

# 未来への手紙

REPORT

2016



～信州から世界へ～

## Letter to the future

～ From Shinshu to the World ～



第5回  
国際ユース環境会議

The 5th International Youth Conference on the Environment in Nagano

## 目次

### 国際ユース環境会議 in 小田切（長野市）REPORT2016

<b>1日目 6月24日</b>	<b>4</b>
オリエンテーション	
アイスブレイク	
ポスターセッション	
<b>2日目 6月25日</b>	<b>6</b>
高原キャベツ畑や高地菜園の見学（NPO 法人オアシス）	
おやき作り	
大学生によるワークショップ	
SKYPE 会議	
鹿・猪・穴熊の解体	
バーベキュー	
<b>3日目 6月26日</b>	<b>9</b>
SKYPE 会議Ⅱ	
講演会 クリスさん	
未来への手紙	
フェアウエル	
<b>環境ポスターセッション</b>	<b>11</b>
<b>感想</b>	<b>13</b>
<b>参加者一覧</b>	<b>14</b>
<b>後援・協賛</b>	
<b>協力・実行委員</b>	
<b>編集後記</b>	



#### シンボルマークの由来

Facebook 上のユースの話し合いで、2011 年 5 月 16 日に 5 色が決まり、8 月 16 日にデザインが決まりました。青（youth）、緑（環境やエコ）、オレンジ（生命や活力）、そして東日本大震災を受けた日本の国旗から白と赤（逆境にめげず、立ち向かっていくという意志）を表す 5 つの色を組み合わせましたものです。



## Contents

### 5th International Youth Conference on the Environment REPORT 2016

<b>1st day 24th June</b>	<b>4</b>
Orientation	
Ice breaking	
Poster session	
<b>2nd day 25th June</b>	<b>6</b>
Tour of cabbage fields and vegetable garden (NPO corporation Oasis)	
Okaki making	
Workshops by university students	
Skype conference	
Preparation of deer and wild boar for consumption	
Barbeque	
<b>3rd day 26th June</b>	<b>9</b>
Skype conference II	
Lecture by Chris Clancy	
Letter to the future	
Farewell	
<b>Poster session</b>	<b>11</b>
<b>Comment</b>	<b>13</b>
<b>Coverage article</b>	<b>14</b>
<b>International Youth Conference History</b>	
<b>Participant List</b>	
<b>Collaborator staff</b>	
<b>Editor's note</b>	



#### Meaning of the conference symbol mark.

In the discussion on Facebook, five colors were determined on May 15, 2011 and the design was decided on August 16 2011. The five colors on the symbol have specific meaning. The Blue color symbolizes youth, green symbolizes environment or ecology, orange symbolizes vigor and life and red and white are the colors from Japanese flag which always encourage to move forward even in the time of difficulty.

## はじめに

こどもエコクラブは、日本中で15万人以上が登録し活動しています。しかし、中学校、高校になると部活動や受験等で、せっかく関心をもった環境からユースが遠ざかる傾向にあります。あらゆる面での成長期であるユースが活動しにくい状態は、環境活動を地域に根付かせるうえでの大きな課題となっています。また、人間関係の希薄になりつつある現代社会において、世代を超えてつながっていくことは、ユース（中高大学生）のみならず全ての世代に大切なことになっています。

こどもエコクラブの活動で、国連環境計画（UNEP）会議（名古屋、ノルウェー）や生物多様性ユース国際会議（カナダ）、ボルボ・アドベンチャー（スウェーデン）などにこどもたちを参加させてきた体験から、こうした国際的な体験がこどもたちの意識や、考え方を大きく成長させていることがわかりました。にもかかわらず、最近の傾向として国内志向が高まり、留学などで国外に行く学生の減少が報道でも取り上げられています。

これらの問題意識から、国際環境ユース会議の開催を企画しました。この会議にユースがメンバーとして参加することで、ユース自身による活動の輪が作られることが期待できます。現在は、通信手段も発展しているため、Skype等の手段を使うことにより、世界中をつなぐことも可能になりました。こうした手段によって海外からのユースと交流することで、国際的なネットワークを築くことも可能になります。長野に留学、就職等されている海外の方にもご協力、ご参加いただき国際交流の輪を広げることできます。

今回の会議のテーマは“地産地消”としました。これは、開催地の小田切地区が、経済的発展の過程で日本が失ってきた伝統的価値観を大切にしながらも、地産地消の普及促進に積極的に取り組んでいる地域であるためです。参加者に長野市内および県内、国内の環境の多様性、日本の歴史等と新エネルギーの融合を認識してもらうこともできました。また、開催地の鬼無里で、伝統的生活を楽しんでいる方たちにも、協力していただくことができ、無事に終了いたしました。多くの協力者の皆さまに感謝申し上げます。

今回の第5回に続き、この会議をさらに大きく発展させていけたらと考えています。今後ともご参加、ご協力のほどよろしくお願いします。

2016年9月

国際ユース環境会議実行委員会

## Introduction

There are over 150,000 children registered and taking part in "children eco-clubs" all over Japan. However, the trend for middle and high school students to become overly busy with school club activities and entrance examination makes them unable to continue their environmental activities. Such a difficult situation of youth, who are growing in every facet of their lives, involves problems on propagation of environmental activities into local communities. Also, in this increasingly disconnected modern society, it's not only important for youth but also for local communities to make a connection across all generations.

Through "eco-club" activities, we have supported participation of youth to international conferences such as the United Nations Environment Programs (Nagoya, Norway), Biodiversity Youth International Conference (Canada), and Volvo Adventure (Sweden). We found that such experiences enhance their environmental awareness and change their way of thinking. On the other hand, recent trends see a decline in studying abroad and a preference for remaining in familiar, domestic surroundings.

It is from the awareness of these issues that we decided to hold this Conference. Using Skype technology allowed participation of youth living abroad. We expect youth will make a ring of collaboration through this experience and expand their networks with youth invited from all over the world.

The theme of this conference <<local production for local consumption>>, was chosen to make participants realize possibility of a fusion between the value of traditional life and the new technology. For this conference, we could get support from Otagiri a residents spending life in traditional style. Also, participants were able to become cognizant of the diversity of environment and history of Japan in the mountains of Otagiri and travelling through Nagano region.

Although this is the 4th meeting of its kind, we hope that it develops into something much bigger. Please participate and cooperate with us toward that end.

September 2016

The International Youth Conference on the Environment committee

# 国際ユース環境会議

in 小田切(長野市)

International Youth Conference on the Environment  
in Otagiri (Nagano City)

## REPORT 2016

1 日目 6 月 24 日

1<sup>st</sup> day 24<sup>th</sup> June

### 開会式

実行委員長の渡辺先生からこの活動についてのお話をいただきました。一緒に活動する先生方の紹介もありました。これから始まるワクワクで胸がいっぱいでした。

### Opening ceremony

Professor Watanabe, chairman of the committee, explained purpose and target of this activity. The teachers who worked with us were introduced. Everyone was thrilled thinking about what was coming future.





## アイスブレイク

グループに分かれて、東京農工大の大学生の考えたクイズに答えました。豆知識もあり驚きの連続でした。初めてあった人とも楽しく活動でき、和やかな雰囲気でした。

## Ice breaking

Participants were divided into groups to talk together and think of the answers to quiz questions presented by Tokyo University of Agriculture and Technology students. We were surprised at many of the answers. Participants were able to get to know each other in the relaxed atmosphere of this first activity.

## ポスターセッション

事前に各自が作ってきた“地産地消”をテーマにしたポスターを一人ずつ英語で発表しました。同じテーマであっても人によって様々な視点から発表していました。それによって、新たな発見ができると共に、とても良い経験となりました。英語で話すという普段慣れないことにも恐れることなく、みんな堂々と発表していました。



## Poster Session

Pre-made posters on the theme of "local production for local consumption" were presented in English by each participant. Various points of view on the same theme were presented. We discovered that presenting in English without the usual fear that we are accustomed to when speaking English could be a very good experience. Everyone proudly presented.





## 2日目 2<sup>nd</sup> day 6月25日 25<sup>th</sup> June



### 高地キャベツ畑や高地菜園の見学 (NPO 法人オアシス)

2日目の朝、厳しい山道をみんなで登り、小田切で活動している方々からお話をいただきました。晴れているときは富士山が見えるほどの高地で主にキャベツを栽培しています。地域の人々に貸し出している畑もあり、よく見かける野菜が土で育っている様子を見学することが出来ました。

### Tour of cabbage fields and vegetable garden (NPO corporation Oasis)

On the morning of the second day everyone hiked a tough mountain road together. Representatives of NPO Oasis explained agriculture in Otagiri. The cabbage is cultivated in the highland fields from where Mt. Fuji is visible when the weather is clear. We were able to tour the fields and observe how various vegetables are produced.

