

## 地産地消のすすめ

「地産地消」とは、地元で生産されたものを地元で消費することです。なごや産の野菜をおいしく食べて地産地消を進めると、良いことが多くあります。

### 環境に良い

輸送距離が少なくて済み、エネルギーやCO<sub>2</sub>が削減できます。

### 新鮮でおいしい

新鮮なうちに食べられるので、栄養が豊富でとてもおいしいです。

### 緑を守る

身近に畑などがあれば、住環境も良くなり、農業体験もできます。

### 生産者に声が届く

直売や交流活動を通して、消費者のニーズが直接伝わります。

### 伝統文化を守る

農作業は、その地域の伝統文化と深く関わっています。

なごやの農家さん（生産者）が作った野菜を「なごやさい」と呼んでいて、こんな種類があります。



なごやさい  
シールが  
目印です

### 緑区 ブロッコリー

甘みと味が濃いブロッコリー。茹でると、茎までおいしくいただけます。



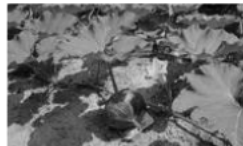
### 中川区 なごやっこねぎ (水耕ねぎ)

辛味やクセが少ないねぎ。じゃこ（雑魚）と炒めてご飯にかけておいしいです。



### 天白区 くりあじかぼちゃ

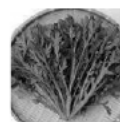
栗の実のような形のかぼちゃ。ホクホクした食感と甘さが特徴。煮物で食感を味わってください。



