

にんじん通信

No.104
2022.12.16

(公財)札幌市学校給食会だより

編集/(公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax011-211-3898
URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>

新規産地指定青果物 恵まれた環境で育った小清水町のごぼう

今年度からJAこしみずと新規に取引を開始しました。この号では、小清水町のごぼうと「ゆう水栽培」など環境保全型農業を探ります。

〈小清水町の農業 恵まれた環境〉

小清水町は、気候は冷涼で、年間を通じて降水量は少なく、日照率の高さは全国でも有数です。土壌の表層は水はけが良く、作物の根が張りやすい(柔らかい)火山性土で多くが覆われています。作物の根張りが深いことによって地下の水分を多く吸い上げることができ、干ばつなどの被害を受けにくく、ごぼうの栽培にとっても適した環境です。

農業人口は1,018人と町内の人口の22%を占め、農家戸数も多く、後継者も多いです。そのため、相談相手や参考とする技術が多数あり、今年度も6人が新規就労者となっています。若手が多いのも小清水町の特徴です。

〈小清水町のごぼうの特徴〉

寒暖差が大きい小清水町の自然が育んだごぼうは、香りが高く白肌で柔らかい肉質です。ビタミンの他に食物繊維やミネラルを多く含んでいます。

豊富な食物繊維が便秘解消に効果が大きく、不溶性食物繊維のグリンは大腸がんの予防にも効果があると言われています。

ごぼうの収穫 8月下旬～11月上旬



ごぼうは、草取りなど手作業が5～6回あります。圃場は連作障害を防ぐため計画的な作付けが行われます。

収穫機で掘り出されたごぼうは、専用のコンテナに入れ、選果場へ運びます。



多目的集出荷施設(ごぼう選果場)



運び込まれたごぼうは、1日12t 選果します。

選果場では、太さと長さにより選別機で12規格に選別されます。その後、人の手で調整しながら10kgに箱詰めされます。

P4には、JAこしみずの環境保全型農業、SDGsとの関係について紹介しています。



札幌市中央卸売市場
学校給食物資



給食食材納入業者に渡され、各学校へ



食育推進事業 親子市場見学・料理教室



青果棟には、野菜や果物がたくさん運び込まれていました。

水産協議会魚食普及委員の金澤さんが、4.2kgの鮭をあっという間に解体してくださいました。

上手にできたね。おいしいね。

展示室で、市場内を移動するターレットに試乗。燃料は天然ガスで、排ガスからも食品も守ります。

いただきます！

さつまいも、硬くて切るのが大変。

塩・胡椒、うまくいったかな。

初めての挑戦・体験、発見がたくさんありました。楽しく調理できました。

講師の山際睦子先生

10月22日(土)、札幌市中央卸売市場において、「親子市場見学・料理教室」を3年ぶりに開催しました。今回は、感染症対策をしながらの催しとなりました。小学4年生から6年生の親子が参加しました。初めての体験に目を輝かせ、一生懸命に取り組みました。

まず、市場職員の方から、説明を受け、見学を行いました。青果棟では、札幌伝統野菜である巨大なキャベツ「札幌大球」や道内各地や青森県からりんごが入荷されていました。水産棟は、すでに魚のせりが終わり、魚を見ることはできませんでしたが、マグロ低温売場、高級魚売場などを見ることができました。

市場見学の後は、調理室で、「鮭の解体」を見学、給食で使用している食材などを用いながら、「さつまいもの炊き込みご飯、秋のボリューム味噌汁、鮭のソテー・レタスパター炒め添え」を親子で調理し、デザートのアイスクリューを試食しました。また、10月24日から学校給食で使用する「佐渡産おけさ柿」はお土産としてお持ち帰りいただきました。

子供たちは、コロナ禍で校外学習や調理実習など体験が十分に行えない中ですが、皆、真剣な眼差しで積極的に取り組んでいました。新しいことを「知る喜び、できる喜び」をたくさん味わい、知的好奇心が揺さぶられる笑顔溢れる素敵な1日となりました。

