

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 24 年 4 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



米菓子工房 もっちりや
下川さんご夫妻



【特集】

近江米の“米粉”で 夢が広がる農のカタチ

しっとり、もちもち、ふわふわ
おいしい食感は子どもから
お年寄りまで大人気!!

近江米の”米粉“で 夢が広がる農のカタチ

しっとり、もちもち、なめらか
おいしい食感子どもから
お年寄りまで大人気!!



魚のゆりかご水田の玄米粉からつくるもっちりやの商品

古くて新しい食材「米粉」

米粉は、古来より和菓子の原料として、日本人にとってなじみ深い食材でしたが、一方でその利用は限られたものでした。しかし近年、製粉技術の向上もあり、パンやスウィーツ、麺などのほか、からあげ粉やシチューの材料など、”お米”の枠組みを超えた需要を掘り起こし、その可能性は、さらに広がるものと期待されています。

なぜ今、「米粉」?

●食料自給率向上に貢献

日本では、この50年間に食の多様化が進む中、一人あたりの米の消費量は約4割減少し、食料自給率は70%から40%以下にまで落ち込んでいます。米に替わるパンやめん類には小麦粉が利用されていますが、この小麦、9割近くを輸入に依存し、自給率低下の一因となっています。

そこで、国内での小麦生産の奨励だけでなく、我が国の水田機能を最大限発揮でき、食料自給率向上に寄与するものとして、小麦粉に替わる米粉が目され、その利用拡大に向けて国を挙げて推進されているのです。

●米粉の機能性にも注目

米粉のパンや麺は、もちもちした食感が特徴です。また、料理の際、小麦粉と比べてタマになりにくい、油の吸収率が低いため、たとえば揚げ物の衣

として用いると低カロリー、冷めてもサクサク感が長く続く、といった利点があります。さらに、私たちに必要なアミノ酸がバランスよく含まれ、自然な甘味もあり、長い歴史の中で米を主食としてきた私たちの身体にあったヘルシーな食材といえます。

各地域で進められる米粉の商品開発

●玄米の米粉にこだわり

米菓子工房もっちりや 2年前に「地域の食材である近江米の玄米を使ってお菓子作りをしたい」と東近江市栗見新田で工房を始められました。工房の下川さんは「米粉を使うことで、味に”こく”、”甘み”が出る」と、パン、シフォンケーキ、ホットケーキ粉など、様々な商品を開発されています。嘉田知事が地元を訪れた際、「加工産業もあってこそ一次産業も振興する」と話されたことを励みに、地域で取り組んでいる”魚のゆりかご水田”で作られたこだわりの米、しかも玄米のみを使い、こだわりのお菓子を作っています。意欲を見せられておられます。



原料となる魚のゆりかご水田米の玄米



甲賀もち工房の
米粉めんバスタ



甲賀もち工房の
アイデアあふれる米粉商品

お問い合わせ先

米菓子工房もっちりや

東近江市栗見新田町 547

TEL 090-7885-5250

FAX 050-5802-3645

<http://members.e-omi.ne.jp/mocchiriya/>

甲賀もち工房

甲賀市小佐治 2121-1

TEL/FAX 0748-88-5841

<http://www.koka-mochi.jp>

●地域農業活性化にこだわり

農業法人甲賀もち工房 米粉を使った近江米めんを開発し、4年前から生産・販売に取り組まれています。同工房取締役の河合さんは「小麦粉で作るより価格は高くなるが、お米は日本人の体に合っており、腹持ちもよい。お米が違った形でも売れることは収穫の喜びにもつながり農村を元気づける」とのこと。今では米粉を使っていたいやく、ロールケーキ、ワッフルなどいくつもの商品を開発し、地産地消に力を注いでおられます。

このほか、各地域でパン屋さん、お菓子屋さんなどでも米粉商品を開発・販売されるようになり、学校給食でも米粉パンの利用が出されるようになるなど、私たちの生活にもなじみつつあ

