

食と農と環境を考える県民会議通信 NO.16

梅雨入りし、蒸し暑い毎日が続きますが皆様お元気でしょうか。

さて、別紙でご案内させていただきましたとおり、「食と農と環境を考える県民会議」は名称を改め、「こだわり滋賀ネットワーク」として今後活動していくことになりました。

平成13年度から発行させていただいてきました「食と農と環境を考える県民会議通信」ですが、次回からはさらにバージョンアップし、会員の皆様の取り組みや、食と農と環境に関わる旬の情報を提供できる広報紙として皆様に親しまれるように努めてまいります。今後ともよろしくお祈りします。

さて、今年1月～3月の間にも、様々な事業を開催しました。その模様をご報告します。

会員自主企画事業

「食べよう！とことん鍋」

食と農と環境を考える県民会議第2回フォーラム
「DASH村を聞こうフォーラム」

日時	平成17年2月20日(日)
場所	アクティ近江八幡

会員の皆様に自らの手で企画・運営をしていただく「自主企画」。その第1弾が「食べよう！とことん鍋」です。今回、県民会議第2回フォーラムと連携し開催されました。

「食べよう！とことん鍋」は、滋賀県産野菜の発信による地産地消の推進と、家族で食について学ぶことができる場を提供することによる正しい食生活の実践・普及を目的として開催されました。環境こだわり農産物や地元の食材にとことんこだわって、旬の味覚がぎゅっと詰まった心にも体にも優しいお味噌汁やおにぎりの提供をはじめとした盛り沢山の内容で、大変な賑わいを見せていました。

はじめての「食と農と環境を考える県民会議」の自主企画に手を挙げたのは14名でした。2つのグループに分かれて、2つの企画を立てようと言うことで第1回目の会議は終わりました。

「県民会議」という以上、昨年(H15年度)の食と農のサポーターの時の企画とはひと味違うものを考えることをこのグループのコンセプトとしました。とは言っても、簡単にまとまるものではなく、諸条件が整わず半ば諦め状態になっていた

のも事実です。そんな中、県民会議主催事業「DASH村を聞こうフォーラム」が2月に開催することが決定したとの情報が12月の中旬に入ってきて、これとのドッキングに向けて第1回目の会議を持ったのが暮も押し迫った12月28日でした。

年が明けてから早速に、数回の企画会議を開き、現地に出向いて会場の下見やご協力いただく方々との打合せ、限られた予算での交渉を踏まえて、1月25日の県民会議通信発送に合わせてのチラシ作り等、山積する課題を手際よくスピーディーに進められたのも昨年の食と農のサポーター企画に携わった人がほとんどで各自の持ち味を十二分に発揮していただいた結果だと思っています。

“食べよう！とことん鍋”と一口に言っても肝心の食材をはじめ千人鍋、テント、プロパンガス等々、それに人手がなければ決してできる企画ではなかったのですが、地元大中の「愛菜館」様の
▲お味噌汁の振る舞い
大変なご協力があって、はじめて成し遂げられたものと感謝しております。

鍋だけに終わらず赤米の入ったおにぎり、更に食材にこだわったうぐいす餅のサービスや、次の時代を背負う大切な子供達に食について関心を持ってもらおうと食育カルタ大会、紙芝居、更に栄養相談コーナー等、フォーラムの始まる前の僅か1時間30分の中に盛り込むことができたのはメン



▲食育カルタの様子
メンバーの皆さんの連携プレーの良さを物語っています。また一方では、メンバーの方のルートによりKBSラジオ「笑福亭昇瓶のほっかほっかラジオ」の中の“なんでもかんでも自慢”に生出演して当日のPRをしたり、NHKテレビの“おうみ発610”でこの企画を紹介していただいたりと、初期の目標であった沢山のの人に滋賀の「環境こだわり農産物」を知ってもらって、地産地消の認識を深めていただく一助になったものと確信しております。

