

地産地消に取り組みましょう

地産地消とは、地域で生産された農林水産物をその生産された地域内において消費すること(消費者に販売すること及び食品として加工することを含む)です。

地産地消って何がいいの？

消費者にとっては

- ・身近な場所から、旬の新鮮な農産物を得ることができる。
- ・農産物の産地や生産者がわかり、安心感がある。
- ・食と農について親近感を持つたり理解を深める機会となる。
- ・食料の輸送距離が短縮され、環境負荷の低減、環境に優しい生活につながる。



生産者にとっては

- ・消費者との顔が見える関係により、消費者のニーズをとらえた効率的な生産を行うことができる。
- ・消費者の反応や評価が直接届き、品質改善や顧客サービスに前向きになる。
- ・直売所などで直接販売することにより、少規模生産の加工・調理品、場合によっては不揃い品や規格外品も販売可能となり、食品ロスにつながる。

生産と消費をつなぐ者にとっては

- ・スーパーマーケットでは、地場農産物コーナーの設置で新鮮で安心な農産物を求める消費者を確保できる。
- ・レストランや旅館では、地元食材を活用した特徴のあるメニューを提供することで、地元のお客や観光客を集めることができる。
- ・学校では、給食に地場産物を利用することで、生徒の食育の推進につながる。

NEWS!! 君津市では…

認定農業者の鈴木芳昭さんが農林水産省「第8回 食育活動表彰」農林漁業者等の部で消費・安全局長賞を受賞(2024年4月)。

鈴木さんは「地域の子どもたちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちから学校給食への農産物供給や、地域の小学生たちへの農業体験を行い、地場産食材の味を知ってもらうと同時に、農業体験を通して作物を育てる喜びや苦勞を伝えてくれています。