

地產地消



課題設定の理由

- 市場に出回っていないレンコンが捨てられている。



もったいない！

- 生産者が直接販売することで場合により規格外品も販売可能
地産地消について知りたい！

消費者のメリット

- 身近な場所から新鮮な農産物が手に入る。
- 安心感を得られる。 （顔が見える ）
- 伝統的な食文化について理解を深められる。

等

生産者のメリット

- ・ 地域の消費者のニーズに応えた生産が可能。
- ・ 生産者の収益が向上する。（学校給食など）
- ・ 輸送距離が短いため輸送費を抑えられる。
- ・ 生産品の品質の向上や改善が見込まれる。

等

→多くのメリットがあるので促進していきたい！



レンコンを推したい理由

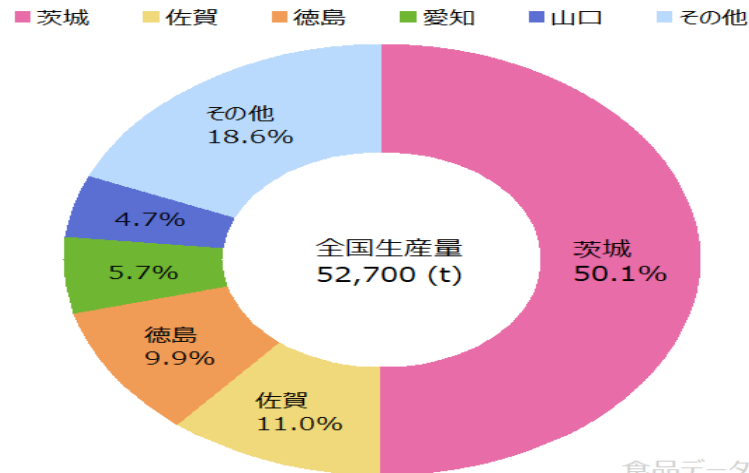
- ・茨城のレンコン生産量全国で約50%
- ・土浦の収穫量＝3800トン！

<https://www.ibaraki-shokusai.net/present/?id=692>

参照

- ・多くの人に認知されているため地産地消を促進しやすい。

れんこん生産量の都道府県別シェア（2019年）



食品データ館

レンコンの地産地消を促進する方法

- 地元のレンコンを消費する。
- 栽培体験
- レンコンの調理方法やレシピを知る。
- レンコンについての動画作成

レンコンの地産地消の現状

- ・レンコンを買うのが二の次になっている。
- ・なぜ二の次になるのか？

＜考えられる原因＞

→れんこんのレシピをあまり知らないから。

実際にやってみる

実際に地元のレンコンを買い調理してみた。

・れんこんチップス

調理方法

- ・れんこんを薄く切り油であげるだけ！



まとめ

- ・ 料理のバリエーションが増える＝買う頻度が増える！
＝地産地消へとつながる！
- ・ 地産地消で大切なことは
地元の農産物をまず知ることから！