250人分のおにぎりは飛ぶ様になくなり、冷



メンバーの皆さんの連携プレーの良さを物語っています。また一方では、メンバーの方のルートによりKBSラジオ「笑福亭昇瓶のほっかほっかラジオ」の中

めた千人鍋の底を浚えていただいた最後の1杯の味噌汁の味は格別に美味しく、満足の日でした。

(会員自主企画員 代表 福原 喜久雄)

同日、午後から開催しました「DASH村を聞こうフォーラム」は2部構成で行いました。

第1部は講演で、講師に日本テレビ放送網(株)今村 司氏をお迎えし、同氏がプロデュースされたテレビ番組「DASH村」制作にかける思いや、番組制作の裏話など、ユーモアを交えて話していただきました。

第二部では「元気です!滋賀の農業」と題し、県内で農業を営む若い3人◆(有)共同ファーム代表今井敏さん(米、大豆等)◆大谷盛さん(野菜)◆諸田勝弘さん(果樹)に出演いただき、農業を始めようと思った経緯や、実際に農業に携わっての感想や課題等について話していただきました。

滋賀の農業を担う若き生産者の応援をこれからもよろしくお願いします!

会員自主企画事業

「信楽の安心、安全の農産物への息吹を訪ねて」

日時	平成17年3月12日(土)
場所	・片木古香園(信楽町・宮尻) ・里見いちご園(信楽町・牧)

会員自主企画第2弾の事業です。お茶といちごの無農薬による生産の取り組みについて学習しました。

今年度の食と農と環境を考える県民会議の自主企画事業の第1回打合せ会議を平成16年8月に開催し、多数の案件を各自が持ち寄りました。色々と審議して、グループを2つに分けて開催することとし、私たちのグループは信楽で開催することが決まりました。

以降5回に渡り日時、内容等の会合を行いました。そして最終的に3月12日(土)に開催することとし、「いちごとお茶の無農薬 信楽の安心、安全の農産物への息吹を訪ねて」というテーマとしました。特に信楽は朝夕と日中の温度差がはげしく、特有の農産物をつくる要因にもなっています。

早速、食と農と環境を考える県民会議の会員へバス1台、定員40名で募集したところ、160名の多くの応募がありました。早速バスをもう1台増車し、2台で計80名として、抽選による参

加者決定となりました。コースとしては次のとおりです。

<1号車>

JR守山駅発
↓
片木古香園
・説明
・茶工場見学
↓
食事処「山びこ」
・昼食
・甲賀地域のお茶の生産について説明
↓
里見いちご園
・説明
・いちご摘み体験
↓
JR守山駅着

<2号車>

JR堅田駅発
JR守山駅経由
↓
里見いちご園
・説明
・いちご摘み体験
↓
食事処「うをき」
・昼食
・甲賀地域のお茶の生産について説明
↓
片木古香園
・説明
・茶工場見学
↓
JR守山駅経由
JR堅田駅着

片木古香園は30年前から、里見いちご園は3年前から色々無農薬に取り組んでおられます。両方の社長さんから今日までの経過を詳しく説明していただきました。無農薬での栽培の苦勞や周囲から冷やかな目で見られるなど大変であったが「消費者のために」という大きな目標に向かって進んでこられ立派に花が咲いた次第です。

参加者一同、詳しくお話を聞かせてもらい、各々がいろんな質問をしてあっという間に時間が経過しました。

片木古香園での小さな湯飲みでの「おいしいお茶」や里見いちご園での「おいしいいちご」を十二分に食して、参加者全員が満足顔でした。



▲茶畑の見学

事故もなく、帰りのバスの中では、参加者が一言ずつの感想を述べていただき、『参加して大変良かった』『無農薬品のことよく分かり農産物を購入するときの目が変わる』『素晴らしい企画であった』と、大好評でした。では、またお会いしましょう。

(会員自主企画員信楽グループ代表 石田 和正)
予想を大きく上回る参加申込がありました。日程上、最大2台までしかバスを増やすことができず、多くの方に参加を見合わせていただく結果となりましたことをお詫び申し上げます。

