

食と農と環境を考える こだわり滋賀ネットワーク通信

Sep 2008
vol.26

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
〒520-8577
大津市京町 4-1-1
滋賀県庁農業経営課内
〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA 滋賀中央会営農生活部内

【特集】

湖国の大地で実る
幻の「^{あか}紅ぶどう」を
食べたい！

長浜市南浜ぶどう園にて
川瀬 彦一さん

いま、環境こだわり農業に取り組む

消費者に安心、琵琶湖に
優しい農業やっています

甲良町 澤光三さん

より自然に近いものを

澤さんの農地では、環境こだわり農業の制度開始当初から水稻、そして平成19年度からは、大豆が環境こだわり農産物として栽培されています。



立派に育った大豆をひとつ手に取り、見せていただきました。

しかし、そもそのルーツを辿ると、「より自然に近いものを」という思いから、減農薬・減化学肥料栽培を、制度開始以前から慣行的に行っていたとのこと。澤さんにとって、環境こだわり農業は特別なものというわけではなく、あくまでスタンダードな取組のようです。

勉強と工夫

とはいえ、ご苦労は絶えません。農薬の使用量が通常よりも少ない値に設定されているため、害虫対策に手を焼くこともしばしば。そんな制約の中でも、「工夫次第。やりようはあります。」とのこと。少ない使用量でも、タイミング良く、最大の効果を上げるために、勉強と農地への気配りは欠かしません。

今年6月には、全国豆類経営改善共励会の表彰式において、大豆農家の部の農林水産大臣賞を受賞され、経営面でも全国的に優れた取組をなさっています。

みなさまに望むこと

最後に、消費者のみなさんへの、ひとつことをお願いしました。「消費者の皆さんに望むことはただひとつ。とにかく、環境こだわり農業、農産物を知ってほしいということ。知ってもらった上で、みなさんが環境こだわり農産物が欲しいとおっしゃるなら、私たちは、それを励みにして一生懸命作ります。」



自慢のほ場で息子さんと一枚。思いは引き継がれています！

滋賀県環境こだわり農産物とは？

次の3つの約束事を守って作られた農産物を滋賀県が認証したものが「環境こだわり農産物」です。

- 農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らして栽培する。
- 琵琶湖や周辺の環境に優しい技術で栽培する。
- いつ、どんな農薬や化学肥料を使用したか、正確に記録する。

だから、より安全で
安心なんです。

消費者のみなさまには、環境こだわり農産物を手に取り、味わうことで、がんばっている農家の方々に応援していただきたいと思えます。



滋賀県農業経営課 農産ブランド推進室



南口 明子さん 食育 paddy の視点

Paddy (パディ) とは稲穂という意味で、「毎度毎度のごはん食」と「まいどおおきに!」をかけて作った言葉「まいどごはん」をキャッチフレーズに活動する、保護者を中心としたグループです。

●子どもの健康問題と食事内容

近江八幡市教育委員会が小学5年生を対象に実施しているコレステロール値検査では、実に4割の児童が高いという結果が出ています。また、肥満や糖尿病の増加に伴い、「小児メタボリック症候群」の診断基準がつくられるなど、子どもの抱える健康上の問題は深刻になっています。農林水産省の資料によると、現在の一人当たりの品目別消費量は、昭和35年度と比べて畜産物は4倍、油脂類は3倍に増加している一方、主食である米は半分に減少しています。子どもの健康上の問題を引き起こす要因のひとつに、このような食事内容の変化があります。

●「何を食べるか」が重要

子どもの健やかな成長を願う私たち保護者は、食事の大きな部分を占める主食に、油脂をほとんど含まず粒状である「ごはん」を食べることが問題解消につながるかと考え、教育の場で提供される学校給食のまいどごはん化(週5回米

飯)を栗東市に提言し、担当者と対話を重ねました。活動は実を結び、平成十八年度には市の方針として市内全ての小・中学校で実施され、滋賀県初のまいどごはん化に成功しました(栗東市の公立保育園・幼児(稚)園ではすでに実施)。

