

インターンシップ実習生を受け入れました

令和4年8月12日、インターンシップ実習生3名が農業委員会に職業体験に来られました。

午前中は、市街地でトマトと苆を栽培、販売する「高谷トマト」を訪問し、代表の高谷一弥さんからハウス栽培や農業経営全般の話をお聞きしました。みなさん、メモを取りながらとても熱心に聞いていました。午後は、定例総会に参加し、農地法の許可案件が審議される様子を見てもらいました。

実習生のみなさんからは「大学での学びをより深めることができた。」「何気なく見ている農地がどのように管理されているかを垣間見ることができた。」などという感想をいただきました。この経験が、少しでもみなさんの今後に役立つことができれば幸いです。農業委員会も、この貴重な経験を委員会の運営に役立てていきたいです。



↑ 定例総会の様子。委員からの報告や質疑・応答などのやりとりを聞きました。

お米の魅力を紹介します

お米の消費は昭和37年をピークに減少傾向にあります。しかし、ウクライナ侵攻により、小麦の価格が高騰していることなどを受けて、「お米」が注目を集めています。

👑～大津のトップブランド～👑

第17回環境保全型農業推進コンクール「優秀賞」受賞
第16回グリーン購入大賞「優秀賞」受賞

ヘアリーベッチの花→
※はなふじ米を作付けする場合、開花前にヘアリーベッチを刈り取ります。はなふじ米の圃場で満開の様子を見ることはできません。



「はなふじ」米 可憐な花の、魔法のチカラ

*「はなふじ」米とは

田に肥料をまかずに、藤に似た花を咲かせるヘアリーベッチという花の栄養で育てた、おいしくて環境にやさしい、滋賀県産「コシヒカリ」100%のお米です。

*「はなふじ」米の特徴



本場で肥料を使用せず、滋賀県の「環境こだわり農産物認証」を受けています。



経済産業省の許諾をうけて、「炭素の見える化」、カーボンフットプリント表示をしています。



努力しても削減できなかった温室効果ガスをオフセット(埋め合わせ)した、カーボンオフセット製品です。

※この技術をお米に使ったのは「はなふじ」米がはじめてです。



*手軽に「はなふじ」米が楽しめます！

レンジで簡単便利！(600Wで2分)

おいしいごはんパックもあります！

詳しくは、

JALレーク滋賀 大津南宮農経済センター Tel.077-549-8111

大津北宮農経済センター Tel.077-572-1158



↓ はなふじ米の稲刈りの様子



「米粉」をご存じですか

米粉とは、お米を細かく砕いて粉状にしたものです。

古くは奈良時代からせんべいや和菓子に使われてきま

した。最近では、細かくする技術も進み、

小麦粉の代わりとして、お菓子や料理に

使われる機会が増えています。



米粉はアミノ酸バランスに優れており、調理もグマになりにくく、小麦粉より油の吸収率が低く、天ぷらはサクサク感が長く続きます。パンや麺も、もちもちの食感に仕上がります。

