



法養寺の米がANA国際線の機内食に



滋賀の食 機内食に

焼きサバそうめん 近江牛

企画は「Tastes of JAPAN」。

ANAは九月から、滋賀の食材やお酒を国際線の機内食やラウンジで提供する滋賀を特集した企画を実施する。県公館で十八日、同社の白水政治席執行役員らが会見した。(堀尾法道)

企画は「Tastes of JAPAN」。

江牛ハンバーグ、欧米な日本各地の魅力を世界に発信しようとして二〇一三年に始め、これまで二十道府県で実施。九月十一月は新潟、神奈川、滋賀に府県で実施。ANA専用は新潟、神奈川、滋賀にラウンジでは、県産牛のスポットライトを当てる。ステキや十二種類の地酒(一カ月四種類ずつ)を紹介。機内で見られるビジネスクラスの機内食「郷土料理」に三県から「郷土料理」にも滋賀の魅力を発信する。会見には食材の提供者や蔵元も参加。白水執行役員は「近江牛は世界的に有名。焼きサバそうめんはびっくりするかもしれないが、食べたら満足してもらえ。全世界に発信するお手伝いをしたい」と話し、三日月大造知事は「滋賀のいいものを知ってもらえる絶好の機会。必ず誘客につながる」と期待した。

ANAが来月から

国際線の機内で提供される焼きサバそうめんや近江牛ハンバーグ。県公館で

ブロッコリー定植



8月28日、ブロッコリーの苗を定植しました。約2千本の苗を写真のような定植機を借用して8aに定植しましたが、わずかに2時間の作業でした。

収穫は11月頃を予定しています。

つばやき

台風15号がハウスを壊しました。農業は天候に左右されることは重々覚悟の上ではありましたが、またしても被害を受けることとなり無念残念。農業で儲けるお金は微々たるものなのに、被害額は多額となるのでしょうか。自然を相手の仕事はかくも厳しいものなのか。

こんなことにくじけず来年こそ頑張るぞ!

8月18日、滋賀県庁横の滋賀県公館で上記新聞記事の記者発表会が行われ、サンファーム法養寺も「みどり豊」の生産者として招待を受け出席しました。

食材提供者15社と酒造会社12社はじめ関係者など約50名の出席があり盛大に開催されました。

来賓として出席した三日月知事は「滋賀の食材が機内食に採用されるということは、滋賀県を知ってもらえる絶好の機会であり大変光栄なことである」とあいさつされました。出席者の中には比叡ゆば八木社長やブルーベリーフィールズ岩田社長、叶匠壽庵、近江牛の森島など県内でも有名な方々が多数ありました。

近江米の産地でありながら、米は唯一法養寺産「みどり豊」だけが選ばれ、大変恐縮でしたが、このような場によくぞ選んでもらえたものとうれしくおもいました。

全日空では一昨年から2年がかりで、全国の産品を食材に提供しようとする取り組みを企画されており、今年9月から11月までの3ヶ月は「滋賀県」産品が扱われます。

法養寺産「みどり豊」が選ばれた理由は、毎年「食味鑑定士協会」主催のコンクールに出品していますが、「みどり豊」が常に食味値が高かったということ、大量生産されていなくて滋賀にしかない米であったことなどです。

今年も3haの水田で「みどり豊」を栽培しています。この品種はコシヒカリから選抜された新しい品種で、法養寺では栽培をはじめて5年になります。米粒がしっかりしていて粘りが強く、冷めてもおいしいのが特徴です。

法養寺の皆さんには、飯用米におすすめしていますが、知名度が低いことからなかなか選んでもらえにくかったのですが、最近では「みどり豊」を指名して買ってもらえる人も増えてきました。今年も飯用米の注文書を配布しますが是非「みどり豊」をお買い求めいただきますようお願いいたします。

昨年の「環境保全型農業推進コンクール」での受賞や今回の機内食採用など私たちの努力が世間で認められるようになったことは大変大きな励みとなりました。