

“食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.11

“食と農と環境を考える県民会議”の会員の皆様、いかがお過ごしでしょうか？
平成15年度3回目の通信をお届けします。

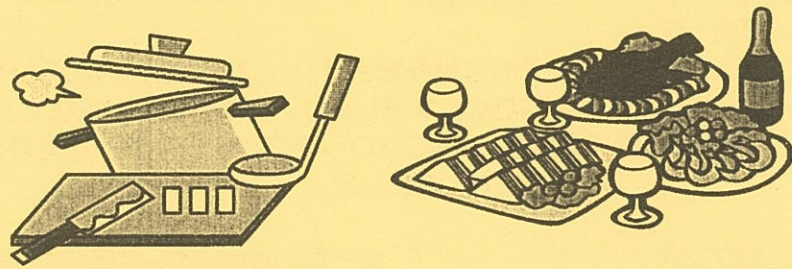
＜次回県民会議フォーラムのお知らせ＞

第2回フォーラム「**聞いて！見て！食べて！！滋賀の味～試食交流会**」

3月18日(木) 13:15～16:30 男女共同参画センター 大ホール

*詳しくは同封のチラシを御覧下さい。おいしい県産品をいただき、かつ生産者・加工者の話が聞ける1回で2度オイシイ企画です！生産者対談の進行は、BBCでおなじみのキャスター三宅道子さん！参加お申し込みはお早めに！！

(会員以外の方をお誘い下さっても結構です。その方には、この際ぜひ趣旨御賛同の上、会員になっていただければ嬉しいです！)



＜会員さんの活動紹介＞

先日、県内のある大手スーパーさんから、県庁の環境こだわり農業課宛てにお電話がありました。「売り場に環境こだわり農産物コーナーを設けたいと思うのですが…」とのことでした。

それはありがたいことと、県からいろいろ回答したのですが、これには訳があったのです。

実は、本年度の食と農のサポーターの方がそのお店に行ったとき、環境こだわり農産物が全然なかったの、「お客様の声」としてぜひ扱ってほしいと投書されたそうなのです。ほとんど日をおかずして、スーパーから連絡があったことが分かりました。

お店はお客様の声には敏感です。お店の考えとお客様の要望が合えば、打てば響くように反応されます。自分の希望がお店で実現されたら嬉しいことですね。

例えばレストランでも、アレルギーなどで食べられないメニューがあったら、言えば他のものと取り替えてくれるところも増えました。なかなか言いづらいものですが、思いきって言ってみると意外(?)に受け入れられ、何となく優しさに出会ったような、心が得たようなほんわかした気分になります。「わかってもらえないかも、できない、無理」と思いこまずに一歩踏み出さなくては…と勇気づけられました。

今回同封した「環境こだわり農業と環境こだわり農産物」のパンフレットも、会員の皆さんが周りの方に「環境こだわり農産物ってこんな思いでしてるんですよ」というPRをして下さる一助になればと思います。「思いきってこれしてみたらこんな反応がありましたよ～」という嬉しいおしらせがありましたら、ぜひ御紹介下さい。私たちにも、とても励みになります！！

＜第3回セミナーびわ湖環境ビジネスメッセ2003協賛セミナー＞開催結果

「**三方よしの農産物直売～生産者よし、消費者よし、環境によし**」

11月5日(水) 13:30～16:30 文化産業交流会館 小劇場

およそ160人の御参加をいただき、米原町で開催しました。ビジネスメッセの初日で、ふだんあまり来られないビジネスマンの方も来ておられたようです。まず、青木隆夫氏 から直売所成功の秘訣等について御講演、続いて会場参加者とアンケートややりとりをしながら、県内の

直売所経営者・生産者・消費者として本年度の食と農のサポーターの方



とでパネルディスカッションが繰り広げられました。発言者も学生さんから年金受給者まで幅広く意見を述べられ、直売所と量販店等との違い・経営感覚・消費者の意識・生産者の状況等々、自分の知る範囲でないことや、思った以上の実態を聞いて、驚かれたり今後反映させたいという感想を多くいただきました。



知っていると知らないでは大違い！～「食品の安全」のはなし

昨秋にはコイヘルペスウイルスが、クリスマスにはアメリカでBSE(牛海綿状脳症)が、年明けには鳥インフルエンザ、ひとつ一つを心配していたらパニックになってしまいそうです。かといって何も知らないのはもっと不安です。

コイヘルペスウイルス発生のニュースが流れた時に、何となく不安になって湖魚から遠ざかってしまったという話を聞きました。マゴイとニシキゴイにしか伝染しないこと、この病気に感染したコイを食べても人には全く影響がないことは、新聞にも大きくは書かれませんでした。