ります。

米粉の利用拡大に向けて

農地の90%以上が水田である滋賀県は、米を作るのに適したところです。麦・大豆などの代わりに転作作物として米粉用の米を作付けしていくことで、水田が十分に活用されるとともに、その需要が増えれば耕作放棄地の解消、食料の安定供給にもつながります。

最近では、各地域の直売所でも、地元の米粉が販売されるようになりました。

この、古くて新しく、美味しくてヘルシー、また、地産地消の取組を応援する米粉を、みなさまの工夫を生かし和洋中の様々な料理にアイデア豊かに活用してください。

古くて新しい米粉 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



にんじんの米粉ニョッキスープ 1人分 164kcal

材料 4人分

にんじん……………150g

じゃが芋……………2個

玉ねぎ……………1個

きぬさや……………8枚

米粉……………50g

コンソメスープ…600cc

オリーブ油……………大さじ1

薄口醤油……………大さじ1/2

塩・胡椒……………少々

作り方

- ① にんじんは小さく切り、塩ゆで、又は蒸して潰す。
- ② じゃが芋はさいの目切りにし、サッと水にさらす。玉ねぎは2cm位に切る。きぬさやは塩ゆでにする。
- ③ ①と米粉、塩少々をまぜる。沸騰した湯に3cm位に平らに丸めたものを入れ、浮き上がってくるまで茹でる。
- ④ 鍋にオリーブ油を温め、②のじゃが芋と玉ねぎを入れて炒め、コンソメスープを入れ、じゃが芋が柔らかくなったら薄口醤油と塩・胡椒で味を整える。
- ⑤ 皿に④を注ぎ、③をのせる。きぬさやをかざる。



バナナの米粉チーズケーキ 1/8カット分 229kcal

材料 4人分

クリームチーズ……………100g

グラニュー糖……………50g

生クリーム……………200cc

バナナ……………1本

レーズン……………30g

卵……………2個

米粉……………50g

レモン果汁……………大さじ1

作り方

- ① クリームチーズは常温においてやわらかくし、ボウルに入れてクリーム状になるまで混ぜる。
- ② グラニュー糖を加えて混ぜる。
- ③ 生クリーム、溶きほぐした卵、米粉を加えて混ぜる。フォークの背等で潰したバナナ、レモン果汁も加えてよく混ぜる。
- ④ ケーキ型にクッキングシートを敷き、③の生地を流し入れる。
- ⑤ 170度のオーブンで40～45分焼く。
- ⑥ 竹串等を刺して生地がつかなければ、焼き上がり。
- ⑦ 冷めてから型から出す。



滋賀県内こだわり生産者の紹介

中谷農場は、琵琶湖最大の内湖、大中の湖を干拓してできた近江八幡市大中にあります。私たち農業者がこの地区に入植して50年余り、私自身が農業を受け継いですでに30年が経とうとしています。私たちは琵琶湖の肥沃な大地と水の恵みを受けて、雨の少ない年でも不自由なく作物を生産し続けてきました。



大中の湖干拓地

『近畿の水がめ』とも言われる琵琶湖は、京都、大阪、兵庫にまでその豊富な水を供給しています。この琵琶湖の水を使う以上、私たちもきれいな水を返し、さらにまたその水を使わせていただく、そんなよい循環を作って、琵琶湖と人に優しい農業を行っていきたい、この思いで今日まで農業に取り組んできました。

農業に従事し始めた当初から、一部のほ場で米の無農薬栽培を開始しました。平成11年にはJAS有機米の認証を受け、以来有機米の生産を続けています。一方、平成16年には、大中地区の10数件の農家の仲間です。『エコフレンドリー』というグループを結成