●「まいどごはん化」に伴う成果

①地産地消の拡大=栗東産米の年間消費量倍増、栗東産地場野菜の利用拡大、魚・湖魚の利用拡大、②副食の変化=まいどごはん化によって、「味噌汁・すまし汁」の提供が前年度比で2.5倍に増え、汁物の具材としてよく合う栗東産地場野菜の利用拡大につながるという相乗効果、③JA栗東市に「米推進課」の設置、など地域に成果をもたらしています。

平成15年度から週5回米飯給食を実施している新潟県三条市では「米飯給食の効果かどうか直ちには言い切れませんが」と前置きはあるものの、17年度と19年度を比較すると肥満の児童・生徒の割合が減少したといえます。栗東市では「子どものお通じが良くなった」と言う保護者の声が届き、滋賀の風土と人々によって育まれた「ごはん」をしっかり食べるという具体的な食育の実践は、子どもの健やかな成長を支える基盤となっています。

Paddy (パディ) 南口 明子 (みなみくち あきこ)

主婦。保護者の立場から学校給食の「まいどごはん化(週5回米飯給食)」を提言。初面会の折、当時の教育長の言葉「親が子どもの食べるものに責任を持つのは当然」に意を強くした。



辻 博子さん 地産地消 私の視点

グリーン購入とは、環境に与える影響ができるだけ少ない製品やサービスを選択することで、市場を変え、持続可能な社会を築こうとする取り組みです。滋賀グリーン購入ネットワーク(以下、SGPN)は、企業・行政・消費者団体等400団体以上が参加するネットワーク組織で、地域にグリーン購入を広げるための様々な活動を展開しています。

●「食のグリーン購入研究会」の活動

活動のひとつである『食のグリーン購入研究会(以下、食GP研)』は2001年に結成され、生産地見学会やセミナーを通して「食のグリーン購入」の普及啓発活動を続けてきましたが、初期の活動は「個人」としての参加が中心でした。ネットワークを生かして会員企業に地産地消の取り組みを広げたい、と食GP研は考えました。グリーン購入の取り組みは、紙や文具から始める団体が大多数ですが、「食」は本来的に重要な分野であり、生産や輸送にかかる環境負荷から地球温暖化への影響や、従業員の健康を考えれば、企業が従業員食堂で地産地消に取り組むことは新たな「CSR(※)活動」として位置づけられるはずです。しかし、当初は企業に参加を呼びかけても「食」という分野に関心を示してもらうことは

容易ではなく、「うちは食品会社ではないから関係ない」といった答えが当たり前のように返されました。

●企業に広がり始めた「地産地消」

2006年、食GP研が企業を対象に実施した「地産地消」に関するアンケート調査の結果でも、食堂で県内農産物を継続利用している事業所は認められませんでした。調査をきっかけにダイキン工業 滋賀製作所が従業員食堂で環境こだわり米の利用を始め、旭化成住工、積水ハウスも後に続きました。企業向けセミナーの開催、キャラバン隊による企業訪問、食GP研はその後も継続的に企業への啓発活動を実施し、僅かながらも取り組みが広がり始めたところでした。

今年5月に日本経団連が「会員企業の社員食堂で地産地消を進める」という提言を発表され、私たちの活動も理解されやすくなったと感じています。大口消費者が地産地消に取り組みれば、大きな市場が動きます。地域の農業を応援するために、地域の企業の取り組みに期待しつつ、今後も研究会活動を継続していきたいと考えます。

※CSR…「企業の社会的責任」

辻 博子 (つじ ひろこ)

滋賀グリーン購入ネットワーク調査役(兼)事務局次長。一人ひとりにはできることは小さくても、組織として、ネットワークとして取り組むことで大きな成果にしていきたい、と私たちは考えます。滋賀グリーン購入ネットワークでは、会員を随時募集しています。詳細は…<http://www.shigagpn.gr.jp/>

湖国の大地で実る

幻の紅ぶどうを 食べたい！

秋風がたちはじめました。

琵琶湖をぐるっと取り囲むようにある各地のブドウ園の農家さんたちは、八月初めから、年に一度の大収穫と「ブドウ狩り」のお客様をお迎えして、目のまわるような忙しさでした。

ぶどうはますます糖度をままして美味しくなっています。「ブドウ」のノボリを目印に、初秋の風に吹かれて幻の紅ぶどう狩りにおでかけなさいませんか。

Q 幻の紅ブドウって？
どんなブドウですか？

A 赤色大粒系ブドウ「竜宝・紅伊豆・紅富士」の3品種のことです。これらの品種は、全国的にも栽培面積が少ないのが特徴です。しかし本県では多く栽培されており、県を代表するブドウの一つとなっています。

