

4. 食育推進運動の展開

(1) 現状と今後の方向性

食育については、これまで、毎年6月の食育月間及び食育の日を中心に、全国各地で様々な関係者がそれぞれの立場から取り組み、国民的な広がりを持つ運動として推進されてきた。

また、平成26年度時点で34.4万人以上にのぼる食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食育ボランティアは、今後とも地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される。

これらの状況も踏まえ、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、多様な食育推進運動を全国的に展開していく必要がある。

特に、食の外部的な進展していることもあり、食品関連事業者を始めとして多様な関係者が連携・協働し、国民の健全な食生活の実践を支援する食環境の整備を進めていくことが必要である。

食育の推進に関しては、マスコミやインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じた国民への働きかけを積極的に行い、関係団体、事業者、地域等への周知徹底を図る。

(2) 取り組むべき施策

(食育に関する国民の理解の増進)

(ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等)

(食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立)

(食育月間及び食育の日の設定・実施)

(食育推進運動に資する情報の提供) **一部変更**

5. 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

(1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要である。消費者と生産者が互いを意識する機会が少ないことから、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、これを改善していくことが求められている。

また、農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で貴重な場であり、人々の触れ合いや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

さらに、食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められている。このため、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が図られるよう、適切な取組を行う必要がある。

こうした食育の取組を通じて、農林漁業への関心と理解を深めることにより、後継者等の育成も期待できる。

加えて、国連サミットで採択された「2030アジェンダ」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の廃棄の半減、生産・サプライチェーンにおける食料の損失の減少が目標として設定されるなど、食品ロス削減の必要性が国際的にも重視されつつあることも踏まえ、食品ロス削減を国民運動として展開することが求められる。また、その際には、様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。

(2) 取り組むべき施策

(農林漁業者等による食育推進)

(子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

(都市と農山漁村の共生・対流の促進)

(農山漁村の維持・活性化) **一部変更**

(地産地消の推進)

(食品ロス削減を目指した国民運動の展開) **新規**・・・参考⑨

(バイオマス利用と食品リサイクルの推進)

【⑨食ロス削減を目的とした国民運動】

i) 施策の概要

食品ロスを削減するため、食品ロスの削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で展開する国民運動。

食品リサイクル法に基づき策定された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」にも記載。

<参考>

- 食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（平成27年7月31日 財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省 告示第一号）（抜粋）

三 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

2 発生抑制の推進

ロ 官民を挙げた食品ロスの削減の促進

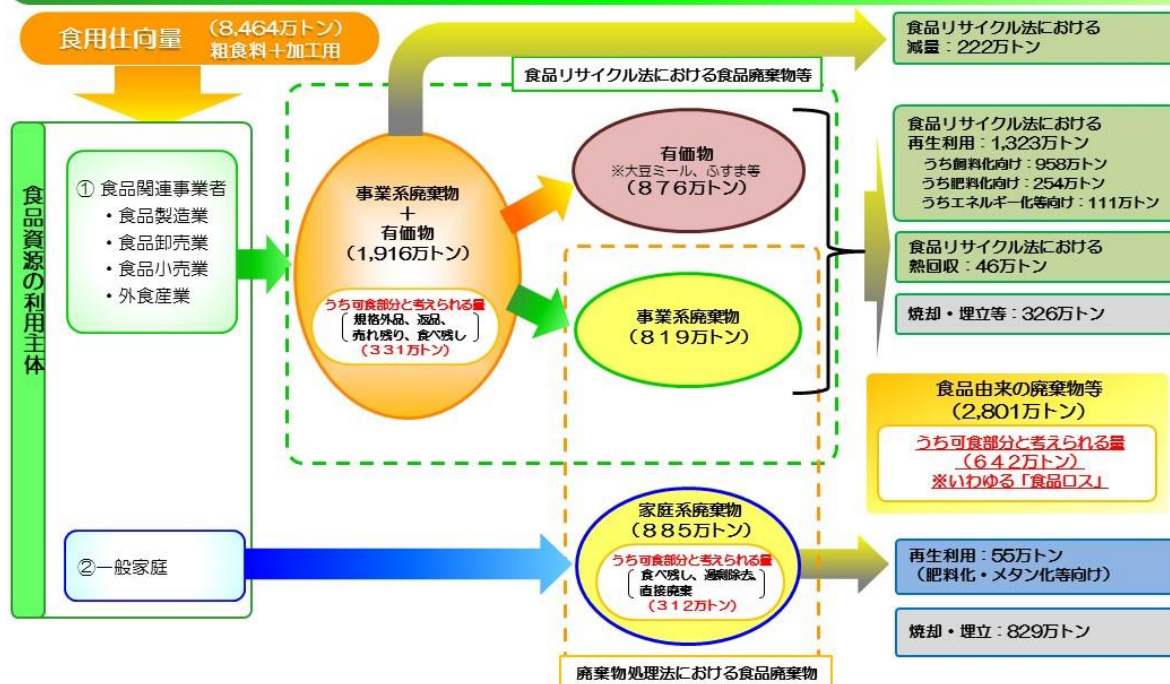
食品ロスは、食品流通段階における梱包資材の破損等による規格外品の発生、需要予測がずれることによる売れ残り、必要量以上の購入による家庭での廃棄等の様々な要因により発生する。また、食品小売業者への納品期限を製造日から賞味期限までの期間の三分の一に設定するという商慣習や賞味期限を必要以上に短く設定するといった商慣習も食品ロスの発生の要因の一つとされるほか、家庭における賞味期限への理解不足、過度な鮮度志向等も要因として指摘されている。

