

令和 2 年度

食育推進施策

農林水産省

この文書は、食育基本法（平成17年法律第63号）  
第15条の規定に基づき、食育の推進に関して講じた  
施策について報告を行うものである。

# 令和2年度食育推進施策

## 目 次

### はじめに 食育推進施策の基本的枠組み

1 食育基本法 .....	1
2 食育推進基本計画 .....	2
3 食育に関する施策の推進体制 .....	3

### 第1部 食育推進施策をめぐる状況

#### 新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育

1 各種調査からみた食生活における変化等 .....	6
2 「新しい生活様式」下での共食への意識 .....	15
コラム 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における 食育に関する関係省庁の取組 .....	18
事例 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における オンライン等を用いた食育の取組 .....	22

#### 【特集1】食文化の継承に向けた食育の推進

1 第3次食育推進基本計画における位置付け .....	28
2 食文化の継承に関する考え方や実践状況 .....	28
事例 地域と共に生きる力を育む食育カリキュラム「高倉スタンダード」の開発 .....	36
事例 「ぐんま食育こころプラン」に基づく食文化継承の取組 .....	37
事例 地域特性を生かした食文化の継承－富山の「細工かまぼこ」 .....	38
事例 「土佐の料理伝承人」を核とした食文化継承の取組 .....	42
事例 「乳和食」の普及を通じた和食文化の継承 .....	44
3 伝えたい日本の伝統的な食文化 .....	45
コラム 日本の伝統的な主食「ごはん」 .....	46
事例 次世代に伝える伝統食材「鯉」 .....	52
事例 「江戸東京野菜」の復活と普及・継承に関する取組 .....	53
事例 鰹節類を通じた日本のだし文化普及・継承の取組 .....	54
事例 醤油作りの伝統を守り伝える取組 .....	55
事例 「味噌」を通じた食文化の継承と食育の推進 .....	56
事例 日本の食文化における「箸置き」の意義を伝える取組 .....	57
事例 日本食パターンと死亡リスクとの関連 .....	58
コラム 今こそ「日本型食生活」の実践を .....	60

#### 【特集2】第4次食育推進基本計画の概要

1 第4次食育推進基本計画作成の経緯 .....	62
--------------------------	----

2 第4次食育推進基本計画の構成と概要	63
コラム 持続可能な食を支える環境の整備に向けた取組	69

## 第2部 食育推進施策の具体的取組

### 第1章 家庭における食育の推進

第1節 子供の基本的な生活習慣の形成	72
1 食に関する子供の基本的な生活習慣の状況	72
2 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進	76
事例 西合志中学校区 「早寝早起き朝ごはん」運動	78
3 望ましい食習慣や知識の習得	79

第2節 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導	80
---------------------	----

1 妊産婦に対する栄養指導	80
2 乳幼児の発達段階に応じた栄養指導の充実	81

第3節 子供や若者とその保護者に対する食育推進	83
-------------------------	----

### 第2章 学校、保育所等における食育の推進

第1節 学校における食に関する指導体制の充実	86
------------------------	----

第2節 学校における食に関する指導内容の充実	88
------------------------	----

事例 子供たちの自己管理能力の育成を目指して	90
------------------------	----

第3節 学校給食の充実	91
-------------	----

1 学校給食の現状	91
2 地場産物等の活用の推進	92
3 米飯給食の着実な実施に向けた取組	94

事例 17万人で静岡県産の鯖を味わおう！「ふじっぴー給食」	95
-------------------------------	----

事例 学校給食における地場産物の活用について	96
------------------------	----

第4節 就学前の子供に対する食育の推進	97
---------------------	----

1 保育所における食育の推進	97
2 幼稚園における食育の推進	98
3 認定こども園における食育の推進	99

事例 豆づくりから始まった食育活動の展開～子供の一言でつながって～	100
-----------------------------------	-----

事例 地域の人と共に郷土食に触れ、食べることを楽しみながら	
-------------------------------	--

感謝の気持ちや食べ物への興味や関心をもつ取組	101
------------------------	-----

事例 みんなで食べるとおいしいね	102
------------------	-----

### 第3章 地域における食育の推進

第1節 「食育ガイド」等の活用促進	104
-------------------	-----

第2節 健康づくりや生活習慣病の予防や改善のための取組の推進	106
--------------------------------	-----

1 健康寿命の延伸につながる食育の推進	106
---------------------	-----

事例 図書館と協働した「おうちご飯」での食生活改善の取組	
------------------------------	--

～コロナ禍における「おらほの健康☆りくぜんたかた」の推進～	108
-------------------------------	-----

2 貧困の状況にある子供に対する食育推進	109
----------------------	-----

事例 子供や地域の人々の居場所としての子供食堂	110
-------------------------	-----

<b>事例 子供たちから「ごはんおいしい！」の声</b>	
～子供食堂での政府備蓄米の活用～	111
<b>事例 どうぞがつながる。明日につながる。みまたん宅食どうぞ便</b>	112
3 若い世代に対する食育推進	113
<b>事例 若い世代による食育に関する情報発信、政策提案、商品開発</b>	114
4 高齢者に対する食育推進	115
<b>事例 「高齢者の食生活支援体制づくり」</b>	
～自然にフレイル予防になる食環境づくり～	117
<b>第3節 歯科口腔保健における食育推進</b>	118
<b>第4節 栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進</b>	121
<b>事例 川崎市と株式会社タニタの連携による、</b>	
栄養バランス等を考慮した中学校給食メニューの提供	122
<b>第5節 食品関連事業者等による食育推進</b>	123
<b>事例 地域で広がる「さかな丸ごと食育」の取組</b>	128
<b>事例 地域の関係者と共に農林水産物の活用と食育を一体的に推進</b>	
～地産地消や食文化の継承等を通じた持続可能な地域づくりと人づくり～	130
<b>事例 みんなの食の学校「全国おにぎりキャラバンオンライン」</b>	131
<b>第6節 ボランティア活動による食育推進</b>	132
1 ボランティアの取組が活発化するような環境の整備	132
2 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進	132
<b>事例 「放射線と食の安全」についての車座意見交換会</b>	136
<b>事例 会員それぞれの活動が会員みんなの活動に～山形の魅力ある</b>	
食文化を活かして「健康で豊かな食生活」の実現を目指す活動～	137
<b>第7節 専門的知識を有する人材の養成・活用</b>	138
1 管理栄養士・栄養士の養成・活用	138
2 専門調理師・調理師の養成・活用	139
3 医学教育等における食育推進	140
<b>事例 東日本大震災からの復興における取組－食育の視点から</b>	141
<b>第4章 食育推進運動の展開</b>	
<b>第1節 「食育月間」の取組</b>	146
1 「食育月間」実施要綱の制定等	146
2 食育推進全国大会の開催	146
3 都道府県及び市町村における食育に関する取組	146
<b>コラム 「食育月間」の取組「消費者の部屋」特別展示 食育の週</b>	
～国産食材を知ろう、学ぼう～	147
<b>事例 未来の管理栄養士・栄養士と調理師がコラボ－学生料理レシピコンテスト</b>	
「学生チーム対抗「あいち元気レシピの競宴」」	148
<b>第2節 食育に関する施策等の総合的な情報提供</b>	149
<b>コラム 全国食育推進ネットワークと食育推進フォーラム 2021</b>	150
<b>第3節 食育推進の取組等に対する表彰の実施</b>	152
<b>第4節 食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立</b>	153

1 食育推進計画の作成目的と位置付け	153
2 食育推進計画の作成割合の推移	153
3 市町村食育推進計画の状況	153
事例 市民みんなで参画「食育で健康～スマートウエルネスシティ～」 おかげさき食育やろまいプロジェクト	156
<b>第5章 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等</b>	
第1節 農林漁業者等による体験活動の促進	158
事例 第2のふるさとで食の大切さを学ぶ～南島原市農林漁業体験民泊～	159
事例 「給食センター1品運動」で気付く地域の魅力	160
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	161
1 農泊を中心とした都市住民と農林漁業者の交流の促進	161
2 農山漁村の維持・活性化	162
第3節 地産地消の推進	163
事例 庄内浜の地魚のおいしさや食文化を伝える「庄内浜文化伝道師」	165
事例 学校給食へのジビエ提供の取組	166
第4節 食の循環や環境に配慮した食育の推進	167
1 食品ロス削減を目指した国民運動の展開	167
コラム 食品ロスの削減に関する取組	173
2 バイオマス利用と食品リサイクルの推進	174
<b>第6章 食文化の継承のための活動</b>	
第1節 ボランティア活動等における取組	176
事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組	177
第2節 専門調理師等の活用における取組	178
事例 シェフが各地の小学校で食育授業を実施	179
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	180
コラム 和食文化の保護と継承のための取組	182
事例 次世代を担う高校生が食に関する知識などを競い合う 「全国高校生食育王選手権大会」	183
第4節 地域の食文化の魅力を再発見する取組	184
事例 地域の食文化の継承（第35回国民文化祭・みやざき2020）	185
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	186
第6節 関連情報の収集と発信	186
コラム 国民の食生活における和食文化の実態調査について	187
<b>第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進</b>	
第1節 リスクコミュニケーションの充実	190
1 リスクコミュニケーションの推進	190
2 意見交換会等	190
3 食品の安全性に関する情報提供	192
第2節 食品表示の適正化の推進	197

## 第8章 調査、研究その他の施策の推進

第1節 調査、研究等の実施	200
1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進	200
2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進	200
3 「国民健康・栄養調査」の実施、活用	200
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	201
コラム 「令和元年国民健康・栄養調査」結果の概要	202
第2節 海外の「食育(Shokuiku)」に関連する状況、国際交流の推進等	204
1 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進	204
事例 海外に所在する日本人学校における日本食を通じた食育の実践	206
2 海外における食生活の改善等	207
コラム 「東京栄養サミット2021」について	209
3 國際的な情報交換等	210

## 第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価

1 概要	212
2 重点課題ごとの評価	214
3 目標ごとの調査結果	217

## 資料編

参考1 食育関連予算の概要（施策別）	232
参考2 食育基本法	237
参考3 第3次食育推進基本計画	243
参考4 第4次食育推進基本計画	263
参考5 掲載ウェブサイト一覧	288

# 図 表 目 次

図表1 食育基本法の概要	1
図表2 第3次食育推進基本計画（概要）	2
図表3 食育推進体制	3
図表1-1-1 家族の重要性に関する意識の変化	6
図表1-1-2 家族と過ごす時間の変化（18歳未満の子供がいる世帯）	6
図表1-1-3 「仕事と生活のどちらを重視したいか」という意識の変化（就業者）	7
図表1-1-4 新たに挑戦したり、取り組んだりしたこと	7
図表1-1-5 地域別のテレワーク実施率（就業者）	8
図表1-1-6 通勤時間の変化（就業者）	8
図表1-1-7 新型コロナウィルス感染症の感染拡大に伴う食生活の変化	9
図表1-1-8 自宅で料理を作る回数の変化（性・年代別）	10

図表1-1-9 自宅で料理を作る回数の変化（都市規模別）	10
図表1-1-10 自宅で食事を食べる回数の変化（性・年代別）	11
図表1-1-11 自宅で食事を食べる回数の変化（都市規模別）	11
図表1-1-12 家族と食事を食べる回数の変化（性・年代別）	12
図表1-1-13 家族と食事を食べる回数の変化（都市規模別）	12
図表1-1-14 食事作りに要する時間や労力の変化（性・年代別）	13
図表1-1-15 食事作りに要する時間や労力の変化（都市規模別）	13
図表1-1-16 自宅で料理を作る回数と食事作りに要する時間や労力との関連	14
図表1-1-17 同居する人以外と会話する人数（60歳以上、1日の平均）	15
図表1-1-18 地域等での共食に対する意識（性・年代別）	16
図表1-1-19 地域等での共食に対する意識（都市規模別）	16
図表1-1-20 国が推進すべき共食の内容	17
図表1-2-1 食文化を受け継ぐことの重要性（性・年代別）	29
図表1-2-2 食文化を受け継いでいる状況（性・年代別）	29
図表1-2-3 受け継ぐために必要なこと（性別）	30
図表1-2-4 受け継いでいる内容（性別）	31
図表1-2-5 食文化を受け継ぐことを重要と思っている人の受け継いでいる状況	32
図表1-2-6 食文化を受け継ぐことを重要と思っている人の受け継いでいる状況と 家族との共食との関連	32
図表1-2-7 食文化を伝えている状況（性・年代別）	33
図表1-2-8 伝えている内容（性別）	33
図表1-2-9 伝えるために必要なこと（性別）	33
図表1-2-10 食文化の継承と朝食の共食頻度との関連	34
図表1-2-11 食文化の継承と夕食の共食頻度との関連	34
図表1-2-12 食文化の継承の状況（地域別）	35
図表1-2-13 郷土料理や伝統料理についての認識（性・年代別）	39
図表1-2-14 郷土料理や伝統料理を食べる頻度（性・年代別）	39
図表1-2-15 郷土料理や伝統料理についての認識（地域別）	40
図表1-2-16 郷土料理や伝統料理を食べる頻度（地域別）	41
コラム 図表1 ごはんを食べる頻度と栄養バランスに配慮した食事を 食べる頻度との関連	46
コラム 図表2 主食用米の需要量の推移	47
コラム 図表3 米の消費量の変化（性・年齢階級別）	47
コラム 図表4 米・加工品の摂取量の推移（男性・年齢階級別）	48
コラム 図表5 米・加工品の摂取量の推移（女性・年齢階級別）	48
コラム 図表6 米の消費量が増えた理由	49
コラム 図表7 米の消費量が減った理由	49
コラム 図表8 米の消費意向（性・年齢階級別）	50
コラム 図表9 米消費における家庭内食及び中食・外食の占める割合（全国）	50
事例 図表1 日本食パターンと死亡リスクとの関連	58
事例 図表2 各食品項目の摂取量が多いグループと全死亡リスクとの関連	59

図表 1-3-1	第4次食育推進基本計画の主な検討経緯	62
図表 1-3-2	第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標	66
図表 2-1-1	毎日、同じくらいの時刻に起きている小・中学生の割合	72
図表 2-1-2	毎日、同じくらいの時刻に寝ている小・中学生の割合	72
図表 2-1-3	朝食を毎日食べている小・中学生の割合	73
図表 2-1-4	毎日、同じくらいの時刻に起きていない小・中学生の割合の推移	73
図表 2-1-5	毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合の推移	74
図表 2-1-6	小・中学生の朝食欠食率の推移	74
図表 2-1-7	朝食の摂取と学力調査の平均正答率との関係	75
図表 2-1-8	朝食の摂取と全国体力調査の体力合計点との関係	75
図表 2-1-9	令和2（2020）年度「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業一覧	76
図表 2-1-10	令和2（2020）年度「早寝早起き朝ごはん」推進校事業一覧	76
図表 2-1-11	妊娠中の体重増加指導の目安	80
図表 2-2-1	公立小・中学校等栄養教諭の配置状況	86
図表 2-2-2	公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の 配置数における栄養教諭の割合	87
図表 2-2-3	学校給食実施状況（国公私立）	91
図表 2-2-4	学校給食における国産食材、地場産物の使用割合	92
図表 2-2-5	学校給食における地場産物及び国産食材使用状況（令和元（2019）年度）	93
図表 2-2-6	米飯給食実施状況（国公私立）	94
図表 2-3-1	低栄養傾向の者（ $BMI \leq 20\text{kg}/\text{m}^2$ ）の割合（65歳以上、性・年齢階級別）	115
図表 2-3-2	スマイルケア食識別マーク	116
図表 2-3-3	野菜類摂取量の平均値の推移（性別、20歳以上）	124
図表 2-3-4	果実類摂取量の平均値の推移（性別、20歳以上）	125
図表 2-3-5	野菜類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）	126
図表 2-3-6	果実類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）	126
図表 2-3-7	果実類摂取量ごとの人数の割合（年齢階級別、20歳以上）	127
図表 2-3-8	日米における1人1年当たりの野菜消費量の推移	127
図表 2-4-1	都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移	153
図表 2-4-2	都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成状況	154
図表 2-4-3	作成割合別 都道府県における管内市町村の食育推進計画作成状況	154
図表 2-4-4	都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成割合	155
図表 2-5-1	我が国の食料自給率の推移	168
図表 2-5-2	食品廃棄物等の利用状況等（平成30（2018）年度推計）	168
図表 2-5-3	再生利用事業計画のイメージ	175
コラム 図表1	「和食」および「和食文化」に対するイメージ	187
コラム 図表2	季節の行事など特別な日に関連した食べものを食べる頻度	188
コラム 図表3	季節の行事など特別な日に関連した食べものについて重要なこと	188
コラム 図表1	食習慣改善の意思（20歳以上、性・年齢階級別）	202

コラム 図表2 食習慣改善の意思別、健康な食習慣の妨げとなる点 (20歳以上、男女計) .....	203
コラム 図表3 災害時に備えて非常用食料を用意している世帯の割合 (20歳以上、地域ブロック別) .....	203
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 .....	208
図表3-1 第3次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値 .....	213
図表3-2 食育に関心を持っている国民の割合の推移 .....	217
図表3-3 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移 .....	218
図表3-4 朝食、夕食を家族と一緒に食べる頻度の推移 .....	219
図表3-5 地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移 .....	220
図表3-6 朝食を欠食する子供の割合の推移 .....	220
図表3-7 朝食を欠食する若い世代の割合の推移 .....	221
図表3-8 中学校における学校給食実施率の推移 .....	221
図表3-9 学校給食における地場産物を使用する割合の推移 .....	222
図表3-10 学校給食における国産食材を使用する割合の推移 .....	222
図表3-11 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合の推移 .....	223
図表3-12 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合の推移 .....	223
図表3-13 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や 減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合の推移 .....	224
図表3-14 食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数の推移 .....	224
図表3-15 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移 .....	225
図表3-16 食育の推進に関わるボランティア団体等において 活動している国民の数の推移 .....	225
図表3-17 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移 .....	226
図表3-18 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の推移 .....	226
図表3-19 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、 伝えている国民の割合の推移 .....	227
図表3-20 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や 作法等を継承している若い世代の割合の推移 .....	227
図表3-21 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、 自ら判断する国民の割合の推移 .....	228
図表3-22 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、 自ら判断する若い世代の割合の推移 .....	228
図表3-23 推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移 .....	229

- 図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。
- 本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

# はじめに

## 食育推進施策の基本的枠組み

### 1 食育基本法

「食育基本法」(平成17年法律第63号)は、食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的として、平成17(2005)年6月に公布され、同年7月に施行されました(図表1)。

同法においては、食育を、生きる上での基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

また、食育の推進に当たっては、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することが重要です。新型コロナウイルス感染症が感染拡大する中、心身の健康への意識が高まっており、食育の役割も重要になってています。

さらに、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、「食」に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮することが求められています。

図表1 食育基本法の概要

### 食育基本法の概要

#### 1. 目的

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進し、施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とする。

#### 2. 関係者の責務等

- (1) 基本理念及び国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、国民等の責務を定める。
- (2) 政府は、毎年、食育の推進に関して講じた施策に関し、国会に報告書を提出する。

#### 3. 食育推進基本計画等

- (1) 食育推進会議は、以下の事項について食育推進基本計画を作成する。
  - ①食育の推進に関する施策についての基本的な方針
  - ②食育の推進の目標に関する事項
  - ③国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
  - ④施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
- (2) 都道府県は都道府県食育推進計画、市町村は市町村食育推進計画を作成するよう努める。

#### 4. 基本的施策

- (1) 家庭における食育の推進
- (2) 学校、保育所等における食育の推進
- (3) 地域における食生活の改善のための取組の推進
- (4) 食育推進運動の展開
- (5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
- (6) 食文化の継承のための活動への支援等
- (7) 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

#### 5. 食育推進会議等

- (1) 農林水産省に食育推進会議を置き、会長(農林水産大臣)及び委員(関係大臣、有識者)25人以内で組織する。
- (2) 都道府県は都道府県食育推進会議、市町村は市町村食育推進会議を置くことができる。

## 2 食育推進基本計画

「食育基本法」では、農林水産省に設置される食育推進会議において、食育推進基本計画（以下「基本計画」という。）を作成することと定められています（第16条）。

これに基づき、平成28（2016）年3月には、それまでの食育に関する取組の成果と課題を踏まえ、「第3次食育推進基本計画」（以下「第3次基本計画」という。）が決定されました。この第3次基本計画は、平成28（2016）年度から令和2（2020）年度までの5年間を対象とし、食育の推進に当たっての基本的な方針や目標を掲げるとともに、食育の総合的な促進に関する事項として取り組むべき施策等を提示しています。

基本的な方針としては、5つの重点課題（1）若い世代を中心とした食育の推進、（2）多様な暮らしに対応した食育の推進、（3）健康寿命の延伸につながる食育の推進、（4）食の循環や環境を意識した食育の推進、（5）食文化の継承に向けた食育の推進が定められています（図表2）。

令和3（2021）年3月には、食育推進会議において「第4次食育推進基本計画」（以下「第

**図表2 第3次食育推進基本計画（概要）**

### 第3次食育推進基本計画

（平成28（2016）年度から令和2（2020）年度までの5年間）

#### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

##### 1. 重点課題

- (1)若い世代を中心とした食育の推進
  - (2)多様な暮らしに対応した食育の推進
  - (3)健康寿命の延伸につながる食育の推進
  - (4)食の循環や環境を意識した食育の推進
  - (5)食文化の継承に向けた食育の推進
2. 基本的な取組方針
  - (1)国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
  - (2)食に関する感謝の念と理解
  - (3)食育推進運動の展開
  - (4)子供の食育における保護者、教育関係者等の役割
  - (5)食に関する体験活動と食育推進活動の実践
  - (6)我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
  - (7)食品の安全性の確保等における食育の役割

#### 第2 食育の推進の目標に関する事項

##### 1. 目標の考え方

国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を設定

##### 2. 食育の推進に当たっての目標

- (1)食育に関心を持っている国民を増やす
- (2)朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす
- (3)地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- (4)朝食を欠食する国民を減らす
- (5)中学校における学校給食の実施率を上げる
- (6)学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

(7)栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

- (8)生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす
- (9)ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす
- (10)食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- (11)農林漁業体験を経験した国民を増やす
- (12)食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす
- (13)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、伝えている国民を増やす
- (14)食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす
- (15)推進計画を作成・実施している市町村を増やす

#### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食育の推進
4. 食育推進運動の展開
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
6. 食文化の継承のための活動への支援等
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

#### 第4 食育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に必要な事項

1. 多様な関係者の連携・協働の強化
2. 地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進
3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握
4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用
5. 基本計画の見直し

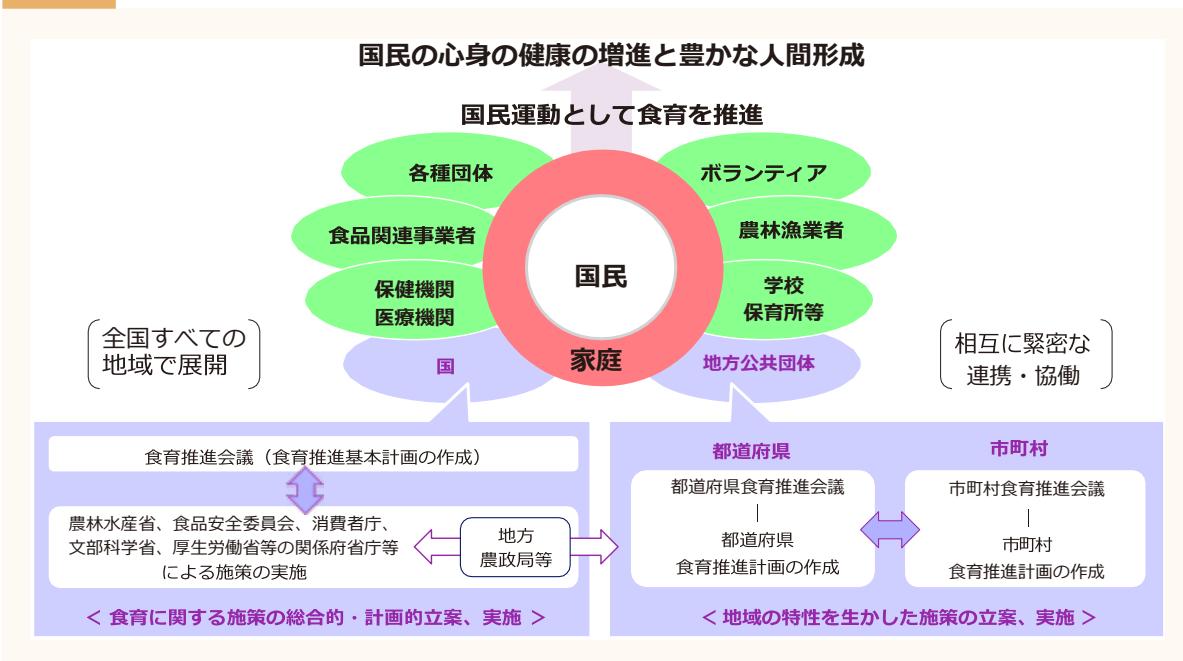
4次基本計画」という。) (第1部特集2 参照) が決定され、令和3(2021)年度から令和7(2025)年度までのおおむね5年間を対象とし、食育の推進に当たって取り組むべき新たな重点事項等が定められました。

### 3 食育に関する施策の推進体制

農林水産省は、基本計画の作成及び推進に関する事務を担っています<sup>1</sup>。そして、食品安全委員会、消費者庁、文部科学省、厚生労働省等の関係各府省庁等との連携を図りながら、政府として一体的に食育の推進に取り組んでいます。

国、地方公共団体による取組とともに、地域においては、学校、保育所等、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の様々な立場の関係者の緊密な連携・協働の下、食育を国民運動として推進しています(図表3)。

図表3 食育推進体制



1 平成27(2015)年9月に公布、平成28(2016)年4月に施行された「内閣の重要政策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律」(平成27年法律第66号)により、内閣府で担当していた基本計画の作成及び推進に関する事務は、平成28(2016)年4月1日に全て農林水産省に移管

# 第1部

## 食育推進施策をめぐる状況

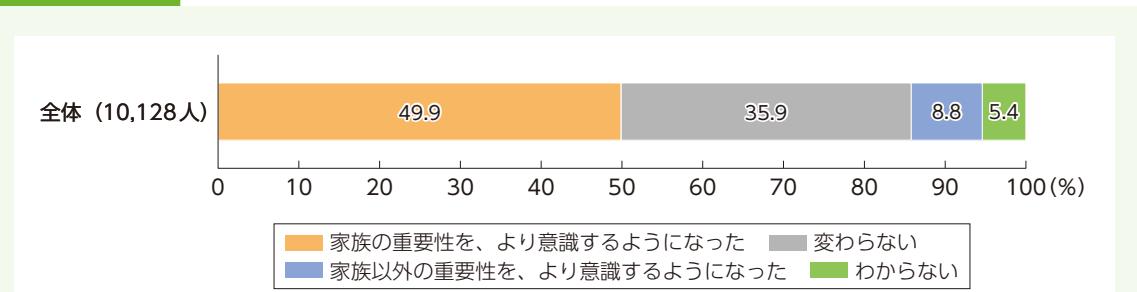
# 第1部

## 新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育

### 1 各種調査からみた食生活における変化等

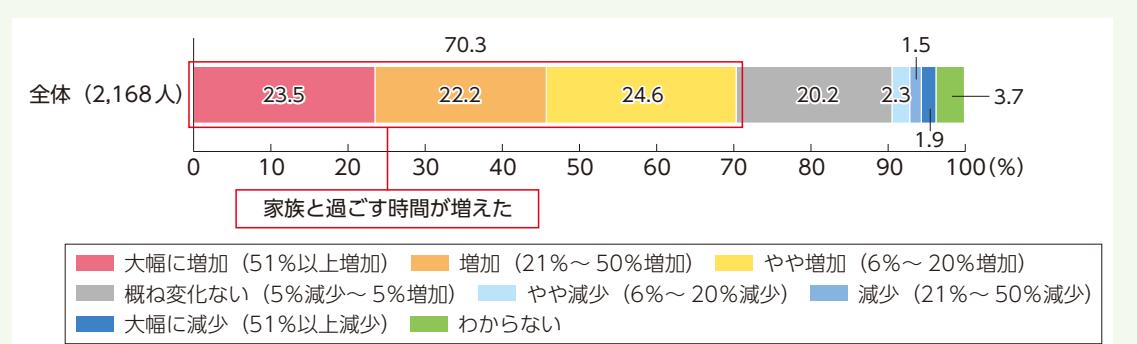
令和2（2020）年5月から6月に内閣府が実施した「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査<sup>1</sup>」では、49.9%が「家族の重要性を、より意識するようになった」と回答しました（図表1-1-1）。また、家族と過ごす時間が増えたと回答した人が、全体の70.3%でした（図表1-1-2）。さらに、「仕事と生活のどちらを重視したいか」という意識の変化について、「生活を重視するように変化」したと回答した就業者<sup>2</sup>が50.4%でした（図表1-1-3）。このように、新型コロナウイルス感染症（以下「新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育」では、「感染症」という。）の感染拡大に伴い、家族や仕事に対する意識に変化がみられたことが分かります。加えて、感染症の影響下において、16.0%が「本格的な趣味（芸術、料理等）に新たに挑戦した」と回答しており、新たに料理作りに取り組む人もいました（図表1-1-4）。

図表1-1-1 家族の重要性に関する意識の変化



資料：内閣府「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」（令和2（2020）年5～6月実施）

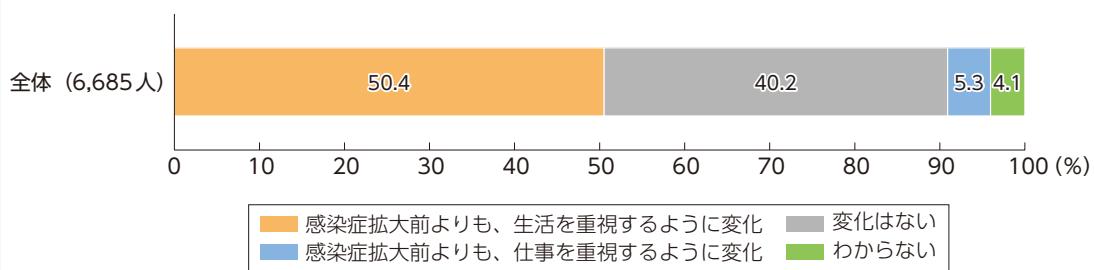
図表1-1-2 家族と過ごす時間の変化（18歳未満の子供がいる世帯）



資料：内閣府「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」（令和2（2020）年5～6月実施）

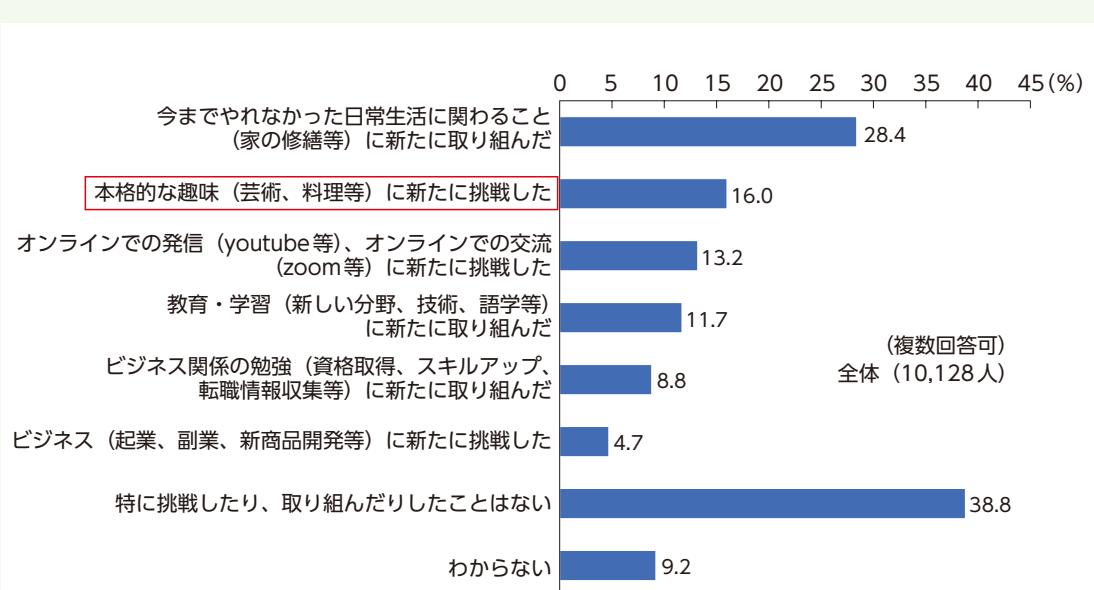
- 調査方法：インターネット調査（国内居住のインターネットパネル登録モニター）回収数：10,128  
調査期間：5月25日～6月5日（5月25日～29日に半数を回収し、6月1日～5日に残りの半数を回収）  
<https://www5.cao.go.jp/keizai2/manzoku/index.html>
- 就業者の内訳は、正規雇用、非正規雇用、会社などの役員、自営業（手伝いを含む）、内職・在宅ワーク

図表1-1-3 「仕事と生活のどちらを重視したいか」という意識の変化（就業者）



資料：内閣府「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」(令和2(2020)年5~6月実施)

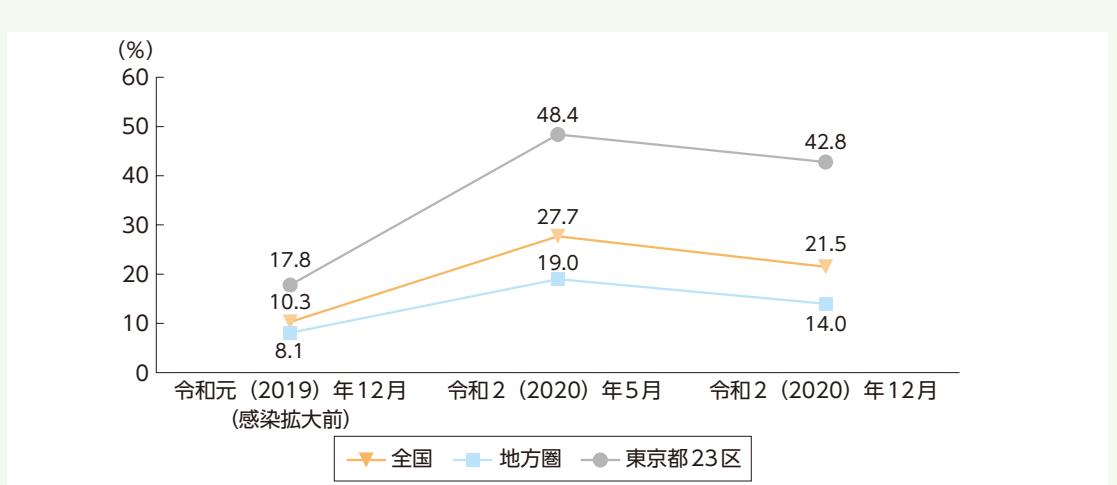
図表1-1-4 新たに挑戦したり、取り組んだりしたこと



資料：内閣府「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」(令和2(2020)年5~6月実施)

同調査では、テレワークの取組についても調査しており、令和2（2020）年12月に実施した「第2回新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査<sup>1</sup>」によると、緊急事態宣言（令和2（2020）年4～5月）下で実施されていたテレワークの取組が令和2（2020）年12月の段階でもある程度維持されていたことが示されました。一方、テレワーク実施率は東京都23区と地方圏<sup>2</sup>で大きな差があることが明らかになりました（図表1-1-5）。

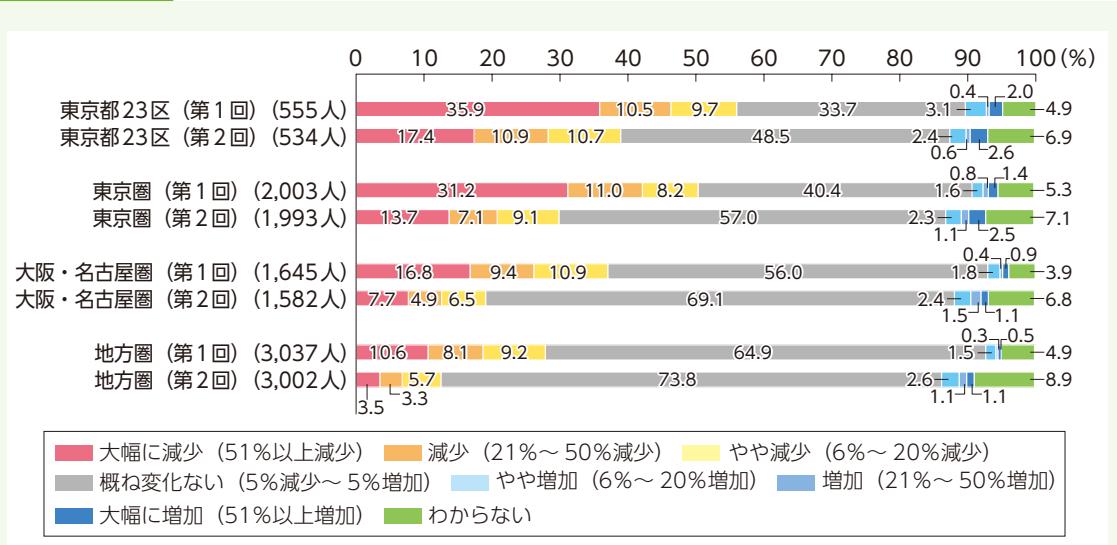
図表1-1-5 地域別のテレワーク実施率（就業者）



資料：内閣府「第2回新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」（令和2（2020）年12月実施）

都市圏（東京圏、大阪・名古屋圏）では、通勤にかかる時間が減少した就業者の割合も高くなっています。このことからも、自宅で過ごす時間が増えたことがうかがえます（図表1-1-6）。

図表1-1-6 通勤時間の変化（就業者）

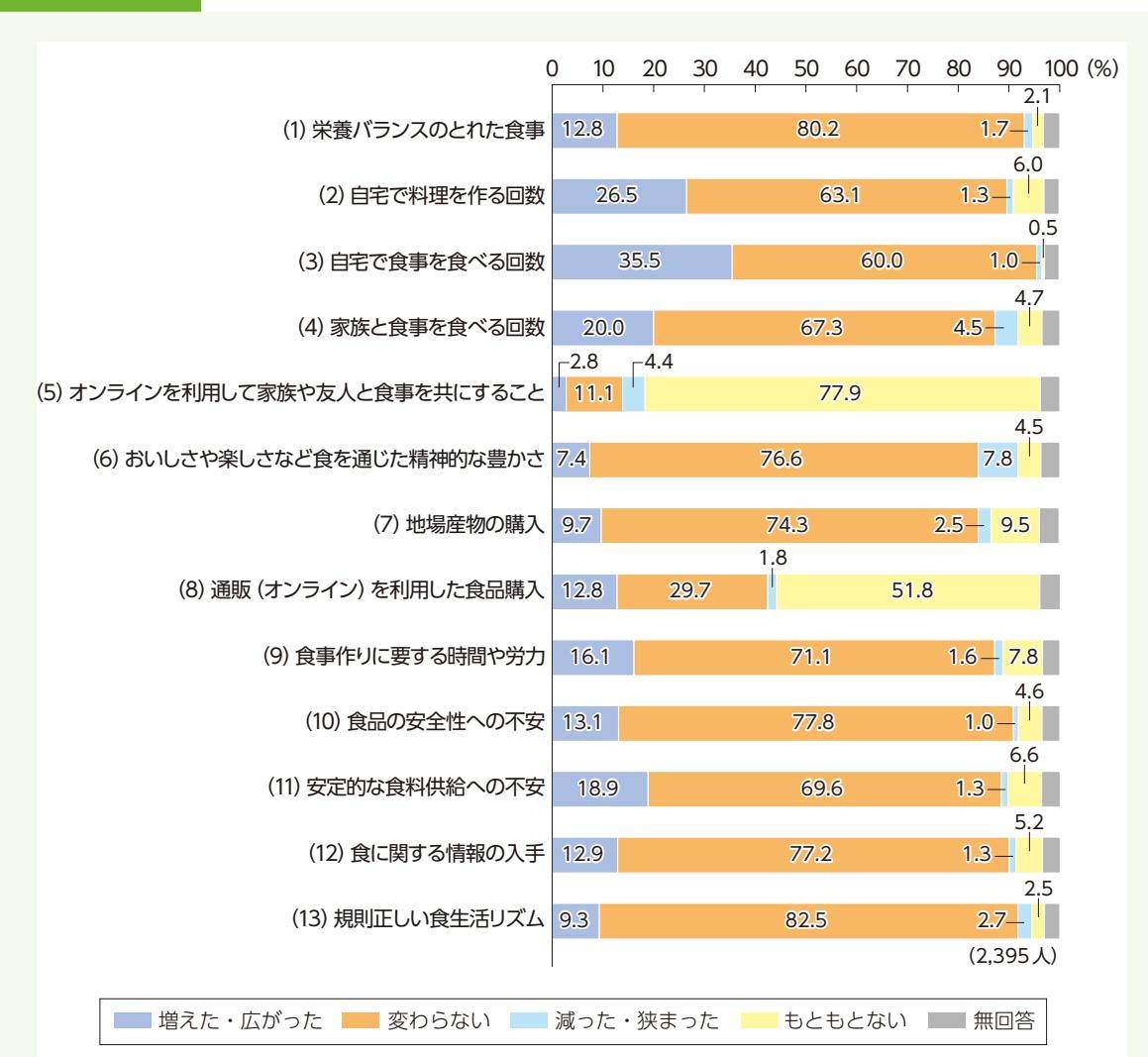


資料：内閣府「第2回新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」（令和2（2020）年12月実施）  
注：感染症拡大前からの変化について質問（第2回調査では、令和元（2019）年12月からの変化を記載）

- 1 調査方法：インターネット調査（国内居住のインターネットパネル登録モニター）  
回収数：10,128（うち継続サンプル5,212）  
調査期間：12月11日～17日
- 2 東京圏（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県）、名古屋圏（愛知県、三重県、岐阜県）、大阪圏（大阪府、京都府、兵庫県、奈良県）以外の北海道と35県

令和2（2020）年12月に農林水産省が行った「食育に関する意識調査」では、「あなたご自身の現在の食生活は、新型コロナウイルス感染症の拡大前に比べて変わりましたか。」という質問に対し、自宅で料理を作る回数と自宅で食事を食べる回数が「増えた」と回答した人の割合がそれぞれ26.5%、35.5%となりました。一方、栄養バランスのとれた食事や規則正しい食生活リズムについて、「変わらない」と回答した人が約8割を占めました（図表1-1-7）。

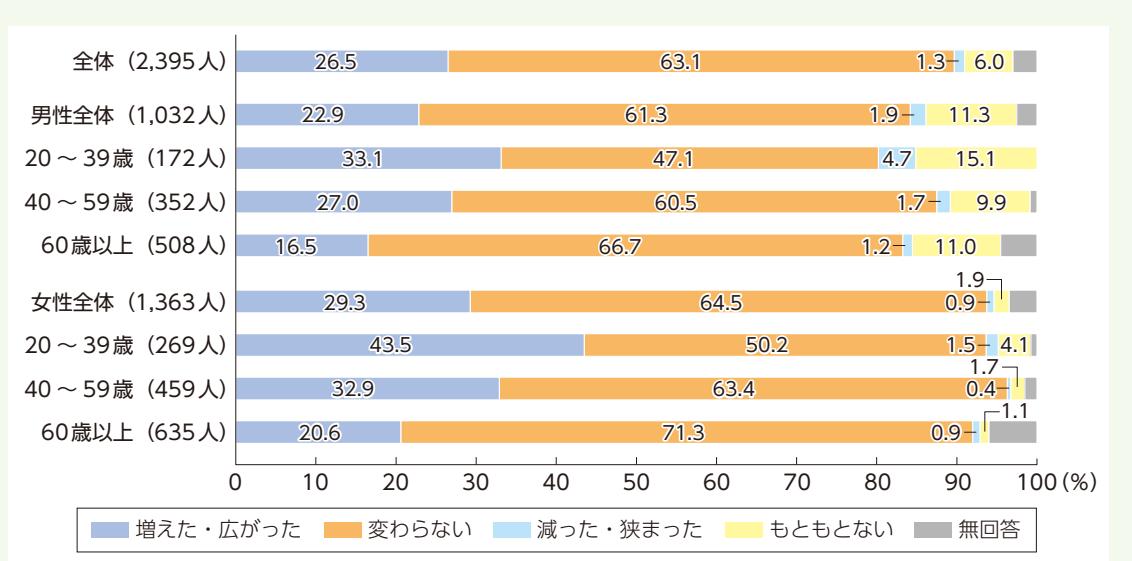
図表1-1-7 新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う食生活の変化



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

自宅で料理を作る回数について、他の世代に比べ、20～39歳では、男女とも「増えた」と回答した人が多く、特に女性の20～39歳では、43.5%が自宅で料理を作る回数が「増えた」と回答しました（図表1-1-8）。

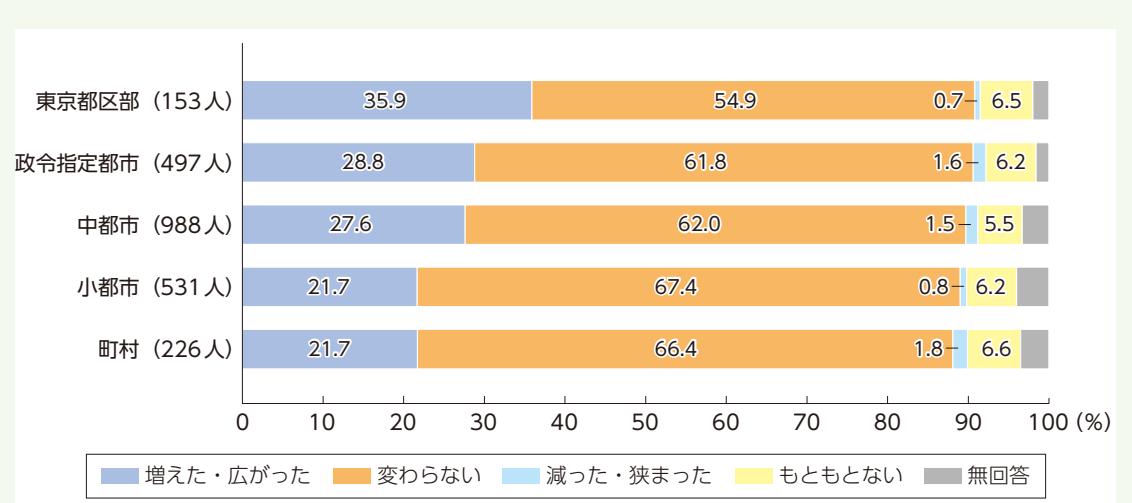
図表1-1-8　自宅で料理を作る回数の変化（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

都市規模別<sup>1</sup>にみると、自宅で料理を作る回数が「増えた」と回答した人は、東京都区部で35.9%であったのに対し、小都市、町村ではともに21.7%でした。また、小都市、町村ではそれぞれ67.4%、66.4%が「変わらない」と回答しました（図表1-1-9）。

図表1-1-9　自宅で料理を作る回数の変化（都市規模別）

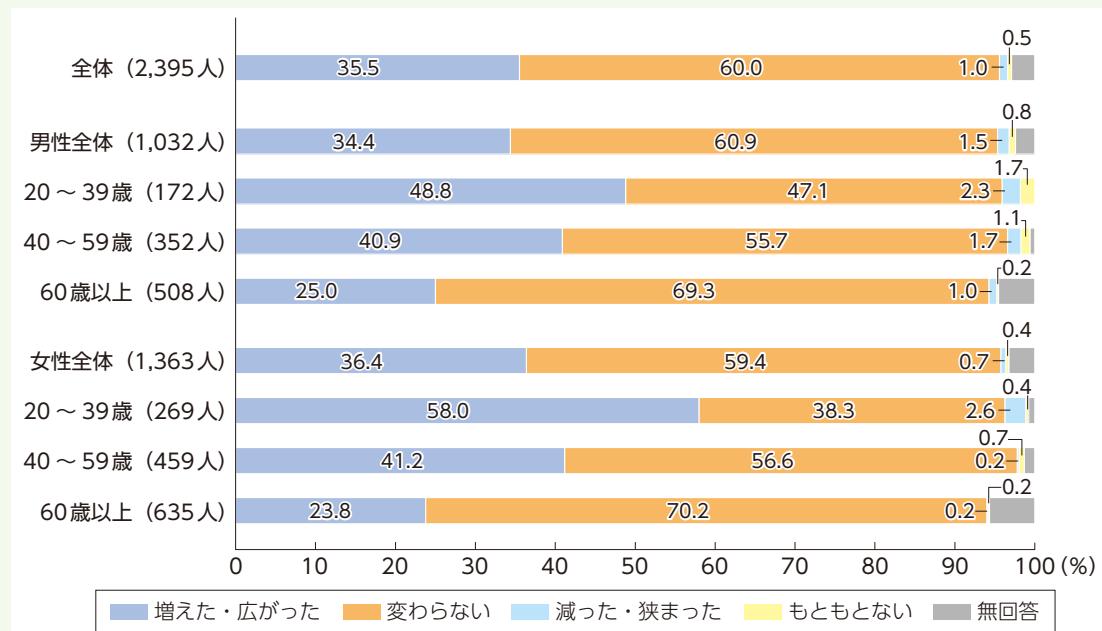


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

<sup>1</sup> 都市の規模に応じて、東京都区部、政令指定都市、中都市（人口10万人以上）、小都市（人口10万人未満）、町村に区分

自宅で食事を食べる回数について、男性では34.4%が「増えた」と回答し、特に20～39歳では、48.8%に上りました。女性では36.4%が「増えた」と回答し、特に20～39歳では、58.0%に上りました（図表1-1-10）。

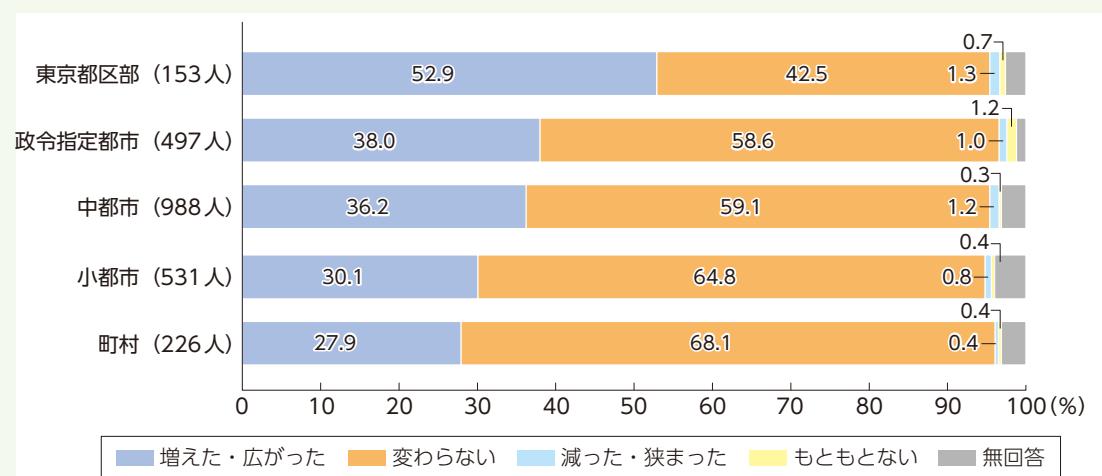
図表1-1-10 自宅で食事を食べる回数の変化（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

都市規模別では、東京都区部では52.9%が「増えた」と回答した一方、小都市、町村では約3割であり、「変わらない」が6割以上を占めました（図表1-1-11）。

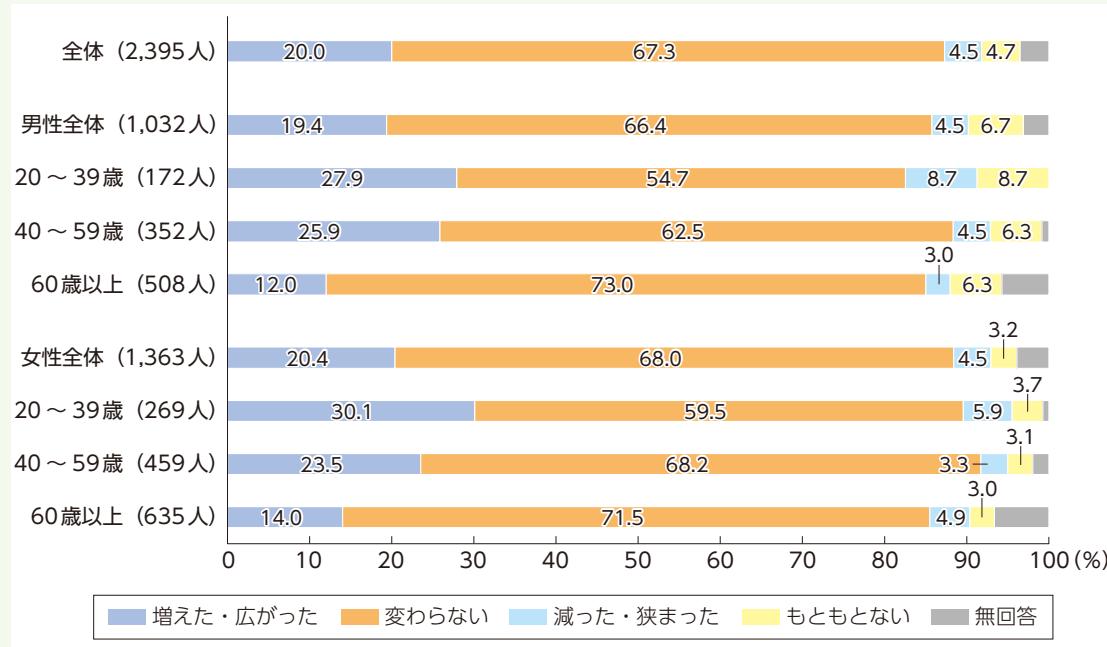
図表1-1-11 自宅で食事を食べる回数の変化（都市規模別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

家族と食事を食べる回数について、20～39歳では、男女ともに約3割が「増えた」と回答した一方、60歳以上では、男女ともに「変わらない」と回答した人が7割以上を占めました（図表1-1-12）。

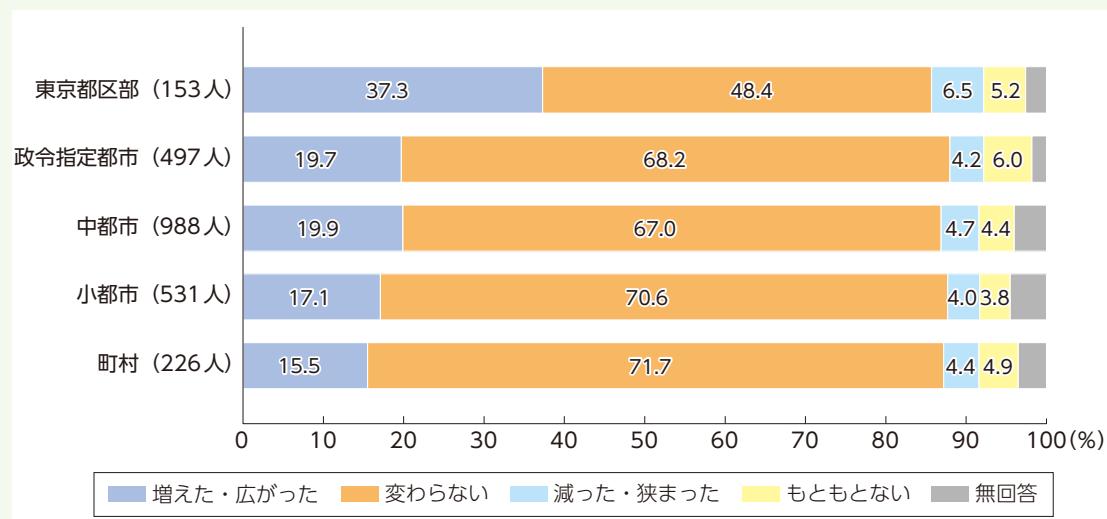
図表1-1-12 家族と食事を食べる回数の変化（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

都市規模別にみると、東京都区部では37.3%が、家族と食事を食べる回数が「増えた」と回答したのに対し、それ以外の都市規模では2割以下にとどまりました。また、「変わらない」と回答した人が、東京都区部以外では約7割でした（図表1-1-13）。

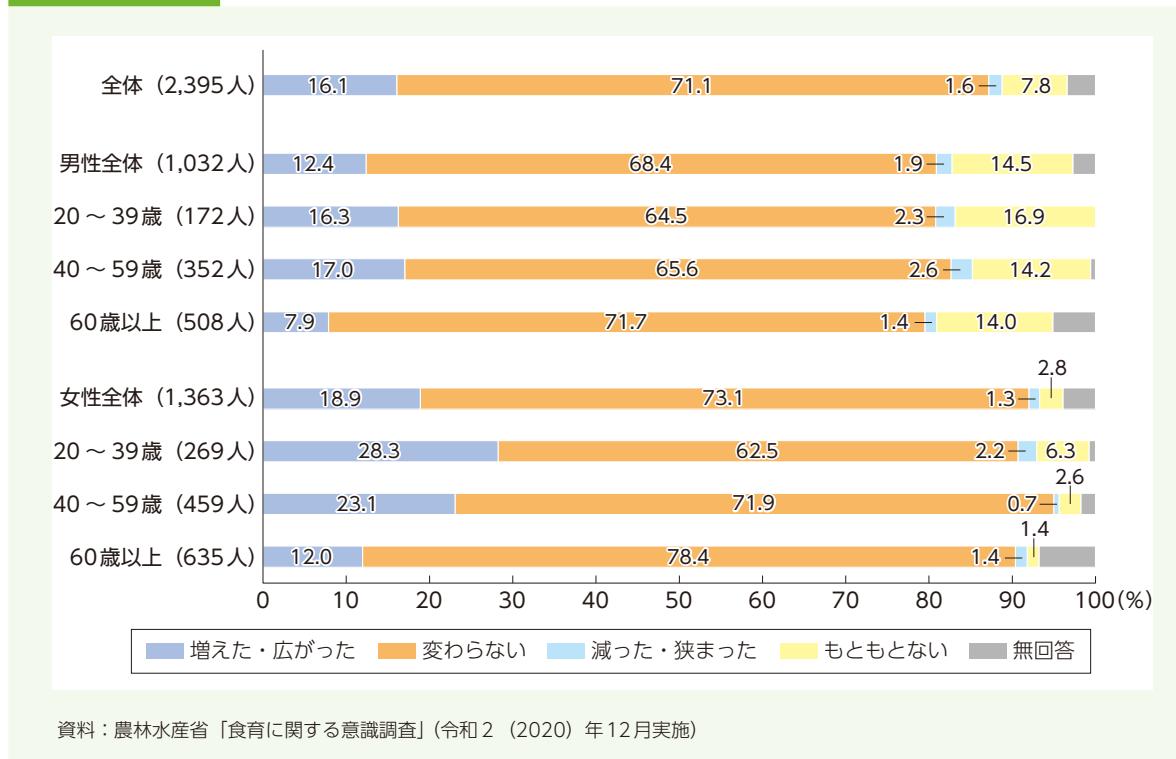
図表1-1-13 家族と食事を食べる回数の変化（都市規模別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

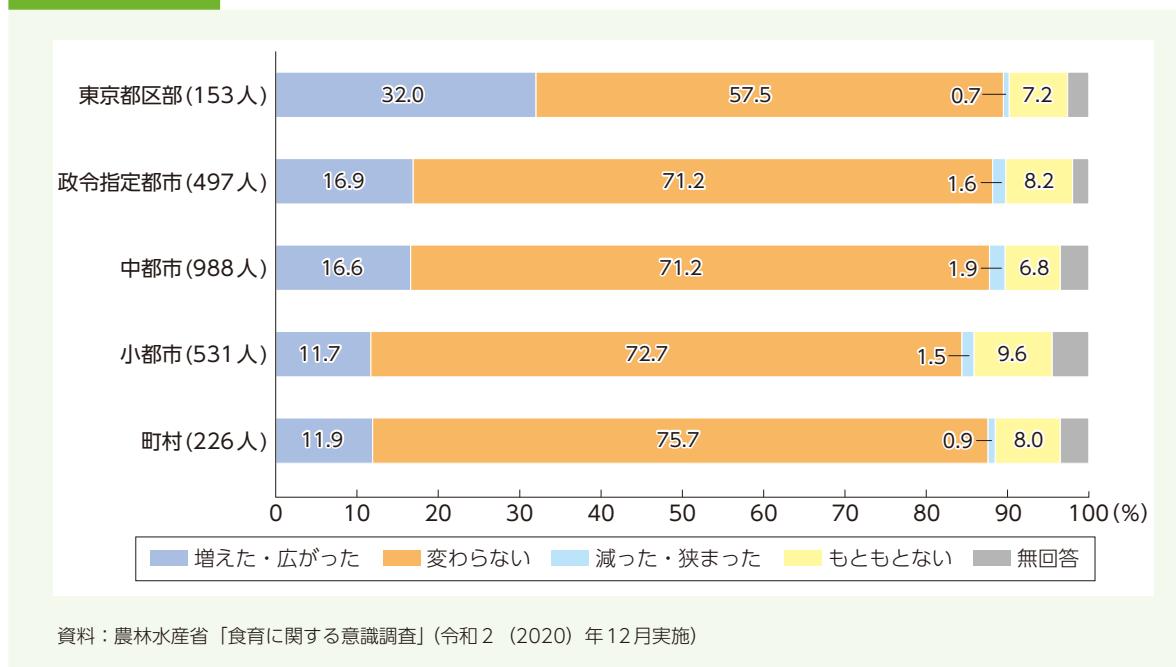
食事作りに要する時間や労力について、20～39歳の女性では28.3%が「増えた」と回答した一方、60歳以上では、男女とも7割以上が「変わらない」と回答しました（図表1-1-14）。

図表1-1-14 食事作りに要する時間や労力の変化（性・年代別）



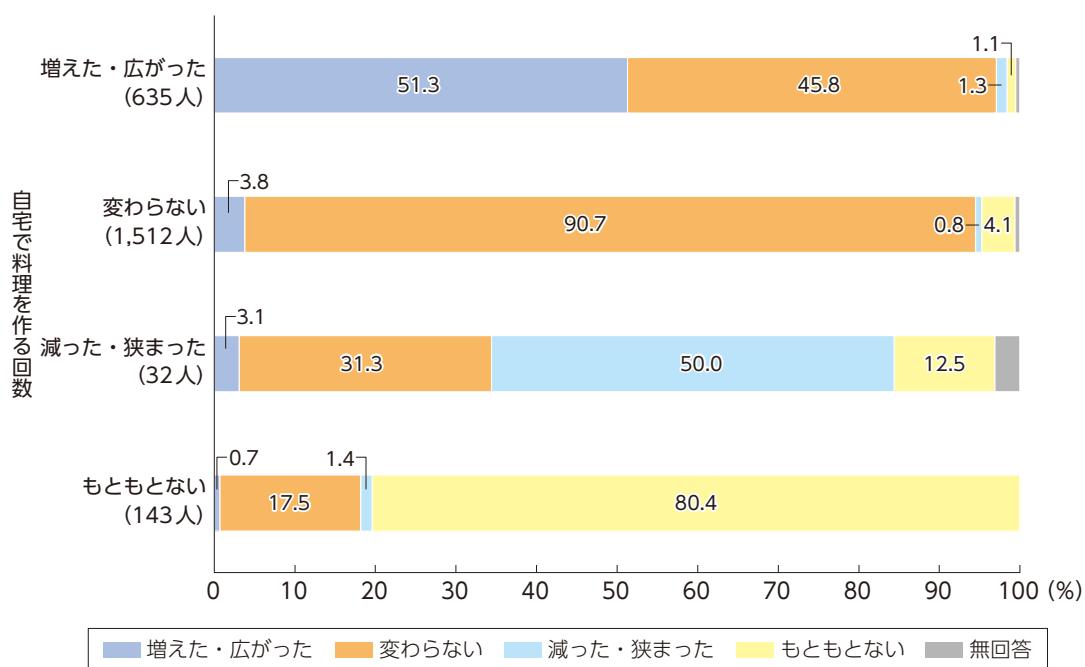
都市規模別にみると、東京都区部では32.0%が食事作りに要する時間や労力が「増えた」と回答した一方、小都市、町村では約1割にとどまり、「変わらない」と回答した人が7割以上でした（図表1-1-15）。

図表1-1-15 食事作りに要する時間や労力の変化（都市規模別）



また、自宅で料理を作る回数が「増えた」と回答した人の約半数が、食事作りに要する時間や労力が「増えた」と回答しました（図表1-1-16）。

図表1-1-16　自宅で料理を作る回数と食事作りに要する時間や労力との関連



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和2 (2020) 年12月実施)

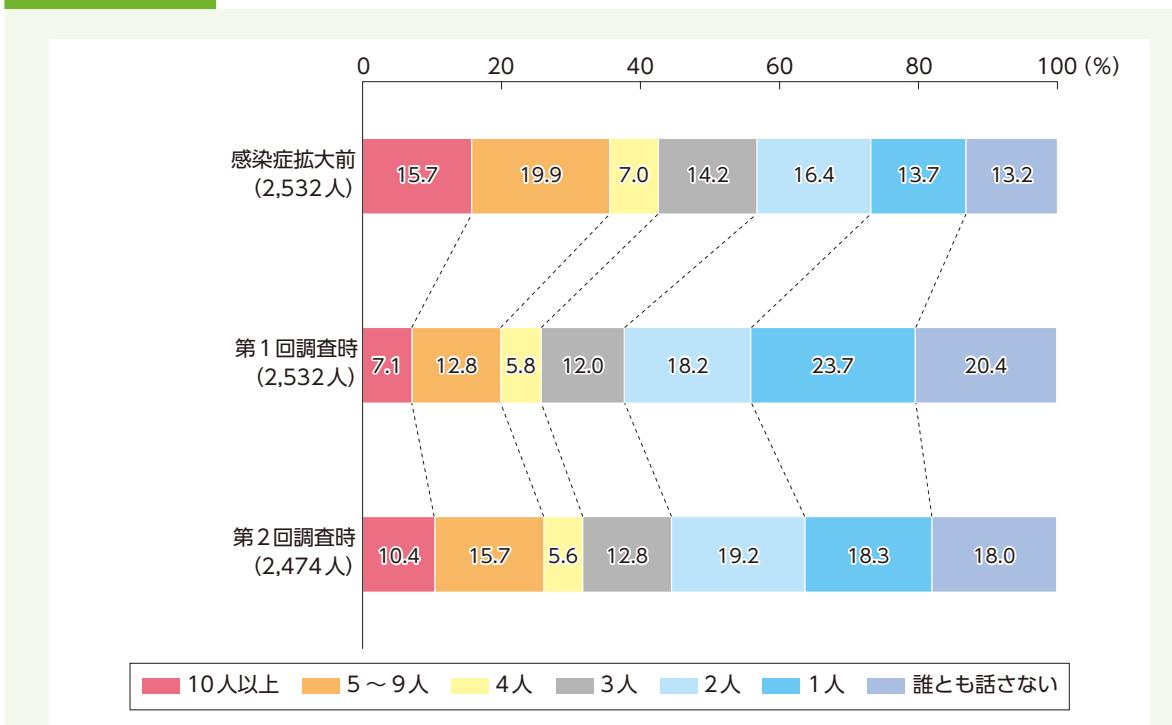
これらの調査結果から、特に若い世代（20～39歳）では、テレワークの増加等により、自宅で料理を作る機会や家族で食事を食べる機会が増えたことが分かりました。一方、料理を作る機会が「増えた」と回答した人が多かった20～39歳の女性では、食事作りに要する時間や労力が「増えた」と回答した人も約3割おり、自宅で食事を作ることに負担を感じている人がいることも察せられます。

また、テレワーク実施率の高い東京都区部では、それ以外の地域と比較して、自宅で料理を作る回数、自宅で食事を食べる回数、家族と食事を食べる回数が「増えた」と回答する人が多く、テレワーク等により自宅で過ごす時間が増え、家族との食事の時間等を作ることができるようになったと考えられます。一方、テレワーク実施率の比較的低い地方圏においては、自宅で料理を作る回数や家族で食事を食べる回数について「変わらない」と回答した人が東京都区部よりも多いという結果になりました。

## 2 「新しい生活様式」下での共食への意識

内閣府が実施した「第2回新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」において、60歳以上の人々に「同居する人以外と会話する人数」(1日の平均)を尋ねたところ、感染症の影響下においては、約2割が「誰とも話さない」と回答し、1日2人以下の人々が5割以上を占めました(図表1-1-17)。このことから、感染症の感染拡大により、地域等での人の集まりが減り、高齢者において同居する人以外とコミュニケーションをとる機会が減っていると考えられます。

図表1-1-17 同居する人以外と会話する人数(60歳以上、1日の平均)



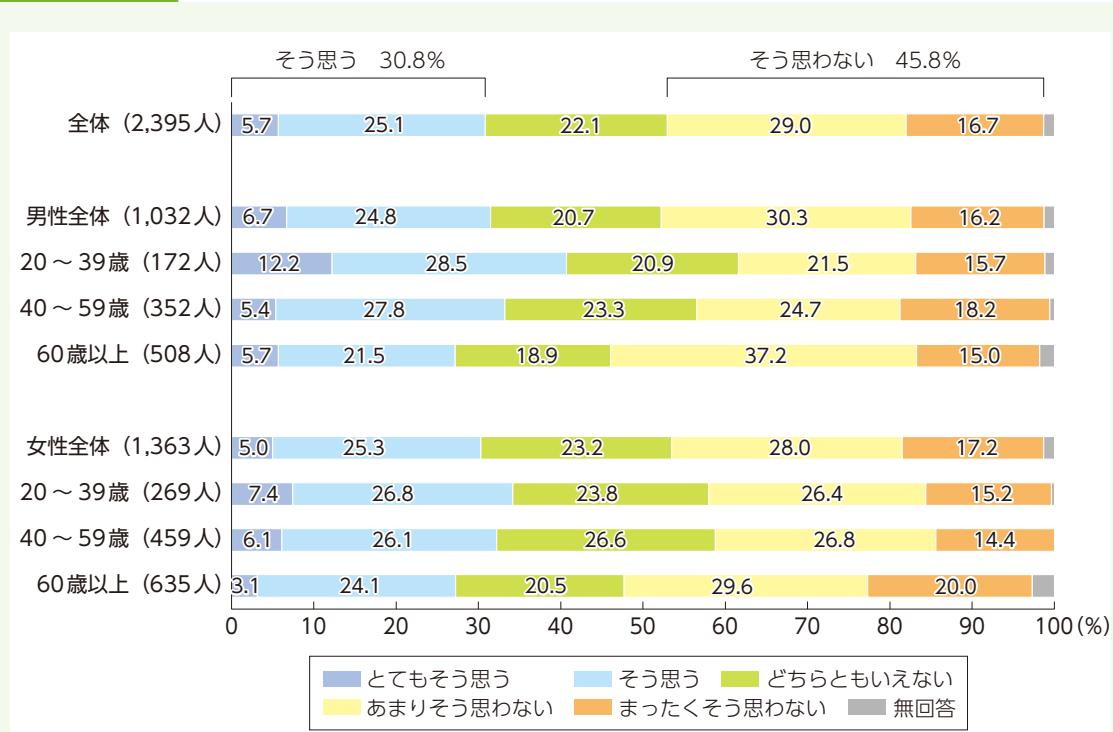
資料：内閣府「第2回新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」

注：第1回調査は令和2（2020）年5～6月、第2回調査は令和2（2020）年12月に実施

農林水産省が実施した「食育に関する意識調査」において、「新型コロナウイルス感染症の感染防止対策が十分にとられているという前提で、地域や所属コミュニティ（職場等を含む）での食事会等の機会があれば、あなたは参加したいと思いますか。」という質問に対して、「そう思う」（「とてもそう思う」及び「そう思う」）と回答した人が30.8%、「そう思わない」（「あまりそう思わない」及び「まったくそう思わない」）と回答した人が45.8%であり、年代別にみると、男女とも60歳以上で「そう思わない」と回答した人が多くいました(図表1-1-18)。

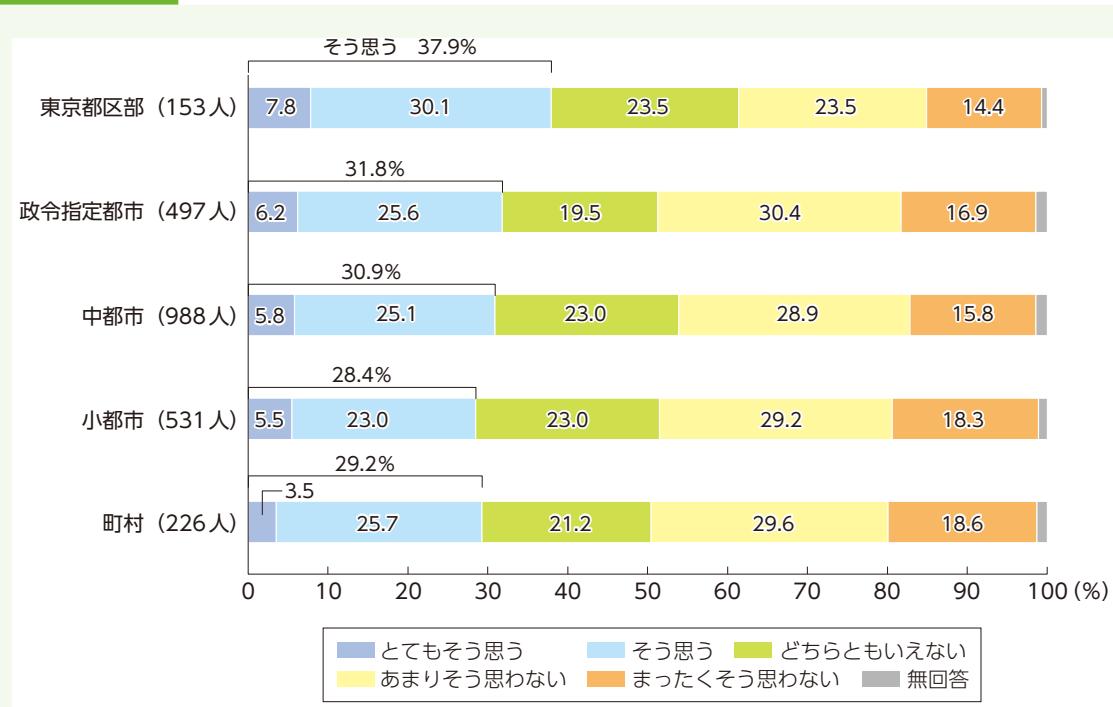
また、都市規模別にみると、東京都区部では37.9%が「そう思う」と回答した一方、それ以外では、約3割でした(図表1-1-19)。

図表1-1-18 地域等での共食に対する意識（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和2(2020)年12月実施)

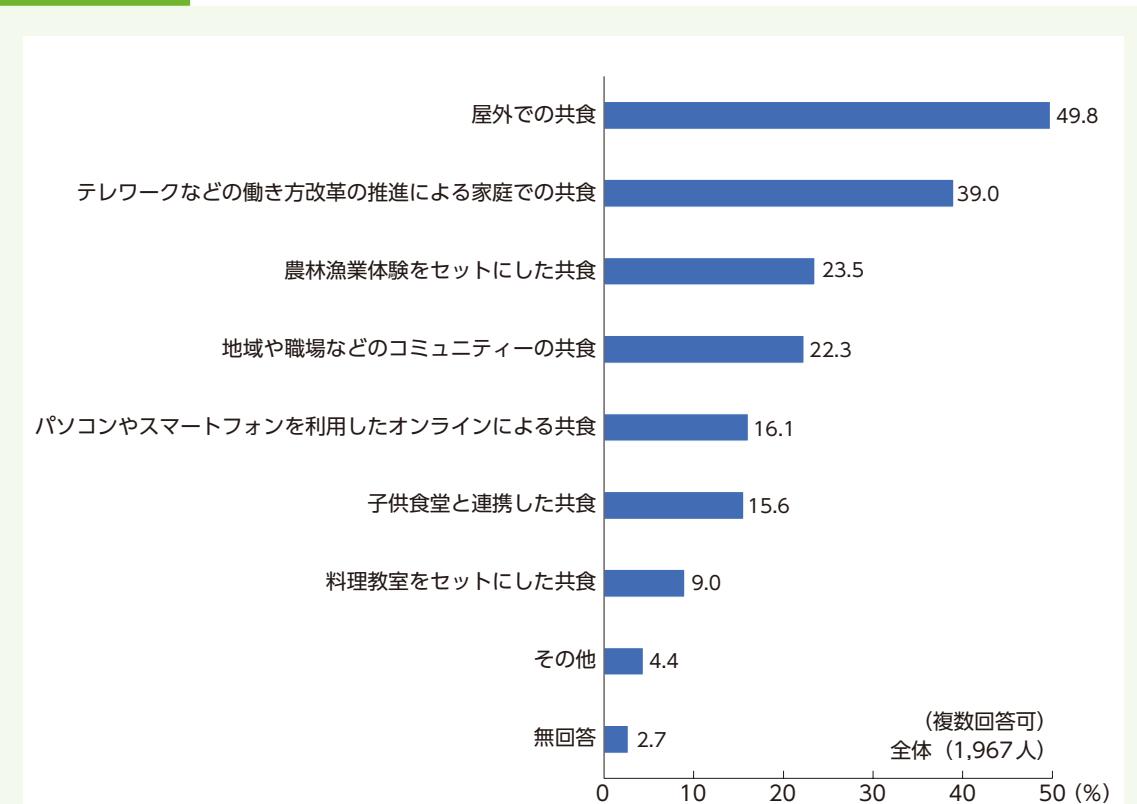
図表1-1-19 地域等での共食に対する意識（都市規模別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和2(2020)年12月実施)

令和2（2020）年度に内閣府が実施した「食生活に関する世論調査<sup>1)</sup>」では、「新しい生活様式」の実践をした上で、国が推進すべき共食の内容として、49.8%が「屋外での共食」、次いで39.0%が「テレワークなどの働き方改革の推進による家庭での共食」を挙げました（図表1-1-20）。感染症の感染拡大の中で、「新しい生活様式」に対応した共食の在り方が課題となっています。

図表1-1-20 国が推進すべき共食の内容



資料：内閣府 令和2（2020）年度「食生活に関する世論調査」

問：あなたは、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のための「新しい生活様式」の実践をした上で、国はどのような共食の推進に力を入れていいかと思いますか。（○はいくつでも）

1 食生活に関する世論調査（内閣府）：<https://survey.gov-online.go.jp/r02/r02-shokuseikatsu/index.html>

column  
コラム

## 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における 食育に関する関係省庁の取組

関係省庁では、感染症の感染拡大に伴い、自宅で料理を作る機会が増えた人に対して栄養バランスに配慮した食生活の重要性を発信する取組、また学校等の臨時休業下においてインターネット等を活用して子供たちに食に関する指導を行う取組や、「密」を避けつつ食品ロスを削減するための情報を提供する取組、外出自粛等による在庫の滞留や売上げの減少が顕著な国産農林水産物等の販売促進に対する支援等の取組を実施しました。

