

# 令和2年度第2回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午後 1時00分 開会

○服部座長 それでは、定刻になりましたので、これから第2回目になります食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

座長を務めております服部でございます。

本日は、お忙しいところ、委員の皆様、デジタル化に対応した食育の取組を御紹介いただく2社の方、関係者の方々に御参集いただきまして本当にありがとうございます。

前回に引き続き、第4次食育推進基本計画の重点項目につきまして審議したいと思えます。新たな食育の計画にふさわしい活発な議論をお願いしたいと思います。

審議に入る前ですが、実は今日、10月1日というのは醤油の日なんだそうです。今日、こちらにキッコーマンの堀切社長がいらっしゃっていますけれども、醤油の日というのは、ちょうど10月に、大豆や小麦など、新たに穀物ができたときに、それでもろみを仕込むらしいんですね。また、干支というのがありますが、干支は順番にいくと10番目が酉という干支ですが、この「酉」という字が、たまたま「醬」とか「酒」にも入っているということもあって、10月にしたという理由が付いてるそうです。今日、醤油は我々にとっては非常に意味のあることですし、世界中回りましても、醤油はもう知っている方の方が多いぐらいになっておりますので、少し御紹介をさせていただきたいと思えます。

それでは、早速これから始めさせていただくに当たりまして、事務局より御説明願います。清水参事官、よろしくお願いたします。

○清水参事官（農林水産省） 農林水産省消費・安全局の清水でございます。よろしくお願いたします。

まず、カメラ撮影につきましては冒頭までとなっておりますので、撮影はここまでとさせていただきます。引き続き傍聴される方につきましては、傍聴会場の方へ御移動をお願いいたします。

それでは、お手元の配付資料につきまして確認させていただきます。資料1-1、資料1-2、資料2から16、それに参考資料1-1、参考資料1-2、そして、陳委員から頂いています参考資料2となっております。

配付資料に不足がございましたら、事務局までお知らせいただければと思えます。

本日は、前回使用させていただいたテレビ会議システムに加えまして、Webexによるオンライン会議も利用しての会議開催となっております。今回、テレビ会議及びWebexの御参加となっておりますのは、阿部委員、上田委員、瀧本委員、長島委員、有田委

員、北川三和子委員、高橋委員、樽井委員、中澤委員となっております。

また、瀧本委員におかれましては、所用のため、Webexで途中参加されます。

陳委員におかれましては、所用のため、本日御欠席となっております。

テレビ会議システムで御参加の委員におかれましては、御発言の際にはお名前の紙を上げていただき、司会が指名させていただきますたら御発言をお願いいたします。

Webexで御参加の委員におかれましては、御発言の際は挙手のマークをクリックしていただきまして、同じく司会が指名させていただきますたら御発言いただくようお願いいたします。

また、本日は、スマホのアプリですとかオンライン等のデジタル化に対応した食育の取組を御紹介、御報告していただくため、カゴメ株式会社の信田様、日本マクドナルド株式会社の宮下様、稲様にお越しいただいております。

それでは、服部座長に以後の司会をお願い申し上げます。

○服部座長 それでは、私の方で進行させていただきます。

議題（１）、第４次食育推進基本計画の重点課題等について、その１でございますが、委員等からヒアリングに入りたいと思います。

事務局に御説明願いたいと思いますが、いかがでしょうか。

○清水参事官（農林水産省） 第４次基本計画作成に当たりまして、まず、重点課題を設定させていただく必要があり、その際に各委員の皆様の御知見を頂戴したく、今後の第４次基本計画作成に向けてどのようなことが必要かを忌憚なく御発言いただければと思います。

前回と今回の専門委員会で委員の皆様方の御意見をお伺いしたく、時間の都合で恐縮ですが、御発言後の質疑応答も合わせてお１人10分程度でお願いできればと思っております。

本日御意見を御発表いただく方は、御発言順に、カゴメ株式会社、信田様、日本マクドナルド株式会社、宮下様、稲様。続きまして、長島委員、高橋委員、樽井委員、阿部委員、中澤委員、田中委員、田村委員で、休憩を挟みまして、清水委員、有田委員、澤木委員、滝村委員、河井委員、合瀬委員となっております。

以上でございます。

○服部座長 ありがとうございます。それでは、そのように進行させていただきたいと思いますので、よろしくをお願いいたします。

カゴメ株式会社の信田様から御発言いただきたいと思いますので、よろしくお願

します。

○信田（カゴメ） 御紹介いただきました、カゴメの信田と申します。この度は、お招きいただきましてありがとうございます。

この会議に参加するに当たり、半年ぶりぐらいにスーツを着て、御多分に漏れずウエストが緩くなっておりまして、これもひとえに管理栄養士である妻の料理を最近食べる頻度が増えたからかなと思っております。ごめんなさい、余談でした。

それでは早速、当社の方からお配りさせていただきました資料2を用いまして、当社の食育事業について御紹介させていただきます。

2ページ目、お願いいたします。

当社は、2025年の長期ビジョンといたしまして「『トマトの会社』から『野菜の会社』に」といったものを掲げており、ミッションの一つとして、「ニッポンの野菜不足をゼロにすることで、健康寿命の延伸に貢献」といった目標を掲げております。

次のページ、お願いいたします。

こちら、左に示した図が日本人の野菜摂取量の推移になっております。皆さんよく御存じのとおりかと思いますが、日本人の野菜摂取量は、過去目標量に達したことはなく、当社も既存のフードシステムとしての役割だけではこの現状を変えることが難しいだろうと考えておりまして、そこで、野菜摂取に関する意識や行動を変える取組というのが必要ではないかと考えております。

次のページですが、その一環といたしまして、「野菜をとろう あと60g」というのをスローガンに、異業種の企業・団体の皆様とともに「野菜をとろう」というキャンペーンを展開しております。

次のページ、お願いいたします。

「この野菜をとろう」キャンペーンを、収益を得ながら持続可能な事業として実施するのが、2018年から実施しております当社の健康事業、いわゆる食育事業でありまして、事業の内容といたしましては、「動機付け」、「実行支援」、「環境サポート」といった3つの要素を含むコンテンツを提供することで、野菜摂取に関する行動変容を促すということを目的として、その事業を展開しております。

それでは、簡単に「動機付け」、「実行支援」、「環境サポート」のそれぞれの各コンテンツについて、デジタル化している部分、オンライン化している部分を中心に御説明させていただきます。

ページをめくっていただいて、まずは動機付けのサービスでございます。

こちらの方は、従来カゴメに勤務している管理栄養士による動機付けのセミナーを開催させていただいたのですけれども、昨今の新しい働き方に対応いたしまして、オンライン会議システムを活用したオンラインセミナーの提供及びセミナーと同じ情報を学べるEラーニングの開発を行いまして提供を開始しております。

オンラインのセミナーにしたメリットといたしましては、コロナ感染対策のみならず、複数の会社が共同で受講することで、1人当たりの受講料のコストを抑えられるとといったことができるため、予算が少ない企業様でも受講がしやすいといったこともメリットの一つとして考えられるかと思えます。

また、同時にオンラインの料理教室のサービスも提供させていただいております、こちらについては、御自宅で受講が可能ですので、今まで弊社の大規模なキッチン、テストキッチンみたいところに皆さんに御参集いただいてやらせていただいていたんですけれども、これまでよりも受講のハードルが下がったといった声も頂いております。

動機付けサービスについては以上となります。

次が環境サポートサービスです。

こちらの方は、ちょっとオンライン、デジタル化とは少し離れますけれども、環境サポートのサービスといたしまして、これまで当社がフードシステムとして提供してきました野菜を摂取できる商品を活用したサービス提供を行っております。このサービスについては、コロナ影響下でも手間なく無理なく実施できる健康増進施策といったところで、各企業様に御活用いただいております。

こちらの方は簡単に済ませて、次の本題の方に行かせていただこうかと思えます。最後に実行支援サービスです。

そのサービスの一つといたしまして、ベジチェックという、野菜摂取の推定量を見える化するデバイスというのを開発いたしまして提供させていただいております。このデバイスは、センサーに手を乗せて、皮膚に蓄積されたカロテノイドを測定することで体内の酸化状態を評価するとともに、1日当たりの野菜摂取推定量をこの機械に表示して、あなたは今何グラムぐらい、1日当たり野菜を摂取していそうですよというのをすぐお伝えできます。

こちらの方は、2019年7月から提供を開始していますが、現時点まで、こちらの資料では12万件と書かせていただきましたが、先日ダウンロードしたところ、14万8,000件の日

本人の野菜摂取に関するデータがサーバーに蓄積されております。今後、このデータに関しては、野菜摂取に関するビッグデータとして様々な活用を行っていきたいと考えております。

また、このデバイスの効果といたしまして食生活を改善する野菜をいっぱい取ると、この値がすごく如実に変化いたします。逆に取らないと下がるというので、非常に自分の食生活のモニタリングに使いやすいというのと、あとは、逆に指導される方ですね。食育を推進される方が、自分たちがやっていることが、その対象者の方をちゃんと変化させているのかどうかというモニタリングにも非常に有効であるといった声を頂いております。

次のページをお願いいたします。

こちらのベジチェックなんですけれども、一応本日お持ちしておりますので、もし御興味ございましたら、終わった後にお声掛けいただければと思います。

次に、実行支援サービスの②番といたしまして、ベジ選手権アプリという実行支援のアプリを開発・提供させていただいております。このアプリは、日々の野菜摂取行動をポイント化いたしまして、そのポイントをチームで4週間競い合うといったものです。

テストマーケティングの結果、実施期間中のアクティブユーザーの割合というのが非常に高いということと、アプリの実施によって、このベジチェックの値により変化が生じるといった結果も得られております。

まとめますと、当社健康サービスに関しましては、野菜摂取に関する動機付け、自己アセスメントと目標設定、あと行動支援と環境サポート、結果の評価といった、人の意識・行動を変えるための要素を持った一連のサービスを、このコロナ影響下でもデジタル化、オンライン化といったところを活用いたしまして、しっかり回すことができると今考えております。こういったことで顧客の野菜摂取量を増加して、健康長寿に貢献するということを企図しております。

最後のページになりますが、この御提供させていただいている各種サービスに関しましては、受講することで、きっちり野菜摂取に影響があるのかどうかということについて、ヒトを対象とした試験を実施することで、結果はエビデンスとして報告させていただいて、お客様に対するサービスの品質保証ですとか、より効果的なサービスへの改善を実施しているところです。

以上で当社の発表を終わらせていただきます。御清聴ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

それでは、今、信田様の方からお話しいただきましたけれども、御質問等の方は手を挙げていただきたい。それと、テレビ会議等に御参加の方に対しては、お名前の紙を上げていただきたいと。Webexでの御参加の方は、挙手のマークのクリックをお願いしたいと思います。お時間的には2、3分しか取っていないのですけれども、御質問等、信田様に対してございますならば、挙げていただければ。

今、やっぱり野菜を350グラム以上取りましようというのが掛け声としてはあるのですけれども、どうもそれを取っているところというのは、調べますと長野県ぐらいなのですね。長野県の男性が一番高いですけれども、あと、みんな350グラム以下なのですよ。そういうことを考えると、こういう運動は大変楽しいし、今後またそうやって進んでいただきたいと思います。

いかがでしょうか。それでは、今ここでお聞きしたことに関しては、また参考にさせていただくということで、信田様、どうもありがとうございました。

それでは次に、今度はマクドナルドの宮下様、稲様に御発言願いたいと思います。資料の3を御覧いただきたいと思います。よろしくお願いたします。

○宮下（日本マクドナルド） 御紹介いただきました日本マクドナルドでございます。いつも大変お世話になっております。本日は大変貴重な機会を頂きまして誠にありがとうございます。

本日は、ESGを担当いたしております宮下と、食育を担当いたしております稲より御説明させていただきます。

1枚おめくりいただき、弊社がグローバルで共通して考える社会的責任とSDGsに対する貢献について簡単に御説明を申し上げます。

弊社のサプライチェーンが世の中に与える影響と、ステークホルダーから求められる社会・環境課題に対するアクションを精査し、ここに記したFood、Communities、Planet、Peopleという4つの柱を中核として社会的責任を果たすべく取り組んでいます。

日本マクドナルドでは、4つある柱のうち、Communitiesの枠組の中で、弊社のメイン顧客であるファミリーのお子様の食と体と心の健全な育成のサポートを目指した社会貢献活動を継続的に推進しております。本日は、その中心であります食育支援及びデジタル教材を使った取組につきまして、御説明申し上げます。

○稲（日本マクドナルド） ここからは私より、弊社の食育支援について、そしてデジタ

ル教材について御説明してまいります。

おめくりいただきまして、弊社の食育支援でございますが、こちらは2005年にオリジナル教材「食育の時間」を開発し、御提供することから始まりました。教材を提供するだけでなく、食育事業支援事務局を設置し、学校現場をサポートする体制も整えております。こちらは私どもの取組の大きな特徴の一つと考えております。

取組においては、弊社、そして教育番組を多く手掛けるNHKエデュケーショナル様、千葉大学教育学部藤川教授率いるNPO法人企業教育研究会の3者で連携して取り組んでおります。NPOには、藤川教授以外にも現職校長が理事を務めておられ、学校現場をよく御存じの方たちが参画してくださっております。

こうして始まりました取組も15年が経過し、子供たちや社会状況、また学校現場の状況も変化してまいりました。こうしたことを受けて、私どもは、新しい時代の食育を目指して、これまで事務局に寄せられてきました先生方のお声を反映し、昨年3月に教材自体をフルリニューアルいたしました。

次、おめくりください。

新しくなりました教材では、右側にある7つのテーマを取り扱っております。子供たちの抱える課題に寄り添い、朝食欠食、偏食、やせ・肥満、手洗い・衛生、食物アレルギー、孤食・マナー、食品ロスに対応したテーマを選んで先生方が授業できるようにしております。

各テーマは、物語アニメ、学習アニメ、解説動画、アプリで構成されており、コンテンツを順番に再生するだけで先生が授業をすることを可能にしております。

また、栄養バランスがなぜ必要なのか、どうして朝御飯を食べないといけないのか、「なぜ？」というところを授業で扱ってもらうように組み立てております。科学的根拠や専門家の解説を通じて、「なぜ？」が分かると、子供たちが自分事として考えるようになり、生活にも変化が出てくると考えたからです。

また、こちらのテーマごとに構成している動画やアプリは、単体で短時間利用も可能にしております。

次、おめくりください。

こうして新しくなりました教材のうち、新規に追加しました食品ロスのテーマが、この度7月に消費者教育教材資料表彰2020 理事長賞を頂戴いたしました。この賞は、実際に先生方が使用されて評価して下さったうえでの受賞ですので、大変光栄に私どもは考え



ております。そのほか、御覧の認定、表彰を頂いております。

次、おめくりくださいませ。

教材表彰の理事長賞受賞に至った評価にもつながりますが、デジタルの教材の良さというのを御説明させていただきます。

私ども、デジタルの良さを最大限考慮した開発に努めまして、御覧のような効果があると考えております。

子供たちはアニメや動画が大好きですので、飽きずに食い入るように教材を見てくれます。ゲーム感覚で学べるアプリは繰り返し学ぶこともできます。そして、好きな時間に何度でも見られ、家庭学習にも使えます。そのほか、新型コロナを受けて授業では声を発することが制限される中で、視聴するだけで学習効果が得られて助かるのお声も頂いております。

コロナを受けて、学校が授業動画の配信をスタートしたところも多いと聞いております。こうしたデジタル教材、オンラインに適した視聴覚教材をうまく活用していただければと考えております。

ただ、現実問題として、学校側もまだオンラインやデジタルに不慣れな方たちも多く、ITの活用には不安があるかと思えます。そうした場合に御相談いただける体制として事務局がごさいます。

おめくりください。

私どもの教材を、端的に紹介しております動画があるのですが、今回は時間の関係からご紹介できませんけれども、ウェブサイトに掲載しておりますので、後ほど御自身のスマホ等で御覧いただけますと幸いです。このQRコードをスマホで読み込むとサイトに飛びますので、是非御覧くださいませ。

