



2022年2月21日

全国食育推進ネットワーク みんなで食育推進フォーラム2022

SDGsと食育の関わり

—第4次食育推進計画を見据えた新しい時代の食育とは—



食育を促める

東京農業大学 副学長
「食と農」の博物館 館長
上岡 美保

国民・地域・日本・世界の輝かしい未来に向けて

I 世界的な課題と私たち

◎未来の食はどうなる？

II 食生活の変遷と食をめぐる諸問題

◎私たちの当たり前（本来）の食生活はどう変化したか？

III 私たちの暮らしとSDGs

◎「食べごと」から広がる世界

IV 食育（基本法）のこれまでとこれからの食育

◎第3次食育基本計画から第4次計画へ

まとめ

同じ地球上に併存する 飢餓と飽食

世界の9人に1人(8億人)が栄養不足

過去5年間で6千万人近く増加(国連)

コロナウイルス感染拡大で更に増加の可能性も…

私たちの「飽食」は当たり前ではない
今、私たちがやるべきことは…？

私たちの食生活が当たり前でないことを
子どもから大人まで皆で共有することが大切

国連WFPの2019年の食糧援助量 420万t

日本で家庭から出される可食部分261万t
事業系の可食部分309万tを合わせると



570万t



世界の年間食料援助量の約1.4倍相当量を廃棄
私たちの食生活の在り方を考える必要があります

■世界の食料は今後どうなる？

マルサスの『人口論』1798年

**人口は幾何級数的に増加するが、
食糧は算術級数的にしか増加しない**

(人間はかけ算的に増えるが、食料は足し算的にしか増えない)



つまり、いつか食料が足りない時代がやってくる



今、それは現実味を帯びたものとなっている...

私たちは、これからどう行動すべきなのか...？

今、私たちに求められていること

◇2030年までに目指すべき世界 持続可能な開発目標(SDGs)



ロゴ: 国連広報センター作成

食の視点、**農業**と**環境**との関わりから考えなければならない

II 食生活の変遷と食をめぐる諸問題

私たちの当たり前(本来)の食生活はどう変化したか!?

昔



資料:江戸東京博物館HPより

農村風景
食の流通・加工
生活スタイル
食卓
食事内容
家族

今



※写真はイメージ

【家庭】 家庭料理・家庭の味 → 肉食

【地域】 郷土料理・食文化・伝統食 → 地産地消

【日本全体】 和食・日本料理 → 国産国消

しかし今、当たり前前の食が危ない!?

[家庭] 食生活の量的な変化

◇ 国民一人1日当たりの供給熱量の推移

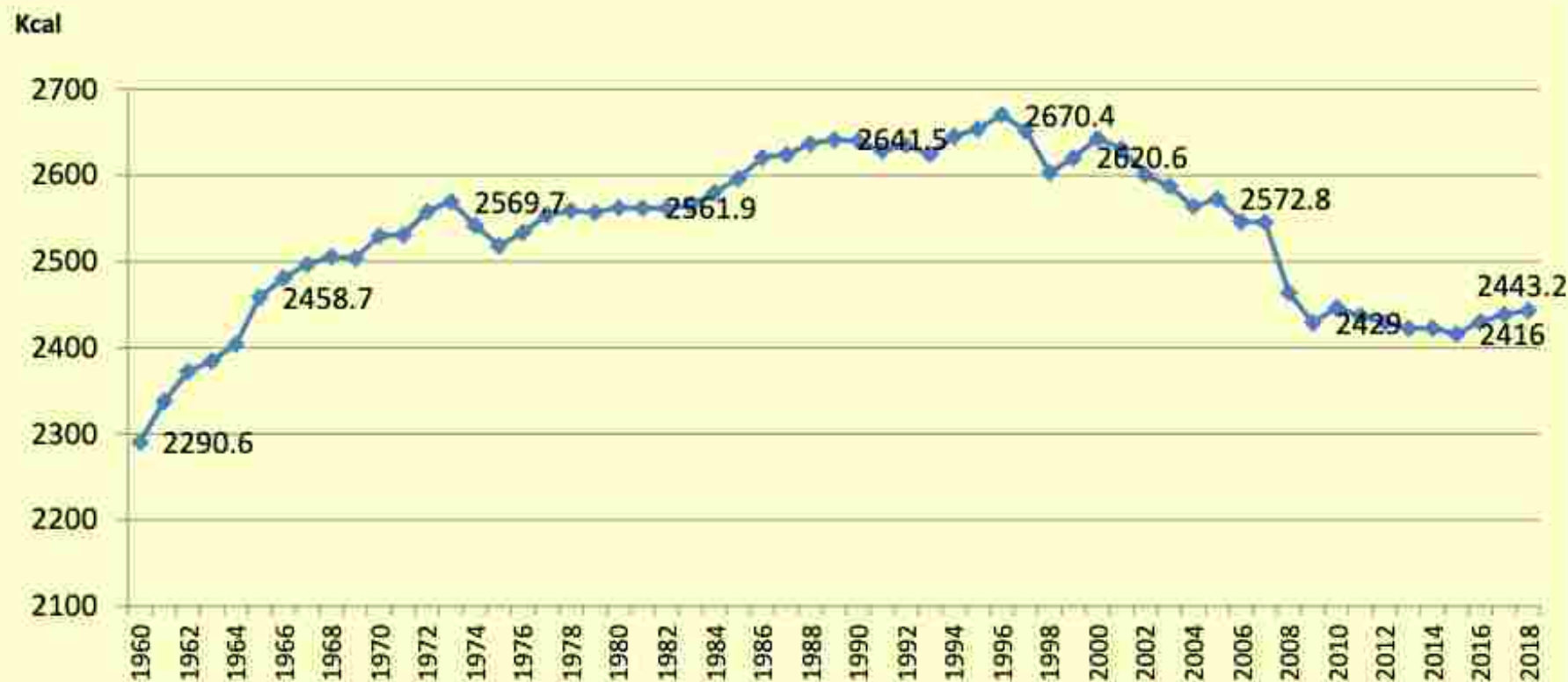


図 国民1人1日当たり供給熱量の推移

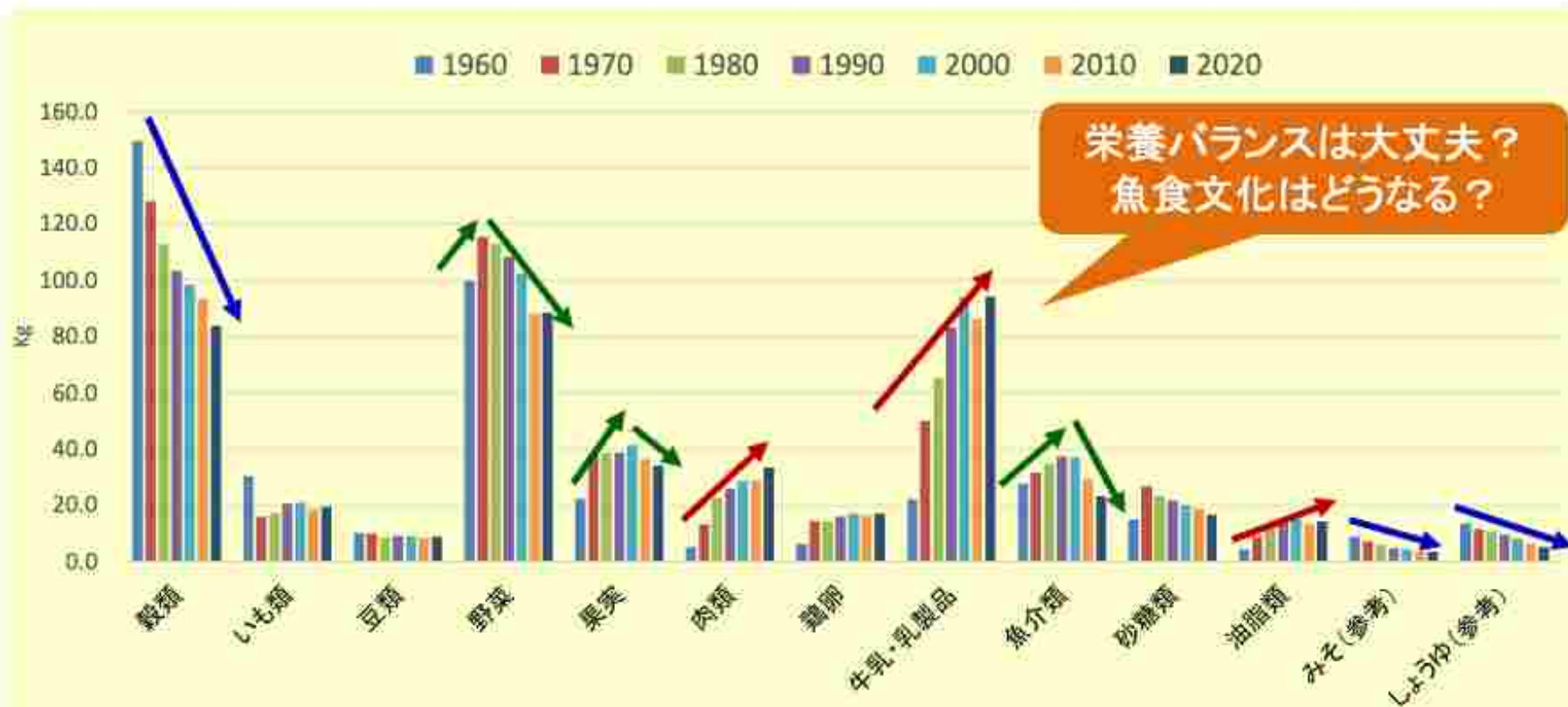
資料：農林水産省『食料需給表』

資料：農林水産省『食料需給表』

国民の食料消費が質的に満たされているかは別の課題

[家庭] 食生活の質的な(内容の)変化

◇国民一人1年当たりの供給純食料の推移



国民一人1年当たり供給純食料の推移

国民の食生活は、従来からの指摘通り、現在も米の大幅な減少と、畜産物の増加の傾向は続いている。→**洋風化(多国籍化)の進行**

[家庭] 食生活の質的な(食べ方の)変化

◇ 外食率・外部化率の推移



国民の食料消費は、次第に外部化している(現段階で外部化率44%)、⇒内食的消費部分は次第に減少している。

[地域]子どもへの伝統食継承の実態

◇東北地域A町での学童期児童(5・6年生)全員を対象とした嗜好調査(2007年)

