

令和4年度第1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

○前田参事官（農林水産省） それでは、定刻となりましたので、ただいまから令和4年度第1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御参集いただきまして、ありがとうございます。司会を務めさせていただきます農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課参事官の前田でございます。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、開催に当たりまして、このたび人事異動によりまして着任いたしました森消費・安全局長から一言御挨拶をさせていただきます。

○森消費・安全局長（農林水産省） おはようございます。ただいま御紹介いただきました農林水産省の消費・安全局長の森と申します。

本日は大変朝早くからお集まりいただきまして、ありがとうございます。また、オンラインでの御出席も頂きまして、ありがとうございます。

この食育推進評価専門委員会におけます委員の皆様のご精力的な御議論を経まして、昨年の3月、第4次食育推進基本計画が決定をされたところでございます。委員の皆様を始め、多様な関係者の方々には様々な場で着実に食育を推進していただいているというふうに承知をしておるところでございますし、改めて取組に感謝を申し上げたいと思います。

昨今、我が国の食をめぐる環境は非常に大きく変化をしているところでございます。新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う「新しい日常」の下での食生活や消費の在り方の変化に加えまして、最近では輸入原材料の価格高騰等もございます。食料品の価格高騰が消費者の暮らしや事業者の経営にも大きな影響を与えているところでございます。

こうした中で、国内農業生産の重要性、食料安全保障といったような議論も非常に注目を集めているところでございますが、こういった食料安全保障、さらに中長期的な持続的な食料の安定供給、さらに食生活といったものに向けましては、国民の理解というものを増進していくことが大変重要であるというふうに考えているところでございます。

一方、近年、気候変動の影響が顕在化といったような状況もある中で、この食というものの在り方を考える上で環境というものを考えることも避けられなくなっているというふうに承知をしています。

今回、今年の7月、持続的な食料生産・農業の在り方を目指そうという「みどりの食料システム法」というものが制定・施行されたところでございます。この法律、農林漁業・食品産業の持続的な発展、環境への負荷の少ない健全な経済の発展等を図っていこうとい

うものでございます。

そういった中でも、そういった在り方の重要性について、どうこれからを担う子供、あるいは幅広い世代の方々にアプローチをし、御理解いただくか、これも食育の大きなテーマになっているというところでございます。

いろいろな、こうした様々な環境の変化の中で食育の推進をこれからどのように図っていくべきか、委員の皆様におかれましては本日有意義な、活発な御議論を頂ければというふうに考える次第でございます。

本日は、どうぞよろしくお願い申し上げます。

○前田参事官（農林水産省） また、食育を担当しております大臣官房審議官も異動がございましたので、新しい審議官の坂田から一言御挨拶をさせていただきます。

○坂田審議官（農林水産省） 坂田でございます。6月28日付けで審議官に着任をいたしました。食育分野を担当させていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、食育の推進に関しまして日頃より御指導、御尽力いただいておりますことをこの場をお借りして御礼申し上げたいと思います。本当にありがとうございます。

第4次食育推進基本計画に基づく取組をより一層推進していくために、計画期間の2年目に当たります本年度からは、三つの重点事項に関する取組等をフォローアップすることとしております。今回はその第1回目といたしまして、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進について委員の皆様から特徴的な事例等を御紹介いただくとともに、御議論を頂く予定でございます。

皆様から御紹介いただく事例や御意見、御提案等を基に今期の計画の推進ですとか次期計画の検討に向けて御議論いただければと存じます。

それでは、本日の御審議、よろしくお願い申し上げます。

○前田参事官（農林水産省） それでは、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場合は、傍聴会場へ御移動をお願いいたします。

それでは、審議に入ります前に配付資料の確認をさせていただきます。

お手元の配付資料につきましては、資料の1から7、参考資料が1から3までとなっております。トータルで10種類ございます。また、参考資料の3として、令和4年度及び令和5年度の食育関係予算を取りまとめております。

各資料につきましては、オンライン参加の方に対しましては電子媒体でお送りしておりますけれども、配付資料に不足がありましたら、チャット機能を使いまして、事務局までお知らせください。会場の皆様方も御不足ありましたら、お知らせいただければと思います。

それでは、まず資料の1を御覧ください。

初めに、本委員会の座長ですけれども、食育推進会議の会長である農林水産大臣の指名によりまして、学校法人服部学園の服部理事長にお願いをしております。

また、座長代理は武見委員にお願いしております。

よろしく願いいたします。

続きまして、今期から新たに任命されました委員の方々、名簿順に御挨拶を頂ければと思います。

まず、佐藤委員、よろしく願いいたします。

○佐藤委員 皆さん、おはようございます。日本PTA全国協議会常務理事の佐藤博之と申します。住まいは山形県です。

常日頃より子供たちの健全育成に御尽力いただきまして、誠にありがとうございます。保護者を代表して御礼を申し上げます。

私は一保護者目線ということで参加をさせていただきたいというふうに思います。どうぞよろしく願いをいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

それでは、専門委員に移りまして、新井委員、よろしく願いいたします。

○新井委員 皆様おはようございます。私は日本生協連副会長、そして2013年にちばコープ、さいたまコープ、コープとうきょうの3生協が合併しまして誕生いたしましたコープみらいの理事長を務めさせていただいております。ただ、私は常勤役員ではなく非常勤役員で、しかも一組合員です。ですので、今回の食育推進評価専門委員会では、一消費者の立場で是非参加させていただけたら有り難いなというふうに思っております。どうぞよろしく願いいたします。

生協では食育を「たべる、たいせつ」というふうに呼んでおりまして、全国の生協ともに、この「たべる、たいせつ」を通して事業と活動を推進しています。この間、農水省の食育活動表彰も全国の生協がたくさん受賞させていただいております。

今後、生協の食育の取組について、またお話しさせていただける機会があったらいいな

なんていうふうに思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

それでは、加茂委員、お願いいたします。会場からです。

○加茂委員 おはようございます。千葉県から参りました加茂でございます。よろしく願いいたします。酪農家・農家でございます。

地域交流牧場全国連絡会という酪農家の消費者交流の団体の会長を拝命しております。普段はもちろん牛を飼っておるわけでございますが、実は私は農家ではございますが、もともと非農家の出身でございます。前職、17年ほど前までは小学校の方に勤務をしておりました。その関係もありまして、現在も実際に小学校の方に牛を連れて、生きた牛を連れて体験などを年間20回ほどやっております。

そういう観点からも、いろいろ皆さんの御意見をお聞かせいただければというふうに思っております。どうぞよろしく願いいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

それでは、北野委員、お願いいたします。

○北野委員 初めまして。全国保育士会の副会長という立場で参加をさせていただいております北野久美と申します。北九州のあけぼの愛育保育園という認定こども園の園長をさせていただきます。

今回、私の立場は、その後の一生を左右する子供の、就学前の子供の舌、味覚、そして知育・徳育・体育の源である食育、そういったことに対して少しでも参加し、子供の現状等々をお伝えできたらと思っております。

全国保育士会の活動につきましてはホームページを御覧いただけたら有り難いんですけども、今日三つだけ紹介させていただきます。

食に特化したもので、平成25年に全国保育士会では食育推進ビジョンを策定しました。今では研修会の折、あるいは職員会議等々でこれをみんなで周知しているところでございます。

その後、平成28年に「食べることは生きること」ということで、「食事の提供は、子どもたちの健やかな心と身体の成長を支える「自園調理」で」というパンフレットを出させていただきました。そして令和2年には「子どもの育ちを支える食」ということで、保育所の中でどのような給食が提供されているか、どのような栄養が担保されているか、余り見えないものかもしれないということで、食育の言語化の冊子も作らせていただきました。

今後これは一般の方々、あるいは学生、保護者に向けてのパンフレット等々で周知していきたいと考えているところでございます。

どうぞ今後もよろしくお願いいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

久志本委員、よろしくお願いいたします。

○久志本委員 私は、一般社団法人日本フードサービス協会の副会長をしております久志本京子と申します。よろしくお願いいたします。

フードサービス協会は、全国の外食産業、そしてその賛助会員様として業者様等、800社以上の会社さんの所属している食に特化、外食に特化した団体でございます。

また、私個人といたしましては、埼玉県の田舎にある株式会社アールディーシーというお寿司の業態をメインとしておりまして、日本、そしてまたアジア各国に対してお寿司を広めようということで二百数店舗の経営をしております。

食育に関しましては、外食産業、いろいろ難しいところもございますけれども、またお客様と、またお子様たちと直接携わる、会えるという、実店舗ということがございますので、是非皆さんの御意見を取りまとめまして、フードサービス協会にも持ち帰ってディスカッションしたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

それでは、小竹委員、お願いします。

○小竹委員 クックパッドの小竹と申します。よろしくお願いいたします。

私は会社の創業から携わってしまして、今、コーポレート・ブランディング部というふうな部署を所管しています。

日本では利用者が6,500万人の方で、主に本当に食育のどんぴしゃのターゲットの方がいらっしゃるインターネットサービスになっております。なので、こちらの議論をできるだけそのサービスに生かした形、事業に生かした形で食育を大きく前進させるお手伝いができたらいいと思います。よろしくお願いいたします。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

それでは、小山委員、お願いできますでしょうか。

○小山委員 すみません、今移動中の車内から大変申し訳ございません。小山薫堂と申します。

本業と申しますか、一番メインは放送作家というテレビの番組を作ったり、企画をした

りすることをしております。服部先生と一緒に「料理の鉄人」という番組を今から25年ほど前にやっていたんですけれども、そのときに初めて服部先生から「食育」という言葉を聞きまして、すばらしい活動だなと感激したことを覚えております。

今、私は2025年大阪万博の食のパビリオンのプロデューサーを拝命しておりまして、「いのち」と「食」ということをテーマに展示を企画しているんですけれども、その中に「食育」という目線での展示も入れられたらいいかなと思っておりまして、今回いろいろと皆さんの意見をお伺いできるのを楽しみにしておりました。どうぞよろしくお願い致します。

