

第1節 農林漁業者等による体験活動の促進

農林水産省では、食や農林水産業への理解の増進を図るために、農林漁業者等による農林漁業に関する体験の取組を推進しています。

教育ファーム等農林漁業体験は、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組であり、自然の恩恵を感じ、食に関わる人々の活動の重要性と地域農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上など、様々な効果が期待されます。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願い、酪農体験を通じて子供たちに食や生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待、これら双方の思いが一致し、各地で酪農教育ファームの取組が行われ、子供たちが訪問先の牧場において、乳牛との触れ合い、餌やりや掃除による牛の世話などの酪農体験の学習を行っています。

また、オーガニックご当地弁当の提供や有機農産物の収穫体験等を行うなど、消費者を有機農業の産地に呼び込む列車ツアー（オーガニックトレイン）等を通じて、消費者が有機農業を直接体験できる機会を作っています。

このほか、都市住民に自然や動物との触れ合い空間を提供するふれあい牧場の取組、各地において学校近辺の水田を借りて、小学生が稻の播種から収穫まで栽培の一環を体験する取組、消費者が借り受けた畠で行う野菜栽培の体験、企業が社会貢献活動としてNPO法人と連携して耕作放棄地を開墾し、棚田に戻す取組、きのこや山菜の採取などで森や林業への理解を深める林業体験、定置網の網上げ、地引き網、養殖の作業体験や市場見学を行う漁業体験など、農林水産業の様々な分野で関係者が連携しながら体験活動が進められています。

このような体験活動の参加者からは、農林水産業の楽しさ、面白さ、大変さ、自然環境の大切さを学び、食に対する考え方が変わった等の感想が出され、農林水産業の良き理解者となっていることがうかがわれます。

農林水産省は、これら農林漁業体験の取組を広く普及するため、補助事業による教育ファーム等農林漁業体験活動への支援のほか、どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した教育ファーム・データベースの提供、食と農林漁業体験の情報をタイムリーに提供するメールマガジンの発行を行っています。

また、持続可能な農業生産を実現するために、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の食材調達基準の要件でもあるGAP (Good Agricultural Practice)¹の取組が、農業高校等の教育機関においても始まり、生産技術だけでなく、経営マインドや国際感覚を兼ね備えた農業者育成が進められています。

1 GAPとは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことをいいます。

事例

農業高校の生徒が、地域の子供たちに農業体験を提供

中標津農業高等学校（北海道）

酪農が盛んな北海道中標津町計根別地区の中標津農業高等学校では、校内の農場に地元の幼稚園児・小学生・中学生を迎える、高校生が先生役となり農業体験等を提供する「計根別食育学校」を開催しています。この取組は、地域の子供たちに農業と食の大切さを学んでもらうとともに、食育の大切さを確認することを目的として、平成18（2006）年から続けられています。

「計根別食育学校」では、子供の発達段階に応じて高校生が体験内容を企画し、野菜（ジャガイモ、トマト、ダイコン、キュウリ、カボチャ等）の栽培・収穫、牛の搾乳、ソーセージ・鹿肉ジャーキーの製造などの多彩な体験を提供しています。例えば、幼稚園児には、たくさん土に触れて楽しむことができるジャガイモの植付け・収穫の体験を提供します。園児にとって、土の中からジャガイモを見つけた瞬間は忘れられない思い出になります。また、キュウリの栽培体験では、星形やハート型の「おもしろキュウリ」を栽培するなど、園児に驚きと感動を与えるように、各プログラムを工夫しています。

小学生には、理科で学んだ植物の特徴を実物の野菜で確認したり、野菜の成長を算数で学んだ折れ線グラフで記録したりするなど、授業内容と関連付けた体験を提供し、児童が知識や理解を深められるような工夫を加えています。さらに、中学生には、ソーセージ製造体験の際に、豚のと殺の様子を紹介し、グループディスカッションで感想を述べる場を設けるなど、ソーセージを作る一連の作業を通じ、「命をいただく」ことの重さを感じられるような内容にしています。

「計根別食育学校」は、教える側の高校生にとっても、子供たちに作物の栽培、食育の意義などを教えることで、自らも食と命の大切さを学び、農業や食育への理解を深める機会になっています。

そして、開校から10年を超え、「計根別食育学校」に参加していた子供たちが成長して、中標津農業高等学校に入学し、次は先生役として、地域の子供たちに農業体験を提供するという良い循環も見られ始めました。今後も、子供たちの発達段階に応じてステップアップする食と農の一貫教育を推進するとともに、関係機関とも連携して地域に開かれた食育を展開していくと考えています。



ジャガイモの収穫体験（幼稚園児）



野菜の栽培体験（小学生）



肉の加工体験（中学生）

第2節

都市と農山漁村との共生・対流を通じた都市住民と農林漁業者との交流の促進

1 グリーン・ツーリズム等を通じた都市住民と農林漁業者との交流の促進

グリーン・ツーリズム¹を始めとする都市住民と農林漁業者との交流を促進することにより、農山漁村の活性化や、農林漁業・農山漁村に対する国民の理解の増進が図られるなどの効果が期待されています。第3次基本計画においては、グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者との交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備等を推進することが定められています。

このため、農林水産省は、農山漁村において行う地域の食と農や農村環境の魅力を生かした体験プログラム作りや地域内関係者等の受入体制構築、農山漁村を訪問する旅行者の満足度を高める取組に対して支援を行っています。また、都市住民に対し農山漁村の理解の増進を図り、地域資源を活かした地域の創意工夫ある取組を進めていくため、地元の食材を取り扱う農林水産物加工体験施設、林業への関心の醸成を行う木材加工実習施設、漁業・漁村の伝統文化の伝承等を行う教養文化・知識習得施設など、都市住民と農林漁業者との交流を促進する地域間交流拠点の整備等を行っています。さらに、総務省、内閣官房、文部科学省、農林水産省、環境省は、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を通じ、食育等に資する都市農村交流の取組を推進しています。

農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験や農山漁村地域の人々との交流を楽しむ滞在である「農泊」を推進するため、ビジネスとして実施できる体制の整備、取組地域への人材派遣、地域に眠っている資源の魅力ある観光コンテンツとしての磨き上げ、古民家等を活用した滞在施設等の整備、優良地域の国内外へのプロモーション等を支援するための枠組みを構築しました。平成29（2017）年度は、「農山漁村振興交付金」により、206地域に対し支援しました。

このほか、観光庁は平成27（2015）年度から地域資源の掘り起こしと磨き上げによる観光地域づくりを目的とした「地域資源を活用した観光地魅力創造事業」を実施しています。平成29（2017）年度には全国で33地域を選定しており、その中で地域の食を基軸としたモニターツアーの実施など、グリーン・ツーリズムに関する取組についても支援しています。

2 農山漁村の維持・活性化

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上でも重要な役割を果たしており、これを支える地域コミュニティの維持・活性化を図る必要があります。

このため、農林水産省は、平成28（2016）年度から「農山漁村振興交付金」により、農山漁村が持つ豊かな自然や「食」を観光・教育・福祉等に活用する地域の活動計画づくりやそれに基づく取組、地域で生産される農産物の加工・販売施設の運営など地域資源を活用した地域の自立及び発展に資するための実践活動の取組を支援し、農山漁村の維持・活性化を促進しています。平成29（2017）年度は全国105の地域協議会に対して、地域の活動計画策定や農産物の加工・販売施設の運営など農山漁村の維持・活性化に資する取組を支援しました。

1 農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のこと。以下、農林水産省ホームページ参照。（http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyose_tairyu/k_gt/）

（第3節）地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要な取組です。また、農山漁村の6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながる取組です。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物を入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができ、また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、「食」や「食文化」についての理解を深められることが期待されます。また、直売所は、地場産物の販売だけでなく、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションを生かした食育の場にもなっています。

なお、地産地消については平成22（2010）年12月に公布された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成22年法律第67号）に基づき、平成23（2011）年3月に「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（平成23年農林水産省告示第607号）を定めました。同基本方針においては、地場産物の使用の促進の目標として、①2020年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②2020年度までに学校給食における地場産物の使用割合を30%以上とすること、③農家民宿等のグリーン・ツーリズムのための施設の年間延べ宿泊者数を2020年度に1,050万人とすること等を規定しています。同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の取組が進められていくこと等により、地産地消の一層の促進が図られることが期待されます。

農林水産省では、直売所を中心とした取組の推進や、学校給食や企業の食堂における地場産物の活用の促進等を図るため、平成29（2017）年度には、ホームページによる地産地消に関する情報提供、メールマガジンの配信のほか、地場産物の利用促進などをテーマとしたフォーラムの開催等により全国的な取組の促進を図るとともに、地産地消の取組に必要な農産物加工施設及び直売施設の整備に対する支援を行いました。

さらに、地産地消の取組を一層促進するため、「地産地消等優良活動表彰」を実施し、地場産物の利用促進や国産農林水産物・食品の消費拡大、生産者と消費者との交流等に寄与している者（8件）を農林水産大臣賞等として選定・表彰しました。

あわせて、学校給食・社員食堂、外食・弁当等における地場産物の活用の促進を図るため、「地産地消給食等メニューコンテスト」を実施し、学校給食・社員食堂、外食・弁当等において地場産物を活用したメニューの内容の工夫、生産者との連携、年間を通じた地場産農林水産物の活用の継続等を行っている者（8件）を農林水産大臣賞等として選定・表彰しました。また、学校給食や病院・福祉施設等の食材として、地場産物を安定的に生産・供給する体制を構築するため、調査・検討、新しい献立・加工品の開発・導入等の取組への支援、地場産物を利用する事業者側と供給する農林水産関係者側との調整役となる地産地消コーディネーターの育成や派遣を行っています。



地産地消給食等メニューコンテスト受賞事例

第4節 食の循環や環境に配慮した食育の推進

1 食品ロス削減を目指した国民運動の展開

第3次基本計画では、重点課題の一つとして、「食の循環や環境を意識した食育の推進」を位置付けており、食に対する感謝の念を深めていくために、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識することが大切です。

我が国は平成28（2016）年度の食料自給率は、カロリーベースで38%、生産額ベースで68%となっています。食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、我が国では、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品ロスが、平成26（2014）年度の推計で621万トン発生しています。その内訳は、事業系で339万トン、家庭系で282万トンとなっています。平成23（2011）年の国連食糧農業機関（FAO¹）の算定によれば、世界の食料生産量の1／3にあたる13億トンの食料が毎年損失・廃棄されており、食料生産に費やす資源やその際に発生する温室効果ガスの無駄な排出に繋がっています。平成27（2015）年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（以下「2030アジェンダ」という。）において、持続可能な開発目標の一つに「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、その中で「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」とこととされました。この「2030アジェンダ」で掲げられた目標を世界全体で達成していくためには、事業者だけでなく、国民一人一人の意識と行動が求められています。

我が国では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、食品の売れ残りや食べ残し及び食品の製造過程において発生している食品廃棄物等について、食品の製造、流通、消費等の各段階において、発生の抑制に優先的に取り組んだ上で、食品循環資源について飼料化や肥料化等による再生利用を推進しています。

平成29（2017）年度においては、関係省庁が連携して、食品ロスの一つの要因となっている製・配・販²にまたがる商慣習の見直しについて、納品期限を緩和する取扱品目や取組企業の拡大のための実証実験や、賞味期限の年月表示化等の取組を推進しました。併せて、農林水産省及び経済産業省は、平成29（2017）年5月に、卸売業者と小売業者の業界団体へ、「食品ロス削減に向けた加工食品の納品期限の見直しについて」を発出しました。また、食品ロス削減のための消費者理解を促進するため、全国の小売事業者等が利用可能な啓発資料を作成しました。

生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や生産現場などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供するフードバンク活動が全国各地で広がりつつあります。まだ十分に食べられる食品を有効に活用することにより、食品ロスの削減を図るとともに、食品の支援を必要としている人々へつなぐ架け橋として、今後、その活躍が期待されているところです。

一方、フードバンク活動に対する社会的な理解がまだ十分でないことに加え、食品の衛生的

1 Food and Agriculture Organizationの略

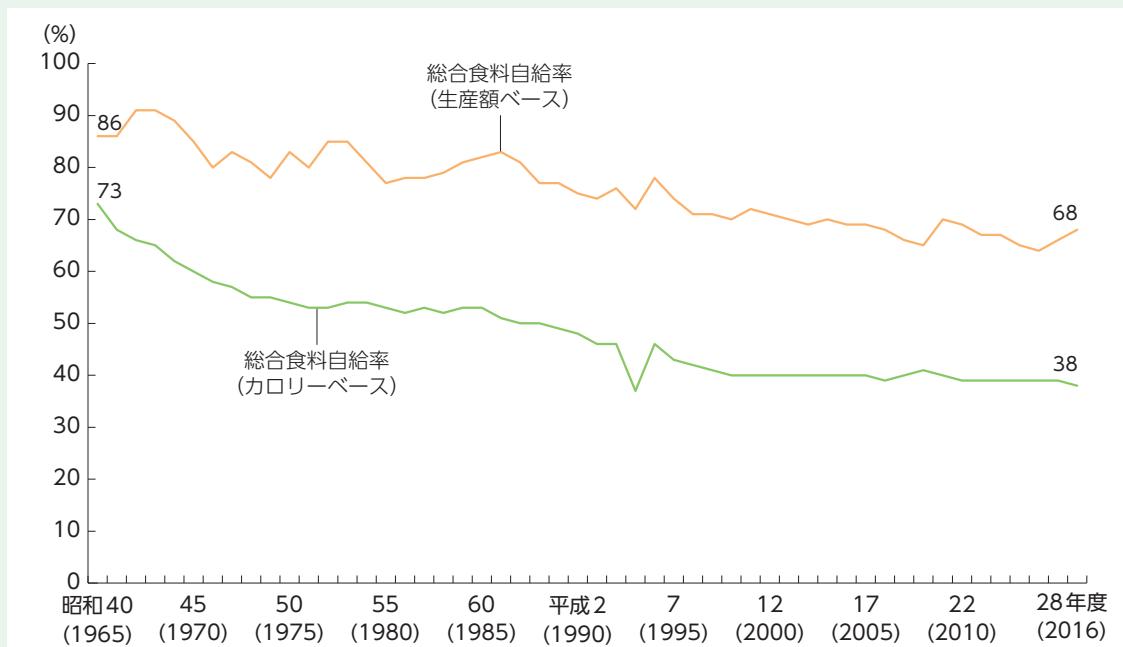
2 メーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）のこと

な取扱いやトレーサビリティの観点からフードバンク活動団体側の体制を懸念する声があることから、食品関連事業者等が安心して食品の提供を行える環境が十分整っていません。こうした中で、フードバンク衛生管理講習会及びフードバンク活用促進セミナーを、平成29（2017）年11月から平成30（2018）年1月にかけて、全国6都市（仙台、東京、名古屋、大阪、岡山、福岡）で計7回開催しました。

食品ロスの削減に関する関係省庁等の連携を図り、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚を形成するための普及啓発方策について検討・協議する場である「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」（構成員：消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省）では、平成29（2017）年度の取組状況等について情報共有及び意見交換を行いました。

