

水郷ブランド野菜の 実力を探る。

摘菜里

つみがり

2010 冬号

Tsunagari

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報紙

春菊の
生産地

東川町
津田町
西庄町
浅小井町
南津田町

春菊を使ったおすすめレシピ 春菊と牛すじのチヂミ

材料 (3人分)

- ◎春菊 1束
- ◎牛すじ煮込み 100g
(秋号レシピの牛すじ大根御飯を参考)
- ◎薄力粉 200g
- ◎和風だし 200cc
- ◎山芋 20g
- ◎卵 1個
- ◎信長葱 1本
- ◎胡麻油 大さじ3杯
- ◎黒酢 大さじ3杯
- ◎こいくち醤油 大さじ3杯

作り方

- 1 春菊は5センチ幅、信長葱は小口に刻む
- 2 牛すじの煮込みを細切にする
- 3 薄力粉・卵・和風だし・山芋のおろしを混ぜ合わせ、春菊・信長葱・牛すじを入れる
- 4 フライパンかホットプレートに薄く流し込んで焼く
- 5 胡麻油・黒酢・こいくち醤油を混ぜて漬けだれにする



信長葱のしゃぶしゃぶ

水郷ブランド野菜って知ってる？
琵琶湖八景の一つとして、古来、多くの文人墨客に愛されてきた近江八幡の水郷。この美しい水郷の風景のなかで丹精込めて育てられたのが「水郷野菜」です。そして、これらの味わい深い水郷野菜を地域の農産物ブランドとして消費者に認知してもらい、わかりやすく届けられるようにと生まれたのが「水郷ブランド農産物」。安心安全への取り組みや景観形成、環境への配慮など、厳しい目でチェックされ、パスしたものが「水郷ブランド農産物」として認定されています。「見る水郷」と「味わう水郷」。日本全国の「水の郷百選」にも選ばれた美しい景色を楽しみ、そこで育まれたおいしい野菜たちをもっと味わってみませんか。

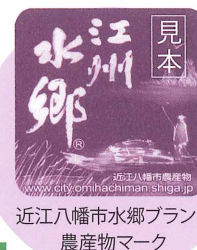
安全
安心

水郷ブランドは こうして作られる！

近 江八幡の恵まれた自然環境のなかで、愛情たっぷりに育てられた水郷野菜たち。これらの野菜が「水郷ブランド農産物」として出荷されるまでには、様々な行動基準（アクションコード）をクリアしなければいけません。実施基準は、**安心への取り組み、景観形成、水質管理と水利用、土づくり、周辺水域への配慮など、40項目以上。**

例えば、安全安心への取り組みについて、●点検・モニタリング・予察により適期に適正な防除に努め、最低必要量による農薬防除をしている。といった「化学合成農薬の取扱い」について、他、「肥料」については●購入した肥料はその化学成分を確認し、含有量を把握している。●過度の施肥による土壌、地下水、作物の汚染が起らないよう、必要最低限の施肥量を適切な方法や技術で施肥栽培しているかどうかをチェック。さらに「農薬の飛散・残留への対応」として、●指定農作物について、出荷前の休薬期間「収穫前日数を加算」を設けている。

← この「のぼり旗」のある直売所、その他市内スーパー等で認定ブランドマークのある農産物をお買い求めいただけます。



水郷ブランド農産物の生産地
(平成22年度)

- 大中町=カブ/キャベツ/ジャガイモ/すいか/大根/玉ネギ/トマト/菜花/白菜/日野菜/ブロッコリー/ほうれん草/みづな/レタス
- 津田町=青唐/カブ/かぼちゃ/春菊
- 西庄町=青唐/春菊
- 土田町=いちご/キャベツ/玉ネギ
- 浅小井町=青唐/トマト/春菊
- 野村町=カブ
- 円山町=かぼちゃ/菜花
- 安土町東老蘇=ジャガイモ/まくわうり
- 東川町=春菊/なす/ミニトマト/メロン
- 南津田町=春菊
- 大房町=大根
- 安土町下豊浦=ネギ

