

平成30年度第3回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午後3時00分 開会

○服部座長 お時間になりましたので、これから開催させていただきたいんですけれども、川井委員と清水委員が少し遅れて来られるということで御連絡もいただいているものから、その上で、先に進めさせていただきたいと思います。

本日はお忙しいところ御参集いただきまして、本当にありがとうございます。平成30年度第3回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

審議に入る前に、本日の配付資料につきまして事務局より御確認願います。

○大隈参事官（農林水産省） 参事官の大隈と申します。どうぞよろしくお願いいいたします。

それでは、本日の配付資料を御説明いたします。前回はペーパーレスで開催させていただきましたが、今回のこの会場につきましては農林水産省のタブレット端末が使用できないということで、大変恐縮ですが、今日は印刷した資料を配付させていただいております。

資料でございますが、議事次第にありますように資料1、資料2-1、2-2、2-3、2-4、資料3、資料4、参考資料が2種類ございます。参考資料1は1枚で、前回の御意見。それから参考資料2としまして、「「食育」ってどんないいことがあるの？」というパンフレットを付けさせていただいております。

それから、委員の先生方から資料をいただいておりますので、紹介させていただきます。

3種類ございますが、まず、服部座長から、SDGsと食育という資料です。また、田村委員より「子どもの食を育む歯科からのアプローチ」という、座談会の概要をいただいております。また、川井委員から「JA女性 地域で輝け 50万パワー☆」というリーフレットをいただいておりますので、机上に配付させていただいております。

○服部座長 それでは、議事に入りたいと思います。

議題（1）「第3次食育推進基本計画フォローアップ（中間取りまとめ）（案）」について、事務局より御説明願いたいと思います。

○大隈参事官（農林水産省） それでは、議題（1）につきまして、「第3次食育推進基本計画フォローアップ（中間取りまとめ）（案）」、右上に「資料2-1（見消版）」と書いたものを御覧下さい。

なお、前回各委員からいただきました御意見を新たに取り入れるという形で作らせていただいております。

まず1ページですが、中間取りまとめを決定するに当たりましては、前回2月6日時点

での最新値に基づき分析したことを脚注として明らかにしております。

2 ページ以降を御説明させていただきます。

柱の「第2 第3次基本計画の目標値の進捗状況と関連する主な意見等」です。

1 総論ですが、【第4次基本計画作成に向けて】に関し、「発信方法についてもSDGsのロゴマークを参考にするなど検討してほしい」という御意見を前回いただいておりません。

また、2つ目の「・」に「食育は、Win-Winの関係がないと継続しない。学校・職場・地域・産業・文化・伝統がつながるような一つの大きなサイクルを作してほしい」という御意見を追記しております。

また、一番下に赤で書いてありますが、「一人の人間のライフステージにおいて継続して食育が行われているか、という視点での検証が重要」という意見を入れさせていただきます。

3 ページでございます。

総論の中でも【広報】につきまして、前回いただいた御意見を追記しております。

まず、「SNSについては関心を引くようなタイトル、パンフレットについては設置場所等、工夫が必要」ということ。

それから【エビデンスに基づく食育の推進】ということで、「なぜ食育が大事なのかについて、子供、若い世代、教師等が理解し伝えられるよう、エビデンスを整理し、情報提供することは重要」という意見を追記したところでございます。

4 ページを御覧いただければと思います。

各論に入りまして、まず「(1) 家庭における食育の推進」です。

4 ページの一番下ですけれども、家庭の関係で言いますと「朝食摂取等のためには、家庭教育が重要であり、真に理解してもらうことが必要な家庭にどう働きかけていくのかを引き続き考える必要がある」ということ、それから、5 ページにかけまして「子供自身が朝食を準備したり、栄養バランスに配慮したりできる力を身に付けるための自ら学ぶ機会を提供することが大切」という御意見を追記しております。

それから5 ページ、家庭の関係でのその他の主な意見ということで、「食育の最小単位は家族。共働き世帯の増加や「働き方改革関連法」の施行は食育への追い風」という御意見を追記しているところでございます。

5 ページ、「(2) 学校、保育所等における食育の推進」ですが、前回新たにいただい

た御意見としましては、6ページです。「学校給食での地場産物の使用割合について、地域、実施主体の意識等により違いがあるため、一歩踏み込んだ要因分析ができる」と良い」という御意見を追記しております。

また、6ページの下の方ですが、【食に関する指導の充実】において、子供自身が自ら学ぶ機会を提供することが大切ということ、こちらでも再掲させていただいております。

また、学校、保育所の関係では、7ページになりますけれども、【就学前の子供に対する食育の推進】ということで、「若い親世代の意識啓発も含め、0歳から就学前の子供に対する食育は引き続き重要」という御意見をいただきましたので、追記しております。

また、7ページ「(3) 地域における食育の推進」の関係ですけれども、9ページでございます。【歯科保健活動における食育推進】ということで、「社会全体が忙しい中、よく噛んで食べられる環境づくりが必要。また、歯科医師会・学会において、高齢者の口腔機能低下症に取り組んでおり、国民にも意識してほしい」という御意見を追記しております。

また、10ページでございますが、見出しとしては【栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進】ということで「食料自給率が低い中で、持続可能な農業を維持し、地産地消を進め日本型食生活を続けられるようにしていくことが重要」という御意見を入れさせていただいております。

また、10ページの【企業における従業員等に対する食育推進】では、文言を明確にするという意味での修正をさせていただいております。

11ページの「(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」ですけれども、12ページをお開きいただきまして、前回いただいた御意見として2つ追記してございます。「農林漁業体験を通じ、命や感謝を学んだ子供が親世代になり、食に対する力が付いている。学校教育において農林漁業体験をできるようにし、それを継続させることが重要」という御意見。2つ目に「農林漁業体験は地域づくりに役立っており、政府の支援が引き続き必要」という御意見です。

それから、14ページをお開きいただければと思います。

「(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」で、15ページに追記しておりますが、「食品表示について、表示すべき内容は増える一方で、食品のパッケージは小さくなり、見えにくくなっているため、何らかの

対応ができないか」という御意見を追記させていただきました。

以上、第2のところでは前回の御意見を追記し、反映させていただいたところです。

16ページですが、「第3 今後重点的に取り組むべき事項について」で、今後の食育の進め方についての考え方を追記いたしました。

第3次基本計画の前半期の3年間においても、世界的には、SDGsの実現に向けた取組の広がり、国内においては、世帯構造の変化、働き方の見直し、食の外部化の進展、こういった食を取り巻く社会環境の変化を書かせていただいております。さらに食に関する国民の価値観やライフスタイルの多様化が進んでいるという現状を書かせていただきました。

