



環境こだわり農産物
農業・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。

世界が認めた！滋賀の農林水産業

2022年7月



世界農業遺産認定

Globally Important Agricultural Heritage Systems



木・里・湖 に育まれる 漁業と農業が織りなす
琵琶湖システム

特集 琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業
「琵琶湖システム」が「世界農業遺産」に認定されました！

食べることでびわ湖を守る。「環境こだわり 下田なす」など 平和堂でPR…………… P3

「魚のゆりかご水田」で育む魚と地域の人々の暮らし…………… P4

JA健康寿命100歳プロジェクト
「家族に伝えたい、わが家の味・地域の味料理レシピ」
コンテストのレシピ作品を公開中…………… P5

人と人との交流を生み出す協働の取り組み…………… P6

～身近な地産地消のマーケット～…………… P6

こだわり滋賀ネットワーク支部だより…………… P7

イチゴ新品種「みおしずく」この冬プレデビュー…………… P8

琵琶湖のエリ漁



多彩な琵琶湖の恵み



農産物と湖魚の融合
「フナズシ」



環境こだわり農業



魚のゆりかご水田での
生き物観察会



水源林について学ぶ
「やまのこ」

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業「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が、令和4年7月18日、**国連食糧農業機関（FAO）の『世界農業遺産（GIAHS）』に認定**されました！

1 「世界が認めた！滋賀の農林水産業「琵琶湖システム」

「世界農業遺産」とは、社会や環境変化に適応しながら継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、景観、農業生物多様性などが一体となった世界的に重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関（FAO）が認定する仕組みです。2022年7月現在、世界で22か国67地域、日本では13地域が認定されています。

「琵琶湖システム」とは、伝統的な琵琶湖漁業の代表格である「**エリ漁**をはじめ、湖魚が琵琶湖から遡上して産卵・繁殖する「**魚のゆりかご水田**」、また、琵琶湖の水質や生態系の保全に寄与する「**環境こだわり農業**」や「**オーガニック農業**」、さらに、湖魚を御飯に漬け込んで作るふなずしなどの「**食文化**」、水源を涵養する「**森林保全活動**」など、持続可能性の維持・向上につながる営みのことです。1,000年以上に渡って受け継がれてきた、こつした森、川、水田、湖のつながりは、世界的にも非常に貴重なものです。

2 「琵琶湖システム」を未来へ！

「世界農業遺産」認定は、琵琶湖と共生する滋賀県ならではの農林水産業の取組が水や物質、命の循環という一つのストーリーとして認定されたものです。認定を契機に、生産者をはじめすべての県民の方々が滋賀の農林水産業の価値や魅力に改めて気づき、自信と誇りを持つきっかけにしていきたいと考えています。

世界に認められた滋賀ならではのブランド力の強化、夢のある産業としての担い手の育成につなげ、琵琶湖と共生する滋賀の農

「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



●魚のゆりかご水田

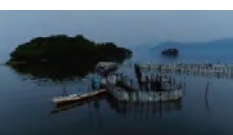
ニゴロブナなどの湖魚は、繁殖期を迎える5月頃に、湖辺のヨシ帯や水路を通して水田までやってきて産卵をします。

