

特集

地産地消 ～ちさんちしょう～

郷土料理づくり（7月13日）



一言で言えば私たちの住む地域で生産されたものを、その地域で消費することで、「地域生産地域消費」の略語です。昔は全てが地産地消であったものですが、近代社会において大量生産・大量流通システムが広がる中で、これに対抗する動きとして取り組まれていきます。

今、各地で地産地消への取り組みが増えているのは、BSE、遺伝子組み換え、虚偽表示問題などの「食に対する国民的不安の増大」や輸入農産物の増加などによる国内農業における危機感などが主な理由と考えられます。

地産地消って？

地産

消

周防大島町では地域と地場生産品の価値を高めるために「地産地消」を推進しています。

この地産地消は単なる生産と消費活動についての取り組みに止まらず、「豊かで安心感のある健康的な生活の実現」を図るための交流や経済的な視点も含めた総合的なまちづくりの活動であり、地域一丸となって取り組まなければ成果は得られないものです。

そこで、皆さんに地産地消について理解していただきたいと思います。

道の駅農産物直売所



何のために地産地消を進めるの？

「旬のもの、取れたてのものは美味しいね」という地産地消・旬菜旬食という価値観は人間本来が持っているものです。これまでの効率性重視の社会から、自分の足下を見つめ自分で野菜や料理を作ることや、家族に食べさせる喜びなどを大切にするライフスタイルへ変わってきています。

本町においても地域の多様な生産品とかけがえのない食文化があり、その優秀性は「生涯現役のまち」として裏付けられているもので、この貴重な財産を地域資源として町を元気にしようというものです。