

春号

令和4年
(2022年)

大津・南部の農業

発行

滋賀県大津・南部農業農村振興事務所農産普及課 草津市草津三丁目14-75

●TEL 077-567-5421~5423 ●FAX 077-562-8144 ●メールアドレス ga35@pref.shiga.lg.jp

●https://www.facebook.com/facetoagri.o.n ●発行責任者 森 真里

この印刷物は古紙/パルプを配合しています

「びわこいちご」の出荷が始まりました!

～いちご生産者による共同市場出荷の取り組み～



生産者・JA・市場担当者を交えたイチゴ出荷規格の検討の様子

大津・南部農業普及指導センターでは、JAレーク滋賀と連携し、管内のイチゴ生産者の市場への共同販売の取組を支援しています。

これまで管内のイチゴは直売所や庭先販売が中心で、卸売市場への出荷はほとんどありませんでした。昨年、市場出荷に関心をもつ生産者が集まり、取組内容や栽培、出荷に関するきまり、ブランドコンセプト等について議論を重ね、令和3年12月に大津市3戸、草津市2戸、守山市1戸の計6戸で共同販売グループが発足しました。令和4年1月からは「びわこいちご」として市場出荷が始まり、県内量販店などで販売されています。

「びわこいちご」は、農薬削減技術を導入し、果実の汚れが少ない高設栽培で生産された安全・安心で美しい果実が特徴のイチゴです。「びわこいちご」が地産地消に貢献し、県内のイチゴ生産者が益々元気になることが期待されます。

「びわこいちご」ブランドコンセプト
マザーレイク母なる琵琶湖にいだかれて
味にも環境にもこだわる生産者が
家族の食卓に幸せの赤いイチごを
お届けします



新規就農者の紹介!



★守山市 今井 啓文さん

今井さんは、会社員として20年間勤められたのち、自身が家庭菜園で育てた野菜を嬉しそうに食べる人の姿をみて、農業をやろうと決心し、令和2年1月から農業経営を開始されました。

現在、ハウス13棟を含む約1haで経営されており、栽培品目は、トマトやコマツナ、タマネギなど10品目以上にのぼります。

子どもたちが安心して食べられるものを作りたいという信念のもと、化学農薬を使わない栽培を実践されています。



シュンギクを収穫する今井氏

★守山市 川端 健夫さん



キュウリの栽培管理に励む川端氏

川端さんは、14年間海外で仕事をされた後、日本で受けた農業セミナーをきっかけに、農業経営を目指されるようになりました。

まず大規模法人で約4年間研修され、令和3年4月より約1,300㎡でキュウリによる経営を開始されました。日々忙しく栽培管理作業をされる中で、生食以外の展開も考えていきたいと、ネット販売や加工品への取り組みも視野に入られています。

楽しみながら農業をしていきたいという川端さん。今後ますますの活躍が期待されます。

★守山市 竹林 聡史さん

竹林さんは、令和3年2月にトマト(1,000㎡)とイチゴ(1,000㎡)の経営を開始されました。

非農家出身であることから、農地や資金の確保などで奔走しつつ、大学在学中から専業農家の下で修業を続けるなど、着実に就農準備を進めてこられました。地権者はじめ地域の方々など、多くの人に助けられて今があるので、若い方に農業や食に興味を持ってもらえるよう、やりがいをもって農業に取り組む姿を発信したいとのこと。



イチゴの栽培管理に励む竹林氏

★栗東市 今岡 智恵美さん

今岡さんは、子育てが一区切りついたことをきっかけに、父の農業を継ぐことを決心されました。

滋賀県立農業大学校での1年間の研修を経て、令和3年3月に父の栽培するモモと新たにブドウ、イチジク、ブルーベリー、ミニトマトを加えた経営を開始されました。ジャム加工にも取り組まれており、2年後にはブルーベリーの摘み取り園の開園を予定されています。品質向上はもちろん、人との出会いを大切にしていきたいという今岡さん。飛躍が期待されます。



観光農園の開園を予定する今岡氏

コロナ禍でも
元気に!

～(有)ブルーベリーフィールズ 紀伊國屋の新商品づくり～

大津市伊香立の(有)ブルーベリーフィールズ紀伊國屋は、ブルーベリー栽培、農家レストラン、ジャムや洋菓子をメインにした加工品を販売されています。時代の変化や新型コロナウイルス感染拡大等により、レストランは打撃を受け、加工品の主たる販売先である大手百貨店の催事も中止になり、経営面で大きな影響を受けました。

それでも、外出制限がある中、馴染みのお客様からレストランで提供していた野菜を使ったスープなどを中食用に商品化してほしいとの要望の声をヒントに、レストランの味を家庭で手軽に再現できる新たな商品の開発に取り組まれました(写真上)。社内での試食会に加え、試作品を顧客に送付し、いただいた意見も取り入れました。

その結果、素材の味を重視し、大きな野菜が入っていて食べ応えがある野菜スープが完成しました。自社農園の野菜を活かしたじゃがいも、キャベツ、聖護院かぶら、にんじん、たまねぎの5種類の「そのままシリーズ」と「赤かぶポタージュ」が商品化されました。

さらに、今一番新しい商品として、味も見た目も楽しい、ブルーベリー色の「萌え断」が特徴のスイーツが開発され(写真下)、売上回復に取り組まれています。



上、商品開発の様子
下、「萌え断」が特徴の新商品

農の匠をご紹介します!

～わら細工の名人～



年末には県内のわら細工仲間と集まって注連縄を作ることもあるとのこと。
写真左は、仲間の友實富義さん(竜王町)

県では、農業生産技術・農村伝統工芸技術・農村ならではの食文化の伝承を目的に、これらの技術に長けた実年・高齢技能者(おおむね60歳以上の方)を「農の匠」に認定しています。

今回は農村伝統工芸である「稲わら細工」技術を伝承されている大津市の「農の匠」さん2名を紹介します!

下尾才治さん(写真右)、下尾二郎さん(写真中央)は大津市を拠点に活動されています。水稻の「わら」から、注連縄しめなわ、干支のわら細工を作成、指導するほか、日吉大社などの神社の祭で神輿の担ぎ

手が履くわらじを作成されています。うるち米よりも、もち米のわらが柔らかくて加工しやすいそうです。お二人は、わら細工教室などで技術指導もされています。「稲わら細工を普及させたい」と熱い思いを語ってくださいました。

管内には、わら細工だけでなく、農産加工、野菜栽培、花栽培などの分野で計26名の「農の匠」の皆様が各地域で活動されています。活力ある農業、農村を次代につないでいくため、当課は今後とも農の匠の活動を支援していきます。

農作業安全について

毎年、全国で農作業中の死亡事故が発生しています。農業機械の事故防止のため、周囲の安全確認と必要な装備(ヘルメット、メガネ、手袋など)の装着を心掛けましょう!

また、春先でも油断せず、作業時は、こまめな水分補給・休憩や通気性の良い衣服の着用など十分に熱中症対策を行いましょう!



農研機構 農作業安全情報センター

<https://www.naro.affrc.go.jp/org/brain/anzenweb/>

事故事例や防止対策について学べるサイトです。
ぜひご活用ください!

