# 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 MAFF」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干勝地方において、「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、盛り上がりました。また、参加者は、牛乳乳製品を使用した食事を家族で一緒に食べることで、共食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、北海道新得前にある友夢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

### 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、 土作りから農業にか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

### 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

### 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

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、株式会社臼福本店の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労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んでいます。

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ケを食べる児童

### 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



チームで議論し、様々な経営の 判断をするゲームの様子



栽培エリアで、最先端の栽培を見学 © クボタ

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。

### 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、という想いから、「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、定期的に開催するマルシェを軸に、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



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

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。