

地産地消のすすめ

くわしくは
農林課 農政係
☎21-5171

最近よく耳にする「地産地消」。これは「地域で生産されたものをその地域で消費する」という取り組みです。

高冷地の夏秋いちごや高原野菜から平野部でとれる米や大豆、そばまで、市内ではさまざまな農作物などが作られています。つまり、日光市は旬の食べ物が楽しめる、地産地消に非常に適した地域なのです。今回の内容を参考に、皆さんもぜひ地産地消に取り組んでみてください。

なぜ地産地消なの？

▼日本の農業の現状と食料自給率

現在、全国で農業を行っている方が312万人います。そして、そのうちの約6割にあたる185万人が65歳以上の方です(出典：「平成19年農林業センサス、農業構造動態調査」農林水産省統計部)。日本人約1億2千万人の食は、この方たちによって守られています。

このような現状の中、年々食料自給率(以下、自給率)は低下傾向にあります。戦後、日本の主な産業は農

業でした。その後も主産業としての農業は続き、昭和35年度の自給率は79%と高いものでした。しかし、食生活の変化などもあり、平成19年度には40%にまで低下し、主要先進国では最低の水準となっています。この自給率の低下が、若者の農業離れや耕作放棄地の増加に影響を与えており、生産者や生産量の減少へとつながっていきます。

料が消費され、二酸化炭素が排出されるからです。輸送距離が長いほど、二酸化炭素の排出量も増加します。逆に言うと、輸送距離が短くて済む地場産の物を食べ、地産地消を推進することは、環境への配慮につながるようになるのです。

▼フードマイレージって何？

フードマイレージとは食べ物が運ばれてきた距離のことです。

食料の輸入大国である日本は、おのずとフードマイレージが高く、環境に負荷をかけていることになりま

す。なぜなら、食料の輸送時には燃



J A かみつが豊岡農産物直売所。とれたての新鮮な野菜を求め、市内外から多くの方が訪れています。

の方からおいしい調理法などを聞くこともできます。このように、地産地消は人と人との交流も促進します。

は、最も適した時期に無理なく作られるので、味が良く、栄養も豊富です。また、栽培の際に余分な燃料などを使いませんので、環境にも優しいことになります。

さらに、旬の時期には価格も安定します。夏野菜のキュウリ・トマト・ナス、冬野菜の大根・白菜・ホウレン草など、美味しく価格も安定し、さらに環境にも優しい野菜で、旬を満喫してはいかがでしょうか。

日光市地産地消推進協議会

▼地域全体の活性化
日光産の農産物やその加工食品をたくさん食べると(需要の増加)、その分農業生産量も増えることになり

ます(供給の増加)。これにより、地域の農業も活性化し、耕作放棄地の解消や若者の就農にもつながります。また、農産物を利用した加工所だけでなく、農産物を取り扱う直売所や小売店、スーパーなどの活性化にもつながり、地域全体が盛り上がることにもなります。

▼野菜の旬を考える

スーパーなどでは、いつでも欲しい野菜を手に入れることができます。しかし、どんな野菜でも旬の最もおいしい季節が必ずあります。

一般的においしいとされる秋ナスや新米、新じゃが、新たまねぎなど



19年3月に日光市地産地消推進計画を策定しました。これに基づいて、学校給食での生産者と児童との交流会や、イベントでの日光産農産物の宣伝活動、日光産野菜直売所などへののぼり旗の配布を行ってきました。

市内での取り組み

市内では、さまざまな地産地消の取り組みが行われています。

▼小中学校

J A かみつが日光女性会や日光市農村生活研究グループ協議会などが、学校給食応援隊を設置し、公設市場・農産物直売所を通して、市内の小中学校へ旬の新鮮な食材を提供しています。

吉原やよいさん(日光給食センター栄養士)のお話

食品偽装が騒がれる中、生産者の顔が見える安全・安心な地元の農産物が使えることは、子どもたちに安全な学校給食を提供するために、大切なことだと思います。さらに、地域の自然や農産物につ



7月の学校給食に提供されたジャガイモ。このほかにも、たくさんの日光産農産物が学校給食に提供されています。

▼芹沼保育園

芹沼保育園では、J A かみつが豊岡農産物直売所と連携し、給食への地元農産物の提供を始めています。

佐藤眞弓さん(芹沼保育園園長)のお話

地元の安全・安心な野菜を園児たちにたくさん食べさせたい、という思いで、直売所との連携を始めました。



食の欧米化が進む中、日本人に合った食生活をするのが大切です。また、日光の風土に合った旬の農産物は、おいしくて体にも良いです。園児たちの豊かな心をはぐくむためにも、今後も地産地消を推進していきたいと思っています。

狐塚博成さん(J A かみつが豊岡農産物直売所組合長)のお話

保育園からの依頼

で提携が始まりました。私たちも自分の子どもや孫たちに農産物を提供でき、大変うれしく思います。



生産者の顔が見える、安全・安心で新鮮な朝ごりの野菜が保育園の給食で提供されるのは、本当に素晴らしいことですね。芹沼保育園とは今後も、農業体験などさまざまな取り組みができればと思っています。

市と市農業公社では、地産地消がもたらす、さまざまな波及効果を期待し、地産地消を推進しています。幼稚園や保育園、各種施設、飲食店、旅館・ホテルなどで地元の食材を使いたい方はぜひご相談ください。一人一人が日光産の旬の農産物を味わい、心も体も健康になることを目指し、今後も関連事業を行っていきます。

地産地消に関する問い合わせ先

本庁農林課

☎(21) 5171

日農林課

☎(54) 1113

藤農林課

☎(76) 4109

足観光経済課

☎(93) 3116

栗観光経済課

☎(97) 1133

市農業公社

☎(22) 7770

主な日光産農産物の旬カレンダー

■ 旬 ■ 出回る時期

品 目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キュウリ												
ホウレン草												
高冷地ホウレン草												
ニラ												
ネギ												
キャベツ												
白菜												
ナス												
インゲン												
アスパラガス												
カボチャ												
里イモ												
ジャガイモ												
玉ネギ												
ブロッコリー												
トウモロコシ												
ニンジン												
ダイコン												
高冷地ダイコン												
米(コシヒカリ)												
サバ												
大豆												
トマト												
イチゴ												
夏秋どりイチゴ												
生シイタケ												