

令和5年度  
食育推進施策

農林水産省

この文書は、食育基本法（平成17年法律第63号）  
第15条の規定に基づき、食育の推進に関して講じた  
施策について報告を行うものである。

# 令和5年度食育推進施策

## 目次

### はじめに 食育推進施策の基本的枠組み

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 食育基本法 .....         | 1 |
| 2 食育推進基本計画 .....      | 2 |
| 3 食育に関する施策の推進体制 ..... | 3 |

### 第1部 食育推進施策をめぐる状況

#### 特集1 農林水産業に対する国民理解の醸成

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1 我が国の食料安全保障に関わる情勢の変化等 .....                                     | 6  |
| 2 農林水産業に対する国民理解の醸成に向けた食育の推進 .....                                | 7  |
| 事例 牧場や乳製品工場の見学を通して、食や命の大切さについて学ぶ .....                           | 9  |
| 事例 地元の食材を使った料理教室や農業体験を通じた生産者と<br>消費者の橋渡し .....                   | 10 |
| 事例 絵本で農業の魅力と食の大切さを伝える .....                                      | 11 |
| 事例 気仙沼の魚や漁業を学び、生きた魚を生きた教材に、<br>地域の自然や文化等を愛する心、食への感謝の心を育む取組 ..... | 12 |
| 事例 最前線の学習施設で食と農業の魅力や可能性を楽しく学ぶ .....                              | 13 |
| 事例 都会と畑を結び、食への興味や関心を広げる .....                                    | 14 |

#### 特集2 子供・若い世代を中心とした食育の推進

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1 第4次食育推進基本計画における位置付け等 .....                                        | 16 |
| 2 子供・若い世代における食育への関心や食生活等の現状 .....                                   | 16 |
| コラム こども若者★いけんぷらす「いけんひろば」<br>～こども・若者への食育の推進について～ .....               | 36 |
| 3 子供・若い世代における食育の必要性 .....                                           | 38 |
| コラム 子供向けの減塩の取組 .....                                                | 42 |
| コラム 牛乳を飲もう！こども食堂での取組 .....                                          | 43 |
| 事例 食事の提供を軸とした、学生寮・社員寮での取組 .....                                     | 44 |
| 事例 子育て世帯が無理なく気軽に取り組める食育に向けて<br>～子育て世帯を食生活の面から応援～ .....              | 45 |
| 事例 「朝」を応援する「HYOGO アサ@プロジェクト」で朝食欠食の<br>減少を目指す～産官学連携による食環境づくり～ .....  | 46 |
| 事例 地元企業の新入社員研修での食育の取組～講話と調理体験を組み合わせ、<br>自らの食生活に手軽に取り入れられる朝食を～ ..... | 47 |
| 事例 学校給食を中心に、食と農の持続可能な資源循環を学ぶ .....                                  | 48 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 事例 農業体験を通じて命を大切にする心を育む             | 49 |
| 事例 調理体験を通じて、次世代を担う高校生たちにふるさとの味をつなぐ | 50 |
| 事例 地域における食農教育・農業教育の取組              | 51 |

## 第2部 食育推進施策の具体的取組

### 第1章 家庭における食育の推進

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 第1節 子供の基本的な生活習慣の形成        | 54 |
| 1 子供の基本的な生活習慣の状況          | 54 |
| 2 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進      | 59 |
| 事例 「早寝早起き朝ごはん 小さな習慣が大きな力」 |    |
| （「早寝早起き朝ごはん」推進校事業）        | 60 |
| 第2節 家庭と地域等が連携した食育の推進      | 61 |
| 1 望ましい食習慣や知識の習得           | 61 |
| 2 子供・若者の育成支援における共食等の食育推進  | 61 |
| 第3節 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進      | 63 |
| 1 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進        | 63 |
| 2 妊娠期・授乳期等における食育の推進       | 63 |
| 3 乳幼児の発達段階に応じた食育の推進       | 64 |

### 第2章 学校、保育所等における食育の推進

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 第1節 学校における食に関する指導の充実              | 66 |
| 1 学校における食に関する指導体制の充実              | 66 |
| 2 学校における食に関する指導内容の充実              | 68 |
| 第2節 学校給食の充実                       | 70 |
| 1 学校給食の現状                         | 70 |
| 2 地場産物等の活用の推進                     | 71 |
| 3 米飯給食の着実な実施に向けた取組                | 73 |
| 事例 学校給食における地場産物の活用について            | 74 |
| 第3節 就学前の子供に対する食育の推進               | 75 |
| 1 保育所における食育の推進                    | 75 |
| 2 幼稚園における食育の推進                    | 76 |
| 3 認定こども園における食育の推進                 | 76 |
| 事例 「実体験を大切に」～楽しみながら食を営む力の基礎を培う～   | 78 |
| 事例 サツマイモを通じて地域で交流を深める食育の活動        | 79 |
| 事例 「目指せ！食いしん坊～こども・家庭・園を繋いでいく食環境～」 | 80 |

### 第3章 地域における食育の推進

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 第1節 健全な食生活の実践を促す食育の推進      | 82 |
| 1 「食育ガイド」等の活用促進            | 82 |
| 2 栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進 | 83 |
| 第2節 地域や職場における食育の推進         | 85 |
| 1 健康寿命の延伸につながる食育の推進        | 85 |
| コラム 「健康日本21（第三次）」について      | 91 |

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| 2 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進                                     | 93  |
| 事例 管理栄養士を目指す大学生によるこども食堂等の食支援活動                             | 94  |
| 3 若い世代に関わる食育の推進                                            | 95  |
| 4 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進                                  | 95  |
| 5 高齢者に関わる食育の推進                                             | 96  |
| 6 地域における共食の推進                                              | 97  |
| 7 災害時に備えた食育の推進                                             | 98  |
| 事例 災害時の食に備える普及啓発活動                                         | 99  |
| 第3節 歯科保健活動における食育の推進                                        | 100 |
| 第4節 食品関連事業者等による食育の推進                                       | 102 |
| 事例 多様な世代の未来をつむぐ食育の取組                                       | 103 |
| 第5節 ボランティア活動による食育の推進                                       | 104 |
| 1 ボランティアの取組の活発化がなされるような環境の整備                               | 104 |
| 2 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進                                      | 104 |
| 事例 幅広い世代へ食の大切さを伝える<br>～フードバンクを活用した子育て世代への食事支援～             | 106 |
| 第6節 専門的知識を有する人材の養成・活用                                      | 107 |
| 1 管理栄養士・栄養士の養成・活用                                          | 107 |
| 2 専門調理師・調理師の養成・活用                                          | 108 |
| 3 医学教育等における食育の推進                                           | 109 |
| <b>第4章 食育推進運動の展開</b>                                       |     |
| 第1節 「食育月間」の取組                                              | 110 |
| 1 「食育月間」実施要綱の制定等                                           | 110 |
| 2 食育推進全国大会の開催                                              | 110 |
| 3 都道府県及び市町村における食育に関する取組                                    | 110 |
| コラム 「食育月間」の取組「第18回食育推進全国大会inとやま」、<br>「食育月間セミナー」を通じた食育の普及啓発 | 111 |
| 第2節 国民的な広がりを持つ運動としての展開                                     | 112 |
| 1 全国食育推進ネットワークの活用                                          | 112 |
| 2 「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進                                  | 113 |
| 3 食育推進の取組等に対する表彰の実施                                        | 113 |
| 第3節 都道府県・市町村における食育運動の展開                                    | 115 |
| 1 食育推進計画の作成目的と位置付け                                         | 115 |
| 2 食育推進計画の作成状況                                              | 115 |
| <b>第5章 生産者と消費者との交流の促進、<br/>環境と調和のとれた農林漁業の活性化等</b>          |     |
| 第1節 生産者と消費者との交流の促進                                         | 118 |
| 1 農林漁業者等による食育の推進                                           | 118 |
| 事例 小学校での「ふれあい給食」による低・未利用魚の普及を通じた<br>食育の取組                  | 119 |
| 事例 食を通してぬくもりの連鎖を次世代につなげる                                   | 120 |

|     |                                                         |     |
|-----|---------------------------------------------------------|-----|
| 2   | 都市と農山漁村の共生・対流の促進                                        | 121 |
| 3   | 農山漁村の維持・活性化                                             | 122 |
| 第2節 | 食の循環や環境に配慮した食育の推進                                       | 123 |
| 1   | 地産地消の推進                                                 | 123 |
| 2   | 環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進                      | 124 |
|     | コラム 学校給食における有機農産物の利用についての取組                             | 128 |
|     | コラム 環境負荷を低減する生産者の努力の「見える化」                              | 129 |
|     | 事例 有機農業の現場から地域に広がる食育<br>～栽培体験や学校給食への食材提供、料理教室や出前授業を通じて～ | 130 |
| 3   | 食品ロス削減に向けた国民運動の展開                                       | 131 |
|     | コラム 食品ロスの削減に関する取組                                       | 137 |
| 4   | バイオマス利用と食品リサイクルの推進                                      | 138 |
| 第6章 | 食文化の継承のための活動の支援等                                        |     |
| 第1節 | ボランティア活動等における取組                                         | 140 |
|     | 事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組                                  | 140 |
| 第2節 | 専門調理師等の活用における取組                                         | 142 |
|     | 事例 若手シェフへの技能の伝承                                         | 143 |
| 第3節 | 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進                                  | 144 |
|     | コラム 和食文化の保護と継承のための取組                                    | 146 |
|     | 事例 だしでこんなに美味しくなる！～だしの役割、取り方を学ぶ～                         | 147 |
|     | 事例 郷土料理の伝承を通じた地域づくり                                     | 149 |
|     | 事例 地域の食文化の継承<br>(第38回国民文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」について)         | 150 |
|     | コラム お茶の食育「茶育」についての取組                                    | 151 |
| 第4節 | 学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用                                | 152 |
| 第7章 | 食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、<br>情報提供及び国際交流の推進                   |     |
| 第1節 | リスクコミュニケーションの充実                                         | 154 |
| 1   | リスクコミュニケーションの推進                                         | 154 |
| 2   | 意見交換会等                                                  | 154 |
| 第2節 | 食品の安全性に関する情報の提供                                         | 157 |
| 第3節 | 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供                                    | 164 |
| 1   | 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進                                 | 164 |
| 2   | 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進                                     | 164 |
| 3   | 「国民健康・栄養調査」の実施、活用                                       | 165 |
| 4   | 農林漁業や食生活、食料の生産、流通、消費に関する統計調査等の<br>実施・公表                 | 165 |
| 第4節 | 食品表示の理解促進                                               | 166 |
|     | コラム 動画教材を活用した保健機能食品の理解向上に関する取組                          | 169 |
| 第5節 | 海外の「食育（Shokuiku）」に関連する状況、国際交流の推進等                       | 170 |
| 1   | 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進                                 | 170 |

|   |                     |     |
|---|---------------------|-----|
| 2 | 海外における食生活の改善等 ..... | 170 |
| 3 | 国際的な情報交換等 .....     | 172 |

### 第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価 ..... 174

#### 資料編

|     |                      |     |
|-----|----------------------|-----|
| 参考1 | 食育関連予算の概要（施策別） ..... | 192 |
| 参考2 | 食育基本法 .....          | 198 |
| 参考3 | 第4次食育推進基本計画 .....    | 204 |

# 目 次

|           |                                          |    |
|-----------|------------------------------------------|----|
| 図表 1      | 食育基本法の概要                                 | 1  |
| 図表 2      | 第 4 次食育推進基本計画（概要）                        | 2  |
| 図表 3      | 食育推進体制                                   | 3  |
| 図表 1-2-1  | 食育に関心を持っている国民の割合（性・年代別）                  | 17 |
| 図表 1-2-2  | 食育に関心を持っている国民の割合（子供との同居の有無別）             | 17 |
| 図表 1-2-3  | 食品の選択や調理についての知識（性・年代別）                   | 18 |
| 図表 1-2-4  | 食品の選択や調理についての知識（子供との同居の有無別）              | 18 |
| 図表 1-2-5  | 朝食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（性・年代別）               | 19 |
| 図表 1-2-6  | 夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（性・年代別）               | 20 |
| 図表 1-2-7  | 朝食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（子供との同居の有無別）          | 20 |
| 図表 1-2-8  | 夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（子供との同居の有無別）          | 21 |
| 図表 1-2-9  | 時間的なゆとりと共食との関連（朝食）                       | 21 |
| 図表 1-2-10 | 時間的なゆとりと共食との関連（夕食）                       | 21 |
| 図表 1-2-11 | 朝食を欠食する人の割合（性・年代別）                       | 22 |
| 図表 1-2-12 | 朝食を欠食する人の割合（子供との同居の有無別）                  | 22 |
| 図表 1-2-13 | 朝食を食べるために必要なこと（男性・年代別）                   | 23 |
| 図表 1-2-14 | 朝食を食べるために必要なこと（女性・年代別）                   | 24 |
| 図表 1-2-15 | 朝食を食べるために必要なこと（子供との同居有り）                 | 25 |
| 図表 1-2-16 | 朝食を食べるために必要なこと（子供との同居無し）                 | 25 |
| 図表 1-2-17 | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取頻度（性・年代別）            | 26 |
| 図表 1-2-18 | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取頻度<br>（子供との同居の有無別）   | 26 |
| 図表 1-2-19 | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと<br>（全体・年代別）   | 27 |
| 図表 1-2-20 | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと<br>（子供との同居有り） | 28 |
| 図表 1-2-21 | 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと<br>（子供との同居無し） | 28 |
| 図表 1-2-22 | 普段の食事の準備の状況（性・年代別）                       | 29 |
| 図表 1-2-23 | 普段の食事の準備の状況（子供との同居の有無別）                  | 29 |
| 図表 1-2-24 | 農林漁業体験の経験（性・年代別）                         | 30 |
| 図表 1-2-25 | 農林漁業体験の経験（子供との同居の有無別）                    | 30 |
| 図表 1-2-26 | 伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合（性・年代別）            | 31 |
| 図表 1-2-27 | 伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合<br>（子供との同居の有無別）   | 31 |
| 図表 1-2-28 | 今後、食育として実践したいこと（男性・年代別）                  | 32 |
| 図表 1-2-29 | 今後、食育として実践したいこと（女性・年代別）                  | 33 |
| 図表 1-2-30 | 今後、食育として実践したいこと（子供との同居有り）                | 34 |
| 図表 1-2-31 | 今後、食育として実践したいこと（子供との同居無し）                | 35 |

|           |                                                           |     |
|-----------|-----------------------------------------------------------|-----|
| コラム 図表 1  | 朝食を毎日食べない理由                                               | 36  |
| コラム 図表 2  | 農林漁業体験に参加したことがない理由                                        | 36  |
| コラム 図表 3  | 利用したことがある食育についてのデジタル媒体                                    | 37  |
| コラム 図表 4  | 栄養バランスを考える上で基にしていること                                      | 37  |
| 図表 1-2-32 | 小学生、中学生、16～18歳の頃の食生活に関する状況                                | 38  |
| 図表 1-2-33 | 子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連<br>(1日三食決まった時間に食事をとっていたか)             | 39  |
| 図表 1-2-34 | 子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連<br>(家族そろって食事をとっていたか)                  | 39  |
| 図表 1-2-35 | 子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連<br>(食事が楽しく心地よかったか)                    | 39  |
| 図表 2-1-1  | 毎日、同じくらいの時刻に起きている小・中学生の割合                                 | 55  |
| 図表 2-1-2  | 毎日、同じくらいの時刻に寝ている小・中学生の割合                                  | 55  |
| 図表 2-1-3  | 朝食を毎日食べる小・中学生の割合                                          | 55  |
| 図表 2-1-4  | 毎日、同じくらいの時刻に起きていない小・中学生の割合の推移                             | 56  |
| 図表 2-1-5  | 毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合の推移                              | 56  |
| 図表 2-1-6  | 小・中学生の朝食欠食率の推移                                            | 57  |
| 図表 2-1-7  | 朝食の摂取と「全国学力・学習状況調査」の平均正答率との関連                             | 58  |
| 図表 2-1-8  | 朝食の摂取と「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」の体力合計点との<br>関連                   | 58  |
| 図表 2-2-1  | 公立小・中学校等栄養教諭の配置状況                                         | 66  |
| 図表 2-2-2  | 公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における栄養教諭の<br>割合                   | 67  |
| 図表 2-2-3  | 学校給食実施状況（国公立）                                             | 71  |
| 図表 2-2-4  | 学校給食における地場産物及び国産食材使用割合の推移                                 | 72  |
| 図表 2-2-5  | 学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合（令和5（2023）年度）<br>.....             | 72  |
| 図表 2-2-6  | 米飯給食実施状況（国公立）                                             | 73  |
| 図表 2-3-1  | 野菜、果実の消費量                                                 | 88  |
| 図表 2-3-2  | 野菜類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）                                 | 88  |
| 図表 2-3-3  | 果実類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）                                 | 88  |
| コラム 図表 1  | 健康日本21（第三次）の概念図                                           | 92  |
| コラム 図表 2  | 栄養・食生活に関する目標項目                                            | 92  |
| 図表 2-3-4  | 低栄養傾向の者（BMI ≤ 20kg/m <sup>2</sup> ）の割合<br>(65歳以上、性・年齢階級別) | 96  |
| 図表 2-4-1  | 都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移                                  | 115 |
| 図表 2-4-2  | 都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成状況                                | 116 |
| 図表 2-4-3  | 都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成割合                                | 116 |
| 図表 2-5-1  | 「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組                                     | 125 |
| 図表 2-5-2  | 世界の有機食品売上額の推移                                             | 126 |
| 図表 2-5-3  | 我が国の有機食品市場規模の推計状況                                         | 127 |

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| コラム 図表 1 学校給食で有機食品を利用している市町村数の推移                                   | 128 |
| 図表 2-5-4 食品廃棄物等の利用状況等（令和 3（2021）年度推計）                              | 131 |
| コラム 図表 1 賞味期限・消費期限の理解度                                             | 138 |
| コラム 図表 2 食品ロスによる経済損失の比較                                            | 138 |
| 図表 2-5-5 再生利用事業計画のイメージ                                             | 139 |
| 図表 3-1 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                         | 175 |
| 図表 3-2 食育に関心を持っている国民の割合の推移                                         | 177 |
| 図表 3-3 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移                                  | 178 |
| 図表 3-4 朝食、夕食を家族と一緒に食べる頻度の推移                                        | 179 |
| 図表 3-5 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移                                     | 180 |
| 図表 3-6 朝食を欠食する子供の割合の推移                                             | 181 |
| 図表 3-7 朝食を欠食する若い世代の割合の推移                                           | 181 |
| 図表 3-8 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                             | 182 |
| 図表 3-9 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<br>国民の割合の推移           | 183 |
| 図表 3-10 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<br>若い世代の割合の推移        | 183 |
| 図表 3-11 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<br>気をつけた食生活を実践する国民の割合の推移 | 184 |
| 図表 3-12 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移                                       | 185 |
| 図表 3-13 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<br>推移                    | 185 |
| 図表 3-14 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移                                    | 186 |
| 図表 3-15 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                             | 186 |
| 図表 3-16 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                                 | 187 |
| 図表 3-17 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                              | 187 |
| 図表 3-18 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<br>国民の割合の推移             | 188 |
| 図表 3-19 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                             | 188 |
| 図表 3-20 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                         | 189 |
| 図表 3-21 推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移                                    | 190 |

○各所に QR コードを掲載し、関連するウェブサイト等を参照できるようにしております。  
○図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。  
○本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

## 1 食育基本法

「食育基本法」（平成17年法律第63号）は、食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、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を目的として、平成17（2005）年6月に公布され、同年7月に施行されました（図表1）。

同法においては、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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食育を推進することが求められています。

また、食育の推進に当たっては、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ます。

さらに、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、「食」に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならないと定められています。

図表1 食育基本法の概要

### 食育基本法の概要

#### 1. 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進し、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。

#### 2. 関係者の責務等

- (1) 基本理念及び国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
- (2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。

#### 3. 食育推進基本計画等

- (1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
  - ①食育の推進に関する施策についての基本的な方針
  - ②食育の推進の目標に関する事項
  - ③国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
  - ④施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
- (2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。

#### 4. 基本的施策

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 学校、保育所等における食育の推進
- (3) 地域における食生活の改善のための取組の推進
- (4) 食育推進運動の展開
- (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
- (6) 食文化の継承のための活動への支援等
- (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

#### 5. 食育推進会議等

- (1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長（農林水産大臣）及び委員（関係大臣、有識者）25人以内で組織する。
- (2) 都道府県は都道府県食育推進会議、市町村は市町村食育推進会議を置くことができる。

## 2 食育推進基本計画

食育基本法第16条では、農林水産省に設置される食育推進会議において、食育推進基本計画（以下「基本計画」という。）を作成することと定められています。

これに基づき、令和3（2021）年3月には、それまでの食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第4次食育推進基本計画」（以下「第4次基本計画」という。）が決定されました。この第4次基本計画は、令和3（2021）年度からおおむね5年間を対象とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標を掲げるとともに、「食育の総合的な促進に関する事項」として取り組むべき施策等を提示しています。

基本的な方針としては、3つの重点事項（（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）が定められています（図表2）。

図表2 第4次食育推進基本計画（概要）

### 第4次食育推進基本計画（概要）

（令和3（2021）年度からおおむね5年間）

#### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

##### 1. 重点事項

- （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. 基本的な取組方針

- （1）国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- （2）食に関する感謝の念と理解
- （3）食育推進運動の展開
- （4）子供の食育における保護者、教育関係者等の役割
- （5）食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- （6）我が国の伝統的な食文化、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
- （7）食品の安全性の確保等における食育の役割