○前田参事官（農林水産省） ありがとうございます。

本日は陳委員が所用により御欠席となっております。

本日、出席委員の皆様のうち14名の方がオンライン会議での御出席となっております。オンラインで御出席の皆様は、御発言がありましたら「挙手」のマークをクリックしていただきまして、司会より御指名いたしますので、御発言を頂くようお願いいたします。

それでは、以後の司会につきましては服部座長にお願い申し上げます。

○服部座長 おはようございます。それでは、これより私の方で進行させていただきたいと思っております。

委員の皆様には、オンラインの方もいらっしゃいますけれども、お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

それでは、議題の1について、事務局より説明を願います。よろしくどうぞ。

○前田参事官（農林水産省） 事務局から今後の審議内容について、まず御説明をいたします。

昨年度、第2回のこの委員会におきまして、今後の審議内容について御審議いただきまして、参考の資料の2にありますとおり、御了承を頂いたところです。そちらに沿って、今年度は第4次の食育推進基本計画に定める重点事項等についてフォローアップを行ってまいります。

現在の食育の施策は平成17年にできました食育基本法に基づいて進めているものです。食育基本法に記載のとおり、食育は生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであって、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得するというものです。

この法律の中で国の責務としまして食育の基本計画を作り、その計画に基づいて進めて

いくという枠組みになっております。

食育推進基本計画は、この委員会の親会議に当たる食育推進会議で決定を頂いているところでありまして、昨年、令和3年3月に行われた会議で決定された、今の第4次食育推進基本計画に基づいて施策を進めております。

第4次計画ですけれども、令和3年度から令和7年度までのおおむね5年を対象としております。今年はその2年目となります。

そして、4次計画には三つの重点事項が定められております。

一つ目ですけれども「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、二つ目が「持続可能な食を支える食育の推進」、三つ目、こちらが「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進」となっております。

食育は非常に幅広いものでございまして、まず政府が基本計画を作り、それから都道府県、市町村におきまして、法律上努力義務となっておりますけれども、それぞれ計画を作成していただきまして、その計画に基づいて、国民、家庭における食育を基盤としつつ、そこに食品関連事業者、保健機関・医療機関、ボランティア、農林漁業者、学校・保育所等様々な方々の連携によって食育を推進していただいております。

本委員会の委員の皆様方には、それぞれの各界の代表として基本計画の推進について御議論いただいているところです。

現状このような形で食育を進めているところですが、今年度の本委員会の内容としましては、先ほど申し上げましたとおり重点事項三つございましたけれども、そちらについてのフォローアップをしていくという予定としております。

具体的には、三つの重点事項ごとに委員の皆様方から実施事例等のヒアリングを行います。また、施策の実施状況や計画の達成状況について私どもからお示ししまして、そちらについて評価いただくという予定となっております。

今後の4次計画期間内において、4次計画の推進、それから次期の5次計画の作成に向けて御議論いただきます。

今年度を含めまして、食育の取組や目標の達成状況をフォローアップしていき、3年目、来年ですけれども、令和5年度に次期計画に向けた課題の整理等を行いたいと思っております。

4年目、5年目に当たる令和6年度、7年度に、次期となる第5次計画の作成に向けて本格的に議論をしていただくという予定としております。

以上となります。服部座長、お願いします。

○服部座長 ありがとうございます。

食育のこれからの取組を今御説明していただきました。

それでは、今の事務局からの説明について、何か御意見とか御質問等のある方がいらっしゃれば、委員の方から挙手していただければ、適宜私の方で指名いたしますので、何かございますでしょうか。

よろしゅうございますよね。この流れで今まで来ていますから。

特になければ、本日は私の方から、食育の歴史を含めて、また今後の食育の方向性についてお話をさせていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

私からお話ししますのは、今、食育という観点で、どちらかというと、トマトを作ったり、いろいろなそういう作物を作ることが食育だと思われている方もいらっしゃるし、いろいろな観点で、それぞれ食育ということを思っている方のいろいろな考え方があるんです。それを私がなぜ食育というのを結び付けたかということを知っていただきながら、今回初めてこの委員会に来られている方もおられますので、そういった意味で知っていただくと有り難いなというふうに思っています。

また、私がお話しした後、堀切委員、小竹委員から重点事項の三つ目の「「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進」ということでお話を頂きたいと思いますので、よろしく願いいたします。

まず、お手元にこういう資料があると思うんです。「食育力」ということでお手元に冊子があると思うんですけれども、これをめぐりながら皆さんも見ていただきたいのと、あそこらの画面にも出るとお思いますので、両方合わせて見ていただくと有り難いと思います。

時間的には20分程度だと思うんですけれども、本当はいつもほかでやると、大体1時間半ぐらいの中身を20分に凝縮しますので、飛ばし飛ばしやりますので、皆さんについては何か物足りないかもしれませんが、ひとつよろしくどうぞお願いいたします。

それでは、私の方からお話しさせていただきます。

私は中野区に住んでいたんですけれども、私の中野区に住んでいた家の近くにこういう小さな沼があったんです。緑色の沼でして、そこに子供たち——私がちょうど小学校4年のときにあった出来事なんですけれども、ここにザリガニであるとかフナだとかメダカ

とかいるんです。それをみんなで遊んで、四、五人で遊んでいたんです。そこへあるおじさんがやってきまして、カンカンから物を捨てているんです。捨てていると見る見る——いわゆる水面が虹色になってきたんです。「あれっ、何だ、ありゃ、油捨ててんじゃないか」と我々は言ったんです。「おじさん、そういうことやっちゃ駄目だよ」って言ったんです。そうしたら「うるさい」とか言われまして。そして、翌朝行ってみたら、中の生物がみんなおなか白く出して死んでいたんです。

そして、気付いたんですけれども、我々の近くに川があるんですけれども、その川に藻があつたりするんですが、そこに白いこういう泡が付くようになったんです。「何だろうな」って。そうしたら、「これは中性洗剤だ」と言うわけですよ。「そう。こんなんだつたら、生物死んじゃうよね」と言って、我々見ていたんです。

そうしたら、工場が配管から物すごい物を出しているんです。汚す、汚す。これでまた海まで行って汚しているんです。

というのは、御承知だと思いますけれども、1964年というと東京オリンピックの第1回目でしたけれども、それに向けて、1961年に池田勇人総理が「日本は農業国じゃ駄目だ」と。これから我々は近代国家を作っていくためには、まず皆さんの生活もよくしよう、所得倍増計画という10年計画を立てたんです。1970年には皆さんの所得が倍増するよと言っていたんです。

そうしたら、モクモク煙は出るわ、先ほどの配管から汚れは出るわ、大変なことになってくるわけです。しかし、所得倍増計画という10年計画が何と3年と8か月でしちゃったんですね。あの頃、日本人は精いっぱい、目いっぱいいろいろと頑張ったんでしょうね。そして、農業生産をする人たちという、あと漁業生産者がどんどん少なくなってくるんです。

それで、思い出しました。中学の頃になると、空のいわゆる星が見えなくなってくるんです。先ほどのモクモクした煙のせいだと思います。ですけど、最近どうかといたら、最近は今度は東京は明る過ぎまして、それで見えないということもあるんです。地方へ行くと、これに近いような所はありますけれども。

私、大学の2年のときに実はこの本を読んだんです。「Silent Spring」。「沈黙の春」というレイチェル・カーソンの本を読んだんです。それで感銘を受けちゃったんです。というのは、私が自分で体験した小学校4年のときの、沼が汚れて、魚が死んだとか、それに近いことが起こるわけです。それはアメリカのカリフォルニアにありますクレアレイク

という湖が汚染されて、どんどん中の魚が死んだり、あと毎年飛んでくる渡り鳥、カイツブリという鳥がバタバタ死ぬんです。それが1957年でした。

それで、そこに生物学者のレイチェル・カーソンが呼び出されまして、解剖してみるんです。そうすると、肝臓とか筋肉の中からDDTが出てくるんです。それで、じゃ、何のためにこれをまいたんだということで調べると、ブヨという虫が大量発生したんで、それをやっつけるためにまくんです。

私、子供のときにDDTを頭からかけられましたよ。これは進駐軍の関係で。それ目に入ると、目潰れちゃうんです。アメリカじゃ、そういうことしないですね。ちゃんと7,000分の1に希釈してまいたんです。そうしたら、3年間はブヨが出てこなかったんです。ところが、3年後からまた出始めるんです。またまくんです、7,000分の1。ところが、今度は耐性ができまして虫が死なないんです。今度は5,000分の1に、少し濃厚にしたやつをまくんです。そうしたら、1年半もったんです。しょうがないからというので、今度1年ごとにまくようになったんです。そうすると、毎年鳥が飛んでくるんですが、最初の頃DDTは効き目がなかったんですけれども、だんだんそれから、十何回かまかれた後、1957年に鳥がバタバタ死んじゃうと。もちろん中の魚も死ぬんですね。ということで、反対運動を起こすということがこのきっかけなんですけれども、それを見まして、いやあ、これから我々の生活もこれから目の前にだんだんいろいろこういうものが迫ってくるだろうということを感じまして、食の安全を考えました。

私が、これ1985年のときです。友達がスキーで足を骨折したのです。それで、女子医大に入院していたものですから、そうしたらその友人から電話がかかってきまして、「何か病院の食事って、まずくてしょうがないんだよ。悪いけど、何か差し入れしろ」と言われて、三、四人で私ども出かけていきまして、そうしたら、それが3時頃だったんですかね。そうしたら、4時になったら食事が出てくるんです。「何だよ、食事、随分早いな」と言ったら、そうしたら、「いや、これは夕食なんだ」と言うんです。「何で4時なの」と言ったら、「実はこの時間に出てくるものだから、夜中に腹減ってしょうがないんだよ」ということを言われまして、これっておかしいよねということを書いたんです。これ、私は毎月1年間にわたって毎日新聞で5段頂いていまして、「食物抄」という、そういうのを頂いていたんです。病院の食事はまずいと友達の感想を新聞に書いたのです。それを書いたら、翌年の1月7日、毎日新聞に私宛てに1月7日号に、12月に私が書いた返信として、それから1か月たたないうちに女子医大の理事長から私宛てに新聞を使って返信が

