

こだわり。



【特集】とよ坊かぼちゃん

～甘くてホクホクのかぼちゃ いかがですか～

『とよ坊かぼちゃん』を
美味しく味わうレシピ付き



特集 とよ坊かぼちゃん ～甘くてホクホクのかぼちゃ いかがですか～	P2
「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画（第6期）を策定しました」	P4
日野菜～室町時代から守る500年以上の歴史～	P5
こだわり滋賀ネットワーク支部だより・事務局からのお知らせ	P6
オーガニックビレッジ宣言をしました	P8



とよ坊かぼちゃん

〜甘くてホクホクのかぼちゃん いかがですか〜

とよ坊かぼちゃん特産物振興協議会

滋賀県では、「環境こだわり農産物」の野菜、すなわち「環境こだわり野菜」において、重点推進品目を3つ（かぼちゃん、こまつな、にんじん）定め、積極的にPRしています。

今回は、かぼちゃんに注目し、豊郷町で栽培されている環境こだわり農産物『とよ坊かぼちゃん』を取材しました。

豊郷町と「坊ちゃんかぼちゃん」

1970年頃から米の生産量を減らす減反施策が始まり、本格化する中で、豊郷町でも対策が必要となりました。そこで、米の代わりに栽培する農作物（転作農作物）として、「坊ちゃんかぼちゃん」の栽培が2000年に始まりました。その後、2002年には、その環境にやさしい栽培方法により、滋賀県の「環境こだわり農産物」に認証されました。2012年には愛称が募集され、その愛称が『とよ坊かぼちゃん』に決定すると、豊郷町の特産物として、より一層親しまれるようになりました。

コラム

豊郷町で

「坊っちゃんかぼちゃん」が選ばれた理由

- ① 豊郷町の気候が「坊ちゃんかぼちゃん」の栽培に適していたから。
 - ② 米の代わりとなる転作農作物として、田んぼで栽培できるから。
 - ③ 豊郷町のイメージと合っていたから。
- （小さな町の小さなかぼちゃん）



『とよ坊かぼちゃん』



『とよ坊かぼちゃん』生産者の皆さん



『とよ坊かぼちゃん』を守る日焼け防止テープとフルーツマット

当初は5aから始まった栽培も、2022年には約150aまで拡大し、総勢18戸の生産者の方々が『とよ坊かぼちゃん』を生産されています。

『とよ坊かぼちゃん』を栽培する上での工夫

『とよ坊かぼちゃん』は、天候の影響を受けやすい農作物です。湿気に弱いいため、雨が多い年には生産量にも影響します。また、強い日差しに当たると変色してしまうことから、日焼け対策も欠かせません。『とよ坊かぼちゃん』の大きな葉は日差しを遮る役目を果たしますが、それに加えて、生産者が自ら日焼け防止の専用テープをかぼちゃんに貼付することで、強い日差しから守ります。

また、『とよ坊かぼちゃん』は直接地面に接することも変色してしまつため、「フルーツマット」と呼ばれるプラスチックのマットを敷き、対策します。

日焼け防止のテープやフルーツマットは、一つひとつのかぼちゃんに手作業で付ける必要があるため、生産者の方々にとっては非常に大変な作業ですが、「消費者の皆様が安心して味わっていただける『とよ坊かぼちゃん』をお届けする」という思いのもと、日々努力されています。

『とよ坊かぼちゃん』を栽培する上で大変なこと

一方で、大変なこともあります。『とよ坊かぼちゃん』の収穫時期は夏（7月〜8月頃）であるため、炎天下での作業は非常に体力を消耗します。また、『とよ坊かぼちゃん』を栽培するには、天候の影響や、変色への対策など、様々なことに気を配る必要があることも大変なことの一つであると伺いました。

コラム

『とよ坊かぼちゃん』

様々な場所でPR!

