



# 我が国の食生活の現状と 食育の推進について

令和 7 年 7 月

**農林水産省**

# 【目次】

<b>I 食育の推進に関する枠組み・体制</b>	<b>1</b>
1 食育推進施策の基本的枠組み	1
2 食育の推進体制	2
3 第4次食育推進基本計画	4
<b>II 第4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</b>	<b>9</b>

<b>III 農林水産省における食育の取組</b>	<b>27</b>
1 食育月間	27
2 食育推進全国大会	28
3 食育活動表彰	29
4 全国食育推進ネットワーク(みんなの食育)	32
5 官民連携食育プラットフォーム	33
6 食育白書	34
7 食生活指針	35
8 食事バランスガイド	36
9 エビデンスに基づいた食育の推進	37
10 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよい バランスの食生活	38
11 食育ピクトグラム及び食育マーク	39
12 従業員等の健康に配慮した企業の 食育推進事例集	40
13 こども食堂と連携した地域における食育の推進	41
14 わかりやすく、実行性の高い 「日本型食生活」の推進	42
15 農林漁業体験(教育ファーム)を通じた 食育の推進	43
16 地産地消の促進	44
17 食文化の継承	47
18 食育推進に関する事業内容	50

## 1 食育推進施策の基本的枠組み

### ○食育基本法(平成17年法律第63号)

- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって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、「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」ものとされている。
- 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ために、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが課題とされている。

### ○食育推進基本計画(令和3年3月食育推進会議決定)

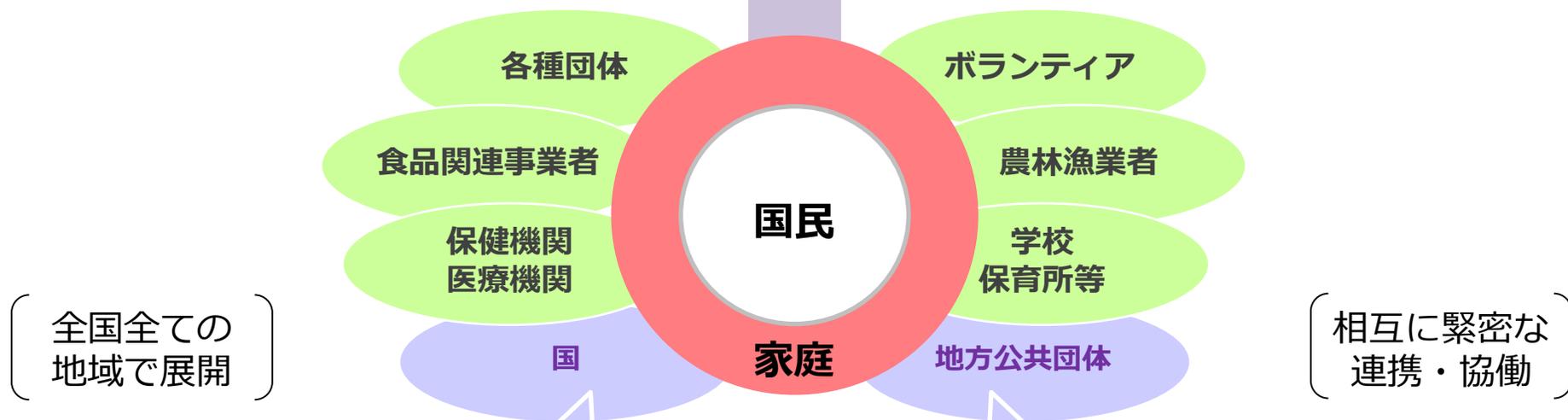
- 令和3年3月に、食育推進会議において第4次食育推進基本計画が決定された。令和3年度から令和7年度までのおおむね5年間を計画期間とし、当該期間に特に取り組むべき重点事項等を規定。
- 具体的には、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、以下の3つの重点事項を規定。
  - (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進
  - (2) 持続可能な食を支える食育の推進
  - (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

## 2 食育の推進体制 (1) 全体像

- 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

### 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

国民運動として食育を推進



食育推進会議（食育推進基本計画の作成）



農林水産省、食品安全委員会、消費者庁、  
こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省等  
の関係府省庁等による施策の実施

地方  
農政局等

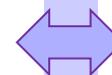
< 食育に関する施策の総合的・計画的立案、実施 >

都道府県

都道府県食育推進会議  
|  
都道府県  
食育推進計画の作成

市町村

市町村食育推進会議  
|  
市町村  
食育推進計画の作成



< 地域の特性を生かした施策の立案、実施 >

## 2 食育の推進体制 (2) 政府の食育推進体制

### 農林水産省

- 食育推進会議等の運営及び食育関係府省庁の調整
  - ・食育基本法に基づく食育推進基本計画の作成及び実施の推進
  - ・食育の推進に関する重要事項についての審議及び食育の推進に関する施策の実施の推進
- 食育白書の作成
- 関係者の連携・協働体制の確立
  - ・官民連携食育プラットフォームの運営
  - ・全国食育推進ネットワークの運営
- 食育推進全国大会の実施
  - ・食育活動表彰の実施
  - ・パンフレットや啓発資料の作成・広報

政府全体の食育推進業務

### 農林水産省

食料自給率の向上や国産農産物の消費拡大など

### 文部科学省

学校教育活動を通じた望ましい食習慣の形成など

### 厚生労働省

地域保健活動等を通じた生活習慣病の予防など

### こども家庭庁

保育所等における食を営む力の基礎の育成など

### 食品安全委員会

食品の安全性など

### 消費者庁

食品ロスなど  
等関係府省庁

個別の食育推進業務

## 3 第4次食育推進基本計画

### 第4次食育推進基本計画（令和3年度～令和7年度）

令和3年3月31日 食育推進会議決定

#### 食育基本法（平成17年法律第63号（衆法））

目的：食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって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ある社会の実現に寄与すること

#### 食育推進会議（食育基本法第26条）

会長：農林水産大臣  
委員：関係する国務大臣  
民間有識者

#### 食育推進評価専門委員会

（食育推進会議会長決定）

構成員：食育推進会議の民間有識者等

#### 食育推進基本計画 （食育基本法第16条）

食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるもの

#### <食をめぐる現状・課題>

- ・農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- ・地球規模の気候変動の影響の顕在化
- ・食品ロス（推計）約464万トン（令和5年度）
- ・新型コロナウイルスによる「新たな日常」への対応
- ・社会のデジタル化
- ・持続可能な開発目標（SDGs）へのコミットメント

#### はじめに

#### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

- ・SDGsの考え方を踏まえながら多様な関係者が相互に連携・協力して総合的に推進

#### 1. 重点事項

##### <重点事項>

国民の健康の視点  
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

##### <重点事項>

社会・環境・文化の視点  
持続可能な食を支える食育の推進

連携

##### <横断的な重点事項>

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

横断的な視点

・これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進

#### 2. 基本的な取組方針

#### 第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 目標の考え方
2. 食育の推進に当たっての目標（16目標・24目標値）

#### 第3 食育の総合的な促進に関する事項（具体的な施策）

##### 1. 家庭における食育の推進：

- ・乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- ・在宅時間を活用した食育の推進

##### 2. 学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の一層の配置促進
- ・学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

##### 3. 地域における食育の推進：

- ・健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・地域における共食の推進
- ・日本型食生活の実践の推進
- ・貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

##### 4. 食育推進運動の展開：

- ・食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

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

- ・農林漁業体験や地産地消の推進
- ・持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- ・食品ロス削減を目指した国民運動の展開

##### 6. 食文化の継承のための活動への支援等：

- ・中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- ・学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

##### 7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：

- ・食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- ・食品表示の理解促進

#### 第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

# 第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

## <重点事項>

国民の健康の視点

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

## <関連する主な取組>

(子供の基本的な生活習慣の形成)

- ・「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により普及啓発を推進

(学校、保育所等における食育の推進)

- ・栄養教諭・管理栄養士等を中核として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進

(健康寿命の延伸につながる食育の推進)

- ・「健康日本21(第二次)」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、健全な食生活等につながる食育を推進
- ・「野菜を食べようプロジェクト」や「毎日くだもの200グラム運動」等の消費拡大や生産・流通支援等を通じ、野菜や果物の摂取量増加を促進
- ・食育に対する無関心層への啓発を含め、適切な情報提供方法など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携し推進
- ・「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進

(貧困等の状況にある子供に対する食育の推進)

- ・「子供の貧困対策に関する大綱」等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関し支援
- ・「子供の未来応援国民運動」において、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対し支援
- ・経済的に困難な家庭等に食品等を届ける子供宅食等に関し支援



# 第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

## <重点事項>

社会・環境・文化の視点

持続可能な食を支える食育の推進

## <関連する主な取組>

### [食と環境の調和：環境の環(わ)]

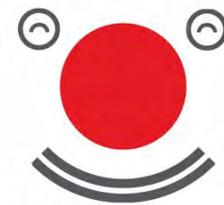
- ・我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定（令和3年5月12日みどりの食料システム戦略本部決定）
- ・有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等の取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発
- ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進

### [農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪(わ)]

- ・食への関心と理解を深めるべく農林漁業体験活動を促進
- ・「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側(学校等)への活動支援や活動情報提供、受入側(農山漁村等)の体制整備への支援等を推進
- ・我が国の食料需給の状況への理解促進や、地産地消の推進や生産者と消費者との交流促進等を進め、多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進

### [日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和(わ)]

- ・地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化や環境への負荷の低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待
- ・「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえ、地域の多様な食文化を保護・継承
- ・地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、郷土料理のデータベース化やデジタルツール活用を推進
- ・学校給食等で地域の郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進



NO-FOODLOSS PROJECT



## みどりの食料システム戦略(具体的な取組)

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

調達

1. 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進

- (1) 持続可能な資材やエネルギーの調達
- (2) 地域・未利用資源の一層の活用に向けた取組
- (3) 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発

～期待される取組・技術～

- 地産地消型エネルギーシステムの構築
- 改質リグニン等を活用した高機能材料の開発
- 食品残渣・汚泥等からの肥料成分の回収・活用
- 新たなタンパク資源(昆虫等)の利活用拡大

等

生産

2. イノベーション等による持続的生産体制の構築

- (1) 高い生産性と両立する持続的生産体系への転換
- (2) 機械の電化・水素化等、資材のグリーン化
- (3) 地球にやさしいスーパー品種等の開発・普及
- (4) 農地・森林・海洋への炭素の長期・大量貯蔵
- (5) 労働安全性・労働生産性の向上と生産者のすそ野の拡大
- (6) 水産資源の適切な管理

～期待される取組・技術～

- スマート技術によるピンポイント農薬散布、病害虫の総合防除の推進、土壌・生育データに基づく施肥管理
- 農林業機械・漁船の電化等、脱プラ生産資材の開発
- バイオ炭の農地投入技術
- エリートツリー等の開発・普及、人工林資源の循環利用の確立
- 海藻類によるCO<sub>2</sub>固定化(ブルーカーボン)の推進

等

・持続可能な農山漁村の創造  
・サプライチェーン全体を貫く基盤技術の確立と連携(人材育成、未来技術投資)  
・森林・木材のフル活用によるCO<sub>2</sub>吸収と固定の最大化

- ✓ 雇用の増大
- ✓ 地域所得の向上
- ✓ 豊かな食生活の実現

消費

4. 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

- (1) 食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大
- (2) 消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進
- (3) 栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進
- (4) 建築の木造化、暮らしの木質化の推進
- (5) 持続可能な水産物の消費拡大

～期待される取組・技術～

- 外見重視の見直し等、持続性を重視した消費の拡大
- 国産品に対する評価向上を通じた輸出拡大
- 健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進

等

加工・流通

3. ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

- (1) 持続可能な輸入食料・輸入原材料への切替えや環境活動の促進
- (2) データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化
- (3) 長期保存、長期輸送に対応した包装資材の開発
- (4) 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化

～期待される取組・技術～

- 電子タグ(RFID)等の技術を活用した商品・物流情報のデータ連携
- 需給予測システム、マッチングによる食品ロス削減
- 非接触で人手不足にも対応した自動配送陳列

等

# 第4次食育推進基本計画の基本的な方針(重点事項)と関連する主な取組

## <横断的な重点事項>

横断的な視点

新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進

## <関連する主な取組>

- ・「新たな日常」においても食育を着実に実施し、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりや創出するデジタル化に対応した食育を推進（デジタル化に対応することが困難な高齢者等に配慮した情報提供等も必要）
- ・自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなることから、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進
- ・「全国食育推進ネットワーク」を活用し、最新の食育活動や知見を食育関係者間で情報共有



農林水産省 令和6年度食育活動の全国展開委託事業

食育推進フォーラム2025

「みらいプレスで見えてくる！わたしたちの食育」

基調講演 清水希容さん  
「食事で変わる心と体 ~バランスの取れた食生活の実践~」

開催日時 令和7年1月31日(金) 15:00~17:00 (14:30より会場受付開始)

会場 日比谷国際ビルコンファレンススクエア 東京都千代田区内幸町2丁目2-3 日比谷国際ビル8階

参加費 無料

プログラム

1 基調講演 安部春・東京五輪競技メダリスト 清水希容さん  
「食事で変わる心と体 ~バランスの取れた食生活の実践~」

2 学生と企業のワークショップ  
「みらいプレスで見えてくる！わたしたちの食育」

開催方法

- オンライン参加 (先着350名) ※ZOOMウェビナーにて開催
- 対面参加 (先着150名)

交通アクセス

日比谷国際ビルコンファレンススクエア  
東京都千代田区内幸町2丁目2-3 日比谷国際ビル8階

- 都営地下鉄三田線「内幸町駅」A6出口地下通路直結 徒歩1分
- 東京メトロ丸の内線・日比谷線・千代田線「霞ヶ関駅」C4出口地下通路直結 徒歩3分

地下鉄駅に直結。前に濡れずお越し頂けます

トップアスリートとしての基礎を作った子どもの頃から学生時代の食生活や、世界と闘うために心がけている食生活などを振り返っていただき、バランスよく食べることの大切さを自身の実践事例を交えて語っていただきます。

参加チーム

- 大阪ガスネットワークチーム
- 大塚製薬チーム
- 三井住友化学チーム
- 日本ハムチーム
- 不二製油チーム

お申し込みはこちら <https://www.secure-cloud.jp/sf/1734317779UHRmgSMm>

お問合せ先 全国食育推進ネットワーク事務局 (株式会社 NKB) [shokuiiku@nkb.co.jp](http://shokuiiku@nkb.co.jp)

# II 第4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値と現状値

目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和6(2024)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
<b>1 食育に関心を持っている国民を増やす</b>			
①食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	80.8%	90%以上
<b>2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす</b>			
②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週8.9回	週11回以上
<b>3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす</b>			
③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	64.6%	75%以上
<b>4 朝食を欠食する国民を減らす</b>			
④朝食を欠食する子供の割合	4.6% (令和元(2019)年度)	6.3%	0%
⑤朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	29.6%	15%以下
<b>5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす</b>			
⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回 (令和元(2019)年度)	月13.1回	月12回以上
⑦学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	70.2%	90%以上
⑧学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	83.0%	90%以上
<b>6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす</b>			
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	36.4%	36.8%	50%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	27.4%	23.3%	40%以上
⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019)年度)	9.8g (令和5(2023)年度)	8g以下
⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019)年度)	256.0g (令和5(2023)年度)	350g以上
⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019)年度)	63.4% (令和5(2023)年度)	30%以下
<b>7 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を増やす</b>			
⑭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	64.3%	63.7%	75%以上

目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和6(2024)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
<b>8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす</b>			
⑮ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	47.7%	55%以上
<b>9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす</b>			
⑯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	36.2万人 (令和元(2019)年度)	30.5万人 (令和5(2023)年度)	37万人以上
<b>10 農林漁業体験を経験した国民を増やす</b>			
⑰農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	57.0%	70%以上
<b>11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす</b>			
⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	67.5%	80%以上
<b>12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす</b>			
⑲環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	61.3%	75%以上
<b>13 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</b>			
⑳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	76.5% (令和元(2019)年度)	74.9%	80%以上
<b>14 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、伝えている国民を増やす</b>			
㉑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	50.4%	44.8%	55%以上
㉒郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	56.1%	50%以上
<b>15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす</b>			
㉓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	75.2%	74.8%	80%以上
<b>16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす</b>			
㉔推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5% (令和元(2019)年度)	91.2%	100%

