

第6期・第5回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午後1時30分 開会

○服部座長 定刻となりましたので、ただいまから第6期の第5回食育推進評価専門委員会を開催させていただきたいと思ひます。

本日はお忙しいところ、御参集いただきありがとうございます。

座長を務めさせていただく服部でございますけれども、これから進めさせていただきます。

それでは、早速でございますけれども、議題に入らせていただきたいと思います。

マスコミの皆様でカメラ撮りはこの辺で御遠慮願ひたいと思ひますが、いかがでございますでしょうか。

本日の議題は、(1)「第3次食育推進基本計画の重点課題「食の循環や環境を意識した食育の推進」についてのフォローアップ」、(2)が同じく「重点課題「食文化の継承に向けた食育の推進」についてのフォローアップ」、(3)「食育推進施策の目標と現状に関する評価」でございます。

審議に入ります前に、本日の配付資料について事務局から御確認願ひたいと思ひます。よろしくお願ひします。

○大隈参事官(農林水産省) 参事官の大隈でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日の配付資料でございますが、資料は1から13、参考資料は1から4です。不足がございましたら事務局までお知らせをいただければと思ひます。

また、参考資料3は上谷委員より、参考資料4は長島委員より御提供いただいております。

また、机上には田村委員からの日本歯科医師会公開フォーラムの御案内、それから滝村委員からは「パパさかな大使」の御案内をそれぞれいただいております。

また、農林水産省から2冊ほどパンフレットも置かせていただいておりますので、御参照いただければと思ひます。

また、参照用の資料として、平成28年度食育白書も机上に置かせていただいております。

○服部座長 ありがとうございます。それでは、議事に入ります。

議題(1)「「食の循環や環境を意識した食育の推進」のフォローアップ」について、事務局から資料1及び2の説明をお願いいたします。

○大隈参事官(農林水産省) それでは、資料の説明をさせていただきます。

まず、資料1-1を御覧いただければと思います。

重点課題4「食の循環や環境を意識した食育の推進」に関する目標値は4つございます。

⑦、⑧、⑮につきましては、基本計画作成時と現状を比べますと、数字の上では、やや減少から維持という形になっています。

⑯につきましては、進捗をしているという状況です。

続きまして、資料1-2は、重点課題ごとに各委員から御提出いただきました議論をするに当たっての視点・ポイントです。

本重点課題「食の循環や環境を意識した食育の推進」に関しましては、視点・ポイントとして5ついただいているところです。

次に、資料2-1につきましては、本重点課題「食の循環や環境を意識した食育の推進」の関連施策の全体像になっております。

この重点課題に関する関連施策のうちでも、1ページ目には、1として「農林漁業体験・地産地消」関連の7施策を挙げています。

また、後ろのページ、1枚おめくりいただきますと、「食品ロスの削減」の関係で7つの施策を挙げております。

下半分は重点課題全体に関連する施策として、5つの施策を挙げております。

資料2-1は、この重点課題に関する関連施策の全体像でございまして、資料2-2は、この後、各省から各施策の個別の内容につきまして御説明をさせていただきます。

先に資料2-3を説明させていただきます。

資料2-3は、重点課題に関連する4つの目標と、目標の達成に資する施策を整理したものです。

⑦「学校給食における地場産物を使用する割合」という目標の達成に資する施策としては3施策を挙げております。

⑧「学校給食における国産食材を使用する割合」という目標に関連する施策としては3つ、「農林漁業体験を経験した国民の割合」については6つの施策を挙げております。

また、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」という目標に関連する施策として、9つの施策を挙げております。

以上、この重点施策に係る目標、それから施策の全体像を御説明いたしました。この後、各個別の施策の御説明をさせていただきます。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、主な関係省庁より、それぞれ2～3分程度で、第3次計画策定を受けて、より重点化した施策や今後重点化しようとしている施策等について説明をお願いします。

まず、消費者庁よりお願いします。

○河野企画官（消費者庁） 消費者庁消費者政策課で企画官を務めております河野と申します。

お手元の資料2-2を1枚おめくりいただき、2ページ目が消費者庁の施策の概要になっております。

取組につきましては、「食品ロス削減に向けた普及啓発」としまして、その内容は関係省庁と連携して食品ロス削減国民運動を展開するとともに、食品ロスの約半分が排出されている家庭における削減に資する取組の普及啓発を行っているところです。

平成29年度、今年度は、消費者向けパンフレットとともに、クックパッドの「消費者庁のキッチン」で食材を無駄にしないレシピの掲載等の普及啓発を行っております。

また、第1回食品ロス削減全国大会を、昨年10月に松本市において、松本市と全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催のもと、関係省庁の共催により行っております。

さらに、新たな取組としては、徳島県内のモニター家庭を対象とした食品ロス削減に資する取組の実証ということで、食品ロスの計測であるとか、実際の取組を進めていただくことにより、食品ロスの量がどのぐらい削減できるかといった実証事業を行ってまいりました。

平成30年度につきましては、今回の徳島で実施した食品ロス削減に資する取組等を踏まえまして、さらに普及啓発を図っていく予定になっております。

○服部座長 ありがとうございました。

続きまして、総務省よりお願いします。

○三宅専門官（総務省） 総務省地域自立応援課人材力活性化・連携交流室の三宅でございます。よろしくお願いたします。

総務省では、取組の名称として、「子ども農山漁村交流プロジェクト」ということで、文部科学省、農林水産省、環境省と連携して、子ども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います「子ども農山漁村交流プロジェクト」を通じて、食育に資する取組を実施しております。

子ども農山漁村交流の取組の拡大、定着を図るために、総務省ではモデル事業を実施するとともに、その取組事例やノウハウを横展開するためのセミナーを平成28年度、29年度

と開催しております、平成30年度におきましてもモデル事業の実施とセミナーの開催を予定しております。

○服部座長 ありがとうございます。

続きますは、文部科学省よりお願いいたします。

○三谷課長（文部科学省） 文部科学省健康教育課長の三谷でございます。

お手元の資料でいくと4ページからが文部科学省の施策になっております。ただいま総務省から御説明がございました「子ども農山漁村交流プロジェクト」、これも文部科学省は協力をさせていただいております、資料の「取組の実績」にございますように、送り手に対する経費ということで、一緒になって取り組んでいるということで、これも来年度も含めて同様に実施する予定でございます。

それから、次の5ページでございます。「社会的課題に対応するための学校給食の活用」ということで、「取組の内容」にもございますが、食品ロスや地産地消の推進といった課題を設定いたしまして、モデル事業を実施しているところです。

参考資料2-2の別添として、ポンチ絵を入れております。

こちらの左側に静岡市がございますけれども、こちらが学校給食において地場産物を活用したもので、「お茶」を活用して、いろいろな形で商品開発をしてみる、例えば白身魚のお茶煮等々を開発して給食で使う。

それから一番下にあります、食育ということでお茶に関するPRのリーフレットの配布というようなことを取り組んでいただいております。

また、ポンチ絵にはございませんけれども、山形県などでは規格外の農産物の使用ということで、例えば流通が難しいサイズの小さなタマネギや、大きさがふぞろいのニンジンなどを活用すると、そういったものを活用したカレーなどをメニューで出している取組を行っているところです。これも引き続き30年度も実施するというところでございます。

○服部座長 ありがとうございます。

続きますは、農林水産省よりお願いします。

○大隈参事官（農林水産省） 農林水産省消費・安全局でございますが、6ページを御覧ください。「食生活指針」の改定、普及啓発」です。

食生活指針には「食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。」という項目が盛り込まれており、この指針についてホームページなどで普及啓発をこれまでも行ってきているところであり、引き続き行っていきたいと考えております。

また、7ページですが、「食育月間」の実施」ということで、月間の実施要綱におきまして、この重点課題を明記して月間を進めております。

それから、8ページ「食育活動表彰」の中でも「食の循環や環境を意識した食育を推進する活動」を募集しております。そして、この課題に関連する好事例を農林水産大臣賞、あるいは消費・安全局長賞として表彰を行っております。また引き続き行っていきたいと考えております。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、食料産業局です。

○西課長（農林水産省） 引き続きまして、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長の西と申します。

私からは、9ページから12ページまでの事業「取組の名称」は「学校給食における地場産物や国産食材の活用促進等」「国産農林水産物の消費拡大に向けた取組」について、予算事業ごとに資料を御説明を申し上げます。

まず9ページでございます。

直売所の売り上げ向上に向けて新商品開発、販路拡大・開拓等の地域における取組を御支援申し上げるということで取組を進めてまいりました。

また、地域の農林漁業者と多様な事業者が連携して行うときの視点に、直売所のみならず、学校給食における地場産食材の利用拡大に向けて新メニュー・加工品開発や、学校給食における新メニューの導入実証等の取組を事業により支援を行っております。

続いて10ページでございます。「食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業」において、生産者・食品関連事業者・団体、国が一体となって国産農林水産物の消費拡大を進めていく観点から、地産地消と国産農林水産物の良さを消費者に直接訴えるという活動をしております。

「取組の実績」といたしましては、地産地消の優れた取組を表彰する「地産地消等優良活動表彰」、そしてメニューを表彰する「地産地消給食等メニューコンテスト」という表彰事業をいたしました。

そしてもう一点は、国産農林水産物の地域の特色ある商品を消費者の皆さんにお届けするというを食品流通事業者様の力をお借りいたしまして、コンテスト形式で各企業の社長様が1つを選んで、自社の販路で実際に売っていただくという「フード・アクション・ニッポン・アワード」を実施いたしました。

また、11月の土日に丸の内を貸し切りにいたしまして、そこで各地の農業や食料の魅力を消費者に発信するイベント「ジャパンハーヴェスト2017丸の内農園」を開催いたしました。昨年の11月につきましては、2日間で14万人の方の御来場をいただき、生産者と消費者の直接の交流を行ったところです。

次に、11ページ目でございます。

「地域の食の絆強化推進運動事業」において、学校等施設給食へ地場産物を安定供給するための取組等を推進するコーディネーターの育成・派遣を実施いたしました。

最後に12ページの「取組の名称」「農林漁業体験機会の提供等の地域における食育の推進」でございます。

こちらは地域の関係者が連携して取り組むさまざまな食育活動につきまして、2分の1の助成をさせていただくというもので、この中でも農林漁業体験の現場の取組を支援させていただきました。

29年度の具体的な事例としては、農協が中心となって市内全小学校を対象に、全ての関係者が一体となって年間を通じて米づくり体験の学習を実施する等の農林漁業体験の機会の創出を支援しているところでございます。

○服部座長 ありがとうございます。

○鈴木課長補佐（農林水産省） 続きまして13ページ目、食品ロスの削減に向けた取組でございます。

バイオマス循環資源課の鈴木と申します。よろしくお願いいたします。

平成28年度においては、商慣習検討ワーキングチームと言って、いわゆる「3分の1ルール」という、納品期限の見直しはじめとする商慣習の見直しについて検討を行いました。

その中で、納品期限の緩和に取り組む小売事業者を増加させたところでございまして、こういった取組を広げるために、農林水産省と経済産業省の連名で小売とか卸業の団体に対して通知を行い、各地方の小売事業者にも周知しております。

さらに、29年度におきましては、小売事業者と連携いたしまして、消費者にも事業者の取組を理解してもらうことが食育の観点でも非常に重要になってきますので、啓発資材を各小売店舗に張らせていただきまして、それを御覧になられた消費者さんがこういった購買行動の変化につながるかといったところも分析をしているところです。