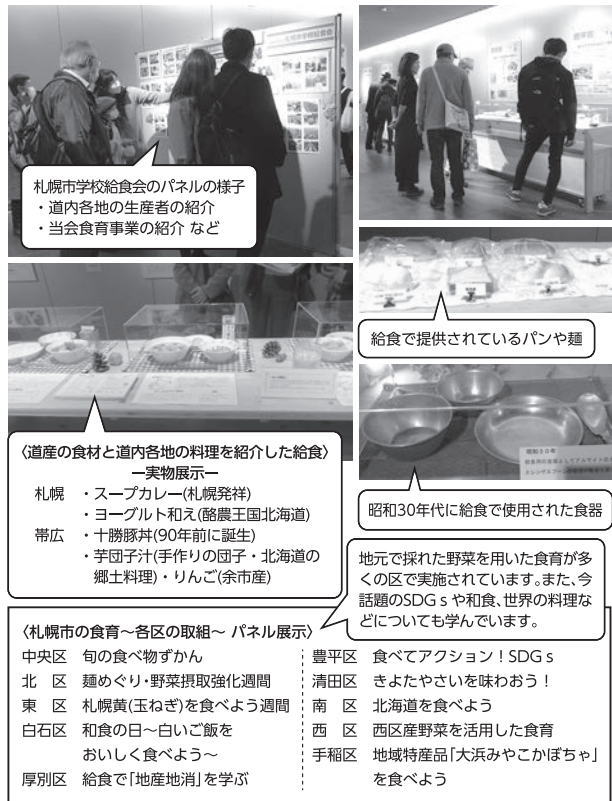
札幌市学校給食会のHPで詳しくご覧いただけます。

第43回札幌市学校給食展

テーマ きゅうしょくで学ぼう！食べる楽しさ 大切さ

第43回札幌市学校給食展が、10月29日(土)に札幌駅前通地下歩行空間北1条イベントスペースで、3年ぶりに開催されました。札幌市学校給食栄養士会が主催し、札幌市学校給食会は普及奨励事業として共催し、パネルコーナーにて参加しました。

今年度は、感染症対策を考慮して、内容が大きく見直され、パネル中心の学校給食展となりました。パネル展示、DVD放映、ブックマーク・レシピ配布、給食の実物展示もありました。来場者は5889人、就学前の子供たち、高校生、年配の方など、幅広い年齢層の方々が足を止めて、熱心に見入っていました。また、今年度は新たに各区ブロック活動の様子(札幌市の食育)がパネル展示され、来場者は自分の地域の食育についても興味をもち、札幌市の学校給食の理解を深めていたようです。この給食展から栄養教諭や栄養士さんの頑張りが子供たちへの充実した食育の様子が伝わってきました。



札幌市学校給食会のパネルの様子
・道内各地の生産者の紹介
・当会食育事業の紹介 など

給食で提供されているパンや麺

〈道産の食材と道内各地の料理を紹介した給食〉
—実物展示—

- 札幌 ・ スープカレー(札幌発祥)
- ・ ヨーグルト和え(酪農王国北海道)
- 帯広 ・ 十勝豚丼(90年前に誕生)
- ・ 芋団子汁(手作りの団子・北海道の郷土料理)・りんご(余市産)

昭和30年代に給食で使用された食器

地元で採れた野菜を用いた食育が多く
の区で実施されています。また、今
話題のSDGsや和食、世界の料理など
についても学んでいます。

〈札幌市の食育～各区の取組～ パネル展示〉

- | | | | |
|-----|-------------------------|-----|---------------------------|
| 中央区 | 旬の食べ物ずかん | 豊平区 | 食べてアクション！SDGs |
| 北区 | 麺めぐり・野菜摂取強化週間 | 清田区 | きよたやさいを味わおう！ |
| 東区 | 札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間 | 南区 | 北海道を食べよう |
| 白石区 | 和食の日～白いご飯を
おいしく食べよう～ | 西区 | 西区産野菜を活用した食育 |
| 厚別区 | 給食で「地産地消」を学ぶ | 手稲区 | 地域特産品「大浜みやこかぼちゃ」
を食べよう |

皆さんは「食」にどんな感謝がありますか？「いただきます」は「ありがとう」が込められています。感謝の気持ちを込めた「いただきます」が増えるといいなと思います。

最近嬉しいことがありました。高学年の子が「管理栄養士になることが夢」だと話してくれました。どうして管理栄養士になりたいか聞くと、「川村先生みたいになりたい」と言っていたと担任の先生から伺いました。心がとても温かくなりました。これからの活力になりました。子どもたちとの関わりは、給食時間や委員会活動、学級での授業等です。もっと関わりを広げて、食指導の場を増やしていきたいと考えています。「食の楽しさ」を伝えることが目標です。目標に向かって、そして、目指してもらおうに値する栄養士になれるよう尽力します。

