

施策5



地産地消や食を取り巻く環境に配慮した取り組み

施策のねらい 01

地産地消を進める

地域で作られた農産物を、その地域で消費することには多くの意義があります。まずは、生産者と消費者の顔の見える関係づくりです。自分が住む地域の人々が作った農産物であれば、安心感、親しみがわき、地場産物を食生活に積極的に取り入れることで、地域への愛着も深まります。また、農産物を新鮮なうちに食卓に上げることができるため、食生活を豊かにすることにも貢献します。

生産者にとっては、地域の人たちの食を支えているという自負につながります。特に学校

や保育所の給食は、給食を食べる子どもたちの顔が見えるため、丹精込めて作物を作る、やりがいにもなります。

食育においては、実際に体験することが重要です。自分が食べている物がどのように作られているかを知り、実際に作るといった体験を親子で共有することで、食生活が変わり、次の世代へも引き継がれていきます。

また、農産物を遠く離れた消費地まで輸送することは、それだけ多くのエネルギーを消費することにもなるため、地産地消には環境への負荷を低減する効果もあります。

施策のねらい 02

食品ロスの削減につながる食育を進める

食品ロスは、年間472万トン（事業系236万トン、家庭系236万トン（令和4年度推計））発生していると推計されています。食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っています。また、食という行為は、動植物の命を受け継ぐことでもあります。

持続可能な開発目標（SDGs）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠です。

学校や保育所等では、給食を通じ、食物を大事にし、食物の生産にかかわる人々に感謝する心を持つように伝えてきました。

残さず食べたり、無駄なく調理したりするこ

とは、その感謝の表れと言えます。

家庭では、食材を買いすぎない、料理の作りすぎを防ぐ、個別の状況に合わせて手前取りをするなど、毎日の暮らしの中でできることから始めます。食品ロスを減らすためには、このように、一人ひとりの意識を変えることが大切です。

また、食生活を送るにあたり発生してしまうごみについては、ごみの量を減らしていく「減量化」と資源として再利用する「資源化」の2つの点から考えられるよう、意識啓発を行う必要があります。

他にも、食品ロスの削減に貢献するような食育推進活動を様々な角度から進めていきます。

食料品を選ぶときに
地場産品を重視する大和市民の割合は、

14.0% (令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査)

日頃、食材を選ぶときに考えることは何でしょうか。価格、鮮度、栄養価など。

大和市中で、食料品を選ぶときに地場産品であることを重視している人の割合は、14.0%となっています。50%を超える人が重視するとした項目は、価格、鮮度、安全性、おいしさとなっており、地場産品を重視する人は比較的少ないことがうかがえます。

自分で野菜を作った経験がある大和市民の割合は、

46.8% (令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査)

自分の食卓に上がる食べ物が、どのように作られているかを知ることが、食への理解を深め、食に感謝するところを養うために大切なことです。

大和市民のうち、自分で野菜を作った経験がある人は46.8%となっています。性別にみると、男性42.0%、女性50.4%と、女性の方がやや多くなっており、特に20歳代の男性では、35.9%と低くなっています。

