

こだわり。



【特集】 琵琶湖に波打つ黄金の穂 「びわほなみ」

特集 琵琶湖に波打つ黄金の穂「びわほなみ」	P 2
環境こだわり農産物「下田なす」「きらみずき」「にんじん」をPR!	P 4
第49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映す「食」の大切さを再認識	P 5
種から命へつなぐこだわり	P 6
「令和6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!	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

琵琶湖に波打つ黄金の穂

「びわほなみ」

滋賀県は小麦の大産地

滋賀県にとって麦は、水稻に次ぐ中心的な作物で、団地化により高品質で安定的な生産が進められています。小麦においては令和5年産の栽培面積は全国5位、生産数量は全国6位と大産地として知られています。

「びわほなみ」について

「びわほなみ」は国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 西日本農業研究センターで、平成29年に育成されました。滋賀県では令和元年産から本格栽培が開始され、これまでの主要銘柄であった「農林61号」から品種転換をすすめ、令和6年産では約3,580haのほ場で約10,000トンを生産しています。令和7年産で品種転換を完了し、「びわほなみ」は滋賀県を代表する銘柄となりました。

品種名の由来は、滋賀県を代表する琵琶湖と小麦の穂が波打つほどに生育している様子から命名されました。

生産からみる

「びわほなみ」の特徴について

「びわほなみ」は「農林61号」と比較して成熟期が3〜6日早い早生品種で、稈長が短いため倒伏に強く、収量が多い特徴がある一方で赤かび病には弱いため防除を徹底する必要があるなどの注意点があります。



開花期の「びわほなみ」



成熟期直前の「びわほなみ」



成熟期の「びわほなみ」

製粉会社からみた「びわほなみ」について

「農林61号」などのこれまでの国産小麦を小麦粉にする際には、製粉機の目詰まりが起これやすく単独で小麦粉にするのには難しく、主に外国産小麦と混合して用いられてきました。しかし、「びわほなみ」では目詰まりが起これないことを評価いただいており、「びわほなみ」100%で小麦粉の製造が可能となり、現在近畿圏内で3社から業務用の小麦粉（25kg袋）が販売されています。

「びわほなみ」を使用した小麦粉を使った際の特徴について

小麦粉には、でんぷんが含まれており、アミロースとアミロペクチンという2つの成分で構成されています。この中でアミロースの割合が低くなるほど粘りが強くなるという特徴があります。「びわほなみ」はアミロースの割合が低く、うどんにするとなめらかでつるみがあるもちりとした食感が得られます。また、菓子にした際にはしっとりとした和菓子やクッキーにするとサクサクとした口どけの良さが特徴になります。

「びわほなみ」を味わうには

これまでの小麦は外国産小麦と混合して使用されていましたが、どのような商品になるか見えませんでした。が、前述のとおり「びわほなみ」100%の小麦粉が流通し、どのような商品に使用されているのかわかるようになりました。現在、国産意識の高まりから国内産小麦を使用するメーカーも増えています。

店舗では近江ちゃんぽんで有名な「ちゃんぽん亭」で麺に使用されています。また、平和堂のオリジナル商品の冷凍お好み焼き、ホットケーキミックスや冷凍ピザでも「びわほなみ」が使用されていますのでぜひご賞味ください。



平和堂プライベートブランド (E-WA!)
ホットケーキミックス



平和堂プライベートブランド (E-WA!)
マルゲリータ

今後の展望について

国内産小麦は外国産小麦に比べ産地や年産による品質のブレが大きいとされています。生産者や関係機関が協力して、高品質な小麦を安定して生産することで製粉会社や消費者から求められる小麦になると考えています。

また、地元である滋賀県を中心に積極的に利用していただけるよう、「びわほなみ」の魅力を発信し続けていきたいと考えております。

(執筆…JA全農しが 米穀課)

甘くて美味しい「下田なす」

「下田なす」の最盛期である、8月下旬から9月上旬にかけて、県内の平和堂13店舗において、「下田なす」のPRを実施しました。

このPR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、および、滋賀県の4者が連携したコラボ企画として、環境にやさしい農産物の生産について、理解を深めるために協働して企画したものです（後述する、「きらみずき」のPR、にんじんのPRも同様です）。

「下田なす」は湖南市下田地区で明治以前から栽培されている伝統野菜です。環境こだわり農産物の認証を受けており、水分たっぷりのやわらかな実が特徴です。リンゴのような甘味があり、とてもジューシーですので、夏期に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。



「下田なす」レシピブックはこちらから閲覧いただけます!



