

<http://www.foodkingdom-miyagi.jp>

いただきます!みやぎの恵み

食材王国みやぎ

地産地消の日

毎月第1
金・土・日曜日

毎月第1金・土・日曜日

食材王国みやぎ
地産地消の日



いただきます!
みやぎの恵み!



食材王国みやぎ
FOOD KINGDOM MIYAGI

<http://www.foodkingdom-miyagi.jp>



食材王国みやぎでの地産地消の推進

みんなで、広げよう!支えよう!食べよう!

「食材王国みやぎ地産地消の日」のクイズ! —おとうさん、おかあさんとチャレンジ!!—

- 問題1 宮城県で一番作られているお米は何でしょう?
- 問題2 宮城県が生産量第1位で「海のパイナップル」とも呼ばれる水産物は何でしょう?
- 問題3 宮城県で育った牛の最高級霜降り肉は、〇〇牛と呼ばれている?
- 問題4 宮城県が生産量第2位で「海のミルク」とも呼ばれる水産物は何でしょう?
- 問題5 宮城県で開発された「もういっこ」は、何の名前でしょう?

答えは **食材王国みやぎ** **検索** のホームページで探してね!



ツナ次郎

コメッチ

もうすけ

「地産地消」とは

もともと、地域で生産されたものをその地域で消費することを意味する言葉です。さらに、消費者の食料に対する安全・安心志向の高まりなどを背景に、地域の消費者ニーズに即応した生産と、生産された農林水産物を地域で消費しようとする活動を通じて、生産者と消費者が結び付く取組であり、これにより、消費者と生産者が『顔が見え、話ができる』関係で地域の農林水産物・食品を購入する機会を提供するとともに、地域の農林水産業と関連産業の活性化を図っていくものです。

なぜ、「地産地消」なの?

消費者は、新鮮で安全、品質がよく、生産者の顔の見える農林水産物を期待しています。生産者にとっては、この期待に応えることで、自分のビジネスチャンスを広げていくことができます。

宮城県は、多彩で豊富な食材に恵まれているので、消費者と生産者が相互の理解を深め、そのすばらしさを見つめる地産地消を推進することで、「旬のものを旬の時期においしく食べる」という最も素朴な「食」の楽しみを味わえるのです。

ぜひ、恵まれた地域に暮らす喜びを実感してください。



ベリーちゃん



ささかまくん

「地産地消」の取組例 みんなで、食べよう、参加しよう!

- 毎月第一金・土・日曜日を「食材王国みやぎ地産地消の日」とし、地産地消をPR
- ホテル・飲食店等での県産品を活用したメニューや郷土料理などの提供
- 農林水産物の直売所や小売店、量販店での県産品の販売
- 学校給食や福祉施設等における給食での県産品を活用したメニューや郷土料理等の提供
- 県産食材を活用した料理教室、県産食材や食文化に関するPRイベント、県産食材の生産・収穫体験、生産者と消費者の交流会等の開催
- ワンコイン運動
(4人家族の場合であれば、今までよりも毎月500円(ワンコイン)多く、県産品を購入していこうというものです。)



きのびょん

宮城県農林水産部食産業振興課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

TEL022-211-2813 FAX022-211-2819

このチラシは3万部作成し、1部当りの印刷単価は78円です。

Eメール: s-brand@pref.miyagi.jp

URL: <http://www.pref.miyagi.jp/syokushin/>

食材王国みやぎ: <http://www.foodkingdom-miyagi.jp/>