### おやき作り

長野で昔から食べられている伝統的食の“おやき”。皆で生地からこねて、かぼちゃやニンジン、玉ねぎのあんを具材に作りました。うまく包むのは難しかったですが、自分達で作ったおやきは格別の味でした。



### Oyaki making experience

Oyaki dumplings are a famous traditional Nagano food. Participants experienced oyaki making from dough kneading to filling it with carrot, onion, and pumpkin. Shaping Oyaki was so difficult, but the taste of self-made Oyaki was delicious.



## 大学生によるワークショップ

大学生が考えた地産地消についてのクイズをグループに分けて行いました。簡単な問題から難しい問題もあり、とても盛り上がりました。また、一番正解の多かったチームに長野市で採れたあんずをプレゼントして、美味しく食べました。

## Work shop by university students

Divided into groups, Participants talked about the answers to various questions concerning "Local production for local consumption". The most successful group received apricots grown in Nagano city as a prize. They were very delicious.



エネルギーの地産地消ということで、色素増感太陽電池を制作しました。まず準備としてろ紙に色素を染み込ませて、ガラス板に黒鉛を塗り付けました。どんな電池になるのかドキドキでした。

For the theme of local production of energy for local consumption, we made dye-sensitized solar cells. This day's activity was preparation of solar plate. We painted several color of dyes onto glass plate by using filter papers. We were filled with expectation.



## Skype 会議

全体で skype を使って地産地消をテーマにアメリカの人と繋いでお話をしました。ニューヨークの地産地消について聞くことができました。日本とアメリカの地産地消についての考え方の違いを知ることができ、とても良い経験となりました。また英語での問答ができ、難しかったですが楽しかったです。

## Skype conference

Participants talked with a gentleman from New York about the theme of local production for local consumption. We were able to hear about projects being done in New York. We could also learn about differences between Japan and the United States. This discussion was in English. It was very difficult, but it was also very fun.





## 鹿・猪・穴熊の解体

夕食のバーベキューで食べるため鹿、猪、穴熊の解体をしました。骨や筋肉の形や構造を学んだ後、みんなで交代しながら解体をしました。私たちが命のあるものを食べて生きている、ということを感じました。

穴熊は生きた状態そのままからの解体だったので初めての体験に興味津々でした。

## Preparation of deer and wild boar for consumption.

After studying the bone and muscle structure of the animals, participants cut deer and wild boar meat to be cooked and eaten at the evening's barbecue. We realized that we are living by eating life. Most of the meat was already cut in parts; however the badger was not prepared. This first experience of full dismantling was very interesting.



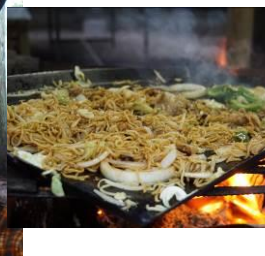
## バーベキュー

いろんな人と話をしながら、ゆっくりとバーベキューを楽しみました。また自分たちで解体したジビエを、食べることができて感動しました。みんなと食べるバーベキューは、最高です。

帰り道は電灯のほとんどない夜道で、肝試しで盛り上がりました。

## Barbecue

Participants enjoyed the barbecue and talking with each other. We were impressed at eating the Gibier meat we had prepared. Doing barbecue with colleagues was excellent. On the way back to the hotel, we enjoyed a test of courage in the dark road without lightings.





3 日目 6月26日

3<sup>rd</sup> day 26<sup>th</sup> June

### Skype 会議 II

4つのグループに分かれて skype を繋ぎ、アメリカ、ネパール、モンゴル、マレーシアの方と地産地消をテーマにお話をしました。地域によって考え方が異なり、地産地消について深く考えました。その国についての質問も多く出て、外国の方との英語でのお話を楽しみました。



### Skype conference II

Divided into 4 groups, participants talked with people from the United States, Nepal, Mongolia and Malaysia on the theme of local production for local consumption. The way of thinking is different in different regions, so we had to think about the issue more deeply. We enjoyed conversation in English.



### 講演会：クリスさん

長野市内の高校で ALT をされていたクリスさんから、地産地消について国際的な視点から、問題点や、それに対して私たちがどうしていきべきなののかについての講演をしていただきました。日本で当てはまるのが世界では当てはまらないことを実感しました。



### Lecture by Chris Clancy

Mr. Clancy has been a longtime educator at schools in Nagano. His lecture was about local production for Local consumption from an international perspective.

Participants were encouraged to think about what we can do and talk about it in groups

## 未来への手紙

この3日間で感じたことや体験したことを思い出しながら、自分の未来や世界の未来へ向けての手紙を書きました。普段の生活の中では、目の前の事に一生懸命で未来を考える機会はありませんように感じます。様々な世代の人と一緒に生活する中で何を学んだのか、それをどのように今後活かしていくのかなど、考えをまとめるのは大変でしたが、それも含めてたいへん有意義な時間となりました。来年に自分の書いた手紙が届くのが楽しみです。

## Letter to the future

Participants were asked to write a letter to themselves to be read in the future about what they had experienced during the three days of this program. Many said that they rarely had time to think seriously about the future. Others wrote about living with people from different backgrounds and generations and how they could take advantages of the experience in the future.



## フェアウェル

みんなで地元のケーキ屋さんのケーキとお茶をいただきました。たくさん体験してたくさん考えて少し疲れ気味の体にも心にも、甘いケーキはともおいしく幸せな気持ちになりました。

みなさん、3日間お疲れ様でした！

## Farewell

Participants were invited to have a taste of delicious cake and some tea from a local bakery. The taste of sweets made us happy and refreshed after three days of hard work.





地産地消 Local production for local consumption

2016/6/24 Yukiko Kusama

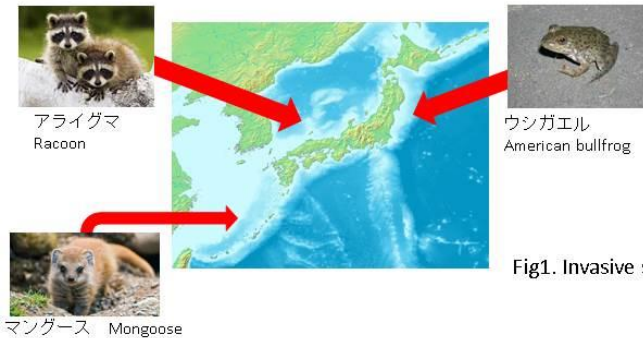


Fig1. Invasive species

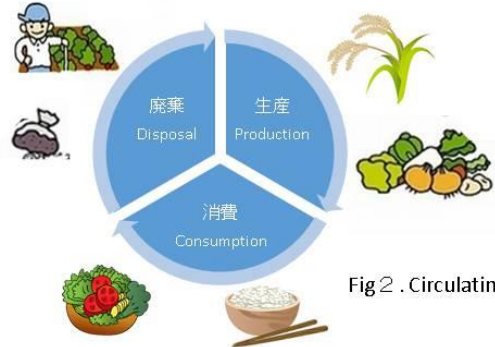


Fig2. Circulating society

We import many foods, plants and animals from abroad. (Foreign species of plants and animals have been used for landscape restoration, biological pest control, sport, pets, and food processing.)

Some non-native species have caused major economic losses in agriculture, forestry, and several other segments of world economy, in addition to harming the environment.

海外から食料や動植物を輸入

(景観回復、生物的防除、スポーツ、ペット、食品加工などのため)

→ 様々な生息地へ外来種が侵入

→ 農業・林業など経済的な影響や在来種への影響



To solve this problem we should produce local foods and other things which we need to live in each place. As a result, it is important to make a circulating society: production, consumption and disposal at local size community as well as possible.

外来種問題を解決するためには、地産地消を行い、それぞれの小さな地域社会で循環型社会を作ることが重要になる！

NAGANO vs TOCHIGI

信州大学 Shinshu university  
熊倉 諒 Kumakura Ryo

地産地消(Local production for local consumption)とは

近年、消費者の農産物に対する安全・安心志向の高まりや生産者の販売の多様化の取組が進む中で、消費者と生産者を結び付ける「地産地消」への期待が高まっています。

メリット advantage

- ・消費者は生産者の顔が見える  
Consumers can see the producer.  
生産者は消費者のニーズを知ることが出来る  
Growers can know the needs of the consumer.
- ・栄養が豊かで新鮮な旬の食材を手に入れることができる  
we can get a rich and fresh seasonal foods.  
規格外のものも安く手に入れることができる  
we can buy a nonstandard food cheaply.
- ・食料自給率が向上する  
To improve the food self-sufficiency rate
- ・町おこしなど地域の活性化につながり、高品質な作物が作れるようになる  
Leading to the town revitalization
- ・環境にもやさしい  
Environmentally Friendly

デメリット disadvantage

- ・その地域だけでは賄えない食物もある。  
That there is a food that can not be made in the region.
- ・売れないものもある。  
There may not sell.
- ・その地域に根付かない食物も無理に育てることになる。  
Grow the food is not in the area.

Consumers are progressing increasing safety and security-oriented for agricultural products.  
Farmers are advancing efforts of diversification of sales increased.  
We have high expectations to the "local production for local consumption". It Connect the consumers and producers.

