

# こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
平成23年12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

〒520-0807  
大津市松本1-2-20  
JA滋賀中央会農業対策部内



日野菜生産組合  
こせき ゆうこ  
小関 祐子さん  
(野菜ソムリエ)

おか  
あかまつ  
赤松

やすし  
保次さん  
さえこ  
佐恵子さん  
(栄養士)



## 【特集】

か い が け

# 日野鎌掛の風土が生み出す 奇跡の紫紅色

伝統野菜「日野菜」を守り育む人々の郷土愛あふれる熱情に感動。  
今年「糠漬け」を復活。逸品です！

# 日野鎌掛の風土が生み出す 奇跡の紫紅色

伝統野菜「日野菜」を守り育む  
人々の郷土愛あふれる熱情に感動。  
今年は「糠漬け」を復活。  
逸品です！

「作り手」と「食べ手」をつなぐ栄養士・赤松さんと野菜ソムリエ・小関さんのお二人が、晩秋の一日、日野菜のふるさと日野町鎌掛の山懐に広がる生産者・岡保次さんの日野菜畑を訪れました

【取材】こだわり滋養ネットワーク

**赤松** ここに立っているだけで日野菜の香りに包まれますね。

**岡** 日野菜の肩の部分が500円玉ぐらいの直径のものを選んで収穫してみてください。

**赤松** すごい！肩を持って少し回したら、すぐに抜けました。土がふかふかですね。

**岡** 牛フンたい肥やもみ殻をいっぱい混ぜて土をやわらかくしています。もともとは砂地で、そのことも日野菜に適しているのだと思います。

**小関** すごくきれいな色ですね。

**岡** 日野菜の肩が2cm以上土から出るように栽培しています。土から出ない、綺麗な赤色が見つからないのです。種も、日野菜の原種を選抜して使っているんですよ。この紫紅色は、日野菜

の原産地であるここ鎌掛ならではの鮮やかさなんです。

**赤松** 抗酸化物質、アントシアニンの色ですね。この土地ならではの色…土の力ってすごいですね。

**小関** 気をつけておられることは？

**岡** 間引きの間隔も大事で、長年培ってきた経験と勘が頼り。収穫のときにも、途中で折れないよう気をつけています。

**小関** ミニ日野菜というのもあるとか？

**岡** 種は同じですが、収穫を早めるなど特別な栽培で育てます。味も同じですが、料理方法が違います。フランス料理に取り入れられたり、ステーキの付け合せなどにも使われています。飲食店から注文いただいたら、朝に収穫したものをすぐ出荷します。

**小関** 地元での食べ方は？

**岡** 酢漬けや糠漬けなどの漬物がメインです。

**小関** 日野菜を使ったお菓子もあるそうですね。

**岡** ワイン漬けた日野菜のロールケーキや、日野菜を白あんで包んだおまんじゅうなんかもありますよ。ピクルスもお勧めです。日野菜は根の紫紅色もきれいですが、葉の緑色もとてもきれいなので、加工品にはこれも活用してほしいですね。

**赤松** では、私も根と葉を使った一品を考えますね。

**小関** 日野菜に対する思いを聞かせてください。

**岡** その土地で栽培され、利用され、食べられてきた…この3つがそろって伝統野菜と言えます。この辺りではみな家で栽培して、日野菜を食べています。土寄せなど全て手作業で手間もかかるため、一時は作り手も減ったのですが、伝統野菜を絶やさな

いたために声かけをして、少しずつ盛り上がりを見せています。これからも伝統を絶やさないと、日野菜を伝えていきたいです。



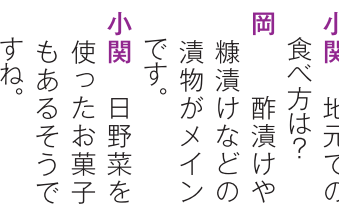
土からのぞくかわいい紫紅色



岡さんご夫婦で結束作業



漬物加工は全て手作業です



JAグリーン近江日野菜生産部会一同

## 日野菜生産部会を支えるJAGグリーン近江・福井さんから

みなさんには、日野菜の良さと併せて、山あいの、獣害の多いところで日野菜を守り伝えていこうとがんばっておられる生産者の熱い思いや大変さも知っていただければと思います。

