

**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<sup>1</sup>。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<sup>2</sup>。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<sup>3</sup>。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<sup>4</sup>。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<sup>5</sup>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）」<sup>6</sup>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)                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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<sup>7</sup>を担う。</li> <li>■ 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。</li> </ul>            |
| EU理事会 (Council of the European Union)                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 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。</li> </ul> |
| 欧州委員会 (European Commission: EC)                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>                                                                                                                                       |
| 欧州イノベーション・技術機構 (European Institute of Innovation & Technology: EIT) | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>      |
| ファーム・ヨーロッパ (Farm Europe)                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>                                                                                                                                   |
| 欧州消費者機構 (Bureau européen des unions de consommateurs : BEUC)        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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<sup>89</sup>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。</li> </ul>                                                                   |



## 【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](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



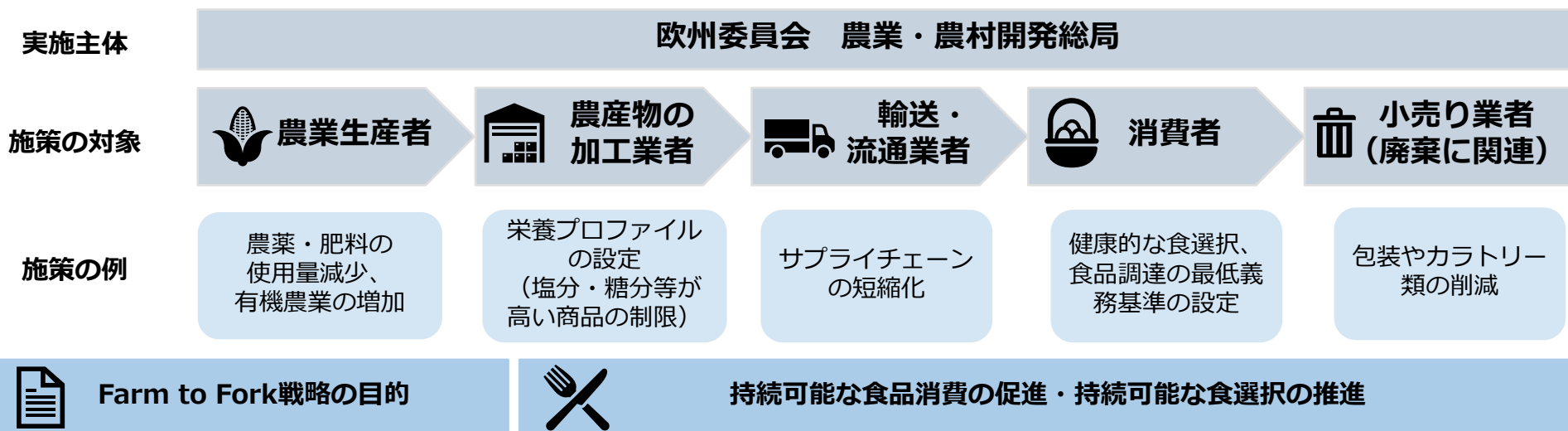
|             |                                                     |   |        |  |
|-------------|-----------------------------------------------------|---|--------|--|
| 施策・取組名      | Farm to Fork 戦略                                     |   |        |  |
| 実施主体・機関     | 欧州委員会 農業・農村開発総局                                     |   |        |  |
| 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<sup>1</sup>。
- 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。





|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>概要・実施状況</b></p>                  | <p><b>2. 施策の概要・取組み状況（続き）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 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。</li> <li>■ （参考）戦略の全体構成は以下のとおりである。             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 行動の必要性</li> <li>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                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 持続可能な食料生産の確立</li> <li>2. 食品の安全性の確保</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>5. 食品ロス、食品廃棄物の削減</li> <li>6. 食品サプライチェーンにおける食品詐欺対策</li> </ol> </li> <li>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                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 研究・イノベーション・技術・投資</li> <li>2. アドバイザリー・サービス、データ・知識・スキルの共有</li> </ol> </li> <li>4. グローバルな移行の促進</li> <li>5. 結論</li> </ol> </li> </ul> |
| <p><b>定量的・定性的効果<br/>効果の測定・検証手法</b></p> | <p>—</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## 【本項に関する出所】

