

令和7年度第3回食育推進評価専門委員会

農林水産省

午後1時00分 開会

○村山参事官（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7年度第3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林水産省消費・安全局消費者行政・食育課の村山でございます。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、局長の坂から一言御挨拶させていただきます。

○坂消費・安全局長（農林水産省） 皆様、こんにちは。農林水産省消費・安全局長の坂でございます。

本日は、先日の9月11日の会合から引き続きで開催させていただいておりますけれども、お忙しい中、御参集いただきまして大変ありがとうございます。

委員の皆様方におかれましては、食育の推進につきまして日頃から御指導、御尽力を頂いていることに対しまして、改めて御礼申し上げます。

前回の第2回の会合におきましては、11名の委員の皆様方から次期計画、5次計画の作成に向けて貴重な御意見を頂戴することができました。

本日の議事におきましても、引き続き11名の委員の皆様から御意見を頂戴したいと思っております。

また、事務局からは前回もお示しさせていただきましたけれども、次期計画において特に取り組むべきと考えられる重点事項の方向性につきまして、改めてお示しさせていただくとともに、次期計画の目標の設定に向けた論点についても資料で御説明をさせていただければと思っております。

本日は活発な御議論を頂ければと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○村山参事官（農林水産省） それでは、カメラ撮影につきましては、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には傍聴会場へ御移動願います。

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14及び参考資料1から5となっております。

配付資料に不足がございましたら事務局までお知らせください。オンライン参加の委員におかれては、チャット機能でお知らせいただければと思います。

今日、会場には冊子が配られております。日本栄養士会の阿部委員より御参考ということで御提供いただきましたので会場においては参考までに配付させていただいております。

まず、資料1、本委員会の令和7年9月現在の委員名簿がございますので、御確認ください。

本日は、ハイブリッド開催としておりまして、会場12名、オンライン8名、計20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る構成員の半数以上を満たしているということを御報告させていただきます。

なお、本日は、竹野委員、小山委員、前島委員、山口委員の4名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、司会より指名いたしましたら御発言いただくようお願いいたします。

それでは、恐縮ではございますが、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、今日もよろしくお願いいたします。

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が、皆様、本当にお忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。

それでは、早速ですけれども、議題（1）第5次食育推進基本計画の重点事項（案）、前回と重なる部分もございますが、事務局より説明をお願いいたします。

○村山参事官（農林水産省） 資料2を御覧ください。

第5次食育推進基本計画の重点事項の方向性でございます。

前回9月22日に御説明しておりまして、中身は変わっておりませんので、簡潔にポイントを御説明いたします。

1ページ目でございますが、柱書き、食育の取組につきましては、食育基本法及び食育推進基本計画に基づき推進しているということでございます。

食育基本法では、食育の基本理念や方向性が示されておりまして、それを前提として、基本計画においては、その作成時の状況に応じた重点事項を設定して取り組んでいるということでございます。

食育基本法におきましては、3つのポツを並べておりますけれども、1ポツ目で、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することが、2ポツ目では、それに加えて、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産・消費の推進、更には食料自給率の向上に寄与ということが書かれております。

3 ポツ目は省略させていただきます。

2 ページ目を御覧ください。

第5次食育推進基本計画における重点事項の設定に向けてということでございます。

まず現状・課題ということでございまして、最初の丸が昨年、食料・農業・農村基本法の改正において消費者の役割が規定されました。それを受けまして、本年4月、食料・農業・農村基本計画におきまして、学校等での食育の強化、「大人の食育」の推進など、食育の推進が位置付けられたところでございます。

次の丸、現行第4次食育推進基本計画につきましては、その目標達成に向けて取り組んでおりますけれども、改善が進んでいない事項も多いという中で、各主体の取組状況にも差が見られる。改めて国民運動として食育を実践していく必要があるのではないかということでございます。

最後のポツ、これまで本委員会でも御議論していただきましたけれども、特に以下のような課題が顕在化しているのではないかとということで3点整理をさせていただいております。

1点目、家庭や地域での健全な食生活の実践が困難な場面というのが増加している。2点目、食の在り方の変化に伴い大人の食生活の乱れが見られる。3点目、国民の食卓と農業の生産現場の距離が遠くなっており、生産者と消費者の関係が希薄化している。こうした現状・課題を踏まえまして、第5次食育推進基本計画におきまして今後5年間に特に取り組むべき重点事項として以下を設定してはどうかということでございます。

1点目、学校等での食や農に関する学びの充実。2点目、健全な食生活の実践に向けた大人の食育の推進。3点目、国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大という3点でございます。

その上で、これらの取組を推進し、かつ定着させていくためには情報発信の強化や取組の見える化、PDCAサイクルによる施策の見直し・改善などを検討していく必要があるのではないかとということで整理させていただいております。

以上でございます。

○武見座長 ありがとうございました。

前回の委員会のと様と同様に、今の事務局からの御説明は委員の皆様のヒアリングに先立ち、重点事項の方向性を示して確認するというところで行っていただきました。こちらに対する御意見や御質問については前回同様後ほどまとめて行います。

ヒアリングで御発言をされる委員におかれましては、その際に併せてお話しいただいても差し支えございません。

それでは、議題（２）第５次食育推進基本計画に向けた委員からの意見、ヒアリングについてということで順次行ってまいりたいと思います。

事務局から御説明をお願いいたします。

○村山参事官（農林水産省） 第５次計画の作成に向けまして、本日、委員の皆様より御知見や御意見を忌憚なく御発言いただければと思います。

前回と今回の専門委員会におきまして、委員の皆様全員の御意見をお伺いさせていただきます。時間の都合で恐縮ですが、委員の皆様からは５分程度での御発言をお願いいたします。

本日、御意見を御発表いただく方は、議事次第に記載のある順番でお願いいたします。

本日は、４名、４名、３名に分けまして、グループごとにお話ししていただいた後に質疑応答の時間を設けております。

前回、今回ともに御欠席の小山委員、山口委員からは参考資料２、参考資料３として資料を提出していただいておりますので、後ほど御覧いただければと思います。どうぞ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。

ということですので、今日もなかなか忙しいですが、まず４名の方からお願いいたします。

まず、この資料の順番で資料３、辻委員からお願いいたします。

○辻委員 皆さん、こんにちは。辻調理師専校校長の辻芳樹です。

前回は、皆様から多くの貴重な御提案、御意見を拝聴させていただいて、それぞれが専門的な視点から深く分析されており、大変感銘を受けております。

本日の私からの提言はそうした専門的な御意見を踏まえつつ、どちらかというと包括的な視点からのお話になりますことを御了承ください。

第５次食育推進基本計画の立案に当たり、私たちが提案する新しいアプローチについてお話しします。

スライド２をお願いします。

２０年間にわたる食育活動というのは、栄養学を軸として展開されてきて、生活習慣病対策を中心とした取組で一定の成果を挙げてきました。しかし、２０年が経過した今、人々の

反応が鈍くなり、いわゆる馴化現象が起きているのではないかと感じています。実際に、第4次食育推進基本計画の数値目標の多くが達成しておらず、むしろ下がっている項目も見受けられます。

このまま従来の延長線上で、第5次計画を進めても期待する成果を得るのは難しいのではないのでしょうか。食育活動は今大きな転換点に立っていると思います。

スライド3をお願いします。

一方で、社会環境は大きく変わっています。

今年6月に創設された官民連携食育プラットフォームでは、参加企業が自社の存在意義、いわゆるパーパスを明確にして取り組むことが求められています。これは企業が単なる社会的義務としてではなく、C S V・E S G経営の一環として本気で食育に取り組み始めていることを示しています。経営トップが直接関与する推進力の高い活動として展開されているわけです。

ここで注目すべきは企業の取組姿勢の変化です。投資家がE S Gスコアを重視する中、企業にとって食がコストではなく価値創造の機会として認識されるようになった。つまり食育への取組が企業価値向上に直結する時代になったということです。こうした流れを見ると第5次食育推進基本計画期間中においては、企業がリーダーシップを発揮する可能性が高いと考えています。

これからは企業と共通価値を出していくことが大切になってくるので、本会議においても産業視点の強化を目的にメンバーの拡大が必要かと思います。

スライド4をお願いします。

これからの食育は従来のヘルス中心からウェルビーイング、つまり心身ともに満たされた状態を目指す方向へ転換していく必要があると思います。これは病気にならないという問題解決型から、心身ともに豊かで満たされた状態という価値創造型への転換です。義務感から自発的欲求への動機の質的变化こそが20年間の馴化現象を打破する戦略の一つと考えています。

また、食の機能性だけでなくその多様性も大切にしていかなければなりません。産業の面でも見直しが必要です。これまで分断されていた一次、二次、三次産業をつなげ、産業イノベーションを起こしていく必要があります。これは食育を軸とした新たな産業連携の発想です。

例えば、デジタル技術を活用して生産者と消費者をより密接につなぎ、個人のニーズに

応じた食体験を提供する。従来の分断された産業構造を食育という共通テーマで統合する新しいビジネスモデルが生まれるわけです。

スライド5をお願いします。

そこで私たちが大切にしたいのが日本の和食の世界観です。豊かな自然と共生する文化、季節感を大切にする情緒性、これらをやらなければならない義務としてではなく豊かさとして追求する食育に変えていきたいわけです。和食の世界観は産業統合を支える共通価値基盤となります。同時にこれまでの食育を魅力的な活動に変える再ブランディング戦略でもあります。もちろん和食以外の多様な食文化も大切にしながらです。

スライド6をお願いします。

こうした考えを実現するために教育機関も積極的に参画し、地域でのクラスターづくりを進めていくことが重要だと考えています。産業界、行政、学校、金融機関が連携して豊かで健康的な食文化を軸とした地域づくりを進め、食育を長期的な成長戦略として位置付けていく。

本会議では各省庁から参加されておられますが、ヘルスケア担当の方が多いように思います。産業や地域、知的クラスターを扱う部署の方にも加わっていただきますようお願いいたします。

第5次食育推進基本計画は、栄養学中心の活動から更には企業や地域社会を巻き込んで豊かさとウェルビーイングを追求する新しい段階に入ると考えています。この大きな転換期を皆さんと一緒に歩んでいきたいと思います。

御清聴ありがとうございました。

○武見座長 ありがとうございました。

ディスカッションは4名の方が終わられてからまとめて行いますので、続きまして、小竹委員、お願いいたします。

資料4になります。よろしくお願いいたします。

○小竹委員 皆さん、こんにちは。クックパッドの小竹と申します。

本日は、第5次食育推進基本計画に向けてお話をさせていただければと思います。

次、お願いします。

まず、クックパッドについて簡単に御紹介させていただきます。私たちは会社のミッションとして毎日の料理を楽しむにしようという言葉掲げ、日本で約月間5,000万人のユーザーさんに御利用いただいています。今、世界74か国にサービスを展開していきま

のような立場から生活者のリアルな料理実態を踏まえた形で今日はお話しできればと思っています。

次、お願いします。

次に、第4次計画の成果についてですけれども、こちらは私なりの視点で切り取ったところになっています。

次、お願いします。

その中で、ポイントとしまして、まず共食では家族や地域で食卓を囲む機会が広がって、また地産地消については学校給食や産地交流などで定着したと感じました。

また、食文化継承では郷土料理、伝統料理の体験が充実して、子供の体験学習、孤食対策というものも施策を進めていただいて認知度が広がったと感じています。

これらのポイントは私自身が第4次計画について社会に大きく成果を残して高く評価したなというところをまとめています。

次、お願いします。

ただ一方で、課題もあると感じまして、食べる機会というもの、あと体験の機会というのは広がってきたものの、作る力、料理するということについてはまだまだ十分ではないと思っています。

右側にグラフがありますけれども、20代では5人に1人がほとんど調理をしないと答えています。30代でも同様の傾向がありまして、働く世代については忙しさを理由に台所から離れていくという人が増えているように感じます。

また、高齢期では調理をやめてしまうということも問題になっていまして、それが生活機能低下に直結しているということがあり、これは社会全体で解決していきたいという問題です。

次、お願いします。

この課題については、日本だけではなく世界にもありまして、Z世代について、家庭の調理率は1965年には90%あったものが70%以下に低くなっていて、こちらは特に先進国では全体としては若い世代の調理不足というのが顕著になっています。

