



食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

「もったいない」の心を持って、食べ残しを減らしたり身近な地域でとれる農林水産物を積極的に活用する地産地消を進めるなど、食べ物の消費と生産の両面から、環境への配慮に取り組みました。

1 食生活における環境への配慮の徹底

環境学習出前講座

瀬戸市

●実施時期：平成 30 年 2 月 28 日

●対象者：保育園児と保護者

●内容

八幡保育園と連携して、幼少期からごみに対する意識を育むことを目的とした出前講座を開催しました。当日は資源リサイクルセンター職員が「食べ残しをしない」ことを主眼においた紙芝居の読み聞かせなどを実施するとともに、リサイクルの様子を示した変身ボックス（牛乳パック→トイレットペーパー、ペットボトル→服）やごみ収集車へのごみ投入体験を行いました。



●活動の成果、今後の課題

当日は保育園児、保護者あわせて 80 名の参加でした。参加した園児たちは飽きることなく楽しそうに聞いたり、発言していました。

今後も市内保育園、幼稚園と連携して「食べ残しをしない」といった観点での出前講座を実施していきたいと考えています。



〈取組項目：環境に配慮した食料品等の購入やリサイクル等の実践〉

〈取組場面：地域〉

親子で作ろう！エコ・クッキング講座

刈谷市

●実施時期：平成 29 年 6 月 24 日

●対象者：市内在住小学生以上の親子

●内容

エコ・クッキングとは環境のことを考えて買い物、料理、片付けをすることです。エコ・クッキングのポイントを紹介しながら実際に料理・片付けをしていただくことで、環境問題についての意識向上を図り、毎日の生活で実践してもらうことを講座の目的としています。

※エコ・クッキングは東京ガス（株）の登録商標です。

●活動の成果、今後の課題

食材を丸ごと使うことや、洗い方等のエコ・クッキングのポイントを参加者が学ぶことができ、今後の生活に生かしていただけたと思います。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

あいちエコ食スタイル研修会、調理講習会の開催

愛知県食育消費流通課

●実施時期：【研修会】平成 29 年 11 月 2 日、【調理講習会】平成 30 年 2 月 7 日・15 日・26 日・27 日

●対象者：愛知県食育推進ボランティア、愛知県消費生活モニター等

●内容

無駄や廃棄の少ない食生活について学んでいただくため、「あいちエコ食スタイル研修会（以下「研修会」という。）」及び「あいちエコ食調理講習会（以下「調理講習会」という。）」を開催しました。

研修会では、はじめに、愛知工業大学の小林富雄教授から、基調講演「食育と食品ロス」として、「欲しいものが無かった店からは消費者が離れてしまい、競争に勝てなくなる。そのため、過剰に仕入れるというビジネスモデルが採用されている。」等、消費者の心理・行動が食品ロス発生の原因の一つであるという話や、「食に対する畏敬の心を持つことが大切」といった食育の目線からの食品ロス削減の心構え等についてお話しいただきました。

次に、管理栄養士でもある至学館大学の伊藤正江准教授から、講演「野菜まるごと栄養学」として、買い物から片付けまでの全体を通して野菜を丸ごと使い切るためのポイント・メリットや廃棄する部分の活用方法などについて、具体事例を挙げながらお話しいただきました。

調理講習会では、公益社団法人愛知県栄養士会の竹内和子氏の指導のもと「野菜の皮ごとクリーム煮」、「ブロッコリーの茎カレーきんぴら」等、生ごみの発生量が通常の 1/10 程度となる環境に優しいメニュー 5 品の調理実習を行いました。その後、栄養士会の渡邊薫氏から「食品ロスを減らしましょう」と題し、各生活場面において食品ロスを出さないためのポイント等について講話を行いました。

●活動の成果、今後の課題

研修会の参加者からは「想像以上に食べ物が捨てられていることがわかり、びっくりした。」、「今回学んだ内容を早速実践したい。」といった声が聞かれ、食品ロスについて改めて考える機会となりました。

調理講習会の参加者からは「これまで知らず知らずのうちに無駄にしていたものがこんなにあったのかと気付かされた。」、「今回学んだ料理を地域での料理教室で紹介したい。」との声が聞かれました。

