

○ 環境に配慮した食生活等の推進

○ 地産地消の推進

○ 農林水産業や食品関連事業における環境への配慮



### 3 食を通じて環境に優しい暮らしを築くために

食べ残しや食品の廃棄を減らすとともに、身近なところでとれる農林水産物を積極的に消費・利用することが環境への負荷の軽減につながります。

また、農林水産業や食品製造業においても環境への配慮が必要であり、食べ物の消費と生産の両面からの取組を推進するため、「環境に配慮した食生活等の推進」、「地産地消の推進」、及び「農林水産業や食品関連事業における環境への配慮」について取り組みます。

#### (1) 環境に配慮した食生活等の推進

私たちの身近な食生活における環境への負荷の軽減のため、環境に優しい料理の推進や食品リサイクルの普及啓発に取り組みます。

また、食品リサイクルにかかる体験活動への参加などを促進します。

##### 環境に配慮した食生活の普及推進 **家**

買い物・料理・片付けまでの一連の流れの中で、たとえば食べ残しが出ないように適切な量を購入し、持参した袋で持ち帰り、調理に必要な電気・ガスなどのエネルギーをむだなく使用し、洗剤の使い過ぎに気をつけて食器を洗うなど環境に配慮した食生活の普及を推進します。

##### 環境に配慮した体験活動の促進 **学 地**

食を通じて環境について考え、環境に配慮した行動が広がるよう、食品廃棄物の再生利用にかかる体験活動や「菜の花エコプロジェクト」\*の取組への参加などを促します。

##### \*菜の花エコプロジェクト

菜の花を栽培して、なたねから油をしほり、油かすは肥料や飼料に利用する一方で、食用に利用したなたね油の廃油を回収して石油代替燃料などとして再生利用するもので、資源循環型社会の形成を目指す取組のことです。

### 学校や社員食堂等での食品廃棄物減少の推進 **学 職**

食べ残しをなくす指導を行うことで、保育所・幼稚園・学校等の給食において発生する食品廃棄物の減少に取り組みます。

また、社員食堂など社員や施設入居者に給食を提供する施設において、調理の段階や給食後に発生する生ゴミの減量について普及啓発します。

## (2) 地産地消の推進

身近なところでとれる農林水産物の消費や利用を促進するため、本県農林水産物のPRを促進するとともに、食品販売店や学校給食などでの積極的な利用を推進します。

また、「地産地消」の意識を醸成するため、農林水産業に関する情報を発信したり、県内への農林水産物の供給に努めます。

### 本県農林水産物のPRと利用促進 **家 地**

本県農林水産物のPRやブランド化を推進するとともに、地元産の新鮮な農林水産物などを直接消費者に販売する「産地直売」を促進したり、地域特産物の利活用方法の研究や本県農林水産物を使った料理教室を開催したりするなど消費の拡大を図ります。

また、本県農林水産物を積極的に取り扱う販売店や飲食店等である「いいともあいち推進店」の登録拡大や統一キャンペーンの実施に努めます。

### 給食における地場産物の利用促進 **学**

給食における県内産農林水産物の活用を推進するため、「食育の日」を中心にして“愛知を食べる学校給食キャンペーン”（仮称）を実施するとともに、学校給食関係者と生産者等との意見交換会を行います。

保育所、幼稚園においても県内産農林水産物の活用を推進します。

### 社員食堂等での地場産物の利用促進 **職**

社員食堂等における県内産農林水産物の活用や県内産米の給食を推進するためのPR活動を行います。

### 地産地消を実践する機運の醸成 **地**

地産地消の推進が環境面からも大切であるという意識が醸成されるよう、フードマイレージや農林水産業の持つ多面的機能\*などに関する様々なデータを収集し、その情報を印刷物やインターネットなど様々な方法で発信します。

#### \* 農林水産業の持つ多面的機能

県土の保全や水源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成など、農林水産業が適切に行われることによって発揮される、農林水産物の供給以外のいろいろな機能のことです。

### 地産地消を支える農林水産業の推進 **地**

外食産業や食品製造加工業などの業務用需要に対応できる契約取引産地の育成を図るとともに、身近な農林水産物を求める消費者の需要に対応するため、女性、高齢者等を活かした生産と農林水産物の直売所などを通じた県内への供給を推進します。

## (3) 農林水産業や食品関連事業における環境への配慮

農林水産業における化学肥料や化学合成農薬の低減や資源循環の推進、食品関連事業における食品リサイクルの推進などに取り組みます。

### 農業生産における環境への配慮 **地**

化学肥料や化学合成農薬をできるだけ減らすなど、環境に優しい農業に取り組む「エコファーマー」の認定者を増やします。

また、生産に伴う環境負荷の軽減と農林水産物の安全性を確保するための行動指針である「農産物環境安全推進マニュアル」\*の地域への普及を図ります。

### 農業における資源循環の推進 **地**

家畜排せつ物を利用した高品質のたい肥を製造する技術の開発や、たい肥化施設の整備を進めます。

また、菜の花を栽培し、なたね油の採取やしぼりかすの肥料化などを行う「菜の花エコプロジェクト」などの資源循環利用システムを推進します。

### バイオマス食器\*利用の普及啓発 **地**

愛知万博での環境への取組を継承し、バイオマスを活用した資源循環型の食器を使用する食堂の取組を紹介し、普及啓発を図ります。

### 食品関連事業者への食品リサイクルの普及啓発 **地**

食品関連事業者が行う食品の製造・流通・販売のそれぞれの過程において生じる食品廃棄物について、発生抑制、再生利用、減量についての取組が進むよう普及啓発します。

また、食品の包装や容器の減量化について啓発します。

#### \* 農産物環境安全推進マニュアル

農業や肥料の適正な使用、出荷調整時の衛生管理など、栽培から出荷に至るまでの農業生産の各段階において、農業者に取り組んでいただきたい対策や事柄をチェック事項として取りまとめたものです。

#### \* バイオマス食器

とうもろこしなどのでん粉から作られ、従来のプラスチックに近い性能を有し、使用后、廃棄されたときは微生物の分解作用で二酸化炭素と水になる食器です。