

ち さ ん ち し ょ う

地産地消って なんだろう？



● 地産地消の良さって何？ ●

ちいき 地域で生産されたものをその地域内で消費する「地産地消」にはいろいろなよいことがあります。

<p>安全安心</p>	<p>しんせん きせつ しゆん 新鮮で季節の旬の味を楽しむことができ、農家の顔も見えやすいので、消費者は安全な農産物を安心して口にすることができます。</p>
<p>かんきょう やさ 環境に優しい</p>	<p>ゆそう ちが ほうそうざい ねんりょう 遠くへ輸送するのと違い、包装材や輸送にかかる燃料も少なくてすむので環境に優しいといえます。</p>
<p>しょくぶんか 食文化を う 受け継ぐ</p>	<p>はぐく きやうど しゆうかん 金沢には長い年月をかけて育まれてきた郷土料理や習慣など、独自の食文化がたくさんあります。金沢らしさを受け継いでいくことはとても大切なことです。</p>

● どんな取り組みをしているかな？ ●

金沢市では、学校給食に金沢産や石川県産の農産物を積極的に使用しています。また、生産者がみなさんにお話をする交流会を開催したり、地元の農産物を取り入れた給食の献立を募集したりしています。そのほかにもいろいろなところで地産地消のメニューを提供したり、料理教室を開催したり、地域が一体となり地産地消に取り組んでいます。

● 調べてみよう！ ●

金沢らしい食文化にどんなものがあるか、調べてみよう！