

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成24年10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

〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA滋賀中央会農業対策部内



長浜市木之本町
黒田柿生産組合のみなさん

【特集】

豊かな自然と歴史に 育まれた 近江の柿



果肉サクサク、濃厚な甘い果汁たっぷりです。
風邪予防・美肌効果も抜群です。

豊かな自然と歴史に 育まれた 近江の柿

果肉サクサク、濃厚な
甘い果汁たっぷりです。
風邪予防・美肌効果も抜群です。

里古りて柿の木持たぬ家もなし

芭蕉

かきは日本の秋を代表する果物として最も親しまれています。その原産地は東アジアとされ、日本の風土にもよく適し、古くから、各家の庭先でも植えられていました。「たかが、かき、されど、かき」。近年、ジューシー感あふれる新品種も出まわり、県内でも各種のかきが生産され、出荷が始まっています。

●近江の柿三種 黒田の「太秋」

「太秋」は平成7年に品種登録された甘がきで、まだ、市場にはあまり出回らず、馴染みがうすいかもしれません。しかし、大きくて美味しい。よく見る「富有」に比べ、約1・5倍の大きさ、糖度も高く、さらに、果肉がサクサクとして柔らかく、ジューシーな食感は一度食べたら忘れられません。

その食味から「グルメのかき」ともいわれています。

外観は色がやや薄く、輪状のスジが入り少し汚く見えることがあります。しか



大秋のスジ(条紋)

しこのスジの部分、他よりも糖度が2〜3度高いため、このスジをみつけて美味しい「太秋」を見分けることが、かきの「つづ」と言えます。

この「太秋」、滋賀県でも徐々に生産が増えていますが、最も大きい産地が「黒田如水柿」です。10月中下旬からこの美味しさを味わうことができます。
(詳しくは、次ページ取材記で)

この他、滋賀県には歴史のある特徴的なかき産地があります。

今津の「富有」

県内最大のかき産地、高島市今津町では、約25haを超える面積で40名の農家の皆さんが「富有」を中心に栽培されています。その歴史は古く、大正初期から栽培され、水はけの良い土壌と清らかな水が、かき栽培に適し、戦後、産地の拡大が進み、今もお高品質な「富有」が生産されています。

「富有」は、その食味と全国で最も多く作られていることから「甘柿の王様」といわれています。完熟した果実は甘くて多汁、果肉いっぱいには褐斑が入り、かき好きにはたまらない味です。今津の

太秋

木之本町黒田へ

「黒田如水柿. 太秋」取材記

こだわり滋賀ネットワーク 湖北・湖東支部
平川 潤

湖北、余呉の山々の裾野、集まった清水が流れ出る風光明媚な所に、木之本町黒田がある。ここ黒田は戦国武将の一人、秀吉の参謀として有名な黒田如水を送り出し、福岡城主となった黒田家の発祥の地である。

さて、ここ黒田地区には、平成17年より10戸の農家が、約1haで「太秋」を生産・販売されている「黒田如水柿」の生産組合がある。現在、直売所や市場に出荷されておられるが、もっとその名を広めようと、料理店での使用を希望されている他、加工品にも挑戦され、現在ドレッシングが発売されている。これからさらに生産量が増えるとのこと。より多くの方が、魅力ある「太秋」をみかけることだろう。湖北の山々から秋風が山里に吹く食欲の秋、この柿も色づき、御苦労が実を結ぶ季節となる。

歴史の風を感じながら、甘柿の北限に近いこの産地で実をつけた新しい味覚、「黒田如水柿 太秋」を是非、味わいたいと思う。

※黒田如水は平成26年のNHK大河ドラマに決定しました。



黒田柿生産組合出荷場

「富有」は、全国でも北限に近く、11月上旬頃からの収穫と、遅い時期からその美味しさを味わうことができます。



今津の富有

伊吹の「平核無」

「富有」が甘柿の王様なら、渋柿の王様は「平核無」です。今から約60年前の昭和27〜28年に伊吹山麓の開発が行われ、「平核無」が植栽されました。現在、4・6haで、27戸の農家が栽培されています。

