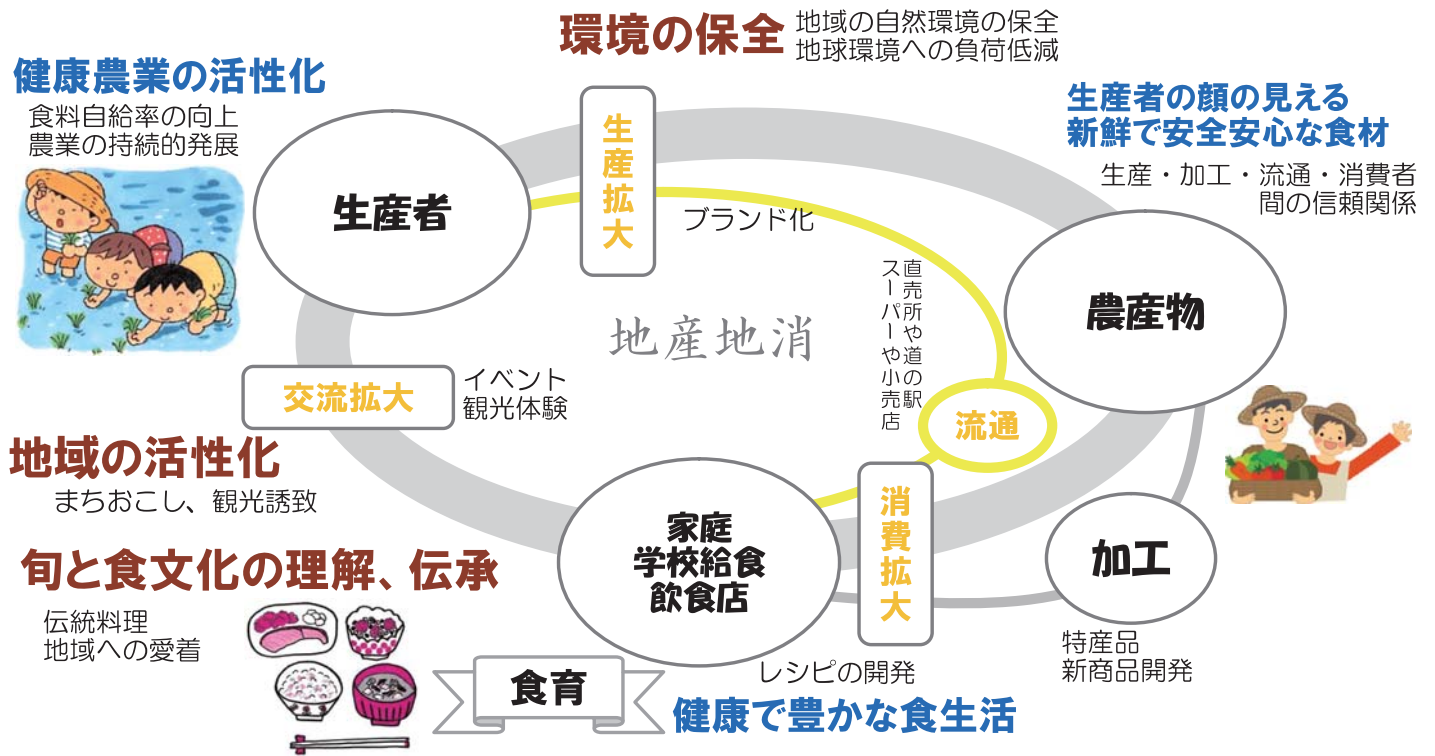


地産地消とは、**地元でとれた農産物を地元でおいしく食べる**ことです。



消費者のメリット

- 新鮮で安心な食材を買うことができる
- 生産者の顔が見え、安心
- おいしい食べ方を教えてもらうなど、交流ができる
- 本来の“旬”の味を味わえる
- 地域の再発見ができる

生産者のメリット

- 産直施設などに規格外のものを販売できるため無駄が減る
- 消費者と接し、ニーズを聞くことができる
- 流通コストが安くなり、所得が増える
- 消費者の声を聞き、生産意欲が高まる
- 農業に対する理解者を増やせる

地元でとれる食材を日々の食事に活かしましょう

わたしたちが住んでいる土地には、その風土や環境に適した食べものが育ちます。身近でとれた食べものは新鮮です。一人ひとりが地元でとれる食材をえらぶことが地域の農業を応援することになります。

日々の食生活をもう一度見つめ直し、毎日の食事を健康で豊かなものにしていきましょう。



「いまが旬」の食べものを選びましょう

日本の豊かな自然の中で、四季おりおりの食べものが作られます。「旬」の食べものは、もっとも適した時期に無理なく作られるので、余分な燃料などを使いません。味もよくて、もちろん栄養分もたっぷり。おいしい「旬」の食べもので、からだにも環境にもやさしい食事を心がけましょう。