

# こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
平成 22 年 8 月発行  
〒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滋賀中央会農業対策部内

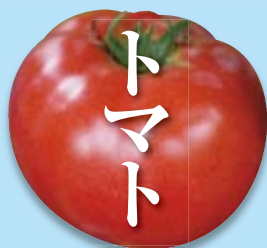


JA東びわこ 厚生社ハウス部会  
坂上政子さん

## 【特集】

「夏まっ盛り、完熟の  
歓喜の果実を召しあがれ！」

幼い頃の「おいしい！」記憶が鮮烈によみがえってきます。





トマト

# 夏まつ盛り、完熟の 歓喜の果実を召しあがれ！

幼い頃の「おいしい！」  
記憶が鮮烈に  
よみがえってきます。

太陽の光をたっぷり受けて真っ赤に熟した果実にかぶりつく。まさにトマトを食べる醍醐味です。

トマトを召しあがれ (写真協力 大津市 小谷英利さん)

トマトの原産地は南米のアンデス山脈。赤道直下ながら高原の涼しい気候で栽培が始まりました。コロンブスが新大陸発見でヨーロッパに持ち帰り、から伝わりましたが、食用として栽培されるようになったのは、明治時代にアメリカから品種改良されたものが持ち込まれてからです。戦後の食生活の洋風化とともに消費が急速に拡大しました。かつては夏の野菜のイメージでしたが、ハウス栽培の普及により一年中いつでも味わえるようになりました。植物としてはナス科に分類され、ナスやピーマン、ジャガイモの仲間です。通常の大玉トマトや果実の大きさが3センチ程度のミニトマト、その中間の中玉トマト、他に酸味の強いジュース加工用や調理用のトマトなど種類も豊富です。

## 滋賀県のトマト栽培あれこれ

家庭菜園では4月末～5月に植えて7～8月に収穫する夏どり栽培が一般的ですが、販売用のトマトは主にハウスで栽培されています。

県内のトマトの平成20年の栽培面積



木成り完熟トマト

は238ha、主な産地は東近江市(92ha)ですが、ほぼ県内全域で栽培されています。4月～7月に収穫する「半促成栽培」、9～12月に収穫する「抑制栽培」、標高の高い地域(信楽など)で7～9月に収穫する「夏秋栽培」があります。近年、滋賀県の農業技術振興センターが開発した環境にやさしい「少量土壌培地耕※」による栽培が98ha(80戸)に増え、新たに栽培を始める方を中心にとりくまれています。滋賀県産のトマトは、主に県内のスーパーや食料品店の他、生協や農産物直売所などで販売されています。

## 春から夏にかけて出荷中の産地の紹介

### 大ベテランと若手が融合し

#### トマト栽培への情熱が継続

豊郷町・甲良町・多賀町でトマトを栽培されているJA東びわこ厚生社ハウス部会（5名）は、ベテランから若手まで幅広い年齢層ながら、結束は固く、平成14年からみなさんで「環境こだわり栽培」に取り組まれています。

表紙を飾っていたいたのは多賀町で農業を頑張っておられる坂上政子さん。滋賀県立農業大学の研修科で野菜栽培を学び、4年前から家族と一緒に野菜栽培に取り組まれています。「休日はありませんが、遊びたいとは思いません。今はとにかく仕事が楽しい」と、自然体で農業に打ち込んでいる彼女。



JA 東びわこ厚生社ハウス部会の加藤ちえさん



このマークを目印に！  
 ○農業・化学肥料・通商の5割以下  
 ○びわ湖・周辺環境への負荷削減  
 食へることびわ湖を守る「環境  
 こだわりの産物のマークです。」

一方、トマト作り40年を超える大ベテラン加藤ちえさんにトマト作りの楽しさや魅力についてお話をうかがったところ、「手間暇かけて育てる楽しみと、実が完熟して収穫するときの喜びは最高！」とおっしゃいます。「こだわり栽培は農業の回数に限られているので、病気を出不さないように、ハウス内の温度や湿度の管理に気をつかいます。」「農薬を減らすために畝に米ぬかを撒いたり、受粉には国産のクロマルハナバチを使っています。まだまだ毎々が勉強です」とトマト作りを極めるために意欲満々でした。

#### 抗酸化作用で注目

トマトは「果実的野菜」とも呼ばれて、野菜の中でも糖度が高い（甘い）のが特徴です。赤い色素はリコピンとよばれ、βカロチンの2倍、ビタミンEの100倍もの強い抗酸化作用があります。活性酸素を抑え、発ガン抑制や心臓病などの予防効果を発揮することで、リコピンの抗酸化作用に注目が集まっています。