#### 第2 食育の推進の目標に関する事項

##### 1. 目標の考え方

国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を設定

##### 2. 食育の推進に当たっての目標

- （1）食育に関心を持っている国民を増やす
- （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
- （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
- （4）朝食を欠食する国民を減らす
- （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
- （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
- （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

- （8）ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- （9）食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- （10）農林漁業体験を経験した国民を増やす
- （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
- （12）環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- （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
- （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
- （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
- （16）推進計画を作成・実施している市町村を増やす

#### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食育の推進
4. 食育推進運動の展開
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
6. 食文化の継承のための活動への支援等
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

#### 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

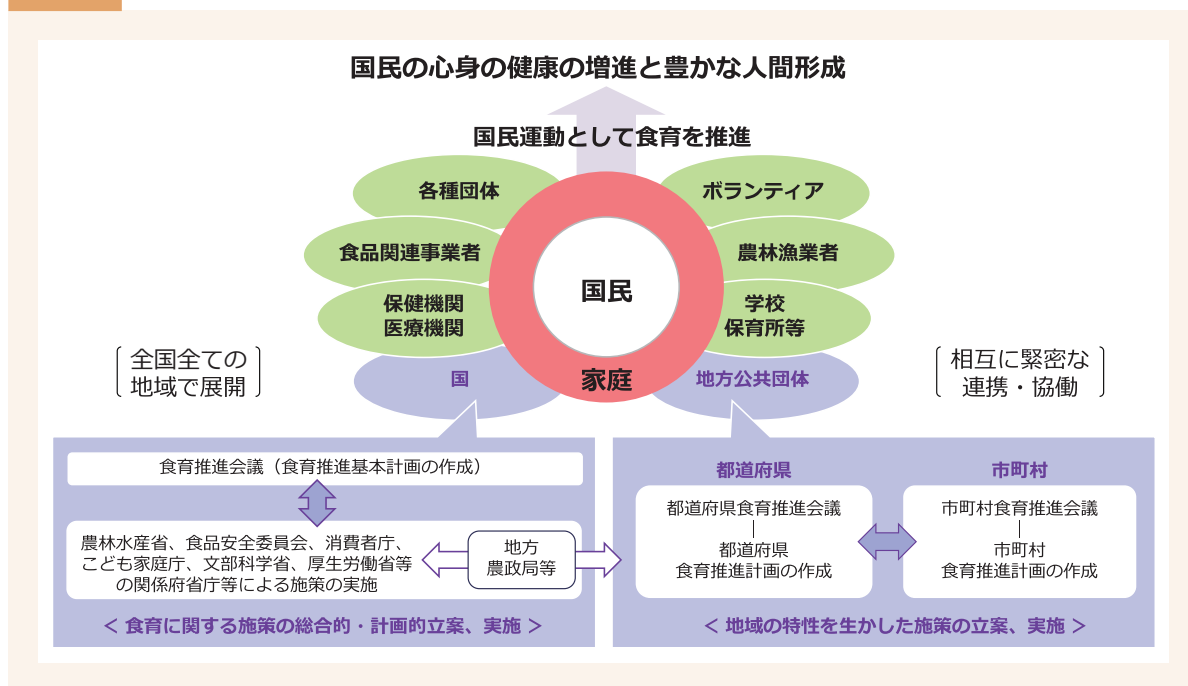
1. 多様な関係者の連携・協働の強化
2. 地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ
3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握
4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
5. 基本計画の見直し

### 3 食育に関する施策の推進体制

農林水産省は、基本計画の作成及び推進に関する事務を担っています<sup>1</sup>。そして、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との連携を図りながら、政府として一体的に食育の推進に取り組んでいます。

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、食育を国民運動として推進しています（図表3）。

図表3 食育推進体制



1 平成27(2015)年9月に公布、平成28(2016)年4月に施行された「内閣の重要政策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律」（平成27年法律第66号）により、内閣府で担当していた基本計画の作成及び推進に関する事務は、平成28(2016)年4月1日に全て農林水産省に移管。

# 第 1 部

## 食育推進施策をめぐる状況

## 農林水産業に対する国民理解の醸成

## 1 我が国の食料安全保障に関わる情勢の変化等

世界の食料需給については、世界的な人口増加、新興国の経済成長等による食料需要の増加が見込まれる中、地球温暖化等の気候変動の進行による農産物の生産可能地域の変化、異常気象による大規模な不作等が食料供給に影響を及ぼす可能性があり、中長期的には逼迫が懸念されます。

さらに、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴うサプライチェーン（供給網）の混乱に加え、令和4（2022）年2月のロシアによるウクライナ侵略等により、小麦、とうもろこし等の農作物だけでなく、農業生産に必要な原油、肥料等の農業生産資材についても、価格高騰や原料供給国からの輸出の停滞等の安定供給を脅かす事態が生じるなど、我が国の食料をめぐる国内外の状況は刻々と変化しており、食料安全保障上のリスクが増大しています。

こうした状況を踏まえ、令和5（2023）年6月には、「食料安定供給・農林水産業基盤強化本部」（本部長は内閣総理大臣）において、「食料・農業・農村政策の新たな展開方向」が決定され、平時からの国民一人一人の食料安全保障の確立、環境等に配慮した持続可能な農業・食品産業への転換、人口減少下でも持続可能で強固な食料供給基盤の確立といった新たな3つの柱に基づく政策の方向性が取りまとめられました。その後、同本部において、令和5（2023）年12月に「食料・農業・農村基本法の改正の方向性について」が決定されるとともに、「食料・農業・農村政策の新たな展開方向」に基づく施策の工程表を策定し、「食料・農業・農村基本法」（平成11年法律第106号）の改正内容を実現するために必要な関連法案やその他の具体的な施策について取りまとめました。

食料・農業・農村基本法は、食料・農業・農村政策の基本理念や、その下での基本的な施策の方向性を示すものです。しかしながら、制定から四半世紀が経過し、我が国の食料・農業・農村は、制定時には想定していなかった、又は想定を超えた情勢の変化や課題に直面しています。

こうした状況を踏まえ、令和4（2022）年9月から、食料・農業・農村政策審議会に設置された基本法検証部会の下で、現行基本法に基づく政策全般の検証・見直しの議論が行われ、令和5（2023）年5月に同審議会の考え方を中間取りまとめとして公表し、その後、地方意見交換会や国民からの意見・要望の募集を経て、9月に答申が取りまとめられました。

同審議会の答申では、農業施策の見直しの方向の1つとして、食料安全保障の観点から、農業の生産から加工、流通を通じ消費者の手元に届くまでの過程やその課題への理解を深め、国産農産物や環境に配慮した食品等を積極的に選択する意識を事業者も含め国民に醸成するため、子供から大人までの世代を通じた農業体験等の食育や地産地消といった施策を官民が協働して幅広く進めていくべきであるとされており、農業に対する国民の理解醸成を促していくべきであるとされています。

見直しに係る議論の中では、消費者等のニーズに応じて生産された農産物について、市場における合理的な価格の形成を実現し、生産者、加工・流通事業者、小売事業者、消費者等からなる持続可能な食料システムを構築するべきであるとされました。持続可能な食料供給を実現するためには、生産だけでなく、流通、加工、小売等のフードチェーンの各段階の持続性が確

保される必要があります。一方で、昨今の原材料価格の高まりや円安の進行など事業環境が大きく変化する中で、食料システム全体で合理的な費用の考慮が図られなければ、食料供給を担う事業者の事業継続が困難になり、食料供給基盤が脆弱化<sup>ぜいじゃく</sup>してしまうことも懸念されています。これらを踏まえ、農林水産省では、令和5（2023）年8月から「適正な価格形成に関する協議会」を開催し、生産から消費までに至る食料システム全体で合理的な費用が考慮される仕組みの構築について検討を行っています。あわせて、円滑な価格転嫁に向けた国民理解の醸成に向けた取組も進めています。

令和6（2024）年2月には、第213回国会（令和6年 常会）に「食料・農業・農村基本法の一部を改正する法律案」が提出されました。この法律案は、「食料安全保障の確保」について目的規定に明記した上で、基本理念に新たに位置付け、消費者の役割として「消費者は、食料の消費に際し、環境への負荷の低減に資する物その他の食料の持続的な供給に資する物の選択に努めることによって、食料の持続的な供給に寄与」することを追加するとともに、食料の価格の形成に当たり、「食料の持続的な供給の必要性に対する理解の増進」等の施策を講ずるものとする条文を追加するなどの内容となっています。

農林水産省では、我が国の食と農について国民の理解を深め、国産の農林水産物を積極的に選択するといった行動変容につなげていくため、「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」をスローガンとする国民運動を推進するとともに、省公式YouTubeチャンネル「BUZZ<sup>ばず</sup>MAFF<sup>まふ</sup>」で、農林水産省職員がYouTuberとなり、その人ならではのスキルや個性を生かして、情報発信するプロジェクトを行うことで、国産農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信しています。

そのほか、食料自給率の向上に資する国産の小麦や我が国で唯一の自給可能な穀物である米を原料とする米粉の利用について理解を深めることも重要です。農林水産省では、国産小麦や米粉の利用拡大に向けて、食品関連企業等の新商品開発等を支援しています。また、米や米粉の魅力を広め、消費を拡大させることを目的として、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を立ち上げました。令和5（2023）年度は、都市部を中心としたテレビCMの放映や、特設ウェブサイト・SNSでの情報発信、米粉アンバサダーによる米粉料理の紹介のほか、米と米粉の魅力を分かりやすく学習するための教材冊子の作成等の全国的な取組を実施しました。

## 2 農林水産業に対する国民理解の醸成に向けた食育の推進

食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組です。食育により、国民の健全な食生活の実現、その実現を支える地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展並びに環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進を図り、それらを通じて、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を目指すとともに、社会全体で連携・協働して持続可能な食料システム（フードシステム）を構築することが期待されています。また、食料は、人間の生命の維持に欠くことができないものであり、かつ、健康で充実した生活の基礎として重要なものであり、将来にわたって、良質な食料が合理

的な価格で安定的に供給されることが必要です。

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り、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められています。農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩恵や食に関する人々の様々な活動により成り立つことについての理解を深める上で、必要な取組です。

食に関する関心や理解の増進を図るためには、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての意識や理解を深めてもらうことが重要です。農林漁業体験を経験した子供は、食べ物を生産する現場をしっかりと見たことにより、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになり、食べ残しが少なくなること等が報告されています。また、国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、子供を始めとした幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要です。このため、第4次食育推進基本計画では、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標としています。

さらに、農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携・協働し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供することも求められています。

第4次食育推進基本計画では、基本的な取組方針として「食に関する感謝の念と理解」や「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」を盛り込んでいます。具体的には、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動、適切な情報発信等を通じて自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じることや、食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じることが示されています。

このように、現下の食料安全保障に関わる大きな情勢の変化等に鑑み、農林水産業の生産から消費までの過程やその課題への国民の理解を更に深めることが必要です。本特集では、そのために特に重要となる農林漁業体験の提供、産地と消費者の結び付きの強化、農林漁業等に関する教育の機会の充実等に関する取組を紹介します。

## 牧場や乳製品工場の見学を通して、食や命の大切さについて学ぶ

株式会社明治（東京都）

株式会社明治は、全国で食育出前授業・食育セミナー・食育ホームページ・工場見学等、幅広い食育活動を展開しています。令和5（2023）年度、酪農が盛んな北海道の十勝<sup>とがち</sup>地方において、「見て、食べて、体験して、学ぼう！」をテーマに、食や農への理解を深めることを目的として、生産の現場から牛乳乳製品が食卓に届くまでを一貫して体験できるイベントを初めて企画、開催しました。

明治十勝工場内にある「なるほどファクトリー十勝」における工場見学では、搾乳された生乳が製品になるまでの流れや乳製品が製造される様子を見学するだけでなく、食育セミナーを実施したり、出来上がった乳製品を食べたりすることで楽しさも演出しました。また、チーズを製造する巨大な設備やパックに詰められた業務用の生クリームが流れていく様子を実写とコンピューターグラフィックスを組み合わせた映像を用いて、より分かりやすく説明するなどの工夫をして食に関する知識の理解が深まるように努めました。

昼食時には、生クリームの入った容器を振り続けることでできるバター作り体験を実施しました。会場は、容器を振り続ける子供たちから歓声があがったり、出来上がったバターをパンに付けて食べた参加者から「美味しい。」との声があがったりするなど、盛り上がりしました。また、参加者は、牛乳乳製品を使用した食事を家族と一緒に食べることで、共食<sup>しんとくちよう</sup>による楽しいコミュニケーションが生まれ、笑顔溢れる時間を過ごしました。さらに、北海道新得町<sup>しんとくちよう</sup>にある友夢<sup>ゆうむ</sup>牧場での乳牛の乳搾りや、子牛用の大きな哺乳瓶で子牛にミルクをあげる体験も行いました。酪農家から「雄の牛や、3歳以上の雌牛は食肉になるため、牧場にはいないんだよ。」という説明を聞いて涙ぐむ子供や、説明の内容に驚く保護者もいるなど、「いただきます」という言葉は「命をいただいている」という意味であることを実感し、あらためて食への感謝の念を抱く契機となっています。

一連の体験を終えた後には自宅でも親子で食の大切さ等を話し合う機会ができるなど、座学だけでは得られない経験となりました。

今後は、北海道だけでなく、他の地域でも同様の企画を展開していく予定です。搾乳から牛乳乳製品が製造されていく過程を見て体験することで食への感謝の念を育んでもらい、食や農への理解を深めることができるような食育活動に、引き続き取り組んでいきます。



乳牛の乳搾り体験



子牛用の大きな哺乳瓶で子牛にミルクをあげる体験

## 事例

### 地元の食材を使った料理教室や農業体験を通じた生産者と消費者の橋渡し（第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

コミュニティカフェ・カフェゴッコ（富山県）

コミュニティカフェ・カフェゴッコは、農薬を使わずに地元で生産された米・野菜のみを食材として食事を提供するカフェレストランです。料理の提供のほか、子育てサークルから大学生までを対象に、地場産食材にこだわった料理実習と併せて食育講義を行っています。

活動当初は講義中心でしたが、「農薬の使用有無によって、食材の味が違うのなら食べてみたい。」という感想を受け、現在は料理実習を伴う講義という形になりました。料理実習では、農薬を使わずに生産された旬の野菜で「野菜くずドレッシング」を作り、それをかけて地元の旬の野菜を食べ、地元の旬の野菜の本来の旨味を味わうことができます。

また、野菜を生産している農園を訪問して農業体験に参加することもできます。参加者は、土作りから農業にける生産者の思いを聞くとともに、生産者へ消費者のニーズを伝え、双方の顔が見える関係を構築しています。このように野菜の生産から料理を食べるまでの食の循環の流れを体験できる場を提供することで、生産者と消費者の橋渡しを行っています。

さらに、農業体験や出張の朝市を通じて、生産者と消費者の橋渡しを行うことで、食・農・環境・福祉・被災者支援などの地域課題に取り組む市民の交流の場にもなっています。今後も、地元の食材の新鮮さや美味しさに気づき、生産者の想いに関心を持つ方が一人でも増え、生産者と消費者の相互理解や交流が進むよう、地域の方と一緒に取組を続けていきます。



土づくりから野菜ができるまでの流れを体験



地元産の旬の食材を使ったメニュー

## 事例

絵本で農業の魅力と食の大切さを伝える  
(第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)アグリ バトン プロジェクト  
AGRI BATON PROJECT (茨城県)

AGRI BATON PROJECTでは、農業女子の発案により、農業の魅力や食の大切さを伝える絵本を制作・出版し、農家が子供たちに絵本の読み聞かせをしたり、野菜づくりについて話したりすることを通して、農業や食を身近に感じてもらう食育活動を行っています。

オンラインの会議やSNS等を活用して全国各地の農家に読み聞かせの方法等を伝え、絵本の読み聞かせという取り組みやすい方法を使って、各地で食育活動を展開できる仕組みです。これにより、その土地の農産物の魅力を子供たちに直接伝える「農家による食育活動」が実現しました。また、地元の農産物について消費者に発信したいが何をして良いのかわからなかったり、不安を感じたりしている女性の農業者の食育活動を助けることも、全国に活動を広げるきっかけになっています。

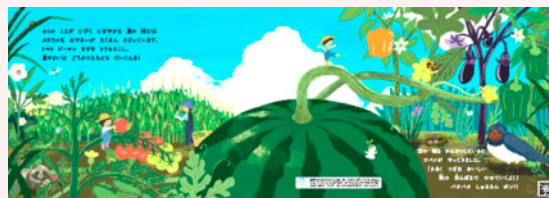
読み聞かせに使用する絵本にはQRコードを掲載しています。QRコードを読み取ると、絵本の中の田んぼや畑の風景のリアルな映像、オリジナルの歌や手遊びの動画を視聴することもできるなど、五感を使って楽しめる工夫がされています。さらに、農業体験ができる農場を紹介するウェブサイトへのリンクや農家からのメッセージを掲載し、絵本をきっかけとして農業体験につながるよう工夫されています。

絵本の読み聞かせの参加者からは「嫌いだった野菜が食べられる気がしてきた。」「種から野菜を育ててみたい。」などの声が聞かれ、食や農業に興味を深めるきっかけになっています。

持続可能な社会の実現を目指し、絵本の続編の出版を行うこと等により消費者に農業や食を身近に感じてもらえるよう、今後も食育活動を継続していきます。



農業の魅力を伝える読み聞かせの様子



QRコード付きの農業の魅力いっぱいの絵本

## 事例

## 気仙沼の魚や漁業を学び、生きた魚を生きた教材に、地域の自然や文化等を愛する心、食への感謝の心を育む取組

け せんぬま  
うすぶく  
気仙沼の魚を学校給食に普及させる会（宮城県）

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会は、平成24（2012）年に、気仙沼商工会議所、気仙沼漁業協同組合、一般社団法人大日本水産会、株式会社<sup>うすぶく</sup>白福本店の4団体で設立されました。次世代を担う子供たちに、食の大切さ等を知ってもらうとともに、自分たちが暮らす三陸沿岸地域の食や水産業について子供たちに知ってもらうことで、子供たちが食に関わる方々に感謝し、将来、価値のあるものを選ぶようになってほしいと願い、活動に取り組んでいます。

日本の水揚量は年々下降傾向にあり、魚食離れも進んでいます。この課題に対して、漁師による出張授業やタブレット端末を使用した授業で子供たちが漁業を学んだり、魚市場、漁船、加工場の見学といった体験をしたりする活動を行っています。タブレット端末を使用した授業では、漁師の話を聞いた後、端末を操作して水揚量等漁業の基礎知識を学べるほか、様々な方々との関わりで給食が作られていることを学びます。また、魚を使った給食を提供する際には、給食ができるまでの過程を示したパンフレットを無料で配布し、食料の生産から給食ができるまでの過程の理解を深めてもらっています。子供たちからは「給食はたくさんの苦勞があって届いていることを知り、残さず食べたいと思った。」「魚を食べる時には感謝して食べようと思った。」といった感想が寄せられています。

このように、気仙沼で水揚げされた魚や気仙沼の漁船が漁獲した魚を学校給食等に用いて、地元の水産加工業者とも連携し、子供たちの身近な環境で生産された魚を生きた教材として活用することで、地域の自然や文化等を愛する心、食への感謝の心を育てています。

そのほか、食育の活動を通じて地産地消の推進を図りながら、地元の教職員や管理栄養士を対象とした勉強会、給食の検討会に参加したり、他県の小学校でも食育の授業を行ったり、気仙沼市の郷土料理を食べてもらう取組を行っています。

今後は、さらに他の地域との交流を進めたり、日本全国とつながり、学びや知るきっかけを作っていきたいと考えています。また、行政や民間企業等との更なる連携も図りながら、食育につながる取組を進めていきます。



漁師による出張授業



給食でメカジキメンチコロッセを食べる児童

## 最前線の学習施設で食と農業の魅力や可能性を楽しく学ぶ

株式会社クボタ（大阪府）

株式会社クボタは、世界の人口増加、地球環境問題、日本での就農人口の減少等、食と農業を取り巻く課題の解決に向けて、食や農業を表す「アグリ」と最先端や最前線を表す「フロント」の意味を持つ農業学習施設「KUBOTA AGRI FRONT」（以下「学習施設」という。）を令和5（2023）年に北海道北広島市<sup>きたひろしま</sup>に開設しました。