一方で、コロナ禍をきっかけにあとは物価高騰というところで、家庭料理を見直すという動きも少しずつ生まれています。そういうことで欧米でも自炊率というのが少しずつ回復していまして、特にラテンアメリカ、ヨーロッパでは少しずつ料理を楽しむという方が増えているというところで、料理離れと料理回帰という、相反するような流れが同時に進

んでいるというふうに感じています。

次、お願いします。

こうした状況を踏まえて第5次計画には、食べる力というようなものに加えてつくる力というものも是非入れていただきたいと思います。

次、お願いします。

具体的なところで言いますと、まずは子供期については学校や家庭で楽しい調理体験を増やしていきたい。働く世代については時短、冷凍食品などいろいろなものを活用しながら忙しくても料理をやめない仕組みを支援すること。また、料理を女性だけのものにしないという文化を作っていきたいと思っております。高齢期については料理を続けるということが、フレイル予防や自立に直結するということを発信する、この三つの柱を提案したいと思います。

次、お願いします。

ここからは参考事例になりますが、こちらは弊社が行っている出張の調理実習を取材していただいた記事になりますが、学校によっては調理ということ自体が子供が生き抜く力としてすごく大事だと感じていまして、調理力だけではなくそれが生きる力、そしてこれから生きていく土台を作る絶好の機会というふうに捉えて重要視している学校が少しずつ増えている印象です。

次、お願いします。

こちらは弊社が、料理が持つ可能性を示した料理の食循環マップ、食の良循環マップというものなんですけれども、こちらが表しているのが料理というものが単なる食事を作るだけではなく、人の健康につながったり自立、そして文化にもつながるということ。若しくは地産地消、フードロス削減が広がるという図を表しているものです。

以上をもちまして、料理というものの自体は健康を守って自立を支えて、そして地域、環境もよくする力と思っていますので、是非5次計画では料理をする、料理を楽しむということを新しい柱に据え置いていただきたいと思います。

以上でございます。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す。

いろいろ御発言したいところもあるかもしれませんが、続けたいと思います。

続きまして、田中委員、お願いいたします。資料5になります。よろしく願いいたします。

○田中委員 日本食生活協会の田中です。よろしくお願いいたします。

まずは、私ども日本食生活協会は設立から健康こそ幸せの源を理念に掲げ、バランスの取れた食生活の推進と食育を通じて国民の健康づくりを支援しております。

また、地域で活動している食生活改善推進員を支え、日本の伝統的な食文化を次世代へとつなぎ、持続可能で豊かな社会の実現を目指しております。

次、よろしくお願いいたします。

現在、全国には約9万人の食生活改善推進員が地域で健康づくりや食育活動を展開しております。かつて20万人以上の会員が活動していましたが、人口減少や高齢化など様々な理由で減少傾向にあります。市町村合併やコロナの影響も大きな要因となったところでございます。

一方で、令和6年度には会員増加を達成した県協議会もあり、明るい兆しも見えてきました。

次、よろしくお願いいたします。

食生活改善推進員の活動は多岐にわたっており、料理講習会では調理体験を通して正しい知識や技術を伝えています。

また、家庭訪問による減塩活動や備えを含む災害時の食事支援、イベント活動におきましては、地域の方々に食育や健康づくりの大切さを広めております。

次、よろしくお願いいたします。

ここからは取組事例につきまして紹介させていただきます。

こちらは山形県朝日町協議会の取組についてです。

町の「朝ごはん食べよう運動」の一環として、教育委員会などと連携し、朝食簡単レシピコンテストの開催やレシピ集を子育て世代に配布するなどの啓発を重ね、その結果、令和5年度調査では小中学生の朝食摂取率が100%に達したという大きな成果を挙げております。

次、よろしくお願いいたします。

会員増加に向けた取組におきましては、「増やしたで賞」の贈呈や養成講座の効率化、男性料理教室参加者への積極的な勧誘、また後継者育成の研修や認定制度の導入、更にSNSなどを活用した広報や情報発信などに取り組んでおります。

また、食育へのアプローチとして企業単位で職員を対象に会員を養成することができないか、このような可能性につきましても今検討を始めているところでございます。

次、お願いいたします。

こちらは連携事業の1例として、茨城県協議会が行っている食生活改善推進員と学生が連携した取組でございます。

県内の大学生・専門学生に、食生活改善推進員と一緒に地域活動を体験することで、ボランティアの養成や育成につなげているという事例でございます。

次、お願いいたします。

こちらは共食の推進におきましては、親子の食育教室において、家族で食べることの大切さを伝えたり、高齢者向けの食事会や料理講習会を通じて、食育と交流の機会を提供しています。今後、特に力を入れようとしているのは男性シニアの社会参加や多世代交流の場づくりでございます。

共食の輪を広げ、世代を超えて支え合うことで、孤立を防ぎ、誰一人取り残さない地域社会を育む大切な力になると考えております。

次、お願いします。

日本の食文化を守り、伝えるために地域で郷土伝統料理教室の開催や郷土料理スペシャリストの認定、育成、SNSを活用した情報発信などを行い、日本の食文化を次世代へつなげております。

次、お願いいたします。

こちらは中央労働災害協会から依頼を受け、第5次計画でも重点事項とされている大人の食育をテーマに情報発信とおすすめレシピの連載を行っております。購読者の多くが働く世代ということもありまして、食育に関心を持っていただけるよう季節感やトレンドを取り入れた工夫をしているところでございます。

次、お願いいたします。

まとめとしましては、食生活改善推進員は全国に組織がある強みを生かし、共通の目標に向かって実践できる力を持っております。現在の第4次計画にも記載がありますが、食育推進基本計画に明確に位置付けられることでその役割は更に広がり、地域に根差した持続可能な食育の発展につながっております。

今後に向けましてはボランティアが活動しやすい環境整備から、産学官民の連携強化に至るまで幅広い取組が認められております。これらを通じてより実効性の高い次期計画の実現を期待しております。

以上で終わります。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す。

皆様、大体5分で進めていただいて、ありがとうございます。

では、最初のところの最後になりますけれども、中澤委員からお願いしたいと思います。資料6です。どうぞよろしくお願いいたします。

○中澤委員 資料を多めに準備してしまったので、参考事例の方は飛ばしながら御説明させていただきたいと思います。

では、次、お願いいたします。

食育基本法の中で、記載されている内容を受けた第5次食育推進基本計画の重点事項の方向性が書かれておりますが、本当に賛成される内容だと思っています。その中で食育推進の環境整備ということで何か参考になるようなことを申し上げられればと思って、具体的な意見、提案を、飛ばしながらではありますが、参考事例についても報告させていただきます。

次、お願いいたします。

まずは、皆様が挙げていらっしゃるように、朝食を欠食する子供の割合が0%という目標の達成はなかなか難しいところで、そのためには地域や学校などで朝食提供などを試行するような取組を始めることが、目標達成に近づく一つの解決の案につながるかと思い、意見を申し上げます。

次、お願いします。

その事例が書かれていますが、時間がないので、その次、お願いいたします。

朝食欠食に関する調査報告を見ておりますと、欠食理由の中に、準備されていない、用意されていないという理由が得られているので、これは学校給食の中で、朝食のようなメニューを出して自分で準備する力を養成している事例で、こういった取組などが大事だと思ひまして、事例を出させていただきました。

次、お願いいたします。

次は果物摂取に関する目標についてですが、現在の果物摂取量について、私が果物産地に暮らして感じていることですが、学校給食で果物の提供が少ない状況にあると思います。是非、地場、国産の果物を増やすような取組をして、特に学校給食で提供するような取組をしていただいたらどうかと思います。参考事例については時間がないので次にいきたいと思います。

次、お願いします。

次も参考事例になるので、8枚目のスライドをお願いいたします。

これは食育活動に参加するための、何かインセンティブになることがないかということで書かせていただいたことです。食育活動に積極的に参加すること、もちろん楽しいことがまず大事ですけども、プラスの評価になるような場面があることが大事かと思ったので書かせていただきました。あとは参考事例になります。

次、お願いいたします。

目標21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、55%以上が目標値であり、その割合は減少傾向にありますけれども、和食文化の魅力を正確に深みのある教材、指導内容で伝える取組の充実が大事かと思います。事例を挙げさせていただきましたので参考にさせていただければと思います。

その次、お願いします。

長野では、学校給食で、地域の豊かな食文化を学ぶ機会を充実させているところが多いです。やはり学校給食の中で伝えていただくことが重要かと思っております。

次、お願いいたします。

事例になるので、12枚目をお願いいたします。

食育に関心を持っている国民の割合、ボランティアの数を増加させるにはこの緑色で囲んだところですけども、担い手を養成する研修では参加者がいなくて困っているところもあるので、先ほども企業のお話もありましたが、こういった食育の研修の機会、地域の食育研修の機会への参加などもご支援していただくとよろしいかと思いました。

次、お願いいたします。

目標1 食育に関心を持っている人ですが、食育基本法が制定されてから20年もたちますので、これからは、推進に関わる活動を行った人や参加の人の割合を調べてはどうかと思いましたので、書かせていただきました。事例の説明については省略させていただきます。

その次、お願いいたします。

最後の提案になりますが、食料自給率の向上のためということが食育基本法に挙げられていますが、直接的なことを聞いた設問がないように思いまして、こういった視点も、食料安全保障に関することも含めて大事ではないかと思ったので述べさせていただきました。

以上になります。

○武見座長　たくさんの資料をありがとうございます。事例などはそれぞれ御覧いただければと思います。

そうしましたら、4名の方の御意見を頂きましたので、ここで少し議論をしたいと思えます。

今の4名の方の御発表に関連して、御質問、コメントなど、どうぞ御自由にお願いしたいと思えます。複数いらっしゃれば御指名させていただいてというふうに思えますので、よろしくお願いいたします。

オンラインの方はチャット機能を使っていただいて、手を挙げる機能でお願いいたします。事務局の方で把握してもらいます。いかがでしょうか。

田中委員、お願いいたします。

○田中委員 貴重な意見ありがとうございました。

クックパッドの小竹委員にお伺いしたいです。ウェブのレシピサイトの中で、料理を楽しむようなアプローチの工夫を教えてください。

○小竹委員 うちの会社はレシピがたくさんあるので、提案のところ、検索がキーワードになると思えますけれども、それぞれが探している思いに合った形で出してあげるところで、簡単で急いでいる人にはそのようなものを出してあげたりというところで、こちらが押し付けるのではなく、できるだけ課題に合った、かつちょっと人気なものを出すみたいな、検索アルゴリズムの仕組みというのは日々工夫をしながらやっています。

○田中委員 私たちも今インスタで職員のリレークッキングを行って挙げているのですが、レシピサイトのデジタル面は苦手な部分もありますので、是非参考にしたいと思えます。

○小竹委員 あと投稿のレシピを発信するというのがすごく難しいので、生成AIを使って、写真を見たらそれが材料、手順がどうかというのを自動で出すようにして、30分かかっていたレシピ書きを5分に短縮するみたいなような技術的なところで取組をしています。

○武見座長 そういふのがあるんですね。ありがとうございます。

オンラインの方で御参加の赤松委員、手が挙がっているということでお願いいたします。

○赤松委員 貴重な取組をありがとうございました。

食生活協会の田中委員に教えていただきたいことがあります。よろしいでしょうか。

御発表の中に、朝食100%を達成したという取組の発表がありましたが、この食生活改善推進員の方がレシピコンテストを行いレシピ集を配布したということに合わせて小中学校側にどんな取組をお願いしたいみたいな、小中学校に何か取組をとというような依頼等はされていましたか。

○田中委員 こちらにつきましては、私ども全てを報告いただいていることではなく、あ

る発表の中での資料を抜粋をしたもので、今質問があったようなところについては自治体の方や、教育委員会、協議会の方にお伺いして回答できると思います。ここでお話ししたのは町ぐるみで、朝食欠食について普及活動してこのように100%を達成したということで、詳しいところは事務局を通して回答させていただければと思います。

○赤松委員 ありがとうございます。

○武見座長 よろしいでしょうか。

そのほかいかがですか。皆様の方からどなたでも、どうでしょうか。

では、長島委員、よろしくお願いします。

○長島委員 中澤先生にお伺いしてよろしいでしょうか。

先生の資料の中で、朝食欠食する子供の割合0%、第1次計画からずっと掲げられている数字ですけれども、近年、これが横ばい状態ぐらいだというのであればまだしも、増加傾向にあるという深刻な傾向だと思います。

