

3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために



食べ残しや、農林水産業への理解と地域でとれる農林水産物を積極的に消費する地産地消を進めるなど、環境に配慮した食生活の推進に取り組みました。

(1) 食生活における「もったいない」意識の浸透と実践

食生活における環境への負荷の軽減のため、「もったいない」意識の浸透を図り、環境に優しい料理の実践促進に取り組みました。

給食における食べ残しを減らす指導

安城市立東栄幼稚園（国公立幼稚園長会）

●実施時期：平成 25 年 12 月

●対象者：幼稚園児

●内容

東栄幼稚園の年長児を対象に、給食センターの栄養士の方から食材についての話を伺いました。給食は、こどもたちの成長にとって大切な栄養がぎっしりつまっていること、子どもたちが食べやすいように大きさ、形を工夫していること、旬の素材や安城で収穫された食材を使って調理していることなど、わかりやすく教えて頂き、栄養士の方たちの思いを知り、子どもたちは今まで以上に食材に対し、関心をもつことができました。



●活動の成果、今後の課題

子どもたちから、「給食をいっぱい食べておおきくなるぞ」、「残さないで全部食べよう」などの声が聞かれ、食べ残しをしないという意識が高まってきました。これからも、食材や栄養、そして作っている人の気持ちも知らせながら食事指導を進めていきたいと思えます。



〈取組項目：子どもに対する環境負荷軽減の学習〉

〈取組場面：保幼〉

エコ・クッキング講座

田原市

●実施時期：平成 25 年 10 月

●対象者：市内在住の小学生以上

●内容

地域の農業や環境に対する理解を深めるとともに、エコライフの推進を図ることを目的として、エコ・クッキング講座を開催し、エコ・クッキングの説明と調理実習を行いました。

エコ・クッキングの説明では、クイズをしながら理解を深め、調理実習では、手軽にできる省エネのポイントを実践で学びました。



●活動の成果、今後の課題

親子等 15 名が参加しました。参加者は複数の手順を同時進行し、エネルギー使用量を抑える効率的な料理法に挑戦したほか、買い物や後片付けを行う際にもエコを実践できる方法を学びました。

今後は、講座の開催だけでなく、広報紙やHP等を通して、家庭でのエコ・クッキングの実践・普及啓発に努めていきます。

※エコ・クッキングは東京ガス（株）の登録商標。



〈取組項目：環境に配慮した食生活の実践〉

〈取組場面：地域〉

(2) 農林水産業への理解と地産地消の一層の推進

農林水産業が持つ多面的な役割などの正しい理解と身近な農林水産物の消費や利用を促進するため、学校や地域などで県内産農林水産物の積極的な利用促進に取り組みました。

田んぼアート

あいち尾東農業協同組合、名古屋産業大学、尾張旭市

●実施時期：平成 25 年 6 月～11 月

●対象者：尾張旭市民

●内容

6 月 8 日に名古屋産業大学の学生、あいち尾東農協職員、尾張旭市職員、及び地元農業者で田んぼアートの田植えを実施しました。

平成 25 年度は緑、黒、オレンジの 3 色の稲を使用して市のイメージキャラクター「あさぴー」と「けんこうとし」の文字を描きました。

田んぼアートは農業を身近に感じてもらうこと、農地を保全することを目的として平成 22 年度から実施しています。



●活動の成果、今後の課題

市民の方に農地や農業の大切さを啓発することができました。また、田植作業を通じて食の大切さを伝えることができました。

(取組項目：生物多様性の保全など農林水産業の役割への理解促進)

(取組場面：学校・地域)

学校給食への地場産物の活用

長久手市

●実施時期：平成 26 年 1 月 29 日

●対象者：長久手給食食材生産会の生産者、市職員

●内容

長久手給食食材生産会※、産業緑地課、給食センターの 3 者で現状や問題点を話し合い、お互いの理解を深める機会として栽培会議を行いました。また、長久手市で作られた「真菜(まな)」を使った給食の試食や子ども達と生産者の交流も行いました。

さらに、毎月の献立表で地元産の食材の紹介等を行い、学期ごとに発行する給食だよりでは、生産者の方々の写真を載せる等の工夫をしています。

※平成 23 年度に学校給食用に市内で野菜を生産する任意団体として設立



●活動の成果、今後の課題

給食を作っている様子の見学、給食ができるまでの説明を聞いていただき、給食の試食を行い、給食について理解していただく機会となりました。

今後もよりより多くの高品質の野菜を給食に使用するため、3 者による生産者会議を定期的で開催していきたいと考えています。

(取組項目：子どもに対する地産地消の理解と利用の促進)

(取組場面：学校)

●実施時期：平成26年1月29日 ●対象者：成人

●内容

耕作放棄地対策としてNPO法人が管理を委託されていた土地（日進市）に梅の木が多数あり、その梅の活用について相談があったため、食環境プランニングで企画、コーディネートし、コープあいち日進店を会場に、地産地消型講習会を開催しました。