1. 野菜(Vegetables)

きのこ mushroom (No.1)  
レタス lettuce (No.1)  
わさび wasabi (No.1)

かんぴょう Dried gourd shavings (No.1)  
にら Leek (No.1)

2. くだもの(Fruit)

プルーン prune (No.1)  
ブルーベリー blueberry (No.1)  
りんご Apple (No.2)

いちご Strawberry (No.1)  
梨 pear (No.5)  
キウイフルーツ Kiwi fruit (No.8)

3. 郷土料理

そば Soba  
おやき Oyaki  
野沢菜 Nozawana  
虫 Edible insects

餃子 Gyoza  
湯葉 Dried bean curd  
耳うどん Udon  
しもつかれ Shimotsukare

There is a lot of delicious food in each region !

地産地消——中国で拡大する有機食材宅配事業

地産地消——在中国兴起的本地蔬菜配送业务

長野県国際交流員 李 妮 (リ ニ)



地産地消は地元で作った野菜や果物等を、その地元で消費することです。海外等ほかの地域で作られたものを買うことと比べると、長距離の交通輸送が必要ないので、CO2 排出量を減らす環境対策の効果があり、近年、中国各地で地産地消の良さが見直されています。そして、地産地消という理念を中心にして、有機食材宅配事業が拡大しています。有機食材とは、禁止農薬や化学肥料を使用せずに、堆肥で土づくりされた畑で、有機肥料を使ってつくられた野菜です。環境汚染や食の安全に対する国民の不安が高まっている中で、安全で安心、高品質な有機食材が注目されています。旬の一番新鮮な野菜や果物を提供するために、作物を作る農家と消費者を結びつける方法を考え、その日採りたての農産物をその日中に消費者の食卓に届けることが目標です。最近大都市の周辺で増えている有機農園が話題になっています。食材を宅配するだけではなく、農園見学ツアー、農産物収穫体験など様々なイベントも開催しています。有機農園の観光収入を増やすとともに、地域の農産物を直売することも実現できそうです。

“地産地消”の理念、鼓励消費者尽可能消费当地或邻近产地的农产品，既有利于保持食品的新鲜度，又能节约运输费用，减少能源消耗。近年来，由于中国也面临着严重的环境污染和食品安全问题，使得消费者对于健康食材的追求越来越被提倡。国内一些城市，也已经在借鉴日本这种“地産地消”模式，如蔬菜瓜果种植基地开“蔬菜宅配”农产品直供直销，也就是把蔬菜等农产品直接配送到消费者家里。经过筛选出来的蔬菜基地至少都是按照无公害标准种植，有些基地的农产品还达到了绿色标准。保持新鲜，从采摘到餐桌上的时间不到一天，这是本地蔬菜宅配的最大优势。家庭农场的“地産地消”，符合当前国内人多地少的现状，现在许多家庭农场规模并不大，也不容易做成大规模的农场。此外，一些家庭农场也在休闲时间里举办采摘以及农场参观等活动，休闲娱乐之后，可以购买一些产品带回去，实现产品就近销售。



## 地産地消と食料自給率

### Local production for local consumption & food self-sufficiency ratio

吉田衣織

#### 1. カロリーベース

##### (Calorie base)

- ・国内で一年間に食べられた物の全カロリーを100カロリーとする。→その内、国内で作られた食べ物の全カロリーが10カロリーとする。

(Assume all calories of the eaten thing 100Cal in the country a year. → Assume all Calories of the food cooked soon in the country 10Cal.)

↓  
その国のカロリーベースは  
食料自給率は10%となる。

(The calorie base of the country becomes 10%.)

#### 2. 世界と日本の食料自給率

##### (The world and food self-sufficiency ratio in Japan)



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算（アルコール類等は含まない）。  
(注) 数値は平成23年(日本は平成23年度)、スイス、韓国データについては、各政府の公表値を掲載。

## 地産地消のメリット

### THE BENEFITS OF LOCAL FOOD

地産地消は現地で作られた食べ物をただ現地で食べられるだけではありません。いろいろな役割を持っています。例えば、地域の活性化につながります。また、食料自給率の向上にもつながります。消費者は、生産地・生産者を知ることができるので安心して買うことができます。地産地消は、行うことによっていろいろな可能性が広がります。

The local production for local consumption cannot only eat food produced in a hometown. The local production for local consumption has various roles. For example, it leads to regional activation. In addition, it leads to improvement of the food self-sufficiency ratio. Because they can know the production center (producer), the consumers can buy it at ease. The local production for local consumption has various possibilities.



出典 讃岐の食

山田佳奈

## 地産地消と環境

### Local production for local consumption and environment

～適地適作のメリットとデメリット[merit and demerit]～

山田 萌生  
Moemi Yamada

#### メリット

- ①輸送距離が短い。Haul distance is short.
  - ②無駄な排気ガスが出ず、環境に良い。Local production for local consumption is eco-friendly.
  - ③消費者は生産者の顔がみえて安心。
- In addition, it is comfortable because consumer and producer are face to face.

#### デメリット

- ①地域でまかなえない食物があること。  
There is a food that does not cover in the regions.  
➢ 適地適作という方法で解決できる。  
It can be solved by right crop for right land.

解決方法  
Solution

- ②1つの食物に特定してしまうこと。  
What I identify to one food.  
➢ 近くの地域で食物を育て、そこから近いところに販売所を建設すれば良いのではないかと考えた。  
I brought up food in an area and built the sale in the near place from there and wanted to do it in that local. Production for local consumption was near.

解決方法  
Solution



# 地産地消

小口漢蔵

Local production for local consumption.

地産地消とは？

The local production for local consumption?

・地元で生産された農作物や水産物を地元で消費すること。

The consumption of crop and marine products that are locally produced in the local



・規格外品を扱う小売店

The retail store treats non standard goods.



・規格外品の数々

These are non standard goods.

## 地産地消のメリット

Local production for local consumption's advantage.

・輸送コストをかけずに規格外品を地元で消費出来る。  
大型店には、規格品しか並んでいませんが規格外品も多く生産されています。  
今までは、全部捨てていましたが地産地消でコストをかけずに消費できる。

・Non standard products can be consumed in the local without spending the transportation costs.

The large store not arranged only standard goods but has been produced many non standard goods until now, it has abandoned all can be consumed without the cost in local production for local consumption.

# 地産地消

小口泰誠



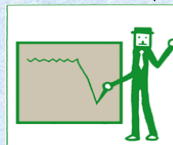
Local production for local consumption.

地産地消とは？

The local production for local consumption?

地元で作った食べ物をその地元で消費すること。

The consumption of food made with local in the local



経費削減出来る  
Cost reduction



地産地消



環境汚染  
Environmental pollution



輸送コストがかかる

It takes transportation costs

環境に良い

メリット

- ・運搬コストがかからない。
- ・運搬をしないので、二酸化炭素を排出しない。
- ・新鮮な物が食べられる。

Eco friendly

Advantage

- ・It is not less transportation.
- ・We don't transportation .so we discharge co2.
- ・We can eat fresh food.

## 地産地消のメリット

The merits of Local production for local consumption



<http://www.azhi-nagano.jp/>

Tokyo University of Agriculture and Technology  
Maejima Shun

新鮮で安心な食材が手に入る

You can get a secure food

農業が身近に

You can feel closer to agriculture

環境にやさしい

Environment-friendly

食料自給率UP↑

The food self-sufficiency ratio will increase

地域活性化

Regional vitalization



[http://www.yamanashi-kankou.jp/kankou/specialty/p\\_7017.html](http://www.yamanashi-kankou.jp/kankou/specialty/p_7017.html)



# 地産地消

とれたて、まるかじり！  
Let's Eat Fresh Foods!

## Local Production for Local Consumption

### 『地域生産地域消費』

その地域でとれたものを、その地域で消費すること。生産者と消費者の距離が近いので、新鮮なものが手に入り、輸送にかかるエネルギーも削減できます。自然にやさしい食べ方です。

### "Local Production

### for Local Consumption"

To consume local production in the local area. The distance between producers and consumers become close, so we can not only get fresh foods but also reduce the energy for transport. This is a ecological way of eating.

### 地産地消とは

local production for local consumption 小林保稀



地産地消とは、「地元生産、地元消費」を略した言葉で、「その地域で生産されたものをその地域で消費すること」です。

TISANTISYOU is the from JIMOTOSEISAN JIMOTOSYOUHI. The meaning is to consume the products which are made in the area.

具体的には、地元の畑や河でとれた農水産物を、市民の皆さんや来訪者の皆さんが長野市内のお店などで、買うこと、食べることです。

For example, we buy some food from Nagano city. This is the local production for local consumption.

### 地産地消のメリット

- ・地元農水産物を購入することは、国内生産を増やすことにつながり、生産者の顔が見えるので、安全で安心な食生活につながります。
- ・輸送の手間がへり二酸化炭素減少になります。
- ・農水産物、農水産業に対する理解が深まり農水産業の活性化が図られます

There are some good point 「local production for local consumption」

First Buying local from and marine products increase the domestic production, and it makes us feel that foods are safe.