水路との間で水位差が生じた水田では、水路への堰（魚道）の設置により、水田に魚が遡上する昔ながらの「魚のゆりかご水田」の営みを継続しています。



●伝統的な琵琶湖漁業

琵琶湖のエリ漁は、魚の習性を巧みに利用して網の中へ誘導する「待ちの漁法」です。必要な量だけを漁獲でき、限りある水産資源を大切に漁法として受け継がれています。



●食文化

湖魚をご飯に漬け込んで発酵させる「ふなずし」などの伝統的な食文化は、祭礼の供え物としても用いられ、地域の人々の絆を深めることにも繋がっています。



●水源林や

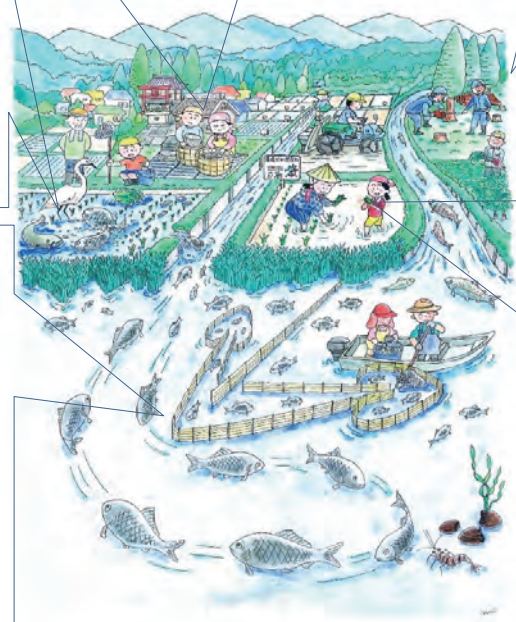
ヨシ帯の保全

琵琶湖の水質や生態系を守る上で、水源林の保全やヨシ帯の保全も大きな役割を果たしています。



●環境こだわり農業

琵琶湖の水質や生態系保全のために、多くの農業者の皆様が「環境こだわり農業」などに取り組んでいただき、農地は多様な生き物を育む場にもなっています。



林水産業を県民の財産としてしっかりと未来へ引き継いでいきます。県民の皆様も一緒に地域を盛り上げていきましょう！

3 ご存知ですか？世界農業遺産「琵琶湖システム」ロゴマーク！

「世界農業遺産」認定を機に、「琵琶湖システム」に関連する農林水産物や環境保全活動等に統一のロゴマークを使用し、琵琶湖との共生の推進、ブランド力向上等につなげていきます。お店でロゴマーク表示商品等をお目にされた際には是非お買い求めください。

また、事業者の皆様は、関連製品への表示や環境保全活動などでの利用を是非ご検討ください。

ロゴマークの使用の詳細は、左記をご確認ください。

「世界農業遺産」に認定された琵琶湖と共生する農林水産業をロゴマークで応援しませんか？

利用届を提出し継続して活用していただける方には、シールをプレゼント！（数に限りがあるため、無くなり次第終了）

◆次のような産品、活動の案内等に掲載しませんか？

- ① 環境こだわり農産物、魚のゆりかご水田米
 - ② 琵琶湖の水産物（真珠を含む）、ヨシ
 - ③ ①または②を使用する加工品や旅行商品、交流事業
 - ④ 琵琶湖の環境保全活動（水源林保全を含む）
 - ⑤ ①から④に関連する学習・体験活動
- ※ 他に、文房具やお土産品でも「応援してます」等の文言付記によりご利用いただけます。

◆「琵琶湖システム」やロゴマーク利用に関する届けについては、琵琶湖システムHPをご覧ください。
琵琶湖システムHP:「琵琶湖システム 農業遺産」で検索!

ロゴマークの利用等に関するお問合せ先

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）
TEL:077-528-3825 FAX:077-528-4880
Mail:shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp



このマークを目印に
持続的な営みを
応援しませんか？



トピック 「食べることでびわ湖を守る。」

「環境こだわり下田なす」など平和堂でPR

執筆者 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課

8月27日、28日の2日間、県内の平和堂3店舗（アル・プラザ草津、アル・プラザ水口、平和堂石山）で、下田なすなどの環境こだわり農産物や、その加工食品をPRする販売イベントが開催されました。

このイベントは、農業の生産力向上と持続性の両立を目指す国の「みどりの食料システム戦略」が策定されたことを契機に、株式会社平和堂、JAこうか、立命館大学、農林水産省近畿農政局、滋賀県が連携し、びわ湖をはじめ環境にやさしい栽培方法でできた農産物や地元産農産物を知ってもらうために行われました。

アル・プラザ草津の青果売り場では、環境こだわり農産物の下田なす、こまつな、いちじくなどが並び、平和堂の平松社長をはじめ、連携する5者が来店者に向けて環境こだわり農産物をPRしました。

また、今回のイベントに先立ち、立命館大学の学生が7月20日に下田なすの生産者の畑を訪れ、産地について学び、それを活かして、来店者に下田なすの魅力を伝えながらアンケートを実施しました。アンケートの結果、下田なす、環境こだわり農産物の認証マークともに、約半数程度の方が「知っている」と回答されました。今後も、環境こだわり農産物の良さを伝えていきたいと考えています。



「食べることでびわ湖を守る。」をPR



7月20日に行われた産地インタビュー





いま、環境こだわり農業に取り組み

「魚のゆりかご水田」で育む魚と地域の人々の暮らし

「魚のゆりかご水田」とは、化学農薬・化学肥料を通常の半分以下に減らす「環境こだわり農業」の実践に加え、排水路への魚道の設置など、魚にやさしい田んぼでお米を育てる取組であり、世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」の象徴的な取組です。

