



こだわり。

【特集】しずくのように美しい、

みおしずく

M I O S H I Z U K U



特集 しずくのように美しい、「みおしずく」 P2

食べることでびわ湖を守る。環境こだわり農産物「多賀にんじん」を平和堂でPRしました! P4

第48回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール 家族との絆や子どもたちの成長を写す「食」の大切さを再認識 P5

道の駅マキノ追坂峠で地域の高付加価値化と魅力発信を目指して! P6

「令和5年度 第2回 滋賀の農業まるごと知っ得講座」を開催しました! P6

こだわり滋賀ネットワーク支部だより P7

令和5年度 こだわり滋賀ネットワーク支部活動成果報告会 参加者募集! P8

しずくのように美しい、「みおしずく」



「みおしずく」が

本格デビューしました！

滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」がこの冬、本格デビューしました。

「みおしずく」は滋賀県農業技術振興センターが品種育成に取り組み、5年の歳月をかけて選抜されたいちごの品種です。

名前の公募においては、7,600を超える応募が集まり、食べた時のみずみずしさを表現し、水のイメージを通じて琵琶湖・滋賀を連想させる愛らしく美しい名前として「みおしずく」が選ばれました。

この「みおしずく」は、令和4年度に県内8名の生産者が試験栽培され、平和堂県内店舗において試験的に販売、多くの消費者から好評をいただいたいちごです。

今年度は、65名の生産者が栽培され、平和堂、コープしがのほか、首都圏の百貨店においても販売をスタートしていきます。

「みおしずく」の特徴

「みおしずく」は、清らかなしずくのように整った形と宝石のように輝くスカーレット色をしています。また、最大の魅力は適度な酸味と際立つさわやかな甘みです。フローラルな香りも特徴です。



「みおしずく」の特徴



「みおしずく」
ロゴマーク



専用パッケージに入った
「みおしずく」

「みおしずく」の開発秘話

〜1002000個のいちごを

ひたすら食べ比べ〜

「みおしずく」の生みの親の一人、東近江地域で農業指導を行っている野口英明さんに開発時のお話を伺いました。
 「一番苦労した点は、「みおしずく」の候補となる1,600株から300株に絞る作業でした」と野口さん。

「みおしずく」の育成では、まず父親となる「章姫(あきひめ)」という品種と、母親となる「かおり野」という品種を交配し、様々な新品種の株を作りました。次に、新品種の株に実ったいちごから味や香り、形など、様々な点において優良な株を選抜しました。この作業に要した期間は、なんと4年。この間、開発担当者の入れ替わりもありましたが、滋賀県の新たな特産を目指してみんなで作り上げました。

「糖度や硬さは機器で計測したりするのですが、人間の感覚頼りの部分もあり、ピーク時には1日100〜200個のいちごをひたすら食べました。そんな中で、客観的に優良な株を選べているだろうかと不安にもなりまして。」と野口さんは当時を振り返ります。



「みおしずく」の生みの親
 (左) 花田さん (右) 野口さん

「みおしずく」の販売

「みおしずく」は、その味や見た目の特徴、そして唯一の滋賀県オリジナル品種であることを活かし、量販店等において、県外産トップブランドのいちごに代わる県産ブランドいちごとして販売を進めていきます。

また、令和5年度から、専用の化粧箱を使用し、大丸や高島屋などの首都圏の百貨店においても販売をスタートしています。

「みおしずく」を使用したお菓子もお楽しみいただけます。昨年の11月13日からは、「莓グミ」が平和堂やセブンイレブンなどで販売されています。この「莓グミ」は、JA全農が手掛ける「トッポンエール」と呼ばれるJA全農とメーカー・販売先が一緒になって、商品を通じ、産地を応援するプロジェクトから生まれた商品です。

輝く宝石のような「みおしずく」やその加工品、ぜひ1賞味ください。
 (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

滋賀県農政水産部 みらいの農業振興課

TEL・077-5268-3892

「みおしずく」について
 もっと知りたい方は
 こちらから▼



「みおしずく」
 コンceptブック



「みおしずく」
 莓グミ



「みおしずく」
 化粧箱

食えることでびわ湖を守る。 環境こだわり農産物「多賀にんじん」を平和堂でPRしました！

執筆者 滋賀県農政水産部みらいの農業振興課

令和5年12月9日(土)および12月10日(日)の2日間、県内の平和堂4店舗(アル・プラザ長浜、アル・プラザ近江八幡、アル・プラザ八日市、ビバシティ平和堂)で、多賀町で生産されている環境こだわり農産物「多賀にんじん」を販売するとともに、環境にやさしく・循環型の野菜生産に向けた取組を紹介する動画を活用したPRイベントを実施しました。

