

Contents

■特集「地産地消」	2・3P
■農業集落排水処理施設使用料改定	4・5P
■市町合併、緊急経済・雇用労働対策	6P
■環境基本計画（パプコメ）	7P
■税（確定申告）	8・9P
■まちの話題	10・11P
■国際交流、景観、職員募集	12P
■都市計画、家電リサイクル、国民年金	13P
■病院改革（パプコメ）、医療、子育て	14P
■お元気ですか（インフルエンザ）	15P
■人権ってなあに、振り込め詐欺	16P
■生涯学習講座、パソコン講習＋検定	17P
■インフォメーション	18・19P
■裏表紙 パパと絵本で遊んじゃおう	20P

今月の表紙

1月18日(日)に市民交流センターで開催された「親子そば打ち体験教室」。この体験教室は児童文化センターが、親子で共通体験できる場を提供することと、地元で穫れた食材をおいしく食べてもらうことの2つを目的に開催されたもので、21組49人の親子がそば打ちに挑戦されました。

この日使われたそば粉は、常喜町の奥田為与門さんが大事に育て、昨年秋に収穫されたそばの実から作られたものです。奥田さんは、8年前にそばの栽培をはじめられました。はじめのうちは、そばを育てることに喜びを感じておられたそうですが、次第に、何とか食べてもらえるような場を提供できないかと考えるようになり、試行錯誤の中、独学でそばの打ち方を学ばれたそうです。現在は、市内の様々な場所で、そばの打ち方を教えておられ、生産者と消費者の交流を楽しまれています。

参加した子どもたちは、「ためさんが作ったそば粉で、みんなで一緒に作ったそばはとってもおいしかった」と満足気な表情で話してくれました。

特集

地産地消

～2月28日にフォーラム開催～

「地域で生産されたものを地域で消費する」という意味の「地産地消」。近年、食の安全・安心志向の高まりから、生産者の顔が見え、信頼できる地場産品を求める「地産地消」の動きが広がっています。

地産地消活動は、「地域食文化の伝承」や「食育」に役立つとともに、「地域産業の活性化」や「環境負荷低減」などさまざまな効果が期待できることから、市では、昨年12月に「長浜市地産地消推進計画」を策定し、積極的に推進していくこととしました。

ここでは、基本方針や地域での取組を紹介します。

理念

「風土と結びついた暮らしの実現」をめざし、地域固有の食文化の伝承と地域産業の活性化を図ることです。

位置づけと期間

この計画は、国の通知に基づく「市町村推進計画」で、「農業」を重視したものとなっています。計画期間は、平成20年度から平成24年度までの5年間です。

基本方針

具体的な取組を進めていくため、次の4つの要因ごとに基本方針を定めました。

- ①生産者部門では
食の安全性を追求する農業経営者の育成
- ②消費者部門では
消費者との「体験型交流」の推進（農からの食育）
- ③推進基盤整備部門では
直売機能・学校給食等の推進基盤の強化
- ④情報発信・商品開発部門では
地産地消に関する情報発信と「農工商連携」の推進

直売施設での地場産品の販売強化

「地元を知ってもらいたい」

「プラザふくらの森」を拠点に活動されている「あざい農産物直売組合」。今年の4月からは「プラザふくらの森」の「指定管理者」として、生産物の出荷だけでなく、施設の経営にも取り組まれる予定です。

また、組合長の小山義昭さんは、「プラザふくらの森」が出来て8年経ちますが、そこで農産物の直売をやっていることを地元であり知られていないので、今後は、目玉となる特産品をつくり、施設を活かした文化事業を行ったりしながら、地元の人にPRしていきたい。まずは地元の人にもっと知ってもらうことが大切」と今後の抱負を話されています。



▲1月末から、プラザふくらの森で販売が始まった浅井産大豆を使った豆腐

特産品づくりと農工商連携

「地域活性化の起爆剤に」

びわ商工会では、地域資源をいかした新たな特産品づくりとして昨年4月から、地域の特産である長いもを使った漬物「長いも美人」など3品目の販売を開始しました。今年度は試行期間として、さまざまな試みやPRを行いながら販路の確保等に取り組まれています。

また、びわ商工会の事務局では、「びわ地域は農業が主産業。今回の特産品は、地元の農産物をベースに商工会や会員のみなさんのノウハウを活かしてできたもの。今後は、相乗効果があげられるよう、さらに農業者と商工業者が連携し、新たな地域産業の確立と地域の活性化が図られ」と話されています。



▲しそ味、わさび味、キムチ味がある長いもの漬物「長いも美人」



地場産農産物を使ったレシピ

「今あるものをうまく生かす」

滋賀県調理短期大学の先生で、食育インストラクターの古沢みどりさん（通称：みどりおばさん）は、「体は食べ物によってつくられるので、いい食材をうまく生かして食べることが健康な体づくりにつながります。地元でとれる旬の野菜を知り、それをうまく生かして料理することは、健康な体をつくることになり、地産地消にもつながっていくのでは。」と料理教室などを通じて話されています。

旬の野菜を知り、うまく生かして食べることは、地産地消への第一歩なんです。

健康づくりのためにも、身近にある地元の農産物をもう一度見直して見ませんか。



▲長浜公民館で開催されている「男の料理教室」の様子。この日の料理は旬の野菜「カブラ」を使った「シチュー」など。

地産地消推進フォーラムを開催します

と き：2月28日（土）午後1時30分から
ところ：市民交流センター ふれあいホール（地福寺町）
内 容：基調講演（講師 勝本吉伸氏 オフィスシンセニアン代表）
演題「地域活性化の決め手は地産地消」
活動紹介
申込・問合せ：農林水産課（☎6522）

