

ども。

○西居氏： いやいやいや。

○藤本氏： 楽しく普段活動させていただいております。さまざまやっているんですが、一つちょっと写真で紹介させていただくと、このみそまるを、けっこう今力を入れて伝えていまして、先日は農林水産省さんのご協力のもと、伊勢志摩サミットの国際メディアセンターというところで、みそまるを各国から集まった報道陣の方々に振る舞わせていただきました。非常にいま和食が海外でも注目されているというのは、何となく知っていましたが、すごくやっぱり反応が良くて、さらに、みそは皆さんご存じですし、みそって日本の伝統食で、ヘルシーでおいしいと、すごくイメージが良かったんですね。今出ている、これが「G7みそまる」というのをこのとき作りまして、振る舞わせてもらったんですけど、すごく好評だったので、とてもうれしかったです。ちなみに一番人気はイタリア。

○西居氏： 何が入っていたんですか。

○藤本氏： はい、ポルチーニとか、チーズとかドライマト、あとオリーブオイルも入っているんですけど、このイタリアンみそまるが一番人気でした。きょうも実はブースのほうで、みそまる体験会やらせてもらっていますので、もしよかったら、遊びに来ていただければと思います。

○西居氏： カナダはメイプルシロップも入っているんですね。

○藤本氏： そうですね。その国のちょっと有名な食材を入れております。本当に貴重な機会をいただいたんですけども、私の一番のこの活動の目的というのは、ただみそを伝えたいわけではなくて、特にこれからお母さんになる世代、若い女性、そして子供たちに一番みそを取り入れてもらって健康になってほしいというところが一番伝えたいところです。はい、以上です。ありがとうございます。

○西居氏： ありがとうございます。拍手をお願いします。きょう初めてお会いして、すごくきれいなお着物だなと思ったんですけど、お着物の丈がすごく短いと思ったんですけど、けど、私が普通の丈の着物しかイメージしていなかったんですけど、やっぱりいろんな物事を、先ほども農業の話した通り、どう誰に表現していくか、野菜をスイーツでという表現もあると思いますし、おみそを若い女性たちに飲んでもらう、かわいいなと思ってもらったり、先ほどのデコレーションしたプレゼント用に詰めたものとかは、普通の考え方では浮かばないですけども、新しい人にその価値を理解していただく表現手段としては、本当に素晴らしいなというふうに思いました。あとでもっと詳しくお願いできればと思います。ありがとうございます。じゃあ櫻庭局長お願いいたします。

○櫻庭英悦食料産業局長： はい。それでは私もスライドを準備しておりますので。きょうのミッションは、農林水産省の役人が作った文書を、いかに分かりやすく、印象深く出せるかと。

○西居氏： お願いします。僕ら30代で並んでいますので、ちょっとお若い気持ちで、ぐっとお願いします。

○櫻庭局長： かける2ですから、私は。

○西居氏： かける2していますか。

○櫻庭局長： ここに書いてあるのはどうでもいいことなんですけれども、そう言う問題になるんですけれども、皆さん「日本型食生活」という言葉、聞いたことがありますか。実は、これ日本人がつくったわけではなくて、アメリカの上院の特別委員会がありまして、それが1977年、マクガバンという人が報告を出しました。その中で、日本人の食生活が一番いいと。べた褒めになってしまったというのが、これ日本人は誰も気がつきませんでした。

しかも、それにぱくっと食いついたのが、当時の農林水産省の人間だった。つまり、ここにありますがけれども、80年代農政の基本方法で、日本型食生活を勧めましょうとあって、こういった形で、栄養バランスであると

か、ヘルシーとか、それを農林水産省が出しちゃった。そのあと、厚生労働省が5年後くらいに、昭和60年に健康という言葉を出してきた。これでまた縦割りの役所間のし烈な争いが始まったと。それで、私が福島県庁から戻ったとき、平成9年、どうも最近厚労省の力が強いというので。

