

第2章 食をめぐる状況（全国的な状況）

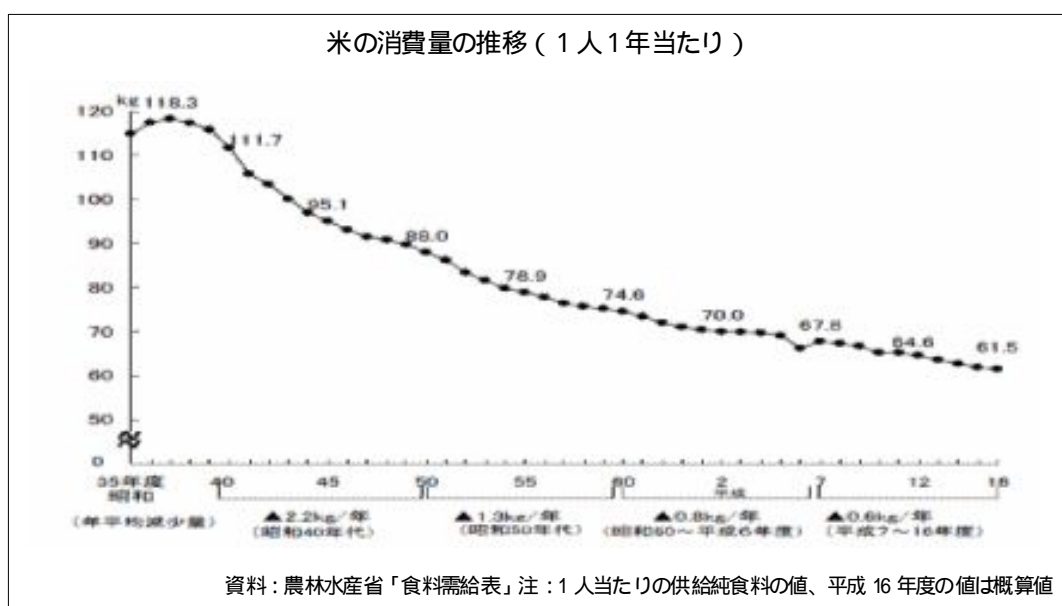
（1）食料消費・供給構造の変化

食料消費の用途別支出構成を見ると昭和40年に48%を占めていた生鮮食品の割合が、平成15年には29%と年々低下しており、食卓における生鮮食品の位置づけが、年々下ってきていることが読み取れるが、一方で外食の占める割合が同7%から18%と増加し、調理食品も同3%から11%と増加している。食の外部化、分業化が進行している姿が想像できる。

家庭においては、加工食品や市販の惣菜などを上手に使い手早く食事を用意する姿と、手作りにこだわらずに、簡便化、省エネルギーの食事作りが行われるようになった姿が想像できる。



また、米の消費量は下降線をたどり、昭和37年のピーク時に118.3kだった消費量が平成16年には61.5kgと半分近くにまで減ってきており、食生活の変化が現れている。



年齢階層別に見た米消費量の推移 (単位: g, kcal/1人1日当たり)

年齢階層	1995年	2000年	増減 (%)	(参考) 摂取熱量 (平成12年)	平均=100
1~6歳	84.8	86.0	1.7	1,378	71
7~14	130.6	127.9	▲2.1	1,952	100
15~19	175.7	177.5	1.0	2,134	110
20~29	170.0	166.0	▲2.4	1,977	101
30~39	174.3	167.1	▲4.1	2,017	104
40~49	178.4	172.5	▲3.3	2,035	104
50~59	191.9	169.6	▲11.6	2,059	106
60~69	192.2	171.7	▲10.7	1,978	102
70歳以上	173.5	163.3	▲5.9	1,760	90
平均	167.9	160.4	▲4.5	1,948	100

資料: 厚生労働省「国民栄養調査」

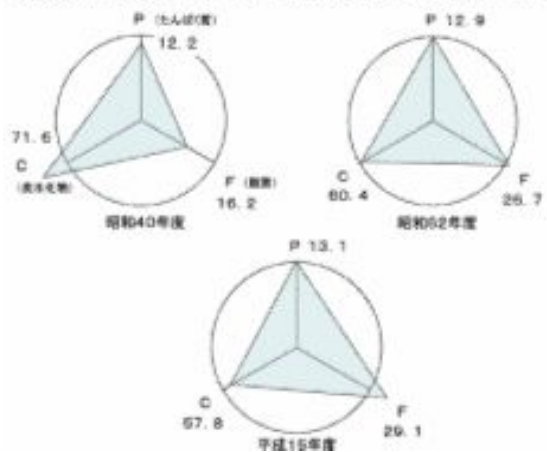
出所: 農林水産省「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針 2003年6月」