子供たちの欠食がこういう状況であれば、必然的に給食や義務教育を離れた段階で、高校生、大学生、そして若い世代、それからお母さんになっていく、妊産婦さんの健康あたりにも関わってくる非常に大きな課題だと思っていて、第5次計画でも是非この柱を何とかライフステージをつなぐ全ての段階において取り組んでいただける目標として残していく必要があると思っていますところ。先生はその中で欠食児童や生徒が多い学校や地域には朝食提供を試行しては、というような案を示してくださっていますが、外国の例をここでは示していただいています、日本の中でどこか何らかのそういう取組を行っているところがあるのでしょうか。

実際、行うとなると行政も含めて大きな課題も起こってくるし、経費や人的支援や環境整備様々あると思うので、難しい課題だと思いますけれども、何か少し具体性があればお話しいただければと思います。

○中澤委員 御質問ありがとうございます。私も難しいところだと本当に思っていて、でも先生がおっしゃるように欠食する子供の割合をゼロに近づけるという目標自体は本当に大事な目標だと思うので、このような取組を始めてみて、目標に近づけていくためにもこういう取組をできるところからと思い、書かせていただきました。

もうすでにやっているところがあるように思うので、その事例を調査して参考にすることが重要と思い書かせていただきました。

○笠置委員 朝食の提供については、大阪府泉佐野市の小学校で行われていますが、ほか

にもやっているところがあると思います。

○武見座長 事例ですね。ほかにもあるような気もするんですけども、ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

よろしければ、すみません、私の方から、辻委員と小竹委員に少し御質問したいんですけども、まず、辻委員の方からヘルスからウェルビーイングへ、包括的な概念で少し広げていくということで、確かによくよく見れば、今までの食育基本法そのものにも健全な心と身体を培い、豊かな人間性という、そういう言葉が出ていたんですけども、やはり割と狭いところから脱していないという意味で、ウェルビーイングみたいな概念を打ち出していくというのは私もとても賛成です。

ウェルビーイングのところは先ほど心身ともに豊かで満足された状態という御説明だったんですが、もう少し具体的に食育とつながって、例えばこういうことみたいな、もし少し補足的にウェルビーイングの捉え方について御説明していただければと思って、辻委員に御質問したいと思います。

小竹委員には、実は小竹委員が出された資料の最後の結びのところを見ると、料理に着目して、健康を守る、自立を支える、文化を継承する、いろいろ書いてありますが、これは正にウェルビーイングみたいな方向につながるような内容と合致するのではないかと感じていたので、その辺について小竹委員からも御意見を伺いたいと思います。

まず、辻委員の方からお願いしてよろしいですか。

○辻委員 この転換の革新というのは人々の動機を変える、アプローチの転換の考え方であって、要するに栄養学の視点を生かしつつ、しなければならぬから、したい、豊かになりたいという自発的要求への転換だと思います。科学的正確性を保ちながらより継続しやすいアプローチを目指す。

例えば、近年の研究だったら、食事の社会的側面が幸福感に与える影響が科学的に実証されているわけです。WHOも生活の質の重視を打ち出して、国際的な潮流となっています。具体例として、従来の1日何百グラムの野菜摂取から、旬の野菜で季節を感じて食卓を楽しむ豊かな時間へと。要するに、後者の方が行動変容につながりやすく、何よりも持続可能性が高いということが研究で確認されていると思います。要するに科学的根拠を生かしながら心身の豊かさを追求する包括的アプローチが現代に求められているのではないかと。そこで和食の世界観を持ち出しているわけですけども、栄養バランスを取らな

ければから、季節を味わう豊かさを楽しみたいに変わる。日本食というのは無形文化遺産で国際的な差別化要因にもなって、インバウンドにも連携できますし、つまり栄養学の蓄積を土台としてより魅力的な食育へと進化させる戦略だということです。

○武見座長 その戦略のためにもウェルビーイングみたいな、そういう発想。

○辻委員 そうです。

○武見座長 ありがとうございます。

そうしましたら、小竹委員もお願いしてよろしいでしょうか。

○小竹委員 辻委員にかなり近いことになると思うんですけども、食育で先ほど事例で御紹介した学校の教育に持っていくときに、子供たちの食というのは自分が食べる以上のものはなかなか想像力がない中で、それが環境にとっても意味があるとか、あと孤食にとって意味がある、あとは地球、人生に意味があるという、意味を話すと一気に視点が変わる子供が特に多くて、やらなければいけない状況にない人たちにどう興味を持ってもらおうかというところで、特に幸せ、それも自分だけじゃなく地球の幸せみたいなところまで伝えたと、すごく食育が広がるという実感があるので、やはり食というものがどういう意味を持つかみたいなことを広げる上で、ウェルビーイングというキーワードはすごく重要なと感じています。

○武見座長 ありがとうございます。

私から質問させていただきましたが、そのほか皆様の方から何かございますか。

もうちょっと時間がありますけれどもいかがですか。

もう一つだけ、田中委員に。

食生活改善推進員の活動は、正に地域のボランティアの活動ですけれども、社会参加という言葉が出てきました。特に、男性も含めて、あるいは働く場も含めてみたいな社会参加の在り方というのは、かつては、食生活改善推進員は女性の活動でした。それが男性を含める形に発展してきて、今後の方向性ということでそのお話が出てきたと思いますけれども、実際、働きかけることで男性側の特に働く世代から上の世代にかけての反応とかその辺はどんな感じでしょうか。

○田中委員 認識があるところだけですが、男性は参加するまでが大変で、参加すると楽しく仲間づくりにもなるのですが、そのまま食生活改善推進員に興味を持つのかと云ったらそうではなく、男性はそこでグループを作って、そこで料理の技術を学んでいきたいと、それもいいことですが、そこを一步踏み出して、参加も社会貢献のきっかけにはなってい

と思いますけれども、会員になって活動するということまで持っていくことを今アプローチしています。

そこが課題でもあり、うまくいくととても、会員たちも男性をとにかく、今まで女性のみ、この食生活改善推進員といていたところがありますので、男性が地域に根差してというところが難しい部分でもあるんですけれども、今、少しずつできるところからやっているところで、食生活協会としても全国発信をしています。

○武見座長 自分のためでもあり、それが社会、地域のためというそういうつながりができてくるといいでしょうね。ありがとうございます。

そのほかの皆様、先に進めてよろしいですか。大丈夫でしょうか。

久志本委員、お願いいたします。

○久志本委員 田中委員に、100%の朝食というその中身なんですけれども、朝食の定義というのはどんな、例えばクッキー1枚でも本人が朝食だと思えば、菓子パン一つでも朝食なのか。たんぱく質、炭水化物、野菜というようなものをもって朝食か、そこを教えていただければと思います。

○田中委員 山形県朝日町の定義は、私ども把握はしていませんが、国の調査の定義がありますので、恐らくそこに基づいた定義で行っていると思っております。自治体ですので、朝食欠食の定義付けに基づいていると思っております。

○武見座長 朝食欠食の目標項目、目標値をめぐるのは今の定義のこともいろいろな議論があるところかなと思いますので、次の計画でどうしていくのかは一つ大事な論点になるかもしれません。ありがとうございました。

そのほかよろしいですか。大丈夫でしょうか。

○武見座長 では、次のグループのヒアリングへと進めさせていただきたいと思います。

続きまして、阿部委員、丹羽委員、笠置委員、田村委員と続けてまいります。

では、阿部委員からお願いします。資料7です。よろしくお願いいたします。

○阿部委員 日本栄養士会の阿部でございます。

食育活動に取り組む上での課題と取組の方向性について、プレゼンをさせていただきます。

次、お願いします。

本会の会員である管理栄養士、栄養士は個人の各ライフステージにおける栄養課題の解決に向けて多様な職域で次世代につながる食育の推進に現在も取り組んでおります。

次、お願いいたします。

参考ですが、会員の主な就業先と所属の割合です。このように多くのあらゆる場所で国民に寄り添って活動しております。

次、お願いいたします。

こちらは御覧のとおり、2023年3月20日の本委員会のヒアリングで、中間評価を踏まえて、栄養士会における今後の方向性についてまとめた資料でございます。国民のニーズとデマンドに応じた情報発信の強化やイベントの展開、また賛助会員をはじめ民間企業や大学などの研究機関と連携し、課題である若い世代と就労世代の男性への働きかけの推進、さらには、地球環境や食料システムなどの食と環境の循環を視野に入れた活動に今後取り組むことが必要であるということを報告させていただきました。

本日はこのヒアリングの報告を踏まえた現状の取組から今後の食育の推進の方向性について意見を述べさせていただきたいと思います。

次、お願いいたします。

まず、一つ目の多様な視点からの情報発信でございます。

ホームページ、雑誌で積極的に情報発信しておりますが、さらには今年で8年目になりますけれども、8月4日を栄養の日、8月1日から7日間を栄養週間といたしまして、全国の会員が主体的に各職場や地域で情報発信をしております。

特に若い世代や働きざかりの男性等との接点がある事業所給食や大学、また薬局などにおける活動の充実強化を現在は目指しております。今後も多様な視点からエビデンスに基づいた正しい情報を国民により分かりやすく楽しく発信することが必要と考えております。

次、お願いいたします。

次は、日本栄養士会が現在力を入れている事業である、栄養ケア・ステーションの活用でございます。

地域密着型を拠点といたしまして、地域十分の方はもちろん多様な対象に、用途に応じた様々なサービスを提供しております。

設置数は御覧のとおりです。今後は自治体や民間企業などと連携し、若い世代も気軽に利用し、特に「大人の食育」を推進する場の活用を目指していきたいと考えております。

次、お願いいたします。

次は、日本栄養士会の連携団体といたしまして、2024年2月に設立いたしました一般財団法人日本栄養実践科学戦略機構の取組を御紹介いたします。

本機構の方針の一つといたしまして、産学官連携によるシンクタンク機能を持ち、調査、研究、実践活動を展開することを目指しております。

次、お願いいたします。

その一環といたしまして、今年度立ち上げましたのが新たなプロジェクト、管理栄養士、栄養士の栄養のチカラでつながるプロジェクト、栄養つなプロとっておりますが、そちらを立ち上げました。

このプロジェクトは、国民の栄養、健康課題を解決するための実践活動への支援と国民との接点を強化するために民間企業との連携、共同による活動の拡大。更に活動の成果の定着化の三つを柱としたプロジェクトでございます。

次、お願いいたします。

これは令和5年の国民健康栄養調査の結果ですが、御覧のとおり栄養のバランスの取れた食事に関する状況は20歳代の男女とも最も低い結果でした。

次、お願いいたします。

さらに、栄養バランスが取れていないものでは、改善することへの関心がない割合が男性では約8割、女性では約6割を超えています。このような結果からも無関心層へのアプローチが重要であることが分かります。

次、お願いいたします。

このようなことを踏まえまして、先ほど御紹介いたしました栄養つなプロでは、個人の健康は個人の努力のみでは達成できないことがあることから、社会全体として個人の健康を支えることが必要と考えております。

栄養つなプロでは民間企業の協賛により無関心層への介入効果の高いポピュレーションアプローチとなるよう、商品のサンプリングによるインセンティブの付与を行っております。

単なるサンプリングに終わることがないよう、コミュニケーションツールと実践マニュアルによる人材育成を行いまして、実践リーダーを育成した上で現在活動を推進しております。今後、無関心層をターゲットとした活動の展開には民間企業との連携が非常に重要であると考えております。

次、お願いいたします。

最後に、地球環境や食料問題などを視野に入れた取組といたしまして、大阪・関西万博で発表いたしました、「未来に残すべき和食、“日本の伝統的な食文化”を持続可能な未

来の食材50とともに継承プロジェクト」、非常に長い名前で恐縮ですが、御紹介いたします。

これはWWFによる環境負荷が少ない手頃な価格で手に入る栄養価の高い未来の食材50、これと和食を融合させ、人と地球の双方にとって健康的で持続可能な食の在り方を提案することを目的として作成されたものでございます。

詳細につきましては、本日配布しました日本栄養士会雑誌を御覧いただければ、こちらについての説明がされておりますので、是非御参考にしていただきたいと思います。

最後に、要望になりますけれども、このWWFの未来に残したい50の食材というのが日本のものではございません。しかし郷土料理、伝統料理を紐解いてみると、この50の食材を使っている伝統料理、郷土料理が非常に多いということに気が付きました。そこでできれば日本の未来の食材についても是非御検討いただき、新たな視点から食と環境との循環を推進できればいいと思っております。

以上になります。御清聴いただき、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す。

こちらも4名が終わってから質疑いたしますので、お待ちください。

続きまして、丹羽委員、お願いいたします。資料8になります。

○丹羽委員 日本PTA全国協議会、元副会長の丹羽です。よろしくお願いいたします。

日本PTA全国協議会の取組について御説明させていただきます。

1枚、めくってください。

公益社団法人日本PTA全国協議会は都道府県と政令指定都市の53協議会により構成されています。保護者と教職員の全国組織となっています。日本最大の社会教育関係団体として、子供たちの健やかな成長、そして教育環境の向上、社会教育及び家庭教育の充実、発展のために積極的に活動しております。

次、お願いいたします。

食育への関わりといたしまして、日本PTA全国協議会としての大きな取組は1966年12月に学校給食用の小麦の補助、また教科書無償化などの陳述書を文科省の方にあげさせていただいた頃から始まっております。

しかしながら、全国組織としての取組というよりもこういった食育への取組というのは各都道府県協議会や政令指定都市、また各学校の単位PTAの方が大きく関わっています。

次、お願いします。

具体事例としまして、京都府PTA協議会の事例を御紹介させていただきます。

京都府PTA協議会では、家庭教育研修会の講演の一つに、歯科衛生士の方に来ていただき、「おいしい人生、食、歯、命、歯が語る食生活と社会の歪み」と題して講演会を行っていただきました。

虫歯予防は歯磨きだけでなく、食事から見直さなければならない。何を食べるかどんな食べ方をするか、どんな調理方法なのかということで、虫歯へのかかりやすさが決まってくるなどと保護者の方に向けて、幼少期からの食生活や口腔内環境についてのお話、そしてこれからの人生を豊かにするための食事について教えていただきました。

次、お願いします。

また、各単位PTAでは京料理の料理人の方に来ていただき、お出汁の取り方教室ということで、顆粒出汁に頼る中、おいしいお出汁の実際の取り方を教えていただき、御自身でも体験していただきました。

こういった体験をすることによってほんの少しのことで料理自体が一層おいしくなるといった調理方法を教えていただき、参加された保護者の方からは、お出汁って本当はこんなにおいしいんだということを初めて知りましたという感想や、家でも実践しますという感想を得て非常に好評な教室となっております。

しかしながら、こういった料理教室はコロナ禍の影響で各単位PTAの方でも自粛をせざるを得ない状況となっております。少しずつ再開しているところがありますが、まだまだ全てが戻ってきているわけではございません。

次、お願いいたします。

こども食堂との取組についてということで、地域とPTAと連携して、こども食堂を行っているところもあります。様々な地域で各単位PTAと連携して行っているところ、またPTAが主催として行っているところもあります。

例えばですけれども、沖縄県浦添市では市立浦添小学校のPTAが中心となりこども食堂を開始しており、学校給食がない土曜日の昼食を提供したいという思いからこの活動を始めたそうです。

また、岐阜県の大垣市では西地区センターで、地域の子供たち居場所づくりの一つとしてこども食堂が月に1回行われています。また、同時にプレイパーク等も同時開催されている地域の方々のつながりや多世代を超えただけでなく、妊婦、そして乳幼児の親子、不登校児童、生徒、そして地域の方、様々な悩みを抱えた保護者、そして先生方、本当にた

くさんの方が立ち寄る居場所となっているそうです。

次、お願いいたします。

最後ですけれども、第5次食育推進基本計画に対して、こちらPTAとしまして、人間の欲求の一つとしての食、食育として一番有用な場が家庭だと思っております。学校や地域など人任せにするのではなく、家庭で自身の子供を育てていく中での食育を推進していくような取組が必要だと思っております。これこそが「大人の食育」という活動が非常に大切なことだと思います。食生活の大切さ、子供たちとの食の関わりについて、そして保護者を巻き込んだ取組を展開していく必要があります。

手軽に食事を購入して食べることができるようになっていますが、ただ食べるということではなく、この料理がどのような調理方法なのか、またどのような方々が関わっておられるのかという学びについても保護者も一緒に学び、また子供たちに伝えていく必要があるからだと思っております。

そして、家庭の味を次世代にも伝えていき、そして先ほどのお出汁の取り方も一つですが、濃い味ばかりに慣れすぎていると本来のおいしく感じるお出汁の味を感じられなくなってくるとも言われております。そういった食材の本来のおいしさを子供たちにいかに伝えていくのかということが非常に重要なのではないかと思います。

PTAという一消費者でもある保護者にアプローチしていき、是非様々なところでの「大人の食育」というところもPTAとしても取り組んでいきたいと思っております。

御清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。

では、続きまして、もう一つ下の世代というか、笠置委員から次お願いしたいと思えます。資料9になります。よろしくお願いいたします。

○笠置委員 全国保育士会、京都府長岡京市今里こども園園長の笠置英恵です。

次、お願いします。

全国保育士会というのは日本全国の保育士たち18万人余りからなる組織でございます。

次、お願いします。

乳幼児期からの食育の重要性についてはほかの委員の皆様からも御意見を頂いているところです。

実は私、先日万博のEARTH MARTに行ってみりました。皆さん、御覧になりましたでしょうか。見どころはたくさんあるのですが、私は世界の食卓の写真からその

国ならではの食文化というのを感じ、パンを食べるとかナンを食べるとか米を食べるとか、ハラルフードのような宗教的な理由とか、アフリカの紛争地域では社会的な理由からこれだけしか食べてないのかとか、そういうのを見ていて、日本人というのはやはり日本の食材からできているのだなというのを強く感じました。

EARTH FOODS 25は、辻委員も関わっていらっしやったと思うのですが、日本ならではの食材で、昆布とか鰹節、干し椎茸、醤油、味噌、25の食材を選定されおり、その食材から私たちはできているのだなととても感じました。

次、お願いします。

保育園の給食では、山のように鰹節を使って、煮干しをミキサーで砕いて出汁をとった味噌汁を提供しています。そして、子供たちは日々の生活、遊びの中で自然や草花、生き物への好奇心の芽を育てて、例えば「食育の活動でも梅の実はそのままだと毒だけれども、梅干しにするとお腹の薬になるね、何でだろうね」と考えながら梅干しづくりをしています。

家庭では難しくなってきた日本の食文化ですが、今や保育園がつないでいるのではないかと私は思っています。

EARTH MARTでは、最後に食卓を囲むプロジェクションマッピングが出てきて、食卓を囲む人たちの食するときの笑顔が一面に映し出されたときに何か胸がいっぱいになって、当たり前の日常はなんて幸せなのだろうなというふうに思いました。

今、子供たちを取り巻く現状というのがその当たり前がない家庭がたくさんあるなというふうに思いました。

おいしそうな出汁の匂いがして、「ああお腹がすいた」「今日の給食は何かな」そんな日々、毎日そのものが食育であって、生まれたときからつないでいくべきなのだと思います。

少子化とは言いますが、3歳未満児の保育所利用者数というのは年々右肩上がりになっておりまして、30年前は3歳未満児が大体2割程度利用していましたが、今や1、2歳児は6割近くの方が、保育園、認定こども園を利用されています。

そう考えますと、日本の食文化における保育所の役割というのはかなり重要と思っています。

また、今は育休が当たり前のようになっておりまして、1歳児から入園される方が圧倒的に多いのですが、個人的には0歳児からの食育が必要だと感じています。

0歳から1歳というのが人の一生の中で一番急激に発達するということは皆さん御存じだと思うのですが、生後1年で身長は1.5倍、体重は3倍、脳の重さは約2倍になると言われています。

0歳児の発達の話は5分で終わらないのですが、幼児期の育ちに欠かせない視点というのが運動、食事、睡眠、にもかかわらず特に0歳児の育ちの重要性に関する情報は現在とても薄いのではないかなと思います。

私の息子は32歳と30歳ですが、そのときの母子手帳の内容と今現在産休を取っている職員の母子手帳を見ますと中身はほとんど変わっていません。6か月の時点で寝返りしたのはいつですか、そのすぐ下が一人座りをしたのはいつですか、となっていて、今のお母さんは寝返りしたらすぐにお座りしなきゃいけないと思うわけです。

6か月というとちょうど離乳食を食べ始める時期ですが、座って食べさせるというのが食べさせる側からすれば楽なのですが、そうではなくて、大人が赤ちゃんの姿勢を支えて座らせた状態というのは、一人座りができるとは言わないです。座らせた状態というのは、一見座っていますが、それは一人座りができるとは言いません。赤ちゃんが自分の力でうつ伏せの状態からころんと起き上がって座れる、というのが一人座りできるという状態です。ですから、まだ6か月で、まだふらふらしている状態の場合はしっかり体を支えて食べさせてあげないといけません。

離乳食の内容にしても、ベビーフードオンリー、大人の濃い味付けのものをそのまま食べさせる等、いろいろな状況があります。

一人歩きが早くできるのいいのではなくて、発達の道筋というのはその子供のペースでできるような援助をすること、それで姿勢が安定して食べるようになって、そして初めて食もしっかりしてきます。

今や40代の方がおばあちゃんという家庭も多いし、かつてのような公園デビューという言葉ありません。そんな状況において、私は0歳から保育園で一緒に子育てをしていかなければいけない。子供の発達、育ちを支えていく肝になっていくのではないかなと感じております。

以上です。

○武見座長 どうもありがとうございます。

では、続きまして、田村委員に進みたいと思います。

資料8になります。よろしくお願いいたします。

○田村委員 日本歯科大学、専門委員の田村です。よろしくお願いいたします。

私は食育における口腔機能の大切さということで、食べ物や栄養の入口にある口の機能についてお話しさせていただこうと思います。

口腔機能としましては、ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合を増やす、という項目だけが重点項目として入っているんですけども、やはりそれだけでよりよく食べられるのかというのが気になっているところです。

今回は具体的な提案というよりも、食べる機能について食育推進の中にもう少し取り入れていただけるような情報をお伝えしようというふうに思っています。

よろしくお願いいたします。

皆様も御存じのところのおいしさの3要素ということですが、味覚、香り、嗅覚、そして触感、触覚というところですが、こういったものを味わうためには口の機能、それから喉の機能、飲み込みの機能がよく働くということが重要になってきます。

よろしくお願いいたします。

五感を使って食べるということが非常に重要なわけですが、やはり口や喉を含めて体がどのように動くかというのが感覚からの情報を受け取ってそれが運動につながるということになるので、様々な感覚が豊かに感じられるということで、よりよくおいしく食べられる、また安全に食べられるというふうに思っています。

よろしくお願いいたします。

先ほど笠置委員から、乳幼児期の食育は非常に大切だというお話がありまして、私も全く同感です。私たちが食べる機能というのは生まれてからこの乳幼児期に基本が確立していくということになります。動きの変化も最初は哺乳から始まりまして、どんどん固形物が食べられるように徐々に変化していくんですけども、一つ歯科的な視点で言えば、口の中の形態、構造も変わっていくということになります。

初めに哺乳をしているときは歯がない状態から離乳食が始まり、少しずつ歯が生えていき、そして乳歯が生えそろうのは一般的に1歳半から3歳ぐらいになります。そうしますと、何をどのように食べられるかというのは、口の動きももちろんなんですけれども、噛みつぶすための歯がどのように生えているかということも非常に重要で、それによって食べられるものも変わってきますし、食べるものも変わってくるというふうに思います。

また、学童期からは乳歯が永久歯に生え変わっていく時期になりますので、食べにくさというのも出てくるわけです。そういった中で、食べる機能が徐々に習熟していくという

ことになります。

お願いいたします。

このように小児期の口腔機能の発達には歯が重要な役割を果たしますが、もちろん歯だけではなくて様々な器官が適切に動くことになります。ただし、よく噛んでゆっくり食べようといっても、保育園、幼稚園はそうでもないかと思うのですが、学校に上がっていきますと給食時間が15分もないということもよく聞いております。そういった現状の中で、非常に矛盾しているなと感じており、短い時間の中で必要な量を食べようとする、結局早食い丸飲みになって窒息のリスクも上がるというところがあるかと思うので、環境の設定も含め、いろいろな方面からの食育というのが必要かと思います。

そうしましたら、これが発達していつて、成人、高齢期になっていきます。

次のスライドお願いします。

歯との関係としていろいろな大規模な研究がされています。一番新しいものでは高齢者の手前の段階、中高年層の成人において歯の本数が多いほど栄養状態がよいという研究も出ております。つまり歯周病等になりますと歯が減っていくので、それも栄養状態に関係してきます。

