

「食」に関する将来ビジョン検討本部（第2回） 議事概要

1. 日 時：平成22年5月31日（月）13:00～15:15
2. 場 所：農林水産省 4階 第2特別会議室
3. 出席者：舟山農林水産大臣政務官（副本部長代理）、中村法務大臣政務官、高橋経済産業大臣政務官、楠田防衛大臣政務官、（以下代理出席）消費者庁：黒田政策調整課長、総務省：原田地域政策課長、外務省：高岡経済局参事官、財務省：妹尾大臣官房審議官、文部科学省：土屋総括審議官、厚生労働省：伊奈川社会保障担当参事官、国土交通省：門野大臣官房審議官、環境省：三好大臣官房審議官、東委員、浦郷委員、菊地委員、黒岩委員、近藤委員、榊原委員、篠崎委員、仲宗根委員、信川委員、美甘委員、安井委員、渡邊委員

○舟山政務官

- ・皆様におかれては、お忙しい中遠路お越しいただいた方もいらっしゃる、心から感謝。
- ・本来なら検討本部の本部長である赤松農林水産大臣、副本部長である佐々木農林水産大臣政務官が出席しなければならないところ、急遽、衆議院本会議が開催されることとなり、欠席させていただいていることにつきお詫び申し上げます。
- ・本日の会議は15時までを予定。本日の会議は公開で、別室にマスコミの方や傍聴される一般の方々が集まっており、そこにも中継されている。また、配布資料や議事概要、議事録は後日ホームページで公開されるので、御了知願う。
- ・この検討本部は、食料自給率や農山漁村のあり方について、関係府省が連携して広く横断的に検討するものであり、従来の農政の枠組みを超え、政府としての取組を一体的・総合的に展開するために設けられたもの。
- ・前回の第1回会合では、検討本部の基本的考え方と、「食」と「農」と「地域」を取り巻く情勢と課題について議論をしたところであり、そこで、テーマを絞るべきとの意見が出され、テーマ毎に議論を深めていくこととなった。
- ・その後、具体的な検討テーマを設定するため、補佐官・政務官から個別にご意見を伺いつつ、各府省からも検討すべき課題の資料等の提供をいただいたところ。
- ・第2回目の今回は、そうした各府省からの意見等を元に、議論するテーマを設定することとした。なお、各府省等からいただいた御意見のポイントとして、農林水産省の責任で「資料1」をまとめているのでご覧いただきたい。これを見てもらえば分かるかと思うが、複数の府省から問題提起されたテーマについて、当面、優先的にこの場で議論していきたいと考えている。
- ・こうした経緯を踏まえつつ、いただいた意見・資料等のエッセンスを取り入れて、当方で「資料2」を作成したところ。この資料では、各テーマ毎に、目指すべき「将来ビジョン」のイメージをお示しさせていただくとともに、その実現に向けて必要となる「具体的検討項目」についても例示している。本日はこの「資料2」を叩き台として、自由にご議論を進めていただきたいと考えている。なお、文部科学省からいただいた資料についても添付しているので、参考にさせていただきたい。
- ・それでは、私から、「資料2」の概要等について説明させていただく。

- ・ 前回の議論で、「出口対策の必要性」についての問題提起がなされたことを踏まえ、この実現のため、6次産業化の推進、再生可能エネルギーの導入拡大、「食文化」を軸とする産業・文化政策の総合的展開、国内・輸出の両面での戦略的なマーケティング展開等を図っていくこととしている。
- ・ また、新しい視点として、教育・医療・福祉の関係でも貴重な御意見をいただいているので、これについても関係府省で連携して、具体的な検討を進めていきたいと考えている。
- ・ さらに、農山漁村コミュニティの再生・地域活性化に向けた連携や、農山漁村の環境保全に向けた連携についても、各府省から御意見をいただいたところであり、テーマとして取り上げているところ。
- ・ また、最後のページについては、全体を支える国民運動のあり方について、農林水産省の問題意識として記載しているところ。やはり国民の理解、国民運動として食、農業・農村を考えていかないと継続的な政策の展開はできないと考えている。こうした国民全体で農業・農村を支えていただくという視点を、しっかりと検討いただきたい。食料・農業・農村基本計画でもこういう視点を理念として打ち出したところ。
- ・ なお、この資料には含まれていないが、総合的な食料安全保障について議論を深めたいとの御指摘を、外務省や防衛省からいただいております。今後、関係政務官等会合を開催したいと考えている。
- ・ 「食」と「農」と「地域」の課題は、政府を挙げて検討していかなければ解決できないものであり、お集まりいただいた皆様には、大所高所から、課題の解決に向けた活発な議論をしていただきたいと考えている。
- ・ そして、この会議の成果としてとりまとめられる、「『食』に関する将来ビジョン」が真に我が国の成長につながるようなものとなるよう、十分なお力添えをいただきたいと考えている。お忙しいところ誠に恐縮ですが、ご協力方よろしくお願いしたい。
- ・ 従来になく、この会議には各界から様々な関係者に参画いただいている。食は農林水産業、農山漁村という狭い世界で捉えられがちだが、これは国民全体の問題である。そういう観点から各界で活躍されている皆様にはこの会議で活発な御議論をいただき、日本のいのちを繋ぐ、将来に向けて輝きのあるビジョン作りにご協力いただきたい。

