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

(1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。しかし、インターネット等の普及により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しい状況もあり、健全な食生活の実践に当たっては、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。また、情報の提供に当たっては、国民自身がその内容を理解し、自律的に食生活の実践につなげられるよう配慮が必要である。

また、食育をより効果的に推進していく上で、国内外の各種の資料や情報を収集・分析し、これに立脚しつつ取り組むことが欠かせない。

このため、国は各種関連団体等と連携を深めながら、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴、 その他の食生活に関する国内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行う 必要がある。

(2)取り組むべき施策

(生涯を通じた国民の取組の提示)

(基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

(リスクコミュニケーションの充実)

(食品の安全性や栄養等に関する情報提供) 一部変更・・・参考⑫、⑬

(食品表示の適正化の推進) **一部変更・・・参考値、**⑮

(地方公共団体等における取組の推進)

(食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進) 一部変更・・・参考(16)、(17)

(国際的な情報交換等)

【⑫食事摂取基準 2015 年版】

i) 施策の概要

日本人の食事摂取基準は、健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定め5年ごとに改定を行っているものである。

2015年版については、平成 27 (2015) 年度から平成 31 (2019) 年度の 5 年間使用するものであり、平成 26 年度に公表されている。

〈参考〉

「食事による栄養摂取量の基準の全部を改正する件(平成27年厚生労働省告示第199号)

日本人の食事摂取基準(2015年版)概要

http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000041733.html

日本人の食事摂取基準(2015年版)報告書

http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000041824.html

〈基準を策定した栄養素と設定した指標(1歳以上)〉

栄養素			推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐容 上限量	目標量
			(EAR)	(RDA)	(AI)	(UL)	(DG)
たんぱく質			0	0	-	-	02
n-6系脂肪 n-3系脂肪		脂質	_	ı	I	I	02
		飽和脂肪酸	_	ı	I	ı	\circ
		n-6系脂肪酸	_	ı	0	ı	_
		n-3系脂肪酸	_	ı	0	ı	_
炭水化物 炭水化物 食物繊維			_	ı	ı	ı	02
			_	_	-	-	
エネルギー産生栄養素		<u> </u>	_	_	-	-	
		ビタミン A	0	0	_	0	_
	 脂溶性	ビタミン ロ	_	_	0	0	_
	118/6/12	ビタミン E	_	_	0	0	_
		ビタミン K	_	_	0	-	_
		ビタミン B1	0	0	_	_	_
		ビタミン B2	0	0	_	_	_
ビタミン	水溶性	ナイアシン	0	0	ı	0	_
		ビタミン B6		0	ı	0	_
		ビタミン B12		0	I	ı	_
		葉酸	0	0	ı	O 3	_
		バントテン酸	_	_	0	-	_
		ビオチン	_	-	0	-	_
		ビタミン C	0	0	-	-	_
	多量	ナトリウム	0	_	_	_	0
		カリウム	_	_	0	_	0
		カルシウム	0	0	_	0	_
		マグネシウム	0	0	_	O 3	_
		リン	_	_	0	0	_
	微量	鉄	0	0	_	0	_
ミネラル		亜鉛	0	0	_	0	_
		銅	0	0	_	0	_
		マンガン	_	_	0	0	_
		ヨウ素	0	0	1	0	_
		セレン	0	0	_	0	_
		クロム	_	-	0	1	_
		モリブデン	0	0	ı	0	_