### (消費者庁 「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫)

消費者庁では、食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」内に、「「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫」ページを設け、テイクアウトやインターネット販売等をうまく活用することにより、「密」を避けつつ食品ロスを削減するための取組の実践を呼び掛けています<sup>1</sup>。

### (文部科学省 学校等の臨時休業に対する取組)

文部科学省は、感染症の感染拡大を踏まえ、令和2（2020）年2月28日に、全国の教育委員会等に対して、3月2日から一斉に学校等の臨時休業を行うことを要請しました。その際、一斉臨時休業に伴う学校給食の休止によって保護者の負担が発生しないよう、3月に新たに「学校臨時休業対策費補助金」を創設し、学校設置者に対し、保護者への学校給食費の返還を要請するとともに、保護者への学校給食費の返還や食材のキャンセル費等により学校設置者の負担となる費用について、国が補助を行いました。

また、5月には、感染症対策のための臨時休業等に伴い登校できない子供に対する食に関する指導例や、食事支援の取組例等について、教育委員会等に通知を出しました。具体的な食に関する指導例としては、栄養教諭がおすすめ昼食レシピを紹介した事例や、インターネットを活用して児童の健康状態や食生活を把握している事例等を示しました。また、食事支援の取組例として、献立作成等に栄養教諭が関わりながら、子供食堂等との連携・協力により栄養バランスを考慮した食事を提供する事例や、学校給食の調理場や調理員を活用して食事を提供する事例等を示すことで、教育委員会等における積極的な取組を促しました。

### (厚生労働省 「新しい生活様式」を踏まえた栄養・食生活の普及・啓発)

感染症の感染拡大に伴う外出自粛等により、自宅で食事を摂る機会が増加したと見込まれることから、厚生労働省では、毎年9月に実施している食生活改善普及運動において、家庭での食生活改善の重要性を普及・啓発するためのツールや、「「新しい生活様式」における栄養・食生活のポイント」を作成し、ウェブサイトに掲載するとともに、地方公共団体や関係団体等に周知しました。（第2部第3章第2節：「健康寿命の延伸につながる食育の推進」参照）

また、家庭でバランスの良い食事を摂ることを心掛けてもらうための取組として、食生活改善普及運動の実施に併せて「食事バランス教室」をウェブサイトに掲載しました。「食事バランス教室」では、初めて料理に挑戦する子供でも、自宅で簡単に作れる野菜料理を動画で紹介

1 食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」（消費者庁）：<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/>



「新しい生活様式」における栄養・食生活のポイント



「食事バランス教室」

するほか、野菜たっぷり料理などのレシピを掲載しました。

#### (農林水産省 「#元気いただきますプロジェクト」の取組)

農林水産省は、感染症の感染拡大によるインバウンド消費の減少や外出自粛等による在庫の滞留や価格の低下、売上げの減少の影響が顕著な国産農林水産物等について、販売を促進し、消費者においしく味わってもらう機会の提供・提案等を行うため、国産農林水産物等販売促進緊急対策を実施しました。同対策においては、和牛肉や地鶏肉、水産物等を学校給食へ提供する際の食材費・食育経費や、子供食堂等で食育活動を行う際の食材費や輸送費、インターネット販売における送料等への支援を行いました。

学校給食への食材費の支援事業について、例えば鹿児島県では、県内の小中学校等754校で、県産和牛肉を学校給食に提供する事業を行いました。この事業では、肉用牛の生産に関する食育教材が配布されるとともに、県内約15万人の子供や教職員等を対象に、合計約29トンの牛肉が提供されました。給食を食べた子供たちからは「とても柔らかくおいしかった。」「生産者や食材になった動物たちへの感謝を忘れないようにしたい。」などの感想がありました。また、同じく消費が落ち込んでいる県産のブリ、カンパチなどの水産物の消費を後押しする事業を行いました。鹿児島県長島町では、地元東町漁協で養殖されたブリで作った「ブリのネギ塩焼き」を町内の小中学校で提供しました。子供たちからは「地元の大切なブリを食べて応援したい。」といった声が聞かれました。さらに、指宿市の小学校では、地元の特産物への理解を深め、愛着を持ってもらうために、いぶすき農業協同組合のマンゴーが提供されました。マンゴーの生産量・出荷時期などの紹介、飾り切りの披露が行われた後、子供たちは、鮮やかに色づいたマンゴーを笑顔で食べていました。

子供食堂等で食育活動を行う際の食材費や輸送費を支援する食育等推進事業では、例えば南海放送株式会社が、愛媛県産のマダイやブリなどの養殖魚や牛肉を使用した料理を通して「食」に関する知識とバランスの良い「食」を選択する力を身につけるための食育活動を、県内の複数の子供食堂で実施しました。愛媛県新居浜市の子供食堂では、料理研究家と同社アナウンサーの進行で、感染症の感染拡大による県内の養殖業等への影響や、養殖マダイやブリの生産過程、地産地消の取組等を映像を交えながら子供たちに講義し、その後、県内産タイとブリのかつ丼を提供しました。

また、この対策全体を「#元気いただきますプロジェクト」とし、幅広い層の消費者に、国

産農林水産物を食べて元気になってもらうと同時に、食べることで生産者を応援することを呼びかけることを目的として、日本の食を担う生産者の声の紹介や、販売促進活動を後押しする季節ごとのキャンペーンの展開などのPR活動を行いました。広報活動の中では、「あなたのひとくちが、ニッポンを元気にする。」というキャッチコピーの下、テレビCMで「#元気エール」により生産者にエールを送りました。

#### (農林水産省 「おうち時間でLet's朝ご飯！」に関する取組)

農林水産省では、テレワーク等により自宅で過ごす時間が増えた人が多くいる中で、食生活の改善につなげてもらうため、「おうち時間でLet's朝ご飯！」などの情報提供や、学校等の臨時休業により自宅で過ごす時間が増えた子供たちが食育について学ぶことができるよう、食育関連の動画を集めた「食育動画のご紹介」ページを公開し、感染症の感染拡大下でも健全な食生活の実践や食育について学ぶ機会につながることを目指した情報提供を行いました。

#### (農林水産省 フードバンクへの支援強化の取組)

令和2（2020）年は、感染症対策に伴うイベントの中止・延期や、小学校、中学校等の一斉臨時休業等への対応が求められました。イベントや学校給食で活用する予定であった食品が未利用となる事例が発生し、これらの未利用食品について、その後どうしても活用・販売できない場合にはやむを得ず廃棄されることが懸念されました。

このような状況を踏まえ、農林水産省は、令和2（2020）年3月から、食品関連事業者からフードバンクに寄附することを希望する未利用食品の情報を集約し、全国のフードバンクに対してこれらの情報を一斉に発信する取組を行いました。この取組により、感染症対策に伴つて食品関連事業者から発生する未利用食品のフードバンクへの寄附を促進しました。

また、令和2（2020）年3月から12月までの間、感染症に関する緊急対応策として、食品をフードバンクに寄附する食品関連事業者等に対する輸配送費の支援を行いました。さらに、緊急事態宣言の再発令の影響を踏まえた緊急対策として、令和3（2021）年3月からフードバンクに対して、子供食堂等への食品の受入れ、提供を拡大するために必要となる経費を支援しました。

#### (農林水産省 子供食堂や子供宅食等への支援の取組)

農林水産省は、これまで、ごはん食を通じた食育の推進を図るため、学校給食向けに政府備蓄米の無償交付を実施してきました。

近年、子供食堂における食事の提供が学校給食の補完機能を果たす事例が見られるようになる中で、感染症の感染拡大を背景に、改めてその役割が再認識されたことから、令和2（2020）年度に子供食堂・子供宅食等にも政府備蓄米を交付しました。

#### (関東農政局 ウェブを活用した食育コンテンツ「おうちde食育」の開設)

関東農政局では、感染症の影響で様々な活動が自粛されている中、食育活動が積極的に行われるよう、令和2（2020）年6月の食育月間に併せて「今、できることからはじめよう！おうちde食育」をテーマに関東農政局ウェブサイト内に「おうちde食育」を開設しました。

食育に関するコンテンツを「学ぶ」「遊ぶ」「育てる」「食べる」の4つに分け、子供向けの情報にはマークを付けました。「学ぶ」では「関東地方の郷土料理クイズ」、「遊ぶ」では気軽に

ダウンロードをして皆で遊べるゲーム「おうちde食育ビンゴ」や「育てる」では自宅で簡単にできる野菜の育て方等を情報発信しています。プロサッカーチームや食育実践者等の食育体験の動画も紹介し、子供から大人まで皆が楽しく食育に取り組める情報を発信しています。

また、夏休み期間中のイベントが中止や延期をされている中、7月から8月を夏休み子供応援月間として、ウェブサイト内に「食育キッズ in サマー・キャンパス」コーナーを増設し、親子で体験できる職員手作りの調理レシピ集や夏休みの自由研究に役立つ情報を掲載しました。

さらに、食育のデジタル化に対応して、教育ファームや食育実践者等の農林漁業体験を動画で紹介するウェブサイト「関東食育DOUGA」を開設し、動画を通じて自宅でも食育を身近に楽しく学べるよう工夫をしています。

以上の取組を行った結果、管内の地方公共団体、教育機関、食育実践者等から反響があり、多数のウェブサイトのリンクにつながったほか、教育機関が発行する「給食だより」等にも広く掲載されました。今後も、食育の推進につながるよう、ウェブサイトでの情報発信に取り組んでいきます。

### おうち de 食育

更新日：令和3年4月21日

関東農政局は、さまざまな活動が自衛される中、食育活動が積極的に行われるよう「今、できることからはじめよう！おうち de 食育」をテーマに、家庭内でもゲーム感覚で取り組める食育コンテンツをまとめました。是非、家族やお友達とご活用ください。

関東農政局「おうちde食育」

## 事例

### 新型コロナウイルス感染症の感染拡大下におけるオンライン等を用いた食育の取組

令和2（2020）年、感染症の世界的な感染拡大により、人々の生活は大きく変わりました。緊急事態宣言に伴う外出自粛や飲食店の営業制限等により、食生活も大きな影響を受けました。「3密」の回避等を盛り込んだ、感染症を想定した「新しい生活様式」の実践例が示され、感染症の感染拡大の状況に対応した生活様式の実践が求められています。

人々が食事を共にする共食や農林漁業体験を推進する食育の分野においても、「新しい生活様式」への対応が求められています。ここでは、「新しい生活様式」の実践に向け、感染対策にも留意した食育活動やオンライン等を利用した新しい食育の取組を紹介します。

#### 【オンラインでの料理教室や関係団体からの情報発信】

感染症の感染拡大に伴い、テレワークを取り入れた働き方が推進されています。また、学校等の休校や外出自粛により、子供も親も自宅で過ごす時間が増え、自宅で食事を作る機会が増えた人が多いといわれています。そこで、こうした食生活の変化も踏まえ、オンラインでの新鮮な旬の食材の販売や料理教室のほか、栄養・食関係の団体から、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や食事と健康との関連等に関する情報発信が行われています。

#### （クックパッドオンラインマルシェ）

料理レシピ投稿・検索サービスの運営等を行っているクックパッド株式会社では、感染症の感染拡大に伴い、多くの「食」のイベントが中止となる中、生鮮食品通販アプリ「クックパッドマート」内で、「新しい生活様式」を踏まえつつ安全に楽しめる「新しい買い物体験」として、オンラインマルシェを令和2（2020）年4月から実施しました。生産者と消費者をつなぎ、消費者が地域の生産者から直接商品を購入できる場となっています。

その中で、大規模なイベントとして、令和2（2020）年8月21日から23日にはオンライン「太陽のマルシェ」を開催しました。

「太陽のマルシェ」は、太陽のマルシェ実行委員会が、平成25（2013）年から東京・中央区勝どきで開催してきた、日本最大規模の都市型マルシェです。令和2（2020）年は、感染症の感染拡大の影響により、開催が難しい状況となったため、クックパッド株式会社が協力しオンラインで開催したものです。オンライン「太陽のマルシェ」では、出店者が自ら商品の魅力やおいしい食べ方を発信し、消費者から寄せられた質問にリア



「クックパッドマート」が実施した料理家によるオンラインでの料理教室



「おひょうりえほん by cookpad」

ルタイムで答える企画を行いました。また、マルシェで販売する食材を使った料理の作り方を料理家がライブ配信したほか、リポーターが消費者の代行で試食し味や感想を伝え、出店者におすすめの食べ方を聞くことで、リアルタイムに消費者と出店者のコミュニケーションを行う取組を実施しました。

さらに、学校等の休業により、自宅で過ごす時間が増えた子供たちや親子向けに、同社が提供する食育絵本サービス「おりょうりえほん by cookpad」のうち一部をウェブサイトで無償公開しています。絵本では、簡単に親子で料理に取り組むことができ、子供でもおいしく食べられるレシピを紹介しています。あわせて、絵本に出てくるレシピを基に実際に料理を作っている動画を公開しており、動画を見ながら親子で楽しく料理作りを学ぶことができます。

#### (栄養・食関係の団体による情報提供等)

公益社団法人日本栄養士会では、緊急事態宣言が発出された直後の令和2（2020）年4月から、感染症の感染拡大に対応するため、一般の方や専門家向けに、栄養学の専門性を生かした様々な情報発信を行いました。例えば一般の方向けには、栄養バランスのとれた食事をとることの大切さや感染症の予防に役立つ食事としての「予防めし」の提案など、食事の面から感染症を予防することの重要性を広く呼び掛ける取組を行いました。

また、管理栄養士等専門家向けに、国連食糧農業機関（FAO）が示した「健康な食生活を維持する方法」についての日本語訳と補足情報を加えてウェブサイト上で紹介しました。さらに、特に医療施設における給食管理業務や臨床栄養業務に携わる管理栄養士・栄養士向けに、感染予防に配慮し業務を遂行するための基本方針や具体的な事例をまとめた事例集を公開しました。

さらに、感染症に関する活動では、DMAT（災害派遣医療チーム）からの依頼により、病院等における給食施設での課題対応について支援を行いました。

特定非営利活動法人日本栄養改善学会では、新型コロナウイルスとの共存に向けた「新しい生活様式」への提案として、栄養学のエビデンスに基づいた情報「“家で食事をつくると、こんないいことあるよ！”」を発信しました。食事を作る経験は子供の食意識と自尊感情を高めることや、子供の頃から調理をしていると大人になってより健康的な食生活が送れること等を紹介しています。家で食事をつくって食べることが感染症予防以外にも、心身の健康につながることを伝え、「新しい生活様式」の中で、いろいろな工夫をしながら家で食事をつくって食べることが、心身の健康や楽しみ、生活を豊かにしていくことにつながるとよいと考えています。

公益社団法人日本栄養・食糧学会では、「新型コロナウイルス感染症への栄養面での対処～日本栄養・食糧学会からのお願い～」として、外出自粛により室内で過ごすことが増えることによって栄養状態が悪化する状況が懸念されることから、規則正しい生活の中でバランスのよい食事をとることや高齢者のフレイル<sup>1</sup>を予防すること等を呼び掛けるお知らせを発出しました。



長崎県栄養士会の活動の様子

1 加齢とともに、心身の活力（例えば筋力や認知機能等）が低下し、生活機能障害、要介護状態、そして死亡などの危険性が高くなった状態

## 【オンラインや新型コロナウイルス感染症の感染予防を講じた農林漁業体験等】

感染症の感染拡大に伴い、実際に現地に赴いて行う農林漁業体験や体験型の食育が困難になりました。そこで、自宅からオンラインで参加できる農林漁業体験等の取組や感染予防のためのガイドライン等を踏まえて農林漁業体験を楽しもうという取組が広がっています。

### (JA全中「やさいの日」イベント)

一般社団法人全国農業協同組合中央会（以下「JA全中」という。）は毎年、8月31日の「やさいの日」と関連した様々なイベントを実施しています。令和2（2020）年は、感染症の感染拡大に伴い、8月1日から31日までの1か月間、国産野菜について、「もっと“知って”、“食べて”、“楽しんで”」もらうオンラインイベントを、全国農業協同組合連合会（JA全農）など協力団体・企業と共に実施しました。

オンラインイベントのうち「毎日やさいチャレンジ」では、週ごとに野菜を指定し、毎日その野菜を使用したレシピを掲載しました。「毎朝「飲む」ベジ活」では、野菜を使った「飲む」朝食レシピとして、いろいろな野菜を使用したスムージーやポタージュスープのレシピを公開しました。また、「おやさいぬりえ」や「毎日やさいはかせ」（野菜にまつわるクイズ）等、子供たちがオンラインでも楽しんで野菜について学べるコンテンツを配信しました。

「おうちで収穫体験～子ども達とつながるリモートイベント～」では、オンラインイベントではありながらも、現実の野菜にも触れてもらえるよう、約100名の家庭にあらかじめミニトマトの鉢植えを送り、各家庭で育てたミニトマトを、8月30日に生産者の解説を受けながら収穫するオンラインイベントを実施しました。全国の親子が参加し、生産者とやりとりするなど、実際の体験に近い形で農業に関する理解を深め、親しみを持つきっかけとなるイベントとなりました。子供たちからは「生産者からのアドバイスが分かりやすかった。」などの声が寄せられました。

また、JA全中では、スマートフォンの子供向け知育アプリ「ごっこランド」に、米作りやおにぎり作り体験ができるコーナー「えみちゃんとおいしいおこめをつくろう！」<sup>1</sup>を公開しています。アプリでは、子供たちが田植えや稻刈りなど米ができるまでの過程を体験できるコンテンツや、おにぎり作りを体験できるコンテンツが提供されており、子供たちが米、ごはん食、稻作を始めとする日本の農業を身近なものとして学べる内容となっています。

さらに、JAグループでは、毎年、バケツで栽培できる稻を使って個人や学校で農業体験が



「おうちで収穫体験～子ども達とつながるリモートイベント～」



「ごっこランド」内「えみちゃんとおいしいおこめをつくろう！」コンテンツ



「バケツ稻づくりセット」を用いた小学校での栽培の様子

<sup>1</sup> [https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch\\_pavilion\\_url=pretendland:///launch/jagroup](https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch_pavilion_url=pretendland:///launch/jagroup)

できる「バケツ稻づくりセット」の配布を行っています。特に、令和2（2020）年度は、感染症の感染拡大に伴い、多くの農業体験が中止となる中、家庭や学校で手軽に農業に触れられる教材として注目され、多くの個人や学校で利用されました。JAグループのウェブサイト「お米づくりに挑戦（やってみよう！バケツ稻づくり）<sup>1</sup>」では、バケツ稻づくりの方法や学校で教材として活用している事例、稻の成長段階ごとの育て方、よくある質問等を紹介しています。例えば、「バケツ稻づくり栽培日記」のページでは、学校や幼稚園、保育所でバケツ稻の栽培や稻刈り、収穫した米の精米をしている様子や、できた米を炊いて食べる様子を掲載しており、バケツ稻づくりを通して日本の稻作や農業について親しみを持ってもらうことをを目指しています。

#### （農泊　日本ファームステイ協会）

農林水産省では、農家民宿、古民家を活用した宿泊施設など多様な宿泊手段により農山漁村に滞在し、伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流、地域資源を活用した食事や体験等を楽しむことを通じて、旅行者にその土地の魅力を味わってもらう農山漁村滞在型旅行である「農泊」を推進しています。

また、「ウィズコロナ」、「ポストコロナ」社会における「新しい生活様式」のニーズに対応できる地域づくりとして、一般社団法人日本ファームステイ協会や一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構では、事業者が消毒や換気を始めとした感染症の感染防止対策を行えるよう、宿泊業、外食業団体等のガイドラインを基本としつつ、事業者の実情を勘案したガイドラインを作成し、ウェブサイト上で公開<sup>2</sup>するとともに、旅行者を受け入れる地域に対して研修等を実施しています。

さらに、農林水産省では、農山漁村が安全・安心な旅行先として全国の旅行者に選ばれるよう、感染防止のためのガイドラインの遵守を呼び掛けつつ、農泊に取り組む地域の魅力を発信し、旅行者と受け入れ側の地域の双方が安全に配慮しながら滞在を楽しむための新しい「農泊」の在り方を提案しています。

#### 具体的な取組の例：みよしニューツーリズム推進協議会（香川県三豊市）

「3密」を回避できるコテージ型の一棟貸しゲストハウス（宿泊施設）が好評です。また、「地域の食アテンダント」という名称で、地域の食に精通したフードコーディネーターやソムリエ等をゲストハウスに派遣して、地域特産物を使ったおいしい食べ方や購入できるお店の紹介や料理での提供などの食に関するプログラムが人気です。

近隣からの旅行者（マイクロツーリズム）が多く、特に「女子旅」やカップル、若い家族連れなどの比較的若い層に好まれています。



ゲストハウス



開放的な客室



地域の食材を活かした食事



地域の食アテンダント

1 「お米づくりに挑戦（やってみよう！バケツ稻づくり）」

<https://life.ja-group.jp/education/bucket/>

2 「農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドラインについて」：<https://jpcsa.org/info/>  
農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイド/

## 【学校におけるオンライン授業や動画配信を活用した食育の取組】

埼玉県では、文部科学省の委託を受け、令和2（2020）年度「埼玉県つながる食育推進事業」に取り組みました。モデル地域である草加市、モデル校である草加市立清門小学校及び草加市立新栄中学校では、これまで学校・家庭・地域等との連携を図りながら、食育を推進していましたが、令和2（2020）年度は、これまでのような直接交流をしての取組が困難な状況となりました。そこで、Zoomを活用したオンライン授業やYouTubeでの動画配信等により、家庭・地域との連携を図りました。

### （Zoomを活用したオンライン授業：草加市立清門小学校）

#### 第3学年 社会科「草加の名産「小松菜」について知ろう」

地場産物を積極的に生産し、給食に納品している「食育応援農家」と学校をZoomでつなぎ、授業を実施しました。カメラを通して、畑の様子や収穫の様子、水やりの様子等を見たり、小松菜を育てる工夫や大変さについて、「食育応援農家」から直接話を聞いたりすることができました。児童は、小松菜の生産について詳しくなり、授業後、小松菜を使用した献立では、残菜がなくなりました。



Zoomを活用したオンライン授業



「食育応援農家」の話



給食レシピ動画

# 特集1

## 食文化の継承に向けた食育の推進

### 1 第3次食育推進基本計画における位置付け

「食育基本法」の前文には、「地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある」と記され、同法第24条において、国及び地方公共団体は、食文化の継承を推進するための必要な施策を講ずることと規定されています。

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた我が国では、四季折々の食材が豊富で多様な食文化が築かれてきました。また、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されています。しかし近年、そうした優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25（2013）年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるよう、第3次基本計画では「食文化の継承に向けた食育の推進」が重点課題の一つとなりました。

本特集では、食文化の継承に関する国民の考え方や実践の状況等を分析するとともに、食文化の継承に取り組んでいる事例を紹介します。

### 2 食文化の継承に関する考え方や実践状況

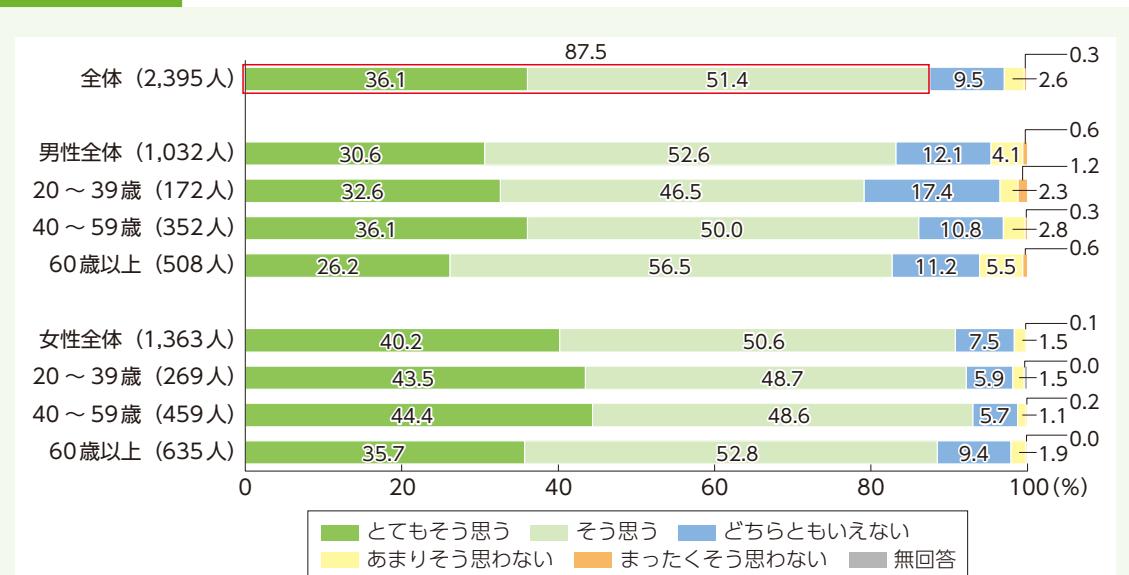
第3次基本計画では、伝統的に食べられてきた食材など地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理等、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使いなどの食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む。）へ伝えている国民を増やすことを、目標として設定しています。令和2（2020）年度「食育に関する意識調査<sup>1</sup>」で明らかになった食文化の継承に関する国民の考え方や実践の状況は以下のとおりです。

<sup>1</sup> 全国20歳以上を対象に、令和2（2020）年12月に、郵送及びインターネットを用いた自記式で実施

## (食文化を受け継ぐことに関する状況)

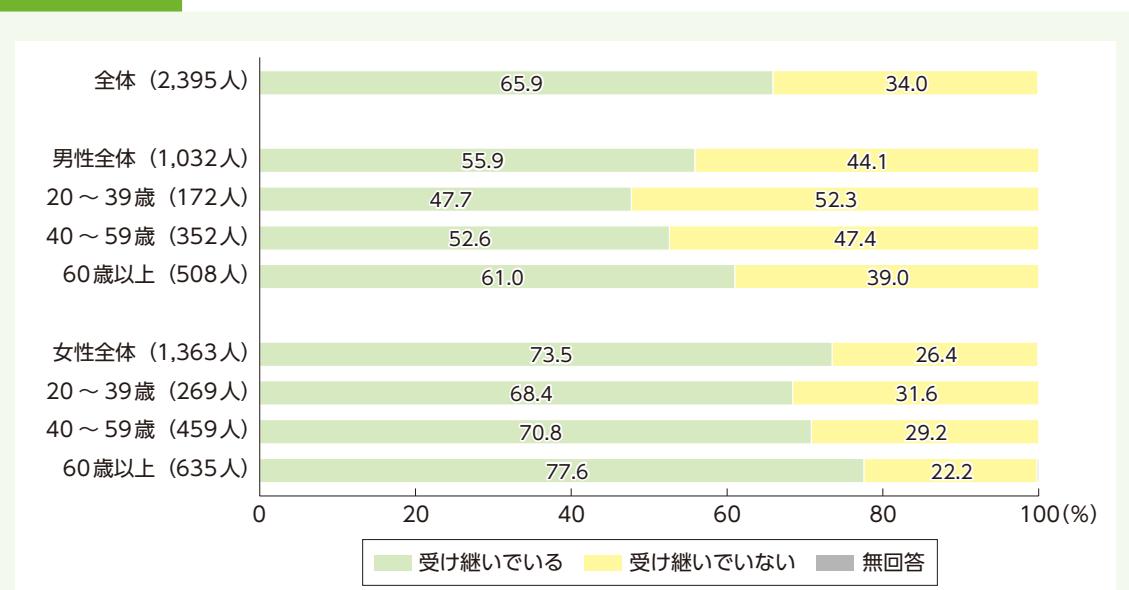
食文化を受け継ぐこと（郷土料理や伝統料理など地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使いなどの食べ方・作法を受け継ぐこと）の重要性について、「重要と思う」（「とても思う」及び「そう思う」）と回答した人が87.5%と大半を占めました（図表1-2-1）。また、食文化を受け継いでいるかについて、全体の65.9%が「受け継いでいる」と回答しており、男性に比べ女性、20～39歳に比べ40歳以上において、「受け継いでいる」と回答した人が多くいました（図表1-2-2）。

図表1-2-1 食文化を受け継ぐことの重要性（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

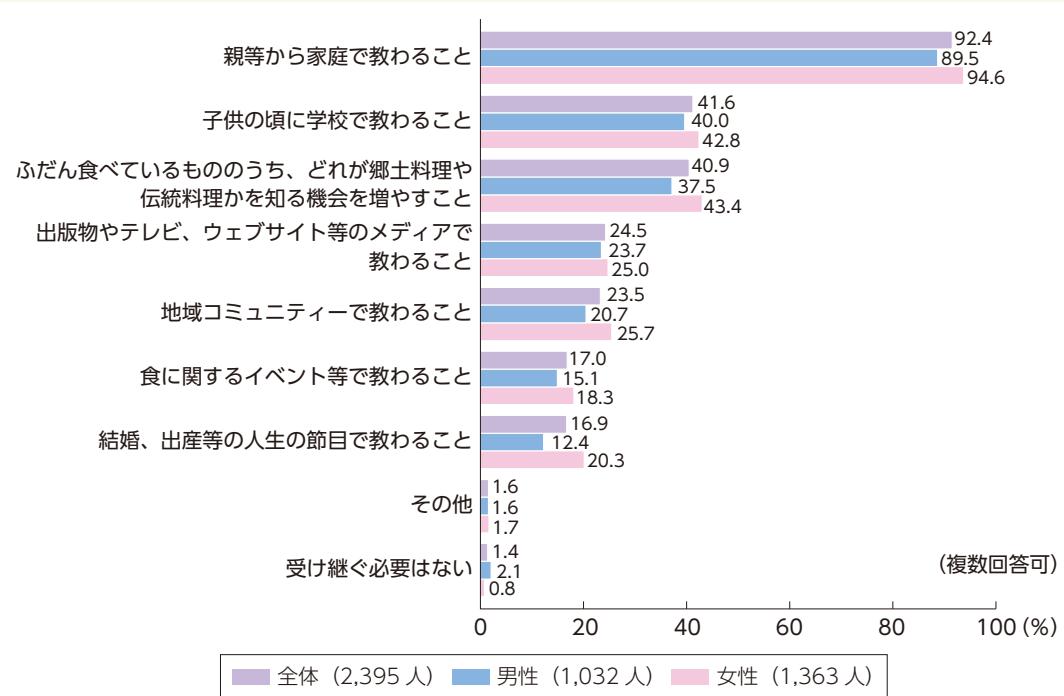
図表1-2-2 食文化を受け継いでいる状況（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

食文化を受け継ぐために必要なことを尋ねたところ、「親等から家庭で教わること」を挙げた人が最も多く92.4%を占め、食文化を受け継ぐ場としての家庭の重要性が示唆されました。次いで、「子供の頃に学校で教わること」を挙げた人が41.6%、「ふだん食べているもののうち、どれが郷土料理や伝統料理かを知る機会を増やすこと」を挙げた人が40.9%であり、学校での食育、郷土料理や伝統料理に関する積極的な情報発信も重要といえます（図表1-2-3）。

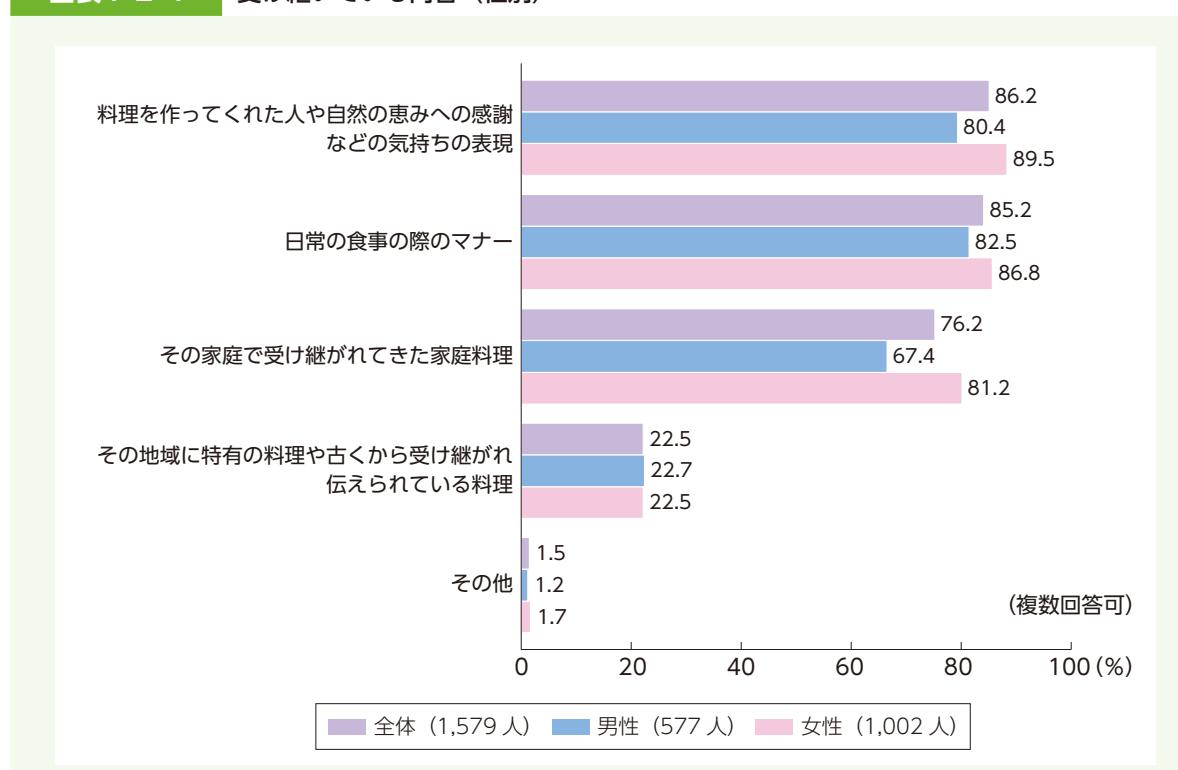
図表1-2-3 受け継ぐために必要なこと（性別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

また、「受け継いでいる」と回答した人にその内容を尋ねたところ、「「いただきます」や「ごちそうさまでした」など、料理を作ってくれた人や自然の恵みへの感謝などの気持ちの表現」、「お椀を手に持つ」、「迷い箸をしない」、「音をたてない」など、日常の食事の際のマナー」を挙げた人がそれぞれ86.2%、85.2%と多かった一方、「その地域に特有の料理や古くから受け継がれ伝えられている料理」を挙げた人は22.5%と少なく、ふだんの食事の場面で繰り返される行動を受け継いでいる人が多いという結果が得られました（図表1-2-4）。

図表1-2-4 受け継いでいる内容（性別）



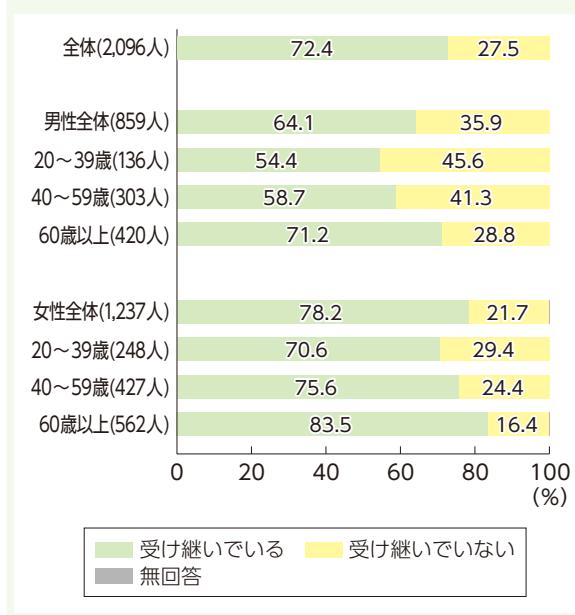
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

食文化を受け継ぐことを「重要と思う」（「とても思う」及び「そう思う」）と回答した人のうち、72.4%が食文化を「受け継いでいる」と回答しましたが、「受け継いでいない」と回答した人も27.5%いました。特に、男性の20～39歳の45.6%、40～59歳の41.3%が「受け継いでいない」と回答しました（図表1-2-5）。

また、「受け継いでいない」と回答した人では、「受け継いでいる」と回答した人に比べ、朝食や夕食を家族と一緒に食べるのが「ほとんど毎日」と回答した人が少ないという結果となりました（図表1-2-6）。

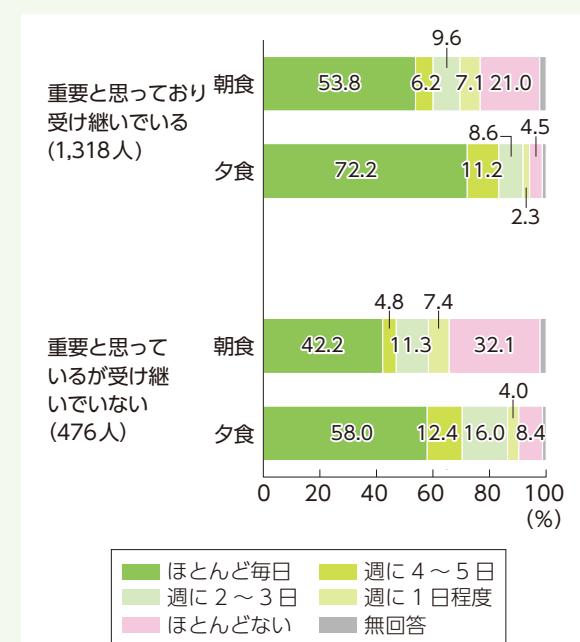
図表1-2-5

食文化を受け継ぐことを重要と思っている人の受け継いでいる状況



図表1-2-6

食文化を受け継ぐことを重要と思っている人の受け継いでいる状況と家族との共食との関連



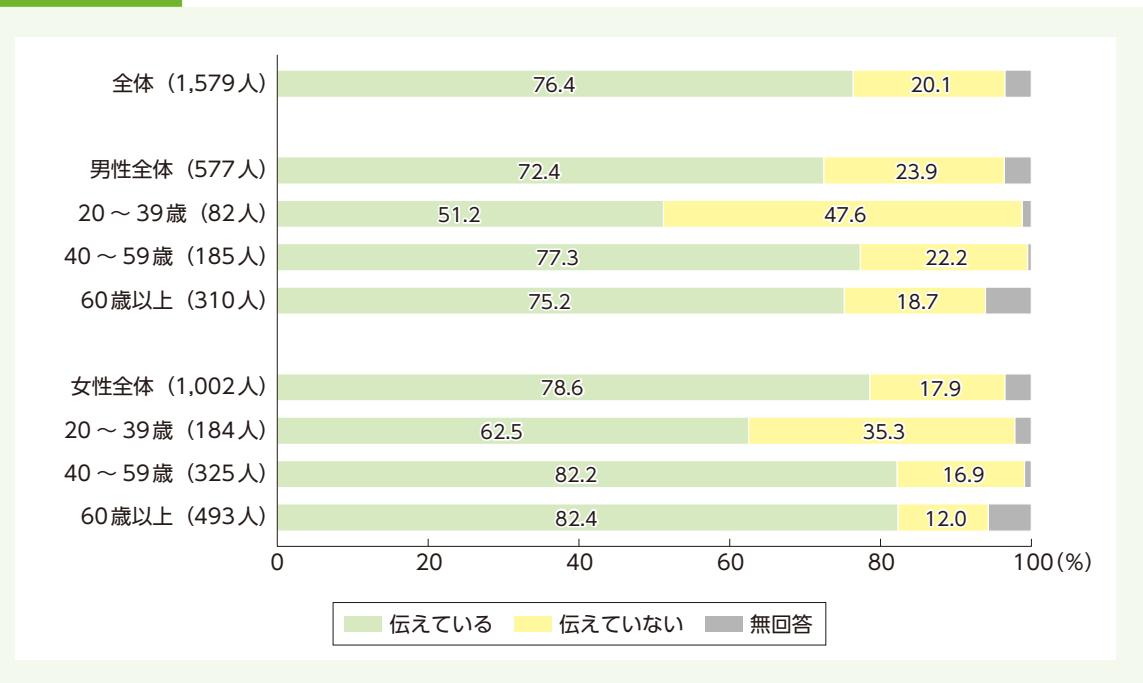
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

### （食文化を次世代に伝えることに関する状況）

食文化を「受け継いでいる」と回答した人のうち、76.4%が地域や次世代（子供や孫を含む。）に対し「伝えている」と回答しました。20～39歳では男女とも他の世代と比べて「伝えている」と回答した人が少なく、男性51.2%、女性62.5%でした（図表1-2-7）。また、伝えている内容としては、受け継いでいる内容と同様に、「「いただきます」や「ごちそうさまでした」など、料理を作ってくれた人や自然の恵みへの感謝などの気持ちの表現」、「「お椀を持つ」、「迷い箸をしない」、「音をたてない」など、日常の食事の際のマナー」を挙げた人がそれぞれ89.5%、88.1%と多く、次いで、「その家庭で受け継がれてきた家庭料理」を挙げた人が61.8%でした（図表1-2-8）。

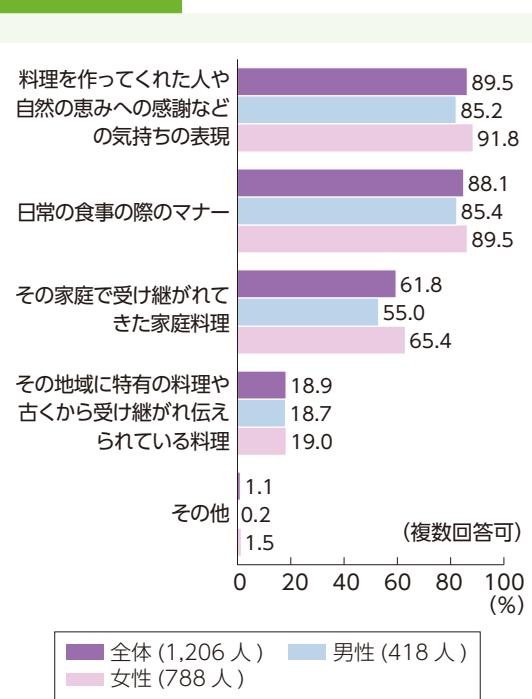
一方、食文化を「受け継いでいる」と回答した人のうち、地域や次世代（子供や孫を含む。）に対し「伝えていない」と回答した人に、食文化を伝えるために必要なことを尋ねたところ、「家庭で伝える機会を持つこと」を挙げた人が85.5%と最も多く、「学校で伝える機会があること」を挙げた人が44.8%、「地域で伝える機会があること」を挙げた人が31.2%でした（図表1-2-9）。食文化を伝える場として家庭や学校、地域が重要であることが示唆されました。

図表1-2-7 食文化を伝えている状況（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

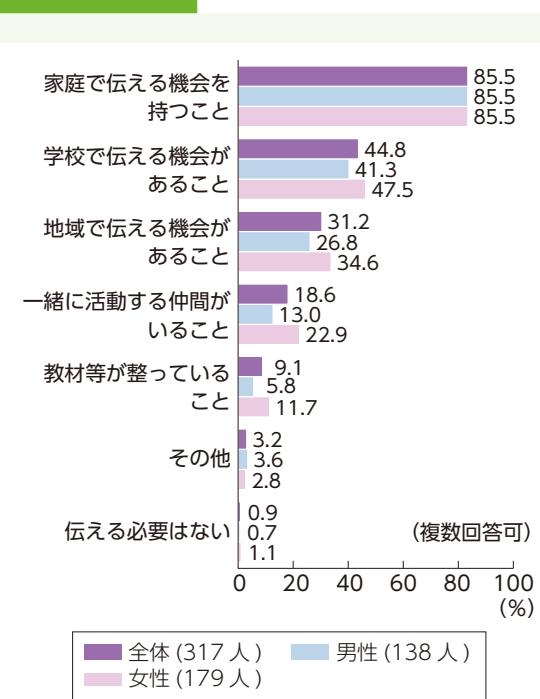
図表1-2-8 伝えている内容（性別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

注：「伝えている」と回答した人が対象

図表1-2-9 伝えるために必要なこと（性別）



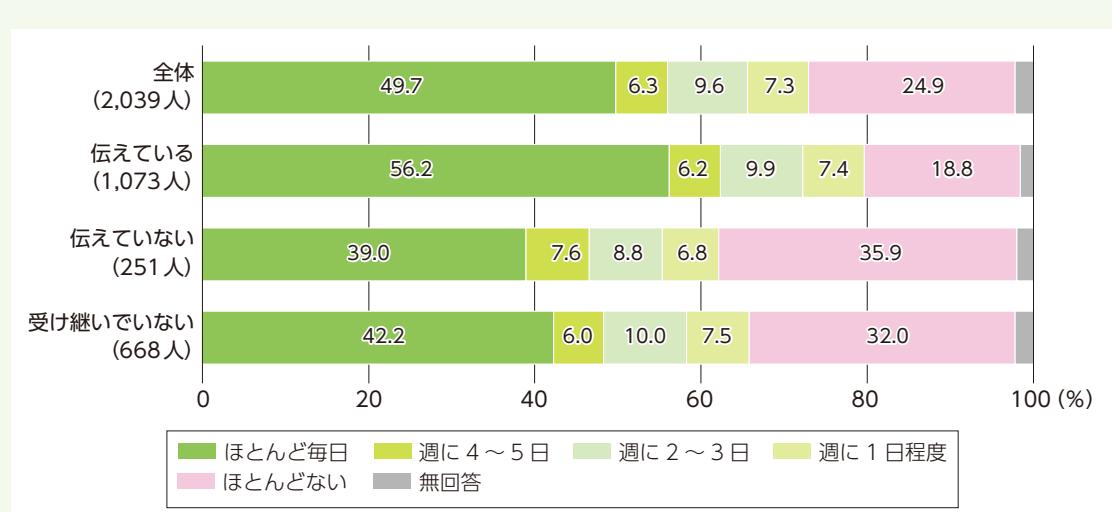
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

注：「伝えていない」と回答した人が対象

## (食文化の継承（受け継ぐこと及び伝えること）と家族との共食との関連)

食文化を受け継ぐことに関する回答と伝えることに関する回答を合わせて、家族との共食状況（朝食及び夕食を家族と一緒に食べる頻度）との関連を見たところ、「伝えている」と回答した人のうち、家族との共食が「ほとんど毎日」と回答した人が、朝食については56.2%、夕食については74.4%でした。一方、「(受け継いでいるけれど) 伝えていない」、「受け継いでいない」と回答した人は、朝食については「ほとんど毎日」と回答した人がそれぞれ39.0%、42.2%、夕食についてはそれぞれ62.5%、58.8%でした（図表1-2-10、1-2-11）。食文化を受け継ぐため、伝えるために必要なこととして「親等から家庭で教わること」を挙げた人が多かったことを考え合わせると、家庭での共食機会の創出が、食文化を受け継ぎ、伝えるために重要であると察せられます。

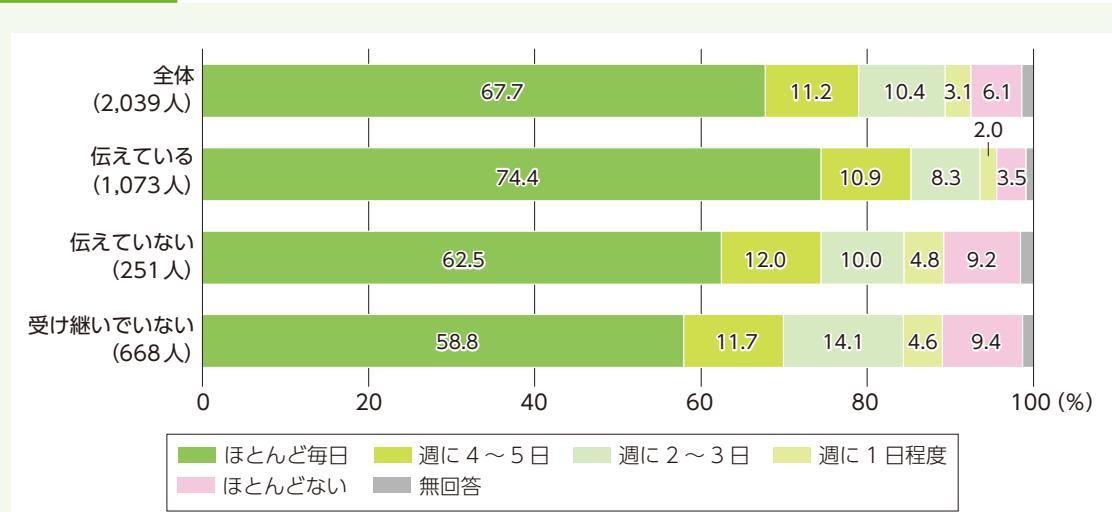
図表1-2-10 食文化の継承と朝食の共食頻度との関連



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

注：全体には食文化の継承について無回答であった者の回答も含まれている。

図表1-2-11 食文化の継承と夕食の共食頻度との関連



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

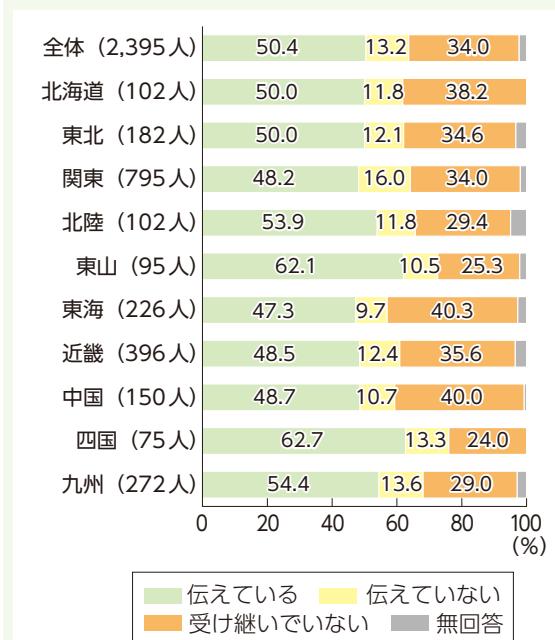
注：全体には食文化の継承について無回答であった者の回答も含まれている。

## (地域別<sup>1</sup>にみた食文化の継承（受け継ぐこと及び伝えること）に関する状況)

食文化を受け継ぐことに関する回答と伝えることに関する回答を合わせて地域別に見たところ、「伝えている」と回答した人が最も多かったのは四国地区で62.7%、次いで東山地区で62.1%でした。一方、「伝えていない」と回答した人が最も多かったのは関東地区で16.0%、「受け継いでいない」と回答した人が最も多かったのは東海地区で40.3%でした（図表1-2-12）。

図表1-2-12

食文化の継承の状況（地域別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2年（2020）年12月実施）

食文化を受け継ぎ、伝えるための場として家庭の重要性が示唆されました。同時に、学校や地域での食育の取組も重要であることが明らかになりました。農林水産省において、食料・農業・農村改革審議会企画部会の下に設置した食文化振興小委員会での議論を経て、令和3（2021）年3月に取りまとめられた「和食文化の更なる価値創造に向けて最終取りまとめ」においても、食文化振興のための方向性として、「地域の力」が今後の食文化継承の鍵であること、学校教育における食文化を学ぶ機会の充実等を挙げています。ここでは、学校や地域で食文化の継承に取り組んでいる事例を紹介します。

<sup>1</sup> 「食育に関する意識調査」では、地区を北海道（北海道）、東北（青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県）、関東（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県）、北陸（新潟県、富山県、石川県、福井県）、東山（山梨県、長野県、岐阜県）、東海（静岡県、愛知県、三重県）、近畿（滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県）、中国（鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県）、四国（徳島県、香川県、愛媛県、高知県）、九州（北九州地区：福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、南九州地区：熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県）と11地区に分類し、標本を抽出している。

## 事例

## 地域と共に生きる力を育む食育カリキュラム「高倉スタンダード」の開発（第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞）

京都府京都市立高倉小学校

京都府京都市立高倉小学校では平成26（2014）年度に、小学校6年間の食育カリキュラムとして、地域の教育資源や人材を活用しながら系統立てた「高倉スタンダード<sup>1</sup>」を開発しました。「高倉スタンダード」は、毎年度見直しを図りつつ、子供たちが食に関する興味・関心を持てるよう、実践的・体験的な活動を教育課程の中に位置付けています。

平成7（1995）年の開校当時から、生活科の学習において校外の学校農園での農業体験（米作り・さつまいも作り）や、社会科の学習において校区内にある食品販売中心の商店街「錦市場」の見学等を行ってきました。徐々に各学年の食育を充実させ、1年生では色々な人と楽しく食事をする機会が大切であると捉え、地域の高齢者と給食を食べる「スマイル給食」を実施したり、4年生では地元企業の屋上農園を利用した農業体験等を実施したりしています。また、5、6年生では主に家庭科の学習を中心に、日本料理の料理人から学ぶ「だしの授業」や日本料理の盛り付け体験など、全学年を通して食育に関する教育内容の充実を図ってきました。

これらの取組を通して、子供たちは日本の食文化が大切にしてきた感性・知恵・技について学ぶことができ、日本の食文化の素晴らしいことに気付き、食文化を継承・発信することを考える機会となっています。

「高倉スタンダード」の特徴として、日常の食に関する指導、学年ごとの食育の取組や他教科・他領域との関連等、教育課程の中で、食育がどのように位置付けられているかが可視化されていることが挙げられます。栄養教諭を中心とした全教職員で食育に取り組みやすくなるだけでなく、家庭や地域、協力者にも学校での食育に関する情報が共有され、一目で取組の目標と内容を学校に関わる全ての人が持続可能な形で理解できるようになっています。

今後も、「高倉スタンダード」を基にした食育活動や、その成果の検証方法を充実・発展させるとともに、同カリキュラムの普及に努めたいと考えています。



5年生・だしの授業の様子



6年生・日本料理の盛り付け体験の様子

1 高倉小学校「高倉の食育」：

[http://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803&type=1&column\\_id=1579134&category\\_id=1681](http://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803&type=1&column_id=1579134&category_id=1681)

## 事例

### 「ぐんま食育こころプラン」に基づく食文化継承の取組

群馬県

群馬県では、「群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン」」(以下「ぐんま食育こころプラン」という。)に基づき、食育に関する様々な施策を実施しています。

「ぐんま食育こころプラン」では、「伝統的な食文化の保護・継承」を重点課題の一つに位置付けており、群馬県に根付く食文化を次世代につないでいくために、主に三つの取組を行っています。

一つ目の取組として、地域の郷土料理や伝統料理の重要性を再認識し、記録に残しながら継承していくため、「食文化普及・継承事業」を実施し、普及啓発資料を用いた継承活動を行っています。平成29(2017)年6月に、群馬県内の35市町村の郷土料理の由来等を写真付きで紹介するリーフレット「ぐんまの郷土料理」を作成しました。主に食生活改善推進員が地域で活動する際に活用されています。平成31(2019)年3月には、日本の伝統的な食文化、群馬県の気候風土と郷土料理や伝統料理、食文化を伝えるための取組等をまとめた「ぐんまの食文化継承テキスト」を作成し、主に県内の幼稚園、こども園、小中学校等へ配布し、給食の時間や授業等での指導に活用されています。学校などのほか、県職員が地域や団体の集会等に出向き、県の取組等について説明、講演する「出前なんでも講座」においても、同テキストを活用し、食文化の継承に関する講話をを行っています。

二つ目の取組として、学校給食において、子供たちが地域の豊かな自然や生産・流通等に携わる人々への理解を深めることを目的に、平成13(2001)年から、10月24日を「学校給食ぐんまの日」と定め、学校給食に「おっきりこみ<sup>1</sup>」などの群馬県の郷土料理や、県産農産物を使用した献立を取り入れています。さらに、「学校給食ぐんまの日」の普及と児童生徒の食に対する興味関心を高めるため、平成16(2004)年から「学校給食ぐんまの日」絵画コンクールを実施しています。

「ぐんま食育こころプラン」では、「若い世代への食育の推進」も重点課題に掲げており、三つ目の取組として、県内6大学(短大、専門学校含む。)の教員と学生による「若い世代食育推進協議会」の議事として「食文化の継承」を取り上げ、若い世代の視点に立った食育のアプローチを検討しています。協議会の中で若い世代に群馬県の食文化を継承するにはどうしたらよいかをテーマに話し合い、その成果として、令和3(2021)年2月には、「ぐんまの食文化継承テキスト」を活用した郷土料理の動画を作成し、群馬県の公式YouTubeチャンネル「tsulunos」に掲載しました。



(左) ぐんまの食文化継承テキスト (2019年3月発行)  
(右) ぐんまの郷土料理 (2017年6月発行)



おっきりこみ給食

<sup>1</sup> 小麦粉を使った幅広の麺を生麺のまま、野菜を中心とした具と共に煮込んだ料理。麺には塩を加えないのが特徴

## 事例

## 地域特性を生かした食文化の継承－富山の「細工かまぼこ」

富山県蒲鉾水産加工業協同組合（富山県）

富山県では、地元（富山湾）で1年を通して豊富に漁獲される白身魚のすり身を使ったかまぼこの生産が昔から盛んでした。特に、江戸時代に北海道と大阪の間を大量の荷物を積んで往来する「北前船」の中継地だったことから、北海道から届いた昆布で魚のすり身を巻いた「昆布巻きかまぼこ」が名産となりました。そのほか、富山のかまぼこの特徴として、婚礼等の引出物として使われる「細工かまぼこ」が有名です。「細工かまぼこ」は、鯛や宝船、松竹梅、富士山などの縁起物をかたどったかまぼこです。引出物として受け取った人は、親戚や知人、隣人におすそ分けする習慣が根付いています。婚礼以外にも、入学祝いや新築祝い、出産祝いといった「ハレ」の行事や、法事、仏事などの贈答にも使われます。冠婚葬祭を大切にする地域の風土と地域の産物が結び付き、根付いた食文化といえます。

富山県蒲鉾水産加工業協同組合では、3月19日を「細工かまぼこの日」として「親子細工かまぼこ教室」を開催するなど、様々なイベントを通して、地域特性を生かした富山県の伝統的な食文化である「細工かまぼこ」の伝承を図っています。なお、平成28（2016）年、平成29（2017）年と連続して開催された「親子細工かまぼこ教室」では、2部編成で親子合わせて30人ずつが参加し、親子が力を合わせてユニークでカラフルな細工かまぼこを作りました。

日本財団主催の「海と日本PROJECT in 富山県」では、令和2（2020）年8月29日、30日、9月5日の3日間、「かまぼこ」をテーマにした学習体験イベント「富山かまぼこ学校」の開催に協力しました。県内の小学5、6年生23名が参加し、かまぼこの魅力や原料となる魚の一種「スケトウダラ」の生態調査、海の環境問題などについて、このイベントのために制作された「かまぼこ学習帳」を使って学びを深めました。また、児童と一緒にオリジナルかまぼこ「鯛福」を考案、「鯛福」は、11月15日の「かまぼこの日」に、富山駅構内で販売イベントも行われました。

かつてのかまぼこ原料であった富山湾内産スケトウダラ等の漁獲量が安定しないため、近年はアラスカ産等の外国産スケトウダラ冷凍すり身が主流になっています。また、1970年代には70社以上であった組合員数が23社に減るなどの逆境はありますが、富山県蒲鉾水産加工業協同組合では、今後も地域特性を生かした食文化である「細工かまぼこ」の継承に積極的に取り組み、かまぼこの魅力を伝えていきます。



細工かまぼこ



親子細工かまぼこ教室の様子

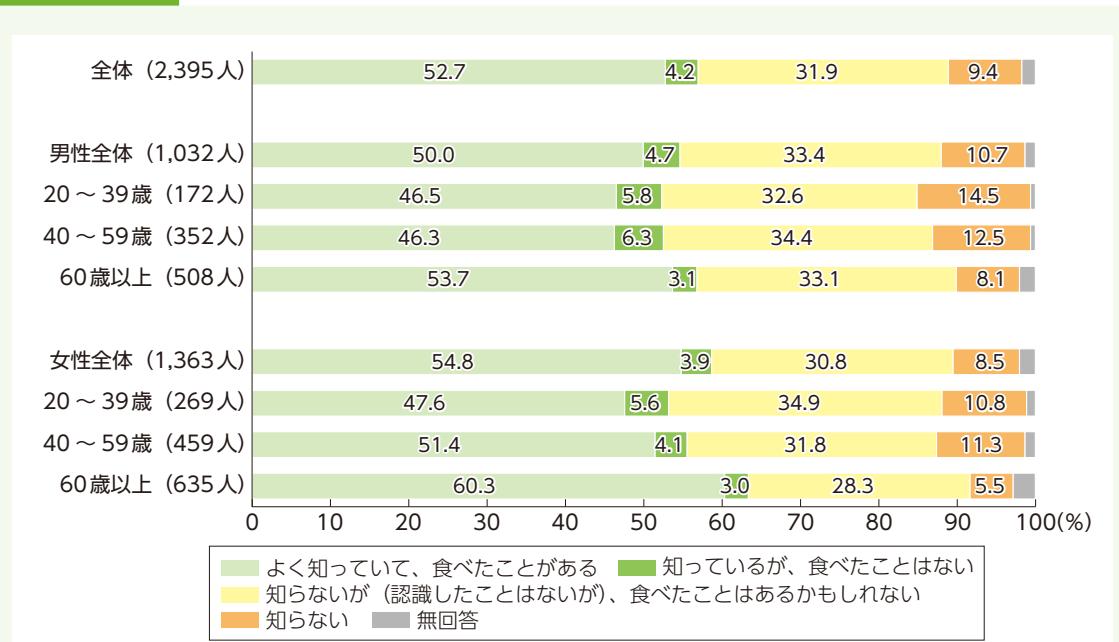


日本財団「海と日本PROJECT in 富山県」で制作したかまぼこ学習帳

### (郷土料理や伝統料理についての認識と食べる頻度)

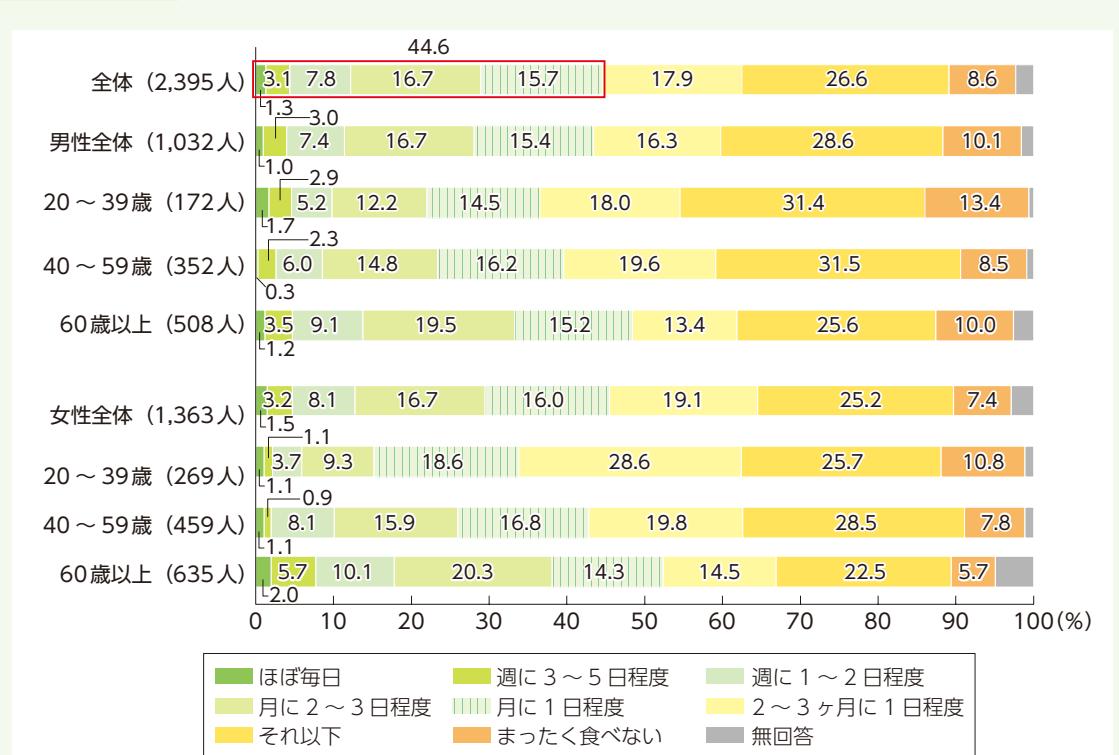
生まれ育った地域の郷土料理や伝統料理について知っているか尋ねたところ、「よく知っている、食べたことがある」と回答した人が52.7%と半数を占めたほか、「知らないが（認識したことはないが）、食べたことはあるかもしれない」と回答した人が31.9%いました（図表1-2-13）。

図表1-2-13 郷土料理や伝統料理についての認識（性・年代別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

図表1-2-14 郷土料理や伝統料理を食べる頻度（性・年代別）



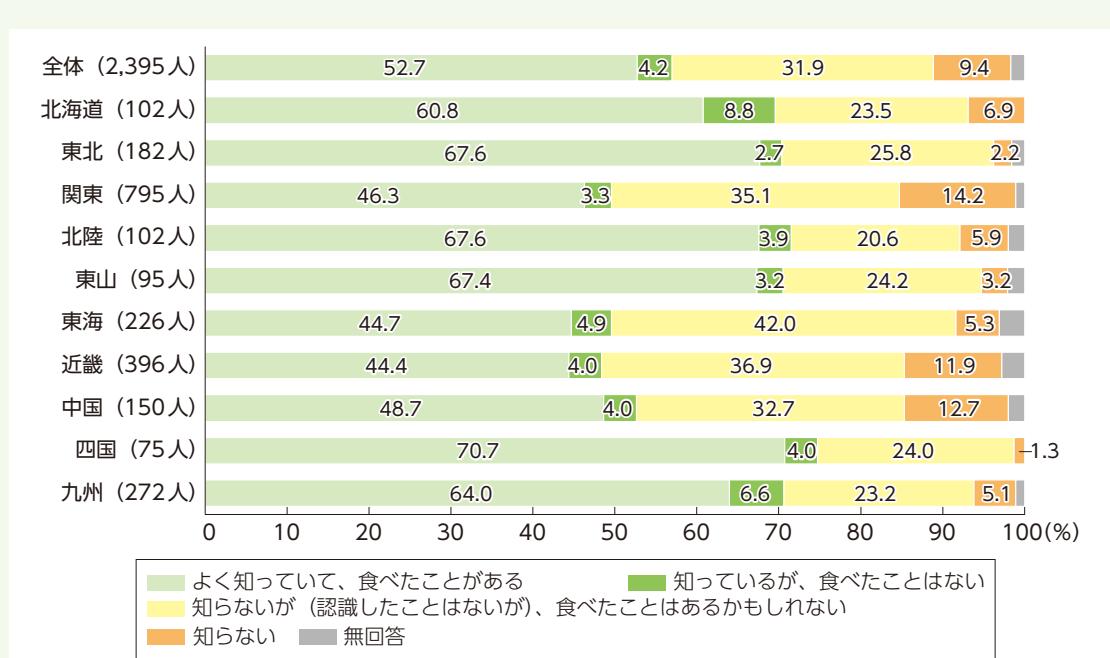
資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

また、いわゆる郷土料理や伝統料理（自身の生まれ育った地域や現在住んでいる地域に限定せず、旅先や外食先など日本全国の郷土料理や伝統料理を含む。）を食べる頻度について、「月に1回以上<sup>1</sup>」と回答した人は44.6%と約半数でした（図表1-2-14）。

#### （地域別にみた郷土料理についての認識と食べる頻度）

地域別にみたところ、郷土料理や伝統料理について「よく知っていて、食べたことがある」と回答した人が多かったのは四国地区、東北地区、北陸地区、東山地区、九州地区であった一方、少なかったのは近畿地区、東海地区、関東地区でした（図表1-2-15）。また、いわゆる郷土料理や伝統料理を食べる頻度について、「月に1回以上」と回答した人が最も多かったのは北陸地区であった一方、最も少なかったのは中国地区でした（図表1-2-16）。

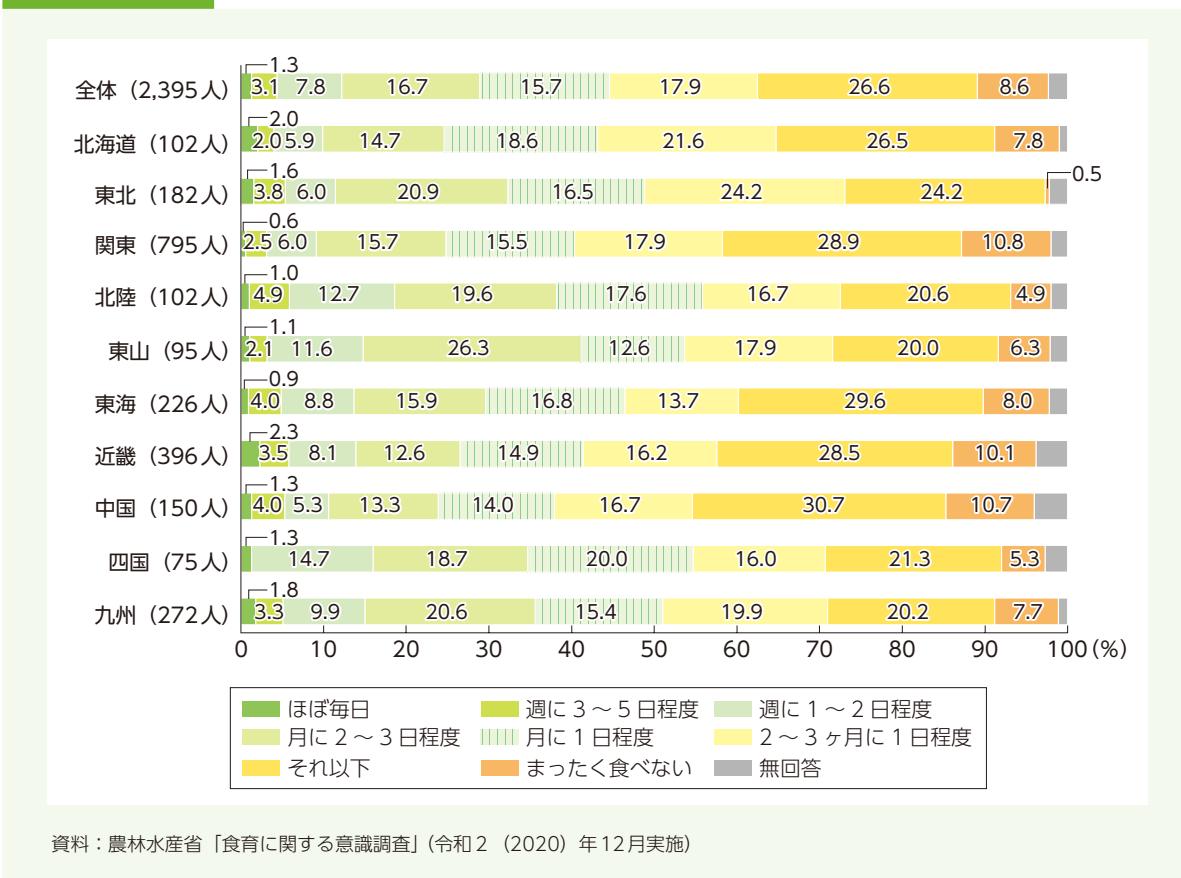
図表1-2-15 郷土料理や伝統料理についての認識（地域別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和2（2020）年12月実施）

<sup>1</sup> 「ほぼ毎日」、「週に3～5日程度」、「週に1～2日程度」、「月に2～3日程度」、「月に1日程度」

図表1-2-16 郷土料理や伝統料理を食べる頻度（地域別）



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」(令和2(2020)年12月実施)

食文化を受け継ぐために必要なこととして、「ふだん食べているもののうち、どれが郷土料理や伝統料理かを知る機会を増やすこと」を挙げた人が約4割いました（図表1-2-3）。また、地域によって認識や食べる頻度に差が見られたことからも、食文化継承のために、地域において郷土料理や伝統料理を普及する機会を増やすことが重要といえます。ここでは、地域において郷土料理や伝統料理の継承に取り組む事例を紹介します。

## 事例

## 「土佐の料理伝承人」を核とした食文化継承の取組

高知県

高知県では、県内の各地域で、郷土料理について卓越した知識・技術を有し、伝承活動に取り組んでいるとして市町村長から推薦された個人・団体を「土佐の料理伝承人」（以下「伝承人」という。）に選定し、伝承人と伝承人が作る郷土料理に関する情報発信や伝承講座の活動を通して、高知の食文化継承に取り組んでいます。

四国一の面積を持ち、県面積の84%が森林<sup>1</sup>である高知県は、豊かな緑と太平洋、そして温暖多湿な気候により多彩な食材に恵まれ、「土佐寿司<sup>2</sup>」、「皿鉢料理<sup>3</sup>」といった郷土料理や、「おきゃく（親類や友人、近所からお客さんを招いて宴会をすること）」などの独自の食文化がありますが、時代の流れとともに生活様式が変わり、そうした伝統的な食文化を体験する機会が減りつつあります。この状況に危機感を持ち、郷土料理に携わっている人が誇りとやる気を持って取組を継続してもらうことを目的に、平成17（2005）年に伝承人の制度を作り、令和2（2020）年11月時点での個人・団体が伝承人として活動を行っています。

また、伝承人の選定と同時に、高知県の四季折々の食材を伝統的手法で調理し、高知県内又は高知県内の特定の地域で受け継がれてきた料理を「伝統的郷土料理」、地域の食材を生かした調理で新たな工夫により広く一般の人々に定着し次世代に伝えるべき料理を「新郷土料理」と定義し、あわせて「郷土料理」として選定し、伝承人とともに県のウェブサイト「おいしい風土こうち」で公開しています。

ウェブサイトでの情報発信に加えて、伝承人が作った郷土料理を実際に一般の方に味わってもらい、食文化への理解と関心を高めてもらうことを目的に、平成19（2007）年から平成27（2015）年まで毎年1回、「土佐の料理伝承人が伝える高知の食文化～見て、聞いて、食べて、語る～」を開催しました。

平成27（2015）年からは、高知の食文化を伝承する契機とするため、年に2～3回、一般の方を対象に伝承人による郷土料理の実演や調理実習などの「郷土料理伝承講座」を行ってい



「土佐寿司」の一つ「かぶ寿司」（高知市春野町）



伝承人「JA高知市女性部直販部会なるクラブ」による「郷土料理伝承講座」の様子

1 「都道府県別森林率・人工林率（平成29年3月31日現在）」（林野庁）：<https://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/genkyou/h29/1.html>

2 高知県内の各地域で伝統的に作られてきた郷土寿司の総称。「酢みかん」と呼ばれる柚子などの果汁を寿司飯に使うことが多い寿司

3 大皿に高知県の恵まれた自然が生む山の幸、海の幸が贅沢に盛り付けられたもの

ます。

令和2（2020）年度は、11月25日に「JA高知市女性部直販部会なるクラブ」による「土佐田舎寿司<sup>1</sup>」などの調理実演、実習のほか、令和3（2021）年2月から3月に2回、伝承人による調理実演、実習を開催しました。

今後とも、これらの活動を通して、ふるさと高知の食文化継承に努めていきたいと考えています。

1 「土佐寿司」の中で、みょうが、たけのこ、しいたけ、こんにゃく等の山の幸のにぎり寿司をメインに、その時々の旬の食材を使った複数の種類の寿司を組み合わせたもの

## 事例

### 「乳和食」の普及を通した和食文化の継承

一般社団法人北海道乳業協会（北海道）

和食は、主食に米を、主菜や副菜に魚介類や野菜を多く使い、脂肪分も少ないため、健康的であると考えられている一方で、醤油や味噌などの保存性の高い調味料の使用により、塩分が多くなりやすいという特徴があります。そこで、醤油や味噌などの伝統的調味料に乳を組み合わせることで、食材本来の風味や特徴を損なわずに塩分を減らし、おいしく和食を食べてもらう調理法として、平成25（2013）年に「乳和食」が提案されました。例えば、乳を使用した味噌汁は通常の味噌汁と比べて食塩相当量の50%がカットできるとされています。

一般社団法人北海道乳業協会（以下「協会」という。）では、平成26（2014）年から公益社団法人北海道栄養士会（以下「北海道栄養士会」という。）等とともに乳和食推進協議会を立ち上げ、北海道で盛んな酪農を生かした乳の活用促進と和食文化の継承を目的として、「乳和食」の普及につながる取組を実施しています。

「乳和食」の認知度アップとそのための活動を支える人材育成を行うことを目的に、平成26（2014）年から乳和食推進リーダー（以下「推進リーダー」という。）制度を導入しています。北海道栄養士会の会員の中で、「乳和食」に興味のある人を対象に推進リーダー育成研修会を受講してもらい、推進リーダーとして登録します。推進リーダーは、それぞれの地域での料理講習会や講演会等で「乳和食」の普及活動を行っています（令和元（2019）年7月現在、推進リーダー登録数は85名）。

また、平成27（2015）年からは毎年、推進リーダーを中心に郷土乳和食研究会を開催し、北海道の郷土料理に乳を取り入れたレシピを開発しています。これまでに、北海道の郷土料理である「石狩鍋」、「鮭のちゃんちゃん焼き」などのレシピを開発し、「郷土乳和食」として協会のウェブサイトで公開しています。さらに、平成29（2017）年からは、一般社団法人Jミルクで、給食施設での大量調理を目的とした「乳和食」のレシピ開発が進められたことから、協会でも、「大量調理レシピの普及」を目的とした活動を強化しました。

生活協同組合コープさっぽろ主催の食育イベントや北海道栄養士会の研修大会等で「乳和食」をPRしたほか、乳和食セミナーを札幌市や旭川市で開催しました。また、食生活改善推進員や小中学校の栄養教諭を対象にした乳和食料理講習会を実施したり、一般社団法人Jミルクが行っている乳和食指導者育成講習会に推進リーダーを派遣したりするなど、様々な場所で乳和食の普及につながる活動を実施しました。

協会では、酪農が主要産業である北海道において、更に乳を使った家庭料理や食文化が広がっていくよう、これからも取組を進めていきたいと考えています。



乳和食推進リーダー育成研修会



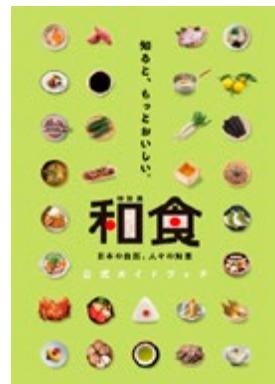
郷土乳和食研究会による  
「鮭のちゃんちゃん焼き」の実習

### ③ 伝えたい日本の伝統的な食文化

平成25（2013）年12月、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されました。「無形文化遺産の保護に関する条約」（平成18年条約第3号）に基づき、国は、無形文化遺産として登録された和食文化の保護を確保するための必要な措置を探ることとされています。

登録された内容は、「和食」を、料理そのものではなく、「自然を尊重する」という精神に基づいた日本人の食習慣であるとし、その特徴を①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用、②バランスがよく、健康的な食生活、③自然の美しさの表現、④年中行事との関わりとしています。

