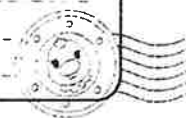




しよらいけしや



秋が深まりましたが、11月8日は二十四節気の「立冬」で暦の上では冬が始まります。この頃は朝晩の気温差が大きくなります。体調管理に気を付けて、元気に過ごせるようにしましょう。



地産地消とSDGsの繋がり

地産地消のメリット

地産地消とは地域生産・地域消費の略で、「地域で生産された農林産物を地域で消費する」、また「地域で必要とする農林産物は地域で生産する」ことを言います。

季節の味覚を新鮮な状態で味わえる

新鮮なため栄養価が高い

生産者の顔が見えるため安心感がある

生産者の意欲が高まる・やる気になる

地域経済の活性化につながる

輸送距離の削減により環境にやさしい



消費者の食への関心が高まる

地域固有の食文化の伝承

地産地消とSDGs

SDGsとは将来の世代のために環境や資源を守り、現在の生活も良くしていくための持続可能な社会を創り出す目標です。

地域で採れた食材を地元で消費する「地産地消」は、生産者と消費者が互いに恩恵を受ける関係を築き、持続可能な地域社会の構築に繋がるため、「SDGs」と関連しています。



持続可能な農業を応援



地域経済や雇用を活性化



消費と生産の仕組みづくり



二酸化炭素の排出を削減



海や森林、生物を守る

神奈川県産のお米を食べるキャンペーン!!

11月中旬より1ヶ月程度、今年の秋に収穫した神奈川県産の新米を提供させていただきます。

県内産のお米は、後継者不足による生産者の減少や農地のスペースの問題などで一般には物流されにくいとされていますが、地産地消の一環として地元のお米を食べる機会ができればと思っています。

今年は夏の厳しい暑さなど気象条件が難しい中、元気に育って収穫を迎えました。新米は新鮮なため水分量が多く、粘りやつや、香りが良いことが特徴です。



当社オリジナルキャラクターの待ち受け画面がダウンロードできます!



YASUDA Co., Ltd