#### おいしいトマトの選び方

真っ赤に熟して色むらのないもの。へたはピンとして緑色が鮮やかで切り口がみずみずしいもの。果実全体に丸みがあり、ずっしりと重いものが果肉が緻密で甘みが強くおいしいでしょう。

※ 名前のとおりわずかな土で栽培する本県独自の養液栽培技術です。水や肥料を循環利用する環境に優しい栽培法です

（農業技術振興センター）

企画情報部 山内喜久雄

## リコピンたっぷり夏トマト あれこれ レシピ

赤松佐恵子 /  
 おうみんち栄養士  
 農と食のコーディネーター

～夏バテ防止に最強野菜～

### トマトのスープ

1人分 97kcal

材料 2人分

トマト …………… 中玉1個	ベーコン …………… 適量
卵 …………… 1個	パセリ …………… 少々
コンソメスープ … 400cc	うすくち醤油 … 小さじ1
	塩・こしょう …… 少々

#### 作り方

- ① 鍋にコンソメスープを温める。
- ② トマトは角切り、ベーコンは細切りにする。
- ③ ①に②を入れ、塩・こしょう、うすくち醤油で調味する。
- ④ 割りほぐした卵を溶き入れ、刻んだパセリを散らす。



トマトのスープ

### トマトと豆腐のカルパッチョ風サラダ

1人分 265kcal

材料 2人分

トマト …………… 中玉1個	カルパッチョソース
豆腐（絹ごし）… 1/2丁	たまねぎのみじん切り …… 大さじ3
青じそ …………… 適量	オリーブ油 …………… 大さじ3
	酢 …………… 大さじ3
	塩 …………… 小さじ1/2
	こしょう …………… 少々

#### 作り方

- ① トマトは5mmくらいにスライスする。
- ② 豆腐もトマトと同じくらいに切る。（5mmの厚さ）
- ③ お皿に青じそを敷き、①②を盛りつける。
- ④ カルパッチョソースを合わせる。  
 お好みでニンニクのみじん切り小さじ1を入れても Good!
- ⑤ ③にカルパッチョソースをかける。



トマトと豆腐のカルパッチョ風サラダ





## 滋賀県内青年農業者の紹介

# わかってほしい、「農」への想い

大津市 比良「利助」中村 耕さん

第2次ベビーブームだったただ中の昭和48年、比良山と琵琶湖に挟まれたわずかな平地を耕す農家に生まれました。養鶏家としては3代目になります。

高度経済成長期だったただ中、農業が軽んじられる時代に多感な時期を過ごし修学後、アメリカにて1年間研修。その際本物の大規模農業を目の当たりにし、日本とのあまりの違いにショックを受けました。

そのなかで、農産物を遠い距離へ長い時間をかけて運ぶことが、安全性に関してかなりのリスクを背負っていることに気がきました。

過去の経験から日本の食を見たとき、「日本人が作って日本人が食べる」そんな当たり前の事に気が付いていない人が多いに愕然としました。

では、その事を自分の農業に置き換えるとうなるか考え、水稻栽培では、味を重視した無農薬栽培をすることが目標となり、現在も無農薬のお米づくりに取り組んでいます。そして、養鶏では、純国産飼料で鶏を飼育し卵を生産することが目標になりました。

### ○実践

自家配合飼料を継承し、それが最も生かせる安全でおいしいまごを作っています。と言っても、輸入トウモロコシを使っているこ



中村さんご夫妻 こだわりの鶏舎にて

とに代わりはないのです。そのため就業当時、飼料成分もほぼ同じ穀物である「米」を飼料にできないかを検討しました。しかし、当時は米を餌にするなどと夢にも思わない時代だったため、餌米の栽培から飼料のレシヒまでデータは皆無であり、同じ養鶏仲間においてさえ半信半疑の状態でした。水稻農家においては、丹精込めて作った米を鶏なんかの餌にしたくない、といった想いが強かったように思います。越えなければならぬハードルが次々と目の前に現れました。

数年が経ち転機が訪れました。世界的な穀物の高騰です。餌代が徐々に高騰し、経営を圧迫し始めました。

しかし、これを逆にチャンスととらえ、周りの農家仲間に「飼料米」を作ってくれないかと熱く語り、話を持ちかけました。幸いにも、隣の水稻農家数軒に賛同してもらったことができました。以降、作付面積も大幅に増え、餌の量としても倉庫が満杯になりました。