今回の研修会及び調理講習会をきっかけとして、食品ロス削減の意識が浸透し、実践につながることを期待しています。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

「食品ロスを知っていますか？」チラシ作成・配布

安城市

●実施時期：平成 29 年 6 月中旬

●対象者：市内公立幼・保育園、私立保育園の保護者

●内容

毎年 6 月は食育月間であることを周知し、食育の一層の推進を図ることを目的として、食育に関するチラシを作成しました。

平成 29 年度は食品ロスを取り上げ、食品ロスとはどういったものか、家庭でできる食品ロス削減術や安城市で食品ロスに取り組んでいる団体の紹介を掲載しました。また、チラシを市内保育園等の保護者約 5,000 名に配布しました。

●活動の成果、今後の課題

食品ロスを事業者の問題としてだけでなく、家庭でも削減できる身近な問題として、捉えていただくことができました。今後も、市民に積極的に活用していただける内容を掲載していきたいと思えます。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

エコアクション推進フェアの開催

愛知県環境活動推進課

●実施時期：平成 29 年 11 月 18 日、19 日

●対象者：県民

●内容

環境に配慮した食生活の実践など、地球にやさしい身近な環境配慮行動「エコアクション」を県民の皆さんが取り組んでいただくきっかけとなるよう、参加型の環境イベントを開催しました。

大村知事とフィギュアスケーターの浅田舞さんのトークショー、環境戦隊ステレンジャーによるヒーローショーと清掃活動イベント、地元アイドルグループのパフォーマンス、環境活動に取り組む団体・事業者の展示・ワークショップなどを行いました。

●活動の成果、今後の課題

2 日間で約 29,000 人の方に御来場いただき、楽しみながら「エコアクション」への理解を深める体験をしていただきました。

更に多くの県民の皆さんに「エコアクション」に取り組んでいただけるよう、多くの主体と連携しながら魅力のあるイベントにしていきたいと思えます。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

食品ロス削減に向けた取組（地域の魅力再発見食育推進事業）

岡崎市

食事ができることに感謝の念を持ちつつ、食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向け、食べ物を無駄にしない「もったいない」という意識の浸透を図るため、食品ロス削減に向けた取組を行いました。

事業者向けの取組として、飲食店における食品ロス削減の取組の実態を把握するために調査・検討を行ったほか、飲食店向けの啓発資料を作成し、配布しました。

また、家庭においても食品ロス削減を推進するため、おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」夏号に食品ロス特集を掲載したほか、食品ロス削減普及啓発ポスターを作成し、保育園、こども園、幼稚園、小中学校及び飲食店等に配布しました。

せと環境塾「環境にやさしい親子料理教室」

瀬戸市

親子で楽しく料理をしながら、食材を無駄にしない料理法や地産地消について学べる料理教室を開催しました。

当日は、瀬戸市ごみ減量推進会議の服部氏を講師に迎え、春キャベツを丸ごと1個食べきることをコンセプトに、キャベツの芯まで使い切る調理実習を行いました。参加者は親子5組10名でした。



事後アンケートでは「野菜は捨てる部分が多いためこのような機会意識を改めることができた。」「料理を作る楽しさと食材を使い切る事の大切さを同時に学ぶことができた。」といった回答をいただき、食品ロス削減に対する意識を持ってもらう機会になりました。

平成30年度も同様の取組を継続していきたいと考えています。



2 農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

農地・水・環境のつどい		愛知県農地計画課
●実施時期：平成 29 年 11 月 23 日	●対象者：県民	
●内容	<p>農業・農村のいろいろな働き「多面的機能」は、農業を営むことによってその力を発揮します。愛知県では「多面的機能」を守るため、草刈りなどの維持管理や自然環境保全に取り組む地域の活動組織を支援しています。</p> <p>その一環として、活動組織間の情報交換や、一般の方への理解促進を図るため、表彰会を開催しました。優れた活動を行った組織に対し、知事からの表彰や、優良事例の発表・パネル展示を行いました。当日は、県内各地で活動に取り組む約 500 名の方に参加していただきました。</p>	 
●活動の成果、今後の課題	<p>活動組織のモチベーションを高めるとともに、優良組織の活動内容を紹介することで今後の参考になるばかりでなく、他の組織の活動の質の向上に繋がっていると考えています。今後も継続してこのようなイベントを開催し、地域の共同活動を活発にしていくとともに、より多くの県民に啓発していきたいと思ひます。</p>	
〈取組項目：農林水産業への関心と理解を深める取組の推進〉		〈取組場面：地域〉