ここでは、和食の基本形である一汁三菜<sup>1</sup>からみた日本の伝統的な食文化について、その特長や、食文化の継承に取り組む食育の事例を紹介します。また、令和2（2020）年に国立科学博物館で開催予定だった特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～<sup>2</sup>」の公式ガイドブック<sup>3</sup>（以下「国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック」という。）から、関連する内容を抜粋して記述しています。



特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」  
公式ガイドブック

1 米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立

2 主催：国立科学博物館、朝日新聞社、NHK、NHKプロモーション、文化庁、日本芸術文化振興会、後援：観光庁、農林水産省、内閣府知的財産戦略推進事務局、和食文化学会、和食文化国民会議

3 朝日新聞社、NHK、NHKプロモーション発行

column  
コラム

## 日本の伝統的な主食「ごはん」

日本では古くから、ごはんを主食として食べてきました。ごはんは多様な味の料理とうまく合う可能性（料理のリード性）が高いといわれ、ごはん食は主食・主菜・副菜を組み合わせやすいといわれています<sup>1</sup>。その結果、栄養バランスに配慮した食生活が実践しやすくなります。令和2

(2020) 年度「食育に関する意識調査」においても、ごはんを食べる頻度が高い人は、栄養バランスに配慮した食事（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事）を1日2回以上ほぼ毎日食べている人が多いという結果が得られています（図表1）。しかし、平成8（1996）／9（1997）年に944万トンであった主食用米の需要量が令和元（2019）／2（2020）年に714万トンとなり、減少の一途をたどっています（図表2）。

### 米は高栄養食品

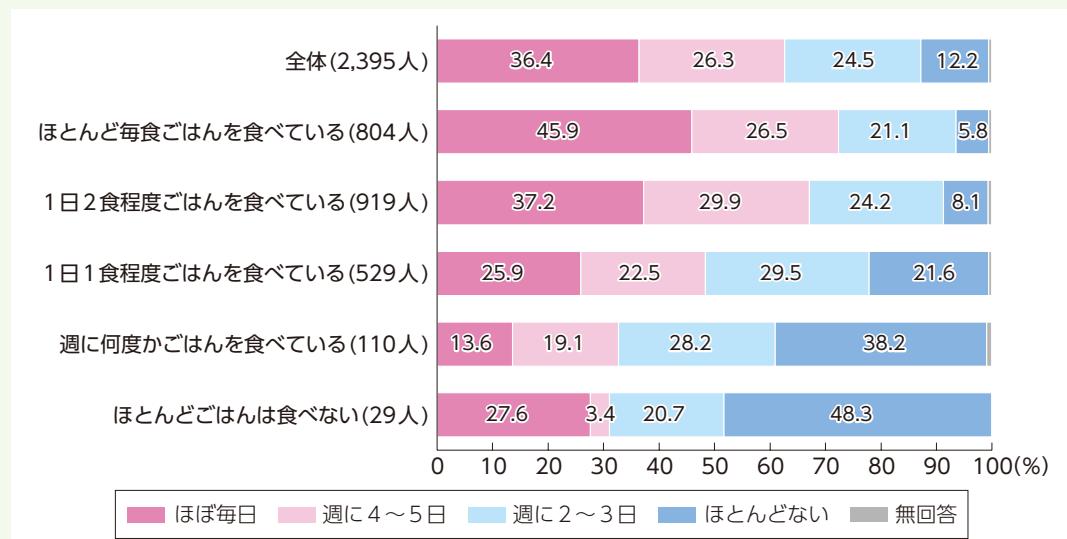
日本で米食と稻作が広まった理由は何でしょうか。日本列島の気候が水田稲作に適していたからだとも言われますが、それだけではありません。米の持つ栄養価が大きく関係しているものと思われます。まず米は、相当量のたんぱく質と脂質を持ちます。むろん動物性たんぱく質も必要ですが、玄米またはそれに近い米をたくさん食べることで、短期的には必要な栄養を摂取できることがわかっています。

それだけではありません。単位重量当たりのエネルギーでは、穀類は根菜などほかの糖質源に比べてはるかに優れています。そして穀類の中でも米は、アジアの雑穀であるアワ、キビ、ヒエなどに比べて食後の血糖値をすみやかに上げることが知られています。現代ではこの性質は健康上有害であるかに考えられがちですが、何が有害かは条件にもよります。かつては米は命をつなぎ活動を支えるうえで貴重な食材だったのです。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p32

図表1

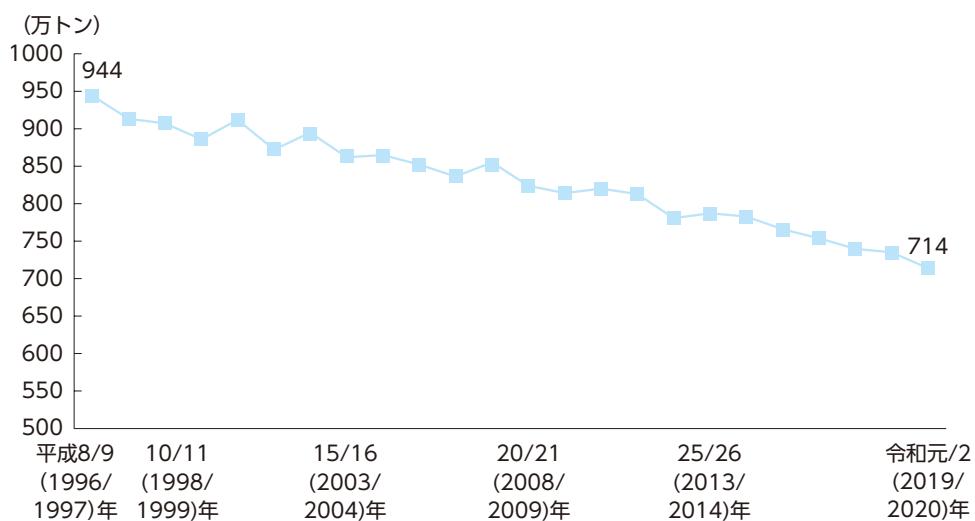
ごはんを食べる頻度と栄養バランスに配慮した食事を食べる頻度との関連



1 足立己幸：ひとりひとりの子どもに 食歴を豊かに ごはんのある食卓はそのよりどころ、食糧庁・米流通消費対策室、財団法人全国米穀協会（1991）

図表2

主食用米の需要量の推移

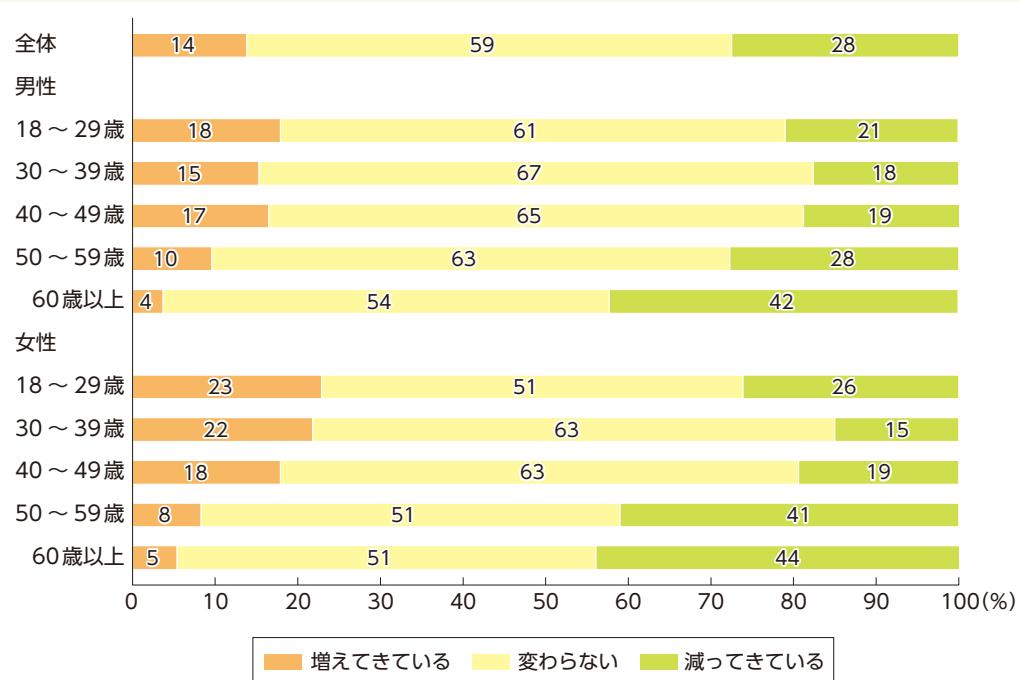


資料：農林水産省「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」

農林水産省が令和2（2020）年2月から3月に実施した米の消費動向に関する調査<sup>1</sup>において、5年前と比べた自身の米の消費量について、「変わらない」と回答した人が最も多いものの、「減ってきてている」と回答した人は「増えてきている」と回答した人の2倍となりました。性・年齢階級別で見ると、女性の18～29歳、30～39歳、40～49歳で「増えてきている」と回答した人が約2割である一方、50歳以上では「減ってきてている」と回答した人が約4割を占めました。また、男性の60歳以上でも「減ってきてている」と回答した人が約4割を占め

図表3

米の消費量の変化(性・年齢階級別)



資料：農林水産省「米の消費動向に関する調査」(令和2（2020）年2～3月実施)

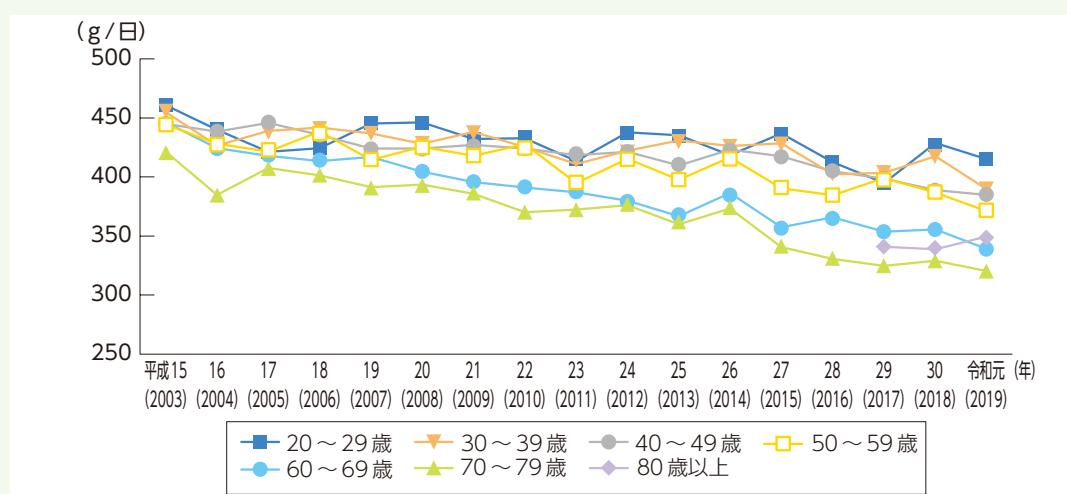
1 18歳以上の男女3,231人を対象としたインターネットアンケート調査

ました（図表3）。

国民健康・栄養調査における米・加工品の摂取量の年次推移をみても、中高年者層で減少の傾きが大きくなっています（図表4、5）。

図表4

米・加工品の摂取量の推移（男性・年齢階級別）

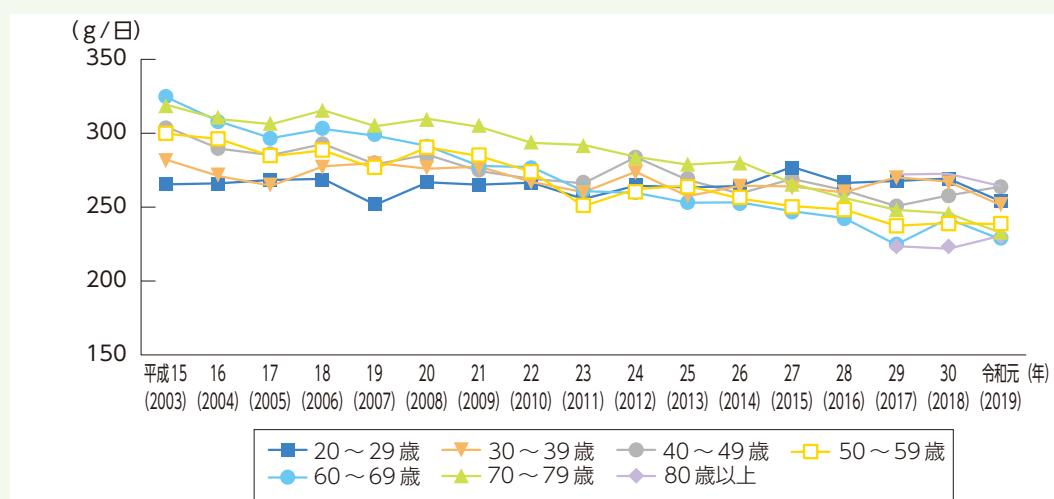


資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注：平成15（2003）～平成28（2016）年までは、70～79歳は70歳以上

図表5

米・加工品の摂取量の推移（女性・年齢階級別）

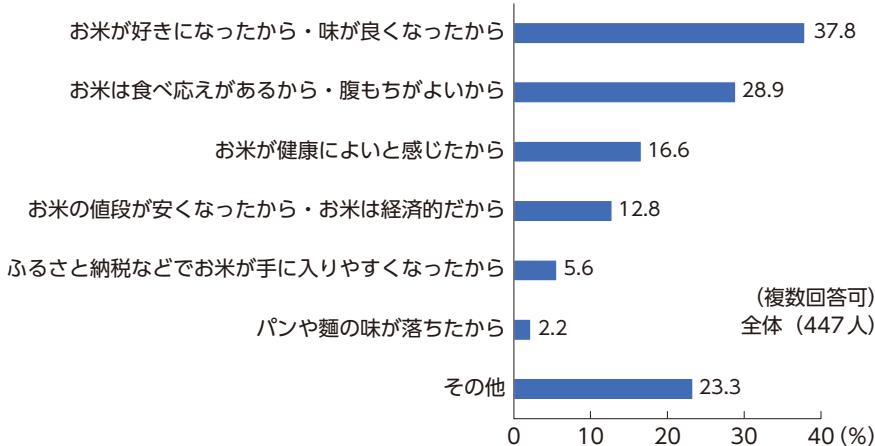


資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注：平成15（2003）～平成28（2016）年までは、70～79歳は70歳以上

5年前よりも米の消費量が増えた理由については、「お米が好きになったから・味が良くなつたから」を挙げた人が最も多く、次いで「お米は食べ応えがあるから・腹もちがよいから」でした（図表6）。

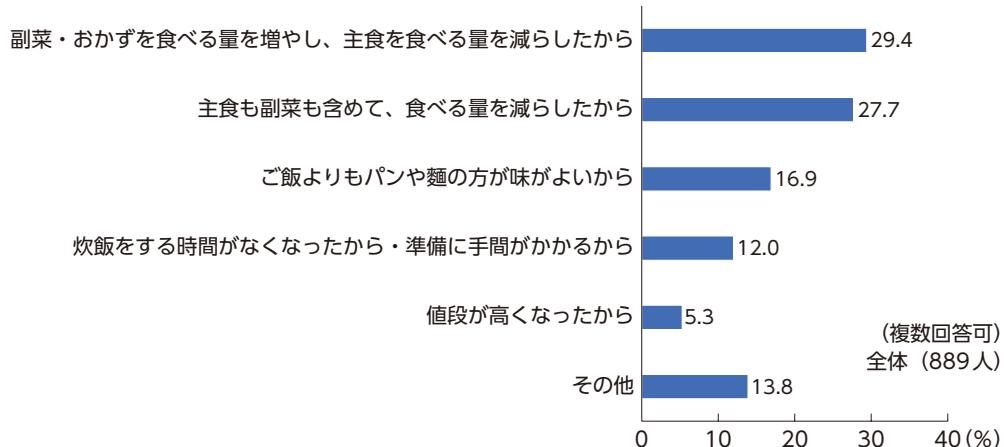
図表6 米の消費量が増えた理由



資料：農林水産省「米の消費動向に関する調査」（令和2（2020）年2～3月実施）

一方、5年前より米の消費量が減った理由については、「副菜・おかずを食べる量を増やし、主食を食べる量を減らしたから」及び「主食も副菜も含めて、食べる量を減らしたから」を挙げた人が約3割でした（図表7）。

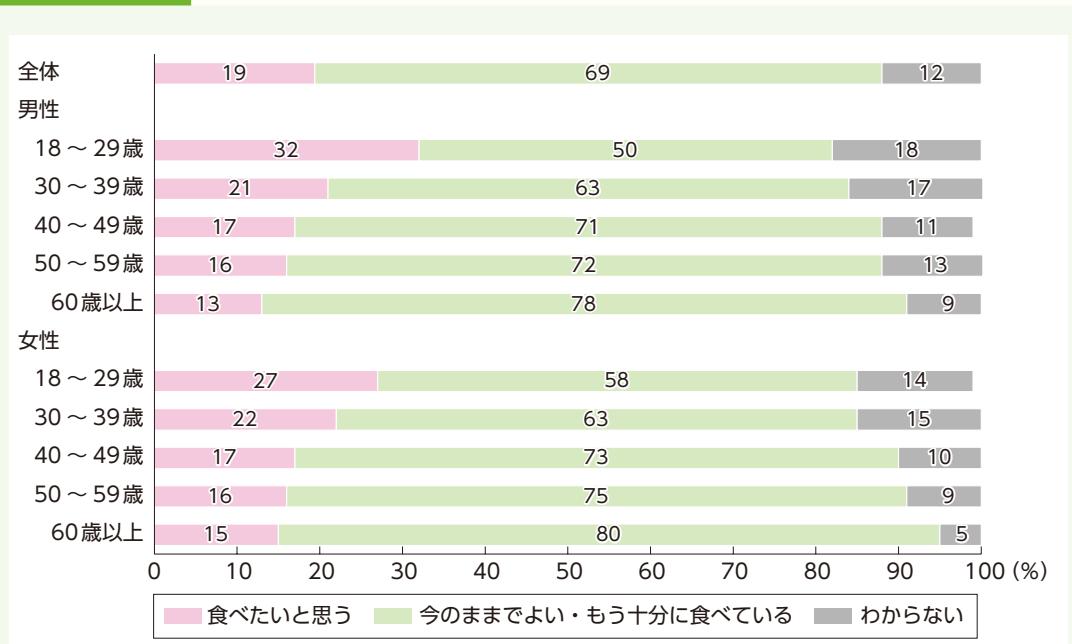
図表7 米の消費量が減った理由



資料：農林水産省「米の消費動向に関する調査」（令和2（2020）年2～3月実施）

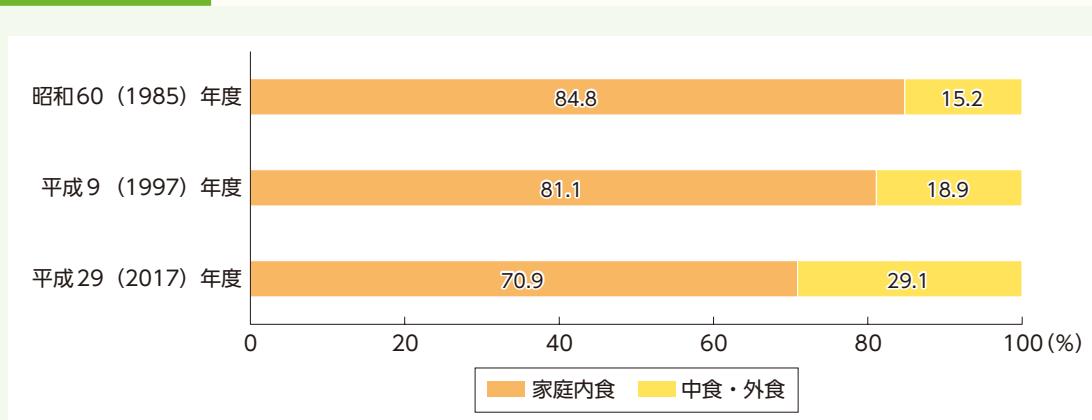
今後の米の消費量については、「今までよい・もう十分に食べている」と回答した人が約7割を占めており、性・年齢階級別に見ると男女とも18～29歳で今よりも「食べたいと思う」と回答した人が他の年代に比べて多く、男女とも年代が上がるにつれて「今までよい・もう十分に食べている」と回答する人が増えました（図表8）。

図表8 米の消費意向（性・年齢階級別）



農林水産省では、平成30（2018）年10月から米の消費拡大を応援する「やっぱりごはんでしょ！」運動を展開しています。様々なライフスタイルや年代の人々にごはん食の良さを知ってもらえるよう、ごはん食による栄養バランス改善の効果やごはんレシピに関する情報等をウェブサイトで紹介しています。また、米の消費における中食・外食の占める割合が年々増加傾向にあることを踏まえ（図表9）、TwitterやFacebookなどのSNS<sup>1</sup>も駆使し、企業・団体等と連携した情報発信も行っています。

図表9 米消費における家庭内食及び中食・外食の占める割合（全国）



1 登録された利用者同士が交流できるウェブサイトの会員制サービス

米の消費拡大情報サイト  
**やっぱりごはんでしょう！**



## Facebook

米に関する新商品や「農山漁村」など消費者の関心が高い情報を発信（毎週1回程度）。

横須賀で開催の「米が浜カーバートル」を紹介。



農業生産法人のお米作りや棚田の風景を紹介。

日本初の日本酒アイスクリーム販売店を取り材。



## ホームページ

企業や民間団体などが行っている米の消費拡大につながる取組を紹介。

株式会社ブレナスの「茅場町あおぞら田んぼプロジェクト」を紹介。



米穀機構の「3・1・2弁当箱法」を活用した体験セミナーを紹介。



## Twitter

米を使ったレシピや中食・外食での新メニューなどをタイムリーに発信（平日3回程度）。

米ぬかに着目したお米商品や栄養成分を紹介。



生米を使った「生米パン」のレシピを紹介。



「やっぱりごはんでしょう！」運動における情報発信の一例

## 事例

## 次世代に伝える伝統食材「鯉」

有限会社高橋鯉屋（山形県）

山形県置賜地方では、江戸時代の米沢藩主上杉鷹山公が鯉の養殖を奨励したことから、昔から鯉が食べられてきました。鯉料理には、「鯉こく」や「鯉のあらい」等があり<sup>1</sup>、その代表的なものが、鯉を輪切りにし、醤油や砂糖を加えて煮た料理「鯉の甘煮」で、置賜地方のお祝いの席には欠くことのできない料理です。しかし、近年では鯉料理を食べたことのない子供が増え、このままでは伝統料理が廃れてしまうのではないかとの懸念がありました。

有限会社高橋鯉屋は、こうした危機感を背景に置賜地方1市2町の小中学校8校と連携し、給食の時間を活用した食育授業に取り組んできました。食育授業では、担当社員が学校へ出向き、鯉にまつわる歴史や食文化、鯉の種類や食べ方等を紹介し、その後の給食の時間に「鯉の甘煮」を提供しています。鯉料理を初めて食べる子供も多くいますが、小骨が多いところ等を図で説明し食べ方を教えることで、ほとんどの子供がおいしそうに食べます。子供たちからは、「初めて食べたがおいしかった。」「鯉料理の歴史や文化を知ることができてよかったです。」などの感想が寄せられ、保護者からも「家庭で教えることが難しい分、食育授業で取り上げてもらい貴重な体験になった。」「これからは家庭でも作って出したい。」との声があります。また、この取組は、地方公共団体が発行する広報誌や地元の新聞、テレビでも取り上げられ、地域住民にも広く知られています。このように、鯉をより身近に感じてもらうことによって、食への関心や知識、経験が養われ、地域の貴重な食文化の継承につながっていくことが期待されます。今後も、子供たちが、「鯉の甘煮」を通じて伝統料理に親しみ、地域の食文化を知ることで、食を楽しみ、食への感謝の心が育まれるよう、食育授業の取組を更に広げていきたいと考えています。

## 魚類と和食

和食の特徴のいくつかとして、たんぱく源として魚がよく利用されてきたこと、刺し身などで魚介類の生食があること、料理にうまみが活用されていることなどが挙げられますが、これらには魚が欠かせません。

日本各地の魚の郷土料理として、石狩鍋（サケ）、しゃつる（ハタハタなど）、鰯漬け（ニシン）、くさや（ムロアジ類など）、うるか（アユ）、鯉こく（コイ）、鮎寿司（サクラマス）、へしこ（マサバなど）、鮎寿司（ニゴロブナなど）、ふぐの子糠漬け（ゴマフグの卵）、柿の葉寿司（マサバなど）、くぎ煮（イカナゴ）、秋刀魚寿司（サンマ）、ままかり料理（サッパ）など、きりがないほど挙げられます。魚の郷土料理の多様性は、地域の気候やそれによる生息魚類の違いが根本となっていて、食材や風土に根ざした料理方法の違いが食文化の多様性の基礎となり、ひいては日本の文化の一部を形成してきたのです。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p50～51



置賜地方「鯉の甘煮」



鯉の甘煮を食べる児童



鯉の切り方、鯉の食べ方を詳しく説明



小骨の多くある箇所の説明図

1 「鯉こく」は鯉を味噌で煮込んだ料理、「鯉のあらい」は鯉の切り身を冷水にくぐらせた料理

## 事例

### 「江戸東京野菜」の復活と普及・継承に関する取組

NPO法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会（東京都）

NPO法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会では、平成17（2005）年の法人設立以降、様々な活動を通して、東京の伝統野菜である「江戸東京野菜<sup>1</sup>」の復活・普及に取り組んでいます。

復活に関する取組としては、市場には流通しなくなつたものの、地域に残っている「江戸東京野菜」の種を見つけ出し、東京都農林水産振興財団等と協力して栽培試験の実施、農家への栽培の依頼、生産した野菜のマーケティングまでを一括してサポートする活動を行っています。こうした取組により、当初15品目だった「江戸東京野菜」を探し、現在は50品目まで増やすことができました（令和元（2019）年12月現在）。

普及に関する取組としては、大きく分けて三つの取組を行っています。

子供向けには、都内の小学生を対象に、その歴史も交えながら「江戸東京野菜」を栽培する授業を行っています。「江戸東京野菜」の多くは、江戸時代に栽培されていました。毎年その野菜から取れた種を翌年まき、また収穫できるため、種まきから収穫、調理や種の採種までの一連の流れを通して「命がつながっている」ことを学ぶことができる授業となっています。例えば、足立区立栗原北小学校では、4年生が甘みの強い「千住ネギ」を栽培する取組を行っており、収穫したネギは子供たち自ら調理、試食を行います。また、成長したネギの先端にできる「ネギ坊主」から取った種を新4年生に渡す「種の伝達式」を行い、新4年生は伝達された種をプランターにまきます。子供たちは生命をつないでいくことの大切さや、足立区の農業の歴史、食の大切さを学んでいます。

一般の方向けには、「はじめての江戸東京野菜講座」として、「江戸東京野菜」にまつわる歴史やエピソードを通して、江戸時代からの食文化の変遷と、種から種へと命をつなぎ伝わってきた「江戸東京野菜」について学び、実際に野菜を食べる体験も含めた講座を行っています。

さらに、「江戸東京野菜」についての深い知識と東京の農業や食文化を学び、「江戸東京野菜」の普及と地域振興に貢献する人材育成を目的とし、「江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座」を毎年開催しています。現在、市場関係者、料理人、教諭、食育関係者を中心に130～140名のコンシェルジュがあり、講座で得た知見を各々の仕事で生かして活動しています。

今後とも、これらの「江戸東京野菜」の復活・普及に関する取組を通して、古くから東京で受け継がれてきた食文化を次世代に伝え残ていきたいと考えています。

#### 参勤交代で伝統野菜が誕生

参勤交代の制度が行われていた江戸は急激な人口増加によって野菜が不足しており、各藩の江戸屋敷では国元から持ち込んだ野菜の品種を自給栽培するようになりました。それらのうち、江戸の気候と土壤が栽培に合い、人々の嗜好に適した品種が定着することで江戸の伝統野菜が生まれました。現在でも栽培されている江戸の伝統野菜は昭和中期以降からの品種とあわせて、2011年にJA東京中央会によって「江戸東京野菜」に指定されました。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p45



足立区立栗原北小学校の児童が収穫した  
「千住ネギ」



収穫した「千住ネギ」を調理する様子

<sup>1</sup> 東京都内で栽培されており、種苗の大半が自家採取又は、近隣の種苗商により確保されていた江戸時代から昭和40年頃までのいわゆる在来種、又は従来の栽培法等に由来する野菜のこと

## 事例

### 鰹節類を通した日本のだし文化普及・継承の取組

全国鰹節類青年連絡協議会（東京都）

鰹節は、古くから日本の食文化に欠かせないだしの原料として利用されてきました。日本では、鰹節の原料であるカツオを縄文時代から食べており、奈良時代には、鰹節の原型とされる「煮堅魚」等を食べていたといわれています。現在の鰹節に近いものが作られるようになったのは江戸時代に入ってからで、だしのとり方が書物に記されるなど、広く一般に普及しました。

全国鰹節類青年連絡協議会（以下「協議会」という。）は、一般社団法人日本鰹節協会<sup>1</sup>の設立理念に則り、会員同士のコミュニケーションのほか、食育等を通して業界発展に寄与する団体です。日本のだし文化の普及に向け、各地区でのイベントへの出展や、鰹節類<sup>2</sup>を用いた食育活動を行っています。

特に子供たちに鰹節類の歴史やだしの魅力について伝えるため、協議会の組合員が出向き、全国の小学校や幼稚園等で実際に鰹節類からとつだしを使った食育授業を実施しています。食育授業では、鰹節に関するクイズや、鰹節削り機を使って鰹節を手削りする体験、実際にだしをとつて試飲する体験を実施しており、試飲した子供たちからは、「おいしい！」という声が上がります。

今年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、学校での食育授業やイベントが中止になり、実際にだしを味わってもらう取組を実施できない状況になりましたが、鰹節の歴史や鰹節ができるまで等を説明したページをウェブサイト上で公開しており、広く一般の方にも鰹節類と日本の食文化の深い関わりを学んでもらえるような取組を行っています。

#### かつお節・かつお節だしの歴史

原料となるカツオは熱帯から温帯水域に分布する回遊魚で、日本では縄文時代から食されてきました。ある時期に大量に採れるカツオを保存するために、人々はかつお節づくりをしてきました。奈良時代の『養老律令』（718年）には、「堅魚」「堅魚煎汁」「煮堅魚」が朝廷への重要貢納品にあげられており、平安時代の『延喜式』927（延長5）年には、貢納した駿河や伊豆など10力国が記されています。「かつほぶし」という文字は、領主種子島氏への貢納品として種子島家譜（1513年）の中に初めて出てきますので、先の堅魚煮汁や煮堅魚は「かつほぶし」を製造する途中の中間生成物だったと考えられます。

江戸時代に入ると、現在の日本食がほぼ完成し、しょうゆ・みそ・みりん・酢などの調味料が広く出回り始めました。カツオは生食（刺身）のほか、今のかつお節に近いものを削って食したり、これらを煮出して汁ものや煮もののだしとしても使うようになりました。現在の実用料理書の祖である江戸初期の『料理物語』（1643年）には、かつお節だしのとり方が初めて記され、だしといえばかつお節だしを指すほど普及しました。その使われ方をみると、かつお節だしがいかに当時の人々に好まれていたかが分かります。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p80



イベントでの鰹節削り体験



食育授業の様子

1 一般社団法人日本鰹節協会は、鰹節類の生産、流通及び消費の増進及び改善により斯業の健全な育成を図り、もって国民の食生活の向上および国民経済の発展に資することを目的とする団体

2 キハダマグロ、サバ類等を節加工した、鮪節、鯖節などの節類を含む。

## 事例

### 醤油作りの伝統を守り伝える取組

湯浅醤油有限会社（和歌山県）

和歌山県有田郡湯浅町は醤油発祥の地といわれてお  
り、古くは鎌倉時代から醤油作りを行っているとされ  
ています。1800年代初頭

には町内に92軒の醤油醸造所がありましたが、現  
在は数軒に減少しています。そのような状況の中  
で、湯浅醤油有限会社（以下「湯浅醤油」という。）  
では、地域の伝統的な食文化である醤油文化を残す  
ために、湯浅町の子供たちが醤油の歴史や発祥の地  
という意義を学ぶ機会をつくることが大切との考え  
から、行政や学校に働きかけ学校で醤油作りを行う  
など、伝統の継承に取り組んでいます。

湯浅醤油による学校での醤油作りの取組は、平成  
17（2005）年に湯浅小学校で4年生を対象に行つ  
たのが始まりです。5月頃、醤油の歴史、材料となる  
大豆の説明等を行った後、地元の農家に指導して  
もらいながら、大豆の種を学校近くの畑に植え、秋  
頃には大豆を収穫し、麹を作って醤油を醸造しまし  
た。大豆の種を植えてから醤油ができるまで2年か  
かる長丁場のプロジェクトになりましたが、この取  
組は新聞やテレビ、雑誌等で紹介され、平成20（2008）年からは湯浅町の全4小学校  
(湯浅、山田、田柄川、田村)で醤油作りの取組を行っています。

また、平成22（2010）年には山田小学校が農林水産省の「地域に根ざした食育コンクール」で全211点の応募の中から「食育優良賞・地域に根ざした食育指針協議会会長賞」を受賞しました。

この活動においては、学校と農家（大豆の生産者）、行政（和歌山県、湯浅町教育委員会）、企業（湯浅醤油）という4者が連携して、湯浅町の伝統的な食文化である醤油作りを子供たちに伝えています。湯浅町教育委員会が4者の窓口として連絡役を務め、和歌山県が農家とのやりとりを取りまとめています。

令和2（2020）年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、学校での醤油作りのイベントは実施できませんでしたが、オンラインで一般の方を対象とした醤油教室等を行いました。ウェブサイト上で告知して参加者を募り、事前に醤油作りキットを送付し、ウェブ会議システムを使って湯浅醤油の担当者の指導を受けながら醤油作りを体験してもらうというもので、県外から参加する人もいました。

今後とも、これらの活動を通して、湯浅町の醤油作りの伝統を守り、次世代に伝えていきたいと考えています。

#### しょうゆの歴史

しょうゆの起源は中国から伝えられた「醤」（比之保）にあると考えられています。これは、食品を塩漬けにした汁のようなもので、その材料によって肉比之保（肉を材料としたため、仏教国の日本では広まらなかつた）、草比之保（野菜）・魚比之保（魚）・穀比之保（穀物）がありました。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p74



小学校での醤油作りの様子

ゆあさちょう

&lt;p

## 事例

## 「味噌」を通した食文化の継承と食育の推進 (第4回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

の だ  
合資会社野田味噌商店（愛知県）

の だ  
合資会社野田味噌商店は、  
愛知県豊田市で昭和3  
(1928)年の創業当初から、  
伝統の木桶熟成にこだわつ  
た味噌作りを行っています。  
平成4(1992)年に、小・

中学生、大学生などの若い世代に食文化を継承し、彼らの郷土愛を  
醸成することを目的に、体験に基づいた食育活動として味噌蔵見学  
を開始しました。自社の味噌蔵見学に加え、平成22(2010)年に  
は、豊田市の郷土料理である五平餅<sup>1</sup>の歴史や作り方を伝承するため、  
地域の飲食店と連携し「とよた五平餅学会」を設立するなど、地域  
の郷土料理も含めた食文化の伝承に努めています。

平成23(2011)年からは、市内の小学校で大豆栽培から始める味  
噌作りを行い、学区内の中学校で五平餅作りをするという、小・中学校連携事業を続けています。味噌の原料である大豆の生産から体験  
することで、環境と調和した生産活動の重要性や、食料の生産から消  
費等に至る食の循環への理解が深まっていると感じています。

また、若い世代を中心に手作りの良さを伝えていきたいという思いから、親子や一般の方でも手  
軽に仕込みから熟成まで味噌作りを体験できる、味噌作り体験事業「みその学校」を平成29  
(2017)年から全国で開催しています。味噌を題材に伝統的な食文化の伝承、国産食材を用いる重  
要性、食材を生産する地域農業に対する理解や食に関する感謝の念を深める取組を実施しています。

味噌蔵見学を始めた当初から、見学の最後に鰹節でだしをとった味噌汁を提供する「一杯の  
味噌汁運動」を行っています。この活動により、味噌汁を通して、朝食をとる習慣や、朝から  
心のゆとりを育んでもらうことを目指しています。また、簡便化志向も考慮し、愛知県産大豆  
を原料とした豆味噌や鰹節や昆布のだしを使用したインスタント味噌汁を開発し、味噌蔵見学  
者へ配布する活動等を行っています。

令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大への対応として、手持ちカ  
メラを使って、話をしながら味噌蔵をまわるオンラインでの味噌蔵見学や、体験者の自宅に味  
噌仕込みセットを送付し、テレビ電話等で指導をしながら味噌を仕込むオンラインでの味噌作  
り体験の取組を行いました。

今後も、日本の伝統食品である「味噌」や郷土料理の普及活動を行い、伝統的な食文化を守  
ることの意義を若い世代へつないでいきたいと考えています。

### 家庭の味と地方性

手前みそという言葉があるように、みそは小規模で製造が可能なこと  
から、「家庭の味」のような小スケールでの製造が可能です。そのため、  
地方の名前を持っていたり（仙台みそなど）、材料の名前が入っていたり  
(麦みそなど)、食べ方が入っていたり（なめみそなど）と、驚くほどの  
多様性を持っています。

(出典) 国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p76



味噌蔵見学の様子



味噌仕込み体験

1 うるち米をつぶし、餅のような状態にしたものと水を混ぜて串にさし、味噌タレをつけて焼いた郷土料理

(農林水産省：うちの郷土料理「五平餅」 [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/goheimochi\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/goheimochi_aichi.html))

## 事例

### 日本の食文化における「箸置き」の意義を伝える取組

佐賀県陶磁器商業協同組合（佐賀県）

佐賀県陶磁器商業協同組合

合では、価格が安く、手軽に購入してもらえる箸置きを通してテーブルウエアに関心を持ってもらい、そこから食卓や食事全体に関心を広げてもらうことを狙いとして、令和元（2019）年から「肥前・有田箸置きプロジェクト」を始めました。

「肥前・有田箸置きプロジェクト」では、同プロジェクトのInstagram公式アカウントで、人気の箸置きや組合員おすすめの箸置きを紹介しているほか、専門家による箸置きを使った学校給食での特別授業等を行っています。

具体的には、有田町立有田小学校で4年生を対象に、令和元（2019）年11月8日に「学校給食で箸置きを使う」という特別授業を実施しました。NPO法人食空間コーディネート協会の講師が箸と箸置きの歴史、箸置きの役割や利点（箸先が食卓に触れないため衛生的で、箸置きの形や絵柄によって食事の雰囲気を変えるなど楽しさを演出できること）等を説明しました。

また、子供たちが給食を食べる際に箸置きを使うことで箸置きに興味を持ってもらいたいという思いから、同小学校の給食用に箸置きとスプーンレスト（スプーン置き）100個を寄贈し、令和元（2019）年11月21日には、同小学校の10、11月生まれの児童と保護者を対象に寄贈した箸置きとスプーンレストを使った誕生日給食会を実施しました。いずれは、箸置きを使った給食を有田町の小中学校に広げていきたいと考えています。

令和2（2020）年は新型コロナウイルス感染症の感染拡大対策のため学校関連の行事は中止しましたが、8月に有田町の陶芸体験工房「ろくろ座」で、小学校4年生から6年生までを対象に箸置きを作ってもらう全3回の「夏休み子ども陶芸教室」（有田町公民館・有田町教育委員会主催）に協力しました。この教室では、箸置きの型押しから、焼成、上絵付けなどを行い、オリジナルの箸置きを作ります。

第3回では、有田町食生活改善推進協議会の担当者から、配膳の正しい配置や箸置きの意義、和食の特長、旬の野菜、箸の持ち方などの日本の伝統的な食文化について子供たちに説明した後、大豆や小豆を箸でつまんで別の皿に移していく「豆移しゲーム」を楽しみました。アンケートには、「箸置きの成型が難しかった。」「色がどう出るか不安だった。」「オリジナルの焼きものが作れて嬉しい。」などの言葉が並んでいました。

次世代を担う子供たちには、箸置きを日常的に使うことが当たり前と思ってもらえるよう、有田町での活動を継続していきたいです。

#### 箸の普及

箸が広く普及するのも、この時代（注：奈良時代）で、7世紀ごろから使われ始めたことが出土遺物から分かります。始めは役人層が主でしたが、8世紀も末ごろになって都の庶民にも広まったとされています。ちなみに箸と一緒に匙も中国から伝わりましたが、基本的に匙は日本に根付きませんでした。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p93



「肥前・有田箸置きプロジェクト」の  
ビジュアルイメージ



「夏休み子ども陶芸教室」の様子

## 事例

## 日本食パターンと死亡リスクとの関連

国立研究開発法人国立がん研究センター（東京都）

国立研究開発法人国立がん研究センターでは、様々な生活習慣と、がん・脳卒中・心筋梗塞などの病気との関係を明らかにし、日本人の生活習慣病予防と健康寿命の延伸に役立てるための研究を行っています。

平成7（1995）年と平成10（1998）年に、岩手県二戸、秋田県横手、長野県佐久、沖縄県中部、東京都葛飾区、茨城県水戸、新潟県長岡、高知県中央東、長崎県上五島、沖縄県宮古、大阪府吹田の11保健所（呼称は令和元（2019）年現在）管内在住の45～74歳のうち、食事調査アンケートに回答した男女約9万人を平成28（2016）年まで追跡した調査結果に基づいて、日本食パターンと死亡リスクとの関連を明らかにしました<sup>1</sup>。

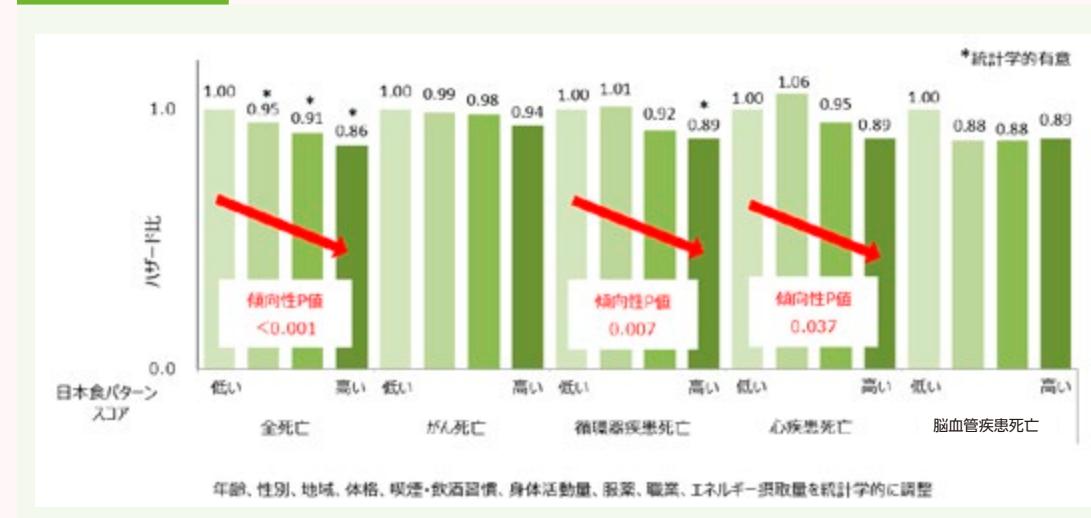
## 【日本食パターンとは】

食事調査アンケートの結果から、本研究で定義した「日本食パターン」は、先行研究で用いられていた8項目（ご飯、みそ汁、海草、漬物、緑黄色野菜、魚介類、緑茶、牛肉・豚肉）の摂取量を点数化する日本食インデックス（JDI 8；8-item Japanese Diet Index）を使用しました。日本食パターンスコアは、JDI 8の7つの項目（ご飯、みそ汁、海草、漬物、緑黄色野菜、魚介類、緑茶）では、男女別に、摂取量が中央値より多い場合に各1点、牛肉・豚肉では、摂取量が中央値より少ないと1点として、合計0～8点で算出しました。この日本食パターンのスコアを4つのグループに分類し、その後約18.9年の追跡期間中に確認された死亡（全死亡、がん死亡、循環器疾患死亡、心疾患死亡、脳血管疾患死亡）との関連を調べました。

## 【研究結果】

日本食パターンのスコアが高いグループでは、低いグループに比べて、全死亡のリスクが14%、循環器疾患死亡のリスクが11%、心疾患死亡のリスクが11%低かったことが分かりました（図表1）。

図表1 日本食パターンと死亡リスクとの関連

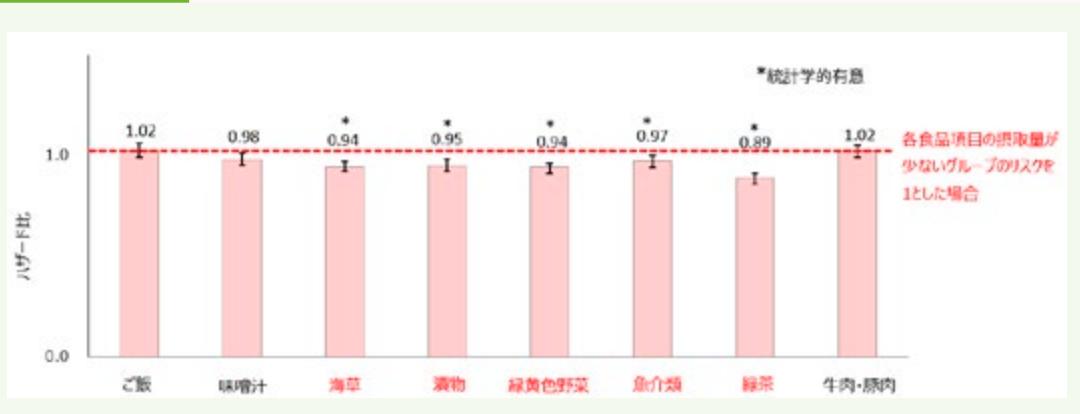


1 国立研究開発法人国立がん研究センターによる「多目的コホート研究」ウェブサイト（日本食パターンと死亡リスクとの関連）：<https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/8499.html>

また、JDI 8 の 8 項目の食品において、それぞれの食品の摂取量を多い・少ないの二つのグループに分け、「少ない」に比べて「多い」グループの死亡リスクを調べました。その結果、摂取量が多いグループで、海草では 6 %、漬物では 5 %、緑黄色野菜では 6 %、魚介類では 3 %、緑茶では 11 % 死亡リスクが統計学的に有意に低下することが分かりました（図表 2）。

図表 2

各食品項目の摂取量が多いグループと全死亡リスクとの関連



### 【この研究から見えてきたこと】

今回の研究では、日本食パターンにより全死亡・循環器疾患死亡・心疾患死亡のリスクが低かったことが示されました。理由として、日本食パターンのスコアが高いグループでは、海草や漬物、緑黄色野菜、魚介類、緑茶に含まれる健康に有益な栄養素（食物繊維や抗酸化物質、カロテノイドやエイコサペンタエン酸など）の摂取量が多くなったことが考えられます。さらに、各食品の死亡リスクの低下への影響は小さいですが、食品単体ではなく、日本食パターンとして評価することにより、各食品に含まれる様々な栄養素の作用により、死亡リスクが低下した可能性が考えられます。

一方で、日本食パターンは、地中海食パターンなどの他の食事パターンと比較して食事に含まれる食塩が多いという懸念があります。本研究においても、日本食パターンのスコアが高いグループほど食塩摂取量が多いという結果でしたが、同様にカリウムの摂取量も多く、食塩とカリウムの摂取量の比は全てのグループでほぼ同じ値でした。通常、食塩摂取量が多いと、血圧をあげることで循環器疾患のリスクとなります。カリウムには、食塩のナトリウムを体外に排泄し血圧の上昇を抑えるという働きがあります。今回の研究では、日本食パターンのスコアが高いグループでは、食塩摂取量が多くなった一方で、同様にカリウム摂取量も多かつたことが影響している可能性が考えられます。

本研究では、日本食パターンとがん死亡との関連は見られませんでした。理由として、がんの部位によって食品や栄養素との関連が異なるので、がん死亡としては関連が見られなかつたことなどが考えられました。そのため、今後も日本食と特定のがんとの関連を検討する研究が必要です。本研究の限界として、1回の食事調査アンケートによる評価となるため、食習慣の変化を考慮できていないことが挙げられます。

column

## コラム 今こそ「日本型食生活」の実践を

日本が世界有数の長寿国となった背景には、日本人の食生活が影響していると考えられています。ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」はその代表的なパターンといえます。

昭和55（1980）年10月の農政審議会の答申「80年代の農政の基本方向」において、「日本型食生活」という我が国独自の食生活パターンの形成とその定着が打ち出されました。すなわち、①米、野菜、魚、大豆を中心とした伝統的な食生活のパターンに肉類、牛乳・乳製品、鶏卵、油脂、果実が加わって、極めて多様な食生活が形成されている、②欧米諸国に比べ1人1日あたりの供給熱量の水準が低くその中に占めるデンプン質比率が高い等、栄養バランスがとれている、③動物性たんぱく質と植物性たんぱく質の摂取量が相半ばし、かつ、動物性たんぱく質に占める水産物の割合が高い等、独自のパターンを形成しつつあるとし、米等我が国の風土に適した食料を中心とした「日本型食生活」の良さを再評価し、定着させる努力が必要であるとされました。

農林水産省では、有識者による懇談会を立ち上げ、「日本型食生活」の在り方を検討し、昭和58（1983）年3月にその成果が提言「私達の望ましい食生活－日本型食生活のあり方を求めて」として取りまとめられました。

この提言において、私たちにとっての望ましい食生活には、少なくとも、①栄養的みて、②安全性からみて、③国土・資源の有効利用からみて、④食の文化からみて望ましいものであるという4つの条件が必要であるとし、望ましい食生活のために留意したいこととして、具体的に8項目が挙げられました。

さらに、平成2（1990）年11月には、日本型食生活新指針検討委員会において、1990年代に予想される食をめぐる経済・社会的な環境変化に柔軟に対応しつつ、風土に根ざした健康的で豊かな「日本型食生活」を今後も維持していくことを狙いとした報告書「新たな食文化の形成に向けて－'90年代の食卓への提案－」が取りまとめられました。望ましい食生活を実現していくためには、日本固有の食文化の優れた点を継承し、食環境の変化に柔軟に対応しつつ、新しい

### 私達が望ましい食生活のために留意したいこと

- ①総熱量のとりすぎを避け、適正な体重の維持に努めること。
- ②多様な食物をバランスよく食べること。
- ③コメの基本食料としての役割とその大切な意味を認識すること。
- ④牛乳の摂取に心がけること。
- ⑤脂肪、特に飽和脂肪酸が多く含まれている動物性脂肪のとりすぎに注意すること。
- ⑥塩や砂糖などのとりすぎに注意すること。
- ⑦緑黄色野菜や海藻の摂取に心がけること。
- ⑧朝食をしっかりとること。

### 健康的で楽しい食卓づくりへの提案[7つの提案]

- 健康的で楽しい食卓づくりに心がけたいこと
  - ①主食としてのごはんを中心に多様な副食（主菜、副菜など）を組み合わせよう。
  - ②ライフスタイルに対応した生活リズムや食生活スタイルを確立しよう。
  - ③多様な形で食を楽しみ、生活の豊かさを心がけよう。
- ライフステージ別に心がけたいこと
  - ④幼児期には－ 多様な素材と多様な味に慣れさせ、豊かな食歴をつくり上げよう。
  - ⑤青少年期には－ 生活リズムにあった食生活を確立しよう。
  - ⑥壮年期には－ ゆとりとうるおいのある食卓づくりに心がけよう。
  - ⑦高齢期には－ 食を通じて、世代を超えたコミュニケーションの輪を広げよう。

食文化を形成する力を養っていくことが求められており、①私達一人一人が自らの食生活と健康に責任を持つ必要があること、②家族や仲間が協力し合い、豊かで楽しい食卓づくりを心がけること、③これらの私達の食卓は、「何を」「どれだけ」食べるかだけでなく、「どのように」(どのような行動を通じ、どのように意識して) 食べるかを考える段階にきていることの3つの視点が必要とされ、具体的に7つの提案が示されました。

「日本型食生活」が提唱された当時、栄養的に見て、日本人の食生活は、かなり良好な水準とバランスを保っていました。これは、「米、野菜、魚、大豆を中心とした伝統的な食事パターン」に、肉類、牛乳・乳製品、鶏卵、油脂、果実等が豊富に加わって形成されたものでした。また、脳卒中による死亡者が昭和40年代に比べ減少し、平均寿命が著しく延びるなど、健康水準はめざましい向上をとげていました。40年後の現在、当時と比べ、米や魚の摂取量が減少するといった状況にあります。また、当時に比べ、悪性新生物（がん）などの生活習慣病による死亡者が増加し、国民医療費（医科診療医療費）の約3割、死亡者数の約5割が生活習慣病によるものであるといった健康面の課題もあります。

一方、世界的に見ると、食料・農林水産業において、その活動に起因する環境負荷軽減が次世代に向けて克服すべき喫緊の課題となっており、人間の健康だけでなく、人間の健康と地球の健康（豊かな地球環境の維持）の双方を維持する食生活のパターンを実現することの重要性が指摘され始めています。「米、野菜、魚、大豆を中心とした伝統的な食事パターン」をベースとし、栄養バランスに優れた食生活である「日本型食生活」はそれに合致するものといえます。実際、環境負荷の指標を用いた研究では、「日本型食生活」が実践されていた40～50年前の食事は、食料の生産や輸送によって生じる二酸化炭素排出量が少なく、さらに、「食の窒素フットプリント<sup>1</sup>」が低かったという報告<sup>2</sup>もあります。

風土に根ざし、栄養バランスに優れた「日本型食生活」は、人間と地球双方の健康を維持するために必要な、古くて新しい食生活パターンといえるでしょう。今こそ、「日本型食生活」の良さを再評価すべき時機であり、その実践を推進すべきといえます。農林水産省では、「日本型食生活」の実践等を促進するため、地域の実情に応じた食育活動に対する支援を行ったり、ウェブサイト等を通した情報発信を行ったりしています。

#### （参考資料）

- 提言 私達の望ましい食生活－日本型食生活のあり方を求めて－（財団法人食料・農業政策研究センター編）、財団法人農林統計協会（1983）
  - 日本の食生活・食卓と風土を結ぶ 食生活振興研究会報告、社団法人全国食糧振興会（1984）
  - 新たな食文化の形成に向けて－'90年代の食卓への提案－（日本型食生活新指針検討委員会）、社団法人全国食糧振興会（1993）
- 1 食料の消費など、食事に関わる様々な人間活動により、どのくらいの窒素が使われ、環境に負荷を与えたかを知ることができる指標
  - 2 四宮陽子、宮脇長人：日本の食料消費傾向と二酸化炭素排出量との関係、日本食品科学工学会誌、56（5）、271-279（2009）  
江口定夫、平野七恵：日本の消費者の食生活改善による反応性窒素排出削減ポテンシャルと国連SDGsシナリオに沿った将来予測、日本土壤肥料科学雑誌、90（1）、32-46（2019）

## 特集2

# 第4次食育推進基本計画の概要

### 1 第4次食育推進基本計画作成の経緯

基本計画は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、「食育基本法」に基づき、食育推進会議（会長：農林水産大臣。平成27（2015）年度までは内閣総理大臣）において作成されると定められています<sup>1</sup>。

食育推進会議では、基本計画（平成18（2006）年度～平成22（2010）年度）、第2次食育推進基本計画（平成23（2011）年度～平成27（2015）年度）及び第3次基本計画（平成28（2016）年度～令和2（2020）年度）における過去15年間の食育推進の取組による成果と、第3次基本計画作成以降、社会環境の変化の中で明らかになった食をめぐる新たな課題等を踏まえ、令和3（2021）年3月31日に第4次基本計画を作成しました。

この第4次基本計画の作成に当たっては、平成31（2019）年4月に食育推進評価専門委員会（食育推進会議の下に設置）において「第3次食育推進基本計画フォローアップ中間取りまとめ」を取りまとめるとともに、令和2（2020）年3月には「第4次食育推進基本計画作成に向けた主な論点」を取りまとめ、第4次基本計画作成に向けて検討を始めました。令和2（2020）年6月から7月までの間に、第4次基本計画作成に当たり、第3次基本計画について見直す点や第4次基本計画に新たに盛り込むべき課題等について、インターネット等により国民からの意見募集を行った後、令和2（2020）年8月から令和3（2021）年2月までの4回にわたり、食育推進評価専門委員会において計画の内容について審議しました。そして、令和3（2021）年2月に、インターネット等により国民から意見の募集を行った後、食育推進評価専門委員会での議論を経て、第4次基本計画（案）を取りまとめました。その後、食育推進会議において、第4次基本計画が決定されました（図表1-3-1）。

**図表1-3-1 第4次食育推進基本計画の主な検討経緯**

#### ＜食育推進評価専門委員会における検討＞

- 平成31年3月22日 第3次基本計画のフォローアップ（中間取りまとめ）（案）
- 令和2年1月20日 第4次基本計画作成に向けた主な論点（案）
- 令和2年3月25日 第4次基本計画作成に向けた主な論点（案）について  
※第3次基本計画について見直す点や第4次基本計画に新たに盛り込むべき課題等について、意見募集（令和2年6月5日から令和2年7月4日）
- 令和2年8月18日 第4次基本計画の重点課題等について（委員及び農業者団体からヒアリング）
- 令和2年10月1日 第4次基本計画の重点課題等について（1. 委員等からヒアリング 2. 方向性及び考え方について）
- 令和2年12月11日 第4次基本計画の骨子（案）について
- 令和3年2月9日 第4次基本計画の本文（案）について  
※第4次基本計画（案）について意見募集（令和3年2月12日から令和3年2月26日）
- 令和3年3月19日 第4次基本計画（案）について

#### ＜食育推進会議＞

- 令和3年3月31日 第4次基本計画の決定

1 平成27（2015）年9月に公布、平成28（2016）年4月に施行された「内閣の重要政策に関する総合調整等に関する機能の強化のための国家行政組織法等の一部を改正する法律」（平成27年法律第66号）により、内閣府で担当していた基本計画の作成及び推進に関する事務は、平成28（2016）年4月1日に全て農林水産省に移管

## 2 第4次食育推進基本計画の構成と概要

第4次基本計画は、令和3（2021）年度からおおむね5年間を対象とする計画として作成されました。

第4次基本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3点を重点事項として掲げました。また、第4次基本計画では、その内容を、「はじめに」、「食育の推進に関する施策についての基本的な方針」、「食育の推進の目標に関する事項」、「食育の総合的な促進に関する事項」、「食育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に必要な事項」の構成の中で具体的に説明しています。

### 【はじめに】

「はじめに」では、食をめぐる現状について基本的な認識を示しています。

平成17（2005）年に「食育基本法」が制定され、国は15年にわたり多様な関係者とともに食育を推進してきたことに触れました。そして、高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増している一方で、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきていることや、地域の伝統的な食文化が失われていくことへの危惧を示しています。また、食の供給面では、農林漁業者や農山漁村人口の高齢化・減少が進む中、食料自給率が低下している一方、食品ロスが発生しているということや、異常気象に伴う自然災害の頻発等、地球規模の気候変動の影響が顕在化しており、食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっていることにも触れています。

加えて、国際的な観点として、平成27（2015）年9月の国連サミットで採択された「SDGs<sup>1</sup>（持続可能な開発目標）」にも、栄養改善や教育、持続可能な生産消費形態の確保などの食育に関する深い目標があり、食育の推進は、SDGsの達成に寄与するものであるとしています。

さらに、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響は、人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及し、「新たな日常」の中でも、食育が多くの国民による主体的な運動となるためには、社会のデジタル化の進展も踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用していくことが必要という、新たな認識を示しています。

こうした情勢を踏まえ、令和3（2021）年度からおおむね5年間を対象とする第4次基本計画を作成、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進することとしています。

### 【食育の推進に関する施策についての基本的な方針】

食育の推進に関する施策についての基本的な方針として、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、今回新たに設けられた3つの重点事項と、7つの基本的な取組方針を掲げています。

重点事項は、以下の3つです。

1 Sustainable Development Goalsの略。平成28（2016）年から令和12（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。

## 重点事項（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊娠婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、多様な暮らしに対応し、家庭、学校・保育所等、地域の各段階において、切れ目なく生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進することが重要です。

このため、「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸を実現し、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進します。

加えて、健康や食に関して無関心な層も含め、デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つであるナッジ（そっと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用する等、自然に健康になれる食環境づくりを推進します。

## 重点事項（2）持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためにには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進します。

### （食と環境との調和：環境の環（わ））

国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っていることを認識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境に与える影響に配慮する必要があります。また、食品ロスの削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするという考え方の普及や環境への負荷低減を含む各種効果が期待されます。

このため、生物多様性の保全に効果の高い食料の生産方法や資源管理等に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発、持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエシカル消費<sup>1</sup>の推進等、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進します。

### （農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ））

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。

このため、農林漁業体験の推進、生産者等や消費者との交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進します。

### （日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ））

日本の伝統的な和食文化の保護・継承は、国民の食生活の文化的な豊かさを支える上で重要であるとともに、地域活性化等に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待されます。また、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的に注目されています。

このため、食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進します。

これらの持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つ

1 人や社会、環境に配慮した消費行動

の「わ」を支える食育を推進します。

### 重点事項（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

上記（1）及び（2）に示した重点事項に横断的に取り組むため、「新しい生活様式」に対応し、「新たな日常」においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民による主体的な運動となるよう、ICT等デジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを創出するデジタル化に対応した食育を推進します。また、「新たな日常」は、食生活を見直す機会にもなることから、栄養バランス、食文化、食品ロス等、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進します。

#### 基本的な取組方針

基本的な取組方針については、「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」、「食に関する感謝の念と理解」、「食育推進運動の展開」、「子供の食育における保護者、教育関係者等の役割」、「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」、「我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」、「食品の安全性の確保等における食育の役割」の7つの点からまとめています。

#### 【食育の推進の目標に関する事項】

目標については、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標を掲げました（図表1-3-2）。特に第4次基本計画においては、SDGsの考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、新たに7つの目標値を設定するなどの見直しを行い、その結果、24の定量的な目標値を定めています。具体的には、重点事項（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進として、栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21（第二次）」の趣旨を踏まえ、「⑪1日当たりの食塩摂取量の平均値」、「⑫1日当たりの野菜摂取量の平均値」、「⑬1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合」を目標値として新たに設定しました。また、重点事項（2）持続可能な食を支える食育の推進として、我が国の食の持続可能性を高めるため、農林水産業や農山漁村を理解し主体的に支え合う行動を促すべく「⑯産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」を、環境への負荷を減らすために環境に配慮した購買行動を促すべく「⑰環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合」を、食文化を着実に次世代へ継承していくために様々な場面で食べることを促すべく「⑱郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を目標値として新たに設定しました。

このほか、子供たちに対する地域の自然、文化、産業や食に関する理解を深める指導を充実させるため「④栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数」を新設しました。また、学校給食における地場産物等を使用する割合については、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、その割合を食材数ベースから金額ベースに見直し、現状値から維持・向上した都道府県の割合を目標とすることとしました。

図表1-3-2 第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標

目標	具体的な目標値（第4次食育推進基本計画で追加・見直ししたのは黄色の目標値）	計画作成時の値 (令和2 (2020) 年度)	目標値 (令和7 (2025) 年度)
<b>1 食育に関心を持っている国民を増やす</b>	① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
<b>2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす</b>	② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
<b>3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす</b>	③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
<b>4 朝食を欠食する国民を減らす</b>	④ 朝食を欠食する子供の割合 ⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	4.6%※ 21.5%	0% 15%以下
<b>5 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす</b>	⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数 ⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合 ⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合	月9.1回※ — —	月12回以上 90%以上 <sup>※</sup> 90%以上 <sup>※</sup>
<b>6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす</b>	⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合 ⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合 ⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値 ⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値 ⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	36.4% 27.4% 10.1g※ 280.5g※ 61.6%※	50%以上 40%以上 8g以下 <sup>※</sup> 350g以上 <sup>※</sup> 30%以下 <sup>※</sup>
<b>7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす</b>	⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	75%以上
<b>8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす</b>	⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
<b>9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす</b>	⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
<b>10 農林漁業体験を経験した国民を増やす</b>	⑰ 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合	65.7%	70%以上
<b>11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす</b>	⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
<b>12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす</b>	⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
<b>13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす</b>	⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%※	80%以上
<b>14 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、伝えている国民を増やす</b>	㉑ 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、伝えている国民の割合 ㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	50.4% 44.6%	55%以上 50%以上
<b>15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす</b>	㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
<b>16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす</b>	㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

※は令和元(2019)年度の数値

## 【食育の総合的な促進に関する事項】

食育の総合的な促進については、7項目にわたる国の取り組むべき基本施策を取りまとめ、地方公共団体等もその推進に努めることとされています。

### (1) 家庭における食育の推進

家庭において、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことができるよう、(i) 子供の基本的な生活習慣の形成、(ii) 望ましい食習慣や知識の習得、(iii) 妊産婦や乳幼児に対する食育の推進、(iv) 子供・若者の育成支援における共食等の食育推進、(v) 在宅時間を活用した食育の推進、の各施策に取り組むこととしています。

### (2) 学校、保育所等における食育の推進

学校、保育所等は、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うため、栄養教諭・管理栄養士等を中心として、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働の下で、体系的・継続的に食育を推進するよう、(i) 食に関する指導の充実、(ii) 学校給食の充実、(iii) 食育を通じた健康状態の改善等の推進、(iv) 就学前の子供に対する食育の推進、の各施策に取り組むこととしています。

### (3) 地域における食育の推進

生涯にわたる心身の健康を確保するため、家庭、学校・保育所、生産者、企業等と連携・協働し、地域における食育を推進するため、(i) 「食育ガイド」等の活用促進、(ii) 健康寿命の延伸につながる食育の推進、(iii) 歯科保健活動における食育推進、(iv) 栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進、(v) 貧困等の状況にある子供に対する食育の推進、(vi) 若い世代に関わる食育の推進、(vii) 高齢者に関わる食育の推進、(viii) 食品関連事業者等による食育の推進、(ix) 専門的知識を有する人材の養成・活用、(x) 職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進、(xi) 地域における共食の推進、(xii) 災害時に備えた食育の推進、の各施策に取り組むこととしています。

### (4) 食育推進運動の展開

食育に係る関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、明るく楽しく多様な食育推進運動を国民的な広がりを持つ運動として全国的に展開していくため、(i) 食育に関する国民の理解の増進、(ii) ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等、(iii) 食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立、(iv) 食育月間及び食育の日の取組の充実、(v) 食育推進運動に資する情報の提供、(vi) 全国食育推進ネットワークの活用、(vii) 「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進、の各施策に取り組むこととしています。

### (5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

食を生み出す場としての農林漁業に関する理解を深めるとともに、農林水産業・食品産業の活動が自然資源や環境に立脚していることから、その持続可能性を高めるよう、環境と調和のとれた食料生産とその消費にも配慮した食育を推進するため、(i) 農林漁業者等による食育

の推進、(ii) 子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供、(iii) 都市と農山漁村の共生・対流の促進、(iv) 農山漁村の維持・活性化、(v) 地産地消の推進、(vi) 環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進、(vii) 食品ロス削減に向けた国民運動の展開、(viii) バイオマス利用と食品リサイクルの推進、の各施策に取り組むこととしています。

#### (6) 食文化の継承のための活動への支援等

我が国の伝統的な食文化を次世代に継承していくためには、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要です。また、和食文化の保護・継承は持続可能な食の実現に貢献することが期待されます。このため、(i) 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進、(ii) ボランティア活動等における取組、(iii) 学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用、(iv) 専門調理師等の活用における取組、の各施策に取り組むこととしています。

#### (7) 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

国民の食に関する知識と食を選択する力の習得や、健全な食生活の実践に資するよう、食に関する国内外の幅広く正しい情報提供等を行うため、(i) 生涯を通じた国民の取組の提示、(ii) 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供、(iii) リスクコミュニケーションの充実、(iv) 食品の安全性や栄養等に関する情報提供、(v) 食品表示の理解促進、(vi) 地方公共団体等における取組の推進、(vii) 食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進、(viii) 国際的な情報交換等、の各施策に取り組むこととしています。

#### 【食育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に必要な事項】

上記に加えて、食育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に必要な事項として、①多様な関係者の連携・協働の強化、②地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ、③積極的な情報提供と国民の意見等の把握、④推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用、⑤基本計画の見直しの5項目が定められています。

column  
コラム

## 持続可能な食を支える環境の整備に向けた取組

我が国の近年の食料・農林水産業を取り巻く状況は、生産者の減少・高齢化などの生産基盤の脆弱化や、地域コミュニティの衰退が進み、また、地球温暖化に伴う農産物の品質低下や大規模災害の激甚化が顕在化していることに加えて、新型コロナを契機としたサプライチェーンの混乱等、大変厳しいものとなっています。地球環境問題の面からも、食料・農林水産業が利活用してきた土地や水、生物資源などのいわゆる「自然資本」の持続性にも大きな危機が迫っています。こうした中、様々な産業で、SDGsや環境への対応が重視されるようになり、今後、我が国の食料・農林水産業においても的確に対応していく必要があります。EU（欧州連合）が令和2（2020）年5月に「ファームtoフォーク戦略」として化学農薬・肥料の削減目標を打ち出すなど、国際社会は既に動き始めています。また、国際的な議論の中で、我が国としてもアジアモンスーン地域の立場から、新しい食料システムを提案していく必要があることから、農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務となっています。

このため、農林水産省では、令和2（2020）年10月から、我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現させるための「みどりの食料システム戦略」の検討を開始し、令和3（2021）年3月に中間取りまとめを決定しました。本戦略においては、革新的な技術・生産体系を順次開発し、社会実装することにより、令和32（2050）年までに目指す姿として、農林水産業のCO<sub>2</sub>ゼロエミッション化の実現、化学農薬の使用量をリスク換算で50%低減、化学肥料の使用量を30%低減、耕地面積における有機農業の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大、等の目標を掲げています。さらに、令和12（2030）年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上、食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指すこととしています。

これらの実現のため、（1）資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進、（2）イノベーション等による持続的生産体制の構築、（3）ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立、（4）環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進等について、それぞれ今後の具体的な取組を示しています。

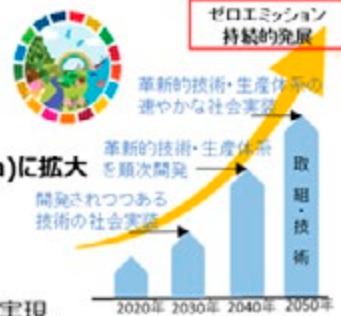
食育に関する取組としては、特に（4）環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進について、「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」の中で、栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育、地産地消の推進や持続可能な地場産物や国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進等を実施するとしています。

こうした動きを踏まえ、第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進」を掲げており、有機農業を始めとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行うとしています。例えば学校給食での有機食品の利用などの有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるよう、有機農業を生かして地域振興につなげている地方公共団体の相互の交流や連携を促すネットワーク構築を推進します。

## 目指す姿と取組方向

### 2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO<sub>2</sub>ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農薬への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現



### 戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）  
 2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、  
 今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

**アジアモンステン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメーキングに**

**参画**（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

みどりの食料システム戦略 中間取りまとめ（概要）抜粋

## **第2部**

# **食育推進施策の具体的取組**

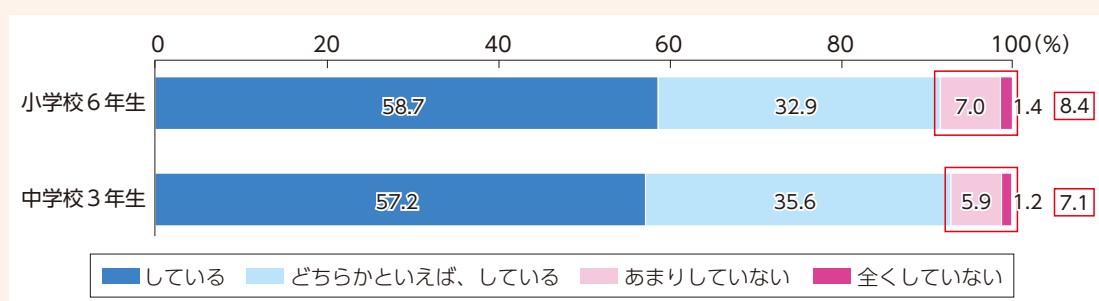
## 第1節 子供の基本的な生活習慣の形成

### 1 食に関する子供の基本的な生活習慣の状況

近年、「よく体を動かし、よく食べ、よく眠る」という、成長期の子供にとって必要不可欠といわれている基本的な生活習慣に乱れが見られ、体力、気力とともに学習意欲の低下を招く要因の一つと指摘されています。

文部科学省が小学校6年生と中学校3年生を対象に実施した令和元（2019）年度「全国学力・学習状況調査」（以下「学力調査」という。）によると、毎日、同じくらいの時刻に起きていなない（「毎日、同じくらいの時刻に起きていますか」という質問に対し、「あまりしていない」及び「全くしていない」と回答）小学生の割合は8.4%、中学生の割合は7.1%、毎日、同じくらいの時刻に寝ていなない（「毎日、同じくらいの時刻に寝ていますか」という質問に対し、「あまりしていない」及び「全くしていない」と回答）小学生の割合は18.6%、中学生の割合は22.0%でした。また、朝食を欠食することがある（「朝食を毎日食べていますか」という質問に対し、「あまりしていない」及び「全くしていない」と回答）小学生の割合は4.6%、中学生の割合は6.9%と、一定割合を占めていました（図表2-1-1、2-1-2、2-1-3）。

図表2-1-1 毎日、同じくらいの時刻に起きている小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（令和元（2019）年度）

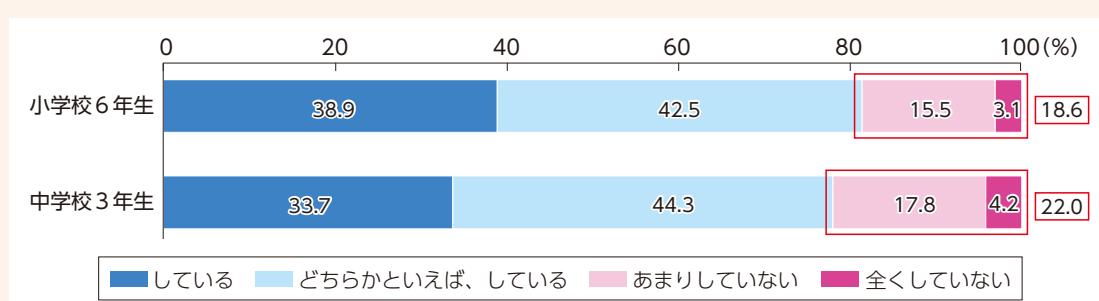
注：1) 令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

2) (質問) あなたは、生活の中で次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。

「毎日、同じくらいの時刻に起きている」

(選択肢) 「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていない」、「全くしていない」

図表2-1-2 毎日、同じくらいの時刻に寝ている小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（令和元（2019）年度）

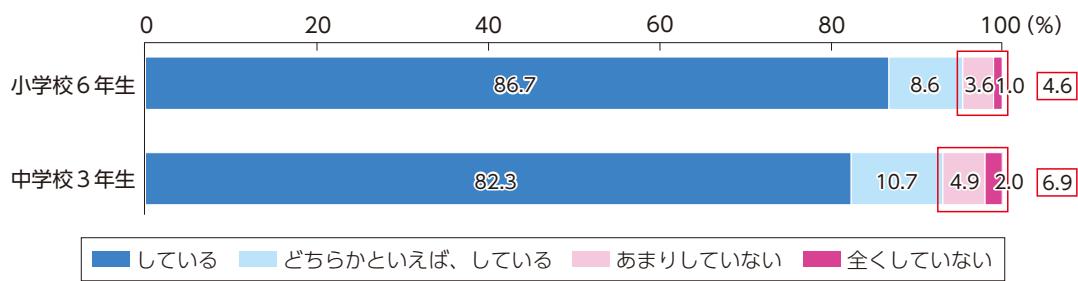
注：1) 令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

2) (質問) あなたは、生活の中で次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。

「毎日、同じくらいの時刻に寝ている」

(選択肢) 「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていない」、「全くしていない」

図表2-1-3 朝食を毎日食べている小・中学生の割合



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和元(2019)年度)

注：1) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

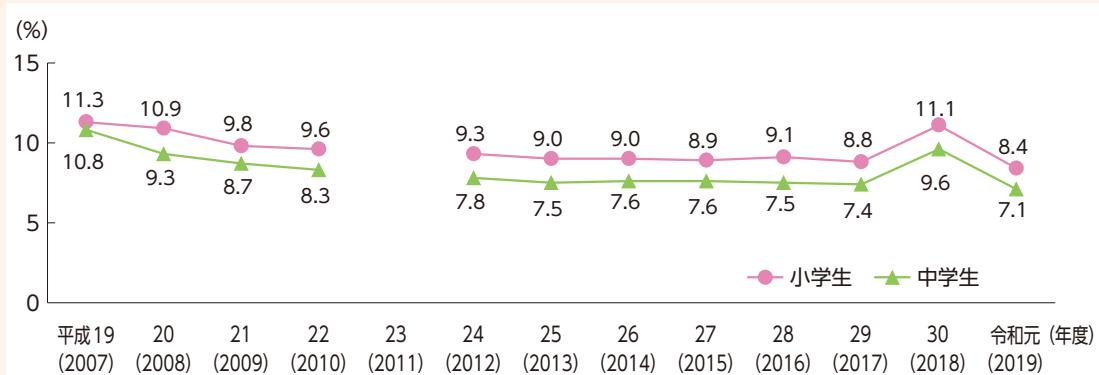
2) (質問) あなたは、生活の中で次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。

「朝食を毎日食べている」

(選択肢) 「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていない」、「全くしていない」

小・中学生の朝食欠食率は、一時期は減少傾向が見られたものの、近年は横ばい傾向となっています。また、「毎日、同じくらいの時刻に起きていらない」、「毎日、同じくらいの時刻に寝ていらない」小・中学生の割合も同様の推移が見られます（図表2-1-4、2-1-5、2-1-6）。

図表2-1-4 毎日、同じくらいの時刻に起きていらない小・中学生の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

