

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 28 年 9 月発行

〒520-8577
大津市京町 4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0044
大津市京町 4-3-38
JA 滋賀中央会地域くらし対策部内

滋賀県育成 2 品種

「みずかがみ」&「秋の詩」

日本穀物検定協会

平成27年産米の食味ランキング



「特A」 W取得



みずかがみん



【特集】 近江米

平成27年産米食味ランキング

滋賀県産「みずかがみ」と「秋の詩」が 『特A』評価を獲得!!



平成27年度米食味ランキング
特A
評価



特集

平成27年産米食味ランキング

滋賀県産「みずかがみ」と「秋の詩」が

『特A』評価を獲得!!

近江米の歴史に残るビッグニュース!

（一般財団法人）日本穀物検定協会が公表する平成27年産米食味ランキングにおいて、「みずかがみ」と「秋の詩」が最高ランクの「特A」に評価されました。ランキング対象品種として近江米が「特A」に評価されたのは初めてです。しかも、滋賀県農業技術振興センターが育成した滋賀県オリジナルの2品種が同時に高い評価を得たことは、近江米の歴史に残るビッグニュースです。

『特A』評価獲得までの歩み

米の消費量が減少する中で、全国の米の産地では、自分の産地で作った米を他所でも買ってもらうとうとする動きが活発化するなど、産地間競争が激しくなりつつあり、各産地では独自品種の育成や、そのPRに取り組んでいきます。

このような中、本県では、近江米のブランド力の向上を図り、販売力を高めるため、生産者をはじめ、試験研究・普及指導の県の各機関や、関係団体等が一体となって良食味米づくりを進め、食味ランキングでの「特A」評価獲得を目指してきました。

特に、平成25年度にデビューした本

県育成の「みずかがみ」は、今後の近江米を支える中核品種に育てることとし、県の「環境こだわり農産物」の認証基準による栽培を必須要件としつつ、さらに、『夏の高温に強く良食味』という品種特性を最大限に引き出すための施肥や水管理といった栽培技術の普及を進めてきました。

平成27年産について……!

その結果、平成27年産「みずかがみ」では、登熟期間（おコメが発育・肥大する期間）に記録的な猛暑に遭遇しながらも、コシヒカリなどの他の品種と比べて高い1等米比率（87%）を確保しました。また、目標としていた食味ランキングで「特A」の評価を得ることができ、品質・食味ともに優れていることが実証されました。

県内外のたいへん多くの消費者からも、「安全・安心で美味しい」と、環境こだわり栽培での取組とその美味しさに対して高い評価をいただいています。今回の「特A」評価の獲得によって、改めて近江米を全国の消費者の皆さんに知っていただく良い機会になったと

考えています。

滋賀県が「安全で安心、美味しいお米の産地」として、さらに多くの消費者の方々から末永くご支持いただけるよう、引き続き、関係機関・団体等が一丸となり、「環境こだわり農産物」認証基準による栽培をベースにしつつ、品質や食味の向上にお一層励むとともに、近江米の積極的なPRに取り組んでまいります。

皆様のご支援・ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

「食味ランキング」について

(一財) 日本穀物検定協会が、全国の産地から集まった多くの米の品種を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとして取りまとめ公表しているものです。

食味試験は、訓練を受けたエキスパート・パネルが、白飯の「外觀・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準とし、これと比較して評価します。

「評価ランキング」

基準米と比較して

- ・特に良好なものを「特A」
- ・良好なものを「A」
- ・おおむね同等のものを「A」
- ・やや劣るものを「B」
- ・劣るものを「B」



「みずかがみ」推進シンポジウムの様子



「みずかがみ」現地研修会の様子

「特A」品種紹介

「みずかがみ」

美しく輝く豊かな琵琶湖の水を連想できるよう命名されました。平成25年産から作付を開始した新品種で、平成27年産では1941ha（近江米全体に占める作付割合は6.0%）で栽培されています。

暑さに強く、安定した品質の早生品種で、ほどよい粘りとまるやかな甘みがあり、冷めてもおいしいのが特徴です。

「秋の詩」

成熟期の熟色がさながら一編の詩のように美しく、黄金色に彩られ、生産者の喜びの詩となるようお願いを込めて命名されました。平成10年産から作付が始まり、平成27年産では2396ha（近江米全体に占める作付割合は7.4%）で栽培されています。

