

# 地元野菜を

# 魅せる

最近、「地産地消」という言葉をよく耳にします。「地産地消」とは、「地元生産ー地元消費」の略で地元で生産されたものを地元で消費することを意味します。逆から言えば、私たちが食べるものは、身近な地域で生産していくことなのです。今、こうした「地産地消」に向けた取り組みが、全国的に広がっています。

では、なぜ「地産地消」なのか。そして、「地産地消」が目指すものは何か。そして、「地産地消」が注目されている活動取材し、「地産地消」について考えてみました。

エプロン特派員  
レポート

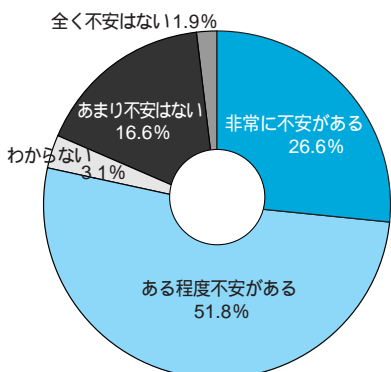
## 今、なぜ「地産地消」なのでしょう？

### 食料自給率の低下

現在、日本では、国民全体の食料消費に国内の食料生産がどの程度対応しているかを表す「食料自給率」は40%です。さらに、米や小麦などの穀物の自給率は、わずか28%にすぎません。このように、私たちの食料のほとんどを外国に頼っています。

こうした食料自給率の低下は、私たちの食生活の変化が関係しています。以前の日本の食事は、ごはんが中心でしたが、最近では肉や油を使った料理がたくさん食べられるようになりまし。その結果、外国からの輸入が増え、食料自給率が低下したのです。下グラフは、わが国の食糧供給に関する意識調査です。これからもわかるように、多くの人が食料を外国に頼ることに不安を抱いており、日本の食料自給率を大幅に引き上げるべきだと感じています。

将来の食料供給についての考え



資料：総理府「農作物貿易に関する世論調査」(H12年)

### 「食」に対する関心の高まり

最近、産地偽証問題や輸入野菜の残留農薬問題、無登録農薬の問題、さらには、狂牛病(BSE問題)や鳥インフルエンザなど、私たちの身の回りの食料が、本当に安全なのかどうかを問うような事件が次々に起こっています。

また、グルメブームにみられる「食の本物志向」や、健康食品ブーム、一方で食生活の乱れによる生活習慣病の増加など、人々の食に対する関心は日々高まっており、「食の安全・安心」が注目されるようになっていきます。

### 地産地消に向けた取り組み

こうしたことから、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地

消」が、その第一歩になると考えられています。

このため、全国的に地元農作物を活用した学校給食の実施や、農産物直売所の設置などが広がっており、山口県では、「食育推進ボランティア」や「ルーラルガイド」<sup>2</sup>の認定、あるいは「やまぐち食彩店」<sup>3</sup>や「県産農産物販売協力店」<sup>4</sup>の指定などにより、「地産地消」に向けた取り組みが進められています。

しかし、こうした「地産地消」が目指すものは何でしょうか。今回の特集では、「地元野菜を育

てる」、「地元野菜を広める」、「地元野菜を活かす」の3章に分け、大和地域で活動されている人たちの取り組みを紹介しながら、「地産地消」について市民の皆さんとともに考えてみたいと思います。

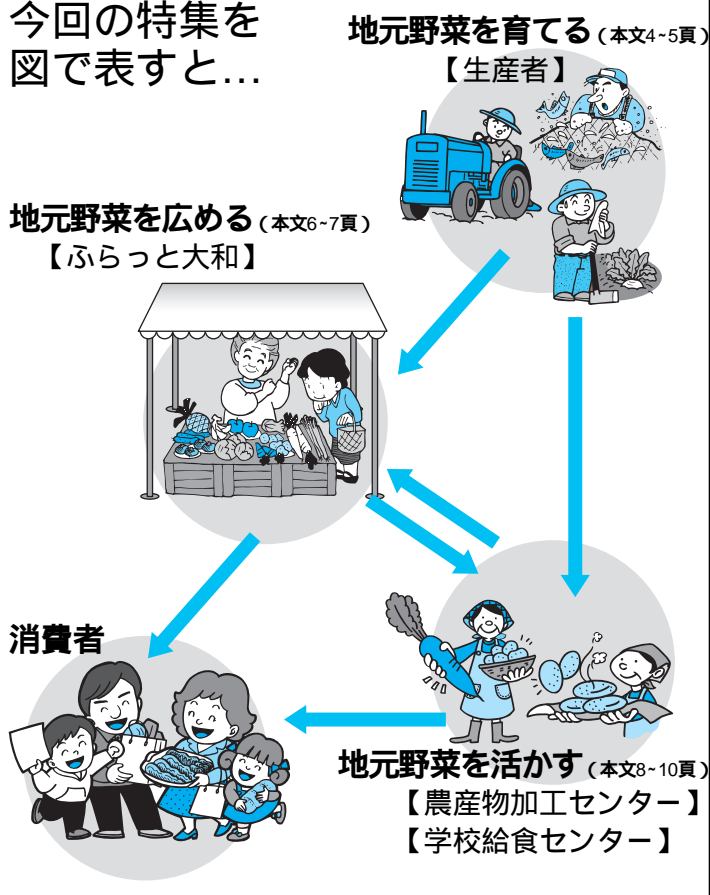
- (1) 食に対する正しい理解と安全・安心な地元農産物への理解促進のため、教育現場などへ派遣される講師。
- (2) 暮らしの中で培われた知恵や技で、農山漁村の活性化に寄与する人。
- (3) 年間を通じて地産地消料理を提供している飲食店。
- (4) 年間を通じて県産農産物を販売する「やまぐちコーナー」を設置している量販店。

## 特集：野菜を魅せる ～地産地消を考える～



エプロン特派員  
もりすえ みちよ  
守末道代さん

### 今回の特集を 図で表すと...



(写真は、塩田にお住まいの森次誠さんのご家族)