

令和7年度第1回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午後1時01分 開会

○横山参事官（農林水産省） すみません、オンラインで御参加予定の丹羽委員がまだ御参加になっておりませんが、定刻が参っておりますので、ただいまから令和7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を御参集いただき、誠にありがとうございます。司会を務めさせていただく農水省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、消費・安全局長の安岡から一言御挨拶をさせていただきます。

○安岡消費・安全局長（農林水産省） 消費・安全局長の安岡でございます。お忙しい中お集まりいただき、大変ありがとうございます。

そして、日頃から食育の推進に様々な御指導、御尽力を頂きまして、大変ありがとうございます。

最初に近況報告をさせていただきます。今年の4月11日に食料・農業・農村基本法が改正されたことを受けて、新しい食料・農業・農村基本計画が策定されております。その中では食育の推進も一つ項目を設けて書かせていただいております、この食育推進評価専門委員会の議論等を踏まえて中身を書かせていただいております。

今後のポイントとしては、持続的な食料供給を進めていくためには消費者の役割が一層重要になってくるということでございます。食べて支える消費者がしっかり理解をしていただくということが重要であり、さらには、理解するだけではなくて、実際に行動につなげていくことが大事でございまして、食育の取組が一層重要となっているところでございます。

先週金曜日には、そういった議論を踏まえて、大人の食育を更に進めようということで、官民食育推進プラットフォームも立ち上げさせていただいたところでございます。その報告も今日させていただきますが、こうした中で食育基本法も20年という節目を迎えておりまして、次の第5次食育推進基本計画の作成に向けた議論というのがこれから本格化ということでございます。

本日から基本計画の作成に向けた議論というのを進めていくことになりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本日も活発な御議論をお願いいたしまして、御挨拶とさせていただきます。よろしくお願いいたします。

○横山参事官（農林水産省） それでは、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5までと参考資料となっております。

また、事務局より、令和6年度食育白書と第9回食育活動表彰の事例集、そして第10回の食育活動表彰の募集チラシを配付させていただいております。配付資料に不足がございましたら、事務局までお知らせください。オンライン参加の委員の方におかれては、チャット機能でお知らせいただければと思います。

まず資料1に本委員会の令和7年6月30日、本日現在の名簿がございますので、御確認いただければと思います。

なお、今回初めて御出席をされる委員を御紹介させていただきますので、御挨拶いただければと存じます。

食品産業中央協議会副会長、山口聡委員でございます。

○山口委員 山口でございます。どうぞよろしくお願いいたします。日々はカゴメ株式会社で仕事をしております。どうぞよろしくお願いいたします。

○横山参事官（農林水産省） ありがとうございます。

本日はハイブリッド開催となっております、オンライン6名と会場13名、計19名の委員の方々の御出席となっております、規定による開催要件でござい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、新井委員、石井委員、竹野委員、辻委員、前島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におかれては、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きますようお願いを申し上げます。

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申し上げます。

○武見座長 皆様、こんにちは。どうぞよろしくお願いいたします。それでは、これより私の方で進行させていただきます。

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、皆様お忙しいところ、またお暑い中お集まりいただきまして、ありがとうございます。

では、議事次第に沿いまして順番に進めてまいります。

議題1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2を御覧いただければと思います。

先ほど安岡局長から御挨拶させていただいた中でも触れさせていただき、また御存じの委員の方や個別に御協力を頂いている方々もいらっしゃいますけれども、先般、官民連携食育プラットフォームというのが設立されてございますので、その御紹介をさせていただきます。

昨年はこの専門委員会において第4次食育推進基本計画フォローアップ中間取りまとめを作成いただき、その中でも挙げられている事項が枠囲みの上の丸のところでございますけれども、食に関する様々な課題が生じているということで、朝食の欠食や、栄養バランスが取れていない食生活、食に関する関心の低下、あるいは農の現場や食品製造の実態を知らない方々の増加といったことも言われているところでございまして、こういったことに対しては子供たち、児童・生徒等に対する食育の取組の強化はもちろんのことでございますけれども、子供たちと親子の食育の機会の提供も含めて、実際にこのような課題が生じている中心となっている20代などの若い世代を含めて、大人の消費者に対してどうやって食育を届けていくかというところに非常に課題を感じております。大人の消費者の皆様は、学校に集まるような機会もないので、そういった方々に対しては食を通じて大人の消費者の方々と日々接している食品事業者の方々などの力や食育の取組をしっかりと生かしていくことが必要であろうという議論の下で、官民で連携して、あるいはそういった事業者の方々の間の協働をより推進していくようなプラットフォームを作っていこうということで、事業者の皆様との意見が一致しまして、先週、6月27日に官民連携食育プラットフォームという、山口委員のカゴメ株式会社も含めて、資料の左側の企業20社の皆様が発立発起人となっていただいて設立されたというところでございます。

当日の設立総会におきましては、発起人企業20社の皆様、それからその時点での会員となっただけではない企業・団体の皆様、30社以上の皆様全員で、オンラインも含めて260名以上の方々に御出席を賜りまして設立総会を開催することができました。

また、設立総会と併せまして、キックオフシンポジウムというものも開催をさせていただきまして、武見座長には設立総会にも御来賓として御出席いただきましたけれども、キックオフシンポジウムにも基調講演を賜り、またパネルディスカッションにも御参加を頂いたというところでございました。

今後の官民連携食育プラットフォームの運営につきましては、正に設立発起人となっただけではない企業の皆様を中心に、様々な活動を展開されていくということですが、

現時点で御議論を頂いておりますのは、資料の右側にあります活動をしていこうということとであります。一つは食育活動の情報発信ということで、様々な企業・団体の皆様、食育活動を展開されていますけれども、そういったものを消費者の方々にもっと効果的に発信をしていくことをこのプラットフォームでやっていけないかということとありますし、また右側の取組主体間の交流・連携ということで、お互いの食育活動を知ろうということとでございます。

また、事業者間だけではなくて、自治体や学校との間の交流・連携も図り、連携したプロジェクト活動ということで、各会員企業の皆様が連携したプロジェクト活動もここにありますとおり、「朝食を食べよう」、「バランスよく食べよう」、「食や農の現場を体験しよう」といったプロジェクトの推進、あるいは大学等での特別講義も含めてプロジェクト活動を展開していけないかということで、今各企業の皆様の間で御議論を頂いているという状況でございますので、これからこの官民連携食育プラットフォームの活動状況についても、また随時、この専門委員会の場で御報告をさせていただければと思っているところでございます。

私からは以上でございます。

○武見座長 どうもありがとうございました。官民連携食育プラットフォームの概要、先週行われたもの、その狙いなど御説明がありましたけれども、これに関しまして何か御質問、御意見、コメントなどを含めていかがでしょうか。直接関与されている企業様や御覧になった方などもおられますし、いかがでしょうか。

オンラインの方はどうぞ手を挙げていただければ、こちらから指名いたしますので、もし御質問やコメントがあればいかがでしょうか。

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した。官民連携食育プラットフォームは、官民の、基本的には食品関連業者の連携と解釈しましたが、既存の食育ネットワークとの関係、位置付けというのはどういう形なのか、教えていただきたいです。

○横山参事官（農林水産省） ありがとうございます。官民連携食育プラットフォームは、御指摘のとおり食品事業者の方々に限ったものではございませんけれども、基本的に正に大人の食育というものを主眼にして、特にそれに向けて取り組んでいただけるような事業者の皆様、あるいは事業者の組織する団体の皆様を中心に取組を進めていこうという、民

間主体で取組を進めていくような正にプラットフォーム、土台というのを作っていかうと
いうこと取組でございます。

また、言及いただきました全国食育推進ネットワーク、これは企業・団体の皆様に限らず、個人の皆様も含めて食育に取り組んでいる、あるいは取り組みたいという方々が自由に参加を頂いて、その方々に対して様々な情報提供をメールマガジン等でさせていただくとともに、国における様々な食育のイベント等についても御案内を申し上げて御参加を頂けるというような仕組みで、会員の皆様との関わり方が違うのと、主眼とするところが違うというところで、それぞれ生かしていきながら取り組んでいきたいということでございます。全国食育推進ネットワークの方はどちらかというと国の食育の取組を御紹介して御参加を頂いたりとかということの主眼としたり、あるいは食育に関する様々な情報を皆さんにお届けするようなネットワークというふうに御理解を頂ければいいと思いますし、このプラットフォームは正にプラットフォームを通じて事業者などの皆様が主体的に食育の取組を進めていく、そういう組織だと御理解を頂ければと思います。

