

3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

(1) 環境に配慮した食生活等の推進	
取組内容	実施主体
○ 環境に配慮した食生活の普及推進	
<ul style="list-style-type: none"> ・「ごみゼロ社会推進あいち県民会議 生ごみ再資源化部会」開催 (19. 10. 5 名古屋市) 〔家庭や学校・保育園、事業所等で生ゴミの減量、残渣の有効利用が進むよう、市町村の実態調査を実施〕 ・弁当箱やペットボトルなどの畑や道路への投げ捨てをやめるよう啓発するポスター作成・配布 配布先：市町村、食品関連事業者等(7,000部) ・講演会開催(19. 4. 19 岡崎市) 参加者(59名) 〔内容「食の安全と環境について」〕 ・愛知消費者協会シンポジウム開催(19. 11. 20 名古屋市) 参加者(304名) 〔テーマ：食と環境〕 [P. 36 参照] 	<ul style="list-style-type: none"> 【環境部】 【農林水産部】 【愛知消費者協会】 【愛知消費者協会】
○ 環境に配慮した体験活動の促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・菜の花エコプロジェクト実施 <ul style="list-style-type: none"> ○ 県協議会開催(19. 7. 6)、地域協議会開催(8月、2月 各農林水産事務所管内で開催) ○ 菜の花エコスタディバスツアー開催(19. 6. 28 豊田・岡崎方面 始め2回) 参加者(計77名) ○ 新規栽培者に無償で種子を配布 ○ 本県の気候に適した搾油用品種の選定となたねの増収技術を研究(農業総合試験場) ○ バイオディーゼルを燃料とした農業機械の稼働実証(8回) 受講者209名 ・小中学校では、給食の残菜をたい肥作りやミミズの餌に利用し豊かな土作りを行う取組なども行われている。 ・愛知消費者協会シンポジウム開催(19. 11. 20 名古屋市) 参加者(304名) 〔テーマ：食と環境〕 [P. 36 参照] ・食品残渣のたい肥化とそのたい肥を活用した農産物の販売 	<ul style="list-style-type: none"> 【農林水産部】 【教育委員会】 【愛知消費者協会】 【日本チェーンストア協会 中部支部】
○ 学校や社員食堂等での食品廃棄物減少の推進	



<ul style="list-style-type: none"> ・「ごみゼロ社会推進あいち県民会議 生ごみ再資源化部会」開催 (19.10.5 名古屋市)〔再掲〕 ・小中学校では基本的に残さず食べるよう指導している。また、生徒委員会活動の中で食に対する意識を高める活動をした学校もあった。 ・特別支援学校では食育の授業により、食物が多くの人に作られていることや成長と栄養の関係などの学習をとおして、残さず食べる気持ちを育てている。 ・栄養教諭配置校に給食残量を減らす取組を行うよう依頼 〔結果：給食を残さない小学生 72%→ 80%、同中学生 52%→ 62%〕 ・市町村教育委員会学校給食主管課長会議開催 〔分別回収及び給食残量の減量に取り組むよう依頼〕 ・学校調理場から残滓<small>ざんし</small>を出さない取組(西尾市立寺津中学校) 〔調理の工夫：通常は廃棄する食材の活用 メニューの工夫：調理メニューを募集 食材購入の工夫：大袋入りを小分けして使用 配膳の工夫：個に応じた量にする〕 	<p>【環境部】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【愛知県小中学校長会】</p>
--	---



キャベツの芯とリンゴのサラダ

(2) 地産地消の推進	
取組内容	実施主体
○ 本県農林水産物のPRと利用促進	
<ul style="list-style-type: none"> ・「よくわかるあいちの農業」作成・配布 配布先：関係団体・機関のほかイベントなどで一般県民に配布 (5,000部)、Web ページでも紹介 ・ふるさと全国県人会まつり参加(19.9.8・9 名古屋市) ・ふるさと農林水産フェア・秋開催(19.10.5～7 名古屋市)〔P. 38 参照〕 ・あいちの農産物フェア開催(20.1.17～19 名古屋市) ・「いいともあいち推進店」の登録を促し、県産品のPRと消費拡大を図った。 ○ いいともあいち推進店の登録(591 店舗(販売店 518、飲食店 73)) ○ いいともあいち推進店マップの作成・配布(50,000 部) ○ いいともあいち運動啓発ポスター作成・配布(5,000 部) ・新規作物「ちっちゃイ菜」のレシピの募集・レシピ集作成 47 種類 ・くだもの 200 グラム運動の推進、本県産果実の消費宣伝、果物アン 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p>

