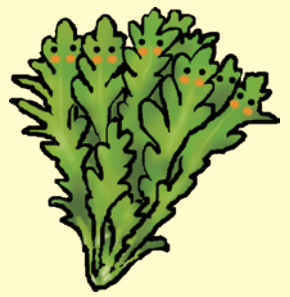




おいしく食べよう！ なごやさい



地産地消のススメ



「**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**をすすめると、良いことがいっぱいありますよ。

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、
栄養いっぱい
でおいしい！

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。

「なごやさい」ってどんな野菜？



なごやさい
シールが
目印だよ！



なごやの農家さん（生産者）が
作った野菜を「なごやさい」と
呼んでいます！

「なごやさい」にはこんな種類があります！

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
まで甘く美味しく頂け
ますよ！



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
ご飯にかけるとおいしい
よ！



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！



他にも



みつば



春菊



トマト



ミニトマト



たまねぎ

などなど

「なごやさい」はここで買えます!



JA なごや A コープ南陽



場 所：港区大西1丁目40 JAなごや南陽町支店横
開催日：常設（日・年末年始休）
問合先：052-301-8709
時 間：9：30～19：00

JA 天白信用 天白グリーンセンター



場 所：天白区池場2-2506 JA天白信用本店南向い
開催日：常設（土・祝年末年始休）
問合先：052-801-1262（JA天白信用本店）
時 間：9：00～12：00

農業センター dela ふあーむ内売店 「なごやか市場」



場 所：天白区天白町平針黒石 2872-3
開催日：常設
（月曜日（祝休日の場合はその翌平日）・年末年始休）
問合先：052-801-7898
時 間：9：00～16：30

戸田川緑地内「とだがわ陽だまり館」



場 所：港区春田野二丁目 3204
開催日：常設
（月曜日（祝休日の場合はその翌平日）・年末年始休）
問合先：052-302-5545
時 間：9：00～16：30

時期や天候等により、なごやさいの入荷がない場合もありますのでご了承ください。

この他、なごやさいを扱っている朝市情報などの詳細については、こちらへアクセス
<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-2-2-4-0-0-0-0-0-0.html>



知って
いますか?

なごや生まれの伝統野菜

伝統野菜は地域の特徴を活かして作られてきた野菜! 歴史と文化を伝える大切な財産です!

八事五寸にんじん

大正8年頃から天白区八事地区で作られています。色が濃く、肉質が良く、甘みの強いにんじんです。



野崎白菜2号

大正5年頃から中川区で作られています。葉肉が厚くて、柔らかくみずみずしい白菜です。



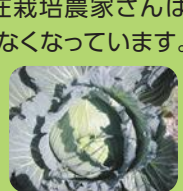
大高菜

江戸時代末期頃から緑区大高地区で作られています。独特の香りとほろ苦い風味、繊維質が少なく柔らかい漬菜の一種です。



愛知大晩生キャベツ

昭和20年代後半から中村区岩塚地区で作られています。現在栽培農家さんは非常に少なくなっています。葉が硬く日持ちがよく甘いです。



おいしく食べよう! なごやさい

ウェブサイト「なごや食育ひろば」には、野菜を使ったレシピや暮らしに役立つコラムなど、食育に関する内容が盛りだくさん! なごや食育ひろばに遊びに来てね。

www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp

