



# 【特集】環境こだわり米 こしひかりデビュー!

発行 こだわり滋賀ネットワーク  
平成 31 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

〒520-0044  
大津市京町 4-3-38  
JA 滋賀中央会 地域くらし対策部内



# こだわり。

2019 春号  
vol.53

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



# 環境こだわり米こしひかりデビュー

農薬と化学肥料の使用量を半分以上に抑えた「環境こだわり農業」で栽培したコシヒカリを2019年産から新たな店頭用パッケージで本格的に売り出します。環境こだわり米のブランド化を目指し、食味ランキングで3年連続の「特A」を獲得し、消費者の方々にも浸透してきた「みずかがみ」の統一パッケージと調和の取れたデザインで一体的に県内外にアピールします。

## ■環境こだわり農産物とは

- 農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らして栽培する
- 泥水を流さないなど、びわ湖や周辺の環境にやさしい技術で栽培する
- いつ、どんな農薬や化学肥料を使用したか記録する

この基準をクリアして栽培された農産物を、「環境こだわり農産物」として滋賀県が認証。より安全・安心な農産物として販売されています。

## ■「みずかがみ」・「環境こだわり米こしひかり」を県の2枚看板に

コシヒカリは、環境こだわり米の中で最も多く生産されています。しかし、環境こだわり農産物の認証マークを付けて販売されているケースが少なく消費者の皆様はその良さをお示し出来ないことが課題でした。

そこで新たに「環境こだわり米こしひかり」のパッケージを作成し、滋賀県オリジナル品種で全量が環境こだわり米である青いパッケージの「みずかがみ」と併せて、近江米の2枚看板商品として県内外に広く発信していくこととしました。

## ■デザインに込めた思い

パッケージの色はびわ湖の湖面が日の当たり加減によって、美しいエメラルドグリーンに見えるときがあるので、それをイメージしています。

背景の模様は、びわ湖の形をお米の花びら（ライスフラワー）で表現して

います。

全体として「みずかがみ」の青い袋と調和の取れたデザインに仕上げました。

## ■デビューイベント！大盛況！

1月19日に守山市内のモリーブにて新パッケージのお披露目イベントを開催し、300名以上の方に参加頂き非常に盛り上がりました。

会場では、近江米PR副隊長・滋賀

県住みます芸人のファミリーストランに司会を依頼し、新商品の環境こだわり米こしひかりのお披露目と、お米が当たる大抽選会や、環境こだわり農産物にまつわる〇×クイズを実施しました。

また、環境こだわり米に関するアンケートを実施しました。

計272名の方から新しい「環境こだわり米こしひかり」のパッケージに対し、環境にやさしそうや美味しそう等の評価をいただきました

した。

同日から約1ヶ月間、県内平和堂全店、京都・大阪府内アル・プラザ一部店舗にて販売されました。

今回は期間限定の試験販売でしたが、2019年産米からは本格的にPRしこのパッケージで京阪神でも販売されるようすすめていく予定です。

執筆：食のブランド推進課



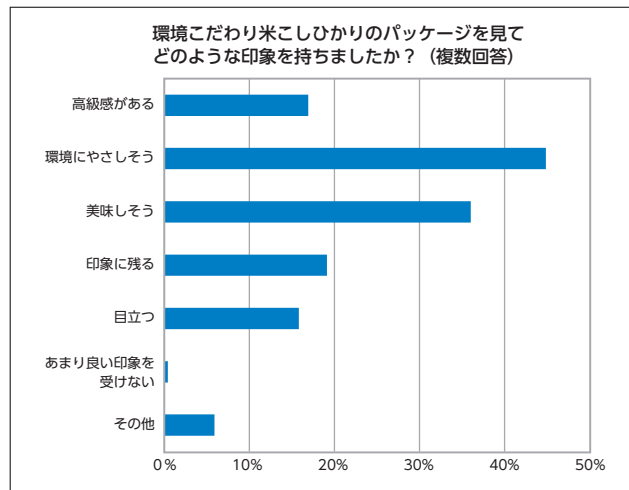
みずかがみ



環境こだわり米こしひかり



ファミリーレストランと記念撮影



アンケート結果



イベントの様子

TOPIX

水稲のオーガニック栽培研修会を実施

食のブランド推進課

県では、平成30年度から新たに、環境こだわり農業の象徴的な取組として、農薬・化学肥料を使用しないオーガニック農業（有機農業）の推進をスタートしました。

オーガニック農業には生産面・流通面・販売面での課題があり、特に生産面では、労働時間やコストの増加、不安定な品質や収量性が課題となっていることから、昨年末に、水稲のオーガニック栽培研修会を近江八幡市で開催し、県内各地から約130名の農業者や農業関係者に参加いただきました。