<p>ケート実施、きのこのPRパンフレット配布〔ふるさと農林水産フェア秋(19.10.5～7)で実施〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ベジフル健康診断の実施、ファイブアデイ運動推進、本県産野菜の消費宣伝、野菜アンケート実施〔あいちの農産物フェア(20.1.17～19)で実施〕 ・畜産フェスタ開催(19.10.20・21 畜産総合センター) 参加者(延べ7,000名) ・愛知県水産物認知度向上事業実施 〔一色産うなぎPRのためのホームページ作成、 県産水産物を使用した団塊世代料理教室開催 県産水産物を使用した親子料理教室開催 「魚食文化にみる地産地消」講演会開催 日間賀島産魚介類の展示・直販・試食の実施 とらふぐ汁、タコ・ナミガイ飯の試食会の実施〕 ・「あいちの水産物ハンドブック」作成・配布 配布先：愛知の漁業体感教室参加者等(600部) 〔愛知県で生産されている主な水産物の生産状況 及び調理方法を紹介〕 ・あいちの水産企画展開催(19.7.14～9.2名古屋市) 参加者(延べ95,000名) 〔愛知の魚、漁業や海の環境などを紹介〕 〔本県漁業の状況・主な漁法・海の環境などを解説したパネル、 本県で獲れる主な魚介類・漁具の実物や模型を展示〕 ・きのこ料理コンクール実施(19.9.25～募集 2次審査(愛知学泉短期大学)19.12.20) 参加者(174名) ・漁師料理調理実習開催(19.8.4 相山女学園)参加者(10名)【P.27 参照】 ・地魚料理講習会の開催(19.11.16 田原市成章高校) 参加者 40名 〔地元漁業者が魚のさばき方等を指導。 セイゴ、クロダイ、アナゴなどを煮魚、刺身等に調理〕〔再掲〕 ・市町村や農業協同組合の協力を得て、県産農産物の利用促進に向けた食品産業者と農業者による現地懇談会を開催した。 ・農業にかかる講演会・作業体験・意見交換会等開催(18.8.6瀬戸市 始め9回) 参加者：一般消費者、教諭、市町村、農業関係者、農業者等(延べ1,648名) ・研修会開催(19.8.23 豊橋市) 参加者(50名) 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【愛知県漁業協同組合連合会・農林水産部】</p> <p>【愛知県漁業協同組合連合会・農林水産部】</p> <p>【愛知県食品産業協議会】</p> <p>【愛知県農業経営士協会】</p> <p>【愛知消費者協会】</p>
--	---



<p>〔内容：「知っていますか？あいちの魚」〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・情報誌「あいち健康プラザ NEWS」発行 送付先：関係機関、館内で無料配布(年4回、各50,000部) 〔県内で収穫が盛んな「人参」について ①県内産地 ②栄養成分 ③料理レシピ の紹介を行った(2007.12~2008.3月号)。〕 	<p>【愛知県健康づくり振興事業団】</p>
<p>○ 給食における地場産物の利用促進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・米粉パン学校給食導入普及意見交換会開催(19.12.14 愛知県学校給食総合センター) 参加者(43名) ・地元農産物学校給食導入促進会議設置(各農林水産事務所) ・本県農林水産物の学校給食への導入促進のためのパンフレット作成(700部) ・学校給食に愛知県産牛乳を使用(全公立学校を含む小学校 985校、中学校 414校、夜間定時制高等学校 31校、特別支援学校 31校) ・各市町村(給食センター)では、給食献立委員会や給食物資選定委員会等で検討するなどそれぞれ工夫して取り組んでいる。 ・特別支援学校では「給食週間」などの機会を捉えて地場産物を使用した給食献立を実施している。また食材納入業者への協力依頼も行っている。 ・食育月間の食育の日である6月19日を中心とした一週間で「愛知を食べる学校給食の日」を設定し、地場産物や郷土料理等を取り入れた給食を全市町村で実施 【P.28 参照】 ・愛知県産の「れんこん・ぎんなん・ふき・大豆・キャベツ等」を使用した物資の開発と、学校給食への提供を行っている。 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【愛知県学校給食会】</p>
<p>○ 地産地消を実践する機運の醸成</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・Web ページで県内の農産物などの直売施設や農林水産に関するふれあい体験施設を紹介している。〔再掲〕 ・Web ページ「いいともあいち広場」や会報で情報発信を行っている。 〔いいともあいち情報広場 アクセス数 75,731 件、 会報の発行 136 回〕 ・「いいともあいちネットワーク」を活用して消費者と生産者の「顔の見える関係」づくりを推進した。 〔いいともあいちネットワーク会員数 492 会員(生産 168、 流通 132、消費 75、行政機関等 117)〕 ○ いいともあいち地産地消交流会開催(19.10.7 名古屋) 参加者(170名) 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p>