今回は、そんな「魚のゆりかご水田」を実践する高島市の知内農業組合の取組を紹介します。

知内農業組合と「魚のゆりかご水田」

かつてこの地域では、琵琶湖から田んぼの排水路に多くの魚が遡上するなど、魚の存在が地域の人々にとって身近な存在でした。しかし、昭和40年頃からほ場整備が進むにつれて、魚の遡上数は減少していきました。そこで、知内農業組合は、かつての農村の姿を取り戻すため、平成20年度から「魚のゆりかご水田」の取組を始めました。平成29年度に約4haの田んぼで初めて認定を受けると、徐々に取組を拡大させ、現在では集落の農地の約20%にあたる約11haの田んぼで認定を受けるまでになり、多くの魚が遡上するかつての田園風景を蘇らせています。



知内農業組合の皆さん



魚のゆりかご水田



魚を観察している様子

※6ページ上部の「きずな」のコーナーで、生活協同組合コープしがの「しがのふるさと支え合いプロジェクト」について詳しく紹介しています。

「魚のゆりかご水田」での生きもの観察会
知内農業組合では、滋賀県が進める「しがのふるさと支え合いプロジェクト」*で生活協同組合コープしがと協力し、「魚のゆりかご水田」に関する協働活動を実施しています。その中でも、今年の6月26日(日)に実施した「生きもの観察会」には、生活協同組合コープしがの組合員家族や、知内こども会育成会の会員親子など、約90名が参加しました。参加者は、ニゴロブナやナマズの稚魚など、約28種類の生物を観察し、スケッチをしたり、知内の歴史研究を行う「村の日記」研究会や、県立琵琶湖博物館の学芸員による説明を聞くことで、魚に関する知識を深めました。

また、観察会の後には、地元女性会による、ゆりかご水田米のおにぎりの配布と竹パン作りが行われ、参加者同士の交流を深めました。



竹パン作り



学芸員の説明を聞く子どもたち

高島市 マキノ町 知内農業組合

「魚のゆりかご水田」に取り組み上で

大変なこと・嬉しいこと

大変なことは、「気候変動による異常気象」です。魚は降水量が多いほど遡上しやすいため、特に今年は降水量が少ないことを危惧しています。

一方で、特に嬉しいことは、「生きもの観察会」での子ども達の笑顔です。観察会を通して、自然の中で生物を身近に感じる機会が少ない子ども達にも、多くの生物や琵琶湖の生態系などを学ぶ機会を提供できることにやりがいを感じています。

これからの知内農業組合

今後も「魚のゆりかご水田」の取組を続け、世界農業遺産である「琵琶湖システム」の一つとして、琵琶湖の生態系を守ってまいります。また、生物と共存した暮らしの大切さについて学ぶ機会を子ども達に提供することで、次の世代に引き継いでいきたいと思えます。



魚のゆりかご水田の堰板設置の様子

■お問い合わせ
高島農業農村振興事務所 田園振興課
TEL: 0740(22)6065
FAX: 0740(22)4393
E-mail: gh34@pref.shiga.lg.jp





滋賀県内各地域の取り組み紹介

- お問い合わせ
- レシピ掲載先

J Aしが女性協議会事務局
TEL: 077(521)1618

J A滋賀中央会HP 新着情報

<https://www.jas.or.jp/wp/archives/1339>

※J A健康寿命100歳プロジェクト:「からだ」「こころ」「つながり」の観点から高齢者の「フレイル(虚弱)」を予防し、健康寿命を延ばす取り組み。

J Aしが女性協議会では、健康への関心が高まる昨今、県内J A女性部員の皆さまに心身ともに元気に楽しく過ごしてもらうため、料理レシピのコンテストを行いました。
「家族に伝えたい料理、子どもや孫たちと一緒に作りたい料理」を題材に、思い出とともに残る料理やお祭りなどの行事料理、わが家の人気料理など、滋賀県の農産物を生かした料理レシピを募集。厳正な審査を経て、受賞作品を決定しました。
受賞した作品のレシピはJ A滋賀中央会のHPにて公開中です。美味しく何処か懐かしい料理を、ぜひ作ってご賞味ください。



J A健康寿命100歳プロジェクト 「家族に伝えたい、わが家の味・地域の味料理レシピ」 コンテストのレシピ作品を公開中

執筆者 J A滋賀中央会 農業・地域対策部

白和え (最優秀賞作品)