NPO法人民間稲作研究所の稲葉光國理事長から、省力・低コストの循環型有機農業のすすめと題して講演。子どもたちの未来を考えた健



講師講演の様子



分科会

康で安全な農産物をどう作るかが重要」と有機農業推進の社会的意義を訴え、技術的な面では、雑草の性質別の農薬を使わない抑草ポイントなどを紹介いただきました。このほかには、有機農業の経験年数別での情報交換会や、水田用乗用除草機の活用などテーマごとの分科会を実施し、活発な意見交換が行われ、参加した生産者からは「今後もこうした研修会を続けてほしい」といった声がありました。



## 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

### 朽木地域希望の星

#### 朽木での農業

高島市朽木地域は、安曇川沿いの渓谷沿いに集落と農地が点在していることや、積雪量が多いことなどから過疎化が進み、耕作放棄などが深刻になっています。そのような中、富田さんは平成27年3月に滋賀県立農業大学校を卒業と同時にこの地域で就農されました。富田さんの自宅は朽木の中でも最も西にある集落で、高島市の市街地まで1時間30分から2時間かかる場所にあります。

就農時、親から継承した3haの農地と新たに借り入れた1.7haの合計約4.7haで「みずかがみ」や「コシヒカリ」の栽培をスタートし、平成30年に農地は、11.2haにまで広がりました。現在では朽木地域最大の水稻農家になり、これからの朽木地区の担い手として関係機関からも注目



田植え体験

されています。

とみた まさひろ  
**富田 純大さん**



平成30年の環境こだわり農産物栽培ほ場は100筆9.2haとなっています。朝晩の寒暖差が大きい朽木地域では「おいしい米」がとれるといわれ、高い評価を受けています。

#### 田んぼの学校

富田さんは、就農翌年の平成28年から出身校である朽木東小学校の『田んぼの学校』の取組に協力していま



古い機械での田植え体験

す。高島青年農業者クラブのクラブ員とともに米作りに関する授業や田植・稲刈り体験などを行っています。

小学校近くの約10aの田んぼを提供し

て、5年生を対象に手植えによる田植えや鎌を使った収穫のほか、田植機やコンバイン作業の体験、収穫したもち米での餅つきなどもしながら児童たちに農業の魅力、朽木の魅力を伝えています。

児童だけでなく、父兄や田んぼの近くの高齢者からも「手で稲を刈るのは懐かしい風景だ」、「若い人ががらんでいるので元気が出る」という声も聞かれます。

ほ場の平均面積が8a弱という決して楽でない場所でも頑張る富田さんには、単なる農業の担い手というだけでなく、朽木地域を元気づける「牽引役」として大きな期待が寄せられています。



自分で作ったお米で餅つき



お米の収穫体験



“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。



## 昔ながらの栽培方法で、イチゴ本来の味を引き出す

代表者 モリヤマイチゴ部会 部会長 **早川 明雄**  
(執筆) JAおつみ富士総合企画部総合企画課 福島 翔

モリヤマイチゴは平成3年から作付けを始め、今年で28年目を迎えます。徐々にブランドが定着してきたこともあって、JAおつみ富士の直売所「おつみんち」での販売需要や食品業者からの加工需要が増えており、おかげさまで毎年順調に、売り上げを伸ばしています。取扱い品種は、光沢が優れ、果汁が多く香り豊かな「とよのか」、大粒で甘みの強い「あきひめ」、今年度から販売を始めた甘みが特に強い「よつぼし」の3種類。

### 販売時期の目安

とよのか 11月末～2月末  
あきひめ 11月末～5月末  
よつぼし 11月末～3月末



山盛りのモリヤマイチゴ



出荷時のパッケージ

「モリヤマ」ブランドの果物でもう一つ有名なものに、モリヤマメロンがあります。モリヤマイチゴの栽培方法で特徴的なのが、その多くがモリヤマメロンを育てた跡の畑地に地植えする事が挙げられます。こうする事で土壌に残った肥料がじっくりとイチゴの栄養になるのです。

地面に直接イチゴを植え付けるのは、雑草の防除や葉の間引きなど手がかかります。しかし、こうした昔ながらの育て方をすることで、イチゴが本来持っている甘みと酸味のバランスを引き出します。