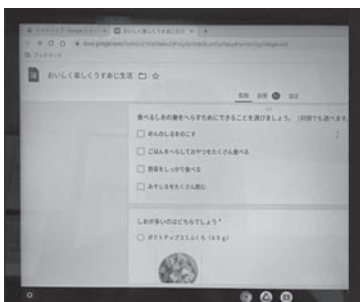
「感謝」
「二十一歳です」ダブルピースで言っていた頃を懐かしく思います。あつという間でした。段々わかることが増えてくるはずなのに、次々わからないことが出てきて楽しいです。
本校は単独調理校で約八百食の給食を調理員五、六名で作っています。頼もしいチーフ、調理員の皆さんに毎日支えられています。調理機器の不具合や虫などのハプニングに負けず、これからも「安心安全な給食」「おいしい給食」提供に努めます。



札幌市立星置東小学校
栄養士
川村 花歩 先生



家庭科の授業で
いろいろなだしの飲み比べ



授業後アンケート



授業の題材の給食

きこの汁の給食を題材に、減塩の工夫について考える授業を行いました。きこの汁のだしには軽節と昆布を使い、調味料は醤油、きこのや野菜からもだしがよく出るので、減塩でもおいしく食べることが出来ます。その後の家庭科の授業ではだしの飲み比べをしました。
だしの旨みをいかすと、塩分控えめに調理ができます。身体にもやさしい安心給食を心掛けています。

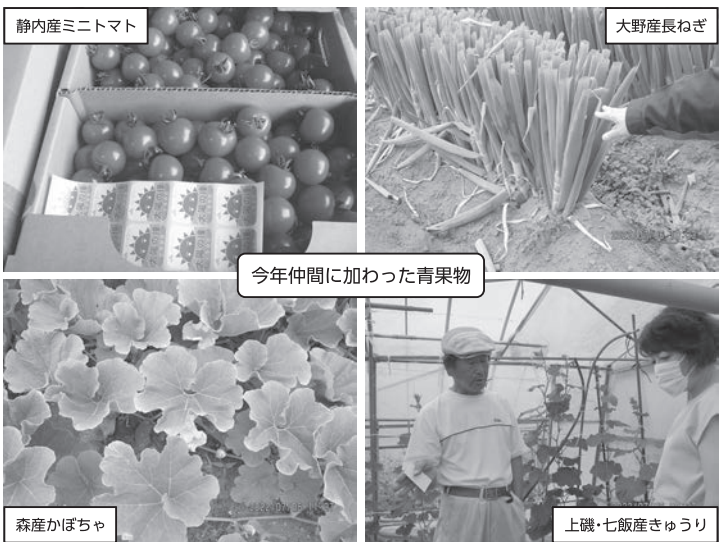
令和4年度 札幌市学校給食会の産地指定青果物 ~相対取引の物資~

安全・安心な食材を安定した価格で学校へ届けるために

産地指定青果物とは、札幌市学校給食会が特定の生産地の農協等との契約のもとに期間を定めて供給する青果物です。グリーン青果物および地産地消の観点から、品目・数量の拡大を図っています。品目の採用は、市場や道内の各産地からの情報をもとに、当会職員が現地において圃場を視察し、作柄・品質・安全性等、産地JAや生産者から直接話を聞くなど十分検討した上で決定します。令和4年度は、JAいしかりのとうもろこし、JAこしみずのごぼう、JAしずないのミニトマト、JA新はこだてのかぼちゃ・長ねぎ・きゅうりの6品目が加わりました。また、一定期間・同一価格で「青果物」を供給するという、相対取引を行うことで、天候不順や災害、産地の生産調整などによる不安定な市場価格の変化を気にせずに、安全・安心な物資を安定した価格で注文することができます。

農産物の収穫量は、その年の天候に左右されるため、予定通りの出荷ができなかったり、収穫量によっては延長して出荷できることがあります。学校給食に支障をきたさないよう、生産者や各JA、卸売業者の皆さんが力を尽くしてくれています。