学習施設内は、食と農業に関わる課題と未来について、知り、考え、体験するため、4つのエリアを見学するプログラムで構成されています。最初のエリアでは食と農業のすばらしさと、農業を取り巻く課題等を映像で学び、次のエリアではチームに分かれて、「農業経営シミュレーションゲーム」（以下「ゲーム」という。）に挑戦します。ゲームでは、自分たちが経営する農場で栽培する作物や、作物の販売先等を選択します。作物の育て方には手作業で丁寧に栽培する「こだわり農業」もあれば、大規模な農場で機械を使って省力化を図る「スマート農業」等があります。また、販売先には街の青果店、スーパーマーケット、食品の加工工場、外食産業等の多様な販路があります。参加者は「つくる」と「売る」の2つのバランスを考えながら、栽培する作物や栽培方法、販売先を選んでいきます。ゲームの途中には、実際の農業経営のように、天候不良等の突然の困難が訪れたり、逆に人材育成や社会貢献で収益向上につながる好機が生まれたりするなど、ゲームを通して農業経営の面白さや大変さ、農業の多様性や食料が生産されてから消費者の食卓に届くまでの過程を楽しみながら学ぶことができます。屋内栽培のエリアでは、自動運転の農機、自動作業機、植物工場等、最先端の農業技術を使って施設内で野菜を栽培しており、栽培の様子を見学することで、農業技術が農業の課題を解決していく様子を知ることができます。屋内栽培エリアで育てた野菜の一部は学習施設に併設するカフェで実際に食べることもできます。プログラムの最後には、おにぎりを食べ、プログラム全体を通して、おいしい「食」を体験し食への感謝の念を育むとともに、食や農の未来に向けて必要となることを考えるきっかけづくりをしています。参加者からは、「生きていくには、ごはんがとても大切。」、「食料を生産する大変さや、1つの食料が届くまでに様々な人たちが関わっていることがわかった。」等の感想が聞かれています。

そのほか、学習施設では、学習施設に隣接する認定こども園の園児による野菜の植付け・収穫体験や、施設スタッフや大学教員による食育講座等が実施されており、「“食と農業”の未来を志向する仲間づくりの場」として企業や行政、教育機関等、多様な主体が連携した取組を広げています。

今後も、農業に携わる人、農業技術を開発する人、食を届ける人、食を提供する人、そして食べる人、子供から大人まであらゆる人が、食と農業に向き合い、未来のためにできることを、ともに学び、考える場所となるよう取組を続けていきます。



チームで議論し、様々な経営の判断をするゲームの様子  
©クボタ



栽培エリアで、最先端の栽培を見学  
©クボタ

## 事例

## 都会と畑を結び、食への興味や関心を広げる

株式会社ルミネ（東京都）

株式会社ルミネは、首都圏の生活者に食や農業に興味を持ってほしい、食を通じて心豊かになる体験を提供したい、という思いから、「都会と畑を結び、食の出会いと学びの機会を作るルミネの農業プロジェクト」として、平成30（2018）年にルミネアグリプロジェクトを立ち上げました。食への関心が薄い層を始め、幅広い世代に向けて、国産の野菜や果物、農産加工品等の良さを知ってもらえるよう、定期的に行うマルシェを軸に、常設の直営店、オンラインストア、イベント等の様々な形態で国産農産物、農産加工品等を販売しています。主に首都圏で暮らす生活者と生産者をつなぐきっかけづくりに取り組んでいます。マルシェでは、実際に商品に触れてもらうとともに、生産者が店頭に立ち、コミュニケーションをとりながら販売することで、国産農産物等の良さや生産者のことを知ってもらい、産地に行ってみたくなる機会をつくっています。

プロジェクトでは、食への関心が薄い人でも、駅前を通りがかった時や仕事帰り等に、マルシェやイベントに気軽に立ち寄ってもらえるよう、多くの人々が行き交うJR新宿駅付近の通路で、昼から夜にかけて開催するなど、開催場所や時間を工夫しています。また、色鮮やかなデザインのリーフレットやSNSを使って情報発信をしたり、出店者に商品のディスプレイや売り方をレクチャーしたりするなど、様々な工夫を行っています。

ほかにも、JA全農（全国農業協同組合連合会）と連携しJR新宿駅前の広場で牛乳の飲み比べができるイベントを行い、牛乳乳製品に触れる機会を作ったり、新宿区内の小学校と連携した取組として小学校の屋上で栽培・収穫された野菜をマルシェで販売したりもしています。

マルシェやイベントで国産農産物等の良さを知ったことで、実際に産地を訪れた方もいました。また、社内販売で国産農産物等に触れた社員からは「これまで、果物を自分で買うことがなかったが、マルシェの野菜や果物を食べてみたことでおいしさに感動し、継続して野菜や果物を購入するようになった。」という声や、「野菜を手軽に買うことができ、自分で料理をするきっかけになった。」という声もありました。

一方で、マルシェで販売した農産物等が売れ残ってしまう課題もあることから、国産農産物等への理解や食品ロスの削減につながる仕組みづくりをしていきたいと考えています。

今後も、生産者や社内外の人々と連携しながら、首都圏と生産地を結び、多くの人に食の出会いと学びの機会を作ることで、首都圏の生活者に食を通じて心豊かになる体験を提供できるような取組を進めていきます。



ルミネアグリプロジェクトのリーフレット



マルシェの様子

## 1 第4次食育推進基本計画における位置付け等

「第4次食育推進基本計画」では、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」として、妊娠婦や乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない、生涯を通じた食育を推進すること、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進することが示されています。

子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となることも示されており、子供の基本的な生活習慣づくりについて、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として捉えることが重要です。子供の基本的な生活習慣づくりや生活リズムの向上に向けては、地域、学校及び企業を含む民間団体等が家庭と連携・協働し、子供とその保護者が一緒に生活習慣づくりの意識を高め、行動するための取組を推進することが必要です。

また、第4次食育推進基本計画の目標である栄養バランスに配慮した食生活を実践する人の割合について、20～30歳代（以下「若い世代」という。）ではその他の世代よりも実践する人の割合が低い状況です。男性は将来の肥満が懸念されることや女性はやせの者が多いなど、食生活に起因する課題が多くあり、次世代の大切な担い手である若い世代が食に関する理解や関心を深められるように食育に取り組んでいくことが重要です。

くわえて、食に関する関心や理解の増進を図るためには、子供の頃から農林水産物の生産に関する体験をして農林水産業についての意識や理解を深めてもらうこと、伝承されてきた地域の食文化に親しむこと等も重要です。

さらに、令和5（2023）年4月1日にこども家庭庁が設置され、子供や子供のある家庭の福祉の増進及び保健の向上を図ることとされており、子供の食育についても、今後、一層の取組の推進が期待されています。

これらを踏まえ、本特集では、子供や若い世代における食育の取組に焦点を当て、食育に関する意識や実践の状況等を記述するとともに、取組の事例を紹介します。

## 2 子供・若い世代における食育への関心や食生活等の現状

ここでは、子供や若い世代、子供（18歳未満）と同居している世帯<sup>1</sup>における食育への関心や食生活等の現状について、令和5（2023）年度「食育に関する意識調査」<sup>2</sup>の結果等から示します。

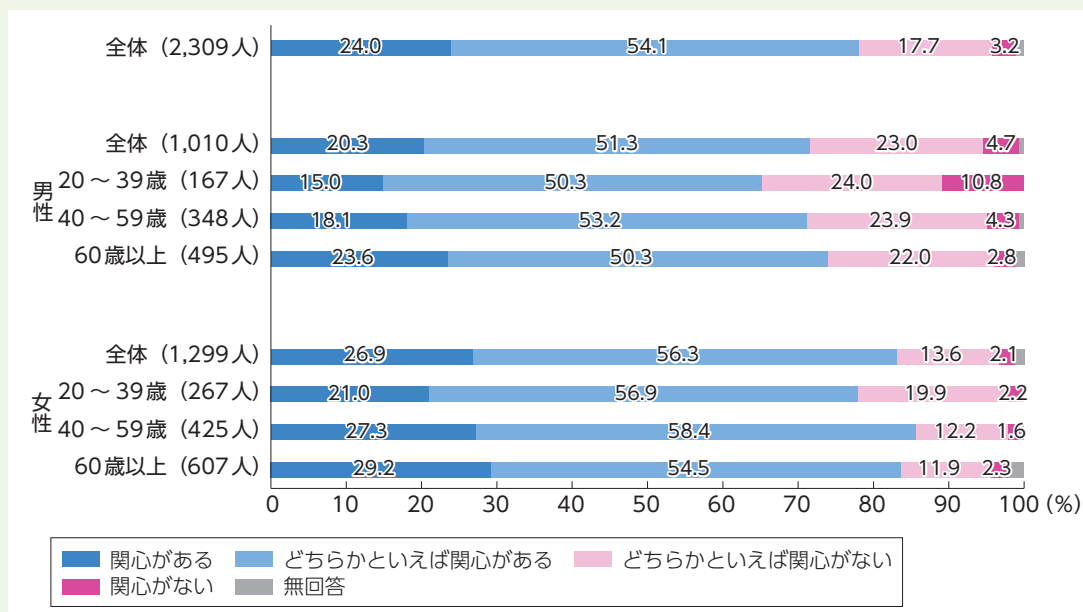
1 乳児、幼児、小学生、中学生、高校生、高等専門学校生の子供と同居している世帯（孫と同居している世帯を除く。）

2 全国20歳以上を対象に、令和5（2023）年11月に、郵送及びインターネットを用いた自記式で実施

## (1) 食育への関心

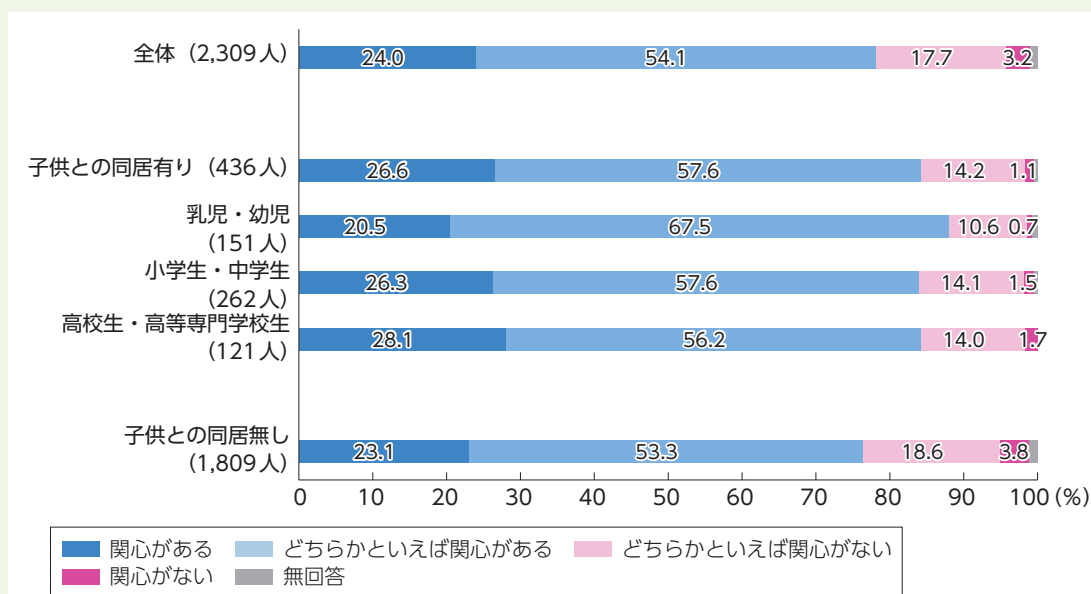
食育に関心を持っている（「関心がある」及び「どちらかといえば関心がある」）人の割合について、若い世代では男性65.3%、女性77.9%でした。男性では「関心がない」と回答した人の割合が高く（図表1-2-1）、子供（18歳未満）と同居している世帯（以下「子供と同居している世帯」という。）では、食育に関心を持っている人の割合は84.2%であり、全体と比較して高いという結果でした（図表1-2-2）。

図表 1-2-1 食育に関心を持っている国民の割合（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表 1-2-2 食育に関心を持っている国民の割合（子供との同居の有無別）

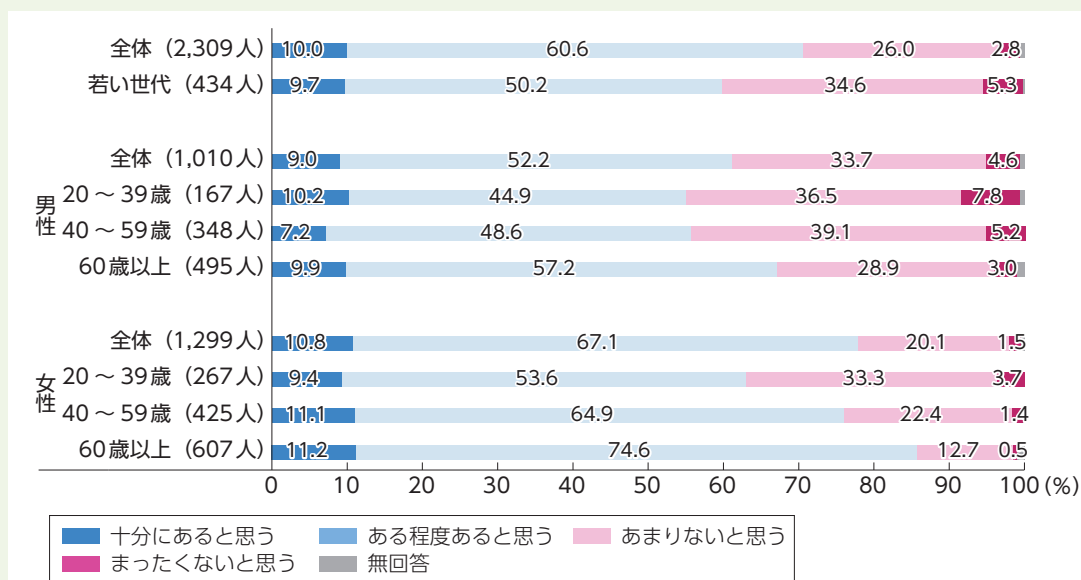


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

## (2) 食品の選択や調理についての知識

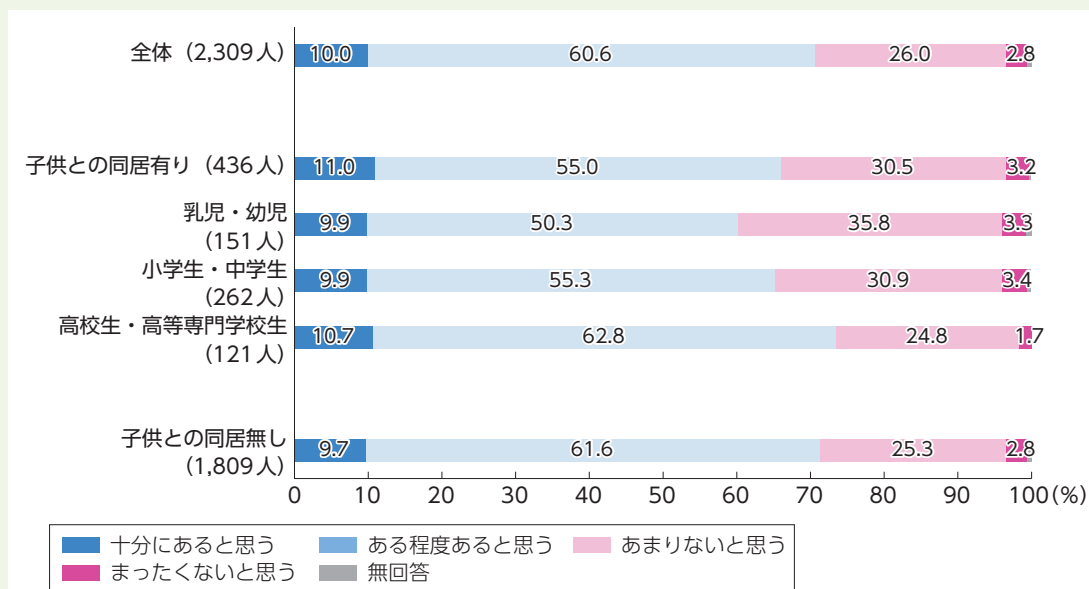
健全な食生活を送るために必要な食品の選択や調理の知識について、若い世代では「あまりないと思う」及び「まったくないと思う」と回答した人が39.9%で、全体と比べて高いという結果でした（図表1-2-3）。子供と同居している世帯でも同様の傾向がみられました（図表1-2-4）。

図表1-2-3 食品の選択や調理についての知識（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-4 食品の選択や調理についての知識（子供との同居の有無別）



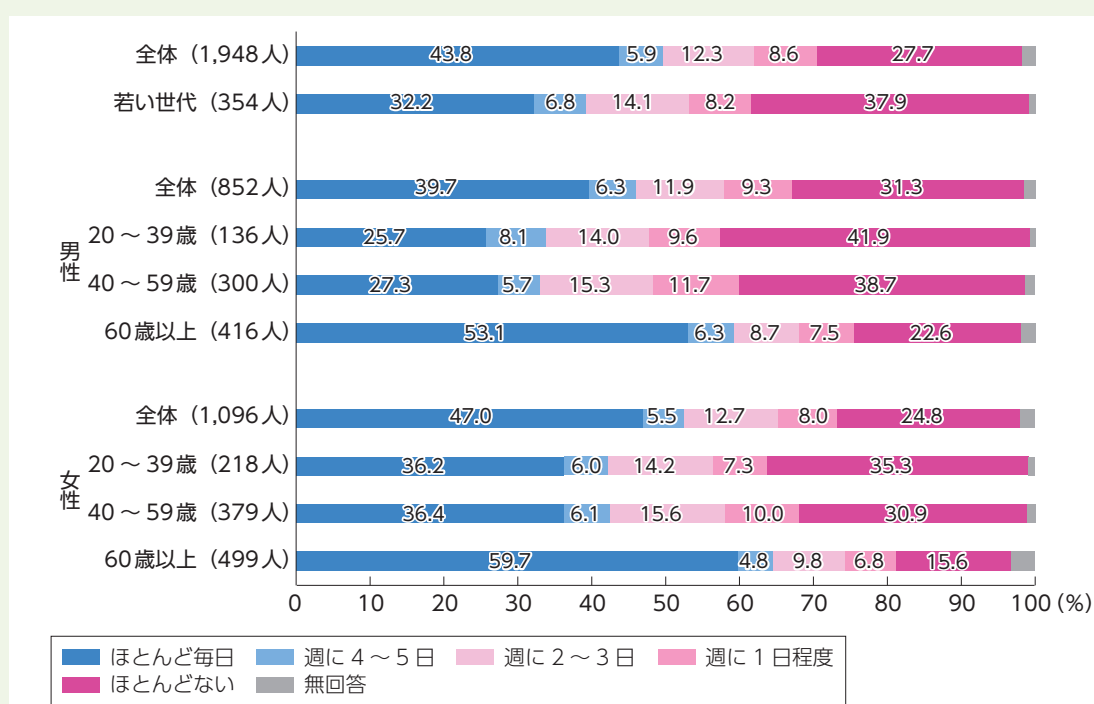
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

### (3) 家族と一緒に食べる「共食」の頻度

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数について、若い世代で「ほとんどない」と回答した割合は、朝食で37.9%、夕食で9.9%と高い結果でした（図表1-2-5、図表1-2-6）。また、子供の年齢が高くなるほど、共食の頻度が低くなる傾向がみられました（図表1-2-7、図表1-2-8）。

共食の頻度と時間的なゆとりの関連について、「時間的なゆとりを感じる」と回答した人では朝食や夕食の共食の回数が「ほとんど毎日」と回答した割合が高く、「時間的なゆとりがない」と感じている人では朝食や夕食の共食の回数が「ほとんどない」と回答した割合が高い状況でした（図表1-2-9、図表1-2-10）。

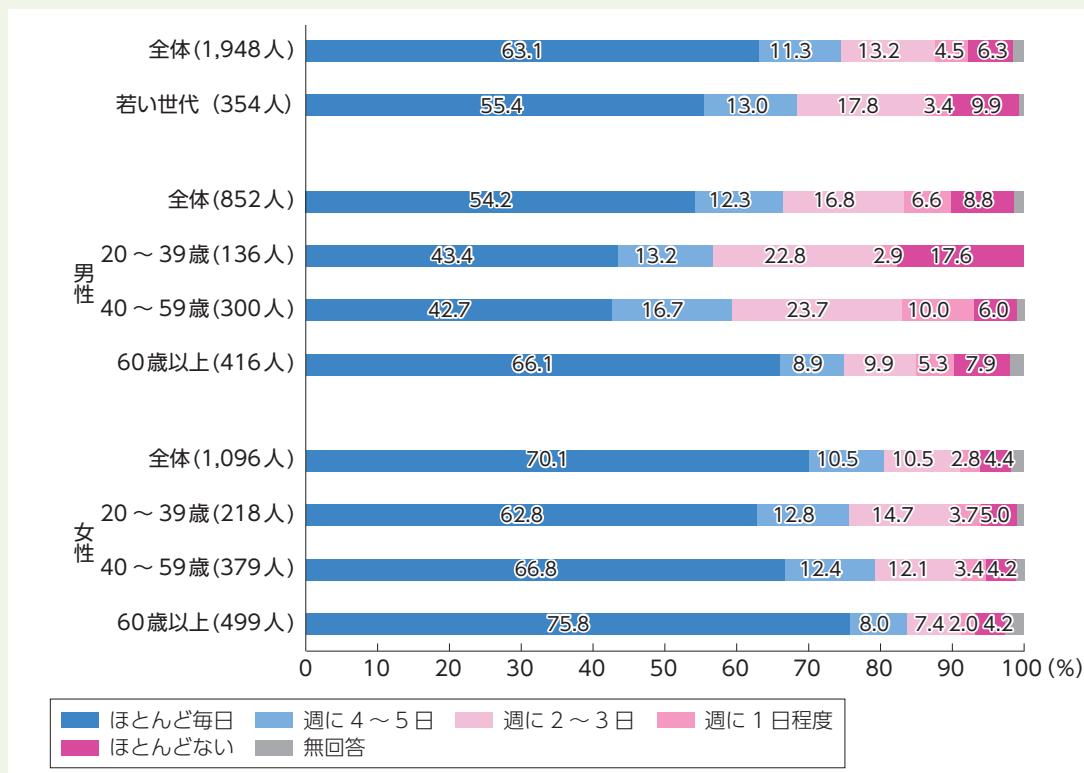
図表 1-2-5 朝食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-6

