

地産地消 に 取り組みましょう!!

☀️ まず、地産地消とは…？

国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費すること。



☀️ 地産地消のメリット ☀️



地域の活性化
消費者のニーズを捉えて効率的に生産を行い地域との連帯感が深まる

食の安心・安全
顔が見える生産者で距離が近く安心安全な食品を買うことができる



環境への配慮
輸送距離が短くフードマイレージの減少に繋がる

食への関心
身近な場所で作られた食材を食べることで食の関心が高まる

高品質の食材
新鮮かつ旬の食材を買うことができる

フードマイレージとは…？

$$\text{食材の輸送量 (t)} \times \text{輸送距離 (km)} = \text{フードマイレージ (t \cdot km)}$$

フードマイレージが高いと…そのまま CO₂の排出量に直結する！そのため**環境負荷も大きくなる**！

☀️ 佐世保市で地産地消に取り組むためには…？

【佐世保市でとれる水産物や農産物】

長崎で
漁獲量
No.1の魚

アジ サバ いりこ
タイ イサキ

佐世保市近海では

煮干しいりこ

ハマチ

マダイ

九十九島とらふぐ

九十九島かき

吉井町
「いちご」

横尾町、春日町、松山町
「ホウレンソウ」「ミツバ」「芽ネギ」「春菊」「パセリ」

柚木町
「トマト」「アムスメロン」

三川内町、早岐地区
「冬春なす」「冬春レタス」

中里皆瀬地区
「施設しょうが」「露地しょうが」

江上町
「いちご」

これ以外にも佐世保市では様々な水産物や農作物がとれます。
まずは産地を知って**地産地消**に貢献しましょう！

県内や市内で地元食材を購入できるお店や地元の食材を扱っている飲食店についてはこちらをご覧ください。



(長崎県庁 HP [ながさきの地産地消](#))

参考文献

- 1) 河内公恵、ステップアップ栄養・健康科学シリーズ7 調理学 食品の調理特性を正しく理解するために、
 (株)化学同人、2021、157,158
- 2) 長崎県庁ホームページ [ながさきの地産地消](https://www.pref.nagasaki.jp/tisan/)
<https://www.pref.nagasaki.jp/tisan/>