

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成27年3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



【特集】 いちご

春の恵みは 鮮度が命

甘い香りの真っ赤な果実・・・

地元のとりたてをご賞味あれ！

春の恵みは 鮮度が命

甘い香りの真っ赤な果実

地元のとりたてを「ご賞味あれ！」



滋賀県ではどんないちごを作っているの？

誰もが知っているいちごですが、量販店で見かけるのは、「あまおう」、「さがほのか」など滋賀県以外のいちごが多いかもしれません。

滋賀県で多く栽培されているいちごは、「章姫」という品種です。「章姫」は、酸味が少なく、甘味が強いため、子どもから大人まで人気の高い品種です。また、果実が大きいことも特徴と言えます。ただ、果肉

はほかの品種に比べて柔らかいことから、長距離の輸送には向いていません。そのため、県外から入荷され量販店に並ぶいち



「章姫」と「紅ほっぺ」

ごに、「章姫」はほとんどありません。「章姫」は、地元ならではの品種と言えるでしょう。

次に滋賀県内で生産が多いのは、「紅ほっぺ」という品種です。「紅ほっぺ」は、果実の中まで真っ赤な色をしており、少し酸味がありますが、甘さと酸味のバランスが絶妙ないちごです。

最近では、「かおり野」、「やよいひめ」という新しい品種の栽培も見られ、滋賀県で栽培されるいちごの種類が増えています。

「高設栽培」がいちごの主流

露地栽培や家庭菜園などでいちごを育てると、収穫時期は5月頃になります。

一方、県内で栽培されているいちごの多くは、ビニールハウスの中で育てる促成栽培で、収穫は12月から5月まで行われます。ビニールハウスで栽培している農家の多くは、作業が楽に行えるように、腰の高さくらいにいちごができる高設栽培と呼ばれる方法で栽培しています。そのほとんどは、滋賀県農業技術振興センターが開発した「少量土壌培地耕」という技術で、作

業が楽になるだけではなく、いちごが必要としているだけの肥料を与えることができないので、環境にやさしい栽培ができることも特徴です。

「少量土壌培地耕」に取り組む農家は年々増えており、県内各地で約150戸、栽培面積は14ha。収穫されるいちごは、2,000万個以上あることになります。

おいしいいちごは、真っ赤な色をしているだけでなく、しっかりと受粉していることが大切です。このため、ハウス栽培では、花が咲き始める頃からハウスの中にミツバチの巣箱を置いています。このミツバチが花から花へと花粉を運んで受粉してくれます。良いいちごづくりには、ミツバチは欠かせないパートナーなのです。



いちごの高設栽培

滋賀県のいちごは地産地消

今の時季、農産物直売所や農家のいちごハウス、あるいは量販店等でいちごを購入することができます。なかでも、滋賀県では農家が直売していることが多いのが特徴で、完熟で品質の良

いちごが提供されています。

直売をしている農家では、ハウスの近くに「いちご」と書かれたノボリを立てていることも多いので、それを目印に立ち寄ってみてください。おいしいいちごに出会えると思います。

また、最近では直売以外に量販店での販売も増えてきています。長浜市場（長浜合同青果）では、県内の生産者、JAと協力し、量販店向けに新鮮ないちごを提供しています。さらに、陽気が良くなる春先からは、観光いちご園（いちご狩り）をする農家も増えます。インターネットなどで検索してみてください。

これからの時季は、いちごの最盛期。ぜひ、皆さんも滋賀県産のいちごをご賞味ください。

（滋賀県農業技術振興センター）



長浜市場でいちごの品質チェックをしています

みんな大好き！いちごのレシピ

◆甲賀の野菜旬の味レシピ集より◆

いちごのババロア



（材料）4人分
 いちご 15個
 牛乳 200cc
 生クリーム 200cc
 粉ゼラチン 10g
 砂糖 80g
 バニラエッセンス 少々
 レモン汁 大さじ1

（作り方）

- ①いちごはヘタを取り、ボウルに入れてフォークなどでつぶす。
- ②別のボウルに粉ゼラチンを入れ、大さじ4の水で溶かす。
- ③①に砂糖40gとレモン汁を入れて混ぜる。
- ④②を湯せんにかき、残りの砂糖40gを加えてムラなく溶かし、牛乳を少しずつ入れながら混ぜる。
- ⑤④に③を入れ混ぜ合わせ、最後に生クリームを加えて全体を混ぜる。お好みでバニラエッセンスを加え、容器に入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やす。