表 子どもの嗜好の度合い

5:とても好き...1:全く好きではない、0:食べたことがない

No.	メニュー	平均値	No.	メニュー	平均値	No.	メニュー	平均値
1	すし	4.63	21	卵焼き	4.24	41	煮魚	3.53
2	フライドポテト	4.59	22	スパゲティ	4.22	42	野菜のおひたし	3.49
3	ピザ	4.59	23	おさしみ	4.21	43	ひじき	3.44
4	グラタン	4.52	24	日本そば	4.17	44	まんじゅうのてんぷら(伝)	3.35
5	焼き肉	4.50	25	パン	4.15	45	うなぎ	3.33
6	やきとり	4.47	26	おでん	4.11	46	野菜の煮物	3.20
7	ラーメン	4.46	27	麻婆豆腐	4.11	47	酢豚	3.12
8	うどん	4.41	28	エビフライ	4.09	48	煮豆	3.04
9	ハンバーグ	4.40	29	鍋物	4.05	49	ひしまき(伝)	3.01
10	こづゆ(伝)	4.39	30	牛丼	4.03	50	切り干しだいこん	2.98
11	ハンバーガー	4.38	31	焼き魚	3.94	51	ぜんまいのにももの(伝)	2.74
12	ごはん	4.38	32	親子丼	3.93	52	おから	2.65
13	みそ汁	4.36	33	野菜いため	3.92	53	ざくざく(伝)	2.52
14	オムライス	4.36	34	コロッケ	3.92	54	こぶまき	2.30
15	ぎょうざ・しゅうまい	4.35	35	つけもの	3.90	55	にしんのさんしょうづけ(伝)	2.23
16	カレーライス	4.35	36	天ぷら	3.89	56	棒たら(伝)	2.04
17	鶏の唐揚げ	4.32	37	ゆで卵	3.87	57	イナゴ(伝)	1.90
18	もち	4.32	38	野菜サラダ	3.80	58	コイのうま煮(伝)	1.59
19	ステーキ	4.26	39	納豆	3.78	59	朝鮮人参のてんぷら(伝)	1.22
20	ピラフ・焼きめし	4.25	40	冷や奴	3.63	60	しんごろう(伝)	1.11

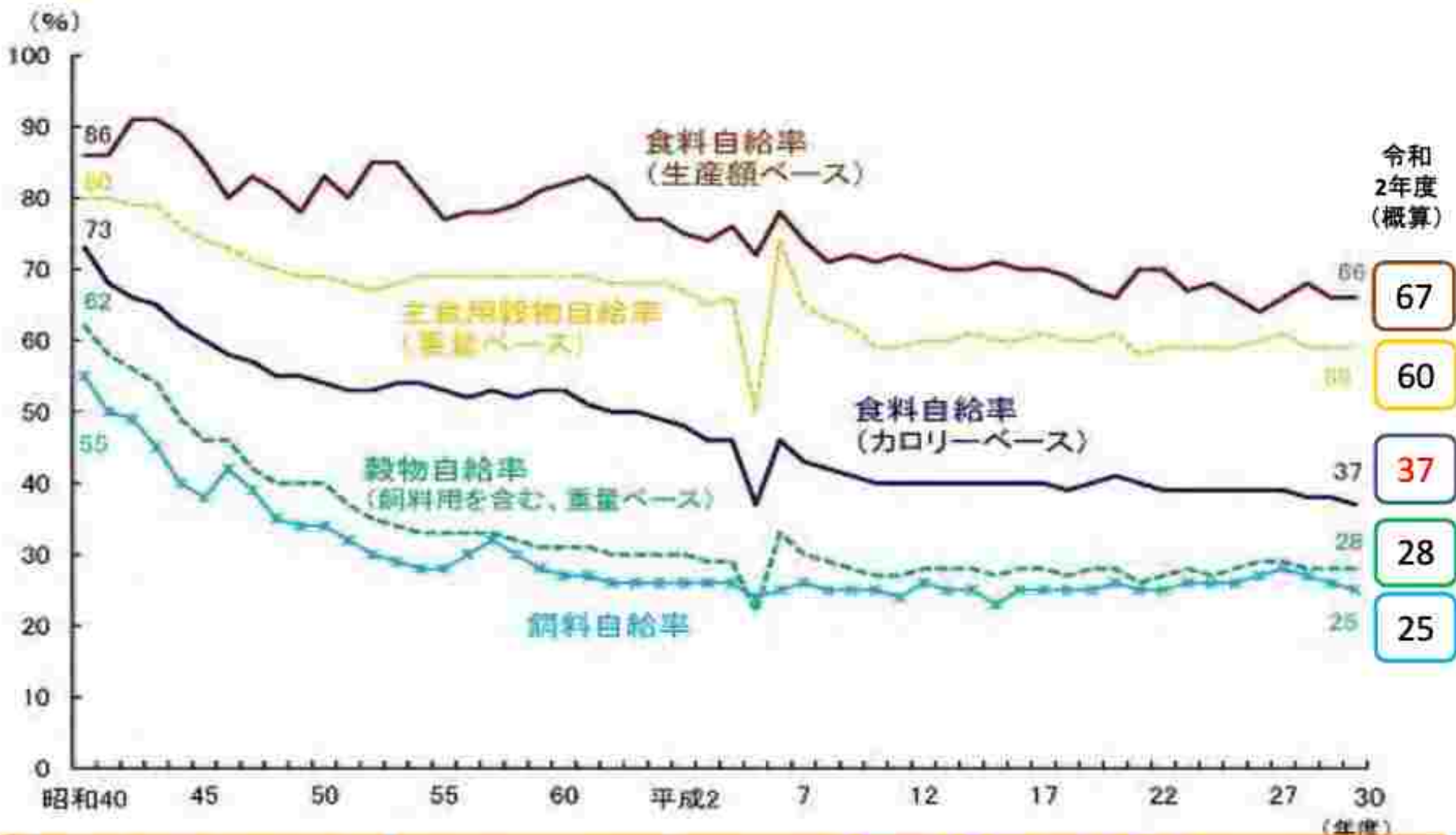
※(伝)はこの地域の伝統料理のことである。

全メニュー平均 3.68

地域の伝統料理や日本の伝統食材・料理も子どもたちには次第に受け継がれなくなっている。

[日本]における国産国消の実態

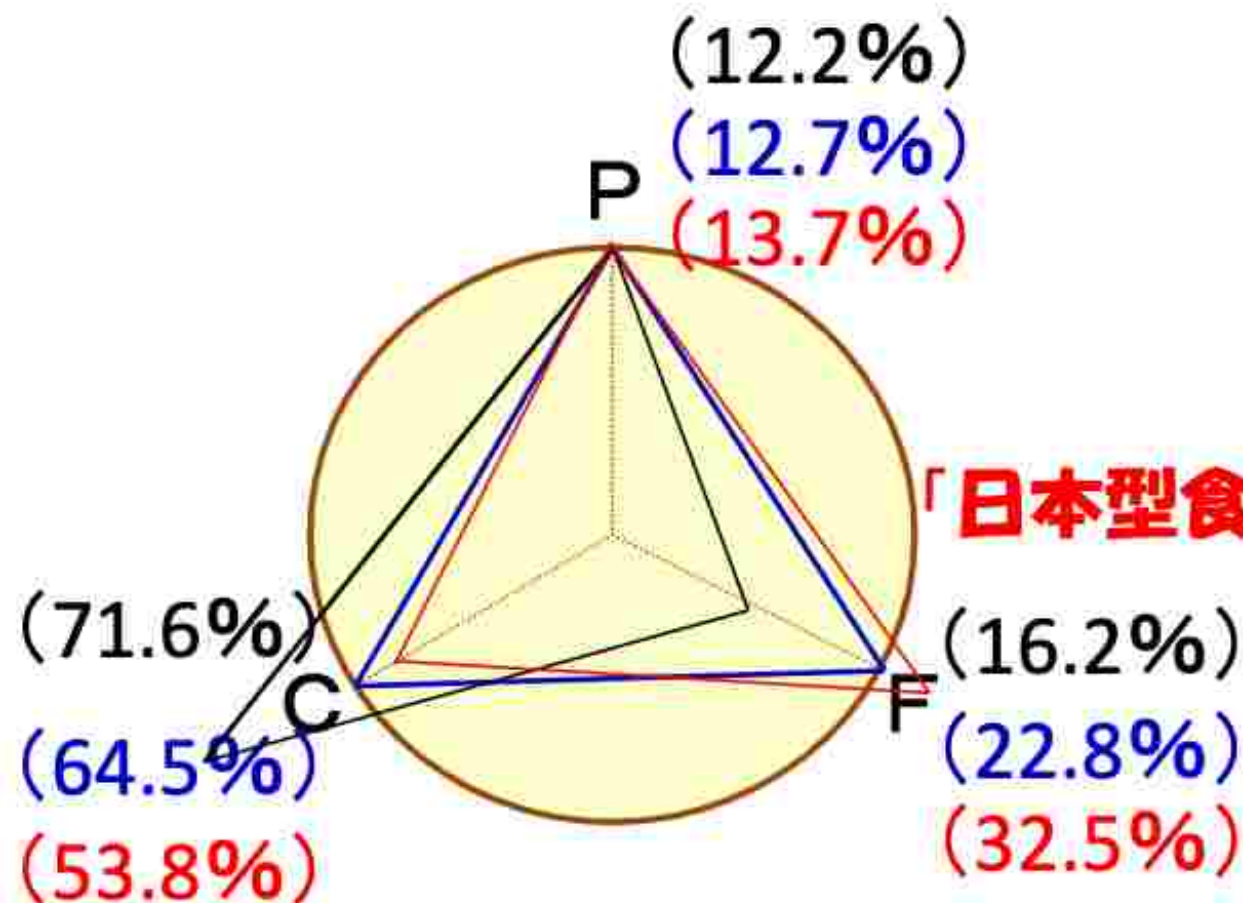
◇食料自給率の動向



食料自給率(現段階で37%)からみても国産国消は困難な状況。

変わりゆく日本人の[栄養バランス]

