

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 23 年 8 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



いちじくのハウスにて

栗東いちじく生産組合

なかしま とよかつ
中島 豊勝さん

さの やちよ
佐野 八千代さん



【特集】

近江のいちじく完熟・至福! 美容効果もたっぷりです

食物繊維やミネラル分を豊富に含む低カロリー食品。
新鮮な近江のいちじくを召し上がれ!

いちじく

近江のいちじく 完熟・至福 美容効果もたつぷりです

食品としてのいちじく

いちじくは独特の風味と甘さがあり、食物繊維やミネラル分を豊富に含みながら低カロリー食品であるとして人気があります。また、タンパク質分解酵素が含まれており、消化が促進されることから、お肉料理の食後のデザートに適しています。そのほか、高血圧予防、便秘改善、整腸作用といった効果も期待される果物です。

いちじくの栽培が始まったのは紀元前2000年頃のアラビア南部とされ、ぶどうとともに、もともと古くから栽培されている果樹で、中国を経て我が国に伝えられました。中国では漢方薬として用いられ、日本でも生食が広まるまでは、薬用が中心でした。

不思議な果実 いちじく

古書に「花無くして実あり」と記され「無花果(むかか)」と呼ばれますが、果実は花托(かたく)と小花(しょうか)と呼ばれる小さな花の集まりで、花のない果実ではなく、いちじくの実そのものが花なのです。また、「1日にして熟す」とか「1日に1果熟す」から「いちじゆく」と言われるようになったとも言われています。実際いちじくは日々、熟していくため、収穫は7月下旬から11月上旬までの毎日、気温が低い早朝から行われます。

食物繊維やミネラル分を豊富に含む低カロリー食品。新鮮な近江のいちじくを召し上がれ！



いちじくの幼果

近江のいちじく

いちじくの主産県は愛知県、福岡県、和歌山県などで、都市近郊に産地が多いという特徴があります。これは、いちじくは熟度と鮮度が命であり、日持ちせず傷みやすくて、長距離輸送が難しいためです。このことから、いちじくは地産地消型果実と言えます。

滋賀県のいちじくは、県内に約10haの栽培があり、その多くが平成に入ってから栽培が始まった比較的新しい産地です。果実が大きく豊産性の「榊井(ますい)ドーフィン」という品種が栽培されており、各地の農産物直売所等で販売されています。



全国推奨観光土産品審査会の奨励状を受けたいちじくジャム

栗東市のいちじく

現在、県下でもっとも大きないちじくの産地は栗東市で、栽培面積は1.7haです。その生産を担う栗東いちじく生産組合は組合員23人で、全員がエゴファーマーを取得しています。

いちじくは雨に弱いことから、雨よけのハウスで栽培し、害虫のアザミウマをシルバーマルチで防ぐなど数々の工夫を凝らし、農薬や化学肥料を半減する環境こだわり技術で栽培しています。大津市場や生協への出荷のほか、地元直売所のJA栗東市「田舎の元氣や」や、道の駅「こんぜの里」、「アグリ」の郷栗東などで販売されます。また、いちじくジャムは年間を通して販売され、こちらでも好評です。

滋賀県農業技術振興センター
企画情報部 蒲生 英美

野菜ソムリエの

おいしい“いちじく”の見分け方

今年の夏はぜひ、いちじくを!