次、おめくりください。

教材の学校現場での活用状況を御説明させていただきます。

これまでに21万人の子供たちが本教材で学び、活用のシーンは、下側、家庭科を筆頭に、食育・給食指導、学級活動など様々となっております。

右側はテーマ別の活用状況でございます。学級活動として、食育や家庭科とリンクさせた学習、早寝早起き朝ごはん運動の教材として、インフルエンザ対策の手洗い・衛生指導などで使われております。また、食品ロスコンテンツは、環境問題やSDGsとつながるため、総合的な学習の時間、道徳科などでも活用いただいております。

現場の先生方は大変お忙しくておられ、授業準備の時間がなかなか取れない、様々な教材を見ている余裕がないというお声を頂戴しております。こうしたところを受けて、新しくなりました教材では、授業の準備の負担がないようにパッケージ化を図り、短時間利用もできるよう工夫しております。そのため、45分授業だけでなく、給食指導など短い時間などでも栄養教諭、学校栄養職員の方々に活用いただくことも多くなっております。

次、おめくりください。

先生方からの評価でございますが、御覧のようになっております。「食育指導・授業に役立った」が98%、「食に対する意識改善に役立った」が82%、「食習慣・生活習慣の改善に役立った」が53%。こちら、3つ目の「どちらとも言えない」のお声が45%となっておりますのは、子供たちの日常全てを見ているわけではない、食習慣が変化したか分かるまで授業や指導から時間がたっていないので分からないといったことが理由として多くあげられております。

次、おめくりください。

教材を含めて学校現場の授業サポートとして、ワークシートや板書用掲示物も用意しております。教材コンテンツとセットで御提供しております。ウェブで公開するだけでなく、全てのコンテンツをDVDに収録し、指導案冊子とセットで無償配布しております。そのほか、教具の貸出し、教員の方向けに教材使用方法をお伝えするデモンストレーション授業の活動も行っております。お申込みはいずれも事務局で受け付けております。

指導案冊子につきましては、この会場の方々には配付資料としてお配りさせていただいておりますし、ほかの会場にオンライン等で御参加の方々には、農林水産省の方から後ほどお送りいただけるようお願いをしておりますので、お手元に届きましたら、是非御覧くださいませ。

最後となりますが、配付資料の方には教材に寄せられた先生方のお声等をまとめております。こちらも是非お目通しいただければ幸いです。

私どもは、今後も現場の声にお耳を傾け、教材や学校現場のサポートに生かしながら食育支援に取り組んでまいります。

以上となります。御清聴ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

宮下様、稲様等に御質問等がございますならば、挙手をして、また質問をしていただければと思います。いかがでしょうか。武見先生、どうぞ。

○武見委員 女子栄養大学の武見と申します。

大変興味深く楽しい教材を拝見しました。この「成長期の子供たちが知っておきたい7つのテーマ」という中で、食塩の問題が入っていないのですけれども、このテーマを決められるときに、この食塩の問題というのは何か検討されたのか、どうだったのかというあたり、聞かせていただきたいと思います。

というのは、国際的にも、今NCD対策として食塩の低減ということが世界中の目標になっていますし、日本の中でも健康日本21（第二次）などで取り組んできている。これもなかなか変化が難しいところなので、やはり子供の頃からの減塩ということも重要とされています。そういう点で、このテーマ設定のときに、その辺、どうだったのかということをお教えいただけますでしょうか。

○稲（日本マクドナルド） 御質問ありがとうございます。

こちらの教材のテーマを決めるときに、食塩の問題をトピックスとして挙げなかったのかということだと思うのですが、私ども、まず栄養バランス全体をどういうふうと考えていくのかということをお子たちに伝えたいと考えました。そのうちの一つが多分食塩の話になるのかもしれないのですが、食塩にフォーカスを当てるというよりも、栄養バランス全体というところをテーマに、5大栄養素を含めて栄養をきちんとまず取ること、取り過ぎに関しては、食塩だけではなく脂質であるとか、いろんなものを取り過ぎることはよくないということを全般的に教えるようにしております。

○宮下（日本マクドナルド） すみません。宮下からも1つ補足をさせていただきます。

弊社も、この食育の事業に参加する一パートナーとして、まずは弊社の提供する食品そのものの塩分の含量をまずコントロールすることが、まず我々も第1ステップと思っております。弊社はグローバルで2022年までに、お子様が召し上がるハッピーセットにおける塩分と、脂質と加糖の含有量を減らしていくということをコミットしております。あと2年ぐらいでございます。まずそこを先にやるというのが、私たちの優先させるべき点と考えています。これが完結した時点で、もしかしたらいろんな検討をさせていただくことがあろうかと思っております。よろしくお願いたします。

○服部座長 ほかにないでしょうか。どうぞ。

○清水委員 すごく興味深いDVDを頂きましてありがとうございます。

私たちは教育ファームで活動しているのですけれど、子供たちの給食の時間が15分ぐらいしかない時間の中で、このDVDが放映されることができたらと思っています。だから、

5分くらいでこれをどうにか作っていただけたらと思うのですけれども、どうでしょうか。  
○稲（日本マクドナルド） 教材全てを今回御紹介できれば、もっとより具体的な使い方をイメージしていただけるのかと思うのですが、コンテンツ自体は、テーマ別に動画やアニメーションで構成されておりますとお伝えしたのですけれども、構成している単体の学習アニメや解説動画は、1、2分でできているんですね。ですので、そうしたコンテンツで子供たちに知らせたいポイントとマッチしたものがございましたら、それを是非給食時間等の始まるときに指導等で上映していただければ、子供たちに伝わるかと思っておりますので、是非御覧いただいて御利用いただければと思います。

○清水委員 すばらしいものをありがとうございます。

○服部座長 ほかにないでしょうか。

アメリカですと、ポパイの漫画がありましたけれども、スピナッチというか、ハウレンソウを食べることがいかに体にいいかという、あれを随分宣伝に使ったみたいですよ。ですから、今、DVDで本当に短い時間で、漫画とかそういうものを使いながらやるというのもいいのかもしれない。

実際に日本人は、まだ塩分に関しては10グラム前後取っているんです。ですから、ちょっとまだ多いので、今、我々は指導では「まず、今使っているものの半分にしなさい」と言うんですよ。そうすると、「いや、そんなの薄くて分かりません。味が分かりません」と言う。「いや、慣れますから」と言って、1週間すると、今度は、少し前と同じぐらいの辛さを体験すると、本当に辛いと感じるんです。ですから、慣らすことがすごく大事なので、またそれも指導の中に入れていただければと思います。よろしくお願ひします。

ほか、ないでしょうか。なければ次に移りたいと思いますが、よろしゅうございますか。ありがとうございました。

それでは次に、テレビ会議システムに御参加でございますけれども、公益社団法人全国学校栄養士協議会の長島委員。資料の4を御覧いただいて進めていただきたいと思います。よろしくお願ひします。

○長島委員 全国学校栄養士協議会の長島です。リモートで遠隔で申し訳ありません。

第4次食育推進基本計画の作成に向けての意見を述べさせていただきたいと思ひます。

食育基本法に基づきまして、第1次基本計画から第3次基本計画まで、周知から実践へということで、世代ごとの健康課題や食を巡る目標を目指して、国民運動として取組が展開されてきたところですが、今日、ウィズコロナの時代を迎えまして、新しい生活様式を

踏まえた食育推進の在り方を示していくことが必要になってきております。また、国際的動向としてのSDGsに照らした食育も求められております。したがって、第4次食育推進基本計画では、これまでの取組の評価に立って、継続性を考慮しつつ、状況を踏まえた目標設定をし、取り組んでいくことが必要と考えます。

その視点に立って、まず学校における食育推進の検証と課題について述べます。

2ページにまいりまして、未達成のうち、朝食欠食率をゼロにする。子供の朝食欠食ですけれども、これは、多様な生活環境にいる子供たちにとって、全て押しなべて0%にするということは非常に元からハードルの高い目標であって、不可能とも言える目標でありました。今後は、0%という数字を追い掛けるのみではなくて、食育としてどんな取組がなされ、子供たちに何が身に付いたか、ここを検証できる目標が必要と考えております。

子供の朝食欠食については、子供が朝食を食べる・食べないという、いわゆる点で捉えるのではなくて、親世代も含んだ生活習慣の中で取り組まれているかどうか、捉えることが必要だと思います。特に子供の食は親が整えている、子供は親の食習慣に影響されること等から、親子共通の柱として朝食の目標を設定する必要があるのではないかと考えております。

次に、学校給食における地場産物の活用を30%以上。これも未達成の項目でありますけれども、地域の状況や人や組織の条件を踏まえて、ほぼ横ばい、26%前後で努力して取り組んできております。しかし、この捉え方は、目標値を使用量による数値にこだわって見えてきており、地場産物活用の取組の維持・向上を押し量ることができなかったという反省点があります。地場産物を学校給食に活用することは、学校での食育を進める上で大きな教育効果があります。よって、第4次基本計画へ向けて継続目標とする場合も、「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」としつつも、「何%使用した」という捉え方ではなくて、「使用する取組が増えた」という数値を目標値に目指すことが適切であると考えております。その上で、何をベースとして把握するのか。例えば食品数、重量、どちらの捉え方にも共通するものとして金額ベースが考えられますが、このあたりを検討する必要があります。

また、行政の支援や、地場産物の供給体制、野菜生産グループ等があるかどうかですね。これを構築している割合とか、あるいは、運営組織があるかなども目標として考えられると思います。地場産物の活用を持続・発展させるために、伸び代のある目標設定が望まれます。

次に、3ページから4ページにかけては、学校における食育を中核となって担う栄養教諭が、朝食欠食や早寝早起きなど生活リズムに関する指導、あるいは、次のページ、地場産物や地産地消に関する指導をどの場面で行っているかを把握したものです。教科学習の時間、給食の時間、給食だよりや食育だよりの情報提供の場などの場面で行っておりますが、御覧いただければ幸いです。

次に、5ページ、6ページは、小学生、中学生に自分で調理できることは何か、また食に関して大切だと思っていることは何か聞いたものです。小学校5、6年生から中学生にかけては、家庭科学習で栄養や生活リズム、簡単な調理を学びます。この学習したことを家庭につなぐ、家庭で調理する仕組みが必要で、栄養教諭の取組が求められるところです。

次に、7ページから10ページまで、類似した分析をしていますので、まとめてお話をします。

まず、第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性について述べます。

コンセプトですが、第1次基本計画から第3次までのコンセプトは非常に分かりやすかったし、継続性を実感できるものでした。ここに来て、世の中の大きな変化への対応が求められています。ウィズコロナと持続可能な開発目標であるSDGsへの貢献も柱にした取組の方向性については理解をいたしました。従来から取り組んできた、いわゆる人との密なつながりの中での活動、講演会、料理教室等の開催は、規模や開催そのものに制限が必要になっております。デジタル化も急速に進み、効果的な活用が推進される中で、全ての年代層の国民に届く仕組みを作ることが必要で、物理的距離を離しても心がつながる食育を推進していく方策が求められます。

学校教育の中でも、SDGs達成への貢献を意識した教育活動が広がりつつありますが、広く国民運動につながるためには、食育の取組がSDGsのゴールにつながる具体例を国民誰もが理解するよう周知する必要があると思います。前回示されたたたき台のコンセプト、食育におけるSDGsへの貢献に対しては、「まず、食育ありきで、結果としてSDGsへの貢献につながる」がコンセプトにならないかと考えておったところですが、本日頂きました修正案のSDGsの実現に向けた食育の推進には賛成です。

重点課題の修正案についても理解いたしました。

目指す到達点のところに、もう少し「伝統的な食文化の保護・継承」等も必要ではないかなとちらっと考えております。

次に、第4次基本計画策定に向けてですが、新たな日常への対応の具体的計画としては、

家庭での食事作り、家庭で食を楽しむ、食品の購入・選択あたりが考えられるかと思われました。また、生涯を通じた、2番目の重点課題ですけれども、これの中に朝食欠食を減らす取組が入ると思いますが、子供、若い世代ともアプローチがまだまだ必要と思われまます。そのとき、食べた・食べないではなくて、食育の取組の成果が見える目標設定が必要だと思っています。

また、乳幼児期から各々のライフステージをつなぐ食育推進が必要であり、共通の目標を持って連続性を持った計画で行うことが必要ではないかと考えております。推進体制としての関係者の連携も望まれます。乳幼児期も若い世代も、課題がまだ非常に多いと感じています。

重点目標3番目の「持続可能な」のところに該当する、私どもの「学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす」ですが、第4次基本計画では、地場産物を活用した食育指導等、食育の取組が評価できる指標が必要だと思ひます。地場産物活用が果たす子供への食育効果という教育視点に立った評価を行うことができる目標設定が望まれます。その上で、使用割合を求めるとすると、現場の努力が反映されやすく平等性を考慮するとすると、金額ベースで伸び代を把握する方法もありかと個人的には考えております。また、生産者側・給食側をコーディネートする組織・供給体制が構築されているか等の割合など、食育の取組につなげる目標の設定が望まれます。

最後に、第4次基本計画策定に向けた主な論点、12ページに栄養教諭の配置促進について記載していただいております、大変有り難く思っております。栄養教諭は、各学校における指導体制の要として食育を推進しておりますが、実情は、各都道府県における配置数の差が非常に大きく、全ての子供たちへ一定水準の食育を行う体制が整っておりません。配置されている学校と、そうでないところの子供たちへの食育は大きな格差が生じており、義務教育段階において体系的・継続的な食育が行われるためには、栄養教諭の配置が必要であります。是非そのあたりの記述も充実して記載をお願いしたいと思っております。

以上です。よろしくお願ひします。

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、今、長島委員の方からお話いただきましたけれども、御意見、御質問等があれば挙手をしていただひいて、また質問の時間を取りたいと思ひます。いかがでございましょうか。

先ほどもちょっと触れておられましたけれども、学校給食の中で、お昼に準備をして、

授業が長引いたりするとまたそれで遅れたりして、食べる時間というのが、本当に10分か15分しかない中で皆さん召し上がるわけですし、その間に相手に伝える方法をこれからも考えていかなきゃいけないだろうなど、いつも思っています。是非家に帰って、お母様方がそれをちゃんと認識した上で、日頃から召し上がっているものに反映すると、また更にいいとは皆さんもお考えだと思うんですけども、是非そういうことで進めていただければと思っています。

いろいろな課題を抱えておられるのはよく存じておりますが、是非、文部科学省の方にお聞きしたいのですけれども、給食の時間というのは決められていて、次に遊びたい子供たちがいて、途中で切り上げて出てしまうというのがあるから、あまり時間を取れないのですかね。そのために少し食育の時間があるとうれしいと思うのですけれども。

○平山課長（文部科学省） 授業時間は、1単位時間45分と決まっておりますが、これをこなすために給食の時間を十分取れないという実情はあると思いますが、給食の時間、何分取りなさいというような指示や通知はこちらの方から出しておりませんので、各学校に任されているというのが現状です。

○服部座長 すみません。お答えいただいてありがとうございます。

現場で私もよく確認すると、本当にその学校の考え方だとはもちろん思うのですけれども、かわいそうなのは、もう本当に喉に詰め込んで、それで遊びに出ちゃうとか、お昼の休みに、それを有効に使いたいというので、子供たち、動いちゃうというのがあるので、何か方法があるといいなどはいつも思っているものですからね。

ありがとうございました。質問等も一応、この頂いた資料で、また私どもも考えさせていただきます。

それでは、次に長野県教育委員会の高橋委員、お願いしたいと思います。資料の5を御覧いただきたいと思います。

○高橋委員 長野県教育委員会指導主事、高橋和子と申します。リモートで失礼させていただきます。

学校現場におりますと、自分に関係のある部分を目標数値としてクローズアップし、児童生徒や保護者に周知していますが、教育委員会として、また、この専門委員として、第3次基本計画の「周知から実践」、「世代ごとの健康課題」の取組を見返すとともに、第4次基本計画に向けた課題を明確にする必要があると考えております。