○田中委員 ありがとうございます。

○武見座長 よろしいですか。今ちょうど画面の方に食育推進ネットワークの方が出ておりますけれども。

田中委員。

○田中委員 民間主体の中で何か具体的にではないですけども、理想はこうなんだというのがあれば教えていただきたいなと思っております。

○横山参事官（農林水産省） やはり食育という取組を、特に大人の消費者の方々、先ほども申し上げましたけれども、学校等で学ぶ場がなく食育に関心の薄い方々、食に関する関心が高くない方々に対してどのようにアプローチしていくかというところが難しい中で、日々の事業活動を通じて、そこに食育を内在させていくような民間事業者の方々の取組というのが、持続性を持つていくのではないかとということの中で、民間事業者の方々、あるいはその団体の方々による取組というのをプラットフォームという形で連携・協働させていくことで、より効果的に展開をしていくということを狙いとしているということでございます。

○田中委員 ありがとうございます。私たちも団体として、また何か企業様たちと連携できればと思っているところなので、お伺いしたところでございます。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。

そのほかいかがですか。何か御発言ございますか。よろしいですか。

私もこの間、金曜日のプラットフォームの、さっきお話しいただいたように設立総会の後のキックオフシンポジウムで局長と一緒にパネルディスカッションもさせていただきました。基調講演の方では今参事官から御説明があったように、企業様自体がいろいろな商品やサービスをお持ちになって、そういうものを使って主体的に活動してくださるということと同時に、大人の食育、特に若い世代ということであれば、正に企業の中に対象の方々がいらっしゃるの、まずは中の職員・従業員の方皆様がそういうことについて関心を持って一人一人が取り組んでくださる。その両方のアプローチが企業としては可能ではないかというようなこととお話をさせていただいたところでございます。

そうしましたら、この議題に関しましてはよろしいでしょうか。

では、二つ目の議題にまいりたいと思います。

二つ目が今日の主要な論点で、これからの第5次食育推進基本計画作成に向けた主な論点ということになります。

では、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） 御説明をいたします。資料3、第5次食育推進基本計画作成に向けた主な論点を御覧いただければと思います。

早速1ページを御覧いただければと思います。現在、御案内のとおり食育基本法及び第4次食育推進基本計画に基づきまして、ここに記載しております1から7までの取組を推進し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。4次計画の中で目標を設定してございますけれども、目標値を達成しているものは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と、②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の2項目ということになってございます。

5次計画では、この目標の進捗状況でありますとか、これまで御議論いただいたことを踏まえつつ、PDCAサイクルの考え方も取り入れまして目標の見直し、設定をしていくことを検討しているところでございます。具体的な目標の案につきましては、今後、本委員会で御提示申し上げて御議論いただきたいと考えているところでございます。

それから、3ページを御覧いただければと思います。まず家庭における食育の推進に関してでございますが、家庭におきましては、御案内のとおり心身の健康の増進、それから

豊かな人間性を育む基盤づくりを行うこと、子供と保護者が一緒になって行動することも重要になってまいりますけれども、家族と一緒に食べる共食の回数の減少でありますとか、朝食を欠食する子供の割合の増加などが見られるように、家族の構成の変化などによりまして、家庭での健全な食生活を実践することが困難な場面も増えているところが課題となっております。

4 ページを御覧いただければと思いますが、こうした状況を踏まえまして、親子で学ぶ機会の提供促進など、学校と家庭・地域などとの連携・協働の下での、地域の実情に応じた家庭教育支援の推進でありますとか、母子保健活動の更なる充実など、乳幼児やその保護者に対する食育の取組の推進が重要と考えられるところでございます。

次に5 ページを御覧いただければと思います。学校、保育所等における食育の推進ということでございますけれども、学校におきましては、栄養教諭の配置数は増加しているところでございますが、地域によって差があるというところでございます。

また、学校給食における地場産物等の活用促進などについても、やはり取組に差があるということでございます。

また、保育所等における食育の推進も更に推進していく必要があるだろうということでございます。

これを踏まえて、6 ページを御覧いただければと思います。こうした状況を踏まえまして、まず栄養教諭などに関しましては育成と資質能力の向上、そして学校が食育の推進に向けて果たすべき役割に関する学校関係者の意識の向上、そして栄養教諭の配置促進といったところが重要かと思えます。

また、教育内容につきましては、全ての児童・生徒が農林漁業の現場を学び、体験し、探究心を育むことができる農林漁業教育の実践でありますとか、市町村食育推進計画などへの農林漁業体験や地場産物等の給食での利用の促進の位置付けが重要というふうに考えられるところでございます。

また、学校給食に関しましては、地場産物や有機農産物の活用、郷土料理等の導入促進による食や農への理解の増進、あるいは地場産物などの安定供給や活用に向けた地域の関係者による連携体制の構築でありますとか、あるいは学校歯科医と栄養教諭などの方々が連携した食べ方についての指導の充実などが重要であろうというふうに考えられるところでございます。

また、保育所等に関しましては、保護者や地域の多様な関係者の方々と連携をした創意

工夫ある取組を更なる推進をしていくことが重要というふうに考えられるところでございます。

次、7ページを御覧いただければと思います。地域におきましては、健康寿命の延伸のために様々な主体と連携して食生活の改善が図られることが必要となっておりますけれども、御案内のとおり、昨今では食に関する経済性志向、簡便化志向も上昇傾向にありまして、食生活の在り方が大きく変化していること。特に若者においては野菜類や果物類の摂取量が少なく、また中高年においては米の消費量が減少しているなどの大人の栄養バランスに乱れが生じているというところでございます。

8ページを御覧いただければと思いますが、こうした状況を踏まえまして、先ほど御紹介を申し上げました官民連携食育プラットフォームを通じた幅広い連携・協働の取組、これによりまして大人の食育を推進していくこと。

また、前回の専門委員会で御紹介をいたしました食育実践優良法人顕彰の発展的な実施によりまして、従業員等に対する食育の優良な取組の横展開を図っていくこと。

さらに、例えば外食・中食などにおける健康的な食事を促進する表示の取組でありますとか、あるいは食生活の改善につながる新たな商品・サービスの開発・導入をしていくこと。

さらに、生産者や産地などの効果的な情報発信に向けた、食品事業者の皆様への技術実装を進めていくことが重要であろうと。

さらには、大学などでの食や農に関する様々な学びの機会の提供でありますとか、各世代の課題に対応した形での食生活改善のための啓発・周知の強化。

さらには、管理栄養士の方々などと医師、歯科医師の方々などが地域で連携・協働したような食育の取組の促進が重要というふうに考えられるところでございます。

次に、9ページを御覧いただければと思います。そのほか、家庭での共食に加えまして、地域でも共食する機会を持つことが重要であるところでございますけれども、「地域等で共食をしたいと思う人が共食をする割合」は、新型コロナウイルス感染症の影響を受けて一旦減少したところでございますが、直近では回復傾向で推移しているということでございます。

また、健康寿命の延伸のために重要となります「ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合」はほぼ横ばいで推移をしているというところでございます。

さらに、自然災害などの発生に備えて、各家庭で食品の備蓄を行うことも重要ではござ

いますけれども、災害備蓄として推奨されております3日分以上の用意がある人の割合が半数に満たない状況でございます。

10ページを御覧いただければと思いますけれども、こうした様々な状況を踏まえまして、まず地域での共食ということについて申し上げますと、こども食堂などの共食の場の提供などへの支援を通じて、安心して地域での共食に参加できるような環境づくりを進めること。

先ほどの口腔の関係で申し上げますと、ライフステージごとの特性などを踏まえた口腔機能の獲得、維持、向上に向けた取組。さらには、食べ方に着目した食育の推進が重要となってくるであろうということでございます。

また、これも先ほど申し上げました、家庭での備蓄に関して申し上げますと、各個人に合った形で十分な食事が摂取できるような、各家庭での備蓄の重要性に関する継続的な普及啓発が必要であろうというふうに考えられるところでございます。