粒が大きく、適度な粘りとほのかな甘さで、どんなおかずとも相性が良いのが特徴です。



「秋の詩」



「みずかがみ」

「近江米」販売店等についてのお問い合わせ先
近江米振興協会
☎077(523)3920



いま、環境こだわり農業に取り組む

安全・安心で、おいしい

「みずかがみ」の生産に向けて

平成27年度「みずかがみ」食味コンクール最優秀賞 高島市 前田 知



私の経営内容

「コシヒカリ」3.4ha、「みずかがみ」1ha、「秋の詩」2.4haなど、水稲を中心に12haの経営をしています。その中で環境こだわり米には、2.2haで取り組んでいます。

地域の農地集積を進め、効率的な大型機械の導入を進めるとともに、売れるコメ作りとして、環境こだわり農産物の栽培にも取り組み、コストを意識し、付加価値を高める経営を目指しています。



「みずかがみ」のほ場

「みずかがみ」について

「みずかがみ」は平成26年から栽培を始めました。農産物検査員から、「きれいな米でよかった。作ってみてはどうか。」と、勧められたのがきっかけでした。実際作ってみると、確かに品質は良く、食べてみるとおいしい米だと実感しました。

「みずかがみ」の栽培について

昨年「みずかがみ」食味コンクールで最優秀賞をいただきましたが、特段変わった栽培はしていません。「みずかがみ」は、環境こだわり栽培基準で栽培することになっていますが、土づくりを始めとする基本技術を励行し、適期に適切な管理を忠実にするように心がけています。

施肥は、全量基肥で行っていますが、施肥田植機では設計した量を施用することができないので、一部を動噴（動力散布機）で施用しています。

また、栽培の中で一番気を付けているのは、雑草対策です。特にコナギという雑草はやっかい者で、これが増えるとコメの収量が減ってしまいます。



栽培管理の様子

これからについて

「みずかがみ」の収量は、過去2年あまり多くはありませんが、今後も栽培を続けていこうと思っています。

環境こだわり栽培で、安定的に収量が取れるように努力し、安全・安心でおいしい「みずかがみ」を消費者の皆さんにお届けできるよう頑張っていきたいと思っています。

誰もが、1日農業者になれるサービス!! 第1回日本サービス大賞SPRING賞受賞!

JA おうみ富士 ファーマーズマーケットおうみんち 食育園芸部長 川端 均



3年前にスタートした「青空フィットネスクラブ（青空FC）」は、おうみんちを訪られたお客様に、土作り・施肥・播種・除草・収穫など複合的な体験メニューを農家の指導の下で体験していただくサービスです。命名は「こだわり滋賀ネットワーク」の方でした。

お手軽な「農ある暮らし」を提案させていただいたところ「青空FC」の取組は「第1回日本サービス大賞優秀賞



(SPRING賞)」を853社の中から受賞の栄誉に浴することができました。

今後も、農を通じたサービスを提供し続けます。参加されたゲストの方々を、ひとときだけでも農の担い手（キャスト）に変身していただける楽しい取組を目指します。

専用ホームページ・facebook ➡ 「青空フィットネスクラブ」で 検索





地元の伝統野菜「下田なす」を大切に育て皆様にお届けします

下田なすって、こんな茄子

湖南市の伝統野菜「下田なす」は、長さ6〜7cmの茄子で、お店で見かける茄子よりもかなり小ぶりな大きさです。「下田なす」は小さな茄子ですが、軟らかくてジューシーでくせがありません。リンゴのような味の大変おいしい茄子だと好評です。特に皮が軟らかいので、傷をつけにくいように大切に収穫し、消費者の皆さんにお届けしています。



「下田なす」

下田なす生産部会

下田なす生産部会は、平成21年に設立されました。現在、9名の部会員が計65aの畑で下田なすを栽培しており、大津市公設地方卸売市場を通じて年間30000袋を県内量販店や、市内のJAこうかの直売所「花野果市」で販売しています。



「下田なす」のほ場風景

JAこうか 下田なす生産部会

環境こだわり農産物に取り組んで

部会設立を機に、部会として環境こだわり農産物の認証を受けています。

認証を受けることは、害虫や病気の増える夏の時期に農薬の使用回数を減らすなければならず、簡単なことではありません。そこで、除草剤を減らすため、黒いビニールで草の生えるところを覆ったリ（「マルチング」といいます）、作る畑を毎年変えたりしながら、農薬を減らせるよう取り組んでいます。