教育基本法の第4条には「すべて国民は、ひとしく、その能力に応じた教育を受ける機



会を与えられなければならない」と明記され、食育基本法において食育は、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられています。学校現場において、その基礎となるべき「食育」が、等しく行われていることが重要です。

次に、キーワードを「みんなのために」とし、先ほどの「等しく」という観点から5つ考えてみました。

1つ目は、新しい生活様式における家庭の食が課題であること。報道等で繰り返し特集されていることについては、皆様御存じのとおりです。

2つ目は、地場産物について。大きな直売所ができてくる一方で、流通という点で課題があります。

3つ目は、小規模の町村では、いまだ食育推進計画が整理されていない、目標が設定されていないという事実があります。この背景は何なのか、手助けすることはできるのかを検討する必要があると思っています。

4つ目は、情報の活用という点で、一人1つ以上のデジタル機器を掌の中に持つということはまだ考えられなかった第1次基本計画の頃から時間が経過しています。しかし、新聞やテレビが情報収集の中心にあるという世代があります。また、情報をネットで見るとは有効ではありますが、自分が「必要だ」と思うもの以外は見ない、という弊害もあります。

5つ目は、食育を学ぶ機会についてです。栄養教諭等がいる義務教育、家庭科の授業がある高校等の卒業後には、専門職を目指す人、興味がある人のみが学びます。

だからこそ、関心のある国民を増やすという目標につながるわけですが、教員養成課程において、食育を学ぶカリキュラムがなく、学校現場で教員になるという現実があることも、今後の課題として申し添えます。

次は、「長野県食に関する実態調査」として、3年ごとに小学校5年生と中学校2年生に実施している悉皆調査からの抜粋です。朝食を毎日食べるについては、食育基本法施行以前の平成16年の結果から考えると10%ほど高くなり、朝食に重点を置いた食育を重ねたことの成果はあると考えられます。ただ、ここ3回の調査では数値が安定し、大きな変化が見られなくなっています。

次に、朝食を「食べない日がある」と回答した児童・生徒の欠食理由です。大きな理由は、「時間がない」、「おなかがすいていない」、これが2大要因であることは変わりありませんが、「用意が出来ていなかった」、「食べるものがなかった」が1割以上いるこ

と、「週1～2日食べない」、「休みの日に寝ていたかった」という回答が増加していることから、休日の家庭の生活スタイルが、朝食欠食率が低下しない要因の一つであると考えます。家庭の習慣や、食べ物が用意されていないという環境について、どのように対応していくのか。学校教育だけでは解決できない課題であると思います。

提案としては、①については「それぞれに」と書きましたが、家庭を取り巻く環境について、家庭は地域の中にあります。様々な団体の、特に地域の取組が必要であると考えます。②については、前回の委員会の折の武見先生の資料に、コロナ禍において食事の準備の時間が増えたというデータがありました。これからは自分で調理できる力を更に付ける必要があります。これについては、学校の教育課程では家庭科や特別活動の時間は限られています。食育のみに時間を使うことはできません。先ほどのようなICTの活用や地域の力をお借りしたいと思っています。

次、お願いします。学校給食が地場産物を生きた教材として活用していることは、皆様御存じのとおりです。現状と課題について考えると、現在、目標達成しない「学校給食に地場産物を活用する」ことについては、学校現場の努力だけでは解決できないと思っています。

提案として、まず地場産物を使用できる体制ができているのかどうか、是非現状を把握していただきたく思います。市町村教育委員会、農政部局に連携いただき、生産者や関係機関との連携体制を構築していただきたい。そして、インセンティブではないですが、生産者団体への支援も必要です。体制を整えていただいたうえで、栄養教諭たちは、地場産物を生きた教材として食育の視点につなげ、児童・生徒の食育を実施していくことに力を尽くしたいと思っています。

次は、今年度の事例についてです。令和2年度、農水省、「国産農畜水産物を活用した学校給食提供」事業を実施していただきました。長野県では、これを食育につなげるために、食育教材や指導案を配付し、栄養教諭を中心にした「命をいただく」という食育授業を展開しています。授業を通して、「身近な命をいただくこと」、コロナ禍において「食べて生産者を応援していること」などを子供たちは学びました。

そして、この事業は、農政部局と市町村教育委員会と学校とが、「食育を実施する」という点で連携するための後押しになりました。このような取組は、単年度ではなく、継続いただけると、地場産物の流通組織の構築の一助になります。

余談ですが、この取組において、時間が短くて、おしゃべりをしてはいけないという給

食時間に、子供たちの笑顔があふれていたという報告がたくさんあります。

次に、栄養教諭の職務についてです。栄養教諭は、学校で食育を取り組む中核として、授業だけではなく、様々な食育をコーディネートし、子供たちの自己管理能力の育成を目指しています。義務標準法の栄養教諭の配置では、1校 550人の児童生徒に対し栄養教諭は1名、16校4,000人の児童生徒に対して栄養教諭は2名、27校 11,000人の児童生徒に対して栄養教諭は3名という現状なことは、皆様も御存じのとおりです。1枚目の資料でも申し上げましたが、「みんなのために」、「等しく」に向けては課題があり、配置基準を含めた体制づくりが必要です。私も16校4,000人、クラス数170に対し、栄養教諭配置数2名のところにおりました。すべての子供たちに平等に食育をコーディネートしていくことの難しさについては十分理解しております。

最後になります。学校ではSDGsを学ぶだけではなく、日常的なこととSDGsの視点が関わることを学んでいます。ただ、そこに「食育」が関わることについての浸透はこれからだと思います。学校で学んでいても、国民全体には浸透しきれていないことも感じます。先ほどの長島先生の御意見にもありましたが、食育をメインに考えるSDGsの在り方について示していくことは重要だと思います。

学校現場に関わる立場からの意見として、学校だけでは解決できないたくさんの課題を申し上げました。第3次基本計画では「周知から実践へ」がありました。朝食が大事で食べなくてはいけない、食事は重要だということは、第1次基本計画からのたくさんの取組を通して、国民は「知識」として理解できている、そんな時代になりました。ただ、その知識が行動につながっていないのだとしたら、ウィズコロナの時代に今までと同じ内容だけではない目標の検討が必要だと考えています。

以上で終わります。ありがとうございました。

○服部座長 高橋委員、ありがとうございました。

それでは、また御意見、御質問等があれば挙手をお願いしたいと思います。

いかがでしょう。テレビ会議システムの方やWebexの方も大丈夫ですね。

それでは、参考にさせていただくということで、ありがとうございます。

それでは次に、今度は栃木県の宇都宮市立緑が丘小学校からおいでいただいています樽井委員、お願いしたいと思います。資料6を御覧いただきたいと思います。

○樽井委員 小、中学校における食に関する指導（食育）について御説明させていただきます。栃木県宇都宮市立緑が丘小学校、校長の樽井圭子です。どうぞよろしくお願いた

します。

説明内容につきましては、Ⅰ、食に関する指導について、Ⅱ、第3次食育推進基本計画との関連について、Ⅲ、今後の方向性についてお話をさせていただきます。

資料を御覧ください。

まず、Ⅰ、食に関する指導についてですが、食育の推進が大きな国民的課題となり、平成20年に示されました小学校、中学校の学習指導要領総則に、学校における食育の推進が初めて位置付けられました。そして、およそ10年に1度改訂されております、平成29年度に新たに告示されました学習指導要領では、学校における食育の推進がこれまで以上に明確に示されたところでございます。このことを受け各学校では、食育が充実できるよう、栄養教諭を中核として取り組んでいるところでございます。

目標につきましては、1に記載してありますとおり、学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を育成しているということです。そして、食育の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化を食育の視点として、その育成を目指して各教科、給食の時間、そして個別指導や家庭への啓発を通して推進しているところでございます。

続きまして、食育の中核を担ってくださいます栄養教諭の関わりについてですが、食育を推進する栄養教諭は、大きく食に関する指導、それと学校給食の管理を担っていただいています。例えば各教科の時間では、家庭科の時間に栄養について授業に参画して指導したり、担任等に資料を提供したりしながら子供の指導に当たっています。また、地域の実情とも関わりますが、生活科や総合的な学習の時間などにおいて米や野菜の栽培など、体験を通じた学習が進められるよう、地域の生産者等との窓口になってくださっています。生産者と連携した食育は、子供たちが実感を伴い学習できる貴重な機会です。実際に対話を経験したときに、子供たちは生産者との会話の中から、何気なく食べているものが体験を通して知識が深まり、作り手の苦労や工夫、そういうものに関心がつながるとともに、「あっ、大切に食べなきゃな」と思う姿が見られるようになっております。

このように、学校現場では、食に関する専門家である栄養教諭が担任や生産者、関係機関等と連携を図り、子供の教育に当たってくださっています。

次に、第3次食育推進基本計画との関連についてです。

2ページを御覧ください。

学校で担うものとして、朝食を欠食する国民を減らす、中学校における学校給食の実施

率を上げる、学校給食における地場産物等を使用する割合を増やすなどがありますが、宇都宮市の状況を基に、その取組についてお話をさせていただきます。

宇都宮の状況を基に話をさせていただきますが、その成果は下に書いてある表のとおりでございます。成果といたしましては、家庭科や保健体育、学級活動の時間を通して朝食の大切さを指導したり、特に小学校では家庭や保護者との関わりがとても大切でありますことから、食育だよりの配付や親子試食会などの時間に朝食の必要性を保護者に伝えるなど、継続的な取組を行い、ある一定の成果が出ていることと思います。

しかしながら、食べてこない子供に理由を聞くと、「家庭で準備されていない」、「親が食べない」、「食べる習慣がない」というふうに、学校教育だけでは補えないことがあります。ですから、やはり欠食率0%に向かうためには、それぞれのライフステージに応じて支援を行うなど、全世代の意識改革が必要なのではないかと感じているところでございます。

次に、学校給食における地場産物等を使用する割合を増やすことについてですが、宇都宮の状況は下の表のとおりです。成果としましては、栄養教諭が近隣の生産者のところまで直接出向き、地域の食材を増やすなど、本当に努力してくれています。また、学校の食育として地場産物等を使用し、生産者等の思いを伝えることで、農業の大切さ、生産者への感謝の気持ちを高めたり、地域の良さを知る郷土愛を育てていることを実感しています。

そして、ここで一番お伝えしたいことは、長島先生や高橋先生からも出たところでございますが、課題としての、この数値目標でございます。学校では、給食に地場産物を取り入れようと生産者や流通関係者と連携を図っていますが、天候状況に左右されてしまうことや、給食に使用する必要量に対して、なかなか生産量が確保できないこと、そして、給食は当日納入を原則としていますので、給食に納入できる流通システムなどは学校ではなかなか解決できないというような課題があるところでございます。

それと、学校は地場産物等を活用して食育を実施しておりますので、その取組、栄養教諭の努力や子供の教育の成果が見えないということでございます。前回の東京農業大学の岡上様がお話ししてくださいましたように、栄養教諭が取り組んでいる取組状況の把握なども検討していただき、励みとなる資料を示していただくことで、学校教育としてやりがいにつながってくるものと思っております。

最後に、学校から見た今後の方向性についてでございます。

国民の健全な食生活の実践を支える食育の推進につきましては、ここは普遍的な課題で

ありますことから、全世代の目指すべき具体的な姿を示し、家庭、地域、学校、関係団体、行政等が取り組む事業を共有し、誕生から一生をつなぐ切れ目のない食育を推進し、実践につなげられていくことが大切だと思っております。

また、持続可能な食の「3つのわ」を支える食育の推進につきましては、本当に学校現場におきましてとても意義のあるものだと思っております。ですので、とても意義のある取組を教育としてきちんと学校教育の中で充実をさせていき、またSDGsを通した食育の具体的な姿を示していただき、学校教育として意識できるようにしていきたいと思っております。

また、新しい生活様式に対応した食育の推進ですが、本当にこれから新たな日常にどう取り組むかというのはとても重要であると思っております。手段に近くなってしまうのですが、学校ではGIGAスクール構想で1人1台のタブレットの時代になりました。そして、正しく1人1台のスマートフォンなどの時代でありますことから、それぞれの分野によるネットの配信の工夫、そして、それを活用した一人一人の健康チェックなど、新たな生活様式に向けた取組について検討していくことが必要なのではないかと感じたところでございます。

足早で説明が分かりにくいところもあったかと思いますが、以上で学校教育から見た説明を終わります。どうもありがとうございました。

○服部座長 樽井委員、どうもありがとうございました。

御意見、御質問等があれば、挙手をまたお願いしたいと思いますが、いかがでございましょう。

SDGsのお話も、先ほどのマクドナルドさんも出ておりました。この第4次基本計画も、それを少し踏まえた上で、前回のオリンピックのときに日本が開発した絵、英語や日本語が分からない外国人が、絵を見れば何の競技をやっているか分かるようにということが開発されたのが最初です。それを、今回も、絵を見れば大体どういう意味かというのが分かるようなものを今、農水省に考えていただいております。また近々、それがある程度方向になったら皆さんには見ていただきたいと思っておりますけれども、本当に文字だけ並んでいても分かりにくい部分があるのが、ぱっと一目で分かるようにと、見える化をこれからさせていこうというのも本腰で今やっておりますので、御意見等もまた頂くような形になると思っておりますが、よろしく願いいたします。

それでは、次に公益社団法人日本栄養士会からいらしております阿部委員。

○阿部委員 リモートでの参加で大変申し訳ございません。日本栄養士会の理事をしております阿部と申します。本日は、このような貴重な機会を頂きまして本当に感謝申し上げます。

初めに、日本栄養士会なんですけれども、先ほどから学校栄養士の方の御発表などもございましたけれども、日本栄養士会については、専門職種である管理栄養士による栄養の指導で健康を守ることを使命としております。本日は、タイトルにあります「誰一人取り残さない日本の栄養」を目指しているということから、それを踏まえまして本日の資料を作成させていただいて、ほかの委員の皆様と重なるところもあるかと思っておりますけれども、プレゼンをさせていただきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

まず、1 ページ目の①でございますけれども、日本栄養士会といたしましても、改めて第4次基本計画の重点課題と日本の栄養問題について改めて整理をいたしまして、ちょっと大枠を考えてみました。

今、食育基本法が成立してから15年がたっておりますけれども、食を巡る様々な問題というのは、依然としてそれぞれの分野で顕在化しているということが分かるかと思っております。ただし、資料のピンクの部分になりますけれども、SDGsの推進、ウィズコロナ、そして栄養不良の二重負荷といったような新たな課題に対応するために、日本栄養士会とすれば、これからの日本の栄養、食生活がどうあるべきかについて考えていくことが重要であるというふうに思っております。

次、2 ページになりますけれども、こちらにつきましては、SDGsの達成には栄養改善の取組が不可欠であるということを示させていただいております。

SDGsにつきましては、御覧のとおりですけれども、目標2と目標3をはじめ、全ての目標の達成には栄養課題への取組が関係しているというふうに考えております。ウィズコロナの時代、新しい生活様式の中で、今、外出の規制や食料の生産、あるいは食品の流通の低下、さらには消費の偏りなどが栄養のバランスを崩すというような栄養課題もますます重要になってきております。しかし、これらの課題を起こしている問題につきましては、個人の問題ではなく、社会全体の問題として捉えることが非常に重要と思っております。社会の問題として捉えることによりまして、総合的に対応するためには、やはり社会環境の整備というのは非常に重要であると考えております。

次の3枚目の資料を御覧いただきたいと思っております。

先ほども申し上げましたように、個人の問題を社会の問題として捉えることが、今、非

常に課題になっている健康格差を埋めるための無関心層へのアプローチにもつながると考えております。また、これはずっと健康日本21がスタートした当時から言われておりますけれども、個人の生活習慣につきましては、自分だけで決めているわけではなく、周囲の影響や介入効果の高いポピュレーションアプローチが必要になります。