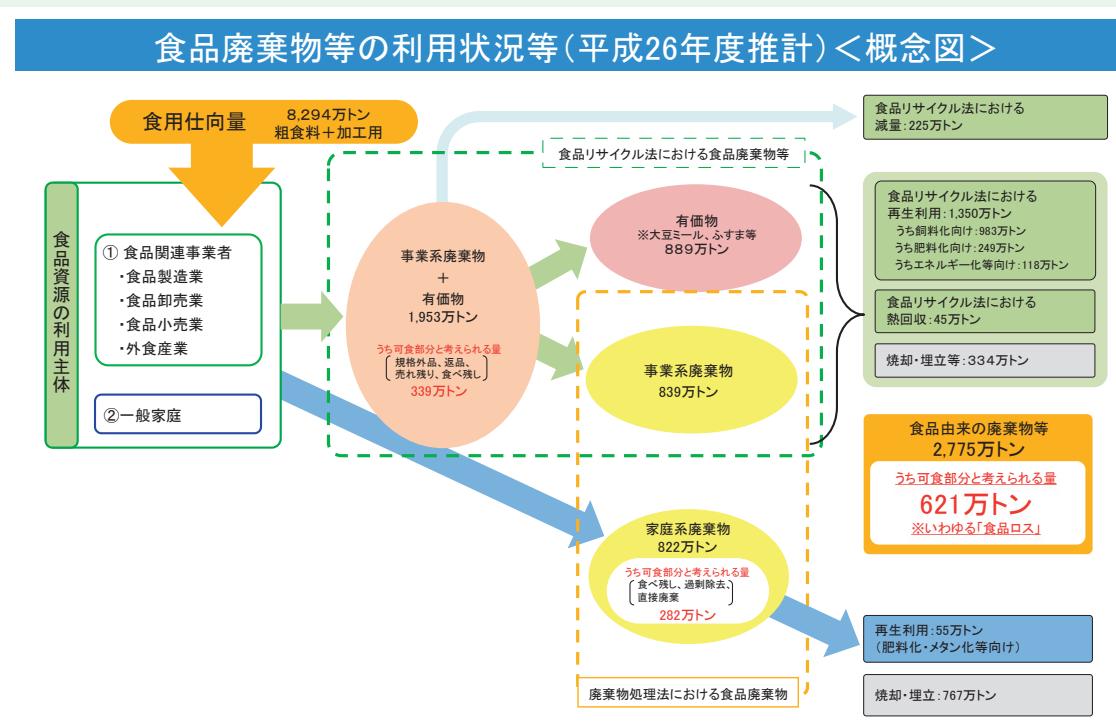
一部の地方自治体においては、飲食店等における食品ロス削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。このため、消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省では、消費者、飲食店それぞれの立場の方に対して、飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を平成29（2017）年5月に公表しました。

図表2-5-1 我が国の食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

図表2-5-2 食品廃棄物等の利用状況等（平成26（2014）年度推計）



資料：・「平成26年度食料需給表」(農林水産省大臣官房)

・「食品廃棄物等の発生量及び再生利用等の内訳（平成26年度実績）」(農林水産省統計部)

・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」(環境省)等を基に環境省廃棄物・リサイクル対策部において推計

・「平成28年度食品循環資源の再生利用等に関する実施状況調査等業務報告書」(環境省請負調査)

注：・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。

・ラウンドの関係により合計と内訳の計が一致しないことがある。

図表2-5-3

飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項の概要

1. 食べきりの促進

【消費者の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの活用
- ・自身の適正量に見合った注文

【飲食店の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの採用
- ・幹事との食事量の調整

2. 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】

- ・帰宅後に加熱が可能なものを量を考えて持ち帰る
- ・持ち帰った料理は帰宅後速やかに食べる

【飲食店の方へ】

- ・十分に加熱された食品を提供
- ・清潔な容器や箸などを使って詰める

また、関係者への情報発信の一環として、「30・10運動」¹を積極的に推進している長野県松本市において、平成29（2017）年10月30日、31日に、事業者や消費者を含めた食品ロス削減に関わる様々な関係者が一堂に会し、新たな連携を築き、フードチェーン全体で削減していくことの必要性を日本全国に発信することを目的に、「第1回食品ロス削減全国大会」（松本市・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会²主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）が開催されました（事例：食品ロス削減の必要性を全国に発信（第1回食品ロス削減全国大会）参照）。

このほか、食育推進全国大会や3R推進全国大会、各種セミナー等において、食品リサイクルと食品ロスの削減について普及啓発活動を行いました。

1 会話やお酒に集中してしまいがちな会食や宴会での食べ残しを減らすため、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席について料理を楽しもうという取組。

2 「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する都道府県・市区町村により、広く全国で食べきり運動等を推進し、3R（リデュース・リユース・リサイクル）を推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク（参加自治体：47都道府県270市区町村、平成30（2018）年1月16日現在）

事例

食品ロス削減の必要性を全国に発信（第1回食品ロス削減全国大会）

松本市・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

平成29（2017）年10月30日、31日に、「第1回食品ロス削減全国大会」（松本市・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）が開催されました。元大関の把瑠都さん、食育インストラクターの和田明日香さんをゲストに招いて行ったトークショーでは、ゲスト自身の体験を交えて、食品ロスに対する考え方を話していただいたほか、会場が一体となり、全国に向けて「食品ロスを減らそう！」と力強く宣言しました。また、ミニ講演では、気象予報士の菊池真以さんが「気象からとらえる食品ロス削減の取組」と題し、天候の長期予報を踏まえて製造量を調節し、食品の廃棄量を減らす企業の取組など、気象と食品ロスの関連について講演しました。パネルディスカッションでは、消費者、関連事業者、自治体がそれぞれの立場における食品ロス削減の取組内容について話し合い、最後に、「10月30日を食品ロス削減の日にし、食品ロス削減活動を広めていく契機にする」ということを会場内で共有し、閉会しました。

次回の食品ロス削減全国大会は、平成30（2018）年10月30日に京都市で開催される予定です。

「第1回食品ロス削減全国大会」の開催概要

【参加者数】

約800人

【参加自治体数】

約100自治体

【プログラム】

・トークショー

出演者：元大関 把瑠都さん、食育インストラクター 和田 明日香さん

・ミニ講演

テーマ：「気象からとらえる食品ロス削減の取組」

講演者：気象予報士 菊池 真以さん

・パネルディスカッション



第1回「食品ロス削減全国大会」の様子

学校教育においては、給食の時間や各教科等の中で、食事ができるまでの過程を知り、働く人々に感謝の気持ちを持つことや、残さず食べたり無駄なく調理したりすること等を指導しています。

文部科学省では、小学生用食育教材等において食品ロスの削減について取り上げるとともに、平成28（2016）年度から開始した「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」において、学校給食の提供過程で発生する食品ロスの削減を目指したモデル事業を実施しています。

環境省では、学校給食における再生利用等の取組を促進するとともに、食育・環境教育を推進するため、学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進に関するモデル事業を平成27（2015）年度から実施しています。モデル事業参加学校では、給食の食べ残し量の減少や、児童を通じて保護者にも意識や行動の変化がみられます。平成29（2017）年度は実施地域として2市（京都府宇治市、山梨県甲府市）を採択しました（図表2-5-2）。

「持続可能な開発目標（SDGs¹）」²達成のための日本の取組事例の国際発信として、平成29（2017）年6月に台北で開催された「APEC食品ロス削減専門家会合」、平成29（2017）年6月にベルリンで開催された「2030アジェンダ達成に向けたG7³協調行動ワークショップ」や平成29（2017）年7月にニューヨークで開催された「持続可能な開発のための国連ハイレベル政治フォーラム（HLPP⁴）」において、食品ロスの削減や食品リサイクルの推進に関する我が国の取組を紹介しました。

また、平成29（2017）年度から、FAOとの協働によるサプライチェーンにおける食品ロス削減事業を開始しました。

図表2-5-4 平成29（2017）年度 学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業の内容

自治体名	京都府宇治市	山梨県甲府市
事業の名称	食べきり 広げよう ゼロの輪 ～あなたの行動が削減への成功～	小学校給食の残菜の堆肥化、環境教育、食育による食品ロス削減への取組
事業の概要	<p>宇治市では平成28（2016）年度にも本モデル事業の採択を受けており、児童への意識啓発は、取組期間内に食べ残しが減る効果が高く有用であるものの、持続的意識をどう育むかという課題を確認した。</p> <p>平成29（2017）年度は、前年度に得られた課題に対し、準備時間短縮や給食や食べ物を食べる大切さ、クラスの食べ残し量などを説明する学習会と、児童と一緒に給食を食べながら談話する交流会を実施した。また、実践的な取組が難しい小学校にも啓発を強化するため、食育に関する動画・新聞を作成し、全小学校全クラスに配布した。さらに、市民参加型イベント「食べきりフェスタ」を開催し、小学校だけでなく、地域や家族に対しても食品ロス削減の重要性を普及・啓発した。</p>	<p>甲府市では、平成29（2017）年4月現在25校の市立小学校において学校給食を実施しており、平成27（2015）年度には約123tの残菜を排出していた。</p> <p>本モデル事業では、市内3校の小学校で生ごみ処理機を設置して、食品廃棄物を液肥化するとともに、しんぶんコンポストを使用して生ごみが堆肥になる様子を観察し、資源循環の学習につなげた。また、給食支援員を市内2校に配置し、残さ量の計量と児童との交流を通じた環境教育・食育を実施することにより食べ残し量の削減を図った。さらに、家庭で食品ロス削減を行なうきっかけとするために、親子で楽しく、食材をムダにしない料理を学ぶ親子料理教室を開催した。</p>

1 Sustainable Development Goalsの略

2 平成27（2015）年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された平成28（2016）年から平成42（2030）年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）ことを誓っている。

3 Group of Seven の略。フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、日本、イタリア、カナダの7つの先進国のこと。

4 High-Level Political Forumの略

2 バイオマス利用と食品リサイクルの推進

バイオマスは、動植物由来の再生可能な資源であり、家庭やレストラン等から出る食品廃棄物や家畜排せつ物など我々の身近に豊富に存在しています。バイオマスを利用することは、循環型社会の形成や地球温暖化の防止に寄与するほか、新たな産業の創出や農山漁村の活性化につながるものです。

バイオマスの活用の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、政府は、「バイオマス活用推進基本法」(平成21年法律第52号)に基づき、平成28(2016)年9月に新たな「バイオマス活用推進基本計画」を閣議決定しました。

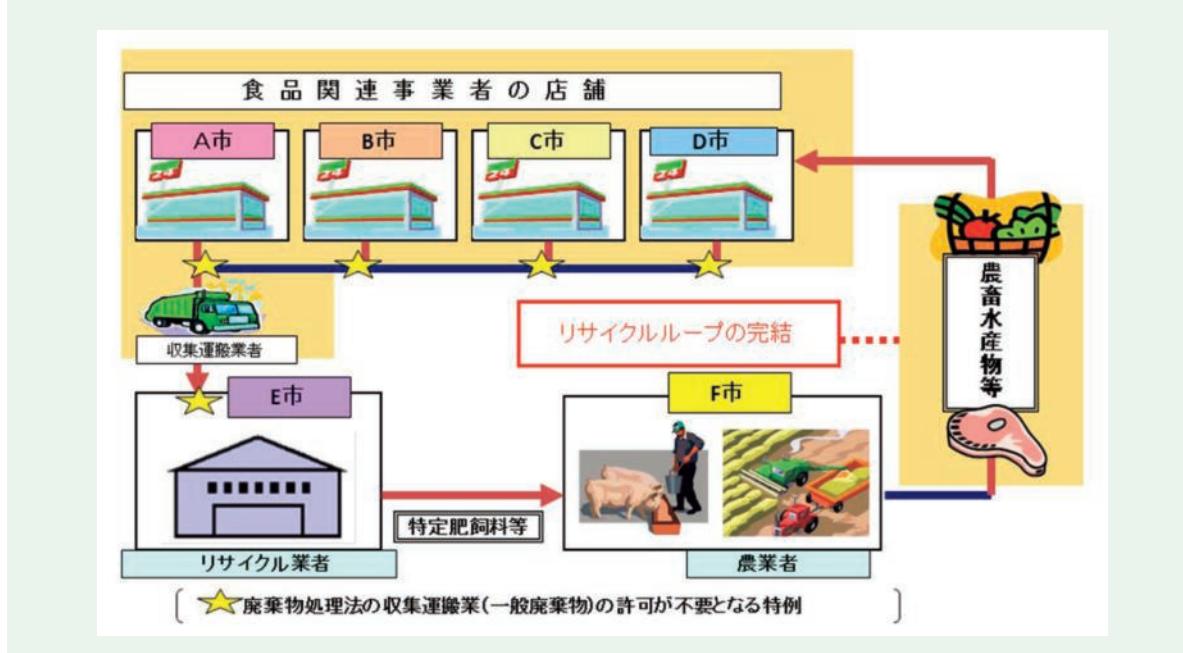
食品廃棄物については、食品関連事業者による飼料や肥料等への再生利用の取組が進められているものの、消費者に近い食品流通の川下や家庭での廃棄物については、分別が難しく、それらの取組は必ずしも十分とは言えない状況にあります。このため、食品流通の川下においても取り組みやすいメタン化の取組とともに、資源を有効に利用する観点から、メタン化に伴う消化液の肥料利用に向けた取組に対する支援を実施するなど、引き続き、地域の実情に応じた再生利用を推進しました。

また、我が国では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、食品リサイクル法に基づき、食品の売れ残りや食べ残し及び食品の製造過程において発生している食品廃棄物等について、発生抑制と減量化により廃棄物として排出される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料とするリサイクル等を推進しています。

取組の一例として、環境省では、平成27(2015)年度から「食品リサイクル推進マッチングセミナー」を開催しており、平成29(2017)年度は全国の3か所で開催しました。

この結果、食品関連事業者の再生利用等実施率は、平成25(2013)年度には85%になりました。また、食品リサイクル法の再生利用事業計画(食品リサイクル・ループ)の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者等の3者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでおり、平成29(2017)年12月末現在で54の計画が認定されています。

図表2-5-5 再生利用事業計画のイメージ



column
コラム

映画「0円キッチン」とのタイアップによる 食品ロス削減のための親しみやすい情報発信

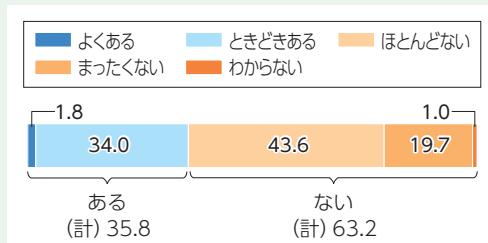
農林水産省では、平成29（2017）年7月から映画「0円キッチン」とのタイアップにより、「食べものに、もったいないを、もういちど。」をキャッチフレーズに、食べ物を大切にすることの大切さについて情報発信を行っています。

本映画は、食料危機に关心を持つ主人公が、食品廃棄削減のヒントを得るため、自身で製作した食品廃油で稼働する自動車で、欧州5カ国（オーストリア・ドイツ・オランダ・ベルギー・フランス）を旅する姿が描かれています。旅先で、事業者や消費者から廃棄予定のまだ食べられる食品を回収・調理し、プラムのジャム、ブイヤベースなど、どれも廃棄される食品から作られるとは感じさせないような料理を振る舞うことで、食品廃棄を真摯に受け止め、「もったいない」意識を醸成するような内容となっています。

本映画は、DVDの貸出を行い、地域で自主上映会を開催する上映形態をとっており、平成29（2017）年10月の世界食料デー月間に、全国で映画上映のムーブメントを起こすこと目標に、農林水産省の関係機関を含め、幅広く周知活動を行った結果、全国71カ所で上映会が開催されました。

食品廃棄削減は、誰でも取り組むことができる一方、具体的な取組を促す必要があります。平成29（2017）年11月に農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」では、購入した食品を食べないまま、捨ててしまうことがあるか聞いたところ、「ある」と回答した人の割合が35.8%となっています（図表1）。一方、食べ残しを減らす努力をしているか聞いたところ、「している」と回答した人の割合が93.9%と高い割合となっています（図表2）。

