

# 千葉県市の農業と地産地消

千葉県では温暖な気候と、若葉区や緑区を中心とした農地を活かし、盛んな農業生産が行われています。にんじんをはじめとした野菜や米の生産の他、牛乳をつくる酪農や養鶏も行われています。

地域でつくられた野菜などを食べることを「地産地消（ちさんちしょう）」といい、農家の人と私たちをつなぐ一番身近な取り組みです。

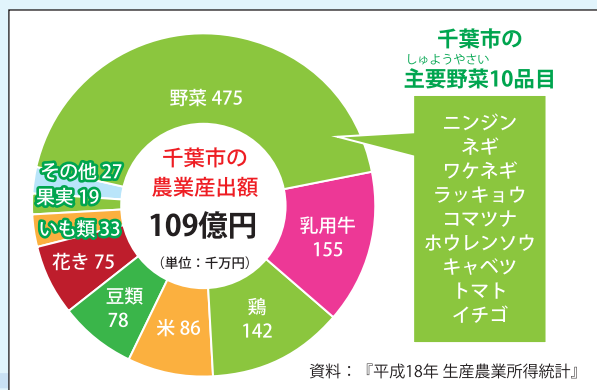
## 地産地消のいいところ！

★買う人が安心できる ★旬の時期に食べられる ★新鮮なので栄養価が高くおいしい

農業は新鮮で安全安心な農産物を供給するとともに、農村の豊かな緑や空気、水がある環境は、人びとのからだや心にゆとりとやすらぎをあたえます。

千葉市の農業と農村が元気であり続けるために、「ちょっと田舎のあるまち、いいよね千葉県」をスローガンに、地産地消を進めています。

考えてみよう 私たちが取り組める地産地消ってなんだろう？



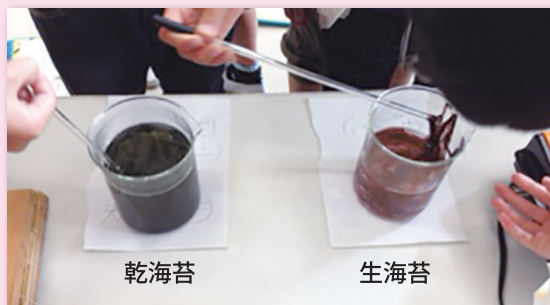
# 学校給食における取り組み

学校給食では、地元の食材を活かした「地産地消」を積極的に取り入れた、献立作りをしています。また、小学校では食への関心と感謝の気持ちを育むために、千葉県や関連団体と協力して生産者による出張授業なども行っています。

## 「手巻きごはんを作って食べよう」



～千葉県立若松小学校での出張授業の様子～



海苔の養殖が盛んな千葉県にちなんだ「海苔」の出張授業では、生産者から直接、海苔の種付けから収穫、加工までの「千葉海苔のできるまで」を教わるとともに、実際に「生海苔」と「乾海苔」を水やお湯に溶かして海苔の香りや触感を体験しました。授業の最後には、生海苔を焼いて、色や風味の変化を体験し、千葉海苔のおいしさの秘密を楽しく学びました。



加曽利貝塚PR大使 かそりーぬ