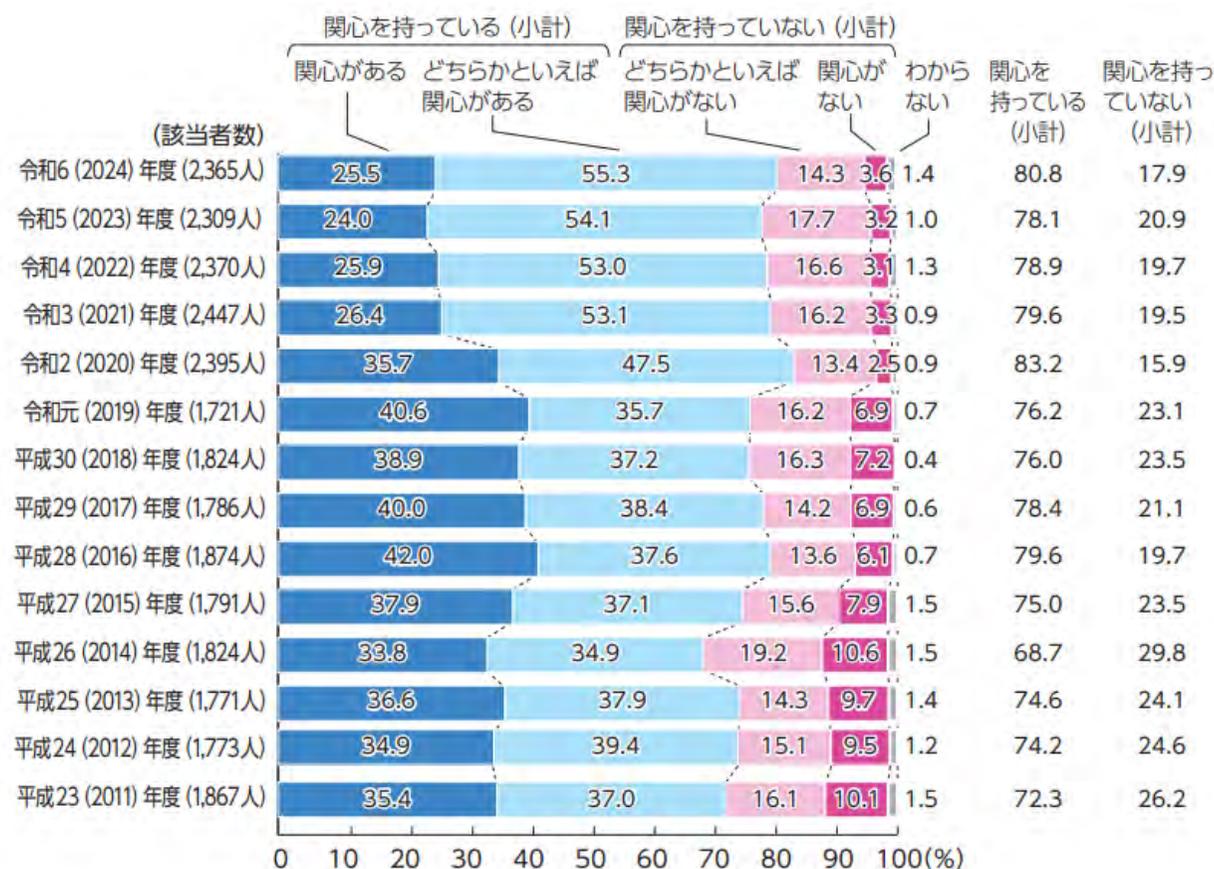
資料: ①～③、⑤、⑨、⑩、⑭、⑮、⑰～⑲、㉑～㉓ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)  
 ④ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)  
 ⑥ 「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)  
 ⑦、⑧ 「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」(文部科学省)  
 ⑪～⑬ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)  
 ⑮、㉔ 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ  
 ㉒ 令和元年度の値は「消費者の意識に関する調査」(消費者庁)、令和6年度の値は「令和6年度第2回消費生活意識調査」(消費者庁)

## II 第4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

### ①食育に関心を持っている国民の割合

- 食育に関心を持っている（食育に「関心がある」及び「どちらかといえば関心がある」）国民の割合は80.8%（第4次基本計画作成時の調査結果は83.2%）

#### 食育に関心を持っている国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

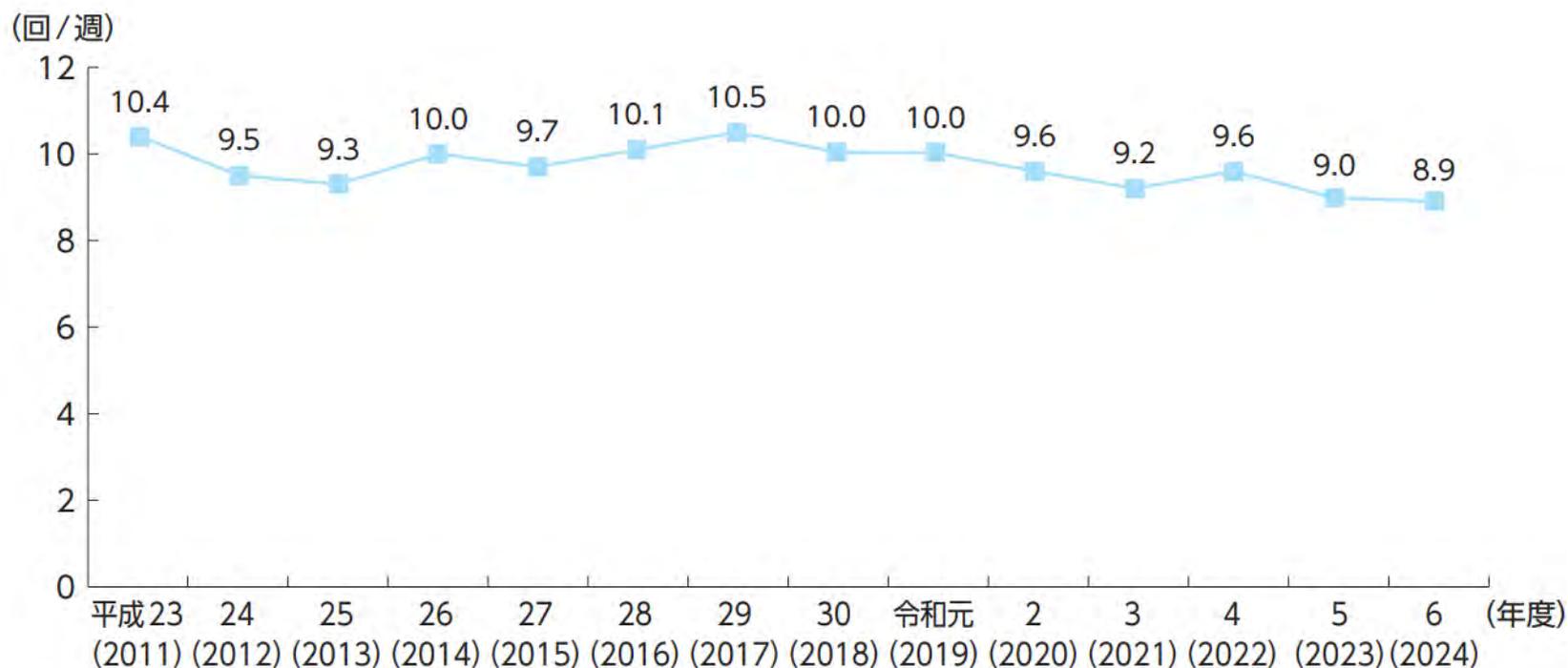
注：「わからない」について、令和2（2020）、令和3（2021）、令和4（2022）、令和5（2023）、令和6（2024）年度は「無回答」

## II 第4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

### ②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数

- 一週間当たりの回数にすると、週8.9回（朝食3.7回、夕食5.2回の合計）（第4次基本計画作成時の調査結果は週9.6回（朝食4.1回、夕食5.5回の合計））
- 朝食又は夕食を家族と一緒に「ほとんど毎日食べる」人の割合は朝食42.9%、夕食63.3%（第4次基本計画作成時の調査結果は朝食49.7%、夕食67.7%）

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移



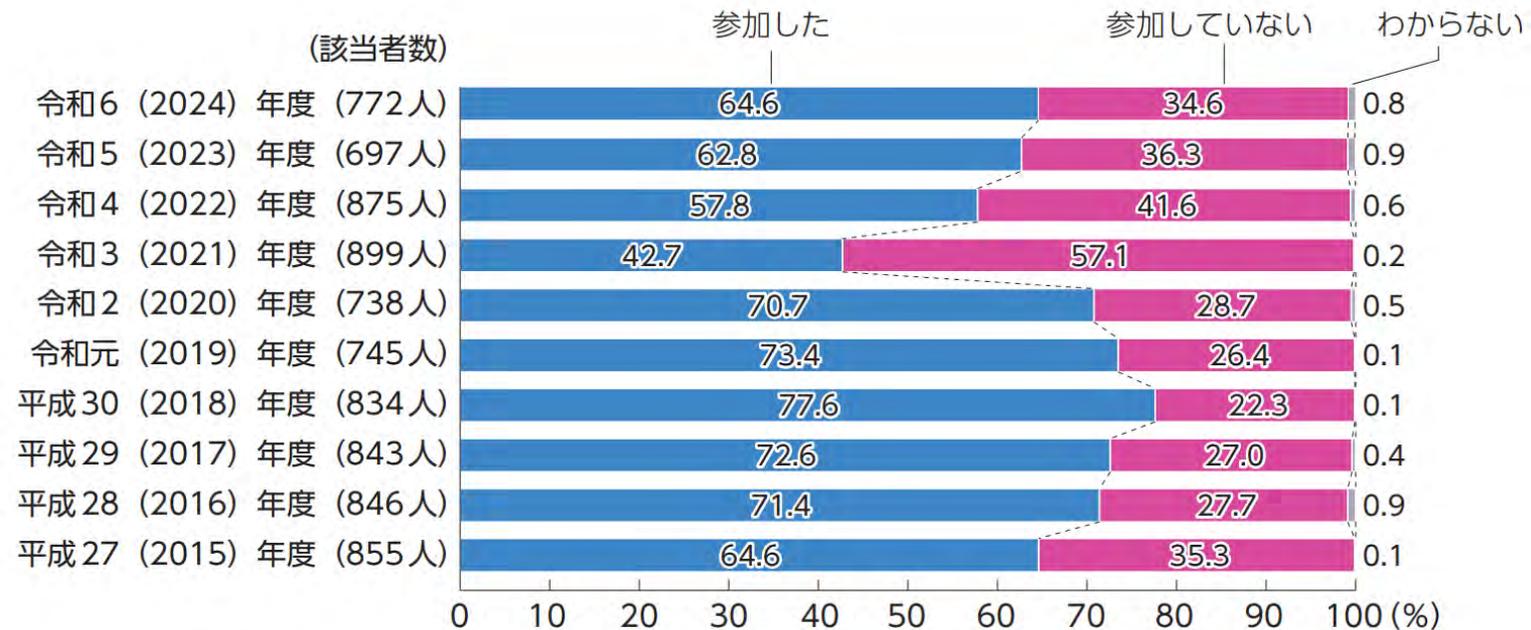
資料:農林水産省(平成27(2015)年度までは内閣府)「食育に関する意識調査」

## II 第4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

### ③地域等で共食したいと思う人が共食する割合

- 地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば「参加したいと思う」（「とてもそう思う」及び「そう思う」と回答した人のうち、過去1年間に地域等での共食の場へ「参加した」と回答した人の割合は64.6%（第4次基本計画作成時の調査結果は70.7%）

地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移



資料：農林水産省（平成27(2015)年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：地域や所属コミュニティ（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば『参加したいと思う』（「とてもそう思う」及び「そう思う」と回答した人が対象

注：令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)年度調査については、「新型コロナウイルス感染症の感染防止対策が十分にとられているという前提でお伺いします。」との文言を追記している。

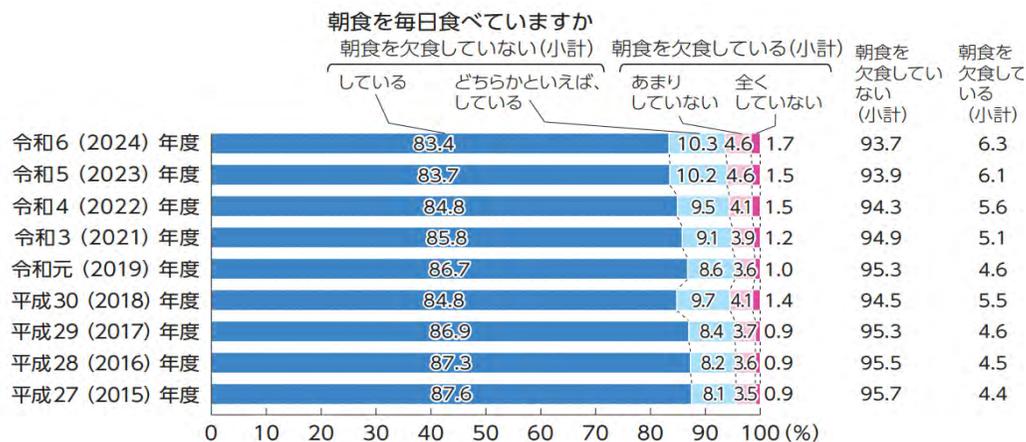
注：「わからない」について、平成27(2015)、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

### ④朝食を欠食する子供の割合・⑤朝食を欠食する若い世代の割合

- 朝食を欠食する子供（朝食を毎日食べることを「全くしていない」及び「あまりしていない」と回答した小学校6年生）の割合は6.3%（第4次基本計画作成時の調査結果は4.6%）
- 朝食を欠食する（「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）若い世代の割合は29.6%（第4次基本計画作成時の調査結果は21.5%）

#### 朝食を欠食する子供の割合の推移

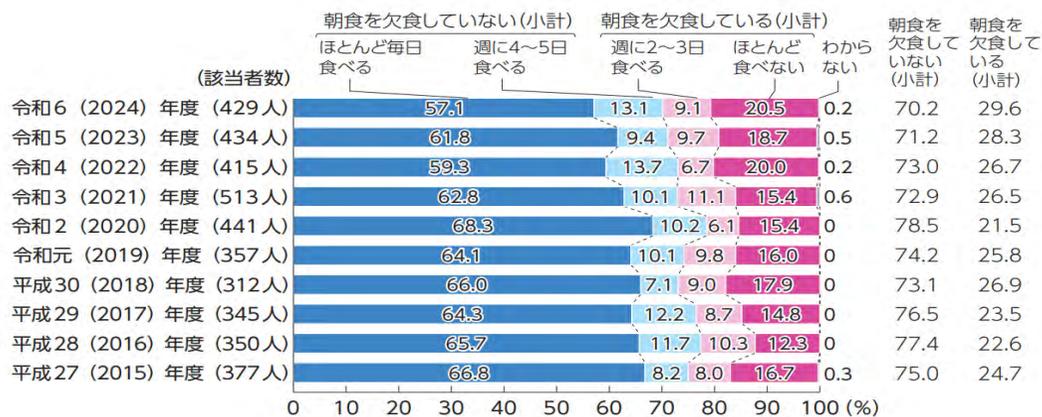


資料:文部科学省「全国学力・学習状況調査」

注:小学校6年生が対象

注:令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

#### 朝食を欠食する若い世代の割合の推移



資料:農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)

「食育に関する意識調査」

注:20～39歳が対象

注:「わからない」について、平成27(2015)、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

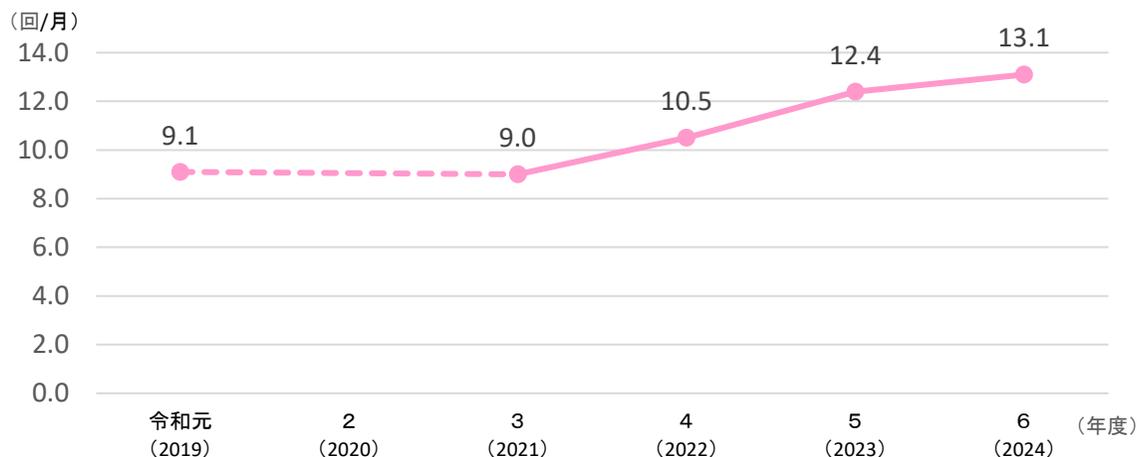
### ⑥栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数

⑦学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

⑧学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合

- 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数は月13.1回(令和6(2024)年度時点)(第4次基本計画作成時の調査結果は月9.1回)

### 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数の推移



資料:文部科学省「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」を基に農林水産省作成

注:令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

- 学校給食における地場産物の使用割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合は70.2%
- 学校給食における国産食材の使用割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合は83.0%

資料:文部科学省「令和6(2024)年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」

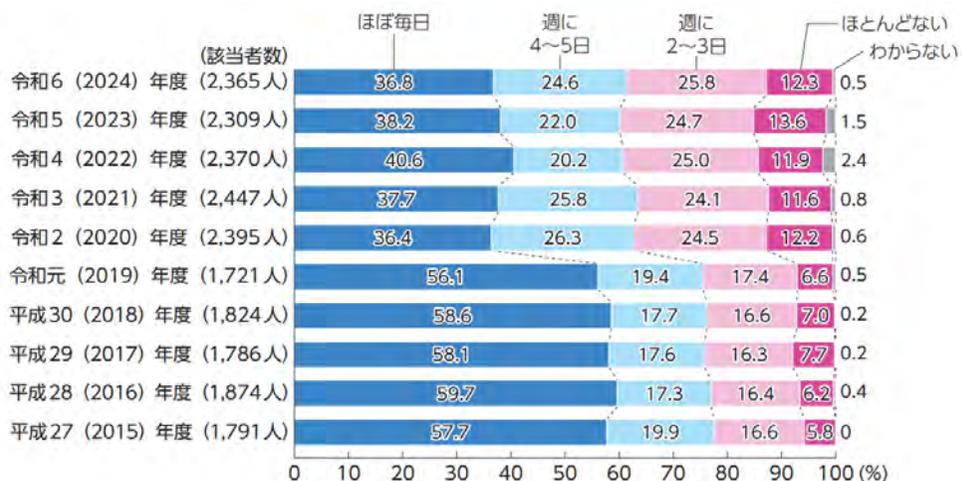
## II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

### 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

### 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

- 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」食べていると回答した国民の割合は36.8%（第4次基本計画作成時の調査結果は36.4%）
- 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」食べていると回答した若い世代の割合は23.3%（第4次基本計画作成時の調査結果は27.4%）