### 他にもこんな 「なごやさい」が あります。



みつば



春菊



トマト



ミニトマト



たまねぎ

第1章  
計画の策定にあたって

第2章  
計画の基本方針

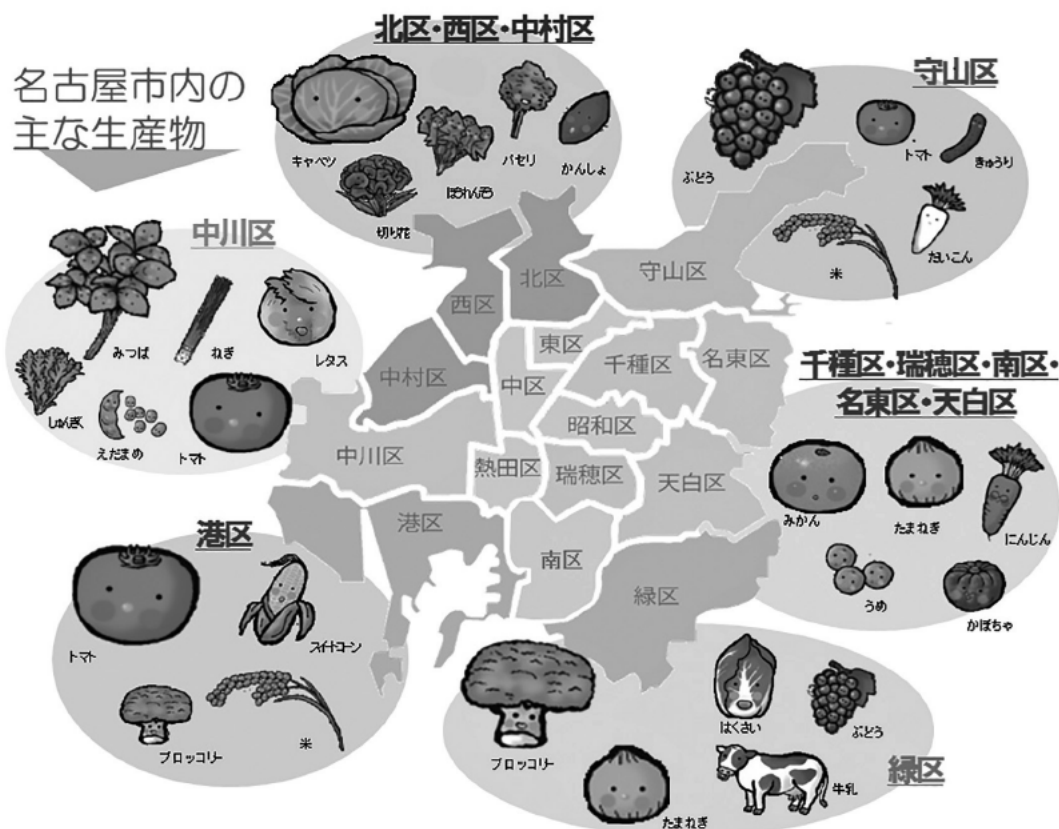
第3章  
施策の展開

第4章  
推進体制と進行管理

資料編

## 名古屋の農産物

地域ごとに特色のある農産物が生産されています。米や野菜のほか、果実や花き、鶏卵、蜂蜜などが生産され、乳牛や肉牛も飼育されています。各地の朝市をはじめ、直売イベントやスーパー、農業公園の地元野菜のコーナーなどで販売されています。



### ■ 野菜生産量 (t)

#### TOP 10

(平成 30 年度)



第1章

計画の策定にあたって

第2章

計画の基本方針

第3章

施策の展開

第4章

推進体制と進行管理

資料編

## 4 食文化の継承活動の推進

伝統的な食文化や食生活は、地域独自の歴史や産物、さらには人々の心の豊かさと密接な関係があり、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えていくことが重要です。子どもや若い世代を中心に、食文化に対する関心や理解が深まるようにするとともに、季節の行事食や伝統食、愛知の伝統野菜などへの市民の関心を高め、食文化の継承を図ります。

### (1) 食文化に関する体験活動や情報提供

学校や保育所等における給食や食事体験を通じて、食文化への理解と関心の向上に努めます。また、市内で生産されている愛知の伝統野菜の普及に努め、市民の関心を高めることで、食文化の継承に取り組みます。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
伝統・行事関連の食事体験	保育所等において伝統食（おこしもの、くさだんごなど）や季節の行事食（鏡開き、節分、ひな祭りなど）の食事体験を実施	子ども青少年局
	方向性   継続	
愛知の伝統野菜の普及	市内産愛知の伝統野菜の普及のため、種子の配布やウェブサイト等による情報提供を実施（4品目）	緑政土木局
	方向性   継続	
食文化を取り入れた献立の充実	小学校給食において、食文化への関心と理解を深めるため、「ふるさと献立」、「なごやめし献立」、「姉妹友好都市献立」や行事にちなんだ献立を実施	教育委員会
	方向性   継続	

関連計画：なごや子ども・子育てわくわくプラン2024(子ども青少年局)  
 なごやアグリライフプラン(緑政土木局)  
 名古屋市教育振興基本計画(教育委員会)

### 食文化を取り入れた小学校給食の献立



「だいすき！なごや♥めし」の献立

名古屋で身近に食べられている、いわゆる「なごやめし」と呼ばれている料理を給食で提供し、名古屋独特の食文化を紹介することを通して、児童生徒に名古屋の魅力を伝え、名古屋への愛着を深めています。



「姉妹友好都市の特別献立」

名古屋市と姉妹友好都市提携をしている6都市の料理を提携月に提供し、それぞれの国の食文化を知らせることで、自国や他国を尊重する心を持つ、国際的に広い視野に立つ児童生徒を育てています。

第1章  
計画の策定にあたって

第2章  
計画の基本方針

第3章  
施策の展開

第4章  
推進体制と進行管理

資料編



## 愛知の伝統野菜

愛知の伝統野菜とは、

- ①今から 50 年前には栽培されていたもの
- ②地名・人名がついているなど愛知県に由来があるもの
- ③今でも種や苗があるもの
- ④種や生産物が入手できるもの