このような中で、健康で心豊かな暮らしを実現するため、国民一人一人が、生涯にわたり継続して自ら健全な食生活を実践し、食に関する感謝の念や理解をより一層深めることが重要である。併せて、家庭・学校・企業等の多様な主体がより一層連携・協働しつつ、食文化等を含めた地域の特性や環境との調和にも配慮し、持続可能な食育推進運動が全国で展開されることが重要であるというような問題意識を書かせていただきました。

この第3の課題でございますけれども、大きく分けて2つあるということで、1つ目は、より一層の取組が必要である課題ですが、この中でも16ページの一番最後、【朝食をとるなどの基本的な生活習慣の形成】という課題があると思いますが、17ページで、この問題の「検討に当たって、朝食欠食の地域別の状況を把握すべきではないか」、「朝食摂取のためには家庭教育が重要であり、その在り方について検討すべきではないか」と追記させていただいております。

また、【望ましい食習慣や知識の習得】という項目を1つ立てまして、「子供が自ら調理し、食を選択する力を身に付けるため自ら学ぶ機会の提供について検討すべきではないか」という課題を挙げたところです。

また、17ページ【学校給食における地場産物の活用】という項目につきましても、「実態の把握に当たっては、地域ごとに抱える課題も多様であることから、地域特性等を踏まえた分析方法を検討すべきではないか」と、前回の御意見なども踏まえて課題を追記させていただきました。

それから18ページですけれども、課題として【就学前の子供に対する食育の推進】も挙げております。「保育園、幼稚園、認定子ども園における各指針、要領に基づく取組を引き続き進めるとともに、若い親世代への啓発も含め、就学前の子供に対する食育をより一

層推進すべきではないか」という点。

それから【歯科保健活動における食育推進】「「8020（ハチマル・ニイマル）運動」などの推進を通じた取組を引き続き進めるとともに、高齢者の口腔機能低下症への対応など、歯科保健分野における食育をより一層推進すべきではないか」を追記しています。

その次の【外食・中食産業の事業者における食育の推進】は、文言の整理です。

また、18ページの下のほうにありますように、【生産者と消費者との交流の促進】という課題では、「農林漁業体験は、命や感謝を学び食を選択する力を養うことや地域づくりにつながることを踏まえ、」と追記し、「教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会の提供、」の次にさらに、「学校、保育所等による体験活動の機会の提供を引き続き推進する」としました。それから「食料の生産から消費に至るストーリー性のある継続した体験につながるよう、関係機関・団体の連携を深めるべきではないか」ということで、趣旨を明確化させていただきました。

19ページ、【SNS等を通じた情報の提供】ですが、前回の御意見も踏まえつつ、赤で書いております「食育の推進に役立つエビデンス（根拠）も踏まえつつ、関心が低い人にも訴求できるような発信方法や食育全体を包含する形での情報の提供を検討すべきではないか」ということで、課題を追記いたしました。

なお、21ページ、第4として今後の計画作成に向けてというところは前回と同じです。

以上が前回の御意見を踏まえまして中間取りまとめ案の修正箇所でございます。

これに関連しまして、資料を2つ御紹介させていただきます。

資料4を御覧ください。

日本栄養士会の迫委員から、本日御欠席ということでペーパーで御意見をいただきました項目が3つです。

まず（1）家庭における食育の推進についてということで、子供の朝食欠食の背景・要因を掘り下げる必要があるのではないかとということ。それから「朝食を食べる」ために必要な行動を具体的に推進する必要があるのではないかとということ。

2つ目として、（2）学校・保育所における食育の推進について、食物アレルギー児にかかわる者に対しての人材育成が必要ではないかとということ、日本栄養士会での研修あるいは資格認定制度について御紹介をいただいております。また、「食物アレルギー児や他の疾病を有する児が身近に存在し、配慮を必要とする」ことも食育の一環として教育する必要があるのではないかとという御意見です。

それから（３）地域における食育の推進についてという項目では、地域全体での減塩施策を推進するための取組の強化が必要ではないかということで、①では加工食品、外食、中食などの事業者に対して減塩への取組を促す、②としては、栄養成分表示の活用により消費者の減塩に取組を促すというような御意見をいただいております。

また、資料４の裏ページですが、迫委員から御意見の根拠になる数字、データなどをいただいておりますので、御紹介させていただきます。

参考資料２を御覧いただければと思います。

食育を進めるためのエビデンスの整理、その情報提供が重要だという御意見をいただきまして、中間取りまとめ（案）の課題にもその趣旨を書かせていただいておりますが、このようなパンフレットを作っておりますので、御紹介いたします。

「「食育」ってどんないいことがあるの？」というタイトルですけれども、今年３月に取りまとめたものです。

おめくりいただきまして、目次を御覧いただければと思います。

４の（１）（２）ですが、共食をするとどんな良いことがあるか、あるいは農林漁業体験をするとどんな良いことがあるのかについて、論文を引用しながら御説明しています。３ページを御覧ください。

食育分野の研究に詳しい先生方の御協力をいただきまして、一定の条件に見合う論文を収集いたしました。その論文の中から内容が目的に合致するものを集めてエビデンステーブルとして整理して、ホームページなどでも情報を公開しております。

また、先生方に集めていただきました食育の効果に関連する論文をより分かりやすく、例えば５ページに「研究ノート」として書かせていただいております。

注には論文番号も掲載しておりますので食育の研究者の方にも御活用いただき、また、一般の方々には、この分かりやすい絵なども添えまして、食育を進める根拠について分かりやすく情報発信するために作ったものでございます。どうぞ御活用いただければと思います。

○服部座長 それでは、どなたからでも結構でございますけれども、御意見、御質問があれば挙手をして、お名前を言ってから御意見を述べていただきたいと思います。

お時間を少しとってございますので、この時間に、前回、皆さんから出た御意見を今日はまとめていただいておりますので、それに足さなければいけないもの等あれば。

先ほど武見先生から少しお話を伺いましたが、食事をするときに共食していてもスマホ

を使っているという、まだ研究はないらしいですけども、その辺どうなのでしょう。

○武見委員 資料4の迫委員の御意見にも、生活の変化ということでスマホやゲーム依存の話が出ていますけれども、さっき座長と話したのは、たまたま私どもの研究室で今年3月にNHKと一緒に、坂戸市内の小学校で、子供たちの主に朝食、夕食での家族との共食と、食事作りやお手伝いとか、併せて食事中にスマホを子供自身が触っているか、また保護者の方が触っているか、そういう調査を行ったところです。まだデータセットを作っているところなので、その結果が出ましたらまた、1つの市のデータではありますが、食育と関係のある、共食とか朝食摂取とかとの関連で検討しますので、結果をお出しできるかなと思っております。