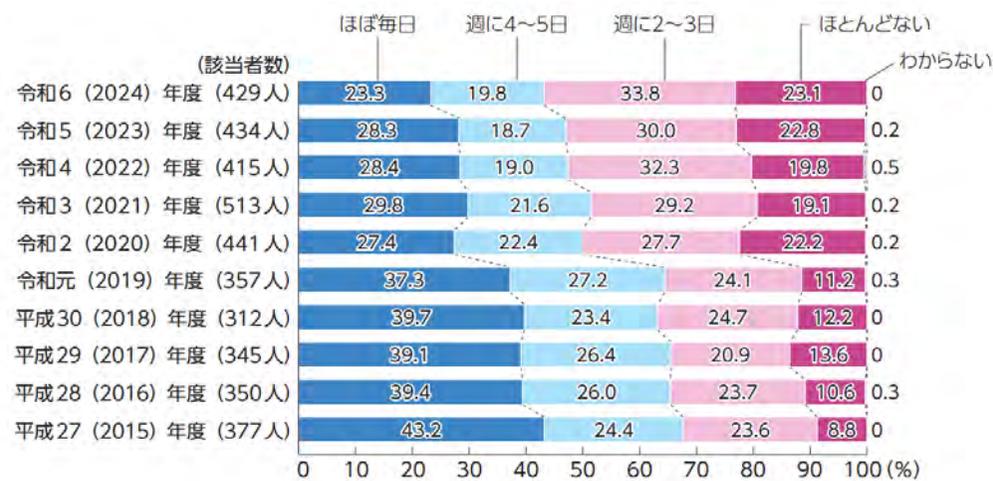
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上  
ほぼ毎日食べている国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27(2015)年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

注：「わからない」について、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

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の推移



資料：農林水産省（平成27(2015)年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：20~39歳が対象  
注：「わからない」について、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

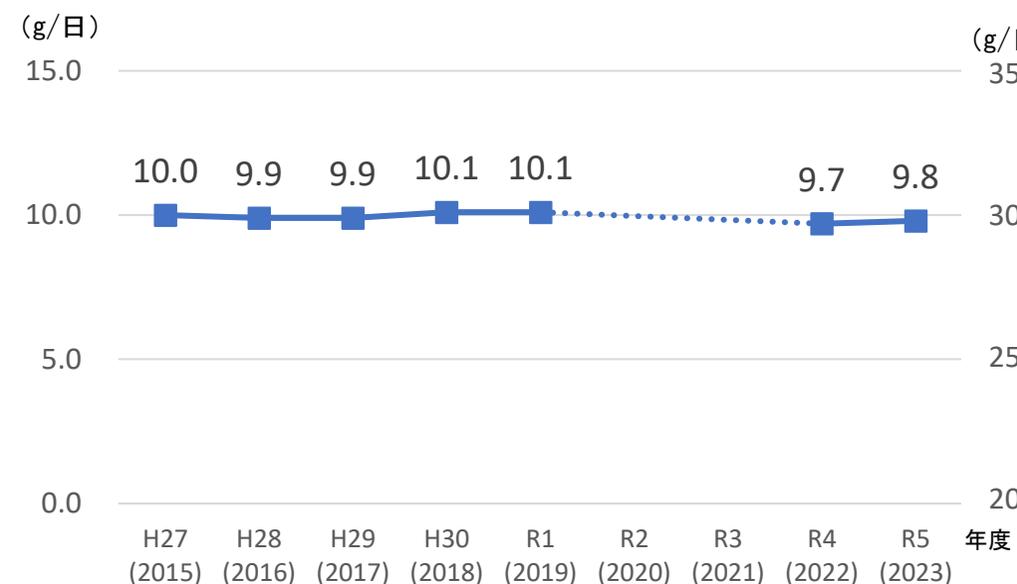
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値

⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値

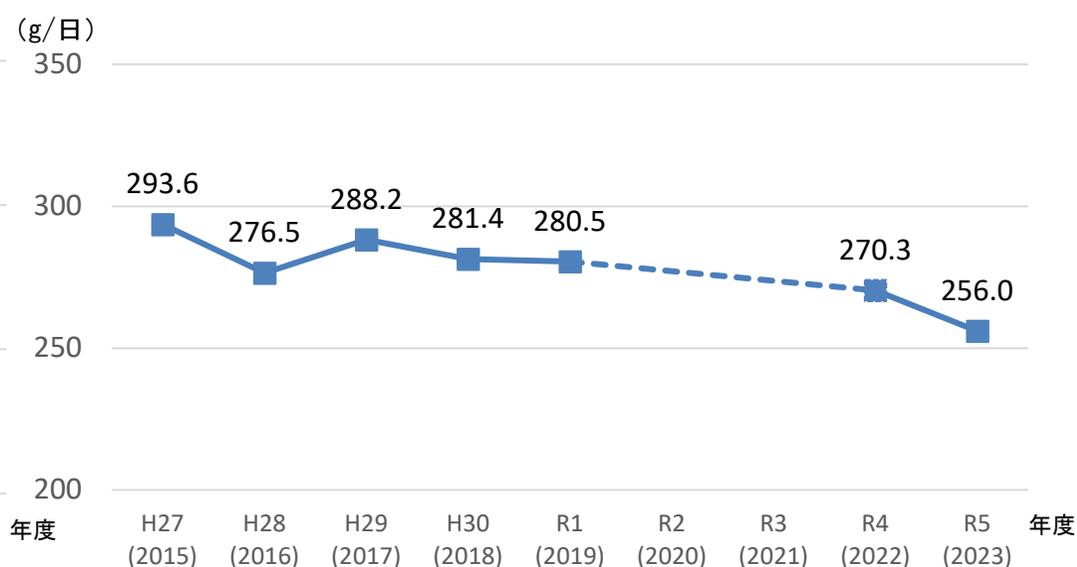
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合

- 1日当たりの食塩摂取量の平均値は9.8g（厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」）
- 1日当たりの野菜摂取量の平均値は256.0g（厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」）
- 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合は63.4%（厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」）

食塩摂取量の平均値の年次推移  
(20歳以上)



野菜摂取量の平均値の年次推移  
(20歳以上)



資料:厚生労働省「国民・健康栄養調査」を基に農林水産省作成

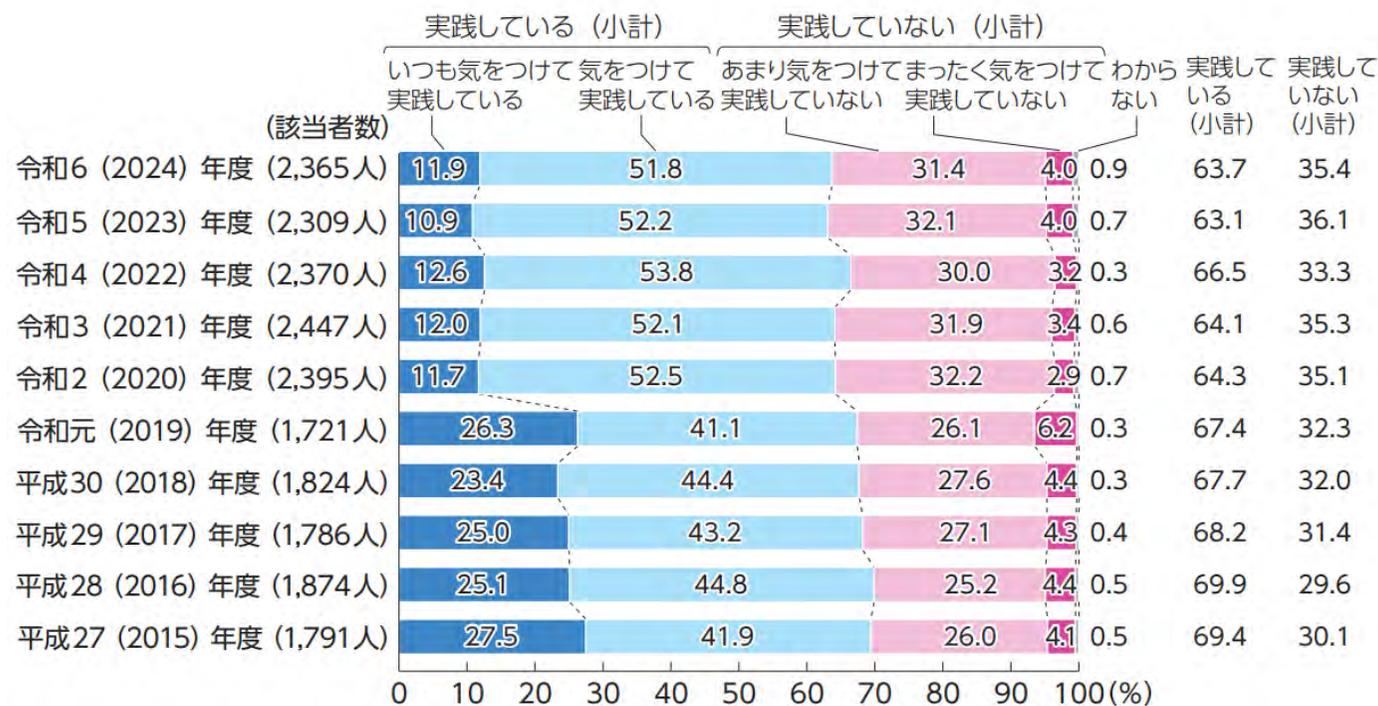
注:令和2(2020)年、令和3(2021)年は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止

## II 第4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

### ⑭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

- 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「実践している」（「いつも気をつけて実践している」及び「気をつけて実践している」）と回答した国民の割合は63.7%（第4次基本計画作成時の調査結果は64.3%）

#### 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の推移



資料: 農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

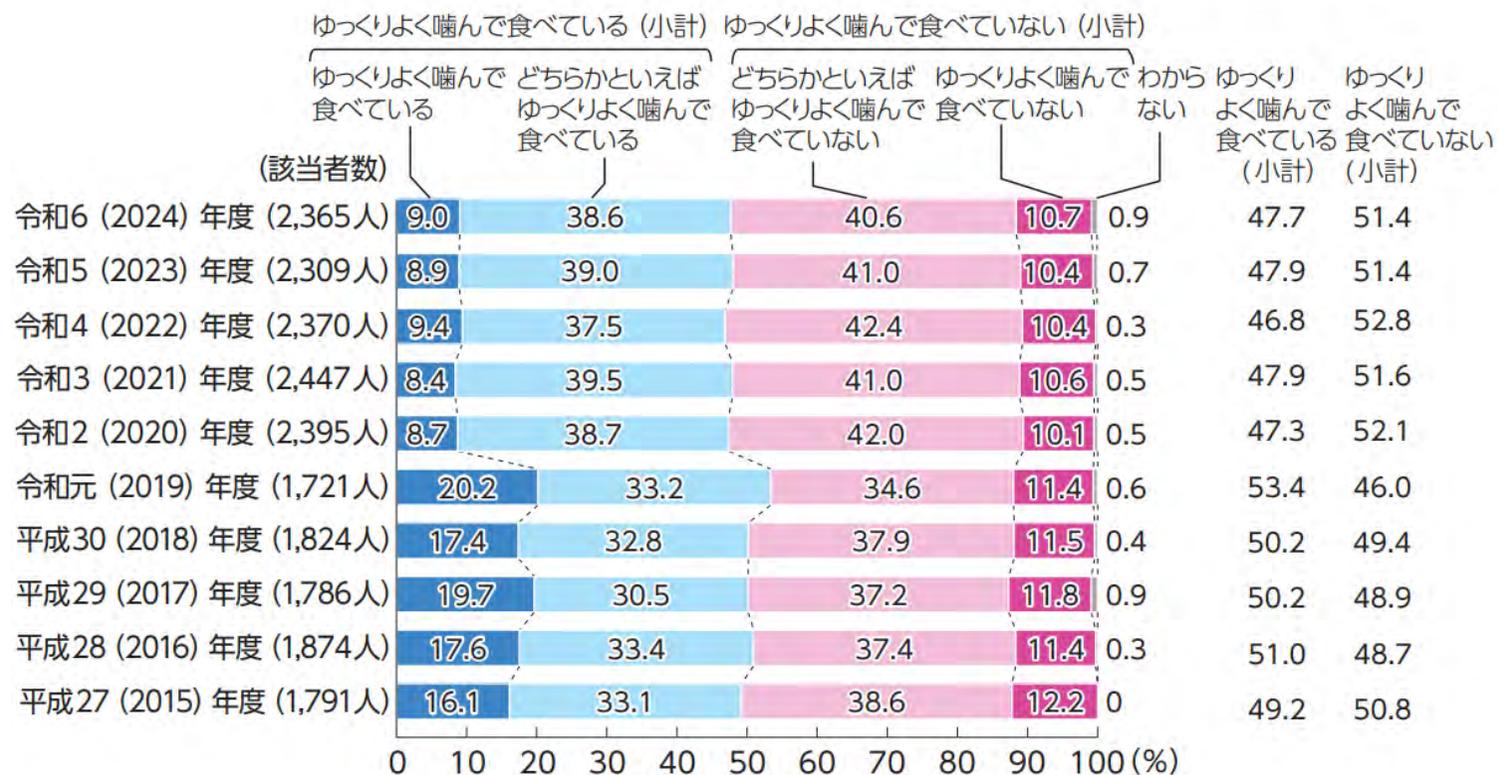
注: 「わからない」について、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

### ⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合

- ふだん「ゆっくりよく噛んで食べている」（「ゆっくりよく噛んで食べている」及び「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」と回答した国民の割合は47.7%（第4次基本計画作成時の調査結果は47.3%）

#### ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移



資料：農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

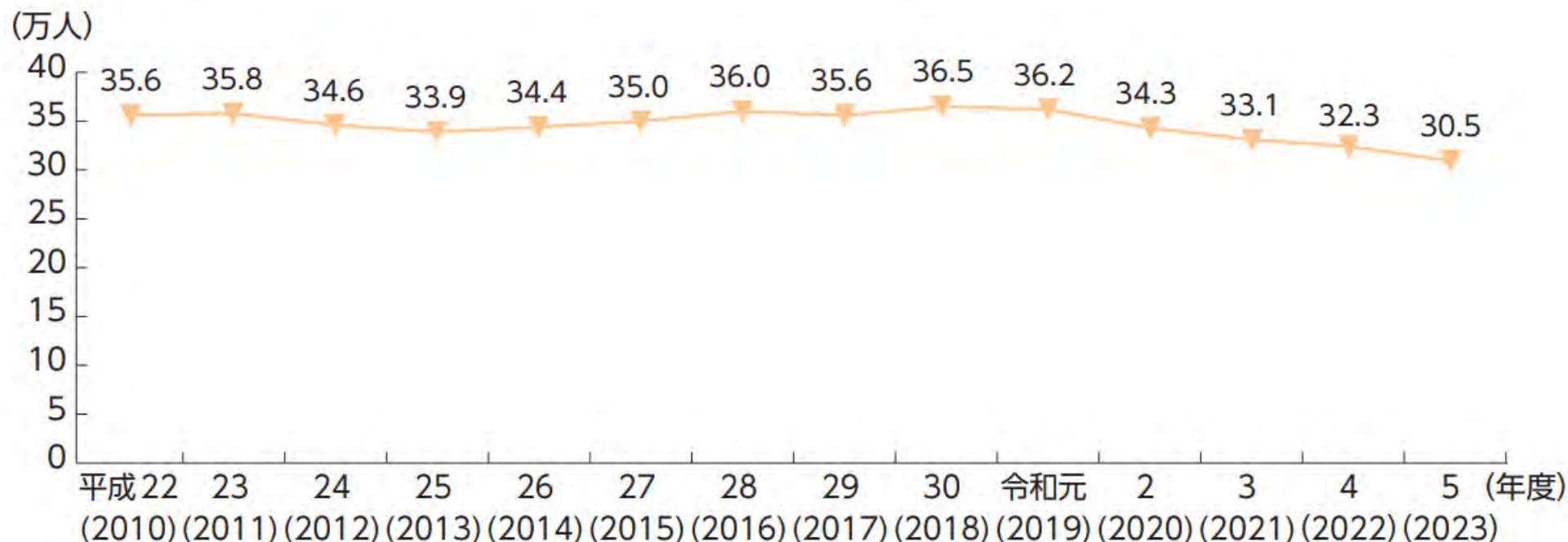
注：「わからない」について、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

### ⑯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

- 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は30.5万人（令和5（2023）年度時点）（第4次基本計画作成時の調査結果は36.2万人）

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の推移



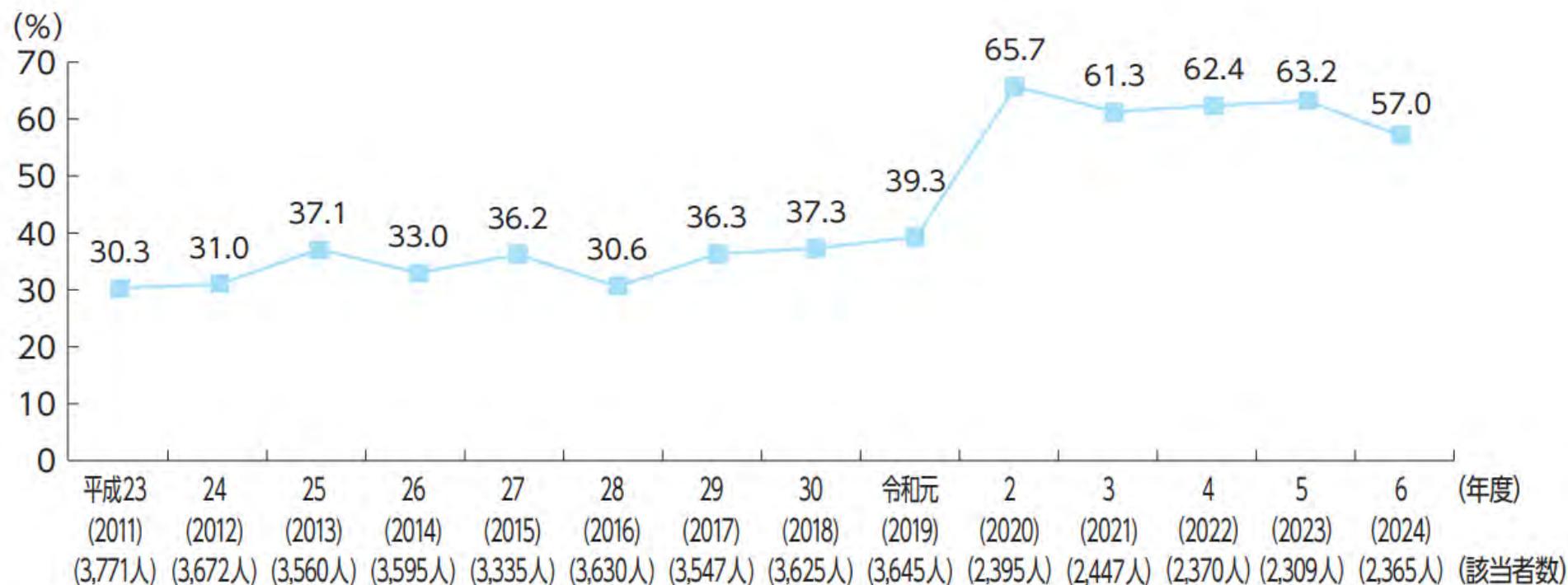
資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