皮を剥くとジュワ〜と溢れる果汁、そして「ツルリ」と簡単に皮がむけて口の中に飛び込み、なんともいえない甘酸っぱさが広がる…そんなブドウが「竜宝・紅伊豆・紅富士」です。これらの品種は、粒が軸から離れやすい（脱粒）ことから、長距離の輸送が困難であり、生産者は直売所で販売しています。そのため、県内のスーパーや量販店に並ぶことが少なく、なかなか一般消費者の方々に見つけていただく機会がないので、「ブドウ好き」の方々からは「幻の紅ブドウ」と呼ばれています。一度召し上がった方は、やみつきになってしまい、県外の方もこのブドウを目当てに直売所へ足を運ばれています。

販売期間は8月が中心となりますが、果樹園によってはまだあるかも？しれません。一度問い合わせしてみてくださいいかがでしょうか。



つぶ選りブドウ「つぶ姫」



県果樹組合
連合会ブドウ
部会では、県
産ブドウをよ
り手軽により
多くの種類を

多くの方に食べてもらおうというコンセプトの下、『つぶ選りブドウ「つぶ姫」』を開発しました。この「つぶ姫」は、3色（赤・黒・緑黄色）の大粒ブドウを1つのパッケージに包んだもので、(株)セブンイレブンジャパンに協力を頂き、期間限定商品として8月下旬に販売しました。もちろん赤色ブドウは「竜宝・紅伊豆・紅富士」です。黒色は「巨峰」など、緑黄色は「多摩ゆたか」などです。

本年は竜王町山之上生産組合ブドウ部会のブドウを使用していますが、イベントなどでは各生産地の「つぶ姫」も限定販売されています。
昼食のデザート感覚でいろいろな種類のブドウを味わっていたら、お気に入りのブドウを探してみてください。

手作業が多く手間のかかる果物です。
だからこそ一粒一粒吟味しながら、
愛情たっぷり注いでつくりまします。



▲長浜市今荘ぶどう農園の小林さん

ブドウの作業は、ほとんど機械化されていないぶん、手作業が多く手間がかかります。でも、手作業が多いからこそ、一房一房、一粒一粒仕上がりを吟味しながら作れますので、自信を持って皆様にお届けすることが出来ます。

ブドウは乾燥地帯原産の果物で、雨の多い地域では病気にかかりやすい果物です。しかし、県内のブドウは堆肥などの有機物を畑に施すことにより、土作りをじっくり行つて健康な樹をつくり、雨除けビニールや房に袋を掛けることにより病気にかからないよう予防しています。

これからも安全・安心で甘いブドウを目指して栽培していきたいと思ひます。また本年から、より多くの県民の皆様に県内産ブドウを知っていただき、食していただけるよう、県果樹組合連合会ブドウ部会では、新ブランド「紅式部」・「つぶ姫」を立ち上げました。

これから食欲の秋本番です。ブドウ園にお立ち寄りの際は自慢のブドウをご賞味いただければ幸いです。

滋賀県果樹組合連合会ブドウ部会長
(今荘ぶどう生産組合長)

小林 弘

Q 県内のブドウについて教えてください。

A 県内産のブドウの多くは、環境こだわり農産物として生産されています。減農薬で栽培するために、雨除けビニール被覆や果実に袋掛けを行い病気にかからないように予防しています。

販売は直売や観光ブドウ園が主流ですが、一部は市場出荷されています。

ブドウ品種としては、県内で30品種以上作られおり、味はもろろんのこと、色、粒の大きさなどバラエティに富んでいます。

●パツアロー(アリースチューベン)

