



【きんまいなあ】滋賀県の方言で「立派だ」「美しい」「愉快だ」という意味。
「金米」から変化したといわれています。米どころ滋賀県らしい表現です。

取り扱い店

しあわせ@近江米
近江米振興協会
Ohmimai Promotion Association
SHIGA PREF.

〒520-0807 大津市松本1丁目2番20号
滋賀県農業教育情報センター内
TEL 077-523-3920 FAX 077-523-5611

近江米振興協会

近江米Report

もうはじまつてるで!

vol.3

@近江米

お米の収穫が終わると、田んぼは水が抜かれ、静かに眠りについた
ように思えます。しかし、生産者の米作りの営みは、秋、冬、早春と
続いている。土壤を元気にしたり、翌年の作付け計画をしたり、
生産者同士で話し合いをしたり。新しい年の米作りをみんなで考
えることも米作りの大重要な仕事なのです。

琵琶湖をはじめとする自然環境を守ることや、後継者の育成など
もこの時期に十分に話し合われます。しっかりと準備をすること
で近江米の伝統が守られていくのです。

この時期は、新米が出回る時期。丹精込めて
作られた近江米の美味しさが、
人々に伝わる時期でもあります。

「新米できました」の情報報を
全国で待っている人がいます。

炊きたての新米の美味しさは格別です。
流通業者やお米屋さんは、
近江米の風味をそのまま届けるために、
鮮度管理や精米に心を配ります。

近江米作りは、こんなサイクルで毎年毎年続いてき
ました。変わらないように見えて、少しずつ進化して
いる、それが近江米の伝統なのです。

生産者 REPORT

つくる @ 近江米

冬～春

滋賀県東近江市市原地区の農事組合法人市原地区布引営農組合は、約400haの農地を有し、8人の職員と220軒の農家で近江米作りを行っています。市原地区布引営農組合は、近江米の「種子」を栽培しています。コシヒカリ、キヌヒカリなど各品種を純粋栽培し、その種子を滋賀県各地の生産者に配布しています。種子の栽培には、異なる品種が混ざらないように、格別の配慮が必要。高い生産技術が求められます。市原地区は、かつては水源の確保に苦労しました。1972年に永源寺ダムが完成してからは安定的に水が供給され、土地改良が進み、米作りは飛躍的に進歩しました。夏は暑く、冬は厳しい寒さが続く寒暖の差の大きなこの地区は、粘り気のあるおいしいお米が取れます。市原地区の人々は、近江米のブランドを守り、発展させる扭い手として、プライドを持ってお米作りに励んでいます。

SCHEDULE

- 2月 一部の田圃では土壤を掘り返して空気を入れ、元気にします。
- 3月 苗床をつくり、床土の調整をします。
- 4月 田圃の表面が乾いたら、耕して土を柔らかくし、田植えの準備をします。草刈りも行います。
- 5月 早い品種では、田植えが始まります。

近江米のブランドを守り、発展させる



産地レポート

農事組合法人市原地区布引営農組合
事務局長 久田忠司さんのお話

米作りは日本の食文化の基本です。「おいしい」と喜んでいただけるお米を作るのが、私たちの役割です。出荷量よりも、おいしいお米を作ることの方が大切だと思っています。平成14年から「環境こだわり米」を作り始めました。先進的な米作りをしている生産地から先生を招いて生産方法を一から学び、米作りのやり方を改めました。水稻種子は、塩水について選別をし、消毒薬を使うのではなく、60度の湯に10度漬ける「温湯消毒」を行っています。原始的な方法で、手間ひまがかかりますが、安全安心の米作りには不可欠です。化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常使用量の半分以下にとどめています。また、田

んぼで使った水も濁水のままで流さないなど、自然環境にも配慮しています。

こうして「環境こだわり米」は生まれます。最初はごく一部の田圃で始めましたが、今では過半数の田圃が「環境こだわり米」を作っています。食品の安全安心への関心が高まる中、最近は関東地方など全国から引き合いが来るようになりました。