## II 第4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

### ⑰ 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合

- 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合（本人又は家族の中に、農林漁業体験に参加した人がいる割合）は57.0%（第4次基本計画作成時の調査結果は65.7%）

農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

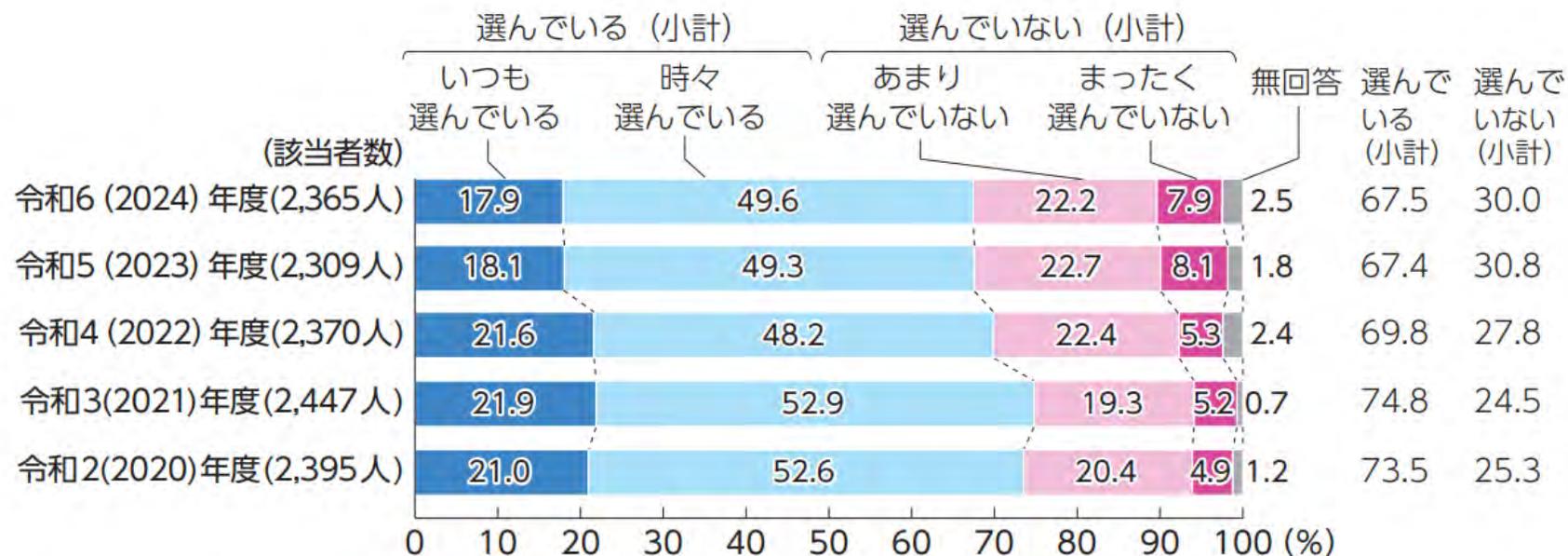
注：令和元(2019)年度までは、「食生活及び農林漁業体験に関する調査」

## II 第4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

### ⑱産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

- 産地や生産者を意識（地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品や、応援したい生産者等を意識）して農林水産物・食品を「選んでいる」（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」と回答した人の割合は67.5%（第4次基本計画作成時の調査結果は73.5%）

#### 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移



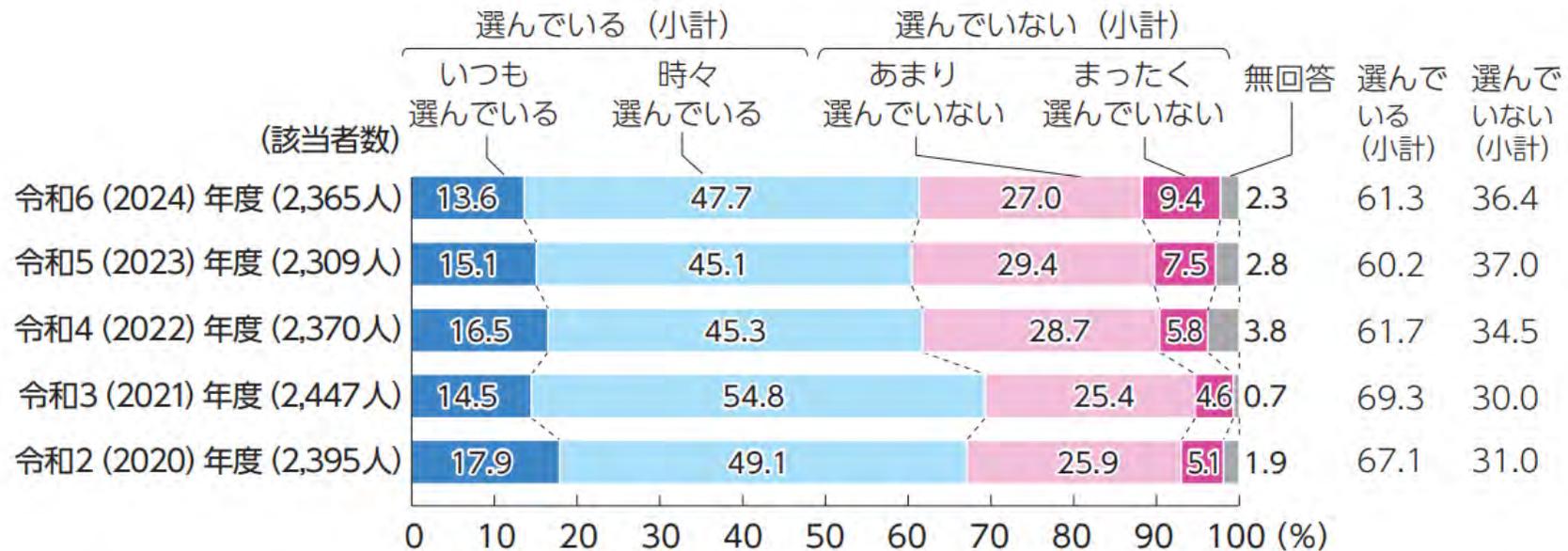
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

## II 第4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

### ⑱環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合

- 環境に配慮した農林水産物・食品（農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減した農林水産物・食品）を「選んでいる」（「いつも選んでいる」及び「時々選んでいる」）と回答した人の割合は61.3%（第4次基本計画作成時の調査結果は67.1%）

#### 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合の推移



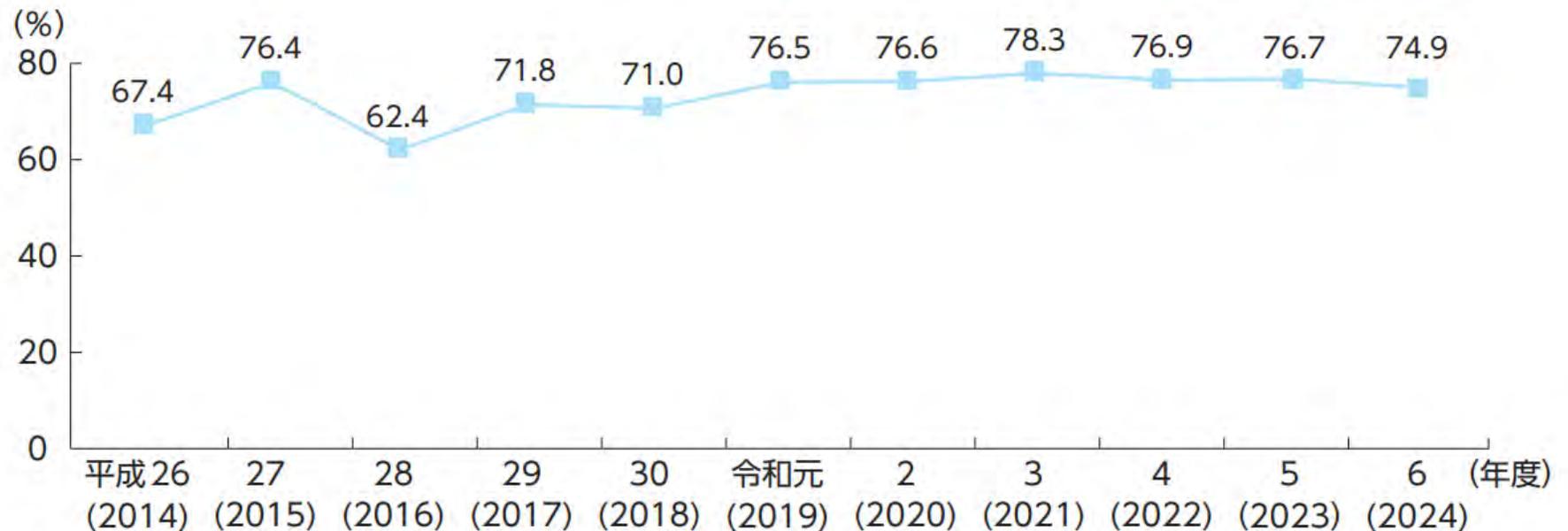
資料:農林水産省「食育に関する意識調査」

## II 第4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

### ⑳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

○ 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74.9%（第4次基本計画作成時の調査結果は76.5%）

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の推移



資料：消費者庁「消費者意識基本調査」（平成26(2014)、27(2015)年度）、「消費生活に関する意識調査－食品ロス問題等に関する調査－」（平成28(2016)年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロス削減の周知及び実践状況に関する調査－」（平成29(2017)年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」（平成30(2018)、令和元(2019)、令和2(2020)、令和3(2021)年度）、「令和4年度第2回 消費生活意識調査」（令和4(2022)年度）、「令和5年度第2回 消費生活意識調査」（令和5(2023)年度）、「令和6年度第2回 消費生活意識調査」（令和6(2024)年度）」

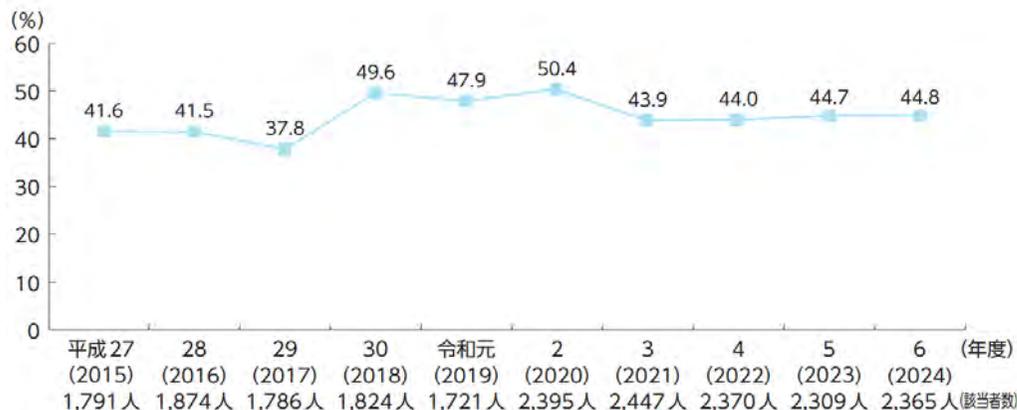
## II 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

①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

②郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合

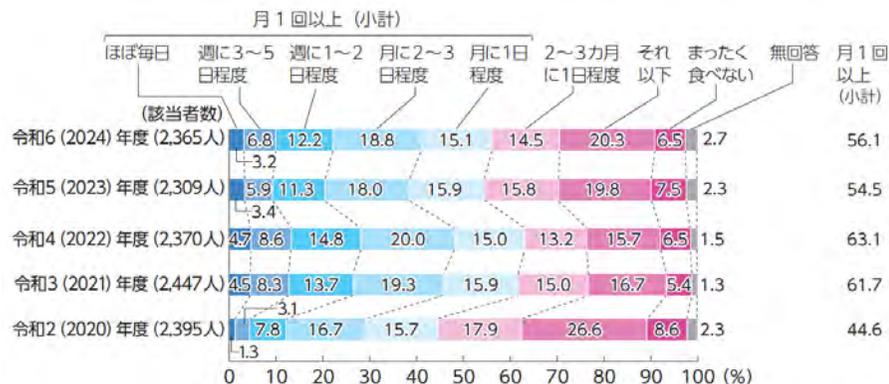
- 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を継承し、伝えている国民の割合は44.8%（第4次基本計画作成時の調査結果は50.4%）
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」（「ほぼ毎日」、「週に3～5日程度」、「週に1～2日程度」、「月に2～3日程度」及び「月に1日程度」）食べている国民の割合は、56.1%（第4次基本計画作成時の調査結果は44.6%）

### 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の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）  
「食育に関する意識調査」

### 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合の推移



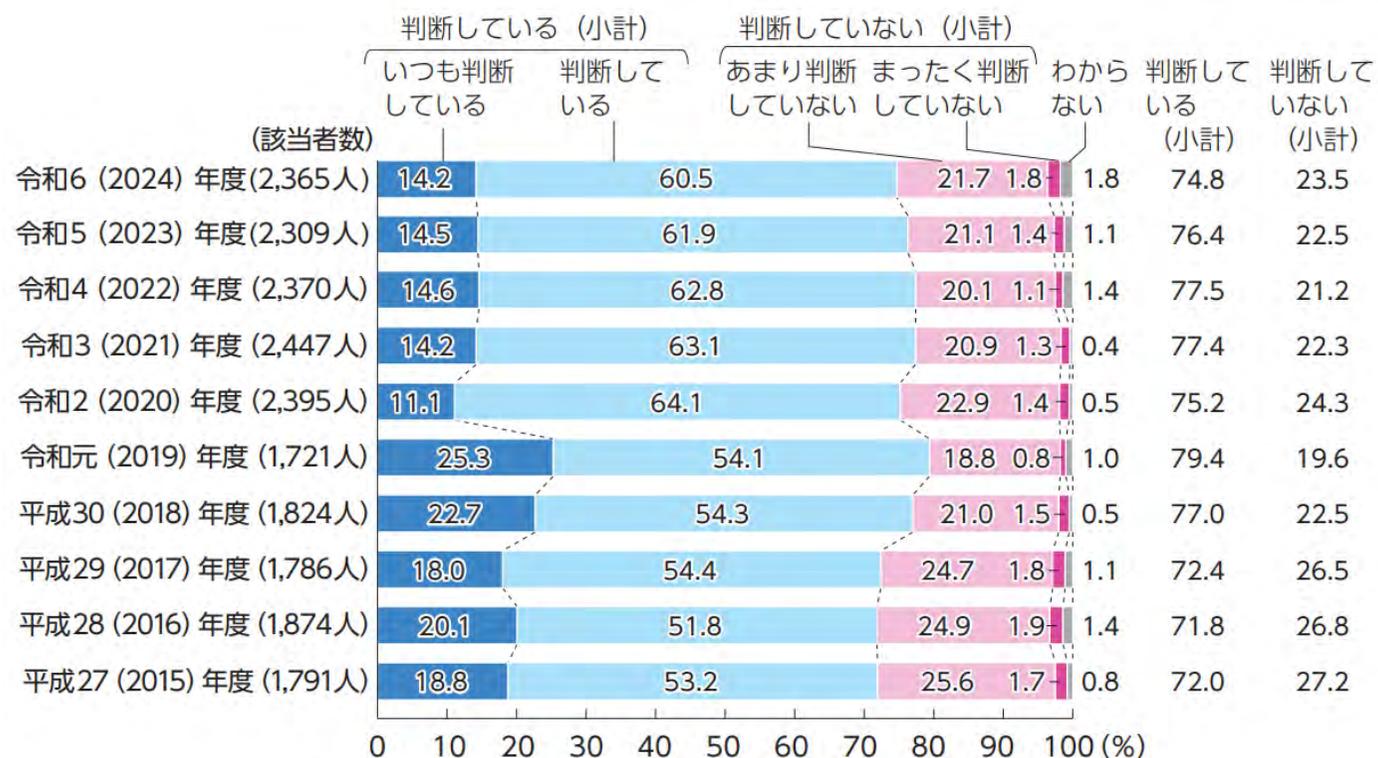
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」

## II 第4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

### ㊸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

- 安全な食生活を送ることについて『判断している』（「いつも判断している」及び「判断している」）と回答した国民の割合は74.8%（第4次基本計画作成時の調査結果は75.2%）