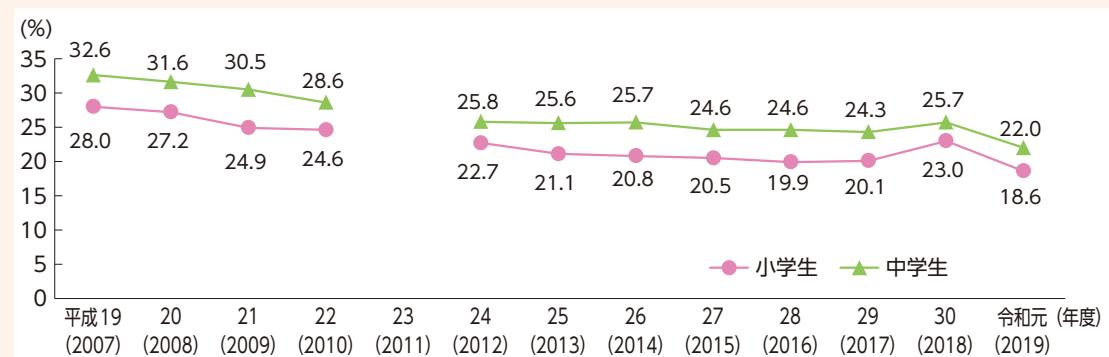
注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り

2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

3) 「毎日、同じくらいの時刻に起きていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計

4) 小学校6年生、中学校3年生が対象

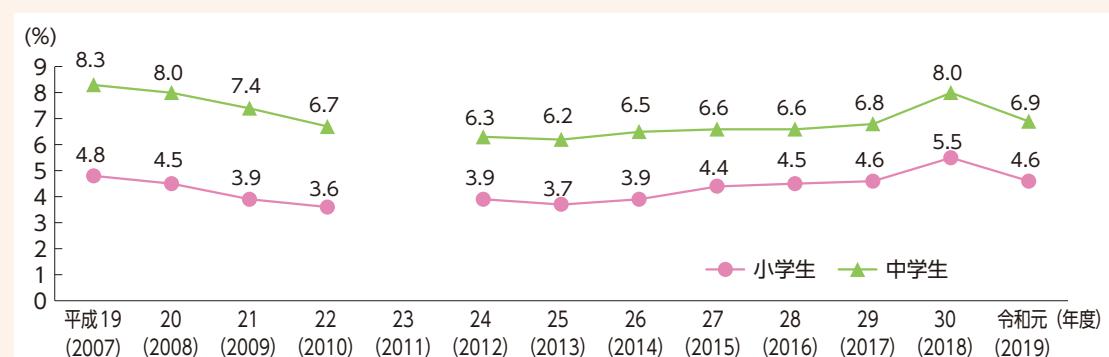
図表2-1-5 毎日、同じくらいの時刻に寝ていない小・中学生の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

- 注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り
- 2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り
- 3) 「毎日、同じくらいの時刻に寝ていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計
- 4) 小学校6年生、中学校3年生が対象

図表2-1-6 小・中学生の朝食欠食率の推移

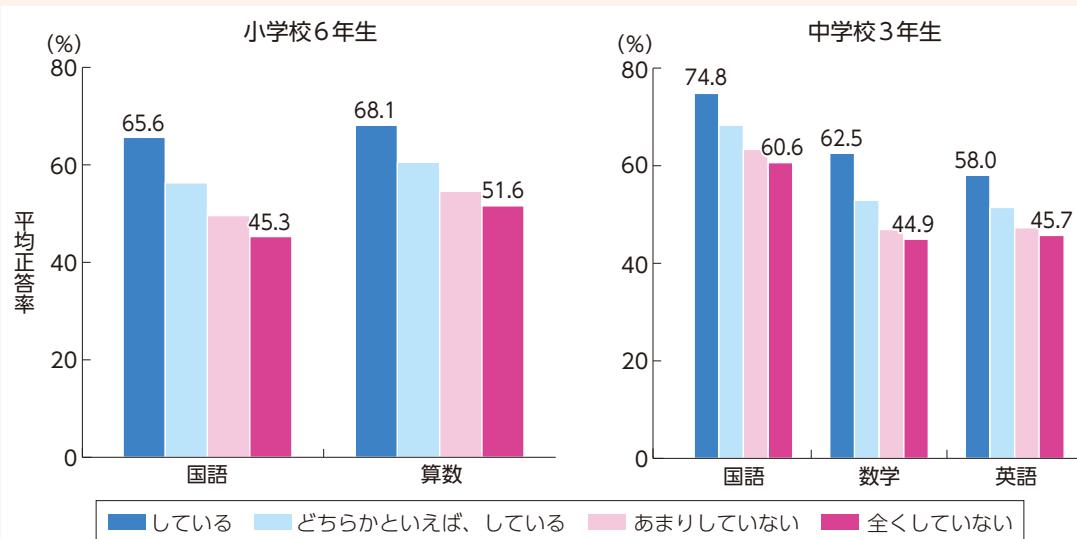


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

- 注：1) 平成23(2011)年度は、東日本大震災の影響等により、調査の実施を見送り
- 2) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り
- 3) 「朝食を毎日食べていますか」という質問に対して、「あまりしていない」、「全くしていない」と回答した割合の合計
- 4) 小学校6年生、中学校3年生が対象

また、同調査の結果によると、「毎日朝食を食べている」と回答している児童生徒の方が、教科の平均正答率が高い傾向が見られます（図表2-1-7）。さらに、スポーツ庁が小学校5年生と中学校2年生を対象に実施した令和元（2019）年度「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」（以下「全国体力調査」という。）によると、毎日朝食を食べる子供ほど、体力合計点が高い傾向にあります（図表2-1-8）。

図表2-1-7 朝食の摂取と学力調査の平均正答率との関係

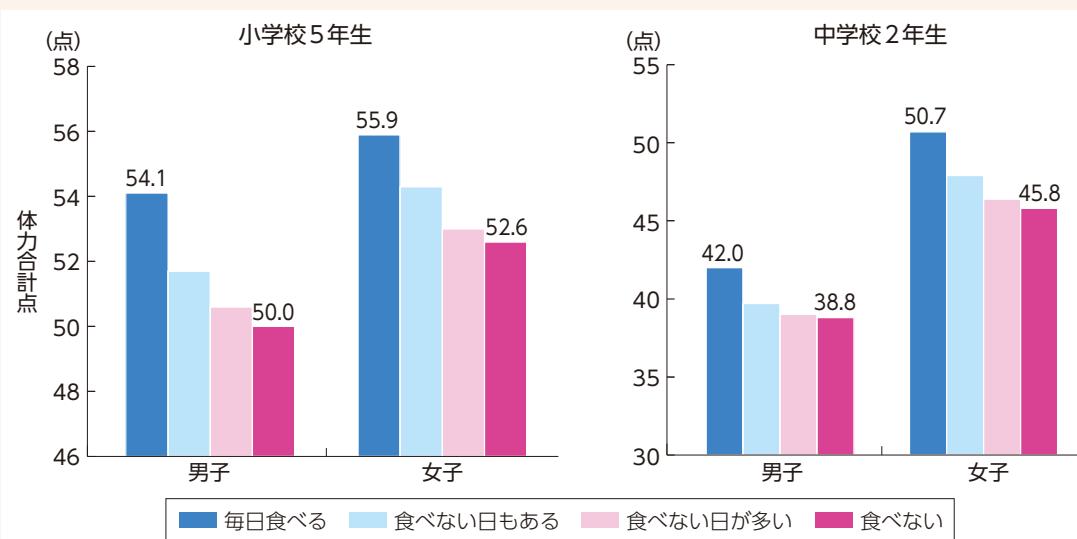


資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」(令和元(2019)年度)

注：1) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

2) (質問) あなたは、生活の中で次のようなことをしていますか。当てはまるものを1つずつ選んでください。「朝食を毎日食べている」  
(選択肢) 「している」、「どちらかといえば、している」、「あまりしていない」、「全くしていない」

図表2-1-8 朝食の摂取と全国体力調査の体力合計点との関係



資料：スポーツ庁「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」(令和元(2019)年度)

注：1) 令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

2) (質問) 「朝食は毎日食べますか。(学校が休みの日も含める)」  
(選択肢) 「毎日食べる」、「食べない日もある」、「食べない日が多い」、「食べない」

## 2 「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進

### (1) 子供の生活習慣づくりの推進

朝食をとることは、栄養補給だけでなく、よく噛んで食べることで、脳や消化器官を目覚めさせ、早寝早起きのリズムをつけることにつながります。

文部科学省では、子供の健やかな成長に必要となる、十分な睡眠、バランスのとれた食事、適切な運動等、規則正しい生活習慣づくりを社会全体の取組として推進しています。

令和2（2020）年度は、独立行政法人国立青少年教育振興機構と連携・協力し、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を促進するための「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業を全国5か所で実施するとともに、中学生の基本的な生活習慣の維持・定着・向上を図るために「早寝早起き朝ごはん」推進校事業を全国10か所で実施しました（図表2-1-9、2-1-10）。



Nara 早寝早起き朝ごはんフォーラム  
～わくわく親子広場～ チラシ

**図表2-1-9 令和2（2020）年度「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業一覧**

No.	都道府県	委託団体	事業名
1	新潟県	新潟県教育委員会	にいがた早寝早起き朝ごはん県民フォーラム2020
2	三重県	三重県	「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業
3	奈良県	奈良県立教育研究所	Nara 早寝早起き朝ごはんフォーラム ～わくわく親子広場～
4	兵庫県	「早寝早起き朝ごはん」兵庫県 フォーラム実行委員会	元気ひょうご！早寝早起き朝ごはんフォーラム
5	高知県	高知県教育委員会	こうちけ 高知家の早寝早起き朝ごはんフォーラム2020

**図表2-1-10 令和2（2020）年度「早寝早起き朝ごはん」推進校事業一覧**

No.	都道府県	委託団体	事業名
1	茨城県	鹿嶋市立鹿野中学校	良く寝て元気！鹿野生、リフレッシュ大作戦！！
2	東京都	麹町学園女子中学校	朝ごはん、自分でつくって、健康美人 正しいフードリテラシーを身につけた生徒の育成
3	神奈川県	秦野市教育委員会	考え表現する秦野っ子プラン～早寝早起き朝ごはん北っ子 プロジェクト
4	滋賀県	竜王町	「読書・ベル筋・ヘルメット+食育」の推進による生きぬ く力の醸成～学校の役割・家庭の役割～
5	滋賀県	長浜市立余呉小中学校	早寝早起き朝ごはん朝うんち～学びに向かう力を育む学校 と家庭をめざして～
6	大阪府	堺市教育委員会	体力向上・睡眠教育推進事業
7	兵庫県	西宮市立鳴尾中学校	朝からエンジン全開 Naruo Kids
8	兵庫県	西宮市立今津中学校	豊かな心と健やかな体を育む早寝早起き朝ごはん運動
9	愛媛県	新居浜市教育委員会	「早寝早起き朝ごはん」～コミュニティ・スクールの機能 を生かして～
10	熊本県	嘉島町立嘉島中学校	基本的生活習慣の定着推進事業

## (2) 「早寝早起き朝ごはん」全国協議会との連携による運動の推進

「早寝早起き朝ごはん」全国協議会は、平成18（2006）年に発足し、幅広い関係団体や企業等の参加を得て、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を文部科学省と連携して推進しています。令和3（2021）年3月現在、全国協議会の会員団体数は336で、様々な年齢層の子供や保護者に向けたガイドブックの作成・配布、全国フォーラム・総会の企画・運営等、子供の基本的な生活習慣の確立や生活リズムの向上につながる取組を展開しています。令和2（2020）年度は、「早寝早起き朝ごはん」の効果に関する調査研究の中間まとめを作成・発表し、新聞等で取り上げられました。中間まとめでは、子供の頃「早寝早起き朝ごはん」をよく実践していた人ほど、大人になった現在の資質・能力<sup>1</sup>が高い等の調査結果が出ており、「早寝早起き朝ごはん」の重要性を、広く普及啓発しました。また、これまで作成した絵本の内容を大型絵本にして、各都道府県立図書館等に配布しました。

また、専門家による講演やトークセッション等を通して、子供の生活リズムについての知識や理解を深めるために、毎年3月に全国フォーラムを開催しています。なお、令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、全国フォーラムは中止となりました。



大型絵本「にこにこ げんきの おまじない」©やなせスタジオ

<sup>1</sup> 自尊感情、共生感、意欲・関心、規範意識、人間関係能力、職業意識、文化的な作法・教養、へこたれない力の8項目

## 事例

### 西合志中学校区 「早寝早起き朝ごはん」運動 （「早寝早起き朝ごはん」推進校事業）

熊本県合志市立西合志中学校

西合志中学校では、生徒の学習面や運動面の力を向上させるとともに、生活リズムの乱れが一因として挙げられる不登校の未然防止対策の強化を目的として、「早寝早起き朝ごはん」推進校事業の取組を実施しました。「早寝早起き朝ごはん」を中心とした基本的生活習慣の重要性を教職員の共通理解とし、研究の推進と活動の実践を進めました。

取組を実施するに当たり、生徒の実態を把握するために、アンケートの実施等を行いました。その結果、全く朝食をとらない生徒はいませんでしたが、週に1～2日食べるという生徒が2.3%いることや、スマートフォンの利用やゲームに関して家庭での監督が行き届かない状況があることを把握できました。

取組の計画においては、生徒の基本的な生活習慣の定着を図るため、「生徒への啓発による意識向上及び主体的な活動の活性化」、「保護者や地域への啓発による意識の向上」、「教職員の意識の向上及び実践の手立てのための研究」の3点に配慮しました。

「生徒への啓発による意識向上及び主体的な活動の活性化」として、PTA主催の講演会を開催しました。講演会では、生活チェックを行い、生活習慣病と睡眠、朝食の関係について話を聞き、生徒に自らの生活習慣を見直すきっかけを与えました。また、「早寝早起き朝ごはん」通信を発行し、早寝早起き朝ごはんに関する○×クイズ、生徒の生活習慣調査の結果、教職員が参加した研修の内容や調査結果等を掲載し、生徒・保護者への周知・啓発を図りました。夏休みには、睡眠時間や朝食の摂取、スマートフォンの使用について記録し、生活習慣を振り返るようにしました。また、夏休み中の朝食を自分で作り、家族の感想をもらうという宿題を活用し、提出されたものの中から栄養バランスのとれた朝食の写真やレシピについては校内に掲示して紹介しました。

「保護者や地域への啓発による意識の向上」として、保護者や地域へ学校からの通信を配布することや、地域の人も参加できるよう講演会の開放などの啓発を行いました。地域の人や保護者が参加し、協働して学校づくりを進める学校運営協議会でも取組内容を発表し、保育所や小学校との意見交換を行いました。

「教職員の意識の向上及び実践の手立てのための研究」として、久留米大学医学部教授による教職員向け教育講演会の開催や、「弁当の日<sup>1</sup>」の取組、食に関する取組が防災教育にもつながる視点等を、先進校視察により学びました。

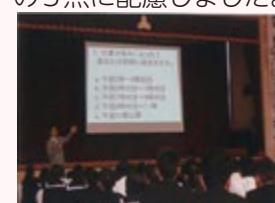
例年2学期以降に新規の不登校生徒が急増しますが、令和元（2019）年度はほとんど発生せず、この取組の大きな成果といえると考えます。さらに、取組を推進することで教職員の意識が上がり、保護者の協力も例年なく高まり、学校全体が1つのテーマに向かって進むことができました。特に生徒会執行部での朝のあいさつ運動や保健委員会でのレシピの掲示等の活動によって引き出された生徒の主体的な活動は、生徒の達成感や自己肯定感の向上に大きく貢献しました。

今後も、生徒や保護者、地域と協力して活動を展開し、更なる取組を進めていこうと考えています。

1 香川県の小学校から始まった、子供が年に数回、自分で弁当を作り学校に持ってくるという取組  
<https://bentounohi.jp/about/>



「早寝早起き朝ごはん」通信



PTA主催の講演会の様子



調理実習の様子

### ③ 望ましい食習慣や知識の習得

#### (1) 家庭教育支援における取組

朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣による影響が考えられ、親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性があることも指摘されています。

文部科学省では、子供の生活習慣に関する情報の発信や食育を含む学習機会の効果的な提供等、地域における家庭教育支援の取組を推進しています。

また、全国の教育委員会やPTA、子育て支援団体において学習機会等で活用できるよう、家庭教育に関する様々な資料等をウェブサイトに掲載しています。その中には「一日のスタートは朝食から。」、「一緒に食事をするって、とても大切。」などのテーマで、食育に関する内容を盛り込んでいます<sup>1</sup>。

#### (2) 適正体重の子供の増加に向けた取組

厚生労働省では、子供の肥満が将来の肥満や生活習慣病に結びつきやすいとの報告があることから、「健康日本21（第二次）<sup>2</sup>」において、「肥満傾向にある子どもの割合の減少」について目標（小学5年生の中等度・高度肥満傾向児の割合を減少傾向にする）を設定しています。

大人だけでなく子供においても偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れによる肥満や瘦身傾向<sup>そうしん</sup>が見られることから、子供と保護者や家庭が共に健やかな生活習慣を実現できるよう、地方公共団体においても様々な食育活動が行われています。

1 「子供たちの未来をはぐくむ家庭教育」ウェブサイト（文部科学省）：<https://katei.mext.go.jp/contents/2/index.html>

2 国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針（平成24年厚生労働省告示第430号）

## 第2節 妊産婦や乳幼児に関する栄養指導

### 1 妊産婦に対する栄養指導

妊娠期・授乳期においては、母子の健康の確保のために適切な食習慣の確立を図ることが重要です。特に、妊娠期の適切な体重増加量については、出生体重との関連が示唆されること等から、妊娠中の体重増加量が一律に抑制されることのないよう、肥満や瘦身そうしんといった妊婦個々の体格に配慮した対応が求められています。

このため、厚生労働省が、妊娠期・授乳期における望ましい食生活の実現に向けて作成した「妊娠婦のための食生活指針<sup>1</sup>」は、妊娠婦に対する健康診査や各種教室等における栄養指導に活用されてきました。同指針作成後の健康や栄養・食生活に関する課題、妊娠婦を取り巻く社会状況等の変化を踏まえ、令和3（2021）年3月に同指針を改定しました。妊娠、出産、授乳等に当たっては、妊娠前からの健康なからだづくりや適切な食習慣の形成が重要であることから、改定後の指針の対象には妊娠前の女性も含むこととし、名称は「妊娠前からはじめる妊娠婦のための食生活指針」としました。この指針は、妊娠前からの健康づくりや妊娠婦に必要とされる食事内容のほか、妊娠婦の生活全般、からだや心の健康等にも配慮した、10項目から構成されます。また、妊娠期における望ましい体重増加量については、「妊娠中の体重増加指導の目安」（令和3（2021）年3月8日日本産科婦人科学会）を参考として示しました（図表2-1-11）。あわせて、一般の方を対象としたリーフレットを作成し、普及啓発を行っています。

図表2-1-11 妊娠中の体重増加指導の目安<sup>\*1</sup>

妊娠前の体格 <sup>*2</sup>	BMI	体重増加量指導の目安
低体重	18.5未満	12～15kg
普通体重	18.5以上25.0未満	10～13kg
肥満 (1度)	25.0以上30未満	7～10kg
肥満 (2度以上)	30以上	個別対応 (上限5kgまでが目安)

注：\*1 「増加量を厳格に指導する根拠は必ずしも十分ではないと認識し、個人差を考慮したゆるやかな指導を心がける。」産婦人科診療ガイドライン産科編 2020 CQ 010より

\*2 体格分類は日本肥満学会の肥満度分類に準じた。



普及啓発用のリーフレット

1 平成18(2006)年2月に「健やか親子21」推進検討会が作成

## 2 乳幼児の発達段階に応じた栄養指導の充実

授乳期・離乳期は、子供の健康にとって極めて重要な時期であり、慣れない授乳や離乳食を体験する過程を支援することが親子双方にとって重要です。このため、厚生労働省では、妊産婦や子供に関わる産科施設、小児科施設、保健所・市町村保健センターなどの保健医療従事者が授乳や離乳の支援に関する基本的事項を共有することで妊産婦への適切な支援を進めていくことができるよ



授乳スタートガイド

離乳スタートガイド

う、「授乳・離乳の支援ガイド<sup>1</sup>」を平成19（2007）年3月に作成しており、地方公共団体や医療機関等で活用されてきました。同ガイドは、作成後の科学的知見の集積、育児環境や就業状況の変化、母子保健施策の充実等、授乳や離乳を取り巻く社会環境等の変化を踏まえ、平成31（2019）年3月に改定されました。これまでよりも育児支援の視点を重視するとともに、食物アレルギー予防に関する支援についての記載を充実させるなど、内容を見直しました。同ガイドの見直しの内容を踏まえ、令和元（2019）年度に授乳や離乳について分かりやすく記載したリーフレットを作成し、一般の方への普及啓発を行っています。

また、厚生労働省では、授乳・離乳の支援、乳幼児の食生活改善のための基礎資料として、全国の乳幼児の栄養方法や食事の状況などの実態を把握するため、昭和60（1985）年から10年ごとに「乳幼児栄養調査」を実施しています。直近の調査は、平成27（2015）年9月に実施し、平成28（2016）年8月に結果の概要を公表しました。その調査結果では、母乳で乳幼児を育てる母親の割合<sup>2</sup>が増加したことや、経済的な暮らし向きによって子供の食物摂取の状態に差があること等が明らかになりました。

地域では、市町村保健センターを中心に管理栄養士・栄養士等による乳幼児を対象とした栄養指導が実施されており、健康診査や各種教室等における保健・栄養指導を通じて、出産から離乳食の開始時期以降に至るまでの一貫した支援が図られるような取組を行っています。平成30（2018）年度に保健所及び市区町村で栄養指導を受けた乳幼児は2,952,966人<sup>3</sup>です。

21世紀の母子保健の主要な取組を提示するビジョンとして、20世紀の母子保健の取組の成果を踏まえ、関係者、関係機関・団体が一体となって母子保健に関する取組を推進する国民運動計画として、「健やか親子21」を平成13（2001）年から開始しました。「健やか親子21」の計画期間（平成13（2001）年～平成26（2014）年）の終了時に最終評価及び次期計画の検討を行い、平成27（2015）年4月からは第2次計画である「健やか親子21（第2次）」を進めています。「すべての子どもが健やかに育つ社会」の実現を目指し、学校など関係機関のほか、食品産業や子育て支援に関連する民間企業等とも新たに連携、協働し、子供だけでなく、親への支援や親子を取り巻く温かな環境の形成等を通して、幅広い対象者に向けた「健やか親子21（第2次）」の普及啓発に取り組んでいます。令和元（2019）年度は、計画の中間年

1 平成19（2007）年3月に「授乳・離乳の支援ガイド策定に関する研究会」が作成

2 毎日母乳を与えていたわけではない場合、又は外出時や入眠時等に少しだけ与える場合は該当しない。

3 厚生労働省「平成30（2018）年度地域保健・健康増進事業報告」

に当たることから中間評価を行いました。また、平成27（2015）年度から、「健やか親子21（第2次）」のスタートに合わせ、「健康寿命をのばそう！アワード」に母子保健分野を加え、食育を含む母子の健康増進を目的とする優れた取組を行う企業・団体・地方公共団体を表彰する制度を実施しています。令和2（2020）年度は、応募のあった98件のうち12の企業・団体・地方公共団体が表彰されました。

さらに、「成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律」（平成30年法律第104号。以下「成育基本法」という。）が令和元（2019）年12月1日に施行され、令和3（2021）年2月9日に「成育医療等の提供に関する施策の総合的な推進に関する基本的な方針」が閣議決定されました。成育基本法は、子供たちの健やかな成長を切れ目なく支援することを目的としており、妊産婦や乳幼児等に対する食育について、普及啓発等の施策を講ずるものとして位置付けられています。引き続き、厚生労働省では「すべての子どもが健やかに育つ社会」の実現に向け、関係者と連携し、次世代を担う健やかな子供たちを育む取組を推進していきます。

## （第3節）子供や若者とその保護者に対する食育推進

食育の取組は、日常生活の基盤である家庭において、確実に推進していくことが極めて重要です。特に、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を修得する機会にもなります。

令和2（2020）年11月の「子供・若者育成支援強調月間」（内閣府、関係省庁、地方公共団体その他関係諸団体が実施主体）では、その実施要綱中に、取り組むべき課題の重点事項の一つとして「生活習慣の見直しと家庭への支援」が掲げられ、食育の推進、生活時間の改善等により、子供の生活習慣の見直しに取り組むこととされるなど、国民運動の一環として食育の推進が図られています。

また、政府は、「第4次男女共同参画基本計画」（平成27（2015）年12月25日閣議決定）の第1分野「男性中心型労働慣行等の変革と女性の活躍」の章において、具体的な取組として、「男性が家事・育児等を自らのことと捉え、主体的に参画する動きを広めるため、男性を対象とした啓発手法の開発・実施、食育の推進、男性のロールモデルによる活躍事例の発信、キャンペーンや顕彰を通じ、国民全体の気運の醸成を図ることを決定しました。

そこで、内閣府では、平成28（2016）年に、若年世代の夫婦・カップルを主な対象とした、家族の役割分担について具体的にイメージしながら実践するためのコミュニケーションツールとして、夫婦が本音で話せる魔法のシート「○○家作戦会議」を作成し、男女共同参画局のウェブサイトで公開しています<sup>1</sup>。

### 夫婦が本音で話せる魔法のシート 「○○家作戦会議」

家族が仲良く暮らしていくためには、夫婦の協力体制がとても大切です。

自分の気持ちを上手く相手に伝えられず、モヤモヤしていませんか？ このシートを活用して楽しく真剣に、これからのお二人のこと・家族のことを話してみましょう。

日々の家事や育児の項目を洗い出し、どのようにシェアし、お互いに支え合うのがよいのかを確認し合うためのコミュニケーションツールです。



▶ [夫婦が本音で話せる魔法のシート「○○家作戦会議」【PDF形式：749KB】](#)

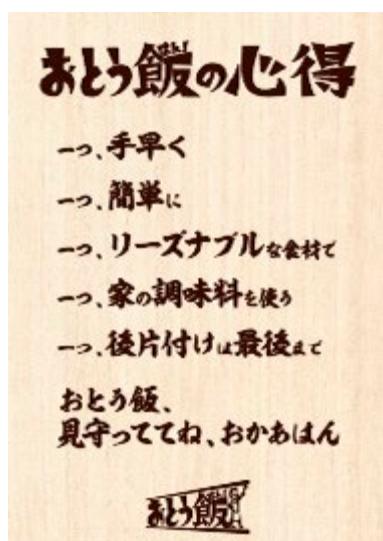
「夫婦が本音で話せる魔法のシート「○○家作戦会議」」サイト

また、令和2（2020）年7月開催の「すべての女性が輝く社会づくり本部」において、「女性活躍加速のための重点方針2020」が決定され、前年の同重点方針2019に引き続き、男性の暮らし方・意識の変革として、男性の家事・育児等への参画について国民全体の機運醸成を図ることとされました。内閣府男女共同参画局では、子育て世代の男性の家事・育児等のうち料理への参画促進を目的として平成29（2017）年度に開始した「“おとう飯”始めよう」キャンペーンを、令和2（2020）年度も引き続き実施しました。

<sup>1</sup> 夫婦が本音で話せる魔法のシート「○○家作戦会議」（内閣府）：<https://www.gender.go.jp/public/sakusenkaigi/index.html>

令和2（2020）年7月からは、本キャンペーンの取組として、“おとう飯”大使がこれまで開発したレシピを動画化した「“おとう飯”ムービー」を発信することで、より男性の料理参画を促進しています。

こうした取組を通じて、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）が推進されるとともに、男性の家事や育児への参画につながることが期待されます。



“おとう飯”的心



## 始めようキャンペーン

「おとう飯」始めよう キャンペーンロゴマーク

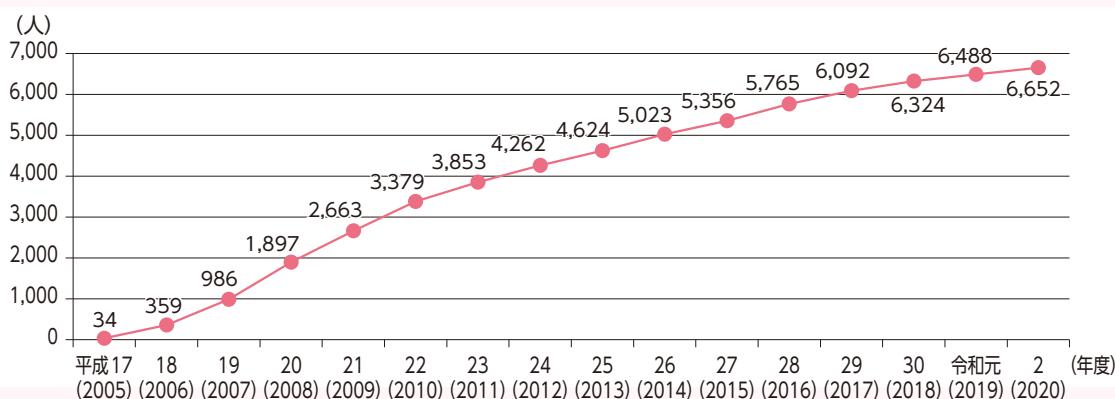
## 第1節 学校における食に関する指導体制の充実

平成17（2005）年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化されました。平成20（2008）年6月には「学校給食法」（昭和29年法律第160号）の改正が行われ、その目的に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられるとともに、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うこと、校長が食に関する指導の全体的な計画の作成を行うこと等が定めされました。学校における食育を推進するためには、食に関する指導の全体的な計画に基づき、栄養教諭を中心に全教職員が共通理解の下に連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。このため、文部科学省では、栄養教諭の重要性を踏まえ、「これからの中等教育における食育の推進」を検討会議を開催し、平成29（2017）年3月に、栄養教諭自身の専門性を高めるとともに、各学校や地方公共団体における栄養教諭を中心とした食育推進体制への理解促進に役立てる目的で、栄養教諭の在り方をまとめた「栄養教諭を中心とした中等教育における食育」を作成しました。

また、平成30（2018）年度には、学習指導要領の改訂や社会の大きな変化に伴う子供の食を取り巻く状況の変化等を踏まえ、食に関する指導を行う教職員向けの指導書である「食に関する指導の手引」を改訂するとともに、こうした資料等も活用しながら、学校給食を活用した食育の推進等について、各種の会議や研修会等で周知を図っています。

公立小・中学校等の栄養教諭については、各都道府県教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、栄養教諭免許状取得者の中から採用し、配置しています。令和2（2020）年5月1日現在で、全都道府県において6,652人の栄養教諭が配置されており、配置数は年々増加しています（図表2-2-1）。文部科学省は、全ての児童生徒が栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発を通じて、学校栄養職員<sup>1</sup>の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努めています。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進しています（図表2-2-2）。

図表2-2-1 公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



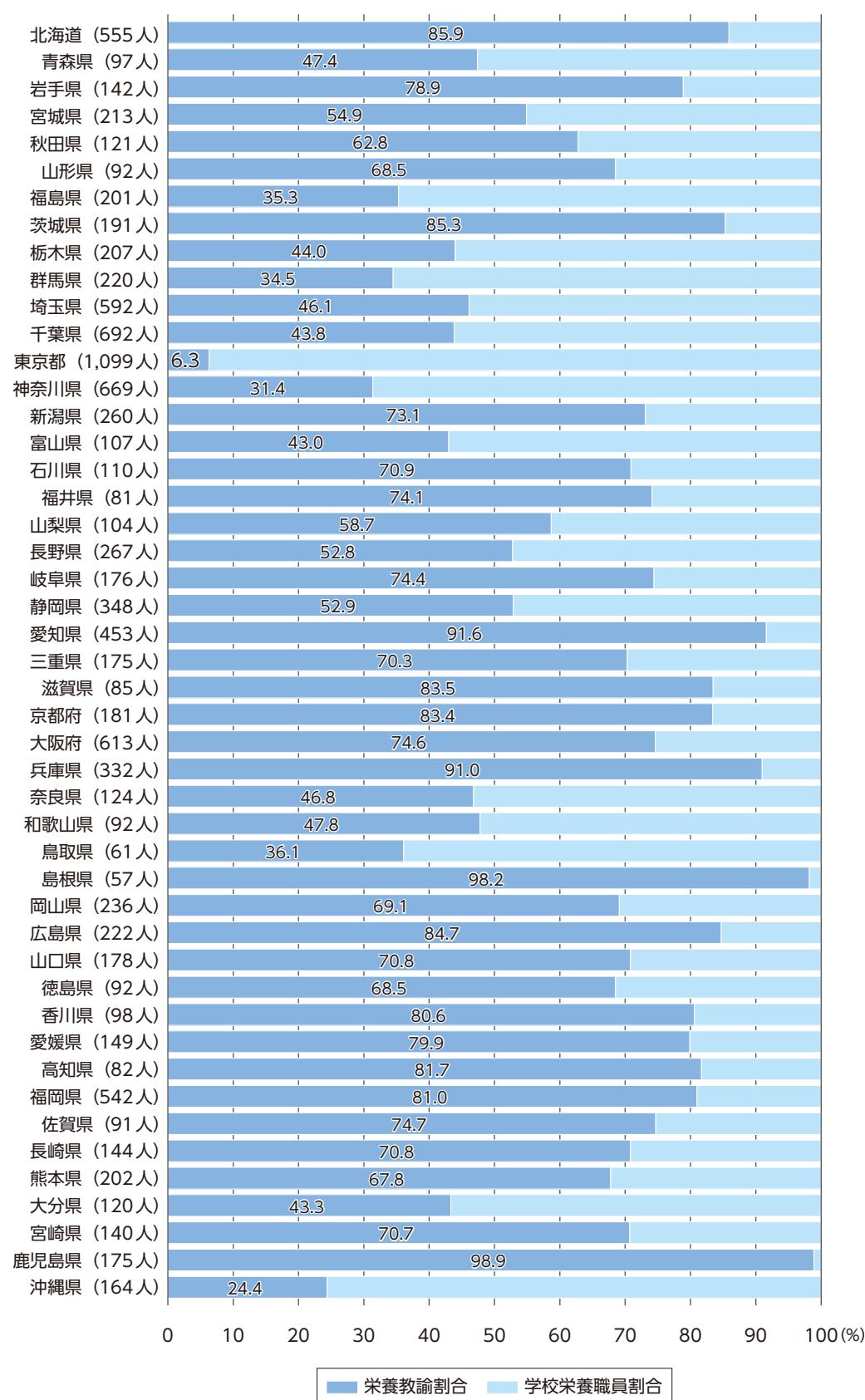
資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

文部科学省「学校基本調査」（平成28（2016）年度以降、各年度5月1日現在）

注：公立小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

1 学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（学校給食法第7条）

図表2-2-2 公立小・中学校等栄養教諭及び学校栄養職員の配置数における栄養教諭の割合



資料：文部科学省「学校基本調査」(令和2(2020)年度)

注：1) ( ) 内の人数は、栄養教諭と学校栄養職員の合計人数

2) 数値は栄養教諭割合

3) 公立小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

4) 令和2(2020)年5月1日現在

## 第2節 学校における食に関する指導内容の充実

学校における食に関する指導は、子供が食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を実践することができることを目指し、学校給食を活用しつつ、学校の教育活動全体を通じて行われています。

### (1) 栄養教諭による取組

栄養教諭は、学校における食育推進の要として、食に関する指導と献立作成や衛生管理などの学校給食の管理を一体的に展開することにより、教育上の高い相乗効果をもたらしています。

#### ア 食に関する指導の連携・調整

食は、各教科等で学習する内容に幅広く関わっており、食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行うことが重要です。栄養教諭は、各教科等において指導に携わるだけでなく、学校における食に関する全体的な指導計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしています。そして、栄養教諭のみならず関係教職員が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付けるとともに、十分な連携・協力をを行うことにより、体系的・継続的に効果的な指導を行うことができます。

#### イ 各教科等における教育指導

食に関する指導は、学校の教育活動全体の中で体系的・継続的に行われるものであり、その中で、栄養教諭は、その専門性を生かして、各学級担任や教科担任等との連携を図りながら積極的に指導を行っています。また、栄養教諭は、学校給食の管理業務を担っていることから、各教科等の授業内容と関連させた献立を作成し、学校給食を生きた教材として活用するなど、効果的な指導を行っています。

平成29（2017）年3月には幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領を、同年4月には特別支援学校幼稚部教育要領及び特別支援学校小学部・中学部学習指導要領を、平成30（2018）年3月には高等学校学習指導要領を、平成31（2019）年2月には特別支援学校高等部学習指導要領を改訂しました。各学習指導要領においては、引き続き、学校における食育の推進について、各教科等のそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めることや、指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することとしています。幼稚園教育要領においては、その基礎として、食の大切さに気付き、進んで食べようとする気持ちを育むすることとしています。また、教育課程の編成及び実施に当たっては、食に関する指導の全体計画を含む各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう留意することも新たに明記しました。

#### ウ 学校・家庭・地域における栄養教諭を中心とした取組

子供の望ましい食生活の実践を目指して、栄養教諭等には、学校教育活動の中で体系的・継続的な指導を実施するとともに、家庭や地域と連携した取組を行うことについて特に大きな

成果が期待されています。

具体的な取組としては、保護者会等を通じた食に関する指導、給食便りやパンフレットの配布等、家庭と連携した取組、農作業体験などの体験活動、料理教室、給食試食会など地域と連携した取組、PTAの積極的な取組を促すための働き掛け等が挙げられます。

文部科学省では、平成29（2017）年度から栄養教諭と養護教諭等が連携した家庭へのアプローチや、体験活動を通じた食への理解促進等、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進することで、子供の日常生活の基盤である家庭における食に関する理解を深め、効果的に子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す「つながる食育推進事業」を実施しています。令和2（2020）年度は、全国で5事業、実施校10校で取組を行い、共通の指標によってその取組を検証しました。

共同調理場を担当する栄養教諭もおり、その地域の給食を管理していることを生かし、献立計画だけでなく各学校の食に関する指導の全体計画を作成しています。地域の児童生徒の食生活や生活習慣等の実態を把握し児童生徒や各学校が抱える課題と食育推進のための方策を明らかにし、栄養教諭と各学校の給食主任が連携するための組織を構築することで、地域全体の食育を推進しています。

## （2）食に関する学習教材等の作成

文部科学省は、各教科等における食に関する指導において使用する教材等を作成しています。平成28（2016）年2月には、様々な教科等に分散している食育に関する内容を集約し、「小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」」を作成するとともに、学級担任等が授業の時間に食に関する指導を効果的に行うことができるよう、指導上のポイント等をまとめた指導者用資料を作成し、全国の小学校等に配布しました。また、同年12月には編集可能な媒体でこれらの教材等をウェブサイトに掲載し、その活用を促進しています。

## （3）食育を通じた健康状態の改善等の推進

近年、子供の食を取り巻く社会環境が変化し、摂取する栄養の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満ややせ、生活習慣病等の増加が指摘されています。

令和3（2021）年2月には、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）を一部改正しました。食品構成については、児童生徒1人1回当たりの栄養量の摂取基準である「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようになると、「食に関する指導の手引」や食育教材を活用しながら、児童生徒の望ましい食習慣の形成に向けた指導を行っています。

## 事例

### 子供たちの自己管理能力の育成を目指して (つながる食育推進事業における取組)

奈良県教育委員会

奈良県では平成29（2017）年度から令和2（2020）年度に、文部科学省のモデル事業を受託し、令和2（2020）年度は広陵町を実践地域、広陵町立広陵北小学校と広陵町立広陵中学校を実践校として、望ましい食習慣の形成を目指し、児童生徒が朝食を自分で作ることができる力の育成に取り組んできました。

また、奈良県の課題である学校給食における地場産物の活用割合の増加もテーマの一つとし、地域の生産者と相談しながら学校給食に使用する野菜の計画栽培を行うなど、積極的に地場産物を取り入れ、地域や食に関する理解を深めました。そして、児童が家庭でも地場産物を使った料理を作ることができるようになることを目的に、フードコーディネーターと連携してレシピを開発し、チラシを配付しました。

広陵北小学校ではコロナ下における対応のため、学校での調理実習の代替として、家庭科担当教諭と栄養教諭が調理実習の様子を収録したDVDを配付し、児童が家庭で実習を行うようにしたことで、保護者を巻き込んだ取組とすることことができ、自分で作ることができる児童が増えるとともに、自分で作ることができるメニューも増えました。また、教科の学習や学級活動で食に関する知識を身に付けることに加え、学校全体で教職員が一丸となり、個々の児童が抱える課題の解決に向け、実態に応じたアドバイスを繰り返すことにより、「朝食を食べない」と回答する児童が減少し、大きな成果につなげることができました。

広陵中学校では、給食センター勤務の栄養教諭が学級担任等と連携し、教科等の学習やICTを活用した食に関する指導を実施し、作成した動画教材には常に栄養教諭の姿が映し出されるように工夫しました。また、学校給食の食材を紹介する資料の掲示や校内放送を積極的に行つたことにより、生徒が栄養教諭や給食センターを身近に感じることができます。そのほか、管理栄養士を目指す県内の大学生と連携して、毎月19日の「食育の日」に新献立の開発を行いました。東京オリンピックの開催に向けて、令和2（2020）年度は「世界の料理」をテーマにし、多様な食文化に触れ、世界の料理に興味を持ち、給食時間を楽しく過ごせるように工夫しました。

学校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中心とした全校体制で食に関する指導に取り組むことにより、教職員の意識が向上し、生産者・調理員・栄養教諭等、学校給食に関わる多くの方の思いが児童生徒に伝えられ、結果として学校給食の残食率の低下にもつなげることができました。これらの結果から、児童生徒が自分自身の将来の健康について考え、食事をする、食の自己管理能力の育成につながったのではないかと考えています。

今後は、4年間取り組んできた事業の成果を生かし、学校・家庭・地域がつながり、次世代を担う子供たちが楽しみながら食に関する知識と実践力を養うことができる食育の推進に努めていきたいと考えています。



【広陵北小学校】  
朝ごはんに関する指導の様子



【広陵中学校】  
「食育の日」に給食で  
提供されたメキシコ料理



【広陵中学校】  
陸上部長距離の生徒を  
対象とした食事指導の様子



【広陵町・香芝市  
共同中学校給食センター】  
11月生徒配付用献立表より  
「大和牛の紹介」

## 【第3節】学校給食の充実

### 1 学校給食の現状

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子供の健康の保持・増進を図ること等を目的に実施されています。また、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における教材としても活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。

学校給食の実施状況としては、平成30（2018）年5月現在、小学校では19,453校（全小学校数の99.1%）、中学校では9,122校（全中学校数の89.9%）、特別支援学校等も含め全体で30,092校において学校給食が行われており、約930万人の子供が給食を食べています（図表2-2-3）。学校給食実施校は着実に増加しており、引き続き学校給食の普及・充実が求められます。なお、文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一層の充実と発展を図ることを目的に、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と定めており、文部科学省及び各学校等で様々な取組が行われています。文部科学省では、全国学校給食週間広報動画を作成するとともに、英語版を作成し広く普及・啓発を図りました。令和2（2020）年度は、文部科学省ウェブサイトやTwitter等のSNSを活用し、教育委員会等における取組を発信しました。

図表2-2-3 学校給食実施状況（国公私立）

区分	全国総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計		
		実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	実施数	百分比	
小学校	学校数	19,635	19,350	98.5	51	0.3	52	0.3	19,453	99.1
	児童数	6,427,867	6,352,201	98.8	7,212	0.1	8,722	0.1	6,368,135	99.1
中学校	学校数	10,151	8,791	86.6	39	0.4	292	2.9	9,122	89.9
	生徒数	3,253,100	2,569,439	79.0	7,448	0.2	116,567	3.6	2,693,454	82.8
義務教育学校	学校数	82	82	100.0	0	0.0	0	0.0	82	100.0
	児童・生徒数	34,679	33,076	95.4	0	0.0	0	0.0	33,076	95.4
中等教育学校（前期課程）	学校数	52	28	53.8	0	0.0	5	9.6	33	63.5
	生徒数	16,277	8,266	50.8	0	0.0	1,720	10.6	9,986	61.4
特別支援学校	学校数	1,132	1,005	88.8	1	0.1	12	1.1	1,018	89.9
	児童・生徒数	143,379	125,188	87.3	40	0.0	832	0.6	126,060	87.9
夜間定時制高等学校	学校数	565	297	52.6	86	15.2	1	0.2	384	68.0
	生徒数	76,461	18,816	24.6	3,384	4.4	16	0.0	22,216	29.1
計	学校数	31,617	29,553	93.5	177	0.6	362	1.1	30,092	95.2
	児童・生徒数	9,951,763	9,106,986	91.5	18,084	0.2	127,857	1.3	9,252,927	93.0

資料：文部科学省「学校給食実施状況調査」（平成30（2018）年度）

- 注：1) 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食  
 2) 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食  
 3) ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食  
 4) 令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

また、食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあり<sup>1</sup>、学校給食における食物アレルギー対応について、文部科学省では、平成24（2012）年に発生した死亡事故を受けて開催した有識者会議の最終報告を踏まえ、学校におけるアレルギー対応の改善・充実のための資料として、「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版」及び「学校におけるアレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料」を作成し、平成27（2015）年3月に全国の教育委員会や学校等へ配布すること等を通じ、食物アレルギー等を有する子供に対する、よりきめ細かな取組を推進しています。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に当たっては、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい生活様式」～」を作成しました。この中で、学校給食の場面で留意すべきことについて、食事の前後の手洗いを徹底することや、飛沫を飛ばさないよう工夫すること等を示しています。

また、「新型コロナウイルス感染症に対応した持続的な学校運営のためのガイドライン」において、会食に当たっては飛沫を飛ばさないよう、机を向かい合わせにしない、会話を控えるなどの対応を行うことを示しています。

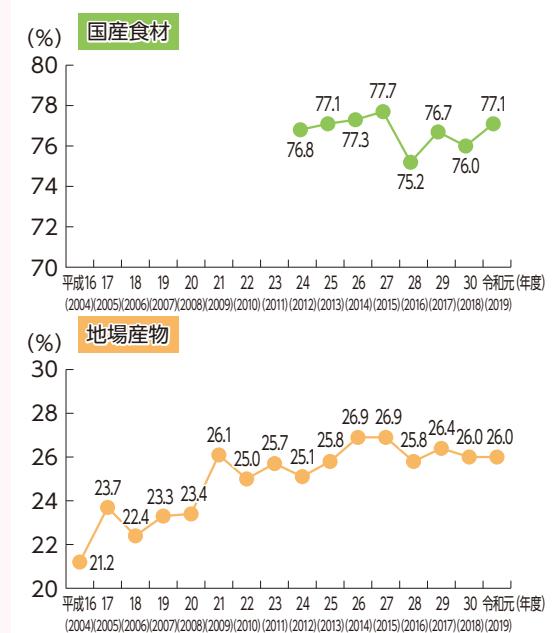
## 2 地場産物等の活用の推進

地場産物を学校給食に活用し、食に関する指導の教材として用いることにより、子供がより身近に、実感を持って地域の食や食文化等について理解を深め、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを抱くことができます。また、地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制されるとともに、流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも有効です。さらに、地域の生産者等の学校給食を始めとする学校教育に対する理解が深まることにより、学校と地域との連携・協力関係の構築にも寄与していることから、学校や地域において、地場産物を学校給食で活用する取組が積極的に進められています。一方で、地域によっては、価格が高いことや、一定の規格を満たした農産物を安定的に調達することが難しいことなどにより県内産農産物の使用量・使用品目の確保が困難になってきているといった現状もあります。

令和3（2021）年3月に決定された第4次基本計画では、生産者や学校給食関係者の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベー

図表2-2-4

学校給食における国産食材、地場産物の使用割合



資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

1 公益財団法人日本学校保健会ウェブサイト（学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂P3））<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>

スに見直し、その割合を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指すこととされました。

令和元（2019）年度の学校給食における地場産物の使用割合は、これまでの食材数ベースによる調査で、全国平均は26.0%となっています。また、国産食材の使用割合は、77.1%となっています（図表2-2-4）。一方、金額ベースでの調査では、全国平均で地場産物の使用割合は52.7%、国産食材の使用割合は87.0%となっています。都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にはばらつきが見られます（図表2-2-5）。

文部科学省においては、平成28（2016）年度から、「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を実施し、学校給食において地場産物が一層活用されるよう、教育委員会や学校設置者と、生産・流通に係る農水部局や事業者とが連携し、食品の生産・加工・流通等における新たな手法等を開発するとともに、全国的な普及を図っています。また、関係府省庁とも連携を図りながら、地場産物の活用を推進しています。

農林水産省では、地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大を推進する様々な取組を表彰する「地産地消等優良活動表彰」を実施しています。

また、学校給食等の食材として、地場産物を安定的に生産・供給する体制を構築するため、地場産物の生産量等の調査・分析、新しい献立や加工品の開発・導入実証等の取組への支援、生産者と学校等の双方のニーズや課題を調整す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。



給食現場と生産現場をつなぐ体制  
(農業公社専任職員による出荷野菜の調整)

図表2-2-5

学校給食における地場産物及び国産食材使用状況（令和元（2019）年度）

都道府県名	地場産物		国産食材	
	食材数ベース (※1)	金額ベース (※2)	食材数ベース (※1)	金額ベース (※2)
1 北海道	43.1%	70.3%	76.3%	88.2%
2 青森県	32.0%	71.4%	78.0%	92.1%
3 岩手県	23.2%	58.2%	85.9%	90.2%
4 宮城県	28.9%	50.8%	79.6%	84.2%
5 秋田県	29.3%	49.8%	90.8%	80.2%
6 山形県	27.2%	55.4%	85.5%	89.8%
7 福島県	33.5%	51.6%	90.5%	88.3%
8 茨城県	35.2%	67.2%	74.2%	87.8%
9 栃木県	34.8%	67.2%	80.2%	90.1%
10 群馬県	32.3%	54.9%	71.4%	83.9%
11 埼玉県	20.2%	47.1%	81.8%	86.1%
12 千葉県	24.2%	45.9%	71.6%	86.4%
13 東京都	7.2%	7.2%	77.4%	83.0%
14 神奈川県	11.3%	27.6%	77.1%	80.8%
15 新潟県	38.3%	66.1%	87.3%	91.6%
16 富山県	32.8%	58.5%	78.9%	85.6%
17 石川県	35.2%	62.9%	74.1%	89.7%
18 福井県	25.0%	34.9%	78.1%	88.4%
19 山梨県	27.5%	35.5%	84.3%	77.9%
20 長野県	34.2%	66.0%	86.7%	92.3%
21 岐阜県	33.8%	57.5%	82.2%	87.3%
22 静岡県	27.8%	55.3%	77.3%	90.3%
23 愛知県	24.0%	55.5%	80.8%	89.2%
24 三重県	28.0%	59.2%	73.9%	90.8%
25 滋賀県	25.0%	49.3%	77.4%	89.4%
26 京都府	15.5%	20.6%	74.0%	89.9%
27 大阪府	2.2%	7.3%	70.9%	85.6%
28 兵庫県	21.5%	47.3%	74.1%	84.4%
29 奈良県	18.9%	32.7%	78.1%	84.6%
30 和歌山県	21.4%	28.4%	80.2%	91.2%
31 鳥取県	42.5%	72.9%	72.4%	92.4%
32 島根県	43.4%	72.0%	85.6%	95.2%
33 岡山県	49.0%	63.0%	76.5%	89.3%
34 広島県	30.8%	58.1%	74.5%	85.3%
35 山口県	49.7%	81.5%	86.3%	95.5%
36 徳島県	48.3%	62.8%	85.0%	81.7%
37 香川県	30.0%	54.3%	70.8%	82.9%
38 愛媛県	31.2%	71.7%	80.6%	93.6%
39 高知県	38.9%	54.1%	80.0%	89.0%
40 福岡県	20.9%	45.7%	63.8%	80.0%
41 佐賀県	31.7%	56.3%	75.9%	89.6%
42 長崎県	31.6%	57.3%	66.3%	82.5%
43 熊本県	36.5%	56.6%	70.2%	83.8%
44 大分県	34.8%	58.5%	78.7%	85.0%
45 宮崎県	35.4%	58.4%	67.1%	84.8%
46 鹿児島県	24.9%	64.9%	76.3%	84.8%
47 沖縄県	16.7%	31.1%	65.7%	73.0%
全国	26.0%	52.7%	77.1%	87.0%

資料：文部科学省「学校給食栄養報告（週報）」（※1）

「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（※2）

### 3 米飯給食の着実な実施に向けた取組

米飯給食は、子供が伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を身に付けることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めることなどの教育的意義を持つものです。平成30（2018）年度には、完全給食を実施している学校の100%に当たる29,553校で米飯給食が実施されており、約911万人が米飯給食を食べています。また、週当たりの米飯給食の回数は3.5回となっています（図表2-2-6）。

農林水産省では、次世代の米消費の主体となる子供たちに、米飯を中心とした「日本型食生活」やその味覚を受け継いでもらうため、米飯給食のより一層の推進を図っています。令和2（2020）年度は、前年度に引き続き米飯給食の拡大に向けた取組への支援として、各学校が米飯給食の実施回数を増加させる場合に、政府備蓄米の無償交付を実施しました。

なお、献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ様々な食に触れることができるように配慮することが大切です。

図表2-2-6 米飯給食実施状況（国公私立）

区分	平成20年度 (2008)	平成25年度 (2013)	平成30年度 (2018)
学校数	31,094校 (31,140)	30,198校 (30,203)	29,553校 (29,553)
実施率	99.9%	100%	100%
実施回数 (週当たり)	3.1回	3.3回	3.5回

資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」

注：1) 調査対象は、完全給食を実施している学校（国立・公立・私立）のうち、5月1日現在で米飯給食を実施している学校とする。なお、中学校には中等教育学校前期課程を含む。

2) ( ) 内は、5月1日現在の完全給食実施状況の数であり、実施率は、完全給食に対する比率である。

3) 令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

## 事例

### 17万人で静岡県産の鯖を味わおう！「ふじっぴー給食」 (社会的課題に対応するための学校給食の活用事業における取組)

静岡県教育委員会

静岡県教育委員会では、文部科学省の令和2（2020）年度「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」の委託を受け、学校給食を活用した「食品ロスの削減」と「地産地消の推進」について取り組みました。

その取組の一つ、「ふじっぴー給食」について紹介します。

静岡県は海や山に囲まれ、温暖な気候に恵まれており、多くの特産品があります。第3次静岡県食育推進計画における、学校給食での県内産の地場産物活用の目標値は45%（令和4（2022）年度）ですが、ここ数年は30%前後で推移しています。そこで、学校給食における地場産物の活用率を高めるとともに、児童生徒の静岡県への愛着を育むため、県内産の地場産物を45%以上使用し、県のキャラクターの名前を付けた「ふじっぴー給食」のモデル献立を作成しました。県内の小中学校と特別支援学校のおよそ6割に当たる約500校で実施され、約17万食が提供されました。モデル献立のメニューは「静岡緑茶まぜご飯、静岡県産鯖のねぎソースかけ、静岡野菜（チンゲン菜など）のおかか和え、静岡野菜（大根など）たっぷり豚汁、みかん、牛乳」です。

各市町の実態に応じ、市町や地域の地場産物を活用するため、モデル献立のアレンジは自由としましたが、今年度のテーマ食品である「鯖」は、必ず使用することとしました。まず、テーマ食品は、県庁内の農業、水産業及び食品ロス担当等食育関係部局の担当者による、学校給食における食育推進委員会で検討しました。市町教育委員会への調査の結果から、「学校給食で使用を推進したい地場産物」で水産物を希望する声が多く、「学校給食で食べ残しが多い食べ物」でも魚が多かったことなどから水産物にすることを決定しました。その上で、漁協等の水産関係者・食の都づくり仕事人（県産の食材を積極的に活用し、県の農林水産業や食文化の振興に貢献しているとして表彰された料理人等）・栄養教諭等による、商品開発・献立作成部会を開催し、静岡県内の水産物の漁獲量や流通等を踏まえ検討した結果、「鯖」をテーマ食品にしました。また、食品ロスが出にくい規格や子供たちの食べやすい味付け等を検討し、「鯖のでんぶん付き20g」を使用した「静岡県産鯖のねぎソースかけ」をモデル献立に取り入れました。

取組の結果、今年度の「ふじっぴー給食」での地場産物活用率は64.2%と、目標の45%を達成しました。取組を通じ、県内の水産関係者と流通についての課題を共有し、「学校給食での水産

物の活用率を高める」という目標に向かって連携する体制を作ることができました。また、テーマ食品の「鯖」について、チラシや動画、給食時間の指導資料を作成し、栄養教諭等による指導を行うことで、児童生徒の地場産物についての理解を深めることができました。

今後も、本年度構築した体制を基に関係者と連携して「ふじっぴー給食」を実施し、地場産物の活用推進に取り組んでいきます。



栄養教諭による指導の様子



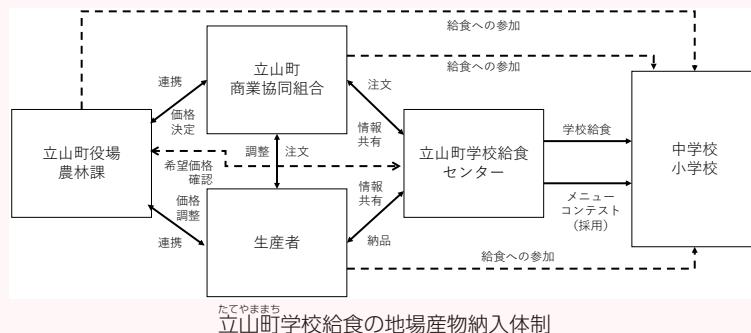
「ふじっぴー給食」モデル献立

## 事例

### 学校給食における地場産物の活用について

#### 富山県立山町

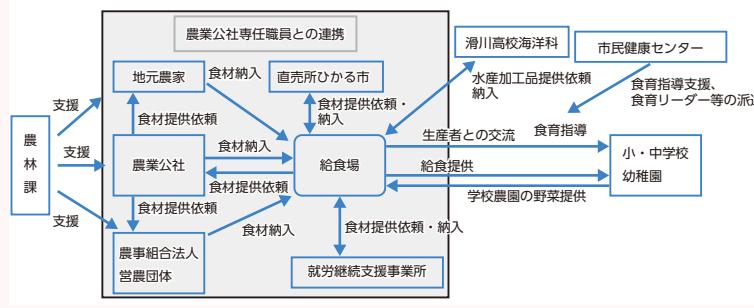
富山県立山町では、町内3か所で作っていた学校給食を、平成23（2011）年に立山町学校給食センターとして統合したことを契機に、学校給食の地場産物納入体制を確立しました。地元の12の生産者団体との出荷調整役を担う立山町商業協同組合、立山町役場（農林課）、立山町学校給食センターが連携し、学期ごとに規格の統一、価格の調整等を実施した上で、円滑な受注を確保しながら、学校給食での地場産物使用割合の向上に努めた結果、平成22（2010）年には27.3%であった地場産物の使用割合（重量ベース<sup>1</sup>）が、令和元（2019）年には51%へと向上しました。また、食育の取組として、栄養教諭による地場産物活用の指導を行うことはもちろん、小学校5年生から中学校3年生を対象に地場産物学校給食メニューコンテストを行い、優秀作品をメニューに採用したり、生産者や郷土料理の伝承人を招待したり、町のマスコットキャラクター「らいじい」のお誕生日会で「らいじい」が地場産物を紹介したりするなど、給食を楽しむ取組を織り交ぜた食育を展開しています。



立山町の観光大使「らいじい」のお誕生日会食

#### 滑川市学校給食共同調理場

富山県滑川市では、平成21（2009）年度から学校給食への地場産物の導入促進に取り組み始め、平成25（2013）年度には学校給食の調理場と生産者を結ぶパイプ役として自身も野菜生産者である専任職員を滑川市の農業振興を行う滑川市農業公社に配属しました。こまめに生産者を回り、学校給食への納入を呼びかけた結果、平成20（2008）年度当初6%程度の使用割合（重量ベース）が、平成25（2013）年度には33.5%、令和元（2019）年度には62.9%と飛躍的に向上しました。また、11月24日を「学校給食なめりかわの日」と定め、市民を対象に給食を味わう日を実施し、学校給食や地場産物への理解を深めています。さらに、地元の富山県立滑川高等学校海洋科が製造したサバやベニズワイガニなどの水煮缶詰等を給食献立に導入したり、市主催の滑川産食材を使った一品料理コンテストの優秀賞を学校給食でメニュー化したりするなど地域全体を巻き込んで地産地消の取組を進めています。



生産者との交流会食

- 富山県においては、学校給食における県産食材の目標を重量ベースで設定している（現状値（令和元（2019）年）534トン→目標（令和3（2021）年）700トン）。

## 【第4節】就学前の子供に対する食育の推進

### 1 保育所における食育の推進

#### (1) 子供の育ちを支える食育－養護と教育の一体性の重視－

保育所における食育は、「保育所保育指針」(平成29年厚生労働省告示第117号)において、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。そして、子供が毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子供に成長していくこと等に留意し、保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で実施しなければならないとしています。

平成29(2017)年4月に策定された「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」では、専門分野別研修の一つとして「食育・アレルギー対応」分野を位置付け、その専門分野に関するリーダー的職員を育成することとされました。

また、保育所での食育の推進や食物アレルギーの対応に当たっては、栄養士の専門性を生かした対応が重要であることから、保育所の運営費を補助する公定価格において、栄養士を活用して給食を実施する施設に対し、取組に必要な経費を加算する栄養管理加算を平成27(2015)年度に創設しました。令和2(2020)年度には栄養管理加算のさらなる充実を図り、保育所における食育やアレルギー対応の取組を一層推進しています。

#### (2) 食を通した保護者への支援

子供の食を考えるとき、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠です。食に関する子育ての不安・心配を抱える保護者は決して少なくありません。「保育所保育指針」では、一つの柱として保護者に対する支援を重視しています。保育所には、今まで蓄積してきた乳幼児期の子供の食に関する知識、経験及び技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子供の育ちを共有し、食に関する取組を進める役割を担うことが求められています。

さらに、保育所は、「児童福祉法」(昭和22年法律第164号)第48条の4の規定に基づき、保育所の行う保育に支障がない限りにおいて、地域の実情や当該保育所の体制等を踏まえ、保育所に入所していない子供を育てる家庭に対しても、子育て支援を積極的に行うよう努めることが期待されており、食を通した子育て支援として、次のような活動が展開されています。



保育所における食育の取組  
(収穫した野菜でクッキング)

① 食を通した保育所機能の開放（調理施設活用による食に関する講習などの実施や情報の提供、体験保育等）

② 食に関する相談や援助の実施

③ 食を通した子育て家庭の交流の場の提供及び交流の促進

④ 地域の子供の食育活動に関する情報の提供

⑤ 食を通した地域の人材の積極的な活用による地域の子育て力を高める取組の実施

食を通して保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者同士の関わりの機会が提供され、食に対する意識が高まることが期待されます。また、多くの保育所で、育児

相談や育児講座等を通し、保護者の育児不安を軽減する活動が展開されています。

### (3) 子供の発育・発達を支援する食事の提供

近年は、保護者の就労形態の変化に伴い、保育所で過ごす時間が増加している子供も多く見られるようになり、家庭とともに保育所も、子供のための大切な生活の場となっています。そのため、保育所で提供される食事は乳幼児の心身の成長・発達にとって大きな役割を担っています。

厚生労働省では、保育所を始めとする児童福祉施設において、乳幼児の発育・発達の過程に応じ、適切な栄養管理や食事の提供を行えるよう、平成22（2010）年に「児童福祉施設における食事の提供ガイド」を、平成24（2012）年に「保育所における食事の提供ガイドライン」を作成し、児童福祉施設において、これらのガイドを参考に、子供の健やかな発育・発達を支援するなどの観点から適切に食育が実施されるよう、周知啓発に取り組んでいます。

また、乳幼児期の特性を踏まえた保育所におけるアレルギー疾患を有する子供への対応の基本を示すものとして「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を平成23（2011）年に作成し、各保育所で活用されています。同ガイドラインについては、保育所保育指針の改定や関係法令等の制定が行われたこと、アレルギー疾患対策に関する最新の知見が得られたこと等を踏まえ、平成31（2019）年4月に改訂を行いました。具体的には、保育所におけるアレルギー対応に関する、子供を中心に据えた、医師と保護者、保育所のコミュニケーションツールとして「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の位置付けを明確化するとともに、保育現場における食物アレルギー対応の重要性を踏まえ、構成の変更や記載内容の充実を図るなど、保育の現場における実用性を重視した内容に見直しました。

さらに、厚生労働省では、子供の食を通じた健康づくりの推進を図るため、児童福祉施設の給食関係者等を対象とし、「児童福祉施設給食関係者研修」を開催しています。同研修では、子供の食を通じた健康づくりの推進に関する情報共有を行うとともに、地方公共団体や児童福祉施設における食育等に関する取組を事例として紹介するなど、質の向上にも努めています。令和2（2020）年度は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を踏まえた栄養管理についての情報共有、保育所におけるアレルギー対応の事例紹介等を内容とした研修をオンデマンド配信により開催し、約1,200名が参加しました。

## 2 幼稚園における食育の推進

幼児期における教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものです。この時期に行われる食育では、食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて自ら進んで食べようとする気持ちが育つようになることが大切です。

幼稚園における食育については、平成20（2008）年3月に改訂された「幼稚園教育要領」に記載され、平成30（2018）年度から実施されている要領でも充実が図られています。具体的には、心身の健康に関する領域「健康」において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」よう指導することとされています。また、幼児の発達を踏まえた指導を行うに当たって留意すべき事項として、「健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心をもったりするなどし、食の大切さに気付き、進んで食べようとする気持ちが育つようにする

こと」とされています。

こうした幼稚園教育要領の趣旨を、各種研修等を通じて幼稚園教諭等に周知し、幼稚園における食育の充実を図っています。

### 3 認定こども園における食育の推進

認定こども園は、就学前の子供を保育の必要の有無にかかわらず受け入れ、教育と保育を一體的に提供する、いわば幼稚園と保育所の両方の機能を併せ持ち、保護者や地域に対する子育て支援も行う施設です。

認定こども園における食育については、平成26（2014）年に策定された「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、各園において食育の計画を策定し、教育・保育活動の一環として計画的に行うこととしています。

平成29（2017）年に改訂され、平成30（2018）年度から施行されている「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」においても、第2章「ねらい及び内容並びに配慮事項」や、第3章「健康及び安全」の中で、食育に関する内容の充実が図られました。特に第3章においては、食育の推進として、食育のための環境の整備や「保護者や関係者等との連携した食育の取組」について新たに明記されました。食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、家庭の状況や生活の多様化といった食をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や、食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になってきます。

また、認定こども園では、栄養教諭や栄養士、調理員等がその専門性を生かし、保育教諭等と協力し、食育における様々な関係者との多様かつ日常的な連携を図るよう努めることで、各園の実態に応じた取組が工夫されています。

## 事例

### 豆づくりから始まった食育活動の展開～子供の一言でつながって～

社会福祉法人 横浜YMCA福祉会 YMCAオベリン保育園（神奈川県）

YMCAオベリン保育園は神奈川県相模原市にあり、  
「食育と保育を分けるのではなく、保育の大きな枠組みの中にある1つとして食育を考えていきたい」、「子供たちの声を体験につなげたい」といった考えを大切にしながら、食育に取り組んでいます。

例えば、子供たちの豆づくりをめぐる食育活動は、卒園児の保護者から味噌の木樽の寄贈があり、さらにその後、大きな木樽に入り味噌づくりをしている職人の写真を図鑑で見つけて、子供たちが味噌に興味を抱いたことから始まったものです。

味噌への興味をきっかけに、材料となる大豆を栽培したり、様々な味噌の種類があることを学んだりして、子供たちの好奇心はいっそう膨らんでいきました。園では、日頃の保育の中でこうした機会を設けるとともに、地域の大農家から大豆の栽培を教えてもらうなど、地域に根付いた食育の取組も行っています。令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により例年のような取組が難しいこともありましたが、子供たちは地域の農家の方とオンラインで交流する機会などを通じて、限られた状況でどのように楽しむかということも学ぶことができました。

保育士や栄養士は、子供たちの興味や関心を大切に受けとめ、それぞれの専門性を活かしながら、子供たちが食に関する幅広い体験を積み重ねていけるよう日頃から食育に取り組んでいます。

こうした保育の大きな枠組みの中にある1つとして食育を考えることや、子供たちの声を体験につなげることが、子供たちの豊かな学びと育ちにつながっています。

自然の恵みとしての食材に触れる機会を通して、子供たちは自らの感覚で食材を意識するようになり、生産から消費までの一連の食の循環や、食べ物を無駄にしないことについても気付きが生まれます。

今後も、子供たちが自らの感覚や体験を大切にするとともに、家庭や地域との連携を図りながら、保育士や栄養士等の保育に関わる幅広い関係者がそれぞれの専門性を活かしていく、食育の取組を展開していきます。



調理室前で食材の説明を受ける子供たち



食材についての「気付き」を「学ぶ」へ



コロナ下でも地域の農家の方と交流

## 事例

### 地域の人と共に郷土食に触れ、食べることを楽しみながら感謝の気持ちや食べ物への興味や関心をもつ取組

なんようし あかゆ  
南陽市立赤湯幼稚園（山形県）

幼稚園における食育は、幼児が食べる喜びや楽しさを味わい、様々な活動を通して食べ物への興味や関心を持ったりするなどし、食の大切さに気付き、自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにすることが大切です。

赤湯幼稚園は、山形県南部の置賜盆地に位置する南陽市にあります。南陽市はぶどうの発祥地であるなど、果樹栽培が盛んな地域です。園舎の周りには、さくらんぼやすもも、かりんの木があり、四季折々の自然を感じることができます。本園では市民農園を借りて、地域の方に野菜作りを教えてもらったり、園児の「やってみたい！」「食べてみたい！」の発想から、果物や野菜の種を蒔き、保育室で栽培したりしています。また、自分でつかんだニジマスをさばき、命をいただく体験も行っています。ここでは、郷土食についての昨年度の取組を紹介します。（なお、令和2（2020）年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、これらの取組を実施しておりません。）

赤湯幼稚園では、核家族世帯の幼児が全体の6割を占めており、家庭において伝統文化に触れる機会が少なくなっていました。地域ならではの郷土食である「笹巻き・干し柿」を作る取組は、幼児と同居する祖父母や地域の方が先生になり、地域の食文化を伝承する機会としています。6月に行った笹巻き作りでは、幼児はもちろん、保護者や教師も体験し、笹に入れるもち米の量やいぐさの巻き方を教えてもらっています。親子で「家でも作ってみよう。」とレシピを見ながら作る方もいました。また、11月には幼児の家庭からいただいた柿で、山形ならではの冬の風物詩、干し柿作りも地域の方と一緒に交流しながら行っています。子供たちは、柿の剥き方のコツ、干し柿が保存食になること等を教えてもらっています。紐に結んだ柿を保育室の窓に干し、毎日観察し「柿がだんだん小さくなっていくね。」「干すと水分が抜けてしわしわになるね。」と日々変わる様子を言葉にしています。出来上がった干し柿は、地域の方と交流した際にごちそうして喜ばれています。

このような取組を通して、お世話になった方への感謝の気持ちが育まれ、さらに食べ物への興味、関心が広がっています。今後も、食べることを通して、幼児の心と体を育んでいけるよう、そして伝統的な食文化を未来へつないでいけるよう、幼児と一緒に取り組んでいきたいと思います。



干し柿を食べている様子



干し柿作りの様子



笹巻き作りの様子

## 事例

## みんなで食べるとおいしいね

認定こども園阿久根めぐみこども園（鹿児島県）

認定こども園阿久根めぐみこども園は、鹿児島県北西部の東シナ海沿岸に位置する阿久根市にあります。自然豊かな園庭の中で子供たちは毎日遊びを中心とした生活を送っています。

「みんなで食べるとおいしいね」という食育への思いをかたちにするため、昼食は3歳以上の子供たちがランチルームで毎日一緒に食事をしています（新型コロナウイルス感染症の感染防止のため、一斉に食べる人数や滞在時間を考え直し、グループに分かれて時間をずらして給食を食べ始めるよう工夫したところ、楽しく食べることは継続しつつも、声が大きくなりすぎるという課題が少し解消されました。）。



イワシの丸干しを食べる園児

昔から、阿久根市の沖合ではイワシがよく獲れます。それを使つたイワシの丸干しが地域の味にもなっていましたが、最近では食生活の変化から家庭の食卓にあがることがなくなってきた。そこで、地元の生産者の協力を得て、定期的に給食で提供するようになりました。嗜めば嗜むほど味が出るイワシの丸干しを子供たちは大好きになり、卒園児の中には「小学校ではあのイワシが出ないから嫌だ。」といった声も上がるほどになりました。また、ボンタンやデコポンといった柑橘類の栽培も盛んで、地域の民家では様々な柑橘類の木を庭先に植えていることも珍しくありません。冬になると職員や保護者が持ち寄った様々な柑橘類を大きさ順に並べる「柑橘列車」が現れます。年々種類が増え、今では20種を超



柑橘列車

えるようになりました。しばらく飾り、食べ頃になると、みんなで皮をむいて食べます。みんなと一緒に皮むきも楽しく、皮が厚いボンタンも先生と一緒に必死になってむきます。家庭の食卓にあがる機会が減っても、園の給食で食べることができれば、子供たちには地域の味の記憶が残るだろうと思います。さらに、プランター等を活用して、子供の目につく園庭の一角で野菜を作る菜園ゾーンを充実させています。子供たちは種や苗を植えるところから関わり、中には水やりも熱心に取り組んでくれる「農場長」のような存在も出てきました。実がつき始めると、いつ食べられるのかと足繁く菜園をのぞき、興味を示しています。そして、収穫も楽しみですが、食



野菜の生育を観察する園児

べることも楽しみです。園庭の一角で採れた野菜を焼いていると、匂いに誘われて子供たちが集まっています。あまり野菜が得意でない子供も、このときは食べてみようとします。改めて、野菜を食べたくなる環境をどう作っていくかが重要だと気付かされます。

令和元（2019）年度の取組を通じて、保育の中に「食育」の意識をより高めていき、豊かな食卓を家庭に求めるだけではなく、園で日々の遊びと生活の中で楽しい、おいしい、いい匂い、もっと食べたいという気持ちを増やしていくことが大事だと感じています。

## 第3章

## 地域における食育の推進

## 第1節 「食育ガイド」等の活用促進

「食育ガイド<sup>1</sup>」は、「食べる」と「生きること」をつなぎ、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージのつながりを大切にし、生涯にわたりそれぞれの世代に応じた食育の実践を促すため、平成24（2012）年3月に作成・公表（平成31（2019）年3月に改訂）されたものです。食べ物の生産から食卓までの「食べ物の循環」やライフステージを踏まえた

「生涯にわたる食の営み」等を図示し、各ステージに応じた具体的な取組を提示しています。

農林水産省では、国民一人一人が自らの食生活の振り返りを行い、実践に向けた取組の最初の一歩を踏み出すことができるよう、「食育ガイド」をウェブサイトに掲載し、普及啓発を図っています。また、国民一人一人の健康の増進や生活の質（QOL）の向上、食料の安定供給の確保を図るための指針である「食生活指針<sup>2</sup>」について、平成28（2016）年6月に一部改定を行いました。これは、平成12（2000）年3月、当時の文部省、厚生省及び農林水産省による決定から16年が経過し、この間に、「食育基本法」の制定、「健康日本21（第二次）」の開始、「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録などの食生活に関する幅広い分野での施策に進展があったためです。この一部改定に併せて、国民一人一人が、バランスのとれた食事を中心に、食料の生産・流通から食卓、健康までを視野に入れた食生活を実践していくよう、「食生活指針」の項目ごとに、具体的に取り組むべき内容を「解説要領」としてもまとめました。

平成17（2005）年6月に、厚生労働省と農林水産省により「食生活指針」を具体的な行動に結び付けるために策定された「食事バランスガイド<sup>3</sup>」は、食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストで分かりやすく示したものです。一人一人が食生活を見直すきっかけになるものとし



「食育ガイド」



「食事バランスガイド」

1 食育ガイド（農林水産省）：[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/guide\\_201903.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/guide_201903.html)

2 食生活指針（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html>

3 食事バランスガイド（農林水産省）：[https://www.maff.go.jp/j/balance\\_guide/index.html](https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html)

て、より多くの人に活用されることが重要であり、地方公共団体におけるヘルシーメニューの普及啓発等、地域の特性に応じた食環境の整備においても活用されています。

厚生労働省では、「食事バランスガイド」の普及・活用を図るため、保健所や市町村保健センターの健康づくりに関する事業等において教材として活用しています。また、農林水産省では、地方農政局等において、食育に関するイベント等で、「食事バランスガイド」の活用のための講座や、地域の特性を盛り込んだ「地域版食事バランスガイド」の紹介等を行っています。令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点からイベントの実施が難しい中、東海農政局では、「食事バランスガイド」を紹介する動画を作成し、ウェブサイトで紹介しました<sup>1</sup>。

<sup>1</sup> 食育実践web（農林水産省東海農政局）：<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/jissen.html>

## （第2節）健康づくりや生活習慣病の予防や改善のための取組の推進

### 1 健康寿命の延伸につながる食育の推進

厚生労働省では、平成25（2013）年度から開始した「健康日本21（第二次）」において、健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現を目指して53項目の具体的な目標を設定しています。目標達成に向け、主要な項目については継続的に数値の推移等の調査や分析を行い、都道府県における健康状態や生活習慣の状況の差の把握に努める必要があることから、平成26（2014）年度から開始した「健康日本21（第二次）分析評価事業」では、「健康日本21（第二次）」の目標項目について、現状値を更新し、グラフ化や「健康日本21（第二次）」の目標設定等に用いられている「国民健康・栄養調査」における主要なデータの経年変化と諸外国との比較に関する分析を行っています<sup>1</sup>。また、健康格差に関する基本データとして、「国民健康・栄養調査」における都道府県別の状況や都道府県等健康増進計画の目標値に関連する施策の取組事例について整理をし、厚生労働省及び本事業の委託先である国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所のウェブサイトに掲載しています<sup>2</sup>。

「健康日本21（第二次）」では、健康寿命の延伸に向け、企業・民間団体・地方公共団体と協力・連携した取組として「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進しています。毎年9月に展開している食生活改善普及運動では「食事をおいしく、バランスよく」を基本テーマに、野菜摂取量の増加、食塩摂取量の減少及び牛乳・乳製品の摂取習慣の定着に向けた取組を実施しています。令和2（2020）年度は、今般の新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、家庭で食事をとる機会が増加したと見込まれることから、家庭での食生活改善の重要性を普及・啓発することに焦点を当て、「スマート・ライフ・プロジェクト」のウェブサイトに普及啓発ツールを掲載するとともに、地方公共団体等の取組例を紹介するなどの情報発信を行いました<sup>3</sup>。



食生活改善普及運動 「おうちご飯にバランスプラス」

- 1 健康日本21（第二次）分析評価事業（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）：<https://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/index.html>
- 2 国民健康・栄養調査に関する情報のページ（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）：<https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kenkoeiyo.html>
- 3 食生活改善普及運動令和2年度取組例（厚生労働省）：<https://www.mhlw.go.jp/content/000701285.pdf>

国民医療費（医科診療医療費）の約3割、死亡者数の約5割が生活習慣病によるものとなっています（厚生労働省「平成30年度国民医療費」、「令和元年（2019）人口動態統計」）。このため、平成20（2008）年度から、メタボリックシンドロームに着目した特定健康診査・特定保健指導制度が実施されています。この制度は、生活習慣の改善に主眼を置いたものであり、保健指導の実施によって、悪性新生物以外の生活習慣病に係る国民医療費の抑制に対応するものです。

