

世界が進むチカラになる。



農林水産省委託事業

令和5 年度食育活動の全国 展開委託事業（諸外国に おける食育推進施策調査）

報告書

令和6(2024)年3月

三菱UFJリサーチ&コンサルティング

目次

- I. 調査の実施概要
- II. 英国
- III. フランス
- IV. EU
- V. 米国
- VI. 韓国
- VII. デジタル食育

調査の実施概要

調査の実施概要

1. 調査の背景・目的

- 近年、新型コロナウイルス感染症の感染拡大、輸入原材料の価格高騰、気候変動の影響の顕在化等により、食をめぐる環境は大きく変化している。次期食育推進基本計画の策定に向けては、こうした環境の変化を踏まえて議論を行うことが必要であり、その際、共通の課題に直面している諸外国政府による食育推進施策とそれに基づく取組を参照することが有用である。
- また、わが国においては、2019年以降、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、食育の分野におけるデジタル技術の活用が拡大してきた。食育推進評価専門委員会では、これまで食育への関心が薄かった層への食育の推進が、デジタル技術の活用により可能になるとの意見も述べられているが、現段階における政府の取組としては、ガイドラインの作成や国内の先進事例の共有にとどまっている。諸外国の政府機関によるデジタル技術を活用した食育の取組への支援方法を調査することは、今後、社会のデジタル化がより一層進展していく上で重要だと考えられる。
- このような背景から、本事業においては、次期食育推進基本計画の策定に向け、諸外国政府による食育推進施策の動向を整理するとともに、デジタル技術を活用した食育の取組への支援方法についても調査を行った。

2. 調査項目

- (1) 英国、フランス、EU、米国、韓国による直近の食育推進施策とそれに基づく取組の整理
- (2) 上記5か国を含む諸外国政府・機関等によるデジタル技術を活用した食育の取組への支援方法の整理

本事業での調査対象は6頁以降を参照。

調査の実施概要

3. 事業実施方法

- 調査は机上調査及びオンラインヒアリング、書面での問い合わせにて実施した。オンラインヒアリング等の実施日及び相手は以下のとおりである（実施日はいずれも2024年、日本時間）。

実施日	ヒアリング先
2月22日（木）	米国農務省（USDA）（コミュニティ食料システム室（Office of Community Food Systems）、国立食品農業研究所（NIFA）／他）
2月28日（水）	欧州委員会農業・農村開発総局（DG AGRI）
2月29日（木）	英国教育省（DfE）（学校食料ユニット（Schools food unit／他）
3月6日（水）	フランス農業・食料主権省（輸出・国際パートナーシップ局）
3月8日（金）	フランス連帯・保健省（保健総局）

4. 事業の実施体制

- 受託者：三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社（以下、MURC）
 - 業務責任者：秋山 卓哉（持続可能社会部副主任研究員）
 - 業務担当者：藺 巳晴（自然資源経済・政策室長主任研究員）
武井 泉（持続可能社会部主任研究員）
木村 真悠（同 研究員）

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

英国



		政府食料戦略	School food standards	Healthy schools rating scheme	Food - a fact of life (FFL)	Food for life partnership	Access To Farms	Farmer Time	Veg Power	Eat Them to Defeat Them
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○	○	○			○	○
	食品衛生・安全				○					
	生産現場・流通の理解向上				○		○	○		
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○				○			○	
	環境への配慮	○	○		○	○			○	
	有機農産物・食品	○	△ (持続可能な調達に関する政府購買基準)			○				
	食文化の保護・継承									
	味覚				○				○	○
	調理技術			○	○	○			○	○
	生産現場体験					○	○	○		
	イベント開催				○				○	
デジタル食育に関連する取組	その他		旬産旬消						旬産旬消 工作・ゲーム	ゲーム
	オンライン中継							○		
	動画				○	○			○	○
	アプリ									
	ゲーム									
	その他									SNS

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

フランス



		全国栄養健康 プログラム (PNNS)	全国食 料プログラム (PNA)	全国食品・栄養 プログラム (PNAN)	地域圏食料 プロジェクト (PAT)	Egalim法	学校における食 育プログラム	農業教育キャン ペーン「生き物 の冒険」
施策の目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○		○	○	
	食品衛生・安全						○	
	生産現場・流通の理解向上		○	○	○		○	○
	食料自給率向上（地産地消、 国産国消を含む）		○	○	○	○	○	
	環境への配慮		○	○	○	○	○	
	有機農産物・食品		○	○	○	○	○	
	食文化の保護・継承		○	○	○		○	
	味覚		○	○	○		○	
	調理技術						○	
	生産現場体験							○
	イベント開催						○	○
	その他	食料安全保障	食料安全保障	食料安全保障			食料安全保障	農業分野への 就農促進
デジタル食育に 関連する取組	オンライン中継							
	動画						○	
	アプリ							
	ゲーム							
	その他							VR

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

EU



		Farm to Fork戦略	Food 2030	SchoolFood4Change (SF4C)	EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme	Food Educators
施策の目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○	○	○
	食品衛生・安全	○	○			
	生産現場・流通の理解向上					○
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）					
	環境への配慮	○	○	○	○	○
	有機農産物・食品	○			○	
	食文化の保護・継承					○
	味覚					
	調理技術					
	生産現場体験					
	イベント開催				○	
	その他					
デジタル食育に関連 する取組	オンライン中継					
	動画					
	アプリ					
	ゲーム				○	
	その他					

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

米国



		Farm to School	Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program	Agriculture in the Classroom	4-Hプログラム	Healthy People 2030
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○		○
	食品衛生・安全					
	生産現場・流通の理解向上	○	○	○	○	
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）	○	○	○		
	環境への配慮			○		
	有機農産物・食品					
	食文化の保護・継承			○		
	味覚	△	△			
	調理技術	○		○		△
	生産現場体験	○	○	○	○	
	イベント開催	○	○	○	○	
	その他				農業生産者の育成	
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継					
	動画	○		○		
	アプリ			○		
	ゲーム	○		○		
	その他					

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

韓国



		食生活教育 支援法	学校給食法	農村教育農場 プログラム	酪農体験観光 事業	都市農業 プログラム	学校菜園 プログラム	農業ボード ゲーム Palm Farm	農農マーケッ トプログラム	美味しい農家 レストラン 支援事業
施策の 目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○				○			
	食品衛生・安全	○	○							
	生産現場・流通の理 解向上	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国 消を含む)	○		○	○					○
	環境への配慮	○				○				
	有機農産物・食品		○							
	食文化の保護・継承	○	○							○
	味覚									
	調理技術									
	生産現場体験			○	○	○	○			○
	イベント開催									
	その他									
デジタル 食育に関連 する取組	オンライン中継									
	動画									
	アプリ									
	ゲーム									
	その他									

本報告書で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

デジタル食育

		Farm Craft	Agriculture in the Classroom	Journey 2050	FarmFood 360	FarmVR	Farmer Time	LEARNZ-Field Trips for Aotearoa Schools	Ruokatieto Yhdistys (食品情報協会)	Ruoka Tutka (食品レーダー)	Lesportaal Chef! (ポータルシェフ)	Digital Food Education
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		○				○			○		
	食品衛生・安全						○			○		
	生産現場・流通の理解向上	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		○	○					○			
	環境への配慮		○	○	○			○				
	有機農産物・食品			○		○				○		
	食文化の保護・継承		○					○				
	味覚									○	○	○
	調理技術		○		○							
	生産現場体験		○	○	○	○	○	○			○	
	イベント開催		○		○	○						
デジタル食育に関連する取組	その他					農業研修					教育機関における活動	教育機関における活動
	オンライン中継			○			○	○		○	○	○
	動画		○	○	○	○	○	○		○	○	○
	アプリ		○	○	○	○			○			
	ゲーム	○	○	○					○	○		
	その他				VR、バーチャルツアー	VR、AR、バーチャルツアー	Eラーニング	オンラインフィールドトリップ			オンライン授業	ウェビナー、ライブストリーム、オンライン授業

英国

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		政府食料戦略	School food standards	Healthy schools rating scheme	Food - a fact of life (FFL)	Food for life partnership	Access To Farms	Farmer Time	Veg Power	Eat Them to Defeat Them
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○	○	○			○	○
	食品衛生・安全				○					
	生産現場・流通の理解向上				○		○	○		
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○				○			○	
	環境への配慮	○	○		○	○			○	
	有機農産物・食品	○	△ (持続可能な調達に関する政府購買基準)			○				
	食文化の保護・継承									
	味覚				○				○	○
	調理技術			○	○	○			○	○
	生産現場体験					○	○	○		
	イベント開催				○				○	
デジタル食育に関連する取組	その他		旬産旬消						旬産旬消 工作・ゲーム	ゲーム
	オンライン中継							○		
	動画				○	○			○	○
	アプリ									
	ゲーム									
	その他									SNS



1. 英国¹における食育に対する考え方

1.1. 健康と栄養に関する食育

- 英国では肥満や過体重及びそれらに起因する健康上の問題への社会的関心が大きいことが指摘されている。先行調査によると、英国における食育への関心は1990年に当時の農業・漁業・食料省が始めた国民栄養調査（National Diet & Nutrition Survey: NDNS）を契機に高まったとされている。2000年に刊行された「国民栄養調査 青少年編（4-18歳）」では青少年の肥満化傾向と果物や野菜の摂取不足が指摘された。国民栄養調査を農漁食料省から引き継いで実施した食品基準庁（Food Standards Agency: FSA）は脂肪や塩分などの過剰摂取や肥満の増加について問題提起を行うと同時に、子どもの食習慣には、親や学校及び社会教育などが影響を与えていることを指摘し、食品の包装に子ども向けの栄養と健康に関する情報を記載することやテレビなどを利用して情報提供を行うことを提言した²。
- 肥満やそれに伴う健康上の問題への関心は現在でも高く、本報告書にて後述する「政府食料戦略（Government Food Strategy）」（2022年6月公表）でも、イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加していること、必要以上のカロリー摂取が体重増加の要因であること、体重増や貧弱な食生活は心血管疾患や糖尿病及びガンなど多くの健康上の問題を引き起こすこと、肥満や健康悪化が特に困窮層に見られることなどが問題として指摘されている。

1.2. ホール・スクール・アプローチ

- 英国の食育施策では「ホール・スクール・アプローチ（Whole School Approach）」という概念が取り入れられている。これは、学校における食の取組は教室での授業や給食にとどまるものではなく、学校で提供される食事や各種取組全体の一貫性を重視する考え方である。「Food – a fact of life」のウェブサイトでは、「より健康的なライフスタイルについて一貫した正確なメッセージを生徒に提供し、特定の行動が健康に及ぼす影響を理解し、自分の健康に責任を持つように促すには、戦略的なアプローチが必要である。これは、学校で過ごす時間すべてを通じて健康的な飲食に関する一貫したメッセージを促進するために学校を核としたコミュニティ（school community）全体を関与させるホールスクールアプローチによって達成することができる」として、学校全体での食の取組の一貫性の重要性が説かれている³。



1.2. ホール・スクール・アプローチ（続き）

- 英国教育省（DfE）によると、ホール・スクール・アプローチが導入された背景には、2000年代初頭に学校での食事への社会的な関心が高まったことがあるとされる⁴。学校での食事の質が低下しているとの認識が著名人等の間で広がり、学校での食事の改善に向けた取組が進められた。2013年には国務大臣の委嘱を受けた外部有識者による報告書「学校食品計画（The School Food Plan）」が公表された⁵。この報告書にてホール・スクール・アプローチの考え方に焦点が当てられており、この概念を取り入れることで学校での食事の質的向上だけでなく、子どもたちが健康的な食生活を送れるような食文化の醸成、食事を楽しむこと、食事について学ぶきっかけにすることが企図されていた。報告書で提言を受けて、「2014年学校食事規則のための要件（The Requirements for School Food Regulations 2014）」が2014年に策定され、公費維持学校（maintained school）やアカデミー及びフリースクールではこの要件に従うことが義務付けられている（英国の教育制度については後述）⁶。
- ホール・スクール・アプローチは食事に関する学びや公衆衛生にプラスの影響を与えているとされるが、この概念の導入によって実際に子どもの食習慣に変化が生じているかに関してはエビデンスがあるわけではない。教育省によると、過去20年間で、持続可能性や気候変動問題への関心の高まりがあり、食習慣の変化させたり地元の食材の活用したり、肉類の摂取を減らしたりしたいと考える人が増えており、食習慣の変化が発生していたとしても、それをこの概念による影響か否かを特定することは困難であるとされる。なお、子どもの肥満率等の健康に関するデータは存在するが、一時期を除くと子どもの肥満率は上昇傾向にある⁷。

1.3. 農林水産業の現場理解に関する食育

- 農業体験活動は英国でも実施されてきた。2001年には、学校と農業・農村との関係を近づけることや動植物を育てることを通じた教育の推進という観点から教育省が中心となって「育てる学校」という学校での花壇や農園づくり及び家畜飼育といった活動を行う取組が開始された⁸。
- 現在でも農業体験活動やそれを支援する取組が実施されている。教育や療養目的の農場訪問の受入れを行う農家に対する教育・認定スキームとして「カントリーサイド教育訪問認定スキーム（Countryside Educational Visits Accreditation Scheme: CEVAS）」がある。CEVASのスキームはチャリティ団体であるLEAF（Linking Environment And Farming）が提供している。CEVASを通じて農家は安全かつ効果的な農場訪問を実施する上で必要なツールや知識及び実践的なガイダンスを得ることができ、CEVAS認定を取得した農家は訓練を受けた職員であることを示すロゴを掲示できる（CEVAS及びCEVAS PlusについてはAccess to Farmsの項目で後述）⁹。



1.3. 農林水産業の現場理解に関する食育（続き）

- カントリーサイド・スチュワードシップ（Countryside Stewardship: CS）は英国の農業環境政策の一つである。気候変動対策や生物多様性保全、土壌や水質の保全、洪水対策、景観保持、遺伝資源の保存、歴史的環境の保全の他、農場での教育も事業目的に含まれている。こうした事業目的に合致した農業慣行や取組を実施した農家等に政府より単価表に基づいて助成が行われる。CSに参加するためには農家は政府とCS契約を締結する。農場での教育に関連するCSの助成は以下の2つがある。
- カントリーサイド教育アクセス訪問認定（Countryside educational access visits accreditation (AC2)）：農場のメンバー1名に訓練コースを受講させ認定を受けた場合に支払われる助成。対象訓練コースはCEVAS Plusであり、CS契約当たり一度限り277.26ポンドの助成が支払われる¹⁰。
- 教育アクセス（Educational Access (ED1)）：農場訪問を受け入れた農家に1回当たり318ポンドの助成が支払われる。訪問者の年齢制限は18歳未満（治療目的のケア農業（care farming）の場合は年齢制限なし）であり、農場訪問に料金を課さないことや教育目的の農場訪問に関連して収入を得てはならないといった禁止事項が定められている¹¹。

2. 食育の関係する組織・機関とその役割

- 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は次頁のとおりである。
- 学校での食品提供の支援に関するプログラムの中には複数の省庁が共同で管理・運用や資金拠出をしているものがある。School Fruit and Vegetable Scheme（SFVS）は教育省と保健・公的介護省、学校牛乳補助スキーム（School milk subsidy scheme）は環境・食料・農村地域省（Defra）と教育省が資金を拠出している。後述するナショナル・カリキュラムについては教育省と他省庁との連携はないとのことである¹²。



食育に関連する主な省庁・団体

組織・機関名	役割
環境・食料・農村地域省 (Department for Environment, Food and Rural Affairs: Defra)	■ 環境保護やグリーン経済の成長、農村コミュニティの維持、食料・農業・漁業の支援を所管。 ■ 英国の農業振興政策のうち農業環境施策の一つであるカントリーサイド・スチュワードシップ (CS) のもとで、学校の生徒などの農場訪問を受け入れている農家に対する助成を実施している。
教育省 (Department for Education: DfE)	■ 英国（特にイングランド）の子ども向けのサービスや教育を所管。 ■ 学校で提供される食事に関する基準や法定カリキュラムにおける食に関連する学習プログラムを策定している。
保健・公的介護省 (Department of Health and Social Care: DHSC)	■ 保健や社会福祉政策、イングランドの国民保健サービス (NHS) を所管。 ■ DHSCの一機関であるイングランド公衆衛生庁 (Public Health England: PHE) は、ステージ1と2の段階にある子どもの適切な食事と活動的なライフスタイルによる恩恵を理解促進を目的としたソーシャル・マーケティング活動「Change4Life」を実施している。
英国栄養財団 (British Nutrition Foundation: BNF)	■ チャリティ (charity) 団体。市民や教育者及び様々な団体等に栄養に関する情報の普及を行っている。 ■ 教師が食育を実施する上で必要な情報を提供する取組「Food - a fact of life (FFL)」を実施している。
英国土壌協会 (Soil Association)	■ チャリティ団体。食や農業、自然との関わり方を変革するために活動を実施している。 ■ 同協会は英国を代表する有機認証である「Soil Association Certification」の認証団体である。 ■ 人々の適切な食選択を容易にすることを目的としたプログラム「Food for Life」を実施している。
農業園芸開発理事会 (Agriculture & Horticulture Development Board: AHDB)	■ 農場経営者や生産者及びその他の人々によって設立された賦課金委員会 (levy board)。 ■ 英国の農畜産物セクターの発展やサプライチェーンの透明性向上のための市場情報の提供及び英国国内での需要と輸出を拡大するために活動している。 ■ 英国栄養財団とともに「Food - a fact of life (FFL)」を実施している。
LEAF (Linking Environment And Farming)	■ チャリティ団体。食料生産や農業、環境について若者などが学べるよう、農家や教師等の教育能力向上のための活動を行っている。 ■ 農場体験や学校での活動を含む農家の教育能力向上のための研修「CEVAS及びCEVAS Plus」等を提供する。 ■ 持続可能な方法で生産された農産物の認証「LEAF Marque」の認証団体でもある。
Country Trust	■ チャリティ団体。経済的に恵まれない状況にある子どもを対象に、食と農業とのつながりの理解促進を目的とした農場訪問の機会を提供している。
Social Farms & Gardens	■ チャリティ団体。自然に根差した活動の認知向上や資金的支援を求めるための運動や、コミュニティの持続可能な成長に向けた専門的助言や支援の提供、草の根団体等を対象とした訓練プログラム等を実施している。



3. 食育の関係する主な施策・取組

■ 施策

- 政府食料戦略（Government food strategy）

■ 取組

- 学校食品基準（School Food Standards）
- Healthy schools rating scheme
- School Fruit and Vegetable Scheme (SFVS)
- School milk subsidy scheme
- 食生活ガイド（Eatwell Guide）
- カントリーサイド・スチュワードシップ（Countryside Stewardship）
- Change4Life
- 5 A Day
- Food - a fact of life (FFL)
- Food for life partnership
- Access To Farms
- Farmer Time
- Veg Power
- Countryside Classroom

4. 教育指導要領や学校のカリキュラムにおける食育の位置づけ

4.1. ナショナル・カリキュラムにおける食育の位置づけ

- 英国の義務教育は5歳から16歳の11年間であり、5歳から11歳までが初等教育（primary school）で、11歳から16歳までが中等教育（secondary school）という区分となっている。
- 英国を構成するイングランド、ウェールズ、スコットランド及び北アイルランドは、各国が独自の教育制度を有している。教育省は主としてイングランドの教育について管轄している。



4.1. ナショナル・カリキュラムにおける食育の位置づけ（続き）

- イングランドの学校制度の特徴は以下のとおりである（授業料が有償の独立校は除く）¹³。
 - 公費維持学校（maintained school） 地方自治体が設置・運営する公立学校や教会等が設置・運営する公営学校。授業料は無償。教育課程はナショナル・カリキュラムに準拠。
 - アカデミー（academy）：教職員やカリキュラム、学期等について国の基準に基づかず独自の裁量権を持つイングランドの小中学校。アカデミートラスト（academy trust）が設立・運営。運営費は国が直接負担（スポンサーからの助成もある）。授業料は無償。教育課程についてナショナル・カリキュラムに準拠する義務はなく、公費維持学校よりも広い裁量を有する。
 - フリースクール：非営利団体や多様なグループによって設立され、運営費は国が直接負担をする。授業料は無償。教育課程についてナショナル・カリキュラムに準拠する義務はない。教育課程において広範な裁量を有する。
- 現行の英国の学校カリキュラム（ナショナル・カリキュラム（National curriculum））は2014年に導入されている（一部は2016年）。ナショナル・カリキュラムでは、キーステージ（key stage）1から4（5歳から16歳）における学習プログラムと全科目の到達目標が定められている。食に関する教育は、「デザインとテクノロジー（design and technology）」のプログラムの中の「調理と栄養（Cooking and nutrition）」に含まれる¹⁴。
- 調理と栄養では、調理方法や栄養があり健康的な食事の基本的な考え方について学ぶこととされている。調理は、自分や他者の食事を手頃な価格で上手に作ることを可能にする重要なライフスキルとされている。キーステージごとに以下の内容を学ぶことが定められている（次頁参照）。
- 教育省へのヒアリングでは、ナショナル・カリキュラムにおける食に関する教育では栄養教育が重視されており、農業等の生産現場理解につながることや食料のサプライチェーンに関する内容はさほど焦点が当てられていなかったとのことである。デザインとテクノロジー以外でも、地理や科学、人間関係、健康教育等の他の科目でも食について一部取り上げられているが、基本的にナショナル・カリキュラムでの食の取り上げられ方は栄養や健康に焦点を当てたものになっているとされる¹⁵。



4.2. 教育における学校の裁量とナショナル・カリキュラムの適用状況

- ナショナル・カリキュラムは存在するが、上記のとおりアカデミーとフリースクールは同カリキュラムに準拠する義務がないため、教育課程の作成において学校は広範な裁量を有している。教育省によるとアカデミーの数が増えており、イングランドではあれば、約80%の中等教育（secondary school）がアカデミー又はフリースクールとなっており、中等教育においてはナショナル・カリキュラムの適用が及ぶのは中等教育全体の20%にとどまる。そのため、ナショナル・カリキュラムではキーステージ3（11歳-14歳）まで栄養や健康について学ぶことになっているが、公費維持学校以外の学校においては必ずしもそのとおりに授業がされているとは限らない¹⁶。

各キーステージにおける学習内容

キーステージ	学習内容
キーステージ1（5-7歳）	■ 健康的で多様な食生活を基本とした料理作り ■ 食材がどこから来るかを理解する
キーステージ2（7-11歳）	■ 健康的で多様な食生活の考え方を理解し応用する ■ 様々な調理技術を用いて、様々な食べ物を準備及び料理する ■ 季節性を理解し、様々な食材がどこで、どのように育ち、捕獲され、加工されているかを知る
キーステージ3（11-14歳）	■ 栄養と健康の基本的な考えを理解し応用する ■ 健康的で多様な食生活を送ることができるように、美味しい料理を作る ■ 様々な調理技術ができるようになる（食材の選択と調理、調理器具や電気器具の使用、様々な加熱方法、味覚や質感及び匂いの感覚を使った味付けと食材の組み合わせ、独自のレシピの作成と使用）

（出所）DfE, “The national curriculum in England: Framework document,” December 2014, p.239.



5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ

- 英国で現在につながる学校給食（昼食時の給食以外の学校で提供される食事を含む）に関する基準が導入されたのは2000年代に入ってからである。英国では学校給食に関する基準を構成国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）が策定しており、イングランドでは2001年に学校給食及び最低栄養基準が導入された。2006年には栄養基準が改定され、2007年から給食以外に学校で販売される他の食品についても栄養基準の遵守が義務付けられた¹⁷。
- イングランドにおける公費維持学校やアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない（詳細については「school food standards」の項目で後述）。
- 食材の調達方法も学校によって異なり、学校が任意に地元産の食材を調達することはあり得る。その動機として、地元の伝統的な食文化を学ぶ観点から地元の食材を調達する可能性はあるものの、教育省によると学校が地元産食材を調達する動機としては、英国内での持続可能性や気候変動問題への関心の高まりによる持続可能性への配慮によるものが大きいと推測されるとのことである¹⁸。



【本項に関する出所】

1. 英国では教育政策や農業政策は、英国を構成する4つの国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）に権限が委譲されており、各国で異なる政策が実施されている。本報告書で取り上げるのは主としてイングランドにおいて実施されている政策や取組である。
2. 宮本孝正他「欧米の食育事情」『調査と情報 Issue Brief』（国立国会図書館調査及び立法考査局）第450号、2004年、8頁、https://dl.ndl.go.jp/view/download/digidepo_1000737_po_0450.pdf?contentNo=1。
3. Food – a fact of life, “Whole school food approach,” <https://www.foodafactoflife.org.uk/whole-school/whole-school-approach/whole-school-food-policy/>。
4. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
5. DfE, “The school food plan,” 2013, <https://www.gov.uk/government/publications/the-school-food-plan>。
6. Legislation.gov.uk, “The Requirements for School Food Regulations 2014,” <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2014/1603/contents/made>。
7. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
8. 宮本孝正他「欧米の食育事情」10頁。
9. Access to Farms, “CEVAS training courses enable you to confidently welcome young people to your farm,” <https://visitmyfarm.org/courses>。
10. Rural Payments Agency and Natural England, “AC2: Countryside educational access visits accreditation,” <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/countryside-educational-access-visits-accreditation-ac2>。
11. Rural Payments Agency and Natural England, “ED1: Educational access,” <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/educational-access-ed1>。
12. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
13. Gov.UK, “Types of school,” <https://www.gov.uk/types-of-school>。
14. DfE, “The national curriculum in England: Framework document,” December 2014, p.239, https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5a7db9e9e5274a5eaea65f58/Master_final_national_curriculum_28_Nov.pdf。
15. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
16. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。
17. C.E.L. Evans and C.E. Harper, “Invited Review: A history and review of school meal standards in the UK,” *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 22 (2), 2009, p.90, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19302115/>; WIPジャパン（内閣府委託事業）「第3章 イギリス」『諸外国における食育推進政策に関する調査報告書』2007年3月、56頁、<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1238758/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/foreign/h19-1/pdf/s2-3.pdf>。
18. 英国教育省（DfE）へのヒアリング（2024年2月29日）。

政府食料戦略（Government food strategy）



施策・取組名	政府食料戦略（Government food strategy）			
実施主体・機関	環境・食料・農村地域省（Department for Environment Food and Rural Affairs: Defra）			
対象者	全国民			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

政府食料戦略（Government food strategy）

概要



- 農業食品セクターの繁栄の実現と全ての人々のより健康で持続可能な食生活の達成を目標とした戦略。
- 戦略の目的：①安全な食料供給の確保と良質な雇用を通じたレベリング・アップ（不平等解消のための政府全体の道徳的・社会的・経済的プログラム）に貢献する農業食品及び水産セクターの繁栄、②健康的で国産の高品質な食品の選択及びアクセスを提供する健康的で持続可能で、ネイチャーポジティブで、手頃な価格のフードシステムの構築、③英国の食品の規制基準を損なうことなく、輸出機会及び輸入を通じた消費者の選択を提供する貿易の実現。（以下、本報告書では②について取り上げる）

健康及び食に関する 現状と課題認識

課題認識：英国では健康的な食生活が難しくなっている（特に低所得者）

- イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加（成人の64%と児童の40%が過体重か肥満）
- 必要以上のカロリー摂取
- 体重増と貧弱な食生活による健康状態の悪化によって毎年61億ポンドのコストが発生
- 食事のポーションサイズ増、加工食品の利用増、魚介類の摂取が不十分
- 最困窮層の69%が過体重か肥満。果物や野菜、食物繊維、油性魚（oily fish）の摂取量が少ない
- 低所得者は、器材や調理技術、健康的な食事を調理する時間の確保も難しい
- Covid-19によりテイクアウトが成長。高カロリー食品にアクセスが容易に

取組の方向

政府の規制を含めた対応が必要との認識

- 政府は規制を含め変化のためのインセンティブを創出する必要
- 肥満の解消は、産業界、政府、消費者が共有する責任
- 政府の役割：産業界の期待設定、規制、イノベーション支援、健康の不平等解消

健康的で 持続的な 食選択の奨励

- 3年間かけて食料システムにおける介入の無作為比較試験プログラムを実施。知見をもとに効果的な政府介入策に資源を配分
- 若い世代の食選択の理解増進、ホール・スクール・アプローチの推進
- 学校での調理革命に500万ポンド（中等教育卒業時に6つの健康的なレシピを知っているようにする）

透明性の高い 食料システム

- よりよい情報提供によって食選択や食品生産を改善させるため、政府が「食品データ透明性パートナーシップ」を立ち上げ
- 2023年末までに産業界向けに飲食料品の生産・販売に関する報告要件を整備し、健康に関する指標についても義務的な報告制度の導入を検討

公共調達に おける取組

- 「食品とケータリングサービスのための政府購入基準」等の改訂を検討
- 公共調達における食料支出の50%を地元産又は環境保護基準を満たしたもの（有機食品など）にするという目標に向け、その進捗を報告させることを提案する方向



概要・実施状況

1. 政府食料戦略の目標

- 政府食料戦略は、農業食品セクターの繁栄の実現と全ての人々のより健康で持続可能な食生活の達成を目指したものである¹。
- 本戦略は以下に挙げる3つの目的を掲げている。
 - 予測不可能な世界において安全な食料供給を確保し、全国の良質な雇用を通じてレベリング・アップ（Levelling up：不平等解消のための政府全体の道徳的・社会的・経済的プログラム²）に貢献する農業食品及び水産セクターの繁栄
 - すべての人に対してより健康的で国産（home-grown）の高品質な食品の選択及びアクセスを提供する健康的で持続可能で、ネイチャーポジティブで、手頃な価格のフードシステムの構築
 - 国内で生産されたか輸入されたかにかかわらず、英国の食品の規制基準を損なうことなく、輸出機会及び輸入を通じた消費者の選択を提供する貿易の実現

2. 政府食料戦略の構成

- 政府食料戦略（Government food strategy）は、Defraによって2022年6月に公表された。戦略の構成は以下のとおりである。

1. 食料安全保障と持続的な生産

1. 予測できない世界における食料供給の安全保障と持続性を確保する
2. より持続的な食料生産をもたらす
3. 成長機会を最大化させて食料システムのレベルを上げる
4. 技能とイノベーションを通じて食料システムのレベルを上げる
5. ブレグジット（Brexit）の後に障害と官僚主義を減らす
6. 食料システムにおける廃棄を減らす



概要・実施状況

2. より健康的で持続的な食事

1. 食生活と肥満の傾向
2. より健康的でより持続的な食選択を奨励する
3. より透明な食料システムを創造する
4. 公共調達の手本を示して指導する

3. グローバル食料安全保障の一部としての英国

1. グローバル食料安全保障を強化する
2. ポスト・ブレグジットにおける新たな貿易協定の恩恵を最大化する
3. 輸出機会を活用し、農業食料産業を支援する
4. 英国が世界をリードする食とアニマルウェルフェア（動物福祉）の基準を維持する
5. ネイチャーポジティブ（自然再興）なグローバル食料システムを擁護する

4. 結論

- 本報告書では、食育に関連する「2. より健康的で持続的な食事」を中心に本戦略の内容を整理する。

3. 政府食料戦略の概要

- 政府食料戦略では、健康的で国産（home-grown）の食生活を支える高品質の食品の選択とアクセスを提供する持続可能で、自然に優しく、手頃な価格の食料システムを実現するという目的達成のため、以下の主要な施策が示されている（Government food strategy, p.11. 以下、ページ番号は同戦略の該当ページを指す）。

- 農業生産者や食料生産者がより持続的な慣行を採用することを奨励する枠組みとして2020年英国農業法や2020年英国漁業法、2021年英国環境法を活用する。
- ネットゼロ及び生物多様性目標の達成を確実なものにするため、2023年に土地使用枠組みを公表する。健康的な食生活を支える高品質で手頃な価格の農産物を引き続き生産しながら変化する気候に農業生産者が適応することを支援する。



概要・実施状況

3. 政府食料戦略の概要（続き）

- 健康的で持続可能な食生活を奨励・可能にするためエビデンスベースで金額に見合う介入方法を開発するため無作為比較試験（randomized control trials）プログラムを実施する。得られた知見によって、食生活を転換するための大規模かつ長期的な政策策定に取り組む際に、政府が最も効果的な介入方法に資源を振り向けることが可能となる。
- 学校食革命（school food revolution）を実現するため、学校における調理革命（cooking revolution）や学校食品基準（school food standards）の遵守を確保するための地方自治体でのパイロット事業が含まれる。調理革命では、中等教育を卒業するまでに少なくとも6つの健康的なレシピを知っているようにすることが目指されており、それを実現するためにカリキュラムのための新たな教材の開発や子どもや若者が持続可能な食品や自然との結びつきについてよりよく理解できるようにすることの機会の提供を行うことが含まれる。調理革命のために500万ポンドが投じられる。これによって中等学校を卒業した全ての子どもが健康的な生活を送ることができるようになり、英国の食料システムで職に就く将来世代に道を拓くことができる。
- 「食料データ透明性パートナーシップ（Food Data Transparency Partnership）」を開始する。健康指標に関する義務的な公的報告の実施について協議し、持続可能性とアニマルウェルフェアについても同様のアプローチを探究する。また、消費者が持続可能で、エシカルで、健康的な食選択をする上で必要な情報を提供し、産業界がそうした食品を提供することを奨励する。
- 「食品とケータリングサービスのための政府購入基準（Government Buying Standards for Food and Catering Services: GBSF）」について協議する。協議では、取組が納税者のために金額に見合っているかを考慮しつつ、GBSFの義務が適用される組織の範囲を広げて公的セクター全体を対象とするかどうか、食料支出の少なくとも50%を地元で生産されたものにするか環境生産基準を上回る認証を受けた食品にしなければならないという野心的な目標を導入するかどうかが含まれる。



概要・実施状況

4. 政府食料戦略における「より健康的で持続的な食事」の内容

以下、政府食料戦略において食育に関連する「2. より健康的で持続的な食事」について内容を整理する。

4.1. 食生活と肥満の傾向（pp.21-23（括弧内の数字は政府食料戦略におけるページ番号、以下同様）

- 「2.1.食生活と肥満の傾向」では、以下のような英国の食生活の傾向と問題点があり、健康的な食生活が難しくなっている（特に低所得者）と指摘されている。
 - イングランドでは過去数十年で肥満人口の割合が大幅に増加。最新のデータでは成人の64%と児童の40%が過体重（overweight）か肥満。必要以上のカロリー摂取が体重増の要因であり、成人は平均して毎日200から300カロリー余分に摂取。過体重または肥満の児童は年齢や性別によって異なるが、毎日500カロリー余分に摂取。
 - 体重増と貧弱な食生活は、心血管疾患や糖尿病、13種類のガン、筋肉疾患といった健康状態の悪化をもたらす。これらにより毎年61億ポンドのコストが国民保健サービス（National Health Service: NHS）に発生。
 - 食習慣は変化。食事のポーションのサイズが大きくなったり、家庭での調理が減る一方で調理の手間が少ないが脂肪や塩分、砂糖が多く含まれる加工食品を利用するようになったりしている。また、十分な魚介類を摂取していない。
 - カロリーの摂取過多はどの所得階層でも見られるが、肥満や食生活に関連する健康悪化は最も困窮した階層に見られる。最困窮層の69%が過体重か肥満であり、多くは果物や野菜、食物繊維、油性魚（oily fish）の摂取量が少ない。また、地域差によっても肥満の傾向が異なる。
 - 困窮と食生活との関連性は、健康的な食品のコストだけではなく、器材や調理技術、健康的な食事を調理する時間にも関連（低所得者層はこれらがすぐに利用可能でない）。Covid-19により、テイクアウト分野が成長し、高カロリーな食品にアクセスしやすくなった。



概要・実施状況

- 戦略では政府の規制を含めた対応が必要であると指摘されている。
 - 政府は規制を含め変化のためのインセンティブを創出する必要がある。例えば、清涼飲料水業界税（Soft Drinks Industry Levy）は、対象清涼飲料水に含まれる砂糖の量を約44%減らすという大きな成功を収めている。
 - 肥満の解消には共有された責任がある。産業界は健康的な食品のプロモーションや供給をする責任を果たし、政府は変化を手助けする目的を絞った規制を通じた介入を行う役割を果たし、消費者は健康的な選択のためのより良い情報を与えられつつ、健康的な食品への需要を高めることができる。
 - 政府は、産業界の正しい期待を設定したり、正しい規制による介入をしたり、健康的な食環境をもたらすためのイノベーションを支援したりする必要がある。また、政府は健康に関する不平等に対処する必要があり、政府と産業界は個人が健康的な選択をできるよう協力しなければならない。

4.2.より健康的でより持続的な食選択を奨励する

- 健康的で持続的な食選択を奨励するために戦略で挙げられている主な取組を以下に挙げる。
 - 3年間かけて、健康的で持続的な食生活をもたらすために食料システムにおける介入の無作為比較試験（randomized control trials）プログラムを実施する。この調査から得られた知見によって最も効果のある介入策に政府の資源を振り向けることができるようになる。
 - 幼児期の経験はその後の人生において重要な意味を持つため、若年期から食選択に関する理解を深めることが重要。子どもに質が高く、栄養豊富で、美味しい飲食を促進・提供するためのイニシアチブが学校で実施されている。政府は、自治体首長や教師、ケータリング業者とともに「学校全体（whole school）」のアプローチを推進している。学校のリーダーや首長は、ウェブサイトで学校食料ビジョンを掲載することが今後義務付けられ、学校は「Get Help Buying for Schools」サービスを通じて、高品質で金額に見合った価値のある食料の調達のための支援を受けることができるようになる。また、政府は「学校果物野菜スキーム（School Fruit and Vegetable Scheme）」による現在の政策や食料提供手法のレビューを行う予定である。地方自治体が学校食料基準を遵守することを支援するための教育省（DfE）と食料基準局（Food Standards Agency: FSA）によるパイロット事業も開始されたところである。



概要・実施状況

- 食はすでにカリキュラムのテーマであり、幼児期から健康的な食事と栄養の重要性について質の高い教育を受けている。これを踏まえて、中等教育を卒業する子どもが少なくとも6つの健康的なレシピを知っているようにするために、政府は学校での調理革命を実現するよう500万ポンドを用意することを発表した。これにはカリキュラムのための新しい教材の開発や子どもや若者が持続可能な食品や自然との結びつきについてさらに理解できる機会の提供が含まれる。また、健康的で持続可能な食生活の価値を教えるうえで重要な役割を担っている教師や学校指導者を支援する。教育水準監査局（Ofsted）から出される予定の研究レビューから得られる、調理と栄養の教育を支援するデザインと技術に関する洞察を検討する。

4.3. 透明性の高い食料システムの構築

- 透明性の高い食料システムの構築のために戦略で挙げられている主な取組を以下に整理する。

- 人々は健康や持続可能性、アニマルウェルフェアを含め自分たちが食べる食品に関するよりよい情報を求めており、よりよい情報が利用可能になると、食品業界もそうした食品の生産をするよう対応する。すでにフリーレンジ（free range：放し飼い）の卵や持続可能な方法で漁獲された魚介類に切り替える小売事業者が表れているが、よりよい情報を通じてこの変化を加速させるために、政府は「食品データ透明性パートナーシップ（Food Data Transparency Partnership）」を立ち上げているところである。これは、人々に彼らが持続可能で、エシカルで、健康的な食の選択のために必要な情報を提供し、産業界がそうした食品を生産するインセンティブを与えるための取組である。
- イングランドでは2023年末までに産業界向けに飲食料品の生産及び販売に関する報告要件の整備を進めている。一連の健康に関する指標について義務的な報告制度を導入するための検討を行い、それを持続可能性やアニマルウェルフェアにも展開していく予定である。上記パートナーシップでは消費者への情報の提供についても検討が行われる。政府は（連合王国を構成する）各国とも協力して、イングランドで以下のことを具体的に進めていく。



概要・実施状況

- 持続可能性
 - エコラベルや製品の持続可能性を主張する者が従わなければならない義務的な手法を開発する。
 - 英国政府は業界や既存の保証制度と協力して、環境上持続可能な農業を認定し持続可能な農業慣行をいかに消費者に伝えるかを検討するための「実績評価（Earned Recognition）」の仕組みを検討する予定である。
- 健康
 - 食品包装での栄養表示など、消費者への情報提供の既存の手法からの知見を踏まえ、消費者の健康的な選択促進における情報提供の現行の体制強化について検討する。
- アニマルウェルフェア
 - 2023年中に政府は現在の義務的な表示要件を改善・拡大し、食品サービス・セクターに同等の措置を導入するための提案について検討する。
- 原産国
 - 包装の前面に原産国の情報を表示する方法と場所を規定することで、既存の原産国に関するルールを強化できるか検討する。



概要・実施状況	2.4. 公共調達を模範とする ■ 公共調達に関する取組を以下に挙げる。 ● 公的セクターの食とケータリングは、健康やアニマルウェルフェア、環境及び社会経済にプラスの影響をもたらす、より広範な社会の模範となる。公的セクターの食事は健康的で持続可能で地元の幅広いサプライヤーから供給されるべきである。地元産の食料は農場から食卓までの距離を短縮し、生産者と消費者との個人的なつながりの創出、地元の食文化や地元経済の成長、食のトレーサビリティの向上といった社会的な利益をもたらす。 ● この実現のため、政府は「食品とケータリングサービスのための政府購入基準（GBSF）」を含む公的セクターの食料とケータリングの方針について検討を行っている。政府は方針の対象をすべての公的セクターの義務に拡大するか検討する予定であり、検討の中で政府は、納税者にとっての費用対効果を考慮しつつも公的セクターが食料支出の50%が地元産、または有機食品など高度な環境保護基準にするという目標に向けた進捗を報告させることを提案する意向である。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. 以下、本施策については、Defra, Government food strategyをもとに整理している
<https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1082026/government-food-strategy.pdf>。
2. Defra, Levelling Up the United Kingdom: executive summary, February 2, 2022,
<https://www.gov.uk/government/publications/levelling-up-the-united-kingdom/levelling-up-the-united-kingdom-executive-summary>.

School food standards



施策・取組名	学校食品基準（School Food Standards）			
実施主体・機関	教育省（Department for Education: DfE）			
対象者	公費維持学校及びアカデミー			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	旬産旬消
	有機農産物・食品	△ （持続可能な調達に関する政府購買基準）		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

School food standards



- 民間企業の学校給食サービスへの参入によって学校給食の質への懸念が高まり、学校給食の基準を策定。
- イングランドの公費維持学校やアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない。
- 学校で提供される食事について満たさなければならない項目とその実施状況を確認するためのチェックリストが作成されている。また、学校等での取組支援のため、実践ガイドが作成されている。

実施主体

教育省

施策の対象

公費維持学校
アカデミー

学校で提供される
食事（学校給食
等）で満たすべき
項目

実施状況の
チェックリスト
（学校給食用等）

学校食品基準実践
ガイドの作成



学校給食で満たすべき項目

- 毎日、果物及び野菜を1ポーション以上
- 毎日、パンやパスタなどでんぷん質の食品を1ポーション以上
- 毎日、牛乳又は乳製品を含む食品を1ポーション以上
- 毎週、3日以上肉又は鶏肉を1ポーション以上
- 3週間に1度以上油性魚を提供



学校給食用チェックリスト

- でんぷん質の食品
- 果物と野菜
- 肉、魚、卵、豆及びその他の非乳製品タンパク質
- 牛乳・乳製品
- 脂肪、砂糖、塩分を多く含む食品
- 健康的な飲料



持続可能な調達に関する
政府購買基準（GBS）

- 学校食品基準に加えて、政府等が物品やサービス購入時に適用される基準。最低基準（義務）とベストプラクティス基準（推奨）によって構成される。
- 持続可能な調達基準では、有機農産物の使用や旬産旬消に関連する基準あり（例：調達された一次産品及び飲食品の総貨幣価値の少なくとも10%が有機製品に関するEU基準が認定されていること）。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 英国で現在につながる学校給食（昼食時の給食以外の学校で提供される食事を含む）に関する基準が導入されたのは2000年代に入ってからである。英国では学校給食に関する基準を構成国（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）が策定しており、イングランドでは2001年に学校給食及び最低栄養基準が導入された。
- 1980年の教育法（Education Act）により福祉国家の概念の解体が進み、学校給食は必須ではないサービスに位置付けられた。それまで地方教育当局（Local Education Authorities: LEAs）に学校給食の費用を負担することが義務付けられていたが、この義務が廃止された。1980年教育法は学校給食に要する公的支出の削減を目的に含んでおり、インスタント食品の導入やLEAによるケータリングサービスの廃止が進んだ。
- 1986年の社会保障法（Social Security Act）により無料学校給食は社会福祉の補足給付の受給世帯の子どもに限られるようになり、1988年の地方自治法（Local Government Act）によってLEAは学校給食サービスでも入札を行うことが義務付けられた。入札制度の導入により食事の質よりも経済性が優先されることになり、十分な規制がない状況で民間企業の学校給食サービス市場への参入が進む中で、学校給食に対する懸念が広がったことが学校給食の基準策定に背景にあったとされる¹。
- 「食育推進施策の全体像」にて前述のとおり、2014年に「2014年学校食事規則のための要件（The Requirements for School Food Regulations 2014）」が策定され、学校が従うべき「学校食品基準（School Food Standards）」が定められた²。公費維持学校とアカデミーはこの規則を遵守しなければならないが、規則が法的な用語が使用されていて難解であるため、教育省が保健省と協力して学校が実施する際に役立つツールを用意しており、教育省のウェブサイトでも学校食品基準のための実践ガイドやチェックリスト等が公開されている³。

2. 施策の対象

- 公費維持学校及びアカデミー



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 学校食品基準の概要

- イングランドにおける公費維持学校及びアカデミーで提供される食事は、子どもが健康的でバランスの良い食事ができるよう学校食品基準（school food standards）を遵守しなければならない⁴。
- 学校給食では以下の子どもの健康を考えたバランスのよい食事が提供されなければならない⁵。
 - 毎日、果物及び野菜を1ポーション以上
 - 毎日、パンやパスタなどでんぷん質の食品を1ポーション以上
 - 毎日、牛乳又は乳製品を含む食品を1ポーション以上
 - 毎週、3日以上、肉又は鶏肉を1ポーション以上
 - 3週間に1度以上油性魚を提供
- 学校で提供される食事について満たさなければならない項目とその実施状況を確認するチェックリストが作成されている（学校給食のチェックリストは後述）。また、実践ガイドでは、一般的な原則として、週にわたり幅広い食品を提供することが大事であり、新鮮で持続可能で地元で供給された食材（学校菜園が最良）を使い、子どもたちに何を食べているのかを伝えるよう示している⁶。
- チェックリストの他、実践ガイドには学校給食について可能であれば実施が望ましい事項を示しており、旬の果物や野菜を購入すること、子どもがそれまで食べたことのない野菜や果物を試せるよう学校菜園で収穫された生産物を使用すること、海洋管理協議会（Marine Stewardship Council: MSC。国際的な水産エコラベル認証であるMSC認証を創設した民間団体）を訪問して責任ある方法によって供給された魚の購入に関する助言を得ること等が挙げられている⁷。
- 教育省によれば、本基準が栄養素に基づく「栄養」基準ではなく、特定の食品群に基づく「食品（food）」基準であることが重要とされる。本基準策定以前は栄養素に基づいて学校での食事が準備されていたため、学校は栄養士に食事にとどの栄養素が含まれているか確認していたが、それを日々行うのは学校にとって大きな負担であった。食品ベースにすることで、調理士はより自由かつより大きな裁量をもって献立をつくるできるようになり、地元の食材を使うこともしやすくなった。食品ベースの基準のほうが調理士にとって利便性が高いことから、栄養素ベースではなく食品ベースになっている⁸。



概要・実施状況	3.2. 持続可能な調達に関する政府購買基準（GBS） ■ 子どもの食事における塩分、飽和脂肪及び砂糖を減らす一環として学校食品基準に加えて、「持続可能な調達に関する政府購買基準（Sustainable Procurement: the government buying standards (GBS)）」を参考にすることができる。GBSは、政府や関係機関が物品やサービスを購入する際に適用される基準であり、満たすことが義務付けられている最低基準とそれが推奨されるベストプラクティス基準によって構成される。 ■ GBSは対象となる物品やサービスごとに作成されており、食品やケータリングサービスを対象とした持続可能な調達基準（Sustainable procurement: the GBS for food and catering services）も作成されている。2023年12月時点での基準は、「生産、加工及び流通」、「栄養」、「資源の効率性」、「社会経済」によって構成されている⁹。持続可能性への配慮や有機農産物の使用、旬産旬消に関連するものとして以下の基準が設けられている¹⁰。 ● 高度な環境生産基準（環境）：調達された一次産品及び飲食品の総貨幣価値の少なくとも10%が、以下の条件を満たすものとして検査され、認定されなければならない。 - 農場での体系的かつ統合的な管理を必要とする、公開されている統合生産（IP）又は統合農場管理（IFM）基準（自然生息地と生物多様性、汚染の予防と管理、エネルギー・水・廃棄物、土壌・景観・水路の管理に関するもの。欧州理事会指令2009/128/ECに含まれる統合的病害虫管理（IPM）の定義と一致する範囲要件を含んでいること） - 又は、有機生産及び有機製品のラベル表示に関する2007年6月28日の欧州理事会規則（EC）第834/2007号の定めに基づいた公開されている有機基準。 ● 旬の食材（多様性と季節性）：生鮮農産物については、献立は英国の自然栽培又は生産期間を反映するように設計され、旬の農産物はメニューで強調表示されなければならない。 ■ 学校には食材調達の広範な裁量が認められており、GBSの適用が免除されている。食材調達や学校内での調理の有無、ケータリング会社への委託契約のやり方は学校によって異なっている。GBSには持続可能性に関する助言が含まれているため、学校が任意に基準に従うことは可能である¹¹。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

School food standards



学校給食用チェックリスト (Checklist for school lunches)

	チェック項目（注）	第1週	第2週	第3週
でんぷん質の食品	毎日、この食品群から1ポーション以上			
	毎週、異なる3種類以上のでんぷん質食品			
	毎週、1種類以上の全粒でんぷん質食品			
	油脂で調理されるでんぷん質食品は毎週2日以内			
	パン（油脂を加えないもの）は毎日提供されなければならない			
果物と野菜	野菜1ポーション以上またはサラダを毎日添えること			
	毎日果物を1ポーション以上			
	毎週2回以上、少なくとも50%以上の果実を含むデザート			
	毎週、少なくとも異なる3種類以上の果物及び3種類の野菜			
肉、魚、卵、豆及び その他の非乳製品タンパク質	毎日、この食品群から1ポーション			
	毎週3日以上、肉または鶏肉を1ポーション			
	油性魚は3週間に1回以上			
	ベジタリアンの場合、週3日以上、非乳製品タンパク質を1ポーション以上			
	肉または鶏肉製品（製造されたもの、または自家製のもので、法的要件を満たすもの）を、小学校では週1回以下、中学校では週2回以下（全校日にわたって適用）			

School food standards



	チェック項目	第1週	第2週	第3週
牛乳・乳製品	毎日、この食品群から1ポーション			
	低脂肪乳及び低乳糖乳は、学校時間中は少なくとも1日に1回は飲用可能でなければならない			
脂肪、砂糖、塩分を多く含む食品	揚げ物、バターまたはブレッドクラム（パンをちぎったときに生じるパンくず）で覆われた食品は週に2ポーション以下（全校日にわたって適用）			
	菓子類を含む食品は週に2ポーション以下（全校日にわたって適用）			
	塩や砂糖または脂肪が添加されていないナッツ、種子、野菜及び果物以外、スナックは与えない			
	昼食時に果物や野菜、乳製品とともに甘くないクラッカー（savoury crackers）またはグリッシーニ（breadstick。細長い棒状のパン）を提供することはできる			
	お菓子、チョコレート、チョコレートでコーティングされた食品は与えてはならない（全校日にわたって適用）			
	昼休みには、デザートやケーキ、ビスケットは許容される。菓子類は含んではならない			
	塩は調理後に食品に追加するために使用してはならない（全校日にわたって適用）			
	調味料は、10グラム以下またはスプーン1杯以下の小袋またはポーションに限る（全校日にわたって適用）			

School food standards



	チェック項目	第1週	第2週	第3週
健康的な飲料	無料で新鮮な飲料水			
	許容されるのは以下の飲料のみ ● 純水(蒸留水または炭酸水) ● 低脂肪乳や低乳糖乳 ● 果物または野菜のジュース（最大150ml） ● カルシウムを豊富に含む大豆、コメまたはカラスムギ飲料及び発酵乳（例えばヨーグルト）飲料 ● 果実または野菜のジュースと純水（砂糖または蜂蜜を加えない。炭酸または蒸留したもの）の組み合わせ ● フルーツジュースと低脂肪乳またはプレーンヨーグルト、大豆、コメまたはカラスムギのカルシウムを豊富に含む飲料;ココア及び低脂肪乳;低脂肪乳のフレーバー(すべて5%未満の糖またははちみつを加えたもの) ● 茶、コーヒー、ホットチョコレート 混合飲料は、330mlのサイズに制限される。ビタミンやミネラルを加え、果物や野菜のジュースを150ml以下にすることもできる。果実または野菜ジュースを配合した飲料は、果実または野菜ジュースの割合が45%以上でなければならない。			

(注) 各食品群の内訳や1ポーションのサイズは、次のウェブサイトにて示されている。DfE, "Portion sizes and food groups," February 7, 2023 (updated),

<https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools/portion-sizes-and-food-groups>.

(出所) DfE, "Checklist for school lunches," https://assets.publishing.service.gov.uk/media/627b9b55d3bf7f5c0c1c7049/Checklist_for_school_lunches.pdf.