平成30年度につきましては、商慣習検討ワーキングチームを引き続き行いまして、今行っている納品期限の見直しにつきまして、今のところ飲み物とお菓子を中心に取り組んで

いるわけですが、この品目をさらに拡大させていくこと、さらには、ほかの、地方の小売事業者にも広げていく取組を進めてまいります。

○糸賀課長補佐（農林水産省） 続きまして、農林水産省農村振興局でございます。

16ページからの御説明になります。

16ページは、「子ども農山漁村交流プロジェクト」。先ほど総務省、文部科学省からもお話がありましたように、4省連携で子どもの宿泊による農林漁業体験を平成20年度から進めております。

その中で、農林水産省におきましては、実際に農林漁業体験を教えるインストラクターの育成や、あるいは体験をする施設の整備等々を支援しております。

「取組の実績」といたしましては、毎年度同じようなことが書いてございますが、先ほど申し上げましたように受け入れ側です。そういった実際に受け入れて教える側の支援を行っております。

17ページでございますが、こちらにも似たようなことを書いてございますが、「都市と農山漁村の共生・対流の促進」ということで、かつて「グリーン・ツーリズム」といって、都会の方が農山漁村に行き、農業ないしは農村地域を体験していただくという取組を行っていましたが、今年度から「農泊」ということで、対象をインバウンド、外国の方や、都市住民ないしはその地域に住んでいる方そのものも含めまして、幅広い方々を対象に農山漁村のいろいろな体験をしていただく。その中で食育も推進するということになってございます。

最後に、18ページでございます。

これも「農山漁村の維持・活性化」ということで、同じく都市と農村の交流の予算の一部にはなっておりますが、ここに書いてありますのは、どちらかというと、都会の方、あるいは外国の方が農山漁村に行き、体験していただくということではなく、農山漁村に住んでいらっしゃる方自身がその地域をどういうふうにも維持していくか、ないしはその地域に住んでいらっしゃるお子さんに対する食育ないしは地域の食文化、伝統農法をいかに維持していくか、あるいは地域コミュニティを維持していくかといった活動計画ですとか実践活動に対する支援を行っているところでございまして、農村振興局では、その3つの観点から支援を行っております。

○生駒課長補佐（水産庁） 続きまして、水産庁から説明させていただきます。

資料の19ページになります。



「国産水産物を活用した給食の推進等」ということで、平成28年度、29年度は「国産水産物流通促進事業」という事業により取組を行ってまいりました。

この事業は、生産から消費まで水産物の流通の過程で、いろいろなところでいわゆる目詰まりのようなものが起こっており、うまく流通が流れないことがございます。そういったものを解消し、水産物の流通をスムーズにして消費を増やしていこうという事業でございますけれども、その一環といたしまして、学校給食向けの商品開発を行う水産加工業者に対する支援や、学校給食に携わる方々向けに給食での水産物の活用に関するさまざまな情報等を伝えるようなセミナー等を実施してまいりました。

商品開発向けの支援としては、例えば、かまぼこ業者が地元の水揚げされるアジとかトビウオなどの魚を使って無添加の魚肉ソーセージをつくり、学校給食向けに提供する。情報提供に関しては、例えば煮干しをどうやれば学校給食でうまく使えるかといったような情報提供をするなど、さまざまな取組を実施してまいりました。

そして、30年度につきましては事業が少し組み変わりました、名前が「国産水産物流通・消費拡大総合対策事業」と名前が変わっておりますが、基本的に同じような取組を引き続き実施していくこととしております。

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、続きまして環境省よりお願いします。

○小笠原室長（環境省） では、環境省から説明させていただきます。

20ページを御覧いただければと思います。

「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3Rモデル事業」というのを行っております。これは学校給食からの食品ロスの削減・リサイクルのモデル的な取組を行う市町村を支援するものでございます。29年度は京都府の宇治市と山梨県の甲府市においてモデル事業を実施しております。

それから、21ページですけれども、「食品リサイクル推進マッチングセミナー」を行っております。これは地域における多様な食品リサイクルループの形成を促すために、食品リサイクルに関わるいろいろな事業者が集まっていただいて、リサイクルループが形成されるようにセミナーを開催するというものです。

それから、22ページですけれども、食品ロス削減のために地方公共団体と連携した取組ということで、先ほど消費者庁からも御紹介ありましたけれども、自治体と連携して食品ロス削減の全国大会を実施するといった取組を行うとともに、市町村における家庭系の食

品廃棄物や食品ロスの排出状況の実態把握調査の支援を行っているところです。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、消費者庁より「食品ロス削減に向けた国民運動の展開」についてというこ  
とで説明をお願いします。

○河野企画官（消費者庁） 消費者庁でございます。

資料につきましては資料3になります。「食品ロス削減に向けた国民運動の展開」とい  
うことで、1枚おめくりいただきまして、2ページ目に「我が国の食品ロスの現状」とい  
うことで、2つ目の丸になりますが、食品ロスは621万t。その内訳につきましては事業系  
が約339万t、家庭系が約282万tということで半数ずつとなっております。

食品廃棄物等の発生状況の詳細につきましては、3ページに整理させていただいており  
ます。

続きまして、4ページに移らせていただきます。

「食品ロス削減に向けた政府の体制・取組」につきましては、資料の中ほどになりますが、  
食品ロス削減関係省庁等連絡会議。関係省庁の連携ということで、先ほど御紹介いただき  
ました各省庁の取組とともに全体を推進していくということで、その事務局を消費者庁が  
担っております。

具体的な取組内容についてですが、次の5ページに移らせていただきます。

消費者基本計画におきまして、4の「消費者が主役となって選択・行動できる社会の形  
成」の（2）「消費者教育の推進」の一環として食品ロス削減に向けた取組を推進してい  
るところです。

具体的な内容につきましては、次の6ページに整理してございます。

消費者基本計画工程表において食品ロス削減国民運動の推進を位置づけまして、この表  
に書いてございますとおり、5カ年で関係省庁がどういった取組を進めていくのかを整理  
し、現在、この取組の進捗状況の管理を行っているところです。

続きまして、「食育推進基本計画と食品ロスの削減」につきまして7ページに移らせて  
いただきます。

冒頭に御紹介がありましたように、計画の目標の中には「食品ロス削減のために何らか  
の行動をしている国民を増やす」という目標がございまして、実際の割合の数値を右の棒  
グラフでお示ししております。

直近の値が一昨日公表しました平成29年度の値ということで、71.8%となっております。

平成28年度でデータが若干下がっておりますのは、この年度から食品ロス削減に特化した消費者の意識調査を行っておりまして、これ以降につきましては同一の調査方法で継続した調査を実施していくこととなります。

その内容につきましては、8ページに参考としてお示ししておりますが、「食品ロスの問題の認知度」につきましては、29年度は、「知っている」と回答した方の割合が73.4%ということで、28年度の65.4%より8ポイント増加しております。

また、「食品ロスを減らすために取り組んでいる行動」につきましても、昨年度、平成28年度に比べて、項目で増加しているものが増えているという状況でございます。

最後に9ページでございますが、今年度の新たな取組として「地方公共団体における災害時用備蓄食料の有効活用について」ということで、各地方公共団体におかれましては、災害時に必要な食料を備蓄しており、それらが大量廃棄につながることを防ぐよう、既に実施している地方公共団体の取組事例を示しつつ、災害時用備蓄食料の更新の際には、食品ロス削減の観点から、備蓄食料の有効活用について検討いただくよう、本年1月30日付けで内閣府の防災担当、消費者庁、環境省、それと消防庁の連名で都道府県及び指定都市宛てに通知を発出したところです。

既に実施している地方公共団体の取組事例につきましては、東京都、埼玉県、熊本県のものを紹介させていただいており、その内容については10ページ以降にお示ししております。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、農林水産省より、重点課題「食の循環や環境を意識した食育の推進」の取組について御説明願います。

○西課長（農林水産省） 農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長の西でございます。

まず、表紙をおめくりいただきまして2ページ目でございます。「学校給食での地場産農林水産物の活用」ということで、第3次食育推進基本計画において、学校給食での地場産物の利用割合を現状25.8%でありますところを平成32年度までに30%以上とするという目標、そして、国産の食材を利用する割合は平成32年度までに80%とする。28年度の段階で75.2%について、それぞれ目標が定められている中で、学校現場のお話でございますので、文部科学省からも非常に御協力、御尽力をいただきまして推進を進めているところで

学校給食での地場産物活用の意義は、児童・生徒がより身近に実感を持って、地域の自

然、食文化、産業等への理解、食料の生産、流通等に携わる人々の努力・魅力への理解、生産者や生産過程等を理解することによる食べ物への感謝の気持ちが芽生えてくる等々の意義があるものと考えております。

3 ページ目でございますが、そうした地場産物の活用の推進ということで、学校給食の調理の現場での利用の推進もありますし、生産者側の納入に当たっての努力もあるわけですが、一方で、学校給食の場は食材の提供とか、利用するだけではなくて、食べることで学ぶさまざまな側面がございます。その点について食育の推進ということで、農林水産省といたしましても2分の1の補助事業をもって地域の活動を支援しているというところ です。

例えば、左側でございますが、学校給食を通じて地域の食文化を学び、知って、継承をしていくことができますので、左側の下の四角の文章でございますけれども、和食給食の推進、和食文化、地域の食材利用、地域の調理方法等を進めてまいりたい。

この事業につきましては、多くのケースが地域の和食料理人を講師として、栄養教諭や調理員の皆様方に対するセミナーやメニュー開発と一緒に取り組まれております。

また、右側でございます。食育の補助事業の中で、今年度は北海道や埼玉県でそれぞれ保育所・小中学校等々の場での食育事業において、地域の食材、食文化が提供されております。

続いて4 ページ目でございます。

農林漁業体験を通じた食育の推進について、教育ファームの御紹介を申し上げたいと思います。

左側を書いてございますが、教育ファームとは、自然の恩恵や食にかかわる人々のさまざまな活動への理解を深めること等を目的として、農業者団体等が生産現場に消費者を招き、一連の農作業等の体験の機会を提供する。生産者側は生産の現場を提供し、消費者の皆様方がそこで生産者の方々と一体となって農作業体験等の経験を行うというものでございます。

具体的な取組事例は、右側の箱2つに書いてございます。

愛知県の事例を御紹介申し上げますと、これはJAの取組でございますけれども、市内の全小学校を対象にして、先生、地域農業者、地域住民、PTAの協力を得て米づくり体験学習を実施しております。

農協や、先生だけが努力するというのではなくて、地域の皆さん全員で一緒になって

やりましょうということを実現している点が優良事例として我々も御紹介させていただく点と考えております。

引き続き、5ページ目でございます。

こうした農林漁業体験活動の効果について、具体的にアンケートをとってみますと、下の箱左側に書いてございますが、「農業体験をきっかけに、意識が強まったこと」として「どのような意識が強まりましたか」という点について、8割、9割の方が「なるべく日本産を選んで食べる」とか、「食事は残さず食べる」とか「栄養バランスのとれた食事を心がける」ということで、生産現場を自分で経験するというところで、食に対する意識が変わってくるということだと思います。

