



会社DATA

農事組合法人 近江農産組合

- 本社 / 滋賀県東近江市布施町215-1
- 設立 / 1980年
- 代表 / 高木 治三郎
- 従業員数 / 38名
- 事業内容 / 漬け物製造
- 問い合わせ先 / TEL: 0748-24-0045
- URL / <http://www.ourinousan.com/>

## 鮎寿司から発見された菌で作られた漬物「乳酸菌の恵み」

滋賀県認証の「環境こだわり農作物<sup>\*</sup>」や良質な地元野菜で健康漬物を作る近江農産組合。合成着色料・合成保存料等を使用せず、「おいしさ」に加えて「安心・安全」を追求した漬物を提供している。

その中で滋賀ならではの漬物として話題を集めているのが「乳酸菌の恵み」。郷土料理として有名な鮎<sup>ふな</sup>寿司の米飯部分から取り出された「すし乳酸菌(SU-6)」を使った業界初の漬物だ。鮎寿司特有の臭いはなく、浅漬けと同じように薄味に仕上げている。この漬物を共同研

\*環境と調和した農業で、減農薬など一定の基準を満たした作物を滋賀県が認証したもの

究開発した大阪府立大学による実験で、「すし乳酸菌(SU-6)」にはアレルギーやアトピーの抑制効果、消化管免疫機能の改善効果などが実証されているのだ。

新鮮な青首大根にゆずを加えあっさり漬け込んだ「ゆず入り大根」や、新鮮な黄芯系白菜<sup>おうしん</sup>に昆布を加え、素材の味を生かして漬け込んだ「昆布入り白菜漬け」等の通年商品に加え、季節限定でなすや千枚漬も製造している。

リレーエッセイ

## 着眼大局



滋賀銀行 常務取締役  
見玉 伸一

## あれから一年

日銀による「異次元の金融緩和」と「アベノミクス」の実施から一年が経過しました。そして今月から消費税が増税されました。まさに季節は「桜咲く」ですが、「消費の崖」も懸念され、消費は「花冷え」の感を強めています。

持続可能な経済社会の実現を目指し、政府の「日本再生戦略」が打ち出され、成長戦略は「第三の矢」と位置づけられています。しかし、景気回復の「けん引役」を期待された肝心の輸出が、生産拠点の海外移転など産業構造の変化により円安にもかかわらず伸び悩み、景気の持続的な回復、デフレ脱却も「黄信号」が点滅しています。

このような状況下で日本経済を「回復軌道」に乗せるには、や

はり事業者の大多数を占める中小企業の「活性化」こそがカギとなります。

景気回復の「主役」としての中小企業の皆さんには、今こそ、事業の「過去」や「成功体験」にこだわることなく、「今後」の方向性を見出していただきたいと思います。景気の先行きには、ほのかな明かりも兆す今こそ、中小企業にとっての「脱却」「成長」の好機であります。

当行も地域金融機関として起業、第二創業、事業転換等あらゆる場面で積極的に「リスクテイク」に努め、お取引先の成長支援に取り組んでまいりたいと考えます。