



【特集】

近江牛が地理的表示(GI) に登録されました！

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成 30 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 地域暮らし対策部内



こだわり。

2018 春号
vol.51

写真提供：
「近江牛」生産・流通促進協議会

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



近江牛

祝！地理的表示(GI)登録

伝統の味に信頼が加わりました！

近江牛



農林水産大臣登録第56号

滋賀県が誇るブランド製品のひとつである「近江牛」。平成29年12月、県内で初めて地理的表示(GI)に登録(登録団体：一般社団法人滋賀県畜産振興協会)され、歴史と伝統に、国のお墨付きという「信頼」が加わり、ブランドのさらなる発展を目指します。

■日本三大和牛の一つ「近江牛」

近江牛は、「豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も長く飼育され



近江牛生体品評会の様子

た黒毛和種」と定義され、日本三大和牛の一つです。平成29年2月1日時点では、県内15市町の84牧場で約12500頭の近江牛が飼育され、年間約6600頭が出荷されています。芸術的な霜降りに加え、きめ細やかな肉質と芳醇な香り、脂質の口溶けのよさが特徴です。また、脂が溶ける温度が低く、牛肉の香りや風味に参与しているといわれる不飽和脂肪酸の一つであるオレイン酸を他産地の黒毛和種に比べて多く含んでいるという特徴もあります。

■近江牛の歴史

・将軍も食した歴史ある牛肉

「近江牛」の歴史は古く、400年前に遡ります。肉食が禁止されていた江戸時代、彦根藩は牛肉の味噌漬(を考案し、養生菓の名目で「反本丸」と名づけ、将軍家に献上するようになりました。近江の藩主から届く献上品の近江牛の味噌漬を楽しみに待っているという、将軍家から藩主に宛てた札状も残っています。



日本橋白木屋屋上での近江牛の競売の様子(昭和29年) 写真提供：近江肉牛協会

・近江商人の目利きにより

近江牛の名声高まる

明治の文明開化を迎え、西洋文化到来とともに洋食が浸透し、牛肉需要が高まると、近江商人は、牛を最初は徒歩で陸路を、その後は海路、そして鉄道によって外国人が多く居住する横浜や東京などに搬送を始めました。彼らに目利きされた近江牛は、肉質のよさが評判を呼び、名声は一気に高まりました。

・ブランド化の歴史

昭和に入り、昭和26年に、地元の家畜商と東京の卸売業者らが、近江牛ブランドの確立と販路拡大を目指し、銘柄牛肉を振興する団体としては日本で初めてとなる「近江肉牛協会」を設立し、当時の服部滋賀県知事が会長に就任しました。日本初の銘柄牛の誕生で

す。同協会は、現在の「ここ滋賀」近くの東京・日本橋のデパート屋上での展示・販売会や、近江牛を乗せたトラックで都内パレードを行うなど、大規模なPR活動を展開して近江牛のブランド化がなされました。

■美味しい牛肉を育む滋賀の風土

ご承知のとおり、近江の地は、大小約460本の川が流入する琵琶湖を有し、豊かな水に恵まれた自然環境のもと、古くから水稲を中心とした農耕が盛んで、農耕用に牛が多数飼育され、稲作の副産物である稲わらが飼料として用いられてきました。稲わらは、繊維分が豊富でビタミンAの含有量も適度であるため肥育期の飼料として適しており、牛肉の不飽和脂肪酸の含有量が多くなるといった報告もあります。このように滋賀の風土と結びつき、豊富に存在する稲わらを給餌してきたことが、霜降り度合いが高く、芳醇な香りを有する牛肉の生産が連続と続けられてきた要因の一つとなっています。



美味しい近江牛

■環境への貢献

滋賀県では、化学肥料等の使用量を慣行の5割以下に削減するなど、環境への負荷を低減して生産された農産物を認証する「環境こだわり農産物認証制度」を設け、環境にこだわった農業を推進しています。牛の排せつ物から良質な堆肥を生産し、その堆肥を有機肥料として稲作に活用し、生産された稲わらをまた牛の飼料とする、いわゆる「耕畜連携」による資源循環の取組みは、化学肥料の削減にも貢献しています。



稲わら給与の様子

■伝統+信頼!