#### 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の推移



資料: 農林水産省(平成27(2015)年度は内閣府)「食育に関する意識調査」

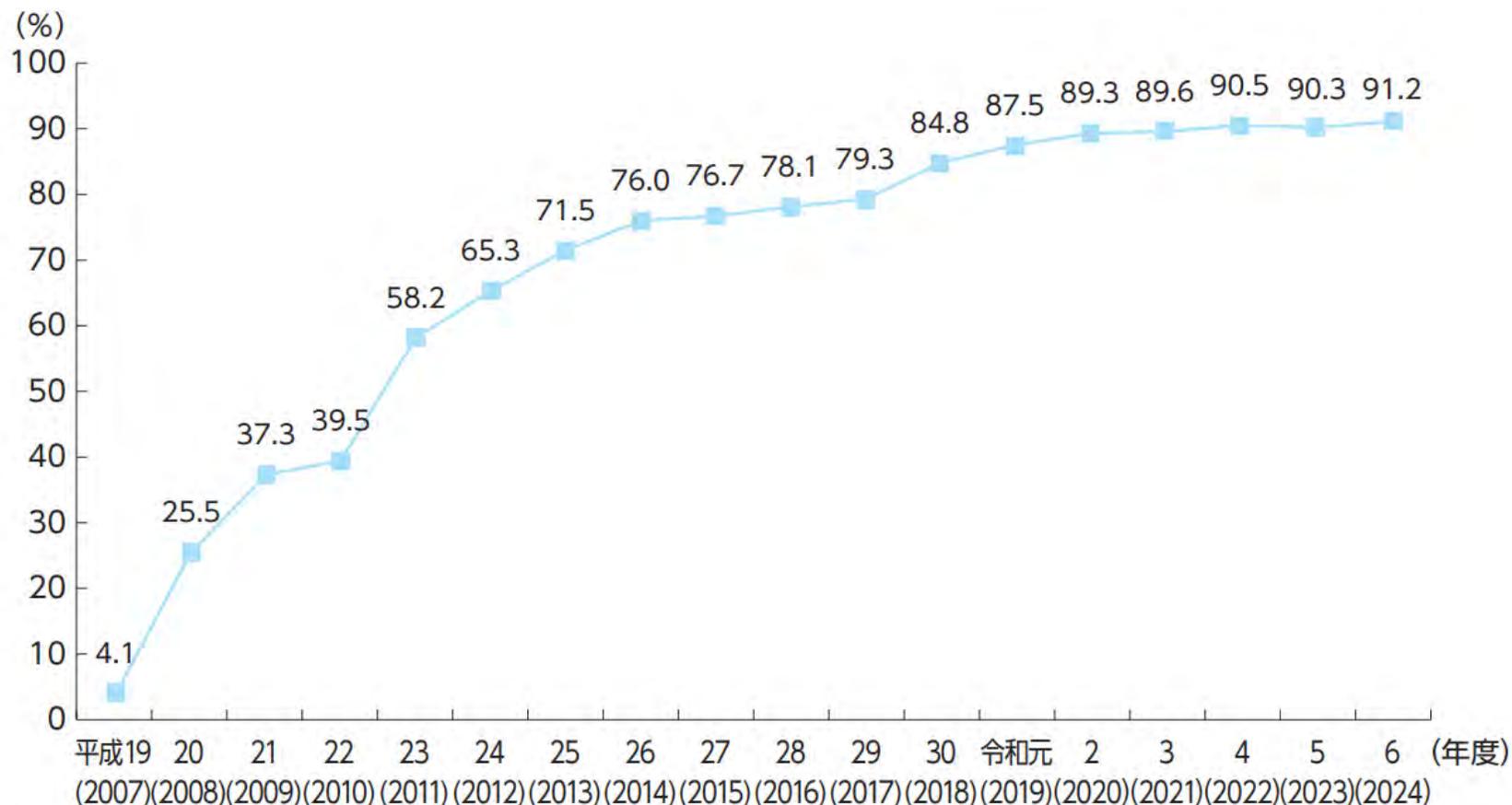
注: 「わからない」について、令和2(2020)、令和3(2021)、令和4(2022)、令和5(2023)、令和6(2024)年度は「無回答」

## II 第4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

### ㊸ 推進計画を作成・実施している市町村の割合

- 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合は91.2%（令和6（2024）年度時点）（第4次基本計画作成時の作成割合は87.5%）

食育推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移



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

## 1 食育月間

- 食育基本法において、「重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間」を指定する旨規定。食育推進基本計画では毎年6月を「食育月間」と定めている。
- 「食育月間」においては、地方公共団体や民間団体等の協力を得て、毎年「食育推進全国大会」を開催。
- 農林水産省では、第9回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した5団体に登壇いただき、食育月間セミナーを開催。



令和7年度食育月間ポスター



食育月間セミナー  
(事例発表の様子)

● 食育月間(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/index.html>



## 2 食育推進全国大会

- 食育基本法において、「食育の推進に関する普及啓発を図るための行事」を実施することと規定されており、食育推進基本計画では、「国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、食育推進全国大会を毎年開催」と定めているところ、国では、毎年6月、地方公共団体との共催により「食育推進全国大会」を開催。
- 令和7（2025）年度の第20回食育推進全国大会は、6月7日・8日に農林水産省、徳島県等との共催により、アスティとくしまで開催。（約24,000人が来場）
- 令和8（2026）年度の第21回食育推進全国大会は、6月6日に農林水産省、栃木県との共催により、宇都宮市（マロニエプラザ）で開催予定。



第20回食育推進全国大会のチラシ



第20回食育推進全国大会の様子



● 食育推進全国大会（農林水産省ホームページ）

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/gaiyo.html>



# 3 食育活動表彰

- 農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動、教育活動又はボランティア活動を通じて、食育の推進に取り組む者を対象として、その功績をたたえるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として、表彰を実施。
- 第9回食育活動表彰では、(1)ボランティア部門、(2)教育関係者・事業者部門において、計25（うち農林水産大臣賞5、消費・安全局長賞15、審査委員特別賞5）の個人又は団体が受賞。
- 受賞活動の詳細について、農林水産省ホームページにおいて、動画及び事例集で紹介。



**第10回 食育活動表彰**

食育を推進する取組を募集します！

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰し、さらに食育を広げていきます。

令和7年 8月29日(金) 必着

令和8年 6月6日(土) 第21回食育推進全国大会

応募内容に関する問い合わせ先

農林水産省(農林部)食育推進課(食育推進課) 03-6744-2230

TEL 03-3554-5170

詳しくは農林水産省のホームページをご覧ください。

食育活動表彰

主催：農林水産省 後援：内閣府、消費庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省

農林水産省

募集チラシ

### 第9回 食育活動表彰 受賞者の取組紹介動画

農林水産省では、食育を推進する優れた取組を表彰する「食育活動表彰」を行っています。「第9回食育活動表彰」農林水産大臣賞及び消費・安全局長賞受賞者の取組について動画でご紹介します。

画像をクリックすると農林水産省公式YouTube (maffchannel) (外部リンク) に移動します。

#### ボランティア部門<食生活改善推進員の部>

農林水産大臣賞  
六戸町食生活改善推進員会[青森県]



「私達の健康は私達の手で」を掲げた地域と連携した食生活改善活動

消費・安全局長賞  
伊豆市健康づくり食生活推進協議会[静岡県]



健康課題解決に向けた施策を下支え！～行政の手が届きにくい層ターゲットにした食育活動～

消費・安全局長賞  
宇治市食生活改善推進員協議会「若菜の会」[京都府]



「私達の健康は私達の手で」をスローガンに住民向けの健康増進、食育活動

消費・安全局長賞  
知多市健康づくり食生活改善協議会[愛知県]

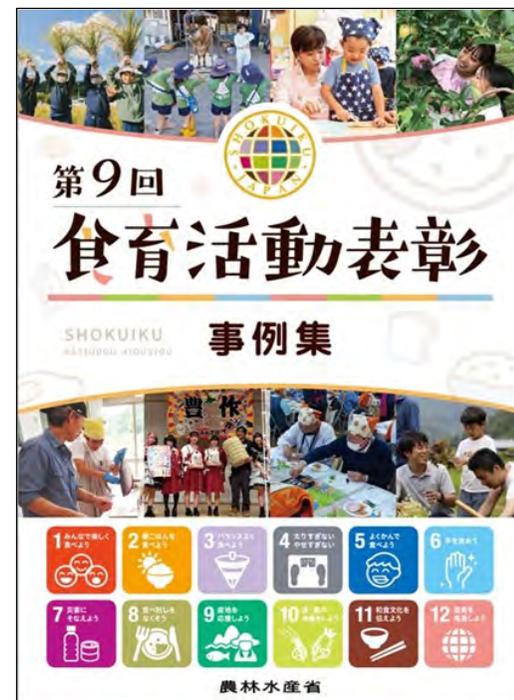


全世代へ健康づくりの輪を広げる食育活動～減塩・パランスの良い食生活の実践～

受賞活動を動画で紹介

● 食育活動表彰(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyosyo/index.html>

**第9回 食育活動表彰**

SHOKUIKU 事例集

農林水産省

1 食育を推進する取組を募集します！  
2 食育活動表彰の概要  
3 食育活動表彰の応募方法  
4 食育活動表彰の審査方法  
5 食育活動表彰の表彰方法  
6 食育活動表彰の問い合わせ先  
7 食育活動表彰の募集期間  
8 食育活動表彰の応募資格  
9 食育活動表彰の応募書類  
10 食育活動表彰の応募方法  
11 食育活動表彰の審査方法  
12 食育活動表彰の表彰方法

事例集

## 3 食育活動表彰

第9回 農林水産大臣賞を受賞した団体 <ボランティア部門>

### ①六戸町食生活改善推進員会（青森県）

六戸町食生活改善推進員会は、健康寿命延伸のため「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、健康づくりの担い手として、多様な機関と密に連携しながら活動をしています。六戸町内の小学校で実施された「おやこ食育教室」では、親子で料理に挑戦し、調理体験を通じて「食育5つの力」を養うとともに、家庭での実践につながるきっかけを提供しています。また、地元の食材を使用し、食べ物や自然への感謝の心を育み、地産地消の理解も深めています。



こどもクッキングろくのへの様子

### ②北海道文教大学食育アイドルプロジェクト 「えにわっ娘。」「IX-ALICE」（北海道）

北海道文教大学の食育アイドルプロジェクトでは、老若男女はもちろんのこと、食育への関心が希薄な年代層や健康に対して興味を持ちにくい若者を対象に、興味を引く食育活動を展開しています。「えにわっ娘。」は、地域の祭りやイベント、「IX-ALICE（イザリス）」は、札幌のライブハウスなどで、無理なダイエット、野菜の摂取、食への感謝、共食、食品ロス、環境への配慮など、幅広いテーマの楽曲も披露しています。また、恵庭市とコラボレーションし、食品ロス削減の啓発活動やSNSやYouTube、地元FM放送などを通じて、食や健康に関する情報発信も行っています。



近隣の町（南幌町）のお祭りでのステージ

# 3 食育活動表彰

第9回 農林水産大臣賞を受賞した団体 <教育関係者・事業者部門>

## ③ 養牛部（神奈川県立相原高等学校）（神奈川県）

相原高校養牛部では、地域の方を対象に農業体験を実施しており、本校の立地を活用したあいほら牧場で、参加者が実際に牛に触れたり、餌を与えたりすることによって、貴重な経験が深く心に刻まれ、子どもや大人にとっての成長と学びの場になっています。また、近隣の観光牧場と連携した食育活動として、毎月牧場を訪問し、酪農や乳製品の製造過程についての授業を実施しているほか、保育園や小学校での出前授業を通じて、食べ物を大切にする気持ちや、農業に対する興味や理解を深めています。



乳しぼり体験

## ④ NPO法人棚田LOVERS（兵庫県）

NPO法人棚田LOVERSでは、棚田を見学するだけでなく、共食の場を提供し、子どもたちと一緒に収穫した野菜や野草、魚を使った料理作りや、土鍋でご飯を炊く、お味噌汁を作る体験、さらには絵本の読み聞かせなど、さまざまな体験型活動を行っています。この取組は、地域の子ども食堂としても機能しており、家族や地域とのつながりを深める場となっています。活動は19年間にわたり継続され、これまでに12,800人以上が参加し、棚田も21枚再生される成果を上げています。また、食文化の保護・継承を目的に、味噌や納豆、かしわめし等の伝統料理を地域の方々の協力を得て一緒に作る活動などを行っています。



米育て 田植え体験

## ⑤ 日本ハム株式会社（大阪府）

日本ハム株式会社では、「食べること、楽しもう！」というニッポンハムグループの食育スローガンのもと、ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業を行っており、受講者の方々にウインナーを使って動物や植物を楽しく作っていただきながら、生命（いのち）の恵みの大切さを感じてもらうことを目指しています。また、たんぱく質の摂取推進や食品ロス削減、食物アレルギーへの配慮についても学べる内容ともなっています。



講師によるウインナーの飾り切り実演

# 4 全国食育推進ネットワーク（みんなの食育）

- 食育の推進に向け、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、企業、団体、ボランティア、個人等幅広い関係者が、それぞれの活動を生かしながら連携・協働し、食育活動を推進する体制の強化を図る。
- 新たな日常やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を情報共有する。
- 異業者間のマッチングによる新たな日常やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動を創出。
- 食育の推進に向けた研修を実施できる人材の育成等に取り組む。
- ネットワークの目的に賛同する機関、団体、企業、農林漁業者、学校関係者、個人等にネットワーク会員への参加を促し、一元的に情報発信を行う。

食育推進フォーラム2025  
みらいプラスで  
見えてくる！  
わたしたちの  
食育

令和7年1月31日(金)  
15:00～17:00

日比谷国際ビル  
コンファレンススクエア  
東京都千代田区千代田2丁目2-3  
日比谷国際ビル4F

参加費 無料

プログラム

- 基調講演 中野 実(東京大学) 清水希容 氏  
食事で変わる心と体  
～バランスの取れた食生活の実践～
- 学生と企業のワークショップ  
みらいプラスで見えてくる！  
わたしたちの食育

開催方法

- オンライン参加 (視聴費200名)
- 対面参加 (視聴費150名)

交通アクセス

日比谷国際ビルコンファレンススクエア  
東京都千代田区千代田2丁目2-3 日比谷国際ビル5F

●駅直下徒歩3分「内幸町駅」  
A6出口地下通路連絡 徒歩1分

●東京メトロ丸の内線・日比谷線・千代田線「日比谷駅」  
C4出口地下通路連絡 徒歩3分

地下鉄駅に直結  
両口直結の地下通路「徒歩1分」

申し込み・申し込みURL  
https://www.secure-cloud.jp/sf/1734317779UHfmgSmm

お問い合わせ  
全国食育推進ネットワーク事務局 (株式会社) shokuiku@nkb.co.jp

運営の母体となるのは「全国食育推進ネットワーク」愛称を「みんなの食育」とします。具体的な活動や運営方法については、積極的な取組を行っている企業や栄養士の方々等で構成する幹事会で検討し、メンバーの主体的な取組を促進します。事務局においては、広報、マッチング、サロン及びフォーラムの開催等を実施し、運営のバックアップを行います。

## 全国食育推進ネットワーク(みんなの食育)

幹事会  
(積極的な取組を行っている企業、栄養士等専門家)

幹事会の中で、食育推進に関するタイムリーなテーマを年に1～2例程度決定し、テーマごとに参画企業を募った上で、具体的な活動を行います。

(テーマ例)

- ・オンラインによる食育の推進・企業内食育の推進・食育月間、食育の日キャンペーン
- ・農林漁業体験の推進 等

(活動例)

- ・複数の企業における共同の食育イベントの実施・研修会の実施・食育の日コラボ企画の実施 等

事務局：農林水産省消費・安全局消費行政・食育課  
(広報 マッチング サロン フォーラムの運営)  
関係省庁：文部科学省 厚生労働省 内閣府食品安全委員会 消費者庁等  
(食育推進に活用できる事業や資料の情報提供等)

全国食育推進ネットワーク「みんなの食育」

全国食育推進ネットワーク  
みんなの食育

食育活動のご紹介

全国食育推進ネットワークサイト

食育推進フォーラム2025チラシ

「全国食育推進ネットワーク」体制図

●全国食育推進ネットワーク(農林水産省ホームページ)  
<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/index.html>

## 5 官民連携食育プラットフォーム

- 食を通じて大人の消費者と日々接している食品関連事業者等とともに、官民で連携し、また事業者間の協働をより推進し、消費者の食と農への理解の醸成と行動変容に向けての新たな展開を図るため、令和7年6月27日に設立。
- 従業員に対し、食生活改善に向けた取組とその評価を行っている企業を顕彰することにより企業内の活力向上及び優良な取組の横展開を図ることを目的として、「食育実践優良法人顕彰」を実施する。

### 設立発起人企業 20社 ※令和7年6月27日時点

(株)伊藤園	エイチ・ツー・オー リテイリング(株)	大塚製薬(株)
カゴメ(株)	(株)カスミ	カルビー(株)
キッコーマン(株)	キューピー(株)	シダックス(株)
(株)セブン&アイ・ ホールディングス	(一社) 全国 農業協同組合 中央会	(株)ダイエー
(株)日本アクセス	日本ハム(株)	ハウス食品 グループ本社(株)
(株)ベルク	(株)Mizkan	(株)明治
(株)ライフ コーポレーション	(株)ワイズマート	

### 食育活動の情報発信

- ・会員企業等の様々な食育活動を全国に発信
- ・共通のロゴやキャッチフレーズを用いた効果的なイメージ戦略

### 取組主体間の交流・連携

- ・勉強会などを通じて、食育活動の高度化や新たな連携の形成を促進

### 連携したプロジェクト活動

- ・課題を決めて連携し、新たな食育に挑戦するプロジェクトを実施
- ・企業間だけにとどまらず、大学等への連携した働き掛けなど、官や学との連携を推進



朝食を食べようプロジェクト



バランスよく食べようプロジェクト



食や農の現場を体験しようプロジェクト

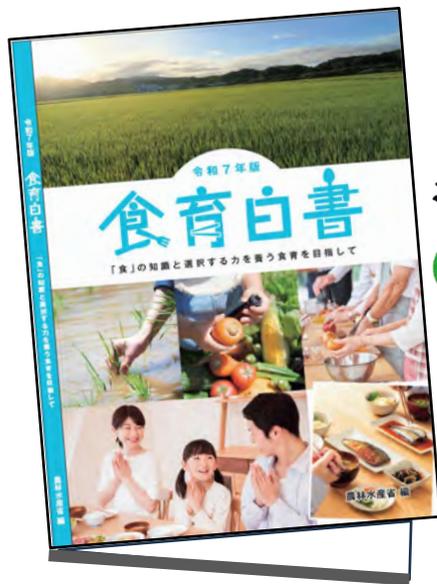
●官民連携食育プラットフォーム(農林水産省ホームページ)