○事務局（農林水産省：末松大臣官房政策課長）
（資料2に沿って説明）

○文部科学省：土屋総括審議官
（文部科学省提出資料に沿って説明）

○近藤委員

- ・ 農業の関わりなくして北海道の経済はない。観光と併せて、北海道の農業は、我が国の食産業の発展に貢献できると考えており、農業者が減少する中、生産性の維持・向上、新規就農者の確保など、農業の持続的な発展のための基盤整備が必要と考えている。
- ・ そして、北海道の「食」の分野は、さらに大きく成長する可能性がありますので、我々は「食の総合産業」の確立を目指して、農業団体の参加もいただき、「食クラスタ

一連携協議体」を発足し、本格的な活動をスタートしたところです。その実現にあたり、意見を取りまとめたところであり、これらの意見について国の将来ビジョンおよび新成長戦略実行計画に反映されることを期待している。

- ・北海道農業の特徴は、別冊資料集の１～５ページにもあるが、農地面積は全国の２５％と１／４に当たり、農家一戸当たりの平均耕地面積は都府県の約１５倍、主業農家の割合は全農家の７３％、ちなみに都府県は１９％となっている。畑作物は１５品目が生産量全国一、生乳生産量も全国の約半分であり、規模が大きく且つ生産性の高い、多様な農業が行われています。
- ・北海道農業の基盤強化については、主業農家や優良農家への優遇支援が必要であり、戸別所得補償制度に反映していただきたい。
- ・畑作については、輪作の維持・確立に手間がかかっており、輪作体系を大前提で畑作の戸別所得補償制度に反映していただきたい。輪作の維持等によって生じるビート等の余剰農産物をバイオエタノールとして利用する地域完結型燃料サイクル目指したい。Ｅ３レベルではものにならない。やはりＥ１０仕様に力を入れるべき。
- ・営農規模の大規模化や集約化への支援、すなわち、地域農業の発展には、域内農業者の協業・結集による規模拡大、新規就農者の育成の場とすることも重要である。それを育成し、のれん分けをし、一本立ちさせる必要がある。
- ・飼料の自給率向上については、現在、２６％くらいである。放牧酪農の支援として、青刈りとうもろこし・牧草の増産、その基盤整備が自給率の向上につながるようにすべき。
- ・耕地対策として生産基盤への支援、つまり、暗きょ、水利施設などは農業生産性の維持向上のためには欠かせない。今後真に必要な整備量を把握した上で、最低限のものは確保する必要がある。
- ・品種改良については、耕地対策と一体性を持って取り組むことによって、さらに生産性を向上させる必要がある。
- ・新規就農者の育成については、担い手不足が進行している中、農村生活、技術習得には長時間を要することから、新規就農者の育成は喫緊の課題である。この点、農業者の大きな負担になっていることから、５ページに示した支援の強化が必要である。
- ・６ページの２の食の総合産業の確立については、食の生産から内外への本格的な販売の促進、すなわち、市場ニーズの的確な把握、食の高付加価値化、流通・販売機能の充実などを盛んにして、６次産業化や観光産業とも融合することが重要。
- ・その推進のために、食クラスター連携協議体を母体として、産学官金で取組を行うこととしている。この取り組みは地域発の新成長戦略であり、関係府省間の連携を密にした支援をお願いしたい。
- ・食の総合産業の確立については、例えば生産段階における取組例として、イチゴは需要５０００トンのうち、７～１０月の端境期には４０００トンも輸入に依存しているので、品種改良によりスイーツ用のイチゴの国産化を目指す取り組みなどが該当する。また、廃棄していた未利用資源を利用し、アスパラの廃根を機能食品として、また、コラーゲンが含まれる鮭の皮やヒトデが防虫剤として有望視されている。
- ・加工段階における高付加価値化の促進は、食品加工の開発段階における企業の費用負担が大きいことから、機能性の検証、試作・実証、安全試験、加工度の向上などの一連の開発ステップに対する総合支援体制として、試作実証センターの整備が望まれるところである。

