

# 平成28年度食育推進施策 (食育白書)

[概要]

農林水産省

この報告書は、食育基本法（平成17年法律第63号）第15条に規定する「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書」であり、政府が毎年国会に提出しなければならないとされているものである。

その内容としては、平成28年度に講じた食育推進施策について整理し、説明している。

# 目次

はじめに 食育推進施策の基本的枠組み .....	1
<b>第1部 食育推進施策をめぐる状況 .....</b>	<b>2</b>
<b>特集1 食育をめぐる生産や消費、食生活の動向と食育の推進 .....</b>	<b>2</b>
1. 食生活をめぐる現状と食育実践 .....	2
2. 生産から消費に至る食の循環への理解増進と食育実践 .....	4
<b>特集2 食育推進計画の「今」 .....</b>	<b>6</b>
<b>第2部 食育推進施策の具体的取組 .....</b>	<b>8</b>
<b>第1章 家庭における食育の推進 .....</b>	<b>8</b>
<b>第2章 学校、保育所等における食育の推進 .....</b>	<b>10</b>
<b>第3章 地域における食育の推進 .....</b>	<b>12</b>
<b>第4章 食育推進運動の展開 .....</b>	<b>16</b>
<b>第5章 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等 .....</b>	<b>18</b>
<b>第6章 食文化の継承のための活動 .....</b>	<b>20</b>
<b>第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進 .....</b>	<b>22</b>
<b>第8章 調査、研究その他の施策の推進 .....</b>	<b>25</b>
<b>第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価 .....</b>	<b>27</b>

○図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。

○本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

# はじめに 食育推進施策の基本的枠組み

## 1 食育基本法

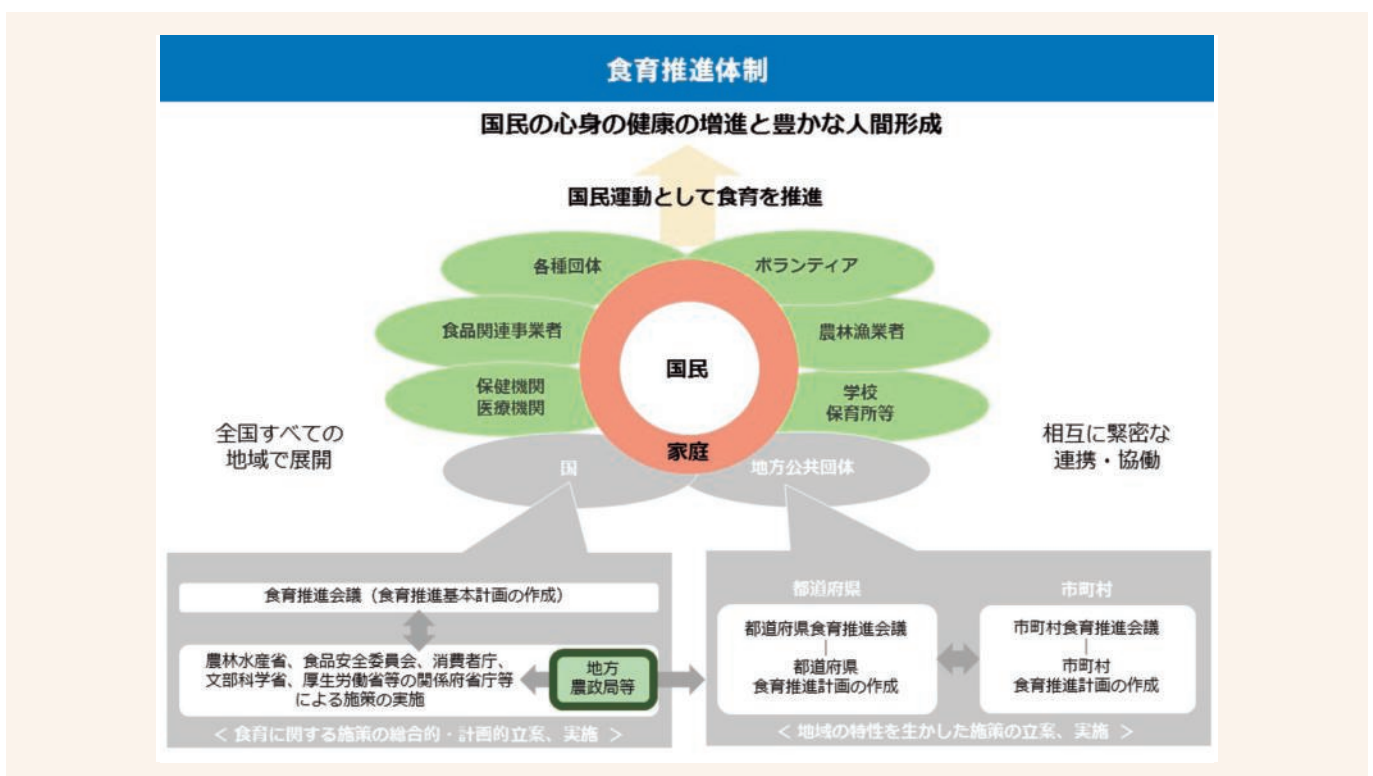
- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として、平成17年6月に公布、同年7月に施行。
- 食育は、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置付けられるとともに、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの。
- 食育の推進に当たっては、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することが重要。また、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮することが求められる。

## 2 食育推進基本計画

- 平成28年3月には、過去5年間の食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第3次食育推進基本計画」を決定。平成28年度から平成32年度までの5年間を対象とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標値を掲げるとともに、食育の総合的な促進に関する事項として取り組むべき施策等を提示。
- 基本的な方針として、以下の5つの重点課題を規定。
  - (1) 若い世代を中心とした食育の推進、
  - (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進、
  - (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進、
  - (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進、
  - (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

## 3 食育に関する施策の推進体制

- 農林水産省は、食育推進基本計画の作成及び推進に関する事務を担っており、食品安全委員会、消費者庁、文部科学省、厚生労働省等の関係各府省庁等との連携を図りながら、政府として一体的に食育を推進。
- 食育を国民運動として推進していくため、国、地方公共団体による取組とともに、地域においては、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、食育を推進。



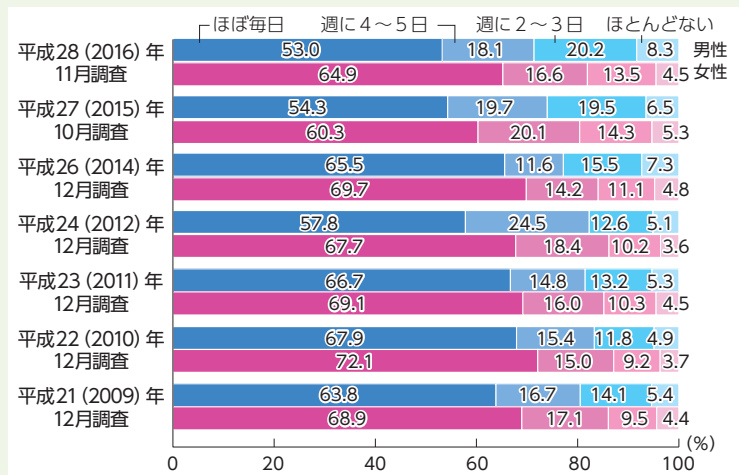
# 第1部 食育推進施策をめぐる状況

## 特集1 食育をめぐる生産や消費、食生活の動向と食育の推進

### 1 食生活をめぐる現状と食育実践

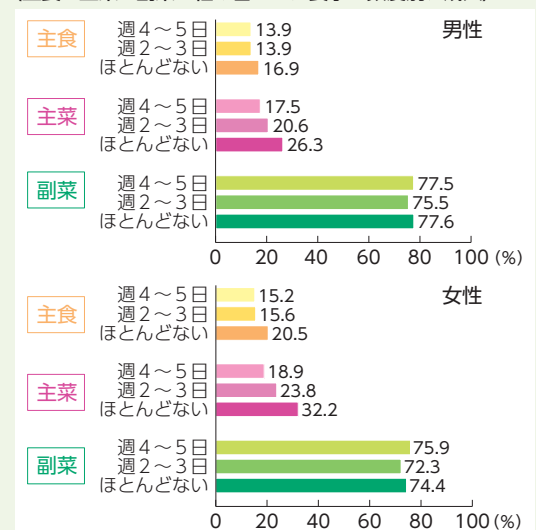
- 「主食、主菜、副菜」を組み合わせた食生活の実践は、多様な食品を組み合わせ、必要な栄養素をバランスよくとることができる食生活の基本形。
- 栄養バランスに配慮した食生活を実践している人は、男性で53.0%、女性で64.9%（平成28年度調査結果）。特にここ2年の結果を見ると、男女ともにその割合はやや低下傾向。
- 主食・主菜・副菜を組み合わせて食べる頻度が低い人に聞いた、組み合わせで食べられないものは、男女ともに「副菜」が最も高い状況。
- 「食事バランスガイド」に沿った食生活を送る人ほど健康長寿であるという研究も報告。

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合



(問) 主食(ごはん、パン、麺など)・主菜(肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理)・副菜(野菜・きのこ・いも・海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは、週に何日ありますか。  
 (ア) ほぼ毎日 (イ) 週に4~5日 (ウ) 週に2~3日 (エ) ほとんどない  
 資料: 農林水産省(平成27(2015)年までは内閣府)「食育に関する意識調査」

主食・主菜・副菜のうち、組み合わせで食べられないもの(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度別、成人)



資料: 厚生労働省「国民健康・栄養調査」(平成27(2015)年)

### コラム 「食事バランスガイド」に沿った食生活で健康長寿

「食事バランスガイド」に沿った食生活の見直しにより健康寿命のさらなる延伸が期待。

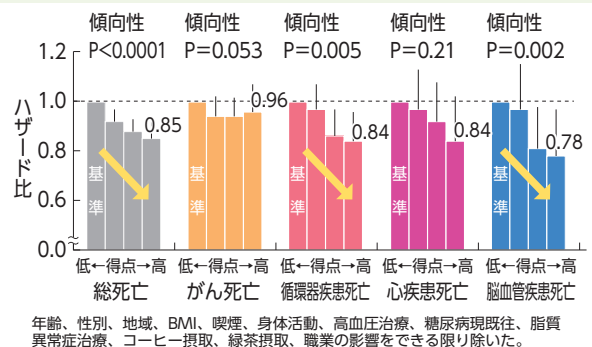
「食事バランスガイド」とは？  
 1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか考える際に参考になるよう、「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の望ましい組み合わせとおおよその量を示したもの(平成17年 厚生労働省・農林水産省決定)

#### 多目的コホート研究 (JPHC study) (主任研究者: 津金昌一郎)

- 平成7年と平成10年に45~75歳であった全国11保健所管内在住の健康な一般住民7万9594人(男性3万6624人、女性4万2970人)を対象にアンケート調査を実施。
- 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物、総エネルギー、菓子・嗜好飲料由来のエネルギーの摂取量を算出。性・年齢・身体活動量に応じた「食事バランスガイド」の目安量からそれぞれ遵守度を10点満点で評価。  
 合計得点を「食事バランスガイド」遵守得点(0-70点)として、約15年間の追跡における死亡との関連を検討。

- ・「食事バランスガイド」遵守得点最高グループは、最低グループと比べて、総死亡のリスクが15%低下。
- ・循環器疾患による死亡リスクは、副菜及び果物の摂取量が多い人ほど低い。

#### 「食事バランスガイド」遵守と死亡との関連の結果



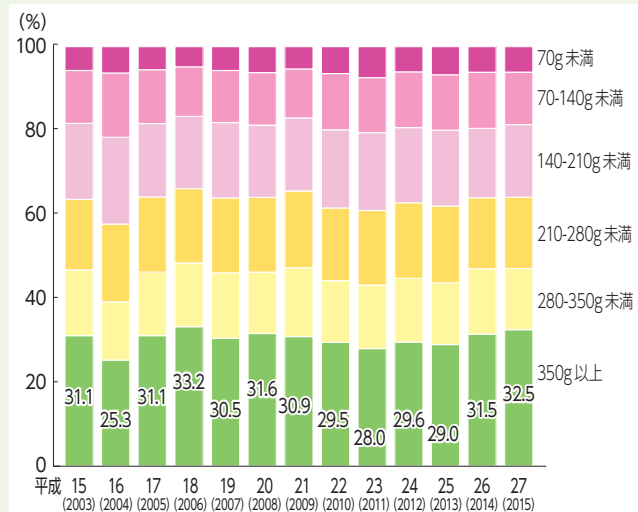
(資料) Kurotani et al: Quality of diet and mortality among Japanese men and women: Japan Public Health Center based prospective study. BMJ. 2016; 352: i1209.

「食事バランスガイド」に沿った食事の人ほど、総死亡や循環器疾患による死亡リスクが低い。

不足しがちな野菜や果物を積極的に摂取し、「食事バランスガイド」に沿った食事することが長寿につながる事が示唆。

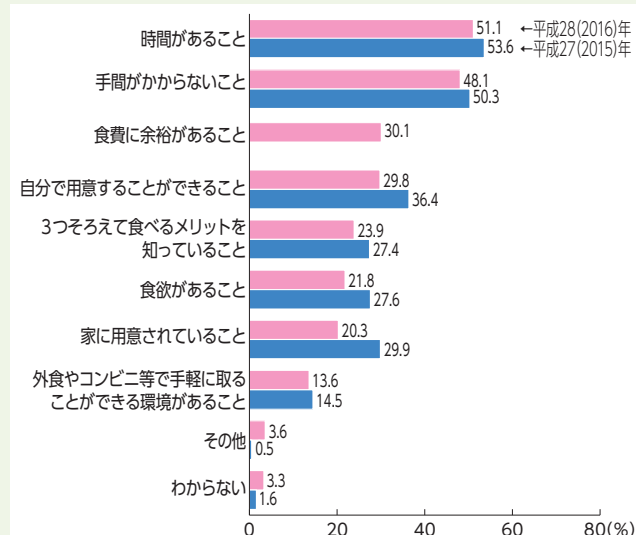
- 副菜を構成する野菜類の摂取量について、目標とされている1日当たり350gの野菜を摂取する人の割合は約3割で、ここ10年で大きな変化はなし。
- 栄養バランスに配慮した食生活を進めるためには、時間や手間が関係。また、「自分で用意できること」や「メリットを知っていること」と回答した人が3人～4人に1人存在。
- 朝食欠食について、中学生、高校生の頃から習慣化している人は2割程度存在。また、20歳以降に朝食を欠食し始めた人は男女とも半数。

野菜類摂取量の分布の推移 (成人)



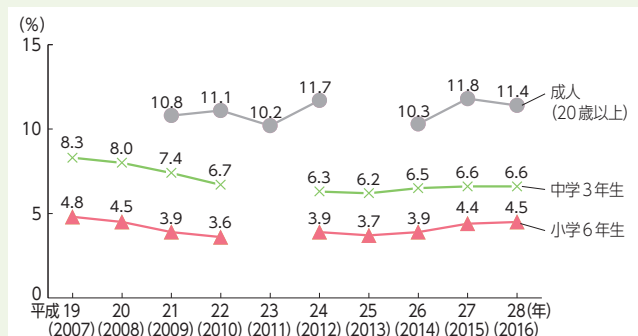
資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