図表1 食品ロスの実態



図表2 食べ残しを減らす努力



このように、購入した食品の賞味期限を切らしてしまったり、保管したまま忘れてしまったりする人が一定程度いる一方、料理については食べきる努力がされていることから、国民が、食品ロス削減について、必ずしも無関心ではないと考えられ、具体的な行動や意識を醸成する情報発信を行う必要があります。今回のタイアップのように、多くの国民に親しみやすく共感しやすい媒体を通じた情報発信や、気軽に食品ロスについて触れられる環境づくりなどの多様なアプローチが求められます。

今後、同映画について「もったいない」の発祥地である日本で、第2弾の撮影が予定されています。



第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切にし、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員など国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアの役割が重要です（事例：食生活改善推進員による食文化継承の取組 参照）。

一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を開設しました。開始後2年間は食生活改善推進員を対象としており、平成29（2017）年度には「郷土料理スペシャリスト」が89名認定され活動しています。

また、食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「おやこの食育教室」等を実施しており、子供とその保護者が一緒に郷土料理をつくる体験学習が各地で行われています。

さらに、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催に向けて、伝統的な郷土料理を味わう旅のガイドブック「日本の味郷土料理めぐり」を作成しました。各都道府県の観光地や地域に伝わる郷土料理を外国人観光客にも味わっていただければと英訳も添えています。

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

○小学校で『だし教室』(横浜市協議会)

毎年数校に出向き、小学5年生を対象に家庭科の授業において、「だし教室」を開催しています。まず、だしの試飲と味比べを行います。昆布、昆布と鰹節、椎茸、煮干しのだしを用意したところ、子供たちに好評だったのは昆布と鰹節のだしでした。その後、グループに分かれて家庭から持ち寄った食材で煮干しだしの味噌汁を作りました。

毎年驚かされる事は、だし用の煮干しではなくおつまみ用の小魚を持ってくる子供が数人います。このような授業を実施するたびに、日本の伝統食である味噌汁やだし文化を次世代に伝えていく必要性を感じます。



だし教室



みそ汁塩分濃度のチェック

○『うどんだけではないさぬきの味』(香川県協議会)

「うどん県」で売り出し中の香川県の食は、うどんだけではありません。

瀬戸内の小魚、海藻、季節ごとの山菜や野菜。特に、しょうゆ豆、押しづし、あんもち雑煮、いぎす豆腐等々は自慢の郷土料理です。現代風に少しアレンジを加えて、現代っ子に伝えたい「新香川の味」として伝えています。また、高齢者に根強い人気の「げんこつ飴」づくりでは、名前の由来や道具の石臼など知らないことばかりで、「へえ、そうなんだ」、「知ってるよ」など子供たちのにぎやかな声が飛び交い、「面白い」、「美味しいね」と嬉しい反響が返ってきました。



香川の郷土の味



さぬきうどんづくり

○『おはぎの唄とごはん食』(奈良県協議会)

中学生を対象に、ふるさと体験で、語り継がれる母の味でもある郷土料理の調理実習を行いました。米を主食とした日本型食生活は健康を重視したものであります。今回は、「♪おはぎが嫁に行くときは、きな粉とあんこが化粧して、お椀の舟に箸の櫂、お口の宿に着きました。♪」と、よく地域の母親達が歌っていた「おはぎの唄」を歌いながら、先人の知恵を「伝えておきたい残したいごはん食」を作る楽しさ、味覚の定着、正しい食習慣を身に付けることを願いながら楽しい授業を行いました。



郷土料理実習「おはぎづくり」



伝えよう！ごはん食

（第2節）専門調理師等の活用における取組

内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での親子料理教室などのイベント開催や福祉施設での継続的な慰問活動など、総合的な食育の推進・普及を実施しています。また、世界のシェフ団体と連携し、毎年10月20日をシェフズデイとし、総本部では平成29（2017）年の世界共通テーマ「Foods For Healthy Heroes」に沿った活動として、一般社団法人ニュートリション運動推進会議子どもの健康づくり委員会との共催により、長崎県東彼杵郡の川棚町立川棚小学校6年生2クラスを対象に野菜をふんだんに使ったロールサンドや特製サラダなどを作る体験型の食育授業を行いました（事例：シェフが小学校で体験型・参加型の食育授業を実施 参照）。

平成29（2017）年5月にはアジア22カ国からシェフが集まるAsian Presidents Forumが香港で開催され、日本から総本部会長をはじめとした役員及び若い調理師が参加しました。約200名が参加したこの会議では、日本における食育活動などの現状も報告し、他国との情報交換や交流を行いました。その報告はタイムリーにホームページで公開し、調理師及び専門調理師だけでなく、広く一般の国民にも周知を行いました。

さらに、世界各地に配属される公邸料理人の育成に当たって、食育に関する情報を提供するとともに、和食団体との共催で講習会を開催し、伝統的な日本料理やその文化の普及に努めています。

公益社団法人日本調理師会では、食を通じて親子の心の触れ合いを図り愛情を深めるとともに、地産品を主な食材とした手作り弁当により子供の味覚を育み、もって食育の推進に寄与することを目的に、平成29（2017）年度に「第8回全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しました。本コンテストには、全国から、育ち盛りの子供たちに対して、応募者が食べさせてあげたい地域の特産品を用いたお弁当レシピが多数寄せられました。また、いわゆる東海三県（愛知県、岐阜県、三重県）の各調理師会による合同展のほか、千葉県、長野県の調理師会において、地産の食材を使った伝統的な日本料理や郷土料理を主とし、その他西洋料理・中国料理などの部門を含めた料理コンクールを開催し、日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進について広く普及啓発しています。



「全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀作品



千葉県調理師会料理コンクール
郷土・ヘルシー・創作部門（自由食材の部）
日本調理師会会长賞

事例

シェフが小学校で体験・参加型の食育授業を実施

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会

全日本司厨士協会では、一般社団法人ニュートリショナ運動推進会議子どもの健康づくり委員会との共催により、平成29（2017）年10月24日に、長崎県東彼杵郡の川棚町立川棚小学校6年生2クラスの合計70名に対して、体験・参加型の食育授業を行いました。

世界司厨士協会連盟では、毎年10月20日をシェフズデイとしており、平成29（2017）年の世界共通テーマが「Foods For Healthy Heroes」であり、授業では野菜をふんだんに使ったロールサンドや特製サラダなどを児童と一緒に調理を行いました。

平成29（2017）年のシェフズデイは、総本部および西日本地方本部との合同で総勢20名のシェフが授業に参加し、調理するメニューごとに複数班に分かれ、児童自らが包丁や調理器具を使い、シェフと一緒に作業を進めました。食材には数多くの野菜やフルーツとともに長崎県産の和牛を取り入れ、地元食材を使うことで地産地消の推進を授業に盛り込みました。

調理の前に児童は全員手洗いをしっかり行い、小さなコック帽とエプロンを着用し、体育館に集合しました。本日のメニューのデモンストレーションの後、いよいよ実習です。本格的な料理を作ることにみんな緊張しながらも笑顔があふれ楽しく作業がスタートしました。講師役のシェフからは、「ひとりで食べてはつまらないです。仲間と一緒にわいわいと楽しく美味しいものを食べると自然に笑顔になり幸せな気持ちになります。」と、児童のみんなに食事を楽しく摂ることの大切さを伝えました。調理の後は、花を飾ったテーブルにクロスをかけた本格的なスタイルで、マナーを学びながら食事をみんなでいただきました。食後には児童からシェフに質問もあり、充実した食育授業となりました。

また、千葉県本部においては、幼稚園児36名を対象に楽しみながら学ぶ食育として、「第5回食育とテーブルマナー」食事会を開催しました。園児には、塩味・酸味・苦味・甘味といった味覚を五感で感じとる体験をしてもらい、野菜や果物の名前当てゲームで楽しく学び、その後、ナイフ・フォークの使い方を学びながら県産品食材を使った料理を食べ、食事会を通して、園児に食材への感謝の気持ちを持つことの大切さを伝えました。

このように全日本司厨士協会では、調理師及び専門調理師の技能の伝承にとどまらず、広く一般の国民に食育を通して食の大切さを普及しています。



料理のデモンストレーションに注目する児童たち



調理中の児童にアドバイス



調理実習の様子



ロールサンドの調理の様子



千葉でのテーブルマナー食事会の様子

（第3節）「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組

平成25（2013）年度、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、海外では、日本食レストランが平成27（2015）年から2年間で約3割増の11万8千店（外務省調べ、農林水産省推計）に増加するなど、和食文化への関心が高まっています。一方、我が国では、食の多様化や家庭環境の変化等を背景に、和食文化の存在感は薄れつつあります。

農林水産省では、次世代を担う子供たちへ和食文化を伝えていくため、平成28（2016）年から小学生を対象として、和食に関するお絵かきや和食文化の知識と技を競うイベント「全国子ども和食王選手権」を開催しており、平成29（2017）年に、第2回目を実施しました。

また、子育て世代と接点の多い行政栄養士向けに和食文化をテーマとした食育活動を実施してもらうための研修会や、妊婦や子育て中の母親・父親を対象として、普段の子育ての中に和食文化を取り入れるための食育講座を実施するとともに、スマートフォン向けの情報発信を行いました（コラム：子育て世代への和食の保護と継承のための取組 参照）。

さらに、大学や企業等と連携し、若者世代向けに和食文化に関する講座を実施し、和食文化との関わりが希薄になりがちな世代への継承に取り組んでいます（事例：管理栄養士を目指す学生への和食継承に対する企画力向上の取組 参照）。

また、「和食」の保護・継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）は、「和食文化ブックレット」の刊行や講演会の開催のほか、平成29（2017）年度の「和食の日」（11月24日）には、全国各地の小中学校で和食給食の提供や和食文化に関する授業を実施する「だしで味わう和食の日」（事例：だしで味わう和食の日 参照）や和食文化に関連のある映画の上映等の活動を実施しました。また、食品企業等においても、和食に欠かせない食材を活用した小学校での食育活動などの取組が進んでいます。

今後とも、産学官が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進するとともに、あわせて、国産農林水産物の需要拡大及び地域活性化につなげていくことが重要です。

農林水産省では、和食文化を次世代に継承していくため、食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代をターゲットとして、和食文化の良さを理解していただくための取組を行っています。

平成28（2016）年に実施した子育て世代の母親・父親150人へのアンケートでは、「和食を作りたいですか？」という問い合わせに全員が「はい」と答えました。しかし、実際に家庭で和食を提供するには、「和食献立のレパートリーが少ない」、「作る時間がない」など、いざ和食を作ろうと思っても、手間がかかる、味付けがワンパターンになってしまい敬遠しがちななどの声がありました。

そこで、こうした母親・父親にもっと和食を身近に感じてもらうために、平成29（2017）年は、母親・父親が多く集まる子育て支援イベントにおいて、和食文化を取り入れた食育を行うための講演会を実施しました。また、11月24日の「和食の日」に実施した特別ワークショップでは、和食料理人や栄養学の専門家等による家庭で簡単に実践できる和食調理方法や年中行事を取り入れた食育に関するパネルディスカッションのほか、子供が喜ぶ簡単和食レシピの調理実演を行い、参加者からは「子供の食事を通して大人の食事も見直していきたい」、「季節や文化も考えて食事を作っていきたい」といった感想がありました。

また、子育てで忙しい母親・父親向けに、スマートフォンで閲覧しやすい和食に関する情報発信サイト「おうちで和食～和食で子育て応援サイト～」(<http://ouchidewashoku.com>)を立ち上げ、子供と一緒に年中行事を行う際のポイントや手軽に作れる和食の調理動画の掲載を行いました。今後も、母親・父親に子育てに役立つ和食文化の情報発信を行っていきます。



ワークショップで調理実演された
「子供が喜ぶ献立」



ワークショップの様子



「おうちで和食」サイト

事例

管理栄養士を目指す学生への和食継承を切り口にした食育の企画力向上の取組

東京家政学院大学

東京家政学院大学では、平成28（2016）年より農林水産省と連携し、管理栄養士を目指す学生を対象に、和食の講義や調理実演、さらには学生自らが「和食の良さを伝える食育」を企画立案するという実践的な授業を行っています。

平成29（2017）年は、管理栄養士養成課程における授業「栄養教育実習Ⅱ」において健康栄養学科の3年生を対象に、「和食」を切り口に栄養教育、ヘルスプロモーション等の理論を踏まえた教育目標を設定し、栄養教育（食育）の実践的な展開を計画立案し、企画評価を受け、さらにロールプレイをするといった教育内容を展開しました。

計画立案では、今回の行動目標「和食を食べる」を実現するために、例えば幼児をもつ子育て世代を対象としたものでは、親子一緒に食事を作ったり食べたりするような参加型の企画、若手社会人を対象としたものでは、美容や自炊に焦点を当てた企画に特徴が見られました。

平成28（2016）年度の授業実施前後の学生の「和食継承」に対する態度の変化を検証したところ、特に和食推進のための計画立案の自信が高まったという結果が得られました¹。また、今回の授業の成果として、「和食継承」として日本の食料事情、食文化の歴史、和食に関する調理技術等の講義と共に、学生自らが教育の企画から評価計画までを試みたことで、栄養素レベルでの教育内容²に留まらず、QOLや健康の向上に向けた生活文化に根差した食材レベルでの教育内容³、料理・食事レベルでの教育内容⁴の立案（評価を含む。）能力を高めることができたことが大きな成果でした。

地域における健康・栄養課題の解決を担う管理栄養士を養成するため、住民が生活行動を変容させていくために必要なスキル等を習得できるよう、引き続き効果的な授業を行っていきたいと考えています。



子育て世代（幼児）対象



若年社会人対象

学生が提案したパンフレット教材例

1 酒井治子・會退友美他：「和食継承」に着目した栄養教育実習－学生の企画と相互評価－、東京家政学院大学紀要、第57号、95-105、2017

2 栄養素をどのくらい摂取すればよいかという栄養素選択型の栄養・食教育の枠組みの一つ。

3 必要な栄養素を摂取するために、どの食品をどのように組み合わせたらよいかという食材料選択型の栄養・食教育の枠組みの一つ。

4 主食、主菜、副菜の3種の料理を組み合わせるという料理選択型の栄養・食教育の枠組みの一つ。

事例

だしで味わう和食の日

一般社団法人 和食文化国民会議

一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）は、平成25（2013）年、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、和食文化を次世代へ継承するための活動を行っています。

その一環として、平成27（2015）年より、全国の小・中学校、保育所等を対象として、和食給食を推進する「だしで味わう和食の日」という企画を実施しています。この取組は、11月24日の「和食の日」を中心に、給食に和食を提供することで、子供達がだしのうま味を実感し、日本の食文化である「和食」とは何かを考えるきっかけにしてもらうというものです。

平成29（2017）年度は、全国で約6,500校、児童・生徒等約157万3,000人に参加していただきました。参加校では、旬の多彩な食材を使用したみそ汁や、地域の食材をふんだんに取り入れたけんちん汁、郷土料理ののっぺい汁など、「だし」のうま味が感じられる給食が提供されました。また、参加校では、和食をテーマにした食育授業を実施し、昆布や鰹節、煮干しなどの様々なだしについての話をする他、触る、味わうなどの体験を行いました。参加した児童からは、「いい匂い」、「飲み比べてだしの味がわかった」などの声がありました。学校からは、子供達がとても興味を持ってくれた、子供を通じて保護者にも関心を持ってもらえるような取組をしていきたいといった感想が寄せられました。

