

生産者と消費者との交流の促進、 環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

第1節 生産者と消費者との交流の促進

1 農林漁業者等による食育の推進

第1部特集1で示したように、将来にわたって食料の安定供給を確保するためには、農地、農業者等を確保していくことの重要性について国民の理解を促していくとともに、できるだけ多くの国民が、我が国の食料・農林水産業・農山漁村の持つ役割や国産食材を選択することの意義を理解する機会を持ち、自らの課題として将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要です。農林水産省では、消費者が農林水産業・農山漁村を知り、触れる機会を拡大するために、生産者と消費者との交流の促進、地産地消の推進等、様々な施策を講じています。その一つとして、食や農林水産業への理解の増進を図るためだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、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ために、農林漁業者等による農林漁業の体験の提供等の取組を推進しています。

教育ファームは、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組です。自然の恩恵を感じるとともに、食に関わる人々の活動の重要性と地域の農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上等、様々な効果が期待されます。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願いと、酪農を通じて子供たちに食や仕事、生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待が一致し、各地で酪農教育ファームの活動が行われています。受入れ可能な牧場においては、子供たちが乳牛との触れ合い、餌やり、糞や尿の掃除・堆肥製造といった牛の世話等の酪農体験の学習を行っています。そのほか、学校への出前授業や、食と命の大切さを伝えるため、オリジナルの野外劇を上演する酪農家もいます。

また、農業に関しては、野菜の種まきから収穫までの体験のほか、収穫した農産物を道の駅で開催されるイベントで子供たちが販売する取組もあります。このほか、漁業に関しては、若手の漁業者が実物の漁具や魚を小学校に持ち込み、日頃、目にする機会のない漁業の現場の臨場感を参加者に感じてもらっています（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食育の取組」参照）。さらに、林業に関しては、原木しいたけの駒打ちや伏せ込み等の栽培から収穫して食べるまでの体験を行っています。このような農林水産業の様々な分野で関係者が連携した体験活動に取り組むことで、より人々の心に残る食育を目指しています。

農林水産省は、これらの取組を広く普及するため、教育ファーム等の農林漁業体験活動への交付金による支援のほか、どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した「教育ファーム等の全国農林漁業体験スポット一覧」、タイムリーな情報を発信する「食育メールマガジン」等を提供しています。

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食育の取組（第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞）

ひらつか
平塚市漁業協同組合（神奈川県）

平塚市漁業協同組合では、漁業や魚に対する子供たちの関心を高めるとともに、給食での低・未利用魚の活用を目指した、様々な活動を行っています。

活動の1つとして、地元の産業を学習する小学5年生を対象に、漁業者が市内の小学校に向き、地元の漁業や魚に関する授業を行った後、児童と一緒に魚を使用した給食を囲む「ふれあい給食」に取り組んでいます。「ふれあい給食」では、地元での漁獲量は多い一方で市場価値が低い、小サバやシイラといった低・未利用魚を活用することで、児童の漁業への理解を深めてもらうとともに、低・未利用魚の普及にもつなげています。児童に親近感を持ってもらうよう、若手の漁業者が参加し、普段は目にする機会のない漁業の現場の臨場感を感じてもらうため、出港から沖での操業、漁港に戻ってから水揚げの状況まで、一連の様子を動画で紹介するとともに、実物の漁具や魚を持ち込んだり、漁業者による魚のさばき方を実演したりするなど、様々な工夫を凝らしています。

また、5年生が総合学習の時間で「平塚のシイラ」について調べてPR動画を作成、6年生がレシピを考案して「シイラ給食」を実現するとともに、シイラカルタを作成し地域に寄贈した小学校もあり、児童の主体的・対話的で深い学びの実践に寄与しています。そのほか、児童の要望に応えた事業者が給食のレシピの商品化を行うなど、本活動を契機とした地域における低・未利用魚の普及にもつながっています。

本活動は、低・未利用魚の活用によって、子供たちが地元の漁業者と交流し、漁業について知ることができる貴重な機会を提供する場となっています。今後も、異なる品種の低・未利用魚を活用した給食メニューを考案するなど、子供たちの漁業に対する理解促進に努めます。さらに、活動を通じて魚が好きな子供を増やし、家庭や地域での低・未利用魚の活用につなげ、持続可能な食を支える食育の推進に貢献していきます。



魚のさばき方を実演する様子



児童がメニューを考案し、お互いに発表

第5章

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

事例

食を通してぬくもりの連鎖を次世代につなげる (第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

シェアリング いばらき 茨木 (大阪府)

シェアリング茨木は、平成22(2010)年9月に、「子育ての悩みを話そう。」と当時は珍しかったSNSを通じて市民が集まり始めました。活動を通して、悩みの1つとして孤立することがあり、「一緒にご飯を食べよう。」と発展し、さらに「みんなで畑をしよう。」と深化していきました。現在は、食育講座や畑作り、防災活動等、食にまつわる様々な活動を地域に展開しています。当団体だけで完結させず、市や関係機関・団体、地域住民等を巻き込み、地域に定着させることで、「食」を中心にして、まちづくり全般に人をつなげ、広げられるように工夫しています。

市や関係機関・団体、近隣の高校生、大学生、子供たちにも声をかけ、平成30(2018)年の大阪北部地震後に更地になった土地を耕し、「みんなの畑」をつくりました。畑では、苗植えや収穫だけでなく、土づくりや、魚のおろし方の教室も開催しています。農作業には様々な行程があるので、全ての人に出番があります。年齢や性別等に関係なく、まずは畑作りに関わります。また、畑は防災拠点としても活用することができるため、防災講座も開催しています。そのほか、収穫した野菜の調理方法を学ぶ「いばらき自炊塾」を地元の高校と連携して実施し、野菜を加工して販売を行う「こどもマルシェ」も実施するなど、「食」を中心としたまちづくりを意識した活動を展開しています。

「食」を生み出す側になると、消費者の目線から生産者の目線に立つことができ、SDGsの取組にもつながります。「生きることは食べること」として、食を通して人がつながり、喜びや未来をシェア(共有)し、リンク(つなげる)させることにより、ぬくもりの連鎖を次世代につなげていきます。



「みんなの畑」の写真



「こどもマルシェ」の準備

2 都市と農山漁村の共生・対流の促進

都市と農山漁村の共生・対流とは、都市と農山漁村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市と農山漁村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人、もの、情報」の行き来を活発にする取組です。

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。一方で、ライフスタイル等の変化により、国民がふだんの食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつあります。そのような中で、生産者等と消費者との交流や都市と農山漁村の共生・対流等を進め、消費者と生産者等の信頼関係を構築し、我が国の食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことが必要です。

第4次基本計画においては、都市住民と農林漁業者との交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入れ体制の整備等を推進することが定められています。このため、農林水産省では、農山漁村の自立及び維持発展に向けて、地域住民が生き生きと暮らしていける環境の創出を行うためのきっかけをつくり、農山漁村について広く知ってもらうことを入口に、農的関係人口創出、二拠点居住、移住、定住の実現を図り、農山漁村の活性化を推進しています。

また、農山漁村に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」である「農泊」を推進しています。具体的には、農山漁村の活性化と所得向上を図るため、地域における実施体制の整備、食や景観を活用した観光コンテンツの磨き上げ、ワーケーション（テレワーク等を活用し、ふだんの職場や自宅とは異なる場所で仕事をしつつ、自分の時間も過ごすこと）対応等の利便性向上、国内外へのプロモーション等を支援するとともに、古民家等を活用した滞在施設、体験施設の整備等を一体的に支援しており、農山漁村振興交付金による農泊推進の支援に採択され、農泊に取り組んでいる地域（以下「農泊地域」という。）について、令和5（2023）年度末時点で累計656地域を採択しています。

さらに、「観光立国推進基本計画」（令和5（2023）年3月31日閣議決定）においては、「子どもの農林漁業体験等に関係省庁が連携して取り組む」、「農林漁業者と観光事業者等の関係者の連携の推進を通じて、農泊地域での年間延べ宿泊者数を令和7（2025）年度までに700万人泊とすることにより、農山漁村の活性化と所得向上を目指す」ことが位置付けられました。

そのほか、内閣官房・内閣府、総務省、文部科学省、農林水産省及び環境省は、子供たちの学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識等を育み、力強い成長を支える教育活動として、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を推進しています。

内閣官房・内閣府や文部科学省では、送り側となる学校における、宿泊体験活動の取組に対する支援等を行っています。総務省では、送り側・受入れ側双方が連携して行う取組を中心に支援しており、都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進支援事業等を実施し、モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催しています。農林水産省、環境省では、受入れ側となる農山漁村等の体制整備に対して支援しています。



農山漁村にて、宿泊・食事・体験を通じた交流を図るのが「農泊」

3 農山漁村の維持・活性化

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上でも重要な役割を果たしており、これを支える地域コミュニティの維持・活性化を図る必要があります。

このため、農林水産省は、平成28（2016）年度から「農山漁村振興交付金」により、農山漁村が持つ豊かな自然や「食」を観光・教育・福祉等に活用する地域の活動計画策定それに基づく取組等、地域資源を活用した地域の自立及び発展に資するための実践活動の取組を支援し、農山漁村の維持・活性化を促進しています。令和5（2023）年度は全国34の地域協議会に対して、地域の活動計画策定や計画に掲げられた取組を実施するための体制の構築、実証のための活動等を支援しました。

第2節 食の循環や環境に配慮した食育の推進

1 地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要な取組です。また、農山漁村における6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながる取組です。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物を入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができます。また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、食や食文化についての理解を深められることが期待されます。特に、直売所は、販売金額における地場産物商品の割合が約9割を占め、地産地消の核となるものであり、消費者にとっては、生産者と顔の見える関係が築け、安心して地域の新鮮な農林水産物を消費できる、生産者にとっては、消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどのメリットがあります。また、地場産物の販売だけでなく、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションを生かした食育の場にもなっています。

地産地消を推進する際には、地域の自然、文化、産業等への理解を深めるとともに生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことが重要です。地域産品として子供の頃からジビエに慣れ親しんでもらい、農村地域の課題となっている鳥獣被害対策等の現状への理解や命の大切さを知ってもらうため、一部の学校給食で捕獲した鳥獣の肉であるジビエの提供も行われています。また、ジビエの食肉処理施設の衛生管理を推進するとともに、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30（2018）年5月に「国産ジビエ認証制度」が制定されました。本制度では厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守やトレーサビリティの確保等に適切に取り組むジビエの食肉処理施設を認証しており、さらに、認証を受けた処理施設で生産されたジビエ製品等は認証マークを表示することができます。これらのジビエの利用に関する情報については、農林水産省のウェブサイトにもまとめ、情報提供しています。

我が国は周囲を豊かな海に囲まれており、多種多様な水産物に恵まれ、地域ごとに特色のある料理や加工品といった豊かな魚食文化が形成され、現在まで継承されてきています。しかしながら、我が国の水産業においては、海洋環境の変化等により生産量が減少し漁業就業者数が減少しており、漁村の活性化を図ることが課題となっています。このような情勢を踏まえ、海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用し交流促進や水産物の消費増進を図る海業を推進するための施策等が行われています。

なお、地産地消については、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成22年法律第67号）に基づく「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（平成23年農林水産省告示第607号）において、地場産物の使用の促進の目標として、①令和7（2025）年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②令和7（2025）年度までに学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合（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を90%以上とすること、③令和7（2025）年度にグリーン・ツーリズム施設の年間延べ宿泊者数及

び訪日外国人旅行者数のうち農山漁村体験等を行った人数の合計を1,540万人とすること等を設定しています。同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の取組が進められていくこと等により、地産地消の一層の促進が図られることが期待されます。

農林水産省では、地産地消を含む農山漁村の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信する取組を行うほか、地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化の取組を支援しました。また、学校給食におけるメニュー開発・導入実証等への支援や、学校等施設給食における地場産物の利用拡大を促進するため、専門的知見を持つ人材育成の研修や安定供給体制の構築を進めるため地産地消コーディネーターの派遣への支援を行いました。さらに、直売所の施設等の整備や、売上げ向上に向け、観光需要向けの新商品の開発、消費者評価会の開催、観光事業者等とのツアー等の企画、集出荷システムの構築等の取組への支援を行っています。このほか、製品の名称を知的財産として保護する「地理的表示（GI）保護制度」について、令和4（2022）年11月の運用の見直しにより、その地域ならではの製品の登録を一層推進するとともに、登録製品の観光資源としての活用等を推進しています。

我が国は、多種多様な農畜水産物・加工食品を多くの国・地域から輸入しています。食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、1990年代からイギリスで行われている「Food Miles（フードマイルズ）運動」を基にした概念であり、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう」という仮説を前提として考え出されたものです。国内生産・国内消費の拡大、地産地消の推進等の取組は、環境負荷の低減に資することも期待されます。