また、右側にも御紹介しておりますとおり、「生産現場への理解や信頼が醸成」ということで、体験ありは赤い棒グラフ、経験なしは青い棒グラフで、かなりの差がございますけれども、とりわけ「作っている人を信頼できる」という項目については体験ある人は5割くらい、体験ない方は2割くらいの回答ということで、ここに大きく差が出てくるということからも、やはり食育の推進において農林漁業体験活動は効果があるかと考えております。

引き続き、次の2つのスライドによりまして、国産農林水産物の消費拡大に関する農林水産省の施策を御紹介申し上げます。

生産者から食品流通事業者、外食・中食産業、消費者の皆様等々、オールジャパンで国産農林水産物の消費拡大に取り組むということで、平成20年に「フード・アクション・ニッポン」という国民運動を始めました。ちょうど本年、平成30年は10年目ということになります。

これは、趣旨に賛同する推進パートナーということで、農業生産者様、企業様がメンバーになっていただき、現在1万社を超える方々に国産農産物の消費拡大、実際に原料として使っていただく、使っているということ、このシンボルマーク、例として2つ商品を紹介させていただきましたが、実際にパッケージに表示等をしていただくことによって、国産農産物の消費拡大を消費者の皆様が発信していただくというものです。

また、「フード・アクション・ニッポン」の活動の中で、農業生産者様に動画に登場していただいて、農業生産現場の映像ですとか、生産者の声というような動画を、このQRコードをかざしていただきますと実際に動画を見ることができます。1度御覧をいただければと思います。現在88万回の再生をいただいているところです。

そして、最後、7ページです。

先ほども御紹介いたしました流通、大手百貨店、外食事業者等が審査員となって地域の特徴ある農産物、加工品を表彰し、それを実際に各社様の販路を通じて消費者に販売するという活動をしてございます。

○服部座長 どうもありがとうございました。

続きまして、資料5でございますが、事務局より、食育白書や食育関係省における「食の循環や環境を意識した食育の推進」に関する取組」及び本日御欠席の上岡委員、川井委員からの御意見等の資料について御説明を願いたいと思います。よろしくお願ひします。

○大隈参事官（農林水産省） 資料5-1です。

平成26年度から28年度版の食育白書でこの重点課題に関連します44の事例を取り上げておりますので、その一覧です。

地産地消、農業体験、あるいは食品ロスの削減ということに、大変幅広い方々に取り組んでいただいている事例、44事例です。

資料5-2は、この重点課題に関連します平成28年度、29年度の2か年の表彰での受賞事例、17事例を取り上げています。こちらも白書と同様に、多様な主体が取り組んでいるということをお分かりいただけるかと思ひます。

続きまして、資料7-1を簡単に御紹介させていただきます。

資料7-1でございますが、本日御欠席の上岡委員から、重点課題についての御意見をいただいております。

上岡委員からは、学校給食が非常に重要な食育の場になるという御意見をいただいております。1ページの真ん中下に「学校教育・学校給食は、多くの児童・生徒に広くかつ効率的に一定レベルの食育を実践することが可能」ということで、また1ページの下にあります。学校給食における地場産物割合30%の目標、この目標を達成するためには、さまざまな事例などを自治体に周知・啓発し、学校給食の原料調達のある方を考えていただくというのが非常に重要ではないかという御意見を提出いただいております。

また、雑誌「週刊農林」に先生がお書きになりました「食・農・環境教育の可能性と社会的意義」という論文も提出いただいておりますので、併せて配付をさせていただきます。

また、資料7-2でございます。

本日御欠席ですが、川井委員から「食の循環や環境を意識した食育の推進に関して」と

いう資料を提出いただいております。

内容につきましては、記の1番のところにありますように、学校給食の地場産物・国産食材の使用割合のさらなる向上には、予算の拡充や栄養教諭の農業体験・研修・交流が必要であるということ。

それから、2番としましては、農業体験については、生産現場と学校とのマッチングが重要であるということが書かれております。

また、3番としましては、食の循環や環境を意識した食育の推進を図るためには、まずは食料自給率の現状、農業従事者や農地と関連する食料自給力などを理解し、食料安全保障について考える必要があるという御提案をいただいているところです。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、廣野委員より、酪農教育ファームの取組について御説明を願います。

○廣野委員 このような機会をいただきまして、ありがとうございます。

先日、農林水産省からお話ししていただきたいということで、資料6をつけさせていただいております。

我々生産者、酪農家の最も大きな役割は、食料として安全な牛乳を生産し、安定的に届けることだと思っております。そのためには、消費者である国民の理解が必要で、牧場を開放して、地域の人たちとのつながりを大切にしている仲間が集まり、地域交流牧場連絡会が発足いたしました。約20年になりますけれども、事務局は中央酪農会議にあります。

主な活動は、酪農の理解醸成であります。全国9ブロックにおけるそれぞれの地域での活動と東北・九州の復興支援の「わくわくモーモースクール」とか「六本木牧場」などの全国の会員が一緒になって行う活動があります。

地域交流牧場の活動方針。

内容は、会員自らが決定し、予算配分をして、代議委員会にはかり、毎年行っております。

今現在、会員は約300牧場で、最近では農業高校や農業大学校、専門学校等が会員になっております。

酪農教育ファームについてですが、消費者交流の中でも、特に子供たちの教育的な価値に重点を置いております。認証制度ができて、もうすぐ20年になりますけれども、酪農教育ファームは牧場の認証とファシリテーターという、それをサポートする人たちを分けて認証する制度になっております。

ファシリテーターという制度ができて、牧場関係者でなくても、学校の先生方であったり、乳業メーカーであったり、さまざまな人たちが一緒に参加できるようになりました。

ファシリテーターは3年に1回の認証更新がありまして、スキルアップ研修会というのを受ける必要があり、3年ごとに更新をされております。

また、日本酪農教育ファーム研究会という先生方のグループとともに活動もしております。これは、さまざまな効果検証をされており、実績が積み上がってきております。

裏側になります。表でありますけれども、現在は全国の酪農戸数は1万7,000。これも平成28年度ですけれども、今はもう少し減っております。毎年2～3%、多い年では5%近く酪農戸数は減っております。平成28年度で前酪農家に占める認証牧場の割合が1.77%になっております。平成12年、立ち上がったときは0.35%です。

この推移を見ていただくと、交流牧場で、酪農教育ファームなど地域で消費者交流をしている牧場では後継者が育って酪農経営が続いている割合が増えていることが見てとれます。また現在、ファシリテーターとして認証されている人数は609名であります。これも毎年増えています。

これからもずっとさまざまな活動の中で持続可能な酪農経営が続いていくためには、多くの関係者の人たちの支援が必要だろうと思っております。これからもよろしく願いいたしたいと思っております。どうもありがとうございました。

○服部座長 どうもありがとうございました。

ここまでの説明につきまして、御質問、御意見等がございましたら、ただいまから30分程度のお時間でございますが、まず挙手をしていただいて、お名前を言っていただいてから御発言願いたいと思います。

今まで各省庁から御意見等をいただきまして、オールジャパンで食育活動を行っている現状を皆さんも確認できたと思われまますので、それぞれまた皆さんのお立場で各省庁のお名前を挙げていただいても結構ですし、何か御意見がございましたら、これから挙手を願いたいと思います。よろしく申し上げます。マイクをお持ちいたします。

○菊地委員 日本フードサービス協会会長の菊地でございます。

各省庁の具体的な説明をお聞きしまして、いろいろな取組がそれぞれ進んでいることにまず敬意を表したいと思っております。

その中で、今日は重点課題4のところでのいろいろな取組についての御説明をいただいたのですが、最初にお示しいただいた資料1-1を見ると、7番、8番、15番、16番のうち、



7番と8番は27年度から数値が低下していて、15番ももうわずかな微増でしかない。32年まではまだ時間があると思うのですが、実際にこの比率がもし下がっているとすれば、当然のことながら、なぜ下がったのかということがすごく大事な要素になって、それが例えば価格の問題なのか、物流の問題なのか、例えばボリュームの問題なのか、それを整理する必要があるのではと思います。

その整理というのは、ある程度現場の声を聞いてみないとわからないところで、それをしないと、すでに目標値がしっかり定まっているわけですから、何で下がったのかという理由を把握しないといけない。

それと、その把握されたことに対して、32年までまだ3年ありますから、その問題解決のためにどんなアプローチをとろうとされているのかというのをおわかりになる範囲で教えていただければという質問でございます。

○服部座長 それでは、事務局の方からでしょうか。どちらがよろしいでしょうか。お願いいたします。

○三谷課長（文部科学省） 文部科学省でございます。

特に7番、8番の学校給食のところについて御説明をさせていただきますが、今御指摘いただきましたように、残念ながら、若干逆戻りしています。

現場の声ということでいけば、悉皆調査ではありませんが、いろいろな取組の中で声を聞いておきまして、やはり価格の問題が出てきていると我々は認識しております。

学校給食の場合ですと、運営に関するコストにつきましては設置者で負担していただきますが、食材費にかかるものが保護者負担となっております。実際の費用を見ても二百五十数円から300円を切っているようなのが一人頭の給食費になっておりますので、その中で学校給食、今日は長島先生もいらっしゃいますけれども、栄養教諭の人たちが非常に苦労しながら食材をかき集めているということになっていきます。

そうすると、どうしても地場産、国産物よりもというところが出てきてしまっていて、どのようなアプローチをしているのかというところでは、先ほど御紹介させていただいたようなモデル地域事業——文部科学省でできる範囲ということでいけば、モデル地域事業などをやって、地域の農業セクターなどと協働しながら、安くておいしいものをどうやって給食の中に取り入れていくのか、場合によっては商品開発もやっていただくことに取り組んでおきまして、そういった形で学校給食に関して、先ほど農林水産省からもいくつか流通の中身を含めて取組をされているということになっておりましたので、

そういったものを一体的に現場、特に設置者に知らしめていく、その上で取り組んでいた  
だくという取組をしているところです。

○服部座長 長島委員。

○長島委員 関連することですので、お話をさせていただきます。

特に学校給食に地場産物の活用、あるいは国産食材の活用については、現場の栄養教諭  
は献立作成をする中で常に意識をしながら作成をしているところで、活用に当たっての努  
力は重ねているところです。

近年、現場の声を聞く中で、学校給食用の野菜生産グループ、例えば地域のおじいちゃ  
ん、おばあちゃんたちのグループを立ち上げて、とても盛んに取組をしていたけれども、  
ここのところに来て高齢化が進み、後継者が思うようにいなくて、組織的な取組がなかな  
かうまくいけなくなった。以前は、他の団体からも視察を受けるような先進的な組織があ  
ったのだけれども、今は成り立たなくなったということは何カ所かで聞きました。

こういう地場産物の供給を支えてくださる組織団体は、栄養教諭等の立場から見れば、  
とても心強い味方であって、そこを活性化していきたい、活性化していただきたいという  
思いがあります。

各現場においては随時努力しているところですが、例えばJA、あるいは行政等  
からの支援もいただきながら、学校給食の地場産物の活用を支える組織を盛り立てていく、  
農政局等の活動も踏まえながら、そのような方策をとっていただきたいという希望を持っ  
ておりますので、よろしくご検討をお願いいたします。

○服部座長 ほかにございますか。

○濱田委員 濱田です。よろしく願いいたします。

私は鹿児島から来ておりますので、鹿児島の実情を申しますと、今長島委員がおっしゃ  
られたように、まず各市町村の給食センターなど、給食施設ごとに生産組織を立ち上げる  
と地場産物の活用がうまくいくのではないかとということで、平成13年度から農政と連携を  
しながら生産組織の育成に取り組んでおります。