【本項に関する出所】

1. C.E.L. Evans and C.E. Harper, "Invited Review: A history and review of school meal standards in the UK," *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 22 (2), 2009, p.90.
2. Legislation.gov.uk, "The Requirements for School Food Regulations 2014," <https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2014/1603/contents/made>; DfE, "The school food plan," 2013, <https://www.gov.uk/government/publications/the-school-food-plan>.
3. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日) ; DfE, "School food standards: resources for schools," February 7, 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools>.
4. Gov.uk, "School meals – food standards," <https://www.gov.uk/school-meals-food-standards>.
5. Ibid.
6. DfE, "School food standards practical guide," February 7, 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/school-food-standards-resources-for-schools/school-food-standards-practical-guide>.
7. Ibid.
8. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日)。
9. DEFRA, "Government Buying Standard for food and catering services," August 18, 2021, <https://www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services/government-buying-standard-for-food-and-catering-services>.
10. Ibid.
11. 英国教育省 (DfE) へのヒアリング (2024年2月29日)。また、教育省は学校給食に占める地元食材の割合や食育に関する授業数等、食育の実施実態に関するデータは保有していないとのことであった。

Healthy schools rating scheme



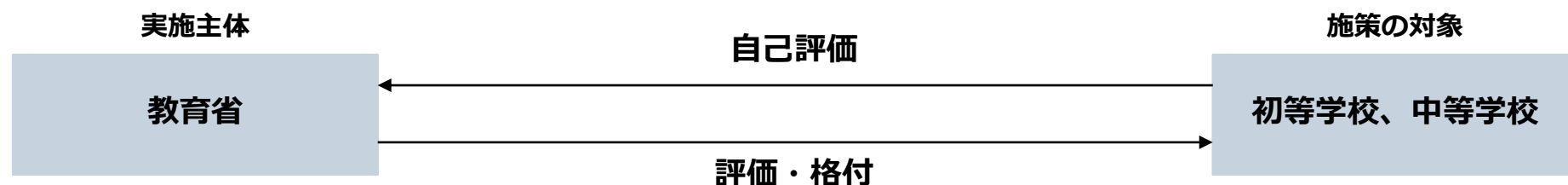
施策・取組名	健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）			
実施主体・機関	教育省（Department for Education）			
対象者	初等学校、中等学校（primary and secondary schools）			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Healthy schools rating scheme

概要



- 健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）は、政府による子どもの肥満対策の一つ。
- 学校に生徒の健康とウェルビーイングの促進のために設計された自己評価ツール（2024年2月時点でベータ版）。



評価項目に基づき格付。獲得ポイントに応じてGold、Silver、Bronze、No awardに分かれる。



評価項目



食教育

- 健康的な食事がカリキュラムの優先度
- 調理クラブのための追加カリキュラム
- 生徒によるケータリングの手助け
- 食品を学校施設内で清算
- 教師の食に関する専門性



学校食品基準

- 学校食品基準の遵守
- 学校食品基準の明示
- 学校食品格付・認定スキームへの参加
- ケータリングスタッフの訓練
- 学校理事による監視
- 健康的でない食品の禁止



体育の時間

- 体育の時間



アクティブトラベル

- 学校への移動のモニタリング
- ウォーク・トゥ・スクールへの参加
- アクティブトラベルの奨励



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 健康学校格付スキーム（Healthy schools rating scheme）は、政府による子どもの肥満対策の一つであり、学校に生徒の健康とウェルビーイングの促進のために設計された自己評価ツールである¹。
- 2018年に試行的に実施された後、2019年7月にベータ版として教育省によって開始された。調査の具体化や構成の最終化が終わるまではベータ版として実施されるとしている²。

2. 施策の対象

- 対象は初等学校と中等学校である。スキームへの参加は任意である。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 以下に挙げる評価項目について学校が自己評価を行うと、評価レポートや格付を得ることができる。Gold、Silver、Bronzeの格付けを得た学校は証明書を受け取ることができる（評価項目等は後述）³。
 - カリキュラム及び教師の訓練などの食育
 - 「学校食品基準（School Food Standards）」の遵守
 - 子どもが体育に費やす一週間当たりの時間
 - アクティブトラベル・スキーム⁴への参加
- 参加方法
 - 「Active Lives Children and Young People」調査に参加した全ての学校が参加可能。
- 評価レポートと格付
 - スキーム参加校は、自己評価の結果をまとめたレポートを受け取ることができる。レポートには、学校の健康評価に加え、子どもの活動レベルや身体リテラシー（physical literacy）、水泳の上達度、ウェルビーイング、自己効力感（self-efficacy）、社会的信頼（social trust）に関する測定結果が含まれる。

Healthy schools rating scheme

概要・実施状況	■ GoldとSilverは上記4項目のすべてで高い評価を獲得した場合、Bronzeはいくつかの項目で評価が高い場合に受賞できる。いずれの格付も得られない（no award）は法定の学校食品基準を満たしていない、週の体育時間が不十分といった重要項目を満たしていない場合に該当する ⁵ 。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 格付に必要なポイントは以下のとおりである。 ● Gold：70ポイント以上 ● Silver：55ポイント以上 ● Bronze：40ポイント以上 ● No award：40ポイント未満 ■ 評価項目と各項目の配点は次頁参照。

【本項に関する出所】

1. Department for Education, "Guidance: Healthy schools rating scheme," October 19, 2022 (last updated), <https://www.gov.uk/government/publications/healthy-schools-rating-scheme>; Greater London Authority, "Healthy Schools Rating Scheme (DfE) and Healthy Schools London (HSL)," <https://www.london.gov.uk/what-we-do/health/healthy-schools-london/awards/about/launch-healthy-schools-london/healthy-schools-ratings-scheme-dfe-and-healthy-schools-london>.
2. Department for Education, "Healthy schools rating scheme: Guidance for schools," p.1, https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/1112071/Final_Healthy_schools_rating_scheme.pdf.
3. Ibid., p.7.
4. 身体及びメンタル面での健康増進のため、自転車やウォーキングなど身体活動を伴う移動を促す取組。Ibid., p.4.
5. Ibid., p.5.

Healthy schools rating scheme

項目	質問	ポイント
食教育 GoldまたはSilver格付のためにはこの項目で10ポイント以上必要。	健康的な食事がカリキュラムの高い優先順位にある	5
	学校が調理クラブ（cooking clubs）のために追加的なカリキュラムを提供している	5
	食事の準備において生徒がケータリングのスタッフを手助けしている	5
	学校給食用の食品を学校の施設内で生産している	5
	食に関する教師の専門性を高めている	5
学校食品基準 学校食品基準は義務である。 *義務であることから遵守はポイント獲得にはならない。GoldまたはSilver格付のためにはこの質問項目を満たさなければならない。 **最初の質問を満たさない学校がBronze格付を得るには、この質問項目を満たさなければならない。	学校食品基準を終日遵守している	0*
	学校のケータリング契約で学校食品基準が明示されている、またはケータリング業者や地方自治体から年間の保証を得ている	5**
	学校が学校食品格付（school food award）または認定スキームに参加している	5
	学校食品基準についてケータリングのスタッフを訓練している	5
	学校食品基準について任命された学校理事（school governor）による監視がある	5
	健康的でない食品が弁当で禁止されている	5

Healthy schools rating scheme

項目	質問		ポイント
体育の時間	ある年齢グループの体育の時間が1週間に1.5時間未満		0
	全ての年齢グループで1週間に少なくとも1.5時間 ※Bronze格付には必須		15
	全ての年齢グループで1週間に2時間以上 ※SilverまたはGold格付には必須		25
	全ての年齢グループで1週間に2.5時間以上		35
アクティブトラベル Gold格付のためにはこの項目で10ポイント以上必要。		初等教育	中等教育
	学校への移動をモニタリングする	5	-
	「ウォーク・トゥ・スクール（Walk to School）」週間に参加する（初等教育）	10	-
	学校がアクティブトラベルを奨励する（中等教育）	-	15

Food - a fact of life (FFL)



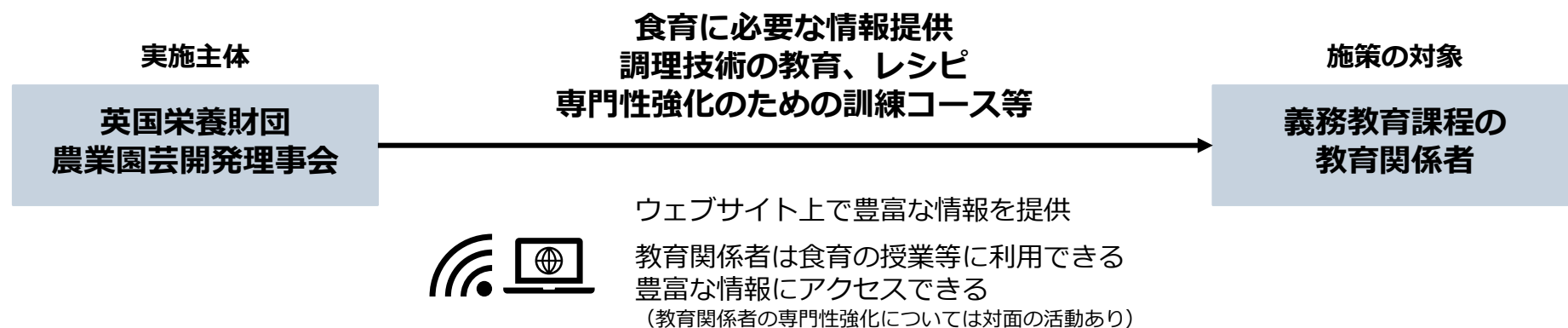
施策・取組名	Food - a fact of life (FFL)			
実施主体・機関	英国栄養財団、農業園芸開発理事会			
対象者	義務教育課程の教育関係者			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全	○	調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Food - a fact of life (FFL)

概要



- 義務教育課程の教育関係者に食に関する正確な情報を伝達することを目的とした教育プログラム。
- 教育関係者は食育を行うために必要な情報をウェブサイトから入手可能。
- 教育関係者の専門性強化のための訓練コースやツールキットも提供している。



情報提供の内容

- 区分：3-5歳、5-7歳、7-11歳、11-14歳、14-16歳
- 情報提供の種類：健康的な食事、調理、食品の出所、食料品、ナレッジ・オーガナイザー、アクティビティ・パック、栄養分析、ワークの計画、食品科学、消費者理解
- 年齢区分ごとに提供される情報の種類やレベルが異なる。



教育関係者の専門性強化

- 教育関係者向けの訓練コースやワークショップ
- ウェブサイトから入手可能なグッドプラクティスガイド
- 授業内容の計画や教え方、教師に必要な知識・スキルに関する資料や過去のウェビナー動画等の提供



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Food - a fact of life (FFL)は、教育関係者に食に関する最新のエビデンスに基づき、一貫性があり、正確な情報を伝達することを目的とした教育プログラムである。

2. 施策の対象

- この取組で想定されている利用者は義務教育課程の教育関係者であり（英国の義務教育は5歳～16歳）、教師が食育に関する授業を行う上で必要かつ最新の情報をウェブサイトから入手できるようになっている。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 実施主体の英国栄養財団（British Nutrition Foundation: BNF）は英国の慈善団体（チャリティ：charity）であり一般市民や教育者及び様々な団体等に栄養に関する信頼できる情報の普及を行っている。農業・園芸開発委員会（Agriculture & Horticulture Development Board: AHDB）はサプライチェーンに属する農場経営者や生産者及びその他の人々による資金拠出によって設立された賦課金委員会（levy board）であり、英国の農畜産物セクターの発展やサプライチェーンの透明性向上のための市場情報の提供及び英国国内での需要と輸出を拡大するために活動している団体である。
- FFLは1991年に農業漁業食料省（Defraの前身）とのパートナーシップのもとで開始された（1997年まで）。2004年から小学校向けのウェブサイトを開発し、2005年からウェブサイトの対象を就学前児童（nursery age）と11歳から16歳の児童向けに拡大した。2018年からは、FFLは英国栄養財団及び農業園芸開発理事会のパートナーシップの支援のもとで活動が行われている¹。
- 学習プログラムは、3-5歳、5-7歳、7-11歳、11-14歳、14-16歳で分けられており、各年齢区分によって若干異なるが、健康的な食事（Healthy eating）、調理（Cooking）、食品の出所（Where food comes from）、食料品（Food commodities）、ナレッジ・オーガナイザー（Knowledge organisers）、アクティビティ・パック（Activity packs）が多くの年齢区分に含まれている。

Food - a fact of life (FFL)



概要・実施状況	■ 前述の学習プログラムに加えて、11歳以上では栄養分析（Nutritional analysis）及びワークの計画（Schemes of work）が、14歳以上では食品科学（Food science）及び消費者理解（Consumer awareness）が追加されている。また、障害のある生徒向けのプログラムも用意されている。 ■ ウェブサイト上では栄養や食のスキル（計量等）及び調理技術の教育または学習のためのレシピが掲載されている（レシピには難易度と所要時間、対象年齢が示されている）。 ■ 教師の専門性強化のための訓練コースやツールキットなども用意されている。 ● FFL訓練コース（FFL training courses）：食について教えるすべての教師やティーチング・アシスタントが参加可能な訓練コース（有料及び無料）。ウェビナーやオンラインでの訓練コース、実践的なワークショップ、対面またはオンラインでの大規模なイベントの形式で行われる²。 ● 個人及び専門性開発ツールキット（Personal and professional development toolkits）：初等教育、中等教育、障害のある生徒別に食・栄養教育のグッドプラクティスに関するガイドなどをウェブサイトから入手できる³。 ● 教え方と学び方（Teaching and Learning）：授業内容の計画や教え方、教師に必要な知識・スキルなどについて参考になる資料や過去のウェビナーの動画及びそのプレゼン資料などを入手できる⁴。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. FFL, "About Food - a fact of life," <https://www.foodafactoflife.org.uk/about-food-a-fact-of-life/>.
2. FFL, "FFL training," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/ffl-training/>.
3. FFL, "PPD toolkit," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/ppd-toolkit/>.
4. FFL, "Teaching and learning," <https://www.foodafactoflife.org.uk/professional-development/teaching-and-learning/>.

Food - a fact of life (FFL)



食の出所 (Where food comes from) の関連資料 (左 : 3-5歳用、右 : 14-16歳用)

Where do tomatoes come from?



© Food - a fact of life 2023

www.foodafactoflife.org.uk

Tomatoes grow on a vine.



© Food - a fact of life 2023

www.foodafactoflife.org.uk

Name: _____ Date: _____

Food commodities: Cereals and rice

What are cereals?

Cereals are the grain or seeds of cultivated grasses; the main cereals are wheat, rice, oats, corn (maize), rye and barley.

The grains of barley, oats and rice are covered with a protective husk which must be removed before they can be used for food. Wheat, corn and rye do not have this protective husk.

Stages of processing wheat

- Growing and harvesting.
- Primary processing: cleaning, milling.
- Secondary processing: mixing, slicing, proving and baking.

Growing wheat in the UK

UK growers produce 14-15 million tonnes of wheat each year, supplying approximately 5 million tonnes to the British milling industry, and also exporting to millers overseas.

Most wheat grown in the UK is winter wheat and is sown on two fifths of arable land. This is planted in the autumn, generally between September and November. Harvesting takes place between August and September and removes the grains from the plants.

Varieties of wheat

Different varieties of wheat are suited to different types of flour. Key considerations are:

- achieving the right technical standards in relation to the grain protein content;
- making sure it is kept free of insects, other pests and potential harmful contaminants;
- protecting the environment by ensuring correct usage of fertilizer and plant protection products, if necessary.

Parts of a wheat grain

- Bran layers consist of four separate layers: the pericarp, testa, nucellar layers and aleurone cells.
- Wheat germ contains elements of the young wheat plant, providing vitamins, protein and oil.
- Endosperm is the potential white flour. When milled, the endosperm fractures along the cell walls, and separates from the bran layers.

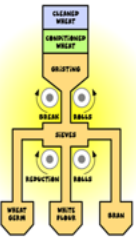
The process of milling

The harvested grain is delivered to the mill, where it is cleaned and conditioned.

The wheat is blended with other types of wheat to make different kinds of flour - this is called 'gristing'. The grist is passed through a series of fluted break rolls, rotating at different speeds, designed not to crush the wheat but shear it open to separate the white inner portion from the outer skins.

The fragments are then separated by the sieves and the white particles are channelled through a series of smooth 'reduction' rolls for final milling into white flour. The outer skins are now blended to make different types of flour.

The percentage of the grain used in producing flour is known as the extraction rate, which in turn affects the nutritive value of the flour milling.



Different types of flour

- White - usually contains 75% of the grain and most of the bran and wheatgerm are removed.
- Brown - usually contains about 85% of the original grain and some of the bran and wheatgerm are removed.
- Wholemeal - made from the whole wheat grain.
- Malted wholemeal - brown or wholemeal flour with malted grains added after milling.
- Wheatgerm - white or brown flour with at least 10% made up of wheatgerm added during milling.
- Strong - contains a higher gluten content to make a range of different breads, pizzas and crumpets.
- Plain - contains a lower gluten content and used to make biscuits, pastry, sauces, pancakes, puddings and Yorkshire puddings.
- Self-raising - baking powder is added as part of the milling process and mainly used to make cakes and scones.

Around the world there are flours which are not made from wheat. Some of the less common types include flour made from coconut, potato, peas and chickpeas. Other grains such as rye, oats and spelt are also used.

What makes bread?

Flour contains a protein called gluten, which is formed from two classes of proteins, gliadins and glutelins, which are commonly found in grains, such as wheat, rye and barley. Once water is added a dough is created.

Yeast, a microorganism, is a leavening ingredient added to dough to start fermentation and which makes bread rise.

Salt helps the proving stage to tighten the gluten strands and adds taste.

Warm water is needed as if it is too cool, the yeast won't multiply and if it is too hot (over 43°C) the yeast will be killed.

Tasks

- Investigate and produce a report on UK wheat farming.
- Create a display to explain the stages of making bread.

Key terms

Arable land: Land able to be ploughed and used to grow crops.

Contaminants: Unwanted substances that lower the quality of the grain.

Extraction rate: Percentage by weight that is 'extracted' from the whole grain to make flour.

Grist: The blend of wheat used to make flour.

Kilning: Process of drying that generates both flavour and colour in the malt.

Plant protection products: Used by farmers to protect crops from insects and diseases, e.g. pesticides.

Proving: The process where the dough is rested to allow the yeast to ferment and produce gas bubbles which help the dough to rise.

What is rice?

Rice is a short-living plant that requires a substantial amount of water when growing. When farming rice, the fields are flooded and then drained before harvest. The rice, once harvested, is known as a paddy grain. The paddy grains are sent to a mill to be threshed and turned into grains of rice for cooking.

There are more than 40,000 varieties of cultivated rice said to exist. These can be divided into three groups:

- long grain - all purpose and can be used as an accompaniment e.g. basmati;
- medium grain - used in risottos and puddings as it is creamy when cooked e.g. Arborio;
- short grain - used to make sushi and puddings as it tends to be stickier when cooked e.g. bomba.

(出所) (左図) FFL, <https://www.foodafactoflife.org.uk/3-5-years/where-food-comes-from-3-5-years/sorting/>.
(右図) FFL, <https://www.foodafactoflife.org.uk/14-16-years/food-commodities-14-16-years/cereals-14-16-years/>.

Food for life partnership



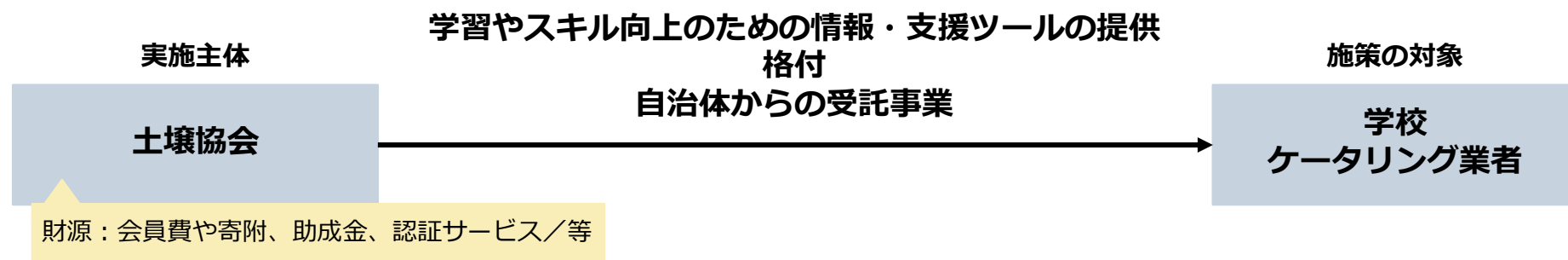
施策・取組名	Food for life partnership			
実施主体・機関	土壌協会（Soil Association）			
対象者	学校やケータリング業者			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Food for life partnership

概要



- 良い食事の意味を考え、それを実現していくための活動として、格付スキーム、キャンペーン、政策提言、ネットワーク構築、パートナーシップ構築といった取組を実施。



 格付の評価項目	 学習やスキル向上	 自治体からの受託事業 (例：Leicestershire)
■ 食の質 ■ 食のリーダーシップと食文化 ■ 食育 ■ コミュニティとパートナーシップ 獲得ポイントに応じてGold、Silver、Bronzeの格付を取得できる 外部のケータリング業者を利用している学校もあることから、ケータリング業者向けの格付もある。	■ ウェブサイト上で提供される情報のカテゴリー ● 農作業 ● 調理 ● 栽培 ● 健康と栄養 ● 幼児向け ● オンライントレーニング ● レシピ ● 休日での活動と食事 ● 国際的な活動	■ 2013年以来204校で活動実施。 ■ 90校がBronze、24校がSilver、4校がGoldの格付を取得。 ■ 成果：Free School Meals摂取向上による不平等の減少／不健康な弁当をやめさせる積極的な活動／食料消費を増やし食品廃棄物を減らすための活動／生徒による健康的で持続可能な食に関する議論／エシカルで環境に配慮した食の供給源について探求／学校で育てた有機で旬の青果物やハーブで調理／農場現場体験／等



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Food for Life（以下、本活動）は、2003年に土壌協会（Soil Association）がFocus on Food、Garden Organic、the Royal Society for Public Health及びHealth Foundation Trustと共に開始した活動であり（現在は土壌協会のみによって運営）、本活動における諸取組や格付スキーム、キャンペーン、政策提言、ネットワーク構築、パートナーシップ構築を通じて良い食事の意味を考え、それを実現していくために活動している。
- 土壌協会は、食や農業、自然との関わり方を変革するために活動を実施しているチャリティ団体である。同協会は英国を代表する有機認証である「Soil Association Certification」の認証団体である。
- 土壌協会の財源は、会員費や寄附、助成金、認証サービスである。2021年4月から2022年3月までの収入の内訳を見ると、総収入1,629万9,000ポンドのうち、寄附と遺産が175万ポンド、慈善活動が1,419万ポンド、その他取引活動が35万1,000ポンド、投資が4,000ポンド、その他が8,000ポンドであった。総収入には21件の政府との契約による87万3,386ポンド（総収入の約5.4%）及び6件の政府助成による53万1,873ポンド（総収入の約3.7%）が含まれている¹。

2. 施策の対象

- 学校やケータリング業者。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 本取組は「ホール・スクール・アプローチ（whole school approach）」を重視しており²、その実現を手助けする支援やツールが用意されている。
- 学校での取組状況を示すための格付（award）も行っている。格付はゴールド、シルバー、ブロンズの3段階であり、評価項目は食の質（food quality）、食のリーダーシップと食文化（food leadership and food culture）、食育（food education）、コミュニティとパートナーシップ（community and partnership）である（ブロンズ格付のチェックリストは後述）。また、外部のケータリング業者を利用している学校もあることから、ケータリング業者用の格付（Food for Life Served Here award）も設けられている（ゴールド、シルバー、ブロンズの3段階の格付）。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況（続き）

- 本活動を実施している自治体としてウェブサイトでは以下が挙げられている。活動は自治体のカウンスル（council）から委託を受けている³。
 - Leicestershire
 - Medway
 - Walsall
 - Sheffield
 - Lancashire
 - West Northamptonshire
- 自治体での活動の成果の一例としてLeicestershireを取り上げる。本活動が公開しているレポートによると、2013年以来204校（うち小学校が169校、中学校が29校、6校が特別支援学校）に対して実施され、90校がBronze、24校がSilver、4校がGoldの格付を取得している。106校でFree School Meals摂取向上による不平等の減少、42校で不健康な弁当をやめさせる積極的な活動を行い、9校で食料消費を増やし食品廃棄物を減らすための大規模な活動を実施するといった成果が紹介されている。
- また、95校、合計26,716人の生徒が健康的で持続可能な食について議論を行ったり、102校、合計27,000人以上の生徒に生活に有用なライフスキルの向上がみられたり健康的な料理が調理できるようになったりしたとされる。その他、エシカルで環境に配慮した食の供給源について探求（35校）、学校で育てた有機で旬の青果物やハーブで調理（47校、11,595人の生徒）、レシピの考案や年間12時間の学校での調理時間（9校）、農場や果樹園での体験を通じて季節の変化を見せたり土壌の多様性や食料生産について探求する機会（11校）、親とケータリング業者が学校主催の調理・栽培活動に関わり（93校）、果物や野菜を栽培し学校のレシピを使って家庭で調理（40家族）、学校時間外に親向けの調理教室を開催（9校）、食品添加物またはトランス脂肪酸のない料理を毎日ゼロから調理（174か所、25,712食）、旬の農産物を優先したメニューの開発、地場のオーガニック農産物を含む食事といった活動の成果が示されている⁴。



概要・実施状況	3. 施策の概要・取り組み状況（続き） ■ 食や農業関連の活動の運営に資する学習やスキル向上のための情報やツールもウェブサイト上で提供されている。農作業（農場訪問や家禽の世話、ファーマーズマーケットのガイダンス等）、調理（調理活動の計画、調理スキル、カリキュラム）、栽培（栽培やコンポスト等のヒント）、健康と栄養（持続可能な食、健康と栄養の問題、学校での食事に関する学習）、幼児向け、オンライントレーニング、レシピ、休日での活動と食事、国際的な活動にカテゴリー分けがなされている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 本活動はエビデンスベースの活動であるとして、ウェブサイト上に各種活動に関する評価レポートが公表されている⁵。

【本項に関する出所】

1. Charity Commission for England and Wales, "The Soil Association Limited," <https://register-of-charities.charitycommission.gov.uk/charity-search/-/charity-details/206862>.
2. Food for Life, "Whole setting approach," <https://www.foodforlife.org.uk/about-us/transforming-food-culture/whole-setting-approach>.
3. Food for Life, "Local Authority Partners," <https://www.foodforlife.org.uk/commissioners/current-commissions>.
4. Food for Life, "FOOD FOR LIFE: THE WHOLE SCHOOL APPROACH IN LEICESTERSHIRE: Changing food culture in Leicestershire schools and the wider community since 2013," [https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/commission%20reports/leicestershire_2pp_infographic_v4_web-\(1\).pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/commission%20reports/leicestershire_2pp_infographic_v4_web-(1).pdf).
5. Food for Life, "Evaluation Reports," <https://www.foodforlife.org.uk/about-us/our-impact/evaluation-reports>.



ブロンズ格付のチェックリスト

大項目	番号	項目
食品の質	B1.0	メニューは、食品や栄養に関する国の基準やガイドラインに準拠している。
	B1.1	メニューの75%以上の料理は、未加工の食材から(現場または地元のハブ・キッチンで)新たに調理される。
	B1.2	すべての肉は英国のアニマルウェルフェア基準を満たす農場由来のものである。
	B1.3	海洋保護協会(Marine Conservation Society)の「回避すべき魚」リストからは魚は提供されない。
	B1.4	放し飼い(free range)の鶏卵を使用する。
	B1.5	望ましくない添加物や人エトランス脂肪は使用されない。
	B1.6	遺伝子組み換え原料が使われていない。
	B1.7	無料の飲料水が非常に利用しやすい。
	B1.8	メニューは旬のもので、生徒たちに旬であることが示される。
	B1.9	食品の由来についての情報が表示されている。
	B1.10	メニューは、あらゆる食事および文化的ニーズに沿って提供される。
	B1.11	すべてのサプライヤーが適切な食品安全基準を確実に適用しているか検証されている。
食のリーダーシップ と食文化	B1.12	ケータリングのスタッフは、スキルの訓練を受け、食育に従事している。
	B2.0	学校栄養アクショングループ(School Nutrition Action Group)は、学校における食文化の再検討を主導し、活動が合意されている。
	B2.1	学校給食の利用状況を把握し、無料学校給食の利用最大化のために活動している。
	B2.2	学校給食の改善について、生徒や保護者と相談する。
	B2.3	給食メニューや「Food for Life」の活動を親に伝え、学校の給食に参加するよう呼びかけている。
	B2.4	生徒に食事の体験の改善を提案し、最善のアイデアを実践する。
	B2.5	昼食の時間の管理者は、和やかで前向きな食事体験を促進し、生徒たちの食事の選択を手伝う。
食育	B2.6	フライト・トレイ(flight tray)の段階的廃止を約束している。
	B3.0	健康で持続可能な食をテーマに、全校集会(assemblies)を開催している。
	B3.1	生徒は、「デザインとテクノロジー」の「調理と栄養」プログラムに合致した定期的な料理活動に参加し、これが食に関するホール・スクール・アプローチアプローチと結びついている。
	B3.2	生徒は、食べ物を育てて収穫し、堆肥を作る機会を持っており、これがより幅広い学習につながっている。
コミュニティ及びパートナースhip	B3.3	毎年農場訪問を行い、これがより幅広い学習につながっている。
	B4.0	毎年、児童、保護者、地域の人々を対象とした食をテーマにしたイベントを開催している。
	B4.1	育児・料理活動に親や地域の人々を積極的に参加させるよう努めている。
	B4.2	「Food for Life」の学習を地元の学校、より広範なコミュニティ、その他のパートナーと共有している。

(出所) Food for Life, Food for Life Bronze Award: Criteria and Guidance, p.2,

[https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/criteria%20and%20guidance/893-00-ffl-criteria_layout-final-\(2\).pdf](https://www.foodforlife.org.uk/~media/files/criteria%20and%20guidance/893-00-ffl-criteria_layout-final-(2).pdf).

Access To Farms



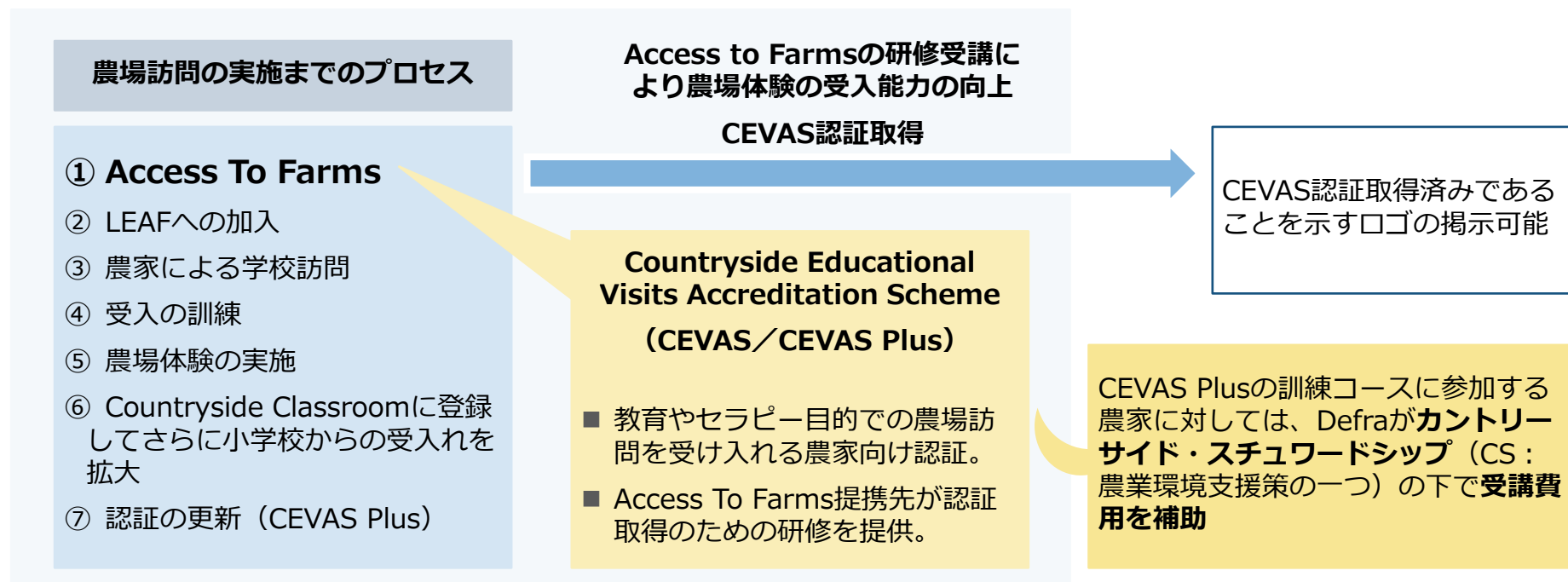
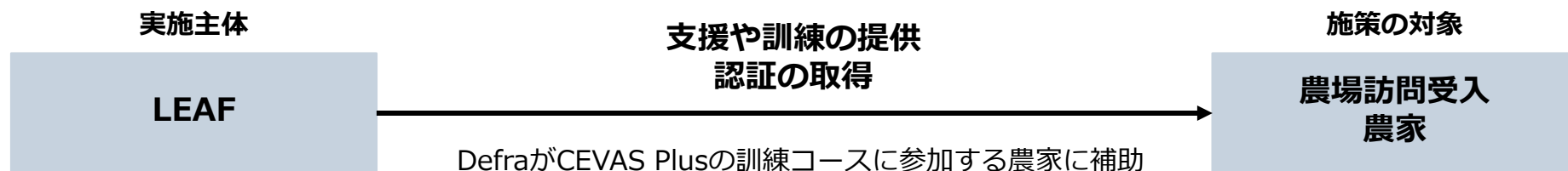
施策・取組名	Access To Farms (ATF)			
実施主体・機関	LEAF (Linking Environment And Farming)			
対象者	農家			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Access To Farms

概要



■ 学校や社会的弱者の農場訪問を受け入れる農家への支援や訓練を提供する取組





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Access to Farms (ATF) はLEAF (Linking Environment And Farming) という組織が実施する農業体験機会を提供する農家の支援や、学校や社会的弱者 (vulnerable group) の農場訪問を受け入れる農家の訓練を提供する取組である。

2. 施策の対象

- LEAFは農場体験を受け入れる農家の支援を提供しており、ATFはLEAF加入者による農場体験の実施プロセスの一部を構成するものである（プロセスは下記のとおり）¹。

① Access To Farms

② LEAFへの加入

③ 農家による学校訪問

④ 受入れ訓練

⑤ 農場体験の実施

⑥ Countryside Classroomに登録してさらに小学校からの受入れを拡大

⑦ 認証の更新 (CEVAS Plus)

3. 施策の概要・取り組み状況

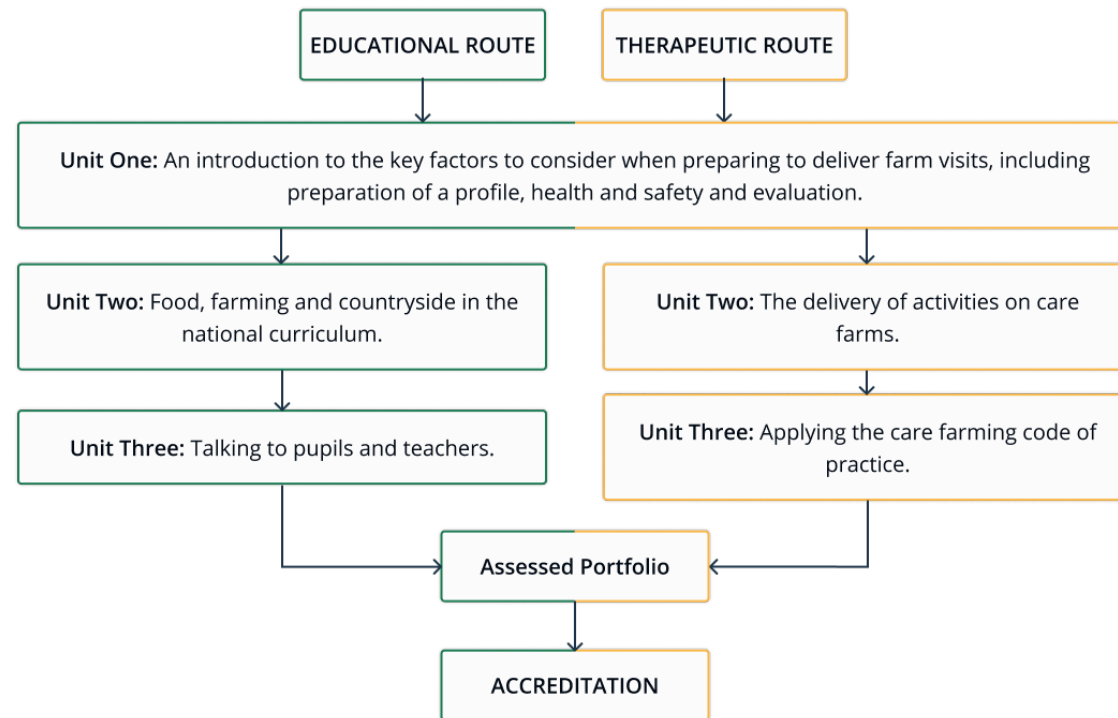
3.1. 受け入れ側の農家への研修の実施

- 学校の生徒や若者、障害者向けに農場や農村での教育やセラピーを提供している（する計画のある）人向けの認証プログラムであるCEVAS (Countryside Educational Visits Accreditation Scheme) の認証取得のための研修をATF提携先が実施している（CEVAS PlusはすでにCEVAS認証を取得している者が、CEVASを更新した際に取得できる認証）。



概要・実施状況

- CEVASの研修では、食料生産や農業体験の学校カリキュラムへの組み込み方や先生や生徒との効果的なコミュニケーション方法等について学ぶことができる。CEVAS認証と取得すると、研修を受講したことを示すロゴを掲示することができる。研修は対面またはオンラインで行われ、教育コースとセラピーコースの2つがある⁴。



- CEVAS Plusの訓練コースに参加する農家に対しては、カントリーサイド・スチュワードシップ（CS）の助成として協定ごとに277.26ポンドの支払いを受けることができる⁵。



概要・実施状況

3.2 学校訪問授業のガイド

■ 学校を訪問して授業をする農家向けのガイド「Farmers Visiting Schools: A guide to help you get started」がウェブサイト上で提供されている。ガイドには、学校とのコンタクトの取り方、訪問時の準備、授業内容、訪問後の関係構築等について農家の手助けとなる情報が提供されている。授業内容としては以下のものが例示されている⁶。

- 小学生向け
 - 農家の1日の生活
 - 季節ごとに農家に起こること
 - ライフサイクル
 - 農場における野生生物
 - 食がどこから来るか
 - 旬の食品
 - 持続可能な食品（フードマイル、包装、季節性）
 - 農場における春の生活
- 中等教育向け
 - 農業の科学
 - ビジネスとしての農業
 - アニマルウェルフェア
 - 動物遺伝学
 - 土壌試料採取
 - 持続可能な農業慣行
 - 農業キャリア



概要・実施状況	3.3. ATFのパートナー ■ ATFのパートナーとしてDefraを含め以下の機関等が挙げられている²。Association of Show and Agricultural Organisations, Country Land & Business Association, Country Trust, Countryside Learning, Defra, Ernest Cook Trust, Farmers For City Children, Linking Environment and Farming, National Farmers Union, National Farm Attraction Network, National Federation of Young Farmers Clubs, National Trust, Natural England, The Royal Highland Education Trust, Social Farms & Gardens, Soil Association ■ Defraがパートナーの一つとして挙げられているが、Defraが果たしている役割については把握ができていない。 3.4. LEAF加入農家による農業体験の例 ■ LEAFの加入農家が実施した生徒向け農業体験の例は、LEAFのウェブサイトで閲覧できる³。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

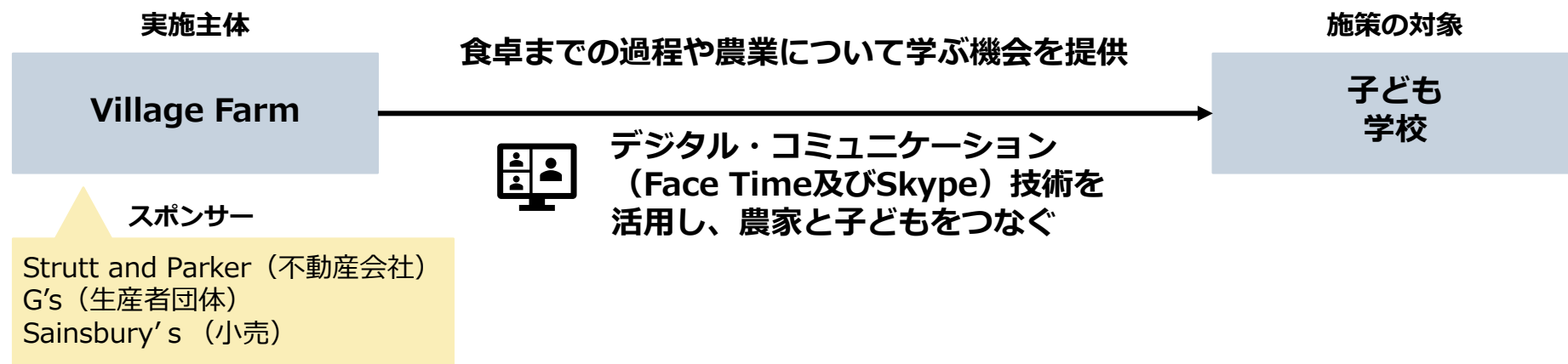
1. LEAF Education, "Farm Visits," <https://leaf.eco/education/for-farmers/farm-visits>.
2. Ibid.
3. Access to Farms, "Our Partners," <https://visitmyfarm.org/partners>.
4. Access to Farms, <https://visitmyfarm.org/courses>.
5. GOV.UK, "AC2: Countryside educational access visits accreditation," Feb 7 2023 (last updated), <https://www.gov.uk/countryside-stewardship-grants/countryside-educational-access-visits-accreditation-ac2>.
6. LEAF Education, *Farmers Visiting Schools: A guide to help you get started*, <https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/leaf-website/Farmers-Visiting-Schools-Resource-Pack-2021.pdf>. 授業内容については6頁参照。



施策・取組名	Farmer Time			
実施主体・機関	Village Farm			
対象者	教師、農家			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			



- デジタル・コミュニケーション技術を用いて、若い世代が農場から食卓までの過程や農業について学ぶ機会を提供することを目的とした活動



農家と参加者との通話の内容例

気候変動、キャリア、土壌、ビジネスとしての農業、持続可能な農業、アニマルウェルフェア、保証体制 (assurance scheme)、生物多様性、水管理／等

★★★ インパクトレポートにおける評価

- Farmer Timeを勧めたいとする教師の割合：100%
- Farmer Timeを勧めたいとする農家の割合：98%
- 体験を楽しんだ教師の割合：94%
- 体験を楽しんだ農家の割合：96%
- 授業の中でフォローアップの勉強をしているクラスの割合：69%
- 生徒が農場から食卓までの行程のよりよい理解を得たと考える先生の割合：85%



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Farmer Timeは、デジタル・コミュニケーション技術を用いて、若い世代が農場から食卓までの過程や変化に富み多様性のある農業について学ぶ機会を提供することを目的とした活動である。

2. 施策の対象

- 子ども、学校。

3. 施策の概要・取り組み状況

- Farmer Timeは、農家と学校の教室とを隔週でつなぐ無料のビデオ通話の取組である。利用するコミュニケーションツールはFace TimeまたはSkypeである。
- Farmer Timeの取組は2016年に開始されている¹。当初はLEAFとVillage Farmによって実施されてきたが、現在はVillage Farmが単独で運営している。
- 活動開始から2022年までに995組の農家と授業とのペアができ、30,286人の子どもが参加した。学習時間の合計は72,571時間である²。
- スポンサーとして、Strutt and Parker（不動産会社）やG's（生産者団体）及びSainsbury's（小売）が2021年のインパクトレポートで挙げられている³。
- 農家との通話でやり取りされるトピックの例としては、気候変動、キャリア、土壌、ビジネスとしての農業、持続可能な農業、アニマルウェルフェア、保証体制（assurance scheme）、生物多様性、水管理などがある⁴。2021年のインパクトレポートによると、77%の農家が科学と自然環境について、78%の農家がアニマルウェルフェアについて、56%の農家がサステナビリティについて通話の中で話した、またはディスカッションをしたとされる⁵。
- Farmer Timeの取組は英国以外にも広がっており、アイルランドやフィンランド、スウェーデン、豪州及びニュージーランドでも活動が行われている⁶。



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- 効果測定・検証のための目標値などは調査で確認できなかったが、インパクトレポートに参加者の満足度評価などが掲載されている。その内容は以下のとおりである⁷。
 - Farmer Timeを勧めたいとする教師の割合：100%
 - Farmer Timeを勧めたいとする農家の割合：98%
 - 体験を楽しんだ教師の割合：94%
 - 体験を楽しんだ農家の割合：96%
 - 授業の中でフォローアップの勉強をしているクラスの割合：69%
 - 生徒が農場から食卓までの行程のよりよい理解を得たと考える先生の割合：85%

【本項に関する出所】

1. Village Farm website, <https://www.village-farm.com/farmertime>.
2. Farmer Time, *Impact Report 2022*, <https://www.instagram.com/p/CmWcU-EAtg0/>.
3. Farmer Time, *Impact Report 2021*, <https://www.instagram.com/p/CVDctLsr6ti/>.
4. Farmer Time, *Impact Report 2022*.
5. Farmer Time, *Impact Report 2021*.
6. Farmer Time, *Impact Report 2022*.
7. Ibid.



施策・取組名	Veg Power			
実施主体・機関	Veg Power			
対象者	子ども、家庭			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	旬産旬消 工作・ゲーム
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

Veg Power

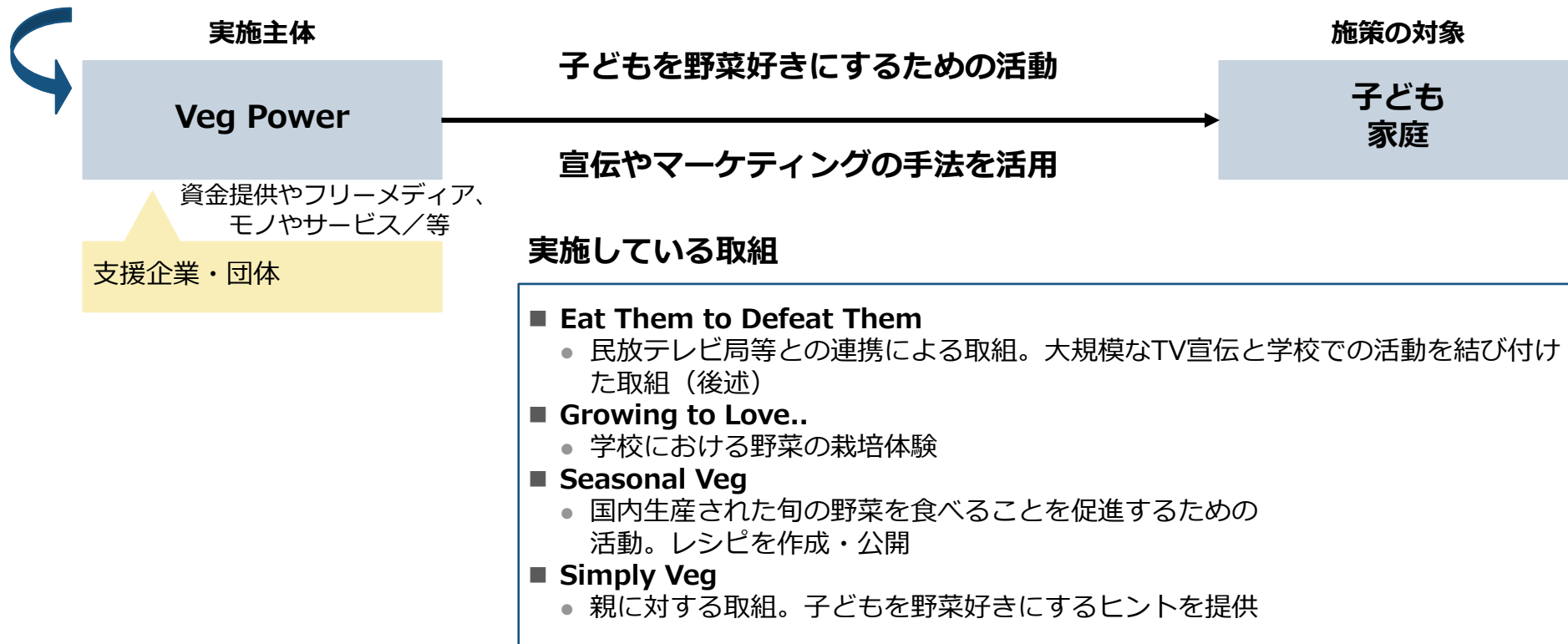
概要



- 英国での野菜消費を増やすことを目的とした10年間の活動。
- 宣伝やマーケティングの手法を使った活動が中心。

課題認識

- 英国の子どもの80%が十分な野菜を摂取していない。
- 子どもの三つの一が一日に1ポーション未満しか摂取していない。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Veg Powerは、英国での野菜消費を増やすことを目的とした10年間の活動として、フード・ファウンデーション（Food Foundation）、Jamie Oliver（料理人）、Hugh-Fearnley Whittingstall（料理人、ジャーナリスト）、Baroness Boycott（ジャーナリスト、貴族院議員）によって2018年に設立された非営利組織である¹。
- 英国の子どもの80%が十分な野菜を摂取しておらず、三分の一が一日に1ポーション未満しか摂取していないという状況を受けて、Veg Powerは、子どもを野菜好きにし、野菜を食べる喜びを両親と共有することを目的に活動を行っている。

2. 施策の対象

- 子ども、家庭。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 加盟企業・団体（Members、2023年10月18日時点でウェブサイトでロゴが掲載されている企業・団体）：Co-operative Group、Dole Food Company、Information Resources、Ocado Retail、Tesco、Waitrose、Fresca Group、Seminis、Abbey View Produce、Evesham Vale Growers、Barfoots of Botley、Westfalia Fruit、Staples Vegetables、Sakata Seed Corporation、Monaghan Mushrooms、Hazera Seeds、G's Fresh、Greenyard、Abel & Cole、Burgess Farms、Sainsburys
- 支援企業・団体（Supporters、2023年10月18日時点でウェブサイトでロゴが掲載されている企業・団体）：Aldi、Channel 4、Co-operative Group、Defra、Dole Food Company、Hampshire County Council Catering Services、Hertfordshire Catering、Information Resources、ITV、Lambeth Council、Lidl、Sainsburys、Sky（Defraの具体的な役割については確認できず）
- Veg Power活動への支援のあり方としては、資金提供やフリーメディア、モノやサービス、及び時間等が挙げられている²。



概要・実施状況

- 宣伝やマーケティングの手法を使った活動が中心であり、主な活動は下記のとおりである。
 - Eat Them to Defeat Them
 - Eat Them to Defeat Themは、英国の民営テレビ局であるITVとの協力によって2018年から実施されている活動である（現在は他にテレビ局のChannel 4とSkyも参加）。
 - 活動は、宣伝と学校のプログラムとを結びつけて、伝統的な「five a day」から離れて子どもが楽しめるよう設計されている（詳細は後述）。
 - Growing to love..³
 - 野菜を育てる体験をすることで子どもに野菜を好きになってもらう取組。単に育てるだけではなく、育てる過程でフードチェーンや気候、持続可能性及び環境への理解を深めることも重視している。
 - 2022年は、エディンバラ・コミュニティ・フード（Edinburgh Community Food）という組織と協力してエディンバラにある38の学校（5,000人の子どものリーチ）でトマトを栽培する初のプロジェクトを実施。2023年は英国全体で145校（11,000人にリーチ）でトマトを栽培。2024年はさらに規模を拡大する予定である。
 - 参加する子どもには種や堆肥、有機肥料及び植物のラベル、及び壁掛け図とステッカーが一式になった栽培キットが配布され、教師向けのガイドや様々なコンテンツや授業計画等を含むウェブサイトが利用できる。
 - Seasonal Veg⁴
 - 国内で生産された旬の野菜はより味が美味しく新鮮であり、地球にも優しく、加えて英国の生産者や農村地域を支援することになるとの考えに基づく取組である。
 - 2020年からトレイバイク（traybake、焼き菓子的一种）やスティックサラダ、ワンポット料理などSeasonal Vegを食べることを人々に啓蒙するためのSNSキャンペーンを実施している。



概要・実施状況	● Simply Veg⁵ - 伝統的な栄養教育を超えて、親が直面する課題（時間がない、生活が苦しいなど）の解決を子どもを楽しませながら手助けする取組。 - 栄養士や料理人、感覚教育や児童食品心理の専門家、子ども向けテレビ番組の司会者が参加。 - 活動は、①野菜を理解する、②子どもと関わり合う、③Your Food（自分で料理する）、④成功のために奉仕する、という4つの原則を掲げている。 - 野菜を理解する：子どもにも好きな野菜と嫌いが野菜があり、子どもの好みを利用して野菜を試させるヒントを提示。子どもが野菜を食べて、味、見た目、におい、音、触感をどのように表現するかを観察し、何が子どもの苦手になっているかを見分ける（その際は野菜を好きになることを強要しない）。苦手を見分けるために「気持ち悪い」という表現ではなく、「柔らかすぎる」「音が大きい」のように好みを特定できる表現で子どもに言語化してもらう。 1ポーションの大きさが簡単に分かるガイドを作成したり、1ポーションには冷凍青果物なども含むことが可能なこと、ドライフルーツの摂取量における注意点、5 a dayを満たすことは容易ではなく少量でもいいので食べさせること、様々な色の青果物を食べることでそれを後押しするツール（Eat the Rainbow）、ニューロダイバーシティ（人の脳や神経には違いがあり、自閉スペクトラム症や注意欠陥多動性障害、学習障害などを優劣ではなくその違いによる多様な個性として捉える概念）に配慮したヒント、低所得者向けのヒント（政府の食料支援の紹介、冷凍青果物など生鮮品よりも安価な食材を使うこと、1ポーション当たり1ポンドで出来るレシピの紹介、バッチ・クッキング（週末に複数の料理に使い回しができるように材料の下準備をして、毎回食べる際に調理する料理）のすすめ、適切な保存方法、食品廃棄を減らす方法、肉を使わずに豆類にすることで安価にする方法、旬産旬消（旬の野菜の紹介）と英国産食材の推奨（より安価で新鮮等）を紹介している（一部のヒントは動画で視聴できる）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 活動のうち「Eat Them to Defeat Them」については年報が公表されており、2023年には2019年以降の活動の成果をまとめた5年間評価（Five Year Evaluation）を公表している（後述）。



【本項に関する出所】

1. Veg Power LinkedIn, <https://uk.linkedin.com/in/veg-power-b8b733177>.
2. Veg Power, "Our Supporters," <https://vegpower.org.uk/our-supporters/>.
3. Veg Power, "Growing to love," <https://vegpower.org.uk/growing-to-love/>.
4. Veg Power, "#SeasonalVeg," <https://vegpower.org.uk/seasonal-veg/>.
5. Veg Power, "Simply Veg," <https://vegpower.org.uk/simply-veg/>.