おいしさと、安全安心で選ばれる「近江米」。これからも努力を重ねて、もっとおいしい「近江米」を生産していきたいですね。



「おいしさ」と「安全・安心」の米作り。

流通 REPORT とどける



冬～春



フナずしも、ごはんも、地元で

す。夏にとれたフナを塩漬けし、3か月ほどで取りだして洗い、今度は米に漬けます。普通は1年ですが、2年間漬け込むことで深い味を出しています。フナずしを醸酵させるのは、代々うちの蔵に棲みついている乳酸菌です。環境が少しでも変わると作れなくなるので、細心の注意を払っています。まるでチーズのような深みのある味わいがご好評をいただいています。お店では、フナずし以外の和食もいろいろお出ししています。「ご飯がおいしい」とおほめいただきます。「湖里庵」は一日一組様だけご宿泊いただいているが、やはり、朝食のご飯がおいしいとお喜びいただいています。日本料理の味わいを決めるのは、ご飯だとつくづく思いますね。おいしい近江米のご飯をお出しするためにも、琵琶湖の環境、そして米作りを守り伝えていただきたいと思っています。



作る近江米があればこそ！

「産地から直送する近江米、大好評です。」

流通レポート 滋賀県守山市 株式会社ガーデン 清水 裕之さんのお話

滋賀県の農産物を各地から集めて、大阪に6軒ある私たちのお店「花様」で料理してお出ししています。また、他の飲食店から引き合いがあれば販売もしています。滋賀県から毎日農産物を仕入れて、車で店に届けています。朝採れの野菜のおいしさが、お客様に好評です。

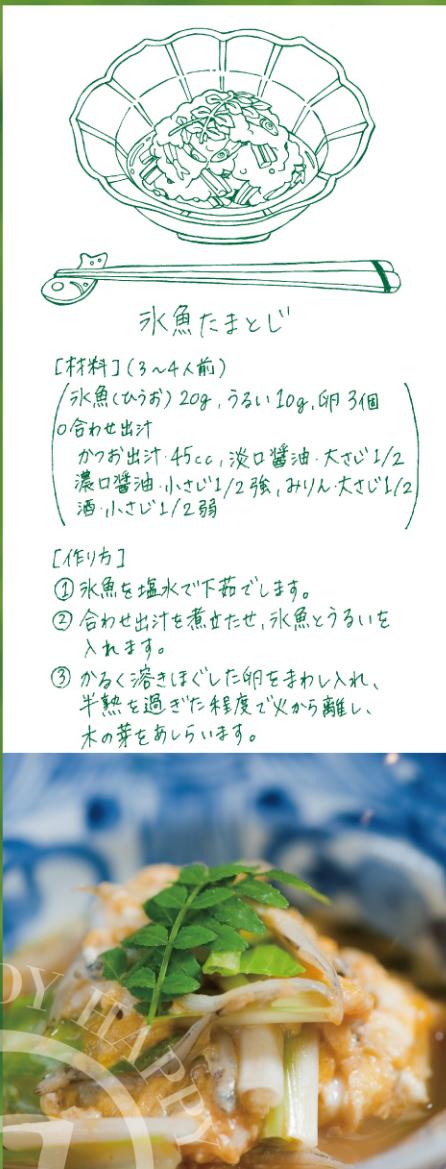
「花様」は、「滋賀県認定農家 近江自家栽培ファーム直営店」とうたっています。お客様は当然、おいしい「近江米」を食べることが出来ると期待してられます。店では守山地区の特定の生産者から仕入れた近江米を使っています。自分たちで精米しています。新米の季節には「新米フェア」もあります。「さすが、おいしい」と好評です。最近は近江米で炊いたお米に、比良山麓で平飼いしている鳥の卵を使い、地元守山で醸造している醤油をかけた卵かけごはんが、グルメサイトの「卵かけごはん」ランキングで全国トップになりました。シンプルな卵かけごはんは、ごまかしがきません。本当においしいお米の味を卵やしょうゆが引き立てているから、高い評価を頂けたのだと思います。近江米は、滋賀県産農産物の代表選手です。これからも、このおいしさを伝えるために、産地から車を走らせます。