そういう意味で、国のオールジャパンのデータではなくても、いろいろな方がお持ちのデータをこの食育の中でも活用していけるといいのではないかなと思います。

○服部座長 どうもありがとうございます。

他に御意見ございませんでしょうか。

○田村委員 歯科の田村です。

高齢者の口腔機能低下症について9ページと18ページに入れていただきまして、ありがとうございます。

実は歯科のほうでは、高齢者だけではなく小児のほう、口腔機能の未熟なお子さんへの支援ということで、口腔機能発達不全症という病名が低下症とともに昨年4月に入っております。机上に配付していただいた資料は、それに向けて取り組んできたことの理解の手助けになるかと思ひまして、配付していただいたものになります。

口腔機能発達不全症といいましても、健常なお子さんの中で食べることに何らかの支援が必要な方が多いのではないかというあたりから、機能だけではなく生活全体のことをしておりますので、ぜひそのところに高齢者のみならず小児のことも入れていただけるといいかなと思っております。

よろしく願いいたします。

○服部座長 他に何かございませんでしょうか。

今、オーラルケアというか口腔の問題で、歯肉炎とかそういうものがどんどん進みますと、その膿を飲んでしまったりすることによって起こる弊害が相当あるということが今、注目されておひまして、脳に來ますし心臓に來ますし肺に來ますし、骨粗鬆症にも関連するし糖尿病にも関連するし、早産にもつながるといふね。



それで私、思いました。歯医者さんからいつも言われるのは「歯をよく磨きなさい」と。私、歯を磨いていたのですよ、ずっと。歯を磨いてはいけません。歯と歯肉の間を掻き出さなければいけないのです。今度、子供たちに教えるときにはちゃんとそのように教えていただきたいのです。そうしないと本当に、みんな歯だけを磨くのですよ。歯だけだとやはりだめですね。そのように思いましたけど。

ほかにどなたかないでしょうか。

○北川（三）委員 岡田保育園園長の北川でございます。

今の田村先生のお話でありましたように、乳幼児の施設等では子供の生活全般も視野に入れた子育て支援も含めた食育の取組を行っています。服部座長もおっしゃったように、赤ちゃんの離乳が始まったときには、飲み込むという機能について、舌の動きと唇の動きや、その子の口腔機能の発達に合わせた一口の適量などに配慮した食べさせ方等を含めた研修が保育、教育の現場では広がっています。今までは「残さず食べましょう」とか「バランスのいい食事を食べましょう」といった研修だったのですが、各保育組織の研修会に、歯医者さんに来ていただいて、保育者や栄養士が食育の研修を受けたり、口の機能について勉強するというも行ってきました。今、大変よい御指導もいただきましたので、就学前の子供に関しても口の機能の発達についての研修も各施設で充実させていけるように取り組みたいと思っております。

ありがとうございます。

○服部座長 ほかにどなたかいらっしゃいませんか。

○富澤委員 全国学校食育研究会、富澤です。いつもお世話になっています。

今、お話を伺って、私も3、4年前に歯医者さんの話を直接講演会で伺った中で、やはり噛んでいないと飲み込めない、唇が動かせない、ふっと蠟燭の火を吹く唇の動かし方も鍛えられないというお話を伺いました。

実際に学校では、給食に牛乳が出ています。牛乳の飲み方もそのときに教えていただいて、牛乳は食事中に飲むのではなく、食事の前または食事の後、給食中は自分の唾液で噛んで飲み込むことが大事だということを、ぜひ伝えてほしい、そうお話されました。それ以来、私もいろいろお話しする機会があるたびに「牛乳は……」ということでお話しさせていただいています。

ただ、学校給食に牛乳が必要なのも、カルシウムをとる上で、また今の給食の食費、それから食材、いろいろなことを加味して牛乳より優れた、また子供の体型に合った食材の

量等を考えると欠かせない、今の方法以外には思いつかないんですけども——ということもありますので、牛乳を食事中には飲まずにということはどれだけ大切なことなのか、本当に勉強させていただきました。

○服部座長 実は御意見をというのは、先ほどの第3次食育推進基本計画の中間取りまとめを御紹介していただいていますけれども、この中で、修正しなくてもいいのかということなのです。もうこのままで行っていいのかということになりますので、何か気になったところがあれば、今、おっしゃっていただきたいと思っています。

○上岡委員 東京農業大学の上岡でございます。

しっかりと取りまとめをしていただいて、ありがとうございます。

12ページに関係するんですけども、農林漁業体験の部分で追加していただいた赤い「・」が2つありまして、その2つ目の「農林漁業体験は地域づくりに役立っており、」というところに集約されるのかもしれませんが、重点課題が「食の循環や環境を意識した」となっていますので、環境の部分が食品ロスだけに終始しているようなイメージがちょっとあるものですから、例えば「多面的機能」と言うと固過ぎるかもしれませんが、例えば自然や文化とのかかわりを農林漁業体験でも学ぶというような、多面的機能とまでは言いませんけれども、農業を理解する上でのそういったニュアンスを入れていただけるといいかなと思います。

○川井委員 今の農林漁業体験の部分で、前回もお話ししました食料自給率が日本は低いということ、そういうことを体験しながら実は担い手が減っているんだ、地域を守る人が減っているんだという、先ほどの話の中にも通じるものがあると思うんですね。そういう日本の現状もきちんと学ぶ。ただそこで作って、楽しんで、食べる、それもすごく大事ですけども、今は昔より作る人が減って、地域が持たなくなっって伝統食とか伝統行事といったものも担う人がいなくなったんだよということも含めて学べるといいなと思います。

それと、今日は私たちJA全国女性組織協議会のパンフレットを配らせていただきました。よかったら皆さん後で見てください。次期3か年計画ではSDGsを取り込んだ活動を展開することとしており、5つの項目の中で1、2、3の3つが全て食育につながっておりまして、私たちは、これからもずっと食を中心に捉えて取り組んでいこうと思っがんばっています。

この3番の「地域を担う」という部分にはいろいろな思いが込められています。例えば、居場所づくりには、子供食堂であったり、それこそ伝統行事であったり、お年寄りと一緒に

に伝統食をつなぐということなど、本当にたくさんの意味を含めた活動をいろいろな形でやっています。これからもずっとこうした活動を続けていこうと私たちは思っていますので、この中にそういうことも入れていただければうれしく思います。

よろしくをお願いします。

○服部座長　そうですね、食料自給率がカロリーベースで38%ですよ、今。いろいろな方に「今、どのくらいだと思う？」と言うと、手を挙げていただく方が1～2%いますが、その方に聞くと、意外と間違った数字を言うのです。結構中途半端に覚えている方が多いですね。