食と農のサポーター自主企画事業開催 ～甲賀の里を訪ね、匠の技に学ぶ～

日時	平成17年1月19日(水)
場所	・原木しいたけ栽培、中本しいたけ園(甲賀町・神) ・甲賀もちふる里館(甲賀町・小佐治)

今年度、自主企画をするにあたり、企画員の中でこの栽培の様子を知りたいという要望がありました。毎日、食事を作る中で「中国産しいたけ」安いけど美味しくもないなあ・なんでだろうと思っていました。早速、見学先を探しましたが、菌類を扱うところは微妙に人込みを嫌うみたいでなかなかよい返事はいただけませんでした。

そんな中、農の匠(高齢技術者)にも認定されている甲賀市甲賀町神の『中本清治さん』が快く引き受けて下さいました。同じ甲賀町内(小佐治)で環境こだわり米を栽培・加工して地域ぐるみで元気な『甲賀もちふる里館』にも寄ってみたい!!ということで併せて提案。原木しいたけの菌打ちは12月中旬～3月くらいの寒い時期に行うそうで、積雪を心配しながらの企画でした。

当日、32名の参加者ととともに小型バス2台で出発。1号線から大原ダムに向かって入ると静かな山の景色が広がります。中本しいたけ園は古い民家で雑木林に囲まれた素敵なお場所でした。

中本さんから、「きのこ」のいろいろ、菌による種類の違い、原木による違い、「しいたけ」栽培の過程、しいたけの原木となるクヌギ林3.5ヘクタールの手入れ等についてお話を伺いました。原木となるクヌギの木は中本さんがどんぐりから育てて15年位経ったものです。



▲原木を持って説明をされる中本さん(中央)、また、当日はBBCびわこ放送の取材もあり(手前右)、後日放送されました。

お詫びと訂正

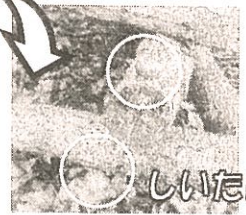
前回の県民会議通信 NO.15の「フローリスト・フラワー・コンテスト」に審査員として参加いただいた柳澤みどりさんの感想において誤りがありました。9行目の「捨て液な経験」が、「素敵な経験」の誤りでしたので、訂正いたします。申し訳ございませんでした。

伐採して玉切り(ほだ木にする)して、しいたけを育てた後、カブト虫を育て、最後に堆肥になって土に戻る・自然の恵みをしっかり受けています・だから美味しいんだ!!と納得。原木管理の方法など参加者からの質問も活発にされました。

その後原木にドリルで穴をあけ、しいたけのコマ菌を打ち込む作業を体験。クヌギ林に移動して、しいたけの育つ環境の説明を受けました。手入れの行き届いたクヌギ林は美しかった。滋賀県の里山はこんな風であって欲しい。(後から知ったことですが、施設栽培では木をチップ状にして上から菌を撒き6ヶ月位でしいたけが収穫できるそうです。)



▲中本さんのご厚意により、しいたけ狩りをさせていただいた。



▼しいたけ栽培の原木が並ぶ様子は圧巻です。



甲賀もちふるさと館では、杵と臼でもちつき体験と試食をさせていただき、もち工房リーダーの一宮としゑさんから話を伺いました。

小佐治地区の特産品長寿もちは、ねばり・のび・きめの細やかさなどで折り紙付きの評価を得ています。集落の皆さん一丸となってこだわりの「滋賀羽二重糯」を原料に長寿もちを加工し、消費者との交流も活発に行われています。地域が元気になるコツは生産者と消費者がより身近に感じられるような付き合いをすることが大切なんだと思いました。そういう意味で食と農のサポーターはもっとたくさんの方の県民の人に経験して欲しいです。もち工房の皆さんによる手作りの「栗おこわ、豚汁、漬け物、あられ」の昼食もとても美味しかったです。参加して下さったサポーターの皆さんありがとうございました。

(自主企画員 代表 村上美和子)

食と農のサポーター伝統食料理教室 滋賀の味でおもてなし名人に！

日時 平成17年3月19日(土)
場所 滋賀女子短期大学(大津市竜が丘)