今年は、店頭でいちじくを見つけたら、美味しそうないちじくを探し当ててください。

たかがいちじく?いえいえ、されどいちじく。どれも同じ、ではありません。

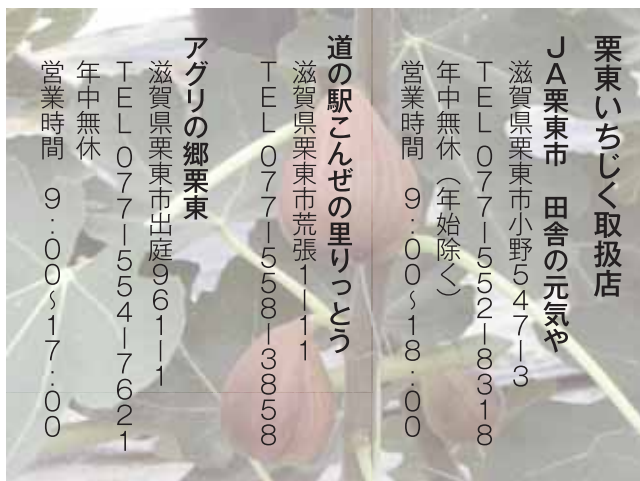
まず、色が濃く、肌ツヤの良いいちじくを探してください。色の濃いいちじくを見つけたら、鼻を近づけて、香りをかいでください。甘い香りが強いほど、食べ頃に近いです。

そして、いちじく農家さんのお勧め“いちじくは、ここを見ろ!!”という点は、おしり。ここが割れていると食べ頃。割れているから…と敬遠せず、率先して選んでください。割れている方が熟して美味しいのです。ただし、割れすぎは、避けてください。また、いちじくは傷みやすいので、手に取るときは、そっと扱きましょう。

日持ちはしません。早めに食べ切ることをお勧めします。仕方なく保存する場合、乾燥を防いで、冷蔵庫(野菜・果物室)での保存をお勧めします。

いちじくとコミュニケーションをとりながら、ぜひご自身の目で美味しそうないちじくを選んでみてください。

野菜ソムリエ 小関 祐子
農と食のコーディネーター



いちじくあれこれレシピ

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

牛巻きのいちじくコンポート添え 1人分 566kcal

材料 2人分

牛肉薄切り肉……6枚	A	砂糖……30g	塩・胡椒少々
アスパラガス……4本		水……120cc	付け合わせ
いちじく……3個		ロゼワイン……50cc	フリルレタス
		レモン薄切り輪切り3枚	ミニトマト等

作り方

- ① アスパラガスは半分に切り、塩ゆでにする。
- ② ①を牛薄切り肉で巻き、塩・胡椒してフライパンで焼く。
- ③ いちじくコンポートを作ります。いちじくを沸騰した湯にくぐらせて皮を湯むきする。鍋にAを入れて砂糖が溶けたら湯むきたいちじくを入れて弱火で20～30分煮る。
- ④ 皿に付け合わせ、②のをせて③のコンポートを添える。



牛巻きのいちじくコンポート添え



いちじくコンポート

いちじくのアイスクリーム 1人分 392kcal

材料 4人分

卵黄……5個	いちじくジャム……100g
砂糖……80g	(作りやすい分量として、いちじく5個、砂糖150g、レモン果汁1/2個分)
バニラエッセンス又はバニラオイル4滴位	ミント適量
牛乳……200cc	
生クリーム 200cc	

作り方

- ① 卵黄に砂糖を加えて、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
 - ② 鍋に生クリーム・牛乳を入れて沸騰直前まで温めて、①を半分入れて混ぜ、残りも入れて弱火にかけながらとろみがつくまで温める。
 - ③ ②を濾しながらボウル等に入れて外側から氷水で冷やしながら混ぜる。
 - ④ ③を冷凍庫に入れて30分位経ったら電動泡立て器で混ぜる。
 - ⑤ ④を3回繰り返す。
 - ⑥ いちじくのジャムを作ります。いちじくを沸騰した湯にくぐらせて皮をゆむきする。
 - ⑦ ⑥の3回目混ぜるときにいちじくジャムを入れて混ぜる。
 - ⑧ 冷凍庫で2時間以上冷やし固める。
 - ⑨ 皿に盛り、ミント等をかざる。
- ※ 食物繊維が豊富で整腸作用や美容効果があります。
※ 果実の赤い色には抗酸化物質のアントシアニンで、ガン抑制効果が期待されています。



いちじくのアイスクリーム



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

環境に配慮した良質米づくり

生産部会の設立

我々の地域は、滋賀県南部に位置し、「信楽焼」や「お茶」が有名で、「甲賀忍者の里」としても全国的に知られています。地域の大半は、粘質土壌でしかも山間地であり、お米の収益性が低く、また病虫害・鳥獣害が多く発生することもあり、環境保全型農業が定着しにくい条件にあります。