(2) 国民の食生活・健康・栄養の変化

日本人の平均寿命は、第二次大戦後の結核による死亡者数の減少と昭和40年代からの脳卒中による死亡者数の減少により、昭和50年代より世界一となった。この背景には栄養・食生活の変化として、動物性食品の摂取増加と食塩摂取量の減少、ごはんを中心として多彩な副食を組み合わせる「日本型食生活」が要因として挙げられる。

栄養バランスをたんぱく質(P)、脂質(F)、糖質(C)の摂取量で表すPFCバランスを見ると、昭和40年は、脂質が少なく糖質が多い歪な食生活をしており、バランスを欠いていたが、昭和40年代に、畜産物と油脂類の消費が増え、昭和62年頃は、ほぼ理想的に近いバランスの食生活が営まれてきたといえる。しかしながら、近年は脂質エネルギー比

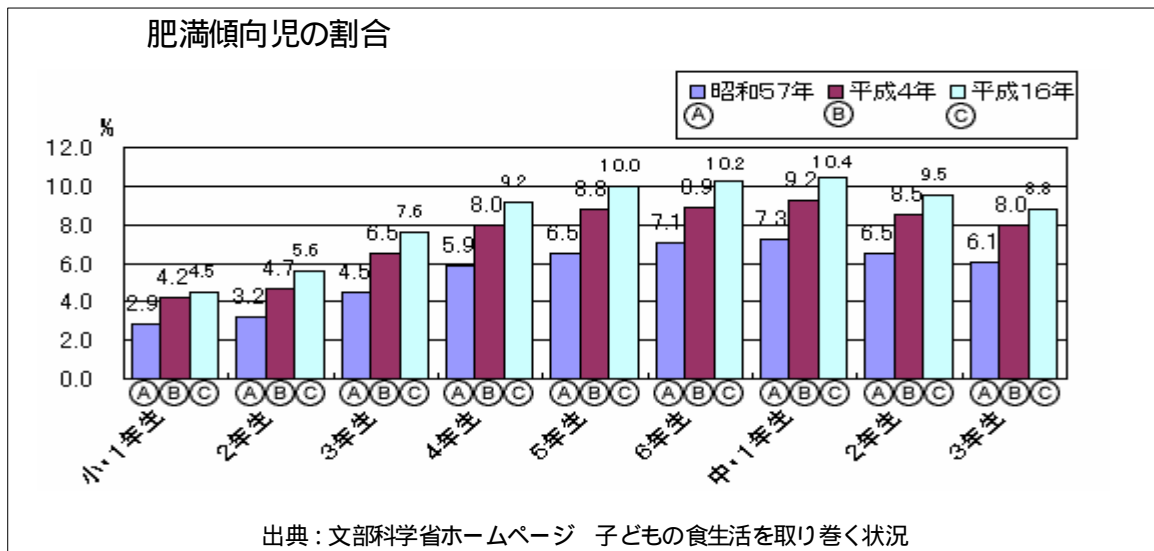
栄養バランスの推移 (1人1日あたり供給熱量に占める割合) (単位: %)



資料: 農林水産省 食料需給表

摂取ベースの適正比率は、P:13 C:62 F:25

動物性食品や脂質摂取の増加は、肥満や糖尿病など生活習慣病の増加に結びついたと考えられるが、子供においても肥満が増加してきていることは大きな問題である。食生活の変化のみならず運動不足の影響も大きく、バランスのよい食生活と運動という暮らし方そのものを考え直す必要もある。