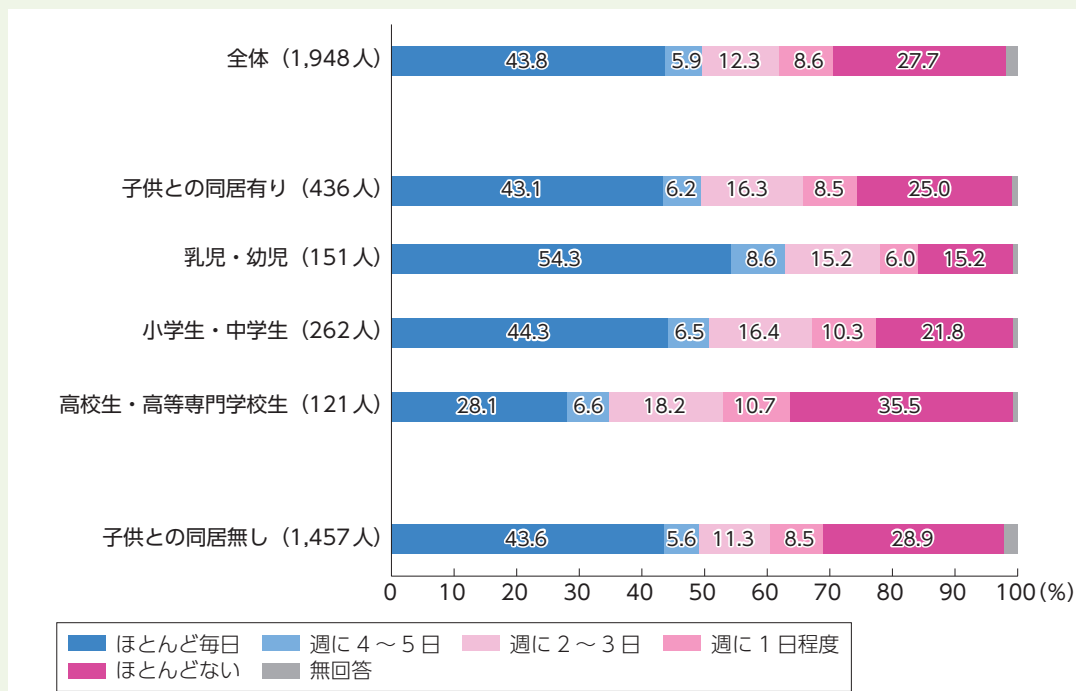
夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-7

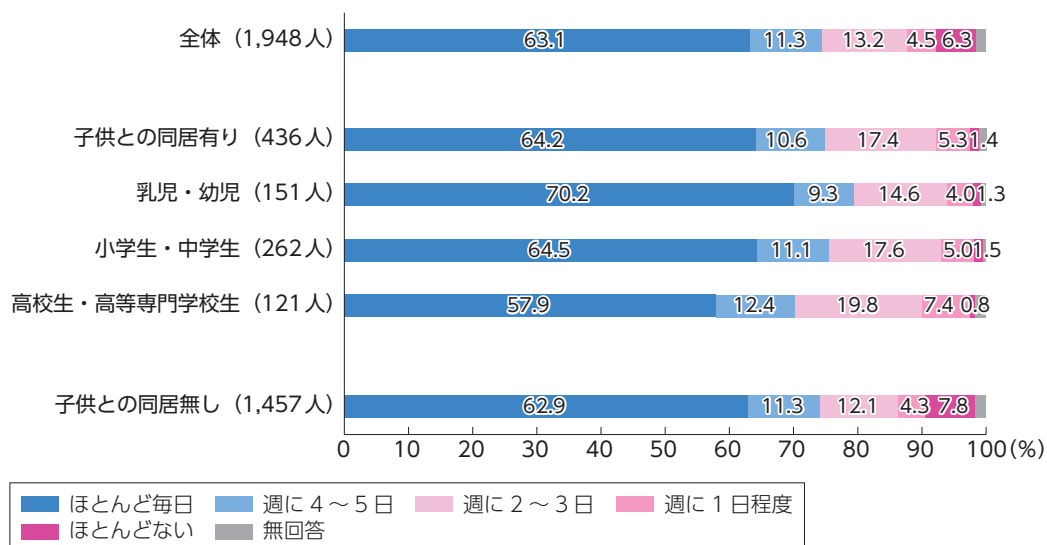
朝食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（子供との同居の有無別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-8

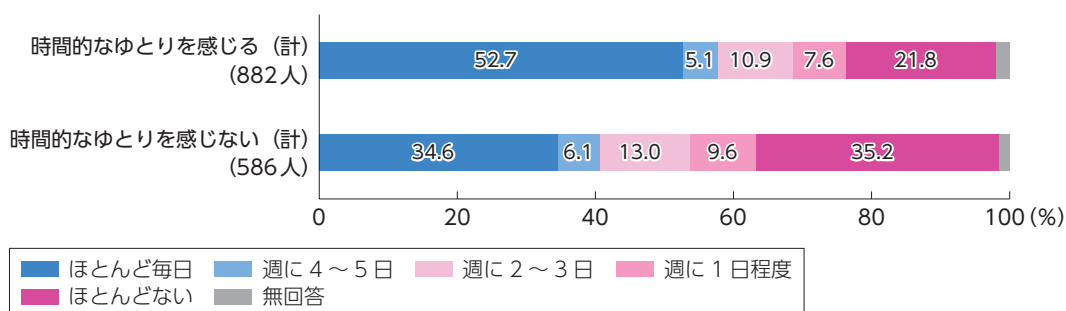
夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数（子供との同居の有無別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表 1-2-9

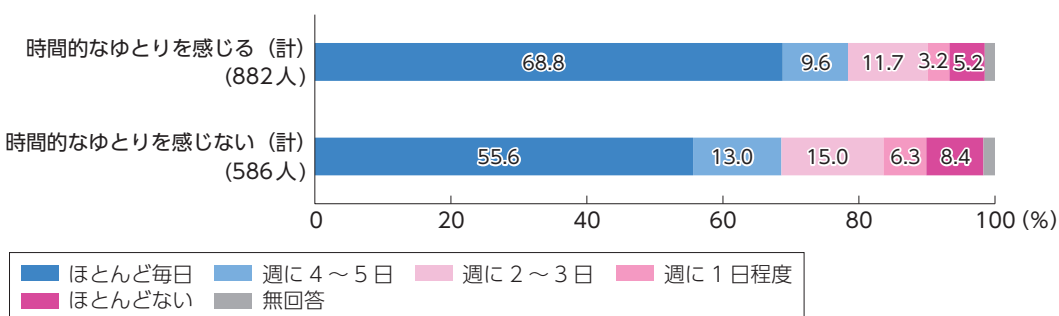
時間的なゆとりと共食との関連（朝食）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表 1-2-10

時間的なゆとりと共食との関連（夕食）

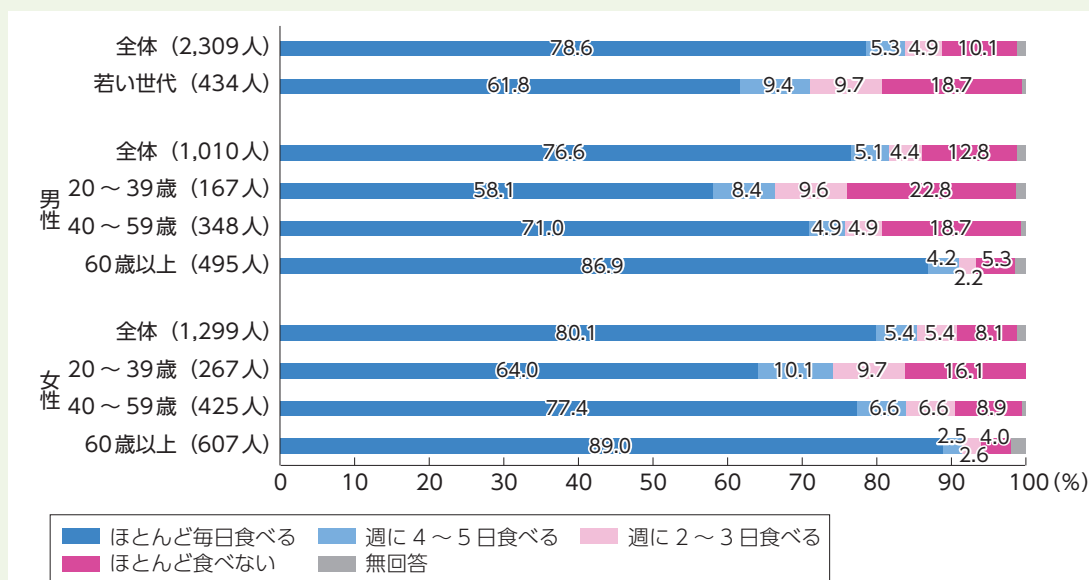


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

#### (4) 朝食を食べる頻度

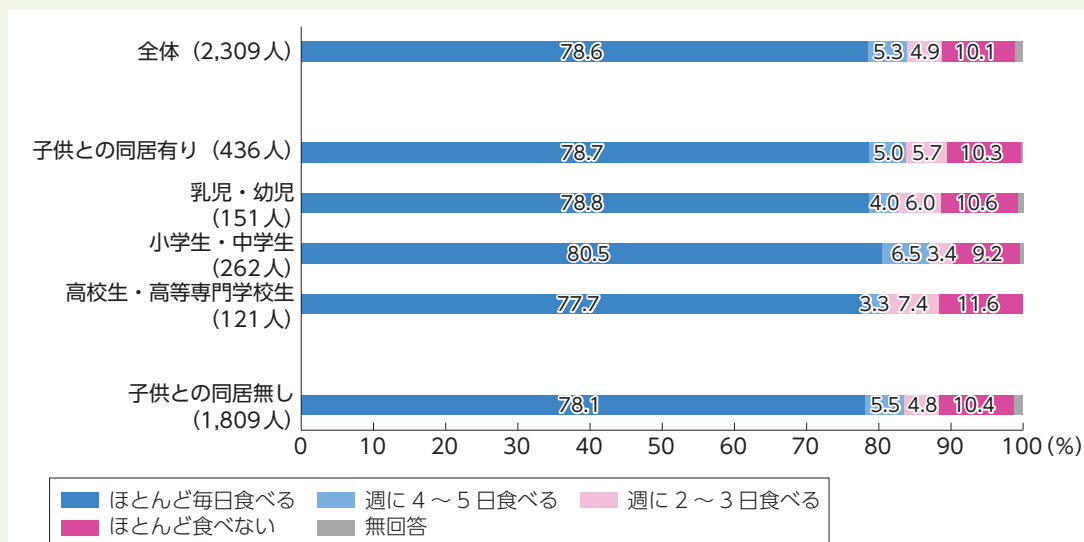
朝食を欠食する人（「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）の割合について、若い世代では28.3%と全体と比べて高い状況で、特に男性では「ほとんど食べない」と回答した人が22.8%となっています（図表1-2-11）。子供との同居の有無別でみると、全体と比べて大きく異なる状況はみられませんでした（図表1-2-12）。

図表1-2-11 朝食を欠食する人の割合（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-12 朝食を欠食する人の割合（子供との同居の有無別）

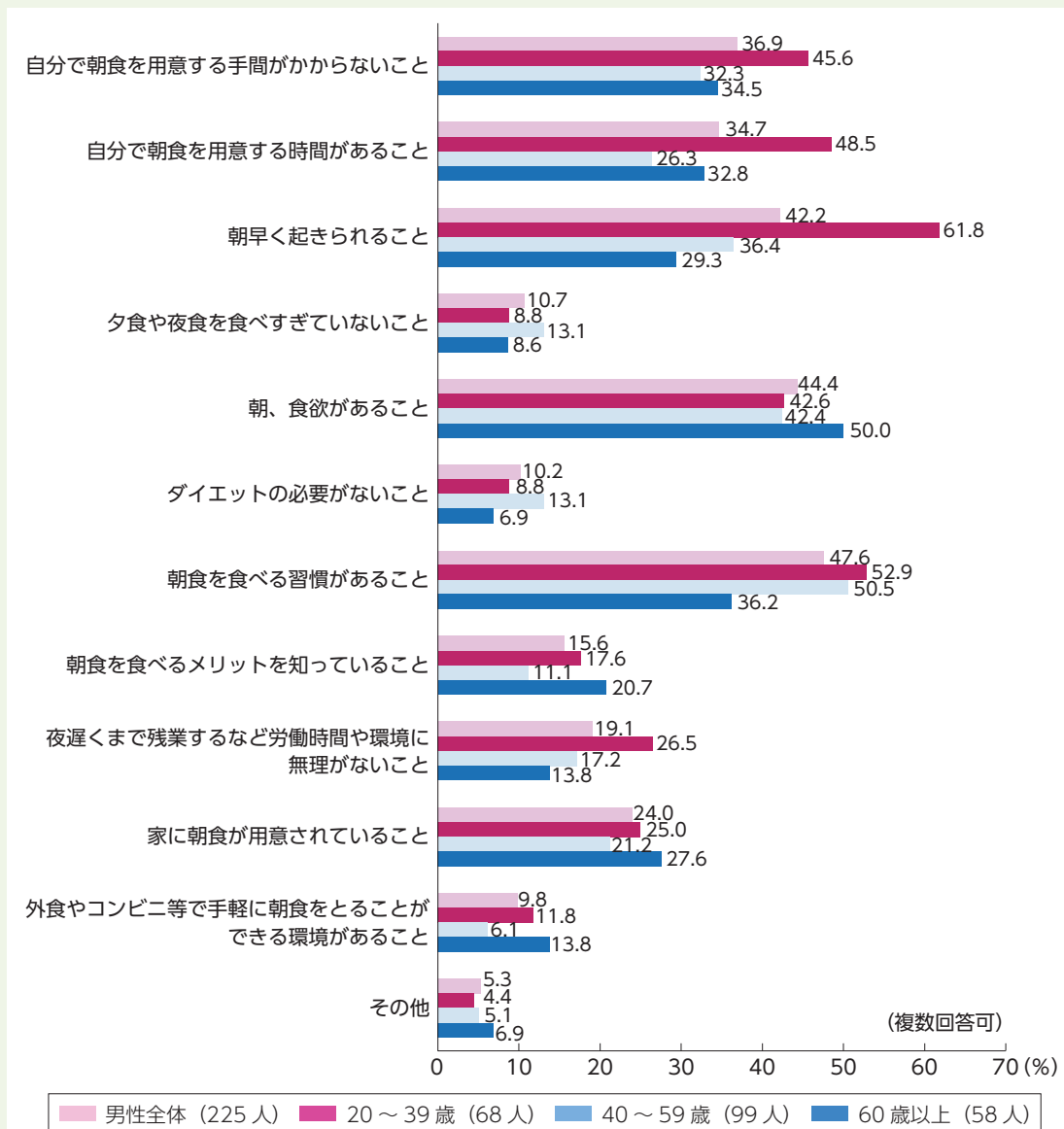


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

## (5) 朝食を食べるために必要なこと

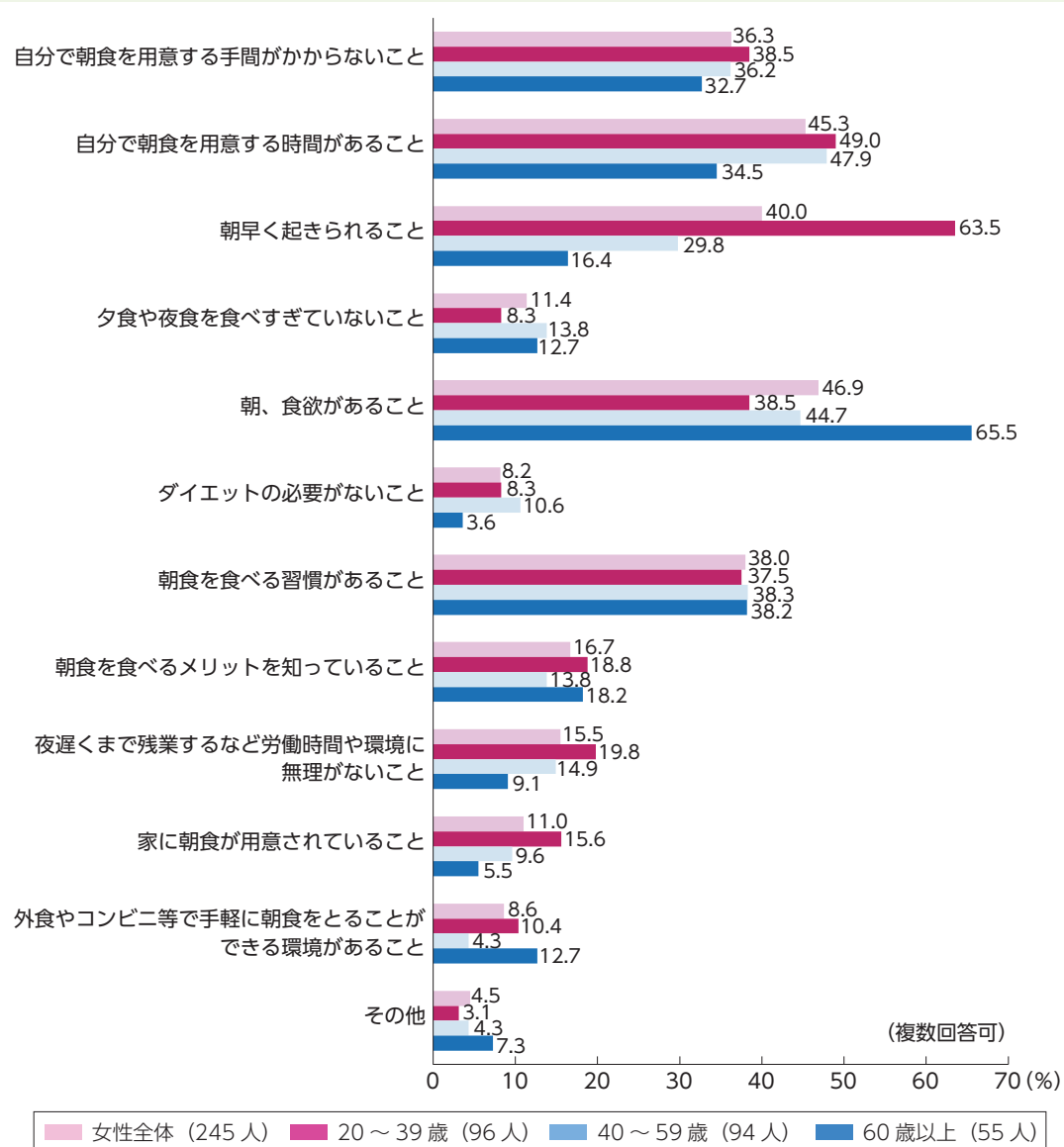
朝食を食べていない人（「週に4～5日食べる」、「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）に、朝食を食べるために必要なことについて聞いたところ、若い世代では「朝早く起きられること」が最も多かったです。また、男性では「朝食を食べる習慣があること」、女性では「自分で朝食を用意する時間があること」が全体と比べて多くなっており、年代や男女によっても特徴が異なりました（図表1-2-13、図表1-2-14、図表1-2-16）。一方、子供と同居している世帯では、「朝早く起きられること」と回答した人は少なかったです（図表1-2-15）。

図表1-2-13 朝食を食べるために必要なこと（男性・年代別）



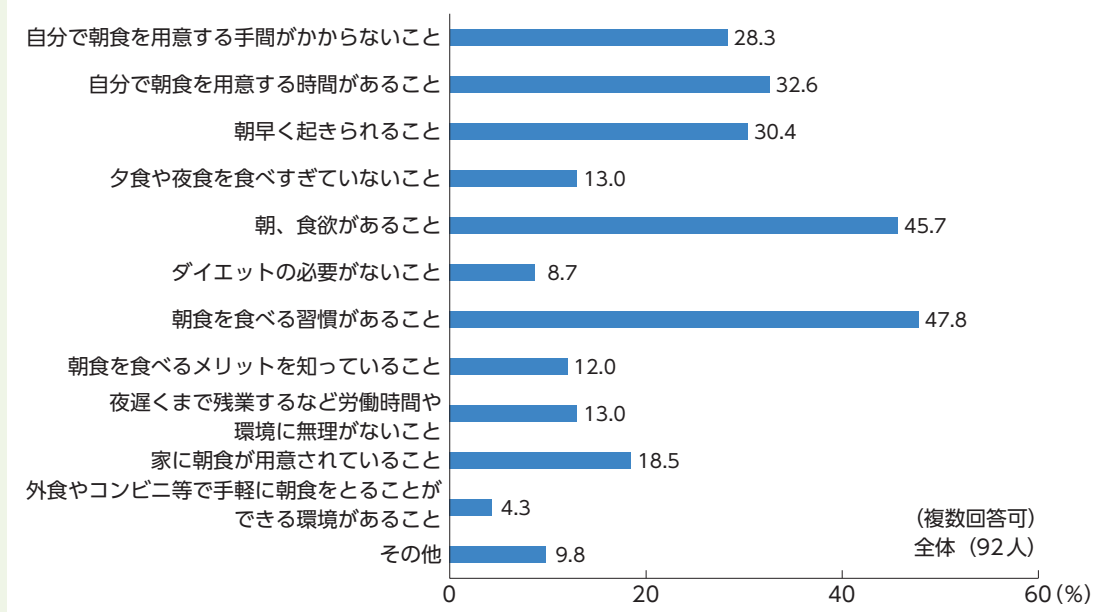
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-14 朝食を食べるために必要なこと（女性・年代別）