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/otona\\_syokuiku/platform.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/otona_syokuiku/platform.html)

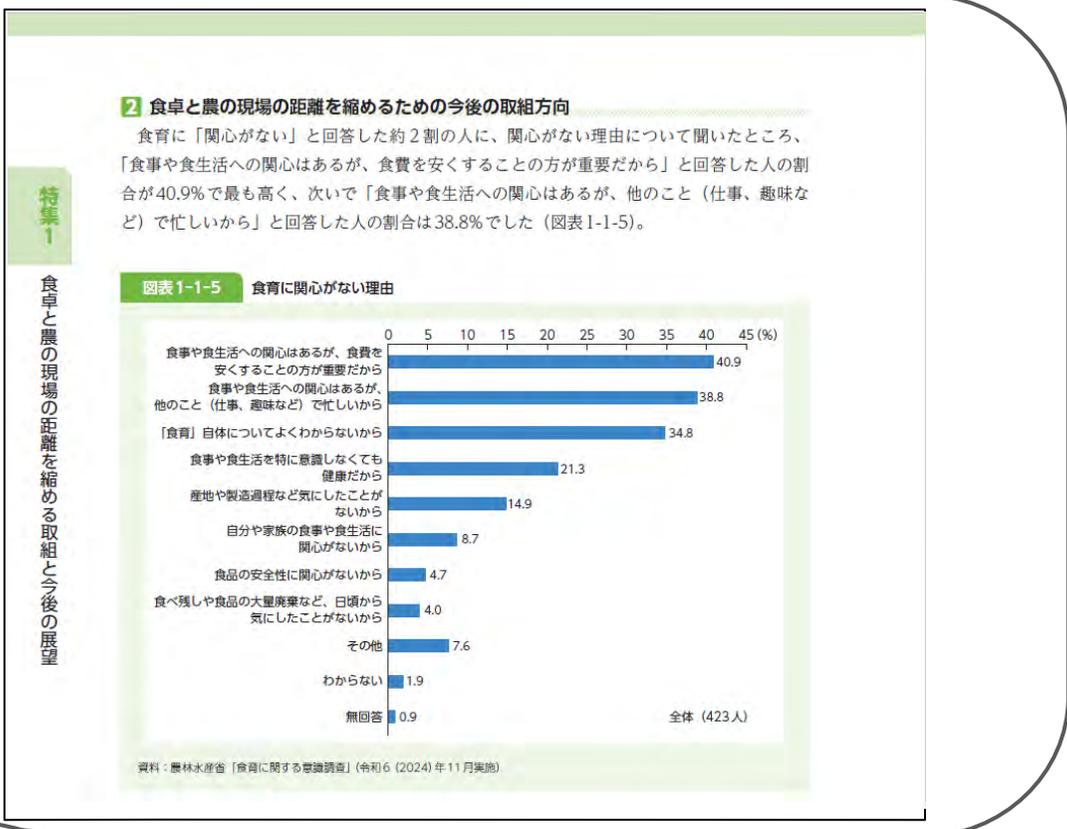


# 6 食育白書

- 食育基本法において、毎年「政府が、食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出」することとされている。
- 白書には、政府が講じた施策や食育に関する事例等を記載。例年、5～6月に閣議決定、公表。
- 令和6年度食育白書では、特集1として「食卓と農の現場の距離を縮める取組と今後の展望」、特集2として「消費者の行動変容を促す「大人の食育」の推進」を取り上げ、食育の取組状況などについて紹介。



令和6年度（令和7年版）  
食育白書



● 令和6年度食育白書（農林水産省ホームページ）

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r6\\_index.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r6_index.html)



## 7 食生活指針

- 平成12年3月、当時の文部省、厚生省、農林水産省が国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るために「食生活指針」を策定。同月、「食生活指針の推進について」を閣議決定し、食生活指針について国民各層の理解と実践を促進することを決定。平成28年6月に一部改正。

### 「食生活指針」

#### 1.食事を楽しみましょう。

- 毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
- おいしい食事を、味わいながらゆっくりよく噛んで食べましょう。
- 家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。



#### 2.1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。

- 朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
- 夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
- 飲酒はほどほどにしましょう。

#### 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。

- 普段から体重を量り、食事量に気をつけましょう。
- 普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
- 無理な減量はやめましょう。
- 特に若年女性のやせ、高齢者の低栄養にも気を付けましょう。

#### 4.主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



- 多様な食品を組み合わせましょう。
- 調理方法が偏らないようにしましょう。
- 手作りとお食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。

#### 5.ごはんなどの穀類をしっかり。

- 穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
- 日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。



#### 6.野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。

- たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
- 牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。



#### 7.食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。

- 食塩の多い食品や料理を控えめにしましょう。食塩摂取量の目標値は、男性で1日8g未満、女性で7g未満とされています。
- 動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
- 栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。

#### 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。



- 「和食」をはじめとした日本の食文化を大切に、日々の食生活に活かしましょう。
- 地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
- 食材に関する知識や調理技術を身につけましょう。
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や作法を伝えていきましょう。

#### 9.食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

- まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスを減らしましょう。
- 調理や保存を上手にして、食べ残しの少ない適量を心がけましょう。
- 賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。

#### 10.「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみよう。

- 子供のころから、食生活を大切にしましょう。
- 家庭や学校、地域で、食品の安全性を含めた「食」に関する知識や理解を深め、望ましい習慣を身につけましょう。
- 家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみましょう。
- 自分たちの健康目標をつくり、よりよい食生活を目指しましょう。



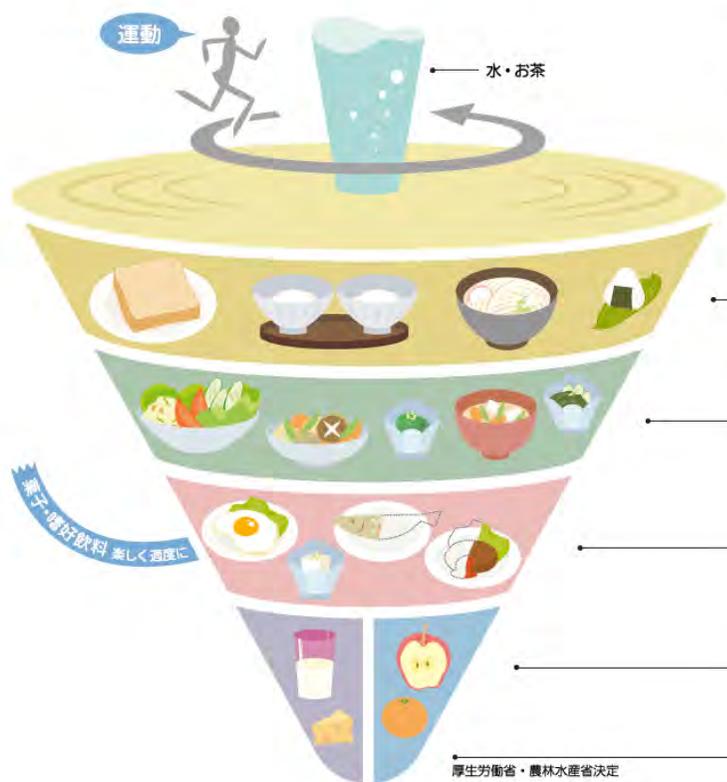
●食生活指針(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html>



# 8 食事バランスガイド

- 健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年3月）を具体的な行動に結びつけるものとして、平成17年6月に厚生労働省と農林水産省が決定。
- 1日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考となるように、食事の望ましい組合せとおおよその量をイラストで分かりやすく示したもの。



## 食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

### 1日分

想定エネルギー量  
2,200kcal±200kcal (基本形)

**5~7** 主食(ごはん、パン、麺)  
ごはん(中盛り)だったら4杯程度

**5~6** 副菜(野菜、きのこ、海藻料理)  
野菜料理5皿程度

**3~5** 主菜(肉、魚、卵、大豆料理)  
肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度

**2** 牛乳・乳製品  
牛乳だったら1本程度

**2** 果物  
みかんだったら2個程度

### 料理例

1つ分 =	ごはん小盛り1杯	おにぎり1個	食パン1枚	ロールパン2個			
1.5つ分 =	ごはん中盛り1杯						
2つ分 =		うどん1杯	もりそば1杯	スパゲッティ			
1つ分 =	野菜炒め	きゅうりとわかめの酢の物	肉たくあん味噌汁	ほうれん草の湯浸し	ひじきの煮物	大豆	きのこソテー
2つ分 =	野菜の煮物	野菜炒め	芋の煮ころがし				
1つ分 =	冷奴	納豆	目玉焼き1皿	焼き魚	魚の天ぷら	菜の花の卵炒め	
3つ分 =	ハンバーグステーキ	豚肉のしょうが焼き	鶏肉のから揚げ				
1つ分 =	牛乳コップ半分	チーズ1かけ	スライスチーズ1枚	ヨーグルト1パック	牛乳罐1本分		
2つ分 =							
1つ分 =	みかん1個	りんご半分	かき1個	梨半分	ぶどう半分	桃1個	

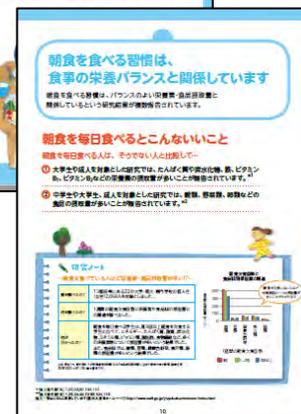
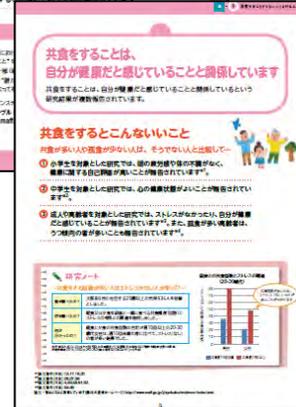
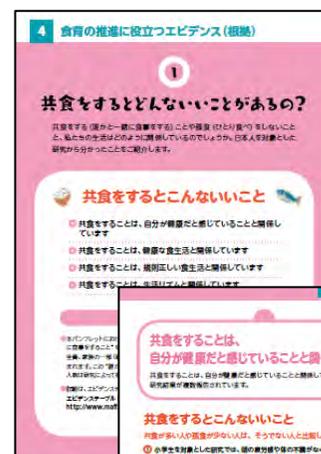
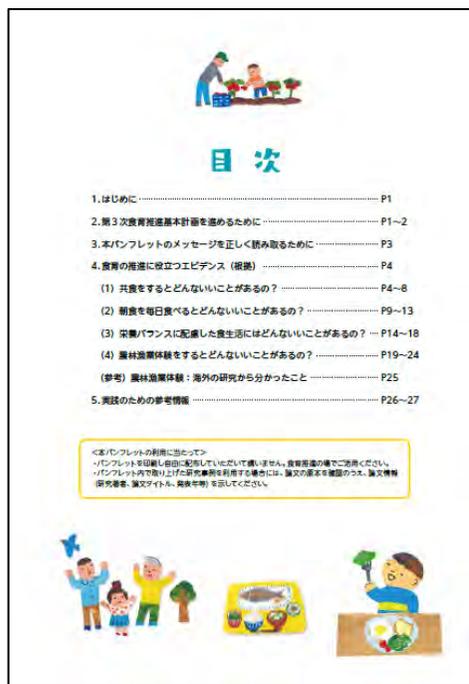
※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

●食事バランスガイド(農林水産省ホームページ)  
[https://www.maff.go.jp/j/balance\\_guide/index.html](https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html)



# 9 エビデンスに基づいた食育の推進

- 農林水産省は食育推進に資するエビデンス（根拠）を分かりやすく広報することを目的として、平成29・30年度に、食育分野に詳しい研究者等の協力のもと、食育の取組がなぜ大切なのか、取り組むことでどのようなメリットがあるのかをエビデンス（根拠）に基づき整理したパンフレットを作成。令和元年度には、両年度のパンフレットを統合した、「統合版」を取りまとめ公表。
- 「朝食」、「栄養バランスに配慮した食生活」、「共食」、「農林漁業体験」をテーマに、エビデンス（根拠）を踏まえたメッセージや論文を紹介した研究ノートを掲載。



「食育」ってどんないいことがあるの？～エビデンス(根拠)に基づいて分かったこと～統合版

●「食育」ってどんないいことがあるの？(農林水産省ホームページ)  
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/evidence/index.html>

# 10 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活

- 平成28年3月に決定された「第3次食育推進基本計画」では、「若い世代を中心とした食育の推進」を重点課題の1つとして設定。
- 農林水産省では、様々なライフスタイルを持つ、20歳代、30歳代の若い世代が「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるよう、令和元年度にパンフレット「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活」を作成。
- 令和3年3月に決定された「第4次食育推進基本計画」においても、若い世代の朝食欠食の減少、栄養バランスに配慮した食生活の実践の増加に関する目標値を引き続き設定。

考える やってみる みんなで広げる

## ちょうどよいバランスの食生活

仕事や家事・育児、勉強や趣味…  
やりたいこと、やらなくてはいけないことで一杯の毎日。  
健康な心と体は、そんな毎日の資源。  
「ちょうどよい」の食生活は、心と体を健康に保つキホンです。

ライフスタイルは人それぞれ。  
それぞれに、「ちょうどよい」の食生活があるはず。  
一緒に考え、実践し、広げてみませんか？

**まずはキホン「食事の栄養バランス」について**  
食事や栄養に関する情報があふっていますが、正しい情報の見極め、日頃ありますか？  
あなたに知識、チェックしてみましょう！

食事の栄養「バランス」について、正しいと思うものを選んでください。

- 野菜をたくさん食べれば、栄養バランスは完璧。
- 炊飯器の「精米」はできるだけ蒸らししない方がいい。
- 1日に必要なエネルギー量（カロリー）を超えなければ、どんな食べ方でもOK。
- 自分のエネルギー消費量が適切かどうかは、食べたもののエネルギーを計算しないと分からない。
- スリムな体型であれば、食事を減らす必要はない。
- 朝食を食べなくても、1日に必要なエネルギー量や栄養素がとれていれば問題ない。
- 以下の食事は、すべて主食・主菜・副菜を組み合わせた食事である。

主食	主菜	副菜
米、パン、お米類などの穀類を主材料とする料理で、主として炭水化物の供給源となる。	魚や肉、卵、大豆製品などを主材料とする料理で、主としてタンパク質の供給源となる。	野菜や果物、海藻類などを主材料とする料理で、主としてビタミンやミネラルの供給源となる。

啓発資材

「考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活」

## 栄養バランスだけではない食生活の「バランス」

ここまで、食事の栄養バランスについて考えてきました。  
でも、栄養バランスのよい食事をするには、色々なハードルがあるもの。

家計やライフスタイル、生活リズム  
…あなたの生活の中での様々な「バランス」も大切です。

**「家計」とのバランス**  
栄養バランスのよい食事理想だけと食費がかさむ…

**「ライフスタイル」とのバランス**  
一人暮らしだし、朝食を作る時間がない…

**「生活リズム」とのバランス**  
仕事で夕飯を食べるのが夜遅くなってしまふ…

では、どうすれば「ちょうどよいバランスの食生活」を実践できるでしょうか？

▶次ページ あなたの生活の中での様々な「バランス」を考えるヒントをご紹介します！

啓発資材の内容の一部

## あなたのアイデア、周りにも広げてみませんか？

自分なりの「ちょうどよいバランスの食生活」が実践できるようになったら、家族や友達、会社の同僚など、周りの人に伝えたり、話し合ったりしてみましょう。  
あなたから周りの人へ、さらにその周りの人へと「ちょうどよいバランスの食生活」が広がっていくと、社会が変わるかもしれません。

ひとりひとりの選択が、最終的に社会を動かす力になるかもしれない。そんなことを思いつつ、あなたや周りの人、そして社会にとっての「ちょうどよい」の食生活を考え、発信してみませんか？

食品ロスを減らそう！  
日本の生産者を応援したい  
食品の過剰包装を減らせないかな？

●考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活 (農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wakaisedai/balance.html>



# 11 食育ピクトグラム及び食育マーク

## ★生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進



共食



朝食欠食の改善



栄養バランスの良い食事



生活習慣病の予防



歯や口腔の健康



食の安全



災害への備え

## ★持続可能な食を支える食育の推進



環境への配慮(調和)



地産地消の推進



農林漁業体験



日本の食文化の継承

## ★食育の推進



## 食育マーク



## 活用される場面

小売店での店頭 学校の教育現場 食育を行う際の啓発資材 商品の包装への印刷等

食育ピクトグラム及び食育マークは、利用規約を守っていただければ自由に使用できます。使用料は無料です。

●食育ピクトグラム及び食育マーク

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pictgram/index.html>



# 12 従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

- 令和2年3月、農林水産省は、従業員等の健康管理に配慮した企業のうち、先進的かつ積極的に食育を推進する取組に焦点を当てた基礎情報を収集し、事例集を作成。
- これから従業員等の食育に取り組もうとする企業のきっかけや、既に食育を推進している企業の更なる展開のための参考として活用されることを期待。
- 第4次食育推進基本計画においても、従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に企業の業績向上につながると期待されていることから、職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進することとしている。