今年、地元で親しまれている糠漬けの商品化にも取り組みました。是非一度、ご賞味ください。



糠漬・甘酢漬セットも通販スタート

## 日野菜についてのお問い合わせ

JAGグリーン近江日野菜支店  
 蒲生郡日野町河原二丁目55  
 TEL 0748-15212212  
 FAX 0748-15310987  
<http://www.jagreennhmi.jas.or.jp/>

# 全国に誇る滋賀県のカブあれこれ

**大・中・小 白・赤・紫など種類も豊富**  
 地勢的、気候的、社会条件的に日本の中央部に位置し、文化交流の接点でもある滋賀県には、実に多くのカブの種類が存在し、カブの「三大聖地」のひとつに数えられています。

県内では販売用として150ha以上、家庭菜園も含めると200ha以上が秋冬を中心に栽培されています。

東近江市や近江八幡市、甲賀市では千枚漬けの原料になる「早生大カブ」、日野町では原産の「日野菜」「湖東地域では「赤倉カブ」や「飛騨紅カブ」、高島市では「万木カブ」、草津市では「小カブ」や「日野菜」が多く栽培されています。また、在来種と呼ばれるカブも多く、大津市には京都の「聖護院カブ」のルーツとなった幻の「近江カブ」、守山市の「矢島カブ」、近江八幡市には「北之庄カブ」、彦根市の「小泉カブ」や「大藪カブ」、米原市の「赤丸カブ」や「入江カブ」、長浜市の「山カブラ」、高島市の「蛭口カブ」などなど数え上げたらきりがありません。

大きさも、形も、色もまさに全国のカブの縮図を見ようです。これらは主に漬物加工用として市場出荷されています。寒風吹く琵琶湖畔の「赤カブのはざ干し」の光景は、湖東地方などの初冬の風物詩ともなっています。

### カブのルーツ

カブの原産地はヨーロッパの地中海沿岸や中央アジアなど諸説があります。わが国には、太古の昔、中国から他の文化とともに伝わり、古事記や万葉集にも名前が登場します。古くは食用のみならず、種子は灯りの油に利用されたり、古歌にはスズナとして春の七草の一つになるなど一般になじみ深い作物として幅広く普及していたようです。

### カブの栽培

カブは、痩せ地や荒地でも良く育ち、江戸時代以前には飢饉を救う作物としても栽培が奨められていたようです。西日本には和種系の品種が多く漬物用に栽培されてきました。

東日本や東北地方



北之庄カブ



赤カブ



万木カブ

(農業技術振興センター 企画情報部 山内喜久雄)

には近年まで洋種系の品種が焼畑農業で栽培されてきました。滋賀県でも、余呉の山カブは今でも焼畑農業で栽培されています。

現在は二〇種類ほどあるといわれるその地域独特の在来種が、北海道から九州まで全国で広く栽培されています。地域により秋冬だけでなく、ほぼ一年中いつでも栽培されています。

### カブの機能性

カブは、和食はもちろん洋食・中華・漬物等、幅広く使われています。

カブにはデンプン分解酵素ジアスターゼが豊富に含まれ、消化吸収を助けてくれます。また、葉や茎の部分にはビタミンやミネラルが多く含まれ、特にカルシウム含有量は野菜の中ではトップクラスです。

日野菜は、すらっと細長く、頭の部分がきれいな赤紫色をしています。

生産者の方々は、日野菜にとっても自信を持っていらっしゃる。自分たちがこの伝統野菜を作っているという誇りと、この場所だから作ることのできる土地への愛情を強く感じました。

伝統野菜を絶やさないために作り続ける生産者の方々、それを多くの人に知ってもらうために販路拡大を模索されている方がいます。レストランや料亭に提案され、漬物として加工されることのできる日野菜を、フランス料理の付け合せやお寿司や和菓子といった創作料理に姿を変えていくのです。

伝統を守りながら、地元で作り、食べ、そして地元以外の新しい場所へ販路を広げ、伝えていらっしゃる活動に心うたれました。

小関 祐子 (野菜ソムリエ・農と食のコーディネーター)



サーモンフライ・日野菜タルタル添え

日野菜は漬物だけでなく、和から洋まで多様に使えていろいろ楽しめますよ!