そうなる、次は養鶏家として飼料米を本格的に使いこなす事を実行しなければ

ばなりません。先に書いたように、データもほとんど無い状態のスタートだった為、全てが現場合わせで試行錯誤の連続でした。餌の配合設計も幾度となく変更しました。

現在は、全体の約15%が飼料米となり、純国産飼料に少し近づきました。

### ○目標

取組みは少しずつ軌道に乗りつつありますが、まだまだ純国産飼料への道のりは長いです。飼料米は60%程度使える見込みがありますので、生産者にはまだ増産してもらう余地があります。

また、飼料米の割合を増やすことにより、卵黄が白くなりおいしそうに見えるようになることも消費者にわかってもらえなければなりません。

水稻農家、消費者にこちらの想いを分かってもらい、作ってもらって食べてもらう。もちろん僕も一生懸命作る。

これらを地道に継続していくことにより、繋がりが強くなり、さらにお互いが良くなるように循環していく事こそ僕の想いであり目標です。



飼料米で育てた鶏のたまご(右)



中村 耕さん

## 湖北の特産農産物 湖北ブランド「花野果たわわ」のご紹介

湖北農業農村振興事務所農産普及課

当課では、農業者の経営改善、園芸品目の生産振興と地産地消の推進を目的に、関係機関と一体になって農産物のブランド化に取り組んでいます。

これまでから特産として育ててこられた品目や湖北らしい農産物など23品目を湖北ブランド「花野果たわわ」として推進しています。

これら花野果たわわブランドの農産物は、湖北地域の道の駅やスーパー等で販売されており、カラフルな花野果たわわシールが目印になって、お客さんにも人気です。





# 滋賀県内各地域の取り組み紹介

## 「甲賀の伝統野菜」を未来へ

JAこうか 営農経済部生産指導課 永坂 悦美

「甲賀の伝統野菜」5品の位置づけ

JAこうかの管内(甲賀市・湖南市)には、古くからこの地で育まれてきた野菜や加工品がたくさんあり、その中でも「水口かんびょう」「鮎河菜」「杉谷なすび」「杉谷とうがらし」「下田なす」の5品を「甲賀の伝統野菜」と位置づけ、栽培を振興しています。

甲賀地域特有の風土の中で、品種改良されず自家用として細々と受け継がれてきましたが、平成15年頃から、地域性豊かな農産物を見直そうと行政やJAが特産化に向けて動き始めました。

近年では、営農組合や農業法人などでも取り組まれ、生産量・栽培面積とも拡大しています。また、県「環境こだわり農産物」認証を受けた安全・安心な技術で栽培されると共に、生産グループによって品質向上も図られています。県内のホテル・料亭・コンビニの食材として需要がのびる。

また、県の事業の中で、地域性・独自性が強く他県から容易に追従が及ばない



水口かんびょう



あいがな 鮎河菜



JA グリーン花野果市

- JAグリーン花野果市 甲賀市水口町水口 6111-1 TEL 0748-62-0711
- 花野果市 石部店 湖南市石部中央 4 丁目 8-50 TEL 0748-77-2027

品目として重点素材に取り上げられたこともあり、県内のホテルや料亭の食材として使用されています。また、コンビニの弁当やパスタの食材にも使われ、需要が伸び、認知度も上がってきています。JAの直売所でも人気で、今の季節なら「杉谷なすび」や「下田なす」、「杉谷とうがらし」、「水口かんびょう」が店頭を賑わせています。

「地域の宝」を未来へ

JAこうかでは現在、基幹作物である米・茶に次ぐものとして「甲賀の野菜」の産地化を目指しています。伝統野菜はこの大きな一翼を担っており、ますますの生産振興によって、地域の宝を未来へ受け継いでいきたいと考えています。

どれも自信をもってお勧めできる味と品質です。お求めは、JA直売所「JAグリーン花野果市」または「花野果市石部店」へお越しください！

## たかしま生きもの田んぼ

たかしま有機農法研究会 会長 梅村 元成

「農業や化学肥料を使わずに、おいしいお米をつくりたい！」そんな思いを持った高島市内の農家が集まって、たかしま有機農法研究会は発足しました。それまでは農家それぞれが独自の手法で試行錯誤しつつ、有機農業に挑戦していましたが、周囲から「草を育てとんのか」と言われるような有り様でした。研究会ができ、皆で最先端の栽培技術を勉強してから、やっと「田んぼらしい田んぼ」ができるようになりました。

