

第4節 食品関連事業者等による食育の推進

食育の推進に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等の関係者間の連携と、各分野における積極的な取組が不可欠です。食品関連事業者等は、消費者と接する機会が多いことから、食育の推進に占める役割は大きく、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品・メニューの提供、食に関する情報や知識の提供が求められています。

食品製造業、小売業、外食産業を始めとした食品関連事業者等による食育活動は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環としてなど、様々な位置付けで取り組まれています。また、本業の中で食育の推進を実現し、国民による日常の消費行動の中に食育を内在させると同時に、自社の持続的発展にもつなげるCSV（共通価値の創造）による取組も広がっています。そのほか、SDGsへの関心が高まる中、SDGsの視点で食育に取り組む企業も増えてきています。

具体的な取組内容としては、工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催といったもののほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、提供するメニューの栄養成分表示や、食生活に関する情報提供等、幅広いものとなっています。対面での食育活動に加え、オンラインでの取組も効果的に組み合わせた活動が行われています。ほかにも、全国のスーパーマーケットや防災イベント等で啓発活動を行い、消費者が災害備蓄に対する意識を高める活動、定期的に食品を送ることで負担の少ないローリングストックを実践できるような取組も行われています。

食品産業の関係団体においても、団体の機関誌に日本の郷土料理を紹介した記事を掲載するなど、所属企業等に対して食育に関する情報提供を行っています。

農林水産省においては、食品関連事業者等に対して、地産地消の取組や地域の生産者、消費者等との交流のイベント等の食育の取組を支援しています。

事例

多様な世代の未来をつむぐ食育の取組
(第7回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

東京ガス株式会社（東京都）

東京ガス株式会社は、明治時代から続く家庭へのエネルギー供給の長い歴史の中で、食や環境等の課題に複合的に向き合い、時代の流れに即した暮らしに身近な「調理」を軸として食育活動に取り組んできました。

食に関して子供たちの知識が不足していることがみられるなどの社会課題の解決に向け、平成4（1992）年度から子供の料理教室を開始し、食材の選択から料理の片付けまでを体験する子供の「食の自立」と「五感の育成」を柱とした食育を展開しています。平成26（2014）年度からは外部の有識者とともに「環境に優しい食育協議会」を発足し、学校や食の関係者等、食に関心のある層へ向けて、定期的なシンポジウムを開催しています。セミナーの参加者からは「食だけでなく地球環境を合わせて考え、持続可能な未来につながる暮らし方を意識するようになった。」等の声が聞かれました。また、令和3（2021）年度、親子向けにはSDGsの入口となるセミナーを、大人向けには食料資源の未来を考える講座を開催しました。現在は、食育活動の対象を子供から高齢者まで幅広い世代に拡大し、対象者に合わせた持続可能な食を支える取組を推進しています。

令和4（2022）年に、当社の食育活動は30周年を迎えました。今後も、暮らしを支える企業として、環境、次世代の育成、健康寿命の延伸の実現といった様々な社会課題解決にも目を向け、多様な世代の未来をつむぐ食の取組を行っていきます。



子供向けの料理教室



子供向けの食育セミナー

第3章

地域における食育の推進

第5節 ボランティア活動による食育の推進

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

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は、地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待されています。第4次基本計画では、食育ボランティアの目標値は37万人以上としており、直近は32.3万人です。

一般財団法人日本食生活協会では、健康づくりのための食育アドバイザーとして活動している食生活改善推進員や、ボランティアの中核となり地域の食育を推進していく食育推進リーダーの育成等、地域に根ざした食育の活動を推進しています。特に、食生活改善推進員が地域で質の高い活動ができるよう、食生活改善の実践方法や食育の普及活動についてのリーダー研修の実施、地域住民に対する食育に関する講習会の開催等、食育の普及啓発活動への支援を行っています。

2 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進

地域における食育の推進に当たっては、地域の健康課題、食習慣、食文化等を理解し、地域に密着した活動を幅広く推進していくことが重要です。一般財団法人日本食生活協会は、その傘下のボランティア団体である全国食生活改善推進員協議会と行政との連携を図りつつ、「私達の健康は、私達の手で～のばそう健康寿命 つなごう郷土の食～」をスローガンに、時代に即した健康づくりのための食育活動を進めています。食生活改善推進員は、市町村が行う食生活改善推進員養成事業を修了後、自らの意思により当該協議会の会員となることで活動が始まり、地域における食育推進活動の最大の担い手となっています。

主な活動には、次のようなものがあり、全国各地で行われました。

(1) 子供への食育

「おやこの食育教室」は、年長から小学生の親子を対象に、「食育5つの力」である①食べ物を選ぶ力、②料理ができる力、③食べ物の味が分かる力、④食べ物のいのちを感じる力、⑤元気なからだが分かる力を理解することを目的としています。「朝食欠食の問題と共食の大切さ」をテーマに、親子での調理体験を通じて、食事の重要さと親子での共食の大切さを学んでもらいました。あわせて、食品ロス削減についての情報を提供しました。