「伊吹の平核無」は、園内の雑草に除草剤を使わず草刈りに対応するなどより安全で安心、しかも環境にやさしい栽培方法を実践し、環境こだわりの農産物の認証を受けておられます。「平核無」は、名前のとおり平たく、種子の無いかきで、炭酸ガスによる渋抜きをしてから出荷されます。果肉には褐斑が無く、肉質は緻密で多汁、まろやかで上品な食感です。ただ、渋抜き後、実が軟らかくなりやすいので地産地消に適していると云えます。



伊吹の平核無

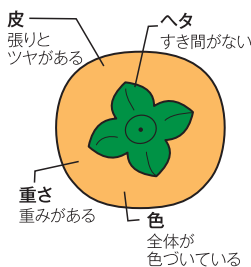
「近江の柿」是非、多くの県民の皆さんに味わって頂きたい食材です。

(滋賀県農業技術振興センター
企画情報部 蒲生 英美)

●美味しいかきの見分け方

全体的によく着色し、張りがあり、左右対象で変形していないもの。へたが褐色に変化していないものがおすすめです。

かきは上部や皮に近い部分ほど甘く、へたに近い部分ほど甘みが薄くなるとともに、渋みが残ることがあります。皮は薄くむき、切り分ける場合はへたの部分を取り除きます。



●かきの栄養と効能

かきの渋み成分であるタンニンは、高血圧予防に効果があるといわれるポリフェノールの一種です。また、ビタミンAの前駆物質であるカロテンやビタミンCを多く含み、栄養的にも魅力のある果物です。

●上手な保存法

ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存すれば一週間程もちますが、常温だと二日ほどでやわらかくなります。柿は追熟しないので購入したら早めに食べましょう。

やわらかくなりすぎたかきは、冷凍するとシャーベツトとして楽しめます。



近江の柿 販売所のご案内

事前に販売状況をお確かめ下さい。

「黒田如水柿」 10月中下旬

滋賀県長浜市湖北町今西1731番地1

TEL 0749-79-8060
年中無休

営業時間 9:00～18:00

J A北びわこ農産物直売所

ゆめまる館

滋賀県長浜市高月町高月1340-1

TEL 0749-85-6033
定休日 毎週木曜日

営業時間 9:30～16:00

「今津の富有」 11月上旬

J A今津町総合管農センター

滋賀県高島市今津町日置前4684

TEL 0740-22-4545
定休日 土曜日(火曜日は市場の関係で出荷のない日があります)

営業時間 10:00～16:30

「伊吹の平核無」 10月下旬

伊吹の里 旬彩の森

滋賀県米原市伊吹1732-1

TEL 0749-58-0390
定休日 4月～12月まで無休

1月～3月のみ毎木曜日

(祝日の場合は営業、前日休み)

営業時間 9:30～17:00
夏季(7、8月)のみ、17:30

泰山寺たいさんじに日本の開拓者魂を見た!!

高島市安曇川町 …魂が込められた野菜生産…

開拓魂やどる「泰山寺」

国道161号線を北上し、高島市の平地が見渡せるようになると、左手に盛り上がるように標高200mになる泰山寺の丘陵地が見えます。琵琶湖に近いのに、ここに登ってゆくと風景が一変、黒ボク土壌に野菜畑が広がり、風もさわやかと、まるで、信州の高原を彷彿とさせます。ここは、戦後の食料増産を担った開拓地。新天地を求め

られた方々が、原野から「開墾」をスローガンに、農地約60ha、そして、村を自分たちの手で築き上げられたとのこと。松を一本一本伐根したことや、水不足時にはリヤカーで谷川から水を運ばれたこと、様々な作物の試行錯誤を経てダイコン産地として定着したことなど、その歴史を刻まれた長老のお話を聞くと、想像を絶するご苦労の積み重ねをひしひしと感じます。

