利用、滋賀県や草津市で穫れる食材を積極的に使用した給食の様子をパネルで紹介。



学校給食の現場にも 地元食材活用が進んでいます！

月1回琵琶湖で捕れた魚を使った献立の実施、ほうれん草のほとんどが草津市産、味噌はJA草津市農協女性部の手作り味噌など、学校給食のなかで地産地消が進んでいることがわかる内容だ。

草津市学校給食センターの学校栄養職員、森田さんの話では「子どもたちには、折にふれ食材の産地の話をしている。」また、「味噌なども素朴な味がして美味しいと、子どもたちには好評である。」と話されていた。



「ふれあい農業デー」開催される

滋賀県農業技術振興センターにて安心安全の大切さ実感

滋賀県農業技術振興センター『ふれあい農業デー』の立看板に迎えられ見学の第一歩を踏み入れたのは、まだ残暑かと思われる暑さの10月1日(土)の午後だった。

会場の中は、今から約40年前までは、琵琶湖の内湖で湖水があふれていた所で、私の幼少の時は魚釣りの場所であった。それが現在では干拓によって大農場となり、米、野菜、肉牛の本場となっている。

その一角に「農業技術振興センター」がある。研究、実験施設や設備が充実し、毎年この時期に研究成果が県民に公開され、当日は家族連れも多く、展示、実験、試食、販売などがされていた。「害虫との戦い」など積年のデータを見て陰の苦勞に敬意を表した。

メイン会場には、「JAグリーン近江と農業者そして県が連携し開発した米のカメムシ被害を農薬を使わずに防ぐシステムが、愛知万博において環境問題の解決に貢献する技術に贈られる「愛・地球賞」に選ばれ、その賞状と盾が展示されている」とのこと。早速見学に行くと、賞状とともに水稻の現物も展示されていた。

この賞を受賞したJAグリーン近江大中の湖ヒノヒカリ特許生産部会では、通常の「環境こだわり米」の取り組みから更に一歩進んだ全国で初めての同システムの活用により、安全で安心な美味しい米づくりを行っている。消費者としても、このようなお米が普及することを期待している。



賢い消費者になろう

食があふれる飽食の時代になりました。お金さえ出せば季節はずれの珍しい物も食すことができ、世界のおいしい食材も手に入り、多様な食文化を楽しむことができ、忙しい時は外食をし、ファーストフードやお惣菜までも手に入れることができる時代になりました。この時代に生まれ育った人は幸せと言えるのでしょうか。戦争の傷跡であり二度と繰り返してはいけないことですが、戦後の物の無かった時代は食することに苦勞をし、食探しに一生懸命でした。そういう時代だからこそ一粒のお米でも大切に、とことんまで食べ尽くし、捨てるようなことはなく、みんなで分け合い助け合って生き抜いてきたのではないのでしょうか。貧乏な食時代ではありましたが、少ない食材でいかにしてお腹を満たすことができるか知恵を絞り、工夫と努力を重ね今日を迎えることができたのです。貧しい食文化ではあっても心と頭は豊かだったのです。現代では逆に豊かな食文化ではありますが気に入らないものはすぐに捨て、出来上がった物ばかりを手に入れようとして手作りをしなくなり、伝統食も消え去り、食技術も失いかけており、頭や心は貧しくなっているのです。食文化とは自らの手で食事を創造していくことです。この向上を目指し、たくさんの店頭で食材の中から無駄にせず安全で安心なおいしい物を選ぶ目を持ち、それらを生かす日々の努力を重ねていくことが現代人の課題ではないのでしょうか。

安居 初美

子どもたちに安全安心の未来を！ 体験型産直交流会「野菜畑へ行こう」

収穫編

食と農と環境について子どもたちと一緒に「体験」を通して考えようと、滋賀有機ネットワークとコープしがの共催で11月27日(日)能登川町大中の野田康司さんの農場で体験型産直交流会が行われた。

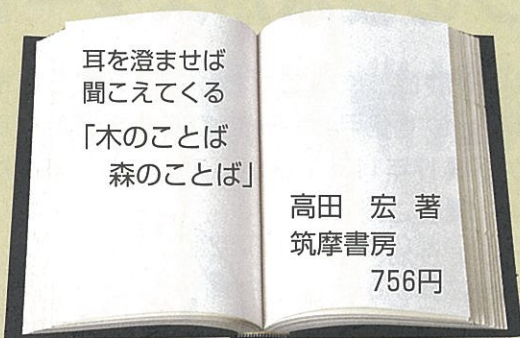
当日は、コープしがが募集した組合員14家族51人が参加。野田さんが「常に食べる人の事を考え安全な野菜づくりに励んでいます。顔の見える「産直」消費者と生産者がお互いを理解しあえる関係づくりが大切。」と、生産者としてのこだわりを話した。続いて、青々と広がる野菜畑に出

た参加者は「人参」「さつまいも」「聖護院大根」を土まみれになって収穫。子どもたちは自分で引き抜いた人参を誇らしげに高くかかげ最高の笑顔がはじけていた。

生産者とのふれあい、土とのふれあい、命をいただく食事の大切さ、かけがえのない様々なものをこの一日で体験、実感した子どもたちは幸せである。私たち大人の責任として伝えなければならないことは山ほどある。このような素晴らしい企画の継続を心から願うばかりである。



おすすめの本



太古の大自然が今も脈々と生き継がれている標高1,750メートルの八ヶ岳の山荘で本書は書かれている。吹きわたる風の音に耳を傾け森のことばをさく。すれあう木々のささやきに思いを深めてゆく。大地に生きる草木の「生存競争」を著者は「生存運」と呼ぶ。大自然にすっぽりと心を傾けてゆく著者の心の在りようがこちらの心に静かに染みてくる。「自然と人間とのかかわり」「生と死」深く考えさせられる一冊である。