タネを次世代に次いでいく

当部会では、下田地域で受け継がれてきた貴重なタネを保存し、後代へ残していく活動を行っています。今年、国の研究機関へ研修に赴き、タネの採り方について学びました。これまでは自己流でタネ採りをしてきましたが、今年は習った方法でタネを採り、良いタネを来年に、そして次世代に引き継いでいきたいと思えます。今後、安全で安心な下田なすを提供し、消費者の皆さんに喜んでいただけるよう努力していきます。皆さんも、生協やスーパー、直売所で見かけた時は、ぜひ召し上がってみてください。



出荷を待つ「下田なす」

お問い合わせ先

JAこうか湖南宮農経済センター
0748(72)1251

大中地域のこだわりトマトを紹介します

JAグリーン近江 大中の湖支店

おくむら 奥村 やすあき 康晃

滋賀の野菜どころ「大中」

近江八幡市と東近江市にまたがる大中の湖干拓地域（約1000ha）では、1ha以上の大区画ほ場を利用した水田農業を中心に、畜産や園芸品目を組み合わせた複合経営が定着しています。野菜生産は露地・施設とも盛んで、施設トマトの栽培面積は大玉・中玉・ミニのそれぞれトマトを合わせると約10haに及び、県下トップクラスです。安全な農産物づくりへの意識も高く、野菜ではブロッコリー、レタス、チンゲンサイ、トマト、キュウリ等で環境こだわり農産物の認証を受けておられます。



大玉トマトの様子

安全・安心なトマトづくりへのこだわり

大中の湖トマト生産部会およびミニトマト生産部会では、酵素農法による土づくりを実践し、微生物の働きを活用する



実るミニトマト

ど、化学農薬だけに頼らない病害虫対策を日々実践し、消費者に安全なトマトを届けるために努力されています。

収穫されたトマトのうち、大玉トマトは京都市場を中心に10月〜1月まで、ミニトマトは生協を主体に、ほぼ年中販売しています。生産者の思いが詰まったこだわりトマトをぜひご賞味ください。



パック詰めされたミニトマト

お問い合わせ先

JAグリーン近江大中の湖支店
0748(46)3100





生協組合員による「ファーマーチャレンジ隊」(農業体験)の取組

植付け、間引き、除草、収穫まで連続して携わります！

滋賀県生協連 コープしが

広がる農業体験

「コープしが」では、「産消提携」の活動推進の一環として、組合員による生産現場での実地体験(田植え・稲刈り、植え付け・収穫、地引き網漁、しじみ漁など)をすすめてきました。さらに、圃場の管理も含めた作業を組み入れ、産地との連携を強めてきました。これらをさらに発展させた、地産産提携・協同組合間協同の取り組みとして、組合員による「じゃがいも」や「さつまいも」の植付け、収穫などの農業体験も実施してきました。



JA おうみ富士での植付け体験

これらに参加された組合員からは、「より専門的な農作業を体験したい」、「生産者の本格的な支援をしたい」といった声が多い一方で、生産者の皆さんからは、「農産物の生産や地産地消を推進していきたいが、若者の農業離れを背景に、農家の高齢化が進行している」、「葉物野菜等の栽培が中心となり、体力の要る重量野菜の栽培や大規模な生産を敬遠するようになってきている」との深刻な声も聞かれました。



JA こうかでの収穫体験

思いをかたちに

これら声をともに、定植から間引き、除草、収穫まで一貫して体験する本格的な「ファーマーチャレンジ隊」の取組を、2014年度に立ち上げました。現在では、JA おうみ富士さん、JA こうかさん、JA 西びわこさん、JA 東びわこさんとの提携により、さつまいも、じゃがいも、だいこんなどの栽培に、延べ300名を超える組合員とその家族が参加しています。今後、引き続き食の安全・安心と食料自給力の確保、生産と消費をつなぐ取組として、地元の農家の支援に取り組み、農産物生産の継続と、地産地消の発展をめざしていきます。



ファーマーチャレンジ隊

お問い合わせ先

滋賀県生活協同組合連合会事務局

077(513)0072

藤田まで



「92億人」2050年に

予測される世界の人口

JA 滋賀中央会

深刻な食料問題

国連では、世界の人口が2013年の72億人から、2050年には92億人を超えると予想しています。人口が爆発的に増えると、さまざまな問題を引き起こします。

とりわけ、深刻なのが食料問題です。国連食糧農業機関(FAO)は、世界では8億6800万人が飢えに苦しみ、20億人が栄養不良にあると指摘し、健康的で多様な食料の生産を増やすためにも、農業振興は欠かせないと強調しています。(2013年版「世界食糧農業白書」)。