また、高齢者におきましては、認知機能の低下、そして臼歯部の咬合支持、つまり奥歯の噛み合わせがないと窒息リスクが高まるとか、あとは高齢者で歯を失い、義歯を使用していない場合は20本以上自分の歯がある人と比べて認知症の発症リスク、また転倒のリスクが非常に高まるという研究とか、また歯が19本以下では20本以上と比べて要介護になりやすいということも報告されています。

お願いいたします。

このように歯というのは非常に重要ですけれども、歯だけが重要なわけではなく、口腔機能が重要、舌の動きが重要となります。

お願いいたします。

そういったことで、歯科からの食育というのが乳幼児期から高齢期に向けてこのように取組がされています。

お願いいたします。

食育は全ての人のためだというふうに思いますけれども、やはり障害のある方々はそこ取組が薄いのではないかと感じています。どうしても医療の方に入っていってしまうんですが、そうではなくて皆さん食を楽しんでいく権利があり、そこを支えることも食育だ

と思います。

お願いいたします。

最後に、二つ事例です。

いろいろな食育の形として、例えば経管栄養や胃ろうであっても食べること、楽しむことはできますし、みんなで一緒にクッキーを作るという教室を行ったり、そういう活動もあります。

お願いします。最後のスライドになります。

これは、私が勤務している場所、小金井市なんですけれども、市が取組を行っているこういった町の公園でみんなで食を楽しもうという活動もされています。

食べる機能に困難さがある障害児の方、障害者や要介護高齢者の方も含めて、充実した食育の提案をしていきたいと思っています。

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。

以上、4名の方から御提案を頂きましたけれども、4名の方に対しての質疑を行ってまいりたいと思います。

御質問、コメントなどいかがでしょうか。

中澤委員、お願いいたします。

○中澤委員 最後に御発表していただきました田村委員に少し説明を補足していただきたいと思います。最後から一つ前のページで、嚥下障害の患者と御家族向けの「いろう（慰労）レストラン」というお話がありましたが、経管栄養の方とかにどのような形でこういったイベント、食育をされているのか少し説明を補足していただければと思います。よろしくお願いいたします。

○田村委員 私、日本歯科大学なんですけれども、こちらは多摩地域に多摩クリニックという摂食嚥下障害のリハビリテーションのクリニックがあります。その患者が経管栄養あるなしにかかわらず摂食嚥下の障害のある方、また地域の皆様と一緒に関わらせていただいているので、年に2回高齢者の方と小児を対象に地域の調理のプロの方とか栄養士、看護師、ヘルパーの方、様々な方に御協力していただいて、クリニックの中で医師も常駐して御家族も含めて食を楽しんでいただくというイベントをやっております。

その患者さんの嚥下の段階に応じて、評価もきちんと行っていますので、食べられる範囲で食べられる食形態、そして一般の食事と変わらないような、すごくきれいな食事を皆

さんで作っていただいて、一緒にレストランのような形で楽しむというので、この「いろいろ」というのが経管栄養の胃ろうと、あと御家族を慰労するという意味の慰労を掛けてネーミングしたイベントになっています。

コロナになって、中断してしまっているんですけども、また地域で集まって再開したいと企画しているところです。

○武見座長 全ての人に、誰一人取り残さずと、とても素晴らしい事例だなと思って伺っております。

そのほか、いかがでしょうか。 久保委員、お願いいたします。

○久保委員 日本PTA全国協議会の丹羽委員にちょっとお聞きしたいんですけども、資料の具体事例の①がございますが、講演会を行ったという事例なんですけれども、PTAの皆さんがこの講演会を聞いた後に、それを例えば各PTAとか皆さんにこの内容とかをお知らせしているのでしょうか。

歯が一番大事で、歯がなければ食べることも、食べられないということもあったりして、食べなければ健康に害をなすのではないかという、そういう回りがあるんですよ。私は歯のことはよく分からないですけども、私たち女性組織でも以前、一番健康でいるのには歯が大事なのではないかという話から、新潟の歯医者は何回も講演していただきまして、その先生が大病して食べられなかったということがあったそうです。その中からやはり歯を一番大事にしなければならないとか、食べる物をちょっと間違えると歯がぼろぼろになるとか、体が駄目になっていくのではないかという先生のお話も聞いたことがありまして、その先生のおかげでいろいろな組織でこういった講演もさせていただいております。

今、PTAの方のお話を聞いたときに、この方たちももしかしたらこの講演を聞いて、それをいろいろなところに発信しているのかなと思ったもので、やはり子供の頃から歯が生える前から、お母さんが棒みたい歯ブラシでしっかりケアしていただくと、歯ももろくならず、食べる物もしっかり食べられるのではないかなと思ったもので、発信しているのでしょうか。

○丹羽委員 発信に関しましては、来ていただいた方がそれぞれの学校のPTAに戻っていただいて、恐らくお話の方は研修報告といった形でしていただいているのではと思いますけれども、京都府PTA協議会のホームページの中でもそういった家庭教育研修会、こういった研修会を行いましたという形で報告等もさせていただいているので、具体的にどのような形は分かりかねるところはありますが、ホームページで研修会のお話、あ

とは口伝えといえますか、それぞれの学校の方で報告しているというところがございます。

○久保委員 私たちが子供の頃、小学校に必ず歯医者に来て、まずは歯ブラシの持ち方から始まって、磨き方という指導をしていただいたことがあります。今もそれは歯科医師の先生はされているのか。そのときに磨き方だけであって、食べる物の方までは記憶にないけれども、聞いたことがないような気がします。

○武見座長 その辺、田村委員、いかがですか。

○田村委員 恐らくですけども、歯磨き教室とかそういったものが開催されれば、その中でどういうものが虫歯になりやすいか、食べ方のタイミング、歯磨きのタイミング、そういったお話も含めてされているのではないかと思います。

あとは乳幼児期だと1歳半健診、3歳児健診のときにそういったことも行われているのではないかと思いますので、個々の地域の状況は分かりませんが、情報はある程度は行っているのかなと思います。子供の頃よりちょっと心配なのは成人期以降の方が、だんだんおろそかになっていくという問題もあるので、全体を通して歯のことに取り組んでいただいているのはとても有り難く思いますし、重要だと思います。

こんな回答で大丈夫でしょうか。

○久保委員 私たちも歯医者から教わった歯と食の大事さというものをしっかり研修させていただいたので、地元でも引き継いでいかれればと思っております。

○武見座長 そのほか、いかがでしょうか。

オンラインで、瀧本委員、手が挙がっているということで、失礼いたしました。お願いいたします。

○瀧本委員 国立健康・栄養研究所の瀧本です。

笠置委員の御発表のことで少しコメントさせていただきます。

第5次食育推進基本計画に向けて、家庭に向けた食育の推進ということを挙げていらっしゃると思います。保育所で一生懸命食育に取り組まれているということはすばらしいことだと感じております。

一方で、所得の格差や、いろいろな家庭の課題があって、なかなか家庭での食育というのが難しいというのを重々承知しております。

特に、こうしたらいいという解決策ではないんですけども、こういった現代的な社会的な課題に対して、食育がどう解決に向けて取り組めるかというのは第5次計画に向けてますます重要になってくると私も思いました。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

実は私も、御質問が出なければ今の点、笠置委員、丹羽委員に少し御質問したいなど。やはり食育が必要、大事、そこに気付かれない、あるいは気付いていてもなかなか実際何かに関われないというような層の御家庭、そういう方がいるというのは社会格差の問題で分かってきていることなので、今の瀧本委員のコメントについて、笠置委員、よろしければ丹羽委員もその後で少しコメントを頂ければと思います。

○笠置委員 日常の中の食にまつわる幸せな笑顔というのが私はすごく感動したのですが、これを味わえていない子がたくさんいると思いました。

家で、テーブルで食べていない子も結構いると思っています。朝御飯も、先ほど欠食の話もありましたが、親も食べてないし、子供も食べてないという感じで来る子もいます。その場合、朝早く来ると、10時半くらいにはお腹がすいてイライラしてくるのです。

「ちょっとこっちにおいで」と言って、「牛乳を飲もうか」みたいなことで飲ませるということもあります。パンを持ってくる場合もあるので、そういうときはほかの子の目につかないように食べさせることもあります。よその園では、「先生、そういうのはちゃんと食べさせないかん」というところもあって、私もどうするのがいいのかなと思いつながら、子供たちはそんな子だけずるいとかいろいろあるので、その辺をどうクリアしていこうかなという課題はありますが、実際、食べてない子に対する関わりというのは、みんなで考えていかなければいけないところだと思っています。

先ほどあった大阪府でも小学校で朝食を出しているところをテレビのドキュメンタリーで見ている、先ほどの説明にもありましたが、アメリカだと保育園で必ず8時半くらいにパンケーキとジュースとかですが、あげているところはほとんどそういう感じでやっていたので、日本もそういうふうな形にしていくこともあるのかなと感じています。

○武見座長 丹羽委員、何かもしコメントがあればと思いますが、いかがでしょうか。

○丹羽委員 家庭環境ももちろんそうですし、子供たちの生活環境もやはり高学年になってくると、塾に行くから一人で食べるということだったり、そういった家族で食事を囲むということすらできない子供たちもいるんですけれども、そういった中でもちょっとおいしいと感じるところを少しでも保護者にアプローチしていかないと、ますます孤食が増えていくし、ますます子供たちの食事の楽しみというのが減っていくというところは危惧しているところではありますので、PTAとしてもそういったところ、保護者に直接アブロー

チして食育、私自身の食育も続けていかないといけないなというのは感じているところです。

○武見座長 どうもありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

田中委員、お願いいたします。

○田中委員 栄養士会の阿部委員に一つお伺いしたいこと、また連携していきたいと思ったのが一つあります。

一つは、栄養ケア・ステーションにつきまして、地域でも食生活改善推進員もサポートしながらケア・ステーションのお手伝いができていますと思っていますが、ご発表の最後に若い世代も気軽に利用するということで、先ほどの男性の社会参加のお話もありましたように、働く世代、若い世代が気軽に利用できる、工夫というヒントを栄養士さんの立場から、住民に対してどうアプローチしていいかというのを阿部委員の知見でもよろしいので、お伺いしたいと思います。いかがでしょうか。

もう一つは、一番最後の、50の未来の食材、こちらについての普及が大切と思った中で、是非一緒に、この50の食品も含めて和食の郷土料理、伝統料理を普及していきたいと思ったところでございました。

○阿部委員 栄養ケア・ステーションにつきましては、いろいろな型がございます。都道府県栄養士会が設置する栄養ケア・ステーションについては、主に診療報酬、介護報酬に関わる医療と直結したサービスを行っております。しかし、今、「大人の食育」も含めて注目しているのは、薬局、あるいは高齢者が自由に集える場所等で、いわゆるこちら側から呼ばなくても消費者の方がそこに集まる場所に設置されている栄養ケア・ステーションが結構増えてきていることです。特に薬局型の栄養ケア・ステーションにつきましては、薬をもらいに行くだけでなく、例えば健康食品や化粧品などのいろいろなもの扱っているチェーンドラッグとかもたくさんあります。このように、必ず消費者が集うであろうところに設置されている栄養ケア・ステーションにおいては、どう働きかけができるかということが今後、無関心層に対しての働きかけになるのではないかと考えております。

それともう一つは、先ほど言った戦略機構の中で、プロフェッショナル人材登録を行っておりまして、栄養ケア・ステーションに所属するプロフェッショナルな人材を登録していただいて、例えば商業施設が行うイベントに栄養士を派遣してもらいたいとか、そういったときにできるだけ民間企業の要望に応じた適切な人材を派遣できるような仕組みを榮

養ケア・ステーションと一緒に作っています。

○武見座長 出向いていくというのもありということですね。

ありがとうございます。

そのほかよろしいでしょうか。

では、次、最後のパートに進みたいと思います。

最後は、久志本委員、それから百谷委員、そして澤木委員の順に進めたいと思います。

まず、久志本委員からお願いいたします。資料11です。よろしくお願いいたします。

○久志本委員 日本フードサービス協会の久志本と申します。よろしくお願いいたします。

フードサービス協会の御紹介をまず簡単にさせていただければと思いますので、次のページをお願いいたします。一般社団法人日本フードサービス協会は、昨年で創立50周年を迎えております。規模感からいきますと、1兆円規模の企業から地方の数店舗の外食企業という会員様で約正会員社が400社、また賛助会員と申しまして、メーカーであったり、生産者であったりといった連携企業を含めると、約800社ほどが加盟している協会になっております。