大和市の家庭から出る生ごみのうち、食品ロスは、

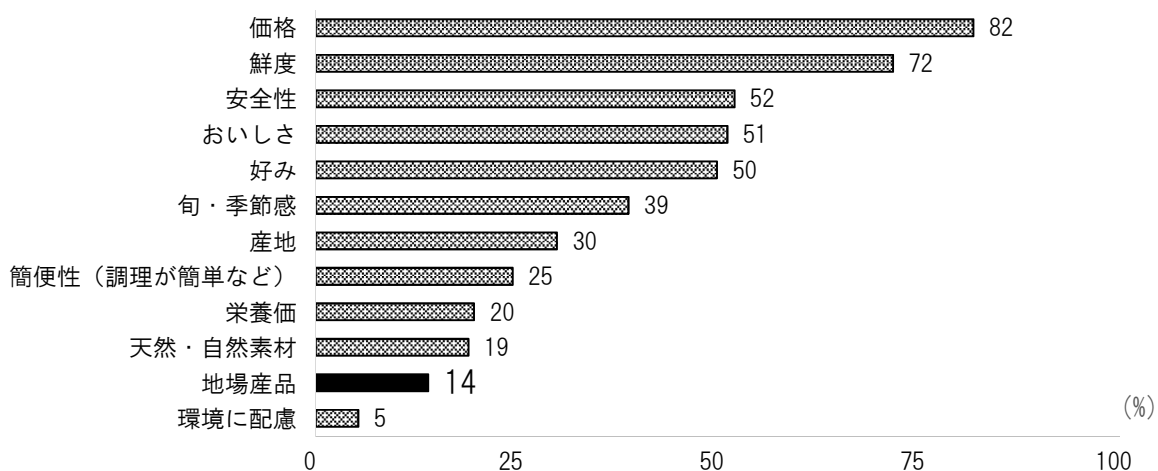
3,689 t (令和5年度 ごみ組成分析 大和市推計値)

国の「第四次循環型社会形成推進基本計画」では、国連の「持続可能な開発計画（SDGs）」を踏まえ、2030年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が定められました（環境省HP）。

食品ロスの内訳は、事業系廃棄物由来のもの約236万トン、家庭系廃棄物由来のもの約236万トン。つまり食品ロスの約半数は、家庭から排出されています。「買いすぎない、作りすぎない、残さない」でこれらを減らすことができます。（消費者庁食品ロス削減ガイドブック（令和6年度版））。

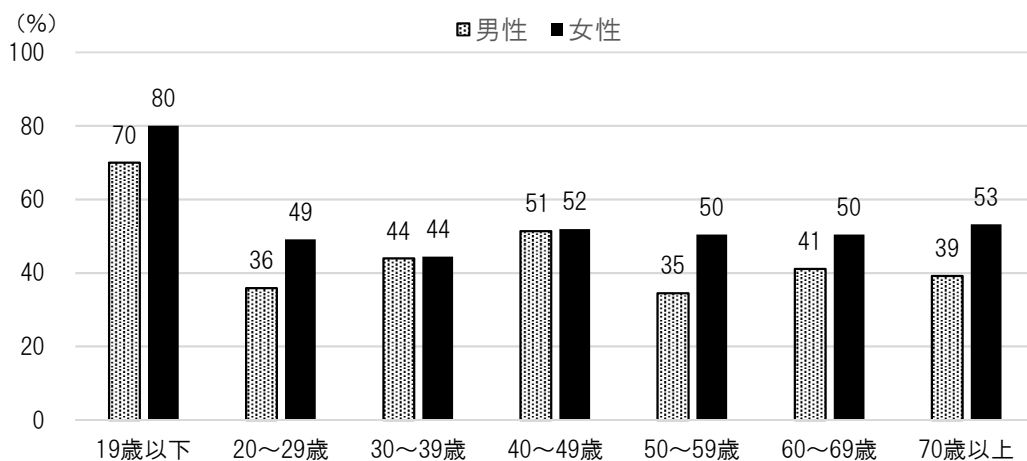
また、環境保護の観点からも、ごみの減量化、資源化は重要な課題となっています。大和市の家庭ごみ（燃やせるごみ）のおよそ半分の重量を、燃えにくい生ごみが占めています。生ごみの量が減ることで収集車の燃費も良くなり、ごみを燃やす時間も短くなります。生ごみの約80%を占める水分の量も減るため効率的に燃やすことができ、余分な温室効果ガスの排出削減に繋がり、ごみの処理に必要となる費用も削減できます。

[食料品を選ぶときに重視すること]



