

主な内容

- 2 新年のあいさつ
- 4 地域の元気につながる
“はじめよう地産地消”
- 8 天草文化財探訪／天草見どころ図鑑
- 9 証明書のコンビニ交付を始めます
- 10 いきいき健康
- 12 暮らしの情報
- 28 市民のひろば
- 29 キラリ天草人
- 30 未来のスター／和んチーム
- 31 ハッピーバースデー／天草で働いていいね
- 32 宝島のわだい
- 34 お出かけ情報／1月の潮汐
- 35 休日在宅病・医院
水道修繕当番店
- 36 第3回天草市公式Instagram
フォトコンテスト結果発表



LINE



YouTube



Instagram

人のうごき		11月末日現在	
11月中の異動		※()内は前月比	
人	□ 76,763 (100減)	出生	39人
男	36,157 (50減)	死亡	124人
女	40,606 (50減)	転入	87人
世帯数	36,551 (22減)	転出	102人

問い合わせ先

本 庁	天草市役所 ☎23-1111 〒863-8631 天草市東浜町8番1号
支 所	牛 深☎73-2111・有 明☎53-1111 御所浦☎67-2111・倉 岳☎64-3111 栖 本☎66-3111・新 和☎46-2111 五 和☎32-1111・天 草☎42-1111 河 浦☎76-1111

地域の元気につながる



“はじめよう地産地消” local production for local consumption

最近、耳にすることも多い「地産地消」ですが、“どんなことが良いのか”ははっきりと分からないという人も多いのではないのでしょうか。今号では、「地産地消が地域活性化につながる」ことを紹介します。

☎ 産業政策課 ☎32-6786



地産地消のメリット!

- 新鮮な旬の味覚を味わえる
- 良い品を安く買える
- 生産者と消費者の交流が進む
- 地元生産者が元気になる
- 耕作することで農地の保全につながる
- 地域経済が活性化する
- 食料自給率がアップ
- 輸送によって発生する二酸化炭素の削減で環境にやさしい
- 地域の食文化がより豊かになる

消費者にとっての地産地消



- 新鮮な旬の食材などを安く手に入れることができ、採れたてのおいしさを楽しめる。
- 地元生産者の顔が見えるので、安心感が得られる。

生産者にとっての地産地消



- 流通経費の節減や地元での販路拡大につながり収入向上が期待できる。
- 自分の名前を示すことで、固定客や新規顧客の獲得につながる。
- 消費者と近いため、需要を的確にとらえた効率的な経営につながる。

地産地消って?



地元で生産された農産物・肉・魚・加工品やサービスなどをその地域で消費することが「地産地消」です。地産地消は、地元生産者や製品の応援、環境保全、食料自給率のアップ、地域の活性化、運送の経費やエネルギーの削減につながり、持続可能な開発目標であるSDGsの取り組みに該当します。

12 つくる責任 つかう責任

8 働きがいも 経済成長も

2 飢餓をゼロに

※SDGs (Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標) は、「誰一人取り残さない」持続可能な社会を目指す世界共通の目標。2030年を達成年限とし、17の目標と169の達成基準で構成されている。



アオサ 2月～5月

春になると海岸線に広がる緑のじゅうたん。香り豊かなアオサをお吸い物などで食べると香りが引き立ちます。

タコ 5月～8月

本市の入口に位置する有明タコ街道。干しダコは天草の夏の風物詩です。1杯まるまる売っているのも産地ならでは。



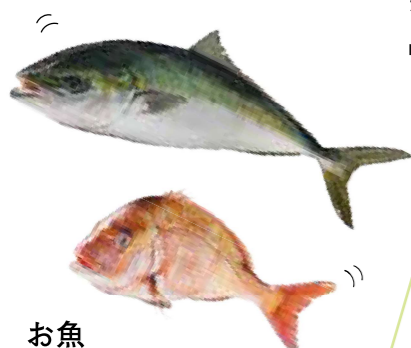
柑橘類

12月～7月

市内では主にデコポン、晩柑、ポンカンが生産されています。温暖な気候のため、長期間楽しめます。

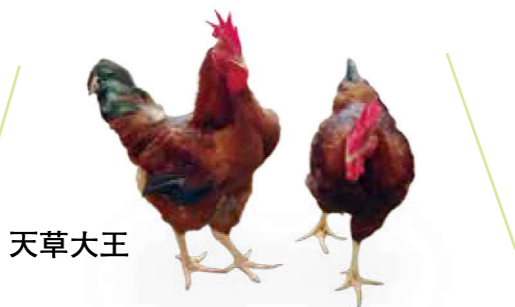
手にとってみよう 「天草市産」 from Amakusa

天草市には農林水産物のほか陶磁器など誇れる産品がたくさんあります。普段の生活の中にある“天草市産”に目を向けてみませんか。



お魚

天草では多種多様な魚が捕れ、四季折々の魚が楽しめます。マダイやブリは天然・養殖ともに本市を代表する魚です。



天草大王

日本最大級の地鶏。コクとうまみが凝縮しており、臭みがなくほどよい脂がジューシーです。



陶磁器

天草陶石を使った磁器と地元の陶土を使った陶器などがあります。市内には、20を超える窯元があり、伝統と個性豊かな陶磁器が楽しめます。

地元の農林水産物への関心を育てる学校給食と出前授業

市では、お魚や天草黒牛、天草大王など地場産品を子どもたちに知ってもらおうと、市内小中学校で地場産品を使った学校給食や生産者などによる出前授業を行っています。学校給食では子どもたちも“天草市産”の良さを味わっています。