過日の講演会で、「食品では、食中毒による危険が最も大きいのです。消費者アンケートでは添加物、遺伝子組換え作物などが上位にきて、食中毒は5番か6番目なんですね。しかし、食中毒はしょっちゅうあって、死亡例もあります。しかし、添加物による死亡例は聞いたことはありません。添加物は不安は大きいですが、危険性が高いわけではないんです」という話を聞きました。

ところで、国では**食品安全基本法**を昨年5月に制定し、**食品安全委員会**が設置されました。これは科学的知見に基づき、客観的、公正な立場で食品の健康への影響を評価する機関です。前述の話は食品安全委員会の委員である医師の講演を拝借したものです。委員会には**食の安全ダイヤル**が設けられており、食品の安全性に関する問い合わせに対応しています。また、滋賀県でも昨年4月に**食の安全推進室**が設けられました。実は、環境こだわり農業課も農業生産面で参画しています。

添加物、残留農薬、いわゆる健康食品についてなど、食に関する不安なことがあれば、**食の安全ダイヤル(03-5251-9220)**、**食の安全推進室(077-528-3643)**、**各保健所**に電話してみれば、最新の情報や多面的に見た回答がもらえると思います。

平成15年度滋賀県果樹品評会 かきの部(山東、今津)

今回は、前回の「なし・いちじく」、「ぶどう」に引き続き、『かき』の審査員として参加していただきました。その感想等をご紹介します。

11/20、JA今津選果場

井上淑子さん(野洲町)

「皆さん！ご存知でしたか？ 柿にはビタミンCが豊富で高血圧など成人病・利尿・二日酔い防止にも効果があることを・・・」

果物の中でも栽培までしなくてもどこにでもあると思われがちな柿がこんなに優れたものだったことや、商品として出荷するには手間ひまが掛かっていたことを品評会の審査をして初めて知りました。審査には生産者・市場関係の方々・行政・試験研究機関・消費者である食と農のサポーターが参加して、初めに出品の中から外観・果皮色・糖度・硬度の基準点を決めてそれより上下で点数を記入するのです。しかし生産者のご苦労を思うと素人が外観・果皮色・食味に差をつけるにはとても心苦しいものでした。食味は楽しみながら「美味しい～」と感じるものは全部10点を付けましたが、市場関係者とすぐ食する消費者とは硬度に差があることに気がきました。

また、新種の柿栽培に努力なさる農業試験場の方々のお話を聞いて、柿への深い思いを感じました。「皆さん！甘みが強い甘柿や大きい貴秋(きしゅう)・歯ざわりがサクサクした太秋(たいしゅう)をご覧になられたら是非買ってあげてください～い。」

- ※ 出品された柿の品種は、全て「富有」であり、「貴秋」、「太秋」は、出品外の参考品です。
- ※ 竹本紀男さん(木之本町)の感想等については、次回掲載予定です。

果樹品評会(かきの部)の結果!!

- 1位 藤木恵美子さん(今津町)【品種：富有】
- 2位 堀内助雄さん(伊吹町)【品種：平核無】
- 3位 山口婦美さん(今津町)【品種：富有】

おめでとうございます。
会員の皆さん!! もしかして...
ご存知の方いらっしゃいましたか??

10/30、JAレーク伊吹山東支所

津田貞次さん(近江八幡市)

食と農のサポーターになり、委嘱式にて果樹品評会がある事を知り、果物には目がない私は審査員として応募させていただき、今回(平成15年10月30日)柿審査員として参加させていただき事になり、外観、果皮色、食味について消費者というよりも柿愛好家として審査させていただきました。今年は天候の不順などで生産者も大変苦労されたと思いますが、どの出品もすばらしく美味しいと感じました。

現在ほとんどが直売され、市場(いちば)にはまだ出るところまでいってないそうでしたが滋賀県のブランド名で市場(しじょう)をにぎわして欲しいと願うものであります。

杉本照子さん(大津市)

近江長岡の駅を降りると、青く澄んだ秋空に雄大な伊吹の山が見える。果樹品評会審査会柿の部は、ここ伊吹の地、レーク伊吹農協山東支所で10月30日に開催された。審査員は、生産者、市場、行政、消費者から構成され、食と農のサポーターである私は、場違いのところに來てしまったような気がして、ちょっぴり心臓がドキドキ。

簡単な自己紹介と審査の方法について説明があった後いよいよ審査に入る(あらかじめ糖度と硬度については計測器で測定してあり、審査項目は外観、果皮色、食味の三点である)。審査対象である主な柿は、この伊吹や今津地方で栽培されている品種「平核無(ひらたねなし)」である。種がなくおりん(鈴)のお座布団のようなムチムチした柿である。

