

第5次食育推進基本計画に向けた 意見について



令和 7 年 9 月 1 1 日
JA 全国女性組織協議会
顧問 久保 町子



① 第5次食育推進基本計画の実践に向けた実効性の確保

○ 第4次計画の目標・実績の結果を鑑み、第5次計画の方向性および施策の実践に向けて、国民の食育の推進をすすめるためにも、実効性の確保の観点が必要ではないか。

目標				
	具体的な目標値	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和6(2024)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす				
① 食育に関心を持っている国民の割合		83.2%	80.8%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす				
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数		週9.6回	週8.9回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす				
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合		70.7%	64.6%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす				
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6% (令和元(2019)年度)	6.3%	0%	
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	29.6%	15%以下	
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす				
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	月9.1回 (令和元(2019)年度)	13.1回	月12回以上	
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	70.2%	90%以上	
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	83.0%	90%以上	
6 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				
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合		36.4%	36.8%	50%以上
⑩ 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若い世代の割合		27.4%	23.3%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019)年度)	9.8g (令和5(2023)年度)	8g以下	
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019)年度)	256.0g (令和5(2023)年度)	350g以上	
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019)年度)	63.4% (令和5(2023)年度)	30%以下	
7 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量等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす				
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量等に気をつけた食生活を実践する国民の割合		64.3%	63.7%	75%以上

目標				
	具体的な目標値	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和6(2024)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす				
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合		47.3%	47.7%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす				
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人 (令和元(2019)年度)	30.5万人 (令和5(2023)年度)	37万人以上	
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす				
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合		65.7%	57.0%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす				
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		73.5%	67.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす				
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合		67.1%	61.3%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす				
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	76.5% (令和元(2019)年度)	74.9%	80%以上	
14 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、伝えている国民を増やす				
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		50.4%	44.8%	55%以上
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		44.6%	56.1%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす				
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		75.2%	74.8%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす				
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5% (令和元(2019)年度)	91.2%	100%	

資料：①～⑬、⑮、⑯、⑰、⑱、㉑、㉒、㉓～㉔ 「食育に関する意識調査」(農林水産省)

⑭ 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)

⑲ 「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」(文部科学省)

㉑、㉒ 「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」(文部科学省)

㉓～㉔ 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省)

⑮、⑯ 農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ

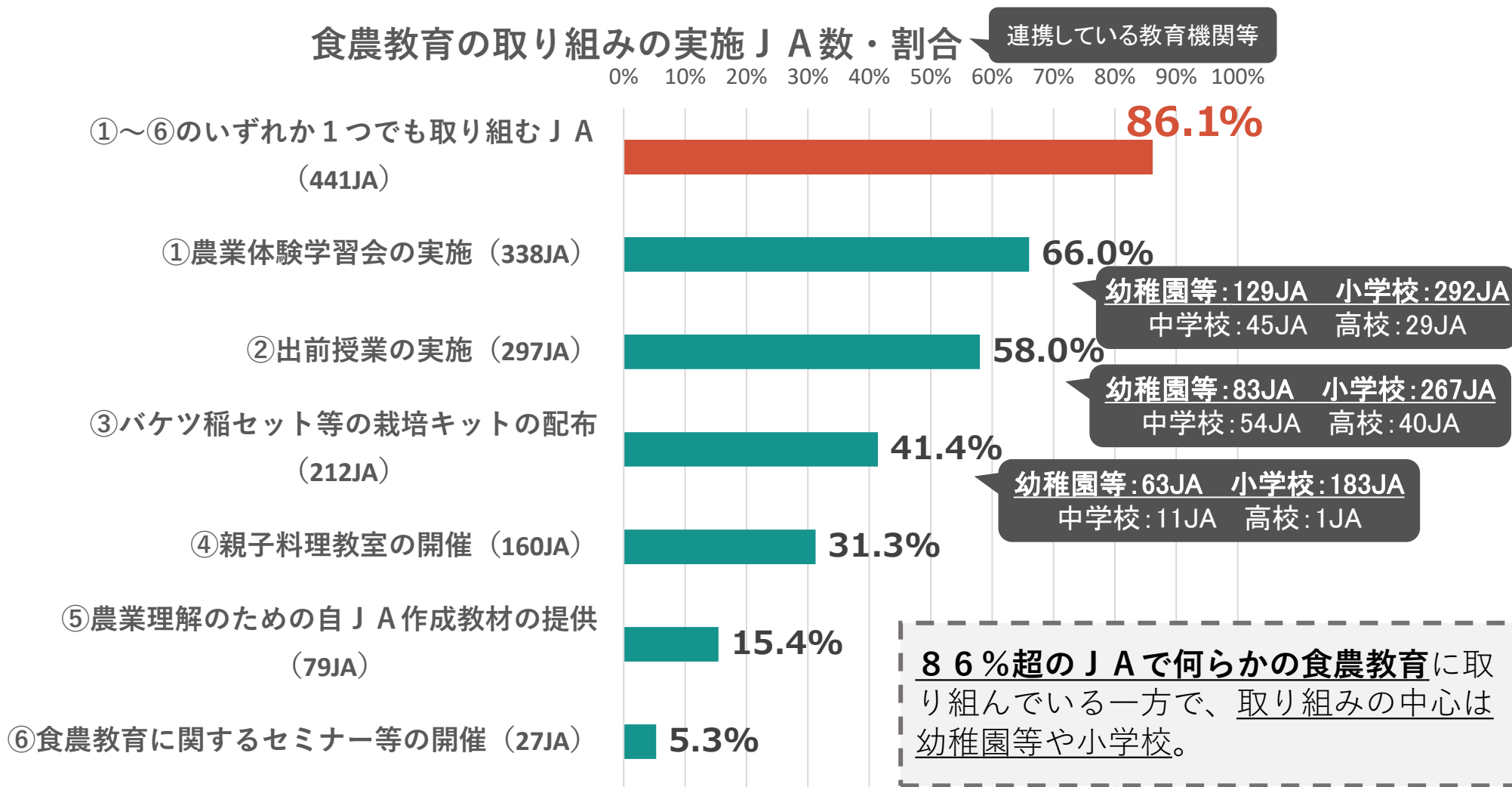
㉑ 令和元(2019)年度の値は「令和元年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」(消費者庁)、令和6(2024)年度の値は「令和6年度第2回 消費生活意識調査」(消費者庁)

