

彦根の うまい! を食卓へ

— 地産地消で6つのいいこと —

01 旬のものが食べられる



地域の環境に合わせて生産されるため、食べ頃の一番おいしい食材が手に入ります。

02 生産者や生産現場が分かり安心して食べられる

作られた環境が分かり、安心して食べられます。生産者の名前や収穫日を表示しているお店もあり、より安心して食べられます。



03 生産者と消費者との距離が近く鮮度が良い、栄養価も高い

朝収穫したばかりの野菜などを販売する店もあるため、とれたての食材を食べられます。※遠くから運ばれてくるものは、輸送時間がかかり、ビタミンなどの栄養価が下がってしまうものもあります。



04 輸送距離が短いため、輸送のエネルギーが削減できる

国内外の各地から輸送される食品は、飛行機や船、トラックなど、さまざまな手段で運ばれ、輸送のための燃料が必要です。地元の食品であれば、輸送距離が短いため、燃料が少なくて済みます。



05 地元で購入することで、地域経済の活性化につながる

地元の直売所やスーパーマーケットで地元の食材を購入することで、お店の経営が向上します。地元の食材がたくさん売れば、地元の食材をより多く仕入れるお店も増え、農業経営も向上します。



06 地域の伝統的な食文化の継承につながる

地域に昔からある食材は、郷土料理として伝承されてきています。なぜこの調理方法なのか、どういふときに食べられていたのかなどを、考えてみてはいかがでしょうか。

珍しい野菜や、地元の食材を加工した惣菜やお菓子なども生産・販売されています。食べたことのないものに会えるかもしれません。



特集

彦根の うまい! をいただきます。



新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、家でご飯を食べる機会が増えた人も多いのではないのでしょうか。料理をするなら、彦根のおいしい野菜・果物を買いませんか？

農林水産課 ☎30-6118 ☎24-9676

地産地消の推進

旬のものをより新鮮な状態で食べることができ、生産者の顔が分かり安全・安心で、輸送距離が短いため環境にもやさしい。そんな、良いことがたくさん地産地消を推し進めるように、彦根市には市内で生産された農産物を買う直売所がたくさんあります。彦根で元気に育った農産物を、ぜひ味わってください！