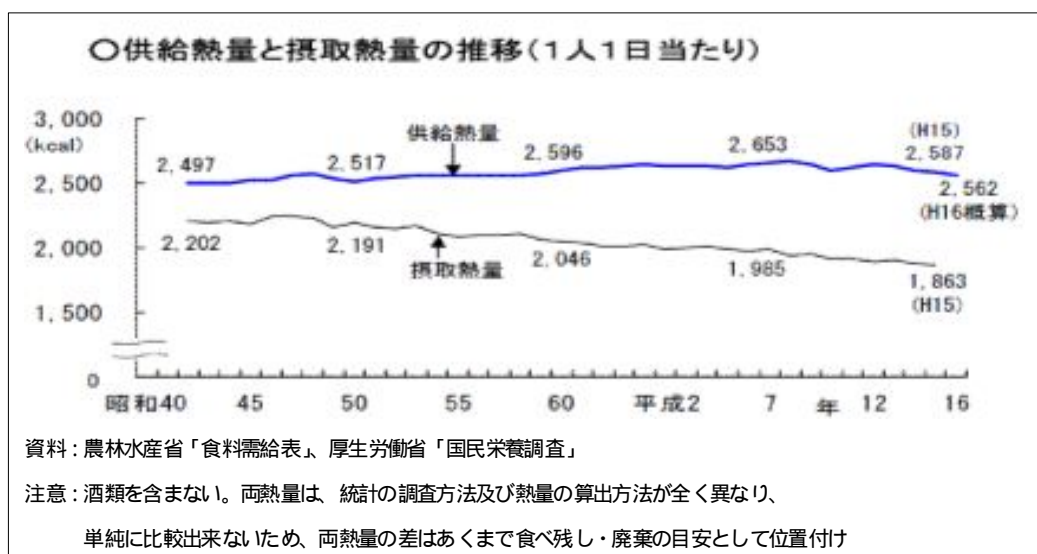
食品選択等に困らない知識・技術の有無を尋ねたデータによると、食品選択知識が「あまりない」という人が、年齢が若くなるにつれて増加してきており、また、「まったくない」と言う人は10代に多く、これら世代にどのように知識を伝達していくかが重要である。これまでは、親がこの部分を担うものとされていたが、考えを転換して、学校教育をはじめとした多方面での取組により、1人1人が自分の食は自分で賄えるくらいの力を身につける必要がある。



(3) 食料自給率・食べ残し・食品ロス

日本は、大豆やナタネなどの植物油の原料や家畜の飼料を外国からの輸入に頼っており、国産品を食べれば食料自給率が向上するというのではなく、現状もある。現在カロリーベースで40%の食料自給率を向上させるため、生産面での取組だけでなく、食料消費面での取組が必要となっている。

日本では飽食といわれる中で、食べ残しや賞味期限切れ食品の廃棄があり、これを国民1人あたり供給熱量と摂取熱量の差として捉えると、その差は拡大傾向にある。



家庭での食べ残し・廃棄についての調査によると、食品ロス率は、4.2%、食品廃棄物のうち一般家庭から発生するものは55%を占めている。

世界には、8億4千万人にもものぼる栄養不足人口が存在し、満足な食料がなく、その日の食べ物の確保に必死な人が多くある中で、日本は、多くの食料を海外から輸入しながら無造作に捨てていることになる。

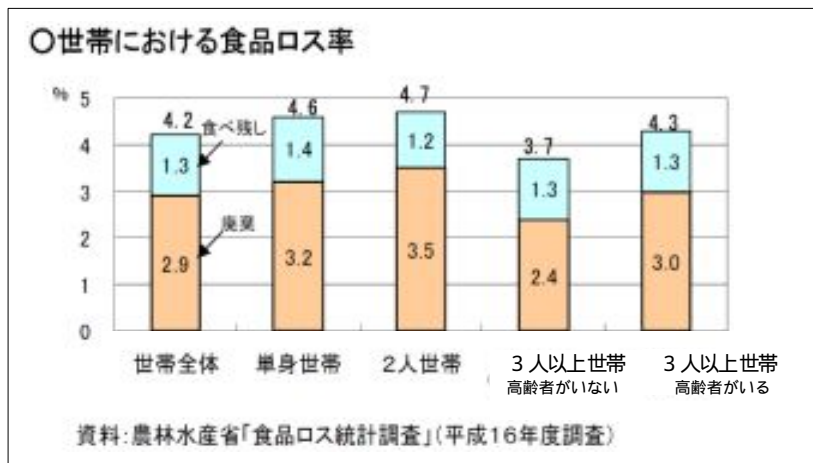
このような現実と、資源の浪費・環境への負荷の増大などの視点をあわせた対策をとることが課題となっており、食べるだけでなく、捨てないことも含めた食育を進め、食の原点を見直す必要がある。

