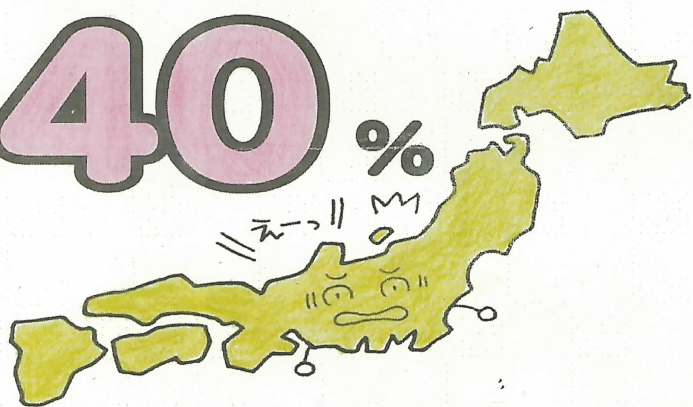


じばさんぶつ  
地場産物の  
よさを知ろう

じぶんたちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人たちが近くにいて「顔が見える」「話しができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

日本の自給率は

約40%



食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらいが国内でまかなえているかをあらわす割合です。日本は多くの食べ物を外国から輸入していて、食料自給率は約40%（カロリーベース）しかありません。輸入に頼っている食生活で、方が一輸入がストップするような事態が起こると、私たちの食生活は成り立たなくなってしまうので、地場でつくられているもの、国産のものを大切にしていける必要があります。

※カロリーベースとは、食材の熱量（エネルギー量）をもとに食料自給率を計算したものです。

『郷土料理のコーナー』

＜料理名：松浦鍋＞



みそしょうゆ味で、海の幸や山の幸を取り入れ、水軍まつりのイベントで出される名物料理です。

～水軍まつりとは～

松浦寛が活躍していた松浦水軍時代の貿易船を再現した「山車」を使ったパレードや武者行列、市民総踊り、松浦なべのふるまい、物産展示即売会、ステージイベントなどが行われ、松浦の歴史絵巻を見るような松浦市最大のイベントのことです。

食べものをつくってくれる人や食べられることに感謝しましょう！