でも、何より驚きの変化は「田んぼのにぎわいに気づいたこと」でした。他の地域では絶滅の危機にあるとされる種のカエルやサギなどが、私たちの田んぼでは当たり前暮らしていますし、田んぼに魚道を設けてみたら何万匹ものフナや稚魚が生まれます。トッパスターのような、特別に話題になる生きものはいませんが、顔ぶれ豊かに暮らす生きものがある。そのことが私たちの自慢なのです。(おかげで生きもの博士になりつつあることも、ちよつと自慢です)



生きものとの一

緒に大切に育てたお米は、「たかしま生きもの田んぼ米」というブランドで販売し、全国各地から注文をいた



チュウサギの飛来する生きもの田んぼ



たかしま生きもの田んぼ農家のみなさん

だいています。昨年からは西日本初の本格的な生産となるササニシキの栽培にも取り組み、収穫に成功。味も各方面から好評をいただいています。また、有機栽培の大豆と稲わらだけを使った「天然わら納豆」を開発し、優しい味わいで関西の方にも食べやすい「本物の納豆」を提供しています。

京阪神の重要な水がめである琵琶湖を守るためにも、私たちのように農業を使わない取組みをする役割と、そうして栽培された農産物を選ぶ消費者の方の役割の両方が不可欠だと、最近切に感じています。私たちは、取組みや農産物の販売を通じて、高島市や滋賀県の素晴らしさをもっともっとアピールしたいと思っています。これからもみなさんの応援を願っています。







# 自然もすべてが特産品

北比良産のお米や野菜を使った特産品・食事・惣菜・パン・四季の風景・人の和(輪) ここではみんながごちそうです♪

私たち北比良グループは、昭和42年に

農協主催の主婦農業学校受講がきっかけとなり、健康で明るい農家生活実現に向けて25名の有志が加工グループを結成したのが始まりです。

昭和56年からは、地域の良質米と転作大豆を使った味噌の加工販売を始め、野菜と共に町内の学校給食にも市町村合併までの28年間提供し、5、6年生を対象に味噌加工体験教室など食育活動にも取り組んできました。

平成14年、9名が後継者として仲間入りし、育てたさつま芋や落花生・青シソを使って大葉みそ・さつま芋ちつぶ・ひらかりん、地域産の食材でゆずみそ・マイルードなどを開発、お味噌と共に「比良の里」ブランドの特産品として販売し、お弁当の注文販売も始めました。



北比良グループのみなさん



ほっとすていしょん比良

- JR 湖西線比良駅前「ほっとすていしょん比良」  
営業日：水曜日・土曜日・日曜日  
営業時間：10:00～17:00  
(11月～2月は16:30まで)  
住所：大津市北比良 290-1  
tel/fax：077-596-1679
- その他販売場所  
・JA レーク大津 グリーンファーム堅田店  
・道の駅 びわ湖大橋米プラザ

北比良グループ 山川 君江

また、風光明媚な農地を活かして消費者交流会「畑でお茶しませんか」や、さつま芋畑でコンサート、大津市の自然家族事業「里の日」の農作業体験活動を通して、農地が野菜やお米を栽培するだけでなく、景観や五感で人を癒してくれると感じています。

私たちが運営するJR比良駅前の「ほっとすていしょん比良」は水・土・日曜日の週3日、特産品販売と家庭の味の軽食喫茶、里山弁当やコロッケ定食・米粉パン等を提供し、のどかな風景を眺めながらの食事が好評で、地域の情報発信と交流の場としても活用しています。

活動の継続と発展のために2年前から経営指導を受けながら、企業センスを磨く努力も始めました。これからも正直に自分達にできることで地域貢献が出来ればと思っています。



# 大津産を大津の人に

J A レーク大津 営農部 地域ふれあい課 市川 俊次

安全で安心な農産物を地域の方にたべてもらいたい、そんな思いで農業に頑張っている生産者が大津にもたくさんいます。食の安全・安心について、消費者の関心が高まっている昨今、当JAは、その生産者と一緒に地産地消の取り組みを進めています。

## ☆JAレーク大津オリジナル麦茶

### 「麦王500m」の開発

当JA管内では、水田転作作物として六条大麦(ミノリムギ)を大津市田上・上田上地区を中心に平成21年産では約40haが作付けされています。地元で大麦を栽培しながら地元産の麦茶がないの？