◇PFCバランスの過去から現在



主食が大幅に減る
 主菜は肉料理がメイン
 煮物等はいま見られない
 副菜はサラダ等



「日本型食生活」の崩壊へ



2020年(概算)

日本型食生活は、栄養バランスが良いだけでなく、欧米とは異なり、米を中心として、多様な食材品目を摂取していることにある。

失われゆく当たり前の食生活と食をめぐる諸問題

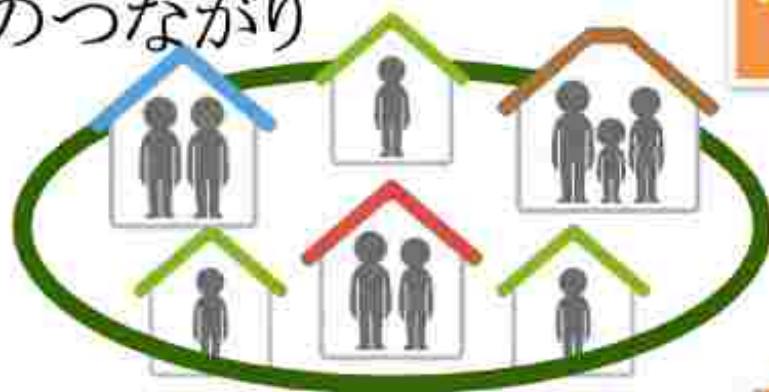
世代間のつながり



親から子、子から孫へ受け継がれる
家庭の味・調理技術



地域内のつながり



地域の農と共に受け継がれる地域行事
地産地消・行事食・伝統食・郷土料理



生産者と消費者のつながり

「知る」機会の喪失

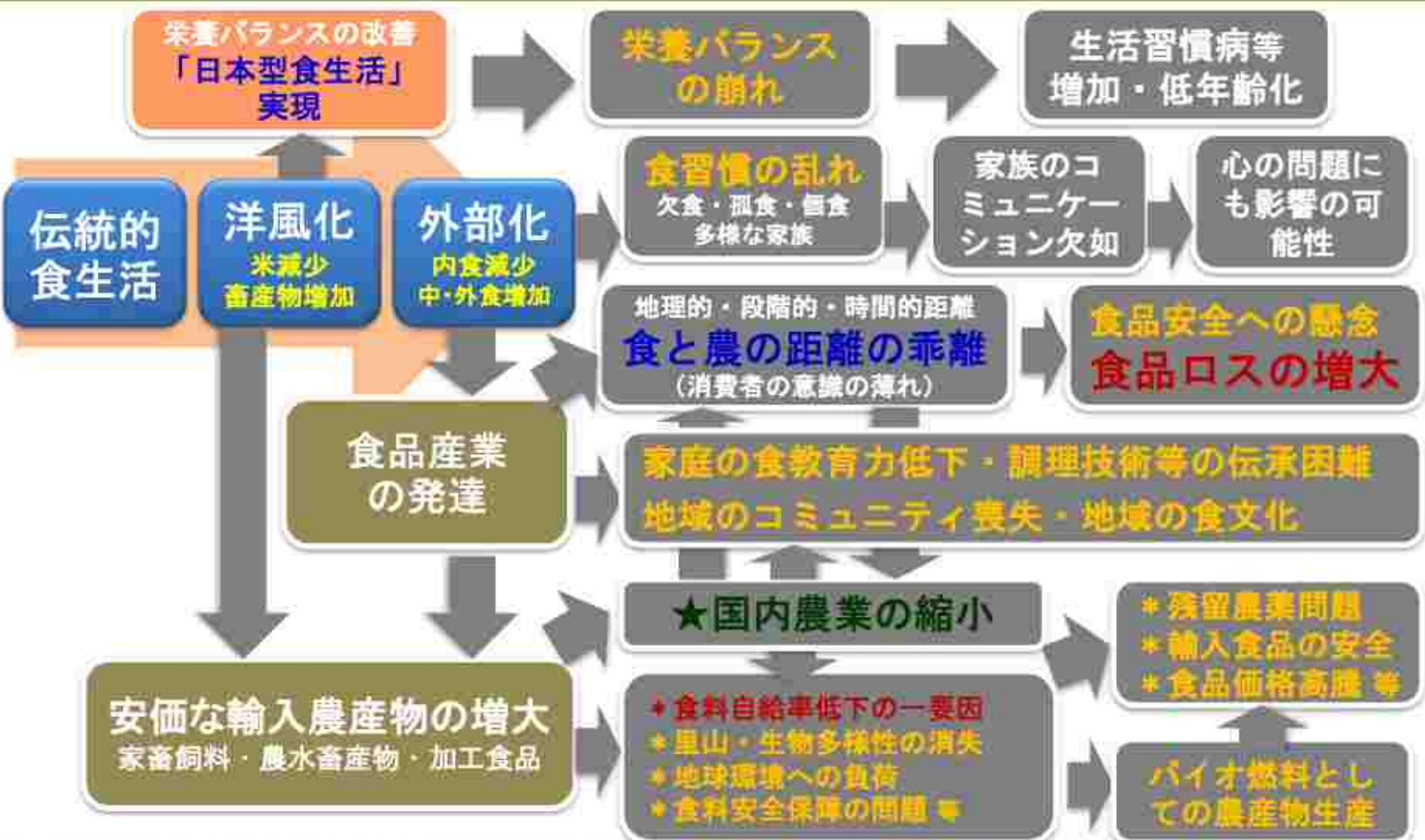


生産者と消費者の対話によって
国産国消・信頼・安心・もったいない



“つながりがなくなる”中で様々な食や農の問題が顕在化してきた

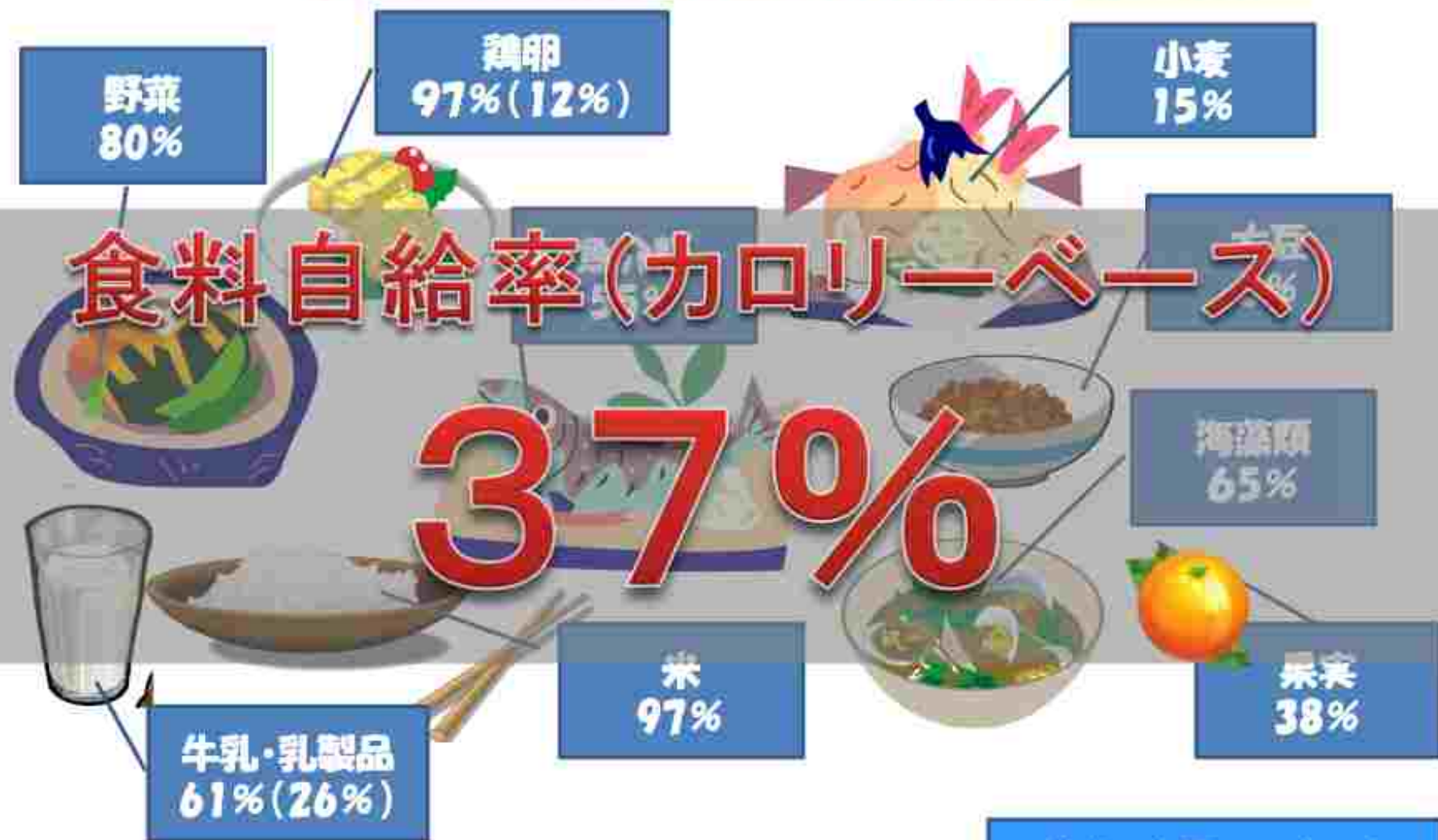
食生活変化をめぐる諸問題発生メカニズム



今のままでは、日本の農業だけでなく私たちの食料は足りなくなってしまうかも!?

