

令和元年度第2回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午前10時00分 開会

○定刻となりましたので、ただいまから令和元年度第2回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。本日はお忙しいところを御参集いただきまして、本当にありがとうございます。私は、座長を務める服部でございます。

それでは、審議に入る前に本日の配付資料について事務局より確認を願います。大隈参事官、よろしくお願いいたします。

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

それでは、配付資料でございますが、議事次第、座席表、資料につきましては、資料1、2、3、4、5-1、5-2という6種類を配付させていただいております。

それから、参考資料も1～4までの4種類ございます。また、滝村委員からの資料を机上配付させていただいております。

不足などございましたら、事務局にお申しつけいただければと思います。よろしくお願いいたします。

○服部座長 それでは、審議に入りたいと思います。

議題1でございますが、食育をめぐる最近の動向ということで、事務局、長島委員、消費者庁から説明を願いたいと思います。

○大隈参事官（農林水産省） それでは、まず食育をめぐる最近の動向ということで、資料1に基づきまして事務局から御説明をさせていただきます。

資料1「第4次食育推進基本計画作成に向けた課題検討及び事例収集（中間報告）」です。

まず、1枚おめくりいただければと思います。

今年度の第1回の食育推進評価専門委員会の資料でございます。第4次基本計画の作成に向けまして、特にこの第3次基本計画期間中、20代、30代の「若い世代」の食生活上の課題が大きいということで、若い世代についての食生活に関するアンケート調査、それから、この20代、30代、若い世代は働く世代でもありますので、企業で食育を推進している事例を集めるということを事務局で委託事業としてやってまいりました。

武見委員の御指導をいただきながらやってまいりましたけれども、この中間報告をさせていただきます。

1枚おめくりいただきまして、速報値の概要を説明いたします。

「1 調査の概要」ですが、20代、30代の食生活、特に朝食、それから栄養バランスに配慮した食生活を中心にして質問をしております。

調査方法としては、ウェブ上でのアンケート調査。

調査期間は、11月の中旬です。

調査対象は、18歳～39歳の男女2,000人です。

結果の概要ですが、まず朝食の摂取について聞いています。

右下3ページ、朝食の摂取状況ということで、「あなたは普段、朝食を食べますか」という質問に対しましては、全体でも56.4%が「ほとんど毎日食べる」。逆に「ほとんど食べない」という回答も23.1%ありました。

男女で比べますと、女性のほうが「ほとんど毎日食べる」という方が多く、また「ほとんど食べない」という方は少なくなっています。

それから、右下4ページですけれども、朝食の内容について聞いた結果です。

多い順に、①「ご飯」、③「パン」、⑪「飲み物・プロテイン等」、⑨「牛乳・乳製品」、⑦「肉や卵、魚、大豆製品がメインのおかず」です。その次の5ページをあわせて見ていただければと思いますが、朝食の内容のパターンとしては、紫色の「主食」だけという割合が高くなっています。4ページの①～⑥を「主食」と整理しておりますけれども、主食だけという方が約6割です。

ちなみに、主食・主菜・副菜を全てそろえているのは4%弱です。

続きまして、6ページを御覧いただければと思います。

朝食の摂取と生活リズムとの関連を調査した結果です。

まず、平日の起床時間との関係を調べますと、6時29分以前に起きている方が朝食を「ほとんど毎日食べる」という割合が高くなっており、逆に7時半以降に起きる方は、「ほとんど食べない」という割合が高い状況です。

それから、平日の睡眠時間との関係で見ますと、「7時間未満」「7時間以上～8時間未満」「8時間以上」と区切っておりますが、それほど差はないように見えます。

また、起床から外出までの時間との関連を見てみましたところ、起床から外出までの時間が「1時間未満」と短い方が朝食を「ほとんど食べない」割合が高くなっているということが分かりました。

7ページですけれども、これは起床から外出までの時間ということで、参考に聞いてい

るものです。

8ページですけれども、朝食の摂取と経済状況との関連を調べてみましたところ、一番下になりますが、「生活が苦しく、非常に心配」という方々のほうが朝食を食べている頻度が少ないということが見てとれます。

9ページ以降では、朝食に対する考え方を聞いておりますが、まず「朝食を食べることは自分の健康に良い」ことについては、全体で約6割の方が「当てはまる」と考えています。

10ページ、「朝食にはお金がかかる」については、「当てはまる」「当てはまらない」「どちらでもない」という方が大体3等分と見えるかと思えます。

11ページ、「朝食を作るのは面倒だ」については、約半分の方が「当てはまる」と考えています。逆に約2割は、「当てはまらない」としています。

12ページですけれども、「朝食を食べる時間がもったいない」については、「当てはまる」は27.2%。「当てはまらない」は45.6%と多くなっています。

13ページ以降は、栄養バランスに配慮した食生活についての結果です。

まず13ページ、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての認識ですけれども、「言葉も意味も知っている」45.7%、「意味は知らないが言葉は聞いたことがある」37.8%、「言葉も意味も知らない」16.6%です。また「言葉も意味も知っている」という割合は、女性は5割を超えておりますが、男性は4割を切っている状況です。男女の差も見えるところです。

14ページから4枚につきましては、右上にあります図をお示ししまして、例えばこの14ページですが、ミートソースとコールスローサラダを実際にウェブ上で見ていただきまして、これが「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事かどうか」という質問をしております。これについて、「そうだ」と答えている方が約2割です。これについては、主食・主菜・副菜それぞれが1つずつのお皿には盛られていませんが、考え方としては、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事ですけれども、これを実際に理解されている方は約2割という結果でした。

15ページですが、焼き魚定食、これについては主食・主菜・副菜を組み合わせた食事ということは9割以上の方が理解をしています。

16ページ、チキンスープカレーとライスですけれども、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事だと考えていらっしゃる方は25.3%です。

17ページ、ロコモコ丼ということで、丼の中にご飯、お肉、卵、野菜という絵になっておりますが、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事だと理解している方々は約3割です。

ワンプレートであっても、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事になるということについて、理解はそれほど進んでいない状況です。

それから、18ページです。「普段の生活の中で、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日に2回以上食べる日は、週に何回程度ありますか。」とお聞きしておりますけれども、「ほとんど毎日」「週に4～5日」「週に2～3日」「ほとんどない」というのが大体同じぐらいの割合になっています。

19ページです。「栄養バランスに配慮した食生活と経済状況との関連」を見ておりますけれども、一番下の「生活が苦しく、非常に心配」という方々の中には、1日2回以上主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をほとんど食べていない割合が46.6%と多くなっています。

それから、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事に対する考え方を20ページ以降で聞いておりますけれども、「健康に良い」が「当てはまる」と答えている方は約7割です。

21ページ、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事にはお金がかかる」について、「当てはまる」が約6割。これは朝食摂取に比べましても、割合が高くなっています。

22ページですけれども、「準備するのが面倒だ」が「当てはまる」と考えている方も約6割です。

それから、「準備する時間がもったいない」については、「当てはまる」が約4割、「当てはまらない」が約3割です。

アンケート調査の結果は、以上です。

○森本課長補佐（農林水産省） 続きまして、25ページ以降の従業員等の健康に配慮した企業の食育の推進事例につきまして御紹介させていただきます。

今年度、企業から社員に向けて朝食や主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスのとれた食事を提供している企業の事例を10社程度、大企業のみならず中小企業の事例も収集しております。今回は、収集中の事例のうちから2社、中小企業の食育の推進の事例を紹介させていただきます。

まずA社ですが、こちらは埼玉県の製造業、精密機械メーカーです。工業団地内に立地しているということで、近隣に飲食施設がない立地条件の会社です。きっかけとしては、社員さんが50人を超えて、産業医と御相談する機会があったこと、また、海外のドイツの

取組事例、生産性を上げている取組事例とワーク・ライフ・バランスを両立しているという事例に触れたことで食育の推進を始めたということでした。

具体的な食育の取組事例が、26から27ページの①～④番に記載されています。まず、①としまして、従業員に対して希望者、10食限定で朝食を100円で提供しております。

また②としまして、ランチにおいて、経営者側から1食につき100円の弁当代金を補助したスマートミールの認証を受けた仕出し弁当を販売しているということです。

③としまして、27ページですが、毎月の健康経営会議の中で健康レクチャーを実施しているということで、本年度は新人研修の中でもバランスのよい食事の選び方の研修を行ったということです。