彦根市 前川 智子 さん



©みんなのよい食プロジェクト

材料 (県の食材には ☆)

- | | | |
|--------------------|-----------------|------------------|
| ☆ 豆腐 (木綿) …………… 1丁 | ・ こんにゃく…………… 1枚 | ☆ ホウレンソウ…………… 3株 |
| ・ 白ごま…………… 大さじ6 | ☆ にんじん…………… 小1本 | ・ だし汁…………… 100ml |
| ・ きび砂糖…………… 大さじ3 | ☆ 干しいたけ…………… 3枚 | ・ しょう油…………… 小さじ2 |
| ☆ みそ…………… 大さじ1 | ☆ 干し柿…………… 2個 | ・ みりん…………… 小さじ2 |

作り方

1. 熱湯に豆腐を入れて茹でる。
2. キッチンペーパーを敷いたザルに豆腐を入れて、水気をよく切る。
3. 炒った白ごまをフードプロセッサーかミキサーですり、2を加えて混ぜる。
4. 3にきび砂糖、みそを加えてさらにすり混ぜる。
5. こんにゃくをさっと茹でて短冊切り、にんじんも短冊切りにする。干しいたけは水にもどし、石づきを取ってうす切りにする。
6. 5を鍋に入れ、Aを加えて煮る。
7. 干し柿の種を取り、干切りにする。
8. ホウレンソウを茹でて水気を切り、4・6・7で和える。



▲その他受賞作品のレシピは、上記QRコード®からご覧ください。





人と人との交流を生み出す

協働の取り組み

生活協同組合コープしが 組織広報部 西地区事務局

西地区事務局長 石本与志夫

中山間地域の活性化と人と人との交流を生み出すことを目的に、滋賀県がすすめる「しがのふるさと支え合いプロジェクト」を活用して、今年度から高島市マキノ町の知内農業組合と生活協同組合コープしが(以下「コープしが」)で、コープしが組合員家族が参加する田植え、稲刈り体験に取り組んでいます。2019年度から、マキノ町知内農業組合が取り組まれている「魚のゆりかご水田」で開催される生きもの観察会に、コープしが組合員が参加させていただいていた経緯から、今回の「しがのふるさと支え合いプロジェクト」に協働して取り組むことになりました。

自然を大切にすることを育む

今年5月に実施した田植え体験や6月に参加した生きもの観察会では、コープしがの組合員家族が初めての田植えを体験したり、田んぼで生息する様々な生物に触れ合う貴重な体験をしました。9月には秋晴れの下、稲刈り収穫体験も実施し、みんなで汗を流しました。



田植え体験

「伝えよう」「たべる*たいせつ」滋賀県との連携協定“を締結しました。連携項目には、「魚のゆりかご水田米」など県産農畜水産物のブランド力の向上があり、今回のプロ

コープしがでは2018年、滋賀県と

「伝えよう」「たべる*たいせつ」滋賀県との連携協定“を締結しました。連携項目には、「魚のゆりかご水田米」など県産農畜水産物のブランド力の向上があり、今回のプロ



魚のゆりかご水田 魚とりの様子



生きもの観察会の様子



稲刈り収穫体験

綺麗な水と緑に恵まれた知内の自然環境での体験を通じて、自然を大切にすることを育み、人と人との交流する機会を多く作っていききたいと思います。

お問い合わせ先

生活協同組合コープしが 組織広報部
077(586)4839
5220 2351
滋賀県野洲市富波甲972



身近な地産地消のマーケット

JALEEK滋賀

ファーマーズマーケットおうみんち 店長 伊庭本浩孝

おうみんちの取り組み

「地産地消」は新しい言葉のようにもはやされるこの時代ですが、昔からの自給自足です。自分で栽培した農産物等を自分が消費することこそ、地産地消の真骨頂と考えています。

最近では、ごことなくエコ的で、癒的的で、それでいて経済的な「地産地消」を推進している直売所です。当JAの管内は広く高島市から野洲市の6市が1つのJAであるメリットを生かし各地の農産物や特産品を集めたコーナー設置や環境こだわりの農産物の取り扱いなど「おいしが、うれしが」とも連携した事業展開しています。



直売所の様子

出荷されている農家は、愛情を込めて育てた自慢の一品を陽の前に収穫されています。直売所へ訪れていただくお客様が手に取りやすい価格を考えて、値ごろ感にもこだわっておられます。530名の農家や出荷者の方が、年間延べ200品目以上を出荷されています。そんな