さらに、糖尿病の発症予防のためには、生活習慣の改善、適切な食生活や適度な運動習慣等によって糖尿病予防に取り組もうとしている人たちを支援していく環境の整備が必要であることから、厚生労働省補助事業「糖尿病予防戦略事業」を実施しています。本事業では、地域特性を踏まえた課題解決型の予防対策や、飲食店等と連携して食事のバランスに偏りのある対象集団にアプローチする食環境整備の推進を図っています。

保健所や市町村保健センターにおいては、地域の健康増進計画に基づき健康づくりに関する事業が行われており、管理栄養士等による栄養指導や運動指導が行われています。

農林水産省では令和元（2019）年度、従業員等の健康管理に配慮した企業等の先進的な食育推進に関する事例集を作成・公表しました<sup>1</sup>。

1 企業の食育推進事例集（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html>

## 事例

図書館と協働した「おうちご飯」での食生活改善の取組  
～コロナ禍における「おらほの健康☆りくぜんたかた」の推進～りくぜんたかたし  
岩手県陸前高田市

陸前高田市では、「食育基本法」及び「第3次食育推進基本計画」や「岩手県食育推進計画」を基本とし、平成28（2016）年度に、陸前高田市の「食育推進計画」を策定しました。「はまって かだって みんなで食べっしゃ！」（集まって語り合い、皆で食べましょう）おらほの健康☆りくぜんたかたをスローガンとし、①すべてのライフステージに応じた食育の推進、②地域の特性や食文化を活かした食育の推進、③地域の人やつながりに根ざした食育の推進の3本の柱で取り組んでいます。



図書館での取組の様子

陸前高田市立図書館は、東日本大震災で壊滅的な被害を受けましたが、平成29（2017）年7月に市の中心市街地に新図書館として設立・再開し、市民の憩いの場として活用されています。図書館には令和元（2019）年度から食育の取組に参加してもらっています。毎年、食育月間になると「食」に関する本のコーナーを特設したり、減塩に関するチラシ等を設置しています。

令和2（2020）年度、陸前高田市では前述①の食育推進の一環として、厚生労働省が行う食生活改善普及運動の期間にあわせて、9月から図書館で食生活改善に関する普及啓発の取組を実施しました。コロナ禍での外出自粛により家庭で食事をとる機会が増える中、より自宅での食生活改善の重要性が高まると考えられます。料理本は普段から人気が高く、料理本コーナーなら多くの来館者の目につきやすいという図書館職員の意見を踏まえ、令和2（2020）年度は、ふだんの食事作りの中で食生活改善を図るきっかけになるよう、料理本コーナーの棚に食生活改善に関する普及啓発のポップとチラシを設置しました。「おうちご飯」をテーマにした「おいしく減塩1日マイナス2g」、「毎日プラス1皿の野菜」、「毎日の暮らしにwithミルク」のマークと、食品に含まれる食塩の量の一覧や関連のあるレシピと一緒に載せるなど、チラシを手に取ってもらえるように工夫しました。

この取組は地元の新聞に取り上げられ、新聞を読んだ市民が図書館に来館するなど、広く知られることとなりました。図書館で取組を実施することで、幅広い年代の多くの市民に向けて普及啓発を図れました。

今後も図書館と連携して、こうした取組を定期的に実施し、食育の推進に取り組んでいきたいと考えています。

普及啓発チラシの一例

## 2 貧困の状況にある子供に対する食育推進

近年、地域住民等による自主的な取組として、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する子供食堂等が増えており<sup>1</sup>、家庭における共食等が難しい子供たちに対し、共食等の機会を提供する取組が広まっています。政府では、内閣府を中心として、貧困の状況にある子供たちに対する食育の推進や貧困の連鎖の解消につながる子供食堂等の活動への支援を含む官公民間の連携協働プロジェクトとして、「子供の未来応援国民運動」を推進しています。この国民運動では、民間資金による「子供の未来応援基金」を通じて、子供食堂等を運営するNPO等を支援するほか、貧困の状況にある子供たちへの支援を行う団体や企業等が参加するフォーラムを開催しています。令和2(2020)年度は新型コロナウイルス感染症対策のため、オンラインで実施しました。また、全国の子供食堂が加盟する団体との連携等を通じて、子供食堂等を運営する団体と団体の活動への支援を希望する企業等とのマッチングを推進しています。令和2(2020)年7月には、新型コロナウイルス感染症に係る情勢を踏まえ、これまで子供食堂等による支援活動を行ってきたNPO法人等が、感染防止対策の観点から、会食に代えて弁当や食材の配布などの支援をする場合に、「子供の未来応援基金」による緊急支援を行いました。さらに、多様かつ複合的な困難を抱える子供たちに対しニーズに応じた支援を適切に行うため、子供食堂等のように、子供たちと「支援」を実際に結び付ける事業を実施する過程を通じて、関係機関等による連携を深化し、地域における総合的な支援体制を確立する地方公共団体の取組を支援しています。

厚生労働省では、ひとり親家庭の子供に対し、基本的な生活習慣の習得支援や学習支援と併せて、食事の提供を行うことが可能な居場所づくりを行っています。また、子供食堂に対して、活用可能な政府の施策や、食品安全管理などの運営上留意すべき事項を周知するとともに、行政・地域住民・福祉関係者・教育関係者等に対して、子供食堂の活動への協力を呼び掛ける通知を、平成30(2018)年6月に発出しました。令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、子供食堂の活動に関し、感染拡大の防止に向けた対応とともに、上述の居場所づくりに関する補助等、活用可能な政府の施策や、これを活用した柔軟な運営が可能である旨などを周知しています。

農林水産省では、子供食堂と連携した地域における食育が推進されるよう、ウェブサイトにおいて関連情報を紹介しているほか、地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチングにより共食の場の提供を支援しています。また、令和2(2020)年度から、子供食堂や子供宅食等において食育の一環として子供にごはん食を提供する取組に対して、政府備蓄米を無償で交付しています。さらに、令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた国産農林水産物等を食育活動を行う子供食堂等へ提供する際の食材費や輸送費を支援する事業を実施しました。

1 NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ及び全国の子供食堂の地域ネットワークの調査によると、令和2(2020)年12月現在、子供食堂は全国で少なくとも4,960か所

衛生管理のチェックリスト	
(別紙)	
調理前に使うこと	
1	調理場面に食品や衛生管理を行いましたか？
2	トイレは清潔、衛生を行いましたか？
3	調理室内は、手洗・靴脱・靴洗浄の手順で仕事のまえひきました。手洗い場所はありますか？
4	エプロンや両手、靴にぬれてマスクなど、器具は消毒済みになりましたか？
5	手洗い、消毒を行なはしましたか？子どもが消毒に迷う場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	調理場は、仕込み時に野菜、調味料などを準備し、1杯で使い切れる量を仕込みましたか？
7	調理の手順は机上用紙・入り口用紙の記載(レシートなど)は保護しましたか？
8	仕込み用紙は消毒液や漂白液で消毒していますか？消毒していない場合は消毒の実行はありましたか？
9	消毒液は、定期的に確認してお使いください。消毒液が漏れたり、詰まりたりしないよう、瓶の蓋の留め方を定期的に点検してお使いください。
調理中に使うこと	
10	油汚れ、野菜・肉類は洗めてないまま使いましたか？
11	他の材料を調理する内でも、手洗い、消毒を行なはしましたか？また、手洗いの際、調理場面についてても、洗浄箇所で洗浄していませんか？
12	調理(特に外周部)は、中程度までよく加熱(やや温度75℃で15時間以上)しましたか？
13	生の肉類を調理場面と加熱済みの肉類と目視する調理場面での手洗いを行いましたか？調理の内のがけ肉類は、よく手洗いを行なってから、使いましたか？
調理が終わったら必ず確認すること	
14	調理場は、野菜を洗つけて野菜を使いましたか？

子供食堂における衛生管理のポイントにおける

チェックリスト (厚生労働省)

## 事例

## 子供や地域の人々の居場所としての子供食堂

NPO法人SK人権ネット（埼玉県）

NPO法人SK人権ネットが運営する「熊谷なないろ食堂」(以下「なないろ食堂」という。)では、毎週月、水、金曜日の週3回、地域の子供等に食事の提供を行っています。中学生以下と70歳以上は無料、その他は200円で利用でき、誰でも気軽に参加できる子供食堂です。様々な世代の方が集まり、子供食堂であると同時に地域の交流の場にもなっています。

全国的に子供の貧困対策や地域の居場所づくりの必要性が話題になる中、熊谷市には子供食堂がほとんどありませんでした。そこで、「いろいろな人が関わり、いろいろな環境の子供に来てほしい」との願いから、平成30（2018）年4月から月に1回のペースでないろ食堂を始めました。その後、本当に困っている家庭の子供たちが安心して食事ができる環境を整えたいとの思いから、同年10月からは月に2回に、令和元（2019）年8月からは平日の週3回に回数を増やしました。ふだんは、NPO法人SK人権ネットの職員3名が、地域の方や大学生のボランティアの協力を得て食事の提供を行っています。

なないろ食堂で使用する食材の多くは地域の農家や企業から寄附されたものです。くまがや農業協同組合の直売所では「なないろボックス」という専用ボックスを設置してもらい、週3回、食材を入れてもらうようにしています。毎月、寄附された食材をどのように使ったのか、なないろ食堂ではどのような活動を行っているか等を報告するため、活動の内容や子供たちの様子をまとめた「<sup>くまがや</sup>熊谷なないろ食堂通信」を作成し、寄附者に届けることで、なないろ食堂への理解を深めてもらい、継続的な食材支援につなげています。また、この活動により、利用されずに廃棄されてしまう食材を減らすことができています。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、通常どおり皆で集まって食べる形式では食事を提供できませんでしたが、その代わりとして週3回、希望者に対し弁当の配布を行いました。毎回120～140名の方に提供を行っており、地域に根付いた活動になっています。8月には、感染対策を実施した上でなないろ食堂の駐車場で夏祭りを開催しま

した。子供たちはゲーム、店舗の隣の畠での白菜やブロッコリーなどの植付け、きゅうりやナスなどの夏野菜の収穫と、楽しいひとときを過ごしました。また、10月からは、2か月に1度、支援が必要な世帯（ひとり親及び世帯主が失業している世帯）に対し、食材の配布を始めました。

今後も、地域の方々の協力も得ながら、食事の提供を通して、子供たちにとって心身の成長の場となるよう、取り組んでいきたいと考えています。



## 食事の様子

# 熊谷なないろ食堂 過信

号数: 2022年  
8月1日

## 熊谷なないろ食堂 夏祭り開催!

この写真は、夏祭り開催時に大勢が集まっている様子。大きな箱の中には、野菜やおもちゃなどの様々な物が入っています。

8月23(日)、熊谷なないろ食堂(こども食育)を運営している団体(こども食育協議会)が、夏祭りを開催します。

この夏祭りは、子供たちが大勢集まることで、地域の連帯感を高めたいイベント。子どもが喜ぶ、最高と笑顔あふれた合宿でもう達が運営してきたこれまでのベンチが活躍する場になります。地元の飲食店なども出店する予定でござります。また、そんな中で子どもたちが実際に実験に挑戦する、その喜びをみんなで見守る、そんな夏祭りを目指しています。

子どもたちは大勢で駆け抜けている間(10時~12時)、おもちゃ(12時~15時)、遊び、駆け引きセントラックアウト、おもてなしの遊び(15時~17時)、くじくじ、ハーバリウム作り、ブランケット作り、園の種付け、野菜収穫など様々な企画で楽しんでいます。

子どもたちは大勢で駆け抜けている間(10時~12時)、おもちゃ(12時~15時)、遊び、駆け引きセントラックアウト、おもてなしの遊び(15時~17時)、くじくじ、ハーバリウム作り、ブランケット作り、園の種付け、野

菜収穫など様々な企画で楽しんでいます。

そしてこの夏祭りたくさんの収穫物を販売していくことで、みんなで協力しながら運営されています。

特に、駆け引きセントラックアウトなどのゲーム、ハッピーリラウンドやブランケットなどの作業は、子どもたちが最も喜んで遊んでいたり、喜んでいたりしていました。

スカウトの方は、「久しぶりでまたきたかった」と喜んでいました。「もう1回」となどと喜んで会いに行き、何度も来ました。お隣さんはキャラバンチーンで熱心にボランティアを行っていました。

お隣の団体が運営する、自転車、手作りペイント、カラーリングなどの絵画体験や、夏野菜のななややーゴードンの収穫体験もしました。種植たての野菜は育てたり、子どもたちが自分で育てて育てている事は、とても楽しそうで気持よくおさそうでした。

この写真は、公園の芝生で多くの人々が座っておしゃべりしている様子。子供たちは元気よく走り回っており、大人たちはくつろいでいる。背景には木々と建物が見えます。

この写真は、公園の広い芝生で、大きなボールで遊ぶ子供たちの姿。彼らは元気よく走り回り、ボールを追いかけて楽しんでいる。背景には木々と建物が見えます。

くまがや  
熊谷なないろ食堂通信  
令和2(2020)年8月号

## 事例

### 子供たちから「ごはんおいしい！」の声 ～子供食堂での政府備蓄米の活用～

五所川原システム合同会社 いとか学園（青森県）

いとか学園は、平成30（2018）年7月、「いのちを尊び輝くことを学び合う園」を理念として五所川原市に設立された民間の学童保育（放課後児童クラブ）です。令和元（2019）年度から市の委託を受けて運営しており、現在は五所川原市立南小学校を中心として中央小学校、五所川原小学校、栄小学校の1～5年生約70名の児童が放課後の時間を過ごしています。また、いとか学園は、平成30（2018）年8月から毎月1回土曜日に子供食堂を開催してきました。子供（中学生まで）は無料、大人は300円で参加でき、月替わりの昼食のほかに、四季折々の和菓子と抹茶を楽しむこともできます。子供食堂には、放課後児童クラブに通う児童とその保護者、また、老人福祉施設の利用者や乳幼児などの地域の方々も参加しています。美味しい食事を一緒に食べたり、茶道を体験したり、子供同士や世代間の交流を図りながら、触れ合いで豊かな心を育む一期一会の時間を大切にしてきました。子供食堂の実施に当たっては、いとか学園の調理員やスタッフのほか、地域の方にも手伝ってもらっています。野菜などの食材を寄附してくれる人もおり、地域の人々に支えられながら開催しています。

令和2（2020）年度は、「食育と日本文化」をテーマに、新型コロナウイルス感染症の予防対策を行い、衛生面にも配慮しながら、月1回の子供食堂を継続して実施しました。毎回、季節の日本の伝統行事等を取り上げ、米と地域の季節の食材を使った和食を提供しました。例えば、12月は、「ん」のつく食べ物と「冬至」をテーマに、ごはん（政府備蓄米）、おでん（人参、蓮根、大根、蒟蒻、はんぺん、どんこ椎茸、筍）、おしんこを提供し、「ん」と「運」をかけて、来年の「幸運」と新型コロナウイルス感染症の終息を願いながらみんなで食べました。子供たちはもちろんのこと、参加した大人からも、政府備蓄米の「炊き立ての温かいごはんおいしい！」と好評でした。また、これまで米を使った日本の郷土料理として、かぼちゃ餅、五平餅、いなり寿司を一緒につくる体験活動も行つたほか、節分には、豆にちなんできな粉をまぶしたおにぎりをみんなで食べました。さらに、北国ならではの四季の変化に応じ、令和3（2021）年2月27日には「ひな祭りこども茶会」を、3月27日には「梅まつりこども茶会」を子供食堂で開催し、農林水産省から無償交付された政府備蓄米を活用しながら、日本の食文化について学びました。

いとか学園では、子供たちにぬくもりのある居場所を提供するとともに、子供食堂等の活動を通して日本の伝統的な食文化を伝える取組を継続していきたいと思います。



冬至について調べたことを発表



いなり寿司を作る子供たち

## 事例

### どうぞがつながる。明日につながる。みまたん宅食どうぞ便

みまたちょう  
三股町社会福祉協議会（宮崎県）

みまたちょう  
三股町社会福祉協議会では、平成29（2017）年12月から「みまたん宅食どうぞ便」（以下「どうぞ便」という。）を実施しています。どうぞ便是、三股町在住の18歳未満の子供がいる家庭で「生活が大変」と感じる世帯に、月に一度、世帯一人当たり10食分の食材を届ける子供宅食の事業です。とにかく気軽に利用してほしいとの思いから、「たくさんあるからどうぞ！」という意味を込め、どうぞ便という名称にしました。

令和2（2020）年度には延べ765世帯、26,030食分を提供し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う学校の全国一斉休業時には、臨時便として多いときで月2回の配送を行いました。

どうぞ便で届ける食材は、みまたちょう  
三股町で取れる米や、みまたちょう  
三股町の食育推進団体「TrueMeals」が手作りした味噌やパン、新鮮な地元の有機野菜等で、地元の農家や企業からの寄附がメインとなっています。

また、管理栄養士が作成した簡単レシピも同梱し、届いた食材を上手に使う食事作りを支援しています。活動を始めた当初、野菜等にあまり手を付けない家庭があることに配達ボランティアが気づいたため、料理を作る習慣がない、作り方が分からないという家庭にどうしたら食材を使ってもらえるかと考え、まずは「家庭でお米を炊いて、地域の食材を使ってお味噌汁を作る」ことができるようになると、簡単レシピの同梱を始めました。毎月の簡単レシピ以外にも、食材の旬や下ごしらえの方法、豆知識等をまとめた「暮らしBOOK」を作成し、利用者に配布しています。

さらには、単に食材を届けるだけでなく、届ける中で特に支援が必要と思われる家庭の子供には、個別に学習支援・生活支援を行っているボランティア団体を紹介するなど、どうぞ便を入口としてほかの支援につなげることができます。家庭の困りごとを見つけ、解決できるよう様々な支援につなげていくことで、みんなが「あきらめなくていい人生」を送れるよう、今後とも取り組んでいきたいと思います。



どうぞ便のチラシ



簡単レシピとともに届けられる食材の一例



食材配達の様子

### ③若い世代に対する食育推進

若い世代は、食に関する知識、意識、実践等の面で他の世代より課題が多く、こうした若い世代が食育に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるよう食育を推進することが必要です。

厚生労働省では、「健康日本21（第二次）」において、男性の肥満及び20歳代女性のやせの者の割合を減らすなど、適正体重を維持している者の増加や適切な量と質の食事をとる者の増加などの目標を設定して、その達成に向けた取組を推進しています。

また、厚生労働省の「令和元年国民健康・栄養調査」においては、外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を週1回以上利用している者は、男女とも若い世代ほどその割合が高い傾向が見られました。厚生労働省では、健康な心身の維持・増進に必要とされる栄養バランスを確保する観点から、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の実践が促進されるような食環境の整備に向けて、スーパー・マーケットやコンビニエンスストア、飲食店、社員食堂、学生食堂などの様々な場面で若い世代に対して栄養バランスの取れた食事の提供が促進されるように総合的な施策を推進しています。

農林水産省では、令和元（2019）年度に、若い世代に対する食育を推進していくため、ウェブ調査やグループディスカッション等を行い、明らかになった結果を踏まえて作成した啓発資材をウェブサイトで公表しています<sup>1</sup>。

<sup>1</sup> 考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wakasedai/balance.html>

## 事例

## 若い世代による食育に関する情報発信、政策提案、商品開発 (第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

畿央 nutrition egg チーム <畿央大学> (奈良県)

畿央 nutrition egg チームは、大学生等の若い世代に向けて栄養・食生活改善を中心とした健康づくり支援活動を行うことを目的に、畿央大学の管理栄養士養成課程の学生で構成された食育ボランティアサークルです。平成21(2009)年に奈良県が畿央大学を含む県内管理栄養士養成施設4大学に、「管理栄養士養成施設で得た専門的知識や技術を駆使し、奈良県内の若い世代に対する食育をしてほしい」と呼び掛けたことをきっかけとして、各大学でサークルが結成されました。畿央 nutrition egg チームでは、一人暮らしの新入生向けの食生活の支援、学食とコラボした若い世代向けのメニュー開発等を行い、同世代に向けた食育活動を行ってきました。そのほか、企業が主催する小学校でのエコクッキングのサポート、地元生協やレストラン等の「スマートミール<sup>1</sup>」認証への申請の支援等、県内の市町村や企業等と連携した活動を行っています。

また、4大学のサークルの連合協議会である「ヘルスチーム菜良」として、奈良の伝統野菜である大和野菜の一つ「大和丸なす」等地域特産品を用いた商品開発等、4大学で協働した取組も実施しています。

特に、若い世代への情報発信として、高校や大学の文化祭等において、栄養・食生活に関する啓発活動を行うほか、奈良県と協働で高校生向けの啓発資材を作成するなどの活動を行っています。若い世代は野菜の摂取不足や朝食の欠食等、食生活に関する課題が多いため、栄養や食生活に関する適切な知識を身に付け、行動を変容するよう促すことが非常に重要です。大学生によるサークル活動は、同世代ならではの工夫を凝らした情報を発信できることが強みであると考えています。

これらの活動が様々な人々に評価されることにより、管理栄養士を目指す学生の意識の向上やスキルアップにつながり、チームの活動の更なる進展につながっています。また、若い世代の活動が地域の食育関係団体への刺激となり、地域全体の食育に対する機運の醸成にも貢献しています。



高校の文化祭での出展の様子



小学校での料理教室

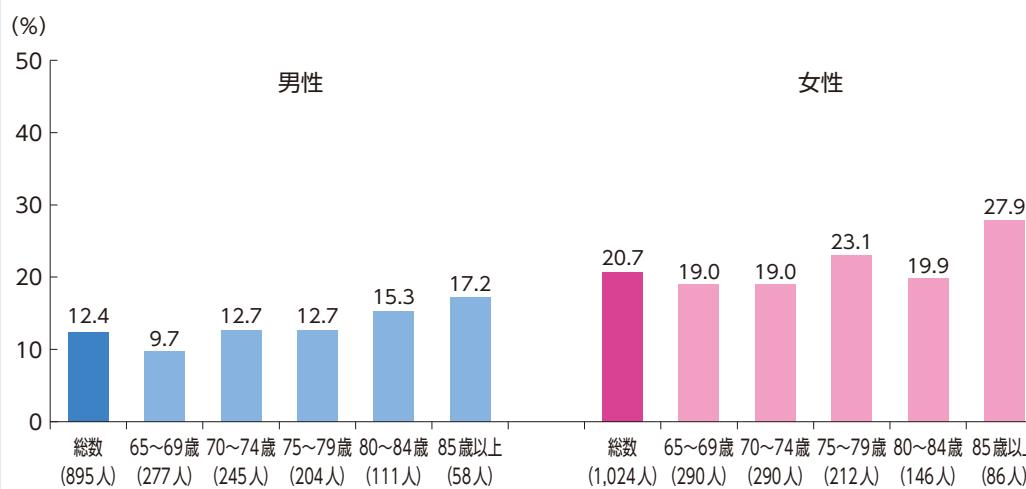
1 「健康な食事・食環境」コンソーシアムから認証を受けた、科学的根拠に基づく、健康に資する要素を含む、栄養バランスのとれた食事、すなわち主食・主菜・副菜がそろい、減塩にも配慮した食事の通称

## 4 高齢者に対する食育推進

高齢者については、健康寿命の延伸に向け、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要があります。

65歳以上の低栄養傾向の者（ $BMI \leq 20\text{kg}/\text{m}^2$ ）の割合は、男性で12.4%、女性で20.7%です。特に、女性の85歳以上では、27.9%が低栄養傾向となっています（図表2-3-1）。

図表2-3-1 低栄養傾向の者（ $BMI \leq 20\text{kg}/\text{m}^2$ ）の割合（65歳以上、性・年齢階級別）



資料：厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」

急速な高齢化の進展により、地域の在宅高齢者等が健康・栄養状態を適切に保つための食環境整備、とりわけ、良質な配食事業を求める声が、今後ますます高まるものと予想されます。そのため、厚生労働省では、平成28（2016）年度に「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理の在り方検討会」を開催しました。同検討会では、配食には医療・介護関連施設と住まいができる限り切れ目なくつなぐ役割や、低栄養予防・フレイル予防に資する役割が期待されることに鑑み、地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業において望まれる栄養管理の在り方について、「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン<sup>1</sup>」（以下「ガイドライン」という。）を取りまとめました。平成29（2017）年度は、配食事業者と配食利用者のそれぞれに向けた普及啓発用パンフレットを作成しました。平成30（2018）年度からは、事業者及び地方公共団体において、ガイドラインを踏まえて取り組んでいる先行事例を収集し、事業者及び地方公共団体向けの参考事例集を作成しています。令和元（2019）年度は、フレイル予防も視



地域高齢者のフレイル予防の推進に向けた普及啓発用パンフレット

<sup>1</sup> 平成29（2017）年3月厚生労働省健康局策定

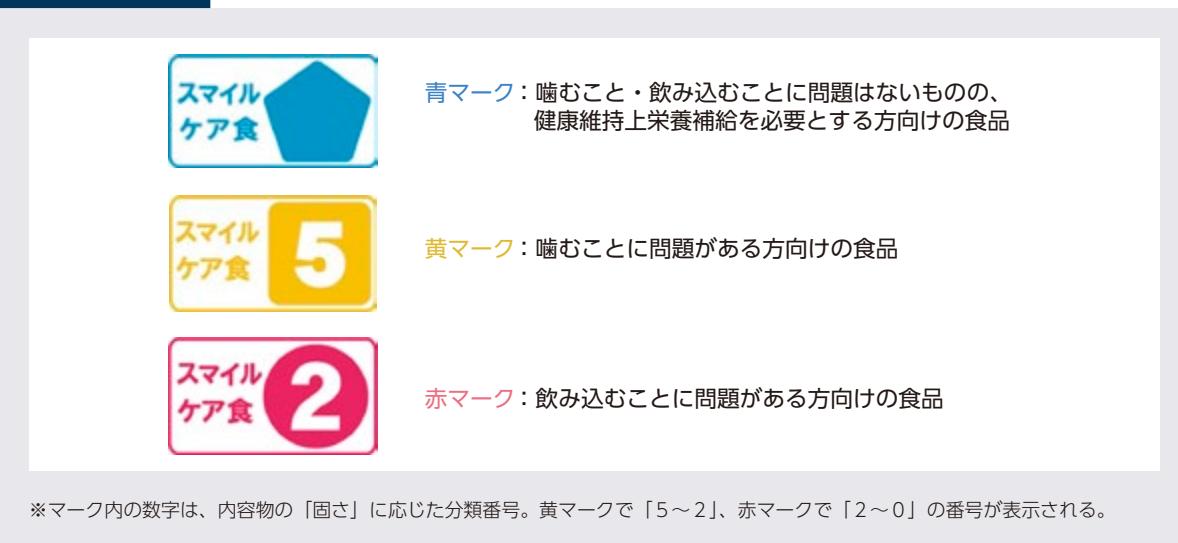
野に入れて策定された「日本人の食事摂取基準(2020年版)」を活用し、高齢者やその家族、行政関係者等が、フレイル予防に役立てることができる普及啓発ツールを作成しました。この普及啓発ツールは、新型コロナウイルス感染症の流行を踏まえ、高齢者やその支援者向けに居宅で健康を維持するための情報等を発信するために令和2(2020)年9月に開設したウェブサイト「地域がいきいき 集まろう！通いの場」でも紹介しました。

また、農林水産省では、栄養面や噛むこと、飲み込むことなどの食機能に配慮した新しい介護食品を「スマイルケア食」として整理し、消費者それぞれの状態に応じた商品選択に寄与する表示として、「青」マーク（噛むこと・飲み込むことに問題はないものの、健康維持上栄養補給を必要とする方向けの食品）、「黄」マーク（噛むことに問題がある方向けの食品）、「赤」マーク（飲み込むことに問題がある方向けの食品）とする識別マークの運用を平成28(2016)年に開始しました(図表2-3-2)。平成29(2017)年度には、スマイルケア食の普及をより一層推進するための教育ツールとして、制度を分かりやすく解説したパンフレットや動画を作成しました。令和2(2020)年度には、引き続きツールを活用し、スマイルケア食の普及を図りました。さらに、地場産農林水産物等を活用した介護食品(スマイルケア食)の開発に必要な試作等の取組を支援しました。



「地域がいきいき 集まろう！通いの場」ウェブサイト

図表2-3-2 スマイルケア食識別マーク



## 事例

## 「高齢者の食生活支援体制づくり」 ～自然にフレイル予防になる食環境づくり～

神奈川県厚木保健福祉事務所

神奈川県厚木保健福祉事務所の地域食生活対策推進協議会（以下「協議会」という。）では、平成30（2018）年度から「高齢者の食生活支援体制づくり」をテーマにフレイル予防に取り組んでいます。管内の市町村と、フレイル予防の現状と課題について共有した中で、フレイル予防の必要性は認識しているが、対象者や実態が把握しにくい等の意見がありました。そこで、「プレフレイル」（フレイル予防）に着目した支援体制づくりを進めるための基礎資料とするため、令和元（2019）年11月～令和2（2020）年1月にかけて、管内7か所のスーパーマーケット等の協力を得て、買い物に来た65歳以上を対象に食事調査を行い、450名から回答を得ました。その結果を基に、食事の偏りを確認し、偏った食事内容になっている方を「プレフレイル」としてフレイル予防の取組対象者と想定しました。調査の結果、回答者の平均年齢は76歳で、450名のうち55名（12%）が「プレフレイル」であり、「プレフレイル」の方はそうでない方と比較して、「高齢者のみの世帯が多い」、「1日の食事回数が2回の方が多い」、「家庭食（家庭で調理した食事）を食べる機会が少ない」、「惣菜を食べる機会が多い」等の特徴がありました。摂取頻度の高いものは、緑黄色野菜、果物、牛乳・乳製品、摂取頻度の低いものは、肉、芋、魚介類と、本来、フレイル予防のためにたんぱく質の積極的な摂取が求められる高齢者であっても、メタボリックシンドローム予防の食事を続けていることが明らかになりました。

本調査の結果から、協議会では、フレイル予防になる食環境づくりの必要性を確認し、令和2（2020）年度は、高齢者が正しい情報を得る機会と、食物の入手環境の整備を進めることになりました。

高齢者に正しい情報を伝えるための機会として、管内の市町村から高齢者サロンを紹介してもらい、厚生労働省が作成した「食べて元気にフレイル予防」のパンフレットを用いて保健福祉事務所の管理栄養士が出前講座を行いました。また、管内の市町村で高齢者サロンの支援をしている栄養士や保健師に対して、食事内容について、メタボ対策からフレイル対策へ切り替えることの必要性を伝えました。サロンは、地域の高齢者から生活実態や正しい情報を周知する方法等の生の声を聞く良い機会となりました。

現在は、管内の市町村と連携してリーフレット（「お元気シニアの身体づくり」～食事編～）を作成しており、市町村や地域包括支援センター、自治会やスーパーマーケット等とも連携をして高齢者に周知していきます。また、今後、スーパーマーケット等とも連携し、惣菜や弁当の品揃え等、食環境の整備を併せて行う予定です。



高齢者サロンでの出前講座の様子

## （第3節）歯科口腔保健における食育推進

### （1）国における取組

平成21（2009）年に厚生労働省において開催された「歯科保健と食育の在り方に関する検討会」で、「歯科保健と食育の在り方に関する検討会報告書「歯・口の健康と食育～噛ミング30（カミングサンマル）を目指して～」」が取りまとめられました。この報告書において、全ての国民がより健康な生活を目指すという観点から、一口30回以上噛むことを目標として、「噛ミング30（カミングサンマル）」というキャッチフレーズを作成するとともに、食育推進に向けた今後の取組として、各ライフステージにおける食育推進の在り方、関係機関や関係職種における歯科保健と食育の推進方策、新たな視点を踏まえた歯科保健対策の推進等について提言がなされました。

また、食を通して健康寿命を延伸するためには、乳幼児期から高齢期に至るまで、噛む・飲み込むなどの機能を担う歯や口の健康が重要です。このため、厚生労働省では、平成23（2011）年に公布・施行された「歯科口腔保健の推進に関する法律」（平成23年法律第95号）に基づき、平成24（2012）年に「歯科口腔保健の推進に関する基本的事項」（平成24年厚生労働省告示第438号。以下「基本的事項」という。）を制定し、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージの特性に応じた歯科口腔保健を推進しています。この「基本的事項」において、食育と関連の深い口腔機能の維持・向上についての目標が設定されており、平成30（2018）年度には、これらの目標についての中間評価が取りまとめられました。

さらに、平成元（1989）年から推進している「8020（ハチマル・ニイマル）運動」は、全ての国民が健やかで豊かな生活を過ごすため、80歳になっても20歯以上保つことを目標としており、8020達成者の割合は、5年に一度実施している歯科疾患実態調査の結果によると、昭和62（1987）年の7.0%から平成28（2016）年には51.2%へと上昇しています。なお、「健康日本21（第二次）」では、歯・口腔の健康に関する目標として、80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加に加え、60歳において24歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加が設定されており、この割合は平成17（2005）年の60.2%から平成28（2016）年には74.4%へと上昇しています。

例年、厚生労働省・公益社団法人日本歯科医師会・開催地の自治体及び都道府県歯科医師会が協同して、「全国歯科保健大会」を開催しており、健全な歯と口腔によってもたらされる質の高い食生活などが、全身の健康の維持・向上や健康長寿の延伸に重要であることを多方面に向けて広く発信しています。なお、令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から開催中止となりました。

これらの運動や取組を通じて、歯科口腔保健における食育を推進しています。

### （2）都道府県等における取組

各都道府県等でも歯科口腔保健における食育の推進に関する取組が行われており、厚生労働省では、「8020運動・口腔保健推進事業」を通じて都道府県等の取組への支援を行っています。この中で、噛み応えのある料理を用いた噛むことの大切さの教育や、食生活を支える歯・口腔の健康づくりについての歯科医師・栄養士などの多職種を対象とした講習会、バランスの良い食事をとるための歯、舌、口唇等の口腔機能に関する相談に対応できる歯科医師の養成等、食育に関わる事業も実施されています。

### (3) 関係団体における取組

公益社団法人日本歯科医師会、日本歯科医学会、一般社団法人日本学校歯科医会及び公益社団法人日本歯科衛生士会の4団体は、平成19（2007）年に、国民全てが豊かで健全な食生活を営むことができるよう、食育を国民的運動として広く推進することを宣言した「食育推進宣言」を出しました。この宣言において、歯科に関連する職種は多くの領域と連携して食育を広く推進することとされています。

公益社団法人日本歯科医師会と公益社団法人日本栄養士会は、平成22（2010）年に、「健康づくりのための食育推進共同宣言」を出しています。歯科医師、管理栄養士・栄養士は、この宣言において、「食」の専門職として全ての人々が健康で心豊かな食生活を営むことができるようにその責務を果たすと同時に、互いに連携・協働して国民運動である食育を広く推進することとしています。また、共通認識を深めるため、両会はこれまでに3回の共同シンポジウムを開催しています。

「食育推進全国大会」においては例年、公益社団法人日本歯科医師会と開催地の都道府県歯科医師会の共同で食育に関するブースを出展していますが、令和2（2020）年度の同大会が、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、開催中止となりました。

公益社団法人日本歯科医師会は、平成19（2007）年6月に「歯科関係者のための食育推進支援ガイド」を作成してから約10年が経過し、国民の生活環境にも変化が生じてきていることから、同ガイドの見直しを行い、平成31（2019）年3月に「歯科関係者のための食育支援ガイド2019」を作成しました。同ガイドは、同会ウェブサイトに掲載しています<sup>1</sup>。

日本歯科医学会は、食育に関する公開フォーラムや多職種によるワークショップ、研修会等の実施や、歯科医療関係者向けのFAQ<sup>2</sup>、小児のための口腔機能発達評価マニュアルの作成を行っています。

公益社団法人日本歯科衛生士会では、「ライフステージごとの食育」の普及啓発を目的としたポスターを作成し、幅広い年齢層の国民に対して更なる周知を図っています。また、「歯科衛生士と多職種連携の食育推進活動事例集」をウェブサイトで公表しています<sup>3</sup>。さらに、公益社団法人日本歯科衛生士会では、学童期の食育を推進するための小冊子を作成しました。これは、「「決めるチカラ」を使ってよくかんで食べよう！」をテーマに自分の食べ方に関する問題点を発見して工夫して解決する過程を大切にした小冊子で、全国の歯科衛生士が学校歯科保健活動で活用しています。

1 歯科関係者のための食育支援ガイド2019（公益社団法人日本歯科医師会）：<https://www.jda.or.jp/dentist/program/guide.html>

2 歯科医療関係者向け子どもの食の問題に関するよくある質問と回答（日本歯科医学会）：<https://www.jads.jp/date/faq160821.pdf>

3 歯科衛生士と多職種連携の食育推進活動事例集（公益社団法人日本歯科衛生士会）：[https://www.jdha.or.jp/pdf/outline/renkei\\_syokuiku.pdf](https://www.jdha.or.jp/pdf/outline/renkei_syokuiku.pdf)

### 第3章

### 地域における食育の推進



「ライフステージごとの食育」ポスター  
(小児期)



「ライフステージごとの食育」ポスター  
(成人期)



「ライフステージごとの食育」ポスター  
(高齢期)



「『決めるチカラ』を使ってよくかんで食べよう!」  
小冊子 (学童期)

## （第4節）栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進

「日本型食生活」とは、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせた、栄養バランスに優れた食生活をいいます。日本の気候風土に適した多様性のある食生活として、生活する地域や日本各地で生産される豊かな食材を用いており、旬の食材を利用して季節感を取り入れることや、地域の気候風土にあった郷土料理を活用すること、ごはんを中心に洋風や中華風などの多彩な主菜を組み合わせることにより、幅広く食事を楽しむ要素を有しています。

近年、ライフスタイルが多様化しており、家庭での調理を前提とせずに、ごはんと組み合わせる主菜、副菜等に、中食、冷凍食品、レトルト食品、合わせ調味料等を活用することで、「日本型食生活」を実践することが可能となりました。

農林水産省では、こうした「日本型食生活」の実践等を促進するため、地域の実情に応じた食育活動に対する支援を行っています。また、「日本型食生活」の中心であるごはんについては、米の需要の減少に歯止めをかけるため、平成30（2018）年10月から米の消費拡大を応援する「やっぱりごはんでしょ！」運動を開始しており、企業等が実施する消費拡大につながる情報を農林水産省のウェブサイト<sup>1</sup>や各種SNSで発信しています。令和2（2020）年度は、消費者にとって関心がある「健康」や、新型コロナウイルス感染症の影響を受ける中食・外食事業者の応援企画等、ニーズに応じたタイムリーな情報を発信しました。

<sup>1</sup> 米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatsu/gohan.html>

## 事例

かわさきし  
川崎市と株式会社タニタの連携による、栄養バランス等を考慮した中学校給食メニューの提供

かわさきし  
神奈川県川崎市

かわさきし  
川崎市の中学校給食では、「みんなで創る「健康給食」」をコンセプトとし、主要な食材は国産を用いる、昆布や鰹節からとっただしを使うなど、塩分を控えめにしてもおいしく食べられるような工夫を行い、和食の基本である一汁三菜をベースとした主食・主菜・副菜・汁物のそろった栄養バランスに配慮した給食の提供に取り組んでいます。

かわさきし  
川崎市は、体組成計等の製造・販売等とともに「タニタ食堂」で有名な株式会社タニタ<sup>1</sup>と、中学校給食を始めとする食育等について緊密に連携・協力し、広く市民の健康増進に資することを目的とし、平成29（2017）年1月17日に「川崎市と株式会社タニタとの連携・協力に関する包括協定書」（協定期間：平成29（2017）年1月17日～令和3（2021）年3月31日）を締結しました。連携事業として、中学校給食の監修「健康給食@川崎プロデュースby TANITA」（以下「タニタ監修献立」という。）、生徒向け「食育特別授業」等を実施しています。

タニタ監修献立は、「タニタ食堂」の健康づくりのメソッド（「野菜たっぷり」、「塩分控えめ」、「かむ回数を増やすよう野菜を大きめにカット」）を中学校給食向けにアレンジした献立て、平成30（2018）年度から季節に応じて年4回提供しています。献立提供時には、レシピと食に関する情報を掲載した食育啓発用リーフレットを全生徒に配布しています。このリーフレットは、区役所、図書館、市民館等、市民が利用する施設でも配布し、各家庭で活用できるように広く周知を図っています。また、献

立提供時には、タニタの管理栄養士と市の栄養教諭等が仕上がり等の確認を行い、中学校を訪問した際には給食を食べることや生徒と会話を重ねることにより献立の改善を行っています。

タニタ監修献立の提供により、生徒の食への興味・関心を向上させ、食育の推進を図るとともに、献立作成時の参考になる健康づくりのメソッド等についてのノウハウを習得することができました。

また、食育啓発用リーフレットを定期的に配布することで、生徒や保護者に食育への関心を高めもらう機会としても活用してきました。

今後は、連携事業で蓄積されたノウハウを生かし、「健康給食」の普及・啓発を進めていきたいと考えています。



食育啓発用リーフレット



タニタ監修献立

1 株式会社タニタは、体組成計を始めとした「健康をつくる」商品やサービスを展開する健康総合企業

## （第5節）食品関連事業者等による食育推進

食育の推進に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者等の関係者間の連携と、各分野における積極的な取組が不可欠です。食品関連事業者等は、消費者と接する機会が多いことから、食育の推進に占める役割は大きく、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品・メニューの提供、食に関する情報や知識の提供が求められています。

近年、食品製造業、小売業、外食産業を始めとした食品関連事業者等による食育活動は、CSR（企業の社会的責任）活動の一環としてなど、様々な位置付けで取り組まれています。

具体的な取組内容は、工場・店舗の見学、製造・調理体験、農林漁業体験、料理教室の開催等のほか、店舗での食育体験教室の開催、出前授業、提供するメニューの栄養成分表示や、食生活に関する情報提供等、幅広いものとなっています。例えば公益社団法人日本給食サービス協会では、会員の事業者が給食を提供する社員食堂等で健康に配慮した食事を提供とともに、「給食施設における栄養情報提供ガイド（2020年）」を日本給食経営管理学会と共同で作成し、エネルギー等の栄養成分表示の適正な運用を行うなど、健康に関する情報提供の取組も行っています。また、「新しい生活様式」の実践が求められる中、オンラインでの取組も増えています。

厚生労働省では、平成25（2013）年度から開始した「健康日本21（第二次）」において、健康寿命の延伸に向け、企業・民間団体・地方公共団体と協力・連携した取組として「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進しています。「スマート・ライフ・プロジェクト」が推進するテーマの一つに「食生活」があり、これに関する優良事例を取りまとめた事例集を公式ウェブサイト内に掲載しています。

農林水産省では、「果樹農業振興基本方針」（令和2（2020）年4月30日農林水産省決定）に基づき、果物は嗜好品ではなく、適量を毎日の食生活に取り入れるべき必需品であるということについて、科学的見地からの理解が広まるよう多角的な取組を行っています。具体的には、生産者団体と協力し「毎日くだもの200グラム運動」による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進するほか、栄養面では各種ビタミン、ミネラル及び食物繊維の摂取源として重要な食品であり、健康の維持・増進に役立つ機能性関与成分も含まれているといった健康への有益性の周知、社会人（企業）を対象とした普及啓発（「デスクdeみかん」等）に取り組んでおり、果物の摂取が生涯にわたる食習慣となるよう、その定着を推進しています。



「スマート・ライフ・プロジェクト」ロゴマーク



「毎日くだもの200グラム運動」ロゴマーク



「毎日くだもの200グラム運動」において実施した食育教室の様子

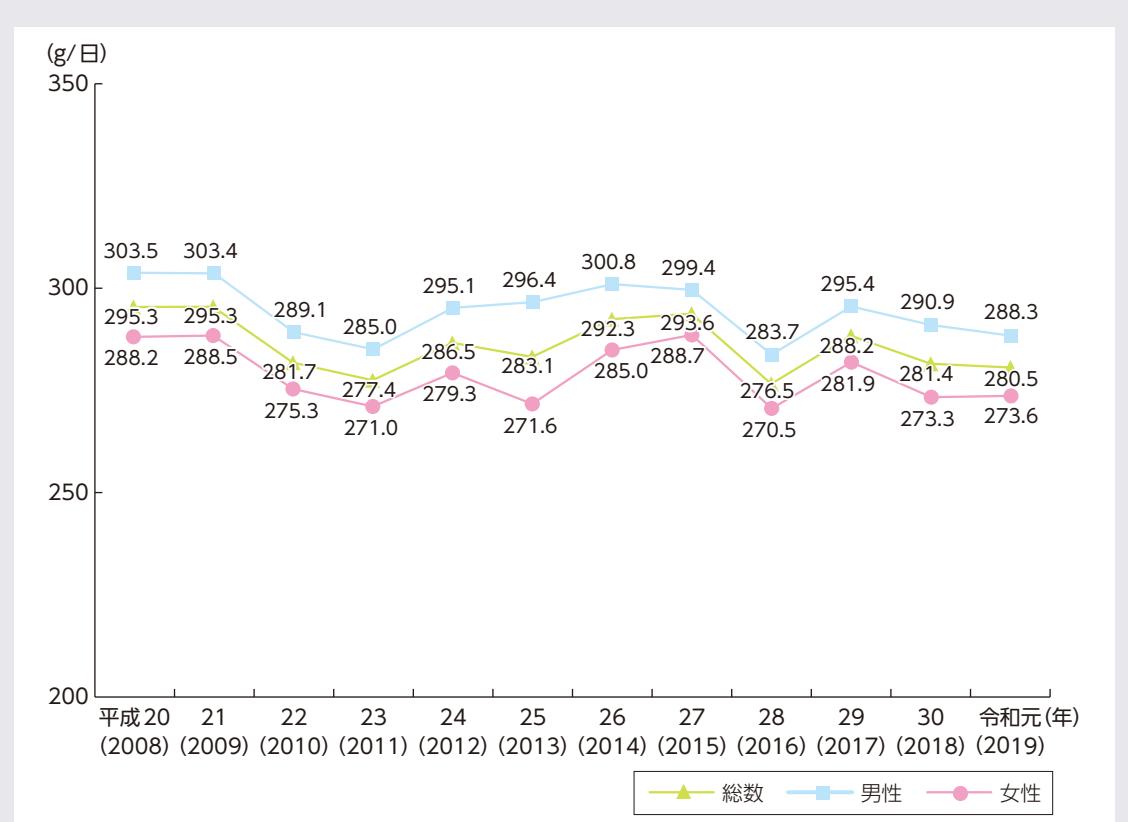
さらに、農林水産省では、地域の食文化の継承に向けた調理体験や、食や農林水産への理解を深めるための体験活動の提供等、地域における食育活動を実施する食品関連事業者等に対する支援を行いました。

令和2（2020）年度には、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響を受け、滞留の発生や価格下落等が生じている一部の国産果物、野菜について、農業者団体等を通じて、希望する小中学校等の学校給食に無料で提供するとともに、生産者等による食育教室を行いました。

また、秋から冬にかけて天候が順調であったため、例年と比べて生育が良好で、安価傾向となった野菜の消費拡大を図るため、昨年度に引き続き、「野菜を食べよう」プロジェクトを実施し、消費者に対してはSNS（Twitter）等を通じたお手頃価格の野菜やメニューの紹介、小売、食品企業等の事業者団体に対しては野菜を豊富に使用したメニューの提案、商品の製造、販売等を依頼しました。

「令和元年国民健康・栄養調査」では、1日当たりの野菜類摂取量の平均値は280.5g、果実類摂取量の平均値は100.2gでした（図表2-3-3、2-3-4）。

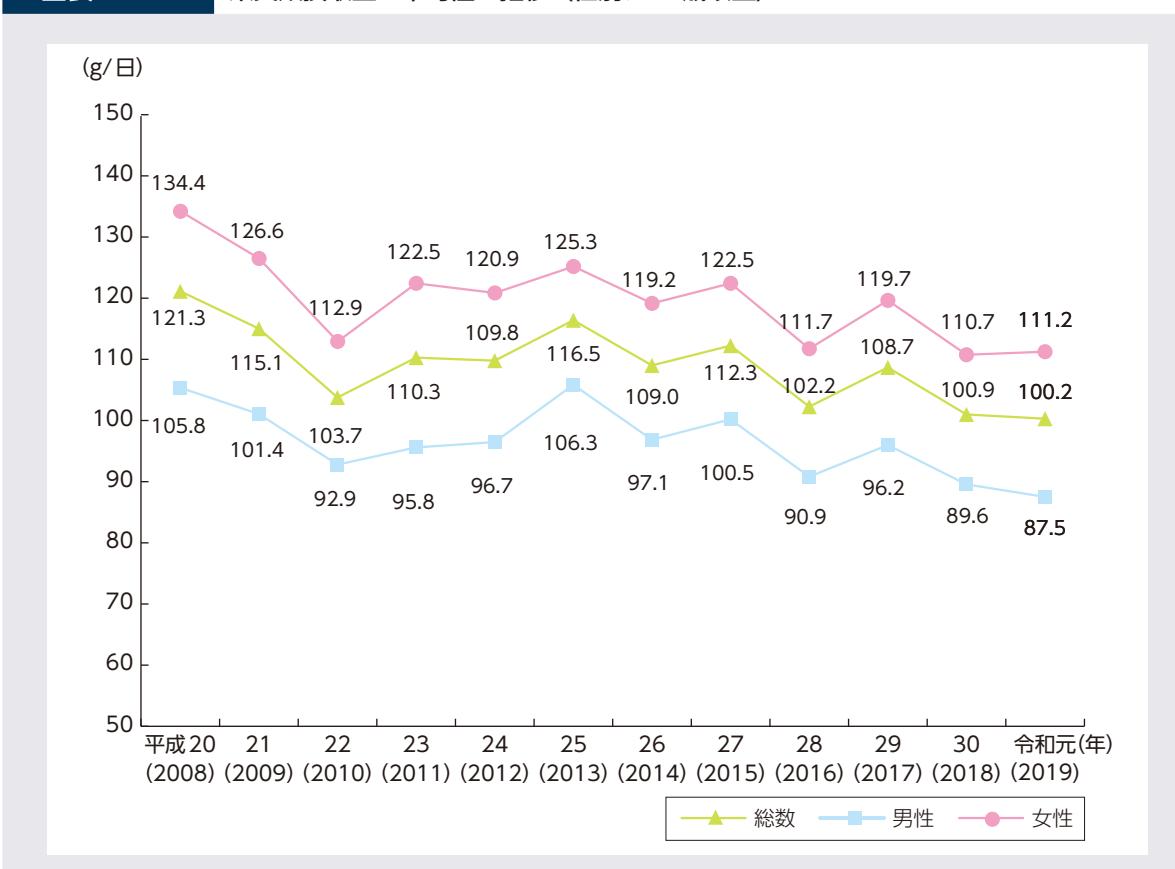
図表2-3-3 野菜類摂取量の平均値の推移（性別、20歳以上）



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注：野菜類とは、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物

図表2-3-4 果実類摂取量の平均値の推移（性別、20歳以上）

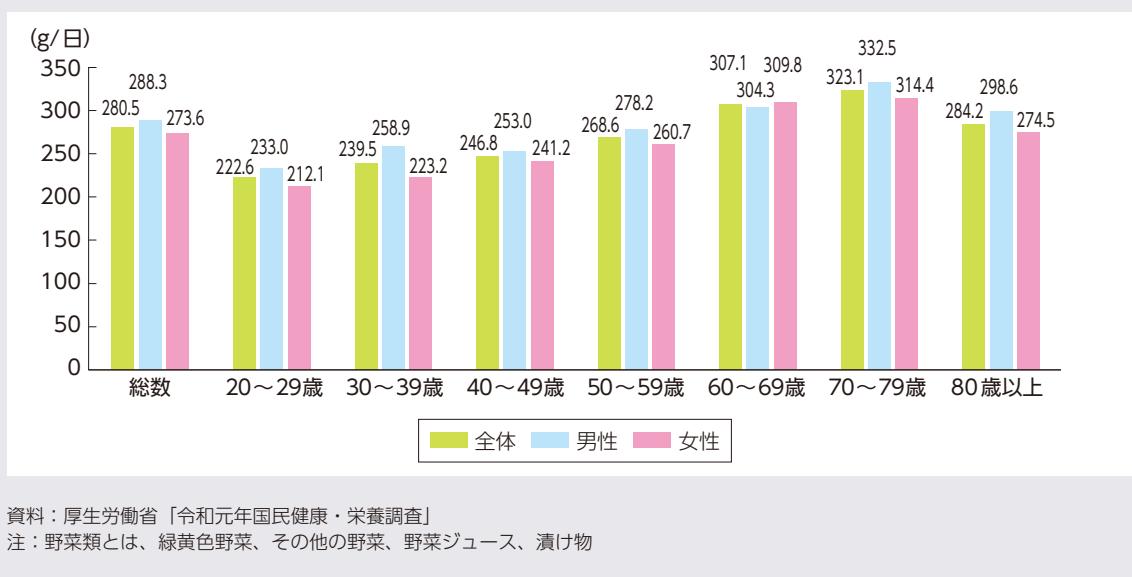


資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

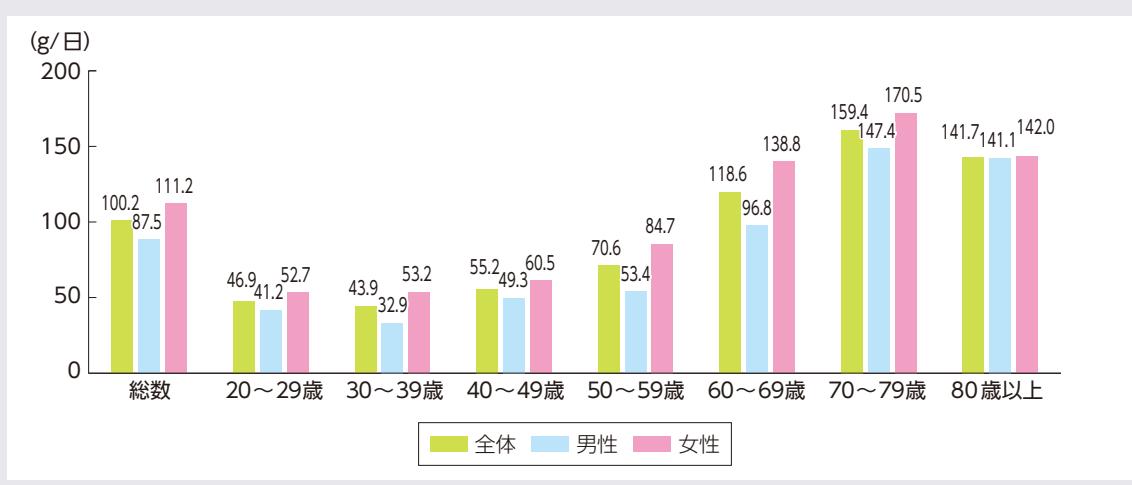
注：果実類とは、生果、ジャム、果汁・果汁飲料

「健康日本21（第二次）」では、野菜摂取量の平均値350gと果物摂取量100g未満の者の割合30%を目標としています。また、「毎日くだもの200グラム運動」では果物摂取量200gを推奨しています。いずれも到達しておらず、年齢階級別に見ると、野菜類、果実類とともに若い世代ほど摂取量が少なくなっています。また、果実類（ジャムを除く）の摂取量ごとの人数の割合をみると、20歳以上での摂取量100g未満の者の割合は61.6%となっています。（図表2-3-5、2-3-6、2-3-7）。引き続き、摂取量増加のため、野菜や果物の安定供給とともに、消費者への普及・啓発の取組が重要です。

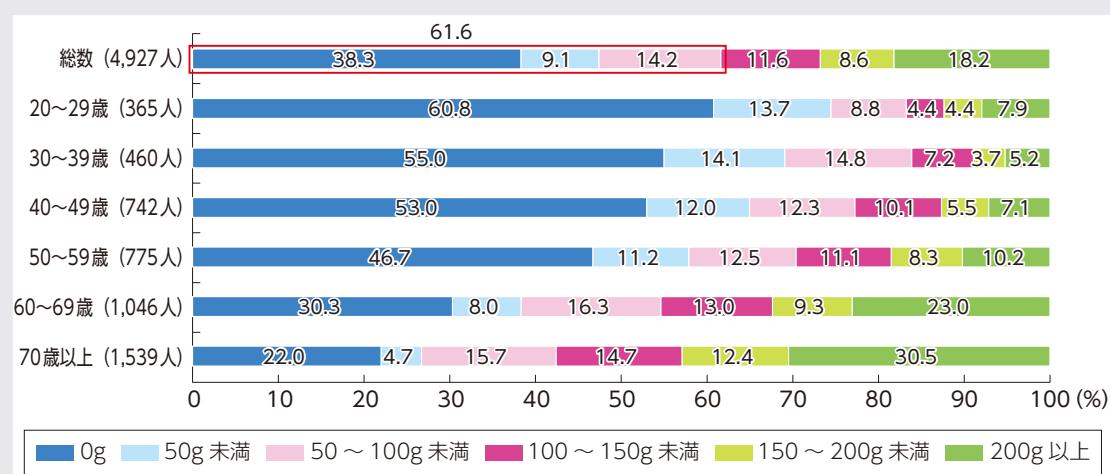
図表2-3-5 野菜類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）



図表2-3-6 果実類摂取量の平均値（性・年齢階級別、20歳以上）



図表2-3-7 果実類摂取量ごとの人数の割合（年齢階級別、20歳以上）



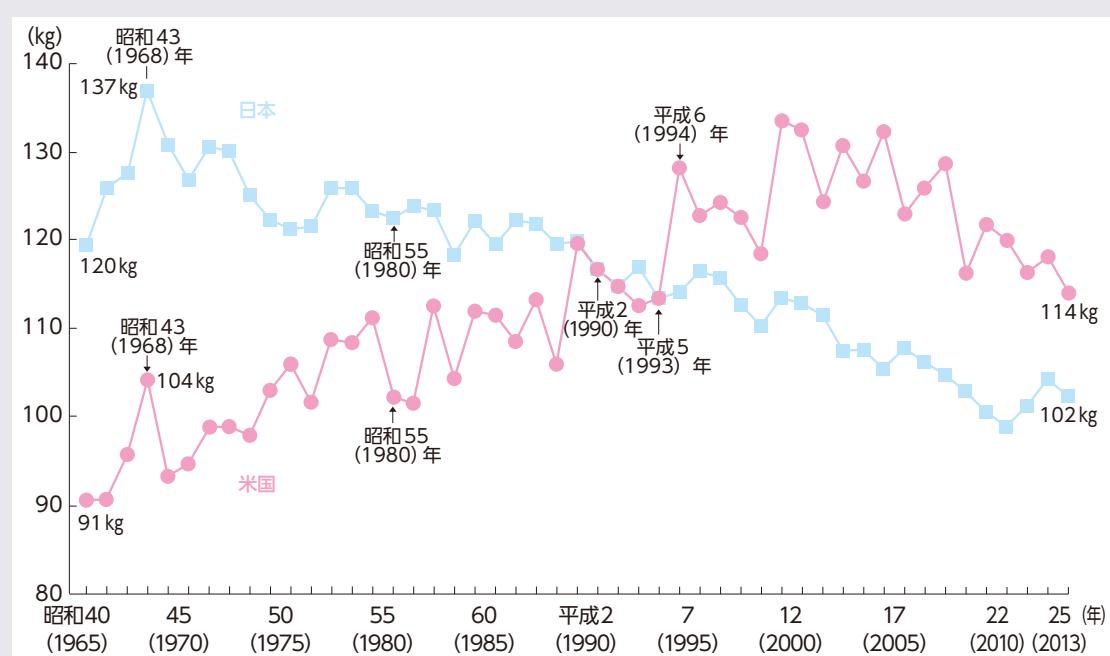
資料：厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」

注：果実類とは、生果、果汁・果汁飲料

日本と米国の野菜消費量を比較してみると、1人1年当たりの野菜消費量は、米国では近年やや減少しているものの1970年代から長期的に増加傾向で推移する一方、我が国では減少傾向で推移したことから、1990年代中頃以降は、米国が我が国を上回って推移しています（図表2-3-8）。

米国における野菜の消費の増加理由としては、①カット野菜等の多種類で利便性の高い商品・商材の開発と普及、②カリフォルニア州などの野菜産地での生産拡大、③コールドチェーンの導入による遠距離輸送の実現、④「アメリカ合衆国上院栄養問題特別委員会報告書（1977年12月）」（通称：マクガバンレポート）を踏まえた栄養政策の推進等が挙げられます。

図表2-3-8 日米における1人1年当たりの野菜消費量の推移



資料：国際連合食糧農業機関（FAO）「FAOSTAT」

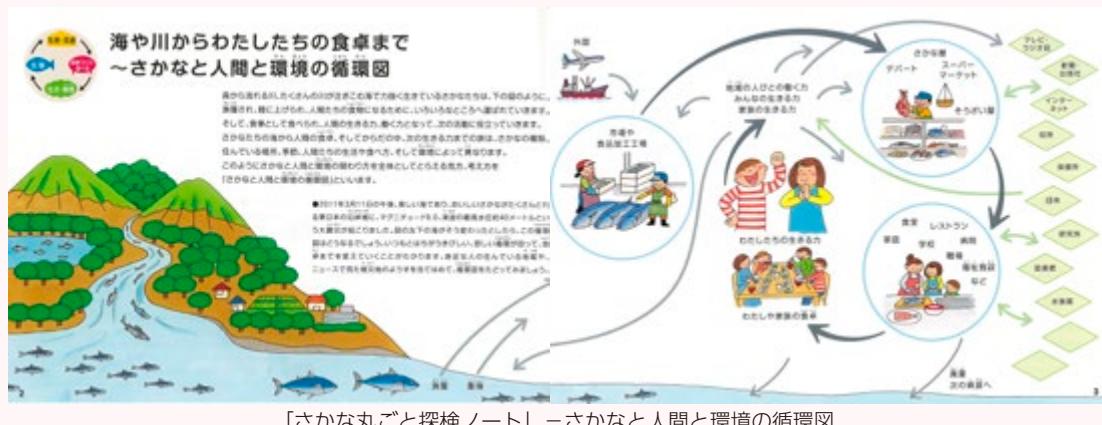
## 事例

#### 地域で広がる「さかな丸ごと食育」の取組

一般財団法人東京水産振興会（東京都）

一般財団法人東京水産振興会（以下「東京水産振興会」という。）では、消費者への魚食普及を目的に、日常的な水産物の摂食とその効果に関する食生態学的研究を行い、その成果として、平成23（2011）年に「さかな丸ごと探検ノート<sup>1</sup>」（以下「探検ノート」という。）を発刊しました。そして、「探検ノート」を活用した「さかな丸ごと食育」実践活動を、栄養・食を支える専門家の質を高める研修事業等を行っているNPO法人食生態学実践フォーラムと連携して行っています。

「さかな丸ごと食育」の特徴は、「人間と食物と環境との関わり」の深さ・広さ・その循環性について魚を例に、研究や実践で検証してきた「根拠のある内容」を基に学び合うことによって、学習者が考え、工夫し、実践できる力を育むことを狙っていることです。地球の資源である魚の生態や生産・流通から食卓までのフードシステムを含め、生きる力の形成へと、魚のことを「丸ごと探検」します。その実践活動の特徴は、学習を支援する質の高い人材を養成し、全国的かつ組織的であること、魚は地域の特徴が色濃く多様であり、地域の特性を生かしていくことです。これまでに登録された養成講師<sup>2</sup>は850名になり、上記の研究の成果、新開発した教材、活動事例の紹介等のニュースレターを共有し、活動に生かし合っています。



【豊海おさかなミュージアムを拠点に広がる「さかな丸ごと食育」の取組】

東京都豊海水産埠頭にある東京水産振興会は、情報発信施設の豊海おさかなミュージアム（以下「ミュージアム」という。）を運営しており、そのミュージアムを会場とし、食育セミナーを実施しています。セミナーは、NPO法人食生態学実践フォーラムの理事である専門講師と東京水産振興会の職員でもある養成講師が中心となり、ミュージアムのある地域の子供や大人とともに、それぞれ月1回、継続して実施しています。参加者は、「探検ノート」を活用しながら、ミュージアムに豊富にある書籍や映像などの資源も参考にして旬の魚について調べたり、併設されたキッチンで魚料理を主菜にした食事づくりをしたり、魚についての理解を深め、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を共食して、学びます。

1 編著：足立己幸、著：竹内昌昭、発行：一般財団法人東京水産振興会（2011）

2 「さかな丸ごと食育」の講師には、専門講師と養成講師の2種類があり、いずれも所定の研修を修了する必要がある。

令和2（2020）年度、新型コロナウイルス感染症の感染拡大によりミュージアムを閉館せざるを得ない期間がありました。参加者とメールでやりとりをしたり、参加者が他の参加者に資料を届けたり、セミナーを開催できない状況でも情報を共有することによって、つながりを継続できるよう工夫を凝らしました。今後も、ミュージアムは、地域の人々が「さかな丸ごと」の面白さや大切さに気付くことができ、いきいきと過ごすことができる場となるよう、地域の人とのつながりを大切にした活動を続けていきます。

#### 【地域の特性を生かした「さかな丸ごと食育」を共有して広がる地域の連携】

「さかな丸ごと食育」の専門講師である宮城学院女子大学教授は、学生とともに、塩釜市水産振興協議会と連携し、塩釜市魚市場を拠点とした「塩釜さかな丸ごと探検隊」の活動を行っています。塩釜の子供たちに魚の町である塩釜<sup>1</sup>のことをもっと知つてもらうことも狙いの一つです。

塩釜市魚市場は、東日本大震災により被災し、平成27（2015）年7月に一部が再建<sup>2</sup>されました。その際、魚を売るだけでなく、消費者と直接関わる活動も行いたいと、「魚食普及スタジオ」を併設しました。「塩釜さかな丸ごと探検隊」では、魚市場の人々からメバチマグロのブランド「三陸塩釜ひがしもの」の話や取扱い日本一の冷凍キンメダイが塩釜の加工業者の手により加工製品になる話を聞いたり、スタジオでキンメダイの干物や特産品の揚げかまぼこを作ったり、地域の加工場の揚げかまぼこの作りに使った廃油をバイオディーゼル燃料にした市内循環バスを見学したりします。参加した子供たちは、「日本一、すげえ！」「おいしい！」「バスの排気口から揚げかまぼこの匂いがする。」など、「さかな丸ごと食育」を体感します。また、魚市場で開かれるお祭りで活動の内容を地域の人々に報告（発信）する機会を設けており、子供たちは学んだことを他者に伝えることによって、やりがいも体感します。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染予防のために、人数を減らして実施を続けました。また、「塩釜さかな丸ごと探検隊」の「学ぶ」から「伝える」までの一連の活動を「塩釜モデル」として冊子にまとめました。

東京水産振興会は、生産者と消費者の双方の視点に立った水産業の振興に取り組んでおり、「さかな丸ごと食育」の推進はその柱となっています。このような経緯を踏まえ、「さかな丸ごと食育」の取組を地域に根ざした持続的な活動として定着させ、より一層推進していくため、塩釜市（塩釜市魚市場）と連携して「塩釜モデル」を活用した「さかな丸ごと食育」活動を進めていくとともに、食育の推進と魚食普及等を目的とした包括連携協定締結に向け協議を進めています。



魚料理が主菜の食事づくり

1 塩釜市は全国に13か所ある特定第3種漁港（第3種漁港（利用範囲が全国的な漁港）のうち水産業の振興上特に重要な漁港で政令で定めるもの）の一つで、全国有数のマグロ水揚げ港である塩釜漁港を有するとともに、かまぼこの水産加工品の製造工場も多く、水産業が基幹産業として深く根付いた地域である。

2 その後、平成29（2017）年に全面改築工事を終えた。

## 事例

**地域の関係者と共に農林水産物の活用と食育を一体的に推進～地産地消や食文化の継承等を通じた持続可能な地域づくりと人づくり～  
(第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)**

生活協同組合コープおきなわ（沖縄県）

生活協同組合コープおきなわ（以下「コープおきなわ」という。）では、様々な関係者と連携し、子供から大人まで幅広い世代に対し、地産地消の促進や食文化の継承に関する取組を実施しています。

中学校を対象にした取組では、学校や行政、生産者、地元企業、大学等と連携し、キャリア教育の一環として行われている地域の特産品を活用した商品開発を支援しています。なかぐすくそん なかぐすく中城村立中城中学校の2年生が、特産品を利用して観光客にも地元の人にも愛される商品開発を目指し取り組んだプロジェクトでは、コープおきなわの職員が助言を行うとともに、地域と生産者やメーカーをつなぐ橋渡し役を担いました。クラスごとに「島ニンジンケーキ」などの地域の特産品を使った商品を開発し、生徒自らがコープおきなわの店舗で販売しました。地域が一体となって地産地消を推進するとともに、中学生が自ら地域の歴史や特徴、産業の課題や農林水産物の特性を見出し、特産品販売を通じて地域の魅力を発信することで、地域の「誇り」を感じることのできる取組となっています。

また、生産者や地元企業と連携した「親子米づくりスクール」や「定置網体験ツアー」を開催し、生産から販売、消費までの一連の流れを体験することで、食の循環について学ぶ機会の提供を行っています。例えば、「定置網体験ツアー」には、定置網漁体験だけでなく、市場でのセリ体験、店舗での加工体験や販売体験も含まれています。さらに、旬の沖縄食材に触れ、食事作りを楽しむきっかけを提供する子供向けや親子向けの料理教室、沖縄の伝統的な食文化を継承するための琉球料理教室や薬膳料理講習会の実施等、多岐にわたる活動を行っています。

食育を通した地域の活性化や中学生の成長は沖縄の未来づくりそのものであり、今後も、活動を工夫しながら取組を継続していきたいと考えています。



定置網漁体験の様子



市場でのセリ体験



中城中学校での授業の様子



ゆし豆腐づくり等を行っている  
親子向けの料理教室

## 事例

## みんなの食の学校「全国おにぎりキャラバンオンライン」

オーガニック料理教室ワクワクワーク（神奈川県）

オーガニック料理教室ワクワクワーク（以下「ワクワクワーク」という。）では、「小さな料理教室からできること全てに取り組むこと」をモットーに、平成30（2018）年から食品ロスの削減や有機農業についての講座を開催するなど、「持続可能な食」について学ぶ取組を続けてきました。

「おにぎりキャラバン」は、「毎日のごはんは宝物」をテーマに、どの世代にとっても身近なおにぎりを通して食の楽しさ・大切さを伝えるプロジェクトで、これまで延べ1,000名以上の方が参加しています（令和3（2021）年2月時点）。「おにぎりキャラバン」は、当初、おにぎりと味噌汁とその地域の郷土料理の大切さを伝えながら全国を回る企画でしたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により実施が難しくなりました。そこで、全国の学校一斉休業をきっかけとして、自宅等からでも参加できるよう、オンラインの参加型ワークショップに切り替え、令和2（2020）年4月から開始しました。

ワークショップの参加者は、炊いたごはんや具材、海苔などを準備し、自宅等からオンラインで参加します。ワークショップでは、まずワクワクワークの認定講師が「おにぎりキャラバンで伝えたいこと」を話します。そして、おにぎりに関するクイズを出題したり、「おにぎりの思い出話タイム」として、参加者がそれぞれのおにぎりに関する思い出を話します。その後、講師がおいしいおにぎりの握り方をレクチャーし、参加者みんなでおにぎりを握り、最後に全員が「今日のおにぎり」を紹介します。オンラインの取組を始めてから、全国から、高齢者や障がいのある方も参加できるようになり、様々な地域や世代、性別の方が一堂に集まる取組となっています。参加者からは、「家族の人が食べてくれるのがたのしみです。」「素手で握るおにぎりがこんなにおいしいことを初めて知りました。」などの感想が寄せられています。

「おにぎりキャラバン」の取組は、復興支援を目的とした陸前高田市とのコラボレーションや、Instagramでのフォトコンテスト、オリジナルのおにぎりレシピコンテスト等にも発展し、全世界の方が楽しめる複合的なプロジェクトとなっています。こうした取組が評価され、令和2（2020）年度、農林水産省・消費者庁・環境省連携「あふの環プロジェクト<sup>1</sup>」主催「サステナアワード2020伝えたい日本の“サステナブル”<sup>2</sup>」にて受賞作品に選定されました。



オンラインでの  
「おにぎりキャラバン」  
の様子

1 「あふの環2030プロジェクト～食と農林水産業のサステナビリティを考える～」。持続的な消費拡大に向け、生産から消費までのステークホルダーの連携を促進するため農林水産省・消費者庁・環境省が連携して立ち上げたプロジェクト

2 「サステナアワード」とは、SDGsゴール12「つくる責任つかう責任」を踏まえ、食や農林水産業に関わる持続可能なサービス・商品を扱う地域・生産者・事業者の取組の中で、特に社会的課題の解決につながり、わかりやすく大勢の人の関心を引き付ける取組を表彰するもの。令和2（2020）年度、第1回の表彰を行った。

## （第6節）ボランティア活動による食育推進

### ① ボランティアの取組が活発化するような環境の整備

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は、地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待されています。第3次基本計画を作成した平成26（2014）年度の34.4万人から令和元（2019）年度は36.2万人と増加したものの、第3次基本計画での目標値である37万人には達していません。ボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備が必要とされています。厚生労働省では、「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針<sup>1</sup>」において、住民主体の活動やソーシャルキャピタルを活用した健康づくり活動を推進するために、ボランティア組織の育成や活動の活性化が図られるよう、食育推進のネットワークの構築について記述しています。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、健康づくりのための食育アドバイザーとして活動している食生活改善推進員や、ボランティアの中核となり地域の食育を推進していく食育推進リーダーの育成等、地域に根ざした食育の活動を推進しています。特に、食生活改善推進員が地域で質の高い活動ができるよう、食生活改善の実践方法や食育の普及活動についてのリーダー研修の実施、地域住民に対する食育に関する講習会の開催等、食育の普及啓発活動への支援を行っています。

### ② 食生活改善推進員の健康づくり活動の促進

地域における食育の推進に当たっては、地域の健康課題、食習慣、食文化等を理解し、地域に密着した活動を幅広く推進していくことが重要です。一般財団法人日本食生活協会は、その傘下の全国食生活改善推進員協議会と行政との連携を図りつつ、「私達の健康は、私達の手で～のばそう健康寿命 つなごう郷土の食～」をスローガンに、生活習慣病予防対策に重点を置き、時代に即した健康づくりのための食育活動を進めています。令和2（2020）年4月現在、全国46道府県の1,301市町村に協議会組織が存在し、ボランティア団体として住民のニーズにあった健康づくり事業を推進しています。食生活改善推進員は、市町村が行う食生活改善推進員の養成事業の修了後、自らの意思により当該協議会の会員となることで活動が始まります。地域における食育推進活動の最大の担い手となっており、令和元（2019）年度は1年間で延べ約1,350万人に対して健康づくり活動を実施しました。なお、令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症対策をした上で実施しました。

主な活動には、次のようなものがあります。

#### （1）世代別に取り組む生活習慣病予防のための減塩推進スキルアップ事業（第3弾）

「健康日本21（第二次）」では、社会参加の機会の増加による社会環境の質の向上を図り、健康寿命の延伸、健康格差の縮小を目指しています。

令和2（2020）年度は令和元（2019）年度に引き続き、「健康日本21（第二次）」の目標を踏まえ、世代別のニーズに合わせた食生活改善の推進と社会環境の整備に取り組みました。対象を「若者世代」、「働き世代」、「高齢世代」の大きく3つに分け、少人数の講習会や訪問活動を行いました。若者世代には、朝食欠食の解消と食事バランスの必要性をテーマに、バラン

1 平成25（2013）年3月厚生労働省策定

スのとれた食事を習慣化することが健康的な身体を作り食事の楽しさにつながること、働き世代には、生活習慣病予防として「適正体重の維持」や「減塩」(食塩摂取量8g未満)、「野菜350g以上摂取」の大切さを伝え、食生活の見直し及び体重測定や血圧測定の習慣化の推進を図りました。また、高齢世代には、低栄養予防や閉じこもりによる孤立化を防ぐために、第1の居場所である「家庭」、第2の居場所の「職場」に次ぐ、第3の居場所「シニアカフェ」をオープンさせ、小さなコミュニティ単位でのお茶会等を通して閉じこもり予防を進めました。低栄養・フレイル予防の取組としては、食事のポイントや方言の入ったラジオ体操等で身体を動かす内容にしました。



## (2) 「おやこの食育教室」で「食育5つの力」

「おやこの食育教室」は、体験学習を通して「食育5つの力」である①食べ物を選ぶ力、②料理ができる力、③食べ物の味がわかる力、④食べ物のいのちを感じる力、⑤元気ながらだがわかる力を理解することを目的としています。令和2（2020）年度は「朝食と共に大切さ」をテーマに、「食物アレルギー」と「食品ロス」についても情報を発信し、親子での調理体験から成長著しい大事な時期における食事の大切さを共

に学び、親子のコミュニケーションの充実を図りました。また、一般財団法人日本食生活協会



「おやこの食育教室」

が作成した「食育ランチョンマット」を教材として、食の基本である主食・主菜・副菜の正しい並べ方を学びました。本教室は、いろいろな体験を通して様々な能力を見いだす絶好の機会でもあり、親子で共食の大切さを感じ取ってもらうことにもつながりました。



「食育ランチョンマット」

### (3) 生涯骨太クッキング

健康寿命の延伸と生活習慣病の予防を目的として、料理講習会「生涯骨太クッキング」を実施し、あわせて、令和2（2020）年度は、「高血圧予防」、「糖尿病予防」をテーマに減塩と適正体重の維持について学習し、フレイルから要支援や要介護の状態になりやすくなることから、低栄養予防と骨折・転倒予防のためのロコモーショントレーニングや手軽にできる体操にも取り組み、健康維持及び増進に努めました。また、一般財団法人日本食生活協会が作成した「シニアランチョンマット」を教材として活用し、低栄養予防のためにエネルギーとたんぱく質をしっかりとることの大切さを伝えました。



「生涯骨太クッキング」



「シニアランチョンマット」

### (4) 男性のための料理教室

高齢者の単身世帯が増加する中、男性を対象に、食生活の自立や生活習慣病を防ぐことを目的とした少人数の料理教室や訪問活動を実施しました。「男性料理教室20のレシピ」を教材に、ごはんの炊き方から始め、「生きていくための20品目」を覚えてもらいました。この男性料理教室の参加者からは、「人と人とのつながりが地域参加へのきっかけにもなっている」との声が寄せられています。



男性のための料理教室

## (5) やさしい在宅介護食教室

高齢になると加齢に伴い食欲が低下し、料理を作る意欲も減退していくため、知らぬ間に低栄養状態になる高齢者が増加しています。今後も高齢化は続き、家庭での食事介護の知識を習得することが求められてくることから、令和2（2020）年度は自分でも作ることができる介護食を知り、その作り方を学ぶことを目的に、「やさしい在宅介護食教室」を実施しました。