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

## お正月にいかが？ 日野菜まるごとタルタルソース

### 材料 (2人分)

日野菜甘酢漬け	大きさ1
日野菜	3本
塩	大きさ1
酢	2カップ
砂糖	80g
塩	小さじ1/2
ゆで卵	1個
マヨネーズ	大きさ2
米酢	小さじ1
ブラックペッパー	少々

### 作り方

- ① 日野菜甘酢漬けをつくる  
 日野菜の葉と根を分けて刻み、それぞれに塩をしてから熱湯をかけて絞る。それを、甘酢に漬けて重しをする。1日冷蔵庫で漬ける。
  - ② ①とその他の材料を合わせる。
- ※写真では、サーモンフライにタルタルソースを添えています



## 滋賀県内こだわり生産者の紹介

# いま環境こだわり農業に取り組む

## 食の安全・環境保全型農業を掲げたネットワーク

(株)滋賀有機ネットワーク

代表取締役

濱田

和夫



### 生産者が設立

株式会社滋賀有機ネットワークは、県内の生産者の有志が出資し、1994年に設立した農産物の企画販売会社で、営業企画、生産・供給計画の策定や調整、帳合など、生産と販売を統括的に行っています。

また、生活協同組合コープしがとの共同出資で建設した青果産直センターを産直農産物の集出荷拠点とし、県内外の生協等と取り引きを拡大するとともに、全国の実産者組織との連携を図り、全国規模の流通のネットワークづくりを進めています。

### 安全・安心を追求する農業者集団

「食の安全」「健康のための農業」「環境保全型農業」を目指し、「栗東有機栽培グループ」「大中の湖産直連合」「安土産直部会」などの生産者グループが協力して栽培技術の向上、産直流通の拡大と安全な農産物の安定供給に取り組むほか、滋賀県の環境こだわり農産物の認証も積極的に目指しています。

現在、滋賀有機ネットワークには県内の生産者約80名が登録し、消費者との産直提携によって農家経営の安定と後継者の育成、生産基盤の確立と産地育成を推進しています。

また、滋賀有機ネットワークでは、次のことを目指しています。

- (1) 消費者と生産者との共通の願いである『安心・安全』『よりよい品質』『適正な価格』『安定供給』をめざします。
- (2) たべものを通して、食と農とくらしを考える機会を提供します。
- (3) 生産者と消費者との交流を通じて相互理解を深め、信頼関係を築きます。
- (4) 地域経済の振興と持続可能な生産、自然環境の保全をめざします。
- (5) 生産者とともに、食料自給率の向上と農・水・畜産業とその加工業の発展をめざします。

### こだわりの農産物

滋賀有機ネットワークでは、1. 産地と生産者が明確であること（「誰」が「いつ」「どこ」で作ったか）、2. 生産方法が明確であること（「どのように」作ったか）、3. 消費者と生産者の交流がされていること（共通の願いの実現）という3つの基準を満たすものを「産直農産物」としています。秋から冬にかけては主に次のような野菜



生産者のみなさん



ミニトマトハウスでの見学交流会

### 株式会社滋賀有機ネットワーク

栗東市荒張1420-1  
TEL 077-5558-2211  
FAX 077-5559-2399

## 滋賀県産大豆100%で 生ゆばづくりに取り組んでいます (株)比叡ゆば本舗 ゆば八



TEL 077-522-7398  
FAX 077-525-7128  
<http://hieiyuba.jp>

「日本のゆばのふるさと」といわれる滋賀県大津市。約1200年前、比叡山延暦寺に日本で初めてゆばの製法が伝えられたといわれています。今年の5月、ゆばは大津市の地域資源として国から指定を受けました。