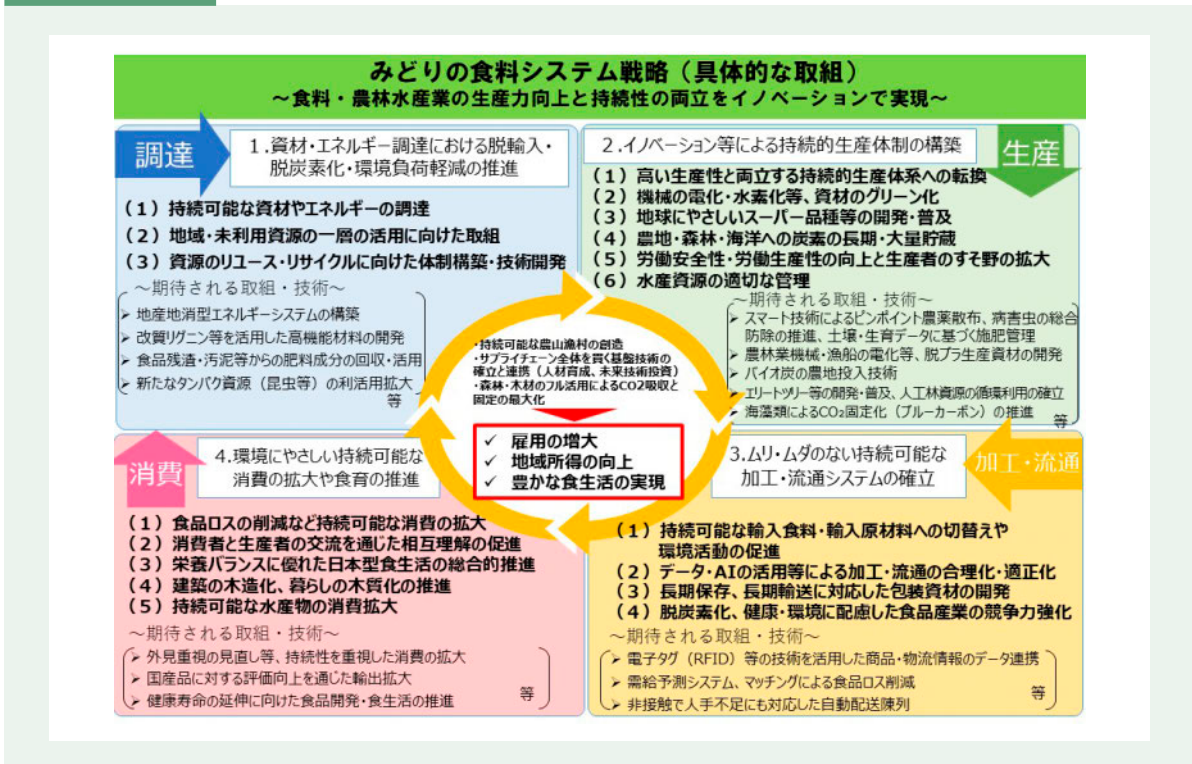
「食料・農業・農村基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）においては、食と農とのつながりの深化に着目した官民協働の新たな国民運動が位置付けられています。そのため、令和3（2021）年7月から、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解と共感・支持を得つつ、国産の農林水産物の積極的な選択といった具体的な行動変容に結びつくよう、1990年代後半から2000年代に生まれた「Z世代」を重点的にターゲットとした官民協働による国民運動として「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

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

我が国の食料・農林水産業は、高品質、高付加価値な農林水産物、食品を消費者に提供するとともに、日本固有の食文化の魅力の源泉として国内外から高い評価を受けています。一方、生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退といった課題、国内外で重要性が増している地球環境問題やSDGsへの対応の必要性等を踏まえ、農林水産省では、持続可能な食料システムの構築に向け、令和3（2021）年5月に「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

本戦略の実現に向けては、調達から生産、加工・流通、消費までの食料システムの各段階で課題の解決に向けて、関係者の理解促進と行動変容を進めていくことが鍵となります（図表2-5-1）。

図表 2-5-1 「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組



令和4（2022）年7月には、「みどりの食料システム戦略」の実現に向けて「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」（令和4年法律第37号）が施行されました。同法では、消費者の努力として、環境と調和のとれた食料システムに対する理解と関心を深め、環境への負荷の低減に資する農林水産物等を選択するよう努めなければならない旨を規定しているほか、環境負荷の低減に資する農林水産物等の消費を促進する観点から、食育の推進が位置付けられています。

このため、農産物の生産段階については、生産者の環境負荷低減の努力を「見える化」し、星の数で分かりやすくラベル表示して消費者に伝える取組を行っています。令和4（2022）年度に米、トマト、キュウリの3品目を対象に、化石燃料や化学肥料、化学農薬の低減、農地土壌へのバイオ炭の施用等による農業由来の温室効果ガス削減への貢献を星の数で表示する等級ラベルを付して実証販売を開始しました。さらに、令和5（2023）年度は、米、野菜類、果樹類、いも類等の23品目に対象品目を拡大するとともに、小売店舗を始め、外食、教育機関等の多様な場で実証販売を行いました。令和6（2024）年3月からは、米を対象に、化学肥料や化学農薬の低減、冬期湛水等の水田における取組に応じ、生物多様性保全への貢献を示す表示を追加し、新たなラベルデザインでガイドラインに則った本格運用を開始しています（コラム「環境負荷を低減する生産者の努力の「見える化」」参照）。

また、将来を担う若い世代による環境に配慮した取組を促すため、「みどりの食料システム戦略」に基づいた活動を実践する機会として、「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」を実施しています。

そのほか、消費分野では、見た目重視から持続可能性を重視した消費の拡大等、環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進等が期待されます。食育に関する取組としては、特に「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」として、「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」の中で、栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育、地産地消の

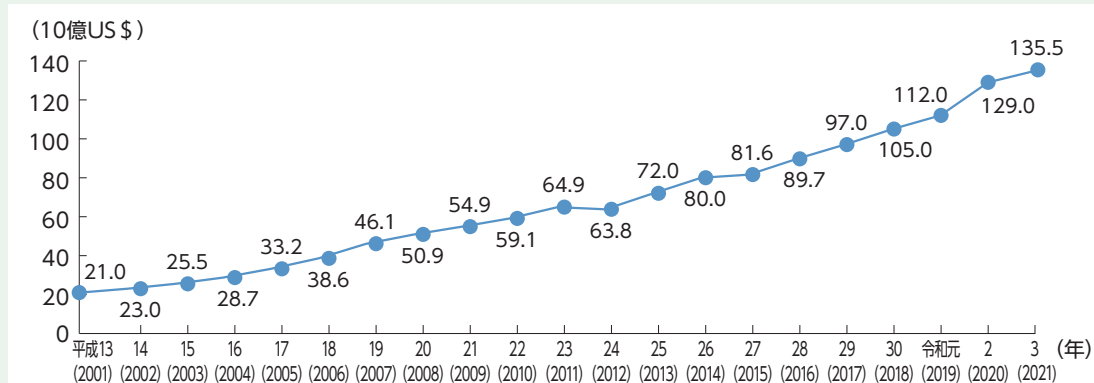
推進や持続可能な地場産物や国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進等を実施するとしています。

第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「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」を掲げており、有機農業を始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、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行っています。

具体的には、学校給食での有機食品の利用等、有機農業を地域で支える取組事例の共有等を行うため、農林水産省は、「有機農業と地域振興を考える自治体ネットワーク」の活動として、令和6（2024）年1月のオーガニックビレッジ全国集会において各地方公共団体の事例等を共有するセミナーを開催するなど、関係者の取組が進むよう連携の強化に取り組んでおり、セミナーでは、長野県松川町^{まつかわまち}により、町内で有機農業に取り組む生産者により構成される「ゆうき給食とどけ隊」による学校給食における有機農産物の導入や、町内の小学生を対象とした栽培体験等の取組について発表されました（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」参照）。文部科学省では、学校給食で地場産物・有機農産物を活用する取組を支援する事業を実施し、学校給食への有機農産物の活用や、それを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の充実に取り組んでいます。

世界の有機食品市場は令和3（2021）年時点で1,355億ドルであり、ここ10年で2倍以上に拡大しています（図表2-5-2）。日本の有機食品市場についても、直近5年間で約1.2倍に拡大しています（図表2-5-3）。更なる市場の拡大を目指して、国産有機農産物を取り扱う小売事業者や、飲食サービス事業者により構成される国産有機サポーターズ（令和5（2023）年度末時点で111社が参画）の拡大や、国産有機農産物等の消費者需要及び加工需要を喚起する取組への支援を行っています。

図表 2-5-2 世界の有機食品売上額の推移



資料：FiBL & IFOAM The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends 2010～2023を基に、農林水産省農産局農産政策部農業環境対策課作成

図表 2-5-3 我が国の有機食品市場規模の推計状況

推計年度	平成29（2017）年	令和4（2022）年
日本全国の有機食品市場規模の推計値（円）	1,850億円	2,240億円

資料：平成29（2017）年は、農林水産省「有機食品マーケットに関する調査」による推計、
令和4（2022）年は、農林水産省「有機食品市場規模及び有機農業取組面積の推計手法検討プロジェクト」による推計を基に、
農林水産省農産局農産政策部農業環境対策課作成

また、農林水産省、消費者庁、環境省が連携し、企業・団体、国が一体となって、食と農林水産業の持続可能な生産と消費を促進する「あふの環プロジェクト」を令和2（2020）年6月に立ち上げ、様々なイベントや、勉強会、交流会等を行っています。

具体的には、「食と農林水産業のサステナビリティ」について知ってもらうため、一斉に情報発信を行うサステナウィークを開催し、「あふの環プロジェクト」のメンバーが小売店舗等でのイベントを実施し、サステナブルな商品や、生産者の温室効果ガスの削減努力を分かりやすく表示した「見える化」農産物の販売、飲食店における「見える化」農産物を使用した料理の提供を行いました。

「あふの環プロジェクト」で開催した「サステナアワード2023」では、食や農林水産業に関わる地域・生産者・事業者のサステナブルな消費、生産等（環境との調和、脱炭素、生物多様性保全、資源循環等）の取組を分かりやすく紹介する動画を表彰しました。コープデリ生活協同組合連合会の「畜産の未来を育む 産直はなゆき農場有機牛」が農林水産大臣賞、株式会社かしむら極村ふぁーむの「地域でつなぐサステナブル」が環境大臣賞、北アルプスオーガニックプロジェクトの「持続可能な循環型まちづくりへの挑戦」が消費者庁長官賞、アグリシステム株式会社の「ベーカリーが応援する環境再生型農業の取組」がAgVenture Lab賞を受賞しました。

世界的に健康志向や環境志向等、食に求める消費者の価値観が多様化していること等を背景に、生産から流通・加工、外食、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルであるフードテック¹への関心が高まり、新たな食の可能性として注目されています。農林水産省では、令和2（2020）年10月、食品企業や、スタートアップ企業、研究機関、関係省庁等の関係者で構成する「フードテック官民協議会」を立ち上げ、同協議会には令和6（2024）年1月現在、約1,300人が入会しています。同協議会では、植物性タンパク質を用いた食品の普及推進等、専門的な議論を行う作業部会（ワーキングチーム）を設置し、協調領域の課題解決と新規食品への消費者理解の増進等の新市場開拓に向けた議論を行っています。

1 我が国においては、大豆ミートや、健康・栄養に配慮した食品、人手不足に対応する調理ロボット、昆虫を活用した環境負荷の低減に資する飼料・肥料の生産等の分野で、スタートアップ企業等が事業展開、研究開発を実施している。



サステナアワード2023
農林水産大臣賞受賞作品

学校給食における有機農産物の活用は、有機農産物の安定的な消費先となることに加えて、子供たちや地域の方々に、環境に配慮した農業への理解を深めていただく、食育の観点からも有意義な取組と考えています。

全国で、学校給食に有機食品を利用している市町村数は、令和3（2021）年度末時点の137市町村から、令和4（2022）年度末時点で193市町村に増加しています。

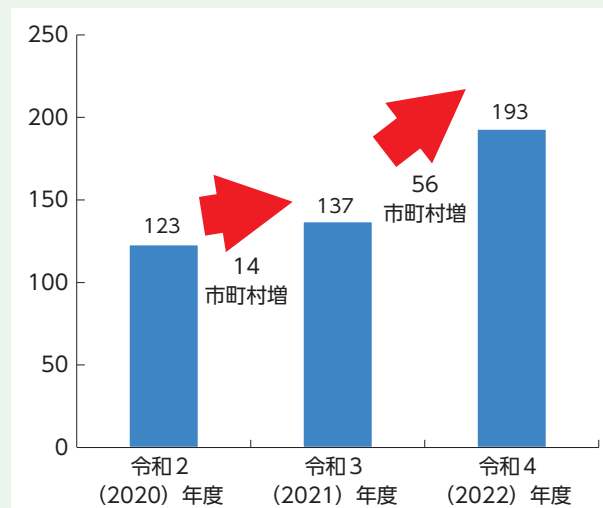
各地の取組として、兵庫県豊岡^{とよおか}市では、地元産の有機米である「コウノトリ育むお米」を学校給食に提供する取組を令和4（2022）年度から開始し、令和9（2027）年度までに米飯の全量を有機米にする計画としています。

また、長野県松川町では、地元の生産者の方たちが「ゆうき給食とどけ隊」を結成し、有機のニンジン、タマネギ等を学校給食に提供しています。

こうした取組と合わせて、町内小学生を対象とした有機農産物の栽培体験や水田での生き物調査、生産者との交流活動等の食育に資する取組が行われているところです。

農林水産省では、有機農業に取り組む先進的な市町村を「オーガニックビレッジ」として応援しており、学校給食への有機農産物の導入段階の支援等により、こうした地域の取組を後押ししています。

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



資料：農林水産省農産局農産政策部農業環境対策課「令和2（2020）年度、3（2021）年度、4（2022）年度における有機農業の推進状況調査（市町村対象）」



生産者と一緒に学校給食を食べる様子
（兵庫県豊岡市）



ゆうき給食とどけ隊
（長野県松川町）

column
コラム環境負荷を低減する生産者の
努力の「見える化」

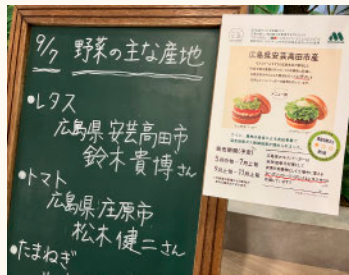
持続可能な食料システムの構築に向けて、調達、生産、加工・流通、消費それぞれの段階で、環境負荷低減の取組への関係者の理解促進と行動変容を進めていくことが重要です。

