

水をはじめとする

豊かな自然環境に恵まれた西条市には、
すばらしい産品がたくさんあります。

今月から「地産地消」「食育」の観点で、
西条市の郷土料理や西条の産品を食材とした
チョット変わったレシピなどの紹介を通して
ふるさと産品の魅力をお伝えし、

「食」を見つめ直していききたいと思います。



ふるさと
産品通信
スタート

すばらしい西条産品を紹介していきます

地産地消

地産地消とは、簡単に言うと「地域で生産されたものを地域で消費する」ことです。

昔は、地産地消は当たり前のことでした。世の中が便利になり、全国各地から簡単に「食」を手に入れることができるようになった反面、地元食材の良さは次第に失われていきました。

食は人にとって健康で充実した生活の基礎であり、食の安全と安定した供給を図ることはとても重要です。

地産地消は身近な地域と食との関わりを見つめ直し、その結び付きを深めていくことで、生き生きとした地域社会づくりを進めようとするものです。

みなさん一人ひとりが「食」を見直してみませんか？

食育

食育とは「食べることの大切さ」「食べ物はどのようなように作られ、どのようにして運ばれるのか」「どんな食べ方が良いのか」など、食への関心を深め、安全性や栄養バランスなどを考えながら食材を選び、調理することができ、食べ物が本来持っている味を「おいしい」と感じられる力を育てることです。

難しく考えずに、まずは「おいしいねえ！」と笑顔があふれる場面を日々の生活に増やしていくことから始めましょう。