



地元の恵みに

# 恋する

地元で育ったみずみずしい野菜たち。旬の野菜は新鮮であるだけでなく、生産者と消費者の距離が近く、安心して口に運ぶことができます。

そうした魅力にひかれ、地元の人はもちろん、特産品として市外、県外から買い求めるファンもいます。

さあ、豊かな自然と愛にあふれた「地元の恵み」をご賞味あれ。

採れたて安心  
旬の味に魅かれる

まごころたつぷりの料理を持ち寄ったボランティアグループ「東近江市消費生活学習会」の皆さん。かぼちゃを使ったパンや冷製スープ、コーンライス、水なすの漬物、ゴーヤの佃煮、糸かぼちゃの酢の物や近江牛のすき焼きなど、地元の農作物をふんだんに使った自慢の料理が並びます。

の啓発や料理教室の開催など多岐にわたります。

本年は地産地消にもスポットをあてて、地元農家を訪ねて農産物について学ぶ勉強会を開催しました。メンバーの皆さんは「地産地消の取組みを多くの人に知り入れてもらえるように、活動していきたい。」と話します。

皆さんが持ち寄った料理は、どれも素材の味が生かされています。愛情たつぷりに育てられた野菜たち。家族や周りの人を思い、支えてきた技とまごころ。その2つが混ざり合い、食べた人は自然と恋に落ちるはずですよ。



**中村 豊さん**  
(39歳 北坂町)

上大森町など市内5か所の農地で、安心安全にこだわった野菜を栽培。「ゆたかマンの農園」の愛称で活躍中。




こだわりと愛情を野菜に注ぐ

1年間で約50品種もの野菜を育てる中村さん。消費者と顔が見える関係を大切にしながら、地元のスーパーや直売所、レストランに出荷しているほか、イベントなどでも自ら出店し、丹精込めて育てた野菜を販売しています。

大阪で飲食関係の仕事をしていましたが、野菜好きが講じて「おいしい野菜をつくりたい。」と本市に移り住み農園に勤務し、5年前に独立しました。

中村さんの野菜作りにはこだわりがたくさん詰まっています。肥料は一切使わず、農薬も使いません。特定の異なる野菜を同じ場所で一緒に育てると病気になるにいくといった特性を見極め、根に栄養を蓄え畑の

肥やしとなる作物を植えて連作障害を防ぐなど、畑を自然の作用でコントロールします。

種も購入するのではなく、植えて、種をとって、また植えることを繰り返します。次第に野菜もその土地の環境に合うようになり、「土地の風土に染まった味の野菜になります。」と中村さんは話します。「失敗を繰り返して、学んで、ようやく思ったような野菜ができるようになりました。」熱い話しぶりからその長い道のりの苦労がうかがえます。

顔が見える関係と絆を大切に

中村さんの野菜は、手間と愛情をかけているので、値段は少し高めです。それでも、『子どものために、地元で育った安心安全な野菜を』という思いで野菜を買う親が多いそうです。お店に顔をのぞかせたときには、日ごろ中村さんの野菜を愛用している親子との会話が弾み、子どもたちからは「ゆたかマン、肩車して!」とねだられ困ることも。

地元だからこそ、中村さんだからこそ築ける、顔が見える関係と絆。「皆さんの想いが大きなモチベーションになります。」と話す中村さんの笑顔は、次の未来を見据えています。

# 育む

地元の恵みを



# 地元の恵みを 送り出す

永源寺地区の家庭の味として受け継がれてきた「永源寺こんにやく」。きめが粗く、味が染みやすいのが特徴です。「うちには、ガスや灯油でなく薪を使つて火をおこし、こんにやく芋をゆがきます。それがおいしさの秘訣かな。」とご夫婦が話すように、リピーターが絶えません。端修吾さんがこんにやく芋の栽培を始めたのは40歳の時でした。こんにやく芋は風に弱く、病気にもかかりやすいデリケートな作物で、「手を抜くとすぐに病気にかかり、畑が全滅したこともありまし

た。20年ほどかかって、ようやく理想のこんにやく芋が安定的に収穫できるようになりました。」と修吾さんは話します。修吾さんの立派なこんにやく芋を使つ



**端 修吾さん**  
(62歳 永源寺相谷町)  
**端 信子さん**  
(54歳)

ご夫婦で作る永源寺こんにやくが大好評!