魂こもる新鮮野菜

現在は、二世の方々を中心に、ダイコンの他、スイートコーン、ジャガイモ、サツマイモなど四季折々の野菜を生産し、市場や地元の量販店、直売所で販売されています。今なお受け継がれる開拓者魂で、新たな品目への挑戦、減農薬、減化学肥料さらに周辺環境に配慮した栽培技術にも継続して取り組まれています。開拓者の方々のこれまでの思いと汗と苦労が染みこんだ土壌、そして、清らかな環境で育てられた野菜は、より安全・安心、そして、「おいしい」に違いありません。是非、味わいたい野菜です。

泰山寺野菜産地での研修

農と食のコーディネーター養成講座 第六期修了生 早川 寛子

6月23日(土)に訪れた時には、「アトコーン」という生で食べられるスイートコーンが広大な畑に植えられており、畑にいるとほんのり甘い香りがありました。この地の畑の土は黒く、歩くとフワフワと軟らかくて畑の硬いイメージと違いびっくりしました。これまで幾度とない試行の結果、土壌を選ばず作りやすいダイコンを主に生産されるようになりました。水の対策も大変だったようで、井戸を掘っても干上がったたり、集中豪雨の時には畑が水溜りになったりとのことですが、現在は50メートルおきに水道の蛇口を設置され

ていて山の麓まで水を汲みに行くこともなくなり、作業が随分と楽になったそうです。今よく見かけるピニールマルチもいち早く導入され、除草だけでなく肥料が他より3割くらい少なくすみ、自然と共存する野菜づくりをされてきました。私は泰山寺へ初めて訪れましたが、地域全体で豊かな自然とともに、常に前を向いて農作業をされている素敵なところだと思いました。一県民でありながら知らなかつた泰山寺。魅力的なお店もあり、是非、多くの方にこの地を訪れて頂きたいと思えます。



泰山寺大根畑

「食べることで、びわ湖を守る。」環境こだわり米

京阪神地域1450万人の飲み水に利用されている「びわ湖」。
いつまでも「びわ湖」の水がきれいであるために…



滋賀は豊かな自然とびわ湖の恵みに生まれた美味しいお米が魅力。中でもより安全で安心などの思いと、びわ湖の水をきれいに保つために取り組む、「環境こだわり米」は、県産米の約37%まで広がっています。

最近では県外でも、認証マークを表示したお米を取扱うお店が増加中。今年は、県外3府県(京都、大阪、兵庫)でも環境こだわり米PRキャンペーンを実施しています(1月末まで)。

☆環境こだわり米の魅力やキャンペーン詳細はこちら

→ [滋賀の美味しいコレクション](#)

検索



水口かんぴょう 400年の歴史を 受け継ぐ本物の味わい

甲賀農業協同組合

水口営農経済センター 谷崎 真也

園芸特産販売課 小林 忠

水口かんぴょうの歴史は古く、約400年前、桃山時代にまで遡ります。あの歌川広重の浮世絵「東海道五十三次」水口宿で、かんぴょうを干す風景が映し出されるなど、当時から地域の代表的な特産物であることがうかがえます。

現在水口地域では、代々受け継がれてきた種子を使用し、13軒の農家（水口かんぴょう部会）が約11haで作付けしています。

ご存じでしたか。かんぴょうは、ゆがの果実を加工したものです。7月上旬から8月中旬、早朝に10kg前後の実を収穫し、すぐに白い実を幅3cm・長さ3m・薄さ2〜3mmの帯状に機械で剥ぎます。それを1本1本ていね



水口かんぴょうの天日干し



水口かんぴょうの製品

いに竿にかけ、ムラのないようずらしながら、約1日半、天日干しするのが水口の特長です。このように、一時に大変手間がかかりますが、水口かんぴょうは、肉厚でありながら大変柔らかく歯切れが良いと好評で、巻き寿司はもちろん、煮えやすく味がしみ込みやすいので、様々な料理に活用されています。食感が楽しいサラダもお勧めです。おかげさまで、人気も出て、初物が出る時期は、近畿都市圏から何時間もかけて当JA直売所まで足を運び、お求めいただくお客様も多くなりました。ぜひ、伝統のかおりと歴史を紡いだ糸のように白い「水口かんぴょう」を、ご賞味ください。

お問い合わせ

甲賀農業協同組合

水口営農経済センター

TEL (0748)621-0665

(平日 8:30〜17:15)

JAFごうかの各直売所でも販売しております。

豊郷産坊ちゃんかぼちゃ

「とよ坊かぼちゃん」をよろしく!!