そんな声にこたえ、地元農産物の特産ブランド商品づくりの一環として、JAレーク大津オリジナル麦茶「麦王」を開発しました。

「麦王」の原材料は大津産「ミノリムギ」100% (原料大麦生産者：農夢せきのつ、堂営農組合、新免営農組合、ふあーむ牧)。商品名の「麦王」は、大津の大地の恵みですくすくと育った大麦の力強さを表現し、麦茶の中の王様、No.1になっほしいという願いを込めています。

## ☆ヘアリーベッチで栽培する「はなふじ米」

「ヘアリーベッチ」という肥料効果の高いマメ科の植物のみを肥料に、化学肥料を使用せず、化学農薬も通常の半分以下



ヘアリーベッチ

- グリーンファーム堅田店 大津市真野二丁目7-41 TEL077-572-3817
- グリーンファーム石山店 大津市石山寺三丁目7-10 TEL077-533-0288



はなふじ米

麦王

に抑えて栽培する取り組みを進め、そのお米を「はなふじ米」と命名し、直売所で販売しています。大津管内で約18ha栽培されています。お客さまには、味がとっても美味しいと好評です。  
ヘアリーベッチは春に紫の可憐な「藤」のような花を付け、紫式部ゆかりの歴史の町湖都大津のイメージにぴったりです。いずれも、当レーク大津の農産物直売所「グリーンファーム堅田店・グリーンファーム石山店」で販売しております。その他にも大津産の農産物をいろいろ販売しております。皆様、一度のぞいてください。



eat eco「食べることで、びわ湖を守る」  
全てはここに始まり、ここに尽きる

― 県民としての責任と誇り



こだわり滋賀ネットワーク  
スーパーバイザー 成田 賀寿代  
滋賀の地に参りましてから、  
早いものでもう9年目に入りま  
した。

当時、滋賀県では「環境こだわ  
り農業」のサポーターを募集。「環境こだわり農業」  
という全く未知の分野ではありましたが、早速応募  
いたしました。以来、滋賀の様々な生産者の方々と  
出会い、お話をさせていただき楽しく交流を続けて  
いく中で大切なことに数々気づき学ばせていただき  
ました。

それは、滋賀の生産者の方々が  
「本当に真面目に美味しい作物を作ってくださいっ  
ているということ。」  
「豊かな自然環境やびわ湖を、命をつなぐ現場と  
してとても大切に思っていて生きてくださっている  
ということ。」

私は滋賀の生産者の生き方に感動し、みなさん  
のまごころに寄り添っていきたくと強く思いまし  
た。

そして、滋賀の生産者の熱い思いをまだご存じ  
ない多くの方々に知っていただきたい。まごころ農  
業をみんなで分かち合いたいとこれまで「こだわり  
滋賀ネットワーク」の活動に取り組んで参りました。  
当ネットワークでは、生産者と消費者のきずなを  
深める活動を中心に生産者や消費者など様々な立場  
の仲間と一緒に活動しています。今年から県内に4  
支部が設置され、地域での活動も始まりました。ご  
一緒に活動していただける方や賛同していただける  
方は、ぜひご入会ください。

「食べることでびわ湖を守る」…これは滋賀県の環  
境こだわり農産物のキャッチコピーですが、まさに  
ここに尽きると思っています。

滋賀に生きる者として、県産農産物をいただける  
喜びをみんなで分かち合いましょー！

みんなで集える各地域の  
活動組織ができました。  
どうぞお気軽にお声かけ下さい

大津・高島支部



大津・高島支部の深田麗奈  
です。

滋賀を愛する方々とのネッ  
トワークは宝です。その輪の  
中で、仲間とともに大津・高  
島のこれから…一緒に考えて  
いきたいです。

10/13(水) 高島地域  
農と食のイベント

南部・甲賀支部



南部・甲賀支部の中井あけ  
みです。

生産者の方々と直接お会い  
し農業体験等を通して多くの  
消費者に楽しい「農」に興味  
と関心を持ってもらう事を目  
標にしています。

9/11(土) 栗東市金勝  
農業体験 今、昔

東近江支部



東近江支部の小関皆平です。  
湖国に魅せられ、農と食の  
コーディネート養成講座受  
講！昨年は目から鱗の体験ば  
かり。今後は「おいしい滋賀」  
を発信していきたいです。