栄養バランスに配慮した食生活を進めるために必要なこと



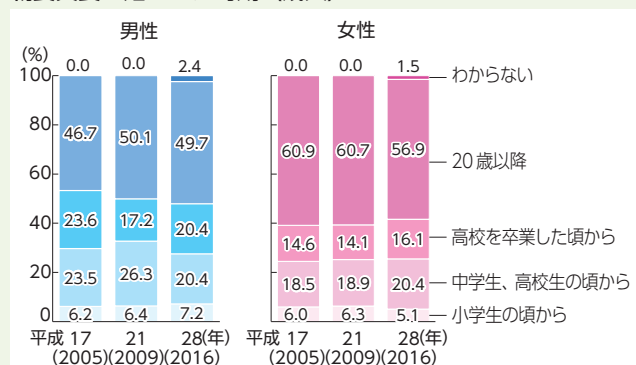
資料：農林水産省 (平成27(2015)年までは内閣府)「食育に関する意識調査」  
注：複数回答

朝食を欠食する人の割合の推移



※成人については「週に2～3日食べる」「ほとんど食べない」と、児童・生徒については「あまり食べていない」「全く食べていない」と回答した人の割合。  
資料：(成人) 農林水産省 (平成27(2015)年までは内閣府)「食育に関する意識調査」  
(児童・生徒) 文部科学省「全国学力・学習状況調査」

朝食欠食が始まった時期 (成人)



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」及び農林水産省「食育に関する意識調査」

事例 ～明日を美しく健康に働く～「まるのうち保健室」

Will Conscious Marunouchi 実行委員会では、平成26年から東京・丸の内『まるのうち保健室』を開催し、働く女性の健康支援を展開中。

丸の内界隈のカフェ等で、食生活調査等を実施するとともに、その結果を用いた保健室公認カウンセラーによる、妊娠や出産等のライフイベントに向けた食生活や生活改善の提案を受けることができる枠組みを構築。

また、忙しい毎日の中でも健康的な生活を送ることができるよう、『まるのうち保健室』では、働く女性の健康をサポートするメニューを開発し丸ビル1階のカフェで、期間限定として提供。

この他、丸の内朝朝食や健康的なメニューを食べることのできるお店や婦人科等の医療機関の場所を掲載した「Eat + Act Map」を作成し配布。

平成28年度からは、新たな試みとして、パートナー企業とともに、参加者の健康に対する知識が高まっている『まるのうち保健室』で測定後に「まるのうち部活動」と称する講座やセミナーも開催中。

今後は、働く女性がパフォーマンス良く健康的に過ごすことができるように、働く人が気軽に健康的な生活を送れる街づくりを進めていく予定。



まるのうち保健室でのフィードバック

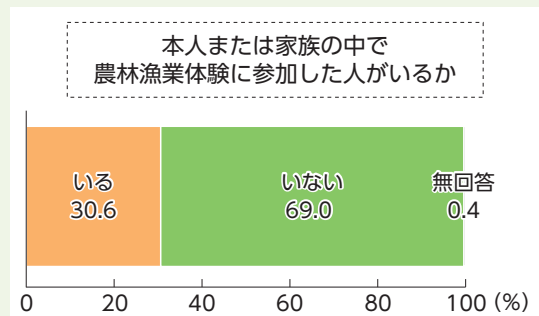


カフェで提供した限定メニュー

## 2 生産から消費に至る食の循環への理解増進と食育実践

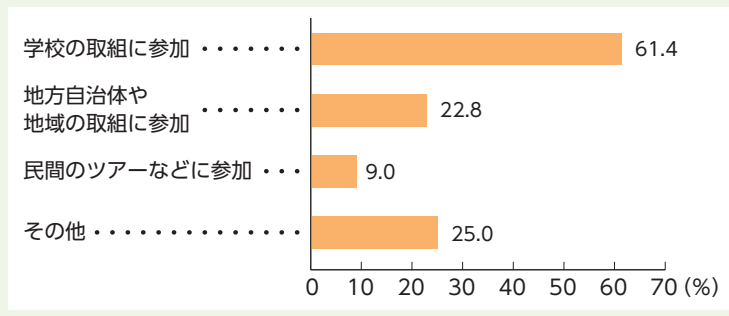
- 「第3次食育推進基本計画」の重点課題のひとつとして、「食の循環や環境を意識した食育の推進」を位置付け、「食に対する感謝の念を深めていくためには、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切」と明記。農林漁業に関する体験活動は、そうした理解を深める上で重要。
- 農林漁業体験を経験した国民（本人または家族）の割合は30.6%。「学校の取組に参加」と回答した人の割合が61.4%と最も高く、次いで「地方自治体や地域の取組に参加」（22.8%）、「民間ツアーなどに参加」（9.0%）の順。

農林漁業体験への参加経験者の有無



資料：農林水産省「食生活及び農林漁業体験に関する調査」（平成28（2016）年10～11月実施）

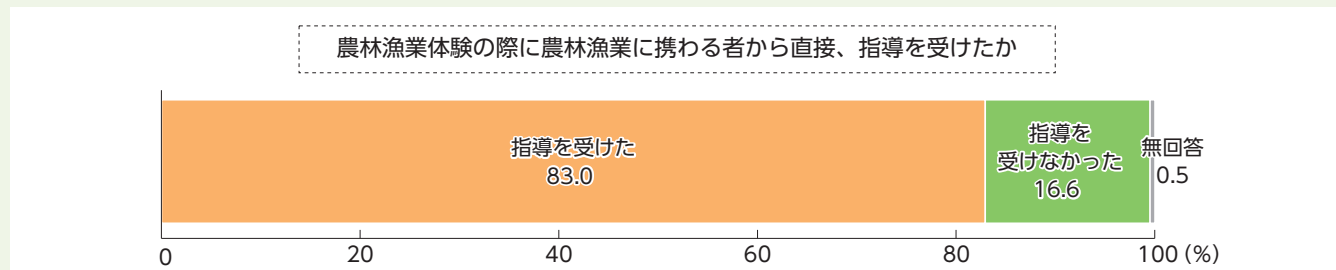
参加した農林漁業体験の内容



資料：農林水産省「食生活及び農林漁業体験に関する調査」（平成28（2016）年10～11月実施）  
注：農林漁業体験に本人又は家族が参加したことがある人が対象  
複数回答

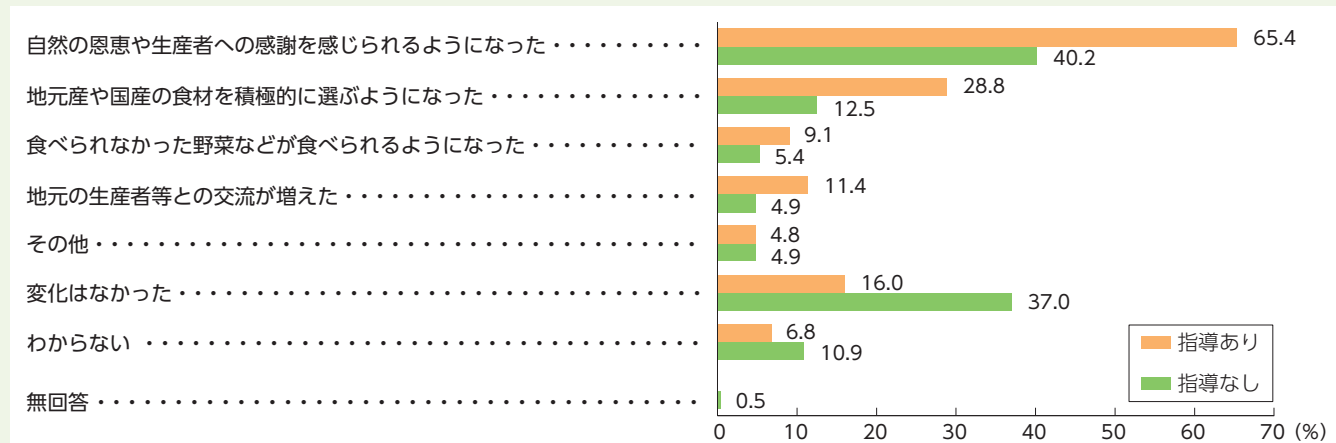
- 体験の際に農林漁業に携わる者から直接、指導を受けた人は83.0%。
- 農林漁業体験に参加して変化したことは、「自然の恩恵や生産者への感謝を感じられるようになった」が最も高く、次いで「地元産や国産の食材を積極的に選ぶようになった」が続く。農林漁業に携わる者の積極的な関与があるかどうかで結果に違い。

農林漁業に携わる者の指導を受けた体験の有無



資料：農林水産省「食生活及び農林漁業体験に関する調査」（平成28（2016）年10～11月実施）  
注：農林漁業体験に本人又は家族が参加したことがある人が対象

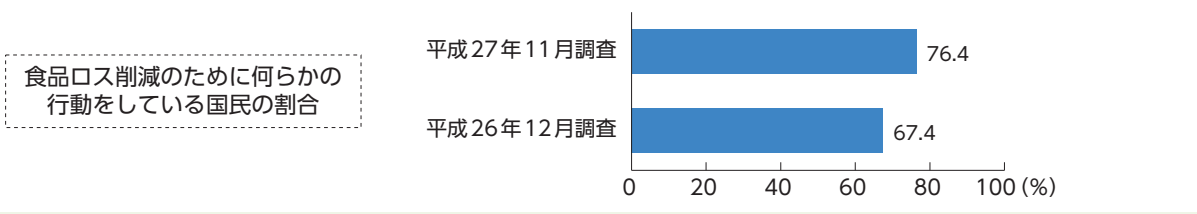
農林漁業体験による関心の変化（農林漁業者による指導の有無別）



資料：農林水産省「食生活及び農林漁業体験に関する調査」（平成28（2016）年10～11月実施）  
注：農林漁業体験に本人又は家族が参加したことがある人が対象  
複数回答

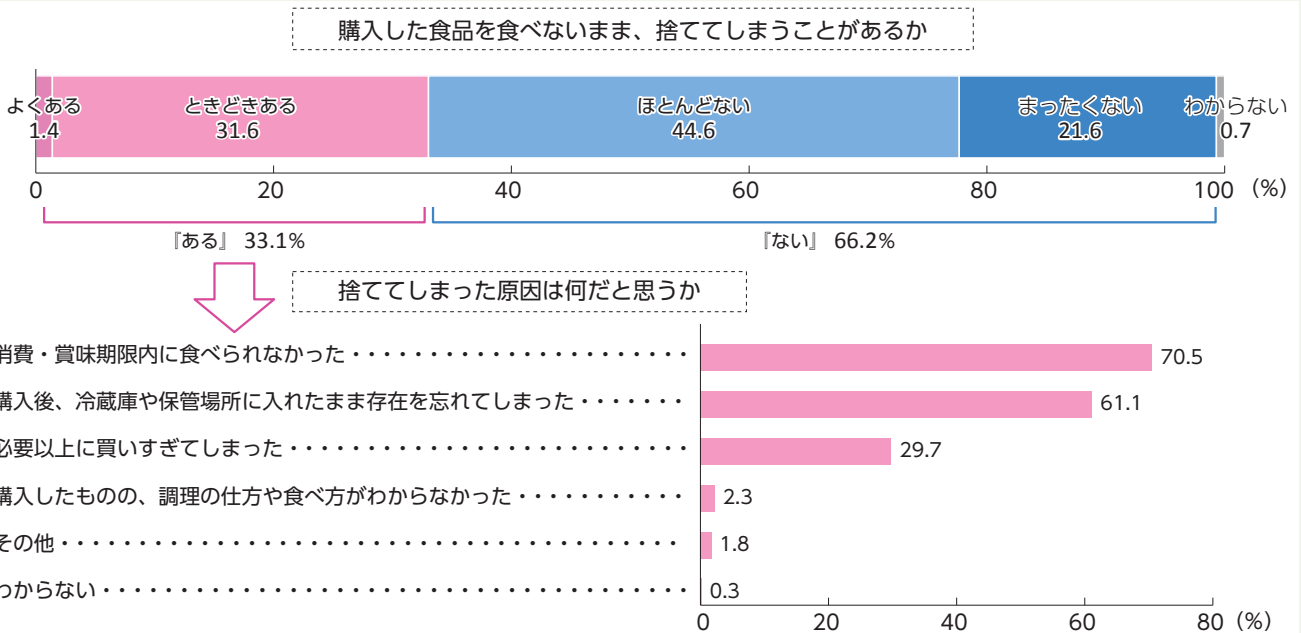
- 食品ロスについては、事業系が330万トンであるのに対し、家庭系は302万トン（平成25年度推計）。
- 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は76.4%。
- 「食育に関する意識調査」において、購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことがあるか聞いたところ、『ある』（「よくある」と「ときどきある」の計）が33.1%、『ない』（「ほとんどない」と「まったくない」の計）が66.2%。
- 『ある』と回答した者の捨ててしまった原因は、「消費・賞味期限内に食べられなかった」、「購入後、冷蔵庫や保管場所に入れたまま存在を忘れてしまった」等であり、必要以上に在庫を抱えている状況。

食品ロス削減のための行動



資料：消費者庁「消費者意識基本調査」

食品ロスの実態と原因



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（平成28（2016）年11月実施）

注：購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことが「よくある」又は「ときどきある」と答えた人が対象  
複数回答

**事例** 地産地消から農業体験活動への展開

おうみ富士農業協同組合は、平成20年に地産地消の拠点として直売所「ファーマーズ・マーケットおうみんち」を開設。主に店頭が品薄になる午後、直売所近隣の畑で農産物の収穫を楽しんでもらい、持ち帰り袋のサイズ（大・中・小）に応じた価格で購入してもらう「畑の直売所」を実施。これが評判を呼び、「定期的に開催してほしい」などの声が出てきたことから、収穫だけでなく、種まき、雑草抜き、施肥等、時期に応じて農作業を支援する「援農」をしてもらい、代わりに収穫物の一部を持ち帰ってもらう仕組みを平成22年度から開始。

これを後に「青空フィットネスクラブ」と名付け、農業体験をしながら青空の下で汗を流す楽しさを気軽に味わってもらう取組とした。登録会員数は、開始当初の50名程度から現在は約350名に、体験の場を提供する農業者の生産意欲向上にもつながっている。

本取組は、直売所の利用者に参加してもらうだけでなく、地元である守山市の地域資源を活用する取組「もりやま食のまちづくりプロジェクト」における「食と農の体験ツアー」との連携プログラムとしても実施。また、企業や団体等からも参加があり、特に「生活協同組合コープしが」においては、本取組への参加をきっかけとして組合員が地元の農家と直接交流する活動へと発展し、食育・農業体験組織「ファーマーチャレンジ隊」が結成され、さらにコープしがの農業体験活動を県全体に波及するべく、おうみ富士に加えて県下の3農協が連携した活動へと交流が拡大。