しかし、琵琶湖をはじめ周辺環境に配慮した滋賀県の「環境こだわり農産物」への取組と、消費者からの「環境保全・安全・安心」への期待の高まりと相まって、平成17年(2005年)に「環境にやさしい売れる米づくり」を目的として、JA甲賀郡特別栽培米生産部会を設立しました(現在の名称は「JAこうか特別栽培米生産部会」)。

取組の概要

特別栽培米の取組は、772名の部会員によって、栽培面積687.7ha、品種はコシヒカリ(40.2%)、キヌヒカリ(59.8%)を栽培しています(平成22年度)。

特別栽培米は、県の環境こだわり農産物の基準をふまえ、「土壌改良資材の施用、専用肥料による施肥設計、農薬の統一、種子の毎年全量更新、また温湯種子消毒の実施、出穂3週間前と出穂期の草刈の励行(斑点米カメムシ対策)」を当部会

甲賀市 JAこうか 特別栽培米生産部会 部長 川村 克己



の基
準として設定し、消費者からの「安全安心のブランド米」の声を反映させたものとなっています。

これからの思い

地域の稲作振興、減農薬減化学肥料への取組、さらに平成20年度からのGAPへの取組など、当部会の地域をあげた広範な取組を評価していただき、「第14回環境保全型農業推進コンクール」で農林水産大臣賞を受賞することができました。

また、平成23年5月14日に販売先である「生活協同組合コープしが」の組合員の方との産地交流体験を通じ、田植え体験やおにぎり作りをするなど、消費者との交流も図っています。

今後は、さらに1等比率の向上や食味の向上などに、さらなる工夫をしながら、消費者に喜んでいただける米づくりに取り組んでいきたいと考えています。



JAこうか直売所「花野果市」

※詳しくは、7ページの「質問コーナー」をご覧ください。

販売店舗

*JAグリーン花野果市

(営業時間) 9:00~18:00、休業日: 年末年始・棚卸日

甲賀市水口町水口6111111

TEL: 0748-6210711

*花野果市石部店

(営業時間) 9:00~18:00、休業日: 水曜日・年末年始・棚卸日

湖南市石部中央4-8-50

TEL: 0748-177-2027

電話での注文

*JAこうか営農経済部流通販売課

TEL: 0748-6215383

(宅配可)



田植え体験

厳しい基準をクリアしたおいしさ

幻の紅ぶどう「紅式部」

滋賀県果樹組合連合会 ぶどう部会



当部会では、滋賀県で作られている鮮やかな紅色大粒ぶどう品種のうち、17度以上の高い糖度、もっとも美味しくなるお盆の頃に収穫、環境こだわり栽培など6つの厳しい基準をクリアしたぶどうだけを「紅式部」のブランド名で販売しています。

紫式部が記した源氏物語が千年も愛され続けているように、末永く愛されるぶどうとして育ててほしいとの願いから、名付けました。

生産量が限られる「幻」のぶどうですが、お盆前後のシーズンには下記で販売を予定しています。また、8月9日は、石山寺前でも販売します。

HP予約販売 アグリパーク竜王 (<http://www.biwa.ne.jp/~aguri-p/index.html>)
直売所での販売 もりやまフルーツランド (077-585-4863) 今荘観光ぶどう園 直売所 (0749-74-1322)
産直びわ直売所 (0749-72-4137) マキノピックランド内直売所 (0740-27-1811)

注) 生産量が限られるため事前に販売状況をご確認ください。



「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。



がんばった給食野菜のきずな

多賀町 「きまぐれ市」代表 西澤 章

直売所経営での奮闘

国道306号線沿いの多賀町木曾八又停前で、25年前から直売所「きまぐれ市」を営んでいます。

開設した頃はさほど売れなくて、いかにお客さんに来てもらうか大変苦労をしましたが、今では地元が多賀町だけでなく、彦根市や遠くは名古屋などからお客さんが来られ、開店するとすぐ野菜が売り切れてしまうまでになりました。