し、減農薬米の生産を開始しました。滋賀県が推奨する『環境こだわり農産物』の認証を受け、連携して安心・安全なお米作りを行っています。JAS有機米の栽培では、当初から雑草との戦いで、田植え後は除草に追われる日々であり、苦労を重ねてきました。また、取組当初は無農薬米への関心もそれほど高くはなく、需要も少なかったため、新米の時期が来ても前年の米が残っていることもあり、有機米の栽培を断念しようと考えたことすら幾度となくありました。



重労働の除草作業

ところが、数年前の輸入食品の問題などをきっかけに食品の安全への関心が一気に高まり、近年は弊社でも生産数量を上回る数の注文や問い合わせを受けるようになりました。さらには、昨年の東日本大震災の後、関東方面からの注文が集中するなど影響を大きく受けました。この影響は現在でもまだ続いています。生産者であっても消費者であっても、日本人が主食である米をどれほど大切に思っているか、必要としているかを改めて強く実感する日々です。



大型機械での作業

このような流れから、本当に安全で安心な米を近江から全国に届けたい、これが私の次の大きな取り組み目標となりました。これまでなかなか増やす計画ができなかったJAS有機米のほ場を、少しずつ増やしていこうと決意しました。平成24年度は100aとなりますが、現在減農薬栽培を行っている他のほ場にも少しずつ広げていこうと計画しています。さらには、『エコフレンドリー』の仲間にも有機米の栽培を勧め、栽培方法やJASの申請方法等、幅広く指導していきたいとも思っています。そして将来的には、大中地区に1枚でも多く

いま環境こだわり農業に取り組み 人と環境にやさしい米づくりを目指して

(有)中谷農場(エコフレンドリー代表) 代表取締役

中谷 忠嗣



滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト

滋賀の「おいしい」コレクション

滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト「滋賀のおいしいコレクション」が開設されました。県内外の消費者や観光客の方を対象に、滋賀の食材について、産地の紹介をはじめ、いつ、どこに行けば買えたり味わえたりできるのか、またおすすめの食べ方などの情報を、イベントや観光情報も交えながら発信しています。毎月の特集では、旬の食材の魅力をタイムリーな話題とともに伝えます。

アクセス方法：「滋賀のおいしいコレクション」で検索



「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。



農業を通して郷土愛を育む 「おいしい野菜を「食育畑」から」

甲賀市信楽町 農業組合法人 黄瀬宮農組合

黄瀬宮農組合では、「地元では、よその産地より新鮮でおいしいものができる。そんな自信が持てる野菜を子どもたちに食べさせたい。」との想いから、小学校の通学路や幹線道路沿いに「食育畑」の看板を立て、学校給食用野菜の生産を行っています。信楽高原ならではの寒暖差を生かして味のよい、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、キヤベツ、ブロッコリーなどを環境にこだわり農産物基準で栽培しています。安全、安心な地場産農産物ですが、給食センターが必要とする量を確保できていません。学校給食用の規格に合わせるために行う、じゃがいもの芽かきなど手作業も多く、大変です。しかし、



子どもたちと一緒にじゃがいもの収穫



「食育畑」での説明に熱心に聞き入る子どもたち

年間を通して供給することを目指し、収穫時期には地場産野菜の使用量を100%にしていきたいと思っております。

また、地域の農業への関心を深める機会を児童に提供し、自然の恵みや食の大切さを知ってもらおうと、じゃがいも掘りやにんじんの間引きなどの作業を体験してもらったり、地元で採れたそば粉によるそば打ち体験会を開催したりして、子どもたちとの交流を深めています。

郷土愛を育むことで次代の農業の担い手を育て、地域を活性化していきたいとの想いで、みんなで協力し、がんばっています。

四季まんてん

甲賀野菜

甲賀野菜ロゴ

余呉の特産品・焼畑農法による 山カブドレッシングの誕生

ウツディバル余呉 辻川 作男

昭和40年代まで余呉町において行われていた焼畑農業は、火を利用して植生を若返らせ、山の生産力を引き出す先人の知恵。里山の動植物を生態系のもとで調整しながら生活の豊かな糧を得るといって、長い歴史の中で蓄積されてきた生活文化の一つでしたが、今県内では余呉町を含め数カ所で行われていません。