次に、11ページを御覧いただければと思います。食育推進運動の展開に関しましては、食育に関心を持っている国民の割合、これは近年伸び悩んでいるところでありまして、特に20代の男性はほかの世代と比べて低いこと、あるいは地方公共団体レベルでの取組状況につきましては、これも差が見られるというところでございますし、また食育に関するボランティアの方々の人数も減少しているところが課題となっているところでございます。

12ページを御覧いただければと思いますけれども、こうした状況を踏まえて、まず運動といたしましては、6月の「食育月間」に加えた形での、秋の「食育月間」の設定でありますとか、月ごとに「食育の日」がございますが、このテーマの設定でありますとか、取組の活性化が必要ではないかということと、他分野との協働による取組の拡大が重要と考えられるところでございます。

また、新たな情報発信ツールの活用などにより、より国民の皆様が届き、理解が進むような発信内容や発信方法の検討も必要でありますし、また食育活動を推進する人材の育成でありますとか、地方自治体における部局間の連携の構築、さらには取組状況の「見える化」なども必要になってくるであろうと考えているところでございます。

13ページを御覧いただければと思います。生産者と消費者との交流の促進、さらに環境と調和のとれた農林漁業の活性化等という点につきましては、先ほど安岡局長からもありましたけれども、改正食料・農業・農村基本法におきまして、消費者の役割として、農業等への理解を深めるとともに、消費に際して食料の持続的な供給に資する物の選択に努め

ることとされたところであります。一方で国民の食卓と農の現場の距離は遠くなっているところがございます。生産現場の理解を深める農林漁業体験がこれまで以上に重要となってきましたけれども、「農林漁業体験を経験した国民の割合」については減少をしているところがございます。

14ページを御覧いただければと思いますけれども、こうした状況を踏まえまして、農林漁業体験機会の拡大に向けて、全国の農林漁業体験活動に関する情報の取りまとめや発信、マッチング、さらには地域・学校の創意工夫に基づく農業体験の環境整備ということが必要になってくるであろうということでございますし、また産直活動などの様々なチャネルを通じた生産者と消費者との交流の促進でありますとか、地域資源を活用した様々な食育活動を展開することによりまして、地域の農林水産業や食文化への理解を醸成する「豊かな食と農のまちづくり」といったものも推進すべきではないかと考えられるところがございます。

次に、15ページを御覧いただければと思います。環境の調和のとれた持続可能な食料生産とその消費への理解を深める食育の推進が必要でありますけれども、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合というのは減少しているところがございます。

それから、食品ロスにつきましては削減が進んでおりますけれども、先週金曜日に最新値の令和5年度の数値が公表されておりますけれども、年間464万トンの食品ロスがいまだ発生をしているというところがございます。

16ページを御覧いただければと思います。こうした状況を踏まえまして、環境負荷低減の取組への理解醸成と行動変容につながるような食育活動の推進でありますとか、環境に配慮した農林水産物、食品の選択に向けた情報発信、さらに普及啓発でありますとか、環境負荷低減の取組の見える化の推進が必要になってくるであろうということでございます。また食品ロス削減につきましても、その重要性についての理解・関心を増進するための普及啓発が必要と考えているところがございます。

17ページを御覧いただければと思います。食文化の関係でございますけれども、我が国の豊かで多様な食文化は栄養バランスに優れ、日本人の長寿の支えになっていると、御案内のとおりでございますけれども、一方で「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」は横ばいで推移をしているというところがございます。今後は社会構造の変化でありますとか、ライフスタイルの変化などによりまして、こういった伝統的な食文化の継承が一層難しくなることも想定されるところござ

います。

18ページを御覧いただければと思います。こうした状況を踏まえまして、官民の協働によりまして、身近に健康的な和食を食べる機会を増やす活動の展開でありますとか、国で展開をしております和食文化継承リーダー、この育成と積極的な活用が必要になってくるであろう。

さらには、伝統的な食のデータベースの充実など、和食に関する調査・研究の成果の普及啓発も必要となってくると思いますし、また観光や文化振興などの施策との連携によりまして食文化の国民理解の醸成、さらには食文化の国内外への発信をインバウンドや輸出の拡大などにつなげていく好循環を図る取組なども重要になってくるであろうと考えられるところでございます。

19ページを御覧いただければと思います。食品の安全性等の関係でございますけれども、「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」は、これは近年伸び悩んでいるところでございます。

また、食品を摂取する際の安全性、あるいは食品選択の機会の確保に重要な役割を果たしております食品表示につきましては、より分かりやすく、活用しやすいものにするための意見が多く挙げられているところでございまして、様々な課題があるところでございます。

20ページを御覧いただければと思います。こうした状況を踏まえまして、SNSなどを活用した情報発信、さらにはリスクコミュニケーションの更なる推進、そして食品表示制度につきましてはより合理的かつシンプルで分かりやすいものとなるよう、その在り方についての精力的な検討が必要であろうということでございますし、また食品の安全性や栄養などに関する情報につきましては、国民の皆様に分かりやすく入手しやすい形での取組の更なる推進、さらに消費者の方々の日常の消費行動や食や農に対する意識、普段の食事の実態などを継続的に把握していくことも重要と考えられるところでございます。

主な論点として挙げさせていただいたところは以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。たくさん内容なのですがけれども、今日はこれについてじっくり、1時間ほど時間は取れるそうで、皆様からいろいろ御意見を頂いておきたいということです。

たくさんありますので、今の資料3をお開きいただくと1ページ、1から7点目まで御報告いただいたんですけれども、主に前半と後半に分けて御意見を頂いていこうかなと思

っております。

まず最初は1から4まで、「家庭における食育」「学校、保育所等」「地域における」と「食育推進運動の展開」、この辺りを中心に御意見を頂いて、後半で5、6、7というふうに進めていこうと思います。

どなたでも手を挙げていただければと思います。いかがでしょうか。

では、長島委員お願いいたします。

○長島委員 私は、「学校、保育所等における食育の推進」の学校の部分について申し上げます。近年、栄養教諭の職務の在り方については文部科学省の御指導もありまして、随分整理されてきております。しかしながら、子供たちは本当に複雑化・多様化する家庭環境にあって、食の乱れや健康課題など、ここにも書かれているように様々な、個別に寄り添う必要性のある事例が増加傾向にあります。

一方、栄養教諭の配置数は、こちらの資料にも棒グラフで示していただいているように、増加してはいますけれども、非常に鈍化傾向にあって、思うように増えていないという実態があります。

一方で、給食施設の統合等が進み、現行の給食数（児童生徒数）による栄養教諭の配置基準で配置を進めていくときには、1人当たりの栄養教諭が抱える学校数は随分増えてきていて、手が回らなくなっている現状があります。つまり、子供たちに十分な一定水準の食育を行うためには栄養教諭配置数が足りないという現状があります。

論点に掲げていただいていますように、栄養教諭の配置促進を図る必要性について第4次計画でも随分詳細に書いていただいておりますけれども、第5次でも是非しっかり計画の中に書き込んでいただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

そして、今回4次計画における栄養教諭の地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数は、目標を一応クリアしましたが、学校で取り組む食に関する場面として学校教育活動における様々な場面、それから教科学習における場面等々ありますが、どうしても学校裁量であったりマンパワーに委ねられているような傾向がありますので、栄養教諭を中核として必ず取り組めるような目標設定ができるといいなと思っております。

私自身も、またしっかり考えていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○武見座長 ありがとうございます。今のお話、具体的な目標の話はこれからになりますので、栄養教諭の配置ということは非常に重要だということの御意見で、皆様と共有していただければと思います。

そうしましたら続きまして、オンラインの方で手が挙がっています赤松委員、それから瀧本委員の順番で伺っていきたいと思います。

まず赤松委員、お願いいたします。

○赤松委員 小中学校で栄養教諭が子供たちに食育を行った後、高校に進学すると、どうしても中学校でできていたことが高校になるとできなくなってしまう、しなくなってしまうという現状があります。そういった中で、官民連携食育プラットフォームで、若い世代の大人と考えたときに、どうしても高校生、大学生が抜け落ちてしまう。

8 ページの資料の中で大学等での食に関する様々な学びなどがあったのですが、どうしても中学校を卒業してすぐの高校生が食育推進の中から抜け落ちてしまっているような気がして、大学等というんじゃなくて高校でもというところを明確にしていけないかなという希望があります。