4者の協働した取組は他にもこちらからご覧いただけます!



環境こだわり農産物 認証マーク



「きらみずき」試食会の様子



環境こだわり農産物PR動画



「下田なす」売り場の様子



「きらみずき」のPOP



「きらみずき」のPR動画



「下田なす」

各店舗では、レシピブックやPOPを設置し、デジタルサイネージにて、環境こだわり農産物PR動画を上映しました。また、レシピブックに掲載した料理の試食を提供し、多くの方に環境こだわり農産物の魅力を知ってもらうことができました。

大粒でみずみずしい甘さの「きらみずき」

11月上旬から12月中旬にかけて、県内の平和堂全店で、「きらみずき」のPRを実施しました。

「きらみずき」は令和5年10月にデビューした近江米新品種です。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」に限定しています。炊き上がりが艶やかで大粒でしっかりとした食感で、口の中にすっきりしたみずみずしい甘さが広がります。

「きらみずき」のPOPの設置や動画上映のほか、いくつかの店舗では、試食会を実施しました。ご試食いただいた方からは、「粒が大きく、甘みを感じられて美味しい」などの感想が多く聞かれ、琵琶湖や地球にやさしい環境こだわり農産物の取組についてもお伝えすることができました。

甘みが強くて栄養たっぷりの

「環境こだわりにんじん」

令和7年の1月下旬からは、「環境こだわりにんじん」のPRを予定しています。実施店舗などの詳細は、「こだわり滋賀ネットワーク」のSNSを御確認願います（SNSの二次元コードを裏表紙に掲載しております）。

今後も、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。

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



“食することで、びわ湖を守る。”「環境こだわり農産物」の認証マークです。



第49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映す「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滋賀中央会では今年も県内の小・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きました。

この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、ごはん食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49回目となります。

コンクールでは、家庭の食卓でのエピソードや、農業体験、食事にまつわる家族や友人との思い出など、ごはんやお米に関連する身近な出来事や作文や図画で表現してもらいます。

今年は県内小・中学校あわせて159校から作文部門1,255点、図画部門1,378点もの応募があり、多くの作品から、子どもたちのごはんやお米、それらを作る農家や家族に対する思い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「審査会で選出した作品は、どれも伝えたいことの中心がはっきりしたものばかり。今後も、個性豊かで、思いのこもった作品に出会えることを楽しみにしています」と講評頂きました。

図画部門の審査員からは「今回は今までにない視点から絵を描いたり、他の人と違ったアプローチやアイデアを生かして描いた作品がいくつもありました。子どもたちには、素敵だなと気づける感性を大切に、そのときの気持ちを素直に絵に表現することを続けてほしいです」などの講評をいただきました。

審査会では、両部門で特選18点、入選33点、佳作49点の受賞作品が決定しました。

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/>



特選 近江八幡市立金田小学校1年 坂田史佳さん



審査会の様子



JA滋賀中央会





種から命へつなぐこだわり

執筆者 合同会社郷生の里

辻えいこ

私たち、合同会社 郷生の里では、農産物の生産や販売に取り組んでおり、今回は私たちの取組について紹介します。

先代が農閑期を利用して、種の販売をしており、それを受け継いでからは、種だけでなく、苗づくり、青果物へと繋げていきました。近年になり、地産地消のブームにあやかり、小さいながらも「郷生の里」として店（直売所）をスタートすることができました。



▲じゃがいも



▲玉ねぎ



▲カラフルな大根

農薬をできるだけ使わず生産効率を上げる努力をしてはいるものの、虫食いや変形の野菜がたくさんできます。食するには何ら影響は無いのに廃棄するには残念すぎる思いもありましたが、店のおかげで、「もったいない」の精神に添い、販売することができて、廃棄口スは徐々に無くなってきております。



▲減農薬栽培のため虫食いがある野菜

そして、土のかおりが残る野菜をにかけてお客様へ販売しております。最近では、飲食店の理解を得るとともに、その店のニーズに合わせた野菜づくりも手掛け販路の拡大に努力をしています。



