



## 地産地消 = 環境保護?!



皆さんは、食材を選ぶとき、何に気をつけて選んでいますか? 『価格』・『味』・『鮮度』・『安全であるか?』など、いろいろあると思いますが、その中に『**フードマイレージ**』という選択肢を入れてみませんか?

『**フードマイレージ**』とは、**食べ物が採れたところ(生産地)から、食べられる所(食卓)までの移動距離**のことをいいます。

特に輸入など、物が運ばれる距離が長いと燃料を多く使用し、保存料などの化学物質も使うことになります。また、輸送時にかなりの二酸化炭素を排出していることになるので地球環境にとっても大きな負担(地球温暖化など)をかけることにもなります。

そういう点から、**なるべく近くで作られた物を選んで食べよう**という考えが環境保護につながっているのだと思います。

当社は、北海道産の原料(小麦)で麺をつくり、それをみなさんに食べていただくことで、みなさんと一緒に少しでも環境保護に役立っていこうと思います。



国岡製麺株式会社  
藤谷 幸子 (ふじや ゆきこ)