○食品廃棄物の発生及び処理状況(平成14年度)

単位:万トン

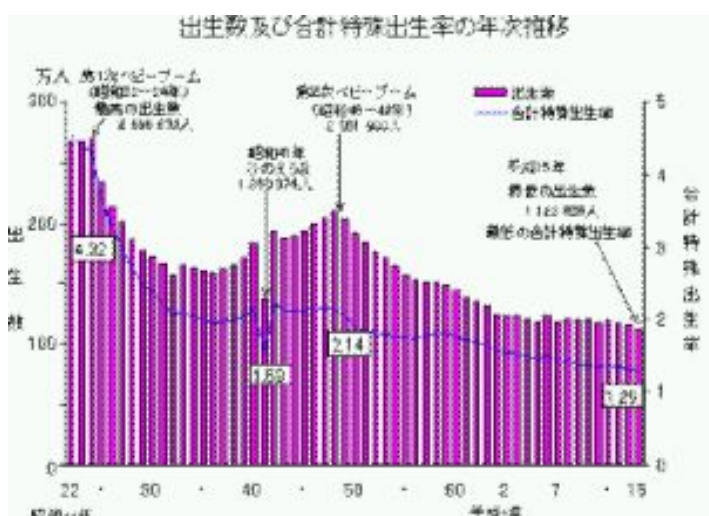
	発生量	処分量				
		焼却・埋立 処分量	再生利用量			計
			肥料化	飼料化	その他	
一般廃棄物	1,706	1,560				146
うち家庭系	1,189	1,168				21
うち事業系	517	392	43	31	52	125
産業廃棄物	448	121	124	134	69	327
合計	2,154	1,681				473

注:1. 環境省「日本の廃棄物処理」、「産業廃棄物排出・処理状況調査報告書」及び農林水産省「平成15年食品循環資源の再生利用等の実態調査」より農林水産省・環境省試算
2. 「一般廃棄物」、「うち家庭系」の再生利用量については、内訳が不明なため「計」のみ記載

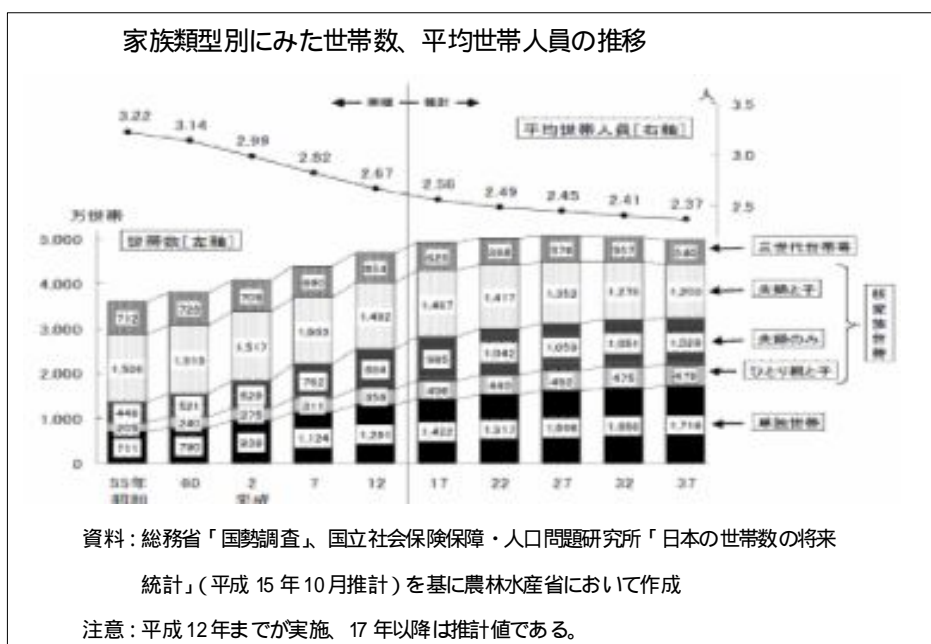


(4) 世帯構成や労働環境の変化

日本の社会は少子高齢化が急速に進んでおり、昭和30年代から40年代後半にかけて、2.0 ~ 2.1であった出生率(合計特殊出生率)が、昭和50年から低下を始め、平成15年には1.29まで低下しており、今後の人口の減少、特に若者の減少が進行することが予測されている。