◀店との二
飲食に合せ
ズに合わせた
野菜



産地偽装をはじめ、輸入食材の危うさ、遺伝子組み換え、野菜の価格高騰など、食に関する様々なニュースを見聞きしますが、中でも命のかかわりが一番大切な課題となっています。苗が育つ土壌や農薬、大気汚染に温暖化、あらゆる角度から、生産者としての今が問われています。適正な情報収集、試行錯誤で、家族や地域の人々の健康につながる一助になればと日々努力しています。

この店が、地産地消の安全安心な野菜販売の拠点として、未永く継承拡大されていくよう期待したいです。皆様ぜひお立ち寄りください。

お問い合わせ先

合同会社郷生の里

住所 〒526-0817

滋賀県長浜市七条町1151

TEL 070-5517-1938



【活動報告】

「令和6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6年11月15日(金)に「令和6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、午前に岡村本家さまにて、酒蔵見学をさせていただきました。お酒の原料米については、「環境こだわり農産物」認証を受けているお米を使用されており、解説や試飲を通じて、日本酒造りのこだわりを学ぶことができました。参加者からは、お米からお酒になるまでの工程や、精米時の削り具合によって味の違いが生まれることを学ぶことができたといった声が聞かれました。

お昼には、近江八幡市学校給食センターさまにて、給食の試食をさせていただきました。施設見学では、食物アレルギーの児童生徒への対応や、地場産食材の活用などについてお聞きし、参加者からは、学校給食の細かな配慮と出来るまでの流れを知ることができたといった声が聞かれました。

午後には、道の駅 竜王かがみの里さまにて、「環境こだわり農産物」認証を受けた柿や地元の特産品などを購入いただき、滋賀県の「農」や「食」の魅力を多くの方に知っていただくことができた1日になりました。

次年度以降も講座等のイベントを開催する予定です。皆様のご参加をお待ちしています。

給食を試食
しました！



この日の献立は、牛乳、
麦ごはん、たらものなんばんづけ、
こまつなのそぼろどんぶり、
けんちん汁でした！

執筆 こだわり滋賀ネットワーク事務局

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

私たちは支部会員62名、役員5名で活動しており、滋賀県農水産物の地産地消、環境保全や食の安全にこだわった農業の応援をモットーに企画を考えております。

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。

11月14日(木) 講演会

「滋賀の食と農を考える。コープしがのこだわりを知ろう」という勉強会を企画。コープしがの全面協力の下、店舗と配送の各担当者においていただき、有意義な学習ができました。



講演会 資料

12月5日(木)

マクロビオティックの料理教室

手に入る限り滋賀の食材を使ったマクロビオティックの料理教室を行いました。「身土不二」「物全体」の考え方を学び、「味違った調理実習となりました。」

役員一同で楽しく企画し、会員の皆さんも楽しく参加して下さいることに感謝しております。

※マクロビオティックの穀物を中心に、野菜、海藻、豆などを摂ることに。とりながら、健康な暮らしを実現する食事法。新しい思想のこと。



マクロビオティックの料理教室の様子

南部・甲賀支部

滋賀の恵みを手軽に食卓へ。

次世代へつなぐ

7月20日(土)

ふなずし漬け体験

8年目となる私たちのふなずし漬け体験では、漁師さんのお話を聞いた後、ニゴロブナにご飯を詰めていきまし。初めの方も、リピーターさんの慣れた手つきを真似て、上手にニゴロブナにご飯を詰めることができ、来年の出来が楽しみです。また、去年漬けたふなずしの試食と、その飯(い)を使って、唐揚げと飯ドレッシングのサラダの調理を行いました。

9月15日(日)

こだわりクッキング

県産の旬の果物梨・ブドウ・ブルーベリーなどを用いてフルーツサンドとパフェづくりを行いながら、県内の農産物や食のイベントについての意見交換を行いました。



こだわりクッキングの様子

私たちは県内の生産者と消費者の相互理解を深め地域食材の消費拡大に向けて、地域の魅力の体験とその発信を行っています。2025年5月も「MINAKUSAこだわりマルシェ」で農産物と地域活動をPRする予定です。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。



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

蕎麦打ち体験等 参加体験記

8月8日(木)

