

# “食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.7

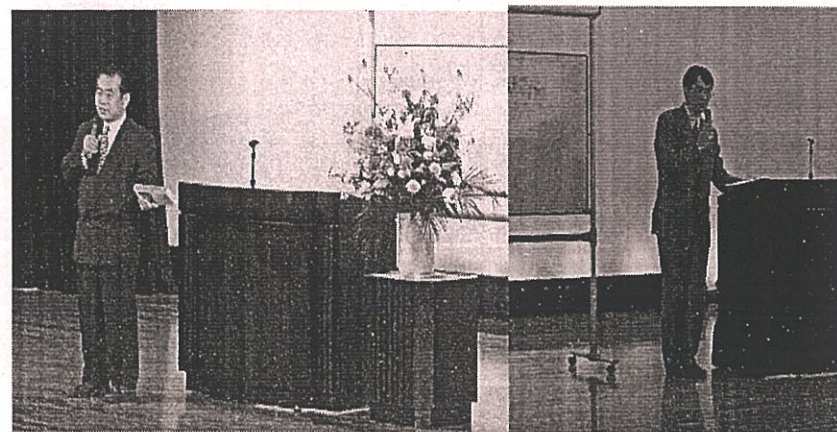
新年を迎え、皆様いかがお過ごしでしょうか？ 本年度3回目の「県民会議通信」をお届けします。今回は、当県民会議が今年度開催した「H14第1回フォーラム」、「H14第2回セミナー」、「H14第3回サポーター体験交流会」、「サポーター果樹品評会参加体験記」および滋賀県政世論調査の一部の紹介、さらには、これから開催する事業の御案内など盛りだくさんです。そのため、ちょっと字が小さくなってしまいましたが、ぼちぼちでも、ぜひ全部読んで下さい！

さる**11月28日(木)**、近江八幡市の男女共同参画センターにおいて「**スローフードと日本型食生活を考えるフォーラム**」を開催しまし

た。開催に先立って「平成14年度滋賀県農林水産功労表彰式」も行われ、長年にわたって県の農林水産業振興に尽くしてこられた宮城定右衛門さん、福岡政一さん、竹山圭一さん、種村芳子さん、藤川誠一郎さん、赤井末男さん、谷口豊さん、滋賀県茶生産青年協議会、愛東町梨生産出荷組合、針江元気米栽培グループが表彰されました。

続いてフォーラムでは、まずニッポン東京スローフード協会の生産者セクションリーダーを務めておられる金丸弘美氏から、スローフードについての講演がありました。日本ではスローフードという言葉が先行している感があるようですが、この運動の経緯や現在の状況などを熱く語っていただきました。参加者からは、「スローフードと経済振興が強く結びついていることを初めて知った」、「今後の生産・加工への新しい視点としたい」など、それぞれの立場からの感想が数多く寄せられました。また、引き続き、豊田歯科医師から、ご飯食と日本人の体の関係について、ユニークな例えや臨床経験等を交えてユーモアたっぷりにお話いただきました。「便利さの代償について考えさせられた」、「もっとご飯を食べようと思う、自分自身のエネルギーを使わなくちゃと思う」など、身につまされた感想が目につきました。

このフォーラムの内容は、これから冊子にまとめて皆様にお配りし、出来るだけ多くの方々に知っていただければと思いますので、楽しみにお待ちしております！



**10月5日(土)**には、県民会議設立以来初の「**会員現地見学会**」を開

催しました。お天気にも恵まれ、水口の環境こだわり農産物(ブロッコリー)栽培ほ場、アグリパーク竜王、県農業総合センターふれあい農業デー、環境こだわり農産物栽培ほ場(トマト)の見学と、これまた盛りだくさんの内容でした。

サポーターの方には、1年間で滋賀県の農業を良く知ってもらい、これから滋賀の農業の応援団になっていただきたいということで、現地見学会を年数回開催しておりますが、会員の方全員に御案内するのは初めてで、どのくらいの方が御参加下さるのか(バスを何台借りたらいいのか?)事務局はたいへん気をもんでいました。しかし、当日は、設立した年度である平成12年度の会員さんから今年度の会員さんまで、和気あいあいとバスに乗っていただき、親睦も深めていただいたようで、ほっとしたところです。