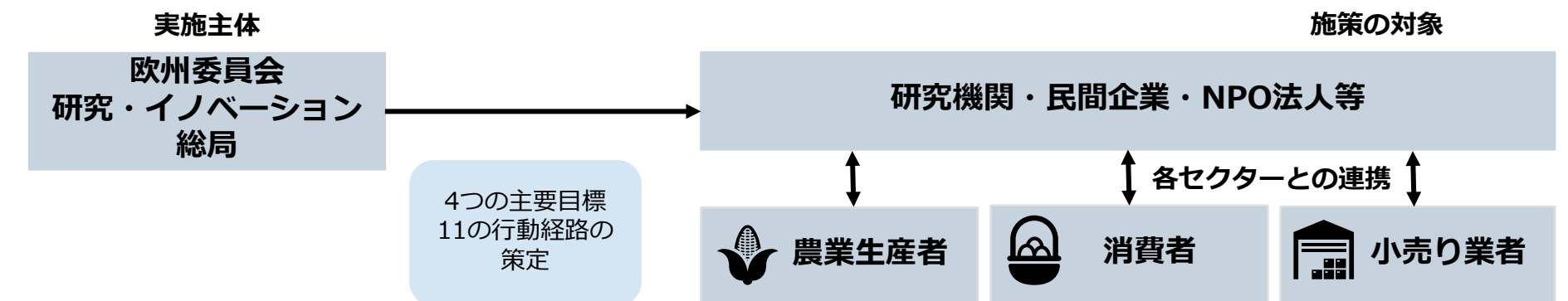
1. 以下、本施策についてはFarm to Fork戦略をもとに整理している。  
European Commission, Farm to Fork Strategy For a fair, healthy and environmentally-friendly food system, 2020,  
\_\_<[https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)>.



|             |                                                               |   |        |  |
|-------------|---------------------------------------------------------------|---|--------|--|
| 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。



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>概要・実施状況</p>                  | <p><b>3. 施策の概要・取組み状況（続き）</b></p> <p><b>3.1. 行動経路4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul> <p><b>3.2. 行動経路7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 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）。</li> </ul> |
| <p>定量的・定性的効果<br/>効果の測定・検証手法</p> | <p>—</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

【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](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。



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>概要・実施状況</b>                  | <b>3. 施策の概要・取組み状況（続き）</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li></ul>                                               |
| <b>定量的・定性的効果<br/>効果の測定・検証手法</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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。</li><li>■ 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。</li></ul> |



