

前ページの答えは、わかりましたか？

正解は「全部」です。
「え～、本当!？」と感じる方も多いのではないのでしょうか。
実は、これでも“ほんの一部”なんですよ!!



札幌市の農業は、都市化の影響や輸入農産物の増大、後継者不足などが原因で、農家戸数、耕作面積ともに年々減少するなど、厳しい状況が続いています。

しかし、近年、食の安全に対する関心や高齢化社会などを背景として、札幌市の農業は「新鮮で安全な農産物の供給」や「地域の憩いの場」などを求める市民ニーズから、再び注目されつつあります。

南区の地産地消

南区

区は、果樹の産地として多くの市民に知られています。しかし、果樹以外にも生産規模は大きくないながら、市内で最も多様な農産物が生産されている地域でもあるのです。

近年、こうした特徴を生かして、南区でも「地元で生産されたものを地元で消費する」という「地産地消」の動きが活発になってきています。

一つ目は、地産地消の先駆けとなった「朝市」です。地域のボランティアが中心となって結成した朝市実行委員会が、地元農家の協力を得て、安心で新鮮な農産物を提供し、地域の台所としての役割を果たしています。

二つ目は、「生産者直売所」です。地元の農家同士が協力し、とれたての農産物を広く提供しています。こうした動きによって、私たちは何をj得ることができるといえるのでしょうか。

二つ目は、「生産者直売所」です。地元の農家同士が協力し、とれたての農産物を広く提供しています。こうした動きによって、私たちは何をj得ることができるといえるのでしょうか。

広げよう「地域の輪」!



生産者

- ・安心
 - ・安全
 - ・新鮮
- な農産物を提供する

消費者

- ・地元の農産物に興味を持つ
- ・おいしさを体験する
- ・消費する

信頼感

地域住民

△ポイント1▽

流通システムの発達や輸入などにより、同じ農産物が一年を通じて供給される時代となり、「旬」を味わう機会も減ってきています。しかし、地元の農産物に興味を持つことで、忘れかけていた「旬」を意識することができます。

南区の旬の農産物に出会い、旬のおいしさを体験することで、南区の農業をもっと身近に感じられるかもしれません。

△ポイント2▽

南区という地域で完結する「地産地消」。単に「生産者と消費者」というだけではなく、お互いが「地域住民」でもあります。農業への熱意や農産物への信頼、そして地元への「愛着」は、南区を元気にします。また、買い物で交わされる「会話」は、ご近所同士の会話でもあります。

地産地消の取り組みが活発に行われると、地域の「輪」が広がることになります。



南区でとれる農産物

キャベツ	コマツナ	シュンギク	チンゲンサイ	ニラ	ホウレンソウ	レタス
アスパラガス	インゲン	キュウリ	ナス	ブロッコリー	シイタケ	イチゴ

このほかにもまだ、たくさんあります。季節によっても変わりますので、実際に確かめてみてください。