

令和6年度第2回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午前10時00分 開会

○横山参事官（農林水産省） 定刻となりましたので、ただいまから令和6年度第2回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

本日はお忙しいところ御参集いただき、誠に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・食育課の横山でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、開催に当たりまして、審議官の坂田の方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） 皆様、おはようございます。農林水産省消費・安全局で審議官をしております坂田でございます。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、お忙しい中、本日もお集まりいただきまして誠にありがとうございます。また、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、重ねて御礼申し上げます。ありがとうございます。

昨年10月4日に御逝去されました服部幸應先生におかれましては、食育の推進、普及に長く御尽力いただき、本委員会においては第1期から委員を、また、第4期からは座長をお務めいただきました。御生前の御厚情に深く感謝いたしますとともに、謹んで御冥福をお祈り申し上げたいと思います。

さて、本日は第5次食育推進基本計画の作成に向けました進め方の案、4次計画の目標の進捗状況等について御説明を行うとともに、3名の委員の方々から取組の御紹介や、課題をお伺いするということになっております。4次計画の更なる推進と5次計画の作成に向けまして活発な御議論を頂ければと思っております。

本日もどうぞよろしくお願い申し上げます。

○横山参事官（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方につきましては、傍聴会場の方に御移動をお願いいたします。

審議に入る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1から9までと参考資料1から4までになっております。なお、参考資料3、4につきましては、令和7年度に実施いたします食育関連予算案となっておりますので、御参照を頂ければと思います。

また、全国保育士会の笠置委員の方から、令和7年度食育推進研修会開催要項を御提供

いただいておりますので配付をさせていただいております。こちらの方も御確認を頂ければと思います。

配付資料に不足がございましたら、事務局までお知らせを頂ければと思います。

オンライン参加の委員の方におかれましては、チャット機能でお知らせを頂ければと思います。

本日はハイブリッド開催となっております、オンライン4名の方と会場15名、計19名の委員の御出席となっております、規定による開催要件であります構成員の半数以上を満たしていることを御報告させていただきます。

なお、本日、石井委員、久保委員、小山委員、山口委員、加茂委員が所用により御欠席となっております。

オンライン出席の委員の方におかれましては、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、司会より指名をいたしましたら御発言を頂くようお願い申し上げます。

また、先ほど審議官の坂田の方から御挨拶させていただきましたけれども、長きにわたり本委員会の座長を務めていただきました服部幸應先生が逝去されたことを受けまして、食育推進会議会長でございます農林水産大臣の指名によりまして、女子栄養大学副学長の武見ゆかり先生を座長にお願いをしております。お手元の配付資料1に本委員会の名簿がございますので、御確認を頂ければと思います。

それでは、恐縮でございますけれども、武見座長に以後の司会をお願いいたします。

○武見座長 それでは、これより私の方で進行させていただきます。服部先生の後ということで甚だ力不足ではございますが、皆様のお力を借りてしっかり進行してまいりたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様には本日お忙しいところをお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。本委員会の座長であられました服部幸應先生の御逝去の報に接し、謹んで心からお悔やみ申し上げます。服部先生は、食育基本法の制定から、先ほど審議官のお話にありましたように、本当に食育の推進に貢献され、食育ピクトグラムなども作成されて私たちに残してくださいました。食育の普及等に変御尽力いただいてきたわけです。

そこで、生前の御厚情に深く感謝いたしますとともに、謹んで哀悼の意を表し、黙禱を捧げたいと存じます。よろしいでしょうか。では、お願いいたします。

御起立お願いしてよろしいでしょうか。

では、黙禱。

(黙 禱)

○武見座長 お直りください。

ありがとうございました。

続いて、本委員会より新たに任命されました委員を御紹介いたしますので、御挨拶をお願いいたしたく存じます。

学校法人辻料理学館理事長、辻調理師専門学校校長でいらっしゃる辻芳樹委員でいらっしゃいます。

では、辻委員、御挨拶を一言お願いいたします。

○辻委員 皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました辻芳樹です。この度、食育推進評価専門委員に就任いたしました。よろしくお願いします。

食は人と自然をつないで未来へ向けてつなぐ大切なものだと感じております。まだまだ学ぶべきことばかりですが、皆様のお知恵をお借りしながら、微力ながら努めてまいりたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

簡単ではございますが、私の御挨拶とさせていただきます。

○武見座長 ありがとうございます。

それでは、議題に沿いまして進行してまいりたいと思います。

まず、議題1について、事務局の方から御説明をお願いいたします。

○横山参事官（農林水産省） では、資料2を御覧ください。議題1、第5次食育推進基本計画の作成に向けた進め方の案でございます。

第5次食育推進基本計画の作成に向けましては、この資料2の表にございますとおり、次回6月頃に主な論点を御議論いただきまして、8月、9月の開催で重点事項の考え方と方向性につきまして、委員の皆様、全員の御意見をヒアリングさせていただきたいと考えている予定でございます。

ここまでの御議論を踏まえて私どもで作成した骨子案につきまして、11月頃に御議論いただき、次いで、パブリックコメントを実施いたします。これらを受けて作成した本文案について来年の2月、3月にかけて御議論いただき、年度末までに食育推進会議で計画を決定してまいりたいと考えているところでございます。

今後の日程に変更等ございましたら、その都度事務局から委員の皆様へ御連絡を差し上げたいと思います。

以上でございます。

○武見座長　ありがとうございます。

この進め方のスケジュール等について、何か御意見等ございますでしょうか。

特によろしいですか、ここまで。ありがとうございます。

では、続きまして、議題2について事務局より説明をお願いいたします。

○横山参事官（農林水産省）　では、資料3を御覧ください。第4次食育推進基本計画の各目標の進捗状況でございます。

4次計画で定めました16の目標項目に沿いまして、数値目標の進捗について分析評価を行いましたので、数値の進捗状況とともに御説明を申し上げます。

まず、2ページを御覧ください。

目標1、「食育に関心を持っている国民の割合」でございますが、長期的には、3ページにございますように増加をしているところでございますけれども、この4次計画期間中は残念ながら伸び悩んでおりまして、令和6年度の最新値は前年度から増加をしておりますけれども、計画作成時、令和2年度の数値よりは低い数値になっているところでございます。

年代別、性別にも確認をいたしましたけれども、特に20歳代の男性において低くなっているという現状がございます。

食育に関心がない理由について、調査の中で聞いておりますけれども、食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから、などが挙げられているほか、日本政策金融公庫で本年1月に行った調査において、食に関する志向のうち経済性志向が最も高い結果になっているということもございます。

やはり、物価の高騰などの社会情勢が食生活における食育への関心の優先度を低下させることが今後懸念されると分析をしているところでございます。

続いて、4ページを御覧ください。

目標2、「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる『共食』の回数」でございますが、近年は、5ページにありますように減少傾向にございます。単独世帯、あるいは夫婦のみの世帯、ひとり親世帯などの増加、こういった世帯構造の変化によりまして、家族と食事を共にする機会が得られなかったり、少なかったりするなど共食が期待しにくい状況が広がっていることが考えられるかと思います。

また、目標3、「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」につきましても、目標

値の75%とはいまだ乖離があるところでございます。これにつきましては、コロナ禍に伴う行動制限の影響で一旦大きく減少した後、ここ3年は回復傾向にありますものの、まだ計画作成時の水準には戻っていないという状況でございます。

続いて、6ページを御覧いただければと思います。

目標4、5、朝食をする欠食する子供、若い世代の割合についてでございますが、7ページでございますように、若い世代を除く全世代では、前年度に比べて、改善をしたということでございますが、子供、若い世代では引き続き、ともに増加傾向にありまして、特に子供については、赤い折れ線グラフになりますが、近年、全く食べていない割合が増えているというところでございます。

子供につきましては、朝食を食べない理由を調査していますが、食欲がない、朝食を食べる時間が取れない等が挙げられているところでございます。

また、若い世代につきましては、朝食を食べるために必要なことを聞いておりますけれども、朝、早く起きられること、朝、食欲があることなどが挙げられておりまして、朝の食欲、それから生活リズムというものが影響しているということが考えられるところでございます。

続いて、8ページを御覧いただければと思います。

目標6、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」につきまして、これは最新値が令和5年度となっておりますけれども、ここ2年で増加をいたしました結果、目標値の月12回以上を達成しておりまして、これにつきましては、栄養教諭の意義や役割の明確化、個別指導力の向上などにより、食の指導の充実化が図れた結果ではないかと考えております。

それから、目標7、8、学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合を計画作成時から維持・向上した都道府県の割合という目標につきましても、これも令和5年度が最新値となっておりますけれども、こちらは令和3年度から4年度にかけて増加をいたしましたものの、令和5年度に減少をしているところでございます。食料品の価格が上がりまして、国産・地場産物の価格と給食単価の折り合いがつかなかったケースなどが考えられると思います。

それから、11ページを御覧いただければと思います。

目標9と10でございます。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民、あるいは、若い世代の割合ということでございますけれども、こちら

はともに計画作成時から横ばいで推移をしております、いずれも目標値とはまだ乖離があるという状況でございます。

目標10、若い世代の割合の令和6年度の最新値は前年度と比べると減少いたしましたが、有意な変化は見られない状況となっております。主食・主菜・副菜のうち、副菜が最も食べられておらず、また、組み合わせて食べるために必要なことを聞いておりますけれども、これは、手間が掛からないことや、時間があることなどが挙げられておりまして、食のいわゆる簡便化志向が高くなっていることが考えられるかというふうに考えております。

それから、13ページを御覧いただければと思います。

目標11、12、1日当たりの食塩摂取量、野菜摂取量の平均値につきましては、最新値が令和5年度となります。令和2年度と3年度はコロナ禍のため調査が中止されておりまして、この間の変動は明らかではありません。