高設プランターでの栽培や、滋賀県で開発された新しい技術などにも挑戦しつつ、高品質でおいしい、イチゴそのものの味を消費者の皆さんにお届けできるように日々努力しています。

モリヤマイチゴ部会は、部会員3人と1営農組合でハウス8棟(約30アール)分の作付けをしています。今後も部会員を増やし、将来的にハウス12棟(50アール)の作付けを目指しています。



イチゴの世話をするイチゴ部会のメンバー(早川明雄部会長(左)と川並前部会長(右))



地植え栽培の様子

### お問い合わせ先

JAおつみ富士守山営農センター  
077(585)4385





# 育てるよろこび、届けるおいしさ

株式会社リッチグリーン

代表取締役 **藤田 真吾**



小松菜栽培

## 安心・安全への追求

私たち株式会社リッチグリーンは食の安全・健康のための農業、環境保全型農業を目指した農業者ネットワークです。栗東・草津・守山・野洲を中心とした地域で活躍する、若手からベテランまで幅広い年代の生産者が集まり、活動しています。



出荷施設

荷され、地産地消のメリットを活かした新鮮な農産物を提供しています。

## フレッシュな若手生産者

株式会社リッチグリーンのメンバーの多くは、新規就農者を積極的に受け入れており、20代の若手など約20名が所属し、意欲的に栽培を行っています。主な生産物は小松菜、青ねぎ、水菜、ほうれん草などの野菜です。畑の規模拡大などをして、日本の未来の農産物自給を担うことを目指しています。

リッチグリーンでは先代からの農家ではない若者が職業としての農業を志して入会しベテランの先輩農家と共に生産・出荷しています。そうした育った若い芽は、また次の若手へとバトンを繋いでいき、若い農業者を育てます。私たちは、先人の開拓精神と大地の恵みに感謝しながらより良い野菜を消費者に届けるため日々精進しています。



生産者一同

## お問い合わせ先

株式会社リッチグリーン

〒520-3003

滋賀県栗東市荒張1423

☎077(535)9100

FAX 077(535)9099



# 道の駅 あいの土山

道の駅あいの土山 駅長 **西田 春江**

## お茶の始まりは近江茶そして土山茶

東海道49番目の宿場町土山は、お茶どころ。「近江の茶」は今から約1200年前の平安初期に最澄が唐の国よりチャの種子を持ち帰り栽培したことが始まりです。この土山は滋賀県最大の生産量を誇る近江随一の茶どころです。

江戸時代には東海道の宿場町として栄え、街道名物「あけぼの茶」として広く知られました。お茶の栽培に適した気候と土壌、長い日照時間と清らかな水に恵まれた土山茶は、まったりとした深い味わいが特徴です。

また摘み取りする前にネットで茶葉を覆い太陽の光をさえぎることで旨味を出し渋みを抑えることができます。

土山茶はかぶせ茶をはじめたくさんの種類のお茶があります。たくさんある種類から自分にあったお茶を探してみませんか。



あいの土山外観

お茶は繊細です。お茶とお湯の温度の相性は本当に難しいです。だから美味しいお茶こそゆっくり



お茶売り場

じんわりといただきたいです。渋みを味わいたい方、まろやかさを味わいたい方、美味しいお茶が好みの方、好みはさまざまだと思います。自分の思う「おいしい」に出逢っていただきたいです。

茶畑を見ながら自然を感じながらこの道の駅あいの土山にお立ち寄りいただきぜひ好みのお茶をみつけてください。そしてゆったりとした気分になり幸せなほっこりした時間をすごしていただけたら幸いです。



一押し商品

## お問い合わせ先

道の駅あいの土山

☎0748(66)1244



「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。

# こだわり滋賀ネットワーク支部だより

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。気軽に御参加下さい。お問い合わせは事務局まで。

## 大津・高島支部

### 今年度前半の支部活動について



こだわり野菜 BBQ 準備

10月23日、こだわり滋賀ネットワーク団体会員でもある近江舞子いちご園にて「落花生掘ってこだわり野菜をバーベキュー」という企画をしました。はじめは落花生を掘る方もおられ「そうか、落下した花の根元からつるが伸びて落花生と異なる?!」など