このため、農林水産省では、「みどりの食料システム戦略」に基づき、生産者の環境負荷低減の努力をわかりやすく表示し、消費者等の選択に資する「見える化」の取組を行っています。

令和4（2022）年度に米、トマト、キュウリの3品目を対象に、化石燃料や化学肥料、化学農薬の低減、農地土壌へのバイオ炭の施用等による農業由来の温室効果ガス削減への貢献を星の数で表示する等級ラベルを付して実証販売を開始し、令和5（2023）年度は対象品目を、米、野菜類、果樹類、いも類等の23品目に拡大するとともに、小売店舗を始め、外食、教育機関等の多様な場で実証販売を行いました（実績：全国累計773か所（令和6（2024）年2月29日時点））。

また、「見える化」に対する消費者の理解を促進するため、インフルエンサー向けのイベントや小中学生が多く来場する環境に関するイベントも活用し、分かりやすい広報・普及に取り組みました。

さらに、令和5（2023）年4月に宮崎県で開催されたG7農業大臣会合では、各国代表団を始めとした来場者に、温室効果ガス削減の取組を「見える化」した野菜をサラダ・バーとして提供するなど、海外に対しても情報発信を行いました。



「見える化」実証販売の様子

G7農業大臣会合での
サラダ・バーの様子

令和6（2024）年3月からは、米を対象に、化学肥料や化学農薬の低減、冬期湛水等の水田における取組に応じ、生物多様性保全への貢献を示す表示を追加し、新たなラベルデザインでガイドラインに則った本格運用を開始しています。

今後は、ガイドラインに則った「見える化」の取組を着実に増やすとともに、対象品目を畜産物等に広げるなど、引き続き、環境負荷低減の取組の「見える化」を進めていくこととしています。



新たなラベルデザイン

事例

有機農業の現場から地域に広がる食育～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～ (第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

株式会社大地のMEGUMI（北海道）

北海道あばしりぐんおおぞらちよう網走郡大空町に拠点を置く株式会社大地のMEGUMIでは、有機農業ならではの苦労や、有機野菜がなぜ環境に優しいのかといったことを理解してもらい、地元の農産物の魅力を伝えるための様々な取組を行っています。例えば、ほじょう圃場において実際に栽培を体験してもらったり、地元の小中学校に給食用食材として有機栽培の野菜を無償提供したりしています。

具体的には、町内の小学校6年生の「総合的な学習の時間」において、有機圃場における「かぼちゃ栽培体験」授業を実施しています。授業では、種まきから収穫までの実習を圃場で行うほか、収穫したかぼちゃを道の駅で子供たち自らが販売することで、栽培から消費までの一連の流れを経験します。こうした活動の中で、無消毒の種のはしゆ播種、除草剤に頼らない手による草取り、マルチビニールの回収など、子供たちは人にも環境にもやさしい有機農業を実践しながら、農作物を育てることについて学んでいます。

授業をきっかけに、子供たちの親を含む地域の農家においても環境に優しい農業が広まってきているほか、授業に携わった農家自身も食育について考えるようになりました。また、専門家を招いて、小学生以外に対しても料理教室や特別授業を行い、地元の農産物の良さを広めています。

昨今、化学肥料をはじめとする農業生産資材の価格は高騰しており、その大部分は輸入に頼っている状況です。有機農業の拡大は、食料安全保障の観点からも、農業の持続可能性を高める上で重要な手法であり、今後も有機農業を通じて、農業従事者を含め子供たちに関わる全ての人が、農業とともに成長していけるような活動を継続していきたいと考えています。



有機農業体験の様子



有機農業についての特別授業

3 食品ロス削減に向けた国民運動の展開

我が国では、食料、飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品ロスが、令和3（2021）年度の推計で523万トン発生しています。内訳は、事業系で279万トン、家庭系で244万トンとなっており、国民一人当たりの量で見ると年間約42kgの食品ロスが発生している状況です。

こうした中、我が国では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程において発生している食品ロスを含む食品廃棄物等について、食品の製造、流通、消費等の各段階において、発生の抑制に優先的に取り組んだ上で、食品循環資源について飼料化や肥料化等による再生利用を推進しています（図表2-5-4）。

国民1人当たり食品ロス量

1日 約114g

※ 茶碗約1杯（約150g）のご飯の量に近い量

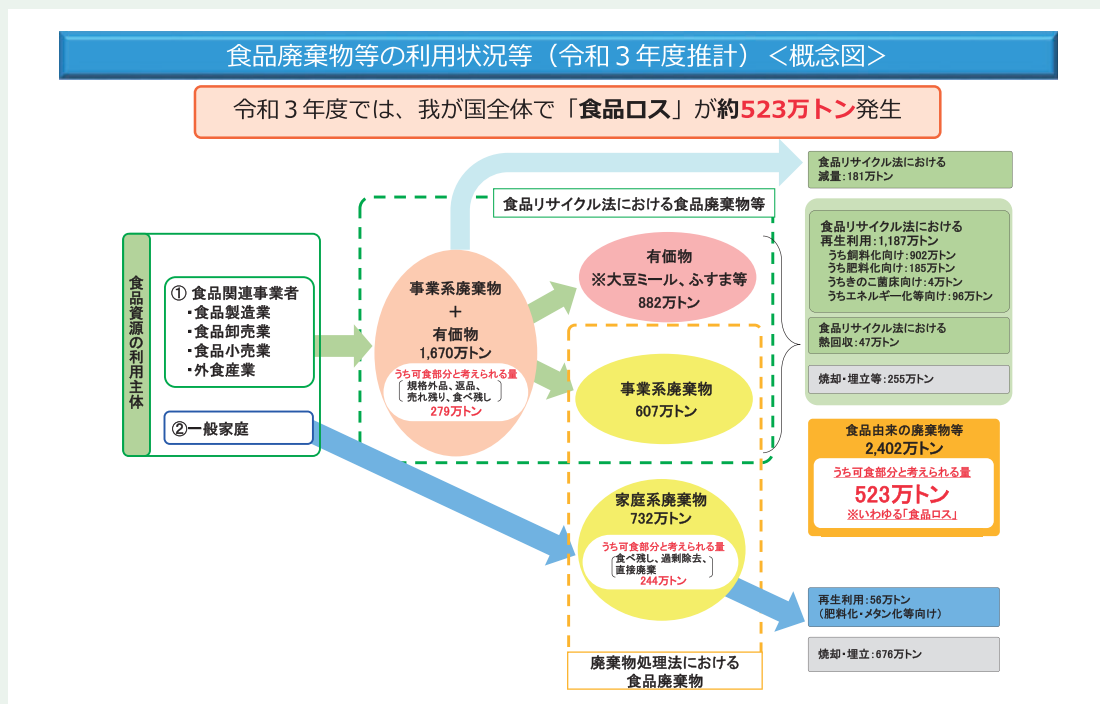
年間 約42kg

※ 年間1人当たりの米の消費量（約51kg）に近い量



資料：総務省「人口推計」（令和3（2021）年10月1日）
農林水産省「令和2年度食料需給表（確定値）」

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）



資料：・事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果（平成29年度）」等を基に、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部において推計
・家庭系食品ロスについては、「令和4年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計
・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計

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

2）端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

また、平成27（2015）年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（以下「2030アジェンダ」という。）では、SDGsの目標の一つに「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられています。その中で「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」がターゲットとして設定されるなど、食品ロスへの国際的な関心が高まっています。この「2030アジェンダ」で掲げられた目標及びターゲットを世界全体で達成していくためには、事業者だけでなく、国民一人一人の意識と行動が求められています。

この「2030アジェンダ」も踏まえて、我が国における食品ロスの削減目標が設定されました。具体的には、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30（2018）年6月19日閣議決定）及び「食品リサイクル法」に基づく基本方針において、家庭系食品ロス量及び事業系食品ロス量をそれぞれ令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で半減させることとしました。

さらに、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が、令和元（2019）年5月に成立し、同年10月1日に施行されました。また、令和2（2020）年3月には、「食品ロス削減推進法」に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）が閣議決定され、関係各省庁等において、国民各層が、食品ロス削減の問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すための様々な取組を行っています。

農林水産省では、食品ロスの一つの要因となっている製・配・販¹にまたがる商慣習の見直しを促進するため、10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」として、食品小売事業者における納品期限の緩和や食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）の取組を呼び掛けています。令和5（2023）年10月時点で納品期限の緩和に取り組む食品小売事業者は297事業者（令和4（2022）年10月時点：240事業者）、賞味期限表示の大括り化に取り組む食品製造事業者は318事業者（令和4（2022）年10月時点：267事業者）となり、これらに取り組む事業者名及び取組事例を公表しました。

また、食品ロス削減のための消費者啓発の取組を促すため、令和5（2023）年10月の食品ロス削減月間に、ポスター等の普及啓発資材を活用した消費者に対する食品ロス削減のための啓発活動を行う小売・外食事業者や事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼び掛ける地方公共団体を募集した結果、109事業者、84地方公共団体から応募があり、これに取り組む事業者名を公表しました。

さらに、令和6（2024）年2月の恵方巻シーズンには、予約販売等の需要に見合った販売に取り組む食品小売事業者向けのPR資材を提供するとともに、恵方巻のロス削減に取り組む事業者の公表も行いました。

生産・流通・消費等の過程で発生する未利用食品について、食品関連事業者や生産現場等からの寄附を受けて、必要としている人や施設等に提供するフードバンク活動が全国各地で広がりつつあり、フードバンク活動を行っている団体数（農林水産省ウェブサイトに掲載希望があった団体に限る。）は、令和6（2024）年3月末現在、国内で273団体となっています。

1 メーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）のこと



小売店・外食店で掲示する消費者向けポスター等

農林水産省は、フードバンク活動を通じた食品ロス削減を図るため、令和5（2023）年度は、令和4（2022）年度に引き続き、フードバンクのスタートアップ団体への支援及び広域連携等の先進的な取組の支援等を行うとともに、食品産業から発生する食品ロスの削減につながる商品（見切り品等）を寄附金付きで販売し、利益の一部をフードバンク活動の支援に活用する新たな仕組みを構築するため、食品小売事業者における実証・検討を支援しました。

あわせて、エネルギー・食品等の物価が高騰する中、こども食堂や生活困窮者等へ食品を届けやすくすることが課題となり、こども食堂等へ食品の提供を行っているフードバンクの役割が重要であることから、フードバンクに対して、食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費の支援を行いました。さらに、フードバンクの活動強化に向けて、食品提供元の確保等の課題解決に資する専門家派遣やフードバンクと食品関連事業者等のネットワーク強化のサポートを実施しました。

国の災害用備蓄食品については、令和3（2021）年4月に関係府省庁が申合せを行い、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入替えにより災害用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク等への提供に取り組むこととしており、令和3（2021）年5月から、農林水産省のウェブサイトにおいて、ポータルサイトを設け、各府省庁の取組を取りまとめた情報提供を行いました。

くわえて、農林水産省本省においては、入替えに伴って役割を終えた災害用備蓄食品について、令和5（2023）年10月30日に石川県金沢市において開催された「第7回食品ロス削減全国大会」（石川県金沢市・金沢市食品ロス削減推進協議会、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）における無償配布を実施するとともに、令和5（2023）年12月に、フードバンク等2団体への無償提供を実施しました（6品目、計4,352食）。また、地方農政局等においても同様の取組を進めました。

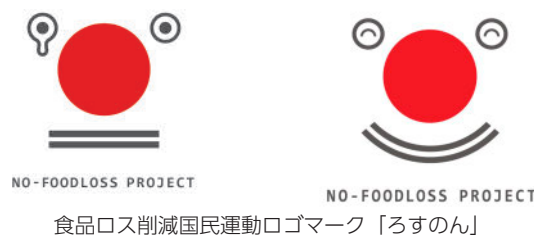
令和5（2023）年10月「食品ロス削減月間」には、消費者庁、農林水産省、環境省が共同で、食品ロス削減推進アンバサダーとして芸能人を起用した普及啓発ポスターを作成し、地方公共団体等に配布するとともに、集中的な情報発信に取り組みました。

また、消費者・事業者・地方公共団体等の食品ロス削減に関わる様々な関係者が一堂に会し、関係者の連携強化や食品ロス削減に対する意識向上を図ることを目的として開催された「第7回食品ロス削減全国大会」においては、関係各省庁もブース出展等を行いました。このほか、各種セミナー等において、食品リサイクルと食品ロスの削減について、まだ食べられる食品を捨てることを「もったいない」と感じてもらえるよう、普及啓発活動を行いました。

さらに、消費者庁、農林水産省、環境省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議

会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を令和5（2023）年12月から令和6（2024）年1月にかけて実施しました。この時期は、年末年始の宴会や外出が多く見込まれることから、飲食店及び消費者に対して広く普及啓発することとして、外出時の食べきり（「30・10（さんまる いちまる）運動」等）を呼び掛けました。また、テイクアウト時の適量購入や家庭での食べきりについても啓発を行いました。家庭や外出時に食品ロスを減らすポイントについてまとめた啓発資材の提供や「外出時のおいしく「食べきり」ガイド」、飲食店等の食品ロス削減のための好事例集の周知等による啓発活動を実施しました。