目標11の食塩摂取量につきましては、計画作成時の令和元年度の値と比べてやや改善をしましたが、目標値の8グラム以下とはまだ乖離がある状況でございます。

目標12、野菜摂取量につきましては、計画作成時の令和元年度の値と比べて減少しておりまして、食の簡便化志向が長期的に上昇していることなどライフスタイルの変化が野菜の摂取量に影響を及ぼしたと考えているところでございます。

なお、目標13、「1日当たりの果物摂取量100グラム未満の者の割合」につきましては、コロナ禍による調査の中止に加えまして、令和4年度以降の数値がまだ未公表でございますので4次計画期間中の数値は明らかではございません。副次的に1日当たりの果物摂取量の平均値を見ますと、令和5年度の最新値は計画作成時の令和元年度の値と比較すると減少しているということでございます。

次に、16ページを御覧いただければと思います。

目標14、「生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気を付けた食生活を実践する国民の割合」につきましては、4次計画期間中はおおむね横ばいで推移をしております、目標値の75%以上とはまだ乖離があるという状況でございます。

各調査の結果からは、食生活を意識していない人や、食習慣を改善する意思がない人が一定数いることが、数値が向上しない要因として考えられるところでございます。

続きまして、17ページを御覧ください。

目標15、「ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合」につきまして、4次計画期間中は横

ばいで推移をしております、目標値の55%以上とは乖離があるところでございます。特に若い世代では、ゆっくりよく噛んで食べていないと回答した人の割合が高くなっているところでございます。若い世代のゆっくりよく噛まない食べ方が習慣化することによって、数値が長期的に低下することが懸念をされるところでございます。

次に、18ページを御覧いただければと思います。

目標16、食育の推進に関わるボランティアの数でございます。こちらは最新値が令和4年度となります。計画作成前の令和元年度より減少しております、特に食生活改善推進委員の方々が約2.6万人減少しているところでございます。

減少の背景といたしましては、コロナ禍を契機とした活動の停止や高齢化、家族の介護に伴うボランティアの辞退など様々なことが考えられるところでございます。

次に、19ページを御覧ください。

目標17、「農林漁業体験を経験した国民の割合」につきましては、令和6年度の最新値は前年度と比べて減少いたしまして、計画作成時の令和2年度より低い数値となっているところでございます。

近年では学校などにおいて体験活動が推進されておりますので、本来一定数の方が体験したことがあると考えられるところでございますけれども、やはり、農林漁業の生産現場への理解を深めるような体験には至っていないということも考えられます。

その背景といたしましては、都市化が進んでおりまして、農林漁業の現場との距離が遠くなっていることなどが考えられると思います。

次に、20ページを御覧ください。

目標18、「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」でございますが、令和6年度の最新値は前年度から横ばいとなっておりますけれども、計画作成時、令和2年度から比較しますと低い数字となっております。

若い世代、特に20代の男性において、選んでいないと回答した人の割合が高くなってございます。先ほども触れましたように、食の経済性志向が近年、上昇傾向にありますこと、あるいは、安全志向が下降傾向にあるということが背景にあるのではないかと考えております。

次に、21ページを御覧いただければと思います。

目標19ですけれども、「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」につきましては、令和6年度の最新値は前年度から増加しておりますけれども、まだ令和2年度の

計画作成時よりは低い数値となっているところがございます。

先ほど触れましたように、食の経済性志向が近年上昇傾向にありまして数値が低下することが懸念される中で、こういった環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいない理由としましては、調査ではどれが環境に配慮した農林水産物・食品か判断する情報がないことなども挙げられておりまして、環境配慮の「見える化」をより一層推進することが重要と考えてございます。

次に、22ページを御覧いただければと思います。

目標20、「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」でございますけれども、4次計画期間中は横ばいで推移をしてございます。今後は食品ロス削減に関する理解促進のみではなく、実際に食品ロス削減につながる消費行動を選択してもらえるよう普及啓発を行うことが必要であると考えられます。

次に、24ページを御覧いただければと思います。

目標21、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」について、これはこの3年間は横ばいで推移してございますけれども、令和2年度の計画作成時よりは低い数値となっているところがございます。

この伝統的な料理や作法などを伝えるときについては、家庭で食事の際に、を挙げた方の割合が高い一方で、生活環境や世帯構造の変化によりまして、家庭での継承は一層難しくなってきていると考えております。

また、目標22、「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」につきましては、令和3年度に目標値である50%以上を達成しまして、その後も令和6年度の最新値まで50%を上回る数値で推移をしてございます。

続いて、27ページを御覧ください。

目標23、「食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合」につきましては、4次計画期間中はおおむね横ばいで推移をしておりまして、若い世代の男性を中心に割合が比較的低くなっております。

次に、28ページを御覧ください。

目標24、「食育推進計画を作成・実施している市町村の割合」ということでございますけれども、これは令和5年度が最新値になります。長期的には増加傾向にありますけれども、令和5年度は前年度から若干減少してございます。これは、新たに食育推進計画を作成した市町村が21件あった一方で、前年度限りで食育推進計画の実施期間が終了するにも

かわらず、切れ目なく新たな食育推進計画を作成しなかった市町村が25件あったことが減少の原因でありますので、国といたしましても市町村における計画の更新をサポートしていく必要があると考えてございます。

以上のとおり、4次計画の各目標の進捗状況を整理したところでございます。引き続き目標達成に向けて関係省庁と更なる連携の下で各種政策をしっかりと進めてまいりたいと考えてございます。

説明、以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。膨大なデータを短時間に御説明いただいてありがとうございます。

この4次計画の数値目標の状況について、何か御意見、御質問などございますでしょうか。

オンラインで御参加の方、手挙げ機能などでどうぞ御意見あればおっしゃってください。会場の皆様、いかがですか。

上岡委員、お願いいたします。

○上岡委員 ありがとうございます。東京農大の上岡でございます。

これまでずっとこの目標値の進捗状況を拝見しておりますけれども、なかなか達成するのが難しいというところがたくさんあると思いますが、一方で、これまでの調査の継続性というのもあるため、今後の議論となりますが、実際の我々、国民の生活に沿ったというか、もう少し実態に沿った目標値や内容として、アンケートの質問の仕方にも恐らくよるのかなと思うので、例えば、地域を意識して農産物を購入しないというのは、そもそも農産物を買わない人なのかということもあつたりしますので、そこは継続性も加味しながら次の策定の際に精査ができるといいなというのが一つと、栄養の部分で、食塩や野菜、果物がありますけれども、これは健康日本21の第三次では、果物が200グラムとなっているので、そこも合わせるのかどうかとか、その辺もまた皆さんで議論できるといいのかなと思っております。

すみません、意見ですけれども、以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

次に向けての重要な御意見だと思います。

そのほか、いかがですか。

田中委員、お願いいたします。

○田中委員 日本食生活協会の田中です。御説明ありがとうございます。

私の方からは、直接関係のあるボランティアと郷土料理についてお話をさせていただきます。

御説明いただきましたように、食育ボランティアの数は、調査にもよりますとおり、減っている状況でございます。特に、コロナが本当に大きい影響だったのですが、少しずつ人と関わるが増え、ボランティア活動への意識も向上してきています。

あと、問題となっているのは、食育に関心を持っている世代が、20代の男性が少ない、働く世代がボランティア活動になかなか参加しづらい、というところが私ども今問題としており、ただ、働く世代が活躍している市町村もございますので、そうした、成功事例を吸い上げ、この委員会にも共有していきたいと思っております。

働く世代はSNSの活用が重要となっています。働く世代が中心となり、SNSを活用して地域活動をする動きが広がってきている地域も見受けられますので、その取組も今後フィードバックできればと思っております。

郷土料理につきましては、食べている割合は高いが、伝えている割合が少ないという現状があります。そこで、私どもは、今、郷土料理スペシャリストという認定制度を立ち上げ、食生活改善推進員限定になりますが、食生活改善推進員のスキルを上げ、郷土料理の継承を進めているところでございますので、このような取組についてもこちらでフィードバックできることがありましたらお伝えしたいと思っております。

以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。

全体を見ますとなかなか改善していなくて歯がゆい思いはそれぞれのお立場で感じていらっしゃると思います。

次のこともありますので、もしいらっしゃればもうお一人ぐらい御意見受けたいと思いますけれども、いかがですか。

瀧本委員、お願いいたします。

○瀧本委員 ありがとうございます。国立健康・栄養研究所の瀧本です。

朝食欠食の若い世代の割合や、バランスの取れた食事を取る若い世代の割合、こういったところが達成が難しいというのは、国民健康・栄養調査でも常に見えている点ではございます。

意識せずに、健康になりたいと思う人も、そうでない人も自然に健康になれるというよ

うな食育のアプローチというのも今後必要ではないかと思しますので、委員の皆様の御知見を生かしながら次の計画に生かすことができるとよいと思いました。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

次の計画策定に向けて、議論のポイントはたくさんあると思いますので、今回頂いた意見も含めて次の議論に進めていきたいと思いますが、今日はここまででよろしいでしょうか。

そうしましたら、本日、3名の方に御報告をお願いしておりますので、議題3の方に移らせていただきます。

第5次食育推進基本計画作成に向けた今後の課題ということで、まず、瀧本委員、お願いいたします。

○瀧本委員 ありがとうございます。

では、私から日本人の栄養課題を考慮した日本版栄養プロファイリングモデルについて御紹介をさせていただきます。

次のページをお願いします。

まず、このモデル開発の背景ですが、栄養プロファイリングという言葉はなじみのある方も、そうでない方もいらっしゃるかと存じます。こちらは、WHOの定義によりますと、疾病予防及び健康増進のために栄養成分に応じて食品を区分又はランク付けする科学となっております。

大まかに2種類のモデルがございまして、左側のスコアリングモデル、これは、食品がどのカテゴリーに属するかを問わず、対象となる複数の栄養素の含有量に基づいて総合的なスコアを算出して、より健康的な食品をランク付けするモデルとなっています。