飽食と農業・環境との関わりとは!?

私たちの豊かな食生活は
もはや**本来(当たり前)の食生活で成り立っていない**



※データは令和2年度(概算)

海外に大きく依存している農地

国内の農地面積
437万ha



海外に依存している作付面積
約1200万ha



資料: 中田哲也 (2009)『フード・マイレージ』70,71頁

- ・世界の人口増加・所得増加で、食料不足が懸念される中で...
- ・単収の伸びが今後期待されない中で...
- ・地球温暖化(砂漠化)で、耕作可能な面積・収量が減少する中で...
- ・地球温暖化で、食料がバイオエネルギーとして生産される中で...

日本が食料輸入することで節約された水

◇バーチャルウォーター（仮想水）

バーチャルウォーター：
食料を輸入することによって、輸入国で節約された水資源

日本国内

年間仮想水総輸入量：約640億立方メートル

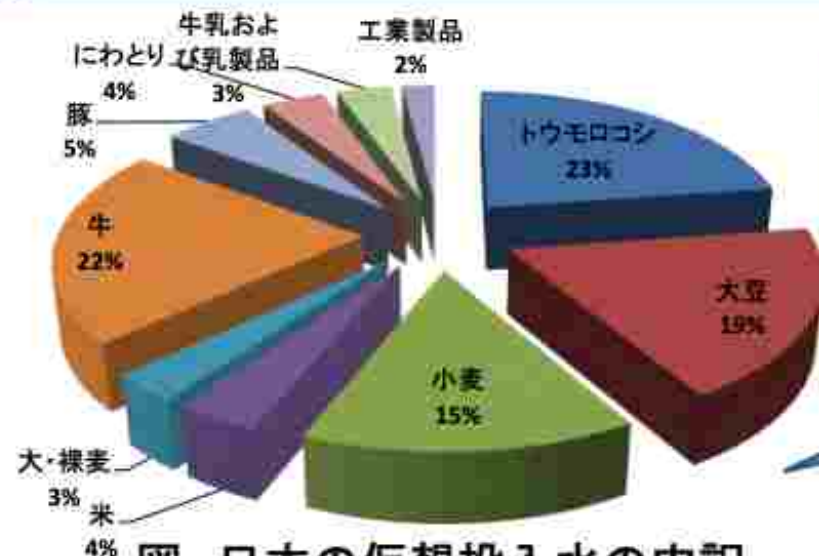
年間総水資源使用量：約900億立方メートル

年間灌漑用水：約570億立方メートル

地球上の水

約2.5% 淡水

生産活動・生活用水として
利用可能な水
約0.8%



仮想水の
98%が食料
うち、8割が飼
料穀物・油糧
種子・畜産物

- * 世界の22億人(30%)が安全な水を自宅で確保できない。
- * 水道水がそのまま飲める国は、12カ国。
- * 42億人(55%)が安全に管理されたトイレを使用できない。

図 日本の仮想投入水の内訳

(東京大学生産技術研究所ウェブサイト)

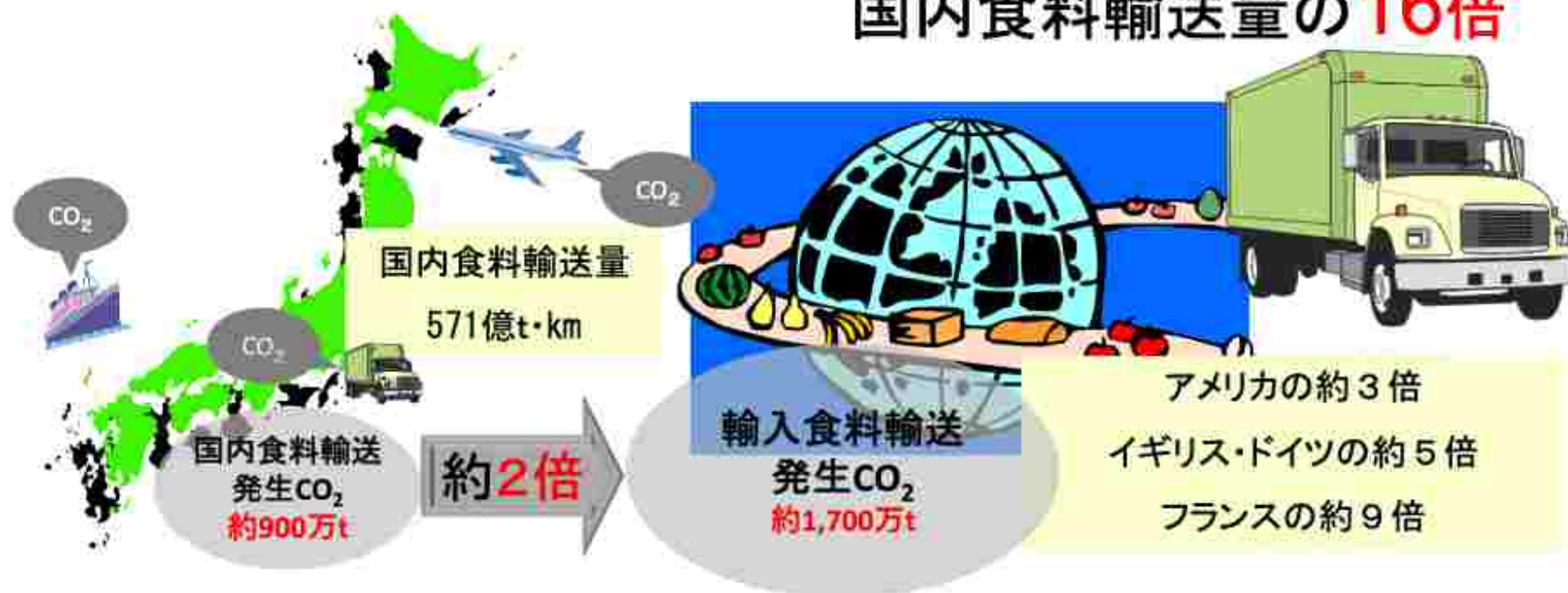
貴重な水資源の中での水を奪うことに...

食料輸送と環境負荷

◇日本のフード・マイレージ

$$\begin{aligned} & \text{食料輸入総量} \times \text{各国からの輸送距離} \\ & = \text{約9002億t} \cdot \text{km} \end{aligned}$$