- ・流通段階における高付加価値化の促進は、北海道は大消費地から遠いので、鮮度保持輸送装置・システムの開発が重要であり、6次産業化の中でも推進していく必要がある。
- ・観光産業との融合については、北海道の食と自然環境を融合した北海道ならではの総合産業の振興を図る。現在、国内はもとより東アジア諸国を中心に観光振興に努めているところであるが、食と自然に加え、医療、健康を組み合わせた要望があり、具体化に取り組んでいきたい。
- ・輸出拡大については、中国輸入規制の緩和、加工食品の輸出拡大方策の充実、さらに海外の市場調査機能の強化の一環として海外事務所の開設支援等をお願いしたい。

○榊原委員

- ・今までは生産者からの観点を中心だったが、これからは消費者の側から食を見る、農林水産業を見ることが非常に重要になってきた。
- ・その中で、非常に重要だと思うのが、食文化という概念。これで努力をしたのがフランスの農水省。例えば農事功労賞を海外の料理人、海外の食品関係者に出している。フランス料理を一つのフランス文化としてプロモートする、ということがある。
- ・同じようなことが日本料理についてもいえる。魯山人は、フランス料理は日本料理と比べたらたいしたことはないと言っている。要するに食材の豊かさが違うと言っている。おそらく日本は世界で一番食材が豊かな国である。四季がハッキリあり、河川があり、暖流寒流が交差しており、おそらく魚の数は世界で一番多い。山菜、野菜も非常に多い。
- ・食材の豊かな日本の食文化という観点から農林水産業を見直す、地産地消を考える、ということが非常に重要。農事功労賞等を出すのも一つだが、トレースができるように生産地を明示するだとか、色々な形で、食に関する情報が正確に消費者に伝わるように、そういうものの関心を高める施策が色々あると思うし、農水省も色々考えていると思っている。
- ・食文化という観点から農水産業を見直していただきたい。これだけうまいものが食べられるところは日本しかない。そういう意識を日本人のどのくらいの人を持っているか分からないが、そうしたところからアプローチすると、新しい農林水産業の展開が出てくると思う。

○浦郷委員

- ・教育委員会として、学校給食に携わっているが、現在週4回米飯給食で、その日は当然おかずも和食になる。和食は家庭で食べるより給食で採っているのが実情になっている。
- ・人の成長の中で食を考えると、高校には給食がないということもあり、この世代の食が乱れていると考えている。高校も給食があつて良いのではないかと考えている。
- ・給食に地場産物を繋げるコーディネータや、食を縦に見る役割があると、食が充実してくる。それが、国民の食生活の根幹となってくるのではないかと。

○東委員

- ・資料は体系的にまとまり、かつ細部まで良くできていて共感できる。
- ・各プロジェクトを強力に実施していくには、変化する環境に即して進化し、継続して

いく必要がある。最低5年は、責務で2、3名の担当官、強力なプロジェクトリーダーが必要。外部依存型になり過ぎると、当事者にノウハウが残らず、ともすると外部の委任先の利益優先になってしまうので要注意。

- ・広報活動が重要。特に海外に食製品を輸出する場合は、方針や戦略によって日本国そのもののブランドを上げることができ、相乗効果が出るのではないかと考えて欲しい。
- ・保存・保管、製品開発の高度な研究やアイデアが必要で、それを推進する機関を作るべきではないか。そこにおいて、地域の気候や環境をよく利用することで地域の活性化も図れる。
- ・製品開発においては、地域の特産・伝統・歴史・文化を打ち出すのは大変良いことだが、パッケージデザインや、流通が不十分で遅れている。インターネットに限らず、各省が連携し、道の駅、青空市場等をさらに整備して多角化を図る必要があるのではないかと。
- ・国内の流れでは、安全が本当に求められている。国内産にこだわる人が増えているのは周知の通りだが、それに対応するため、価格と市場との関係の研究が進んでいないのではないかと。ここを明確化する努力が必要。
例えば、外食産業は価格競争が激しく、材料にどんな物を使っているのか消費者は心配。こういったことに対し、各省が連携して、積極的に情報が出てくるようにすべき。
- ・6次産業化の確立のためには、日本が得意とする加工貿易的な考えを取り入れることが有効である。災害、飢饉、戦争、疫病など、過去の「食の危機」に瀕した歴史を振り返って注意すべきではないかと。加工貿易的とは、例えば海外の穀物を輸入し、蓄積し、最大限長期間保存した上で、各国にあわせた商品を開発、国内で加工し、その後、輸出・販売するという企画である。このような方針・戦略がないと、自給率問題含め、今の状況が打開できないのではと感じている。
- ・このような製品開発のためにも、マーケティング・人材育成が重要。
- ・養殖技術が昨今注目されているが、研究に力を注ぎ、技術の輸出だけでなく、製品を加工して付加価値を高めることが同時に必要である。
- ・私は、マーケティング、コピーライター育成の仕事をしてきており、全国で事業を展開している。コピーライターは文章を作り、カタログを作り、そうした経験値に基づくマーケットになっていく。こういう人材が各地に必要であり、育てるべきと考えている。私は東京、大阪、名古屋、札幌など全国10数地域で講座を行っているが、その卒業生4万人のうち8割以上が実務でがんばっている。現場でアイデアを出す、考える力が必要。国を挙げて「考える人」を作るべき。

