

# 地産地消

produzione e il consumo locale!

もっと知ろう！

step

- ・地産地消ってなに？
- ・阿比留さんに質問
- ・おかりやすい四コマ漫画
- ・思い出のあの味



## 地産地消ってなに？

地産地消（ちさんちしょう）とは「近くで作られた食べものを、近くで食べること」です。たとえば、地元の畑でとれた野菜を食べる、近くの海でとれた魚を買う、地域のお米を給食や家で食べるなどです。

## なんで近くがいいの？

食べものが遠くから来ると、トラックや船で長い距離を運ばれます。でも地産地消なら👇

- 運ぶ距離が短い
- とれたてで新鮮
- 作った人が身近だから、環境にも人にもやさしいんです。



# 地産地消とは？



## むずかしく考えなくてOK！

地産地消は、「特別なこと」をする必要はありません。スーパーで

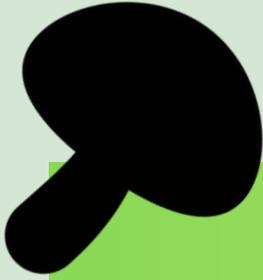
- 👉 産地をちょっと見る
- 👉 地元産を選んでみる

それだけでも、もう地産地消！

## 地産地消が広がると、どうなる？

地産地消が広がると、私たちの毎日が少しずつ良くなります。環境にやさしい、食べものを運ぶ距離が短くなり、CO<sub>2</sub>が減る。

食べものももっとおいしくなる、新鮮だから、味も栄養もそのまま。地域が元気になる、農家さんや漁師さんの仕事が続く、町が活発になる。つまり地産地消は、「食べるだけで、環境・地域・自分にいいこと」なんです。



## 阿比留さん

### 阿比留さんの話

私は対馬市で、原木しいたけの栽培をしています。  
対馬は自然がとても豊かな場所ですが、地産地消が成り立ちにくいという大きな課題を抱えています。

その理由の一つが、人口減少です。対馬市で食材を買う人が少なく、市場も殆どありません。  
そのため、せっかく島で育てた農産物や魚も、島の中では売る場所がなくなってしまうのです。

例えば魚の場合、島の外へ出して売ることにはなりますが、本土へ運ぶには高い運送費がかかります。

結果として、手間やコストのわりに、十分な収益にならないことも多いです。

そのため対馬では、「対馬で作ったものを、対馬で食べる」のではなく、市内で作ったものを、市街（例えば博多などの都市）へ運び、人々はその年まで買って買うという、少し不自然な形になっています。本来はとても近くにあるはずの「食」が、遠い存在になってしまっているのです。

こうした状況の中で、対馬では六次産業かと呼ばれる取り組みが行われてきました。

農産物をそのまま売るだけでなく、加工したり、商品として工夫したりすることで、対馬の中で価値を生み出そうとしてきたのです。

過去には「そば道場」のような取り組みもありましたが、それらも今は続けることが難しくなり、なくなりました。

対馬の地産地消は、やる気がないから出来ないのではなく、人工・流通・場所・収益といった、対馬ならではの条件の中で、とても難しい課題として存在しています。

# インタビュー結果



01

原木しいたけを栽培しようと思ったきっかけはなんですか？

1960年代、燃料革命で里山から取れていた薪や炭からガスに変わって、収入が無くなったこと



02

地産地消をしたくても難しいと感じる理由はなんですか？

人口が2万4000人ほどで、今は減少傾向である。27万トンもあったしいたけが今は5~6トンになっていた



03

地産地消をするのが難しい状況の中でこの仕事を続けている理由や思いをおしえてください

やることがないが少しでも続けたいという思い



04

対馬の食や農業が将来どのようなようになってほしいと考えますか

現状維持を続ける、SDGs、特産品をもっと増やして本土でも売れるようになってほしい



# comic books

「となりの畑が今日のごはん」



僕はにんじん



地

産

地

消

# 思い出の味・食卓



## 私の思い出の味 ～あまおう～

僕は小学生の時いちご狩りにいきました。その時に初めていちごを食べて美味しいなって思いました。それから僕はあまおうってなんで「あまおう」と呼ばれるのか調べました！それでもっといちごに興味を持ちました！

## 私の思い出の味

### ～もつ鍋～

中学生の時遊んだゲームにもつ鍋が出てきました！そのゲームからもつ鍋を食べてみたいと思うようになり、美味しさに気づきました。



## 私の思い出の味

### ～給食のカレー～

僕が小学生の時カレーができました。増やすためにじゃんけんをしました。そのじゃんけんに勝つことができ、たくさん食べたのを覚えています



## 私の思い出の味

### ～博多豚骨ラーメン～

ラーメン屋に立ち入った時  
麺の硬さを「粉落とし」  
「ハリガネ」という珍しい硬さに  
オーダーできることに驚きました



# 思い出の味・食卓

～お母さんの手作りハンバーグ～  
お母さんのハンバーグが今まで食べてきたハンバーグの中で一番大好きです！福岡で生産されているお肉を使ってハンバーグを作っています



## 味噌汁

私が味噌を初めて食べたのは14歳の夏休みでした。昼にお腹が空いたと思って冷蔵庫を開けたら茶色の塊みたいなものしかなくそれをそのまま口の中に入れてみると口内全体に大豆の味が広がって何だこの味はと感激しました。

## ミニトマト

小学1年のときから毎日食卓に並んでいます。時折価格が上し、食卓から消えることもしばしば。



## 給食の牛乳

福岡の土地で生産された牛乳が学校に届けられ、私達の食卓に並びます。いつも冷たくて夏の救世主とも言えるでしょう！