Eat Them to Defeat Them



施策・取組名	Eat Them to Defeat Them			
実施主体・機関	Veg Power, ITV, Sky, Channel 4			
対象者	子ども、家庭			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	ゲーム
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	SNS
	アプリ			

Eat Them to Defeat Them

概要



- Veg Powerが英国の民放テレビ局ITVの協力を得て開始した活動。
- 大規模なTVでの宣伝活動を中心として、学校や家庭での活動によって構成されている。
- 野菜を退治すべき敵として描いていることに特徴。子どもを野菜好きにすることや子どもの肥満解消が活動の目的。

実施主体

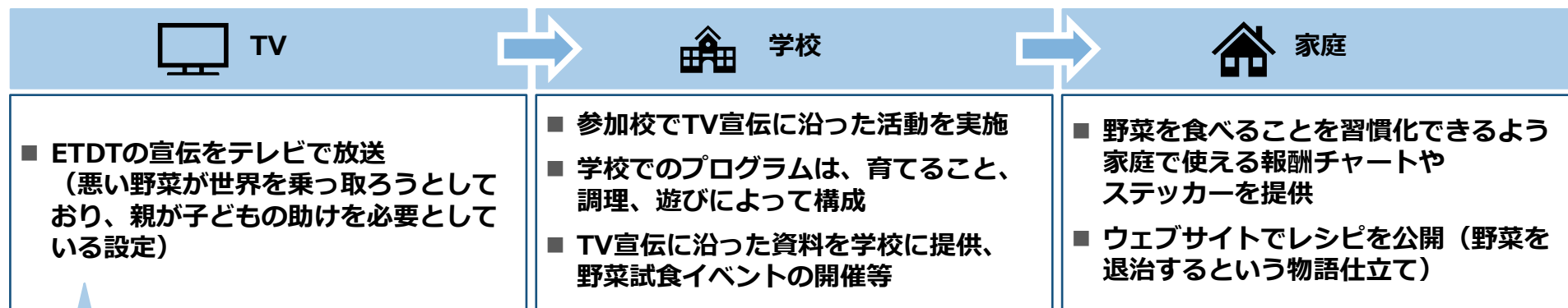
Veg Power
民放テレビ局

施策の対象

子ども、家庭、学校

TV宣伝とそれに合わせた活動の実施

学校の活動で使用する資料の提供
レシピの公開



発想の転換（子どもの目線に立った設計）

- 従来の活動の反省：すでに野菜が好きな人や野菜が持つ健康の価値を理解している比較的裕福な人々の認識に基づいていた
- 子どもが野菜が嫌いであることを前提に取組を設計
- 食品廃棄、野菜の価格が高い、（親の持つ）調理スキルや設備が不足していることも考慮

取組の成果

- 活動の参加した子どもの77%がより多くの野菜を食べるようになった／等



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Eat Them to Defeat Them（以下、ETDT）は、2019年にVeg Powerが英国の民放テレビ局ITVの協力を得て開始した活動であり、開始以来毎年実施されている。活動は大規模なTVでの宣伝やその他の活動によって構成されている。活動はIPA Effectiveness Awards、EFFIE Awards、Third Sector Awardsなど様々な賞を受賞している。
- 野菜を食べることによって退治すべき敵として描いていることに特徴がある。子どもがより野菜を食べられるようにし、子どもの肥満の解消を手助けすることが活動の目的である。
- こうした活動内容にした背景として、従来の野菜を好きにさせるためのマーケティングのやり方（元気で優しい農家が美味しい野菜を届ける、高価なキッチンにお行儀のいい素晴らしい子ども（が料理をする）、繰り返しコマーシャルソングに合わせて踊る漫画調の野菜という示し方）は、野菜が好きで健康的で素晴らしいと思っている比較的裕福な人々の目線で作られており、大きな成功をもたらしてこなかったとしている¹。子どもは野菜が嫌（disgusting）であり口にする前から好きではないと判断していることに加え、食品廃棄、野菜が高い、料理をするスキルや設備が不足しているという課題もあり、子どもを野菜好きにしなければならないという考え方が問題の根源にあるとしている。大規模なオンラインアンケートやフォーカスグループ調査をもとにした専門家との検討により、子どもは楽しみから学ぶことや小学生の年齢ではファンタジーに没頭できる能力があることを踏まえ、野菜は悪で世界を乗っ取る存在で、親が「野菜を食べて退治してほしいと」子どもの助けを必要としているという設定のETDTが考案された。
- この活動は子どもに主導権をもたせ親と子どもを同じ側に立たせるための工夫とされる。子どもは実際に野菜を悪として捉えているわけではなく、子どもは健康や栄養、味覚といった特長が野菜にあることは理解しているが、それらを強調しすぎることは楽しさを損なわせる要因となる。ゲーム感覚で野菜を食べることを繰り返し、野菜を食べたことを褒めることで、行動の習慣化を目指している。ETDTは活動状況や効果を示した年次報告書を公表しており、活動に参加した親の約6割が子どもが野菜をより食べるようになったと回答していることを紹介している¹。

2. 施策の対象

- 子ども、家庭。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況

- ETDTは、テレビでの宣伝によって子どもの関心を高め、高まった関心を受けて学校での体験や試食イベントで野菜を試してもらい、家庭での取組で野菜を食べることを習慣化するというステップで構成されている。
- 宣伝
 - 宣伝は協力テレビ局の番組で流される。2022年は350万ポンド分の放送時間が無償提供された。無償提供は2019年から2023年で総計1,750万ポンドに達し、宣伝は毎年3,600万人にリーチしているとVeg Powerは報告している²。広告やメディア企業からのプロボノ支援もある。
- 学校でのプログラム
 - 希望する学校が参加を申し込む。2023年には英国全体で小学校2,364校、631,451人の生徒が参加した。また、79の自治体と111社のケータリング業者と協力した。
 - 学校でのプログラムには、育てること、調理、遊びが含まれる。ケータリング業者に依頼して、テーマに合った野菜の試食イベントを開催し、試食できた子どもを褒めるためのステッカーを用意する。参加校はこれらを含め宣伝活動に沿った資料（印刷物とデジタル）を受け取る。資料には報酬チャートやステッカーが含まれ、子どもは自宅に持ち帰り、家で野菜を食べる習慣化に使うことができる。
- 家庭での取組
 - Tea-time adventures：野菜を退治するという物語仕立てにされたレシピをウェブサイトに公開。たとえば、その一つである「Rebel Roast」はポテト・ケーキのレシピであり、料理の前にウェブサイトにある動画（野菜の侵略者が大好きなローストを奪ったので取り返すという内容）を見て、野菜を食べたらとにかく褒めること、健康にいいといった楽しみを失わせるようなことは口にしないことといったヒントが示されている。
 - 野菜嫌いな子どもへの対応の仕方のヒントとして前掲の「Simply Veg」のページに誘導している。



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- Veg Powerが毎年公表する報告書で活動の実績が定量的に示されている。以下は、「Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation」で示されている実績の一部である。
 - 広告のリーチ人数：毎年3,600万人以上³
 - プログラム参加学校数：4,884校（5年間計。参加校数は2019年の1,100校（推計値）から2022年の3,850校と幅があるが、同じ学校が複数の年に参加することもある）⁴
 - 子どもへの影響に関する調査として、3,000人の保護者と小学校の子どもを対象としたオンラインアンケートを活動直後に実施⁵。
 - ETBTへの参加によってより多くの野菜を食べるようになった子どもの割合は77%（2023年）。ETBTへの接触の程度が多いほど効果が大きくなる傾向（TV広告や学校プログラムだけよりも、両方への接触があるほうが効果が高い）⁶。
 - 「学校での体験を家庭で話している子どものほうがより野菜を食べる」と回答した親や「野菜を食べることが楽しい」と回答する子どもの割合が高まる傾向があった。学校は新たな体験を奨励する場としては効果的だが、習慣として定着させるには家庭が重要との示唆を示している。子どもが一日に2、3の少量の野菜を食べるかどうかの設問に対して全体では47%の親がそのとおりであると回答したが、学校で体験し家庭で活動についてコミュニケーションしている親は62%がそのとおりと回答。同様に学校で体験し家庭で活動についてコミュニケーションしている子どもは62%が野菜を食べることが楽しいと回答（全体は39%）⁷。
 - 活動の効果は一定期間継続するとされ、2年後でも子どもが野菜を食べる数や種類について44%の親が肯定的な回答をしている。複数回活動に参加した場合回答割合は53%に増えることから、参加回数が多いほど野菜消費の効果が高いことが示唆されている⁸。

【本項に関する出所】

1. Veg Power, “Why Are you Making Vegetables Scary?,” <https://eatthemtodefeatthem.com/families/scary-veg/>.
2. Veg Power, *Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation*, 2023, p.4, <https://vegpower.org.uk/wp-content/uploads/2023/07/ETTD-5-year-Evaluation-report-DIGITAL.pdf>; Veg Power, *Eat Them to Defeat Them 2022 Impact Report*.
3. Veg Power, *Eat Them to Defeat Them: Five Years Evaluation*, 2023, p.5.
4. Ibid., p.5, 15.
5. Ibid., p.20.
6. Ibid., p.20.
7. Ibid., p.21.
8. Ibid., p.24.

フランス

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		全国栄養健康 プログラム (PNNS)	全国食 料プログラム (PNA)	全国食品・栄養 プログラム (PNAN)	地域圏食料 プロジェクト (PAT)	Egalim法	学校における食 育プログラム	農業教育キャン ペーン「生き物 の冒険」
施策の目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○		○	○	
	食品衛生・安全						○	
	生産現場・流通の理解向上		○	○	○		○	○
	食料自給率向上（地産地消、 国産国消を含む）		○	○	○	○	○	
	環境への配慮		○	○	○	○	○	
	有機農産物・食品		○	○	○	○	○	
	食文化の保護・継承		○	○	○		○	
	味覚		○	○	○		○	
	調理技術						○	
	生産現場体験							○
	イベント開催						○	○
	その他	食料安全保障	食料安全保障	食料安全保障			食料安全保障	農業分野への 就農促進
デジタル食育に 関連する取組	オンライン中継							
	動画						○	
	アプリ							
	ゲーム							
	その他							VR



1. フランスにおける食育に対する考え方

- フランスの食育は、食品に関する様々な法律とそれにもとづくプログラムの中で規定されている。主要なプログラムは、連帯・保健省が所管する「全国栄養プログラム」（PNNS）と農業・食料主権省が所管する「全国食品プログラム」（PNA）及び両プログラムを統合して策定された「全国食品・栄養プログラム」（PNAN）である。
- PNNSは2001年に策定された。当時のフランスでは運動不足や不適切な食生活に起因する肥満や生活習慣病、骨粗しょう症等が問題となっており、PNNSでは食品の栄養バランスの改善や肥満防止、健康に関する社会格差の解消等が主眼とされ、学校等における食育の展開も取組の中に盛り込まれている（2019年から2023年を対象にした第4次PNNSが最新版）¹。
- 他方、PNAが策定されたのは2010年のことであり、背景にはPNNSといった栄養政策では十分に対処できない社会・経済的側面に焦点が当てられるようになったことや、スナックやファストフードの普及などによりフランスの食モデルが変化しているという問題意識があった。PNAでは社会的公正（栄養の改善、食の不安定さの解消、消費者情報の強化）、食品廃棄物の削減、食育の3つがプログラムの柱として掲げられている（2019年から2023年を対象にした第3次PNAが最新版）²。また、既存の食料システムに代わる新たな食料システムを創出することを目的に2014年に開始された地域圏食料プロジェクト（PAT）はPNAを支える基盤としても位置付けられており、本プロジェクトの下で持続可能で良質な食品へのアクセス確保を目的とした学校給食等への有機農産物の導入促進や地産地消等の取組を進める自治体もある³。
- 現在でも上記に挙げた諸課題は解決されておらず、最新のPNNSやPNAが策定された2019年当時で、成人の約半分以上が過体重、うち17%が肥満、肉体労働者の子どもは管理職の子どもより4倍肥満であるとされている⁴。
- 2019年には連帯・保健省が所管するPNNSと農業・食料主権省が所管するPNAとの整合性を確保する観点から、全国食品・栄養プログラム（PNAN）が策定され、両者を統合した総合的な食品行政と食育が推進されている⁵（PNNS、PNA、PNANの内容については各施策の項を参照）。

2. 食育に関係する組織・機関とその役割

- 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は次頁のとおりである。農業・食料主権省及び連帯・保健省へのヒアリングでは、食育では保健省や教育省とは緊密に連携しているとのことである。農業・食料主権省も食育に関連して多くの勧告を出しているが、そのメッセージが保健省や教育省のものと整合している必要があるためである。また、学校給食を管轄する地方自治体との協力しているとのことである。また、PNNSとPNAの整合性を図るPNANは、連帯・保健省、農業・食料主権省の共管であり、こうしたプログラムの策定・実施でも複数の省庁が連携している⁶。



食育に関連する主な省庁・団体

組織・機関名	役割
農業・食料主権省 (Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)	■ 農業・食料政策全般を所管する立場から、全国食品プログラム（PNA）を所管する。 ■ 「農業・食品産業における取引関係の均衡と健康的で持続的ですべての人にアクセス可能な食料のための2018年10月30日の法律No.2018-938法（Egalim法）」の下で、学校給食等における持続可能な食品の使用、地産地消、食品ロス削減等を推進する。 ■ 地域圏食料プロジェクト（PAT）を推進し、農業と食料の質の向上を図る。 ■ 味覚週間のイベント実施を後援する。
労働・保健・連帯省 (Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités)	■ 保健行政全般を所管する立場から、全国栄養健康プログラム（PNNS）を所管し、栄養改善・肥満防止等を推進する。 ※連帯・保健省（Ministre de la santé et des solidarités）は2024年1月に労働省と統合され、と労働・保健・連帯省となった。報告書では法律や施策が策定された当時の名称を基本的に使用している。
国民教育・青少年省 (Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse)	■ 教育行政を所管する立場から、PNNS、PNAの目的に沿って栄養・味覚教育を推進する。 ■ 「栄養・味覚教育便覧」をはじめとする食育の教材や教師向けのガイドを作成し、ウェブサイトで公開。
エコロジー転換・領土団結省 (Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires)	■ 環境行政の立場から、食品廃棄物削減、持続可能なフードシステムの構築を推進する。 ■ 廃棄物削減、温室効果ガス削減等に関する計画を策定する。
全国食料評議会 (Conseil national d'alimentation: CNA)	■ 消費者団体、生産者、製造加工業者、流通業者、外食業者、有識者、議員、公共機関、関連省庁などの代表者から構成される。 ■ 独立諮問機関ではあるが、関連省庁とも密接に連携し、食料政策への提言を行なう。
味覚の革新と伝承財団 (Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût)	■ 食育イベント「味覚の一週間（Semaine du Goût）」を開催する民間の財団。



3. 食育に関する法令・施策

食育に関連する法令・施策は以下のとおりである。

- 全国栄養健康プログラム (Programme national nutrition santé: PNNS)
- 全国食品プログラム (Programme national pour l'alimentation: PNA)
- 全国食品・栄養プログラム (Programme national de l'alimentation et de la nutrition: PNAN)
- 教育法典 (Code de l'Éducation)
- 公衆衛生法典 (Code de la santé publique)
- 農事海洋漁業法典 (Code rural et de la pêche maritime)
- 農業・食料・森林未来法(Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt)
- 農漁業近代化法 (Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche)
- 持続可能な地域の農業計画 (Le plan régional de l'agriculture durable)
- Egalim法 (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)
- 地域圏食料プロジェクト (Projets alimentaires territoriaux: PAT)
- 味覚の一週間 (Semaine du Goût)
- 農業教育キャンペーン「生き物の冒険」(L'aventure du vivant)

4. 教育指導要領や学校のカリキュラムにおける食育の位置づけ

- フランスの「教育法典」(Code de l'Éducation)では、学校において、食品と食品廃棄物削減に関する情報提供と教育を行うこと、その内容は栄養と健康に関する国家プログラムと整合を取ることが規定されている(学校における食育については「学校における食育プログラムの項を参照」)。
- 子どもの過体重・肥満の防止、食における格差解消のため、学校では食や味覚に関する教育が実施されている。
- フランスの学校における食と栄養に関する教育は特にサイクル2からサイクル4(日本の小学校低学年、高学年、中学生に相当)を対象に行われている(各サイクルにおける教育内容の例は次頁の図表参照)。
- 民間の財団により「味覚の一週間」のイベントが毎年10月に開催されている。期間中には食に関する理解促進等に資するイベントが学校でも開催されている。



図表 段階別の教育内容例

サイクル	教科	テーマと教材例
2	算数	数と計算（お菓子のレシピを通じて食品と数を学ぶ。容器の選択等）
	フランス語	朗読を通じた言葉の理解（食べ物に関する詩の朗読）、食品に関する語彙の習得等
3	科学技術	生物の多様性と機能、地球環境
	地理	食品の産地と流通
4	歴史	戦争と食料（例：戦時中の食事）
	生物・地学	地球環境と人間活動

（注）フランスの小中学校は5-4制で、サイクル2, 3, 4はそれぞれ日本の小学校低学年、高学年、中学生に相当する。

（出所）国民教育・青少年省「栄養・味覚教育便覧」“Vademecum - L'éducation à l'alimentation et au goût”

<https://eduscol.education.fr/document/1857/download>.

5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ

- フランスでは、幼稚園・小学校は市町村が、中学校は県が、高校は地域圏が、国の栄養基準と安全基準に則って学校給食を実施している⁷。
- 食堂（学校以外の介護施設、民間施設も含む）では大量の食品が提供されることから、Egalim法では学校を含めた集団食堂（restauration collective）において、有機農産物の使用、環境ラベル・原産地表示を有する食材の利用率向上などを目標としており、「集団食堂の供給においては、2022年までに、有機農法による製品20%を含めて、その他の品質または地元産の表示をとみなう有機農産物を50%含めなければならない」と規定されている（詳細はEgalim法の項を参照）。
- 上記の有機農産物使用50%目標を達成するため、フランス再興計画（France Relance）に基づき、小規模自治体の学校食堂に約5,000万ユーロの助成が行われている。また、EUでは、学校給食へ持続可能で高品質の食材を導入するためのプログラムを実施している。EUはこれらのプログラムに毎年3,270万ユーロを支出している。こうした助成措置も有機農産物50%目標の達成に貢献している。



【本項に関する出所】

1. Ministre de la santé et des solidarités, “Lancement du 4ème Programme national nutrition santé 2019-2023,” 20 septembre 2019, <https://sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiques-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>.
2. Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, “Programme national pour l’alimentation 2019-2023 : territoires en action” 2020年3月4日 <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action>.
3. Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, “Qu’est-ce qu’un projet alimentaire territorial ?” <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>.
4. Ministre de la santé et des solidarités, “Lancement du 4ème Programme national nutrition santé 2019-2023,” 20 septembre 2019, <https://sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiques-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>.
5. Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, “PNAN : le programme national de l’alimentation et de la nutrition” 2019年9月23日 <https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-lalimentation-et-de-la-nutrition>.
6. 農業・食料主権省（Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）及び労働・保健・連帯省（Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités）へのヒアリング（2024年3月8日）。
7. 上原秀一、大森 玲子、久保元芳「フランスの学校健康教育における栄養・味覚教育」『宇都宮大学教育学部 教育実践総合センター紀要』第37号、2014年、165頁、<https://uuair.repo.nii.ac.jp/records/4864>。

全国栄養健康プログラム（PNNS）



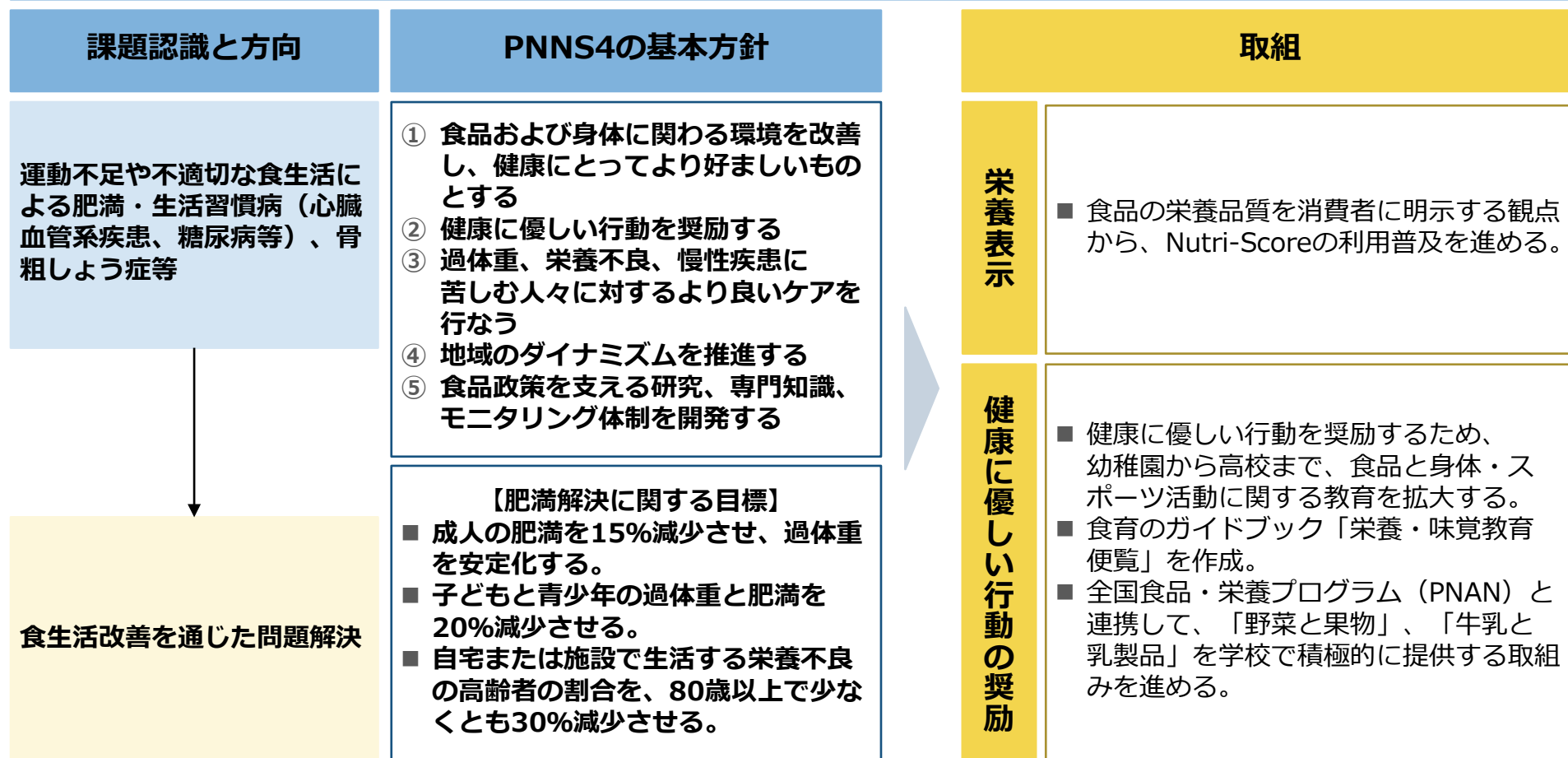
施策・取組名	全国栄養健康プログラム（Programme national nutrition santé: PNNS）			
実施主体・機関	連帯・保健省			
対象者	全国民			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	食料安全保障
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

全国栄養健康プログラム（PNNS）

概要



- 2001年に開始されたプログラムであり、より良い食生活を通じて国民の健康状態の改善を目的とする。
- 第4次PNNS（2019年～2023年）が最新のプログラム。
- 栄養スコア（Nutri-Score）の利用拡大や健康における社会的格差の解消、学校等における食や身体活動に関する教育の拡大等を実施。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 全国栄養健康プログラム（Programme national nutrition santé: PNNS）は首相府によって2001年に開始されたプログラムで、より良い栄養（食生活）を通じて国民の健康状態を改善することを目的としている。
- PNNSが開始された2001年頃は、運動不足や不適切な食生活による肥満・生活習慣病（心臓血管系疾患、糖尿病等）、骨粗しょう症などが問題となっており、食生活の改善を通じて、こうした問題を解決することをねらいとしている。
- その後の改訂を経て、現在は第4次PNNS 2019－2023が実施されている。

2. 施策の概要・取り組み状況

2.1. 概要²

- PNNS4は以下の5項目を基本方針とする
 - 食品および身体に関わる環境を改善し、健康にとってより好ましいものとし、健康における社会的な格差を是正する
 - 健康に優しい行動を奨励する
 - 過体重、栄養不良、慢性疾患に苦しむ人々に対するより良いケアを行う
 - 地域のダイナミズムを推進する
 - 食品政策を支える研究、専門知識、モニタリング体制を開発する
- 社会的な格差とは、経済的な理由により食にアクセスできない問題を指し、経済的弱者は低所得で低学歴であることが多く、健康など食に関するメッセージを発しても届かないことが少なくない。食べ物の優先順位が低く、高脂肪で甘く、塩分が多い食品を優先し、野菜や果物を摂らない食生活になりがちであるとされる³。



概要・実施状況

2.1. 概要（続き）

- フランスでは成人の約半数が過体重で、17%が肥満である。低所得・低学歴の親の子どもは、高学歴・高所得の親の子どもに比べて肥満率が高いとされ、親が労働者の子どもの肥満リスクは、親が管理職の子どもの4倍とのデータがある。このような背景を踏まえて、学校での栄養教育、肥満防止が進められている。
- これらの課題の解決のため、55の取組がPNNSで設けられている。こうした目標は公衆衛生高等評議会（Haut Conseil de la santé publique: HCSP）によって設定される。評議会にて食料消費の状況や肥満等の数値、過去のPNNSの達成状況、及びステークホルダーからの意見聴取を踏まえて目標設定が行われる。主な目標としては以下のものがある⁴。
 - 成人の肥満を15%減少させ、過体重を安定化する
 - 子どもと青少年の過体重と肥満を20%減少させる
 - 自宅または施設で生活する栄養不良の高齢者の割合を、80歳以上で少なくとも30%減少させる

2.2. 法的根拠とPNNSの今後

- 公衆衛生法典（Code de la santé publique）は、食料や栄養及び気候変動の国家戦略で示されたガイドラインに従って、5年に一度PNNSを策定するとに規定している（L3231-1条）。
- 後述のとおり農業・食料主権省が所管するPNAとPNNSの整合を図るためのプログラムとして「全国食品・栄養プログラム（PNAN）」が2019年に策定され、後継戦略である「食料栄養気候国家戦略（SNANC）」も2024年中に策定される予定である。
- PNANやSNANCは枠組みを決める上位のプログラム・戦略であり、今後も各テーマにおける具体的な取組についてはこれらの戦略に従ってPNNS等の個別のプログラムにて規定される見通しである⁵。



概要・実施状況

3. 実施状況

3.1. 学校における食育の展開

- 基本方針2の「健康に優しい行動を奨励する」では、食育に関連して目標（objectif）12において「学校環境における食品と身体活動に関する教育の展開支援」が挙げられており、具体的な取組としては、幼稚園から高校までに食と身体・スポーツ活動の教育を拡大するためにそれらに資するツールを教師に提供することとされている⁶。食育については具体的には以下の取組が盛り込まれている（「学校における食育プログラム」も合わせて参照）。
 - 次に学年度のための食育ガイドを教育界に提供する
 - 食育ガイドが提供された後、Éduscolの食育ポータルをガイドに沿うように更新し、教育のためのツールボックスを提供する

3.2. Nutri-Scoreの活用

- 食品の栄養品質を消費者に明示する観点から、栄養スコア（Nutri-Score）が2017年に導入され、利用普及が進められている。A（濃い緑）が最も栄養学的観点から好ましい食品であり、E（濃いオレンジ）が最も好ましくない食品という分類となる。
- PNNS4における取組の一つとして、取組（action）7に栄養スコア（Nutri-Score）の対象を従来の加工食品や非アルコール飲料以外に、集団食堂及び商業食堂（restauration commerciale）に拡大することが含まれている⁷。
- 2018年に普及のための大規模なキャンペーンとして、TVコマーシャルやインターネット、パンフレットの配布等が行われた（成果については次頁参照）。
- 連帯・保健省では、同省のウェブサイトNutri-Scoreに関する説明動画等を掲載し、消費者の理解促進を進めている。また、消費者が自分で食品のスコアを計算するためのアプリも提供されている⁸。

図表 Nutri-Score



（出所） 連帯・保健省 “Nutri-Score”
[https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preservation-sante/nutrition/nutri-score/](https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preservation-sante/preservation-sante/nutrition/nutri-score/)



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- Nutri-Scoreの周知、利用状況については、2018年4月から2019年5月にかけて以下の効果が得られたとされる^{9）}。
 - メーカーと流通業者の取組により、Nutri-Scoreの使用と購入時点での認識可能性は、2018年4月の36%から2019年5月には65%に増加。180以上のメーカーと流通業者がNutri-Scoreを利用
 - 食習慣を持続的に変えると回答した回答者が25%となり、2018年4月から10ポイント増加
 - スコアの低い製品ではなく、スコアの高い同等の製品を選択する消費者が24%となり、10ポイント増加
 - スコアの低い製品の購入を制限する、同一製品のブランドを変更すると回答した消費者は共に23%で、それぞれ2018年4月から9ポイント、12ポイント増加した。

【本項に関する出所】

1. Ministre de la santé et des solidarités, “French National Health and Nutrition Program 2011-2015”
https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_UK_INDD_V2.pdf.
2. Ministre de la santé et des solidarités, “Lancement du 4ème Programme national nutrition santé 2019-2023” 2019年9月20日
<https://sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiqués-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>.
3. 労働・保健・連帯省（Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités）へのヒアリング（2024年3月8日）。
4. 同上。
5. 同上。
6. Ministre de la santé et des solidarités, “4ème Programme national nutrition santé 2019-2023” 2019年9月20日, p.49,
https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf.
7. Ibid., p.28.
8. Ministre de la santé et des solidarités, “Nutri-Score” <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/>.
9. Ministre de la santé et des solidarités, “Lancement du 4ème Programme national nutrition santé 2019-2023” 2019年9月20日
<https://sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiqués-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>.

注）フランスの連帯・保健省（Ministère des Solidarités et de la Santé）は、2022年に保健・予防省（Ministère de la Santé et de la Prévention）と連帯・家族省（Ministère des Solidarités et des Familles）とに分割された。また、連帯・保健省は2024年1月に労働省と統合され、と労働・連帯・保健省となった。ここでは原則として、各文書発出当時の省庁名に従って記載した（以下、同様）。

全国食料プログラム（PNA）



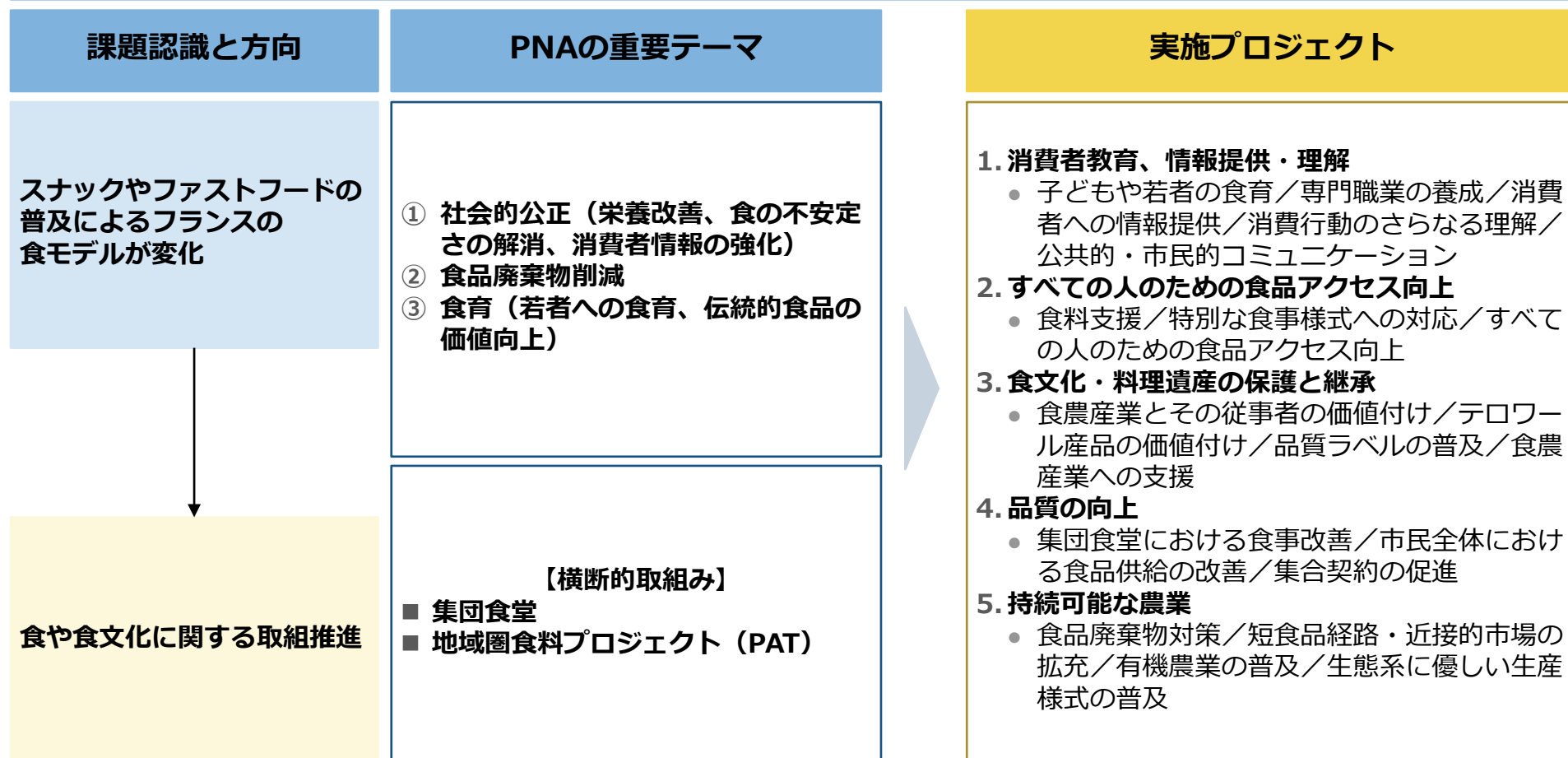
施策・取組名	全国食料プログラム（Programme national pour l'alimentation: PNA）			
実施主体・機関	農業・食料主権省			
対象者	全国民			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	食料安全保障
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

全国食料プログラム（PNA）

概要



- 2010年に策定されたプログラムであり、より良い食生活を通じて国民の健康状態の改善を目的とする。
- 第3次PNA（2019年～2023年）が最新のプログラム。
- 社会的公正、食品廃棄物削減、食育がプログラムの3本柱であり、食品産業や地域圏食料プロジェクト（PAT）等を通じて推進。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 農事海洋漁業法典（Code rural et de la pêche maritime）L1条1項は、経済的かつ社会的に受け入れ可能な条件の下で、国民が安全で、健康的で、多様で、良質な食品に十分な量にアクセスできること、雇用の促進、環境と景観の保護及び気候変動の影響の緩和と適応に貢献することを定めている。PNAはこの課題に対処するための取組を規定したものである¹。
- 食品の栄養や品質に関しては、すでに2001年に国民栄養健康プログラム（PNNS）が策定されていたが、PNNSといった栄養政策では十分に対処できない社会・経済的側面に焦点が当てられるようになったことや、スナックやファストフードの普及などによりフランスの食モデルが変化しているという問題意識から、PNAでは、食料安全保障（食料へのアクセス確保）や善き食生活への取組が重視されている²。
- PNAは2010年に策定された。2回の改定を経て、第3次PNA（2019-2023）が最新である。

2. 施策の概要・取り組み状況

2.1. 法的根拠とPNAの今後

- PNAは2010年の農漁業近代化法で初めて提示され、現在は、2014年の「農業・食料・森林未来法」によって農漁業近代化法の条項が削除され、ほぼ同様の内容が農事海洋漁業法典のL1条1項に規定されている³。
- 後述のとおり連帯・保健省が所管するPNNSとPNAとの整合を図るためのプログラムとして「全国食品・栄養プログラム（PNAN）」が2019年に策定され、後継戦略である「食料栄養気候国家戦略（SNANC）」も2024年中に策定される予定である。
- PNANやSNANCは枠組みを決める上位のプログラム・戦略であり、この後も各テーマにおける具体的な取組についてはPNA等の個別のプログラムにて規定される見通しである⁴。



概要・実施状況

3. 取り組み状況

■ 第3次PNAの体系（次ページ図参照）

- 第3次PNAは社会的公正（栄養の改善、食の不安定さの解消、消費者情報の強化）、食品廃棄物削減、食育（若者への食育、伝統的食品の活用）を3本柱としている。
- さらに、3本の柱の基盤となる横断的な2軸として、集団食堂、地域圏食料プロジェクト（PAT）の2軸が設定されている。集団食堂における食事改善、食品廃棄物削減はEgalim法のもとでも対策が講じられている（PAT及びEgalim法については各施策の項を参照）。
- さらに他の計画（PNNS等）と連携を確保しながら、国レベル、地域レベルの取組が進められる。

全国食料プログラム（PNA）



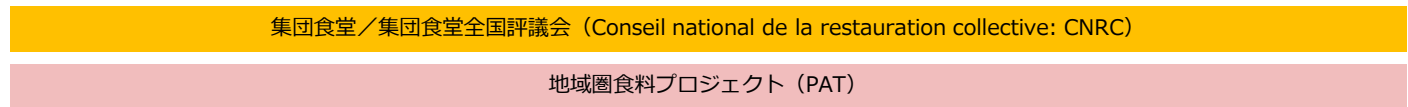
概要・実施状況

図表 PNAの構成

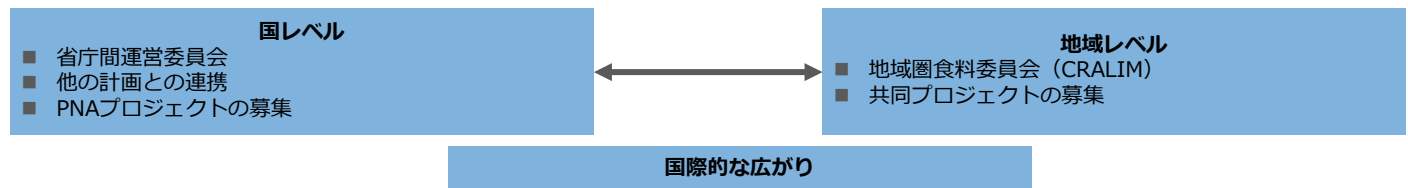
3本のテーマ軸



2本の横断軸



ガバナンスの強化と研究シナジーの向上



(出所) Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Le PNA 3 - Programme national pour l'alimentation 2019-2023," p.8, <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103091>.

概要・実施状況

3.4. 実施プロジェクト

■ PNAで実施されているプロジェクトの概要は以下の通り（表記等は出所論文のとおり）⁵。

1. 消費者の教育・情報提供・理解

- ① 子どもと若者の食育（PNNSの栄養教育とPNAの味覚教育という教育目的・内容の分担と補完）
- ② 専門職業の養成（とりわけ「集団給食」分野）
- ③ 消費者への情報提供（とりわけ食品表示）
- ④ 消費行動のさらなる理解（食の社会学的知見を統合した消費者調査の推進）
- ⑤ 公共的・市民的コミュニケーション（特設ウェブサイトの開発、消費者交流拠点の開設など）

2. すべての人のための食品アクセス向上

- ① 食料支援（フードバンク、寄付体制整備など）
- ② 特別な食事様式への対応（高齢者、入院患者など）
- ③ すべての人のための食品アクセス向上（青果物、水産物など、各分野の専門職業間組織による主導）

3. 食文化・料理遺産の保護と継承

- ① 食農産業とその従事者の価値付け（国家イベント、表彰制度など）
- ② テロワール産品の価値付け（全国料理評議会による地域産品インヴェントリーの作成など）
- ③ 品質ラベルの普及（AOP、IGP、有機など）
- ④ 食農産業への支援（フードシステム戦略会議の開設）

4. 品質の向上

- ① 集団給食における食事改善（栄養基準の強化、食育など）
- ② 市民全体における食品供給の改善
- ③ 集合契約の促進（農水省と食農分野のアソシエーション間の提携など）

5. 持続可能な農業

- ① 食品ロス対策
- ② 短食品経路、近接的市場（マルシェなど）の拡充
- ③ 有機農業の普及
- ④ 生態系に優しい生産様式の普及（減農薬のための計画策定など）



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

■ 食料政策全般に関する評価⁶

- 2022年2月に公表されたフランス国民議会の委員会による評価報告書は、PNA及びPNNSに関して総合的な評価を行っている。
- 食育に関しては、以下のような提言が出されており、より一貫性の取れたマネジメントと事務負担の軽減が求められている。
 - 学校保健における健康促進対策のマネジメントを強化して、包括的なアプローチと一貫性を確保するとともに対策の重複を避ける。
 - 学校コミュニティ全体を食品に関する情報提供と教育活動に取り組ませる。
 - プログラムの事務負担を軽減するために、EUの「学校での果物と野菜、牛乳と乳製品」プログラムを食育に統合する。

【本項に関する出所】

1. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Le PNA 3 - Programme national pour l'alimentation 2019-2023," p.5, <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103091>.
2. 上田 遙 「フランスにおける食料政策の展開－『食の貧困』政策を中心に－」『フードシステム研究』第30巻2号、2023年、57-58頁；須田文明 「フランスの「全国食料計画（PNA）」とPATの背景と思想」『農業と経済』2021年秋号、202頁。
3. 上田 「フランスにおける食料政策の展開－『食の貧困』政策を中心に－」57頁。
4. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
5. 上田 遙 「フランスにおける「全国食料計画」」『農業と経済』、2021年秋号、209頁。
6. フランス国民議会 “Rapport d'information sur l'évaluation de l'alimentation saine et durable pour tous” 2022年2月24日 https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cec/l15b5130_rapport-information.pdf; フランス国民議会 “Évaluation sur l'alimentation saine et durable pour tous” (上記報告書の要約) 2022年2月 <https://www2.assemblee-nationale.fr/content/download/462240/4510653/version/1/file/4+pages+alimentation.pdf>.

全国食品・栄養プログラム（PNAN）



施策・取組名	全国食品・栄養プログラム（Programme national de l'alimentation et de la nutrition: PNAN）			
実施主体・機関	連帯・保健省、農業・食料主権省			
対象者	国民全体			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	食料安全保障
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

全国食品・栄養プログラム（PNAN）

概要



- 保健に関する省庁間委員会での議論を経て、2019年9月策定。
- 今後5年間の政府の食品と栄養に関する施策の大枠を定めるものであり、全国栄養健康プログラム（PNNS）と全国食料プログラム（PNA）を統合した施策を含む（個別の施策についてはPNNSとPNAの各項を参照）。

全国食品・栄養プログラム（PNAN）の策定過程

PNNSとPNAの短期的な方針

全国食品・栄養プログラム（PNAN）策定 （2019年9月）

※対象年は2023年まで（その後、1年延長され2024年まで）

政府の食品と栄養に関する施策の大枠を決め、
具体的な施策はPNNSとPNAが規定

保健に関する
省庁間委員会
開催
（2019年3月）



PNNS
（連帯・保健省）



PNA
（農業・食料主権省）

1. すべての人にとって健康に適した食品
2. より持続可能かつ連帯を確保した食品
3. 我々の食品への信頼感の増進
4. 座ったままの活動を抑制しながら日常での身体活動を実践
5. 食品に関連する病原体に関するスクリーニングと管理の改善
6. 地域的な取組

※個別の施策についてはPNNSとPNAの各項を参照



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 全国食品・栄養プログラム（Programme national de l'alimentation et de la nutrition, PNAN）は、連帯・保健省が所管する全国栄養プログラム（PNNS）と農業・食料主権省が所管する全国食料プログラム（PNA）という2つの計画の連携を確保し、今後5年間の政府の食品・栄養に関する施策の大枠を定めるものである。
- すべての地域及びすべての生活環境において、健康を維持するための取組を推進できるようにすることを目的として、2019年3月に保健に関する省庁間委員会（Comité interministériel pour la santé : CIS）が開催された。委員会の座長はフィリップ首相が務め12人の閣僚が参加し、CISでの議論を踏まえ2019年9月にPNANが策定された。
- 対象年は2023年までだったが、その後延長され2024年までとなっている。PNANの後継となる戦略として「食料栄養気候国家戦略（Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat: SNANC）」が2024年中に策定される予定である²。

2. 施策の概要・取り組み状況

2.1. 概要

- PNANは今後5年間の政府の食品・栄養に関する施策の大枠を定めるものであり、PNNS、PNAを統合した施策が盛り込まれている。

2.2. 法的根拠

- PNANに法的根拠はない³。
- CISの設置は、公衆衛生法典（Code de la santé publique）D1411-31 条に規定されている⁴。
- 同規定によれば、CISの委員長は首相または首相からの委任により保健担当大臣が務め、メンバーは予算を担当するすべての大臣と国務長官から構成される。CISは少なくとも年に一回開催され、政府の事務総局が庶務を担当する。



概要・実施状況	2.4. 基本方針⁵ ■ PNANは、PNNSとPNAを統合・整理したものであり、短期的な方針として以下のものを挙げている（個別の取組についてはPNNSとPNAの項を参照）。 ① すべての人にとって健康に好適な食品 ② より持続可能かつ連帯を確保した食品 ③ 我々の食品への信頼感の増強 ④ 座ったままの活動を抑制しながら日常での身体活動を実践 ⑤ 食品に関連する病原体に関するスクリーニングと管理の改善 ⑥ 地域的な取組み
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition," 2019年9月23日 <https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-l'alimentation-et-de-la-nutrition>; 連帯・保健省 "Comité interministériel pour la Santé" 2019年9月23日 <https://sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-dossiers-de-presse/article/comite-interministeriel-pour-la-sante>; Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action" 2020年3月4日 <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>.
2. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
3. 同上。
4. Legifrance, "Code de la santé publique," https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006072665/LEGISCTA000006196294/#LEGISCTA000029110080.
5. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Le PNAN - Programme national de l'alimentation et de la nutrition" <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103094>.

地域圏食料プロジェクト（PAT）



施策・取組名	地域圏食料プロジェクト（Projets Alimentaires Territoriaux: PAT）			
実施主体・機関	農業・食料主権省			
対象者	国民全体			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

地域圏食料プロジェクト（PAT）

概要



- 2014年の農業・食料・森林未来法によって開始された取組
- 持続可能で既存の食料システムに代わる新たな食料システムの創出が目的
- 学校給食等への有機農産物の導入や地産地消の促進など食育に関連する取組もプロジェクトとして認定されている。

課題認識

- 大企業による専門化やグローバル化された大量生産・大量消費システムが負の外部性を発生。

PATの方向

- 持続可能で既存の食料システムに代わる新たな食料システムの創出を目指す。
- PNAの目標である①社会的公正、②食品廃棄物削減、食育を横断的に支える基盤にする。

プロジェクト形成の流れ

プロジェクトを毎年公募

実施主体（地方自治体等）が応募

審査

合格
公認PATとして認証取得

支援

農業・食料主権省のレジオン総局が
プロジェクト形成を支援

PAT全国ネットワークにおける
情報交換や経験共有

【各種資金助成を利用可能】

- EUの共通農業政策（CAP）の農村振興の助成
- PNAの助成
- PNNSの助成／等

【食育に関連するプロジェクト例】

- セーヌサンドニ県では、持続可能で良質な食品に誰もが容易にアクセスできるよう、学校給食等への有機農産物の導入促進、地産地消などの取組を進めている。
- 料理教室や地産地消のイベントを開催。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹⁻³

- 地域圏食料プロジェクト（projets alimentaires territoriaux: PAT）は、2014年の農業・食料・森林未来法に基づき開始され、地域レベルのフードシステム形成を目的とする。PATの形成を通じて、生産者、加工業者、流通業者、消費者等をより緊密に結び付け、農業と食料の質の向上につなげることを目指している。
- PATが作られた背景には、大規模企業による専門化、グローバル化された大量生産・消費のシステムが、食料コストの削減、食品衛生の向上、アクセス性の改善に貢献する一方、負の外部性を生み出してきたとの認識がある。この認識のもと、持続可能で代替的な解決策にもとづく新しいタイプの食料システムとしてPATの構想が生まれた。

2. 施策の対象¹⁻³

- 上述の通り、PATは生産者、加工業者、流通業者、消費者等が緊密に結びついたフードシステムの形成を目指している。その意味で、PATの対象は、農家、食品産業、流通業等の食品産業関連者を中心にしつつも、それを取り巻く国民全体をカバーする。
- さらに、PNAのテーマである食育も重視され、若者を中心とした国民全体への啓発を目指している。

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 概要^{1,2,4}

- PATに取り組む地域圏は、地域圏内のすべての利害関係者との協議により、プロジェクトの目的やアクションプランを作成し、地域圏のフードシステムを構築する。
- 具体的なPATの構築ステップは以下の通り。

- ① 運営体制の準備と地域のアクターの事前の特定
- ② 動員可能なスキル、部署、人員の特定
- ③ 活動のテーマ、地理的影響範囲に従い、アクターを位置づける
- ④ これまでの活動について共同で自己診断を実施
- ⑤ 具体的なプロジェクトとその各段階におけるガバナンスの検討
- ⑥ 市民を巻き込む



概要・実施状況

- PATに参加するプロジェクトは毎年公募が行われる。PATに参加したプロジェクトは、審査に合格すれば、公認PATとしての認証を取得することができる。

3.2. 法的根拠^{2,3}

- 2010年の農漁業近代化法（Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche）2において、食料政策のもとに全国食料プログラム（PNA）が、農業政策のもとに「持続可能な地域の農業計画」（Le plan régional de l'agriculture durable, PRAD）がそれぞれ位置づけられた。
- これを踏まえ、2014年の「農業・食料・森林未来法」（Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt）では、PATがPNAの柱となることが盛り込まれた。
- PATは、PNAにおいても3本のテーマ軸である①社会的公正、②食品廃棄物削減、③食育を横断的に支える基盤とされている（PNAの項目における体系図参照）。

3.3. PATの支援体制⁵⁻⁸

- 農業・食料主権省ではフランス各地にレジオン総局（Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt: DRAAF）を設置している。DRAAFはPATの公的な支援者として、地域のアクターによるプロジェクト形成を支援する。
- PAT全国ネットワーク（Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux, RnPAT）は、PATの実施主体（地方自治体等）が会員となり、情報交換や経験の共有を行う。
- PATの支援には、既存の政策のための資金を組み合わせる利用することができる。例えば、EUの共通農業政策（CAP）の農村振興、経済発展、農業振興に関する欧州資金を利用できる。このほか、PNAやPNNSの資金、自然資源管理、エネルギー転換等に関する資金を動員できる。



概要・実施状況	3.4. 実施事例 ■ セーヌサント二県の事例^{9,10} ● パリに隣接するセーヌサント二県（Seine-Saint-Denis）では、2020年12月にPATを開始することを決定し、2021年4月にPATの認証を取得した。 ● 持続可能で良質な食品を誰もが容易にアクセスできることを目指し、学校給食等への有機農産物の導入促進やベジタリアンメニューの導入、地産地消等の取組を進めている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ PATの開始以来、フランス各地でプロジェクトが実施されている。2023年4月現在、約430件のプロジェクトがPATの認証を受けている^{11,12}。

【本項に関する出所】

1. 農業・食料主権省 “Qu’est-ce qu’un projet alimentaire territorial ?” <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>.
2. フランス政府 “<https://www.gouvernement.fr/actualite/connaissiez-vous-les-projets-alimentaires-territoriaux>”
<https://www.gouvernement.fr/actualite/connaissiez-vous-les-projets-alimentaires-territoriaux>.
3. 新山陽子 「地域圏フードシステムの構築 フランスの地域圏食料プロジェクトから日本のあり方を考える」『農業と経済』2021年秋号、p.29。
4. 大住あづさ 「フランス・地域圏食料プロジェクトの方法論 共同の診断と協議」『農業と経済』2021年秋号、p.148。
5. 農業・食料主権省 “Les directions régionales du ministère (DRAAF, DAAF et DRIAAF)” 2022年8月22日 <https://agriculture.gouv.fr/les-directions-regionales-du-ministere-draaf>.
6. 大住あづさ 「フランス・地域圏食料プロジェクトの方法論 共同の診断と協議」『農業と経済』2021年秋号、p.148。
7. 大住あづさ 「PATの公的認証と資金」『農業と経済』2021年秋号、p.200。
8. RnPAT “RnPAT Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux” <https://rnpat.fr/>.
9. セーヌサント二県 “Le Plan Alimentaire Territorial en Seine-Saint-Denis” <https://seinesaintdenis.fr/patssd>.
10. セーヌサント二県 “Du changement dans nos assiettes !” <https://seinesaintdenis.fr/actualite/dossier/Du-changement-dans-nos-assiettes/>.
11. 農業・食料省 “Près de 430 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) reconnus par le ministère au 1er avril 2023” 2023年5月2日 <https://agriculture.gouv.fr/pres-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-avril-2023>.
12. 農業・食料主権省 “Présentation des PAT” <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/134613>.