国内食料輸送量の**16倍**

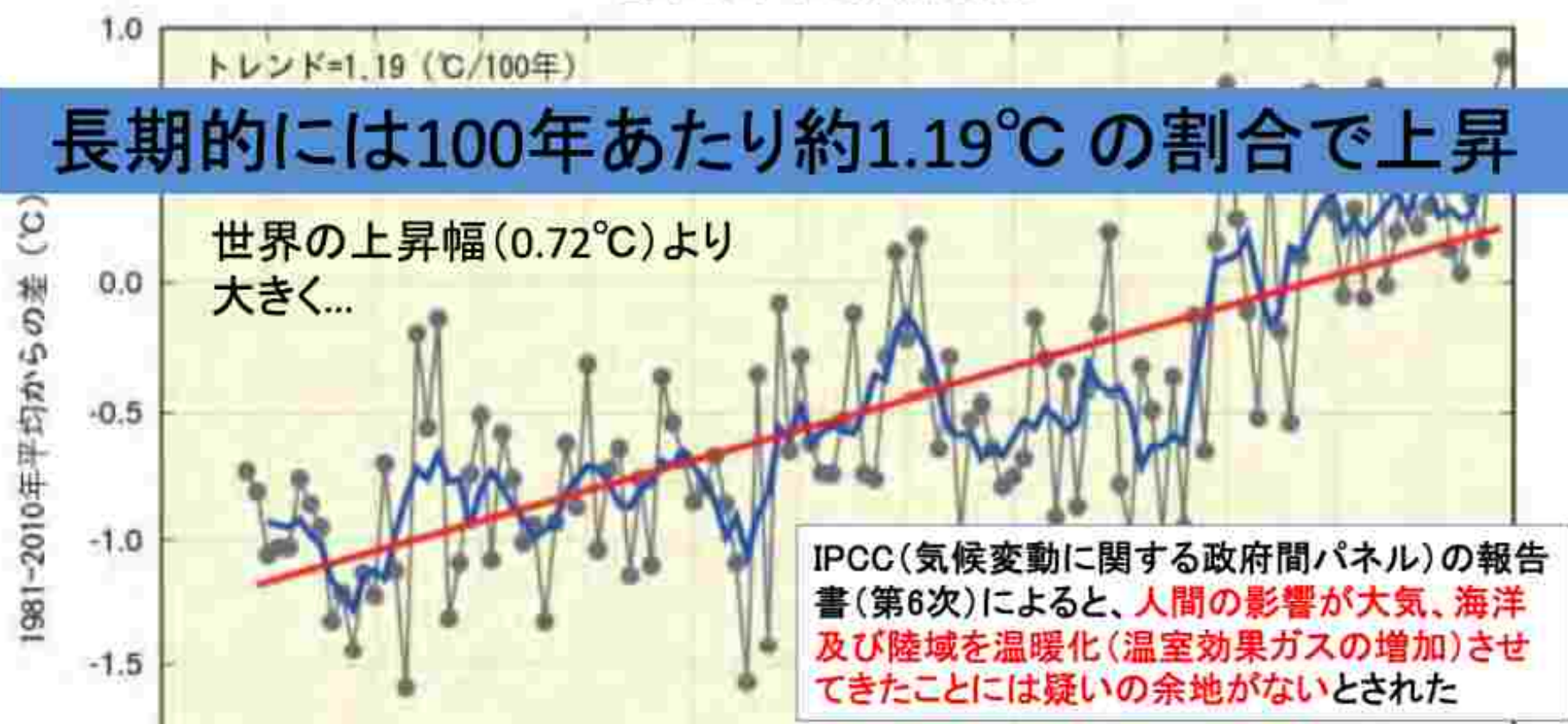


大きな地球環境への負荷

大量に必要な輸送エネルギー

日本の年平均気温偏差の推移

日本の年平均気温偏差



日本の21世紀末の気温は全国的に上昇すると予測される。低位安定化(気温上昇2°C以下に抑える目標で開発)シナリオで0.5~1.7°C、**最大排出量の高位参照シナリオで、3.4~5.4°C上昇(低緯度より高緯度で上昇幅大)**と予測される。(環境省他2018「日本の気候変動とその影響」より)

将来の日本の食料生産の潜在量は減少することが懸念される

三つ子の魂百まで



私たち大人の願いは…

- 健康な子
- 元気な子
- 活発な子
- 明るい子
- 優しい子
- 協調性のある子

などなど…

環境づくりは大人の役割

■「食べごと」とは？

食べるというのは料理を食べるというだけではなくて生活なのである。それも生活の一部ではなく、生活丸ごと。だから、“食べる”というより“食べごとする”の方がずっと胸におちる表現である。まな板で菜を刻む響きや、炊き上がった飯の香りを生み、子が親に指示されて飯椀を供える仏前にもつながっていく。むろん食卓の談笑も、ときには「酒ごと」の喧噪も、それらすべてが終って食器を洗う指先の冷めたさも、みんな食べごと。

じつにさまざまな意味を、無限に、「食べごとする」のなかから取り出すことができる。

気付いてみると、「食べごと」を漢字でかけば食事である。食事とは文字通り「食べごと」であった。食べるだけのことではない。台所仕事だけでもない。**食べることに係わるすべてに、豊かに広がっていく世界**である。

食べごと(食事)から広がる世界



将来、日本をそして世界を担う子ども達には、
“エシカル”な消費者に育て欲しい...

今、重視される“エシカル”な行動・“エシカル”な人づくり

消費者基本法・環境基本法・循環型社会形成推進基本法・食料・農業・農村基本法・食育基本法等、あらゆる法の中で「**エシカル消費**」ができる**人材育成**が協調されている。エシカル消費とは、地域の活性化や雇用なども含む人や社会、環境に配慮した消費行動（消費者基本計画）。



世界の世界を変える「**エシカル消費**」の基本は「**農林水産業**」に繋がっている（**今一度、第一次産業、農林水産業の価値を見直す**ことが求められる）。

※日本の環境への意識もヨーロッパ諸国等よりも低い。



「エシカル消費」ができる消費者を育成することは容易ではない（多大な時間を要する）。



幼少の頃から、自然に親しみ、地域の産業、地域のあらゆる資源に目を向ける契機となる教育が必要。

- ⇒エシカルな行動ができる国民の育成
- ⇒心身共に健全な国民の育成(ウェルビーイング社会の構築)
- ⇒農林水産業に携わる人材の育成
- ⇒社会の課題解決に向けて新たなイノベーションを起こせる人材の育成

図：消費者庁資料

国民一人一人のエシカル消費によって、
地域の農林水産業を支えていくことが身近なSDGs貢献への基本

多様な意味を持つ「食文化」と今後のポイント

わが国の食文化研究の第一人者である文化人類学者の石毛直道によると、食文化は「農学、栄養学、生理学、歴史学、民俗学のほかに、世界の食文化の比較には民族学や文明論、食事空間について述べるとすると建築学、調理道具や食器については道具論、盛りつけに関する事柄には美学、食の情景描写に関しては文学、食品の価値や外食については経済学や社会学...といったふうに、おおくの分野を網羅する」(石毛, 2015:p.13)概念である。つまり、人間の生活の中での基礎的な営みとしての食は、**おのおのがおかれた多様な環境下でそれに適した文化を形成するものであり、わが国では、和食という独自の食文化が形成された。**

「和食;日本の伝統的な食文化」は2013年12月にユネスコ無形文化遺産にも登録され、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④年中行事との密接な関わり、が特徴とされる(農林水産省HP)。

資料: 日本農業経済学会編『農業経済学事典』『食文化と食育』(上岡美保)より引用

**ガストロノミーの視点を踏まえた
地域が躍動する社会づくりやそれを担う人材育成の必要性**

ガストロノミー: 健康的生活と食を通じた喜びを分かち合うための知識、体験、芸術、クラフトを統合した概念(霧島ガストロノミー推進協議会)

SDGsと私たちの行動



一人ひとりの小さな行動が相互に関連してSDGsに繋がっている

食育推進のためのピクトグラム



誰でも利用可能！

1 貧困をなくそう 食料と収入を確保している	2 飢餓をゼロに 食料の確保	3 健康と福祉 食生活の改善が健康につながる
4 質の高い教育をみんなに 食育教育	5 女性への平等 食生活の改善が女性の健康につながる	6 清潔な水と衛生 食生活の改善が水の衛生につながる
7 持続可能なエネルギー 食生活の改善がエネルギーの持続可能性につながる	8 働きがいと経済成長 食生活の改善が経済成長につながる	9 産業と革新 食生活の改善が産業と革新につながる
10 不平等をなくす 食生活の改善が不平等の解消につながる	11 持続可能な都市とコミュニティ 食生活の改善が都市とコミュニティの持続可能性につながる	12 持続可能な消費と生産 食生活の改善が持続可能な消費と生産につながる

ポイント

SDGsについて考える場合には、まず、自分の身の回りのことから、何が、どうして大切なのかを振り返ってみる。そしてそれが地域や国や世界にどう繋がっていくのかを考えてみるのが大切。食育ピクトグラムを活用してください！



資料：農林水産省HPより転載

SDGsを食を中心とした身近な課題に落とし込んだ食育ピクトグラム

10月16日は世界食料デー／「国消国産」の日

JA全中が「国消国産」の日を宣言

SDGs「国消国産の日」を契機に、

持続可能な食料生産・暮らしやすい

地域社会について考え、行動する

こくしょうこくさん

「10月16日は国消国産の日」

食卓から日本の農業を応援しよう！

国消
国産

国消国産

JA全中

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」

※「世界食料デー(10月16日)」は、1981年に世界の食料問題を考える日として国連食糧農業機関(FAO)の創設を記念し、世界各国が食料問題を考える日として、国連が制定した記念日。

国消国産で農林水産業を維持！

◇**地産**(国産)がなければ**地消**(国消)できない!!

農業・農村が発揮する多面的な機能



地域の農林水産業の維持がSDGs貢献への基本
求められる食と農の理解と体験

食農教育は究極のアクティブラーニング

◇農林漁業体験のエビデンス

農林漁業体験をすると こんないいこと

◆農林漁業体験は、**食べ物に関する意識や知識と関係**しています

◆農林漁業体験は、**食べ物の嗜好と関係**しています

◆農林漁業体験は、**食べ残しなどの食行動と関係**しています

◆農林漁業体験は、**心の健康と関係**しています



食育・食農教育でエシカル消費ができる次世代を育てる

IV 食育(基本法)のこれまでとこれからの食育

◇第3次食育推進基本計画の重点課題(2016~2020年度)