現在、全国で300以上もの銘柄牛肉が乱立し、産地間での競争が激しくなっています。こうした中、近江牛は優れた肉質や歴史・伝統、高い社会的評価、そして、滋賀の風土と結びついた生産をしていることが国に認められ、平成29年12月15日にGI登録されました。GI保護制度は、生産地と品質特性を有する産品について知的財産として国が登録し、保護する制度です。登

録がゴールではなく、認められた品質を管理することが今後求められます。

これからも、地域と結びついた生産を推進し、GI登録された近江牛の生産管理体制をしっかりと構築することで消費者の方々への信頼につなげ、ブランドのさらなる磨き上げを図っていきます。



GI登録証
写真提供
(一社)滋賀県畜産振興協会

執筆…滋賀県農政水産部畜産課

お問い合わせ先

●近江牛の取扱い店舗について

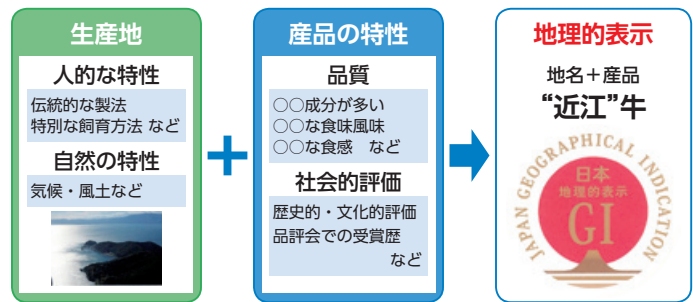
- ・「近江牛」生産・流通推進協議会
☎ 0748-37-2635
- ・近江肉牛協会
☎ 0748-37-3830
- ・滋賀県食肉事業協同組合
☎ 077-526-0477

●近江牛のGI登録内容について

- ・一般社団法人 滋賀県畜産振興協会
☎ 0748-33-4345
- ・滋賀県農政水産部畜産課
☎ 077-528-3855

★「地理的表示保護制度」とは

品質等の確立した特性が生産地と結びついた産品について、農林水産省（国）が品質の基準とともに、その名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度。登録されることにより、**品質特性がある産品として国のお墨付**が得られるとともに、**消費者の信頼確保**にもつながる。



登録生産者団体は基準を守るための品質管理を実施

★地理的表示保護制度の登録内容

登録年月日 平成 29 年 12 月 15 日
 名称 近江牛（登録第 56 号）
 登録生産者団体 一般社団法人 滋賀県畜産振興協会

★地理的表示に登録された近江牛の品質特性

歴史と伝統

日本で最も古い歴史を持つブランド和牛

高品質

霜降り度合いが高いとともに、脂の口溶けが良く、牛肉のおいしさに関与しているといわれるオレイン酸を多く含む。

地域と結びついた生産

世界有数の古代湖「琵琶湖」を有する滋賀県で豊かな水と自然環境の中、稲わらを給与するなど、安全・安心を基本に地域と結びついた生産がされている。



いま、環境こだわり農業に取り組み

日本最大規模で米の「GLOBAL G.A.P.」認証を取得

作業員・環境・食品の安全を守って、

東京五輪食材提供を目指す

J Aグリーン近江 老蘇集落営農連絡協議会

当協議会とは？

近江八幡市老蘇地区にある4つの集落営農法人（農）エコファーム石寺、（農）ファームにのいそ、（農）サン・燦ファーム、（農）内野営農組合で構成されています。平成19年度に設立し、農地面積約272ha、構成員は332戸で活動しています。