鹿児島県は今93組織あって、まだ増えてきているところです。その中で、高齢化してい  
る組織もあり、後継者育成がこれから必要になることから、それを教育委員会がやるの  
ではなくて、農政サイドで、そこは育成していくことでお互いに連携を進めているところ  
です。

情報のやりとりであったり、会議等の運営は、農政サイドがその場を取り持っていた

いて、学校給食、それから行政、いろいろな方々に入っていただく、そのような会議を持たせていただいているところです。

それから、季節や天候などいろいろな状況等がありまして、地場産物を使いたくても、その時期に収量が上がらなかつたりしてなかなか使えないということもありますので、いい結果に結びつかない部分もあったと思います。

○服部座長 ありがとうございます。どうぞ、夏目委員。

○夏目委員 これまで御発言された方と重複するところもあるかと思いますが、学校給食に対して誰が責任を持っていくのかということを考えていかないと、地場産品なり国産食材を使っていくということは解決策がなかなか見つからないのではないかなと思います。

給食の意義というのは大変大きいということは、どなたも御理解をさせていただいておりますし、給食が子供たちのそれから先の食に与える影響というものを形成するのに非常に大きな意義があるだろうというふうに思います。

先ほど文部科学省は価格というものを挙げられましたけれども、恐らく地場産品なり国産食材を使うときに価格だけの問題ではなくて、例えば流通体制の問題とか、さまざまあるというふうに思うのです。

したがいまして、今濱田委員からもお話がございましたように、教育現場だけでもってこの課題を解決していくというのは非常に難しい話で、まずそれぞれの学校のあります自治体の御理解を——今日、市長がお見えになっておりますけれども、自治体の御理解をいただくということはとても大きなことだろうと思いますので、質のよい給食を子供たちにどう提供していくかという基本的なスタンスを持って、省庁横断ではないんですけれども、さまざまな分野を横断して学校給食をどうしていくかを検討する場が必要ではないかなと思います。そうでないと、1つの自治体なり、1つの学校なり、1つの給食施設なりだけで課題が解決できるとは到底考えられないと思います。30%という数値目標は、今のままでは、とても高いハードルなのかなと思います。

また、一方で、地域農業の振興という意味でも、地場産なり、旬の食材を使うような、そういう農業が育っていくといいなということは、地方に住む私としては非常に期待するところでもあります。

○服部座長 ありがとうございます。御意見をお伺いしておきます。

○上田委員 チェーンストア協会の上田でございます。

まず、大変初歩的な質問で申し訳ないのですが、先ほどの資料1-1の今までお話が出ています7番、8番の問題ですが、まず7番の地場産物を使用する割合の分母、分子は、どういう分母と分子ですか。割合を算出するときの計算式ですけれども。

○三谷課長（文部科学省） 学校給食をやっているところで、地場産物という分子が、ものが基本的に県内の食品を使っている。

○上田委員 それは、1年に1回でもということですか。

○三谷課長（文部科学省） 1年に1回でもということではなくて、年に2回、1週間の期間を定めて、そこで調査を行っています。6月と、11月ということですがけれども、そこでの調査、「どんな品目を使っていますか」という調査をやっています、それをとっています。

○上田委員 そうしましたらあれですか。1週間に、仮に5食、5回給食があったときに、1回でも地場産品があれば、それは1というカウントをするという、こういうことですか。

○三谷課長（文部科学省） 品数を母数にしています。

○上田委員 品数。

○三谷課長（文部科学省） はい。何品を使っていて、そのうちの例えばニンジン、タマネギのような食材ごとに拾っています。

○上田委員 例えば、カレーというメニューが出たときに。

○三谷課長（文部科学省） 4食とか5食、5品とか。

○上田委員 4品、5品の食材がありますが、そのうち1品、ニンジンだけ地場のものを使っているといった場合は、これは仮に4品あったら、4分の1ということですか。

○三谷課長（文部科学省） はい、4分の1。

○上田委員 それのいわゆる合算というか、総和がこの数字だと。これは1週間の数字ということですか。

○三谷課長（文部科学省） 平均値をとっています、年2回。

○上田委員 それで、仮に25%という数字は、今御指摘のとおり、30%の目標値にはなかなか到達しない最大の要因がコストというお話が再三出ているわけですが、確かに生産者から見ますと、学校給食という非常に限られた予算の中で食材を卸すというのは、なかなかメリットは正直出しにくいと思うのです。

でも、食育という視点から国産品や地場の商品をさらに、いわゆるお子さんに食べていただくという、これは絶対やるべきだと思うのですけれども。

このときに、今度、もし仮にコストという問題だったら、ここに対してどういうアプローチをするかと進んでいかないと、多分この問題は永久に解決しないのかなという気がするんですけども。

多分これは1省庁の問題ではなくて、多分非常に多岐にわたる、非常に難しい問題だと思うのですが、このあたりを具体的に進めていかないと、恐らく30%というこのラインはかなり厳しいのかなと思います。感覚的な言い方で申し訳ないんですけども。

ここに対して、現実にもう既に進んでいる学校もあると思いますし、地域も多分あると思いますし、多分そういう取組はいろいろな形で御紹介いただいているんですけども、それをさらに一歩進めて、もっと波及させるためにはどうしたらいいかという、このあたりをぜひご検討いただきたいなと思います。

○岩本審議官（農林水産省） 30%以上という目標値が、現実には照らして、どういう意味を持っているのか、個別具体の事例に則して分析する必要があります。例えばそれぞれの市町村単位や、あるいは学校単位で分析し、本当にこの30%という目標がどのような意味を持っているのか。要するに、どのような方策をとれば、どういうメカニズムでこの数字が上がっていくのかということを実証的に分析することが必要だと思います。そうでないと、恐らく目標を立てて施策を30%に到達させるということについては机上の空論に終わってしまうようにも取りまとめの立場としては思います。分析結果を、次期の計画に向けて、目標やPDCAサイクルを検討する際に参考にしていきたいと思っております。

○服部座長 ほかに。

どうぞ。

○濱田委員 濱田です。

今の問題、これから議論、考えていかなければならないというところで、1つ御意見させていただきたいのですが、この割合は、パセリを5g使っても、ジャガイモを50g使ってもどちらも1品ずつなんです。ですから、重量的には軽いもの、重いもの全てについて1品1品で数えていく食品数の割合で算出されておりますので、なかなか数字が上がっていかない。加工品は分解されますので、原料が県内産のものでなければならないなど、なかなか難しいのかなと感じております。

ただ、鹿児島の場合は国の数値目標も一緒に上げていく努力もしておりますが、販路拡大や消費拡大という意味を考えると、農政サイドからは、たくさんの地場産物を子供たちに提供したい、旬のものをしっかり食べさせたいというところで、重量ベースと合わせ

て2つの数値目標を掲げて地場産物活用に取り組んでいるところです。

○服部座長 どうぞ。

○小島委員 毎日新聞の小島と言います。

食品ロスのことです。たまたま昨夜、御存知の「30・10」と書いた三角錐の台を各テーブルに置いて、私に関係する会でたまたま授賞式のパーティーがあったのです。そのときに「今から30分は食べてください」、そして終了間際の10分になったら、「あと10分で残りを全部食べてください」と1人が言ったんです。その一声と各テーブルに「30・10」というミニ三角錐が置いてあった両方の効果で、食品ロスがゼロだったのです。

そこで思ったのは、壁にポスターを張るだけでは多分そういう認知の効果はなかったと思うのです。そういう形になったものを国でつくっているのかどうか私も知らないのですが、どう現場で工夫してやったらいいのかを何か国でやっていらっしゃるかどうかが、要するに、だれかが一声をかけるような、現場での工夫が大事なのかなと思ったわけです。ポスターをつくる以外に何かやっていらっしゃるかどうかもお聞きできたらと思います。

○服部座長 消費者庁のほうから。

○河野企画官（消費者庁） 消費者庁でございます。

今の松本市での実践事例として、今日の資料5-1「食育白書における取組」の中のページで言うと29ページ、事例番号で言うと27に「食品ロス削減事業「残さず食べよう！30・10運動」の推進」と言うのですが、もちろん三角柱もあれば、「30・10運動」というコースターのような形もございます。各自自治体工夫した形で進められているのと、国レベルで言いますと、今ちょうど農林水産省が立てていますが、環境省もいろいろなバージョンのこういった三角柱を実際に活用できる形で普及啓発しているところです。

○小島委員 それを例えばホテルがやろうとしたら、そういうものはどこかに行けばすぐもらえるようになっているのですか。三角錐のような形になったものとか。

○河野企画官（消費者庁） 環境省のホームページから、ダウンロードしてお使いいただける形になっています。

○小笠原室長（環境省） 環境省のホームページでも、印刷すればそのまま三角柱にできるものをホームページで提供していますので、どなたでもダウンロードすれば使えるようになっております。

○小島委員 わかりました。ありがとうございます。

○鈴木課長補佐（農林水産省） 今の小島委員の御指摘の件ですけれども、農林水産省で

もこんな感じで作っております、環境省と同じような形で作っているんですけども、京都市が実施した調査では、実際に食べ残しを減らしましょうと幹事が声かけをするということによって、食べ残しが4分の1ぐらい減ったという結果がございますので、実際にどれぐらい減ったと数字で見えるということは非常に重要かと思っておりますので、我々もこういう呼びかけをただ単にしていってだけでなく、数字的な効果もしっかりと出していきたいなと思っております。

○服部座長 ありがとうございます。

お時間の関係で、あとお一方ぐらいですけども、いかがでしょうか。

今、食のロスの問題も出ていますけれども、今英国ではプラスチックのごみの廃棄の問題も出ておまして、魚や海鳥がそれを食べてしまう。そして、死んでいっているという現状が随分あるようでございますので、ストローから、ペットボトルから、そういったものを捨てないというようなことで今後、そういうものまで含めて出ております。これも動物にとっては食になっているんです。怖い話なので、我々日本人も、またこれをやっていかななくてはいけないんだろうなと思います。

よろしゅうございますか。どうぞ。

○小松委員 日本栄養士会の小松でございます。

食品ロスのことで教えていただきたいのですが、スーパーに夕方買い物に行ったら大量に売れ残っています。

こういったものが恐らく食品ロスになっていると思うんですけども、例えば畜産方面の餌に回っている部分は食品ロスとしてカウントされるのですか。それとも食品ロスではないのですか。要するに、何らかの形で再利用されている部分は食品ロスになるのでしょうか。

○鈴木課長補佐（農林水産省） 可食部分を捨ててしまった段階で、食品ロスという形になります。可食部と不可食部というものがございまして、本来食べられるのに捨てられている食品というのが食品ロスでございます。ただ、もともと食べられない部分、不可食部分というものも廃棄物の中にはかなり多くございます。そういった不可食部分の廃棄物がリサイクルに回っております。しかし、おっしゃられたとおりリサイクルに回っている部分については食品ロスを減らすことではございません。食品をリサイクルしているという形になります。