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、<br>学校給食の調理師                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 小規模農家、学校関係者、<br>地元の食品供給業者、<br>仕出し業者                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 事業目的 | 給食のメニューを健康的で、<br>環境に配慮した食事に移行さ<br>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<br>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<br>コストや環境基準を考慮した公共食料調達<br>を促すこと。                                                                                                                                                                                                                                    |
| 事業内容 | 学校給食の調理師向けに、持<br>続可能な食事を提供するため<br>のトレーニング資料の作成と<br>レシピ提案を行っている。加<br>工食品や動物性食品の量を減<br>らし、果物や野菜、全粒穀物<br>等のより環境に優しいメ<br>ニューを生徒に提供すること<br>を促進している。自治体レベ<br>ルで食の専門家から支援を受<br>けられる環境も整っており、<br>調理師のネットワークが構築<br>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、<br>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。<br>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。<br>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<br>み込むよう関係者を説得する。<br>②食と持続可能性：学校のカフェテリアや学校環境外で、<br>健康的で持続可能な食品を提供する。<br>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<br>の拡大、食生活に理解のある学校職員、学校給食の調理師、<br>校長の採用を促進する。<br>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<br>の商店・レストラン、農家等、学校を取り巻くステークホル<br>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<br>達の基準として、レベル別に以下の2つを設<br>けている。<br>①健康的で持続可能な食品の中核となる基<br>準：<br>最低限の健康と持続可能性を保証する基準。<br>持続可能な公共食料調達の新たな基盤とし<br>て機能することを目指す。<br>②高度な基準：①の基準より高い基準を設<br>定し、先進的に取り組むことを考えている<br>公的機関向けの基準。給食委託会社がより<br>持続可能性の高い食品調達を促すことが可<br>能である。<br>例) オーガニック食品、地産地消（輸送距<br>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<br>レベル | 柱A：<br>「方針とリーダーシップ」                                                                                                                                                                                                              | 柱B：<br>「食と持続可能性」                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 柱C：<br>「教育と学習」                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 柱D：<br>「コミュニティとパート<br>ナーシップ」                                       |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ブロード       | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>② WSFA行動計画の策定</li> <li>③ 学校の食文化の見直しの実施</li> <li>④ 行動計画の評価と更新</li> <li>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</li> <li>⑥ WSFAの取組の全校生徒への周知</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>② 健康的でバランスの取れた持続可能なメニュー</li> <li>③ 学校全体での無料飲料水の利用</li> <li>④ 保護者と協力の上、健康的なお弁当や軽食の提供</li> <li>⑤ 誰もが平等に食へアクセスできるよう奨励の実施</li> <li>⑥ 模範となるような健康的な食事と推進</li> <li>⑦ 昼食を楽しいイベントと認識</li> <li>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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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</li> <li>③ 教員向けのテーマ別ワークショップと教材の提供</li> <li>④ WSFA料理活動への参加</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>⑦ 農家を生徒の教育に組み込む</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>① WSFAの学びを保護者と共有</li> </ul> |

# SchoolFood4Change (SF4C)



| 3つの<br>レベル | 柱A：<br>「方針とリーダーシップ」                                                                                                                                                                                                                                                        | 柱B：<br>「食と持続可能性」                                                                                                                                                                                                                                                 | 柱C：<br>「教育と学習」                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 柱D：<br>「コミュニティとパートナー<br>シップ」                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| シルバー       | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>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）</li> <li>② SF4Cの調達持続可能性の最低基準をクリア</li> <li>③ 学校側の健康的な環境の提供に対する努力</li> <li>④ 植物性由来の代替タンパク質の提供</li> <li>⑤ 生徒が楽しい学食の場の設計</li> <li>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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>① 教育的な食に関するイベントや活動の企画</li> <li>② 教師と調理師間の連携の推奨</li> <li>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</li> </ul>                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>     |
| ゴールド       | <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>② WSFAは学校の組織的な質保証の一環制度</li> <li>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）</li> <li>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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>① SF4Cの調達持続可能性の最低基準をクリア</li> <li>② 文化的ニーズを考慮したメニューを提供</li> <li>③ 食品廃棄ゼロのモデル構築</li> </ul>                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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）</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul> |