平成30（2018）年以降も引き続き、多くの学校等に参加いただき、和食文化を守り、継承することの大切さを伝えていきたいと考えています。

【和食の日に提供された和食給食例】

- ・港区立港南小学校（東京都）
さつまいもごはん、
魚の和風あんかけ、和風仕立てのサラダ、
きのこ汁、デザート、牛乳



食育授業の様子



和食の日の献立

（第4節）地域の食文化の魅力を再発見する取組

四季折々の食材に恵まれた日本は、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化を形成してきました。

一方で、食生活の多様化に伴い、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化が次世代に十分に継承されない傾向も見られることから、地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切です。

家族や地域での継承が難しくなっている近年の状況を踏まえ、地域において、市町村や民間団体、農協、生協等が、子供達や子育て世代を始めとする地域の消費者を対象に、郷土料理づくり教室の開催や大豆の種まきから行うみそづくり、食品工場見学などを実施し、地域の食文化や地場産物等への関心を高める取組を行っています。

その他、地域の伝統野菜や米等の植付けから収穫までの一連の農作業体験を通じて農作業の楽しさや苦労等を学ぶことにより、地域の食や食文化への理解が深まることから、このような農業体験機会の提供が全国で行われています。

農林水産省では、平成29（2017）年度、これら全国各地で行われている郷土料理や伝統野菜をはじめとする伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を、地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携し、継続して実施できるよう支援しました（事例：子育て世代や若い世代に向けた豆味噌料理の継承の取組 参照）。

事例

地域の食文化の継承（第32回国民文化祭・なら2017）

文化庁では、都道府県等と共に国民の文化活動への参加意欲に応えるとともに、文化活動の水準を高めるため、国民一般が行っている各種の文化活動を全国的規模で発表、競演、交流する場として国民文化祭を昭和61（1986）年度から毎年開催しています。

平成29（2017）年9月1日から11月30日までの91日間にわたり開催された「第32回国民文化祭・なら2017」では、奈良県において「食文化シンポジウム～はじまりの奈良～」や地元で活用されてきた薬草をテーマに「宇陀市薬草文化祭」が開催されました。また、東京では「食文化シンポジウム～奈良の食文化にまつわるおはなし～」を、第32回国民文化祭・なら2017の一環として開催し、日本の食文化に深い影響を与えた奈良の食文化について、有識者による講演を行いました。

（奈良）

○食文化シンポジウム～はじまりの奈良～（9月17日 奈良市・奈良春日野国際フォーラム）

地域の特色ある食文化として、奈良にゆかりのある「柿」、「柿の葉ずし」、「大和茶」をテーマに講演を行い、食文化を受け継いでいくために必要なことについて学びました。

○宇陀市薬草文化祭（10月21日 宇陀市・宇陀市総合体育館）

宇陀市内には、現存する日本最古の薬園や薬問屋跡などがあり、薬文化を色濃く残しています。日本の薬文化にゆかりの深い宇陀市において、薬草を身近に感じる催しとして薬草についての講演会や料理教室、薬草を活用した料理コンテストなどが開催され、地域の食文化を再認識する機会となりました。

（東京）

○食文化シンポジウム～奈良の食文化にまつわるおはなし～（7月5日 中央区・浜離宮朝日ホール）

生活に深く根差し、育まれてきた「食文化」を、主として生活における文化の面から考察するシンポジウムを開催し、350名を超える方の参加がありました。奈良の食文化にまつわる「古代食」、「精進料理」、「発酵の食文化」について有識者3名による講演を行い、奈良を通して地域の「食文化」がどのように継承されてきたのか学ぶ場となりました。



宇陀市薬草文化祭

食文化シンポジウム
～奈良の食文化にまつわるおはなし～

事例

子育て世代や若い世代に向けた豆味噌料理の継承の取組

愛知県岡崎市

愛知県岡崎市は、県の中央部に位置し、西三河の中心都市として発展し、江戸幕府を開いた徳川家康公の生誕地として、豊かな矢作川と山々に守られ、多くの史跡や史実、偉大な先人の跡を今に残し、地域の風土に根ざした食文化が発達してきました。

しかし、本市において祖父祖母の世代からかろうじて伝承している食文化・郷土料理については、調査されたものが存在しなかつたため、平成28（2016）年7月に岡崎市が市制100周年を迎えることを機会に、郷土の食に注目し、そこに残された記憶をたどり、現在のありようを見聞きし、食の文化を保存するため、本市において伝統として受け継がれてきた料理の調理・加工方法もあわせ、「ふるさとの味を知る おかざきの『食』再・発見」を発行しました。

平成28（2016）年度からは市民協働事業として岡崎市食生活改善協議会との協働による小中学生親子を対象とした「食文化継承クッキング」を開催しています。これは和食がユネスコの無形文化遺産に登録され注目が集まる中、岡崎市における郷土食や行事食をテーマとした調理実習を開催し、地域の食文化を理解し継承していく事業として、平成28（2016）年度は7回、平成29（2017）年度は5回開催しました。

食文化継承クッキングでは、はじめに岡崎の食文化について参加者に歴史や特徴などを伝え、理解してもらった上で郷土料理の調理を行っていただきました。岡崎の食文化を事前に調査しておいたことにより、参加者に裏付けのある歴史や特徴などを伝えることができ、「岡崎の食文化を知った上で調理することができたので良かった」、「食文化の歴史や特徴がよくわかった」、「親子で食文化を学ぶことができ、調理を楽しくできた」などの声をいただき、岡崎市の食文化について理解を深める機会の提供を行うことができました。

また、平成29（2017）年度は、農林水産省の「地域の魅力再発見食育推進事業」を活用し、食文化の保護・継承の取組として、「豆味噌作り・煮味噌調理」を開催しました。岡崎の郷土料理には豆味噌を使った料理が多く存在し、中でも家庭にある野菜を使い、味噌で煮た「煮味噌」は古くから家庭料理として継承されてきました。しかし、近年、豆味噌や煮味噌などの岡崎の食文化を知らない市民が増加傾向にあるため、豆味噌作りから煮味噌調理までの講習会を子育て世代や若い世代を対象として開催することにより、地元の郷土料理を知っている人の増加や、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えていく人の増加を目的として開催しました。

20歳代から40歳代の子育て世代や若い世代からの参加者があり、「豆味噌はできたものしか見たことなかったので、実際に作る体験ができるよかったです」、「普段家庭ではありません作ることのない煮味噌の調理をすることができ、岡崎の食文化に触れることができよかったです」などの声をいただき、豆味噌や煮味噌について地域や家庭で受け継がれてきた岡崎の食文化を広く理解していただく機会の提供を行うことができました。

今後も豆味噌、煮味噌にとどまらず、岡崎の食文化である郷土料理や特産品などの調査を行い、情報提供や講習会において広く地域や家庭で継承できる取組を展開していきます。



食文化冊子



食文化継承クッキング



豆味噌作り

（第5節）学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

郷土料理や行事食などの地域に根ざした伝統的な食文化は、その土地の産物を独自の方法で調理し、それが受け継がれてきたものです。これらを学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深める上で有効な手段です。また、他地域の郷土料理や地場産物等を活用した献立の提供も、日本における食文化や、住んでいる地域の食文化が他地域と比べどのような特徴を持っているのか知る上で有効です。このような観点から、現在、学校給食の献立に各地の郷土料理や行事食等が取り入れられています。

（第6節）関連情報の収集と発信

農林水産省では、地域の食文化の保護・継承を進めるため、ホームページ等を通じて地域の食材を使った料理や地域における食文化継承に向けた取組事例等について情報発信を行っています。

（<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/index-16.pdf>）

平成30（2018）年が明治元（1868）年から起算して満150年に当たることを踏まえ、各府省庁においては、具体的な関連施策の実現に向けて積極的に取り組むこととしており、農林水産省では明治期以降の食生活等に関連する情報を発信していくこととしています。併せて、広報などの充実を図りつつ、地方公共団体や民間も含めて多様な取組が日本各地で推進されるよう、内閣官房では明治150年ポータルサイトの開設を行いました。

column
コラム明治期における食育及び
食生活の転換

○食育の大切さを指摘

「食育」という言葉はいつ頃から使われていたのでしょうか。これについては例えば明治時代の二冊の書籍が挙げられています。明治31（1898）年に発行された石塚左玄著「食物養生法」では、「食能（よ）く人を健にし弱にし、食能く人を聖にし暴にし、食能く人を雅にし俗にするのみならず、食能く人の心を軟化して質素静肅に勤勉し、食能く人の心を硬化して華美喧噪に断行するに至る」と述べるなど、食が人に及ぼす影響が大きいことを強調しています。さらに「嗚呼何ぞ学童を有する都會魚塩地の居住民は殊に家訓を厳にして体育智育才育は即ち食育なりと觀念せざるや」（学童を養育する人々はその家訓を厳しくして、体育、智育、才育はすなわち食育にあると考えるべきであるとの大意）とし、体育、智育、才育の基本となるものとして「食育」の重要性を述べています。

もう一冊は明治36（1903）年に初版が発行された村井弦齋著「食道楽」です。「食道楽」は、当時、10万部以上を売り上げたほどの人気小説ですが、同書において、登場人物の会話の中で「智育と体育と德育の三つは蛋白質と脂肪と澱粉のように程や加減を測って配合しなければならん。しかし先ず智育よりも体育よりも一番大切な食育の事を研究しないのは迂闊の至りだ」と述べています。また、村井は、自身が作成した料理心得の歌の中でも、「小兒には德育よりも智育よりも体育よりも食育が先き」と「食育」の大切さを指摘しています。

しかしながら、その後暫くの間「食育」という言葉が世間で広く使われることはなかったようです。

○栄養の重要性を発見

東京慈恵会医科大学の創始者である高木兼寛は、明治13（1880）年に東京海軍病院院長に任命されると、脚気の予防と治療の研究を開始しました。当時、脚気は特に都市に住む軍隊と学生の間で頻発し、陸海軍の軍医にとって大きな課題となっていました。脚気の原因は、今ではビタミンB₁の欠乏であると明らかになっていますが、当時は、細菌による伝染病説が支配的でした。高木は、軍人の生活環境等に関する調査や2隻の軍艦による航海実験の結果等から、原因は栄養欠陥であると考えました。

高木は、明治18（1885）年に海軍の主食に麦混合食を採用し、結果として海軍の脚気患者は一掃されました。一方、伝染病説を支持していた陸軍軍医の森林太郎（鷗外）は、高木の説を受け入れませんでした。その影響は日清戦争と日露戦争時に顕著に表れ、海軍では脚気による死者がほとんど発生しなかったのに対し、陸軍では多くの死者（日清戦争：約4千人、日露



石塚左玄著「食物養生法」表紙
資料：国立国会図書館所蔵



高木兼寛（明治8（1875）年）
資料：東京慈恵会医科大学所蔵

戦争：約2万8千人）が発生しました。

この事例から、食や栄養の重要性が分かります。高木兼寛は、脚気予防策として麦飯を推奨したこと、その功績等から男爵を授爵したことから、「麦飯男爵」と呼ばれたということです。

○明治期は食生活の転換期

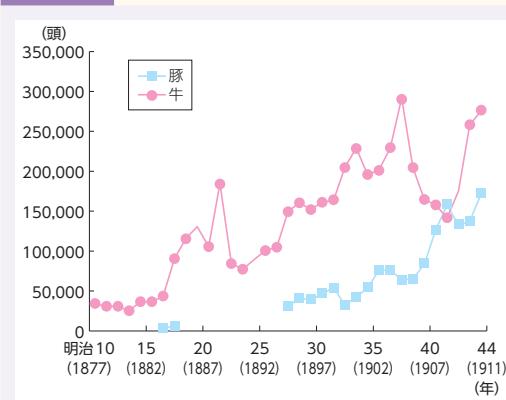
肉類・牛乳の普及、野菜・加工品の移入・開発

開国後に流入した欧米の食文化は、我が国の食に大きな影響を与えました。特に、牛肉食は文明開化の象徴と信じられ、またたく間に牛肉屋、牛料理屋の数が増えました。明治4（1871）年の仮名垣魯文の小説「牛店雜談安愚樂鍋」では、牛肉を「高味極まるのみならず開化滋養の食料」と絶賛し、「牛鍋」が人々の人気を集めた様子が記録されています。また、明治30（1897）年の「東京新繁昌記」では、「牛肉は目下、一の大流行にして、大小数多く牛肉店、市内各所に散在して皆よく客の需要に応じ、頗る繁昌を呈せり。是れ東京人の牛肉喫食量が増加したるのを顕象にして、養生家の増加せしは喜ぶべし。されば其の供給に制限あると、価の廉ならざるを以って、馬肉豚肉を混和し或は他の悪黙腐肉を牛肉と称して売り付くる家往々あれば、よくよく注意して信用ある家に就て飲食すべきことなり。」と、明治期なかばの肉食の流行を伝えています。

識者による肉食の啓蒙も、このような流行の一因と言われています。例えば、福沢諭吉は、明治3（1870）年の「肉食之説」において、牛肉や牛乳が身体の養生に有効だと説き、肉食を啓蒙しました。さらに、明治15（1882）年には、「肉食せざるべからず」において、欧米人の精神と体力が日本人に比して勝っていることを挙げ、その違いは食べ物の違いにあるとし、肉食の利を力説しました。

当初の一般的な牛肉の食べ方は、西洋料理風ではなく、牛肉という新しい素材を親しみのある醤油や味噌で日本風に味付けし、箸で食べる「牛鍋」でした。牛鍋屋は比較的安価で、民衆でも気軽に利用することができました。

図表1 畜処理頭数の推移



資料：農林省「農林省統計表」



牛鍋屋の様子（牛店雜談安愚樂鍋）
資料：国立国会図書館ウェブサイト

効用を知らせる牛馬会社¹の宣伝などもあり、牛肉と共に牛乳の飲用も次第に普及するようになり、明治7（1874）年頃には乳牛社が数十か所も開業していたということです。当初は、大きなブリキの輸送缶から量り売りされていましたが、明治21（1888）年頃に東京の牛乳店が初めてガラスびんを採用し、明治38（1905）年頃までには、ほとんどがガラスびん入りになりました。

また、明治期を通して、ハム、ソーセージ、乳製品、洋風調味料の開発も急速に進んだほか、レタス・アスパラガス・パセリ・セロリ・キャベツ・タマネギなどの野菜が外国から移入され、普及しました。

西洋料理の広がり

肉や油脂を使用した料理を食べさせる場として、西洋料理店も開業されます。大都市では明治1桁台、地方都市でもだいたい同十年代に西洋料理店が開業し、コーヒー、スープ、シチュー、ビーフステーキ等を提供しました。初めは外国人を相手にしていましたが、次第に日本人客も増えていきました。しかしながら、初期の西洋料理店の料理は非常に高価であったため、顧客は一部のお金持ちに限られました。

1880年代後半になると、ホテルやレストランで西洋料理を習った日本人調理人たちが、「洋食屋」という民衆を対象にする西洋料理店を開業し始め、明治30～40年代には、東京の「洋食屋」は1,500～1,600軒に達しました。そこでは、日本人の嗜好に合わせて変形された西洋料理が提供され、米飯と共にカツレツ、エビフライ、コロッケ、オムレツ等が提供されたほか、カレーライス、ハヤシライス、チキンライス等が供されました。明治39（1906）年の東京府下326軒の主な飲食店の内訳は、和様料理207軒、西洋料理36軒、牛鳥屋81軒、支那料理屋2軒となっています²。

また、西洋料理は料理書によっても紹介されました。明治5（1872）年に仮名垣魯文「西洋料理指南」、敬学堂主人「西洋料理通」などの西洋料理書が刊行され、西洋料理に関する知識が徐々に広まっていきました。料理書の刊行数は明治38（1905）年以降に急激な増加をみせ、そのほとんどは家庭内を取り仕切る主婦向けの料理書として刊行されました。これらの料理書には、高価な西洋の食材ではなく、我が国の食材や調味料でアレンジした西洋料理や、西洋の食材や調味料の使用を試みた和風総菜など、多くの和洋折衷料理が登場しました。

