

地産地消を取り入れよう

地産地消とは、地域でとれた食べ物をその地域で消費することです。今では全国の食べ物を比較的簡単に手に入れることができますが、地産地消にはさまざまなメリットがあります。

地産地消のメリット

生産者の顔が見える

生産者と消費者の距離が近いことで、消費者の安心につながる。



鮮度が良い

生産者との距離が近いので、新鮮なうちに食べることができる。



栄養価が高い

鮮度が良いうちに食べることができるため、野菜などの栄養価が高い。



環境にやさしい

輸送にかかるエネルギーが少なく済むため、環境への負担も少なくなる。



地元の食文化の継承

地元の人たちに、地域で生産される食べ物を知ってもらうことで、その地域の食文化を伝えていくことにつながる。



日本の食料基地といわれる北海道の中でも、農業の盛んな十勝！給食でも、地元の食べ物を使用するよう心がけています。ぜひ家庭でも地産地消を取り入れてみましょう。