また、食事に際して、社員食堂のテーブルの上に、毎月月替わりで食生活に関するミニ講話を載せるということです。

④としまして、栄養系の大学との協力で、塩分の摂取状況について半年ごとにフォローアップしているということです。

実際の効果については、社員自身が食生活について興味を持つようになったり、中には過去10年朝食を食べていなかった若い方がきちんと食べるようになったという効果が見られたということでした。

もう一事例ですが、28ページ、B社ですが、こちらは神奈川県建築設計、いわゆる設計事務所として、きっかけとしては、深夜の残業が多い社風であったこと、社員38名の中で外国人や女性の社員が増えてきたこと、駅から遠く、近くに飲食店がないという立地条件であったことから、食生活について従業員に対してもうちょっと働きかけようということから朝食を提供し始めたとのことでした。

具体的な食育の取組ですが、まず①としまして、食事の環境の整備として会社内に社員や一般の方も利用でき、朝食や昼食が取れるレストランを設置した。

②としまして、朝食と昼食を従業員に対しては無料で提供することということです。現在は出張者を除き、ほぼ社員全員が朝や昼食を一緒に取っているということ。

29ページの③及び④としまして、地産地消や食品ロスの取組も行っているということです。

実際の効果については、残業が減ったことで、具体的には1人当たりでならずと、平均2時間ぐらい短くなったということです。一方で、労働時間は減ったが、売上は増えたということでした。

社員の評価としては非常に満足しているということで、「朝早く起きるようになった」だとか、「朝集中して仕事に取り組めるようになった」「コンビニの食事で済ませている社員がコンビニを利用しなくなった」という声も聞こえているようです。

29ページの写真をいくつか紹介しますが、左上の写真はパンになっていますが、ご飯の食事を出しているということでした。右下の写真ではホテルのようなビュッフェ形式としておりまして、内容としても食生活としても非常に充実しているということでした。

今後、中小企業、大企業、さまざまな業種の事例を取りまとめまして、3月の会議でお示ししたいと考えております。

以上でございます。

○**服部座長** それでは、次に長島委員のほうから資料2につきまして御説明願いたいと思います。

○**長島委員** では、全国学校栄養士協議会の長島です。報告をさせていただきます。

昨年6月～8月にかけて「児童生徒における食育推進状況調査」を実施いたしまして、今回まとめたものです。

全国の小学校2,658校、中学校1,018校で、小学6年生が6万9,719人、中学2年生が2万8,639人よりの回答を得ましたので、調査項目の一部ですけれども、本日概要をお話します。

まず1ページ、2ページですが、学校における食育の推進状況として、学校でどのようなことができているかと思っているかという問いかけに対して、小学校、中学校ともに「できている」「どちらかといえばできている」を合わせると、①番目の「家族と一緒に食事をしている」、それから「朝食」は、ほぼ取り組まれておりました。

そして、③の「食品ロス」、あるいは④の「食の安全性」については、小学生より中学生のほうが取り組まれている割合が高かったです。これは、発達段階による教科学習との関連など、該当の内容の食育の機会が中学校のほうが多く、そのため小学校より多くなっていると思われまます。

一方、⑧「地産地消」や⑩「食文化」についてですけれども、これについては小学校・中学校とも取組の割合がやや低い傾向にありました。

それで、ここに資料を掲載しておりませんが、学校がこういう状況を踏まえて感じている指導の必要性として、小学校では⑩「食文化」、それから⑧の「地産地消」、③の「食品ロス」、中学校では⑤の「栄養バランス」、⑩の「食文化」、⑧「地産地消」、

③「食品ロス」、これらについては今後取り組まなければならないという必要性を感じております。

そして、教科等の取組では「朝食」や「地場産物」を取り扱うことが多いですが、給食の時間では「地場産物」「栄養バランス」「マナー」を取り上げております。情報提供では、「地場産物」「朝食」を取り上げているような現状があります。

2番目に食生活に関する取組として、3ページ、5ページを御覧ください。

6年生は「朝食をとっている」、それから「家族と一緒に食事をする」というところはほぼできているというポイントが高いです。ですが、⑧番の「食材の産地」や⑩番の「郷土料理、伝統料理」についてはやや低いというところがあります。

中学2年生についても、ほぼ同様の傾向にありました。

4ページ、6ページは、調理ができることを聞いております。

「おにぎりをにぎる」という動作は、小・中学生とも90%以上の子供たちができている。「サラダ」「野菜いため」「みそ汁」は小学校5年生あたりの家庭科学習で、取り組んでいる関係で、小学校のほうがポイントが高いですが、「肉じゃがなど」の少し手が込む料理は中学生のほうがやや高かったという傾向にあります。

中学校になると、「サラダ」以外の「野菜いため」「みそ汁」等は小学生よりちょっとポイントが下がっている状況があります。

それから、3番目の食生活に関する意識、子供たちが大切だと思っていることへの問いとして、7ページ、8ページを御覧ください。

小学生は、⑥「朝食」は大切だと考えております。そして、③の「食事を残さず全部食べる」、⑤の「栄養バランスのとれた食事」、④の「食の安全性に気を付ける」ということを大切なこととしており、中学生は、③の「食事を残さず全部食べる」、⑥の「朝食」、④の「食の安全性に気を付ける」、⑤の「栄養バランスのとれた食事」が大切と考えていて、ほぼ小・中学生とも大切だと考えている項目は同傾向でした。

一方、⑩の「郷土料理、伝統料理を引き継ぐこと」、あるいは⑧の「地域でとれた食材を使うこと」を大切だとすることは、全体より少しポイントが下がって、今後に課題を残しております。

しかしながら、食生活に関する大切さ、①～⑩までの全ての項目において「わかる」「どちらかといえばわかる」、意識を持っている小・中学生は約80%いることが分かりました。

この結果を踏まえて、私ども協議会では、次年度において学校における食育推進の方向性を求めたいと考えているところです。

ありがとうございます。

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、消費者庁のほうから資料3に基づき御説明願います。

○米山企画官（消費者庁） 消費者庁消費者教育推進課の米山と申します。資料3をお出してください。

こちらは表と裏で2ページ分ございますけれども、まず食品ロスの削減の推進に関する法律について御説明いたします。

資料3にございますように、我が国ではまだ食べることができる食品が製造・販売・消費等の各段階において日常的に廃棄されており、食品ロスが平成28年度の推計で年間643万t発生しております。食料をたくさん輸入して、そして輸入に依存している我が国としまして食品ロスの削減は、まことに一生懸命取り組むべき課題と考えられます。

2015年9月に国連総会で採択されましたSDGsのゴール12番「つくる責任つかう責任」のうちのターゲットの一つとして、明確に「食品ロスの削減」といったことも位置づけられており、国際的にも重要な課題となっております。

このような背景を踏まえまして、これまでも取組はなされているところではありますが、国、地方公共団体、事業者、消費者等、多様な主体が連携して、国民運動として食品ロスの削減を推進するというところで本法律が制定されたところです。これは議員立法として、昨年の5月に全会一致で成立、公布されまして、10月1日から既に施行されております。

法律の概要ですけれども、今も申しましたように、食品ロス削減に関しまして国、地方公共団体が責任を持つということと責務を明らかにするとともに、基本方針を策定し、その他食品ロス削減に関する施策の基本となる事項を定めることによりまして食品ロスの削減を推進することを目的としております。

法律の第9条では、広く国民に食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるために、法律の条文上、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」として設けることも規定しております。

基本的な施策としまして、第14条～19条にありますように、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に取り組んでいくということを促すように、この食品ロス削減の重要性について理解と関心を深めるための教育、普及啓発を行います。そして、食品の生産から消費

に至る一連の過程における食品ロス削減の効果的な推進を図るために、食品関連事業者等の相互の連携強化のための取組についても支援を行う。そして、国や地方公共団体は、このような関係者相互の連携の強化や民間団体が行う活動を支援するために必要な施策を講じるとしております。

そして、基本方針というのが下のほう、第11条～13条にあります。この総合的な推進のために基本方針を政府として定めます。そして、地方公共団体はこの基本方針を踏まえて食品ロス削減推進計画を定めるよう努めることとされています。

