

地産地消のすすめ

◎地産地消とは？

お米や野菜、肉、魚を食べるとき、
私たちの住んでいる地域やその近く
でとれたものをえらんでたべること



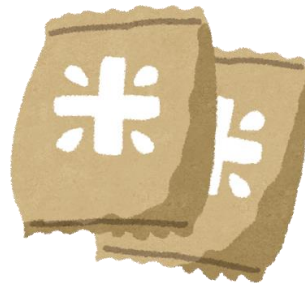
たとえば・・・

- ・スーパーで、「石川県産」とかかれた野菜をえらぶ
- ・近くの農家が売っているお米を買う

など



石川県産



地産地消のすすめ

◎どうして地産地消が大事なの？

作っている農家が身近にいるので安心
どんなふう^{つく}に作っているのかもわかりやすい



地産地消のすすめ

◎どうして地産地消が大事なの？

近くでとれる新鮮な野菜などを使うことで、昔から
伝えられてきた料理(食文化)を守ることができる



かぶら寿司



はす蒸し



出典:農林水産省「うちの郷土料理」

地産地消のすすめ

◎どうして地産地消が大事ななの？



⇒ 運ぶための燃料が少なくてすむ (フードマイレージ※を小さくできる)

フードマイレージ … 食べ物の量と運ぶ距離をかけたもので、大きいほど燃料が必要
燃料を使う量が多いと、地球温暖化の原因となる二酸化炭素もたくさん出る

地産地消のすすめ

◎ どうして **地産地消** が大事なの？

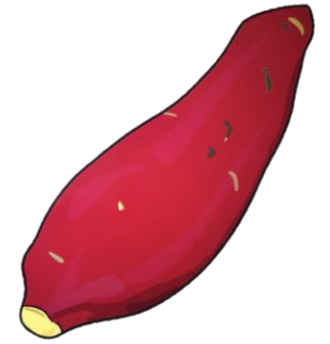
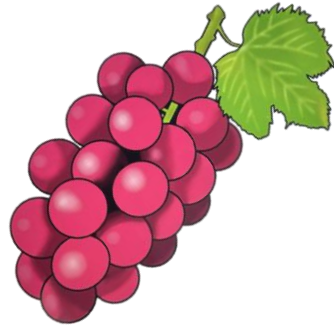
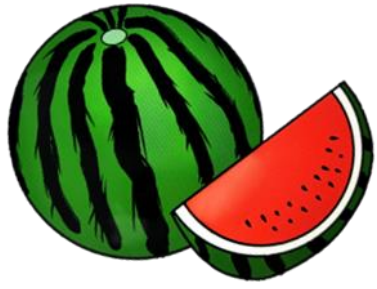
のうか
農家さん



自分が作ったものを近くににいる人に
えらんでもらえるのはうれしいよ。



「もっとおいしいものをつくろう」とやりがい^うが生まれる



このように^{ち さん ち しょう}地産地消はいいことがたくさんあります
できるだけ、^{ちか}近くでとれた^{こめ}お米や^{や さい}野菜などを^た食べましょう！