本イベントは、立命館大学食マネジメント学部、株式会社平和堂、農林水産省近畿農政局、滋賀県の4者が連携したコラボ企画として、環境にやさしく・循環型の野菜生産に向けた取組について、消費者の理解を深めるために協働して企画したものです。

イベントのメイン店舗となったアル・プラザ長浜では、環境こだわり農産物である「多賀にんじん」の販売や動画での取組紹介に加え、「多賀にんじん」を活用した試食やメニュー提案(レシピ配布)、推定野菜摂取量の無料測定会を開催し、多くの来場者にお越しいただきました。

来場者の中には、2日連続でお越しくださった方や、本イベントの記事をご覧になられてお越しくださった方もいらっしゃいました。また、「多賀にんじん」をご試食いただいた方の中からは「甘くて美味しう」、「子どもでも食べやすいので孫にも食べてもらいたい」などの好意的な意見が多く聞かれ、「多賀にんじん」の美味しさとともに、環境こだわり農産物の取組についてお伝えすることができました。今後、関係機関等と連携しながら、環境こだわり農産物の魅力をより多くの方々に伝えていきたいと思えます。

また、今回のイベントに先立ち、立命館大学食マネジメント部の学生が、関連各所を取材し、株式会社平和堂での食品残さの処理状況や、その食品残さがリサイクル施設でたい肥となる過程、そのたい肥を畑においてどのように使用し栽培しているのかを直接伺うことで、店舗→畑→店舗という循環の様子について理解を深めました。

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: 077-528-3895

※環境こだわり農産物とは

県が定めた基準に基づき、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、濁水の流出防止等、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産され、県の認証を受けた農産物のことです。



売り場の様子



環境こだわり農産物
認証マーク



「多賀にんじん」をPRする
立命館大学の皆さん



レシピ裏面でも環境こだわり農産物の
取組を紹介しました



取組のイメージ図



「食えることで、びわ湖を守る。」環境こだわり農産物の認証マークです。



第48回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール

家族との絆や子どもたちの成長を写す「食」の大切さを再認識

執筆者 JA 滋賀中央会 農業・地域対策部

JA 滋賀中央会では本年度、県内の小・中学生を対象に「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを開催しました。

同コンクールは日本の主食である「お米」への理解を深め、田んぼの役割や農家の気持ち、ごはんの大切さを周知することを目的に毎年小・中学校の夏休み期間に実施しているもので、本年度で第48回目となりました。

コンクールでは、毎日のご飯でおいしかったことや、農業体験、ごはん食にまつわる家族や友人との思い出など、米やごはん食が関連する身近にあった出来事や作文や図画で表現してもらい、多くの作品から、子どもたちのお米やごはん食、それらを作る農家や家族に対する愛情を感じ取ることが出来ました。

作文を審査した審査員からは「ごはん食を通じた家族のエピソードがとても温かく、家族仲の良さを感じる作品が特に印象的でした」と講評頂き、また図画部門では「自分が実際に経験したことを素直に『描きたい』という気持ちの表れを垣間見ることができました。技法に頼らず、自分の思いのまま感じたことを描くといった子どもたちの思いを感じ取ることができたのと同時に会話を弾ませながら、楽しく食べている様子が伝わってくるようでした」などの講評をいただきました。



特選 愛荘町立愛知川小学校3年 園田渚生 (全国コンクール優秀賞)

本年度は作文部門1,347点、図画部門1,414点もの応募があり、その中から特選18点、入選32点、佳作47点の受賞作品が決定しました。また、JA 全中主催の同名全国コンクールでは、本会から推薦した特選作品の中から、作文3点、図画1点が優秀賞を受賞いたしました。