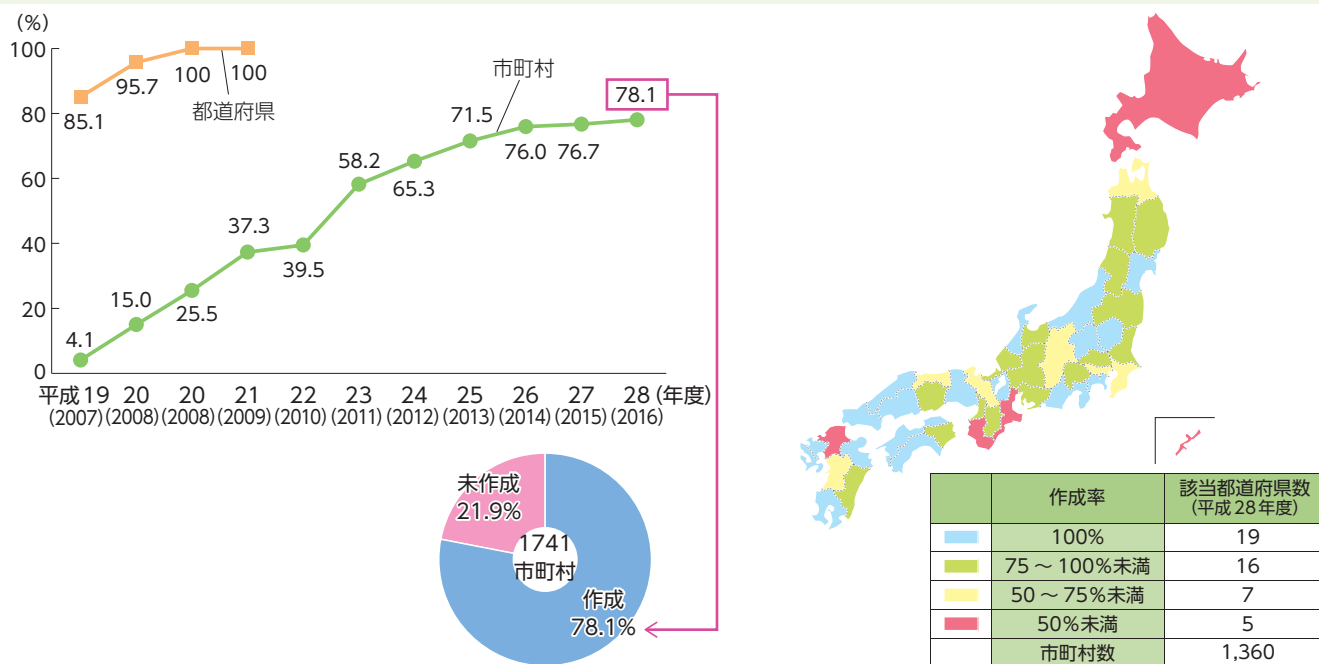
「青空フィットネスクラブ」会員募集広告



## 特集2 食育推進計画の「今」

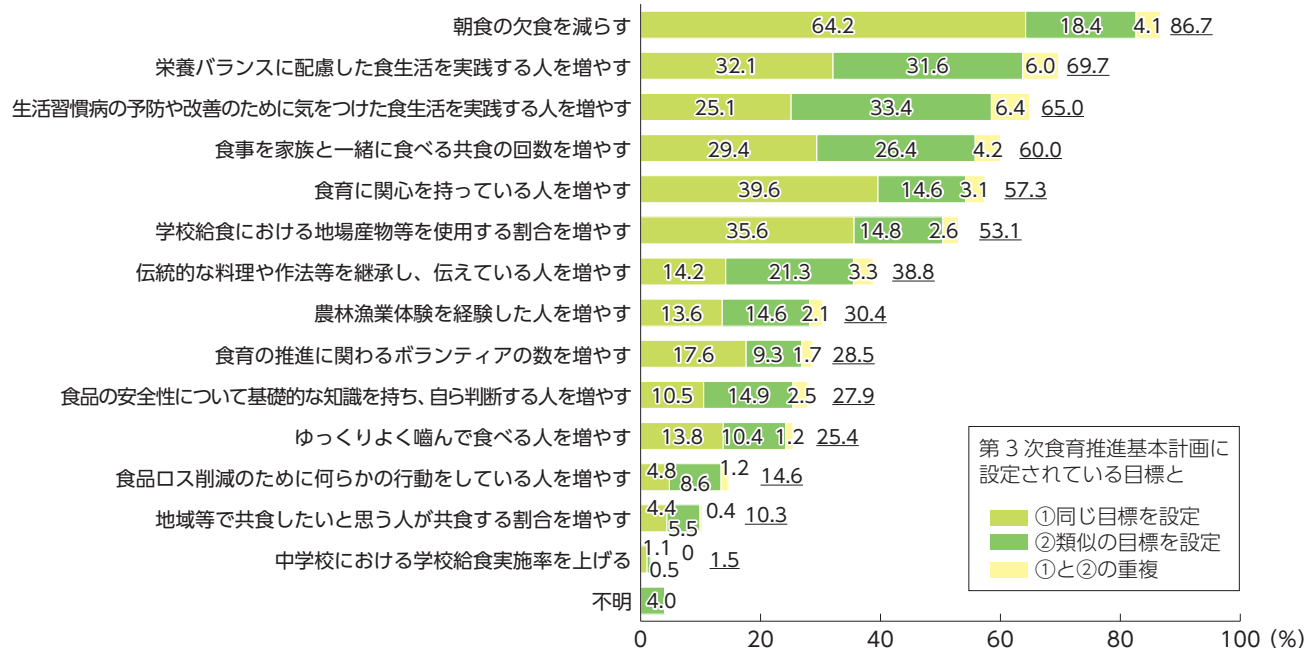
- 都道府県の食育推進計画は、すでに平成20年度に目標値である100%を達成。
- 平成19年度当時、4.1%（1,834市町村中75市町村）だった市町村の食育推進計画は、平成29年3月末時点で、78.1%（1,741市町村中1,360市町村）と着実に増加。
- 食育推進計画における設定目標のうち、最も設定されていた目標は「朝食の欠食を減らす」こと。
- 半数以上の市町村が、「栄養バランスに配慮した食生活を実践する人を増やす」や、「生活習慣病の予防や改善のために気をつけた食生活を実践する人を増やす」、「食事を家族と一緒に食べる共食の回数を増やす」、「食育に関心を持っている人を増やす」、「学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす」目標を設定。

### 食育推進計画の作成状況



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ  
注：平成20（2008）年度は平成20（2008）年6月現在及び平成21（2009）年3月現在の作成割合

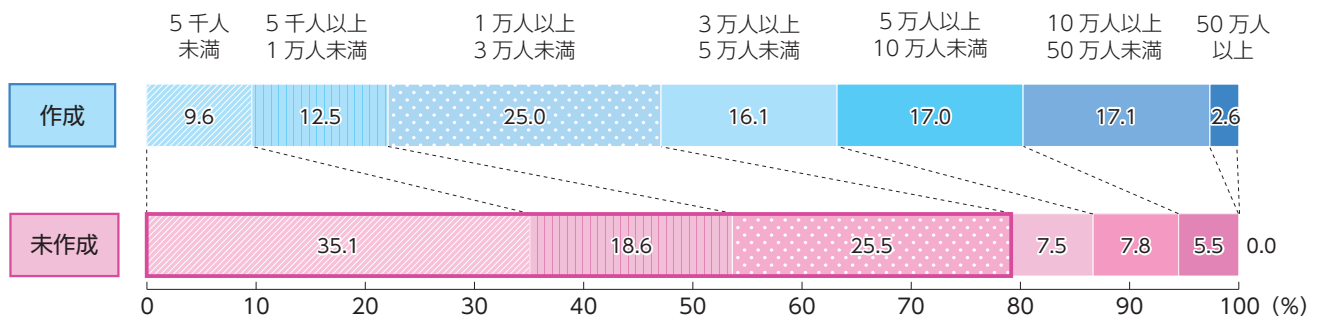
### 市町村の食育推進計画において設定されている目標の内容



資料：農林水産省「食育推進計画調査報告書」（平成29（2017）年3月公表）

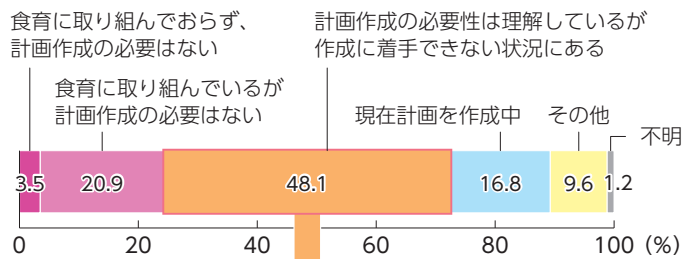
- 食育推進計画未作成の市町村のうち、その約8割が人口規模が3万人未満。
- 食育推進計画の作成に着手できない市町村のうち、計画作成の必要性は理解しているものの、作成に着手できない市町村が約半数（48.1%）存在。また、国や都道府県等に求める具体的かつ必要な支援として、「日頃からの参考情報の提供」や「研修会や講習会等の開催」、「専門的なアドバイスの適宜かつ具体的な提供」をあげた市町村が4割を超える。
- 食育推進計画を作成している市町村のうち、計画を単独で作成している市町村は43.7%で、約半数（54.9%）の市町村は、健康・保健等関連計画や農林水産等関連計画など、他計画と一体的に計画を作成するなど工夫。

食育推進計画の作成状況

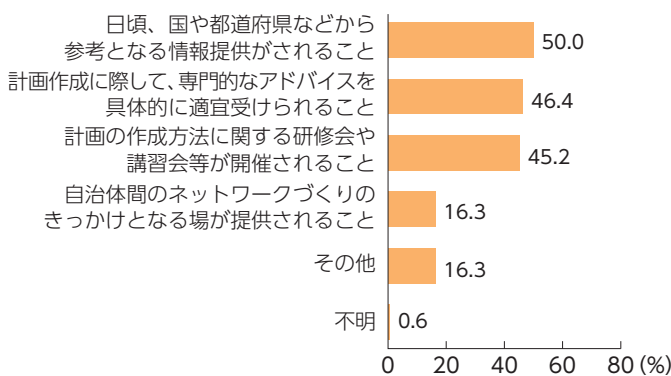


資料：農林水産省「食育推進計画調査報告書」（平成29（2017）年3月公表）

計画未作成の背景と必要な支援

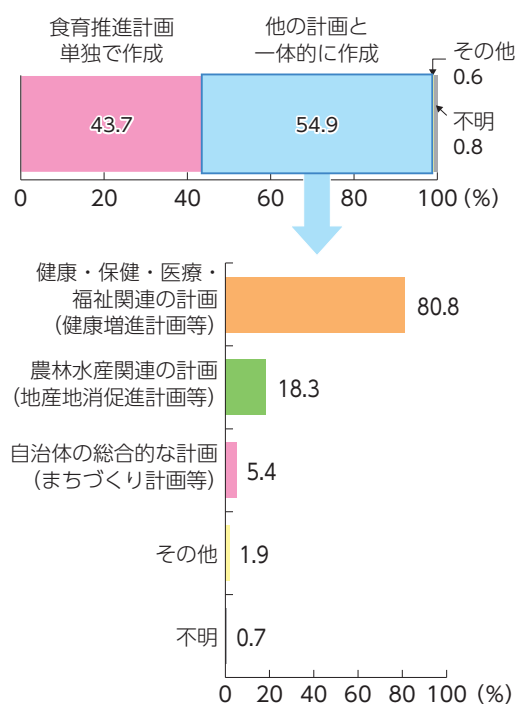


どのような支援があれば食育推進計画の作成に着手できるか



資料：農林水産省「食育推進計画調査報告書」（平成29（2017）年3月公表）

食育推進計画の位置付け



資料：農林水産省「食育推進計画調査報告書」（平成29（2017）年3月公表）

事例 市町村食育推進計画の作成支援に関する研修の開催（埼玉県）

埼玉県では、平成27年当時、食育推進計画の作成率が68.3%（63市町村のうち43市町村で作成）と全国平均（76.7%）をやや下回っている状況であったことから、未作成市町村への作成支援を積極的に進めている。

研修では、健康増進計画や食育推進計画の策定に向け、データの見方やデータの活用方法を学ぶとともに、人口規模が同程度の市町村でグループワークを実施し、共通の課題についても話し合う参加型の研修となった。

このような取組も進めながら、平成29年3月末には作成率が82.5%となりました。



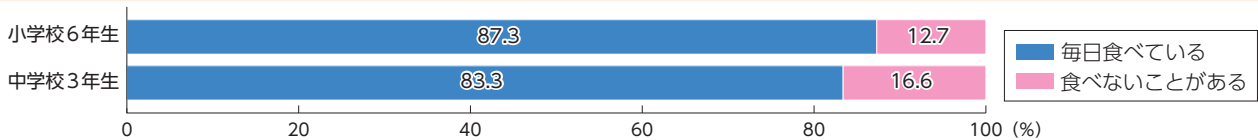
当日研修会グループワークの様子

## 第2部 食育推進施策の具体的取組

### 第1章 家庭における食育の推進

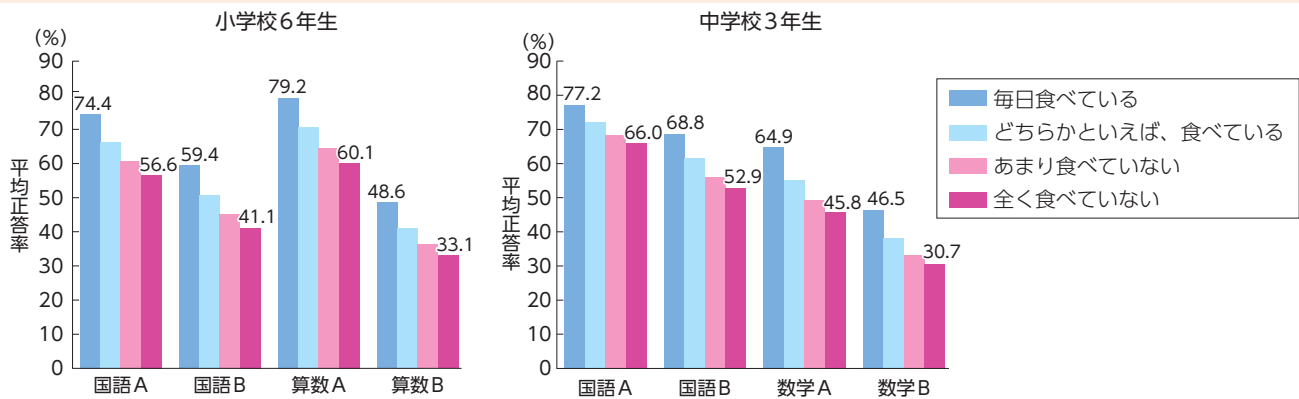
- 子供の朝食摂取について、朝食を食べないことがある小・中学生の割合は、小学校6年生で12.7%、中学校3年生で16.6%。
- 毎日朝食を食べる子供ほど、学力調査の平均正答率が高い傾向。
- 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の開始10周年を記念し、「『早寝早起き朝ごはん』国民運動10周年記念式典・全国フォーラム」を開催。

朝ごはんを食べないことがある小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平成28(2016)年度)

朝食摂取と学力調査の平均正答率との関係



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平成28(2016)年度)

#### 「早寝早起き朝ごはん」国民運動10周年記念式典・全国フォーラムの開催

「早寝早起き朝ごはん」については、これまで学校やPTAが連携した活動や地域の団体と教育委員会や保健福祉部局が連携した活動、企業とのタイアップなど様々な取組を展開。平成28年度には、運動開始から10年が経ったことを記念し、「『早寝早起き朝ごはん』国民運動10周年記念式典・全国フォーラム」を開催。

その中で、特色ある優れた実践を行い、地域全体への普及効果が高いと認められる子供の生活習慣づくりに関する活動に対し、文部科学大臣による表彰を実施。

また、「子どもにとって理想的な生活リズム」について、脳科学の観点を踏まえた特別講演が行われた。



#### 家庭教育支援における取組

文部科学省では、家庭における食育や、食をきっかけにした生活体験の重要性を、全ての保護者に理解いただくよう、地域における家庭教育支援の取組の中で、積極的な情報発信や保護者向けの学習機会を設けることを推進。

平成28年度には「全国家庭教育支援研究協議会」を開催し、その中で「家庭教育と食」と題したトークセッションを行った。



平成28年度全国家庭教育支援研究協議会のリーフレット

- 妊産婦に対しては、「妊産婦のための食事バランスガイド」や「妊産婦のための食生活指針」を健康診査や各種教室等において活用。乳幼児に対しては、発達段階に応じた栄養指導を充実。
- 平成27年度から21世紀の母子保健における課題解決に向け、関係者、関係機関・団体が一体となって推進する国民運動計画である「健やか親子21（第2次）」を開始。学校など関係機関のほか、食品産業や子育て支援に関連する民間企業等とも新たに連携、協働し、幅広い対象者に向けて普及啓発を実施。
- 平成28年11月の「子供・若者育成支援強調月間」では、食育の推進、生活時間の改善等により、子供の生活習慣の見直しに取り組むこと等を実施要綱中に規定。