といった 4 つの定義をみたと県内の農産物で、現在 35 品種が選定されています。このうち、本市では 4 品種が選ばれています。



### 愛知大晩生キャベツ

戦後間もない頃から栽培されてきました。収穫時期が遅いことが特徴です。煮崩れしないため、ロールキャベツなどに向きます。



### 大高菜（大高菜の雑煮）

江戸時代末期には栽培が確認されており、やや苦味がありますが、今でも正月用の「もち菜」として使用されています。



### 八事五寸にんじん(にんじんごはん)

大正時代から栽培が続けられています。身が柔らかく早く煮えますが煮崩れしにくく、甘みが強いのが特徴です。



### 野崎白菜 2 号

明治時代、中川区の野崎徳四郎氏が山東白菜をもとに品種改良した結球白菜を大正 5 年に野崎白菜 2 号と命名しました。葉肉が厚く、柔らかくておいしい白菜です。

第 1 章

計画の策定にあたって

第 2 章

計画の基本方針

第 3 章

施策の展開

第 4 章

推進体制と進行管理

資料編

## 日本型食生活のすすめ

日本型食生活とは、日本の気候風土に適した米などの主食を中心に、魚や肉などの主菜、野菜、海藻、豆腐などの副菜といった、多様なおかずを組み合わせるバランスのよい食事です。

栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される豊かな食材の持ち味を活かしつつ、多彩に盛り込んでいるのが特徴です。

また、出汁（だし）などにより調理、味付けされていることも大きな特徴です。食材が持つおいしさや、だしのうま味を活かすことで、過剰な塩分の摂取を抑えることもできます。

日本型食生活を実践することは、食糧自給率の向上や古くから育まれてきた食文化の継承にもつながります。日本が世界有数の長寿国である理由は、こうした優れた食事内容にあると国際的にも評価されています。



## 和食；日本人の伝統的な食文化

平成 25 年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」の4つの特徴

- (1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2) 健康的な食生活を支える栄養バランス
- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4) 正月などの年中行事との密接な関わり

【ユネスコ無形文化遺産とは】

- ・「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののことです。
- ・ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施しています。

## 名古屋の郷土料理

名古屋の郷土料理は長い歴史の中で生まれ、先人の知恵や工夫、努力によって伝統的な食文化として守り伝えられてきました。先人によって培われた伝統的な食文化に触れ、後世に伝えていくことも大切です。代表的なものとして、「豆みそ」や「たまりしょうゆ」を使った料理があり、「なごやめし」と呼ばれて全国的にも人気があります。



きしめん



味噌おでん



味噌煮込みうどん

## 行事食

行事食とは、季節折々の伝統行事やお祝いの日食べる特別な料理のことを言います。行事食には家族の幸せや健康などを願う意味がこめられています。旬の食材を取り入れたものが多く、四季折々の伝統文化である行事食を楽しみましょう。

<行事食の例>



### 春

恵方巻き（節分）  
おこしもの（桃の節句）  
ぼたもち（春分）



### 夏

柏餅（端午の節句）  
そうめん（七夕）  
うなぎ（土用の丑）



### 秋

栗ごはん（菊の節句）  
おはぎ（秋分）  
月見団子（十五夜）



### 冬

かぼちゃ（冬至）  
年越しそば（大晦日）  
おせち料理（正月）



## 5 食の安全・安心の確保の推進

第1章  
計画の策定にあたって

本市では「名古屋市食の安全・安心条例」に基づき、「食の安全・安心の確保のための行動計画」を策定しています。行動計画に基づき施策を実施することにより、食品による健康被害の発生を防止するとともに、消費者、事業者及び市の三者におけるリスクコミュニケーションを充実し、食の安全・安心の確保をめざします。

幅広い年代に対し食の安全に関する正確な情報提供を行い、関係者の相互理解を促すことにより、食の安全への信頼の醸成を図ります。

第2章  
計画の基本方針

### (1) リスクコミュニケーションの充実

関係者間でリスクに関する情報や意見交換を行い、正確な情報や知識を幅広い世代に理解していただくよう、リスクコミュニケーションの充実に努めます。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
食の安全・安心に関する意見交換や食品安全・安心学習センター事業	食の安全・安心フォーラム等の食の安全・安心についての意見交換会や食品安全・安心学習センター事業	健康福祉局
	方向性   継続	
食の安全・安心モニター	消費者にモニターを委嘱し、食の安全について幅広く情報や意見を聴取	健康福祉局
	方向性   継続	