注：1) 青色で塗りつぶしている目標は、達成済みのもの

2) 「6 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」の食育ピクトグラム「太りすぎない やせすぎない」は、⑭の目標値に対応

② 学校教育での論点の細分化

- 学校教育での食育についてもより細分化した議論が必要ではないか。特に、中学校、高校、大学における食育の機会の充実が必要ではないか。



女性組織による地域における取組事例

小学校と連携した食農教育【JAみなみ信州女性部 フレッシュミズグループ(長野)】

- 「子どもに、食べること、作ることの大切さや大変さを伝えたい」との思いから、遊休農地を活用し、地元小学校の5～6年生を対象に小麦栽培（播種、麦踏み、草取り、収穫等）の体験機会を提供。
- グループメンバーが講師となり、6年生を対象に、収穫した小麦を使ったピザの調理実習も実施。2023年には、学校給食に、この小麦を使ったパンが提供された。



▲小麦を収穫する児童

出典:「JA長野県 いいJAん！ 信州」(JA長野中央会)記事をもとに全女協まとめ

学校給食への食材提供【JAハヶ岳女性部(長野)】

- 「新鮮でおいしい野菜を子どもたちに」をモットーに、毎年6月から翌1月まで地元小学校の給食へ野菜を提供。
- 小学校のランチルームには野菜提供者の写真と名前を掲示。その日の校内放送でも紹介。
- 10年以上続く取り組みで、2023年は葉物野菜を中心に17品目、約2トンの野菜を提供。



▲納品する野菜を積込む女性部メンバー

出典:「JA長野県 いいJAん！ 信州」(JA長野中央会)記事をもとに全女協まとめ

高齢者向け宅食サービス【JA愛知東女性部(愛知)】

- 高齢化がすすむなか、2022年に、女性部の内部組織として「地域ささえ愛」組織を立ち上げ。「宅食サービス」「家事支援サービス」「見守り」の3つの柱で活動。



▲利用者宅へ弁当を届けるサポーター

- 「宅食サービス」では、JA厚生連病院の管理栄養士が監修したレシピをベースとし、地元野菜を使用した「愛ちゃん弁当」を製造。安否確認も兼ねて、サポーターが高齢者宅へ配達。

写真: JA愛知東女性部

子ども食堂の運営【JAふくしま未来女性部(福島)】

- 2022年、女性部有志がJAの協力を得て、JA施設内で子ども食堂を開設。
- 毎月第3土曜のお昼に営業。1回につき約120食を提供。利用料は、大人300円、中学生以下無料。
- 料理には、JA直売所出荷者提供（フードドライブ）の規格外農産物のほか、JAの支援金を活用して地元食材を積極的に活用。メニュー表で使った農畜産物を紹介し、地産地消・国消国産を推進。