従業員等の健康に配慮した企業の食育推進事例集

## 【紹介企業の一例】

- 株式会社日比野設計  
子育てしやすい環境づくり、自分や家族との時間の確保といった観点から、夜型勤務から朝型勤務への転換を促すため、社内レストランで朝食と昼食の無料提供を実施。可能な限り地元の食材を使用した食事を提供。
- 味の素株式会社  
スマートフォンやパソコンで、「運動」「食事」「睡眠」「気分」の4軸で健康状態が可視化された健康アドバイスアプリ「カラダかわるNavi」を利用し、AIによるアドバイスなどが可能に。



午前8時からビュッフェスタイルで朝食を提供



アプリを活用した「健康チャレンジキャンペーン」

- 企業の食育推進事例集(農林水産省ホームページ)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyojirei.html>



# 13 こども食堂と連携した地域における食育の推進

- 子供が一人でも来られる無料又は安価で食事を提供するこども食堂は、子供にとって食卓を囲み食事を共にする貴重な場であるとともに、地域コミュニティの中での子供の居場所となっている。農林水産省では、地方公共団体や地域における食育関係者が、食育推進の観点から、こども食堂の活動の意義を理解し、適切な連携が図られるよう、こども食堂と連携した地域における食育の推進に関連する情報を整理し、ホームページで公表。
- 平成29年度には、こども食堂の現状・課題、地域との連携状況を取りまとめるとともに、地域とこども食堂が連携している具体的な事例を、課題や食育の取組ごとに整理した事例集を作成。

農林水産省 English こどもページ サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す 組織別から探す キーワードから探す Google 検索 検索

会見・報道・広報 政策情報 統計情報 申請・お問い合わせ 農林水産省について

ホーム > 消費・安全 > 食育の推進 > こども食堂と連携した地域における食育の推進

## こども食堂と連携した地域における食育の推進

- 「こども食堂」とは? -

近年、地域住民等による民間発の取組として無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供するこども食堂等が広まっており、家庭における共食が難しいこどもたちに対し、共食の機会を提供する取組が増えています。

- 食育の推進という観点から見たこども食堂の意義について -

こども食堂の活動は様々ですが、親子で参加する場合も含め、

(a) こどもにとっての貴重な共食の機会の確保

(b) 地域コミュニティの中でのこどもの居場所を提供

等の積極的な意義が認められます。

- 地域とこども食堂の連携の必要性 -

地方自治体は、地域住民、関係機関、関係団体・NPO等と適切に連携して、地域における食育を推進する役割を担っています。

地方自治体が、こども食堂を、そうした連携先の一つとして位置づけ、連携を深める中で、こども食堂の取組に地域ぐるみで協力し、こども食堂の活動遂行に役立つような環境整備を行うことが期待されます。

なお、国や地方自治体は、こども食堂の多くが民間のNPOや個人の善意に基づき、発足、運営されていることに十分留意し、こども食堂の自主的・自発的な取組を最大限尊重し、個人やNPOの善意で行われているこども食堂の活動の趣旨を理解す

## こども食堂と連携した地域における食育の推進



こども食堂と地域が連携して進める食育活動事例集  
~地域との連携で食育の環が広がっています~

●こども食堂と連携した地域における食育の推進  
(農林水産省ホームページ)



<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomosyokudo.html>

# 14 わかりやすく、実行性の高い「日本型食生活」の推進

- 第4次食育推進基本計画を踏まえ、生活習慣病の予防、健康な次世代の育成の観点から、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進する。内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。
- 食生活の現状を踏まえ、国民各層が理解しやすく、かつ、実行性が高いものとなるよう推進していく必要がある。



## ごはんを中心とした「日本型食生活」のススメ

ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活です。

- ① 「日本型食生活」を一食、一日単位ではなくとも、数日から一週間の中で組み立てる。
- ② 日本の気候風土に適した多様性のある食として、地域や日本各地で生産される豊かな食材も使い、健康的で栄養バランスにも優れている。
- ③ 「日本型食生活」の要素は、ごはんと汁にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものである。ごはんには麦や雑穀を加えてもよいし、汁にも様々な具を使うことが可能であり、おかずはハンバーグ、野菜、乳製品など様々なものを取り入れることが可能である。
- ④ ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは、家庭での調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料などの活用や外食との組み合わせも可能である。

(平成27年3月 今後の食育推進施策について(最終とりまとめ)より)

## ごはんをベースに中食を組み合わせた日本型食生活の例



●「日本型食生活のススメ」(農林水産省ホームページ)

[http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/nihon\\_gata.html](http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/nihon_gata.html)



# 15 農林漁業体験（教育ファーム）を通じた食育の推進

- 「食」に関する関心や理解を増進するとともに、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めるため、教育ファーム等農林漁業体験の機会の提供を積極的に推進。
- 食や農林水産業の重要性の理解を通じて国産農林水産物のサポーター増加につなげる。

## 教育ファームとは・・・

自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的とし、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取組

### ◀期待される効果▶

- ・ 生産者と消費者との信頼関係の構築
- ・ 食と農林水産業への理解
- ・ 食品の安全性への理解
- ・ 食品ロスの発生抑制 等

→ 国産農林水産物のサポーター増につなげる

食育基本法(平成17年法律第63号)  
第3条、第23条関係

## ○農林漁業体験の取組事例

### 西美濃農業協同組合ふるさと隊（岐阜県）

JA 女性部会員が地域で始めた田植え体験などのお手伝いをきっかけに食農ボランティア「ふるさと隊」が発足。子供たちが食へのあり方や農との関係を学び、いのちの尊さや大切さを感じられるよう、単発の収穫体験や調理体験で終わらせず子どもたちが自分で栽培・収穫・加工の各過程を取り入れた包括的な食農教育を行っている。

（第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞）



親子で苗植え大きく育ててね！

### 鈴木 芳昭（千葉県）

「地域の子どもたちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちで学校給食への農産物供給をきっかけに地域の小学生たちに農業体験を実施。さらに近隣にとどまらず、県外の教育機関と連携し、在来大豆「小糸在来®」を用い、播種から加工まで学べる体系的な食農活動に取り組んでいる。

（第8回食育活動表彰 審査委員特別賞）



枝豆収穫の様子

### ●農林漁業体験の推進（農林水産省ホームページ）

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/s\\_edufarm/index3.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/s_edufarm/index3.html)



# 16 地産地消の促進

(六次産業化・地産地消法 第25条)

- 国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）をその生産された地域内において消費すること（消費者に販売すること及び食品として加工することを含む。）。
- 地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費すること。

## 基本理念

- 生産者と消費者との結びつきの強化
- 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- 消費者の豊かな食生活の実現
- 食育との一体的な推進
- 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- 食料自給率の向上への寄与
- 環境への負荷の低減への寄与
- 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

## 取組の具体例



学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用



地場産農林水産物を活用した加工品の開発



直売所での地場産農林水産物の直接販売



地域の消費者との交流・体験活動

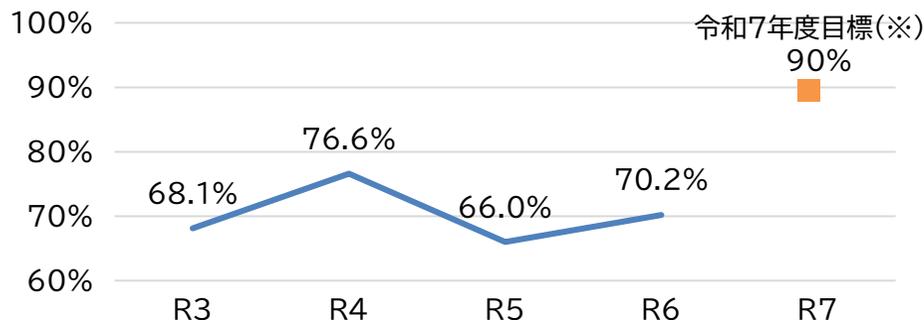
# (1) 学校給食での地場産物の活用について

## ■ 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況 (金額ベース)

	令和元年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度
地場産物	52.7%	—	56.0%	56.5%	55.4%	56.4%
国産食材	87.0%	—	89.0%	89.2%	88.6%	89.4%

<資料> 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査(文部科学省)  
 (注1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度の調査は未実施  
 (注2) 令和元年度以降、食材数ベースから金額ベースに調査方法を変更

## ■ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合



(※) 第4次食育推進基本計画(令和3年3月策定)にて、「学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを旨とする」とする目標を設定

## ■ 地産地消コーディネーター【地域の食の絆強化推進運動事業】



## ● 地産地消コーディネーターの派遣実績

平成28年度:6地区 平成29年度:8地区 平成30年度:7地区 令和元年度:9地区 令和2年度:9地区 令和3年度:12地区 令和4年度:15地区  
 令和5年度:8地区 令和6年度:17地区 (令和3年度、4年度はフォローアップ派遣、ステップアップ派遣(※)を含む)

(※) フォローアップ派遣:過去の派遣先を対象に1名のコーディネーターを1回派遣  
 ステップアップ派遣:通常派遣の選定外となった応募者(希望者のみ)に1名のコーディネーターを1回派遣

# (1) 学校給食での地場産物の活用について

## 【事例：静岡県袋井市】

### (1) 現状と課題

袋井市では、主要10品目を対象に、市場に出荷していない小規模農家から全量買い取りを行うこと等により地場産農産物を確保し、学校給食における地場産物の活用を積極的に推進してきたが、その一方で、学校給食で使用できない規格外品の取り扱いが課題となっていた。

### (2) 取組内容

平成29年度に、給食センターに食材を納入するNPO法人へコーディネーターを派遣し、規格外品への対応として、

#### ①規格外品でも使える献立づくり

(コロッケ(玉ねぎ、じゃがいも)、ピューレ(大玉トマト)、  
切り干し大根(大根))

②給食以外の販路の確保・加工商品の開発  
を実施した。

### (3) 取組の効果

○地場産物の取引金額が10.1倍に！農家の所得向上にも貢献！

350万円(平成24年度) → 3,526万円(令和4年度)

○地場産物使用割合(主要10品目重量ベース)が3.7倍に！

13.8%(平成24年度) → 51.6%(令和4年度)

○地場産物(米以外)の通年使用が実現！

14日使用(平成17年度) → 194日(令和4年度)

※ 年間給食日数：平成17年度190日  
令和4年度194日



# 17 食文化の継承 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

## 和食とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、「食」の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



# (1)「和食」の保護・継承に向けた取組(子育て世代・若者世代への取組)

- 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

## 郷土料理・伝統食のデータベース化

### ■ うちの郷土料理

各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県の1,365品目を公表。

### ■ にっぽん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、15道府県300品目の伝統食の情報を公表。



実施状況	
R4年度 3県（60品目）	福井県、奈良県、熊本県
R5年度 11道府県（220品目）	北海道、山形県、宮城県、茨城県、山梨県、石川県、三重県、京都府、島根県、高知県、鹿児島県
R6年度 1県（20品目）	富山県

## 和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から6年度までの研修により、全都道府県で累計1,536名が認定。



- 小学生向けの教材「わたしたちと“和食”」を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用

指導者用

モデル授業の様子

「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

([https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html))



「にっぽん伝統食図鑑」

(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>)



「おいしい和食のはなし。」

(<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>)にて、研修会等に関する情報を発信。



## (2) 官民協働の取組 (Let's! 和ごはんプロジェクト)

- 「Let's! 和ごはんプロジェクト」は、和食文化の保護・継承につなげていくため、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年となる平成30（2018）年度に立ち上げた官民連携のプロジェクト。
- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり、面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施。
- 令和元（2019）年度から11月を「和ごはん月間」と位置づけ、11月24日の「和食の日」と連携し、集中的に活動。
- 若者やシニア世代などにも力点を置きながら、和食を食べる機会を増やす活動を展開していく必要があることから、令和7（2025）年1月から「Let's和ごはんプロジェクト見直しに関する懇談会」を実施中。

※ 和ごはん…日本の家庭で食べられてきた食事であって、（1）ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、（2）だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

### <各企業等の取組例>

- ・和ごはんの調理が簡単にできる商品やレシピ、和ごはん調理家電の開発・販売。
- ・和ごはん総菜や弁当の開発・販売。
- ・レストランで子供向けやご当地食材のメニューの展開、社員食堂等での和ごはんフェアの実施。
- ・時短につながる和ごはん調理方法を動画等により分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事（お正月や五節句等）や人生儀礼（お食い初め等）などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



### <国の取組>

- ・プロジェクトの目的達成のための活動を行う企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・プロジェクトメンバーが自由に商品や販促物等に使用可能なロゴマークの提供。
- ・マスコミ、SNS等を含め多様なメディアへプロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。

プロジェクトメンバー数：193（令和7年6月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等

○ 消費・安全対策交付金のうち **地域での食育の推進** 【令和7年度予算概算決定額 1,896 (1,720) 百万円の内数】

＜対策のポイント＞

第4次食育推進基本計画に掲げられた目標達成に向けて、**地域の関係者等が連携して取り組む食育活動**を引き続き推進します。その際、**農林漁業体験機会の提供**に加え、**産直活動等の様々なチャンネルを通じて生産者と消費者との交流を推進する取組**や、**学校給食における地場産物活用の促進に向けた機械・設備等の導入**、**消費者の行動変容に直結する産地情報等の効果的な発信に向けた技術実装**を新たに支援対象とします。

＜事業目標＞

第4次食育推進基本計画の目標の達成

＜事業の内容＞

＜事業イメージ＞

1. 食育を推進するリーダーの育成

地域で活躍する食育推進・食文化継承・農業体験リーダー等の育成やその活動促進を支援します。

2. 農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進

食や農林水産業への理解を増進する体験機会の提供や、産直活動やCSA(地域支援型農業)の取組に向けた情報発信、商談会等、生産者と消費者との交流を促進するための取組を支援します。

3. 地域における共食の場の提供

地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチング等により、多世代交流やこども食堂等の共食の場の提供を支援します。

4. 学校給食における地場産物活用の促進、和食給食の普及

学校給食向け地場産物の安定供給に向けた機械・設備等の導入、地場産物を使用するための生産者とのマッチング、献立の開発・試食等を支援します。

5. 産地・生産者への理解向上

消費行動の機会を捉えた、消費者の行動変容に直結する産地情報等の効果的な発信に必要な技術実装を支援します。

6. 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上、食品ロスの削減

環境に配慮した農林水産物・食品や食品ロス削減の取組への理解向上に向けた意識調査、セミナーの開催、飲食店等と連携した食品ロス削減に関する啓発資料の配布を支援します。

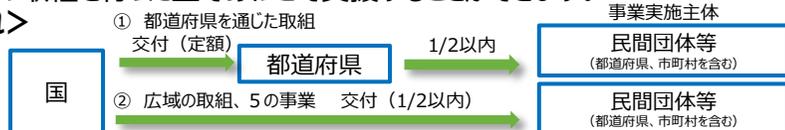
7. 地域食文化の継承

地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。

(注) シンポジウム、展示会、交流会等の開催

食育の推進に係るシンポジウム、展示会等の開催を支援します。この取組は、1～7の取組を行った上であわせて支援することができます。

＜事業の流れ＞



目標 (第4次食育推進基本計画の目標のうち農林漁業体験機会の提供等当省関連)

- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・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
- ・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、伝えている国民を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

目標の達成に資する  
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



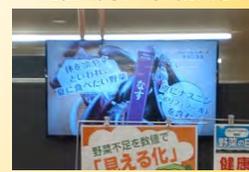
生産者と消費者との  
交流イベントの開催



学校給食における  
地場産物活用



産地情報等の効果的な  
発信に向けた技術実装



- ・食・農林水産業への理解向上
- ・産地・生産者との交流促進
- ・地場産物の活用促進 等

第4次食育推進基本計画の目標達成(令和7年度)を目指す

# III 農林水産省における食育の取組 - 18 食育推進に関する事業内容

## 消費・安全対策交付金のうち 地域での食育の推進

皆様のこのような食育活動を支援します！

### 1 食育推進検討会の開催や普及啓発資料の作成

- 【事業例】
- 地域の関係者による食育の推進に係る検討会の開催
  - 市町村食育推進計画の策定に向けた基礎資料の整備
  - 食育の状況や地域が抱える課題を把握するためのアンケート、ヒアリング等の調査
  - 食育を推進するための啓発資料の作成

【支援内容と対象経費例】

- 食育推進検討会の開催  
(委員謝金・旅費、会場・機器借料、資料印刷費、事務局活動費、役務費等)
- 地域の食育関係情報整備、教材作成  
(賞金\*1、調査員手当・旅費、教材編集料、啓発資料作成・レンタル費、役務費等)

### 2 食育推進リーダーの育成や活動促進

- 【事業例】
- 地域の食育を推進するリーダーを育成するための専門家等を招いた講座
  - 食育推進リーダーが次世代リーダーを育成するためのセミナー等
  - 食育に取り組む個人・団体・事業者等の活動を支援する食育推進リーダーの派遣
  - 地域で食育推進について知識や意欲を持つ人材同士の交流会
  - 地域で食育推進に取り組む人材の理解醸成のための農業体験、ほ場見学、調理体験等の研修

【支援内容と対象経費例】

- 食育推進リーダー育成・派遣、交流会  
(講師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、資料印刷費、啓発資料作成・レンタル費、食材費\*2、普及宣伝費、役務費、保険料等)
- 農業等の理解醸成の取組を実施するための研修  
(講師謝金・旅費、賞金\*1、体験ほ場の借地料、体験ほ場管理に係る物材費、農業機械・簡易トイレ等借料、貸し切りバス借料、種苗・生産資材費、資料印刷費、役務費、保険料、通信運搬費、消耗品費、食材費\*2等)

### 3 食文化の保護・継承等のための取組

- 【事業例】
- 地域食文化の継承に向けた親子料理講習会や食育授業
  - 地域の食材を活用した日本型食生活をテーマとする講義や料理講習会
  - 地域の伝統食の料理方法(食材、レシピ等)をまとめたパンフレットの作成

【支援内容と対象経費例】

- 調理講習会の開催  
(講師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、食材費\*2、資料印刷費、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料等)