○小松委員 可食部分はリサイクルされていても食品ロスであると考えていいですね。

○鈴木課長補佐（農林水産省） そのとおりです。

○小松委員 わかりました。ありがとうございます。

ということは、もう相当あるなということが、自分たちの生活の周りを見渡しても感じるわけです。このあたり、それぞれの国民がやるべきことというのは当然あるのですけれども、大きい事業者の経済活動の中での対策も必要だと思います。例えば先程触れられた3分の1ルールなど食品ロスが増加するような商習慣などに対して、恐らく国としても相当動かれているとは思いますが、具体的な成果としてどう評価するのかということと、食育推進計画の中の数値目標には、食品ロス削減のために行動している国民の割合として評価されるのですが、経済活動の部分の評価とか、実際に食品ロスがどれだけ減ったかという評価は食育推進計画の中では行わないのですよね。だから、そのあたりは別のところでちゃんと評価されるんだろうと思うんですけども、そのあたりをちょっと教えていただければ。

○岩本審議官（農林水産省） どうもありがとうございました。食品ロスにつきましては、政府全体で推進としており、その中で食育については、国民に対する普及啓発、国民一人一人が食品ロス削減について貢献しようという意識を持っていただくよう啓発する役割があります。「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」という目標になっておりますが、何らかの行動をしていただくよう啓発をしていくのが食育の1つの大きな役割なのかなと思っておりますので、今後私どもとしましては、食品ロス自体を全体的にどうしていくのかという政府の議論も十分念頭に置いた上で、国民に対する普及啓発という部分に関して食育の活動の中で現実に貢献していくと、そういうことで議論を進めていきたいと思っております。

○小松委員 ありがとうございます。

ということは、政府全体として評価する仕組みそのものは、まだない。これからということですね。

○岩本審議官（農林水産省） 今構築しつつあると思います。

○服部座長 時間が来ていますけれども、では最後にどうぞ。

○牧野委員 すみません、自治体の立場で1つだけ。

食品ロスの関係の中に入っています災害時の備蓄用食料の有効活用ですけれども、事例はこういった形で示してということでお話しいただいていると思うのですが、実際にどのくらいの食料備蓄を活用できるのでしょうか。今みんな増やしてきているはずですが、震災



以降では、それをどういった形で有効活用したらいいかということに対して、例えば1カ月前がいいのか、3カ月前なのか、よくわからないですけれども。そういったことについて、ガイドラインみたいなことは考えていらっしゃるのでしょうか。それとも、そこは自治体ごとに判断してくれということなののでしょうか。

○服部座長 これは消費者庁ですか。どうぞ。

○河野企画官（消費者庁） 消費者庁でございます。貴重な御意見をいただきまして、ありがとうございます。

おっしゃるとおり、実際の運用については、地域の実情に合わせて、またどういった食料を備蓄しているかによっても異なってまいりますので、今のところガイドラインのようなものをおつくりしてということは想定しておりません。

また、今の段階では有効活用ということで、今回私ども国側も内閣府の防災担当だったり、あるいは消防庁だったり、環境省だったり、私どもだったり、また内閣府の防災担当の中でも業務計画を行うところと避難所を管理するところと非常に多岐にわたっておりますので、まずは現段階ではそういったことを自治体の関係部署の方々にお伝えするというのがこの1月にできたところですので、またこれ以降、具体の進捗状況を確認しながら、あるいは自治体のお声もお聞きしながら取組を進めてまいりたいと思っております。

○服部座長 ありがとうございます。

○岩本審議官（農林水産省） 先ほど私の説明が十分でなかったので補足しますが、食品ロス削減について、政府の中で関係省庁連絡会議というのを設けています。食育として、私どもも貢献する部分があるので、農林水産省の消費・安全局もメンバーとなっておりますが、今もお話がありました、いろいろな取組が関係しているものですから、全体を取りまとめるのは消費者庁の河野企画官のところですか。そこで個別の問題についても、関係府省につないでいただけるのだと思います。そういう体制になっております。

○服部座長 まだまだ御意見がございますけれども、限られた時間でございますので次の議題に移りたいと思っておりますので、申し訳ございませんが、よろしくお願ひします。

議題2といたしまして、「食文化の継承に向けた食育の推進」についてということで、事務局から資料1及び資料8の説明を願ひます。よろしくどうぞ。

○大隈参事官（農林水産省） お戻りいただきまして恐縮でございますが、資料1-1で、この重点課題の「食文化の継承に向けた食育の推進」についての具体的な目標値を確認できればと思います。

資料1-1の表の一番下に、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」と⑱、「継承している若い世代の割合」という2つの目標を立てております。

⑰の国民の割合は、数字で見ますと若干低下、⑱の若い世代の割合は若干の上向きという状況です。

資料1-2ですが、こちらは重点課題について委員の先生方から御提出いただいた議論に当たっての12の視点・ポイントです。

少し飛びますが、資料8-1ですが、こちらは重点課題「食文化の継承に向けた食育の推進」に関連する施策として、12の施策を挙げております。それぞれの施策につきましては、この後、資料8-2に基づきまして各省から説明をさせていただきます。

先に資料8-3を説明させていただきます。

資料1-1で御覧いただきました重点課題に関する2つの目標の達成に資する施策を整理しております。

資料1-1⑰の施策については、達成に資する施策として10の施策を挙げております。

また、2ページ目でございますが、目標値⑱の達成に資する施策として12の施策を挙げております。

○服部座長 続きまして、主な関係省庁より、それぞれ3分程度で第3次計画策定を受けて、より重点化した施策や今後重点化しようとしている施策等について説明を願いたいと思います。

まず、文部科学省よりお願いします。

○三谷課長（文部科学省） 文部科学省でございます。

1枚おめくりいただきまして、2ページからでございます。

まず、先ほども地産地消等々で説明もさせていただきました事業の柱のもう一つの中で伝統食、伝統的な食の文化の継承ということも述べておりまして、こちらにつきましては、同じく数枚めくっていただきまして、別添のパワーポイントの1つ目、14ページでしょうか。こちらに2つの事例を載せておきましたけれども、高知県の場合であれば、郷土料理のレシピ起こしをして、学校給食——大量調理でできるような調理方法の開発をした高知県の事例でありますとか、愛媛県のように、いろいろな専門学校の講師の協力を得ながら、同じように大量調理の中でレシピをつくっていくということで伝統文化というのを、伝統食を学校給食に取り組んでいただいています。

実際に少しずつそういったものを知っている人が増えてきていると思っているところです。

また、3ページにお戻りいただきますけれども、こういったものを推進していくためには、食の教育、食育を推進する中心的な役割を果たす栄養教諭の配置が重要になってきます。文部科学省では、計画的に推進を、配置転換等を含めて進めるために、基礎定数というか、加配を使いながら、また栄養教諭の理解を進めることで、そういったものに資するような資料をつくりながら取り組んでおりまして、今年度6,092人ということで着実に増やしているところです。

それから、次のページでございますけれども、これは前回のこの会議でも御説明させていただきましたけれども、食品標準成分表の改訂を逐次行っているということでございます。今年度は16品目を含む148品目を分析、データ収集、それから来年度も同じように検討を行っていくところでございます。

それから、そもそもということで食の文化を考えたときに、それをどうやって国民全体に知らしめていくのが課題の一つになりますけれども、例えば5ページにありますけれども、これは国民文化祭ということで、各地の文化活動を各地で交流する場として設けている行事がございます。

今年度は奈良県奈良市、もしくは宇陀市において、この国民文化祭の一環としてシンポジウムを、また同じように東京でも食のシンポジウムを行い、非常に盛会だったと報告を受けております。

来年度は大分で、同じように食に関するシンポジウムを開催する予定でございます。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、厚生労働省よりお願いします。

○清野室長（厚生労働省） 厚生労働省です。

資料6ページをおめくりいただければと思います。

厚生労働省では、「専門調理師等の活用における取組」ということで、食事作法や伝統的な行事など豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師の活用を図るということで関係団体に取組を行っていただいているところでございます。

取組実績といたしまして、公益社団法人全日本司厨士協会におきましては、各地の保育所・幼稚園・小学校などで親子料理教室などを開催していただきまして、食育の普及・啓発をしていただいているところです。

また、世界各地に配属される公邸料理人の育成に当たって、和食団体との共催で講習会を行って、伝統的な日本料理、その文化の普及に努めていただいているところでございます。

また、公益社団法人日本調理師会におきましては、各地域の調理師会において地場産物を使った伝統的な日本料理や、郷土料理を主とした料理コンクールを開催し、伝統料理の伝承について広く普及啓発を行っていただいているところでございます。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、農林水産省よりお願いしたいと思います。

○大隈参事官（農林水産省） 資料の7ページでございます。

「食生活指針」の普及啓発ということで、食生活指針には、「日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。」という項目が盛り込まれており、それも含めて普及啓発を行っているところです。

また、8ページですが、「食育月間」の実施ということで、月間の実施要綱に「伝統的な食文化に関する関心と理解を深め、保護・継承を推進する」と明記をいたしまして月間を推進しているところです。

また、9ページですが、「食育活動表彰」ということで、食文化の継承に向けた食育を推進する活動を募集し、好事例について表彰を行う取組を進めているところです。

○西課長（農林水産省） 食料産業局食文化・市場開拓課長でございます。

私からは、資料8-2の10ページから12ページ、13ページまで御説明申し上げます。

まず、10ページでございます。

「子育て・若者世代への和食文化普及推進」で、食文化の継承につきましては、次代を担う子育て世代・若者世代に日本の食文化を知っていただくことが非常に重要でございます。

この観点から、予算事業等の取組は、集中して子育て世代・若者世代を対象として行っております。食習慣を変えることに抵抗が少ないと思われる子育て世代の方々にぜひ食文化を伝えたいということで施策をしております。

10ページの「取組の実績」、平成29年度にも子育て世代・若者世代を対象としたワークショップ、また子育て世代に接点がある行政栄養士等々、そして小学生にも地域の食文化をお絵かきとか発表とかで学んでもらおうと、そうした取組をしております。

11ページでございます。

郷土料理をはじめとした食文化の普及につきましては、地方農政局が地域と一体となりまして郷土料理等を中心とする食文化に関するセミナー・講習会等を開催しております。

そして、12ページでございます。

食育の補助事業を活用して、各地域地域で地域のさまざまな方々がなされている食文化継承の取組を支援させていただいております。

12ページの「取組の実績」で、市内の小学生と保護者を対象とした地域食材を使った親子料理教室、そうした地域に根差した活動への助成をしております。

13ページでございます。

食文化の継承に向けて、海外に対しても日本の食文化を発信していくということで、まさに日本の食文化を支えていく方々の裾野を広げていくということを輸出促進の取組と連携しながら進めております。海外の主要都市における日本食普及イベントや日本料理講習会の開催等によりまして、海外においても日本の食文化を発信しているところです。

○服部座長 どうもありがとうございました。

続きまして、農林水産省より、資料9、重点課題の「食文化の継承に向けた食育の推進」に関する取組について御説明を願います。よろしく申し上げます。

○西課長（農林水産省） 恐れ入ります、資料9でございます。食文化の継承に関する取組をもう少し具体的に御説明を申し上げます。

表紙をおめくりいただいて、2ページ目でございます。

「和食」文化がユネスコの無形文化遺産に登録されたのが2013年でございます。偶然にも本年2018年は、登録されてちょうど5周年ということで、ユネスコに登録されたこと自体は、アンケートをとりますと、75%の認知度です。ぜひとも5年後のこの機会に、いま一度私たちの食文化というものをそれぞれの立場で振り返っていただく機会にしていきたいと考えております。

