

楽しい食事

令和6年 12月

香取郡市学校栄養士会

家庭版
NO. 134



じ ば さんぶつ し 地場産物について知ろう！

じ ば さんぶつ し ば さんぶつ し ば さんぶつ し ば さんぶつ し ば さんぶつ
地場産物とは、自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物のことをいい給
食では、できるだけ地場産物を使用しています。そして、千葉県は多くの農
産物を生産している全国でも有数な農業が盛んな県です。では、どんな農産
物があるか知っていますか？たくさんのなかの一部を紹介しします。

※出典：農林水産省 令和4年 農業産出額及び生産農業所得(都道府県別)

①米



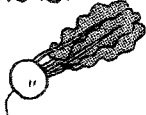
千葉県の米の産出額は全国8位で、主な品種は「コシヒカリ」です。また、令
和2年に千葉県産米の「粒すけ」が誕生しました。また、千葉県のお米は皇室
の献上米に選ばれたこともあります。

②さつまいも



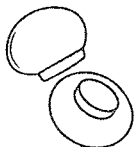
千葉県のさつまいも産出額は、茨城県について全国2位です。さつまいもは、温暖
な気候で水はけが良い土壌を好みます。そして、千葉県にある関東ローマ園とい
う火山灰土壌は、水はけがよいので、さつまいもの栽培に適しています。

③かぶ



かぶは種類が豊富で、関西を中心に生産されている大きな「聖護院かぶ」と全国
で生産されている「小かぶ」があります。そして、千葉県でもほぼ通年で育てら
れるようになった小かぶの生産が盛んで、全国1位の産出額です。

④マッシュルーム



千葉県は、マッシュルーム産出額全国1位です。主な生産地は、わたしたちの住
んでいる北総地域です。また、マッシュルームには優しい香りでサラダとして生
でも食べられるホワイト種、香り高く深い味わいのブラウン種があります。

じ ば さんぶつ た ちさんちしょう 地場産物を食べて地産地消！

●●●●地産地消とは●●●●

ちさんちしょう ち いき せいさん ち いき
地産地消とは、**地域**で**生産**されたものを、**地域**
で**消費**することをいいます。

☆地産地消のよいところ！



・美味しく安心

じもと つく のうさんぶつ しやうひしや とく せいさんしや
地元で作られた農産物は、すぐに消費者のもとへ届けられます。生産者との
距離も近いので、新鮮で美味しく、安心して食べることができます。

・環境への負担が軽減

かんにやう ふたん けいげん
がいにくさん のうさんぶつ ゆにゅう ふね ひこうき うみ わた しやうひしや ちか
外国産の農産物を輸入しようとすると、船や飛行機で海を渡り、消費者の近
くまではトラックを使います。そのため、時間と大量のエネ
ルギーを使うことになります。しかし、地産地消で生産者と
消費者との距離が短くなると輸送するための時間やエネルギー
が少なくなり、排出される二酸化炭素の量も減るため
環境への負担が少なくなります。



・食品ロスを減らす

しょくひん しょくひん ほんとう た す しょくひん
食品ロスとは、本当は食べられるのに捨ててしまっている食品のこと
です。捨ててしまう要因のひとつとして「食品の傷み」があり、輸送の途中で
鮮度が落ちたりキズがついたりし、食べられなくなってしまうことも少なく
ありません。収穫したものを、地元ですぐ消費する
ことで、美味しく新鮮な食品を食べることができ
食品ロスを減らすことにもつながります。



じ ば さんぶつ ちやくばいじや し ば さんぶつ
◎地場産物は直売所やスーパーマーケットの地場産物コーナーなど
にあります。ぜひチェックしてみてください!!