

地産地消には

／ところで／

地産地消って
なんだ??

いいことが いっぱい!



新鮮な食材

なんといっても新鮮だよ!
地元で作られた食べ物が、近くのお店に並ぶから、
新鮮でおいしい旬のものを味わうことが
できるんだね。

豊かな自然や 地域を守る

近くの山や川、
海の恵みを使うことで
自然や農村地域を守ることにつながるよ。

地元の 農林水産業を応援

地元でとれたものを買うこと、
そして「おいしい」の声
生産者の応援になるんだよ。

環境にやさしい

食べ物を作ったその土地で食べるから、
運ぶ距離が短くて、運んでいるときに出る
排気ガスも少なくなるね。

生産者との 交流、体験活動

生産者との交流や収穫体験などを通じて、
作っている人の気持ちを知ることができて、
食べ物を大事にする心が育まれるよ。

安全・安心な 農林水産物

地元でとれたものだから、
どこで、どんな人が作ったものかわかるので
安心して買うことができるよ。

地元の食文化の継承

地元の食べ物を使った郷土料理を
作ったり、味わうことで、
地元の豊かな食文化への興味生まれ、
次の世代へと受け継がれていくよ。

地元に関心を持つ

地元でとれた食べ物を食べることで、
地元への関心が生まれ、
地元のことがもっと好きになるね。

みんなも
地元産のものを
食べようね!





地産地消の取組

地産地消授業

大分市産農林水産物について学ぶ

生産者団体等と楊志館高校・福德学院高校がそれぞれ連携した「地産地消授業」。座学では生産者等から直接お話を伺い、調理実習では、座学で学んだ品目を調理し、地産地消メニューを作ります。地元大分市の食材についての理解を深め、利用の拡大につなげていきます。



座学



地産地消メニュー



調理実習

交流給食

生産者に直接話を聞く

大分市では、毎月19日の「食育の日」前後3日間を「産給（サンキュー）の日」と定め、市内産の農林水産物を学校給食に提供しています。また、食育の一環として、市内小学校に生産者が訪問し、農産物の栽培方法などの説明を行う「交流給食会」も実施しています。交流給食では、給食に使われている地元の食材がどのように作られているかを知ることができます。



大分市産食材を使った給食



生産者からのお話

おおいたマルシェ

おおいたの食、地産地消と木育がテーマのイベント

「おおいたマルシェ」では、大分市で生産された農林水産物の加工品、料理等を楽しみながら地産地消を理解し、さらに木工体験など木の魅力を身近に感じてもらうことで市内外に大分産品の魅力を伝えています。



直売所 フレッシュパーク「花野果」

新鮮な野菜やくだものを毎日お届け

花園にあるJAおおいた敷地内の本店や市内スーパー内のインショップで、野菜やお米、加工品、お花など300種類以上の地元の産品が販売されています。特にいちごやぶどう、いちじく、みかんなど旬のものが人気です。「新鮮で安全安心な野菜が手に入る」「生産者の作る漬物おいしい」など多くの人から利用されています。

