

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CO₂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



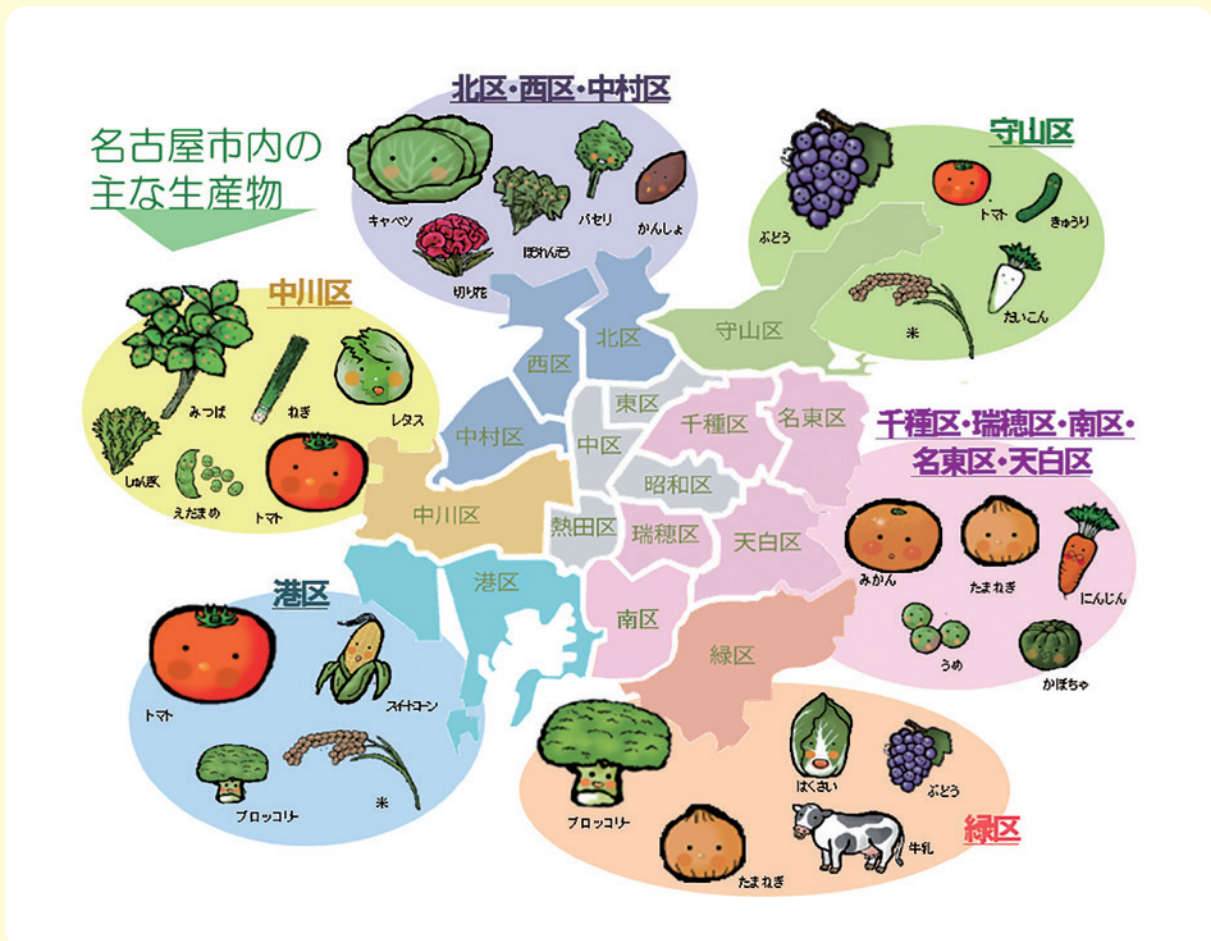
ミニトマト



たまねぎ

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)

- 1 トマト (469)
- 2 タマネギ (294)
- 3 ブロッコリー (240)
- 4 ダイコン (171)
- 5 ハクサイ (169)
- 6 キャベツ (159)
- 7 ミツバ (124)
- 8 ネギ (116)
- 9 レタス (109)
- 10 キュウリ (105)

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

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

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。

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

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

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。

(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を実施	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)

「リスクコミュニケーション」とは

消費者、事業者、市などの関係者の間で、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。

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、市民の皆様には食品衛生について広く知っていただくために「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、楽しみながら学んでいただくことができます。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

(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