

「地産地消」の考えはどのようにして生まれたのだろうか…

日本の食生活は豊かにはなりましたが、食料需給率は40%と他国には例をみない低さで食料の60%は輸入に頼っている現状です。

我が家の今日の食卓は…

- ① 総合食料品店で買ったマレーシア産の愛らしいスプレー菊の花
- ② インドネシア産のエビ※
- ③ フィンランド産のイカ※
- ④ 中国産の椎茸とネギ※
- ※ カナダ産の小麦粉をまぶしてメキシコ産の紅花でつくったサラダ油で揚げた天ぷら
- ⑤ ニュージーランド産のかぼちゃの煮物
- ⑥ 漬物は韓国産のキムチ
- ⑦ 汁物はアメリカ産大豆の味噌汁
- ⑧ 我が家で作った米
- ⑨ デザートはタイ産のキュウイフルーツ

半分以上遠い国々の農産物



市内には10カ所の朝市があります。ここでは生産者の顔がわかり、安心して安全なものが手に入ります

今と昔の食卓を見てみましょう
「農・漁業と食」の関係



「自分で食べるものは自分でつくる」が一昔前の日本でした

一見「豊かで便利な生活」ですが、問題はないでしょうか？ 一昔前は、その日に採れた野菜や魚をその日に食べるというように「農・漁業と食」との関係はほぼ直結していました。最近では、経済活動優先のため、「農・漁業」が忘れられ、「だれが、どこで、どのように」つくっているのかわかりにくくなっています。

そこには、栽培の段階で消費者が好む形や虫食いのない野菜をつくるための薬剤や化学肥料、輸送中の鮮度保持に使う薬剤や保冷材といった物が、ブラックボックス化されています。

このブラックボックス化された部分を「地産地消」運動で、「川上の農業」から「川中の食品加工製造」、「川下の食品流通業、外食産業」の過程を見直し、地域の風土に根ざしたフードシステムをつくり、「真の豊かさ」を求める食生活を見直すことをめざしています。

一昔前の食卓は…



- ① 近所のお魚屋さんで買った鯖が鰯
- ② 前の畑で採れた玉葱と人参を粉屋で引いたうどん粉をまぶして菜種の油で揚げた天ぷら
- ③ かぼちゃの煮付けも自前で3日分
- ④ 漬物と味噌汁は、納屋の樽でつけた大根のヒネ漬けと自家製の味噌
- ⑤ 我が家で作った米
- ⑥ デザートは、庭の柿か多度のみかん

外国産は高級な果物のバナナやパイナップルくらいで、病気見舞いぐらいしかお目にかかったことはありませんでした…

いなベ いきいき マイタウン

2005年 世界少年野球大会 日本がみごと優勝！ (2年ぶり12回目)



日沖俊二さん(写真左)



僕は、小学校3年の後半から野球を始め、現在も続けています。練習は辛いけど、今まで続けてきて本当に良かったと思った。それは、勉強も大事ですが、野球を通していろんなことが学べるし、何より2005年の世界少年野球大会の出場メンバーに三重県代表として、そして日本の代表として選ばれたことです。選ばれた時は、複雑な気持ちでしたが、だんだんと「やるぞ!」という気持ちに変わってきました。

海外で野球をするのは初めてでしたが、現地ではホームステイをし、とても親切にいただいたので何の不安もありませんでした。

僕はこれからも野球を続けていきます。ぜひ、応援してください。そして、いろんな人が野球に関心を持って欲しいと思います。

提供者 大安中学校3年 日沖俊二さん

みなさまの身近なできごとをお知らせください

読者のみなさまから投稿をお待ちしています。また、いなベ市内で撮影された写真についても併せて募集していますので、どんどんお寄せください。



いなベ市情報誌「Link」

発行と編集 Vol.26

平成18年1月1日発行
いなベ市役所 企画部 広聴広報課
〒511-0293
三重県いなベ市員弁町笠田新田111番地
☎0594-74-5819 FAX 0594-74-5822
http://www.city.inabe.mie.jp

みなさまの声を
お聞かせください。

