

# こだわり。



## 【特集】近江米新品種 「きらみずき」拡大中



<b>特集</b> 近江米新品種「きらみずき」拡大中	P 2
「環境こだわり農業」を動画で紹介	P 4
環境こだわり農業に取り組む生産者たち ～栗東いちじく生産組合～	P 5
「国消国産」の取り組みについて	P 6
こだわり滋賀ネットワーク支部だより	P 7
事務局からのお知らせ	P 8



## 近江米「きらみずき」について

令和5年10月、近江米新品種「きらみずき」がデビューしました。近江米「みずかがみ」のデビューから10年ぶりとなる本県育成品種の誕生となり、「みずかがみ」に比べ半月ほど収穫時期が遅い中生品種です。

## 「きらみずき」はこんなお米です

炊きあがり艶やかで大粒でしっかりと食感で、口の中にすっきりしたみずみずしい甘さが広がります。最大の特徴は栽培方法にあり、「オーガニック栽培」と「化学肥料、殺虫・殺菌剤を使用しない栽培」に限定することで、地球温暖化の防止や生物多様性の保全に貢献します。県域でこうした取組を実施しているのは滋賀県が全国初になります。

## 米袋デザインとコンセプトに込められた思い

米袋は、キラッと光り、上質な旨味が広がるイメージと多くの人が「きらみずき」を通じて繋がり、共に光輝く様子をゴールドで、また、黒い丸が上に行くほど伸びるのは、「きらみずき」に関わる人や「きらみずき」自体の成長を表しています。

「きらみずき」のコンセプトは「ごだわる人が選ぶ「おいしさ」と「やさしさ」です。「きらみずき」のおいしさにあわせ、食べることで環境保全に貢献することや大切な家族などに食べて欲しいと思う気持ちを「やさしさ」として表現しています。このコンセプトを、立命館大学食マネジメント学部と連携して、お伝えしていきます。

## 「きらみずき」のより良い産地の育成に向けて

「きらみずき」のデビュー年となった令和5年度は、74名の生産者に約55haを栽培いただきました。暑さに強い特性を活かし、猛暑の中でも他品種と比較し高い一等米比率（84.9%）を確保できたことや食味値の平均が80を超えた反面、生産者やほ場による単収のバラつきも見られたところでした。

このような課題の解決のため、令和6年度も引き続き県内各地域で農業者を対象に「きらみずき」の栽培研修会やほ場見学会を開催します。また、「きらみずき」の推進フォーラムや作付推進説明会の開催も予定しており、生産拡大を進めているところです。



「きらみずき」炊飯の様子



「きらみずき」米袋



「きらみずき」ほ場見学の様子



「きらみずき」地域説明会の様子



立命館大学の学生による試食会の様子

## コラム

### 学校給食での活用

令和6年1～2月、彦根市や竜王町など22校で学校給食として「きらみずき」が提供されました。

「きらみずき」を食べた子どもたちに感想を聞いたところ、約8割が「おいしい」と回答し、うち約8割で「甘み」があることを高く評価されました。



「きらみずき」給食提供時の献立と炊飯の様子

## コラム

### 「きらみずき」デビューイベント

令和5年11月23日に、守山市商業施設モリーブで「きらみずき」デビューイベントを開催しました。また、堅田、八日市、彦根においても試食・販売会を開催し多くの方に「きらみずき」のおいしさや環境に配慮した栽培について知っていただくことができました。



「きらみずき」デビューイベントの様子

## やむを得ず

令和6年度の「きらみずき」の生産者は272名で栽培面積は約192haです。令和5年度から生産者、栽培面積ともに3倍以上となり、本格的な栽培が始まっています。

「きらみずき」をとおして、より多くの生産者がオーガニックをはじめ、化学合成農薬や化学肥料を可能な限り削減した栽培にチャレンジいただき、また、より多くの消費者がおいしさとともに温暖化防止や生物多様性の保全など一歩進んだ取組の価値に共感し「きらみずき」を支持、購入いただければと思います。

