

～今月は「地産地消」についてのお話です～

①よく耳にする「地産地消」とは？

文字通り「地元で採れた農産物を地元で消費すること」です。最近では広く知られている言葉になってきています。さて、どうしてこの「地産地消」が、推奨されているのでしょうか？



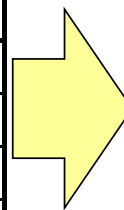
②なぜ「地産地消」なの？



現代は、流通の多様化が進み、生産者から消費者へ、色々なルートで簡単に物品が渡るようになりました。そのため「作り手が見えない不安」「食の安全性への不安」なども生じてきてしまいました。「地産地消」は生産者と消費者がより確かにつなげられるように、という動きから始まったものです。

③「地産地消」の良いところは？

キーワード	理由や効果
新鮮	生産地が近いので新鮮でおいしい。
安心	作る人の顔が見えるから、信頼できて安心。
環境	輸送距離が近いので二酸化炭素の排出が少ない。
食育	地元の食材を知り、その土地の食文化がわかる。

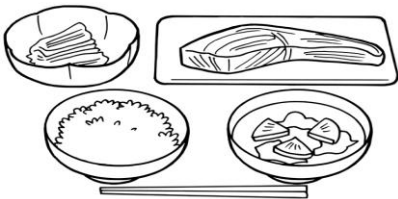


交流・理解・信頼

生産者と対話しながら農産物を買うことのできる農産物直売所や、生産者と交流できる体験農園に関心が集まっています。



④那須町の学校給食での「地産地消」



毎月19日の【食育の日】では、県や町産の農産物を普段よりも多く使用する献立にしています。また、毎年6月と11月は「地産地消ウィーク」として、一週間を通して、県や町産の食材を積極的に取り入れています。ぜひ、毎月の献立予定表を確認してくださいね！

★毎日出る牛乳と週4日の米

★県産小麦を使用したパン

★全国生産1位のかんぴょう・うど・もやし

★全国生産2位のにら

★全国生産4位のアスパラガス

★他には、大根・かぶ・なす・ねぎなど

★全国生産1位のいちごは、パンに練りこんだり、ジャムやゼリーに加工して提供しています。

★毎食のパック入り牛乳(200cc)だけでなく、クリームシチューやコンスープなどの料理にも、牛乳を使います。

10月からは、その料理に使用する牛乳が「那須高原りんどう湖ファミリー牧場」で育てられたジャージー牛の生乳を使う「ロイヤルジャージー牛乳」に変わります。