そのためには、食育の推進におきましても、右の図を見ていただきたいと思いますが、いわゆる最終的に「食」に関する知識を持って選択する力を習得して、健全な食生活の実践をするということが食育については非常に大事かと思っております。個人の生活習慣、栄養改善を支援するためには食環境の整備が非常に重要になります。

なかなか難しい言葉で言うと分かりにくいんですが、例えば健康のために減塩が必要である、そういうことは分かっている、流通する食品が減塩に対応していなければ、いわゆる個人が持っている選択の力というのは十分に発揮できないと考えております。ですので、また新しい生活様式に対応するための、いわゆる食生活を支援するためにも、生産者や企業の協力というのが不可欠になっております。

減塩の話をさせていただきましたけれども、減塩に対応した減塩食品であったりとか、いろんな様々な健康を支援する、そういう商品が流通することによりまして、個人個人の選択する力というのが非常に発揮できるのではないかと思います。そういう意味でも、これからの食育の在り方の中では、食育を支える社会環境の整備を産学官、もちろん栄養士会もそうですけれども、連携して強化することをお願いしたいと思っております。

先ほどカゴメさんやマクドナルドさんのお話もございましたけれども、正にそういう企業の皆様方と協力して食環境を整えていくということが一つの柱になっているのではないかと考えております。

次のページ、4枚目になりますけれども、日本栄養士会という、栄養士会に関わる話になってきますけれども、管理栄養士は病院、学校、福祉施設、行政など非常に多岐にわたり、国民の生涯にわたる全てのライフコースで対象者の特性に合わせた栄養改善に取り組んでおります。ですので、食育に関しましても、栄養専門職種が各ライフコースにおける活動の場面や関係機関と連携して、あらゆる場所や機会を通じて、個人が主体的に実践できることを支援していくことが非常に大事になるかと思っております。いわゆる個人が主体的に実践できることを支援することは、社会全体の課題解決にもつながっていきますし、社会環境の整備ということが重要になってくると思っております。

特に、今、学校の先生方のお話が非常に多かったので、食育というのがどうも子供たち



や若い人たちに目を向けてしまいがちなんですけれども、今後は高齢化が進展する中におきましては、医療費の適正化や介護費用の抑制などの観点からは、図の右下の方に、地域包括ケアシステムや介護予防との一体化などもこれから進められてまいりますけれども、そういう中で食育の観点からも、栄養改善について、しっかりと高齢者の対策も立てて取り組んでいかなければいけないと思っております。

その一つといたしましては、高齢者の食を支えるための健康支援型配食サービス、これが一つのキーワードになるのではないかと考えておりますので、是非積極的に、この高齢者の部分につきましても取り組んでいただければと思っております。

次に、5枚目の資料になりますけれども、先ほど来、いろいろな情報発信についてのお話を伺ってまいりましたけれども、情報発信の強化というのが非常に大事になってくると考えております。

先日、7月でしたけれども、全世代型社会保障に関する広報の在り方会議では、資料にお示ししたとおりの提供価値のフレームなどが示されております。その中では、国民のニーズを中心とした目的や手段を明確にした上での広報の視点が大事ということが報告されています。情報発信につきましては、ウィズコロナの時代における新しい生活様式、いわゆるニューノーマルという言い方をしておりますけれども、それを踏まえたデジタル社会への加速化がいろんなところで進んでいるかと思っております。そういう意味で、御覧のとおり、見やすさ、あるいは開きやすさの向上と効果的な情報拡散へ、それを持続可能に発信していけるような体制整備というのが必要になるかと思っております。

こういうことを考えますと、次の最後の資料になりますけれども、このような中で、日本栄養士会といたしましても、情報発信については、このコロナの影響を受けましている工夫をして取り組んでおりますので、幾つか御紹介をさせていただきたいと思っております。

食育白書にも掲載されておりますけれども、日本栄養士会では8月4日を栄養の日として、全国の管理栄養士・栄養士が、栄養を楽しむ、生活を応援するという事で、様々なテーマで活動を展開してきました。でも、今年度はコロナの影響で活動を大きく方向転換するという事になりました。その中で、SNS、インスタグラムを活用した、免疫機能を低下させない、感染症の予防に役立つ食事ということで「予防めし」の提案も行ってきております。また、ウェブ版の「栄養力診断」の発信とか、あるいは、毎日に栄養をプラスするNU+（ニュータス）ということで、日本栄養士会とすれば、いろんな情報が世の中に氾濫している中で、いかに正しい情報を国民にお伝えしていくかということで、この

ウェブマガジンなども発信しております。

先ほどのカゴメさんやマクドナルドさんの情報発信を聞かせていただいて、日本栄養士会としても非常に参考になる部分がたくさんございましたけれども、これからの情報発信につきましては、更により多くの方々に伝えていくためには、本当に自由に情報が受け取れる方たちだけではなくて、視覚障害者の方もそうでしょうし、手話通訳の配慮とか、あるいは多言語への配慮なども求められてくることになるかと思います。加速するデジタル社会の中においても、ネット情報への弱者というのが必ず存在しておりますので、そういうネット情報弱者に対しても配慮を忘れてはいけないと思っております。

様々なメディアがありますけれども、それぞれのメディアの特性を十分理解しながら、メディアミックスということで、出版物の活用も含めて栄養士会もいろいろと検討しておりますけれども、今後の情報発信の在り方について、食育の推進の中でも、単なるデジタル化ということだけではなくて、いろんな視点から情報発信について今後計画の中に盛り込んでいただければと思っております。

限られた時間で、ちょっと早口で説明が十分にできなかったと思っておりますけれども、日本栄養士会からは以上でございます。

○服部座長 阿部委員、本当にありがとうございます。

それでは、御質問等、御意見等ございましたら、挙手をしてまたお話しいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

今、栄養士会としては、本当に健康でバランスのいいものを、いかに行動に移して食べさせるかという、そういうものにつなげようということもあるんでしょうけれども、我々の方も、少なくともそういうことを組み入れた活動につながるような、そういう動きをみんなに知らせていきたいと思っております。

さあ、何かございますでしょうか。テレビ会議システム・Webexの方では何もありませんけれども。

それでは、次に入りたいと思います。長野県立大学の中澤委員、お願いしたいと思いません。

○中澤委員 よろしく申し上げます。リモートの発表で失礼いたします。

資料8、1枚目、1ページ目を御覧ください。

第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性と考え方についてということですが、私は、長野県立大学で管理栄養士の養成、栄養教諭の養成に携わっております。研究としては、

食文化研究に携わっており地域の方たちとともに食育活動を行い勉強させていただいております。一部の地域ですが、国内外の学校給食の調査研究もしている立場から、特に食文化の継承のことに関連して意見を述べさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

食文化を巡る状況としましては、皆さんも御存じのとおり、平成25年、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、自然の尊重という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習として、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。そして、官民が協同して和食の保護・継承の取組が進められてきたところと存じます。

そして、文化政策においては、平成29年の文化芸術基本法の改正で、国が振興を図る生活文化の例示として食文化が明記されました。そこで、そのことも踏まえまして、まずは目指す到達点の一つとして、やはり豊かな食文化の継承・発展のような言葉を残していただければと思っております。

そして、そのための課題として考えたことを資料1の方に書かせていただいております。いろいろな研究資料から皆さんがおっしゃっていることは、若い世代の味覚が変化しているということ、それから、特に若い世代ですけれども、和食をおいしく味わう機会が喪失しているということ、それから、和食調理には難しいイメージがあり、そして、和食として、日本の食文化として、食材はもとより、食器や食具やしつらえなど、和食文化を支える全ての分野の保護・継承が重要であるということ、その中で、日本の現状としては、核家族化が進み、深刻な少子高齢化と過疎化により地方の多様な和食文化の継承が困難になっているという課題があると思います。

そして、ウィズコロナ、COVID-19の感染予防の対策が必要という中で、現在においては新しい生活様式に対応した食育の推進が必要で、また、この状況がずっと続くということではないと思われしますので、終息後を見据えた食育と、終息後の持続可能な、また食文化の伝承、継承、発展も考慮した食育の推進が必要で、第4次基本計画を検討していくことが重要と思います。

それで、私自身、今大事なこととしては、和食が持つ文化財としての価値を評価・見える化し、その確かな理解と、そしてそこに食べる喜びを体感する機会を提供するための食育を推進することが重要で、その結果、内容が豊かな食文化の継承や発展につながっていくのではないかと考えております。

2ページ目の資料をよろしくお願いいたします。

2 ページ目の資料では、第3次基本計画重点課題の検証について書かせていただきました。食文化の継承に向けた食育の推進ということを重点課題に挙げ、主な論点としては、ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」を全ての日本人が保護・継承するとともに、人材の育成が必要であるということだったと思います。そして、関係の目標を挙げていただいているのですが、17番の目標である地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている国民の割合については、まだ目標値を達成していない。子供のいる世帯だと8割以上が核家族というデータもあり、伝えていくというのがなかなか難しい状況であり、一方、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承している若い世代の割合は、目標を達成しています。

第4次基本計画の目標として、食文化の継承に向けた食育の推進について、より具体的な実態を把握する問いを加えてはどうかと思います。保護・継承の実態や人材の育成の実態について、また食育の効果を含めたような問いも食文化の継承・発展のために指標として加えると、施策を検討するのに役に立つのではないかと思います。なかなかこれが良いという問については思い至らなかったのですけれども、問いを見直していただくことが必要だと思いました。

3 ページ目のプリントをお願いいたします。

資料14で、推進する内容についての意見を述べさせていただきたいと思います。

和食文化の次世代への継承につながる食育の推進ということで、和食文化を継承する中核的人材の育成などの体制の強化については、本当にそのとおりだと思います。それで、ここに中核的人材と書かれておりますが少し明確に示すということで、「和食文化を継承する」という言葉を加えさせていただく提案と、本当に和食文化や食文化を学ぶ機会を増やす教育体制を構築するのに役立つような施策をお願いしたいと思います。子供や子育て世代が和食に接する機会を増やすについては「産学」の字を入れていただく御提案を申し上げます。

また、もう一つ、これは特に新たにお願いしたいことですが、保育所給食や学校給食における和食給食の推進ということを挙げさせていただきます。というのは、米飯給食については100%に実施されており、実施回数も週3.5回というデータが平成30年度で御報告されていますが、米飯給食の実態としてどういう内容なのかについて和食文化の継承の点から検討が必要だと考えております。私は学校給食の調査や昔の食生活の聞き取り調査などをしておりますが、戦後、新しい食文化を導入したということでは、給食の役割が

非常に大きく、しかし、今となつては、和食をしっかり食べて経験している児童生徒が少ないのではないかと思いますので、そこを学校給食で学ぶ、また幼稚園・保育園でも学ぶ機会を推進することが重要だと思っております。

ここに、具体的には和食給食実施回数を増やしていただく、また、その和食給食を食べるのにマナーが学べるような食器・食具など食環境を充実していただく提案を述べさせていただきました。その他、リサイクル食器についても視点として加えていただきたいと思います。それから、給食献立に食料自給率の向上の観点も加えることも重要だと思っております。例えば農林水産省のホームページで紹介されている「クッキング自給率」という食料自給率を計算できるソフトを用いて学校給食の食料自給率を示し、自分たちが給食で食べているものの食料自給率がどういう状況なのかということ学ぶ機会を増やしていただきたいと思います。

そして、地域の多様な和食文化の継承につながる食育の推進、本当に地域地域にすばらしい食文化が存在するのですけれども、だんだんそれを継承される方も少なくなり、児童生徒が地域の和食についてなかなか食べ慣れなかったりして、「おいしいね」とみんなで食べないと、その味がいい方に伝わっていかないと思っておりますので、本当に地域の食文化を継承する食育の推進のための施策としては郷土料理などのデータベースの構築、かつ、効果的な情報収集と発信の検討をお願いできればと思っております。特に絵本、漫画、映像、ゲームなどデジタルデータで収集したり、ウェブ上で閲覧できたりオンラインのイベントで発信するなど、若い世代に人気の媒体を利用すると効果があると思っております。海外で調査を行った時にポケモンでおにぎりを知ったとか、ドラえもんでどら焼きを知ってあんが好きになったという話等をうかがうことが多く、海外に漫画を通して日本の食文化が自然に伝わっていくというふうに、漫画はとてもいい情報源だと思います。先ほども企業の方からすばらしい取組を紹介いただきまして、みんなでそれを進めていくことがとても重要かと思っております。

それから、最初に文化財の話をしていただきましたが、和食が持つ文化財としての価値、評価。私たちの食生活には文化財にあたるものがあるということの評価して、またそれを見える化していくことがとても大事だと思います。保育所や学校において、地場産のものを使ってたくさんの取組をされているところがあるかと思いますが、できていないところもあられると思っておりますので、是非郷土料理給食や地域の和食文化を学ぶ食育の推進を進めて、食が文化であることを伝えられるような食育を進めていただければと思っております。

ます。

それで、4ページ目になりますが、豊かな食文化の継承・発展のための食育の推進のためには、和食が、もちろん複雑なものもありますけれども、簡単で健康的でおいしいイメージになるような推進が大事と思っております。それから、多様な行事食、郷土料理の魅力を本当に継承していくために、地域やふるさとの和食文化の魅力を楽しく語れる人材の育成が重要ではないかと思っております。そして、和食文化や地域の食文化の中から、宝物、本物探しという表現でもいいのかもしれないのですが、探していただいて、結果として食料自給率も向上し、次世代を巻き込んだ地域活性化とか、地域創生の運動にもつながっていくのではないかと思っております。

海外も含めてみんながつながる文化交流のきっかけにということで、いろいろ考えたことを4ページの下に書かせていただきました。特に新しい生活様式に対応した食育の推進として、ICTの活用、そして、本当に今、こうやってリモートで会議をさせていただいておりますが、地方からの発信が、ICTの活用によって、もちろん対面でないとできないこともあるんですけども、随分時間的に、また空間的に自由になったところがあると思いますので、是非地域の食文化について記録を残す、またデータベース化したりアーカイブ化するような推進が可能となるような食育に関する活用の人材育成やサポートもお願いできればと思います。そして、いろいろな参加型の取組を国民の皆さんに進めていく、また、ステイホームにおいて家庭での食事作りの増加に対する和食文化に関する情報の発信の推進もICTの活用により可能性が高まったと思います。

給食に和食給食の回数を増やしてほしいといいますが、私は、調理実習を大学で教えていますが、やはり食べる経験がないと味付けが難しいのですね。幾ら動画などをいろいろ見ても、味付けのところでどういうふうに味付けたらいいかというのは、やはり食経験というのがとても大事だと思いますので、是非給食に和食給食の提供回数を増やすという取組、それぞれで考えられた和食給食になると思いますけれども、取り組んでいただければと思って意見を申し上げました。

5ページ以降は、取組事例を新聞から取ったものになります。5ページ目は、郷土料理を学校給食にということで、長野県の新聞ですが、「おやき」給食や、郷土料理の「やたら」を給食に出す取組です。6ページ目は、他県の特産品も学校給食に提供して交流の機会とする取組です。給食を通して本当にいろんな学びができるのではないかと思います。

7ページ目のプリントを御覧ください。

これは和食を世界に発信する高校生、若い世代がいるという事例です。

それから、8ページ目の記事につきましては、これは文化庁による取組の事例で、地域の食文化を文化財という形で見える化する視点で御紹介します。日本遺産として木曾路が登録されているのですが、そこに郷土食の木曾の朴葉巻が追加されて、これによって木曾の朴葉巻を文化財の一部として認知を高め、家庭での継承や地元製造業者の販売向上につながるような宣伝が可能になり、また地域の方、また観光客で来た方が、この朴葉巻きについて知りたいと思っていただくようなきっかけづくりにもなるということで、御紹介させていただきました。

それから、9ページ目につきましては、長野県で1983年には味の文化財として長野県の郷土料理を長野県選択無形民俗文化財に指定していること、10ページ目では、その長野県選択無形民俗文化財が、今、13品が登録されています。こういう形で各都道府県で文化財として日本の食、郷土の食を見直すような展開が行われたら、食育のヒント、食育の資料になっていくのではないかと思います。御紹介いたしました。