『とよ坊かぼちゃん』は、滋賀県内の一部スーパーやAの直売所などで販売されています。環境こだわり農産物のかぼちゃん専用のミニのぼり等を活用し、PRしていますので、店頭で見かけられた際にはぜひお買い求めください。



環境こだわり農産物のかぼちゃん専用ミニのぼり

『とよ坊かぼちゃん』を味わう

甘みが強く、ホクホクとした『とよ坊かぼちゃん』は、7月中下旬〜9月頃まで販売されています。左の『とよ坊かぼちゃん』おすすめレシピを御覧いただき、ぜひ御家庭で味わってみてはいかがでしょうか。

また、通年販売している加工品もおすすめです。特に『とよさとプリン』は、2014年の「優良ふるさと食品中央コンクール」で近畿農政局長から表彰されているほか、2017年の「第3回介護食品（スマイルケア食）コンクール」では農林水産大臣賞も獲得しており、リピーターも多く、即売することも人気の商品です。「道の駅せせらぎの里（うら）や彦根市の「四番街スクエア」等で販売されているほか、豊郷町のふるさと納税の返礼品としても扱われていますので、ぜひ御賞味ください。

今後の展望

『とよ坊かぼちゃん』や『とよさとプリン』等の販売に、より一層力を入れていくことに加え、『とよ坊かぼちゃん』を活用した新たな加工品作りにも積極的に挑戦していきたいと語っていただきました。

とよ坊かぼちゃん おすすめレシピ

とよ坊かぼちゃんチップス



- ◆材料
- ・とよ坊かぼちゃん …………… 1個
 - ・サラダ油、塩、コショウ …………… 適量

- ◆作り方
- ① とよ坊かぼちゃんを2ミリの厚さに切り、水分がなくなるように中〜高温で揚げる。
 - ② 仕上げに塩、コショウを振る。お好みでシナモンシュガーをかけるのもおすすめ。

とよ坊かぼちゃんスープ



- ◆材料
- ・とよ坊かぼちゃん …………… 1個
 - ・生クリーム（植物性のものがおすすめ） …………… 大さじ3
 - ・クルトン、刻みパセリ …………… 少々

- ◆作り方
- ① とよ坊かぼちゃんは、皮をむき、種を取り、サイコロ切りにし、水を加えて柔らかくなるまで煮る。
 - ② ①をつぶし、裏ごし器にかける。
 - ③ 生クリームを加えて、味をととのえる。
 - ④ 器に注ぎ、クルトン、刻みパセリを浮かべる。お好みで表面に生クリームを少々浮かべても良い。

「農林水産大臣賞」を受賞した『とよさとプリン』



甘みの強い『とよ坊かぼちゃん』を使用した『とよさとプリン』は絶品です。

消費者の皆様へのメッセージ

美味しく甘い『とよ坊かぼちゃん』や『とよさとプリン』等をぜひ御賞味いただき、豊郷町に興味関心を持っていたただけると嬉しく思います。今後、消費者の皆様にご喜んでもいただけるよう、関係者の皆様と共に引き続き頑張りたいと考えていますので、応援をお願いします。

（執筆）：滋賀県農政水産部みらいの農業振興課

お問い合わせ先

- ◆『とよ坊かぼちゃん』について
とよさと特産物振興協議会
TEL：0749-3518114
E-Mail：sangyoshinkou@town.toyosato.shiga.jp
- ◆その他について
滋賀県農政水産部みらいの農業振興課
TEL：077-5268-3605



トピックス

滋賀県環境こだわり農業推進基本計画(第6期)を策定しました

執筆者 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課みどりの食料戦略室

滋賀県では、平成15年(2003年)に環境こだわり農業推進条例(以下、「条例」といいます。)を制定し、より安全で安心な農産物を消費者に届けるとともに、琵琶湖の保全をはじめとする環境にやさしい農業をすすめてきました。現在では、県内の田んぼのおおよそ半分で環境こだわり米が栽培されており、その取組率は、日本一となりました。