Egalim法



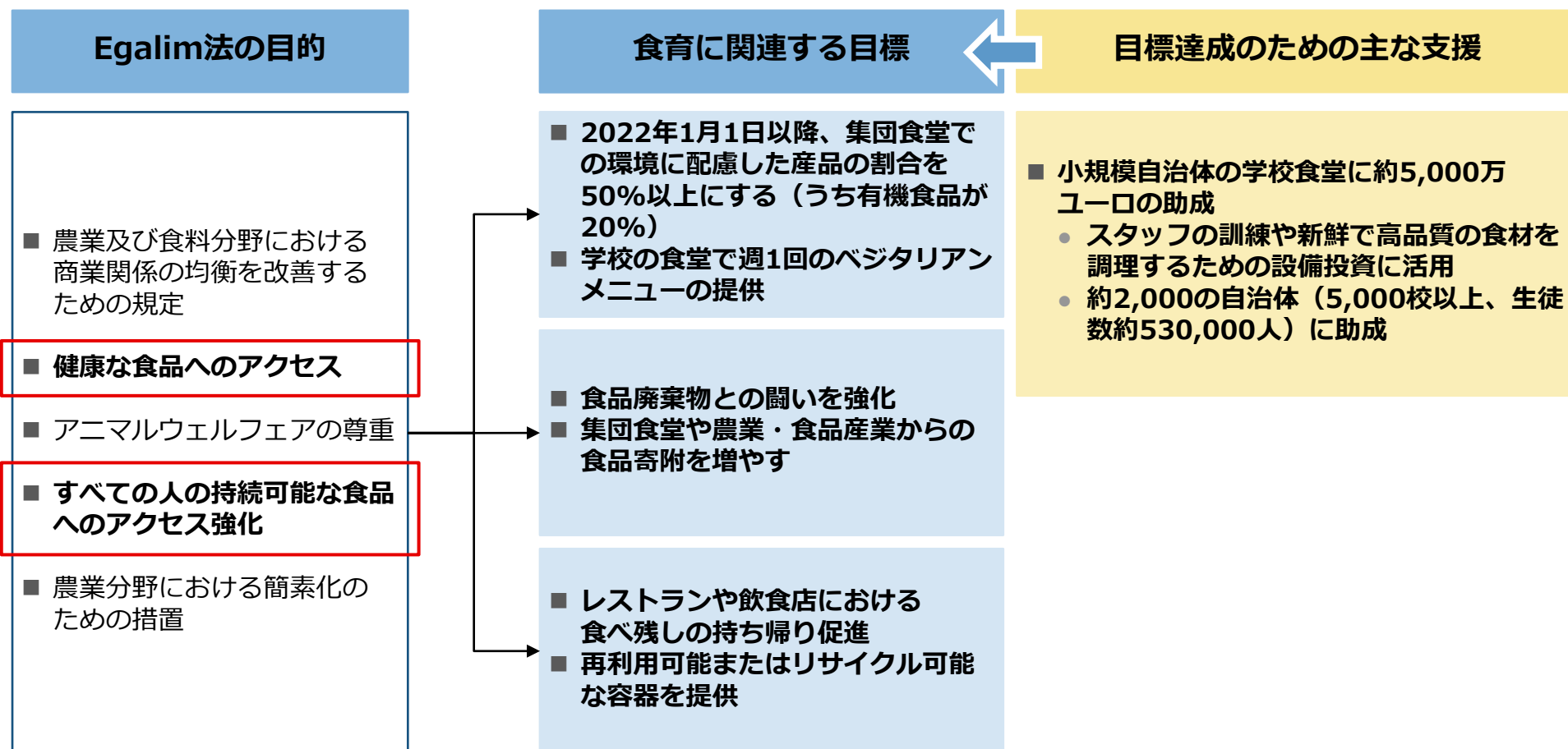
施策・取組名	農業・食品産業における取引関係の均衡と健康的で持続的ですべての人にアクセス可能な食料のための法（Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible a tous） （Egalim法）			
実施主体・機関	農業・食料主権省			
対象者	全国民			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Egalim法

概要



- 農家が公正な報酬を得られるよう農家と買い手とのビジネス関係をバランスの取れたものにすること等を目的に開催された「食料全体会議」での議論を踏まえて制定された法律。
- ビジネス関係の公正化の他、健康な食品や持続可能な食品へのアクセス強化についても規定されており、公共食堂や集団食堂、学校食堂等に持続可能性に配慮した食品の導入割合に関する目標等が設定されている。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 「農業・食品産業における取引関係の均衡と健康的で持続的ですべての人にアクセス可能な食料のための法（Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous）（通称Egalim法）」は、農業・食品産業における公正な取引関係の確立と、健康で持続可能な食料をすべての人にアクセス可能とするといった多岐にわたる目的を掲げている。
- Egalim法制定の背景には、大手流通業者が農産物価格の決定権を持ち、農家が公正な報酬を得ていないとの問題意識があった。そこで、2017年に生産者や食品企業、小売事業者、消費者団体など食品に関するステークホルダーが参加する「食料全体会議」（États généraux de l'alimentation）が開催され、その結果を踏まえてEgalim法が2018年10月に制定された。

2. 法律の構成

- Egalim法の構成は以下のとおりである。第2編第1章及び第3章に食育に関連する規定がある。

第1編	農業及び食料分野における商業関係の均衡を改善するための規定	第1条～第23条
第2編	健康的、高品質、持続可能な食品へのすべての人のアクセス可能性及びアニマルウェルフェアの尊重を推進するための措置	
	第1章 健康な食品へのアクセス	第24条～第66条
	第2章 アニマルウェルフェアの尊重	第67条～第73条
	第3章 すべての人の持続可能な食品へのアクセス強化	第74条～第92条
第3編	農業分野における簡素化のための措置	第93条～第95条
第4編	移行規定及び最終規定	第96条～第98条



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 概要

- 食育に関連する取組として、学校給食等における有機農産物を含む持続可能な食品の使用、栄養成分情報の提示、週1回のベジタリアン・メニューの試行、食品の衛生・環境・栄養面における改善、地産地消、食品廃棄物削減、持続可能な製品、食品分野におけるプラスチック使用削減等を規定する。

3.2. 集団食堂における持続可能な食品の提供割合に関する取組

- Egalim法の下で、2022年1月までに学校給食を含む集団食堂（restauration collective）で提供される食事のために調達される食品の50%以上を高品質で持続可能な食品（うち20%が有機食品）にしなければならないと定めている。2024年1月までには、これに加え魚と肉製品について60%を高品質で持続可能なものにしなければならない（国の集団食堂においては100%）²。
- 達成状況は、集団食堂の食事や飲料、スナックを含む食品の年間購入額の合計金額（税抜値）に基づいて計算される。例えば、100ユーロの購入であれば、少なくとも20ユーロ（20%）が有機食品でなければならない、有機商品を含め50ユーロ（50%）が持続可能で高品質な食品でなければならない³。
- 目標値の設定背景には、持続可能な農業への移行や農業のレベルアップを図ることや、2030年までに有機農業の割合を拡大する目標の達成のために、有機農業を実践する人を増やしそのための有機食品の市場を拡大及び農家の売り先確保という目的があった⁴。
- この高品質で持続可能な食品の使用割合の目標を達成するため、支援策やツールが提供されている。
 - フランス再興計画（France Relance）に基づき、小規模自治体の学校食堂に約5,000万ユーロの助成が行われた。この予算は、スタッフの訓練や新鮮で高品質の食材を調理するための設備取得に用いられる。これまでに約2,000の自治体（5,000校以上、生徒数約530,000人）に補助が行われている⁵。
 - EUの下で学校給食へ持続可能で高品質の食材を導入するためのプログラム「果物と野菜を学校へ（Fruits et légumes à l'école）」及び「牛乳と乳製品を学校へ（Lait et produits laitiers à l'école）」が実施されており、年間3,270万ユーロが支給されている。こうした助成措置も持続可能な食品の提供割合を50%にする上記目標の達成に寄与している⁶。



概要・実施状況

3.2. 集団食堂における持続可能な食品の提供割合に関する取組（続き）

- また、財政的な支援の他に、集団食堂全国評議会（Conseil national de la restauration collective: CNRC）で支援策が検討・提供されている。例えば、集団食堂は入札方式によって食材を調達しているが、農家に対して入札の申請の仕方や書類作成の支援がなされている。集団食堂におけるコスト削減の方法については、食品廃棄物という無駄の削減と浮いた費用をよりよい食材の購入に充てることや、野菜を増やすことやベジタリアンメニューの導入によってコスト削減できること等の助言の提供などが行われている⁷。

3.3. プラットフォーム「私の食堂」⁸

- 集団給食における取組を進めるため、農業・食料主権省は「私の食堂」（ma cantine）と呼ばれるプラットフォームを開設している。
- このプラットフォームでは、自らの取組み状況を積極的に発信したいと考える食堂がホームページから登録を行い、自らの食堂における食材の使用状況を報告する。市民はホームページから地元産の食材を提供する食堂を検索できる。

3.4. 一食当たりのコスト算出

- 食材のコストは農業・食料主権省が集団食堂等からデータを収集して算出している。従来は通常の食材コストは1食当たり2ユーロと計算されており、Egalim法により2ユーロ20セントに改定された⁹。
- 持続可能な食生活への転換を進めるため、学校給食にベジタリアンメニューを導入する学校が増えている。グリーンピースとフランスベジタリアン協会が、20カ所の自治体、中高・大学の食堂などを対象にアンケート調査（2020～2021年）を行い、ベジタリアン食導入にともなうコストへの影響を調べた。それによれば、回答者の91%は従来のメニューと同等またはコストが削減されたと回答し、コスト増になったと回答したのは6%であった。肉以外のタンパク源を用いることでコストを削減し、有機農産物を50%導入することに成功した例もあった¹⁰。



概要・実施状況	■ 農業・食料主権省によると、フランスでは社会的支援に対する社会の理解が進んでおり、脆弱な人々により安価な価格で食料を提供することが支持されており、集団食堂で有機食品が提供されることも社会政策として位置づけられる。自治体でも独自の支援がされているが、どの政党であっても集団食堂で質の高い食品を提供するという考え方は共有されているとされる。また、地元産の食材を使うことで地元の農業の活性化につながり、それにより農業からの税収も確保されるという好循環が生まれるという考えが根付いているとされる¹¹。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 定量的効果⁹ ● 集団食堂における持続可能な食品の割合に関する目標の達成状況について、2022年の7,123カ所の食堂のデータでは、11%がEgalimの調達目標を達成した。有機農産物の使用割合は平均13%、持続可能性または品質ラベルが付与された食品の割合は14%であった¹²。 ● 農業・食料主権省によると、近年の食品価格の値上がりがあり目標達成に至らなかったが、それでも2017年当時は集団食堂における有機食品の使用率は3%程度であり、大きな進展といえるとのことである¹³。



【本項に関する出所】

1. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "EGalim 1 : tout savoir sur la loi Agriculture et Alimentation" <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>; みずほ情報総研「フランス新農業・食品法の動向」『平成 31 年度海外農業・貿易投資環境調査分析委託事業（欧州の農業政策・制度の動向分析）報告書』2020年、91頁。
https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kaigai_nogyo/k_syokuryo/attach/pdf/itaku31-9.pdf.
2. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Alimentation durable : les nouveautés 2024 pour la restauration collective," 09 janvier 2024, <https://agriculture.gouv.fr/alimentation-durable-les-nouveautes-2024-pour-la-restauration-collective>.
3. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes," <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>.
4. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
5. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "La restauration collective en mutation," <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-en-mutation>.
6. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école »" <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>.
7. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
8. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Restauration collective : accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGalim" 2022年4月27日 <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>.
9. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
10. フランス・グリーンピース "Option végétarienne en restauration collective La réalité du terrain" 2021年
https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2021/03/Enquete-optionvege_RestauCo_AVFGreenpeace2021VF.pdf.
11. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
12. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, "Les chiffres pour l'ensemble de la plateforme," <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/statistiques-regionales/?year=2022>.
13. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。

学校における食育プログラム



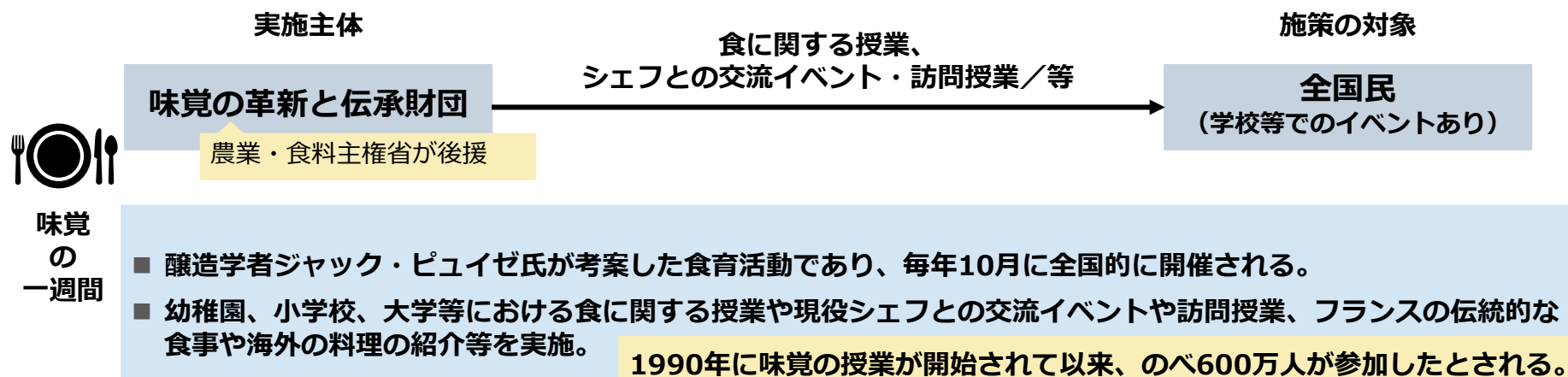
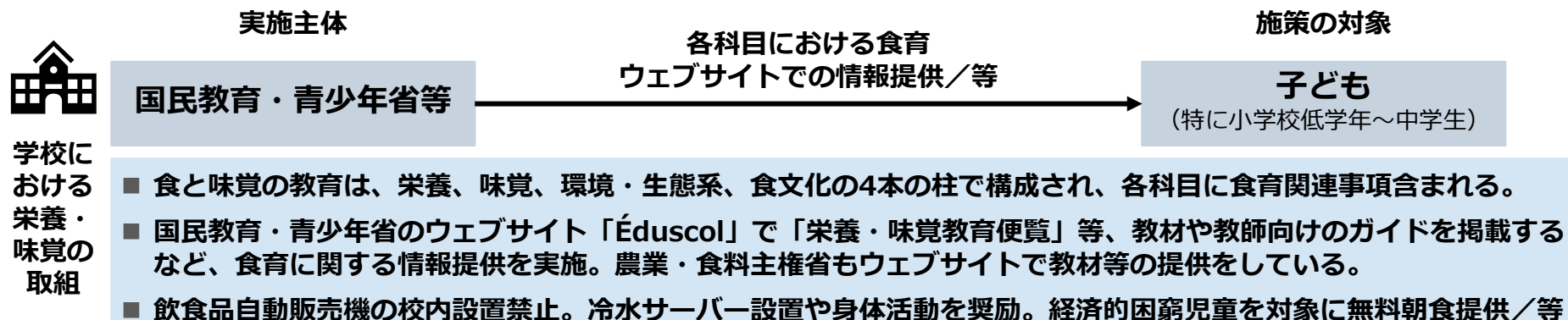
施策・取組名	学校における食育プログラム			
実施主体・機関	国民教育・青少年省（Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse）			
対象者	子ども			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全	○	調理体験・料理教室	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	食料安全保障
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	
	アプリ			

学校における食育プログラム

概要



- 子どもの過体重・肥満の防止、食における格差解消のため、学校では食や味覚に関する教育が実施されている。
- フランスの学校における食と栄養に関する教育は特にサイクル2からサイクル4（日本の小学校低学年、高学年、中学生に相当）を対象に行われている。
- 民間財団により味覚の一週間のイベントが毎年10月に開催。食に関する理解促進等に資するイベントが学校でも開催されている。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- フランスでは過体重や肥満の子どもの増加が問題となっている。全国栄養健康プログラム（PNNS）は人々の栄養面での健康の改善や過体重・肥満の減少を目標に掲げており、学校においてもPNNSに基づく取組が実施されている。
- フランスの学校における食と栄養に関する教育は特にサイクル2からサイクル4（日本の小学校低学年、高学年、中学生に相当）を対象に行われており、教師は子どもに適切な食行動や食品の健康への影響を教える上で重要な存在と位置付けられている。

2. 施策の対象

- 食育の対象は、幼稚園から大学生まで含まれる。フランスでは、幼稚園・小学校は市町村が、中学校は県が、高校は地域圏が、国の栄養基準と安全基準に則って学校給食を実施している²。

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 概要

- フランスでは従来から学校給食における栄養と食品安全の取組が進められてきた。2001年に栄養改善と食品安全のための学校給食の全面的な見直しが行われ、その一環として栄養や味覚に関する教育が学校教育に導入された。
- 2011年に国民教育省（当時）は「各大学区区域における健康教育政策に関する通達2011-216」（MEN 2011）を発出した。この通達が学校教育における健康教育の基本指針となった（「大学区」とは、本土100県と海外4県を計30に分けた広域の地方教育行政区画）。
- 本通達の中で、栄養や味覚に教育に関する目標は、「栄養教育の実施を普及するとともに、身体運動を促進する（肥満の予防を含む）」という形で定められている。さらに栄養教育がPNNS、肥満解消計画（PO）、全国食料プログラム（PNA）の諸プログラムの中に既に位置づけられていることを確認している³。



概要・実施状況

3.2. 関連する法律⁴

- フランスの「教育法典」（Code de l'Éducation）では、学校において、食品と食品廃棄物削減に関する情報提供と教育を行うこと、その内容は栄養と健康に関する国家プログラムと整合を取ることが規定されている（教育法典L312-17-3条）。

3.3. 中学校までの学校教育における食育の実施状況

■ カリキュラム

- 学校における食と味覚に関する教育は、栄養、味覚、環境・生態系、食文化の4本柱で構成され、
- サイクル2からサイクル4（小学校から中学校⁵）にかけて、算数、フランス語、理科、地理、歴史等の科目において食に関するテーマを取り上げることとされている。なお、フランスでは日本の「家庭科」に対応する科目は設けられていない⁵。

図表 段階別の教育内容例

サイクル	教科	テーマと教材例
2	算数	数と計算（お菓子のレシピを通じて食品と数を学ぶ。容器の選択等）
	フランス語	朗読を通じた言葉の理解（食べ物に関する詩の朗読）、食品に関する語彙の習得等
3	科学技術	生物の多様性と機能、地球環境
	地理	食品の産地と流通
4	歴史	戦争と食料（例：戦時中の食事）
	生物・地学	地球環境と人間活動

（注）フランスの小中学校は5-4制で、サイクル2, 3, 4はそれぞれ日本の小学校低学年、高学年、中学生に相当する。

（出所）国民教育・青少年省「栄養・味覚教育便覧」“Vademecum - L'éducation à l'alimentation et au goût”

<https://eduscol.education.fr/document/1857/download>.



概要・実施状況

■ 食育プログラムの情報提供サイト（Éduscol）

- 国民教育・青少年省が運営するポータルサイト「Éduscol」では食育に関する教材や教師向けのガイドが掲載されている。下記の農業・食料主権省のウェブサイトからも同サイトへのリンクが掲載されている⁶。
- 食育のガイドブックとして、「栄養・味覚教育便覧」（Vademecum - L'éducation à l'alimentation et au goût⁷）が食育プログラムの情報提供サイト（Éduscol）にて公開されている。

■ 農業・食料主権省の情報提供サイト

- 食育教材に関するポータルサイトでは、幼稚園から高校生までの段階別にビデオ、パンフレットが提供されている。海外県向けの教材も作成され、各地域の地域の食材を反映した内容となっている⁷。
- 生徒向けの食育動画では多様な食品をバランス良く食べることの重要性や地域特産物の表示に見方が説明されている⁸。
- 以下に示す教材（中学・高校生向け）では、果物名のクロスワード、ラベルとその説明を組み合わせるクイズ、適切な食生活に関する穴埋め問題などが盛り込まれている⁹。

■ 授業以外での学校での取組内容¹⁰

- PNNSを踏まえて、学校では飲料や食品の自動販売機の設置は禁止され、冷水サーバーを設置することが推奨されている。また、バランスの取れた食生活と運動を啓発するポスターやガイドが作成されている。
- 食欲がない、時間がない、経済的余裕がない等の理由で生徒が朝食を食べずに登校することがあるため、2019年9月から朝食の無料提供も実施されている。この場合、朝食の重複による食べ過ぎ・肥満等には十分な配慮が行われる。



概要・実施状況

3.5. 味覚の一週間

- 学校教育のみを対象としたものではないが、フランスでは「味覚の一週間（Semaine du Goût）」という活動が行われている。味覚の一週間は醸造学者ジャック・ピュイゼ氏による食育活動が全国的に拡大したもので、毎年10月に開催される食育イベントである（2023年は10月16-22日開催）¹¹。このイベントは、「味覚の革新と伝承財団」（Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût）が主催し、農業・食料主権省が後援している。
- この活動は学校教育にも取り入れられており、幼稚園・小学校・大学等における食の授業、現役シェフと専門学校生（調理・ホテル等）の交流イベント、シェフの大学訪問などが開催されている。
- 味覚の一週間を構成するプログラムの一つに「味覚の授業（Leçons de Goût）」があり、幼稚園・小学校での授業には、シェフなどがボランティアで参加し、毎年16,000以上のクラスで授業を行い、フランスの伝統的な食事のほか、海外の料理等も紹介している¹²。
- 1990年に味覚の授業が開始されて以来、のべ600万人が味覚の授業に参加したとされている¹³。

図表 味覚の一週間で実施される活動

活動の種類	内 容
味覚の授業 (Leçon de Goût)	シェフや食に関する職人（パン屋、肉屋、その他生産者、農家）がボランティアで幼稚園・小学校を訪れ、料理体験・試食などを通じて味覚の基本や食品の味を教える。フランスの伝統食のほか、おいしいベジタリアンメニューも紹介される。
シェフ in キャンパス (Chef sur le Campus)	シェフが大学を訪問し、料理ショーやワークショップを通じて、健康的でバランスが取れ、かつ経済的なメニューを披露する。
明日のシェフたちの集会 (Rencontre des Chefs de Demain)	シェフが調理・ホテル関係の専門学校を訪問し、ワークショップ等を通じて、次世代のシェフに経験と知識を伝える。

（出所）Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût（味覚の革新と伝承財団）“La Semaine du Goût” <https://www.legout.com/>. を基に作成。

定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

—



【本項に関する出所】

1. Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, "L'éducation à l'alimentation et au goût"
<https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>.
2. 上原秀一、大森 玲子、久保元芳「フランスの学校健康教育における栄養・味覚教育」『宇都宮大学教育学部 教育実践総合センター紀要』第37号、2014年、167頁、<https://uuair.repo.nii.ac.jp/records/4864>。
3. 同上、170頁。
4. Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, "Vademecum - L'éducation à l'alimentation et au goût"
<https://eduscol.education.fr/document/1857/download>.
5. 島埜内恵「フランスにおける教育課程改革の動向」『教育制度学研究』第24号、2017年、197頁、
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jjseso/2017/24/2017_192/pdf/-char/ja。
6. Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, <https://eduscol.education.fr/2346/sante>.
7. 農業・食料主権省 "Éducation à l'alimentation : les outils éducatifs sur le programme," 20 septembre 2023,
<https://agriculture.gouv.fr/education-lalimentation-les-outils-educatifs-sur-le-programme>.
8. 農業・食料主権省 "Vidéo collège métropole" https://photo.agriculture.gouv.fr/galleries/programme-fruits-lait-ecole/AGRI_SECONDAIRE_METROPOLE_1_2.mp4.
9. 農業・食料主権省 "Éducation à l'alimentation : les outils éducatifs sur le programme" 2023年9月20日
<https://agriculture.gouv.fr/education-lalimentation-les-outils-educatifs-sur-le-programme>.
10. Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, "L'éducation à l'alimentation et au goût"
<https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>.
11. Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, "La Semaine du Goût" <https://www.legout.com/>.
12. Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, "Leçons de Goût," <https://www.legout.com/lecon-de-gout/>.
13. 農業・食料主権省 "La Semaine du Goût revient avec des animations hautes en saveurs !," 05 octobre 2023,
<https://agriculture.gouv.fr/la-semaine-du-gout-revient-avec-des-animations-hautes-en-saveurs>

農業教育キャンペーン「生き物の冒険」



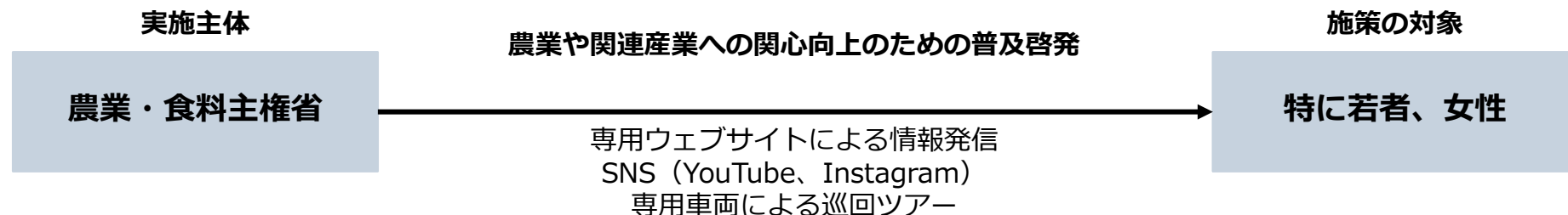
施策・取組名	農業教育キャンペーン「生き物の冒険」 (L'aventure du vivant)			
実施主体・機関	農業・食料主権省			
対象者	国民全体（特に農業・生物に興味を持つ生徒や若者、女性等）			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	○
	環境への配慮		その他	農業分野への 就農促進
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	VR
	アプリ			

農業教育キャンペーン「生き物の冒険」

概要



- 農業・食料主権省が実施する農業教育の取組。
- 専用ウェブサイトでの情報発信、SNS活用（YouTube、Instagram）、専用車両による巡回ツアー等を実施している。
- 特に若者（中学・高校生等）や女性における農業や関連産業への関心を高めることを目指している。



専用ウェブサイトでの情報発信

- 専用ウェブサイトでは、テーマ別に学校や職業、研究機関の検索ができる。
- テーマ：農機、食品、動物飼育、商業・コンサルティング、水、林業、景観と自然、関連サービス、作物栽培



専用車両による巡回

- キャンペーンの認知度向上のため、専用車両による全国ツアーを実施。
- 車両内には、農機の運転シミュレーターや大型スクリーン、VRゴーグルが用意されており、来場者が農機の仮想運転体験やクイズ等で知識を深めることができる。

取組の成果

- 2022年9月までに全国68カ所を巡回、59,000人（うち学生20,000人）がイベントに参加
- ただし、参加者の多くはすでに農業に関心を持っている層であり、より効果的な方法の検討余地があるとの指摘も



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 農業・食料主権省では、農林水産業や関連する食品・バイオ産業、その他動植物・自然環境に関連する産業を振興する観点から、農業に関する教育に力を入れるとともに、これらの分野への就業を促すための施策を講じている。
- 2019年には、この取組を強化し、一般市民の関心をさらに高めるために、農業教育キャンペーン「生き物の冒険」を開始した。このキャンペーンは特に若者や女性を対象に農業と関連産業への関心を高めることを目指している。

2. 施策の対象

- 広く国民全体を対象とするが、農業および関連産業への就業を促進する観点から、特に若者や女性を重視している。

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 概要²

- 「生き物の冒険」では、専用ウェブサイトの構築のほか、YouTube、Instagramを通じた動画等の配信を行い、関連する職業や農業を専門的に学べる教育機関の紹介、若者のインタビュー画像などを提供している。
- さらに、キャンペーンの専用車両（デコレーショントラック）による「生き物の冒険：巡回ツアー」を実施している。
- 車内には農業機械の運転シミュレーターや大型スクリーン、VRゴーグルが取り付けられている。来場者は、最新の農業機械の運転を仮想体験できるほか、クイズ等を通じて農業や関連産業に関する知識を深めることができる。

概要・実施状況

3.2. 取り組み状況

■ ウェブサイトの構築³

- 「生き物の冒険」ウェブサイトでは、テーマ別に、関連する学校・職業・研究機関の検索が行える。農業や生物に関心がある学生・市民は、このサイトを通じて、自分の興味に応じた学習・就職の情報を得ることができる。テーマは以下のとおりである。

- 農機
- 食品
- 動物飼育
- 商業・コンサルティング
- 水
- 林業
- 景観と自然
- 関連サービス
- 作物栽培

■ 生き物の冒険：巡回ツアー⁴

- キャンペーンの認知度を高めるため、専用車両（デコレーショントラック）による全国ツアーを実施している（フランス公共TVのウェブサイトで動画を閲覧可能⁵）。
- トラックは各地の農業学校、公園等を訪問してイベントを開催している。イベントは学生のみを対象とした時間帯と一般市民対象の時間帯を分けて実施されている。
- トラックには2人のインストラクターが同乗し、シミュレーターの操作説明等を行う。

図表 「生き物の冒険」巡回ツアーの専用車両



（出所）農業・食料主権省 “« L'Aventure du vivant, Le Tour » : le camion des formations aux métiers du vivant reprend la route” 2023.9.8
<https://agriculture.gouv.fr/laventure-du-vivant-le-tour-le-camion-des-formationen-aux-metiers-du-vivant-reprend-la-route>.

農業教育キャンペーン「生き物の冒険」



概要・実施状況	3.3 予算規模 ■ 「生き物の冒険」の予算は年間約150万ユーロである（2022年は新型コロナウイルス感染症からの復興目的の予算増があり、年間1,000万ユーロ）⁶。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 実施結果 ● 「生き物の冒険」の専用車両は、2022年9月までに全国68カ所を巡回し、59,000人（うち学生20,000人）がイベントに参加した（新型コロナウイルス感染症の流行期は巡回ツアーは中断）。 ● ただし、前述の上院資料によれば、こうしたイベントの参加者は既に農業に興味を持っている人が中心であることから、より効果的な方法について検討の余地があるとも指摘されている⁷。

【本項に関する出所】

1. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, “#l'aventureduvivant, une campagne de communication à 360°” 2020.8.31, <https://agriculture.gouv.fr/l'aventureduvivant-une-campagne-de-communication-360deg>.
2. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, “LAVENTURE DU VIVANT.FR” <https://l'aventureduvivant.fr/>.
3. Ibid.
4. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, “« L'Aventure du vivant, Le Tour » : le camion des formations aux métiers du vivant reprend la route” 2023.9.8 <https://agriculture.gouv.fr/l'aventure-du-vivant-le-tour-le-camion-des-formations-aux-metiers-du-vivant-reprend-la-route>; Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, “L'aventure du vivant Dossier Presse” 2022年9月 https://www.l'aventureduvivant.fr/sites/default/files/2023-04/2023_ADV_Dossier%20Presse%20camion_BD.pdf.
5. フランス公共放送 France Info “Le camion de “l'Aventure du vivant” présente les métiers de l'agriculture aux jeunes” 2022年9月19日 https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/le-camion-de-l'aventure-du-vivant-presente-les-metiers-de-l-agriculture-aux-jeunes_5369323.html.
6. 農業・食料主権省（Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire）へのヒアリング（2024年3月6日）。
7. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, “« L'Aventure du vivant, Le Tour » : le camion des formations aux métiers du vivant reprend la route” 2023.9.8 <https://agriculture.gouv.fr/l'aventure-du-vivant-le-tour-le-camion-des-formations-aux-metiers-du-vivant-reprend-la-route>; フランス上院文化・教育・コミュニケーション委員会 “PLF 2023 - L'avis de la commission sur les crédits du programme ENSEIGNEMENT AGRICOLE” 2022.11.17, https://www.senat.fr/fileadmin/import/files/fileadmin/Fichiers/Images/commission/affaires_culturelles/PLF2023/EssentielPLF2023EA.pdf.

EU

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		Farm to Fork戦略	Food 2030	SchoolFood4Change (SF4C)	EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme	Food Educators
施策の目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○	○	○
	食品衛生・安全	○	○			
	生産現場・流通の理解向上					○
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）					
	環境への配慮	○	○	○	○	○
	有機農産物・食品	○			○	
	食文化の保護・継承					○
	味覚					
	調理技術					
	生産現場体験					
	イベント開催				○	
	その他					
デジタル食育に関連 する取組	オンライン中継					
	動画					
	アプリ					
	ゲーム				○	
	その他					



1. 欧州における食育に対する考え方

1.1 健康的な食生活に関する食育

- 欧州では、過体重の問題が1990年代後半から課題となっており、成人（35～65歳）の半数以上が過体重もしくは肥満とされている。近年もその傾向は変化が見られず、2019年時点でも、EUの成人（18歳以上）人口の約53%が過体重と推定されている¹。欧州では成人だけでなく子どもの過体重も課題となっている。WHOでは欧州小児肥満調査（WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative ; COSI）を2018年から2020年の間で実施しており、7歳～9歳の子どもの約30%が過体重であることや毎日新鮮な果物を摂取する子どもは約43%と半数未満にとどまることを公表した²。肥満や過体重に伴う2型糖尿病や高血圧等の生活習慣病の発症リスクは、年齢とともに増加していくため、子どもの頃から、野菜や果物を十分にとり、健康的な食事を続けることが予防に繋がると考えられている。
- 欧州での食の消費について、赤肉・砂糖・塩・脂肪の平均エネルギー摂取量は推奨値を超えており、穀物や果物、野菜、ナッツ類等の消費は不十分である。肉を一例とすると、欧州における肉の総摂取量の平均は子どもと10代で40～160 g/日、成人で75～233 g/日である。成人の肉の平均摂取量は英国栄養科学諮問委員会で70 g/日、世界がん研究基金で500 g/週が推奨されており、欧州の平均摂取量は上限値を上回っている³。Farm to Fork (F2F) 戦略では、2030年までに欧州全体で体重過多と肥満率の上昇を逆転させることが重要であり、赤肉や加工肉から果物や野菜といった植物性の食事に移行させることが示されている。世界保健機関（WHO）では、果実と野菜を一人1日当たり400 g以上消費することが推奨されている⁴。フレッシュフェル・ヨーロッパ（Freshfel Europe：欧州の青果物団体）では毎年、EUにおける果実と野菜の平均消費量を発表している。2021年は364.58 g/日/人となっており、前年より増加が見られるものの、WHOの推奨基準には達していない。最も消費量が少ないのは若年層と低所得世帯である。先行研究⁵によると、健康的な食習慣は幼少期に形成されることが確かめられており、幼少期に青果物を多く食べていた人は、成人してからも健康的である傾向があることが分かっている。

1.2. 農林水産業の現場理解に関する食育

- 生徒を農場に招くことや、農家を学校に招くことは、食の生産現場への理解向上に繋がると考えられており、EUでは有機農法を始めとした環境に配慮した農法で農業を営む農場に学生を招待する取り組みが行われている。本取組は、SchoolFood4Change（SF4C）の「全校給食への統合的アプローチ（WSFA）」（後述）の一環として、「農場から学校へ（Farm to School Twinning）」⁶というコンセプトが確立されている。本コンセプトでは、子ども（及び家族）を対象とし、健康的な食事と栄養に貢献する農場の重要性を広める活動が包含されており、活動内に、農業視察、店舗視察、農家の学校訪問等が含まれる。本コンセプトの実証事業として、ベルギーとスペインの学校を対象に10事例が実施されている。



2. 食育の関係する組織・機関とその役割

■ 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は以下のとおりである。

組織・機関名	役割
欧州議会 (European Parliament: EP)	■ EUの一組織で、欧州連合の発展に必要な原動力を与え、一般的政治指針を策定する機関。欧州市民の立場を代表し、欧州委員会が採択した食育推進施策に対し、賛否と要望を表明する役割⁷を担う。 ■ 欧州議会では内部調査及びシンクタンク部門を設けており、欧州議会の議員や委員会に対し、EUに関連する政策課題について、客観的かつ権威のある分析と調査を提供している。調査内容に基づき、欧州委員会が発表した食育施策に対して、追加要求を行う。
EU理事会 (Council of the European Union)	■ EUの一組織で、EUの主たる決定機関。各加盟国の代表が欧州委員会が採択した食育推進施策の承認を決議、食育推進施策への提案を行う。 ■ 欧州委員会が採択したFarm to Fork戦略の一連の結論を採択、Farm to Fork戦略に対し、「2050年カーボンニュートラルの 実現に貢献し、食料の確保に加え、食料価格を安く抑える」ことと「一次生産者の公正な所得と強力な支援の確保」を要求。定量目標については、EU全体の目標数値だけでなく、加盟国毎の目標の勘案を要求。
欧州委員会 (European Commission: EC)	■ EUの一組織で、省庁に相当する「総局」に分かれて、政策、法案を提案し、EU諸規則の適用を監督、理事会決定等を執行する。欧州委員会としては、食育推進施策の法案の提出、食育推進施策に基づく予算の割り当てを実施している。
欧州イノベーション・技術機構 (European Institute of Innovation & Technology: EIT)	■ EUの一組織で、EUのイノベーション政策推進機関。世界的な課題に対する解決策を見つけて営利化する組織。食への取り組みとしては、EIT Foodという食に関するイノベーションコミュニティを形成しており、食料システムを持続可能なものにすることを目的とし、関連するプロジェクトや組織、個人への投資を行っている。欧州委員会の研究・イノベーション総局で実施している、EU研究・イノベーション枠組みプログラム「Horizon Europe（資金提供プログラム）」に不可欠な機関である。
ファーム・ヨーロッパ (Farm Europe)	■ EUの欧州議会、欧州委員会を務めたメンバーから構成されるシンクタンク機関。農業経済に影響する施策（共通農業政策（CAP）、食品基準、フードチェーン、環境、エネルギー、貿易等の農業・食品政策）に重点を置いて活動を行っている。
欧州消費者機構 (Bureau européen des unions de consommateurs : BEUC)	■ 31カ国45の独立消費者団体からなるグループで欧州の消費者の守ることを目的とする団体。欧州委員会や欧州委員会に対し、健康的な食環境の実現に向けた行動を呼びかけている。食育に関しては、健康と栄養に関する主張⁸⁹を行っており、特に、製品の栄養表示の真正かつ科学的な証明を伴う食品表示や健康的で持続可能な食事選択の促進を主張している。



【本項に関する出所】

1. European Commission, Body mass index (BMI) by sex, age and educational attainment level, 2022, https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/hlth_ehis_bm1e/default/table?lang=en.
2. World Health Organization (WHO) , Childhood obesity: five facts about the WHO European Region, 2023, <https://www.who.int/europe/news/item/03-03-2023-childhood-obesity--five-facts-about-the-who-european-region>.
3. Chris Cocking et.al., “Nutrition Research Reviews”, The role of meat in the European diet: current state of knowledge on dietary recommendations, intakes and contribution to energy and nutrient intakes and status, Vol.33, No.2, 2022, pp.181-189.
4. World Health Organization (WHO) , Nutrition-Data and statistics, 2021, <https://www.who.int/europe/news-room/photo-stories/item/data-and-statistics>.
5. Camille Schwartz et.al. , “Appetite”, Development of healthy eating habits early in life. Review of recent evidence and selected guidelines”, Vol.57, Issue.3, 2011, 769-807
6. Lieve Vercauteren, Farm-to-School Twinning, SchoolFood4Change, 2023, 1-25.
7. 駐日欧州連合（EU）代表部「EU委員会について教えてください」『Europe magazine（EU MAG）』、2016、<https://eumag.jp/questions/f0516/>
8. The European Consumer Organisation, ‘Farm to Fork’: EU makes welcome strides towards greener and healthier food, 2020, <https://www.beuc.eu/press-releases/farm-fork-eu-makes-welcome-strides-towards-greener-and-healthier-food>
9. The European Consumer Organisation, Misleading food claims: 9 years and counting for EU to act, 2018, <https://www.beuc.eu/press-releases/misleading-food-claims-9-years-and-counting-eu-act>.

Farm to Fork 戦略



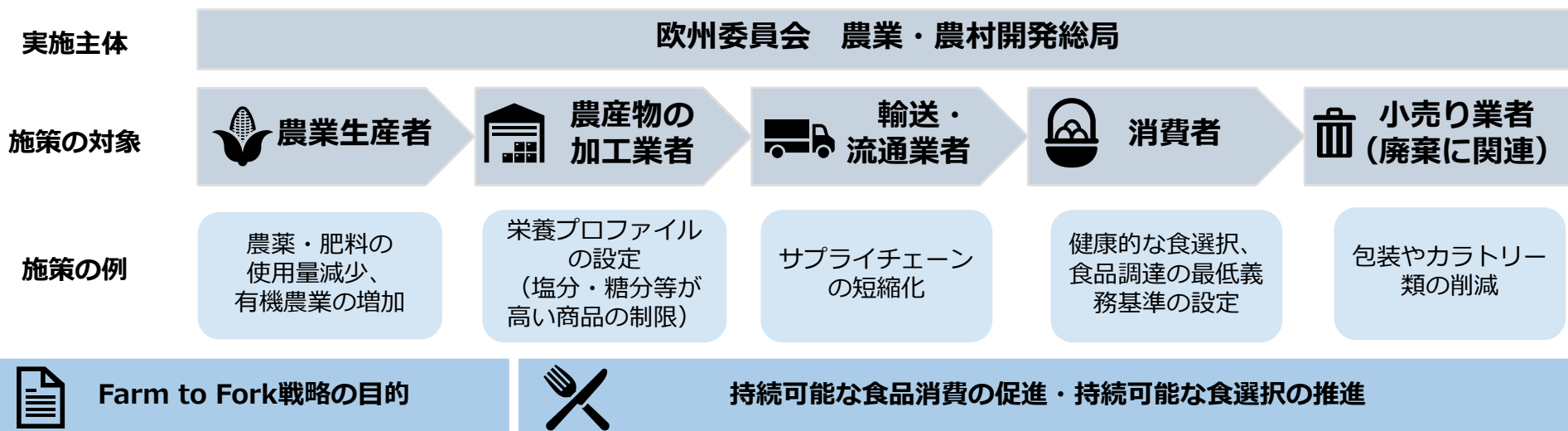
施策・取組名	Farm to Fork 戦略			
実施主体・機関	欧州委員会 農業・農村開発総局			
対象者	一次産業者（農業、漁業、林業、畜産業従事者）、食品業者（食品加工、卸・小売り、フードサービス）、消費者			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Farm to Fork 戦略

概要



- 欧州では脱炭素と経済成長の両立を図るに当たり、農業分野では持続可能なフードシステムの確立が求められている。
- 脱炭素と経済成長の両立に当たり、現状のフードシステムは、世界の温室効果ガス排出量の約3分の1を占め、天然資源の大量消費・生物多様性の損失・健康への悪影響等を招き、一次生産者に対し公正な収益がもたらされていない。この現状を受けて、持続可能なフードシステムの確立に向けて本戦略が策定された。



- ネイチャーポジティブに貢献し、気候変動緩和・生物多様性の損失を防ぐ
- 食料安全保障、栄養、公衆衛生を確保し、誰もが公正に安全で栄養価の高い持続可能な食料にアクセスできるようにする
- 経済的利益を生み出しながら、食品の手頃な価格による持続可能性を維持し、EU供給部門の競争力を促進する

- 現在の食品消費パターンの改善：
(推奨値を上回っている) カロリー摂取量・赤身肉・糖分・塩分・脂肪
(推奨値を下回っている) 全粒穀物・果物・野菜・豆類・ナッツ類
- 2030年までに、EU全体で体重過多と肥満率の上昇を抑制
- 調和のとれた包装前面栄養表示
- 特定の食品に対する原産地・生産地表示の義務化
- 目が不自由な人の食品情報に対するアクセシビリティの向上
- 持続可能な食品調達の最低義務基準の設定
- デジタルを含む他の手段を通じた消費者への情報提供の検討
- 学校制度の見直しや持続可能な食料消費への貢献を強化



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 欧州委員会では、2019年12月に、8人の副委員長により、6つの優先課題が掲げている。その1つとして、持続可能な社会への移行を提案する「欧州グリーンディール」が公表されており、Farm to Fork 戦略（以下F2F戦略）は、農業分野で中核を担う戦略である。食料の生産から加工、輸送、消費に至る一連の活動である食料システムの持続可能な食料システムの再構築を目指している。

2. 施策の概要・取組み状況

- Farm to Fork 戦略は、欧州委員会 農業・農村開発総局（Agriculture and Rural Development）により、2020年5月に公表された農業分野での中核となる施策である。生産から消費までの食品システムをより公正で健康的な持続可能な食料システムに移行することを目指しており、（1）持続可能な食料生産、（2）持続可能な食料の加工と流通、（3）持続可能な食料の消費、（4）食品廃棄発生防止の4つの分野の27の措置から成り立っている¹。
- 同戦略内では、学校や病院給食の持続可能な食品調達の最低基準を欧州委員会で設定しており、学校制度の見直しや持続可能な食料消費への貢献を強化することが言及されている。
- 食育に特に関連する取組として、「2.4. 持続可能な食品消費の促進、健康的で持続可能な食生活への移行の推進」が挙げられる。そのため、本報告書では、2.4. を中心に本戦略の内容を整理する。
- 2.4. では、以下のような現在の欧州諸国の食生活の傾向と問題点が指摘されている。
- 欧州での消費は、赤肉・砂糖・塩・脂肪の平均エネルギー摂取量は推奨値を超えており、穀物や果物、野菜、ナッツ類等の消費は不十分である。
- 2030年までに欧州全体で体重過多と肥満率の上昇を逆転させることが重要であり、赤肉や加工肉から果物や野菜といった植物性の食事への移行が求められる。



概要・実施状況	2. 施策の概要・取組み状況（続き） ■ 欧州では、不健康な食事が原因で、主に心臓病やがんといった疾患により、2017年に95万人以上（5人に1人）が死亡、1,600万人以上が健康寿命を喪失している。 ■ 消費者が十分な情報を得た上で、持続可能な食品の選択ができるようにするための取組として「容器包装前面表示の義務化（栄養）」「原産地（生産地）表示の義務化の拡大」「食品の栄養・気候・環境・社会的側面の枠組みの構築」「デジタル等を用いた消費者への情報提供」「目が不自由な人の食品情報に対するアクセシビリティの向上」「公的機関（学校や病院）における配食サービスの持続可能な食品調達のための必要最低限の基準の設置」「有機果物・野菜の税制上の優遇措置」が提案されている。 ■ （参考）戦略の全体構成は以下のとおりである。 1. 行動の必要性 2. 消費者、生産者、気候変動、環境分野で機能するフードチェーンの構築 1. 持続可能な食料生産の確立 2. 食品の安全性の確保 3. 持続可能な食品加工・卸売・小売・ホスピタリティ（飲食）・外食産業の活性化 4. 持続可能な食品消費の促進、健康的で持続可能な食生活への移行の推進 5. 食品ロス、食品廃棄物の削減 6. 食品サプライチェーンにおける食品詐欺対策 3. 持続可能で健康的かつ包摂的な食料システムへの移行の有効性 1. 研究・イノベーション・技術・投資 2. アドバイザリー・サービス、データ・知識・スキルの共有 4. グローバルな移行の促進 5. 結論
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—



【本項に関する出所】

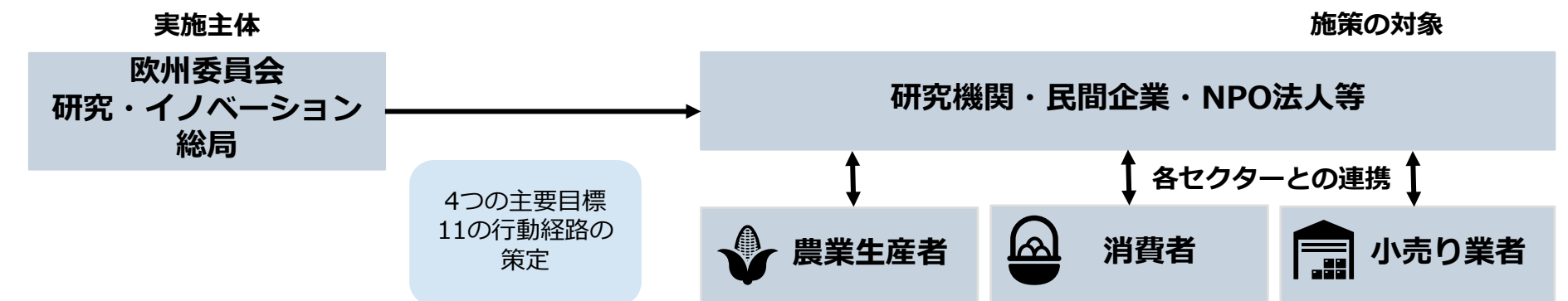
1. 以下、本施策についてはFarm to Fork戦略をもとに整理している。
European Commission, Farm to Fork Strategy For a fair, healthy and environmentally-friendly food system, 2020,
__<https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf>.



施策・取組名	Food 2030			
実施主体・機関	欧州委員会 研究・イノベーション総局			
対象者	一次生産者、食品加工業者（小売り、流通業者、食品包装）、食品廃棄・リサイクル、食品サービス、消費者、研究機関（食に関する）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			



- 世界的な人口増加に伴い、食料需要は年々高まっており、肉等の動物性たんぱく質中心の食からの移行が求められる。
- Farm to Fork戦略では、食料システムへの移行の推進力として、研究・イノベーションが強調されており、Food2030では研究・イノベーションを活かした食料システムを変革を目指している。4つの主要目標：①持続的で健康的な食事のための栄養、②健康な地球を支える食料システム、③循環性と資源効率、④イノベーションとコミュニティのエンパワーメントと11の行動経路に基づき、食料システムの移行に必要な解決策を研究や科学的な側面から提供する。



11の行動経路

- 食料システムの変化に対する管理
- 都市部の食料システムの変革
- 海や淡水からの食料資源
- 食生活移行のための代替タンパク質
- 資源効率の高い食品システム
- マイクロバイオーム（微生物叢）の世界
- 栄養と持続可能で健康的な食事
- 未来の食品安全システム
- アフリカの食料安全システム
- データとデジタル変革
- 環境汚染ゼロの食料システム

行動経路4 「代替タンパク質と食事の移行」

- 過剰な赤身肉と加工肉の過剰消費が人間の健康及び食品衛生に重大な悪影響を及ぼす
(例：畜産部門での温室効果ガス排出の増加やがんや肥満・糖尿病等を引き起こす)
- 代替タンパク質（植物性・微生物性・海洋性・昆虫性等）への食生活の移行
(例：見た目美しく、味が美味しく、ラベルが明瞭で、手に入れやすい価格の代替タンパク質)

行動経路7「健康的で持続可能でパーソナライズされた栄養」

- 不健康な食生活・運動不足・アルコールの乱用を抑制することで、非感染性疾患（NCDs）については予防することが可能である。
- 欧州では、4人に1人が貧困や社会的排除のリスクにさらされており、2日に1度しか質の高い食事を取っていない。
- 持続可能な食品をすべての人に提供する方向に移行する食料システムの変革が必要である。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- Food2030は欧州委員会 研究・イノベーション総局（Research and Innovation）が2016年に食料と栄養に関する課題に対する体系的なアプローチとして立ち上げた政策である。

2. 施策の対象

- 対象は、一次生産者、食品加工業者（小売り、流通業者、食品包装）、食品廃棄・リサイクル、食品サービス、消費者、研究機関（食に関する）である。

3. 施策の概要・取組み状況

- 食料システムを変革し、誰もが健康的な生活を送るのに十分で手ごろな価格で栄養価の高い食品を確実に入手できるようにすることが目的である。①持続的で健康的な食事のための栄養、②健康な地球を支える食料システム、③循環性と資源効率、④イノベーションとコミュニティのエンパワーメントの4つが主要目標であり、目標達成の行動経路（pathway）として11分野が掲げられている。
- 行動経路4「代替タンパク質と食事の移行」、行動経路7「健康的で持続可能でパーソナライズされた栄養」の中の行動の一つに消費者理解があり、消費者の食事行動に影響を与える要因や食事環境、政策、教育、コミュニケーション、メディア、マーケティング等、消費者の選択に影響する要因の理解の必要性が示されている。

3.1. 行動経路4

- 行動経路4「代替タンパク質と食事の移行」では、欧州の食事において、赤肉や加工肉の過剰摂取が人間の健康に重大な悪影響を及ぼすことに言及されている。世界保健機構（WHO）と国際がん研究機関（IARC）によると、動物性タンパク質食品は入手しやすく、低価格なため、多く摂取されることから、がんや糖尿病等といった非感染性疾患（NCDs）のリスクを高める。欧州委員会 共同研究センターの調査結果では、動物性食品を減らす方向への食生活の移行は、消費者の理解、食品の価格、食品購入習慣、食品の入手しやすさ、個人の利益（兼顧性、速達性等）に対する認識、政策等に依存することが示されている。



概要・実施状況	3. 施策の概要・取組み状況（続き） 3.1. 行動経路4 ■ 加えて行動経路4では、システムの変革に向け、①EU域外から輸入される畜産物の持続可能基準の確認、②代替タンパク質源（植物由来、微生物由来、海洋由来、昆虫由来等）への食生活のシフトが提案されている。 3.2. 行動経路7 ■ 行動経路7「健康的で持続可能でパーソナライズされた栄養」においても、健康的で持続可能な食生活への変革には消費者による大幅な食生活の変化と環境への影響を緩和する食品生産の変化が必要と指摘されている。栄養と生活スタイルをパーソナライズすることで、NCDsのリスクを減らすことができ、ミネラルやビタミンといった微量栄養素の欠乏を防ぐことが可能となる。さらに栄養等をパーソナライズすることで、長期にわたり、栄養価の高い、健康的な食事を楽しみながら、持続可能な食生活を送ることが可能になる。 ■ 食料システムの変革に向けたアプローチを組織する取組の一環として、FOOD 2030のオンラインプラットフォームが設置されている（CLEVERFOODプロジェクト）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. Food 2030, Food 2030 ONLINE PLATFORM, 2023, <https://food2030.eu/>.
2. European Commission, Food 2030, 2023, https://research-and-innovation.ec.europa.eu/research-area/environment/bioeconomy/food-systems/food-2030_en.