○西居氏： そんな役所間の争いがあるんですか。

○櫻庭局長： はい。それで文部科学省の体育局というところに、私、単身飛び込みまして、そこの学校給食の調査官のところに「助けてください」という形で言って、「でもこんなことやっていたら大変だよ、やってられないよね」ということで、できたのが、文部省・厚生労働省・農林水産省の「食生活指針」、これが初めてできたんです。平たく言うと、こういう経緯でやって、今や各省が一緒になって、食育基本法までできてきたと。

○西居氏： すごいですね。

○櫻庭局長： 最初は縦割りでやったんですが、でもこれは分かりにくい、基本は何なのかという話になったとき、一番下にありますけれども、アメリカの食事ガイドライン、ここにあります。フードピラミッドという略称で言われていましたけれども、これはサービングといって、日本でいえば1単位という形になるんですが、一番てっぺんに砂糖なんかがあるわけですね。これを少なく取りなさいということなのですが、日本でいうと、やっぱりてっぺんにくるのが偉いと。富士山の頂上みたいに。「これおかしいんじゃないの」と言って、2005年に改定して、変えたらますます分かりにくくなった。

○西居氏： ちょっとなんか見づらいですね。

○櫻庭局長： ええ。結局ね、アメリカ人の27%が肥満になっちゃったんですよ。「じゃあどうしようか」と言ったら、「分かりやすくしようね」と言って、2011年にマイプレート、お皿、毎日食べるところに、いろんなものをバランス良く食べましょうよね。当たり前のことになっちゃったと。このバランスの良さっていうのは、日本人の食生活なんですけれども、実際問題は、昭和40年あたりだと、お米の取り過ぎで、油もない、タンパク質もよく取っていない。昭和55年当時は、だいたいちょうどいいんじゃないかなと。最近ちょっと油取り過ぎかなとなってきましたけれども、これはもう治まってきます。

危ないのは、朝ご飯を食べていない。朝食の欠食率、ちょっと見てください。11.4%、右側。年間53億食。1食300円としたら、1兆6000億くらい。特に20歳代が、4人に1人強は朝ご飯を食べていない。これ朝ご飯食べないと、午前中の体温が上がらないとか、ぼーっとしちゃうとか、いろんな症例といいますが、例が出ておりますので、これよく気をつけてください。

もう一つ危惧されるのは、お年寄りのお一人世帯が増えてきている。高齢化の中では。左側のグラフの、65歳以上単身世帯がものすごい勢いで増えていますね。これが食生活にどう影響するのか。たぶん食べなくちゃ。いま一番分かりやすく言うそうですね、チンって鳴らすパックご飯、それとコンビニのお惣菜、これが一番安上がりなんです。ものすごく売れています。でもこれでいいのかしらというのが、やはり警鐘鳴らしている。もう一つは、外食と、そういうのが伸び悩んでいます。食の外食率が伸び悩んでいる。つまり外食にはあまり行っていない。何を食べているのか。ひょっとしたら食べていないかもしれない。お年寄りの低栄養がいま問題になっています。私どもがいろいろな取組をやっていますけれども、日本型食生活をどうするか。体験の話、和食の継承法、地産地消。

要は、体験するのが一番分かりやすいと。先ほど設楽さんの話にもありましたけれども、これやると、まず左側のあれを見ると、残さず食べるというのが86%に跳ね上がると。自分が汗水かいてやると食べ残しがなくなる。これ非常に私はいいことだなと思っています。ユネスコの話をちょっとしたいと思いますけれども、このユネスコの登録名称は和食です。日本人の伝統的な食文化とか何とかいろいろやっていますけれども、実は10年くらい私、課長当時、和食とか何とかって、海外ってとんでもないのがあるからって言って、その和食とは何ぞや、日本食とは何ぞやという検討会をやって、ときの大臣に「ミシュランみたいのやれ」って言われて、いろいろなマスコミとトラブって、マスコミに、何だっけ、「すしポリス」が来るぞと。

○西居氏： ありましたね。