

# Oh!Me インターネットと連動した【滋賀生活情報紙】



この情報紙は「滋賀ガイド」と提携しています  
**滋賀ガイド** www.gaido.jp

vol.91・10月6日号 毎週木曜発行 **3面にプレゼント情報!**

●Oh!Me 編集室/株式会社ヤマブラ:近江八幡市桜宮町289 TEL0748-34-8870 FAX0748-32-3909  
●広告/滋賀毎日広告社:大津市打出浜3-16 TEL077-522-2603  
●発行/毎日新聞大阪本社販売促進部:大阪市北区梅田3-4-5 発行部数:100,000部

## 素敵な人!

S A T O K O H O N G O H



境と共存して生活するまちです」と本郷さん。「無駄なエネルギーを使わない、農業に頼らない、そして住民が支えあって生きていける村を目指しています」とのこと。およそ300世帯(1000人)が住み、環境をテーマとする研



農家だけでなく一般からの参加者を対象に授業が行われている。一人でも多くの人に日本の食料事情に関心を持ってもらう事と、地域で自給自足ができる村づくりを目指している。

## 自然とともに生きるまちづくり 環境、エネルギー、農業にかける情熱

株式会社 地球の芽  
ほんごう さとこ  
**本郷 智子さん(25歳)**

今回の素敵な人は(株)地球の芽の本郷智子さん。「小舟木エコ村」誕生に向け活躍中。近江八幡市小舟木町で行われた有機農業の講座に伺った。

ぶの素人だった。しかし就職活動をする中でエコ村の活動を知り、感動。大きく転身した。「食料やエネルギーの問題は国に任せるのではなく、一人ひとりの力で解決できることがあるはず!」と、今は「小舟木エコ村」の誕生に向けて情熱を注ぐ。

究施設や食品、サービスの店ができる予定だ。

現在、県や市、地元農家などの支援を受けて着実に計画が進行している。

## 京都大学から講師を招き講座を運営

本郷さんは、今年4月から毎月1回「土が育てる、100種類の野菜」と題した講座を企画・運営。講師は京都大学で教壇に立つ有機農業歴30年の西村和雄先生。

### 有機農業の連続講座 「土が育てる、100種類の野菜」今後の予定

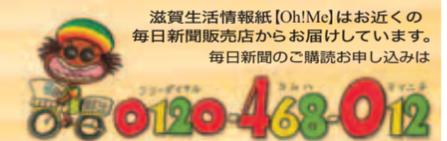
10月10日(月)  
午前中:いつもどおり畑で連続講座  
午後:会場移動→「エコ村農セミナー」開催

11月13日(月)  
「100種類の野菜☆収穫祭」  
※最終回。お昼を囲んで盛り上がりましょう!

お問い合わせ  
**小舟木エコ村百菜劇場事務局**  
(担当 本郷)

近江八幡市出町170  
TEL:0748-33-7522 FAX:0748-36-7575  
小舟木エコ村ホームページ  
http://www.g-project.net/kobunaki/  
http://www.shiminken.net/lab/koecomura/index.html  
e-mail  
info100@g-project.net

詳しくは ▶ gaido.jp/0608



## 食料とエネルギーの問題はみんなで解決

本郷さんは(株)地球の芽のスタッフ。「小舟木エコ村」が実現した後の農業計画を立てたり、組織づくりを企画したりと重要な役割を担当。また農業計画に欠かせない有機野菜の栽培を勉強するため、村の建設予定地に畑を借り、実際の農作業も行う。

本郷さんは神戸大学出身。大学では農業とは無縁の立体造形学を専攻。土いじりや食料問題、エネルギー問題は

## 未来を考えたまちづくり 「小舟木エコ村」とはどんな村?……「一言で説明するのは難しいのですが、環



運営(株)アブリーアイマツ Osaka Gas Cooking School  
**大阪ガスクッキングスクール滋賀** お問い合わせ 077(566)0949 まで  
〒525-0037 草津市西大路町5-34 (JR草津駅西側 徒歩7分) お気軽にご参加ください!