<ul style="list-style-type: none"> ○ 地産地消地域啓発活動実施(海部地区始め3地域) ○ 「あいちの旬菜カレンダー」作成・配布(5,600部) ・ 地元特産品の加工技術を確立(3品目) <ul style="list-style-type: none"> 〔もち米と地元農産物を組み合わせた大福もち (尾張農林水産事務所農業改良普及課)、 レトルト完熟ミディトマトカレー (海部農林水産事務所農業改良普及課)、 ジネンジョ加工菓子 (新城農林水産事務所新城農業改良普及課)〕 ・ 市町村教育委員会給食主管課長会議、学校栄養職員等研修会開催 〔地産地消を取り入れることの教育的意義の説明や先進的な事例についての紹介〕 ・ 地元産物を使用した調理実習開催(19.1.11 名古屋市 県立瑞穂高等学校)(JAなごや) ・ 愛知消費者協会シンポジウム開催(19.11.20 名古屋市) 参加者(304名) 〔テーマ:食と環境〕〔P.36参照〕 	<p>【農林水産部】</p> <p>【教育委員会】</p> <p>【愛知県農業協同組合中央会】</p> <p>【愛知消費者協会】</p>
---	--



<p>○ 地産地消を支える農林水産業の推進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元特産品の生産技術を確立(4品目) <ul style="list-style-type: none"> 〔ギンナン(尾張農林水産事務所一宮農業改良普及課)、 ちっちゃい菜(知多農林水産事務所農業改良普及課)、 ソラマメ(豊田加茂農林水産事務所農業改良普及課)、 アスパラガス(東三河農林水産事務所農業改良普及課)〕 ・ 水産物直売展示施設の整備(施設の場所:南知多町大字日間賀島) 〔展示、試食、体験機能を追加〕 ・ 漁村高齢者学習会開催(19.4.30 田原市) 参加者(30名) 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p>

(3) 農林水産業や食品関連事業における環境への配慮	
取組内容	実施主体
<p>○ 農業生産における環境への配慮</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ エコファーマーの認定(261名(累計3,635名)) (20.1月末現在) ・ 農産物環境安全推進マニュアル策定検討会議による同マニュアルの導入推進方策の検討(19.6.19 農業総合試験場 始め2回) 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p>
<p>○ 農業における資源循環の推進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 高品質なたい肥の製造と家畜排せつ物の環境への付加を低減するための技術開発を実施(6課題) <ul style="list-style-type: none"> 〔良質牛ふん由来たい肥製造技術の検討、 畜産排水等の処理技術の開発、 畜ふん処理施設における臭気対策後術の確立、 	<p>【農林水産部】</p>

<p>飼料及びたい肥に残留する除草剤の被害低減対策の確立、肉豚へのリサイクル飼料給与と豚ふん臭気の解明]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菜の花エコプロジェクト実施 <ul style="list-style-type: none"> ○ 県協議会開催(19.7.6)、地域協議会開催(8月、2月 各農林水産事務所管内で開催) ○ 菜の花エコスタディバスツアー開催(19.6.28 豊田・岡崎方面 始め2回) 参加者(計77名) ○ 新規栽培者に無償で種子を配布 ○ 本県の気候に適した搾油用品種の選定となたねの増収技術を研究(農業総合試験場) ○ バイオディーゼルを燃料とした農業機械の稼働実証(8回) 受講者209名 [再掲] 	<p>【農林水産部】</p>
<p>○ 食品関連事業者への食品リサイクルの普及啓発</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・国等の作成した啓発資材を食品関連事業者に配布し、容器包装リサイクルの啓発を図った。 ・卸売市場経営者等近代化講演会開催(20.1.24) 参加者：卸売市場開設者及び卸売業者(32業者) [食品リサイクル法の啓発] ・食品リサイクルセミナー開催(19.11.7 名古屋市) 参加者：食品事業者(103名) ・容器包装リサイクルセミナー開催(20.2.1 名古屋市) 参加者：食品事業者(110名) 	<p>【農林水産部】</p> <p>【農林水産部】</p> <p>【愛知県食品産業協議会】</p> <p>【愛知県食品産業協議会】</p>