JA 滋賀中央会HP
(「新着情報」で入選作品集を公開しております)
<https://www.jas.or.jp>



審査会の様子





道の駅マキノ追坂峠で

地域の高付加価値化と魅力発信を目指して！

一般社団法人めいどいんマキノ 代表理事 寺田 秀明

安全・安心で信頼される産消地地の拠点づくり

弊社は、2009年度から新山村振興等農林漁業特別対策事業（農水省）で整備された地域振興施設「道の駅マキノ追坂峠」の指定管理者として、農山村等中山間地域が持つ土地固有の風土や歴史を交えた地域ならではの産消地地の拠点づくりに取り組んでいます。

過疎高齢化に伴い直売所への出荷者や出荷量が減少する中で、少しでも多くの方に出荷いただけるよう、「食の安全・安心」や「生産者の顔が見えることによる信頼」を大切にしながら、生産者や利用者の皆様にとって身近な存在として「産消地消」や滋賀県が認証している「環境こだわり産物」を推進し、魅力ある出荷促進施策を実施しています。

地元産の米粉で作った「米粉パン」がブーム再来！

道の駅開店当初から、パン工房で製造・販売をしていますが、ふわふわもちりの米粉パンを求めて、以前から多くのお客様が来館されていました。近年も健康志向の若者の増加により、米粉パンブームが再来しています。

これらのパンには、滋賀県が認証している「環境こだわり産物」の米粉を開店当初から使用しています。安全・安心な地域産物を活用する峠のパン屋さんとして、今後新たな取り組みにも積極的に挑戦していきたいと思っております。

地元の農産物が主役！

当駅のレストランでは、施設内にある加工処理施設で製粉・製麺した蕎麦を提供しています。蕎麦は、転作が奨励された際に中山間地域でも短期間で比較的栽培しやすい農作物です。

また当駅では、蕎麦や米をはじめとした地元の農産物の消費拡大に向けて、新たな特産品の開発も進めています。このように出荷される生産者にとっても身近な販路を作ること、生きがいづくりに効果につながっています。

過疎高齢化とコロナ禍をバネに

過疎高齢化が急速に進み、耕作放棄地や空き家の増加、さらに集落コミュニティを維持するのが困難な状況が危惧されています。農家が農業で継続的に利益を出していくのは並大抵のことではありません。

そうした中で迎えた2020年、コロナ禍ではありましたが、当駅では直売所拡張工事を行い、売り場面積を1.5倍に広げました。これを機に弊社では道の駅という販路を持つ優位性を活かし、生産者が安定的に収入を得られる環境の実現を目指すとともに、農業をより魅力のある産業として捉えてもらえるような取り組みを進めています。

地域産品創出のためのSDGs劇場を

弊社では、持続可能な農業生産を実現するため、主に「若手（担い手農業者）」と「女性就農者」に特化し、高付加価値化に向けた協働的な取り組みを行っています。担い手農業者に対しては若いからこそ年数を懸けて取り組める産地形成プロジェクトを、女性就農者に対しては女性ならではの目線で活躍するステージを協働的に展開しています。

道の駅という販路を持つ弊社では「安定した農産物」、「販路を繋げる商社」、「ファンを獲得できる物産販売店」という光を照らす3刀流を目標に据えています。直売所で売れ残った農産物の廃棄や価格変動のリスクを解消し、安定的な収入の実現を目指すとともに、地域のプライベートブランド（PB）商品の情報発信や、ファンの獲得、それらに伴う観光地としての集客の底上げを図るため、今後も弊社ならではの取組を推し進め、地域を盛り上げていきますので、皆様ぜひお立ち寄りください。



環境こだわり農産物の米粉を使用した米粉パン



レストランで味わえる蕎麦



環境こだわり農産物を使用したジャム

お問い合わせ先

道の駅マキノ追坂峠

住所：〒5200 18011 滋賀県高島市マキノ町海津897番地2-7

TEL：0740(28)8080-1

ホームページ：http://ossaka-touge.com



【活動報告】
「令和5年度第2回 滋賀の農業まるごと知得講座」を開催しました！

令和5年11月29日（水）、12月6日（水）に「令和5年度第2回 滋賀の農業まるごと知得講座」を開催しました。

講座では、午前にはJAグリーン近江の八日市市参産部会で生産されている環境こだわり農産物「おとめにんじん」についての取組をお聞きしました。取組紹介や試食を通して、環境こだわり農産物を栽培することの大変さや生産者の皆様の努力を学んでいただき、甘くておいしい「おとめにんじん」の魅力を知る良い機会となりました。