○楠田防衛大臣政務官

- ・自分は福岡が選挙区であるが、福岡の中でもベッタタウンあり、棚田があるところもある選挙区で、都市部、農村部でいろいろお話させていただく機会があり、「農」については私なりに問題意識を持ってきたが、本日ご説明いただいた話は重要な論点を多く含んでいると認識。また、現実の問題として国内予算の獲得競争という中で見たとき、都心と中央のつな引き、農産業と他の産業のつなの引っ張り合いがあり、農業だけに重点的に資源を配分していくことは難しいと感じている。
- ・世界的にみればこれから食料の奪い合い、食料危機という問題が大きくなっていく可能性も想定されることから、短期的にみれば資源防衛、食料の輸入先の多角化は必要

であり、備蓄体制も含めて官民で進めていくことは重要。危機が起こった時のシミュレーションも有効だろう。

- ・安心・安全の観点から、品質・表示等の国際ルール化を世界に提案していくことも検討すべきと考える。そうしたルールを日本主導で検討していくことが重要。

○黒岩委員

- ・このような食に関する議論は重要であると考え。日本の最大の国内問題は超高齢社会をどう支えていくのかということ。食に関する委員会はその解決策を見つけられる重要な会議と感じている。農林水産省の中で行われている会議の中で、医療、介護、福祉との連携という項目が入っているのは画期的である。これは私の認識の中では一番重要なポイント。
- ・先般厚生労働省の科研費を使った漢方・鍼灸を使った日本型医療創生という研究会の班長を務めたところ。つまり漢方と西洋医学を融合させようとする研究会であった。私の父親が末期の肝臓ガンで、西洋医学では治療が限界であった時に、漢方との出会いがあった。漢方と西洋医学を融合させて治療することにより父親の症状が緩和したこともあり、漢方のすばらしさ、凄さを実感したところ。漢方と西洋医学の考え方の違いは、西洋医学は病気を治療する、漢方は病気になる直前状態である未病を治すこと。そのままいくと病気になりそうな人を医食同源で治す、食は重要である。
- ・私の父親は漢方の先生に長いものを蒸して毎食食べるように言われた。長いものを食べてガンが治るのか伺ったところ、そういうわけではなく、漢方は生薬を煎じてのむ、生薬の中で重要な山薬は長芋を干したもの。長芋を干した山薬を煎じて飲むことと、蒸した長いものを食べることは同じことと言われた。どのような効果があるのかということ、ものが食べられるようになるということ。食べられることは重要。食べられることを支えるのが山薬であり、胃の吸収力を高める効果がある。私の父は毎食蒸した長芋を食べることにより食欲が増し、栄養を付けることができ、西洋医学との併合により肝臓ガンを完治させるところまでいった。
- ・病気になった人に薬をたくさん使うことは、医療費がかさむことになる。しかし、未病を治すために食と効能を十分に活用していくならば、病気にならない老人を作っていく、ぴんぴんころりという高齢社会を作っていく。これが我々が目指していく社会ではないか。そのためにどういう基盤整備が必要か。漢方を広めるだけでなく、食にはそういう力があることを示すことが重要。ただ単においしい、健康だというだけでなく、食には薬にも匹敵するような力があることをエビデンスを取りながら、文化として育てていく。そういうことは農林水産省だけではできない。各省横断的に力を合わせる必要があると考えている。

○渡邊委員

- ・ガン対策に150億円以上研究費が使われてきたが、ガン患者は依然として毎年50万人が罹患し、30万人以上が亡くなっている。対策が間違っているのではないか、予防を重視すべきではないか、と思い「食事でがんは防げる」を書いた。今の医者は栄養学を学んでいないし、栄養士は医学に疎い。食事は健康に密接にかかわっている。食事療法を広めて健康づくりに役立てるため「医と食」という雑誌をだした。
- ・野菜、果物中の機能性物質は600種以上効果の実証されたものがある。摂取と健康の関係を疫学的に実証するために、摂取量を計算できるようにならないと意味がない