品名	JA等	産地・その他	予定供給期間	採用年度	
ぼれいしょ	JAとうや湖	イエス・グリーン他(雪蔵貯蔵)	令和4年4月6日(水)~令和4年4月27日(金)	H17	
		とうや地区産	令和4年9月5日(月)~令和4年11月4日(金)	H14	
		イエス・グリーン他	令和5年3月6日(月)~令和5年3月24日(金)		
	ホクレン	北海道産(よくねたいも)	令和4年5月16日(月)~令和4年7月25日(月)	R1	
	JAようてい	ようてい地区産	令和4年11月7日(金)~令和4年12月23日(金)	H24	
玉ねぎ	JAきたみらい	スノーマーチ	令和5年1月13日(金)~令和5年3月3日(金)	H26	
	JAふらの	エコフード他(CA貯蔵)	令和4年4月6日(水)~令和4年6月3日(金)	H20	
		エコフード	令和4年8月22日(月)~令和4年9月30日(金)	H6	
		エコフード	令和5年1月13日(金)~令和5年3月24日(金)	H6	
	ホクレン	北海道産(CA貯蔵)中止	令和4年7月7日(月)~令和4年7月25日(月)	R2	
	JAさっぽろ	札幌産	令和4年9月20日(火)~令和4年10月21日(金)	H28	
		札幌産	令和4年10月24日(月)~令和4年12月2日(金)	H9	
にんじん	JA山武郡市	千歳県産	令和4年5月23日(月)~令和4年6月10日(金)	H29	
			令和5年1月16日(月)~令和5年2月24日(金)		
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・グリーン	令和4年6月27日(月)~令和4年7月15日(金)	H12	
	JAふらの	エコフード	令和4年8月22日(月)~令和4年9月9日(金)	H10	
	JAようてい	イエス・グリーン他	令和4年9月12日(月)~令和4年10月7日(金)	H14	
	JAとうや湖	イエス・グリーン他	令和4年10月11日(火)~令和4年10月21日(金)	H20	
しょうが	ホクレン	北海道産 中止	令和4年10月31日(月)~令和4年11月4日(金)	R3	
		大分産(高知産の場合もあり)	令和4年4月6日(水)~令和5年3月24日(金)	H21	
切り干し大根	ホクレン	北海道産	令和4年4月6日(水)~令和5年3月24日(金)	R3	
にら	JA新はこだて	しりうちにら北の華	令和4年4月6日(水)~令和4年9月22日(木)	H27	
ごぼう	JAさっぽろ	札幌白ごぼう	令和4年5月23日(月)~令和4年5月27日(金)	R2	
	JAこしみず	小清水産 ゆう水栽培	令和4年9月20日(火)~令和4年10月23日(金)	R4・新	
グリーンアスパラ	JAえひい	美瑛産	令和4年5月23日(月)~令和4年5月27日(金)	H29	
ミニトマト	JA静内	静内産	令和4年5月23日(月)~令和4年7月8日(金)	R4・新	
			令和4年9月20日(火)~令和4年11月4日(金)		
	JA当麻	当麻産	令和4年7月11日(月)~令和4年9月19日(金)	H27	
だいこん	JA新おたる	仁木産(アイコ)	令和4年8月22日(月)~令和4年10月7日(金)	H31	
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・グリーン	令和4年6月6日(月)~令和4年6月17日(金)	H13	
	JA道央	恵庭産	令和4年6月20日(月)~令和4年7月25日(月)	H28	
	JAとうや湖	イエス・グリーン	令和4年8月22日(月)~令和4年9月30日(金)	H21	
こまつな	JAさっぽろ	札幌産	令和4年6月6日(月)~令和4年7月25日(月)	H13	
レタス	JAさっぽろ	フードリサイクル	令和4年6月20日(月)~令和4年7月25日(月)	H19	
長ねぎ	JA新はこだて	大野産	令和4年6月20日(月)~令和4年7月25日(月)	R4・新	