そして、今から70年前には1,428万人の農業従事者がいたのですが、今は200万人ですよ。漁業従事者は360万人いたのですが、今は18万人。農業従事者は7分の1になって漁業従事者は20分の1になった。こんな状況の中で、それはものを作れなかったり捕れなかったりするの当たり前なのですが、そういったものに関して少し触れておく必要はあると思いますね。そう思って私も聞かせていただきました。

○澤木委員　全国消費生活相談員協会の澤木と申します。

3点ありまして、3ページの広報のところ、SNS、パンフレット等のことが書かれておりますが、設置場所、スーパー等、一般の興味のない人たちも手に取れるようなところに置くという意味では、A4判のリーフレットのようなものを1枚、三つ折り等で置いてあると手に取りやすいのかなと。きちんと勉強したい場合はきちんとしたパンフレットをということで、そこを1つ提案させていただきます。

あとは9ページの、【地域における食育の推進に関するその他の主な意見】として、私ももっと早く言えば良かったのですが、今、全国の消費生活センターでは消費生活講座をやっております。東京都の取組として、食育講座というものを年間5回やっております。テーマが地産地消でしたらお話を1時間弱と、あとは地元の野菜を使った調理をするというような講座もやっております。すごく人気があります。ただ、人数が限られますのでなかなか全員というわけにはいかないのですが、

そういう全国の消費生活センターでは、毎月とは言いませんが、消費生活講座を必ず行っておりますので、そこで少し食育の講座を増やすのも1つかなと思います。

それから15ページですけれども、食品表示に関して、パッケージが小さくなって見えにくいというところで、現在、消費者委員会の食品表示部会でウェブ上での情報提供を表示として位置付けるための検討のようなことを行っております。そこを少し補足させていた

できます。

○長島委員 全国学校栄養士協議会の長島と申します。

資料の16ページ、17ページあたりに関わることですけれども、まず子供たちの食育についてですが、例えば早寝早起き朝ごはん運動が非常に活発に展開されていて、私ども団体も参画していますが、毎回出席される方の顔ぶれというか家族構成というか、似通っていて、本当に呼びかけが必要な層あるいは子供たち、親たちが参加していない、手が届いていないという実態を実感しています。

子供への食育は、まさに家庭教育が重要であって、家庭が機能しない限りはなかなか効果を上げることができません。また、「子供が自ら調理し、食を選択する力を身に付ける」という記述があるわけですが、やはり自ら学ぶ機会というのは、何といても義務教育段階における学校での食育の場が一番効果的であり、広く子供たちに行き届く場面だと思いますので、今後も学校における食育の一層の充実を図っていくような施策をお願いしたいと思います。

そして17ページの下の方に、それを中核となって担う栄養教諭の配置促進が必要だということも記述されておりまして、大変ありがとうございます。感謝申し上げます。

○服部座長 三谷課長、その辺はいかがですか。

○三谷課長（文部科学省） 今、事業でということもございましたけれども、これまでもこの会で何度も説明させていただいておりますように、モデル事業などいろいろな形での事業に取り組んでおりまして、我々としても学校の中で行うべく、学習指導要領等々への記載も含めて多面的に取り組んでおりますので、引き続き取り組んでまいりたいと思います。

○服部座長 時間的には、年間で大体どのくらいありますか。

○三谷課長（文部科学省） 食だけというのは計算したことがないのですが、よく言われているのは、例えば給食であれば年約190回ということでもございますので、例えばそこで5分やれば、5倍の倍数がとれるのではないかとといったことはあります。

○北川（和）委員 日本PTA、北川でございます。

広報についてと家庭についてというところで一言申し上げます。

先ほどのA4の三つ折りリーフレット、これはスーパー等に置いておくと取りやすいと思っております、澤木委員の意見に賛成です。そこにQRコード等を設けておいてホームページに飛ぶような仕掛けが必要なのかなと思います。

4ページの「(1) 家庭における食育の推進」において、先日申し上げた要望が入っていると思っています。ありがとうございます。その中で、5ページの「子供自身が朝食を準備したり……」という項目がありますが、これは各家庭の想いでできると思います。しかし、次のページですね、6ページの「学校、保育所等における……」というところで再掲されています。書きぶりの問題だと思うのですが、保育所等で子供自身が朝食を準備しなさいと指導するというふうに、誤解して捉えられないかという気がしています。読み方によっては必ず準備するようにと、捉えられかねないと感じました。

将来的に、準備しなければいけない段階が来るのかもしれないかもしれませんが、誤解のないように持っていけないかというのが意見です。

○田村委員 7ページですけれども、【歯科口腔保健の推進】は6ページの「②学校、保育所等における食育の推進に関するその他の主な意見」の項目になっていると思います。ですので「小学生は」というよりは、「乳幼児期から学童期は口腔機能の発達の時期であり、食べ方について保育所や学校で指導を行うことが重要」としていただけるといいかと思っております。よろしくをお願いします。

○服部座長 分かりました。

○有田委員 情報提供のあり方ですけれども、今、ITなどがどんどん進んできて、ついていけない高齢者や、まだそこまで至っていない社会環境などがあるとは思いますが、ですから先ほどの御意見のように手に取れるような、すぐ読めるようなものを作ることには反対しません。けれども、それはそれとして、一方でそういうものが溢れていて、あっても無駄になってしまっているという意見もあります。先ほどQRコードということが出たのですが、今、小さな子供もYouTubeを見たりしますので、何かかわいらしいイメージキャラクターアプリがあれば、子供たちが興味を持ち関心を持って見ると思います。

6ページにある「②学校、保育所等における食育の推進に関するその他の主な意見」の【食に関する指導の充実】は、保育所などで朝食を準備するというふうにはとられないとは思いますが、けれども、そういう学ぶ機会を提供することが大切と書かれていますので、「おうちでもこういうお手伝いをして朝食を準備しましょうね」ということを興味を持つ方法で伝えるという事は必要かと思えます。ただ、今回のこの中間取りまとめの中では新しい意見や再掲のものがありますが、書きぶりが、「これは重要」と言うと、重要なので更に進めないといけないと思うのですが、例えば5ページの②の3つ目、赤で書かれているところでは「「働き方改革関連法」の施行は食育への追い風」で止めてあるなど、そう

いう書きぶりが気になります。「重要」と書かれればこれは重要だから何か行う必要がある、国民にも意識してほしいなど、そういう何か意識した結果、どこがアクションを起こして、こういうふうに動く、動いたほうが良いといった部分など、何かそこがバランスが悪いような気がします。