次、お願いいたします。フードサービス協会は昨年50周年を機会に、J F 宣言というものをごホームページで皆様に御案内しておりますけれども、企業とか会社の綱領というようなパーパス、そういったものを刷新いたしました。今までは外食産業といいますと、どちらかというとお客様は神様ですというような考え方も脈々と残ってございましたが、私たちの職場という頭から始まり、社会貢献や、地球環境、従業員一人一人へと、更にはお客様というような人と人のつながりを大事にする協会でありたいという私たちの誓いというものを刷新させていただいております。

私は今、会長になり2年目ですが、副会長を数年やっております、その時からこちらの食育推進評価専門委員会には委員として出席しております。

次、お願いいたします。外食各社、いろいろな取組で食育をやっており、フードサービス協会の中にもいろいろな委員会があるんですけれども、私、広報調査委員会という委員会の委員長を兼任しております、年に数回、各企業様の委員の皆様と情報交換会や、あるいはいろいろな事例を発表し、共有させていただいている委員会です。この委員会の中でも、食育という関わりの中で皆さんどんな取組をされていますかというような投げ掛けに問いまして、当日、参加されていた企業の中からトリドール、丸亀製麺ですね、マクドナルド、それからリンガーハット、そういった企業、そしてアールディーシーというのは

私が会長をしております回転寿司を主体とした企業でございますが、そういった中の事例を皆様に御紹介を頂いたところでございます。

時間もありますので、簡単に次のページでどんなことをやられているかということをお案内したいと思います。

リンガーハット、ちゃんぽん教室、丸亀製麺、うどん体験、うどん屋はいろいろな企業もうどんの企業でございますけれども、総じてこの間の大阪万博でもブースを設けて海外の方に向けてグルメ杵屋はうどん体験教室やられていており、そちら私も拝見させていただきましたけれども、外食はいろいろな市町村に小さい規模の店舗がたくさん散らばっています。いろいろなことをやろうと思うと一点集中型ではなくて、いろいろなお店でいろいろな市町村に寄り添ったいろんな体験教室ができるのかなと。この食育の時間というのは、マクドナルドですが、学校やいろいろなところに出張して行ってハンバーガーの作り方をやられているということでございます。

次、お願いいたします。こちらは私たちの会社で子供たちと一緒に取り組んだ事例ですが、時間の都合もありますので、ちょっとだけ最初を流していただけますか。

(動画再生)

次、お願いいたします。埼玉県は皆さんも御存じのように、海なし県です。私たち海なし県の埼玉で魚を使った回転寿司をやっているんですけれども、そういったことでいろいろなお魚に触れる機会を子供たちと一緒に作ろうという取り組みでございます。

次、お願いいたします。外食産業はいろいろな課題、SDGs、食材ロス、それから外国人の労働者、人がいないという、そういったいろいろな問題をたくさん多くの企業で同じ悩みを抱えているんですけれども、そういったことはフードサービス協会としましては、委員会を開いて1つずつ皆さんと情報共有することとしております。今回、「大人の食育」や食育ということで、外食産業としましては行事食であったり、それからいろいろな食事のパターン、朝食を提供するようなレストラン、先日ニューヨークでも朝食と昼食のみのレストランというのを視察してまいりましたけれども、お客様や子供、家庭に寄り添った外食産業としての食育、「大人の食育」に関わっていろいろな機会を設けていきたいと思っております。

そのためには、産学連携というものが大変重要になってくるかなと思うんですけれども、現在フードサービス協会としては立命館大学と商品開発の取り組みや会員各社からの取り組みに関して講義をやらせていただいたりとか、そういったことで食育というものも一緒

に考える時間を設けております。

最後に、私が日頃から感じていることは、子供食堂やいろいろな学校、幼稚園、皆様がとてもいろいろなことで食育に奮闘されているということは、この会にも参加しましてすごく勉強になるんですけれども、是非これが単発的なものでなくて継続的に私たちが、外食産業も是非いろんな場面で日々食育に関わっていけたら、また皆様と連携していろんなことにチャレンジできるといいのではないかと感じております。ありがとうございます。

○武見座長 どうもありがとうございました。

では、続きまして百谷委員、お願いいたします。資料12になります。よろしく申し上げます。

○百谷委員 調理技術技能センターの百谷でございます。

まずは皆さん、専門調理師・調理技能士という言葉聞き慣れていないと思うんですね。御存じの方おられますか。

これは国家試験を取った専門調理師・技能調理士という称号なんです。国家試験の1級の国家試験があります。そういう国家試験を取った人によって食育を考えていくということに関して当センターはやっています。

次、お願いします。専門調理師の食育推進認定講座、これは年に一、二回、100人程度の規模で実施しております。

次、お願いします。専門調理師・調理技能士が行う食育について何を調理するのか、どのように調理するのか、どういう提供をするのか、マナーとかいろいろ専門的な技術を伝えていくということをやっています。

次、お願いします。これも学校等で小中高校とかいろいろあるんですが、学校等で授業を行う事例のご紹介です。専門調理師・調理技能士が行うプロの技術を教えるということもやっております。

次、お願いします。食の専門家としての食育活動ですが、食に興味を持つ、これが一番大事だと私は思っております。食べること、材料、食材に興味を持つことから始まって食べること、あと食から学ぶこと、いろいろあると思いますが、食から学ぶことで大事なものは親から子へということが一番大事だと私は思っております。

次、お願いします。専門調理師・調理技能士等の食育の場を考えて、先ほどと重複しますが、学校や、調理を行う全ての場所などを上げています。

次、お願いします。先ほどと同じで、調理、技術、技能、礼儀、作法、料理の伝統、季

節料理、やはり日本料理に欠かせないのは季節料理というのと地域料理ということが一番大事だと思っていますので、それを推進していきたいと思います。

次、お願いします。文化継承のための支援ですが日本料理の文化の継承は難しいんですよね。やはり技術とか、日本料理に限らず、職業として調理師免許とか先ほどの調理技能士とか専門調理師とかというのも含めてなんですが、職業として今やっている方というのは、多分小さい個人店は別として、大きいところでは、ほぼ7割は男性なんですよ。うちの職場でもそうです。ほぼ7割8割が男性なのに、「大人の食育」で男性がそれをしていないというのは、何かあると思うんです。職業としてはやっているけれども、僕でもそうですが、家ではほとんどしないですよ。男性って好奇心を持ったらいけると思うんです。ちょっと作ってみてという場を設けるのが文化継承、日本料理の継承や技術に一番いいかなと。何かのきっかけを作ってあげるというのが一番大事だと思います。それには調理師だけでなく、いろんな業態が1つになってやっていったらいいと思います。

次、お願いします。広告の充実などいろいろありますが、国民に食育活動をもっと知ってもらうことが必要だと思います。最後にSDGsって皆さん御存じですよ、僕でも知っているぐらいですから。僕は一番最初に知ったのは、ロゴマークです。虹色の丸いロゴマーク、あのマーク何だろうと聞いたらSDGsでした。企業がコマーシャルでもやっています食育のロゴじゃないですけども、そういうのを作って何かするののも一つの手であり、国民がもっと知ってもらうというのが一番だと思います。

長い時間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。

では、最後になりますけれども、澤木委員、お願いいたします。資料13になります。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。

初めて聞かれる協会だと思いますので、少し御紹介させていただきます。全国の消費生活センターに勤務する消費生活相談員で構成されていて、会員は今、1,600名ぐらいいます。2007年、適格消費者団体の認定を受けて、事業者の不当な契約条項や勧誘、表示などを把握し、差止め請求などにつなげています。また、週末の電話相談を行っておりますし、啓発講座や啓発用資料の作成なども行っています。

次、お願いします。私としては本日提案したいこととして、まず第1、消費者行政との連携の強化をしていただきたいと思います。私たち消費生活センターは消費者行政の方になります。各地方自治体の消費者行政部門では、定期的に消費者啓発講座や年1回消費

者展を必ずどんな小さな市区町村でもやっております。更に自治体が発行する毎月の広報などでは悪質商法から食に至る広い分野について注意喚起等の情報発信を行っています。そこで消費者行政との連携を強化するということで、消費生活講座に食育関連を積極的に取り入れていくのがいいのではないかと思いますし、食育の情報発信の強化につながると思います。

2 番目、食育に興味のない「大人の食育」への情報発信や普及啓発がとても重要だと思っています。若者に向けてはSNSの効果的な情報発信などがあると思います。

3 番目、目標12、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やすということについての御提案です。農水省では快適性に配慮した家畜の飼育環境と定義しているアニマル・ウェルフェアの導入についてです。私もこの間、講座を初めて聞きまして、日本の現状を知りました。多くの消費者の方に知ってもらって、アニマル・ウェルフェアに配慮して生産された畜産物を正当な対価で購入することを目指すことがエシカル消費の一つと考えます。

次、お願いいたします。具体的な事例を少しこちらで紹介してまいります。私は東京に住んでおりますので、東京都の情報になります。東京都多摩消費生活センターの食育講座を毎年のように年4回ぐらいやっています。コロナ以降、オンデマンドの講座がとても増えています。前は対面の講座でしたが、聞く方がどうしても少ないということで、今はオンデマンドの講座をやっています。「人生100年時代の健康食生活、必要な栄養とフレイル予防」などとテーマをいろいろ決めて、これは約1か月間、9月1日から9月26日までオンデマンドで配信をしています。自宅にいて好きな時間に聞ける、又は何度でも見ることができるという利点がありますので、是非こういうものも活用して食育の講座など情報発信をしていったらいいのではないかと思います。

次のページ、お願いいたします。こちらは同じ食育講座ですが、先ほどはオンデマンドでどなたでも100名以上が参加できたんですけども、こちらは実際に実習講座として11月に開催されます。参加人数に限りはありますが、実際に地産地消の食材を使って自分で料理もするし、試食もできるという利点もあります。特徴としては、ただ料理教室だけではなくて、やはり地産地消について賢く選んでおいしく食べましょうという、そういう学びの場にもなっています。

次のページ、お願いいたします。こちらは消費者問題マスター講座というものを毎年やっております。消費生活のトラブルに関することだけでなく、私も気が付かなかった

のですけれども、こちらの10月27日、武見先生が食育の講座をされるということで、こちらでも受講方法としては、やはりライブ配信とそれから見逃し配信というもので、より多くの皆様に参加していただきたいということで、このようなことをやっております。

次、お願いいたします。こちらは東京都がやっております「交流フェスタ2025」という取組の紹介になります。今年10月24、25日、新宿西口広場イベントコーナーで開催します。昨年のデータで見ますと、1万2,500人の方がこのフェスタに参加されています。クイズラリーで景品がもらえるということで、多くの皆様に参加していただけますので、食育の啓発活動として、こういうのも活用してやっていただければと思います。

あと食育に関心のない方には、いわゆるSNSで映える発信とか、あと国民生活センターでは若者に向けて動画配信などもやっております。この辺も参考になるのではないかと思います。

最後に、アニマル・ウェルフェアを考えるということで、是非日本の現状を消費者に知ってもらって、アニマル・ウェルフェアに配慮して生産された畜産物を正当な対価で購入することを目指すことがエシカル消費の一つと考えております。

以上です。

○武見座長 どうもありがとうございました。

では、3名の方の話題提供に関して質疑をしていきたいと思います。質問やコメント、どうぞ何でもお願いいたします。いかがでしょうか。

小竹委員、お願いいたします。

○小竹委員 感想になるんですけれども、百谷委員のSDGsのマークの案はすごく目からうろこで、いいなと思っていて、実際、水産庁が「さかなの日」を制定して毎月3～7日に魚を食べようというところで、流通の魚売場とともに魚食推進というのをやっていることで、興味を持った子供たちも多いとは聞いているので、マークを作るのがここの部署が担当なのかは分かりませんが、食育というキーワードで民間も巻き込んだ形で広報という視点ではすごくいいなというふうに思いました。

以上です。

○武見座長 ありがとうございます。

以前、服部座長が中心になって作成されたピクトグラムですね、そういうのもあるんですけれども、またそういう点についても議論ができればと思います。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか、どなたでも。