全国生涯学習まちづくりコーディネーター
成田賀寿代

こだわり滋賀ネットワーク

今後の行事予定

食育セミナー

—「食べる」ことから始めよう!心と体の健康づくり—

日時：平成18年2月3日(金) 13:30~16:00
場所：滋賀県立芸術劇場 びわ湖ホール(小ホール)
内容：(1)朗読劇「ひろがれ!環境こだわり農産物」
出演：湖東地域生活研究グループ協議会 担い手班
(2)講演「食事が子どもを変える~食育のススメ~」
講師：福山平成大学客員教授・医学博士 鈴木 雅子氏
参加申込など詳細は事務局(TEL077-528-3892 FAX077-528-4881)までお問い合わせください。

見て!食べに来て!環境こだわり農業フェア

日時：平成18年2月19日(日)
場所：近江八幡サティ1階 イベントホール (JR近江八幡駅前)
内容：環境こだわり農産物や地元農産物を利用したおにぎり・おでん等の試食、環境こだわり農業の技術紹介など。詳細は事務局までお問い合わせください。

第2回産地見学会

日時：平成18年3月11日(土)
訪問先：片木古香園、谷井しいたけ園、里見イチゴ園
詳細は事務局までお問い合わせください。

今回誌面に登場した地域



ちよつと言
水菜の原産地は京都です。関東では「きょうな」と呼ばれています。今では、滋賀全県で栽培されています。カロテン、ビタミンC、カルシウム、鉄を多く含みます。油で炒めることにより、水菜に含まれるカロテンの吸収率がぐんとよくなり、量もたくさん食べることが出来ます。カロテン(ビタミンA)は、皮膚や粘膜を正常に保ち、がん予防に効果があります。またビタミンCは美肌を作り、風邪予防の効果があります。
管理栄養士 杉本 照子



近江伝統野菜が買えます。

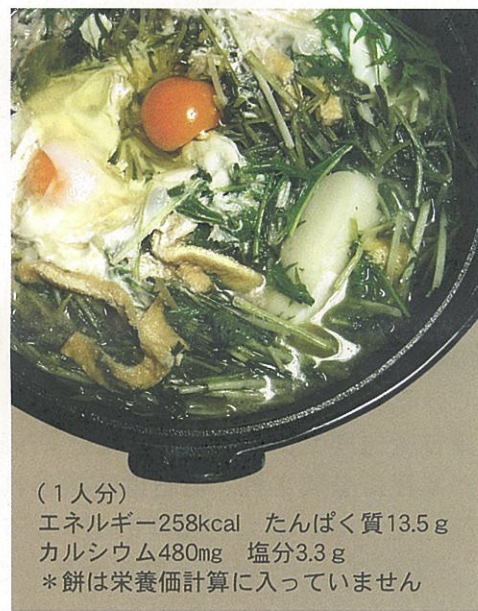


近江伝統野菜セット 豊浦ネギ 日野菜カブ漬物 山ウド 山田ネズミ大根 高月菜 栽培状況を見ていずれか4品にします 代金 1,575円(送料含む)	近江伝統野菜と近江米セット 左の野菜セット(4品) + 近江在来種滋賀旭米 5kg 代金 4,200円(送料含む)
--	--

近江特産品振興事業協同組合(担当 浜田)まで
TEL 077(566)3139 FAX 077(563)0837
販売元 近江特産品振興事業協同組合(有)近江こだわり野菜工房

あしがき

こだわり滋賀ネットワークに参加させて頂き、今回私達が読者の皆様にお伝えしたかったことは、滋賀県農業が県民の多くの手で支えられこんな環境にやさしい「いいもの」があるんだということです。生産者と消費者の意識の隔たりが少しでも解消され、より良き「もの」が皆さんに伝われば幸いです。最後になりましたが様々な人達に出会い、いろいろなものに遭遇できたことに対し、事務局の皆様へ感謝する次第です。



recipe
こだわり田舎風はりはり鍋
寒い夜は、お鍋が一番! シャキシャキした水菜がたっぷりのお鍋は、昔懐かしいお味です。
(美味しさの決め手は、濃いめの出し汁です。)

材料(4人分)
・水菜 1把(800グラム)
・油揚げ(大) 1枚
・サラダ油 大さじ2
・出し汁 4カップ
・薄口しょうゆ 大さじ4
・みりん 大さじ3
・卵 4こ
(切り餅) (4こ) (調理時間約15分)

作り方

①水菜は流水でよく洗い、根元を切り落とし、長さ5cmに切る。油揚げは熱湯をかけ、油ぬきをして長さ3cm、幅1cmに切る。
②鍋に油を入れ熱し、①を入れ炒める。水菜がしんなりしたら、出し汁を入れ、ひと煮し、しょうゆ、みりんで味を調える。卵を割り入れ、半熟状態で水菜とともに頂く。
(お餅をいれても、おいしく食べられます。)

ご協力お願いしま〜す!

ただ今「環境こだわりメッセージ大横断幕」が滋賀県内をリレー中です。皆さんのいろいろな思い(家族・環境・安心安全等々)を自由に書き込んでいただいています。今春3月にはこのメッセージ大横断幕を持ってキャラバン隊が県内をアピールして巡ります。大横断幕がお手元に届いた際には、皆さんの熱い思いをたくさん書いていただきますようお願いいたします。

「食と環境とふるさとを湖で考える会」

MYSENキャラバン隊
隊長 福原喜久雄
電話 077-582-3783



「水生畑」は、県民すべてが環境にやさしい行動を実践することにより、私たちの暮らし(家庭、工業、農業等)が母なる琵琶湖の水質浄化の礎となることを願って名付けました。
編集長 杉本照子