

地産地消

地産地消は、地域生産地域消費の略語で、地域で得られる農産物や水産物をその地域で消費する事である。

近年、消費者の農産物に対する安全・安心志向の高まりや生産者の販売の多様化の取り組みが進む中で、消費者と生産者を結び付ける「地産地消」への期待が高まってきています。

地産地消のメリット

- ・旬の食べ物を新鮮なうちに食べられる
- ・消費者と生産者の距離が近いので、鮮度がよく、栄養価が高い
- ・地域経済の活性化、地域への愛着
- ・地域の伝統的食文化の維持と継承
- ・農産物の輸送にかかるエネルギーを軽減できる（フードマイレージ）

地産地消の主な取り組みとしては、直売所や量販店での地場農産物の販売、学校給食、福祉施設、観光施設、外食、中食、加工関係での地場農産物の利用などが挙げられます。

各家庭では、地場産の旬の食材を手に入れて、家庭で調理して食べるのが一番おいしいし、豊かで、健康的な食生活です。

各地域では、地域の食材を多様に加工・調理して作られた伝統的食文化、メリハリと季節感のある食生活、そこには欧米的食生活、加工食品・調理済み食品に依存した食事形態で失われた、真の豊かさがあります。その豊かな伝統的食文化を可能にしているのが地産地消です。その土地で採れるものを美味しく食べるための、長い時間をかけた先人の工夫であり、汗の結晶なのです。それが固有の郷土食となり住民の生活を支えてきました。

『参考』農林水産省ホームページ

地産地消が豊かで健康的な食生活をつくる

三重県の郷土料理としては次のようなものがあります。

て 手こねずし



志摩半島地域の郷土料理。昔、志摩の漁師が沖に出て、狭い船の上で忙しい仕事の合間に、とれた魚を「いちいち、しょうゆをつけながら食べるのは面倒だから、まとめてしょうゆにつけてしまえ。ごはんは日持ちするように酢をうっておこう。いっそのこと両方を一緒に混ぜよう」と手でこね、この名がつけました。

いせ 伊勢うどん



太くて思いのほか柔らかくて、少しのたれでいただくのが伊勢うどんの特徴。昔、お伊勢参りをする人に茶屋で餅と共に売られたので伊勢うどんの名が広まった。伊勢うどんは、伊勢、鳥羽を中心にごく日常的に昼食や間食としてたべられています。

きんせきじる 金石汁



大昔（500年位前）、津市半田地域に砂金が見つかり、弘法大師が砂金で仏像を作られ、砂金の代わりにおからでお汁をお供えしたのが始まりと言い伝えられ、現在も精進料理の一品として、幅広く賞味されています。

なづ ひの菜漬け



緑の葉、根首の赤、根の白と美しいあっさりした漬物。昼夜の気温差の大きい伊賀地域を中心に県全体で冬期の漬物として好まれています。

ガラガラおろし



鈴鹿市周辺の町内の集会や法事などの人の集まる時には必ずといってよい程、塩飯（鶏飯）とガラガラおろしが作られます。大根を目のあらいおろし器でおろすので、「ガラガラ」という名がついたようです。