取組のきっかけ

設立当初は、資材（肥料・農薬等）の共同購入や共同作業の実施を検討していましたが、連携するうえで、作業員の災害補償が課題となりました。各法人とも、60〜70代の構成員が栽培管理の中心となっており、農作業時の安全を守ることは重要です。そこで、労働災害が起きないように作業内容を整理するとともに、共同作業ができるよう作業管理レベルを揃えることを目標とし、特に作業員の労働安全管理体制の確立が一つの柱となっており、欧州発祥の国際的な第三者認証GAPである「GLOBAL G.A.P.」に取り組みることになりました。

認証取得に向けた取組内容

平成26年度からGAPについて学ぶ勉強会や視察研修を開催して、構成員の意欲を高めながら、外部のコンサル会社に農場の状況を評価してもらいました。こ



ほ場におけるGAPの改善取組



視察研修会

の結果は、4法人で情報を共有し、約2年かけて改善活動を継続して行いました。

環境および食品の安全

「GLOBAL G.A.P.」に含まれる環境項目については、環境こだわり農業に取り組んでいたため、大きな支障はありませんでした。

また、食品安全についても、作業日誌をつけたり、出荷物に異物が混入しないようにすること、農薬を適正に管理することなど当たり前のことを徹底し、消費者の皆さんに安心して食べてもらいたい一心で取り組みました。

認証取得と今後の目標

GLOBAL G.A.P. 認証審査が行われた結果、平成28年8月6日に日本最大規模である米174haで認証取得ができました。

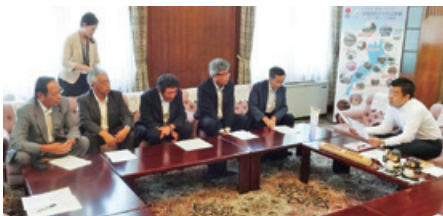
平成29年10月には、認証を取得した「みずかがみ」をJA全農が直営するロンドンのレストランに輸出しました。今後は、2020年東京五輪への食材提供を目指しながら、環境に配慮した滋賀県の農業を世界に発信するとともに、老蘇産農産物の知名度アップ、販売拡大に向けて取り組むつもりです。

※GAP (Good Agricultural Practice) は、農業生産の環境的、経済的および社会的な持続性に向けた取組みであり、結果として安全で品質の良い食品および非食品の農産物をもたらすものです。

(国連食糧農業機関(FAO)より)



みずかがみの販売



知事への認証取得の報告

お問い合わせ先

グリーン近江農業協同組合営農事業部

TEL 0748(33)8453

FAX 0748(33)4566





「霊峰」販売初年度を終えて

平成28年に「霊

峰（れいほう）」

のブランドを発表し、平成29年11月に販売を行いました。霊峰は、渋柿である平核無柿の果実を木に成らし

た状態で渋抜き（これを樹上脱渋といいます）を行います。その処理は9月に行うため、その時点で処理をした果実の数で霊峰の出荷個数は決まってしまう。総処理数の約半数が出荷見込みの果実です。

昨年は、樹上脱渋処理後の台風、雨、獣害など自然災害に見舞われた事と、通常の炭酸ガス脱渋においても糖度の低い果実が出てしまい、一部の消費者の方には大変ご迷惑をおかけいたしました。この事を教訓に今年は、樹上脱渋処理方法の再検討、再徹底を行い、安定した果実が提供できるよう努力いたしました。もちろん、良い反響もありました。特



霊峰



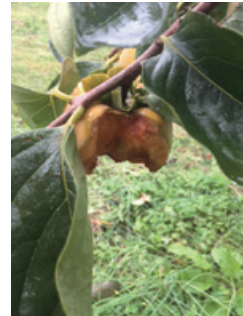
霊峰のパッケージデザイン

伊吹果樹組合 組合長

瀧澤

均

に今まで通常の炭酸ガス脱渋をした柿を食べられて、この柔らかい食感が苦手と言っていた若い方にさくさくした食感の霊峰の方が好みだと言われたり、スーパーで店頭販売をした時も好みが分かれたりし、「これが同じ柿？」と驚かれる様子に、脱渋方法の違いで平核無柿は新しいニーズの開拓ができ、販路拡大に繋がると確信しました。また、干し柿にしても種が無く糖度の高い平核無柿は地元で大人気です。