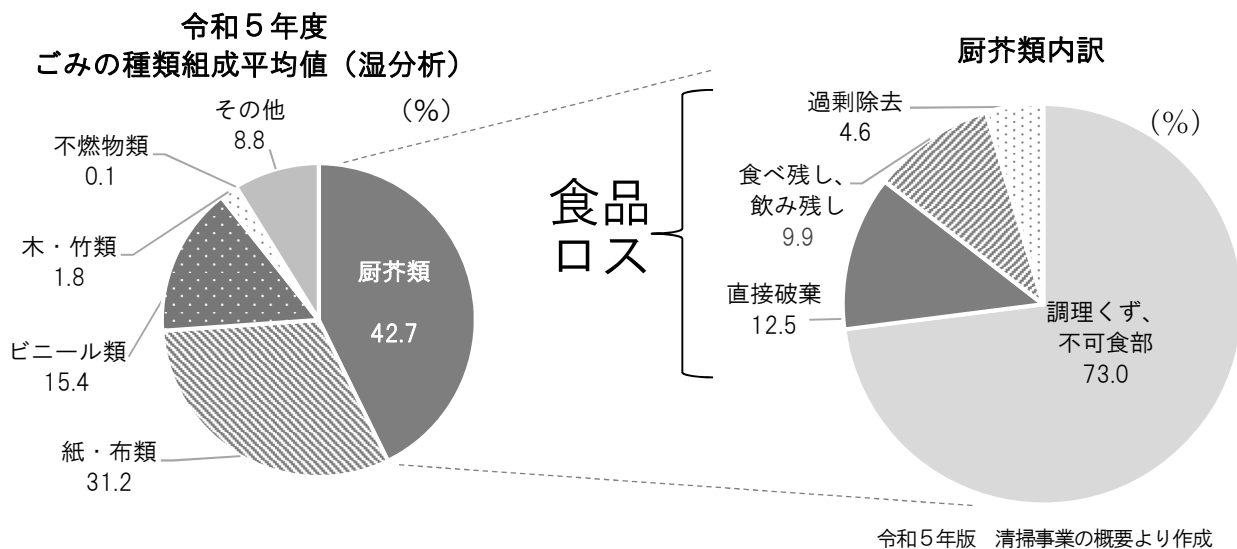
出典：令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査

[野菜を作った経験がある大和市民]



出典：令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査

[大和市におけるごみの種類組成と厨芥類（食べ残し、野菜くず）等の内訳]



評価指標	現状値（R5）	目標値
食料品を選ぶときに、地場産品を重視する市民の割合	14.0%	20.0%
自分で野菜を作った経験がある市民の割合	46.8%	50.0%
（新）食品ロス削減のために取り組んでいる市民の割合	89.5%	96.0%以上

具体的な取組

ねらい	具体的な取組		担当
01 地産地消を進める	大和市民朝霧市、夕やけ市、中央林間・やまと、おさんぽマート（補助事業）	大和の農産物の消費拡大や、農業への理解を深めてもらうため、週に1回（夕やけ市やまとは月に2回）、青空直売市を開催します。	農業応援課
	やまと産業フェア（補助事業）	大和市の地場農産物、農産物加工品、植木・苗物の品評会を実施します。また、写真・ポスター等の展示により大和市の農業をPRします。	農業応援課
	地場農産物の品評会	ハウス野菜、夏野菜、果樹など、大和の農産物の品評会を行います。	農業応援課
	親子料理教室	小中学生とその親を対象に、野菜の収穫体験と、その野菜を使った料理教室を開催します。	農業応援課
	親子農業見学会	小学生とその親を対象に、野菜や果物の収穫体験を行います。	農業応援課
	米・野菜に関する作文コンクール	市内小学生から米・野菜に関する作文を募集し、優秀な作品を表彰、公開します。	農業応援課
	地元野菜を積極活用する飲食店を応援（新規）	大和市の地場農産物を使用したメニューを提供する市内飲食店等を「大和地場野菜の食べられるお店」としてPRします。	農業応援課
	学校給食における地場産物の活用（再掲）	新鮮でおいしい食材として、また、農業に対する理解と関心を深めるために、市内または県内でとれる地場産物を、学校給食に活用します。	保健給食課
	保育所給食における地場産物の活用（再掲）	新鮮でおいしい食材として、また、農業に対する関心を引き出すために、市内または県内でとれる地場産物を、公立保育所給食に活用します。	ほいく課
	大和市民農園の運営	緑と土に親しみ、野菜や草花の栽培などの体験を通して都市農業への関心と理解を深めてもらうため、市民のふれあいの場として大和市民農園を開設します。	農業応援課