尾張地域いいともあいち地域サロン交流会		愛知県尾張農林水産事務所
●実施時期：平成 29 年 12 月 26 日	●対象者：丹葉地区の小中学校の栄養教諭・学校栄養職員、生産者	
●内容	<p>学校給食へより地元産食材を取り入れてもらい、地元産食材を通して児童生徒に地産地消への関心を高めてもらうためのきっかけづくりとなることを目的とし、地元産食材を使用した料理を試食しながら、学校給食への地元産食材の導入促進や、児童生徒への食に関する指導などについて意見交換を行いました。</p>	 
●活動の成果、今後の課題	<p>参加者からは、「レシピ、農産物等、給食に取り入れていきたいと思ひます。」との感想や、今後も継続的な情報交換をしたいとの要望があり、農協担当者と連絡先を交換するなど、学校給食への地元農産物の導入や、食農教育の促進につながる交流の場となりました。</p>	
〈取組項目：子供に対する地産地消の理解と利用の促進〉		〈取組場面：学校〉

産学官連携事業 安城梨の消費拡大に繋がるレシピ開発とその普及活動

安城市農畜産物特産品協議会

●実施時期：平成 29 年 7 月～平成 30 年 2 月

●対象者：市民等

●内容

愛知学泉大学家政学部の学生及び関係各所と協働し、安城市の特産品である梨の新商品開発に向けた取組を行いました。JA あいち中央提供の冷凍梨ペーストを有効活用し、梨の風味や食感を活かしたジャム「ラブチュール」と漬け込み等にも幅広く使える「手間“梨”ドレッシング」の 2 品を学生主体でレシピ化しました。

完成したレシピは、JA まつり等の各種イベントで試食提供を行いながら通年で利用できる梨の新しい食べ方として PR した他、地域の産直施設等で販売していただくことを目指し、JA あいち中央に特産品を使った新商品として提案しました。

●活動の成果、今後の課題

学生の柔軟な発想と JA あいち中央の協力のもと、収穫期の関係で過去に取組対象にできていなかった梨の新しい消費法を考案し、広く PR できました。一方、新商品提案は行ったものの、コスト等の観点から実際に商品化に至るかは未知数です。今後、新商品開発を目指す場合は、活動の終着点とその時期を予め考慮し進めていく必要があると感じました。



〈取組項目：青年期以降における地産地消の実践〉

〈取組場面：地域〉

たべりんとよはしスタンプラリー

豊橋市

●実施時期：平成 30 年 1 月 22 日～3 月 11 日

●対象者：消費者

●内容

豊橋市地産地消推進事業補助金による事業の一環として、豊橋産農産物を使った地産地消メニューを取り扱う市内の飲食店及び販売店を 3 店舗めぐるスタンプラリーを、株式会社サイエンス・クリエイトと共催により開催しました。和食や中華、洋菓子などさまざまなジャンルの飲食店及び販売店など 44 店舗が参加しました。3 店舗分のスタンプを集めた応募用紙に必要事項を記入し応募すると、抽選で豊橋産農産物やその加工品（黒潮牛、日本酒、緑茶など）、参加店舗の食事券を景品としてプレゼントしました。

●活動の成果、今後の課題

参加店舗にとってはスタンプラリーの開催により新規の客の来店につながり、地産地消で商売繁盛につながることができました。また、株式会社サイエンス・クリエイトと共催で行ったことにより、同社のもつネットワークにより地産地消に関心をもつ飲食店等との関係づくりができました。