今時代は安全安心の食のあり方や持続可能な社会づくりが模索されるなか、一切の農薬や肥料を使用しない焼畑農法は人に優しい農法といえます。

ウツディバル余呉では、地域の人やボランティアと協働し、隣接する赤子山

山を圃場に焼畑農法により、この地域で古くから育まれてきた「山カブラ」を生産しています。

同時に、この山カブラを特産品として活用するため、「安全安心・地産地消」を基本に、山カブラそのものの販売はもちろん、漬物やドレッシング、ジュース、リキュール等多様な特産品づくりに取り組んでいます。

昨年からは生産販売を開始したのが「山カブラドレッシング」。甘さと辛さが適度に混じった焼畑農法ならではの滋味が好評で、初年度で約1000本を完売しました。

今後は、「焼畑農法・余呉の山カブラ特産品」を各直売所やインターネットによる販売等により、全国の消費者の皆様にも広げていきたいと考えています。



赤子山の焼畑風景



山かぶドレッシング



「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。



(社)滋賀県栄養士会での取組について

(社)滋賀県栄養士会 理事 田中 美紀恵

滋賀県栄養士会の食育活動について

公益社団法人滋賀県栄養士会は、県民の皆様の健康増進につながるきっかけづくりとして、また地産地消の取組を応援する取組として「食育啓発活動」や「食と健康展」を例年開催しています。このほか各地域でも栄養士が、勤務する学校や病院などにおいてそれぞれに地産地消を推進するメニューを取り入れるなど、様々な活動を行っています。

平成二十三年度の取組

①食育啓発活動

(株)平和堂の協力のもと三つの店舗で、栄養士会員が血圧・体脂肪測定、食生活相談、豆つかみや食育クイズ、一日に必要な野菜三五〇gを実際に測るイベントを行いました。

②食と健康展・お弁当コンテスト

イオンモール草津にて、十二月十八日(日)に栄養士会員など総勢五十名が、健康と食に関するコーナーを設け様々な取組を行い、延べ千百名を超える参加者でにぎわいました。



食育イベントでの啓発活動
県内産の野菜や湖魚などの地元食材を利用したお弁当コンテストには、中学生を中心に三百十二名

取組について

の方から応募がありました。食べる人のことを思つて考えられたお弁当は、地元の特産物、栄養価、彩りなどいろいろな工夫がなされています。最優秀賞は、高校生が作った「おばあちゃん味のシジミの炊き込みご飯や近江八幡の赤こんにゃく肉巻き、下田なすのグラタンなど、おばあちゃん的ななじみ料理をアレンジした作品で、おばあさんへの感謝の気持ちがあふく詰まっています。当日は、来場者による人気投票も行い、改めて滋賀の「食」の豊かな恵みを感じていただけたと思います。



コンテスト最優秀賞のお弁当

このほか、大型紙芝居や野菜クイズなどの食育コーナー、食生活相談コーナーなどを設け、食と健康について知っていただける一日となりました。

今後に向けて

今後も色々な催しを用意して幅広い層の方々に楽しんでご参加頂けるように取り組んでいきます。日頃の食生活や健康についての疑問やご相談にお答えし、少しでも食に興味を深めて楽しい食生活・健康につなげていくことが栄養士・管理栄養士の役目でもあり、私達の活躍を知って頂ける良い機会と実感しております。身近な存在で頼りになれるように顔の見える栄養士・管理栄養士と接することのできる場として今後も継続していきます。



地産地消仕事人として伝えたいもの:

湖北町食事文化研究会 代表 肥田 文子

十二月末、地域の小学校に食育の授業に寄せてもらいました。卒業を間近にした6年生は、昔ながらの「豆腐田楽」に興味を示し、長コンロの炭火をたやさぬようにウチワであおり、長い竹串を柔らかな豆腐にねいに刺していきました。たった1本ずつの田楽を昔人になったように、大切にほおぶる顔に出会うことができました。