▲ 栖本中学校の生徒が天草のお魚を勉強



▲ 五和小学校での献立。天草黒牛のすき焼き風

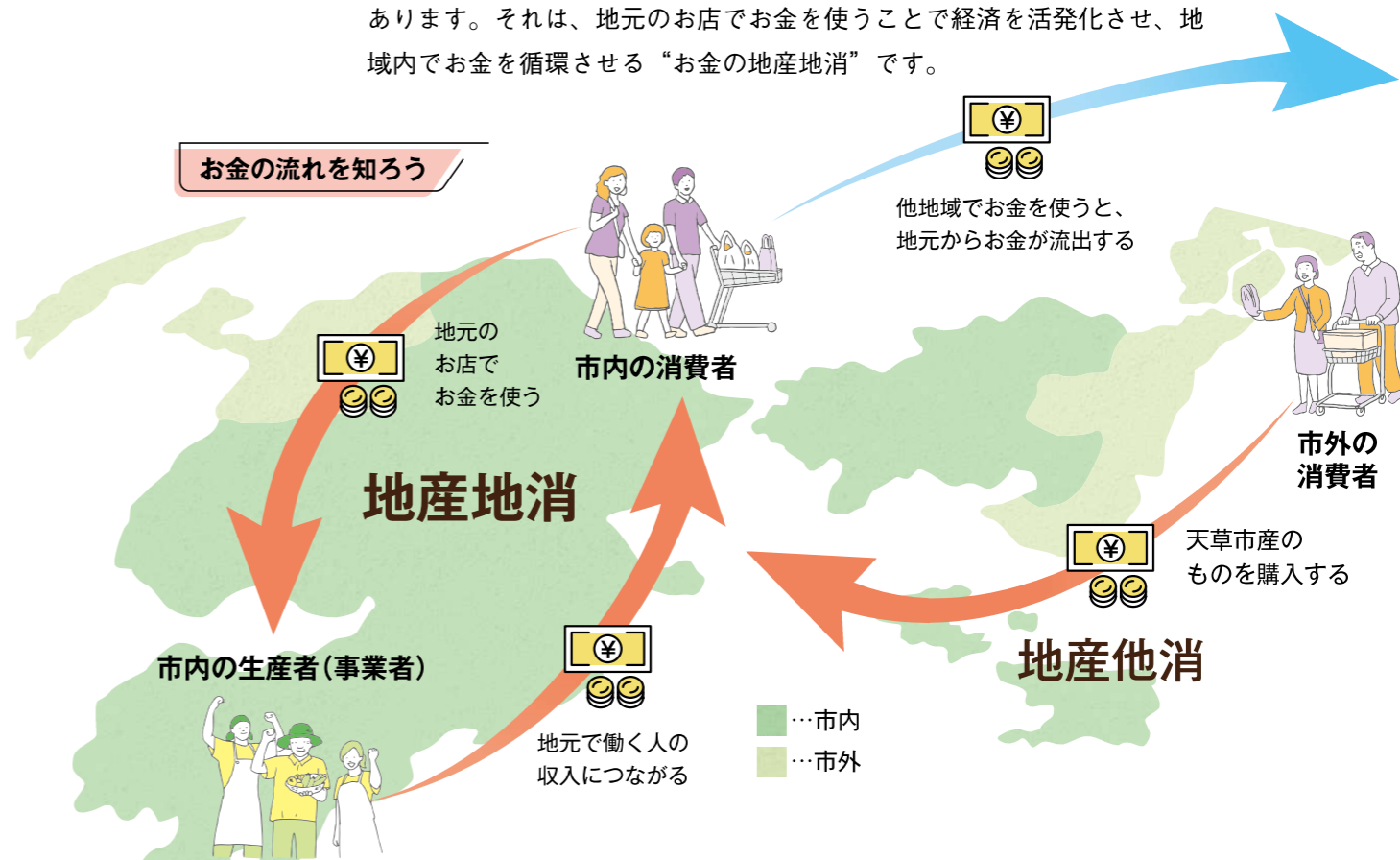


お肉がやわらかくておいしい〜

地産地消に取り組むことで、天草市が元気になります。一人ひとりが“天草市産”を手にとり、地元の良さを再確認して、みんなで天草市を盛り上げていきましょう。

地産地消によって巡る地域経済 money circulation

地産地消には地元生産者・製品の応援や環境保全以外にも大きな役割があります。それは、地元のお店でお金を使うことで経済を活性化させ、地域内でお金を循環させる“お金の地産地消”です。



地域のお金が増えると

地産地消と地産他消で地域内のお金が増えることで、地域経済が活発になり、仕事や働く場所が増え、それが地域で働く人たちの収入増加につながります。

地元で生産された農産物・肉・魚・加工品やサービスなどを地域外の人が消費をする。地産他消により、天草市にお金が入ってきます。それにプラスして、地産地消（地元のお店でお金を使う）をすることで、地域外にお金が出ていくことを抑え、地域内でお金が循環します。

天草市にお金を
入れて地域内で
循環させる

買い物をするときは“天草市産”か見てみよう！

市外で生産されたものよりも、天草市産のものを購入した方が、より多くのお金が市内に残ります。市外のお店やネットショッピングで買い物をするときは、同じものが市内で手に入らないかを考え、市内で買い物をするときも天草市産が確認してみましょう。

