

# ちさんちしょう いみ 地産地消って、どういう意味？

4月になりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい一年のスタートに、少し給食のことを勉強してみましょう。

「とうきょう元氣農場」は、皆さんの給食に東京都八王子市で作った野菜を届けています。

では、なぜ東京都内産の野菜がよいのでしょうか？

その土地で採れたものを、その土地で食べることを地産地消といいます。地産地消の良いところは、

- ① 運ぶのに時間がかからないから新鮮でおいしい。
- ② 作った人がわかるから、安全で安心できる。
- ③ 作る人も遠くまで運んだり、そのための資材に包んだりする手間を省くことができる。
- ④ 自分の住んでいる地域で、いつ何が収穫できるか、旬(一番おいしい時期)を学べる。
- ⑤ 農産物を買うことで、地域の農家の経営がうまくいく。→地域の農業が続けられる。

などの良い点が挙げられます。



採りたて新鮮な野菜はおいしい



会いに行ける身近な農家さん

反対に、その土地で作れる種類には限りがあります。給食は栄養に気を付けて作られているので、たくさんの種類の野菜を使います。旬でない時期に、野菜を無理に作ることは、手間がかかったり、環境に悪い影響を与えることもあります。全部を東京都内産ではなく、気候に合う土地で作った「適地適作(合う場所で合うものを作るという意味)」という考え方と上手に組み合わせるということが大切です。

## きょうしやく しゅうか のうさくもつ 7月の給食に出荷される農作物のようす



この細長い葉っぱは何の葉でしょうか？  
ネギに似ていますが、ビニールマルチを敷いて並べて植えています。これはタマネギです。



きれいに並んだ芽生えは、冬のコムギ畑。初夏に収穫して、小麦粉やうどんにして給食に出荷されています。