

地産地消のココに注目!

1 新鮮な季節の味覚を味わえる

その日にとれたものをその日のうちに食べられるのは地元ならではの贅沢。とれたてのおいしさを楽しめます。

3 生産者と消費者の交流が進む

都市と農村が共存する新潟市は生産者と消費者の距離が近く、顔の見えるコミュニケーションが可能です。

5 自然を守る

地域の農業を守ることは、農地を守り、美しい自然景観を維持することにつながります。

7 フードマイレージ削減で環境にやさしい

他県や国外から運び込まれるものに比べて、ガソリン代など輸送にかかる費用が少なく、エコにも貢献できます。

※フードマイレージ「食料の(フード)輸送距離(マイル)」
…輸送の際にかかるエネルギーや二酸化炭素排出量等のコストを計算するもの。

9 食料自給率がアップ

外国からの輸入品に頼らず、地元でとれたものを地元で消費する。これが、食料自給率を上げる第一歩です。

2 新鮮だから栄養価も高い

野菜や魚介は時間が経つほど栄養が失われていきます。新鮮な食材は栄養もたっぷりです。

4 地元生産者が元気になる

地場産のよいものを求め購入する消費者の応援で、地元の生産者もよりよいものをつくらうとする意欲が高まります。

6 地域経済が活性化

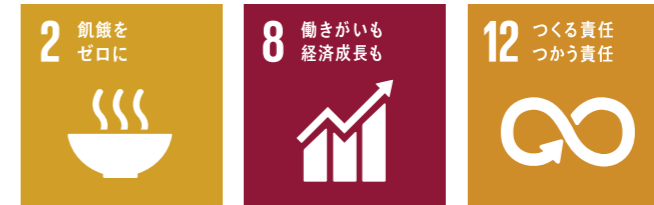
生産する人、運ぶ人、売る人、買う人、食べる人、さまざまな人の元気な活動が地域経済の活性化につながります。

8 良い品を安く買える

旬の食材は流通量も豊富で値段もお手頃。良い品をリーズナブルに手に入れます。

10 地域の食文化がより豊かになる

行事などと結びついた伝統的な食文化に、新しい食べ方や楽しみ方などが加わり、新しい食文化が生まれ育っていきます。



地産地消とSDGs

地産地消の取り組みは、環境にやさしいだけでなく、生産者や消費者がたがいに恵みあう関係をつくり出し、持続可能な地域社会の構築につながるものです。

SDGs(エスディーゼズ)とは

2015年9月の国連サミットにおいて、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざす世界共通の目標として採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」のことです。



SDGsは17のゴール(目標)と169のターゲット(達成基準)から成り、豊かさを追求しながら地球環境を守り、そして「誰一人取り残さない」ための社会基盤づくりを2030年までに達成することが目標とされています。

食品産業におけるSDGsについて → <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/index.html>