このほか、第20条～25条にあります。内閣府特命担当大臣を会長とし、関係大臣及び有識者の皆様を構成員とする食品ロス削減推進会議を置くことも規定しております。

この食品ロス削減推進会議では、基本方針の案を作成するほか、食品ロスの削減の推進に関する重要事項について審議する、そして食品ロスの削減に関する施策の実施を推進するという事務が定められております。

裏のページを御覧ください。

基本方針をこれから定めていくということにして、これは食品ロス削減推進会議で案を決めた後、閣議にて決定されます。今年度内の閣議決定を予定して今進めているところです。

食品ロス削減推進会議を昨年11月、12月に2回開催しまして、会議において有識者の皆様からいただいた意見を踏まえた素案を作成しまして、今月の10日から基本方針の素案についてパブリックコメントを実施しているところでございます。2月1日まででございます。

このように、食品ロスの削減には国や地方公共団体、事業者、消費者など多様な主体が連携して取り組んでいくことが大事です。政府としましても、関係省庁の皆様方と連携しながら、国民一人一人が食品ロスの削減について理解と関心を深め、取組を行っていただけるような施策を推進してまいりたいと考えております。

以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

それでは、今までの御説明等に関しまして御意見、また御質問等がある場合は挙手をしてお名前を挙げて、御返答いただければと思いますので、よろしく願いいたします。お時間は5分～10分ぐらいしかありませんけれども、何か御質問等ございますならよろしく願いいたします。

上田委員、お願いします。

○上田委員 日本チェーンストア協会の上田でございます。

先ほど資料1の御説明の中で、喫食の場所というのは今回、いわゆる項目から外れているんですけども、今特に20代、30代の方で、いわゆる朝食を外食されるとか、あるいは会社に食品を持ち込んで喫食されるとか、こういうライフスタイルが今大分、いわゆる感覚的なんですけども、実感としても相当増えていると思うんです。

一方、企業の働き方改革がございまして、今会社に入ろうと思ってもなかなか入れてくれないという、いわば朝食を食べる場所が、従来であれば勤務時間前に朝食ということが比較的日常的な慣習として許されたものが、今はなかなか、ある一定の勤務時間の間際にならないと会社に入館ができない会社も大分増えてきまして、そういう意味では喫食の場所みたいなものが相当制約を受けていると思います。

今回起床時間とか睡眠時間との相関は随分調べられているんですけども、いわゆる喫食の場所とか、喫食の対応といいますか、そういうものに対する調査というのはされていなかったのか、その御質問をさせていただきます。

○大隈参事官（農林水産省） 御質問ありがとうございました。

アンケートでは、「あなたは普段、朝食をどこで食べていますか。」という質問をしております。今日は特に御用意はしなかったのですが、最終的にはそれも含めて取りまとめまして公表したいと思います。

会議中に速報値が、もし分かりましたら、御報告できればと思います。

○上田委員 ありがとうございます。

○服部座長 ほかにないでしょうか。

堀切委員、お願いします。

○堀切委員 食品産業中央協議会の堀切です。

資料2について調査報告を伺ったんですけども、これ内容的に何となくほっとしたという、ここまで本当にできているのかなと逆に、疑っては悪いんですけども、このアンケートの結果をそのまま受け取ると、かなり食育は浸透しているのかなということを感じました。例えば、「できること」の中で「リンゴの皮をむく」は2人に1人ができるということになっているんですけども、本当かなって思ってしまった。今のお母さんたちってナイフをまず持たせること、まあ、これは高学年ですから、もう経験もしているでしょうし、このアンケート対象の学校が栄養士協議会会員の所属する小学校ということなんで、

そういう先生方が常に指導をされていることを前提で考えると、やっぱりそういう指導が行き渡っているんだなと思うんですけれども、逆にそういう方がいない学校というのもたくさんあるわけです。そういうところの子供たちとのギャップというのはあるのかどうかということをちょっと、この調査だけで、これが全てのあれだと思ったら、食育、結構いい感じになっているのかなと思ってしまいうんですけれども。

○長島委員 御質問いただいたとおりだと思います。これは本会会員の学校を対象としている調査となりますので、会員以外の、要するに栄養教諭、学校栄養職員のいない学校についての把握には至っていませんし、いない学校への調査というのが非常に難しいところがありまして、とりあえず私どもが取り組んでいることで、究極は栄養教諭、学校栄養職員がこう手だてをしているんだけれども、まだ60%だね、80%だねというところはどこなのかというところを探りながら、今後そこにまたターゲットを当てて取り組んでいこうとしているところなんです。

ただ、全ての学校において私どもの会員と同じような資質、レベルを持った職員を配置していただかないといけないとは感じているところです。

○服部座長 迫委員、お願いします。

○迫委員 日本栄養士会の迫でございます。

今の関連で、やはり人がきちんと配置されているところで成果が上がってくるということは非常に大事なことだと考えております。小学校、そして中学に栄養教諭がいて、または学校栄養士がいて、そしてそこで食事に関する教育がきちんとできていく、食育ができると、この辺がきちんと証明されたと考えていくと、今後の方向性というのはおのずと見えてくるものではないかと思うところであります。

さらに、資料1について若干伺わせていただきたいと思うんですけれども、速報値ということでお出しいただいております、今後の集計の方向性についてでございます。

例えば、「作るのは面倒」ということが朝食についても、それからほかの食事についてもかなりの数字で出てきている。これは前から当然そういうことは言われていたわけなんです、実際の食事のパターンと、「作るのが面倒」という回答との関係について、例えば、朝食に主食だけ食べている人も本当に「作るのが面倒」と思っているのかどうかとか、そういう要素をもう少し分析していただくと今後の食育の方向性というのが1つ見えてくるのかなと感じております。

それから、主食・主菜・副菜についてパターンの認識がまだうまく確立できていない。

だから、「作るのが面倒」と回答しているのか。別皿で主食・主菜・副菜がそろっているものについて、食事はこうあるべきだという認識が進んでいることによって、「作るのが面倒」という思いも出てきている可能性もあるので、そういうあたりも実際の分析を進めていただけることができると大変ありがたいなと感じたところでございます。

以上でございます。

○大隈参事官（農林水産省） 御質問、ありがとうございます。

資料1につきましては、今いただきました御指摘も踏まえまして今後クロス集計などを進めていって、第4次基本計画にも生かせればと思います。ありがとうございます。

○服部座長 武見委員、お願いします。

○武見委員 武見です。

今の食事作りのところなんですけれども、実は質問項目の中に食事作り能力というスキル、それををはかるような、つまり、例えば何も見ないでもこういう料理を作れるかとか、いくつかそういう質問も入れていますので、単に作るのが面倒とかということだけではなく、そうしたスキルも含めて分析していけるかなと思います。貴重な御意見、ありがとうございます。ワーキングのほうに伝えていただきたいと思います。

○服部座長 それでは、また資料等がこちらに入りましたら、先ほどの御説明をまたさせていただきますが、時間の関係がございますので、次の第4次食育推進基本計画につきまして主な論点をこれから事務局より御説明願いたいと思います。よろしく願いいたします。資料4です。

○大隈参事官（農林水産省） それでは、議題2に入らせていただきます。

議題2につきまして、まず、資料4につきましては、第3次食育推進基本計画の実施を推進する施策でございます、表紙にあります1～7は基本計画の柱です。

今回は、一つ一つの施策の説明は省略させていただきますが、概要を御説明いたします。1ページを御覧下さい。「1家庭における食育の推進」については3府省の6事業を挙げております。家庭における食育の推進のために、例えば、内閣府での「子供・若者育成支援強調月間」での取組、文科省における「子供の生活習慣づくりの推進」、厚労省における「健やか親子21（第2次）」などが行われております。2ページ以降ですが、各事業ごとに最近3年間の取組の実績を記載しています。

8ページをおめくり下さい。

「2学校、保育所等における食育の推進」、こちらについては2省の5事業を挙げてい

ます。学習指導要領に基づく食育の推進、学校給食の充実、学校施設環境改善交付金、あるいは農水省の国産水産物を活用した給食の推進等を行っています。

13ページを御覧下さい。

「3地域における食育の推進」につきまして、5府省庁の16事業を挙げております。例えば、厚生労働省における「健康日本21（第二次）」の推進、糖尿病予防戦略、栄養ケア活動支援整備事業、8020運動・口腔保健推進事業、あるいは14ページ、食事摂取基準を活用したフレイルの予防事業ですとか、経済産業省の健康経営の普及促進、農林水産省におきましても、子供食堂と連携した地域における食育の推進、「食生活指針」や「食事バランスガイド」の普及啓発を進めています。

