# Let's E

## 地産地消でおいしく健康に

### ~持続可能な食を支える食育の推進~



キャラクター

#### 「地産地消」とは?

地場で生産された農林水産物を地域で消費することを指します。

地場産の農林水産物を意識して購入することは、物流距離が短縮され、環境への負担を減らすことにつながります。また、生産者のニーズが捉えやすくなることで、地域農業の活性化にもつながります。

#### 地産地消の始め方・見分けるコツ

地産地消は、特別な知識や大きな行動を必要とするものではありません。

買い物や食事など、日々の暮らしの中で少し意識を変えるだけで、誰でも気軽に取り入れられます。

■ スーパーの地場産コーナーや道の駅などをのぞいてみましょう 売り場にある「鹿児島県産」や「地元農家の野菜」などのラベルや POP に目を向け、価格 や見た目だけでなく、「どこでつくられたか」を選ぶときの基準に加えてみましょう。



● 地元の農家や生産者の方とコミュニケーションを取ってみましょう
直売所で農家さんと会話をする、生産者が発信している SNS をチェックしてみる等、食の生産を知ることで、食、環境、地域などに対する理解を深めることができ、自然への感謝の気持ちや食の生産、地元地域に対する意識の変化につながります。

また、野菜の種まき・苗植えや収穫体験などに 参加してみることもおすすめです!

● 県産農林水産物を積極的に活用している飲食店等「かごしま地産地消推進店」を探してみましょう 「かごしま地産地消推進店」は、県産農林水産物にこだわっていることを店のセールスポイントとし、 その情報を積極的に提供しており、今後、さらに県産農林水産物の活用を積極的に進めようと意欲が あるお店です。

現在、鹿児島市内には、約140店舗が登録されています。



地産地消レシピ

#### 旬のおすすめ食材









小松菜



かんぱち



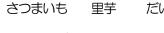
第四次かごしま市食育推進計画の目標

地場産の農林水産物を意識して購入する人の割合の増加(現状)81.1%→(目標)90%以上

鹿児島市保健政策課 〒892-8677 鹿児島市山下町11-1 TEL 099-803-6861 FAX 099-803-7026 URL http://www.city.kagoshima.lg.jp/syokujku/index.html







いわし