獣害被害の様子

今年度、ほ場の総面積470aを24名で耕作します。将来的にはこの面積を40名程度で耕作し、管理の行き届いたほ場になればと思えます。そうするためにも良い柿を作る楽しさと見合う収益が必要かと思えます。やってみていと思われる方は是非お声掛けください。



(左) 樹上脱渋した平核無柿(霊峰)
(右) 炭酸ガス脱渋した平核無柿

お問い合わせ先

0749(63)2106
伊吹農業協同組合

高島市マキノ農業公園マキノピクランドの環境こだわり農業の今後

高島市マキノ農業公園マキノピクランド

支配人

桂田

亘

現在の取組

高島市マキノ農業公園マキノピクランドには、農産物直売所「フルーツベジダブルハウス」があり、施設を訪れる観光客を中心に地元農産物の販売をしています。施設内果樹園で収穫されたさくらんぼ、ブルーベリー、ぶどう、栗以外にも地元マキノ産のお米も「環境こだわり農産物」の認証を受けたものがお店に並んでいます。

従来、販売商品については個包装毎に認証シールを添付していましたが、他の農産物との差別化が不十分だったことから、より多くのお客様、特に若年層に減農薬栽培をPRすべく「環境こだわり農産物販売コーナー」を設置いたしました。店内では、夏季商品向けの冷蔵ショーケースや地元産材を使用した陳列棚、幟等を設置し有利販売に努めています。



メタセコイヤ並木道の紅葉

これから

マキノピクランドは、平成11年に開業し間もなく20周年を迎えようとしています。「フルーツベジダブルハウス」出荷農家の平均年齢は70歳を超えており高齢化の波が押し寄せており、これから新たに出荷してもらえる農家を増やしていく必要があります。幸い最近では施設を縦断するメタセコイヤ並木道の知名度が上がってきており、来園者数も増加しております。その中において、「フルーツベジダブルハウス」としては、生産者向けにも「売れる売り場」として出荷者募集をしつつ、たくさんの方の農産物、特に「環境こだわり農産物」を並べることでお客様の満足度向上を図っていきたく考えております。



環境こだわり農産物販売コーナー

お問い合わせ先

0740(27)1811
高島市マキノ農業公園マキノピクランド
(水曜・年末年始 休)





「美味しいもの 滋賀栗東産」

栗東市農業振興会 会長

伊勢村

修



紹介ポスター

栗東市農業振興会は、水稲、果樹、野菜などの生産団体のほか、ジャムやみそ、かやくご飯など加工品の製造、販売を行なう加工団体、朝市など直売を行なう産直団体の合計28生産者団体からなる組織です。

会員は、栽培技術の向上を目指した研修や先進地視察研修を行ない、日々栗東農産物の品質、付加価値を高める取り組みを行なっています。

その中でも、栗東ブランド農産物の栗東いちじくは、環境こだわり農産物認証を取得、全組合員が施設栽培を実施しており、品質が高く見た目の美しさが特徴で、市場にて高く評価されています。

また栗東市では、今年の9月に学校給食協同調理場の新設に伴い、センター方式で中学校給食が再開されます。現在は栗東産米を給食に使用していますが、これからは栗東産「環境こだわり米」を給食に使用することを検討しています。野菜についても中学校給食再開による、消費量の



特産 栗東いちじく
から栗東産「環境こだわり米」を給食に使用することを検討しています。野菜についても中学校給食再開による、消費量の

増加に対応できる生産と出荷を目指します。

平成29年度は、例年開催されている「栗東農業まつり」のほかに、「りっとう市民秋まつり」にも参加し、消費者と交流しました。「〇〇のかやくご飯がおいしいから買いに来た」「〇〇さんの作った野菜がほしい」というリピーターも増えています。

「美味しいもの滋賀栗東産」の新鮮野菜加工品は「道の駅アグリ郷栗東」、「道の駅こんぜの里りっとう」のほか、「JA栗東市田舎の元気や」などで買い求めいただけます。ぜひ一度、賞味ください！