Second TISANTISYOU makes the time of transportation less and it decrease CO2.

Third People can understand the local from and products or agriculture and fishery, and it makes them better.

## 地産地消 = Save the Earth ?

Rika Sato

食の安全 safety food

地域とのつながり communication

新鮮 fresh



★ CO<sub>2</sub>の削減 reduction of CO<sub>2</sub>

Is it truth?

果たして本当に環境に優しいと言えるのだろうか？

### 問題点 Problem

生産時の負荷 > 輸送時の負荷

workload of production > workload of transportation

例. パンの材料 国産小麦と北米産小麦

北米産 → 輸送にかかる燃料

国産 → 多雨である日本 無理に乾燥機をかけ、多くの燃料を使用

Example. Material of Bread

North America → fuel for transportation

Japan → fuel for dryer because it is raining a lot in Japan

『どうすればいい?』

適地適作 Right Land, Right Crop

I think the most important thing is you should see the happening from different angle. I don't know the best thing for earth, so we need to make sure that which one is important or not. 大切なことは、ある出来事を鵜呑みにしないこと。環境に配慮したより良い案が生まれるはず。





During the years following World War II, the UK has enjoyed a period of internationalization, and so has its supermarkets. While the expansion of variety and the introduction of new flavors is certainly a good thing for any nation, the effects of imported goods on the local economy can be quite damaging. Furthermore, choosing large, chain-shops over the locally run smaller stores also has a similar effect. Research by British local authorities has shown that 63% of money spent in a small-medium sized business will stay in the local economy, compared to only 40% spent in a larger chain store.

In recent years, the British public have come to understand the importance of supporting your local community and more and more people are choosing goods produced in their area. There are numerous benefits to choosing local produce over international ones. Not only have Britons started looking for the country-of-origin labels on their food, but home-grown energy is also more in demand, with increasing solar and wind farms across the UK.

第2次世界大戦後、イギリスでは国際化が進み、スーパーでは世界中の商品が販売されるようになりました。もちろん、商品の種類が増えることは良いことですが、輸入された商品は地域の経済に大きな影響を与えることがあります。更に、地元の小さな商店の代わりに、大きなチェーンのスーパーマーケットを選ぶことも、同様に地域の経済に影響を与えることがあります。イギリスの地方自治体による調査で、小〜中規模の商店で買い物をした場合は使われたお金の63%が地域経済に残りますが、大規模の商店の場合は40%しか残らないことが分かりました。

最近、イギリスの人々は地域を支援することの重要性に気づき、多くの人が地元で生産された商品を選ぶようになりました。海外で生産された商品ではなく、地元で生産された物を選択することは多くの利点があります。また、食べ物だけではなく、地元で生産されたエネルギーに対する需要も増え、イギリスでは太陽光や風力発電の施設が増えています。

Buying locally-sourced produce means:	Buying internationally sourced produce means:
地元で生産された商品を買うと	海外で生産された商品を買うと
Lower carbon footprint	Higher carbon footprint
カーボンフットプリント (CO <sub>2</sub> 排出量) が少ない	カーボンフットプリント (CO <sub>2</sub> 排出量) が多い
Fresher, higher quality produce	Older, out of season produce that most likely lacks flavor
農産物は質が高く、新鮮	農産物が新鮮でなく、味が落ちる
Knowing the conditions in which animals were raised and vegetables were grown	Not knowing the conditions that animals were raised and vegetables were grown
動物または野菜の育った状況が分かる	動物または野菜の育った状況が分からない
Supporting your local economy and workers	Supporting an unknown economy, and potentially underpaid workers
地域の経済や生産者を支援できる	支援する経済や、現地の労働環境が不明
Potential health benefits of reducing pollen allergies (particularly with honey)	Produce available all year-round
花粉アレルギーを減らすと言う潜在的な利点がある (はちみつ等)	一年中、どんな農産物でも買える
Possibly higher prices due to the smaller margins of small businesses	Lower Prices thanks to bulk production
ビジネスの規模が小さいため、価格が高くなる傾向がある	大量生産のため低価格

As you can see from the table, there are significant benefits to shopping locally. If you too would like to eat delicious food, grown in season, of which you know the origin, look for your nearest farmers' market and support your local economy!

表から分かるとおり、地元で生産された商品を買った方が、様々な利点があります。皆さんもファーマーズマーケットへ行って、生産地が分かる美味しい季節の食べ物を買きましょう。そして、地域経済を支援しましょう。

## 地産地消

Local production for local consumption

地産地消をすると、  
作る人にも  
それを食べる人にも  
良い点が  
たくさんあります。

Local production for local  
consumption  
and, if the people who make  
aIso It  
eater also good point iot is there.



地域全体が活性化!! \(\^^)/

Whole region become active!! \(\^^)/

## 環境配慮の面からみた地産地消のメリット・デメリット

Advantages and disadvantages of producing and consuming locally from  
the viewpoint of environmental protection 澤田 峻作

### メリット advantages

商品輸送過程のCO<sub>2</sub>の排出抑制、資源・エネルギーの消費量抑制

We can decrease CO<sub>2</sub> emissions and energy consumption in transporting process.



### デメリット disadvantages

販売促進のためのノウハウや商品の品質管理のノウハウが少なかったり、売れ残り品の処理についての検討が十分でないと、農産物の廃棄、エネルギー消費につながる。

If the seller didn't have enough know-how for sales promotion or quality control, they can't help throwing away commodities left unsold and consume energy.

# 栃木県の地産地消

橋本郁也

## Local production for local consumption of Tochigi Prefecture

栃木県は毎月18日を「とちぎ地産地消の日」と定めて地産地消の定着に取り組んでいます。  
また小中学生に対しては、食育として学校給食に地元の野菜を使用したメニューを取り入れることに取り組んでいます。  
栃木県にはいちごで有名な「とちおとめ」など沢山の美味しいものがあります。行く機会がありましたらぜひ特産物にも注目してみたいかがでしょうか。

In Tochigi Prefecture, the 18th of each month is called "Local production for local consumption's day in Tochigi" to be aware of the local production for local consumption. In addition, They adopt a menu using local vegetables in school meals as food education to elementary and junior high school students.  
In Tochigi Prefecture, there are a lot of delicious foods, such as the famous in strawberries "Tochiotome". Please try to focus on special product if there is a chance to go.

### ペレットストーブによるエネルギーの地産地消 Local production for local consumption of energy by the pellet stove

ペレットは原料に間伐材を使っており、再生可能な資源です。

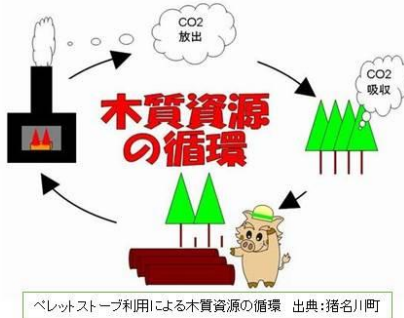
The pellet is using the thinning material to the raw material, it is a renewable resource.

加えて、化石燃料よりも安く買うことができ、環境にも優しいです。

In addition, the pellets can buy cheaper than fossil fuel, it is friendly to the environment.

ペレットストーブを使うことで身近に資源のリサイクルができます。

By using a pellet stove, you can recycle the familiar resources.



#### 利点 Advantage

- 化石燃料よりも経済的！  
It is good to use the pellet economically than using the fossil fuel！
- 地域の資源を自分で使える！  
We can use our local resources by ourselves！

塚原 誠

#### 地産地消のメリットと実例

Advantages and Illustration of Local food Production and Consumption 常盤 二千華

##### 【地産地消と学校給食】

・給食とは… 日本の小・中学校で、生徒全員に支給される昼食

例)長野県南部の宮田村の小学校

- ・学校に給食センター、村の食材を多く使用
- ・献立と共に食材の生産者名の紹介 (→クラスメイトの家族だった時も。)
- ・郷土料理のソースかつ丼

⇒作った人の顔が分かるという安全性。  
・子供のころから地域の農業や食に興味を持つきっかけになる。

##### 【地産地消と健康】

①自分の暮らす地域の食材を食べる

例) 私たちが日常的に食べているバナナ

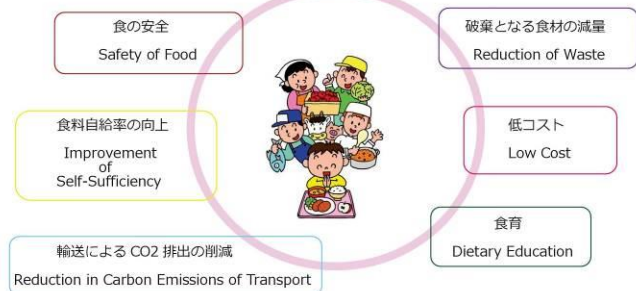
バナナは南国のフルーツであるため体を冷やす暑い南国に住む人々には嬉しい作用

⇒昔からその土地で作られてきたものは、そこで暮らす人に適していると考えられる。

②旬な食材を食べる

- ・味が濃い、おいしい
- ・栄養価が高い
- ・鮮度が高い
- ・低価格
- ・農業の使用量が少ない

⇒旬の食材を食べることはメリットが多く、四季も楽しめる。



#### 【Local Food Production and Consumption with School Lunch】

・ In Japan, all students in elementary and junior high school are supply their lunch.