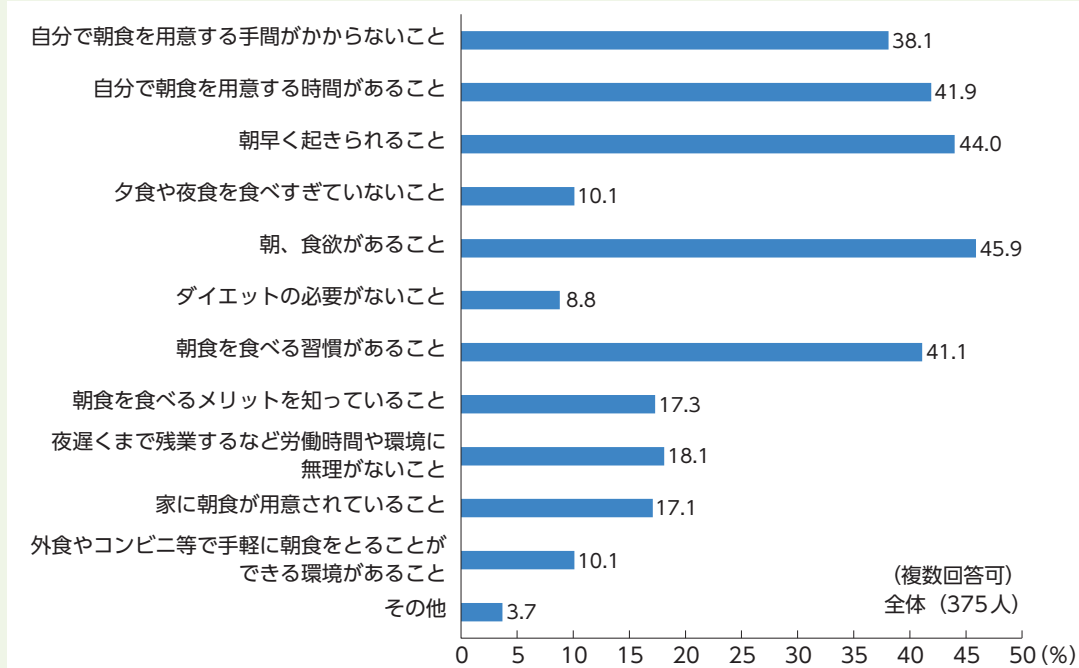
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表 1-2-15 朝食を食べるために必要なこと（子供との同居有り）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表 1-2-16 朝食を食べるために必要なこと（子供との同居無し）

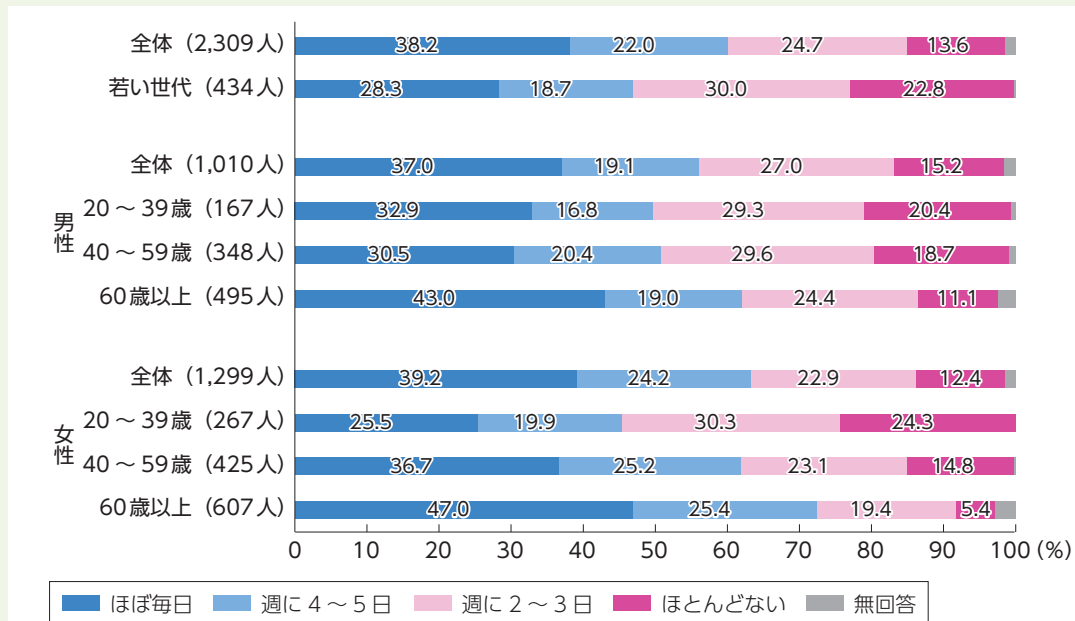


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

## (6) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取頻度

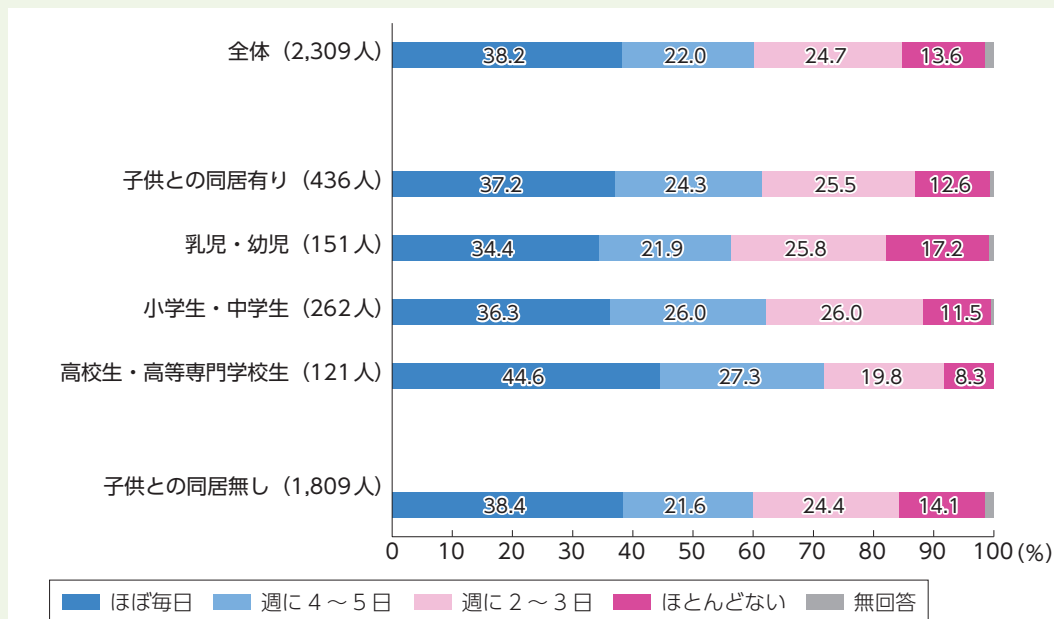
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合について、若い世代では、28.3%で全体と比べて低い結果でした(図表1-2-17)。子供と同居している世帯では、高校生・高等専門学校生がいる世帯で高い傾向がみられました(図表1-2-18)。

図表1-2-17 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取頻度(性・年代別)



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表1-2-18 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取頻度(子供との同居の有無別)

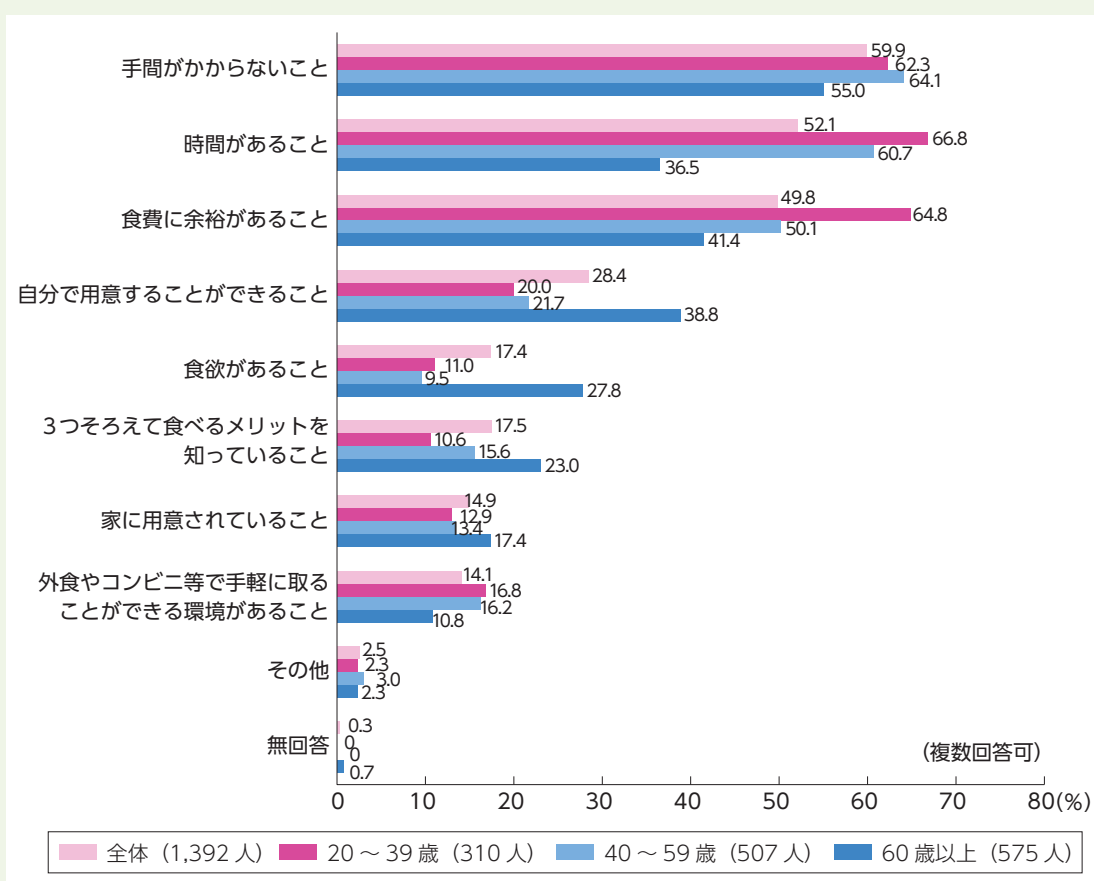


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

### (7) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと

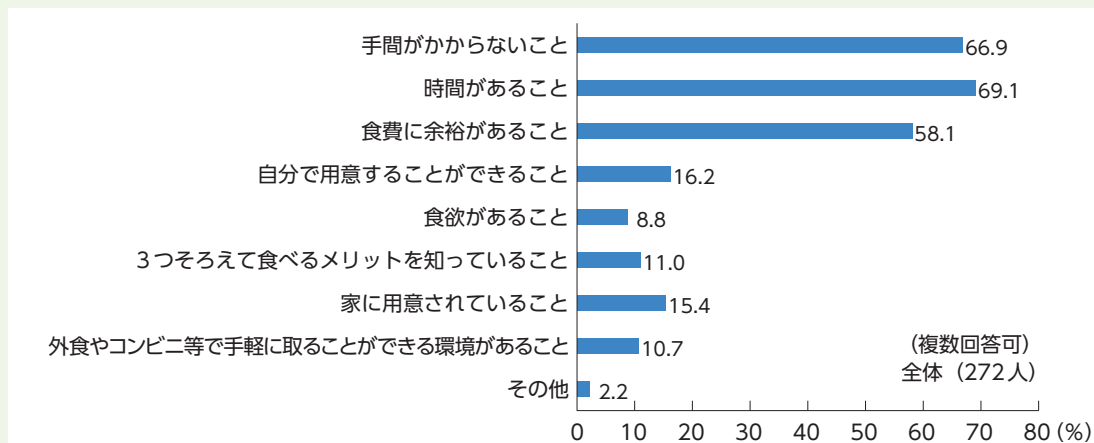
主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べていない人（「週に4～5日」、「週に2～3日」又は「ほとんどない」に回答）に、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる回数を増やすために必要なことについて聞いたところ、若い世代では「時間があること」又は「食費に余裕があること」が多いという結果でした（図表1-2-19）。子供と同居している世帯でも、「時間があること」、「手間がかからないこと」又は「食費に余裕があること」が多いという結果でした（図表1-2-20、図表1-2-21）。

図表1-2-19 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと（全体・年代別）



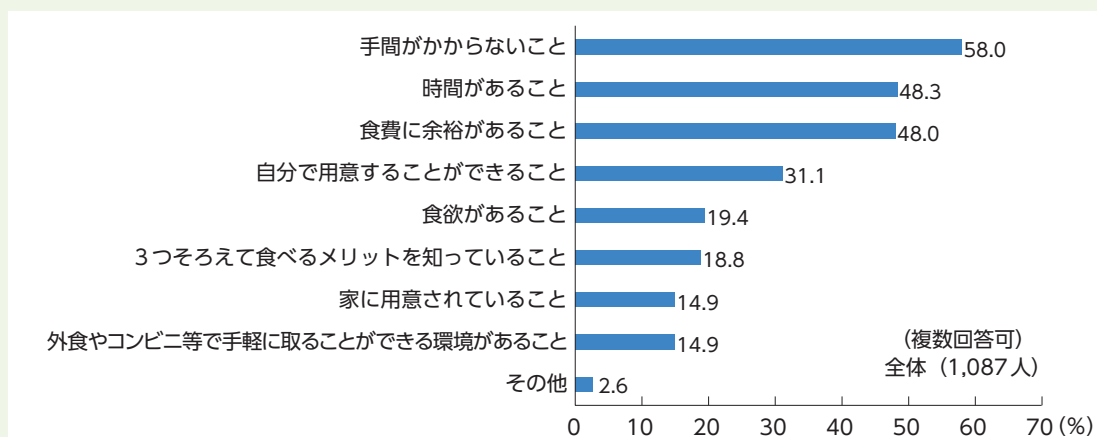
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-20 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと（子供との同居有り）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表1-2-21 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のために必要なこと（子供との同居無し）

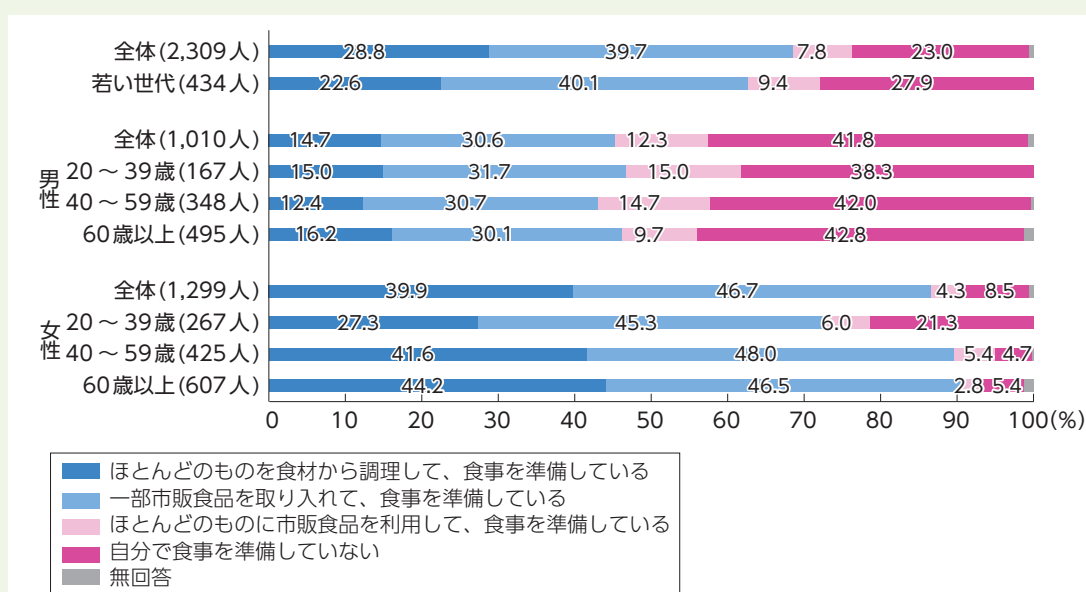


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

## (8) 普段の食事の準備の状況

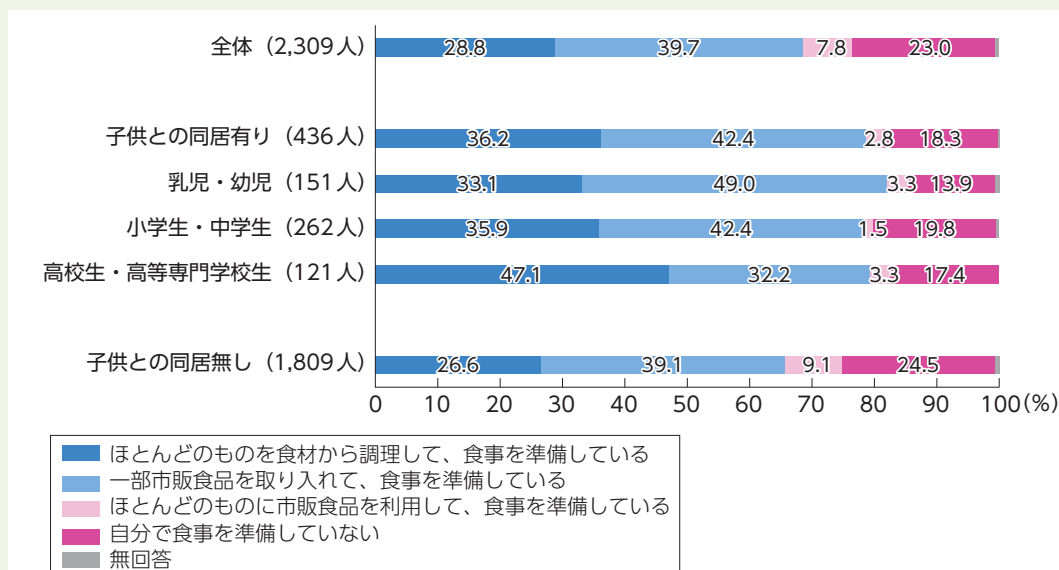
普段の食事の準備について、若い世代では「自分で食事を準備していない」と回答した人の割合が27.9%で全体と比べて高い結果でした。女性では「ほとんどのものを食材から調理して、食事を準備している」又は「一部市販食品を取り入れて、食事を準備している」と回答した人の割合が高く、男性では「自分で食事を準備していない」と回答した人の割合が高いなど、男女で異なる状況がみられました（図表1-2-22）。乳幼児がいる世帯では、全体と比べて「一部市販食品を取り入れて、食事を準備している」の割合が高いという結果でした（図表1-2-23）。

図表1-2-22 普段の食事の準備の状況（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-23 普段の食事の準備の状況（子供との同居の有無別）

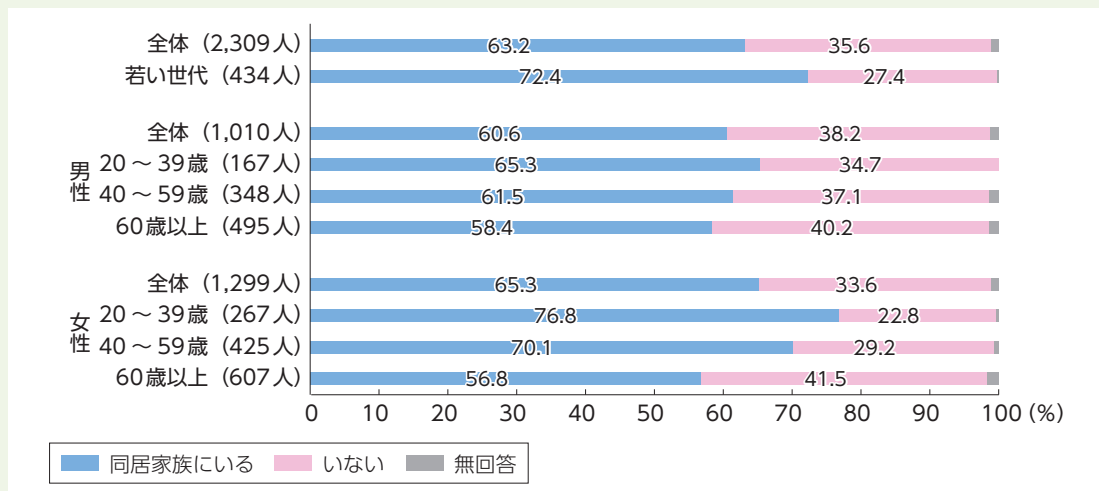


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

## (9) 農林漁業体験の経験

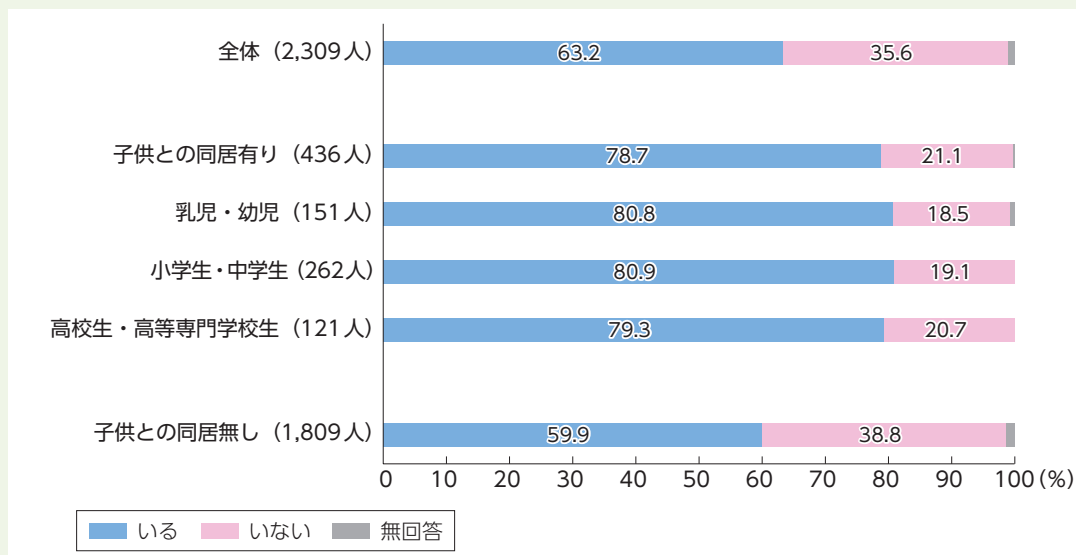
農林漁業体験を経験した人の割合（本人又は家族の中に、農林漁業体験に参加した人がある割合）は、若い世代では72.4%、子供と同居している世帯では78.7%でした（図表1-2-24、図表1-2-25）。