ゆば八では地産地消に取り組んでいます。生ゆばには滋賀県産大豆を100%使用しているほか、今後その他のゆば製品も全て、県産大豆100%での生産を予定しています。タンパク質豊富なゆばは、学校給食の素材として県内各地の小中学校で月に1回取り入れられています。

ゆば八では消費者の安心と健康を第一に考えゆば製品を作っています。お米の消費拡大に貢献するため、温かいご飯に混ぜるだけの「ゆばのまぜ御飯の素」などもあります。

ヘルシーで美味しいゆばを、ご賞味ください。



「食べることでびわ湖を守る」 「環境こだわり農産物」のマークです。



# 滋賀県内各地域の取り組み紹介

## 「遊び心を大切に、新ブランド誕生」

竜王町そば振興会 理事 菱田 淳子

### 出発点はサラリーマンの遊び心

平成10年に、「土日の楽しい余暇として田んぼでそばを栽培して、手打ちそばを食べよう」と3人がそばの栽培を始め、真っ白なそばの花の風景が地域の話題となりました。

そばの楽しさを広めようと、「出前そば打ち教室」、「そば&自然食フェスティバル」、「新そばと津軽三味線と花火の鑑賞会」など遊び心満載のイベントを企画し、多くの仲間が集いました。平成16年には、「神在月出雲全国そばまつり」の招待を受け、近江牛肉そば、そば餃子、そば豆腐のセットメニューで売り上げNo.1になり、一躍全国的に注目を浴びることとなりました。



蕎麦の花観察会

### 組織の立ち上げと販路の開拓

地域農業の活性化を安定的に進めるため、平成13年には「竜王町そば振興会」を組織しました。製粉会社と契約栽培し、滋賀県環境こだわり農産物の認証を受け、安心・安全なそばづくりに取り組む体制をしっかりと作り、「竜王そば」が誕生することとなりました。

### そば業界に新旋風

そばの業界は「生産者」「製粉業界」「そば屋」がそれぞれ独立しています。

その中であって、そばの需要が高まっている今だからこそ、安全安心なそばを育て、自家製麺したそばを直営店舗で提供する。こんな簡単な「地産地消」に取り組まない手はないと考え、生産者直営店舗「そば処さわえ庵」を、隣接する近江八幡市に開店しました。

また、「竜の里」のブランド名のそば粉はで京阪神60店舗に提供できるようにもなりました。これは、環境こだわり農産物の認証が、業界における安心安全の証である由縁と確信しています。

私達のこれまでの取組が「竜王そば」という実を結んだことに感謝し、さらに次の仕掛けを楽しみに取り組みを進めていきます。

### ○そば処さわえ庵

住 所：近江八幡市安土町

上豊浦1334-1

営業時間：11:00～21:00（無休）



振興会のパンフレット

## 地元の野菜をおいしくたくさん

高島市新旭町 味彩工房

私たち「味彩工房」は新旭町で農村加工に取り組みグループです。メンバーは5名で、全員が野菜を栽培している農家のお母さん達です。

### 主力商品は「なべつゆの素」「焼き肉のたれ」

2004年に商品開発し、地元直売所や道の駅などで販売しています。野菜の味を引き立てる味付けをめざし、何度も試作して味付けを決めました。寄せ鍋・焼き肉だけでなく、野菜料理の味付け調味料として広く利用してもらえるよう、おいしい食べ方の紹介もあわせて行っています。

### 地元の野菜をおいしく、たくさん食べてもらいたい！

商品開発にあたって考えたことは、若いお父さんお母さんに野菜料理を作ってもらうにはどうしたらよいか、子どもたちに野菜をたくさん食べてもらうにはどうしたらよいか、ということでした。