このため、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商慣習の見直しも含めて効果的に食品ロスを削減するため、食品ロスの削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程（以下「フードチェーン」という。）全体で食品ロス削減国民運動を展開し、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）や食品表示法（平成二十五年法律第七十号）等の関係法令を遵守しつつ、食品ロスの削減に努めるものとする。

具体的には、次に掲げる者が中心となって、それぞれ次に定める取組を関係者と連携して実施するよう努めるものとする。

- (1)食品製造業者 賞味期限の延長及び年月表示化、食品原料のより無駄のない利用、消費実態に合わせた容量の適正化、鮮度保持等による製造工程及び輸送行程における食品ロスの削減等の取組
- (2)食品小売業者 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等の取組
- (3)外食事業者 高齢者、女性等の消費実態に合わせたメニューの開発や提供する料理の量の調整、地方公共団体と連携した食べ切り運動の推進、消費者との食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入等の取組
- (4)食品関連事業者 飲料及び製造日から賞味期限までの期間が百八十日以上菓子その他の食品ロスの削減の余地が認められる食品についての納品期限の緩和、梱包資材の破損等により通常の販売が困難となった食品を食品関連事業者から引き取って福祉施設等に無償で提供する活動（フードバンク活動）の積極的な活用、自らの取組に関する情報を適切に提供することによる消費者の理解の促進等の取組
- (5)消費者 食品ロスの実態への認識の深化、賞味期限等への正しい理解、過度な鮮度志向の改善、量り売りの利用等の食品ロスの削減に資する購買行動、調理の工夫等による家庭での食品の食べ切り・使い切り、外食における適量な注文、食べ残しの削減等の取組
- (6)地方公共団体 地域における食品ロスの削減の取組を促進するための地域の住民や食品関連事業者に対する普及啓発等の取組
- (7)国 納品期限の緩和を始めフードチェーン全体で解決していくことが必要な商慣習の見直しに向けた取組の促進、食品ロスの削減に向けた普及啓発等の推進、地方公共団体が中心となった食品ロスの削減に向けた取組を促進するために必要な措置の実施等の取組

● 食品廃棄物等の利用状況等（平成24年度推計）＜概念図＞



資料：農林水産省「平成24年度食料需給表」、農林水産省「食品廃棄物等の発生量及び再生利用等の内訳（平成24年度実績）」

農林水産省委託事業「平成26年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書」、環境省請負調査「平成26年度食品循環資源に関する実施状況調査等業務報告書」、

事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」

を基に環境省廃棄物・リサイクル対策部において推計。

(注) 1. 事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。

2. 四捨五入の関係により合計と内訳の計が一致しないことがある。

ii) 食育施策との関連

○食育基本法（抜粋）

（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）

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

○第3次食育推進基本計画（抜粋）

第3-5. (2) 取り組むべき施策

((食品ロス削減を目指した国民運動の展開)

<略>

個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚の形成等を実施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で食品ロス削減国民運動を展開する。

iii) 府省庁担当課名

・消費者庁消費者政策課 ・文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

- ・農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室
- ・経済産業省商務情報政策局商務流通保安グループ流通政策課／物流企画室
- ・環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部企画課リサイクル推進室