## 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

◆ 「きらみずき」ホームページ  
<https://shigaquo.jp/torikumi/kiramizuki.html>



◆ 「きらみずき」YouTubeチャンネル放送  
<https://www.youtube.com/watch?v=Vnbm8hi-xC4>



◆ 「きらみずき」60秒CM  
<https://www.youtube.com/watch?v=JaqjeAfDbuM>





# 「環境こだわり農業」を動画で紹介

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、琵琶湖やその周辺環境を守るために、化学合成農薬や化学肥料の使用を少なくするなど、人や環境にやさしい「環境こだわり農業」を推進しており、環境に優しい農業（環境保全型農業）に対する取り組みは全国でもトップクラスです。

本動画（※）は、「環境こだわり農業」や「環境こだわり農産物認証制度」のはじまり、「環境こだわり農産物」が消費者の皆様が届くまでの様子を生産・販売の両面から紹介するために、令和6年3月に作成したものです。

「食べることで、びわ湖を守る。」を合言葉に、「環境こだわり農業」を応援していきましよう！

※「小学校学習指導要領」に基づき、小学5年生の社会科の教科書単元に合わせて活用できるように作成しております。



【PART.1】「環境こだわり農業」と「環境こだわり農産物認証制度」について学ぼう！

滋賀県が推進する「環境こだわり農業」はどのような経緯を辿ったのか、これまでの経過を紹介します。



【PART.2】「環境こだわり農業」に取り組む生産者の工夫について学ぼう！

生産者の皆様がどのような工夫を行いながら「環境こだわり農業」に取り組んでいるのか、紹介します。



【PART.3】「環境こだわり農産物」の販売について学ぼう！

「環境こだわり農産物」や販売の様子を紹介します。



「環境こだわり農産物」PR動画（30秒）

環境こだわり農産物を販売されている量販店や直売所等でも御活用可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

## PR動画



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: 077-5228-3895



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作られたお米のマークです。



# 環境こだわり農業に取り組み生産者たち〜栗東いちじく生産組合〜

執筆者 栗東市農業振興会

栗東市特産の「栗東いちじく」は、こだわり抜いた栽培方法と甘い味わいで、消費者の心をつかんでいます。

こだわり抜いた栽培方法とは、滋賀県環境こだわり認証基準を満たし、減農薬、有機肥料を主体とした栽培です。

生産者は、JAが作成した栽培ごよみをもとに、統一した栽培と規格を徹底することで、グループみんなが品質のよい実を出荷することができます。品質のバラツキがなくなります。



栗東いちじく

また農薬を減らすために、木の状態を観察し、病気の予防などを徹底し、雨よけや、虫よけのため、ビニールハウスの中で栽培し、枝の誘引作業や摘芯など多くの手作業を丁寧になしなから、育てていきます。

収穫は、早朝まだ日が昇る前から始まり、パック詰めなどの作業を経て、午前8時には出荷されます。7月下旬から9月中旬までは、毎日休みなく収穫作業が行われます。

「栗東いちじく」は、大きいもので1個100グラム。赤褐色の輝きのある実は、食べるとさっぱりした甘味が味わえます。

イチジク独特の粒感と、完熟した柔らかな実の食感は、何個でも食べたくなるおいしさです。加工品のイチジクジャムも絶品で、生産者が手作業で実をつぶして、砂糖と煮詰めて作っています。



栗東いちじく パック



栗東いちじく ジャム

「栗東いちじく」は県内スーパーや市内直売所で購入できます。特に道の駅アグリ郷栗東、こんぜの里りっとうでは、イチジクを使ったソフトクリームやジェラート、パンなどイチジクを楽しめる加工品も多く製造販売していますので、お立ち寄りください。



栗東いちじく キャラクター いちじく姫 スタンプ



栗東いちじく ソフトクリーム



栗東いちじく ジェラート



@RITTOSINOGYOSINKOKAI  
栗東市農業振興会  
Instagram





# 「国消国産」の取り組みについて



執筆者 JA滋賀中央会 農業・地域対策部

**「国消国産」は地産地消やSDGsにもつながっている**

**各地で、地産地消をすすめよう!**  
その地域で生産された農畜産物をその地域で消費しよう

例えば  
JA直売所で地元の新鮮な農畜産物を手にとる

**農家の皆さんを応援!!**

**国消国産の実現!**

私たちの『国』で『消』費する食べものは、できるだけこの『国』で生『産』する

そのことによって

- 食料自給率が高くなる
- 農畜産物を生産する力が高まる
- 次世代の農業生産者が増える

**SDGsにも貢献**

- 食材を長距離輸送する必要がなく、CO<sub>2</sub>排出量の削減で“つくる責任”に貢献
- 必要以上の食料輸入をしないことで、“飢餓をゼロに”に貢献

「国消国産」とは、「国民が必要として消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方のことで、JAグループ独自のキーワードメッセージです。