¹一部の年齢階級についてだけ設定した場合も含む。

ii)食育施策との関連

- ・ナトリウムの目標量 (第3次食育推進基本計画 P22 (健康寿命の延伸につながる食育推進)) ・高齢者 (70歳以上)の目標とする体格指数 (BMI)の範囲 (第3次食育推進基本計画 P23高齢者に対する食育推進)

iii)府省庁担当課名

厚生労働省健康局健康課栄養指導室

⁸たんぱく質、脂質、炭水化物(アルコール含む)が、総エネルギー摂取量に占めるべき割合(%エネルギー)。

⁸通常の食品以外からの摂取について定めた。

【③日本食品標準成分表の改正】

i) 施策の概要

日本食品標準成分表は、国民が日常摂取する食品の成分値に関する唯一の公的データとし て、学校給食等の献立作成や病院での栄養指導面等に広く利用されている。文部科学省では、 平成 27(2015)年 12 月に、5 年ぶりの改訂版である「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」を 公表した。今回の改訂は、食品数が 15 年ぶりに増加するとともに、新たに炭水化物成分表編 が作成された。

ii)食育施策との関連

1. 食品数の増加

新しい「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」では、2.191 食品が収載されている (313 食品増加)。主な新規食品は以下のとおり。

(1)日本人の伝統的な食文化を代表する食品

─ [刺 身] まあじ、まだい、するめいか など─ [天ぷら] さつまいも、きす、バナメイエビ など

(2) 健康志向を反映した食品 - 五穀、あまに油、えごま油 など

- (3) 子供のアレルギー増加に配慮した食品 米粉、米粉パン、米粉めん など
- (4) 食べる機会が増えた食品
 - ベーグル、アンチョビ、にほんじか、モッツァレラ、 バルサミコ酢、ビール風味炭酸飲料 など
- (5)調理後食品
 - とりのから揚げ、とんかつ、魚のフライ、肉・野菜等の焼き・ゆで・ 油いため など
 - ※特に(5)調理後食品については、加工食品の栄養表示の義務化を踏まえて、より正確な栄養計算が可能となるよう収載を充実したもの
- 2. 別冊の充実

炭水化物を構成するでん粉や単糖類、二糖類等の組成を明らかにした「炭水化物成分表 編」を初めて作成。また、既存の別冊(アミノ酸成分表編及び脂肪酸成分表編)の収載食 品数を拡充。

3. 既存データの見直し

収載値が流通実態に即したものとなるよう、適宜再分 析を実施して収載値を見直し。最新の分析技術にも対応 (ビタミンD)。

4. そう菜の計算

ライフスタイルの変化によって外食、中食が増加し、 家庭で食材から調理する割合が年々減っていることか ら、家庭や事業給食等で身近なそう菜のレシピを例にと り、栄養計算の手法を解説。

5. データファイルの公開 文部科学省のホームページにPDFファイルに加え て、データファイルを公開。

日本食品標準成分表 2015 年版(七訂) について http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365295.htm

★ g 品標準成分 State of 日本食品標準成分表 2015年版(EII) 炭水化物成分表編 日本食品標準成分表 日本食品標準成分表 2015年版(七四)

🔅 文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORT

iii) 府省庁担当課名

文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室

【40食品表示に関する規定を一元化した食品表示法】

i) 施策の概要

食品表示法は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)、健康増進法の3法の食品表示に関する規定を統合したもので、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものである。

具体的なルールは、食品表示法に基づく食品表示基準に定められており、これまで上記3法の下に定められていた58本の表示基準を統合するとともに、必要な見直しを踏まえて措置したものとなっている。



ii)食育施策との関連

- ①第3次食育推進基本計画(抜粋)
 - 第3 食育の総合的な促進に関する事項
 - 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

(食品表示の適正化の推進)

食品表示に関する規定を一元化した食品表示法(平成25年法律第70号)の下、食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、「総合的なTPP関連政策大綱」(平成27年11月25日TPP総合対策本部決定)も踏まえ、食品表示の適正化に取り組む。(略)

さらに、新たに創設した機能性表示食品を始めとした食品の機能性等を表示する制度について、消費者、事業者等の十分な理解増進を図る。

〈参考〉消費者及び事業者に対する食品表示制度に関する情報提供 消費者向け(知っておきたい食品の表示)

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syoku_hyou_all.pdf

事業者向け(早わかり食品表示ガイド)