6. 食文化の継承のための活動への支援等

(1) 現状と今後の方向性

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、更に海に囲まれた我が国は、四季折々の食材に恵まれ、長い年月を経て、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきた。このような我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。また、歴史的に行われてきた「食養生」の再評価も必要である。

戦後は、この食文化を生かし和食の基本形である一汁三菜の献立をベースに、畜産物や乳製品等も取り入れ、主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の急上昇にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、米を中心として、水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた日本型食生活や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このため、食文化の継承のための活動への適切な支援等がなされるよう、引き続き、適切な取組を行う必要がある。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体視し、①多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、「和食」の保護・継承を本格的に進める必要がある。

(2) 取り組むべき施策

(ボランティア活動等における取組)

(学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用) **一部変更**・・・⑩

(専門調理師等の活用における取組)

(「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組) **新規**・・・⑪

(地域の食文化の魅力を見出す取組) **新規**

(関連情報の収集と発信)

【⑩和食給食応援団】

i) 取組内容

子供の食に危機感をもった和食料理人により設立された団体。全国の学校を対象に和食給食推進のサポートを行っている。栄養教諭・栄養士に対して、和食の素晴らしさ、様々な料理法などを伝えて和食への理解向上・普及を図っている。

○具体的実施事業

食料・農業・農村政策審議会 企画部会（平成26年9月25日）資料7_2 食育の推進と国産農産物の消費拡大（参考資料）（抜粋）

1. 学校の状況をヒアリングし、子供に対して和食の何を伝えるか「狙い」を共同で検討
2. 学校側と決めた素材、「狙い」を元に献立を開発
3. 学校側と入念な事前ミーティング
4. 実施日当日、学校での調理指導
5. 校内放送を使っての今日の献立の説明、狙いなどのお話
6. ランチルーム等での和食についてのお話、大切さの説明
7. 終了後、学校長、栄養教諭・栄養士、調理員、教育委員会などと和食給食推進会議

事例:「和食給食応援団」の取組

和食の料理人20人による青少年等への和食継承活動を行う「和食給食応援団」が、栄養教諭・学校栄養職員等と連携した和食献立の開発、青少年等に対する情報発信等、学校給食における和食文化継承のための取組を全国の小中学校25校で実施しました。

青森県八戸市(はちのへし)の市立種差小学校では、「和食のすばらしさ」をテーマに、全学年30人の児童を対象とした調理実習形式による食育授業を実施し、料理人が児童たちの目の前で調理することで調理工程や調理技術を説明しました。

また、料理人が市給食関係者と協力して考案した和食献立の給食を調理し、児童と共に実食しました。

児童たちは調理の様子を興味深く見学し、和食給食を残さず食べるなど、食に対する理解・意識が向上しました。



食育授業の様子

(出典) 農林水産省「平成26年度 食料・農業・農村白書」

ii) 食育との関連

第3次食育推進基本計画に「和食給食応援団」のように料理人が地元産の農産物等を使用した和食給食の献立の開発や和食の調理指導等を行い、児童と一緒に給食を食べながら食文化の大切さを伝えていく取組を通じて、「和食」の継承を推進する。」と記載している。

iii) 府省庁担当課

農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課

【①「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録】

i) 取組内容

「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成 25 年 12 月）された「和食；日本人の伝統的な食文化」の保護・継承を推進する。

〈参考〉

平成27年度「和食」保護・継承推進事業 平成27年度概算要求額
100百万円（民間団体等への委託）

○ ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」を広く国民全体で保護・継承するためには、**和食の料理人、学者等をメンバーとする「和食」文化の保護・継承国民会議（民間団体）と連携しつつ、和食志向を維持・増大させていく必要。**

○ このため、「和食」の専門知識を有し、発信力の高い料理人、学者等で構成される検討会を立ち上げ、同検討会の取り組む「和食」の保護・継承に向けた活動を支援。

現状と課題

- 平成25年に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録。
- これを契機に、「和食」の保護・継承に向けた機運を高めるとともに、需要フロントティアの拡大に繋げていく必要。