「地産」のお宝でいっぱい

曲がったキュウリや楕円形のトマト、大きさが揃わない農産物、小ささまざまなイモや玉ねぎ、人の頭ほどある白菜、スーパーマーケットでは手に入らない25cm以上もあるほうれん草や小松菜類、赤い大根や日持ち抜群の切り花、環境こだわりのお米など自然の規格が直売所です。こ



守山矢島かぶら

ういった農産物には、直売所へ出荷される地元農家のみなさんが地元の方へより新鮮な自慢の農産物を是非召し上がってほしいとの願いが込められています。自然をいっばい楽しんでみてください。サイズが一定でないため、直売所では選ぶ楽しみがあり、それぞれの野菜はオンリーワンの存在です。料理の方法や家族の人数に応じたものを選んでいただけるのも直売所ならではの



夏野菜盛り

「地消」のお楽しみ

「食育」をキーワードとして地域食材を美味しく楽しんでいただくために、バイキングレストランを運営しています。地元農産物を五感で選び、8通りの基本的な料理方法(切る・茹でる・煮る・焼く・揚げる・和える・炒める・蒸す)を駆使して料理の提供しております。



バイキングレストラン

新鮮・安全・安心な地元産農産物を是非ご家庭で、地域でお試しいただき、食生活をより一層楽しんでみてください。

お問い合わせ先

JALEEK滋賀
ファーマーズマーケットおうみんち
077(586)8318(ヤサイヤ)
5224 01103
滋賀県守山市洲本町2785番地
営業時間 9:00~17:00
休み 年末年始
メンテナンス日(9月~4月第一水曜)
バイキングレストラン(毎週水曜日)



「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

「私たちと新たな活動をしませんか？」

昨年度末の活動報告会では、レベルアップ研修として滋賀県農政水産部食のブランド推進課の今井さんに環境こだわり農業についてのお話を伺いました。今年度初心に立ち返り、若い副支部長を迎えて活動を開始した大津・高島支部です。



ロケットストーブ実演

新たな企画として、会員の自主性に任せ、取材してもらい「めっけもん探索」を設けました。こだわり滋賀ネットワークの趣旨に沿って自由に活動を広げてもらえればと思っております。

コロナ禍でイベントもままなりません。戸外でできる活動として5月29日に「ロケットストーブ&佐藤初女さんのおむすび作り」を実施し好評でした。今後恒例の「落花生堀り」、「湖魚料理」、「滋賀の食」にこだわって活動を続けてまいります。



佐藤初女さんのおむすび作り

南部・甲賀支部

第1回こだわりマルシェ開催しました

地域の食と人とのつながりを生み出し、まちなかにいながら滋賀県の魅力を体験できる「こだわりマルシェ」を5月28日(土)に南草津駅西口で行いました。

これまででは料理交流会、バスツアー・取材などの、会員と生産者との交流にとどまっていたですが、県外から移り住んだ人が多いエリアで広くこだわりの理解を深めてもら



こだわりマルシェの様子

えるよう、バスツアーで訪れた伊吹ハム(ロースハム・スモークチーズ)、奥村佃煮、ご縁が生まれたおつけもの丸長、近江つけもの山上、美富久酒造(甘酒)、パイ

オニアファーム(米・滋賀旭)の思いの詰まった食材を1プレートとし、60食限定で提供し、みなさまに美味し



提供されたプレート

いと、こだわりの興味を持つていただくことができました。

湖南農業高校からはマーメイドと県産小麦のサブレの販売があり、製造した生徒と来場者の交流が貴重な経験となりました。また、7月に世界農業遺産に認定された琵琶湖システムを構成する「須原魚のゆりかご水田」での田植え、お魚観察会、稲刈りに参加し、琵琶湖と田んぼ、そして魚との関わりを体験することができました。

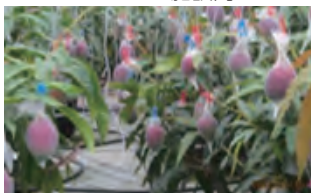
東近江支部

完熟びわマンゴーが鈴なり 栽培施設の見学会を実施!

