

# 地産地消 Q & A

## 地産地消って何?

「地元で生産された食材を  
地元で食べること」

## 地産地消を進めると、 どんな良いことがあるの?

下記のとおり、消費者・生産者・環境  
保全の視点で様々な良い点があります。

### 消費者

- 身近な場所で生産されているため、新鮮で安価な農畜産物を購入できる。
- 生産者の顔が見える地元で生産された食材であるため  
に安全安心に食べられる。



### 生産者

- 消費者の声を聞きやすく、消費者ニーズに合った製品を作れる。
- 輸送距離が短くなるので、輸送コストの削減ができ、安価で消費者に提供できる。



### 環境保全

- 生産者が直接販売することで、場合によっては不ぞろい品や規格外品なども販売でき、食品ロスの軽減につながる。
- 輸送距離が短くなるので、排気ガス(化石燃料)の削減ができ、環境負荷の軽減につながる。
- 耕作が継続されることにより、農場の放置や施設・機材の老朽化を防ぐことができる。



# 飛驒ほうれん草

収穫量全国 1 位!

## おいしさの特徴

本来は冬が旬のほうれん草。夏でも朝晩が涼しい飛驒では、おいしいほうれん草を生産でき、肉厚で鮮やかな緑色に仕上がります。



たまだ あきまさ  
玉田明正 さん(丹生川町町方)

# 飛驒トマト(夏秋)

収穫量全国 2 位!

## おいしさの特徴

ミネラル豊富な水、昼夜の寒暖差により、糖度が高く、みずみずしいです。また、最近の品種は日持ちする特徴もあり、長い期間、おいしく味わうことができます。



はざま ひろかず  
挟間廣一 さん(丹生川町坊方)

# 飛驒牛

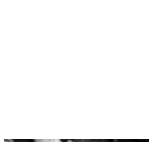




第 8 回、第 9 回全国和牛能力共進会で  
肉質日本一を獲得

## おいしさの特徴

長い年月をかけて築いた血統と優れた生産技術により、淡く鮮やかな肉色やきめ細やかできれいな霜降り、柔らかくて芳醇な味わいがあります。



かみがいとひとし  
上垣内仁志 さん(清見町三ツ谷)

12月	11月	10月	9月	8月
				
	ソバ 10~12月	米 9~10月	モモ 8月	
				
ネギ 12月		リンゴ 9~11月	ピーマン 8~9月	