○武見委員 今の有田委員の意見とも少し関連するのですが、確かに、情報提供をもっといろいろな形でやることはとても大事だと思うのですが、一方で、やはり置いたり一フレット、パンフレットに反応する人は誰なのかを考えたときに、例えば朝食欠食なども今、子供の朝食欠食は4%、5%まで来ている中で、その残りの方たちに届くのは果たしてそういう方法なのかとか、食育も10年以上やってきて、いまだに振り向いてくれない人たちに届く方法は何なのかというところを考える必要があります。確かにそういう広く一般の方に出す方法も重要だと思いますが、むしろ、19ページの【SNSを通じた情報の提供】の4行目「関心が低い人にも訴求できるような発信方法」、今、この食育の運動の中で大事なのはまさにこれだと思うんですね。

それが何なのかまで書き込めないところが、すみません、自分も含めて歯がゆいのですが、例えば行動経済学で言っているナッジとかフレーミングというような、同じ情報でも出し方一つで振り向き方が違うとか。この辺はもしかすると食育をやっている私たちより、少し違う分野の方のほうがずっとずっといろいろな知恵があると思います。そういうものをもっと取り込んだ食育に関する発信、あと、情報だけではなくて実際に食事を体験できる場、あるいは食物そのもの、食育を推進する方向で健康的に望ましい食事を提供できることをやっていくことが必要かなと思います。

今までのいろいろな議論してくる中で、前半の、何が課題かというところはずごく整理されてきたと思うんですね。今回のこの取りまとめで言うと16ページの今後、取り組むべき事項のところ、具体的に書かれているところもあるのですが、どちらかというところ、やはりこういうことを「やるべき」というところで、では何をやるのかというところが残ってしまっている。この段階では仕方がないと思うのですが、この第3次も残りあと2年となったので、もっと具体として何をやったらどうだったとかそういったことが書き込めるようにしていく必要があると、自分の反省も含めて思っております。

それともう一つ、19ページの最後に【企業における食育の推進】ということで、先ほどの健康経営とか働き方改革の話が出ていますけれども、企業の食堂における健康な食事、スマートミールの提供などについては、かなり動きがあります。実はスマートミールの第

2回目の認証をこの2月にやりました。1回目が昨年9月で、秋に第2回の公募をしまして、実は給食部門での応募が倍増でした。それはもう明らかに、この健康経営の動きを企業側が分かって動いてきているという状況がありました。

今後は、私たちもその内訳というか、応募された企業がどういうことで取り組まれたのかとか、そういう具体的な事例とか、それによる変化とか、社会に訴えるような事例が出れば今後、提供していきたいと思っております。

○瀧本委員 国立健康・栄養研究所の瀧本です。

今後重点的に取り組むべき事項の17ページ、【若い世代における食育の推進】に関連して、7ページの高校生、大学生、それから就学前の子供に対する食育推進というところが該当するのかなと思いますが、高校生、大学生は将来、親になっていく若い世代だと思いますので、そこをうまくつなぐような食育というスキームを今後検討できると、切れ目のない食育につながっていくのではないかと考えますので、もしかしたら文部科学省の御協力も非常に必要かと思うんですけれども、今後、第4次基本計画に向けて御検討いただくと大変よいのではないかと思います、意見を述べさせていただきました。

○服部座長 今、文部科学省に振られましたけれども、例えばSDGsもそうですけれども、この17の意味を学校教育の中で、これは国連の2030年までの目標ですから、本来であればどこかが教える必要があると思いますが、そういうことは文部科学省としてお考えがあるのでしょうか、ないのでしょうか。それは勝手に読めということなんですかね。

○三谷課長（文部科学省） すみません、今、それに答えるだけのものがないので。

○服部座長 そうですか。

ありがとうございました。

いかがでしょうか、御意見はまだまだたくさんあるとは思うのですけれども、もしよろしければこういった形で、お示ししたとおりで決定させていただけるかどうか。ただいただいた御意見を踏まえて修正もいたしますので。私に御一任いただければ、私と事務局と調整の上で必要な修正をさせていただきますが、よろしいでしょうか。

（異議なし）

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、次の議題に入りたいと思います。

議題（2）当該年度の目標達成状況の報告（平成30年度）について、事務局より御説明願いたいと思います。よろしく申し上げます。

○大隈参事官（農林水産省） 議題（２）につきまして、A3判の資料3を御覧いただければと思います。

今ほど議題（１）で御意見いただきまして、座長に御一任いただきました中間とりまとめ（案）につきましては、最初に御説明いたしましたように、前回2月6日時点での数字に基づき作成しておりますが、新たに「食育に関する意識調査」を3月11日に公表いたしまして、一番新しい数字が出ておりますので、本日はそれを簡単に御紹介させていただきます。

黄色い部分が3月11日に公表した数字です。

なお、これらについての詳細な分析につきましては、関係省庁とも連携をとりながら、来年度以降、改めて行いたいと思います。

「達成状況」の欄を御覧いただければと思いますが、前の年までの数字と比較したときに達成状況が変化したもの、これも黄色を付けております。

まず、上から5つ目にあります「⑤朝食を欠食する若い世代の割合」ですが、計画作成時の24.7%が、一番最近の数字を見ますと26.9%と増加しています。

それから、その2つ下にあります「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ている若い世代の割合」ですが、これは逆に、直近の数字を見ますと66.3%ということで、目標を達成しました。

また、その下の「⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合」も数字が伸びてきておりまして、目標を達成しています。

食文化の継承の関係では、今、申し上げました⑱以外に一番下から2段目でございますが、「㉑地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」についても伸びておりまして、目標にかなり近づいてきています。

なお、全体を見ましたときに、来年度以降更に検討が必要なところは、朝食欠食の子供あるいは若い世代の割合、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合、それから学校給食における地場産物を使用する割合、国産食材を使用する割合、これらは引き続き「▼」ということで、重点的に検討していく必要があると考えているところです。

○服部座長 今回の説明について御意見、御質問がある方は挙手をお願いしたいと思いますが、いかがでございましょうか。

先ほどの時間はとれませんけれど、一応まあまあ用意してございますので。



この1から21までの、第3次食育推進基本計画の当初の感覚と、今、大分修正して、数字が出てきて分かったことは、本当に「◎」が少ないですね。「△」と「▼」が随分出ていますので、何せそれを取り戻さなければいけないだろうなどは思いますが。

先ほどよりいろいろ、若い人たちの食事に関する意識みたいなものが本当に下がってきているので、こういったものをどういうやり方でみんなに普及させるかがこれからポイントにはなると思うのですが、何か御意見いただけませんか。

○伊藤委員 共同通信の伊藤と申します。

この一番下、⑱の伝統的な料理や作法等を継承している若い世代の割合ですが、この数字を見ると、他の数字と比べて年ごとの変動幅が非常に大きいですね。確かに直近の数字は目標をクリアしているんですけども、その前の数字と比べると物すごい勢いで伸びている。一方、前年は減っているということでかなり不安定な数字なんですけど、これはどういうことなんでしょうか。