いちごのパンフディング



（材料）4人分
 いちご 8個
 8枚切り食パン 2枚
 卵 2個
 砂糖 大さじ4
 牛乳 200cc
 粉砂糖 適量

（作り方）

- ①ボウルに卵を割り入れてほぐし、砂糖を加えて混ぜて溶かす。
- ②①に牛乳を加えて混ぜ、裏ごしする。
- ③いちごのヘタを取り、たてに4等分する。
- ④食パンのミミを切り落とし、3cm角に切り、耐熱容器に均等に分けて並べ入れる。
- ⑤②のプリン液を④に流し込み、パンに染み込ませる。
- ⑥アルミホイルをかぶせて180℃のオーブンで10分加熱し、いったん取り出してアルミホイルをはずし、③をのせ、更に5分加熱する。
- ⑦焼き上がったら、茶こしで粉砂糖を振りかける。



みんなのよい食プロジェクト JAグループ



滋賀県内こだわり生産者の紹介

「日本晴」は、倒伏しにくく安定した収量が期待できます。食感には粘りが弱く、なによりもほどよい硬さの歯ごたえがあり、お酢がなじみやすく、食味も長く持ち翌年の梅雨を過ぎてもうまみが続く品種です。

特別栽培米の「日本晴」の生産に積極的に取り組むJAの戦略と、安全で良質なすし米を求めていたメーカー「柿の葉すし本舗 たなか」双方の思いが一致し、平成18年度からは契約栽培に取り組んでいます。

すし米に特化し、品質の均一化を実現。なぜ「日本晴」？

蒲生活活楽楽篤農クラブは、JA滋賀蒲生町管内で環境こだわり農産物の栽培に積極的に取り組む生産者部会です。当クラブでは、140の構成員（農家や集落営農組織）が250haで経営を行っているっており、そのうち環境こだわり農産物の基準で栽培される特別栽培米「日本晴」には、約半数の構成員が取り組んでいます。

蒲生活活楽楽篤農クラブの紹介

いま環境こだわり農業に取り組む

日本のすしを支える「日本晴」

伝統を守り、

付加価値の高い米づくりを進めています

蒲生活活楽楽篤農クラブ

がもついきいきらくらくとく

Pick up 農家 上麻生営農組合

(農)上麻生営農組合(13戸で構成)は集落内の農地20haを経営し、米・麦・大豆・小菊など多品目の栽培を行い、持続可能な集落営農と農地の有効活用に取り組んでいます。また、水稻の栽培面積のうち10haで特別栽培米の「日本晴」を作付けています。

平成26年は夏の日照不足や低温などの異常気象もありましたが、(農)上麻生営農組合では、栽培した「日本晴」で安定した品質、540 kg / 10aという安定した収量をあげました。

『生産者とメーカーとの顔の見える信頼関係、つまり『FACE TO FACE』をキャッチフレーズに、すしメーカーとの契約栽培に取り組んでいます。作るだけで終わるのではなく、使ってくれる相手が見えると張りあいがあります。』 (代表理事 上野博文さん)

『1970年代から40年以上にわたり「日本晴」を栽培してきました。もち米と交配していない、うるち米系の米であるため、糖度が低くあっさりした味です。』

(初代組合長 門谷五男さん)



上麻生営農組合メンバーとJA営農指導員



ほ場に2台のコンバインが入り、いっせいに刈取ります

『特別栽培米』はこの看板が目印です!!

問い合わせ先

蒲生活活楽楽篤農クラブ

事務局

JA滋賀蒲生町

営農販売課(谷口・森田)

TEL

07481551317

おいしが うれしが 近江米!

もっと食べよう「近江米」!!

滋賀県米消費拡大推進連絡協議会



メルシーちゃん

皆さん、昨日は何回ごはんを食べましたか？
全国的に米の消費量は年々減少しており、加えて、平成26年産米は過剰在庫の影響などから価格が低迷し、米の生産県である本県では深刻な問題となっています。
滋賀県米消費拡大推進連絡協議会では、関係団体と連携して近江米の消費拡大に取り組んでいます。

おいしい近江米! みんなで食べて応援しましょう!!