31ページを御覧下さい。

「4食育推進運動の展開」ですが、2省の3事業を挙げています。環境省における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、あるいは農林水産省で「食育月間」、「食育活動表彰」を推進しています。

35ページ、「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」ですが、6省庁の17事業を挙げています。消費者庁を中心とした食品ロス削減に向けた普及啓発、総務省、文科省、農水省で行っております子ども農山漁村交流プロジェクト、36ページ、農林水産省としましても都市と農山漁村の共生・対流の促進、食品ロス削減に向けた商慣習の見直しの促進等を行っています。

54ページを御覧下さい。

「6食文化の継承のための活動への支援等」です。4省庁の5事業を載せています。

食文化継承のために文部科学省では国民文化祭の開催、あるいは学校給食の充実、また、農林水産省では、子育て世代等への和食文化普及推進等を行っています。

最後になりますが、60ページ、「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」です。消費者庁を中心とした食品安全に関する情報提供や意見交換の実施、海外への発信ということで、外務省の在外公館文化事業、あるいは調査研究の観点では、厚生労働省の国民健康・栄養調査の実施等を行っています。

現在、第3次基本計画の柱に基づきまして、以上のような施策を行っています。

今回、このように第3次基本計画に沿った施策も整理させていただきました。前回、昨年9月になりますが、第1回食育推進評価専門委員会では第3次基本計画の数値目標も

フォローアップをいたしました。こういったことを踏まえまして今回作成いたしましたのが資料5-1と5-2でございます。「第4次食育推進基本計画作成に向けた主な論点(案)」、事務局としての案を作らせていただいております。

資料は、5-1概要を中心にしながら、また適宜、本体5-2を見ながらということで御説明をさせていただきます。

資料5-1ですと、1枚目の「第1 はじめに」、資料5-2では1ページ目「第1 はじめに」ですが、食育基本法、第3次基本計画に基づいて、現在食育の施策が総合的、計画的に推進されていますけれども、今回、基本計画の全ての目標値について進捗状況を把握し、それらを踏まえ、第4次基本計画を作成するに当たっての主な論点を整理したものでございます。その位置づけを第1では書いてございます。

「第2 食をめぐる現状」です。資料5-2で言いますと2ページ目～6ページ目です。

本体2ページ目、「1 社会経済状況」ですと、少子高齢化、世帯構造については単身世帯、あるいは共働き世帯の増加、外食・中食の利用の増加ということもあります。本体で言いますと4ページ以降になりますが、「2 健康に関する状況」では、健康寿命が、平均寿命の伸びを上回る形で伸びてきています。

また、成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養も課題となっております。

それから、「3 食料消費に関する状況」ですと、自給率がカロリーベースで37%、生産額ベースで66%という中でも、食品ロスが平成28年度の推計で643万tあるという状況です。

「4 SDGs へのコミットメント」、国連で定められた目標SDGsですが、食育を推進していくということは、SDGsの達成にも貢献できることであり、SDGsの考え方も踏まえながら今後の食育の推進を考えていくことが必要と記しております。

本文で言いますと7ページ以降、「第3 第3次基本計画の進捗状況と第4次基本計画作成に向けた主な論点」ということで、第3次基本計画の柱に沿いまして、まずは3次の進捗状況、それから4次作成に向けた主な論点、この2つをそれぞれの柱ごとにまとめています。

第3の「1 家庭における食育の推進」です。

こちらは関連する目標、「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数」は、ほぼ横ばいです。それから、「朝食を欠食する子供の割合」もほぼ横ばいで、どちらも目標値には達していない状況です。

家族との共食につきまして、20歳代～50歳代の3割強が家族との食事を難しいと考えて

おり、その理由が、「自分又は家族の仕事が忙しい」ということです。

子供の朝食の関係でいいますと、「毎日同じくらいの時刻に寝ていない」、あるいは「起きていない」子供ほど朝食欠食率が高い傾向にあり、朝食欠食と、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣が影響していることも考えられます。

今後の主な論点です。本文で言いますと8ページ以降になりますけれども、家族が食卓を囲んで共に食事をとり、コミュニケーションを図ることは、食育の原点と考えられ推進していくことが重要と考えられます。

また、子供の朝食欠食については、家庭において早寝早起きや朝食をとることなど、基本的な生活習慣の形成を行っていくことが引き続き重要と記載しております。

そのための具体的な取組としましては、子供・若者育成支援の中で行われております家族との共食の推進、あるいは「早寝早起き朝ごはん国民運動」を引き続き行っていくこと、あるいは子供とその保護者が一緒になって生活習慣づくりへの意識を高めて、行動できることを目的とした取組が必要ではないかと書いております。

続きまして、「2学校、保育所等における食育の推進」です。概要は2ページ、それから本体で言いますと10ページ以降です。

関連する目標値といたしましては、中学校における学校給食実施率につきましては比較的大規模な地方公共団体で完全給食が開始されたことで目標を達成しております。

一方で、学校給食における地場産物を使用する割合、あるいは国産食材を使用する割合は、いずれも横ばいで推移をしており、目標値には達していない状況です。

これについての現状分析につきましては、本体10ページ2つ目の○にありますように、学校給食においては安定した食材調達、あるいは保護者から徴収する学校給食費の中での食材調達を前提として、さまざまな取組を進めているところです。

他方で、生産者の高齢化であったり、あるいは天候の関係であったりということによって生産品目や生産量の減少などがあるということ、あるいは大都市圏や県境の地方公共団体など、そもそも県内産物の入手が難しい場合もあるということ、それから給食現場と生産現場での認識の隔たりが少しある。いずれの場合におきましても、教育委員会などの学校設置者と生産・流通関係者との情報共有や協働が課題と考えられます。

主な論点、考え方としましては、学校、保育所等は、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められており、栄養教諭の先生方を中核として食育が体系的・継続的に実施される必要があること。それから学校給食は、「生きた教材」であり、

学校給食に地場産物を使うことにより、生産者の努力や食に関する感謝の念を育むことが重要であり、教育委員会などの学校設置者と生産・流通に係る行政部局、事業者とが協働することが重要と考えられます。

これらを踏まえた具体的な取組としては、栄養教諭の先生方の配置促進、それから今も行っております「社会的課題に対応するための学校給食活用事業」や「地産地消コーディネーター」を引き続き活用しながら学校給食で食育を進めていくことが重要であると整理をさせていただきました。

「3地域における食育の推進」、本体では13ページ以降です。

こちらにつきましては、1つ目標を達成しているものもありますが、「朝食を欠食する若い世代の割合」、「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国民の割合」「若い世代の割合」、あるいは「生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合」についてはほぼ横ばいで、目標値を達成できていません。

若い世代については、先ほど説明もいたしました、朝食を食べるには「朝早く起きられること」、バランスのよい食事をするには「時間があること」「手間がかからないこと」が必要ということで、時間の使い方や健やかな生活リズムに課題があると考えられます。

なお、この点につきましては、先ほども御指摘いただきましたように、もう少し現状を分析できればと考えております。

また、生活習慣病の予防・改善のために健全な食生活を実践しない理由は「面倒」「病気の自覚症状がない」「時間的ゆとりがない」があるということです。

他方で、減塩等に取り組む食品産業や飲食店の取組、それを支援する学会等の取組は充実してきているという現状があります。

こういう中で、主な論点は、概要では3ページ、本体では15ページ以降ですけれども、高齢化の中で健康寿命をさらに一層延ばしていくということが課題であって、生涯を通じた食育の推進が重要とまとめております。

健全な食生活の実践のためには、日々の生活の中で、「食事のためにどのくらいの手間や時間を費やすのか」ということが関係しており、ここはさらに分析を進めていきたいと思っておりますが、特に若い世代については、生活リズムや食生活を見直していくということも必要と考えられます。

