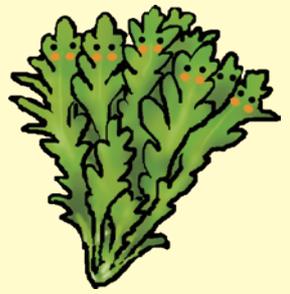


# おいしく食べよう！ なごやさい



## 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）  
 問合せ先：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）  
 問合せ先：052-801-1262（JA天白信用本店）  
 時 間：9：00～12：00

## 農業センターdelaふぁーむ内売店 「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）  
 問合せ先：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）  
 問合せ先：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/15-2-2-4-0-0-0-0-0-0-0.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した。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](http://www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp)