○ 食の多様化等が進展中、「和食」の存在感と活力が失われつつある状況。

○ 次代を担う若者等の意見を踏まえた対応が必要。

○ 「和食」の保護・継承に向けた機運を国民全体で醸成するため、和食関係者と消費者を結びつける取組が必要。

「和食」文化の保護・継承 国民会議（和食会議）

— 連携 —

平成27年度事業の内容

「和食」保護・継承検討会（仮称）

「和食」の専門知識を有し、発信力の高い料理人、学者等で構成される検討会を立ち上げ、検討会委員の専門知識と国民への発信力を活かし、以下の事業を実施。

- 「和食」の国民実態調査及び保護・継承策の明確化
 - ・ 「和食」の代表的な要素（出汁、一汁三菜、発酵調味料等）をどの程度食生活に取り入れているか等について全国的アンケート調査により把握。
 - ・ 全国各地で、次代を担う若者も巻き込んだ検討会と、「和食」をめぐる現状や今後の保護・継承策に向けた意見交換を実施。
- 「和食」保護・継承地域活動の推進
 - ・ 地域の伝統野菜や在来種等を活用した地域ぐるみの「和食」の保護・継承活動を全国から掘り起こし、意識調査等により見出した方策も活用して検討会委員の発信力を生かした情報発信を展開。

発信

- ・ 地域の伝統野菜や在来種等を活用した地域ぐるみの「和食」の保護・継承活動を、検討会が現地調査等を行いながら、全国から掘り起こし・審査・認定。

発信

- ・ 検討会委員が関わる和食料理店や食関連サイト等を活用。
- ・ 発信力を持つグルメブロガー等によるブログ、各種 SNS ツールでの情報発信。
- ・ 実際に地域の和食を食べた消費者からの情報発信を強化する仕組みを導入。

「和食」の保護・継承に向けた効果的な方策の明確化

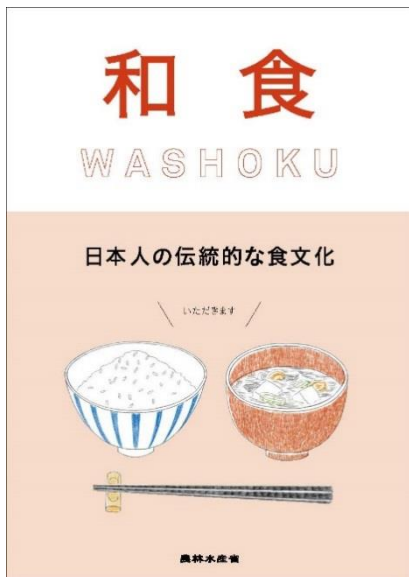
地域が自信と誇りをもって、「和食」の保護・継承に向けた機運を醸成

「和食」の次世代への継承

- ・ 国産農林水産物等の需要の拡大
- ・ 和食資源をフル活用した地域活性化
- ・ 「和食」の保護・継承に向けた国民的な機運を醸成し、「和食」の文化的価値の確立

（出典）食料・農業・農村政策審議会 企画部会（平成 26 年 9 月 25 日）資料 7_2 食育の推進と国産農産物の消費拡大（参考資料）

○和食ガイドブック（平成 25 年度；農林水産省作成）



○一般社団法人和食文化国民会議による「和食の日」の制定



ii) 食育との関連

食育推進基本法では、食育は、我が国の伝統のある優れた食文化に配慮して推進されなければならないことが基本理念として第7条に、食文化への継承のための活動への支援等が第24条に掲げられている。

○食育基本法（抜粋）

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

（食文化の継承のための活動への支援等）

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

第3次食育推進基本計画においては、以下のとおり記載している。

○第3次食育推進基本計画（抜粋）

第3-6.（2）取り組むべき施策

（「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組）

「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する国民の関心と理解が深まるよう、学校給食や家庭における食べ方や作法も含めた「和食」の提供機会の拡大、「和食」の継承に向けた地域における食育活動、和室等を活用した和の文化の一体的な魅力発信、「和食」の栄養バランスの健康への寄与等に関する科学的解明とその普及等を推進することにより「和食」の保護・継承を図る。また、「和食」の保護・継承に当たっては、ユネスコの登録に際して示した、保護措置に責任を持つ組織である「一般社団法人和食文化国民会議」を始め、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

特に、継承に課題のある若い世代については、若い世代への「和食」の継承を進めることで、家庭の共食の中で「和食」の料理や味、食べ方・作法等が親から子供へ受け継がれていくように取組を進める。

iii) 府省庁担当課

農林水産食料産業局食文化・市場開拓課