生産の過程を学ぶ食育の授業

森永先生は「生産」をテーマにした食に関する授業を行っています。体験学習を通して、身近な地場産物に親しみ、地域の食文化の理解を深めることが目的です。

「タマイズミ」の「JAいがほくぶ」管内での作付面積は約475ヘクタール（平成22年度）です。昔から伊賀地域の農家では「麦」だけではなく、「大豆」や「伊賀米」などを自給してきました。

食料自給率40％の現在の日本は、多くを海外からの輸入に頼っています。食料を輸入することは、輸送にたくさんのエネルギーを使うことになります。つまり自給すれば、食料輸送（フード・マイレージ）にかかるエネルギー消費はほとんどゼロに抑えることができます。

食育の授業を通した子どもたちと生産者のつながりによって、地域の食料自給率がますますアップしていくことを期待しています。

地域のものを食べることが環境負荷を減らす

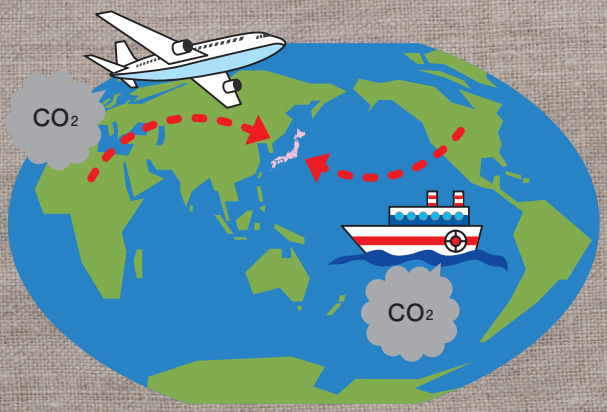
「地産地消」には、「身近な場所から新鮮で安心な食料を手に入れることができる」、「包装や流通にかかるコストや手間が省ける」などの様々なメリットがあります。

そのなかで、消費者である私たちが環境のことを考えて、地域のものを積極的に選ぶというのも「地産地消」が持つ大きな価値のひとつです。

フードマイレージとは

フードマイレージ(t・km)＝食料の重さ(t)×輸送距離(km)

で表わされ、食料輸送が環境に与える負荷の大きさを表す指標です。食料の生産地と消費する私たちの距離が遠くなるほど、輸送にかかるエネルギーを大量消費して、地球温暖化の大きな原因となっている二酸化炭素の排出や大気汚染など、環境に大きな負荷を与えることになります。



「わたしら仕事 she」のみなさんが作った野菜が並んでいます！

伊賀の湯 - 四季彩市場「農の匠」農産物直売所

「地元で生産されたものは地元で消費する」農の匠では「匠」が丹精を込めて育てた、新鮮でお値打ちな地元の野菜・果物、お花、加工品を毎日販売。「伊賀米コシヒカリ」「焼きたてパン」など幅広く取り揃えています。

「農の匠」 伊賀市久米町 687-1
TEL 070-5406-7222(直通)
営業時間 10:00 ～ 18:00　休業日 年中無休

JAいがほくぶ「とれたて市」情報　http://www.jaiga.or.jp/toretate/index.html

県内産直施設のご紹介

おもな産直施設

「ふれあいの駅うりぼう」
いなべ市員弁町大泉 2517
TEL0594-74-5826

「ファーマーズマーケット 果菜彩（かなさい）」鈴鹿店
鈴鹿市地子町 1268
TEL059-381-0831

「ベルファーム 農家市場」
松阪市伊勢寺町 551-3
松阪農業公園ベルファーム
TEL0598-63-0050

「ふるさと味工房アグリ」
度会郡玉城町原 4254-1
TEL0596-58-8686

→営業日などの詳しい情報や他地域の産直施設情報については以下の「三重県内の産直市情報」をご覧ください！地域別に直売所を調べることができます。

「地産地消ネットワークみえ」ホームページ
「三重県内の産直市情報」
https://www.chisan-chisho.net/mie/market/index.htm

県内の産直施設＆青空市についてのお問い合わせ
三重県 農水商工部 マーケティング室
TEL 059-224-2429

毎月第３日曜日とその前日の土曜は

「みえ地物一番の日」

お買い物の際にこのマークを見たことはありませんか？
協賛事業者であるスーパーマーケットなどの食品小売店舗をはじめ、飲食店舗や旅館などでは三重県産食材のＰＲをしています。

「みえ地物一番」ホームページ　http://www.pref.mie.jp/chisanm/hp/jimonoichiban/