

まちのたから 発見

畜産技術の発信基地での触れ合い 滋賀県畜産技術振興センター（山本）



▲「ぜひ来てみてください」と、職員の方々。年中無休で入場無料です

●センターの歴史

昭和16年10月、「滋賀県種畜場」が、旧野洲町から山本に移転されてきました。

その後、農業・畜産関係施設との統合などを経て、平成17年4月から「滋賀県畜産技術振興センター」となりました。「昔はここで運動会をした」など、地元の方から昔の懐かしいお話を聞かれることもあったそうです。

●畜産技術を発信

滋賀県畜産技術振興センター（以下「センター」）は、滋賀の地域を支える畜産技術の発信基地。約2千を超え

る家畜が飼育され、甲子園球場の約9倍の面積を有しています。「近江牛」や「近江しゃも」の研究や有機肥料の活用技術の研究、良質飼料の生産などが行われ、その成果が県内の畜産業に活かされています。

●ふれあい広場で楽しもう

センターでは、動物たちとの触れ合いを通して生命の温かさや大切さを学び、家畜への親しみと理解を深めてもらおうと、センターの一部を「ふれあい広場」として開放されています。ポニーやヤギ、ヒツジ、ウサギ、クジヤ

クなど、いろいろな動物と近くで触れ合うことができます。ふれあい広場を担当されている獣医師の宮田朋香さんは、「動物には、それぞれ習性があります。動物に触ってもらって、親しんでもらえたら」と、広場におられる時にはいろいろな質問にも答えさせていただきます。この夏休みには、動物との触れ合いイベントも企画されています。

●気軽に立ち寄れる場に

日野町にお住まいで、職員きたあきよしの北岡寅吉さんは、家畜飼料づくりなどを担当されています。「動物の柵の杭には、日野町でとれた木が使われています」と、地元の資源も生かし、職員自ら施設の整備をされています。春には赤いクローバー、秋にはコスモスが咲くなど、季節に合わせて見所がいっぱいです。



▲「自由にヒツジにエサをあげてもらえます」と宮田さん



健康推進員
伊藤 由利子さん
(大窪1区)

💡ポイント💡

塩分の摂り過ぎにならないように、仕上げに酢を使ってさっぱりと仕上げます。

ヘルシークッキング

鶏肉と夏野菜の中華煮



材料(4人分)

鶏もも肉2枚、塩小さじ1/2、こしょう少々、ねぎ10cm、しょうが1かけ、たまねぎ1/2個、ズッキーニ2本、パプリカ(赤・黄)各1個、サラダ油大さじ1、酢大さじ2、ごま油少々、片栗粉大さじ1/2

④【しょうゆ大さじ1/2、酒大さじ2、砂糖大さじ1/2、鶏がらスープの素大さじ1、水1カップ】

作り方

- ①鶏肉は1枚を6等分に切り、塩・こしょうをする。
- ②ねぎ、しょうがはみじん切りにする。
- ③たまねぎは、繊維を断ち切るように1cm幅に切り、ズッキーニは1.5cm厚さの輪切りにし、パプリカは種を取って、乱切りにする。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉の両面に焼き色をつける。
- ⑤②とたまねぎ、ズッキーニ、パプリカの順に加え、全体になじんだら④を加える。煮立ったらアクをとり、弱火にし、12～15分煮る。
- ⑥仕上げに酢・ごま油を加え、倍量の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。

☆1人分エネルギー 470 kcal

たんぱく質 27.4 g / 脂質 33.1 g
食塩相当量 1.2 g