コンセプト:実践の環を広げよう

食育の環と
5つの
重点課題

重点
課題
1

若い世代を中心とした
食育の推進

重点
課題
2

多様な暮らしに対応した
食育の推進

重点
課題
3

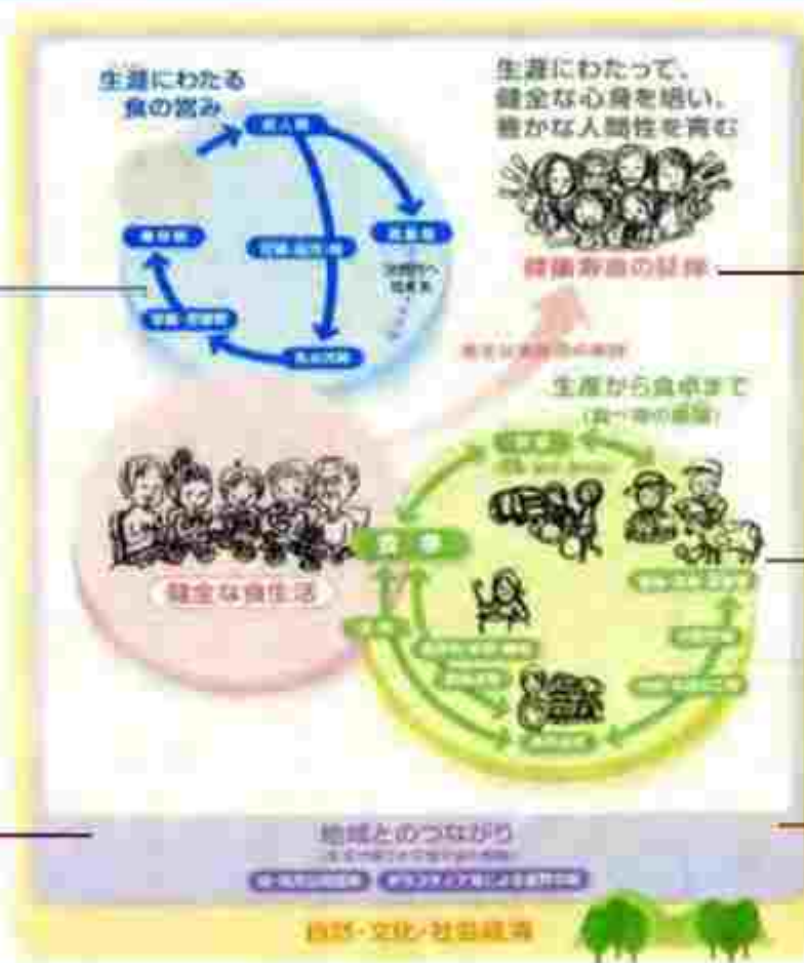
健康寿命の延伸に
つながる食育の推進

重点
課題
4

食の循環や環境を
意識した食育の推進

重点
課題
5

食文化の継承に向け
た食育の推進



さらにこれに付随した21の具体的目標項目が設定

第3次食育の推進に当たっての目標値と現状値

II 第3次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

食育の推進に当たっての目標値と現状値

歩みを止めないことが重要



目標	第1学年から第4年までの平均値の割合（平成27年度）	平成27年度（平成27年度）	目標値（平成27年度）
具体的な目標			
1 食育に関心を持っている児童を増やす			
「食育に関心を持っている児童の割合」	75.8% ^{※1}	83.2% ^{※2}	80%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の割合を増やす			
「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の割合」	88.7% ^{※1}	88.8% ^{※2}	80%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			
「近所等で共食したいと思う人が共食する割合」	88.8% ^{※1}	93.2% ^{※2}	75%以上
4 朝食を欠食する児童を減らす			
「朝食を欠食する子供の割合」	4.4% ^{※1}	4.4% ^{※2}	5%
「朝食を欠食する若い世代の割合」	24.7% ^{※1}	21.5% ^{※2}	10%以下
5 中学校における学校給食の満足度を上げる			
「中学校における学校給食満足度」	87.3% ^{※1} (2014年度)	83.2% ^{※2} (2015年度)	90%以上
6 学校給食における地域産物等を使用する割合を増やす			
「中学校給食における地域産物等を使用する割合」	28.8% ^{※1} (2014年度)	28.7% ^{※2} (2015年度)	30%以上
「中学校給食における国産産物等を使用する割合」	77.5% ^{※1} (2014年度)	77.4% ^{※2} (2015年度)	80%以上
7 地域・バリエーションに配慮した食生活を実践する実践を増やす			
「食育・食生活・食育を組み合わせた食事を1日2回以上実践している児童の割合」	27.7% ^{※1}	36.4% ^{※2}	50%以上
「食育・食生活・食育を組み合わせた食事を1日2回以上実践している若い世代の割合」	43.2% ^{※1}	27.4% ^{※2}	50%以上
8 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つなげた食生活を実践する実践を増やす			
「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つなげた食生活を実践する実践の割合」	69.8% ^{※1}	84.2% ^{※2}	75%以上
「食生活の改善や予防の低減に努める食品企業の数増減」	97% ^{※1} (2014年度)	103% ^{※2} (2015年度)	100%以上

指標	国・地域別の達成状況の概観 (平成27(2015)年度)	国別達成率 (平成27(2015)年度)	地域別達成率 (平成27(2015)年度)
具体的な目標値			
9. ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす			
① 1日100回以上の噛んで食べる国民の割合	44.2% ^{*1}	47.2% ^{*1}	50.4%以上
10. 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす			
① 食育の推進に関わるボランティア団体数に2人以上で活動している団体の数	14,4万人 ^{*1} (2014年度)	16.2万人 ^{*1} (2014年度)	27万人以上
11. 森林・森林体験を促進した団体の数を増やす			
① 森林・森林体験を促進した団体(会等)の数	36.2% ^{*1,2}	65.7%	80%以上
12. 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			
① 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	37.4% ^{*1,2} (2014年度)	78.4% ^{*1,2}	80%以上
13. 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や食法等を継承し、広めている国民を増やす			
① 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や食法等を継承し、広めている国民の割合	41.2% ^{*1}	50.8% ^{*1}	50%以上
② 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や食法等を継承している若い世代の割合	48.3% ^{*1}	60.2% ^{*1}	50%以上
14. 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			
① 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	72.6% ^{*1}	75.2% ^{*1,2}	80%以上
② 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合	88.8% ^{*1}	87.7% ^{*1}	90%以上
15. 健康計画を作成・実施している市町村を増やす			
① 健康計画を作成・実施している市町村の割合	34.7% ^{*1,2}	44.2% ^{*1,2}	100%

▲ 2022年1月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《坚持和发展中国特色社会主义要一以贯之》
▲ 2022年2月	北京冬奥会开幕，习近平出席开幕式并宣布本届冬奥会开幕
▲ 2022年3月	《中共中央、国务院关于支持浙江高质量发展建设共同富裕示范区的意见》印发
▲ 2022年4月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《扎实推动共同富裕》
▲ 2022年5月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在党史学习教育动员大会上讲话》
▲ 2022年6月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在庆祝中国共产党成立101周年大会上的讲话》
▲ 2022年7月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》
▲ 2022年8月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》
▲ 2022年9月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》
▲ 2022年10月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》
▲ 2022年11月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》
▲ 2022年12月	《求是》杂志发表习近平总书记重要文章《在中央政治局常委会会议上的讲话》

441. 以誠信為本，以服務為宗旨，為廣大客戶提供優質服務。

442. 以誠信為本，以服務為宗旨，為廣大客戶提供優質服務。

443. 以誠信為本，以服務為宗旨，為廣大客戶提供優質服務。

444. 以誠信為本，以服務為宗旨，為廣大客戶提供優質服務。

445. 以誠信為本，以服務為宗旨，為廣大客戶提供優質服務。

Copyright © 2010 Pearson Education, Inc. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Pearson Education, Inc.

黑龙江省资料

◎達成 △改善 ▼惡化

目標達成が7項目、目標作成時より改善が6項目、目標作成時より悪化が8項目と食育の効果をもたらすことの難しさと継続の重要性が浮き彫りに

単独世帯や核家族世帯、多様な世帯の増加、女性の社会進出
食の外部化の進行 等

一度に多くの園児・
児童・生徒に正しい
教育が可能
多様な世帯の子ど
もへの介入が可能

↓
家庭での食教育力の限界・低下
↑
外部からの支援が必要

公立小学校で
は**99%**が
完全給食を実施

教育機関・学校給食での食農教育は、一度に広く食育が可能

- 多様な味・五感を活かせる料理の提供 ⇒ **味覚教育の場**
- 共食の場を提供 ⇒ **楽しさの提供**
- 食の大切さ(情報)を伝える場 ⇒ **知識の提供**

↑
伝統(の味)や食・伝統文化(郷土食・行事食)・地産地消
郷土愛の情勢・地元産業の認知と理解

学校教育における食の指導と栄養教諭の役割

食に関する指導(学校における食育)の推進に中核的な役割を担う「**栄養教諭**」制度が創設され、平成17年度から施行(文部科学省)。

栄養教諭の職務

食に関する指導と給食管理を一体のものとして行うことにより、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなど、教育上の高い相乗効果がもたらされる。

(1) 食に関する指導

- ①肥満、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒に対する個別指導を行う。
- ②学級活動、教科、学校行事等の時間に、学級担任等と連携して、集団的な食に関する指導を行う。
- ③他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整を行う。

(2) 学校給食の管理

- ①栄養管理、衛生管理、検食、物資管理等

...子供に対する食育については、家庭を中心としつつ学校においても積極的に取り組んでいくことが重要です。今後も、栄養教諭が中核となり食育推進体制を確立し、学校・家庭・地域が連携して、次代を担う子供の食環境の改善に努める必要があります。

また、子供に望ましい食習慣を身に付けさせることは、**次の世代の親への教育**であるという視点も忘れてはなりません。
(文部科学省「食に関する指導の手引き 第2次改訂版H31年3月」)

学校における食育は、食に関する指導によって推進されます。食に関する指導の基本的な考え方、指導方針等を明確にし、**教職員の共通理解を図り、学校給食を生きた教材として活用しつつ、給食の時間**はもとより、各教科や外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動、自立活動といった学校の教育活動全体を通して行われることが必要です。

食に関する指導は「給食の時間における食に関する指導」、「教科等における食に関する指導」と「個別的な相談指導」に大別されます。
(文部科学省「食に関する指導の手引第4章」より)

学校における栄養教諭の配置状況

表 首都圏の栄養教諭の配置状況(R2年度)

都県	栄養教諭 (人)	栄養教諭 一人当り 学校数	栄養教諭一 人当たり生 徒・児童数	学校数(校)				児童・生徒数(人)			
				合計	公立小	公立中	義務 教育 学校	合計	公立小	公立中	義務教 育学校
全国	6,652	4.3	1,389	28,894	19,432	9,371	91	9,241,765	6,253,022	2,950,331	38,412
茨城県	163	4.3	1,308	693	468	215	10	213,257	136,594	68,855	7,808
栃木県	91	5.6	1,612	506	348	155	3	146,667	95,698	49,820	1149
群馬県	76	6.2	1,913	468	305	161	2	145,356	95,137	49,453	766
埼玉県	273	4.5	2,026	1225	808	416	1	553,071	366,426	186,455	190
千葉県	303	3.8	1,493	1137	766	369	2	452,508	305,532	146,211	765
東京都	69	27.3	11,931	1883	1267	608	8	823,241	590,289	225,327	7,625
神奈川県	210	6.0	3,064	1256	849	404	3	643,506	442,891	199,073	1,542

