

食材に興味を持ち、 積極的に地場産物を活用しよう

地場産物とは、その土地・場所で収穫・消費される食材を意味します。
そもそも、地場産物を積極的に活用すると、どのような効果が生まれるのでしょうか？

それは、フードマイレージの減少、伝統的な食文化の継承、地域の活性化などさまざまなメリットです！

そして、身近な生産地・生産者の顔が見えることも良いですね。

ここで、、

☆フードマイレージとは？

食材の輸送距離(km)×食材の重量(t)で計算する指標です。

海外からの輸入品が多いと、フードマイレージの値が高くなり、
地場産物が活用されると、値は低くなります。

つまり、フードマイレージは、値が低ければ低いほど良いということになりますね！

日本は、多くの食材を輸入に頼っているため、フードマイレージは世界の中でも相当高いと言われています。(平成 22(2010)年農林水産省より)

皆さんも、地場産物を積極的に活用し、一緒にフードマイレージの減少に向けて取り組んでみませんか？

では、ここ木更津の地場産物は何でしょう？

ブルーベリーや梨などの農産物、あさりや海苔などの水産物、たくさんの食材がありますね。

特に5月から6月にかけて、ミニトマトやブルーベリーが旬になります。

収穫体験なども活用しながら食卓に取り入れていきましょう！