			令和4年10月31日(月)~令和4年11月18日(金)		
ピーマン	JAなんぼろ	イエス・グリーン他	令和4年8月22日(月)~令和4年10月28日(金)	H21	
はくさい	JAいしかつふ	エコフーマー	令和4年6月20日(月)~令和4年10月7日(金)	H27	
きゅうり	JA道央	江別産	令和4年7月4日(月)~令和4年10月14日(金)	H24	
	JA新すなわ	イエス・グリーン他	令和4年7月4日(月)~令和4年9月2日(金)	H21	
プロッコリー	JA新はこだて	抑制きゅうり	令和4年9月5日(月)~令和4年11月4日(金)	R4・新	
キャベツ	JAとうや湖	とうや産	令和4年7月11日(月)~令和4年10月14日(金)	H29	
	JAなんぼろ	イエス・グリーン	令和4年7月11日(月)~令和4年9月16日(金)	H23	
	JA伊達市	イエス・グリーン他	令和4年9月20日(月)~令和4年10月21日(金)	H21	
	JAとうや湖	とうや産	令和4年10月24日(月)~令和4年12月23日(金)	H25	
にんにく	JA道央	江別産	令和5年2月20日(月)~令和5年3月3日(金)	H30	
	JA十勝清水町	十勝産	令和4年8月22日(月)~令和5年3月24日(金)	H23	
とうもろこし	JA道央	江別産	令和4年8月22日(月)~令和4年9月9日(金)	R2	
	JAいしかり	石狩産	令和4年9月12日(月)~令和4年9月22日(木)	R4・新	
	JAさっぽろ	フードリサイクル	令和4年度は休止	H21	
かぼちゃ	JA新はこだて	森産	令和4年8月22日(月)~令和4年9月2日(金)	R4・新	
	JA道央	恵庭産	令和4年9月5日(月)~令和4年9月22日(金)	H29	
	JA北いしかり	当別・厚田産	令和4年9月26日(月)~令和4年10月14日(金)	H22	
	JAさっぽろ	札幌産	令和4年10月17日(月)~令和4年10月21日(金)	R1	
こまつな	JAホクレン	北海道産(りょうおもい)	令和4年10月24日(月)~令和4年12月23日(金)	R1	
	JAみい	福岡県産	令和4年11月14日(月)~令和5年3月24日(金)	H29	
	ほうれん草	JAみい	福岡県産	令和4年11月14日(月)~令和5年3月24日(金)	H28
	パセリ	JAみい	福岡県産	令和4年11月14日(月)~令和5年5月19日(金)	H30
	チンゲン菜	JAみい	福岡県産	令和4年11月14日(月)~令和5年5月19日(金)	H30
	萵苣	JAみい	福岡県産	令和4年11月14日(月)~令和5年5月19日(金)	H30
	なばな	JA全農みえ	三重県産	令和5年2月13日(月)~令和5年3月17日(金)	H30
	清見オレンジ	JAいしわ	愛媛県産	令和4年4月6日(水)~令和4年4月15日(金)	H28
	ブルーベリー	JA新おたる	仁木産	令和4年9月26日(月)~令和4年10月7日(金)	H29
	りんご	JAよいち	余市産(つがる)	令和4年10月3日(月)~令和4年10月7日(金)	R2
		余市産(早生ふじ)	令和4年10月17日(月)~令和4年10月28日(金)	R1	
かき	JA佐渡	おけさ柿	令和4年10月24日(月)~令和4年11月11日(金)	H28	
	JA庄内みどり	庄内柿	令和4年11月7日(月)~令和4年11月18日(金)	H29	
紅まどんな	JAえひめ中央	愛媛県産	令和4年12月12日(月)~令和4年12月23日(金)	H30	
キウイフルーツ	JA愛媛たいき	愛媛県産	令和5年1月23日(月)~令和5年3月24日(金)	H27	
天尊	JAいしわ	愛媛県産	令和5年1月16日(月)~令和5年1月18日(金)	H29	
チョコバナナ	JAいしわ	愛媛県産	令和5年2月6日(月)~令和5年3月3日(金)	H28	
はまさき	JAからつ	佐賀県産	令和5年2月13日(月)~令和5年2月24日(金)	R3	