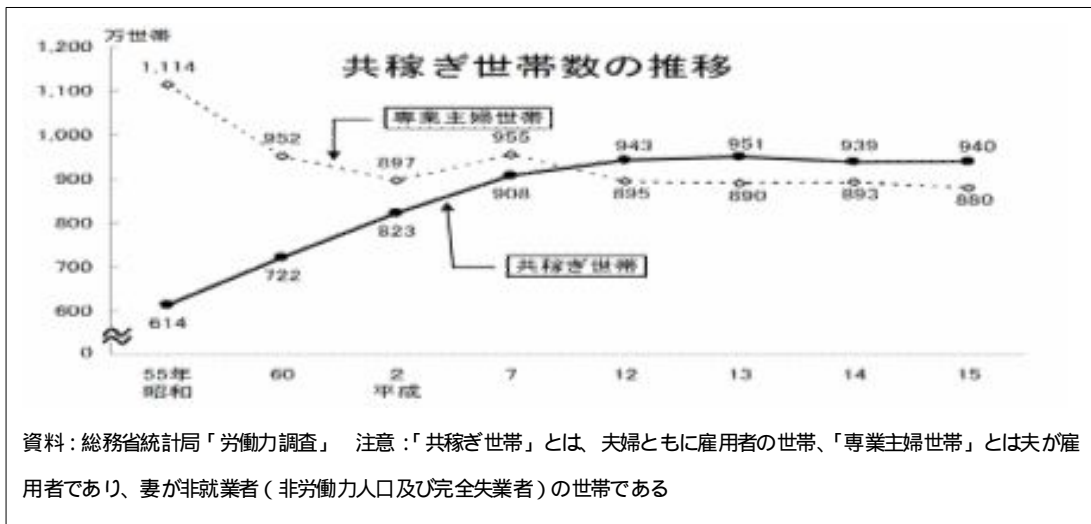


家族構成も変化してきている。3世代世帯が減少し、高齢者世帯が急速に増加しており、平成19年以降は全区分の中で単身世帯が最大の割合になると予測され、これまで標準世帯と



されていた夫婦2人と子ども2人という家族構成が、標準とは言えなくなると考えられる。これからの家族構成は、多様な家族形態が存在している状態になると言える。

労働環境の変化も進み、女性の社会進出が増加するとともに、専業主婦が減少して働く女性が増え、平成10年ごろにその割合が逆転している。男女雇用機会均等法など女性の社会進出を支える環境が整備され意識も変化してきている。



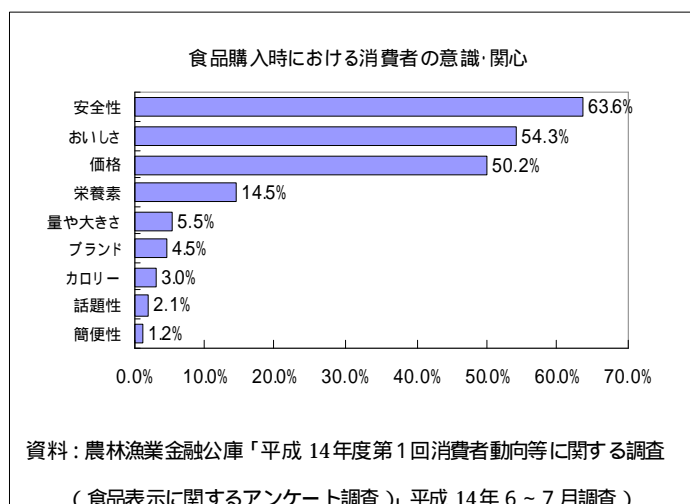
女性が職業を持つことについて

単位: %	女性は職業をもたない方がいい	結婚するまでは職業をもつ方がいい	子どもができるまでは、職業をもつ方がいい	子どもができたから職業をやめ、大きくなったら再び職業をもつ方がいい	子どもができて、ずっと職業をつづける方がいい	その他	わからない
平成4年11月調査	4.1	12.5	12.9	42.7	23.4	1.5	2.9
平成14年7月調査	4.4	6.2	9.9	36.6	37.6	1.1	4.2