JAさんの女性講座は慣例となりつつありますが、今年も「鯖ずし漬け」に多くの人が挑戦されました。正月用に毎年漬ける人もあって、海産物が行き交った湖北の街道として、今なお意識の内に存在していることを改めて知らされるのです。

また、琵琶湖の魚を利用した料理は、手近な大豆をふんだんに利用し、醤油、酒、砂糖があればうまみを引き出していけるという地域ならではの強さを持つています。

地域を通して伝授を続け昨年夏、二



好評につき増補版を発行したレシピ本



伝統のおやつ作りに挑戦する子どもたち

冊目の『湖北町の伝統食、地産食』の本を発刊しました。聞き込み、聞き書き、そして試作を繰り返してこられたのも、多くの人の助言協力があったからこそと感謝でいっぱいです。

農村には四季それぞれに伝統の味が残り、中でも雪深い冬の暮らしから生まれでた保存食は、人が生きていけるための大きな力を持っていると感じるのです。大地震、台風、大雪といった今頃の自然災害にも人々が乗り切れる昔ながらの伝統食を、微力ながら伝えていきたく思っています。

湖北町食事文化研究会

T52910313
長浜市湖北町伊部585
TEL&FAX
074917810475



滋賀県農業をもっと知ろう!!

生産者と消費者の架け橋となろう!!

〜こだわり滋賀ネットワーク支部活動報告会から〜

三月十四日、コラボしが21で、平成二十三年度の活動報告会を行いました。

大津・高島支部

生産者のみなさんとの交流会、近江舞子いちご園での援農、JA農業まつりでのふるまいみそ汁による環境こだわり農産物のPRなど、生産現場を意識した活動に取り組みました。この活動を通じて、生産者のことをもっと知りたいと、この春からは生産者を訪問し、その思いの聞き取りを始めます。それを消費者に向けて発信し、生産者と消費者の架け橋となる活動を大事にしていきたいです。



農業まつりでのPR

南部・甲賀支部

農業生産の現場等を消費者にも知ってもらおうと、一般の方にも呼びかけて、草津市、甲賀市、そして守山市におもむき、生産者や関係者の皆さんと交流しました。農業用水の施設、園芸産地の動向、地域特産物とのふれあい、こんにやくづくり体験と幅広く実施。消費者の方も、水稲の種子を直接田んぼにまく直まき栽培をみて、感心の様子でした。



こんにやく作り

東近江支部

まずは、会員自ら「食」と「農」を体験しようと思

画。軽トラ市に参加しての地元野菜の販売、農家民宿の見学、地元野菜を使った伝統料理教室のほか、段ボール箱で簡単にできる生ゴミリサイクルの勉強会等を実施しました。今後、こうした体験を活かして、滋賀県の「食」と「農」の魅力を発信していきます。

湖北・湖東支部

滋賀県でも、また、全国でも希少となった焼畑農業。この焼畑農業で栽培され、余呉町でのみ残る「山かぶら」を取り上げました。栽培から、「食べる」と、「新商品の開発」まで、学生など一般の方も巻き込み、民間企業とも協働しました。新商品「山かぶらドレッシング」も好評です。今後もこうした隠れた逸品にも光を当てていきたいと思



山かぶ収穫体験



地元食材での伝統料理教室

当日は、滋賀県環境こだわり農業連携PR事業に取り組まれた立命館大学アグリビジネスクラブや龍谷大学生有志の会、NPO法人五環生活からも、活動報告をしていただきました。日頃、なにげなく食べている「滋賀の食材」。そこには、生産者・食品関係者の思いが込められています。その思いを消費者も分かち合う、その架け橋となる活動を進めていこうと、会員一同、認識を新たにしました。

環境こだわり農業をPRしました!