○西課長（農林水産省） 農林水産省の食文化・市場開拓課長でございます。

まず、ユネスコの無形文化遺産に和食文化が登録されたのが2013年の12月でございます。2015年——平成27年10月に農林水産省に和食室という組織ができて、平成28年度から予算等もしっかり活用しながら子供の和食給食の推進とか、今まで御議論いただきました子供たち、それから子育て世代に食のことだったり食文化のことを伝えられるのは、学校であれば栄養教諭の先生方でありまして栄養士の先生方でございますので、そうした方々を中心に、食文化をどういうふうに伝えていくかといったセミナー等も実施してまいりました。

ですので、取組を始めたときはやはり意識が高いので、例えば平成28年度は数値が上がりました。2年目になるとそれがちょっと慣れてきてしまってというところがあるのかなと我々は考えております。

平成30年度にこれだけ高まったのは、2013年——平成25年にユネスコ無形文化遺産に登録されましたので、平成30年は5周年という節目の年でございます。それもあって、国が何か施策を講じるだけではなくて各種報道、新聞であったり雑誌であったりテレビ番組であったりで、和食文化や郷土料理、地域の食ということを取り上げた企画が非常に多く、独自の報道で発信していただいたところがございます。それに加えて訪日外国人の数も3,000万人を達成した中で、これらの方々が関心があるのは食だということで、外国人の方に日本の多様な食を聞いてみる、地域の食を聞いてみるといった独自の報道などもなされ

まして、社会として地域の食文化に対する機運が高まっていったのではないかと我々は考えております。

そういうこともありまして、「地域の食文化」と聞いたときの回答率がこれだけ高く、今回成果を上げられたのかなと考えております。

今、御指摘いただいたように各年で波がありますねということについては、その波がでこぼこにならないように、ずっと右に上がっていくように、これから農林水産省は引き続き、文部科学省と連携した子供たちへの教育と、社会全体の盛り上がりに取り組んでいかなければいけないと考えております。

○大隈参事官（農林水産省） 少しでも補足させていただければと思います。

施策の推進については担当の食文化・市場開拓課長から回答させていただきましたが、その前提といたしまして、「食育に関する意識調査」ですが、3,000人を対象としましてアンケート調査を行っております。回収率が約6割というところで、この基本計画の中で「若い世代」というのは20代から30代、300人から400人位です。適正に統計的な処理をした上での調査結果ですが、標本数については御理解いただいた上で、御議論いただければと思います。

○伊藤委員 そうすると、ブームなのかそうでないのかは、なかなか判断しにくいところがありますね。

○服部座長 実は私、農林水産省がバックアップしてくださって和食文化国民会議に所属していますが、まさに毎年、「和食の日」を決めたり、2013年12月4日にユネスコに登録されたものですから、その日にも人々を集めまして、あと小学校、その人たちに和食とは何かということで相当講習会を開催しています。年々増えて相当の数になってきまして、今や5～6万人の人が学生で、受講されています。

これをもっともっと広げようという意識が今、我々の中にありますし、節句は何かというのが今、一番大事なところで、お節句ですね。正月から始まって3月3日、5月5日、7月7日、重陽の節句の9月9日まで、それも全部説明しようということでいろいろな取組を我々やってきたので、前よりは意識を高くしようと、なったとは言いませんけれども、しようという取組だけは行っています。

そういう意味では、先ほど課長がおっしゃったように相当力を入れて、農林水産省が大分、前に我々を突っ走らせるような、そういう勢いでやらせていただいていますので、大分感覚は。

これがでこぼこしているのは、私もどうしてかなと思っていたんですけども、やはりそれはあると思いますね。というのは、それを知ってもう少し——ただ、これは逆に、PRしていただかないといけないですよ。ですから共同通信さんあたりがこれをもっともっと広げる運動につなげてくださると大変ありがたいです。お願いします。

○西課長（農林水産省） 今、座長に御紹介いただきましたが、11月24日が「いいにほんしょく」で和食の日と、和食文化国民会議が記念日協会に申請されて、2014年からそのような取組を進めているんですが、その中で、和食文化国民会議のほうで11月24日に「だしで味わう和食の日」ということで、学校給食で出汁をとったメニューを出しましょうということをやっています。平成27年度には全国1,957校での実施だったものが、3年後の平成30年度には8,513校と4倍に増えておりまして、やはりお子さん方に知ってもらえると家に帰って「今日、かつお出汁とか合わせ出汁のお味噌汁を飲んだよ」とレシピを持って帰っていただくだけで、多分感覚が変わってくる。

小さい話かもしれませんが、積み重なって効果は出ているのかなと思っています。ブームに終わらせないようにしっかりと、地域の食文化ということで推進していきたいと思っています。

○有田委員 今、回答をお伺いして、そのような動きが効果を奏しているのかなとは思いました。20～30代の分母n自体が300～400人ということで、このアンケートに回答した20～30代が子供を持つ親かどうかは分かりませんよね。

なので、分析結果にクレームをつけるつもりはありませんが、そういうことも含めて背景を分析し、さらに、平成30年には8,513校に増えてきた結果、数年後に更にいい結果にはなると思いますが、毎年同じ人に聞くわけでもなく3,000人にアンケートをとっているわけですよ。そういうときの変化という、例えば地域性とか何か他の要因はなかったのかどうかは検討されなかったのかをお伺いしたいと思います。

○大隈参事官（農林水産省） 今、御指摘いただきましたことは、来年度への宿題とさせていただきますまして、来年度、背景、要因をしっかりと分析したいと思っております。

○西課長（農林水産省） 本日の議論でも話題になりました、食育に意識のある人はパンフレットを取りますが、パンフレットを取りもしない人にどう伝えるかというところで、私たちもその問題意識を特に食文化で持っておりまして、例えば一汁三菜とか、出汁からとってなんて誰でも家庭でしていただく時代ではない中で、「日本の食文化はご飯、汁物、おかずとあってバランスが良く、発酵食品をよく使うから動物性油脂の摂取も少なくて健

康的だと言われている」ということをどう受け継いでいくかということで、今年度の夏から官民共同のプロジェクトとして「Let's! 和ごはんプロジェクト」を始めました。