テーブルいっぱい並んだ柿のオンパレード。出品数28点に優劣をつけるなんて「なんだか柿さんに悪いみたい。」と思いながら、いざ審査になると五感をはたらかせて、しっかりと優劣をつけ審査をさせて頂いた。

午後には審査員全員の集計の結果が発表され、さらに再協議され1～6位が決められた。私のつけた順位も専門の審査員の方とあまり差がなかったことにほっこり。(今回この品評会には滋賀県認証の環境こだわり農産物の柿も出品されていた。大きな立派な柿で、お味のほうも他の柿にひけをとらない美味な味である。)

この品評会審査会に参加してはじめて知った「平核無(ひらたねなし)」という品種の柿。滋賀の北の地で栽培される風情と品格のある名前の柿が私は愛おしくなり、帰りの車中「滋賀の特産品とならないものか。」と思いをはせた。

- ※ 出品された柿の品種は、ほとんどが「平核無」で、「新秋」、「太秋」は少々。

平成15年度食と農のサポーター企画・運営(自主企画) 地場産農産物見学会と体験交流会

実感激場へ出かけよう

「一枚の葉にも戦いがあり、敗葉が落ちて微生物数万個の住家となり、大地にかえる食物の壮大なドラマが始まります。ようこそ、実感激場(実感・感激・劇場)にお越し下さいました。ただ今から開演します。」

こんなナレーションで「食と農のサポーター自主企画、地場産農産物見学会と体験交流会」は11月19日に幕をあげた。

ドラマの開催地は、黄金に染まる伊吹の里。大津を出発したバスは、食と農のサポーター及びその関係者40名とスタッフ9名を乗せ湖北の地にむかって走る。

一番目の目的地「ミルクファーム伊吹」は、滋賀県最高峰のお山「伊吹山」の麓にあり、葉草の宝庫伊吹の地をはじめ、自然豊かな滋賀県下でのびのび育った乳牛から生産される牛乳は昔ながらの懐かしい味の天然牛乳。良質の牧草で飼育された乳牛の搾り立ての牛乳が自慢と、三家さんから説明を聞きながら製造過程をガラス越しに見学。

二番目の目的地「伊吹そば・伊吹野」はミルクファームのすぐ横にあり、そこで日本そば発祥の地の「伊吹そば」について、生産兼経営者である山田さんから食の安全、安心にこだわるそばづくりの苦労話など聞いた後、伊吹の湧き水で打ったそば打ちを体験した。自分で打った麺のおいしさは格別で、不揃いの麺の太さに苦笑するなど、道場内に終始笑い声がたえず、なごやかな雰囲気なかで交流を深めることができた。

午後からは、甲津原漬け物加工場の見学にむかった。バスは伊吹の裾野を這うように、つづら折りの道を上がって30分、甲津原はわずか戸数26戸の小さな小さな山里奥地の集落である。漬け物加工場の開始の動機は、転作みよがの付加価値付けと「みよがの粕漬け」が知事賞を受賞したことがきっかけで、今では漬け物はもちろんのこと、葉草弁当、漬け物寿司など、

次々と商品化し山里集落の高齢者の生きがいと女性の働く場が生まれるなど、その活動は他の市町に波及するいきおいである。そんな甲津原の地で女性パワーを目のあたりにして、皆一様に感激したようであった。甲津原を後にするとき、加工場の方が繰り出で見送って下さり、いつまでもバスの私たちに手を振る姿が目に残った。

晩秋の湖北路の日暮れは早く、伊吹の里を後にする頃、辺りは薄暗くなり、雨もぱらぱら降りだした。バスの中は「甲津原」で受けた感激で熱気むんむん、参加者は手作りの野花であしらったおみやげ袋を手にして皆、異口同音に「実感激場」にふさわしい催しであったと感想を述べ、スタッフの労をねぎらう言葉なども頂いた。

その言葉を聞きスタッフ一同今日のこの日をむかえるため、準備したかいがあったと胸をなで下ろし、成功のうちに終わったことの安堵感と充実感を味わうことができました。

(食と農のサポーター企画実行委員)



▲甲津原交流センターにて、参加者全員の集合写真。
(左側の横断幕は企画実行委員が考え、作成したキャッチフレーズ「実感激場」を書いたもの。)

予告!

食と農のサポーター料理教室および「一年を振り返って」を開催!!
今年度のサポーターの皆さんには、別途、開催チラシを送付しますので、是非、ご参加ください。お待ちしております。

日時：平成16年3月10日(水) 9:30～
場所：滋賀女子短期大学(膳所駅から徒歩約15分)

Let's try traditional cooking