関連計画：名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023(健康福祉局)

第3章  
施策の展開

### 「リスクコミュニケーション」とは

消費者、事業者、市などの関係者の中で、食品のリスクに関する情報や意見をお互いに交換し、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築する活動のことです。

第4章  
推進体制と進行管理

### 食品安全・安心学習センター事業

中央卸売市場本場にある食品衛生検査所では、市民の皆様にご覧いただくために「食品安全・安心学習センター事業」を実施しています。多くの食品が流通する市場や検査所の見学、検査の体験を通じて、楽しみながら学ぶことができます。また、身近な施設への出張講座等、参加しやすい形式での講座を行うほか、食の安全情報提供の拠点として、SNS等を活用し情報を発信しています。(p.62 参照)



体験講座

資料編

## (2) 食の安全・安心に関する情報提供・普及啓発

食に関する様々な情報が氾濫する中で、食品の安全性に関する正しい知識を持ち、自らの判断で食品を選択する力を身につけることが必要となっています。

家庭での食中毒予防や食品表示の基礎知識、生鮮食料品の流通のしくみや市場の役割等、食の安全・安心に関する知識の普及啓発を図ります。

また、「食中毒警報」、「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、食中毒防止を呼びかけます。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
食に関する消費者情報の提供	ウェブサイト「名古屋市消費生活センター情報ナビ」や生活情報誌「くらしのほっと通信」、消費生活に関する講座、イベント等で食に関する情報を提供	スポーツ市民局
	方向性   継続	
市民に親しまれる卸売市場づくり	食の安全・安心や、生鮮食料品の流通のしくみ、市場の役割を説明する市場見学、旬の食材に関する講話や調理体験、試食会などを実施（市場まつり3回、親子市場見学会8回、地域イベントへの出店5回）	経済局
	方向性   継続	
食の安全・安心に関する情報の提供	名古屋市公式ウェブサイト、メールマガジン「なごや『よい食』メール」、SNS等で、監視指導や食品の検査結果、食中毒の予防法や食品の表示、事業者の自主管理の取り組み等の食の安全・安心に関する情報を提供	健康福祉局
	方向性   継続	

関連計画：第2次名古屋市消費者行政推進プラン(スポーツ市民局)  
名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023(健康福祉局)

### 親子市場見学会

中央卸売市場を身近に感じてもらうため、市内の小中学生とその保護者を対象とした親子市場見学会を実施しています。市場内の見学やせりの模擬体験、また、市場で集荷された旬の食材をつかった調理の実演・試食などを行いながら、流通のしくみや市場の役割等を説明しています。



せりの模擬体験



マグロの中落ちすくいを体験



## 食の安全・安心に関する情報の提供

### ●なごや食の安全・安心情報ホームページ

「食の安全・安心をめざして（なごや食の安全・安心情報ホームページ）」を名古屋市公式ウェブサイト内に設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について総合的に情報提供します。また、監視指導計画の実施結果や夏季、年末食品衛生対策等、食品衛生に係る事業の実施結果も公表します。

<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html>



### ●なごや『よい食』メール

食の安全・安心に関する情報をメールマガジン形式でお届けします。食中毒の予防方法など食の安全・安心に関する読み物やイベント案内などを定期的に配信しています。さらに、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報・警報の発令時には随時お知らせします。上記の「なごや食の安全・安心情報ホームページ」から登録できます。（バックナンバーもご覧いただけます。）

### ●Twitter（なすこ@食品安全・安心学習センター）

食品安全・安心学習センターから、ナスフラスコのなすこが食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。