段ボールコンポストづくり

家庭から出る生ごみを堆肥化する講習を受けました。段ボールコンポストでは生ごみが数日間分解されることで驚きです。



段ボールコンポストづくりの様子

10月30日(水)

蕎麦打ち体験

講師の立花さんは、蕎麦段位最高位を持っておられ、7反の畑で自ら蕎麦や無農薬野菜を育て、蕎麦を石臼で挽いて、蕎麦教室、月4回の「一心庵」として出店されています。

湖北・湖東支部

2024年初夏・初冬の候

7月27日(土)

ブルーベリー収穫体験

自然豊かな伊吹山の山麓で、ブルーベリー収穫体験一活動を行いました。広い農場に広がるブルーベリーの木々は、同一種類と思いきや、早生・中生・晩生と結実する期間ごとに、ローテーションを組んでおられることや、全面に張られてあるネットは、鳥害防止のためであることとお聞きし、勉強になりました。

収穫し、皮ごとパクリ！甘酸っぱい味覚を感じながら、伊吹山のすそ野を渡る風は、暑いながらも心地良いものでした。ブルーベリー、この時期のお勧めです。



ブルーベリー収穫体験の様子



蕎麦打ち体験の様子

11月16日(土)

大津えきまえ市のサポート

愛荘町の農家、なないうらやさんが主催となり大津駅前今年度の10月から開催されています。滋賀の頑張っている農家を消費者に知ってほしいという熱い思いから開催されています。毎月第3土曜に開催されるのでぜひお越しください。



大津えきまえ市の様子

東近江支部ではその他、農家と消費者を繋ぐ様々なイベントを開催しています。ご興味がある方はぜひご連絡をください。

12月7日(土)

もちつき大会「おもちを食べて「幸せ」になろう」

12月の活動なら、新年を迎えることに合わせて、「おもち」だろうと提案があり、一般の人におもちを振る舞う「振舞いもち」の企画を実施しました。

せっかくなので、環境こだわり米を使いたいと思ひ、さがしてみると、滋賀県の認証マークが付いている近江羽二重糯が見つかりました(白と杓は調達できず。機械でつきました。きな粉と小豆とおろし大根を用意して、振舞い開始です。「おもちがつけました。振舞いもちです」と大声で呼びかけると、会館のスタッフさん・学生さん・親子づれ・年配の方々と多くの方が足を運んでくれました。

食べてくださった方に、地元の環境こだわり米を使用していることを紹介し、皆さん、笑顔になって、会場を後にしていきました。今後、環境こだわり農産物を扱った企画を実施していきたいと思ひます。



近江羽二重糯の袋



もちつき大会の様子



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。

事務局からのお知らせ



滋賀県の「農」と「食」を一緒に学んでみませんか？

令和6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】・環境こだわり農産物※1のいちご「みおしずく※2」、「章姫」、滋賀県産小麦のパンを使った「いちごサンド」づくり
・いちご栽培農家の方からのお話（栽培上の苦労などについて）
・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）

【開催日時】令和6年3月16日(日) 14:00～17:00（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コードからご覧ください。

【参加費】800円/人

【お申込み】参加をご希望の方は、申込締切までに右記の二次元コードからお申込み願います。

※こだわり滋賀ネットワーク会員、または、こだわり滋賀ネットワークに参画することを検討されている方が参加いただけます。

《申込締切》令和6年3月10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。



※画像はイメージです。

「みおしずく」について
さらに知りたい方はこちらから



【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

- ※1 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。
※2 滋賀県初のオリジナルいちご品種です。2016年から滋賀県農業技術振興センターが品種育成に取り組み、5年の歳月をかけて約1,600の個体から選抜。最大の魅力は適度な酸味で際立つさわやかな甘み。フローラルな香りや、大粒で明るい赤色の見た目も特徴です。

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 (口数を記入してください)	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 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
「窓へつながるブログ」



公式 Instagram



公式 Facebook

編集後記

今回の特集は、滋賀県を代表する小麦の銘柄「びわほなみ」です。「びわほなみ」を通じて、滋賀県産の農産物に関心を持っていただける方が増えると嬉しく思います。皆様も「びわほなみ」やその加工品を店頭で見かけられた際にはぜひ御購入いただき、本県農業を応援していただければ幸いです。(K)