一方、閾値モデルというのは、その食品のカテゴリーごとに、各栄養素の含有量の基準を設けて、ある基準よりも高ければより健康的、栄養素によっては、それよりも低ければより健康的などと判定するモデルとなっています。

主として、この左側のスコアリングモデルを使って食品全体の健康度を評価するという動きが世界的に加速をしております。一例として、食品企業を評価しているAccess to Nutrition initiativeによるグローバルインデックスなどが挙げられます。

一方で、食品カテゴリーによっては、全体的に健康的な食品という評価を受けることが難しいものがございます。例えば、調味料などが相当すると思います。でも、調味料は単

体で摂取することは想定されていませんので、実際どんな使われ方がされているかといった評価が行われるモデルの開発が望まれるというところでございます。

次のページをお願いします。

そこで、日本版栄養プロファイリングモデルで目指すものとしましては、中立・公正な立場から我が国の食文化や栄養課題を踏まえて、特定の栄養素等の含有量で総合的に食品の栄養価を評価する仕組み、それから、世界で主流となっているこのスコアリングモデルで、加工食品を評価することに加えて、私ども、国立研究開発法人でございますので、そういった公的機関から世界初となる料理版のモデルを開発いたしました。

単品の食品だけではなくて複数の食品の組合せを評価するスコアリングモデルとして料理単位での評価を行うことで、その調味料の評価も可能となっています。

また、料理単位として評価することで、より健康的な食品の構成、あるいは、量の検討に有用であると考えています。

この考え方、我々が初めて発信していくわけですがけれども、世界のいろんな国々でも応用可能ではないかと考えております。こちらは厚生労働省の研究事業の一環で開発をしたものでございます。

次のページをお願いします。

では、次に、加工食品版の目的について御説明をさせていただきます。

繰り返しになりますが、日本の食文化・栄養政策に適合したモデルとして開発をいたしました。

消費者がより健康的な食品や料理に容易にアクセスでき、自然に健康になれる食環境整備を進めるために、これを活用していただいて、食品事業者が健康に配慮した商品開発の道しるべになることを期待しております。

次のページをお願いします。

こちらが、私どもが昨年9月に公表いたしました論文になります。今日は詳しい説明は省略させていただきますけれども、こちらに詳しい情報が全部載っておりますので、よろしければ、是非、お読みになってください。

次のページをお願いします。

こちらが概要になっています。この後で一つずつ御説明をさせていただくのですが、まず、欧米でよく使われているこのヘルススター・レーティングというスコアリングモデルをベースにはしているのですが、日本の食事に合うように食品分類なども見直して

おります。

考慮される栄養素は、エネルギー、たんぱく質、ナトリウム、この3つは必ず食品の栄養表示で義務付けられている項目です。それから、推奨表示を求められている飽和脂肪酸、食物繊維、特に表示は求められていないですけれども、野菜等と糖類を考慮しています。

今回、我々が使ったデータは、日本食品標準成分表（八訂）を用いて評価を行ったということです。

スコアの計算方法は、その含有量に、100グラムあるいは100ミリリットル当たりの含有量によりポイント化をして最終スコアというものを出します。こちらの食品分類は、そのスコアの分布を使って、クラスター解析という統計手法を使ってこの6つのカテゴリーに分類をいたしました。

なぜ、この6つかというと、それぞれのカテゴリーの下に栄養素等が表示されてございますが、こういった食品の特徴が共通しているカテゴリーが6つに分かれたという御理解でお願いいたします。

このモデルにより日本の食文化や健康政策に合致していると我々考えておまして、健康に配慮した食品の開発や、消費者がより健康的な食品を入手することの一助になると考えております。

次のページをお願いします。

こちらがステップになっています。

まず栄養成分等のデータを準備します。そこから100グラム当たり、あるいは100ミリリットル当たりの量に基づいてスコアを計算していきます。最終スコアを出して、そこから食品のランク付けを行います。カテゴリーごとにランクが示され、ランクが高くなるように、例えば、栄養成分等の含有量を工夫することでより健康に配慮した製品の開発に役立つことができると考えています。

この右側の図ですが、例えば、食パン、これは日本食品標準成分表の値を取ってきているのですけれども、この赤字のところ、それから、緑で示した含有量を使ってスコアを算出し、最終スコアが3点、その場合のランクは星が3個になっているのですけれども、例えば、食塩相当量を減らすということをいたしますと最終スコアが減って、ちょっと分かりづらいところが、そのスコアが低いほど評価が高いということになりますので、最終スコアが1点下がりましたので、ランクが0.5上がったという仕組みでございます。

次のページ、お願いいたします。

このステップ1の栄養成分等のデータの準備でございますが、先ほど御説明したように、栄養成分表示は義務プラス推奨、プラス糖類の値、それから、野菜等の含有割合を必要とさせていただきます。この「野菜等」というものの内訳が、一番下に書いてあります、野菜類、果実類、種実類、豆類、キノコ類、藻類の全体重量に占める割合になっています。それを使って計算をしていくので、そのデータが重要ということです。

この右側の図は、なぜ、こういった栄養成分が重要かということを、模式図を持ってきたものになりますが、日本人の様々な生活習慣病のリスク低減にとって重要な栄養素であるという位置付けになってございます。

次のページをお願いします。

次に、スコアの計算になります。このスコア表というものを我々全部公表していますので、これを使うとどなたでも計算が可能です。

この栄養成分100グラム当たりの値を使ってこのようにポイントを出していきます。各栄養成分等のスコアを集計して、この最終スコアというのを計算するんですけども、この最終スコアというのは、基礎ポイント、マイナス修正ポイントで出すというステップになっています。

次のページをお願いします。

少しややこしいのが、このたんぱく質キャップというのを導入してまして、この基礎ポイントが12以下か、13以上かで分岐をしていくというところで、基礎ポイントが高いものというのは、エネルギーが高かったり、飽和脂肪酸が高かったりというような特徴がございます。

例えば、食塩、飽和脂肪酸、糖類が多い食品が、たんぱく質が多いという理由だけでより健康的と評価されることがないようにこのキャップを設けていると御理解ください。

次のページをお願いします。

ここまでで計算に必要な情報が整理されたんですけども、御自身で評価を行いたい食品はどのカテゴリーかを、カテゴリー分類も我々公表しておりますので、それを見ていただいてどのカテゴリーかを選択をしていただくというステップになります。例えば、食パンであればパン類なのでカテゴリーは1という分類になっております。

次のページをお願いします。

我々、こちらの食品カテゴリーごとに最終スコアの値に基づいてランクを公表してございますので、その食品が該当するカテゴリーを選んで最終スコアからランクを選ぶという

ステップになります。

次のページをお願いします。

結果の解釈や活用についてですが、最終スコアというのがその総合的な栄養価を反映した数値になっていて、制限栄養素を加点、推奨栄養素を減点してスコアが低いほどいいということになっています。

なので、どういうスコアの特徴かを見ていただくと、よりランクが高くなるような配慮ができるようになるということになります。

次のページをお願いします。

こちら、そのカテゴリごとで分けられているというところで、例えば、カテゴリ4はこういった漬物類などが相当するんですけども、同じカテゴリの中でどういう食品のスコアやランクが良いかということと比較することができますし、それが選択のときの一助になればよいと考えています。

次に、料理版のところへ移ります。次のページ、お願いします。

こちら、日本版栄養プロファイリングモデル料理版になりますが、これまでの加工食品版は100グラムとか、そういう重量当たりになっていましたけれども、今度は料理1食分当たりで料理の栄養価に応じてランク付けをするということになっております。

単独で摂取しない調味料等も料理の一部として評価が可能、より自然に健康になる食環境整備の推進に役立つものと考えています。

次のページをお願いします。

こちら、同じように料理版も論文として公表しておりますので、お時間ございましたら、是非、お読みください。

次、料理版の概要をお示しします。

食食品単独ではなくて料理1食分当たりということで評価ができるので、料理分類も我々が比較的なじみのある料理分類を使っております。主食、副菜、主菜というような食事バランスガイドに、皆さんなじみがあると思いますし、複合料理も主食付きか、そうでないかということで分類をしています。

例えば、最終スコアにおいて、麺類のスープなどを全部摂取した場合と残した場合でこのようにスコアが変わりますよというようなところも載せております。

次のページをお願いします。

まず、料理版を使うときの評価のステップですが、評価したい料理がどの分類に相当す

るのかを決定して、加工食品版とほぼ同じなんですけれども、基礎ポイント、修正ポイント、最終スコア、それからカテゴリーですね、料理分類に応じたランクが付いていくというところです。

次のページをお願いします。

今回、その論文の中で対象として用いた料理は、食事バランスガイドのSV早見表に掲載された105の料理でございます。こちら、農水省様のホームページよりこのサービングを全部重量に変換して料理1食分当たりに直しています。

さらに、管理栄養士が、味付けのところはこのSV早見表にないので、様々な経験、それから、既に既存の料理の本などを参考にしながら、そこは補足をしていきました。

次のページをお願いします。

先ほど食事バランスガイドを踏襲していますというお話をしましたがけれども、我々、国民健康・栄養調査の食事調査のデータも使って、どのように料理を分類すべきかという検討を行った結果、この五つに分類をしました。この新たな料理分類、この主食、副菜、主菜以外に複合料理を分割したというところで日本人が摂取している様々な料理に対応できると考えています。

次のページをお願いします。

こちら、バランスガイドで示されている分類や考え方、これを踏襲しています。なので、既に我々のなじみのある食事のガイドラインに沿っていると考えております。

次のページをお願いします。

こちらが料理分類の決定のためのチャート図で、主材料がどういうものかというところで分類をしていく、最終的に料理分類を決定していくというプロセスになります。

次のページをお願いします。

この基礎ポイント、修正ポイント、最終スコアの算出ですけれども、例として、ひじきの煮物を取り上げております。ひじきの煮物の含有量ですね、計算にはもちろん成分表の値を使って計算をしています。