## 【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](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。

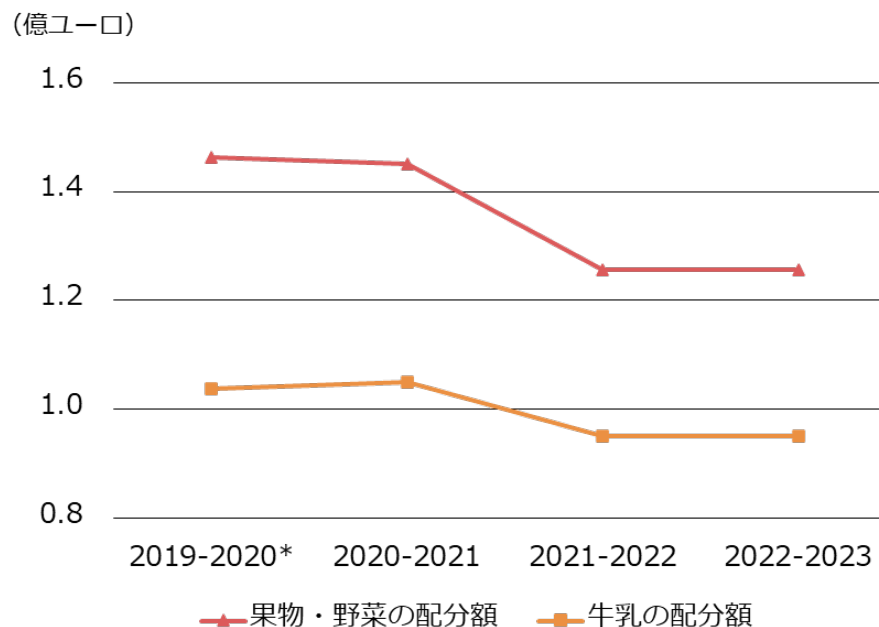
### 3. 施策の概要・取組み状況

- 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<sup>2</sup>。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<sup>2</sup>。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<br>果実・野菜 | 加工<br>果実・野菜 | 牛乳・<br>無乳糖牛乳 | チーズ・カード・ヨー<br>グルト・その他無添加<br>乳製品 | 香料・果物・ナッ<br>ツ・ココア添加乳製<br>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<br>物直販所等への訪問 | 試食会・調理実習・<br>ワークショップ他 | 授業・講演会・<br>ワークショップ | コンクール・ゲーム<br>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



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>概要・実施状況</b>                  | <b>3. 施策の概要・取組み状況（続き）</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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）。</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>定量的・定性的効果<br/>効果の測定・検証手法</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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<sup>6</sup>。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）。</li><li>■ （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。</li><li>■ 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。</li></ul> |

# 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](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](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](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](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、<br>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<br>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                                       |   |        |                        |

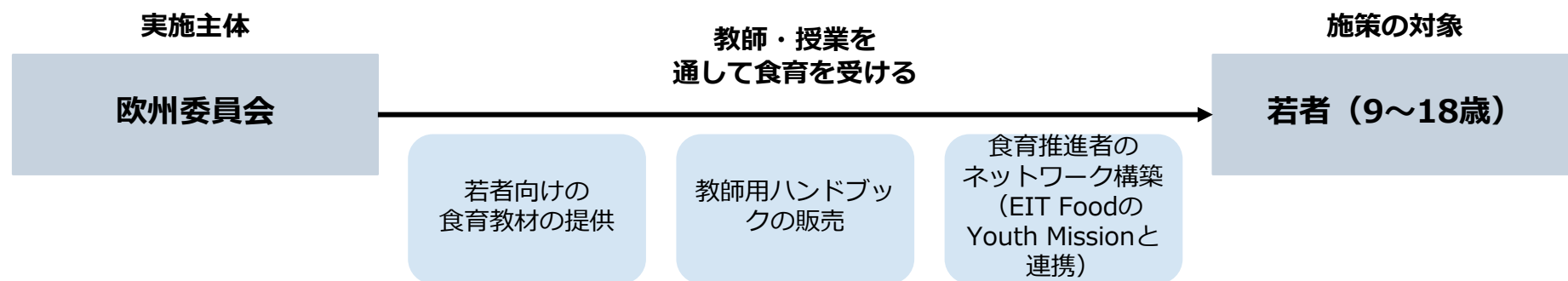


# Food Educators

## 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。



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>概要・実施状況</b></p>                  | <p><b>3.3. 教師用ハンドブック（続き）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 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）。</li> <li>■ 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。</li> </ul> <p><b>3.4. パートナーシップの構築</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 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。</li> </ul> <p>*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。</p> |
| <p><b>定量的・定性的効果<br/>効果の測定・検証手法</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 【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> > .