来たのです。内容としては、あなたの言っていることは正しいと。私も体験したと。病院の食事って非常にまずいということを書いてくださったんです。そして、それで僕も気をよくしていたら、ニュースキャスターの方から連絡がありまして、オサナイ……何と言いましたか、という方から連絡があつて、「それって何ですか」って、テレビにちょっと載せてくださいと言われたんで、私しゃべったんです。何か夕食が4時に出てきちゃって早過ぎませんか。調べましたら、中の職員を6時に帰すためには、4時に料理を出さないとまずいんだと。それで、その病院の組合が4時以降は出さないということだったらしいんです。だけど、「それっておかしいですよ」と言ったら、何とその年の11月に東京の3,800の病院が6時から出してくれるようになったんです。それで、私、気をよくしまして、何かこういうことを世の中に訴えろと、なるんだなということを知りまして、今で言うSNSですよ。今だったら、もっとすごいことになっちゃうんでしょうけれども、当時はこういうことで取り上げていただけたおかげで、へえ、影響力が出るんだということに気が付いたのです。

それで、私、これは1981年にノーマン・マイヤーズという人が書いた本があるんです。これは「沈みゆく箱舟」と言うんです。今、175万種の動植物が世の中にいると。ところが、1975年以降、人間の影響で年間4万種の動植物が絶滅しているというんです。それで、175万割ることの4万ということで割ってみたら、何と43年後には地球上から動植物がいなくなるというわけです。これショックを受けました。

ですけど、今は1981年からもう43年たちましたけれども、減っていません。減っていませんというか、全滅はしていません。まあ、努力がいろいろあるんでしょうね。SDGsもそうだと思いますけれども、皆さんの努力で大分良くなってきていると思います。

これが先ほど言った池田勇人さん。

これが農業従事者です。ちょうど1960年のときに1,175万人いたんです、農業従事者が。2020年にどのぐらいかといったら、9分の1の136万人になっちゃっているんです。漁業従事者626万人いたのが、152万人、4分の1になっちゃっている。自給率低くなるのは当たり前ですよ。当然そういう農業も、漁業をやっている人たちも年を取りまして、今平均年齢70歳ですから、皆さん。これはそんな長く続けるわけいかないし、これからももっと減っていくと思います。

食料自給率。今、これ37とありますけれども、令和3年度は38になって、またちょっと戻りましたけれども。

これは47都道府県の自給率です。ブルーで上の方に書いてある北海道から東北地方というのは大体100を超えているんです。東京はこの真ん中辺りにあります。東京、実は2年前の数字で言うと自給率ゼロ%です。ないわけじゃないんですけども、数字にならないというんです。神奈川県が2%。それで、左の方に赤でありますのは大阪でして、1%。東京も3年前まで1%だったのがゼロになってしまったということです。ということは、北海道から沖縄まで運ばれてくる食料と世界から運ばれてくる食料。そして、今ウクライナの問題もありますから、今年の11月で大体6,500品目ぐらいが値上げになるんです、また。エネルギー問題もそうですよね。もう何でもかんでも上がってきちゃって、本当困っていますけれども。今、いわゆる日本のお金というのはどんどんマイナスになってきて、本当困った。145円ぐらいまでいきましたか、円安が。それがまた1度戻るんですね、つい2日ぐらい前に。手を打った関係で140円ぐらいまでまた戻るんですけども、だけど、これもちょっとした、これはどこまで続くかといったら、それ以上のこと、また元に戻るんじゃないかという心配をしています。

これは家庭でお食事をする回数というのが1年間に800回ぐらいしているというのが、この左の方です。それが今300回ぐらいになっているんです。それも1人で食べている子供もいるんです。何か親御さんも子供と一緒に食べるんじゃないくて、何かそういうつながりがどんどん切れていっているという今の現状ですね。こういうのは困ったものですね。

「親を尊敬できるかどうか」というのを、これ調査やったんです。1983年がアメリカ80.2%、それで2015年が70.9%です。それで見ていただくと、韓国が一番高かったんです。それで、韓国はなかなかいい数字だったんですけども、それでも1915年には何と低くなっているんです。

さあ、日本はどうでしょう。日本は、まず1983年にどのぐらいだったかということです。皆さん、どう思われますか。80のところを行ったり来たりしているかなというぐらいですけども。まあ、開けちゃいましょうか。次をお願いします。

日本は58.3%。それで、2015年には37.1%。少なからず、我々調べた関係というか、これ下の方で数字が書いてありますけれども、ここが調べてくれた結果がこういうことなんです。これ何かというと、一緒に食事をする機会とか、そういうのがだんだん減ってきて、しつけをする機会がなくなったということ。僕はなぜ食育を作ったかということ、しつけを親がしなきゃいけないよということがポイントなんです。これが今欠けてきたということなんです。核家族化したことによって欠けたことが問題だということです。

こういう調査をやりました。まず幼児期から幼稚園、小学校まで親の言うことを聞いて、家事を手伝ったり、お風呂場手伝ったり、いろいろな炊事の関係も含めて手伝った子供たちのグループ。もう一つは、「これやりなさい」と言ってもなかなか言うこと聞かない子供たちのグループ。この二つが社会に出てからどうなったかって調査をやったんです。

そうしましたら、まず家でしつけをされていた子供たちは非常に順応性が高くて、上司の意図をくんだ行動ができるんです。ところが、そういうのを慣れていない子は、全然対応しないために大体1年から2年でみんな辞めちゃうんです。今、私は親御さんを集めて「お願いしますね」と。「あなた方は、小さい子供のうちに、しつけのためにはやっておいてくださいよ」と言っているんです。そうしたら、「目からうろこでした」というお母様方が今非常に増えました。その後、それを聞いていた校長先生とか、ほかの職員が「我々には言えないんです」と。「ああいうことは、ズバズバ言ってください」と言うから、何か僕だけ悪者になっちゃうんですけれども、しかし、そういうことを空気として作っておかないと、やはり世の中駄目だと。今核家族化が進んで、今から五、六年前まで、フランス、イタリア、スペインですと、週に1度おばあちゃんの家を集まりましょうという運動があったんです。これはどういうことかということ、コロナになる前、大体年間と言うと52週ありますから、52回——まあ、52回まではいかないでしょうけれども、少なくとも50回近くはおばあちゃんの家みんな集まるんですよ。日本ってどういう状態でしょうね。おじいちゃん、おばあちゃんの家には何回ぐらい集まるんですか。盆暮れじゃないかというぐらいの話で。

何を言いたいかということ、お年寄りとお孫さんが出会うと、お互いに気を遣うんです。気を遣うと、気遣いの中で人を敬うとか大事にするという気持ちがあるところに生まれるんです。今そうやって会わず機会がないものですから、親御さんと子供はストレートですから、「駄目だよ」とか「勉強しろ」とか、そういうことだけでクッションがないために、どうもぎくしゃくして行って、今更核家族を台なしにしろというか、元に戻せとは言えませんが、そういう親御さんが、少なからずそういうところに気を配っていただかないと子供が育たないということだと思います。

実は1965年から1985年というのは、ちょうどアメリカに、1945年に終戦を迎えて、我々は食がだんだんアメリカ寄りになってくるんです。それで、65年ぐらいから和洋折衷が始まるんです。そして、1985年には脂肪分であるとかタンパク質の量が何かすごく増えちゃって。まあ、炭水化物に関しては小麦が入ってきたんで、パンとかうどんとかそういうも

のでカバーできましたけれども、大分食生活が変わっちゃったということです。

これは1968年に高血圧疾患2.4倍、それで脳血管疾患4.1倍、悪性新生物——これはがんですね——5.7倍、糖尿病4.8倍、虚血性心疾患3.6倍というんです。

2017年を見ていただきたいんですけども、そうすると、実は虚血性心疾患と脳血管疾患は医療とか——まあ、皆さん注意されるようになったんで、2.4倍が2.1倍になって、4.1倍が2.5倍に落ちてきたんです。がんは増えました。5.7倍が8.5倍になりました。糖尿病が4.8倍が4.9倍、虚血性心疾患が3.6倍が4.9倍ということで、下の三つはどんどん増えているという現状です。

これはニートなんです。ニートって驚くなかれ、今大体60代でニートの人いるんです。ニートというのは仕事をしない無業者というんです。若年と言うけど、若年じゃなくなっちゃって、もう中年です。中年も、もう老年ですね。

今、ここに書いてある71万人。一番多いときに83万人いたんです。ですから、こういった形で、これは日本の人口が減っているものですから、実は下の方がなかなか上がらないものですから、71万に落ちていますけれども。

これは皆さん、世界ランキングの50社。アメリカ、ヨーロッパ全部見て、日本が1989年のときにどのぐらいの数、日本の企業がトップ50社に入っていたか。幾つ入っていますか。教えてください。

日本が50の中で32社入っていたんです。それで、フランスが1社で、アメリカが5社かな。そんな感じだったんです。これはちょうど、いわゆるバブルのときですよ、日本。

現在幾つか。2020年。次いきましょう。開けてください。

これ2020年。どのくらいあります、日本。1社ですよ。31位、トヨタだけ。あとは全部、34がアメリカ、中国が5なんていうことで、アジアがそれまで入っていなかったのが、もう正に入ってきたら、日本は世界でも有数の、いわゆる先進国第2位だったんですけども、それがどんどん落ちていくんです。それで、今「失われた30年」と言われていますけれども、この失われた30年で我々の給料がどれだけ上がったかということなんですけれども、30万上がっただけです、30万。アメリカはどのぐらいになったか。300万上がりました。

