



おいしい佐渡産を 食べてほしい!

佐渡米、おけさ柿、ブリ、カキ、イカ、佐渡牛…まだまだ書ききれないほど、佐渡には「海・山・大地」の自然の恵みをいっぱい受けた、おいしい食べ物がたくさんあります。

地元の新鮮で安全な食材は、私たちの体をつくり、元気にしてくれます。地域でとれたものをその地域で消費する「地産地消」は、生産者と消費者が同じ地域で生活していることでお互いの顔が見え、相互理解を深めることができます。

市でも「地産地消」に取り組み、昨年10月に制定された「佐渡市地産地消推進条例」を具体的に進めるための「佐渡市地産地消推進計画」を策定しました。

自然環境に恵まれた佐渡は、山や海

地産地消の良いところは…

- ・ 地元で生産されたものだから新鮮です。
- ・ 生産者の顔が見えるため、安全で安心。
- ・ 地元で生産されたものを地元で消費することで、地域経済の活性化につながります。
- ・ 輸送にかかるコストや燃料が減るので、家計にも環境にも優しい取り組みです。

の食材が豊かで、自給自足の可能な島であるといわれてきました。しかし、島内で消費されている食材のほとんどは島外からのもので、島内で生産できると思われる農林水産物も、島外産が多くを占めています。

推進計画期間の5年間（平成22年度から26年度）で、佐渡産野菜の島内流通比率や、学校給食での佐渡産使用比率、消費者の地産地消に対する意識を高めていきます。