穀物の生産量は、これまで人口増や経済成長に伴う需要の高まりにあわせて増やすことができました。しかし、異常気象によって世界各地で自然災害が多発し、安定した生産が難しくなっています。また、大規模な干ばつや洪水は穀物価格の高騰を招き、世界の穀物在庫は減少傾向にあります。先進国の中で、突出して穀物自給率が低い日本。現実を直視し、食の安定確保を実現できる国づくりが必要です。





みんなの よい食プロジェクト

『みんなのよい食プロジェクト』とは

JAグループがすすめる、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産と日本の農業のファンになっていただくという運動です。



「地産地消」に取り組むキャンペーンに参加するお店で使われるマークです。

こだわり滋賀ネットワーク支部だより

滋賀県各地で生産者と消費者のきずなを深める活動をしています。気軽に御参加下さい。お問い合わせは事務局まで。

大津・高島支部

今年も様々な活動を企画・開催 是非ご参加ください！



草引作業後のお楽しみ
7月3日に、「やぶこぎ探検隊」の里山散策に参加しました。7月16日には、恒例の近江舞子いちご園で

去る6月16日に、大津市の木戸市民センターで志賀郷土料理研究会が主催した郷土料理講習会に参加しました。「はず魚田」や「小鮎にあい寿司」など、湖魚や地元産の食材を使った料理を作りました。7

らつかせい畑の草引きを実施しました。今後の予定は、10月2日にもち米収穫（稲刈り）とはざがけ体験を、10月23日は近江舞子いちご園でいちご苗定植とらつかせい収穫を、11月27日には恒例のしめなわづくり体験を、また12月に志賀中学校で給食試食会などを予定しております。



是非ご参加ください！

南部・甲賀支部

水口かんぴょう畑見学・勉強会

7月9日に、甲賀市水口町の水口神社近くにおいて、「もっと知りたい水口かんぴょう」の畑見学・勉強会編を開催し、10名にご参加いただきました。かんぴょう農家の谷口さん、団体会員の「JAこうか」さんには大変お世話になりました。



水口かんぴょうって？

全国的に高い評価を受けている理由などを教えていただき、また実際にかんぴょう（夕顔の実）が育てられている現場も見せていただき、貴重な体験をするこ



かんぴょうの天日干しとかんぴょう料理

とができ
ました。

8月21日には、収穫・つくり編を実施しました。なお、支部会員で作ったかんぴょうは、1月に開催予定の飾り巻き寿司イベントで使用する予定です。

【支部ブログ】

<http://blog.livedoor.jp/kshiganet-nanbukokai/>

【支部フェイスブックページ】

<https://www.facebook.com/kshiganet.nanbukokai/>

東近江支部

美味しい枝豆栽培など、いろいろ企画しています

今年の活動として、黒豆のおいしい枝豆栽培を計画しました。

7月9日に黒豆の植付けを行いました。



黒豆の播種作業

無農薬栽培にこだわり、土入れを行うことで、除草剤は一切使用しません。8月には、農家民宿をされている植田さん宅におい



みんなでお手伝い

て、ブルーベリー摘みやおにぎらず作りをし、植田さんから、食と農にこだわってこられた話をしていただきました。また、八日市南高校へ出向き、農業に取り組んでおられる生徒さんたちとの交流も計画しております。

湖北・湖東支部

第14回「農産物持ち寄り農談会」

見て聞いて伝える
「今年このテーマは「彦根周辺の小松菜」

定期活動として「農談会」も7月16日に14回目を迎えました。今回のテーマ食材である「小松菜」と持ち寄った食材をその場で調理し、農と食について話しながら楽しく会食しました。そのうち、生産から流通されるまでの様子をみんなで学びました。



まず、デイルパ彦根に集合し、アール・プラザ彦根の食品売り場へ移動し、青果物の陳列ケースに環境こだわり認証マークを付けた「小松菜」を発見しました。



環境こだわり農産物の小松菜

こだわりマークが目を引きました。小松菜が「おひたし」「サラダ」「ケーキ」など、主役の食材になり、おいしくいただきました。

午後からは生産現場へ赴き、生産出荷の作業現場や集荷作業施設の見学をさせていただきました。生産者からは苦労話や取組などについて、お話を聞き取ることができ、小松菜がいつでも食べられる理由がわかりました。