お盆前に熟する紫黒色の中粒ブドウです。

●マスカット・ベリーA

9月上旬に熟する紫黒色の中粒ブドウです。

●サニールージュ

盆前に収穫でき、食味の良い赤褐色の中粒ブドウです。

●ピオーネ

8月下旬に熟する果粒の大きい光沢のある紫黒色のブドウです。

●藤稜

8月中旬に熟し、果粒がピオーネを上回る紫黒色の超大粒ブドウです。

●竜宝・紅伊豆・紅富士

8月上旬~中旬に熟する赤褐色の大粒ブドウで、県内のスーパー等店頭では販売されず直売用の品種として人気があります。

県内で作られている主な品種と収穫時期

Q ブドウの選び方とおいしく食べるコツを教えてください。

A 粒に張りがあつて揃つていて、房の軸の色にツヤがあるものが新鮮なブドウです。

ブドウの粒の表面には白い粉がついています。これは「ブルーム」といって、病気や乾燥から守るためにブドウ自身が作り出したものですので安全です。粉がきれいについているものを選びましょう。

ぶどうは房の上部の方が甘いので、房の下部が甘ければ全体が甘いブドウといえます。

食べる直前に冷やすとおいしくいただけます。また、アイスクリーム代わりに、軸から一粒粒離して、凍らせて皮を剥いて食べられる方もいます。

Q ブドウの歴史を教えてください。

A エジプトには6000年前に5種類のブドウ酒があつたとヒラミッドに記録されています。ブドウの女王といわれるマスカット・オブ・アレキサンドリアはその頃からの品種で、移り変わりの激しい果物の品種の中で、6000年もの間女王の座を守っています。

その後、中国を経て日本に入ってきたと思ひますが、乾燥地帯原産のブドウは雨の多い日本には根つきませんでした。

8000年前、山梨県八代郡の神主雨宮勲解由が山中で珍しいブドウの樹をみつけて持ち帰り、5年目に結実したのが見事な紫色のブドウだったといわれています。これが今も栽培されている「甲州」という品種です。しかし、欧州種のブドウですので天恵の地以外ではうまく作れませんでした。

明治になって、雨に強いアメリカ原産のブドウや、欧州種と米国種の雑種のブドウが輸入され、品種改良が行われて全国でブドウ栽培が可能になりました。

ブドウはワインの原料としても多く栽培されているので、果実の中では世界で最も多く栽培されています。



「幻の紅ブドウ」のお問い合わせ先

- ・守山市こばま野洲川地区生産組合ブドウ部会
フルーツランド 077-585-4863
- ・竜王町山之上生産組合ブドウ部会
アグリパーク竜王 0748-57-1311
- ・長浜市南浜ぶどう生産組合 0749-72-4137
- ・長浜市今荘ぶどう生産組合 0749-74-1322
- ・高島市マキノビックランド 0740-27-1811

ピースリー プロデュース
長農P3からProduce 地域特産品でまちづくり
 ～生徒たちとの絆が創るプロジェクト～

滋賀県立長浜農業高等学校
 食品科学科主任 教諭 中野 輝良



長農 P3 のメンバー 後ろは生徒作成の P3 の商標



米原市山東ほたるまつりで「とまらんのじゃー」を共同開発した地元住民と一緒に販売

本校食品科学科では、生徒がより具体的な学習に取り組み、実践力を身につけられるようなアプローチを行っている。その中でも、昨年からスタートした地元地域との交流活動による「特産品開発プロジェクト」への取り組みでは、生徒たちが実に生き生きと学習に取り組んでいる。

現在は、米原市近江地区で収穫されたトマトを使用した特産品の開発に挑戦、今年6月にはトマトを使ったトマトカレーパン「とまらんのじゃー」の商品化を達成した。地元産のトマトを使用して、これに長農で高校生が学んだ知識をコラボレーションして特産品の開発に取り組むという学習のスタイル。生徒たちは特産品開発でまちづくりを地域へ提案するバーチャル企業「長農P3」を設立。会社名のP3は、ポピュラー Popular・プラクティス Practice・プロデュース Produce の3つのPを表し、人気のある特産品開発を実践、地域へプロデュースしたい、との思いを込めてネーミング。日頃の学習で培った食品製造や分析の技術に加え、会社設立や商品開発の手法についても研究し、P3が地元住民と一緒に商品開発に取り組むことで学びが具体化され、実践力として蓄えられてゆく。

生徒たちにじっくり考えさせ、持っている知識や技術を使い、それを具体化させること、それは指導者と生徒の間に絆があってこそできるリアルなプロジェクト。私は今後も生徒たちと常に向き合い、絆を深めながらお互いの実践力を高めていきたいと考えています。