資料1: 栄養教諭数は文部科学省「栄養教諭の配置状況」(R2年度)

資料2: 各都県の公立学校数、児童・生徒数は各県の「学校基本調査」(R2年度)

注1) 学校数は分校も含まれる。

注2) 全国の学校数、児童・生徒数はR1年の数値。

注3) 群馬県の義務教育学校数は中等教育学校の数で、生徒数は前期の生徒数。

配置の基準	
単独調理校	550人以上の学校数×1 550人未満の学校数×1/4
共同調理場	1500人以下×1 1501～6000人×2 6001人以上×3

⇒栄養教諭数は必ずしも十分でない(少ない数に任されている)。

⇒業務過多で指導に十分な時間が確保できない。



⇒教科横断的に実施(各教員・職員との連携)の必要

⇒さらに、自治体やJA等をはじめとする地域の主体との連携が有効

JA・行政・教育機関の連携による理想の食農教育事業

事例: JA千葉中央会 学童農園推進事業 (JA千葉中央・千葉県・館山市豊房小学校)

学校全体でもち米を栽培



本事業は、中央会が行政・教育機関との連携を図りながら、県農協農政対策本部の取り組みとして、学童農園事業(稲作)を実施する小中学校等に対し、3年間の助成や農業体験学習の指導、農地や講師の斡旋等を実施。2000年からこれまで148校に対して実施の実績がある。

【取り組みの特徴】

- ・学校全体(全学年)で取り組むプログラム
- ・5年生は教科と深く関連付けた重点プログラム
- ・教職員・子ども・保護者、地域のJA・生産者・行政の協働
- ・市内の食品製造業も協力
- ・田植えから収穫まで年間通したプログラム
- ・教育計画・学校行事・PTA活動にも位置づけ継続的活動

【米作りの学習を通じた効果】

- 季節感を感じ、自然の中の動植物とふれあい、豊かな情操を育むことができた。
- 米作りの苦勞を学び、食べ物を大切にしようという気持ちが強くなった。
- 世界の食糧事情にまで興味を広げ、自主的に調べ学習を行い発表した児童もいた。
- 保護者や地域の方々に感謝する気持ちや、地区を愛する気持ちが育った。

写真・資料: JA千葉中央会・館山市立豊房小学校より引用。

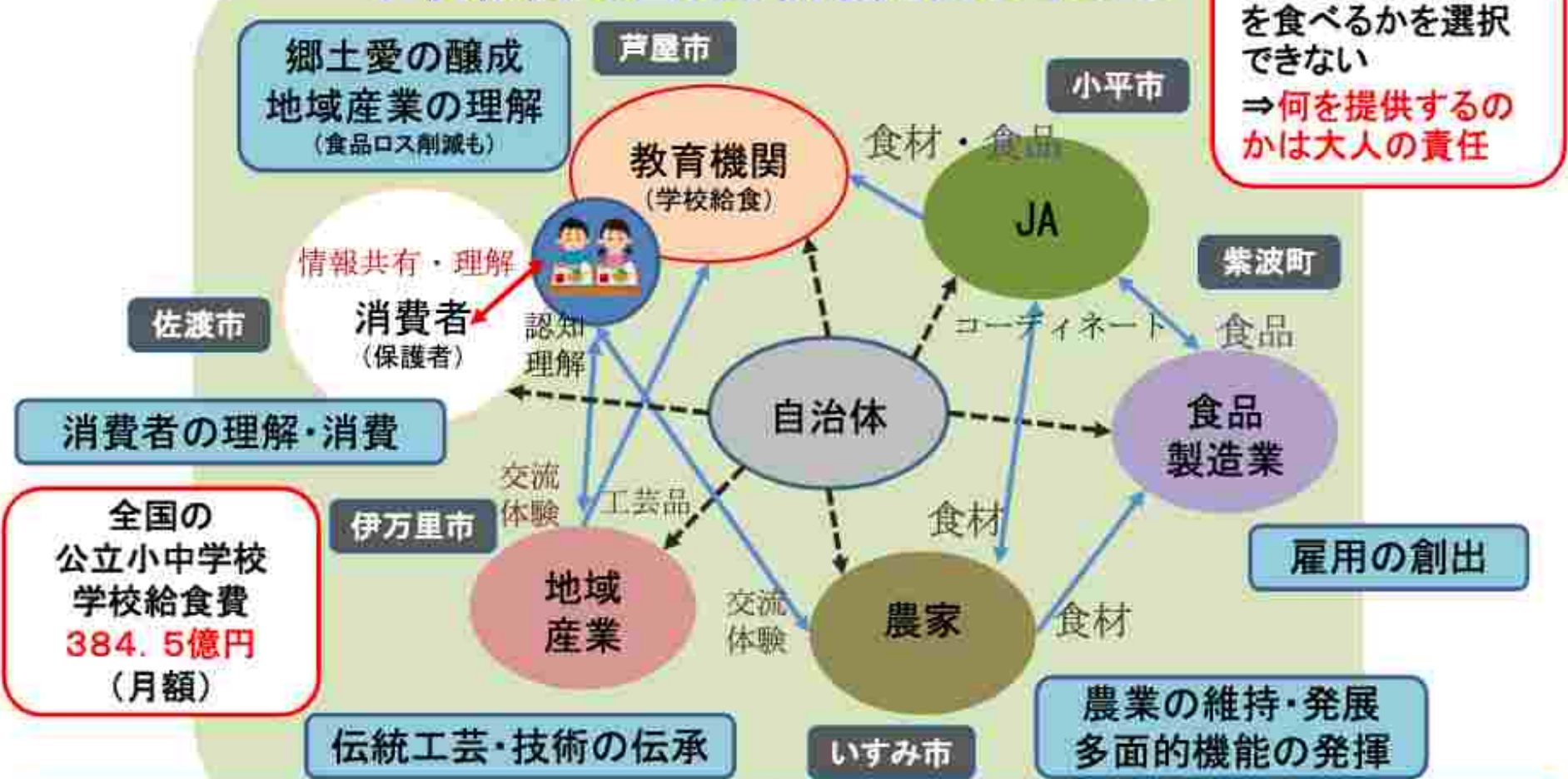


地域内主体の連携・教科横断的な食農教育の実施
効果的に教育効果が発揮される

■学校教育や学校給食で地域(日本)の当たり前を見直す

「学校給食に地場産を導入する割合30%以上」は未達成 (第3次終了時26.0%)

学校給食の当たり前を見直してみる



自治体、JA、宅配業者等が連携して、地域内、都道府県内、さらには国内など学校給食食材調達ネットワークの構築に期待

第4次食育推進基本計画の具体的目標

第3次からブラッシュアップされたポイント

目標	具体的な目標値	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7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%	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%	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%※	0%
⑤朝食を欠食する若い世代の割合		21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす			
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※	月12回以上
⑦学校給食における地場産物を活用する割合(食料ベース)(現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合)		—	90%以上
⑧学校給食における国産食材を使用する割合(食料ベース)(現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合)		—	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		38.4%	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%	40%以上
⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値		10.1g※	8g以下
⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値		280.5g※	350g以上
⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合		61.6%※	30%以下

目標	具体的な目標値	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
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%	75%以上
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%	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		38.2万人※	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%	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%	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%	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%※	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%	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		34.6%	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%	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%※	100%

地産地消、生産者、環境等を意識した目標設定は、第3次よりも強化された。

第4次食育推進基本計画(R3-R7年度)

農水省資料

食育基本法

- 食は命の源。食育は生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付け。
- 「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できる人間を育てる食育を推進。
- 食育推進会議(会長:農林水産大臣)において食育推進基本計画を策定(平成18・23・28年)
- 地方公共団体には、国の計画を基本として都道府県・市町村の食育推進計画を作成する努力義務

<食をめぐる現状・課題>

- 生活習慣病の予防
- 高齢化、健康寿命の延伸
- 成人男性の肥満、若い女性のやせ、高齢者の低栄養
- 世帯構造や暮らしの変化
- 農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- 総合食料自給率(100%)
38%(令和2年度)
- 地球規模の気候変動の影響の顕在化
- 食品ロス(推計)
612万トン(平成29年度)
- 地域の伝統的な食文化が失われていくことへの危機
- 新型コロナウイルスによる「新たな日常」への対応
- 社会のデジタル化
- 持続可能な開発目標(SDGs)へのコミットメント

基本的な方針(重点事項)

<重点事項>

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

国民の健康の視点

<重点事項>

持続可能な食を支える食育の推進

社会・環境・文化の視点

<横断的な重点事項> 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

横断的な視点

これらをSDGsの観点から相互に関連して総合的に推進

食育推進の目標

- 栄養バランスに配慮した食生活の実践
- 学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
- 産地や生産者への意識
- 環境に配慮した農林水産物・食品の選択

推進する内容

1. 家庭における食育の推進:

- 乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- 在宅時間を活用した食育の推進

2. 学校、保育所等における食育の推進:

- 栄養教諭の一層の配置促進
- 学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

3. 地域における食育の推進:

- 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- 地域における共食の推進
- 日本型食生活の実践の推進
- 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4. 食育推進運動の展開: 食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進:

- 食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- 食品表示の理解促進

5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等:

- 農林漁業体験や地産地消の推進
- 持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- 食品ロス削減を旨とした国民運動の展開