最近では他の直売所と比べられることも多くなり、米は1kgから精米できるよう機械を設置したり、旬の野菜や果実を自動販売機で販売するなどの工夫をしています。

学校給食への取組

直売所を開設した頃から、集落のリーダーに誘われて学校給食に野菜を提供したり、さらには小学生の農業体験学習を受け入れたりして、子どもたちの食と農へのふれあいを応援しています。

最初は供給しやすいタマネギからはじめ、学校の要請に応じて品目を増やすとともに、調理に手間のかからない

規格のものを揃えるなど工夫してきました。学校からもっと量を出すよう要望もあり、「きまぐれ市」の生産者にも呼びかけ、協力をお願いしました。

皆さん快く受けていただくなど周囲からの支援にも恵まれ、徐々に出荷量が増えました。じゃがいもや白菜などは隣の小学校に供給できるまで面積を増えています。特にネギは、生産者が増えて、年間通していつでも供給できるようにになったのは大きな成果だと思います。

生産者の思い

「きまぐれ市」は、小さな農家、大きな農家いろんな人の集まりですが、みんなが力を合わせるとすごい力になるなど今更ながら驚いています。最近では、町内の飲食店にも私たちの野菜を使っていたれています。「きまぐれ市」の生産者は高齢者が多いのですが、今後は、子供たちに安全で安心な地域の野菜を

将来にわたり供給できるようにがんばっていききたいと思っています。



農業体験学習

環境こだわり農業への思い

守山市 森田 康祐

環境こだわり農業に取り組む農家とのつながり

私は現在、就農8年目です。23歳の時に勤めていた会社を退職し、就農しました。守山市で細々ですが肥料・農薬の販売業も営んでおりまして、環境こだわり農産物を認証する立場でもあります。

この農産物を認証する立場として、また施肥や農薬使用の相談を受ける立場として、環境こだわり農産物を栽培されている農家さんとお話する機会がよくあります。

やはりみなさんが考えておられるのは、安全で安心して食べることでできる農作物です。使っていた肥料も有機質を多く含む資材ですし、農薬も最低限必要なもの以外は使用しないように心がけていただいております。

自分自身も食べるものを消費者の方々に食べていただくという気持ちを持って栽培されています。

なによりも自分自身が、あるいは家族が、自分の子や孫が食べる物を決めないがしろにする気持ちはありません。まさしく誠心誠意、



環境こだわり農業ののぼりや看板のたつ田んぼ

びわ湖を守っていくことへの思い

我々の住むこの県には琵琶湖があります。それに配慮しその環境を保全し、未来へつないでいくことは我々の義務であり、また、当然のことだと思います。

その当然の作業の先に消費者の方々の評価を頂くこととなれば真に幸甚なことでもあります。

我々の目指す同じベクトル上に消費者の方々の想いが更につながっていくことをこれからも願っております。



「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。



社会福祉法人での取組

社会福祉法人 パレット・ミル代表 中山みち代なかやま みちよ

パレット・ミルは、障がい者が自立を目指して働く事業所で、金勝山（栗東市）の上で毎日80名ほどがお菓子を作ったり、ブルーベリーを育てたり、木製パレットの修理をしたりしています。また、栗東市の環境センターをはじめ、市内のたくさんの方の会社で働かせてもらって、厳しいけれど充実した仕事をしています。

仕事に対するコンセプトの第一は『社会に資する仕事』であること。ですから、木製パレットのリユースや、プラスチック・古紙のリサイクル等の仕事が多いです。ブルーベリーの栽培も、空気や水を汚さないために、そして何よりもみんなに安心して食べていただけるように