ということで、文部科学省の研究費でデータベース化した (www.lifescience.or.jp)。よく知られているのは抗酸化能であるが、これは栄養素には含まれない。また量によって機能が異なるものもあり、たとえば、ビタミンCについては50mgで壊血病は予防できるが、1000mgとれば風邪を引かない、3000mgで乳がんも予防できるなどの報告がある。大量摂取については、従来の生理学を超えて、薬理学の領域に至るものがあることになる。しかし、食品の薬理機能を表示することは薬事法の関係でできない。食薬区分が障壁としてあり、食品にはいかなる機能もうたてはいけないということになっている。そのために多くの効果のある機能食品が、薬理効果をうたえないという非常に矛盾に満ちた状態である。米国ではサプリメント法でクリアしているが、日本はごちゃごちゃしている。この際本当に効くものをポジティブリスト化し、一定の濃度を含むものを健康食品、あるいは機能性食品として定義つければ、特別保健用食品の制度もすっきりするし、あやしげな健康食品を駆逐できるであろう。

食薬区分を「薬品」「機能食品」「食品」とわけると全体がすっきりする。

- ・食育では生涯を通じた健康づくりをテーマとしてきた。100才まで生きた方は1, 2日でぽっくり逝った方がほとんど。高齢者の医療費節約には健康長寿の達成が必要である。若年者が減って大変だというのが、就業人口を全人口で割ると、過去から未来にわたって0.477程度でほとんど変わらない。今の65才は1930年の50才に相当。働ける限り働けば日本の少子化はそれほど心配ない。むしろ、健康な食事とは何かを広めなければならない。日本では栄養3色運動を長年やってきた。数年前に食事バランスガイドが出てきたが、実際には個別の栄養指導には使えず、肥満対策にも効果を出せなかった。もう少し個人に必要な栄養摂取を直観的に把握できるフードアイコンのような表示の開発が必要ではないか。野菜果物のサロゲートマーカーとして新たな抗酸化価(AOU)も非常に有用で、AOU研究会で検討しているが、この分野では米国のORACと競争的な状態にある。米国では機能表示の一助にORAC表示をとり入れた飲料も市販され始めた。
- ・健康作りのためには、個人対応の栄養学が必要。生産者・供給側・消費者側も同じようなマークが必要。エネルギーは体重×0.4単位(1単位80kcal)でOKと考えている。
- ・地産地消を行って給食の30%を使ってくれといっているが、給食協会は安定供給に足りないという。現在日本人はどれだけ食べるのか、将来は大丈夫なのかというのを試算した。我々は1日に2700億kcal必要。年間100兆kcalになる。将来人口が減っても米、肉は可能でも、魚や豆は自給できない。
- ・食育基本法の評価は、ケアをする人、される人の位置付けを明確化しないと解決しない。ケアの現場は家庭や地域の問題で非経済的、産業界の経済効率、市場主義、グローバリゼーションなどの対極にある。しかし、その中から上に働く人を供給しており、ケアの現場が安定化しなければ社会全体の安定もない。どのようなバランスで資源を配分するのが重要。6次産業で自立した村が出来るのはよいが、それで都市住民の食料が供給されるのか。グローバリゼーションした都市と農村のバランスを地域共生の立場から考えることが必要。
- ・食育で成功した地域を見ると、熱心なコーディネーターがいて学校、PTA、地域の住人、ボランティアなど各関係者がかみ合ったところが地域力アップに働いてきている。
- ・今後の課題としてまとめると、高機能食品の開発・普及による健康長寿の達成、このためには機能栄養学、分かりやすい機能表示を、規制を緩和して開発する必要がある。
- ・機能性成分のデータベースは学問の基礎であり、充実させることが必要。

- ・食育をキーワードにすると6次産業化も含めて地域力アップができる
- ・世界に輸出できる日本型食生活。日本食のイメージの普及のみでなく、実際に食事スタイルもふくめて輸出する必要がある。3月にスイスで2030年の栄養を考える会議があったが、将来的には日本の食事のようなベジタリアンの食事が地球の資源面等を考えても一番よいということになった。腎機能を保つには低タンパク米が効果的であり、腎不全が増えているアメリカ人にコメを食べるように栄養指導していくことが有効だと思っている。食料確保もフェアトレードやフードマイレージ、バーチャルウォーターなどを含めて考えねばならない時代になった。

