

# あなたも地産地消始めてみませんか?

## 簡単に行う・食べる

### 買う・食べる

一番簡単にできる地産地消の取り組みです。市では野菜が一番多く収穫される8・9月を「飛驒をまるごと食べんかな月間」として、この活動に協賛をした、サポーター店舗市内の飲食店やホテル、スーパーなどと地産地消を推進しています。サポーター店舗では、飛驒の食材を使ったメニューの提供や飛驒産野菜の特設コーナーを設置しています。この機会に、おいしい食材やおいしく調理された料理を購入またはお店で味わってください。



飛驒の食材を使ったメニューの提供や飛驒産野菜の特設コーナーを設置しています。この機会に、おいしい食材やおいしく調理された料理を購入またはお店で味わってください。



◎地産地消推進会議とは  
平成22年度に発足し、サポーター店舗とともに地産地消事業を進める組織です。令和2年度には、地産地消等優良活動表彰東海農政局長賞を受賞しています。



ありす まさひろ  
地産地消推進会議 会長 有楽正洋 さん

「できることから一緒に始めましょう!」

## 現場の声 Real Voice

地元の美味しい農産物を作る生産者と、その農産物を味わう消費者に話を聞きました。生産者は、果樹農家の樋口さん、消費者は、おいしい地元の食材を学校給食で食べている児童を代表して、西小学校6年生の皆さんによるインタビューをお届けします。



おいしく育ってくれよと願いを込めて

高山市は、昼夜の寒暖差が大きいので、甘みが増したり、色づきが良くなったりと果物や野菜を作るのに適した場所です。一方、近年は異常気象や獣害からの被害など、農作物を作るにあたって苦労することも多いです。ただ、私たちは、おいしい食材を皆さんに届けられるように「おいしく育ってくれよ」と、一つ一つ真心込めて、安全安心な生産に心がけています。素材の味を楽しんでもらいたいので、まずは丸かじりして味わってみてください。



ひぐちよしとか  
樋口義孝 さん  
(江名子町)

今日の給食も美味しかった

高山市では、ほうれん草やトマト、飛驒牛などいろんなものが生産されて、家や給食などで食べられるのは、とても誇らしいです。

生産者の皆さん、いつもおいしい食材を作ってくれてありがとうございます。これからも、おいしいものをたくさん作ってください。地元の食材にもっと興味を持って、低学年や地元の食材を知らない人に伝えていきたいです。



右から：道下獅洋 さん  
みちした しゅう  
三島 駿 さん  
みしま しゅん  
住井悠月 さん  
すみい ゆづき