おやこの食育教室

(2) 若い世代への食育

「全世代に広げよう健康寿命延伸プロジェクト」(第3弾)において、令和5(2023)年度から、健康づくりの担い手であるヘルスサポーターを養成するため、中学生・高校生・大学生を対象に、「朝食欠食の解消」と「食事バランスの必要性」をテーマに講習会を実施しました。この世代は生活環境が変



高校への出前授業

わり食生活も変化する人が多いため、朝食欠食などの偏った食生活は、将来の生活習慣病のリスクが高まることや、健康的な食事の選び方を習慣化することの重要性を伝えました。

（3）働き世代への食育

「全世代に広げよう健康寿命延伸プロジェクト」（第3弾）や「生涯骨太クッキング」を通して、「生活習慣病予防」をテーマに、高血圧や糖尿病の予防に重点を置き、「減塩」や「野菜350g以上摂取」、「適正体重の維持」の重要性を伝えました。また、成人男性の食生活の自立を目的に、「男性のための料理教室」を開催し、男性の地域社会への参加や仲間づくりのきっかけも提供しました。



職場訪問

（4）高齢世代への食育

「全世代に広げよう健康寿命延伸プロジェクト」（第3弾）において、低栄養・フレイル予防のため、エネルギーとたんぱく質を十分に摂取できるバランスの良い食事をテーマとした調理実習を行いました。あわせて、閉じこもりによる孤立を防ぐために、居場所づくりと共食の場の提供もしました。

また、地域ぐるみでよりよい食習慣づくりを行うことや単身の高齢者への食事支援や安否確認の一つとして、家庭訪問（おとなりさん、お向かいさん活動）を実施しました。



シニアカフェ（居場所と共食の場の提供）

（5）「毎月19日は食育の日」全国一斉キャンペーン活動

平成18（2006）年度から「毎月19日は食育の日。家族そろって食事を楽しみましょう」をテーマに食育の大切さや認知度を高めるため、全国各地の駅やスーパーマーケット等で、食育の日のチラシの配布等を行っています。



食育の日キャンペーン

事例

**幅広い世代へ食の大切さを伝える
～フードバンクを活用した子育て世代への食事支援～
(第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)**かしま
鹿島市食生活改善推進協議会（佐賀県）

鹿島市食生活改善推進協議会では、保育所での「親子料理教室」、小学生への「次世代育成料理教室」、高齢者への「料理講習会」等、幅広い世代を対象とした食育の普及活動を行っています。

幼児期からの食育が大切であることから子供への食育に特に力を入れており、「親子料理教室」では幼少時から料理に興味を持ってもらうよう工夫したり、「次世代育成料理教室」では包丁の使い方、調味料の計り方等を教えたりしています。食の大切さや地域で伝承されてきた料理を知り、伝統的な食文化への理解を深められるように心がけながら、食育活動を行っています。

令和3（2021）年からは、市の社会福祉協議会が開始した「こどもエール宅配事業」に参加し、子供たちへの栄養バランスのとれた食事の提供に協力しています。食品ロス削減の観点も踏まえ、フードバンクで集まった食材を活用し、特に給食の無い夏季休業の期間において、食事の用意等に不安を抱えている子育て世代の方々に対して、食中毒の予防に留意しつつ、栄養バランスの取れた食事の提供を行っています。本事業の利用者にはアンケートを実施し、「家でも作って家族に喜んでもらいたい。」や「食に対する興味がでてきた。」といった声が聞かれています。これらの声も参考にしながら、この取組を発展させていきたいと思えます。

食品ロス削減といった観点等も踏まえながら、引き続き、その時々食に関する課題に対応したボランティア活動等に取り組んでいきます。



親子料理教室の様子



フードバンクで集まった食材を使った食事の提供メニュー例

第6節 専門的知識を有する人材の養成・活用

厚生労働省等は、国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするため、大学や短期大学、専門学校等における、食育に関する専門的知識を備えた管理栄養士・栄養士（以下「管理栄養士等」という。）や、専門調理師・調理師（以下「専門調理師等」という。）等の養成、関係団体との連携等により、人材の育成や食育の推進に向けての活動に取り組んでいます。

1 管理栄養士・栄養士の養成・活用

厚生労働省等では、食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担う者として管理栄養士等の養成に取り組んでいます。管理栄養士等は、「栄養士法」（昭和22年法律第245号）に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許証が交付されています。

管理栄養士等は、学校、保育所、病院、社会福祉施設、介護保険施設、保健所、市町村保健センター、大学、研究機関、民間企業等の様々な場において食生活に関する支援を行っています。特に、都道府県や市町村においては、地域での食育の推進が着実に図られるよう、行政栄養士の配置を推進しています。行政栄養士は、都道府県や市町村の食育推進計画の策定や食育に関する事業の企画・立案・評価、食生活改善推進員等のボランティアの育成、国民運動としての食育の推進が図られるよう関係団体や関係者との調整等を行っています。