また、食品関連事業者等による健康に配慮した商品・メニューの提供等、食環境の整備も引き続き重要と考えられます。

また、従業員に対する食育は、企業の生産性向上も期待されることから推進が必要、そういう観点も今後必要とまとめております。

具体的な取組につきましては、本体で言いますと16ページ以降ですが、「食事バランスガイド」の普及啓発、あるいは「日本人の食事摂取基準」を活用した高齢者のフレイル予防の周知、あるいは「健康日本21（第2次）」に基づく「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進、その上での生活習慣病の予防・改善、あるいは「健康な食事・食環境」認証の推進など、自然に健康になれる食環境づくり、こういった一人一人の取組の促進、それから食の環境整備、両面での取組が必要ではないかとまとめさせていただきました。

続きまして、「4食育推進運動の展開」ということで、本体で言いますと20ページ以降です。

関連する目標としましては、「食育に関心を持っている国民の割合」はほぼ横ばい、それから「推進計画を作成・実施している市町村の割合」は、改善傾向にあります。

「食育に関心を持つ国民」をさらに細かく見ますと、男女とも、若い世代よりも年代が高い方のほうが関心を持っており、また若い世代の中では、女性のほうが男性よりも関心を持つということで、特に若い世代の男性を中心に食育への関心を持ってもらうことが課題と考えられます。

また、市町村食育推進計画につきましては、人口規模の小さい市町村を中心に作成されていないという課題があるということです。

今後の主な論点は、食育を国民運動として推進していくには、若い世代、それから男性を中心とした食育への関心の低い層に関心を持ってもらうことが重要で、若い世代は働く世代でもありますので、企業等（職場）での食育を推進していくことが1つの方策と考えられるのではないかと。また、地域においても多様な関係者の連携・協働が重要ということで、具体的な取組といたしましては、情報発信のプラットフォームの構築を挙げております。

本体ですと21ページの下半分のところになりますけれども、さまざまな関係者の方に参画をしていただきまして、食育を推進する取組を統一的な枠組みのもとで情報発信できるようにするためのプラットフォームの構築などが方策としてあるのではないかと書かせていただいております。

また、推進計画の作成・見直し、これも人口規模の小さい市町村を中心として一層支援していく必要があると書いております。

「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」、本体では22ページ以降です。

関連する目標値としては、「農林漁業体験を経験した国民の割合」はほぼ横ばい、「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合」は改善傾向にあります。

農林漁業体験に参加したことがない理由としては「体験する方法がわからないから」ということが半数となっております。

食品ロス削減については、現在、さまざまな取組が広がっており、それが発信され、ますます理解が進んでいるという状況と考えられます。

今後の論点としましては、食生活が自然の恩恵の上に成り立っていると、生産者への理解を深める上で農林漁業体験は重要です。

また、食品ロスの削減はSDGsの目標の一つでもあり、生産から消費までの食の循環を意識する、あるいは環境にも配慮した食育というのは必要ということで、今後の具体的な取組としましては、関係団体が連携して、SNS等も活用して、農林漁業体験の機会を提供する生産者の情報の発信を一層深めていく、あるいは食品ロス削減につきましては、先ほど御説明もいただきましたように法律もできており、法律に基づいて教育や普及啓発を進めていくことが重要と書いております。

「6食文化の継承のための活動への支援等」です。本体では、25ページ以下です。

「伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」は増加をしています。そして、若い世代については目標値を達成しています。これにつきましては、「和食」がユネスコ無形文化遺産にも登録され、それ以降、官民での取組が進んできたことが背景にあると考えております。

今後に向けまして、そういう中でも近年核家族化の進展、地域社会の弱体化などにより、「和食」の存在感と活力が失われつつある状況ということで、ユネスコ無形文化遺産に登録されております「和食」、これは全ての日本人が保護・継承するとされておりますし、また人材の育成も必要ということで、具体的な取組としましては、地域の多様な食文化を保護・継承していくためのデータベースの作成・普及、あるいは和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成、その配置ということを書いております。

「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」です。

目標値につきましては、「食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合」、「若い世代の割合」ですけれども、若い世代については、目標を達成しています。これについては、ホームページ、SNSなどを活用し、またウェブページの中でも子供向けコンテンツを充実させるということで、子供と、その保護者世代の理解が深まったことが要因と考えられます。

また、今後の主な論点としましては、食品の安全に関する情報が氾濫する中で、食品の選び方等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動するということが引き続き必要であろうということです。

また、柱の7のもう一つの柱、国際交流の推進も引き続き重要ということで、具体的な取組としましては、食品の安全については引き続き分かりやすい情報提供、それから海外への発信につきましては、本年開催されます東京栄養サミット2020を契機とした自然に健康になれる食環境づくりの推進が重要であろうと書いております。

そして、本体ですと29ページ、「第4次基本計画作成に向けて」ですが、今年度までの議論も踏まえて、来年度、第4次基本計画を作成していくということでございます。

説明は以上でございます。

○服部座長 ありがとうございます。

ただいまの御説明につきまして御意見、御質問がある場合、挙手をして、お名前を挙げて御質問を願います。

○瀧本委員 医薬基盤・健康・栄養研究所の瀧本です。どうも御説明ありがとうございました。

これは御説明、それから資料1等を拝見して感じたことなんですけれども、食育という観点だと、どうしても普及啓発、あるいは意識を高めるということに論点が行きがちだと思うんです。これまでの資料や結果を拝見する限り、国民の皆さんは知識は結構たくさん持っていらっしゃる、それから学校等でもそういった普及啓発は非常に進んでいるんですが、やはり働く環境、仕事で忙しくて例えば共食をしたくてもできないとか、そういった課題が若い世代で特に見られるのではないかと感じました。

今回、資料1で職場での推進事例ということが取り上げられたのは非常にすばらしいと思うんですけれども、若い人や働き盛りの人が働いている職場の経営を行っている方々がもっと食育を進めることの意義やメリット、具体的には生産性の向上であったり、労働時

間がこのように短くできるというようなことがもっと伝わると、うちでも取り組もうということに変わっていくのではないかと感じます。

ちょっと難しいかもしれないんですけども、例えば、そういった代表的な企業さんが働く人の食育を実際どのようにお考えなのかというようなことも、もし機会があれば調査していただけると、もっともっと広がりにつながっていくのではないかと感じました。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

座長の立場ってしゃべてはいけないんですけども、ちょっとお話ししたいんです。

私、年間、ヨーロッパへ行く機会が多くて、先日、フランスとかスペイン、イタリアを回ってまいりましたけれども、その中で家族が週に1度、おばあちゃんとかお母さんの家に集まるんです。というのは、ヨーロッパも今核家族が非常に進んでいまして、非常に嘆かわしい傾向だということをおられましたけれども、週に1度集まる習慣を作っているんです。ということは1年は54週ありますから、年間54回、日曜日ごとに皆さんが集まる。日本の核家族の方は現在約81%といわれていますが何回ですか。盆か正月ですよ。月に1度も集まっていないです。僕が子供の頃というのは、核家族は2割ぐらいしかなかった時代で、おばあちゃんが僕にいろいろなことを教えてくれたんです。父も母も学校業をやっていたものですから、朝早くから出で、戻ってくるのは夜遅いんです。そうすると、その間、おばあちゃんが面倒を見てくれて、そして食べ方であるとか人とのつき合いを教えてくれたんです。

先日、上野動物園の園長さんとお話ししていたら、「象って雌象が長生きするんだよね」とおっしゃるんです。「どうしてだと思っ」って言われたんです。女性の方長生きというのは、人間みたいですよ。実際に昨年9月15日頃発表された数字によると、100歳以上の方が7万1,274名ですが、そのうちの88.1%が女性なんです。同じように雌象がなぜ長生きしているか。実は授乳するのはお母さんですが、生き方とか一緒に群れをなしてどう過ごすかということをお母さんで、それが生きがいで長生きするそうです。

日本の家族形態を見ますと、それが崩れているわけです。むしろ、象のほうが基本的なことをやっているように思うんです。

日本の声をかけ会えるという部分を指標の中に1つ入れてほしいんです。週に1度集まろうよとか、それが無理だったら月に1度でもいいから、できるだけ合同、いわゆる養育

ということの重要性。年齢の違った人たちとの間で、いたわりであるとか、いろいろな気持ちが生まれるのはそういうことからなんです。どうも、日本はそれがどこかで吹っ飛んでしまったんです。ですから、そういったものを食育を推進するに当たっては、1つ根底にそういう線を引いて、誰かが号令をかけなきゃいけないと思うんです。