食と農のサポーター事業では、毎年恒例となりました伝統食料理教室を開催しました。

今回、旬の食材を使用し、健康や栄養を考える上でバランスが良く考えられており、気候風土にあった料理として昔から伝わる「伝統食」の素晴らしさを見直してもらい、さらには普段から家庭等において作ってもらえるようにと、できるだけ簡単な調理方法を滋賀の食事文化研究会の先生方に教えていただきました。

メニューは、滋賀ならではの旬の特産品を用いたもので、できるだけ簡単で美味しい料理をとということで、先生方とお話を進めてきました。

その食材は、滋賀県が認証している「環境こだわり農産物」をはじめ、滋賀県産をできるだけ使用してもらえるようにと用意しました。環境こだわり農産物は「草津の水菜・だいこん、JAグリーン近江の菜花、JAおうみ富士のお米、信楽町のお茶」、その他の滋賀県産農産物は「秦荘町のやまのいも(つくねいも)、琵琶湖産の小あゆ、朽木のうど、土山の鮎河菜、伊吹大根の葉」等です。

当日は、はじめに先生方から実演を交えて料理方法や食材の特徴などを説明していただきました。「鮎河菜」は土山の鮎川でしか作れないもので、違う土地で作っても同じ味とはならないということなど、滋賀に住んでいながらも知らない内容もあり、大変興味深い話でした。

そして、いよいよ参加者自らが作る番です。今回の参加者は残念なことに22人と少なく、しかも時間内に料理を作るということで、バタバタと忙しく調理をすることになってしまいましたが、そんな中だからこそ、グループのチーム力が問われます。皆さん一致団結して、美



▲(左上) じょうよ饅頭の生地づくりに奮闘中。力を入れて！(右上) グループで力を合わせ調理中。

味しい料理のできあがりを楽しみに一生懸命作っておられました。

最後には、疲れも吹き飛ぶくらい美味しそうな伝統食料理が完成しました。皆さんの顔はいつのまにか笑顔に変わっています。「早く食べよう！」と声をかける方も。



▲美味しい伝統食料理について笑顔

できあがりの伝統食を食べながら、当日使用した地元食材を紹介しましたら、「これは贅沢な食事やね」との声が聞こえてきました。一番身近にある地元食材が贅沢であるということは、昔では考えられないことではないでしょうか。食生活が問題となるこの飽食時代だからこそ、地元食材の素晴らしさに気付くものなのかもしれません。そして、参加者の方々がこのことに気付いてくださったことは、とても大きな意義があったと感じています。

このように、伝統食料理から地元食材の素晴らしさをより多くの方に知っていただき、時代に合う料理方法で滋賀の味が息づいていけばと思います。

また、意見交換会でも話しあっていただきましたが、サポーターとなって変わったこととしては、やはり「生産や流通等の現場を知ることで食に対する意識が大きく変わった」が意見としては多く

ありました。そして、安全・安心な食や環境を守るためには、行政も消費者も流通関係者等がお互いに協力しなければならないということでした。その中でも、「消費者から一步進んだ食と農のサポーターは、応援団として、率先して地元農産物の購入やPR等の働きかけをしていく必要がある」という意見があったことに、大変嬉しく心強く感じ、また、サポーター活動の目的をしっかりと受け止めていただいていたということで安心しました。

3月末をもって、食と農のサポーターの委嘱期間は終了しましたが、引き続き、食と農の応援団として一緒に住みよい環境づくりをできたらと願っています。ありがとうございました。

3月末をもって、食と農のサポーターの委嘱期間は終了しましたが、引き続き、食と農の応援団として一緒に住みよい環境づくりをできたらと願っています。ありがとうございました。

お知らせ

平成17年4月1日付けで、事務局員の人事異動がありましたのでお知らせします。

(転出者) ■県 植田儀一郎 木村孝一郎 児島久三 小島有加里 ■JA 滋賀中央会 深尾善夫
(転入者) ■県 永井嘉和 伊吹恵鐘 豊岡幸二 左野陽子 ■JA 滋賀中央会 藤塚洋次