ヘルシーくん



「食べることで、びわ湖を守る。」「環境こだわり農産物」の認証マークです。



是非、食べに来てください！「里山弁当」 地産地消給食等メニューコンテストで近畿農政局長賞

北比良グループ 山川 君江

家庭の味を大切にしています

私たちは、地元産の美味しいお米や野菜を使った加工品の製造と、地域の自然景観も楽しめる軽食喫茶の店の運営をしています。

「お客様に喜んで頂けるメニューを」と、皆でアイデアを出し合い、家庭の味のお惣菜をおしゃれな三段弁当に詰め込み、平成20年4月から提供を始め「里山弁当」が、「地産地消給食等メニューコンテスト」で近畿農政局長賞を受賞しました。全国から138点の応募があったと聞いています。



地産地消給食等メニューコンテストで近畿農政局長賞を受賞した「里山弁当」

アンテナショップ

「ほっとすていしょん比良」

使用する食材は特別なものでなく、地元産の米と野菜を中心とし、四季折々の季節感を出せるよう工夫しています。

そして、見た目も楽しんで頂けるようにと、綺麗な風呂敷に包んで提供させていただいております。



ほっとすていしょん比良

このお弁当は、800円で比良駅前の「ほっとすていしょん比良」(水・土・日曜日の週3日営業)で召し上がっていただけます。その他、コロッケ定食(700円)、おにぎりセット(350円)等の昼食、焼きたてのパンや惣菜、味噌等の物販も行い、好評を得ています。

お客様の笑顔が作り手の喜びです

私たち北比良グループ員は、食べて頂いたお客様に「美味しい」と笑顔になっていただくことが一番の喜びです。お近くへお越しの折には、ぜひお立ち寄りください。お待ちしております。



お待ちしております！

問い合わせは、同店 (077-596-1679) へ。

彦根梨の生産について

彦根梨生産組合

彦根梨生産組合について

彦根梨生産組合は、彦根市にある荒神山の麓で彦根梨の栽培に取り組んでいる組織です。約30年前に組織し、現在は組合員数22戸で約11haの栽培をしています。栽培品種は主に、「幸水」と「豊水」の2品種で、樹の上でじっくり熟成させてから出荷しています。

梨栽培の取組みについて

栽培期間中の4月から12月にかけて栽培研修会を毎月開催し、技術の向上に努めています。シーズンの終わりに反省会を開催し、その年の改善すべき点などをお互いに報告し、翌年の栽培に生かしています。また、GAP(農業生産工程管理)にも取り組み、農薬の保管状態・使用方法、琵琶湖の環境保全、農産物の安全性・品質などに関してチェックを行い、栽培・経営の改善に努めています。

収穫した彦根梨は、「果樹工房」(JA東びわこの選果場)に搬入され、選果機によって選別されます。選別は、光センサーを使用し品質を一定に保ち、S〜7Lまでサイズ別に分



技術の向上に努めながらがんばって作っています

けられます。シーズン中に55万個の選果を行い、ピーク時には1日に2万2千個の彦根梨が搬入され選別されます。



「果樹工房」の様子

大人気の彦根梨

彦根梨は、毎年多くのお客様からご注文をいただいています。果樹工房・JA東びわこの直売所などで販売していますが、彦根梨の販売が始まると、長蛇の列ができ、瞬間に売り切れてしまいます。

また、彦根市の小中学校の給食にも献立の一つとして使用されており、「おいしい」と好評で、生徒の楽しみとなっています。

彦根梨を長期間楽しんでもらおうと加工品づくりにも力を入れており、地元の商品が加工業者へ依頼し、彦根梨で作った調味料「なちやつぶ」の販売もしています。

お客様に愛され続けるために日々、栽培に取り組んでいます。

私たちが生懸命育てた彦根梨を、ぜひ一度ご賞味ください。



彦根梨、大人気です！





ここまで来た！ 社員食堂における食のグリーン購入の取組 環境よし、社員よし、地域よし、三方よしの取組

一富士フードサービス株式会社

社員食堂で地元野菜を提供

私も、バナソニック株式会社アプライアンス社の社員食堂の運営にたずさわらせていただいております。お客様の心とからだに美味しい料理を提供することが使命であり、その実現に向けて思案の中、地元で愛されている新鮮な野菜を食堂で取り扱うことができれば、との思いに至りました。