### 4 農林漁業体験機会の提供をはじめとする生産者と消費者との交流の促進

- 【事業例】
- 食や農林水産業への理解を深める農林漁業体験プログラムの企画開発などの検討会
  - 植え付けや収穫などの農業体験とその収穫物を使った調理体験
  - 農業体験用のほ場管理のための経費の支援
  - 地域支援型農業の消費者への説明会等開催
  - 産直活動のプロモーションやビジネスプラン検討に向けた専門家招へい等

【支援内容と対象経費例】

- 農林漁業体験機会の提供  
(委員謝金・旅費、会場・機器借料、資料印刷費、体験ほ場の借地料、体験ほ場管理に係る物材費、指導者謝金・旅費、賞金\*1、農業機械・簡易トイレ等借料、バス借料、種苗・生産資材費、食材費\*2、普及宣伝費、役務費、保険料等)
- 説明会等開催、専門家招へい等  
(講師謝金・旅費、先進地視察旅費、賞金\*1、体験ほ場の借地料、体験ほ場管理に係る物材費、農業機械・簡易トイレ等借料、貸し切りバス借料、種苗・生産資材費、会場借料、調査員手当・旅費、機器借料、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、資料印刷費、役務費、通信運搬費、消耗品費、保険料、食材費\*2等)



### 5 和食給食の普及

- 【事業例】
- 和食給食の普及に向けた献立の開発、レシピをまとめた資料の作成
  - 幼児や児童・生徒を対象にした食育授業や調理体験
  - 学校関係者や保護者を対象にしたセミナー

【支援内容と対象経費例】

- 献立の開発 (調理師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、食材費\*2等)
- 食育授業 (講師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、食材費\*2等、資料印刷費、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料等)



### 6 学校給食における地場産物等活用の促進

- 【事業例】
- 学校給食に地場産物を使用するための給食関係者と生産者との目合わせ会
  - 地場産物を使用した献立の開発、試食会
  - 地場産物に関する食育授業
  - 地場産物の一次加工に必要な機器や選別・選果・出荷に必要な機器の購入・リース
  - 地場産物を保蔵するための冷蔵・冷凍機器

【支援内容と対象経費例】

- 給食関係者と生産者との目合わせ会の実施  
(講師謝金・旅費、コーディネーター謝金・旅費、賞金\*1、会場借料、機器借料、調査員手当・旅費、先進地視察旅費、調査票・資料印刷費、役務費、通信運搬費、普及宣伝費、消耗品費、食材費\*2等)
- 献立の開発  
(調理師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、食材費\*2等)
- 食育授業  
(講師謝金・旅費、賞金\*1、会場・機器借料、食材費\*2、資料印刷費、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料等)
- 学校給食の規格・量に沿った機械・設備等導入  
(地場産農林水産物の冷蔵・冷凍処理に必要な機器、洗浄・カット等の一次加工に必要な機器及び選別・選果等の出荷に必要な機器の購入・リース費(リース費は採択年度に係るものに限る))  
\*建物等施設の建設及び不動産取得に関する経費は除く



### 7 共食の場における食育活動

- 【事業例】
- 新規の共食の場における食育の取組
  - 既存の共食の場における食育の再開の取組
  - 食材の提供に向けた生産者とのマッチング
  - 農業者や食文化の継承者を招いた食育の取組

【支援内容と対象経費例】

- ニーズ調査
- 生産者とのマッチング調査・調整
- マッチング交流会
- 共食の場の提供  
(資料印刷費、賞金\*1、調査員手当・旅費、講師謝金・旅費、貸し切りバス借料、会場借料、機器借料、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料、通信運搬費、消耗品費、食材費\*2等)



### 8 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上の取組

- 【事業例】
- 環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上に向けた検討会・セミナーの開催
  - 地域住民を対象とした意識調査

【支援内容と対象経費例】

- 検討会・セミナー開催  
(講師謝金・旅費、賞金\*1、会場借料、機器借料、資料印刷費、食材費\*2等、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料、通信運搬費、消耗品費、食材費\*2等)
- 意識調査 (資料印刷費、賞金\*1、役務費、通信運搬費、消耗品費等)

\*1 対象経費の「賞金」は、集計と運営補助を目的として雇用する臨時・非常勤職員に係るものに限る。

\*2 対象経費の「食材費」は、展示・試食用及び加工・調理体験の教材等に限る。

# III 農林水産省における食育の取組 - 18 食育推進に関する事業内容

## 消費・安全対策交付金のうち 地域での食育の推進

### 9 食品ロスの削減に向けた取組

【事業例】

- 地域の商店等の関係者が連携して実施する食品ロス削減に向けたイベント等
- 食品ロスに関する意識調査や地域特有の食品ロスを把握するためのアンケート調査
- 食品ロスを削減するためのセミナー、啓発資料等の作成

【支援内容と対象経費例】

- 意識調査（資料印刷費、賃金※1、役員費等）
- 食品ロス削減検討会・セミナー開催（講師謝金・旅費、賃金※1、会場・機器借料、資料印刷費、食材費※2、啓発資料作成・レンタル費、普及宣伝費、役員費、保険料等）

### 10 産地・生産者への理解向上の取組

【事業例】

- 消費者の行動変容に直結する、産地情報等の効果的な発信に向けたアプリ・システム等の開発及びその実証



【支援内容と対象経費例】

- アプリやシステム等の開発・実証（システム改修・開発費、アドバイザー謝金・旅費、システム導入費、調査票・報告書印刷費、賃金※1、役員費、通信運搬費、消耗品費等）

### 11 シンポジウム、展示会、交流会等の開催

【事業例】

- 食育の推進に係るシンポジウム、パネルディスカッション、個人・団体等の優良な取組を共有する展示会
- 食育に取り組む者が課題解決に向けたヒントを得るための交流会、セミナー

【支援内容と対象経費例】

- シンポジウム等の開催（講師謝金・旅費、賃金※1、会場・機器借料、資料印刷費、啓発資料作成・レンタル費、食材費※2、普及宣伝費、役員費、保険料等）

※課題解決に向けたシンポジウム等の開催については、1～9の取組と併せて行うこととする。

\*1 対象経費の「賃金」は、集計や運営補助を目的として雇用する臨時・非常勤職員に係るものに限る。

\*2 対象経費の「食材費」は、展示・試食用及び加工・調理体験の教材等に限る。

お問い合わせ先一覧

都道府県庁等名称	実施区域	住所・電話番号
農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課	複数の都道府県で行う取組、 産地・生産者への理解向上の取組	東京都千代田区豊が岡1-2-1 電話：03-6738-6558（直通）
北海道農政事務所 消費・安全部 消費生活課	北海道	北海道札幌市中央区南22条西6丁目2-22 （エムズ南22条第2ビル） 電話：011-330-8813（直通）
東北農政局 消費・安全部 消費生活課	青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、 福島県	宮城県仙台市青葉区本町3-3-1 （仙台合同庁舎） 電話：022-221-6095（直通）
関東農政局 消費・安全部 消費生活課	茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、 東京都、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県	埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 （さいたま新都心合同庁舎2号館） 電話：048-740-5279（直通）
北陸農政局 消費・安全部 消費生活課	新潟県、富山県、石川県、福井県	石川県金沢市広坂2-2-60 （金沢広坂合同庁舎） 電話：076-232-4227（直通）
東海農政局 消費・安全部 消費生活課	岐阜県、愛知県、三重県	愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2 電話：052-223-4651（直通）
近畿農政局 消費・安全部 消費生活課	滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、 和歌山県	京都府京都市上京区西洞院通下長者町下丁子 風呂町（京都農林水産総合庁舎） 電話：075-414-9771（直通）
中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課	鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、 徳島県、香川県、愛媛県、高知県	岡山県岡山市北区下石井1-4-1 （岡山第2合同庁舎） 電話：086-224-9428（直通）
九州農政局 消費・安全部 消費生活課	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、 宮崎県、鹿児島県	熊本県熊本市西区春日2-10-1 （熊本地方合同庁舎） 電話：096-300-6114（直通）
沖縄総合事務局 農林水産部食料産業課	沖縄県	沖縄県那覇市おもろまち2-1-1 （那覇第2地方合同庁舎2号館） 電話：098-866-1673（直通）

令和7年度

## 食育活動に取り組まれている皆様へ

食文化の継承や農林漁業体験機会の提供、学校給食での地場産物の活用など、食や農林漁業への理解を深めるために地域で取り組む食育活動を支援します。

[ 支援対象となる活動の具体例は 1 ～ 11 です。 ]

### 【1. 都道府県を通じた取組】

- 都道府県、市町村、民間団体等で行う食育活動を支援します。
- 都道府県を通じた申請・交付となります。
- 対象経費の1/2以内の額を交付します。



### 【2. 都道府県域を越えた取組、産地・生産者への理解向上の取組】

- 都道府県、市町村、民間団体等が都道府県域を超えて行う食育活動及び消費者の行動変容に直結する産地情報等の効果的な発信に必要な技術実装を支援します。
- 農林水産省を通じた申請・交付となります。
- 対象経費の1/2以内の額を交付します。



支援内容と対象経費を例示しました。詳細については、お近くの地方農政局等にお問い合わせください。



### 事業名

消費・安全対策交付金 地域での食育の推進事業

※ 食育推進基本計画の目標達成に資する取組を支援する事業です。

## ○ 食育活動の全国展開事業

【令和7年度予算概算決定額 74（65）百万円】

### <対策のポイント>

第4次食育推進基本計画に基づき、**食育推進全国大会の開催、食育活動表彰、食育に関する調査等**のほか、**全国食育推進ネットワークの改組・拡充**を行うことにより、食育の全国展開を図ります。加えて、**次期食育推進基本計画の作成・実施に向けた調査・普及啓発**を通じて、更なる食育の推進に取り組みます。

### <事業目標>

食育に関心を持っている国民の割合：90%以上（第4次食育推進基本計画〔令和7年度まで〕）

### <事業の内容>

### <事業イメージ>

#### 1. 全国食育推進ネットワークの改組・拡充

若者、中高年、高齢者等各世代の食や農への理解醸成と消費行動の変容を促す取組（大人の食育）の推進に向けて、様々な主体を巻き込んだ官民連携による国民運動を展開するため、食育に関する情報発信等を自治体や民間団体等に対して行ってきた「全国食育推進ネットワーク」の改組・拡充を図ります。

#### 全国食育推進 ネットワークの 改組・拡充

- 食や農への国民理解を醸成し、行動変容を促す国民運動を展開するため、学校、企業、生産者などの様々な主体を巻き込んだ官民連携による体制を構築

#### 2. 食育推進全国大会、食育活動表彰

国民の食育に対する理解を深めるため、食育推進全国大会や食育活動の優良事例の表彰等を行い、食育の全国展開を図ります。

#### 食育推進全国大会、 食育活動表彰

- 国民の食育に対する理解を深めるため、地方公共団体との共催により食育推進全国大会を開催
- ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、その他の事業活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰

#### 3. 食育に関する意識調査、事例収集

食育の推進状況を把握するための意識調査等により、国民のニーズや特性を調査・分析し、より効果的な食育推進方策の検討を行います。

#### 食育に関する意識 調査、事例収集

- 食育の推進状況を把握するための意識調査を実施
- 優良事例を収集し、食育白書の特集に記載するとともに、食育を実践している方々に対し、情報提供

#### 4. 次期食育推進基本計画の作成・実施に向けた調査・普及啓発

次期計画の作成・実施に向けて、学会等のエビデンスや、効果が高かった食育の取組に関する情報を調査・整理し、発信します。また、次期計画の内容の速やかな周知が図られるよう、普及啓発資料やデジタル広報の企画・設計を行います。

#### 次期計画の作成・ 実施に向けた 調査・普及啓発

- 学会等による調査・研究等のエビデンスや、効果が高かった民間等の食育の取組に関する情報を調査・整理、発信
- 次期計画の内容を周知する普及啓発資料やデジタル広報を企画・設計

### <事業の流れ>



# 農山漁村振興交付金（地域資源活用価値創出対策）のうち 地域資源活用価値創出推進事業（創出支援型）

【令和7年度予算概算決定額 7,389（8,389）百万円の内数】

## <対策のポイント>

農山漁村における所得の向上と雇用機会の確保を図るため、**官民共創の仕組みを活用した地域課題の解決に向けた取組、事業者等の経営改善に向けた専門家派遣、農林水産物や農林水産業に関わる多様な地域資源を活用した新商品の開発等**の取組を支援します。

## <事業目標>

地域資源を活用した価値創出に取り組んでいる優良事業体数の増加（100事業体〔令和7年度まで〕）

## <事業の内容>

### 1. 地域資源活用・地域連携推進支援事業（旧農山漁村発イノベーション推進支援事業）

地域資源を活用した付加価値の創出に必要な**経営戦略策定、販路開拓、ビジネスアイデアの創出、研究・実証事業等の取組**を支援します。

- ① 2次・3次産業と連携した加工・直売の取組
- ② 新商品開発・販路開拓の取組
- ③ 直売所の売上向上に向けた多様な取組
- ④ 多様な地域資源を新分野で活用する取組
- ⑤ 多様な地域資源を活用した研究開発・成果利用の取組

【事業期間：上限2年間、交付率：1/2等（上限500万円）】

### 2. 地域資源活用・地域連携中央サポート事業（旧農山漁村発イノベーション中央サポート事業）

- ① 中央サポートセンターにおいて、都道府県サポートセンターと連携し、**地域資源を活用した付加価値の創出に係る高度な課題解決に取り組む事業者等に対して、中央プランナー等の専門家を派遣する取組等**を支援します。
- ② 中間支援組織により、これまで農業・農村の仕事に携わっていなかった企業等の参加促進、地域課題の把握・翻訳、地域と企業のマッチング、マッチング後の伴走支援等の**官民共創の仕組みを強化しつつ、農山漁村の抱える地域課題の解決を目指した取組等**を支援します。
- ③ 施設給食において、**地産地消を促進するコーディネーターの派遣・育成の取組等**を支援します。

【事業期間：1年間、交付率：定額】

### 3. 地域資源活用・地域連携都道府県サポート事業（旧農山漁村発イノベーション都道府県サポート事業）

地域資源を活用した付加価値の創出に係る**経営改善等の多様な課題解決に取り組む事業者に対して、専門家を派遣する取組等**を支援します。

【事業期間：1年間、交付率：定額】

## <事業の流れ>



※下線部は拡充事項

## <事業イメージ>

### 地域資源活用・地域連携推進支援事業

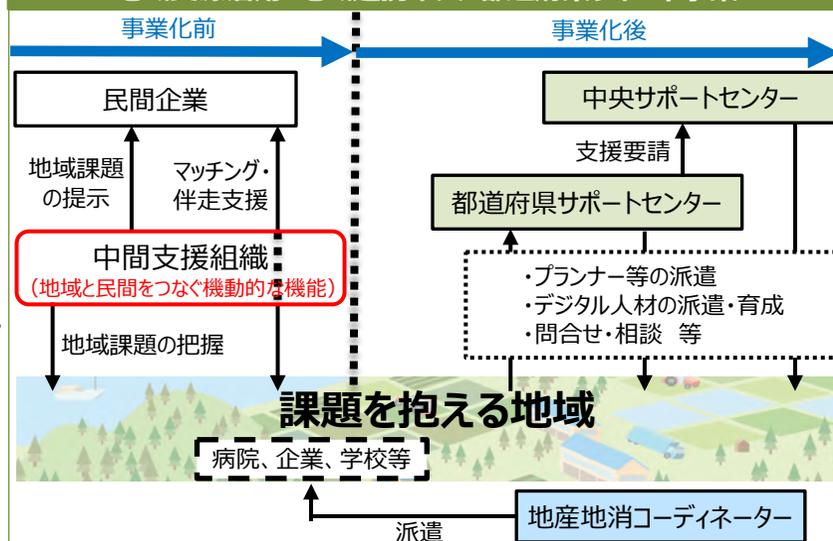


農林水産物を利用した新商品開発



多様な地域資源を新分野で活用

### 地域資源活用・地域連携中央・都道府県サポート事業



（1、2、3の事業）農村振興局都市農村交流課（03-6744-2497）  
（2②の事業）農村計画課（03-6744-2141）

## 持続可能な地域の食文化の継承支援事業

【令和7年度予算概算決定額 6 (一) 百万円】

### <対策のポイント>

多様な地域の食文化を持続可能な形で次世代に継承していくため、伝統食のデータベース化を進めるとともに、和食文化を次世代に継承する人材の育成を推進します。

### <事業目標>

- ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」の継承
- 和食文化継承リーダーの育成（2,100人〔令和12年度まで〕）

### <事業の内容>

#### 1. 伝統食のデータベース化

地域固有の多様な食文化を保護・継承するため、全国各地で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた加工食品の歴史・特徴・レシピ等のデータベース化を行う。

#### 2. 和食文化を次世代に継承する人材の育成

こどもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材である「和食文化継承リーダー」を各都道府県に育成するため、和食文化の魅力と継承の方法を学ぶための研修（基礎・実践・実地）を実施する。

### <事業の流れ>



### <事業イメージ>

#### 伝統食のデータベース化



農林水産省Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」

#### 伝統食のデータベース化の流れ

- ① 業界団体等と協力し、掲載品目を选定し、原稿を作成。
- ② 大学・研究機関等の有識者を構成員とする委員会に諮り、掲載内容を精査。
- ③ Webページに掲載し、広く情報発信。

#### 和食文化を次世代に継承する人材の育成



和食文化継承リーダー

#### 和食文化継承リーダー研修の流れ

- ① 専用テキストを使用したオンデマンド講座（**基礎講座**）を実施。
- ② オンラインのグループワーク研修（**実践研修**）を実施。
- ③ 受講者自身の職場等で**実地研修**を実施。
- ④ 全ての課程を終えた者を、和食文化継承リーダーとして登録。

【お問い合わせ先】 大臣官房新事業・食品産業部 食文化課 食文化室（03-3502-5516）