当日は、日進市で主な活動をしているNPO法人日進野菜塾により、名古屋、日進市周辺の耕作放棄地の実情、市民農園の取り組みについての話、内堀醸造による日進産小梅（日進野菜塾提供）を使用した梅サワーの実習、また食環境プランニング講師により、梅の栄養的特徴の学習と梅を活用したレシピ提案を行いました。

●活動の成果、今後の課題

広報では愛知県のHP食育ネットあいちでイベントの周知に協力していただきました。定員25名を大きく上回る応募を頂き、店舗を会場としたため当日は見学者も多数いらっしゃいました。

いろいろな店舗で開催する要望を頂き（名古屋市内など）今後対応していきたいと思っています。



〈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〉

産官学連携事業 ミラクルGREEN

安城市農畜産物特産品協議会

●実施時期：平成25年7月～12月 ●対象者：安城市民

●内容

愛知学泉大学家政学部の学生と協働し、安城市の農産物の消費拡大を目的とした飲料を考案し、地産地消を進めました。

具体的には、安城市特産のチンゲン菜を使用した飲料である「ミラクルGREEN」の試飲を市内産直センターや各種イベントで実施しました。併せて、栄養面の特徴を記載したレシピカード、ポスター、歌等も作成し、配布することで、飲料の普及をさらに推し進め、チンゲン菜の地元での消費拡大を図りました。

●活動の成果、今後の課題

安城市農産物の消費拡大のために様々な方法を検討しました。その結果、作成した飲料、レシピカード、ポスター、歌等はイベント等で高評価でした。

今後もレシピカード、歌、ホームページ等を活用し、PRを進めていきます。一過性のものではなく継続し、いかに定着させていくかが今後の課題となっています。



〈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〉

●実施時期：平成26年2月1日

●対象者：コープあいち組合員

●内容

生産が盛んな碧南のにんじんの収穫体験をしながら、コープあいち組合員の親子が47名参加し、碧南の農業について学習しました。

にんじんを美味しく食べてもらおうと、生産者に調理指導をしていただき「にんじん蒸しパン」作りを体験しました。

また、搾りたてのにんじんジュースや、にんじんスティックで匂いの味を体験してもらいました。

●活動の成果、今後の課題

参加者からは、「食べることは、生きるうえで、とっても大切なことですね」、「自分で経験し、収穫、調理することで、食べることへの興味が増して、とても良い経験になりました」との感想が聞かれました。



〈取組項目：生産者と消費者の思いを伝える農林水産業の実現〉

〈取組場面：地域〉



(3) 農林水産業や食品産業における環境への配慮の徹底

農林水産業における化学肥料や化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品産業における食品リサイクルの推進など、生産・流通する側も「もったいない」意識を持って環境への配慮に取り組みました。

GAP（農業生産工程管理）手法の導入などによる環境に配慮した取組

愛知県

●実施時期：通年 ●対象者：J A 愛知西なす協議会

●内容

ナス生産者の出荷組織である J A 愛知西なす協議会は、平成 21 年作から環境への配慮と生産物の安全と安心の確保に向けた作業工程の管理のため、愛知県農産物環境安全推進マニュアル（愛知県版 G A P）を導入しています。生産者は G A P チェックシートに記帳することで自らの取り組みを振り返り、改善すべき点を明らかにできます。

平成 25 年度は国のガイドラインに合わせたチェック項目の見直しを支援しました。



●活動の成果、今後の課題

G A P 導入前は手間がかかって面倒なだけではないかという意見もありましたが、最近では、チェックシートへの記帳が未達成項目をできるように努力する励みになることと、自分たちの生産活動がきちんとした過程を経ていることの裏付けとなって良いという感想が出るようになりました。

〈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〉

食品製造廃棄物の飼料化に向けて

愛知県

●実施時期：平成 25 年 6 月～翌年 3 月 ●対象者：食品製造業者

●内容

食品製造の工程で排出される残さを飼料として利用するエコフィードが注目されており、様々な食品加工残さを組み合わせた飼料への利用が期待されています。

このため、本県の食品残さの賦存量や処理実態について把握するため、酒造業者、味噌・醤油製造業者、製麺業者、豆腐製造業者、缶詰・飲料加工業者等を対象にアンケート調査を実施しました。

この結果、現在廃棄されている残さについても、保存方法や処理方法の工夫により飼料利用が可能であることが示唆されました。

●活動の成果、今後の課題

近年、食品の保存方法や処理技術は、発酵処理を始めとして様々な手法が開発されており、これらの技術を応用し、腐敗しやすい食品残さを飼料として有効利用することで、資源循環による環境への負荷軽減や畜産経営のコスト軽減などが期待されます。



〈取組項目：食品関連事業者における食品廃棄物の削減〉

〈取組場面：地域〉