ブルーベリー



ラスクやチーズスティック

パレット・ミル商品取扱店

道の駅「あいの土山」「こんぜの里」「米プラザ」他
高速道路SA・PA「土山SA」「甲南PA」「伊吹PA」他

- 杉谷なすびと杉谷とうがらしのしぎ煮
 - 杉谷なすびの海老挟み揚げ
 - 信楽トマト近江軍鶏のミンチ詰め
 - 琵琶湖の近江漬
 - 赤丸蕪の菜飯比叡湯葉館かけ
 - 諸子の南蛮漬け赤丸蕪巻き
- 取り組みの中で作られたメニューの数々**
滋賀県の地域性、独自性の強い農産物を生産される農家さんと、我々、食事を提供する側とのマッチング会議を通じて、改めて生産者の方々の熱い思いを直に感じる事ができました。そしてその思いに伝えるべく、成果発表会では様々なメニューを披露しました。



琵琶湖産鮎の炭焼き



杉谷なすびと杉谷とうがらしのしぎ煮



水口トマトを使った冷やし物

「おいしがうれしが」との出会い
昨今の景気低迷もあり、旅館業界は非常に厳しい時代を迎えています。そのような中、「地産地消」は魅力的なコンテンツとして我々も試行錯誤していた折、県産農産物「魅力」向上事業や「おいしがうれしが」キャンペーンの事を知り、参画させていただく事になりました。
何よりも生産者の方が作られた安全で安心な農産物を、たくさんの方に召し上がっていただいで、滋賀の味、滋賀のいいものを伝えていきたい、さらなる滋賀のブランド向上につなげたい、そんな思いで頑張っております。

このほかにも、当旅館では毎月、旬の地の食材を取り入れた月替わり会席料理をご用意しております。季節に合わせたこだわりの料理を、是非ご賞味ください。
今後も滋賀県らしさ、近江ならではの、もっと前面に出し、料理を通じて滋賀県の観光業界の発展に少しでもお役にたてるよう頑張っていきたいと思います。



地産地消で滋賀のブランド向上を

株式会社 國華荘こくかそう びわ湖花街道調理長 中川 聡なかがわ さとし

びわ湖花街道 お問い合わせ
HP <http://www.hanakaido.co.jp/>
TEL 0120-051041



こだわり滋賀ネットワークの支部から

滋賀県各地で生産者と消費者のきずなを深める活動をしています。詳しくは、事務局にお問い合わせください。

大津・高島支部

いちご園で草取り・定植体験を！

今井 信

6月1日、月末の学習交流会に先立ち、支部の親睦会をしました。浜大津の旧大津公会堂（景観重要建造物）が、集まりの場になっています。積極的に話題が豊富な会員の方々なので、笑い声が絶えない和やかな会です。今年度は環境こだわり農産物の生産者さんへの聞き取り調査及び冊子作りをメインに活動を展開していきます。そのほか7月末から11月頃まで、近江舞子いちご園で農業体験。秋にはJAまつりで農産物の魅力をPRします。



学習交流会

南部・甲賀支部

オリジナル交流活動計画に乞う期待！

中井 あけみ

南部甲賀支部では次の3つの催しを計画しています。
 ① 草津市の農業を知る（7月3日）
 ② 甲賀の里山の農業を知る
 ③ はちみつ採取（養蜂業）の見学
 これらの催しは南部甲賀支部会員の交流を図る機会を兼ねたものになればと考えます。

2回目の催しは、10月10日（祝）

「甲賀の農業を知る」として、中本しいたけ園でしいたけ狩。クリーンセンター滋賀の見学。甲賀もちふるさと館、鈴鹿の里山散策等を予定しています。



野菜栽培ハウス見学

皆さんの参加をお待ちしています。

東近江支部

月一回の楽しい定例会合と地産地消推進の支援活動

小関 祐子

東近江支部では月1回の定例会合と活動を行っています。4月に東近江支部のメンバーが集まり、大まかな一年間の活動内容を決めました。5月は、大雨の中、安土のつながり広場での地元農家さんの新鮮野菜などの販売を実施。6月は、お寺見学と農家民宿見学をしました。これからも、生産者と消費者をつなぐ活動を、続けていきます。是非ともご参加ください。