水口酒人ふぁ〜むのブロッコリーほ場においては、営農組合員が3グループ分かれて農作業を行っていて、オペレーターグループ、64歳までのなごやかグループ、65歳以上無制限!のすこやかグループが、それぞれの持ち味を活かして営農に取り組んでおられます。「儲かるのが何よりの葉」などと、笑いあり、感動ありのお話でした。続いて、アグリパーク竜王を訪れましたが、米・野菜・果物からパンまでいろいろな農産物などが多くあり、財布のひもがゆるんだ方もいたようでした。また、施設内の研修室では、町の方から取り組みを聞かせていただきました。その後、県農業総合センターを訪れ、学術的展示、試験研究の成果発表、ポット植えのカキ、今ではあまり見られなくなったドジョウやカメや蚕のまゆ、県産品を使ったいろいろな試食品、農業大学の学生さんが育てたものの披露・販売などを自由見学していただきました。最後は、大中地区の環境こだわり農産物のトマトで、広いけれどキッチンと管理されたハウスの中で、「30年トマト栽培をしてきたけれど、毎年1年生です、自然が相手ですから。」と、苦勞も熱意もさらりと話される生産者の方に、参加者からは家庭菜園のトマト栽培に関することなども含め、たくさんの質問が出ていました。

## <平成14年8月調査 滋賀県政世論調査より>

県内在住の20歳以上の人を対象に行われた世論調査のうち、食と農と環境にかかる項目についての回答は下記のような結果でした。

「農産物の国内での生産や輸入についてどのように思われますか？」

—食料は、外国産より価格が高くても、出来る限り国内で作る方がよい43.4%

—米など主食となる食料については、外国産より価格が高くても、出来る限り国内で作る方がよい29.7%

—食料は、外国産と価格が同じなら、出来る限り国内で作る方がよい20.9%

—外国産の方が安い食料については輸入する方がよい2.6%

「環境こだわり農産物をご存知でしたか？」

—知らなかった62.6%

—見かけたことはないが名前だけは知っている14.7%

—スーパーなどの店頭で見かけたことがある12.3%

—今までに買ったことがある7.5%

「環境こだわり農産物を購入したいと思いますか？」

—普通の農産物と比べて価格が同程度なら購入したい45.6%

—普通の農産物と比べて1割高程度なら購入したい37.2%

—普通の農産物と比べて2~3割高程度なら購入したい8%

「環境こだわり農産物を購入したいと思わない方について、その理由はなぜですか？」

—普通の農産物で十分だから49.3%

—減農薬・減化学肥料の程度がわからないから29.6%

—より安い農産物を購入したいから11.8%

以上は結果の一部ですが皆様どう思われますか？滋賀県農業の応援団として、「よおし私がおっと周りの人に広めていこう！」と思って下さる方が一人でも多くなることを期待しています。なお、この調査結果については、県広報課、各地域振興局、公立図書館などで概要を閲覧できます。

## <これからの事業開催の御案内!!>

・平成15年1月31日(金)午後1:30~4:30

第3回セミナー「食農教育の現場から~子どもの農業体験」

会場:南彦根駅前「ビバシティホール」

・平成15年2月12日(水)午後1:30~4:30

第2回フォーラム「米政策改革大綱とこれからの滋賀県農業」

会場:大津市「びわ湖ホール小ホール」

詳細は同封チラシを御覧下さい!是非御参加を!



# 平成14年度 滋賀県果樹品評会

(8~11月)

この「滋賀県果樹品評会」は、県内における果樹の生産技術の向上や、その消費拡大を図るとともに、果樹生産者の生産意欲の向上、果樹園芸の振興にたすけとなることを目的として、毎年度、開催されています。

そして今年度は、果樹品評会の主催者である滋賀県果樹組合連合会から、消費者代表の審査員としてサポーターの方から参加してほしいと依頼があったため、参加募集を行ったところ、多数の参加希望がありました。

その中から、各2名ずつ計8名の方々に実際に消費者代表として参加いただきましたので、その感想をご紹介します。(※ ①審査品目 ②開催日 ③開催場所)