Example: Miyada elementary school in southern Nagano

- ・ Lunch preparation and distribution center is in the school. It uses many local foodstuffs.
- ・ We can know names of growers with menu. (→There were families of my classmates!)
- ・ Sauce Katsudon(pork outlet with rice)

⇒ Safety which we can know growers.  
・ It will be opportunity which children are interested in food.

#### 【Local Food Production and Consumption with Health】

1. Natural area of Food

Example: Banana, which we eat daily  
Banana is a fruit of southern country, so it makes our body be cold. Nevertheless the effect is good for those who live in the south.

⇒I think food that have been grown in an area suit the local people.

2. Seasonal food

- ・ thick taste and delicious
- ・ flesh
- ・ high nutritional value
- ・ low cost
- ・ fewer agriculture chemicals

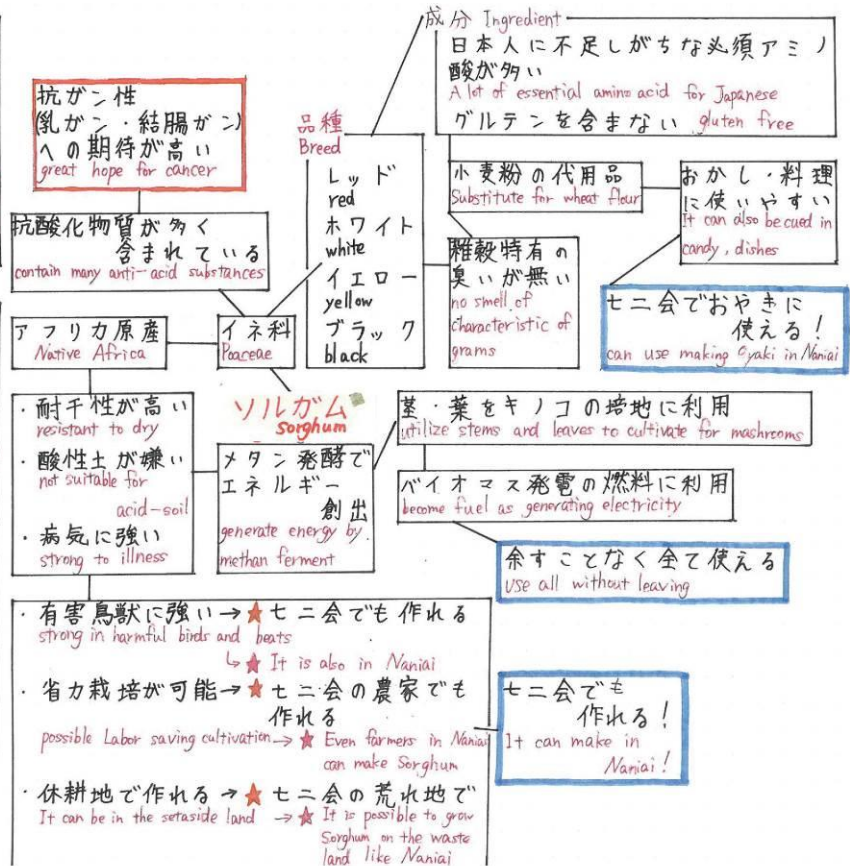
⇒To eat seasonal food has a lot of advantages, and we can enjoy the cycle of seasons.



**調べた理由**  
(Reason why I researched...)  
毎年学校でソルガムの実験に参加していて、「ソルガムは、地産地消につながるのでは」と思ったから。  
Every year, I joined in experiments in Sorghum at school. I think, that Sorghums lead to make my hometown better by growing and consuming them here.

**感想 (Impressions)**  
ソルガムには、色々な成分が含まれていて、ソルガムを日々の食事に取り込めば、バランスの良い食事が取れてすごいと思った。  
Various ingredients are included in Sorghums. If we include Sorghums in an everyday meal and eat, we get a good meal of the balance. So, I thought that I was very great.  
今は実験段階だが、もし、実用化に成功したら、セニ会のおやきに使える、セニ会のアピールになるのかもしれない。  
It is still at the stage of experiment, but if we could succeed in realizing it, we can use it for oyaki in Naniiai, then it will help Naniiai's name more famous.

北島由菜 Kitajima Yuna



私は宮城県出身です。宮城は米作りが盛んな県です。日本の県それぞれがその県のお米のブランドを持っています。宮城には、「ひとめぼれ」というブランド米があります。

I am from Miyagi.

Miyagi is a prefecture that flourishes with rice cultivation.

Each Japan prefectures have its own rice brand.

"Hitomebore" is a brand rice in Miyagi.



お米の種類によってたくさんの違いがあるのは興味深いことです。ぜひ自分の住んでいる県のお米を食べ、ほかの県のもの比べてみてください。

It is interesting that there are many differences among the kinds of rice. Let's eat the rice of the prefecture you live in, and compare with other prefecture's one.

根元和音

それぞれの県のお米はそれぞれ食感と味に特徴があります。たとえば、「あきたこまち」は他のお米より粘りが強いです。「こしひかり」は、弾力があり甘く、粘りはあまりありません。「ひとめぼれ」は適度な粘り気と甘味で、おかずを引き立てます。

Each prefecture's rice has each features of a texture and a taste. For example, "Akitakomachi" has stronger stickiness than other rice.

"Koshihikari" is elastic and sweet, not so sticky.

"Hitomebore" has moderate stickiness and sweetness, and it brings out a dish.



## 学校給食と地産地消

School Lunches and Locally grown food

裾花中学校 吉田 凌

Susobana Junior High school Ryo Yoshida

地産地消と聞いてまず思い浮かんだのは給食でした。世界の学校では、その土地によって様々なものが食べられています。

Recently, the idea of consuming "locally grown food" has become more popular. This idea has gained momentum around the world, Particularly regarding school lunches.



### "THE FUTURE OF THE SUPERMARKET"

Local production for local consumption of most of the good point is, that it does not emit co2.

We have exhausted a lot of co2 with exports and imports.

When holding the hand on top of the food ...  
食品の上に手をかざすと...



result  
結果...

### 未来のスーパーマーケット

地産地消の一番の良い点は、co2を出さないということだと思います。

私たちは多くのco2を排出している。輸出や輸入で。

When we buy, it seems to buy things of local produce.

私達が買い物をする時に、地元産のものを買おうと思える。

Give a good effect on the local & Earth, the future of the supermarket may not longer a distant future  
地元や地球にもよい、未来のスーパーマーケットはそう遠い未来ではないかもしれません。

秋山怜美

### Chiba's Local food "IMOMOCHI"



+



=



小林 真璃衣

Izumi area in Chiba



<http://simatjutsuho.blog64.fc2.com/blog-entry-202.html> F02ブログ  
<http://www.dtv.chiba.jp/teikinsosai/nose/nose/imomochi.html> 千葉市地産地消  
[http://topicks.jp/31442\\_MARBLE](http://topicks.jp/31442_MARBLE)  
[http://www.sagou-nouen.co.jp/g\\_satoimo.html](http://www.sagou-nouen.co.jp/g_satoimo.html) さといも農園株式会社



## 土木と地産地消

土木とは、河川、ダム、トンネル、道路、橋、港湾、空港、鉄道、上下水道などの社会基盤を建設したり整備するもので、公共事業で成り立っている。

意外なことにこの土木も地産地消と関わりがあるという。それは、その地域で作られた「技術」、「工法」、「製品」などを用いて建設物を作っていくことである。

もっと深く考えれば、1番考えつくであろう食べ物だけでなく、世の中のいろいろなものが地産地消と関わりがあるかもしれない。

### “Civil engineering” and “Local production for local consumption”

Civil engineering is build and maintenance a “river”, “dam”, “road”, “bridge”, “port”, “airport”, “railroad”, “water supply”. It's a public works project.

In an unexpected thing, there is concerning for “civil engineering” and “local production for local consumption”. It's build to use “technology”, “method of construction” and the “product” etc. made in the area.

If you think more deeply, you can more think about “local production for local consumption”.

Kouki Kubo

## 地産地消

### Local production for local consumption

島崎 翔

Shall we seek safer foods, and the merits of products in the region  
Where they are produced?

