

# SDGsとJAレーク滋賀

JAレーク滋賀は持続可能な開発目標(SDGs)に取り組んでいます

持続可能な地域農業・地域社会の実現に向けたJAレーク滋賀の取り組みを紹介します。

## JAグループSDGs取組方針

**食料・農業事業分野**

- 持続可能な食料の生産と農業の振興に取り組みます
- 持続可能なフードシステムの構築に取り組みます
- 農業生産における環境負荷の軽減に取り組みます
- 農業のもつ多面的機能を発揮していきます

**地域・暮らし事業分野**

- 安心して暮らせる持続可能な豊かな地域社会づくりに貢献していきます

**協同・組織運営分野**

- 国内外の多様な関係者・仲間との連携・参画につとめます

持続可能な社会の実現をめざして

JAグループは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています

## 地域との交流

各地区で開催する収穫祭では、いろいろなイベントを企画して組合員や地域の人たちと交流を図っています。

また、地域間の交流を目的に農産物直売所による出張販売を行っています。出張販売を楽しみにしている方も増えていきます。

そして文化・スポーツにも積極的に関わり、「びわ湖高島栗マラソン」や3月に開催された「びわ湖マラソン2023」にも協賛し、特産加工品でランナーをサポートしました。

新鮮な野菜や特産品が並びます！

JAレーク滋賀ではいろいろな農業体験ができますよ！

## 食と農

子ども大人も、みんなが農業に関わっています。健康な暮らしに「食」はとて大切。そして「食」に、農作物は欠かせません。そんな農業への理解を深めてもらうために野菜を植えたり、田植えをしたりとJAではいろいろな農業体験ができます。

また、小学校へ出向き農家の方とJA職員で地元野菜をテーマにした授業も行っています。

親子でさつまいもの収穫体験

地域特産品には高島市の風車メロン、守山市のモリヤマイチゴ...他にもいっぱいあるよ！

マキノ茶アイス最中と玉葱ドレッシングが新発売！お近くの農産物直売所にGO！

## 地域農業振興

JAレーク滋賀では2018年から全国に先駆けてドローンを活用し、スマート農業に取り組んでいます。農作業の省力化、高品質生産を実現する新たな農業を展開しています。

地域特産品の栽培支援を行い、伝統を継承しています。また、他にも地域で生産した農産物を加工してオリジナル商品を作り農産物直売所で販売するなど、地域農業の活性化につなげています。

ドローンを活用したスマート農業

草津のベジタブルからすま運根

高島市で栽培される風車キャベツ

伝統野菜の守山矢島かぶら

## 私たちのSDGsアクション！

SDGs目標12 食品ロス削減のために自分ができることを考え実践してみよう！

食品ロスは世界的な問題。食品廃棄を削減することはSDGs目標12に該当します。この目標は「つくる責任つかう責任」として、衣料や食料、エネルギーなどの色々な分野の消費と生産のパターンを確保して、資源をより効果率よく利用できる経済の実現を目指すものです。

## 地域の環境保護活動

環境保護活動にも取り組んでいます。琵琶湖の湖底ごみ除去活動に参加し、外来植物やプラスチックごみなどを引き上げました。

また、かつての琵琶湖沿岸と魚たちの産卵繁殖場としての水田環境を取り戻すため、環境と調和した農村振興と地域の環境保全を目的に「魚のゆりかご水田プロジェクト」に協力しています。

その他にも、JA女性部では米ぬかやもみガラを使った環境にやさしい「ボカシ肥料づくり」を行っています。化学農業の削減や水質汚染の防止にもつながっています。

「魚のゆりかご水田プロジェクト」詳しくはこちら

農産物直売所に行けば1年を通して新鮮な野菜が食べられるね！

環境にやさしいボカシ肥料づくり

守山市の赤野井湾で湖底ごみ除去活動に参加

## 地産地消

農家さんがいてねいに育てた安全・安心な農産物が農産物直売所に並びます。地元の食材を使ったパイキングや、学校給食への出荷など、地産地消に取り組んでいます。子どもたちの元気の源になっています。