ねらい	具体的な取組		担当
02 食品ロスの削減につながる食育を進める	学校、保育所における食品ロス削減につながる食育活動	給食を通じ、食事ができるまでの過程を知り、農作物や海産物、畜産物等の食べ物や働く人々に感謝して食べる心を育てます。	ほいく課 保健給食課 指導室
	ベジファースト 野菜から食べて、最後は残さずごちそうさま普及啓発	食へ感謝する気持ち、ごみの減量化を図ることの普及啓発を行います。また、やまと食の応援団登録店等と協力して普及啓発に努めます。	健康づくり推進課
	ごみ減量化・資源化につながる食品ロス削減に関する普及啓発（充実）	大和市から発生するごみの約4割を占めている、食品に起因するごみを減らし、環境負荷を低減するため、食品ロス削減に関する普及啓発を講座やイベント、広報などを活用して行っています。	資源循環推進課
	もぐもぐかみかみ教室（再掲）	6～8か月児がいる保護者対象の教室で、保存のきく食材や、同じ食材を使った離乳食のメニュー、アレンジ方法などを紹介し、食品ロスの少ない調理方法を周知します。	すくすく子育て課
	おべんとう教室（再掲）	3歳以上（就学前）の親子対象の教室で、同じ食材を使った幼児食のメニューやアレンジ方法などを紹介し、食品ロスの少ない調理方法を周知します。	すくすく子育て課
	地域育児講座（再掲）	乳幼児の保護者に育児や食に関する情報提供を行うとともに、同じ食材を使った離乳食や幼児食のメニュー、アレンジ方法などを紹介し、食品ロスの少ない調理方法を周知します。	すくすく子育て課 ほいく課

◎デジタル化に対応した食育の視点

新規の方に、定期的な市や直売所以外で、地場農産物に触れていた
だけのように、地元農家の方々の協力で、即売会を開催。SNSを活用し、
たくさんの方がイベントに参加できるように、新しい情報発信にも挑戦中です。



食べ物の大切さを実感する「食育」の本

大接近！工場見学 ごみとリサイクル編



大きな写真でのぞいてみよう

どうしても出てしまう、給食の食べ残し。その後、どうしているでしょう？捨ててしまう？いえいえ、何やら大事そうに、近くの工場へ運んで行きましたよ。

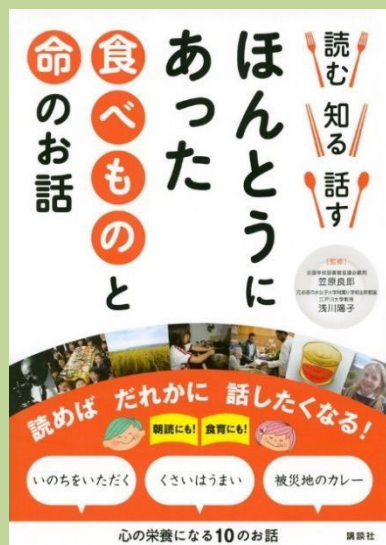
すりつぶしたり、乾かししたり、発酵させたり・・・

めぐりめぐってまた、おいしいお肉や野菜に大変身！

食べものを、いのちを、地球を、大切に思う人たちの取組を紹介します。

著者：高山リョウ／構成・文 写真／富永泰弘 岩崎書店

ほんとうにあった食べものと命のお話



おどろきと感動！“食べもの”をめぐる実話

なかよしの牛のみいちゃんが、お肉になってしまう？

サッカー日本代表の24人目の選手はシェフ？

世界中にある、くさ〜い食べものって!?