世界に目を向けると、日本を含む世界規模での自然災害発生、世界の人口増加による食料需給ひっ迫など、私たちの食を取り巻くリスクは年々高まっています。また、日本の食料自給率は37%と過去最低の水準になっています。海外に多くの食料を頼っている現状ですが、今後も食料を海外から安定的に輸入できる保証は段々となくなってくるかもしれません。

そんな世界情勢もあり、わたしたちが「国消国産」に取り組むことは、日本の農業を応援し、日本の食の安全と安心を次世代につなぐことにもつながると考えています。

また、国内において、「国消国産」を地域で考えると「地産地消」になります。

例えば、農産物直売所を利用して地元産のものを消費すれば、新鮮で美味しいだけでなく、輸送によるCO<sub>2</sub>の排出削減にもつながります。

また、「国消国産」に取り組むことは、農業を通じた国土の保全、多様な生態系の維持といった農業の多面的機能を持続可能にしていくなための応援にもつながります。

このように「国消国産」は食の安全・安心だけでなく、食文化の継承、環境保全にもつながる大切な行動と考え、JAグループでは、10～11月を「国消国産月間」と位置づけ、キャンペーンを実施予定です。

メインのキャンペーンでは、JA直売所に訪問いただくことで、国産のおいしい農畜産物が当たるかも!?

ぜひ、「国消国産」をキーワードに毎日の食をおいしく楽しんでください!

**「国消国産」を、楽しく実践!**

**JA直売所に行こう!!**

みんなに人気のJA直売所。とれたての農畜産物が、たくさん並んでいます。その地域ならではの野菜や果物、魅力的な加工品に出会えることも、JA直売所ならではの楽しみです。

**JA直売所**

JA直売所をさがしてみよう。お近くのJA直売所をはじめ、全国1,000店舗以上のJA直売所は、右の二次元コードからさがせます。

10～11月のキャンペーン期間中にぜひ、JA直売所にお越しください



JAグループが取り組む「みんなのよい食プロジェクト」のマーク「笑味(えみ)ちゃん」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

### 「食」から環境へ

**2月10日(土) テンペ工場の見学**  
葛川に有る「テンペ」を作る工房を訪ね、その製造工程を学びました。インドネシアの大豆発酵食品であるテンペは今注目の健康食。興味津々の取材でした。

### 6月6日(木)

**ダンボールコンポスト作り方講習会**  
ダンボールを使って生ゴミを堆肥にする「ダンボールコンポスト」の作り方を学ぶ講習会を開催し、「環境に配慮した家事」を考えました。参加者は製作したダンボールコンポストを持ち帰り、発酵の進み具合を報告し合っています。



ダンボールコンポスト講習風景①



ダンボールコンポスト講習風景②



ダンボールコンポスト講習風景③

**8月29日(木) 講演会(予定)**  
コープしがより講師をお招きして、「滋賀の食と農を考える。コープしがのこだわりを知ろう(仮称)」という講演会を予定しております。

## 南部・甲賀支部

### こだわりマルシェ

ありがとうございました

### 5月12日(日)

**「MINAKUSAこだわりマルシェ」**  
食・緑・教育など7つのテーマを通して、地域の絆を育む「MINAKUSAこだわりマルシェ」主催の事務局に企画し、近江の茶の提供、環境こだわり農産物のPRを担当しました。県外から移り住んだ人が多い南草津西口の公園で、県内の生産者やモトづくりの魅力を発信。