地元で生産された農林水産物を地元で消費する「地産地消」は、

生産者と生産地が分かり、安心です。

また、運送コストも下がります。

### Foods with a face! Farm-to-table



出典：会津若松市HP

## 身近な地産地消

Local production for local consumption 小林 千瑠



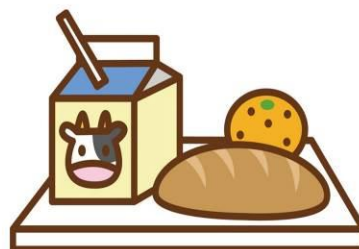
地産地消とは「地元で生産された物を地元で

消費する」という意味です。地産地消のメリットは、生産者の顔がわかるため消費者が安心して食材を買うことができること、生産物の輸送時間、輸送費が削減できることなどです。

地産地消は私達の身近にもあります。そのひとつとして「給食」が挙げられます。給食は、安全で安価なおいしい食事を提供するという目的があります。地域でとれた食材は輸送時間や輸送費のコストが削減できるので、給食で安価で安全な食材を提供することができます。また、地域の農業の状況が理解できること、作ってくれた人への感謝の心を育むことができることなどの教育上の効果もあります。

A locally-grown and locally-consumed movement is encouraged

And workshops for soba making are available.





市河拓海

皆さんは落花生（ピーナッツ）はどんな植物なのか知っていますか？

地産地消について僕はすごくいいと思います。

ぼくの家のそばに道の駅があります。地元のおじいちゃんなどが野菜などを生産して出しています。その野菜を小学校中学校は購入してぼくたちが給食で食べます。ぼくたちは安心して新鮮な野菜を食べることができて、生産者はお金を得ることができます。小学校の年度末の行事では生産者の方々に農業の大変さや愛情いっぱい育てている気持ちを学び、ぼくたちはその思いに感謝の気持ちを伝えます。スーパーで買うときからの関係ではなくて、ひとつひとつの食材が、土から水から空気から太陽から生まれることを学びます。この関係こそがぼくの実感する地産地消です。

また、数年前に地域住民自治協議会で地区の皆さんがつくる郷土料理・伝統食の冊子が製作されました。昔からその土地で生産されて来た食材で、代々伝えられた料理を学ぶきっかけになりました。昔は一年の行事もたくさんあって、食で季節を感じることができたのだと思いました。

地域で採れる食材だけで生活するのは無理があると思いますし、季節によって同じ野菜がその地域にあふれてしまい売れないことも起こると思います。しかし季節を感じ、人のつながりを感じる地産地消は地域を盛り上げる第一歩だと思います。

I think it's great for us to self-produce and self-consume our local crops.

There is a place called "Michi-no-eki" near my house.

Many seniors in my town produce vegetables and so on.

The elementary school and junior high school in my town buy those vegetables.

They cook and serve them for school lunch.

We students are able to enjoy the fresh and nutritious vegetables every day.

The producers also get some money for that.

At the yearend event of elementary school, we thank them for their affection to the farming and realize how hard their farming is.

We learn that the food we eat is not just from a supermarket but through the soil, the water, the air, and the sun.

The connection between these is what I really find essential.

Also, booklets on local and traditional food were published by the local residence community a few years ago.

The food ingredients showed in the booklet has been produced for a long time.

It gave me a good chance to learn cooking that has been passed down for generations.

I think there were a lot of annual events long time ago, and we were able to feel the season through the food we eat.

I guess it's not easy for us to live by the local food only.

Not all the vegetables sell well each year, either. But it's important to promote the self-production and self consumption act to communicate with the local people and feel the nice four seasons we have here.

Thank you.

## Local Production for Local Consumption

Yuuri Narita

### The strong point

- A producer can know consumer's needs
- The food self-sufficiency rate improves
- A producer can make a high quality cropper

### The weakness point

- We also have the food which can't be served only in the area
- The food which doesn't take root in the area will be brought up by force.



Right Crop for Right Land



## Local production and consumption

Name Takahiro Asano

地産地消とは、その地域で生産された物をその土地で消費するというのが元々の意味であり、農業製品が主な対象であった。しかし、現在では拡大解釈されて、農産物だけでなくエネルギーなどその地域の特色や消費者のニーズに即した物をその地域で生産する事や類する政策を指す。[1]

これらのメリット及びデメリットは以下に示す事柄が挙げられる。まず、メリットについては流通経費の軽減により、商品が安価で入手できる事や生産者と消費者間の距離の隔たりが小さいため、生産状況が分かりやすく安心感がある。また、生産者にとって消費者のニーズを把握が容易である事から、やりがいの実感、技術の保全・継承が可能である。[2] これに対して、デメリットは、すべての物を地元だけで供給する事が困難である点があり、国内、海外製品との兼ね合いが重要である。

具体例としては、図1に示すようなその地域の農産物を使った学校給食や地域の自然エネルギー普及協議が集まって作る再生エネルギー推進コミュニティの策定がある。[4]



図1 静岡県袋井市の学校給食[3]

Local production and consumption meant to consume things which were produced in this area. Then the objects were mainly agricultural products. However, the objects are currently pointed not only agricultural products but also substances which adapted to meet characteristic of this region and needs of consumers. For instance recyclable energy policy which cooperate rural recyclable energy conferences or networks.

These merit and demerit cite in the below. First, merit is indicated to obtain merchandise inexpensively so as to reduce distribution cost or production process is easy to understand and security. Moreover, it is able to work worth doing plus preservation or succession from getting easily to needs of consumers as producers. In the contract, demerit is point that all of items cannot be procure.it is important balance between local products and internal or external products.

To be concrete, there are school lunch which use local crops (fig 1) or recyclable energy community that gather rural recyclable energy conferences.

### Reference

- [1] 地産地消推進検討会中間取りまとめ  
ー 地産地消の今後の推進方向ー  
[http://www.maff.go.jp/j/study/other/renkei/pdf/10\\_3.pdf](http://www.maff.go.jp/j/study/other/renkei/pdf/10_3.pdf)
- [2] 地産地消のメリット・デメリット  
<https://www.higashikagawa.jp/fitwinfo/3489/file/03.pdf>
- [3] 食・農・生活情報 地産地消(5) 学校給食に地元・・・  
全国農業新聞  
<https://www.nca.or.jp/shinbun/about.php?aid=7328>
- [4] 信州エネルギー地産地消プロジェクト事業  
<http://www.pref.nagano.lg.jp/kyodonpo/kurashi/kyodo/kyodo/npodocuments/25shinshu-net.pdf>

## 地産地消について

清野 一紗

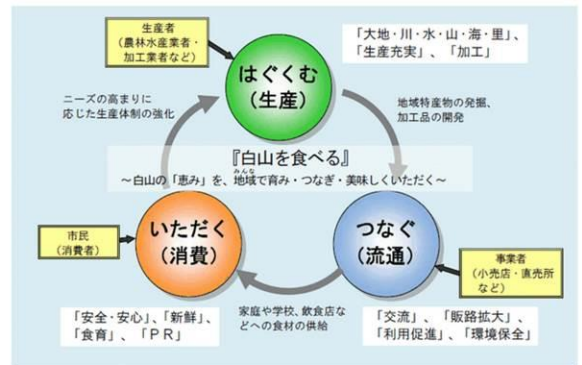
地産地消には、「自分の住んでいる地域で作られた農畜作物や、伝統食を食べる」という意味と、その中に「栄養価の高い旬のものを工夫して食べる」という意味も込められていて、私達の健康とその土地に伝わる食文化を守ってきました。

健康の為に食事の大切さや意味を失うことは避けなければならないので、現在は全国の学校の給食で、地産地消を使った食育を実施しているところもあります。美味しい給食を通じて、食などの関心、愛着を深め、生産者への感謝の気持ちと、豊かな人間形成をすることが目的だそうです。

Place where the lose meaning and about the importance of diet to health must be avoided, so now is national school lunch menu, using local ingredients and dietary education. Delicious meals through interest, such as food, affection and gratitude to the producers and rich human formation seems to be intended.

You must avoid losing the importance of the meal a meaning for the health. So, There seems to be the place carrying out food education using the local production for local consumption with the lunch of elementary school of the whole country now.

Through the delicious lunch which children love, deepen a meal and interest and this seems to local environment, and this seems to be because it forms the feeling of the thanks to a producer and rich human beings.



### 学校給食における地産地消 《飯綱町学校給食共同調理場》

黒柳 るん

地産地消というのは、その範囲の捉え方により様々なと思いますが、私は特定の範囲である学校給食について調べてみました。飯綱町では、2012年4月に共同調理場を開設し、中学校4校、小学校4校の約1,000食の給食調理を開始しました。今年の4月現在は約880食です。

食材の調達については、地元の産地直売組合等・JA・米生産農家などの協力を得、給食食材の需要に応じて納入できる品目を納入していただいています。

その中で、米・味噌・しめじは年間を通じて100%町内産使用されています。その他、使用量は少ないですが、季節のものとしてりんご・ブルーベリー・アスパラ・タケノコは100%町内産です。(りんごは飯綱町の特産品です。)

野菜については、町内産のみを販売している産地直売組合2軒とふるさと振興公社の3軒から収穫期において協力いただいているとのこと、例えば平成27年度で見ると、ジャガイモは年間では町内産使用率は29.3%ですが町内の収穫期の使用率は96.0%、量にして851kgとなります。また、玉ねぎは年間の町内産使用率は25.3%、町内での収穫期では98.3%であり、1,388kg使用している状況です。

ただし、調理時間に制限がある学校給食現場においては、地元で収穫できるもので量的にも確保できる野菜であっても、納入条件による農家の手間と野菜を洗ったりの調理場での処理の関係から使用できないものもあると聞きました。

このほか、町内産の大豆を使用して加工組合2軒が味噌を作っており、給食で使用する味噌も100%町内産です。また、生鮮食材の納入は使用当日の朝のこと、収穫から使用までの期間が短いことも地産地消の特徴であり、利点とも言えます。

このことから、学校給食において地産地消を進めるためには、生産農家等の地域の方々の協力が欠かせないものと考えます。このように地元の方々に支えられて、地元産の食材を給食で食べることのできる子どもたちは幸せだと思います。

### Place producing center shou in school lunch <<Iizunamachi school lunch common kitchen>>

I thought place producing center shou was various by how to catch its reach, but I checked it about the school lunch which is a specific area.

