

# 食と地産地消

食生活の基本は、安全な食料で命を育み健康を作ることです。動植物の命をいただいていることに感謝の心を持つことです。そして、伝統の味を継承していくことです。より安全な食料は、顔の見える生産者との交流づくりと、私たちが家庭菜園や市民農園等で野菜づくりを行うことです。

地域で生産されている野菜等を利用し、地域の味づくりを通してまちづくりを進めてみませんか。

スローフードは地産地消の意味です。

北区では、「太平レタス」「札幌大球(キャベツ)」「札幌黄(たまねぎ)」などが作られています。家庭の手作り料理は、家庭の味を作り家族に潤いとやすらぎを与えてくれる最も安全安心な料理といえるでしょう。

## まちづくりの事例

### あさぶ亜麻そば祭り

麻生地区には町名の由来になった亜麻栽培と亜麻工場の歴史があり、街の歴史を共有し地域の活性化を目指しています。

亜麻そばや亜麻和紙等亜麻を通して、亜麻の文化を広める活動をしている「ふらっくす倶楽部」があります。



### 野菜のクッキング

野菜の日(8月31日)にちなんで行われているもので、生活習慣病予防など、健康づくりに欠かすことのできない野菜について知ってもらうとともに、農産物を地元市民が新鮮なうちに消費する「地産地消」の取り組みなどを紹介しています。