消費者交流の様子

お問い合わせ先

栗東市農業振興会 事務局(農林課)

☎077(551)0124

FAX 077(551)0148

道の駅アグリ郷栗東

栗東市出庭961の1

☎077(554)7621

道の駅こんぜの里りっとう

栗東市荒張1-11

☎077(558)3858

JA栗東市 田舎の元気や

栗東市小野547の3

☎077(552)7531



産直びわにおける産地消と 加工食品開発について

農事組合法人

産直びわみずべの里

店長

中川

優子

産直びわにおける産地消の取組

平成11年に、ぶどう園に隣接して建てられた当施設は、地元を中心に県内外からたくさんのお客様に利用していただいています。旧びわ町(現長浜市)は、稲作中心で、特産品として、ぶどう・長芋・野菜・花があります。組合員の出荷が少ない時は品揃えの必要上、地場農産物を中心に市場やJAより仕入を行っています。設立当初に比べ、今ではハウス栽培をされる組合員も多く、きゅうりやトマトなど、ほぼ通年を通して出荷される野菜が増えてきました。しかしながら、まだ足りないものも多く、4年前からかぼちゃの抑制栽培や、秋じゃがいもの栽培をはじめました。雪の多い地域ですが、なるべく仕入に頼らず、冬でも長浜産の野菜を提供し、お客様に喜んでいただけるお店にしたいと考えています。

6次産業の取組

直営の加工場にて、地元産原材料を使用し、漬物・梅干・味噌・白餅・乾燥野菜等、伝統的な保存食の加工、及び販売を行っています。特産品のぶどうを使用した加工食品がありませんでした。南浜ぶどうの歴史は古く、昭和54年にぶどうを植栽し、57



南浜ぶどうの案内板



「飲むお酢」と「浜のしずく」

年に初収穫を迎え、今では夏の贈答品として定着しております。ただ生果としては、7月下旬から2か月程の販売で終わってしまいます。加工品なら通年販売でき、規格外のぶどうを利用できることもあり、又定番といえるオリジナル商品がなかったので、「南浜ぶどう」での加工食品の開発に乗り出しました。近年、果実酢が注目されていることから、冷凍したぶどうをピューレ状にし、醸造酢と合わせた「飲むお酢」と、ノンオイルドレッシング「浜のしずく」の2種類を商品化しました。きれいな紫色で、ぶどうの甘さと酢の酸味が一度に味わえ、とても好評をいただいております。又、環境こだわり農産物のコーナーを設置し、ぶどうの品種や、出荷時期が、一目でわかるように看板を作り、ぶどうの加工品を通じて環境こだわり農産物の認知度を高めていきたいと思っております。



販売の様子

お問い合わせ先

産直びわみずべの里

☎0749(72)5212



「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

今年度後半の支部活動について

2月3日(土)第2回目的「作って食べよう」は大雪の翌週、まだ雪の残る高島市の安曇川町に行きました。

三和漁港から船で「えり漁」の現場を見学させていただきました。

漁師さんにのせていただいた船はワイルドで雪山を背にして風を切って進みました。調理実習では、漁師さんや、水産課の方から、血抜き、魚のさばき方から教わりました。ニゴイ、フナ、小鮎などを使った料理をしました。