また、学習センターの講座案内等を随時お知らせしています。



なごやよい食メール  
（食の安全に関するメールマガジン）  
について



なすこ@食品安全・安心学習センター  
@kensa\_nagoya



## (3) 食品表示に関する普及啓発

若い世代を含む幅広い世代の消費者に対して正しい表示に関する知識を普及啓発するため、ウェブサイト等により食品表示についての情報を提供します。

また、食品関連事業者に対して使用添加物や期限表示、栄養成分表示などを確認し、適切な食品表示を行うよう指導します。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
食品表示に関する普及啓発	消費者及び食品関連事業者に対し、食品表示法に基づく表示の周知及び普及啓発を実施	健康福祉局 子ども青少年局
	方向性 継続	

関連計画：名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023（健康福祉局）

## 「アレルギー表示」

アレルギーの原因となる物質のうち、特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）は食品への表示が義務付けられています。また、特定原材料に準ずるもの21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）は食品への表示が推奨されています。

## 6 環境に配慮した食育の推進

食は自然の恩恵の上に成り立っており、自然環境との共生が求められています。環境にやさしい食生活の実現のため、食べ残しなどの食品ロスをはじめとした食から発生する生ごみを抑制する取り組みを推進するとともに、生ごみの循環利用の推進を図ることで、食の大切さの啓発に努めます。

### (1) 環境にやさしい食生活の推進

食品ロスをはじめとした生ごみの発生抑制等の取り組みを通じて、食の大切さに関する理解が促進されるよう普及啓発を行います。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
家庭でできる食品ロス削減の取り組みの周知	「買い物前の冷蔵庫の在庫チェック」、「消費期限と賞味期限の正しい理解」、「食材の上手な使いきり」などについてウェブサイト等での周知を実施	環 境 局
	方向性   継続	
フードドライブ	拠点及びイベント会場で、家庭にある手つかずの食品を集め、フードバンク活動団体に寄付	環 境 局
	方向性   継続	
飲食店等での食品ロス削減の取り組みの周知	飲食店等と連携し、食べ残しをしない等の食品ロス削減に向けた周知活動を実施	環 境 局
	方向性   継続	
食品ロス削減月間(10月)の取り組み	市民からのアイデア募集及び小売店・飲食店等と連携したキャンペーン等により、食品ロス削減のための周知活動を重点的に実施	環 境 局
	方向性   継続	

関連計画：名古屋市第5次一般廃棄物処理基本計画(環境局)

### (2) 生ごみの循環利用の推進

家庭や地域で自主的に生ごみを堆肥にして家庭菜園やベランダのプランター等で有効利用する取り組みを促進します。

主な取り組み	取り組み内容	所管局
生ごみ堆肥化講座	生ごみ資源化の意義と方法を伝える生ごみ堆肥化講座を実施	環 境 局
	方向性   継続	
生ごみ資源化活動助成制度	家庭から排出される生ごみの資源化に取り組む地域団体等が行う生ごみ堆肥化活動に要する経費を助成	環 境 局
	方向性   継続	

関連計画：名古屋市第5次一般廃棄物処理基本計画(環境局)