中澤委員、お願いいたします。

○中澤委員 ありがとうございます。澤木委員に伺ってよろしいでしょうか。

最後に、アニマル・ウェルフェアのことをお聞かせいただいたんですけども、これに関して何かそちらの団体での研修とかが行われているか教えていただけますでしょうか。

○澤木委員 私たちの協会では今、特にこれについての活動はしておりませんが、アニマル・ウェルフェアの協会の方々がいろんなところに働き掛けはされています。私たちもアニマル・ウェルフェアの日本の現状についての講座を聞いて、多くの消費者の皆様を知っていただくことが必要であると思いました。

○武見座長 よろしいですか。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか、皆様。よろしいですか。

私の方から久志本委員に一つよろしいですか。

外食、やはりどうしても食の外部化が進んでいる中、外食産業の役割、本当に大きいですし、フードサービス協会の活動を興味深く聞かせていただいたんですけども、正会員約400社ということで、先ほど御紹介いただいたのは久志本委員の会社も含め、非常に先進的な食育を頑張ってくださっているところと思うんですけども、全体としてはどのぐらいの企業がそういうことに関与してくださっているのか。というのは、今、食料品の高騰とか非常にいろいろ厳しい状況もある中で、ある意味では必ずしも直接的な本業ではない食育の活動に対してということで、そういうものが今、増えてきている、減ってきている、そんなことも含めて状況を教えていただければと思います。

○久志本委員 正確な数字は私も分からないんですけども、外食産業は地域との密接度合がとてもあり、企業が大きくても活動の主体はその町にあるお店だったりしますので、お店単位で規模感に関わらず、多くの企業が子供たちと一緒にメニュー開発に取り組んだり、こども食堂に残った食材を供出したり、また、キッチンカーをお持ちになっている企業もかなりたくさんありまして、キッチンカーを利用した上での、災害へのキッチンカーを出すということも積極的にやられているんですけども、そういったことで食育に関わるということは、私の感覚では半分以上の企業が食育にとっても関心を持っているというふうに思います。また、広報活動の一環として子供に向けて私たちの会社でもやっているんですけども、お誕生日に子供が来た場合には、お席でハッピーバースデーのお祝いをしたりというような、それが食育活動かというところ難しいところもあるんですけども、誕生

日のお祝いというのはほとんどの会社で取り組まれているというふうに聞いております。

○武見座長 どうもありがとうございました。

そのほかいかがでしょうか。よろしいですか。

そうしましたら、今の3名も含めて、今日11名の方から話題提供いただいたんですけども、全体戻りまして、全部聞かれて全体的なところでも、もしコメントとか質疑があればと思います。いかがでしょうか。あと、関係省庁も来てくださっているので、出た内容に関してとか質問とかのことで補足とか、もししていただけることがあればお願いできればと思いますが、いかがでしょうか。

久志本委員、どうぞお願いいたします。

○久志本委員 先ほどの百谷委員のお話の中で、男性がという話があったんですけども、私たちのフードサービス協会もほぼほぼ男性社会でございまして、理事会でも四十数名いる理事のうち、女性は私だけという状況でございまして、社内でも社内の役員、女性は私だけということですので、会議の雰囲気が全然こちらに来ますと違うんですよね。ここは女性の方が8割以上で男性が少しなので、会議の雰囲気がとても違うということが、この会議に参加しますと新鮮なんです。女性の方がすごく発言力が強いというか、思ったことをしっかり口に出す方が多いなというふうにいつも感じているんですけども、ただ男性にも食育に関わっていただきたいという御意見が出ておりますので、委員の構成ももう少し男性の委員も増やしていただけると、よりいろいろなところに浸透していくんじゃないかなというふうに感じていました。

○武見座長 ありがとうございます。

委員の選出は恐らく各団体からということで出ていらっしゃるの、その考え方もないとも思いますが、食育が男女問わず全ての方に必要だということは言うまでもないことですし、一方でジェンダーの問題で、未だに男女の役割分業的な価値観というのは日本社会の中には根強く残っている、進んできても若い世代にもまだあるような報道も見ますので、そういう意味では逆に食育から変えていくというような、全ての生活の中でのワーク・ライフ・バランスを考える上でもというような、逆のアプローチというか、食育からもっていくみたいなこと少し考えられたらいいのかななんて、先ほどの百谷委員や久志本委員の話を聞きながら思っておりました。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。コメントでもいいと思います。たくさん前回から今回にかけていろいろな御提案いただいてまいりましたけれども、これ事務局の方で整理していた

だいて、第5次計画に向けてということで、主要な論点をまた整理していただくことになりますので、ここはもう少し言っておきたいとか、この点は確認しておきたいということがあれば是非にと思いますが、いかがでしょうか。

小竹委員、お願いします。

○小竹委員 今回2回を通して委員の方の活動がすごく理解が深まって、とても良かったなというふうに思うんですが、どうしても一方向の発表になってしまうので、うまく委員の方々の持っているナレッジなどが生きた形で行動に移すことが何かできないかなというのは少し考えていて、それは私がやることなのかどうなのかあれですけども、ここから何か一つ起こることもあってもいいかなというふうには感じました。

○武見座長 ありがとうございます。

具体的な活動としての提案というのであるかもしれません。

そのほか皆様いかがですか。オンラインの方もよろしければ手を挙げていただいてと思います。また、今日まだ御発言いただいていない委員も何人かいらっしゃいますので、よろしければと思いますが、いかがでしょうか。会場はほぼ御発言されたかなという感じがするんですけども。

失礼しました。オンラインで上岡委員、お願いいたします。

○上岡委員 本当に皆様の活動の発表をお伺いして非常に勉強になりまして、食育はあらゆる分野で全て大事だということで、改めて食の関わる分野がこれだけ広いのかという、また主体がこれだけ関わっているのかということのを改めて思いました。とはいえ次の5年間で何を、今回農水省の方で何を重点事項とするのかということからは出していただいているんですけども、これから具体的な目標項目を考える上では、誰を対象にし、最終的にその5年間でどういうことを目標、目的にしていくのかなというところも我々としても整理をしなければいけないのかなというふうに思っております。

いずれにしても、無関心層ということを見ると、無関心層にどう関心を持ってもらうかというところは、どういう分野でも難しいのかなというふうにお話も聞きながら自分自身もことも考えながら感じていました。そう考えると、今回学校、教育機関というところが重点事項の一つに上がっていますけれども、やはり幼少からの環境整備をしてあげる、小竹委員からのお話もありましたけれども、選ぶ力とか作る力というのを小さい頃から親に頼るのではなく、もちろん家庭が重要であることは十分承知しておりますけれども、これだけ食が外部化して、またいろんな家庭があり、家庭からの発信、家庭での教育という

ことが難しくなっている中で、大半の女性が外に出て働いているということも時間的な余裕もない中では、やはり周りからの学校を含めて、学校だけに頼るのではないですが、周りからの家庭外からの支援というのが改めて必要だなというふうに思いました。その中でいろいろあるわけですが、第5次計画の項目としては、地方自治体の役割もあると思うんですけれども、やはり国としてどういうふうに全体的な項目を提示していくのかなというところは、これから更に深めていけたらいいのかなというふうに感じております。

長く感想的になりましたけれども、以上でございます。

○武見座長 貴重な御意見、大事な御意見ありがとうございます。

正にこれから重点事項が今三つ出ているわけですが、案として、そして目標、そして具体的というか、それを達成するための活動としてという形で基本計画を作っていくことになりますので、今の御発言とても重要な点を御指摘いただいたかなと思います。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

中澤委員、お願いいたします。

○中澤委員 確認させてください。今回大人という言葉が新しく出てきているんですけれども、どう定義されているのかが私がよく理解していない気がするので、子供、学校についても、どのように考えればよいについてよろしくお願いします。

○武見座長 これは事務局に振らせていただいてよろしいでしょうか。

○村山参事官（農林水産省） 年齢を何歳とかきっちりとしたわけではないですが、先ほどの資料2で重点事項の方向性ということで示させていただいた資料の最後のページ、6ページに食料・農業・農村基本計画を載せさせていただいており、（2）の「大人の食育」の推進ということでございまして、略になっていますけれども、若者、高齢者等各世代のということで、ここに書かれている中では、実際に消費者として1人で食の選択をするのは、高校生、大学生以降から始まりまして、社会人、若者、高齢者という各世代ということにしておりますので、年齢というわけではないですが、学校や保護者から卒業して1人ないし御家族で対応していくという世代というのを念頭に今のところ考えております。

○中澤委員 大学生はどうなりますか。

○村山参事官（農林水産省） 今回お示した重点事項の方向性の（2）の「大人の食育」の推進という中で、ちょうど一人暮らしを始めたとか、親から離れる世代ということで、

大学生をターゲットにしてどういった取組ができるかというのを検討していきたいと思っています。

○武見座長　ありがとうございます。

また、前回も議論になったと思うんですけども、私も大学生と高校生では、結構違うのではないかと発言した際に、文科省の矢野さんが御発言くださったかと思います。やはり高校までは学習指導要領というものがあって、それぞれどういう教育をするか決まっているのに対して、大学はそこが違うということでした。今、大学生がという話がありましたが、その辺も一つこの中でしっかり考えるターゲットになっていくのかなと。もちろん社会人もそうだと思うんです。例えば新入社員の時期、生活が変わりますので、そのような時期とか、その辺はまた今後の議論でも少し整理していく必要があるかと思います。大事なポイントだったと思います。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。今のような確認しておきたいとか、そういうことでも。

阿部委員、お願いいたします。

○阿部委員　皆さんのお話をいろいろ聞いて、重点事項の（３）の国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大の「国民の食卓」というところが、どこが食卓なのかというところが気になり始めてしまいました。先ほど「大人の食育」もそうですけれども、恐らくこの食卓という考え方が自分の目の前にある食事のことを言っているのかなと思いますが、その在り方自体が非常に多様化していて、学校給食ももちろん食卓に入るでしょうし、外食産業ももちろん食卓になるだろうという、そういう意味では、国民の食卓というものの多様性というか様々な場面をしっかりと踏まえた上で、どうやったら生産現場とつながるのかなというところが非常に難しい課題ではないかなと思っています。また、実際には生産現場がなければ私たちの食卓が成り立たないということ自体、基本的なことがまだ十分にこれまでの食育の中で扱い切れていないのかなというのを感じましたので、そういう視点からも食卓の在り方と生産現場なしでは食卓が成り立たない、そして、食料システムの問題もそうですけれども、非常に重要だと思いましたので、是非この辺についても詰めていただければいいかなと思います。

○武見座長　ありがとうございます。大事な点かと思います。

これに関しては事務局の方から何かございますか。

○村山参事官（農林水産省）　正におっしゃるとおりで、食料・農業・農村基本法は、食料システムという言い方をしていますけれども、食育基本法の中でも自然の恩恵や食に関

わる人々の活動への感謝の念や理解など、そういう観点も入っておりますので、正に口に入るまでだけではなくて、そういった点からもよく理解してやっていくという趣旨で今回示させていただいております。

○武見座長 ありがとうございます。

食卓というと、今、阿部委員がおっしゃったように、いろんな場があるけれども、基本的には自分が食事をするという、食事の内容だけじゃなくて、食卓でどう囲むかみたいなことと、そこに至るまでということなので、生産からの流れの中に食料システムという言葉でいいか分かりませんし、そこには調理のこととか作るような、そのプロセスも入ってくるということで、この辺も今回の5次計画の中でどういうふうにその流れを見ていくのかという、誰が見ても、こういう流れなんだと分かるような整理を計画の中で出していくことも必要なのかなと、今の議論を聞きながら思いました。ありがとうございます。

そのほかいかがですか。オンラインの方は大丈夫でしょうか。大丈夫ですか。ありがとうございます。

そうしましたら、先ほど上岡委員から目標の話も出てまいりまして、今日の議題の3の方に進めてまいりたいと思います。第5次食育推進基本計画の目標設定についてということで、資料の14入っております。こちら事務局の方から説明をお願いしたいと存じます。

○村山参事官（農林水産省） 資料14でございます。第5次食育推進基本計画の目標の設定についてということでございます。今後具体的な目標項目をお示ししていきたいと思っておりますけれども、その前に現状と課題や、検討に当たっての論点というのを整理いたしましたので御説明いたします。

現状と課題ということで、まず1ポツ目でございます。食育推進基本計画の目標につきましては、食育を国民運動として推進するために共通の目標を掲げまして、おおむね5年間の計画期間中にその達成を目指して取り組むということが有効であるという整理の下、国民運動として食育を推進するにふさわしい主要な項目というものを目標として設定しております。現行の第4次食育推進基本計画におきましては24の目標を設定しているところでございます。