(株)麒麟ビール様協賛  
**ワインを楽しむ食卓**  
◆イカスのグリッシーニ  
◆サンマのポワレ  
◆鶏肉のグラタン  
他  
ワインセミナーも必見!! 「ボージョレヌーボーのお話」  
11/8 火・9 水 おひとり様 2,500円/回 (税込・前納制) お土産付き  
10:00~13:30(予定) ※ご都合のよい日をお選びください。

11月 1Day レッスン  
少し早いですが今年のパーティー料理に役立つ  
**聖夜のクリスマスディナー**  
◆オードブル3種  
◆エビとホタテのガレット  
◆スモークサーモンのチーズボール  
◆アボガドとオリーブのアンチョビ風味  
◆カリフラワーのクリームポタージュ  
◆鶏肉の生ハム巻き ボルチーニソース  
◆カブとクレソンのサラダ  
◆パケット  
◆クリスマスケーキ  
11/2 水・7 月  
・25 金・30 水 おひとり様 2,500円/回 (税込・前納制)  
10:00~13:30(予定) ※ご都合のよい日をお選びください。

基礎からしっかり学べる  
**プロによるケーキレッスン**  
講師:「手創りのお菓子パレット」のオーナーシェフ 前田 省三氏  
1テーブル 6人の少人数制!  
チョコレートと生クリームが主役の クラシックショコラパナ生チョコ  
10/27 木 14:00~17:00  
毎週のクリスマスケーキ チョコレートケーキ  
11/24 木 14:00~17:00  
おひとり様 3,000円/回 (税込・前納制)

★お申し込み方法★  
電話にて先着順で受付させていただきます。講習会名、講習日をお選びください。定員になり次第締め切らせていただきます。  
●受付時間 14:00~17:00 (土・日・月不不休あり)  
★会費(全て税込)は、全て前納制です。\*フルメールのみ当日入金。お申し込み後1週間以内にご入金ください。  
★ご入金方法  
1.現金を付けて直接入金  
2.銀行振込入金(振込手数料はお客様負担となります)  
名義/大阪ガスクッキングスクール滋賀  
銀行名/滋賀銀行 草津西支店  
口座/普通預金 361889  
★お申し込みの講習会への予約取り消し(キャンセル)について  
講習日までの日数が、8日以上14日未満の場合、講習会費の50%をキャンセル料としていただく事になります。なお、講習日当日まで7日以内の場合、講習会費全額をキャンセル料として頂戴します。ご注意ください。ご変更は、空席があれば(同月、同メニューに限り)1回限り可能。代理の方の出席も可能です。(ご連絡ください。)  
★お願い  
\*講習会へは、動きやすい服装、履物でお越しください。  
\*マニキュア、華美な指輪等はご遠慮ください。  
\*持ち物は、エプロンとお手ふきタオルをご用意ください。  
\*ご入金の際はなるべくおつりのないようお願いします。

お料理が初めての方も安心して学べる  
基礎料理講習会  
**「フルミエール」**  
参加者募集中 おひとり様 2,500円/回(税込)

洋食 ハンバーグステーキワインソース 10/20 木・22 土 14:30~17:00  
その他のメニュー ●ポテトのミルグ ラタン ●クルミとアボガドのサラダ  
和食 具だくさんのうどん 10/22 土 10:00~12:30  
その他のメニュー ●切干大根と豚肉の煮物 ●干し貝柱ごはん

洋食 鶏肉と野菜のシチュー 11/26 土 10:00~12:30  
その他のメニュー ●エスカベッシュ ●パケット  
和食 筑前煮 11/26 土 14:30~17:00  
その他のメニュー ●鮭とほうれん草の柚香和え ●焼き茄子の赤だし ●白飯