都道府県、政令指定都市など独自で高校生に対する食育ということを取り組んでいるところ、多くあるかと思うんですが、国の方でも高校生の食育というのはライフステージ欠けることなく連続して取り組んでいるということを示すという意味でも、高校生の食育というのをどこかでうたっていただけると、絶え間ない食育ができるのではないかなという希望があるんですが、その辺りを盛り込んでいただけたらありがたいなと思います。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。これも大事な論点かなと思います。

そうしましたら、続きまして瀧本委員お願いしてよろしいでしょうか。

○瀧本委員 3 ページの家庭における食育の推進のところで確認したいんですが、図1というのは、だんだん共食の回数が減っているんですけれども、単身世帯の増加の面は考慮されているのか、あるいは全数でやっているのかという御質問なんですけれども、お願いいたします。

○武見座長 では、事務局お願いいたします。

○横山参事官（農林水産省） この数字につきましては家族、要は世帯にほかの家族をお持ちの方々を対象とした調査の結果でございますので、単身世帯というのは、これは含まれていないということでございます。

○瀧本委員 ありがとうございます。ただ、単身でない世帯でも世帯員数が近年低下傾向にあると、なかなか共食が難しくなってくるのかなと思った次第です。ありがとうございます。

次が7ページなんですけれども、食に関する志向も経済性志向の方が増えているというのは、昨今食料の価格も上がっているということが背景にあるのではないかと考えます。また、野菜や果物の摂取量が低下傾向というところで、食育だけではなかなか難しい面もあるんじゃないかと思っております、例えば経済的な対策という側面を若干論点に入れるなどは御検討される予定はあるのでしょうかという質問です。

以上です。

○武見座長 なかなか難しい質問ですが、事務局いかがでしょうか。

○横山参事官（農林水産省） 正に今御指摘のあった経済性志向というのは御指摘のとおり、近年の物価、特に食料品価格の高騰にある程度影響を受けているであろうというのは、ここの3、4年で経済性志向が上がってきているところに関連をしているだろうというふうに推測をしているところでございますけれども、正にそういう意味では非常にコアなところのいわゆる食育ということも重要ですが、この経済性志向というものに対しては、私どもが進めておりますフェアプライスプロジェクトのような、食料の生産から加工・流通にかけてどういった手間が生じているというか、そういった価格がどうしても必要になってくるということについての消費者の方々の理解を醸成していくという取組も併せて展開していくことが重要ではないかと考えているところでございます。

○瀧本委員 ありがとうございます。

○武見座長 ありがとうございます。今の瀧本委員の御意見は、要は個人個人の行動変容というか、その方々が気付いて変えていくということだけでは限界があるところを何かできないかというお話だったと思います。

一方で、経済的な側面に関しては、本当に経済的に厳しい層にいる方が増えているのも事実ですが、一方でそこまででもない方がどこにどういうふうにお金を、食事や食べることにかけるのか、食ということに対して目を向けて価値付けをしていくのかというようなこと、こうしたことも実は食育の中で本当にやっていかなければいけないことなのかと今の議論をお聞きしながら思いました。

そのほかいかがでしょうか。

では順番にまいります。まず久保委員、それから山口委員、その順番でいきたいと思えます。会場の方からいきます。

○久保委員 全女協の久保です。お世話さまでございます。事前にこの資料を送っていたときに見させていただきましたら、課題や論点を大変整理してあって、良い方向に

進んでいるのかなと思った反面、3ページにございます家庭における食育の推進ですけれども、今朝食を食べないという家族が増えている中で聞きますと、若いお母さんたちは時間が忙しいとかといって、時間に大変追われているらしいんです。そんな状況の中、また家庭によっては子供たちが朝早めに起きて朝食を食べるというのが大分減っているということもあって、時間に大変追われているので一緒に御飯も食べられないという御意見も近所から聞いてまいりました。

また、資料の5ページ、学校教育での論点なんですけれども、こちらは、私たちは女性組織で、最近では地域の学校とかに郷土食や伝統食の継承に行かせていただきまして、その中で感じているのが、大体小学生が対象なんですけれども、私たちが保育園の子供や小学生に教えても、これが高校、大学になると全て忘れてしまうというような形になって、えっ、そんなこと勉強したっけみたいなことを言われて、すごくショックを受けている状態です。

早くから食育教育するよりも、先ほども言っています大人の食育を重点的に実施する必要があるのではないかというふうに感じております。

また、農業体験についても学校における食育の推進という部分に載っておりますけれども、これは地方や地域によって大変異なっております。それも一番感じておりますし、以前は本当に時間の余裕があり、子供たちの授業日数もそうであり、その中で農業体験とかも含めていましたけれども、最近は授業日数が足りないからとか、時間がないということで、そういった農業体験、食育体験も全てなくなっている地域もございます。そういったところももう一度見直していただければなと思っております。

あと栄養教諭のことなんですけれども、こちらは大変きついことを言って申し訳ないんですけれども、学校へ行った際に、知見がまだ十分でない人もいると感じたことがございまして、自分たちも、実際に体験活動等を経て、作物はこんな状況から種をまいて作って、これがこんな栄養になるんですよということを学び、本当に子供に自信を持って説明できればと思っております。

○武見座長 いろいろ課題が出ましたが、ここは忌憚ない、そういう御意見を頂くことが大事だと思っておりますので。私もいろいろ言いたいこともありますが、山口委員に進みたいと思います。

○山口委員 ありがとうございます。朝食の欠食というのは、お子様の発育や成長にとってとても大きな問題だなというふうに思っています。やはり改善をしていく必要があるか

と。

私ども食品業界としまして、朝食の欠食率が下がれば、食のマーケットサイズが増えるということにもなりますので、これから人口減少していく中で食のマーケットサイズを増やす活動というのは民間としてもやっていきたいと思っています。こういった形で食品業界としても朝食を食べる人が増えるというのは非常にモチベーションになるお話ですし、先ほどありました官民連携の食育プロジェクト活動の中でも積極的にこういうことを推進させていただけたらなというふうに思っております。

生の野菜や果物を食べるというのが基本になると思うんですけども、これだけでは、タイパ、コスパも含めて食べられないという問題が大きくなってきておりますので、加工品による野菜や果物の摂取についても御検討の範囲に入れていただけますと、忙しい朝ですと、生から野菜を調理してというのは大変ですけども、私どもも努力をしまして、いろいろな加工品も展開をさせていただいておりますので、その辺りのことも議論の中に入れていただけると大変助かるなというような感想も持っております。どうぞ御検討をよろしくお願いしたいと思います。

○武見座長 ありがとうございます。企業のお立場からの非常に具体的な御意見でした。ありがとうございます。

では、まず笠置委員、それから次に田中委員、お願いいたします。

○笠置委員 京都府長岡京市にあります今里こども園園長の笠置と申します。

私の法人は、さきのお阪万博の年、1978年にできまして、うちの母が作りしました。今92歳になるんですけども、島根県の、漁村の出身なんです。その母が今パーキンソン病で、実家の2階から二度も階段から落ちているんですけども、一度も骨が折れたことがないんです。それを見ていると、戦争も体験しているんですが、子供の頃に飢えた記憶がないということ、お魚とか、野菜とか充分ではないけれどしっかり食べていたんだろうなと。年を取ると骨がもろくなるというのを聞きますが、階段から二度も落ちて一度も骨折していないというのは子どもの頃の食の影響が大きいなというふうに思います。

先ほど食育は大きくなってからも大事というお話があって、もちろんそれも大切だと思うんですが、ユネスコ無形文化遺産の「和食」を考えたときに、うちの園では本当に山のようにたくさんのかつおぶしで出汁を取って、いりこをミキサーで細かくして出汁を取っていますが、「こういう出汁を今多くの家庭ではおそらくとっていないだろう」と。園に来られる見学の方に調理室を見せて、「日本の和食文化は保育園で作っているんだと思

ます」と伝えています。

その出汁のうまみを感じる舌というのは4歳ぐらいまでにできると言われているので、そのときまでにしっかり出汁を味わう経験をしておかないと舌が出来上がっていかない。でもその舌ができあがっていると、塩分控えめでもおいしく味わえるので大人になって高脂血症になるリスクも減るのではないかなというふうに思います。