とよさと特産物振興協議会

坊ちゃんかぼちゃ、ただのかぼちゃではない。1個が500g前後とミニですが、たんぱく質、糖質、ベータカロチンが一般のかぼちゃと比べて多く栄養たっぷりです。豊郷町では、坊ちゃんかぼちゃの特産化に取り組み、現在3団体と10戸の農業者が計110aを栽培しています。

近江牛の堆肥を畑にたっぷり投入し、農業を極力控えて栽培し、環境にやさしい農産物の認証を受けています。品質を良くするため、「白いプラスチックの容器」を一つひとつのかぼちゃの下に敷きます。これは一番の重労働ですが、苦勞の結果、年々品質も収量も上がっています。主に、お盆前の量販店向けに出荷していましたが、販路開拓にも

力を入れ、県内のホテルで、坊ちゃんかぼちゃを器とした料理に使っていただけになりました。

坊ちゃんかぼちゃは、果肉のオレンジ色が濃いのも特長です。そこで、果肉をペースト加工して製菓用にも販売、それを利用して町内の菓子業者が「パンキン王子」というケーキを開発されました。かぼちゃの器にペースト入りのスポンジケーキを詰めたオリジナル商品で、結婚式の引き出物に使われるなど、人気を博しています。また、女性グループが坊ちゃんかぼちゃプリンを商品化したところ、これもたいへん好評です。

今年、豊郷産の坊ちゃんかぼちゃの名前を募集し、「とよ坊かぼちゃん」



「とよ坊かぼちゃん」生産者のみなさん



「とよ坊かぼちゃん」

に決まりました。新しい名前も、前のものと、ますます栽培、加工、販路拡大にがんばります。



きずな

「ごはんって、おいしいね」 帰りたくなる味を子ども達に

「ごはん大好き！」
にぎにぎの会 代表 田中 裕子

みんなで「はじめのいっっぱい」

「子ども達の毎日の食事、大事にしてあげたい」、そう願いながら現実には不安や悩みが付きません。大事に思い続けることも、難しい状況です。

私たち子育て世代が皆で一緒に「はじめの第一歩」を踏み出すことができたら：そんな思いで始めたのが、『食のおしやり会』にぎにぎ広場です。今年度は特に、「食べる」にまつわる手作業を楽しんでいます。糠床づくり・塩糰子づくり・糰子の仕込み等を、子ども達と一緒に取り組みました。

かつては家庭内で受け継がれていた味や手間や知恵。にぎにぎ広場は、それらを地域の中で受け継ぐ機会として、昔の人の知恵を借りながら、あらゆる世代のみなさんと「食べる」を楽しんでいます。

いのちをいただく

食卓と生産の現場が離れてしまった今、いのちをいただくということの「体感」がとても大切だと感じています。

そこで今年度は、大豆の植え付けの体験等とともに、『環境こだわり農産物』について広く皆さんに知っていただく活動に力を入れています。びわ湖に優しく人にも優しく：生産者の方々の思いや手間に触れたとき、食卓の向こう側の景色に気付くことができると思います。びわ湖や里山、あらゆるいのち。食卓の向こう側に心を馳せたとき、自ずと「いた



子どもたちも参加した糰子づくり

「いただきます」の感謝の気持ち湧いてくるのではないのでしょうか。いのちを大事にいただく。食育とは、そんな感謝の心から始まるものだと思います。

「ごはんに味噌汁、お漬物」

日本人が長年にわたり食べ継いできたこの基本の食事には、暑さ寒さの中を生き抜く知恵が詰まっています。一方でこの飽食の時代、空腹を感じることもとても難しくなっているのではないのでしょうか？