近年は、農業の持続的発展と地球環境の両立が求められる等、社会情勢の大きな変化を受けて、令和5年(2023年)3月に条例改定を行うとともに、6期目となる「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画」を策定しました。

本計画では、琵琶湖の保全はもとより地球温暖化の防止や生物多様性の保全など地球環境問題に対応するとともに、環境こだわり農業の生産性の向上を図り、さらなる取り組みの拡大を図ります。併せて、オーガニック農業を環境こだわり農業の柱の一つに位置づけ、本格的な作付拡大を図ること、より安全・安心な農産物を安定的に消費者に供給し、環境こだわり農業全体のブランド力を高めることとしており、左の3つの施策に重点的に取り組みます。

これらの重点施策を推進する中で、今年の春から近江米新品種「きらみずき」の栽培が始まっています。「きらみずき」は、オーガニック栽培や化学合成農薬・化学肥料を大幅に削減する栽培方法によって生産を広げることとしており、今秋、プレデビューします。



重点施策1
地球環境問題に対応する生産性の高い環境こだわり農業の推進

重点施策2
環境こだわり農業の柱としてオーガニック農業を位置付け本格的に拡大

重点施策3
環境こだわり農業の強みを生かした流通・販売の強化



環境こだわり農産物 認証マーク



世界農業遺産 「琵琶湖システム」ロゴマーク



量販店で販売される環境こだわり米・オーガニック近江米

お米売り場で認証マークを目印に探してみてください。見つけたら、ぜひ召し上がってみてくださいね。とっても美味しいですよ！

お問い合わせ先

滋賀県農政水産部

みらいの農業振興課

みどりの食料戦略室

TEL: 077-528-3895

「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画」は、こちらからご覧いただけます。



「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。



日野菜〜室町時代から守る500年以上の歴史〜

執筆者 グリーン近江農業協同組合 営農事業部 特産課

伝統野菜「日野菜」

日野菜の歴史は古く、その始まりは室町時代まで遡ります。当時の領主であった蒲生貞秀が日野町で発見した野菜を漬物にしてみると、全体が桜の花のように染まり大変風雅であり、時の天皇にも献上されることになり、その返答として

「近江なるひもの里のさくら漬け

これぞ小春のしるしなるらむ」

という和歌が送られました。それ以来、野生菜は「日野菜」漬物は「さくら漬け」と呼ばれるようになりました。



日野菜を出荷する生産者



日野菜を使った JAグリーン近江の加工食品



日野菜を収穫する児童



「近江日野菜日野菜」地理的表示 (GI) 保護制度に登録

JAグリーン近江の取り組み

日野町を管内に持つJAグリーン近江では、日野菜の魅力を伝え、日野菜生産者の所得を向上させるために様々な取り組みを行っています。

例えば、日野菜を漬物などに加工しているJAグリーン近江日野菜産物加工施設では、高度な衛生管理を行い滋賀県が創設した「滋賀県HACCP(危害分析重要管理点)適合証明制度」に認証され、美味しく安全・安心な日野菜漬物を消費者の方々に届けています。

また、様々な調理に使える日野菜の加工食品「まぜ〜菜」や「日野菜ふりかけ」などの日野菜を使った新しい加工品を作るなど消費拡大にも取り組んでいます。(JAグリーン近江直売所きてか〜なで販売！JAタウンなどインターネットでの注文も可能)

そして、日野菜の伝統や美味しさを次世代につなげるため、地域の小学生などに日野菜の栽培体験や授業を通して食と農の大切さや食文化を伝える活動も行っています。

地理的表示(GI)保護制度に登録！

令和4年10月21日には、特定産地ならではの品質や特徴がある農産物の名称を保護する「地理的表示(GI)保護制度」に「近江日野菜日野菜」として登録されました。

日野町内で原種を守り、生産を続けて約550年、2000年代前半には生産者は8人にまで減少し、歴史が途絶えてしまいましたが、今も残っています。その危機を乗り越えて今回のGI登録に至りました。