3年目第3回の今回は、高校生・大学生ブースが増えて多世代交流・駅前の賑わい創出・食品ロス削減の取組を地域で叶えるきっかけを育むことができました。



『MINAKUSA こだわりマルシェ』の様子

### 1月28日(日)

#### こだわりクッキング

「水口かんぴょう」を使った巻き寿司と県産あずきのぜんざい作りを行いました。久しぶりの巻き寿司を巻く参加者も、上手に巻くことができました。



当日の食材

### 3月10日(日) こだわりクッキング

「みおしずく」など6種類のイチゴ品種食べ比べと、「伊吹在来そば」のそば粉を使ったガレットと県産卵を使ったカスタードでクレープを作りました。

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。



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

## 東近江支部

### 土づくり研修等参加体験記

**5月20日(月) 政所にて茶摘み体験**  
政所は室町時代から茶の栽培が始まり「宇治は茶所、茶は政所」と歌われるほど歴史深い産地です。近年ではめずらしい茶の手摘みを体験し茶の魅力を実感しました。



茶摘み体験の様子

### 5月27日(日)

#### 島本微生物工業(株) 堆肥、土づくり研修、収穫体験

日本で初めて木材屑の堆肥化に成功した



## 湖北・湖東支部

### 2024年初春・初夏の候

### 3月3日(日)

#### いちご狩りと昼食会

「章姫」「紅ほっぺ」「よつぼし」の3品種のいちご狩りを、楽しみました。栽培方式は滋賀県が推奨する「少量土壌培地耕」であることを学びました。土耕と違って高設ベッドになっているため腰が痛くなく、作業する方も楽ちんです。

いちご狩りの後、併設のファームカフェで昼食を頂き、滋賀県の農産物の魅力を参加者に理解してもらうことができました。



いちご狩りの様子

### 4月28日(日) 農産物持ち寄り農談会

今日は久しぶりの農談会。この活動も20回目となりました。

**今後の活動計画(予定)**  
秋「秋の収穫体験」(やまいも)  
12月「もちつき大会」  
3月「イチゴでスイーツ」



養鮎場見学の様子

企業で土づくりのバイオニアです。粘土質の土がフカフカの黒土へと変化する姿は必見です。



土づくり研修の様子

### 6月17日(日)

#### 園田ふあーむで循環型農業の研修

廃棄された食品を肥料化し、「フードリサイクル」として最先端の循環型農業のモデルとなっています。また玄米や大豆などをポン菓子にするなど、独自の技術で商品化され6次化にも力を入れています。



循環型農業の研修の様子

持ち寄り農談会とは、食の大切さを伝えるため、各会員が農産物を持ち寄り、その場で献立を決め、調理し、参加者全員で会食するものです。

今回は、たけのこ・ふき・わらび等の地元野菜が集まりました。これを手分けして調理し、春の味を満喫しました。



農談会の様子

### 7月6日(土) 養鮎場見学と昼食会

彦根市の(株)鳥塚様の養鮎場にて、お話を伺いました。

養鮎場で分けて頂いた鮎を稲枝地区公民館の調理実習室にて、塩焼き・天ぷらに調理し、地元の食材を活用して食を楽しむ喜びを実感しました。

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6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！

こだわり滋賀ネットワークでは、4つの地域支部にて生産者と消費者をつなぐ活動を行う会員や、当ネットワークの活動に興味のある方を対象として、滋賀県の「農」や「食」について学ぶ講座を年2回開催しています。今年度2回目の講座について、お知らせします。

【講座内容】（豊郷町、近江八幡市、竜王町地域を訪問する予定です。当日はバスでの移動となります。）

- 午前 酒造会社（「環境こだわり農産物」の近江米を使用した地酒を製造） …… 講義・見学
昼食 学校給食センター …… 講義・見学
午後 道の駅（「環境こだわり農産物」（近江米など）を販売） …… 見学・販売

【開催日】 令和6年11月15日（金）

【定員】 39名 【受講料】 300円/名（給食試食代）

- 【集合場所】 ① 滋賀県庁 危機管理センター前（8:30集合）
② JR能登川駅（東口）ロータリー（10:00集合）

- 【解散場所】 ① JR能登川駅（15:45頃）
② JR大津駅（16:45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6年10月4日（金）17時まで

※令和6年10月18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 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。

Application form table with fields: ふりがな, 氏名または団体名, 会員種別, 口数, 住所, 所属・担当者名, 連絡先, メールアドレス, 該当するところに○をつけてください.

◆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。

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 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



これまでに発行した広報誌



公式ブログ「窓～つながるブログ」



公式 Instagram



詳しくはこちら▼



公式 Facebook

編集後記

今回の特集は、近江米新品種「きらみずき」です。「きらみずき」とおして、環境にやさしい農業に関心を持つ消費者が増えると嬉しいですね。皆様も「きらみずき」やその加工品を店頭で見かけられた際にはぜひお買い求めください。（K）