

「アサデス。KBC」で
「**脳のアサトレ。** ~教えて!ワンヘルス~」を放送しています!

福岡県では、朝の人気番組「アサデス。KBC」とタイアップし、番組内で「ワンヘルス」について、クイズ形式で分かりやすく紹介されています。

本日、第20回目の放送がありました。

【第20回目】(2022.10.14)

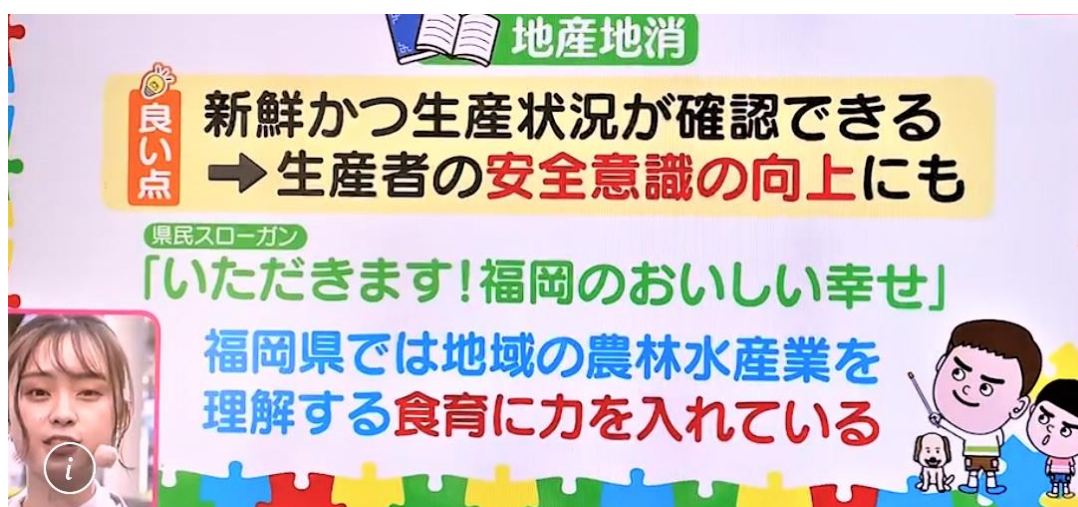
「ワンヘルス」とは、人と動物の健康、そして環境を一つのものとして守っていかうという考え方です。

【Question】

公立小・中学校の給食で県産米の使用率は?



正解は、「100%」でした。



地産地消についてです。

地域で生産されたものを、その地域で消費することは、生産状況が直接確認でき、生産者の安全意識の向上も期待されています。

福岡県では、「いただきます福岡の美味しい幸せに」をスローガンに、食育にも力をいれています。

こうした地産地消や食育の活動もワンヘルスの一つなんです。



【地産地消】

地産地消」とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で言われています。

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きています。

私たち消費者の間でも安全・安心志向が高まっており、地域で生産された新鮮で安全、低価格な食材を求める声が高まっています。

地産地消は、消費者から生産者の顔が見えることが一番の強みです。顔が見えれば、生産者は消費者の反応を直に確かめることができ、責任感もわいて、安全で美味しい野菜づくりがやりやすくなります。

地域の消費者にとって地域の産品を食べることは大いに意味があります。それは、地域の農林水産物はその地域の環境によって育てられたものであり、健全な農林水産業は健康な環境を保全するからです。また自給率を上げるためにも地産地消が重要です。

2022年10月14日

福岡ワンヘルス協議会・事務局