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

大津・高島の「食」の現場にこだわって

こんにちは 大津・高島支部です。
今年度も役員5名のチームワークの良さを発揮しながら、大津・高島の様々な「食」や「食」のあり方を学ぶため、現場を巡って行きたいと思っています。

2月 「最先端の循環型農業を 見学しよう！」

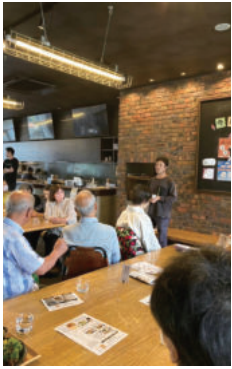
高島の環境保全型農業施設「BIWAKO AQUAPONICS」さんにお邪魔しての見学・試食



「BIWAKO AQUAPONICS」 見学の様子

6月 「Bottom HUMU 大津の食材に親しもう！」

ランチ大津京内にて、有機農家や琵琶湖の漁師ほか、地元のプロducerさんから届く旬の食材（企画外品も含む）をシェフが無駄なく美味しく調理する「Bottom HUMU」さんに見学・試食



生産者さんのお話の様子

7月 「滋賀の食材を 調理して食べよう！」

大津勤労福祉センターにて、大津・高島の食材にこだわった調理実習と試食。地元の野菜と湖魚を使って、その場で献立を考えた「手長海老の天ぷらとかき揚げ」や「ゴイの南蛮漬け」、「鮎の煮付け」等を調理、試食しました。



調理の様子

9月 「旬の果物を見に行こう！」

高島の「むねかた農園」さんにて、果樹園の視察とブドウ、梨等の購入

10月 「滋賀県立大学長 井手 慎司氏を囲んで「滋賀の環境こだわり農産物のこれから」

年内にこれらの企画を実施、予定しております。

また、会員が自主的に、訪ねてみたい生産者や事業者へ直接取材する「めつけもん探索」という制度があります。

今までも、JAの志賀カントリーエレベーターやグリーンコップしがまる生活協同組合の見学、地元の古老への聴き取りなどを行なってきましたが、今年度は一歩進んで「琵琶湖システム」についての地元小学校への出前授業」を行っています。

「受け身の学習から、学習の成果を生かした啓発活動や生産者の応援へ」今後の課題が見えてきたような気がします。新たな仲間を常時募集しております。

南部・甲賀支部

MINAKUSA こだわりマルシェありがとうございました

5月28日(土)には、地域の良さを知り、地域の絆を育む「MINAKUSA こだわりマルシェ」主催の事務局と食ブースを担いました。食・緑・教育・文化・環境・健康・交流の7つのテーマから16の出店者が集まり、昨年開催した第1回のマルシェから仲間も増えた中で、400名もの来場者をお迎えしました。県外から移り住んだ人が多いJRR南草津駅西口の公園で、県内の生産者やモノづくりの魅力、加工品、お弁当の販売や、苔玉づくり、木工クラフト、ピクニックチャームづくりや巨大トランプ大会などを通して美味しく楽しくお伝えすることができました。高校生に本店のお手伝いや、大学生の学びをまちづくりに活かす取組を加えることで、新たな輪と輪の関わりが生み出され、地域活性化を促す可能性があったのではないのでしょうか。ご協力いただきました方、遊びに来ていただいた方、本当にありがとうございました。

3月11日(土)には、昨年漬けたふなずしの飯活用として、力御膳、唐揚げ、ドレッシングなどと、県産小麦粉を用いたパンを作り、いちごサンドで、県内の食材を魅力的に食べ発信する取り組みを行いました。



「MINAKUSA こだわりマルシェ」の様子

南部・甲賀支部では、地域の食と人のつながりを生み出し、街中にいながら滋賀県の魅力を体験できるイベントを行っています！

年間スケジュール(目安)