官民を挙げた取組である食品ロス削減国民運動ロゴマークとして、各団体・企業での利用を推進してきた「ろすのん」について、平成30（2018）年6月に通常の泣いているマークに加えて、笑っているマークも追加しました。平成25（2013）年にマークの利用がスタートし、令和6（2024）年3月末現在では1,469件の利用件数となりました。



消費者庁では、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、「令和5年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト」を実施し、計19,717件の応募の中から、審査の結果、「ままごとも 導入された てまえどり」が内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれました。また、令和4（2022）年度に、地域に根差した食品ロス削減を推進する人材を育成するため「食品ロス削減推進サポーター」制度をスタートさせ、令和5（2023）年度にはサポーター育成のためのオンライン講座を6回実施しました。令和6（2024）年3月現在では2,751人をサポーターとして認定しており、認定サポーターは、地域での出前授業やフードバンク支援等幅広く活躍しています。

また、令和5（2023）年8月に開催した「令和5年度「こども霞が関見学デー」」では、子供の頃から食品ロス削減を身近なこと、我が事として意識してもらえるよう、小学生がゲームの主人公になって謎を解き明かしながら「てまえどり」等の食品ロス削減について学ぶプログラムを実施しました。



食品ロス削減月間啓発
ポスター（令和5年度版）



令和5年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」
川柳コンテスト表彰式の様子



令和5年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」
川柳コンテスト
内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞
ポスター

環境省では、食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを作成し、それぞれの主体が食品ロスに関する正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備しています。また、食品ロス削減に関する普及啓発の一環として、啓発キャラクター「すぐたべくん」を活用し、食品小売店で購入する際、すぐに食べる商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選んで購入するのではなく、陳列されている手前から順番に購入することについて普及啓発を行っています。また、飲食店等での外食時においてはまずは食べきることを前提として、食べ残してしまった場合には消費者の自己責任の範囲で「mottECO（飲食店での食べ残しの持ち帰り行為）」を行うことが当たり前になるように、普及に取り組んでいます。



「mottECO（モッテコ）」普及啓発資材

「すぐたべくん」ポスター



食品ロスポータルサイト（環境省）
URL : <https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

また、2050年カーボンニュートラル及び2030年度削減目標の実現をするため、「デコ活」（脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動）を展開しています。「デコ活アクション」の一つとして食品ロス削減を呼び掛け、食品ロス削減等も含めた国民・消費者の行動変容、ライフスタイル転換を強力に後押ししていきます。



デコ活のロゴマーク

デコ活アクション



デコ活サイト（環境省）
URL : <https://ondankataisaku.env.go.jp/decokatsu/>

また、地方公共団体の食品ロス削減の取組の支援も行っています。環境省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、他の地方公共団体担当者が同様の取組をする際に参考となる事例を取りまとめた「自治体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル」を平成30（2018）年10月から公表しています。令和5（2023）年10月の更新版では、新たに2地方公共団体における事例を追加しました。

学校においては、栄養教諭が中心となって食に関する指導に取り組んでおり、給食や教科等

において、食品ロスを含めた食に関する現代的な課題を取り扱い、食べ物や生産等にかかわる人々への感謝の心を育み、児童生徒に食品ロス削減に関する理解と実践を促しています。文部科学省においては、より一層の指導の充実を図るため、教員向けの指導の手引や児童生徒向けの食育教材等を作成するとともに、指導の中核的な役割を担う栄養教諭の配置促進・指導力向上などに取り組んでいるところです。

環境省では、学校給食における再生利用等の取組を促進するとともに、食育・環境教育を推進するため、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業を平成27（2015）年度から実施しています。モデル事業参加学校の多くでは、給食の食べ残し量の減少や、児童を通じて保護者にも意識や行動の変化が見られます。

また、教育現場における食品ロス削減に係る取組についての事例を取りまとめた「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」を平成30（2018）年3月から公表しています。令和5（2023）年6月の更新版では、新たに2地方公共団体における事例を追加しました。

消費者庁では、消費者に期限表示の意味を正しく理解してもらうため、賞味期限が「おいしく食べることができる期限」であることをわかりやすく表現した「おいしいめやす」という愛称を活用し、事業者の協力のもと、普及啓発を行っています。

消費者庁は、食品ロスをテーマに、令和5（2023）年9月に消費生活意識調査を実施し、5,000人に対して、食品ロス問題の認知度や食品ロス削減の取組状況を調べました。賞味期限・消費期限について正しく理解できているかについて聞いたところ、「よく理解している（30.4%）」、「ある程度理解している（46.8%）」と回答した人が約8割を占め、一定程度の方に浸透している一方で、約2割の人がまだ理解していないことがわかりました（図表1）。

また、直近1か月間に捨ててしまった生鮮食品について聞いたところ、最も多かったのが「もやし（9.5%）」、次いで「きゅうり（8.5%）」、「キャベツ（5.5%）」の順でした。生鮮食品の多くは冷凍保存できることから、消費者庁では、SNS等で野菜の冷凍保存についても普及啓発しました。消費者の多くからは、「もやしやきゅうりが冷凍できることを知らなかった。試してみたい。」と驚きの声がありました。

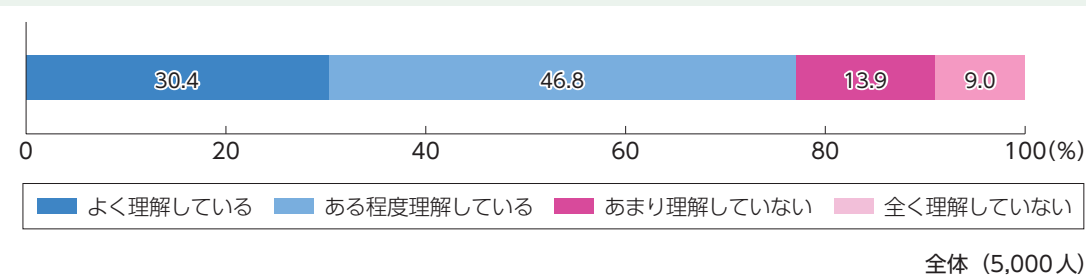
くわえて、消費者庁では、消費者に対して食品ロス排出による経済損失を示すことにより、食品ロス問題を「我が事」としてより一層捉えてもらえるよう令和5（2023）年度に「食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査」を実施しました。調査では、令和3（2021）年度推計の523万トンの食品ロスによる経済損失の合計は4.3兆円、国民一人当たりでは34,341円となり、これは令和3（2021）年の農業・食料関連産業の市場規模と比較すると、農林漁業の12.4兆円の3分の1以上の規模となります。また、1世帯当たり（2.11人）に換算すると年間で7.2万円となり、世帯当たりの年間家計支出と比較すると、水道代5.1万円よりも大きな金額であることがわかりました（図表2）。

これらの活動や調査について、今後も関係省庁や食品事業者等とも連携し、普及啓発を継続していきます。



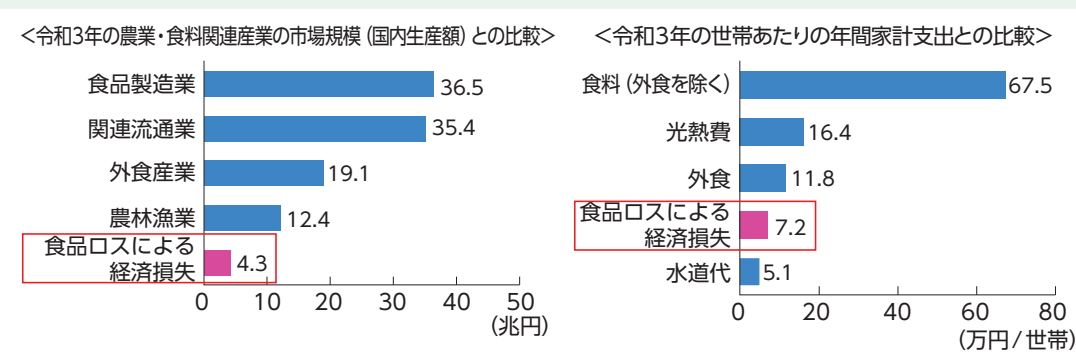
普及啓発ポスター
「賞味期限はおいしいめやす」

図表1 賞味期限・消費期限の理解度



資料：消費者庁「令和5年度第2回消費生活意識調査」

図表2 食品ロスによる経済損失の比較



資料：農林水産省「令和3年農業・食料関連産業の経済計算（概算）」を基に、消費者庁消費者教育推進課で作成

資料：総務省「家計調査」を基に、消費者庁消費者教育推進課で作成

4 バイオマス利用と食品リサイクルの推進

バイオマスは、動植物由来の再生可能な資源であり、家庭やレストラン等から出る食品廃棄物や家畜排せつ物等、私たちの身近に豊富に存在しています。バイオマスを利用することは、循環型社会の形成や地球温暖化の防止に寄与するほか、新たな産業の創出や農山漁村の活性化につながるものです。

政府は、「バイオマス活用推進基本法」（平成21年法律第52号）及びこれに基づく「バイオマス活用推進基本計画」（令和4（2022）年9月6日閣議決定）の下で、下水汚泥等を含むバイオマスの活用の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

農林水産省では、国土交通省や関係機関と連携し、下水汚泥資源の肥料利用の拡大に向けた推進策を検討するため、「下水汚泥資源の肥料利用の拡大に向けた官民検討会」を令和4（2022）年10月から3回にわたって開催し、令和5（2023）年1月には、検討会で出された課題と取組の方向性を整理した論点整理を公表し、令和5（2023）年8月には、同論点整理を踏まえて、下水汚泥資源の肥料利用の機運醸成を目的に、取組の意義や先進的な取組事例等について、関係者に広く情報発信するため、「下水汚泥資源の肥料利用シンポジウム」を開催するなど、論点整理の内容を着実に実施しています。また、持続可能な航空燃料（SAF）の導

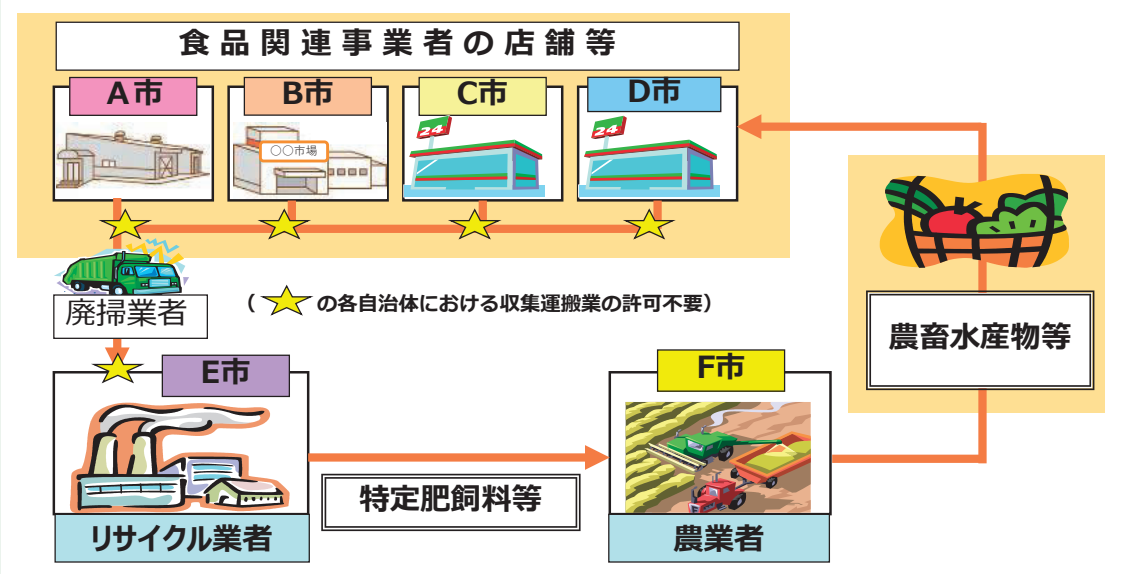
入を加速させるため、技術的・経済的課題や解決策を官民で協議し、一体となって取組を進める場として、令和4（2022）年4月に「持続可能な航空燃料（SAF）の導入促進に向けた官民協議会」が設立され、農林水産省も構成員として参画しています。

食品廃棄物については、食品関連事業者による飼料や肥料等への再生利用の取組が進められているものの、消費者に近い食品流通の川下や家庭での廃棄物については、分別が難しいため、比較的、分別が容易で取り組みやすいメタン化¹も併せて推進しています。

令和6（2024）年2月には「食品リサイクル法」に基づく新たな基本方針を策定し、基本方針で定める優先順位を維持した上で、「エネルギー利用の推進」も含めた再生利用の推進がカーボンニュートラルの観点から重要であることを明記するなど、食品循環資源の再生利用等の更なる促進を図っています。また、「食品リサイクル法」の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の三者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでおり、令和6（2024）年3月末現在で53の計画が認定されています（図表2-5-5）。

これらの取組の結果、食品産業全体の再生利用等実施率は令和4（2022）年度には89%になりました。

図表2-5-5 再生利用事業計画のイメージ



資料：農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部外食・食文化課で作成

1 メタン発酵によりバイオガスを生成し、エネルギー利用する取組

第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にし、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員等、国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアの役割が重要です。

食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「郷土・伝統料理教室」等を実施しており、郷土料理・伝統料理を作る体験学習が各地で行われています。

また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらおうと作成した「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めました。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め、郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を開設し、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が活動しています。