ですから、向こうは物価も高いです。高いけど、それにしても日本というのは何か知らんけど低迷したんです。

これは先ほどのあれです。1989年には日本が32、2022年にはアメリカが34ということで、

本当にそういう意味ではアジアがやっと2022年には入ってきているということです。台湾も入っていますし、中国、台湾、そういう国々が入ってきたということです。

これは給料です。これは115円で計算してあります、当時、2020年です、115円。そうすると、日本は443万円なんです。OECDの平均が567万円ですから、日本は平均から言うところちょっと落ちています。それで何位かということです。これは右の方を見ていただきたい。日本は23位。韓国19位です。韓国の方が上ですからね。もう日本は韓国より上だろうと、全部ほとんどの人が思っていたでしょうね。アジアの中でも、今タイ行ったりいろいろすると、非常に豊かな人たちが多いです。ですから、1人の収入で言えば、下手すると、何か物によってはアジアの国々の方が日本を今抜き始めているという部分もありますので、是非我々はこういうことを知って、どうやって対応していくかという、食育にもつながってくる話なんで、分かっていたいただきたいと思います。

これは物価上昇で、これはこの1月に測ったやつですから。1月以降ですよ、ウクライナの関係でぐっと上がってきたんです。ですから、この物価上昇もこの次のやつ、また見ないといけないんですけれども、植物性油が相当上がってしまっていて、穀物も上がった。穀物なんて、小麦なんかはウクライナの関係でが一瞬と上がっちゃいましたし、こんな状況です。

そこで食育基本法。これは2005年ということは、平成17年6月17日に衆参両議院立法で通すことができました。これは小泉総理になられてから、私、小泉厚生大臣のときに頼まれて、あの当時、狂牛病が問題だったんです。そうしたら、厚生大臣であった小泉さんが、「君、講演してくれよ」と言われたので、1時間講演やったんです。その中に食に関して「食育」という言葉をこれから入れてほしいと。日本の教育が「知育」「徳育」「体育」という三つの柱でできていますけれども、これでは足りませんと。これにあと一つ足していただきたい。それは何か。「食育」ですということです。これを足していただいて、「いいね」とおっしゃったんです。そして、その委員会が終わってから、しばらくしてから総理になられちゃったんです。そうしたら電話がかかってきて、「君、食育を何か法案にしたいって言ってたけど、いよいよよろしいか」と言われて、「本当ですか」と言ったら、「君、食育調査会ってあるから、そこに入んなさいよ」と言われて入れられて、食育についてのいろいろな、三つの柱を作ったんです。これは実は17年前です。バイオダイバーシティとサステナビリティとエコロジーと、この三つの柱でできています。先ほど、食料のことばかりやっているようなんですけれども、そうじゃなくて、こう

いう観点で持続可能にしなければいけない。それと、多様性がこれから必要だよと。それと、環境整備というか、いわゆる安全性をエコロジーでやっていかなきゃいけないという、この三つでできているんです。

さあ、それで第1次、第2次、第3次ってやってきて、第4次になりまして、皆さんの御意見も頂きながら、私どうしてもピクトグラムを入れたかったんです。というのは、SDGsで小学校、中学校がもう勉強されているんですよ、このピクトグラム。ですから、SDGsで大分知っているものですから、これが出来上がったときに僕は小学校と中学校に見せたんです。そうしたら、みんな理解するんですね。ということは、推進計画の中で、今まで文字だけだったんです。文字じゃなくて、こういう絵柄を使っていくことがこれから絶対必要だと思ひまして、1から12まで作りました。

実はこれ24あるんです、細かく挙げますと。目標が大きく16ありまして、それに細かく分けると24あるんですけれども、さっきの12のピクトグラムをこの中に割り振って入れたんです。ですから、物によっては2個付くものもあれば、一つで終わっているものもあるんですけれども、これは現在どのくらいか。ちょうど2年前の数字がそこに載っております。それに対して5年後にはこうなってほしいという願いをこの中に入れてあります。これが5か年計画の中身でございます。ありがとうございます。

実は今渋谷区に頼まれてまして、渋谷ワンダフル給食プロジェクトというのをやっています。うちの方もお手伝いしようというので、27の小学校と中学校、合わせると27ですか。そこに給食のプレゼンを私どものメニューとしてやっています。うちは栄養士の人と調理師の人が一緒に共同で料理を作って、そして計算して出しているんです。栄養士さんだけでやるんじゃなくて、調理師も一緒になってやることによって、非常にバラエティのある食事ができるようになります。食育から言えば、これから和食を中心に、お米をもっと使っていこうということにもつながるんでしょうけれども、そういったことも含めて、今これだけバラエティに富んだ食生活に慣れている子供たちもいるので、できるだけ楽しいものにしよう。

それで、今渋谷区の区長が特別に、普通230円とか40円ぐらいで給食ってなっているんです。それを100円上げてくれたんです。ですから、340円ぐらいでやれるようになったものから、枠の幅が非常に広がったものが出てきました。

これは何回も触れたことがあるんですけれども、ベルツさんという明治8年に明治天皇が招集してドイツから呼んだ医者です。それで、彼は帝国大学に籍を置きました。そして、

明治政府は、日本人はどうも体が小さいと。これを立派な体にしたい。あなた方ドイツ人のようにしたいんだけど、食生活に関して、ちょっと様子を見ていただきたいと言われたんです。それで、彼は見るんです。人力車を与えられて、俵夫というのが一生懸命走っているんですけど、「あなた体小さいけれども、随分力あるんだね」。「炭水化物を随分摂っていますから」。「何食べているの」と言ったら、「玄米。それに野菜に豆に、たまに少々魚を食べるぐらいなんです」。「何でそんなにしゃきしゃき働くんだい」と言っ

て。あるとき、彼は日光の東照宮へ行きたくて、馬に乗って、6回馬を乗り換えて行くんです。というのは、お江戸日本橋から140キロ、当時あったんです。今は道が整備されましたから、ものすごく速くなりまして、下で車で行ったとしても、120キロで行けちゃうんです。

これです。二十三次あるんですけども、二十三次を6回馬を乗り換えて行くわけです。それで帰ってきて、「いや、すばらしかったよ」と。そうしたら、人力車の俵夫が「私が今度はお送りしますよ」。「何言っているの。馬だって6回乗り換えているんだよ」と言ったら、「いや、私がやります」と。そして、馬と変わらなくやっちゃったんです。彼はびっくりするわけです。日本人は食生活を変える必要ないんじゃないかと思って、明治政府に言うわけです。そうすると明治政府は「そんなことはない。是非変えたいんだ」と言っ

て、今度はドイツからまた栄養学者を呼んじゃうんです。フォイトさんという人を呼んで、これを取り入れようとするんですけども、洋食が当時まだ七、八軒しかないんです、日本には洋食屋さんというのは。ですから、そんなに伸びることなかったんですけども、1945年以降ですよ、影響してくるのは。先ほど1965年から85年までの間に非常に食生活が洋と和食が一緒にくっついたと。ただ、そこで知っていただきたいんです。北海道って北緯42度なんです。東京が北緯32度で、沖縄が北緯22度なんです。北から南へ長いんです。海に面している面積というのは世界で言うと6番目なんです。そのぐらい海に面している、こんな小さい国が。

ですから、魚も4,300種獲れるんです。ほかの国はほとんど海の魚を食べない所も多いですし、食べたとしても、そんな量は食べていないです。この頃大分増えてまいりました。しかし、ドイツとかフランスとかは、ではどういう所にあるかということですけども、ヨーロッパの方は北緯47度から55度って、これはドイツです。フランスも大体同じ所にあるんです。寒い所なんです。ですから、彼らが食べなきゃいけないものというのは、脂肪

分と肉類を食べないとならないんです。

日本人は、これは玄米のおにぎりです。おむすびで、そして横が外国の食べ方です。

ということで、これは江戸時代に入ってきちゃうんですけども、これは江戸に、実は徳川家康が新しく制度として6歳から14歳まで、いわゆる全国のこういう寺子屋に人を集めるということをやったんです。そして、読み書きそろばん。そのほかにすごかったのは、床屋の子がいると、床屋の女の子を呼んで、髪のとき方であるとか、きれいにするやり方という本があって、それを読ませるんです。大工の子がいると、大工の本を読ませるんです。職業によって全部読ませて、一人ずつ呼んで育てていったんです。読み書きそろばんは、その間にみんながやっているんです。

ですから、まさにこういう看板が出ると、今で言う小学校の5年生ぐらいの子が平気でべらべら読めた。世界でそんな国はないんです。ローマ時代に大学まではエリートの子が行きましたけれども、日本というのはこんな小さい子から全部、徳川幕府の時代はやってきたというすばらしさがある。

これがメニューなんです。僕が子供のときに食べたメニューというのは、ここで言うと、魚のメニューが随分ありますけれども、「めざし」だとか、そういうのが書いてありますでしょう。そして、右の方を見ると何が書いてあるか。これは「きんぴらごぼう」とか、子供のときに食べたものですよ、全部。これ我々は、少なからず昭和の中間ぐらいに生きていた人間はこういうものを普通に食べていたし、今の子供もあんまり食べていないんじゃないかと思うんです、ここにあるもの。しかし、我々はこういうもので育ってきたんで、これを大事にしていきたいなど。

それと、今回は農水の今仕事をさせていただいている中に、米粉協会の会長というのをやっているんですけども、ウクライナがああいうことになったんで、これから米粉を使って、少し米粉協会を力を出して売っていきじゃないかということで、これから食生活を和食にもう少し切り替えていきたいんで、是非皆さんにも御協力いただきたいし、今回の食育の5か年計画の中にも「和食を普及させよう」というのが入っていますから、是非そういうことでやっていただきたいと思います。