今保育園の給食では、人材不足で給食調理室の業務委託が結構進んでいるんです。業務委託が進むと何が起こるかという、委託先は商売でやっていますから、決められた予算の中で利益があがるように調理をするわけです。すると、冷凍のカット野菜であるとか、冷凍が悪いわけじゃないんですけれども、チューブの調味料、ニンニクとかショウガとか人件費が安く工程が少なくなるように調理する。うちの園では全部生の野菜を使うんですが、業務委託の会社からうちの園に来られた調理員の方が、「ニンニクもショウガも野菜もすべて生の物を使うんですか」と言ってびっくりされていました。本当の素材の味というのが子供たちに伝わっていかないというのは大きな問題ではないかというふうに私は感じています。

業務委託するなら、必ず園の中の食に関する思いをきっちり伝えた上でやっていく必要があると、業務委託の会社の方にお任せになってしまうと、それはちょっと危険なのかなというふうに感じています。

栄養教諭、うちも管理栄養士が何人かおまして、専門の方ももちろん必要ですが、現場で子供たちに直接対峙している私たち保育士、保育教諭がふだんの保育を通した食育、（うちの園でもいろいろなお野菜を作っていますが）たとえば、自分たちで作った野菜は子供たちは食べるんです。だから、それがどんなふうに大きくなっていくのかという過程を知らせる、机上の勉強ではなくて、実際に子供たちが育てていくという。うちもそんな大きな園庭ではないんですけれども、プランターでも結構キュウリやナスができたりするんです。そういった実体験というか、体験を通した学びというのも就学前の食育としては必要なのかなというふうに感じています。

以上です。

○武見座長　ありがとうございます。そういう意味では恐らく食育は切れ目なくというか、全てのライフステージに必要だということは間違いない。まあ、子供のときはどうなんだという御意見もありましたけれども、ただ、それぞれの発達段階によってどういう食育、何をそこで習得してほしいか。小さいときは、やっぱり知識じゃないと思うんです。今の

お話にもありました。そういうことがもう少しきちんと整理した形で、各家庭でとか学校でとかというのが整理していけるといいのかなと、御意見を伺いながら思っていました。

では、田中委員お願いいたします。

○田中委員 私の方からは、3番目の地域における食育の推進の地域における共食のところで、あとは4番目の食育推進運動の展開の中でもボランティア活動、このところについて意見をさせていただきたいなと思っております。

まずは10ページのところで、(3)地域における食育の推進②の地域における共食の推進というところで、この表現ですと、何となく「地域の共食」イコール「こども食堂」のイメージが入ってきて、これが望ましいという方向につながるんじゃないかなというところがありまして、やはり地域の実情や困り事などもよく知る、地域に根差した住民ボランティアというところも論点に記載いただきたいです。

こども食堂はとても大事な活動と認識した上で、以前見学をさせていただいたところで気になることがありました。こども食堂で食事をしないで家族分の食事を持ち帰るという仕組みがあり、本来の共食という意味を考えると、もう少しルールや仕組みづくりを整えることが必要だと感じた経験があります。

もう一つは12ページの食育推進運動の展開のところでのボランティアのところでありまして、我々も今、食生活改善推進員の養成を自治体にさせていただいておりますけれども、なかなか働く世代が養成を受ける、働きながらボランティア活動をすることが、関心はあるけれども忙しくてできない、本当にそのとおりだと思うんです。そこで、今、官民連携の話もありましたけれども、私たちも働く世代の養成やボランティア活動の仕組みづくりをどうするかと考えていまして、企業単位での食育のボランティア育成みたいな仕組みづくりを取り入れていきたいなと思っております。またお知恵を頂ければ、大人の食育という観点でも官民連携プラットフォームも含めて、取組もそうですけれども、大人の食育の人材育成というところも考えていただきたいと考えているところでございます。

私の方からは以上です。

○武見座長 大事な点の御指摘、ありがとうございます。

まだ、この前半のところでいかがですか。

では、阿部委員、上岡委員といきます。

○阿部委員 私からは、まず4ページのところになりますが、ここの家庭における食育の取組の中に、「妊産婦や乳児期においても、成育医療等基本方針に基づく母子保健活動を

更に充実」とありますが、今日はこども家庭庁の方もいらっしゃっていますけれども、この時期だけではなく、生涯を通してプレコンセプションケアという考え方が必要だと思います。しかし、論点の中に若い女性の痩せの問題が一つも出てこなくて、家庭における食育を考えたときに、男女平等と言いつつも、女性がしっかり子育てを担えるような人たちを育てていかなければいけないという観点から、是非若い女性の痩せの問題も含めて、プレコンセプションケアの概念も入れていただけるといいと思いました。

もう一点が6ページの学校、保育所等における食育の推進についてですが、先ほど笠置委員からもお話がありましたけれども、学校に関することがたくさん書いてあるのに、保育所がたった2行しかないのは何かすごく寂しいと思いました。保育所においても学校と同様に、管理栄養士、保育士なども含めて、専門職の方たちが保育園においても子供たちに食育を培うべきであり、学校と同じように専門職の位置付けなどをしっかり書き込んでいただきたいと思います。

また、次10ページになりますけれども、10ページの共食のところで、高齢者世帯のうち単独世帯の割合が増えてきています。では、高齢者がどこで共食をするのかといったときに、これは群馬県の話ですが群馬県が毎月19日を「家族でいただきますの日」というのを設定しまして、家族でみんなでいただきますをしましょうということを推進していたところ、第3次計画策定のときに、家族のいない人はどうするんだとか、高齢者の1人世帯の人たちは一人でいただきますをするのかななどの意見があって、「家族」を取ってほしいという県民からの要望がございまして、「家族」を取って「いただきますの日」にしました。そうすると、どこでいただきますをしてもいいわけです。レストランでも、学校でも、あるいは先ほどのような通いの場であったりとか、こども食堂でもどこでもいいんですけれども、どこでもいただきますをすればいいということで、毎月19日を「家族」を取って「いただきますの日」として、今でも推奨していると思います。そういう意味では高齢者のフレイルの問題であったり、いろいろ考えたときに、社会参加できる、地域でいただきますができるような、そういう場を是非設定していただきたいのと、それに関連して食文化の継承は誰がするのかといったときに、高齢者が食文化を継承することで社会に参加する。いろいろなところで子供たちや地域の人たちと食文化を継承しながら「いただきます」をするという、そういうふうな形に是非高齢者の活躍も含めて盛り込んでいただきたいと思います。

最近すごく気になるのがコマーシャルで「子供を健康にしたい。栄養が、バランスがど

うしよう」と言ったら、冷凍食品を冷蔵庫から出して電子レンジで温めるコマーシャルがあります。そうすると、子供の健康は、野菜ジュースももちろんいいんですが、そういうのも上手に利用しつつ、どこで食文化を継承するのかといったときには、家庭の中ではなく地域の中でという、そういう発想も必要かなと思いましたので、よろしくお願いします。

○武見座長 ありがとうございます。今食文化のお話が出てきたんで、発言したいと思っていらっしゃる方がいらっしゃるかもしれませんが、それは後半の方のところにもありますので、ちょっとお待ちください。

では、上岡委員お願いします。

○上岡委員 東京農大の上岡でございます。

前半部分ということで、食育基本法ができて20年になりますけれども、具体的目標もこれから検討していくことと思いますけれども、新たな視点、あるいは継続性があるものも関係してくるかとは思いますが、2点ございまして、まず1点目は、学校でのと言っていいのか分かりませんが、農林漁業教育。これは今後大きく変わってくる可能性もあるかなとは思っておりますけれども、食農教育とか、あるいは自然体験というのは、さっき横山参事官からもありましたけれども、探究とかSTEAM教育とか、今、教育の分野でも非常に求められている能力の全てが詰まっているというふうに思いますし、また教育未来創造会議の第一次提言のところでも理系人材育成ということが掲げられているわけですが、その素地を作るものではないかなというふうに思っておりますので、是非とも具体的目標の中にも、余り学校に何でもかんでもお願いするというのは大変申し訳ないんですけれども、その分、周りの協力も得ながら、そのような教育的観点からも非常に食育が重要だということを言っていただければいいのかなというふうに思っております。