A common kitchen is established and about 1000 meals of school lunch cooking of 1 school junior high school and 4 school elementary schools has been begun in April, 2012 in Iizunamachi. Present April, this year is about 880meals.

I get cooperation in local sale of products brought in directly from producers associations, JA and production rice farmhouse in about supply of the ingredients, and I meet a demand of the school lunch ingredients, and you pay the list of articles which can be paid.

All of rice, fermented soybean paste and shimeji mushroom are made in the town through out the year.

Additionally the amount of consumption is little, but apple, blueberry and asparagus bottle gourd are made in the town as a seasonal one. (Apples are local specialties of Iizunamachi.)

The town gets a support from with 2 sale of products brought in directly from producers associations selling one made in a town in vegetables in a harvest from 3 houses of a home promotion public corporation. For example in 2015, the usage rate made in a town is 29.3% for potato, but the usage rate of the harvest in the town will be made 96.0% and the amount, and it's 851 kg. The usage rate of onion made in an annual town is 98.3% in a harvest by 25.3%, and 1388 kg is being used.

But, since putting it in the school lunch workplace limited in cooking time, I heard you could harvest locally, and that there was also something for which the vegetables for which it can be secured can't be used from a relation between farmer's trouble by the payment condition and processing at the kitchen where vegetables are washed quantitatively.

Additionally 2 processing associations are making fermented soybean paste using soybeans made in a town, and the fermented soybean paste used for school lunch is also made in 100% town.

The payment of the fresh ingredients is made on the morning of the use day, and that a period from harvesting to use is short is also the feature of place producing center shou, and it can also be an advantage.

It can be said that person's cooperation in the area is necessary to advance place producing center shou from school lunch.

I thought the children who can eat the home-grown ingredients for school lunch were this happy because they were supported by a local person

### 平成27年度 飯綱町産野菜等 供給可能期間における学校給食への使用状況

使用野菜等	使用 期 間	町内産 使用量	町外産 使用量	町外産に占 める割合	備 考	年間使用量	町内産使用に 対する割合
アスパラ	9月3日・～9月4日	8.8kg	0kg	100.00%	町の15農家の「ハイスラフタウキ」	8.8kg	100.00%
キャベツ	5月21日	14.5kg	0kg	100.00%	アスパラファーム	45.3kg	100.00%
カボチャ	9月14日	43.8kg	10.3kg	80.96%		54.1kg	80.96%
キャベツ	9月28日～11月13日	361.9kg	25.5kg	93.41%		3,189.6kg	11.35%
ジャガイモ	7月10日～～9月10日	164.8kg	66.4kg	71.28%		1,741.7kg	9.46%
ジャガイモ	9月18日～11月27日	851.4kg	35.9kg	95.96%		2,910.7kg	29.23%
タマネギ	7月2日～10月16日	1,387.9kg	23.7kg	98.32%		5,471.7kg	25.16%
トマト	7月23日・～8月24日	30.3kg	0kg	100.00%		107.6kg	28.15%
アスパラ	8月27日～～9月9日	59.4kg	12.1kg	83.06%		87.3kg	68.04%
アスパラ	7月14日～～8月31日	20.9kg	0.8kg	71.42%		29.1kg	69.79%
ピーマン	7月14日～～9月9日	23.3kg	27.2kg	46.14%		213.5kg	10.91%
夕顔	8月20日	28.2kg	0kg	100.00%	夕顔みかん	28.2kg	100.00%
ブルーベリー	7月23日	8.1kg	0kg	100.00%	ブルーベリーファーム	8.1kg	100.00%
リンゴ	9月1日～12月4日	992個	0個	100.00%		992個	100.00%



### 私の街の地産地消

“Locally produced and consumed” of my city

Mako Ishihara

### 地産地消とは・・・

What is “locally produced and consumed”?

→地元で生産したものを地元で消費すること。

私の地元、埼玉県富士見市ではどんな地産地消があるのか？

In Fujimi-city, there are activities like...

### 『つきいち』Tsukiichi

毎月一回、市役所のロビーで開催される臨時農産物直売所（市場）。

富士見市農業研究団体連絡協議会の方々新鮮な農産物を販売。



### まとめ

- ・市役所付近で、市場を運営
- ・パンフレットを作成
- ・お祭りで特産品販売やイベント
- ・特産物をHPで特集

が主な取り組みであることがわかった。

### メリットって？Advantages

- ①消費者は安全で新鮮な食材を購入できる  
Consumers can get safe and fresh food
- ②食育につながる  
Good for dietary education
- ③流通経費等の削減等により安価に購入できる  
Able to buy cheaper
- ④消費者との顔が見えることで、生産者はより地域のニーズをとらえやすい  
Producers can capture the needs of the community
- ⑤食料自給率が向上する  
Food self-sufficiency ratio will increase
- ⑥環境にやさしい  
Eco-friendly

...etc.  
参考資料：農林水産省「地産地消推進検討会中間取りまとめ」

### 『新商品開発』Manufacturing

富士見市商工会と連携し、市内の野菜などを使った新メニュー、新商品の開発を商工会を通じて市内飲食店などをお願いをし、商品化。商品の写真とマップをパンフレット化。



### 提案

富士見市のホームページを見るまで、活動一つも知らなかった。

極めて認知度が低いと思うので、もっと広報するのいいと思う。

市役所付近で市場が開かれているが、駅の付近で開催したらより多くの層の市民に特産品を知ってもらえるのではないかと。そして、地産地消を身近に感じられると思う。

参考URL「富士見市公式ホームページ」

<http://www.city.fujimi.saitama.jp/35miru/03bussan/>

(2016年6月20日アクセス)



## 地産地消 local production for local consumption

～長野県の食材をおいしく食べよう！～

Let's eat delicious food taken in Nagano



長野県には、まだまだ知られていない野菜や果物がたくさんあります。

There are a lot of vegetables and fruit which are not known still more in Nagano.



それらの旬や特徴を知り、おいしく食べていきましょう！

Let's know those season and good point and eat well!



遠藤 駿

## 地産地消と TPP の関係

The relationship of locally produced and consumed and TPP

Daiya Okamoto

ついこないだ日本が TPP に加入するというニュースが世間を騒がせました。TPP に加入することで安い農産物が海外から輸入されることになります。このような状態で地産地消にどのような影響がでてくるのか調べてみました。Recently, Japanese people were surprised to hear the news that Japan joined TPP. Joining TPP enable us to import foreign agricultural products more cheaply. So I studied the impact of joining TPP on locally produced and consumed.

たとえば...

(For example)

兵庫県は「地産地消」の推進を掲げています。たとえば学校給食の食材を現地のものにこだわって給食の米や野菜に占める市内産の割合が7割を超えているそう。また兵庫安心ブランドというブランドをつくり全面的に地産地消をアピールしている。

Hyogo prefecture attaches importance to local consumption of what is produced locally. For example, the school lunch. In Hyogo, 70% of ingredients (such as vegetables and rice) that are used in the school lunch food is in the city production. And they are also promoting their local food as a brand called "Hyogo safty brand".

しかし！ (But)

TPP の影響でこれらの取り組みが全て覆されかねないといわれています。

多国籍企業から「自由競争の妨げ」と訴えられる恐れがあるからだそうです。

韓国では地産地消を推進する条例を撤廃するように指示されるなんてことがあったそうです。また安い農産物が入ってくることで地元の農家が苦しんでしまうのも事実です。

Having said that, however, it is said that these activities could be overturned due to the influence of the TPP. It is because there is a possibility that multinational enterprise criticizes these kinds of activities as "interference of free competition". Surprisingly, in South Korea, they were indicated by government to abolish some regulations which promoting the local production for local consumption.

たまたま地元の農作物のほうがかたくなって安全！

地元の農家が苦しくなるのはなかなか避けられそうにありません。地元の食材が食べられなくなってしまうのはやはり悲しいことです。地元の農産物を買って地産地消の心を忘れないことが大切だと感じました。

It is hard to avoid threatening the local farmer's life by TPP. It is sad not to eat local products. I think it is important to buy local products not to forget the mind of locally produced and consumed.



## What is Food Mileage ?

Volume of traffic (食料の輸送量) × Distance of conveyance (輸送距離)

||

Food Mileage (フードマイレージ)

• Japan has the highest Food Mileage per 1 person in the world. (Please look the graph.)