「令和4年度物資別講習会」を実施しました。

「令和4年度物資別講習会」を8月2日に実施しました。令和3年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しましたので、2年ぶりの開催となりました。今年度は、魚練製品、乾物、畜肉加工品、冷凍食品等を取扱う納入業者13社を対象に行いました。講習会では、当会より「供給物資に係る学校からの相談事例について」、過去3年間の具体的な事例の紹介と説明を行いました。事例が発生した場合、迅速な対応が被害拡大を防止します。また、原因究明を行い、衛生管理計画を見直すことが重要であり、自主的な衛生管理の継続的なステップアップが必要であることをお伝えしました。また、札幌市保健所より食品衛生監視員の福島佑一郎氏を招聘し、「HACCPを活用した自主的な衛生管理について」、お話をいただきました。HACCPによる衛生管理の運用基準が令和3年6月より施行されたことに伴い、事業者の取組状況について、具体的な事例を提示しながら、説明がなされました。特に実施記録の振り返りやその結果を反映した衛生管理計画の見直し、さらに現場の従業員とともに取組を進めることの重要性をご示唆いただきました。その他、令和3年6月に新設された密封包装食品製造業についての情報提供がなされました。

事例①: 記録は適切に付けられていますか?

- ・日々の記録は、責任者がチェックする
- 不備事項は適切に指導する
- ・同じ不備が繰り返される場合は、計画の見直しが必要となる

・記録は整理し、適切な期間、保管する
「適切な期間」=手引書では「1年程度」施設に応じて設定する必要がある

事例②: 記録は適切に付けられていますか?

- ・記録漏れがある
- ・基準逸脱時の対応記録がない
- ・午前・午後の記録が明らかにまとめて記載されている
- ・従業員によって記載の仕方が異なる
- ・記録が鉛筆/白色修正液等で修正
- ・記録が適切な期間保存されていない
- ・整理が不十分で必要な記録がすぐ出せない



JAこしみずのSDGs SDGsを考えよう! part II

Sustainable Development Goals 持続可能な開発目標

私たちにできること、やるべきこと。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS








102号では、SDGsについての言葉の理解と食品事業者のSDGs達成に向けての取組事例を紹介しました。また、「学校給食とSDGs」についても残食量をとおして食品ロスを考えました。このように、私たち一人一人が、また、各産業においてのそれぞれの方法で、持続可能な社会の実現に向けて、取組を行っていくことが期待されています。

104号では、今年度から取引を始めたJAこしみずの取組から農業とSDGsの関係を見ていきたいと思います。農業をとおして、SDGsを達成するため生産者が行っていること、そして私たちにできること、やるべきことは何かを考えてみましょう。

SDGsとは…持続可能な世界を実現するために、2030年までに達成すべき国際社会全体の目標。経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴール(目標)と169のターゲット(達成基準)から構成されている。国連に加盟している193の国と地域が達成を目指している。

JAこしみずのSDGsの取組

JAこしみずでは、SDGsの目標5つを関連させて、取り組んでいます。特に目標9、11、13、15は、「JAこしみず式循環型農業」を確立することにより、目標の達成につながっていきます。また、生産にかかる相談相手となり、生産者の高い技術を継承させるなどの丁寧な取組が、農家戸数や農業後継者数を増やし、目標12の達成に導きます。

- 
目標9 産業と技術革新の基盤をつくる
 災害に強いインフラを整え、新しい技術を開発し、みんなに役立つ安定した産業化を進めよう
 ※JAこしみずの循環型農業の仕組みと取組
- 
目標11 住み続けられるまちづくりを
 だれもがずっと安全に暮らして、災害にも強いまちをつくらう
 ※JAこしみずの循環型農業の仕組みと取組
- 
目標12 つくる責任つかう責任
 生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守るよう、責任のある行動をとろう
 ※責任をもって継続して農産物を生産していく
- 
目標13 気候変動に具体的な対策を
 気候変動から地球を守るために、今すぐ行動を起こそう
 ※でんぶん廃液処理方法は、化石燃料による処理ではなく環境負荷を極力抑える
- 
目標15 陸の豊かさを守ろう
 陸の豊かさを守り、砂漠化を防いで、多様な生物が生きられるように大切に使う
 ※有機質肥料である「ゆう水」を散布する事により、化学肥料の散布量を抑える

小清水町の農業 ～ゆう水で蘇る「昔の大地」～

農業の基本というべき土が機械化や農業の大量散布により疲弊し、それが繰り返された畑は、有機物が減り、有機物を餌にする微生物もいなくなっていた。やせ衰えた土に化学肥料を与え、農業を使用し、鞭打つようにして作物を育てた。もっと畑を労わり、土を癒さなければ品質の良い(安全で、栄養価が高い)、美味しい農作物は収穫できない。

