

# 食と農と環境を考える県民会議通信

NO. 15

もうすぐ立春、暦の上では春も近いと言うものの、寒い日が続きます。みなさんいかがお過ごしでしょうか。

## 環境こだわり農産物PR レシピを作りました！！

この度、環境こだわり農産物を消費者の方に広く認知してもらうため、環境こだわり農産物の紹介と、秋から冬によく出回る旬の食材を利用したレシピを一緒に掲載したリーフレットを作成しました。店頭設置用に作成したため、シンプルな内容になっています。

小松菜・水菜・ブロッコリーを利用した簡単レシピを紹介しています。同封していますので、ぜひ、県産の食材を利用して一度お試しください。おいしい野菜もたっぷりとれて嬉しい1品です。

また、いろんな機会を通してパンフレットの配付にご協力いただける場合はお渡ししますので、事務局までご連絡ください。

\*\*\*\*\*

以前、「あなたのレシピ教えてください！」と呼びかけしましたところ会員・サポーターの方々から情報提供をいただきました。ありがとうございます。今回のレシピもサポーターの原康子さんのご協力によるものです。

皆さんからお寄せいただいたレシピの中から2つ紹介します。

### メニュー1 野菜ジュース

人参・ブロッコリー・ほうれん草をジューサーに入れ、ジュースにする。

毎日、コップ1杯飲むと便通や体の調子が良いです（井口祐之さん）。

### メニュー2 トマトピューレ

材料：完熟トマト 1kg 塩 小さじ1/2

①トマトのへた、皮をとり、あらく切ったトマトをホーロー鍋に入れる。

②木じゃくしで潰しながら弱火で30分煮る。

③火を止める前に塩を入れる。

冷たくして、いただく。

夏場にできたおいしいトマトをこのようにしていただいています（伊東貴美子さん）。

## お知らせ 第2回フォーラム開催！

日時	平成17年 2月20日(日)
場所	アクティ近江八幡

このフォーラムは、会員の自主企画と共同で開催します。

午前11時から、自主企画運営委員主催による『食べよう！とことん鍋フェスタ』。環境こだわり農産物を主体にした「こだわり鍋」と「おにぎり」の無料提供（先着200名）や、食育カルタ大会、紙芝居、栄養相談など、盛り沢山のイベントを開催します。

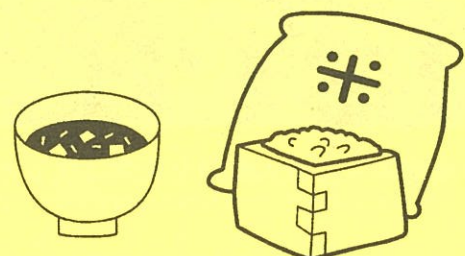
午後からは同会場で『DASH村を聞こうフォーラム』を開催します。

第1部では、農業を題材にした人気TV番組「DASH村」の企画をされた日本テレビの今村司さんによる講演会を行います。現代っ子のアイドルグループが山里で、年輩者の知恵を教わりながら自らの手により田畑を耕し、村づくりを進める、そんな企画を今村さんは果たしてどのような思いで立ち上げたのでしょうか。今村さんの講演から、私たちの食生活や、農業あるいは自然との関わりについて考えてみたいと思います。

第2部では、次代を担う若い生産者から農業への熱い思いと、活動内容についてお話していただきます。楽しく頑張る若き生産者の姿を見て、ますます滋賀県農業を応援したい気持ちになっていただけたら嬉しいです。

なお、司会はBBCニュースキャスターの三宅道子さんです。多数のご来場をお待ちしています。

\*申込方法、会場案内などは同封のチラシをご覧ください。





次に、県民会議で実施した「現地見学会」と「こだわりメッセンジャー講座」の様様をお伝えします。

## 環境こだわり米による酒造り！！ 酒蔵と県農業総合センター見学会

日 時	平成16年10月2日(土)
場 所	(株)岡村本家(豊郷町吉田) 県農業総合センター(安土町大中) 人参の栽培ほ場(能登川町大中)

豊郷町吉田営農組合と地元酒造会社(株)岡村本家の連携により、地元で収穫した環境こだわり米で酒をつくる取り組みを学ぶため、まず、岡村本家へ向かいました。そこでは、実際に仕込みをされる施設を見学するとともに、昔ながらの町並みを保存するための地域による街興しのお話も伺いました。また、豊郷町吉田営農組合と湖東地域農業改良普及センター職員の方から、環境こだわり農産物の酒米生産について説明を受けました。地域が一体となった取り組みに、参加者も大変感心しておられました。