制限栄養素から基礎ポイントを出して、推奨栄養素から修正ポイントを出すというステップは加工食品版と同様、それから、最終スコアが高過ぎる場合にはプロテインキャップが入るということも、ここは踏襲をしています。

次のページをお願いします。

例えば、この酢豚ですと、たんぱく質が非常に多いのはお分かりかと思いますが、その

熱量、飽和脂肪酸、糖類、ナトリウムの量が多いとこのようにたんぱく質が多くてもプロテインキャップが発動してしまうというところが特徴でございます。

次のページをお願いいたします。

このように最終スコアを出した後、料理の評価を決定していきます。どのようにその料理の評価を決定したかといいますと、その料理が属するカテゴリーの中で、複数の料理が含まれますので、その分布を見てこのランクの基準を決めています。

このスライドの右下に、例えば、ひじきの煮物については、副菜のカテゴリーですので、その最終スコアからこのランクが決定されると、ひじきの煮物はランク高いなということがお分かりかと思います。

次のページをお願いします。

先ほどお話しした、麺類などでは食べ方でスコアが変わる設計、これはかなり実用的かなというふうに自負しておりますが、うどんでも汁を全部飲んだ場合と、半分残した場合と、全部残した場合では最終スコアがこのように変わりますので、うどんでしたら、せっかくですけれども、汁を全部残すとランクがこのように一つ、星よくなるという形で設計をしております。

次のページをお願いします。

まとめになります。我々、この開発に際しまして、中立・公正な立場から研究所のメンバー中心で研究開発を行っておりますし、全てのデータが論文ということでオープンアクセスで公開をしていますので、英語ではあるんですけどもどなたでも読めるようになっております。

また、今後の活用の可能性ですけれども、例えば、食品関連事業者様が自社の製品の現状を分析することに使ったり、あるいは、より健康に配慮した製品を増やしていくようなプロセスを見える化することに使うこともできると思います。また、消費者様のリテラシーを高めるための自己点検ツールとしても使えるのではないかと思います。

我々、これはまだファーストステップと考えておりまして、これで完璧なものできたとは到底思っておりません。今後も広く活用されていくことを見据えて、更に改良を続ける予定でございます。

最後のスライドをお願いします。

こちら、厚労省の研究事業で専門の先生方の御知見を活用いただいて作成したものになります。この図は何かと気になるかもしれないんですけども、これ、ChatGPTに

作ってもらった図になっていますので、ちょっと不思議な図ですけども御容赦くださいというところで、以上でございます。

ご静聴ありがとうございました。

○武見座長 どうもありがとうございました。

もしかすると栄養プロファイリングモデル自体を今日初めて聞かれたという方もいらっしゃるでしょうし、栄養学のかかなり細かい専門的なことも多かったので、なかなか分かりにくい部分も、腑に落ちるという意味では難しいところもあったかなと思いますけれども、ちょっと時間ございますので、もし御意見、御質問あれば承りたいと思いますが、いかがでしょうか。

○阿部委員 ありがとうございます。

このことに関しては、先ほど瀧本委員が評価のところでもおっしゃってくださったんですけれども、自然に健康になれる食環境づくりと言ったときに、厚生労働省が健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブを推進していますけれども、参画事業者の取組を科学的に根拠があってやっているのか、それをどこでどう評価するのが重要だと思います。イニシアチブの参画事業者である食品企業の減塩食品などの食品が適正に評価されて、また更に一歩進んで消費者が、その評価を理解して食品を選択できるという、いわゆる消費者と食品企業が同じ視点で健康な食事を選択するという観点から、今後プロファイルにはとても期待できるのではないかと思います。このようなことから食品企業だけではなく、それを活用する消費者への教育が食育に当たるのではないかなと思います。今後を期待しております。

○武見座長 ありがとうございます。

瀧本委員、何かありますか。

○瀧本委員 非常にすばらしい御意見、本当にありがとうございます。

こういった場で、どうやって本当に人々が意識する、しないにかかわらず、より健康的な食品を選択できるかということを考える一つのきっかけにいただければ幸いです。

○武見座長 ありがとうございます。

最初に瀧本委員が御説明くださったように、欧米では既に市場で売られている食品に対して栄養プロファイリングを用いて表示が付いていたりという形で動いているわけです。それが日本ではまだできていないということですが、今、この研究が進んできて、第一歩

が実現してきたというような状況です。

今、阿部委員がおっしゃったように、食品企業、食品関連事業者がこういうことをよく理解して使っていただくと同時に、消費者に行く前に、やっぱり、専門職として、管理栄養士、栄養士、あるいは、そういう関係の方々がこの意味をよく理解するということが重要です。消費者がこの細かいスコアリングを理解する必要は恐らくないわけで、最終的には、その間に入る方々、ここにいらっしゃる方はいろいろな形で実際の消費者とつながられているようなお立場の方が多と思うんですけれども、そういうところでこういう考え方をしっかり理解しながら、より良いもの、これからバージョンアップもしていくということですので、進んでいければと思います。次期に向けての食育推進評価専門委員会の中でこうしたものの扱いについてもまた議論していきたいと思います。

それでは、皆様よろしいでしょうか。

ありがとうございました。

そうしましたら、田村委員、お願いいたします。

○田村委員 よろしくをお願いいたします。

私は、歯科の立場から、お話をさせていただきます。歯科においては、ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合を増やすというところが直接関わっていると思っておりますけれども、初めに、参考資料の御紹介をさせていただきます。

参考資料2としまして、こちらは厚労科研の研究事業で、私は直接関わっているものではないんですけれども、このゆっくりよく噛んで食べる国民の割合を増やすということについての提言という資料提供を研究班の代表の先生から頂きましたので共有させていただきます。今後、また策定していくに当たって参考となればと思っています。

では、私の説明に入らせていただきます。

「歯科における食育の取り組みとその必要性」、本日は特に小児期を中心にお話をさせていただきます。

2ページ目にグラフが出ておりますけれども、これまでの歯科の取組としましては、皆様もよく耳にされたと思うのですが、8020運動がありまして、特に高齢者において、80歳で20本の歯を残すと御飯をおいしく食べられるという活動がされてきました。

これが2022年には50%以上の方が20本以上の歯を持っているということで、ある程度達成されてきたというところがあるかと思います。

次のスライドをお願いいたします。

3 ページ目になります。ただ、皆様も御存じのように、歯があれば、それだけで噛めるかということそうではないということがだんだん私たちも気づき始めてきて、現在では動きも含めた口腔機能というところにシフトチェンジしてきています。

こちらの図にあるように、咀嚼するためには、歯もちろん必要ですけれども、それだけではなくて、それ以外の口腔の、臓器であったり、唾液であったり、そういったものがないと結果的にはよく噛めないということになりますので、歯があるだけではなくて、よりよく食べるという方に、今、向かってきているところになります。

次のスライドをお願いします。

日本歯科医師会という団体がございますけれども、日本歯科医師会の方ではこのような食育支援ガイドというものを2019年に改訂版を出させていただいて、乳幼児から高齢者までの食育というところを歯科からどのように支えるかということで取り組んできています。

次のスライドをお願いいたします。

ここから少し歯科医師会の資料になりますけれども、この図のように左の下のところが子供が生まれたところから成長期、成人期、高齢期にかけて口腔機能が発達していきながら、やがて減退に向かっていく中でどのようにやっていくかということで進んでいます。

今までの会議の中でも御報告させていただきましたけれども、今、口腔機能発達不全症という病名と、高齢期にかけては口腔機能低下症、オーラルフレイル対策というところで、歯科の中で機能の評価をしたり、それに対する生活支援だったり、トレーニングといったものも含めて医療の中で対応させていただいてきています。

次のスライドをお願いします。

こちらにも具体的にどのような食育や食支援を行えるかと、行っているかということでQRコードから国民の方にも見ていただけるように情報発信をしており、次のページにある通り、こちらにも特に子育て支援というところで、子供の口腔機能は親御さんの支援にかかっていると思いますので、そこに非常に力を入れているところになります。

次のスライドをお願いします。

また、成人期に関しましては、皆様御専門のところですので、メタボ対策というところですが、食べ方と関係しているところでは、やはり、早食いと関係があるということが出ておりまして、成人の方の食習慣を変えるのは非常に難しいのですが、成人期のところも重点的にやっていかなければということを目指しています。

次のスライドをお願いします。

そのような訳で先ほども申し上げましたように、平成30年からですけれども、歯科医療の中で口腔機能低下症、それから、小児期においては口腔機能発達不全症ということで対応をさせていただいているところになります。

ここまでの今までの取組の経過でございます。

次のスライド、お願いいたします。

私も食べることがすごく好きなので、食育、とても興味があるんですけども、食べることが難しいという方が一定数いらっしゃる場所に少し目を向けていきたいなというのがありまして、本日、御提案というか、お示しさせていただこうと思っています。

次のスライド、お願いします。

安全に食べるというのがまずは口腔の機能の第一の目的だと思いますので、窒息の問題についてちょっと考えてみたいと思います。

次のスライド、お願いいたします。

統計的にも、やはり、年代で子供と高齢者の方で窒息リスクが高いことが出ておりますし、特に毎年お正月が近づくとお餅の事故を起こさないよう注意喚起もありますが、どうして窒息リスクが高いか、一つの理由としましては、喉の構造のところもあるということがあります。

例えば、子供は生まれたときは非常に喉が短くて、狭い状況になっています。また、高齢者になっていきますと、だんだん喉の位置が下がっていきますので、ちょっと喉が長くて細くなっていくという変化があるんですね。そうしますと、物が突っかかりやすかったり、あるいは、飲み込み切れないみたいなことが生理的にも起こってくることとともに、やはり、子供というのは未経験で未熟ですので、何をどう食べたらよいか、初めは分からないところからスタートしているということも大きいですし、また、高齢者の方ですと、力とか運動機能が減退していくことにプラスして、認知機能の低下が起きてきますと、それまで食べられていても何をどう食べたらよいか分からなくなっていくというところが影響していると考えられます。