○学校給食のはじまり

明治22（1889）年に、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食が実施され、それが我が国の学校給食の起源とされています。忠愛小学校での給食の実施形態は、現行の学校給食とほぼ同様で、学校が調理した食事を教室において給すものでした。明治40（1907）年には、広島県大草村義務奨励会による給食、秋田県高梨尋常高等小学校での貧困児童のための給食等が実施されました。その後、明治44（1911）年には岩手県、静岡県、岡山県下の一部で給食が実施され、学校給食の取組は徐々に広がっていきました。



本格的な西洋料理を提供した精養軒
資料：国立国会図書館ウェブサイト

1 明治2（1869）年に東京築地に設立された食肉、牛乳、乳製品の製造と販売を目的とする官営会社。

2 東京市役所編「東京案内」



学校給食発祥の地における記念碑
(山形県鶴岡市大徳寺境内)
資料：独立行政法人日本スポーツ振興センター



明治22（1889）年の代表的な給食献立：
おにぎり、塩鮭、菜の漬物
資料：独立行政法人日本スポーツ振興センター

○明治期における食育及び食生活等に関する年表

和暦	西暦	出来事
明治元	1868	・パン製造 ・築地ホテル館竣工。メニューはすべてフランス料理。
2	1869	・東京築地にて、牛馬会社設立。
3	1870	・福沢諭吉「肉食之説」 ¹ 発表
4	1871	・『牛店雜談安愚樂鍋』 ² （仮名垣魯文）刊行 ・長崎において缶詰製造始まる。 ・宮中の肉食解禁
5	1872	・長崎においてハム製造始まる。 ・西洋料理書「西洋料理通」「西洋料理指南」刊行 ・西洋料理店精養軒開店
6	1873	・牛肉消費の増加が報じられる。
7	1874	・ウィリアム・カーティス、神奈川県鎌倉郡川上村にて、家畜を育て、ハム・ベーコン・牛乳・バターの製造開始
8	1875	・天皇、あんパンを召す。
10	1877	・鳳月堂、フランス料理や洋食（カレーライス・カツレツ・オムレツ・ビフテキ）販売
11	1878	・東京府下の乳牛185頭、搾乳高1,371石余。 ・牛乳配達にブリキ缶（180ミリリットル）の使用開始。
12	1879	・開拓使、七重勸業試験場にて、チーズの製造開始。
14	1881	・東京において、牛乳の戸別配達始まる。
15	1882	・福沢諭吉「肉食せざるべからず」公表 ・大阪の搾乳場7か所にて、牛乳の供給過剰になる。これを受け、前田松之助がバター製造。
16	1883	・海軍の軍艦竜驥航海中に169人の重症脚気、うち25人が死亡。
17	1884	・前年の反省をふまえ、海軍の軍艦筑波に窒素：炭素（1:15）の食事を採用。脚気による死者なし。以後、全海軍兵食を改善。

1 牛肉や牛乳が身体の養生に有効と強調
2 牛肉を「高味極まるのみならず開化滋養の食料」と絶賛

和暦	西暦	出来事
18	1885	<ul style="list-style-type: none"> ・軍医総監高木兼寛、兵食に麦混合食を採用。 ・東京にて、手軽や即席を謳う即席日本料理店、和洋折衷料理屋が流行。 ・アメリカ人のクララ・ホイトニー、「手軽西洋料理」刊行 ・浜口儀兵衛、ウスターーソースを発売。
19	1886	<ul style="list-style-type: none"> ・内務省衛生局東京試験所長心得の田原良純、日本人の保健食料（栄養摂取基準）の基礎データを整える。 ・陸軍軍医森林太郎（鷗外）、「日本兵食論」発表。その中で高木兼寛の栄養説を批判。 ・料理雑誌「庖丁塩梅」創刊 ・各地で洋食店が広まる。
20	1887	<ul style="list-style-type: none"> ・東京衛生研究所の田原良純、日本人の常用食品の成分表をはじめて作成
21	1888	<ul style="list-style-type: none"> ・平野千代吉「食餌療法新論書」を著す。
22	1889	<ul style="list-style-type: none"> ・山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で最初の学校給食がはじまる。 ・東京にて、馬肉食の流行。 ・津田仙、巖本善吉、食物改良論発表。肉食も推奨。
29	1896	<ul style="list-style-type: none"> ・犬川通久「食品分析表による料理書」を刊行。 ・博文館の大橋又太郎、日用百科全書第13編として「西洋料理法 附長崎料理法」編纂。
30	1897	<ul style="list-style-type: none"> ・東京神田を中心にミルク・ホール開店 ・サクランボが東京に初入荷。
31	1898	<ul style="list-style-type: none"> ・石塚左玄「食物養生法」刊行 ・地方にて、1斗入りのブリキ缶に入れた牛乳を馬車で運ぶ牛乳配達が普及（柄杓で量り売り）
33	1900	<ul style="list-style-type: none"> ・宣教師ガーネー・ビンフォルドの妻エリザベス、茨城県水戸で伝道活動の傍ら主婦たちに食パン・ビフテキ・オムレツ・スponジケーキなど西洋料理を教え、1904年に「常磐西洋料理」として発行される。
36	1903	<ul style="list-style-type: none"> ・村井弦齋、新聞に料理小説「食道楽」の連載開始。和・洋・中の料理を紹介。後に春～冬の号に分け刊行。
37	1904	<ul style="list-style-type: none"> ・陸軍は脚気病者25万人、戦傷病死者3万7千人のうち脚気による死者2万8千人におよぶ。
38	1905	<ul style="list-style-type: none"> ・藤村棟太郎、「日用便利弁当料理案内」を著す。弁当を扱う初期の料理書 ・梅田竹次郎、「実験和洋菓子製造法」を著す。440種の和洋菓子製法が記される。 ・大阪にて即席カレー粉発売
39	1906	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉の値上がりのため、豚の飼育頭数急増（28万5,000頭）
40	1907	<ul style="list-style-type: none"> ・ビクトリア時代の家庭料理研究家イザベラ・ビートンの料理書の翻訳書「家庭実用西洋料理之栄」刊行 ・村井多嘉子、「手軽実用弦斎婦人の料理談」第1篇を口述。対話形式の料理書 ・石井泰次郎「四季料理」著す ・石塚左玄、食養会創設。「食養雑誌」刊行。
41	1908	<ul style="list-style-type: none"> ・池田菊苗が昆布だしの味の成分がグルタミン酸というアミノ酸の一種であることを発見。
42	1909	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭向け中国料理書「日本の家庭に応用したる支那料理法」刊行
43	1910	<ul style="list-style-type: none"> ・鈴木梅太郎、米麹の中に脚気治療に有効な成分「アベリ酸」があることを発見し、これを抽出して「オリザニン」と命名（現在では「ビタミンB₁」として知られる。）。

事例

出前授業「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう～」

一般財団法人水産物市場改善協会

豊かな海に囲まれた我が国では、地域や季節に応じて多種多様な水産物が利用されてきましたが、近年、水産物の消費量は減少傾向にあります。築地市場内に本拠を置く一般財団法人水産物市場改善協会は、水産物消費量の減少の原因として、魚に骨があることによる食べづらさに着目し、小中学校での出前授業「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう～」をはじめとした食育活動を行っています（平成29（2017）年度は東京都・千葉県の36校、約3,200人の児童・生徒に実施）。

この出前授業は、魚の骨はどんな形をしているか、どの骨に注意すれば良いかを理解することで、魚を上手においしく食べる方法を身に付けてもらうことを目的としています。マアジの骨格の図を見せながら骨や鰓などの魚の構造を学び、その上で、マアジの塩焼きの上手な食べ方と箸の上手な使い方について、写真を見せながら教えます。授業の後には、給食にマアジの塩焼きを出してもらい、児童・生徒たちはマアジの塩焼きを実際に食べ、授業で学んだことを実践します。なかなかきれいに食べられない児童・生徒もいますが、皆授業で学んだことを思い出しながら塩焼きを食べます。

授業では、魚の骨や食べ方以外にも、漢字テストやクイズ等によって児童・生徒の興味を引くような工夫を施しつつ、我が国では古くから魚介類が食べられてきたこと、魚には旬があること、漁業も盛んだが、最近はエビやサケ等の輸入も多いことなど、我が国の魚食や漁業の歴史と現状等を説明します。

授業と給食を終えた児童・生徒からは、「今まで魚の骨を取るのがめんどうだったが、授業で簡単に骨を取れることが分かった。これから家でも食べたいと思う。」、「魚の命をいただくのだから、その命を無駄にしないように、きれいに食べ、命をくれたことに感謝しなければいけないと感じた。」などの感想が寄せられました。



魚の骨の構造を説明



アジの塩焼きの食べ方を説明



出前授業で学んだ食べ方を実践

第1節 リスクコミュニケーションの充実

1 リスクコミュニケーションの推進

平成15（2003）年に「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）が施行されたことにより、有害な微生物や化学物質などの食品に含まれる危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組みである「リスクアナリシス」が我が国の食品安全行政に導入されました。

リスクアナリシスは「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の三つの要素からなっています。この枠組みに基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁等が連携・協力して、食品安全行政を展開しています。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスクアナリシスの全過程において、消費者・生産者・食品関連事業者・行政などの関係者間での意見交換を行うとともに、パブリックコメント等を行うことにより公正性や透明性を確保し、国民の意見をリスク評価やリスク管理措置の決定に反映させています。また、食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、ホームページ、メールマガジン、SNS等による情報発信等を行っています。

2 意見交換会

食品安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省等が連携して、消費者をはじめとする関係者間での意見交換会を開催しています。

平成29（2017）年度は、関係府省庁で連携し、「食品の安全を守る取組」、「食品中の放射性物質」、「健康食品」をテーマとした意見交換会を全国各地で開催しました。

平成29（2017）年6月から7月にかけては、消費者が食に関する様々な情報を冷静に受け止め、自主的かつ合理的に行動するための一助となるよう、安全な食品とは何かということや、食品の安全を守るための行政の取組を紹介することを目的とした意見交換会「食品に関するリスクコミュニケーション 食品の安全を守る取組～農場から食卓まで～」を、平成28（2016）年度3月に続いて広島県、北海道、神奈川県で開催しました。

「食品中の放射性物質」に関しては、平成23（2011）年度から関係府省庁で連携し、重点的に取り組んでいます。東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故から6年以上が経過したことから、食品中の放射性物質について、改めて、事故による被災地以外の消費地の消費者に基礎知識を情報提供し、被災地の生産現場や流通している食品中の放射性物質量の現状についての理解を深めていただくことを目的とした意見交換会「食品に関するリスクコミュニケーション～今、改めて考える 食品中の放射性物質に対する現状と取組～」を平成29（2017）年10月から11月にかけて、東京都、宮城県、愛知県、福岡県で開催しました。

東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故による風評払拭については、政府一体となって取り組んでおり、風評の主な要因は放射線に関する知識等の周知不足であり、広く国民に正確

な情報を発信することが重要であることから、復興庁が中心となり、関係府省庁とともに、平成29（2017）年12月に「風評払拭・リスクコミュニケーション強化戦略」を策定しました。本戦略では、福島県産品の魅力や、その安全性などの情報発信を一層強化することとしています。

平成29（2017）年度は、国民生活センターによる健康食品に関する健康被害情報の公表、厚生労働省による自治体を通じた事業者に対しての製造管理、消費者に対する情報提供・健康被害情報の収集の改善指導、関係府省庁による消費者に対する情報提供・普及啓発、注意喚起を行いました。さらに、消費者庁は、平成29（2017）年10月に健康食品に関するパンフレット及びリーフレットを公表し、健康食品の安全性が社会的に注目されていることから、関係府省と連携して意見交換会「食品に関するリスクコミュニケーション 健康食品に関する最近の話題～健康食品との付き合い方を考える～」を平成29（2017）年12月に東京都で開催しました。

また、消費者庁は平成28（2016）年度に続き、関係府省と連携して東京都、宮城県で実施された親子参加型イベント及び大阪府で実施されたショッピングモールでの食育イベントに出展し、小学生とその保護者及び一般消費者に食品安全に関する情報提供（ミニセミナー、ワークショップ）を実施しました。これらイベントの中で、食品中の放射性物質に関するステージプログラムも行いました（コラム：子供と保護者への食品安全に関する情報提供の取組 参照）。

なお、意見交換会等で使用した資料や議事録は、関係府省庁のホームページにおいて公開しています。

消費者庁では、地方公共団体や消費者団体等と連携しながら、食品に関する身近なリスクと安全について、消費者、事業者、専門家等の情報共有・理解促進のための意見交換を実施しています。中でも、食品中の放射性物質に関するリスクコミュニケーションについては重点的に取り組んでおり、関係府省、地方公共団体、消費者団体等と連携し、消費者が正確な理解に基づき行動できるよう、また、東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故による被災地の食品に対する風評被害の防止の観点も踏まえ、意見交換会等を実施しており、平成29（2017）年度は108回開催しました。

食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、食品安全委員会が行う食品健康影響評価（リスク評価）結果等への理解の促進等のため、リスクアナリシス、食中毒等をテーマとして取り上げ、地方公共団体とも連携しつつ、意見交換会を開催しています。特に、平成29（2017）年度からは、参加者に見合った講義内容とするため、リスクアナリシス連続講座を改訂し、広く一般消費者を対象とした「みんなのための食品安全勉強会」及び食品関係事業者等を対象とした「精講：食品健康影響評価」の2種類の講座を開設しました。平成29（2017）年度は、「みんなのための食品安全勉強会」においてカフェインの安全性をテーマに、「精講：食品健康影響評価」において加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価をテーマに、それぞれ講座を開催しました。また、食育の一環として、消費者に対する食品安全教育のため、地方公共団体等への講師派遣、報道関係者や消費者団体との意見交換会、事業者団体や日本栄養士会等の関係職能団体との意見交換を実施するなど、積極的な情報提供や意見交換に努めています。なお、意見交換会で使用した資料や議事概要は、ホームページにおいて公開しています。

厚生労働省では、消費者に食品の安全性確保についての理解を深めてもらうために、輸入食品等についての意見交換会を開催するほか、地方公共団体等が主催する意見交換会や講習会等

の機会を活用し、情報提供や意見交換に努めています。

農林水産省では、本省、地方農政局等において消費者との懇談会、消費者や事業者への説明会等の開催を通じて、食品の安全確保に係るテーマや動植物の防疫等について積極的な情報提供に努めています。



意見交換会の様子



動物検疫所見学・説明会におけるデモンストレーション

平成29（2017）年度における意見交換会の主な開催テーマ

- ・食品中の放射性物質に対する現状と取組
(消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省)
- ・健康食品に関する最近の話題 (消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省)
- ・食品の安全を守る取組 (消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省)
- ・食品安全について工場見学と講演会 (消費者庁)
- ・リスク評価結果等：カフェイン（みんなのための食品安全勉強会（一般消費者対象）、アクリルアミド（精講：食品健康影響評価（食品関係事業者等対象））、リスクアナリシス、食中毒等（食品安全委員会）
- ・輸入食品の安全性確保 (厚生労働省)
- ・食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会 (厚生労働省)
- ・動物検疫 (農林水産省)