生徒作成のP3の商標

**援農隊（農業体験と交流会）
 を派遣しました！**

連日猛暑日が続いていた中、実施日の8月2日（土）は、午前中、太陽の光が強すぎないちょうどいい曇り空。これから農業体験に臨む私たちが自然が応援してくれているかの様な絶好の日和でした。まずは、栗東市の宮城さん宅で開会式。こんぜ清流米研究会会長 山口さんと体験農場の受け入れをして頂いた宮城さんの歓迎のご挨拶を受け、真新しい草刈り鎌を持ってさっそく現地へ…。

班に分かれ作業開始。作業は順調に進み皆の気持ちも晴れ晴れ。次は、待望の「桃の収穫」。生まれて初めての人もあり、宮城さんのご指導のもと、開始と同時に参加者の声も一段と大きくなる。袋で覆われていて姿の見えづらい桃たち。それでも一番良いものが採りたい！と奮闘します。「大きいのが採れた」と笑顔の人、「残念…」と渋い顔の人、採りたてを食べて満足げな人など、表情は様々。味は最高だし、本当に甘い。お土産もいただき、最高の思い出ができました。昼食もお赤飯と清流米のご飯、それらに合う最高のおかずが並び、心のこもったおもてなしをしていただきました。

交流会では、「清流米はどうしたら買えるの？」「もっと消費者と交流する機会を増やせないの？」「清流米のように本当においしいお米を伝えなきゃ」などなど、様々なご意見をいただきました。

次回は、収穫の時期、9月13日（土）です。乞うご期待！



桃の収穫



田んぼの草刈り

農と食のコーディネーター 養成講座がはじまりました

「魚のゆりかご水田」

に行ってみよう！

(6/29)

琵琶湖と水田との間を魚たちが自由に行き来する。そんなかつての田園風景を回復し、人と生き物が共生できる農業農村の再生を目指す、西の湖の中にある飛び地水田の「権座（近江八幡市白王町）」を訪ねました。

お昼は新しくできた県内最大のファーマーズマーケット、「JAおうみ富士ファーマーズマーケット おうみんち」の地域食材レストランへ。地元で採れたものにこだわった手作りのバイキングを1260円で堪能。

そして、マーケット内でお買い物。店内は本当に広く、安いし、種類も豊富。午後は琵琶湖博物館へ。

魚と田んぼの関係について、講義していただきました。



「達人の畑」「食と農の交流会」
出会いの一日！

(7/19)

午前中は、滋賀県農業技術振興センターにて、日々、自然環境に優しい農業を追究している研究員方々の取組を見学。

そのあと、大中の湖干拓地にあるミニトマトやジャンボにんにく、にんじんなどの環境こだわり野菜を栽培している「達人」の畑を訪ね、収穫体験をさせていただきました。

お昼は、栗東市東坂「もんぺおばさんのパン工房」にて、地元産食材の竹筒ごはんやざるそば、お豆腐にサラダなど、お腹いっぱいいただきました。

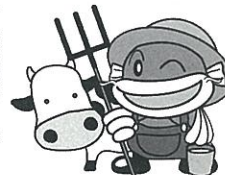
午後はそのまま農家の方々とトーク。消費者、生産者の立場から「農業・農村・暮らし」をテーマに様々な貴重な意見を交わしました。



スポレク滋賀2008に参加します

10/18～19日に希望ヶ丘文化公園での特別行事に出展します。

農産物加工食品の販売とお茶うけのおもてなしを行います。また、10/18の15:30からは「おいしがうれしが地産地消クイズ」を県民ステージで開催します。近江牛・近江米等豪華賞品を数多く取りそろえております。家族皆さんの御参加をお待ちしています。



表紙デザインへの想い

あなたが、まだ辿り着いてはいなくても、そのぶどう畑を思い起こせますように。ひと粒ひと粒に込められた作り手の「こだわり」が、あなたの「こだわり」に繋がりますように。



「こだわり」文字デザイン 表紙写真
蔭山 歩 & 元木 環

こだわり滋賀ネットワークとは…

こだわり滋賀ネットワークは、生産から消費にかかわる様々な立場の方が参加し、滋賀県の食と農と環境について一緒に考え、行動するためのネットワークです。現在会員数は2,000名を超えています。ネットワークの運動趣旨に賛同していただける方ならどなたでも無料で会員になれます。