生産者の皆さん、おいしい近江米を作るために、これからもがんばってください！



I LOVE OHMIMAI, WE LOVE OHMIMAI

「近江米の友」通信



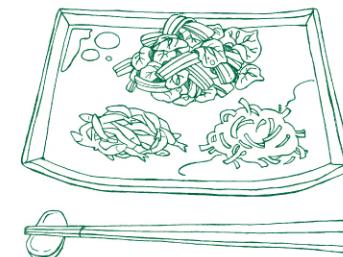
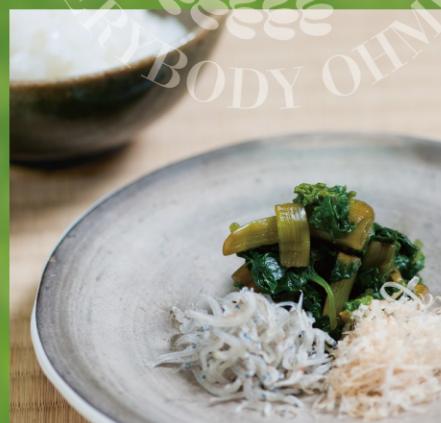
近江米と
おいしい
おかずを
ご紹介！
VOL.2



指導
割烹「湖里庵」
店主 左寄謙祐

たべる
@
近江米

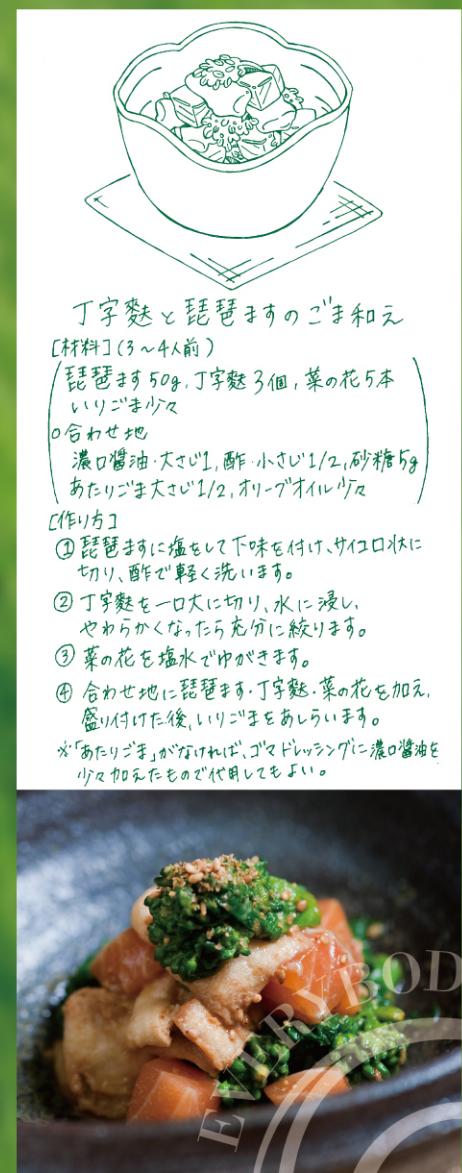
HAPPY
EVERYDAY
OHMIMAI



花わさび醤油漬

[材料] (3~4人前)
花わさび(葉わさびも可) 200g
○合わせ地
濃口醤油・大さじ4, マリソ・大さじ4
酒・大さじ1, 水・120cc

[作り方]
①水洗いした花わさびを1~1.5cm位に切り分けます。
②切り分けた花わさびを塩もみし、湯がいた後、熱いうちに水気を絞ります。
③合わせ地に入れ、1日漬け込んで完成。
※かつお節・じゃこ等、お好みの食材と一緒に合わせて食べる常備菜として最適。



丁字麺と琵琶湖のごま和え

[材料] (3~4人前)
琵琶湖のごま 50g, 丁字麺 3個, 菜の花 5本
いりごま少々
○合わせ地
濃口醤油・大さじ1, 酢・小さじ1/2, 砂糖 5g
あたりごま大さじ1/2, オリーブオイル少々

[作り方]
①琵琶湖のごまを下味を付けて、サイコロ状に切り、酢で軽く洗います。
②丁字麺を一口大に切り、水に浸し、やわらかくなったら充分に絞ります。
③菜の花を塩水でゆがさぎます。
④合わせ地に琵琶湖のごま、丁字麺、菜の花を加え、盛り付けた後、いりごまをあしらいます。
※「あたりごま」がなければ、ゴマドレッシングに濃口醤油を少々加えたもので代用してもよい。