そうした中で、そもそも登録されるときに和食の食文化の保護・継承は国だけが旗を振っていても進まないもので、国民を挙げて食に携わる各層の方々の御尽力によって成り立つということから、2ページ右側、「和食文化国民会議の活動方針」のところがございますビジョンとして、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承活動を推進する運動の中心的な役割を果たす団体となるということで、上の四角の箱の中でございますが、平成27年2月に一般社団法人和食文化国民会議、私ども「和食会議」と呼んでおりますけれども、一般社団法人が設立されました。服部先生にも理事として、特に消費者や、

いろいろな方々へのわかりやすい発信の分野、そして食育と連携しました取組の推進というところで御尽力をいただいているところでございますが、名誉会長、会長、そして副会長、理事等々の700人を超える会員の方々、研究者から学会・NPO、地域の郷土料理保存会、そして食育団体・料理学校、食品メーカー、フードサービス産業等々、およそ食に携わる方々を構成員として、この一般社団法人の活動が進められているところでございます。

3ページ目にまいりまして、ユネスコに登録されるときに、1年に1回、日本の食文化を考える機会をつくろうということで、和食会議から一般社団法人日本記念日協会に、11月24日を「いい日本食」の語呂合わせもありまして「和食の日」と登録されております。和食会議も農林水産省も、11月24日には「和食の日」ということで和食文化にかかわるさまざまな行事を行っております。

1点目は、パパ・ママ向けに11月24日に、育児の中で行事食や、離乳食・幼児食の中のだしの味わいや旬の食材を取り入れていただく、そういうふうに身近な形で和食文化に接していただける機会、そんなセミナーを開催いたしております。

そして、和食会議では、「だしで味わう和食の日」ということで、全国各地の小・中学校における和食給食・食育の授業実施を、今年度は全国6,000校を超える小・中学校でだしの食育授業や、だしを使った給食を出していただくということをいたしております。

具体的には、資料の5ページ以降に和食会議のパンフレットを御紹介させていただいております。この資料の最後の12ページにおきましては、「だしで味わう和食の日」を実践した学校からの御意見ということで、どんな気づきがあったかといった現場の声も御紹介させていただいております。

そして、4ページ目でございますけれども、御参考でございますが、11月24日の「和食の日」を記念いたしまして、日本郵便と連携をして「和食切手」を発行しております。これは平成27年、ユネスコに登録されて以降、毎年実施をしているところでございます。和食文化の特徴であります御飯と汁物とおかずというところで旬の食材を生かしたメニューをイメージした切手でございますとか、今年度、29年度につきましては第3集ということで、おむすび、お米を中心に1つ企画を立てて、こうした形で身近に接していただけるようにといった活動をしているところでございます。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、事務局より資料10でございますが、食育白書や食育関係表彰における「食文化の継承に向けた食育」に関連する取組及び今回御欠席されている川井委員から御意見

等をいただいておりますので、御説明願いたいと思います。

よろしく申し上げます。

○大隈参事官（農林水産省） それでは、資料10-1でございます。

平成26年度から28年度の食育白書で採り上げました食文化の継承に向けた食育の推進に関連する21の事例です。御参照いただければと思います。

また、資料10-2は、農林水産省で実施いたしました平成28年度と29年度の食育関連の表彰の受賞事例のうち、食文化の継承に関連する事例14を採り上げておりますので、御参照いただければと思います。

また、資料12です。

本日御欠席ですが、川井委員から「JA女性組織の食文化保全の取り組み」という資料をお出しいただいております。

1枚おめくりいただきますと、JA全国女性協として、伝統料理の継承に関する活動は1970年代ごろから行っているということですので。

3ページは、ホームページでの発信の御紹介です。

また、各種イベントでの出前講座の実施の状況なども4ページ、あるいは5ページなど、写真入りで御説明をいただいております。

また、最後6ページですが、直売所などを通じての販売などにも取り組んでいらっしゃるということですので、御紹介をさせていただきました。

○服部座長 ありがとうございます。

続きまして、中澤委員より、食文化の継承に向けた長野県短期大学の取組について御説明を願いたいと思います。

よろしく申し上げます。

○中澤委員 このような機会を頂戴しまして、どうもありがとうございます。

今回お時間をいただきまして、私が大学で食文化の継承に向けた食育推進のための取組として中心的にやってきたことについて御紹介させていただきます。

まず、学生に対して行っている食文化の継承のための取組があります。

その1つ目の事例としては、短期大学がある長野市に隣接する須坂市で「蔵の町並みキャンパス」という事業を行っており、その事業に参加して、学生に郷土食である「おやき」作りを体験させ、町並みの見学を通して地域づくりにも関係させています。

それから、2つ目の事例としては、長野市の中山間地域である鬼無里・戸隠地区で農家

民泊を体験させています。食育推進のための助成金等を活用し、鬼無里修学旅行受入れ実行委員会の御協力により、学生たちが地域の方と触れ合い、農業を体験し、郷土食をつくり、いろいろな経験談を伺いながら、非常にいろいろなことを学んでいることを実感しています。

また、3つ目の事例としては、日帰りで、伝統野菜に関する農業体験を行っています。伝統野菜について栽培に関する話を伺ったり、収穫体験やその調理を行っています。これにはJAの御協力や食品流通会社の御協力を得ております。その他、市内の共同農場では、種から種までをテーマに、地域の皆さんから御指導をいただきながら作物を栽培し、調理実習による生ごみをたい肥化して、土づくりの重要性を実感しています。

食文化の継承に関して学ぶ際には、環境に関することも同時に学ぶ機会となっているように感じております。

次に大学としての取組として、学生とともに食文化の継承に向けた食育に関する活動に参加しています。その中で、私自身も学生と一緒に地域のすばらしい方たちにいろいろなことを教えていただいております。産学官と連携して行う活動として、資料の①、②を付しました。長野市内の保育園で、JAの御協力や食品流通会社の御協力を得て、学生が保育園児に伝統野菜も含む野菜について説明し、その保護者に対しては伝統野菜を配り、家庭で料理を作り園児と味わってもらう取組です。園児を対象とした料理教室も短大で行っておりますが、このように保育園やJAなどと連携した活動は、学生のみならず若い世代に食育を推進する取組の一つとして有効ではないかと思っております。

また、資料③、④を付しましたが、ホテルで伝統野菜を用いたレシピを提供する活動を行っています。これまでに高齢化により食文化の伝承が難しくなっているというお話がありました。特に今後は、高齢化により困難となりつつある伝承活動をサポートするような活動を学生と行っていきたいと思っております。今年、長野市の中山間地で小学生を受け入れるイベントの手伝いを、学生と協力して行う予定です。将来的には、学生が教育ファームやいろいろな地域での活動のサポーターとして、自ら取り組みたいと思うようなきっかけとなるように進めていきたいと思っております。

資料⑤として、私が「食文化研究」という雑誌に書かせていただきました高校生の地域授業における食育活動について付しました。要約しますと、飯綱町の所有する箱膳の食品サンプルをイタリアで行った日本の食文化展にお借りし、展示したところ、現地でたいへん高い評価を得ました。それで、そのことを講演させていただくとともに、高校生による地



域授業の報告の機会を設けるようサポートしました。高校生の報告から、高校生が地域の方たちから地域の食文化や農業体験などを通して学んでいることが、高校生を育て、地域づくりに大変役にたっていることを強く感じています。このような地域でのコーディネーターもしていく必要があると思っております。

それからもう一つは、今、日本の食文化が海外で非常に高く評価されているということ、日本の地域の食文化が素晴らしいということを伝える役割を担うことができればと思っております。その事例として、資料⑥を付しました。在イタリア日本国大使館から日本のそばの文化を紹介したいという御依頼があり、ローマのEATALYなどで3月中旬に手打ちそばの実演等のイベントを行いました。長野県はそばの産地ですので、長野市戸隠の観光公社やそば打ち職人、製麺会社にご相談してイベントのコーディネートを行いました。講演、そば打ち職人による手打ちそばの実演と試食、ローマにあるラーメン店で手打ちそばの講習会および試食の実施、また料理教室で食に関する記者さんたちに日本の食文化やそばについて紹介するという機会を得ました。イタリア、ローマでのイベントの一番の効果として、長野市戸隠のそばの関係の方たちに、自分たちがやっていることが素晴らしい食文化であり、自信を持っていただくということで、みなさんに御協力いただき、実施することができました。

そして、上岡委員も御指摘されましたように、このような活動のベースには、栄養教諭を中心に学校給食において子どもたちが地域と連携して食文化について教育されているということが土台にあり、活動がつながっていくように日々感じております。そして、食文化の継承に向けた食育の推進の活動が、本当に人づくりや地域づくりに役立っていると実感することが多いので、そのことをご紹介させていただきました。

○服部座長 ありがとうございます。

議題2の「食文化の継承に向けた食育の推進」について、今フォローアップで各部署からいろいろな御意見、また御担当からお話をいただいたんですけども、ここまでの中で御質問、御意見等ございましたら、30分程度でございますけれども時間がございますので、またマイクをお向けいたしますので、挙手の上、お名前を言っていただき御発言願います。

よろしく申し上げます。

○牧野委員 では、口火を切らせてもらいます。

各府省庁別の取組、関連施策を聞いたんですが、農林水産省の関連施策でちょっとお聞きしたいんですけども、食文化の継承にというところに係る話とすれば、当然各地の伝

統的な生産方法や、あるいは食材といったものの保護・継承といった取組もこの関連施策には入ってくるんじゃないかと思うのですけれども。具体的に言うと、地理的表示保護制度です。この取組について、ここでは特に扱われていないように思っております。

これは、私は非常に大事な施策ではないかと感じておりますし、それに関連すると、各地にあります伝統野菜や農作物の保護・継承に関する取組については、G Iの対象になっていなくても、そういったものがあるわけですから、それらに対する保護・継承政策等の取組についてもここで取り上げていただければと思いますが、いかがでしょうか。

○西課長（農林水産省） 今は施策の中に位置づけられていないので、今御指摘いただきましたので、おっしゃるとおり、地域のそこにしかない、そこでしかつくられていない方法というのでできているのが、それを保護するのがG I、地理的表示保護制度でございますので、位置づけについて検討させていただきたいと思っております。

○牧野委員 よろしくお願ひします。

○瀧本委員 国立健康・栄養研究所の瀧本でございます。

中澤委員から学生さんが食文化の継承に向けた食育の推進の取組という御紹介があつて非常に興味深いと思ったんですけれども、こちらの学生さん、栄養教諭等を目指されている方々ということですか。

○中澤委員 御質問ありがとうございます。

短期大学は栄養士および栄養教諭の養成機関であり、数名は栄養教諭も目指しております。

○瀧本委員 ありがとうございます。

なおさら今日の話題ではないですけれども、重点課題3のこちら、例えば主食・主菜・副菜を組み合わせたとか、そういった面でも伝統食をこちらの重点課題3にどう生かしていくかということも、もし今後取り組んでいただけると、学生さんたちの将来にも、あと子どもたちにとっても参考とか勉強になると思ひまして、御意見を述べさせていただきました。

○中澤委員 ありがとうございます。勉強させていただきたいと思ひます。

○服部座長 どうぞ。

○阿久澤委員 こども園の阿久澤と申します。

食文化の伝承ですが、伝統行事が家庭でなくなつてきて、昔は七夕だとか、節分とか家庭でしていたそんな伝統行事が今は家庭ではなかなか行われなくなつてきています。

それに伴って食文化の伝承も家庭ではなくなってきました。こども園や保育所などでは、伝統行事と合わせて給食の中で正月のお節料理、草餅とか、ひな祭りのお寿司とか食文化を大事にして給食をやっています。