というので、これ以上やると、まだ長いんで、この辺で終わらせていただきますけれども。ということで、実際に我々は食生活をもう少し見直すというのは、余りに今若い子たちを見ていると、こんなものを食べていいのというものを食べているわけです。それで、我々の体は3世代から4世代じゃまだ変わらないそうなんです。大体5世代ということは

150年。明治になってから150年ですけど、150年になってから変わるんで、今大体七十何年しかたっていないから、これから我々が肉とか油とか、そういうのに慣れるには、まだあと3世代ぐらい掛かるんで、そこでもう少し日本に合ったような食生活を見直すということが大事かもしれないなというふうに思っています。

ということで、以上ですが、ちょっと長くなりましたけれども、ありがとうございました。

○前田参事官（農林水産省） 服部座長、ありがとうございました。

ここで委員の皆様から御質問や御意見がございましたら、挙手をお願いしたいと思います。

○服部座長 全て話せたわけじゃないんで、何となく皆さんの方で感じたこともあると思うんですけども、是非核家族化が進んだ部分を補う部分を、食育の委員の方々にはこれから指導する体制の中に是非組み込んでいただきたいなど。

今、働き方改革を大分変えようと我々動いている部分もあるんですけども、例えば調理人関係でもいわゆる指示待ちと言いまして、「これとこれやりなさいよ」と言うと、初めてやるんです。だけど、もう少し気の利いたことで動けるような人を育てないといけないなど。

何か御意見ございませんか。

○前田参事官（農林水産省） 洞口委員、どうぞ。お願いいたします。

○洞口委員 女性協の洞口です。ありがとうございます。

ただいま服部先生からいろいろなお話を頂きまして、私も改めて勉強になりました。やはりここ何年か随分——まあ、しばらく前からなんですけれども、食生活が大分変わってきていまして、先生が言うように、病気の問題、それから子供たちの食生活の問題、それからちょっとびっくりしたんですけども、ニートも増加しているというようなお話も頂きました。

それで、私は地元の方なんですけれども、食育というのを大事にしていきたいということで、子ども食堂を始めております。3年になっております。それで、私たちのやっている子ども食堂は、SDGsの貧困をなくすということもまず一つなんですけれども、特に力を入れているのが食育なんです。それで、皆さんのスタッフの方々にもいろいろなお話をさせていただいているんですけども、子供たちが今の食生活が少し乱れているというのを大変感じております。それで、それを少しでも、昔ながらの食生活に半分くらい戻す

機会があったらなと思っております。

ただ、一番はおいしく食べられなくちゃいけないので、そこも研究しながら続けているんですけども、今後、今子供たちは煮物とかそういうもの、昔ながらの乾物を使った煮物、そして干した野菜とか、そういうものを食べるという習慣がないようなので、是非こういうものを——まあ、今も少し取り組んでいるんですけども、もう少し多く取り上げて、子ども食堂を運営していきたいなと思っております。

できれば、今コロナ禍でお弁当形式でお渡しする形になっておりますけれども、皆さんで、地域の方々と一緒に御飯を食べる機会があれば、服部先生のような、本当に少しでも食育に触れられたらなと思っております。それが目標としてやっております。よろしくお願いいたします。

○服部座長 頑張っていたきたいと思います。

今のお話、私が答えているとまた長くなっちゃいますからあれですけども、是非子供たち、ちょっと食生活が乱れている部分があるんで、洋食ばかりということじゃなくて、全体的に食べなかったり、乱れている、変な、お菓子ばかり食べているとか、いろいろありますから気を付けていただきたいと思います。

それでは、そろそろ続いて、堀切委員よりお話を伺いたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○堀切委員 堀切でございます。私はこの6月から一般財団法人の食品産業センターの会長を仰せつかっております。所属はキッコーマンでございます。

食品産業センターは全国の食品産業を、大企業から中小企業までが参加している食品の業界のセンターでございます。その食品業界を代表する立場で私の方から今日は頂いているテーマについて皆様方に御報告を申し上げたいと思います。

第4次食育推進基本計画の重点事項としての「新たな日常」、いわゆる2020年から始まったコロナです。コロナ禍の中でデジタル化が世の中進んだわけですけども、それに対応した食育推進に関する取組、それがどのような状況になっているかということを御報告を申し上げたいと思います。

資料の3です。めくっていただいて、日本の食品企業、いろいろな業界があるわけですけども、各社いろいろ工夫をして、それまで食育に関する活動、いわゆる工場見学ですとか、それから出前授業ですとか、いろいろなことをやってきているんですが、御承知のとおり、とにかくリアルでできなくなってしまった、人との接触がまずできなくなったと

ということで、2020年の前半はほとんど活動が休止というのが実情であったと思います。

その中で、だんだんオンラインでの会議、ミーティング、またZ o o mですとか、そういうソフトも一般化してきて、そういったソフトを使った新しい食育活動の在り方を模索したわけです。

この資料にございますように、リモートによるコミュニケーションツールを活用して、工場見学、出前授業、あるいは体験型の食育等、オンラインに切り替えて実施し始めたのが2020年の後半からでありまして、21年に入りまして、大分それが各社浸透していったということではないかと。

そういった中でリモートによるこういったコミュニケーションのいいところ、悪いところ、そういったところでいろいろな課題も出てまいりまして、それについてどうこれから対応していくかということでありまして。

各社でいろいろ創意工夫して、例えば年齢に応じたプログラムですとか、素材を事前にお送りして体験しながら学べるような方法とか、双方向の意思疎通ができるようにする。あるいは教育用の動画などのコンテンツの作成ということで。

オンラインによる食育については、今までは距離の制約でなかなかリアルではできなかった所でもそういうことができるようになったというような積極的な評価もありまして、まあ、「コロナ終息後」と書いてありますけれども、多分コロナ終息しないで、ウィズコロナでこれからいくんでしょうけれども、その中でリアルとバーチャルの併用で取組が進められていくであろうというふうに思います。

次のページは、主な会員企業の取組等です。これは後でよく御覧になってください。

それで、実際の事例をちょっと紹介させていただきます。

私の所属するキッコーマンの事例からちょっと先にやらせていただきますと、資料の20ページ、キッコーマンにおける食育活動ということで、今までここにやってきておりましたようなことを食育活動としてやっております。「しょうゆ塾」、あるいは「食文化と料理の講習会」、あるいは「工場見学」、それからその下の「デルモンテトマト塾」「キッコーマン食育講座」等々ございますが、今日はこの上の赤で書いてある三つの事例を簡単に紹介したいと思います。

先ほど申しましたように、2020年の前半は全く活動ができずにいたわけですがけれども、2020年の秋からいろいろ開始を始めております。

次のページで、「しょうゆの知識として「おいしく食べる」ことについて考える授業」

ということで、小学校の3年生、4年生を対象にした1コマ45分。これを2020年の10月からオンライン授業を開始しております。2020年は5校で500名、21年29校、22年、現在30校予定ということでだんだん増えてきておまして、アンケートの結果では工場の様子の映像ですとか小道具が用意されて充実していた。あるいは興味を持って参加できた。あるいは、それを家庭での会話に持ち込めるということで、おいしく食べる工夫について知ることができてよかったというような感想を頂いております。

その下の関連する目標というのは、これは食育推進基本計画の中で具体的に、24の目指す項目があります。そののどういったことに関連しているかということの関連性をそこに示しております。

それから、2番目は中山間地域、離島等に特化した、要するに今まではリアルではできなかったような、なかなかそこまで行ってできなかったことが逆にオンラインでやることができるようになったということで、これはオンラインでのいい点でありますけれども、そういうことも各校で開始をすることができております。

次のページ。

今申し上げたように、例えば北海道の羅臼小学校で10月5日にやっていますけれども、これまでは我々が出張してここまで行って授業することはちょっと難しかったんですけども、そういった所でもできるように、日本各地で非常に、通常ですとなかなか出張して行けなかった所がこういうバーチャルな手法を使ってできるようになったというような点もあります。

それから、次が工場見学です。工場見学もこの夏休みからやっと再開をしましたけれども、これまでは、2年半ぐらい、ほとんど工場見学はストップしておりました。学校の集団での見学はできませんけれども、個人ベースでの見学は少しずつ始めております。オンラインとの併用でやりますので、オンライン映像なので、製造設備を全員がよく見ることができたと。あるいは質疑応答の中継を挟むので飽きないということで、ライブ感があると。こういったような御指摘も頂いております。

それから、もう一つはKCC、私どものキッコーマン・コミュニケーション・センター、消費者・お客様との接点の場、今まで新橋の本社の1階にあるんですけども、ここへ料理人、料理研究家といったプロの方々が食文化や日々の料理に役立つ情報を料理の実演を踏まえて紹介していただく。1回約60分。これをユーチューブを使ってライブ配信をするということで、そのときに見れなくても後から見ることができるとか、移動距離に関係な

く気軽に参加できる、ふだん見れないプロの技を間近で見ることができるというような御評価も頂いております。

そういったことで課題としては、どうライブ感を出すかというようなこと、それから、いろいろなニーズに応じた出前授業の内容を充実していこうということのような課題が出てきております。

オンライン開催のメリットとして、対面が難しい状況でも食育の機会を提供できる、あるいは全国、場所に関係なく参加いただける、子どもと業務との調整がしやすいということで、食育の定義を「健やかで楽しい食生活をおくるために役立つ「食」に関わる情報・知識・体験を提供すること」と子どもしております。

授業・講座、工場見学のほか、商品、レシピ情報の御提供など、幅広い世代に向けて、事業活動に根ざし、継続的な食育活動を進めてまいりますということでございます。

さて、少し資料を戻りまして、食品産業センター所属企業の全てというわけにはいきませんが、代表的な事例を幾つか御紹介をさせていただきます。

一つ一つ丁寧にやっていきますと時間がないので、例えばオンラインの工場見学事例、5ページです。

これはハウス食品さんの事例ですけれども、子どもと同じように1コマ45分の構成、Zoomで工場見学を実施されております。レトルトカレーの製造工程を中心に、カレー・スパイス知識や安全・安心な製品づくり、グループにおける食品ロスや環境配慮への取組についても紹介しているということで、取組の評価もその下に書いてあります。1回当たり10人から300人と非常に人数に、いろいろそのケース・バイ・ケースで対応できますので、大変有意義な方法じゃないかなと思います。