SchoolFood4Change (SF4C)



施策・取組名	SchoolFood4Change (SF4C)			
実施主体・機関	欧州委員会 研究・イノベーション総局			
対象者	自治体、小規模農家、地元の食品供給業者、仕出し業者、学校（調理人、学校職員、生徒）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

SchoolFood4Change (SF4C)

概要



- 多くの欧米諸国で若者の肥満率は上昇し続けており、食料システムの変革が求められている。
- SF4Cでは、給食を始めとする学校での食料システムにアプローチすることで、子供の頃から栄養価の高い、地域特産の美味しい食事に触れる機会を提供している。生徒たちが健康的な食の大切さを学び、食の重要性を家庭や家族に伝えることで、食料システムの変革の理解が進む可能性が高まるとされている。また地場産の食料の使用を推進することで、給食に係る温室効果ガスの排出量を減らし、地球と人の健康に良い食料システムの実現を目指している。

実施主体

欧州委員会
研究・イノベーション
総局

施策の対象

学校
(学校職員、生徒)

自治体・小規模農家・
地元の食品供給業者等

各地域に適応可能
なグッドプラス
ティックの開発

全校給食への
統合的アプローチ
(Whole School Food
Approach: **WSFA**)

持続可能な
食料調達基準と方法の開発



WSFAの実施に向けた ガイドライン (4つの柱A~D)

- 「方針とリーダーシップ」：食を学校生活の重要な位置づけにするため関係者への理解促進を行う。
- 「食と持続可能性」：学校以外でも健康的で持続可能な食の提供を推進する。
- 「教育と学習」：カリキュラムの拡大や食に理解のある学校関係者の採用。
- 「コミュニティとパートナーシップ」：学校のスタッフ・レストラン・農家等学校を取り巻くステークホルダーとの協力。



SF4Cにおける取組の レベル別表彰 (3つのレベル)

- WSFAの実施に向けたガイドラインの4つの柱別に、ゴールド・シルバー・ブロンドの評価を行う。柱Cの「教育と学習」の評価の一例を以下に示す。
- ブロンド：学食の場を学習環境として認知、健康的で持続可能な食事と飲み物の提供。
- シルバー：学校側の健康的な環境の提供に対する努力。
- ゴールド：SF4Cの調達持続可能性の最低基準をクリア。



持続可能な食料調達基準 (2つのレベル)

- 健康的で持続可能な食品の中核となる基準：最低限の健康と持続可能性を保証する基準。持続可能な公共食料調達の新たな基盤として機能することを目指す。
- 高度な基準：前述の基準より高い基準を設定し、先進的に取り組むことを考えている公的機関向けの基準。給食委託会社がより持続可能性の高い食品調達を促すことが可能である。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 欧州委員会 研究・イノベーション総局の資金提供を受けたプロジェクトで、ICLEI（持続可能な都市と地域をめざす自治体協議会）による主導の下、実施されている。
- Farm to fork戦略や国連の持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals: SDGs）に沿って、総合的な食文化を形成し、健康的で持続可能な食を学校の使命として据えようとする自治体と学校向けに定義された枠組みである。
- 環境に配慮し、健康的で、美味しく、地域のアイデンティティを反映した食事を学校で提供できるよう支援することで、食料システムの変革を目的にしている。

2. 施策の対象

- 対象は自治体、小規模農家、地元の食品供給業者、仕出し業者、学校（調理人、学校職員、生徒）である。

3. 施策の概要・取組み状況

- 本プロジェクトは、環境団体・NGO・地方自治体・科学者や研究機関・学校・シェフ・食の専門家を含む43のパートナーにより共同創設されている。
- 主となるアプローチは「グローバルヘルスのための食事と料理」「全校給食への統合的アプローチ（Whole School Food Approach: WSFA）」「持続可能な公共食料調達」の3つに分類される（次頁参照）。
- 「全校給食への統合的アプローチ（WSFA）」とは、生徒による健康的で持続可能な食の選択を学校のみならず学外活動や日常生活で、長期的に提供する総合的な考え方である。WSFAの実施に向けてはガイドラインが策定されており、食育との連携も含まれる。ガイドラインは、学校給食へのアプローチとして、4つの柱「方針とリーダーシップ」「食と持続可能性」「教育と学習」「コミュニティとパートナーシップ」に分けられており、各柱に沿って、地方自治体や地域当局が学校を支援する方法の例が挙げられている。
- 地球環境に配慮した健康的な給食の導入を実施し、自治体・学校機関向けに健康的かつ持続可能な食事の意味を再定義することを目的の一つとしている。



概要・実施状況	3. 施策の概要・取組み状況（続き） ■ 学校給食と食育について、国境を越えて学び合う場として地域集会（peer-to-peer）が2023年5月に開催された。集会では、学校給食への健康的で持続可能な食品の導入に対する課題の共有が行われ、「食事の優先度の低さ」、「保護者との協力が困難」、「学校のリソース（お金と時間）不足」、「学食や学内のレストランの時間的制限」等が挙げられた。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 学校カリキュラムに限定されず、地域全体での食料システムの変革、持続可能な食料調達基準と方法の開発、プロモーション、全校給食へのアプローチの導入が含まれている。プロモーションの一環として、WSFAを導入した学校の功績を表彰し、食文化の改善や変革の動機付けを与えている。 ■ 表彰は学校が学校給食と食育に取り組んでいることの証明となり、3つのレベル（ブロンズ・シルバー・ゴールド）が設けられている。各レベルの基準は次頁の図表に示すように、4つの柱に沿って設定されている。



図表 SchoolFood4Changeの3つの事業

項目	グローバルヘルスのための食事と料理	学校給食への取組	持続可能な公共食料調達
対象	学校給食の調理師	生徒、学校職員、 学校給食の調理師	小規模農家、学校関係者、 地元の食品供給業者、 仕出し業者
事業目的	給食のメニューを健康的で、 環境に配慮した食事に移行さ せる。	生徒が長期的な視点で、より健康的で持続可能な食品を選 択できるよう食への理解を深めること。	給食の食品選択時に、食品に関連する健康 コストや環境基準を考慮した公共食料調達 を促すこと。
事業内容	学校給食の調理師向けに、持 続可能な食事を提供するため のトレーニング資料の作成と レシピ提案を行っている。加 工食品や動物性食品の量を減 らし、果物や野菜、全粒穀物 等のより環境に優しいメ ニューを生徒に提供すること を促進している。自治体レベ ルで食の専門家から支援を受 けられる環境も整っており、 調理師のネットワークが構築 されている。	食の学習環境として、学校給食や食堂を構成することで、 地域社会全体の食システムの転換をもたらすことを目指す。 地域全体へのアプローチとして、以下の4つの柱を設けている。 ①政策とリーダーシップ：食を学校生活の本質的部分に組 み込むよう関係者を説得する。 ②食と持続可能性：学校のカフェテリアや学校環境外で、 健康的で持続可能な食品を提供する。 ③教育と学習：持続可能な食生活に関連するカリキュラム の拡大、食生活に理解のある学校職員、学校給食の調理師、 校長の採用を促進する。 ④コミュニティとパートナーシップ：学校職員や教師地元 の商店・レストラン、農家等、学校を取り巻くステークホル ダーとの協力体制を整える。	持続可能な食品を調達するために、食料調 達の基準として、レベル別に以下の2つを設 けている。 ①健康的で持続可能な食品の中核となる基 準： 最低限の健康と持続可能性を保証する基準。 持続可能な公共食料調達の新たな基盤とし て機能することを目指す。 ②高度な基準：①の基準より高い基準を設 定し、先進的に取り組むことを考えている 公的機関向けの基準。給食委託会社がより 持続可能性の高い食品調達を促すことが可 能である。 例）オーガニック食品、地産地消（輸送距 離の短縮）等



図表 SchoolFood4Changeの3つのレベル別表彰（出展2のp.25参照）

3つの レベル	柱A： 「方針とリーダーシップ」	柱B： 「食と持続可能性」	柱C： 「教育と学習」	柱D： 「コミュニティとパート ナーシップ」
ブロード	① 学校給食のワーキンググループの設立と定期的な意見交換 ② WSFA行動計画の策定 ③ 学校の食文化の見直しの実施 ④ 行動計画の評価と更新 ⑤ 学校の中核を担う教職員（校長・教頭・主幹教師）によるWSFAの考えの承認 ⑥ WSFAの取組の全校生徒への周知	① 学食の場を学習環境として認知、健康的で持続可能な食事と飲み物の提供 ② 健康的でバランスの取れた持続可能なメニュー ③ 学校全体での無料飲料水の利用 ④ 保護者と協力の上、健康的なお弁当や軽食の提供 ⑤ 誰もが平等に食へアクセスできるよう奨励の実施 ⑥ 模範となるような健康的な食事と推進 ⑦ 昼食を楽しいイベントと認識 ⑧ ケータリング業者、生徒と協力の上、食品廃棄の防止・管理	① 教育のトピックは、健康的な食と持続可能な食生産と消費のカリキュラムの学際的な部分を取り上げる。 ② 調理師への食育に携わるスキルとトレーニングの提供 ③ 教員向けのテーマ別ワークショップと教材の提供 ④ WSFA料理活動への参加 ⑤ 生徒向けに野菜や果物を育て、収穫、たい肥を作る機会の創出 ⑥ 教師と調理師が共同で食事に関連した本格的な教材を計画 ⑦ 農家を生徒の教育に組み込む	① WSFAの学びを保護者と共有

SchoolFood4Change (SF4C)



3つの レベル	柱A： 「方針とリーダーシップ」	柱B： 「食と持続可能性」	柱C： 「教育と学習」	柱D： 「コミュニティとパートナー シップ」
シルバー	① 学校給食のワーキンググループでSMART（具体的－測定可能－達成可能－タイムリー）行動計画を策定。4つの柱にリンクした行動を計画に含有 ② 学校は定期的にWSFAの活動を（介護者、給食業者、他の地域の関係者）に定期的に周知	① 学校のメニューが持続可能性の基準をクリア（健康的で持続可能な食事と飲み物） ② SF4Cの調達持続可能性の最低基準をクリア ③ 学校側の健康的な環境の提供に対する努力 ④ 植物性由来の代替タンパク質の提供 ⑤ 生徒が楽しい学食の場の設計 ⑥ 学校は仕出し業者・ケータリング・生徒と協力し、食品廃棄を監視し、最小限の廃棄	① 教育的な食に関するイベントや活動の企画 ② 教師と調理師間の連携の推奨 ③ 教師と食堂スタッフで、定期的に生徒向けの食事に関連した本格的な教材企画の共同実施	① 学校は、学校給食の活動のいくつかの側面を保護者と共同実施 ② WSFAの学びを地域の学校、地域社会やその他のパートナーと共有
ゴールド	① 学校給食のワーキンググループには学校の中核を担う教職員（校長・教頭・主幹教師）を含む。 ② WSFAは学校の組織的な質保証の一環制度 ③ 学校の中核を担う教職員（校長・教頭・主幹教師）が、WSFAの考えを承認し、学校のミッション・価値観・方針・開発計画・カリキュラム等に反映（学校全体へWSFAの考えを浸透） ④ 学校は定期的に学校全体と他の学校や都市にWSFAの取組を周知	① SF4Cの調達持続可能性の最低基準をクリア ② 文化的ニーズを考慮したメニューを提供 ③ 食品廃棄ゼロのモデル構築	① 健康的な食事と持続可能な食生産と消費をカリキュラムに包含（食はいくつかの科目で扱われ、全体的かつ生徒を包括する観点から扱われる） ② 放課後には学校のケータリングスタッフと連携して、保護者や地域の人々に食と料理について教示 ③ 教師や食堂スタッフはWSFAを実施するのに必要なスキルを所有 ④ 学校は、生徒がより広い地域社会と協力して、現地で実践的なプロジェクトを実施支援 ⑤ 生徒は農作期間中に農場を拠点とした活動に参加する機会の設定	① 保護者やより広い地域社会が、学校での食料栽培や調理に積極的な連携 ② 学校は、食に関する活動において、より広い地域社会と積極的な協力



【本項に関する出所】

1. Local Governments for Sustainability (ICLEI) , SCHOOLFOOD4CHANGE, 2023, <https://schoolfood4change.eu/>.
2. Rikolto Belgium, A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH GUIRELINES FOR SCHOOLS, CITIES & REGIONS, SCHOOLFOOD4CHANGE, 2022, https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/SF4C_WholeSchoolFoodApproach_Framework_EN_web_new.pdf, pp.1-27.

EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme



施策・取組名	EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme			
実施主体・機関	欧州委員会 農業・農村開発総局			
対象者	保育園、小学校、中学校の生徒			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上		イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	○
	動画		その他	
	アプリ			

EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme

概要



- 欧州における生の果物・野菜・牛乳の消費は国際的な推奨値を満たしておらず、不健康な食事に伴う肥満に繋がるとされている。そのため、生徒向けに健康的な食事に関する奨励措置として、保育園から中学校までの生徒へ果物・野菜・牛乳を配布している。
- 教育対策の支援として、農場訪問や試食や料理に関するワークショップ等も実施している。生徒と農業を結び、健康的な食生活を教えることを目的としている。
- Farm to Fork戦略の一環として教育メッセージを強化することを目的とした見直しも行われている。

実施主体

欧州委員会
農業・農村開発総局

施策の対象

保育園・学校
(小学校・中学校)

学年ごとに
果物・野菜・牛乳
の配布に係る
予算の配分

製品コストの
50%が補助
(オーガニック製
品は70%補助)

配布食品の
塩・脂肪・甘味
料・人工甘味料の
添加は禁止



配布食品
(果物・野菜・牛乳)の基準



配布食品
(果物・野菜・牛乳)の補助額



食育プログラムの
事業予算と参加状況

- 果物・野菜は新鮮なものが優先
- 牛乳は余剰牛乳も生徒への配布分に使用されている(余剰牛乳を減らす副次的な効果があるが、主目的としては余剰牛乳を減らすことは含まれない)。
- 配布される食品は、健康や環境への配慮がなされ、季節性、多様性が考慮されている必要がある。

- 果物と野菜には製品コストの50%がEUの基金から補助される(補助金の上限は1kgあたり6.5ユーロ)。オーガニック製品の場合は、補助金は製品コストの70%支給される。
- 牛乳児童生徒1人当たり一日0.25 Lを上限に、飲用牛乳100 kg当たり18.15ユーロ(EUR)補助される。

- 教育部門から提供されている食育プログラムとしては、①学校栽培園、②農場・乳製品製造工場・農産物直売所等への訪問、③試食会・調理実習・ワークショップ他、④授業・講演会・ワークショップ、⑤コンクール・ゲーム等その他の活動となっている。
- 食育プログラムへは、2,300万人以上の生徒の参加が見られる。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 欧州委員会が農業予算からの資金を活用し、学校で子どもたちに果物・野菜・牛乳を割引価格で販売するための地域社会支援に資金提供を行っている。
- 補助金の目的は、健康的な栄養摂取であるため、塩・脂肪・甘味料・人工甘味料の添加が禁止されており、砂糖に関しては添加量が規制されている。
- 欧州委員会は2023年に、Farm to Fork戦略の一環として、欧州の学校制度の法的見直しを提案する予定である。本戦略の見直しに向けて、2022年5月5日から2022年7月28日まで、「EUの学校果物、野菜、牛乳制度に関する公開協議」が行われた。協議では、持続可能な食料消費に対する制度の影響を高め、教育メッセージを強化することを目的としている。
- 本政策では、健康的な食生活の増進、食育の普及、食品残渣削減への取組に重点が置かれている。

2. 施策の対象

- 対象は保育園、小学校、中学校の生徒である。

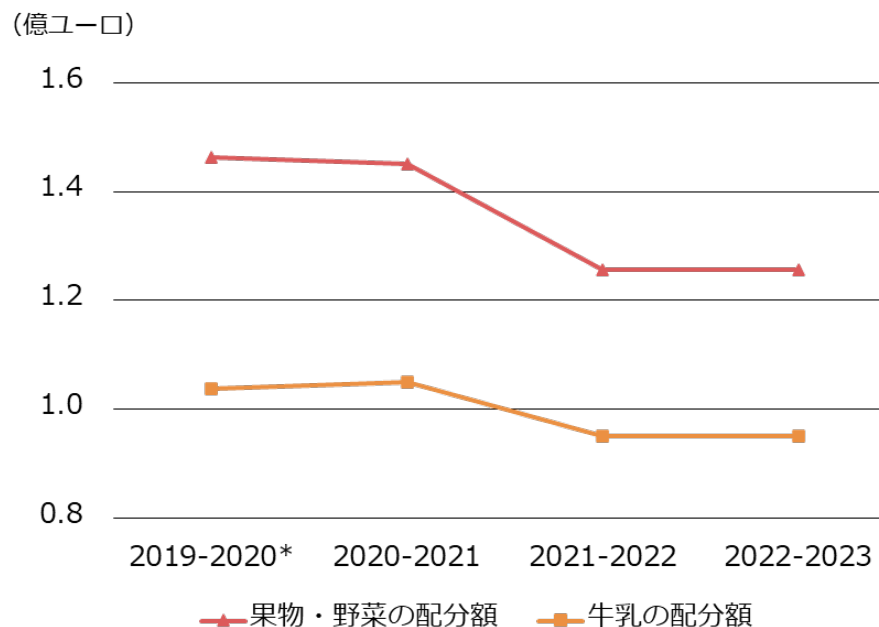
3. 施策の概要・取組み状況

- 各学年ごとに、参加加盟国は委員会から果物と野菜、牛乳に対する予算の配分を受ける。果物と野菜には製品コストの50%がEUの基金から補助される（補助金の上限は1kgあたり6.5ユーロ）。オーガニック製品の場合は、補助金は製品コストの70%支給される²。牛乳は生徒1人当たり一日0.25 Lを上限に、飲用牛乳100 kg当たり18.15ユーロ（EUR）補助される。
- 果物・野菜に関しては新鮮なものが優先される。一方で牛乳は余剰牛乳も生徒への配布分に使用されており、余剰牛乳を減らす副次的な効果があるものの、主目的としては余剰牛乳を減らすことは含まれないと1990年の欧州委員会の内部メモで指摘されている（出展4のp.24）。
- 配布される食品は、健康や環境への配慮がなされ、季節性、多様性が考慮されている必要がある。
- 予算総額は、2017年から2023年まで1学年あたり2億5,000万ユーロ、果物と野菜には最大1億5,000万ユーロ、牛乳には最大1億ユーロが配分されている。予算は子どもの数、地域開発のレベル、牛乳に関しては、前年度予算に基づいて予算が配分される²。2019年からの果物・野菜・牛乳の配布額の推移を次頁の図に示す。また原則的に補助額の20~25%を上限に補助金の部門間流用は認められている。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取組み状況（続き）



*英国EU離脱前

図表 学校に対する果物・野菜、牛乳の配布額の推移（出典1より作成）

- 事業予算については、EU基金からの補助金に加えて、各加盟国が独自予算を追加することも可能である。次頁の図表にEU加盟国における配布食品と教育関係の事業規模を部門別（果物・野菜供給部門、牛乳供給部門）に示す（2021/2022年度）。表によると、果物・野菜供給部門では加工果実・野菜よりも生鮮果実・野菜に、牛乳供給部門では乳製品類よりも牛乳・無乳糖牛乳に、それぞれ事業予算が多く配分されている。果物・野菜供給部門では加工よりも生鮮が優先されており、牛乳供給部門では、乳製品よりも飲用牛乳の方が優先されている。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取組み状況（続き）

- 教育部門の事業予算について、それぞれ果物・野菜関連分野事業予算は、4,264,032ユーロ、牛乳関連分野事業予算は、2,508,258ユーロで、約1.7倍の事業規模の差が見られる。事業の予算規模から、果物・野菜関連分野の食育に重点が置かれていると考えられる。

図表 果物・野菜供給部門及び牛乳供給部門事業予算（EUR）（出典5）

分類	果物・野菜供給部門		牛乳供給部門		
	生鮮 果実・野菜	加工 果実・野菜	牛乳・ 無乳糖牛乳	チーズ・カード・ヨー グルト・その他無添加 乳製品	香料・果物・ナッ ツ・ココア添加乳製 品
配布食品	84,351,332	6,360,100	47,657,675	11,482,651	3,057,350
教育	4,264,032		2,508,258		

- 教育部門から提供されている食育プログラムの園児・生徒の参加状況を以下の図表に示す。参加状況は多い順に①コンクール・ゲーム等その他の活動、②授業・講演会・ワークショップ、③試食会・調理実習・ワークショップ他となっており、500万人以上の園児・生徒が参加している。

図表 食育プログラム参加園児・生徒数（人）（出典5）

学校栽培園	農場・乳製品製造工場・農業 物直販所等への訪問	試食会・調理実習・ ワークショップ他	授業・講演会・ ワークショップ	コンクール・ゲーム 等その他の活動
2,144,046	1,309,800	5,764,486	6,389,152	8,173,877

EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme



概要・実施状況	3. 施策の概要・取組み状況（続き） ■ 欧州委員会 農業・農村開発委員会（AGRI）から公表されている「Implementation of the EU school scheme for fruit, vegetables and milk products: A mid-term review」では、学校アンケートの結果では、オランダのワーヘニンゲン大学の例から、栄養方針が無い学校の生徒たちは健康的な栄養への関心が低く、健康的な食生活が既に一般的である学校と比較して、食育によって得られるものが多いという予想がされている（出典3のp.44）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 欧州委員会の資金提供を受け、アグロシナジー社によって、本スキームの評価支援研究が行われている⁶。欧州委員会が「Farm to Fork戦略」の一環として、2023年に提案予定の本スキーム制度の法的見直しを支援するために行われている。定量的分析と公的機関や学校から収集した情報、意見などの定性的分析が組み合わされている。定性的分析としては、EU関係者へのインタビューや家庭や関係者へのアンケート調査等を実施している（家庭のアンケート調査では4099世帯のデータを収集）。 ■ （参考）評価支援研究における、主要な調査結果としては、本スキーム制度が実施された4年間で制度実施当初と比較して、COVID-19を影響を受けた需要の低迷は見られるものの、野菜や果物に対する生徒の需要が高まっている。また本制度に参加する生徒の数は増えており、より多様な製品が供給されている。また、牛乳製品だけあるいは野菜・果物だけを受け取る生徒の割合が減り、両カテゴリーの製品を受け取る生徒の割合が12%以上増加している。一方で製品の種類は増加しているものの、本スキーム制度で流通している製品の数には4年間で全体的に減少している。この理由としては、流通に適した製品の供給が困難で合ったり、COVID-19による供給難などが考えられる。また家庭調査の結果から、好ましい変化として、制度に参加している生徒の内約10%が果物や野菜、牛乳・乳製品に対してより積極的な態度を示すことが分かった。また、間接的な行動消費（家庭での野菜・果物、牛乳・乳製品の消費）が増加し、この傾向が最も見られたのが、教育水準の低い農村部に住む家庭であった。一方で学校で配布された製品の生徒たちの実際の直接消費量は配布された量と比べて少ない（特に野菜と果物）ことが明らかになった。生徒が配布された製品を食べない要因としては、家庭でのスナック菓子の有無や時間的余裕の有無が挙げられている。 ■ また補完的評価支援研究として、PPMI（EUの政策分析センター）が、栄養と持続可能性を含む健康政策に焦点を当てて実施している。対象製品の消費と需要の拡大、健康的な食生活への貢献、子供たちと農業との結びつきの回復への影響や欧州市民のニーズとの合致度合い等が評価されている。

EU School Fruit, Vegetables and Milk scheme



【本項に関する出所】

1. European Commission, School fruit, vegetables and milk scheme, https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/school-fruit-vegetables-and-milk-scheme_en.
2. Federal Ministry Republic of Austria, The EU School Fruit, Vegetables, and Milk Scheme, https://info-bml-gv-at.translate.goog/en/topics/food/the-eu-s-school-programme-for-fruit-vegetables-and-milk.html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=ja&_x_tr_hl=ja&_x_tr_pto=sc.
3. European Parliamentary Research Service, Implementation of the EU school scheme for fruit, vegetables and milk products: A mid-term review, 2022, [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU\(2022\)730339_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU(2022)730339_EN.pdf).
4. 平岡 祥孝「EU 学校給食用果実・野菜・牛乳供給事業に関する一考察」『消費者教育』Vol.41、2021、45-56。
5. European Commission, The EU school fruit, vegetables and milk scheme Implementation in the 2021/2022 school year, https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2022-05/school-scheme-summary-report_2020-21_en_0.pdf.
6. European Commission, Evaluation support study of the EU school fruit, vegetables and milk scheme, https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cmef/products-and-markets/evaluation-support-study-eu-school-fruit-vegetables-and-milk-scheme_en.

Food Educators



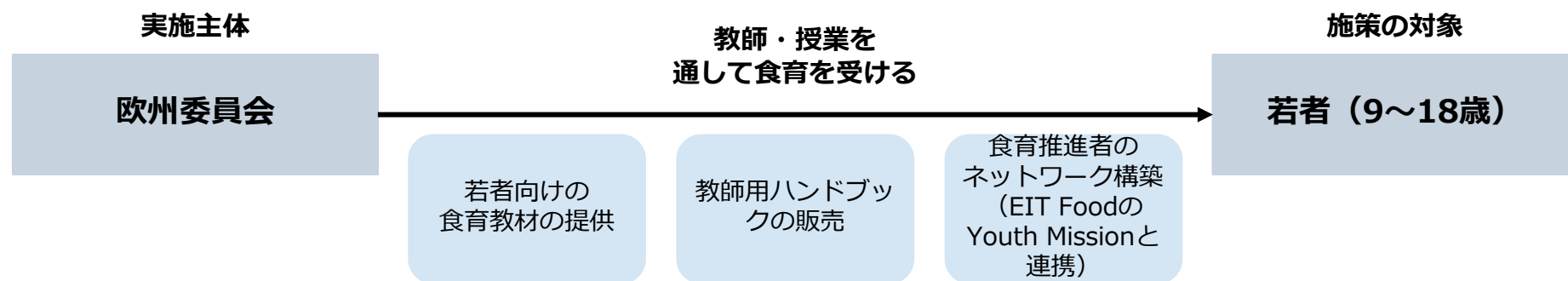
施策・取組名	Food Educators (formerly “Youth Mission”)			
実施主体・機関	欧州委員会			
対象者	若者（9歳～18歳）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上（地産地消、 国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	食育推進者の育成・ネットワーク の構築
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Food Educators

概要



- 児童や青少年等若い将来世代が持続可能な食料システムを促進するための知識・ツールやスキルを備えることは重要であり、食に関する学習体験を深めることが求められる。若者の食への理解促進を目的として、楽しく食育について学べる教材を提供している。教材は、4つのテーマに分けられており、対象年齢別にハンドブックが用意されている。
- EIT FoodのYouth Missionプロジェクトでは、Food Educatorsで作成した教師用ハンドブックの試験的使用がされており、教師からの授業案へのフィードバックが公開されている。



教師用ハンドブック（対象年齢別教材と4つのテーマ）

- 教師用ハンドブックは対象年齢別に、9~14歳と14~18歳の学生に分けられている。
- ハンドブックでは以下、4つのテーマを扱っている。
 - ①「食と健康」：不健康な食生活の慢性疾患リスクを高める可能性を示唆し、食と人との関わりを学習する。
 - ②「食と持続可能性」：現状の食料システムの課題と、持続可能性を高めるためにどのように関与できるかを学ぶ。
 - ③「食品科学と食品システム」：食品科学情報を正しく学ぶための教材である。
 - ④「農業関連の仕事とキャリア」：学生が農業分野におけるキャリアを発見することに役立つ。
- ハンドブックは2022年にキプロス、チェコ、イスラエル、ハンガリー、スペインの5か国で試験的に配布され、382人の教師、39,354人の生徒へ配布されている。



食育推進者の育成・ネットワークの構築

- 欧州委員会を中心とし、AZTI（スペインの海洋・食品技術に関する非営利研究センター）、IARDR（ポーランド科学アカデミーの動物繁殖・食品研究所）、Rikolto（ベルギーの国際NGO）、ワルシャワ大学、VTT（研究・開発・イノベーション機関）、AN S.Coop（農業協同組合と農家・家畜所有者の組合）等多様なステークホルダーが支援するプロジェクトである。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 若者を対象に健康的で持続可能な食品の選択を促進し、食料システムに必要な変革の担い手となることを支援することを目的としたEIT食品プログラムである。

2. 施策の対象

- 対象は若者（9歳～18歳）である。

3. 施策の概要・取組み状況

- 9歳～18歳までの若者のリーダーシップ、消費者意識を高める、食品科学リテラシーの向上、起業家のマインドセットの構築、農業食品産業で働くことの奨励に重きを置いた取組を実施している。

3.1. Food Educatorsのビジョンとミッション

- ビジョン：若者が健康的で持続可能な食品に関する教育を受け、農業食品産業で働くことが推奨される世界を目指す。
- ミッション：より健康的で持続可能な食品を選択し、農業食品分野でのキャリアを若者が考慮できるよう、ヨーロッパ内外の食の教育者を支援する。

3.2. 教師用ハンドブック

- ヨーロッパの教師向けに食育教材を提供しており、教師用ハンドブックを2冊作成し、販売を行っている。教師用ハンドブックは、対象年齢が9～14歳と14～18歳の学生に分けられている。教材のテーマは大きく4つに分けられており、内容は以下に示すとおりである。
 - 「食と健康」：欧州で体重増加や肥満の割合が高いことから、不健康な食生活の慢性疾患リスクを高める可能性を示唆し、食と人との関わりを学習する。
 - 「食と持続可能性」：現状の食料システムの課題と、持続可能性を高めるためにどのように関与できるかを学ぶ。
 - 「食品科学と食品システム」：食品科学情報を正しく学ぶための教材である。
 - 「農業関連の仕事とキャリア」：学生が農業分野におけるキャリアを発見することに役立つ。



概要・実施状況	3.3. 教師用ハンドブック（続き） ■ 教材のトピックとしては、4つのテーマ別に、健康的な食事・食品科学と科学コミュニケーション・持続可能性・農産物の生産地情報・再生農業等が取り上げられている。 ■ ハンドブックは2022年にキプロス、チェコ、イスラエル、ハンガリー、スペインの5か国で試験的に配布され、382人の教師、39,354人の生徒へ配布された（EIT Food*のYouth Mission）。 ■ 授業案として、教師に最も多く選ばれたのは、「食品と食品カテゴリーマップ」、「食品廃棄と食品ロス」、「食品表示への理解」、「農産物の生産地情報」である。 3.4. パートナーシップの構築 ■ 2023年からプログラム（EIT Food*のYouth Mission）の第2段階として、教師だけでなく、イベント主催者やファシリテーター向けの食育教材を開発し、授業計画を試験的に、ポーランド・トルコ・英国で行った。 ■ 欧州委員会を中心とし、AZTI（スペインの海洋・食品技術に関する非営利研究センター）、IARDR（ポーランド科学アカデミーの動物繁殖・食品研究所）、Rikolto（ベルギーの国際NGO）、ワルシャワ大学、VTT（研究・開発・イノベーション機関）、AN S.Coop（農業協同組合と農家・家畜所有者の組合）等多様なステークホルダーが支援するプロジェクトである。 *EIT Foodとは、若者の健康的で持続可能な食品の選択を促進し、将来の農業分野でのリーダーになることを目的に支援するための包括的な取組である。Youth Mission（青少年ミッション）では、特に9～18歳の学生に着眼を置いてリーダーシップの育成や消費者意識の向上、農業分野でのキャリアの探索等に焦点が置かれている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 教師用ハンドブックを使用した授業について、アンケートを行った結果、93%の教師が生徒は授業を楽しんでいると答え、80%の教師が生徒のほとんどが積極的に参加したと報告されている。

【本項に関する出所】

1. 以下、本施策についてはEIT Food Educatorをもとに整理している。
EIT Food, FoodEducators, , 2023, < <https://www.eitfood.eu/projects/food-educators> > .

米国

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		Farm to School	Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program	Agriculture in the Classroom	4-Hプログラム	Healthy People 2030
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	○	○		○
	食品衛生・安全					
	生産現場・流通の理解向上	○	○	○	○	
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）	○	○	○		
	環境への配慮			○		
	有機農産物・食品					
	食文化の保護・継承			○		
	味覚	△	△			
	調理技術	○		○		△
	生産現場体験	○	○	○	○	
	イベント開催	○	○	○	○	
	その他				農業生産者の育成	
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継					
	動画	○		○		
	アプリ			○		
	ゲーム	○		○		
	その他					



1. アメリカにおける食育に対する考え方

- アメリカにおいては、日本のいわゆる総合的な食育（栄養的な観点と農業教育が組み合わされたもの）という扱いではなく、USDAが担う農業教育（Agricultural Education/Agricultural Literacy）と保健福祉省が担う、栄養、肥満・健康対策等との棲み分けがなされている。
- そのため、日本における「食育」が含む広範囲な意味合いと同じ意味合いではない可能性があるが、下記が日本の「食育」に対応する単語として使われているものである。それぞれの意味するところの定義は資料や実施機関等により異なるが、農業の生産過程の教育に重きを置いた「食育」（もしくは食農）という本調査の目的からは、Agricultural LiteracyもしくはAgricultural Educationが最も近いものと考えられる。

英単語	日本語訳	概要	実際のプログラム・団体
Food education/ Food literacy	食品教育	食品に関して、栄養について学んだり、栄養を摂取し、味わったりする活動を意味することが多い	学校給食（NSLP/SBP）
Agricultural education	農業教育	教室／実験室での指導、体験学習／教育、指導者育成を含む学習・教育、指導力育成を通じて、生徒が農学やそれに関連する高等教育への進学やキャリアを支援するもの	学校における農業プログラム
Agricultural literacy	農業リタラシー	- 農業に関する基本的な情報（食料、健康、環境、食料生産等）とともに、農業が社会に与える影響を理解することを目的とする - 複数の大学（テキサス工科大学、アリゾナ大学、コロラド州立大学、カリフォルニア工科大学、ユタ大学等）で使用されている	Agriculture in the Classroom (AITC) USDA : 4-H program

- アメリカにおける農業・生産教育分野での食育分野の取組は、主に農務省（USDA）が担っているが、その実施に関しては、非営利団体等のボランティアが中心になっており、USDAは各種補助資金の提供や、全米レベルでの対応（全国大会、グッドプラクティスの共有等）、USDA食品農業総合研究所（NIFA）による政策評価等が中心となっている。
- 農業法に基づくUSDAおよび各州の取組は、学生の農業や食料に関する知識の向上と、地元の生産者・生産法人への支援（各州の生産者支援が地場産の積極的な農産物の購入により行われているという流れ）そしてそれらの交流といったものが中心で、それらの間をつなぐ教員やボランティアの存在が不可欠のものとなっている。



2. 食育に関係する組織・機関とその役割

■ 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は以下のとおりである。

組織・機関名	役割
農務省（USDA）農業マーケティング局 （The Agricultural Marketing Service : AMS）	■ アメリカにおける食品や農産物の生産者に、国内および国際的なマーケティング機会を創出するプログラムを所轄している。 ■ 農業分野におけるサービス（基準、監査、研究、助成金、調達、認証等）の提供や、全米および世界中の消費者に、健康的で質の高い品質を提供するための様々な事業を行っている。 ■ 本事業における農業生産を含む「食育」に関するプログラムの、おもにAMSが所轄している。
農務省（USDA）食料栄養サービス局 （Food and Nutrition Service : FNS）	■ アメリカ国内の栄養支援プログラムの管理を担当し、主に食料問題（食糧支援、災害食糧支援等）を所轄している。 ■ 消費者向け栄養教育アドボカシープログラムの運営や、全国学校給食法に基づく学校給食プログラム、学校朝食プログラム（SBP）も担当している。学校給食や栄養関連の取組は、保健福祉省や、USDA/NIFAと連携している。
農務省（USDA）食品農業総合研究所 （NIFA）	■ 主にUSDAや他機関が実施したプログラムの評価などを行う。 ■ 青年農業クラブである4-Hプログラムも取りまとめている。
保健福祉省（Department of Health and Human Services: HHS）	■ 栄養面、健康面での取組に関しては、保健福祉省が担当しており、USDAとの連携した取組は、主に学校給食におけるプログラムの実施の部分が中心である。
果物・野菜アライアンスステアリングコミッティ（National Fruit & Vegetable Alliance Steering Committee）	■ Fresh Fruit & Vegetableプログラムの中央組織
National Center for Farm to School Network	■ Farm to Schoolプログラムの中央組織
National Agriculture in the Classroom（NAITCO）	■ Agriculture in the Classroom（AIT）の中央組織（NAITCO） ■ ユタ大学農業リタラシーセンターがNAITCOのウェブサイトを運営している。
全国農業教育者協会（National Association for Agricultural Educators: naae）	■ 全国の農業教育者のための協会。
学校農業クラブ連盟（Future Farmers America : FFA）	■ アメリカ50州内に州のFFA組織があり、さらに地域別に分けられたグループが存在している。年に数回、州内のFFAメンバーが集う総会が催され、より多くのFFAメンバー達とのネットワークを広げ、互いのリーダーシップ力を高め合っている。



3. 食育に関係する法令・施策

- 1946年学校給食法（National School Lunch Act of 1946）
- 1966年児童栄養法（Child Nutrition Act of 1966）
- 1994年健康なアメリカ人のための健康な食事法（Healthy Meals for Healthy Americans Act of 1994）
- 1994年児童のための健康な食事法（Healthy Meals for Children Act of 1994）
- 農場から学校法（Farm to School Act 2021）：Farm to School Program
- 2002年農業法（Farm Bill 2002）：Fresh Fruits & Vegetable Program
- アメリカ人のための食生活ガイドライン2020-2025（Dietary Guideline for Americans 2020-2025）

4. 教育指導要領や学校のカリキュラムにおける食育の位置づけ

- 学校指導要領に対応するものとして、各教科専門職団体が提案している、全米ガイドライン（U.S. Department of Education's Guidance）/ナショナル・カリキュラム、または各州が定めるカリキュラム基準、学区教育委員会が定めるカリキュラムガイドラインがある¹。
- ただし、アメリカにおいては、日本におけるいわゆる教育指導要領のような統一的なガイドラインではなく、あくまでも「提案」となっており、農業や食料に関する授業においても、決まったカリキュラムは存在しない²。

5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ

- 1946年学校給食法に基づき、学校児童に食料を提供し、余剰農作物の消費により食料価格を下支えするという目的のもと、低コスト/無料の学校給食にて昼食を提供する全国学校給食プログラム(National School Lunch Program：NSLP)が実施された。その後、学校朝食プログラム(School Breakfast Program:SBP)も実施され、無料または低コストの朝食も提供されている。
- 「1994 年健康なアメリカ人のための健康な食事法」および「1994 年児童のための健康な食事法」により、「アメリカ人のための食生活指針」に基づいた内容の給食を提供する必要性があり、栄養指針には、1日に摂取すべき量の3分の1のたんぱく質、カルシウム、鉄分、ビタミンA・Cなどが明記されている。
- USDAでは、USDA食品栄養サービス局（FNS）が学校給食を通じて、子どもの栄養改善に取り組んでいる。また、食品農業総合研究所（USDA/NIFA）も、学校給食プログラムに関しての児童栄養ダッシュボード（Child Nutrition Dashboard）³に調査研究などの情報を掲載している。

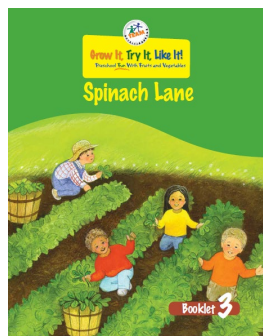


5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ（続き）

- 学校給食プログラムに関しては、NIFAのみならず、国立衛生研究所、およびその他の様々な連邦政府機関が子どもの栄養に関する研究に資金を提供している。
- USDAの食農プログラムで大きな予算規模を誇るFarm to School（「農場から学校へ」）プログラムにて、地場で生産された野菜や果物が、地元の学校給食の材料となることで、児童生徒の栄養改善、食品・農業への知識・関心の向上、農家の所得向上等を目指している。
- Farm to School プログラムは、特定の農業教育カリキュラムの使用を義務付けているわけではなく、州機関、非営利団体、その他のFarm to School関係者が、Agriculture in the Classroom（AITC）などの既存のカリキュラムを利用したり、地域社会の教育ニーズや要件に最適な新しい農業教育カリキュラムを開発したりすることを支援している。

6. 食育（食農）教育におけるプログラムや教材

- Farm to Schoolプログラムを中心にして、後述のAgricultural in the Classroom（AIT）、Fresh Fruits and Vegetable等のプログラムが存在する形となっている（州によっては、それぞれのプログラムが並行して実施される場合もある）。
- 教材は、それぞれのプログラムの各州の実施団体（NPOや教育機関等）が開発したものが、中央組織やNIFAに集められ、共有されている。その他、USDAの栄養チーム（Team Nutrition）という組織横断的な栄養に関わる取組みにおいて、栄養面の教材が中心とはなるが、食育（食農）の教材も開発されている。

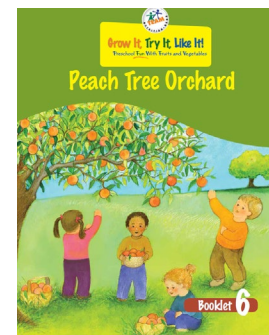


出所）NIFAより資料提供

Grow It, Try It, Like It!

家庭保育用に作られた、家庭菜園をテーマにした食育キット。小冊子、ポスター2枚、果物・野菜カードがついてくる。左は、ほうれん草、右は桃をテーマにした教材。

それぞれの食材の育て方、食べ方、栄養素、植物の構造、それぞれの言葉が入った歌や言葉、動画などの単元で構成されている。





【本項に関する出所】

1. 国立教育政策研究所（2000）「第3期科学技術基本計画のフォローアップ「理数教育部分」に係る基礎研究」
(https://www.nier.go.jp/seika_kaihatsu_2/risu-2-203_america.pdf)
2. Center for Science in the Public Interest (2015), Food Education in America
(https://kiesel.ucdavis.edu/Food_education_report_Dec2015.pdf)
3. USDA Child Nutrition Dashboard (<https://www.fns.usda.gov/data-research?f%5B0%5D=program%3A9069&f%5B1%5D=program%3A39>)
4. 食育の英単語に関しては、以下の資料を参照した。
 - Center for Science in the Public Interest (2015), Food Education in America
(https://kiesel.ucdavis.edu/Food_education_report_Dec2015.pdf)
 - National Center for Agricultural Literacy, Utah State University (<https://www.agliteracy.org/>)
 - 全国農業教育者協会（National Association for Agricultural Educators:naae）(<https://www.naae.org/>)
 - 学校農業クラブ連盟（Future Farmers America：FFA）(<https://www.ffa.org/agricultural-education/>)
 - 内閣府（2007）「諸外国における食育推進政策に関する調査報告書」（平成19年3月）
(<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1238758/www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/foreign/h19-1/index.html>)

Farm to School (National Farm to School Network: NFSN)



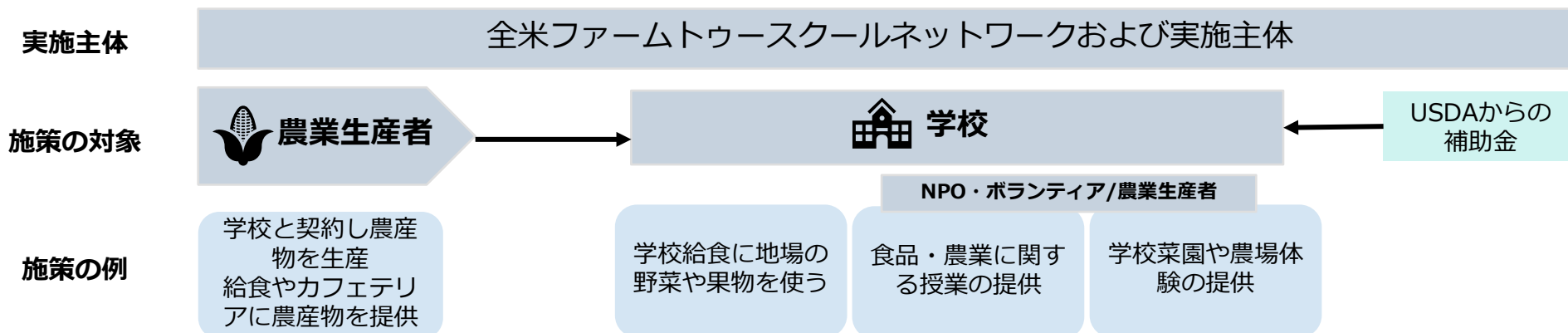
施策・取組名	National Farm to School Network: NFSN			
実施主体・機関	全米ファームトゥースクールネットワーク（National Center for Farm to School Network）および各地域の実施団体（NPO、教育機関等）			
対象者	幼稚園～中等教育就学児童(5－17歳の児童)			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	○
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ			

Farm to School (National Farm to School Network: NFSN)



概要

- 「農場から学校へ」の名の通り、地場で生産された野菜や果物が、地元の学校給食の材料となることで、児童生徒の栄養改善、食品・農業への知識・関心の向上、農家の所得向上等を目的としたプログラムである。
- 1981年に試験的に開始されて以降、現在では全米の公立学校で実施されており、



Farm to Schoolプログラムの目的

- 地場の農家が生産した野菜や果物を学校に卸し、学校給食等で児童生徒がそれらを食することで、生産者と学校が繋がることを目的とする
- 農家の所得向上、児童生徒の栄養改善を目標とする
- 地産地消の機会のみならず、児童生徒に食品やそれを取りまく農業や環境について学ぶ機会が提供されることも目的となっている



具体的なプログラム

- 学校給食プログラム (School Meal Program : 授業、ゲーム) : 農場の食品が給食としてテーブルにつくまでの流れの中で、生産者、輸送業者、学生、ゴミ処理等、どんな関係者が存在し、それぞれの役割や機能を知ること、フードバリューチェーンを学んでいく
- Farm to School教材のデータベース : NFSNのウェブサイトには、各地域の教材や取組の成果が集約されており、テーマ (食品の安全性、多文化、農業・食料政策、レシピ等) と形式 (文書、動画、外部URL、ウェビナー) を選択することで、様々な教材にアクセスできる
- 農業生産者のための研修 : 農業生産者がNFSN調達に参加することで、収入の向上を目指す。また、地域と学校のネットワークを構築するための研修も実施されている



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 1981年にカリフォルニア州でパイロットプロジェクトとして開始、2014年農業法（Farm Bill）により8州に拡大¹、現在は全米で実施されている。
- プログラムでは、地場で生産された野菜や果物が学校に販売され、学校は給食等でそれらを児童生徒に提供する。生産者である農家と学校を繋げながら、農家の所得向上を図り、児童生徒の栄養状態を改善することを狙いとしている。また、地産地消の機会のみならず、児童生徒に食品やそれを取りまく農業や環境について学ぶ機会を提供するものである。
- 州によっては、The USDA Pilot Program for Unprocessed Fruits and Vegetablesのプロジェクトから派生・統合する形を取り、各州の農業局や各種関係団体との連携で全州へと拡大した。その後、各州の民間の財団や企業などとも連携し、官民連携でのアドボカシー活動へと展開した。
- 中央組織となるNFSNのアドボカシー活動が拡大したことで、超党派の議会の承認を得ることとなり、他の農業擁護団体との新しい連立を築いている。

2. 施策の対象

- 幼稚園～中等教育就学児童(5－17歳の児童)

3. 施策の概要・取り組み状況

■ 根拠法²

- ・ 2018年農業法でNFSNへの予算が増額され、USDA農場から学校の助成プログラムへのアクセス拡大のための「2021年農場から学校へ法」（Farm to School Act 2021）が採択され、農業法の地理的選好条項を修正し、学校給食調達の仕様に生産地を入れること等の改定が行われた。

■ 政府との関わり

- ・ 同プログラムの実施に際しては、USDAの助成プログラムを申請することで補助（USDA Farm to School Grant Program）を受けることができる。例えばカリフォルニア州の場合、USDAからの補助、カリフォルニア州農務局学校インキュベータープログラム、後述するFruits and Vegetable Pilot Programなどを利用して複数の支援を受けることが可能となっている³。
- ・ USDAの学校給食当局(SFA)は、4年ごとに全国の全国学校給食プログラム（National School Lunch Program : NSLP）⁴に参加しているすべての学校に対して調査（USDA Farm to School Census）を実施している。



概要・実施状況

3. 施策の概要・取り組み状況（続き）

■ Farm to Schoolの食育（食農）政策における位置づけ¹¹

- Farm to Schoolプログラムの傘下に、後述のAgricultural in the Classroom (AIT)等のプロジェクトが存在する形となっている。
- Farm to Schoolプログラムは全米で統一的に管理されているカリキュラムではなく、各州の多様性や地理的特徴を尊重している。そのため、NFSNに各州のカリキュラム・教材が集約され、当プログラムに参加する教員がそれぞれのカリキュラム・教材を共有し、それに基づいて授業を構築、地域の食材を食事プログラムに取り入れて、給食や試食の活動を通じて農業教育について話し合う場を設けている。
- NIFAは、全米の州やコミュニティのベストプラクティスを選定、ファクトシートを提供したり、補助金などの配分、技術支援も行っている。国内事務所と、7つの地域事務所があり、子どもの栄養プログラムを管理している州と密接に連携している。それぞれの事務所には、2人のスタッフがいて、子どもたちの栄養プログラムに全面的に従事し、州レベルでプログラムを実施することをサポートしている。
- Farm to Schoolプログラムは年間500万ドルの助成金プログラムを提供することが議会から義務付けられており、それ以上の予算も定期的に計上されている。2024年の助成金プログラムの予算は1,200万ドルにのぼる。

Farm to Schoolの体制



Kids WIN

学校菜園：生徒がガーデニングを通じて農業体験学習に取り組むことができる。



Farmers WIN

調達：地元産の食品が購入され、学校のカフェテリアやおやつとして子どもたちに提供される。



Communities WIN

教育：生徒、教員、農家が、農業、食品、健康、栄養に関する教育活動に参加する。

出所) National Farm to Schoolウェブサイトより作成 (<https://www.farmtoschool.org/about/what-is-farm-to-school>)



概要・実施状況

■ 具体的なプログラム

- プログラムは、主に以下の3つの柱があり、学校の近郊農家と学校が契約栽培の取り交わしを行い、地元で採れた農産物を学校の給食やカフェテリアに提供している。その他にも、農場での農業生産体験学習、農家による学校での出前調理実習、菜園づくり講座などが実施されている¹⁰。
 - ✓ 調達面：地元の食品を購入し、宣伝し、カフェテリアや教室でスナックや試食として提供する。
 - ✓ 教育面：生徒が農業に関する教育活動に参加する。食、健康、栄養に関する教育活動に参加する。
 - ✓ 学校菜園：生徒たちは、ガーデニングを通して実践的な学習に取り組むことができる。
- 具体的には、以下のようなメニューが実施されている。
 - ✓ 学校給食プログラム（School Meal Program：授業、ゲーム）農場の食品が給食としてテーブルにつくまでの流れを、ステーキホルダー（生産者、輸送業者、学生、ゴミ処理等）ごとの機能と役割等を学ぶ仕組み。
 - ✓ Farm to School教材のデータベース：NFSNのウェブサイトには、各地域の教材や取組の成果が集約されており、テーマ（食品の安全性、多文化、農業・食料政策、レシピ等）と形式（文書、動画、外部URL、ウェビナー）を選択して様々な教材にアクセスできる。
 - ✓ Farm to School Month：毎年10月は強化月間として各州でイベントが開催される。
 - ✓ 農業生産者のための研修：農業生産者がNFSN調達に参加し収入向上とともに、地域と学校のネットワークを構築するための研修を提供している。
- 各州によりプログラムは様々であり、全国大会や、各州のプログラムのコンテストなども開催され、グッドプラクティスなどを相互に学ぶ場となっている。
- プログラムのメリットとして、以下の点が挙げられている¹⁰。
 - ✓ 对小規模農家、牧場主、漁師、地元の食品生産者、起業家：市場機会の増加
 - ✓ 対児童：子どもたちの野菜や果物の消費量が増加
 - ✓ 対地域社会・環境：公平な地域社会と経済の発展を支援、農業と環境等に関する知識と意識の向上

Farm to School (National Farm to School Network: NFSN)



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- 全米で6万7,300校以上（全学校の65%）の4,280万人がNFSNを受講、12億6,000米ドルの地場農産物が消費され、46州でFarm to School法案と決議案が採択され、2万人以上のサポーターが存在している（2002-2020年）⁵および⁶。
- カリフォルニア州教育局は、同プログラムによる学校の変化を以下のように報告している⁷。
 - ✓ カフェテリアの雰囲気改善
 - ✓ 学校の健康政策の遵守
 - ✓ 学校の士気の向上
 - ✓ 地元の食べ物に関する知識の増加
 - ✓ 食事への参加回数の増加
 - ✓ 学生の果物と野菜の消費量増加と身体活動レベルの向上
 - ✓ 学生のフードシステムに関する知識の増加、新しい健康的な食品を試す意欲が向上
 - ✓ カフェテリアと自宅でより健康的な食事選択を行えるようになる
 - ✓ 学生の成績が全体的に向上
- 児童への食育効果と生産者の収入の増加といった効果が現れている⁸。
- ロジックモデルやセオリーオブチェンジモデル（ToC）を用いてプログラムの評価の枠組みを示した報告書（*State Farm to School Policy Handbook 2002-2022*）では、①公衆衛生②コミュニティの経済発展③教育④環境の質の4つの分野に分け、プログラムアウトカムとリサーチアウトカムを設定し、それぞれの指標を設けて評価を行うこととしている⁹。
- 毎年NIFAよりFarm to Schoolセンサスが発行されている。

Farm to School (National Farm to School Network: NFSN)



【本項に関する出所】

1. ワシントン州Farm to Schoolウェブサイト (<https://agr.wa.gov/departments/business-and-marketing-support/farm-to-school-toolkit/for-districts-school-nutrition-local-food/usda-pilot-project-for-fruits-vegetables>)
2. Farm to Schoolウェブサイト (<https://www.farmtoschool.org/>)
3. カリフォルニア州教育局ウェブサイト (<https://www.cde.ca.gov/ls/nu/he/farmtoschool.asp?tabsection=1>)
4. USDA食料・栄養局 (The Food and Nutrition Service : FNS) が実施する学校給食サービス。National School Lunch Act of 1946、Child Nutrition Act of 1966およびHealthy, Hunger-Free Act of 2010に基づき全米で実施されている。
5. Farm to Schoolウェブサイト (<https://www.farmtoschool.org/join>) USDA Farm to School Census 2023が発表されているが、アクセスできない状況 (<https://www.fns.usda.gov/f2s/census>)。過去のセンサスもアクセス不可となっている。
6. NFSN (2021) *State Farm to School Policy Handbook 2002-202*, p.15 (https://assets-global.website-files.com/5c469df2395cd53c3d913b2d/611055ea25a740645f082f18_State%20Farm%20to%20School%20Policy%20Handbook.pdf)
7. カリフォルニア州教育局ウェブサイト (<https://www.cde.ca.gov/ls/nu/he/farmtoschool.asp>)
8. Farm to Schoolウェブサイト (<https://www.farmtoschool.org/about-nfsn>)
9. NFSN, *ibid*.
10. Farm to Schoolファクトシート (<https://sustainableagriculture.net/wp-content/uploads/2021/03/F2SAct2021-FactSheet.pdf>)
11. このパートは、USDA NIFAとのヒアリング調査 (2024年2月22日実施) より作成。

Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program (FFVP)



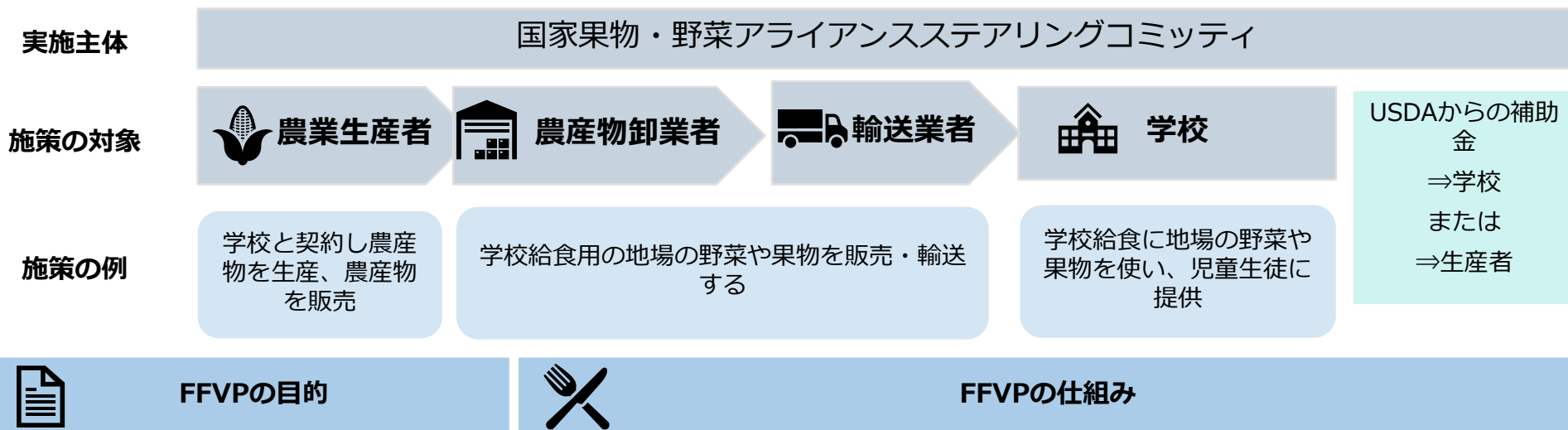
施策・取組名	Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program (FFVP)			
実施主体・機関	- 農務省（USDA）農業マーケティング局（The Agricultural Marketing Service : AMS） - 農務省（USDA）食料栄養局（Food and Nutrition Service : FNS） - 国家果物・野菜アライアンスステアリングコミッティ（National Fruit & Vegetable Alliance Steering Committee）			
対象者	学校給食制度のある学校に通う初等・中等教育の学生			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	○
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program (FFVP)



概要

- USDAのプログラムで、申請を行った学校に対して補助金を支給することで、学校が新鮮な地場の野菜や果物を給食の材料として購入し、その販売に関わる生産者、農産物卸売業者、流通業者への経済効果を狙うもの。
- FFVPの調達に参加するために、生産者はGAPやGFP等の食の安全性の基準をクリアする必要があることから、農産物の質の向上にも貢献するものとされる。



- アメリカにおける小児肥満の削減を目指し、児童生徒が新鮮な野菜や果物をより摂取できるようになること
- 余剰農産物の活用
- 学校給食プログラムの品質と種類の向上

- 当プログラムに参加する農家は、事前登録およびUSDAのベンダー基準（GAP：Good Agricultural Practices:農業生産工程管理や、GHP：Good Hygiene Practice：一般衛生管理プログラム）等、食の安全性の基準を満たしていなければならない
- 州により、USDAの補助金は、承認された学校に支払われる場合と、登録ベンダーとなった生産者に支払われる場合とがある
- 地産地消の取組促進のため、地元産の農産物のベンダーは上記のような調達時の優先リストに加えられる他、地元産の果物・野菜の料理法やレシピも共有されている

Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program (FFVP)



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 全国の児童生徒の新鮮な野菜や果物摂取と、余剰農産物の活用の両方を図ることを目的に、2002年農業法により、8州でのパイロットプログラムが実施された¹。この背景には、アメリカにおける小児肥満と学校給食プログラムの品質と種類への懸念もあったとされる²。
- 同プロジェクトでは、既存の商業的流通経路や、生産者、農産物卸売業者、流通業者との学校間の関係を利用しながら、学校が受給資金で新鮮な野菜や果物を購入する機会をさらに増やすことが目的とされ、学校給食に地元産の食品がより多く使われるようになった（パイロットプロジェクトでの給食は100%国産品を使用する必要がある）。
- その後、2008年の農業法により、プロジェクトが本格施行され、既存の商業的流通経路や、生産者、農産物卸売業者、流通業者との学校間の関係を利用しながら、学校がUSDAから得た補助金を活用し、新鮮な野菜や果物を購入することができるようになった。

2. 施策の対象

- 学校給食制度のある学校に通う初等・中等教育の学生

3. 施策の概要・取り組み状況

■ 関連法

- ・ 2008年農業法（2008 Farm Bill）
- ・ 全国給食法（National School Lunch Act of 1946）
- ・ 農業安全保障と農村投資法（Farm Security and Rural Investment Act of 2002（2002 Farm Bill））
- ・ 健康で飢えることのない子どもたち法（Healthy, Hunger-Free Kids Act of 2010）

■ 政府との関わり

- ・ 連邦政府の予算にて農産物の調達資金の補助がある。州によっては州の予算を割り当てている場合もある。
- ・ 後述のAgricultural in the Classroom（AITC）は、USDAの監督のもと実施される別個のプログラムであり、州および地方レベルのAITCプログラムのいくつかは、AITCと連携したり、これに参加したりすることがある。

Fresh Fruits and Vegetable Pilot Program (FFVP)



概要・実施状況	■ 具体的なプロジェクトの内容 - 当プログラムに参加する農家は、事前登録およびUSDAのベンダー基準（GAP,GHP等の食の安全性基準）をクリアしている必要がある³。 - ワシントン州の事例：USDAのベンダー基準をクリアし、登録ベンダーとなった生産者は、金額が大きい場合、学校に納品した果物や野菜の代金をUSDAから受け取り、学校側に農産物の支払いは生じない。少額の取引の場合は、学校からベンダーへの直接支払いも可能。州内で育った食品を扱うベンダーはリスト化され、優先購入される仕組みになっている⁴。 - 州によってFarm to Schoolの取組とあわせて実施されているところもある。 - 地産地消の取組促進のため、地元産の農産物のベンダーは上記のような調達時の優先リストに加えられる他、地元産の果物・野菜の料理法やレシピも共有されている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ ワシントン州の報告書によれば、FFVPの実施により、州内のフードバリューチェーン（サプライヤー、流通業者、加工業者等）を構築することができ、農産物の取引の透明性向上や協働の機会の増加をもたらすことができた結論付けている。また、いくつかの異なるグループの農家が協同組合やフード・ハブを形成し、サプライヤーや加工業者としてバリュー・チェーンの関係を構築しているという成果も示されている ⁵ 。

【本項に関する出所】

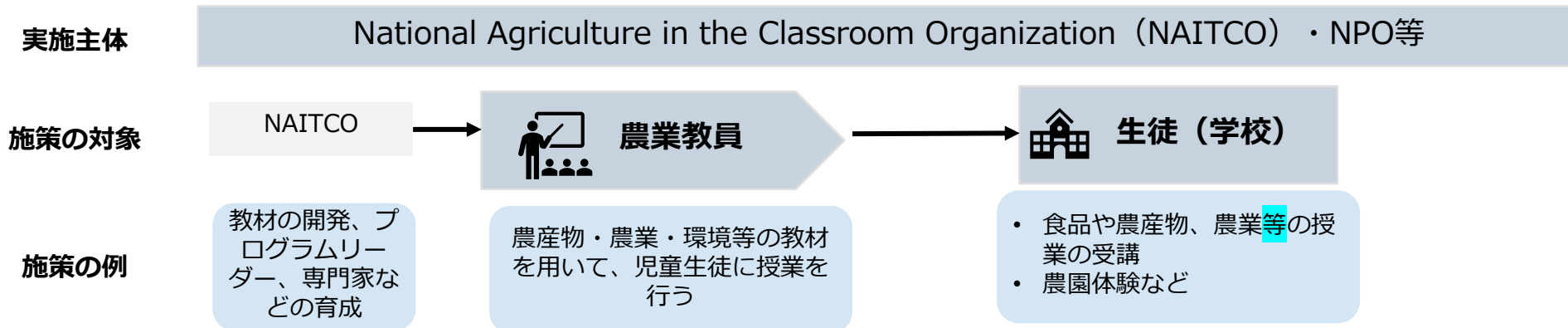
1. USDA, Pilot Project: Unprocessed Fruits & Vegetables (<https://www.fns.usda.gov/ffvp/fresh-fruit-and-vegetable-program>)
2. EveryCSRReport.com(https://www.everycsrreport.com/reports/RL33829.html#_Toc322092994)
3. ワシントン州Farm to Schoolウェブサイト (<https://agr.wa.gov/departments/business-and-marketing-support/farm-to-school-toolkit/for-districts-school-nutrition-local-food/usda-pilot-project-for-fruits-vegetables>)
4. ワシントン州Farm to Schoolウェブサイト (<https://agr.wa.gov/departments/business-and-marketing-support/farm-to-school-toolkit/for-districts-school-nutrition-local-food/procurement-and-geographic-preference>)
5. Washington State Department of Agriculture (2018) *Value Chain Strategies for Source-Identified Minimally Processed Produce for the School Market* (https://cms.agr.wa.gov/WSDAKentico/Imported//669-WSDAValueChainProcessingStrategiesStudyResults-FINAL.pdf?_gl=1*19op2q1*_ga*MTc3NDE3Nzg0Mi4xNjk2OTkwMzg1*_ga_9JCK8SVQPE*MTY5ODM5MTc1MS43LjEuMTY5ODM5MjI3My4wLjAuMA..)

Agriculture in the Classroom (AITC)

概要



- 「教室での農業」 (Agriculture in the Classroom: AITC)は、児童生徒が食料や農産物の生産や、そのバリューチェーンを理解し、農業リテラシーを高めることを目的としたプログラムである。
- USDAの予算配分のもと、各州で非営利団体が設立され、農業団体や消費者、あるいは大学やカレッジと連携してクラスが運営されている。累計で年間約500万人の生徒と6万人の教師がプログラムに関わっている。



 AITCの目的	 具体的なプログラム
■ 児童生徒の農業リテラシー（意識、知識、評価）の向上を目指す ■ また、AITCを通じて、農業リテラシーのネットワークを構築することを目指す ■ 本物の農業に基づくコンテンツを教師が活用することで、児童生徒の日々の食料に対する理解と感謝の気持ちをはぐくむことを目指す	■ プログラムでは、食物や農産品の生産過程、加工、流通等のバリューチェーンも含めた項目を扱っている。通常の教材の他、動画やゲームなどのデジタルコンテンツも多く含まれている ■ プログラム運営は州により異なり、各州で非営利団体が設立され、農務省、教育省、その他の政府機関を通じて、ある州では農業団体や商品グループを通じて、ある州では大学やカレッジを通じて、または個人の貢献によりクラスが運営されている ■ AITCのホームページには各学年・レベルごとの教材がモジュール化されて掲載されており、教員が教えやすいようになっている。また毎年優秀な教員を表彰する取り組みも行っている

Agriculture in the Classroom (AITC)



施策・取組名	Agriculture in the Classroom (AITC)			
実施主体・機関	農務省（USDA） National Agriculture in the Classroom Organization（NAITCO） 州により異なるが非営利団体が運営することが多い			
対象者	幼稚園～中等教育までの学生			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理体験・料理教室	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上（地産地消、 国産国消を含む）	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継		ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ	○		



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 1981年に開始された食育（農業教育）活動で、幼稚園から高校までの教師とその生徒の農業リテラシー（意識、知識、評価）の向上を目指すネットワークを提供することを目的としている。科学、社会、言語、栄養のそれぞれの視点から、本物の農業に基づくコンテンツを教師が活用することで、児童の日々の食料に対する理解と感謝の気持ちを育めるようになっている。

2. 施策の対象

- 幼稚園～中等教育までの学生

3. 施策の概要・取り組み状況

■ 根拠法

- AITCプログラムは、1981年当時の米国農務省長官ジョン・ブロックによって創設されたタスクフォースから発展した。USDAを通じたAITCの資金援助は、農業改善法（Agriculture Improvement Act）の一項目、いわゆる農業法案（Farm Bill）に基づいている。
- 1985年以来、農業法案の一部にてAITCの予算が割り当てられている。

■ 運営体制と政府との関わり

- AITCは、NAITCO（National Agriculture in the Classroom Organization）に認定された組織によって州レベルで実施され、USDAからの助成金によって支えられている。AITCはUSDAの優先事項のひとつであるが、州や地域のプログラム、そしてNAITCOはすべて独立した組織となっている。
- USDAはこれらのプログラムを奨励し支援することであるが、内容や提供方法を管理することはない。
- NAITCOは、教材の開発、プログラムリーダー、専門家などの育成などを実施している。他方で、各州での取組は、州ごとのニーズやリソースに合わせているため、内容は異なっている。州によっては、農業局のみならず、教育局、大学等とも連携してプロジェクトを実施している。
- 毎年全米AITCの事務局とUSDAによる、全米会議を実施し、グッドプラクティスの共有などを行っている。



概要・実施状況

■ 運営体制と政府との関わり（続き）

- 前述の果物・野菜パイロット・プログラム（FFVP）は、USDAの別個のプログラムであり、州および地方レベルのAITCプログラムのいくつかは、これと連携したり、これに参加したりすることがある。
- プログラムでは、食物のみならず綿花などの農産品も含む。運営は州により異なり、各州で非営利団体が設立され、農務省、教育省、その他の政府機関を通じて、ある州では農業団体や商品グループを通じて、ある州では大学やカレッジを通じて、または個人の貢献によりクラスが運営されている。累計で年間500万人近い生徒と6万人の教師にサービスを提供している¹。
- ホームページには各学年・レベルごとの教材がモジュール化されて掲載されており、教員が教えやすいようになっている。また毎年優秀な教員を表彰する取り組みも行っている。
- 学生が楽しく学べるように、様々なデジタルコンテンツを活用している²。

例）3年～5年生のハイテク農場の教材

High-Tech Farming (Grades 3-5)

Grade Level

3 - 5

Purpose

Students discover technologies that are used on farms to increase efficiency and yields and decrease costs and environmental impact. [Grades 3-5](#)

Estimated Time

2 hours

Materials Needed

Engage:

- [Milking at the 1850 Farm](#) video
- [Robotic Milkers](#) 360 video
- [Virtual reality \(VR\) viewing devices](#) (optional)
- [360 Degree 5 Minute Prep](#) PowerPoint Slides (optional)

Activity 1: Agricultural Technology Timeline

- [Agricultural Technology Timeline](#) cards, 1 set of cut apart cards per group

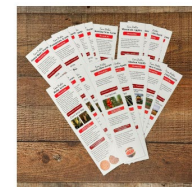
Activity 2: Robot Farm

- [The Magic School Bus Rides Again: Robot Farm](#) by Gabe Polt



Milking at the 1850 Farm

- 過去の乳しぼりの映像
- 現在のロボットを使った搾乳の映像
- 農業技術のタイムラインをカードゲームにしたもの



Farm Profile Cards
\$34.00



Water Savers Game
\$36.00

出所）NAITCOウェブサイト（<https://agclassroom.org/matrix/lesson/656/>）

カードゲームの教材なども販売している



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

■ USDA食品農業総合研究所（NIFA）によるAITCの評価は以下の通りとなっている。

<生徒と教師の農業知識の変化>

- ✓ AITC（Agriculture in Classroom）プログラム実施後の生徒の農業知識の変化を評価し、Food and Fiber Systems Literacy（FFSL）フレームワークの5つのテーマ別に、生徒の知識の長所と短所を明らかにする調査を実施した³。実験グループは、アリゾナ州、モンタナ州、オクラホマ州、ユタ州のAITCを受けた幼稚園から6年生が対象とし、事前テストと事後テストの平均点を学年別に比較した。
- ✓ FFSLフレームワークの5つのテーマ別に、テスト前とテスト後の平均点を比較したところ、4つの学年グループすべてで、農業に関する知識の向上が見られた。AITCを受けた教師は、4つの学年グループすべてにおいて、対照群よりも農業に関する知識が向上していた。
- ✓ またAITCによる教師の研修が、生徒の農業に関する知識の習得にプラスの変化をもたらしたと結論づけている。

<AITCの成果>

- ✓ 2002年以降AITCの年次報告書が公表され、2006年からは、プログラムの効果や影響を調査している。AITCの予算は2006年から2010年の間横ばいであったが、AITCプログラムの指導を行った教員数は設けた生徒の数も増加した。特に中等教育段階の生徒数の増加が顕著であった。
- ✓ AITCのボランティアの数とボランティアの指導を受けた生徒数と同様に増加した。
- ✓ 課題としては、AITCの資料の継続的な開発、および米国農務省以外の資金源の調査が必要とされている⁴。

【本項に関する出所】

1. AITCウェブサイト (<https://agclassroom.org//>)
2. AITCウェブサイト (<https://agclassroom.org/student/>)
3. Pense et al., (2005) "Comparative Assessment of Student Agricultural Literacy in Selected Agriculture in the Classroom Programs", *Journal of Agricultural Education*, Volume 46, Number 3, 2005, pp. 108-118.
(<https://www.nifa.usda.gov/sites/default/files/program/AITC%20study.pdf>)
4. NIFA, "A Trend Analysis of National Agriculture in the Classroom Program Data: 2006-2010"
(<https://www.nifa.usda.gov/sites/default/files/program/AITC%20Survey.pdf>)



Healthy People 2030 : 保健福祉省 (HHS)

- 政府が一体となって2030年の達成目標に向けた取組を進め、最重要課題として肥満や運動が挙げられている。特に、子どもに健康な生活習慣を身に付けさせるため、「総合的 school 健康施策」(Coordinated School Health Policy)として、学校におけるそれぞれのニーズにあったプログラムの考案から実践までの支援を進めている。プログラムには、健康教育の実施や健康な食事の提供とともに、学校職員の健康に関する改善のための活動、家庭や地域の協力による活動なども盛り込まれている。
- 栄養と健康的な食事 (Nutrition and Healthy Eating) の項目に、「学校朝食プログラムに参加する生徒の割合を増やす」「サマーフードサービスプログラムに参加する適格な学生の割合を増やす」といった目標が掲げられている。
- 農業生産に関連した指標はない。

4-Hプログラム : 農務省国立食品農業研究所 (NIFA) および全国4-H評議会 (National 4-H Council)

- 全米で100年以上の歴史を誇る青少年 (5~21歳前後) を対象としたプログラム。4Hとは、Head (頭)、Heart (心)、Hands (手)、Health (健康) の4つの頭文字で、四つ葉のクローバーをシンボルとする。NIFAが全米のランドグラント大学 (注) を含む110の大学と提携し、各地のコミュニティーベースの4-Hクラブと連携し、農業リテラシーを向上するプログラムを実施している。
- 累計で約600万人の若者が履修し、4-Hクラブの会員数は全米で約900万人とされている。
- かつては農業普及員の育成の意味合いが強い活動であった (いわゆる農業青年グループ) が、現在は食料、農業科学、天然資源、人間科学、環境問題など、多岐に亘るテーマを取り扱い、次世代の農業の新しい課題に取り組み、解決できる人材を育てることを目的としている。

(注) 南北戦争中の1862年6月に制定されたモリル・ランドグラント法 (Morrill Land-Grant Colleges Act) に基づき、州政府が連邦政府所有の土地を付与され、その土地に設置された高等教育機関・大学のことを言う。かつては農学をはじめとした理系の大学が多かったが、現在では文系の学部を含む総合大学もある。また、州立大学が多いが、マサチューセッツ工科大学 (MIT) やコーネル大学のように、私立大学であってもランドグラント大学である場合もある。

韓国

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ



		食生活教育 支援法	学校給食法	農村教育農場 プログラム	酪農体験観光 事業	都市農業 プログラム	学校菜園 プログラム	農業ボード ゲーム Palm Farm	農農マーケッ トプログラム	美味しい農家 レストラン 支援事業
施策の 目的・ テーマ	健康・栄養バランス	○	○				○			
	食品衛生・安全	○	○							
	生産現場・流通の理 解向上	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国 消を含む)	○		○	○					○
	環境への配慮	○				○				
	有機農産物・食品		○							
	食文化の保護・継承	○	○							○
	味覚									
	調理技術									
	生産現場体験			○	○	○	○			○
	イベント開催									
	その他									
デジタル 食育に関連 する取組	オンライン中継									
	動画									
	アプリ									
	ゲーム									
	その他									



1. 韓国における食育に対する考え方

1.1. 食育推進の背景

- 韓国では2009年に「食生活教育支援法（식생활교육지원법）」が制定された。食生活教育支援法では5年ごとに「食生活教育基本計画」を策定することとなっている（詳細は「食生活教育支援法」の項目を参照）。
- 2010年に策定された第1次食生活教育基本計画では、食育を推進する背景として、以下の項目を挙げている。
 - 気候変動による環境上の危機やグリーン成長に向けた政策の転換が求められていること
 - 食の西洋化や生活習慣病の増加等の不適切な食習慣による悪影響や、食品廃棄物の大量発生等
 - 他の先進国では、国レベルでの食生活に関する取組が展開されていること
- 他の先進国での取組の例として、我が国の食育基本法と健康日本21、及びフランスでの子どもの味覚改善等の取組が挙げられており¹、食生活教育支援法を契機に国レベルでの食生活教育を体系的に推進し、正しい食文化を定着させる必要があるとしている。
- 基本的にこれらの課題は現在でも解消されておらず、2020年策定の第3次食生活教育基本計画では韓国の社会環境や食生活の現状として以下の指摘がなされている²。
 - 単身世帯と共働き世帯が増加し、出生率は低下し、平均余命が延びたことで高齢者人口の割合が増加
 - 地元の農産物の供給と消費のシステム構築のための支援が拡大。また、世帯タイプの変化により流通経路や消費者の購買行動が多様化・拡大。農産物や食品のEC取引や食品の輸入が増加
 - 生活の多忙さにより、特に若者の間で朝食欠食率が増加し、インスタント食品の利用が拡大
 - 世帯の外食費が増加傾向。便利さを求める消費文化の広がりにより、インスタント食品や調理済み食品の生産が増加傾向
 - 栄養摂取のバランスが悪く、肥満や糖尿病の有病率が上昇するなど、健康関連指標が悪化。野菜や果物の摂取量は減少し、栄養が不足している人の割合は上昇。所得の上昇によって食の西洋化が進みカロリー摂取量が増加。成人の肥満や糖尿病の有病率が増加



1.2. 各基本計画の概要

- 食生活教育支援法に基づき2010年に第1次基本計画が策定された。2020年から2024年を対象にした第3次基本計画が最新版である。各基本計画の概要は以下のとおりである。

食生活教育基本計画の概要

第1次基本計画 (2010年～2014年)	■ ビジョン：人々の健康、環境にやさしい食文化 ■ 目標 ● 食育推進体制を構築する ● 食育コンテンツを開発し普及させる ● 環境にやさしい食経験の基礎を確立する ■ 推進体制：国の食育委員会の設立
第2次基本計画 (2015年～2019年)	■ ビジョン：適切な食習慣と健康な食文化を通じた人々の生活の質の向上 ■ 目標 ● 教育及び体験の機会の拡大と適切な食品へのアクセスの向上 ● 関係省庁と官民の協力体制の強化 ● 地方レベルでの食育の活性化を通じた国レベルでの拡大 ■ 推進体制：国の食育委員会及び食育評価委員会の下での作業部会の設立
第3次基本計画 (2020年～2024年)	■ ビジョン：人々が共に暮らす社会の幸福を実現するための持続可能な食生活の普及 ■ 目標 ● 人間中心の教育を拡大する ● 農業及び環境の公共的価値を普及するための教育の拡充 ● 持続可能な食習慣の拡大による農産食品消費基盤の拡大 ■ 推進体制：全国食育委員会の改組による省庁間連携と評価システムの確立。地方公共団体レベルでの食育推進基盤の強化・拡充

(出所) 「食育方針は？(식생활교육 정책은?)」 <https://www.foodlife-edu.or.kr/contents.do?menuPos=20&lang=kor>。



1.3. 食生活指針

- 韓国の食生活指針は1991年に初めて策定された。2016年に健康保健部は農業食料農村部等の関係省庁との協力を基に韓国総合食生活指針（General Dietary Guidelines for Koreans）を発行し、その中で望ましい食生活として9つの原則を提示している⁴。健康への配慮に関連する原則が中心であるが、地元産の生産物を使った食事や家族との共食も原則に含まれている。

① コメ及びその他穀物、野菜、果物、牛乳及び乳製品、肉、魚、卵、豆類を含む様々な食品を食べる

② 朝食を欠かさない

③ 過食又は食べ過ぎを避け、体を動かす活動を増やす

④ 塩、砂糖、脂肪が少ない食品を選ぶ

⑤ 水を飲み、砂糖がたくさん入った飲み物を避ける

⑥ アルコール飲料を避ける

⑦ 安全な食事を準備し、前もって計画する

⑧ 地元産の生産物を使って食事を楽しむ

⑨ 家族と食べる機会を多く持つ

- 韓国栄養学会が5つの食品群の推奨される割合及び定期的な運動の重要性を示す資料として「食事バランスの輪（Food Balance Wheels）」を作成している⁵。

Food Balance Wheels



(出所) FAO, “Food-based dietary guidelines – Republic of Korea,”
<https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/republic-of-korea/en/>.



1.4. 農林水産業の現場理解に関する食育

- 農業体験活動は韓国でも実施されている。また、食生活教育支援法でも食育の方向として、人々の食生活が自然の恵みと食生活に関わる全ての人の努力によって成り立っていることへの認識と感謝を持つことや、農家や漁業者も全国的な食育運動における重要な関係者であること、生産者と消費者の相互交流の促進等が規定されているところである。また、食生活教育基本計画でも農村教育農場など食育の体験ができる場の拡大が目標に掲げられている。
- 本報告書にて後述するとおり、農村教育農場プログラムや酪農体験観光事業など、生産現場に対する消費者の認識向上や自国産品への信頼や理解促進等の目的のため農場での体験活動を提供・支援する施策が実施されている。

2. 食育の関係する組織・機関とその役割

- 食育に関係する政府の省庁や公的機関、主な民間組織は以下のとおりである。

組織・機関名	役割
農林畜産食品部	■ 農林行政を所管。 ■ 韓国の食育に関する法律「食生活教育支援法」及び同法に基づく「食生活教育基本計画」を所管。 ■ 農村教育農場等、傘下の農村振興庁の下で食育に関連する施策を実施。
教育部	■ 教育行政を所管。 ■ 学校給食法を所管。韓国では学校給食に有機農産物を含む環境に優しい食材の導入が進む。
市郡農業技術センター	■ 研究開発事業・農村指導・協力事業・教育訓練事業、農業教育と技術普及を行なっている組織。 ■ ソウルなどの都市部では持続可能な都市及び都市文化づくりのための活動も担う。
韓国農村教育農場協会	■ 農村教育農場の品質認証の所管団体。
酪農振興会	■ 農体験牧場を実施。農林水産食品部が2004年から実施開始した酪農体験観光事業である。酪農体験牧場を食生活教育支援法による「優秀農漁村食生活体験空間」に育成し、国民に対する畜産物教育・広報現場として活用される。そこから得られる現場教育と広報の効果によって政府畜産政策に対する国民の信頼構築が背景にあり、酪農産業の重要性和社会的意味を知らせることに意義を置いている。
国立農業科学院	■ 農業ボードゲームPalm Farmを作成。



3. 食育の関係する法令・施策

- 食生活教育支援法 (식생활교육지원법)
- 学校給食法 (학교급식법)
- 子ども食生活安全管理特別法 (어린이 식생활안전관리 특별법)
- 国民健康増進法 (국민건강증진법)
- 酪農振興法 (낙농진흥법)

4. 教育指導要領や学校のカリキュラムにおける食育の位置づけ

- 教育指導要領における食育に関わる学校、国・地方自治団体の役割は、食生活教育支援法の第26条（学校での食生活教育）によって位置付けられている。
 - ・ 学校は正しい食生活推進のための食生活教育を毎年2回以上定期的に実施しなければならない。1. 「子ども食生活安全管理特別法」第2条第2号による児童嗜好食品をはじめとする子どもと青少年が頻繁に摂取する食品・食品添加物の栄養成分及び有害成分、2. 食品及び農水産物の生産・製造及び加工等の過程に使用される各種化学添加物、3. その他、正しい食生活推進のために農林畜産食品部長官が必要と認める事項を含む教育でなければならない。
 - ・ 国家と地方自治団体は、学校での食生活教育活性化のために教育教材開発、果物・野菜などの軽食、施設・装備などの支援と学校で食生活教育に参加する教育関係者、農漁業者、食品関連従事者などの食生活教育研修活動を支援する任務がある。

5. 学校給食制度の概要と食育の位置づけ

5.1. 学校給食法と給食の提供状況

- 学校給食法は、学校給食等に関する事項を規定することにより学校給食の質を向上させ、学生の健全な心身の発達と食生活改善に寄与することを目的とする学校給食制度の根拠法である。給食を通じて、成長期の生徒たちに必要な栄養をバランスよく供給し、心身の健全な発達を図り、偏食矯正など正しい食習慣を形成することが目指されている。韓国では現在（2003年から開始）小・中・高等学校において給食が全面的に実施されている（詳細は「学校給食法」の項を参照）。



5.2. 給食における親環境農産物の利用状況

- 韓国では環境に配慮して生産された農産物は「親環境農産物」と呼ばれる。親環境農産物には以下のとおり。有機農畜産物と農薬や抗生物質を使わない農畜産物が含まれる。

認証表示	種類	標準
	有機農産物	■ 有機合成農薬と化学肥料を一切使用せずに栽培され、多年生の作物は3年、それ以外の作物は播種前2年という転換期間を経た農産物。
	有機畜産物	■ 有機畜産物の栽培・生産基準にあわせて生産された有機飼料を給餌し、認証基準に従って生産された畜産物
	無農薬農産物	■ 有機化合物合成農薬を一切使用せず、化学肥料の施肥量を推奨されている量の1/3以内に抑えた農産物
	抗生物質不使用畜産物	■ 抗生剤、合成抗菌剤、ホルモン剤が添加されていない飼料を給餌し、認証基準を遵守して生産された畜産物

(出所) 次の資料をもとにMURC作成。「韓国における有機農産物と学校給食の実態」『AGRI FACT』2021年7月20日、<https://agrifact.jp/organic-agricultural-products-and-school-lunches-in-korea/> ; 世宗特別自治市ウェブサイト、https://www.sejong.go.kr/kor/sub04_030501.do。

- 韓国農水産食品流通公社・地域農業ネットワーク協同組合が発行している「親環境農産物学校給食現況調査研究用役最終報告書」（2020年11月発行版）によると、2018年には親環境農産物の39%が学校給食で利用されており、学校給食が親環境農産物の最大の需要者となっている。また、学校給食で利用される農産物の57.7%を親環境農産物が占めた⁶。
- 韓国の学校給食予算の62.5%は教育省が負担し、23.6%を自治体が、11.6%を保護者が、残りを基金等が負担している。自治体は親環境農産物等の優秀食材支援事業を実施しており、学校給食での親環境農産物利用の促進に関連する予算規模は全国の自治体合計で3,018億ウォン（2019年）となっている。支援内容は自治体によって異なるが、例えばソウル市では小中学校及び高校の一部の学年を対象に環境にやさしい無償給食を提供し、プサン市では小学校を対象に親環境のコメの購入に要する差額を負担する支援を提供するなど、自治体は親環境農産物を学校給食で提供するための無償化や差額負担、食材購入費支援を実施している⁷。



【本項に関する出所】

1. 「食が世界を変える－食生活教育基本計画－（“음식이 세상을 바꾼다”- 식생활 교육 기본계획 -）」2010年4月、1頁、<https://www.foodlife-edu.or.kr/images/user/common/one.pdf>。
2. 「第3次食生活教育基本計画（2020年～2024年）（제3차 식생활교육 기본계획（2020～2024））」2020年1月、9-12頁。
3. 同上、4頁。
4. Ministry of Health and Welfare, Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, and Ministry of Food and Drug Safety, General Dietary Guidelines for Koreans, 2016, <https://onav.fr/wp-content/uploads/2021/01/General-Dietary-Guidelines-for-Koreans.pdf>。
5. FAO, “Food-based dietary guidelines – Republic of Korea,” <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/republic-of-korea/en/>。
6. 韓国農水産食品流通公社・地域農業ネットワーク協同組合『親環境農産物学校給食現況調査研究用役最終報告書』（2020年11月発行版）1頁。
7. 同上、8頁、12-16頁。



施策・取組名	食生活教育支援法 (식생활교육지원법)			
実施主体・機関	農林畜産食品部			
対象者	—			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上（地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

食生活教育支援法

概要



- 「国民の食生活の啓発に必要な事項を定めることにより、国民の食生活の向上、伝統的食文化の継承及び発展、農業、漁業及び食品産業の発展並びに国民の生活の質の向上に寄与すること」を目的とし、2009年に制定された法律。
- 各期間における食育推進に関する目標や取組は5年ごとに策定される「食生活教育基本計画」によって定められる。

食に関する課題認識



- 気候変動・環境上の危機
- グリーン成長に向けた政策転換



- 食の西洋化
- 不適切な食習慣による悪影響（生活習慣病の増加等）



- 食品廃棄物の大量発生



- 他の先進国で国レベルでの食生活に関する取組強化

取組の方向

- 国レベルでの食育を体系的に促進することが必要
- 多様な食育を通じて健全な食文化を構築することが必要
- 伝統的な食文化の継承や地場農水産物の利用促進

法律の構成

- 第1章：総則
- 第2章：食育の基本的な方向性
- 第3章：食育基本計画
- 第4章：食育基盤の確立
- 第5章：附則

食生活教育基本計画

- 食育に関する施策を総合的かつ計画的に進めるための計画
- 5年ごとに策定
- 第3次基本計画が最新（2020年～2024年が対象）
- 第3次基本計画における目標
 - 脆弱な人々と将来世代を考慮した人間中心の教育の拡充
 - 農業及び環境の公共的価値を普及するための教育の拡充
 - 持続可能な食習慣の拡大による農産食品消費基盤の拡大



概要・実施状況

1. 法律制定の背景・目的

- 「食生活教育支援法（식생활교육지원법）¹」は2009年に制定された。
- 同法第1条は「国民の食生活の啓発に必要な事項を定めることにより、国民の食生活の向上、伝統的食文化の継承及び発展、農業、漁業及び食品産業の発展並びに国民の生活の質の向上に寄与すること」を目的に掲げている。
- 食生活教育支援法制定時には、気候変動による環境上の危機やグリーン成長に向けた政策の転換が求められていること、食の西洋化や生活習慣病の増加等の不適切な食習慣による悪影響や食品廃棄物の大量発生等の課題、他の先進国で国レベルでの食生活に関する取組みが展開されていることが課題や外部環境として認識されていた（前述の「食育推進施策の全体像 1. 韓国における食育に対する考え方」をあわせて参照）。
- そのため、食生活教育支援法の制定・実施によって国レベルでの食育を体系的に促進することが必要であり、多様な食育を通じて健全な食文化を構築する必要があるとの問題が認識されている²。
- 伝統的な食文化の継承や地場農水産物の利用促進という目的も本法に含まれている。

2. 法律の概要

- 法律は全5章、29条で構成されている（※制定後の数度の改正があり、2021年8月17日改正時。以下、概要の説明は同改正時のものを参照している）。
 - 第1章：総則
 - 第2章：食育の基本的な方向性
 - 第3章：食生活教育基本計画
 - 第4章：食育基盤の確立
 - 第5章：附則



概要・実施状況

- 食育の方向性は第6条から第13条に規定されている。
 - 第6条は、政策策定や実施の基本理念に関するもので、国及び地方公共団体が食育政策を策定・実施する際は、家族の役割や社会構造、及び食品消費環境の変化を考慮しなければならないとしている。
 - 第7条は、健康的な食生活の確立に関するもので、国民の健康的な食生活の増進を図るため、農水産物又はその加工品の原産国表示等、食品の選択に関する適切な判断を養い、適切な食生活を実践できるよう食育を推進すべきことが規定されている（なお、2009年の法制定当時は、「農水産物又はその加工品の原産国表示等」という文言は含まれておらず、2021年8月17日改正時に追加された）。
 - 第8条は、食に関する感謝の念と理解の促進に関するもので、人々の食生活が自然の恵みと食生活に関わる全ての人の努力によって成り立っていることを認識し感謝することができるように推進されなければならないと規定されている。
 - 第9条は、食育運動の全国展開に関するもので、教育関係者、農家・漁業者、食品関係者、食生活関係団体及び消費者団体の自発的な参加と連帯をもって全国的に展開すべきとされている。
 - 第10条は、子どもの食育に関するもので、子どもが適切な食生活を送れるよう、父母、保護者、教育関係者、農家・漁業者及び食品関係者の積極的な参加を得て、食育を継続すべきとされている。2021年8月17日の改正時に、「子どもの食育の推進に際して、地場及び国内で生産された農産物やその加工品に関する内容を含めるよう努める必要がある」との文言が追加されている。
 - 第11条は、食体験活動の推進に関するもので、環境と調和した食品の生産から消費まで、多様な食体験活動を通じて国民自ら適切な食生活を実践できるように推進すべきと規定されている。
 - 第12条は、伝統的な食文化の継承と地場農水産物の活用に関するもので、韓国の優れた食生活の普及を通じて伝統的な食文化を継承・発展させ、グローバル化し、生産者と消費者の相互交流を促進することにより、農村経済の活性化、持続可能な食生活、地場農水産物の消費促進に寄与する食育を推進すると規定している。2009年の法制定当時は、グローバル化や持続可能な食生活の促進は挙げられておらず、2021年8月17日の法改正によりこれらの文言が新たに追加された。
 - 第13条は、環境にやさしい食生活の実践に関するもので、食の生産から消費までの過程において、エネルギーや資源の使用量を削減し、温室効果ガスや汚染物質の排出を最小限にとどめることができる環境に配慮した食生活を推進するための食育を推進すべきと規定されている。



概要・実施状況

3. 食生活教育基本計画の策定

- 食生活教育支援法の第14条は、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために農林畜産食品部長官が関係機関と協議のうえで5年ごとに食生活教育基本計画を策定しなければならないと規定している。基本計画には以下のことを含めるよう定められている。

- ① 食育の目標と推進の方向性
- ② 家庭、学校、地域等での食育に関する事項
- ③ 農漁業活性化等のための農漁業者と消費者間の交流促進に関する事項
- ④ 伝統的な食文化の継承・発展に関する事項
- ⑤ 食育に伴う財源調達計画に関する事項
- ⑥ 食体験活動の活性化に関する事項
- ⑦ その他食育に関して必要な事項として大統領令で定める事項

- 2010年に第1次基本計画が策定され、2020年から2024年を対象にした第3次基本計画が最新版である（第3次基本計画の概要は後述）。
- 国レベルでの基本計画に合わせて、5年ごとの地方公共団体レベルでの食育計画の策定も義務付けられている（食生活教育支援法第16条）。

4. 食育基盤の確立

- 食生活教育支援法第21条は、健康的な食習慣の普及のため農林畜産食品部長官が人々の食習慣や食品の生産や流通、消費に関する調査を実施しなければならないことを定めている。



概要・実施状況

5. 第3次食生活教育基本計画の概要

5.1. 第3次食生活教育基本計画制定時の課題認識

- 第3次食生活基本計画は2020年から2024年を対象にしたもので、2020年1月に策定された。
- 特に若者の間での朝食欠食率の増加、インスタント食品の利用増、外食利用の拡大、健康指標の悪化といった問題が第3次基本計画では指摘されている。
- 第3次基本計画では、既存の取組で達成が不十分だった点や課題として以下のことが指摘されている³。
 - 全世代のライフサイクルに合わせた教育を提供することを目標に掲げていたが、教育へのアクセスや有効性を考慮したところ実際には幼児や子ども向けのものが中心であった。
 - － 低所得者や高齢者、外国人世帯など社会的な脆弱層に対しては体系的で標準化された食体験プログラムの開発と普及に限界がある。
 - 教育の体験が1回限りであることが多く、地域での教育体験の場所でのフォローアップ管理が欠如しており、専門人材の訓練も限られている。
 - － 幼稚園や学校で食育が行われているが、教育体験の数が食生活の変化を引き起こすには不十分である。
 - － 教育体験の場は各地域で設計されているが、継続的なフォローアップ管理が不十分であり、教育体験プログラムの質の問題が発生している。
 - － 食育の需要は増大しているが、食生活の指導員の品質認証システムといった体系的な専門訓練管理システムがない。
 - 定期的なモニタリングと実績及び評価フィードバック方針について評価による政策改善を達成するための体系が欠如している。
 - － 省庁や自治体による食育プログラムの成果を体系的に評価しフィードバックできず、政策効果を測ることに限界がある。



概要・実施状況	5.1. 第3次食生活教育基本計画の基本方針制定時の課題認識 ■ 第3次食生活教育基本計画では、持続可能な食生活の普及と人々の健康と社会環境の持続可能性を実現する政策の確立によって農業環境が持つ価値への人々の理解向上が示されている⁴。 ■ 第3次基本計画で掲げられている目標は以下の3つである⁵。 ● 脆弱な人々と将来世代を考慮した人間中心の教育の拡充 ● 農業及び環境の公共的価値を普及するための教育の拡充 ● 持続可能な食習慣の拡大による農産食品消費基盤の拡大 ■ これらの目標を達成するための推進体制として、地域レベルでの食育基盤の強化と拡充、省庁間の連携拡充及び事業評価システムの確立、教育効果を測定する調査の強化が挙げられている⁶。 ■ 2024年に向けた各目標及び推進体制強化の達成目標値が設定されている（次頁参照）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 食生活教育基本計画には目標ごとに達成目標値が設定されている。 ■ 最新の食生活教育基本計画には前基本計画の達成状況が整理されている。

【本項に関する出所】

1. 食生活教育支援法（식생활교육지원법）、<https://www.law.go.kr/LSW/lsInfoP.do?lsId=011008&ancYnChk=0#000>。
2. 「食が世界を変える－食生活教育基本計画－（“음식이 세상을 바꾼다”- 식생활 교육 기본계획 -）」2010年4月、1頁、<https://www.foodlife-edu.or.kr/images/user/common/one.pdf>。
3. 「第3次食生活教育基本計画（2020年～2024年）（제3차 식생활교육 기본계획（2020～2024））」2020年1月、4頁。
4. 同上、14頁。
5. 同上、15頁。
6. 同上、15頁。



第3次食生活教育基本計画の目標値

目標	項目	現在（2019年）	目標（2024年）
人間中心の教育を拡大する	高齢者食生活健康改善教室	1,377回	2,000回
	幼稚園での食育	200か所	250か所
	小中高での食育	1,000校で実施	1,500校で実施
	小学校での果物スナック支給	24万人	段階的拡大
	健康なケア遊び場の運営	1万人	10万人
	コメ中心の食習慣学校の運営	196校で実施	200校で実施
	軍人のための現場での食育	10回	30回
	1,000ウォンの大学生向けの朝食支援	369,000人	400,000人
農業及び環境の公共的価値を普及するための教育の拡充	食育体験場の指定数の拡大 - 優秀農村食生活体験空間 - 農村教育農場	264か所 975か所	300か所 1,200か所
	体験場優秀事例コンテストの開催	-	毎年開催
	食農体験学習の専門農場の拡大 - 食農体験プログラムの運営 - 農産業進路体験センターの設立	43か所 6か所	100か所 50か所



目標	項目	現在（2019年）	目標（2024年）
農業及び環境の公共的価値を普及するための教育の拡充（続き）	学校菜園の設置	10校	70校
	国有遊休地内での都市菜園の設立	12か所	60か所
	農業環境保全プログラムの運用	25か所	40か所
地域資源を活用した食育	地方複合文化センター連携食育	50回（2020年）	100回
	地方の農産物まつり連携食育	17回（2020年）	34回
	地方のグルメ総合計画（フード計画の樹立）	46件	100件 （2022年まで）
	ローカルフード直売所の拡充	440か所	1,210か所 （2022年まで）
	基礎自治体における食生活教育基本計画の策定	－	50件
	基礎自治体食生活教育条例の制定	73件	100件
	伝統的な郷土料理連携食品観光プログラムの運営	7件	15件
	韓国料理教育体験プログラムの運営	29件	39件
	伝統的食文化教育課程の運営	1,695人	13,600人
	キムチや醬の研究開発の計画立案	5件	10件



目標	項目	現在（2019年）	目標（2024年）
持続可能な食生活のための基盤強化	オンライン総合情報プラットフォーム構築・運営（2020年～） - 持続可能な食生活教育資料の登録 - オンラインプラットフォームの訪問者数	1,000件 －	2,000件 50,000人
	省庁を横断した食育コンテンツの開発	－	全学年
	栄養教員を対象とした栄養能力の構築	1,500人	2,000人
	教師予備軍を対象とした持続可能な食育	7校で開催	20校で開催
	食育月間（6月）の国民運動	－	毎年
	国民共通食生活指針の改正	－	2021年

（出所）「第3次食生活教育基本計画（2020年～2024年）」16、22、27、33頁。

学校給食法



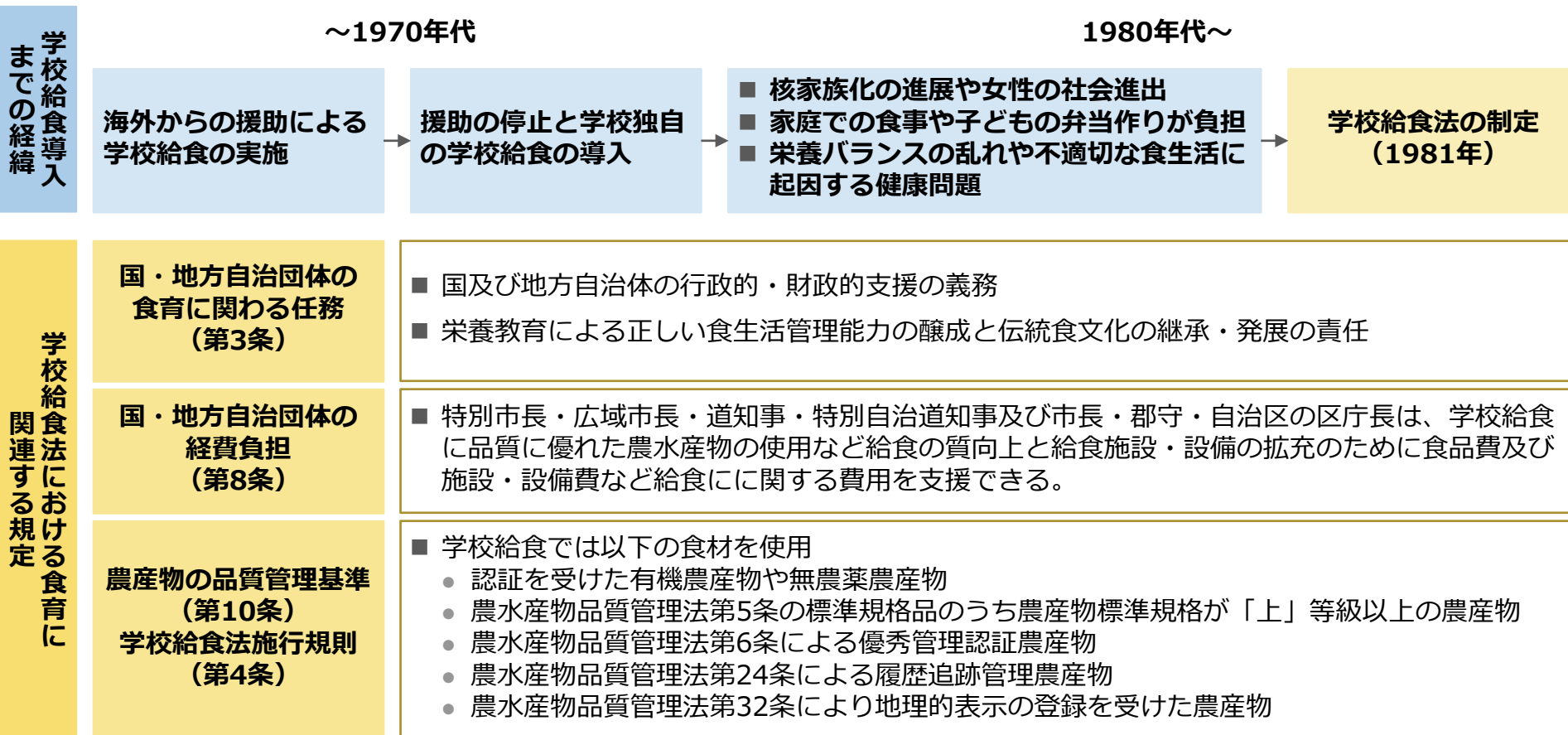
施策・取組名	学校給食法（학교급식법）			
実施主体・機関	教育部			
対象者	全ての学校給食対象学校			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承	○		
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

学校給食法

概要



- 1981年制定。学校給食法第1条は「学校給食の質を向上させ、学生の健全な心身の発達と国民食生活改善に寄与することを目的とする」と定める。
- 同法第13条は「学校の長は正しい食生活習慣の形成、食料生産及び消費に関する理解増進及び伝統食文化の継承・発展のために生徒に食生活関連教育及び指導を行い、保護者には関連情報を提供する」と定めており、学校給食における食育の役割についても規定されている。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 韓国では1970年代初頭まで国連児童基金（ユニセフ）や米国国際開発庁（USAID）等の援助によって学校給食が提供されてきたが、1973年に援助が終了してからは、一部の学校で独自に学校給食が実施されてきた。
- 1980年代から韓国における核家族化の進展や女性の社会進出により、家庭での食事や子どもの弁当作りが負担になってきたことや栄養バランスの乱れや不適切な食生活に起因する健康問題が顕在化してきた。
- こうした社会的変化を受けて、1981年に「学校給食法」と「学校給食施行令」が制定された。1993年から初等学校給食が拡大し、1998年からは全国すべての初等学校で給食を実施することになった。中学校給食は1999年当時30.3%の学校のみ実施したが、2000年代以後、給食を実施する学校の校数が年々に大きく増加してきた。一方、1998年度から政策的に推進してきた高等学校給食も2002年まで増加傾向を示した。2003年からは小・中・高等学校給食が全面实施された。
- 現在韓国の学校給食の類型は、島嶼僻地型給食、農漁村型給食、都市型給食に分類され、学校給食の対象には義務教育対象学校、特殊学校、勤労青少年のための特別校、工業学校、中・高校と給食校併設幼稚園が含まれる。
- 学校給食法第1条では「学校給食法は、学校給食等に関する事項を規定することにより学校給食の質を向上させ、学生の健全な心身の発達と国民食生活改善に寄与することを目的とする」と明記しており、給食によって成長期の生徒たちに必要な栄養をバランスよく供給して心身の健全な発達を図り、偏食矯正など正しい食習慣を形成することを目的としている。

2. 施策の対象

- 学校給食法第4条（学校給食対象）によると学校給食は、大統領令で定めるところにより、次のいずれかに該当する学校又は学級に在学する学生を対象として提供される。



概要・実施状況

1. 「幼児教育法」 第2条第2号による幼稚園（大統領令で定める規模以下の幼稚園は除く）
2. 「小・中等教育法」 第2条第1号から第4号までのいずれかに該当する学校（小学校、中学校・高等公民学校、高校・高等技術学校、特殊学校。各種学校）
3. 「小・中等教育法」 第52条の規定による勤労青少年のための特別学級及び産業体付設中・高等学校
4. 「小・中等教育法」 第60条の3による代替学校
5. その他教育監が必要だと認める学校

3. 施策の概要・取り組み状況³

- 学校給食は、実施校の給食施設または共同給食施設の調理室で調理されなければならない。ただしやむを得ない場合と牛乳や青果類など学校給食施設の調理室で調理するのに不適切な食品は特別市・広域市・道・特別自治道における教育委員会の事務を総括する別定職の公務員である教育監（特別市・広域市・道・特別自治道において教育委員会の事務を総括する別定職の公務員のこと）、又は教育場及び学校の長が学校運営委員会の審議を経てこれを完成品として提供することが可能。
- 栄養及び管理基準は大統領令で定めることになっている。学校給食のための施設・設備を備えた学校給食施設と学校給食供給業者は大統領令で定める一定の資格を持つ学校給食専門担当職員が必須である。

4. 食育に関わる条文

■ 食生活指導

- 学校給食法第13条（2021年12月改正）では「学校の長は正しい食生活習慣の形成、食料生産及び消費に関する理解増進及び伝統食文化の継承・発展のために生徒に食生活関連教育及び指導を行い、保護者には関連情報を提供する」と定めている。



概要・実施状況

■ 国・地方自治団体の食育に関わる任務

- 学校給食法第3条 1 項では「国と地方自治体は良質の学校給食が安全に提供されるよう行政的・財政的に支援しなければならない、栄養教育を通じた生徒の正しい食生活管理能力の醸成と伝統食文化の継承・発展のために必要な施策を講じなければならない」として、国・地方自治体の行政的・財政的支援の義務を定めるとともに、栄養教育による正しい食生活管理能力の醸成と伝統食文化の継承・発展の責任を明確にしている。なお、毎年の学校給食計画の樹立・実施の責任は特別市・広域市・道・特別自治道の教育監にあると第3条 2 項で定めてある。