**ぶどう** ①ぶどう ②8月22日  
③産直びわ・みずべの里

## 【多賀町 藤川富雄さん】

平成14年度滋賀県果樹品評会「ぶどうの部」の審査会に参加させていただきました。

当日は、市場・生産者団体・行政・試験研究機関といったそれぞれの専門家の方々とともに、消費者の一人として、食と農のサポーターの一人として審査にあたりました。

審査は、単に出品された「ぶどう」を食べてうまい、まずいだけでなく、外観や品質といった項目があり、また、その中でも密着程度とか食味などいろいろな審査基準があり、思っていた以上に奥の深い難しいものだと感じました。

このようないい体験をさせていただいてありがとうございました。

## 【近江町 田川由美さん】

今回、チャンスももらい品評会に参加させていただき、ありがとうございました。単なる消費者なら、ぶどうを買って食べておいしい、おいしくないとそれだけで終わってしまうところでしたが、あの日、生産者の方と直接お話しも聞け、いろんなご苦労を知り、ぶどうを見る目もかなり変わりました。

審査もとても奥が深く、糖度や見た目だけでなく、細かくチェックされ、それも何度も繰り返されて、今よりもっといいものを…と生産者の方がより一層の努力をされている感じもよくわかりました。大変学ぶことが多かった一日でした。

**なし・いちじく** ①なし・いちじく  
②8月23日

③愛東マーガレットステーション

## 【八日市市 加藤正夫さん】

初めて果樹品評会に参加して、専門家から選定基準を聞

き、今後果実を購入する際の選択基準、着眼点等が大変参考になった。例えば、(1)色、形、果肉色、食味、糖度、害虫障害等々を良く観察すること。(2)イチジクの場合、果実の先端の割れ目をセロテープ等で防御することにより、おいしい果実が得られること等。

また、昼食時、京都青果市場から来ていた1人と同席。話はずみ、昼食後、会場近くのなし果樹園に同行して現物を見ながら諸々の話を聞き、生産者がネットを張っての鳥・病害虫対策、摘果、有機栽培等に苦労されているのを目の当たりにして、価格高騰への理由も理解でき、有効な一日であった。

## 【甲良町 寺村畿美子さん】

幸水梨2L、10kg箱入りから外観基準の1個が選ばれるところから開始。

市場に適する青めで見栄えの良いものでした。品質の食味では常温で食べ比べました。いつもは冷やして食べているので感覚が違い戸惑いました。硬度、糖度を計測した数値が表示されていて、糖度13になると甘く香りもあり、買うときの参考になります。イチジクの基準に「果頂部開き2cmまで」は小さな害虫スリップがこれ以上になると侵入しやすいことからでした。パカッとほじけたもぎたてを食べる味の方が優っているように感じました。

短時間で多量の味比べは難しく閉口しました。農薬、化学合成肥料の使用有無の条件は入っていませんでした。食の安全、安心を考えると、少し疑問が残る審査会でした。

**かき(伊吹)** ①かき ②10月28日  
③レーク伊吹農協山東支店

## 【彦根市 小林祐男さん】

審査員としては14名で審査致しました。柿の品種は、平核無柿が22品種、新品種の新秋柿と、太秋柿が3品種の合計25出品の審査。審査基準は形、大きさ、色合い、へたの形、硬度、糖度、食味、での評価。甘味も多く、平核無柿は渋柿から甘柿にしたもの、今回出品されたかきは、どれもが見事な物ばかりで私の初めての審査としては、非常に難しかった。

やはり消費者側からの意見としては、かきの生産についても使用農薬の減少を強く要請致しました。最後に審査委員長からの総合評価としては、(1)脱渋が進んでいる、(2)外観がよい、(3)色合い、味がよい、(4)汚れが少ない、と以上の評価で、全体的には高いレベルになって来た。ただ滋賀県は新品種の開発が遅れているとの指摘がありました。