○篠崎委員

- ・これまで観光と言えば、自然・観光・温泉がテーマ。しかしながら、観光にもストーリー性を持たせることが大切。従来、観光と言えば視覚と味覚を刺激する内容が多かったが、これからの展開として、聴覚を刺激することでどのように観光を盛り上げていけるかに興味がある。
- ・資料1ページ目は、来場者、出品事業者、バイヤーへのアンケート結果。来場者等に90秒のストーリーを聴かせることにより、彼らは「観光地を訪問したい」、「特産品を購入したい」と思うようになる。訪問意欲、購入意欲を向上させる効果を持つ。
- ・商品等の開発ストーリーの重要性を理解しているか否かが、観光地として生き残れるかどうかの分かれ目。
- ・新たな交流モデルとして、参勤交代が参考にならないか研究しているところ。果樹の収穫は人手が必要であり、ミカンと人を素材に全国を動かすモデルを構築できないか研究中。ミカンの産地である三ヶ日町を取り上げているが、これは収穫作業に参加した中で「楽しかった」という意見が多かったので、この産地をモデルとして使えるかもしれないと考えているため。
- ・農家へのアンケートの結果、今後3年間でミカンの収穫作業員を十分に確保できなくなると考えている農家が6割存在することが判明。これへの対応の一つとして、三ヶ日オレンジサポートシステムのような観光と連携したシステムを、既存の枠にはめるのではなく、新たな考え方に基づいて、モデル化できないかと考えているところ。

○安井委員

- ・廃棄されてしまっている食料が様々な分野で大量に発生。生産したものを無駄なく、食べ尽くすことが重要であると常日頃考えているところ。
- ・和食と国産農産物が混同されている。商談でも、「この麺の原料としては国産農産物を使用」と売り込んでくる場合があるが、機能の面では国産農産物よりもASWが圧倒的に良い。国産農産物を使うことが機能面で優れていることに直結しないことをもっと啓発してほしい。
- ・表示が大変厳しい。アレルギー対策などで必要なことが分かるが、何十万人に一人といった極僅かな例のために表示義務がどんどん課され、笑い話のようだが、表示の字が小さくなりすぎ見えなくなったという事例もある。ここまでする必要があるのか。
- ・朝食欠食への対応については、食生活、生活習慣を見直すことも大きな課題。
- ・汚染米の反省からか、小麦の供給にSBS方式を一部導入したところだが、食料安全保障の観点からは逆行しているのではないか。この制度を採用することにより、為替や在庫のリスクを民間企業に負わせることとなってしまっている。

- ・ コミュニティーの再生には、農林水産業に安定的に従事していくことが重要。そのためには、従事者がリスクとされるような社会体制が必要。
- ・ 突飛な提案かもしれないが、食に関する普及啓発のためには、農水省の地下に全国のお米を手で握ったおにぎり屋さんがあっても良いのではないかな。

○美甘委員

- ・ 資料の内容は広範かつ網羅的で、どの提案についても違和感はない。課題は2つある。これらの提案をいかに実行するかということと、実行後の成果がどれだけあって、それをいかにして検証できるかということ。企業は、マーケットに対してコミットをしている。コミットしたことができれば、株価や格付けに反映される。企業はマーケットに対するプレッシャーがあるが、政府にはない。日本の農業生産額は90年代をピークに低下していった。色々な施策が講じられていたと思うが、その施策がしっかり実行されたのか、それともうまくいかなかったのかを振り返る必要がある。
- ・ 食料自給率に関連して、我々の食生活は戦後に比べて格段に良くなっている。食の豊かさがなぜ実現したかと言え、それはやはり輸入だろう。輸入を通じた食の豊かさとは自給率の向上という重要な課題の折り合いをどうつけていくか。
- ・ 日本農業の競争力をどう強化するかも課題。企業的な発想からすると、やはり規模拡大や集約化と、農業に経営の視点を入れることが大事。新潟で、稲作と畜産の循環型農業の取組を見たことがある。家畜の排せつ物を肥料として稲作を行う。コメは家畜の餌になり、牛乳はアイスクリームに加工して小売している。このように儲けよう、創意工夫を発揮して頑張ろうという農家が増えれば良いと思うし、このような農家には助成しても良いと思う。国民の納得が得られる形で農家への助成を行うことが必要。農業の競争力向上に努力する農家への助成は、国民は納得するのではないかな。