そう考えたとき、求められているのはパッケージされたお総菜ではなく、お料理がひと手間で作れるような「調味料」



味彩工房のメンバー



焼肉のたれ・なべつゆの素

ではないかと思いました。

そして、化学調味料に頼らない昔ながらの風味を知ってほしいという私たちの願いを込めて、「なべつゆの素」「焼き肉のたれ」が誕生しました。

この商品をきっかけに、野菜料理の得意なお父さんお母さん、野菜の大好きな子ども達が増えるといいなあと、私たちはいつも願っています。

### ○価格

なべつゆの素（塩味・みそ味・しょうゆ味）1袋400円  
焼き肉のたれ 1袋300円

### ○販売

J A新旭町フレッシュハウス四季彩館  
（電話 0740-2518183）

道の駅藤樹の里あどがわ

「高島みちくさ市場」  
（電話 0740-3218460）



「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。



# 「滋賀県立大学日本酒プロジェクト 「湖風」とその取り組み」

滋賀県立大学日本酒プロジェクト 前代表 山崎 晃代

10月中旬秋晴れの日、滋賀県立大学にほど近い田んぼで同大学有志による稲刈りをおこないました。この稲は、今年5月、環境科学部の学生がフィールドワークの授業の一環で手植えしたものです。今回刈り取った「山田錦」は、同大学が昨年からはじめた「日本酒プロジェクト」の酒米として利用します。

花しようぶ通りでの販売では、実際に購入者の感想や励ましを頂くことができました。今年度は、今回刈り取ったお米「山田錦」を利用した「湖風」を製造します。昨年頂いた購入者の皆さんの声を励みに、昨年とは一味違った「湖風」をお届けしたいと思います。

「湖風」についてのお問い合わせ  
喜多酒造株式会社  
東近江市池田町1-129  
TEL 0748-222-2505

「湖風」販売店  
酒売処林屋  
彦根市本町1-7-37  
TEL 0749-221-2737

日本酒プロジェクトとは、同大学の学生有志と東近江の喜多酒造株式会社が協力し、オリジナルの日本酒をつくらうと立ちあげたものです。昨年度の活動では、大学の試験ほ場でとれた「日本晴」を使い、喜多酒造の技術指導のもとオリジナル日本酒「湖風」が誕生しました。製造から販売まで学生が関わり、1泊2日の製造体験では、実際に杜氏さんと同じ生活をする中で、醸造タンクのかき交ぜなどの仕事を体験しました。販売では、営業回りにも参加し、各販売店の声を聞くことで商品売ることの厳しさを学びました。また、製造や販売の難しさを実感する一方、6月におこなった



みんなで稲刈り



「湖風」の完成！



# 生活の中にちよつぱり地産地消を！

JAおつみ富士アーマーズマーケットおつみんち

事業部長 川端 均

おいしいがうれしが おつみんち  
新しいようで古くからの営み、どことなくエコ的で、癒し的で、それでいて経済的な「地産地消」を推進するとともに、県内の各地域の地産推進を点から線へ、線から面へ展開する「おいしいがうれしが」事業を、おつみんちが実践しています。

## 地消の楽しみ方

食育をベースに地域素材をたんまりとバイキング形式で楽しんでいただけるレストランを運営しています。地元で採れた作物を五感で選び、8通りの料理方法（切る、茹でる、煮る、焼く、揚げる、和える、炒める、蒸す）を駆使して食を提供しています。

その営みを家庭で・村で・地域で試していただければ、食生活をより一層楽しんでいただけると思います。

## 地産のお宝、楽しみ方

直売は自然が規格です。自然は、作る側にも食べる側にもテーマを与えます。曲がったきゅうりや楕円形のトマト、小ささまざまな芋や玉ねぎ。人の頭の倍以上の大きさの白菜、煮崩れにくい25cm以上のほうれん草や小松菜、黒い大根や赤い大根、日持ち抜群な切りたての花々、滋賀県環境こだわり農産物認証を取得し、丹精込めて生産したお米などなど。