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人日本食生活協会

石川県食生活改善推進協議会

「健恋う会」節目の行事に学ぶ会

白山市食生活改善推進協議会では、伝統の食文化や昔の生活の知恵や古き良きものに触れながら健康づくりに取り組むことを目的とし、「健恋う会」を実施しています。「健恋う会」とは、市民の主体的な健康を恋う想いも込めており、あわせて食文化の継承も行うため、「五節句」にちなんだ行事を実施しています。令和5（2023）年度は重陽の節句を実施しました。重陽の由来等を伝え、「栗ごはん」、「小あじの甘露煮」、「金時草の酢の物」、「なめことみつ葉の吸い物」、「くるみ寒天」の御膳でおもてなしをしました。この時期は、田畑の収穫時期と重なるため、収穫祭と合わせて、栗ごはんを炊いてお祝いしたことから、「栗の節句」とも呼ばれています。

今後も自然や伝統文化に触れ、ゆっくり、ゆったりすることも心と身体の健康づくりにつながることを、次世代に伝えていきます。



重陽のご膳



会食の様子

沖縄県食生活改善推進員連絡協議会

「取り戻そう健康長寿おきなわ！ ～食文化の継承と共に～」

沖縄県食生活改善推進員連絡協議会では、栄養・食生活を中心とした健康づくりの普及啓発として、調理実習や講話等を行っています。その中で食文化の継承も行っており、特に子供や若年層等の次世代に対しての活動に力を入れ、「ドゥルワカシー」、「イナムドゥチ」等の郷土料理を普及しています。「ドゥルワカシー」は豚肉、しいたけ、かまぼこを刻み、これらの素材すべてを一緒に田芋^{たいも}の形が崩れるまで煮込む料理で、複雑なコクのある味わいが特徴です。芋は繁栄を意味し、昔からお祝い料理に欠かせません。「イナムドゥチ」は魚のすり身に卵を入れたカステラかまぼこや豚肉等が入ったみそ汁で、お祝い料理として作られます。イナは^{いのしし}猪、ムドゥチはもどき、という意味で、昔は猪肉が使われていましたが、次第に豚肉が使われるようになりました。

沖縄県では、方言で食べ物のことを「クスイムン」、「ヌチグスイ」と言います。これは、「命の薬」という意味で食事は病気を治すものという考えが根付いています。今後も、地域に伝わる食文化を継承するとともに、健康長寿を目指して活動していきます。



沖縄の郷土料理



講習会の様子

第2節 専門調理師等の活用における取組

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司 厨 士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での料理教室の開催や福祉施設での継続的な慰問活動等、総合的な食育の推進・普及を実施しています。全国の地方支部においては、地元食材の認知度の向上やシェフを目指す学生・生徒及び若手シェフの技術力の向上を目的として、地場産物を使った料理コンクールや鶏のさばき方・魚のおろし方についての講習会を多数開催し、調理技術の継承にも力を入れています。

また、後進の育成につなげる活動の1つとして、23歳以下の青年技能者を対象とした技能五輪全国大会では、長年にわたり大会の運営に協力しています。令和5（2023）年に開催された第61回大会においても競技課題の作成や審査等、その運営全般を担いました。隔年で開催される技能五輪国際大会においては、日本の代表となるシェフに対して実技の準備等の協力を行い、世界の舞台で日本の調理技能の高さをアピールできるよう支援を続けています。さらに、世界各地に配属される公邸料理人の育成に当たって、赴任している方の現地レポートを機関紙に掲載するなど情報を提供するとともに、若手シェフを対象とした講習会を開催し、食文化の継承のために、調理技術の向上等に努めています。

公益社団法人日本調理師会では、食を通じて心の触れ合いを図り愛情を深めるとともに、地域の特産品を主な食材とし、栄養バランスと減塩を考えた手作り弁当により子供の味覚を育むことで食育の推進に寄与することを目的に、毎年「全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しています。本コンテストでは、育ち盛りの子供たちに食べさせたい地域の特産品を用いた弁当のレシピを全国から募集し、第13回大会では、最優秀作品4賞を決定しました。また、令和5（2023）年度は、都道府県の調理師会において、日本料理や西洋料理、中国料理等の部門を設けた料理コンクールを開催しました。日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進を担う調理師に研鑽^{けんさん}の機会を提供すること等で調理師の育成につなげるとともに、地産地消をテーマにした創作料理を広く発表することによって、食文化への興味・関心を喚起するよう活動しています。



「第13回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：森のくまさん弁当



「第13回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：わくわく！アクアリウム弁当



「2023愛知県調理師大会 料理コンクール」
西洋料理
作品名：奥三河絹姫サーモンと伝統野菜の
デグリネゾンオゼイユ風味



「2023愛知県調理師大会 料理コンクール」
中国料理
作品名：秋味二色 双珍

事例

若手シェフへの技能の伝承

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、若手シェフの育成は食文化の継承につながるものと考え、彼らの調理技術の向上を目的とした料理講習会や料理コンクール等を全国各地で継続的に開催しています。

東海地方本部では、令和4（2022）年度に引き続き、令和5（2023）年7月に水産加工の企業と共同で真鯛と舌平目のおろし方の講習会を開催しました。本講習会には7名が参加し、魚のおろし方の基礎を学びました。参加者は、鯛の骨の硬さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦労しながらも、魚をおろす機会がない若手シェフには貴重な体験となりました。



魚のおろし方の実習

令和5（2023）年6月には、若手シェフを対象に、地元の食材である鹿肉等を使用する料理コンクールを開催しました。レシピと展示作品で評価を行う1次審査、調理の工程や料理の味で評価を行う2次審査により総合的に審査が行われました。

東京地方本部墨田支部では、令和5（2023）年6月に食品の企業と共同で若手シェフを対象とした料理講習会を開催しました。本講習会には30名が参加し、食品ロス削減に向けた取組として、食材を用意する段階から食材が余らないように工夫することの大切さが講師から伝えられました。このほか、有機栽培で育てられた食材を使った料理、食塩を使用しない料理を実演しました。

関東総合地方本部千葉県本部では、令和5（2023）年4月に、千葉県内の屠畜施設の見学会を行いました。参加した12名は、屠畜から加工までの工程を学ぶ中で命の大切さを改めて実感し、食材を丁寧に扱うことの大切さを考える機会となりました。また、令和5（2023）年6月には、千葉県産の食材の魅力を広く発信するため、千葉県と協力し、松戸市内のイベントで「黒アヒージョ」500食を提供しました。黒アヒージョには、県産のイワシの丸干しやマッシュルーム、醤油等が使用されました。調理の専門職であるシェフが地域の行事等に参加し、地元の食材の魅力を発信することは社会的な責任といえます。今後も技能の伝承だけでなく、地産地消を行うこと等でも食育の取組を進めていきます。



料理講習会の様子



地元の食材を使った「黒アヒージョ」

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

(1) 「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組

平成25（2013）年に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、海外の日本食レストランがこの10年間で約3.4倍の約18万7千店（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）に増加しました。また、訪日外国人が訪日前に期待していたこととして「日本食を食べること」が最も多くなるなど¹、海外における日本食への関心が高まっています。一方、我が国では、食の多様化や家庭環境の変化等を背景に、和食や地域の食文化を受け継ぎ、伝えることが困難になりつつあります。

令和5（2023）年12月4日には、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10周年を迎えました。農林水産省では、10周年に向け、機運を醸成するため、全国3か所で和食文化を普及するイベントを開催しました（コラム「和食文化の保護と継承のための取組」参照）。また、「和食文化の魅力」を若い世代や子育て世代等に発信するキャンペーン「行くぜっ！にっぽんの和食」を企業・団体と協力して実施するなど、和食に対する興味や関心を高める取組を行いました。

文化庁においては、国の登録無形文化財である「菓銘をもつ生菓子^{かめい なまがし}」や「京料理」、「伝統的酒造り」を活用したセミナーやイベント等を行うことで、和食がユネスコ無形文化遺産に登録された経緯や食文化の価値を多くの方々に知ってもらい、食文化振興の機運を高めました。

このほか、農林水産省ではこれまでに引き続き、地域の食文化を保護・継承していくため、47都道府県の郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等をデータベース化したウェブサイト「うちの郷土料理」を基に海外向けに翻訳したウェブサイト「Our Regional Cuisines」、全国に存在する伝統的な加工食品（伝統食）をデータベース化したウェブサイト「にっぽん伝統食図鑑」において、国内外に向けた情報発信を行っています。また、次世代を担う子供たちに和食文化を伝えていくための取組を行っています。具体的には、子供たちや子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的な人材（和食文化継承リーダー）を育成するため、栄養教諭・栄養士・保育士等を対象とした研修会を開催しています。さらに、文部科学省やユネスコスクール²の加盟校等と連携して、発達段階に応じて和食文化の全体像が学べる小学生向けの学習教材等を利用したモデル授業を7校で行いました。

「地域の和食文化ネットワーク」において、和食文化に関連したセミナーや勉強会等のイベントの開催情報、活動に使える予算（活動費）等の情報を定期的に発信しています。

また、砂糖の消費量が減少している中で、砂糖に関する正しい知識や砂糖・甘味に由来する食文化の魅力等について広く情報発信する「「ありが糖運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～」を展開しています。令和2（2020）年4月に「ありが糖運動」ロゴマークを制定したほか、「ありが糖運動」公式SNS（Facebook及びX（旧Twitter））も開設し、砂糖に関する情報発信を継続・強化しています。

文化庁では、文化審議会食文化ワーキンググループの報告書に基づき、「文化財保護法」（昭和25年法律第214号）に基づく文化財の登録等を推進するとともに、特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対して、調査研究や地域での保護継承、文化的価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を行うモデル事例の形成を支援してい

1 観光庁「訪日外国人消費動向調査2022年年次報告書」

2 ユネスコ憲章に示されたユネスコの理念を実現するため、平和や国際的な連携を実践する学校

ます。事業に採択された団体においては、地域の食文化の文化財としての登録等に向けた調査研究や市民講座、シンポジウムの開催、SNSや映像コンテンツを活用した発信等の取組を行っています。

また、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。「100年フード」は、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、文化庁とともに継承していくことを目指す取組です。「食文化ミュージアム」は、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する取組です。令和6（2024）年3月には「第二回100年フードサミット」を開催し、地域の食文化の継承と、その魅力を発信する取組について、パネルディスカッション等を行いました。

和食文化の保護・継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」という。）は、講演会の開催のほか、平成27（2015）年から、「和食の日（11月24日）」の前後には、全国の小・中学校、保育所等を対象として和食給食の提供や和食文化に関する授業を行う「だしで味わう和食の日」の取組を実施しています。さらに、小・中学校、保育所等で、和食に関するチラシやポスターを配布したり、和食やだしに関する出前授業を行ったりしました。

また、「五節供¹」にちなんだ和食を推進する取組の一つとして令和3（2021）年7月に和食会議のウェブサイト「くらしの歳時記」を、令和4（2022）年7月からは「和食」のつば」を開設し和食文化にまつわる情報を発信しています。令和5（2023）年12月4日には和食のユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベントとして、「1204和食セッション」～次世代に繋ぐ和食の集い～」を開催し、健康寿命延伸への貢献と、体験を通じた知恵と工夫の再発見という視点から「和食」の価値・魅力を伝えるなど、「和食」の保護・継承活動を行っています。

今後も、産学官が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進するとともに、地域活性化につなげていくことが重要です。



和食会議ウェブサイト
（一般社団法人和食文化国民会議）
URL：https://washokujapan.jp/

1 「人日の節供（1月7日）」、「上巳の節供（3月3日）」、「端午の節供（5月5日）」、「七夕の節供（7月7日）」及び「重陽の節供（9月9日）」のこと。合わせて「五節供」とされる。節供は、節日に旬の食材でご馳走を作り、神さまにお供えた上で皆と分け合っていたことで、家族や友人の無病息災を願うことから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」で表現。一般社団法人和食文化国民会議ウェブサイト参照：https://gosekku-washoku.jp/about/

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、令和5（2023）年12月4日に10周年を迎えました。農林水産省は、日本の伝統的な食文化を守り、和食文化を未来に伝えるため、令和5（2023）年9月30日に大阪会場、10月12日に仙台会場、10月23日に福岡会場の3会場で和食文化を普及するためのイベントを開催しました。本イベントは会場ごとにテーマを設定し、料理人による基調講演、パネルディスカッションを行いました。

大阪会場では「つなげよう、ひろげよう、和食の“わ”」、「伝え継ぎたい、家庭の和食文化」をテーマとした基調講演やパネルディスカッションのほかに、親子を対象として、料理人による調理の実演、料理の体験を実施しました。仙台会場では「世界に誇る和食文化の魅力」、「健康的な食生活を支える、和食のチカラ」をテーマに、海外からも人気が高まっている和食文化の魅力について、精神面、健康面での影響について紹介しました。福岡会場では「サステナブルな和食」、「地域の多様な和食文化を未来に残すために」をテーマに、和食とサステナブルの関係について、目に見える料理だけでなく、その背景にある水産資源や漁業の話も踏まえ、地域で実践されている事例等を紹介しました。

今後も、和食文化が着実に次世代へ継承されるよう、和食文化の保護・継承活動を推進していきます。



料理人による基調講演



専門家によるパネルディスカッション

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～

千葉県立作新小学校（千葉県）

小学校学習指導要領解説の家庭編においては、「和食の基本となるだしの役割についても触れること。」とされていますが、だし単体を授業で扱う学校は多くありません。そうした中、千葉県にある作新小学校では、調理実習を行う5年生の家庭科の時間において、だしについての授業を行っています。

授業では、子供たちにだしとは何か、また、そもそもおいしさをどこで感じるのかについて問いかけ、活発な議論が行われます。その後、市販の顆粒だしを湯に溶かしただしと、昆布とかつお節の合わせだしの2種類を、正体を伏せたまま飲み比べます。ここでまず、だしの味や香りの違い、また、それぞれのだしの特徴を感じ、和食の根幹として重要な役割を果たすだしについて、ダイレクトに体感してもらっています。