11月に開催予定  
をこの期待

湖北・湖東支部



湖北・湖東支部の松井芳子  
です。

生産者と消費者の絆を深  
め、会員の親睦が計れるよう  
に計画し、活動を進めていき  
たいと思っています。

8/12(木) 余呉町赤子山  
焼畑と山かぶらの種まき体験

※イベント詳細等は事務局077-5208-0009までお問い合わせください。

11/7(日)  
山かぶらの収穫と意見交換会

平成22年度(第四期)

農と食のコーディネーター  
養成講座開講中！

今年で4年目となる農と食のコーディネーター養  
成講座。5回の連続講座で県内各地の生産者を訪れ、  
「農と食」について多く  
のことを学びます。

今回の養成講座は、  
環境こだわり農業はも  
ちろん、獣害問題、畜  
産まで幅広い内容で、  
楽しく、そして真面目  
に滋賀の農と食につい  
て考えていきます。

9月4日には、新た  
に24人の農と食のコー  
ディネーターが誕生予  
定です。



私たちと一緒に「こだわり」の輪を広げませんか？  
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/年 「1口5,000円」  
・個人1口以上/年 「1口1,000円」  
正会員の年会費は平成23年度から(平成22年度は  
無料です！)

正会員には、年3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。

正会員のお申し込みは…

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 滋賀県農政水産部農業経営課内

TEL 077-5208-0893 FAX 077-5208-4882

http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html







ご存知ですか?



# みんなのよい食プロジェクト

ひとりひとりによい食を

滋賀県農業協同組合中央会

JAグループでは、安全・安心な国産農畜産物を提供する取り組みとともに、食のあり方や食料自給率の向上をアピールするため、「食は、日本の未来。」をテーマに「みんなのよい食プロジェクト」を展開しています。

「みんなのよい食プロジェクト」は、日本人にとって「よい食」とは何かを、日本の農家、JAグループ、そして消費者みんなと一緒に考えて、その実現に向けて、それぞれの立場で、それぞれができることに取り組んでいく運動です。

上の図の例を参考にし、皆さんも一緒に、自分にとっての「よい食」を考えていきませんか?

専用サイト (www.yoi-shoku.jp) では皆様の食へのご意見を募集しています。

## 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 滋賀県農政水産部農業経営課内  
TEL 077-528-3893 FAX 077-528-4882  
E-mail: kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワーク「想一つながるブログ」

[想 ブログ](#) [検索](#)

携帯からも  
見ることができます (^\_^)

携帯URL



会員登録随時受付中 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html>

## 編集後記

夏真っ盛り。暑い日には冷えたトマトをがぶっ! 私の小さな幸せです♪ 小さな幸せといえば・・・なんと今回の「こだわり。」から新しい企画をはじめました。プレゼント企画です! みなさんも環境こだわり農産物を食べて、プレゼントに応募してくださいね。

そして、こちらは大きな一歩! こだわり滋賀ネットワークの支部活動がはじまりました♪ 各支部でアイデアを出し合っ、楽しいイベントを企画していますので、ぜひイベントにも足を運んでください。(M)

「まあ、うれしい!」間引きされた人参の大きな束。色鮮やかな夏野菜の数々・・・発見。みずみずしい新緑の雨の朝、グリーンファーム石山直売所です。

こういってお野菜が買えるのは、直売所ならではのことで、すごくうれしいですね。

ふぞろいの野菜、形も均一ではありませんが、楽しいオーケストラのようで生き生きとみずみずしく、パワフルでもよしあわせな気分です。

「さあ、今日のお野菜まるごとビクルスにしましょ!」本格的な夏を乗り切る大切な保存食の一品となりそつです。

※生産者の方にもお会いしたくなり、畑にお邪魔させていただきました。ご案内いただいたグリーンファーム石山の八田さん、千町生産者の服部さん、堀井さん、お世話になりました。(N.K)



「こだわり。」読者小さなプレゼントのお知らせ 今回の「こだわり。」からプレゼント企画スタート!! みなさま、ふるってご応募ください。

「季節を愉しむ小さな暮らしオリジナルポストカード」&「言の葉一筆箋」のセットを抽選で15名様にプレゼントさせていただきます。

■応募方法・・・はがきもしくはFAXで、環境こだわり農産物についている認証マークを2枚貼っていただき、郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢・こだわり滋賀ネットワーク会員かどうかを明記の上、はがきもしくはFAXでこだわり滋賀ネットワーク事務局までお送りください。

■しめきり・・・2010年9月15日(水)まで。発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。