出所：「ライフスタイルの選択と雇用・就業に関する制度・慣行」についての報告 2004年7月 男女共同参画会議影響調査専門調査会

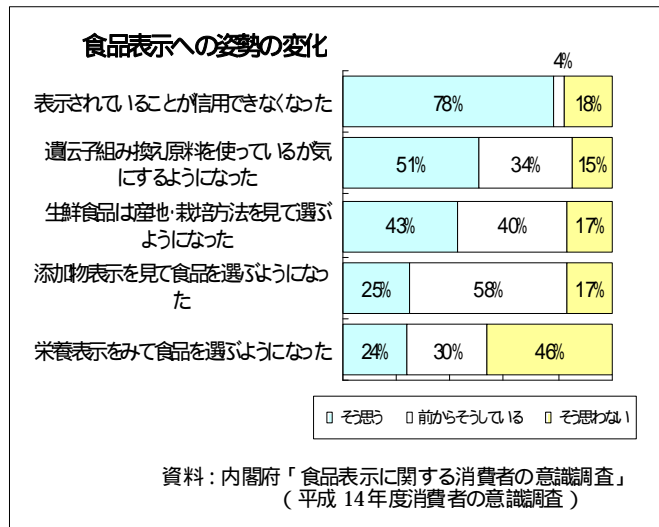
(5) 食品安全

食品の安全は全ての人々の願いである。様々な対策が進められているが、食品添加物、O157、ダイオキシン、環境ホルモン、BSE、食品表示偽装、鳥インフルエンザ等次々と問題が発生し、食品の安全が脅かされている。



特に表示の偽造は、消費者の食の安全に対する信頼を大きく裏切ることであり、信頼性を大きく低下させたといえる。

国内産・外国産を問わず、総合的な食品の安全が、どのように守られていくのかを追い求めていかなければならない時代を迎えている。消費者が安心して食べ物を口にできる状況を作ることが企業、行政に求められている。



(6) 学校給食(米飯給食の実施)

学校給食は、学校給食法の目標を達成するために、義務教育諸学校において実施されており、学校給食は単に食べさせることのみを目的にしているのではなく、給食を通じて多くのことを児童・生徒に教育する機会となっている。

~ 学校給食法(抜粋) ~

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目標を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

- 一 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。
- 二 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 三 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 四 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校に調理場がある単独調理場方式の学校を例にとると、3時限目にもなれば校内に良い香りが漂い、もう少しでおいしい給食が食べられると思って給食室を覗きに来る児童・生徒の姿が見受けられる。そして、調理員との間で「今日の給食は何?」「今、何を作っているの?」「今日は新メニューの『麻婆大根』よ。おいしく作るからしっかり食べてね。」などと、お互いの姿が見えることで自然とコミュニケーションが交わされ、そのことが、豊かできめ細やかな食事の提供と食に関する指導へと通じていく。

なお、学校の調理体制については、平成9年の保健体育審議会答申において、「豊か

できめ細やかな食事の提供や食に関する指導等が可能となるような単独調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理性と比較考慮しながら、検討していくことが望ましい。」とされている。

～保健体育審議会 答申 1997/9 抄（「学校給食の調理体制等」の部分を抜粋）～

生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について～
学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細やかな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場方式の経済性や合理性と比較考量しながら、検討していくことが望ましい。

学校給食はアメリカからの小麦粉・脱脂粉乳の寄贈により発展してきたため、昭和 51 年に米飯給食が正式に導入されるまでは、パンとミルクにおかずをつけて提供するというスタイルであった。このため、学校給食で毎日パンを食べてきた世代が親となり、パンを主食とする生活を送るため、食生活の洋風化が進んだといわれている。現在では、全国の約 88% の学校で週 3 回以上の米飯給食が実施されていて、週 2 回、週 1 回の学校も含めれば米飯給食の実施率はほぼ 100%となる。



素材の味を楽しむ素食給食

京都教育大学附属京都小学校

（ 数値は、文部科学省の平成 16 年度学校給食実施状況等調査）。

このことは近畿地方でも同様で、この給食制度を活用して、地場で取れる新鮮で高品質な食材を使い、米飯をベースとした食事を子どもたちに提供できれば、子ども達の成長のみならず、食育の推進に寄与するところは大きい。