新型コロナウイルス感染症の第7波の中、感染防止対策を徹底し、知人や友人をはじめ、新しく参加される方々にも楽しく有意義に学んでいただけるように、「環境こだわり農産物や」こだわり滋賀ネットワークの活動を紹介した後、マンゴー栽培施設の見学会を実施しました。



マンゴー施設内



鈴なりのマンゴー

見学会当日は曇り空にもかかわらず猛暑でしたが、近江八幡市安土町に位置する内野営農組合のびわマンゴーの施設を多くの方々とともに見学しました。施設いっばいのマンゴー樹木や完熟を前にした鈴なりのマンゴーを見て、ここが滋賀・近江八幡か?…と思うほどびっくりしました!

施設責任者のお話の中で、昨年は天候や肥料の関係もあり、殆ど実がならなかった事をお聞きし、南国農産物の栽培の難しさや管理の厳しさについて学びさせて頂き、また完熟マンゴーの甘さ等についても紹介された後には、多くの方々がマンゴーの予約をされました。

その後は、佃煮の「遠く邑」を訪れ、店舗見学や責任者の方のお話を聞かせていただき、とても有意義な日となりました。



遠く邑店舗：ふな寿司

湖北・湖東支部

7月17日 糸引き実演の見学(活動再開初回)

梅雨が例年より早く明けた晴天の日曜日(7月17日)、賤ヶ岳の麓 大音の里にて糸引き実演を会員6名で見学してきました。コロナ禍のため、ここ2年間は活動できず、活動再開1回目です。

お蚕は、春から夏にかけて繭を作ります。今年の糸引きは、この日が最後になるかもとのことで、貴重な日です。きつと、地元で養蚕農家さんがおられ、そこから繭を仕入れているのかと思いきや、県外から納入されているとのこと。今年も、繭の数も少ないとのこと。糸を引くまでにも色々苦勞があるんですね。

釜にお湯を入れて、湯気が立つ中、細い糸を引き上げ、巻き上げていきます。よく見えるものだと感じします。糸は、地元の和楽器の弦生産者に届けられます。お琴や

三味線が奏でる弦も、ここで引かれた糸なのかもしれません。奏でる音を聞くと、糸引きの光景がうかがいもしれませんね。糸引きの技術も、後進の方に引き継いでいるとのこと。伝統はいつまでも続いてほしいですね。

今回の活動は、「コロナ禍の第6波と第7波の間の感染者数の少ないときで、比較的安心して活動することができました。色々と考えては増えますが、安心・安全な活動を心掛たいと思います。一番の願いは新型コロナウイルス感染症が終息することです。少しでも早く終息することを祈ります。



糸引き見学の様子



イチゴ新品種「みおしずく」 この冬プレデビュー

2022年3月に名前が決定した滋賀県初のオリジナルイチゴ品種「みおしずく」が、この冬プレデビューします。県では2023年度の本格生産・販売の開始に向け、試験販売やイベント開催、情報発信などを実施します。ぜひ応援よろしくお願いします！



 味 : さわやかな甘味

 香り : フローラルな香り

 見た目 : 大粒で明るい赤色

★お知らせ★

情報発信サイト「滋賀の美味しいコレクション」にて、「みおしずく」の産地レポートが公開中！
開発者へのインタビューを中心に、育成のストーリーを紹介しています。ぜひご覧ください！



SNSアカウント

おいしがうれしが【公式】

滋賀の様々な食情報を日々お届け！
ぜひフォローをお願いします！



Instagram



Twitter



Facebook

「食」の情報発信サイト

滋賀の美味しいコレクション



食材情報から産地紹介、
レシピやお店検索も！

「滋賀の美味しい」情報発信中！

おいしがうれしが 検索
http://shigaqu.jp



最新情報は
SNS・Webサイト
からチェック！

【お問い合わせ先】

滋賀県農政水産部
みらいの農業振興課
TEL : 077-528-3892
MAIL : gc01@pref.shiga.lg.jp

こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

令和 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁みらいの農業振興課内)

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 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課内
FAX 077-528-4882 E-mail kankyo-kodawari@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。

詳しくはこちら



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
滋賀県農政水産部みらいの農業振興課内
FAX 077-528-4882

E-Mail kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp

こだわり滋賀ネットワーク「惣-つながるブログ」はこちら▶

惣 ブログ 検索

過去に発行した
広報誌はこちら



編集後記

今回は、2022年7月に「世界農業遺産」に認定された「琵琶湖システム」を特集しています。今後も、先人から受け継いできた琵琶湖と共生する農林水産業を大切にしながら、より一層PRしてまいりますので、皆様も一緒に滋賀の農林水産業を応援していただけると嬉しいです。(〇)