次のスライド、お願いします。

また、窒息の事故についてはいろいろな論文等で報告がされておりまして、これは一例ですけれども、保育士さんが保育中に経験した様々なことが事例として載っていて、お菓子の個包装フィルムというのもありますし、いろいろな食材で詰まらせそうになって大変だったということが報告されています。

次のスライドをお願いいたします。

また、こちらにも年齢、年代別にどんなもので詰ませたかという報告が最近ありますので御紹介いたします。

そうしますと、乳幼児期では、パンとかそういったもので多いんですけども、だんだん年齢が上がっていきますと、あめみたいな親が与える物が変わってくる、それによって詰ませる物も変化していくというのを読み取れます。

次のスライド、お願いします。

また、こちらは最近出たアメリカの論文ですけども、乳児のビスケットで窒息事故があるので販売中止になったというような注意喚起のものも出てきております。

お願いします。

このように窒息事故がありますと、どちらかというと食べ物が悪者になってくるというか、焦点が当てられがちですが、その食べ物を替えたなら起こらないのかということそうではないと思っています。やはり、食べ方であったり、もともとのその人の食べる機能であったり、あとは、食べているときに焦っていたりとか、ふざけていたりというような情緒、それから、認知機能、そういったものも含めて窒息というのは気を付けなくてはいけないので、食育の中でもそのようなことを含めて注意喚起というのがあるといいのかなと思っています。

こちらは、また日本歯科医師会の方でも窒息事故に関する情報を載せているページがあります。昔のデータですので数はもうちょっと増えているかと思うんですが、このような注意喚起をしているところになります。

次のスライド、お願いいたします。

そもそも小児期、詰ませたりなど、食べ方に気を付けなくてはいけないというのがあるんですけども、私たちの食べる機能がどのように発達してきたのかというところをちょっと見てみたいと思います。

次のスライド、お願いいたします。

歯の生え方と食べる機能というのは関係してくるわけですけども、これは生まれたときの哺乳のところが左の上になっていまして、そこから徐々に乳歯が生えてくるんですが、それに合わせて噛む運動機能の方も発達していくというのをお示ししています。

まず生まれたときは、みんな赤ちゃんで歯がありませんので、歯茎だけの口で哺乳をしているんですが、最近のデータでは大体平均7か月ぐらいになりますと下の前歯が生えて

きます。この頃は定型発達のお子さんですと、大体離乳の中期食ぐらいを食べている時期なので、嚙んだりすることはまだできなくて、舌で押し潰しをしているような時期になります。その後、嚙むような口の動きが発達していきながら、1歳ぐらいになると手づかみ食でいろいろかじったりするんですけれども、ちょうど上下の前歯が出てきて、かじり取ることができるというような口の中になってきます。

その後、1歳半ぐらいにならないと奥歯が生えてこないんですね。ちょうど口の動きだけ見ると、嚙む動きをしているのでいろいろ固形物を食べていくのですが、嚙むための歯というのがまだそろっていませんので、非常に食物の物性に注意が必要な時期になってきます。3歳ぐらいになりますと乳歯が全て生えそろって、口の動きだったり、自分で食べる手の動きも上手になっていくというような経過ですので、今、普通に食べられている人というのは大体このような経過をたどって、そして成長してきているということになります。

次のスライド、お願いします。

そういう中で、一定数の方が食べる困難を有しているということがありますので、本日お話しさせていただく目的としては、こういった方々も含めて食を楽しめるようにということをお伝えできたらと思っています。

次のスライド、お願いします。

これは国民健康・栄養調査のデータですけれども、食べ物や飲物が飲み込みにくく感じたり、食事中にむせたりすることがありますかということに対しては13.7%の人が頻繁にあるとか、時々あるというふうに回答されていました。

ですので、何か特別に嚥下が悪いとか、障害があるという方だけではなくて、何かしら感じている方は一般の集団の中にもいらっしゃると思います。

次のスライド、お願いします。

また、こちらは、嚥下障害、いわゆる脳卒中であったり、交通事故とかで飲み込めなくなったという方の数を正確に出すのは難しいんですけれども、少々前のデータにはなりますが、平成17年度の調査報告書では、全国に78万人程度と推計されています。これは成人のみのデータになります。

次のスライド、お願いします。

この摂食嚥下障害というのが、どうしても脳卒中とか、高齢者、成人の方がクローズアップされるんですけれども、実は子供にもいるわけなんですね。まず、障害のある方とい

うのが、18歳未満の方は6万8,000人ほどいらっしゃるという中で、障害がありますと、どうしても食べる、飲み込むに問題が出てくるということは避けられないことになります。

次のスライド、お願いします。

例えば、脳性麻痺の方は、生まれた直後は哺乳や嚥下障害必発というぐらい、みんな栄養を摂るのが大変な状況で、もちろん、軽度な方もいらっしゃるので幅は非常に広いですが、まず脳性麻痺の方だと御苦労されている方が多いです。

また、脳性麻痺だけでなくても知的能力障害であったり、いろいろな染色体異常であったり、それぞれ発達がゆっくりですので、通常の定型発達に追い付かず、うまく栄養が摂れないというお子さんたちが多くいらっしゃいます。

次のスライド、お願いします。

また、そういった目に見える運動の障害だけではなくて、感覚が過敏な方、あるいは、鈍麻な方が食の困難を抱えやすいというのが最近よく報告されておりまして、また、私も臨床の場での摂食の指導を専門としていますので、最近来るお子さんたち、運動機能に問題のあるお子さんもいるんですけれども、どちらかというと感覚の過敏で物が食べられない、食の幅が広がらないという子がとても増えていると感じておりまして、今日、最後にお伝えしたいと思います。

次のスライド、お願いします。

特にこの発達障害の人が増えていると言われてはいますが、実際診断がついていない人たちもかなりいらっしゃり、非常に特性が薄いとか、そういったことになる、本人は困っているけれども、病名もないですし、自分なりに苦労して生活しているということがあるようです。

次のスライド、お願いします。

御存じのところだと思いますけれども、この発達障害というのは境界線がないとされていて、その特性が薄いか、強いかというところですので、非常に、薄くても困っている子もいれば、特性が強いと周りも気付いたりするんですけれども、非常に困り事が多いようです。それが食に表れてくるというのがとてもあります。

次のスライド、お願いします。

いわゆる偏食ということになってくるんですけれども、偏食も幅が広いと思います。好き嫌い程度のものから、本当に努力しても治せないというものがあるので、好き嫌いであれば、やっぱり、いろんな物を食べようねというお話になっていくんですけれども、そう

じゃない人たちにどう支援していくかというところになります。

感覚の特性がありますので、ここにお示したような、見た目が駄目とか、口に入った感触が駄目とか、臭いが駄目とか、あるいは、一つの物にこだわるとか、そういったことが出てきてしまいます。

次のスライド、お願いします。

発達障害の方も知的能力障害が重かったりすると自分の気持ちを伝えられないので周りも推測するしかないんですが、もちろん、知的に問題がない方もたくさんいらっしゃいます。そういった方への調査、データが出ていまして、そうすると当事者の方の御意見としては、ここにあるような、何か疲れているとむせちゃうとか、あと、大人数の中で食べられないとか、そういったことも抱えていらっしゃる、それが、結果的に食が進まないというところにあるのかなと思っています。

次のスライド、お願いします。

最後のスライドになりますけれども、日本歯科医学会連合というところがあるんですが、そういったところでもこの発達障害の方とか、重度の偏食があったり、摂食障害の方へどのように支援していったらいいかということでフォーラムなども開催をさせていただきました。是非、食育の中でこういった困り事の方というのは、通常の偏食指導とか、何でも食べましょうということがちょっとつらく感じてしまうという声もありますので、みんなが楽しく食べられるようなメッセージを伝えられる食育になるといいなと思っています。

以上となります。ありがとうございました。

○武見座長 どうもありがとうございました。

本当に食べる入り口としての口腔の機能の問題、非常に奥が深いなと思いながら御発表を伺いました。

今、田村委員の御報告に関して何か御意見とか、御質問ございますか。

せっかくですので、小児期、非常に重要ということでしたので、笠置委員、いかがですか。日頃、子供たちの正にそういう場面をたくさん見ていらっしゃると思うんですけれども。

○笠置委員 今、お聞きしていて、正にそういう状況が多々あります。私が勤めておりますのは認定こども園で、今、15名の配慮を必要とする子供がいるのですが、色々なものを食べさせたいのはやまやまなんですが、その子にとっては苦痛でしかないというようなことは多々あります。私たち、いろんな食材に触れさせたいという思いと同時に、子供の主

体性を尊重するという保育をしていますので、子供たちが無理なく食べられるような関わりをするのですが、すごく時間も、忍耐も要ることだなと思っています。

15ページの離乳食移行の窒息について、当園でもおやつのおせんべいみたいなものを出すときがたまにあるんですけれども、それで詰まった子もいたんですよね。その子もちょっと発達障害の傾向があったのかなと思うんですけれども、飲み込む前にどんどん詰め込んでしまったりとか、そういうこともあるので、本当に保育士はそのときの対処の仕方というのも専門職としてみんなが身に付けておかなければいけないことだと思っています。

以上です。

○武見座長 噛むことに関して、目標の中にも、ゆっくりよく噛んで食べるって、非常に大きなことで入ってきていますし、口腔との関係、今の4次計画では入れていますけれども、また次の計画に向けてどうしていくかということで非常に重要な御報告、ありがとうございました。

