



地産地消のススメ

～健康で豊かなまちづくり～

地元でとれた新鮮で安全な農水産物を地元で消費する「地産地消」は、消費者と生産者の「顔が見え、話ができる」関係をつくり、食に対する県民の安全安心の確保や環境保全だけでなく、「さまざまな経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てる食育の推進」（食育基本法）に資するものとして、注目されています。

情報提供：かながわブランド振興協議会

「かなさんの畑」 <http://kanasan-no-hatake.jp/>

「地産地消」の良さとは？

(1) 新鮮な食材が手に入る！

皆さんの住む地域から生産地が近く、そこでとられる食材をすぐに購入できれば、「とれたて」で「新鮮」な食材が手に入ります。新鮮さはおいしさの秘訣で、ブロッコリーやとうもろこしなどは、とってすぐなら生で食べられることもあるそうです。新鮮さを求めるなら、直売所をのぞいてみることをおすすめします（12p-15p参照）。

(2) 環境にやさしい！

地域の食材を地域で食べるということは、食材の輸送距離を減らすことにもつながり、輸送に伴うCO₂の排出が少なくなるなど、環境への負荷も小さくなります。「フード・マイレージ」とは、英国の消費者運動家ティム・ラング氏が1994年から提唱している概念（Food Miles）で、生産地から食卓までの距離が短い食料を食べたほうが輸送に伴う環境への負荷が少ないであろうという仮説を前提として考え出されたものです。具体的には、食材の重量と輸送距離を乗じたもの（「食材の重量」×「輸送距離」）で、この値が小さければ小さいほど環境への負荷が小さいという考え方です。地産地消は「フード・マイレージ」を小さくすることにもつながる取り組みです。

(3) 顔が見えて安心！ 納得！

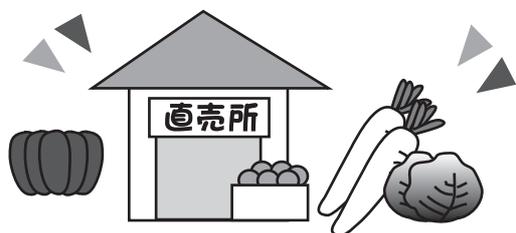
農家さんは、実際に食材をつくっているため、つくり手にしかわからない「こだわり」や「食べ方」「おいしさ」「苦労」などを丁寧に話してくれます。このような話は、農家さんからしか聞けません。一度、農業体験に参加したり、直売所に行ってみてください。きっと、農林水産業への理解が深まり、農家さんとの信頼関係も強まるでしょう。また最近では、農家さんの名前の入った食材や顔写真とコメントが掲載されている食材なども販売されており、生産者の顔が見える関係も進んでいます。

(4) 旬がわかる!?

現在は、季節を問わずさまざまな食材が手に入ります。トマト、じゃがいも、きゅうり、なす、ねぎなど、スーパーに行けば、いつでも購入することができます。でも、いつも見ている食材にもちゃんと旬のおいしい時期があるんです。たとえばトマトなら夏、ねぎ（長ねぎ）なら冬…といったように。地産地消を意識して購入したり、農家さんとの交流が深まったりすれば、このようなことへの理解も深まっていきます。

(5) 地域もいきいき！

直売所で買う人が多くなり、消費者からの要望で、地場産物の生産・販売が増えれば、その地域の農林水産業も元気になり、地域経済の活性化にもつながってきます。近年、人口減少や少子高齢化などが問題となっていますが、地産地消は、地域活性化のひとつのきっかけにもなるのではないのでしょうか。



が行われています。相模川のあゆ釣り、農地を活用した都市住民と農家との交流などが行われています。東丹沢を中心とする森林地域では、水源かん養や景観保全など多様な働きをしています。



座間産ひまわり米

○時期／9月下旬～6月上旬

○問合せ・主な販売場所

米ディハウスさま 座間市入谷 TEL046-251-1125

米ディハウスくりはら 座間市栗原中央5-5-10 TEL046-256-6785

市内で生産される米を「より安全、より安心、よりおいしく」消費者に提供したいとの思いから、座間市稲作研究会では、種子温湯消毒の導入や化学肥料の使用を減らして、鶏ふん堆肥等の有機肥料を活用するなどの栽培を行ない、人にも環境にも配慮した米づくりを実践しています。この手法により栽培された米を、市の花「ひまわり」にちなみ「座間産ひまわり米」として販売しており、大変好評を得ています。

■湘南

トマト、バラなどの施設園芸を基幹として、生産性の高い農業が展開されています。露地栽培や鑑賞樹類の生産も盛んで、本県農業の多くの分野で主要な産地になっています。



伊勢原の梨

○時期／7月下旬～8月下旬

○主な販売場所／神奈川県伊勢原市管内 JA各直売所

○問合せ／JAいせはら営農生活部農産園芸課 TEL0463-93-8115

伊勢原は、昭和20年代より梨の栽培が行われている歴史ある産地です。その「甘さ」「みずみずしさ」「歯ごたえ」三拍子揃ったおいしさは地元の方々はもちろん、箱根、小田原、大山等を訪れる観光客にも支持され、ほとんどが直売で売り切れるほどです。

■足柄上

緑と水の豊かな自然に恵まれた地域です。中山間部を中心とした「足柄茶」のほか、みかん、キウイフルーツ、いちじくなどの果実や米の生産が盛んです。しいたけな

出典：かながわブランド振興協議会「かなさんの畑」<http://kanasan-no-hatake.jp/>



どの林産物も生産されています。

いちじく

○時期／8月中旬～11月下旬

○主な販売場所／朝ドレフ

ァーミ♪ (JAかながわ西湘農産物直売所)、県内量販店

○問合せ／JAかながわ西湘福沢総合選果場 TEL0465-74-2611

太陽をいっぱい浴びた食べ頃のいちじくを朝取りで、その日のうちに集荷し厳しい検査に合格したものを出荷しています。傷みやすいので、冷蔵庫に入れて早めにお召し上がりください。皮をむいて、砂糖と煮込んでジャムなどにも利用できます。1パック (400～500g) あたり400～600円で取り寄せ可能です。



