

いただきます!

さっぽろの とれたて野菜

コマツナ、レタス、ホウレンソウ、カボチャ。これらの農産物が、札幌でも生産されていることをご存じですか？札幌は農業のイメージが薄いと思われがちですが、市内ではさまざまな農産物が作られ、私たちの食卓に届けられています。そこで、今回の特集では、これから収穫を迎える札幌の農業に注目し、その現状と、地元の農産物を食べてもらうための取り組みなどを紹介します。

この特集に関する問い合わせは、農政課 ☎ 211-2406



地産地消のここが良い!

- **新鮮で“おいしい”**
産地との距離が近いので、栄養価の低下が少なく、新鮮なうちに食べられます。
- **地域経済も“うるおう”**
農業者は持続的に生産できるほか、加工品の開発・販売も活発になります。
- **環境に“やさしい”**
輸送に伴うエネルギーの使用量や二酸化炭素の排出量を減らせます。

**札幌の農業を支える
地産地消の取り組み**

人が生きる上で必要な食料を生産する農業は、私たちにとって欠かせない産業です。特に、札幌のような都市部の農地は、農作物の栽培や収穫を体験できる場となるほか、緑地空間を守る役割も果たしています。

しかし、近年、都市化による農地の減少や後継者不足など、本市の農業を取り巻く状況は厳しくなっています。

そこで、市では、市民の皆さんに札幌の農業を知ってもらうとともに、地元産野菜を食べてもらう「地産地消」を推進。農業を支え、地域を盛り上げる取り組みを行っています。