また、「こども霞ヶ関見学デー」では、各府省庁において工夫を凝らしながら、取組を進めています。例えば、厚生労働省では、子供が食の安全について学ぶきっかけになるよう、食の安全に関するクイズや手洗い方法に関する講習等を実施し、823名の子供達が参加しました。消費者庁と食品安全委員会では、初めて連携して「食品と生活の安全について学ぼう！」を開催し、消費者庁からは身の回りの事故防止を考えるミニセミナー、食と暮らしの安全について調べてオリジナルすごろくを作るワークショップを、食品安全委員会からはノロウイルスの感染拡大予防について楽しく学ぶゲームを実施しました。



こども霞ヶ関見学デーの様子
(消費者庁、食品安全委員会)

3 食品の安全性に関する情報提供

食品の安全に関する情報については、消費者庁及び食品安全委員会が国民からの情報を、食品安全委員会及び厚生労働省（国立医薬品食品衛生研究所）が国内外の食品安全関係情報を、厚生労働省が食中毒情報等を収集し、必要に応じ、関係府省庁で隨時共有を行っています。

消費者庁では、これらの関係府省庁の総合調整を行うとともに、消費者の目線で分かりやすい情報提供に努めています。食品の安全に関する注意喚起や回収情報、報道発表や地方公共団体への情報提供等について、ホームページのほか、リコール情報サイト（<http://www.recall.go.jp>）やSNS¹（https://twitter.com/caa_shohishacho）等を通じ、消費者に周知を図っています。平成29（2017）年6月には、消費者庁のみならず、関係府省庁が持つ情報へのアクセスが可能となるポータルサイト「食品安全に関する総合情報サイト」（http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/）を開設しました。

平成23（2011）年度から重点的に取り組んでいる食品中の放射性物質についての情報については、基準値や検査結果等、食品等の安全の問題を分かりやすく説明する冊子「食品と放射能Q&A」と、理解のポイントを整理してハンディタイプにまとめた「食品と放射能Q&Aミニ」を適宜更新して提供しています。

（http://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/）



食品と放射能Q&A



食品と放射能Q&Aミニ

1 Social Networking Serviceの略。登録された利用者同士が交流できるウェブサイトのサービス

平成29（2017）年度は、健康食品について、広く消費者に利用されている一方、健康食品による健康被害の報告が寄せられているほか、「期待された効果がなかった」、「安全性・有効性に関する情報が得にくかった」などの相談があつたことを受け、消費者にとって分かりやすいよう、基本的な内容を網羅し、より専門的な内容については関係府省庁等が作成している資料を紹介する内容のQ&A形式のパンフレット「健康食品Q&A」及び要点をまとめたリーフレット「健康食品5つの問題」を作成しました（コラム：パンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を通じての消費者への情報提供 参照）。



健康食品Q&A



健康食品5つの問題

食品安全委員会では、食品健康影響評価（リスク評価）に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、食品安全委員会の会合や各種専門調査会等について、原則公開とし、議事録や配布資料を迅速にホームページで公開しているほか、季刊誌「食品安全」において、主なリスク評価結果について、図表を交えて分かりやすく説明しています。

（食品安全委員会ホームページ「季刊誌『食品安全』」：http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html）

また、基礎的な科学的知識の普及に資するため、「科学の目で見る食品安全」を改訂し、ホームページに掲載しています。（<http://www.fsc.go.jp/kids-box/index.data/2017.4.14kagakunome.pdf>）これらに加え、原則週次でメールマガジンを配信し、食品安全委員会や専門調査会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報をタイムリーに提供するとともに、食品の安全に関して実生活に役立つ情報や安全性の解説、Q&A等を月2回、「読み物版」として配信しています。さらに、SNS（「Facebook」及び公式ブログ）を活用し、食品の安全に関して社会的に注目されている食中毒に関する予防等について適時適切な情報発信を行っています。平成29（2017）年度からは、新たに「食品安全委員会公式YouTube」を開設し、食品安全委員会が開催した講座を動画配信しています。

さらに、国内外の食品の安全性に関する情報等をデータベースシステムである「食品安全総合情報システム」（<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>）に蓄積し、ホームページを通じて公開し、情報の共有と利便性の向上に努めています。

加えて、食品安全に関する論文、食品安全委員会が取りまとめたリスク評価の内容などを国内外に広く発信するため、英文電子ジャーナル「Food Safety」を年4回発行しています。

厚生労働省では、消費者が食品の安全性確保について正しい知識が得られるよう、リーフレットやパンフレット等の普及啓発資材を作成するとともに、ホームページにおいて、食品添加物、残留農薬等の規格基準や監視状況をはじめとする施策に関する情報のほか、家庭でできる食中毒予防等についての情報発信を行っています。

(厚生労働省ホームページ「食中毒」：http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html)

また、平成29（2017）年1月からは食品安全に特化した公式の「Twitter」（厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN）を新たに開設し、食中毒の予防啓発などを積極的に発信しています。

さらに、近年、高齢者における有毒植物の誤食による食中毒事例が増加していることを踏まえ、ターゲットを明確にしたリーフレット等を作成し、情報提供しました。

(厚生労働省ホームページ「有毒植物による食中毒に関する注意喚起」：<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000122955.html>)

ハチミツを原因とする乳児ボツリヌス症についても、死亡事案が発生したことから、平成29（2017）年4月に改めて1歳未満の乳児にハチミツを与えないよう保護者へ注意喚起するとともに、食品事業者に対し、ハチミツ及びハチミツを含む食品について「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するよう周知しました。食品の安全に関する正確な情報が消費者へ確実に届くよう、引き続き関係府省庁と連携していきます。

(厚生労働省ホームページ「ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから」：<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>)

その他にも、季節に応じて増加する食中毒（細菌性食中毒、ノロウイルス、毒キノコ等）については、特に注意が必要な時期に政府広報を通じて消費者への注意喚起を実施しています。

アレルギーについては、アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）が施行され、平成29（2017）年3月には、同法に基づき、アレルギー疾患対策基本指針が告示されました。本指針では、国民が、アレルギー疾患に関し、科学的知見に基づく適切な医療に関する情報を入手できる体制を整備することとされており、今後は、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、食物アレルギー等のアレルギー疾患に関する情報提供の充実のためのホームページの整備等を進めていきます。

なお、食品のアレルギー表示については、食品表示法に基づく食品表示基準により、個々の原材料又は添加物の直後に、それぞれに含まれる特定原材料等（小麦など発症数等から特にアレルギーを起こしやすいものとして、表示が義務化・推奨されたもの）を表示する「個別表示」を原則とするよう義務付けています。

農林水産省は、消費者が健全な食生活を送るには、食品の安全性についての正しい知識を持ち、適切に食品を選び、取り扱うことが重要であるとの観点から、ホームページやセミナーによる情報提供を行っています。「安全で健やかな食生活を送るために」(<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>)というページでは、「健やかな食生活を送るためにのポイント」、「新鮮でおいしい食品の選び方・家庭での取り扱い方」など、消費者が日常生活に役立てられるような情報を掲載しています。平成29（2017）年度は食中毒に特に注意が必要な妊婦に向けて、食中毒のポイントをまとめた「これからママになる方のための食中毒予防」を作成し、掲載しました。また、バーベキューの際に気をつけるべき食中毒予防や調理中にできやすい有害物質

を低減させる工夫をタイムリーに情報発信するため、リーフレットを作成し、行楽シーズンにあわせて、農林水産省のホームページに掲載するとともに、バーベキュー設備のある公立公園の協力を得て、利用者に配布しました。

さらに、学校や保育園向けに学校等の菜園で栽培したジャガイモによる食中毒の発生を防止するための注意点を紹介したりーフレットの作成を行い、これらを広く周知することで対策の普及を図りました。

また、科学的根拠に基づき、食品の安全性を向上させるため、農林水産省は、農畜水産物・加工食品中の有害微生物・化学物質の汚染実態の調査、汚染防止・低減技術の有効性の検討、食品の安全性を向上させる措置を集めた指針の策定・普及を実施しています。

さらに、農林水産省は、生産段階における農林水産物の食品としての安全性の向上を図るため、生産資材の安全確保にも努めています。

例えば、農薬は、農産物の安定生産に必要な資材ですが、その一方で、人の健康や環境に影響を及ぼし得るものであるため、農薬の登録制度により、その効果や安全性を科学的知見に基づいて評価し、問題がないことを確認して製造や使用を認めています。農林水産省では、農薬に関する基礎知識や評価、適正な使用等に関する情報をホームページに掲載しています。

(<http://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>)

なお、社会的に関心の高い食品安全関連のテーマについて農林水産省のホームページでタイムリーに発信しています。

(http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/wadai.html)

加えて、メールマガジン「食品安全エクスプレス」において、農林水産省をはじめ関係府省庁による報道発表資料、意見・情報の募集、審議会、意見交換会等の開催情報等を毎日発信し、食の安全と消費者の信頼の確保に関する情報を提供しています。

バーベキューを楽しむ皆様へ



家族と、友人と楽しいバーベキュー！
でも、食中毒菌が食品中にあると
食中毒になることがあるので、
予防のポイントをご紹介します。

リーフレット 「バーベキューを楽しむ皆様へ」

学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行う皆様へ

ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること

ジャガイモには、炭水化物やビタミンなどの栄養素が多く含まれるほか、微量の天然毒素が含まれています。毒素が増えると、おう吐や腹痛を起こすことがありますので、ジャガイモの栽培から収穫までちゃんと取扱うように気をつけましょう。

ジャガイモを学校や家庭等の菜園で栽培し、調理して食べるときの注意点をご紹介します。

- ～天然毒素の特徴と食中毒予防のポイント～
- ・イモに(日光、蛍光灯)が当たると増える
□ポイント① イモに光を当てない
 - ・未熟なイモでは、濃度が高いことがある
□ポイント② イモは大きく育て、熟してから収穫する
 - ・イモを傷つけると増える
□ポイント③ 収穫・保管時にイモを傷つけない
 - ・芽とその周辺や緑色の部分では、濃度が高い
□ポイント④ 芽とその周辺や緑色の部分は除く
 - ・皮では、内側の部分より濃度が高い
□ポイント⑤ 皮はできるだけむく
 - ・濃度が高いとイモが苦くなる
□ポイント⑥ 苦みやえぐみのあるイモは食べない



平成30年1月



農林水産省

リーフレット 「ジャガイモによる食中毒を 予防するためにできること」

column
コラム

子供と保護者への食品安全に関する情報提供の取組

消費者庁では、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省と共に、夏休みの期間に行われた「夏休み2017 宿題・自由研究大作戦！」（東京3日間、仙台2日間）及び「おおさか食育フェスタ2017」（大阪2日間）に参加し、多くの小学生とその保護者に、身近なテーマである「食と暮らしの安全」について改めて考えてもらう取組を、昨年に続いて実施しました。

「何ができるか考えよう！ 親子で学ぶ、食と暮らしの安全」をテーマとして両イベントにブース出展し、食品中の放射性物質を始め、生活に直結する食品安全や、暮らしの安全に関する6つのテーマについて、ミニセミナー、ポスター・パネル展示、オリジナルすごろくを作成するワークショップで、情報提供を行いました。

また、各会場で、食品に関するリスクコミュニケーション「知ろう！ 考えよう！ 親子で学ぶ、食品中の放射性物質」も開催しました。

ミニセミナーは各府省の担当者が講師となり、クイズ形式や実習によって、子供たちに参加してもらいながら行いました。

ワークショップでは、子供が食と暮らしの安全に関する問題から気になる3つを選び、小さな子供は保護者と共にその答えを調べて書き、自分だけのオリジナルすごろくを作成しました。

食品に関するリスクコミュニケーション「知ろう！ 考えよう！ 親子で学ぶ、食品中の放射性物質」において、東京、仙台では京都大学大学院の秋津裕先生が、大阪では神戸学院大学の磯辺久美先生が、放射線の特徴や人体への影響、食品中の放射性物質の現状や生産現場における低減対策の取組などを、分かりやすく説明しました。

このイベントを通じ、通常の意見交換会等に参加しない方々に対しても広く情報提供することができました。今後も、様々な手法を検討し、多くの消費者に対し、分かりやすい情報提供に努めてまいります。



ブース内ミニセミナー、ワークショップの様子



食品に関するリスクコミュニケーションの様子

食べ物の「安全」について学ぼう

食べ物の「安全」について学ぼう

3つの「安全」を守って
食中毒を防ごう

みんなで危険を安全/ みんなで危険を安全

ワークショップ用すごろく及びリーフレット

好きな問題カードを
切り取ってすごろくに貼ってみよう!

⑦ 自然のものは 安全で何を食べ ても大丈夫?	⑧ 食べるもの 「安全」を守るのは どれなの?	⑨ 食中毒を防ぐ 3つのきまりは?
⑩ 食休みを楽しく 過ごすために 何点で注意 することは?	⑪ 白飯食に来る ときに注意する ことは?	⑫ 食べ物の中の 人工の放射性物質 のルールは どうなってるの?

column コラム

パンフレット「健康食品Q & A」及びリーフレット 「健康食品5つの問題」を通じての消費者への情報提供

消費者庁では、平成29（2017）年10月に健康食品に関するパンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を作成し、公表しました。

健康食品は、健康の維持増進等を期待され、多くの消費者に利用されている一方で、消費者庁等には、健康食品による健康被害や経済的被害の報告が寄せられています。

健康の維持・増進の基本は、「栄養バランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養」です。健康食品を上手に使うには、健康食品で栄養の偏りや生活の乱れを安易に解決しようとせず、自分の生活を見直し、食生活や生活習慣が改善に向かうような使い方をすることが必要です。

パンフレット等では、健康食品を理解し、利用する際に注意すべきポイントや、自分で調べる場合の信頼できる情報源を紹介しています。また、健康食品を使う上では、摂取目安量を守ること、自分の体調に悪い影響がないかを把握することが大事ですので、自分で健康食品を記録できるようメモの例を掲載しています。

このパンフレット等を参考に、本当に健康食品が自分に必要かを考えながら、あくまで補助的なものとして利用しましょうと呼び掛けています。

図2 健康食品手帳の構成

		日付(曜日)						
経験した運動活動(モード)	機器名	自宅の運動量						
		()	()	()	()	()	()	()
		朝						
		昼						
		夕						
		朝						
		昼						
		夕						
		朝						
		昼						
体調		夕						
	④ 気分が良い							
	⑤ 気分が悪い							
気付いたこと(×モード)								

「健康食品Q & A」



「健康食品 5 つの問題」

健康食品に関するパンフレット及びリーフレット

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/index.html#pamphlet

第2節 食品表示の適正化の推進

食品表示は、「消費者基本法」（昭和43年法律第78号）において消費者の権利として位置付けられている、消費者の安全の確保や消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保等を図る上で重要な役割を果たすものです。

平成27（2015）年には「食品表示法」（平成25年法律第70号）が施行され、これまで食品表示について一般的なルールを定めていた「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（昭和25年法律第175号。平成30（2018）年4月1日から「日本農林規格等に関する法律」）、「健康増進法」（平成14年法律第103号）の3法の食品表示に関する規定が統合されたことにより、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設されました。

新たな食品表示制度では上記3法を統合するだけでなく、必要な見直しを行いました。主な制度の変更点として、①加工食品への栄養成分表示の義務化、②アレルギー表示に係るルールの改善、③機能性表示食品制度の創設等があります。

平成29（2017）年度も、消費者庁において、新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を行い、理解促進を図っているところです。なお、加工食品と添加物は2020年3月31日までの間、以前の制度に基づく表示も認めるという経過措置期間を設けています（生鮮食品については、平成28（2016）年9月30日をもって経過措置期間は終了しています。）。