これは、自分で生鮮食品を買ってきて一汁三菜の食事を作らないと食文化を継承しているとは言えないということではなくて、今までおにぎり1個だった人が、カップのお味噌汁を買ってみようとか、調理のときに、油で炒めていただけだったけれども出汁をとってみようとか、お味噌を使ってみようとか、それから外食に行ったときにはサバの味噌煮定食を選んでいただくとか、そのために、外食企業にはそういう発酵食品を使ったメニューを出してくださいとか、ご飯・汁物・おかずという定食を出してくださいとか、そういういろいろな呼びかけを食品企業、調理器具メーカー、レシピサイト、そうした方々と連携して始めまして、半年で146社の協力をいただいて、今、進めています。

そういうふうに、今までさっと買って食べていたという人が少しでも日本の伝統的な食文化になじめる環境をつくっていきたいと思っております。そうすることで、委員御指摘のように、やっている人だけではなく誰に聞いても「食文化、知ってるよ」と答えられるような、そういう環境をつくっていきたいと思っています。

○服部座長 今のお話ですけれども、実はこの3年ぐらいでアメリカの和食に対する感覚が大分変わってきました、前は出てくるものが妙なものが多かったのですが、このごろ本格的になってきました。おもしろかったのは、ホヤが出てきたことです。それも海の香りがして、料理としては本格的でした。そのほかにイワシの酢漬けが出てきましたが、生臭くないのですよ。昔だったら生臭くて「どこから持ってきたの？」みたいなものがありました。それで調べたら、わざわざ外国人がホヤの産地までバッグを担いで出かけて行って、どうやったら一番おいしく食べられるのか研究しているのですよ。今、日本人のほうがそれをやっていないのです。

そういうことから考えると、日本人がもう少し和食に興味を持つ必要があるなと思うようになってきました。すみません、余計な話を入れましたけれども、そういう時代にだんだんなって、もう潮目が変わりました。外国の感覚が、日本料理に対する意識が。それは日本人がここにいるときよりも全く違いますから、それをちょっと知っておいていただくとありがたいなと思います。

○滝村委員 パパ料理研究家の滝村と申します。

以前よりこの会議では、一緒にご飯を食べる共食についての数字だったり取組について非常に興味を持って聞かせていただきまして、いろいろなところでお話するのに今回の

このエビデンスはぜひ使わせていただこうと思っています。

それを踏まえた上で気になる数字を言いますと、共食の回数が、一番最初の平成27年度の9.7回から今回10回ということで増えて、「△」になっている。共食のエビデンスだったりメリットというものが、栄養バランスが良くなったり品数が増えたり。そういう背景があるにもかかわらず朝食を欠食する子供の割合が増えていたり、また⑩ですか、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合が減っているというように、共食の割合が上がっているにもかかわらず朝食を欠食していたり、若者だったり子供の課題が明らかにあるのではないかと。

全体的に右側の進捗状況を見たときに、「◎」のものも結構多いので、明らかにこの朝食を欠食する子供たち、しかも目標数字が0%という、これは以前から気になっていたんですけども、ゼロにするのは明らかに難しいのではないかと思いますので、これに本気で取り組むなら、食育会議を挙げてどうやったらゼロになるのか重点課題として、かなり満遍なくあるんですけども、もうこの朝食を欠食する子供をどう減らすかと、若者の栄養バランスが悪くなっているのをどうするかと、ピンポイントで深掘りして議論したり課題解決することが大事なのではないかと思いました。

○上田委員 チェーンストア協会の上田でございます。

この中で1点確認させていただきたいんですが、今回の数字で「-」が入っている項目、例えば食品ロスの削減については今回、調査にはなっていないと思うんですが、このあたりの理由はあるんですか。

○大隈参事官（農林水産省） 21の目標項目ですが、それぞれ引用している調査が異なりまして、今回は、農水省の「食育に関する意識調査」でつい最近分かったものを入れたところでございます。

それぞれの調査によって公表の時期も違いますので、⑫や⑬は、今日お出しした時点で一番新しい数字が平成28年度や29年度のもので、30年度の数字は今後公表ということでございます。

○上田委員 それでちょっと、⑬の食品ロスですが、これは事業者のロスというのも実は大変大きな数字なんですけど、ここで言っている食品ロスというのは家庭内における食べ残しであったり、あるいは賞味期限切れという理解でよろしいでしょうか。

○服部座長 今、日本のロスは646万トンあります。コンビニとかそういうものを入れると、表が大体6割で家庭から出ていくのが4割なんです。コンビニのお弁当も4時間前にな

ると全部引き揚げてしまって、初めのころは牛や豚に食べさせていたんですけれども、塩分が入っているとみんな病気になってしまうのですね。そこで塩分を抜く作業をしたら時間とお金がかかってたまらないということで、今は捨てていますよね。

そういう意味では、これは一応……。

○有田委員 これは今、質問が出たところで言えば「何らかの行動をしている」ですから、家庭も事業者も含めて何らかの行動と私は捉えました。主婦連合会や、それから住んでいる地域でも別の消費者団体の代表もしておりますが、毎年神奈川県が行っている食育フェスタに出展しています。食育フェスタは、夏休みに行われますので、若いお母さんや子供さんが来ます。その場で、食品ロスや自給率のことを伝え、また、事業者の方が行っている、飼料化、肥料化のことなどもお知らせしています。現実には安全な飼料として動いている地元の飼料会社を作るエコフィードのお知らせもしながら、自分たちも賞味期限を過ぎているからといってすぐに捨てないようにして食べましようと、そういうことをお伝えしています。

それから、農林水産省の助成事業で、スーパーマーケット、飼料会社、消費者、有識者など多様な関係者で検討会が行われ私も出席しています。私が数年前に神奈川県食育フェスタで、大学生、高校生などに出展している人たち、それから来場者等も含めてアンケート調査して分析した結果をその検討会で報告しました。分析した結果から環境問題に関心がある若い人に、食育という視点でそういうことを伝えれば更に関心を持つという事が分かりました。昨年、その結果をいかした映像を全く食品リサイクルのことを知らなかったファッション関係の会社が制作し、とてもおしゃれな物ができています。食べ物を大事にする、自給率を上げるなどに関心を持ってもらうための、大学生など若い人を対象にした映像です。

○大隈参事官（農林水産省） 上田委員から御質問いただいた点ですけれども、この食品ロス削減のための何らかの行動をしている国民の割合というのは、消費者庁が実施しております「消費者意識基本調査」の結果でございまして、この調査では、このように質問しております。「日本では年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出されています。このうち食べられるのに廃棄される食品は約500から800万トンあり、こういった観点から大きな問題となっています」こういうリード文があった上で、設問1として、「あなたはこうした食品ロスという問題を知っていますか」、設問2として、「あなたは食品ロスを軽減するために取り組んでいることはありますか」として、「小分け商品等を購入する」「冷凍保存