6. 食文化の継承のための活動への支援等:

- 中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- 学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

施策の推進に必要な事項

- ①多様な関係者の連携・協働の強化
- ②地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進

食育・食農教育の歩みを止めないために求められるデジタル化の推進

■ 未曾有の経験からさらに進化した食育・食農教育へ

COVID-19と新しい生活様式、さらにその先へ



新型コロナウイルス感染拡大により食農教育が困難に
デジタル・リモート・オンラインといった新しいツールを得た
今後も感染症終息の見通しは不明

ZoomやSkype等、ビジネスマンの会議ツールと思っていたものが、
利用方法の工夫と発想の転換で、
「対面だからできなかったこと」から「離れているからできること」へ

ニューノーマルでの食育・食農教育(例)

◆農家さんとこんにちわ！（芋掘り編）



リモートを活用して、様々な過程をその都度見せることで、農作物の生長を共有でき、芋掘りがより楽しみになると共に、より理解が深まる。実際、現場に行った場合にも生産者にこれまで以上に親しみがわく。

ニューノーマルでの食育(例)

◆オンライン親子交流(料理編)

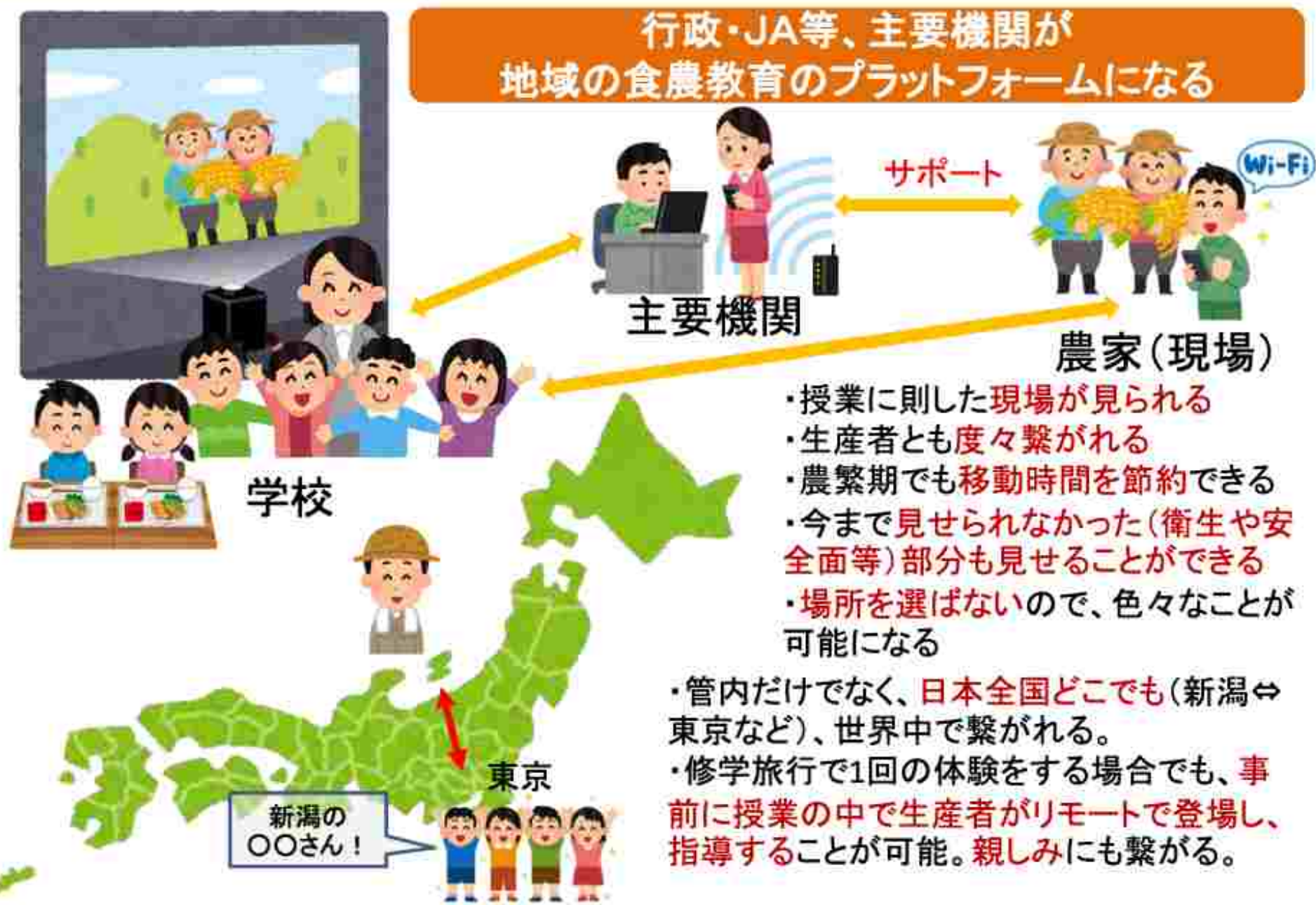
食育推進フォーラム2021でのパパ料理研究家
滝村さんの取り組みを参考にしよう!



- 各家庭をオンラインで繋ぐ
- 座学や簡単な体操、紙芝居等で学んだ後に...
- 親子で「料理体験」開催
- おにぎりを親子で握る・収穫した農作物を使って(事前に送付)料理を作る(事前の準備は各家庭にお願い)
- 料理をする場合でも衛生やアレルギー等の心配がない
(各家庭で普段通り実施してもらう)
- 危ない調理器具を使用する場合も保護者の管理下で実施可能
- 親子で学び、できた料理を家族で食べる(家族団らんのきっかけづくり)

オンラインを活用して生産者⇄保護者・子どもとの交流を安全に実施

食育・食農教育の新たな可能性(教育現場との連携)



SDGsと食育活動は…

- ・ 食と農を核としながら
- ・ 老若男女が輝く活動
- ・ 地域の自然・環境を守る
- ・ 里山・森・水(川・海)を守る
- ・ 国内外の人の繋がりを作る
(マルシェ・直売所・農泊)
- ・ 地域の福祉に貢献する
(農福連携・子ども食堂)
- ・ 伝統の食と技術を守る
- ・ 新たな技術へのチャレンジ
- ・ 新しい繋がりを持ちながら
(六次産業化・異業種コラボ)
- ・ 食農教育で次世代を育てる
- ・ 持続可能な産業として発展する



食育・食農教育活動の全てがSDGsに繋がっている

■未来に向けて求められている人材育成

今、日本で議論されている必要とされている教育・人材とは...

- ・データサイエンス、デジタルや人工知能等、科学技術をけん引する人材。
- ・国際化に資する人材。
- ・理系進学者を増やす(女性の割合も増やす)、STEAM教育の促進。
- ・リベラルアーツ教育、文理融合の学びの促進。
- ・地球規模での課題解決(脱炭素社会の構築、再生可能エネルギーの活用、SDGsの課題解決)に貢献できる人材。
- ・農林水産業や観光等の産業の維持・発展、地域の活性化等に貢献できる人材。 等々...

↓
データサイエンス、デジタル化への対応等、新技術を開発する力(手段)を養う教育は、日本の経済発展においても重要

それに加え、地球規模においても、地域においても、その課題解決の根本には、**環境との調和と地域の資源を活用できる人材育成、国民全体の教育の底上げ(エシカルな行動ができる国民の育成)**が重要。

↓
真の豊かさを実現するイノベーションを起こす人材育成には、**今一度、生きる上で何が重要かを考えていく教育が必要**

初等教育から中等、高等教育と段階的かつ継続的な教育による意識の醸成が必要不可欠

それを叶えるのが食育。食育は「未来を変える人づくり」。

参考事例：学生発の新たなイノベーション

昆虫食で未来の新しい食や食品ロスに挑む



Utsusemi Techno

エナジースナック！
かりんとうP
みたらし団子味

代替タンパク質配合

うつせみテクノー 東京農業大学 フードテック学生企業 (utsusemi-techno.com)

学生が起業したベンチャー企業

竹を使った環境に優しい歯ブラシの開発



サステナブルブランド
『流〜Nagaruru〜』

Nagaruru-HolyTech (stores.jp)

脱プラスチック社会に挑む草ストロー



HAYAMI
の
草ストロー

私たちについて | HAYAMIの草ストロー (hayamigrassstraw.com)

真の豊かさを実現する
(現存する資源を活用
して、地球の課題を解
決する) 新たなイノベ
ーションを起こせる人材
の育成が求められる。



食育・食農教育は**豊かな未来を創造する**

食農教育は食・農・環境の様々な課題を解決する可能性を秘めています。それこそが食農教育の社会的意義であり、SDGsに貢献する第一歩です。デジタル・リモート・オンライン等も活用した**新たな繋がり**の構築で、さらに**パワーアップした食育・食農教育の展開**が期待されます。

発想の転換こそが次の食農教育へとつながる！

Think globally, Act locally !

生産者も消費者も地域皆が

Win-win-winで健康な社会に！

**食生活の見直し・食農教育で農を守る、
消費者が変われば社会が変わる**



ご清聴誠にありがとうございました。

Tokyofm
Life time audio 80.0

あぐりずむ × 東京農業大学 いま、農学が面白い!!

日本の農業を応援する番組「あぐりずむ」と東京農業大学がタッグを組んで、農学の魅力はもちろんのこと、工学、理学、薬学、医学、福祉、観光など様々な分野に広がる最先端の研究や取り組みについてご紹介します!

毎週火曜日放送

※放送時間はJFN各局で異なりますので、あぐりずむHPをご確認ください。
い。東京FM15:50～



パーソナリティ
川瀬 良子さん



学長
江口 文陽