笠置委員、追加でどうぞお願いいたします。

○笠置委員 コロナ禍で保育士がずっとマスクをしていたので、子供たちが咀嚼の仕方の見本を見られない時期があったんですね。そのため、先日、4歳の子供の口腔機能を登園で勤務している栄養士が、研究しているんですけれども、唾液と噛む力というのがどういう関連があるのかということの研究をしまして、やはり、噛む回数の少ない子というのは唾液の量が少ないというような結果が出ていたので、保育士や身近にいる人、保護者でもそうなんですけれども、お母さんや保育士がしっかりまむまむと口を動かすということも小さい頃からしていく必要がすごくあるなと感じたところです。

○武見座長 ありがとうございました。

今のお話は、逆に言うと、一緒に食事をする場面がいかに大事か、みたいな共食の話にもつながるように思います。ありがとうございます。

では、もうお一人、本日、最後、3人目ということで中澤委員に御報告をお願いしております。中澤委員、よろしくお願いいたします。

○中澤委員 よろしく申し上げます。

では、スライドの方、資料6になります。御覧ください。

私は、長野県立大学で管理栄養士の養成課程に勤めております。授業の中で調理学、調理実習、実験、食文化論などを教えております。25年余り、長野県で暮らしておりまして、

今、行政や地域の方々と連携しながら長野県の食文化を学生に継承したり、地域の方の食文化継承の活動に協力させていただくようなことが増えてまいりました。本日はその事例の中で2023年から行っているこのようなことなどを御紹介できればと思っています。

スライド、お願いいたします。

まず、バックグラウンドとしまして、長野県は1983年、昭和58年に味の文化財として県の選択無形民俗文化財におやき、御幣餅、野沢菜漬け、手打ちそば、すんきを指定しました。その頃から食文化を特に大事にする機運というのが県民に培われてきたところがあると思います。

次のスライド、お願いいたします。

その後、指定は今、御覧いただいているように、結構、魚の郷土食物も認定されており、2000年から2002年にかけて各地域の郷土料理が認定されてきたというバックグラウンドがあります。

次のスライド、お願いします。

そういった中で、長野県の第4次食育推進計画は「信州の食でつながる、人づくり・地域づくり」ということで、この推進計画の中にも地域ごとに多彩な食文化が育まれ、そして、受け継がれていること、そして、それには健康づくりや食文化の継承を支える食育ボランティアの活発な取組、本当に食生活改善推進委員の方をはじめ、食文化を継承されているグループがありまして、その取組によって、食は長野県の健康長寿の礎となってきたということがうたってあるほど県でも食文化の継承について考えてくださっているところがあるかと思います。

次のスライド、お願いします。

それで、飯綱町の事例から御紹介したいと思います。

飯綱町は、この地図の中でオレンジ色のところに示していますが、長野市に近く、リンゴの産地で、ここに高坂林檎とありますが、これはこの飯綱町の天然記念物に指定されているピンポン玉ぐらいの大きさですが、渋みが強くて、甘くなくて、苦みもあって、生食用ではないんですけれども、伝統的なものですから、盆棚に、そうめんと一緒に飾られるような伝統もあったりするもので、機能性成分であるポリフェノールが多く含まれているので、私は、飯綱町のリンゴの食品加工や特徴付けなどの食品産業のサポートもさせていただいています。

次のスライド、お願いします。

いいづな歴史ふれあい館での特別展示、「飯綱町と食べごと文化」ということで、2023年度に、飯綱町の食の文化継承をされているだんどりの会という方たちと御相談して、飯綱町の食べごと文化を残していくために、町の歴史資料館であるいいづな歴史ふれあい館とタッグを組んで、連携して展示が行われました。

非常に手作り感のある展示で、図録なども充実しております。

次のスライド、お願いいたします。

長野では、特に北信地域では箱膳を使った食文化継承の活動を行っている方たちが多く、だんどりの会もそうなんですけれども、それで、学生たちを二つの授業で引率して、学生に展示を見せた後に、だんどりの会の方と一緒に調理実習を行い、そして、箱膳体験を行いました。

やっぱり、直に地域の方に料理の作り方を、いろいろなお話を聞きながら学ぶのは非常に学生の心に刺さります。

左下の写真にさい箸がお鍋に立っている様子があるんですけども、これはみそ汁です。みそ汁の具で、長野では箸が立つぐらいに野菜や具をたくさん入れた汁を食べるようにといわれるので、その写真です。減塩を意識して、これだけたくさんの野菜を入れて作るということを大事にしているということで写真を撮ったところです。こういった体験をさせていただいております。

次のスライド、お願いいたします。

そして、箱膳体験の写真です。箱膳と言うとちょっと堅苦しいイメージもあるかと思いますが、箱膳を通して和食のマナーを学ぶということ、また、中央には季節の飾り物なども工夫していただいて、感性を育てながら、学生たちと地域の季節の産物を一緒に作って頂きます。これは、秋のメニューでムカゴ御飯とキノコなどたっぷり秋野菜の入ったみそ汁と、だんどりの会の方が自分で育てた黒ゴマで作ったゴマあえと、卵ふうふうという郷土料理などを盛り合わせたものです。下の左の写真は取り回しといい、箱膳には一汁二菜か一汁三菜を並べて頂くんですけども、取り回しでお漬物だったり、この左下のちょっと茶色い物はだしを取っただし殻のカツブシをつくだ煮にしたもので無駄なくちゃんと食べるということを伝えながら学んでいきます。学生の感想で、箱膳の料理は、鶏のから揚げとかハンバーグステーキとか、そういった形のボリュームのあるものじゃないのに、この食事を頂いて心が大変満足したというような話をしております、やはり、こういった体験をするということは、大事と思っております。

次のスライド、お願いします。

その飯綱町でも、やはり、食をどうやって伝えていくかということが課題となっている中で、文化庁の100年フードに郷土料理を登録したらどうかという話をさせていただいて、私も少しサポートさせていただいて、ここに赤い丸で囲んでいる物なんですけれども、これが「やたら」という物で、夏野菜を刻んで、そして、調味料がみそ漬けというのがポイントになっております。

本当に長野県では、漬物を減塩も考えながらいろいろな料理で頂いているんですけれども、やたらとは、みそ漬けが調味料になって、夏野菜と一緒に細かく刻んであえたもので、御飯の上にかけて食べる物で、これを100年フードに認定することを試みました。

次のスライド、お願いします。

100年フードとして、令和5年度に認定いただきました、飯綱町とだんごりの会が協力して地域で親しまれている食を登録しました。登録されると、町の方たちも改めて「やたら」について考えたり、もちろん、そのための報道やイベントなども組むことによって、飯綱町ではたくさんの飲食店が「やたら」を使ったいろんなメニューを出すといったイベントが行われ、産業にもつながったり、観光にもつながったりしているということで、郷土料理を見つめ直して活動している事例になります。

次のスライド、お願いいたします。

これは授業の中の事例の紹介です。2年生の食文化論の授業で自分の自慢の料理か、郷土料理を紹介しようという報告会をやっている中で、飯綱町の出身の学生が自慢の郷土料理として「やたら」を紹介してくれました。その学生が紹介した、これが表紙のスライドになります。

次のスライド、お願いいたします。

ここに学生が紹介したスライドの最終ページですけれども、「やたら」について、長野県北信地方で食べられている郷土料理で、夏野菜や漬物を細かく刻んで混ぜ合わせたもの、ミョウガ、ナス、ボタンコショウ、大根のみそ漬けなど。ミョウガは食欲増進にといったいろんな話を書いてあるんですけれども、この緑で囲んだところですが、小学校の授業で「やたら」を作り、おいしさに気付いたため、今回、「やたら」を紹介するという事で、やはり、食育基本法のおかげで学校の方でいろいろな実践が行われていて、それを学生が身に付けている。これは本当に一例なんですけど、たくさんのところで、私は、学生さんが小学校や中学校で学校給食だったり、家庭科の授業だったり、いろんな機会、地域の方

にいろんなこういったイベントを通して郷土料理を楽しく学んでいる話を聞いています。

そして、私の授業で学生に自慢料理を紹介させると、「やたら」についてもそうですが、うちの郷土料理の農林水産省のページを引用している学生が多くいて、うちの郷土料理のサイトを作っていただいていたよかったですと思っているところです。

次のスライド、お願いいたします。

次は中野市の事例を御紹介したいと思います。

中野市は、長野市に近い北信地方の中心都市なんですけれども、中野市食生活改善推進協議会の取組を御紹介させていただきたいと思います。私もこちらの会員さんたちにお世話になっており、学生と一緒にいろいろ食文化のことを学ばせていただいております。

次のスライド、お願いいたします。

中野市の食生活改善推進委員の方は毎月テーマを決めていろいろな勉強会をなさっているんですけれども、左上の写真は2024年2月の事例で、減塩のペットボトルのみそ造りをなさっていて、それに学生と参加させていただきました。

どうやって減塩にしているかというと、米こうじを少量のアルコール、焼酎を利用することによって5%ぐらいに減塩されていきました。講師のみそ会社では乳酸菌を使って減塩しているとおっしゃっていました。いろいろな減塩の取組があつて、みそをおいしく健康的に頂くための勉強をなされています。

それから、下の写真は7月のおやきの研修の様子です。マルナスとキノコのおやき作りということで、こちらの地域ではマルナスを輪切りにして、油みそを挟んで、具として蒸す、マルナスのおやきが有名なんですけど、もう一つ、キノコの消費量を上げたいということで、エノキとシメジを炒めて、それとジャガイモでくるんでバターで味付けたおいしい洋風のおやきを作りました。学生と一緒に参加させていただいたんですが、本当に皆さんの調理技術が高く、説明も分かりやすく、またやってみたいという気持ちになるような講習を受けさせていただきました。

次のスライド、お願いします。

左側の資料がその中野市で行われている「はつらつ健康教室全4回」のチラシで、中野市ではこの健康教室に食生活改善推進委員養成講座を兼ねるという形で4回なさっていて、その中の第3回目、昨年2月14日に「やしょうま」づくりを行いました。そこで食生活改善推進委員の方たちと一緒に、この「やしょうま」を楽しく作ることを通して、食生活