と感激して掘りました。掘った落花生は茹でたてのホクホクを湖畔にて食べました。



落花生掘り

その後、「こだわり野菜」(有機栽培、無農薬、環境こだわり農産物)を事前に用意し、バーベキュー素焼きの人参やネギは皮ごと焼きましたが甘くて美味しかったです。2月19日に味噌作り、3月13日には支部活動報告と反省会を行いました。

## 南都・甲賀支部

### 支部活動の御報告

私たちは、地域の食をよく知る人もこれから知っていききたい地域に新しく住む人も参加しやすいような、滋賀県の食べ物食べて、学んで、大事にしていくような取組をしています。12月16日、滋賀県産小麦の良さを知り、もっと活用方法を広めようという「簡単手ごねパン作り」を行い、県産食材のサンドイッチと、季節のフルーツでデコレーションパンを作りました。具材の盛り付けを凝ったり、



簡単パンづくり

パンのカタチに特徴をつけたり、楽しみながら美味しく頂きました。2月3日、「地産地消手巻き寿司」として、水口かんぴょうなどの県産食材の巻き寿司と、夏の活動で漬けた鮎寿司と飯(い)で手巻き寿司を作りました。たくさん具材に苦戦しましたが美味しく頂き、また、鮎寿司とシソの葉の相性の良さに食が進みました。



地産・地消手巻き寿司作り

## 東近江支部

### 支部活動の御報告

#### みんなで楽しむ手作り教室

1回目は、手作りとうふ。あつあつの豆乳をつくり、しぼってにがりを入れてレンジでチン。ふわふわ豆腐の出来上がりです。2回目は馬淵小学校で作られたお米でおにぎらずづくり。わいわいとぎやかでした。3回目は手作りこんにやく。3年かけて作られたこんにやくも、水をくわえてこねていくとどん



こんにやく作り

## 湖北・湖東支部

### 支部活動報告 秋

#### 滋賀大マルシェと水産試験場見学

10/12 彦根

滋賀大マルシェにいくと、「環境こだわり農業」の看板が目に行く。このマルシェは、環境こだわり農業・農産物を前面にだしたマルシェだ。お昼時とあって、思わず手が出る。どれもおいしい。大学構内での開催に関わらず、多くの市民の方々が来ておられることに驚く。継続は力なのかブースでのやり取りはリピーターさんもおられるようだった。環境こだわり農業を知っていただくにはとてもいい企画だと思った。マルシェの中央には、きき野菜



滋賀大マルシェ

どん増える増える。硝酸カルシウムを少々加えると固まる。これを1時間ゆがき、その後、もう一度ゆがきます。今回は、しょうがとねぎを入れていり煮をいただきました。次回、酒米を求めて八幡の酒蔵を訪ねる予定です。滋賀には若い農業の担い手がおられます。その応援をしていきたいと思えます。



おにぎらず作り

菜コーナーがあった。目隠しをして、口に入れた野菜の種類を当てるものだ。日々野菜をしっかりと味わってないと正解できない。さすが、こだわり滋賀ネットワーク会員、ほとんどが全問正解だった。

#### ビール工場見学(10/12 彦根)

多賀町で原材料の一部に滋賀県産麦を使用している大手ビール工場を見学した。人の何倍もある設備と、目にも止まらぬ生産ラインのスピードに圧倒された。いくつかの長い生産工程では、こだわりの知恵と技術があることに驚かされた。材料を見たり、触れるだけでは、どうしても正しいビールができるのか分からない。外観に圧倒されがちだが、緻密な技術の積み重ねかもしれない。見学の最後は、試飲をおいしく頂いた。



きき野菜様子



# 先人から受け継いできた「琵琶湖と共生する農林水産業」

～森・里・湖に育まれる 漁業と農業が織りなす琵琶湖システム～

## 祝「日本農業遺産」認定！

さらに「世界農業遺産」認定に向けて申請中！



水質・生態系に配慮した「環境こだわり米」の栽培



安全・安心と健康をもたらす「琵琶湖と共生する農林水産業」を生産者、消費者、NPO、企業など地域の皆様とともに未来へ!!

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会  
事務局 滋賀県 農政水産部 農政課  
電話 077-528-3825



### 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	歳
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員				
口数 (口数を記入ください)	個人 (1口 1,000円/年)				
	団体 (1口 5,000円/年)	口			
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 077-528-3895 FAX 077-528-4881

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(^^)



### 編集後記

今回の特集は、「環境こだわり米こしひかり」新パッケージについてです。県や関係機関で環境こだわり米をもっと売っていきましょう！と考えて作りました。

店頭で見かけられたら是非お買い求めください。

(U)