

## 堺産農産物「堺のめぐみ」 (さかいさんのうさんぶつ「さかいのめぐみ」)



出典：堺市ホームページ[2012/8/15 現在]

[http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/\\_nousei/sakainomegumi.html](http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/_nousei/sakainomegumi.html)

生産農家が使用した農薬などを生産履歴簿(せいさんりれきぼ)に記入し、適正(てきせい)であると確認(かくにん)された安全・安心な堺産農産物(さかいさんのうさんぶつ)です。

現在、小松菜、シロナ、ミズナ、春菊、ホウレン草、ジャガ芋、タマネギ、トマト、キュウリ、ナス、ネギ、大根、キャベツ、白菜、温州ミカンの 15 品目があります。

### Q. なんで「堺のめぐみ」っていうの？

A. 堺市では、その土地でつくったものを、その土地で消費(しょうひ)する地産地消(ちさんちしょう)をすすめているんだよ。堺産農産物をたくさん消費してもらい、広く市民のみなさまに堺産農産物を知ってもらうため、平成 21 年度にブランド名を公募(こうぼ)し、「堺のめぐみ」と決定したんだよ。ロゴマークもあるんだよ。

### Q. 地産地消を進めるとどんないいことがあるの？

A. 外の県や市などから野菜を運んでくるのではなく、堺市は堺市の農産物を食べて、堺の農業を発展させていくのがねらいなんだ。

また、食料の地産地消をすることによって、生産地から消費地までの輸送のなかで排出(はいしゅつ)される温室効果ガス(おんしつこうかがす)をへらすことができるので、低炭素化(ていさんそか)に向けた有効な方法でもあるんだよ。

出典：堺市ホームページ[2012/8/15 現在]

[http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/\\_nousei/sakainomegumi.html](http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/_nousei/sakainomegumi.html)

[http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/\\_kanto/model/md\\_iken.html](http://www.city.sakai.lg.jp/city/info/_kanto/model/md_iken.html)