

茨城を食べよう！ 地産地消 とは？

『地産地消』とは、地域で生産された農林水産物などをその地域で消費することです。11月は地産地消月間で、11/17（月）～21（金）を『茨城を食べようweek』として茨城県の農林水産物やその加工品などを積極的に食べて茨城の魅力を知るという取組を進めています。

地産地消のメリットは？

① 消費する側のメリット

- *新鮮で安全な食材が近くで生産されるため、鮮度の高い品物が収穫後すぐに手に入り、保存料などの使用も抑えられる。
- *生産者の顔が見える安心感があり、生産者と直接交流する機会が増えて、食材の生産過程やこだわりを知ることによって信頼感が深まる。
- *地元の特産品や伝統的な食文化を支援し、地域経済の活性化に貢献できる。

② 生産する側のメリット

- *作った食材などの輸送距離が短くなるため、流通にかかる費用が抑えられる。
- *消費者のニーズを直接把握でき、効率的な生産や規格外品なども販売できる機会が増えることで、収入の増加が期待できる。
- *消費者との交流を通じてモチベーション（生産意欲）の向上につながる。

③ 環境へのメリット

- *商品の輸送距離が短縮されることで輸送に伴う二酸化炭素の排出量が減り、環境への負荷が軽減される。

④ 地域経済や社会へのメリット

- *地域内の経済が循環し、新たな雇用やビジネスのチャンスができる可能性がある。
- *学校給食での地場産物利用などを通じて、児童生徒が地域の食文化や自然環境について学ぶ機会となる。



地産地消の具体的な取り組み

- 直売所などでの販売で、地元の産物を直接消費者に提供する
- 地域で採れた食材を学校給食に取り入れて食育に貢献する
- レストランや惣菜店などで地元の食材を活用する
- 観光施設などで地域の特産品を観光客に提供し、地域の魅力を発信する



このように地産地消にはさまざまなよいところがあります。食べ物の輸送にかかる環境負荷を数値で示す指標をフードマイレージといいます。食料の「輸送量（t）」と「輸送距離（km）」をかけあわせて計算され、この値が大きいほど食料の輸送による環境への負担が大きいことを意味します。

地産地消は地元で採れたものを地元で消費することで食料の輸送距離が短くなり、結果としてフードマイレージの数値が下がることでCO²排出量の削減につながって地球温暖化防止にも貢献できます。

みなさんも、これから食品などを購入するときは産地を確認して地産地消に協力してみてくださいね。