▲地元食材にこだわったメニュー

出典: JA全中事例集をもとに全女協まとめ

JA信州うえだ女性部（長野）の取り組み

(1) 小学校への出前授業～「おやき」づくり～

- JA管内の小学校が開催する「ふれあい伝承広場」において、2023年より、女性部メンバー等が講師となり、地元の伝統食「おやき」の調理実習を実施。
- 「おやき」には、長野県産小麦や地元直売所の野菜（ズッキーニ、カボチャ）等を使用。地域の食文化と地元農産物の良さを子どもたちへ伝承。



▲ 小学4～6年生24名が参加した出前授業

(2) 親子収穫体験・料理教室

- JA管内在住の小学生とその家族を対象に、女性部・青年部メンバーのほ場で、地元農産物の収穫体験と料理教室をセットで実施（2024年度は、アスパラ、キュウリ、リンゴをテーマに3回）。
- 農産物の特徴や栽培方法の紹介、収穫体験は青年部メンバーが、収穫した農産物を使った料理教室は女性部メンバーが、講師を担当。



▲ リンゴの収穫・料理には、子ども18名、大人16名が参加

③ 食文化の継承に向けた学校教育の場の重要性

- 家庭にて郷土料理を食べる機会がかなり少ないと思われる中、学校給食等の場において、郷土料理や和食の機会の充実が必要ではないか。また、子供に教える栄養教諭の能力向上・知識の蓄積への支援も必要ではないか。

JA全国女性協では、伝統的な食習慣や家庭の味などを次世代に伝えていくために、これまで様々な料理やレシピをJA女性組織メンバーから積み上げを実施

郷土料理等をアレンジしたレシピの展開による食文化の継承の提案



雪中キャベツと 豚バラ肉の ミルフィーユ酒粕鍋

信州・小谷村の雪中キャベツは、降り積もる雪の下で根を張り育ち、寒さに耐えようと糖分を蓄えていたものを、雪中から掘り出し収穫します。寒さが厳しい季節は、甘く味がのった雪中キャベツに酒粕を入れた鍋で体の中から温まります。

【材料（4人分）】

雪中キャベツ	1/2 個
豚バラ肉	300g
だし汁（昆布・かつお節）	1.4ℓ
酒	300ml
みりん	大さじ 4
味噌	180g
醤油	大さじ 2
塩	1つまみ
酒粕	250g

【作り方】

- キャベツは1個を横半分にカットした上の部分を使う。
- ①のキャベツを1枚ずつはがし、豚バラ肉と交互に4回重ねる。
- ②を5cm幅に切り、鍋の縁に沿って網いっばいまで縦に敷き詰める。
- ③にだし汁、酒、みりん、味噌、塩、酒粕を入れて火にかけます。
- 強火で5～6分ほど煮て完成。

酒粕が苦手な人でもキャベツの甘味が感じてください。



炊飯器で作る 味ふかし

おこわや赤飯など、もち米を蒸した料理のことを東北地方では「おふかし」といいます。「味ふかし」はおもちと同じようにハレの日には欠かせない郷土料理として昔から地域で親しまれています。

【材料（4人分）】

もち米	3合
切り昆布	5g
サイヤングン	1本
ゴボウ	1/2本
ニンジン	1/2本
シイタケ	1枚
油揚げ	1/2枚
タケノコ	80g
しょうゆ	1/4カップ
みりん	1/4カップ

【作り方】

- 切り昆布は水で戻し、インゲン豆は茹でておく。
- ゴボウはささがきにし、ニンジン、シイタケ、油揚げ、タケノコは食べやすい大きさに小さく切る。
- ②と①と[A]を入れて炒め合わせ、調味する。
- ③もち米をといで炊飯器に入れて「おこわモード」の水分量にし、①の切り昆布、②を炊飯器に入れて炊飯する。
- 炊きあがったら全体を混ぜて蒸らし、器に盛りつけ、③のインゲンを斜め切りにして添えて完成。



もち米のつやつやとした輝きともちもちとした食感を是非お試しください。

JA女性組織のメンバーから地域に伝わる様々な料理を募集し、厳選

JA全国女性組織協議会HP レシピコーナーQRコード ⇒