1月 水口かんぴょうを用いた 巻き寿司づくり

3月 ふなずし樽あげ！ 飯活用御膳・お菓子づくり

5月 「MINAKUSA こだわりマルシェ」で 農産物と地域活動をつなぐ

年1回 県内各地の生産者さんと消費者の相互理解を図るバスツアー

7月 ふなずし漬けと 飯活用クッキング

10月 地産地消 ハロウィンクッキング

12月 滋賀県産小麦を用いたパンづくり

興味のある方は、LINE公式アカウントの登録をお願いします！またはホームページでもお知らせします。連絡先：nanbukouka@gmail.com



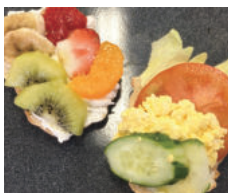
LINE



ホームページ



バスツアーで収穫体験



お菓子づくりの様子



「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。

東近江支部

7月9日”糸引き実演“見学

7月9日(日)、大昔の里を訪れ、糸引き実演を見学しました。糸引きの工房は静かな佇まいの中にあり、職人さんは汗を拭きつつ熱い湯の中から引き上げられ、束ねられた糸を巻き取られていました。この糸は、賤ケ岳の水を使用した熱いお湯でないと引き上げられないという繊細なものです。まさに、蚕、水、人が作り上げた芸術品であると感じました。また、工房を見学する中で、職人さんの努力を目の当たりにし、糸をより大切に扱わないといけないと改めて感じました。

糸引き工房を見学した後は、JR木之本駅の周辺を散策し、江北図書館や古民家を活用した「Book Cafe すくらむ(在喜楽)」さんを訪れました。食と本をツールとして、世代や地域を超えて人と人がつながる場所として、地元食材を活用した郷土料理を味わいました。地産地消を感じつつ、酒粕ドレッシングや焼き豆腐の山椒味噌など、大変懐かしい味を楽しむことができました。

その後は、近くにある「富田酒店」さんや、サラダパンで有名な「つるやパン」さん、「道の駅 塩津海道あぢかまの里」、「あいさい館」などを訪れ、地元ならではの「食」を感じながら、帰路につきました。

以前いただいたもち小麦を使ったレシピに従って調理し、参加者から感想を聞くとともに、食べやすくて越しが良いことから、次世代の食材であることを改めて感じました。

今回は、野洲市の老舗「糀屋吉右衛門」さんの糀を使った発酵教室に加え、近江八幡市の「工房 安土夢」さんも訪ねる予定です。



糸引き工房見学の様子



もち小麦でクッキング

湖北・湖東支部

茶摘みの集い 参加体験記

夏も近づく 八十八夜
野にも山にも 若葉が茂る
あれに見えるは 茶摘みじゃないか
あかねだすきに すげの笠

5月2日に八十八夜を向かえ、初夏を思わせる5月20日、湖北・湖東支部では長浜市木之本町己高山亀山で行われた「茶摘みの集い」に参加いたしました。前日までの雨もあがり、絶好の茶摘み日和になりました。

この地のお茶栽培の歴史は古く、伝統大師・最澄が、唐より種を持ち帰り、この地に播いたのが起源とされています。歴史ある畑で茶摘みをするのは、私たちを含む総員300名近くのメンバー。遠くは、神奈川から来られている方もあり、皆様ご苦労様でした。

「二心二葉摘み」の基本の摘み方を教えていただき、いざ茶摘み開始！最初はよかったです、段々ペースが落ちてくる。頑張っている割には、量がたまってきません。摘み始めの高揚感がどこに行ってしまったの。

「唱歌 茶摘み 一番」の歌詞「摘めよ 摘まねばならぬ 摘まにや日本の茶にならぬ」とおり、先人の皆様、農家の皆様の頑張りに感謝いたしました。

日和続きの 今日この頃は
心のどかに 摘みつづ歌う
摘めよ摘め摘め 摘まねばならぬ
摘まにや 摘まねばならぬ
日本の茶にならぬ
(唱歌 茶摘み 一番歌詞)



あれに見えるは 茶摘みじゃないかの風景

今後の予定

8月下旬〜9月上旬 沖島見学

冬・秋 滋賀県産新品種「近江米きらみずき」「イチゴみおしじょう」「くまのいちご」見学・試食企画中です。

事務局からのお知らせ

滋賀の「農」と「食」を一緒に学んでみませんか？

令和5年度 第2回 滋賀の農業まるごと知っ得講座 受講者募集中!