■ 国・地方自治団体の経費負担の可能性

- **学校給食法第8条（経費負担等）**においては、「①学校給食の実施に必要な給食施設・設備費は、当該学校の設立・経営者が負担するが、国又は地方自治団体が支援することができる。②給食運営費は当該学校の設立・経営者が負担することを原則とするが、大統領令で定めるところにより保護者（親権者、後見人その他法律により学生を扶養する義務がある者）がその経費の一部（従事者の人件費、燃料費、消耗品費などの経費）を負担できる。③学校給食のための食材費は、保護者が負担することを原則とする。④特別市長・広域市長・道知事・特別自治道知事及び市長・郡守・自治区の区庁長は、学校給食に品質に優れた農水産物の使用など給食の質向上と給食施設・設備の拡充のために食品費及び施設・設備費など給食に関する費用を支援することができる。」

● 学校給食法第9条（給食に関する経費の支援）

- ① 国家又は地方自治体は、保護者が負担する経費の全部又は一部を支援できる。
- ② 第1項の規定により保護者が負担する経費を支援する場合には、次の各号のいずれかに該当する学生を優先的に支援する。
 - 学生又はその保護者が「国民基礎生活保障法」第2条による受給権者又はそのすぐ上の階層に属する学生、「一人親家族支援法」第5条の規定による保護対象者である学生
 - 「島嶼僻地教育振興法」第2条の規定による島嶼僻地にある学校とそれに準ずる地域として大統領令で定める地域の学校に在学する学生
 - 「農漁業の生活の質向上及び農漁村地域開発促進に関する特別法」第3条第4号による農漁村学校とそれに準ずる地域として大統領令で定める地域の学校に在学する学生
 - その他教育監が必要だと認める学生



概要・実施状況	■ 食材の品質管理基準（農産物の場合） ● 学校給食法第10条第2項による食材の品質管理基準は学校給食法施行規則第4条1項（学校給食食材の品質管理基準等）[別表2] <改正2021.1.29.>の通り定められている。農産物に関しては以下のとおり定められている。 1. 環境にやさしい農漁業の育成及び有機食品等の管理・支援に関する法律第19条及び第34条により認証を受けた有機食品等及び無農薬農産物 2. 農水産物品質管理法第5条による標準規格品のうち農産物標準規格が「上」等級以上の農産物。ただし、標準規格が定められていない農産物は商品価値が“上”以上に該当するものを使用する。 3. 農水産物品質管理法第6条による優秀管理認証農産物 4. 農水産物品質管理法第24条による履歴追跡管理農産物 5. 農水産物品質管理法第32条により地理的表示の登録を受けた農産物である。コメは収穫年度から1年以内のものを使用する。 ■ 栄養士の配置 ● 第7条1項（2009年2月と2020年1月に改正）では「第6条の規定により学校給食のための施設と設備を備えた学校は、「小中等教育法」第21条第2項の規定による栄養士と「食品衛生法」第53条第1項による調理師を置く。ただし、第4条第1号による幼稚園に置く栄養士の配置基準などに関し必要な事項は大統領令で定める」と示している。なお、第7条2項では「教育監は学校給食に関する業務に専任させるために、その所属の下に学校給食に関する専門知識のある職員を置くことができる」と定めている。 ● 2021年12月28日に新設された第7条3項では「教育監は第7条1項で定めた栄養士の配置基準などともなう幼稚園の中で一定規模以下の幼稚園に対する給食管理を支援するために特別市・広域市・特別自治市・道及び特別自治道の教育庁または「地方教育自治に関する法律」第34条及び「済州特別自治道設置及び国際自由都市造成のための特別法」第80条にともなう教育支援庁に栄養士を置くことができる」として、第7条4項では第3項により栄養士が給食管理を支援する幼稚園の規模及び支援の範囲などに必要な事項は大統領令で定めるとなっている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—



【本項に関する出所】

1. 韓国学中央研究所「학교급식（學校給食）（学校給食）」『韓国民族文化大百科事典』 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0060774>。
2. 法制処「学校給食法」『国家法令情報センター』
<https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%ED%95%99%EA%B5%90%EA%B8%89%EC%8B%9D%EB%B2%95>。

農村教育農場プログラム



施策・取組名	農村教育農場プログラム（농촌 교육 농장 프로그램）			
実施主体・機関	（主管）農林畜産食品部農村振興庁農村資源課(농림축산식품부, 농촌진흥청, 농촌자원과) 韓国農村教育農場協会 ((사)한국농촌교육농장협회)			
対象者	農家（教育の対象は小・中学校の生徒）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

農村教育農場プログラム

概要



- 品質認証基準を満たした農場を認証し、小学校、中学校のカリキュラムと連携して農村体験教育プログラムを提供する取組。2006年にモデル事業開始。
- 事業の目的
 - 学校教育の視点に立った教育サービスを提供できる農家を育成し、小中学校生徒の農村教育農場訪問につなげること
 - 品質が認証された農村教育農場を広報して農家経営の多角化と安定化を図ること
 - 農村地域の社会経済的活性化と教育に寄与すること
 - 農家が公益のために果たす社会的役割の普及啓発及び農家所得向上

実施主体

韓国農村教育農場協会

↓ 認証付与

農村教育農場

農場体験

施策の対象

小中学校の生徒

【農場の品質認証基準】

- 農村教育農場の5大品質要素である農業資源、教育運営者の能力、教育プログラムのレベル、教育環境、教育サービス及び品質認証指標を基準に、書類審査、専門家現場審査、審議委員会を経て最終的に選定
- 配点は：農業資源（20点）、教育運営者（25点）、教育プログラム（25点）教育環境（20点）、教育サービス（10点）、（再認証農家の教師養成課程教育 再履修加算点（4点））
- 品質要素のうちの教育プログラム（総点25点）の点数が合計して17.5点未満の場合、品質認証を受けられない。

取組の状況

認証取得農場：263か所
（2023年時点）



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 2006年にモデル事業開始。2006年から2017年までは農村振興庁が育成を担当し、621カ所の事業が誕生した。
- 2018年から自治体単位での育成が開始される。
- この事業では学校教育の視点に立った教育サービスを提供できる農家を育成し、定期的かつ持続的な農村教育農場訪問につなげる一方で、品質が認証された農村教育農場を広報して農家経営の多角化と安定化を図り、農村地域の社会経済的活性化と教育に寄与することを目的としている。また、農家が公益のために果たす社会的役割の普及啓発及び農家所得向上も目的に含まれている。

2. 施策の対象

- 学校の教育課程と連携した教育プログラムを提供している農家。
- 教育の対象は小・中学校の生徒。

3. 施策の概要・取り組み状況

- 農村教育農場とは小学校、中学校のカリキュラムと連携した農村体験教育プログラムを運営する農場のことである。
- 韓国農村教育農場協会が全国品質認証農村教育農場という制度を設け、毎年農場を認定している。品質認証を取得するためには韓国農村教育農場協会に加入しなければならない。
- 認証期間は3年、2023年現在、有効な品質認証を持つ農場は263カ所（2020年～2023年に認証を取得した農場の総数）となっている。
- 関連する法律・規則
 - 農村振興法、都市と農漁村間の交流促進に関する法律、青少年活動振興法、児童・青少年の性保護に関する法律



概要・実施状況	4. 農村教育農場としての品質認定基準 ■ 品質認証は農村教育農場の5大品質要素である農業資源、教育運営者の能力、教育プログラムのレベル、教育環境、教育サービスと下位28項目で構成された品質認証指標を基準に、書類審査、専門家現場審査、審議委員会を経て最終的に選定される。 ■ 配点は次の通り：農業資源（20点）、教育運営者（25点）、教育プログラム（25点）教育環境（20点）、教育サービス（10点）、（再認証農家の教師養成課程教育 再履修加算点（4点）） ■ 賠償責任保険加入、応急処置教育修了証、性犯罪及び児童虐待に関する犯罪戦争照会も必要とされている。指標の合計総点は104点であり、80点以上の農場のみ品質認証される。 ■ ただし、品質要素のうちの教育プログラム（総点25点）の点数が合計して17.5点未満の場合、品質認証を受けられない。 ■ 認証を取得した農家は認証マークを使用できる（右図。出所の「農村教育農場認定ガイドブック（2023年版）」25頁より転載）。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. 「農村教育農場認定ガイドブック（2023 농촌교육농장 품질인증 가이드북）」（2023年版）
http://happyfarm.or.kr/bbs/bbs/board.php?bo_table=notice&wr_id=135
2. 農村振興庁：
<https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/psza/contentMain.ps?menuId=PS03965&pageIndex=1&pageSize=&pageUnit=&adstrd=41>

酪農体験観光事業



施策・取組名	酪農体験観光事業（낙농체험목장）			
実施主体・機関	酪農振興会（事業主管機関）			
対象者	全国民（特に将来の消費者層となる子どもやその家族）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

酪農体験観光事業

概要



- 事業の目的：酪農の良さを広く国民に伝えるため、酪農に関する教育・広報現場として酪農農場を活用すること。
- 牛乳や酪農に対する消費者の認識の向上、国産乳製品に対する信頼と理解促進、酪農家の新たな所得源創出も目的に含む。

実施主体

酪農振興会

認証付与

酪農体験認証牧場

酪農農場体験

施策の対象

酪農に関心のある国民
(特に子どもやその家族)

取組の成果

【酪農牧場の申請資格】

- 畜産法による畜産業登録証を保有した環境にやさしい畜産農家
- 酪農体験運営施設を備えていること
- 体験運営を実施中の酪農牧場で「きれいな牧場」や「健康な牛乳」イメージを伝達できる環境と条件を備えていること
- 加要素：地方自治体と酪農関連団体で「きれいな牧場」及びこれに準ずる牧場選ばれた農家、HACCP 認証牧場、教育牧場・体験農場認証又は農村体験関連教育履修者、アニマルウェルフェア（動物福祉）認証牧場／等

- 酪農体験認証取得農場：36か所（2022年）
- 年間100万人以上が酪農を体験



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 酪農体験牧場は農林水産食品部（現：農林畜産食品部）が2004年から実施開始した酪農体験観光事業である¹。
- この事業は、酪農体験牧場を食生活教育支援法の「優秀農漁村食生活体験空間」に育て、国民に対する酪農教育・広報現場として活用することを目的とする。現場での体験と広報を通じた政府の畜産政策に対する国民の信頼構築及び酪農の重要性と社会的意義を啓発することが企図されている¹。
- 牛乳と酪農に対する消費者の認識の向上、国産乳製品に対する信頼と理解促進、酪農家の新たな所得源創出も目的に含まれている¹。
- 酪農家自ら「農家教師」として将来の消費者（特に幼児・小学生）に対する酪農教育機会を持つことで、酪農業の良さを広く伝え、酪農産業の安定的成長基盤醸成を図るものである¹。

2. 施策の対象

- 酪農に関心を持つ国民（特に将来の消費者層として期待される幼児・小学生とその家族）

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 認証制度

- 事業に参加を希望する農家は、市・郡を通じて事業主管機関である酪農振興会に申請する²。
- 酪農振興会は申請牧場を対象に現場実態調査を行った後、「酪農体験認証牧場認証審議委員会」（2010年2月発足）での審議を経て酪農体験認証牧場を選定する²。
- 認証有効期限は3年。認証時に各種特典を提供（体験牧場運営のために必要な体験施設設置費及び環境改善費として牧場当たり最大1億5千万ウォン（3年据え置き7年均分償還）まで無利子融資を含む）²。



概要・実施状況	■ 認証時に酪農体験牧場認証書発給、酪農体験認証看板設置、酪農体験牧場教育プログラム提供、酪農体験牧場教育用教区提供、年2回補習教育提供などの特典が支援される²。 3.2. 認定基準² ■ 申請資格は畜産法による畜産業登録証を保有した環境にやさしい畜産農家で酪農体験運営施設を備え、体験運営を実施中の牧場で「きれいな牧場」や「健康な牛乳」イメージを伝達できる環境と条件を備えた酪農牧場を対象とする。 ■ 酪農体験認証牧場評価時、地方自治体と酪農関連団体で「きれいな牧場」及びこれに準ずる牧場に選ばれた農家と HACCP 認証牧場、教育牧場・体験農場認証又は農村体験関連教育履修者、アニマルウェルフェア（動物福祉）認証牧場などの場合、加点が与えられる。 ■ 酪農体験牧場の認証規定に以下のことが含まれる。 ● 飼育規模や飼育形態など牧場全般に関する報告 ● 訪問者のためのトイレ、洗面所の確保 ● 畜舎、家畜、牧場周辺を清潔に保つ ● 救急用品の備え付け及び周辺医療機関との連携体制の確立 ● 訪問者事故に備えた賠償保険義務加入施設賠償責任保険、生産物賠償責任保険
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	■ 2022年時点で有効な酪農体験認証を持って運営している牧場は全部で36か所で、年間100万人以上の消費者が牧場を訪れている。酪農体験牧場主訪問客の80%は幼稚園・小学生で占められている^{3、5}。

【本項に関する出所】

1. 酪農体験(낙농체험)、酪農振興会(낙농진흥회)、https://www.dairy.or.kr/kor/sub02/menu_04_1_1.html。
2. 2023年度酪農体験牧場新規認証申請案内（公告：https://www.dairy.or.kr/kor/sub01/menu_02.html?pmode=view&table_idx=21501）
3. 酪農振興会ニュース、https://www.dairy.or.kr/kor/sub01/menu_01.html?pmode=view&table_idx=21502。
4. 「来年の酪農体験観光事業大賞募集」『韓国農政新聞』<http://www.ikpnews.net/news/articleView.html?idxno=9716>。
5. 「昨年110万人の酪農体験牧場を巡って...コロナ以前の水準回復」『ライブファムニュース』：
<http://www.livesnews.com/news/article.html?no=37924>

都市農業プログラム



施策・取組名	都市農業（生活農業）プログラム (도시농업(생활농업) 프로그램)			
実施主体・機関	農林畜産食品部 (농림축산식품부)			
対象者	都市部住民			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

都市農業プログラム

概要



- 都市農業は、持続可能な農業の推進に関わる取り組みの一つ。
- 2013年度から5年ごとに都市農業育成総合計画を策定し推進。
- 都市農業は畑作り、学校菜園、室内庭園、屋上庭園として4つの分野に分けられる。

実施主体

農林畜産食品部

都市農園の整備

施策の対象

都市部住民

- 「都市農業育成総合計画」を策定
- 都市農業に関わる支援センターや専門人材養成機関等の教育機関を全国に設置

【第3次都市農業育成総合計画（2023～2027）の目標及び重点活動】

- 都市農業の参加者300万人、都市農業共同体1,000箇所の育成が目標
- 以下4点を重点に活動を推進
 - ① 炭素中立と生態系保全
 - ② スマートな都市農業
 - ③ 日常生活の中で都市農業の機会増大
 - ④ 共生と都市住民、農業者、企業との連携の拡大



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的¹

- 持続可能な農業の推進に関わる取り組みの一つ。都市農業の育成及び支援に関する法律に基づいて、2013年度から5年ごとに都市農業育成総合計画を策定し推進している。
- 都市農業は畑作り、学校菜園、室内庭園、屋上庭園として4つの分野に分けられている（学校菜園プログラムについては後述）。

2. 施策の対象

- 都市部²住民

3. 施策の概要・取り組み状況

- 2022年は、都市菜園の面積は1,052haで参加者（一般市民）1,956千人（延べ人数）となっている。
- 都市農業の一部である室内栽培への関心増加により都市農業の面積と参加者は増加する見込み、現在は、都市農業の参加者300万人、都市農業共同体1,000箇所の育成を目指す「第3次都市農業育成・支援総合計画（2023~2027）」を実行中³。
- 主に都市住民、農家、企業が共生する体系を作る計画。第3次の目標達成のために以下4点を重点に活動を推進している。
 - ① 炭素中立と生態系保全
 - ② スマートな都市農業
 - ③ 日常生活の中で都市農業の機会増大
 - ④ 共生と都市住民、農業者、企業との連携の拡大
- 「日常生活における都市農業の普及」にはマンションやオフィスの屋上農業、学校の校庭を使った農業体験等の食育に関わる活動を含む。



概要・実施状況	■ 農林畜産食品部は都市農業に関わる支援センターや専門人材養成機関などの教育機関を全国に設置している。 ■ 都市農業支援センター55か所（民間29、自治体26）、専門人材養成機関は110か所（民間65、自治体45）設置されている。 ■ 都市農業管理士資格制度の導入 ● 制度施行の2017年9月以来、2022年までには9,373人の都市農業管理士を育成。 ● 都市農業管理士は資格取得後に、全国週末農場、都市農業公園などの管理人員、子ども・青少年対象学校の庭園運営講師、社会福祉施設の庭園管理及び園芸治療講師、都市農業支援センター教師等として働く専門家であり、国や地方自治体が実施する都市農業教育事業では、参加人員40人当たり都市農業管理士1人以上を配置することが必須となっている。 ■ 都市農業支援センターを中心とした技術普及支援、都市農業関連産業支援、持続的発展のためのインフラ構築、需要者オーダーメイド型教育運営、教育運営の質的管理強化と農業・農村との連携強化などを行っている。 ■ 農村振興庁はウェブサイト都市農業で栽培できる品目等の情報提供を行っている⁴。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. 本施策については主に次の資料を参照。韓国農食品法人連合会（한국농식품법인연합회）ウェブサイト「第3次(2023~2027)都市農業育成5ヵ年計画」（제3차(2023~2027) 도시농업 육성 5개년 계획） http://www.aceo.or.kr/bbs/board.php?bo_table=05_04&wr_id=108&page=1。
2. 都市部の定義：人口と産業が密集しているか、密集が予想され、その地域に対して体系的な開発・整備・管理・保全などが必要な地域であり、「国土の計画及び利用に関する法律」により都市・郡管理計画で決定・告示された地域」を指す。「土地利用用語辞典（2019）121頁、<https://www.eum.go.kr/web/am/file/04.pdf>。
3. 「2027年までに都市農業者300万人、都市農業共同体1000か所育成（2027년까지 도시농업인 300만명, 도시농업공동체 1000개소 육성）」『フードニュース』2023年7月6日、<https://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=103360>。
4. 農村振興庁、<https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/psza/contentMain.ps?menuId=PS03172&sSeCode=335001>。

学校菜園プログラム



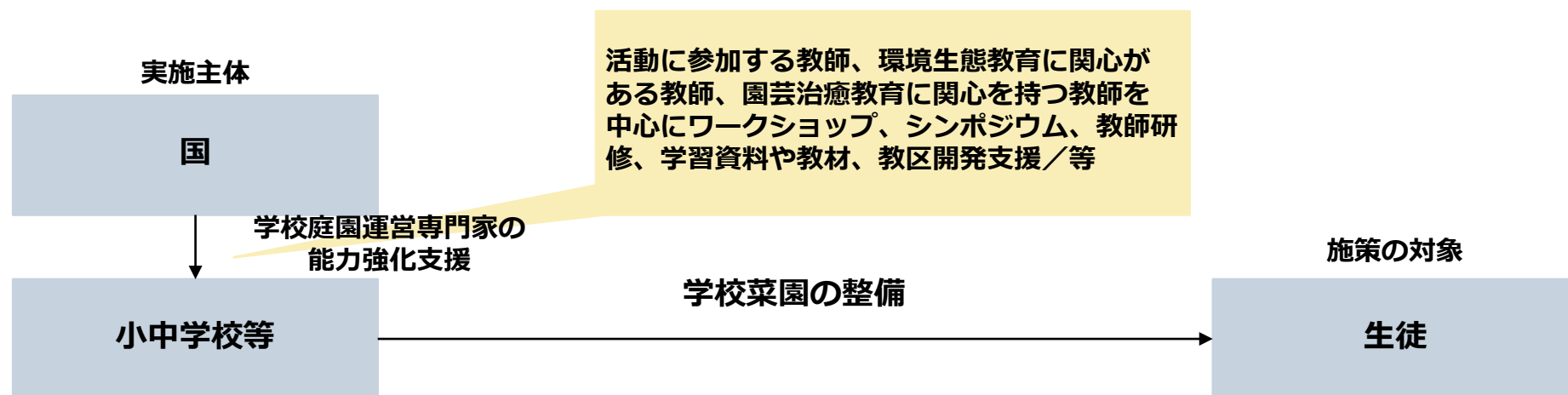
施策・取組名	学校菜園プログラム (학교텃밭 프로그램)			
実施主体・機関	農林畜産食品部農村振興庁（農業研究と技術普及を担当） 各学校・教育機関			
対象者	子ども（保育園、幼稚園、小中高生）			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

学校菜園プログラム

概要



- 生徒たちの学習と体験を目的に学校の土地や建築物等を活用した菜園を整備する取組。
- 事業の目的として、受験競争で心身のストレスを抱えた中高生のストレス解消と活力増進、情緒安定等、小学生の生物に関する学習効果及び農業・農村の社会公益的価値の普及啓発につながることが期待されている。



報告されている効果

- 参加生徒は野菜を好む傾向が強く、果物や野菜、ビタミンA・C、食物繊維の摂取量増に寄与。
- 子どもの偏食がなくなる。
- （ある地域では）菜園活動をした後はストレスやうつ病に影響を与えるコルチゾールレベルが低下。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 都市農業の育成及び支援に関する法律第8条の都市農業の分類によれば、生徒たちの学習と体験を目的に学校の土地や建築物等を活用した都市農業を学校教育型都市農業と定義している。
- 農林畜産食品部の第1次都市農業育成5ヵ年（2013-2017）計画では、屋上菜園、箱庭菜園（상자텃밭）など校内体験空間造成費用及び学習プログラム、教育専門人材等を支援する学校教育用菜園事業を、2017年までに特別市・大都市圏の小中学校数1,756校の約10%に相当する180校に拡大するとしていた。
- 学校菜園を実施することで、受験競争で心身のストレスを抱えた中高生のストレス解消と活力増進、情緒安定等の効果をもたらすことが期待されている。また、小学生に対しては直接作物を育てながら、生物に対する学習効果をもたらすだけでなく、農業・農村の社会公益的価値の普及啓発につながることも期待されている。

2. 施策の対象

- 保育園から高校まで全ての学校の生徒

3. 施策の概要・取り組み状況

- 学校の畑は学校ごとに名称が異なり得るが、運営主体やプログラム、内容、育てる作物が異なったとしても、基本的には学校の菜園として運用されている。
- 支援内容
 - 活動に参加する教師、環境生態教育に関心がある教師、園芸治療教育に関心を持つ教師を中心にワークショップ、シンポジウム、教師研修、学習資料や教材、教区開発支援を通じて、学校庭園運営専門家の能力強化支援を農村振興庁が行う。
 - 支援事業の場合、助成及びプログラム運営経費を含め、学校当たり0.5～2千万ウォン程度を支援
 - 教材・農業知識に関する資料提供（教科・学習活動、進路体験活動、食生活教育活動、サークル活動、週末農場等）



定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

- 農村振興庁はウェブサイトで学校菜園の機能として以下の情報を紹介している。
 - 学校菜園は肥満防止や栄養バランスの取れた食事に役立つ：参加生徒は野菜を好む傾向が強く、果物や野菜、ビタミンA・C、食物繊維の摂取量増に寄与する。
 - 子どもの偏食がなくなる。
 - 江原道首都精神保健センターと国立春川病院は、小・中・高校生22万人を対象に調査を実施。行動発達テストの過程で、10人に1人の生徒が自殺念慮、暴力、いじめなどのために精神科治療を必要としているという報告があったが、菜園活動をした後はストレスやうつ病に影響を与えるコルチゾールレベルが低下。

【本項に関する出所】

1. 以下、本施策については次のウェブサイトをもとに整理している。農村振興庁ウェブサイト「学校の菜園（都市農業、生活農業）プログラム」
<https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/psza/contentMain.ps?menuId=PS00384>

農業ボードゲーム Palm Farm



施策・取組名	農業ボードゲームPalm Farm (농업 보드게임 팜팜)			
実施主体・機関	農村振興庁国立農業科学院			
対象者	進路探索期の中学1～2年生、農業関連の教育現場で教師や現場講師、農業に不慣れな人々、特に子どもや青少年			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

農業ボードゲーム Palm Farm

概要



- 子どもや若者等に農業に関する知識や関心を持ってもらうことを目的にしたボードゲーム（ルールは基本的にモノポリーと同じ）。

実施主体

農村振興庁
国立農業科学院

ウェブサイト上でゲームを無料公開

施策の対象

農業を良く知らない
人々
(子ども・若者、教師等)

【ゲームを通じて学べる知識】

- 農業や食品産業に関する知識（生産や加工商品開発、教育農場運営等）
- 農薬許容物質リスト管理制度
- 病虫害管理
- 世界農業遺産等の農業関連制度
- 営農に関する伝統知識／等



(出所) 農村振興庁「退屈なインドア派、インドア派に
注目！ 私の手の小さな農業Palm Farm」
<https://m.blog.naver.com/rda2448/221944854697>



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 子どもや青少年にとってはあまり知られていない分野である農業を、ボードゲームという親しみやすい方法で紹介する事業である²。
- ゲームをしているうちに農産物の生産で加工商品開発、教育農場運営など農業を基盤とする多様な産業分野を間接的に経験し、農業政策と革新的技術についての知識を習得することで農業を親しみ、将来の機会分野であることに気づき 農業分野の進路設計とビジョンが確立されることを目標とする¹。

2. 施策の対象¹

- 進路探索期の中学1～2年生、農業関連の教育現場で教師や現場講師、農業に不慣れな人々、特に子どもや青少年。

3. 施策の概要・取り組み状況¹

- Palm Farm とは手のひらの中を意味するpalmと農業、農村を意味するfarmを合わせた造語である。遊び方は基本的にモノポリーボードゲームと同様。ボードゲーム上にある24種類の地域特産物を獲得し、既存のレシピチャート通り料理を作り、農場を融合・複合産業に成長させる間接体験をする中で、農業全般の基本的な知識を習得できるボードゲーム式ツールキット。
- ゲームをすることで、農業許容物質リスト管理制度、病害虫攻撃、世界農業遺産など農業関連制度、技術、伝統知識などを網羅した全30種の営農技術情報に触れることができる。
- 本ゲームは農業に接したい全ての人に無料で提供されており、特に、農業関連の教育現場で教師や現場講師が簡単に活用できるよう、すべてのツールはプリント可能なPDFファイルとして公開されているオープンツールキットである。



概要・実施状況	3. 施策の概要・取り組み状況 ■ ゲーム方法は以下通りである¹。 ● ゲーム時間は30分程度、最初から遊ぶ時間を決めておくことができる。ゲーム人数は4人以内としており、チームで2人ずつ8人までゲームすることも可能である。 ● ゲーム板を広げた後にチャンスカードを乗せて、駒をスタート地点に並べて置く。各プレイヤーは銀行から決められた額の紙幣を分けて受けとる。 ● 各プレイヤーの順番を決めてからサイコロを投げて、出てくる数字通りに駒を動かす。 ● 駒があるところの農作物のフードカード（例：キュウリ）を指定の金額で銀行から購入できる。ボードを一周し最初の出発地を通る度に、銀行から農村支援金が受け取れる。 ● 所有者のいるフードカードの場所に所有者以外の駒が止まったら、裏面にある「見学料金表」に書かれた料金を支払う。 ■ プレイヤー全員の所持金がなくなった時、勝者を決める方法は4つに分けられる²。 ① フード独占（レシピチャートにある材料が書かれたフードカードを集めて料理を完成させる方法） ② ライン独占（ボードの4つのラインのうち、一つのライン上にあるフードカード6枚を全部集める方法） ③ 教育農場独占（3か所のすべての農場を所有する） ④ 破産勝利（一人を除いてすべてのプレイヤーが破産した場合）
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. 「農業ボードゲーム」『農業路（Nongsaro）』：<https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/psza/contentMain.ps?menuId=PS65266>
2. 農村振興庁『退屈なインドア派、インドア派に注目！ 私の手の中の小さな農業Palm Farm』
<https://m.blog.naver.com/rda2448/221944854697>

農農マーケットプログラム



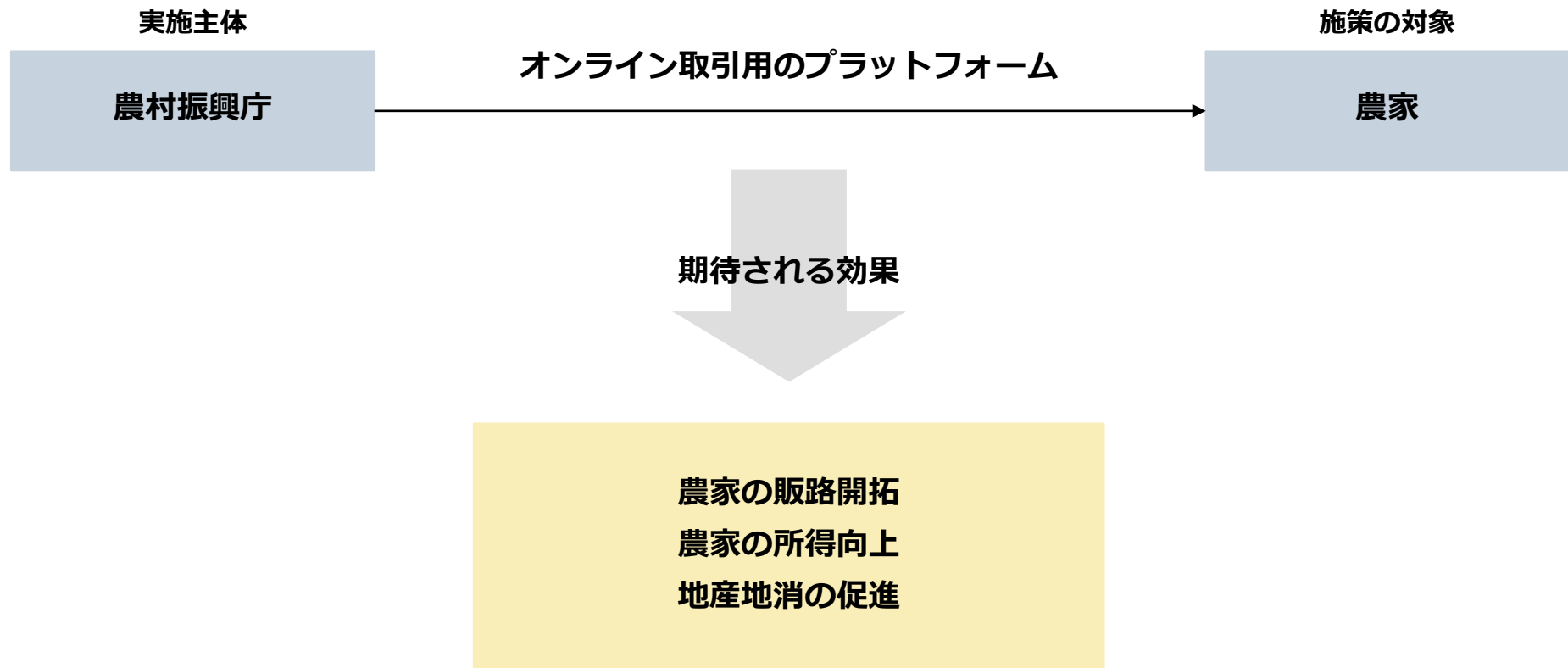
施策・取組名	農農マーケットプログラム（農場・商品広告管理システム） 농농 마켓 프로그램(농장·상품 광고 관리 시스템)			
実施主体・機関	農林畜産食品部農村振興庁（농림축산식품부, 농촌진흥청）			
対象者	販路開拓に苦勞している農家			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	
	アプリ			

農農マーケットプログラム

概要



- 中間流通を経ずに農家と消費者をつなぐプラットフォーム兼地場食品の直売プログラム
- 販路開拓に苦しむ農家のプロモーション支援。農家の所得向上を支援し、消費者に農産物や加工食品などに関する情報提供及び購入機会を提供することが事業の目的。





概要・実施状況	1. 施策の背景・目的 ■ 中間流通を経ずに農家と消費者をつなぐプラットフォーム兼地場食品の直売プログラムで、地産地消推進活動に関連する仕組みの一つ。 ■ 生産者と消費者の直接的取引を通じて品質の良い農産物や加工食品をオンラインから購入できる。 ■ 販路開拓に苦しむ農家のプロモーション支援。農家の所得向上を支援し、消費者に農産物や加工食品などに関する情報提供及び購入機会を提供することが事業の目的。 2. 施策の対象 ■ 販路開拓に苦しむ農家 3. 施策の概要・取り組み状況 ■ 農村振興庁の農業路（Nongsaro）システム内にある農場、商品広報管理システム兼農農マーケットのウェブサイト会員登録をすれば、農家が自分の農場と商品の紹介とイメージを登録でき、広報・販売可能な仕組みになっている。 ■ ウェブサイトには、農産品の販売よりも、農場や事業所の紹介・情報提供の方が多く掲載されている。ウェブサイトで販売されるのは商品だけでなく、農場体験など各種体験イベントも含まれる。 ■ 農家自身が情報を埋めるため美しいデザインや派手なプロモーションにならないが、むしろ実直なページ構成になっていることを売りにしている。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

（出所）農農マーケット・ウェブサイト、<http://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/pszc/farmIntro.ps>；「今年の秋夕（チュソク）のお土産は、農農市場で見つけよう（올해 추석선물, 농농마켓에서 찾아 보자）」2021年9月、<https://rda.go.kr/webzine/2021/09/sub2-3.html>。

美味しい農家レストラン支援事業



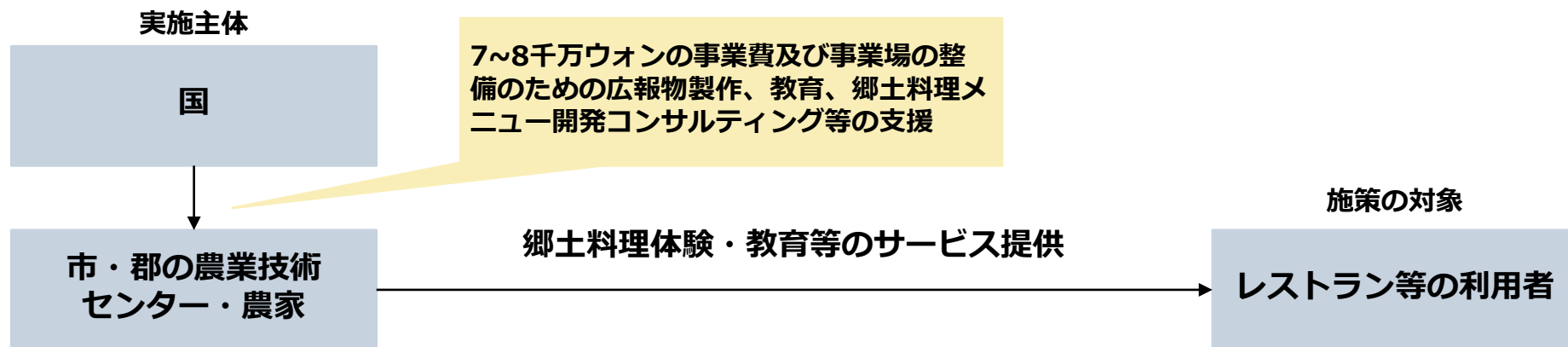
施策・取組名	美味しい農家レストラン（농가 맛집）プログラム			
実施主体・機関	市・郡の農業技術センター及び農家（実施主体） 農林畜産食品部農村振興庁（制度創設）			
対象者	レストラン等の利用者			
施策の目的・タイプ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタルの取組のタイプ	オンライン中継		ゲーム	
	動画		その他	H P
	アプリ			

美味しい農家レストラン支援事業

概要



- 郷土料理資源化モデル事業として2007年に開始。地域農業と文化と連携した農村型小規模外食産業経営体の育成を目的とした6次産業化の取組。
- 郷土料理の商品化及び郷土料理体験・教育等のサービスを提供し、郷土料理専門人材の育成、伝統食文化継承及び普及も目指す。
- 選定された事業者には広報物製作、教育、郷土料理メニュー開発コンサルティング等の支援が提供される。



美味しいレストランの分類

- **外食型**：地域の食材を活用した郷土料理やストーリーを提供し、一般外食店のように料理を提供するサービス。常設及び予約制を通じて運営されており、専門的な接客サービスを提供。
- **外食+体験型**：郷土料理やストーリーを提供する外食接客サービスを提供するとともに、顧客の要望に応じて郷土料理体験サービスを予約制で提供。
- **体験型**：体験教育を通じて郷土料理文化を伝えるサービス。調理実習教育場としての役割を果たし、ほとんどが予約制で運営。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 農村振興庁は2007年から郷土料理資源化モデル事業として「美味しい農家レストラン」の支援を開始した。地域農業と文化と連携した農村型小規模外食産業経営体の育成が目的。
- 自家栽培又は地域の食材を活用した郷土料理の商品化及び郷土料理体験・教育等のサービスを提供し、郷土料理専門人材の育成、伝統食文化継承及び普及を目的とする。
- 農村に存在する有形無形の資源をもとに農業と食品、特産品製造・加工（二次産業）及び流通・販売、文化、体験、観光、サービス（三次産業）等を連携させることで新たな付加価値を創出する6次産業化の取組でもあり、農村部の所得向上も目標の一つとなっている。

2. 施策の対象

- 郷土食発掘及び資源化への意志が強く、人的資源を保有している市・郡の農業技術センター（農業教育と技術普及を行なっている組織で、ソウル等の都市部では持続可能な都市及び都市文化づくりのための活動も担っている）と営農組合法人など農家側から2か所以上の共同参加者（外食業運営者と単一農家は申請不可）。

3. 施策の概要・取り組み状況

3.1. 施策の特徴

- 美味しい農家レストラン支援事業は農村振興庁で支援する農村型外食事業場であり、地場農産物を活用し、食を通じた観光活性化のための郷土料理支援事業に選ばれたところを指す。
- 「美味しい農家レストラン事業」は外食店と似ているが、自家栽培及び地場食材を活用した郷土料理メニュー提供という点で差別化される。また、公共的な性格（自家栽培または地域の食材を活用した郷土料理の商品化及び郷土料理体験・教育などのサービスを提供し、郷土料理専門人材の育成、伝統食文化継承及び拡散）を重視する）を有している。



概要・実施状況	3.2. 美味しい農家レストランの分類 ■ 美味しい農家レストランは郷土料理文化を伝える形によって3つのタイプに分類される。 ● 外食型：地域の食材を活用した郷土料理やストーリーを提供し、一般外食店のように料理を提供するサービス。常設及び予約制を通じて運営されており、専門的な接客サービスを提供。 ● 外食+体験型：郷土料理やストーリーを提供する外食接客サービスを提供するとともに、顧客の要望に応じて郷土料理体験サービスを予約制で提供する。 ● 体験型：体験教育を通じて郷土料理文化を伝えるサービス。調理実習教育場としての役割を果たし、ほとんどが予約制で運営されている。 3.3. 認定手続きと認定数 ■ 事業者の選定は管轄市郡農業技術センターが提示した申請書様式を提出後、書類審査及び現場審査を通じて選定され、選定された事業者には事業構築及び運営のための事業費が支援される。 ■ 現在は京畿、江原道、忠清道、全羅道、慶尚道、済州特別自治道やソウルなど特広域（特別市、広域市）にて83店が認定されている。 3.4. 国（農林畜産商品部）からの支援 ■ 選定された事業者には7~8千万ウォンの事業費及び事業場の整備のための広報物製作、教育、郷土料理メニュー開発コンサルティング等の支援が受けられる。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

本項は次の資料を参照。「美味しい農家レストラン」『農業路（Nongsaro）』

<https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psz/psza/contentMain.ps?menuId=PS03968&pageUnit=8>；農林畜産食品部「6次産業創業マニュアル」（6차산업 창업 매뉴얼）美味しい農家レストラン、176-201頁、https://www.6차산업.com:448/sites/home/upload/works_manual_pdf06.pdf；美味しい農家レストランガイドブック(창업·운영 가이드북)；韓国料理愛ウェブサイト『創業知識・コラム』http://ilovekfood.com/kfood/job/board_view.asp?btype=Z24&idx=816146。

デジタル食育に関連する 取組

本章で取り上げる食育施策と各施策の目的・テーマ

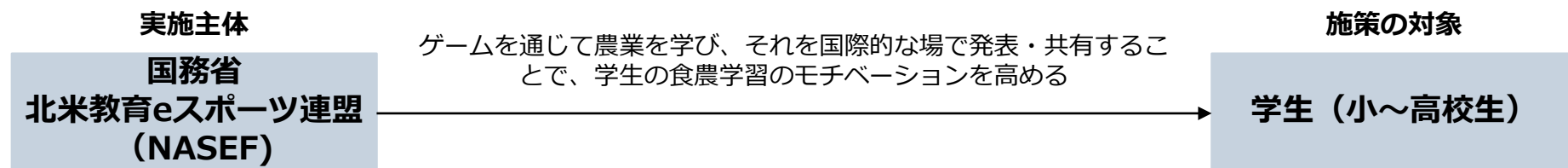
		Farm Craft	Agriculture in the Classroom	Journey 2050	FarmFood 360	FarmVR	Farmer Time	LEARNZ-Field Trips for Aotearoa Schools	Ruokatieto Yhdistys (食品情報協会)	Ruoka Tutka (食品レーダー)	Lesportaal Chef! (ポータルシェフ)	Digital Food Education
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		○				○			○		
	食品衛生・安全						○			○		
	生産現場・流通の理解向上	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		○	○					○			
	環境への配慮		○	○	○			○				
	有機農産物・食品			○		○				○		
	食文化の保護・継承		○					○				
	味覚									○	○	○
	調理技術		○		○							
	生産現場体験		○	○	○	○	○	○			○	
	イベント開催		○		○	○						
デジタル食育に関連する取組	その他					農業研修					教育機関における活動	教育機関における活動
	オンライン中継			○			○	○		○	○	○
	動画		○	○	○	○	○	○		○	○	○
	アプリ		○	○	○	○			○			
	ゲーム	○	○	○					○	○		
	その他				VR、バーチャルツアー	VR、AR、バーチャルツアー	Eラーニング	オンラインフィールドトリップ			オンライン授業	ウェビナー、ライブストリーム、オンライン授業

Farm Craft

概要



- ファームクラフトは、世界的オンラインゲームであるマインクラフトの農業教育版のプログラムである。
- 学生チームを対象にした世界大会が毎年開催され、ファームクラフトとその年の農業テーマに関する英語のプレゼンテーション動画を投稿し、最終的なスコアを競う場となっている。



オンラインゲームによる、農業に関する教材の提供



- 温帯、熱帯雨林、砂漠、島、ツンドラの5つのどれかにある農場の場所を選び、農園で作物を生産する
- ゲームの途中で農作物等の解説が入り、農業の知識を身につけられる
- ゲームを通じて、農業の難しさを生徒たちの身近に感じさせ、農作物を育てることの困難さ、消費者の選択が世界中の農家や消費者にどのような影響を与えるか、といったことを学ぶ

学生チームによるプレゼンテーション動画の作成



- その年のテーマに合わせ、学生チームを結成、チームごとに、ファームクラフトのゲームの実況中継をしながら、テーマに沿ったプレゼンテーションを行い、動画を作成、世界大会に応募する

応募

世界大会の開催



- NASEFと国務省による世界大会が開催され、応募作品の順位がつけられている
- これまでのテーマは以下の通り
 - ✓ 2021年：農業状況の把握と農業体験
 - ✓ 2022年：気候変動の影響と持続可能な農業環境
 - ✓ 2023年：食料貿易と食料安全保障
 - ✓ 2024年：デジタル技術による農業、生産性について



施策・取組名	Farm Craft			
実施主体・機関	■ 国務省 ■ 北米教育eスポーツ連盟（North America Scholastic Esports Federation : NASEF）			
対象者	主にグレード3～12年生（小学～高校）の学生			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	○
	動画		その他	
	アプリ			



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- ファームクラフトは、Microsoft/Mojang Studiosが開発した世界中で2億本以上の販売実績を誇る世界的オンラインゲームであるマイクラフト（Minecraft）を活用し、農業のプロセスと市場や消費者に食品を届けるプロセスをゲームをしながら体験していくものとなっている。マイクラフトは、すべてがブロックでできた世界において、冒険、採掘、建築、牧畜といった体験を通じて楽しむゲームであり、教育版であるマイクラフト・エデュケーションが発表された後は、教育プラットフォームとして世界中の学校で導入されるようになった。
- 国務省と北米教育eスポーツ連盟（NASEF：カリフォルニア州を発祥とする教育団体）が主体となり、2021年にファームクラフトのパイロット版を開始、37カ国から1,700人以上の生徒が参加した。

2. 施策の対象

グレード3～12年生（小-高校生）までの生徒

3. 施策の概要・取組み状況

- ファームクラフトでは、温帯、熱帯雨林、砂漠、島、ツンドラの5つのどれかにある農場の場所を選び、作物を生産する。ゲームの途中で農作物等の解説が入り、農業の知識を身につけられる。
- ファームクラフトの最も重要な点は、農業の難しさを生徒たちの身近に感じさせ、農作物を育てることの困難さ、消費者の選択が世界中の農家や消費者にどのような影響を与えるか、といったことを学べることである。毎年アメリカで世界大会のイベントが実施されている。
参加チームは、世界中の他のチームと交流しながら、水利用、害虫対策、農業バイオテクノロジーなどのトピックに関する専門家とのライブストリーミング活動に参加することで、ゲームを進めていくことができる²。
- ゲームの内容は、基本的に「農場から出た食料はどうなるのか」ということを学ぶため、作物を植える前に、どの作物を育てるか誰が食べるか、どこに作物を送らなければならないか、どのように作物を届けるかなど、農家がどのような選択をしなければならないかを学ぶ。



（出所） 国務省 Farmcraftのトップ画面
（ https://www.state.gov/farmcraft_2022 ）



概要・実施状況	■ NASEFは、国際英語プレゼンテーションの世界大会を毎年開催している。マインドクラフトと農業のゲームを実施するにあたり、英語のプレゼンテーションを組み合わせた作品動画をチームで投稿し、最終的なスコアを競うものである。学生は、この作品を作成するにあたり、チームワーク、課題解決能力、プレゼンスキルを学ぶことができる。 ■ ファームクラフト開始時からの大会のテーマは以下の通りとなっている。 2021年：農業状況の把握と農業体験 2022年：気候変動の影響と持続可能な農業環境¹ 2023年：食料貿易と食料安全保障（8か国、50万人以上の参加者が参加³） 2024年：デジタル技術による農業、生産性について⁵ ■ 参加者は、①ジュニア部門（8－13歳）②シニア部門（13－18歳）③全年齢対象（8歳以上）の3部門に分かれエントリーする。日本からの参加者も増加している。 ■ 大会では、世界各国の農業や輸送などのテーマに沿った専門家達(国務省次官補、局長レベルの政府関係者、世界的IT企業のCEO、病理学者等)や、世界中の学生ゲスト（途上国、先進国含む）がライブストリームで参加し、情報交換や意見交換などを行っている⁴。 実際の茨城県の高校生によるFarmcraftのプレゼン動画 （左にFarmcraft、右にチームが英語で発表を行っている）  （出所）茨城県産業戦略部産業政策課広報資料 （https://www.pref.ibaraki.jp/somu/hodo/hodo/pressrelease/hodohappyoushiryoku/2203/documents/231108sangyou.pdf）
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. 国務省 Farm Craftウェブサイト（https://www.state.gov/farmcraft_2022）
2. 国務省ShareAmerica.govウェブサイト（<https://share.america.gov/farmcraft-teaching-agriculture-through-esports/>）
3. NASEFウェブサイト（<https://www.nasef.org/blog/Farmcraft-2023-Winners>）
4. NASEF, Ibid.
5. NASEF JAPAN YouTubeチャンネル（<https://www.youtube.com/watch?v=BgnuIVrijUc>）

Agriculture in the Classroom (AITC) ※デジタルの取組のみ

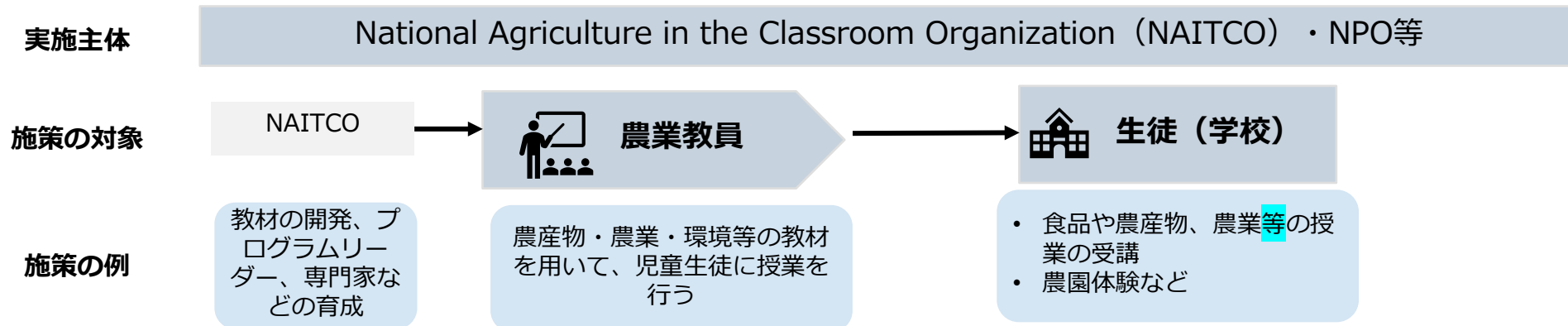


施策・取組名	Agriculture in the Classroom (AITC)			
実施主体・機関	農務省（USDA）食料・栄養局（FNS） 州により異なるが非営利団体が運営することが多い			
対象者	幼稚園～中等教育までの学生			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ	○		

Agriculture in the Classroom (AITC) ※デジタルの取組のみ



- 「教室での農業」 (Agriculture in the Classroom: AITC)は、児童生徒が食料や農産物の生産や、そのバリューチェーンを理解し、農業リテラシーを高めることを目的としたプログラムである。
- USDAの予算配分のもと、各州で非営利団体が設立され、農業団体や消費者、あるいは大学やカレッジと連携してクラスが運営されている。累計で年間約500万人の生徒と6万人の教師がプログラムに関わっている。



AITCの目的

- 児童生徒の農業リテラシー（意識、知識、評価）の向上を目指す
- また、AITCを通じて、農業リテラシーのネットワークを構築することを目指す
- 本物の農業に基づくコンテンツを教師が活用することで、児童生徒の日々の食料に対する理解と感謝の気持ちををはぐくむことを目指す



具体的なプログラム（デジタル部分）

- Ag Games（主にスマートフォンゲーム）
 - ◆ AgBadging
 - ◆ Nutrients for LifeFarmers 2050
 - ◆ My American Farm
 - ◆ Journey 2050State Agricultural Facts
- State Agricultural Facts（各州の特産物、気候を学ぶ）
- Ag Today（農産物、生態系、環境などのデジタル小冊子）
- Career Seeker（農業分野の職業紹介）
- Ag Smarts（農業知識に関するテスト）
- Virtual Tours（バーチャルな農業ツアー）



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的（※施策の全体像については本報告書の「米国」章を参照）

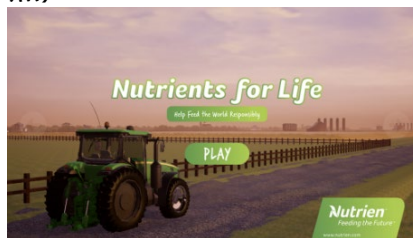
- 1981年に開始された食育（農業教育）活動で、幼稚園から高校までの教師とその生徒の農業リテラシー（意識、知識、評価）の向上を目指すネットワークを提供することを目的としている。科学、社会、言語、栄養のそれぞれの視点から、本物の農業に基づくコンテンツを教師が活用することで、児童の日々の食料に対する理解と感謝の気持ちを育めるようになっている。

2. 施策の対象

- 5歳以上の学生

3. 施策の概要・取組み状況

- プログラムでは、食物のみならず綿花などの農産物も含む。運営は州により異なり、各州で非営利団体が設立され、農務省、教育省、その他の政府機関を通じて、ある州では農業団体や商品グループを通じて、ある州では大学やカレッジを通じて、または個人の貢献によりクラスが運営されている。累計で年間500万人近い生徒と6万人の教師にサービスを提供している¹。
- ホームページには各学年・レベルごとの教材がモジュール化されて掲載されており、教員が教えやすいようになっている。また毎年優秀な教員を表彰する取組も行っている。
- 学生が楽しく学べるように、AITCでは以下のようなデジタルコンテンツを活用している²。
 - ✓ Ag Games
 - ◆ AgBadging（農業バッジ：毎日食べたり着用したり使ったりするものがどのように作られ、どこから来るのかといった農業の旅をバッジを獲得しながら進めるゲーム。テーマは、農業と環境、植物と動物、食品と健康、技術と工業、地理と文化といったものがある）
 - ◆ Nutrients for Life：トウモロコシ生産を実際に体験、肥料や水などを与えていくゲーム（下写真参照）



（出所） Nutrients for Life Foundation
(<https://nutrientsforlife.org/product/nutrients-for-life-game/>)



概要・実施状況	3. 施策の概要・取組み状況（続き） ■ AITCのデジタルコンテンツは以下の通り²。 ✓ Ag Games(続き) ◆ Farmers 2050（スマートフォンアプリゲーム、対象年齢13歳以上。右図参照） 干ばつが発生し、住宅ローンの支払いが期限を迎える中で、農場を経営する、という仮想空間でのゲーム ◆ My American Farm（対象年齢5～12歳）：アメリカの地理を学び、栄養の知識を得ながら、自分の農場を設計していくゲーム ◆ Journey 2050（対象年齢13歳以上）：2050年までに90億人まで増加するという世界人口をどうやって養っていくかを学ぶゲーム ✓ State Agricultural Facts:全米の各州の特産物、土壌、気候などがファクトシートで学べる ✓ Ag Today：農業に関する様々な視点のデジタル小冊子（農産品、栄養、生態系、環境等） ✓ Career Seeker：農業に関連する様々な職業を紹介（各分野のキャリア紹介、ビデオ、専門家のインタビュー、求人、趣味レーションゲーム等） ✓ Ag Smarts：農業の知識レベルの確認テスト ✓ Virtual Tours：すでに録画された動画による農場見学（養鶏場、養豚場、作物、酪農場、羊牧場、果樹園等）
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—