11ページ目は、市町村による無形民俗文化財の取組がありましたので、長野県の北部、飯山市の取組を御紹介します。もちろん、いきなり無形民俗文化遺産として登録できたのではなく、調査を行い、食の風土記なども作る取組みを行い、郷土料理の無形民俗文化財の登録に至っており、こういった市を挙げて食文化を大事にしていこうという運動をされている市がございます。

それから、12ページ目が、私が大学でオンラインでゼミの授業において学生たちに灰焼きおやきを、どうやって作るか、どうやってお盆にお供えするかをオンラインでつないで学ぶことができないかと思って試みたことです。地方の方の協力を得て、何とか灰焼きおやきについていろいろなことを伝えていくことができました。もちろん、この後対面での体験を行いたいと思っているのですけれども、本当にICTを活用していろいろな地域の食文化を記録し、発信していくことができるのだなと思っています。

それから、最後になります。最後は、和食給食を提供する場合、児童生徒が食べ慣れていないため残食が多くなることがあるかと思っています。もちろんおいしい和食給食を作るよう心掛けていただけるとのことだと思えますけれども、どうしても食べ慣れないとなると残してしまうということがあって、残食があつたらいけないというような感じになってしまうと、なかなかいろいろな取組が難しくなると思います。スウェーデンの例で、給食の調理などの生ごみや残食をバイオエネルギー化して、バイオガスで走る市バスやスクー

ルバスを運転することによって、子供たちに見える形でリサイクルを示す取組をご紹介します。13ページ目の左側の写真がスクールバスですけれども、このスクールバスで食農体験や、食産業を訪問して、体験学習が進められておりまして、是非食育を展開していくとき、特に食農教育などを展開していくときに、こういった給食の残食を利用したバイオエネルギーで運転されるバスがあったらよいと思います。今後は電気エネルギーで運転されるバスに変化していくのかもしれませんが、あったらいいと思って御紹介しました。

以上です。どうもありがとうございます。

○服部座長 ありがとうございます。時間がもっともっとほしいところですが、申し訳ございません。

それでは、中澤委員に今お話を伺いましたけれども、何か御意見、御質問等があれば挙手していただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

和食は、今回の第4次基本計画の中にもかなり意識されて入っています。2013年12月4日にアゼルバイジャンでユネスコの無形文化遺産として登録されたのが和食で、それ以来、少し運動も動き始めまして、今、一般社団で和食文化国民会議というのが別にありますが、そこでいろいろな活動をして、保護・継承をこれから進めようと動いています。

それでは、次に資料の9でございますが、一般財団法人日本食生活協会の田中委員にお願いしたいと思います。

○田中委員 日本食生活協会、田中です。よろしく申し上げます。

本日は、全国でボランティアで活動しています食生活改善推進員が全国組織化をしてから、昨年で50周年を迎え、新たな気持ちで出発しようと誓った矢先に、このコロナ禍においてボランティア活動をすること自体が難しい局面に立たされました。しかし、今は少しずつですが、できる範囲で活動を再開しています。そこで、どのように新しい生活様式に対応した活動形態を見いだしているのか、第3次基本計画において重点課題となりました若者世代へのアプローチと、高齢社会に向けた高齢者世代へのアプローチを中心に紹介させていただきながら、第4次基本計画に向けた意見をお話しさせていただきたいと思いません。よろしく申し上げます。

それでは、2ページをお願いします。

先ほども申し上げましたが、全国食生活改善推進員協議会は昨年で50周年を迎えました。日本食生活協会は、その全国の事務局を担っております。

食生活改善推進員の前身の活動は、戦後の食糧難の時代に遡りまして、貧血や脳卒中予



防に向けて各地域で婦人たちが自主的にお隣さん、お向かいさんへの訪問活動や、御近所さんを集めて料理講習会を開催していきます。いわゆる元祖ソーシャルネットワークとっております。

当初より今日まで一貫して一次予防に徹し、地域住民の健康づくりのための啓発活動を進めてまいりました。地域では「食改さん」や「ヘルスマイト」と呼ばれ、食育ボランティアの中心的人材として生涯食育社会を目指して活動しております。

3ページをお願いします。

続きまして、こちらは昭和56年から続いている親子の食育教室ですが、講習会では朝食と共食の大切さを伝え減塩教育も行っています。写真が間に合わず昨年度のもので申し訳ございませんが、こちらの写真が紹介です。今年は少人数制で実施したり、体育館を使用している活動報告も上がってきています。

コロナ禍において共食の推進が困難な状況ではありますが、第2次基本計画から記されたように、共食から生まれる食育、特に家族団らんでのコミュニケーションを図る共食は食育の原点と、我々も共食の大切さを伝えてきました。コロナ禍で親の働き方も変わり、家族団らんの時間が増えていることもあると思いますので、今こそ新しい生活様式に対応した共食の在り方や大切さを伝えられるきっかけと捉えています。

4ページをお願いします。

続きまして、第3次基本計画の若者世代への食育の推進を受け、健康寿命の延伸に向けた活動として、若者世代を学生と働き世代に分けて講習会を実施しています。学生は、高校生から大学生を対象に学校の授業などで、また、働き世代、いわゆる子育て世代は、企業などを訪問し出前講座を実施しています。今年は学校が休校となり、講習会をできる時間が取れない中で、家庭訪問活動に切り替えて伝達しています。今後、この年代はオンラインを活用した活動も視野に入れたいといけないのかもしれませんが、顔を見て対話し、コミュニケーションから生まれる共食の大切さや信頼関係をつくる、これは忘れないで大事にしていきたいと考えます。

また、ここにある写真に食事バランスガイドが見えると思いますが、活動の中で積極的に活用し、普及しています。ここに見えるのは、布製で各組織で手作りした、私たちは食事バランスガイドタペストリーと呼んでいます。これらなどを活用しながら、なぜ朝食が大事なのか、なぜ野菜が5皿なのかなどを伝えています。先ほどマクドナルドさんの話にもありましたように、この年代は、やはり「なぜ」が解決しないと動きません。そうい

うことで、こういうものを使って普及しております。料理に地元の郷土料理などを使っている地域や、身近なメニューで食事バランスが分かるように、地産地消も併せて伝えています。

5ページ目をお願いします。

続きまして、高齢社会に向けた活動として、低栄養・フレイル予防や閉じこもりによる孤立化を防ぐため、シニアカフェ、いわゆるお茶っこ会を実施しています。高齢者が出向きやすいように、少人数で数多くのグループを立ち上げまして、健康面だけでなく食を通した心の育成も推進しています。現在は、広いスペースを借り、感染症対策を徹底しながら行いまして、コロナ禍において外出自粛をしている高齢者が孤立しないように再開しているところもあります。

続きまして、6ページをお願いします。

次に、家庭訪問における減塩活動ですが、家庭訪問における減塩活動は成果が大きく、「突撃！隣のみそ汁調査隊」として訪問活動を積極的に行ってきました。現在は集める活動が困難な状況でも、スムーズに家庭訪問活動ができるのは、長くお隣さん、お向かいさん活動を行い、信頼関係を築いてきた食生活改善推進員だからこそできる活動と思っています。

続きまして7ページですが、食育推進活動です。

これは、平成17年に食育基本法が施行され、国が毎月19日を食育の日と制定したことに賛同し、量販店やイベントなどで食育の大切さや食育の認知度を高めるための活動を行っています。今年はイベントが中止されることが多い中で、家庭訪問の際にチラシなどを活用して食育のPR活動もしています。

続きまして、8ページ目は、これは日本の食文化と郷土料理の継承活動でございます。これもイベントや講習会を通して積極的に伝えています。

9ページ目になりますが、災害時における食事支援活動も行っております。東日本大震災や熊本地震、豪雨災害などが発生した際に、会員自身も被災しましたが、被害状況が把握されない中でも、一刻も早く食事を提供しようと炊き出し活動を行いました。今も有事に備えて、日々災害時における炊き出しなどの訓練なども行っています。

10ページをお願いします。

このように、我々のこれまでの活動は、体験型の集会型と家庭訪問をニーズに合った方法で活動してまいりました。

次、お願いします。

そして、このコロナ禍になり、やはり何かしてあげたくてもできないもどかしさで、一時、会員のモチベーションが下がってしまったのは事実でございますが、それでも会員は前を向いておっしゃいます。これまでも、食育基本法や健康日本21が制定されて以降、食育、健康づくりが注目されるようになり、地域で忙しく活動していたので、ここで一度立ち止まって課題を見いだすきっかけとなったと。そして、今まで正しい生活習慣や食習慣について伝えてきたことは間違っていなかったもので、これからはもっと自信を持って伝えていくことができると会員は口々に言います。

やはり課題としては、見えてきたことは、感染症対策に対しても世代によって意識が違いますし、世代により情報の取り方も全く違います。今後も世代別に食育活動を続ける必要がある、このことを確認しまして、情報の取り方につきましては、若者世代は圧倒的にウェブ世代でありますし、今は若者世代はあまりテレビも見ません。持っていない人も多くなっていると聞きます。一方、高齢者世代はテレビが主な情報源でありますし、最近では新聞も取らない人が増えているとも聞きます。どちらにしても、様々な情報があふれている中で、今後も正しい情報を提供していくことは大切と感じています。

また、テレワークや自粛生活で三度の食事作りをすることが多くなり、同時に、いかにしたら免疫を上げるのかなど、健康に対する国民の関心度が高まったと感じます。私たちの活動は、あえて免疫を上げる食事に特化するのではなく、やはりバランスの取れた食事の積み重ねが免疫力アップにもつながることを今からも伝えていきたいと思っています。

その中で、今は毎食の食事作りも増えています。そういう負担にならないような中食の活用、選び方なども積極的に伝えていきたいと考えます。

もう一つの大きな課題としては、コロナをきっかけにデジタル化の推進が加速し、今、菅政権も目玉としておりますけれども、ただ、今、国民のやはり28%が高齢者となり、地方では30、40、50%のところもあります。では、どれだけの方がデジタルに対応しているかとなると、農水省の食育に関する調査によりますと、情報をどこから入手したいと思っているかの問いに対しては、インターネット上と回答した人が全体の約4割でございました。その中で70歳以上は男女とも1割です。だからこそ推進なのかもしれませんが、デジタル化の推進は、孤立する高齢者が増えるのではないかと危惧するところでもあります。

このような現状において、第4次基本計画案では、重点課題の1番にデジタル化に対応した食育の推進となっており、先ほど栄養士会の阿部委員からもお話がありましたように、

やはり今、今後また何が起こるか分からない中でデジタル化の推進は必要と思いますが、現状を踏まえまして、デジタルとアナログではありませんが、両方をうまく融合して、デジタル化に対応できない方々も救うことも第4次基本計画では取り入れていただきたいと思いますと考えます。

12ページをお願いします。

外出自粛期間中に、食生活改善推進員は電話での活動も考えました。御近所の高齢者が気になって電話するけれども、今は家電は警戒して出ないそうです。単身高齢者も増加していて、一日誰とも話さない、一日一人で食事を取る日も多くなって、そうすると別の病気が引き起こされるという悪循環が生まれるのではないかという心配もあります。やはり我々は、独りぼっちにしない、させない活動として活動の原点に戻り、家庭訪問を積極的にやることとしまして、今年の活動は集める活動ではなく、感染症対策を徹底しながらの家庭訪問活動にシフトしています。

最後になりますけれども、まだまだたくさんの人を集めての伝達講習会やイベント開催は難しいと考えます。ウェブ会議、ウェブイベント、SNSに参加できない方々のためにも、13万人会員がお隣さんお向かいさん活動を今行っています。誰一人取り残さないSDGsの目標達成のためにも、ますます地元を知る食育ボランティアが重要となります。今後、第4次基本計画についての食育ボランティア位置付けのお考えもお伺いしたいと考えております。

また、第4次基本計画に向けて、長島委員からもお話がありましたが、やはり国民に分かりやすく、そして行動変容を促すためにも、コンセプトはキーワードだけで伝わるような分かりやすいメッセージにすることが必要と考えます。

第4次基本計画案は、1次、2次、3次と比較すると、コンセプトも重点課題も少し漠然としているのではないかと感じます。基本計画は国民の行動計画でありますので、もう少し具体化した内容にしてはどうかと考えます。例えば、第3次基本計画の重点課題にありますように健康寿命の延伸や食文化の継承、このようなキーワードはメッセージ性もありますし、分かりやすくもあり、残した方がいいと考えております。

私からの発表と意見は以上でございます。ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

それでは、御意見、御質問等があれば、また挙手をしていただきたいと思いますけれども、いかがでございましょうか。

なければ、前半と後半に分けて、10分ほどちょっと休憩を取ります。時間的にはちょっと予定よりも過ぎてしまった関係があるので、ここで10分間休憩ですので、3時3分頃にお戻りいただければと思いますが、いかがでしょうか。トイレ休憩等をしていただければと思います。それで、その後に、日本歯科大学の口腔リハビリテーション多摩クリニックの田村委員からお話を頂きたいと思っています。

それでは休憩、お願いいたします。

午後 2時53分 休憩

午後 3時02分 再開

○服部座長 それでは、皆さんお揃いでしょうから、引き続き御発言を頂きたいと思いません。

それでは日本歯科大学で口腔リハビリテーション多摩センターのクリニックの田村委員でございます。

○田村委員 田村です。よろしくお願いいたします。

私の方からは、食育における口腔機能の大切さということで歯科の取組としますと、食の入り口である口腔の健康を守るといったところになりますので、それを中心に情報を提供させていただきたいと思えます。

資料の方ですが、10-1と、あと一部修正させていただいたので修正版というものを配りいただいておりますので、併せて御説明させていただきます。

まず1枚おめくりいただきまして、現状ですね。歯科口腔保健の状況ということになります。

現在、超高齢社会を迎え、2040年には3人に1人が高齢者になると言われておりますけれども、実際子供たちのう蝕というのは激減しております。ただ二極化していて、多くのお子さんたち、虫歯がないという子も多いんですが、一方では虐待とか、そういった状況が悪いお子さんの場合は非常に虫歯が多いですが、全体としてはかなり減ってきていると。逆に高齢者のう蝕は増加している傾向にあります。

また、8020運動を御存じだと思いますけれども、80歳で歯が20本以上の高齢者も増えてきておりますが、その一方で、歯周病を有する高齢者もかなり増えてきており、歯が多く残った分、歯周病の問題が出ている状況になります。

2ページ目ですけれども、口腔機能の特に食育に関わる部分で、食べる機能、摂食嚥下機能といったテーマになりますが、これは生まれてから死ぬまで私たちが毎日毎日使って

いく機能になります。また、そこに障害が加わってきてしまっている方もやはり一定数いらっしゃるというところで、ライフステージプラス障害というか、そういったハンデを負ってしまった方への食育もトータルで考えていく必要があると考えております。

めくっていただきまして3ページ目ですけれども、特に乳幼児期は、食べる機能の基本が獲得されていく時期になりますので、哺乳から離乳食に移行して、離乳食を食べている時代が、その後の一生使っていく機能を獲得していく、とても大事な時期になります。また、その後、幼稚園・保育園や、小学校に入って学童期、また若年・青年期を迎えて、獲得した機能を使ってよりおいしく食べていくことが続いていくわけです。一方で、4ページ目になりますが、高齢期になりますと、やはり全身の機能が減退していくように、食べる機能も減退していくのが自然な流れになります。

4ページ目の図になりますが、これは左の方から右に向かっていくにつれて、機能低下から障害に移っていくことになるので、なるべくこの右側に行かないように予防していきましょうというのが現在の重要なテーマになっております。

めくっていただいて、5ページ目ですが、こちらは平成30年に歯科医療保健の中に口腔機能の維持向上というところで、乳幼児と高齢者をターゲットにしまして、口腔機能発達不全症と、口腔機能低下症が歯科診療の中に入ってきております。先ほど申し上げたように、小児期に関しては機能の未熟なお子さんたちを底上げしていこうということですし、高齢期に関しては、低下をなるべく遅くして、健康な口腔で食べたりコミュニケーションを取ることの時期を長くしようということが目的になっています。

