

地産地消のすすめ

～栗東の農産物を食べよう～

「地産地消」は「地域生産ー地域消費」を略した言葉。地域で生産されたものを、その地域で消費するという意味です。地元でとれた新鮮でおいしい旬の農産物を食べませんか。地域の農産物を消費することは、地域の農業の振興はもとより、環境面においても注目されています。

今回は、市内で生産されている農産物や加工品の地産地消の取り組みについて紹介します。

消費者にとつての

地産地消

- ① 身近な場所から新鮮な農産物が得られる
収穫されてから短期間で販売されるため、新鮮な農産物を買うことができます。
- ② 生産状況を確認でき、安心して食べる
地元で育てられている農産物なので、栽培されている状況を直接見ることもでき、安心できます。
- ③ 農業に親近感がわく
生産者と直接接することもでき、農業を身近に感じることができます。また、地域の伝統的な食文化についても知るきっかけにもなります。
- ④ 安く買える
生産地から販売所までの距離が近いと、運送にかかる費用が安くなります。結果として販売価格も安くなります。

生産者にとつての

地産地消

- ① 消費者の求めているものがわかりやすい
消費者の顔が見えるため、今、消費者がどのような農産物をどれだけ求めているのかを直接知ることができます。
- ② 輸送経費が節約できる
生産地から販売所までの距離が近いと、運送にかかる費用が安くなります。結果として収入の増加につながります。
- ③ 少量でも販売できる
生産者が直接販売することにより、少ししか生産していない農産物や加工品でも販売することができます。
- ④ 消費者の反応を直接聞ける
生産者が消費者に対面販売することにより、消費者から農産物についての感想などを直接聞くことができ、仕事の励みになります。

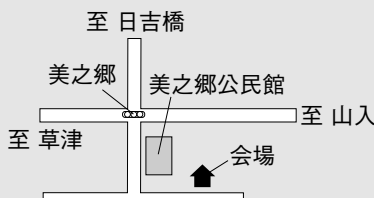
生産者から直接買える 市内の「朝市」

定期的に開催されている朝市では、とれたての新鮮な野菜などを生産者から直接買うことができます。



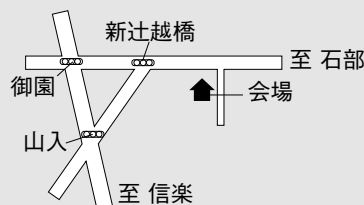
美之郷朝市

場所：美之郷農業倉庫前
日時：毎週日曜日 6：15～
主催：美之郷農業組合無人野菜売場
(※朝市は無人ではありません)



