

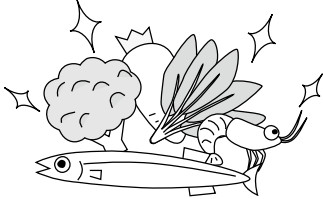


地産地消

「地産地消」とは、「地域生産 - 地域消費」の略語です。近年、食をめぐる多くの問題がおこっており、消費者の食の安全・安心に対する関心や健康志向が高まっています。そのような中で、地産地消の重要性が見直され、消費者と生産者の相互理解を深める取り組みとして期待されています。

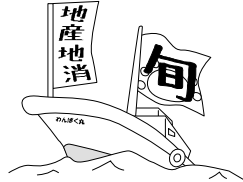
1. 地産地消のメリット

新鮮な食材が手に入る



・栄養価が高い

旬を知ることができる



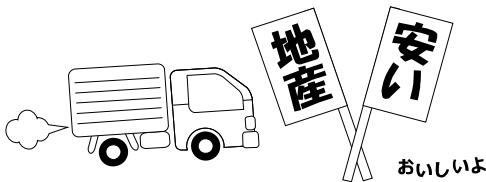
・おいしい時期がわかる

生産者と消費者の距離が近い



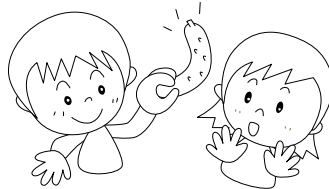
- ・信頼と安心を抱ける
- ・感謝の気持ちが高まる
- ・生産者の意欲が高まる

輸送に時間がかからない



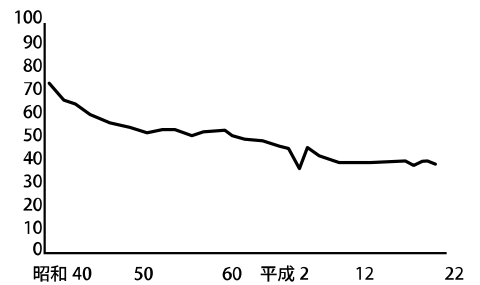
・輸送コストが低くなる 安くなる

直売所で規格外のもの売れる



・無駄な廃棄を減らすことができる

自給率が高まる



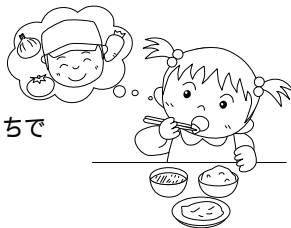
資料：農林水産省「食料自給率の推移」

日本の食料自給率(カロリーベース)は、40年前には約75%ありましたが、年々低下し、現在では約40%となっています。このため国は、国内食料供給力の向上と不測時の食料供給の確保を図るため、自給率の向上を目指しています。そして、そのためには国内生産を増やすとともに、国産農林水産物の消費量を増やす必要があるといわれています。

2. 保育所での活動

給食

給食に地元の産物や自分たちで育てた作物を用いる



交流活動・農業体験

近くの農家を訪ねたり、実際に農業体験をし、生産者と交流する



3. 地域での活動

食育推進



- ・地元で採れた食材を使った料理や伝統料理の教室を実施する
- ・地産地消に関する講習会を開催する

直売、中食・外食



- ・スーパーや産直施設での販売で地元の産物を販売する
- ・地元で採れた食材を使用した料理を提供する