その場でほうばりたくなる完熟トマトや農家加工品などは直売所でしか手に入



おつみんちポリシー



地域食材バイキング



環境こだわり農産物コーナー

守山市洲本町2785  
TEL 077-585-8318  
営業時間：農産物直売所 9:00~18:00  
地域食材バイキング 11:00~15:00  
休業日：年末年始・メンテナンス日



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味(えみ)ちゃん」です。

大津・高島支部

「草取り援農隊」で生産者さんに寄りそって

今井 信

大津・高島支部では、生産者さんとの交流「草取り援農隊」の中で、少しでも生の農業に触れる活動を進めていきたいと考えています。7月は、近江舞子いちご園で草取りをしました。流し素麺に西瓜割りも行つて、大好評でした。今後も継続して生産者さんの思いを知る経験を積みたいと思っています。



近江舞子いちご園で草取り

秋の支部活動  
10月29日 同園でいちご苗の定植のお手伝い。  
11月20日 JAレーク大津の農業祭に出店。

東近江支部

楽しい企画がいっぱいの地域活動

小関 祐子

8月30日に、近江八幡で人気のイタリアンレストラン、バルベッタ (Barbeta) のオーナーシェフ岡村さんと奥様を講師にお招きし、料理教室を開催しました。

地元の食材を生かした地産地消の美味しいイタリア料理が学べることもあり、たくさんの方に参加いただきました。パスタ、肉、デザートとフルコースでの内容で、料理の知識、おなかの具合と両方満足できる料理教室となりました。

10月には「段ボール箱で生ごみリサイクル講座」を開催しました。家庭から出る生ごみも、もとは大切に育てられた野菜の一部。これを堆肥化し、大地の恵みは大地に返すのが生ごみリサイクルです。参加者の皆様、大変熱心に講座を聴かれ、実際にダンボールで堆肥



イタリアン料理教室

南部・甲賀支部

おいしさいっぱい、秋の甲賀農業

海老根 佐智子

10月14日、甲賀農業を学ぶ企画がありました。まず、「原木椎茸栽培」にこだわりを持つ中本椎茸園でお話を聞き、重なり合うようにできている肉厚の椎茸を一つずつ丁寧に摘み取っていき収穫体験をさせていただきました。



餅づくり体験

また、土山町鮎河の「農事組合法人すこいえのう鮎河」を訪れ、獣害・過疎化・高齢化などに悩まされながらも地域活性化に取り組みお話を聞きました。

お昼は小佐治の「もち工房」。あんこたっぷりよもぎもちの手作り体験、近江米の五目うどん、季節のおこわなど、お腹一杯頂きました。にぎりこぶし2つほどの大きな貝の化石を片手に、昔このあたりは琵琶湖の底だったというお話を驚きました。

湖北・湖東支部

人と人のつながりを大切に活動した活動

伝統「焼畑農法」による山カブラの火入れ・種蒔き、収穫・料理を体験

川上 修

今年、当支部では「つながり」を大切に、一般の方を対象にした活動を行いました。

伝統「焼畑農法」による山カブラ作りでは、8月28日に「火入れ種蒔き」を、11月5日には「収穫体験」を、余呉町赤子山スキー場で行いました。

また、収穫を行ったその日に、滋賀県調理短期大学校で、収穫した山カブラの料理教室を開催しました。

一般の方にも参加していただき、今年の目標としていました「つながり」を大切に活動を進めることができました。



焼畑農業体験



こだわりの農レクソンQ&A

Q

お店で「おいしがうれしが」のポスターやステッカー、ロゴシールが貼られた商品を見かけますが、これと「環境こだわり農産物」との違いは？

A

「おいしがうれしが」キャンペーンは、県と販売事業者等の方々とが協働して地産地消を推進する運動です。ロゴマークを共有し、県産の食材や、県産農水産物を使った料理を提供している飲食店にポスター等を貼るなどしてPRし、県産農水産物の消費拡大を図っています。

