

私たち農家は みなさんの食卓を守ります



私たちJAの農業青年から提案です。

❖ 地域の農畜産物を知って味わってみよう！

◆みなさんの食べ物が、どこで、だれが、どうやって生産しているかなど、食卓で話題にしてみませんか。食卓と私たち農業者とは密接につながっています。

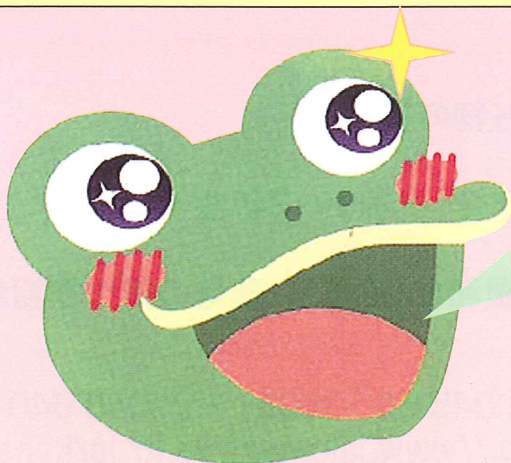
◆地元で生産されている農産物を地元で消費することを**地産地消**といいます。

◆**地産地消**はエコロジーにもつながります。外国から食べ物を運んでくると、距離も長く、それだけでエネルギーを使い、安全性も心配されます。

◆地元の新鮮で旬の農産物を家庭で味わってみませんか。私たちは自信をもって安心できる、おいしい食材を生産・提供しています。

❖ 米や野菜などを育て「農」とふれあってみよう！

◆私たち農業青年は、JAとともに**食農教育**(※)として全国各地で農業体験・交流活動を行っています。みなさんの身近にもその機会があるはずです。一緒に参加してみませんか。



(※) **食農教育**とは

農産物を育てたい、農作業を体験することを通して食べ物大切さを学ぶことなのだ。



神奈川の農畜産業はこんなにかんばっています！！

野菜	米	果実	鶏卵	牛乳	豚肉
					
生産量 309,740t 278万人分 (1人あたりの年間消費量 111.4kg)	生産量 16,400t 24万人分 (1人あたりの年間消費量 67.8kg)	生産量 44,000t 75万人分 (1人あたりの年間消費量 58.9kg)	生産量 25,267t 130万人分 (1人あたりの年間消費量 19.5kg)	生産量 77,270t 203万人分 (1人あたりの年間消費量 38.1kg)	生産量 11,392t 60万人分 (1人あたりの年間消費量 19.1kg)

神奈川県は農業人口や面積は少ないですが、約900万人の県民の食卓を支えています！

「わたしたちの暮らしと神奈川の農林水産業 平成19年度版」より



野菜や果物などは身体にいいんです！！



野菜が身体にいいのは、ビタミン・ミネラルが細胞に補給されるため。皮膚を美しくしたり、老化を遅くする働きなど、身体に有用な成分があり生活習慣病の予防に役立つといわれています。



果物には、ビタミンCが豊富に含まれるだけでなく、そのほかのビタミン類やミネラル、食物繊維などエネルギーとなる多くの成分が含まれています。また、お菓子などに比べて低カロリーです。



牛乳には、良質なたんぱく質や脂肪、カルシウムが多く含まれています。他の食材から摂取するカルシウムに比べて、身体に吸収されやすく良質なものであるといわれています。



礼が住める田んぼは色々役立つ！！

わたしたち農業青年は、平成16・17年に県内でアンケート調査を実施し、その結果から農業や農地が必要であると期待されています。

その結果

「住んでいる所の近くに田んぼや畑がある」といいますか」の質問に **93.1%** の人が「はい」とこたえてくれたのに…

その結果

「これからも神奈川県で農畜産業を活発に行うべきだと思いますか」との問いに **なんと!! 96.4%** の人が「はい」とこたえてくれたのに…

農地や農家が減少し高齢化も進んでいるのが現状ですが、わたしたち農業青年は、みなさんの期待に応えるために精一杯頑張ります！



なんの数字かわかりますか？

39%…6割以上を輸入に頼る先進国最低の日本の食料自給率(カロリーベース)

7億8000万人…世界の栄養不足人口

154kg…日本人1人が年間に廃棄する食べ物の量

40.9%…朝食を子どもだけで食べている割合(小学1~3年生)

8兆2200億円…洪水防止や温暖化の緩和など、農業・農地の持つ多面的機能を換算した金額

発行者

JA神奈川青壮年部協議会、県下JA青壮年部
〒231-0002 横浜市中区海岸通1-2-2 JA神奈川県中央会

電話:045-680-3005 FAX:045-640-1126
http://www.jakanagawa.gr.jp/kenseikyo