私も滋賀県の特産品の審査員として今後も出席して勉強したいと思っています。

この伊吹の平核無柿を早く全国の皆様にご覧いただき滋賀県の特産物になる様に今後も生産者のご努力をお願い致します。

## 【浅井町 三田弘子さん】

かきの品評会に消費者代表として参加しました。伊吹町特産の平核無柿は、渋みを抜いたもので、種もない柿です。審査

方法はかきの外観、果皮色、硬度、糖度、食味の5項目で、出品数は25軒もありました。

上位に選ばれたかきは1トレーに入っている16個のかきの大きさがそろっており、果皮色も濃く、へたのつき方もよく、渋みが残っていないものがあがってきました。硬度、糖度は機会のデータで表されていましたが、食味の方は、1個ずついただきました。それぞれ微妙ですが、硬さ、甘みが違っていました。

個々の好みがありますが、今、消費者に好まれているかきは糖度も多く、あまり柔らかいかきより硬めのものが好評だということです。

**かき(今津)** ①かき ②11月20日  
③今津町農協選果場



## 【大津市 國本裕美子さん】

大きくてきれい。こんなきれいなかきは初めて見た！さすが品評会やなあ。はたして、何もわからない私が審査していいのだろうか…。不安でした。

実際、硬さの好き嫌いはあるにせよ、どれもおいしかったので、点数をつけるのは難しかったです。

また、とても恥ずかしい話ですが、私は滋賀県に住んでいるながら今津町でかきを生産されていることを知りませんでした。こんなにおいしいかきが身近にあったなんて。「今津の富有柿」ももっとたくさんの方に知っていただき、また近くで購入することができたら嬉しいなと思いました。

最後に、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

## 【大津市 齊藤昭男さん】

初めて果実の審査をしましたが難しかったです。特に食味の判断が難しかったです。色と形等は基準の物と簡単に見比べられますが、食味は比べるにしても一つ味見し次のに移ると、また違ったうまさがあり、どれも甲乙がつけがたく、素人の独断で採点しました。糖度の高い方がうまいとは限らず、また糖度の具合もそれぞれで食べてうまいと感じるのは各人の好みによるものだと思います。プロの目のつけどころ、色の付き具合の見方等よい勉強をさせていただきました。

変わりますが、滋賀県産に農産物の種類がこんなに多くあるとは知りませんでした。食と農のサポーターになって初めて知りました。まだ知らない人々がいると思いますの

で、作物の展示会、品評会、即売会等を開いて宣伝していただきたいと思っています。

※今津町でかきの審査員をお願いしていただきました久保田正和さんについては、諸事情により審査員を辞退されたので、次点の齊藤昭男さんに審査員をお願いしました。

# 食と農のサポーター 体験交流会



食や農の大切さを、知識だけでなく実際に体験することで、一層の理解を深めてもらおうと体験交流会を12月3日に開きました。

今回は、食と農のサポーター企画実行委員である守山市の井上典子さん(左上写真・右)と野洲町の高橋君代さん(左上写真・左)の二人が企画されました。

今津町の(財)ひばり・体験交流センターゆめでは、そば打ち体験をし、参加者はいくつかのテーブルに分かれてそば打ちを体験し、試食しました。「初めての体験だったが、自分で打ったそばは格別においしかった」、「自然素材を使い、手をかけるおいしさを知った」などと、みなさん満足そうな顔をされていました。

また、大津市の道の駅・びわ湖大橋米プラザでは、施設の概要や取り組み、米の素晴らしさを聞きました。その後、施設の自由見学を予定していましたが、参加者らの米についての熱心な質問が次々と飛び出し、時間がなくなってしまっていました。

最後には、JAおうみ富士守山営農センターで、普段、外観だけはよく目にするカントリーエレベーターの内部やその他施設の見学、そして取り組みなどについて努力されている話をお聞きました。

実は当日から、守山で栽培されたイチゴと、滋賀羽二重餅、そして地元で加工したあんを使った「守山イチゴ大福」が新発売されました。1個160円で、新鮮でおいしい上にまさに地場産の逸品ですので、一度お試しください。

(※生ものため予約販売となっております。ご注意ください。)この併設の直売所で、環境こだわり米「秋の詩」や滋賀県内の農産物も販売されており、参加者は見学に買い物に1日を満喫されました。