「環境こだわり農産物」は、県内の生産者が化学合成農薬や化学肥料の使用量を5割以下に削減し、かつ琵琶湖や周辺環境にやさしい作り方にこだわって栽培している農産物で、県が認証しています。これを選んで食べることが、琵琶湖の水環境を守ることに繋がりますので、みんなで応援しましょう。

“農”や“食”にまつわる疑問、募集！ こだわり滋賀ネットワーク事務局までお寄せください  
〒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  
FAX: 077-528-4882 E-mail: gc01@pref.shiga.lg.jp



「米よし 人よし 景色よし」  
東近江市栗見出在家町で魚のゆりかご水田収穫感謝祭

魚のゆりかご水田プロジェクトに  
取り組まれている東近江市栗見出在  
家町から、ネットワークに町の収穫  
感謝祭への招待があり、10月30日約  
20名が参加しました。

魚のゆりかご水田プロジェクトは、  
「こだわり」第34号でも紹介しま  
したが、琵琶湖の魚が産卵・生育でき  
る水田環境を取り戻す取り組みで、県  
下32地域、計117haで実施されて  
います。栗見出在家町は、琵琶湖に  
張り出したような地形にあり、対岸  
には比良の山々が展望できます。こ  
の地の利を活かし、魚のゆりかご水  
田に、県下最大の25.2haで、地域  
ぐるみで取り組まれています。収穫  
祭では、魚のゆりかご水田のパネル  
やシオラマ、DVDによる活動紹介  
があつた他、同水田で穫れた新米で、

おにぎりや米粉パンなどのおもてな  
しを受けました。ネットワーク会員  
は、地元生産者やJAの方との交流  
を行い、魚にも琵琶湖にも人にもや  
さしい魚のゆりかご水田米を、広  
めるにはどうしたらいいかなど、消  
費者の思い、生産者の思いをそれぞ  
れ伝え、熱心に話し合いました。

お問い合わせ先  
栗見出在家魚のゆりかご水田協議会  
TEL&FAX  
074814510603



生産者・JAさんとの  
意見交流会

地産地消応援ソング

『おいしがうれしが』で東日本大震災の復興支援を!

9月に完成した地産地消応援ソ  
ング『おいしがうれしが』は、県  
内の直売所や量販店の店頭で流さ  
れたり、ネットワークの活動等に  
活用され、「元気が出る」、「食欲が  
わいてくる」と好評です。

11/12に近江八幡市で開催され  
た「人・生きものにぎわう農村フォー  
ラム2011」では、レコーディン  
グいただいた川本勇さんと「MIN  
IBANDがおいしがうれしが」を披  
露されました。ネットワークの活  
員もステージに上がり大合唱し、活

力あふれる農村を次世代につなげる  
ことを目指して開催されたフォーラ  
ムを大いに盛り上げました。

東日本大震災の復興支援に役立  
てるため、この『おい  
しがうれしが』  
などが収録された川  
本さんのCDが県内  
のローソン各店舗で  
販売されています。  
みなさんも、お家で  
聴いてみてはいかが  
でしょう。



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			男	女
氏名または 団体名			歳	
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
口数 (口数をご記入ください)	個人 (1口1,000円/年)	口		
	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○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 077-528-4882 E-mail gc01@pref.shiga.lg.jp

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 077-528-4882

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。

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 077-528-3891 FAX 077-528-4882  
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」

惣 ブログ 検 索

携帯からも  
見ることができます(^^)



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

編集後記

農の現場に出かけてこそその真実が見えてくる。現場はまさに「命」をつなぐ聖域であ  
る。今年もまた農をとりまく人々に大変お世話になりました。どうぞ、よいお年を!(N)  
今年も、ネットワークの支部活動報告会を3月に開催予定です。いろいろな情報を交  
換しあえる場であれば、と思っていますので、みなさんは是非ご参加ください!(M)