直売所には新鮮な農産物がたくさん並びます

直売所ではさまざまな品種のお米を販売

## くらしの活動

JA女性部では組合員や地域の方を対象として「からだ」と「こころ」の健康寿命を伸ばす「JA健康寿命100歳プロジェクト」の一環で「わくわくウォーキング」を開催して女性部員が参加し、県内の観光地を散策し日頃の疲れを癒しています。

また、講師を招きクッキングフェスタを開催。地元の農産物を使った料理を通じて、地元の食材の良さや食を支える農業の役割を伝えています。

その他にも環境にやさしい暮らしづくりをテーマに、「ミツロウラップづくり」などさまざまな活動をしています。

ミツロウラップはみつろうを布に染み込ませて作るラップだよ。手のぬくもりで温めると、どんな形にもフィット。水洗いして繰り返し使えるから、節約になった環境にも優しいエコラップだよ！

オンラインで発信(クッキングフェスタ)

三井寺の紅葉を楽しみました(わくわくウォーキング)

環境にも優しいエコなミツロウラップ

## 食品ロスについて知ろう

家庭で捨てられている食品は「野菜や果物類」「日もちのしない食材」が多く、こういった食材を上手に使いきることが重要です。

農林水産省の調査では、食品ロスの要因は「過剰除去」「直接廃棄」「食べ残し」です。

**過剰除去** 野菜などの皮を厚くむきすぎたり、食べれるところまで切り落としたりすること

**直接廃棄** 使いきれずにそのまま捨てること

**食べ残し** 必要以上の量を作り、食べきれずに捨てること

## ラタトゥイユ

(4人分)

**材料**

- ・トマト中玉 4個
- ・ニンジン 1本
- ・タマネギ 1個
- ・オリーブオイル 大さじ3
- ・ズッキーニ 2本
- ・塩 小さじ1
- ・ナス 3本
- ・コショウ 少々

**作り方**

- ① トマトはヘタを取り、小さく切る。
- ② タマネギは2cm角、ズッキーニ・ナスは1cm幅の輪切りにする。
- ③ ニンジンも1cm幅の輪切りにし、さっと塩で(分量外)する。
- ④ 厚手の鍋かフライパンにオリーブオイルを熱し、②を炒める。☆弱火〜中火で約5分くらい炒める。
- ⑤ ①③を加え、塩・コショウで調味する。

お好みでピーマンやベーコン、カボチャなどを加えてもGood!

## ニンジン入り豆腐ドーナツ

直径3cmのドーナツ約20個分

**材料**

- ・蒸しパンミックス 100g
- ・絹ごし豆腐 半丁(約200g)
- ・ニンジン 50g
- ・揚げ油 適量
- ・塩 少々
- ・グラニュー糖 適量

**作り方**

- ① ニンジンは小さめに切り、やわらかなまで塩茹でする。
- ② ①をボウルに入れ、すりこ木などでつぶす。
- ③ ②に蒸しパンミックス、絹ごし豆腐を加えよく混ぜる。
- ④ 175℃の油で丸いドーナツ状に揚げる。
- ⑤ 揚がったら、グラニュー糖をまぶす。

一口サイズで食べやすい！

## 野菜のオープンケーキ

オープン天板1枚分(約25cm×25cm)

**材料**

- ・小麦粉 250g
- ・砂糖 200g
- ・バター 150g
- ・卵(Mサイズ) 2個
- ・サツマイモ 200g(中1本)
- ・ニンジン 100g
- ・シナモン 2個(中)
- ・シナモン 小さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・ベーキングパウダー 小さじ1

**作り方**

- ① サツマイモ、ニンジンは小さめの角切りにし、さつ茹でする。ピーマンも1cmぐらいの角切りにする。
- ② 常温でやわらかしたバターをボウルに入れ、砂糖、卵の順に入れて混ぜる。
- ③ 小麦粉、ベーキングパウダー、シナモン、塩を合わせてふるいながら②に加える。
- ④ ホウロウ等でサクッと混ぜ、水気を取った①を加える。
- ⑤ オープンの天板にオープンシートを敷き④の生地をのせる。
- ⑥ 生地が厚みがあり厚くならないように平らにする。
- ⑦ 200℃に温めたオーブンで30〜35分焼く。
- ⑧ 竹串や爪楊枝などで刺してみても、何もついてこなければ焼き上がり。

お好み野菜でOKです！