公益社団法人日本栄養士会では、会員である約5万人の管理栄養士等が、乳児期から高齢期までの食育を推進していくための活動として、都道府県栄養士会と協力して、全国各地で栄養相談・食生活相談事業等を行っています。

全ての人々の健康の保持・増進に向けて、8月4日を「栄養の日」、8月1日から7日までを「栄養週間」として、毎年イベントを実施しています。令和5（2023）年度は、栄養課題である「肥満・生活習慣病予防」、「若年女性のやせ」等を解決できる一つの方法として、一人一人に合わせた適切な「間食」も活用したバランスのよい食事を提案するために、「間食の、すすめ！」をテーマにしました。全国各地の医療機関・施設・学校・行政機関・企業等で働いている管理栄養士等が、全国各地でイベントを開催して、間食をとるタイミングや1日に必要なエネルギー・栄養素の量を調整しやすい食品等について、各々のライフスタイルに合わせた課題の解決に向けてサポートしました。

また、食育推進等の活動拠点として、「栄養ケア・ステーション」を全都道府県栄養士会に設置しています。「栄養ケア・ステーション」の更なる機能充実を図るとともに、拠点数の拡大に向け、管理栄養士等と地域住民の双方向の結び付きを強化し、地域住民が管理栄養士等による栄養ケアの支援と指導を受けて、生涯にわたる実り豊かで健やかな生活を維持することのできる地域社会づくりを目指して、取組を進めています。

さらに、管理栄養士等のキャリア支援を目的として生涯教育を実施し、到達度に応じた認定を行っています。その中では、関連学会等と共同で、特定・専門的な種類の業務に必要とされる高度の専門的知識・技能を身に付けた管理栄養士等を認定しています。

2 専門調理師・調理師の養成・活用

近年、外食への依存度が高くなっており、飲食店等における健康に配慮したメニューや商品の提供、行政等による食に関する分かりやすい情報の提供が重要となっています。また、急速に進む高齢化、生活習慣病の増大や食の安全・安心を脅かす問題の発生等、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化するとともに、厨房機器の多様化等、調理をめぐる環境も変化してきていることから、時代に即した専門的知識・技術を有する専門調理師等の養成が求められています。

専門調理師等は、「調理師法」（昭和33年法律第147号）に基づく資格であり、専門調理師については厚生労働大臣認定として「日本料理」、「西洋料理」、「^{めん}麺料理」、「^{えんげ}すし料理」、「中国料理」及び「給食用特殊料理」の計6種類があり、また、調理師については都道府県知事免許として交付されています。

厚生労働省では、急速に高齢化が進む中、専門調理師等が医療・介護施設のみならず飲食店等でも、対象者の^{えんげ}嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理できるよう、専門技能の修得に向けた研修を支援しています。

公益社団法人調理技術技能センターでは、高度な調理技術を生かして地域における食育推進運動のリーダーとして活躍できる専門調理師を養成するために、「専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座」を開催しており、修了者を「専門調理食育推進員」に認定しています。この推進員名簿を各都道府県に送付し、食育推進活動等における専門調理師の活用を促しています。

公益社団法人日本中国料理協会は、例年、専門調理師等による児童福祉施設、中学校等での出張給食授業の実施や、行政や調理師団体等が主催する食育事業の体験活動等の実施に協力し、地域の食育活動を推進しています。

令和5（2023）年度は、食事の大切さや料理の楽しさを伝えるため、大阪、兵庫、岡山、愛媛の各府県で、児童養護施設等を訪問し、料理教室や料理提供をしました。

公益社団法人全国調理師養成施設協会では、全国の調理師養成施設において、近隣住民等を参加対象に「食育教室」を開催し、健康に配慮した食生活の大切さや、親子で一緒に食べる楽しさを講義・実習を通じて伝えるなど、食育の普及啓発を行っています。



児童養護施設でのビュッフェ提供の様子



「食育教室」の様子



「第18回食育推進全国大会inとやま」の様子



また、「第18回食育推進全国大会inとやま」では、日本の食文化伝承の一環として、各都道府県の代表的な雑煮を紹介するとともに、栃木県、富山県、奈良県、長崎県の雑煮を提供しました。

さらに、食育推進活動で活躍できる調理師として、食育実習等を含む一定のカリキュラムに基づく講習及び試験による食育インストラクターの養成を行っています。修了後、食育インストラクターの知識を生かして食育のセミナーを行う調理師もあり、こうした活動を通じて食育の推進に取り組んでいます。

3 医学教育等における食育の推進

大学の医学部においては、医学生が卒業時まで身に付けておくべき必須の実践的診療能力を学修目標として提示した「医学教育モデル・コア・カリキュラム」に基づき、医学生に対する教育が実施されています。

本カリキュラムでは、栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメント、栄養サポートチーム、疾患別の栄養療法について理解していることや、個人の栄養状態を評価でき、本人や家族の生活や価値観も踏まえた上で食生活の支援を計画できること等が学修目標として設定されています。

このほか、文部科学省では、医学部関係者が集まる会議等において、食育の推進に関する教育の充実について周知・要請を行っています。