また、単身の高齢者への食事支援や安否確認の一つとして、「おとなりさん、お向かいさん活動」の「一皿・一声運動」を実施しました。

## (6) 「毎月19日は食育の日」全国一斉キャンペーン活動

全国食生活改善推進員協議会では、国が毎月19日を「食育の日」と設定したことに賛同し、平成18（2006）年度から「毎月19日は食育の日。家族そろって食事を楽しみましょう」をテーマに全国各地において訪問活動等を実施しています。「食育の日」のチラシを配布し、食育の大切さや食育の認知度を高めるための活動を行っています。



「やさしい在宅介護食教室」



「やさしい在宅介護食」



「シニアカフェドリル」



「毎月19日は食育の日」  
全国一斉キャンペーン活動①



「毎月19日は食育の日」  
全国一斉キャンペーン活動②

## 事例

## 「放射線と食の安全」についての車座意見交換会 (第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

ならはまち 檜葉町食生活改善推進員会（福島県）

ならはまち 檜葉町食生活改善推進員会は、昭和62（1987）年に設立され、料理教室の開催や、町のイベントや乳幼児健診などの食事提供等、地域に根ざした食育の推進活動を行ってきました。東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所の事故による避難指示に伴い、一時休会しましたが、平成26（2014）年から活動を再開しました。再開後、地域住民を対象とした料理教室を実施する中で、住民が食品中の放射性物質に不安を抱いていることを知り、知識の普及と不安の軽減を目的に、「放射線と食の安全」についての車座意見交換会を開始しました。

くるまざ 車座意見交換会は、地域のサロン等で実施しており、専門家による放射線と食品についての講話のほか、町立の食品放射線検査所で検査した自家栽培の野菜を使った食事を作り、参加者に提供しています。参加者に提供する食事に使用した野菜に含まれる放射性物質の検査結果も講話の中で説明し、参加者の放射性物質に対する理解を深められるよう工夫しています。町内で栽培した野菜は、たとえ放射性物質が検出されなかったとしても、子供や若者に食べさせない、又は食べさせたくないと考える住民がいまだ多く、放射性物質への誤解や風評が住民の間にもあります。そのような状況の改善に向けて、本活動は住民が放射性物質と食の安全に関する正しい知識を獲得する貴重な機会となっています。意見交換会で提供するメニューは、食生活改善推進員が開発した減塩すいとん等、住民が健全な食生活を送るために役立つものとなっています。

くるまざ 住民の放射性物質への不安はまだ続いているため、今後も車座意見交換会を継続していくとともに、小学生向けの「子供クッキング」や「減塩・野菜が多めの食事」をテーマにした料理教室等を通して、住民の健全な食生活の実践につながる取組を行っていきたいと考えています。



くるまざ 車座意見交換会の様子



オリジナルメニューで放射性物質と食品の安全について学ぶ様子

## 事例

### 会員それぞれの活動が会員みんなの活動に～山形の魅力ある食文化を活かして「健康で豊かな食生活」の実現を目指す活動～ (第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

やまがた食育ネットワーク（山形県）

やまがた食育ネットワークは、山形県内で食育を実践している又は実践しようとしている人等が集まり、食育活動の情報交換や会員相互の連携協力により、食育活動のより一層の推進を図ることを目的としています。東北農政局山形農政事務所（当時）が県内全域に食育のネットワークを構築するため、食育を実践している個人や団体を集めたのが始まりで、当初は関係者の情報交換が主な活動でした。その後、平成18（2006）年に独立しました。最大の特徴は、「ネットワークである」ということであり、最も重要なことは「情報の共有と発信」と考えています。県内を4つのブロックに分け役員を選出しており、会員同士がつながり、協力し合い、それぞれの活動や、ノウハウ・マンパワー等を生かし、多様な取組を経験しながら、学び合うことによって、更に広がりを生む活動になっています。

毎年、山形県で開催されている「やまがた健康フェア」に、やまがた食育ネットワークとして出展し（令和2（2020）年度は中止）、会員企業による食品展示や、生活習慣病予防や健康料理教室、在来作物や郷土料理の試食等を実施することにより、本ネットワークの活動を理解していただくとともに、広く県民に、食育を体験し、学んでもらえるよう、次世代につなげるための情報を発信しています。

また、在来作物を守り次ぐ人々を描いた山形発の長編ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」の制作支援や上映会の活動、地域の特産物を使った料理教室を通して、山形の在来作物の普及啓発も行っています。

少子高齢化や核家族化、共働き世帯の増加等に伴い、人々の食生活が変化する中、本ネットワークは、山形県全域の会員と様々な会員企業のネットワークを生かし、県民の健全な心身を育むための楽しい食育活動を行い「豊かな山形の食文化・魅力ある日本の食」を伝える活動を行っていきます。

## 第3章

### 地域における食育の推進



情報発信のための手作りポスター



在来作物を使った親子料理教室

## （第7節）専門的知識を有する人材の養成・活用

厚生労働省等は、国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするために、大学や短期大学、専門学校等における、食育に関する専門的知識を備えた管理栄養士・栄養士（以下「管理栄養士等」という。）や専門調理師・調理師（以下「専門調理師等」という。）等の養成、関係団体との連携等により、人材の育成や食育の推進に向けての活動に取り組んでいます。

### 1 管理栄養士・栄養士の養成・活用

厚生労働省等では、食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担う者として管理栄養士等の養成に取り組んでいます。管理栄養士等は、「栄養士法」（昭和22年法律第245号）に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許が交付されています。

令和2（2020）年4月1日現在、栄養士養成施設数は301校（令和元（2019）年度300校）であり、そのうち管理栄養士養成施設数は151校（令和元（2019）年度149校）です。栄養士免許は、令和元（2019）年度17,331件（平成30（2018）年度18,037件）、管理栄養士免許は令和2（2020）年12月現在で9,736件（令和元（2019）年12月現在10,291件）交付されています。管理栄養士等は、学校、保育所、病院、社会福祉施設、介護保険施設、保健所、市町村保健センター、食品産業、大学、研究機関等の様々な場において食生活に関する支援を行っています。

特に、都道府県や市町村においては、地域での食育の推進が着実に図られるよう、行政栄養士の配置を推進しています。行政栄養士は、都道府県や市町村の食育推進計画の策定や食育に関する事業の企画・立案・評価、食生活改善推進員などのボランティアの育成、国民運動としての食育の推進が図られるよう関係団体や関係者との調整等を行っています。

公益社団法人日本栄養士会では、会員である約5万人の管理栄養士等が、乳児期から高齢期までの食育を推進していくための活動として、都道府県栄養士会と協力して、全国各地で栄養相談・食生活相談事業等を行っています。

4年目を迎える「栄養の日・栄養週間2020」では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況下において「栄養を楽しむ－「栄養のチカラ」で、感染症に負けない！－」を統一テーマに、オンラインを主体として様々な企画を実施しました。「栄養ワンダー・オンライン」では、管理栄養士等が自身のSNSに、感染症の予防に役立つ食事として、栄養バランスのとれた「予防めし」のレシピを投稿するとともに、スペシャルサイトでは、「予防めし」レシピ動画集と管理栄養士等が実演する動画集「家庭でできる衛生管理術」等を広く国民に周知しました。「2020年度全国栄養士大会・オンライン」では、「持続可能な社会の実現のためにできること－栄養不良の二重負荷の解決を目指す－」をテーマに、管理栄養士等が取り組むべき課題を協議し、対応や実践の方法を共有しました。



コロナ禍のおうちごはんに提案する「予防めし」

また、食育推進や特定健康診査・特定保健指導、介護予防などの活動拠点として、全都道府県栄養士会に設置している「栄養ケア・ステーション」の更なる機能充実を図るとともに、拠点数の拡大に向け、平成30（2018）年度に「栄養ケア・ステーション認定制度」をスタートさせ、管理栄養士による地域の在宅医療・健康・栄養・食育等の問題に対する取組を進めています。

さらに、管理栄養士等のキャリア支援を目的として生涯教育を実施し、到達度に応じた認定を行っています。その中では、関連学会等と共同で、特定・専門的な種類の業務に必要とされる高度の専門的知識・技能を身に付けた管理栄養士等を認定しています。

## 2 専門調理師・調理師の養成・活用

近年、外食への依存度が高くなっています。飲食店等における健康に配慮したメニューや商品の提供、行政等による食に関する分かりやすい情報の提供が重要となっています。また、急速に進む高齢化、生活習慣病の増大や食の安全・安心を脅かす問題の発生などの食生活を取り巻く社会環境が大きく変化するとともに、厨房機器の多様化などの調理を巡る環境も変化していることから、時代に即した専門的知識・技術を有する専門調理師等の養成が求められています。

専門調理師等は、「調理師法」（昭和33年法律第147号）に基づく資格であり、専門調理師については厚生労働大臣認定として「日本料理」、「西洋料理」、「麺料理」、「すし料理」、「中国料理」及び「給食用特殊料理」の計6種類があり、また、調理師については都道府県知事免許として交付されています。

令和2（2020）年4月1日現在、調理師養成施設数は283校（令和元（2019）年度282校）であり、令和元（2019）年度には調理師免許が29,039件（平成30（2018）年度30,612件）交付されています。専門調理師は、令和2（2020）年度の専門調理師認定証書交付数が243件（令和元（2019）年度484件）となっています。

公益社団法人調理技術技能センターでは、高度な調理技術を生かして地域における食育推進運動のリーダーとして活躍できる専門調理師を養成するために、「専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座」を開催しており、修了者を「専門調理食育推進員」に認定しています。この推進員名簿を各都道府県に送付し、食育推進活動等における専門調理師の活用を促しています。

公益社団法人日本中国料理協会は、専門調理師等による中学校等での出張給食授業の実施や、行政や調理師団体等が主催する食育事業の体験活動等の実施に協力し、地域の食育活動を推進しています。

令和2（2020）年度においては、大阪、熊本などの各府県で、児童養護施設、老人ホーム、公共施設、専門学校及び避難所等を訪問し、中国料理を提供しています。

公益社団法人全国調理師養成施設協会では、全国の調理師養成施設において、近隣住民等を参加対象とした「食育教室」を開催し、健康に配慮した食生活の大切さを講義する、親子調理実習を通じて一緒に食べる楽しさを伝えるなどにより食育の普及啓発に努めています。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止策を講じて、調理師養



公益社団法人日本中国料理協会の  
出張給食授業の様子

成施設において、オープンキャンパス等の行事にあわせて「食育教室」を実施しました。



「食育教室」の様子

また、食育推進活動で活躍できる調理師として、食育実習等を含む一定のカリキュラムに基づく講習及び試験による食育インストラクターの養成を行い、卒業後、食育インストラクターの知識を活かして食育のセミナーを行う調理師もおり、こうした活動を通じて食育の推進に資しています。

### ③ 医学教育等における食育推進

大学の医学部においては、医学生が卒業時までに身に付けておくべき必須の実践的診療能力を学修目標として提示した「医学教育モデル・コア・カリキュラム」に基づき、医学生に対する教育が実施されています。

本モデル・コア・カリキュラムでは、食生活を含む生活習慣とそのリスクに関して生活習慣病とリスクファクター等の基本概念を説明できることや、栄養、食育、食生活を説明できること等が学修目標として設定されています。

このほか、文部科学省では、医学部関係者が集まる会議等において、食育の推進に関する教育の充実について周知・要請を行っています。

## 事例

### 東日本大震災からの復興における取組—食育の視点から

平成23（2011）年3月11日に発生した「平成23年（2011年）東北地方太平洋沖地震」では、広い範囲で強い揺れが観測されるとともに、東北地方から関東地方にかけての太平洋沿岸に大規模な津波被害が発生しました。この地震による被害は未曾有の規模となり、東京電力福島第一原子力発電所の事故による災害も含めて、「東日本大震災」と呼称することとされました。

東日本大震災の発生から10年、各地で行政や企業、ボランティア等による被災地の復興や人々の暮らしを応援する活動が進められてきました。本事例では、それらの取組や、近年多発する自然災害等に備えた食に関する取組を紹介します。

#### 【東日本大震災被災地の復興－宮城県南三陸町戸倉地区でのカキ養殖における取組】

宮城県南三陸町戸倉地区では、津波により、カキの養殖筏が全て流されるなど大きな被害を受けました。震災からの復興を目指す中で、漁業者たちは、これまで環境に負荷をかけていたカキ養殖の方法を改善し、持続可能な養殖業への転換を図るため、様々な取組を行ってきました。例えば、養殖筏の数を震災以前の3分の1に減らすことで、湾内の栄養塩が十分にカキに行き渡るようになりカキの成長が早まった結果、それまで2、3年かかっていた養殖期間が、1年に縮まりました。また、漁業者自身が、カキ養殖によって周辺海域の水質が悪化しないようにモニタリング調査を行ったり、養殖に必要な燃料の消費量を抑えたりするなど、持続可能な養殖業の実現に向けた取組を実施しました。さらに、養殖筏の数を抑えることで、漁業者の労働時間が減り、労働環境の改善にもつながりました。これらの取組は国際的にも評価され、平成28（2016）年には、カキ養殖では日本初となるASC認証<sup>1</sup>「二枚貝（カキ）」を取得しました。対外的な評価が高まるにつれ、30歳代以下の若い漁業者の数が震災前の2倍に増えるなど、次の世代にもつながる持続可能な養殖業となっています。

「海さ、ございん」プロジェクトでは、戸倉の漁業者が中心となり、戸倉のカキを始め、南三陸町の海の幸をPRする取組を行っています。旬の水産物や水産加工品の販売、料理等を提供するイベントを行っているほか、養殖現場まで船で赴き、カキの水揚げを見学するツアーも行っています。また、海の豊かさを支える森林・林業への理解を深めるため、林業者の伐採の見学や、間伐体験も行っており、森が豊かな海を育てるという循環を多くの人々に理解してもらう取組を続けています。



戸倉かき部会 南三陸がんばる名場面フォトプロジェクト  
(撮影・浅田政志氏)

<sup>1</sup> 水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council）が管理運営する養殖に関する国際認証制度で、自然環境の汚染や資源の過剰利用の防止に加え、労働者や地域住民との誠実な関係構築を求める制度

### 【東日本大震災被災地での共食の場づくりや食生活改善の取組】

東日本大震災の被災地では、震災直後から現在に至るまで、地域での共食の場づくりや、健康づくりのための食生活改善に向けた取組が行われています。

#### (宮城県女川町)

宮城県女川町では、東日本大震災により、約4,000棟の家屋が被災し、一時5,000名余りの住民が仮設住宅等で避難生活を送りました。特に仮設住宅では、生活環境の変化や、近所付き合い等コミュニケーションの不足、活動量の低下、台所の狭さによる食事作りの難しさ等、食生活への様々な悪影響が懸念されました。そこで、女川町では、平成23（2011）年度、住民に対する食生活支援事業として、仮設住宅における「栄養相談会」を17仮設住宅で計26回開催しました。単に食生活に関する相談に応じるだけでなく、町の管理栄養士や食生活改善推進員、大学の栄養学の教員や学生が連携し、仮設住宅で実際に食事を作り、一緒に食べることで、住民に食への関心を持つてもらい、健康づくりや食育の推進につなげていくことを目指しました。



みんなで食卓を囲んだ食事



男性向け料理教室

また、企業と連携して、震災後に食事作りを始めた男性や一人暮らしの男性向けの料理教室を開催するなど、食生活の改善につなげる取組を実施しました。この取組は、平成23（2011）年度から平成25（2013）年度の約3年間で計24回開催し、延べ290名が参加しました。

このような取組は、現在も住民の食生活改善の取組として続けられており、災害公営住宅<sup>1</sup>を中心に、「栄養相談会」や子育て世代に対する食育料理教室等を実施しています。令和元（2019）年度は、計20回開催し、200名を超える住民が参加しました。

#### (岩手県釜石市食生活改善推進員協議会)

釜石市食生活改善推進員協議会は、昭和54（1979）年に、「婦人の健康づくり保健栄養教室」の修了者により結成され、活動を開始しました。その後40年にわたって、住民の健全な食生活を支えるため、ライフステージに応じた食生活改善活動を実施してきました。例えば、「おやこの食育教室」や市内小中学校の児童生徒を対象とした朝食摂取の重要性の普及啓発、高校での栄養バランスや災害時の食事作り等についての普及啓発、子育て中の親子や妊産婦を対象とした調理体験や郷土料理実習等です。

東日本大震災では、会員も含め住民の多くが被災し、震災直後、食料不足や先の見えない生活への不安を抱えていました。そこで、当協議会はいち早く避難所での炊き出し支援を行い、食の力により被災者の元気を取り戻すための取組を進めました。被災者が仮設住宅に入居した

<sup>1</sup> 災害により住宅を失い、自ら住宅を確保することが困難な方に対して、安定した生活を確保してもらうために、地方公共団体が国の助成を受けて整備する低廉な家賃の公営住宅

後は、地元の大学、県栄養士会、市の地域包括支援センター等と連携した「減塩クッキング教室」を実施し、仮設住宅における限られた調理環境でも手軽に、簡単にできるメニューを伝える取組を行いました。その後も、地域の民間団体と連携し、会食や交流を通じた住民の心のケアも含め、健康課題の解決に向けた活動を行っています。食を通じた活動により住民が集まる場が生まれ、「人」と「人」とのつながりを通じたコミュニティ再生にも貢献しています。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染が拡大する中、家庭での食事機会が多くなることから、簡単に調理でき、かつ栄養価の高い献立「おうちでごはん！食改さんオススメ！栄養たっぷり1品メニュー♪」を作成し、地域住民を対象に訪問配付を行うなどの活動を行いました。

#### 【大震災を契機として注目される防災への備え】

近年、東日本大震災を始めとし、熊本地震、北海道胆振東部地震、各地での豪雨災害等、多くの自然災害が発生しています。管理栄養士・栄養士の指導による避難所での食事における栄養バランスが確保できる体制づくりや、電気・水道・ガス等を極力使用せず、ふだんと近い食事をとることを目指した災害食の開発、日常生活の中で災害時の食料備蓄を行う取組等が進んでいます。

#### （日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT; The Japan Dietetic Association-Disaster Assistance Team）の取組）

公益社団法人日本栄養士会は、東日本大震災をきっかけに、国内外で大規模な自然災害が発生した際、迅速に、被災地内の医療・福祉・行政（栄養部門等）と協力し、緊急栄養補給物資の支援など、状況に応じた栄養・食生活支援活動を行うため「日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）」を設立しました。JDA-DATは、災害発生後72時間以内に行動できる機動性、大規模災害に対応できる広域性、栄養支援トレーニングによる専門的スキルを有する必要があり、それらを培うための研修を行っています。

災害が発生すると、JDA-DATは、①被災地の医療・福祉・行政（栄養部門等）と連携し、情報の収集・伝達・共有を行う、②必要物資の内容・量を把握し、物資の手配・分配の指揮を行う、③被災施設・避難所等で責任者の許可の下、個人に対する直接栄養補給の支援を行う、④対応が困難な被災者について医療機関に連絡するなどの対応を行います。

災害時の活動に加え、災害発生時に自助・共助・公助が円滑に行われるよう、平時から一般の方や専門職の方への防災活動として、各地で開催される防災訓練へ参画し、パッククッキング<sup>1</sup>の普及や災害時に乳幼児



地域住民向けの講演会の様子



JDA-DAT活動の様子

<sup>1</sup> 高密度ポリエチレン製袋に食材を入れ、袋のまま鍋等で湯せんする調理方法

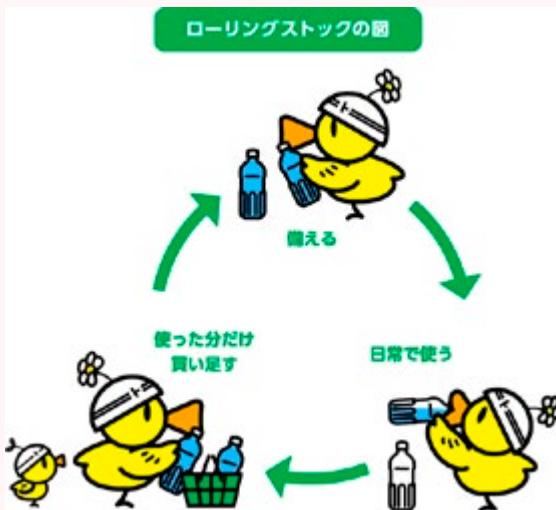
等を守るための「赤ちゃん防災プロジェクト」等により支援を行っています。また、電子レンジやカセットコンロの入ったキッチンボックスを搭載している災害支援医療緊急車両を利用した復興支援としての「JDA-DAT絆プロジェクト」、高齢者と幼児を「食」でつなぐ「ほっこりふれあいプロジェクト」等、各地での防災イベントや研修会への参加による広報活動も行っています。そのほか、ウェブサイト上に、「お役立ちデータ集」として、管理栄養士・栄養士等専門職向けの解説資料や、備蓄食料品を使った簡単レシピ等、避難生活を送る人々の食生活の参考となるような資料を掲載しています。

#### (災害時に備えた食料備蓄 ローリングストック法)

普段から少し多めに食料を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法をローリングストック法と呼びます。

大災害の発生時、公的な支援物資がすぐに届かない場合があり、最低でも3日分、できれば1週間分程度の食料を確保しておくことが望ましいといわれています。ローリングストック法は、普段の買物の範囲で取り組むことができ、買い置きのスペースを少し増やすだけで、災害発生時でも普段から食べている食料を利用でき、安心して食事をとることができます。日常的に食料として利用でき、災害時にも使える食料をローリングストックとしてバランスよく備えることが大切です。

一般財団法人日本気象協会では、家庭での備蓄の方法としてローリングストック法を推奨しています。一般財団法人日本気象協会は、神戸学院大学防災女子<sup>1</sup>と連携し、ローリングストック法で備蓄した食料を用いて、「災害食」としてだけでなく普段からおいしく食べることができるレシピを考案するなどの活動もしています。災害時は、電気・ガス・水道などのライフラインが断絶している場合があり、平常時よりも調理条件が制限される可能性があります。カセットコンロやポリ袋等を利用し、電気・ガス・水道を極力使わずに調理できる「災害食」は、近年、新しい災害時の食事の考え方として関心が高まっています。これまでのいわゆる非常食は「開封してすぐ食べられる」ことが前提でしたが、調理することにより、備蓄する食材の幅が広がり、高齢者やアレルギーを持つ人など食事の配慮が必要な場合でも対応しやすくなるとともに、温かい食事を食べることができます。平常時も災害時も、ローリングストックした食料に「ひと手間」かけることで、美味しく栄養バランスのとれた食事が準備できます。



一般財団法人日本気象協会 ローリングストックの図

1 神戸学院大学の防災・社会貢献ユニットと社会防災学科の女子学生が、授業で学んだ知識や女性ならではのアイデアを持ち寄って「身近な防災」を実現させるため、自主的に防災啓発活動を行うグループ。地域や学校、団体等からの依頼により、防災講習会やイベントでの災害食アレンジレシピのデモンストレーション等を実施

## 第1節 「食育月間」の取組

### 1 「食育月間」実施要綱の制定等

基本計画では、毎年6月を「食育月間」と定めています。農林水産省は、令和2（2020）年度の「食育月間」における取組の重点事項や主な実施事項を盛り込んだ「令和2年度「食育月間」実施要綱」を定めました。実施要綱では、重点的に普及啓発を図る事項として、①食を通じたコミュニケーションの促進と子供の生活リズムの向上、②健康寿命の延伸につながる健全な食生活の実践の促進、③食の循環や環境への意識の醸成、④伝統的な食文化に関する関心と理解の増進、⑤食品の安全性に関する情報提供と食品情報に関する制度の普及・定着、⑥都道府県・市町村が作成する食育推進計画の普及の6項目を掲げ、農林水産省ウェブサイトへの掲載、関係省庁、都道府県及び関係機関・団体への協力・参加の呼びかけや周知ポスターの作成・配布など、「食育月間」の普及啓発を図りました。国民に、「新しい生活様式」の中で増える家での時間を健やかでわくわくする食生活に結びつけてもらうため、手軽にバランスのよい食事をとる工夫や提案を「6月はWISEな食育月間」としてSNSで発信してもらうことを推進しました。

### 2 食育推進全国大会の開催

農林水産省、愛知県及び第15回食育推進全国大会愛知県実行委員会は、「食育月間」の全国規模の中核的行事として、令和2（2020）年6月27日、28日に、愛知県常滑市において「第15回食育推進全国大会in あいち」を共催する予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、感染拡大を防ぐ観点から開催を中止しました。例年、食育推進全国大会では、食育活動表彰（第3節：食育推進の取組等に対する表彰の実施 参照）に関する表彰式や事例発表会を行っていますが、令和2（2020）年度は、表彰受賞団体の紹介動画を作成し、農林水産省のウェブサイトで情報発信しました。

### 3 都道府県及び市町村における食育に関する取組

「食育月間」には、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図るため、地方公共団体、各地の保育所、学校、図書館、飲食店、企業等において、各種広報媒体や行事等を活用した取組が展開されました。

具体的には、自宅で食への興味・関心を高めるきっかけになるよう、子供と作れる簡単レシピの動画の作成及び配信の実施、野菜や果物をあまり摂取しない傾向にある若い世代を中心に野菜や果物をしっかりと食べて栄養バランスのよい食事を目指してもらうためのソーシャルメディアを活用したフォトコンテストの実施等、様々な場面で多様な活動が展開されました。

なお、農林水産省では、ウェブサイトにおいて各都道府県等における「食育月間」の取組事例について情報提供を行っています<sup>1</sup>。

<sup>1</sup> 都道府県・政令指定都市の取組（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/torikumi.html>

column  
コラム

## 「食育月間」の取組「消費者の部屋」特別展示 食育の週～国産食材を知ろう、学ぼう～

「食育月間」の取組の一環として、令和2（2020）年6月22日から26日まで、農林水産省の「消費者の部屋」において、「食育の週～国産食材を知ろう、学ぼう～」をテーマに特別展示を行いました。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、例年実施していた実演・体験・ミニ講演会などを行わず、パネルや物品の展示を中心に、国産食材について紹介を行いました。

食育の大切さについて学べる「食育ってどんないいことがあるの？」、米や米粉を使った製品やレシピを紹介する「お米と米粉」、ヨーグルトの特徴や健康効果などの豆知識やレシピを紹介する「愛してミルク？～ヨーグルトってなに？～」、野菜、果物の旬などについて学べる「野菜・くだものをもっと知ろう」、農業女子プロジェクト<sup>1</sup>の取組や開発商品を紹介する「農業女子PJ」、原木しいたけの展示やきのこを使ったレシピを紹介する「きのこ・いろいろ レシピ・いろいろ」などのコーナーを設置し、様々な国産食材について知り、その良さを理解するきっかけづくりとなる内容としました。

展示期間中は、来場者が熱心に展示に見入る様子も見られました。特別展示により、多くの方に国産食材の魅力を知ってもらうことができました。



「消費者の部屋」特別展示の様子

1 農林水産省が平成25（2013）年から、女性農業者の知恵を様々な企業の技術等と結びつけ、新たな商品やサービスの開発を行い、社会での女性農業者の存在感を高め、職業としての「農業」を選択する若手女性の増加を図ることを目的として実施しているプロジェクト

## 事例

## 未来の管理栄養士・栄養士と調理師がコラボー学生料理レシピコンテスト「学生チーム対抗「あいち元気レシピの競宴」」

愛知県

第15回食育推進全国大会（以下「全国大会」という。）は令和2（2020）年6月に愛知県で開催される予定でしたが、新型コロナウィルス感染症の発生状況を踏まえ、感染拡大防止の観点から中止となりました。

愛知県では、全国大会の企画の一つとして、学生料理レシピコンテスト「学生チーム対抗「あいち元気レシピの競宴」」を実施する予定で準備を進めていました。これは、県内の管理栄養士・栄養士を目指す学生等と調理師を目指す学生等がコラボチームを結成し、「今、子どもたちに食べてもらいたい“元気レシピ”！」をテーマに、愛知県産の野菜、果物、卵、魚、味噌の中から、2つ以上を取り入れたレシピを考案し、大会会場内のキッチンステージで調理を実演し競い合うという企画でした。

全国大会の中止が決定した段階で、既に学生同士がチームを結成し、レシピの検討等を始めていることから、感染拡大防止のため、当初予定していた学生による調理ではなく、プロの調理師による代理の調理により審査を行う形式で、令和2（2020）年10月にコンテストを実施しました。全8チームが愛知県産の食材を使い、おいしさだけでなく栄養面のバランスや食物アレルギーにも配慮した、アイデア満載のレシピを作成しました。

最優秀賞を受賞した「NGY 愛知の恵みつたえ隊！」は、献立作成を得意とする名古屋学芸大学のメンバーと、フレンチの技術をもつ名古屋ユマニテク調理製菓専門学校のメンバーがタッグを組み、愛知の多種多様な魚介をたっぷり詰めた「愛知の恵みぎゅっと、宝箱寿司」を考案しました。和の箱寿司には、フレンチの手法を生かし、洋の要素が入れ込まれ、具にしたあさりの味噌煮には、子供たちにそのすばらしさを伝えたいと愛知の豆味噌を使用しました。

学校や企業、病院等の給食施設では、共に働く管理栄養士・栄養士と調理師のコミュニケーションがとても重要です。参加した学生からは、「味と栄養のバランスを考え、お互いの意見にどう折り合いをつけるか難しかったが、新たな気付きもあり、相互理解につながりとてもためになった。」といった感想があり、献立を考える人と調理する人がしっかりと話し合い、協力することの重要性に気付くよい機会となりました。

また、本コンテストの実施を通して、学生のみならず、審査や調理において協力していただいた団体や企業の方々とも新たな連携を図ることができました。こうした連携や協働を財産として、今後も本県の食育の一層の推進に努めていきます。



料理の例



審査の様子

## （第2節）食育に関する施策等の総合的な情報提供

農林水産省では、食育の様々な分野に関して広く国民の理解を深めるため、「食育基本法」や第3次基本計画などの食育に関する基本情報や、都道府県及び市町村の食育推進計画の作成状況等、食育推進の施策等に関する総合的な情報提供を行っています。

具体的には、農林水産省ウェブサイト内の「食育の推進<sup>1</sup>」において、食育推進施策のほか、消費者に健全な食生活の実現や食と農林水産業への理解を深めてもらうため、「食育ガイド」、「食生活指針」、「食事バランスガイド」、「日本型食生活」、「農林漁業体験」等に関する資料を掲載しています。また、食育を実践する人、又は、これから実践しようとしている人に効果的で広がりのある活動を目指してもらうため、「食育実践ガイドブック」、「基礎から始める教育ファーム運営の手引き」等を掲載しています。さらに、食と農林漁業体験に関する情報を提供するため、「食育メールマガジン」を配信（月に1回程度）しています。令和2（2020）年度は、学校等で食育の教材として利用してもらうため、食育に関する動画を集めた「食育動画のご紹介」ページを作成、公開しました<sup>2</sup>。加えて、消費者が安全で健やかな食生活を送る上で役に立つ情報を取りまとめてウェブサイトで提供しています<sup>3</sup>。

地方農政局等においても、地域の関係者と連携したフォーラム等の開催、食育推進ネットワークの活動等について、ウェブサイトによる情報提供を行うとともに、地域に密着した様々な方法で情報提供を行っています。

食品安全委員会では、食品の安全性に関して、様々な方法で情報提供を行っています。具体的には、食品健康影響評価（リスク評価）や食品の安全性に関する情報を随時更新し、ウェブサイトや国民の関心が高い事項等を掲載した広報誌等を通じた情報提供を行っています<sup>4</sup>。

これに加え、各種意見交換会を通じて情報や意見の共有・交換を図っています。さらに、食品の安全性に関する情報をタイムリーに提供するため、SNS等（Facebook、ブログ、YouTube）による情報発信を行うとともに、食品安全委員会の審議結果概要等を毎週メールマガジンで配信しています。

文部科学省では、学校における食育の推進への理解を深めるため、ウェブサイトにおいて、栄養教諭制度、食に関する指導、学校給食衛生管理基準等の情報提供を行っています<sup>5</sup>。

厚生労働省では、ウェブサイトにおいて、「栄養・食育対策」として、「国民健康・栄養調査」や「日本人の食事摂取基準」等について、情報提供を行っています<sup>6</sup>。また、都道府県、保健所、市町村保健センター等における健康づくりの活動を通じ、母子保健、健康づくり、食品の安全性に関する情報提供を行っており、多くの人々が正しい情報を入手できるよう取り組んでいます。

1 食育の推進（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html>

2 食育動画のご紹介（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/movie/index.html>

3 安全で健やかな食生活を送るために（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>

4 食品安全委員会（食品安全委員会）：<https://www.fsc.go.jp/>

5 学校における食育の推進・学校給食の充実（文部科学省）：[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/)

6 栄養・食育対策（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/kenkou\\_eiyou/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou_eiyou/index.html)

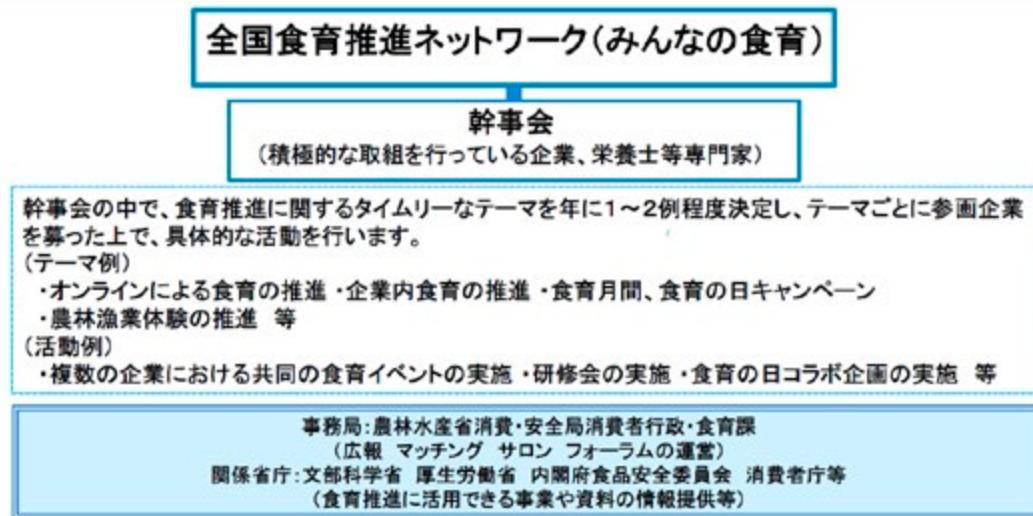
column  
コラム

## 全国食育推進ネットワークと食育推進フォーラム2021

### ○全国食育推進ネットワーク

農林水産省は、食育の推進に向け、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、企業、団体、ボランティア、個人等幅広い関係者が、それぞれの活動を生かしながら連携・協働し、食育活動を推進する体制の強化を図るため、令和2（2020）年度、「全国食育推進ネットワーク」（愛称：みんなの食育）を立ち上げました。

「全国食育推進ネットワーク」を通じて、新たな日常やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を情報共有するとともに、異業種間のマッチングによる新たな食育活動の創出や、食育の推進に向けた研修を実施できる人材の育成等に取り組んでいきます。さらに、食育に取り組んでいる者又は食育に関心のある者で、本ネットワークの目的に賛同する機関、団体、企業、学校、農林漁業者、学校関係者、個人等にネットワーク会員への参加を促進し、会員の食育に関する取組をホームページやSNSを通じて一元的に情報発信し、情報発信力を強化します。



「全国食育推進ネットワーク」の体制図

### ○食育推進フォーラム2021

令和3（2021）年2月16日に、「新しい時代の食育を考える」をテーマに「食育推進フォーラム2021」（以下「フォーラム」という。）を開催しました。「オンライン料理教室／デジタルを有効活用した食育の推進」についての講演、新たな食育に取り組む企業における先進的事例の発表、「多くの人に食育を実践してもらうために～新しい時代の食育～」をテーマとしたパネルディスカッションが行われました。農林水産省からは、「全国食育推進ネットワーク（みんなの食育）」についての説明や、食育の取組をわかりやすく発信するため、令和2（2020）年度に作成した「食育ピクトグラム」について紹介しました。フォーラムには会場とオンライン参加を合わせ約480名が参加しました。



「食育ピクトグラム」



講演の様子



パネルディスカッションの様子

### 【第3節】食育推進の取組等に対する表彰の実施

食育に関する優れた取組を表彰し、その内容を広く情報提供することにより、食育が国民運動として一層推進されることが期待されます。

農林水産省では、令和2（2020）年度に、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「第4回食育活動表彰」を実施しました。ボランティア部門、教育関係者・事業者部門において、個人・団体を含む186件の応募があり、農林水産大臣賞7件及び消費・安全局長賞12件の表彰を行いました。受賞した取組については、令和2（2020）年度は事例集に加え、動画での紹介も行いました。なお、例年、食育推進全国大会において表彰式を実施していますが、「第15回食育推進全国大会inあいち」の開催中止に伴い、表彰式は中止となりました。また、地産地消の取組を一層促進するため、平成17（2005）年度から「地産地消等優良活動表彰」を実施しています。令和2（2020）年度は、地産地消や国産農林水産物の消費拡大に資する地域の創意工夫ある優れた取組や活動について、応募総数88件の中から農林水産大臣賞等を選定・表彰し、優良事例としてウェブサイト等で紹介しました。

文部科学省では、学校給食の普及と充実に優秀な成果を上げた学校、共同調理場、学校給食関係者、学校給食関係団体について、文部科学大臣表彰を実施しています。令和2（2020）年度は、学校9校、共同調理場3場が「学校給食優良学校等」として、また、15人の学校給食関係者及び1団体が「学校給食功労者」として表彰されました。

厚生労働省では、栄養改善と食生活改善事業の普及向上等に功労のあった個人、地区組織等について、栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を実施しています。令和2（2020）年度は、功労者として254人、功労団体として30団体、特定給食施設の15施設が表彰されました。また、国民の生活習慣を改善し、健康寿命をのばすための運動「スマート・ライフ・プロジェクト」が掲げる4つのテーマ（適度な運動、適切な食生活、禁煙、健診・検診の受診）を中心に、従業員や職員、住民に対して、生活習慣病予防の啓発、健康増進のための優れた取組等をしている企業、団体、地方公共団体を表彰する「第9回健康寿命をのばそう！アワード」の生活習慣病予防分野では、応募のあった76件の中から18の企業、団体、地方公共団体が表彰されました。さらに、平成27（2015）年度から、「健やか親子21（第2次）」のスタートに合わせ、母子保健分野を加え、食育を含む母子の健康増進を目的とする優れた取組を行う企業・団体・地方公共団体を表彰しています。令和2（2020）年度は、応募のあった98件のうち、12の企業、団体、地方公共団体が表彰されました。

## （第4節）食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立

### 1 食育推進計画の作成目的と位置付け

食育を国民運動として推進していくためには、多様な関係者が食育に関する課題や国の政策の方向性を共有し、それぞれの特性を生かして連携・協働しながら、地域が一体となって取り組むことが重要です。

「食育基本法」においては、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進会議において、基本計画を作成するものと定めています。

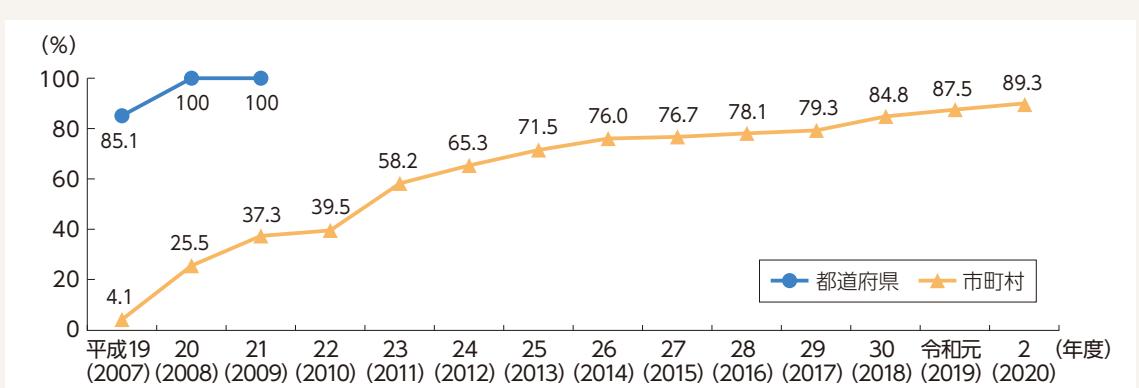
また、全国各地においても、食育の取組が効果的に進められることが必要であることから、都道府県については基本計画を、市町村については基本計画及び都道府県食育推進計画を基本として、食育推進計画を作成するよう努めることとしています。

### 2 食育推進計画の作成割合の推移

基本計画の作成時、食育推進計画の作成割合を、平成22（2010）年度までに、都道府県は100%、市町村は50%以上とすることを目指して取組を始めました。その結果、都道府県の食育推進計画の作成割合は、目標設定当時の85.1%（47都道府県中40都道府県）から、平成20（2008）年度調査において100%に到達し、目標を達成しました。

一方、市町村における食育推進計画の作成割合は、目標設定当時の4.1%（1,834市町村中75市町村）から、令和3（2021）年3月末現在では、89.3%（1,741市町村中1,554市町村作成）に増加しています（図表2-4-1）。

図表2-4-1 都道府県及び市町村の食育推進計画の作成割合の推移



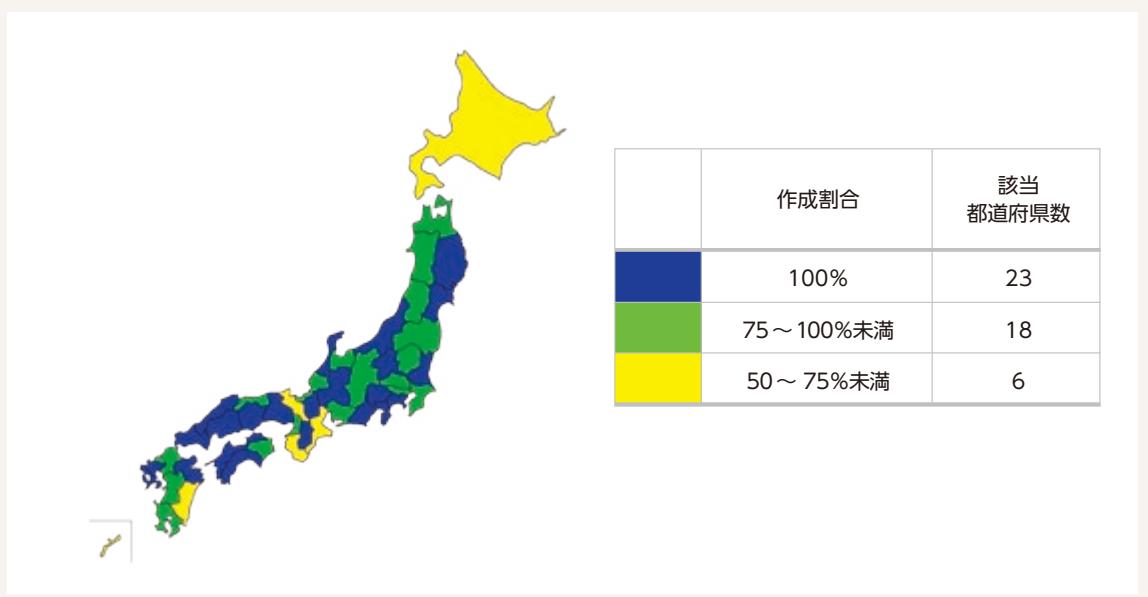
資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ

### 3 市町村食育推進計画の状況

令和3（2021）年3月末現在、1,741市町村のうち1,554市町村で食育推進計画が作成され、全国における作成市町村の割合は89.3%となりました。また、市町村食育推進計画の作成割合が100%の都道府県は23県でした。さらに、作成割合が50%に満たない都道府県は0県となりましたが、目標達成に向けて更なる対応が必要です（図表2-4-2、2-4-3、2-4-4）。

農林水産省では、平成30（2018）年9月に市町村食育推進計画の作成・見直しに当たっての留意事項や参考となる情報を取りまとめたほか、情報提供や研修会等へ講師を派遣するなど、都道府県と連携して市町村食育推進計画作成の支援を進めています。

図表2-4-2 都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成状況



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（令和3（2021）年3月末現在）

注：作成割合とは、都道府県内の全市町村数に対する計画作成済市町村の割合

図表2-4-3 作成割合別 都道府県における管内市町村の食育推進計画作成状況

作成割合	該当都道府県名
100% (23県)	岩手県 宮城県 茨城県 群馬県 神奈川県 新潟県 石川県 山梨県 岐阜県 静岡県 滋賀県 兵庫県 奈良県 島根県 岡山県 広島県 山口県 香川県 愛媛県 高知県 佐賀県 長崎県 大分県
75～100%未満 (18都府県)	青森県 宮城県 秋田県 山形県 福島県 栃木県 埼玉県 千葉県 東京都 富山県 福井県 長野県 愛知県 大阪府 鳥取県 徳島県 福岡県 熊本県 鹿児島県
50～75%未満 (6道府県)	北海道 三重県 京都府 和歌山県 宮崎県 沖縄県

資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（令和3（2021）年3月末現在）

図表2-4-4 都道府県別 管内市町村における食育推進計画の作成割合

都道府県	作成状況			都道府県	作成状況		
	市町村数	作成済数	作成割合		市町村数	作成済数	作成割合
北海道	179	132	73.7%	滋賀県	19	19	100.0%
青森県	40	34	85.0%	京都府	26	17	65.4%
岩手県	33	33	100.0%	大阪府	43	41	95.3%
宮城県	35	35	100.0%	兵庫県	41	41	100.0%
秋田県	25	24	96.0%	奈良県	39	39	100.0%
山形県	35	31	88.6%	和歌山県	30	18	60.0%
福島県	59	54	91.5%	鳥取県	19	16	84.2%
茨城県	44	44	100.0%	島根県	19	19	100.0%
栃木県	25	24	96.0%	岡山県	27	27	100.0%
群馬県	35	35	100.0%	広島県	23	23	100.0%
埼玉県	63	60	95.2%	山口県	19	19	100.0%
千葉県	54	49	90.7%	徳島県	24	20	83.3%
東京都	62	49	79.0%	香川県	17	17	100.0%
神奈川県	33	33	100.0%	愛媛県	20	20	100.0%
新潟県	30	30	100.0%	高知県	34	34	100.0%
富山県	15	12	80.0%	福岡県	60	55	91.7%
石川県	19	19	100.0%	佐賀県	20	20	100.0%
福井県	17	16	94.1%	長崎県	21	21	100.0%
山梨県	27	27	100.0%	熊本県	45	36	80.0%
長野県	77	64	83.1%	大分県	18	18	100.0%
岐阜県	42	42	100.0%	宮崎県	26	16	61.5%
静岡県	35	35	100.0%	鹿児島県	43	41	95.3%
愛知県	54	53	98.1%	沖縄県	41	21	51.2%
三重県	29	21	72.4%	合計	1,741	1,554	89.3%

資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ（令和3（2021）年3月末現在）

注：東京都は特別区を含む。

## 事例

**市民みんなで参画「食育で健康～スマートウエルネスシティ～」  
おかざき食育やろまいプロジェクト  
(第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)**

おかざきし  
岡崎市食育推進会議（愛知県）

愛知県岡崎市食育推進会議では、「そこに暮らすことで健幸（けんこう）になれるまち～スマートウエルネスシティ<sup>1</sup>～」を目指し、「食育の環プロジェクト（8→∞）」のもと、市民一人一人が生涯にわたり健全な心身を培い豊かな人間性を育むことができるよう、全世代への参画を促し、多角的な食育活動を展開しています。

「おかざき食育やろまいプロジェクト」は、第3次岡崎市食育推進計画（以下「第3次計画」という。）のシンボルプロジェクトです。第3次計画で定める取組について、市民への分かりやすい浸透を目的に、三河弁の「やろまい」の「や」にかけて8つのプロジェクトに整理しました。「食育の環プロジェクト（8→∞）」はその一つです。食に関わる多様な関係者がつながり、協働して食育を推進する「関係者の環」、生涯にわたって豊かな食生活を実現し、健康に暮らしていくためにそれぞれのライフステージに応じた取組を意識し、自らが学び、実践したことを次世代へ伝える「ライフステージ・継承の環」を掲げ、包括的な食育活動に取り組んでいます。単発の食育講座等のイベントで終わることなく、食べ物の供給側である給食事業者や企業・団体

等との協働により、いつでも（日常）、だれでも（幅広い年齢層）、どこでも（家、学校・保育所、お店等）、市民が食育に参画できる仕組みづくりを行っています。

今後も、全市民が食育をより身近に感じ、楽しく学び、参加できるような取組を実施し、幼少期からの食と農の体験機会の提供や食育に関心の低い世代へのアプローチにより、活動の裾野を広げ、実践・定着へつなげていきたいと考えています。そして、これまで以上に関係団体や企業、ボランティア、市民との協働の内容や範囲を広げ、市民が気軽に参画し、生涯にわたり食と健康、環境に優しい暮らしを実現できる持続可能な活動へと発展させていきます。

1 Smart Wellness City（スマートウエルネスシティ）は、株式会社つくばウエルネスリサーチの登録商標。そこに暮らすことで「健幸になれるまち Smart Wellness City（スマートウエルネスシティ）」の実現のためには健康増進インセンティブによる住民の行動変容促進等、4つの要素が重要。岡崎市は平成29（2017）年9月にSWC首長研究会に加盟



「給食センター探検隊」での大釜調理疑似体験



店頭でPR「野菜を食べよう大作戦！」



「まめ吉」、「給食戦隊ツクルンジャー」等による食育ショー

### 第1節 農林漁業者等による体験活動の促進

我が国の令和元（2019）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66%であり、食料及び飼料等の多くを海外からの輸入に頼っています。我が国の農業・農村をめぐる状況として、農業者の一層の高齢化と減少が急速に進み、農業の生産基盤の脆弱化や地域コミュニティの衰退が生じていることに加え、大規模自然災害が頻発しています。また、国際的な食料需給をめぐる状況として、世界の人口増加や経済発展に伴う食料需要の増加、気候変動や家畜疾病等の発生などにより、我が国の食料の安定供給に関するリスクは顕在化しています。このような中、「食料・農業・農村基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）において、「国民が普段の食生活を通じて農業・農村を意識する機会が減少しつつあることから、できるだけ多くの国民が、我が国の食料・農業・農村の持つ役割や食料自給率向上の意義を理解する機会を持ち、自らの課題として将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要」と記載されています。農林水産省では、消費者が農業・農村を知り、触れる機会を拡大するために、生産者と消費者との交流の促進、地産地消の推進等、様々な施策を講じています。その一つとして、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。

教育ファームなどの農林漁業体験は、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す。自然の恩恵を感じるとともに、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と、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が一致し、各地で酪農教育ファームの取組が行われています。新型コロナウイルス感染症の予防対策を講じつつ、受入れ可能な牧場においては、子供たちが訪問先の牧場において、乳牛との触れ合い、餌やりや掃除といった牛の世話などの酪農体験の学習を行っています。

また、減少する都市農地にあっては、代々続く農家において、種まきから収穫に至る一連の農業体験とともに、大鍋で汁物を調理してみんなで食べるなど、地域のコミュニケーションの場を提供する取組もあります。このほか、漁業体験では、子供たちが定置網漁業体験をするとともに、食品関連企業と連携して、捕れた水産物を加工・調理し、販売するまでを体験できる取組を行い、林業体験では農業協同組合と森林組合等が連携して、就学前児童を対象に地元産の檜と椿油を使って「マイ箸作り体験」を行うなど、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を進めています。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」などの感想が寄せられ、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、これらの取組を広く普及するため、教育ファームなどの農林漁業体験活動への交付金による支援のほか、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「教育ファーム等の全国農林漁業体験スポット一覧」、タイムリーな情報を発信する「食育メールマガジン」等を提供しています。

## 事例

### 第2のふるさとで食の大切さを学ぶ～南島原市農林漁業体験民泊～ (第4回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

みなみしまばらし  
南島原ひまわり村（長崎県）

みなみしまばらし  
南島原市は、長崎県の南部、島原半島の南部に位置し、温暖な気候に恵まれた農業生産の盛んな地域です。平成21（2009）年度から8軒の専業農家を中心に農林漁業体験を含む民泊を始めたところ、賛同する農林漁業者が増え、平成25（2013）年3月に、南島原市の魅力を伝えること、受入れ家庭の連携を強化することを目的とした「南島原ひまわり村」を設立しました。現在、約160軒が所属し、国内外の修学旅行生を中心に受入れを行っています。

参加者は、各受入れ家庭の家業である農林漁業を体験し、自分で収穫した野菜や地元で採れた食材と一緒に調理し、食卓を囲むことによって、親睦を深めつつ、食の楽しさや家族の大切さを体感します。海外からの参加者は日本の伝統的な食文化、無農薬栽培や有機農業等についても学ぶことができます。野菜の種まきや手入れ、収穫、漁で使う網の手入れ、養殖魚の餌やり、調理など、食べ物が食卓に並ぶまでの様々な過程を体験することで、子供たちの食に対する知識や理解を深め、食に対する好奇心を高められるよう工夫しています。

定期的に受入れ家庭同士で意見交換を行う機会を設け、各家庭で気付いた注意点や改善すべき点を共有し、同等の受入れができるようにしているほか、年に1回の衛生講習会への参加を義務付けており、食中毒や調理の際に注意すべき点について確認する機会を設けています。また、アレルギー対応の講習会や救命救急等に関する講習会も開催しています。さらに、料理教室の開催、受入れ家庭同士の食事レシピの共有も行っており、食事メニューが多様化するだけでなく、受入れ家庭にとっても食への関心を高める機会となっています。

1泊2日の体験民泊は、食の大切さ・有り難さを参加者、受入れ家庭が共有することによって、双方にとって有意義で充実した取組になっており、リピーターを増やす結果につながっています。新型コロナウイルス感染症対策ガイドラインを策定するなど、「ウィズコロナ時代」に対応した受入れ体制の整備を図り、今後も子供たちに食を支える1次産業の重要性や家族の大切さを伝えています。

## 第5章

### 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等



受入れ家庭と食卓を囲んで「だんらん」



たまねぎ収穫体験



受入れ家庭を対象に行う料理教室

## 事例

### 「給食センター1品運動」で気付く地域の魅力

島根県松江市

松江市では、地域に根ざした食育を推進するため、平成20（2008）年度から「給食センター1品運動」に取り組んでいます。「給食センター1品運動」は、市内9つの学校給食施設（給食センター）ごとに、生産者等の指導の下、児童生徒が栽培・収穫した野菜を給食の食材として使用するとともに、生産者との交流給食や調理実習を行う取組です。令和元（2019）年度は、11の小中学校が取り組みました。

児童生徒が栽培する野菜の品目は学校により異なります。ごぼう、大根、さつまいも、キャベツの種まきや苗植え及び収穫を体験し、うち7校では、指導していただいた生産者等と児童生徒との交流給食を実施し、1校では、生産者とともにごぼうを使った調理実習を行いました。

この取組では、児童生徒が、食生活が生産者等の食に携わる人々の様々な活動に支えられていることに気付き、食に対する理解を深めることと、農業体験を通じて地域の農業を理解することで、地産地消の推進を図ることを目的としています。

児童生徒は、生き生きと農業体験に取り組み、生産者の苦労や喜びを感じ、地元食材に関心を持つきっかけともなっています。自分たちが手がけた野菜が使われた給食の日は、給食のおいしさがより増し、残さず食べようとする姿がみられます。交流給食では、生産者に感謝の気持ちなどを直接伝えることができる有意義な機会となっています。

また、調理実習では、収穫した野菜と合わせて、地元産の米や野菜、みそ等を使うことで、地元の特産物をもっと知りたいという意識につながっています。

さらに、普及活動として、学校給食の献立だよりを活用して家庭へ情報発信するほか、市役所ロビーにおいて農業体験時の写真や給食献立レシピを展示するなど、広く市民に活動を紹介しています。

令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、「給食センター1品運動」の活動はほぼ休止となりましたが、今後も地域とのつながりを大切にした食育活動に取り組んでいきたいと考えています。



調理実習の様子



「きんぴらごぼう」作りに挑戦！



さつまいもの苗を植えたら  
しっかり水やり



みんなで協力して  
さつまいもを収穫



収穫したさつまいもを使った  
白菜のクリーム煮

## 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 農泊を中心とした都市住民と農林漁業者との交流の促進

都市と農山漁村の共生・対流とは、都市と農山漁村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市と農山漁村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人、もの、情報」の行き来を活発にする取組です。

第3次基本計画においては、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れ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、農林水産省では、地域の創意工夫による計画づくり、農業者等を含む地域住民の就業の場の確保、農山漁村における所得の向上や雇用の増大に結びつける取組を支援するとともに、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も支援を行い、農山漁村の活性化を推進しています。

農林水産省では、農山漁村地域に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験を楽しむ農山漁村滞在型旅行である「農泊」を推進しています。具体的には、「農泊」をビジネスとして実施できる体制の構築や、食や景観等の地域資源を魅力ある観光コンテンツとして磨き上げる取組、さらに、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、農泊の推進に必要なソフトとハードを一体的に支援しています。

また、「観光立国推進基本計画」(平成29(2017)年3月28日閣議決定)においては、「農山漁村滞在型旅行をビジネスとして実施できる体制を持った地域を令和2(2020)年までに500地域創出することにより、「農泊」の推進による農山漁村の所得向上を実現する。」と位置付けられており、令和2(2020)年度までに、「農山漁村振興交付金」により、累計554地域を採択しています。

令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症への対応のため、「農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン」等の周知・徹底を促進し、安全・安心な農山漁村地域での教育旅行<sup>1</sup>等を推進しました。

また、内閣官房、総務省、文部科学省、農林水産省及び環境省は、子供たちの学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識などを育み、力強い成長を支える教育活動として、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



農山漁村地域にて、宿泊・食事・体験を通して交流を図るのが「農泊」

プロジェクト」を推進しています。内閣官房や文部科学省では、送り側となる学校に対して、学校等における宿泊体験活動の取組に対する支援等を行っています。総務省では、送り側・受入れ側双方が連携して行う取組を中心に支援しており、都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進モデル事業等を実施し、モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催しています。農林水産省及び環境省では、受入れ側となる農山漁村等の体制整備に対して支援しています。令和2(2020)年度には、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、受入れ団体における感染予防のガイドラインをウェブサイトに掲載するな

<sup>1</sup> 学校行事の旅行（遠足）・集団宿泊的行事である修学旅行、遠足、移動教室、合宿、野外活動等（公益財団法人 日本修学旅行協会）

ど、感染予防の取組の支援を行いました。

## 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。令和2（2020）年度は全国98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。

また、農林水産省では、国産農林水産物や農林水産業、農山漁村の魅力を発信する取組として、農林水産省の職員がYouTuberとなる省公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」を令和2（2020）年1月から開始しました。「タガヤセキュウシュウ」は九州農政局の職員が九州の食文化を、「なまらでっかい道」は北海道ならではの農業体験を、「農業遺産で太鼓たたき隊」は法被姿の職員が和太鼓をたたきながら地域の農業遺産を紹介するなど、全国各地の農業や食文化について、若い職員が中心となって分かりやすく楽しく情報を発信しています。



全国各地の農業や食文化を動画でお届け

## （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す。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。さらに、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、①令和7（2025）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%以上すること、②令和7（2025）年度までに学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすること、③令和7（2025）年度にグリーン・ツーリズム施設の年間延べ宿泊者数及び訪日外国人旅行者数のうち農山漁村体験等を行った人数の合計を、令和7（2025）年度に1,540万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、地産地消の取組を一層促進するため、地産地消や国産農林水産物の消費拡大に資する地域の創意工夫ある取組の表彰を行うほか、地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化としての直売所の売上げ向上に向けた取組や施設整備への支援を行いました。また、学校給食等におけるメニュー開発・導入実証等への支援や、学校給食等への地場産農産物の利用拡大を促進するため、専門的知見をもつ人材育成の研修や安定供給システムの構築を進めるため地産地消コーディネーターの派遣への支援を行いました。さらに、直売所の売上げ向上に向け、インバウンド等需要向けの新商品の開発、消費者評価会の開催、直売所と観光事業者等とのツアー等の企画、集出荷システムの構築などの取組への支援を行っています。

我が国は、多種多様な農畜水産物・加工食品を多くの国・地域から輸入しています。食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、1990年代からイギリスで行われている「Food Miles（フードマイルズ）運動」を基にした概念であり、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないのであろう」という仮説を前提として考え出されたものです。我が国の人ロ一人当たりの輸入食料のフード・マイレージは、平成22（2010）年には6,770t・kmと試算されています。平成11（2001）年のアメリカ1,051t・km、イギリス3,195t・km、フランス1,738t・km、ドイツ

2,090t・kmと比較すると高い水準となります。食料の輸送に伴う環境への負荷軽減に向け、国内生産・国内消費の拡大、地域の風土や文化を学ぶ食育と一体となった地産地消の推進等の取組を行っていくことが重要です。

## 第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

## 事例

### 庄内浜の地魚のおいしさや食文化を伝える「庄内浜文化伝道師」

庄内浜文化伝道師協会（山形県）

山形県庄内地域の沿岸域である庄内浜では、多品種の魚介類が水揚げされ、季節ごとに様々な旬の地魚<sup>1</sup>を楽しむことができます。庄内浜では、かつて「アバ」と呼ばれる漁村の女性たちがリアカーを使って地魚を庄内地域各地に行商し、消費者に地魚の食べ方も伝えるという流通の文化がありました。しかし、そのような流通方法は時代とともに減少し、さらに、自宅で魚介類をさばく機会が減るなど消費者の食生活も変化しています。近年では、地元の人でも地魚に触れる機会が減少し、地魚の種類、旬、さばき方、何より「おいしさ」を知らない人が増えてきました。そこで、山形県では、平成19（2007）年から、庄内浜において、地魚の「おいしさ」や食文化を伝える人を「庄内浜文化伝道師」（以下「伝道師」という。）として認定し、地魚の消費拡大につなげていく取組を開始しました。飲食店の料理人、漁師、魚市場関係者、スーパーの水産物担当者など、水産物に携わる職業の人のほか、一般の会社員や主婦など、様々な立場の人268名（令和2（2020）年12月時点）が認定されています。伝道師は、県等が実施する料理教室等で、地魚のさばき方や調理方法についての講師を務めるなど、各漁村や地域に伝わる庄内浜の地魚の食べ方や食に関わる行事、風習などの文化等について一般の方への情報発信、普及啓発活動を行っています。

庄内浜文化伝道師協会（以下「協会」という。）は、平成22（2010）年に伝道師間の連携、技術・知識の向上等を目的として設立されました。協会の取組として、伝道師が講師となり、地域の一般の方や子供たちに、地魚を使った調理実習を行う取組「伝道師食育教室」を行っています。令和元（2019）年度は計30回、令和2（2020）年度は、一般の方対象の教室を3回、調理師専門学校や小中学校、保育所等が対象の教室を12回開催しています（令和3（2021）年1月時点）。また、情報発信の取組も行っており、地域のラジオ番組や協会のSNS等で旬の地魚や調理方法を紹介しています。さらに、地元で開催されるイベントやお祭り等に、「伝道師協会」として出展し、地魚を使った料理などのPRや販売を行っています。

令和2（2020）年は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、「伝道師食育教室」等の取組は例年の半分ほどしか実施できており、イベント等も中止となりました。そのような中でも、庄内浜の地魚のおいしさや食文化を伝えるための活動を積極的に行うため、現在はSNSを活用した情報発信にも力を入れています。また、「オンラインによる講座」開催等も検討しています。



中学校での伝道師食育教室



調理師専門学校での伝道師食育教室

1 その地方の近海で取れた魚介類や、その地方の漁港に水揚げされた魚介類

## 事例

### 学校給食へのジビエ提供の取組

大分ジビエ振興協議会（大分県）

日本における野生鳥獣による農作物被害額は令和元（2019）年度で158億円と深刻な問題になっています。農山村地域で深刻な被害をもたらす野生鳥獣の被害防止対策により、野生鳥獣の捕獲数が増加する中で、これを地域資源ととらえ、ジビエ<sup>1</sup>として観光や外食、学校給食等に有効に活用する前向きな取組が広がっています。

大分県は、イノシシ・シカの捕獲実績が年間約7万頭と全国2位（平成29（2017）年度）でしたが、ジビエ利用については、県の処理加工施設の多くが小規模で、販路開拓についても各施設が独自に実施していたことから、流通量が少なく不安定という課題がありました。そこで、行政や関係者が連携し、学校給食やペットフードへの利用など幅広い需要を開拓するため、平成29（2017）年に大分ジビエ振興協議会を立ち上げました。県内外での需要の開拓のため、ジビエグルメマップの作成、ジビエスタンプラリーやジビエ料理教室の開催、各種イベントへの出展等のほか給食調理場従事者、栄養教諭などに対するジビエの取扱いや調理に関する研修会の開催、PR活動に取り組んでいます。

需要の開拓の一つとして、県内の小中学校等でジビエを使った学校給食の提供を支援しています。平成29（2017）年度は4市での実施でしたが、令和2（2020）年度現在、11市町216校へと取組が広がっています。メニューの一例としては、猪肉を使ったカレーや鹿肉を使ったミートソースパスタなどがあります。ジビエを給食で提供するに当たり、学校給食衛生管理研修会で栄養士等への説明会や市町村及び学校への意向調査などを実施しています。また、給食の時間には、子供たちに大分県の獣害の状況を説明するとともに、「命をいただく」ことの大切さを伝える等の活動をしています。さらに、「共生とは何か」を考えるきっかけになる題材として、クリアファイルを配布し、子供たちに食育を行っています。



学校給食の様子



猪肉カレー



食育資料として配布されたクリアファイル

<sup>1</sup> 食材となる野生鳥獣肉のことをフランス語でジビエ（gibier）という。現在我が国では、シカやイノシシのジビエとしての利用が全国的に広まっている。「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは山間部を活性化させてくれる地域資源とみなされるようになっている。

## (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等に至る食の循環を意識することが大切です。

我が国の令和元（2019）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66%となっています（図表2-5-1）。我が国では、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、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品（食品ロス）が、平成30（2018）年度の推計で600万トン発生しています。内訳は、事業系で324万トン、家庭系で276万トンとなっており、国民1人当たりの量でみると年間約47kgの食品ロスが発生している状況です。

こうした中、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、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（図表2-5-2）。

また、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。）では、SDGs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1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料の損失を減少させる」がターゲットとして設定されるなど、食品ロスへの国際的な関心が高まっています。この「2030アジェンダ」で掲げられた目標及びターゲット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。

この「2030アジェンダ」も踏まえて、我が国における食品ロスの削減目標が設定されました。具体的には、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30（2018）年6月19日閣議決定）及び食品リサイクル法に基づく基本方針において、家庭系食品ロス及び事業系食品ロスをそれぞれ令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で半減させることとしました。

国民1人当たり食品ロス量

**1日 約130g**

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

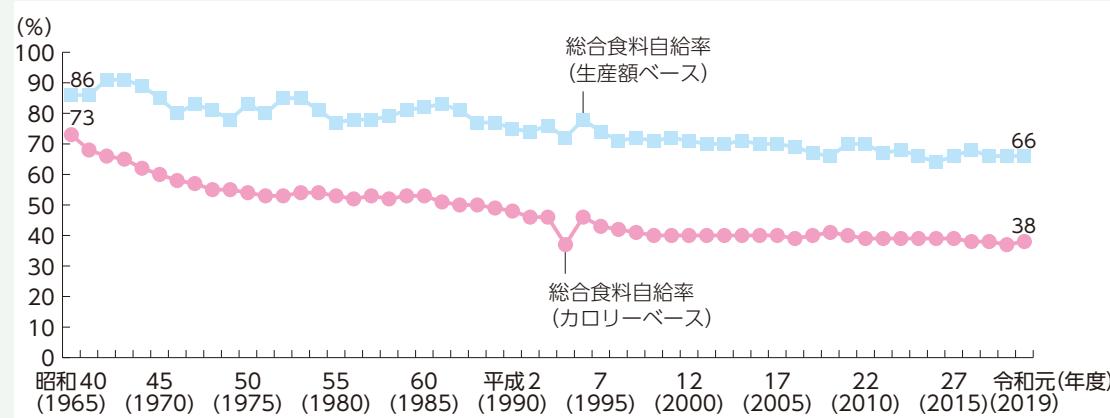
**年間 約47kg**

※ 年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い量



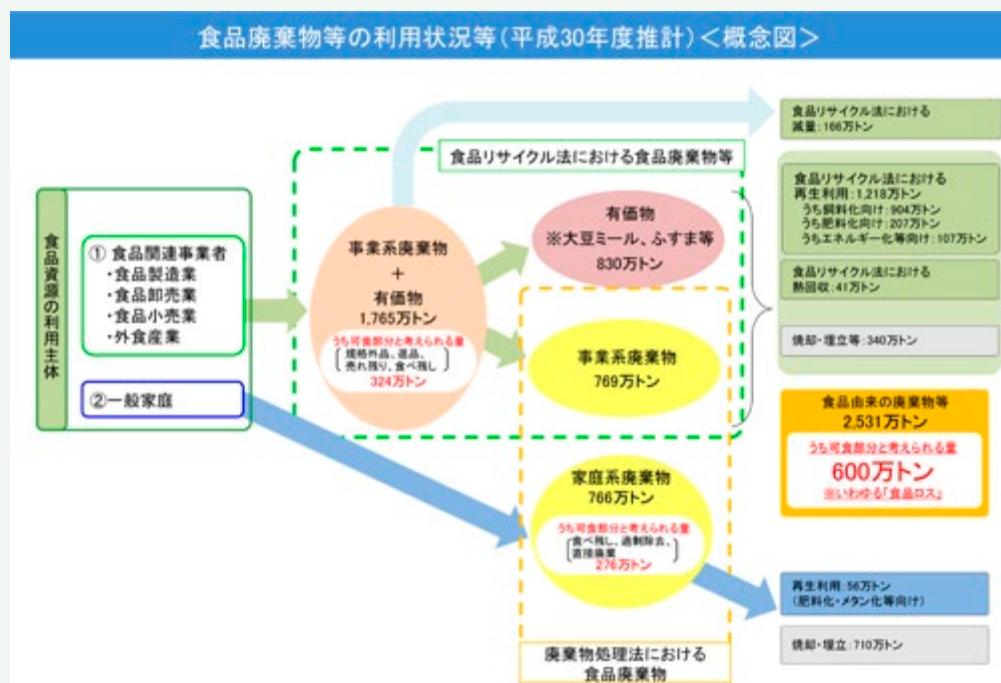
資料：総務省人口推計（平成30年10月1日）  
平成30年度食料需給表（確定値）

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30（2018）年度推計）



資料：・事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果（平成29年度）」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。

・家庭系食品ロスについては、「令和2年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計。

・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、環境省環境再生・資源循環局において推計。

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。

・端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

さらに、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が、令和元（2019）年5月に成立し、同年10月1日に施行されました。また、令和2（2020）年3月には、「食品ロス削減推進法」に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2（2020）年3月31日閣議決定。以下「食品ロス削減基本方針」という。）が閣議決定され、関係各省庁等において、国民各層が、食品ロス削減の問題を「他人事」ではなく「我が事」としてとらえ、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すための様々な取組を行っています。

農林水産省は、令和2（2020）年度、食品ロスの一つの要因となっている製・配・販<sup>1</sup>にまたがる商慣習の見直しを促進するため、10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」として、食品小売事業者における納品期限の緩和や食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）の取組を呼び掛けた結果、令和2（2020）年10月30日時点で納品期限の緩和に取り組む食品小売事業者は142事業者（令和2（2020）年3月時点：108事業者）、賞味期限表示の大括り化に取り組む食品製造事業者は156事業者（令和2（2020）年3月時点：120事業者）となり、これに取り組む事業者名を公表しました。

また、農林水産省は、食品ロス削減のための消費者の取組を促すため、令和2（2020）年10月の食品ロス削減月間の中で、食品小売事業者や外食事業者が店舗等で消費者に食品ロス削減の啓発を行うための各種ポスター資材を提供するとともに、これらポスターを活用して消費者への啓発に取り組む食品小売事業者及び外食事業者を募集した結果、79事業者から応募があり、これに取り組む事業者名を公表しました。

さらに、令和3（2021）年2月の恵方巻シーズンには、予約販売等の需要に見合った販売に取り組む食品小売事業者向けのPR資材を提供するとともに、恵方巻のロス削減に取り組む事業者の公表も行いました。



小売店・外食店で掲示する消費者向けポスター等

生産・流通・消費等の過程で発生する未利用食品について、食品企業や生産現場等からの寄附を受けて、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、令和3（2021）年3月現在、国内で136団体が活動しています。

しかし、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り、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。このため、農林水産省は、平成28（2016）年にフードバンク活動の食品の品質確保、衛生管理、情報管

1 メーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）のこと

理等の適切な運営を行うための手引を作成し、フードバンク活動団体に周知しました。平成30（2018）年にはこれを改正し、衛生管理について記載した表及び記録表並びに食品提供履歴管理表を加えました。また、平成28（2016）年度から、フードバンク活動促進に向け、食品を提供する側である企業と、食品を受け取る側のフードバンクとのマッチングを図るための情報交換会を全国各地で開催しています。

令和2（2020）年3月からは、新型コロナウイルス感染症対策に伴い食品関連事業者において発生した未利用食品の情報を集約し、全国のフードバンクに対してこれらの情報を一斉に発信する取組を行いました。また、令和2（2020）年3月から12月までの間、新型コロナウイルス感染症に関する緊急対応策として、食品をフードバンクに寄附する食品関連事業者等に対する輸配送費の支援を行いました。さらに、緊急事態宣言の再発令の影響を踏まえた緊急対策として、令和3（2021）年3月から、フードバンクに対して、子供食堂等への食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費を支援しました。

加えて、農林水産省本省で備蓄していた災害用食料のうち更新に伴って備蓄の役割を終えた食品について、令和2（2020）年12月に、フードバンク活動団体等3団体への無償提供及び第4回食品ロス削減全国大会での配布を実施しました（4品目、6,072食）。また、地方農政局等においても同様の取組を進めました。

毎年10月は「食品ロス削減月間」です。令和2（2020）年の「食品ロス削減月間」には、消費者庁、農林水産省、環境省が共同で普及啓発ポスターを作成し、地方公共団体等に配布するとともに、集中的な情報発信に取り組みました。

また、消費者庁、農林水産省、環境省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを令和2（2020）年12月から令和3（2021）年1月にかけて実施しました。外食時の食べきり（「30（さんまる）・10（いちまる）運動<sup>1</sup>」等）のほか、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の中で、家庭での食事の機会が増加することも考慮し、家庭での食べきりについても啓発を行いました。家庭や外食時の食品ロスを減らすポイントについてまとめた啓発資材の提供や、「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」、飲食店等の食品ロス削減のための好事例集の周知等による啓発活動を実施しました。

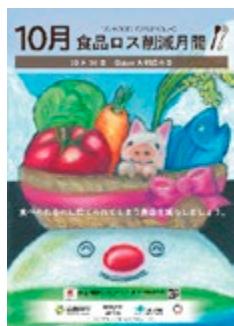
さらに、消費者・事業者・地方公共団体等の食品ロス削減に関わる様々な関係者が一堂に会し、関係者の連携強化や食品ロス削減に対する意識向上を図ることを目的として、令和2（2020）年12月16日に富山県において、第4回食品ロス削減全国大会（富山県・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）が開催され、関係各省庁もブース出展等を行いました。このほか、各種セミナー等において、食品リサイクルと食品ロスの削減について、まだ食べられる食品を捨てるのを「もったいない」と感じてもらえるよう、普及啓発活動を行いました。

消費者庁では、食品ロスの削減に向け、「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」及び「私の食品ロス削減スローガン＆フォトコンテスト」を実施し、両コンテストの表彰式を、「食品ロス削減の日」である令和2（2020）年10月30日に行いました（コラム：「食品ロスの削減に関する取組」参照）。「賞味期限」の愛称・通称コンテストにおいて内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれた愛称「おいしいめやす」を用いたポスターを作成し、令和3（2021）年2月から全国のスーパーマーケット等で普及啓発を行いました。

1 宴会時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運動。長野県松本市で始まり、各自治体で工夫し展開されている。

また、「食品ロス削減推進法」及び「食品ロス削減基本方針」に基づき、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、消費者等に対し広く普及し、波及効果が期待できる優れた取組を実施した者を表彰する「食品ロス削減推進大賞」を創設し、第1回の受賞者を決定しました。さらに、政府広報室との共催で、食品ロス削減に関するオンラインシンポジウムを9道府県で開催しました。

加えて、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」内に、「[新しい生活様式]での食品ロス削減の工夫」ページを設け、テイクアウトやインターネット販売等をうまく活用することにより、「密」を避けつつ食品ロスを削減するための取組の実践を呼び掛けています<sup>1</sup>。



「食品ロス削減月間」ポスター（令和2年度版）



「おいしいめやす」普及啓発キャンペーン ポスター



環境省では、食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを作成し、それぞれの主体が食品ロスに関する正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備しています<sup>2</sup>。また、食品ロスに関する普及啓発の一環として、日々の生活から発生している食品ロスの量を日記形式で記録することで、7日間で発生した食品ロスによる環境や家計への影響を評価できる「7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー」や、食品小売店ですぐに食べる商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選択的に購入するのではなく、陳列順に購入することを、啓発キャラクター「すぐたべくん」を活用して消費者に促しています。



7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー



「すぐたべくん」ポスター



また、地方公共団体の食品ロス削減の取組の支援も行っています。環境省では、全国おいし

1 食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」（消費者庁）：<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/>

2 食品ロスポータルサイト（環境省）：<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

い食べきり運動ネットワーク協議会が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、先進性や汎用性等に留意の上で、他の地方公共団体担当者が同様の取組をする際に参考となる事例を取りまとめた「自治体職員向け食品ロス削減のための取組マニュアル」を平成30（2018）年10月から公表しています。令和元（2019）年10月の更新版では、新たに6地方公共団体における事例を追加したほか、食品ロスが発生する場面別に事例をグループ化し、取組を検討している地方公共団体が、先進事例を検索しやすい構成へと見直しました。消費者庁では、地方公共団体において食品ロス削減推進計画の策定が進むよう、令和3（2021）年2月に、地方公共団体向けオンライン説明会を開催しました。

学校教育においては、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、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、小学生用食育教材や「食に関する指導の手引」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の多くでは、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。

官民を挙げた取組である食品ロス削減国民運動ロゴマークとして各団体・企業での利用を推進してきた「ろすのん」について、平成30（2018）年6月に、通常の泣いているマークに加えて、笑っているマークも追加しました。平成25（2013）年にマークの利用がスタートし、令和3（2021）年3月現在では804件の利用件数となりました。



食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」

column  
コラム

## 食品ロスの削減に関する取組

消費者庁では、食品ロス削減に向けた啓発活動の一環として、「賞味期限」の正しい理解を促進する観点から、「賞味期限」の愛称・通称コンテストを実施しました。計704件の応募の中から、審査の結果「おいしいめやす」が内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれました。

あわせて、「私の食品ロス削減スローガン＆フォトコンテスト」も実施し、179件の応募の中から、「でこぼこやさいに魔法をかけて」が内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれました。

愛称「おいしいめやす」をきっかけとして、「賞味期限」の意味が「おいしく食べることができる期限」であることを広く知ってもらい、一人一人が我が事として、食品ロス削減に向けた行動を実践することが大切です。

また、環境省では、消費者庁、農林水産省、ドギーバッグ普及委員会<sup>1</sup>と共に、飲食店等における食べ残し持ち帰り行為の名称等を公募する「New ドギーバッグアイデアコンテスト」を実施しました。同コンテストは、飲食店等での食べ残しによる食品ロスの削減のため、食べきれなかった料理について自己責任で持ち帰ることを身近な習慣として広め、利用者とお店の相互理解の下で持ち帰りの実践を促す社会的な機運醸成を図ることを目的として開催しました。全部門で2,723点（ネーミングの部2,340点、パッケージデザインの部383点）の応募があり、ドギーバッグによる持ち帰りに代わる新たなネーミングとして「mottECO（モッテコ）」を大賞として選定しました。この「mottECO」には「持って帰ろう」「もっとエコ」という意味が込められており、環境省、消費者庁、農林水産省では、飲食店等での外食時においてはまずは食べることを前提として、食べ残してしまった場合には消費者の自己責任の範囲で「mottECO」を行なうことが当たり前になるように、普及に取り組んでいます。

<sup>1</sup> 食べ残しの持ち帰りの文化の発展的継承を目指した活動を行っている団体  
(<https://www.doggybag-japan.com>)



「賞味期限」の愛称・通称コンテスト  
内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞



私の食品ロス削減スローガン＆フォトコンテスト  
内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞



コンテストでネーミングの大賞を受賞した「mottECO」のロゴマーク

## 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私たち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。

政府は、「バイオマス活用推進基本法」（平成21年法律第52号）及びこれに基づく「バイオマス活用推進基本計画」（平成28（2016）年9月16日閣議決定）の下で、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しています。

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い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比較的、分別が容易で取り組みやすいメタン化<sup>1</sup>を促進しています。具体的には、下水処理施設の混合利用による食品廃棄物のメタン化の取組の支援や、メタン化に伴い発生する消化液の肥料利用に向けた取組の支援等、地域の実情に応じた食品廃棄物の再生利用を推進しています。

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、「食品リサイクル法」に基づき、食品の売れ残りや食べ残し、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。

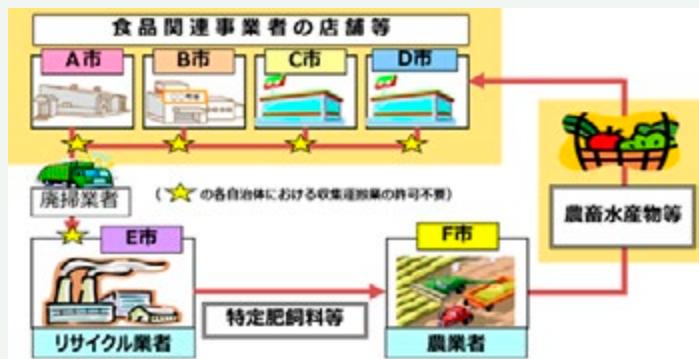
令和元（2019）年7月には「食品リサイクル法」に基づく新たな基本方針を策定し、再生利用等実施率の数値目標の見直しを行うなど、食品循環資源の再生利用等の更なる促進を図ることとしており、「食品リサイクル法」の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の3者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでおり、令和2（2020）年12月現在で50の計画が認定されています（図表2-5-3）。

また、令和2（2020）年3月には、新型コロナウイルス感染症に関する緊急対応策として、食品関連事業者等に対して、やむを得ず廃棄することとなる学校給食向けの未利用食品を飼料や肥料等に再生利用する際に要する輸配達費及び処理費を支援しました。

さらに、食品リサイクルの推進の取組として、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、平成29（2017）年度から「食品リサイクル肥料の利用促進に向けた意見交換会」を開催しています。令和3（2021）年2月には、食品残さ等の未利用資源を活用した飼料（エコフィード）の先端技術及び優良事例の普及等を図る「食品リサイクル飼料化事業進出セミナー」を開催しました。これらの取組の結果、食品関連事業者の再生利用等実施率は、平成30（2018）年度には83%になりました。

1 メタン発酵によりバイオガスを生成し、エネルギーを利用する取組

図表2-5-3 再生利用事業計画のイメージ



資料：農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課で作成

## 食文化の継承のための活動

### 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。

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、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が活動しています。令和2（2020）年度は、スペシャリストとの情報共有を図るために令和元（2019）年度のアンケート調査を基に会報を作成し、配布しました。

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」等を実施していますが、令和2（2020）年度は新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、料理講習会の実施が困難な地域では、家庭訪問活動に切り替え、家族で食事をする時間が増えた今を家庭における伝承料理の継承のチャンスと捉え、レシピの配布等を通して普及啓発に努めました。

さらに、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会開催に向けて、外国人にも地域に伝わる郷土料理を知ってもらおうと作成した「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めました。

## 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

#### 山形県食生活改善推進協議会

「郷土料理の伝承」～山形の味「芋煮」を通して～  
河原で繰り広げられる芋煮会は山形の秋の風物詩です。  
「芋煮」は県内でも材料や味付けが様々で、内陸は牛肉・  
醤油味、庄内は豚肉・味噌味と各地の食文化が垣間見え  
ます。特に、直径6mの大鍋で作る山形市の「日本一の  
芋煮会」は有名です。

県内の市町村協議会では、「芋煮」を代表とした郷土料  
理教室を実施しています。

**もがみ** 最上地区の協議会では、働き世代を対象に「芋煮の郷土  
料理教室」や「郷土料理を次世代へ伝承」と題してシンポ  
ジウムを実施しました。

シンポジウムでは食の知識や知恵を身につけ、先代から  
受け継がれてきた食文化を守ることの大切さを伝えま  
した。

また、おやこの食育教室や生活習慣病予防教室等におい  
ても献立に郷土料理を取り入れ減塩や野菜摂取の啓発とと  
もに、県協議会の活動目標でもある「地域の食文化を継承しよう」を実践しています。

#### 茨城県食生活改善推進員協議会

「茨城食文化伝承事業」～郷土料理で地産地消を～

茨城県協議会では郷土料理や地場産の食物を若い世代や  
子供たちへ伝承し、未来へ受け継いでいく必要があるとい  
う目的で毎年郷土料理講習会を実施しています。

地域の自然風土や生活の知恵から生まれた郷土料理は、  
地場産物を使用した栄養バランスの考えられたものが多く、  
情緒豊かな食生活を味わうことができる等、その意義は大  
きいと考えています。しかし、今は、行事食や郷土料理の  
存在が薄くなってしまった家庭も多くなりました。

例年、学校や各講習会において実施している事業ですが、  
今年度は児童と保護者が集まる場所や家庭訪問、健診等を  
活用した啓発に切り替え、活動を滞らせることなく実施し  
ました。コロナ禍で家で過ごす時間が増えた今こそ、家庭で郷土料理を伝承するチャンスと捉  
え、レシピの配布とともに郷土料理の伝承に努めました。



働き世代を対象にした料理教室



シンポジウムにて  
郷土料理の普及啓発



郷土料理レシピの配布



茨城の食文化伝承レシピ

## 第2節 専門調理師等の活用における取組

一般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日をシェフズデー（Chefs Day）とし、その年の世界共通テーマに応じた活動を行っていますが、令和2（2020）年は、新型コロナウイルス感染症の感染状況を踏まえ、日本はこの活動を中止しました。

また、令和2（2020）年8月には、オンラインによる国際会議が開催され、会議の様子はFacebookでリアルタイム配信がされました。会議では様々な活動報告とともに、コロナ禍でのシェフの社会的責任（Chef Social Responsibility）に係る活動として、ロックダウンしたタイのバンコク市内で、リサイクル可能な容器での40,000食の弁当の配布を行ったことが報告されました。この活動は市民への温かい食事の提供とともに、シェフを雇う、デリバリーにタクシーを使うなど、短期間の雇用創出を実現しています。

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、希望者に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するなど、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、地域の特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、それによって食育の推進に寄与することを目的に、毎年「全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しています。本コンテストでは、育ち盛りの子供たちに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を全国から募集しており、最優秀作品2賞を決定しています。令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、様々なイベント活動が中止になりましたが、地域の食材を使った伝統的な日本料理や郷土料理、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通じ、今後とも、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きます。



「全国こどものための愛情弁当コンテスト」  
最優秀作品 作品名：スマイルシャチホコ弁当



「全国こどものための愛情弁当コンテスト」  
最優秀作品 作品名：<雪だるま3兄弟>ねずみ君ど～こだ！

## 事例

### シェフが各地の小学校で食育授業を実施

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、全国各地の保育所・幼稚園・小学校で食育授業を開催しており、授業を通して食の大切さを理解してもらえるよう活動をしています。授業に当たっては、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目標(SDGs)の12番目の目標である「つくる責任 つかう責任」を念頭に置いています。地元の特産品を知り、おいしく食べることで地産地消の重要性を児童に伝え、さらに、好き嫌いをせず食べ残しがないようにすることで当協会が開催する食育授業が、食品ロスの削減の推進やひいては健康寿命の延伸につながる一助となるように心がけています。

西日本地方本部鹿児島支部では、令和2(2020)年2月に鹿児島市立伊敷台小学校において、シェフ10名が参加して、6年生の児童70名を対象に食育授業を行いました。女性シェフが講師役となり、地元で生産されたものを旬の時期に食べることがおいしく健康に良いとされる考え方を伝えました。また、鹿児島の特産物であるお茶やサツマイモ、ソラマメ、畜産業や漁業についても触れ、ブリやカンパチの養殖、郷土料理、食事マナー、さらに、おいしさを感じる人体の仕組みについても説明を行いました。授業の後は、鹿児島支部に所属するシェフたちが調理した特別メニューの給食を児童と一緒に食べました。メニューは、地元で生産された食材を使った、サツマイモ(安納芋)のクリームスープ、黒豚カレー、県内産の野菜サラダ、県内産鶏卵を使った特製プリンの4品。児童から「おいしい!」と好評で、用意した料理は全て完食されました。シェフたちも一緒に食事を食べながら、料理人の仕事や鹿児島の特産物、郷土料理について児童と話し、楽しく充実した時間となりました。

東京地方本部千代田支部及び港支部では、令和2(2020)年2月に千代田区立千代田小学校において、6年生37名と学校関係者6名の合計43名を対象にした食育イベント、第20回「フランス料理を楽しむ集い」を開催しました。30名以上のシェフが参加したこのイベントは、児童たちがフランス料理を身近に感じ、親しんでもらうことを目的としており、基本的な食事マナーや、料理の素材について分かりやすく説明し、児童の質問に答えるなど、有意義な食育授業となりました。食事の後には、児童全員に修了証とコック帽を渡しました。今回は学校と事前に打合せを重ね、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に十分配慮し、調理の際の手袋やマスクの着用、手洗い、消毒の徹底、調理スタッフの体調管理等、衛生面には十分に注意して開催しました。

新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、令和2(2020)年に予定していた食育授業等のイベントは、延期や中止したものが多くありました。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、今後も広く食育授業を推進して、食の大切さを普及していきます。



シェフによる食育授業の様子  
(鹿児島)



特別メニューの準備をする  
鹿児島支部のシェフたち



地元で生産された食材を使った  
特別メニューの給食



食育イベントの準備の様子  
(東京)



みんなと一緒に楽しく食事!

