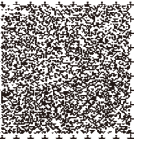


私にうれしい! 地球にやさしい! 地産地消

地域で生産された農林水産物をその地域で消費する取組を「地産地消」といいます。



新鮮

収穫から時間が経つほど野菜や果物の新鮮さは失われます。

調布の農産物は、収穫から食卓に並ぶまでの時間が短いので、新鮮なうちにいただくことができます。

安心

畑に併設された直売所では、生産者に出会えることもあります。作った人の顔が見える農産物は、誰が作ったかわからないものより、安心して利用できます。



環境を守る

運ぶ食料の重さに、運ぶ距離をかけた数値を「フードマイレージ」といいます。このフードマイレージが高いほど、地球温暖化の原因のひとつである二酸化炭素(CO₂)を多く排出しています。

収穫場所と販売場所が近い調布の農産物を利用すると、二酸化炭素の排出量を抑えることができます。

日本はたくさんの食料を輸入しているため、世界で一番フードマイレージが高い国です。



調布産のトマトと遠方で収穫されたトマトが食卓に並ぶまでを比べてみましょう