水質管理等については●魚介類に強い影響を与える恐れのある化学合成農薬の使用を避けるよう努め、やむを得ず使用する場合は、水域に流出しないよう工夫をしている。など「圃場管理」についてと、「耕種的雑草対策」についての基準があります。こうした多くの基準をクリアした野菜だけが安心安全な「水郷ブランド農産物」として私たちの食卓に届きます。生産者たちのたゆまぬ努力、近江八幡の美しい水郷の景色を守り続けるために、皆さんも「水郷ブランド農産物」シール付きの野菜を味わってみてはいかがでしょうか。地元で採れた旬の野菜は新鮮でおいしいですよ！
(※詳しくはHP参照)



プレゼント

応募方法

官製ハガキに住所・氏名・年齢・職業・プレゼント番号・下記アンケート内容をご記入の上、下記宛先までご応募ください。
応募締切/H23年1月15日(消印有効)
当選者には当選ハガキをお送りしますので、そのハガキをお持ちの上、指定の場所まで受け取りに来て下さい。Aのお食事券のみ、当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

〈アンケート〉

- 1 水郷ブランド農産物をご存じでしたか？
実際に購入されたことはありますか？
- 2 今号に対するご意見・ご感想などをお書き下さい。
- 3 市内の農産物について、今後あなたが知りたいと思うのはどんな情報ですか。

宛 先

〒523-8501 近江八幡市桜宮町236番地
産地プロジェクト「摘菜里 冬号プレゼント」係

**A ひさご寿しランチ食事券
1名2,000円相当《ペア2組に》**

近江八幡市桜宮町213-3 TEL.0748-33-1234

**B 大中農業王国の季節野菜お買物券
1,000円相当《10名様に》**

C 信長葱 (1束)《10名様に》

**D 大地の芽工房の
野菜のプチフランスたち (3種)《10名様に》**
近江八幡市長田町447-3 TEL.0748-37-3732

**E レインボーグループの
にんじん畑と熟っさんのセット《5名様に》**
近江八幡市安土町大中113 TEL.0748-46-3631

F 工房 安土夢のまるごと彩葉《10名様に》
近江八幡市安土町中屋177 TEL.FAX. 0748-46-4288

編集
後記

やっとお鍋の季節になりましたね。表紙の写真いいと思いませんか？ 信長葱のしゃぶしゃぶは、小粋で大人のグルメって感じでしょ。前回のアンケートで近江八幡のB級グルメを尋ねたところ、1番多かったのはやはり赤コンニャクを使った料理内容でした。「コンニャクくれんぼ」は私の一押しで、まだ食べたことのない方は是非ご賞味を！春号の「トマト」に始まり、夏号の「近江牛」、秋号の「近江米」そして今回の「地元野菜」。地元近江八幡には、自慢できるええもん（農産物）がいっぱいあり、頑張っている農家がいっぱいいます。そんな農家を想いながら食していただければ最高にうれしいです。これからも、新しいつながりが生まれますように……。 (TB)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌「摘菜里」
2010年 冬号 No.4 平成23年1月1日発行
発行/近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市役所農政課内
TEL.0748-36-5514 FAX.0748-32-5032
市ホームページ/ <http://www.city.omihachiman.shiga.jp>
Eメール/ 011002@city.omihachiman.lg.jp
よし筆題字/造形作家 藤田 丈
題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。



(水郷ブランド) 産地生産拡大プロジェクト支援事業とは

近江八幡市が率先して国内の農業生産を増大させ、食料自給率向上の中核となる産地として確立するために実施する事業です。そのために、市域の農業関係者が一丸となり、主体性と創意工夫を発揮して生産拡大に向けた取り組みを促進していきます。
※「摘菜里」もPR事業として実施しています ※この事業は、農林水産省の採択を受け実施しています

