



佐渡で暮らす

佐渡の食から地域を守る

何世代にもわたり続けてきた農業の営み、新しく取り組んでいる「生きものを育む農法」、農業によってもたらされた美しい景観など、自然と共生する農業システムや豊かな文化などが評価され、佐渡はジラス（世界農業遺産）に認定されました。

ジラスでは、農業活動や生物多様性を重視し、次世代へ継承すべき伝統農業や文化の保全を目的としています。

ジラス認定は、農業者のものだけではなくありません。農家が丹精込めてつくった農産物も、食べてもらってこそ。佐渡産の農産物を食べることが、佐渡の農業を守り育てていくことにつながります。

佐渡は自然環境に恵まれ、山海の幸は豊富で、自給自足が可能な島といわれています。しかし、

- ・ 主要な野菜生産地が島内にほとんどない
- ・ 農家の減少や農業者の高齢化
- ・ 自家消費を前提とした少量多品目生産が中心で、安定供給できる収穫量

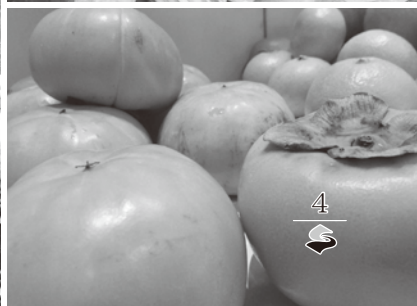
の確保が難しいなどの理由で、島内で生産できると思われる農林水産物も、多くは島外に依存している現状です。

スーパーでは、野菜や果物などが、産地や季節を問わず一年中店頭に並び、外国産の珍しいものも簡単に手に入ります。価格も安く、安定的に供給されているので、何も不自由はないように見えます。しかし、それは良いことなのでしょうか？

市では「地産地消」を推進

「身土不二」という言葉をご存じですか？ 人間の身体は住んでいる風土や環境と密接に関係していて、その土地でその季節にとれたものを食べることで健康に生きられるという考え方で、地元で生産されたものは新鮮でおいしく、栄養価も高いので、私たちの健康にも大きな役割を果たしてくれます。

また、「佐渡産」を選んで買えば、佐渡の農業者の収入につながります。農業者の意欲が高まり、より良いものを生産すれば、消費者はおいしい農産



新鮮！安全！佐渡のものを食べよう

佐渡の地産地消に関する情報は
佐渡市地産地消推進会議ホームページで！
<http://www.resource.sado.jp/chisan-chisho/>

佐渡市地産地消推進会議
(市役所農林水産課 生物多様性推進室
地産地消推進係) (第2庁舎)

☎63-3761

