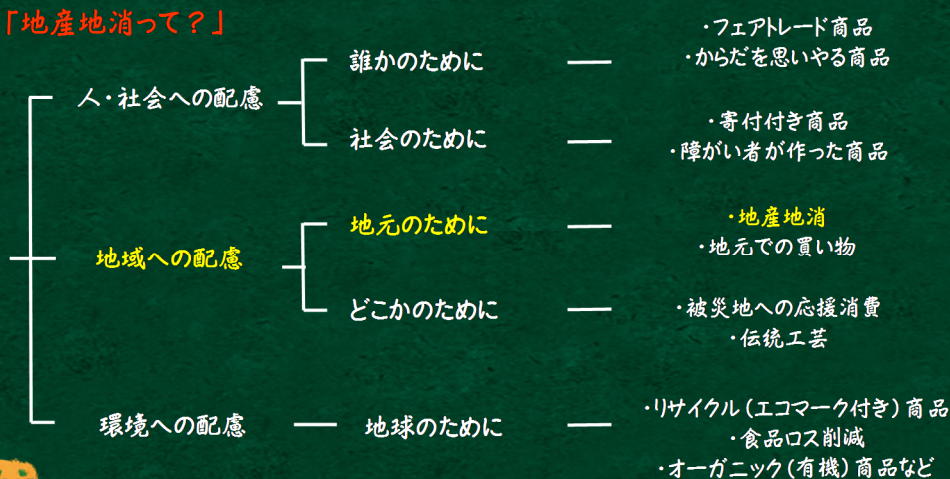


6時間目「地産地消って？」

エシカル消費



平成三十年六月

当番
小高 磯 畑

皆さんは、地元を応援したいという気持ちはありますか？こう聞かれるとピンとこないかもしれませんが、たとえば、地元の学校が全国優勝したり、地元のモノがなんらかの形で有名になったりしたら、ちょっと嬉しい気持ちになったりしますよね。あれって“身近なモノに対する自然な想い”だと、私は思うんです。

ところで、私は、産直市やスーパーの地元特産物コーナーなどで買い物をすることが好きなんです。そこでは、旬の野菜や果物を新鮮なうちに買えるし、生産者の名前や写真が載っていたりするので、なんだか安心して買い物が楽しめます。そして、生産者にとっても、今までは出荷できなかった少量の農産物や規格外の農産物も販売することができるし、他にも、輸送にかかるエネルギーが減ることで環境にもやさしかったりと、それぞれの視点で良いことがいくつかあるのです。

でも、今回の授業で皆さんに知ってもらいたいことは、誰かと誰かが結びつく、ということです。

『地産地消』とは、**地域で生産された農産物を地域で消費することで、消費者と身近な生産者を結びつけ、地域農業と地元産業の活性化(まちづくり)を図ることをいいます。**

生産者は、消費者の「おいしかった」の言葉を直接聞けることで、やりがいや新しい取り組みを始める気になったり、食べてくれる人のことを身近に感じることで、より良い農産物を作ろうという気持ちも起こってくるのです。つまり、そういった身近な関わりが、地域の活性化(まちづくり)へとつながっていくのです。

買い物をする際、自分の町で採れた野菜や果物を気にして選んでみましょう。そして、自分たちの地元へ、**ちょっぴり幸せを贈って**みませんか？

来月の授業は、「地元での買い物」です。地元で買い物をすることで地域にどう影響するのかを掲載しますので、ぜひご覧ください。

板野町は、エシカル消費を推進しています。

お問い合わせ 役場産業課 ☎ 672-5994

【ひとくちメモ】

※ 徳島県の東部地域で生産された農産物を使ったメニューを出している飲食店が「とくしまIPPIN店」として認定されています。役場産業課にガイドブックもありますので、ぜひご覧ください。

板野町の取り組み

ふるさと味づくり研究会 ☎ 672-5979

4月26日(木)、四国八十八箇所霊場 第3番札所「金泉寺」にて、板野町ふるさと味づくり研究会が町産規格外の春にんじんを使ったクッキーでお接待を行い、特産物である春にんじんのPRを行いました。板野町は、パネル展示やチラシを使い、エシカル消費の啓発を行いました。



ある日の先生

もうすぐ夏野菜がおいしく食べられる時期がやってきます。栄養もふんだんです。で、でも…実は、トマト… ニガテ…



『エシカル消費』とは、人・社会・地域・環境などに配慮した商品を選択することです。