



▶野菜作りの基本

森田さん「知らない人より知っている人に食べてほしい。近くに食べてくれる人を感じながら作りたい。遠くに運べば、それだけ運送費もかかるし、余分なエネルギーを使ってしまう。15年間スーパーに勤め、仕入れ担当や店長を経験して、ごく当り前にそう思うようになっていたんですよ。」



▶半径4キロの行動範囲

森田さんの朝は5時前からすでに始まっています。その日、食べ頃になっている野菜だけを収穫して、お客様が食べるまでなるべく鮮度が落ちないように、鮮度保持フィルム袋に入れてあります。その日売的分だけを計画して栽培、収穫しているから、余ることも少ないのです。11時までは半径4キロ以内のファーマーズマーケットへ自ら届ける森田さん。日常の行動範囲であるこのエリアから出ることはありません。風力発電、太陽光発電機でエネルギーを作ります。こうやって、自らエネルギーを作り、消費することは、エネルギーも地産地消しているといえます。

▶お互いの顔が見える地産地消

お店で商品を並べていると、「ほうれん草はどうやって食べると美味しいの？」などと森田さんに声をかけてくれるお客さんも多いんですよ。

森田さん「生産者と消費者の顔が見えること。これこそが地産地消。お客さんのほうが、僕のことがよく見えているかもしれません。」



▶もりた農園のご紹介

鈴鹿市のほぼ中心、周囲には水田が広がる「もりた農園」は、風力発電機が目印。小学生の通学路です。森田さん「子ども達が興味持ってくれたら嬉しいですね。」ちなみに、もりた農園はビニールハウス栽培。でも重油エネルギーを使って室温を上げているわけではありません。虫よけ、雨よけ、作業効率を考えてのことなんです。



Point

1

地元産の食材を食べるメリット

森田さんのように太陽光発電機や風力発電機をつけて、というのは少し難しいかもしれませんが、例えば、地元産の野菜を選ぶことで輸送にかかるエネルギーを減らすことができます。食材の輸送距離が環境に影響するとしたこの考え方をフード・マイルージと呼びます。