○舟山政務官

- ・ 農林水産省として実施する行政事業レビューに出席するためここで退席させていただくので、一言発言させていただきたい。ここまで様々な切り口で御発言をいただき感謝する。農林水産省で食を考えると、自給率向上とか農業振興とか農山漁村活性化といった切り口に偏りがち。周囲からは、農林水産省の視点は生産サイドにあって、生産サイドしか見ていないのではないかととられがちである中、このように色々な側面から専門的で深い議論を行うことができありがたい。これからもそうした視点で進めていきたい。
- ・ 今日の議論を聞いて、アインシュタインが来日された折、「日本人の素晴らしさの根源は日本人の食生活、食文化にある」と言われたという話を思い出した。私たちの食生活は豊かになっているが、果たしてそれが健康に結びついているのか。食文化の観点、健康の観点、一方、農山漁村地域を支える産業としての観点など、色々な切り口がある中で、どう結び付けてどう提案を実行するのか。理念だけを掲げては仕方なく、実行に向けてどういう理念でどういう観点で進めて行くのか、皆様のご議論をいただきたい。
- ・ 広報の話が出たが、戦略を理解してもらうためには言葉の力も大きい。
- ・ 色々な側面で、「食」を考えていくためのいい会議体にしていきたいと考えているので、引き続き活発なご議論をいただきたい。

○信川委員

- ・日本健康科学学会は日本学術会議の協力学術研究団体の一つとして、健康科学の普及推進に努めているところ。
- ・医療、福祉分野と地域医療との連携が重要。これはプライマリ・ケアにおいても重要となる。
- ・地域医療においては環境因子の把握が重要。プライマリ・ケアにおいては医療提供の原点として、その地域の人々がどのような点でバランスを脅かされているか、環境の偏りはどのようなものであるかを把握することが環境予防医学の観点から重要。
- ・健やかに生きるためのアプローチとしては、生活様式とライフステージにあった医療・福祉システムを構築する必要。企業、行政、医療機関、福祉施設等の関係者の相互認識と理解を進めることが必要。具体的な取組としては、生活支援機能に関する情報提供が挙げられる。詳細は、冊子「Health Sciences」別紙参照。
- ・特に、生活機能としての栄養ケア・マネジメントの実践においては医師、管理栄養士、調理師、企業との連携が重要。この取組では、認知症等の要介護状態にある高齢者に高い割合で見られる、タンパク質とエネルギーの欠乏といった低栄養状態を解決できる可能性がある。また、嚥下困難者についても栄養ケア・マネジメントでその栄養状態の改善が可能。栄養ケア・マネジメントの質の向上に努めることのできる能力を有する臨床栄養師の研修と資格者の育成が重要。
- ・一方、健康食品の面においては、健康食品の開発等を行っている企業で構成される業界団体による、健康食品の安全性確保に関する第三者認証制度として「健康食品認証制度協議会」が設立され、認証機関の指定などの安全性第三者認証制度の構築が進められている。詳細は、冊子「健康食品の評価に関する研究」別紙参照。
- ・新宿における都市の高齢者向け見守り隊の取組においては、医師、管理栄養士、民間企業、生活支援団体等様々な人たちがメンバーとなり関与。さらに、医師、調理師、管理栄養士が連携し、食品の機能成分の分析・食材選定を行い、これを基に、慶應大学と協力して服部栄養専門学校と帝国ホテルがレシピを開発。弁当配食向けレシピを15種類と、飲食店向けレシピを開発したところ。詳細は、冊子「新宿における都市型高齢者向け見守りプロセス基盤実証事業」別紙参照。
- ・生活支援機能を支える在宅高齢者見守り統合ワンストップサービス、継続性が担保できるビジネスモデル/事業化を推進するためには、現行制度・規制上の課題整理、地域見守りの仕組みを支える持続可能な産業としてのあり方の調査検討が必要。
- ・見守り隊（ネットワーク）の取組ではコーディネーターの果たす役割が重要。ミクロ的には個々の参加者の協力体制の整備が、マクロ的には国による体制整備が必要。これは、厚労省や経産省が関係する取組。
- ・さらに、中国伝統医学と現代医学、日本の食の融合を目指して、中国の医師等が参加するシンポジウムの実施を予定。詳細は、冊子「Health Sciences」別紙参照。
- ・これまでに得られた成果を広めることが必要。そのためには、日本の食を通じた海外への技術移転も進められるのではないかな。

○仲宗根委員

- ・北谷は年間800万人が訪れる観光地であるが、都市型に埋もれながら1次産業である漁業の漁獲量は20t 足らずで、所得にすれば50万程度である。また、漁業従事者の4割が高齢者であり、漁業を取り巻く状況は大変厳しい状況。

