

コラム 10  
基本施策 3-2

“地産地消” はなぜ良いの？

地元で生産されたものを、地元で消費する…それが地産地消です。

～地産地消の良いところ～

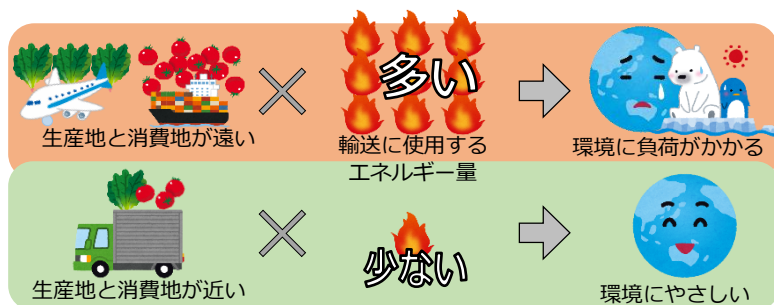
- ◎採れたて新鮮
- ◎生産者の顔が見えて安心・信頼できる
- ◎フードマイレージ（輸送量×距離）が小さい
- ◎食料自給率の向上につながる



農家さんや漁師さんから直接購入することもできます。（右のマップを参照）  
特別な日やお休みの日などに採れたて新鮮の味を楽しむのも良いですね。



フードマイレージを小さく  
できる地産地消。  
地産地消を進めることで輸  
送に使用するエネルギーが  
少なくなり、環境にもやさ  
しくなります。



“地元の味” を探してみよう

“鎌倉” といえば…どんな味を思いだしますか？  
けんちん汁（31 ページ）、生しらす、その他昔からある鎌倉の名産品、新しい  
鎌倉の名産品など、味を知ることや、ルーツを知ること、その食べ物に愛着  
がわいたり、よりおいしく感じながら食べることができます。お気に入りの地  
元の味を探してみるのもいいですね。  
商工会議所では「鎌倉らしい」いくつかの基準を満たし、会で認められたものを  
「かまくら推奨品」として登録しています。



鎌倉で食べられる『生しらす』。  
しらすは鮮度が落ちやすいため、生で  
食べられるのは、産地近辺でもわずか  
です。

鎌倉の名産品の〇〇です。創業  
100 年の味で、鎌倉産の〇〇が使  
われているのでとても香りが良  
く、美味しいですよ。



コラム 00  
基本施策 3-3

どんな “食のボランティア団体” があるの？

市内には食に関する様々な活動をしている団体があります。

～活動例～

- ・よりよい食生活や食育の普及啓発
- ・お弁当の調理と配食
- ・男性向けの料理教室
- ・一緒に食事を作り、食べられる場の提供
- ・地域での会食会
- ・農作物を栽培する体験の提供
- ・市の食に関する事業を行う際のサポート

参加することで…

仲間や友達ができる  
世代を超えて人とつながる

喜んでくれる人がいる 楽しく食べられる  
地域が元気になる 健康になる