「農談会」は今後も継続し、地域の食材をテーマにしながら、環境こだわり農産物の理解を深めていきたいと思っております。どなたでも、お気軽にご参加ください。

みんなで、地域農業を盛り上げましょう！



環境こだわり農産物認証マークを変更しました

滋賀県の認証を受けた環境こだわり農産物には、「認証マーク」を表示できます。このたび、この認証マークを「農薬・化学肥料 通常の5割以下」と「びわ湖にやさしい」を強調したデザインに変更しました。



〈変更前〉



〈変更後〉

県では、引き続き、環境こだわり農産物の生産振興と消費拡大に向けたPRに積極的に取り組んでまいります。

なお、米のパッケージに印刷して継続的に販売されているなど、直ちに変更ができない場合があるため、当分の間、変更前のデザインも使用できることとしています。

参考

- ①環境こだわり農産物とは、農薬・化学肥料の使用量を通常の栽培の半分以下に減らすとともに、農業濁水の流出防止など、琵琶湖をはじめとする周辺環境に配慮して栽培されたことを滋賀県が認証した農産物をいいます。
- ②マークのSの部分は、平成13年に公募で決定し、県が商標登録しています。滋賀県のイニシャル「S」の中に笑顔を配し、農産物・太陽・元気いっぱいの人々をイメージしたものです。なお、今般のマークデザインは、滋賀県環境こだわり農業審議会のご意見を聴き、県が決定したものであり、平成13年度の認証制度創設以来、初めての変更です。
- ③環境こだわり農産物認証マークは、年間約240万枚がパッケージ等に表示されて流通しています。
- ④環境こだわり農産物を原材料とする加工食品に表示するマークについては、変更ありません。



こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

こだわり滋賀ネットワークの活動目的に賛同し、会員として入会します。

ふりがな 氏名は 姓 名			男・女 歳
会員種別 (〇をつけてください)	正 会 員		
個人 (1口1,000円/年)			口
口数 (口数をご記入ください)	団体 (1口5,000円/年)		
住 所	〒		
(団体の場合) 所属・担当者名			
連 絡 先	電話	ファックス	
メールアドレス			
該当するところに〇をつけてください。			
①消費者	②生産者(又は生産者組織)	③流通販売事業者	
④農や食に関する団体 ⑤その他()			
滋賀の農や食に関する活動歴や思い、PR等ご自由にご記入ください。			

◆ご記入いただいた個人情報は、こだわり滋賀ネットワークから会員への情報提供、連絡調整、こだわり滋賀ネットワークの運営においてのみ使用します。

〈申込先〉 こだわり滋賀ネットワーク事務局
〒520-8577 大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4881 E-mail kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワークに入会ご希望の方は、点線で切り取り、ハガキに貼り付けて郵送で、またはFAXで事務局までお送りください。

こだわり滋賀ネットワーク事務局 FAX 077-528-4881

私たちと一緒に滋賀県の農や食を応援しませんか！

こだわり滋賀ネットワーク正会員募集中！

正会員：本組織の目的に賛同する個人および団体

(年会費：団体1口以上[1口5,000円]、個人1口以上[1口1,000円])

正会員には、年2回、滋賀の農や食の情報が満載のこだわり滋賀ネットワーク広報誌「こだわり。」と県内の農や食に関する様々な情報をお届けします。また、こだわり滋賀ネットワークの活動に優先して参加いただけます。

こだわり滋賀ネットワークとは？

優れた自然環境やびわ湖と共存した滋賀の農業のあり方や食について、会員が集い共に考え行動することにより、県民の食への安心感の醸成、地産地消の推進、および滋賀県農業の振興に寄与することを目的としています。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

〒520-8577 滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
TEL 077-528-3895 FAX 077-528-4881

E-mail : kodashiga-net@nifty.com

携帯URL

こだわり滋賀ネットワーク「窓一つながるブログ」

窓 ブログ 検 索

携帯からも見ることができます(^^)

会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

この4月から事務局を仰せつかりました。不慣れなもので不安もありますが、精一杯頑張りますので、よろしく願いいたします。さて、特集は昨年産で滋賀県初の食味ランキング特A評価を獲得した近江米です。今年産は2品種に加えて、コシヒカリでも獲りたいものですね。(Y)