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/jas_1511_all.pdf

- ②消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)(抜粋)
 - 第4章 5年間で取り組むべき施策の内容
 - 2 表示の充実と信頼の確保
 - (略) 特に、食品の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理 的な食品の選択の機会の確保に関し、重要な役割を果たしていることを踏ま え、消費者、事業者双方の表示制度への理解を深めることが重要である。
 - (3) 食品表示による適正な情報提供及び関係法令の厳正な運用
 - (略) 食品の機能性等を表示する制度について、消費者、事業者等の十分な理解増 進を図る。

iii)府省庁担当課名

消費者庁食品表示企画課

【①総合的なTPP関連政策大綱】

i) 施策の概要

21世紀・のアジア・太平洋に自由で公正な「一つの経済圏」を構築する挑戦的な試みである TPP(環太平洋パートナーシップ)の効果を真に我が国の経済再生、地方再生に直結させる ために必要な政策、及び TPP の影響に関する国民の不安を払拭する政策の目標を明らかにする もの。平成 27 年 11 月 25 日に総理を本部長とする「TPP 総合対策本部」第 2 回会合において決 定された。

〈参考〉

総合的なTPP関連政策大綱

- 世界のGDPの約4割(3,100兆円)という、かつてない規模の経済圏をカバーした経済連携。人口8億人という巨大市場が創出される。TPPはアベノミクスの 「成長戦略の切り札」となるもの。
- 本政策大綱は、T P P の効果を<u>真に我が国の経済再生、地方創生に直結させるために必要な政策</u>、及び<u>T P P の影響に関する国民の不安を払拭する政策</u>の 目標を明らかにするもの。
- 本大綱に掲げた主要施策については、既存施策を含め不断の点検・見直しを行う。また、農林水産業の成長産業化を一層進めるために必要な戦略、さらに、 我が国産業の海外展開・事業拡大や生産性向上を一層進めるために必要となる政策については、28年秋を目途に政策の具体的内容を詰める。
- 本大綱と併せ、TPPについて国民に対する正確かつ丁寧な説明・情報発信に努め、TPPの影響に関する国民の不安・懸念を払拭することに万全を期す。

新輸出大国

<TPPの活用促進>

- 1 丁寧な情報提供及び相談体制の整備
- ○TPPの普及、啓発
- ○中堅・中小企業等のための相談窓口の整備
- 2 新たな市場開拓、グローバル・バリューチェーン
- ○中堅・中小企業等の新市場開拓のための総合的 支援体制の抜本的強化 (「新輸出大国」コンソー シアム)
- ○コンテンツ、サービス、技術等の輸出促進 ○農林水産物・食品輸出の戦略的推進
- ○インフラシステムの輸出促進 ○海外展開先のビジネス環境整備

グローバル・ハブ(貿易・投資の国際中核拠点)

<TPPを通じた「強い経済」の実現>

- L TPPによる貿易・投資の拡大を国内の経済再生 に直結させる方策
- ○イノベーション、企業間・産業間連携による生産性 向上促進 ○対内投資活性化の促進
- ○地域の関する情報発信 ○地域リソースの結集・ブランド化

<食の安全、知的財産>

○輸入食品監視指導体制強化、原料原産地表示 ○特許、商標、著作権関係について必要な措置 ○著作物等の利用円滑化等

農政新時代 <農林水産業>

1 攻めの展林水産業への転換(体質強化対策)

- ○次世代を担う経営感覚に優れた担い手の育成
- の人といるほとの任名の見に優れたらしい子の自成 国際競争力のある産地イノベーションの促進 金産・酪農収益力強化総合プロジェクトの推進
- 高品質な我が国農林水産物の輸出等需要 フロンティアの開拓 合板・製材の国際競争力の強化
- ○持続可能な収益性の高い操業体制への転換 ○消費者との連携強化、規制改革・税制改正

2 経営安定・安定供給のための備え(重要5品

- ○米 (政府備蓄米の運営見直し)
- ○甘味資源作物(加糖調製品を調整金の対象)