21 東坂いきいき元気村

場所：東坂地区
日時：毎週土曜日 8：00～
主催：21 東坂



栗東産の農産物が買える直売所

◎道の駅

アグリの郷栗東



住所…栗東市出庭 961-1
 営業時間…9時～17時
 定休日…年中無休
 ☎ 554-7621 FAX 554-7622

朝どりの新鮮な地元野菜、特産品、米、果物や農産物加工品を販売しています。

◎道の駅

こんぜの里りっとう



住所…栗東市荒張 1-11
 営業時間…9時～17時
 定休日…水曜日
 ☎ 558-3858 FAX 558-3921

農家から直接搬入された金勝産の新鮮な旬の野菜を販売しています。

◎J A 栗東市直売所

田舎の元気や



住所…栗東市安養寺 8-2-13
 営業時間…9時～18時
 定休日…無休(1月1日～3日を除く)
 ☎ 552-7531 FAX 552-7277

栗東産のとれたて野菜を販売。生産者のラベル表示をして、安全・安心な農産物を提供しています。

栗東の農産物加工品

栗東には、農産物を加工して作られた商品もあります。例えば、「いちじくジャム」、アグリの郷栗東の「まるっ



▲いちじくジャム

ぼ豆腐」や上鉤、六地藏、美之郷で作られている「みそ」など。今回はこの中から、県内

でも有数の生産量を誇る栗東産のイチジクを使った「いちじくジャム」を紹介します。

いちじくジャムは、大きさなどが規格外だったり、割れてしまったりして、果実としては販売できないイチジクを、有効に利用しようと考え、作られるようになった商品です。

8月から10月にかけて収穫されるイチジクのうち、果実としては

販売しない(できない)もの

の皮をむいてつぶし、冷凍保存します。



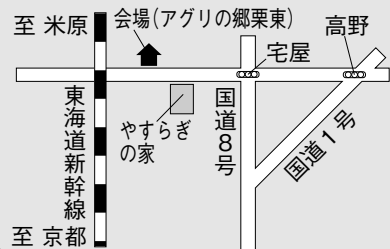
▲約2時間じっくり煮込みます

それを年間を通じて定期的にジャムに加工し、右の農産物直売所などで販売しています。

甘くておいしいいちじくジャム。ぜひ一度ご賞味ください。

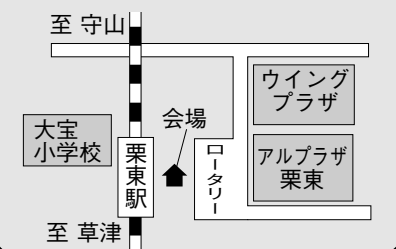
とれとれ朝市

場所：道の駅 アグリの郷栗東
 日時：毎週水曜日 8:00～
 主催：栗東市農産物出荷組合



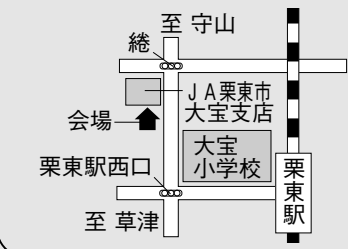
栗東駅前朝市金勝市場

場所：JR 栗東駅東口
 日時：毎月第1土曜日 9:00～
 主催：栗東市農業後継者クラブ



大宝ふれあい朝市

場所：J A 栗東市大宝支店横
 日時：毎週火曜日 7:30～
 主催：大宝朝市運営委員会



栗東産食材を使った学校給食

栗東の田畑から学校給食へ

市の学校給食でも、栗東で作られた米や野菜、みそ、豆腐などの食品を使用し、地産地消を推進しています。

栗東産の食材を使っている場合は、学校で配布している給食の献

立表に「栗東食材の日」と記載してお知らせしています。

給食の主食については平成18年4月から完全に米飯となり、米は100%栗東産のコシヒカリを使っています。

新鮮で安全な野菜を子どもたちに

給食向けの野菜を作っている
栗東食育ファームの会 会長

山本勲さん



小学校の給食の時間に生産者として招かれ、子どもたちと一緒に給食を食べ、話をする機会がありました。これがきっかけで、子どもたちに新鮮で安全な野菜を食べ

てほしいという思いから、学校給食向けの野菜作りに本格的に取り組んでいます。大宝朝市運営委員会のメンバーを中心に昨年、栗東食育ファームの会を結成。現在、会には市内の農家25人が参加しています。

当初は、どんな食材が学校給食に使われているのかもわからず、給食センターと話を重ねました。各農家は小規模な畑で、農薬の使用をできるだけ抑えて野菜を育てています。作っているのはサトイモ、タマネギ、ジャガイモ、キャベツ、ニンニクなど。野菜についていろいろ勉強し、給食向けに作る野菜の種類もだんだん増やして



▲栗東産食材を使ったおいしい給食、いただきまーす！（大宝東小学校）



▲畑で丹精込めて育てられている野菜

いきました。

天候の影響などでもうまく供給できず、困ることもありましたが、これからも子どもたちに新鮮でおいしい栗東の野菜を食べてもらえるようがんばっていきます。

「フードマイレージ」
をどう存じますか？

私たちが毎日食べているものの中には、輸送に多くのエネルギーを使っている食料がたくさんあります。

「フードマイレージ」とは、食料（フード）と輸送距離（マイルージ）を合わせた言葉で、食料の重量と輸送距離を掛け合わせた数値です。数値が高いほどエネルギーを使い、環境に負荷をかけることとなります。

日本の食料自給率は41%（平成20年度・カロリーベース）。多くの食料を海外からの輸入に頼っています。食料の輸送距離が増えることは、フードマイレージの数値を高くすることにつながっています。生産地から消費地までの距離が短い食料を選ぶことによって、食料輸送に伴うエネルギーを減らし、地球温暖化対策に貢献できます。いま一度、フードマイレージの少ない地産地消の食生活について考えてみましょう。

地産地消についての問合せ：

農林課

☎ 551-0124 FAX 551-0148