もう一点は学校給食でございますけれども、学校給食の地場産活用は、第1次計画の目標からずっと来ているわけですが、地域、農林水産業との連携というところも含めて、地域の農産業を守っていくというところも含めて、これは継続して何らかの形で入れ込んでいただきたいなというふうに思っています。

農林漁業体験は成人と子供を分けて考えてもいいと。今、家族の誰かが体験したかどうかというような質問になっていますけれども、そこは後半ですが、それは分けて考えてもいいかなと思っておりますので、是非そんな観点からもお願いしたいと思います。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。たくさんの御意見が出てまいりましたけれども、後半の農林漁業体験や食文化の話も今少し出てまいりましたけれども、ここで1 ページ目の5から6、7、「生産者と消費者との交流促進や農林漁業の活性化」、あと「食文化の継承」、そして「食品の安全性」等についても御意見を頂いてまいりたいと思います。

では、いかがでしょうか。

では、中澤委員お願いいたします。

○中澤委員 7 ページのところで図7、一日当たりの野菜の平均摂取量、そして図8で一日当たりの果実類の平均摂取量のグラフが出ておりますが、第4次食育推進基本計画において、果物類の摂取量が少ない国民を減らすために果物摂取量 100g 未満の者の割合を30%以下とすることを目指す目標が設定されたのに、特に若い世代において果物摂取量が約半分と少なく、摂取量が上がっていないという結果から、費用が掛かるという理由もあると思いますが、海外に比べると果物を摂取する機会が少ない、特に若い世代の果物の摂取の機会が少ないように感じております。そこで、なるべく学校給食などで補助なども使って、子供たちが季節の国産のおいしい果物を食べる機会を増やし、果物に対する嗜好性を高め、果物摂取の食習慣を育成していくような取組が必要じゃないかなと思います。よろしくをお願いいたします。

○武見座長 ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

では、会場の方で手が挙がりましたので、小竹委員お願いいたします。

○小竹委員 クックパッドの小竹です。お世話になっております。

文化の継承というところに近いのかなと思うんですけども、私どもはふだん料理の検索サイトをやっていて、生活者の情報を見ていると、メディアからの影響を非常に受けていて、テレビで紹介されたものをすぐ作るみたいなものであったりとか、米についても米の情報があるとうちで探すみたいなことが起こってまして、今回の資料の中でも文化の継承であったりとかアプローチの話があるんですが、メディアの方や新聞の方の発信というのも積極的に行わないと研究・調査みたいなものも、結局、民間の方に広がることも少ないかなというふうに思っていますので、今後このような計画などもメディアの方も巻き込んだ形で作成ができないかなというのが私からの意見です。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。今メディアの話も出てきたので、もしもよろしけれ

ばお隣の小山先生にいつでもよろしいでしょうか。

○小山委員 小山と申します。今日これを見て感じたことは、いろいろなお立場からそれぞれの皆様が発言されていて、それを「食育」という言葉で一つの傘を作っていると。これを社会に伝えていくときに、何か伝えてる側からすると難しくて、面倒くさくて、どうやったら皆さんが耳を傾けたくなるのかなという工夫をする必要があるのかなといつも思っていました。

今、大阪・関西万博を開催していますけれども、私が企画・プロデュースを担当したシグニチャーパビリオン「EARTH MART」の話も以前ここでさせていただいたかと思います。これは、「食を通して、いのちを考える」パビリオンにしようと思って作りました。その中に食育の要素も入っているなと思っていたんですけれども、実際に完成して来場者を見ていたら、ものすごく「食育」をする場になっていると思ったんです。というのは、保護者が子どもを連れてやってきて、みんな、お父さん、お母さんが「これちょっと見てみなさい」と言って、「ほら、これってあなたがいつも食べているのって、こういうことなのよ」ということを、「食育」という言葉を使わずに興味を持って皆さん自発的にやられていたんです。これを見たときに、「食育」と一度も言ったことないけれども、こんなに食育に通じているのかという思いを持ちました。

次に考えたのは、食育をやるときに、きっと予算もそんなにないのかなと思うので、いろいろな予算があると思うんですけれども、観光予算とかはいっぱいあるなど。うちのEARTH MARTを考えたときに、これは観光予算と農水の予算を合わせてこういう食のミュージアムを作れば、地域における食育の推進とありましたけれども、これだけ世の中に美術館、各地域、必ず一つはあると思うんですが、食に特化したミュージアムは、まだそんなにはないですね。一部ありますけれども、それぞれの地域にこういう施設があれば食育の拠点にはなるし、観光の拠点にもなって、そして生産者の皆さんの晴れ舞台を作ることもできて、それを目当てにいろいろな地域を旅するというデスティネーションにもなるんじゃないかな。食育20周年ということでしたら、何かこの委員会で音頭を取ってそういうものを進めていくという手もあるかなと思いました。

ちなみに、様々な首長がいらっしゃって、いろいろな方を案内する度に、「これ、おたくの県、おたくの市に一つあったら、いろいろなことできませんか」と言ったら、皆さん、「できますね」とおっしゃるんです。なので、それを農水省だけではできない、やらない方がいいと思うので、いろいろな省庁を巻き込んで、食を基軸とした観光と食育と生産の

拠点を作ったらどうかなという御提案でございます。

○武見座長 とても期待したくなるような提案ですね。予算的にというようなお話がありましたが、例えば、私の知っているのだと福井県の小浜市では食の文化ミュージアム、食文化人類学の第一人者の石毛先生が今も名誉館長をされている、あのイメージですよ。

○小山委員 あそこ、僕も伺いました。あれはあれでいいと思うんですけども、あれをもっと行きたくなる、エンタメ要素が入っているとか、行って泣けるとか笑えるとか、そういう要素が入っていた方がもっといい。あそこは施設としてはすばらしいと思います。

○武見座長 施設としてはすばらしいですよ。私も以前行きましたけれども。

ただ、地域の拠点をああいう形で作っていくという意味では、イメージの一つではありませんね。内容については、もっとみんなが行きたくなる、泣きたくなる。何かそういう工夫があるかな。

一方で、それは地方創生、観光とかがあるとそういうような話にもつながってくる。だから、食育って何の役に立つのか。例えば幼児で、保育園でやる食育は何に役に立っていくのか。役に立つところは少しずつ違って、丸めて食育にいいんですよだけじゃなかなか伝わらない。その辺も何がどのライフステージに応じてという辺りの整理をしながらやっていけるといいのかなと思いました。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

まだ御発言をしていない方を優先でいきたいと。その次に二巡にいきますから、ちょっとお待ちくださいませ。

久志本委員、お願いいたします。

○久志本委員 フードサービス協会の久志本と申します。

女性活躍ということで、私たちの会社も含めてですけども、女性のキャリアアップということや役員の人数を増やせということがいろいろな世の中から市民として圧力を感じているところなんですけれども、女性が活躍してキャリアアップしていく、キャリアを途絶えないということだと、どうしても早く結婚・出産を経て、早く会社に戻ることになり、先ほどからいろいろなお話が出ていましたけれども、保育園のお世話になるという従業員も増えてくるかなと思うんです。

そうしますと、食事の回数ということだと、学校給食、保育園でのお昼、そういったことが回数的には、こども食堂や私たちの外食もですけども、週一、二回という外食ということもあるかなと思うんですけども、そういったところの重要な役割というのがど

うしても他力本願と言われてしまうかもしれないんですけども、そこにきちんとした予算とか、今、米が高くて学校給食から御飯の回数が減ったなんて私の孫も言っているんですけども、そういったことがないようなきちんとした政策がすごく食育には欠かせないのではないのかなというふうに思うことが一つ。

また、食文化ということだと、私たち外食は、都内では、インバウンドによっていろいろな食文化が、たくさん食べていただいているんですけども、反対に若者が日本の圧倒的な食文化の一つである生のお魚を食べるということから離れてしまい、お刺身が食べられない、お寿司を食べたことがないという若者も私たちの新入社員の中には増えてきているような感じがしております。そういったことも含めて、ちょっと難しい課題ではあるかなと思うんですけども、外食産業としまして私たちは日々、アプリであったりとか、SNSだったり、いろいろなことを発信してっておりますので、そういったところも皆様と御一緒に役に立てられると大変うれしいなというふうに感じております。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。そのほかいかがでしょうか。