## コラム 平成27年度 「乳幼児栄養調査」結果の概要について

厚生労働省では、平成28年8月に、「乳幼児栄養調査」の結果（概要）をとりまとめ、公表した。

「乳幼児栄養調査」は、授乳・離乳の支援、乳幼児の食生活改善のための基礎資料として、全国の乳幼児の栄養方法や食事の状況などの実態を把握するため、昭和60年から10年ごとに実施しており、今回で4回目の調査となる。

調査結果のポイントは下記の通り。

### 〈乳幼児の栄養方法や食事に関する状況〉

授乳期の栄養方法は、母乳栄養の割合が10年前に比べ、生後1か月では42.4%から51.3%、生後3か月では38.0%から54.7%へと増加。

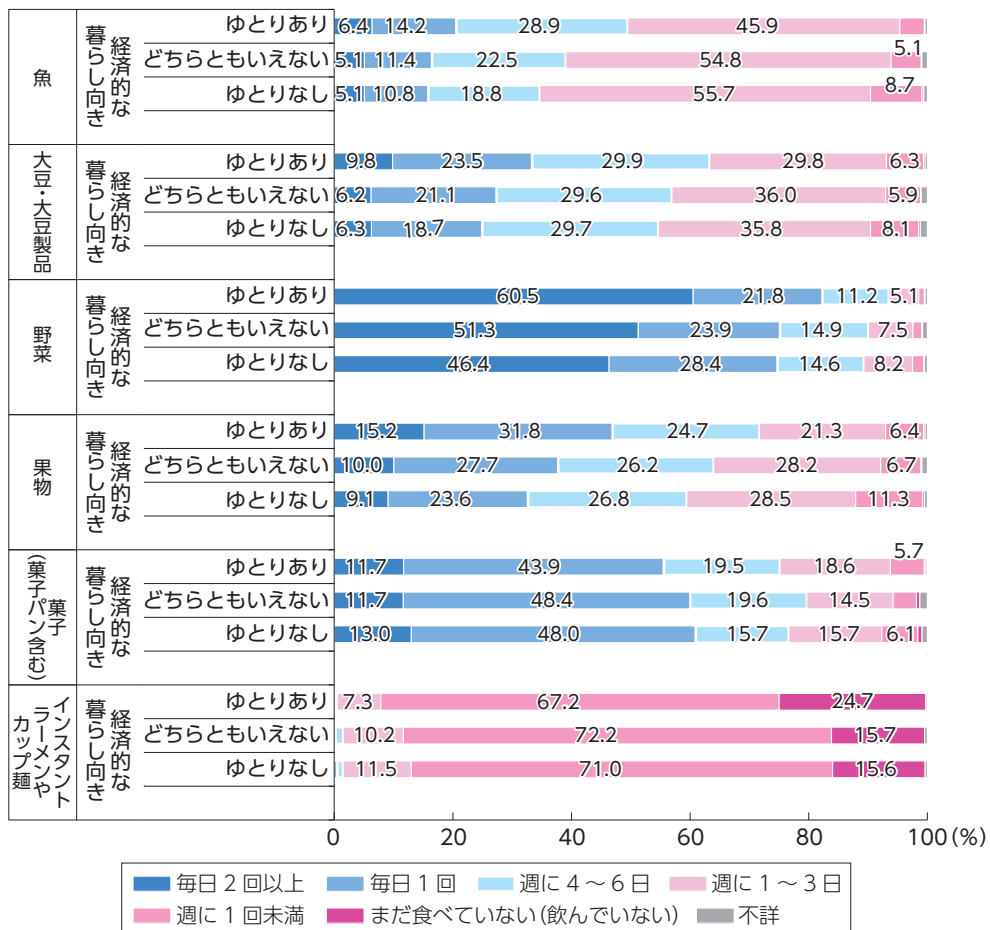
### 〈乳幼児の生活習慣や健康状態に関する状況〉

朝食を必ず食べる子供の割合は93.3%。保護者が朝食を「ほとんど食べない」、「全く食べない」と回答した場合、朝食を必ず食べる子供の割合はそれぞれ78.9%、79.5%と8割を下回る状況。

### 〈社会経済的要因に関する状況〉

社会経済的要因別に、子供の主要な食物の摂取頻度を具体的にみると、魚、大豆・大豆製品、野菜、果物は、経済的な暮らし向きが「ゆとりあり」の場合に摂取頻度が高い傾向。一方で、菓子（菓子パン含む）、インスタントラーメンやカップ麺は、経済的な暮らし向きが「ゆとりなし」の場合に摂取頻度が高い傾向。

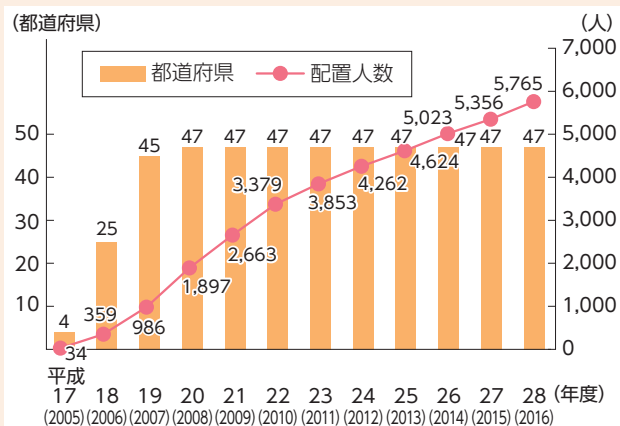
経済的な暮らし向き別 主要食物の摂取頻度（有意な差がみられた項目のみ抜粋）



## 第2章 学校、保育所等における食育の推進

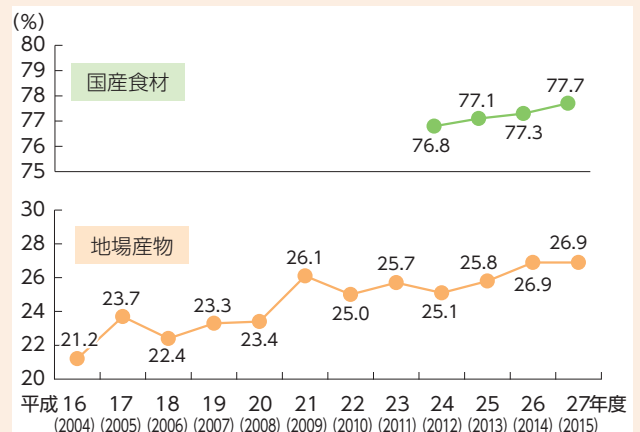
- 学校における食育は、栄養教諭を中心に、全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要であり、栄養教諭の更なる配置の促進を図ることが必要。公立小・中学校等の栄養教諭については、全都道府県で5,765人を配置（平成28年5月1日現在）。
- 小学校、中学校及び特別支援学校の学習指導要領を平成29年に改訂。引き続き、総則において、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられるとともに、家庭科や保健体育科等、関連する各教科等における食育の観点を明記。
- 平成27年度の国産食材の使用割合は、77.7%（食材数ベース）。地場産物の使用割合は、全国平均で26.9%（食材数ベース）。
- 学校給食は、小学校では20,146校（全小学校数の99.1%）、中学校では9,184校（全中学校数の88.1%）、全体で30,769校に対して実施。約950万人の子供が対象（平成27年5月現在）。

### 公立学校栄養教諭の配置状況



資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（平成27年度まで）各年度4月1日現在  
文部科学省「学校基本調査」（平成28年度）5月1日現在

### 学校給食における地場産物等の使用割合



資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

## 事例 社会的課題に対応するための学校給食の活用事業について

文部科学省では、食品ロスの削減、地産地消の推進及び食文化の継承といった食をめぐる諸課題に対し、学校給食の活用を通して課題の解決に資する取組を推進するため、平成28年度から「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を開始。

山形県では、「地産地消の推進」と「食品ロスの削減」をテーマに、中学校の統合により新たに自校給食方式の大規模校として平成28年4月に開校した高島町立高島中学校において本事業を実施。

### 【地産地消の推進】

地元生産者による農産物供給組織を新たに立ち上げ、地区単位に設定した集荷所に農産物を搬入してもらい、それを集荷して回り学校に納入する仕組みを構築。生産者が農産物を納入しやすくなり、大規模校の学校給食でも多くの地元農産物を使用できた。

### 【食品ロスの削減】

サイズの小さい玉ねぎやじゃがいも、形や大きさが不揃いな人参などの「規格外」の農産物も納入してもらい、8月～12月で200kgを超える量を学校給食に活用。

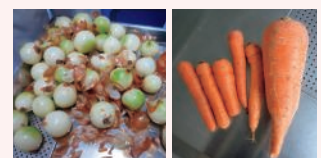
また、「食品ロス削減レシピ」として、人参やごぼうを皮ごと入れた「冬野菜カレー」や、大根を余すことなく使用した「大根菜飯・大根のそぼろあん煮」など、生徒のアイディアからいくつかの献立が実現。

食品ロスの削減に貢献するとともに、生徒の食や生産者に対する感謝の心が育まれた。一方で、調理効率が落ちる食材の使用には調理員との日頃からの協力体制づくりが重要。

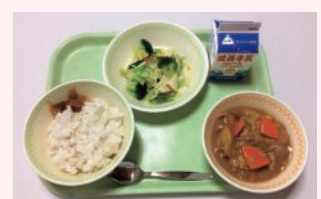
今回の事業をモデルケースとして、県内に事業成果を普及していきたい考え。



農産物を集荷する様子



規格外の農産物



食品ロス削減献立  
人参やごぼうを皮ごと入れた「冬野菜カレー」

## 事例 地域一体となって取り組む学校給食の取組

鹿児島県枕崎市は、本土最南端の始発・終着駅「枕崎駅」があり、友好都市である本土最北端の稚内市「稚内駅」とレール一本でつながっている。この縁がきっかけとなり、お互いの特産品である「かつお節」と「昆布」をテーマにした交流事業「コンカツプロジェクト」において、「和だし」を生かした献立づくりと地元食材を活用した学校給食の充実に取り組んでいる。



### 【学校給食センターにおける地産地消の取組】

鹿児島県の枕崎市立学校給食センター（現在、小学校4校、中学校4校の約1,730食を提供）では、地元で栽培された野菜や果物、米をはじめ、かつお、かつお節、枕崎牛、枕崎茶、鹿籠豚など、地産地消を生かした学校給食の提供に努めており、納入業者と連携した納入体制を構築。

特に地元の野菜・果物については、地元納入業者と地域の生産者グループ（給食検討部会）から納入。ここでは市農政課が窓口となって開催される月1回の野菜供給検討会で、給食センターから翌月の使用野菜の予定表を示し、納入可能な食材について検討。

### 【「ふしの日」の取組】

枕崎市では、「枕崎鯉節の良さをもっと広げたい」と、毎月24日を「ふしの日」、11月24日を「いいふしの日」として制定。枕崎が誇るべき食材「かつお節」を枕崎の子供たちが大切にしてほしいとの願いから、給食でもかつおだしを味わうすまし汁やポテトのおかかチーズ焼きなど、かつお節を使った様々なメニューを提供。



「ふしの日」のメニューの例  
（かつお大トロ丼、かつおだしを味わうすまし汁）

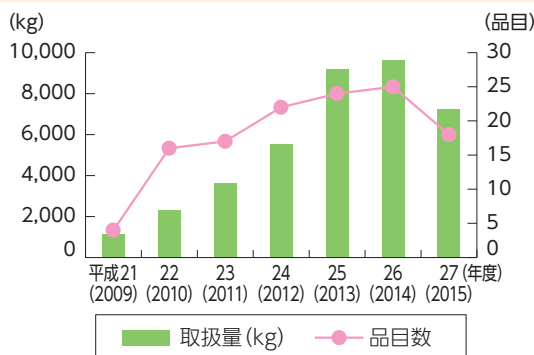
### 【地元の野菜を生かした食育の取組】

各学校で子供たちが地元の野菜についての理解を深めるため、生産者との交流授業や交流給食を実施。栄養教諭が仲介役となり、学級担任と生産者との連携を図った上で、生産者から食材等の実物を使って講話を実施。生産者から直接話を聞くことで、子供たちが食べ物を大事にし、食材の生産に関わる人々への感謝の心が育まれるなど、食に関する意識を高めることができています。



生産者による交流授業

### 地元の野菜の取扱量と品目数の実績



### 【取組の成果と課題】

枕崎市における学校給食への地元の野菜の使用割合は増加傾向。給食センターが地域と連携することで、子供たちはもちろん、学校、家庭、地域が一体となったつながりのある食育を実施。

課題として、野菜を納める給食検討部会の高齢化が進み、今後も継続していくためには後継者の育成が必要。また、台風の影響を受けやすい地域であるため、安定した野菜の供給を行うことは難しく平成27年度の取扱量は減少。自然と向き合いながら、常に柔軟な対応ができるよう、生産者と密に連携を図ることが必要。

## 事例 あかさかランビニー園の取組 ～人と人、自然といのちを育む食育～

佐賀県有田町にある、あかさかランビニー園では、「1. 栄養のバランスと、日本古来の「うまみ」を常に意識すること」、「2. 地産地消にこだわること」という2つの目標を柱として食育を実施。特に、昆布・椎茸・鯉節などで出汁をとり、化学調味料を使わない給食を提供。家庭の食卓で出ることが少なくなった日本人が昔から大切にしていた食文化を幼い頃から味わってもらい、次の世代に伝えていくことを目指す。

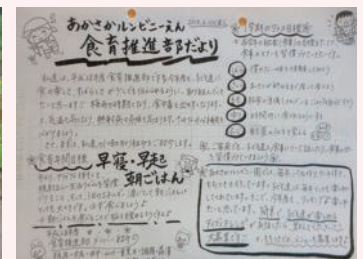
また、農業が盛んな地域でもあるため、田植えや稲刈り、季節ごとの野菜栽培体験などを、保護者も交えて実施。

食育は子供たちだけでなく地域を交えた保護者活動の一つであり、子供・保育者・保護者がともに学び合うもの。そのため、園の食育チームが子供たちの給食の献立の説明や、農業体験の意義、理念などを記載した「食育新聞」を学期ごとに発行。

あかさかランビニー園の食育は、日々の中で口にするものの大切さを感じ、人と人を繋ぎ、自然といのちに感謝する心を育む取組でもある。



田植え体験



食育新聞

### 第3章 地域における食育の推進

- 平成28年6月に「食生活指針」を一部改正。
- 「食事バランスガイド」は、食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストで分かりやすく示したものであり、「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定。この普及、活用にあたっては、健康づくりに関する事業や地域における食育に関するイベント等で活用。
- 「健康日本21（第二次）」では、健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現を目指し、53項目の具体的な目標を設定。目標達成に向け、主要な項目については継続的に数値の推移等の調査や分析を実施。

#### コラム 16年ぶりに改正「食生活指針」

「食生活指針」は、国民の健康の増進や生活の質（QOL）の向上、食料の安定供給の確保を図るため、「食料生産・流通から食卓、健康へ」と幅広く食生活全体を視野に入れ、作成されたもの。

平成12年の策定以降にあった動きを踏まえ、文部科学省、厚生労働省、農林水産省が連携して改正。

〈平成12年の策定以降にあった主な「食」をめぐる動き〉

- 食育基本法の制定（平成17年）
- 「健康日本21（第二次）」がスタート（平成25年）
- 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年）
- 「第3次食育推進基本計画」がスタート（平成28年4月）