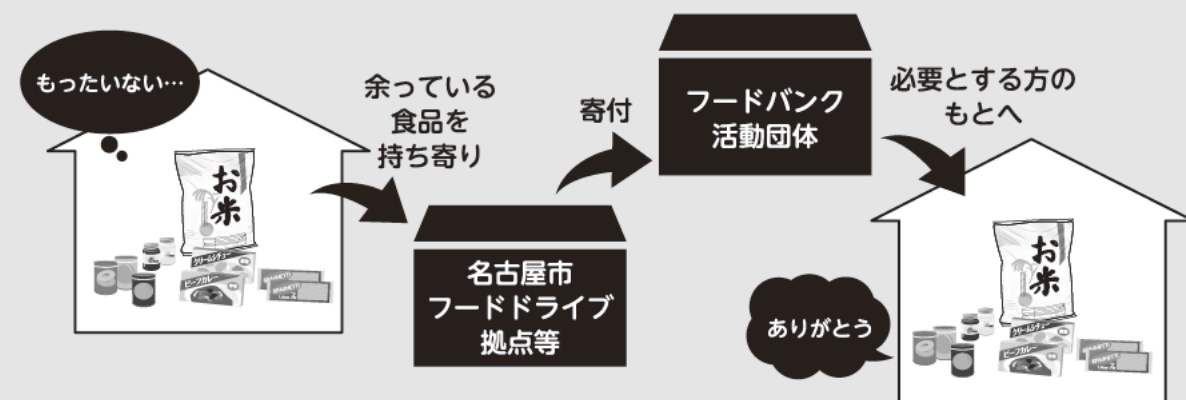
## 食品ロス

「食品ロス」とは、食品廃棄物のうち、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品のことです。日本では、家庭・事業者それぞれにおいて大量の食品ロスが発生しており、国の推計によると平成29年度の食品ロス量は約612万トン（家庭系約284万トン、事業系328万トン）で、国民1人1日あたり約132グラム（お茶わん約1杯分のご飯の量）に相当するとされています。食品ロスの要因は、家庭では、「食べ残し」、「手つかず」、「過剰除去」、事業系では「売れ残り」、「食べ残し」、「作りすぎ」などが挙げられます。

国際的には、深刻な飢えや栄養不足の問題が存在する一方で、大量に食品ロスが発生していることへの問題意識が高まり、SDGsにおいて、食料の損失・廃棄の削減が設定されています。国内では、食品ロス削減を総合的に推進するため、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されています。

## フードドライブ

「フードドライブ」とは、家庭にある手つかずの食品を持ち寄り、まとめてフードバンク活動団体や地域の福祉施設などに寄付する活動のことです。本市では、拠点（環境学習センター及びなごや生物多様性センター）及び各種イベント会場で食品を回収し、フードバンク活動団体に寄付しています。なお、食品はフードバンク活動団体を通じて食べ物を必要とする方に届けられます。



第1章  
計画の策定にあたって

第2章  
計画の基本方針

第3章  
施策の展開

第4章  
推進体制と進行管理

資料編



## おかえりやさい

「おかえりやさい」は名古屋市のスーパーやレストラン、ホテル、小学校などから排出される生ごみ（食品循環資源）を堆肥化し、その堆肥を使い名古屋市や近郊の農家で作られた野菜です。

### ●おかえりやさいのエコなところ

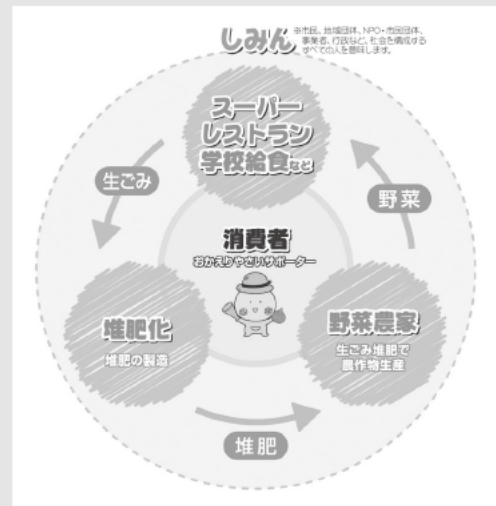
おかえりやさいは、なごやのごみ減量に貢献しています。生ごみを堆肥化することで焼却炉へ行くはずだった生ごみが減ります。

また、おかえりやさいは、名古屋市やその近郊で育った地産地消の野菜で、輸送にかかる環境負荷が少ないエコ野菜です。

さらに、生ごみ堆肥を使うことで従来よりも、元気な野菜が育つようになり、化学肥料を減らすことができます。



「おかえりやさい」は登録商標です。



### ●学校給食循環の環づくり

小学校の学校給食では、名古屋市内の農家で作られたおかえりやさいの玉ねぎとブロッコリーが使われる日を設け、献立表でPRしています。



小売店舗でのおかえりやさいの販売



おかえりやさいが育っている畑

第1章  
計画の策定にあたって

第2章  
計画の基本方針

第3章  
施策の展開

第4章  
推進体制と進行管理

資料編