「ごはんって、おいしいね！」

そんなあたりまえを、子ども達に心から感じてほしい。帰りたくなる味を心とからだに刻んであげたい。

おいしい食卓の記憶は、子ども達の生きる力となっていくことでしよう。

生きる知恵を食べ継いでいく。ぜひ、みなさんと共にすめたいと思います。

産消 地地 頭張っています！

「ピワマス」を長浜の特産品に！

長浜市産業経済部商工振興課 土田 孝洋

「幻の魚」ピワマス

ピワマスは琵琶湖固有の魚で、その味は、上質な甘みをもった脂がのり、マグロのトロにもひけをとらないおいしさです。市内には、贅沢なお刺身の他、コケラズシ、マスめしなど地域独自の食文化が色濃く残っています。ただ、これまで天然魚のみで、大切に資源保護されたことから、供給量に限りがあり、「幻の魚」といわれてきました。

ピワマスを多くの人に届けるために

しかし近年、滋賀県水産試験場が長年の研究の末、ピワマスの養殖に成功され、安定供給の道筋が見えてきました。市では、この養殖技術をいち早く市内養殖業者に普及させるとともに、天然魚も含めて消費者の皆さまへの供給拡大を図っています。

長浜へ行けばピワマスを食べられる！

現在、市内には三十店舗以上の飲食店やホテルでピワマスを味わうことができます。これらのお店では、新しい料理の創作などにも励まれ、お客様への満足に向けて余念がありません。ピワマス料理を食べられる店舗の店先には、のぼり旗やポスターが掲げられています。是非これを目印にご来店ください。また、ホームページを開設し、店舗の紹介の他、ピワマスの生態や料理等を紹介しています。ホームページへのアクセスは、『ピワマスを愉しむ』で検索していただくか、次のアドレスを入力してください。
<http://www.biobiz.jp/n-biwasalmon/>
ぜひ、長浜でおいしいピワマスをお愉しみてください。



ピワマスのお刺身

淡海の宝石
ピワマス

http://biobiz.jp/n-biwasalmon/
ピワマスのポスター

大津・高島支部

落花生畑草とり作業と 環境こだわり農業DVDで学習交流会

7月28日(土)午後3時から、昨年に引き続き近江舞子いちご園援農隊を実施。24名で炎天下約2時間、落花生畑の除草作業のあと、比良すいかでのすいか割り。そして地元食材を使ったのり巻き、滋賀県産鮎の塩焼きなど地産地消費食材を持ち寄り、自己紹介や意見交換、滋賀県農業への関心事を話し合いました。
日没後、DVDで環境こだわり農産物について学び、自由解散。時間のある方は地元花火大会を白砂青松の水泳場で鑑賞しました。



いちご園にて

南部・甲賀支部

「いつつおさん」シリーズ スタート

今年度のテーマは、各地域のこだわり・伝統、農産物と消費者が触れあい、食べられる「場」づくりになりました。

そこで第一弾として、7月21日(土)栗東市こんぜの里で「いつつおさん」を開催しました。スタッフが原材料からこだわった「目川田菜」は高い評価を頂き、またこだわり生産者の直売コーナーも人気でした。

今年度はこの「いつつおさん」シリーズで南部甲賀支部は活動します。ご期待あれ！今後の活動予定

12月 滋賀県農産物の安全・安心に関する勉強会を
検討中



食事風景

東近江支部

農家民宿で出会う、つながる 農家の担い手交流イベント

当支部では、農家に出会いの場を提供し若者の農業への関心を深めることを目的に、7月21日(土)に農家の担い手交流イベント「ファミリーズコンパ」を行いました。参加者は、農業の担い手、または農に興味のある独身の方。ブルーベリー狩り、ジャム作り、昼食の時間を通して「農と食」という共通点をもった参加者が交流を深めました。
参加者からは次回も参加したいとの声も頂き、新しい試みでしたが今後に向け手応えを感じたイベントでした。