地元野菜を使って作る 創作料理をご紹介します。



ハ幡鍋

材料(3人分)
●八幡鍋のベース出汁 1,000cc
(家庭では一般的な和風だしでOK)
●料理酒 60cc
●みりん 50cc
●うすくち醤油 60cc

鍋の材料 ・丁字麩・八幡赤蒟蒻・北之庄菜(必須)・その他水郷野菜いろいろ・近江しゃも・その日の魚介類・油揚げ

作り方のコツ

北之庄菜の葉部分は一度湯がいてアクを抜いて、根部分はすりおろして鍋の出汁に入れます。



信長葱のステーキ

材料(3人分)
●信長葱 3本
●バター 10g
●塩 3g
●胡椒 2g
●うすくち醤油 小さじ2杯

作り方

①信長葱の白の部分を5センチの長さで切ってフライパンで焼いて塩と胡椒で味付ける。②青の部分を刻んでバターでいためてうすくち醤油をたらして味付け。

**北之庄菜の
深イイ話を聞いてみました**

森 一方で、昔からの伝統野菜「北之庄菜」が復活しましたね。
大西 私が若いころは普通に身近にあった野菜なんです。小さい菜っ葉のときは浅漬けにして、大きくなったらぬか漬けにして、漬物として一年中食べていたんです。だから「北之庄菜」ではなく「北之庄菜」という名前なんですよ。私も若い時分には作っていました。昭和50年頃から生産効率のいい日野菜にとつてかわって北之庄菜を栽培することはなくなっ



北之庄菜

近江八幡 地元野菜を パワーで



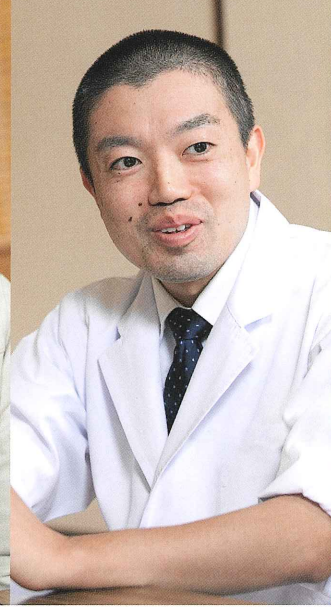
福本茂信さん

農協職員から平成12年に新規就農、「信長葱」という新たなブランド野菜を立ち上げる。



森 玲子さん

野菜ソムリエ。アパレル業界から農の世界へ転身。



川西豪志さん

18歳より料理の道へ入り、神戸有馬の大田忠道・中島勇両氏に師事。帰郷後は地元食材の振興・レシピ開発などを行う。



大西ことさん

昭和4年、北之庄町生まれ。子どもの頃から北之庄菜を漬物にして食べていたという、北之庄菜を知る一人。

地元野菜を未来に継いでいくために

「地産地消」という言葉を知っていても、地元でどんな野菜が作られているか意外と知らない人も多いのでは？そこで今回は近江八幡の新しい水郷ブランド野菜・信長葱と、古くからある北之庄菜にスポットを当ててみました。生産者、料理人、野菜ソムリエの目線から、水郷ブランド野菜の歴史と文化に迫ります！

なぜ地元野菜を 食べるのがいいのか？



春菊

森 「身土不二」という言葉がありますが、これは自分がよりどころにしている環境と身体は切り離せないという意味。地元の旬の食材が身体に良いことは昔からいわれているんです。最近よく聞く「地産地消」も同じですね。

福本 生産者としても、わざわざ輸送コストをかけて遠いところへ運ぶより、新鮮なうちに近い人たちに食べてもらえうほうがうれしい。うちでは基本的に地元の市場や生協へ卸すようにしています。

大西 例えば、北之庄菜のようなカブは日本国内に何百種類もあるそうです。その土地その土地に合ったカブがあり、食べ方があるんです。それが自分の身体に合った食べ物で、健康に

信長葱で 天下統一



信長葱

森 この地で育てられ、市が設定した基準をクリアした農産物には「水郷ブランド農産物マーク」が付けれられるそうですが、最近それに新しい仲間が加わったとか？

福本 私たちが生産している「信長葱」です。もともと安土には豊浦ネギという伝統野菜があるんですが、生産者も面積も減ってきたなかで、何か新しい

にもその気持ちはつながっていくと思います。それに地元の食材を地元で消費すれば、経済効果も高まりますよね。

森 「買い支えて応援する」ってことです。農家さんも使う人の顔を知っていたら一生懸命作ってくれます。地産地消には、お互いのことを思いやりながら創る＆食すという相乗効果もあるんじゃないでしょうか。