6ページ目ですが、例えば口腔機能発達不全症がどういうものかというところ、いわゆる障害がないけれども、食べたり話をしたりとか、そういったことで困り事を抱えていらっしゃるお子さんが少なからずいらっしゃいますので、そういった方のアドバイスができるような、発達支援が目標になっています。

7ページ目ですけれども、一方、口腔機能低下症というところ、こちらにあるような、例えば口が渴いてしまうとか、滑舌が悪い、口腔の清掃不良であったり、あとは舌ですね。舌の力が弱ってくる。あるいはかむ力が弱る、嚥下機能、飲み込む機能が弱るといったところを拾い上げていって、そちらもなるべく低下しないようにトレーニングをしたりとか、いろいろな診療の方で関わっていこうというものになります。

例えば8ページですけれども、そしゃく力というのは加齢とともに低下するといったことが研究的にも分かってきておりますし、続いて、次のページの9ページ目ですね。こち

らは、低栄養リスクとそしゃく機能との関係というものの研究の御紹介になります。

咬合というのは、奥歯でかんでいる、かみ合わせがあるかどうかというものを示しております、ここから見えてくるのが、自分の歯でかんでいる人に比べて、奥歯のかみ合わせがない人は低栄養のリスクが非常に高まるということになりますので、やはり歯のかみ合わせを維持してそしゃく力を維持していきましょうということを示しております。

10ページ目になりますが、このサルコペニアは、低栄養を示す一つの症状、指標ですけれども、骨格筋の減少ということなのですが、実は口の中の舌、次のページ、11ページになります。舌の筋肉も骨格筋になります。やはり摂食嚥下障害、嚥下が悪い方であったり栄養が悪い方は、舌の筋肉もやせてくるということも今盛んに研究がされております。

このレントゲン写真なんです、左が健康な成人、右がサルコペニアの患者さんということになりますと、舌の筋肉のボリュームを示すのが黄色いラインになっています。ボリュームがかなり小さくなり、それに伴って喉の管の容量というか、そこも広がっていってしまうということで、やはり食べる、飲み込むことに非常に不利になっていくということが分かっています。また、舌の力が弱まると、生命予後とも関係するといったような研究も出てきております。

続いて12ページ目ですけれども、さらにそれが実際の摂食嚥下障害につながっていく、またそういったものを生まれつき負っているお子さんたちもいらっしゃるわけなんです。そばにそういう人がいないと、なかなか気づきにくいですが、実は摂食嚥下障害というのは、いつでも、誰にでも起こりうるということで、このような方々の食育にも力を入れていきたいと歯科では考えております。

13ページ目ですけれども、そういった嚥下障害の方、差し替え版の方をちょっと御覧ください。

農林水産省の方でも、スマイルケア食ということで、摂食嚥下の機能に合わせた食事の形態の分類を作っていただいていますし、各種専門学会でも成人や小児に関してそういった分類を作っております。また、具体例としまして、右側、私どものところでIROU RESTAURANTというのをやっているんですが、このIROUというのは、実際口から食べられない方、胃ろうを使ってお食事、栄養摂取することがありますが、その胃ろうということと、あとは、そういった患者さんを支えている御家族というのが非常に大変な思いをされているので慰労したいという意味を兼ねて、そういった取組をしております。このようなことは、私どもだけではなくて、日本全国のいろいろなところで取り組まれて

いることも申し添えておきます。

続いて、14ページから第4次基本計画に向けてということで、歯科からのメッセージをお伝えさせていただこうと思います。

15ページ目、こちら、ゆっくりよくかんで食べる国民の割合ということで、目標値55%以上にはまだ達していませんが、ちょっと惜しいところまで来ているのかなとは思いますが、やはり早食いというのが肥満と関係しているとも言われておりますので、16ページ、17ページ辺りを見ていただくと、この早食いの習慣を見直すことで早食いチェックとか、17ページには、そのチェック項目から評価をして改善していきましょうといったマニュアルですね。そしゃく支援のマニュアルも活用しているところであります。

また、18ページ目ですけれども、こちらは、歯科健診とか保健指導というのがございます。そういった中でそしゃくとメタボと栄養バランスとの関係についてアドバイスするといった事例も行われています。

次のページから、また差し替えの方にお戻りいただければと思います。

広く国民に食育と口腔の健康との関連について理解してもらうための取組がいろいろなされております。自治体や日本歯科医師会、都道府県歯科医師会等で様々な事業が行われているところで、研修会もありますけれども、実際に地域の住民の方と一緒に、朝食メニューコンクールとか食育推進キャラバン、そういったものをやっている地域もございます。市町村と地域住民のより身近な場で食育の取組の裾野を広げていく必要があると考えています。

続いて、そのまま差し替え版の方をちょっと見ていただいて、20ページなんですけれどもウィズコロナ時代への歯科からのメッセージになりますと、やはり私ども、冒頭で申し上げたように、口腔の健康を守るというのが食育の中での歯科の大きな役割だと思っています。今回、このコロナで、かなり診療所に行ったりとか健診会場に行くのが怖いというような思いをされている方もいらっしゃると思いますが、リスクマネジメントを歯科としては徹底して、それまでも行っておりますので、是非安心してそういったことを活用していただけたらということが一つあります。

例えば、右の上のこれは完全防護衣、それを着用して診療していることですか、あとはオンラインでの食事観察や指導といったものも行っていきます。それから、左の絵ですけれども、こちらは日本歯科医師会の方から、感染対策をちゃんと実施していますよということで各歯科医院の方で掲示する、そういったものも作ってやっています。



最後のスライドですけれども、歯科からの提案。食育の提案ということですが、食べる機能の要である口腔の健康を保つために、まずは定期的に歯科を受診していただきたいということです。それから、行政・地域における歯科保健活動・食育の推進に参加していただいて、より口腔の方の健康を保っていく、口腔機能の維持向上ということを図っていくことを一緒にさせていただけたらと思っています。

一番下の四角ですけれども、乳幼児期からの口腔機能の発達の促進、成人期の口腔機能の維持増進、高齢期の口腔機能の維持・低下予防、そして要介護や障害のある人にも配慮した食の支援というものをトータルでやっていけたらと思います。

それから、資料としまして、資料の10-2、10-3、こちらは日本歯科医師会の方から、口腔の歯磨き、よくやって免疫力アップしましょうというもの、先ほど御紹介した、歯科医院の方の安心して受けてくださいというもの。

それから、歯科関係者のための食育支援ガイド2019というものをお手元にお配りいただいたんですが、こちらは、胎児期、マイナス1歳からと私どもは言っておりますが、そこから高齢期までの食育支援ということで、歯科関係者のためのと書いてありますが、大変分かりやすく作っておりますので、是非御参考にしていただけたら幸いに存じます。

私の方からは以上です。ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

田村委員から今お話しいただきましたので、御意見、御質問等がございますならば挙手をお願いしたいと思います。

食べ物が口から入りにくい人たちも随分増えているし、そういう意味では、口腔ケアというのはこれからも注目される部分だと思います。

それでは、次に移らせていただきます。

今度は主婦連合会の有田委員。Webexの方の御参加でございますけれども、そちらから、資料の11を御覧いただきたいと思います。よろしく申し上げます。

○有田委員 どうも、私の声、聞こえておりますでしょうか。先ほどからちょっと途切れ途切れで、よく話が聞こえなかったものですから、少しゆっくりお話ししたいと思います。

私の方は5分から10分ということでしたので、5枚のパワーポイントにまとめましたが、最後のページに第4次基本計画重点課題についての意見を述べさせていただきます。

1ページですけれども、写真を何枚か載せております、これは全て食育に関する取組の写真です。

1 ページの一番上に載せておりますのは、主婦会館の2階にレストランで、横浜の霧笛楼の総料理長の今平茂さんという方をお呼びしまして、子供たちに食育をどういうふうにして伝えているか、などのお話を伺う機会を設けました。

主婦連合会自体は、資料1 ページ目の一番下に私の名前を書いておりますがその横に、1948年から活動を行っているシンボルマークの上にも書いております。当然、食育と当時は言っておりませんでした。食べ物の問題から主婦連は活動を始めました。台所を預かる主婦が不良品や粗悪品を追放するための取組として団体を組織したところから始まっておりますので、食べ物というのは非常に大事な問題だとして、自給率の問題などいろいろと取り組んできました。1 ページの、写真のことで最初に少し説明をさせていただきましたが、ここ10年ぐらいの取組について御報告をさせていただきます。

まず食品リサイクルサロンということで、2012年から昨年ぐらいまで、年によっては2か月に1度ぐらいの頻度で自給率の問題SDG s の取組などをスーパーマーケットなどで取組を行っている事業者の方を講師に学習会も行ってきました。

それから、映画の上映会も環境に関する「もったいない！」という、そういう食品リサイクルに関する映画の上映会なども行い、それから、先ほど少し触れましたが、事業者の方だけではなく、大学の先生などをお呼びしてSDG s の学習会も行うなどしています。また、国連でピコ太郎さんと一緒に「もったいない」、今回のSDG s の取組に動かされた高橋さんという方がいらっしゃるんですが、その方には機関紙に2か月に1度記事を書いていただいて、食品リサイクルの現状などについて情報発信をしていただいています。それから、産地交流や見学、また、後の2 ページ、3 ページなどでも触れますが、イベントに参加しております。それから、最近、2年ほど前にはなりますが、主婦連合会設立70周年のときには行政の方や、それから国会議員の方などをお招きしてレセプションを行いました。その際に、お食事をただ食べていただくということではなくて、エコフィードを飼料にして育てた豚でローストポークを作り食べていただく、そして、エコフィードの説明の展示パネルを会場に設置しました。また、もう一つは、海のエコマリンラベル、MSC 認証の持続可能な漁業で捕れたお魚を使った料理を提供しました。主婦会館の2階のレストランのシェフと相談しまして、エコフィードと同様にMSC 認証の説明のパネルも展示しまして、御招待しました方々にも説明を行うというようなことも行いました。

ただし、今回はあくまでも首都圏の取組を中心に御報告するような形になりますので、地方の方は地方の方で、また別の形の取組をされています。

2 ページを御覧ください。

これは神奈川県のお食育フェスタ、今年度は残念ながらCOVID-19の関係で取りやめになりました。毎年参加していますが、昨年は特にSDGs でいえば14番ですね。海のエコラベルというか、そのことについてお話をしました。また、毎年必ず「もったいない！」ということで、自給率や食品残渣についてお話していますが、神奈川県のお食育フェスタは夏休みにありますので、高校生、大学生、それから若いお母さんなど、保護者の方が子供を連れて参加される場所ですので、お伝えするのは非常に好機です。ですので、そこで私たちはリーフレットを作成しまして、「もったいない！」というタイトルでクイズを行っています。資料の下に「もったいない！」クイズというのを幾つか出してありますが、それについてクイズを書いて、当日展示しながらアンケートを取るなどして、小さな子供たちにシールを貼ってもらい、保護者の方とコミュニケーションをとるなどの取組もしています。他には、リメイクの簡単レシピというのを載せています。

その中で一番やはり皆さんが関心を持たれるのは、自分たちがどれぐらい家庭で無駄にしているかというようなことで、「そうなんですね」と関心を持って聞いていただけるので、その際に賞味期限や消費期限についても正しい情報をお伝えし、それから、家庭以外で出てしまう食品残渣の行方や、また、環境に配慮した漁業や農業について伝えるということも行っています。これは10月に行われる東京都の消費者月間交流フェスタでも同様に発信していますが、神奈川県のお食育フェスタは今年は中止になりましたが、東京都の月間交流フェスタはウェブと、あとは何か資料を作るというような形で行われ、主婦連も参加します。

食育フェスタでは、おうちでできることということで以下のようなことを伝えています。まず、メニューを考えてお買物をしましょう、見切り品、規格外野菜の購入をしましょう、国産のものや旬のものを食べるということですね。それから、食べられる量を考えて作り過ぎないようにしましょうということや、後でも申し上げますが、COVID-19、新型コロナウイルスの対応にも関連しますが、山盛りの一皿よりも個別に食べられるよう盛り付けましょうと。無駄にならないような食べ方というのは、やはり個別に食べられるよう盛り付けるということではないでしょうか。それから、残り物も捨てないで作り直ししておいしく頂きましょう。それから、私たちはよく伝えるのは、食べ物の五感を鍛えましょうということで、ちょっと賞味期限を過ぎているからといって捨てるのではなくて、ほかのものに使えるし、納豆などは少しぐらい、まあ、味は落ちるかもしれないけれども、おな

かを壊さないで食べられますよということも伝えていきます。

次に4ページです。

これは、先ほどからいろいろな方が学校現場、いろいろなところでの取組についてお話をされていましたが、私たち消費者団体ができるといえることでは、地域でこういうふうに参加をするということと、それから、ほかの団体の取組にも参加するというようなことで、私はコープの組合員でもあるのですが、その中の取組にも参加しています。そういう中では、健康、安全・安心な食生活を送るために食についての学習会もいろいろなところで行われていますし、そういうところで、私たちだけのという囲い込んだ取組ではなくて、広くネットワークを作りながら取り組んでいくことが必要ということです。食について学習会、それから農業体験、産地交流、里山活動。里山のNPOの関係などにも関わっていますし、それから、そういう中で稲刈りや芋掘りや野菜収穫などを行い、収穫した野菜を使った親子料理教室、おみそ作りやめん打ち体験なども行われています。これはどちらかというと高齢者の人たちが中心になって行っていることが多いです。ほかにもフード・アクション・ニッポンやフードドライブに参加をすることで、私たちも参加し取り組んでいるということになります。

5ページにまいります。

第4次食育推進基本計画重点課題についてということで、これは読み上げさせていただきます。

重点課題1の新しい生活様式に対応した食育の推進ですが、これまで伝えてきた国産のものや旬（季節）のものを食べる、個別に食べられる量を盛り付けて食べるなどは、そういうことで考えますと古いように考えられますが、これは本当に新しい生活様式に対応した食育だと考えています。また、重点課題3の和食文化の次世代への継承も、小鉢、小皿などに盛り付けるなどが、新しい生活様式に対応した食育だと考えます。おしゃれに捉える若い人もいるんじゃないかなとも考えます。

それから、重点課題2の国民の健全な食生活の実践を支える食育の推進では、「食育」がいまだに十分に理解されていない理由として、「食育」という表現が子供に教えるようなイメージから、高齢者には関係ないと思われていたことも原因ではないかと最近思うことがあります。皆さん、普通に食育の活動をされているのですが、それが、食育というと学校の現場で行っている、何か子供たちに教えるものが食育だと捉えているのではないかと考えます。第4次基本計画の中では高齢者も出てきていますので、過去にも出てきたと

はと思いますが、そういうところも誤解につながっているのではと思います。

家庭や地域では、高齢者が子供や孫に食育を行っています。共働きの若い世帯では、幼児などの世話をする、預かってくれる親が近くにいないでは働けない人も多くいます。実は主婦連合会では、多くの人が孫守りで、一時的には「ちょっと活動ができなくなるわ」というようなこともあります。

それから、高齢者が健康で長生きすることが、地域や家庭では極めて重要です。「高齢者に対する食育の推進」ではなく、「高齢者の食育と食育への関わりの推進」とした方が、何か現実に即しているのではないかと思います。正に周りの方々は皆さん高齢者ですが、皆さん、地域で地元で本当に生き生きと食育に関わっていらっしやいます。

重点課題3の環境に関する項目は、子供たちの未来のためにも重要な点で後退させてはいけなとを考えています。「3つのわ」というときに、順番が入れ替わっているんですが、是非「3つのわ」が、できれば順番に書かれている方がすっきりするかなとは感じました。