ジャム作り

湖北・湖東支部

「生産者と消費者の交流会」開催

9月22日(土)日本の食を未来へ語りつなごうと題し、長浜市の浅井文化センターにて、環境こだわり米でごはんを炊き、農業化学肥料を使わずに育てた野菜を具にみそ汁を作り、おいしくいただきました。

公募した6組のペアも参加し、子どもの「食べる」を大事に考えるネットワーク湖北(加盟6団体)の協力のもと、スタッフともども良い交流の場となりました。

ごはん、つけもの、みそ汁は、シンプルながら心とからだをはぐくむ基本の食事です。こどもがおやつを欲しがったらおにぎりを、など多くを学びました。

今後の活動予定

11月4日(日) 余呉環境焼畑農

法体験に協賛。



ぬか釜での炊飯



よい食通信

JAグループの取り組みを紹介します

◆平日の夕食作りにかかる 平均時間は42分!

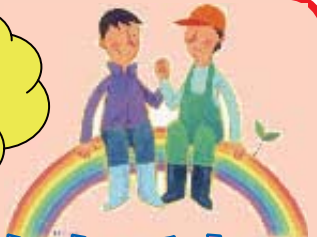
8割の女性が夕食作りを短縮したい!

時間を節約できる調理法や、簡単レシピの活用を!
「JA全中『みんなのよい食プロジェクト』
~平日の夕食作りに関する意識調査結果から~」

詳しくは、専用サイト **よい食** 検索

よい食とは何?

みんなで一緒に
なって考えましょう。



主役は、あなたです。

「食農教育の取組み」をびわ湖放送で放映!

タイトル:『近畿をおいしく新発見!
~食と農業の現場から~』

出演: 森脇健児

放映日: 12月1日(土) 16:00~16:55

滋賀県産農水産物を皆で応援 !!

**「おいしが うれしが」滋賀の食材スイーツフェアで
県産食材を活用したオリジナルスイーツを食べる!**

平成20年9月にスタートした滋賀の地産地消を推進する「おいしが うれしが」キャンペーンには、現在、1010店舗のキャンペーン推進店（飲食店、小売店等）と、157事業者のキャンペーンサポーター（生産・加工事業者等）に登録いただき、各方面で積極的に県産食材を取り扱い、PRしていただいております（H24・8末現在）。



に感じていただくこと、県内各地のキャンペーン推進店で県産食材を活用したスイーツが食べられる「おいしが うれしが」滋賀の食材スイーツフェアを平成24年9月（一ヶ月間）に開催しました。菓子店、食品小売店、飲食店、旅館など県内約150店がフェアに参加し、自慢の定番スイーツはもちろん、フェア限定生産のスイーツを販売いただきました。また、フェアをキッカケに原材料を他県産から滋賀県産に変更していただくなど、

本キャンペーンの一環として、スイーツを通じて県産食材の魅力を県民の皆様へ届けていきます。今後とも県では、キャンペーン登録事業者と連携して、そして県民の皆様にも協力いただきながら、滋賀の地産地消を盛り上げていきたいと考えております。

フェア参加店には県産食材の幅広い利用に努めていただきました。一方、スイーツを食べた方からは、「おいしい!」と言った感想に加えて、食材活用のアイデア等に対する感動の声が、連日、事務局あてに届きました。



ライスピリン
(ラフォーレ琵琶湖)



タルトフロマージュ
(ナチュール)



ルメルリン
(ルメルシエ)



ほうじ茶シフォン
(近江洋菓子ヤマタヤ)



お抹茶くず詩
(山本園)



近江ラスク
(トワアルドール吉永店)

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 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 077-528-4882

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(^^)

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

「黒田如水柿」の美しいできばえの柿姿取材した。同じ日に、NHK大河ドラマの主演に黒田官兵衛（黒田如水）が決定、との一報が入った。このチャンスを持続可能な農業、観光政策に反映できればと思う。(N)
稲刈りを終えた田園のなかに、ぽつんと柿畑がありました。ネットに覆われ、愛情こめて育てられた太秋は、福福として、生産者の方々の笑顔のようで。厳しくもうつくしい湖北の柿は、滋味にあふれていました。(U)