

## 食育コーナー

食育を推進する各分野の取り組みや  
食育に関するコラムをお届けします！

図1 「地産地消」について関心がありますか。

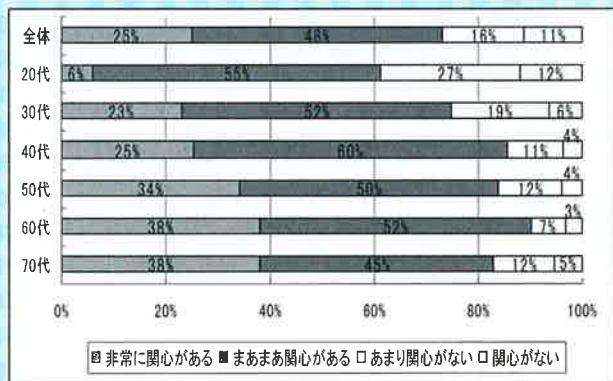


図2 大山町の特産品を知っていますか。

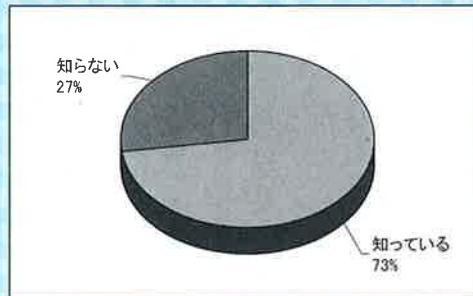


図3 特産品としてあげられたもの

品名	人数	品名	人数
1 ブロッコリー	1315	11 鶏肉	90
2 梨	605	12 ウニ	89
3 ネギ	488	13 スイカ	63
4 わかめ	267	14 米	55
5 りんご	223	15 とうもろこし	51
6 ブルーベリー	205	16 牛肉	48
7 サザエ	188	17 牛乳	47
8 メロン	180	18 飲むヨーグルト	41
9 お茶	157	19 豚肉	29
10 落花生	123	20 トマト	27

## 地産地消に関心がありますか？

～アンケート調査の結果から～

町では平成21年7月に町民の皆さんを対象に「大山町食育推進計画策定のためのアンケート調査」を行いました。今月号はアンケート結果の中から、地産地消について紹介します。

### 地産地消の関心率

地産地消に「関心がある」「まあまあ関心がある」と答えた人は全体で73%と地産地消に対して意識が高いといえます。しかし、若い世代になるにつれて関心が薄れ、特に20代で関心がある人の割合が低くなっています。（図1）

### 特産品について

大山町の特産品を「知っている」と答えた人は全体で73%でした。大山町の特産品として一番にあげられたのが「ブロッコリー」でした。次いで梨、ねぎ。皆さんのが特産品として認識しているものは農産物が多いようです。（図2・3）

特産品を知ることは地産地消の第一歩です。食育推進計画では「地産地消で豊かな食環境をつくる」を目標に、いろいろな取り組みを進めています。



ブロッコリーサラダ



## 知っていますか？ふるさと認証食品

「ふるさと認証食品」は平成3年に始まった制度で、鳥取県が、農産物や水産物などの特産品を使った加工品や、地域に古くから伝わる伝統的な製造方法を用いて作られた加工食品について、基準に適合したものを認証する制度です。

その基準は

- (1) 原材料に鳥取県産の農林水産物を用いている加工食品。
- (2) 地域に古くから伝わる伝統的な製造方法を用いて作られている加工食品。
- (3) 鳥取県独自の新技術を用いて作られている加工食品。

右記のいずれかにあたるものをおいいます。また、食品添加物は必要最小限しか使用しないことなどの条件があります。

### ふるさと認証食品のマーク

- ・優れた品質 (Excellent quality)
- ・正確な表示 (Exact Expression)
- ・地域の環境と調和

(Harmony with Ecology)



3つの「E」を「デザイン」した認証マーク（Eマーク）が商品のパッケージに表示されています。

大山町では「大山山麓そば、大山町産石臼挽きそば粉・香取村のむヨーグルト・ブルーベリージャム」など現在7つの商品が認証されています。