では、2巡目をオーケーにしたいと思います。

では、阿部委員。

○阿部委員 食品ロスの関係でちょっと御質問ですけども、論点の方ではなくて、食育白書の28ページのところに、食品ロスのための「すぐたべくん」や「m o t t E C O」、
「食の環（わ）プロジェクトのロゴマーク」があるのですが、これは民間企業が自由に使ってもいいというものなのかどうかという御質問です。

実は食品ロスをなくそうというときに、こちらには消費者の理解というふうに書いてありますが、消費者の理解だけではなく、民間事業者の方が、うちはしっかり食品ロスに取り組んでいますよということも必要と思います。農林水産省の補助金で予算を取った企業からの情報ですが、消費者自らがどれだけ適量を食べたらよいのかということをレストランのメニューの中からアプリを使って選べれば、余分なものを頼まなくて、食品ロスにもつながるため、このような仕組みを作るために農林水産省の補助金申請をしましたという企業から栄養士会に相談がありました。企業がどのように食環境を作るのかということもすごく大事になってくると思いました。先ほどのプラットフォームの取組の中の一つとしても、是非食品ロスをやっていただくことによって、家計も安くなり、食べ残しも少なくなり、健康にもよくなるという、いろいろなことにつながると思いますので、是非進めて

いただきたいと思います。

実は、食品ロスのロゴマークを作りたいという相談が企業から栄養士会にありまして、何か腹八分目のマークを作ったら食品ロスにつながるのではないかと saying いたのですが、もし、28ページのものが企業が自由に使えるのであれば、紹介していきたいと思いましたので、質問と要望という形でお願いいたします。

○武見座長 これは事務局でよろしいですか。

○横山参事官（農林水産省） 「m o t t E C O」については、消費者庁が今日オンラインで入られていると思うので、もしお答えいただけるようであれば。

○武見座長 消費者庁、どなたにお答えいただけますか。3名ほどお入りくださっているようですけれども。

すみません、消費者庁の方、オンラインでお入りくださっていますか。

○横山参事官（農林水産省） すみません、恐らく主管は環境省だと思うんですが、今日は環境省の方は来ていなくて、3省共同でやっているというふうには思いますが、またお答えさせていただければと思います。

○武見座長 そうですね。では、それはまた次回のときに情報提供していただきたいと思います。

食品ロスの問題は、本当に適量を食えることとも関係します。適量を選べば、逆にそれを食べ切れればいいわけなので、そういうのは結構海外の指針でも随分入っていることなので、正にバランスよく食べ、適量を食えるということと食品ロスはつながっているみたいな、そういうようなことでしっかり取り組んでいければいいのかなと思いました。ありがとうございます。

そのほかに御意見は。

では、田中委員お願いいたします。

○田中委員 私も少しお話をさせていただきたいんですが、この6番の食文化の継承のための活動への支援につきまして、要望というか、状況を教えていただきたいです。

今回、中核的な人材の育成というところで、食育ボランティアという言葉が抜けてしまったんじゃないかなと思うんですけれども、これはあくまでもこれから進めていくというところで考えていくというところで、後ろの方を見ると、中核的な人材となると、和食文化継承リーダーというところの位置付けになっているような、論点の18ページ、書きぶりなので、既存のボランティア、現状の専門家と食育ボランティアの位置付けを4次計画同

様に、明確にしていなければならないところがございます。

以上です。

○武見座長 この辺についてはいかがですか。事務局の方から、もしお答えがあれば。

○横山参事官（農林水産省） これにつきましては、いわゆる食育ボランティアの皆様のことについて、基本的に11ページ、12ページで触れさせていただいた上でというところで、この17ページ、18ページのところで特に食文化にフォーカスしたようなところで触れさせていただいておりますので、改めて食育ボランティアについては触れていなくて、特に食文化ということでありますので、私ども食文化室の方で育成を図っております和食文化継承リーダーについて触れさせていただいていると、こういった形になっております。

○田中委員 ありがとうございます。4次同様、明確化していただきたいと思っておりますので、よろしく御検討ください。

○武見座長 ありがとうございます。

そうしましたら、まだ御発言を頂いていない方、何人かいらっしゃるんですけれども、いかがでしょうか。

会場ですと、加茂委員ですか。コメントでも質問でも何でも結構ですけれども。

○加茂委員 ありがとうございます。私は酪農家でございますので、現場の人間として少し感じたことがございます。

ふだんから私自身も、特に小学校を中心に、実際に酪農ですと牛を連れて授業に伺っているわけがございます。先日も農水省の担当の方にも見ていただいたりしたんですけれども、先ほど来、皆様方からいろいろお話を頂いているの、全くそうだなと思うんですけれども、例えばコスパ、タイパで加工品を使うのもすごくいいと思うんですけれども、子供たちが、例えば牛乳だったら、知識としては牛から出ていることを知っているけれども、でもイメージとしてはスーパーマーケットの棚まで。お魚もそうです。切り身のパックに入ったスーパーマーケットの棚までみたいな感じをすごく常々持っています。栄養として摂取するという、知識とか、そういう活動とは別に、生産物、食品の大本は全て生産物でございますので、そこがちゃんとイメージとして子供たちの中に当たり前じゃんという感じで定着するような農林漁業者とのつながりというのはどんどん持っていただきたいなと思います。

それに伴って、ふだん活動している中ですごく思うのは、農林漁業者はふだんからプロとして活動していますので、なかなか学校に伺って授業をするというようなキャリアは積

んできていけませんので、その部分でのテクニックやつながり方、そういうところは世の中にリードしていただかないと難しいということが1点。

これはいやらしい話になるかもしれませんが、どうしてもギャランティーという問題が常に付きまといます。お仕事を一日お休みして、農林漁業者が講演に伺うなり、どこかに講演に伺うとなると、その仕事の部分を誰が補填してくれるのかと。企業であれば、企業のいろいろな案件で仕事として伺うことができるんですけども、第一次産業の従事者はほとんど小さな家族経営が多いものですから、なかなかそこを埋めることができないというのが常々問題として持っておりますので、その辺も少し、難しいこととは思います。先ほどから予算の話も出てきていますけれども、それもどこかでうまくケアしていかないと、なかなか先に進まないのかなという現実的な問題を持っております。

以上です。

○武見座長 おっしゃるとおりかなと思います。

そうしましたら、オンラインの方で澤木委員、手を挙げてくださったということでお願いいたします。

○澤木委員 20ページの食品の安全性、栄養その他についての要望で、論点のところでは1ポツ目、2ポツ目、食品安全、食品表示に関する普及啓発等の取組など書かれています。

そこで、合理的かつシンプルで分かりやすい表示は本当に必要だとは思いますが、興味のない消費者の方にも届くような情報発信を考えていただければというのが一つあります。

それから、三つ目のポツなんですけれども、高齢者の健康寿命の延伸とかフレイル予防の観点から、栄養成分表示の活用を文言として入れていただければと思います。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。情報提供については、正におっしゃるとおりかなと思います。

続きまして、オンラインの方で御参加の丹羽委員、お願いしてよろしいでしょうか。手を挙げられたということで。

○丹羽委員 私は保護者の立場からちょっとお話しさせていただきたいんですけども、意見というよりもコメントという形になるかもしれないんですけども、私たちも家庭で子育てをしている中で、子供たちと一緒に作るという時間がどうしても取りにくく、女性の社会進出ももちろんそうですし、なかなか時間が取りにくくなっているところも現状と

してはあるかと思うんです。

そういった中で、スーパーで野菜を買う際に、例えばこの野菜だったらこういうものが作れますよといった、パッケージに記載があったりとか、簡単なレシピとかがあると、また作ってみたいなとか、子供たちから意見につながり、そういったところから食育につながるのかなと、ふと思ったところでもありましたので、そういったところの方も少し検討いただければと思いました。

また、先ほどのプラットフォームの方も、例えばレシピだったりとか、そういったものを書いてあると、また手軽に使えるのかなと思いました。ちょっと感想ですけれども、お願いいたします。

○武見座長 ありがとうございます。何を食べるかのプロセスですよね。どう準備して作って、調理してみたいな、そういうところも含めての取組が重要ではないかという御意見かと思います。