図表1-2-24 農林漁業体験の経験（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表1-2-25 農林漁業体験の経験（子供との同居の有無別）

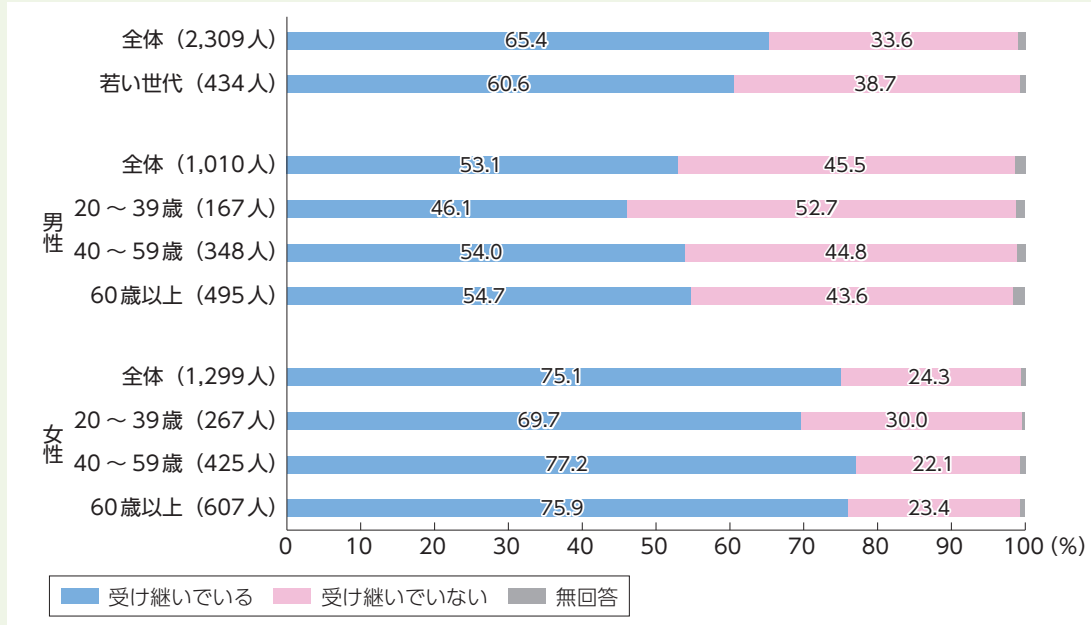


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

## (10) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等の継承

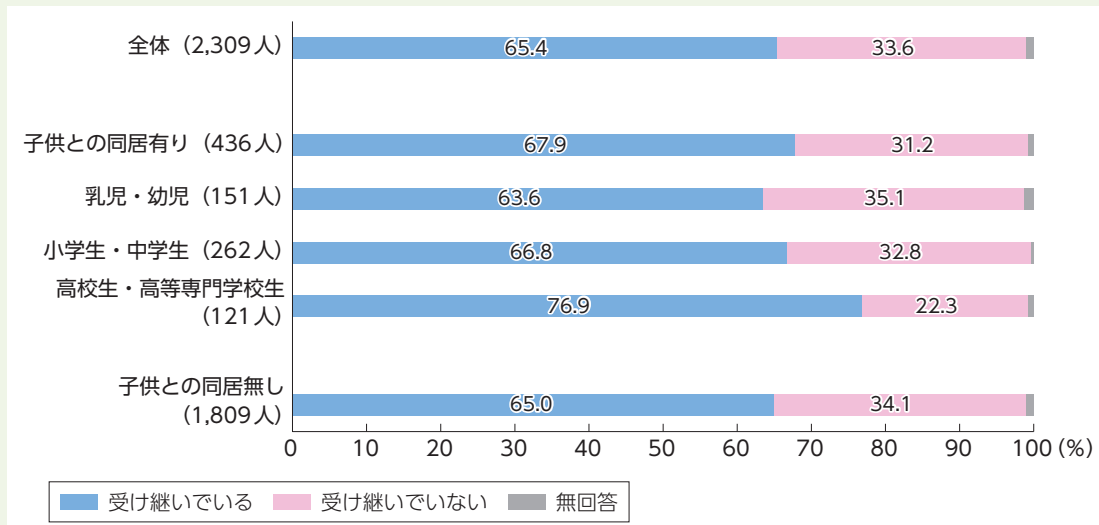
地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している人の割合について、若い世代では60.6%、子供と同居している世帯では67.9%でした（図表1-2-26、図表1-2-27）。

図表 1-2-26 伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-27 伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合（子供との同居の有無別）

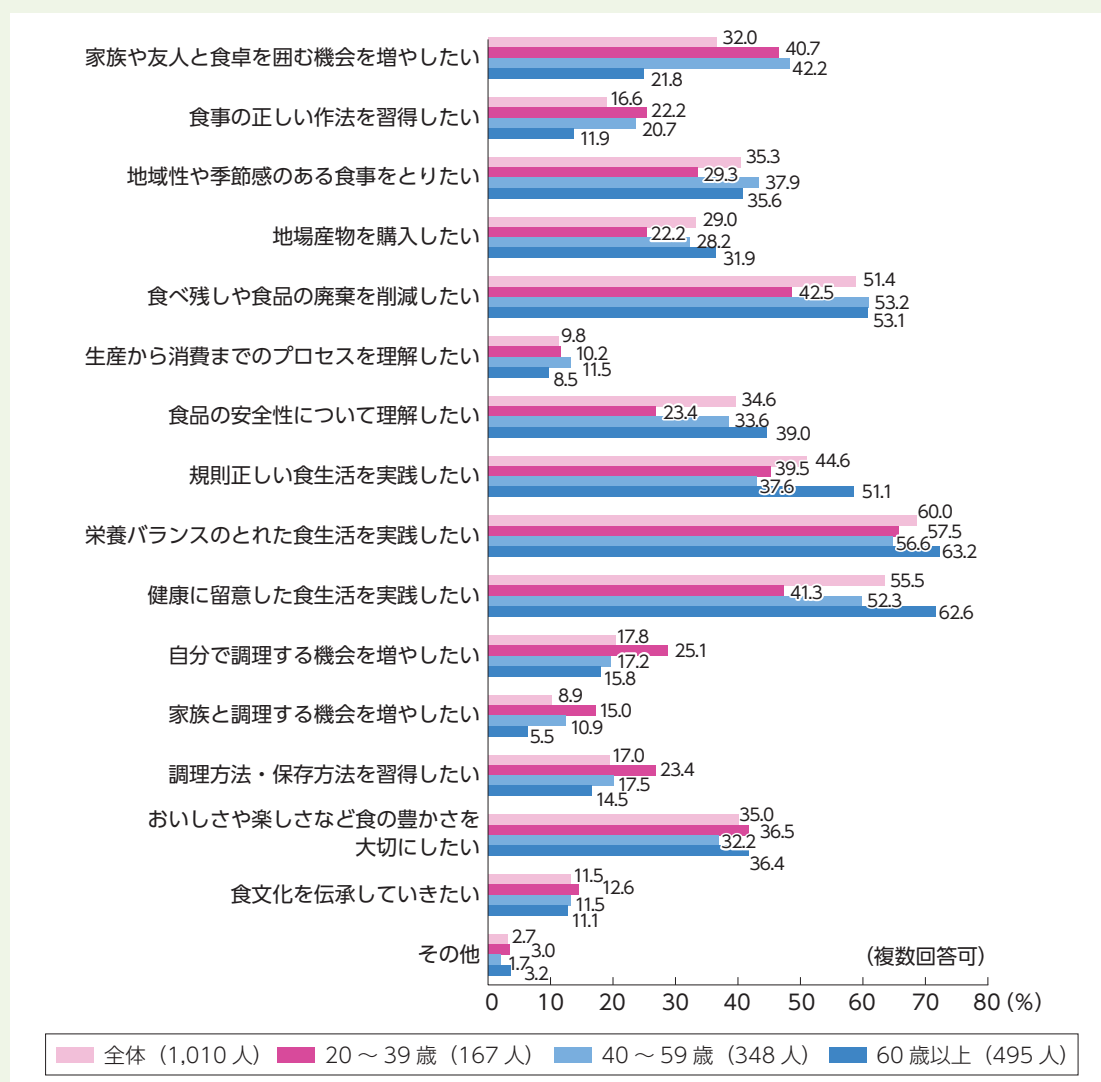


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

## (11) 今後、食育として実践したいこと

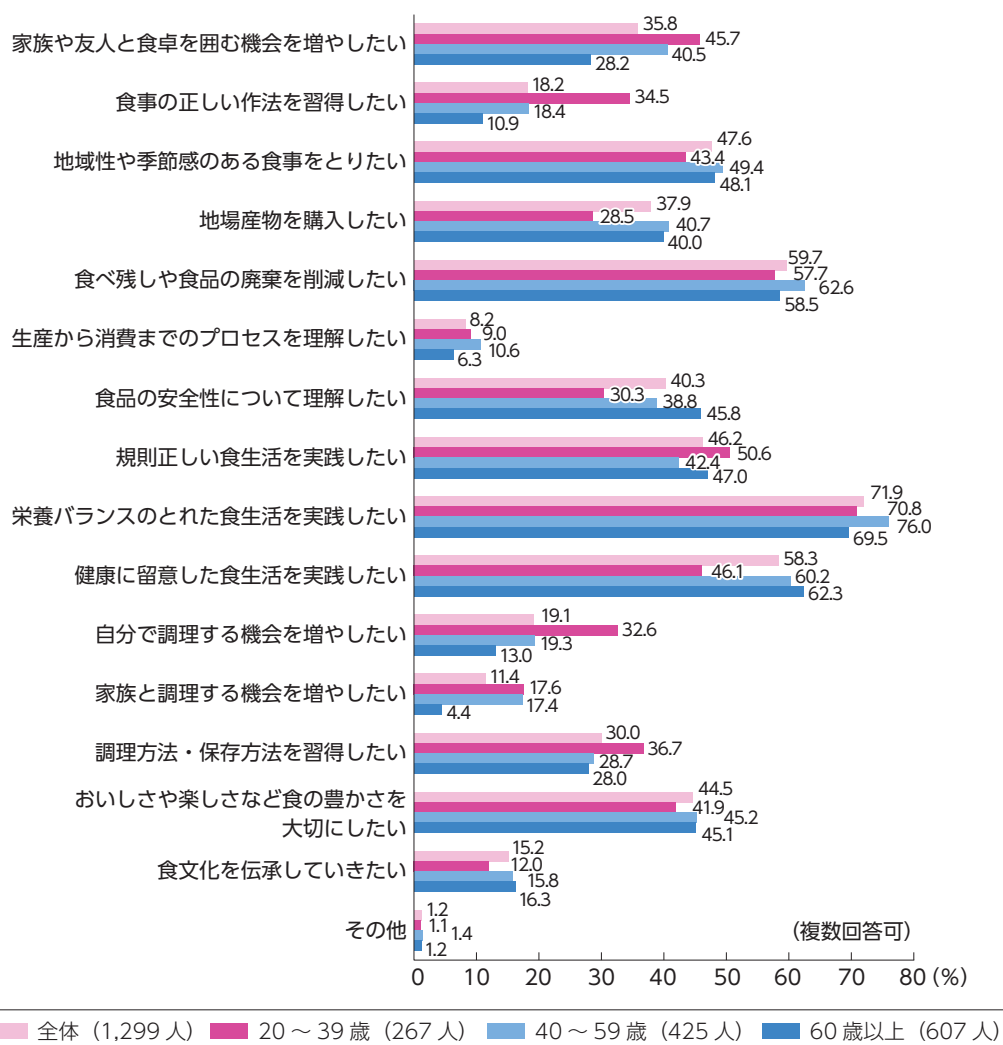
今後、1年間にどのようなことを食育として実践したいか尋ねたところ、男女ともに、また子供との同居の有無にかかわらず、「栄養バランスのとれた食生活を実践したい」を挙げた人が最も多く、ほかの世代に比べて若い世代では「自分で調理する機会」又は「家族と調理する機会」等を増やしたいと考えている人が多い傾向がみられました。また、男性と女性でみると、男性は全体的に低く、女性は全体的に高い傾向でした（図表1-2-28、図表1-2-29、図表1-2-30、図表1-2-31）。

図表1-2-28 今後、食育として実践したいこと（男性・年代別）



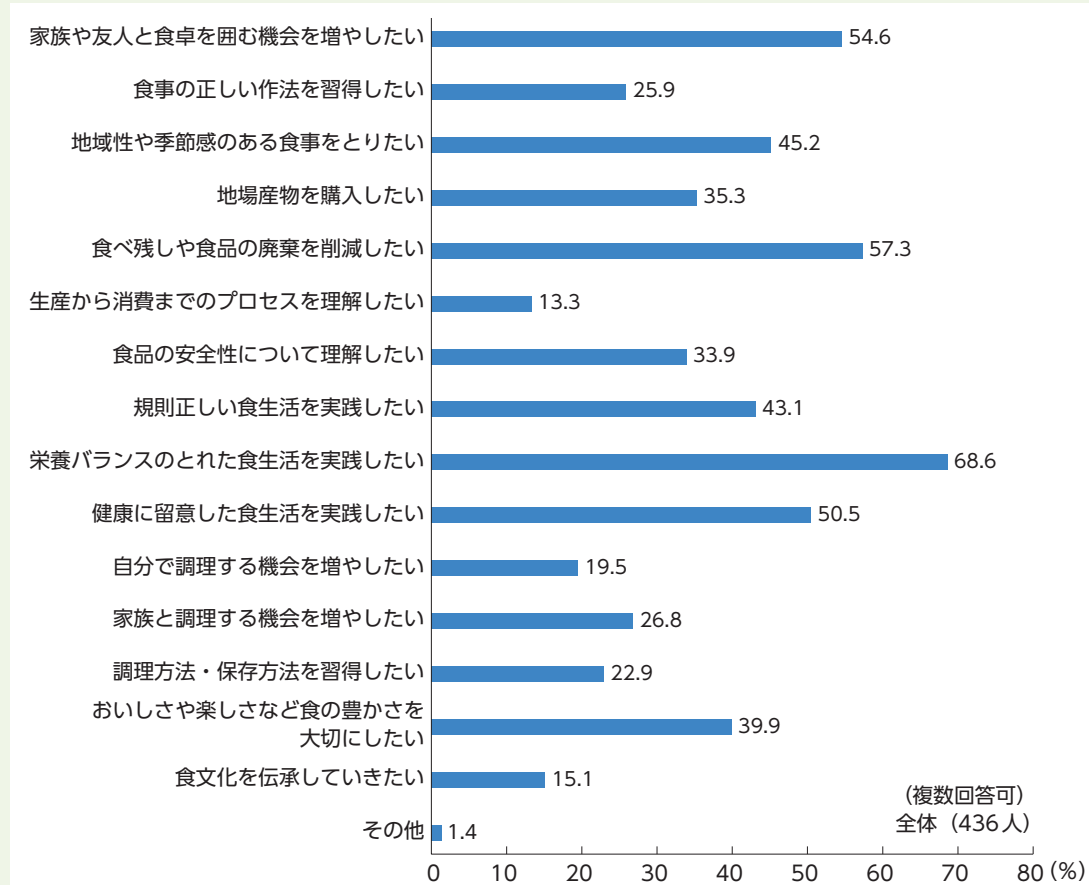
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-29 今後、食育として実践したいこと（女性・年代別）



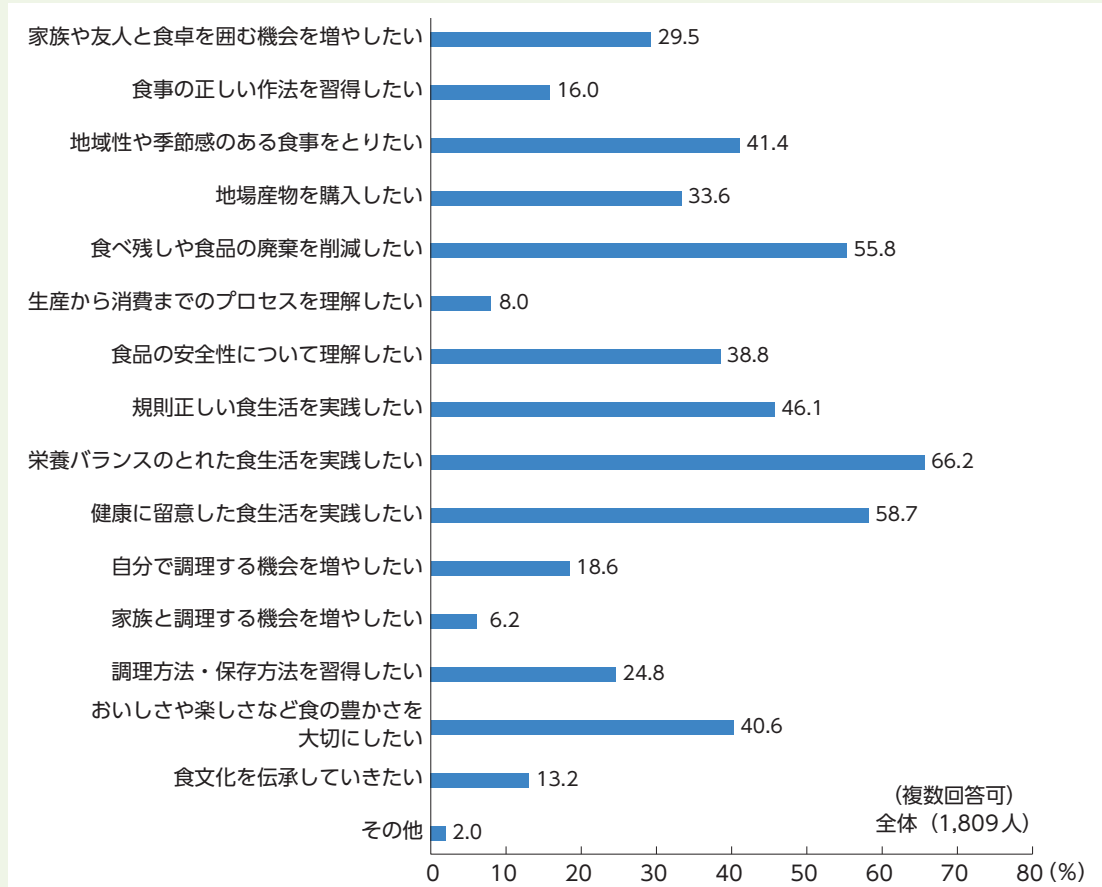
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表1-2-30 今後、食育として実践したいこと（子供との同居有り）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

図表 1-2-31 今後、食育として実践したいこと（子供との同居無し）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

column  
コラムこども若者★いけんぷらす「いけんひろば」  
～こども・若者への食育の推進について～

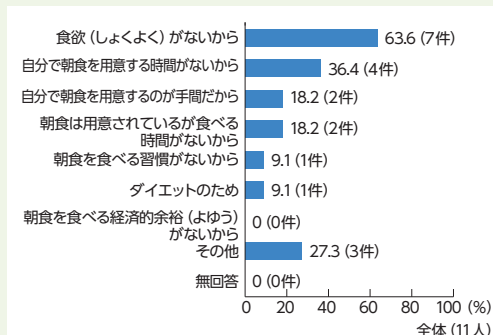
平成17（2005）年に施行された「食育基本法」には、こどもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには「食」が重要であること、また、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができるよう食育を推進することが掲げられています。

より良い食育を推進するためには、当事者である世代の意見を聴くことが重要です。こども家庭庁では、こどもや若者が様々な方法で自分の意見を表明し、社会に参加することができる新しい取組として、令和5（2023）年度に「こども・若者意見反映推進事業（こども若者★いけんぷらす）」を開始しました。農林水産省では、当該世代の課題やニーズを把握するため、「こども若者★いけんぷらす」の中で、「こども・若者への食育の推進について」をテーマとした意見交換等を行いました。本テーマでは、こども・若者に関わる様々なテーマについて広く意見を伝えてくれる「ぷらすメンバー」のうち、小学5年生～高校3年生世代を対象として、ウェブ上でアンケートを実施し（回答数：81件）、実態を把握しました。その後、希望者を集まってもらい、「朝食欠食」、「農林漁業体験」、「デジタル技術を活用した食育」及び「栄養バランスのよい食事を組み立てる力」のグループに分かれ、それぞれの取組を実施するに当たっての課題や必要だと思う支援について意見交換を行いました（参加者数：22人）。