滋賀県立大学環境科学部「滋賀県農業宣伝隊」

私達、滋賀県立大学環境科学部「滋賀県農業宣伝隊」は、生物資源管理学科の学生4名で、水田転作で野菜を栽培する農家を応援したいとの思いで活動しています。

その一環として、昨年の11月18日に、滋賀県立大学で「環境こだわり農産物」の試食イベントを開催し、「環境こだわり農産物」の現状に関するパネルや生産現場の写真展示、「環境こだわり農産物」の野菜を使った豚汁の試食提供を行いました。

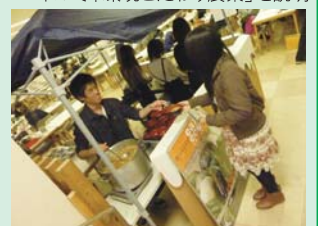
そこで、滋賀県立大学の学生は県外からの通学者も多いためか、「環境こだわり農産物」という名称自体を知らない人が多いことがわかりました。また、名称を知っていたとしても、化学合成農業や化学肥料の使用量を慣行の5割以下に削減するなど、詳しい生産基準まで把握している人は少ないこともわかりました。

この説明会には300人以上の学生が参加し、試食会でふるまった豚汁も好評を頂きました。多くの学生に、知識だけではなく味覚についても環境こだわり農産物についてPRすることができたと思います。

今回の活動を通じて、多くの農家の皆さんが環境こだわり農産物に滋賀県農業振興への期待を寄せている事が感じられました。私達は今後も同年代の若者へのPR活動を積極的に行うことで、滋賀県農業の振興に貢献していきたいと思



パネルで「環境こだわり農業」を説明



環境こだわり農産物を使った豚汁の試食



滋賀県の地産地消を推進する運動「おいしがうれしが」キャンペーンが始まって丸三年。これを記念し、県産農畜水産物やその加工品の魅力をより一層広めようと、2012年1月28日、大津市公設地方卸売市場において「おいしがうれしが」特産マーケットが開催されました。

特産マーケットには、キャンペーンに登録する推進店・サポーター計20者が出店し、各事業者が丹精込めて生産した商品の試食・販売、PRが行われました。

ほうれん草や水菜といった生鮮食品から、県産農産物を利用した味噌・豆腐・ゆばなどの大豆加工食品やジャム・ワッフル・米粉パン、滋賀県ならではの湖魚の天ぷら・佃煮

「おいしがうれしが」特産マーケットで地産地消を応援!

ら・佃煮
そして鮎
寿司、さらには近
江牛を使
用した寿
司など、
地域の多
岐にわた
る商品が
揃いまし
た。ほか
にも、地域で守り続けられた伝統野菜をホテルシェフがアレンジした柚子とうがらしなど、キラリと光る新商品も紹介され、改めて滋賀の食材の豊かさや事業者の心意気が感じられました。

当日は、滋賀県の地産地消を支える市場の朝市との合同開催ということもあり、4,800名もの来場者で活気があふれていました。特産マーケットでも、なじみの味から新たな味わいまで、舌鼓を打つ人々で大変な賑わいでした。

こだわりの滋賀ネットワークは、この特産マーケットを盛り上げるべく、来場者のみなさんに滋賀の食材認知度アンケートをするなど、滋賀の特産物の紹介に奮闘しました。

こだわり滋賀ネットワークでは、今後も地産地消、滋賀県農業の応援をしていきたいと思っております。



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 氏名または 団体名			男	女
年齢			歳	
会員種別 (○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○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」
惣一ブログ 検索

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

編集後記

温故知新の米粉。昔から大好物のおだんごや和菓子。米粉は季節の行事やふだんの暮らしに必須でした。今、米粉の可能性のとびらを開いてくださる方々、消費拡大に向けてのご努力や真心は農の未来を明るく照らす一条の光です。心から敬意を表したいと思います。(N)
今年も「農と食のコーディネーター養成講座」を開講する予定です。お楽しみに!(M)