それから、次はキューピーさん。これは、すみません、後で資料をよくお読みください。明治さんもあります。それから味の素さんもあります。

それから、10ページがWEBでの出前授業。これは雪印メグミルクさんの事例ですけれども、リモートで牛乳の食育出前授業です。「牛乳の大切さを知ろう」、これも1コマ45分。「骨の成長に大切なことを考えよう（高学年向け）」です。これも1回当たり30人から100人と、ある程度人数に差があります。2021年度、218回取組をされています。

それから、次がキューピーさんの例、それから、味の素さんの出前授業の例。

それから、3番目が体験型の事例です。これは日清オイリオさんの事例が一番最初にあります。小学生の親子を対象としてオンライン上で食育と料理教室を実施しているとい

うようなことです。湘南野菜の紹介や目利きの仕方の講演等々。10組の参加者を募集して、地元タウン誌や会社の会員サイトを通じて、開催の様子は後日動画公開し、「食」に関する知識啓発等々をやっております。

関連する目標は、みんなこの下の枠の中に書いておりますので、大体ほぼ同じような項目であります。

ということで、ちょっと時間がオーバーしていますので、こういったことを取りまとめて資料の20ページ。

課題としては、オンラインで行う工場見学、出前授業などの食育については、リアルでの食育に比較して、やはり「体験」「体感」が伝わりにくく、食育の効果を高めるプログラムを作るということが課題になるということです。

オンライン会議システムの整備、受信側のネット環境の確保、個人情報や知的財産等の情報セキュリティの確保といったデジタル技術利用上の課題に加え、調理などの体感、体験をしてもらうための食材の発送準備等リアルでの食育にない付随的な作業の負担が発生するということが課題として挙げられています。

重視点と今後の方向性としては、食品企業として、健康や栄養に配慮した製品の開発提供など企業の本来の活動が食育の目指すものを実現するのに貢献しており、そうした取組を一層進めるとともに、消費者に伝わるよう情報発信を強化していく。

食品企業による食育の取組は、小さな一歩の積み重ねであります。企業規模の大小に関わらず、取組の裾野を広げ、食品企業の食育への意識レベルが高まっていくように、行政とも連携して機運醸成を進めると。

オンラインの食育については、土地に縛られず参加できる——さっき申し上げたようなことです——メリットがあり、リアルでの食育と並行して、画面越しであっても「体験」「体感」を得られるようなコンテンツを創出していくということ。これから取り組んでいかなければいけないと思います。

今後の食育推進基本計画の検討に向けてということで、食育推進基本計画の目標が栄養と健康な食生活が基本となっていますが、コロナ禍でも明らかになった孤独・分断ということも踏まえて、人生を楽しみ、幸せを実現するための食生活を目指すことが重要であるということでもあります。これは服部座長さんからもありましたように、やはり共に食べるということが本当に今減っているわけです、家庭の中で。そういったことで、このコロナがそれを更にそうさせてしまったのかもしれませんが、やっぱり共に食べるという

ことは非常に大事なことではないかと思えます。

また、コロナ禍のサプライチェーンの寸断、主要な産地の不作にウクライナ情勢が加わるとともに、長期的な気候変動の影響など食料の安定供給が当たり前ではなくなっており、日本の伝統的な食生活の価値を再認識し、国産の農産物を選ぶこと、食品ロスを減らすことが食料安全保障につながることを国民が共有できるようにしていく必要があるであろうと。

また、コロナ禍によってオンラインによる活動の幅が広がっているので、学校教育の中でも積極的に取り組めるように、関係省庁と連携してオンラインによる食育を受け入れることができる環境整備を進めていきたいと、そのように考えておりますということでまとめさせていただきます。

すみません、ちょっと時間をオーバーしました。

○服部座長 ありがとうございます。

御意見、御質問等ある方、私が指名いたしますので、適宜挙手をしていただきたいと思いますのですが、いかがでしょうか。御質問のある方いらっしゃいますか。

どうぞ、上岡委員。

○上岡委員 どうもありがとうございます。大変参考になりました。

私も初等中等教育と様々な主体との連携は非常に重要だと思っているんですけども、先ほど御紹介いただいた事例も、小学校などかなりの多くの教育機関との連携ということだなさっているかと思うんですが、もし御存じでしたらお教えいただきたいんですが、こういう場合というのは教育機関とのコミュニケーションは学校さんの方から働き掛けてこられるのか。あるいは教育委員会などに企業さんの方から働き掛けるような場合もあるのか。何かそんなコミュニケーションについて教えていただければと思います。もし、御存じのことがありましたら。

○堀切委員 ありがとうございます。私どもキッコーマンの場合は、これは2005年の、先ほど服部先生がおっしゃった基本法ができる前から食育に取り組んでおりまして、最初は小学校とじかにお話をし、授業の中の1コマを頂いてというようなことから始めて、それがつながってだんだん増えていってということだと思います。ですから、企業によって若干取組の仕方が違う場合がありますので、一概に言えませんが、そういう行政の方と、例えば自治体のそういうところと話をし、そういう授業の1コマを頂くということもあれば、もう手作りでゼロから始めていったと、いろいろなケースがあります。

例えば私どもの場合は、工場見学に来ていただいた小学校に、では今度出前授業に行きましようかというような話の中でやり取りをして増えていったというケースもあります。いろいろなやり方があると思います。

○服部座長 ありがとうございます。

ちょっとお時間の関係がございまして、取りあえず次に移りたいと思うんですが、小竹委員よりよろしくお願ひしたいと思いますが。

○小竹委員 クックパッドの小竹です。よろしくお願ひします。今日初めての参加で発表で、ものすごい緊張しているので、うまく話せるかちょっと自信がないんですけれども、頑張りますので、よろしくお願ひします。

まず、1枚めくっていただければと思います。

まず、会社の自己紹介になるんですけれども、会社のミッションは「毎日の料理を楽しむにする」という企業理念で事業をさせていただいています。

創業が1997年になるんですけれども、先ほど服部先生がおっしゃっていた、正に核家族がすごく増えた時代になっていまして、料理を教えてくれる人がいない、その伝承が結構途切れ始めているみたいな時代になると思うんですけれども、それでお料理好きな方がレシピを投稿して、それを探して、「今日、御飯何しよう」という人が集まるみたいな形で、大きくサービスは成長させていただいて、先ほど自己紹介でもお話ししたんですけれども、現在6,500万人の方が利用させていただいて、こちらの資料の下の方にあるんですけれども、2014年から今海外展開も始めていまして、現在70か国に展開しておりまして、まだまだ海外は小さいんですけれども、今延べ1億ぐらいのユーザーさんが使っているサービスになっております。

イギリスに海外の本社があるので、実は私、先週行っていたんですけれども、そのときにスタッフから「日本の食育を教えてほしい」というお話を受けて、というのはヨーロッパは子供の肥満がすごく深刻になっていて、本当にどうしようもないので、日本の子供は本当に痩せていて健康的なので、どういうことをしているのかみたいなお話を聞いてきたので、今回いろいろな学びを私も海外のスタッフなどに伝えながら、日本以外、世界中の食育に日本のものが役に立つといいなと思って、今日お時間を借りています。

ということで、今回私たちが取り組んでいることというのを、本当に簡単になるんですけれども、御紹介させていただければと思います。

ちょっと見にくいので資料を見ていただければと思うんですけれども、そもそも料理と

か食というのがどういう意味を持っているのかというのを正しく理解しようということで、2年前に社内でワークショップをして作った図になっています。

大きく三つに分かれていて、主に料理とか食というものに興味を持ったりするということが、まず個人の健康に大きく影響があるというのが黄色のところになるんですけども、健康に意識を持ったり、病気になりにくいであったりとか、あとは「調子がいい」と書いてあるんですけども、調子がいい。あとは料理することで、何か上手になっていく自己成長の一つみたいなものであったりとか、個人の体と心の健康に非常に役に立つんじゃないか。

右上のところは社会の健康という話をしているんですけども、料理とか食に興味を持ったりすることで、生産者さんにつながる意識を持ったり、あとは個人と個人、料理好きな人とつながって、何か人とのつながり。子ども食堂さんとか、正にこういう場所を作っているのかなと思うんですけども、社会にすごく大きな影響を与えるというところ。

右側の水色のところが環境とのつながりというところで、分かりやすいところで言うと食品ロスとかもあるんですけども、最近で言いますと、カーボンフットプリント、食品がどれだけ二酸化炭素を排出しているかみたいなことの気付きになり、物を選ぶときにどういうものを選ぶかという気付きになり、個人の意識からCO₂排出量を変えていくみたいな取組もできるんじゃないかというのを描いた図で、後で御紹介するんですけども、私たちが食育の授業とかさせていただくとき、このような図を使って説明させていただいております。

というところで、まず一つ目なんですけれども。

こちら武見先生にもう随分お世話になっている調査になるんですけども、アメリカにある調査機関のGALLUPさんと一緒に、世界140か国で料理頻度を聞く調査をしています。「1週間に何回お料理していますか」「1週間に何回家族とお料理を食べていますか」というような調査をさせていただいております。調査レポートはウェブサイトに出ているので、もし御興味ある方は御案内しますので、教えていただければと思います。

どういうふうなデータが出ているかって、もう軽くなんですけども、例えばジェンダーギャップとどれぐらい料理頻度があるのかというところを調べてみると、世界で言うと結局2倍あって、実はジェンダーギャップ指数と料理頻度というのがすごく相関をしているみたいなことも出てきたり、ここは資料にないんですけども、日本は実は3倍あります。御存じのようにジェンダーギャップすごくある国なので、女性が非常に料理をしてい