えり漁見学

他の食材は環境こだわり農産物の「みずかみ」「春菊」、団体会員の方のほっとすてーしよん比良の大葉味噌、柚味噌をディップにして、無農薬の人参、栗原の大根など

南部・甲賀支部

ふな寿司漬け込み体験を開催



みんなで考えた湖魚料理

生産現場に普段接点の少ない私たちは、見て、食べて、滋賀県の食べ物を学びました。

6月11日湖魚を知り広めるため、ホンモロコ・コアユ・スジエビなどを使ったレシピを

参加者が考え、料理を作りました。

7月30日びわ湖の鮎とご飯などを樽に漬ける鮎ずし作りを体験しました。

11月18日大中収穫祭と古株牧場でのバター作りをするバスツアーを行いました。

8月20日収穫し作った「水口かんぴょう」

をステイックにしてみました。

菜の花プロジェクトの菜種油も揚げ物で使わせていただきましたが、何度揚げても劣化しませんでした。

「オコナイ」でも作られるという、大根とスルメの煮物はポタポタでおいしかったです！

食後には滋賀県農政水産部水産課の三枝氏から琵琶湖の漁業の現状を伺いました。農業と漁業は同じように若手不足であることがわかりました。

未来を見据えて消費者の立場からも応援していかなくてはと思いました。



湖魚の調理実習

を使って、2月10日に地産地消ちらし寿司を環境こだわり米など、ほぼ滋賀県産食材で作りました。

生産地訪問と、クッキングはフェリエ南草津で実施。

大人だけでなく、子ども達も参加しやすい工夫をし、老若男女の参加者みなさまで笑顔あふれました。生産者から消費者、世代を繋いで、地域のこと、環境のことを学んで、発信していきます。



かんぴょう収穫と巻き寿司づくり

東近江支部

今年度後半の支部活動について

11月18日

に大中の収穫祭に参加しました。

あいにくの雨でしたが、

たくさんの方が参加されていました。毎年楽しみにして来られているようです。私たちは人参ジューズを作り、販売のお手伝いをしました。甘くてとてもおいしいと、評判でした。

11月23日に八日市南高校の農業祭にて環境こだわり農産物のチラシを配布し、高校生たちと交流しました。これからの農業の担い手として、頑



大中収穫祭

湖北・湖東支部

支部活動報告秋・冬編

「秋」滋賀の農業まるごと知って得講座の応援活動

湖東の山々も色づく時期、11月12日「滋賀の農業まるごと知って得講座」の応援活動を行いました。『滋賀県の花き生産現場を学ぶ』ことをテーマにした、豊郷町の花き農家さん見学の応援・サポートを行いました。見



講座の応援活動

学先での歓送迎、案内がメインの活動でした。私たち支部会員からの見学地提案で、生産現場見学が初めての会員も多く、私たちも勉強になりました。

張って

いってほ

しいです。

12月13

日に馬淵

小学校で

の食育に

参加しました。

子供たちがご飯を好

きになり、たくさん食べてくれるよ

う一緒ににぎらず作りをしました。

またDVDを見ることで「地産地消」

という言葉を知る機会となりました。

地元で丹精込めて作られている米

や野菜などをいつも食べられるのは、

とても体によいことです。そんな滋

賀県に住んでいることを誇らしく

思っています。



馬淵小学校

「冬」支部恒例「第16回新春農産物持ち寄り農談会」開催

今冬は例年になく寒い日が続きました。寒中のなかの1月21日、支部恒例の「農産物持ち寄り農談会」を開催しました。とれたての冬野菜をその場で調理し、会食する恒例の企画です。

今回も多くの献立が短時間ででき、おいしく頂きながら、滋賀の農業や支部の活動について、意見交換しました。滋賀の農業、応援の一役となればと思います。「農産物持ち寄り農談会」は毎年、数回開催しています。ご興味のある方、ご参加をお待ちしております。

かつての田んぼのように魚が遡上・繁殖する魚にやさしい田んぼでつくられたお米のマークです。



滋賀県育成品種

みずかがみ

日本穀物検定協会

平成29年産米の食味ランキング

「特A」3年連続獲得!



環境こだわり農産物®



農薬・化学肥料
通常の5割以下

びわ湖にやさしい

滋賀県認証



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)				
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

携帯URL

こだわり滋賀ネットワーク「惣つながるブログ」

[惣 ブログ](#) [検 索](#)

携帯からも
見ることができます(⌘)



会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

年度末なにかと忙しい毎日です。環境こだわり米のみずかがみが3年連続で米の食味ランキング特A評価という大変うれしいニュースがありました。今回の特集は近江牛。みずかがみとともども農産物の県外PRでの旗手たる存在です。(Y)