



図書館には図書、雑誌、地域資料、新聞、インターネットといったたくさんの情報のとびらがあります。

そのとびらを開いて、時事的な話題を複合的な視点から紹介します。

地産地消

「地産地消」は、地域で生産された食材(農林水産物)をその地域で消費することをいいます。神奈川県でも、「消費者が積極的に農に関心を持ち、地元の直売所などで購入したり、畑に行って体験してみる。また生産者は、消費者のニーズに応え、ニーズに合った食べ物を作る。この循環によって、生産者と消費者とが『顔が見え、話ができる』関係を築き、農を盛り上げていきましょう。」ということで、地産地消への取り組みを行っています。地産地消のメリットは、新鮮でとれたての食材が入手でき、生産者の顔が見えることで安心にもつながることなどです。近年は「エネルギーの地産地消」という表現も目にします。そんな地産地消に関する資料をご紹介します。

図書のとびら

書名・内容	著者	出版者	出版年	請求記号 (資料番号)
地産地消と地域活性化 地元で生産された商品を地元で消費することによって、生産を刺激し、関連産業を発展させる地産地消は、地域を活性化できるのか。また、地産地消を進め、地域を活性化するためには何が必要なのか、地産地消の実態分析を通して探っています。農産物とは対照的にほとんど取り扱われない水産物の地産地消の研究も取りまとめられています。	伊東維年	日本評論社	2012	601.1-543 (22594196)
ブランドの誕生 「地域ブランド化実現への道筋」というサブタイトルがついています。地産地消と密接に関連する地域ブランド。地場産物の生産・販売が増えれば、その地域の農林水産業も元気になり、その地域の活性化にもつながります。全国市場ではよく知られていない特産品が全国ブランド化していく道筋を検証しています。巻末には「特産品ブランド化レベル」等の付表が付いています。	田村正紀	千倉書房	2011	601.1-539 (22566970)
道の駅／地域産業振興と交流の拠点 1993年の誕生以来、進化を遂げ、今や地域との出会いの場となり、農産物や特産品の直売所が主要な要素となっている道の駅。地産地消との関連も密接です。全国970か所の道の駅から10か所をとりあげ、各地の人々の「思い」のこもった事例を紹介しています。	関満博・酒本宏 編	新評論	2011	601.1-537 (22530919)
食旅と農商工連携のまちづくり 地域の食を食べに、買いに、体験しにい「食旅(しょくたび)」。農商工連携から生まれることが多く、商品のファンを確実に増やします。その手法を、静岡県富士宮市朝霧高原の「菊芋パワープロジェクト」などの9つの事例とともに紹介しています。	保田亘宏・才原清 一郎 著	学芸出版社	2011	601.1-538 (22556385)
シビック・アグリカルチャー 「食と農を地域にとりもどす」というサブタイトルがついています。著者のライソン氏はコーネル大学農学生命科学部教授。地域に根ざした農業と食料生産の再生を「シビック・アグリカルチャー」と命名し、市民社会論に立脚した食と農のローカリゼーションを提唱しています。	トーマス・ライソン 著／北野収訳	農林統計出版	2012	612.53-108 (22620025)

