

特集

野菜作りと環境～地産地消と旬産旬消～

多品目化、施設園芸の増加、外国からの輸入の増加など、私たちと食べ物を取り巻く関係が大きく変わってきています。

その結果、季節を問わず同じメニューが食べられるようになりましたが、CO₂排出量が増えるなど、環境への影響も出てきています。

今回は、地元農家のお二人に、野菜作りを通じた「地産地消」や「旬産旬消」への想いを聞きました。

ち さん ち しょう

地産地消

地域生産地域消費の略。地元で作られた作物をその地域で消費することは、エネルギー消費の面からも良いとされています。

自分の行動範囲、
目の届く範囲を意識して、
余分なエネルギーを減らす。

森田 英治さん(もりた農園)