### 第3節

## 「和食」の保護と次世代への継承のための产学研官一体となつた取組

平成25（2013）年に、「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25（2013）年からの6年間で約3倍の15万6千店（外務省調べ、農林水産省推計）に増加しました。また、訪日外国人が訪日前に期待していたこととして「日本食を食べること」が最も多くなるなど<sup>1</sup>、和食文化への関心が高まっており、海外における日本食の評価は好調を維持しています。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、和食や地域の伝統的な料理（郷土料理）を受け継ぎ、伝えることが困難になりつつあります。

このような背景を踏まえ、農林水産省では、令和2（2020）年9月に食料・農業・農村政策審議会企画部会の下に食文化振興小委員会を立ち上げ、日本の食文化の海外普及のための効果的な発信方策や国内における和食文化の保護・継承の今後の在り方について議論を行ってきました。最終取りまとめ（令和3（2021）年3月）において、継承の担い手となる地域内の食文化関係者のネットワーク化、「和食は美味しい、楽しい、ヘルシー」といった価値の共有、学校における食文化教育を充実させていくこと等の重要性が示されました。

農林水産省は、地域の食文化を保護・継承していくため、令和元（2019）年度から順次、都道府県別に郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等を調査し、「うちの郷土料理」としてデータベース化するとともに、情報発信を行う取組を行っています。また、子供たちや子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するために、子育て世代と接点の多い栄養士や保育士等向けの教材作成や研修会を開催する取組を行っています。

さらに、次世代を担う子供たちへ和食文化を伝えていくための取組として、「全国子ども和食王選手権」を実施しており、令和2（2020）年度で5回目の実施となりました。令和2（2020）年度は、日本人の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対して子供たちの関心と理解を育むことを目的に実施しました（コラム：和食文化の保護と継承のための取組 参照）。

このほか、活動3年目を迎えた官民協働の「Let's！和ごはんプロジェクト」においては、「和食の日（11月24日）」を含む11月を「和ごはん月間」として、農林水産省とLet's！和ごはんプロジェクトメンバー企業等とが連携して和食の魅力や価値を学ぶ研修会を開催し、研修会の内容をYouTubeで一般の方向けに配信しました。

プロジェクトメンバーとなっている企業や団体では、次世代を担う子供たちや子育て世代が「和ごはん」を身近に感じられるような、プロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等を重点的に実施しました。

また、砂糖に関する正しい知識や砂糖・甘味に由来する食文化の魅力等について広く情報発信を行う「「ありが糖運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～<sup>2</sup>」を展開しています。令和2（2020）年4月からは「ありが糖運動」ロゴマークを制定したほか、SNS（Facebook、Twitter）に「ありが糖運動」公式アカウントも開設し、砂糖に関する情報発信を強化しました。

1 観光庁調べ、「訪日外国人消費動向調査2019年年次報告書」

2 「ありが糖運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusankansho/kakudai/>

このほか、和食文化の保護・継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議は、講演会の開催のほか、「和食の日（11月24日）」の前後には、全国の小・中学校、保育所等を対象として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」の取組を実施するとともに、「五節供<sup>1</sup>」にちなんだ和食を推進する取組を行っています。

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、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。

<sup>1</sup> 「人日の節供（1月7日）」、「上巳の節供（3月3日）」、「端午の節供（5月5日）」、「七夕の節供（7月7日）」及び「重陽の節供（9月9日）」のこと。合わせて「五節供」とされる。節供は、節日に旬の食材でご馳走を作り、神さまにお供えした上で皆で分け合って頂くことで、家族や友人の無病息災を願うことから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」で表現。一般社団法人和食文化国民会議ウェブサイト参照：<https://gosekku-washoku.jp/about/>

column  
コラム

## 和食文化の保護と継承のための取組

農林水産省では、地域固有の多様な食文化（郷土料理）を地域で保護・継承していくための取組を進めており、令和2（2020）年度は、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業等を構成員とした地域検討委員会を17県（青森県、宮城県、千葉県、山梨県、長野県、新潟県、福井県、三重県、滋賀県、奈良県、和歌山县、鳥取県、香川県、愛媛県、福岡県、熊本県、宮崎県）で開催し、各地域が選定する郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等の調査を行いました。調査結果については、農林水産省ウェブサイトにおいて情報発信を行っています<sup>1</sup>。

また、幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員等を対象として、子供たちや子育て世代に対して和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県で育成する取組も行っています。令和2（2020）年度は、8府県（山形県、茨城県、石川県、京都府、島根県、高知県、大分県、鹿児島県）において、オンライン研修会等を開催しました。そして、研修会の修了者を「和食文化継承リーダー」として「おうちで和食～和食で子育て応援サイト～<sup>2</sup>」に掲載しています。この取組を通じ、女性の社会進出等ライフスタイルの多様化が進み、家庭等での伝承が難しくなっている和食文化が子供たちや子育て世代へ伝わることが期待されています。

次世代を担う子供たちを対象とした、行事食や郷土料理等の和食文化への関心と理解を育むための取組である「第5回全国子ども和食王選手権」では、小学生を対象に「未来に残したい日本の郷土料理」をテーマとした動画の内容を競うYouTube動画コンテストと、未就学児から小学生までを対象に「私の好きな和食」をテーマとした写真を投稿してもらうInstagramフォトコンテストを実施しました。動画コンテストでは、岐阜市立長良小学校（5年生）が「おいしい！みんなのへぼ飯」で和食王に輝きました。また、フォトコンテストにおいても、優秀賞として10組が入賞しました。



「うちの郷土料理」リーフレット



「第5回全国子ども和食王選手権」和食王受賞小学校の写真

1 「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」(農林水産省)：[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)

残りの20都府県については、今後掲載する予定

2 おうちで和食～和食で子育て応援サイト～(農林水産省)：<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/>

## 事例

### 次世代を担う高校生が食に関する知識などを競い合う 「全国高校生食育王選手権大会」

福井県

福井県は、「食育」という言葉を日本で初めて使ったとされる石塚左玄が生まれた土地であり、食育に積極的に取り組んできました。また、高校を卒業し親元を離れて進学・就職する若者が多いことから、近い将来自立した食生活を送ることになる高校生を対象に、食に関する知識や調理技術などについて「競う」という要素を入れ、食に対する関心を高めるとともに、「食を選択する力」や望ましい食生活を身につけること等を目的として、平成19（2007）年から毎年「全国高校生食育王選手権大会」を開催しています。

同じ高等学校に在学する生徒3人1組でチームを組み、予選はウェブサイトで食に関する知識等について40問の問題に答えます。予選を勝ち進んだ10校が福井県で行われる決勝大会に参加します。

決勝大会では例年、食に関するクイズや与えられた食材を活用した技能テストのほか、テーマに合わせた料理づくりで競い合います。料理づくりでは、作る料理のコンセプト等に関するプレゼンテーションの後、調理・配膳します。そして、出来上がった料理を審査員が食べ、見た目や、味、レシピ全体のバランス（栄養バランス）などが総合的に評価されます。

令和2（2020）年は、第14回大会を行い、過去最多の345チームがエントリーしました。また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で、決勝大会をオンラインで開催しました。

決勝大会では初めて、参加チームが1問ずつクイズを作成・出題し、他のチームが回答して正解数を競う「食育四択クイズ」を行いました。高校生が自分たちの暮らす地域の食について自ら考えることにより、地域の食に関する新たな発見や地域の食文化等への愛着を持つきっかけとするため、地域の特産品、伝統野菜、郷土料理など、チーム自らテーマを決め、テーマに沿って実施したヒアリング調査等をもとに、クイズを作成しました。

さらに、「地域のお悩み解決レシピ」をテーマに、地域の悩み事や困りごとに着目し、食のアイデアで解決するレシピを考案し、その考案したメニューのプレゼン・調理を行いました。計2種目について審査を行った結果、「かつろうキッチン（葛飾ろう学校）」が優勝しました。

今後とも、この大会を通じて、全国の高校生に、正しい食の知識や地域の郷土料理・食文化に関する知識を身につけてほしいと思います。



決勝大会の様子

第14代高校生食育王  
「かつろうキッチン（葛飾ろう学校）」

## 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付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。

家庭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、子供たち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味噌づくり、食品工場見学等を実施し、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。

そのほか、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ところから、このような農業体験の機会の提供が全国で行われています。

農林水産省では、令和2（2020）年度も引き続き、これら全国各地で行われている郷土料理や伝統野菜を始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

### 地域の食文化の継承（第35回国民文化祭・みやざき2020）

文化庁では、都道府県等と共に、観光やまちづくり、国際交流、福祉、教育、産業などの施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典として、「国民文化祭」を昭和61（1986）年から毎年開催しています。

令和2（2020）年度に予定されていた「第35回国民文化祭・みやざき2020」は、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和3（2021）年7月3日～10月17日（107日間）に延期することとし、令和2（2020）年度はコロナ対策等を実施した上で「国文祭・芸文祭みやざき2020 さきがけプログラム」として一部事業を先行実施しました。本プログラムにおいて、宮崎の豊かな食材や古くから伝わる食文化にフォーカスを当てた以下のような事業を実施し、地域の食文化の魅力を再認識する機会となりました。

#### ○サチタビ（幸旅）

宮崎の海の幸・山の幸を味わうツアー。参加者は、食の現場で活躍する人々を通じ、食文化の継承や新しい食文化の創造に取り組む人々の情熱を実際に体感しました。

- ・「家族みんなで大漁！串間・海の幸ツアー」（10月）
   
自然豊かな宮崎県串間市で、定置網漁等を通じて食や人、命のつながりを体験し、串間市の魅力を満喫するツアー。
- ・「都農ワインルートを学んで味わい楽しむツアー」（11月）
   
ブドウづくりに向かないとされた土地（宮崎県都農町）で自然と向き合い、国際的に評価されるワインを作り上げた歴史について学んで、飲んで、楽しむツアー。



定置網漁の様子

#### ○ひなたのめぐみ大学校

宮崎の食にまつわる歴史や生活文化等について、講話や体験等を通じて学ぶことができるツアー。参加者は、世界農業遺産にも認定された「高千穂郷・椎葉山エリア」で、人々の暮らしを支えた文化を学びました。

- ・「森の恵み～命を頂く山里の狩猟文化」（11月）
   
日本三大秘境の村のひとつとして知られ、豊かな山と美しい川に囲まれた宮崎県椎葉村において育まれてきた狩猟文化等を通じ、「豊かに暮らす」ことの大切さを学ぶツアー。

#### ・「みやざき究極の蕎麦をもとめて」（11月）

世界農業遺産に登録された高千穂郷・椎葉山地域の5町村（高千穂町、椎葉村、諸塙村、日之影町、五ヶ瀬町）をめぐり、高千穂町・椎葉村では焼き畑や高冷地を利用した在来蕎麦、諸塙村では出汁の決め手となる乾燥シイタケ、日之影町では薬味用のゆず胡椒、そして五ヶ瀬町では名水百選の湧水などの至高の蕎麦の材料を集めて「究極の蕎麦づくり」を体験するツアー。



在来蕎麦

## （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

地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、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を知る上で有効です。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。

文部科学省においては、平成28（2016）年度から、「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を実施し、学校給食において伝統的食文化に根ざした献立の提供を促進しています。

## （第6節）関連情報の収集と発信

農林水産省では、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。

その活動の一環として、和食文化が、家庭の食の中でどのくらい「実践」されているのか（実践度・行動）に関する国民の食生活等の実態や、どのくらい「大事だと思う」と考えられているのか（重要度・意識）、和食文化に関する意識等を明らかにし、今後の和食文化の保護・継承活動・施策立案に資するため、「国民の食生活における和食文化の実態調査」を実施しました（コラム：国民の食生活における和食文化の実態調査について 参照）。

column  
コラム

## 国民の食生活における和食文化の実態調査について

農林水産省では、国民の食生活等の実態、和食文化に対する意識等を把握し、今後の和食文化の保護・継承の取組に資するためにアンケート調査を行いました<sup>1</sup>。

調査方法：インターネットモニターに対するWeb調査

調査対象：全国の20-69歳の男女2,000名

(全国を9エリアに分け男女年代別的人口構成比に合わせて割付)

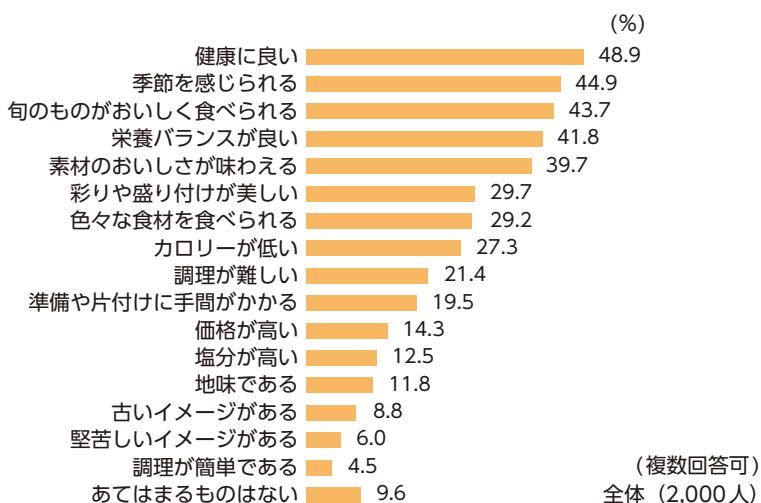
調査期間：令和2（2020）年2月28日～3月6日

「和食」および「和食文化」に対するイメージ（複数回答可）は、「健康に良い」（48.9%）、「季節を感じられる」（44.9%）、「旬のものがおいしく食べられる」（43.7%）、「栄養バランスが良い」（41.8%）、「素材のおいしさが味わえる」（39.7%）など、ポジティブなイメージが上位を占めました。一方で、「調理が難しい」（21.4%）、「準備や片付けに手間がかかる」（19.5%）、「価格が高い」（14.3%）、「塩分が高い」（12.5%）といったイメージも少なからずあることが明らかになりました（図表1）。

季節の行事など特別な日に関連した食べものを「ほぼ毎回食べる」「食べることの方が多い」と答えた人は、「正月・大みそか」（お節料理、年越しそば、餅、雑煮など）が最も多く、8割以上となりました（図表2）。また、季節の行事など特別な日に関連した食べものについて重要なことは、「旬の食材を食べて季節を感じること」（38.1%）、「行事の意味を伝えること」（33.1%）、「健康を祈ること」（29.4%）が上位3つとなりました（図表3）。

今回の調査から、国民が和食や和食文化について好意的にとらえているものの、調理の難しさや準備・片付けの手間などの取り組みづらさがあることもわかりました。今後、こういったイメージを払拭し、和食の良さをもっと身近に感じてもらえるような情報発信に努めます。

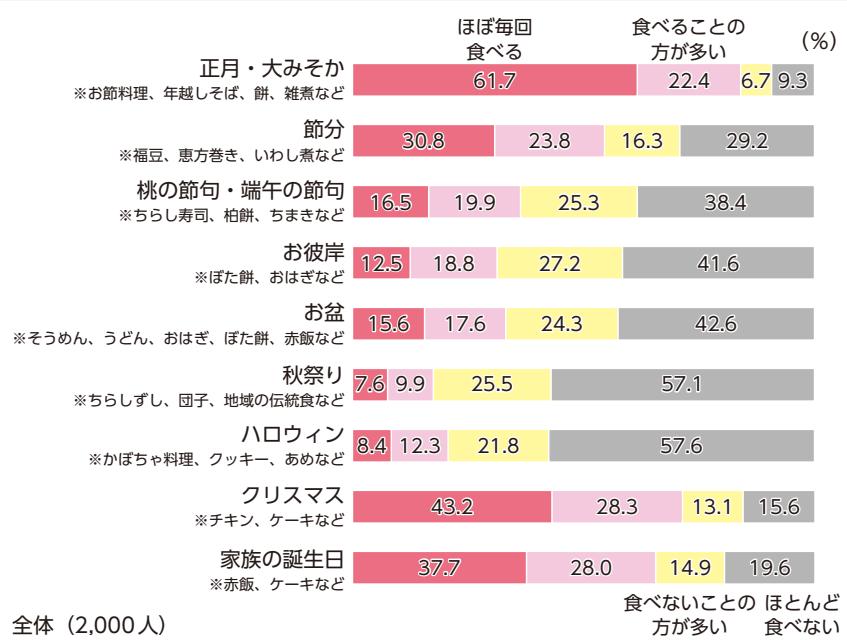
図表1 「和食」および「和食文化」に対するイメージ



<sup>1</sup> 和食文化に関する意識調査結果（令和元年度実施）（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/chousa.html>

図表2

季節の行事など特別な日に関連した食べ物を食べる頻度



図表3

季節の行事など特別な日に関連した食べ物について重要なこと



## 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）年に施行された「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）は、有害な微生物や化学物質などの食品に含まれるハザード（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」の考え方に基づいた我が国の食品安全行政について規定しています。

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3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、ウェブサイト、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 意見交換会等

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、農林水産省等が連携して、意見交換会を開催しています。

「食品中の放射性物質」については、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。

東京電力福島第一原子力発電所の事故に起因する風評の主な要因は、食品中の放射性物質に関する検査の結果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、「風評払拭・リスクコミュニケーション強化戦略」（平成29（2017）年12月12日原子力災害による風評被害を含む影響への対策タスクフォース決定）を策定しました。本戦略では、福島県産品の魅力、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。

令和2（2020）年度は、食品の安全性確保のために生産現場が行っている放射性物質の低減対策の取組、食品中の放射性物質に関する検査結果の現状等について、正確な情報提供、意見交換等を行い、消費者に正しい情報に基づく自主的な消費行動を促す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「共に考える 食品中の放射性物質」」を、11月から12月に滋賀県及び東京都で大学生を対象にオンライン講義のシステムを活用して開催し、また、令和3（2021）年3月に一般消費者を対象にウェブ上で開催しました。

加えて、情報を届けづらい子育て世代等の食品安全に関する理解の増進を目的として、小学生とその保護者等を対象に食品中の放射性物質に関する動画と学習プログラムを作成し、12月にウェブサイト上で公開しました。

なお、意見交換会等で使用した資料や議事録は、関係府省庁のウェブサイトにおいて公開しています。

これらに加え、消費者庁では、地方公共団体、消費者団体等と連携し、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重点的に取り組んでおり、令和2（2020）年度は75回の意見交換会等を開催しました。また、食品中の放射性物質以外にも、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・理解促進のためのリスクコミュニケーションを実施しています。近年は、地方公共団体、消費者団体等と連携し、食品安全の考え方や健康食品に関する意見交換会等を実施するとともに、地方公共団体と協力して、消費者の身近な場において食品安全に関する正確な情報を発信できる人材（リスクコミュニケーター）の養成にも積極的に取り組んでいます。

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、地方公共団体とも連携しつつ、リスクアセスメント、食中毒等をテーマとして意見交換会を開催しています。令和2（2020）年度に行った食品関係事業者等を対象とした講座「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」では、「ノロウイルス」をテーマとし、動画配信を行いました。また、消費者に対する食品安全教育に資するため、地方公共団体や消費者団体等への講師派遣、報道関係者との意見交換会を実施するなど、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、ウェブサイト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とともに、食品の安全性確保に対する意見を聴くために、輸入食品等の意見交換会を開催したほか、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、ゲノム編集技術に関する説明会をオンラインで開催するとともに、食中毒防止に向けての衛生管理に関するセミナー等をオンラインで配信しています。

令和2（2020）年度における意見交換会等の主な開催テーマ

主 催	テマ
消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省	共に考える 食品中の放射性物質
厚生労働省、農林水産省、消費者庁	ゲノム編集技術を用いた農林水産物を考えるシンポジウム～農林水産分野におけるゲノム編集技術の新たな可能性～（オンライン開催）
食品安全委員会	精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～（食品関係事業者等対象）
厚生労働省	・「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令等に関する説明会 ・輸入食品の安全性確保
農林水産省（地方農政局）	食品安全セミナー「食中毒から身を守ろう～清潔な手と調理道具で～」

### ③ 食品の安全性に関する情報提供

食品の安全性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しています。

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身に付けた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していく必要があります。そのためには、消費者に的確な情報を分かりやすく提供することが重要です。

消費者庁では、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、ウェブサイトのほか、リコール情報サイト<sup>1</sup>やSNS（Twitter<sup>2</sup>）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<sup>3</sup>」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<sup>4</sup>。



「食品と放射能Q&A」



「食品と放射能Q&Aミニ」

また、健康食品については、広く消費者に利用されている一方、健康被害の報告や「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」などの相談が寄せられていることを受けて、健康食品に関する消費者の疑問に応え、選択や利用の際に注意すべきポイント等を分かりやすく伝えるために、基本的な内容を網羅し、より専門的な内容については

1 リコール情報サイト（消費者庁）：<https://www.recall.caa.go.jp/>

2 消費者庁（@caa\_shohishacho）（消費者庁）：[https://twitter.com/caa\\_shohishacho](https://twitter.com/caa_shohishacho)

3 食品安全に関する総合情報サイト（消費者庁）：<https://www.food-safety.caa.go.jp/>

4 食品中の放射性物質に関する広報資料（消費者庁）：[https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding\\_food\\_and\\_radiation/material/](https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/)

関係府省庁等が作成している資料を紹介したQ&A形式のパンフレット「健康食品Q&A<sup>1</sup>」及び要点をまとめたリーフレット「健康食品5つの問題<sup>2</sup>」を平成29（2017）年度に作成しました。これらは配布するだけでなく、消費者庁が行う意見交換会等の教本として使用するなど、様々な場面で活用しています。



「健康食品Q&amp;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ウェブサイトで公開しているほか、広報誌「食品安全<sup>3</sup>」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。

また、原則毎週、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配信しています。さらに、SNS等（Facebook、ブログ、YouTubeなど）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。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<sup>4</sup>」に蓄積し、ウェブサイトを通じて広く共有し、情報が活用されるよう努めています。

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を得られるよう、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、ウェブサイトにおいて、食品添加物、残留農薬等の規格基準や監視状況を始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<sup>5</sup>。

1 「健康食品Q&A」（消費者庁）：[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/pdf/food\\_safety\\_190730\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0001.pdf)

2 健康食品5つの問題（消費者庁）：[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/pdf/food\\_safety\\_190730\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0002.pdf)

3 食品安全委員会広報誌「食品安全」（食品安全委員会）：[https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k\\_index.html](https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html)

4 食品安全総合情報システム（食品安全委員会）：<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>

5 食中毒（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html](https://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SNSアカウント（Twitter）<sup>1</sup>を新たに開設し、食中毒の予防啓発等を積極的に発信しています。

さらに、生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が例年多発していることを踏まえ、飲食店や家庭に対してパンフレット等を作成し、情報提供しています<sup>2</sup>。

冬場に多く発生するノロウイルス食中毒については、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」、「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い（動画）」等により、食中毒予防対策の啓発を行っています<sup>3</sup>。

加えて、平成30（2018）年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）が公布されたことを受け、その概要について分かりやすくまとめたウェブサイト及びリーフレットを作成し、情報提供しています<sup>4</sup>。

さらに、食品安全を確保するための厚生労働省の取組についてまとめたパンフレット「食品安全確保に向けた取組<sup>5</sup>」を改正法の内容を踏まえて改訂・配布しています。

そのほかにも、季節に応じて増加する食中毒（細菌性食中毒、有毒植物、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等を通じて消費者への注意喚起を実施し、食品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。



リーフレット  
「食品衛生法が改正されました」



パンフレット  
「食品の安全確保に向けた取組」

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の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示第76号）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

- 1 厚生労働省食品安全情報@Shokuhin\_ANZEN（厚生労働省）：[https://twitter.com/shokuhin\\_anzen](https://twitter.com/shokuhin_anzen)
- 2 細菌による食中毒（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html)
- 3 食中毒の原因（細菌以外）（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html)
- 4 食品衛生法の改正について（厚生労働省）：<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>
- 5 食品の安全確保に向けた取組（厚生労働省）：<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000717858.pdf>

ととされており、平成30（2018）年10月からは、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、厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会がウェブサイトを開設しています<sup>1</sup>。

今後も、「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等、アレルギー疾患に関する適切な情報提供に努めています。

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」（平成27年内閣府令第10号）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（小麦等、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」を原則としています。

農林水産省は、消費者が健全な食生活を送るために、食品の安全性について正しい知識を持ち、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、ウェブサイトやセミナー、SNS等を通じて情報提供を行っています。農林水産省ウェブサイトでは「安全で健やかな食生活を送るために<sup>2</sup>」のページを設け、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。

令和2（2020）年度は、令和元（2019）年度に引き続き、食品中の脂質やトランス脂肪酸が健康に与える影響や注意点を始め、WHOによる各国政府や食品事業者への呼びかけなどトランス脂肪酸の低減に向けた国際的な状況について、情報を充実させました<sup>3</sup>。

また、ふだんの生活において食中毒を防止するために、家庭での調理や食品の保存、野外でのバーベキューなどの場面における衛生管理上の注意点や、さらには新型コロナウイルス感染症の影響により「新しい生活様式」が求められる中、テイクアウトを行う際の注意点、プラスチック製買物袋の有料化により利用者が増えたエコバッグを衛生的に使用するポイントなどを、ウェブサイト、メールマガジン等で発信するとともに、SNS等（Facebook、ブログ、YouTubeなど）も活用しながら、こまめに注意喚起を行っています。なお、テーマによっては、より正確で分かりやすい情報が伝わるよう、動画を作成してウェブサイトで公開しているところです。

さらに、野菜・山菜に似た有毒植物や毒キノコ、ノロウイルス等による、季節性の高い食中毒の防止に向けて、時節に応じた注意喚起や情報発信をしています。

メールマガジン「食品安全エクスプレス」では、農林水産省を始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（土曜日、日曜日、祝日等を除く。）配信し、食品の安全に関する情報を提供しています<sup>4</sup>。



「アレルギーポータル」サイト

- 1 アレルギーポータル（一般社団法人日本アレルギー学会、厚生労働省）：<https://allergyportal.jp/>
- 2 安全で健やかな食生活を送るために（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>
- 3 トランス脂肪酸に関する情報（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans-fat/index.html>
- 4 食品安全エクスプレス（メールマガジン）（農林水産省）：[https://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/mail\\_magazine.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/mail_magazine.html)

The image displays three screenshots of the 'Jyakai' mobile application. The first screenshot on the left shows a challenge titled 'Jyakaiによる金魚を育てるために' (To raise goldfish with Jyakai) featuring a goldfish icon and a timer. The middle screenshot shows a challenge titled 'お手で楽しもう！～楽しく新鮮な野菜を食べよう～' (Let's have fun with our hands! ~Enjoy delicious fresh vegetables~) with a video thumbnail of various vegetables. The third screenshot on the right also shows a challenge titled 'お手で楽しもう！～楽しく新鮮な野菜を食べよう～' (Let's have fun with our hands! ~Enjoy delicious fresh vegetables~) with a similar video thumbnail.

## 農林水産省ウェブサイトの例

さらに、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・加工食品中の有害化学物質・微生物の含有実態や汚染実態の調査、汚染防止・低減技術の開発、汚染防止・低減対策の策定・普及、それらの効果検証を実施しています。

そのほか、農林水産物の安全性の向上を図るため、生産時に使用される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販売、使用を認めています。平成30（2018）年に改正された「農薬取締法」（昭和23年法律第82号）に基づき、令和2（2020）年から農薬の安全性に関する審査の充実を図ったところです。また、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ウェブサイトに掲載しています<sup>1</sup>。

49

## 【第2節】食品表示の適正化の推進

### (1) 新たな食品表示制度の完全施行

「食品表示法」に基づく「食品表示基準」による新たな食品表示制度は、平成27（2015）年4月に開始され、令和2（2020）年4月から完全施行されています。

新たな食品表示制度における従前の制度からの主な改正事項としては、アレルゲンを含む食品の表示に係るルールの改善や製造所固有記号の使用に係るルールの改善、栄養成分表示の義務化、機能性表示食品制度の創設等があります。

### (2) 原料原産地表示制度

輸入品を除く全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料に、当該原材料の原産地（当該原材料が加工食品の場合は製造地）の表示を義務付けています。対象原材料の原産地が複数の場合は、国名を重量順に表示することが原則となりますが、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」を認めることとしました。本制度は平成29（2017）年9月1日に施行され、令和4（2022）年3月31日まで経過措置期間を設けています。

### (3) 遺伝子組換え食品表示制度

平成31（2019）年4月に、現行の制度のうち任意表示に関して見直しを行い、消費者の誤認防止等の観点から分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入を5%以下に抑えているものについては、適切に分別生産流通管理を実施している旨の、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められるものについては、「遺伝子組換でない」旨の、より消費者に分かりやすい表示ができることとしました。本制度は令和5（2023）年4月1日に施行されます。

### (4) 食品添加物の表示制度

食品添加物表示の在り方について、平成31（2019）年4月から9回にわたり、「食品添加物表示制度に関する検討会」を開催し、消費者の意向や海外の制度も参考に、表示の実行可能性や国際基準との整合性等の観点から検討を行い、令和元（2019）年度末に「食品添加物表示制度に関する検討会「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」（令和2（2020）年3月）」を取りまとめ、公表しました。本報告書を踏まえ、一般用加工食品の義務表示事項の用途名等で用いられる「人工甘味料」、「合成保存料」等の、「人工」及び「合成」の用語を食品表示基準から削除する改正を行いました。本制度は令和2（2020）年7月16日に施行され、令和4（2022）年3月31日まで経過措置期間を設けています。

また、本報告書を踏まえ、添加物不使用の表示について、表示禁止事項に該当するか否か判断する基準となるメルクマールを示すガイドライン策定のための検討会を開催し、議論を行うこととしています。

### (5) 食物アレルギー表示制度

消費者庁が行った「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」（平成30（2018）年度）の結果では、木の実類による症例数が急増しており、特にアレルゲンの表示の対象品目となっていないアーモンドによる症例数の増加及び現在、推奨表示の対象品目である

くるみによる症例数（重篤な症例数を含む。）の増加が確認されました。

このため、アーモンドについては、令和元（2019）年9月に推奨表示の対象品目に追加しました。また、くるみについては、消費者委員会食品表示部会の意見も踏まえ、表示義務化に向けた技術的な検討を開始しています。

## （6）玄米及び精米の表示制度

令和3（2021）年3月には、玄米及び精米の表示事項に係る「食品表示基準」の改正を行いました。この改正は、「規制改革実施計画」（令和2（2020）年7月17日閣議決定）を踏まえ、農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とするとともに、「農産物検査証明による」、「自社基準による確認済み」等、表示事項の根拠の確認方法の表示を可能としました。一方で、根拠が不確かな米の流通を排除し、消費者の信頼を損ねるようなことがないようにするために、産地、品種及び産年を表示する際は、農産物検査による証明に代えて、その根拠を示す資料の保管を要件としました。また、生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を枠内へ表示することが可能となります。本制度は令和3（2021）年7月に施行予定です。

## （7）食品リコール情報の届出制度

平成30（2018）年12月に「食品表示法の一部を改正する法律」（平成30年法律第97号）が成立し、アレルゲン、消費期限等、食品の安全性に関する表示の欠落や誤りのある食品を自主回収した食品関連事業者等に対し、その情報を行政機関へ届け出ることを義務付けるとともに、当該届出情報を消費者庁が公表することとしました。本制度は令和3（2021）年6月1日から施行されます。

## （8）食品表示の分かりやすさなど新たな食品表示の課題への対応

消費者委員会が作成した「食品表示の全体像に関する報告書」（令和元（2019）年8月）に基づき、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示の文字サイズ等の情報量の把握等の科学的アプローチに基づく調査等を実施し、その結果を踏まえ、分かりやすく、活用される食品表示の検討を行うこととしています。

## （9）食品表示に関する普及啓発等

食品表示を食品選択に役立てもらうためには、消費者への普及啓発が重要です。消費者庁では、消費者団体等と連携した消費者向けセミナーを全国各地で開催するとともに、都道府県や事業者団体等が企画する研修会等への講師派遣等を行うことにより消費者、事業者等への理解促進を図りました。特に栄養成分表示については、高齢者、中高年、若年女性向けといった消費者の特性に応じた消費者向けリーフレットを作成するなど消費者への活用を促す取組を進めています。

また、文部科学省が学校における食育を推進するために教職員向けに作成した「食に関する指導の手引」においても、正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点で、「食品表示など食品の品質や安全性等の情報を進んで得ようとする態度を養う」などの記載をしており、学校現場で活用されています。

column  
コラム

## 日経SDGsフォーラム特別シンポジウム 「トクホで考える健康新時代」

消費者庁では、特定保健用食品<sup>1</sup>（以下「トクホ」という。）の普及啓発の一環として、令和2（2020）年9月30日に日経SDGsフォーラム特別シンポジウム「トクホで考える健康新時代」を株式会社日本経済新聞社と共に開催しました。このシンポジウムでは、令和2（2020）年8月21日にトクホの公正競争規約が施行されたことを受けて、トクホの製造者や消費者団体等のパネリストが、トクホの意義や目的、公正競争規約の内容、将来のトクホの役割等を議論しました。

公正競争規約とは、「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年法律第134号）の規定により、事業者等が、表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールのことと、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けています。事業者等が公正競争規約を策定・遵守することで、表示等の自主的な改善が促されます。また、公正競争規約を遵守している商品については「公正マーク」を付すことで、消費者が適正な商品選択を行うことが可能となります。トクホの公正競争規約で設定されている「公正マーク」は、トクホの許可証票と一緒に、その特定の保健の目的を簡潔に表示できるデザインになっています。そのため、消費者にとっては自らが必要としている特定の保健の目的に資する製品を選択しやすくなることが期待されます。

シンポジウムでは、国民の健康寿命の延伸を図ることが求められている中、トクホのような食生活の改善に役立つ商品を消費者が適切に選択できるよう、トクホに対する認知度向上等が今後の課題であるとされ、普及啓発の推進等が議論されました。消費者庁としては、トクホの公正競争規約を運営する特定保健用食品公正取引協議会とも連携し、消費者への積極的な普及啓発を行い、トクホ制度やトクホの適切な利用方法等について理解促進を図っていきます。

<sup>1</sup> 特定保健用食品とは、健康増進法第43条第1項の許可を受けて、食生活において特定の保健の目的で摂取する者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品



シンポジウムの様子



トクホの許可証票と公正マーク

## 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（2020年版）」は、令和2（2020）年度から令和6（2024）年度まで使用する予定です。

同基準は、更なる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及び重症化予防に加え、高齢者の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて検討を行い、エネルギーの指標として目標とするBMIの範囲や、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ました。

### 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を重ねてきています。文部科学省は、令和2（2020）年12月に「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」を公表し、国民の食生活の実態等に応じて、新規収載食品の追加等内容を充実させ、収載食品の総数は2,478食品となりました。また、本改訂では、従来、食品のエネルギーの算出基礎としてきた、エネルギー産生成分のたんぱく質、脂質及び炭水化物を、原則として、それぞれ、アミノ酸組成によるたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質、利用可能炭水化物等のそれぞれの組成に基づく成分に変更しました。「日本食品標準成分表」は電子データ等をウェブサイトで公開しているほか、最新の成分値を容易に検索できる「食品成分データベース<sup>1</sup>」としても公開し、国民が利用しやすい情報となるよう努めています。

### 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」（平成14年法律第103号）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。

令和元（2019）年には、社会環境の整備に関する実態把握を重点項目として調査を実施し、その結果を令和2（2020）年10月に公表しました（コラム：「令和元年国民健康・栄養調査」結果の概要 参照）。

<sup>1</sup> 食品成分データベース（文部科学省）：<https://fooddb.mext.go.jp/>

「国民健康・栄養調査」の結果については、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所のウェブサイトにおいて、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<sup>1</sup>。

#### **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、食育に関する国民の意識を把握するために、「食育に関する意識調査<sup>2</sup>」を実施し、調査結果を公表しています。

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）<sup>3</sup>」として、化学物質のばく露等の環境要因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、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。

1 国民健康・栄養調査（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou\\_eiyoushousa.html](https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyoushousa.html)

2 食育に関する意識調査（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>

3 子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）（環境省）：<https://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html>

## 「令和元年国民健康・栄養調査」結果の概要

「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に基礎資料として、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実施する調査です。

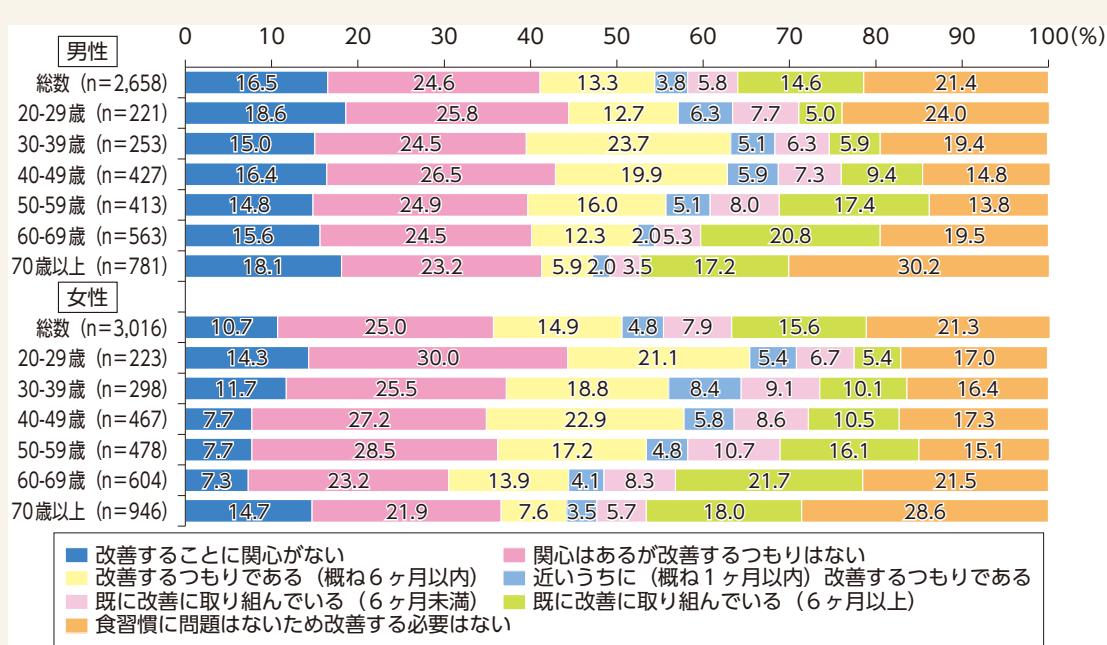
平成25（2013）年度から開始している「健康日本21（第二次）」では、国民の健康の増進の推進に関する基本的方向の一つとして、「栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善」を盛り込み、ライフステージや性差、社会経済状況等の違いに着目し、対象集団ごとの特性やニーズ、健康課題等の把握を行っています。

その「健康日本21（第二次）」の中間評価において、生活習慣の改善には、これまでの施策で行動変容がおきていないと思われる無関心層へのアプローチが課題であることが示されました。個人の置かれている状況を踏まえつつ、生活習慣の改善を促す施策を検討するため、令和元（2019）年の調査では、社会環境の整備に関する実態把握を重点項目として「食習慣」についての関心度やその変容の阻害要因等を把握することとしました。また、全国各地で大規模な災害が発生していることを踏まえ、家庭における非常用食料の用意の状況についても把握しました<sup>1</sup>。

### <食習慣改善の意思について>

- ・食習慣改善の意思について、「関心はあるが改善するつもりはない」者の割合が最も高く、男性で24.6%、女性で25.0%でした（図表1）。
- ・健康な食習慣の妨げとなる点を食習慣改善の意思別にみると、「改善するつもりである」者及び「近いうちに改善するつもりである」者は、「仕事（家事・育児等）が忙しくて時間がないこと」と回答した割合が最も高い結果でした（図表2）。

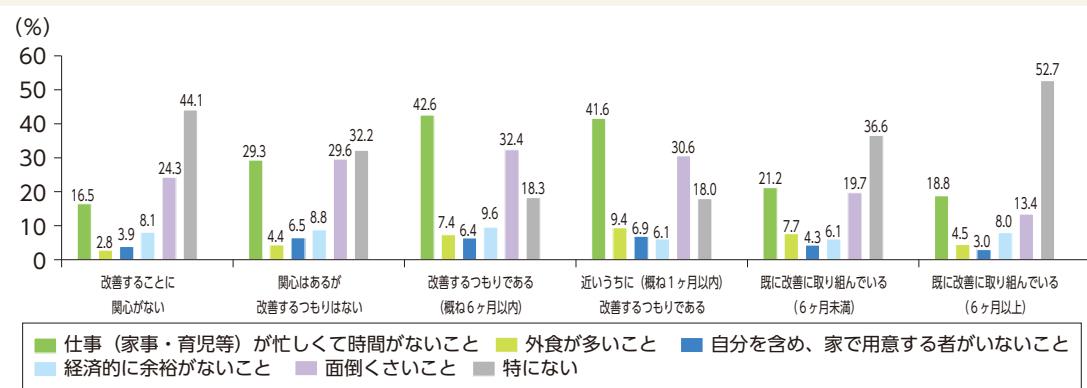
図表1 食習慣改善の意思（20歳以上、性・年齢階級別）



1 令和元年「国民健康・栄養調査」の結果（厚生労働省）：[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_14156.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14156.html)

図表2

食習慣改善の意思別、健康な食習慣の妨げとなる点（20歳以上、男女計）



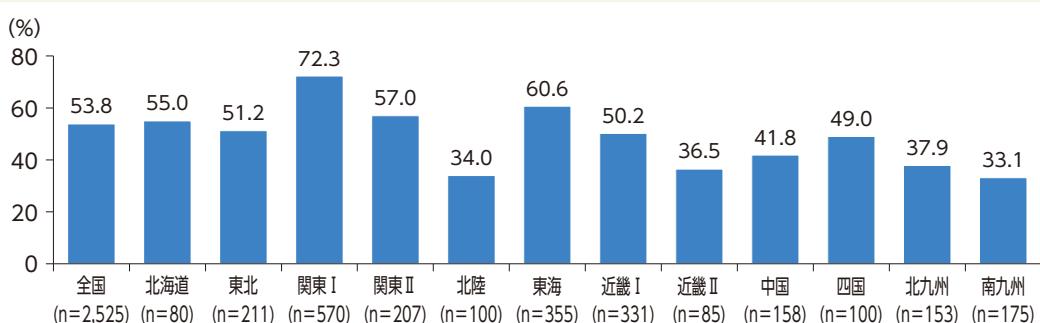
※複数回答のため、内訳合計が100%にならない。

#### <非常用食料の用意の状況について>

- 災害時に備えて非常用食料を用意している世帯の割合は53.8%でした。地域ブロック別にみると、最も高いのは関東Ⅰブロックで72.3%、最も低いのは南九州ブロック33.1%でした（図表3）。
  - 非常用食料を備蓄している世帯のうち、3日以上の非常用食料を用意している世帯は69.9%でした。
- 「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3

災害時に備えて非常用食料を用意している世帯の割合（20歳以上、地域ブロック別）



地域ブロックの内訳  
 北海道：北海道  
 東北：青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県  
 関東Ⅰ：埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県  
 関東Ⅱ：茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県  
 北陸：新潟県、富山県、石川県、福井県  
 東海：岐阜県、愛知県、三重県、静岡県  
 近畿Ⅰ：京都府、大阪府、兵庫県  
 近畿Ⅱ：奈良県、和歌山县、滋賀県  
 中国：鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県  
 四国：徳島県、香川県、愛媛県、高知県  
 北九州：福岡県、佐賀県、長崎県、大分県  
 南九州：熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県

※世帯の代表者（非常食の用意を担当している者）が回答

## 第2節

# 海外の「食育 (Shokuiku)」に関連する状況、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

平成27（2015）年の国連サミットにおいて、全ての加盟国が「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に合意しました。その中で、令和12（2030）年を達成年限とし、17のゴールと169のターゲットから構成されるSDGsが掲げられました。これは、「誰一人取り残さない（leave no one behind）」持続可能でより良い社会の実現を目指す世界共通の目標です。

政府は、平成28（2016）年5月に内閣総理大臣を本部長、内閣官房長官及び外務大臣を副本部長、全閣僚を構成員とする「SDGs推進本部」を設置しました。SDGs推進本部は、SDGs達成に向けた日本の中長期的戦略である「SDGs実施指針」や政府の行動計画である「SDGsアクションプラン」を定めています。令和2（2020）年12月に定められた「SDGsアクションプラン2021」の中で、食育の推進は政府が進めていくSDGsの取組の1つとして記載されています。

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。

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、令和2（2020）年5月に、外務省の日本情報発信ウェブサイト「Web Japan」において、「食育」をテーマにしたジャパン・ビデオ・トピックスを公開しました。

さらに、海外の大手館・総領事館などでは、対日理解の促進、良好な対日感情の醸成を目的に、各国の要人、文化人、飲食・食品業界関係者、一般市民などに対して、日本食の紹介や作り方のデモンストレーションをオンラインでの配信も利用しながら行うなどして、日本の食文化の魅力を発信する取組を行っています。

農林水産省では、従来実施している海外での日本食普及セミナーや日本料理講習会が新型コロナウイルス感染症の影響により実施できなかったことから、オンラインによる外国人日本料理コンテストや外国人を対象としたオンラインセミナーなどにより、日本食・食文化の魅力発信に取り組みました。また、平成28（2016）年度に創設した海外の外国人料理人の日本料理に関する知識・調理技能を習得度合いに応じて認定する「日本料理の調理技能認定制度」の認定者は、令和2（2020）年度末時点で、前年度に比べて462人増加の1,375人になっています。

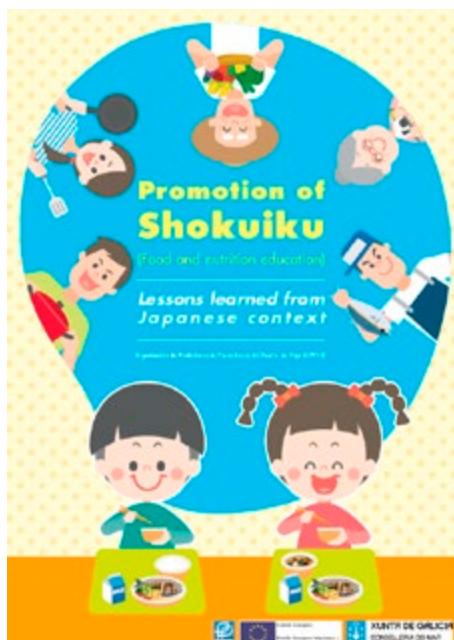
さらに、農林水産省の英語版ウェブサイトの、「Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education)」で、「食生活指針」、「食事バランスガイド」、「食事バランスガイド解説」、「日本型食生活のススメ」等の英訳版を掲載しています<sup>1</sup>。そのほか、独立行政法人国際協力機構筑波センターがオンラインで実施した研修プログラムにおいて、アフリカから参加した研修員に向けて、我が国の食育に関する取組を紹介しました。

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国健康・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。令和2（2020）年度国際協力若

1 Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education) (農林水産省) : [https://www.maff.go.jp/e/policies/tech\\_res/shokuiku.html](https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html)

手外国人研究者招へい事業では、モンゴルから1名を11月より3か月間受け入れる予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、本年度の招へいの中止を決定しました。令和3（2021）年度は新型コロナウイルス感染症の感染状況に応じて招へい事業を実施する予定です。

また、スペインとの国際研究において、日本の食育を手本としたスペイン版食育（Eduksano）を推進するため、日本の食育関連の法令、施策、取組とその効果を英語版報告書「Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education) – Lessons learned from Japanese context」にまとめました。現在、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所のホームページで全文公開中です<sup>1</sup>。



Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education)–Lessons learned from Japanese context. 表紙

<sup>1</sup> [https://www.nibiohn.go.jp/eiken/programs/shokuiku\\_report.pdf](https://www.nibiohn.go.jp/eiken/programs/shokuiku_report.pdf)

## 事例

### 海外に所在する日本人学校における日本食を通じた食育の実践

海外に所在する日本人学校・私立在外教育施設においては、学習指導要領に基づき、日本国内と同等の水準の教育が行われており、食育についても、所在国の状況も踏まえつつ各教科等における取組が進められています。

#### 【バハレーン日本人学校（バーレーン）の取組】

バハレーン日本人学校においては、令和元（2019）年度の小学部2年生の生活科の授業で、在バーレーン日本国大使館の協力の下、公邸料理人を日本人学校に招き、公邸料理人の仕事についての学習を行いました。その際、食文化の一例として恵方巻の作り方について保護者も交えた調理実習を行いました。

令和2（2020）年度には、生活科と総合的な学習の時間で全校児童生徒が在バーレーン日本国大使公邸を訪問し、世界各国における食文化の違いを学習するとともに、和菓子作りの実演を通して、日本の食文化の素晴らしさに触れました。

海外で生活する子供たちにとって、現地と日本の食を比較することは、国や地域による食の違いを実感するとともに日本食の素晴らしさを見直す機会になりました。

#### 【パリ日本人学校（フランス）の取組】

パリ日本人学校においては、日本食を通じ伝統文化を学ぶとともに現地校との国際交流を行うなど、食育につながる学習を行っています。

小学部3年生の理科と総合的な学習の時間においては、フランスで日本の野菜を育てる日本人の農園を毎年訪問し実際に野菜の収穫体験をしたり、日本の野菜の良さや育て方を教えてもらったりしています。その後、子供たちは育てた野菜を各家庭に持ち帰り、各家庭で日本の野菜を使った日本の料理を味わいます。

また、中学部2年生の家庭科と特別活動においては、毎年パリ市内に所在する現地の学校との交流の中で、それぞれの国の食文化の紹介を行っています。令和元（2019）年度は、日本人学校の子供たちが、様々な食材を入れて自ら工夫したおにぎり、みそ汁、お新香などを紹介し、和食の文化を伝えるとともに、現地校の子供たちからは、フランスの各地方でつくられる伝統的なパン・ケーキを紹介してもらい、それらと共に食しました。また、現地校への訪問の際は、フランスでよく食べられるランチと共に食しました。これらの学習を通じて、各校の子供たちが自国の食について再認識するとともに、他国の伝統的な食への理解を深めることができました。



公邸料理人による食育の様子



フランスで日本の野菜を育てる農園への訪問の様子



現地の学校との交流の様子

## 2 海外における食生活の改善等

世界では令和元（2019）年時点で、約6.9億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。

このような状況を改善するため、我が国は、様々な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、令和2（2020）年度には二国間及び国際機関との連携で80億円（令和元（2019）年度は80.5億円）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<sup>1</sup>）に対して、令和2（2020）年度には約45億円の分担金を拠出するとともに、国連世界食糧計画（WFP<sup>2</sup>）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、令和2（2020）年度には約232億円を拠出しました。

我が国は、平成29（2017）年12月に「UHC<sup>3</sup>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、我が国において栄養サミットを開催することを発表しました。

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ました。検討の結果、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会<sup>4</sup>（以下「東京2020大会」という。）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（NJPPP<sup>5</sup>）」が設立されました<sup>6</sup>。設立以降、NJPPPには約70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。

カンボジアにおいては、令和元（2019）年度からプノンペン近郊の日系工場の従業員を対象に「スマートフォン向けアプリを活用した栄養啓発プロジェクト」を実施中です。令和2（2020）年度は、令和3（2021）年度に予定している数千人規模の実証試験に向けて、小規模な追加試験を実施しました。ミャンマーにおいては、令和2（2020）年度、ヤンゴン郊外の工業団地にある日系工場の協力を得て、栄養バランスのとれた工場食及び栄養強化米の提供並びに栄養啓発活動の実施に向けて、ミャンマー人の嗜好を考慮した、栄養バランスのとれた食事開発等のための調査を実施しています。

また、令和3（2021）年に東京で開催される予定の「東京栄養サミット2021」に向けて、栄養改善課題解決への貢献を目指す日本企業の取組を、各企業がコミットメントとして発信するための勉強会を支援しています。

さらに、令和3（2021）年にニューヨークで国連が主催する予定の「国連食料システムサミット（FSS：Food Systems Summit）」では、SDGsを達成するための「行動の10年」の一環として、食料の生産、加工、輸送及び消費という一連の活動を食料システムとして捉え持続可能なものに変革していくことを目指しています。本サミットでは、民間企業を含む各国の様々な関係者が「持続可能な消費パターンへの移行」などの5つのテーマについて、ゲーム・

1 Food and Agriculture Organization of the United Nationsの略

2 United Nations World Food Programmeの略

3 Universal Health Coverageの略

4 令和2（2020）年3月30日に、東京オリンピックは令和3（2021）年7月23日から8月8日に、東京パラリンピックは同年8月24日から9月5日に開催されることが決定された。

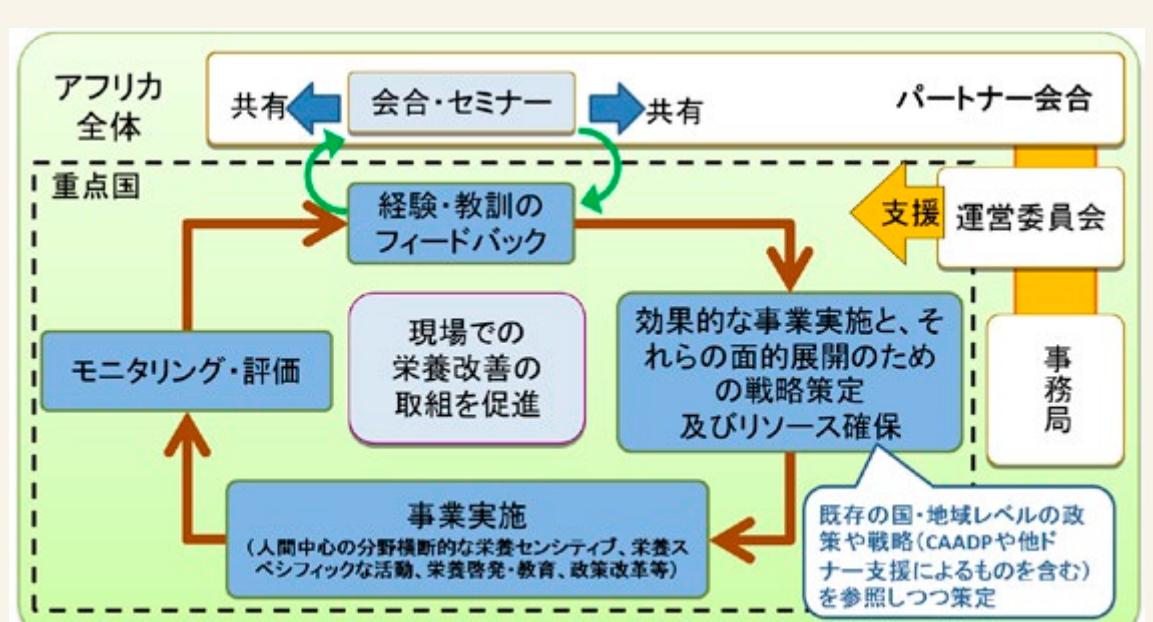
5 Nutrition Japan Public Private Platformの略

6 栄養改善事業推進プラットフォーム：<https://njppp.jp/>

チェンジャー（状況を変える突破口）となるコミットメントを行うことが求められています。特に、食育分野としては、日本の食生活は栄養バランスに優れ、諸外国に比べ温室効果ガスの排出量も少ないとの調査結果があることから、日本の食生活に関する情報や取組を提供していくことで、世界の食生活の改善に貢献していくことが期待されます。このような観点から、幅広い関係者との意見交換を踏まえて我が国としての食育関連を含むコミットメントを取りまとめ、本サミットでの議論に積極的に参画することとしています。

加えて、我が国は、平成28（2016）年8月に開催されたTICAD VIにおいて、「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ（IFNA<sup>1</sup>）」を立ち上げました（図表2-8-1）。本イニシアチブは、マラボ宣言及びSDGs（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。我が国は、本イニシアチブを通じて農業・食料アプローチに焦点を当てた現場でのマルチセクターの栄養改善の取組を他ドナーやボランティアなど多くの関係者とともに推進しており、令和元（2019）年8月に開催されたTICAD 7では、アフリカの5歳以下の子供2億人の栄養改善に向けて、これまで培ったIFNAの経験・知見をアフリカ全土に拡大することを表明しました。

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



注：CAADPとは、Comprehensive Africa Agriculture Development Programme（包括的アフリカ農業開発プログラム）の略

column

## コラム 「東京栄養サミット2021」について

我が国は東京2020大会開催国として、令和3（2021）年度に東京で「東京栄養サミット2021」を開催する予定です。

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）年までに発育阻害（stunting）の子供の数を2千5百万人まで減らすことを、各参加国、国際機関等とともに約束しました。

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、第1回栄養サミットが開催された平成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（N4G<sup>1</sup>）：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、令和2（2020）年までに、少なくとも2千万人の子供を発育阻害（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、官民連携の下、世界の栄養改善に取り組むことを約束しました。

平成28（2016）年にブラジルで開催されたリオ・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、東京2020大会の開催国である我が国は、ブラジル政府、英国政府とともに「N4G: 全ての人々の健康な食へのアクセス促進のための行動で栄養不良に対する進捗を加速させること」を共催しました。また平成29（2017）年には、以前から栄養問題に関心を抱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。

これまでの栄養サミットでは、飢餓や低栄養を中心に議論が行われてきましたが、「東京栄養サミット2021」では、肥満や生活習慣病の原因となる過栄養を取り上げ、低栄養と過栄養の双方が存在する状態である「栄養不良の二重負荷」をも対象とした上で、これらの課題の解決に向けて、「持続可能な開発目標（SDGs）」の推進にも資する議論が行われる予定です。本サミットでは、これらの議論を効果的に行うため、主なテーマとして、栄養のUHCへの統合、健康的で持続可能なフードシステムの構築、紛争地域等の脆弱な状況下における栄養不良対策などを設定する方向で準備を進めています。新型コロナウイルス感染症の世界的拡大に伴い、SDGsの達成に向けた取組の遅れが深刻に懸念されています。感染症対策としての栄養改善の重要性も一層高まる中、本サミットを機に、国、国際機関、産業界、学術界、市民社会等の幅広い関係者が栄養改善の現状と課題を正しく理解し、課題解決のためのコミットメント（誓約）を表明した上で、それを確実に遂行していくことが期待されています。

1 Nutrition for Growthの略



平成25（2013）年「成長のための栄養（N4G）」パネルディスカッションの様子

### ③ 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、定期的に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、国際的に活躍し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。

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WHO<sup>1</sup>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。令和2（2020）年2月に開催した第9回アジア栄養ネットワークシンポジウム「国民栄養調査を用いた健康格差の評価とモニタリング」について、当所のウェブサイトに掲載し<sup>2</sup>、情報発信しています。また、海外の研究機関との研究交流セミナーを令和2（2020）年12月に、台北医学大学栄養学部（台湾）と、マヒドン大学栄養研究所（タイ）を行いました。本セミナーでは、双方の研究紹介の他、現地の新型コロナウイルス感染症の感染者状況を報告いただきました。意見交換では、新型コロナウイルス感染症によるヘルスプロモーション対策への影響について、食品表示に対する国民の知識や意識などの双方の実情を話し合うとともに、今後も継続した交流を行うことを確認しました。

1 World Health Organizationの略

2 [https://www.nibiohn.go.jp/eiken/info/pdf/9\\_th\\_asia\\_program.pdf](https://www.nibiohn.go.jp/eiken/info/pdf/9_th_asia_program.pdf)

# **第3部**

## **食育推進施策の目標と 現状に関する評価**

## 第3部

## 食育推進施策の目標と現状に関する評価

## 1 概要

令和2（2020）年度は、第3次基本計画（計画期間：平成28（2016）年度～令和2（2020）年度）に基づく取組の最終年度です。令和2（2020）年度は、新型コロナウィルス感染症の感染拡大を踏まえ、「食育に関する意識調査」（以下「意識調査」という。）等の調査方法を変更<sup>1</sup>したため、単純に比較することは難しいですが、数値目標として定められた21目標値のうち、令和2（2020）年度現在で目標値に達したのは、以下に示す7項目でした（図表3-1）。

- ③地域等で共食したいと思う人が共食する割合
- ⑥中学校における学校給食実施率
- ⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数
- ⑯農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合
- ⑰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、伝えている国民の割合
- ⑱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ている若い世代の割合
- ⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合

また、第3次基本計画作成時の値に比べて改善を示したのは、以下に示す6項目でした。

- ①食育に関心を持っている国民の割合
- ⑤朝食を欠食する若い世代の割合
- ⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数
- ⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合
- ⑯食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合
- ㉑推進計画を作成・実施している市町村の割合

改善が見られない目標値もありますが、総合的な目標の観点からは、取組が進んだことがうかがえます<sup>2</sup>。また、5つの重点課題ごとに見ると、「多様な暮らしに対応した食育の推進」及び「食文化の継承に向けた食育の推進」については、目標値に達した項目も多く、取組が進んだことがうかがえます。一方、「若い世代を中心とした食育の推進」、「健康寿命の延伸につながる食育の推進」、「食の循環や環境を意識した食育の推進」に関連する目標については、目標値に達した項目もあるものの課題が残る状況であり、第4次基本計画下においても一層の推進が望まれます。

○図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。

1 意識調査は令和元（2019）年度までは「調査員による個別面接聴取」、令和2（2020）年度は「郵送及びインターネットを用いた自記式」で実施。令和2（2020）年度は12月に調査を実施。また、令和2（2020）年度は、「食生活及び農林漁業体験に関する調査」を意識調査と合わせて実施

2 () 内の○は目標値に達した項目、△は目標値には達していないが、計画作成時より改善している項目、▼は計画作成時より悪化している項目

図表3-1

第3次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値と現状値

食育の推進に当たっての目標	第3次基本計画 作成時の値 (平成27(2015)年度)		現状値 (令和2(2020)年度)		目標値 (令和2 (2020)年度)
①食育に関心を持っている国民の割合	75.0%	*1	83.2%	*2	90%以上
②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.7回	*1	週9.6回	*2	週11回以上
③地域等で共食したいと思う人が共食する割合	64.6%	*1	70.7%	*2	70%以上
④朝食を欠食する子供の割合	4.4%	*3	4.6% (令和元年度)	*4	0%
⑤朝食を欠食する若い世代の割合	24.7%	*1	21.5%	*2	15%以下
⑥中学校における学校給食実施率	87.5% (平成26年度)	*5	93.2% (平成30年度)	*6	90%以上
⑦学校給食における地場産物を使用する割合	26.9% (平成26年度)	*7	26.0% (令和元年度)	*8	30%以上
⑧学校給食における国産食材を使用する割合	77.3% (平成26年度)	*7	77.1% (令和元年度)	*8	80%以上
⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	57.7%	*1	36.4%	*2	70%以上
⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	43.2%	*1	27.4%	*2	55%以上
⑪生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	69.4%	*1	64.3%	*2	75%以上
⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数	67社 (平成26年度)	*9	103社 (平成28年度)	*10	100社以上
⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	49.2%	*1	47.3%	*2	55%以上
⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	34.4万人 (平成26年度)	*11	36.2万人 (令和元年度)	*12	37万人以上
⑮農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	36.2%	*13	65.7%	*2	40%以上
⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	67.4% (平成26年度)	*14	76.6%	*15	80%以上
⑰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、伝えている国民の割合	41.6%	*1	50.4%	*2	50%以上
⑱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ている若い世代の割合	49.3%	*1	60.3%	*2	60%以上
⑲食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	72.0%	*1	75.2%	*2	80%以上
⑳食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合	56.8%	*1	67.1%	*2	65%以上
㉑推進計画を作成・実施している市町村の割合	76.7%	*11	89.3%	*12	100%

資料：

- \* 1 平成27年度「食育に関する意識調査」(内閣府)
  - \* 2 令和2年度「食育に関する意識調査」(農林水産省)
  - \* 3 平成27年度「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
  - \* 4 令和元年度「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)
  - \* 5 平成26年度「学校給食実施状況等調査」(文部科学省) 値は公立中学校における完全給食実施率
  - \* 6 平成30年度「学校給食実施状況等調査」(文部科学省) 値は公立中学校における完全給食実施率
  - \* 7 平成26年度「学校給食栄養報告」(文部科学省)
  - \* 8 令和元年度「学校給食栄養報告」(文部科学省)
  - \* 9 平成26年度「スマート・ライフ・プロジェクト登録企業数」(厚生労働省)
  - \* 10 平成28年度「スマート・ライフ・プロジェクト登録企業数」(厚生労働省)
  - \* 11 平成27年度内閣府食育推進室調べ
  - \* 12 令和2年度農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課調べ
  - \* 13 平成27年度「食生活及び農林漁業体験に関する調査」(農林水産省)
  - \* 14 平成26年度「消費者意識基本調査」(消費者庁)
  - \* 15 令和2年度「消費者の意識に関する調査結果報告書-食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査-」(消費者庁)
- 注：青色で塗りつぶしている目標は、達成済みのもの
- 注：「食育に関する意識調査」の調査方法について、令和2(2020)年度は「郵送及びインターネットを用いた自記式」に変更（令和元年度までは「調査員による個別面接聴取」）。第3次基本計画作成時と異なる調査方法によって得られた値は、ピンク色で塗りつぶしている。

## 2 重点課題ごとの評価

### 【第3次基本計画の総合的な目標】

- ①食育に関心を持っている国民の割合（△）
- ⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数（△）
- ㉑推進計画を作成・実施している市町村の割合（△）

食育に関心を持っている国民の割合は第3次基本計画作成時より増加しました。令和2(2020)年度意識調査によると、男性より女性の方が関心を持っている人が多く、特に、若い世代（20～39歳）の男性で関心を持っていない人が多くいます。

また、食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数は目標値には達しなかったものの第3次基本計画作成時より増加しています。

食育推進計画を作成・実施している市町村の割合は第3次基本計画作成時より増加しましたが、人口規模の小さい市町村等で作成されていない状況があります。

### 【重点課題1：若い世代を中心とした食育の推進】

- ④朝食を欠食する子供の割合（▼）
- ⑤朝食を欠食する若い世代の割合（△）
- ⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合（▼）
- ⑯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ている若い世代の割合（○）
- ㉚食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合（○）

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ている若い世代の割合、食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合は目標値に達しました。

一方、朝食を欠食する子供の割合は、ほぼ横ばいで推移しています。「毎日同じくらいの時刻に寝ていない」子供ほど、また、「毎日同じくらいの時刻に起きていない」子供ほど、朝食欠食率が高い傾向にあるという調査結果も報告されています<sup>1</sup>。

同様に、朝食を欠食する若い世代についてもほぼ横ばいで推移していましたが、令和2(2020)年度はやや減少しました。令和元(2019)年度意識調査によると、朝食を食べるためには必要なこととして、若い世代では「朝早く起きられること」といった生活習慣や自分で用意する時間や手間といった、自分自身の行動に関するこことを挙げる人が多くいました。また、栄養バランスに配慮した食事である主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合は第3次基本計画作成時より減少しています。令和元(2019)年度意識調査によると、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる回数を増やすために必要なこととして、若い世代では「時間があること」を挙げる人が多くいました。

<sup>1</sup> 文部科学省「平成30年度家庭教育の総合的推進に関する調査研究」

**【重点課題2：多様な暮らしに対応した食育の推進】**

- ②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数 (▼)
- ③地域等で共食したいと思う人が共食する割合 (○)
- ⑥中学校における学校給食実施率 (○)

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数は、ほぼ横ばいで推移しています。20歳代で回数が少なくなっていますが、令和2（2020）年度意識調査によると、若い世代では、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、家族と食事を食べる食事回数が「増えた」と回答した人が多く、「新しい生活様式」下で食行動に変化が見られたことがうかがえます。