生活の質（QOL）の向上を重視し、バランスのとれた食事内容を中心に、食料の安定供給や食文化、環境にまで配慮。また、その実践のため、各項目ごとに取り組むべき具体的な内容もまとめている。

#### 食生活指針

- ① 食事を楽しみましょう。
- ② 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
- ③ 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
- ④ 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ⑤ ごはんなどの穀類をしっかりと。
- ⑥ 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。
- ⑦ 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考える。
- ⑧ 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
- ⑨ 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
- ⑩ 「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

（下線部は改正された部分）

#### 〈指針のポイント〉

- 「ゆっくりよく噛んで食べること」を具体的な実践として追加
- 肥満予防は、引き続き必要。一方で、やせや高齢者の低栄養の予防にも着目。
- 体重だけでなく、健康状態にも留意して、無理な減量はやめるようメッセージを発信。
- 「主食、主菜、副菜」を組み合わせた食生活は、多様な食品を組み合わせ、必要な栄養素をバランスよくとることができる食生活の基本形。
- 高血圧予防の観点からの食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満。
- 脂質はとりすぎだけでなく、脂質の質にも配慮が必要。
- 食べ残しや食品の廃棄が与える環境への負荷の観点からも、食料資源を大切にするという環境へ配慮した食育を推進することが必要。

今後は、この「食生活指針」のほか、「食生活指針の解説要領」も十分に踏まえ、関係者が緊密に連携し、各地域の対象者や実情に合わせて、食生活指針を効果的に普及、啓発していく予定。

- 「8020（ハチマル・ニイマル）運動」は、80歳になっても自分自身の歯を20本以上保つことを目標として実施。各都道府県でも取組が行われており、厚生労働省では、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて都道府県の取組を支援。
- 農林水産省では、平成28年7～9月にテレビ放映されたアニメーションとのタイアップにより、若い世代の視聴者層に向け、共食の楽しさや大切さについて情報発信を実施。

## 事例 地域における歯と口の健康づくりを通じた食育の取組

東京都歯科医師会は、東京都からの委託により、歯と口の健康づくりを通じた食育推進のため、平成21年に都内各地域で展開されている「食育の推進事例」などを掲載した「歯と口の健康からはじめる食育サポートブック」を作成。

さらに、平成27年には、乳幼児期における食べる力の発達支援、高齢期における摂食・嚥下機能支援などを含めて、より実践的に取り組むために「歯と口の健康からはじめる食育チャレンジブック」を作成。

地域で多職種が協同して食育を進めていく取組の参考としてもらうほか、東京都が実施する多職種向け食育講習会で活用。

西東京市歯科医師会では、地域包括ケアシステムの一環として食育、子育て支援を考え、子供が適切な食べ方を身につけることやブラッシング方法等を身につけるための取組を実施。

平成28年10月10日には、子育て世代への取組の一つ「第6回こそだてフェスタ@西東京」に歯科口腔保健の観点からの食育について出展。



歯と口の健康からはじめる食育サポートブック



歯と口の健康からはじめる食育チャレンジブック



講演の様子

## コラム アニメーション「<sup>あまあま いなずま</sup>甘々と稲妻」とのタイアップによる若い世代に向けた情報発信

農林水産省では、平成28年7月～9月にテレビ放映されたアニメーション「甘々と稲妻」とのタイアップにより、「一緒に食べたら、もっとおいしい☆」をキャッチフレーズに、若い世代の視聴者層に向け、一緒に食事をする「共食」の楽しさや大切さについて情報発信を行った。

本アニメーションは、妻を亡くした男性（犬塚公平）とその愛娘（つむぎ）、そして、親の多忙により一人で食事をする「孤食」になりがちな女子高生（飯田小鳥）の3人が、一緒に料理を作り食卓を囲むことを通して、共食の楽しさや喜びを味わう姿が描かれている。料理の初心者である3人が挑戦する料理は、豚汁やハンバーグ、イカと里芋の煮物、お好み焼きなど、どれも素朴なものであり、番組を見た視聴者がアニメーションの登場人物と同じように実際に料理を作って、大切な誰かと共食したくなるような内容となっている。

20歳代～30歳代を中心とした若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況の面で他の世代より課題が多いとされており、平成28年4月からスタートした「第3次食育推進基本計画」では、重点課題として「若い世代を中心とした食育の推進」を掲げている。

若い世代に向けてはSNS（ソーシャルネットワークサービス）を活用するなど、世代に応じた方法や内容で食育を推進する必要があり、今回のタイアップのように、若い世代が共感しやすく親しみやすい媒体を通じた情報発信や、若い世代が気軽に食に触れられる環境づくり等の多様なアプローチが求められる。



©雨宮ゴド・講談社/「甘々と稲妻」製作委員会  
タイアップによるポスター



- 近年、子供たちに対して、地域住民等による民間発の取組として無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する子供食堂等が広まっており、共食の機会を提供する取組が増加。
- 官公民の連携・協働プロジェクトである「子供の未来応援国民運動」の一環として、民間資金による基金への寄付を広く国民に募り、貧困の状況にある子供たちに対する食育の推進につながる活動を含め、貧困の連鎖の解消につながる活動を行うNPO等を支援。

## 事例 広がれ、こども食堂の輪！全国ツアーの開催

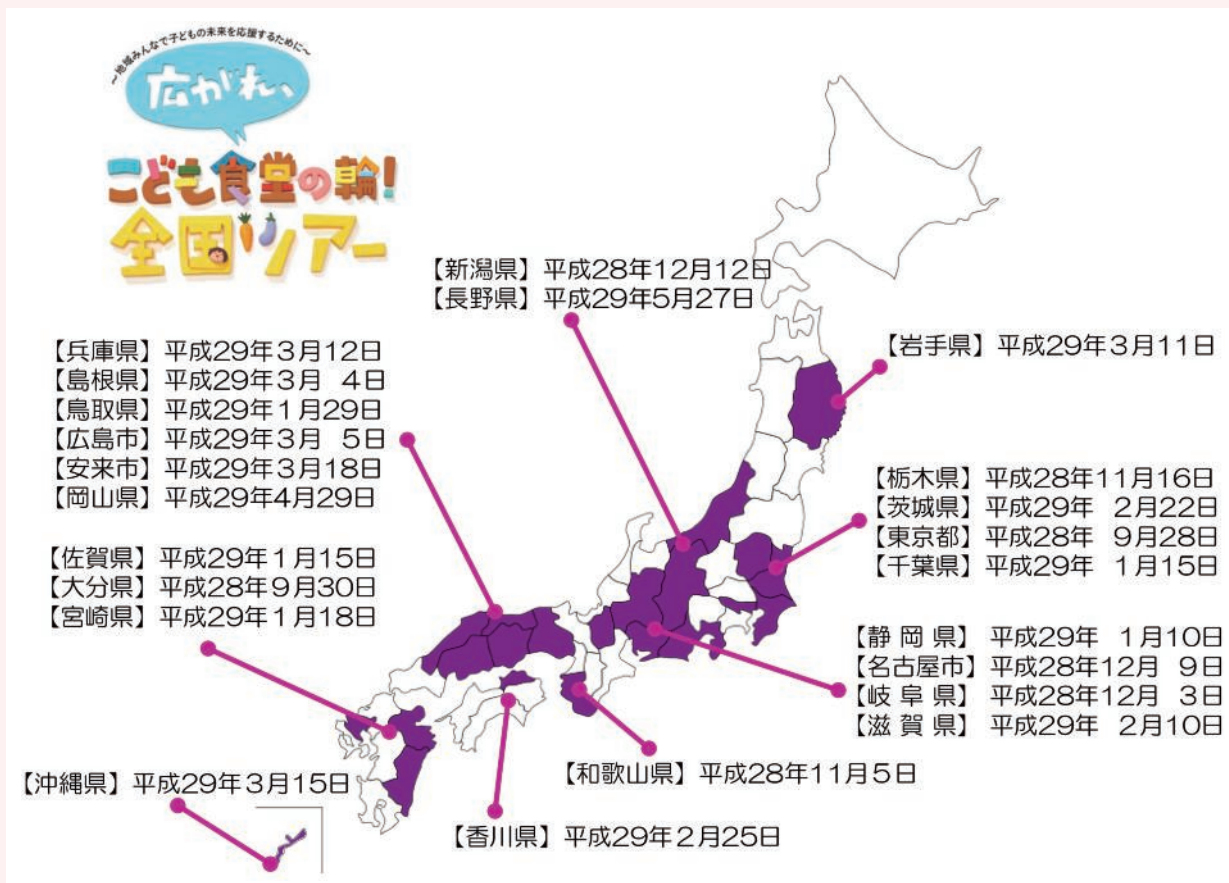
全国に広がる「こども食堂」。

食事を提供するだけでなく、子供が子供同士で、あるいは地域の様々な大人達と触れ合うことができる交流の場でもある。現在、このこども食堂に取り組んでいる人たちは、地域活動やボランティア活動、子供をめぐる問題に強い関心を持つ人たちが多く、今後は、地域活動に長く関わってきている自治会や婦人会、社会福祉協議会や民生委員、行政等、様々な関係者に、こども食堂の活動を理解してもらい、「一部の人たちの取組」から「地域住民の誰もが理解し関わっていただける取組」へと広げていきたいと考えている。

そこで、「広がれ、こども食堂の輪！」全国ツアー実行委員会では、平成28年9月28日を皮切りに、こども食堂の理念やあり方について伝え、考える全国ツアーをスタートさせた。

この機会に、「こども食堂がその地域でどんな役割の場所になっていけばいいのか」、「地域の人たちがこども食堂にどんなふうに関わっていただけるのか」といったこども食堂の理念やあり方についても考えるきっかけとなるとともに、これからこども食堂を始めたいという人に向けて、先に活動を始めた「先輩こども食堂」の関係者からノウハウを共有してもらい先進事例を紹介してもらえる場となっている。

この全国ツアーを通じて、この場で出会った人たちがつながり、子供たちのための活動がひとつでも増えていくこと、また、こども食堂が子供だけでなく、その地域のすべての人たちにとって欠かせない空間になり、子供が抱える問題を発見し、そこに集まった人たちで解決方法を考え、次の支援へとつなげる場所になり、最終的には、地域から困っている子供たちが1人でも減ることを願い、活動を進めている。

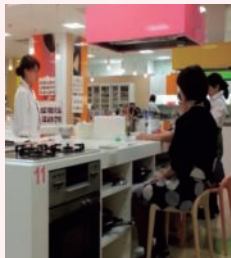


- 農林水産省では、消費者に日本型食生活など健全な食生活の実践を促す取組や、食や農林水産業への理解を深めるための体験活動の提供など、モデル的な取組を実施する民間団体を支援。
- 食品製造業、小売業、外食産業を始めとした食品関連事業者等による食育活動は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環など様々な位置付けで取り組まれており、工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催のほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、食生活に関する情報提供など、幅広く実施。
- 厚生労働省では、「健康日本21（第二次）」において、健康寿命の延伸に向け、企業・団体・自治体と協力・連携した取組としてスマート・ライフ・プロジェクトを推進。また、毎年9月に展開している食生活改善普及運動において、「毎日プラス1皿の野菜」、「おいしく減塩1日マイナス2g」に焦点を当て自治体や企業とともに全国的な運動を実施。
- 農林水産省では、生産者団体と協力し「毎日くだもの200グラム運動」による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進。果物の健康への有益性や機能性の周知、社会人（企業）を対象とした普及啓発（「デスクdeみかん」等）、小学生を対象とした出前授業に取り組み、果物の摂取が生涯にわたる食習慣となるよう、その定着を推進。

### 事例 ショッピングモール、クッキングスクール、人間ドックにおいて “内臓脂肪をためない”「スマート和食<sup>®</sup>」という食事法の提案の啓発と実践を推進

静岡県立大学と花王株式会社は、ごはんを中心に多様な食材をバランス良く食べる日本型食生活の考え方をベースに、食事の量を減らすことなく余分な内臓脂肪を減らすことを目指して自ら開発した「スマート和食<sup>®</sup>」という食事法の提案の啓発活動を実施。

平成28年9月～11月にかけて、内臓脂肪の測定とセミナーを組み合わせた啓発イベントを、山形県のショッピングモールにおいて、2か月の期間を置いて2回開催し、延べ807名の来場者が参加。内臓脂肪面積値が得られる医療機器で内臓脂肪をその場で測定し、ひとり一人に簡単な生活改善目標を立ててもらおうとともに、生活改善への動機づけのためのセミナー（食べ方、買い物の仕方）を実施。



スマート和食レッスンの様子

平成28年9月にはスマート和食のレッスンを静岡で開催し、30歳代から50歳代の女性が参加。内臓脂肪を測定した後、約2か月をかけて講義や調理実習・試食のレッスンを繰り返し、身体の変化を観察。

また、静岡県の2か所の健診施設において、約6千人の人間ドック受診者を対象としてスマート和食教材を用いて日本型食生活の啓発を行い、内臓脂肪を測定してその結果を説明。事業の成果を評価するため、内臓脂肪測定前に日本型食生活の実践状況を調査し、内臓脂肪測定後に、日本型食生活への関心向上等の調査を実施した結果、内臓脂肪測定により、日本型食生活への関心が高まること示された。



スマート和食の教材

### 事例 “障がいのある人もない人も、子供から高齢者まで 誰もが参加できる農業体験”を企画

埼玉トヨペット株式会社が社会貢献活動として取り組む「はあとねっと輪っふる」は、「すべての人が、分け隔てのない社会で共に働き、共に学び、共に暮らす」というノーマライゼーションの実現を目指し平成14年4月に誕生。

福祉車両モニターに当選した人との出会いが縁で、田んぼを借りて、“障がいのある人もない人も、子供から高齢者まで年齢を問わず誰もが参加できる農業体験”を実施。車いすの人は、水を張った田んぼに浮かべたゴムボートに乗り、ボートの上から手で苗を植え、また、苗を田んぼに向かって投げ植える「投げ植え」も実施。

平成21年からは、さいたま市にある「ファーム・インさぎ山」の田んぼと畑を借りて実施。平成28年現在では、田植え・稲刈り・畑作業に毎回150人前後が参加。

様々な人たちが、農作業を共に行うことを通じて、幅広い交流を図り、皆で助け合い何かを成し遂げるといった達成感を得ることにより、社員の意識も向上。



ボートでの田植えの様子



参加者による稲刈りの様子

## 第4章 食育推進運動の展開

- 食育推進基本計画において、毎年6月を「食育月間」と規定。全国規模の中核的行事として、平成28年度は、6月11日、12日に福島県郡山市において「第11回食育推進全国大会inふくしま」を開催。平成29年度は6月30日、7月1日に岡山県岡山市で「第12回食育推進全国大会inおかやま」を開催予定。
- 農林水産省では、広く国民の理解を深めるため、食育基本法や第3次食育推進基本計画等の食育に関する基本情報をはじめ、都道府県・市町村の食育推進計画の作成状況など、食育推進の施策に関する総合的な情報を提供。
- 農林水産省では他の地域においても参考となり得るような若い世代の食生活の改善を対象としたボランティアについて、「食育推進ボランティア表彰」を実施。

### コラム 「第11回食育推進全国大会inふくしま」を通じた普及啓発

「第11回食育推進全国大会inふくしま」は、大会テーマを、復興のあゆみを全国に感謝を込めて伝えていくことを盛り込んだ「チャレンジふくしま！おいしくたのしく健康長寿～復興のあゆみ。全国のみなさまへ感謝の気持ちを込めて～」と設定。北海道・東北ブロックで初めての大会として開催。

