

地場産物の学校給食への活用

日進市

本市の学校給食では、お米は愛知県産を、野菜も可能な限り県内産の「旬」のものを使用しながら、献立にはきしめんや味噌煮込み（風）うどん、ひきずり、味噌おでん、にんじんごはんなどの郷土料理を、また、季節にちなんだ伝統行事料理も取り入れています。

毎年6月19日の「愛知を食べる学校給食の日」や、1月24日から30日までの全国学校給食週間には、郷土料理や県内産の食材料を特に多く取り入れています。



おいしいよ！ 米粉パン

常滑市

常滑市内の小中学校の給食に地元の米で作ったパン（米粉パン）が登場しました。

これは、食育・地産地消の推進を目的に知多地域水田農業推進協議会が主体となり、常滑市矢田地区の農家の方が作った減農薬の米を使ったパンです。写真は三和小学校での給食の様子です。

普段は小麦粉で作ったパンに慣れている児童・生徒たちも、一口食べると「もちもちしておいしい」とその食感に驚いていました。



地元のお米を使って米粉パン実習を開催

大治町(大治米粉パン研究会)

12月4日から7回にわたり大治町研修館で米粉パン実習を開催しました。

大治米粉パン研究会が町内の小学生を対象に行ったもので、児童たちは研究会の人たちの説明を熱心に聞き、楽しそうに米粉パン作りに励んでいました。

地産地消を心がけているので、米は地元でとれる海部東米（かぶとまい）を使用しています。

食べた児童からはおおむね好評で、また食べてみたいといった声が多く聞かれました。



あおいパークでもぎとり体験

碧南市

10月2日大浜保育園の園児があおいパークで落花生のもぎとりを体験しました。

碧南市では地産地消を目的としてもぎとり体験を行っています。この日は農業活性化組合などが協力し落花生の付き方や収穫方法を指導し、参加した39人の園児たちは、落花生のつき方に驚いたり、顔を出した虫にびっくりしたりしながら落花生のもぎとりを体験しました。



安城サクスフェスティバルに「まちなか産直市・紙芝居」を出店しました!! 安城市

平成 19 年 10 月 27 日に愛知県農村生活アドバイザー安城地区の 12 名が安城サクスフェスティバルにまちなか産直市と紙芝居を出店しました。

消費者との交流を目的とした産直市では大根・たまねぎ等の準備した農産物は完売しました。

あわせて全国の農産物と安城市の主な農産物「米太郎」などが登場し生産量やおいしさを競う内容の紙芝居「はたけのうんどうかい」が演じられ、分かりやすい内容で子供たちも夢中になるとともに、食と農の大切さや誇りが伝わると大好評でした。



地元農産物を使った親子料理教室で食育推進

豊田市

8 月 21 日、豊田産業文化センター（キラッ☆とよた）で 18 組 38 人の親子が参加して、地元産農産物を使った「なすと厚揚げのみそ炒め」、「冬瓜のスープ」、「ブロッコリーと大根の甘酢和え」及び「いちじくのコンポート」の 4 品の調理に挑戦しました。

この親子料理教室は 19 年度の新規事業で、12 組の募集に対して 22 組の応募があり、豊田市では急遽 6 組を増やして対応しました。20 年度は、回数を増やして開催する計画です。



地産地消ランチで食育体験講座

豊橋市

豊橋田原広域農業推進会議では、豊橋田原地域内の特徴を生かした食農教育の推進を図るため、食育体験講座を年 4 回実施しています。

第 1 回食育体験講座は、豊橋市内のレストランで 7 月 30 日に実施し、20 名の参加者がありました。

地元の食材を積極的に取り入れているレストランの協力により、旬の食材を生かしたメニュー「有機食材を使った初夏の健康ランチ」をいただきながら、地元食材の良さと地産地消への理解を深めるとともに、食のプロである料理人や生産者など専門家の話を聞くことにより食育について学びました。



マクロビオティック料理講座の開催

西尾市

10 月 17 日と 24 日にマクロビオティック料理講座を開催しました。マクロビオティック料理とは、「身土不二」…身体と環境はバラバラではない「一物全体」ひとつのものを丸ごと食べる、日本の伝統食を見直そう等の理論と方法に基づく調理法です。

名称から新しい感覚の調理法のように見えますが、実は昔からあった理論です。

当日は、若い人を中心に大盛況で、最近の健康志向を反映していました。献立は、玄米ご飯を始め砂糖・肉を使わない調理法で、講師の先生が指導されました。

参加者からは、もっといろいろな料理を習いたいなどの感想が聞かれ大好評でした。



バイオマス・プラスチック容器の利用と回収についての試験的取組 トヨタ生活協同組合

トヨタ生協では、経済産業省の「バイオマス・プラスチックの3Rシステム化可能性調査事業」に参加し、非食用とうもろこしを原料とするバイオマス・プラスチックでできたカットフルーツ容器の利用と回収に取り組みました。この取組は、平成18年12月1日から2か月間にわたって行われ、使用後の容器については店頭または店舗のリサイクルステーションに置かれた専用ボックスにより回収されました。容器の回収率は7%で目標の10%を下回りましたが、バイオマス・プラスチック自体が知られていないこと、分別の手間が増えること、短期間であったことを考慮すると高い回収率であったと評価されました。

また、販売する立場からは、容器自体のコストが通常の1.5倍であること、一般のプラスチック容器と区別するためのシールを貼らなければならないことなどが課題としてあげられました。

なお、回収された容器は、名古屋市内の処理施設で、洗浄済みのものはプランター等へ再生され、無洗浄のものは分解されてたい肥へ活用する実験などが行われました。



「食品リサイクル推進環境大臣賞」で最優秀賞を受賞

愛知県経済農業協同組合連合会、ユニー株式会社、ヒラテ産業有限会社

食品関連事業者等による食品循環資源の再生利用等に関する優れた取組を表彰することで、さらなる取組の促進と普及拡大を図り、循環型社会の形成を推進するために、環境省が平成19年度に創設した「食品リサイクル推進環境大臣賞」において、57件の応募の中から愛知県経済農業協同組合連合会、ユニー株式会社、ヒラテ産業有限会社による取組が最優秀賞を受賞しました。

愛知県経済農業協同組合連合会が調整役となり、ユニー店舗で食品残さの分別の徹底と計量・保管を行い、その食品残さを基に再生利用事業者であるヒラテ産業が良質な堆肥を製造し、愛知県経済連が農家の窓口となってその堆肥を利用した野菜の生産を指導し、できた野菜をユニーが全量買い取って販売するという一連の流れが形成され、信頼性が高く、安定・継続的な取組であると評価されました。