その後、実際に1人1人煮干しでだしを取り、実なしの味噌汁を作って試飲します。さらに、湯にただ味噌を溶いたものとも飲み比べさせると、中には「だしがあるのとないのとは全然味が違った。」といった感想を持つ子供もいます。また、普段は魚が苦手という子供も、だしの大きな効果を実際に体験でき、その重要性を感じることができ貴重な機会となっています。

今後は、子供たちが自ら考案した味噌汁のメニューを実際に作るといった授業を予定しており、だしを始めとする和食の基本となる要素について、子供たちに伝えていく授業を充実させていきます。



授業の様子



子供たちがだしを取って作った味噌汁

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

（２）地域の食文化の魅力を再発見する取組

四季折々の食材に恵まれた日本は、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化を形成してきました。

一方で、食生活の多様化に伴い、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化が次世代に十分に継承されない傾向も見られます。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切です。

家庭での継承が難しくなっている近年の状況を踏まえ、地域において、市町村や民間団体、農業協同組合、生活協同組合等が、子供たちや子育て世代を始めとする地域の消費者を対象に、郷土料理作り教室の開催や大豆の種まきから行う味噌作り体験、食品工場見学等を実施しています。また、地域の伝統野菜や米等の植付けから収穫までの一連の農作業体験を通じて、農作業の楽しさや苦労等を学ぶことのできる農業体験の機会の提供が全国で行われています。これらの取組を通して、地域の食文化や地場産物等への理解や関心を高めることが期待されています。

農林水産省では、地方公共団体、農林漁業者等が連携した、全国各地で行われている郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を支援しています。

事例

郷土料理の伝承を通じた地域づくり
(第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)きょうつ はた
京津畑自治会 (岩手県)

京津畑自治会では、自治会員が一丸となって郷土料理の伝承や活力ある地域づくりに取り組んでいます。“なつかしい山里食の再発見”をテーマに「京津畑まつり「食の文化祭」(以下「食の文化祭」という。))」を長年に渡って開催し、子供から高齢者まで自治会の幅広い世代が参加し、郷土料理を調理して出展し、来場者への普及啓発を図りながら、一関地方に古くから伝わる郷土料理の伝承活動を行っています。

約40世帯、人口120人の小集落が約1,000人の人出で賑わう「食の文化祭」は、秋の「風物詩」と言われるようになり、メディアにも取り上げられています。

「食の文化祭」をきっかけに起業した女性中心の郷土食の加工グループ「やまあい工房」は、活動を20年間続けており、郷土料理を工夫して発展させた弁当や惣菜の加工販売、高齢者世帯への配食サービス、小・中学校への出前講座等、多様な食の活動で地域に活力をもたらしています。

また、「食の文化祭」を継続していく中で、かつての山里の食が再び脚光を受け、さらに現代風にアレンジされ、若い世代にも「新鮮な食事」として見直されています。

今後も、未来につなぐ郷土料理の伝承と地域づくりに貢献していきます。



多くの人で賑わう「食の文化祭」



「やまあい工房」による郷土食講習会

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

地域の食文化の継承 (第38回国民文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」について)

文化庁では、都道府県等と共催で、観光やまちづくり、国際交流、福祉、教育、産業等の施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典として、「国民文化祭」を昭和61（1986）年から開催しています。

令和5（2023）年10月14日から11月26日まで開催された第38回国民文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」では、古くから受け継がれてきた金沢^{かなざわ}の多様な食文化の魅力を発信するイベント「金沢食文化フェスタ」や、能登^{のど}の里山里海の、海の幸・山の幸を味わいながら能登の文化を楽しむイベント「のど里山里海フェスタ」を開催しました。

○金沢食文化フェスタ（10月21日・22日 石川県政記念しいのき迎賓館等（石川県金沢市））

会場では、発酵食や和菓子等をつくるワークショップを開催したほか、旬の食材を使った料理をブースで提供するなど、料亭や加賀野菜、和菓子に至るまで様々な面を持つ金沢の食文化を紹介し、県内外に金沢の食文化の魅力を発信しました。

また、有識者を招き金沢の食文化の魅力を発信するフォーラムや、金沢の食文化の奥深さに触れる調理交流会を、若者を対象に実施しました。

○のど里山里海フェスタ（10月28日・29日 のど里山空港（石川県輪島市）^{わじま}）

食を通して能登の魅力を体感してもらえよう、能登の食材や料理を味わえるブースを出展したほか、日本遺産にも認定された能登を代表する祭礼「キリコ祭り」で使用されるキリコ^{きりことうろう}（切子灯籠を縮めた呼び名であり、長方形の形をした山車^{こしや}の一種）の展示やキリコを担ぐ体験、能登の自然や伝統工芸を体験できるワークショップや地元の子供たちによるダンスステージ・書道パフォーマンス等、来場者が能登の里山里海の祭り・食・文化体験を楽しむイベントを実施しました。



ワークショップの様子（石川県金沢市）



食事のブースの様子（石川県輪島市）

column
コラムお茶の食育「^{ちやいく}茶育」についての取組

お茶は伝統と文化を育みながら国民の生活に深く浸透しており、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進することが第4次食育推進基本計画にも記載されています。一方、お茶の消費量は長期的に減少しており、特に若い世代で顕著になっています。

こうした状況を踏まえ、地域住民が子供の頃からお茶に親しむ習慣を育むことができるよう、学校教育の場でお茶を活用した食育（以下「茶育」という。）に取り組む^{ちやぎょう}茶業関係者もあります。農林水産省においても茶育に取り組んでおり、令和5（2023）年1月から、茶育に取り組む茶業関係者とその内容等を「見える化」し、学校関係者に共有することでマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省「茶育」プロジェクト」を実施しています。

茶育の取組では、茶摘み体験やお茶の淹れ方講座等、日本茶に関する体験を含め様々な取組が各地域の茶業関係者により提供されており、お茶を通じた日本型食生活の実践の推進や、地域の食文化に対する理解の促進が期待されます。

今後は、更に多くの子供たちに茶育の効果を広く知ってもらうとともに、お茶に親しむ機会を届けられるよう、茶育の具体的な取組事例を発信していきたいと考えています。



日本茶に関する出前講座（山口県宇部市）



茶摘み体験の様子（大分県佐伯市）

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

地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、その土地の産物を独自の方法で調理し、それが受け継がれてきたものです。これらを学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で有効な手段です。また、地域の郷土料理や地場産物等を活用した献立の提供も、日本における食文化や、住んでいる地域の食文化が他地域と比べ、どのような特徴を持っているのかを知る上で有効です。このような観点から、現在、学校給食の献立に各地の郷土料理や行事食等が取り入れられています。

農林水産省においては、地域の食材を活用した伝統料理を取り入れた献立の開発や学校給食に活用する食材の食農体験の機会創出を支援しています。

第1節 リスクコミュニケーションの充実

1 リスクコミュニケーションの推進

平成15（2003）年に施行された「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）は、有害な微生物や化学物質等の食品に含まれるハザード（危害要因）を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組みである「リスクアナリシス」の考え方に基づいた我が国の食品安全行政について規定しています。

リスクアナリシスは、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つの要素からなっています。この枠組みに基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁等が連携・協力して、食品安全行政を展開しています。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスクアナリシスの全過程において、消費者、生産者、食品関連事業者、行政等の関係者間での意見交換を行うとともに、パブリックコメント等を行うことにより公正性や透明性を確保し、国民の意見をリスク評価やリスク管理措置の決定に反映させています。また、食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、ウェブサイト、メールマガジン、SNS等による情報発信等を行っています。

2 意見交換会等

食品の安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省等が連携して、意見交換会を開催しています。

「食品中の放射性物質」については、平成23（2011）年度から関係府省庁で連携し、重点的に取り組んでいます。

生産現場では、市場に放射性物質の基準値を上回る農畜産物が流通することのないように、放射性物質の吸収抑制対策、暫定許容値以下の飼料の使用等、それぞれの品目に合わせた取組が行われています。このような生産現場における努力の結果、基準値超過が検出された割合は、全ての品目で平成23（2011）年以降低下し、平成30（2018）年度以降は、農畜産物¹において基準値超過はありません²。

消費者庁が令和6（2024）年3月に公表した消費者の意識調査によると、放射性物質を理由に福島県産品の購入をためらう人の割合は4.9%となりました。

東京電力福島第一原子力発電所の事故に起因する風評の主な要因は、食品中の放射性物質に関する検査の結果等の周知不足であり、広く国民に正確な情報を発信することが重要であることから、復興庁が中心となり、関係府省庁と共に、「風評払拭・リスクコミュニケーション強化戦略」（平成29（2017）年12月12日原子力災害による風評被害を含む影響への対策タスクフォース決定）を策定しました。本戦略では、福島県産品の魅力、その安全性等の情報発信を一層強化することとしています。

1 栽培・飼養管理が可能な品目

2 既に廃棄されたほ場での産品等、特殊な事例3件を除く

令和5（2023）年度には、消費者庁は関係省庁と連携し、生産現場が行っている放射性物質の低減対策の取組や食品中の放射性物質に関する検査結果の現状等について、正確な情報提供や消費者等との意見交換等を実施しました。一般消費者を対象とした意見交換会については、大阪府及び東京都において対面及びオンライン接続によるハイブリット方式にて行いました。また、大学生を対象とした意見交換会については、石川県及び福岡県では対面にて行い、滋賀県、東京都及び福島県では対面及びオンライン接続により他の大学とも接続する方式にて行いました。

さらに、主に小学生とその保護者等を対象に、食中毒予防及び食品中の放射性物質に関する理解の増進を目的として、関係府省庁が連携し、令和5（2023）年8月に宮城県で開催された「みやぎ元気まつり2023」、9月に東京都で開催された「GOOD LIFE フェア2023」、10月に大阪府で開催された「^{ささしま}咲洲こどもEXPO 2023」において、「食品中の放射性物質」等の食品安全について学べるステージ企画や、コマ撮りのアニメ作りを体験するブースの出展等を行いました。



一般消費者向け意見交換会の様子



大学生向け意見交換会の様子



親子向け企画の様子

なお、意見交換会等で使用した資料や議事録は、消費者庁のウェブサイトにおいて公開しています。

また、令和4（2022）年度から引き続き実施している取組として、無関心層を含む幅広い層の消費者に対し、被災地の食品の安全性や魅力等を実感してもらえるよう、東京都において、イベントを開催しました。

これらに加え、消費者庁では関係府省の協力も得て、地方公共団体等との連携による食品に関するリスクコミュニケーションにも取り組んでおり、令和5（2023）年度は食品中の放射性物質に関して157回の意見交換会等を開催しました。また、食品に関する身近なリスクと安全について、消費者、事業者、専門家等との情報共有・理解促進のためのリスクコミュニケーションを実施しています。令和5（2023）年度は、健康食品や食品表示等に関して35回の意見交換会等を実施するとともに、地方公共団体等と協力して消費者の身近な場において食品安全に関する正確な情報を発信できる人材（食品安全コミュニケーター）の養成にも積極的に取り組んでいます。

食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、食品安全委員会が行う食品健康影響評価（リスク評価）結果等への理解の促進等のため、地方公共団体とも連携しつつ、意見交換会を開催しています。令和5（2023）年度は農薬の再評価や有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価をテーマとして、報道関係者や消費者を対象に意見交換会を開催したほか、食品安全委員会創立20周年を記念し、海外のリスク評価機関から講師を招き、国際シンポジウムを開催しました。また、消費者に対する食品安全教育に資するため、地

方公共団体と共催の意見交換会の実施、地方公共団体や消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣を実施するなど、積極的な情報提供や意見交換に努めています。なお、意見交換会で使用した資料や議事概要は、ウェブサイトにおいて公開しています。

厚生労働省では、消費者に食品の安全性確保についての理解を深めてもらうとともに、食品の安全性確保に対する意見を聴くために、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会を開催したほか、地方公共団体等が主催する意見交換会や講習会等の機会を活用し、情報提供に努めています。

農林水産省では、令和5（2023）年度に、「消費者等との定期情報交換会」を2回開催し、1回目（10月）は放射性物質、2回目（2月）は水産用医薬品・ワクチン及び養殖用飼料の安全性について消費者に正確な情報提供を行うとともに、意見交換を行いました。

また、「こども霞が関見学デー」では、各府省庁において工夫を凝らしながら、取組を進めています。厚生労働省では、子供が食の安全について学ぶきっかけになるよう、食の安全に関するクイズや輸入食品のサンプリング体験等を実施し、961名の子供たちが参加しました。農林水産省では、夏休みに食や農林水産業について学べる特設ウェブサイト「マフ塾」にて、「親子で学ぶ「食中毒予防講座」～夏休みを楽しく健康に過ごそう！～」をテーマに、自由研究にも使用できる学習テキストや動画を用いて、食事や調理をする際、食中毒にかからないために、気を付けるべきポイントを紹介しました。新たに作成した「手洗いのススメ～手ってどれくらいよごれているの？～」、「焼肉を楽しむために～食中毒予防を学ぼう！～」の動画により食中毒予防を呼び掛け、正しい手洗いの方法やトンゴと箸の使い分け、十分な加熱等について子供たちに学んでももらいました。