を活用する」といった選択肢が並んでいます。選択肢の内容から見ますと家庭における行動に関する質問になっていると考えられます。

消費者庁から補足がありましたら、お願いいたします。

○米山室長（消費者庁） 申し訳ございません、直接に食品ロスの担当ではない部署のもので、教育のほうでやっておりますので、今、御説明いただいた以上の補足はございませんが、これは消費者庁の消費者の意識に関する基本調査の数字であるということです。その内容につきまして、もちろん消費者という立場で聞いていますので、事業者で働いている方が、その方が消費者としてどういう意識を持っているかという観点でございます。「事業者として何に取り組んでいますか」という聞き方はしていないので、そこはやはり国民全てが消費者という前提という中での消費者一般と御理解いただければと思います。

○服部座長 よろしゅうございますでしょうか。他にはいかがでしょうか。

まだまだこれは皆様いろいろ御意見があるとは思いますが、あと10分ぐらいはいいですよ。

○上岡委員 先ほど伊藤委員から御質問のあった点で1つ確認させていただきたいのですが、平成29年と平成30年で食文化の⑰⑱あたりの数字がすごく上がっているというところで、調査をする段階で、例えば定義の説明を補足したり質問の文言が違ったり、そういうことはなかったのか、もしお分かりでしたら教えていただきたいと思います。

○妹尾課長補佐（農林水産省） 西が所用で退席してしまったので、私が代わりに答えさせていただきます。

実は、この地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な調理や作法の質問ですけれども、質問自体は変えてございません。ただ、補足説明として、伝統的な料理とか作法というのはどういうものなのかを少し説明はさせていただいています。今ここに質問票はないんですけれども、例えば作法の部分では箸の使い方とか、食事のマナーとかそういうことを言うんですよということを補足させていただいているところです。

○上岡委員 そうしますと、そういう定義の部分が明確になったので「それだったら私もやっているわ」という回答になる可能性も、もちろん先ほど御説明いただいたように、いろいろな取組をされている中で数字が上がってきている部分ももちろんあると思うんですけれども、もしかしたら、そうした補足の説明があったというところもあると理解してよろしいでしょうか。

○妹尾課長補佐（農林水産省） ここで判断はちょっとできませんが、分かりやすくなっ

たという点では、そういうことも要素としてあるかもしれません。

○上岡委員 これを公表する場合に、国民の皆様が見られたときに、何でそんなに上がったのかなと思うのは当然だと思うんですけども、何かそういう注意書きみたいなこと、ここでは難しいと思うんですけども白書の中では恐らくスペースがあるので、「質問の際、定義の説明をしました」という一文があるほうが、もしかしたら国民としては分かりやすいのかなと思ったものですから。

すみません、特に異議を唱えるものではないんですけども。

○大隈参事官（農林水産省） いただきました御意見も踏まえまして、また来年度、しっかり分析したいと思います。ありがとうございます。

○有田委員 消費者庁の方に、このデータとしては⑩は「ー」なので使われていないのんですけども、「ろすのん」というイメージキャラクターみたいなものを作って、始めてからどのぐらいの経過でいわゆる8割を目指しているとか、そういう御説明が何かあればうれしいなと思いました。

○米山室長（消費者庁） 「ろすのん」については、消費者庁だけではなく、農林水産省や環境省といった食品ロスに関係する省庁において、平成25年12月にロゴマークとして決定し、各省が連携しながら食品ロス削減の施策を実施しているという事実はございますが、すみません、それ以上のことはちょっと分かりかねます。申し訳ございません。

○服部座長 そうですよ、今、646万トンという、いわゆる食べられる部分が捨てられている。可食部分なのですが、全体で8,291万トン食材はあります。しかし、実際に食品関係者によって使われているのが2,010万トン、そして食べられないのが357万トン。一般家庭が832万トンこれを使っているわけなので、289万トンがロスになっているということで、この数字は皆さん一覧表の中でまた御覧になる機会があれば、どれだけ我々が無駄にしているかということにもつながりますので、そういう意識を皆さんに持たせた上で「皆さん、気をつけましょうよ」とやらないといけないのかもしれませんね。

すみません、そんなわけですけども、いかがでしょうか。

皆さんの御意見等も踏まえた上で、我々またこれに関してはもう一度酌み上げることもやりまして、その上で、次回にまたつながるように話を持っていきますが、一応今回、皆様の御協力のもとで予定よりも少し早く終わらせていただくということによろしいでしょうか。それとも、もう少しお時間がほしい方はいらっしゃいますか。

最後に、事務局から連絡事項をお願いしたいと思います。



○大隈参事官（農林水産省） 次回の日程につきましては、改めて調整の上、御連絡させていただきます。

○服部座長 ありがとうございます。

以上をもちまして平成30年度第3回食育推進評価専門委員会を閉会いたします。本日は長時間にわたりまして本当にありがとうございました。

先ほどちょっと配らせていただいた資料があるんですけども、SDGs、御覧になって何か分からずにただ終わるよりも、ちょっと説明だけさせてください。

お手元に裏表載っている2枚紙を配らせていただいたんですけども、SDGsは2015年9月に国連のサミットの中で理事国等がみんなで賛成して出来上がった、198カ国に対する2030年までの目標なんですね。

目標が17あるわけです。これを一つ一つ分解しておもしろいなと思ったのは、2枚目を開けていただくと、17のうち12が食に関連した中身なのです。そして、それを4つずつに分解しました。食物生産に関するものが4つ、食物利用に関してが4つ、そして食物秩序に関してが4つということで、これをうまく組み上げていくと、分析というか、今日皆さんに諮らせていただいた、第4次基本計画に向けてのたたき台みたいなものを今回やったわけですけども、結局こういった世界の趨勢で、少なくとも2005年に食育基本法は作られました。SDGsは2015年に作られたのですね。ですからある意味では、食育自体のほうが食に関して10年早く作られたことは事実ですので、ある意味で、国連がこれを世界に向けて声をかけているわけですから、ぜひ我々もみんな一緒になって声をかけられるような、そういう活動につなげていければいいなと思います。

そんな意味でこれをお出ししたんですけども、また何かでこれがつながるといいし、先ほどもちょっとお願いはしてみましたが、これがこういう色分けで、予算がかかる件ですけども、文字ばかり並んでいるのではなく色分けして、パッと見ると「あ、こういう意味だな」と分かるような方向に行くのがこれからの世界の趨勢だと思います。ですから、そういう形になるとうれしいと思います。

ひとつそんな形で、後ほどまた分解して御覧いただいて、今後、使えるところはこうやって使ったらどうだといった御意見もいただけるとありがたいと思います。

よろしく願いいたします。

余計な時間をとって、すみません。今日は最後の最後まで、長時間にわたり本当にありがとうございました。これで終了いたします。

午後4時31分 閉会