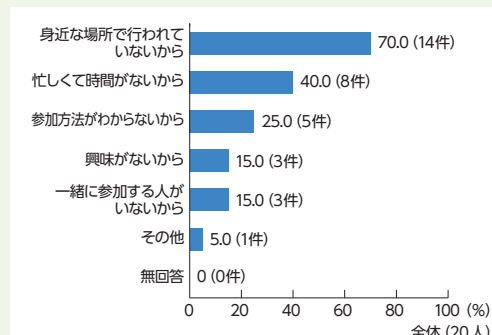
## 【ウェブアンケート結果の概要】

- ・朝食を「ほとんど毎日食べる」又は「週に4～5回食べる」と回答した人の割合は93.8%。朝食を毎日食べない理由として、「食欲がないから」、「自分で朝食を用意する時間がないから」等が挙げられた（図表1）。
- ・農林漁業体験に参加したことが「ある」と回答した人の割合は75.3%。参加したことがない理由として、「身近な場所で行われていないから」、「忙しくて時間がないから」等が挙げられた（図表2）。
- ・これまで食育を扱ったデジタル媒体を利用したことが「ある」と回答した人の割合は60.5%。食育についてのデジタル媒体のうち、利用したことがあるものは「料理レシピ動画など、調理に関する動画の視聴」、「食品工場見学の動画など、食品加工に関する動画の視聴」等が挙げられた（図表3）。
- ・食事の栄養バランスについて何を基に考えているか尋ねたところ、「家庭科の授業で学んだこと」、「家族から教えられたこと」等が挙げられた（図表4）。

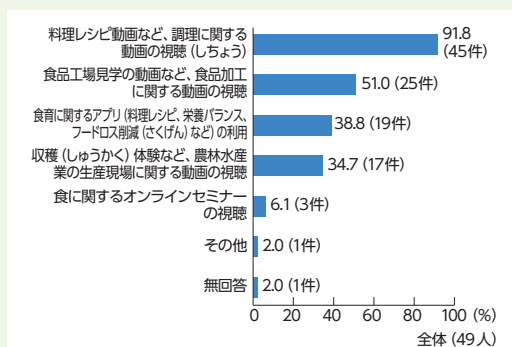
図表1 朝食を毎日食べない理由



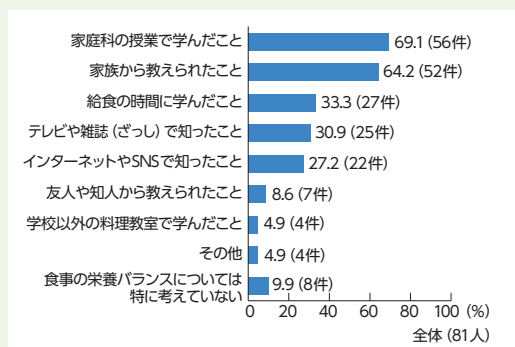
図表2 農林漁業体験に参加したことがない理由



図表3 利用したことがある食育についてのデジタル媒体



図表4 栄養バランスを考える上で基にしていること



### 【対面での意見交換の概要】

- 朝食欠食について、毎日朝食を摂取しているこどもがいる一方、「食事で考えることは、栄養よりも値段である」、「家族も朝食を食べる習慣がない」等の、必ずしも朝食摂取を必要と認識していないという意見が挙げられた。
- 農林漁業体験についてより多くのこどもに農林漁業体験に参加してもらうアイディアとして「身近な場所で体験ができること」、「テレビやラジオ、SNSでの積極的な情報発信」等が挙げられた。農林漁業体験を通じて考えたことについては、「一工程だけではなく、(田植や稲刈りまでなど) 様々な工程に関われると感動できると思う」又は「1週間くらい(農林漁業の現場で) 一緒に働いてみたい」といった、より踏み込んだ体験活動に参加したいという意見が挙げられた。
- デジタル技術を活用した食育について、食育に関して使ってみたいデジタル技術やアプリについて、「自分の食生活を管理するアプリ」「食に関する相談サイト」という意見があった一方、「食育に関するアプリは見ないし、調べたこともないので広告にも出てこない」といった意見が挙げられた。
- 栄養バランスのよい食事を組み立てる力に関する質問について、栄養バランスについてより身近に感じられるツールとして、アプリやSNSの活用が挙げられた。また、参加者自身が健康のために気を付けていることとして、不足している栄養素を食事で補うという意見が多く挙げられた。

ウェブアンケート及び対面の意見交換では、普段から自分の食生活について積極的に考えているという意見や、関心や知識はあるものの、実践したり取り入れたりする機会がないという意見が得られました。それぞれのグループで、参加者自身の生活や経験から、取組に参加するための工夫や課題について活発な意見交換が行われました。

ここで得られた意見は、関係府省庁で共有し、今後の施策への反映を検討していきます。また、本事業の詳細は、こども家庭庁ウェブサイトに掲載しています。



グループに分かれて意見交換

こども・若者意見反映推進事業 いけんひろば  
～こども・若者への食育の推進について～

URL : <https://www.cfa.go.jp/policies/iken-plus/hiroba/shokuiku/>

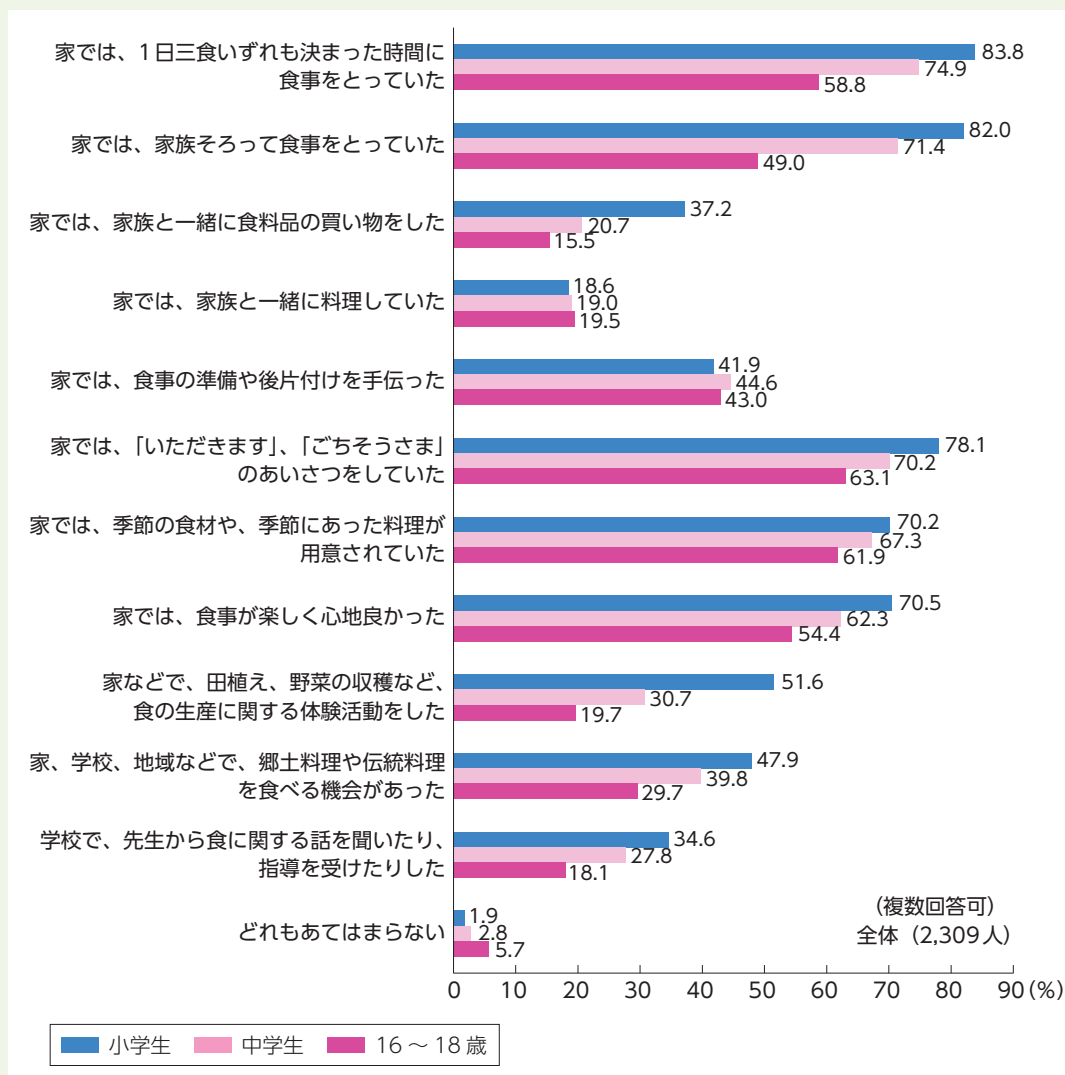


### 3 子供・若い世代における食育の必要性

#### (1) 子供の頃の食生活

小学生、中学生、16～18歳の頃の食生活について、「家では、家族と一緒に料理をしていた」又は「家では、食事の準備や後片付けを手伝った」以外の項目で、年代があがるにつれて「あてはまる」と回答した人の割合が減少しました（図表1-2-32）。

図表1-2-32 小学生、中学生、16～18歳の頃の食生活に関する状況



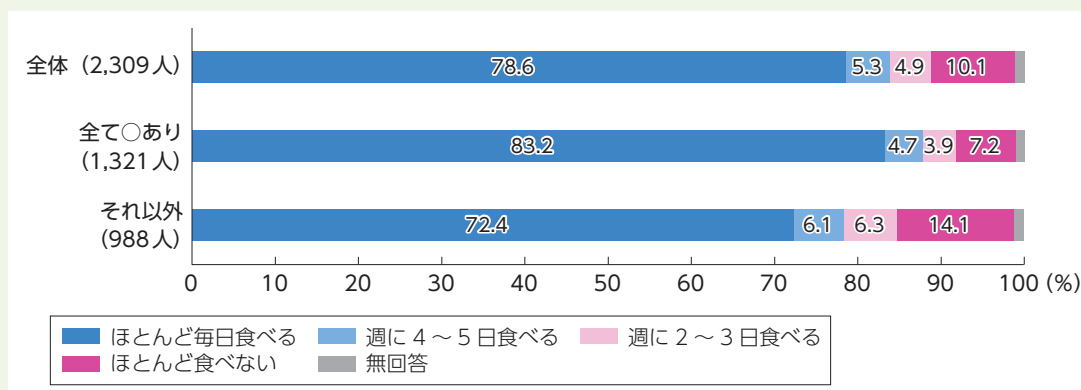
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和5（2023）年11月実施）

## (2) 子供の頃の食生活と朝食摂取との関連

「家では、1日三食決まった時間に食事をとっていた」について小学生、中学生、16～18歳のどの年代においても「あてはまる」人は、朝食をほとんど毎日食べる割合が高く、「あてはまる」以外の人は朝食を食べない割合が高い傾向がみられました。また、「家族そろって食事をとっていた」、「食事が楽しく心地よかった」についても、同様の関連がみられました（図表1-2-33、図表1-2-34、図表1-2-35）。

図表1-2-33

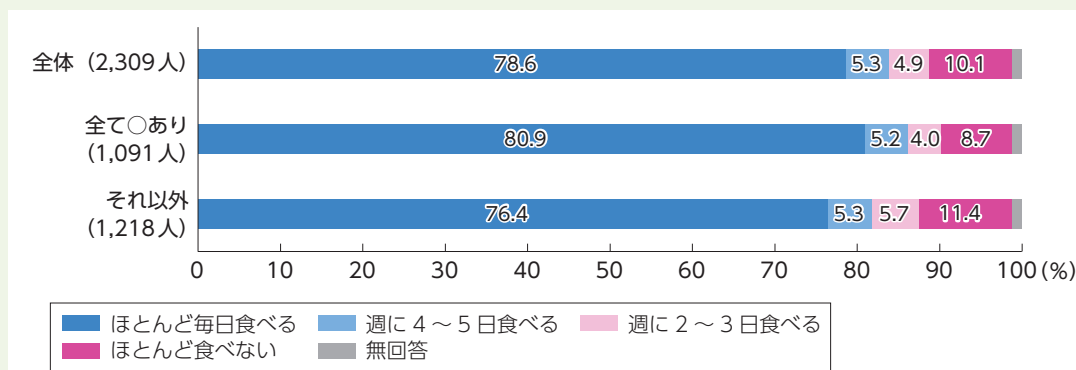
子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連  
(1日三食決まった時間に食事をとっていたか)



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表1-2-34

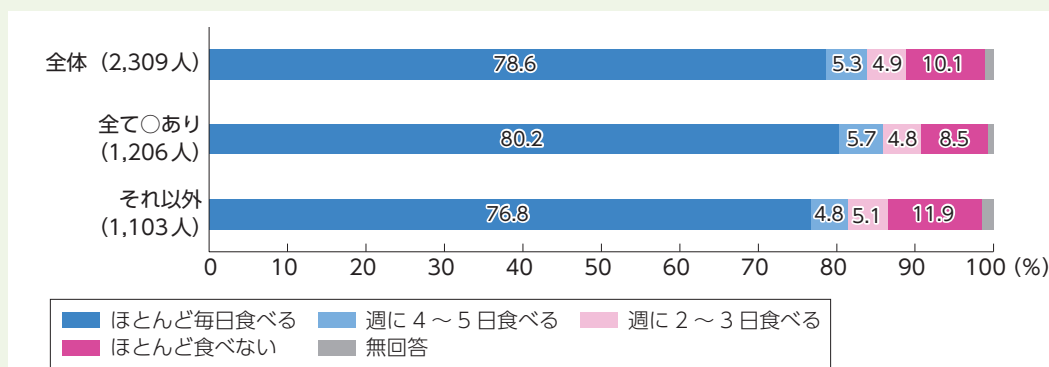
子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連 (家族そろって食事をとっていたか)



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

図表1-2-35

子供の頃の食生活と朝食摂取状況との関連 (食事が楽しく心地よかったか)



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和5(2023)年11月実施)

### (3) 子供・若い世代における食育の必要性

食育に関する意識調査の結果では、若い世代で食育に関心がある人の割合が低く、健全な食生活を送るための食品の選択や調理に必要な知識についても「あまりないと思う」又は「まったくないと思う」と回答した人の割合が高かったです。若い世代と重なり、また、乳幼児や小中学生の食育にも関わる世代である、子供と同居している世帯では、食育に関心がある人の割合が高い一方で、食品の選択や調理の知識については、「あまりないと思う」人の割合が高い状況でした。

家族と一緒に食事を食べる共食の頻度については、男性において「ほとんどない」の割合が高く、子供の年齢が高くなるほど、家族と食事を取る頻度が低くなる傾向がみられました。我が国において平均的には労働時間の短縮が進んでいるものの、男性の労働時間は依然として長いといった状況にあります。一方、平日で仕事があった日（出張・研修等の日を除く。）の有業者について、生活時間を年齢階級別にみると、25～34歳、35～44歳、45～54歳のいずれも、テレワーク（在宅勤務）をしていた人が、していなかった人に比べて長くなっている行動の種類の上位3位までに、食事の時間が入っていました<sup>1</sup>。柔軟な働き方等により、共食の時間や食事を楽しむゆとりを創出することも食育を進めていく上で必要な視点であると言えます。

朝食の欠食や主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の頻度について、若い世代で依然として課題がみられ、その理由としては「時間がないこと」、「食費に余裕がないこと」等が挙げられました。子供と同居している世帯については、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の回数を増やすために必要なこととして、特に乳幼児がいる世帯では「自分で用意することができること」の割合が低いという結果でした。さらに、普段の食事の準備について、男性と女性で異なる傾向がみられることに加え、乳幼児がいる世帯では、全体と比べて「一部市販食品を取り入れて、食事を準備している」の割合が高かったです。一方、若い世代では、今後、実践したいこととして、「栄養バランスのとれた食生活」又は「自分で調理すること」が挙げられており、栄養バランスに配慮して自分で料理もしたいが、時間がないこと等により、実践が難しいといった側面もうかがえました。

このような状況を踏まえると、若い世代が健全な食生活を実践するに当たっては、国、地方公共団体、関係団体、食品関連事業者等が協力し、健全な食生活の実践に必要な食品、料理、食事等を入手しやすい環境を整備していくことが必要です。くわえて、自分で調理したいと思う人が手軽に料理に取り組むことができる場の提供や情報を発信し、実践につなげる機会を創出していくことも必要であると考えられます。健全な食生活を自ら実践していけるように、食に関する知識、食品の選び方等も含めた判断力を一人一人が備え、自ら食を選択する力を身に付けていくことも食育の目指すところです。健全な食生活に必要な知識や判断力は、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なってくるため、そのことへの配慮も必要です。

また、子供の頃の食生活について、「家では、家族と一緒に料理をしていた」及び「家では、食事の準備や後片付けを手伝った」以外の項目については、年代が上がるにつれて「あてはまる」と回答した人の割合が減少していました。

子供の頃に健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となります。さらに、学校、保育所等で様々な学習や体験活動を通し、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命をいただくことや食べ物

1 総務省「令和3年社会生活基本調査」

が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちを育むことも重要であり、引き続き、農林漁業体験の機会の提供等を通じた食育の推進に努める必要があります。

今後も、子供や若い世代の食育について、個々の家庭や個人の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として捉え、取り組んでいく必要があります。

厚生労働省は、「健康的で持続可能な食環境づくりのための戦略的イニシアチブ」において、活力ある持続可能な社会の構築を目指し、我が国の栄養課題の1つである「食塩の過剰摂取」の解決に向けて、健康的で持続可能な食環境づくりに取り組んでいます。その活動の1つとして、令和5（2023）年11月に、こども家庭庁及び消費者庁の協力の下、子供（主な対象は小学5・6年生）向けの減塩普及啓発資料「知っていますか？食塩のとりすぎ問題」を作成し、福岡、大阪、東京で本資料を活用したワークショップを開催しました。

ワークショップでは、料理に含まれる食塩量のクイズや、適切な食塩量の献立作成、食塩をとりすぎないための工夫や減塩に向けて自分自身や家族と一緒に取り組みたいことなどを発表し合いました。開催後のアンケートでは、約9割の子供が「食塩を減らす工夫をして、できるだけとりすぎに気を付けようと思った。」と回答しました。また、減塩に向けて取り組みたいことの記載では、「買物のときに食塩相当量を確認する。」や「減塩のことを発表する。みんなに興味をもってもらう。」などの意見があり、子供たちは「食塩の過剰摂取」の問題があることを学び、自ら次のアクションにつなげようと、意欲的に取り組んでいました。会場の保護者からは、「大変分かりやすかったので大人向けにも同じ内容でやってほしい。」「知らなかったことが多く、勉強になった。」といった感想が聞かれ、ワークショップ中も積極的にメモを取る方も多くいました。



減塩普及啓発資料 表紙



減塩普及啓発資料 裏表紙



減塩普及啓発資料

「知っていますか？食塩のとりすぎ問題」

URL : [https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/wp/wp-content/uploads/2023/12/initiative\\_texta.pdf](https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/wp/wp-content/uploads/2023/12/initiative_texta.pdf)



ワークショップ開催レポート

URL : <https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/contents/workshopreport>

牛乳は豊富なカルシウムを含むだけではなく、良質なたんぱく質や脂質等がバランスよく手軽に摂取できる優れた食品であり、特に子供の発育期においては、発育に必要な栄養を摂取する上で欠かせない食品となっています。

このことから、学校給食において広く牛乳が提供されているところですが、学校給食のない夏休みや冬休み等の長期休暇期間においては、子供たちの栄養バランスが崩れがちになり、特に牛乳に多く含まれるカルシウムについては摂取量が足りていないという調査結果も報告されています。

また、こども食堂については、子供たちが栄養のある食事を共にするよい機会であり、新型コロナウイルス感染症の蔓延防止措置である行動制限が緩和されたことに伴い、活動が徐々に再開され始めてきたところです。

このような状況の中、農林水産省では、学校給食のない長期休暇期間にも、子供たちに栄養豊富な牛乳を飲む機会が得やすくなるようにするために、こども食堂において無償配布や割引クーポン（「冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポン」等）の配布などを行いました。

このような牛乳等の提供を通じて、子供たちの発育に必要な栄養の摂取を支援するとともに、食育活動を通じて、牛乳の栄養や機能性、また、食や生命、これらを支える酪農家の大切さを丁寧に分かりやすく伝えながら、食生活における牛乳の価値の向上と我が国の酪農に対する理解醸成に努めています。

月( )～月( )まで！牛乳でスマイル

## 冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポン

牛乳を半額で買って毎日飲もう！

全国の店舗で  
月( )～月( )までに  
使ってね

こども食堂等を通じて牛乳の割引クーポンを配布し、ご家庭で購入しやすくして冬休み期間中も毎日牛乳を飲んでいただくことで、子どもたちの成長・健康のための支援をする取り組みです。