御承知でしょうけれども、180年前に産業革命を英国が行いましたが、そのときに工場の周りに男女が集まってきて、5～6年するとみんな結婚するんです。そうすると、核家族が生まれるわけです。お子さんができると、奥様は休暇をとって小学校に入るまでは面倒を見るんですが、その後見なくなってしまうんです。そうしたらどうなったかという、ニートが増えたんです。ニートというのは日本も今増えておりまして、ニート化して現在50代になった方の親御さんが約70から80歳位で困っておられます。大体180年前にそういうことが起こってから100年ぐらいたったときにすごい数のニートが増えて、英国もこのままいくと終わりだと言われたんです。ところが、約50年前にサッチャーさんという鉄の女と呼ばれる首相が生まれまして、一緒に食事しましょうという運動を始めたんです。そうしたら、ニートが20分の1になったんです。

ですから、日本も誰かが声をかけてくださるという方、本当は総理が一番いいんでしょうけれども、何かそういう動きを一本、線の中に入れないと、それぞれ皆さんがお考えになっているいろいろな御意見があると思うんですが、そういう下地ができていないと、何をやっても空回りするような気がするんです。ですから、そういうものをこれから組み立てる必要があるかなと思うんです。

週に1度とまでは難しいかもしれませんが、少なくとも今の日本というのは本当にお姑さんとお嫁さんがつながる部分がほとんどなく、お孫さんと、おばあさん、おじいさんが、お孫さんと接触する機会がなかったりするので、こういったものをもう少し充実させながらいくということを第4次基本計画にはくっつけていただけるような、そういう形ができるとうれしいなと思っておるんです。

余計な話で座長がしゃべってはいけないのは分かっているんですが、今までの流れをずっと見ていると、そういう感覚を作り上げないと、それぞれの省庁がいろいろな計画を立てておられます。ですけれども、個々にそれをやっている方は関心を持つけれども、全然関係ない人にとっては、省庁が幾らいろいろなところでやっても、御自分が関連しているものに関してしかやらないんです。そうすると、一本筋が通っていないところがあるので、そういうものをこれから考えたらどうかなと考えておりますので、またこの後、御意見等

をどんどん出していただければと思います。よろしくお願いします。

○**長島委員** 学校の立場からですけれども、第3次までの計画の中で学校が担う食育推進計画には、具体的には朝食欠食はゼロ、あるいは地場産物の活用は30%以上、国産食材活用が80%以上ということで、非常に点としての数字の、明確な数値目標が掲げられて今回まで来ておまして、いずれも目標値を達成できていないという現実があります。

さまざまな課題等についても分析をしていただいたところですが、第4次基本計画策定の前にこれをどうするかと考えるときに、「子供たちへの食育が最も重要」と食育基本法前文に書かれているんですけれども、その視点に立って食育基本法に立ち返ったときに、この指標、本当にこれだけの指標で学校における食育を評価していいのかということに疑問に思っております。かといって、決して未達成の項目を否定する意見ではありませんので、誤解のないようにお願いしたいと思います。

現実に学校給食現場における食育の場面というのは非常に多くありまして、また多岐にわたって取組がなされているという現状があります。そのところが食育推進基本計画の中で全く評価に至っていないのではと、このところ思っている次第です。

要は子供たちに食に関する、どのような意識の変容があり、どんな力がついたか、あるいは何ができるようになったかということをもとめるための何か目標の設定が欲しいと考えております。

子供たちは必ず未来の親になり国を背負う人たちですので、そういう重要性を踏まえれば、学童期、思春期における食育の重要性を再確認した目標値を設定して取り組む必要があるのではないかと考えておりますので、検討をよろしくお願いします。

そして、併せてこれらの学校における食育推進の要となっている栄養教諭ですけれども、いるところといないところへの子供への食育の格差は非常に大きくなってきていると思いますし、ますますいないところに一定水準の食育が行われることは難しい、多忙な学校環境の中で難しくなっていて、その格差はどんどん広がる一方だと思っておりますので、先ほどもきちんと柱として必要性を書いていただいております栄養教諭の配置促進についてもぜひお願いしたいと思いますし、このように重要性を認めていただいておりますことに心から感謝を申し上げたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○**服部座長** これは答えながらというより、ほかにないでしょうか。

有田委員、お願いします。

○**有田委員** 主婦連合会の有田と申します。

私は消費者団体として、毎年夏休みに行われる例えば地方自治体の食育のフェスタに参加しています。夏休みに行われますので、小さな子供連れの若いお母様方がたくさん参加して、非常に熱心に質問もされます。「モッタイナイ」、「ごはんを食べよう」など食品ロスや自給率なども含め情報発信しています。そういうことに関心を持っていらっしゃる方が来ていらっしゃる関係からか、クイズを出しましてもいろいろなことをよく御存じです。子供たちもそうです。

昨年はお魚のエコラベル関係でSDG sについても情報発信をしました。

それはそれとしまして、座長がおっしゃったようなことに関して、私の周りの状況を申し上げます。私も保育所に通う孫や小学生の孫もおります。息子夫婦が共働きをしますので、保育所に行っている孫が熱が出たときはお迎えも頼まれます。そうしますと、こういうときにはこういうものを食べなさいと言う機会もあります。

現在、共働きをしている若い世代は、保育所に入るのも大変ですが、熱などを出して保育所に預けられなくて仕事をどうしても休めないときなどは、祖母、祖父が対応しないととても回りません。ですので、1か月に1度ということではなくて、多いときは1週間に何度か食事をするときもあります。私だけではなくて、私の周りの50代後半～60代以上の方は皆さん必ずそういうことを行なっています。日本全国が同じ状況だとは言いませんけれども、少なくとも私が知る限りでは、かなりそういうふうなこともあり一緒に食事をしています。同居をしているわけではないんですけども、1年に1回か2回しか食事をしないということはありません。遠く離れていれば別ですけども、そういうことばかりではないということだけは、お伝えしたいと思います。

この概要版についての意見があります。5-1の中の3ページ、「地域における食育の推進」についてです。私もそういうことに関わっていますので申し上げますと、気になりましたのは食育の関係で、主な論点の中の健全な食生活の実践のためには、日々の生活の中で、「食事のためにどれくらいの手間や時間を費やすのか」が関係するということです。これはアンケート調査の分析結果なので、それはそうなのでしょう。けれども、その考え方が「どれくらいの手間や」と書かれると、とにかく主菜・副菜含めて、どんな形であれ、朝食や昼食、3食しっかり取りましようと呼びかけていると考えていたので、「どれくらいの手間」って書かれると、それは若い人にとってはちょっと重たいのではないかなと感じました。「晴れの日」などにはしっかり手間をかけて何かイベントを行うというのは大事だと思うんですが、日常的には忙しくしていれば電子レンジでチンしても、ちゃんとそ

ろって食べることが重要という考え方でなければ重たい。「どれぐらいの手間」というのがちょっと気になったということが1つの意見です。現実を踏まえた書きぶりにしないといけないのではと考えた次第です。

それから、その中で言えば、この中の文書には入っていないんですが、農水省の関係で地方の自治体や生産者のヒアリングに伺ったときに非常に熱心な自治体の首長の方がいらっしやいまして、学校給食は、食育の関係で地場のものを、地産地消100%を目標値として書かれているんです。それは「数年をかけて」と書かれていましたから疑問を感じて、「何年後に100%になるんでしょうか」という質問をしたら、「それはずっと無理だ」とおっしゃるんです。それは、地場でとれたものは非常に高級野菜なので学校給食には使えないということでした。高く売れるわけですから大量には作らないでしょうから、量も少ない。何年かけても、目標値には近づかない。

昨年のこの委員会で、地産地消について意見を申し上げました。地産地消というよりも幅広く、例えば国産品というか、そういう考え方でいかないとなかなか難しい、地場産物を使って食育を行なうというのは年に1回ぐらいあってもいいとは思いますが、学校給食でいつも取り入れるのはなかなか難しい地域もあると考えています。どこをどういうふうに表現してくださいというのではなく、申し訳ありません。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