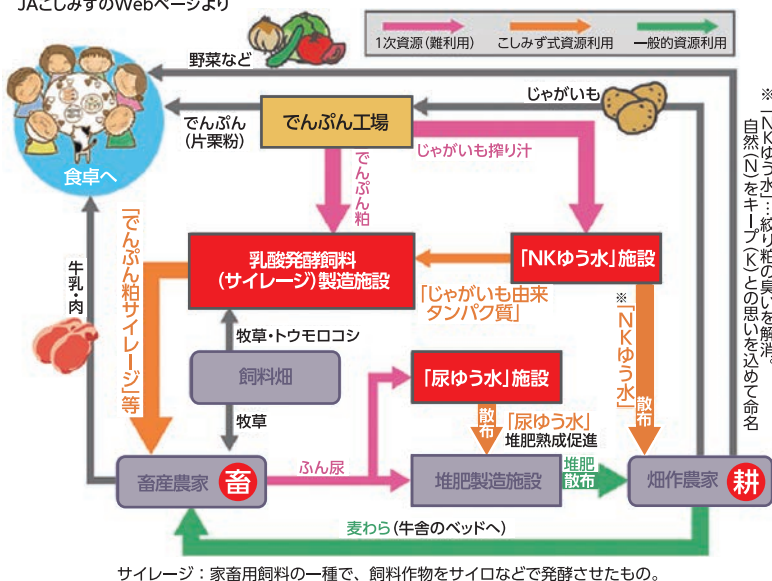
化学肥料や農薬に頼りすぎる農業からの脱却という重い課題を、解決すべく、10年以上前から一部の人々によって新しい発想の土づくりがはじまった。目標は、少しでも昔の土へ近づけること、生命力に満ちた活力溢れる大地を再生し、次の世代、そのまた次の世代へと引き継いでゆく使命がある。こうした考えから小清水町では地元の資源を有効活用した、こしみず式循環型農業を生み出した。

参考：小清水町Webページ

小清水町の農業は、今、私たちが目指しているSDGsの目標達成と大きくかわり、未来を見つめ、未来につながる持続可能な社会をつくる取組をしています。私たちが消費者として食べ物を選ぶとき、見た目や価格にばかり意識がいきがちですが、その農産物がどのように作られたのかなど、いろいろなことを知り、考え、選択することも大切なのではないのでしょうか。

<JAこしみず式耕畜連携循環システム>

JAこしみずのWebページより



※「NKゆう水」：絞りの具を解凍し、自然に水をキープしての思いを込めて命名

JAこしみず式循環型農業の確立

<JAこしみず式耕畜連携循環システムとは>

持続的な農産物の生産に欠かせない豊かな大地を維持するため、家畜の尿やでんぶん製造時の副産物を微生物の力を借りて活用し、畑や家畜に還元する地域資源の循環利用システムです。関連施設である「乳酸発酵飼料(サイレージ)製造施設」「尿ゆう水施設」「NKゆう水施設」を利用した耕畜連携・資源循環への取り組みです。

<JAこしみず式循環型農業の考え方>

★地元資源の活用

じゃがいもでんぶん工場の副産物の利用を中心に独自の循環型農業を確立しました。

じゃがいもでんぶん工場から排出されるじゃがいもの搾り汁を有機質肥料に変え畑農家が、でんぶん粉を家畜飼料として畜産農家が活用します。また、家畜の尿を培地に微生物を大量培養し、堆肥の早期熟成等に活用します。畑農家から排出された麦わらは、牛舎のベッドとして使用されます。

<ゆう水栽培>

「NKゆう水」は、化学肥料の削減と有機質による土壌微生物群の活性化を導き、「尿ゆう水」は堆肥の早期熟成に活用し、直接散布する事で畑地を豊かにし、作物を育てます。

<「国消国産」というこれからの考え方>

コロナ禍で国内は深刻なマスク不足に陥りました。これが、食料だったら…。私たちへの大きな教訓となり、この考え方が生まれたようです。地産地消という言葉は、今では普通に使われ身近な言葉となり、私たちの食行動には欠かせないものとなっています。いま、新たに「国消国産」という考え方が出てきました。これは、すべての食料を国内で生産することは現実的ではありませんが、国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方です。輸入は途上国の食料を奪う可能性があり、間接的に飢餓を生み出すことにつながりかねません。「国消国産」という考え方やそれに基づく取り組みは、持続可能な開発目標(SDGs)の達成にもつながるものとなります。今後は、国消国産についても学び、私たちにできることを考えながら、身近な生活でできることから、実践していきたいと思います。

参考：JAグループWebページ