(出所) Nutrients for Life Foundation
(<https://nutrientsforlife.org/product/farmers-2050/>)

【本項に関する出所】

1. AITCウェブサイト (<https://agclassroom.org/>)
2. AITCウェブサイト (<https://agclassroom.org/student/>)
3. Pense et al., (2005) "Comparative Assessment of Student Agricultural Literacy in Selected Agriculture in the Classroom Programs", *Journal of Agricultural Education*, Volume 46, Number 3, 2005, pp. 108-118. (<https://www.nifa.usda.gov/sites/default/files/program/AITC%20study.pdf>)
4. NIFA, A Trend Analysis of National Agriculture in the Classroom Program Data: 2006-2010 (<https://www.nifa.usda.gov/sites/default/files/program/AITC%20Survey.pdf>)

Journey 2050 (Agriculture in the Classroom) (カナダ)



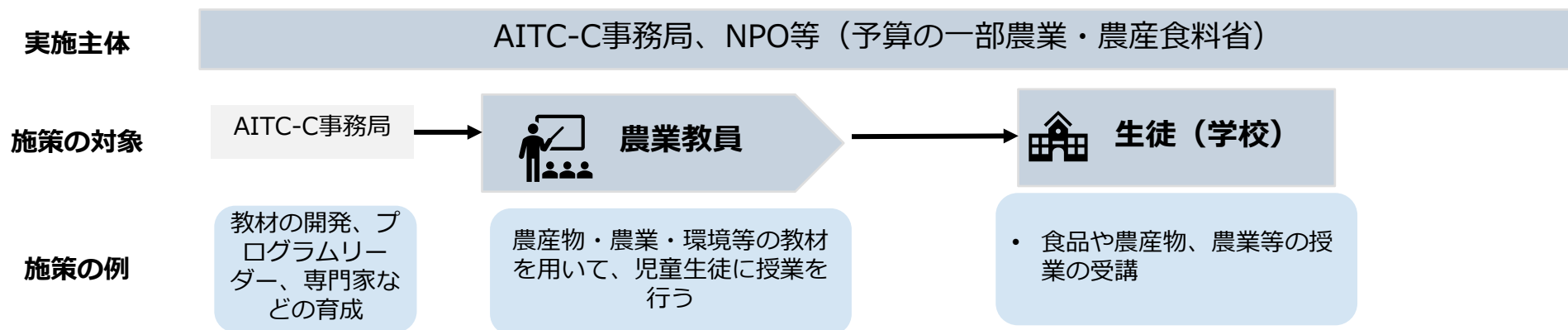
施策・取組名	Journey 2050 (Agriculture in the Classroom)			
実施主体・機関	AITC-C事務局（民間組織）、農業・農産食料省			
対象者	中等教育レベル（Grade7-12：中学～高校）の学生			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継	○	ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ	○		

Journey 2050 (Agriculture in the Classroom) (カナダ)



概要

- オンラインの食農Eラーニングプログラムで、カナダ版Agricultural in the Classroom (AITC-C) と呼ばれている。
- 食農に関するEラーニングの他、(一部の州のみではあるが) ゲストスピーカープログラム、オンライン・フィールドトリッププログラムなどがあり、それらを通じて、各州の農産物の紹介をはじめ、生態系、生物多様性、農業と再生可能エネルギー等、幅広いテーマを学ぶことができる。



AITC-Cの目的

- 学生 (農産物消費者) の意識向上: 農業分野の取組みに対するカナダの消費者の評価を高める
- 農業分野の啓もう・啓発活動
- 環境の持続可能性: 農業のベストプラクティス、持続可能性イニシアチブ、技術の進歩に対する認識を高める



具体的なプログラム (デジタル部分)

- 食農に関するEラーニング: 連邦政府の10州の学生に対して地場の農業教育を提供し、様々な組織とのコラボレーションにより、生涯学習も実施している
- ゲストスピーカープログラム (一部の州のみ)
- オンラインフィールドトリップ (一部の州のみ): 各州の農園から地産の農産物の紹介をはじめ、生態系、生物多様性、農業と再生可能エネルギー等、幅広いテーマが扱われている
- 生涯教育プログラム (thingAG): カナダ政府の他、農業団体、大手グローバル農業企業などが支援を行い、農業への啓もう・啓発教育がオンラインで実施されている

Journey 2050 (Agriculture in the Classroom) (カナダ)



概要・実施状況	1. 施策の背景・目的 ■ カナダ農業・農産食料省におけるAgriCommunication Initiative connects farmers and Canadians の取組みにおいて、AITC-Cへの予算が配分されている。プログラムが優先事項としては、以下の項目が挙げられている¹。 ✓ 消費者の意識向上：農業分野の取組みに対するカナダの消費者の評価を高める ✓ 農業分野の啓もう・啓発活動 ✓ 環境の持続可能性：農業のベストプラクティス、持続可能性イニシアチブ、技術の進歩に対する認識を高める 2. 施策の対象 ■ 中等教育レベル（Grade7-12：中学～高校）の学生 3. 施策の概要・取組み状況 ■ Journey 2050は、教師、業界の専門家、プロのゲーム開発者によって開発されたプログラムで、①オンラインのEラーニングシステム②ゲストスピーカープログラム（一部の州のみ）③フィールドトリッププログラム（アルバータ州カルガリーのみ）の3つのプログラムを実施している²。 ■ オンラインのプログラムフィールドトリップでは、各州の農園から地産の農産物の紹介をはじめ、生態系、生物多様性、農業と再生可能エネルギー等、幅広いテーマが扱われている。 ■ 同プログラムは、Agriculture in the Classroom Canada（AITC CanadaまたはAITC-C：米国の同名称のプログラムが存在するため）とも呼ばれ、連邦政府の10州の学生に対して地場の農業教育を提供し、様々な組織とのコラボレーションにより、生涯学習も実施している。 ■ AITC-Cは、連邦政府10州の農業経営者、農業系NPO、教員等様々なバックグラウンドの有識者からなる理事会と有識者委員会により構成されている。民間ボランティアや寄付なども活用されている。 ■ 生涯教育プログラムとして、thingAGがあり、カナダ政府の他、農業団体、大手グローバル農業企業などが支援を行い、農業への啓もう・啓発教育がオンラインで行われている³。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. カナダ農業省ウェブサイト (<https://www.canada.ca/en/agriculture-agri-food/news/2021/12/agricommunication-initiative-connects-farmers-and-canadians.html>)
2. ThinkAGウェブサイト (<https://thinkag.ca/en-ca/>)
3. Journey 2050ウェブサイト (<https://www.journey2050.com/>)

FarmFood 360 (Farm & Food Care Ontario) (カナダ)



施策・取組名	FarmFood 360 (Farm & Food Care Ontario)			
実施主体・機関	Farm & Food Care Ontario			
対象者	学生を含む一般市民、生産者、農業事業者			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	○
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	○
	環境への配慮	○	その他	バーチャルツアー
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	VR
	アプリ	○		

FarmFood 360 (Farm & Food Care Ontario) (カナダ)

概要



- FarmFood360は、VRによる農場ツアーを通じて、学生を含む一般市民の農業理解の促進を図るプログラムである。
- 2022年には新規利用者数8万人以上、月間平均PVは4,000回を超える。動画プログラムはYouTubeでも視聴が可能である。利用者の7割以上がスマートフォンからの農場ツアーに参加している。

実施主体

Farm & Food Care
Ontario

VRによるバーチャルの農業ツアー体験を提供

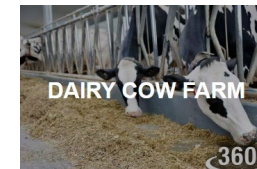
施策の対象

一般市民、生産者



食農に関するVR教材の提供

- 25種類のVRによる農場ツアー（温室野菜、豆、芋、ブロイラー、牛、穀物、果樹等）を提供。各農場に入ると、その農産物の種類、生産方法、生産農家の暮らし、その農産物市場、栄養素等の説明動画にリンクしており、自宅にしながら、包括的にその農産物を取り巻く情報について知ることができる。
- 近年では、対面式の農場ツアーも実施され、学生による果樹園での生産者ヒアリング、民間穀物企業などの訪問なども実施されている。また、料理専門学校の学生による料理教室なども開催されている。
- 農業産業団体との関連では、家畜糞尿の貯蔵と施用システムにおけるベストプラクティスと新技術を紹介するビデオ教材の公表、家畜輸送の危機管理セミナーなども行っている。



(出所) FarmFood360のオンライン農場ツアーの一例
(<https://www.farmfood360.ca/>)



概要・実施状況	1. 施策の背景・目的 ■ FarmFood360では、25のVRによる農場ツアー（温室野菜、豆、芋、ブロイラー、牛、穀物、果樹等）を開催し、学生を含む一般市民の農業理解の促進を図っている。 ■ 2022年には新規利用者数8万人以上、月間平均PVは4,000回を超える。動画プログラムはYouTubeでも視聴が可能である。利用者の7割以上がスマートフォンからの農場ツアーに参加している。 2. 施策の対象 ■ 学生を含む一般市民、生産者、農業事業者 3. 施策の概要・取組み状況 ■ COVID-19以降のオンサイトの農場ツアーも再開しており、学生による果樹園での生産者ヒアリング、民間穀物企業などの訪問なども実施されている。また、料理専門学校の学生による料理教室なども開催されている。 ■ その他、COVID-19中に食料の栽培を通じてつながりや支援を提供する取り組みとして実施されたGarden in a Boxという木箱・土・種等をセットにしたものを販売し、Facebookのグループにて生産者、土壌の専門家、農業食品の専門家、そして園芸家の仲間たちによる動画、投稿を共有している。 ■ 農業産業団体との関連では、家畜糞尿の貯蔵と施用システムにおけるベストプラクティスと新技術を紹介するビデオ教材の公表、家畜輸送の危機管理セミナーなども行っている³。 ■ カナダの各産品の生産者団体の支援が中心であるが、運営母体であるFarm & Food Careは、メンバーに各州農業局、カナダ農業・農産食料省にも名を連ねている⁴。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	-

【本項に関する出所】

1. FarmFood 360ウェブサイト (<https://www.farmfood360.ca/>)
2. FarmFood 360 (2022) Year in Review 2022 (<https://www.farmfoodcareon.org/wp-content/uploads/2023/04/52582-Farm-and-Food-Care-Annual-Report-PROOF.pdf>)
3. Ibid.
4. Farm Food Careウェブサイト (<https://farmfoodcaresk.org/about-us/members-and-sponsors/>)

FarmVR（豪州）



施策・取組名	FarmVR			
実施主体・機関	Think. Digital			
対象者	学生、一般ユーザー			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	○
	環境への配慮		その他	農業研修
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	
	動画	○	その他	VR・AR
	アプリ	○		

FarmVR（豪州）

概要



- FarmVRは、バーチャルな農業体験ができるプログラムで、利用者が仮想空間上で農機具を操作したり、農場を訪れてその作業について学んだりすることができる。農業研修や子ども向けの食育などにも活用されている。
- スマートフォン、PC等の様々なデバイスでFarmVRを表示でき、VRヘッドセットを使用することで、さらに現実的な農業体験ができる。

実施主体

Think. Digital

VRによるバーチャルの農業ツアー体験を提供

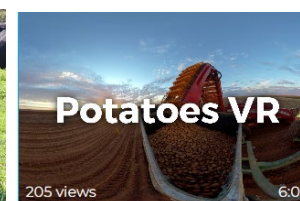
施策の対象

学生を含む一般市民



食農に関するVR教材の提供

- 農場における農産物の生産、酪農、畜産（飼育、食肉加工、畜産用の農業資材の生産等）、綿花栽培、森林、農業協同組合、農業機械、食品加工、食品販売、羊毛生産、家畜のセリ市場、漁業、養殖等、フードバリューチェーンの流れを幅広く学ぶことができる。
- 各VRは、生産者が直接解説しているものも多く、VRヘッドセット等を活用することで、さらに現場の臨場感があふれるプログラムを体験することができる。



（出所）FarmVRのオンライン農場ツアーの一例
(<https://app.farmvr.com/experiences>)

概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

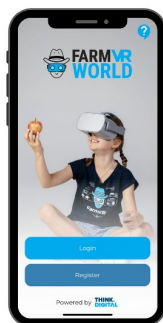
- 南オーストラリア州第一次産業地域局の食農プログラム。最先端の技術を活用したベストプラクティス農場へのバーチャルファームツアーを、FarmVRにて行っている。具体的には、生産者や投資家が現地に行くことなく、それらの農場で利用可能な最先端の技術を体験することができる¹。
- また、ニューサウスウェールズ州第一次産業地域局でも、FarmVRのシステムを活用している²。

2. 施策の対象

- 学生、一般の市民

3. 施策の概要・取組み状況

- 実際の農場にいるかのような仮想空間で、ユーザーが農機具を操作したり、農場を訪れてその作業について学んだりすることができる。また、農業研修や子ども向けの食育などにも活用されている。スマートフォン、PC等の様々なデバイスでFarmVRを表示でき、VRヘッドセットを使用することで、さらに現実的な農業体験ができる。



（出所）FarmVRウェブサイト (<https://farmvr.com/>)
FarmVR公式YouTube (<https://www.youtube.com/@farmvr>)

- 農業業界・団体は、農業研修や企業のPR、農場においては、空間コンピューティングとジオロケーションデータを使用した農場の生産性の向上、教育現場においては、VRとARを利用することでIT教育と農業・食育体験を両方学ぶことができる。また、生産者と顧客とのコミュニケーションを向上させることができる³。

定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

—

【本項に関する出所】

1. FarmVRウェブサイト (<https://farmvr.com/2021/06/virtual-farm-tours-enhances-accessibility/>)
2. FarmVRウェブサイトの顧客リストより (<https://farmvr.com/our-story/>)
3. FarmVRウェブサイト (<https://farmvr.com/our-story/>)

Farmer Time (豪州)



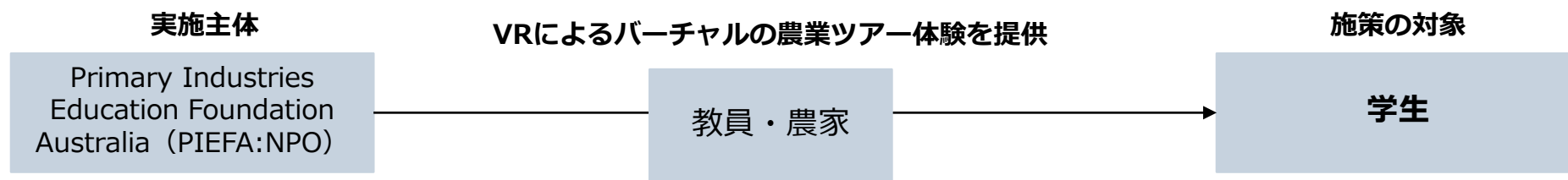
施策・取組名	Farmer Time			
実施主体・機関	Primary Industries Education Foundation Australia（豪州政府や一次産業組織等によって設立されたNPO）			
対象者	学生（初等・中等教育の生徒）、教員、農家			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画	○	その他	Eラーニング
	アプリ			

Farmer Time (豪州)

概要

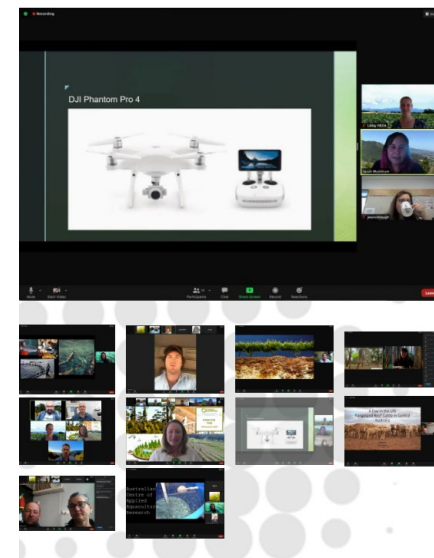


- 実施主体であるPIEFAを通じて、実際の農家・漁師・林業従事者などと、農業体験をしたい学生がマッチングし、生産者の解説・紹介による農場のバーチャルツアーを行う、というプログラムである。
- 学生は、生産者に直接質問をしたりすることもでき、農業生産だけではなく、食品産業、またはそれを取り巻く農業技術などについても、理解を深めることができる。



食農に関するオンライン農業ツアーの提供

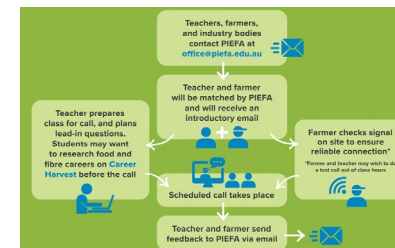
- 受講する生徒の学年に合わせ、1つのテーマに対して、異なったカリキュラムが用意されている。教員・農家はこれらの学年別のカリキュラムに沿って授業を展開することが求められている（PIEFAのウェブサイトにも、オーストラリアの学習カリキュラムと、このプログラムを利用している州のカリキュラムの両方のリンクが張られている）。
- プログラムは多岐にわたり、「農家の時間の使い方」「農場の1年」「卵生産」「リンゴ生産」「綿花の生産」といったテーマで資料が作成されており、教員はそれらの教材を組み合わせて授業を作ることができる。
- 農家は、教材動画とともに出演し、解説を加えるほか、オンラインで質問を受け付けたりする。



(出所) Farmer Timeのオンライン農場ツアーの一例
(<https://farmertime.com.au/teachers>)



概要・実施状況	1. 施策の背景・目的 ■ 学生を対象としたバーチャル農場体験ツアーをNPO団体が提供する取り組みで、農業教育を提供する教師、この取り組みに賛同する農家、参加したい学生たちのマッチングを事務局が行い（下写真参照）、参加した学生は食物や食品がどこから来ているのかを学び、職業としての農業を体験することを目的としたプログラムとなっている¹。 2. 施策の対象 ■ 初等・中等教育レベルの生徒（K12相当） 3. 施策の概要・取組み状況 ■ プログラムは多岐にわたり、「農家の時間の使い方」「農場の1年」「卵生産」「リンゴ生産」「綿花の生産」といったテーマで資料が作成されており、教員はそれらの教材を組み合わせ授業を作ることができる²。 ■ Primizone AcademyというEラーニングシステムも運営されており、食肉、森林、土壌、ワイン産業など多岐に亘る単元が履修可能となっている。 ■ ニューサウスウェールズ州の教育カリキュラムにおいて、Famer Timeのプログラムが組み込まれている³。 ■ ビクトリア州では、VICファーマータイムプログラムとして、農家（生産者）と教室をオンラインでつなぎ、学年ごとに異なるクラスを提供している。通所のファーマータイムの単元以外にも、農業に関連した科学リテラシー、数学、持続可能性なども学ぶ⁴。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	-



（出所）Farmtimeウェブサイト（<https://farmertime.com.au/>）

【本項に関する出所】

1. Farmertimeウェブサイト (<https://farmertime.com.au/>)
2. Farmertimeウェブサイト (<https://farmertime.com.au/wp-content/uploads/2020/08/FarmerTime-How-to-Use.pdf>)
3. Farmertimeウェブサイト (<https://view.officeapps.live.com/ov/view.aspx?src=http%3A%2F%2Ffarmertime.com.au%2Fwp-content%2Fuploads%2F2020%2F08%2FNSW-Curriculum-Links-Table.docx&wdOrigin=BROWSELINK>)
4. Farmertimeウェブサイト (<https://farmertime.com.au/how-to-facilitate-a-vic-farmer-time-session>)

LEARNZ- Field Trips for Aotearoa Schools (NZ)



施策・取組名	LEARNZ Virtual Experiences - Field Trips for Aotearoa Schools			
実施主体・機関	Tātai Aho Rau CORE Education (NPO)			
対象者	初等・中等教育レベルの学生、教員			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮	○	その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承	○		
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画	○	その他	オンラインフィールドトリップ
	アプリ			

LEARNZ- Field Trips for Aotearoa Schools (NZ)

概要



- LEARNZは、仮想フィールドトリップのプログラムであり、生徒は各单元ごとに教師のサポートを受けて体験できるように設計されている。
- 各单元は学年ごとにレベルが分かれており、テーマは農業以外にも、NZの自然環境、生物多様性、少数民族に関するものなど幅広い。

実施主体

Tātai Aho Rau CORE
Education (NPO)

遠隔教育の一環として、オンラインのコンテンツを提供

教員・LEARNZ専門家

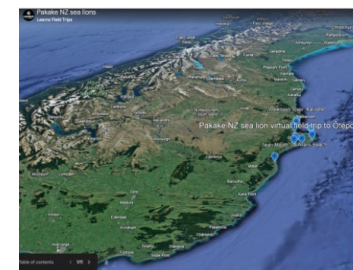
施策の対象

学生



食農に関するフィールドトリップの提供

- フィールドトリップのプログラムは、パッケージ化されており、参加する前に知っておくべき情報や知識が含まれた教材も用意されている。
- LEARNZ専門家と呼ばれる、ツアーガイドがオンラインツアーを案内・解説する役目を担っている。フィールドトリップウェブ会議も開催され、それらの内容はすべてライブストリーミングとして保存され、あとから見直すことが可能である。
- Google Earthのウェブツアー（右画像）も活用し、GISマッピング、3Dロケーションといったバーチャルのツアーも体験できる。
- 各单元は学年ごとにレベルが分かれており、テーマは農業だけではなく、NZ特有の地理、自然環境、動物、植物、少数民族に関するものなど幅広い。
- 学生がNZの文化を尊重し、環境問題にも関心を持つように設計されている。



(出所) LEARNZウェブサイト
(<https://www.learnz.org.nz/sealions241>)



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

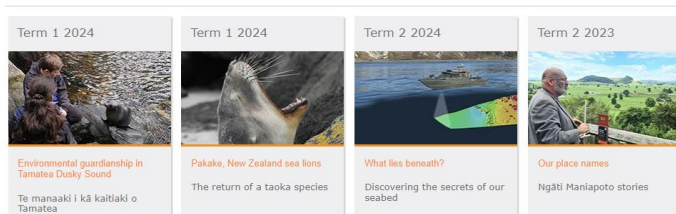
- 地理的な条件があり、農業国であるNZでは、歴史的に遠隔教育・通信教育のプログラムが多数開発され、履修する学生の数も多い。
- ニュージーランド全土だけでなく、南極大陸を含む遠く離れた場所からの無料の仮想フィールドトリップを提供するプログラムをLEARNZと呼ぶ。そのうちの一つがVirtual Experiencesである。このようなオンラインでの教育システムは、教育省、土地情報庁、国家防災マネジメント庁等の政府の支援を受けている¹。

2. 施策の対象

- 初等・中等教育レベルの学生、教員

3. 施策の概要・取組み状況

- LEARNZのような仮想フィールドトリップのプログラムにおいて、生徒は各單元ごとに教師のサポートを受けて体験できるように設計されている。教師へのガイダンス資料も提供されている²。
- 各單元は学年ごとにレベルが分かれており、テーマは農業だけではなく、NZの自然環境、生物多様性、少数民族に関するものなど幅広い。
- ただし、農業生産に関するものはそれほど多くなく、フィールドトリップレポーターとなる教員が、NZ各地からのオンライン中継による現地レポートを行い、それに対して学生が質問をしたり、現地の生産者や現地住民の人にインタビューなどを行うことができる。



2024年における仮想フィールドトリップのメニューの一部

(出所) LEARNZウェブサイト
(<https://www.learnz.org.nz/#:~:text=for%20Aotearoa%20Schools-,Virtual%20Experiences%20%2D%20Field%20Trips%20for%20Aotearoa%20Schools,Let%20us%20take%20you%20there!>)

定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法

—

【本項に関する出所】

1. NZ教育省ウェブサイト (<https://learningfromhome.govt.nz/resources/learnz>)
2. LEARNZウェブサイト (<https://www.learnz.org.nz/>)

Ruokatieto Yhdistys（食品情報協会）の食育の取組



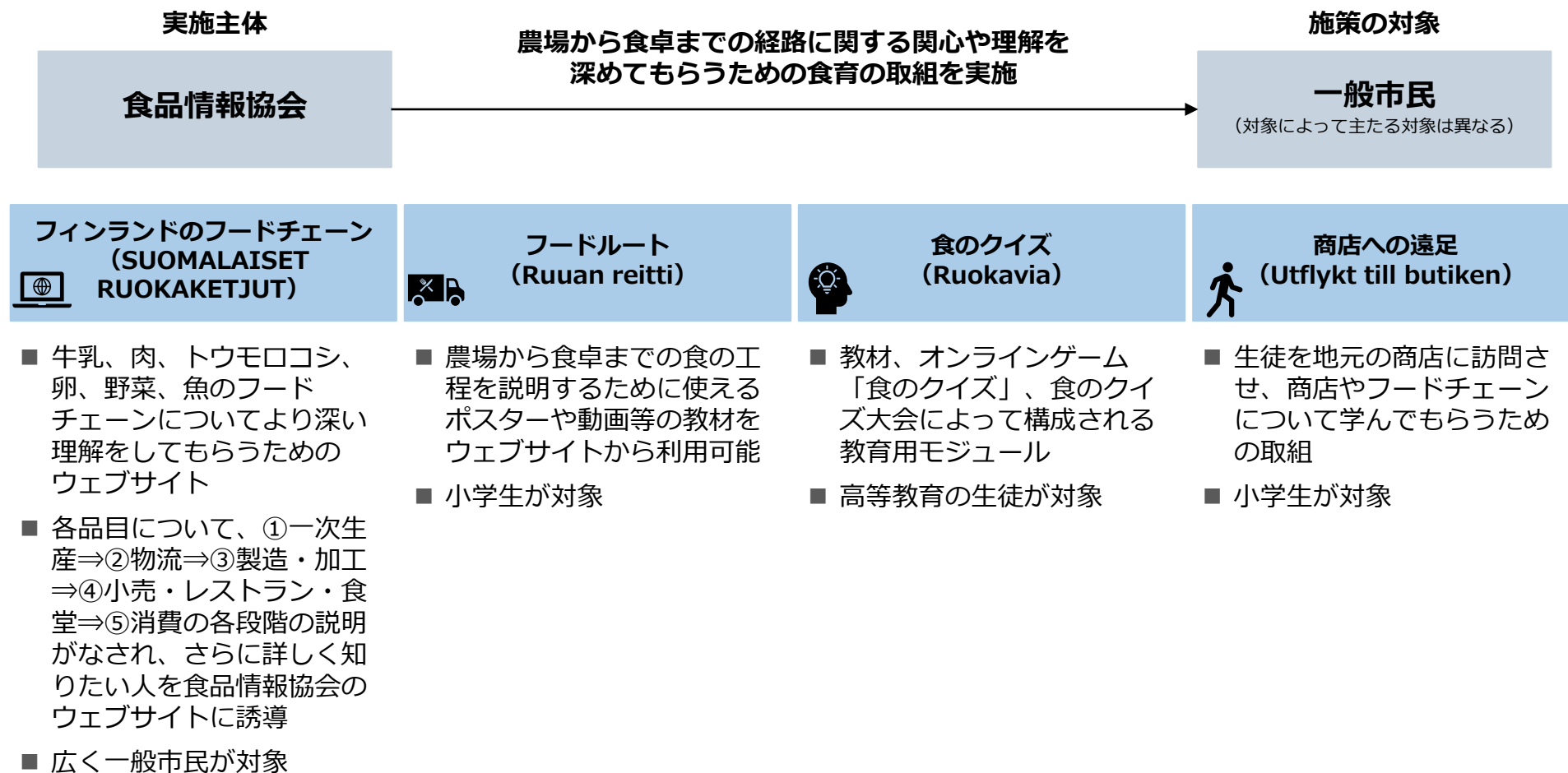
施策・取組名	食育（Ruokakasvatus）の取組			
実施主体・機関	Ruokatieto Yhdistys（食品情報協会）			
対象者	すべての人（取組によって対象が異なる）			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上	○	生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継		ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ			

Ruokatieto Yhdistys（食品情報協会）の食育の取組



概要

- 食品情報協会は、フィンランドのフードチェーンや食文化に対する市民の関心や理解促進のための取組を実施。
- その一環として食育にも取り組んでおり、ウェブサイトや教材、クイズ等の作成・提供を行っている。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- フィンランドの「食品情報協会（Ruokatieto Yhdistys）」は、フィンランドのフードチェーンや食文化に対する市民の関心を高めるために活動する団体である。活動の中核が、フィンランド産の食品であることを示す認証（Hyvää Suomesta -merkki）の実施である¹。
- 食品情報協会は活動の一環として、農場から食卓までの経路について学べる教材を提供する等、食育（Ruokakasvatus）に取り組んでいる²。

2. 施策の対象

- 取組によって対象は異なる。「フィンランドのフードチェーン（SUOMALAISET RUOKAKETJUT）」は中学生、「食のクイズ（Ruokavia）」は高等教育の生徒、「フードルート（Ruuan reitti）」と「店舗への遠足（Utflykt till butiken）」は小学生が対象に設定されている。

3. フィンランドのフードチェーン（SUOMALAISET RUOKAKETJUT）

- 食育に関する取組の一つとして、食品情報協会は「フィンランドのフードチェーン（SUOMALAISET RUOKAKETJUT）」というウェブサイトを作成し、牛乳、肉、トウモロコシ、卵、野菜、魚のフードチェーンについてより深い理解をしてもらうための情報発信を行っている³。
- このウェブサイトでは、牛乳、肉、トウモロコシ、卵、野菜、魚の各品目について、①一次生産、②物流、③製造・加工、④小売・レストラン・食堂、⑤消費の段階ごと簡単な説明が記載されており、さらに詳細について知りたい人向けに食品情報協会のウェブサイトへ誘導する構成となっている。
- 例えば、牛乳の1次生産に関しては、次頁に挙げたの説明を読むことができ、さらに情報を得たい人は食品情報協会のウェブサイトに行けるようにリンクが掲載されている⁴。



概要・実施状況

3. フィンランドのフードチェーン（SUOMALAISET RUOKAKETJUT）（続き）

- フィンランドの乳牛の70%が外部に自由に出入りできる畜舎で暮らしている。一日2、3回搾乳される。乳牛は1日当たり40キロの国内産の草の飼料と5-15キロの国内産の穀物や油糧種子、野菜を食べる。平均して1日当たり100リットルの水を飲む。反芻するために乳牛は横になる必要があり、成牛は1日11-13時間横になっている。
- 牛乳生産は食肉生産と密接に結びついており、フィンランドの牛肉の85－90%は牛乳生産の副産物である。
- 穀物の栽培ができない、または収益が出るかたちでできない草地に基盤を置く牛乳生産は、食料生産用の土地を増やしている。
- 農場は、牛乳の品質や温度及び乳牛当たりの牛乳生産量に注意を払っている。病気になった乳牛からの牛乳は薬物残渣が発見できなくなってから出荷される。

- ウェブサイトで食料の生産に関するクイズをすることができる。

4. フードルート（Ruuan reitti）

- フードルート（Ruuan reitti）は、農場から食卓までの食の工程を説明するために使えるポスターや動画といった教材をウェブサイトから利用可能。小学生が対象である⁵。

5. 食のクイズ（Ruokavia）

- 食のクイズ（Ruokavia）は、教材、オンラインゲーム「食のクイズ」、食のクイズ大会によって構成される教育用モジュールである。高等教育の生徒が対象である⁶。

Ruokatieto Yhdistys（食品情報協会）の食育の取組



概要・実施状況	6. 商店への遠足（Utflykt till butiken） ■ 店舗への遠足（Utflykt till butiken）は、先生の引率の下で生徒を地元の商店に訪問させ、商店やフードチェーンについて学んでもらうための取組である。食品情報協会とSグループ（フィンランドの生協）とが連携した取組である。新型コロナウイルス感染症に感染拡大によって対面開催ができなかった際には、デジタル遠足としてオンラインで実施された。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. Ruokatieto Yhdistys, <https://ruokatieto.fi/yhdistys/>.
2. Ruokakasvatus, <https://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/>.
3. SUOMALAISET RUOKAKETJUT, <https://suomalaisetruokaketjut.fi/>.
4. SUOMALAISET RUOKAKETJUT, <https://suomalaisetruokaketjut.fi/ruuanreitti/maito/maitotila/>.
5. Ruokatieto Yhdistys, “Ruuan reitti（フードルート）,” <https://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruuan-reitti/>.
6. Ruokatieto Yhdistys, “Ruokavisa（食のクイズ）,” <https://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa/>.
7. Ruokatieto Yhdistys, “Utflykt till butiken（商店への遠足）,” <https://ruokatieto.fi/ruokakasvatus/utflykt-till-butiken/>.

Ruoka Tutka（食品レーダー）



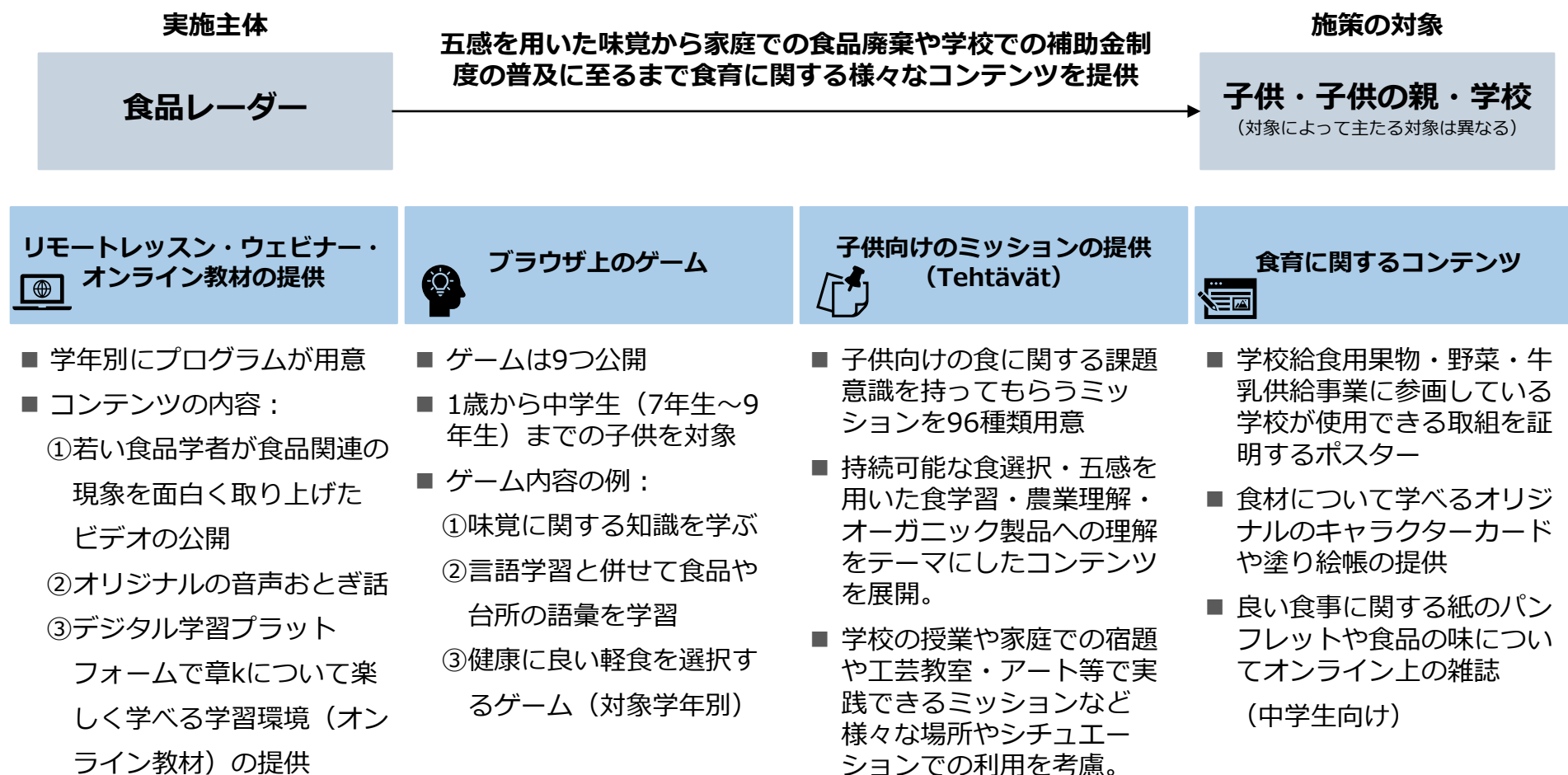
施策・取組名	Ruoka Tutka（食品レーダー）			
実施主体・機関	フィンランド農林省 食品局			
対象者	子供・子供の親・学校			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス	○	味覚	○
	食品衛生・安全	○	調理技術	
	生産現場・流通の理解向上 （地産地消、国産国消を含む）	○	生産現場体験	
	食料自給率向上		イベント開催	
	環境への配慮		その他	
	有機農産物・食品	○		
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する 取組	オンライン中継	○	ゲーム	○
	動画	○	その他	
	アプリ			

Ruoka Tutka（食品レーダー）

概要



- 食品レーダーでは、フィンランドの子供向けに食材や食文化に対する食育に関する教材の提供や食育の普及活動を実施している。
- ウェブサイトや教材、ゲームやカードの作成・提供やEUの食品に関する補助金制度を実施している学校向けのポスター作成と普及活動等を行っている。また、五感を使った食べ物の知り方やそのコンテンツも提供している。





概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- 子どもに食品や農産物（牛乳、果物、野菜）に関心をもってもらいその摂取量を増やしてもらうことを目的にした取組みである。

2. 施策の対象

- 幼児から後期中等教育の子どもが対象となる。教師側の教育も対象である。

3. 施策の概要・取組み状況

- RuokaTutkaでは子どもが食について探索したり情報を解釈できるようにするためのコンテンツや教材が用意されている。RuokaTutkaアンバサダーによるTeamsを使ったリモートレッスンやブラウザ上で遊べるゲームなどが提供されている。

3.1. リモートレッスン・ウェビナー・オンライン教材の提供

- リモートレッスンは、小・中学校の先生が30～45分の食育に関するオンライン授業を依頼することが可能である。学年別にプログラムが用意されており、①未就学児、小学校1～3年生を対象にビデオや画像を用いながら、フードチェーン（生産から食卓まで）を学ぶことができる。②小学校4～6年生を対象に学校給食を多角的な視点から紹介する（例：他国の給食の様子など）、③中学生を対象に参加型授業を提供する。栄養面からどのような食事が良いかをクイズ形式で生徒が答える。
- 教師と幼児教育向けの無料のウェビナーを開催している。
- 食や栄養、味覚、持続可能な食、食品廃棄物、学校給食等11の食や栄養に関するテーマ（対象年齢別）ごとにオンラインの教材が用意されている。



概要・実施状況

3.2. ブラウザ上のゲーム

- ブラウザ上のゲームは9つ公開されており、1歳から中学生（7年生～9年生）までの子供を対象としている。味覚に関する知識を学べるゲームや言語学習と併せて食品や台所の語彙を学習できるゲーム、健康に良い軽食を選択するゲーム等対象学年別に分かれている。

3.3. 子供向けのミッション

- 子供向けの食に関する課題意識を持ってもらうミッション（プログラム）が96種類がウェブサイトで公開されている。五感を通じた味覚や触覚を用いた学習や、食材に関する学習、有機食品や食品廃棄に関する学習ミッションが提案されている。

<持続可能な食選択>

- 食材の調達からキッチンの掃除までを考慮したサステナブルな夕食の考案（持続可能な夕食メニューの考案）を行うことで、持続可能な食の選択やライティングスキルの向上、メニューの検索を通して、メディアリテラシーや情報検索の実践が可能になる。生物学や母国語、家庭科の授業での取入れが推奨されている。また家庭内での食品廃棄を考える授業として、食品廃棄を防ぐためのヒントを示す動画がYouTubeで公開されており、ビデオを見て、家庭での食品廃棄の日記をつける宿題などの提案がされている。

<五感を用いた食学習>

- 様々な野菜や果物に慣れることを目的に、野菜や果物の入った袋に手を入れ、名前を付ける味覚や触覚を用いた課題を提供している。他にも五感を用いた活動として、ベリーを絵の材料とし、食品の色で描画するといった課題、味覚を活かした取組として、普通の苺ヨーグルトとオーガニックの苺ヨーグルトの味の違い（ヨーグルトのコクや苺の味の強さ）などを評価して、採点しあい、グループで味の違いが感じられたかどうかを共有するといった取組も挙げられる。
- 食を通して、集中力や想像力、描画スキルなどの他のスキルの向上を目指し、2組のペアで1組目に野菜や果物、お菓子などの食品を渡し、もう1組目に口頭で食品の情報を伝え、もう1組目が情報を基に描画を行うといった取組も提案されている。



概要・実施状況	3.3. 子供向けのミッション（続き） ■ 野菜や果物（苺・赤玉ねぎ・赤キャベツ・ビートの根等）で布を染めるといった取組も挙げられる。 ＜農業理解＞ ■ 夏季休業など長期の休みにあわせた課題も提案されており、一例として、牧草地の牛の写真やビデオを撮るなど、牛の健康や農業の多様性への役割を理解する一助となる課題が挙げられている。 ＜オーガニック製品への理解＞ ■ フェアトレードやオーガニック製品を示すラベルや海洋管理協議会（Marine Stewardship Council: MSC）の魚ラベルなどラベルとその意味を理解する授業も提案されている。実際に食料品店でオーガニックラベルを探し、子供たちが有機製品を認識するような授業も実施されている。 3.4. 食育に関するコンテンツ ■ EUから補助金（特に牛乳・果物野菜に関する補助）を受けている場合、ポスターを掲示し、学校の取組を発信できるコンテンツが用意されている。 ■ 子供向けに食べ物のキャラクターカード（オリジナル）が用意されており、子供たちがカードゲームをしながら、食材や食材からできる料理を学ぶことができるように工夫されている。 ■ 中学生向けには良い食事に関する紙のパンフレットや食品の味についてオンライン上の雑誌で学べるサイトが設けられている。数字の書かれているボタンを選択すると、より詳細な説明が見られる。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. Ruoka Tutka, Ruokavirasto, 2023, <https://www.ruokatutka.fi/>.

Lesportaal Chef! (ポータルシェフ)



施策・取組名	Lesportaal Chef! (ポータルシェフ)			
実施主体・機関	ワーゲニンゲン大学			
対象者	小学校の生徒			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	○
	食料自給率向上 (地産地消、国産国消を含む)		イベント開催	
	環境への配慮		その他	教育機関における活動
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画	○	その他	オンライン授業
	アプリ			

Lesportaal Chef!（ポータルシェフ）の食育の取組

概要



- オランダでは、EU圏内の大消費地へ農産物を送り届けるために、1997年からワーヘニンゲン大学を中心に食品研究開発拠点が築かれてきた。ワーヘニンゲン大学では、政府・教育機関・企業・社会団体と協力して、子供向けの食品・栄養・食事に関する客観的なツールを提供しており、ツールの一つとしてポータルシェフが提供されている。
- 「味覚の授業（オランダの学校主体の味覚を活かした授業）」と「EU School Fruit（小学校の生徒に無償で果実や野菜を提供）」の授業や活動に合うオンライン授業を実施するポータルサイトである。学校の食育に合わせて柔軟に使用することが可能であり、インタラクティブな授業ではデジタルホワイトボードを使用して行うことができる。

実施主体

Lesportaal Chef!
（ポータルシェフ）

学校の教師向けの教材を提供している
教師用のマニュアル・準備・指導法など
食育に関する学習項目を丁寧にフォローしている

施策の対象

小学校の生徒

オンライン教材の提供

- キーワードで学びたい食関連の教材検索ができる。
- キーワード：「テーマ（味覚、食品ロス等）」「食品群の分類（炭水化物（パン）や野菜）」「料理の作り方・実験（料理動画等）」等
- 教材例：味覚の授業・フレーバーミッション・教室での料理レッスン等

授業準備のe-ラーニング

- 食育に関するe-ラーニング授業を受講することが可能
- e-ラーニングのテーマ：
 - ①食育の大切さ、②Chef!で提供されている食育授業の紹介、
 - ③食の体験学習とは何か、
 - ④食の5つの環（野菜と果物・炭水化物・乳製品・タンパク質・脂質・飲み物の5分類）、
 - ⑤食育の準備、実践的・教訓的な食育に関するヒント

その他のコンテンツ

- コンテンツの一つとして、独自のレッスンやプロジェクト・カリキュラムの作成が可能
- デジタルホワイトボードを使用したインタラクティブな授業の実施
- 栄養に関するビネット（挿絵）の提供

Lesportaal Chef! (ポータルシェフ)



概要・実施状況	1. 施策の背景・目的 ■ ワーヘニンゲン大学では、政府・教育機関・企業・社会団体と協力して、子供向けの食品・栄養・食事に関する客観的なツールを提供している。約75%のオランダの学校が開発した教育ツールを使用している。提供されているツールの1つとして、ポータルシェフが挙げられる。 ■ 「味覚の授業（オランダの学校主体の味覚を活かした授業）」と「EU School Fruit（小学校の生徒に無償で果実や野菜を提供）」の授業や活動に合うオンライン授業を実施するポータルサイトである。 2. 施策の対象 ■ 小学校の生徒を対象としている。 3. 施策の概要・取組み状況 ■ ポータルサイト内で味覚の授業、軽食・果物・野菜の授業、料理の授業が設定されている。また「農場教育」のページも用意されており、農場の様子をオンライン上で見学することが可能である。 ■ オンライン教材が用意されており、キーワードで学びたい内容を検索することができる。 例）「テーマ（味覚、食品ロス等）」「食品群の分類（炭水化物（パン）や野菜）」「料理の作り方・実験（料理動画等）」「作業時間（長時間、短時間）」 ■ 授業準備として、E-ラーニングが用意されており、受講が可能である。特に、食育に重点が置かれており、食育については、5つのテーマに沿って、ゲスト講師によるプログラムが用意されている。 1. 食育の大切さ、 2. Chef!で提供されている食育授業の紹介、 3. 食の体験学習とは何か、 4. 食の5つの環（野菜と果物・炭水化物・乳製品・タンパク質・脂質・飲み物の5分類）、 5. 食育の準備、実践的・教訓的な食育に関するヒント ■ ポータルサイトはアカウントで管理されており、登録のあるEU内の学校機関の情報が得られる。 ■ 教師は、ゲストティーチャーとして自身を登録しポータルサイト内の教室で授業を行うことができる。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	－

【本項に関する出所】

1. Wageningen University and Research, Lesportaal Chef!, <https://www.smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/lesportaal-chef.htm>.

Digital Food Education



施策・取組名	Digital Food Education			
実施主体・機関	欧州委員会 教育・青少年・スポーツ文化総局			
対象者	学校の先生（主に小学校の先生）			
施策の目的・テーマ	健康・栄養バランス		味覚	○
	食品衛生・安全		調理技術	
	生産現場・流通の理解向上		生産現場体験	
	食料自給率向上 （地産地消、国産国消を含む）		イベント開催	
	環境への配慮		その他	教育機関における活動
	有機農産物・食品			
	食文化の保護・継承			
デジタル食育に関連する取組	オンライン中継	○	ゲーム	
	動画	○	その他	ウェビナー、ライブストリーム、オンライン授業
	アプリ			

Digital Food Education

概要



- Digital Food Education教師向けに、どのようにデジタル技術を有効に活用すれば良いかのヒントが提供されている。オーストリア・チェコ・スロベニア・英国でのガイドラインや取組が例示されている。
- 大きく3つのコンテンツから成り立っており、①教師向けのデジタル技術を活用するヒント（ライブストリームの主催・オンラインレッスンの配信・ウェビナーの開催）、②子供たちの食品プログラムに関する映画作成のアイデア、③デジタル食教育の実践例の紹介に分けられる。

実施主体

Digital Food
Education

学校の教師向けに
デジタル技術を有効活用するヒントを提供

施策の対象

学校の先生
(特に小学校の先生)

①教師向けのデジタル技術を活用するヒント



- 教師向けのヒントとして「ライブストリーム」・「ウェビナー」・「オンライン授業」の3つのコンテンツを用意
- 「ライブストリーム」では、対話型の調理セッション、栽培活動、オンライン上での農場訪問が可能。
- 「ウェビナー」では、プレゼンテーションにより、聴衆と情報を共有可能。
- 「オンライン授業」に関しては、ウェブサイトではガイドラインを公表。

②子供たちの食品プログラムに関する映画作成のアイデア



- 生徒たちがテレビやメディアのプロデューサーとなり、スマホやタブレットを用いて、農業・栽培・料理に関する映画を作成、放送するためのアイデアを提供。
- 撮影場所は、農場・校庭・キッチンでの3つの例ごとに紹介。
- 農場の例：「畜産場の様子」
- 校庭の例：「屋内栽培」
- キッチンの例：「教室での料理映画」

③デジタル食教育の実践例



- 教室でのデジタル食育を実施するための様々なアイデアを共有。
- 主に学校食育のアンバサダーであるイギリスのワシントンボローアカデミーの取組例を取り上げている。
- 「農家（ジェイク農夫）とのビデオ通話」・「多文化理解を深める他国（スロベニア）との交流動画」・「学校での食料栽培や種の保存」といった動画を公開。



概要・実施状況

1. 施策の背景・目的

- デジタル食育プロジェクトは、欧州委員会の教育・青少年・スポーツ・文化総局（Education, Youth, Sport and Culture）実施のErasmus+プロジェクトにより、資金提供を受けた学校教育で、デジタルを活用し、食育の授業や行事支援を行うプラットフォームである。

2. 施策の対象

- 主に教師を対象としている。

3. 施策の概要・取組み状況

- 教師向けに、どのようにデジタル技術を有効に活用すれば良いかのヒントが提供されている。オーストリア・チェコ・スロベニア・英国でのガイドラインや取組が例示されている。
- Food for Life Gold schoolやWashing brough Academy（英国の小学校）、欧州の3つのパートナーと協力してポータルサイトが作成されている。
- 上手く展開されている事業のケーススタディがまとめられており、農家とのビデオ電話や生徒の調理活動、野菜などの栽培活動の動画作成などが挙げられている。
- 提供されるティップス（コンテンツ）は主に4つに分けられており、「映画（ショートムービー）の製作」「ライブストリーム」「ウェビナー」「オンライン教室」である。
- 「映画（ショートムービー）の製作」では、映画製作の意義や英国の土壌協会（Soil Association）から公表されている短編教育映画用の優れたコンテンツの撮影方法に関するヒントが提供されている。

3.1. 教師向けのデジタル技術を活用するヒント

3.1.1 ライブストリームの作成

- 「ライブストリーム」では、対話型の調理セッション、栽培活動、オンライン上での農場訪問が可能である。オーストリアのGutessen（栄養関連のアドバイスサービスとトレーニングを提供する小規模企業）とスロベニアのCIOP（※英語では該当なし）からライブストリームの活動運営に対するヒントが公表されており、本プロジェクトでもその手法が推奨されている。



概要・実施状況

3.1.2. ウェビナー

- 「ウェビナー」では、生徒だけでなく、教師、同業者、保護者も対象とされており、プレゼンテーションにより、聴衆と情報を共有できる。ウェビナーの手順については、チェコのSZS食育プログラムから公表されている情報に即して推奨されている。

3.1.3. オンライン授業

- 「オンライン授業」では、新型コロナウイルス感染症拡大の状況下で、多くの学校がオンライン授業の対応を求められており、それに対応し、ウェブサイトではガイドラインが公表されている。イギリスのワッシング・ボロー・アカデミーがオンラインレッスンを実施する際のガイドラインを参照している。
- ガイドラインの一例)「ライブストリーム」
- 料理動画ではシンプルで面白いレシピを選ぶ
- 材料に関しては、一般家庭で揃えられるものを選択する。
- 参加者のアレルギーを確認し、アレルギーを含まない食材を選択する。
- ライブ配信は厳しいスケジュールになるため、予定時間内で料理を作ることが可能か事前にリハーサルをする。併せて試食も行う。
- 参加者にあらかじめ準備事項を知らせる。①オンラインセッションの日時を余裕をもって共有する。②必要な食材や調理器具などの買い物リストを用意する。③参加者に食材や材料の計量など事前準備をお願いする。④オンラインセッションの方針を共有する。

3.2. 子供たちの食品プログラムに関する映画作成のアイデア

- 生徒たちがテレビやメディアのプロデューサーとなり、スマホやタブレットを用いて、農業・栽培・料理に関する映画を作成、放送するためのアイデアを提供している。ウェブサイトの例では、農場・校庭・キッチンでの撮影が挙げられる。
- 各撮影場所ごとに、学習インタラクションで取り上げられた短編映画の例が示されている。
 - 農場での撮影例として、「畜産場の様子」・「農場へのライブストリーム」・「農場訪問の様子」・「農場で短編映画を作成する生徒の様子」・「ストップモーションで作られた農業映画」が示されている。



概要・実施状況	3.2. 子供たちの食品プログラムに関する映画作成のアイデア（続き） - 校庭での撮影例に関しては、「学校における野菜などの生育の様子」・「屋内栽培」・「校庭の野菜作り」・「生産者へのライブストリーム」・「学校間でのライブストリーミングを用いた交流の様子（英国とオーストラリアの例）」等が挙げられている。 - キッチンでの撮影例として、「教室での料理映画」・「学校のシェフへのインタビュー」・「国際的な TastEd ライブストリーム」などを掲載している。 3.3. デジタル食教育の実践例 ■ 教室でのデジタル食育を実施するための様々なアイデアが共有されている。 ■ 学校食育のアンバサダーであるイギリスのワシントンボローアカデミー（Washingborough Academy）と農家（ジェイク農夫）とのビデオ通話を通じた定期交流の様子の動画や、食に関する多文化理解を深めるため、同校がスロベニアの方を招待し、彼女の国やスロベニアの農家の方とライブ通話による交流事業を行っている様子が動画でまとめられている。 ■ 他にもストップモーションでまとめられた食べ物の農場から食卓への様子の動画や食料の栽培・種の保存など、ワシントンボローアカデミーでの食育に関する様々な取組をベストプラクティックとして提供している。
定量的・定性的効果 効果の測定・検証手法	—

【本項に関する出所】

1. European Commission, “Digital Food Education,” <https://www.digitalfoodeducation.eu/>.

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社

www.murc.jp/