詳しい使い方はウラへ！

| 店舗名               | 住所                      | 電話番号              |
|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポン | 1店舗 1日1枚のクーポンで、2本まで割引可能 | 全店共通 03-1234-5678 |
| 冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポン | 1店舗 1日1枚のクーポンで、2本まで割引可能 | 全店共通 03-1234-5678 |
| 冬休みも毎日牛乳を飲もう！クーポン | 1店舗 1日1枚のクーポンで、2本まで割引可能 | 全店共通 03-1234-5678 |

店舗で半額！

こども食堂で配布したクーポン



クーポン配布の様子

## 事例

## 食事の提供を軸とした、学生寮・社員寮での取組

株式会社 共立メンテナンス（東京都）  
きょうりつ

株式会社共立メンテナンスは、創業時から学生寮・社員寮を運営しており、「おいしいものをお腹いっぱい食べてほしい。」という思いから、手作りの料理の提供を寮の運営の軸としています。

管理栄養士が考案した朝夕の食事は、それぞれの寮で一食一食を手作りしており、おいしい食事の提供を行っています。食堂はコミュニケーションの場でもあり、学生たちがグループで食べる際には、共食の場にもなっています。提供される食事は、行事食や郷土料理を取り入れたり、国産の米や旬の野菜を取り入れたりするなど、季節のおいしいものを食べてもらえるよう心掛けています。近年は寮の食事の要・不要を管理できるアプリ「ドミコ」で、提供された料理ごとに付く「いいね」のマークでの反応も参考にして献立を検討したり、各寮の寮母さんによる「アイディア料理のコンテスト」を実施し様々な地域の料理を全国で展開したりしています。現在は、健康や栄養バランスに配慮した食事を取りたい、といった社会の動きも踏まえ、野菜摂取の増加に向けた取組も進めています。

寮での食事の利用状況は学生寮と社員寮では状況が異なっており、社員寮での利用が低いことが課題です。このため、社員寮では、寮の食事をサブスクリプションで提供するといった工夫も行っています。学生は保護者の意向で入寮すること多いですが、退寮後に「自分自身で食事を用意する大変さを感じ、寮での食事の提供のありがたさを再認識した。」といった声が聞かれています。

また、学生寮では寮長・寮母さんとの橋渡しや寮の運営等を担うレジデント・アシスタント（以下「RA」という。）プログラムを導入しており、RAの発信により学生寮で「こども食堂」を開設する取組も行われました。これがきっかけとなり、他大学の学生寮でも、こども食堂が開設されるなど、学生寮が地域づくりの場にもなってきています。

今後は、寮が「生活の場」としてだけでなく、地域に住む様々な世代の方々が寮に食事に来て、コミュニケーションを取れる、地域の憩いの場のような機能も持つ場づくりとしても地域に貢献しつつ、食育の取組を進めていきたいと考えています。



季節の食材を取り入れた食事の提供の例



食堂でのコミュニケーション

# 事例

## 子育て世帯が無理なく気軽に取り組める食育に向けて ～子育て世帯を食生活の面から応援～

新潟県

新潟県では、すべての世代が生き生きと暮らせる「健康立県」を実現するため、「生きがい・幸福度」を軸に「食生活」、「運動」等の5つのテーマで取組を進めています。テーマの1つである「食生活」では、本県の主食・主菜・副菜をそろえた食事をする人の割合が少ないという課題から、キャッチフレーズを「からだがよろこぶ、一皿を足そう。」とし、特に食環境の整備に力を入れ、自然に健康な食事ができる環境づくり事業に取り組んでいます。本事業では、県内スーパーマーケット等と連携し、エネルギーや食塩相当量等、県独自の基準を満たした惣菜・弁当「からだがよろこぶデリ」を販売し、県民が健康に配慮した食事を手に取りやすい環境づくりを進めています。

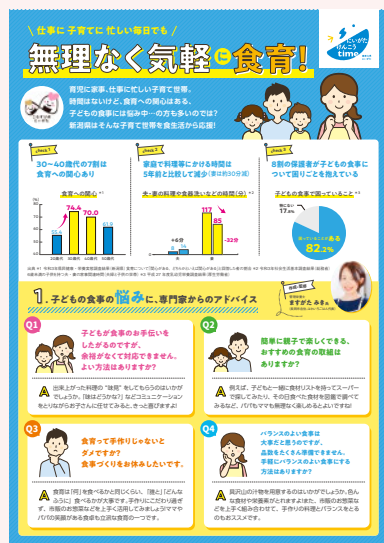
また、令和5(2023)年度の食育月間には子育て世帯に向けた「無理なく気軽に食育！」のリーフレットを作成し、市町村等を通じて配布しました。仕事や家事・育児に忙しい子育て世帯が無理なく気軽に取り組める食育等について、管理栄養士からの具体的なアドバイスや、「からだがよろこぶデリ」を活用することで、家事時間の短縮と手軽にバランスのよい食事ができること等を紹介しています。

県内の南魚沼保健所では、本リーフレットを活用した取組が行われています。令和5(2023)年度の月間の取組の1つとして管内全保育所・認定こども園(26施設)と連携し、食事作りや準備を担っている保護者約1,500人を対象とした食育に関するアンケートを行いました。その結果、子育て世帯の食事の担当者は同年代と比較して、食育に対する関心が高く、「野菜を食べる」、「3食を食べる」、「家族そろって食べるよう心掛ける」ことを大切にしている一方、「野菜不足」、「栄養バランス」、「塩分や濃い味」を心配しており、「減塩」については「時間がない」、「調理技術の不足」等から難しく感じていることが伺えました。また、中食の利用頻度は同年代と比較して高い傾向があり、「時間がない」ことや核家族の増加が影響していることが考えられました。乳幼児期から学齢期までのこどもとその保護者は、保健所、市町村、保育所・こども園、学校等が連携することで、継続的かつ効果的に食育に関わることができ、貴重な年代であるため、本保健所では横断的かつ効果的な情報発信や栄養ケアを実施するため「乳幼児期から学齢期までのシームレスな栄養ケアや食育を考える研修会」を定期的開催しています。

今後もアンケート結果や地域課題を踏まえ、こどもや保護者に関わる機関や職種が連携し、子育て世帯が無理なく気軽に取り組める食育を進め、適塩やバランスの良い食事の定着につなげていきます。



「からだがよろこぶデリ」の販売の様子



子育て世帯向け  
「無理なく気軽に食育！」  
リーフレット

## 事例

## 「朝」を応援する「HYOGO アサ@プロジェクト」で朝食欠食の減少を目指す～産官学連携による食環境づくり～

兵庫県

兵庫県では県内の若い世代の朝食欠食がなかなか改善されない状況の中、朝食の摂取率を上げることを目指し、第4次兵庫県食育推進計画の開始をきっかけにHYOGOアサ@プロジェクトを立ち上げました。



本プロジェクトは、「朝」という時間帯に着目したプロジェクトです。プロジェクトの趣旨に賛同する企業・団体と一緒に、朝食欠食だけでなく、早寝早起き・良質な睡眠など、生活習慣改善の気付きの機会となるような様々な取組を実行しています。

また、従来から健康づくり部局が行ってきた子供たちへのアプローチのみならず、朝の時間を気軽に楽しんで過ごせるようなコンテンツを企業と連携して作りながら課題の解決を図ることをねらいとしています。

食は身近なテーマであり、企業の特徴を生かした様々なアプローチが可能です。朝ごはんのレシピブックの作成、ラジオ番組の放送や県立の農業高校と協働した若い世代向けの商品開発等パートナー企業と県の関係課がアイディアを出し合い、プロジェクトを展開しています。

商品開発では、健康福祉事務所（保健所）の管理栄養士と連携し、朝食摂取の大切さ等の授業を行い、自分たちが大人になった時を想像して、どういうものだったら食べられるのか等、ターゲットとする層の気持ちになって商品を考えてもらいました。授業を踏まえて生徒自身が思い描いた商品を、試作を重ねながら作っていました。

また、米を食べることを推進する県のプロジェクト「おいしいごはんを食べよう県民運動」との協働で兵庫県民農林漁業祭にブースを出展し、県内のスポーツチームの選手の朝ごはんを紹介する動画の放映とパネルの展示を行いました。動画はSNSでも発信し、若い世代への関心につなげています。朝ごはんに米を食べることをテーマとし、朝にしっかり食べることの大切さを伝えました。

本プロジェクトのウェブサイトは、「朝を楽しむところから始めませんか。」というコンセプトのもと、ポップなデザインに仕上がっています。多様性の時代において、前向きに、楽しんで食べてもらえるよう、引き続き、関係者と連携しながら食育を推進していきます。



試作を重ねながら作った商品を説明する様子



スポーツチームの選手の朝ごはんを紹介する動画の放映とパネルの展示

## 地元企業の新入社員研修での食育の取組～講話と調理体験を組み合わせ、自らの食生活に手軽に取り入れられる朝食を～

栃木県

栃木県では、県民一人一人が、楽しく健全な食生活を実践することにより、食に対する感謝の気持ちを深め、心身の健康と豊かな人間性を育むことを基本理念とした食育を推進しています。豊かな食に感謝し、親しむ機会を増やすため、食育ボランティア「とちぎ食育応援団」による、地域と連携した取組を進めています。「とちぎ食育応援団」の活動の一環として、平成23(2011)年10月から、就学前の子供とその保護者等を対象とした「食育出前講座（以下「講座」という。）」を公益財団法人栃木県農業振興公社に委託し、実施してきましたが、進学や就職で生活環境が変化することによって食生活が乱れがちになる若い世代に対しても食育を行う必要があるのではないかと考え、令和5(2023)年度から大学や企業を対象とした講座を開始しました。

令和5(2023)年度は県内企業である栃木トヨタ自動車株式会社（以下「栃木トヨタ」という。）の新入社員研修の中で講座を実施しました。栃木トヨタと協議の上、仕事をする上での朝食の重要性や、県産農作物への理解促進を盛り込み、食に関する専門的な知識も学べる内容としました。今回のポイントは、若い世代が食に関する講話で朝食の大切さを学び、くわえて県産の米や味噌を用いた調理体験を実施することで、食や食材としての農産物への理解が深めやすい点にあります。食事にかかる時間が短い傾向が見られる新社会人や大学生が、日々の食生活に取り入れやすいミニおにぎり作りやみそ玉を用いたみそ汁作りといった調理体験を研修プログラムの中に組み込みました。

講座後のアンケートでは、「食と農についてよく理解できた。」「県産の農作物について愛着がもっと湧いた。」「朝、ジュースを飲むだけでなく、食事をとることの必要性を理解できた。」という声が聞かれました。アンケートの結果から、参加者の理解が進み、栃木トヨタの人事担当者からも有意義な研修が実施できたとの感想をいただきました。

本取組が地元のメディアで紹介されたことによる講座の反響が少しずつ出ており、他の企業からも新入社員を対象とした講座を実施したいとの希望が上がっています。この取組を通じ、若い世代を対象とした食育の重要性が改めて明らかになりました。

栃木県ではこれまでと同様に子供の頃から食の大切さを学んでもらう活動を継続するとともに、SNS等の若い世代が興味を持てるツールの活用も検討していきたいと考えています。今後も地域の声を捉えながら、食と農の理解を深めてもらえるような食育の取組を進めていきます。



とちぎ食育応援団による講話の様子



調理体験と試食の様子

## 事例

## 学校給食を中心に、食と農の持続可能な資源循環を学ぶ

よこはま  
横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校（神奈川県）

横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校では、生命を尊重し、健康の保持増進や持続可能な社会の実現に向けて、自ら実践する能力や態度を育てるための食育を推進しています。

食育活動の1つとして、給食の残渣等ざんさを活用して堆肥を作り、その堆肥を使って農薬を使わずに野菜を栽培・収穫する取組があります。校内の生ごみを削減するため、令和2（2020）年から中庭にコンポストを設置し、年間約4トンの調理残渣や残菜を堆肥化しています。4年生の総合的な学習の時間では「究極の小松菜を育てよう」を目標に、有機野菜を栽培している生産者の畑へ見学に行き、栽培方法や小松菜に適した土等について教えていただきました。その学びを生かし、コンポストでできた堆肥を利用して小松菜の栽培を行いました。収穫した小松菜は、検品・包装して校門前で販売し、収益は、児童から「ユニセフへ募金したい。」と希望があり全額寄付しました。このほか、有志保護者によるPTA活動では、コンポストの堆肥を使用して農薬を使わずに野菜を栽培し、収穫した野菜を給食の食材として使っています。このように、給食の残渣等を堆肥化し、育てた野菜を生きた教材として給食に提供することを通じて、児童は食と農の持続可能な資源の循環を学んでいます。

また、栄養教諭による各教科と連携した食育の授業も積極的に行っています。例えば、国語科の教科書に出てくる食材である大豆を取り上げ、大豆を使った食品がどのようにできるか、どのような種類の加工品があるのかなど、実物の食品を用いて授業を行ったり、給食に大豆や大豆製品を使用したりすることで、机上の学びから五感で味わう食体験ができる取組を行っています。授業後には児童から「教科書に載っていない食品もあって楽しかった。」「こんなにたくさんの種類があるのはすごい。」などの声上がるなど、児童の食への興味や食の選択の幅を広げることができたのではないかと考えています。

さらに、令和3（2021）年には、総合的な学習の時間を活用し、和食文化について学ぶ授業を行いました。児童は、和食の基本を学んだり、鎌倉の郷土料理である「けんちん汁」と関けんちんしょうじわりの深い建長寺の方に由来などを伺ったりした後、郷土料理「けんちん汁」を含む給食を食べました。こうした取組を通じて、児童は家庭でも和食や伝統的な行事食を作ったり、調理方法を調べたりするようになり、和食への興味・関心が高まる様子がみられました。

今後も、様々な食育活動を通して、望ましい食習慣を理解し実践できる力を育てていきたいです。



校内コンポスト



教科と連携した食育の授業の様子

## 農業体験を通じて命を大切にする心を育む (第7回食育活動表彰 審査委員特別賞受賞)

富士文化幼稚園 (愛知県)

富士文化幼稚園では、毎年、JA（農業協同組合）、地域のボランティア、園の給食担当の事業者とともに、食育の年間計画、目標を立て、園児や親子で種まき、植え付け、収穫等の農業体験や行事食のイベントを提供する取組を行っています。園内外で子供たちが自ら米や野菜の栽培に関わり、収穫し、食べる体験をすることで、生きものは全て、他の命をいただいて生きていることを知り、命を大切にする心を育んでいます。野菜等の生長を見守る中で、昆虫等の命についても学んでいます。親子で体験する機会も作ることで、一緒に命をいただくことの意味を考えることができ、より深い学びにつなげています。命の恵みを工夫して生活に取り入れる取組として、玉ねぎの皮を使った染物体験も行っています。

実際に体験することで、子供たちに「楽しい」や「おいしい」を感じてもらうことに加え、絵本の読み聞かせで生き物の命の大切さを伝えています。このような取組を、園の広報で保護者に情報発信することで、保護者からは「野菜を栽培・収穫することで子供が食への関心が高くなった。」、「好き嫌いが少なくなった。」、「食べられなかった野菜や食材を食べるようになった。」などの感想が寄せられています。園での様々な活動を通して園児や保護者の食育への関心が高まっています。

今後は、栽培の品目を増やすこと、育てた米を給食で使用すること等も予定しています。食べ物となった生き物に、「命をくれてありがとう。」、「いただきます。」、「ごちそうさま。」と、感謝する言葉の意味を、子供たちに伝えるとともに、命を大切にする心を育む、食育活動を進めていきます。



野菜の収穫体験



米作りの体験

## 事例

## 調理体験を通じて、次世代を担う高校生たちにふるさとの味をつなぐ（第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

くまもと  
熊本市食生活改善推進員協議会（熊本県）

熊本市食生活改善推進員協議会は、地域の高校生に対する郷土の食材や郷土料理の伝承活動を中心とした食育活動を継続的に展開しています。平成17（2005）年から次世代を担う高校生を対象に「思春期の食育推進事業」として、熊本の食文化の理解と自身の健康を守るスキルを身に着けることを目的として開始しました。現在では家庭科授業の年間行事として定着しています。

調理体験を通して、ひご野菜である春日ぼうぶら等の地元の農産物や、南関あげ、海苔、大豆等の地元の食材への理解と、地産地消の重要性を伝えています。高校の教諭との打合せを綿密に行い、参加者に合わせた内容を実施することで再現性を高め、1度きりにならない食文化の伝承を目指しています。さらに、食生活改善推進員が生徒に積極的に声を掛け、気軽に質問をできる雰囲気を作り、生徒が等しく調理を体験できるように工夫しています。生徒からは「教えてもらった郷土料理を将来、自分の子供に伝えたい。」といった声も聞かれています。

また、新型コロナウイルス感染症の影響下では、行政と協働で動画を作成配信し、再生回数は4.1万回を超え、新たな日常に対応した食文化の継承にも力を入れています。

今後は、若い世代に対して、料理を作る楽しさを通した、心に残る食体験を継続して提供するとともに、新たな動画の作成等により、より多くの方に郷土料理を伝承していきます。



調理体験の様子



実習前のミーティングを行う様子

## 地域における食農教育・農業教育の取組

食育の推進は、学校教育の現場においても学校給食や関連する教科学習、農業体験等を通じて積極的に行われています。

埼玉県熊谷市立妻沼くまがや め ぬま小学校では、平成27（2015）年度に、学校の花壇で給食に使用する野菜の栽培を始め、現在では学校の敷地内にある畑でも野菜を栽培・収穫し、給食として提供して食べる、「エディブル・スクールヤード」の取組を行っています。給食に必要な食材が思うように購入できなかったことをきっかけに、栄養教諭の発案で、自分たちで野菜を作ろうと考えたところからこの取組が始まりました。現在では、栄養教諭が畑の栽培計画を作成し、玉ねぎやキャベツ、米や大豆等、1年間で約20種類の作物を栽培しています。畑の管理は食育担当の教員と3年生の児童が主担当となり、地域の農家や種しゅ苗びょう会社、障害者支援を行っている農業団体の方の協力を得ながら行っています。農業体験は畑の栽培計画に基づき、各学年の年間の学習計画にも盛り込まれており、「大好き！妻沼の野菜」をテーマに、1・2年生は生活科、3・4年生は社会科・総合、5・6年生は社会科・理科・家庭科と関連付けて授業を行っています。このように子供たちが授業で収穫した野菜のほか、地域の農家から提供される地元産のにんじんや長ねぎ等を給食に活用しています。さらに、令和2（2020）年からは障害者支援を行う農業団体が所有する学校の近くの水田で3年生と5年生の児童が米作りも行っており、農業団体のスタッフのサポートを受けながらみんなで一緒に田植えや稲刈りをします。米の収穫後、全校児童が昔ながらの足踏み式脱穀機で脱穀し、その米でおにぎりを作り、収穫祭でふるまい、地域の方々へ感謝の気持ちを伝えます。この取組を通して、子供たちからは「自分たちや他の学年が作った野菜だから、残さず食べよう。」といった声や、「もしかしたら、農業は僕の将来の職業選択のひとつになるかもしれない。」という声があがっています。今後も、農業体験を通じて食への感謝や農業への興味を引き出し、将来、地域の農業を支えていけるような心を育む活動に取り組んでいきます。



学校敷地内の畑で玉ねぎを収穫する様子



収穫祭の様子

また、令和5（2023）年4月に徳島県神山町でテクノロジーやデザインを学びながら起業家精神を養うことを目的に開校した神山まると高専では、学生自ら「まるとファームクラブ」を立ち上げ、地元の農家や食農教育を推進する民間団体等と協力しながら、野菜の栽培や収穫に勤しんでいます。

まるとファームクラブは、開校後初めて立ち上がった、30人規模の学生が所属する学内最大の部活動です。発起人の学生は当初、個人の活動として農作物を育てられればと考えていましたが、日常の風景の中に田んぼや畑がある神山町での生活を通して自ずと多くの学生たちが農業に興味を持ったことで、たくさんの学生たちが集まり、正式な部活動となりました。

活動としては、基本的には学生たちが話し合いながら、自分たちで植えたいものや地域の方々から頂いたものを中心に、ジャガイモなど数種類の作物を栽培しています。また、春から秋にかけては地域の方から指導・助言を得ながら、田んぼでの米作りも行いました。活動に当たっては、技術的な指導から農具の提供まで、地域の農家の方やJA、NPOなど、様々な地域の方々の理解・協力を得ながら日々の農作業を行っています。

農作業の協力を行っているNPOや学校側としても、高専生が農業に従事することは、我が国の未来を担う若者たちが農業への理解・関心を高め、持続可能な農業の発展にもつながるのではないかと好意的に捉えています。中山間地にある神山町での農業は、大型機械を導入することが難しく、決して効率的に行えるわけではありません。しかし、こうした農作業を通じて、学生自身が農業をめぐる様々な問題を痛感し、今後の農業にとってどのようなモノ・コトが必要なのか、また、神山まると高専生として、テクノロジーやデザインの視点からどうやって解決できるかといったことを考えるきっかけとなることが期待されています。また、雑草取りや畝づくりといった一つ一つの手作業を通して、1つのモノをつくる達成感を得られたり、日々の作業の中でトライ＆エラーを繰り返し、課題に対してどのようなアプローチをすれば効率的かつ持続可能な形で解決できるかを学んだりする貴重な機会となっています。

今後は、収穫した野菜について、全寮制の学生の食を支える学生食堂で提供することや、道の駅で販売することも視野に入れながら、「神山まると高専×農業」という新しい取組を更に進めていきます。



農作業の様子



まるとファームクラブの一員