それから、基本計画の目指す到達点では、食育によるSDGs達成の貢献と書かれていますが、食育はSDGsの2030年のゴールに向けての一つのターゲットだとは思いますが、SDGsの理解と食育の具体的な内容についての理解がまだまだ進んでいないと考えられます。食育基本計画の推進とともに、最近特に、今回の新型コロナウイルス関係でSDGsが忘れ去られないような取組が非常に重要だと考えています。実は主婦連合会も、3月26日にSDGsのワークショップを企画していましたが、急遽中止にいたしました。リモート会議などを4月から行っています。取組映画なども今後はウェブでの開催を検討し、忘れない取組を進める必要性を感じています。以上です。

すみません。途切れ途切れで聞こえていないところがあれば申し訳なかったですが、以上です。よろしくお願いいたします。

○服部座長 聞こえていました。大丈夫です。

それでは、あと5人の方に御参加いただいて、皆さんから御説明いただかなきゃいけないということであるので、ちょっと急がせていただきたいのですけれども、一応終了が4時ということになっているので、あと25分しかないのですよね。その中で5名の方に御意見いただいて、あと参事官が最終的には締めをしていただけるという流れでございますので、それでは少し時間を、皆さん、ちょっと少なめにさせていただきながら進めたいと思います。

それでは、実は清水ほづみ様、先ほど資料が、私、探したらなかったんですけども、

今回お持ちでなくて、清水様の方から清水牧場というところからのお話で頂けることになっています。よろしくお願いします。

○清水委員 資料をよく作りませんので、すみません。この令和元年度食育推進施策の本の124ページに、私たちの仲間の蔵王マウンテンファームの山川さんの事例が載っています。ちょっとそれを見ていただいて、私たちの活動を知っていただけたらなと思います。

私たちの酪農教育ファームの活動は、食育基本法より先に活動が始まりました。食育基本法は、「広く国民が家庭、学校、保育、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない」と書いてあって、これが正しく食育推進活動だと思っています。酪農教育ファーム活動は、これを踏まえ、子供たちの生きる力を育てるために農業体験は絶対に重要だと思っています。

基本的には、食べるということは生きていく上で一番大切なことなので、それが楽しみとか学びにつながればいいなと思っています。それによって地域の大切さを知ることができます。地産地消も知ることができます。そして地元愛が生まれます。そういう場を提供できたらなと思って活動をしています。活動の内容は、社団法人が務めます中央酪農会議が提案しています内容に従ってやっています。

防疫関係ですけれど、家畜衛生管理マニュアルというものがちゃんと作成してありまして、それに対して活動しています。新型コロナのこの時代、それもまたそれに伴った管理マニュアルができて、それに従って子供たちを受け入れている現状です。

これから、生産者が作ったものを収穫した体験だとか、それを作った、食べたという体験が増えていって、食品ロスがなくなるような子供たちが増えてほしいなと思っています。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

御質問等いかがでしょうか。

また資料、こちらの食育推進施策の方に入っております、ページは125ページでございますが、その中で、また皆さん読み取っていただければと思います。

それでは、続きまして、今度は公益社団法人全国消費生活相談員協会の澤木委員にお話しさせていただきたいと思います。資料は12でございます。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。

初めに全国消費生活相談員協会について紹介だけさせていただきます。

全国の消費生活センターに勤務する消費生活相談員で構成されておりまして、私も消費生活センターで相談員をしております。1977年発足し、2007年に適格消費者団体として認定を受けております。消費者被害の救済を図ったり、被害の未然防止・拡大防止などのために啓発講座など、又は消費者団体訴訟室で事業者の不当な行為に対しての是正・改善の申入れなども行っております。

(1) ですが、2019年度の相談件数、国民生活センターに全国の消費生活センターで受けた相談が全てP I O-N E Tというところに集まってきます。それが昨年度、約93万件ありましたが、ほとんどは契約に関するトラブルが多いです。昨年以降、健康食品の定期購入トラブルがとても多く、食品関連で7万件入りました。特に今年は、コロナの影響で外出自粛によって自宅にすることが多いので、インターネット通販でのトラブルがとても多く入っております。SNSの広告「お試し500円」のダイエット用サプリメントを注文したら、2回目の商品が届いた。2回目は1万から3万で高額で定期購入だった。飲むと下痢などを起こすので解約したいが、解約の電話がつかないというようなものでした。

それ以外に食品でどのような苦情や問合せがあるかと思い確認をしたところ、本当に数は少ないんですけども、食の安全に関わる苦情・問合せがここに書かれており、異物混入は何年か前から話題になりましたので、その相談はやはり多いです。

それから3番目、食品表示に関わる苦情・問合せというところで、今回の食育に関しては、この食品表示に関わる苦情・問合せが少し参考になるかと思ひまして、こちらに挙げました。洋菓子店で購入したクッキーにクルミが入っているのに、アレルギー表示がないとか、知人から原料原産地表示のルールが変更になったと聞いたので知りたい。「遺伝子組換えでない」という表示しか目にしないけれども、実際に表示は正しいんですかとか、期限表示の位置が商品ごとにバラバラで探しにくい、統一できないか。賞味期限が1年以上前に切れた缶詰は食べない方がいいですかというような相談。それから、表示の字が小さ過ぎて読めないのを大きくしてほしいという高齢者の方からの相談。栄養成分表示が、袋に入っている、大体100ミリリットル、100グラム当たりとかに書かれていますので、1枚当たりのグラム数で書かれておらず分かりにくいとか、そういう相談が入ってきております。

そこで、相談を日々に受けていて感じることもなんですけれども、消費者庁では、食品表

示制度が変わるごとに分かりやすいパンフレットやリーフレットなどを作成されておりまして、説明会の開催も頻繁に行われて普及啓発に取り組まれています。これは、表示に関心のある、興味のある人は啓発講座に積極的に参加し、理解度が高くなりますが、相談対応して実感することは、やはりあらゆる年代の消費者は食品表示を正しく理解していないのではないかと私は思います。また、食品選択のための表示が活用されていないのではないか。表示を見てきちんと買う人が果たしてどのくらいいるのかというところが疑問に思います。

そこで、それに関しての対策として求められることは、やはり食品表示、食育に興味のない消費者への情報発信や普及啓発が重要な課題であり、栄養成分表示を活用した消費者教育の推進が求められると考えています。

栄養成分表示、2015年、食品表示法が施行され、2020年、今年の3月で経過措置が終わりましたので、もう全ての加工食品に栄養成分表示が義務化されています。皆様の目の前にあるこの飲物の表示、栄養成分表示を見ていただきますと、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、今まではナトリウムだったのが食塩相当量で分かりやすくなっています。それを活用して、消費者庁の方では食育の推進として、栄養成分表示を活用した消費者教育の推進ということを掲げています。

食を巡る現状には、成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養などが挙げられております。健康と環境に配慮した食品をどう選ぶかは、私たちの消費生活での重要な課題だと思われまます。そこで、今回義務化されましたので、是非それを活用して、肥満とやせを防ぐための栄養成分表示を使ったポイントなどがあるのではないかと思います。

まず、食品の持つエネルギーを確認して選ぶ。それから、炭水化物を多く含む食品と、たんぱく質を多く含む食品を組合せで選ぶ。先ほども塩分のことが出ておりましたが、高血圧などで塩分を控えるような方は食塩相当量を確認して選ぶというようなことが言えると思います。

そこで、今回の第4次基本計画のところですけれども、栄養成分表示を活用した消費者教育の推進が、いわゆる健康寿命の延伸につながる食育の推進、それから高齢者に対する食育の推進につながると思われまます。今回のこの考え方を見ますと、第3次基本計画のときには食品表示のことが書かれていたんですけれども、今回はそういう表示の情報提供、理解促進などが書かれていなかったもので、是非栄養成分表示の活用が食育の推進、健康寿命の延伸等につながるのではということ、入れていただきたいと意見を述べて、今回入



れていただくことになりました。

それから、参考までにですけれども、令和2年度消費者白書の中に「特集 つくる責任、つかう責任、減らす責任～食品ロス削減ー持続可能な社会のために～」というテーマになっておりまして、消費者意識基本調査において4つのタイプに分類がされておりました。この4つの分類、消費者の性格や行動パターンの特徴を分析することで、年齢や性別だけでは見えなかったこと、効果的に消費者を啓発するためのヒントが得られたと書かれておりました。環境優先型の人に対しては、50歳以上の女性が多いんですけれども、新聞、雑誌、行政の広報誌などの接触が多いので紙媒体での発信が効果的。それから、自己優先型については、40歳未満の若い年齢層が多く、インターネット等の接触が多いので、ウェブ媒体での発信が効果的ではないかというようなことが言われております。

あとは見ていただければいいと思いますので、参考の2も、今、実際消費生活センターで行っている食育講座の紹介などをしておりますので、参考にさせていただければと思います。

○服部座長 ありがとうございます。

それでは、御質問等、本当はほしいところなんですけど、ちょっとお時間の関係で、またこれは資料としてを使わせていただくし、特に食の安全という意味では、この表示義務とか、その分かりやすい方法とか、絶対必要なものですから、またよろしくどうぞお願いいたします。

それでは、次に、今度は滝村委員の方からお願いしたいと思います。

○滝村委員 パパ料理研究家の滝村と申します。12年間、父親に向けた食育推進を特に特化して行っておりまして、その観点から、今回2点の第4次基本計画の考え方の中で、具体的なアクション事例として参考にさせていただけるのではないかとこのポイントを御案内させていただきます。

表紙の、まず1つ目が共食の推進、それと2つ目がデジタル／オンラインの推進についての具体的事例です。

次の2ページ、開いてください。

この2ページのところに重点課題として取り組みたい項目、これ、たたき台の項目の中から、共食の推進とデジタル／オンラインの推進についての具体的なアクション。こういう方法を具体的にやっているの、何かお力になれるのではないかなと思って御提案をします。

3 ページ。

今回、家庭における食育の推進及び地域における食育の推進、これらに関して、共に食事をする共食という、共食の機会の創出というものが、非常にこの会議の中で課題に出ています。この共食を私としては非常に推進をしたいということで、昨年から「トモシヨク P r o j e c t」というネーミングにキャッチーに変えて、企業及び地方自治体や団体に向けて、共食、トモシヨクをする宣言をしませんかという活動をしています。特に、働きながら家族が食事を共にするという世の中を作るプロジェクトを「トモシヨク P r o j e c t」と、こういうネーミングを変えることによって、今まで食育宣言とか共食宣言という形で企業が活動するということがなかなかなかったんですけども、企業や自治体が「トモシヨク宣言」をするということで、非常に企業メリットだったり、このトモシヨクというワードを通じて、企業の働き方改革と健康経営を推進するんだよというストーリーを描き、今広げております。

次の4ページ目、これは今年の食育白書にも「トモシヨク P r o j e c t」を掲載していただいて、ちょうど今日、カゴメさんが来ていらっしゃるんですけども、カゴメさんは昨年、一番早くこの「トモシヨク P r o j e c t」を立ち上げたときに、御一緒にこのプロジェクトを広めることを先頭に立っていただいて「トモシヨク宣言」をしていただいたりしました。

そんなトモシヨクという感じで活動しているんですけども、ちょっとページを飛ばしていただいて、その後、8、9、10と、それぞれトモシヨク、一緒に御飯を食べることがどれだけ個人のメリットになるんだ、企業のメリットになるんだ、そして10ページ、国のメリットになるんだということを伝えていく。共食がどれだけ心と体のバランスにいかというエビデンスを農水省でたくさん持ってらっしゃいますので、それをこの「トモシヨク P r o j e c t」で伝えております。

飛ばしていただいて、14ページ。

今回、食育の活動の中で大事なものは、食育、共食、いろいろな言葉があるんですけども、トモシヨク推進の一番で、①イメージを変える。イメージを変えて、トモシヨク、一緒に御飯を食べるだけでいいんだという、何かそういうハードルを下げる。そして、一緒に御飯を食べるということを推進をする一番のポイントは、働き方を変えないと、お父さんが食卓で御飯を食べていないよね。今、コロナで、もう嫌が応でも一緒に御飯を食べているんですけども、そういう働き方を変えて、そんなロールモデルを増やしていくと

いう、これが「トモシヨクProject」で推進している内容です。

次、15ページ。

そしてさらに、一緒に家族がおうちで食卓で御飯を食べるだけじゃなくて、この左上のソトモシヨク、外食と一緒に御飯を食べるのもトモシヨクですよ。そして、最近増えているのが、この上のネットモシヨクですね。オンラインでLINE会議をつないで、なかなか里帰りできないので、おじいちゃん、おばあちゃんとつなぎながら一緒に御飯を食べる、これもトモシヨク、共食だよと、そういう今の在り方をもっともっとロールモデルとして伝えていく必要があるんじゃないかなと思いました。

16ページ以降は、いろいろと大学、三重大学さんで「トモシヨク宣言」をしていただいたり、あと18ページは、日本生命さんで「トモシヨクProject」ですね。この共食という、食育だとなかなか入り込めないんですけども、「トモシヨクProject」が、いわゆる男性の家事参画につながったり、働き方改革につながるんだということで広がっている。是非、この食育の推進会議でも「トモシヨクProject」を応援いただきたいなと思っています。

そして最後の方、19ページから、この最後のところはデジタル／オンラインの推進ということで、私の方でオンライン料理教室をこの4月から毎週のように行っております。今週の土曜日にも韓国料理のプルコギを作るんですけども、このオンライン料理教室が、コロナでリアルな料理教室ができなくなって、結果的に開催をしたんですけど、今、私の感覚では、リアルの料理教室よりも食育推進においては非常に効果が高いと思っております。

なぜかという、そもそもどこかの場所に料理教室に来るというのは、イベント事が多いんですね。すると、イベントで終わって「楽しかった」で終わる。楽しかった思い出を作るのが料理教室じゃなくて、大事なものは、家庭に戻って、お父さんと子供たちが日常生活習慣として料理を作る、家族と一緒に御飯を食べることが大事だと。だから、イベントではなくて、このオンラインをつなげたことによって、家のキッチンでお父さんが子供たちと一緒に料理を作るんです。家のキッチンですから慣れているかもしれないし、そして、家の近所に自分で食材を買いに行きます。料理教室のイベントは主催者が準備します。ですから、実際に自分がスーパーにぐるぐる回って、慣れない買物かもしれないんですけども含めて、非常に日常に根ざしている。さらに、どこから参加していただいてもいいです。これはもう世界中参加していただいてもいいということで、非常にこの

オンライン料理教室の今テストといいますか、毎週開催して私の方でノウハウをためております。

次、20ページ。

このリアルにはないオンラインの開催メリットということで、3密も防げるし、そして何より、このトモシヨクを推進するに当たって、料理教室のイベントは参加した人しか食べられないんです。でも、今は16時半から料理教室を始めて18時に完成するんです。土曜日の18時にお父さんと子供でハヤシライスを作ったら、もう出来上がったら、「じゃ、皆さん、おいしく食べてくださいね。さようなら」と言って一家団らんが始まるというふうにする。なおかつ、僕も作った料理を僕の家族で食べるので、わざわざイベントのために作っているんじゃなくて、僕の料理を作っている、滝村家の料理と一緒に全国のパパたちと作っていると、これって新しいライフスタイルだなと思って、もっともっと広がるんじゃないかなと思っています。参加者の声も、気軽に参加できるし、毎週の献立を考えなくてもいい、家族が喜ぶと。

この配信のオペレーションも、だんだんいろんな機材とかを研究して、音とか絵とか、そして今、僕、正面と手元と俯瞰と資料という4カメの切替えをスイッチングでワンオペでできるスタジオを今自分の家に組んで運営しています。

最後、21ページの方。

これらの活動で、まずオンラインでやっぱり料理教室をするという新しいスタイルがまだまだ定着していないので、これを今広げるフェーズかなと思っています。そうすると、オンラインで気軽に全国の人たちが参加できるような環境になれば、もっともっと食育の発信をして、そして、イベント会場じゃなく、おうちでそれを享受できるというスタイルが推進できるかなと思うので、今正に、参加してオンラインで楽しいよという家族を増やすということをやり続けています。それらがだんだん広がって行って、いろいろな自治体だったり団体だったり企業で、このオンライン料理教室を通した食育推進やイベントプロモーションが大分広がってきている感じになっています。

