

Contents

■特集「食」を考える	2～5P
■災害時要援護者支援制度	6・7P
■文化の日 表彰に輝く人々	8・9P
■国民年金、税	9P
■まちの話題、ぴーぶる(沢田美紀さん)	10・11P
■市町合併、新規就農、宅地分譲	12P
■お元気ですか(眼科のロービジョン外来)	13P
■青少年育成、児童虐待防止	14P
■人権クロスワード	15P
■パソコン講習、かえる講座、新成人の集い	16P
■長浜芸術文化祭行事、ピバブラジル	17P
■インフォメーション	18・19P
■裏表紙 近江孤蓬庵の紅葉	20P

今月の表紙

秋晴れの中、びわ保育園の祖父母参観で行われた「焼きいもパーティ」。

園児たちは、おじいさんやおばあさんと一緒に約200個のさつまいもを新聞紙に包んだ後、アルミホイルをまいたり、それらを石の上に並べてわらをかぶせたりしながら、できあがるのを待ちました。

待つこと約1時間。素材の味が生きたホクホクの焼きいもができあがり、園児たちは「おいしい、おいしい」と言って残さず食べていました。

焼きいもパーティで使われたさつまいもは、園児が保育園の近くの畑で事前に収穫した地元のもの。

食の安全が大きな問題となってきた今日。このように地元でとれたものを、自分で料理して、おいしく食べられるような環境がいつまでも続くといいですね。

特集 **「食」** を考える

伊吹山系の山々を源とする姉川や草野川などの豊かな水の恵みと干拓や開墾など先人のためまぬ努力によって築かれた長浜の耕地。その豊かで広大な耕地では、稲作を中心に小麦や大豆、路地野菜などが生産されてきました。さらには、その肥沃な土地から生み出される地場産物を活かした郷土料理や加工品も数多く作られ、独自の食文化が発達してきました。

今、世の中では食の安全が大きな問題となつていますが、市内では、安全で安心な食材をつくり、届けるため、そしておいしく食べてもらうために、多くの人がさまざまな取り組みを行われています。



《つくろ》

子どもたちの未来のため安全で安心な食の土台を

近年、消費者は少し高くても安全で安心して食べられるものを選ぶ傾向が強まってきました。低農薬・有機肥料で栽培された安全で安心な環境こだわり農産物などを購入する動きが強く見られるようになってきました。

このような消費者の声を受け、環境こだわり農産物の生産に取り組んだ個人やグループなどの市内の農業者。より安全・安心な農産物を消費者に届けようと環境こだわり農産物への取り組みが市内全体に広がっています。

市内で生産されている環境こだわり農産物のほとんどが水稲で、全体の約98パーセント。その他は路地野菜や果樹。

市内の水稲の作付面積は平成19年で約2687ヘクタール。そのうち、環境こだわり米の作付面積は約910ヘクタールと、市全体の33.9%で取り組まれています。



前田和宏さん (上八木町)

子どもたちに田んぼや農業に関心を持ってもらいたい

前田さんは、米国での農業研修から帰国した平成元年から米作りを始め、地域農業の担い手として活躍されてきた方です。現在では、農地面積を40ヘクタールまで拡大し、家族で安定した経営を行われています。

また、その間、環境保全型農業の推進や、地元JAの営農指導員と地域の若手農業者のよき相談相手として、地域農業の発展に努められてきたことが評価され、この度、2008年度(第47回)農林水産祭で日本農林漁業振興会会長賞を受賞されることとなりました。

前田さんは現在、約30ヘクタールの水稲を作付けし、そのうち、約半分は14ヘクタールで環境こだわり米を栽培されています。前田さんが環境こだわり米をつくり始めたのは、今から7年前の平成13年。「県の制度がスタートした時、より安全で安心して食べられる米を作るためには農薬を減らした方がいい」というごく当たり前の思いがきっかけだそうです。



▲ゆりかご米の田んぼで育ったフナを捕まえている子どもたち

その後は、より多くの人に農業や田んぼのことに関心を持ってもらえるようにと「ゆりかご米」の作付けも始められました。「ゆりかご米」とは、魚が育った環境(田んぼ)でつくった米のことです。子どもたちと一緒に田んぼにフナを放流するなど、毎年0.5ヘクタールの水田で取り組みを続けられています。

「わたしたち生産者は少しでも安全で安心して食べられる米を生産しようと努力しています。でも本場に必要ない取り組みは、その米がつくれる環境を守り続けていくことなんです。そのためには、生産者だけでなく、より多くの人、特に子どもたちに田んぼや農業に関心を持ってもらうことが大切だと考えています。ゆりかご米の取り組みはその第一歩なんです」と前田さん。食の安全・安心の将来を見据えた思いが伝わってきます。

地場産物の魅力を伝え食の循環する地域に

「神照興友会」は、レーク伊吹農協発足時、旧神照農協管内の営農関係の部会が一つになり、地域農業の推進のため、さまざまな活動をされている団体です。毎年、新たな取り組みを考え、実践されています。今年には地産地消を進めるため、転作田などを使い、学校給食で使うジャガイモの栽培を行なわれました。

会長の廣部重嗣さんは「子どもにも地場産物の安全でおいしいものを食べてもらいたい、その良さを知ってもらいたい。さらに、こういった取り組みを行うことで、家庭や地域で地場産物に関心を持つ人が増え、地域内でより多くの地場産物が循環すればいいですね」と食の安全・安心を確保するために、「食の循環する地域づくり」が必要なのではと話されています。



▲地元で生産したじゃがいもをはじめて給食センターへ出荷する廣部さんたち

環境こだわり農産物

化学合成農薬および化学肥料の使用量を慣行の5割以下に削減するとともに、濁水の流出防止など、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を削減する技術で生産された農産物を滋賀県が認証したもの