北川委員、お願いします。

○北川(三)委員 岡田こども園の北川です。

先ほど参事官の説明のときの資料5-2「第4次食育推進基本計画作成に向けた主な論点(案)」12ページの「2 学校、保育所等における食育の推進」の中で就学前の子供に対する食育をより一層推進すると掲げられています。今座長のお話にも、学校関係者の栄養士のお話にも全て関わってくるのですが、「学校」とついてしまうと、私はどうしても小学校、中学校という認識が強くなってきてしまいます。ただ、学校給食の前には、保育所や認定こども園での集団給食だったり、幼稚園も給食を実施しているところもあり、全ての子供が給食を経験します。保育所や認定こども園では、哺乳期から始まって離乳食になり、そして普通食になります。子供たちにお昼一緒に何を食べるかという食育を全国で実施しているのです。子供の味覚を育てるためにも、乳児期の離乳食に始まって、食べ方にしろ何にしろ幼ければ幼いほど大事なんだということを、第4次基本計画の中にもっともっと

入れていただきたいと思います。コミュニケーションや食の営みに加えて、生活の営み、日本文化、その全てを子供たちに伝えていくには乳幼児期からでないとやっぱり遅いと思うんです。ですから、この会議等、それから各省庁が乳幼児期がもっと大事なんだということを推し進めていただきたいです。資料5-2の12ページの「就学前の子供に対する食育の推進」に「要領に基づく取組を引き続き進める」ということをうたっていただいています。しかし現在、少子化ですが、保育所、こども園の利用数は増えていて、朝7時から夕方の6時まで、もっと頑張っていらっしゃるところは夜間まで施設や園やこども園で保育しています。その中で補食にしろ、水分補給にしろ、食べ方にしろ、文化にしろ、年末のお餅つきからお正月のお節料理からいろいろ、集団給食とはいえ、季節の旬の野菜を使ったりとか、いろいろなことに取り組んでいる保育園やこども園はたくさんありますので、ぜひともそういったことを重く入れていただきたいという希望です。

○服部座長 ありがとうございます。

今のお話で、ジェームズ・ヘックマンという方が2005年に発表しましたがけれども、幼児期に例えば運動を始めた人を調べてみると、結果的にオリンピックで金・銀・銅のメダルをとっている人はほとんど幼児期から始めており、まさに三つ子の魂百までもなんです。

音楽でピアノだ、バイオリンだ、フルートだということで巨匠とか名人と呼ばれる人を見ると、みんな幼児期からピアノなどを始めた人なんです。小学校5年から始めた人は、巨匠や名人にはならないんです。だから、やっぱり早い時期は大事と感じます。

それと、国語で言えば、漢字を覚えるのというのは、今日本は小学校1年から始めます。5年生、6年までやって、6年間やった結果、最終的に総合試験をやりますと、平均点が57点と言われている。

ところが、この6年分の漢字を幼稚園である4歳、5歳の2年間の間に教えてもらえると、何と平均点が94点なんです。

やっぱり幼児期。小学校に入ってからじゃ遅いということが、分かってはきているんです。僕は中央教育審議会に出たことがあるんですが、今のヘックマンの話をしたら、いや、日本の漢字教育は小学校から始まるので、そんなに早くやることはないとおっしゃったんです。それで、僕が存じているいろいろな幼稚園の理事長の方々に2小学校の6年分の漢字を幼稚園の2年間で教えてくださいとお願いしたんです。随分増えまして、今は230校ぐらいがやってくれるようになったのですが、その平均が94点です。

ですから、今おっしゃられたように、早い時期に家庭教育という形の中でそういうもの

をやる必要はあるけれども、日本の場合、みんな忙しかったり、おじいちゃん、おばあちゃんと一緒にいる機会もなかったり、いろいろなことが重なって、どうもうまくいっていないというのが事実なんです。

この委員会で第4次基本計画を出す場合に、若いうちにそういうものをやりなさいよというサジェスションみたいなものをもう一度確認する必要があるとは思っているので、またそういうものを生かしていただきたい、生かせる機会を入れていきたいなと感じているんです、個人的には。これは、また農水省の担当者とお話しさせていただきますけれども。

○北川（三）委員

私が一番感じているのは、先ほどのリンゴの皮むきではないんですが、うちの園児たちでは、3歳頃からピーラーとかいろいろ使って体験していることで、使うことができます。1歳児でも2歳児でも野菜をちぎったりとか収穫したりとか、そういう体験はいろいろできるんです。それから遊びとか主体的な成長を育むためにも教え込むのではなくて、体験させるということが必要かなということをおもっていますので、またよろしく願いいたします。

○服部座長 滝村委員、お願いします。

○滝村委員 パパ料理研究家の滝村と申します。

お父さんや共働き家族の食育の推進、特に共に食事をする共食の推進を今活動しております。

先ほど服部座長がおっしゃられた一緒にご飯を食べるという、共に食事をするということとはとても大事だなと思っていまして、それは前回のこちらの会議でも発表させていただきました「トモシヨクProject」というもの、「イクメン」や「イクボス」を推進している、私が所属するファザーリング・ジャパンで「トモシヨクProject」というのを立ち上げました。これは、特に共働き家族が、働きながらも一緒に家族でご飯を食べようよという共食を、共に食事をする、あえて「トモシヨク」という言い方をして推進しております、このトモシヨクを、いわゆる個人ではなくて企業が会社の中の働く社員にトモシヨクを推進する。例えば第1水曜日を「トモシヨクの日」として、ノー残業デーで帰るのではなくて、家族で一緒にご飯を食べてもらうために今日は早く帰るんだと。また、そういう目的が残業を減らすわけではなく、一緒にご飯を食べることが一番の目的で働こうよと、そういうプロジェクトを広めています。

サッチャー首相が言われたように、国全体でトモシヨクを広げられればなと思っている

んですけれども、その中で、企業さんでトモシヨクを推進をする。それを通した働き方改革を推進する際に、今全国でいろいろと企業にトモシヨクの推進をして回っているんですけれども、その中でどういう効果があるんだという、企業にとってのメリットというものが非常に大きくなります。

先ほど発表いただいた資料5-2の21ページの食育の推進の中で「具体的な取組」と書かれたところに、「SDGsも踏まえた情報発信プラットフォームの構築」、その中の2行目に「食育の推進に役立つエビデンスも踏まえつつ」とありまして、今共食がどれだけ人にとっていいというところで、心と体の両方のバランスにとってもいいというエビデンスが農水省さんのページにもいろいろと載っております。私はもっともっと欲しいんですけれども、情報を集めては、そのデータを企業さんに送って、こんないいことがあります。働く人が心も体も健康になって、翌日も、フレッシュしていい仕事ができると。だから、時短で効率よくもできるんだと。そういうことをもっともっと広めていきたいときに、まだ家族向けとか、子供向けの共食のエビデンスが結構中心なのかなと思って、もっと大人だったり、企業さんが、うちもトモシヨク、共食をもっともっと広めようと、それがうちの働く人たちにとってもとてもいいんだと思えるようなエビデンスがたくさんあれば、もう毎日のように言って回ろうかなと思っておりまして、その辺の意味も含めて、こちらの「プラットフォームの構築」と書かれているところがどんなものになるのか、またこの中にどれぐらいのエビデンスを入れていかれるのかというのが興味がありまして、御質問したいなと思いました。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

濱田委員、お願いします。

○濱田委員 濱田です。よろしく願いいたします。

先ほどから学校関係の数値目標等が出されているんですが、朝食については文科省の学力・学習状況調査の結果をもとに数字が出されていると思います。最初に説明がありました資料1の6ページにあります朝食のことについての生活リズムとの関係のところ、起床時間のことは載っていますが、私の学校の児童20人、朝食をいつもみんな食べていたのにある時期から1人だけ食べない児童が出てきました。家庭の状況や本人にも聞いて確認をしたら、夕方に少し眠くなって寝てしまうので、夜に眠くならず朝が食べたくないという状況でした。保護者の方と話をして生活リズムをちょっと改めた方がいいですねとい

う話をしました。

そういうことを考えると、「早寝早起き朝ごはん」というのが進められていますけれども、やはり起床時間だけではなくて就寝時間が必要で、ここに載っているのは「睡眠時間」ですから、就寝する時刻がすごく大切になってくるのかと考えます。

また、朝食をとるというのが数値目標にあります。どうしても子供だけでできる問題ではなくて、家庭の状況や、保護者に委ねられる部分が非常に大きく、これからも厳しい状況が考えられます。就寝時刻の結果等との兼ね合い、関連性について結果が出ているのであれば、また教えていただきたいと思います。