ただ、地元野菜を導入するに当たっては、必要な物を、必要な時に、必要な量を確保できるのか等の様々な課題が浮き彫りとなりました。

地元野菜を供給いただく生産農家やJA草津市あおばな館をはじめ、バナソニック(株)、滋賀県や草津市との会合を数回繰り返す中、「ない物があってもいいのでは。その時にある物を最大限に使用する。」「旬の物を、旬の時に美味しく食べていただくことが大切である」という結論に至りました。

旬のものを、サラダバーで！

旬の素材の味を最大限に引き出したというの思いから、愛彩菜(わさび菜)・アイコ(ミニトマト)等を利用したサラダバーを実施することになりました。



お客様からは、「新鮮な野菜が美味しい」「野菜不足が解消できる」「生産者の顔もわかり安心」等の意見をいただきました。

地元野菜の提供は、環境(エコ)や健康にも配慮する結果となりました。

地産地消の取組の広がり

サラダバーから始まった地産地消の取組は、精米したての「秋の詩」を使っておにぎり、捨てられてしまう規格外のトマトを活用したトマトジュース、「みずかがみ」の炊き立て販売、地産地消弁当の「草津ヘルシー御膳」の提供へと拡大しております。



広がる地産地消の取組

また、今回の取組については、第16回グリーン購入大賞協働プロジェクト部門にて大賞を受賞するに至りました。

様、JA草津市あおばな館様、生産農家の皆様方、滋賀県や草津市様との協力があったからこそ実現できたことでもあります。この場をかりまして重ねてお礼申し上げます。

これからも、三方よしの取組を！

今後も、生産農家の皆様との会合を繰り返し、みんなが笑顔になれる三方よしの取組を推進していけるよう頑張りますので、ご協力の程、よろしくお願ひ致します。



地産地消と 食品リサイクルの取組

株式会社 一番

株式会社一番のご紹介

弊社は、滋賀県守山市を拠点に、高島市の一部を除く滋賀県の全域と三重県に、お弁当の配達や食堂の運営で、毎日約10,000食の食事を提供させていただいている会社です。

毎日食べていただくお弁当なので、体に優しい、地域に優しい、笑顔になれるお弁当作りを目指しています。



地産地消の取組

弊社では、近江たんぼぼ村さん(近江八幡)、中谷農場さん(近江八幡)、もりかわ農場さん(長浜)、(農)酒人ふあむさん(甲賀)、美咲農園さん(近江八幡)、飯開の里さん(東近江)のご協力を得て、毎日提供するお米は、100%滋賀県産の環境こだわり米を使用しています。1日



750kg、1か月16,500kg、1年で198,000kgの地産地消活動になります。

また、キャベツも青友農産さん(近江八幡)のご協力を得て、滋賀県産のものを使用しています。生産者の顔の見える安心と環境に配慮するため、今後は使用する野菜のすべてを滋賀県産に変更していきたいと考えています。

リサイクルループとは？

弊社では、仕込み段階で出た食品残渣やお弁当の食べ残しを分別し、機械に通して堆肥にしています。そうして出来上がった堆肥を、先ほどの農家さんである近江たんぼぼ村さんに持って帰ってもらい、肥料として使用してもらっています。次の年、またその土からできたお米を持ってきていただいています。こうやって出来た一番のお弁当を、是非ご賞味ください。



お問い合わせ

滋賀県守山市千代町高田108-6
株式会社 一番
電話番号 077-582-0550
☐ ichiban@sunny.ocn.ne.jp



「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。

大津・高島支部

イベントごとに環境こだわりをPRしています！

11月29日、棚田の広がる大津市八屋戸の守山地区で、地元の方々に教わりながら注連縄（しめなわ）づくりをしました。今年初めての試みでしたが、16名の方に参加いただき、稲作に関連した伝統的文化を体験しました。12月10日には、3度目となる志賀中学校給食試食会を実施しました。今年は近隣の生産者の方や志賀中学校卒業の方のお話も聞き、改めて子どもの頃の「食環境」の大切さを実感しました。イベント参加者に、環境こだわり農業についてのPRもしています。



しめ縄づくりにも挑戦

南部・甲賀支部

環境こだわり農産物をPR！

10月26日、草津市制60周年記念事業の一つ、J A草津市農業まつりに参加し、環境こだわり農産物のPR活動を行いました。半数以上の方は「知らない、初めて知った」と、認知度が足らないことを実感しましたが、多くの一般市民の方に環境こだわり農産物のことを知っていただき嬉しかったです。