■西湘

海・山・川の恵まれた自然に生まれ、米、みかん、キウイフルーツ、なし、うめ、しいたけなどの生産が盛んです。昔ながらのつくり方でつくった梅干や、いろいろな果物のジャムなど、農産物を使った手づくり農産加工品も人気を集めています。相模湾では、大型定置網をはじめ、沿岸漁業が盛んです。



うめ

○時期／5月下旬～6月下旬

○主な販売場所／成田総合選果場、朝ドレフ

ァーミ♪ (JAかながわ西湘農産物直売所)

○問合せ／JAかながわ西湘営農部販売課 TEL0465-38-0125

江戸時代に宿場町として栄えた小田原では、旅人の保存食として梅干の需要が増加したことにより、梅の栽培と梅干の増産がはかられたようです。現在は小田原曾我梅林を中心に栽培されています。中でも「十郎梅」は他の品種に比べて種が小さく、肉厚でやわらかいところから、梅干にぴったりといわれています。梅ジャム、梅ドリンクなど、梅を使用した農産加工品も人気です。

■横浜、川崎

県内で最も都市化が進んだ地域である反面、野菜、花き、果樹、畜産物など、多彩な農産物を生産しており、耕地面積（平成18年）は本県の17.7%、農業産出額（平成18年）は本県の17.3%を占めています。また大消費地に立地する利点を生かして、ほうれんそう、こまつな、花壇苗、シクラメン等、多彩な農産物を生産しています。これらの特産物は、さまざまな規模・形態の農産物直売所などを通して、地元の消費者に供給されています。東京湾では、小型底引き網、あなご筒、さば釣りなどさまざまな漁業が行われており、横浜市だけで本県の沿岸漁業の生産量の1割強を占めています。のり養殖等も盛んに行われており、まさに新鮮な江戸前の魚介類の宝庫です。



のり

- 時期／通年（新のりは11月上旬～3月下旬）
 - 主な販売場所／神奈川県漁業協同組合連合会
 - 問合せ／神奈川県漁業協同組合連合会 TEL045-774-1574
- 横浜市での「のり」の養殖は、金沢地区で特に盛んに行われています。栄養豊かなかながわの海の恵みをたっぷり受けて、色・つや・香りの三拍子が揃った「かながわののり」はその品質から全国でも高い評価を受けています。のりもお茶と同じように摘み取りの順番で一番、二番…と呼ばれます。摘み取りは冬から春にかけて行われますが、特に11～12月に収穫されるものは新のりと呼ばれ、柔らかく風味が豊かなので珍重されています。

■横須賀、三浦

県の南東部に位置し、東側は東京湾、西側は相模湾に面しています。東京からのアクセスは、JR・京浜急行線や首都高速道路－横浜横須賀道路を利用して1時間ほどの距離です。総農家戸数（平成17年）は1902戸で本県の6.4%、耕地面積（平成17年）は約1100haで本県の9.0%と1戸あたりの耕作面積は大きく、耕地の98%は畑地で、海洋性温暖な気象条件を生かした露地野菜産地として発展しています。主要な農産物はだいこん、キャベツ、かぼちゃ、すいか、メロンなどで、農業産出額は130億円（平成18年）で本県の17%を占めています。



漁業も盛んで、まぐろ、きんめだい、いわし、さば、さざえ、いか、たこなどが水揚げされ、のり、わかめの養殖も行われています。

だいこん

- 時期／11月中旬～3月下旬
 - 問合せ／特産・三浦野菜生産販売連合 TEL046-888-3151
- 三浦半島におけるだいこんの生産は100年以上の歴史があります。かつては、「三浦だいこん」が主流でしたが、昭和50年後半に青首だいこんへの転換が進み、現在は青首だいこんが主流となっています。生食から煮物まで広く利用されているほか、干して浅漬けにしたり、割り干しや切り干しだいこんとしても利用されています。昭和43年に国の野菜指定産地となっています。

■相模原

地形は多岐に富んでいます。経営作物は野菜・果樹などの園芸作物が中心ですが、酪農・養鶏などの畜産も点在し、平坦地では水稻、山間傾斜地では茶も栽培されています。園芸作物の販売は市場出荷のほか、直売・宅配・観光もぎとりといった消費者への直接販売が盛んになってきています。平坦な都市部では地元住民が顧客の中心ですが、中山間部では地元住民のほか、近隣から訪れる行楽客も多い地域です。



やまといも

- 時期／11月上旬～1月下旬
 - 主な販売場所／相模原市農協各支店及び営農センター
 - 問合せ／JA相模原市営農センター TEL042-762-4336
- 相模原を代表する農産物で、現在、約100軒の農家が栽培しています。デブ系といわれる肉厚が特徴で、棒のような形をしたもの、イチヨウの葉の形をしたものなど形はさまざまです。すりおろしてとろろで食べるのが一般的で粘りが強く、デンプンを分解するジアスターゼを多く含みます。高級野菜として扱われており、年末の贈答品として人気が高い商品です。販売開始後、早い時期に品薄になる人気商品。直売所でも販売されています。

■県央

水稻、野菜、果樹、花き、鶏卵、豚肉、しいたけなど多彩な品目の農畜産物や林産物が生産され、多様な販売