(出典) 平成 27 年 11 月 25 目 TPP 総合対策本部第 2 回会合資料

ii)食育施策との関連

「総合的なTPP関連政策大綱」には、以下のとおり、食育に関連する事項が盛り込まれてい る。

「総合的なTPP関連政策大綱」(平成 27 年 11 月 25 日 TPP 総合対策本部決定)(抜粋) ※下線部が食育に関連する事項

- Ⅱ TPP関連政策の目標
 - 1 TPPの活用促進
 - (2)新たな市場開拓、グローバル・バリューチェーン構築支援
 - ③農林水産物・食品輸出の戦略的推進

<略>

- 〇 日本産酒類等の海外展開を推進するほか、観光プロモーション等を通じて和食文化 や食品の海外展開を促進する。・・・
- 3 TPPを通じた「強い経済」の実現
- (1)農林水産業
 - ① 攻めの農林水産業への転換

<略>

- 〇高品質な我が国農林水産物の輸出等需要フロンティアの開拓
- 米・牛肉・青果物・茶・林産物・水産物など重点品目の全てで輸出先国の関税が撤廃 される中、高品質な我が国農林水産物の一層の輸出拡大、輸出阻害要因の解消、6次産 業化・地産地消による地域の収益力強化等により、攻めの農林水産業を推進する。
- ○消費者との連携強化

消費者の国産農林水産物・食品に対する認知度をより一層高めることにより、安 全・安心な国産農林水産物・食品に対する消費者の選択に資する。

(2) 食の安全・安心 TPP協定により、我が国の食品の安全・安心が脅かされることはないが、我が国へ の海外からの輸入食品の増加が見込まれることから、引き続き、国際基準や科学的な根 拠を 踏まえ、<u>リスクコミュニケーション推進</u>も含めた必要な措置を適切に実施する。 . <略>

〇原料原産地表示について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討を行う。

〈参考〉

食品安全に関する情報提供等

O TPP協定により、我が国の食品の安全・安心が脅かされることはないが、わが国への海外からの輸入食品の増加 が見込まれることから、食品安全に関する情報提供等を適切に実施する。



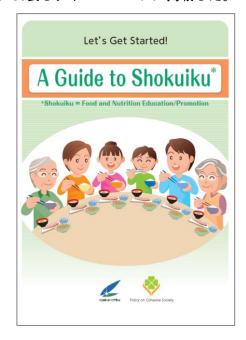
iii) 府省庁担当課名

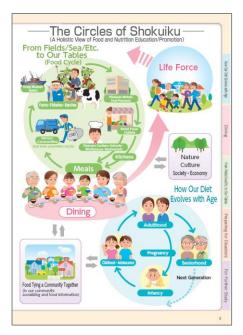
- ·農林水産省消費·安全局消費者行政·食育課
- ・消費者庁消費者安全課(食品安全に関するリスクコミュニケーションについて)・ ・消費者庁食品表示企画課(加工食品の原料原産地表示について)

【⑯食育ガイド (英語版)】

i)施策の概要

ライフステージのつながりを大切にし、生涯にわたって大切にしたい食育について、具体的な取組の最初の一歩を促すものとして平成24年に公表した「食育ガイド」の英語版を平成27年度に公表し、ホームページに掲載した。





ii)食育施策との関連

食育ガイドは、下記に示した内容で構成されている。

	「食べること」は「生きること」						
生涯にわたる食の営み	O生涯にわたって大切にしたい食育						
	〇私たちのからだ						
食べる	○きのうは何を食べたかな						
	〇朝ごはん食べたかな						
	〇こんなことも気をつけて						
	〇よく噛んで、味わって!						
	〇みんなで食べたらおいしいね						
生産から食卓まで	○私たちの食べ物はどこから?						
	○季節や地域の「食」を見つけよう						
	〇見てみよう、食品表示						
	〇家庭でできる食中毒予防						
災害への備え	〇いざという時のために						
まとめ	〇セルフチェック						
	○食育ダイアリー						
	○情報アクセスリスト						
	〇「食育ガイド」について						

iii) 府省庁担当課名:

• 作成: 内閣府食育推進室

·推進:農林水産省消費·安全局消費者行政課(平成28年4月~)

【⑪2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会の機会を活用した食関連事業】

i)取組内容

2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会等の機会を積極的に活用し、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。

平成27年2月9日開催の第1回協議会において策定された「日本食魅力発信アクションプラン10」に基づき、

- ① 「日本食普及の特別親善大使」や、日本食関係者等を任命した「日本食普及の親善大 使」によるPR機能を強化、
- ② 総理、大臣等の海外出張時に合わせたトップセールスや、ラグビーW杯等の国際イベントに合わせた日本食文化週間イベント等の実施、
- ③ 海外の日本食料理人の日本料理の知識や技能について一定のレベルに達した者を民間が認定する仕組み
- や、日本産食材を積極的に活用する海外レストラン・小売店を、民間が日本産食材サポーター店として認定する仕組みの創設に向けた検討等が行われている。

平成27年度 日本食・食文化の魅力発信計画 「日本食魅力発信 アクションプラン10」

資料2

農林水産省 食料産業局

【海外】

1. 日本食・食文化親善大使(仮称)の制度の創設

各都市でのプロモーションやイベントなどでプロ意識をもって 親身に相談に応じ、日本食・食文化の普及に関する的確なア ドバイスを行う「日本食文化親善大使」の制度を創設する。

2. 日本食文化サポーター制度の創設

JETRO等の協力を受けて、日本食材を積極的に取り扱おうする日本食レストランを日本食文化サポーターとして民間団体が推奨する体制を創設する。サポーター店舗に対しては、日本食材の情報提供や従業員向けの研修活動等を積極的に推進する。

3. 教育・資格認定制度の創設

日本食についての知識・技能の普及を図るため、国が定める ガイドラインに従って、民間団体等が海外の日本食レストラン のシェフ等に研修を行い、衛生面や技能面等で一定のレベル にある者に資格を付与する制度を創設する。

4. 日本食の海外出店等の支援

海外に進出する外食事業者を支援するため、事業可能性検証(テストキッチン等)、有望市場情報、商圏マップの作成、外食産業投資ミッションの派遣を実施する。

5. トップセールスをはじめとするクールジャパン関係府省と 連携した取組

総理、大臣等の海外出張時、ミラノ万博、ラクビーW杯などのイベントに関し、クールジャパン関係府省と連携して日本食・食文化の魅力を発信する。

6. 外務省、在外公館、JICA、海外レストランとの連携

外務省、在外公館と連携して、天皇誕生日祝賀レセプションなどの イベントで日本食・食文化の魅力発信を行うほか、公邸料理人や海 外レストランによる日本食講習会の実施を推進する。

7. 「複合文化パッケージ」による海外発信

経済産業省、観光庁、JNTO、地方自治体などが実施する海外への 日本文化紹介の取組と連携し、日本食・食文化の魅力紹介を複合 パッケージとして発信する。

8. 日本特産食品認定ロゴの検討

日本特産、伝統製法、指定された原材料や製造方法によって生産された商品とそうでないものとの差別化を明確にするために、フランスやイタリア等で採用している地中海食品認定ロゴのような日本産食品を認定する仕組みを検討する。

【国内】

9. 和食継承のための国内への魅力発信

和食の魅力を次世代に維持・継承していくため、和食給食、和食の 日を活用した和食継承の取組を推進するほか、具体的方策の検討 を行う和食料理人、学者等による有識者会議を設置する。

10・インバウンドの活性化に資する料理人の育成

関係府省等とハラールに対応可能な料理人の育成を行うほか、レストランメニューの多言語化を推進する。

平成27年2月9日 第1回日本食文化普及・継承のための官民合同協議会で策定

(出典) 平成 27 年 8 月 28 日農林水産省プレスリリース

ii)食育との関連

第3次食育推進基本計画においては、「2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会等の機会を積極的に活用し、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。」旨記載している。

iii)府省庁担当課

農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課