そうしましたら、まだ御発言を頂いていない田村委員と会場の百谷委員、いかがでしょうか。まず百谷委員の方をお願いしております。

○百谷委員 調理技術技能センターから参りました百谷です。

私は浜松で今でも現役の総料理長をやっております。そこで思ったのが、いろいろな学校や調理師学校へたまに技術指導で行くんですが、いろいろなものを調理するときに、包丁の持ち方とか、そういう基本的なことができていないんです。普通に持つ、それもいいんですけども、プロが行って、僕はいつも最初にそれを教えるんです。まな板に対しての立ち方とか、そういう基本的なことを、先ほどからいろいろな意見出ていますが、小さい頃に、それこそ小学校で。家庭科って今でもありますか。

○武見座長 もちろんあります。

○百谷委員 そういう時間に各学校とかで、プロの方を、たとえ10分でもいいと思うんです。お招きして、そういう基本的なことを教えていくのも食育かなというふうに思いました。

○武見座長 ありがとうございます。調理のことはとても大事だと思っております。

そうしますと、あと田村委員、オンラインで御参加かと思えますけれども、今日、口腔との関係、歯科も結構たくさん出てきました。

○田村委員 田村です。よろしくお願いします。前半のところになってしまうのですが、先ほど委員の方がおっしゃっていた保育所のところの記載について私も同様に思いまして、

5 ページ目の最後の四つ目のポツのところには、就学前の子供について食育が書いてあるんですけども、6 ページ目の方にそれが少ないというのと、あと学校のところで、ゆっくりよく噛んで食事を行うようになるよう指導を充実とあるんですが、咀嚼機能や食べる機能に関しては学校に上がった時点ではほぼ習得しているというか、獲得しているもので、保育所等のところでしっかり基本的な食べる機能の獲得を促していくということが必要だと思いますので、その記載が入っているといいなというふうに感じました。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

たくさんの御意見を頂いてまいりまして、ほぼほぼ時間になったかなという感じがするんですが、今日はとにかく意見をたくさん出していただいて、今後のこれから第5次計画に向けてということになるんですが。

○横山参事官（農林水産省） 久保委員が1回手を挙げられていませんか。

○武見座長 失礼しました。では、最後にどうぞ。短めにお願いいたします。2回目の方はほかにもいらっしゃいますから御安心を。

○久保委員 女性組織は食文化にすごく大事に取り組んでおりますので、これは地域や家庭だけじゃなくて、学校給食にも取り込んでいただいて、それを見える化していただいた方がいいのかなと。今、核家族が増えている中で、家庭から子供たちに教えるという機会はなかなかないので、ふだん子供たちが食べている給食等にも行政に頼んで入れていただければなと思っております。

それともう一つすみません、18ページにありました和食文化継承リーダー、新たな取組と示してありますけれども、今まで食育インストラクターとか、あと食育バランスガイドという、4次計画やその前のときには掲げたことがありましたけれども、それも引き続いて、資格認証制度という形でその文は、文言は入れていかないですか。

○武見座長 細かい話はこれからですかね。その辺はどうでしょうか。たまたま今日の資料に入っていないのでしょうか。

○横山参事官（農林水産省） そうですね。恐らく食育インストラクターとかは、いわゆる民間の資格になってくるかと思います。当然民間の資格を持っておられる方の掘り起こしや育成というのを書かせていただいていますけれども、そういったこともしていく必要があり、個別の資格の名前はちょっと控えさせていただかなきゃいけないかなと思いますけれども、和食文化継承リーダーにつきましては私どもの食文化室というところで育成を

図っているものなので、名前を載せさせていただいているところでございます。

あと食事バランスガイドは、またこういう人材とは違ったものですが、それはそれでまた当然進めていくということでございます。

以上です。

○久保委員 ありがとうございます。今まで消費・安全対策交付金等たくさんございませんか。それをこれからの農林漁業体験とかの方に多めに振り分けていただければなと希望ですが、よろしく願いいたします。

○武見座長 それは御要望として承っておきますと私が言うことではございませんが、ありがとうございます。

たくさんの御意見、本当にありがとうございます。今日頂いた御意見はまた少し議事録で整理していただきながら、次の議論に進めてまいりたいと思います。

一方で、今までやってきたこと、みんなすごく大切に、それぞれを継続して、もっとより深くという意味で深化させたり発展させたりということも大事だけれども、一方で、そうやってやってきた結果をみると、まだまだ改善していないことがたくさんあるということも私たちは認識しなきゃいけないと思うんです。つまり、それを変えるために、今までとは違う、どんな提案ができる、どんな施策が打てるというところも5次計画ではしっかり考えていきたいと思っております。本当にたくさんの御意見をありがとうございました。

では、次にその他ということで、事務局の方から一つ、資料4についての御説明をお願いしたいと思います。

○横山参事官（農林水産省） そうしましたら、資料4を御覧いただければというふうに思います。

6月7日、8日に徳島県におきまして第20回の食育推進全国大会を開催いたしました。委員の皆様にも多数御参加を頂きまして、2日間で約2万4,000人の方に御来場を頂いたところでございます。食育活動表彰の表彰式や、あと武見座長にも御登壇を頂きました食育国際会議というのもございましたし、また160を超えるブース出展、そのほか各種のイベントがございました。来場した方々は、五感を使いながら食に関する理解を深めていただけたものと思ってございます。

来年度、第21回大会は令和8年6月6日に栃木県で開催する予定で準備を進めてございます。詳細が決まりましたら、改めて委員の皆様にも御案内をさせていただきたいというふうに思っております。

続きまして、資料5を御覧いただければと思います。第9回の食育活動表彰につきまして196件の応募がありまして、農林水産大臣賞5件、消費・安全局長賞15件、審査委員特別賞5件、計25件の個人又は団体が御受賞されまして、先ほど御報告をいたしました第20回の食育推進全国大会において表彰式を行ったところでございます。

この第9回の食育活動表彰の特徴といたしましては、資料5の2ページの②でありますとか3ページの③にございますように、大学生や高校生の活動が農林水産大臣賞や消費・安全局長賞を受賞したというところでございまして、今後こういった若い世代の食育活動が期待をされるというところでございます。

なお、第10回の食育活動表彰につきましては、募集チラシをお配りしておりますけれども、8月末まで募集を行っております。食育に関するあらゆる取組が対象となっておりますので、関係者の方々へも御周知を頂けますと幸いです。

私からは以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。今御報告ありました資料4、資料5、これに関連しまして何か。

上岡委員、お願いします。

○上岡委員 恐れ入ります。資料4について、大会の方、武見先生にも御登壇、お疲れさまでございます。本当にお疲れさまでございましたということなんですけれども、恐らく協力されているんだろうとは思いますが、地元の農業団体の方からも、是非もっと協力したいということでございますので、是非次のときにはそういったことでよろしく願いしたいと思います。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

そのほか、皆様の方からはよろしいですか。いろいろ御協力いただいた皆様、どうもありがとうございました。

では、一応今日予定した議事と質疑は以上になります。

本日頂いた御意見のほかに、2巡目はちょっと控えてとかいろいろ私が制限してしまったこともあり、もう少し御発言したかったところ、あるいは改めて資料を御覧になってお気付きの点などあるかと思しますので、それにつきましては追加があれば今週中までに事務局まで御連絡を頂きたいということで、また事務局の方から御連絡いくということでございます。

また、委員会の皆様には次回、第2回の日程です。既に御案内いておりますけれども、次回は9月11日の木曜日、時間は1時からで、第3回が続きます、9月22日の月曜日です。9月に2回ございます。今までこういうことは余りないのでお忘れなく。

もう一度言います。9月11日木曜日13時から、第3回が9月22日の月曜日の13時からで、今度は16時までを予定しております。13時から16時まで3時間の開催です。その2回を通じて全ての委員の皆様から、5次計画に向けた御意見を頂戴したいということで準備を考えておりますので、詳細につきましてはまた改めて近日中に事務局より御連絡させていただきます。

今日の内容についての御意見を頂くことと、それから9月の次回、次々回に向けての御準備をお願いする。両方のお願いになりますので、どうぞよろしくお願いしたいと思います。

それでは、以上をもちまして今年度第1回の食育推進評価専門委員会を閉会とさせていただきます。たくさんの御意見を本当にありがとうございました。オンラインで参加の皆様も、どうもありがとうございました。

午後2時36分 閉会