〈取組項目：青年期以降における地産地消の実践〉

〈取組場面：地域〉

産地直売所の交流機能強化を推進

愛知県農業振興課

●実施時期：平成 29 年 9 月～平成 30 年 3 月

●対象者：モデル直売所、県民

●内容

産地直売所は、生産者にとって所得確保のため重要な販売拠点であるとともに、生産者と消費者を結ぶ地産地消の交流拠点となっており、地域の活性化に大きな役割を果たしていることから、生産者及び消費者にとって魅力ある直売所の運営が重要な課題です。

平成 28 年度は都市近郊地域の直売所をモデルとして、需要拡大及び供給力充実等に関する取組のマニュアル作りを行い、平成 29 年度は、平地農村地域において、マニュアル等を活用する直売所を支援し、課題解決に向けた実証を行いました。

1 実証直売所

- ・ファーマーズマーケットでんまあと安城西部（安城市）
- ・JA あぐりパーク食彩村（豊橋市）

2 事業内容（JA あぐりパーク食彩村の場合）

（1）課題発見の視点習得

- ・生産者、従業員、利用者を対象とした現状に関する聞き取り調査
- ・従業員を対象としたワークショップの開催

（2）情報発信の視点習得

- ・生産者、従業員を対象とした POP（レシピ）コンテスト開催
- ・生産者用 POP（レシピ）マニュアルの作成・配布



●活動の成果、今後の課題

産地直売所での実証内容をマニュアルとしてまとめることができました。

事業成果の他直売所への普及が今後の課題です。

〈取組項目：直売所における生産者と消費者の交流〉

〈取組場面：地域〉

あいちの農業用水展

愛知県農地計画課

木曽川、矢作川、豊川という三大河川を水源とした県内の農業用水の歴史と変遷等をパネルにより時代を追って紹介することにより、「水」の重要性について広く一般に周知し、関心を高めてもらうために、「水の週間」の関連行事として実施しました。

平成 28 年 11 月に「世界かんがい施設遺産」に登録された明治用水の登録周年祭と併せた企画とし、アンフォーレ（安城市）にて開催しました。

3 日間合計で約 1,800 名の方に参加していただき、水の大切さや明治用水の歴史について学んでいただきました。

期間中に実施したアンケートでは、「用水について知ることができた」、「水を大切に使いたい」などの感想をいただいております、今後とも継続してこのようなイベントを開催していく必要があると考えます。



山里美味展示会

愛知県新城設楽農林水産事務所

いいともあいちネットワーク会員の製品や「いいともあいち運動」に対する県民の認知度を上げるとともに、地産地消の推進を目的としています。

本取組は第 19 回 JA まつり & 山と水と緑の協同組合まつりにて実施し、新城設楽地域の農産物を使用した加工食品を展示して紹介するとともに、いいともあいち運動のパンフレットを配布して、県民に対して地産地消運動の認知度向上を図りました。

イベントに訪れた一般客のうち約 30 名の方に、農政課展示会ブースをご覧いただき、地元の農産物や加工品を紹介することができました。

また、展示品の特徴や取扱店、販売価格などをまとめたチラシを持ち帰っていただきました。



3 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

県内における資源管理の促進

愛知県水産課

●実施時期：通年

●対象者：県内漁業者

●内容

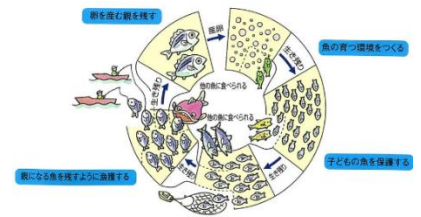
水産資源を有効に利用するため、再生産と漁獲のバランスをとりながら資源を適切に管理することを「資源管理」といいます。

本県では、「愛知県資源管理指針」を定めており、漁業者はこの指針に基づきそれぞれ「資源管理計画」を策定し、定期休漁や、小さな魚を獲らないなどの取組を行っています。

●活動の成果、今後の課題

県内漁業者へ説明を行うなど資源管理の推進を図った結果、平成 29 年度は新たに 3 件の資源管理計画が策定されました。

水産資源は、適切に管理すれば持続的に利用することができる資源です。今後とも県内漁業者と協力し、資源管理を推進していきたいと思えます。



〈取組項目：農林水産業における環境への配慮とバイオマスの利活用〉

〈取組場面：地域〉