伝統行事の最後のとりでとして頑張っていきたいなと思っております。

それから、先ほどの話に戻りますが、災害時のときの非常食。やはり3.11の東日本大震災後非常食の備蓄の必要を感じて、うちの園でも非常食を備蓄しておりました。先日（3月11日前後）に防災訓練をして、地震災害訓練をしました。その時に、災害を想定して水道が出ない、給食室が使えなくなったと想定して、水道を使わないで非常用のお水を使う、給食も一切火を使わないで、非常食を使って昼食とおやつを提供しました。昼食は味付きの非常食のおにぎり、おやつは非常用のビスケットや飴菓子を食べました。子供たちはとってもおいしいと言って食べてくれました。

先日のニュースに、非常食の処分に苦慮していると言うことが上がっていました。非常食を行政では処分し切れないとあって焼却処分をしたり、容器（缶詰め）に入っているものは、処分にとても困るとしていました。水もペットボトルを逆さまに差して中身を出して、容器とお水を分けているそんな光景がながれていました。

当園では、現在の非常食は50食分くらいの大きなものがほとんどですが、備蓄した非常食を有効利用するために、賞味期限内の物はイベントなどで保護者に配って、体験してもらえるよう購入する時は小分けの物にしておくようにしていこうと思いました。非常食も有効に使えると良いと思います。

また、九州の、あるこども園では子どもたちが味噌汁作りから「だし」のことについて、昆布からとるとか、カツオ節からとるとか、うまみ成分について興味を持つというすばらしい研究発表をしている園があります。就学前児においても食文化、うまみ成分、和風だしと言った和食のすばらしさを、きちんと伝承していこうという園があるというのを御紹介いたします。

○服部座長 ありがとうございます。

ほかにどなたかいらっしゃいますでしょうか。

どうぞ、小松先生。

○小松委員 すみません、食文化に直接—もちろん関係あるんですけども、今日かなり栄養教諭の話が出ていましたけれども、配置人数が6,000人ぐらいで、どんどん増やしてもらいたいなというのはあるのですが、1つ、小学校や幼児の分野での食育というのは、か

なり活発だろうと思うんですけども、その後の若年者への食育について若干懸念をしています。中学校の給食が90%ぐらいになってきているということで非常にありがたいし、うれしい話なんですけれども、中学校での食育の取組が文化のことも含めて、どのようになされているのか。あるいは、中学校での栄養教諭の役割というか、小学校というのはよく見えるんですけども、中学校というのは、ただ単に食べさせているだけなんじゃないかというイメージがつつい感じています。どの程度の食育活動がされているのかというのをちょっと教えていただきたい。

○服部座長 文部科学省、お願いします。

○三谷課長（文部科学省） ありがとうございます。

まず食育、今小松先生のほうからございました中学校での食育ですけども、これは小学校と何ら変わるものではございません。当然、給食を出しながら、それとセットで食育をやっていただく活動というか、働きというのは全く同じでございます。

それで、どういうふうな食育かということを少し、今日は直接施策ではないんですけども、ちょっと口頭になりますけれども申し上げますと、昨年小学校と中学校の学習指導要領が、改訂されました。幼稚園等認定こども園の教育・保育要領も昨年同時に改訂されておりまして、幼稚園と保育所の保育指針も同じく、改訂されまして、幼稚園の教育要領、保育所の保育所保育指針、それから認定こども園の、幼保連携型の認定こども園の教育・保育要領がまさに来週、4月1日からスタートします。

この幼児教育につきまして、まず先に申し上げますと、特に食を中心に、マストで出している認定こども園と保育所につきましては、今回の改訂で食育を含めて、健康教育全般、これは安全も含めてなんですけれども、かなり充実をさせております。

それで、先ほど先生からも御案内がありましたように、伝統文化というようなことも含めて食育をしっかりと取り組んでいただくということを盛り込んだところでございます。

また、小学校と中学校につきましても、31年度からですから来年度ですね。小学校は来年度から、それから32年度から中学校ということになっていきますけれども、これの中でも、従来から、例えば家庭科であるとか、それから保健であるとか、総合学習の時間という中も通じてやっていくというようなことは書いてあったんですけども、それはもとよりということで、各教科全般を通じて、つまり学校教育全体を通じてということをより明確にした上で取り組んでくださいと。

その上で、もう一つ特徴的なことは、カリキュラムを編成するときには、食に関する全

体計画というのはこれまでもつくっていただいたんですが、それらを連携させて取り組むということになっておりまして、これは「カリキュラム・マネジメント」という言葉でよく出てきたりもするんですけども、そういったような各教科での取組と食育、もしくは健康教育全般それぞれですけども、そういったことを連携させながら取り組んでくださいということをお願いさせていただいています。

ですので、例えば社会科の中で伝統文化の話をするようなときに食を使わせていただく、それから社会科の中で、先ほど「生産」という話が出てきていますけれども、地域の生産を学ぶときに食というものを給食で、例えばそういったものとセットで出していただく、そういったようなものをしっかりと今回の学習指導要領の中で位置づけました。

さらに加えて言いますと、学習指導要領の改訂に伴って、これまで小学校から高校まで含めて、「食」というものをどうやって学校の中で教えていただくかという先生用の指導資料というのをつくっています。これも現在改訂作業を行っておりまして、来年度中に策定する予定で、中島先生にも入っていただいております。

このような形で取り組んでおりますので、制度というよりも、学習指導要領という観点からも現在、より充実させているところでございます。

○小松委員 中学校の給食というのは最近始まったところが結構あって、どうしても外注して弁当箱に入れて持ってくるという仕組みの給食というのが多い感じがしているものですから、給食が食育というのがうまくつながっているのかという部分があってお聞きしました。

○三谷課長（文部科学省） 多分、昨年の秋のいろいろな事件というのが頭に浮かんでいらっしゃるんだろうと思いますが、我々の立場からすればということですけども、どういう形でやるかというのは置いておいても、給食のメニュー、献立を作成するのは、あくまでも学校の設置者、もっと言うてしまえば、栄養教諭であったり作成して、それはああいう形でやるにしても、業者さんと相談をしながらやっていただくという形になっています。

ですので、自校方式とかセンター方式でやっていらっしゃるのと比べるとなかなか難しいのかもしれませんが、そうはいつでもということで、いろいろとそういった、ああいうようなデリバリー方式をやっているところでも、いろいろな授業と連携をさせながら取り組んでいらっしゃるという事例もあると聞いていますので、そのあたりは我々としてもそういったいい事例をどんどん増やしていきたいと思っています。

○小松委員 ぜひ好事例を集めていただき、分かるようにしていただくと、ありがたいです。さっきの地産地消の問題にしてもデリバリー方式だと地元産の食材の利用になかなかつながりにくいのかなどと、いろいろなことをついつい思ってしまうもので、ぜひよろしくお願ひしたいと思います。

○三谷課長（文部科学省） はい。

○服部座長 ほかにはないでしょうか。

どうぞ。

○北川委員 日本PTAの北川でございます。本日はありがとうございます。

何事も小さいころからの教育というのが大切と思っております。今三谷課長の説明で、指導要領の変更に伴い、食育に関しても指導の資料をつくられている、とても安心をいたしました。

その中で全体的にこの重点目標の4と5の中で、2つほど感想を申します。

コンテストや表彰に関して、かなりたくさんあるというのが印象でございます。その中で子どもたちに直結するともものがもう少しあってもいいのかなど。大変な施策の量になってくるとは思うのですけれども、子どもたちが挑戦する喜びとか、表彰の中で頑張るところを関連づけ、食育というものに興味を持ってくれるのではないかと思います。

もう一つは、先ほどの学校指導にもつながってくるのですが、そもそも教職員の加配にもつながってくるのですが、加えてコーディネーターというところもあるのですけれども、「食育」というものの——先生までいなくても、保健師さんなのか、それ以外の方なのか、地域のコーディネーターでも良いのですが、専門に教える方が学校にいてもいいのではないか。

図書館教員、図書教諭の配置も一度問題になりましたけれども、もうかなり配置されているところもありまして、こういう感想も持った次第でございます。

○西課長（農林水産省） 今北川委員御指摘の子供の表彰の話ですけれども、多分いろいろな省庁で、実はたくさん実施されていると思うのですが、食文化の継承の観点では、資料8-2の10ページで、先ほど私が御紹介したところで、小学生を対象にして、1年生から3年生はお絵かき、「自分の好きなごはん」ということで郷土料理とか、それから日本食、そのお絵かきをしてもらう。それから、4年生から6年生までは3人一組のチームで郷土料理について研究して、それを発表してもらう。そのほかにも豆運びゲームとか、だしの飲み比べで何の dashi かという味を当ててもらうという「全国子ども和食王選手権」と

いうものをしております。これまで2回開催いたしまして、子供たちの勉強となり、子供たちも優勝したら喜ぶし、ついてこられた親御さんや先生方が、むしろ、ほかの地域はこんな料理があつてこうなっているのかという勉強を、私もそこで子供のプレゼンから学んだりなど、そんな機会になっておりまして、御指摘いただいたように、やはり子供のときに知るということで、ついてきた御両親、パパ・ママ世代もわかるというところもありまして、引き続き進めてまいりたいと思います。

○岩本審議官（農林水産省） 私ども平成30年度の食育月間のポスターには、実際に子供が自分で食育に関心を持って描いた絵を載せてみてはどうかという意見から、「和食王選手権」の中で受賞された作品をポスターに登用する予定でございます。まさしく北川委員がおっしゃった意見は、重要だと思っております。

それから、先ほど、牧野委員から地理的表示も含めて食文化について、どこまで考えていくのかというお話があつたと思うのですけれども、例えば伝統的な作物だとか、農法だとか、そういったものについても1つの伝統として——伝統というか、文化、食文化として継承したらいいのではないかという御意見もあるところでございます。

例えば世界農業遺産みたいなものも環境とともに継承していくものだと思っております。だから、まずはそういった食文化と——食文化というのを文脈としてどこまで捉えるかはいろいろな考え方はあるんでしょうけれども、食文化の伝統と継承ということから、例えば農林水産省としてどう考えていくのか、どういう整合性を持っていくのかについては、先ほど西課長から話がありましたように、また御議論を賜るとしまして、私どもは食育での観点でございますので、そういったものを、それぞれの食育活動の中でどういうふうにかにうまく伝えていくのかと、場をつくっていくのか、考えたいと思います。

食文化の継承について考え方を整理した上で、それをまた食育活動の中でうまく紹介して理解を深めてもらうという、そういう順序で考えていきたいと思っております。

○三谷課長（文部科学省） 専門的人材というお話がありました。まさにそのための専門人材が栄養教諭でございまして、これは平成17年にこれまで学校給食担当の職員から教諭という職に高めたということでございます。

さらにもう一つつけ加えるとすれば、やはり食育、今日の御議論を聞いていてもわかりますようにと申しますか、ここでのこれまでの議論そのものだと思っておりますけれども、学校の中だけで食育というのが完結するものでもございません。当然、いろいろな農業セクターもそうですし、まさに家庭という部分でも取り組んでいただく。そこに学校の立場