「消費者基本計画」（平成27（2015）年3月24日閣議決定）において、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題については順次実態を踏まえた検討を行うこととされており、機能性表示食品制度の検討過程において残された課題である食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分（ビタミン・ミネラル等）や、機能性関与成分が明確でない食品の取扱い等についても、引き続き検討することとされています。これを受け、準備が整ったものから検討会等を開催し、議論するなど検討を進めており、平成27（2015）年12月より「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会」、「機能性表示食品制度における機能性関与成分の取扱い等に関する検討会」及び「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を順次開催し、平成28（2016）年度に報告書の公表を行い、それぞれの報告書の内容に基づき対応を進めています。なお、機能性表示食品制度については、平成30（2018）年3月28日に「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」の改正を行いました。

また、加工食品の原料原産地表示については、報告書の内容を踏まえ、平成29（2017）年9月1日に、全ての加工食品を義務表示の対象とする新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令が施行されました。（コラム：加工食品の原料原産地表示について 参照）

なお、残りの検討課題である遺伝子組換え表示については、平成29（2017）年4月から消費者庁において「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」を開催し、平成28（2016）年度に消費者庁が実施した調査の結果や消費者団体・事業者等からのヒアリングの結果などを踏まえて議論し、検討結果について、平成30（2018）年3月28日に報告書を公表しました。今後、この報告書の内容を踏まえた新たな遺伝子組換え表示制度の具体化のため、食品表示基準（内閣府令）等の改正を行うこととしています。

また、食品添加物表示については、平成29（2017）年度に、事業者が独自の取組として行っている食品添加物の情報提供に関する事例の調査及び海外の食品添加物表示制度に関する調査等、検討に必要な調査を実施しました。今後はこの調査結果等を踏まえ、食品添加物表示の在り方について、検討を進めることとしています。

column
コラム

加工食品の原料原産地表示について

○原料原産地表示制度について

従来、生鮮食品には原産地の表示が義務付けられており、加工食品についても、輸入品には原産国名の表示が、国内製造品の一部に原料原産地名の表示が義務付けられていました。

加工食品の原料原産地表示制度は、平成13(2001)年から個別の8品目について順次義務化を導入した後、平成16(2004)年に横断的な要件を定め、要件に従って義務表示対象品目の追加を検討してきましたが、義務表示対象は22食品群及び4品目に留まっています。

また、平成28(2016)年5月実施の「加工食品の自主的表示等の状況調査」においては、義務表示対象の商品が全体に占める割合は、1店舗内の商品ベースで約11%に過ぎず、自主的に何らかの産地情報を表示している商品も、全体の約16%に留まっています。

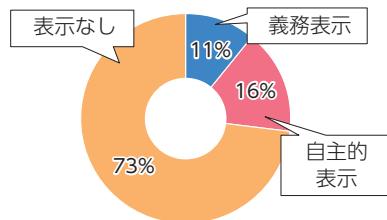
○食品表示基準の一部改正

加工食品の原料原産地表示については、消費者基本計画において、「順次実態を踏まえた検討を行う」とこととされ、「食料・農業・農村基本計画」(平成27(2015)年3月31日閣議決定)において「実行可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する」と整理されたこと等を機会として、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を平成28(2016)年1月から開催し、今後の対応方策について幅広く検討したところです。さらに、「日本再興戦略2016」(平成28(2016)年6月2日閣議決定)において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされ、全ての加工食品への導入に向けた実行可能な方策とは何かという観点も踏まえた検討が求められました。以上を踏まえ、平成28(2016)年11月までの全10回にわたり、消費者への情報提供の必要性、事業者の実行可能性、消費者の誤認防止など様々な論点につき、幅広い意見が出され、検討結果について中間取りまとめがなされました。

当該中間取りまとめの内容を踏まえて食品表示基準の一部改正案を作成し、平成29(2017)年3月に消費者庁から消費者委員会に諮問するとともに、パブリックコメント等を実施しました。平成29(2017)年8月に消費者委員会から諮問案に対する答申があり、これに加えてパブリックコメント等で寄せられた意見等を踏まえ、同年9月に食品表示基準を改正し、新たな加工食品の原料原産地表示制度が施行されました。なお、2022年3月31日までの間、以前の制度に基づく表示も認めるという経過措置期間を設けています。

新制度の特徴としては、全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地を義務表示の対象とすること、また、一定の条件を満たす場合は、過去の実績等を踏まえた「又は表示」、「大括り表示」を認めるとともに、中間加工原材料は「製造地表示」を認めるなどとが挙げられます。

対象商品に占める義務表示対象商品、
自主的表示商品の割合
(ある総合スーパー1店舗の店頭に
陳列販売されている商品について
実地調査)



「加工食品の自主的表示等の状況調査」の結果

○新制度の普及・啓発

今回の制度改正により、消費者は、加工食品の原料原産地についてこれまでよりも充実した情報を得ることが可能となるため、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に大いに貢献する制度となることが期待されます。消費者庁では新制度の消費者向けパンフレットやリーフレット等の普及啓発資料の作成・配布を始めとして、全国説明会の開催、政府広報の実施などあらゆる機会を捉えて、新制度について消費者や事業者等への普及啓発に努めています。



今後は全ての加工食品に原材料の産地が表示されます

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品^①に拡大されます。

① 内容、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です。

今後

- 産地が表示されるもの
 - 全ての加工食品の1番多い原材料
- 表示方法
 - 「国別重量額表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

原則の表示方法

「国別重量額表示」

名 称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂等
この商品以上の産地の原材料を並せて使用している場合は、多い順に読み下すと表示されます。

①「製造地表示」

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート(ペイギー製造)、小麦粉等

②「又は表示」

名 称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂等
※ 製造の実地は、平成29年の使用実績
③「大括り表示」

名 称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂等

これまで

- 産地表示がされるもの
 - 生鮮食品に近いと認知されている加工食品(22食品群と4品目)
- 表示方法
 - 「国別重量額表示」のみ^②

② 一般に既存の表示がある場合は「又は」表示が可能です。

トピック

外食や輸入品等が対象外なのはどうしてですか?

レストランなどの外食やお店で調理された料理など作ったその場で販売される商品は、作った人にその場で確認することができるため、産地表示の対象とされています。
また、輸入品は、どこの中から輸入されたかを示す「原産国名」が表示されているため、産地表示の対象といません。

ご存知ですか? 全ての加工食品の原材料の産地が表示されます!
(消費者向けパンフレット)

第1節 調査、研究等の実施

1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、国民が健全な食生活を営むことができるよう、「日本人の食事摂取基準」を策定し、5年ごとに改定しています。日本人の食事摂取基準（2015年版）は、平成27（2015）年度から平成31（2019）年度まで使用する予定です。同基準は、高齢化の進展や糖尿病有病者数の増加等を踏まえ、生活習慣病の発症予防に加えて、重症化予防も視野に入れて策定され、エネルギーの指標として目標とするBMI¹の範囲を定めているほか、炭水化物、たんぱく質、脂質、各種ビタミン及びミネラルといった栄養素を性・年齢階級別でどのくらい摂取すればよいかについて定めています。現行版の特徴としては、生活習慣病予防を目的とした目標量を充実させており、ナトリウム（食塩相当量）については、高血圧予防の観点から男女ともに値を前基準（2010年版）よりも低めに設定しています。

2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進

日本食品標準成分表は、戦後間もない昭和25（1950）年に初版が公表されて以降、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として、食品数や成分項目の充実を図るための改訂が重ねられてきています。文部科学省は、平成27（2015）年12月に「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」を公表し、15年ぶりに収載食品を313食品追加するなど内容を充実させ、平成28（2016）年12月には追補2016年²として、45食品（うち31食品は新規）を拡充したところです。平成29（2017）年12月にも引き続き充実を図り、148食品（うち16食品は新規）を拡充した追補2017年³を公表しました。具体的には、消費量が多い食品、例えば、かつお（春獲り）、にしまあじ、みなみまぐろ（赤身、脂身）などの魚介類、各種ハム、ベーコン、ソーセージ類などの加工肉類、上白糖等砂糖類などの微量成分（ヨウ素等）について、分析の結果を反映しました。また、日常利用する調味料のうちお好み焼きソース、トマトケチャップ、マヨネーズ等の成分値を全面的に改訂するとともに、魚介類（いか類、貝類、えび・かに類等）の脂質について新しい分析方法を導入し、再分析の結果を反映しました。さらに、新規収載食品として、冷凍ほうれんそう（ゆで、油いため）、さくらえび、みずだこ、かきフライ、にほんじか（ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか）、料理酒等を追加しました。追補2017年により、日本食品標準成分表全体で2,236食品が収載されました。追補も含め日本食品標準成分表は、電子データをホームページで公開するほか、検索が容易な「食品成分データベース」としても公開し、国民が利用しやすい情報として提供しています。
(日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年：http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1399459.htm)
(食品成分データベース：<http://fooddb.mext.go.jp/>)

1 Body Mass Indexの略

2 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年

3 日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年

3 国民健康・栄養調査の実施、活用

厚生労働省は、健康増進法に基づき、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、国民健康・栄養調査を実施しています。

国民健康・栄養調査は、毎年11月に実施しており、身長、体重、血圧等の身体状況に関する事項、食事の状況やエネルギー及び栄養素等摂取状況に関する事項、食習慣、運動習慣、休養習慣、飲酒習慣、歯の健康保持習慣等、生活習慣の状況に関する事項について把握し、解析した結果を公表しています。

平成28（2016）年には、地域格差を重点項目として調査地区数を拡大して調査を実施し、その結果を平成29（2017）年9月に公表しました（コラム：平成28（2016）年国民健康・栄養調査結果の概要 参照）。平成29（2017）年の調査については、高齢者の健康・生活習慣に関する実態把握を重点項目として実施しました。また、平成30（2018）年の調査では、所得等社会経済的状況を重点項目として実施する予定です。

国民健康・栄養調査の結果については、厚生労働省ホームページに掲載するとともに、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所のホームページにおいて、昭和20年代から実施されてきた国民栄養調査の結果も併せて掲載するなど情報提供を行っています。（http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html）

4 農林漁業や食生活、食料の生産、流通、消費に関する統計調査等の実施・公表

農林水産省は、食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データを広く国民に提供し、食育に対する国民の理解増進を図っています。主なものとしては、米や野菜など主要な農畜産物の生産や流通に関する調査、魚介などの水産物の生産や流通に関する調査を実施し、公表しています。

また、「食育に関する意識調査」や「食生活及び農林漁業体験に関する調査」を実施し、食育に関する国民の意識の把握に資するとともに、調査結果を公表しています。

（<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>）

（http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/jissen-datesyu.html）

環境省では、「子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）」として、化学物質へのばく露が子供の健康に与える影響を明らかにするため、平成22（2010）年度から10万組の親子を対象に子供が13歳に達するまで質問票によるフォローアップ等を行っています。その一環として食生活を含めた生活環境についても調査しており、その研究結果を公表しています。（<http://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html>）

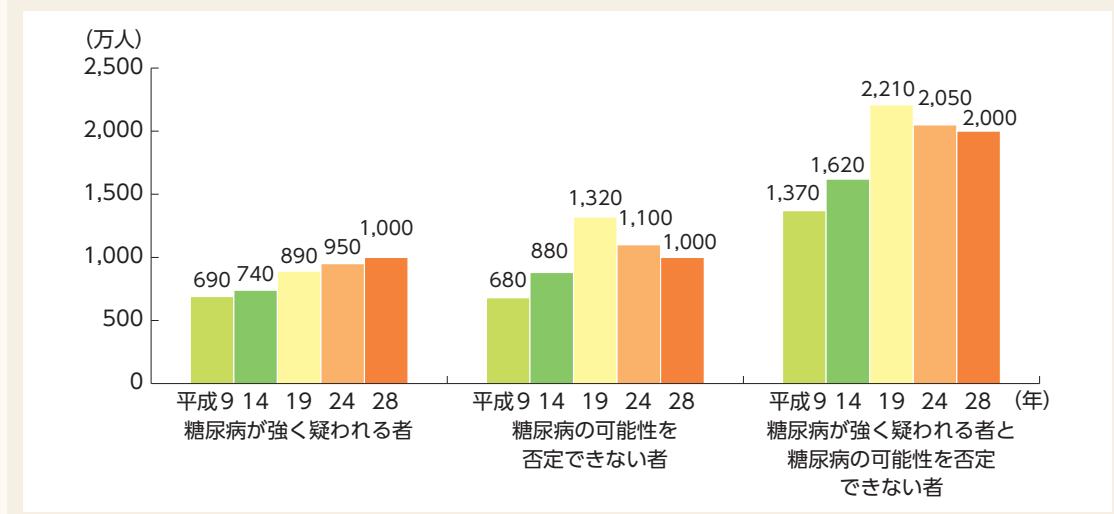
「国民健康・栄養調査」は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣病の状況を明らかにするため、毎年実施しています。

平成25（2013）年度から開始している「健康日本21（第二次）」では、基本的方向の1つとして、新たに「健康格差の縮小」を盛り込み、健康づくりとして、地域や社会経済状況の違いによる健康状態の差を縮小することを目指すことを位置づけました。平成28（2016）年の国民健康・栄養調査は、重点項目として、糖尿病有病者等の推計人数及び体格や生活習慣に関する地域格差を把握しました。

〈糖尿病有病者と糖尿病予備群はいずれも約1千万人と推計〉

「糖尿病が強く疑われる者（糖尿病有病者）」は約1千万人と推計され、平成9（1997）年以降増加しています。また、「糖尿病の可能性を否定できない者（糖尿病予備群）」も約1千万人と推計され、平成9（1997）年以降増加していましたが、平成19（2007）年以降は減少しています。

図表1 「糖尿病が強く疑われる者」、「糖尿病の可能性を否定できない者」の推計人数の年次推移（20歳以上、男女計）



〈体格及び生活習慣に関する状況は、都道府県の上位群と下位群で有意な差〉

体格（BMI）及び主な生活習慣の状況について、都道府県別に年齢調整を行い、高い方から低い方に4区分に分け、上位（上位25%）群と下位（下位25%）群の状況を比較した結果、BMI、野菜摂取量、食塩摂取量、歩数、現在習慣的に喫煙している者の割合（男性）で、それぞれ上位群と下位群の間に地域差がみられました。20歳以上の野菜摂取量の平均値は、上位群と下位群で男性59g/日、女性60g/日の差がみられました。

また、男性の野菜摂取量及び男女の食塩摂取量は、平成24（2012）年の調査と比較した結果、都道府県間の格差が縮小していました。

国民健康・栄養調査では、引き続き実態の把握を行い、様々な取組の推進に役立つデータを発信していきます。

図表2 体格及び生活習慣に関する都道府県の状況

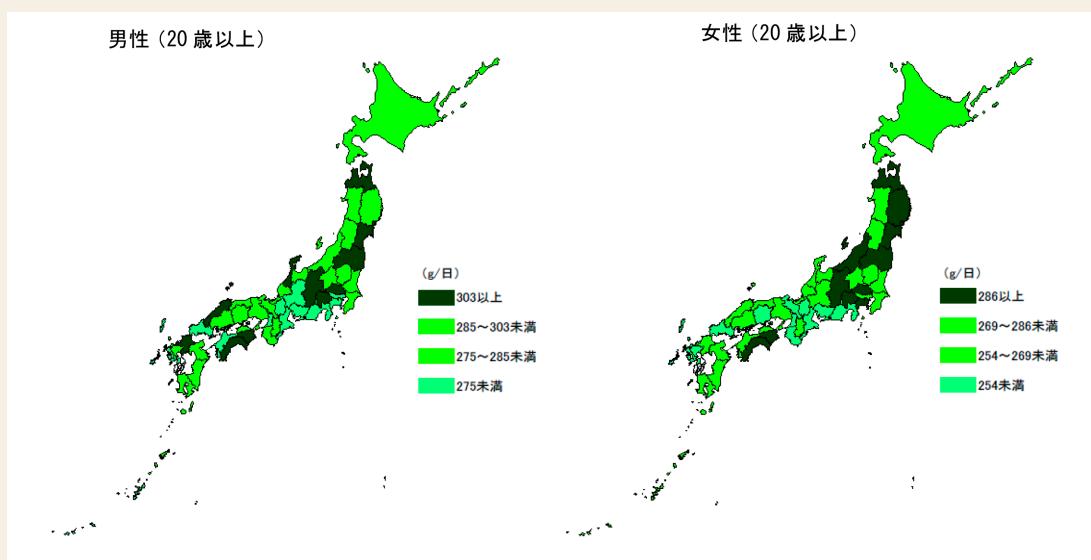
	全国平均	都道府県の状況		上位群と下位群の差
		上位群	下位群	
1. BMIの平均値 (kg/m ²)				
男性 (20~69歳)	23.8	24.4	23.4	0.9
女性 (40~69歳)	22.6	23.3	22.1	1.2
2. 野菜摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	284	318	258	59
女性 (20歳以上)	270	302	242	60
3. 食塩摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	10.8	11.5	10.0	1.5
女性 (20歳以上)	9.2	9.7	8.5	1.1
4. 歩数の平均値 (歩/日)				
男性 (20~64歳)	7,779	8,264	6,774	1,490
女性 (20~64歳)	6,776	7,200	5,930	1,270
5. 現在習慣的に喫煙している者の割合(%)				
男性 (20歳以上)	29.7	35.2	25.4	9.9