【講座内容】(当日はバスでの移動となります。)

- 《午前》 JAグリーン近江の環境こだわり農産物「おとめにんじん」を学ぼう!..... 講義・見学
 - 《昼食》 道の駅 アグリパーク竜王で昼食を自由に楽しもう!
 - 《午後》 古株牧場(湖華舞)の「チーズ作り」を体験しよう! チーズ作り体験・講義・試食
- ※「チーズ作り」で作ったチーズはその場で試食します。※お土産として、「チーズ」をお持ち帰りいただけます。

【開催日(全2回)】 令和5年11月29日(水)、令和5年12月6日(水)

【定員】各回15名 【受講料】2,000円/名(チーズ作り体験料)

【集合場所】 ① JR大津駅(北口)大津駅前公園前(8:00集合)

② JR近江八幡駅(南口)ロータリー (9:30集合)

【解散場所】 ① JR近江八幡駅(16:00頃) ② JR大津駅(17:00頃)

【諸注意】

- ・当日の交通状況により、時間が前後する場合がございます。
- ・御自宅から集合場所・解散場所への交通費および道の駅での昼食代は、受講者負担となります。
- ・当日は動きやすい服装でお越しください。また、託児等はありません。

【お申し込み】お申し込みはこちらから▶▶▶

《申込み期限》

令和5年10月13日(金)17時まで

※令和5年10月27日(金)までに、お申込みいただいたすべての方に参加の可否をお知らせします。



【お問い合わせ】

こだわり滋賀ネットワーク事務局
(滋賀県 みらいの農業振興課内)
TEL: 077-528-3895
FAX: 077-528-4882
E-Mail: kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp



オーガニックビレッジ宣言をしました

甲賀市 産業経済部 農業振興課

甲賀市では今年4月に下記宣言文のとおりオーガニックビレッジ宣言をし、有機農業で栽培されたお茶の認知度向上を目指して様々な取り組みを実施しております。

オーガニックビレッジとは

「みどりの食料システム戦略」を踏まえ、有機農業の生産から消費までを一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取り組みを進める市町村のことです。

甲賀市には、土山と朝宮という特徴的な茶の産地があります。どちらの地域についても、面積の拡大はもちろん、農家が新たに有機栽培に取り組みきっかけとなる支援が課題となつていきます。

オーガニック茶の生産を拡大し、持続可能な生産方法による茶の産地として甲賀市が知られることにより、



土山の茶畑



朝宮の茶畑

甲賀市ホームページ「オーガニックビレッジについて」
こちらから▼



宣言文より抜粋

土山・朝宮という2大産地を有する県内最大のお茶どころである甲賀市は、古くは1200年前から良質茶の栽培に取り組んできました。

これまで、この地で長きにわたり茶の栽培が続けてこられたのは、先人のたゆまぬ努力と伝統的に環境負荷に配慮した農業が行われてきたからであります。

歴史ある茶業と自然豊かな茶産地を地域の子どもたちに残していくためにも、今後さらさら環境に配慮した有機農業を推進していくこととし、ここにオーガニックビレッジ宣言をいたします。

これまで以上に茶の産地としての知名度が高まることを目的として、「甲賀市有機農業実施計画」を策定しました。



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)	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

今回の特集は、豊郷町で生産されている『とよ坊かぼちゃん』です。

滋賀県では、今回御紹介している『とよ坊かぼちゃん』をはじめ、様々な「環境こだわり農産物」が生産されていますので、店頭で見かけた際にはぜひお買い求めください。(〇)