親子で学ぶ「食中毒予防講座」～夏休みを楽しく健康に過ごそう！～



ウェブサイト「親子で学ぶ「食中毒予防講座」
～夏休みを楽しく健康に過ごそう！～」



「手洗いのススメ～手ってどれくらいよごれているの？～」
「焼肉を楽しむために～食中毒予防を学ぼう！～」

第2節 食品の安全性に関する情報の提供

食品の安全性に関する情報については、消費者庁及び食品安全委員会が国民からの情報を、食品安全委員会及び厚生労働省（国立医薬品食品衛生研究所）が国内外の食品安全関係情報を、厚生労働省が食中毒情報等を収集し、必要に応じて随時、関係府省庁で共有するとともに、消費者にも情報提供しています。

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身に付けた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していく必要があります。そのためには、消費者に的確な情報を分かりやすく提供することが重要です。消費者庁では、関係府省庁の総合調整を行うとともに、消費者に向けた分かりやすい情報提供を行っています。食品の安全に関する注意喚起や回収情報、報道発表や地方公共団体への情報提供等について、ウェブサイトのほか、リコール情報サイトやSNS（Facebook及びX（旧Twitter））等を通じ、消費者に周知を図っており、消費者庁のみならず、関係府省庁が持つ情報へのアクセスが可能となるポータルサイト「食品安全総合情報サイト」を開設しています。



消費者庁X（旧Twitter）アカウント
(@caa_shohishacho)
URL : https://twitter.com/caa_shohishacho



リコール情報サイト（消費者庁）
URL : <https://www.recall.caa.go.jp>



消費者庁Facebookアカウント
URL : <https://www.facebook.com/caa.shohishacho>



食品安全総合情報サイト（消費者庁）
URL : <https://www.food-safety.caa.go.jp>

消費者庁は、平成23（2011）年度から重点的に取り組んでいる食品中の放射性物質についての情報提供に関し、基準値や検査結果等、食品等の安全に関わることを分かりやすく説明する冊子「食品と放射能Q&A」と、理解のポイントを整理してハンディタイプにまとめた「食品と放射能Q&A ミニ」を適宜更新して、提供しています。



食品と放射能Q & A



食品と放射能Q & A ミニ

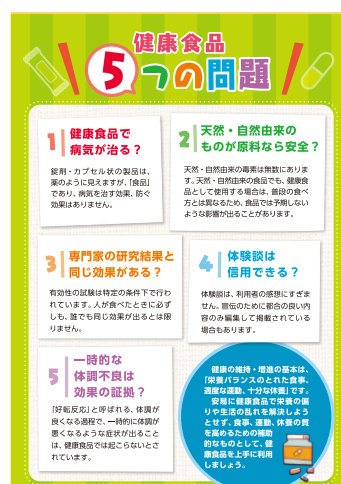


食品中の放射性物質
(解説資料 (パンフレット))
(消費者庁)
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/

また、健康食品については、広く消費者に利用されている一方、健康被害の報告や「期待された効果がなかった」、「安全性・有効性に関する情報が得にくかった」等の相談が寄せられていることを受けて、健康食品に関する消費者の疑問に答え、選択や利用の際に注意すべきポイント等を分かりやすく伝えるため、パンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を作成し、配布しています。くわえて、消費者庁が行う意見交換会等の教本として使用するなど、様々な場面で活用しています。



パンフレット「健康食品Q & A」



リーフレット「健康食品5つの問題」

食品安全委員会では、食品健康影響評価（リスク評価）に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、食品安全委員会の会合や各種専門調査会等について、原則公開とし、議事録や配布資料等を迅速にウェブサイトで公開しています。また、ウェブ会議システムの活用やYouTubeによる会議のライブ配信を行っています。このほか、広報誌「食品安全」において、主なリスク評価結果等、食品安全委員会の一年の活動について、図表を交えて分かりやすく説明しています。

また、原則毎週、メールマガジンを配信し、食品安全委員会や専門調査会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報を配信しています。さらに、SNS（Facebook及びX（旧Twitter））、ブログ、YouTube等を活用し、食品の安全性に関して社会的に注目されている食中毒に関する予防等について適時適切な情報発信を行っています。また、国内外の食品の安全性に関する情報等をデータベースシステムである「食品安全総合情報システム」に蓄積し、ウェブサイトを通じて広く共有し、情報が活用されるよう努めています。

くわえて、食品安全に関する論文、食品安全委員会が取りまとめたリスク評価の内容等を国内外に広く発信するため、英文電子ジャーナル「Food Safety」を年4回発行しています。また、令和5（2023）年度は食品安全委員会創立20周年を記念し、食品安全委員会がこれまで行ってきた主なリスク評価を解説する20周年記念誌を発行しました。



広報誌「食品安全」（食品安全委員会）
URL : https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html



食品安全総合情報システム（食品安全委員会）
URL : <https://www.fsc.go.jp/fscis/>

厚生労働省では、消費者が食品の安全性確保について正しい知識が得られるよう、リーフレットやパンフレット等の普及啓発資材を作成するとともに、ウェブサイトにおいて、食品添加物、残留農薬等の規格基準や監視状況を始めとする施策に関する情報のほか、家庭でできる食中毒予防等についての情報発信を行っています。

また、食品安全に特化した公式のSNS（X（旧Twitter）^{1）}）を開設し、食中毒予防の啓発等を積極的に発信しています。

さらに、生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が例年発生していることを踏まえ、飲食店や家庭に対してパンフレット等を作成し、情報提供しています。

冬場に多く発生するノロウイルス食中毒については、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」等により、食中毒予防の啓発を行っています。

くわえて、子供向けのページでは、食中毒予防や輸入食品の安全性に関するクイズや動画を掲載するほか、教材としても使える動画やパンフレット等を掲載し、教育現場でも活用できる情報を発信しています。



食中毒（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html



細菌による食中毒（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html



食中毒の原因（細菌以外）（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html



（こども向け）食品の安全（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kodomo/index.html

そのほかにも、季節に応じて増加する食中毒（細菌性食中毒、有毒植物、毒キノコ等）については、特に注意が必要な時期に政府広報やSNS等を通じて消費者への注意喚起を実施し、食品の安全性に関する正確な情報が消費者へ確実に届くよう、引き続き関係府省庁と連携していきます。

アレルギーについては、平成29（2017）年3月には、「アレルギー疾患対策基本法」（平成26年法律第98号）に基づき、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示第76号）が告示されました。本指針では、国民が、アレルギー疾患に関し、科学的知見に基づく適切な情報を入手できる体制を整備することとされており、食物アレルギー等のアレルギー疾患に関する情報提供の充実のため、厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会がウェブサイトを開設しています。

1 厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN



「アレルギーポータル」サイト



アレルギーポータル
(一般社団法人日本アレルギー学会、厚生労働省)
URL : <https://allergyportal.jp/>

特に食物アレルギー表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）に基づく「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）により、個々の原材料又は添加物の直後に、それぞれに含まれる特定原材料等（小麦等、発症数等から特にアレルギーを起こしやすいものとして、表示が義務又は推奨されるもの）を表示する「個別表示」を原則としています。

なお、令和5（2023）年6月、「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」の意見を踏まえ義務表示である「特定原材料」に準ずる品目として、消費者庁次長通知により表示を推奨している「特定原材料に準ずるもの」の追加・削除の考え方を整理しました。この考え方に基づき、令和6（2024）年3月に、「マカダミアナッツ」を追加し、「まつたけ」を削除しました。

また、外食・中食における食物アレルギーに関する取組について「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4（2022）年3月の改正において、国は事業者等が行う情報提供に関する取組等を積極的に推進する旨が追加されました。これを踏まえ、令和5（2023）年3月に、アレルギー患者向けに、外食・中食を利用する際に気を付けてほしいポイントについて、事業者向けに、食物アレルギー対応の必要性、事業者の取組事例や食物アレルギーに関する基礎知識等について、イラスト等を用いて分かりやすく説明したパンフレットを作成しました。これらのパンフレットは、消費者庁ウェブサイトに掲載するとともに、関係省庁の協力の下、地方公共団体、外食・中食産業関係団体等、アレルギー疾患医療の中心拠点病院や都道府県アレルギー疾患医療拠点病院等に協力依頼を行い、広く情報を提供しています。また、事業者が適切な取組を行うための正しい知識の習得を目的とした事業者向けの動画研修教材を作成し、消費者庁ウェブサイトに公表しました。



パンフレット「外食・中食を利用するときに気をつけること」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



パンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf



動画「外食・中食での食物アレルギーについて」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts

農林水産省は、消費者が安全な食生活を送るためには、食品の安全性について正しい知識を持ち、適切に食品を選び、取り扱うことが重要であるとの観点から、ウェブサイトやSNS (Facebook等)、YouTube、メールマガジン、セミナー等を通じて情報発信を行っています。消費者向けのウェブサイトでは「安全で健やかな食生活を送るために」のページを設け、消費者が安全な食生活を送るために役立つ情報を掲載しています。



安全で健やかな食生活を送るために (農林水産省)
URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>

令和5 (2023) 年度には、日常の生活において、特に、煮込み料理等での調理・保存に注意が必要なウェルシュ菌、肉の調理時の不十分な加熱等に注意が必要なカンピロバクター、海産魚介類の内臓の適切な除去や加熱調理等が必要なアニサキス等について、食中毒の特徴と予防対策をまとめた動画を作成し、SNSやYouTube等を通じて情報発信を行っています。また、季節性の高い食中毒の防止に向けて、野菜・山菜に似た有毒植物や毒キノコについてもSNSを通じて注意喚起をしています。なお、令和5 (2023) 年度に作成した動画には、注意点を分かりやすく説明するキャラクター「食品安全博士」や、食品安全のイメージキャラクターとして新たに作成した「みっけ」を登場させるなどして、子供を含む幅広い世代を対象に親しみやすい内容としました。



安全で健やかな食生活を送るために

カレーを美味しく安全に食べるために
〜ウェルシュ菌による食中毒の予防〜海の幸を安全に楽しむために
〜アニサキス症の予防〜
(左側：みつけ、右側：食品安全博士)

また、アクリルアミドやトランス脂肪酸等、国民の関心度が高い食品中の危害要因を中心に、国民が正しい知識を習得する一助となるよう、危害要因の基本的な事項、国内外における健康影響等に関する評価結果、危害要因の低減に向けた農林水産省及び食品事業者の取組の状況等についての情報を、ウェブサイトにて継続的に発信しています。令和5（2023）年度には、フラン及びフラン化合物に関する情報を取りまとめたページ「食品中のフラン及びフラン化合物に関する情報」や、各有害微生物に関して農林水産省が国内外の情報を取りまとめたリスクプロファイルや関連情報を掲載するページ「農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付けている危害要因についての情報（有害微生物）」及び「農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象外の危害要因についての情報（有害微生物）」を新設しました。食品安全の取組を可視化して消費者理解の醸成を促すために、食品事業者が行っている食品中のアクリルアミド低減の取組に関する動画を作成し、SNSやYouTube等を通じて情報発信しました。

さらに、科学的根拠に基づき食品の安全性を向上させるため、農林水産省は、農畜水産物・加工食品中の有害化学物質・有害微生物の含有実態や汚染実態の調査、汚染防止・低減技術の開発、汚染防止・低減対策の策定・普及、それらの効果検証を実施しています。

メールマガジン「食品安全エクスプレス」では、農林水産省を始めとする関係府省庁による報道発表資料、意見・情報の募集、審議会、意見交換会等の開催情報等を毎日（土曜日、日曜日、祝日等を除く。）配信し、食品の安全に関する情報を提供しています。

トランス脂肪酸に関する情報
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/trans_fat/

食品中のアクリルアミドに関する情報
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/acryl_amide/

食品安全エクスプレス（メールマガジン）
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/johokan/mail_magazine.html

そのほか、農林水産物の安全性の向上を図るため、生産時に使用される資材の安全確保にも努めています。例えば農薬は、農産物の安定生産に必要な資材ですが、その一方で、人の健康や環境に影響を及ぼし得るものであるため、農薬の登録制度により、その効果や安全性を科学的知見に基づいて評価し、問題がないことを確認して製造や販売、使用を認めています。平成30（2018）年に改正された「農薬取締法」（昭和23年法律第82号）に基づき、令和3（2021）年度から再評価を開始しました。再評価は、最新の科学的知見に基づき、全ての農薬についておおむね15年ごとに、国内での使用量が多い農薬を優先して順次実施しています。また、農林水産省では、農薬に関する基礎知識や評価、適正な使用等に関する情報をウェブサイトに掲載しています。



農薬コーナー（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>

第3節 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供

1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、国民が健全な食生活を営むことができるように、「日本人の食事摂取基準」を策定し、5年ごとに改定しています。「日本人の食事摂取基準（2020年版）」は、令和2（2020）年度から令和6（2024）年度まで使用する予定です。



日本人の食事摂取基準（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku_nitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/syokujiki_jijyun.html

同基準は、更なる高齢社会の進展や糖尿病有病者数の増加等を踏まえ、生活習慣病の発症予防及び重症化予防に加え、高齢者の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて検討を行いました。エネルギーの指標として目標とするBMIの範囲や、炭水化物、たんぱく質、脂質、各種ビタミン及びミネラルといった栄養素を性・年齢階級別でどのくらい摂取すればよいかにについて定めています。「日本人の食事摂取基準」については厚生労働省ウェブサイトに掲載し、情報提供を行っています。

2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進

「日本食品標準成分表」は、戦後間もない昭和25（1950）年に初版が公表されて以降、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として、食品数や成分項目の充実を図るための改訂を重ねてきています。文部科学省は、令和5（2023）年4月に収載食品の総数が2,538食品となる「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」を公表し、引き続き国民の食生活の実態等に応じた新規収載食品の追加等、内容を充実させる予定です。日本食品標準成分表は最新の成分値の電子データ等をウェブサイトで公開しているほか、この成分値を容易に検索できる「食品成分データベース」としても公開し、国民が利用しやすい情報となるよう努めています。