つながり広場2011

9月13日（火） 藤本農園見学・果物狩りと懇談会
 10月11日（火） 段ボール箱で「生ごみリサイクル」勉強会

勉強会

湖北・湖東支部

伝統「焼畑農法」による山かぶらの種まき・収穫・調理体験

川上 修

昨年も実施した余呉の伝統「焼畑農法」体験を、今年度は新しい企画を加えて実施したいと計画を進めています。昨年は、草刈り・火入れ・種まき・収穫体験を、こだわり滋賀ネットワーク会員を主体に実施しました。今年度は、この取り組みを一般消費者の方にも体験して頂きたいと、参加者の一般募集も計画しています。

さらに、山かぶらを使った「料理教室」も行いたいと思案を重めています。

今年度は、より内容を充実した、楽しい取り組みにしたいと計画を進めています。多くの方のご参加をお待ちしています。



山かぶらの収穫

8月7日（日） 山かぶら栽培地の草刈り作業
 8月21日（日） 山かぶら山焼き・種まき作業
 11月5日（土） 山かぶら収穫祭



こだわりにいさんの農レッスンQ&A

Q

最近、新聞やテレビ、直売所で“GAPにとりくんでいます”という言葉を見たり聞いたりしますが、GAPってどういう意味ですか。

A

ギャップ GAPとは？

安心・安全な農産物を消費者のみなさんに届けるため、生産者は常に気を配って作業をされています。たとえば、農薬。その保管方法、散布器具の点検や手入れ、散布方法が適切でなければ、農産物に不要な農薬が付着するおそれがあります。また、農産物を包装するときに異物が混じり込んだりしたら大変ですよ。このようなことを避けるために、あらゆる生産現場で安全性（農産物の安全性、作業の安全性、周辺環境の安全性）の確認、点検、記録、改善を繰り返し行うことをGAP（農業生産工程管理；Good Agricultural Practice）といいます。





レコーディングに参加した人たち

『おいしいがうれしが』が完成！
 県内の平和堂やJA直売所などで、すでに耳にされているかもしれませんが、この『おいしいがうれしが』の歌、実はこだわり滋賀ネットワークの有志が作詞し、滋賀県の地産地消応援団長・川本勇さんの編曲・レコーディング協力により完成しました。
 コーラスには、会員やその家族、そして嘉田知事も参加しています。この曲が滋賀の農業の応援歌となり、地産地消の輪が広がることにつながることを期待して、ネットワークの支部活動や会員の活動等に活用いただきたいと思えます。
 この曲の利用を希望される場合は、こだわり滋賀ネットワーク事務局までお問い合わせください。

滋賀県の地産地消応援ソング♪

『おいしいがうれしが』が完成！

滋賀県の地産地消応援ソング♪

『おいしいがうれしが』

作詞：こだわり滋賀ネットワーク

作曲：吉田正信

編曲：川本勇

1. ふるさと近江の近江米
 おいしいお米はこだわり米
 コナギやノビエに悩まされ
 それでも仲間と支え合い
 おいしいがうれしが(地産地消)
 たのしいな！

2. ふるさと近江のベジタブル
 いつものおばちゃん 朝どりで
 山盛り売り場がにぎわって
 新鮮野菜がうれしそう
 おいしいがうれしが(地産地消)
 ジャンプして！

3. ふるさと近江の近江牛
 今日父さん 腕自慢
 みんなそろっていただきます
 おいしい おいしい 幸せだ
 おいしいがうれしが(地産地消)
 ほほえんで！
 おいしいがうれしが
 感謝して！



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。

編集後記

我が家の食卓は今、とことん夏野菜がてんこもり。近江の野菜はほんとおいしい、うれしい、感謝!! (N)
 様々な方にご協力いただいて、ようやく完成した「こだわり。」まさに「ネットワーク」が作り上げた広報誌です。今回は新たに、「農レッスンQ&A」というコーナーを設けてみました。「農」にまつわる疑問がありましたら、事務局までお寄せください。(M)

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

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>