ブランドを立ち上げられないだろうかという発想から始めました。平成15年から数人でスタートし、当初は「極太ネギ」という名前が市場に出していたんです。ただ、それではインパクトがないということで「信長葱」に名前を変えたら、メディアからの取材も受けるようになり、おかげさまで順調に生産数を増やしています。

大西 安土はもととネギの産地だから、土が合っているんですよ。織田信長がいた時代から、こういうネギはあったかもしれませんがね(笑)

森 すんごい太くて甘いんですよね。ネギって普通はスープや鍋に入れると辛味が出るのに、信長葱だと辛味がないんです。

福本 信長葱の特徴は、何と言っても甘さ。糖度を今後は15以上にするのが目標です。

大西 野菜としてはスゴイ糖度ですね(笑)

川西 生産から先は私の仕事。うちではいつも、どう調理したらこの野菜にしかできないメニューができるか、を考えています。「この野菜にしか出せない味」ができれば、自然と生産も増えると思います。例えば、信長葱なら甘いという特徴を最大限に活かして、ネギのしゃぶしゃぶにするとかね。ネギを真ん中で切って、短冊状になったものを鍋にくぐらせる。これは信長葱の太さがあるからできるんです。北之庄菜は、皮

水郷ブランド野菜は こうして食す！



カブ

しまいました。ところが平成13年に北之庄にある料理屋さんが「地元の野菜を復活させよう」ということで栽培を始め、地元をあげて取り組んだんです。なかなか広まらずに一時は止まっていたみたいですが、去年からまた生産を始めました。今年は9件の農家が生産しているの、3トンくらいの生産量がある予定です。

川西 北之庄菜は、甘味・辛味・酸味などいろんな味が複雑にからみあっているのが特徴です。

漬物にするのが一番おいしいのは間違いないですね。ただ、マーケティング調査してみると、近江八幡でも北之庄菜を知っている人は5%くらい。復活してから生産と流通とメニュー開発がすべて同時進行で、流通もまだ確立していない状況なんです。

大西 昔の北之庄菜を知っている世代は80歳以上でしょうからね。でもせっかく復活させたからには、ずっと守り続けて若い人たちにも知ってもらいたいと思っています。

ごとうりおろして鍋に入れるとおいしいと思いますね。

森 おいしそう！ 食べてみたいですね。水郷ブランド野菜は、近江八幡でしか採れない貴重なもの。ここに住んでいると当たり前のように思いがちですが、それを食べられるって実はすごく幸せなことなんです。野菜を作る人と、料理する人がいて、私の役目はそれを伝えていくことだと思うので、地元内外にもっと広めていきたいと思っています。



イラスト 松吉桂樹

生産、そして加工品から 地元野菜の 消費拡大へ

地元野菜を使ったさまざまな加工品。実はこれ、「近江八幡で生まれ育った野菜をもっと多くの人に知ってもらい消費拡大を図ろう」と、農家の方たちや主婦のグループが手作りしたものです。農産物だけでなく、それを加工した食品で、より気軽に地元野菜を味わうことができますよね。



畑の恵み食パン① 野菜のプチフランスたち② 和風もち麦カップケーキ③

高タンパク、高ミネラルで食物繊維βグルカンが多く含まれ健康食品として注目の長田産もち麦。「ダイシモチ」をケーキ類に、「ダイシモチ」よりもち性が強く、高タンパクな、もち性小麦「うらもち」をパンにしました。



にんじん畑&いちごジャム

大中の人参とりんご、レモン(国産)を煮つめ爽やかなジャムに仕上げました。左はいちごジャム(地元産を使用)



熟っこさん

こだわりのケチャップです。大中の完熟トマトを使用し、丹念に煮詰め、スパイシーなケチャップに仕上げました。



まるごとつくつく

安土の黒大豆を使い、丁寧に手で焼いているので、一枚一枚の風味や歯ざわりが違います。



まるごと彩菜

10種類の旬の野菜を活かしたヘルシーなスナック仕立てのせんべいは、赤ちゃんからお年寄りまで安心して食べられます。