食品成分データベース（文部科学省）
URL : <https://fooddb.mext.go.jp/>

3 「国民健康・栄養調査」の実施、活用

厚生労働省は、「健康増進法」（平成14年法律第103号）に基づき、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにするため、「国民健康・栄養調査」を実施しています。

「国民健康・栄養調査」は原則として毎年秋頃に実施しており、身長、体重、血圧等の身体状況に関する事項、食事の状況やエネルギー及び栄養素等摂取状況に関する事項、食習慣、運動習慣、休養習慣、飲酒習慣、歯の健康保持習慣等生活習慣の状況に関する事項について把握し、解析した結果を公表しています。「国民健康・栄養調査」の結果については、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、国立健康・栄養研究所のウェブサイトにおいて、昭和20年代から実施されてきた「国民栄養調査」の結果も併せて掲載するなど情報提供を行っています。



栄養・食育対策（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/index.html



国民健康・栄養調査（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyoku_chousa.html

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実施・公表

農林水産省は、食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データを広く国民に提供し、食育に対する国民の理解増進を図っています。主なものとしては、米や野菜等の主要な農畜産物、魚介等の水産物の生産や流通に関する調査を実施し、公表しています。

また、食育に関する国民の意識を把握するために、「食育に関する意識調査」を実施し、調査結果を公表しています。

環境省では、「子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）」として、化学物質のばく露等が子供の健康に与える影響を明らかにするため、平成22（2010）年度から約10万組の親子を対象に、生体試料の収集及び分析、質問票によるフォローアップ等を行っています。その一環として食生活を含めた生活環境についても調査しており、その研究成果を公表しています。



食育に関する意識調査（農林水産省）

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



子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）（環境省）

URL : <https://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html>

第4節 食品表示の理解促進

近年、消費者の食品の安全や健康に対する意識は高まり、食品の分かりやすい表示に対する要求も強くなってきています。消費者庁では、食品表示を食品選択に役立ててもらうため、消費者団体等と連携した消費者向けセミナーを全国各地で開催するとともに、都道府県や事業者団体等が企画する研修会等への講師派遣等を行うことにより消費者、事業者等への理解促進を図っており、令和5（2023）年度も以下を中心に、普及啓発に取り組んでいます。

（1）加工食品の原料原産地表示制度

輸入品を除く全ての加工食品について、重量割合1位の原材料の原産地（当該原材料が加工食品の場合は製造地）の表示を義務付けています。令和4（2022）年3月にこの新しい原料原産地制度の経過措置期間が終了しましたが、引き続き、消費者向けのパンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組んでいます。



パンフレット
「ご存じですか？加工食品の原料原産地表示制度」
（消費者庁）



新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報
（消費者庁）
URL：https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/index.html

（2）遺伝子組換え食品表示制度

「遺伝子組換えでない」旨の表示（任意表示制度）について、消費者に情報がより正確に伝わるよう、令和5（2023）年4月から新しい制度になりました。これにより、「遺伝子組換えでない」旨の表示ができるのは、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通及び加工の各段階で分別して管理していることが書類で証明されていること）が行われた対象農産物であって、かつ、遺伝子組換え農産物の混入がないと科学的に検証できる場合に限定されることとなりました。引き続き、パンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組んでいます。



パンフレット

「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」(消費者庁)



遺伝子組換え食品表示制度に関する情報（消費者庁）
 URL： https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

（３）食品添加物の表示制度

食品添加物表示制度について、食品表示基準に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなる「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を公表しており、令和6（2024）年度からの運用開始に向け、地方公共団体や消費者・事業者団体等と連携して、消費者・事業者を対象とした説明会を実施しました。

（４）保健機能食品と栄養成分表示制度

保健機能食品は、国が定めた安全性や有効性に関する基準等に従って、機能性を表示できる食品であり、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」の３種類があります。これらの食品や栄養成分表示制度の一層の理解向上を図るため、LINE公式アカウント「消費者庁 若者ナビ！」への投稿、消費者教育ポータルサイトへの資料掲載及び事業者団体等に対するポータルサイトの利用周知等を通じて、消費者等への正確な情報の普及啓発に努めています。

さらに、文部科学省が学校における食育を推進するために教職員向けに作成した「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」においても、正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点で、「食品表示など食品の品質や安全性等の情報を進んで得ようとする態度を養う」などの記載をしており、学校現場で活用されています。



ポスター
「保健機能食品ってなに?」(消費者庁)



保健機能食品について (消費者庁)
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims/

column
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

消費者庁では、消費者自らが保健機能食品の正しい知識を身に付け、自らにとって必要な食品を合理的かつ自主的に選択することができるよう、動画「保健機能食品ってなに？」を作成しました。動画は当庁ウェブサイト及びYouTubeに掲載し、これを周知する事務連絡を発出するとともに、リーフレットによる動画の周知も行いました。動画は、消費者向けセミナー等で利活用しています。消費者庁では引き続き、保健機能食品の正しい理解向上に向けた普及啓発に取り組んでいきます。



動画「保健機能食品ってなに？」



保健機能食品ってなに？（消費者庁）
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims/pamphlets/movie_01.html

(動画を活用した取組事例)

【青森県青森市】

青森市では、令和2（2020）年度から東津軽郡平内町、今別町、外ヶ浜町、蓬田村の4町村と連携し食生活改善推進員養成講座を開催しています。令和5（2023）年度は「食品表示を学ぼう」をテーマに、青森市の行政栄養士が講義を実施しました。講義では、品質事項、保健機能食品、栄養成分表示、食品添加物、食物アレルギーの5つを取り上げました。このうち、保健機能食品の項目では、動画「保健機能食品ってなに？」を取り入れた講義を行いました。特定保健用食品（トクホ）のマークは見たことがある参加者が多い一方で、「機能性表示食品や栄養機能食品については知っているようで知らなかった。」「買い物をする時には表示をよく見てみようと思う。」「トクホと機能性表示食品の違いがよく分かった。」等の感想がありました。行政栄養士が講義をするだけでなく、視覚的にわかりやすい動画を取り入れることで参加者の関心が高まるとともに、理解の促進につながるなど、効果的な講座となりました。

青森市では、今後も食生活改善推進員養成講座のカリキュラムに食品表示のテーマを積極的に取り入れ、食生活改善推進員自らが食品表示の「正しい知識」を身に付け、その知識を地域住民に普及していきます。



養成講座の様子

第7章

食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、情報提供及び国際交流の推進

第5節

海外の「食育 (Shokuiku)」に関連する状況、国際交流の推進等

1 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進

政府は、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育 (Shokuiku)」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指しています。

外務省では、海外広報文化活動の中で食育関連トピックを取り上げています。具体的には、日本の食文化等も取り上げている海外向け日本事情発信誌「にっぽにか」を、在外公館を通じて配布しています。また、海外のテレビ局で放映され、在外公館でも上映や貸出しが行われている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス」においても、日本の食文化や日本食等を紹介しています。

さらに、在外公館では、対日理解の促進、良好な対日感情の醸成を目的に、各国の要人、文化人、飲食・食品業界関係者、一般市民等に対して、日本の食文化の紹介や日本食の作り方のデモンストレーションをオンラインでの配信も利用しながら行うなどして、日本の食文化の魅力を発信する取組を行っています。

農林水産省では、外国人料理人や食品関連事業者等を対象とした海外での日本食普及セミナーや日本料理コンテストにおいて、日本の食文化や日本料理の調理の基本、日本産食材の活用方法等を学べる講義や調理実演を実施したほか、ポータルサイトの活用（4言語対応）等により、日本食・食文化の魅力を世界に発信しました。また、海外の外国人料理人の日本料理に関する知識・調理技能を習得度合いに応じて認定する「日本料理の調理技能認定制度」（平成28（2016）年度創設）の認定取得者は、令和5（2023）年度末時点で、令和4（2022）年度に比べて522人増加の2,944人になっています。

さらに、農林水産省の英語版ウェブサイトの「Promotion of Shokuiku (Food and Nutrition Education)」で、「食生活指針」、「食事バランスガイド」、「食事バランスガイド」解説、「日本型食生活のススメ」の英訳版、「東京栄養サミット2021」の開催にあわせて作成したパンフレット等、海外に向けて日本の食育を紹介する際に活用できる資料等を掲載しています。そのほか、独立行政法人国際協力機構が実施した研修プログラムにおいて、アフリカ、アジア及び中南米から参加した研修員に向けて、我が国の食育に関する取組を紹介しました。



Promotion of Shokuiku
(Food and Nutrition Education) (農林水産省)
URL : https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html

2 海外における食生活の改善等

世界では令和4（2022）年時点で、最大で約7億8,300万人が栄養不足に苦しんでおり、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されています。

このような窮状を改善するため、我が国は、様々な形で取組を行っています。政府としては、食料不足に直面している開発途上国からの援助要請を受け、食糧援助規約に基づき食糧援

助を実施しており、令和5（2023）年度には二国間及び国際機関との連携で約69億円（令和4（2022）年度は78億円）の支援を実施しました。また、我が国は、国連食糧農業機関（FAO）に対して、令和5（2023）年度には約54億円の分担金を拠出するとともに、難民や被災者に対する緊急食料支援等を行うために、国連世界食糧計画（WFP）に対して、令和5（2023）年度には約201億円、国連パレスチナ難民救済事業機関（UNRWA¹）に対して約10億円を拠出しました。

また、我が国は、令和3（2021）年12月に「東京栄養サミット2021」を開催し、本サミットの成果文書として、「東京栄養宣言（グローバルな成長のための栄養に関する東京コンパクト）」を発出しました。この成果も踏まえ、国際社会における栄養改善のための協力を推進しています。



栄養改善事業推進プラットフォーム
URL : <http://njppp.jp/>

平成28（2016）年9月、世界的な栄養改善の取組を強化するため設立された官民連携「栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP²）」には、現在、約100の民間企業及び団体が加入し、営利事業として持続可能なモデルを構築することを目指して一体的に活動しています。

例えば、リベリアの学校菜園で、微生物土壌活性剤を活用することにより、生徒が農薬や化学肥料を使わず野菜を栽培し、収穫した野菜を給食に取り入れることで野菜の摂取量を増やすプロジェクトを実施しています。そのほか、我が国は、平成28（2016）年8月から、「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ（IFNA³）」を通じて農業・食料アプローチに焦点を当てた現場でのマルチセクターの栄養改善の取組を開発協力実施機関や非政府組織（NGO）等多くの関係者とともに推進しています。

平成28（2016）年7月に策定（平成30（2018）年7月改定）された「アジア健康構想に向けた基本方針」に加え、令和元（2019）年6月には、健康・医療戦略推進本部において、栄養改善も対象とする「アフリカ健康構想に向けた基本方針」が決定され、同年8月の第7回アフリカ開発会議（TICAD 7）の基調講演において、内閣総理大臣から「アフリカ健康構想」の立上げが発表されました。

我が国の民間企業の活動の後押しを通じて保健課題を解決する本健康構想を一つのきっかけとして、ガーナにおいて、我が国の民間企業と公益財団法人による栄養改善事業が開始されました。同事業は、栄養補助食品やICTツール等を用いた栄養改善を行うもので、国連世界食糧計画（WFP）の支援事業にもつながっています。

さらに、令和4（2022）年5月に策定されたグローバルヘルス戦略においても、栄養をユニバーサル・ヘルス・カバレッジ（UHC）に取り込む必要性が記載されています。

令和4（2022）年8月に開催されたTICAD 8では、我が国は、令和3（2021）年12月の東京栄養サミットを踏まえ、IFNA等の下、2億人の子供の栄養改善、令和12（2030）年までの栄養コア人材5,000名の育成等を目指すことを表明しました。また、令和4（2022）年8月のTICAD 8チュニス宣言においては、アフリカ連合の令和4（2022）年のテーマの重要な要素である、アフリカの食料安全保障と栄養におけるレジリエンスの強化を支援すると述べています。

1 United Nations Relief and Works Agency for Palestine Refugees in the Near Eastの略

2 Nutrition Japan Public Private Platformの略

3 Initiative for Food and Nutrition Security in Africaの略

3 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、定期的に海外の有識者と意見交換会や勉強会を実施しており、国際的に活躍されている方々を通じて食品の安全性に関する最新の知見の収集や情報の発信を行っています。

国立健康・栄養研究所では、「栄養と身体活動に関する WHO 協力センター」の活動の一環として、国際協力外国人研究者招へい事業とアジア栄養ネットワークシンポジウムの開催を実施しています。

国際協力外国人研究者招へい事業では、毎年度アジア各国の研究者を招き、研修や共同研究を行っています。令和 5（2023）年度は、インドネシア及びラオスから研究者 2 名を招へいました。インドネシアの研究者は、平成 30（2018）年に発生したインドネシアの大地震の影響による乳児の発育・発達に関することを、ラオスの研究者は、ラオスにおける思春期の子供の食事の特徴を雨季と乾季に分けて分析を行いました。本事業の成果は、発災時及び季節に応じた子供とその親に対する食育の重要性を示唆しました。今後の継続した研究交流や共同研究によって、更に研究を深める予定です。

アジア栄養ネットワークシンポジウムは、「アジア太平洋地域の健康と栄養に関する研究エビデンスの実装」をテーマに開催されました。マレーシア、中国、ベトナムから国民栄養調査等の結果に基づく栄養改善の実践について報告がありました。本シンポジウムを通じて研究成果の社会実装の在り方や課題点を議論するとともに、実装の過程における食育の重要性も確認しました。