

令和 7 年 1 月 22 日



守山市 記者提供 資料

担当部署

もりやま食のまちづくりプロジェクト
地域ブランド開発推進チーム
(事務局：守山市農政課)

担当者 阿迦井

電話 077-582-1130

FAX 077-582-6947

“もりやまびわこパール野菜”惣菜メニュー販売

趣旨・目的

もりやま食のまちづくりプロジェクトは、琵琶湖・赤野井湾、木浜内湖で養殖される真珠貝の貝殻を焼却灰にし、畑の土地に混ぜて育てた野菜を「もりやまびわこパール野菜」として開発しました。

今回、新ブランド化のPRとして守山市と包括連携協定を結ぶ「生活協同組合コープしが」と、もりやま食のまちづくりプロジェクトの構成員である立命館大学の「食マネジメント学部」とで新たな惣菜メニューを共同開発し、期間限定で販売します。

商品内容

ブロッコリーのアヒージョ風炒め 100g 298円

※もりやまびわこパール野菜のブロッコリーを使用

販売期間

令和 7 年 2 月 8 日（土）から 3 月 2 日（日）までの土曜日、日曜日限定各 60 個

販売場所

コープもりやま店（守山市勝部 3 丁目 15-30）

その他

下記日程で立命館大学食マネジメント学部の学生が店頭で、PR販売をいたします。

※ 2 月 8 日（土）、9 日（日）、3 月 1 日（土）、2 日（日）

いずれも 11:00～13:00、16:00～17:30



もりやま食のまちづくりプロジェクト

設立 : 平成25年 5月21日

活動内容 : 守山市で生産されている農水産物や加工品などの地域特産物を紹介するだけでなく、農業や漁業に携わる生産者との交流、守山市の歴史・観光・商業など様々な視点から「食」をテーマにした守山市の地域資源をPRします。

発起人 : J Aレーク滋賀、守山商工会議所、立命館大学、守山市

主な委員 : 農水産業従事者、商工事業者、子育て支援団体
栄養士、観光事業者、大学関係者

推進チーム : 地産地消・食育推進チーム
6次産業化推進チーム
地域ブランド開発推進チーム

事務局 : 守山市役所 農政課内



もりやまびわ湖パール野菜取組み経過

令和3年度：新たなブランド開発として、地域資源をテーマに検討し「真珠貝の貝殻」に注目し試験栽培を開始。

★市内で真珠貝の貝殻が大量にある（牡蠣殻の肥料に代用できないか）

○淡水真珠の貝殻なので「塩害」の心配がない。

×貝殻のままだと圃場に分解されるまで時間がかかる。

試験栽培：小松菜



処理前



粉碎処理

令和4年度：貝殻を焼却灰にして圃場に散布する。

試験栽培（水田圃場）：キャベツ、ブロッコリー、じゃがいも
学校給食に出荷



燃烧灰

令和5年度：生産者、生産品目拡大
滋賀県特殊肥料に登録

一般向け販売開始（量販店、直売所）

生産品目：キャベツ、ブロッコリー、にんじん
小松菜、ほうれん草、青ネギ、いちご

令和6年度：焼却灰を土壌改良材として、生産者の拡大を図る。

この取組みが、農林水産省「第11回 ディスカバー農村漁村の宝」に選定されました。



今後の計画：生産・販売体制の確立により新たな販路拡大を図る。

立命館大学食マネジメント学部生が
『もりやまびわこパール野菜』を
使用したお惣菜を一から考えました！

生活協同組合コープしが
コープもりやま店



土日限定販売

ブロッコリーのアヒージョ風炒め



もりやまびわこ
パール野菜って何？

真珠を採取した後の琵琶パールの貝殻を
使用して栽培された野菜

※今回はもりやまびわこパール野菜のブロッコリーを使用しています！