改善推進委員の活動に関心を持っていただき、養成に繋がりたいということでなさっていらっしゃいます。

私も学生と一緒に参加させていただきました。「やしょうま」は自分でも作れるぐらいの感じではあるんですけども、この絵柄のある「やしょうま」を教えることは難しく、本当によく作り方のコツを分かっているって、いかにやるかをわかりやすく教えていただくことですごく楽しく調理できました。そして、できたときの美しさに感動があります。左側の一番上の写真は、ちょうど上新粉を熱湯でこねて蒸す形なんですけれども、わざわざちょっと凸凹にして、その形が痩せた馬の形に似せているからやせ馬と言われるという話など、やしょうまの名前には、いろんな由来があります。この蒸した団子をこねて、色粉を混ぜて形作ります。この色粉も野菜の色素とかを、皆さん工夫されていて、そして、本当に分かりやすく指導されるので、楽しく上手に作ることができます。楽しい行事食もとり入れて食生活改善推進委員さんを養成されています。先ほどのおやき作りや、この「やしょうま」作りは地元の小学校、中学校から依頼されると、教えに行くという活動もやっていたって、コロナの前は地元の高校にも何年も続けて指導に行く活動をされておりました。

次のスライドをお願いします。

次は長野市内の中山間地である鬼無里の事例です。料理も大事ですけども、米の生産や野菜の生産などに学生と携わるということが食に対する感謝の気持ちを育むのには大事かと思っています。次のスライドをお願いいたします。

鬼無里にあるまめってえ鬼無里のNPO法人の田んぼくらぶ、酒米くらぶに御協力をお願いして2024年5月に学生と田植に参加しました。

それから、あともう一つは、鬼無里の古民家プロジェクトということで、かやぶきの屋根について学ばせていただきながら、地域の食の継承について学ばせていただいています。

次、お願いいたします。

自分が田植えを行っているので、田植えを行っているところの写真がないんですけども、遊休農地で地域の方と学生と田植を行っているのが上の写真になります。

それで、左側の写真は耕作放棄地になっている様子で、ここは便利な、街道筋のところにあるのに遊休農地がこんなに広がっているという事例です。便利なところだけでも、おいしいお米を作れるのに作らなくなったところがたくさんあることに危機感を持っています。

それから、下は学生たちと古民家での体験を楽しくやっている様子になります。

次のスライド、お願いいたします。

かやぶきの民家を知るイベントなんですけれども、結局、かやぶきが可能になるには稲わらが大事だということを伺いまして、わらをなう話なども伺いながら、体験をさせていただきました。

次のスライド、お願いします。

こういった活動には必ず地元の郷土料理だったり、新しい取組としては、ピザ窯で地粉でピザを作ったり、そういった食を通した楽しい体験も組み合わせながら学ぶ取組に参加させていただいております。

次のスライド、お願いします。

それから、人材育成の事例として千曲市の事例を御紹介したいと思います。

千曲市は、このオレンジ色のところなんですけれども、長野市の南に隣接するところで、アズキの花がとても美しい地域となります。

次、お願いいたします。

千曲市では、かけはしの会という農と食をつなぐ団体がありまして、2009年からメンバーを結成して、食ごよみを発行したり、食の風土記を出版したり、そして、ここにあるように、郷土食料理講習班、入門農業班、箱膳体験班、発酵食を極める発酵班、お弁当の日を行うお弁当の日応援団、地元の郷土のいろいろなお話を劇団で演じる劇団かけはしや、まめの会、大豆を使ってみそ造りをする、それから、学校で料理を伝承する班に分かれて、様々な食育活動をされています。

そこで、学生と一緒にかけはしの会の方のサポートによって、米みそ造りを体験させていただきました。

次と次とスライドをさっさと流していただければと思います。

米から米こうじを作り、大豆を蒸して、ゆでてつぶして、米こうじと合わせて発酵させるみそ造りを体験させていただきました。あと、学校では手で米麴と大豆を混ぜて作る体験もさせていただきました。そして、右上の写真なんですけれども、このお茶の時間を通していろんな知恵を先輩方から伺うというところで、学生も楽しくて本当にいろいろな体験をさせていただきました。

次のスライド、お願いいたします。

そして、こうした食と農の伝承のためには、人材を育成していくということが大事で、

先ほどの飯綱町もそうなんですけれども、長野市も前やっていたんですが、伝承講座というものを年間、こういった形で行っています。11回の講座で、私も10回目のところでちょっとお話をさせていただいたんですけれども、食と農の文化伝承講座を行っています。この講座を卒業した方で気持ちがある方がかけはしの会に入会して一緒に食と農をつなぐ活動をやっていきませんかということで、人を育成していらっしゃってうまくいっているなと思っておりますので、御紹介させていただきました。

そして、年に1回、右にあります食の文化祭というものをふるさとの食文化や味を伝える発表会として行っています。これには本当に千曲市の農林課のバックアップ、それから、かけはしの会の方の皆さんの協力で可能にしていらっしゃる活動で重要だと思い資料を載せさせていただきました。

次のスライド、お願いいたします。

ホームページの資料には著作権の関係で掲載していませんが、これは、新聞に掲載された千曲市の食の文化祭の記事です。長野県のいいところは、新聞やテレビなどマスコミも地域の食文化を大事に考えてくれており、何かやるとこうやって新聞の記事にしてくださいというところで事例として出させていただきました。このことも地域の食文化の継承に大変重要だと思っています。

次のスライド、お願いします。

また、学校給食でも、地域の食文化を伝える取り組みが行われており、あんずを使ったパンや、おしょうゆ豆という郷土料理があるんですけれども、これを給食で出して伝えていくということも業者と協力してやっていらっしゃるところもすてきな取り組みと思って御紹介させていただきました。

次のスライド、お願いします。

須坂市の事例としては、食生活改善推進委員の方におやき作りを体験させていただいたことを紹介します。次のスライドお願いします。

2018年のコロナ前からやっている活動なんですけれども、次のスライドお願いします。コロナの後、2022年に復活しましたら、学生さんは、コロナ下ではこういった活動をやっていなかったのか、2022年度以降の学生たちのアンケート結果は、大変良かったという結果が多いという事例と、この機会に食生活改善推進委員の方たちに学生を出会わせて、そういう団体があるということを知らせるということをやっております。

次のスライドお願いします。王滝村の事例になります。

王滝村は岐阜県との境になる場所ですけれども、元気づくり支援金申請書とそのチラシで、王滝村と長野県立大学のプロジェクトです。長野県が元気づくり支援金という助成金を行っていて、食文化の活動に、いろんな市町村が利用していて、本作りだったり、暦づくりだったり、素晴らしい取り組みということで御紹介させていただきました。

事例の詳細については、チラシの内容を御覧いただければと思います。学生と一緒に、ドングリだったり、ウズラだったり、ウサギだったり、珍しい食材を使っています。

次、お願いいたします。

これ、ウズラです。ウズラをこうじ漬けにして、これは地元の人でも珍しい物で、これが良かったのは、高齢の方だけじゃなくて、地元の若い人たちもこのウズラに引かれてこの活動に、食べに来て参加してくださいました。やっぱり、いろんな方を巻き込んだ活動が大事かと思いました。こういうウズラみたいなものをちゃんと出していくことが大事かと思いました。

次のスライド、お願いします。

ここは、凍みが非常に厳しいところなので、こういった凍み豆腐作りなど、地域の自然環境を利用した加工食品なども作るのが大事かと思っております。

次のスライド、お願いいたします。

王滝村の郷土食のキッチンにおいて、本当に学生たちと一緒に郷土のお話を聞きながらいろいろ頂きました。学生は、食文化を魅力的に伝えるには作り方をただ伝えるだけじゃなくて皆さんの言葉をのせるということがとても大事だというふうに語ってありました。

次のスライド、お願いします。

ホームページの資料には著作権の関係で掲載していませんが、これは、新聞に掲載された王滝村での最初のイベントの記事です。こうやってマスコミがちゃんと取り上げてくれるというのが有り難いと思います。

次のスライド、お願いします。

王滝村の中学校は合併してしまってスクールバスで通っているんですが、小学校は村の助成もあって地域に残っています。その校舎内にコミュニティールームができていて、まほろば珈琲というカフェが木曜日に地域おこし協力隊の方により経営されていて、無料のコーヒーを提供していて、いろんな方が集ったり、子供たちも遊びに来たり、こういったところを上手に利用していくということが大事かと思います。

次のスライド、お願いします。

あと、先ほど私の方でいろいろ紹介しました飯綱町とか、千曲市とか、長野市とかにもいろいろ事例、団体あるんですけれども、その団体の人たちの11組織が集まって、信州ひらがな料理普及隊というものを組織して研修会をやっていて、スキルアップを常に図っていらっしゃいます。

そして、その方たちが「信州人のひとつ残し いつか文化遺産になる話」というタイトルで、自分たちが骨になる前に、灰になる前にとおっしゃって、こういった資料を残して伝えていこうと思っていられいます。

次のスライドお願いします。事例としては最後になります。

長野県の学校給食会さんも食文化のこと大事にしていられしゃって、県産物を活用した献立コンクールをやっていられしゃって、私も審査に携わらせていただいているんですが、すばらしい学校給食の献立が応募され、大量調理ができる郷土料理のレシピが応募されていて、地域の食材の利用と食文化の伝承を学校給食で行うという取組をなさっているの、本当に先進事例になるんじゃないかなと思ひまして最後に御紹介させていただきました。

次のスライドお願いします。課題としては、食育基本法の中で感謝の心を育むためにも、食と農をつなぐ教育が重要で、食料自給率が向上しないと、やろうと思ひてもいろいろな地域のことを伝えていかれなくなってしまうと思ひております。食と農業を感動する心を持って伝える、一緒に育てて観察して、作り、味わうなど、いろいろやりながら遊びの中で学んでいくということを大事にしていくことが重要だと思ひております。

