

地域でいただきます

地元食材を食べる

私たちは、利便性豊かな食生活を送っていますが、食料の消費については、食のグローバル化が進み、生産から消費に至るまでの生産・流通の過程が見えにくいものとなっています。

また、原材料となる穀物や食材の仕入れ先を海外に広げ、国内産から輸入品へと移行が進み、食糧自給率にも大きな影響を及ぼしています。

最近では、鳥インフルエンザやBSE（牛海綿状）、食品偽造表示、輸入食品の危険添加物など、食への信頼が損なわれる問題が数多く生じています。

そうした中、食に対する安全・安心や健康志向が高まり、消費

者と生産者の相互理解を深める地産地消の取り組みが改めて期待されるようになっていきます。

的な地域内補給活動を展開する農産物産地直売所が目立っています。農産物産地直売所では、生産者の顔が見える新鮮な農産物を購入することができ、また、農産物直売所は、地産地消の取り組みのほか、高齢者や女性農業者でも出荷ができることから、農地の保全や地域農業の振興に重要な役割を果たしています。



地産地消とは「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で、地場農産物の積

農産物直売所が各地域にあり、地域で育まれた旬の農産物をいただきます。

■町内の物産館

	平川郷（生産物直売所ひらかわ屋） 平川7412番地1 ☎(0996)54-2979		宮之城ちくりん館 時吉40番地 ☎(0996)52-4911
	せせらぎの郷二渡 二渡4195番地1 ☎(0996)31-7620		さつま特産品直売所 永野665番地 ☎(0996)58-0199
	つるだ特産品販売所「自慢館」 柏原4416番地1 ☎(0996)31-9121		宮之城伝統工芸センター 虎居2638番地 ☎(0996)52-1313

生産者の声

地元で採れた新鮮で安心・安全な農産物を届けます



紫尾在住
宮之脇 タツエ さん（70歳）

チマキやそば団子、よもぎ餅などを作って自慢館に出荷しています。ほとんどの材料は、年間を通じて地元で採れる農産物を使っています。どうしても町内で採れない農産物については、信頼のおける国内産や県内産を使用しています。

生産者同士の交流やお客さんとの交流を通じて、地元の味を伝える喜びやお客さんの喜ぶ顔が作っていく励みになっています。



時吉在住
下市 和 實 さん（74歳）

キュウリとトマトを主に生産しています。ちくりん館に出荷するときは、ちくりん館と連携を図りながら、お客さんのニーズに合わせた旬で新鮮なものを届けるようにしています。お客さんの信頼を得ることが一番で、お客さんのことを大事に考えながら生産しています。

朝起きて、出荷するのが楽しみで、お客さんの喜ぶ顔を見ることは、年寄りにとって生きがいでもあります。



永野在住
児玉 嘉 之 さん（54歳）

さつま農協の青うめ部会に所属しています。部会員の生産する青梅は、農協を通じて量販店や市場などへ出荷されます。生産者は、良い農産物を消費者に届けたいとの思いで、年間を通じて、手間と暇をかけて生産しています。

さつま特産品直売所では、6月上旬より、農協共販の青梅で宅配などの予約販売を行っています。直売所は、地場産物を地元で販売できる良い場所だと思います。

消費者の声

生産者の顔が見える新鮮な農産物を食べたいです



今村ヤスコ さん（二渡在住）

野菜や果物を買うときは、せせらぎの郷二渡をよく利用します。地元農産物は新鮮で健康にもいいと思います。商品には、生産者の名前などが入ったシールも貼ってありますので、安心して食べることができます。



古江秀治 さん（平川在住）

生産物直売所ひらかわ屋をよく利用します。平川でラーメン店を営んでいます。お店で使うキャベツやネギなどの具材は、来店されるお客さんに新鮮なものを食べてもらいたいと、地元農産物を使うようにしています。



松下義哉 さん（船木在住）
和子 さん

6年前に大阪から帰省してきました。都会に長くいたせいか、自然の野菜がこんなにおいしいのかと感じています。健康面からも地元農産物を食べると良いようです。大阪で暮らす2人の娘に、物産館で買った新鮮な野菜などを箱に詰めて送っています。



永吉サツ子 さん（左）（湧水町在住）
谷山 洋子 さん（右）（湧水町在住）

観音滝公園でよくグラウンドゴルフをしますが、その帰りにさつま特産品直売所をよく利用します。立ち寄りやすい場所で、新鮮な野菜や手作りのお菓子をよく買います。物産館は、時にめずらしい野菜なども見られるので楽しいです。