るというふうなものがあります。

とはいえ、今4年目なんですけれども、男性の料理というのは少しずつ増加傾向にあったり、Z世代と言われる若者はかなり料理をするようになってきているみたいなのもあるので、ポジティブな要素も少しずつ出ているみたいなのも調査で出ています。

このような調査をすることで、食育をやることにどれだけ意味があるのかというところを、私たちはデータとして論文を出す研究機関の支援などもさせていただいてまして、先ほどの絵で御紹介した個人の健康、社会の健康、環境にどれぐらい影響があるかみたいなのを行っています。今本当にウェルビーイングとどういう相関があるかというものとか、肥満とどういう相関があるか。あとはアフリカの方が応募してきたのは、クリーンクッキング。料理をすることですごい二酸化炭素を出すから、料理しない方がいいよねってトレンドがあるのが、それは本当なのかみたいなのを研究する方にサポートをしたりみたいなこともやっています。

こういうようなことで、（食育の目標の）番号で言うと1、9、11、12、16みたいなところで、食育のところでできるだけ私たちも貢献したい。特に「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」みたいなところに関しては、こういうふうなデータを出し、メディアに露出していくことで、皆さん、やっぱりちゃんとやんなきゃいけないよねみたいな動きを作っていきたいなというふうに思っております。

それ以外にもクックパッドのレシピ検索データで、どのような料理を食べているのか、どんな検索をしてきたのか、コロナ禍でどんな食卓が、キーワードが上がったのかみたいなことも調査をしながら、それこそ食品メーカーさんに情報提供したり、メディアに提供したりすることで、実際のリアルな情報というのでも提供させていただいております。

ほかにもクックパッドの具体的な食育活動として、次をお願いします。

「おりょうりえほん」というような、こちらでも事業になるんですけれども、スタートしております。こちらは、食育の絵本が毎月届くというふうなサービスなんですけれども、比較的小児にもっと食を教えたいと思っているお母さん方に向けてのサービスになるんですけれども、シールが付いていたり、付録が付いていたりみたいな形で今展開をしまして、実はイギリスとかアメリカに住んでいて、なかなか食育がちゃんとできないと思っている駐在員の奥様とか、意外に海外のニーズもあったりして、面白い展開をしまして、あとは最近で言いますと、食品メーカーさんが自分たちの食育活動を一緒にコラボした形で「おりょうりえほん」を出させていただいて、消費者さん向けにプレゼントにした

りなどといった企画なども出しています。これは本当に食育に関心を持っている国民を増やすというような数字にできるだけ貢献させていただけたらなと思っています。

それ以外にも2番、あと4番、「朝食を欠食する国民を減らす」みたいなところも、結構「朝食」をテーマにした絵本も非常に多いので、取り組んでいます。

あとは6番です。「栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす」というところがあります。

最後になるんですけども、クックパッドの家庭科というふうなものも2年前からスタートさせていただいてまして、こちらは学校さんから、なかなか学力、受験重視が中心になっている中で、どうしても生きる力を付けるのに家庭科ってすごく大事なんだけど、どうしてもおろそかになっていて、夏のサマーキャンプでみんなで飯ごう炊きをするのを調理実習に充てているとか。ただ、それはいけないと思ったんだけど、どうしたらいいかわからないという御相談を受けることが最近増えていて、現在サービスとして展開しているものになっています。

これは問合せが今すごく増えているものになるんですけども、どのような授業をしているかというのが、二つあって、一つが座学編と調理実習なんですけれども、そもそも調理実習できる、できないとか、施設がない学校も結構多くて、あとコロナなのでできないみたいな学校もあるので、そういう学校に座学。そうじゃなく、調理実習からもう丸々、単にレシピをなぞって作る調理実習だけではない、新しい学びを与えたいというところで、新しい調理実習をやっているというのが二つ目になります。

ちょっと具体的にお話ししますと、次のページをお願いします。

座学というところなんですけれども、こちらは主にカーボンフットプリント、二酸化炭素排出量、あとはどれぐらいの水を作っているかみたいなことを書いたカードをコペンハーゲンにあるデザインファーム——まあ、学生さんなんですけれども、一緒に作ったものがありまして、それをベースに、「このトマトってどれぐらい二酸化炭素を排出していると思う？」とか、「エビってどれぐらいだと思う？」「牛ってどうだと思う？」というようなクイズをしたり、皆さんで、ではカーボンフットプリント少ないパスタを作ってみようかみたいなことをしたり、あとは逆に自分たちでゲームも作ってみましょうみたいなことを行ったりしています。もちろん、単にカーボンフットプリントの数字を知るだけではなく、牛肉はよく高いと言われるんですけども、それでもなくなる理由は何なのか、なぜなくしちゃいけないのかというところをみんなでディスカッションしながら、も

う少し環境、食べ物と環境というのをできるだけ自分ごとにしてもらうというふうなことをワークショップ形式でやるというのが座学の形になっています。

調理実習に関しては、こちらはレシピは渡さないんです。突然食材がテーブルにどんと置かれて、「皆さん、これでトマトパスタを作りましょう」というふうな授業になります。まずは自分でどんなトマトパスタを作りたいかという計画を立てて、それをペアでシェアしながら、何でそうなのかとかというふうなことをやり、実際作ってみるというふうなのを行っています。これはクリエイティブ。まあ、料理って意外にレシピなくても自分でもできるんだ、何かおいしくできる。だけど、自分の理想と、描いたものとちょっと違う。その間のギャップを埋めるのは結構知識とかスキルなんだという、もうリアルな気付きを得ることができるというところと、あとペアで食べ合っこするんですけども、同じ材料で作っているのに、全然味が違うみたいな、何かそういうような気付きもあったりするというようなところで、本当準備から片付けまで全部する。その後、振り返りをするんですけども、いや、意外に料理って簡単にできると思ったという方もいれば、意外に大変だと思ったという方もいたり、すごく決められたものをなぞる調理実習は面白くなかったけれども、これは面白かったという方がいたりとか、とても今調理実習がすごく人気になっていまして、ちょうど今発売中の「プレジデントFamily」という雑誌があるんですけども、そちらでも「新しい食育」というふうな形で取り上げていただいたりみたいなことが今やっています。

これは言語にとらわれないものになるので、クックパッドの海外のチームでも今現在進めようというふうなことを思っております。

こちらは、（目標の）番号で言いますと1番の「食育に関心を持っている国民を増やす」、11番「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合を増やす」、あと12「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」、13「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」というふうなところで、四つのところをポイントとして取り組ませていただいています。

メインのレシピサービスについても、もちろん多くのお母様方が利用していただいているので、食育にももちろん影響はあると思うんですけども、今日はちょっと違う視点で取り組んでいる企画を四つ御紹介させていただきました。

すみません、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。

ただいま小竹委員からお話を頂きました。何か御意見、御質問等がおありになれば、また指名させていただきますので、適宜挙手をお願いしたいと思います。どうぞ、田村委員。

○田村委員 ありがとうございます。質問といたしますか、3名の先生方のお話を伺いまして、もしそういったことがあれば教えていただきたいんですけども。初めに、3名の先生方のお話、とても勉強になりました。ありがとうございます。

今回、家庭のことや教育、料理のこと、調理のことということで、そこにすごく関係してくると思うんですが、今回の三つの重点事項を進めていかれる中で、食事摂取が困難な人の視点についてどのように包含されているかというのを教えていただけたらと思います。

といいますのも、高齢者に関しては現在、摂食嚥下障害の方が90万人に達するというところで、もう無視できない数字になってきていたり、小児も障害児の食の困難であったり、また嚥下障害じゃなくても発達障害児が今増えてきていて、小学生のクラスに1割は発達障害児がいるということも言われています。そうしますと、感覚の特性でどうしても食べられないものがあるということで、偏食の問題がとても出てくるんですが、そういった方々に関しては、通常のそういった食の支援だけでは到底うまくいかないということがあって、非常に現場が悩んでおります。そうしますと、親御さんもどうしても取り残された気持ちになってしまうというところがありますので、そういった方々も包含したメッセージがあると非常に救われる人が増えるのではないかと感じているのですが、こういったところでそこが生きてくるのかということ、もし教えていただけたらと思います。よろしくをお願いします。

○服部座長 ありがとうございます。

今の件で小竹さん、何かありますか。例えば、そういうものに対応するようなメニュー作りとかあるんでしょうか。

○小竹委員 そうですね。具体的にこれというのをやっているというのはないんですけども、最近始めているものとしては、発達障害というか、学校に行けないお子様たちに向けて集まっているフリースクールなどで料理を教えていたり。そういう方って比較的貧困との関連性が結構多い場合があるので、お母様方が料理を全く知らないということもあつたりするので、シングルマザーであったり、障害児を持っているお母さんに向けての料理教室みたいな形では、不定期では御依頼いただくことが多いので、行ってはいます。これは何か表に出していないんですけども、比較的問合せを頂くことが多いので、その中で私たちがアクセスしやすいところであったりというのをボランティアで社員の方がさせて

いただくという取組はしているんですけども、それがもう仕組みとしてできているかというの、まだまだではありますので、逆にいろいろアイデアを頂きまして、御一緒にできると非常にうれしいです。

○服部座長 ありがとうございます。いかがですか。今のお答えというか、この中身に関しましてはいろいろ対応しなきゃいけない事例ってたくさんあるんですよね。我々もアレルギー問題から始まって、嚥下障害その他随分ありますから、それに対しては細かい、本当にきめの細かい対応をせざるを得なくなってきているので、できるだけ、大変なことですけども、それはこなしていかなきゃいけないというふうには思っています。