それから2つ目ですが、先ほどの学校栄養士協議会から調査結果が出された中で、小学生、中学生のできるものというところで食育に関心があるかという数字があります。その4ページで「サラダを作る」「野菜いためを作る」「みそ汁を作る」「ご飯をたく」ができてきているというのは、家庭科で学習した内容ですので、そういったことを家でしっかり実践されていることにつながっていて非常にいいなと思いました。

「肉じゃが」については、どうしても小学校の家庭科の授業では肉や魚を使わないということになっていますので、家で作っていないのは、もっともなデータかなと感じたところです。その中で今自分の学校でも子供たちにぜひしてほしいのが手伝いです。学校給食では給食当番というのがありまして、自分たちの食べる給食の準備は全部子供たちが自分でします。資料2の学校栄養士協議会の3ページに「食事の準備や料理など手伝いをしていく」という項目があるように、実際に子供たちが食に関心があったり、食べることに興味湧いていけば、こういった準備などの手伝いが増えてくると思います。子供たち自身の成果が見えるような数値目標がもしできるのであれば子供たちへの指導だけでなく、また家庭においても親から褒めてもらえる、そういった自己肯定感を高めるところにもつながるのかなと思いました。

しかし、この数値をとるときに何の調査でとればいいのかを考えると、子供たち自身のものは非常に厳しいと思いますが、やはり子供の実践につながっていかなければ食育の成果は見えてこないんじゃないかと考えています。このことから、栄養士協議会のデータは非常に貴重であると感じたところです。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

加藤委員、お願いします。

○加藤委員 J A女性協議会の加藤と言います。生産者側の立場からお話をさせていただきたいと思います。

給食でも、家庭でも、職場でも、栄養バランスが考えられたおいしい食事をするということが大切ということは分かりますが、その分、食べられなくなってしまったときのことを想像するのは非常に難しいかなと感じています。この先、さらに食料自給率が下がって、また担い手の減少もありますし、耕作放棄地もあります。そういった部分で、どんどん日本の食料自給率が下がってしまって、必要な量の輸入食材が確保できなくなってしまうようなことが起きれば、ここに掲げてあることが実行できなくなってしまうんじゃないかと感じています。

世界的な規模で気候変動もあります。日本の中でもいろいろ、水害であったり、地震であったりということで農畜産物を一定量確保できないということもありますが、それよりもどんどんこのまま減少してしまうということに危機感を感じています。

随分前になりますが、大豆ショックがありました。大豆が輸入できなくなるということで日本も大変なことになりましたが、今ここまで食料自給率が下がってくると、輸入できなくなったということを考えると、日本の食料だけでは賄っていけないという部分もあります。

22ページにありました、「国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っている」と掲げていただいておりますが、こういった部分をもう少し強く打ち出していただいて、そういった農畜産物の恩恵の部分にも関心を持ってもらえるような、そういった記述をしていただけるといいかなと感じます。

○服部座長 武見委員、お願いします。

○武見委員 今回の御発言にも関連するんですけども、栄養バランスのよい、健康寿命延伸のための食事というのは、今回の資料の項立てを超えた、もっと広範囲でつなげた論点ということが必要じゃないかということなんです。

今この資料の5-1で言えば、めくっていただいた2ページの第3「地域における食育の推進」のところは、専ら栄養バランスとか健康寿命の延伸なんです。今加藤委員がおっしゃったことというのは、4ページの第5「生産者と消費者との交流の促進とか環境との関わり」となります。実はここは本当に一緒にやらなければいけない時代になっているということで、国際的には「ランセット」という医学誌の関連で、EAT-Lancet Commissionという、そういう委員会が既に持続可能なフードシステムの中での健康な食事のあり方と

いう報告書を2019年、昨年に出しています。ですから、まさに健康と地域産物、環境などをつないだことをやれるのがこの食育の場だと思うので、第4次基本計画に向けた論点ということでは、今の一つ一つの項目を超えた形での取組とか目標の設定とかということをやっていかなければいけないと思います。

つまり、栄養バランスのことを考えている人も、5のことをきちんとわかった上でやらなければいけないし、農業生産とか、そちらを中心に食育に関わっている人も栄養バランスということが実はつながっているという認識のもとにやっていかなければいけない。そういうような方向性がこれから必要ではないかということをお願いしたいと思います。

○服部座長 ありがとうございます。

田村委員、お願いします。

○田村委員 日本歯科大学の田村です。

先ほどの北川委員からのお話のところちょっと戻るんですが、17ページの口腔保健のところにも入れていただいておりますけれども、やはり乳幼児期の部分の充実というのは欠かせないと思っています。口腔機能の基本が獲得してしまう時期でもありますし、また今、保育園等のほうでは障害のあるお子さんの受け入れを、一般の保育園等がかなり受け入れてくださっていて、医療的ケア児と呼ばれる経管栄養のお子さんなども引き受けていただいているんです。そうしますと、嚥下のリスクのあるお子さんたちを保育のほうで見ているということにもなっていくので、どんなことを具体的にやっていくかということをもう少し盛り込んでいただけると、そのような保育園の充実といった点からも大切かなと思っていますので、ぜひお願いしたいと思います。

○服部座長 ありがとうございます。

まだまだ皆さん、いろいろと御意見をお出しになりたいことあるとは思いますが、第4次基本計画に向けて次の段階が予定されておりますので、そのときまでに御意見等も含めて、またいろいろお考えになってきていただけたらなと思います。

フランスで料理をやっていた方が戻ってきて、4～5日前にお会いしたんです。フランスで日本人が非常に評価されていて、今、星を持っている日本人が経営しているお店が30位に増えたと言うわけです。それで、2年ぐらい前から評価されてフランス側のお店が日本人の若者を雇うそうです。ところが雇い始めたのはよいのですが、日本の若い者が働き方改革みたいなことを言い出していろいろと文句をつけるんだそうです。

これじゃ話にならないといって、韓国や中国の学生とかを雇うと、文句1つ言わず、も

っとやりましようとして仕事を幾らでもやってくれるというんです。

日本人、だんだん評価が悪くなってきているという声も聞こえますから、そういうことを前提に、この第4次基本計画の中にそういうものが、働き方改革まで入れられるかどうかはこれは別ですけれども、自分の意見をどんどん通すような若い人たちは結構なんですけれど、そのことによって、日本人自体がイメージダウンするのでは困るので、もう少しそういうものも含めて何か生かされるといいなと思います。

これからいろいろと新しい方向に第4次基本計画を持っていきたいと思いますので、どうぞ皆さん御協力のほどよろしくお願ひしたいと思います。

それでは、事務局のほうから説明があります。

○大隈参事官（農林水産省） 今座長におまとめいただいたとおりでございますが、今回いただきました御意見などを踏まえ、次回、「主な論点（案）」の修正を提出したいと思ひます。また、今後、第4次基本計画の重点課題や目標値などについて、関係省庁と相談をして検討したいと思ひます。

また、今私どもが進めております若い世代の調査についても、今日いただいた視点を踏まえたさらなる分析、あるいは企業にお示しするエビデンスということでは、個別の企業で食育を進めた結果、どのような効果があったかということが分かる事例集も作っておりますので、次回、お示しできればと考えております。

冒頭に上田委員から御質問がありました数字についてお答えをさせていただきます。速報値ではございますが、朝食を食べる場所について聞きましたところ、「家で食べる」というお答えが約9割でした。勤務先のデスクですとか勤務先の社員食堂など「会社で」3.7%、「飲食店」0.6%でした。

なお、「今後、自宅や通勤経路で朝食を買える、食べられるお店があれば積極的に利用したいかどうか」について、「当てはまる」というお答えが約25%、「勤務先等で安く朝食が提供されれば積極的に利用したいですか」について、「当てはまる」というお答えが34.5%です。

次回でございますが、3月25日水曜日の10時からということで現在予定をしているところでございます。

以上でございます。

○服部座長 以上をもちまして、令和元年度第2回食育推進評価専門委員会を閉会させていただきます。

SDG sの中に「誰一人取り残さない」という、社会の実現を目指すというのが目標としてあるんですけども、このような形で食育も誰ひとり取りこぼさないという、そういう方向でいければと思いますので、そういう枠組みをこれから作っていきたいと思っております。

本日は長時間にわたり、本当にありがとうございました。どうも失礼いたします。

午前11時56分 閉会