

三浦市の市場

漁業・農業がともにさかんな三浦市では、「金田湾漁港朝市」や「三崎の朝市」などの朝市をはじめ、「三浦市農協の各支店」や「漁協・漁連の直売センター」など、多くの市場が開かれ、地元で捕れた魚介類、加工品や、野菜、果物、花などの農産物などが販売されています。

食の安全・安心という面からも、また、地域でとれた物・つくった物をその地域で消費する『地産地消』の考え方からも、これらの市場はとても重要な役割を果たしています。



三崎の朝市

(2008 年度編集委員撮影)

食糧を輸送するには燃料（エネルギー）の消費が必要ですが、食料の生産地から消費地までの距離に着目し、生産された食料をなるべく近くで消費することによって、輸送に必要なエネルギーや燃料消費に伴う環境負荷を軽減しようという『フードマイレージ』の考え方がしだいに広がりはじめています。そのような観点からも地産地消の普及は、地域の食材や伝統食の継承などの文化的な側面と、新鮮・安全・安価という経済的価値とともに、これからも注目を集めていくことでしょう。



広場の八百屋

(2008年度編集委員撮影)

三浦市では、給食に地域の食材を使ったり、市民センターで地域の特産である魚や野菜を使った料理教室を開いたり、多目的施設「うらり」で様々なイベントを実施したりするなどして、旬の新鮮な食材を味わいながら、地域産業に興味を持ってもらおうという取り組みを行っています。

また、近年、明治大学商学部と連携して「^{さんかんがくれんけい}産官学連携アンテナショップ ^{せんか}なごみま鮮果」を「三浦市東京支店」という形で東京都千代田区に出店したり、特色ある食材を活かした「三浦ブランド認定商品」を開発・販売したりという動きも出てきています。

地域の自然や豊かな食材によって、私たちの生活は支えられています。海の幸^{さち}や山の幸があふれる三浦市だからこそ多く存在する市場は、三浦市民としてこれからも大切にしていきたい、ひとつの『文化』ではないでしょうか。

地元の人と会話を交わしながら、新鮮で安心な食材を割安な価格で買い求めることができる市場へぜひ一度足を運び、三浦市の食の豊かさを実感してみてください。



名物「マグロ汁」

(2008年度編集委員撮影)