

# 飛驒のおいしい農林水産物をみんなで味わいましょう!

～8・9月は「飛驒をまるごと食べんな月間」～

国内の食料自給率(カロリーベース)は、平成30年度に過去最低の37%となるなど食料の多くを輸入に依存しています。食料の生産から販売までがグローバル化・複雑化するなかで流通過程の不透明さが増えています。

市では地元の安全安心で新鮮な農林水産物を市民の皆さんにもっと味わっていただくこと、「地産地消推進計画」に基づき、生産者・卸売事業者・商工事業者・観光事業者・関係行政機関などで組織する「地産地消推進会議」を中心に地産地消の取り組みを進めています。

## 地産地消とは?

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取り組みです。

## 地産地消が進む主なメリットは?

- ①身近な場所で新鮮な農林水産物を購入できます。
- ②生産者と消費者が顔のみえる関係であるため、消費者は安心して購入でき、生産者は意見交換ができることでよりよい製品をつくることにつながります。
- ③流通経路や環境負担の軽減につながります。

## 地産地消の取り組み

### 農家ツアー

地場産農林水産物の魅力を体感するため、市内の農家を訪問し、農業体験をしています。



ほうれんそうツアー

### 地産地消マルシェ(市場)

市民の皆さんに地場産農林水産物や6次産業化商品を知っていただくために生産者による販売や情報発信、体験教室などのマルシェを行っています。



マルシェのようす

### 大切な人に食べてほしい 地産地消手作り弁当

地場産農林水産物への関心を高めるとともに、「食」や「大切な人」への感謝の心を育てることを目的に、市内在住の小中学生や高校生を対象に大切な人にむけて作るお弁当作品を募集し、応募作品を展示しています。



応募作品

### プロ向け料理教室

飛驒高山ブランドを応援し魅力を配信する、市アンバサダーを活用し、世界的シェフの視点で高山の食材の魅力や活用方法を伝えていただくことを目的として、市内シェフ向けに明日のメニューにすぐに活かせる地場産農林水産物活用講座を行っています。



料理教室のようす

### 市民向け料理教室

郷土の食文化を親子で学び、飛驒特有の文化を継承する郷土料理教室や普段料理をあまりしない男性を対象とした男子食堂など、幅広い市民の方を対象に地場産農林水産物の活用法を学ぶ機会を設けています。



市民向け料理教室のようす