

Earth Week Dokkyo 2025～Winter～

国際環境経済学科 米山ゼミ主催



草加の野菜を食べよう！
～ピザ窯で作るピzza～



12月4日(木)12:40～15:00頃(予定)

＠獨協大学中央棟横中庭

先着順でなくなり次第終了です！

草加市の野菜を使ったピザの無料配布を行います！！
地元野菜を食べて、地産地消に貢献してみませんか？



なんでピザを配布しているの？



「地産地消」とは？

「地域生産・地域消費」の略語で、地域で生産された様々な生産物や資源をその地域で消費すること。

なぜ農家から直接購入(地産地消)するのが良いの？

消費者側

- ①新鮮かつ栄養価が高い
- ②生産者とコミュニケーションが取れて安心
- ③旬の野菜で本来の味を知ることができる
- ④農家においしい食べ方を聞くことができる

生産者側

- ①直接消費者に評価されモチベーションUP
- ②流通コストを抑え、利益向上・環境により
- ③形の悪い野菜も販売でき、廃棄が減る
- ④農業に対する理解が深まる

☆本日ピザに使った旬の野菜をご紹介☆
草加市で農業を営んでいる内藤一夫さんにご提供いただきました!!

ブロッコリー じゃがいも 玉ねぎ 小松菜