会場をビッグパレットふくしま（郡山市）とし、開会式、食育推進ボランティア表彰をはじめ、講演、シンポジウム、ワークショップ、展示（139団体、131ブース）等が行われ、2日間で約2万6千人が来場。



第11回食育推進全国大会inふくしまポスター

### 食育推進の取組等に対する表彰の実施状況

実施省	食育に関する表彰制度	概要	要
農林水産省	食育推進ボランティア表彰	他の地域においても参考となり得るような若い世代の食生活の改善に取り組んだボランティアを表彰	
	地産地消給食等メニューコンテスト	学校給食・社員食堂、外食・弁当等において地場産物を活用したメニューの内容の工夫、生産者との交流、年間を通じた地場産農林水産品の活用の継続等を行っている者を表彰	
文部科学省	学校給食表彰	学校給食の普及と充実に優秀な成果を挙げた学校、共同調理場、学校給食関係者、学校給食関係団体を表彰	
	優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表彰	「早寝早起き朝ごはん」運動などの子供の生活習慣づくりに関する活動のうち、特色ある優れた実践を行い、地域全体への普及効果が高いと認められるものを表彰	
厚生労働省	栄養関係功労者厚生労働大臣表彰	栄養改善と食生活改善事業の普及向上等に功労のあった個人、地区組織等を表彰	
	健康寿命をのばそう！アワード	従業員や職員、住民に対して、生活習慣病予防の啓発、健康増進のための優れた取組等をしている企業、団体、地方公共団体を表彰（生活習慣病予防分野） 食育を含む母子の健康増進を目的とする優れた取組を行う企業・団体・地方公共団体を表彰（母子保健分野）	

### 事例 奈良県内の4つの大学サークルが連携 ～「ヘルスチーム菜良」～ 〔平成28年度 食育推進ボランティア表彰 受賞〕

「ヘルスチーム菜良」は、奈良県内の4大学（畿央大学・近畿大学・帝塚山大学・奈良女子大学）の200名を超える管理栄養士養成課程の学生で構成する食育ボランティアサークル。

4大学連携で、県・市町村や関係団体が実施するイベントに参加するほか、企業との連携による奈良県産の材料にこだわったお弁当等の開発、県と連携した若い世代向けの啓発媒体の作成など、幅広い活動を展開。

協議会を結成することで、それぞれ主体的な活動をしてきた4大学がつながって大きなパワーを発揮。



## 事例 五感を育み、食べる楽しさを伝える ～「味覚の一週間」®～

「味覚の一週間」®は、フランスで行われてきた27年にも及ぶ味覚教育の活動。日本でも平成23年から同様の取組を開始。6年目となる平成28年は、10月17日から23日の一週間に、日本各地の小学校やレストラン等において、五感を使って味わうことの大切さや食の楽しさを体感できる様々な取組を展開。



活動の中心である「味覚の授業」は、和・洋・中の料理人や生産者等が講師としてボランティアで小学校を訪れるもので、平成28年には約300人の講師が全国189校、約1万4千人の児童に向けて実施。

以下の要素で構成することを基本としつつ、講師はそれぞれの専門分野や個性をいかした体験型学習を展開。

「味覚の授業」の基本構成

- ①五感の働きと5つの基本の味（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）を教えること
- ②五感で味わうことによって広がる食の豊かさを教えること
- ③食品の産地や生産方法について情報を伝えること
- ④仲間と「おいしさ」を共有することの楽しさを教えること
- ⑤講師自身の経験や料理に対する思いを伝え、「食」に興味を持つきっかけを作ること



“五感を使ってじっくり味わおう”  
シェフによる授業の様子



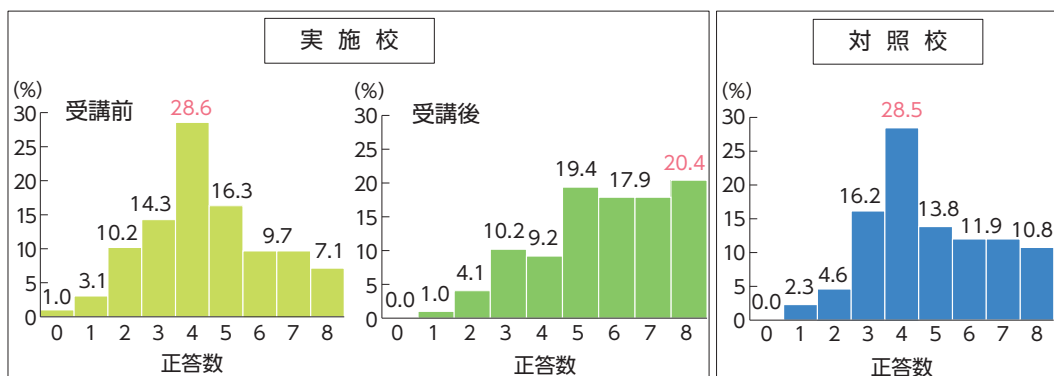
“料理の時にも五感が大切”  
シェフによる調理実演の様子



“うま味”はどんな食べ物に含まれているかな？  
和食の料理人による授業の様子

また、公立大学法人福岡女子大学と連携して「味覚の授業」の効果を把握するための検証を実施。福岡県篠栗町立北勢門小学校では、平成24年から毎年4年生に「味覚の授業」をしており、平成27年には「味覚の授業」前後に調査を実施。5味識別テスト（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味の低濃度溶液と水3、計8検体を識別）の結果、受講前における正答数の最頻値は4、受講後には8（満点）に変化。また、正答数6以上の児童が約2倍に増え、味の識別能力が向上したことがわかった。なお、未実施校（対照校）における4年生の正答数の最頻値は4であり、北勢門小学校（実施校）における「味覚の授業」受講前と同様の結果で、受講後の結果との間に有意差が認められた。

### 小学4年生の「味覚の授業」受講前後と対照校における5味識別テストの正答数分布



注：実施校の対象者は「味覚の授業」前後の両調査に参加した98名、対照校は130名。正答数6以上は、受講前26人（26.5%）、受講後55人（56.1%）、対照校45人（34.6%）。

さらに、北勢門小学校の5・6年生が、4年生の時に受けた「味覚の授業」後が変わったと思うことについて調査した結果、嗅覚や味覚、触覚、視覚、聴覚を使うようになったと答えた児童が多く、「味覚の授業」が五感を使って料理を味わうきっかけになったことがわかった。また、その他の食行動に関しても、“食に興味を持つようになった”、“一緒に食べるが多くなった”、“会話が aumentata”、“手伝いが楽しくなった”など、「味覚の授業」が食への関心を高め、食行動に好影響を与えたこともわかった。

## 第5章 生産者と消費者との交流の促進、 環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

- 農林水産省では、農林漁業体験の取組を広く普及するため、教育ファームについて、「運営の手引き」の普及、学校の教科学習と関連づけた教材、「企業向け導入マニュアル」の普及を実施。
- 農林水産省では、グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、農山漁村において行う体験プログラム作りや、受入体制構築、地域間交流拠点の整備等に対して支援。
- 総務省、文部科学省、農林水産省では、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を実施し、食育等に資する都市農村交流の取組を実施。
- 農林水産省では、農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しむ滞在である「農泊」を推進するため、地域一丸となって、ビジネスとして実施できる体制の整備、農林漁業体験プログラム等の開発や古民家の改修等による魅力ある観光コンテンツの磨き上げへの支援をするための枠組みを構築。
- 農林水産省では、直売所を中心とした取組の推進や、学校給食や企業の食堂における地場産物の活用の促進等を図るため、地産地消に関するホームページによる情報提供、メールマガジンの配信、農産物加工施設及び直売施設の整備に対する支援、「地産地消等優良活動表彰」、「地産地消給食等メニューコンテスト」等を実施。

### 事例 「教える前に体験しなきゃ！」先生のための農村ホームステイ

北海道農協青年部協議会は、小学校・中学校・高校の先生のための「農村ホームステイ」を平成25年度から実施。若手農業者が先生を1泊2日で受け入れ、農家宅のありのままの生活や農作業を体験してもらう取組で、「教育のプロ」である学校の先生と、「農業のプロ」である農業者やその家族との交流を通じて、共に「食や地域の大切さ」を子供たちへ伝えることについて考える。

平成25年度に道内4地区での取組からスタートし、平成26年度以降は全道に展開、平成28年度は全道で29事例の取組を実施。さらに、北海道教育委員会が実施する新規採用栄養教諭研修のプログラムとしても「農村ホームステイ」が組み込まれるようになるなど、取組が広がっている。

先生たちに農家宅へ泊まってもらい、農家の家族との時間を一緒に過ごしてもらうことにより、農作業体験だけでは伝えられない農家の想いや、学校・地域のことなど様々な話を話す機会になっている。「農村ホームステイ」を終えた先生たちは、自分自身の体験を学校に持ち帰って子供たちに伝えている。



「農村ホームステイ」での農作業体験



「農村ホームステイ」を経験した先生による学校での授業風景

### 事例 「土佐天空の郷」の棚田で大学生たちが農業体験

高知県の中山間地域に位置する本山町では、棚田の保全に加えて、農業体験を通じた食育活動に取り組んでいる。

本山町特産品ブランド化推進協議会では平成22年度から高知大学の学生らとの交流を主体とした農業体験活動を進めており、平成28年には延べ約250人が参加。特に「田んぼアート」は、カラー稲を組み合わせ、本山町の棚田の景観をPRする巨大な絵をつくりあげるもの。自身で植え付けた稲の生育を経て完成した図柄を見たときの満足感と相まって、一層、大学生たちの心に残る体験となっている。

また、各体験の後には、協議会関係者らと大学生とで、本山町農業を考えるワークショップを開催。地域活性化につながる加工品開発、観光メニュー、移住促進等について話し合い、大学生たちの新しい発想や視点から、農村の魅力を広く伝えるためのヒントが得られるなど、地域興しへの新たな波及効果も期待。



高知県のマスコットキャラクターで「キモカワキャラ」としておなじみの「カツオ人間」が描かれた田んぼアート



大学生とのワークショップ

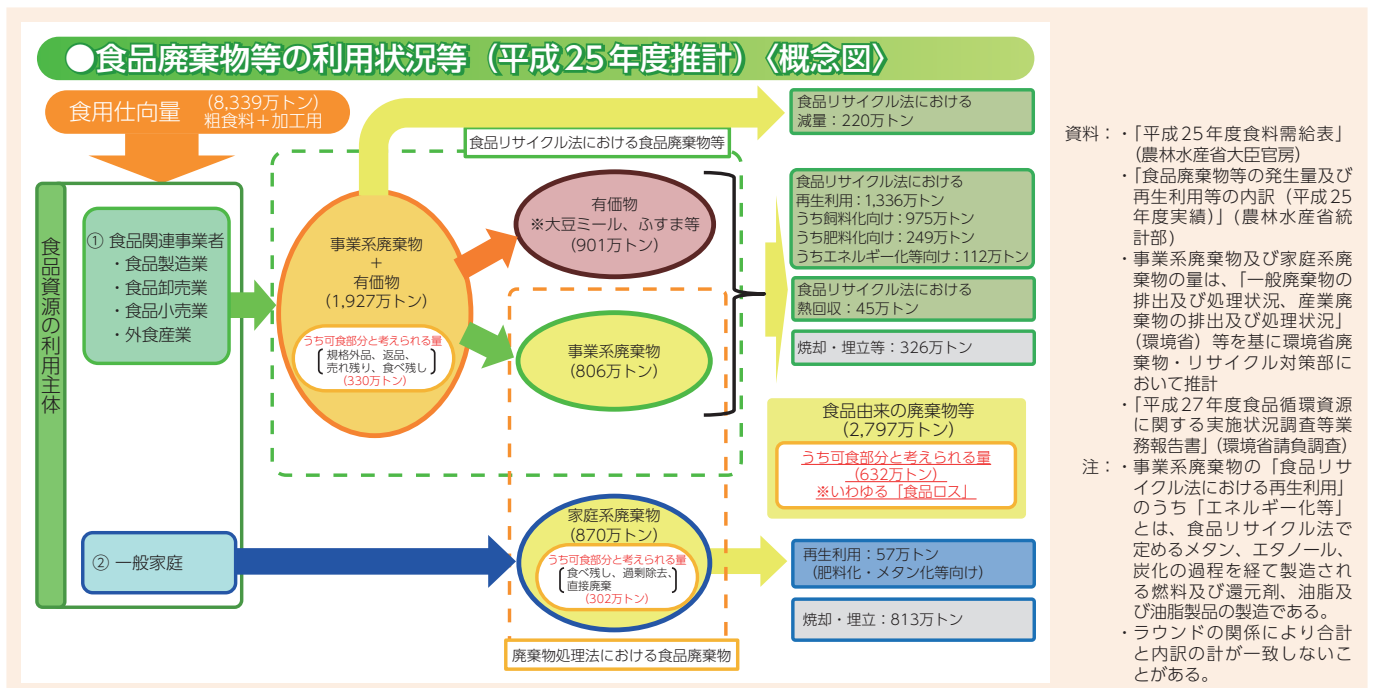
- 国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(2015年)において、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減等の目標を設定。
- 関係省庁が連携して、食品ロスの一つの要因となっている納品期限(いわゆる1/3ルール)等の商慣習について、商慣習見直しの取組の効果や実施に当たってのポイント等を分析・整理し、他の事業者による食品ロス削減の実践を促す取組を実施。また、フードバンク活動を行う団体が食品関連事業者からの信頼を向上させ、団体における食品の取扱いを促進。農林水産省では、平成28年11月に「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」を作成・公表。
- 地方公共団体、食品関連事業者及び消費者を対象とした「もったいないを見直そう～食品ロス削減シンポジウム～」(消費者庁、農林水産省、環境省主催、文部科学省後援)を平成28年10月に開催。
- 食品ロスを削減することを目的とした、自治体間のネットワーク「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」を平成28年10月に設立。

**全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会活動内容**

- 「食べきり運動」の普及・啓発
- 「食べきり運動」に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
- 前項のほか、食品ロス削減に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
- 国、民間団体、事業者等との連携及び協働
- その他、前条の目的を達成するために必要な事業



- 食品廃棄物等について、食品リサイクル法に基づき、発生抑制と減量化により廃棄物として排出される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料とするリサイクル等を推進。食品関連事業者の再生利用等実施率は、平成25年度に85%。
- 食品リサイクル・ループ認定制度については、平成28年12月末現在で55の計画を認定。地方環境事務所、地方農政局等による食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者、地方公共団体のマッチングの強化や、食品リサイクル・ループ形成に向けた主体間の連携を促すことが必要。環境省では平成27年度から「食品リサイクル推進マッチングセミナー」を開催しており、平成28年度は秋田県、大阪府、沖縄県の3か所で実施。



## 第6章 食文化の継承のための活動

- 食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統食、食事作法等の食文化を大切に、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員など国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアや、高度な調理技術を備えた専門調理師等の役割が重要。

### 事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組

#### ○小学校で「ほうとう」づくり教室（山梨県協議会）

忍野村食生活改善推進員会は、忍野小学校の4年生に郷土料理「ほうとう」づくり教室を実施。かつてはどの家でも日常的に作られていたが、今では自宅で作る人が減っている。郷土料理を自宅で簡単に作れるようにと、教育委員会や小学校と相談したところ、4年生が学校農園でかぼちゃを育てていたことから、これを活用して「ほうとう」づくり教室を行うこととした。

「ほうとう」の由来や歴史を説明して料理を開始。試食の時間には朝食を食べることの大切さや栄養バランスについても説明。



「ほうとう」づくり教室

#### ○「だし活」で減塩（青森県協議会）

青森県食生活改善推進員連絡協議会では県と連携して「だし活」を普及。青森県産の煮干しや昆布を麦茶ポットやペットボトルなどに入れ、一晩冷蔵庫に寝かせてだしをとる「水出し」を、スーパー等で来店者が試飲。