私たちが食べている給食やお弁当にも、知らないことがいっぱい！食べるって何て素晴らしいことでしょう。

すべてほんとうにあった、すてきな10のお話を、いっしょに旅してみませんか。

著者：笠原良郎、浅川陽子／監修 講談社



新鮮な地場農産物を供給してくれる生産者のみなさま

上：JA さがみ さくら野菜マート

下：JA さがみ つるま農産物直売所(第2)



きな粉ができるまでの道のりは…

6月Ⅱ大豆の種をまき

7月Ⅱ芽が出て、双葉から本葉へと成長

8月Ⅱ花が咲き、実となる

10月末11月Ⅱ収穫し、乾燥させる

1月Ⅱ品質検査後、加工場へ

きな粉になるまでもう一息！

大豆を炒る

← 選別

← 粉砕

← きな粉

そして、給食で使うきな粉になる。

＊＊おまけの話＊＊

年に1度、学校給食のメニューとして「ヤマトン汁」が登場。

津久井在来大豆と大和の田んぼでできたお米を使って仕込んだ“味噌”、地場野菜の大根や人参・白菜等を使って作ると、大和で採れた食材の“うまい汁”となる。



Column 6

新鮮野菜と

津久井在来大豆と

大和の新鮮でおいしい野菜。
それは、手間暇かけて丁寧につづいて
る農家の皆さんのおかげ。
収穫して、すぐに直売所で販売される
野菜たちは、学校給食の食材として
届けられることも。
令和5年度からは、大和で採れた津久
井在来大豆で作った「きな粉」が給食
の食材として提供された。
大和の津久井在来大豆づくりは平
成22年に14軒の農家から始まった。
収穫された大豆は、そのまま使われる
ほか味噌に加工され給食の食材とな
っていた。
これまでは、きな粉に加工してくれる
ところが見つからず提供できなかつ
たが、ここで「きな粉」として提供で
きるようになった。

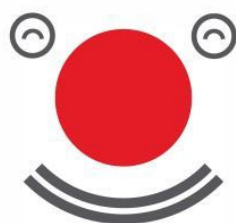
＊＊津久井在来大豆とは＊＊

神奈川県伝統的な大豆。

シヨ糖含有量が高く、甘みのあるおいしい品種。

平成22年に「かながわブランド」に認定されている。

日本では、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、大量の食品ロスが発生しています



食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

行

政が処理を行うごみの統計や費用負担には、「大きさ」ではなく「重さ」という基準が全国的に使われています。大和市では年間7万トン弱のごみが発生し、それをリサイクルや最終処分を行う為に40億円強の費用がかかっています。

そのごみの中で、大和市で最も重さを占めているのは実は、生ごみなのです。「金属など、燃えないごみの方が重たいのでは？」と感じるかもしれませんが、発生量では、一番の重さを占めているのは生ごみになります。具体的には、大和市で発生するごみの約4割は生ごみです。よって、生ごみがゼロになれば、大和市のごみをかなり減らすことができます。

食べきり



水きり



使いきり



Column 7

大和市で最も重いごみ＝生ごみ

生ごみはしっかり水を切ることが何より大切です

さらに、ごみ袋の中身が出ないように、中の空気を抜いて、しっかり縛るのがポイント。

生ごみに水分が含まれていると重たくなり、ごみ収集車の燃費が悪くなるし、運んだ後に処理施設で焼却する際も燃えにくくなります。これらはすべて市のごみ処理費用に影響してきます。焼却する際の排ガス対策や、埋め立て処分、資源化することを、安全・安心に行うことには、高い技術と費用がかかります。ポイ捨てやルール違反のごみへの対応にも当然、余計に費用がかかります。

このように、ごみ処理は非常にお金がかかるのですが、結局はそれだけお金をかけても、焼却灰が生まれるだけです。ごみ処理にかかるお金を節約して、公園に素敵な遊具が増えたり、図書館の蔵書が増えたりした方が、みんなが喜んでくれる。そうであればいいと思いませんか？ 私たちにできること、無駄に買いすぎないこと、野菜の皮まで調理すること、食べ残しを減らすこと、外食時には食品衛生面に配慮しながら食べ残しの持ち帰りをする事など、身近なことから取り組んでみませんか。

10月 食品ロス 削減月間



食べられるのに、捨てられてしまう食べ物をなくしたい

日本で、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は472万トン※。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量とほぼ同等に相当します。

※農林水産省及び環境省「令和4年度推計」



芋ほり（市民農園にて）