道の駅アグリパーク竜王で昼食をいただいた後、午後には古株牧場が運営されている「湖華舞」でチーズ作りを体験しました。チーズ作りの手順を実演していただきながら、チーズに関する豆知識や酪農を行う上での苦労、生産者の努力などをお聞きし、多くのことを学ぶことができました。

参加者からは実際に体験しているチーズの味や見た目を再現する難しさなども実感できたという声も聞かれました。

今回の講座では、農業に携わる生産者の生の声を聞き、生産者の工夫や努力とともに、食べ物をいただくことのありがたみも感じていただけたいと思います。また、滋賀県の「農」や「食」の魅力を多くの方に知っていただきたい結果、5名の方に新規会員として入会され、当ネットワークの活動の輪が広がりました。

次年度以降も講座等のイベントを開催する予定です。ぜひ次回はお参加ください。



甘くておいしい「おとめにんじん」を生産者さん特製のドレッシングとともに試食しました！



湖華舞では、モッツアレラチーズ作りを体験！自分で作ったチーズの味わいは最高です！

執筆：こだわり滋賀ネットワーク事務局



「産消地消」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

大津・高島の「食」の現場にこだわって

9月9日(土) 「旬の果物を見に行こう！」
高島の「むねかた農園」にて棟方氏の果物栽培のこだわりを伺いました。むねかた農園さんとは、その後も柿や洋梨の共同購入など良いお付き合いをさせていただいています。

10月7日(土)

「滋賀県立大学長の井手慎司氏を囲んで」
井手氏は私たち大津・高島支部の仲間でもあります。「滋賀の環境こだわり農産物のこれから」や「みどりの食料システム戦略」などについて、お話を伺いました。

11月1日(水) めっけもん探索

「伊香立コンポストセンター見学」
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「めっけもん探索」

南部・甲賀支部

滋賀の恵みを様々な形で活かす次世代へつなぐ

7月30日(日) ふなずし漬け体験

7年目となるふなずし漬け体験では、漁師さんのお話を聞いた後、実際に漬けました。リピーターさんの慣れた手つきを真似て、初めての方も上手にニゴロブナにご飯を詰めることができました。来年の出来が楽しみな樽が完成しました。去年漬けたふなずしの飯を使って、スパイスミルクカレーと飯チキンカツの調理も行いました。



ふなずし漬け体験の様子

10月1日(日) バスツアー (醸造所見学)
滋賀の恵みである麦・米・水が様々な形で活かされ、広く長く愛される商品となる



南部・甲賀支部
ホームページ



南部・甲賀支部
LINE公式アカウント

索という制度で、伊香立コンポストセンターの見学に行ってきました。生ゴミからたい肥を作る施設を見学し、学びを深めることができました。今後、「啓発活動や生産者の応援を」という課題に向けた活動を行っていききたいと思えます。



むねかた農園見学の参加者



井手氏からお話を聞く様子

開発現場を学ぶ見学会を行いました。午前は多賀町のキリンビール滋賀工場で、ビール造りという海外の技術に日本の品質の良さとし新しい価値を組み合わせた最新技術を体感しました。午後は愛荘町の藤原本家で、200年近く続く伝統を守る酒づくりから発酵という同じ方法でも工夫によって異なる味わいの酒になることを教えていただきました。豊かな自然があるからこそ、多くの人が滋賀の恵みを受け取ることができると再認識し、今後の活動でも、伝統と新しい技術を学べるような取組を行っていきたく思っています。

今後は、5月にJR南草津駅前「こだわりマルシェ」を開催予定です。

支部のホームページやLINE公式アカウントでも活動を紹介していますので、ぜひご覧ください。

東近江支部

北近江の恵みを収穫

9月30日(土)、くさおか農園さんにて、マコモダケの収穫体験を行いました。田んぼの中にマコモダケがあり、長靴に履き替えぬかるみの中、鎌を持ち、刈り取りしました。皆さん初めての体験で一生懸命、興味津々で刈り取りされていました。マコモダケは旬の期間が短い希少価値のある食べ物だと思えました。その後はマコモダケを調理し、新米を使用したマコモダケの天ぷら丼をいただきました。エリンギのような味で、栄養価も高いという事で、美味しくいただきました。