また、市町村の乳幼児健診において「だし活」を紹介し、塩分控えめの「だし味噌汁」等の試食を実施。味覚が発達する幼少期から、塩分控えめの食生活を身につけると、大人になってもうす味を好み、塩分を摂り過ぎない食生活につながることを説明。



スーパーでの「だし活」普及

#### ○京丹後の百寿レシピ（京都府協議会）

京丹後市は、百寿者（100歳以上の長寿の方）が全国平均の2.7倍。丹後の風土が生んだ伝統的な郷土料理として「丹後ばら寿司」が有名。食生活調査を実施したところ、百寿者がよく食べていたメニューの一つとして普及。

京丹後市食生活改善推進員協議会では、食文化伝承事業において、小学生・中学生・高校生や一般の方に「丹後ばら寿司」づくりの講習会を実施。地元のラジオ局「FMたんご」主催の婚活イベントでも講習会を実施するなど、地域活性化の一翼を担っている。



婚活イベントでの「丹後ばら寿司」づくり

### 事例 シェフが小学校で体験型・参加型の食育授業を実施

全日本司厨士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での親子料理教室などのイベント開催や福祉施設での継続的な慰問活動など、総合的な食育の推進・普及を実施。

また、全日本司厨士協会総本部では、世界のシェフ団体と連携し、毎年10月20日をシェフズデイとしており、2016年の世界共通テーマ「ART ON A PLATE」に沿って活動。一般社団法人ニュートリション運動推進会議子どもの健康づくり委員会との共催により、平成28年10月18日に、東京都目黒区の小学校4年生2クラスの合計43名に対して、体験型の食育授業を実施。

授業では、協会会員の都内大型ホテルのシェフとともに児童が自ら特製ソースで野菜のテリーヌに彩りを付け、一方向ではなく参加型の授業として楽しみながら食育を実践。テリーヌに使った根セロリやポロネギ等は、児童に食材を身近に感じてもらうため、見てもらうだけでなく実際に触ってもらった。テリーヌとは何か、どのようなものか、といったことなどの説明から始まり、調理手順や調理の際にゴム手袋をする理由、手洗いのコツなども説明。

切り分けたテリーヌが配られると、児童たちはあらかじめ用意した3種類のソースとミニトマトやグリーンアスパラガスなどの付け合わせで自由に飾り付けをし、完成後に試食。



東京都目黒区の小学校での参加型食育授業



子どもたちが自らソースで飾り付けをする体験授業

- 一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）など産学官が一体となって、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の保護・継承の取組を推進することが重要。
- 農林水産省では、次世代を担う子供たちへ和食文化を伝えていくため、全国63名の和食料理人が参加する「和食給食応援団」の協力を得て、学校給食を通して和食文化を伝える取組を推進。
- 地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切。農林水産省では、地域において市町村や民間団体、JA、生協等が、子供達や子育て世代をはじめとする消費者を対象に実施する地域の食文化や地場産物等への関心を高める取組を推進。

### 事例 「和食給食応援団」の取組について

「和食給食応援団」は、ご飯と汁物、おかずを基本とした一汁三菜の献立や、年中行事の行事食、地域の郷土料理などの和食文化を、給食を通じて子供たちへ伝えていきたいという熱意を持った和食の料理人や食品企業等による団体（現在、63名の料理人と76社の企業が活動に参加）。

和食料理人等が全国各地の小中学校を訪問して、各校の栄養教諭等と協力しながら、地元の食材を活用した和食給食献立の開発や、だしの取り方などの和食に関する授業を実施しており、授業を受けた子供たちからは、「初めて自分でだしを取ったけど、いい香り」、「いただきます」と「ごちそうさま」は感謝を込めて言いたい」といった声も上がっている。

平成28年度は「年中行事」をテーマとして、お正月にはお雑煮、冬至にはかぼちゃを使った献立などを提供し、子供たちへ伝統的な食文化を継承していく取組を展開。また、栄養教諭等を対象とした調理実演会も開催し、和食給食の一層の普及を推進。



和食給食応援団の食育授業の様子



地域の食材を使用した和食給食

### 事例 「第1回全国子ども和食王選手権」開催！

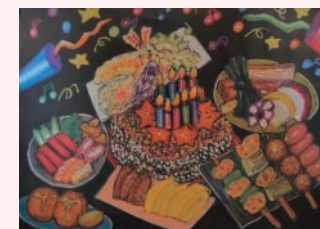
農林水産省では、日本の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対する子供達の関心と理解を育むことを目的に、全国の小学生を対象としたイベント「第1回全国子ども和食王選手権」を開催。

小学校4～6年生を対象とした「和食王部門」では、3人一組のチームで和食の知識と技を競った。全国の小学校から約300組を超える応募があり、その中から全国8ブロックの地区予選を勝ち抜いた8組が、平成28年11月20日の全国大会に出場。初代「和食王」に輝いたのは、東北地区代表の秋田大学教育文化学部附属小学校6年生のチーム。

また、小学校1～3年生を対象とした「お絵かき部門」には、全国から500件を超える応募があり、郷土料理や和食の料理を囲む人々の楽しそうな様子などが生き生きと表現された素晴らしい作品が揃った。審査の結果、九州・沖縄地区代表の那覇市立天妃小学校3年生の作品「重箱料理」が金賞を獲得。



「和食王」優勝校



「お絵かき」金賞作品

### 事例 地域の食文化の継承（第31回国民文化祭・あいち2016）

文化庁では都道府県等と共催で、国民の文化活動への参加意欲に応えるとともに、文化活動の水準を高めるため、国民一般が行っている各種の文化活動を全国的規模で発表、競演、交流する場として国民文化祭を昭和61年度から毎年開催。

平成28年10月29日から12月3日までの36日間にわたり開催された「第31回国民文化祭・あいち2016」では、碧南市において、地元で生まれた調味料である白しょうゆ・白だしを使ったレシピコンテストを開催。

また、文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！～生きるための“食”からおいしい“食”の話まで～」を、国民文化祭・あいち2016の一環として東京で開催。



白しょうゆレシピコンテスト



## 第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進

- 食品の安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省等が連携して、消費者をはじめとする関係者間での意見交換会を開催。平成28年度は、関係府省庁で連携し、「食品中の放射性物質」、「牛海綿状脳症（BSE）」、「健康食品」、「食品の安全を守る取組」をテーマとした意見交換会を全国各地で開催。
- 平成28年度の新たな取組として、全国4会場（東京都2会場、宮城県、大阪府）で実施された親子参加型イベントに出展し、小学生とその保護者に食品安全に関する情報提供を実施。
- 食品の安全に関する正確な情報について、関係府省庁が連携し、表示などにより分かりやすく注意喚起を実施。

### 事例 子供と保護者への食品安全に関する情報提供の取組について

消費者庁では、内閣府食品安全委員会や厚生労働省、農林水産省と共に、「夏休み2016 宿題・自由研究大作戦！」（東京3日間、仙台2日間、大阪3日間）及び「朝小サマースクール in 昭和女子大学2016」（東京2日間）に参加。

多くの小学生とその保護者に、身近なテーマである「食と暮らしの安全」について改めて考えていただく取組を実施。「何ができるか考えよう！ 親子で学ぶ、食と暮らしの安全」をテーマとして、両イベントにブース出展。

食品中の放射性物質を始め、生活に直結する食品安全や暮らしの安全に関する6つのテーマについて、ミニセミナー、ポスターパネル展示、タブロイド新聞を作成するワークショップで情報提供。

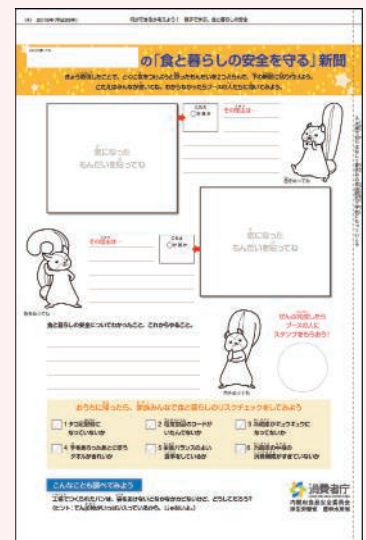
また、各会場で、ステージプログラム「食品に関するリスクコミュニケーション～知ろう！ 考えよう！ 親子で学ぶ、食品中の放射性物質～」も開催。



食品に関するリスクコミュニケーションの様子



ブース内ミニセミナー、ワークショップの様子



ワークショップ用タブロイド新聞  
「何ができるか考えよう！  
親子で学ぶ、食と暮らしの安全」  
（平成28年夏号）

### コラム 幼児にサプリメントは必要ですか？（リーフレットによる啓発）

国立健康・栄養研究所では、「幼児にサプリメントは必要ですか？」という幼児の保護者向けリーフレットを平成29年1月に作成。将来の子供の食生活への影響を考え、サプリメントを与える前にチェックしたいポイントについて、「チェックシート」「漫画」「クイズ」の3バージョンを紹介。

**サプリメントを  
与える前に**

リーフレット  
(漫画バージョン)

- 1 価格は大丈夫？**  
おさんにサプリメントをやる前に、まず、下に挙げる「5つのポイント」をしっかりと確認して、本当に必要かを考えよう！
- 2 本当に栄養不足？**  
サプリメントは不足した成分を補給するもの。栄養素以外の成分について、人に有害な成分が混入し、安全な量の範囲がわかっていない。
- 3 メリットとデメリットは？**  
健康が気になるという理由で、あるいは主観だけで決断できないのでは？  
・サプリメント購入費用と補われる効果は一致しないのでは？
- 4 情報は誰から出ている？**  
健康食品店やインターネットの噂の噂とどまはメーカーから。すべての人に安全な食品なのか、疑念は解消しないのかどがわからない。
- 5 通常の食品より安全？**  
・幼児がサプリメントを摂取したところによる有害な、副作用はほとんど発生していません。  
・幼児は食べ物による健康・感覚を学ぶことが最も重要です。

**本当に栄養不足!?  
幼児に  
サプリメントは  
必要ですか？**

国立健康・栄養研究所  
国立健康・栄養研究所情報センター  
（厚生労働科学研究H27-食品-指定-014として作成）

- 平成27年に「食品表示法」が施行。食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法の食品の表示に関する規定を統合するだけでなく①加工食品への栄養成分表示の義務化、②アレルギー表示に係るルールの改善、③機能性表示食品制度の創設等の必要な見直しを実施。消費者庁では、消費者、事業者への普及啓発を実施。

## コラム 栄養成分表示に関する取組について

平成27年4月から施行された食品表示法に基づく新たな食品表示制度では、消費者の日々の栄養及び食生活の管理による健康の増進に寄与することを目的に、容器包装に入れられた加工食品及び添加物について、これまで事業者の任意で表示されていた栄養成分表示を義務化した。

これにより、全ての消費者向けの加工食品及び添加物に、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの5項目が表示されることとなった。また、ナトリウムの量は、「食塩相当量」で表示されることとなった。

消費者庁では、栄養成分表示の消費者教育に活用してもらうための資料を平成28年10月に作成・公表した。

また、従前の栄養表示基準に基づく栄養成分表示の経過措置期間の終了に向け、事業者に新たな栄養成分表示を適切に表示してもらうための資料も同日に公表した。

今後は、栄養成分表示の活用に向けて更なる消費者教育を充実させるために、様々なライフステージ、地理的状况を踏まえた効果的な栄養成分表示の活用方法等の検討・実証を行い、消費者・教育機関等へそのノウハウを普及する取組を行うこととしている。

**栄養成分表示とは**  
食品にどのような栄養成分がどのくらい含まれるのかを一目で分かるようにしたものだ

**栄養素とは**  
生命を維持し、健全な生活活動を営むために取り入れる物質のこと

**栄養とは**  
体が物質を体外から取り入れて利用し、発育、発達して生命を維持し、健全な生活活動を営むこと

### 基本 栄養成分表示をどのように活用したらいいの？

私たちの身体を作り、毎日の暮らしに欠かせない食品。スーパーマーケットやコンビニなどに並ぶたくさんの食品の中から、健康や栄養を考えて食品を選ぶとき、目安となるのが、**栄養成分表示**です。栄養成分表示をきちんと読みとき、上手に活用して自分に合った食品を選ぶことが、**食生活の改善**につながります。

### 栄養成分表示の活用方法例

#### 【活用①】A弁当とB弁当で迷った場合

A弁当	栄養成分表示 (1食(420g)あたり)	B弁当	栄養成分表示 (1食(390g)あたり)
	エネルギー 829kcal		エネルギー 647kcal
	たんぱく質 20.4g		たんぱく質 26.4g
	脂質 32.2g		脂質 19.2g
	炭水化物 114.5g		炭水化物 92.1g
	食塩相当量 2.9g		食塩相当量 2.1g

健康診断の結果で、「脂質の多い食事を控えましょう」と言われたから、B弁当にしよう。

#### 【活用②】いつも食べているお弁当と比べた場合

おにぎり弁当	栄養成分表示 (1食(200g)あたり)	たんぱく質が多く含まれる、ゆで卵やヨーグルト等を追加すると良いですよ。たんぱく質だけでなく、ビタミン、ミネラルが摂れる煮物等もお勧めです。
	エネルギー 327kcal	
	たんぱく質 5.4g	
	脂質 0.6g	
	炭水化物 75g	
	食塩相当量 1.8g	

たんぱく質をしっかり摂るように栄養士に言われたけど、いつも食べている弁当に比べるとたんぱく質の量が少ないかな。



#### 【活用③】より自分に適切な食品選択をする場合

【健康な20歳代女性(身体活動レベルⅡ)の場合の例】  
日本人の食事摂取基準を参考に算出した1日の推定エネルギー必要量を1950kcalとした場合の必要な栄養素量は、下記のとおり(詳細は4頁)。

目標量(%エネルギー)	目標量から換算した量(g)
たんぱく質 16.5%	1950kcal × (16.5/100) ÷ 4 = <b>80g</b>
脂質 25%	1950kcal × (25.0/100) ÷ 9 = <b>54g</b>
炭水化物 58.5%	1950kcal × (58.5/100) ÷ 4 = <b>285g</b>

それぞれが生産するエネルギー量は、その栄養素が由来する食品によって僅かに異なりますが、エネルギー摂取量を計算する際には、各栄養素が由来する食品の違いを考慮せず、概数として、たんぱく質1g ≒ 4kcal、脂質1g ≒ 9kcal、炭水化物1g ≒ 4kcalという係数を用います。

《お昼に食べたお弁当》	栄養成分表示(1食(400g)あたり)
	エネルギー 650kcal
	たんぱく質 22.5g
	脂質 22.0g
	炭水化物 90.5g
	食塩相当量 1.5g

	1日の目標とする量	弁当から摂取した量	1日の目標量に対する弁当から摂取した割合
エネルギー	1950kcal	650kcal	33%
たんぱく質	80g	22.5g	28%
脂質	54g	22.0g	40%
炭水化物	285g	90.5g	32%
食塩相当量	7g未満	1.5g	21%

お昼のお弁当の脂質の割合が少し高いから、夕食は脂質が少ない食事になるように気を付けよう。

私も自分に必要なエネルギー及び栄養素量を知りたいわ。

<参考:厚生労働省「『日本人の食事摂取基準(2015年版)』策定検討会報告書」平成26年>

- 加工食品の原料原産地表示については、平成28年1月から、消費者庁と農林水産省が共催で「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催。検討結果の中間取りまとめ（同年11月）を踏まえた新しい表示制度の具体化のため、食品表示基準を改正する予定。