すみません、時間オーバーしてしまいました。以上です。

○武見座長 たくさんの事例、ありがとうございます。

郷土料理や伝統料理を伝承していくということもこの食育の目標の一つで、それが地域、家庭、学校、いろんな場面で展開している様子、とてもよく分かりました。ありがとうございます。

お時間も来ているんですけれども、せっかくですからお一人ぐらいと思ひますけれども、どなたかいらっしゃいますか。

食生活改善推進の話、たくさんありましたので田中委員、お願いいたします。

○田中委員 ありがとうございました。

とても食生活改善推進委員にとって力強い発表で、また、全国に共有しまして郷土料理を広めていきたいなと、全国展開をしていきたいなと思ひたところでございます。ありがとうございました。

もう一つ、減塩のペットボトルというところもありまして、こちらについても、武見先生とも一緒に、厚生労働省のイニシアチブの関係でもいけるんじゃないかなと思ったところですが、その辺はまた違う場所でも共有していければなというふうに思ったところでは。

あと、減塩についてもう一つ発見というか、これも全国に共有したいなと思ったのは、私たち、減塩みそ汁とか、みそ汁の塩分を量って、目で見て普及啓発していますけれども、このお野菜に箸を立ててというところもとても興味深いものでしたので、こちらについてもまた共有していこうかなと思ったところでございます。

いろいろとすみません、ありがとうございました。

○武見座長　ありがとうございます。

今、田中委員、さっき瀧本委員もおっしゃった、イニシアチブという言葉が出てきますが、これは厚生労働省の方の政策の一環で、食環境づくりに関して、食環境戦略を官民学連携でやっていこうという、そういう組織体ができており、そのことのイニシアチブと呼んでいるということでした。ちょっと補足させていただきました。

そうしましたら、時間もございますので、最後の議題4、5に移りたいと思います。せっかくですので、辻委員、今日から御参加くださいましたので、最後にちょっとコメントなど頂きたいと思います。先に事務局の方から4と5の説明していただきたいと思います。

○横山参事官（農林水産省）　そうしましたら、事務局から御説明いたします。

まず、議題4の関係でございます。

議題4の食料・農業・農村基本計画の検討状況について、資料7を御覧いただければと思います。

食料・農業・農村基本計画でございますが、食料・農業・農村基本法に基づきまして、施策についての基本的な方針、あるいは、政府が総合的かつ計画的に施行すべき施策等について定めるものでございます。おおむね5年ごとに変更することとされております。

本年度末に改正の時期を迎えるということに加えて、昨年9月の今年度第1回の会合において御説明させていただきましたとおり、近年の国内外の諸情勢の変化に対応して昨年6月にこの食料・農業・農村基本法の一部が改正をされましたことを受けまして、現在、新たな食料・農業・農村基本計画を定めるべく、食料・農業・農村政策審議会の企画部会におきまして検討が進められているところでございます。

去る2月5日に骨子案が企画部会に諮られましたので、その概要をお示ししてござい

す。この1ページが概要でございます。

改正食料・農業・農村基本法におきましては、食料安全保障の確保などの新たな基本理念が規定をされまして、これらの基本理念に基づいて食料の円滑な入手の確保などの新たな基本的施策が位置付けられたことを受けまして、新たな食料・農業・農村基本計画の骨子案におきましても、関係者の連携による持続的な食料システムの確立に向けた施策を中心とする各種施策が盛り込まれているところでございます。

その中で、このページの、ちょっと小さいんですけども、左下にありますとおり、改正食料・農業・農村基本法が掲げるこの食料の持続的な供給というものを確保するためには、食料・農業・農村に関する国民の理解醸成と行動変容が必要であるということから、そのための主な施策として、食育の推進に関する施策の方向性も盛り込まれているところでございます。

2ページを御覧いただければと思います。

骨子案における食育の推進に関する記述を抜粋してお示ししてございます。骨子案の作成に当たりましては、食育をめぐる諸情勢の変化でありますとか、本委員会で作成をしていただきました第4次食育推進基本計画フォローアップ中間取りまとめなどを踏まえまして、事務局においても検討の視点を企画部会にお示しして御議論を頂いたところでございます。

その上で、この骨子案において、学校等での食育の強化、大人の食育の推進、国民の食卓と農業の生産現場の距離を縮める取組の拡大、そして、行動変容に向けた機運の醸成等というものを柱として各種施策の方向性を盛り込んでいるところでございます。

食料・農業・農村に関する施策の推進の観点から整理したものでありますので、食育の推進に関する施策の全てを網羅しているものではありませんけれども、この骨子案に盛り込まれた施策の方向性につきましては、この間、本委員会で頂きました御意見と軌を一にするものと考えておりまして、これらの記述も含めまして、先ほどスケジュールをお示しましたけれども、6月の次回会合までに5次計画の作成に向けた主な論点を整理してまいりたい、このように考えているところでございます。

これが議題4の関係でございます。

引き続きまして、資料8を御覧いただければと思います。

議題5のその他の関係でございますが、まず、初めに、食育推進全国大会について御連絡をいたしたいと思います。

来年度、第20回大会は、今年の6月7日、8日に徳島県で開催する予定となっております。今、鋭意準備を進めてございます。開催が近くなりましたら、また委員の皆様にも御案内をさせていただきたいと思っております。

また、次のページですけれども、再来年度、第21回大会につきましては栃木県で開催することになって、先月7日にプレスリリースをいたしましたので、こちらも併せて御報告をさせていただきます。

続いて、資料9を御覧いただければと思います。

「大人の食育」の一環として、農林水産省では経済産業省が取り組んでおります健康経営優良法人制度を活用いたしまして、企業、法人の従業員の方々の食生活の改善のために具体的な食育に取り組んでおられる法人を顕彰する食育実践優良法人顕彰、これ、仮称ですけれども、の創設を検討しているところでございます。

この取組によりまして、企業内の活力の向上と従業員の方々に対する食育の優良事例の横展開を図っていきたいというふうに考えてございます。来年度から実施する方向で、今、準備を進めておりまして、また詳細が集まってまいりましたら改めて御報告を申し上げたいと思っております。

また、最後に、資料はございませんけれども、昨年6月から8月にかけて募集をしておりました食育活動表彰の審査結果を4月にホームページに公表する予定となっておりますので、これも改めてお知らせをいたします。表彰式は、先ほど御案内いたしました第20回食育推進全国大会の中で執り行われる予定でございます。

以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。

もろもろの情報がたくさんありますけれども、食料・農業・農村基本法、四半世紀ぶりという大きな改正の中で今回の基本計画に食育が位置付いたということで、これを十分踏まえて次の議論を、私たちもやっていきたいと思っております。

ということで、いろいろな情報提供がございましたけれども、時間も大分押しておりますが、よろしければ、辻委員、何か、今日初めて御参加いただいて感想なり、コメントなりをお願いいたします。

○辻委員 本当に初めて参加させていただく中で、これだけの専門家の皆様の前で大変僭越ではあるんですけれども、指名されたので簡単にコメントだけ言わせていただきます。

まず、瀧本先生の日本版栄養プロファイリングモデルについてなんですけれども、これ、

すばらしい数値の可視化の方法だと思うんですけども、いかにこれを実生活においてどのように実践させて活用させていくかというの、ちょっとイメージが湧かなくて、その辺をもう少しもんでいただければなというふうに、非常に僭越なんですけれども、申し訳ございませんが。

田村先生の御報告なんですけれども、私自身、昨年首のヘルニアで歯にひびが入って歯を抜いて、年間の半分以上が食べることが仕事ですので、これを治すのに、私、ちょうど去年還暦を迎えまして、15年この仕事を続けたいんだったら100万円かけて矯正をしないと、そうじゃなければ、そのまま老衰していけばいいよと、何かもう、何ていう宣告なんだと思ひまして、非常に歯の重要性というのはしみじみと感じている次第でございます。

中澤先生のこの活動におかれましては、本当に、声が出ないぐらい感動しているというか、これだけの成功例、事例を一つの県の中で挙げられる県というのは、たくさんあると思うんですけども、これをちゃんと実践されているというのは、僕は驚愕している次第で、本当に最高の事例だと感じながら拝聴させていただきました。

一番伝統を守るという意味で重要なのは、伝統と革新、この革新というのが非常に重要な部分であって、伝統を守るだけでは絶対伝統というのは廃れていく。その中でも、小さい中でも少しずつ革新の部分をやられているというのが、非常に私は驚きと賞賛の嵐以外の何物でもありません。

もう一つ、ここに加えて、食文化というのは食文化にまつわる周辺産業というのも肉付けをしていくという表現しか今出てこないんですけども、周辺産業を同時に進めていくと更に食文化というのは進むであろうというのが、ちょっとお話をお伺いしながら感じた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。

○武見座長 ありがとうございます。全体総括もしていただいてどうもありがとうございます。

今日、あまり時間がなくて御発言いただけない委員も多かったのですけれども、オンラインで御参加の委員もありがとうございます。また今後、次回以降にいろいろ議論していきたいと思います。

では、本日はここまでで予定していた議事が全て終わりということになります。今日御発言いただけなかった方が多いので、今頂いた御意見以外に追加があれば、来週中までに事務局まで御連絡いただくということで、またその御案内は行くのでしょうか。

○横山参事官（農林水産省）　そうですね。

○武見座長　ということで、よろしくお願い申し上げます。

では、以上をもちまして、令和6年度第2回食育推進評価専門委員会、これで閉会とさせていただきます。長時間にわたりまして、どうもありがとうございました。また、瀧本委員、田村委員、中澤委員、本当にありがとうございました。

どうもありがとうございます。以上をもちまして終わります。

午前11時59分　閉会