そして最後、もう一個、デジタルを推進するに当たって、「F a m C o o k」という音声ナビで料理が学べるというアプリを作りました。これ、皆さん、是非ダウンロードしてください。無料です。これでコロナのときに、皆さん、子供たちに料理をさせたいと思ったので、子供たちが包丁、火を使わなくても料理が作れるようなアプリを作りました。

(アプリ実演)

というふうに、ここに画面が出て料理の教え方をしゃべってくれます。このとおりに子供が作ったらピザトーストができてしまうというような、こういうデジタル推進も行っておりますので、何か食育推進の中でデジタル／オンライン、広げることがあれば、是非協力したいなと思っております。

以上です。

○服部座長 ありがとうございます。

あとお二方、御報告していただかなければいけないんでございますけれども、ちょっと時間の関係で、もしできれば皆様、本当は16時には終了という形なんですけど、16時10分か15分まで掛かるかもしれませんので、ちょっと御容赦願いたいと思います。私の誘導が悪くて申し訳ございませんが。

それでは次、京都府の木津川の市長さんがいらしておりますの、河井委員さん、お願いします。

○河井委員 京都府最南端、木津川市長の河井規子と申します。市長といたしましては、今回14年目を務めさせていただいておりますけれども、これまで経験してきた、一市民としてこんなことがあればいいな、こんなことをもっとやれば住みやすいなということを原点に進めております。

特に食育に付いての考え方の私の原点でございますが、私は、農業を営む両親の下に育ちましたので、本当に豊かな農作物を頂いて成長することができました。お米から野菜、ゴマまで、何もかも家で作って食べるという環境で育ちましたので、非常に農業、食との深い関係を感じてまいりました。

特に3人の子育ての中、8人の大家族でもありましたので、家族の健康、また子供たちの成長をしっかりと担っていくということでも、食ということについては大変重要な位置付けを担っているなと思いました。

食というのは、子供たちが成長する、また家族が健康に暮らすというだけではなく、特に子供は「ただいま。今晚のおかず何」と必ず言うぐらい、今日のおかずは何かだと楽しみに帰ってくる。好きなおかずの名前を言うと「やった」と言って喜ぶという、本当に食べるだけじゃなくて、家族団らんや、今日の御飯は何かだと帰ってくる、そういうような家庭環境というのは本当に心を豊かにすることにつながる、大変重要なことと感じてまいりました。

特に、日本はいろんな食文化がありますし、お正月のおせちや、お彼岸のおはぎや、ま

たお節句のちまきといった、そういった季節のお菓子も家で作っていただくという環境で育ちましたので、私の市政への思いというのは、子供たちの食、そして高齢者の健康、そういうことについては重点を置いて施策を進めているところでございます。

特に市になりまして、5つの認可保育園を誘致いたしました。子供たちが大人になる、人間形成にとって大変重要な6年間ですので、また食というのは体が大きくなるだけじゃなくて、心が豊かになる、大変重要な要素であり、給食、またおやつを全て手作りで作っていただくという保育園の誘致をさせていただいております。

そういったことにも重点を置いて、高齢者の健康や、いろんな政策も実施しております。ちょっと時間がございませんので、例えば毎月19日には食育の日ということで、市役所で体験型の食育や展示、そしてお勧めのレシピなども配布しております。

また、小中学生の方に協力いただいて、夏休みに親子で木津川市の野菜を使ったレシピを公募させていただいております。食生活改善推進員さんに協力いただいて上位5名の方を選んでいただいて、賞を受けられた方のレシピをホームページで動画配信しております。そして、地元の飲食店の方にそれを商品化していただいて、実際に商品として売っていただくということも進めておりますし、スーパーでレシピの配架もしております。また、3歳児の健診のときには、ハナマルおにぎりレシピということで、朝食に魚や野菜を使用したカルシウム摂取のできるおにぎりレシピを配布したりと、身近に取り組めるようなことも様々しております。

そういう中で、食生活改善推進員さんは、やはり地元野菜を使った男性の料理教室、親子の料理教室、減塩のみそ作り、小中学校への外部の講師としてちまき作り、そういったことにも取り組んでいただいております。核家族になりまして、今までのようにおじいちゃん、おばあちゃんにいろいろ伝えていただく機会がありませんので、日本の食文化を伝える機会がございません。どの地域にもそれぞれ大切な地域の食文化があると思います。大人になっても小さいときに食べた家庭の味というのは本当に一生残っていくと思いますので、是非ITの技術を使って、そういったものを保存していくということも一つではないかなと思っています。

それと、学校給食については、7,000食のできる給食センターを新設いたしました。食材の地産地消を進めているんですけれども、どちらかというとベッドタウンですので、大規模な農家の数が少なく、できたら山城産、京都産と、対象地域をを広げた中で地産地消を進めていきたいと今取り組んでいるところでございます。

簡単ではございますが、以上でございます。

○服部座長 ありがとうございます。

今、ヨーロッパも核家族化が進んでいまして、フランス、イタリア、スペイン、週に1度、おばあちゃんの家に来ようという運動が今ありましてね。コロナになってから若干それが薄れているんですけども、そして、週に1度ということは年間54週ありますから54回集まるんですよ。日本というのは盆暮れ時ぐらいにしか集まらないですよ。そうじゃなくて、やはりそういう人たちが集まるような、制度にはならないでしょうけれども、そういう習慣を皆さんで作りたいなど。それが週一では難しかったら月一度でもいいから集まる機会があるといいなど我々も思っていますけれどもね。是非またよろしくお願いいたします。

それで、最後の方でございますけれども、一般社団法人アグリフューチャージャパンの合瀬委員にお話しいただきたいのですが、資料の15でございます。よろしくどうぞお願いいたします。

○合瀬委員 合瀬と申します。今はアグリフューチャージャパンという次世代の農業経営者を育成するという学校のお手伝いをしておりますが、この3月までNHKの解説委員を務めておりまして、ここ20年間は食の問題をずっと取り上げてきました。今回は長年、報道に携わってきた人間として、今回の第4次基本計画、これをどういうふうに見ればいいのかという点についてちょっとお話をしたいと思っております。

この食育基本法、制定されたのは2005年、当時BSEの問題ですとか表示偽装、それにサプリメントの過剰摂取による中毒事件とか、消費者自身の食の認識の低さからくる食に関わる問題など、様々な問題が続発しておりました。そうしたことを背景に法律が制定されたと認識しています。また、食料価格、穀物価格が急激に上昇、「もったいない」という言葉が流行って食品ロスの問題が出てきたり、さらに食料自給率が低いということもあって、この法律には、食の安全以外にも様々なことが詰め込んであります。そうしたことから、当時は大きな話題となってこの法律は制定され、基本計画なんかもできてきました。ただ、当時から15年近くたって、熱心におやりになっている方々には大変申し訳ないんですが、その盛り上がりは今でも続いているのかといえば、極めて低調になってきているのかなという思いがいたします。特に当時は、座長をはじめ食事バランスガイドみたいなことを大変熱心に展開されていたのですが、今回、委員にさせていただいて、ちょっとスーパーなんかを見て回ったんですが、食事バランスガイドを掲げているところというのは残念

ながら、ほとんど見当たらないという状況でした。

そういう状況のなかで、今回のこの第4次基本計画をどう考えたら良いのかということです。まず、今回のたたき台です。第3次基本計画では5つあった重点課題、これを3つにまとめてあります。1つは「国民の健全な食生活の実践」という、国民一人一人の健康維持を目的とした運動。2つ目は、「持続可能な食の3つのわ」というのは理想的な社会実現のための話。実は、この2つは直接的な関係は薄いのですが、5つをこの2つにまとめて、さらに「新しい生活様式に対応した食育の推進」を加えた構成になっています。私は、整理の仕方としては、このぐらい3つに分ける方が分かりやすいのかなという気がしております。

この3番目の「新しい生活様式に対応した食育の推進」です。実は、新型コロナの感染拡大以降、何が起こったのか見てみますと、まずは若い人たちも含めて健康意識が極めて高くなった。巣籠もり消費という言葉も生まれ、「筋肉体操」など美意識も高まってきています。さらにテレワークによる東京集中から地方への分散ですとか、デジタル化の推進を加速する動きが進んできました。テレワークが進み、地方分散によって生産現場と食卓が近くになれば、生産者と消費者の交流や地産地消はより身近なものになるでしょうし、デジタルという手段を用いれば、これまで食育に関心のある人だけでなく、関心が薄かった一人一人の食生活により影響を与えるような仕組みを作ることができるようになります。

先ほどカゴメさんからベジチェックというものをご紹介いただきましたけれども、今は計測できる場所は限られていると思うんですが、どこでも誰でも、常に測れるようになって、例えば実践した人たちが、その結果がすぐに個人に返ってくるような仕組みが作れたら、個人の健康意識が今以上に高まるだろうと思われれます。今、スマホに万歩計みたいなものが付いていたり、心拍計みたいなものの付いたスマホ、アップルウォッチみたいなものもありますけれども、ああいうものを使えば、個人レベルの食育が実現する可能性もあります。そういう意味からも、食育アプリの開発など、若い人に訴えるようなツールを開発する必要があるのではないかという気がしています。

次に、目標の考え方です。第3次基本計画を見てみますと、15目標の21指標が定められています。多くが目標を達成できない状況というのを大変問題視されているところですが、これをどう考えるかです。達成できない原因は様々な方向から検討されてはいるんですが、そもそも、なぜこの目標の数字、例えば60%とか70%なのかというのが実はよく分からない。朝食を欠食しない小中学校生の割合って、目標ゼロということになっていますが、どな



たかもこれまでおっしゃいましたように、本当にゼロになるのか、私には疑問に思えます。格差社会の中で、食事を三食取れない子供たちがいるみたいな話題が出ているときに、本当にこの数字は現実的なのか考えた方がいいのではないのでしょうか。ゼロを目指すのは良いのですが、結果としてのゼロは難しいと思います。

それから、60とか70とか、地場産を給食に使用する割合とかというのがありますが、これも都市にある学校と地方にある学校では、その取り組みやすさというのは随分違うでしょう。そういうことを考えると、この数字が、現状からちょっとでもよくしたいという「意気込み的な数字」であれば、結果として目標を置くよりは、取り組んだ人の数みみたいな、取り組んだ人の割合みみたいな「取組」として評価する方が運動は長続きするのではないのでしょうか。数字を上げてギチギチやるのが、国民運動にマッチしているのかということとていくと、ちょっと緩やかな数字の方がいいのかなという感じはしています。

そして食育とSDGsとの関係です。実はSDGs、ここ数年、企業の方々の取組が極めて熱心です。それは、ESG投資などを通じてビジネスとして自分たちの取組をアピールしなければならないということもあると思うんですが、「飢餓をゼロにする」だとか、「つくる責任 つかう責任」だとか、極めて食育と親和性の高いものです。ここはひとつ、SDGsをうまく取り入れて運動の推進力にした方が、国民運動としては得なのかなという気がしております。

いずれにしても、運動というのは、長く続けていると、だんだんそれをこなすことが目的化してしまっていて、なかなか当初の目的が見えにくくなる場所があります。そういう意味からも、第4次基本計画については「ああ、変わったな」と、「新しくなったな」ということが分かるような書き方にしていいただければと考えております。

以上です。

○服部座長 どうもありがとうございました。

本当に時間が、皆さん押してしまって、本当に表現したいことが全てできずに申し訳ございませんでした。

今もお話ありがとうございましたけれども、SDGsは意識しながら、ピクトグラムをどうやって我々取り入れるかということも考えながら、先ほどお話ありました、5つにあったのを3つぐらいに絞ったらどうだというお話もありますけれども、正に我々は、ダイバーシティ、いわゆる多様性、そしてエコロジー、環境保全、そして持続性のサステナビリティ、この3つを組み合わせただ中で物事を考えていこうということも含めて、我々は今進もうと

しておりますので、また改めまして皆さんの御意見を頂きながら、そういったものを反映させていきたいと思っています。

それでは、時間をちょっと過ぎてしましまして誠に申し訳ございませんでしたけれども、清水参事官の方から最後の締めをお願いしたいと思っております。よろしく申し上げます。

○清水参事官（農林水産省） 大変貴重な御意見、プレゼンテーションありがとうございました。

私の方から3点だけ、最後数分使って御説明させていただければと思います。

資料16を御覧いただければと思います。

資料16、1枚紙で、第4次食育推進基本計画の重点課題の考え方（案）ということで、前回の8月のときから、いろいろな御意見をたくさん頂戴いたしました。それを踏まえて少し修正の方をさせていただいております。

重点課題の方は、まず一番上のところ、以前の書き方ですとコロナしか意識していないような形に読めるという御意見を頂きましたので、「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」と変えさせていただいております。そして、その下に、推進する内容について少し、3行ほど書かせていただいております。

左側の赤の重点課題のところは、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」ということで、個人の健康といいますか、お一人お一人の健康にフォーカスしたような形だということ分かるように、少し変えております。

右側の重点課題、青の部分は、「持続可能な食の『3つのわ』を支える食育の推進」ということで、「3つのわ」については、下の推進する内容のところを、環境の「環」である「食の環」と、人と人とのつながりなどを指す車への「食の輪」と、和食の「和」の「食の和」というふうに3つに大きくくり化させていただいて、その中で、環境のお話ですか、新しいフードテックのお話ですか、和食の保護・継承、そういったことを書かせていただいております。

また、共食、あるいは家族の団らんを重視すべきだという御意見もたくさん頂きましたので、これは生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進の中の「食事を楽しむ、つながりを大切にする食育の推進」という家庭における食育の推進の中で位置付けさせていただいております。そのほか、栄養教諭だけでなく、栄養士さんの御活躍も大事にしてほしいといった御意見がありまして、表現については適宜修正をさせていただいております。

コンセプトにつきましても、SDGsという言葉についていろいろな御意見を頂戴して

おりますが、総合しまして「SDGsの実現に向けた食育の推進」ということで今のところ整理させていただいております。これで少し骨子案の方も検討を進めさせていただければと思っております。

あと、続きまして2点目ですけれども、こちらは少し事務的な内容になりますが、日程についてでして、12月の予定をしております。次の会合は12月11日、16日、18日の3日間のいずれかの午前に開催をさせていただきたいと思っております。また事務的に御連絡させていただきますけれども、この12月11、16、18の午前につきましては、恐縮ですが御予定を空けておいていただければ幸いです。

最後に、今回第4次基本計画で定める目標に関しまして、現行の第3次基本計画では、共食などの目標値の多くは、食育に関する意識調査というアンケート調査を基にベースラインを定め、5年後の目標値などを設定しております。この第4次基本計画の目標の設定に当たりまして、この意識調査で新たに質問が必要となるような内容をお考えの委員がいらっしゃいましたら、その意識調査の調査する時期がちょっとかなり近付いてきておりますので、新しい配付する調査票に新たに質問を加える必要がございますので、もしアンケート調査でこんなことを聞いてみたらどうかというようなお考えをお持ちの委員の方がいらしたら、是非、恐縮ですが、来週10月5日月曜日ぐらいまでに私ども事務局に御連絡を頂ければ幸いです。

大変駆け足で申し訳ございませんが、よろしく願いいたします。

○服部座長 どうもありがとうございました。

これで終了なんですけれども、私と事務局にちょっとお任せいただいて、今日皆さんからお話を伺った問題とか、そういうものを骨子の中にまた組み入れながら、皆さん、また新たに御意見があれば出していただき、そういったものを反映させながらいきたいと思っております。どうぞまた何なりと事務局の方に御連絡いただくと大変有り難いし、文書になっていけば、また更に有り難いのでございますけれども、よろしく願いしたいと思います。

それでは、今回は、これをもちまして令和2年度第2回の食育推進評価専門委員会を閉会させていただきます。

本日は長時間にわたり本当にありがとうございました。少し長引きまして、本当に申し訳ございませんでした。ありがとうございました。

午後 4時19分 閉会