雑誌のとびら

記事名・内容	雑誌名	巻号・ページ	請求記号
地産地消の仕事人 現地検討会で交流を深める 「地方行政」は毎週2回月曜と木曜日に発行されています。この記事は木曜連載「地域力と地域創造」の第12回目で、食総合プロデューサーの金丸弘美氏が、農林水産省が選定する「地産地消の仕事人」活用のために行われている、現地における研修制度について書いています。	地方行政	2012年1月5日号 p.2-5	Z318-504
地産地消の学校給食から、子どもたちが学んだもの 島根県の西南端に位置する吉賀町柿木村の取り組みについて紹介されています。柿木村では30年以上前から全国に先駆けて有機農業の重要性に着目し、地元農産物を「生きるために必要な食べ物」として作り学校給食に活用しているようで、地域が一体となって活動している様子がわかります。特集「思春期からの食育」の1編です。	月刊 地域保健	2012年8月号 p.48-54	Z498-119
パリがこだわる地産地消の味 農業復活に賭けるパリの三ツ星シェフ、ヤニック・アレノ氏を紹介しています。パリとその周辺で採れる食材にこだわる「テロワール・パリジャン」運動を始めたアレノ氏は、食材の味はそれを育てる土と人で決まるという信念に基づいてテロワール(土が生み出す力)にこだわっています。	Newsweek 日本版	2012年7月11日号 p.54-55	Z051-197
地産地消は地球に優しくない 地元で採れた旬の野菜や果物を食べるのが一番というのは本当か？ここは少し頭を冷やして考え直す必要があるのではないかと、トロント大学地理学准教授のビエール・デロシェール氏とジョンス・ホプキンス大学政策研究所研究員の清水裕子氏が、地産地消の5つの神話を検証しています。	Newsweek 日本版	2012年8月8日号 p.48-50	Z051-197
豊かな自然が秘める地産地消の可能性 特集「地域の電力を考える」の1編です。山形新聞は2012年元旦号からスタートさせた長期連載企画「エネルギー地域再生」の紹介です。この特集では、上毛新聞・岩手日報の取り組みも紹介されています。各地・各紙の報道は、エネルギー政策だけでなく、地域の活性化を考える視点を持っています。	新聞研究	2012年9月号 p.28-31	Z070.5-8
地熱開発が秘める「地産地消」の可能性 作家の大江英治氏による連載「自然エネルギーへの道」の第2回です。連載は2012年9月号から開始されました。原発に代わるエネルギーとして注目されている地熱発電について、地域の電力をつくるのみならず、経済効果や雇用創出効果をもたらす可能性がある、と述べています。	潮	2012年10月号 p.172-179	Z051-86

新聞のとびら

記事名・内容	新聞名	掲載日	ページ
地産地消の給食 県が検討会議 神奈川県が、野菜や果物、肉など地場の農産物を活用した学校給食を検討する会議を12月に立ち上げると発表したことを紹介する記事です。11月14日の記者会見で黒岩知事は「健康寿命を延ばす食のあり方を子どものころから身につけることは大事」とその狙いを説明しています。会議については、神奈川県ホームページ内「地産地消の学校給食を検討する会議の設置について」(http://www.pref.kanagawa.jp/prs/p536183.html)に情報がありません。	日本経済新聞	2012年11月15日(木)	朝刊 33
一筆啓上 横浜野菜で「地産地消」 横浜野菜推進委員会代表の椿直樹さんを紹介しています。2003年に地場野菜をPRする横浜野菜推進委員会を設立、地元産の食材を用いた料理教室や講座などの開催をしている椿さんは、2009年に、農林水産省が地産地消を推進する料理人や農家などを選定する「地産地消の仕事人」に神奈川県内で初めて選ばれました。地元の生産者が作り出す農産物の素晴らしさをできる限り多くの方々に知らせたい、と活動を続けているそうです。	読売新聞	2012年9月29日(土)	朝刊 32

インターネットのとびら

タイトル	内容	URL
神奈川県地産地消	神奈川県のホームページです。地産地消は、単に地域でとれたものを地域で消費するだけでなく、生産者、消費者双方が互いに農や食に対する理解を深め、一緒に農を支えていく取り組みということで、神奈川県地産地消について紹介しています。県内の朝市・直売所の情報や、かながわブランドの一覧などもわかります。	http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6914/
地産地消ホームページ	農林水産省のホームページです。地産地消関連の法律について、地産地消に関する情報(パンフレット、事例情報、各種調査結果等)、地産地消の仕事人紹介、学校給食等における地場産物の利用拡大について、全国地産地消推進フォーラムの案内、地産地消メールマガジンなどの情報が掲載されています。	http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/