※都道府県別データを高い方から低い方に4区分に分け、上位25%の群を上位群、下位25%の群を下位群とした。なお、熊本県は除く。

※比較に用いた値は、各指標の年齢区分における平均年齢で年齢調整を行った値である。

※上位群と下位群の差は、四捨五入のため上位群の平均値から下位群の平均値を引いた値とは一致しない。

図表3 都道府県・男女別野菜摂取量



※平成28(2016)年4月の熊本地震の影響により、熊本県は調査対象から除く。

第2節

海外の「食育 (Shokuiku)」に関する状況、国際交流の推進等

1 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進

政府は、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育 (Shokuiku)」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指しています。特に近年、「食育 (Shokuiku)」に対する各国の研究者の関心は高く、研修や共同研究を通じてその手法や成果を世界に発信しています。

外務省では、海外広報活動の中で食育関連トピックを取り上げています。具体的には、日本の食文化等も取り上げている海外向け日本事情発信誌「にっぽにか」を在外公館を通じて配布しています。また、在外公館で上映や貸出を行ったり、海外のテレビ局にて放映されたりしている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス (Japan Video Topics)」においても、日本の食文化や日本食等を紹介しています。

さらに、在外公館等においては、対日理解の促進、良好な対日感情の醸成を目的に各国要人、文化人、飲食・食品業界関係者等に対して日本食等を紹介するなど、日本の食文化の魅力を伝える取組を行っています。

農林水産省では、海外の親子や料理学校の学生等を対象として、日本食のつくり方や日本産品の活用の仕方が学べる料理講座を開催しています。家族やパーティー等で楽しめるよう「手軽につくれる日本食」をコンセプトとした「日本産食材を活用したキャラクターおにぎりづくり体験や手巻き寿司づくり体験」等を実施するなど、海外の親子や料理学校の学生等への日本食・食文化の普及に取り組んでいます。また、農林水産省の英語版ホームページにおいて、「Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education)」ページを新設し、「食生活指針」、「食事バランスガイド」、「食事バランスガイド解説」、「日本型食生活のススメ」の英訳版を掲載しています。[\(http://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html\)](http://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html)

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所では、アジア各国の若手研究者を研究所に招き、研修や共同研究を行っています。平成29（2017）年11月に受け入れたアフリカ・アジア地域の計11か国からの研修員を対象とした国際協力機構（JICA）課題別研修「母子栄養改善」においては「妊娠婦・乳幼児の食事摂取基準の策定とその活用・普及及びサーベイランスとモニタリング」をテーマとした講義を実施し、妊娠婦・乳幼児の食事摂取基準及びその変遷、妊娠婦のための食事バランスガイドと同ガイドの効果などについて紹介しました。

2 海外における食生活の改善等

世界では現在、約8億人が栄養不足に苦しんでおり、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されています。

このような窮状を改善するため、我が国は様々な形で取組を行っています。政府としては、食糧不足に直面している開発途上国からの援助要請を受け、食糧援助規約に基づき食糧援助を実施しており、平成28（2016）年度には二国間又は国際機関との連携で94.3億円（平成27（2015）年度95億円）の支援を実施しました。また、我が国は、国連食糧農業機関（FAO）に対して、平成29（2017）年度に約58億円の分担金を拠出するとともに、国連世界食糧計画（WFP¹）に対して、難民や被災者に対する緊急食料支援等を行うために、平成28（2016）年度には約140億円を拠出しました。

また、我が国は、平成29（2017）年12月に国際社会におけるユニバーサル・ヘルス・カバレッジの達成を促進するため、UHCフォーラム2017を開催しました。本フォーラムでは水・衛生分野とともに栄養分野をUHC達成のための重要な基礎分野として取り上げました。また、我が国が2020年に栄養サミットを開催することを宣言しました。このような取組を通して、我が国は引き続き栄養改善の重要性を国際社会へ訴え続けていきたいと思います。

さらに、官民連携による栄養改善の取組の国際展開を推進するため、平成27（2015）年3月に健康・医療戦略推進本部の下に栄養改善事業の国際展開検討チームが設置され、検討の結果、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向けて世界的な栄養改善の取組を強化するために、平成28（2016）年9月に官民連携「栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP²）」が設立され、活動を行っています（ホームページ：<http://njppp.jp/>）。設立以降、NJPPPには約50の民間企業及び団体が加入し、営利事業として持続可能なモデルを構築することを目指して一体的に活動しています。平成29（2017）年にはインドネシアやカンボジアなど東南アジアにて、現地政府の協力の下、職場食を通じた栄養改善プロジェクトを発足させました。本プロジェクトでは主に、日本企業が運営する工場に勤務する若年女性労働者を対象とし、衛生・栄養教育などと組み合わせながら栄養バランスのとれた職場食を提供し栄養改善に寄与することを目的としています。結果として、プロジェクトを導入した工場では、職員の欠勤率の減少や生産性の向上が期待されています。

加えて、JICAは、平成28（2016）年8月に開催されたTICAD³ VIにおいて、「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ（IFNA⁴）」を立ち上げました（コラム：「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ（IFNA）」への日本の貢献 参照）。本イニシアチブは、マラボ宣言及び持続可能な開発目標（目標2及びその他）の掲げる「飢餓の根絶と栄養状態改善」を考慮し、アフリカにおける飢餓と栄養不良の克服を図るために必要な国際社会の取組を加速化するものです。平成29（2017）年には重点国における実情や課題を踏まえたアクション・プランの策定を進めたほか、南アフリカの「アフリカ開発のための新パートナーシップ（NEPAD⁵）」事務局に、IFNA事務局を開設しました。今後、農業・食料アプローチに焦点を当てたマルチセクターの栄養改善の取組を推進します。

1 United Nations World Food Programmeの略

2 Nutrition Japan Public Private Platformの略

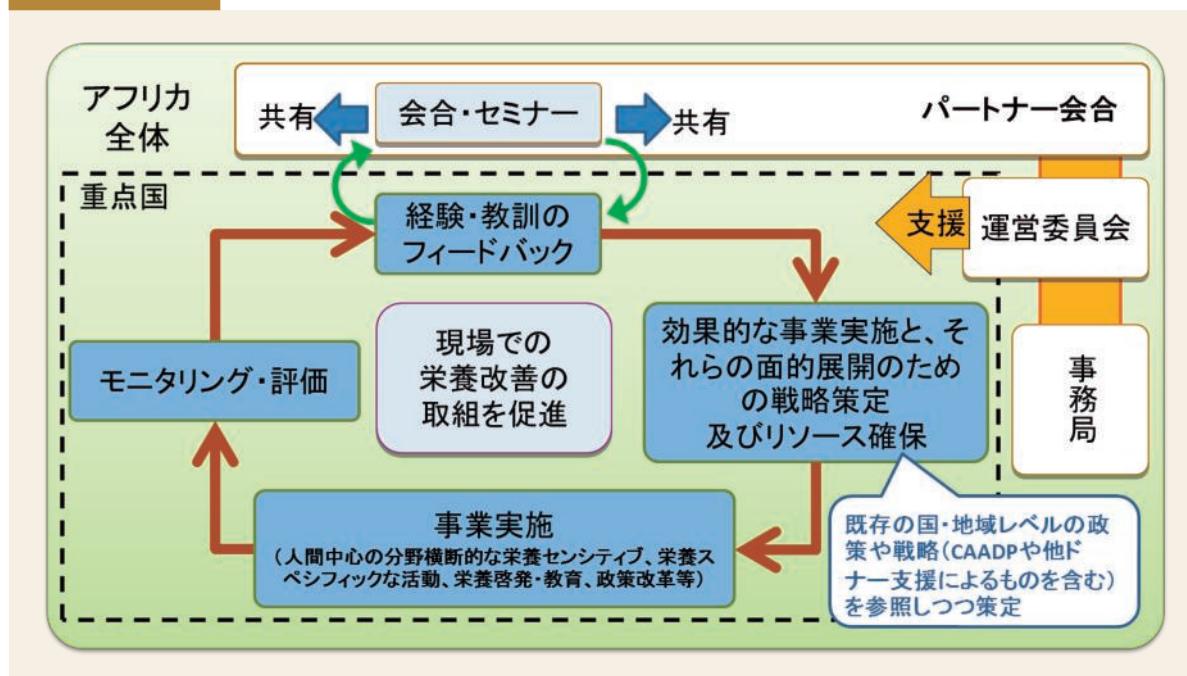
3 Tokyo International Conference on African Developmentの略

4 Initiative for Food and Nutrition Security in Africaの略

5 New Partnership for Africa's Developmentの略

NJPPPはこのIFNAとも連携を図りながら、こうした我が国の官民が持つ技術・ノウハウを活用し、持続性の高い栄養改善の取組を世界各国で支援していく予定です。

図表2-8-1 「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ (IFNA)」の実施プロセス



3 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、年に数回、海外から有識者を招いて意見交換会や勉強会を開催しており、国際的に活躍されている方々から食品の安全性に関する最新の知見を直接聞くことができる貴重な機会となっています。平成29（2017）年4月には、「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」と題して、欧州食品安全機関（EFSA¹）と食品のリスク評価分野における国際協力について議論する国際会議を開催しました。本会議では、日本、東南アジア及び欧州のリスク評価機関が参加し、それぞれが直面している問題、現在の取組及び今後の展望について認識を共有するとともに、食品のリスク評価分野における今後の効果的な国際協力の在り方について議論しました。

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所では、「栄養と身体活動に関するWHO²協力センター」として、アジア太平洋地域の研究機関等とのネットワークづくりを目指して研究交流を継続的に行ってています。平成29（2017）年3月に日本学術会議IUNS（国際栄養科学連合）分科会、公益社団法人日本栄養・食糧学会、特定非営利活動法人日本栄養改善学会と国立健康・栄養研究所の4団体共催にて開催した「IUNS栄養学のリーダーシップ育成国際ワークショップ（会場：国立健康・栄養研究所）」は、平成22（2010）年9月、平成26（2014）年3月に続いて日本で第3回目の開催となったものであり、アジアを中心とする海外から20名、国内から20名が参加しました。全体テーマ「Food environment and food choice for disease prevention（疾病予防のための食環境と食選択）」の下で、講演、関連施設の見学、グループワークで構成される3日間のワークショップが進められ、関連施設の見学では我が国のスーパーマーケットにおける食環境整備の取組事例観察及び学校レベルの食育の現場観察を行いました。



IUNS栄養学のリーダーシップ育成国際ワークショップ
(平成29（2017）年3月7日～9日)

1 European Food Safety Authorityの略
2 World Health Organizationの略

平成24（2012）年英国にてロンドン・オリンピック・パラリンピック競技大会が開催されました。英国政府はこの機会を利用して、国際社会における栄養改善への取組を加速させるために、国際的な取組として、「オリンピック・パラリンピック栄養プロセス」を開始しました。このとき開催された「オリンピック飢餓サミット」は英国政府のみならず、次回オリンピック開催国であったブラジル政府も共催として加わり、平成28（2016）年までに発達阻害（stunting）の子どもの数を2千5百万人まで減らすことを、各参加国、国際機関等と共に約束しました。

我が国はこの「オリンピック・パラリンピック栄養プロセス」に平成25（2013）年から参加しています。この年、英国が議長国となったG8ロック・アーン・サミットのサイドイベントとして、「成長のための栄養（N4G¹）：ビジネスと科学を通じた飢餓との闘い」が開催されました。本イベントの成果文書として「成長のための世界的な栄養コンパクト」が作成され、2020年までに、少なくとも2千万人の子どもを発育阻害（stunting）から守り、170万人の命を救う、という目標が設定されました。我が国はこのとき、官民連携のもと世界の栄養改善に取り組むことを約束し、この約束が「栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP）」の設立へと繋がりました。

平成28（2016）年のリオ・デ・ジャネイロ・オリンピック・パラリンピック競技大会では2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催国である我が国も加わり、ブラジル政府、英国政府と共に「N4G:全ての人々の健康な食へのアクセス促進の為の行動で栄養不良に対する進歩を加速させること」を共催しました。また平成29（2017）年には、かねてから栄養問題に关心を払ってきたイタリア政府が、本プロセスに賛同し、G7ミラノ保健大臣会合のサイドイベントとして、「国際栄養サミット」を開催しました。我が国は2020年のオリンピック・パラリンピック競技大会開催国として、同年に栄養サミットを開催する予定です。このように、栄養改善に対する国際社会の関心は年々高まってきています。

1 Nutrition for Growthの略



平成25（2013）年成長のための栄養、パネルディスカッションの様子

事例

「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ (IFNA)」への日本の貢献

独立行政法人国際協力機構 (JICA)

独立行政法人国際協力機構 (JICA) は、平成28（2016）年8月に「アフリカ開発のための新パートナーシップ (NEPAD)」事務局とともに立ち上げた「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ (IFNA)」を通じて、栄養改善のための国際協調の枠組みを強化しています。栄養改善は保健活動の一部とみなされがちですが、国連児童基金 (UNICEF¹) は、病気と食料不足の両方が子供の栄養不足の主要因であると定義しており、食を通じたアプローチの重要さが注目を集めています。これを踏まえIFNAは、栄養改善活動の中に「食と農業」を明確に位置付けることを提唱し、それに関わる現場行動を支援しています。平成29（2017）年度はアフリカ21か国及び国際機関等から163名が参加する第1回パートナーアクション会合を開催し、また、アフリカ10か国において、IFNAを進めるための国別戦略の策定を支援しました。

我が国では、約130年前に一部地域から学校給食が始まったとされますが、現在では食育と組み合わせた実施となっており、重要な栄養教育の取組のひとつとして海外でも紹介されています。また、従来の米と魚中心の食事に肉や牛乳、果物等が加わって、昭和50年代ごろに確立した「日本型食生活」は、バランスのとれた食文化として国際的にも評価されてきました。JICAはIFNAの一環として海外から研修員を招聘して、これらの事例を「農業を通じた栄養改善」コースの中で紹介しています。

このように、食と農業を通じた栄養改善アプローチは日本にも存在しており、その考え方や経験は、アフリカの栄養改善にも参考となることが期待されています。



栄養改善のための“畑がなくてもできる野菜栽培”
(マダガスカル)

1 United Nations Children's Fundの略