ネットワークでは次のような運動を行っています。

- “地産地消”の推進
- 滋賀県農業の振興と農村の活性化
- 生産者と消費者の相互理解の促進
- 栄養バランスのとれた健やかな食生活の推進

☎077-528-3893 E-mail: kodashiga-net@nifty.com
こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」: <http://soh.cocolog-nifty.com/>

編集後記

こだわり滋賀ネットワーク通信は、今年度リニューアルを図りました。一新を象徴するタイトルは、「こだわり」に改名し、また、文字サイズを調整したり、フルカラーのページを一部導入するなど、読者の方々の見やすさにこだわった仕上がりになっております。今年度からは、広く消費者の方の目に触れやすくするべく、平和堂、JA、道の駅のみなさんにご協力いただき、設置しております。すでに次号に向けて、取材等にいらして下さいます。ぜひご期待ください！

たっぷり地場の夏野菜 ナス!!(夏)サラダ



残暑がまだまだきびしいですね。夏野菜は体温を下げる効果があるといわれていますので、少々夏バテ気味の身体には夏野菜たっぷりのあっさりサラダはいかがでしょう？
冷やしてもOK♪ ソーメンといっしょでもOKですよ。

材料

- ・ナス…………… 5本
- ・青トウガラシ…………… 6本
- ・カボチャ…………… 1/4
- ・プチトマト…………… 8個
- ・お手軽めんつゆ…………… ・しょう油0.5カップ ・砂糖大さじ2
・みりん 50cc ・かつおだし0.5カップ
- ・揚げ油…………… 適量
- ・酢…………… 大さじ1
- ・ゴマ油…………… 少々



作り方

- ①ナスは大きめの乱切りにする。青トウガラシはヘタを切る。カボチャは薄切りにする。
- ②揚げ油を175度にし、①を素揚げする。
- ③お手軽めんつゆの材料を鍋でひと煮立ちさせ、火を止めてから酢とゴマ油を加え、②を漬け込む。
- ④皿に③を盛り、半分に切ったプチトマトを飾る。



食育ボランティア キッチン・キス 井上 淳子さん (長浜市)

子どもと楽しむ季節の行事おやつ・十五夜様お月見



お月見の朝になるとすすき刈りやお団子を作り、ナスやキュウリで動物をつくりお供えをしていました。家族そろってその時々季節の行事をすることは、とても大切なことのように思います。今年の十五夜は9月14日の日曜日です。みんなでつくってお月見パーティーはいかがでしょう。

お月さまの中ではねる うさぎケーキ(8コ分)

材料

- ・卵…………… 2コ
- ・BP(ベーキングパウダー) …… 小さじ1
- ・さとう…………… 100g
- ・サラダ油…………… 大さじ3
- ・薄力粉…………… 100g
- ・おろし人参…………… 1本

作り方

薄力粉・ベーキングパウダーをよくふるっておきます。卵2コほぐし、さとうを加え、おろし人参、油を加え、蒸し器で15~20分蒸します。蒸し上がったたら粘土のようにコネコネしてうさぎさんを作ります。みんな楽しくて大喜び!!



ブドウのスープ(4人分) 甘いデザート

材料

- ・ガムシロップ(さとう100gと水1/2カップで煮ても良い)
- ・ブドウ…………… 1房
- ・ヨーグルト…………… 1カップ
- ・生クリーム…………… 1/2カップ

作り方

- ①ガムシロップをまず作ります。
(さとう100gと水1/2カップを4分加熱します)
- ②ブドウは皮を取り除いておきます。
- ③①+②にヨーグルトと生クリームを入れ、ミキサーでまぜるときれいなブドウ色のスープのできあがり!

満月きぬかつぎ(4人分)

材料

- ・サトイモ…………… 400g
- ・塩…………… 少々

作り方

サトイモは小さいものを選び、よくたわしであらい、細い方から四分くらいのところにぐるりと包丁を入れ、端を少し切って座りをよくします。塩を入れた水にサトイモを入れて、やわらかくゆでる。ゆで上がったたら少し冷まし、丸い方の皮をつるりとむいて食塩をそえます。

満月のようにしょ皮むきも楽しいよ! つるりと帽子のようにむけます。