夫夫婦2人が手を携えて作るこんにやくには熱烈なファンが多く、「このこんにやくじゃないとダメ。」と遠方から買い求める人がたくさんいます。「とても忙しい日々ですが、そうした声がとても嬉しいですし、次へのエネルギーになります。」と信子さんは話します。お2人は新たにしようがの栽培も始められ、しょうがジャムなどを開発。修吾さんは「しょうがは獣害に強い。地域に根付く特産品にならないか。」と新しい試みにも挑戦されています。自然の豊かさだけでなく、手間隙かけた愛情と地域への思いが、多くの人をひきつける「恵み」として光を放ちます。

魅力的な「恵み」として光を放つ

## 農業の力、全国へ発信!

☎ 農業水産課 ☎ 0748-24-5660  
☎ 050-5801-5660 ☎ 0748-23-8291

### 全国農林水産物直売サミット

全国の直売所の関係者が一堂に集うサミットを東近江市で開催します。本市や滋賀県の直売所運営や6次産業化などに関する先進事例の発表、現地視察、意見交換を行います。

本市の取組みや新鮮な農作物を全国にPRします!

📅 10月20日(木)、21日(金)

📍 サミット会場：能登川コミュニティセンター  
交流会場：クレフィール湖東(平柳町)

### 一日東近江市

東近江市の農産物や特産品を都心部に出向きPRする「1日東近江市」を9月24日(土)、25日(日)に大阪府豊中市のせんちゅうパルで開催しました。

当日は新鮮な農作物の販売に加え、試食として近江牛を振る舞いました。本市の恵みを堪能し、東近江市へ訪れたような体験をしていただきました。



# 地元の恵みと 出会う

市内には特色ある常設の直売所が9つあります。あいとう直売館が全国直売所甲子園2015で優秀賞に選ばれるなど、本市の直売所は全国的に見ても魅力があふれています。こうした直売所に加え、近年ではスーパーでも地元産にこだわった野菜コーナーや加工品のブースが設けられ、地元の恵みと「出会う」ことができます。



スーパーで出会う



直売所で出会う

- ① **菜々笑** (垣見町680)
- ② **ごきげん館** (五個荘塚本町279)
- ③ **八日市やさい村** (八日市緑町27-17)
- ④ **湖東 味咲館** (横溝町424)

朝市から常設の直売所としてオープン。新鮮な野菜が手に入るほか、平日は毎日惣菜を販売しています。丁子麩のからしあえやおはぎが人気



昔懐かしいお菓子などの加工品が並ぶのが特徴。てんびんおかきなどお土産にぴったりの商品を、五個荘地区の街の散策と合わせて堪能できます。



八日市地区の台所を自負する歴史ある直売所。地元で採れた新鮮な野菜が並ぶほか、お米はその場で精米できます。

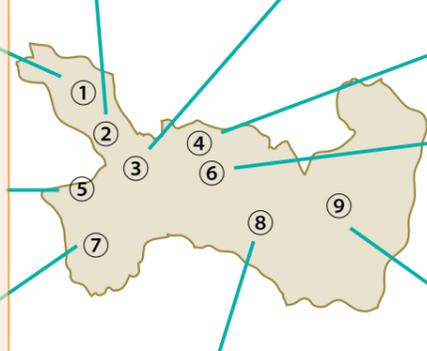


地元の豊かな自然が育んだ、新鮮でおいしい季節の野菜や果物を手ごろな価格で販売。お食事処柳家も併設し、地元の野菜を使った料理も楽しめます。



- ⑤ **万葉の郷ぬかつか** (糠塚町1253)

加工部では地元産環境こだわり米「こしひかり」を精米・製粉し、丹精込めてこねあげた米粉パンや草団子を販売。直売部では有機減農薬栽培された旬の野菜や米、仏花が並びます。



- ⑥ **あいとう直売館** (妹町184-1)

道の駅あいとうマーガレットステーションにある直売所。豊富に並ぶ果樹・野菜類や加工品は、品質にも定評があります。5月からメロン、8月には梨、ブドウなど果物も充実。冬から春にかけて行われるイチゴ狩りも大人気



- ⑦ **旬菜館さくら** (桜川西町79-3)

精米サービスはもちろん、米粉機で米粉を作ることができます。地元野菜のほか、味噌や豆腐、おかきなど種類が豊富。烏骨鶏の卵など珍しいものも揃っています。



- ⑧ **永源寺ふるさと市場** (山上町123)

周辺の農家が野菜や山の幸を出荷しています。石樽トンネル開通後は県外からの利用も増加。敷地併設の永源寺そばも人気。こんにやくや味噌などはお土産におすすめ



- ⑨ **道の駅 奥永源寺溪流の里** (蓼畑町510)

物販コーナーでは、奥永源寺地域の特産品「政所茶」をはじめ、永源寺地区の魅力あふれる特産物を数多く取り扱っています。