JA草津市農業まつりで環境こだわり農産物をPR

南部・甲賀支部のフェイスブックページを開設しました！
<https://www.facebook.com/kshiganet.nanbukoka>

東近江支部

学び、体験、PR... 盛りだくさんに活動しています！

10月は県外研修として「御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館」を訪ね、食文化と食育について学びました。また、ガンと闘う人を応援しようという趣旨のイベント「リレー・フォー・ライフ」では、こだわり滋賀ネットワークの活動や環境こだわり農産物のPRを行いました。11月には、皆で種まき・草抜きをして育てた無農薬大豆の収穫。またNPO法人びわ湖ベジタブルロードが主催する近江八幡市大中区での収穫祭のお手伝いもしました。学び・体験・PRなど、幅広く活動しています！



みんなで育てた大豆の選別

湖北・湖東支部

「新春農産物持ち寄り農談会」を共同開催！！

定期的開催している「農産物持ち寄り農談会」。今回は、会場をお借りしている「デイリパ彦根」との共同開催で、「滋賀羽二重糯」と「多賀にんじん」を使って、もちつきと地元野菜を使ったクッキングを行いました。予定していなかった献立も登場し、いつもながら参加者の創意と行動力には感動。来場された方々に、多賀にんじんのジュースもふるまい、「にんじんだけでこんなに甘いのか」と、感動の声が寄せられました。

多くの方に地元の農産物を知って頂くことができました。引き続き「農産物持ち寄り農談会」を開催します。多くの方の参加をお待ちしております。



好評のおもちつき

「淡海フラワーフェスティバル」で滋賀県産のバラをPR！！

滋賀県花き園芸協会ばら部会

となりました。多くの方が足を止めて鑑賞していただき、同時に行った人気投票では、2日間で545票の投票をいただきました。

また、展示後は即売会を行い、購入して下さった方にはご家庭でもバラを楽しんでいただきました。

平成27年度以降も引き続き開催することを計画していますので、その際にはぜひお越しください。



品種展示の様子



ご存じですか「ドルチェヴィータ」

滋賀県では50年以上前からバラが生産されていることをご存知でしょうか？

当部会では、みなさまに滋賀県でバラが生産されていることを知ってもらい、さらに興味を持っていただくきっかけづくりとして、昨年11月8日、9日にイオンモール草津で開催された「淡海フラワーフェスティバル」において、県内生産者が栽培しているバラの品種展示を行いました。

県内で生産されている200品種以上がひとつの場所に集まり、展示会場はバラの香り漂う華やかな雰囲気

滋賀県の食材をテーマに事業者間交流 !!

～「おいしがうれしが」マッチング交流会を開催～

滋賀県農政水産部食のブランド推進課



滋賀県では、県産食材の6次産業化や販路開拓を促進するため、去る1月16日(金)大津プリンスホテルにて「おいしがうれしが」マッチング交流会を開催しました。

交流会には、生産者団体や「おいしがうれしが」キャンペーン登録事業者ら40者が出席。出展者ブースには、日野菜や赤丸かぶ、茶、びわサーモン、6次産業化で開発されたドレッシングやジュースなど120アイテムもの県産食材やその加工品が並び、環境こだわり農産物も米、トマト、いちじくなど多数出展されました。

当日は、県内外の飲食店やホテル・旅館の料理人、スーパーや小売店のバイヤー、メディア



関係者など100名以上の方に
お越しいただき、大変にぎわいました。

参加者からは「生鮮食品と加工品の両方の商談ができたのでよかった」、「滋賀を盛り上げたい想いのある方と商品に出会えて意欲が出ました」、「生産者の声が聞けてよかった」といった声をいただいています。今回のマッチング交流会が、滋賀県の食材をテーマとした新たな商品や企画が生まれるきっかけになればと考えています。

(滋賀県農政水産部
食のブランド推進課)



やっばり地のもんがええなあ



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			
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 077-528-4881 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 077-528-4881

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2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 077-528-4881

E-mail: kodashiga-net@nifty.com

携帯URL

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.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

滋賀県で花が生産されていることをご存じでしたでしょうか。今号の記事で紹介したバラ以外にも菊、カーネーション、蘭など様々な種類、様々な品種が生産されています。贈って嬉しい、もらって嬉しい花...それが身近なところで栽培されているのなら、親しみも感じられることでしょう。「淡海フラワーフェスティバル」は今後も開催されるとのことですので、是非一度訪れてみてください! (M)