

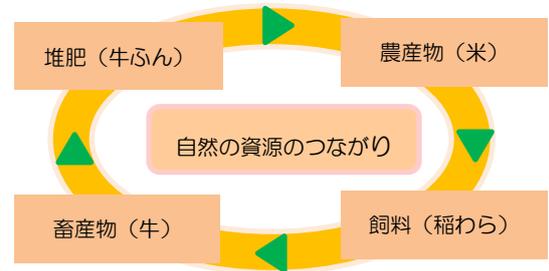
## 環境に優しい食べ物、選んでいますか？

地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じています。環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながります。

### 有機食品とは？

農薬や化学肥料に頼らず、環境への負荷をできる限り少なくする方法で生産される有機農産物と有機畜産物、それらを原料にした有機加工食品のことをまとめて有機食品といいます。

たとえば農産物なら、堆肥で土作りをするところから始め、畜産物は、環境への負荷を減らして生産された飼料で育てます。右図のようなサイクルの循環型農業は、人にも環境にも優しいといえます。



<p>有機 JAS マーク</p> 	<p>農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料、畜産物及び藻類に付けられています。有機農産物の JAS（日本農林規格）に適合し、認証された事業者のみが有機 JAS マークを貼ることができます。</p>
<p>エコレールマーク</p> 	<p>輸送の距離が長いと温室効果ガスの排出が多くなりますが、消費者にはそれがわかりにくいです。そこで、エネルギー効率に優れた貨物鉄道輸送を一定割合以上利用している場合に、「エコレールマーク」の認定を受けられる仕組みができました。</p>
<p>さまざまなエコラベル</p>  	<p>エコラベルは、環境負荷の低減や環境保全につながる商品・サービスであることを表すものです。エコラベルには、消費者が環境負荷の少ない製品を選ぶ際の手助けになることが期待されており、文字やマークなど様々な種類があります。</p>

### 地産地消とは？

地産地消とは、地域でとれた農林水産物を地域で消費しようという取り組みのことです。

福岡県は、生産量や漁獲量などで全国上位にランキングするほど食材が豊かな地域です。福岡県の食べ物を知り、積極的に利用することは、農林水産業の活性化や食料自給率の向上、流通コストの削減、輸送時に発生するCO<sub>2</sub>の抑制につながります。また、食材の旬や産地について理解を深めることや、郷土料理・行事食など地域の食文化を見直すきっかけにもなります。

### 旬の食材を毎日の食事に取り入れましょう

旬の食材は味がよく、栄養価が高く、安価で経済的です。保育所では地域でとれた旬の食材をできるだけ取り入れて給食を作っています。家庭でも、旬の食材を毎日の食事に積極的に取り入れてみませんか？