- ・食料自給率向上の前に取り組む課題が多くある。漁業就業者の問題は、若者や観光客のニーズを受け入れた沖縄独特の新しい魅力ある漁業のあり方をつくり、第一次産業の雇用促進を行うことが先決。
- ・沖縄の特産である、例えば「もずく」は仲買いに価格面で叩かれ、1キロ当たり50円で取引されており、生産者全体にとって厳しい状況。パインも1キロ当たり50円以下で、農業・漁業とも夢が持たなくなっており、県外就職となる状況。北谷町漁協も輸入冷凍品販売をしなければ、漁協を運営できない現状。
- ・沖縄の主力産業は観光であり、埋め立てなどで資源も減っており、わずかな漁業者だけが特産化をできている状況。北谷町では、「魚は釣れないが人は釣れる」といった冗談まである。今、資源回復と環境保全を目的として、珊瑚の移植作業を進めている。
- ・このような中、ブルーツーリズム（観光型漁業）を進め、経営者を増やし、漁獲量を増加させることで、地産地消を進めていこうとしている。また、商工会や役場と連携して、保育園や、小・中・高で食育体験を実施し、収穫から口に入るまでの一連の流れを教えている。漁業体験や食育体験を通じて、新しい漁業の取組による後継者育成にも取り組んでいる。
- ・全国的にも、地方や過疎地域の特産品の出口対策の議論があるが、沖縄の一部地域では、北谷のように、観光客など売り先の出口はあるが売るものがないといった、逆の問題も生じている。ブルーツーリズム（観光漁業）への支援をお願いしたい。
- ・普天間基地移設問題でいろいろと議論されているが、私は嘉手納町で生まれ育ち、基地と共存共栄してきた。基地に依存する沖縄の島全体へ、産業発展の基盤づくりを国に支援していただけたら、基地も活用した市場も見込める。例えば現在、在沖米軍人で約56,000人ほどが在住し、その家族や関係者を含めると約10万人にもなる。平均して約2年でほとんどの米軍人が異動により入れ替わり、1つの町がごっそりと新しく入れ替わるのと同じで、毎年新たな顧客が得られる。これはマーケットに恵まれているとも考えられる。
- ・沖縄はアジアの中心となっており、東アジア一帯への沖縄の高いポテンシャルを生かし、どう付加価値を付けていくのかを考え、基地依存の沖縄県に基盤となる産業づくりとして観光産業をはじめ、県内外への農産物輸出など、将来は世界に誇れる拠点作りを目指せたらと思う。

○菊地委員

- ・シドニーとアテネのライフル競技部門のオリンピック選手の強化スタッフとして食事の協力をやっていたが、日本選手の食事レベルはかなり低かった。
- ・一方で、世界の農地のミネラル濃度は昔に比べ1/3に減っていると言われており、必然的に食べ物に含まれるミネラルが減っている。ミネラルは健康を支える食べ物の基本。
- ・日本では医療は進んでいるが、健康学が部分部分の技術としてはあるが、総合的に確立されていない。
- ・心筋梗塞や血管病等は、口内細菌が出す毒素が血管を損傷して起こしているという。生活と食べ物を改善していけば日本の健康は保たれる。食と健康の問題は国の重要な問題。
- ・心筋梗塞とガンの発症者数が右肩上がりになっているが、これは日本食が欧米化されたグラフともいえる。

- ・農水省だけではなく、各省庁が総力を挙げて取り組むということはすごいことだと思う。確固たるビジョンを作りたいを望む。また、「食と健康の基本ビジョン」といった副題をつけてほしい。
- ・国民を守るのは武力だけではなく食もある。防衛省には、食も防衛してほしい。

○高橋経済産業大臣政務官

- ・食は本当に大切に、日本文化の基である。今回のビジョンをなんとか良いものに仕上げたい。今までは素晴らしいビジョンを作っていたが、実行できていないのが現状。実行することが重要で、今まで実行できなかったことを分析して活かしてほしい。
- ・前回の資料では出口対策の記述が少ないと指摘したが、今回の資料はかなり良いものになっている。
- ・1つのテーマだけでも議論すればかなり時間がかかると思うが、どうやったら実現できるかを考える必要。
- ・農業離れが進んでいる要因として儲からないことが挙げられるが、それ以外にも田舎にいと近所付き合いが大変だとか、要因はたくさんある。1つの要因に捉われずに対策を考えてほしい。
- ・食は生きていく上で大切なこと。経済産業省としてもこれまで、農商工連携や見守り隊の取組をしてきたが、引き続きサポートしていきたい。午前中は、経済産業省で医療産業研究会を開催していた。農林水産省だけではなく、横断的に取り組むことが重要。

○井出事務次官

- ・次回会合は6月下旬を目途に開催する予定。
- ・課題設定も多岐にわたっているため、この会合とは別に、次回会合までの間にテーマごとに関係政務官等会合を開催したい。
- ・また、これと並行して、各省協調した予算要求が可能かどうか等について、事務レベルでの検討の場も設定しながら進めたい。
- ・有識者の皆様には、次回の6月下旬の会合において、これらの関係政務官会合や事務レベルでの検討の成果をその会合の場にお示ししたいと考えているので、またご意見をいただきたい。

(以 上)