また、10月23日(日)には、持ち寄りで夏小豆ごはんと枝豆とマコモダケの天ぷらを試食しました。昼からは、信長ねぎを収穫し、楽しいひとときを過ごさせていただきました。

湖北・湖東支部

2023年夏〜秋 (猛暑の夏・短かい秋)

○近江米新品種「きらみずき」について

・9月6日(水) 圃場見学

「きらみずき」の作付けの様子を見学しました。 職員の方にこれまでの経過と特長をお聞きし、「苦労に感服しました。その結果による「おいしさ」の自信をお聞きし、秋が待ち遠しくなりました。

・10月15日(日) 試食会開催

〈くさおなみタワン〉

「きらみずき」の新米が運よく手に入りました。手に入る、食べてみたくありません。手で相談して折角食べるなら、食べ比べてみたいねと話がまとまり、「きらみずき」「こしひかり」「みずかがみ」の3品種で早速実行しました。



マコモダケの収穫



収穫物をいただく

較項目ごとに点数付けをしました。総合得点1位は「きらみずき」でした。とはいえ、3品種とも遜色なく、美味しかったです。ごちそうさまでした。

○9月17日(日) 沖島見学

〈海なし県の離島見学〉

会員からの希望が多かった「沖島を晴天の日に見学しました。資料館では、地元の方から、沖島の今昔話をお聞きし琵琶湖を大事にすることを改めて思いました。昼食は地元婦人部さんの手作りお弁当です。地元のおいしい食材ばかりで最高でした。ごちそうさまでした。



沖島見学の様子

○今後の予定(1月〜3月)
イチゴに関する活動を予定しています。新規会員5名入会いただきました。





滋賀県の「農」と「食」を一緒に学んでみませんか？

令和5年度 こだわり滋賀ネットワーク 活動成果報告会 参加者募集中！

【内容】

- ・こだわり滋賀ネットワーク各支部から取組の紹介
(今年度の活動成果、来年度の活動予定について)
- ・滋賀県の取組紹介
- ・近江米3品種の食べ比べ会&食味試験体験会

【開催日時】

令和6年3月10日(日) 14:00～16:00(受付時間 13:30～14:00)
※終了時刻は、進行状況により前後する場合がございます。

【開催場所(会場)】

滋賀県男女共同参画センター 2階 研修室A
(〒523-0891 滋賀県近江八幡市鷹飼町80-4)
会場までのアクセスは右記の二次元バーコードからご覧ください。

【お申込み】

参加をご希望の方は、申込締切までに右下の二次元バーコードからお申込み願います。《申込締切》**令和6年3月4日(月) 17時まで**

【諸注意】

- ・ご自宅から会場までの往復の交通費は参加者負担となります。
- ・託児等はありませんので、ご了承願います。
- ・当日(3月10日)は「びわ湖マラソン2024」の開催日です。マラソンコースやその周辺道路で一部交通規制が行われますので、ご注意ください。交通規制の詳細については、右記の二次元バーコードからご覧ください。

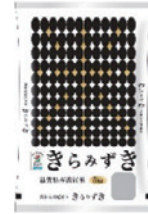
【お問い合わせ】

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

*環境こだわり農産物とは県が定めた基準に基づき、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、濁水の流出防止等、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産され、県の認証を受けた農産物のことです。

近江米新品種「きらみずき」を味わってみませんか？
実際に品種を開発する時にも行われている食味試験を体験し、品種の違いも比べていただけますよ！

当日食べ比べをする近江米3品種
(すべて環境こだわり農産物*です。)



きらみずき



みずかがみ



環境こだわり米
コシヒカリ



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
(滋賀県庁未来の農業振興課内)

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 | | |
| 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 滋賀県農政水産部未来の農業振興課内
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？

優れた自然環境や琵琶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に設置する。

詳しくはこちら▼



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 未来の農業振興課内
【TEL】077-528-3895 【FAX】077-528-4882 【E-Mail】kankyo-kodawari@pref.shiga.lg.jp



これまでに発行した
広報誌



公式ブログ
「悠〜つながるブログ」



公式 Instagram



公式 Facebook

編集後記

今回の特集は、滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」です。

今年度から本格デビューとなる「みおしずく」が、滋賀の農業の未来をさらに明るくしてくれる存在になると嬉しいですね。皆様も「みおしずく」やその加工品を店頭で見かけられた際にはぜひご賞味ください。(O)