



# GoTo2050

～ 持続可能な三種町を目指して！～



脱炭素社会の実現には、一人ひとりのライフスタイルの変換が重要です。

これまでの日常生活におけるやり方をちょっとだけ変えてみるだけで、CO<sub>2</sub>排出量の削減につながります！  
できることから少しずつ、身近な取り組みから始めてみましょう。

今回は、食の持続可能性（サステナビリティ）についてご紹介します。

## 地産地消でエネルギー抑制に貢献

地域で旬の食材を食べること（地産地消・旬産旬消）は、生産や輸送、保存にかかるエネルギー（燃料や二酸化炭素の排出量）を低く抑えることにつながります。

また、旬の食材はおいしく、栄養価も高いと言われ、食を通じて日本の四季や町の気候風土を感じることができます。



## 自産自消で環境負荷を減らす

自分たちで苗を植えたり、収穫を体験したりして食の生産に携わることを「自産自消」と言い、「もっと大事に食べよう」、「ムダにしないで食べよう」といった意識や行動の変化につながります。

また、食べ残しは廃棄処理する際に二酸化炭素が発生するため、食材をムダにしないことがとても大事な取り組みとなります。

◆問い合わせ先 企画政策課 企画係 ☎85-4817

# 三種ふるさと便を お届けします！

町では、進学により町外へ住んでいる学生に対して、町の産品とメッセージを送ることで、卒業後のふるさと回帰のきっかけをつくることを目的に「三種ふるさと便」を届けます。

三種ふるさと便では、数種類の町の産品詰め合わせコースから、好きなコースを1つ選び、申し込むことができます。

### 対象者

次の要件を全て満たす方

- ①三種町外に居住し大学や短大などに在学している方
- ②保護者が三種町に住民登録されている方

### 申込方法

町ホームページから専用の申込フォームにより申し込むことができます。



## 豚肉ソーセージコース



## ことおか餃子コース



## メロン詰め合わせコース



選べるコースはまだあります！お好みのコースを選んでください♪

◆申し込み・問い合わせ先 企画政策課 企画係 ☎85-4817