次は県農業総合センター。当日はふれあい農業デーが開催されており、農業技術の紹介や体験コーナーなどを各自自由見学していただきました。

最後の見学は、環境こだわり農産物として人参を生産されている野田康司さんのほ場です。

先に、野田さんのほ場がある大中地域の概要について東近江地域農業改良普及センター職員さんから説明を受けた後、野田さんから環境こだわり農業の生産についてのお話を伺いました。参加者からは「生産者と直接お話が出来て良かった」「生産者の苦労や努力を理解することができた」などの感想が多く寄せられました(参加61名)。



野田康司さんの人参畑を見学しました

## こだわりメッセンジャー講座

昨年9～12月(全6回)にかけて開催した「こだわりメッセンジャー講座」。滋賀県農業を応援するため、生産者の苦労や産地の情報を消費者に広く伝えていただくことを目的に受講生を募集したところ28名の応募がありました。

講座では、環境こだわり農産物と同じ基準で大根の栽培を行い、それを収穫し、たくあんに加工するまでの一連の工程を体験していただきました。また、県内でも有数の大根の生産地である安曇川町泰山寺の現地見学会、農作業を直接体験する「体験取材」などを行い、農業へのより一層の理解と、生産者の声や情報を収集していただいたところです。

この講座に全面的に協力いただいた「北比良グループ」のみなさんとの交流も講座に参加する楽しみの一つとなりました。JR比良駅前にある「ほっとすてーしょん」が活動の城です。日曜、水曜日に喫茶・軽食をオープンされているので、一度訪ねてみてください。楽しい話が聞けますよ。

そうそう、こだわりメッセンジャーのみなさんには、各家庭で漬けておられる「たくあん」を活用して、メッセンジャー活動に励んでくださることを期待しています！！



こだわり講座風景(座学の部)



こだわり講座(ミニトマトの収穫体験)



## 果樹品評会 (かき) に 審査員として参加!!

前回の「ぶどう・なし・いちじく」に続き、「かき」の品評会に食と農のサポーターの方々が消費者代表の審査員として参加されましたので、感想等をご紹介します。

日時	平成16年10月29日(金)
場所	レーク伊吹農協山東支所
出展数	柿 26点

### 本田典子さん(大津市)

審査員室に入ると、26点の「平核無(ひらたねなし)」が並べられており、硬度・糖度の測定値、食味用の柿が置かれた上で、11名の審査員は、外観・果皮色・食味について10点を最高点として採点していくというものでした。

生産者の自信作とあって、大きさといい、形といい、色つやといい、もちろんのこと歯触り、味など、どれもこれも甲乙つけがたく、胃の痛くなるような採点時間を過した。

「伊吹」という土地も、品評会に参加することも初めてでしたが、良い機会となりました。

### 山田喜美子さん(守山市)

審査説明の後に、一組の基準を決めて、その品より上下の判定をしました。作品は全て見事なもので、優劣つけがたかったのですが、やはり1~10位を決めました。ほんの少しの外観のキズ、色味、糖度の差でした。生産者の努力と愛情のいっぱい入った素晴らしい柿でした。



本田さん(写真左・右)、  
山田さん(写真上・右)

▲審査は、柿の外観(外観・果皮色)、品質(糖度・硬度・食味)の5項目を基本として総合的に比較審査されました。

日時	平成16年11月19日(金)
場所	今津町農協選果場
出展数	柿 18点

### 渡辺克美さん(草津市)

初めての審査員なので緊張しましたが、楽しかったです。

柿もとても立派な柿ばかりで味も美味しかったです。また、大きな柿もあり、ビックリでした。

私が選んだ5件が6位までに入っていたようでホッとしました。色や形がとても立派でした。歯ごたえも良く、良い柿でした。

参加させていただき、ありがとうございました。

### 田中陽子さん(守山市)

参加をとても楽しみにしていた品評会では、柿が18点並べられていて、外観・果皮色・硬度・糖度食味を審査しました。

外観は提出のあった1ケースの柿の大きさが粒揃いであること。そして果皮色は上部だけでなく裏返して見ます。ヘタの色および鮮度の保持の有無、上皮からヘタまで同一色であることなどがあります。硬度と糖度は、機器で測定します。食味については、評価するのですが、これは個人的な好みもあり、自分の好みで点数をつけていきました。

審査結果を聞いて、自分の選んだ柿が1~5位の中に入っていたことを確かめ、私の品選びもまんざ



らではなかったなと思って、秋色の真ただ中の湖西路を帰ってきました。

渡辺さん(写真左・右から2番目)、田中さん(右から3番目)

▼審査結果は、出品数44点の中から各部の1位は下記のとおりとなりました。

各部名	生産者名	生産出荷組合名	品種
かき	岡本岩男	今津町果樹組合(今津町)	富有
	山口茂和	今津町果樹組合(今津町)	平核無
	森下 幸	今津町果樹組合(今津町)	富有