• We can lower Food Mileage by “地産地消”!!!

([https://www.jstage.jst.go.jp/article/jfsr1994/12/1/12\\_1\\_2/\\_pdf](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jfsr1994/12/1/12_1_2/_pdf))

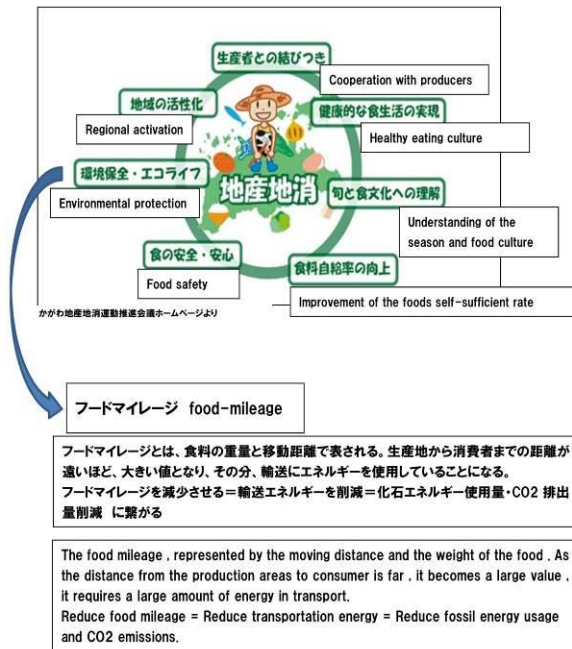


新宅 遥



## 地産地消の利点 merit of local production for local consumption

附属長野中学校2年 古川 颯聖(Hayase Furukawa)



## Local production Local consumption

田名部 匠

Local production, local consumption is to eat agricultural and livestock products made in the area you live in. There are schools all over Japan that have school lunch made from crops grown nearby. There are benefits from it, and also some problems needing to be solved. 地産地消は自分の住んでいる地域で作った農畜産物や、伝統食を食べるという意味があります。近くでとれたものを使った給食が多くの学校で食べられています。これらのことには利点もあり、改善点もあります。

### Benefits from Local production and local consumption

1. The consumers can see the faces of the producers, and the producers can question about the needs of the consumers.
2. The consumers are able to buy fresh food.
3. The Food self-sufficiency rate will go up.
4. It is good for the environment.

### Problems from Local production and local consumption

1. There are crops that can't be grown in certain areas.
2. You'll have to grow crops that aren't as much familiar in the area.

### 地産地消の利点

1. 消費者は生産者の顔が見え、生産者は消費者のニーズを知ることが出来る。
2. 消費者は新鮮な旬の食材を手に入れることができる。
3. 食料自給率の増加。
4. 環境にやさしい。

### 地産地消の改善点

1. その地域だけでは賅えない食物がある。
2. その地域に根付かない食物も無理に育てなければならない。

### Growing the right crops for the right land

A better idea that they came up with is "Growing the right crops for the right land". It means to grow the crops that match with the land that the area has. It won't be hard to grow them and it will cost us only a few amount of energy. If we are able to combine both of the ideas, we might be able to convert the problems in a benefit.

### 適地適作

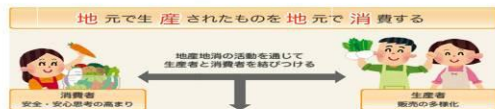
地産地消の考えをさらに良くしたのが適地適作です。適地適作は土地が持つ風土に合った食物を自然に育てることができます。自然に育てるので無理がなく、エネルギー消費も削減することができます。地産地消と組み合わせて行うことで、改善点を利点に変えることもできると思います。

## 地産地消

### local production for local consumption

Q. 地産地消って なに？

中塚 雄士



The one produced locally is consumed locally.

A producer and a consumer are tied through activity of local production for local consumption



『地産地消』とは、「地域生産地域消費」の略で、「地域で生産されたものをその地域で消費する」ことをいいます。

"Place producing center shou" is an abbreviation of "area production area" area consumption", and "to consume the one produced in the

地域で採れた食材を加工してお菓子や食品が作られて、地域で販売されるようになれば、消費者の方々は今までよりも

太陽光エネルギーや風力エネルギーの利用は、地球温暖化の防止やエネルギーの有効利用に役立ちます。

The use of the sunlight energy and wind power energy is useful for effective utilization of prevention of global warming and the energy.

## 参加者の声

### Q. 参加してみてどうでしたか？

普段の学校の授業や生活では、味わうことができない体験ができたこと。例えば、年代の超えた交流、グループでのディスカッションなど。

自然について考える良い機会だった。英語を使うことができ、勉強できた。

同世代の人と沢山話し、活動した全て楽しかった。話すことはもちろん取材して、司会したり、わからなくても英語で活動したり、そういった挑戦的な活動も楽しかった。まさにアクティブラーニン

同じ学年の人や違う学年の人などと、2泊3日の楽しさを味わえた。また、その人たちと、BBQ や free 時間を楽しく過ごせた。

知らない人とふれあい、知識を増やすことができた！

身近なものを使って、生活に役立てられることが分かった。

BBQ、農業体験、フリータイムで、友達とより仲良くなれた。

### Q. 参加後やってみたいと思ったことは？

ぜひ留学したいです。(今回の経験を生かして)

外国に行って、日本と外国の仲をよくする仕事につくための努力。

英検準2級、2級とる!!

来年もユースに参加したい。(ボランティアなども)

会議終了後のアンケートで、約78%の参加者がまた参加したいと回答してくれました。



## ・取材記事等

ラジオ FM 善光寺で6月15日に国際ユース環境会議を取り上げていただき、PRできました。

信濃毎日新聞社が取材に、27日に海外とのスカイプ会議が主に記事が掲載されました。

SBC テレビが取材に訪れ、7月9日エコロジー最前線で国際ユース環境会議の様子が放映されました。

## ・参加者一覧

小口 泰誠	田名部 匠	草間 由紀子
塩澤 奈那子	常盤 二千華	石原 真子
小林 保稀	秋山 怜美	岡本 大矢
市河 拓海	遠藤 俊	浅野 孝紘
古川 颯聖	東出 尚也	前島 俊
吉田 衣織	成田 悠理	熊倉 諒
山田 萌生	根元 和音	佐藤 李花
小林 千瑠	久保 光希	北島 由菜
山田 佳奈	橋本 郁也	庄村 優香
吉田 凌	中塚 雄士	工藤 愛奈
黒柳 るん	澤田 峻作	宮島 和雄
清野 一紗	塚原 誠	
小口 滉誠	小林 真璃衣	
島崎 翔	新宅 遥	

## 国際ユース環境会議の沿革

2010. 11. 13 :	設立準備として、環境 X 国際交流のチラシを こどもサミット交流会で配布
12. 18 :	国際ユース環境会議実行委員会設立
2011. 03. 11 :	東日本大震災
12. 08 :	国際ユース環境会議ホームページ開設
2012. 05. 24 :	市内中学/高校にチラシ2万枚を配布
2012. 06. 15-17 :	第1回国際ユース環境会議を鬼無里で開催
2013. 08. 09-11 :	第2回国際ユース環境会議を大岡で開催
2014. 09. 5-7 :	第3回国際ユース環境会議を戸隠で開催
09. 27 :	信州大学工学部にて報告
2015. 03. 07 :	ESD ユネスコ世界会議報告会にて報告
06. 27-28 :	第4回国際ユース環境会議を鬼無里で開催
2016. 06. 24-26 :	第5回国際ユース環境会議を小田切で開催

## ・Skype 会議参加者

James M. Kass (アメリカ) 遠藤愛実 (アメリカ)

Muhammad Aiman (マレーシア)

Otgonbayar Soyolmaa (モンゴル)

Santosh Yonjan (ネパール)

## ● 後援・協賛

長野県教育委員会、長野市教育委員会、(一社)長野県環境保全協会、信州大学教育学部

長野市国際室、ながの環境パートナーシップ会議、NPO 法人みどりの市民、

## ● 協 力

クリス・スミディー / 李妮 (長野県国際交流員)、酒井昌之 (NPO 法人オアシス)、後藤光章 (BSCN)、  
NPO 法人オアシス、長野市青少年錬成センター

## ● 実行委員

渡辺隆一 (信州大学教育学部特任教授) 小山勝宏 (NPO 法人みどりの市民) 草間理恵子 (環境カウンセラー)

西澤和雄 (長野市地球温暖化防止活動推進員) 浜中満男 (元教諭) クリス・克蘭シー (M. S. Ed)

山口利幸

**編集後記** ●運営を手伝っていた大学生が、自分で考え、課題をこなすという次元を越えて行動する瞬間に、  
今年は何度か立ち会うことができました。君たちの未来に幸多かれ！ 草間理恵子

**Editor's note** ●Some university students who helped with administration were marvelous. They  
handled their work by themselves and done their best. Their thoughtful behavior moved us. I wish you  
every happiness!