## コラム 加工食品の原料原産地表示制度について

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を平成28年1月から開催し、同年11月までの全10回にわたり、消費者への情報提供の必要性、事業者の実行可能性、消費者の誤認防止など様々な論点につき、幅広い意見が出され、検討結果について取りまとめられた。

中間取りまとめでは、今後の制度について、

- ①国内で製造されている全ての加工食品について、重量割合上位1位の原料の原産地を義務表示の対象とする

### 【現行の表示ルールの表示例】

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料

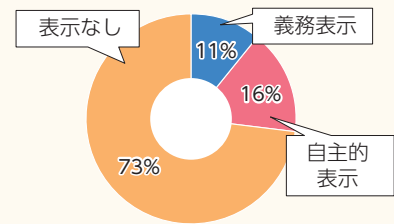


### 【新たな表示ルールの表示例】

名 称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料

対象商品に占める義務表示対象商品、自主的表示商品の割合

（ある総合スーパー1店舗の店頭  
に陳列販売されている商品について  
実地調査）



- ②義務表示の方法として、「国別重量順表示」を原則としつつ、「A国又はB国」といった可能性表示や「輸入」といった大括り表示など、実行可能な表示方法の仕組みを整備することとされた。

この取りまとめを踏まえた新しい表示制度の具体化のため、食品表示基準（内閣府令）を改正することとしている。

## 加工食品の原料原産地表示の拡大（平成28年11月）

**対象加工食品：**国内で製造した全ての加工食品  
（ただし、現行同様、外食、いわゆるインスタ加工等を除く。）

**対象原材料：**製品に占める重量割合上位1位の原材料

**表示方法：**

### 現行同様、国別重量順に表示

例：（A国、B国）  
（A国、B国、その他）

実行可能性を踏まえ、認められる条件、誤認防止への対応を定めた上で、以下の規定を導入

### 可能性表示

国別重量順表示を行った場合に、産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合

例：（A国又はB国）  
（A国又はB国）  
（A国又はB国又はその他）  
と表示しても可

過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記

### 大括り表示

国別重量順表示を行った場合に、3以上の外国の産地表示に関して、産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合

例：（輸入）  
（輸入、国産）  
と表示しても可

「大括り表示」を用いても産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合、過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記

### 中間加工原材料の製造地表示

対象原材料が中間加工原材料である場合

例：（A国製造）...（国内製造）

※生鮮原材料まで遡って表示できる事業者は、表示しても可

※製造地表示においても、国別重量順表示を原則としつつ、可能性表示など上記の考え方を準用

**その他：**

- 義務表示は、食品の容器包装に表示する。
- 可能性表示や大括り表示等をした場合は、インターネットなどにより、自主的に補足的な情報開示に努める。
- 実施までに一定の経過措置期間をおく。
- 制度内容や用語の意味等について、消費者啓発を推進する。

## 第8章 調査、研究その他の施策の推進

- 厚生労働省では、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、国民健康・栄養調査を毎年実施。平成27年には、社会環境の整備の状況を主要テーマとして調査を実施し、その結果を平成28年11月に公表。
- 文部科学省では、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として日本食品標準成分表を作成。平成28年度は、日本人の伝統的な食文化を代表する食品、健康志向を反映した食品、現在の食習慣の中で食べる機会が増えた食品など45食品を追加等し、食品数や成分項目の内容を更に充実。
- 農林水産省では、食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データや意識調査の結果等を広く国民に提供。

### コラム 平成27年国民健康・栄養調査結果の概要

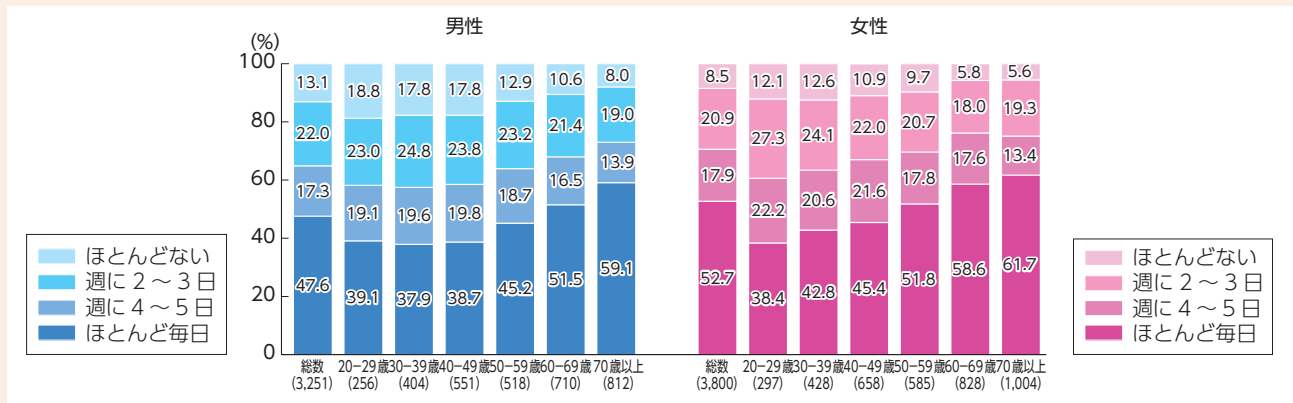
平成27年の国民健康・栄養調査では、重点項目として、社会環境の整備の状況について把握。このうち、食・食生活に関する調査結果は以下のとおり。

#### 〈若い世代ほど栄養バランスに課題〉

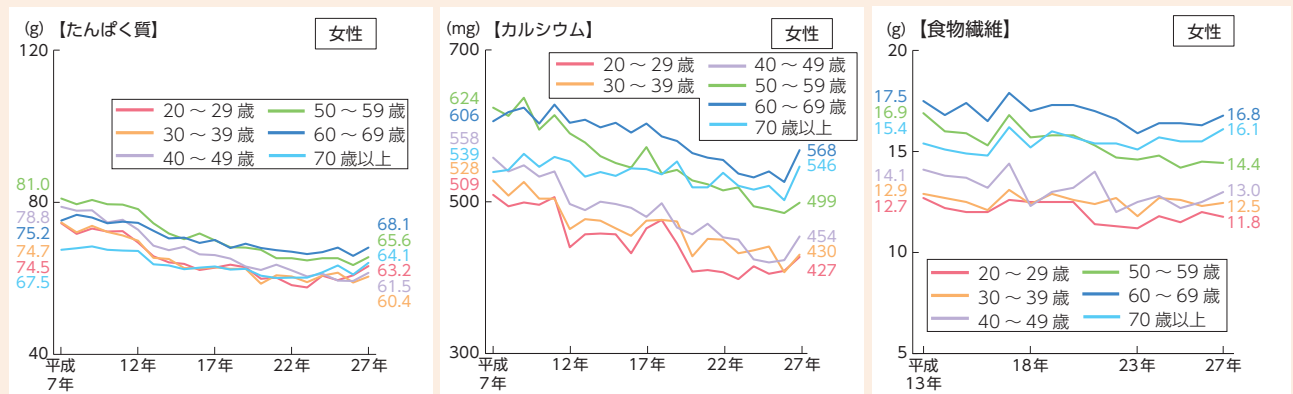
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上食べることが、「ほとんど毎日」の割合は、男性47.6%、女性52.7%。年代別にみると、男女ともに若い世代ほどその割合が低い傾向。

また、特に20～30歳代の女性では、たんぱく質、カルシウム、食物繊維及びカリウムなどの摂取量が60歳以上に比べて少ない傾向であるという特徴。

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度（20歳以上、性・年齢階級別）



主食・主菜・副菜に関連した栄養素摂取量の年次推移（女性、年齢階級別）



※5訂食品成分表を利用した平成13年から、摂取量を把握している。

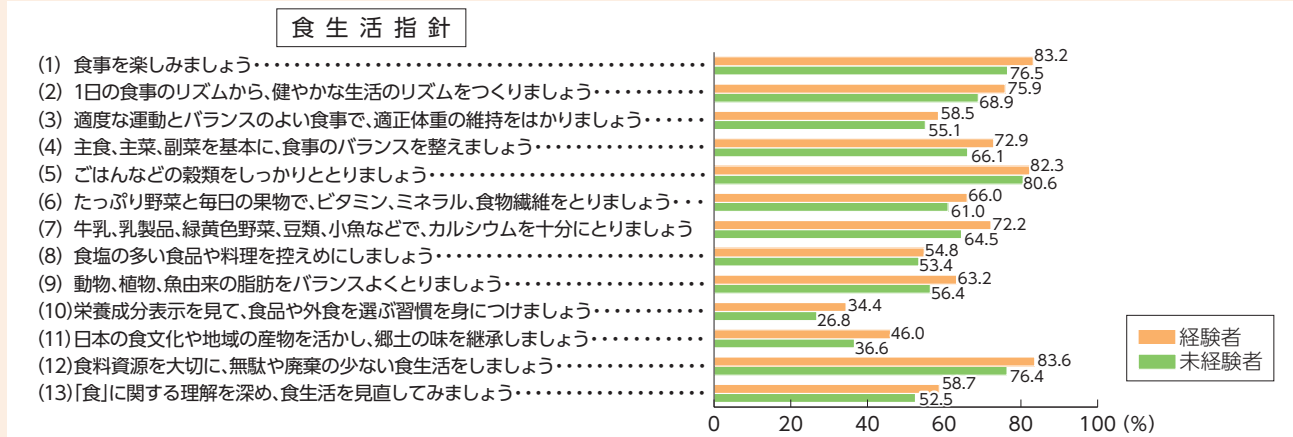
今後も、国民健康・栄養調査では、引き続き実態の把握を行い、様々な取組の推進に役立つデータを発信。

## コラム 「食生活及び農林漁業体験に関する調査」について

「食生活及び農林漁業体験に関する調査」では、「食生活指針」の認知度・実践度、農林漁業体験への参加経験割合等について全国の20歳以上を対象に調査を実施。

農林漁業体験への参加経験（本人または家族）の有無と「食生活指針」の実践度との関連については、農林漁業体験への参加経験があると回答した人の方が「食生活指針」の実践度が高い傾向。

### 農林漁業体験への参加経験の有無と「食生活指針」の実践度



- 政府は、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育 (Shokuiku)」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指している。特に近年、「食育 (Shokuiku)」に対する各国の研究者の関心は高く、研修や共同研究を通じてその手法や成果を世界に発信。
- 官民連携による「栄養改善事業推進プラットフォーム」が、平成28年9月に独立行政法人国際協力機構 (JICA) と一般財団法人食品産業センターを共同議長として正式に発足。

## 事例 2017年冬季アジア札幌大会におけるフードレガシーを活かした食育

平成29年2月「2017年冬季アジア札幌大会」が開催された。

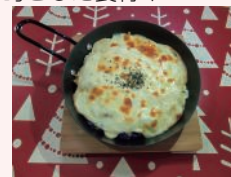
本大会では、フードレガシーを「HOT (ほっと) ネットワーク~広げよう世界へ、つなげよう未来へ~」と決め、この最高の舞台をサポートするため、大会参加アスリートや関係者に対して、北海道の食材利用による、安心で心のこもった、スポーツ栄養にも配慮した食事を提供し、情報発信。

また、大会開催100日前記念イベントと合わせて、北海道の食材の魅力を知ってもらうこと (→広げよう世界へ)、北海道の食を支える人材育成 (→つなげよう未来へ) を目的とした食育イベント「HOT・ほっと北海道レシピコンクール」を開催。調理審査では、入賞レシピをイベント会場に展示するとともに、来場した市民にも投票してもらった。これらのレシピは、実際に選手や関係者が滞在するホテルでも提供。

今回の機会を通じて、食の未来の担い手となる学生達が、北海道の食材を使用し、市民やアジア大会参加者にPRできたことは、フードレガシーを活かした食育にもつながった。



レシピコンクールに参加した学生たち



あけたらHOTなホタテのグラタン



ほっくり野菜のシャキふわロールケーキ

## コラム 官民連携「栄養改善事業推進プラットフォーム」の設置

平成28年9月、官民連携による「栄養改善事業推進プラットフォーム」が発足。

民間企業を中心に、共同議長であるJICA、食品産業センターのほかJETROなどの政府関係機関、学術研究団体や学識経験者、NGO、コンサルタント等が参加し、関連情報を共有・発信しつつ、企業のアイデアを基にして案件を形成。関係省庁は政府内に作業部会を設置し、プラットフォームが進める具体的な事業への支援や要望や提案に応じた支援策を検討する。

このように、官民連携の枠組みの中で国際的な栄養改善事業を推進していくことで、途上国への支援の役割を果たすとともに、日本の経済成長にも寄与し、世界の栄養改善に継続的に貢献する。



### 第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価

- 食育の推進に当たって、目標値と現状値を比較すると、今年度の調査等によれば、「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」は既に目標を達成。
- 主に「食育に関心を持っている国民の割合」、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している若い世代の割合」について改善傾向。「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合」については改善傾向だが、若い世代には課題が残る。「食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数」及び「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合」については目標値に近づく。

第3次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

食育の推進に当たっての目標	第3次基本計画 作成時の値 (平成27年度)		現状値 (平成28年度)		目標値 (平成32年度)
①食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	*1	79.6%	*2	90%以上
②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.7回	*1	週10.1回	*2	週11回以上
③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	*1	71.4%	*2	70%以上
④朝食を欠食する子供の割合	4.4%	*3	4.5%	*4	0%
⑤朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	*1	22.6%	*2	15%以下
⑥中学校における学校給食実施率	87.5% (26年度)	*5	88.8% (27年度)	*6	90%以上
⑦学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (26年度)	*7	26.9% (27年度)	*8	30%以上
⑧学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (26年度)	*7	77.7% (27年度)	*8	80%以上
⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	57.7%	*1	59.7%	*2	70%以上
⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	43.2%	*1	39.4%	*2	55%以上
⑪生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	69.4%	*1	69.9%	*2	75%以上
⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数	67社 (26年度)	*9	95社 (27年度)	*10	100社以上
⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	*1	51.0%	*2	55%以上
⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	34.4万人 (26年度)	*11	35.0万人 (27年度)	*12	37万人以上
⑮農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	36.2%	*13	30.6%	*14	40%以上
⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	67.4% (26年度)	*15	76.4% (27年度)	*16	80%以上
⑰地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	41.6%	*1	41.5%	*2	50%以上
⑱地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している若い世代の割合	49.3%	*1	54.6%	*2	60%以上
⑲食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	72.0%	*1	71.8%	*2	80%以上
⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合	56.8%	*1	56.9%	*2	65%以上
㉑推進計画を作成・実施している市町村の割合	76.7%	*11	78.1%	*12	100%

資料：

- \*1 平成27年度「食育に関する意識調査」(内閣府)
- \*2 平成28年度「食育に関する意識調査」(農林水産省)
- \*3 平成27年度「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
- \*4 平成28年度「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
- \*5 平成26年度「学校給食実施状況調査」(文部科学省)
- \*6 平成27年度「学校給食実施状況調査」(文部科学省)
- \*7 平成26年度「学校給食栄養報告」(文部科学省)
- \*8 平成27年度「学校給食栄養報告」(文部科学省)
- \*9 平成26年度「Smart Life Project登録企業数」(厚生労働省)
- \*10 平成27年度「Smart Life Project登録企業数」(厚生労働省)
- \*11 平成27年度内閣府食育推進室調べ
- \*12 平成28年度農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ
- \*13 平成27年度「食生活及び農林漁業体験に関する調査」(農林水産省)
- \*14 平成28年度「食生活及び農林漁業体験に関する調査」(農林水産省)
- \*15 平成26年度「消費者意識基本調査」(消費者庁)
- \*16 平成27年度「消費者意識基本調査」(消費者庁)