2ポツ目でございますが、これまで食育推進基本計画の累次の改定を経まして、目標項目が増加しているという状況でございます。第1次は9項目でございましたけれども、現行は24項目という状況でございます。

その下の括弧のなかにあります1の例でございますが、主食、主菜、副菜を組み合わせ

た食事に関する目標がございます。もう一つ、生活習慣病の予防等のための食生活の実践に関する目標がございます。栄養バランスに配慮した食生活という観点では重なる面があるのではないかとというのが一つ。

次、2の例でございますけれども、共食の実施や朝食の摂取というものと異なりまして、推進計画を作成している市町村に関する目標がございます。こういった、いわゆる国民の直接的な行動には関連しないというものが入っているという状況でございます。

3ポツ目、目標値の関係でございますけれども、目標値ごとに数値の設定方法が異なっておりまして、それぞれ数値が示している意図というのが正しく伝わっていない可能性があるということでございます。

最初のスラッシュでございますけれども、達成可能性などを考慮して、現状値を踏まえて設定している目標、大半はこれに該当しているかと思えます。

2つ目のスラッシュですが、科学的根拠に基づきまして、中長期的な視点も踏まえて設定している目標ということで、4の例でございますけれども、野菜、果物の摂取量につきましては、「健康日本21」の目標を参考に設定しておりまして、食育推進基本計画と期間が違っているというような例がございます。

もう一点、前回9月11日の委員会で御指摘ございましたけれども、5の例にありますような目標値が0%というような、目標値の設定自体が現実的ではないと考えられる目標があるという状況になっております。

こうした状況を踏まえまして、論点として整理をさせていただいております。まず、目標項目でございますけれども、1点目、目標数が増えている現状の中で、国民運動として食育を推進するにふさわしい主要な項目というのを、項目数を含めてどのように考えていくかというのが1点。

2点目、冒頭に重点事項の方向性というのを説明させていただきましたけれども、目標項目というのが重点事項のどの事項と対応しているのか、していないのかというのを整理してお示しする必要があるのではないかとということでございます。

その下、目標値、数値自体に関してですけれども、1点目、4次計画におきましては、達成できているものというのは非常に限られており、また、数値が改善というのが進んでいない事項というのも少なくないという現状がございます。こうした中で現状値に加えまして、これまでの推移の傾向でありますとか、社会全体の情勢も踏まえた上で、実効性のあるものとするために目標値をどういうふうにしていくかという点がございます。

2点目でございますけれども、先ほど御説明しました目標年度が違っているような設定の方法に違いがある中で、まずはその違いを明確化する必要があるのではないかと。その上で、そのような違いがある中で、次の5年間の計画期間の目標として、一律に扱うべきか、又は何かしら分類して示すべきかといったことについて、どのように考えるかという問題意識がございます。

一番最後ですけれども、これらの論点を踏まえた上で、5次計画の目標をどのように設定していくかということでございます。

今後事務局としましても、目標案の作成作業を進めたいと考えておりますので、特に今回はこうした設定に向けた問題意識であるとか考え方、論点などについて御意見を頂ければありがたいと思っていますところでございます。

○武見座長 ありがとうございます。

ということで、目標項目に関する議論に入るわけですが、具体的にこういう項目を入れろとか入れるなどではなく、今日は大きな方向性について、まず考え方とか、その意見を頂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。どなたでもどうぞ御自由にお願いたします。あるいはここに書かれていることについて、これは賛成だとか、これはもう少しこういう深掘りが必要ではないかとか、そういうような御意見もよろしいかなと思います。

現在の目標はちなみに今の資料の次に参考で付いておりますので、そこを御覧ください。

田中委員、お願いいたします。

○田中委員 今の4次計画を深掘りしていくとデジタルの活用が出ていると思うのですが、重点課題にある割にはデジタルについての具体的目標というのが余りないと思っていました。このため、方向性としてやはり、デジタル技術をどう活用していくか、新たな観点の部分にも必要と思ったところでございます。

○武見座長 第4次計画では横断的なものでデジタル、いわゆる新たな日常やデジタル化対応したというのがあったので、それに対してなかったということを気にしていらしたということですね。そのため、今後どう扱うかということになるかなと思いますし、そういう意味では、論点の目標項目についての②、重点事項との対応関係をきちんと整理していくことは今のような疑問が生じないためにも必要なかなとは思いました。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

上岡委員、お願いいたします、オンラインの方で手が挙がりました。

○上岡委員 第4次の詳細な項目のところでは、これまでもそうですけれども、健康とか栄養とかの、今も出していただいている資料がありますけれども、結構細かに設定があったかなと思います。今今回の第5次の重点事項を考えると、健康、栄養の部分はもちろん当然大事な部分ですので、もう少し縮小というか、もう少しまとめた形で、武見委員長の方からも食事バランスガイドのお話もありましたが、これを本当に活用すべきなのかというところも含めて、少し整理をしてはどうかなと考えております。体験だとか大人のというところで、少し項目を改めて見てもいいのではないかなというふうに思いますし、また、今日の辻先生の御発表の中でも新たに第5次に向けて考え直してもいいのではないかなという御発言もあったかと思うんですけれども、そのように整理をしてもいいのかなというふうに感じております。

以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。

いずれにしても、目標項目が増加してきているという中であまり多過ぎると本当に分からなくなるので、今、上岡委員もそうでしたけれども、ある程度絞る、重点の方向性に合わせてというようなことの中での整理というのは必要なかなと思います。そうはいってもそんなに減らないかもしれないんですけれども、とにかく余り増やしていくのは分からなくなり、一般の方の理解も得られにくくなり、散漫になると思って今の御意見をお聞きしました。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

今の論点として上がっている点、目標項目についての①、②、それから目標値についての①、②、これらが今後検討すべき論点であるということについては基本的には御賛同いただけるということですのでよろしいでしょうか。

辻委員、お願いいたします。

○辻委員 増やす、減らすの議論はさておいて、SDGsでもそうですけれども、17項目達成しようとするのが不可能ですね。あまり増やすことは得策ではないと思っているのが一つと、専門分野がかなり多岐に広義過ぎて、一つの専門分野に対する対策、戦略、各項目で分けるべきなのではないかと思います。ロイヤルホールディングスの菊地さんがよくおっしゃるんですけれども、アートとサイエンスの共同性というんですか、アートが食文化かどうかというのは別として、その辺は食育に必ず入れておかなければならない部分か

なと思います。なので、食文化、サイエンス、そして私の提言の中にありました第5次に向けての企業のどれだけ踏み込んで企業価値を生んでいくかということも踏まえた政策も第5次に考慮していただければというふうに感じます。

○武見座長 大事な論点だと思います。ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。

小竹委員、お願いいたします。

○小竹委員 目標値のところですけども、恐らくあるべき姿と目標とが混じっているから子供の朝食欠食の目標がゼロという乖離が起こるのかなとは思いますが。ゼロを目指すというのは全く同意ではありますが、意図が正しく伝わらないというか、定義をもう少し丁寧に説明して、そこをクリアにするとゼロでも納得性がいくというのはあるのかなというふうに感じました。

○武見座長 朝食欠食については多くの議論が出ており、そのとおりだとは思いますが。5年間で達成するという観点で決めていくことと、やはりそうはいつでも、例えば今あるこのゼロを微妙な数字を出したときに、なぜそれだという、要するに説明がどうできるか、いろんな数字が出ることで社会に対する理解されないというか、混乱みたいなことも含めて、数値的には設定していく必要があるんでしょうね。そのことはさっきの厚生労働省の「健康日本21」の期間とのずれがあるという話にもつながることかなと思います。難しいところですけども、今後議論していきたいと思います。今日はとにかくいろいろ出しておいていただくということで、論点に対するご意見を、と思いますが、そのほかいかがでしょうか。よろしいですか。

恐らくこの項目の中に、先ほどの例えば食育推進基本計画の話で、国民自身の目標と、そうじゃないものがあるみたいなことで、こういう整理ももちろん必要だと思いますし、同時に何を達成するのかというと、それをやるために何をやるのかというところが目標の中で混ざっており、混ざっていてもいいと思うんですけども、その辺りも整理しながら決めていくことが必要なのかなというふうには思いました。

よろしいですか、皆様。この議論はまた今後続けていくことになりますので、今日のところはあくまで目標設定の論点整理のようなことで御意見いただければと思います。

よろしいですか。ありがとうございます。

そうしましたら、これについては今後また続きの議論としていきたいと思います。ありがとうございます。

続いて、議題4です。その他について、事務局の方から御説明お願いいたします。

○村山参事官（農林水産省）事務局でございます。2点ございます。

最初の参考資料4を御覧ください。3月の本委員会の際に食育実践優良法人顕彰制度の創設について御紹介いたしましたので、現在の状況について御報告いたします。

本顕彰制度におきましては、この柱書きにありますように、大人の食生活の乱れが顕在化している中、2行目でございますけれども、「大人の食育」の推進が求められているといった中で、従業員に対して健康的な食事の提供など食生活改善に向けた取組とその評価を行っている企業を顕彰し、それによって、企業内の活力の向上でありますとか、優良な取組の横展開を図るということを目的として創設したところでございます。

真ん中のスキーム図にありますように、本年6月に設立しました官民連携食育プラットフォームにおきまして、毎年認定していくということを考えております。

2ページ目でございますけれども、1行目にございますように、経済産業省が中心となって実施しております健康経営優良法人制度とも連携して実施するということにしております。下にありますように、8月18日に申請を開始しておりまして、10月末までを申請期間としているところでございます。それ以降、この表にありますような食生活改善に資する取組というものについての審査手続を行いまして、令和8年の春頃に認定、公表を予定しているところでございます。

3ページでございますが、官民連携食育プラットフォーム、こちらも何度か本委員会に御説明しておりますけれども、6月27日に設立しましたけれども、今の状況といたしまして、会員数が現在108事業体となっております。右の下にありますような連携したプロジェクト活動ということで、今三つのプロジェクトを考えておりまして、それぞれ設立発起人企業を始めとしたメンバーに活動内容の計画を討議していただいております。10月以降、進めていきたいと思っております。また、11月には会員による交流会なども予定しており、今後また新たな連携でありますとか、食育活動の拡大というのを図っていきたいと考えております。

また、この状況、進捗につきましては、本委員会に御報告させていただきたいと思っております。

2点目、参考資料の5を御覧ください。こちら映画「おいしい給食」と農林水産省のタイアップということでございます。今回食育の取組やその重要性について多くの国民の皆様様に改めて認識いただける機会になるという観点から、映画「おいしい給食」とのタイア

ップをすることといたしました。

本映画につきましては、給食を通じて第4次計画にもありますような共食の楽しさや地場産物の活用、また郷土料理などの食文化の継承といった点についての重要性などが感じられる内容となっております。こちら10月24日からの公開を予定しておりますので、御紹介させていただきますとともに、興味ある方と是非御覧いただければと思っております。

また、これに先立ちまして小泉大臣と主演の市原隼人さんとの対談というのも行っておりまして、今後BUZZ MAFFにも載せていこうと思っております。

こういった食育を国民運動として推進していくということで、先ほど無関心層にどう取り組んでいくのかというような話もございましたけれども、多くの方々に食育への関心を持ってもらって、かつ実践をしていただくということが重要でございますので、今後も機会を捉えてこのような普及啓発といったことについても引き続き行っていきたいと考えております。

以上でございます。

○武見座長 ありがとうございます。

参考資料ということで2つについて御説明いただきましたけれども、これに関しまして何か御意見、御質問ございますか。よろしいでしょうか。大丈夫ですか。

映画、是非機会があれば見に行きましょうということで、ありがとうございます。

では、一応本日用意した議題、これで全てになります。

本日頂いた御意見のほかに何か追加であれば、9月29日月曜日までに事務局まで御連絡いただきたいと思います。こちらについてはまた別途事務局からメールで御連絡をさせていただきます。

また次回、第4回は12月8日月曜日、になります。14時から16時の2時間を予定しております。次回は第5次食育推進基本計画の骨子案を主な議題として予定しております。事務局におかれましては、今日いろいろ御意見が出たこと、あるいは今までの重点事項の方向性、目標の設定についての御意見など踏まえて骨子案の作成をお願いしたいと存じます。

では、本日以上をもちまして令和7年度第3回食育推進評価専門委員会を終わりにさせていただきます。

どうも長時間にわたりましてありがとうございました。オンラインの御参加の皆様も本当にありがとうございました。

午後3時33分 閉会