からどうやってアプローチしていくのかということもあります。

学校の中でだけ考えても、当然給食指導をやる担任の先生と栄養教諭がどう連携するかということもございますし、教科という部分でいけば、保健体育であったりとか、まさに家庭科であったりとか、そういったようなところとセットになって取り組んでいる。

さらに学校から外にということであれば、農業セクターであったり、保健セクターであったりとか、福祉セクターですね。そういったところとつながっていく必要があるかと思っています。

そういうところで、外の人たちとつながっていくことも極めて重要だと我々は考えておりまして、今年度の事業から、既に重点課題1とか2のところでも御説明させていただきましたけれども、学校と家庭がつながって、学校と地域のいろいろな部分がつながっていくという、「つながる食育推進事業」ということを御紹介させていただいております。

こういったようなものを取り組みながらやっていきたいと思っております。

それから、先ほど農林水産省からも御紹介がありましたけれども、いろいろなポスターもコンクールみたいなものの取組をということなんですけれども、これは、もう一つ言ってしまうと、省庁が直接やるということだけではなくて、今日まさにJAなど、今日は川井先生がいらっしやらないんで残念なんですけれども、例えばお米に関してポスター展をやっていたり、作文展をやっていたり、我々の場合でも例えば給食に関するメニューコンテストをやっていたりとか、そういったような各種いろいろな団体がそれぞれの立場から取り組んでいるものがございます。

そういったものに対して、我々省庁としても、例えば後援名義というやり方であったりとか、場合によっては大臣表彰を出したりとか、そういった形で応援する、一緒に取り組むという形で、そういったコンテスト物というのも盛り立てていくというんでしょうか、協力させていただいているということでございます。

○服部座長 ありがとうございます。

そろそろ時間でございまして、第3の議題に入らないといけないものですから、御意見等ございましたら、また後ほど出していただければと思います。

夏目先生、後ほど御意見、あわせていただければ。あと富澤先生、少々お待ちくださいませ。

それでは、続きまして議題3の「平成29年度における「食育の推進の目標に関する事項」の達成状況」について、事務局から資料13の説明をお願いします。



○大隈参事官（農林水産省） 資料13を御覧いただければと思います。

「食育推進施策の目標と現状に関する評価」という資料を出させていただいております。こちらは第3次食育推進基本計画に21の目標がありますが、その目標について作成時の値も含めた3年間の進捗状況を記載したものでございます。

この中で③「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」、⑥「中学校における学校給食実施率」、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」、これは目標値を達成しております。

また、一番下でございますけれども、⑳「推進計画を作成・実施している市町村の割合」は、着実に増加しております。

一方で、例えば④を挙げておりますが、「朝食を欠食する子供の割合」のように、課題の残るものもあります。

なお、先ほど既に御質問、御意見いただいておりますように、この数字の進捗、につきましては、理由を分析するということが大事ということは、御指摘のとおりと思います。

来年度、3次計画のフォローアップの中間取りまとめを行うこととしておりますし、また、それを4次計画の作成につなげていくところでございますが、来年度以降、その理由の分析などを行っていきたいと考えております。

今回は、21の目標について、最新の数字を含めた現状をお示しするために資料を出させていただきました。

○服部座長 ありがとうございます。

ただいまの御説明につきまして、御意見等ございましたらば、10分程度でございますけれども、またマイクをお回しいたしますが、その前に先ほどお二方の御意見等が残っておりますので、夏目先生からどうぞ。

○夏目委員 夏目でございます。ありがとうございます。

質問しようとしたことは、今の資料13のところにも関係することでしたので、少し質問させていただきます。

先ほどの食文化の継承に向けた重点課題の⑰、⑱のところ、⑰の数値が前年度より下がっている、41.5が37.8というふうに、わずかですけれども下がっております。

これとは別に、農林水産省が「食育に関する意識調査」という事業を毎年やっておりますと思うのですが、29年の3月に発表された数字、意識調査の中でも郷土料理や伝統料理などについて設問がされていて、「地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、

食べ方・作法を受け継いでいる」と答えた人の割合が60%という数字を公表されています。

そうすると、ここで言う37.8%、またはその前年度41.5%、目標値50%以上ですけれども、この食育推進施策の評価の仕方、数値の評価の仕方と農林水産省さんが食育に関する意識調査でやっている中身が違うのでしょうかということがまず1点。

それともう一つは、「食育に関する意識調査」を拝見させていただくと、とてもいい調査をされていらっしゃるんです。例えば、今申し上げました伝統料理のことについても、それを継承していくためには、どんなことが必要かもきちんと意識調査の中で聴いておりますので、そういうものを施策にどう反映していらっしゃるかという点もお聞かせいただければと思っておりますので、よろしくをお願いします。

○大隈参事官（農林水産省） 今御質問いただきました⑱、資料13で言いますと⑰、⑱の数字ですが、これは委員御指摘のとおり農林水産省が実施しております「食育に関する意識調査」の数字を使って算出したものです。

例えば、⑰ですけれども、「あなたは、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか。」という中の「受け継いでいる」と回答した方を対象にしまして、さらにその中で「これを地域や次世代に対して伝えていきますか」という中の「伝えている」と回答した方を掛け合わせて出したものですので、恐らく調査結果に出てきた数字と少し違うと見えたかもしれませんが、より目標としてふさわしいものということで、いくつかの数字を掛け合わせ形で算出した目標だというふうに御理解をいただければと思います。

また、「食育に関する意識調査」も踏まえた上で、農林水産省や関係省庁で必要な施策を企画いただいているということで御理解いただければと思います。

○服部座長 それでは、富澤先生。

○富澤委員 全国学校食育研究会、富澤です。

先ほどの話に戻ってしまって申しわけないのですが、いくつかお話しさせていただきます。

学校現場で実際に感じていることで、データの的にはないんですけれども、食育に関しては本当に裾野が広がっているというのを実感しています。

私は現在、退職をしましたがけれども、初任者、初めて教壇に立つ先生方に対しての食育の指導とか、あと区での食育リーダーを集めての指導だとか、また、今回は5年目の栄養士さん、10年目の栄養士さんの研修の一環として発表する場での講師としてかかわらせて

いただいているんですが、1つ目、栄養士さんの立場から言うと、地場産物より国産になってよかった。食材が選べる。要するに、地場としてないものはどうしても国産に頼ってしまうので、それはよかったなというのは肌で感じるところです。

先ほど御質問があった中学校での食育についてですが、初任者の中には小学校、中学校いろいろ混じっています。その中でも特に専門的に指導しているなど思うのは、中学校の先生が多いです。特に体育とか家庭科とか、専門分野では私よりも深く学んで子供たちに指導しているなどという感じがあります。中学校も負けずに、小学校と同じように栄養士さんを中心に勉強していると思っています。

栄養教諭の配置数が増えていますが、この中には退職者数は引き算していませんよね。

○三谷課長（文部科学省） 現職です。

○富澤委員 ですよね。退職された栄養教諭さん、専門的に本当に持っている方たちがいる中で、もっともっと配置していただかないと、現場としては現状維持ぐらいという印象を持っているんですが。

○三谷課長（文部科学省） まず栄養教諭の数6,092というのは、現に配置されている数という形になっています。

退職の先生たちをどう使うのかということは、いろいろな事業の中で別のところで活用させていただいているということになっておりますので、この数からは別の数となっております。

○服部座長 よろしゅうございますか。

それでは、また議題に戻りたいんですけども。

続けて、どうぞ。

○牧野委員 先ほどの岩本審議官のお話は、うちの場合だったら「市田柿」がそうですし、それから、そのほかの伝統野菜で言ったら、それこそ「ていざなす」とか「親田辛味大根」とか「野沢菜」とか、もうはっきり言って食育と直結するそういった農作物ばかりですので、そこはそういうふうな視点で考えていただければということをもう一度返させていただきます。

それから、最後にもう一つ、いつもこの話になると私が申し上げている市町村計画作成の割合について、81%で着実に増加というのは、今まではそれでいいんですけども、100%の目標を達成するためには、本当に最後のところはかなり厳しいという認識は持っていて

ほしいと思います。いわゆる零細の町村においては、マンパワーがかなり不足していて、ここをやるのは、その町村だけではなかなか厳しい。だからこそ、県なり、あるいは広域連携の枠の中でやらないと、100%まではなかなかいかないことはこれまでも申し上げてきています。ぜひその視点を持ってやっていただきたいということを再度申し上げさせていただきます。

○服部座長 ありがとうございます。

ほかにはないでしょうか。

○岩本審議官（農林水産省） 市町村計画についての牧野委員の御意見につきましては、よく肝に銘じて取り組みたいと思います。実際そうは申しても、今おかげさまで増えてきています。それはいろいろ見てみますと、埼玉県や千葉県ですとか、いろいろなところで県の食育担当の部署が、市町村に対して上手くサポートしているところは現に増えていきます。こういう市町村をサポートするという視点が目標達成には必要です。また地方自治体でもいろいろ御配慮賜ればと思います。努力してまいりたいと思います。

○服部座長 それでは、そろそろお時間ですけれども、御意見等に関しましては、まだ皆さんもう少しお話ししたいという方もいらっしゃると思いますが、時間になりましたので、ここで審議は終了させていただきたいのですけれども、先ほど来より各省庁からの御意見等もございまして、皆さん、今の第3次5カ年計画の流れも大分つかめるようになっておられると思うんですけれども、先ほど文部科学省で小学生用の教科書を見せていただきました。私も文部科学省の委員会の際に関連しておりまして、それをつくるときにも関連してはいたけれども、学習指導要領があつた当時まだはっきりしておりませんで、ですけれども、ここへ来てみましたら、どんどん進歩しておりまして、またそのときすごく心配していたことが大分クリアされているなど。

実は私は初め、家庭教育の部分が食育であると思って提案して、この法律につなげたんですけれども、実際に小学校では、逆に言うと言過ぎる部分もあるなとか、小学校の授業の中で家庭科の授業にそれが入るのかと云ったら、これも難しいとか、いろいろあつたんです。

ですけれども、学習指導要領で、これである程度明記していただければ、これからの進歩は速いと思いますので、そういう意味では本当にありがとうございます。

こういうことからどんどん広げていけるなと思いますし、今の生徒たちの態度とかを見ますと、本当に家庭教育がきちんとなされていないので、それが全部響いてしまっ

ているんです。まさに学校教育の中にこれが非常に大きなウェイトとしてあるものですから、ぜひまた文部科学省には頑張ってください、あと厚生労働省、その他、まさに農林水産省はそういう意味では全部統括しながら今進められているわけですから、そういう意味で、今日皆様の御意見等、皆さんおっしゃりたいこと全部わかっておりますので、その次はそのつもりでおりますので、また御担当の方ともお話ししながら進めさせていただきたいと思います。

今日は本当に時間が限られておりましたし申しわけなかったんですけども、ここで最後に事務局から連絡事項等をいただきたいと思います。よろしくをお願いします。

○大隈参事官（農林水産省） 委員会の次回の開催につきましては、追って御連絡をさせていただきます。

なお、議事録につきましては、委員にお諮りの上、農林水産省ホームページにおいて公表することとしておりますので、御承知おきお願いいたします。

○服部座長 それでは、以上をもちまして第6期・第5回食育推進評価専門委員会を閉会いたします。本日は長時間にわたり、どうもありがとうございました。

午後4時02分 閉会