実は私、子供のときに、料理の家に生まれたものですから、料理をやっているうちに面倒くさいと思ったんです、料理。面倒くさいなと思ったんです。そうしたら、うちの父が「料理とは面倒くさいものだ」と言うんです。それで、「面倒くさい、面倒くさい」と言うんで、「準備している間に自分で何回も言え」と、「面倒くさいと思いつつやってみろ」と言うから、「面倒くさい、面倒くさい」と言ったら、だんだん面倒くさくなくなりました、それから料理って、ああ、面倒くさいものが当たり前なんだと思ったら面倒くさくないんです、これが。ですから、そういう、先ほどのお答えではないんです。これは私が、今日の流れの中で感じることは、料理ってやる人にとっては、ああ、こんなの面倒だなと思って、ちょっと心が止まっちゃう人いるんですけども、面倒くさいものなんです。それでいいんです。ということをお伝えしたかったんです。

よろしゅうございますか。ほかに何かございませんでしょうか。

瀧本委員ですか。どうぞ。瀧本委員。

○瀧本委員 小竹委員、御発表ありがとうございます。家庭で調理を担当される方は女性が中心であるという御発表を頂いて、ちょっと御質問なんですけれども、この場合、「調理」というのはどういう定義が使われたのかなと思ひまして、御質問させていただきました。

と申しますのも、私どもで家庭調理の文献レビューをやったときに、結構論文によって定義が異なっていたということがありまして、お尋ねしました次第です。よろしく願いいたします。

○服部座長 小竹委員、何かございますか。

○小竹委員 結構細かい定義があるんですけども、分かりやすい例で言うと、「火を入れる料理をしている」「切って火を入れる料理をしているか」というベースでお話をさせ

いただいておりますが、本当に国によって、全然日本人の料理って結構手の込んだものになるんですけども、イギリスとか行くと、本当にスープみたいな、切って入れただけでも料理というので、そこら辺は明確な区別が難しいんですが、基本的には「切って火を入れる料理」というふうなところで「料理」というふうに定義付けています。

○瀧本委員 ありがとうございます。チャットの方に論文のリンクを送らせていただきます。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。

ほかにはどなたかいらっしゃいますでしょうか。

どうぞ。

○北野委員 全国保育士会の北野でございます。

服部先生のお話、そしてお二方のお話、どれも心の中にしみ入るような、そして今日委員でよかったなって、大変ぜいたくな時間でありありがとうございました。

服部先生のお話の中でも、家族で食べていた800回が今は300回で、しかも、それぞれが個別で。この絵を見ると、袋物を食べていたり、インスタントを食べている。でも、これが本当に実情というか。

そんな中で、堀切さんの方から、小学校にオンラインで、作る過程とか、おしょうゆ作る過程とか、そういったものを見せて、とても子供たちが興味を持って、いろいろな意見を言われていますよね。

ここの20ページの中で書かれている「重視点と今後の方向性」というところは、言葉を少し換えると正に保育にもつながるんです。保育の発信も本当に取組の裾野を広げ、食育への意識が高まるように、こういったことはもう全て保育につながる。そして、「体験」「体感」を得られるようなコンテンツを創出していくということも、私たちが会議冒頭でお見せした資料だけではなく、言語化していかなければいけないなというふうに思い、そして小竹委員のお話の中でも、対話しながら子供たちが作り上げていく過程ってすごいなと思ったんですが、実はどれも小学校以降のことで、割と就学前となると、企業さんですか、あるいは皆さん方とのコラボというのが難しいのかなと考えたときに、これは難しいんじゃないかと、トライしてこなかったただけだなというふうにも思っています。

そういった意味では、就学前でも調理をやりますし、実際に植物を育て、命の大切さということや。それから、親子で親子クッキングをしたり、あるいは行政の管理栄養士に来てもらって朝御飯の大切さとか、親子で聞いて、親子で作ってもらう。そういうこと

はしているものの、今のお話の出たお三方のような、そういういい取組というか、斬新な取組というか、今の課題に即した取組と、今私たちが持っている、例えばアレルギー、それから食の問題行動、「ばっかり食べ」とか「少食」とか「偏食」とか、そういったことをうまくつなげていけたらいいなというふうに感じさせていただきました。

今日はまだお聞きするに至っておりますけれども、是非御示唆いただいて、就学前の子供たちには是非分かりやすい、そしてコラボでき、子供が自ら食べるということを大事にすることを私たちから発信していこうと思います。どうぞ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。

今の御質問で、また我々、それに対応するような形であるとか、実際にこの委員の中にも、私も含めて本を書いているんです。「こ食」の「こ」が六つあるよとか、その意味を全部説明しながら、どう解釈するかとか、またそれをどう解決するかとかやっておりますので、是非また本を今度はお送りします。

というわけで、いかがでしょうか。お時間も迫ってはきているんですけども、もしよろしければ、小竹委員の質問に関してはこれでよろしゅうございますでしょうか。

ありがとうございました。

それでは、1点御質問があるようなんですが。

○前田参事官（農林水産省） 先ほどの服部先生のプレゼンに関しまして、コメントを二つと、あと御質問を1点頂いておりますので、私から御紹介させていただきます。

コメントです。新井委員から生協の関係で、コロナの中でたくさんの組合員に支持を頂き、社会への貢献として年間200トンのお米を社協や子ども食堂に寄贈しています。これは貧困・格差問題、居場所づくりだけでなく、生産者支援につながっていますというコメントを頂きました。ありがとうございます。

また、高橋委員からもコメントを頂いております。

渋谷区のプロジェクト、長野県として大変羨ましくお聞きいたしました。子供たちの食生活に関しては義務教育における食育の位置付けが第4次食育推進基本計画にも重点的に示されているところです。現在、文部科学省において養護教諭及び栄養教諭の資質向上に関する調査協力者会議で現在の課題を洗い出していただいた状態です。今後、栄養教諭の配置が進み、学校教育の中で児童・生徒がひとしく食育の機会を得られるように、さらに資質向上ができるように、現場でも努力してまいりたいと思いますというコメントを頂いております。ありがとうございます。

それから、御質問ですけれども、1点、長島委員からです。渋谷ワンダフル給食の100円アップ負担は自治体でしょうかという御質問を頂いています。お願いいたします。

○服部座長 これは渋谷区からなんですけど、ただ1食1食、毎週——毎日ですね、毎日全部というわけではないんです。自治体として余裕があるときの予算を出していただいているものですから、全ての給食に100円掛かっているわけではなくて、日によっても違いは出ることは事実です。

それと、この件に関しましては、ほかの区から私に問合せがありまして、幾ら上がったんですかと。自分たちも区にお願いして、それを上げるように区長にお願いするところなんですなんていうことも随分出てきていますから、これから各区、また日本全国で給食自体、今決められた予算ではなかなかできないことも、少しでも加えていただくことによって、新しい取組というのにはできるかもしれませんので、またそういった形は、これから皆さんの方で感じられたら、また区の方にもお願いをしてみただけならいかがでしょうか。よろしく申し上げます。

以上ですね。

ということで、一応いろいろ御意見等はおありだと思うんですが、またこの会、次があると思うんです。後ほど参事官の方からお話があると思いますので、それに合わせてまた質問等も用意しておいていただいたり、今後この委員会のメンバーが同じ方向を向きながら、しかし、それぞれ違う職場におられる関係もありますから、その職場自体の質の向上を是非図っていただければなというふうに思っています。

それでは、続いて議題の2というのがあるんで、これは事務局より説明を願いたいと思います。よろしく申し上げます。

○前田参事官（農林水産省） それでは、「その他」といたしまして報告事項を幾つか準備しております。資料の5を御覧ください。

こちらは、都道府県・市町村における食育推進計画作成の見える化ということで、都道府県は100%策定いただいておりますけれども、市町村についてはばらつきがございますので、地図上に「見える化」という形で分かりやすく示す取組を行っております。

次に、資料の6を御覧ください。

全国食育推進ネットワークの運営でございます。今年度、またセミナーですとか、Webサイトのリニューアル、食育動画ライブラリーの構築といった形でいろいろと取組をしていきたいと考えておりまして、今準備中のものもございまして、いろいろとやって

いきたいということで御紹介でございます。委員の皆様方にも、もしネットワークに御加入いただけるようであれば御加入いただき、また既に入っておられる皆様方には、コンテンツの作成の協力などをお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

続きまして、資料の7を御覧ください。今年6月18・19日に愛知県で食育推進全国大会を開催いたしました。これは3年ぶりに来場者をお招きしての開催となりまして、2日間で2万3,515の方に御来場いただきました。こちらにつきましては、リアル開催、プラス、オンラインで全国に配信をいたしまして、アーカイブもございますけれども、大体7,000回ぐらい視聴いただいております。来年度につきましては18回大会となりまして、来年の6月24・25日、土日ですけれども、富山県で開催する予定となっております、今準備を進めているところです。詳細が決まりましたら、委員の皆様にも御案内をさせていただきます。

最後に、参考資料の3を御覧いただければと思います。食育関係の予算についてでございますけれども、関係省庁、力を合わせて予算要求を行っておりまして、日本全国でしっかり食育が推進されるように取り組んでいきたいということでございます。

事務局からの御説明、雑駁でございますが、以上でございます。

○服部座長 ありがとうございます。

次回っていつ頃か、まだ決まっていませんでしたっけ。

○前田参事官（農林水産省） 来年春ぐらいに今年度の目標達成状況のデータ等が取れてまいりますので、3月末ぐらいを予定しております。また詳しくは御案内させていただきますと思います。

○服部座長 すみません。それでは、これで一応お時間もとなりましたので、終了させていただきたいと思うんですが、本日の御欠席の委員の方も含め、本日頂いた御意見のほか、何か追加があれば今週中までに事務局まで御連絡いただければと思います。

以上をもちまして、令和4年度第1回食育推進評価専門委員会を閉会させていただきます。本日も長時間にわたり、ありがとうございました。どうも失礼いたしました。

午前11時58分 閉会