## 花き品評会、フローリスト・フラワー・コンテストに 審査員として参加!!

昨年度に引き続き、花の国づくり滋賀県協議会から「平成16年度滋賀県花き品評会」および「第24回滋賀県フローリスト・フラワー・コンテスト」に、食と農のサポーターに消費者代表として審査員を依頼があり、各1名ずつサポーターの方々に参加いただきましたので、果樹品評会に続き、感想等をご紹介します。

### 水稲新品種の名称が『レーク65』に決定!!

以前、農業試験場において育成されました有望な新統系「滋賀65号」について名称募集が行われていましたが、このたび品種登録に申請する名称として『レーク65』と選考会議で決定されました。

サポーターの皆さんからも数多く応募して下さったとのことで、本当にありがとうございました。(→次ページへ)



審査	花き品評会
日時	平成16年11月20日(土)
場所	ビバシティ彦根

### 町田雅子さん(志賀町)

品評会では、バラ、キク、観葉植物など165点の出品があり、県内で生産されている代表品目について審査を体験しました。

色彩や量感など、品種の特性をいかした生産技術であるかといった消費者とは違った支店での審査内容を知ることができ、大変参考になりました。

これからも、生産者の皆様には、人々の暮らしを彩る花きの生産にお励みいただきたいと願っております。

審査	フローリスト・フラワー・コンテスト (≒花を取り扱う人のフラワーアレンジメント競技)
日時	平成16年11月20日(土)
場所	ビバシティ彦根

### 柳澤みどりさん(大津市)

今回、初めてこういったフラワー・コンテストの審査員を引き受け、どれも素晴らしい作品に驚かされると共に、これらを評価していくことにとっても困りました。印象、技術、色彩、完成度の面から評価していく上で、プロの審査員からも指導していただき、自分の感性も取り入れ、楽しく行えました。

賞に選ばれた魅力あふれる作品に自分の評価がしっかり取り入れられている事に、とても感動しました。本当に楽しく捨て液な経験ができて嬉しく思っています。  
素敵な

## 食と農のサポーター体験交流会 滋賀の水産業見学と豆腐づくり体験!

日時	平成16年12月13日(月)
場所	県水産試験場 醒井養鱒分場(米原町上丹生) 醒井水の宿駅(米原町醒井)

これまで、農産物の生産現場や流通実態の見学会がありましたが、日本一を誇る琵琶湖がある滋賀県としては、昔から滋賀に住む人々の食生活を豊かにしてきた「滋賀の水産物」については忘れてはいけません。

そこで、今回は米原町の醒井に行き、「滋賀の水産業の現状」と、併せて地元の農産物を地元で消費する「地産地消の大切さ」について見学会を開催しました。

醒井養鱒分場では、ニジマスが生長段階ごとに「霊仙山」の湧き水を使って至る所で飼育さ

.....  
採用作品は逃したものの、優秀作品2作品のうち1作品にサポーター田中陽子さんの「湖ヒカリ」が選ばれました!!(採用作品『レーク65』1人、優秀作品『湖の舞』2人・『湖ヒカリ』4人)  
また、この『レーク65』の食味は、「コシヒカリ」と同程度であるそうなので、店頭で出回るようになれば、皆さん一度お試しください。

れている様子を見学しました。当日は嬉しいことにニジマスの採卵見学を見ることができ、食い入るように真剣にその様子を見ながら、熱心に質問をされていました。ニジマスの卵は、イ



▲採卵場を見入る様子

クラより一回り小さく、とてもキレイで朱色に光り輝いており、生命の神秘をも感じるものでした。

そして、滋賀の水産業について、琵琶湖における漁獲量が減少の一途をたどっていること、その原因には琵琶湖の環境の悪化で特に工場排水や家庭排水によるものであることを教えていただきました。

大きな原因は、水質悪化だけでなく、産卵場所のゴミの散乱も原因だそうです。産卵場所は、湖岸や河川、河口などの人が近寄りやすいところにあるのでヨシ地がゴミで汚れていると魚たちは産卵する場所を失ってしまうのです。

琵琶湖は環境を写す鏡であると言われることがわかりました。また、ニジマスの産卵現場を見て、湖魚の住み良い環境をつくらなければならないと改めて感じる機会だったと思います。

次に向かった醒井水の宿駅<sup>えき</sup>では、地元の44名が出資して設立したまちおこし会社(有)居醒が運営をされています。昔のにぎわいある町にしようと、できるだけ地元農産物を直売されているという話を聞き、また、湖北産大豆と醒井の湧き水を使った豆腐作りを体験しました。

その後は、湖東地域の生産者ら自らによる環境こだわり農産物のPR寸劇を見た上で、お互いに意見交換してもらいました。時間はあっという間に過ぎ、最後には生産者と消費者の間に笑顔できさくに話し合うというより良い関係が生まれていました。生産者と消費者の距離が実際に縮まっていく関係を目の前で見られた

ことは感激でした。



▲生産者による環境こだわり農産物PR寸劇