地域等で共食したいと思う人が共食する割合、中学校における学校給食実施率は目標値に達しました。

**【重点課題3：健康寿命の延伸につながる食育の推進】**

- ⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合 (▼)
- ⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合 (▼)
- ⑪生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合 (▼)
- ⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数 (○)
- ⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合 (▼)
- ⑯食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合 (△)
- ⑰食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合 (○)

食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数は目標値に達しました。食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合は、目標値には達していませんが、計画作成時より増加しています。また、若い世代については目標値に達しました。

一方、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民・若い世代の割合は第3次基本計画作成時より減少しています。令和元（2019）年度意識調査によると、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を食べる回数を増やすために必要なこととして、「手間がかからないこと」、「時間があること」を挙げる人が多くいました。また、生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合は第3次基本計画作成時より減少しています。令和元（2019）年度意識調査によると、実践しない理由として、「面倒だから取り組まない」「病気の自覚症状がない」を挙げた人が多くいました。さらに、ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合は、増加傾向にありましたが、令和2（2020）年度はやや減少しました。令和元（2019）年度意識調査によると、ゆっくりよく噛んで食べるために必要なこととして、「早食いの習慣を直すこと」を挙げる人が多くいました。

**【重点課題4：食の循環や環境を意識した食育の推進】**

- ⑦学校給食における地場産物を使用する割合 (▼)
- ⑧学校給食における国産食材を使用する割合 (▼)
- ⑯農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合 (◎)
- ⑰食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合 (△)

農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合は第3次基本計画作成時より増加し、目標値に達しました。また、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は目標値には達していませんが、第3次基本計画作成時より増加しています。

一方、学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合は、第3次基本計画作成時より減少しています。

**【重点課題5：食文化の継承に向けた食育の推進】**

- ⑯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、伝えている国民の割合 (◎)
- ⑰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ている若い世代の割合 (◎)

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、伝えている国民・若い世代の割合は目標値に達しました。国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつあることから、引き続き、ユネスコの無形文化遺産でもある「和食；日本人の伝統的な食文化」を始め、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等の継承に向けた一層の取組が必要です。

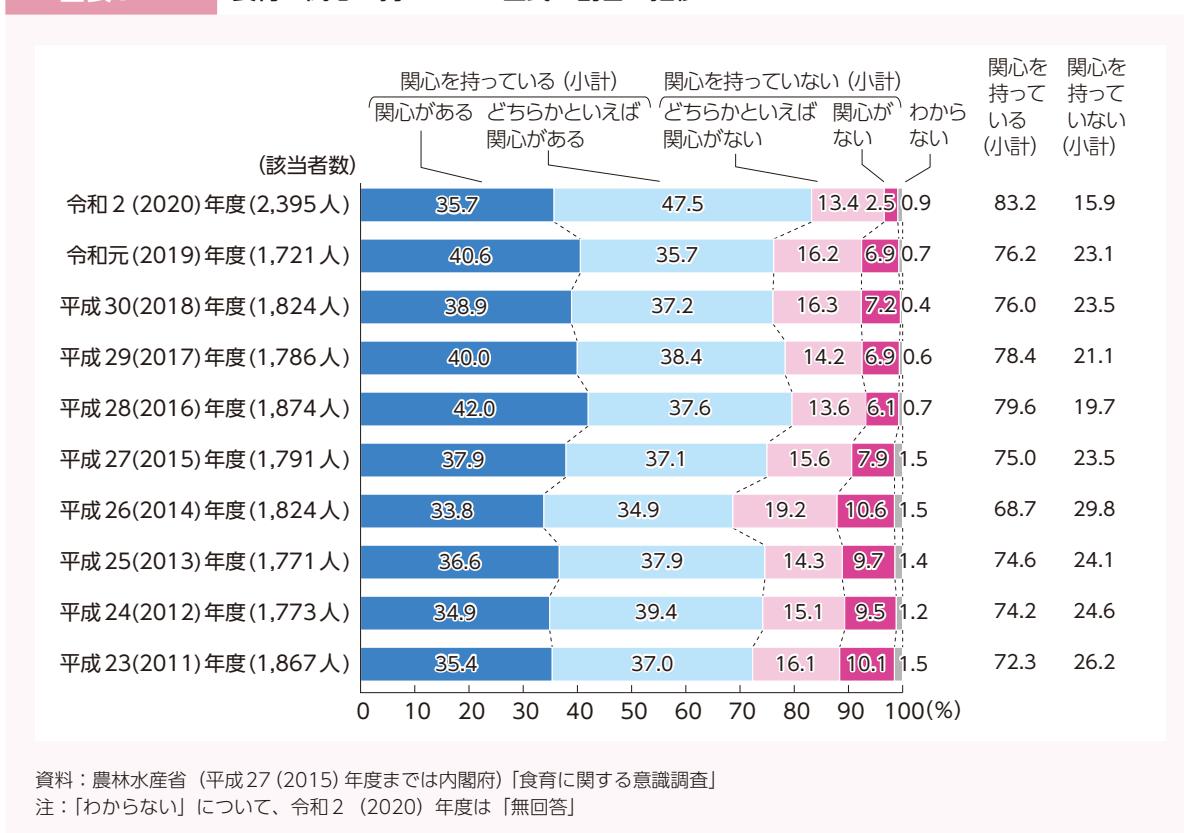
目標値①②③⑤⑨⑩⑪⑬⑯⑰の値を得た意識調査は、令和元（2019）年度までは「調査員による個別面接聴取」により実施していましたが、令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を踏まえ、調査方法を「郵送及びインターネットを用いた自記式」に変更して実施しました。また、令和2（2020）年度は、目標値⑮の値を得た「食生活及び農林漁業体験に関する調査」を意識調査と合わせて実施しました。

### 3 目標ごとの調査結果

#### ①食育に関心を持っている国民の割合

食育に関心を持っている（食育に「関心がある」及び「どちらかといえば関心がある」）国民の割合は83.2%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は75.0%）（図表3-2）。

図表3-2 食育に関心を持っている国民の割合の推移



## ②朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数<sup>1</sup>は、一週間当たり9.6回（朝食4.1回、夕食5.5回の合計）でした（第3次基本計画作成時は一週間当たり9.7回（朝食4.4回、夕食5.3回の合計））（図表3-3）。

朝食、夕食を家族と一緒に「ほとんど毎日食べる」人の割合は朝食49.7%、夕食67.7%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は朝食54.5%、夕食64.0%）（図表3-4）。

図表3-3

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の推移

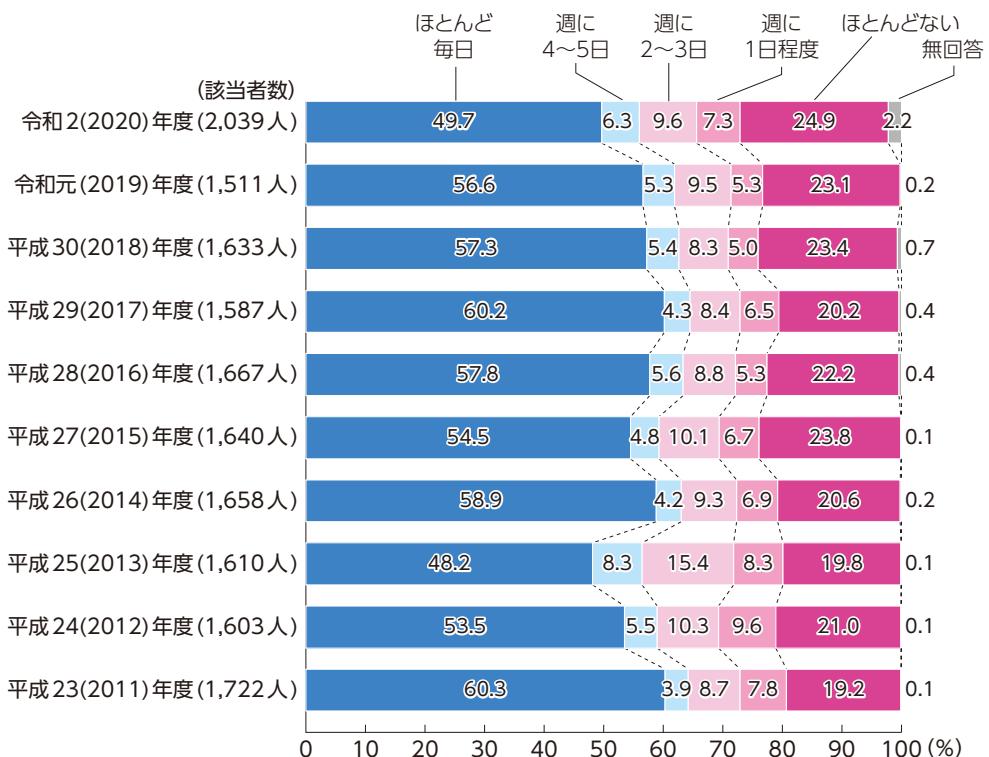


資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

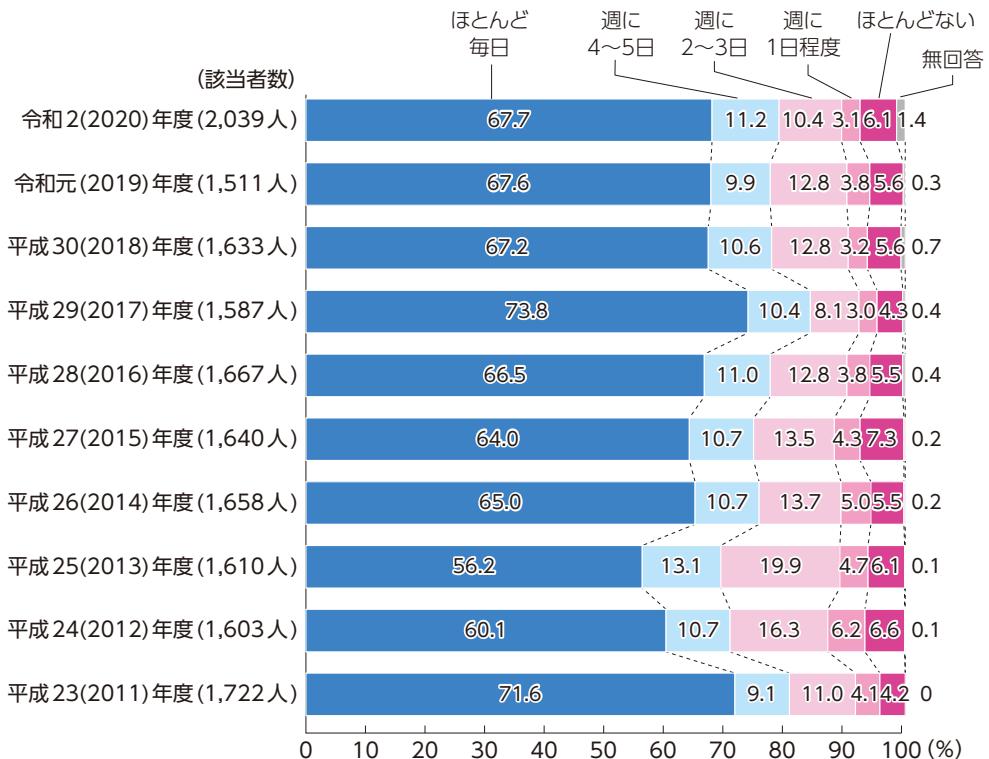
1 共食の回数は、「ほとんど毎日食べる」を週7回、「週に4～5日食べる」を4.5回、「週に2～3日食べる」を2.5回、「週に1日程度食べる」を1回とし、それぞれ朝食・夕食ごとに、該当人数を掛け、合計したもの全体数で割り、朝食と夕食の回数を足して週当たりの回数を出している。

図表3-4 朝食、夕食を家族と一緒に食べる頻度の推移

## ○朝食



## ○夕食



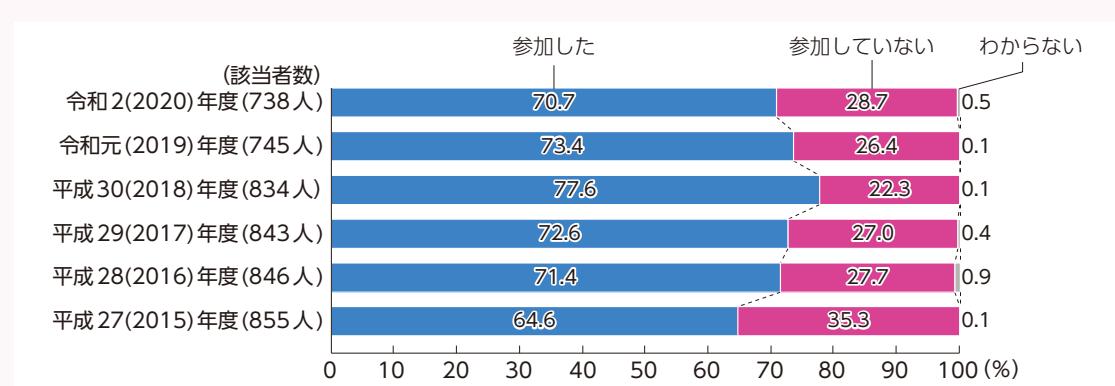
資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

### ③地域等で共食したいと思う人が共食する割合

地域や所属コミュニティー（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば参加したいと思う（「とてもそう思う」及び「そう思う」）と回答した30.8%の人のうち、過去1年間に地域等での共食の場へ「参加した」と回答した人の割合は70.7%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は64.6%）（図表3-5）。

図表3-5

地域等で共食したいと思う人が共食する割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：地域や所属コミュニティー（職場等を含む。）での食事会等の機会があれば「参加したいと思う」（「とてもそう思う」及び「そう思う」）と回答した人が対象

注：令和2（2020）年度調査については、設問の冒頭に「新型コロナウイルス感染症の感染防止対策が十分にとられているという前提でお問い合わせします。」との文言を追記している。

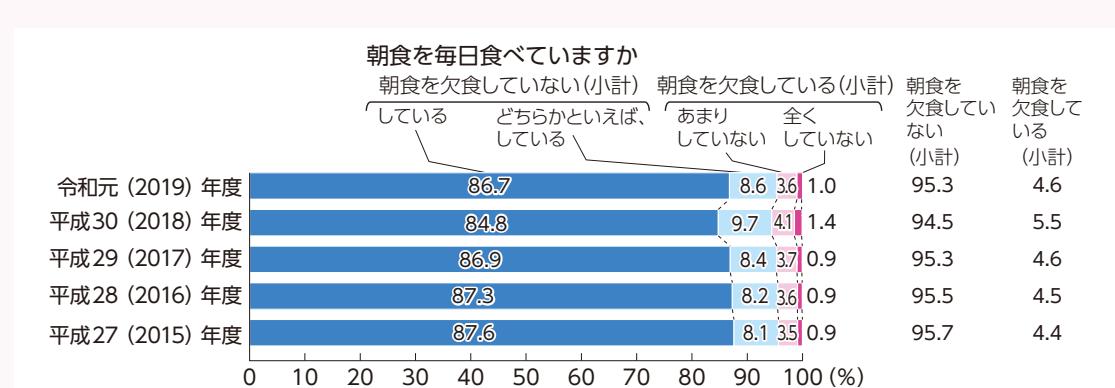
注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

### ④朝食を欠食する子供の割合

朝食を欠食する子供（朝食を毎日食べることを「全くしていない」及び「あまりしていない」と回答した小学校6年生）の割合は4.6%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は4.4%）（図表3-6）。

図表3-6

朝食を欠食する子供の割合の推移



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」

注：小学校6年生が対象

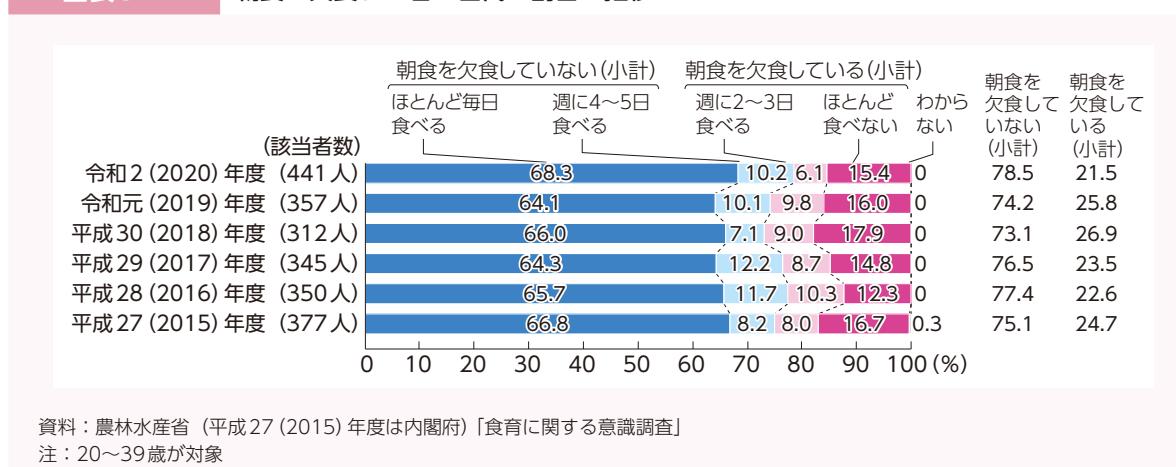
注：令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症の影響等により、調査の実施を見送り

## ⑤朝食を欠食する若い世代の割合

朝食を欠食する（「週に2～3日食べる」及び「ほとんど食べない」）若い世代の割合は21.5%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は24.7%）（図表3-7）。

図表3-7

朝食を欠食する若い世代の割合の推移

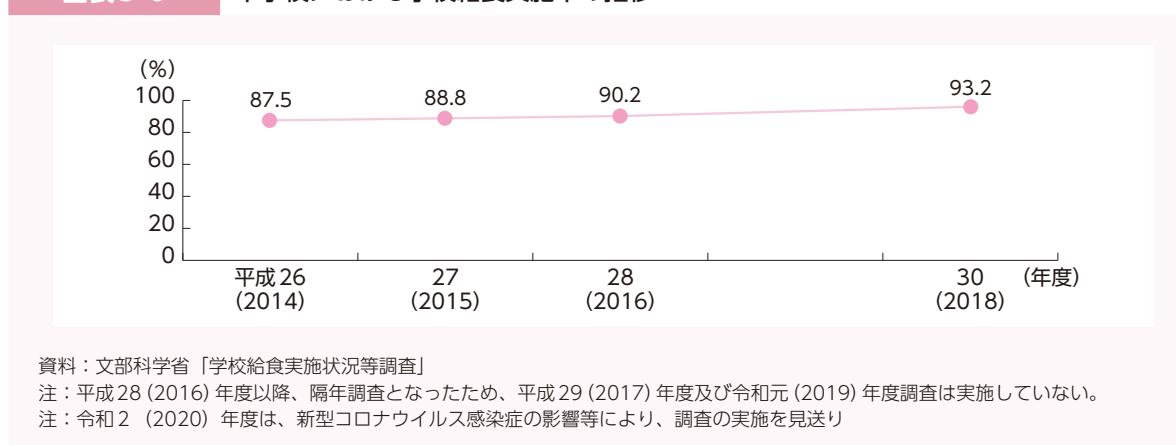


## ⑥中学校における学校給食実施率

中学校における学校給食実施率（完全給食を実施している公立中学校数の割合）は93.2%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は87.5%）（図表3-8）。

図表3-8

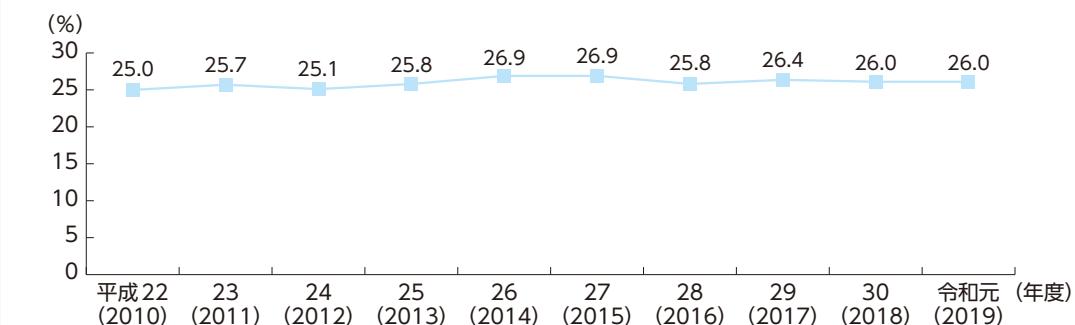
中学校における学校給食実施率の推移



## ⑦学校給食における地場産物を使用する割合

学校給食における地場産物を使用する割合（食材数ベース）は26.0%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は26.9%）（図表3-9）。

図表3-9 学校給食における地場産物を使用する割合の推移



資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

## ⑧学校給食における国産食材を使用する割合

学校給食における国産食材を使用する割合（食材数ベース）は77.1%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は77.3%）（図表3-10）。

図表3-10 学校給食における国産食材を使用する割合の推移



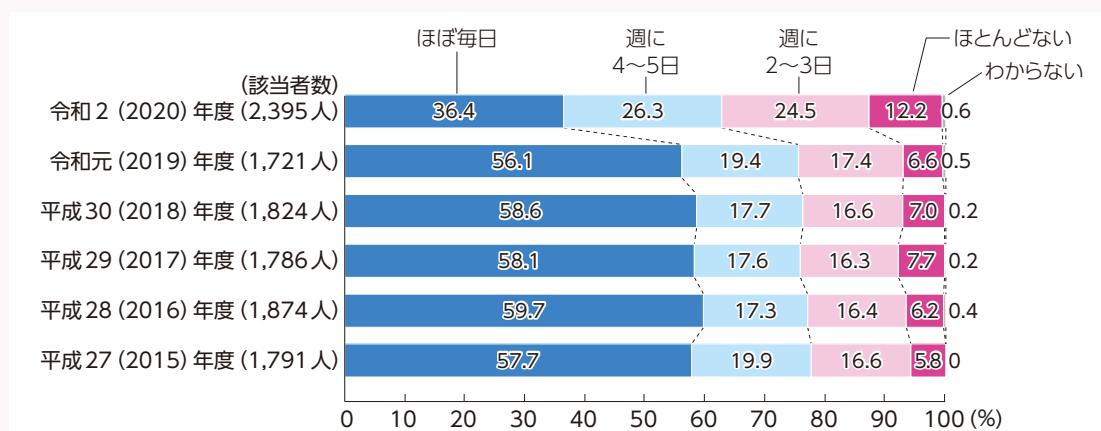
資料：文部科学省「学校給食栄養報告」

## ⑨主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した国民の割合は36.4%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は57.7%）（図表3-11）。

図表3-11

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

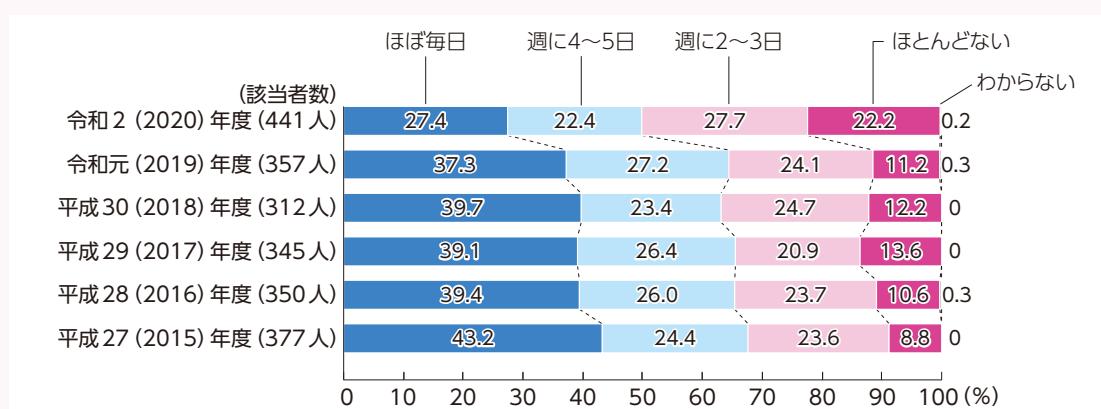
注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

## ⑩主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上「ほぼ毎日」食べていると回答した若い世代の割合は27.4%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は43.2%）（図表3-12）。

図表3-12

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：20～39歳が対象

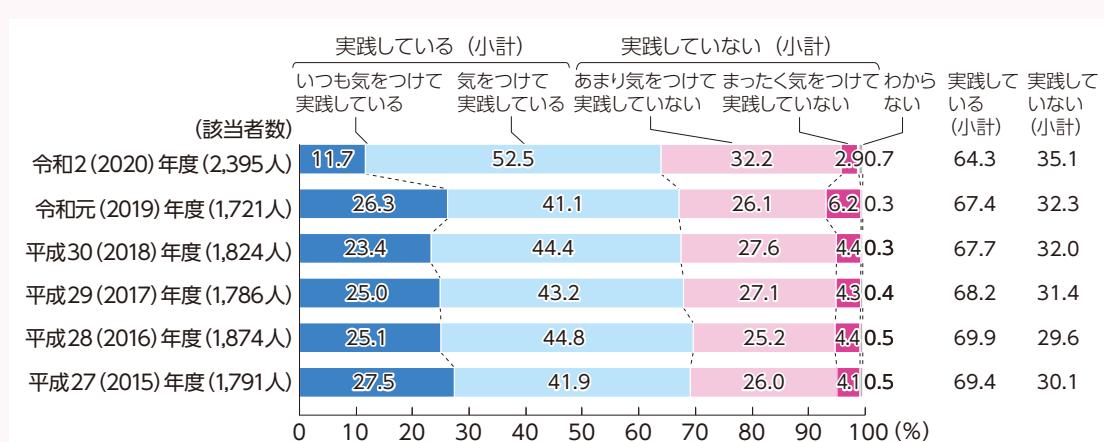
注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

**⑪生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合**

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を「実践している」（「いつも気をつけて実践している」及び「気をつけて実践している」の合計）と回答した国民の割合は64.3%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は69.4%）（図表3-13）。

図表3-13

生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

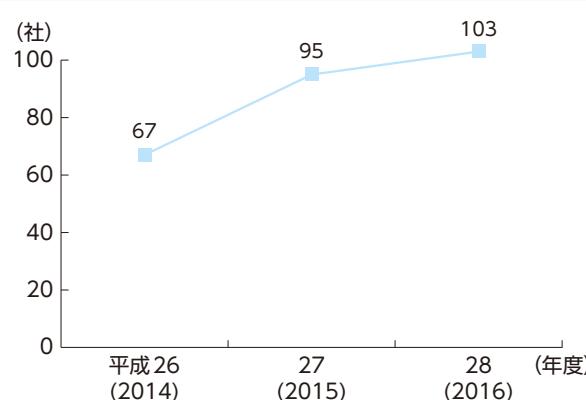
注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

**⑫食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数**

平成28（2016）年度の食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数（厚生労働省「スマート・ライフ・プロジェクト」登録企業数）は103社でした（第3次基本計画作成時の登録数は67社）（図表3-14）。

図表3-14

食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の登録数の推移

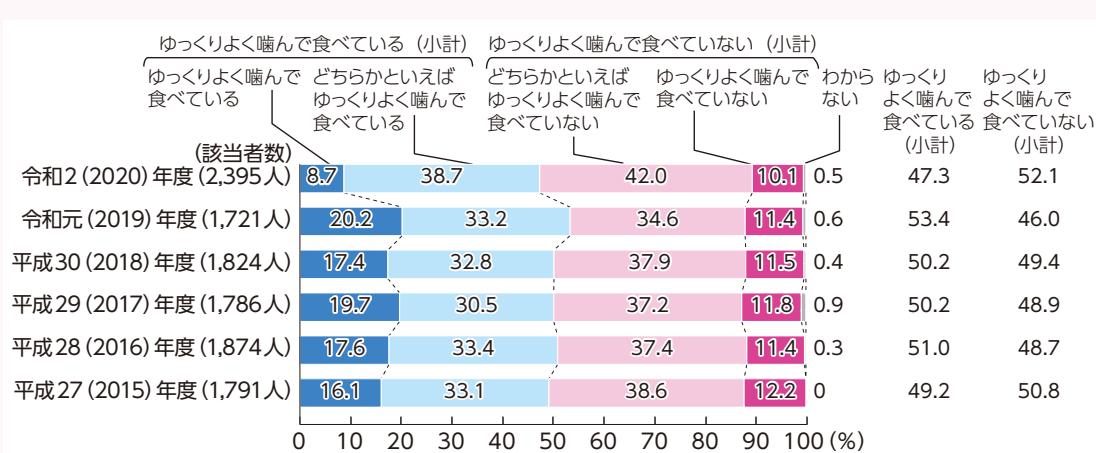


資料：厚生労働省「スマート・ライフ・プロジェクト」登録企業数

### ⑬ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合

ふだんゆっくりよく噛んで食べている（「ゆっくりよく噛んで食べている」及び「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」の合計）と回答した国民の割合は47.3%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は49.2%）（図表3-15）。

図表3-15 ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合の推移



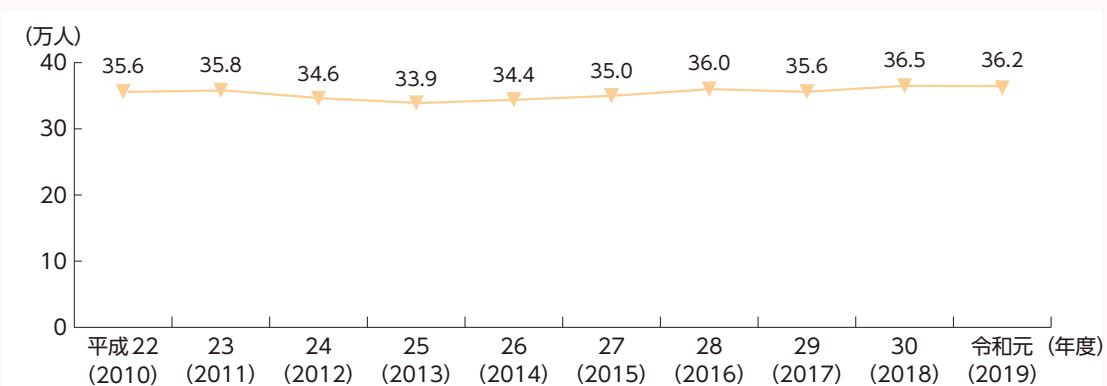
資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

### ⑭食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数

食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数は36.2万人（令和元（2019）年度）でした（第3次基本計画作成時の調査結果は34.4万人）（図表3-16）。

図表3-16 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数の推移

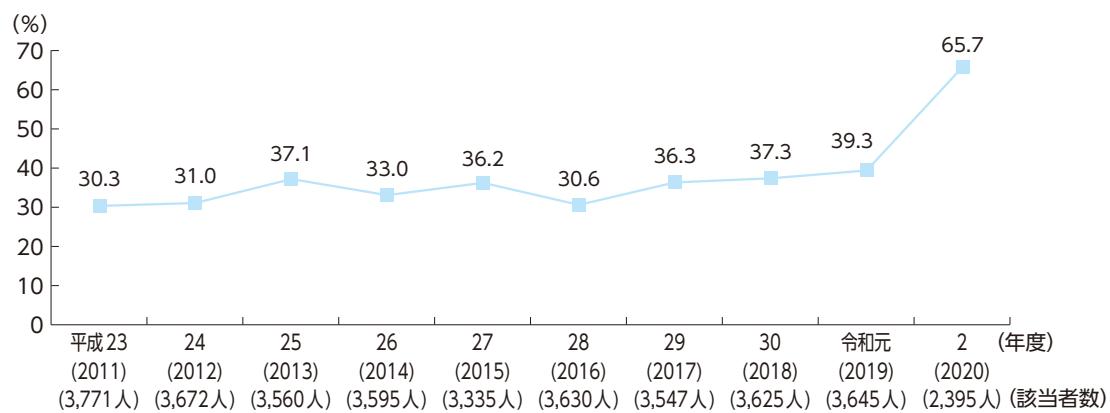


資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成26（2014）年度までは内閣府）調べ

## ⑯農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合

農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合（本人又は家族の中に、農林漁業体験に参加した人がいる割合）は65.7%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は36.2%）（図表3-17）。

図表3-17 農林漁業体験を経験した国民（世帯）の割合の推移



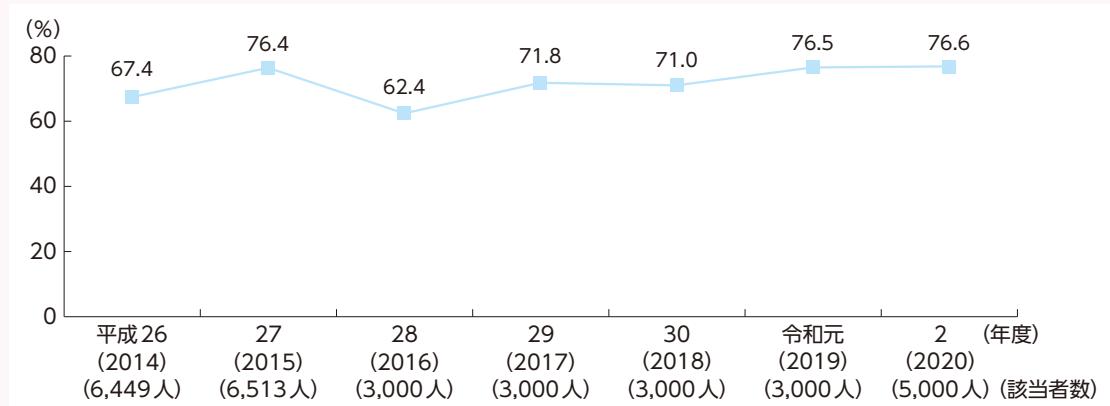
資料：農林水産省「食生活及び農林漁業体験に関する調査」

注：令和2（2020）年度は、「食生活及び農林漁業体験に関する調査」を「食育に関する意識調査」と合わせて実施

## ⑯食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合は76.6%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は67.4%）（図表3-18）。

図表3-18 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の推移



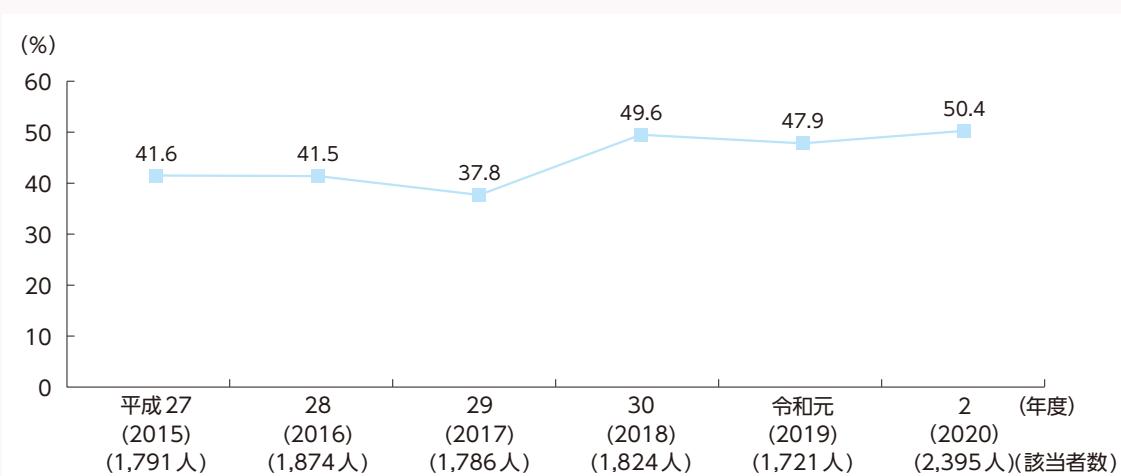
資料：消費者庁「消費者意識基本調査」（平成26（2014）、27（2015）年度）、「消費生活に関する意識調査－食品ロス問題等に関する調査－」（平成28（2016）年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロス削減の周知及び実践状況に関する調査－」（平成29（2017）年度）、「消費者の意識に関する調査結果報告書－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」（平成30（2018）、令和元（2019）年度、令和2（2020）年度）

## ⑯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、伝えている国民の割合

郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を「受け継ぎ、伝えている」と回答した国民の割合は、50.4%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は41.6%）（図表3-19）。

図表3-19

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、伝えている国民の割合の推移



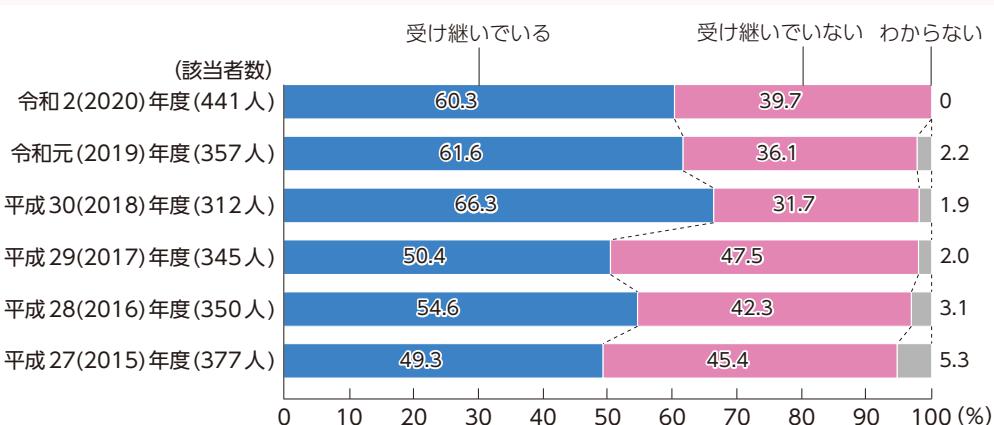
資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

## ⑰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ている若い世代の割合

郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を「受け継いでいる」と回答した若い世代の割合は60.3%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は49.3%）（図表3-20）。

図表3-20

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ている若い世代の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

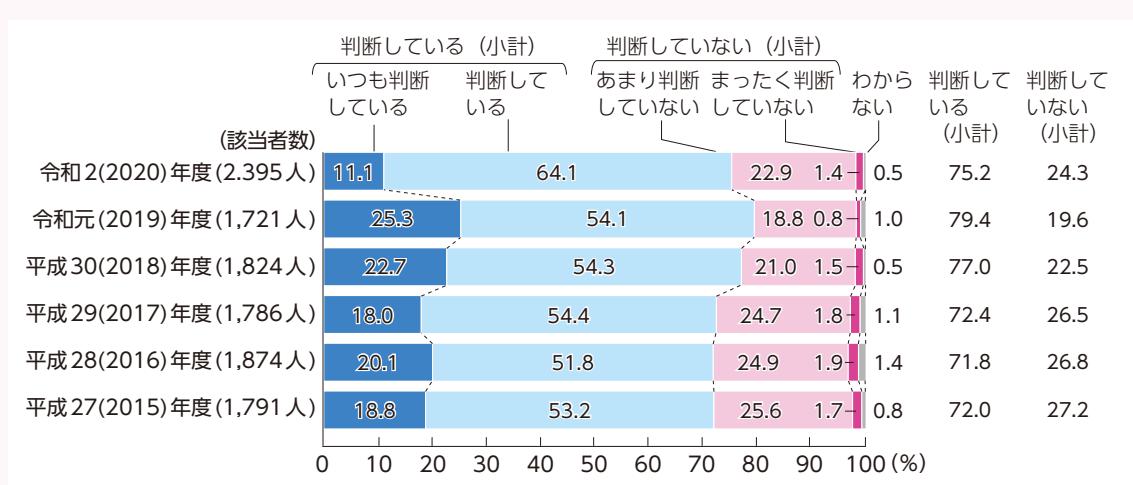
注：20～39歳が対象

注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

## ⑯食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合

安全な食生活を送ることについて「判断している」（「いつも判断している」及び「判断している」の合計）と回答した国民の割合は75.2%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は72.0%）（図表3-21）。

図表3-21 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合の推移



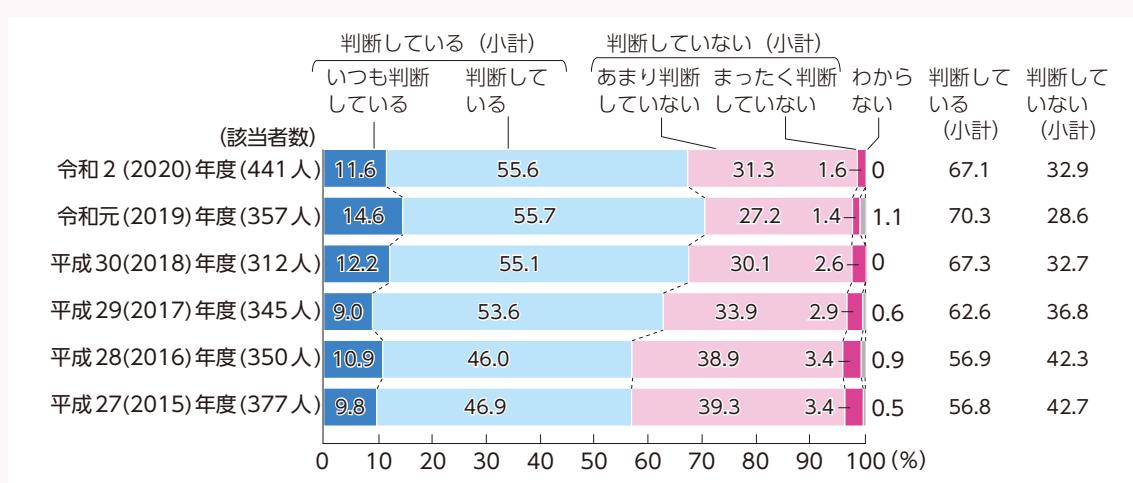
資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

## ⑰食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合

安全な食生活を送ることについて「判断している」（「いつも判断している」及び「判断している」の合計）と回答した若い世代の割合は67.1%でした（第3次基本計画作成時の調査結果は56.8%）（図表3-22）。

図表3-22 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する若い世代の割合の推移



資料：農林水産省（平成27（2015）年度は内閣府）「食育に関する意識調査」

注：20～39歳が対象

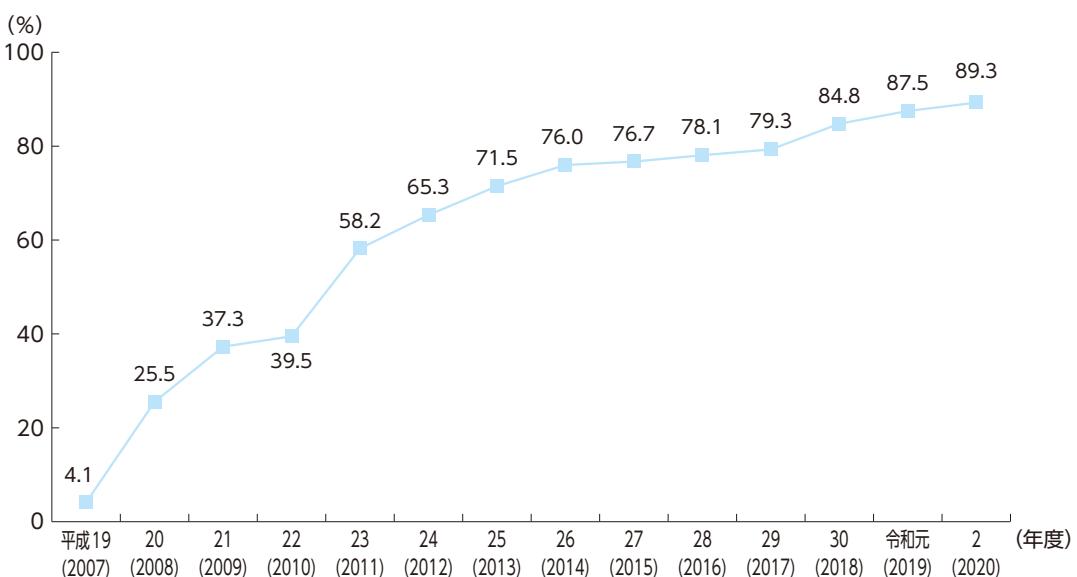
注：「わからない」について、令和2（2020）年度は「無回答」

## ② 推進計画を作成・実施している市町村の割合

令和3（2021）年3月末時点で食育推進計画を作成・実施している市町村の割合は89.3%でした（第3次基本計画作成時の作成割合は76.7%）（図表3-23）。

図表3-23

推進計画を作成・実施している市町村の割合の推移



資料：農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課（平成27（2015）年度までは内閣府）調べ

# 資料編

# 食育関連予算の概要（施策別）

(単位：百万円)

参考1

食育関連予算の概要（施策別）

施策	関連施策	令和元年度 予算額	令和2年度 予算額	令和3年度 予算額
1. 家庭における食育の推進	<p><b>【文部科学省】</b>  <b>地域における家庭教育支援基盤構築事業</b>          地域の多様な人材を活用した家庭教育支援チーム等による保護者への、子供の生活習慣や食育を含む学習機会の提供など、地域の実情に応じた家庭教育支援の取組を推進する。</p> <p><b>「早寝早起き朝ごはん」フォーラム事業・推進校事業</b>          国立青少年教育振興機構と連携・協力し、「早寝早起き朝ごはん」国民運動を促進するための地域のフォーラム事業、中学生の基本的な生活習慣の維持・向上、定着を図るための推進校事業を実施する。</p> <p><b>【厚生労働省】</b>  <b>成育基本法を踏まえた「健やか親子21」による母子保健活動の推進</b>          成育基本法の趣旨を踏まえつつ、「健やか親子21（第2次）」（21世紀の母子保健の取組の方向性を提示すると同時に、目標値を設定し、関係機関・団体が一体となって推進する国民運動計画）による母子保健活動の推進を行う。</p>	73の内数  —  20	75の内数  —  20	75の内数  —  34
2. 学校、保育所等における食育の推進	<p><b>【文部科学省】</b>  <b>学校給食地場産物使用促進事業</b>          学校給食における地場産物の活用として、学校側や生産・流通側の調整役としての仕組みづくりを担うコーディネーターの配置に係る費用の支援や、大量調理のための備品の購入にかかる経費を支援。</p> <p><b>感染症拡大に伴う学校給食・食育の諸課題に関する調査研究</b>          長期間の臨時休業が発生した場合に備え、学校給食提供機能を活用した食に関する指導や食事支援に係る取組や、安定的な学校給食の実施に向けた仕組みの構築等に係る取組について調査研究を行う。</p> <p><b>社会的課題に対応するための学校給食の活用</b>          学校給食には、適切な栄養の摂取による健康の保持増進等に加え、食品ロスの削減、都道府県内の地場産物や国産食材の活用、郷土料理等の伝統的な食文化の継承等の社会的な課題・要請への対応が求められており、これらの課題解決に資するためのモデル事業を実施する。</p> <p><b>つながる食育推進事業</b>          栄養教諭を中心とした家庭を巻き込んだ取組を推進し、子供の日常生活の基盤である家庭における食に関する理解を深めることにより、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す。          また、家庭、大学、地域、生産者等と連携した食育を教科等横断的な視点をもって推進し、栄養教諭を中心とした全校体制による指導・評価方法の開発を行うとともに、栄養教諭間の連携強化、研修を行うことにより、栄養教諭の実践的な指導力の向上を目指す。</p> <p><b>学校給食の現代的課題に関する調査研究</b>          学校給食調理場における衛生管理への対応など、学校給食を取り巻く行政上の課題に対応するための調査研究を行う。</p>	—  —  32  51	—  —  57の内数  57の内数	46  12  —  —

施策	関連施策	令和元年度 予算額	令和2年度 予算額	令和3年度 予算額
	<p><b>学校施設環境改善交付金（学校給食施設整備）</b> 学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、衛生管理の充実強化等に必要な学校給食施設の整備に対する補助を行う。</p> <p><b>【環境省】</b></p> <p><b>食品ロス削減及び食品廃棄物等の3R促進事業費</b> 学校給食から排出される食品廃棄物の3Rの実施及び当該3Rの取組を題材とした食育・環境教育活動の実施等について、地方自治体を支援する。 食品ロスに係るHPを整備するとともに食品ロス削減全国大会を開催するなどして、全国規模での普及啓発を行い、消費者の間での食品ロスに関する認知度の向上を図る。 さらに、各地域におけるリサイクルループ形成促進や登録再生利用事業者の育成等のため、事業者・自治体向けのセミナー等を活用したマッチングを実施する。</p>	66,720の内数  98の内数	69,479の内数  123の内数	68,837の内数  127の内数
3. 地域における食育の推進	<p><b>【厚生労働省】</b></p> <p><b>国民健康づくり運動の推進（「健康日本21（第二次）」）</b> 平成25年度からの「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次））」を国民の自主的な参加による国民運動として、普及推進を図るとともに、国民の身体状況や食生活等の状況を明らかにする国民健康・栄養調査の実施、最新の科学的根拠に基づく食事摂取基準の策定など、健康増進の総合的な推進を図る。</p> <p><b>8020（ハチマルニイマル）運動・口腔保健推進事業</b> 都道府県が実施する歯の健康づくりのために行われる地域の実情に応じた歯科保健医療事業の円滑な推進を支援する。</p> <p><b>子どもの生活・学習支援事業</b> 放課後児童クラブ等の終了後に、ひとり親家庭の子どもに対し、悩み相談を行いつつ、基本的な生活習慣の習得支援・学習支援、食事の提供等を行い、ひとり親の家庭の子どもの生活向上を図る自治体の取組を支援する。</p> <p><b>【農林水産省】</b></p> <p><b>食料産業・6次産業化交付金のうち地域での食育の推進</b> 地域関係者が連携して取り組む以下の食育活動を支援。食育推進等のリーダーの育成等。農林漁業体験の提供に向けた検討会開催や体験機会の提供。共食の場の提供。地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会等の開催。和食給食の普及に向けた献立の開発や食育授業の開催。食品ロスの削減に向けた啓発資料の配付やセミナーの実施等。</p> <p><b>【経済産業省】</b></p> <p><b>健康経営銘柄（ヘルスケアサービス社会実装事業の内数）</b> 「健康経営銘柄」は、経済産業省が東京証券取引所と共同で、東京証券取引所の上場会社の中から「健康経営」に優れた企業を選定し、長期的な視点からの企業価値の向上を重視する投資家にとって魅力ある企業として紹介することを通じ、企業による「健康経営」の取組を促進することを目指す。</p>	703  403の内数  12,960の内数  314の内数  490の内数	941  706の内数  13,212の内数  245の内数  521の内数	924  731の内数  15,795の内数  186の内数  700の内数

施策	関連施策	令和元年度 予算額	令和2年度 予算額	令和3年度 予算額
4. 食育推進運動の展開	<p><b>【農林水産省】</b>  <b>食育活動の全国展開事業委託費</b>            食育推進全国大会や食育活動表彰、食育の推進状況を把握するための意識調査を実施するとともに、食育に関する事例等の収集と普及・啓発等を実施する。</p> <p><b>水産バリューチェーン事業のうち流通促進・消費等拡大対策事業</b>            加工・流通業者等が、加工原料を新たな魚種に転換する取組や単独では解決困難な課題を連携して対処する取組、輸出を促進する取組を支援。併せて、消費者への魚食普及を推進する取組を支援。</p>	58 771の内数	58 442の内数	71 444の内数
5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等	<p><b>【消費者庁】</b>  <b>食品ロス削減に係る取組</b>            食品ロスを削減することの重要性について、理解と関心を増進できるよう、資材の提供、普及啓発等を推進する。また、食品ロスに関する実態、先進的な取組や優良事例等を広く提供できるよう情報収集や調査等を実施する。</p> <p><b>【総務省】</b>  <b>都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進モデル事業</b>            子供農山漁村交流の取組の拡大、定着を図るために、送り側・受入側の地方公共団体双方が連携して行う実施体制の構築を支援するモデル事業を実施。            モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催。</p> <p><b>【農林水産省】</b>  <b>食料産業・6次産業化交付金のうち加工・直売の取組への支援</b>            直売所の売上げの向上に向けた多様な取組、農林漁業者と多様な事業者が連携して行う地産地消等の取組を支援する。</p> <p><b>地域の食の絆強化推進運動事業</b>            学校給食等へ地場産食材を安定供給する取組をはじめとした地産地消を推進するためのコーディネーターの育成等を支援する。</p> <p><b>農山漁村振興交付金</b>            農山漁村が持つ豊かな自然や「食」を活用した都市と農村との交流等を推進する取組や「農泊」を推進する取組等を総合的に支援し、農山漁村の活性化を推進する。</p> <p><b>畜産生産力・生産体制強化対策事業のうち国産飼料資源生産利用拡大対策</b>            国産飼料の着実な利用拡大により、飼料自給率の向上を図り、力強い畜産経営を確立するため、飼料化可能な食品残さ等の未利用資源を飼料化するための体制構築・実証の取組を支援する。</p> <p><b>持続可能な循環資源活用総合対策事業のうち食品ロス削減総合対策事業のうち商習慣の見直しの推進</b>            事業系食品ロスの半減目標の設定や食品ロス削減推進法の施行を踏まえ、事業系の食品ロスを総合的に削減するため、個別企業等では解決が困難な納品期限の緩和など商習慣の見直しをさらに推進する。</p>	4 37 1,434の内数 9 9,809の内数 1,383の内数 36の内数	32 30 2,534の内数 9 9,805の内数 900の内数 66の内数	47 28 1,894の内数 9 9,805の内数 887の内数 70の内数

施策	関連施策	令和元年度 予算額	令和2年度 予算額	令和3年度 予算額
	<p>学校給食の休止に伴う未利用食品活用緊急促進事業のうちフードバンク活用の促進対策及び再生利用の促進対策          新型コロナウイルス感染症対策に伴う休業等により発生する未利用食品の有効活用を図るため、フードバンクに寄附する際の輸配送費やフードバンクの受入能力向上に必要となる経費、再生利用(飼料化・肥料化等)する際の輸配送費や処理費を支援する。</p> <p>国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業のうち食品受入能力向上緊急支援事業（フードバンク支援事業）          フードバンクにおいて、未利用食品の受け入れ・提供体制を整備するために必要な運搬用車両、一時保管用倉庫（冷蔵庫・冷凍庫を含む。）、出入庫管理機器等の賃借料の経費を支援する。</p> <p>食料産業・6次産業化交付金のうちメタン発酵バイオ液肥等の利用促進事業          メタン発酵後の副産物をバイオ液肥等として地域で有効利用するための取組を支援する。</p> <p>持続可能な循環資源活用総合対策事業のうち事業系食品廃棄物エネルギー利用対策調査事業          下水汚泥バイオガス化施設における食品廃棄物の混合利用を促進するため、食品廃棄物の前処理工程における高度化・効率化に向けた取組を支援する。</p>	298  —  —  1,434の内数  99の内数	—  395  2,534の内数  9	—  —  1,894の内数  6
6. 食文化の継承のための活動への支援等	<p><b>【文部科学省】</b></p> <p><b>伝統文化親子教室事業</b>          次代を担う子供たちに対して、伝統文化等に関する活動を、計画的・継続的に体験・修得できる機会を提供することにより、伝統文化を将来にわたって確実に継承し、発展させるとともに、子供たちの豊かな人間性を涵養する。</p> <p><b>国民文化祭</b>          観光、まちづくり、国際交流、福祉、教育、産業その他各関連分野における施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化的祭典を実施し、各種の文化活動を全国規模で発表、共演、交流する場を提供するとともに、文化により生み出される様々な価値を文化の継承、発展及び創造に活用し、一層の文化の振興に寄与する。</p> <p><b>【農林水産省】</b></p> <p><b>「和食」と地域食文化継承推進事業</b>          ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を保護し、次世代に継承していくため、地域固有の多様な食文化の保護・継承を推進するとともに、子供たちや子育て世代に対して和食文化の継承を行う人材を育成する。</p>	1,284の内数  245の内数	1,293  250の内数	1,443の内数  274の内数
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進	<p><b>【内閣府食品安全委員会】</b></p> <p><b>リスクコミュニケーションの実施</b>          意見交換会の開催や年誌の発行等を行い、食品安全委員会が行うリスク評価に関する科学的情報について、分かりやすく解説し国民一般に対して提供を行う。</p>	29	26	24

施策	関連施策	令和元年度 予算額	令和2年度 予算額	令和3年度 予算額
	<p><b>【消費者庁】</b></p> <p><b>食品に係るリスクコミュニケーションの実施</b> 食品の安全に関して、消費者が正確な情報を入手し理解を深め、自らの判断で適切な消費行動を行えるよう、意見交換会等のリスクコミュニケーションを推進していく。</p>	35の内数	28の内数	42の内数
	<p><b>【外務省】</b></p> <p>日本食や日本の食文化の紹介も含めた海外向け日本事情発信誌や映像資料を作成する。</p> <p>国連食糧農業機関（FAO）に対して分担金を拠出することにより、同機関が実施する食品の安全や栄養改善に関する事業や調査分析、情報収集等の取組へ貢献する。</p> <p>在外公館が管轄地域における対日理解の促進や親日層の形成を目的として、外交活動の一環として開催する総合的な日本文化の発信事業。</p> <p>国連世界食糧計画（WFP）への拠出を通じて国際的な連携・交流の促進及び飢餓や栄養不足の問題等に関する情報提供を行う。</p>	84の内数 5,270の内数 238の内数 529の内数	89の内数 4,533の内数 234の内数 431の内数	81の内数 4,455の内数 203の内数 435の内数
	<p><b>【厚生労働省】</b></p> <p><b>食品に関する情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）の推進</b> 食品安全に対する消費者の意識の高まりなどに対応するため、食品安全基本法や食品衛生法に基づき、消費者などへの積極的な情報の提供や双方の意見交換を行う。</p>	9	9	9

注1：本概要は、食育関連の額を特定できる予算事項について掲載

注2：令和元年度及び令和2年度予算額は、補正後予算額

注3：本概要は、百万円未満を四捨五入の上、百万円単位で表記している。

注4:各関連施策については、施策7区分中、その施策目的上最も関連のある区分に掲載

注5：内数により小計が算出できない関連施策が存在するため、総計は計上しない。

## 食育基本法（平成17年法律第63号）

最終改正：平成27年9月11日法律第66号

### 目次

前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等

（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等

（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようになるとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようになることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、德育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘がちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

## 第一章 総則

### （目的）

**第一条** この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

### （国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

**第二条** 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなけれ

ばなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

**第三条** 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

**第四条** 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

**第五条** 食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

(食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

**第六条** 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配意及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献)

**第七条** 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配意し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよ

う、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

**第八条** 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

**第九条** 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

**第十条** 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

**第十一条** 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

**第十二条** 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体(以下「食品関連事業者等」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

**第十三条** 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

**第十四条** 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

**第十五条** 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

## 第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

**第十六条** 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育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に必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長

に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

**第十七条** 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「都道府県食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県(都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議)は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

**第十八条** 市町村は、食育推進基本計画(都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画)を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画(以下「市町村食育推進計画」という。)を作成するよう努めなければならない。

2 市町村(市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議)は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

## 第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

**第十九条** 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する关心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するため必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

**第二十条** 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

**第二十一条** 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

**第二十二条** 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施

策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

**第二十三条** 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と关心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

**第二十四条** 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

**第二十五条** 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する

研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

#### 第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

**第二十六条** 農林水産省に、食育推進会議を置く。

- 2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。
  - 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
  - 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

**第二十七条** 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

(会長)

**第二十八条** 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

**第二十九条** 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者
  - 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

**第三十条** 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

**第三十一条** この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

**第三十二条** 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

**第三十三条** 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

#### 附 則 抄

(施行期日)

**第一条** この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(平成一七年政令第二三五号で平成一七年七月一日から施行)

#### 附 則 (平成二一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

**第一条** この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法(平成二十一年法律第四十八号)の施行の日から施行する。

#### 附 則 (平成二七年九月一日法律第六六号) 抄

(施行期日)

**第一条** この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

- 一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

**第四条** この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

**第七条** 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

# 第3次食育推進基本計画

平成28年3月18日  
食育推進会議決定

## はじめに

### 1. 食をめぐる現状

食は命の源であり、私たち人間が生きていくために食は欠かせない。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものである。

しかし、我が国では、急速な経済発展に伴い、生活水準が向上するとともに、食を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んでいる。

このような中、国民の意識の変化とともに、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。さらに、古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化等、国民の食文化に関する意識が希薄化し、失われていくことも危惧されている。

我が国は世界でも有数の長寿国となり、平均寿命は男女共に80年を超え、今後も平均寿命が伸びることが予測されている。その一方で、国民の食生活においては、エネルギーや食塩等の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れが見られる。これらに起因する肥満や生活習慣病は引き続き課題である一方で、若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向等の健康面での問題も指摘されている。

食については、情報が社会に氾濫し、情報の受け手である国民が、食に関する正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられる。食品の安全性に関する国内外の事案の発生により、食品の安全性に対する国民の関心は引き続き高く、国民による情報の適切な選別、活用が促進されるようにしていく必要性が高まっている。

加えて、我が国は食料を海外に大きく依存しており、食料自給率及び我が国の農林水産業が有する食料の潜在生産能力である食料自給力の維持向上が急務となっている。一方で、開発途上国を中心多くの人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる中で、我が国は大量の食品廃棄物を発生させ、環境への大きな負荷を生じさせている。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」(2015年) (以下「2030アジェンダ」という。) においても、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減等が目標として掲げられており、こうした食料問題を世界全体の問題としても捉えていくことが求められている。

### 2. これまでの取組と今後の展開

「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」(食育基本法第1条) ことを目的として、平成17年6月に食育基本法(平成17年法律第63号)が制定された。

その後、同法に基づき、食育推進基本計画(平成18年度から平成22年度まで)及び第2次食育推進基本計画(平成23年度から平成27年度まで)を作成し、国は10年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者とともに食育を推進してきた。

その間、日常生活の基盤である家庭における共食を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきた。

その結果、「食育に关心を持っている国民の割合」や「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数」、「栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合」、「農林漁業体験を経験した国民の割合」、「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合」、「推進計画を作成・実施している市町村の割合」が増加するとともに、家庭、学校、保育所等における食育は着実に推進され、進展してきている。

しかしながら、特に若い世代では、健全な食生活を心がけている人が少なく、食に関する知識がないとする人も多い。また、他の世代と比べて、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないなど、健康や栄養に関する実践状況に課題が見受けられる。

また、近年、家族や生活の状況が変化する中で、高齢者を始めとする単独世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になっている。さらに、我が国において、高齢化が急速に進展する中、健康寿命の延伸は、国の重要な課題であり、食育の観点からも積極的な取組が必要である。

加えて、食料を海外に大きく依存する我が国に

おいて、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等環境にも配慮する必要がある。

また、食を取り巻く社会環境が変化する中にあるあっても、我が国の大切な食文化が失われることがないよう、食文化の継承も重要な課題である。

今後の食育の推進に当たっては、食をめぐるこれらの課題を踏まえ、様々な関係者がそれぞれの特性を生かしながら、多様に連携・協働し、その実効性を高めつつ、国民が「自ら食育推進のための活動を実践する」（食育基本法第6条）ことに取り組むとともに、国民が実践しやすい社会環境づくりにも取り組むことで、食をめぐる諸課題の解決に資するように推進していくことが必要である。

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸課題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、平成28年度から平成32年度までの5年間を期間とする新たな食育推進基本計画を作成する。

## 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

### 1. 重点課題

今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。

#### (1) 若い世代を中心とした食育の推進

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた食育を推進することが重要である。

しかし、特に、20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い。このため、こうした若い世代を中心として、食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるよう食育を推進する。

また、20歳代及び30歳代を中心とする世代は、これから親になる世代もあるため、こうした世代が食に関する知識や取組を次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進する。

#### (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進

食育の取組は、日常生活の基盤である家庭において、確実に推進していくことが極めて重要である。

しかし、我が国では、少子高齢化が進む中、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えている。また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ、子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進する。

#### (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進

我が国は、世界有数の長寿国であり、更に平均寿命が伸長することが予想される。一方、生活習慣病が死因の約6割、国民医療費の約3割を占める中にあって、その予防や改善は引き続き国民的課題となっている。健康づくりや生活習慣病の発症・重症化の予防を推進することにより健康寿命の延伸を実現し、子供から高齢者まで全ての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現することは、国が優先的に取り組むべき課題の一つである。

このため、国民一人一人が生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるよう支援するとともに、食環境の改善が国民の健康に影響を及ぼすことを踏まえ、関係機関・団体や食品関連事業者等様々な関係者が主体的かつ多様な連携・協働を図りながら、健康寿命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の予防や改善等、食育を推進する。

#### (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

食に対する感謝の念を深めていくためには、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し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切である。

また、我が国は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、推計で

年間約642万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の発生抑制を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。

このため、国、地方公共団体、食品関連事業者、国民等の様々な関係者が連携しながら、生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、食品ロスの削減等、環境にも配慮した食育を推進する。

### (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた我が国では、四季折々の食材が豊富で、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な食文化を築いてきた。また、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている文化である。

しかし、近年、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の关心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・継承を推進する。

なお、重点課題に取り組むに当たっては、次の2つの視点に十分留意する必要がある。

○子供から高齢者まで、生涯を通じた取組を推進  
食育の推進に当たっては、子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた取組を引き続き目指していくことが重要である。

特に、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となるため、子供への食育の基礎を形成する場である家庭や学校、保育所等との連携により、食育の取組を確実に推進する。

また、高齢者が健康で生き生きと生活できるよう、生活の質にも配慮しながら、健全な食生活の確保に向けた取組を推進する。

○国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様に連携・協働しながら食育の取組を推進  
食育に関する施策の実効性を高めていくためには、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る様々な関係者が主体的かつ多様に連携・協働して、地域レベルや国レベルのネットワークを築き、取組を推進していくことが極めて重要である。

さらに、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、全ての市町村が食育推進計画を可能な限り早期に作成するとともに、都道府県及び市町村が食育推進計画の実施を通じて取組の充実を図ることが必要である。

このため、国は都道府県とも連携して、食育推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけるとともに、食育に関する取組の充実が図られるよう必要な資料や情報の提供等適切な支援を行うなど、取組の推進の強化に努める。

## 2. 基本的な取組方針

### (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。また、健康寿命の延伸という観点からは、肥満に加え、やせや低栄養の問題も起きているとともに、生活習慣病の発症だけでなく、重症化の予防や改善も視野に入れる必要がある。

このため、健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

一方、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、健全な食生活を自ら実践していくためには、食に関する知識や食品の選び方等も含めた判断力を国民一人一人が備える必要性が従来以上に高まっている。

このため、健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

## (2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にある。このような世界の厳しい状況を理解し、食事ができることに感謝の念を持ちつつ、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向ける必要がある。

これらを踏まえ、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育として極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであることや、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

## (3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚した国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

## (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育んでいく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の安全や健全な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として

身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配意する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

## (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結び付いている極めて体験的なものである。

このため、食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費に至るまでの循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

## (6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活に見られるように、人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要である。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

## (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性の確保は、国民の健康と健全な食生活の実現に当たって基本的な問題であり、国民

の関心は非常に高い。

また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国・民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

## 第2 食育の推進の目標に関する事項

### 1. 目標の考え方

食育基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方則り、食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

第3次基本計画においては、第2次基本計画を踏まえ、①目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、②目標は達成したが、一層推進を目指すべき目標、③今日新たに設定する必要がある目標を設定する。

また、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、地域の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する必要がある。

### 2. 食育の推進に当たっての目標

#### (1) 食育に関心を持っている国民を増やす

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心がけることが必要であり、そのためにはまず、より多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、引き続き、食育に関心を持っている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに90%以上とする目標としていたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに90%以上を目指す。

#### (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する機会にもなっていく。第2次基本計画の目標は計画期間中に既に達成されているが、朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度がそれぞれ1週間に2~3日と低い人が一定割合を占めており、こうした低頻度の人の共食の回数を増やすことにより、全体の共食の回数を増やすことを目指すことが必要である。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の週当たりの回数を、平成27年度の9.7回から、平成32年度までに11回以上にすることを目標とする。

#### (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす

近年では、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。このため、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に64.6%となっている割合を、平成32年度までに70%以上とする目標とする。

#### (4) 朝食を欠食する国民を減らす

朝食を毎日食べることは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。具体的には、第3次基本計画での調査項目の見直しに伴い、より詳細に子供の朝食欠食状況を把握できるよう考慮し、平成27年度に4.4%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、平成32年度までに0%とすることを目指す。

また、第2次基本計画では、20歳代及び30歳代の男性を対象に目標を設定してきたが、女性も20歳代を中心に朝食を欠食する割合は高く、加えて、男女を問わず若い世代は次世代に食育をつなぐ大切な手もあるため、20歳代及び30歳代の男女全体での目標とする。

具体的には、平成27年度に24.7%となっている割合を、平成32年度までに現在の国民全体の朝食欠食と同様のレベルである15%以下になるよう目指す。

#### (5) 中学校における学校給食の実施率を上げる

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を児童生徒に提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上を図るものである。また、児童生徒が食事について理解を深め、望ましい食習慣を養うなど実体験に基づく継続的な指導を展開することができる重要な手段でもある。しかし、完全給食がおおむね実施されている小学校と比べ、中学校ではその実施率が低い。

このため、学校給食を通じた、より効果的な食育を推進することを目指し、公立中学校における学校給食の実施率について、平成26年度に87.5%となっている割合を、平成32年度までに90%以上とすることを目指す。

#### (6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、引き続き、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに30%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに30%以上とすることを目指す。

また、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、我が国の食文化や食料安全保障等への関心を高めることから、引き続き、学校給食における国産食材を使用する割合を増やすことを目標とする。

当該目標については、平成25年12月に第2次基本計画に追加したところであり、平成27年度までに80%以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

#### (7) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、国民にとってもわかりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に57.7%となっている割合を、平成32年度までに70%以上にすることを目指す。

また、生涯にわたって健全な心身を培うためには、20歳代及び30歳代の若い世代から、健全な食生活を実践することが必要であることから、若い世代についても、具体的な目標値を設けることとし、平成27年度に43.2%となっている割合を、平成32年度までに55%以上にすることを目指す。

#### (8) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーと食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満ややせ・低栄養等、生

活習慣病につながる課題はいまだ改善するまでには至っていない。

このため、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活の実践状況について、平成27年度に69.4%となっている割合を、平成32年度までに75%以上とすることを目指す。

あわせて、国民の健全な食生活の実践に寄与する食環境整備の観点から、食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の増加についても目標とする。

具体的には、食品中の食塩や脂肪の低減に取り組み、スマート・ライフ・プロジェクトに登録された企業数について、平成27年度に67社となっている企業数を、平成32年度までに100社以上とすることを目指す。

#### (9) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす

国民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要となる。最近では、健康寿命の延伸に向け、噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっている。このため、ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に49.2%となっている割合を、平成32年度までに55%以上とすることを目指す。

#### (10) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着した活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。このため、引き続き、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに37万人以上とすることを目指していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに37万人以上とすることを目指す。

#### (11) 農林漁業体験を経験した国民を増やす

食に関する关心や理解の増進を図るために、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての知識や理解

を深めてもらうことが重要である。第2次基本計画の目標は計画期間中に既に達成されているが、国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、子供も含めて幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要となっている。このため、引き続き、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に36.2%となっている割合を、平成32年度までに40%以上とすることを目指す。

#### (12) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642万トン（事業系331万トン、家庭系312万トン（平成24年度推計））発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成26年度に67.4%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

#### (13) 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、伝えている国民を増やす

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることのできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが求められている。このため、伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理等、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に41.6%となっている割合を、平成32年度までに50%以上とすること

とを目指す。

また、特に、20歳代及び30歳代の若い世代については、食文化を十分受け継いでいないことに課題があることから、具体的な目標値を設けることとし、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継いでいる割合について、平成27年度に49.3%となっている割合を、平成32年度までに60%以上とすることを目指す。

#### (14) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要である。これまででは、食品安全に関する基礎的な知識を持っている国民の割合を目標としてきたが、国民の7割が基礎的な知識を有すると回答するに至っていることから、今後は、食品安全に関して、基礎的な知識に基づき自ら判断する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に72.0%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

また、食品の安全性については、生涯を通じて健康等を損なわないよう若い頃から健全な食生活に留意することが重要であることから、20歳代及び30歳代の若い世代についても、具体的な目標値を設けることとする。

具体的には、平成27年度に56.8%となっている割合を、平成32年度までに65%以上とすることを目指す。

#### (15) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地において、その取組が推進されることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。このため、都道府県とともに、市町村も平成27年度までに食育推進計画を作成、実施している割合を100%とすることを目指していた。しかし、いまだ1/4の市町村では、食育推進計画が作成されていないことから、引き続き、平成32年度までに食育推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とす

ることを目指す。

食育推進計画を既に作成・実施している市町村については、その効果的な実施に資するよう、食育推進計画の見直し状況等の把握に努める。

### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

#### 1. 家庭における食育の推進

##### (1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

しかしながら、社会環境が変化し、生活習慣が多様化する中で、家庭における食に関する作法や望ましい食生活の実践等が十分ではないとの指摘がある。加えて、健康寿命の延伸の観点から、家庭における日々の食生活を見直すとともに、生涯にわたり生活習慣病の予防や改善にも努めていくため、次世代に伝えつなげる食育の推進がこれまで以上に重要となっている。

このため、家庭においても食育に関する理解が進むよう、食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有も促進しながら、適切に取組を行うことが必要である。

##### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

###### (子供の基本的な生活習慣の形成)

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子供の基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として企業や地域が一丸となり、子供の基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を図るために、学校、家庭、地域、企業、民間団体等の協力を得ながら、優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表彰や、保護者向け啓発資料の作成等を始めとする「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により全国的な普及啓発を推進する。

特に、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上の普及啓発を推進する。

#### (望ましい食習慣や知識の習得)

子供が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、各地域で実施している食育に関する保護者向けプログラムを始めとした様々な家庭教育に関する情報をホームページに掲載し、様々な学習機会等での活用を促す。

#### (妊娠婦や乳幼児に関する栄養指導)

低体重（やせ）の若い女性や低出生体重児の割合の増加等を踏まえ、妊娠婦の安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子供の生涯にわたる健康づくりの基盤の確保は重要であることから、妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、何をどれだけどのように食べたらよいかをわかりやすく伝えるための指針である「妊娠婦のための食生活指針」の普及を進める。

また、乳幼児期は心身機能や食行動の発達が著しい時期であることを踏まえ、授乳・離乳の支援に関する基本的考え方やポイントを示した「授乳・離乳の支援ガイド」の普及を進めるなど、栄養指導の充実を図る。

さらに、平成27年度より開始し、全ての子供が健やかに育つ社会の実現を目指す「健やか親子21（第2次）」の趣旨を踏まえ、疾病や障害、経済状態等の個人や家庭環境の違い、多様性を認識した栄養指導を含む母子保健サービスの展開を推進する。

#### (子供・若者の育成支援における共食等の食育推進)

様々な子供・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育についての理解を促進する。

特に、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食の推進とともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図る。

#### （「ゆう活」等のワーク・ライフ・バランス推進）

「ゆう活」等の取組を通じた仕事と生活の調和

（ワーク・ライフ・バランス）が推進されていることを踏まえた家庭における共食等の食育を推進する。

## 2. 学校、保育所等における食育の推進

### （1）現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。

例えば、様々な学習や体験を通して、食料の生産から消費に至るまでの食に関する成り立ちを知ることは、食に関する感謝の念や理解を深めることにつながるなど、子供への食育活動になるとともに、家庭へ良き波及効果をもたらすことも期待できる。

このため、給食の時間はもとより、各教科等の時間や総合的な学習、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努めている。

また、栄養分野では、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな課題も生じている。これらを踏まえ、生活習慣病の予防及び健康寿命の延伸を図るために、適切な栄養バランスの確保に留意するとともに、身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策についても推進していくことがより一層重要となっている。

### （2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### （食に関する指導の充実）

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその

成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、学校教育を始めとする様々な機会を活用して、子供に対する農林漁業体験や食品の調理に関する体験等の機会を提供する。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中心として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

#### (学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、中学校の給食を拡充させるとともに、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう献立内容の充実を図る。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築する。また、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

#### (食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子供に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

#### (就学前の子供に対する食育の推進)

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子供が、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本として望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進する。

その際、保育所にあっては「保育所保育指針」に、幼稚園にあっては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあっては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあっては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあっては、子供の発達段階に応じた食育の狙いや留意事項を整理し、「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進するとともに、食を通じて、健康な心と体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むよう努める。

具体的には、子供の発達段階に応じた食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて、計画的に食事の提供、食育の実施

が行えるよう努めるとともに、食に関わる保育環境について配慮する。

幼稚園においては、「先生や友達と食べることを楽しむ。」ことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあっては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、食育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

### 3. 地域における食育の推進

#### (1) 現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。

なかでも、日本人の最大の死亡原因となっている生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では、健全な食生活が欠かせない。また、生活の質の低下を防ぐため、糖尿病の重症化予防も重要である。

特に、メタボリックシンドロームを予防するためには、栄養・食生活や身体活動・運動等の生活習慣の改善が重要である。メタボリックシンドロームの該当者及び予備群は、若干減少傾向にあるものの、引き続き、栄養・食生活、身体活動・運動の改善に関する対策を総合的に推進していくことが重要である。

このため、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

また、主食・主菜・副菜がそろう栄養バランスに優れた「日本型食生活<sup>1</sup>」の実践の推進も重要なである。

近年、様々な家族の状況や生活の多様化により、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も

存在する。このため、食品ロスの削減の取組とも連携しながら貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動をはじめ、地域で行われる様々な取組が一層重要となっている。家庭における食育の推進に資するよう、地域における食育を促進し、支援する。

#### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

##### (「食育ガイド」等の活用促進)

「食育ガイド」や「食事バランスガイド」を通じて、一人一人が自ら食育に関する取組を実践できるよう、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への普及啓発に努める。

また、国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

##### (健康寿命の延伸につながる食育推進)

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした国民健康づくり運動（「健康日本21（第二次）」）等を通じて、健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる取組を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,050万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。糖尿病については、ひとたび発症すると治療することではなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より、適切な食事管理を中心とした取組を推進する。

また、減塩が血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させると考えられており、「日本人の食事摂取基準2015年版」においても高血圧予防の観点から、ナトリウム（食塩相当量）の目標量を、18歳以上の男性で8.0g／日未満、18歳以上の女性で7.0g／日未満と男女とも値を低めに変

1 主食であるごはんを中心に、魚、肉等の主菜、野菜、海藻等の副菜、牛乳・乳製品、果物等の多様な副食等を組み合わせた栄養バランスに優れた食生活

更した。これを踏まえ、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進する。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るため、保健所、保健センター等において、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養等指導の充実を図る。

また、健全な食生活の実現に向けて、個人の行動に変化を促すための一環として、重要な役割を果たすことが期待されている栄養表示について、更なる普及啓発や認識醸成のための環境づくりを進めること。

#### (歯科保健活動における食育推進)

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要である。このため、歯科口腔保健の推進に関する法律（平成23年法律第95号）に基づき、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢期における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進する。

具体的には、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」や、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」の推進を通じて、各ライフステージに応じた食べ方の支援や食品の物性に応じた窒息や誤嚥防止を含めた食べ方の支援等、歯科保健分野からの食育を推進する。

#### (栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進)

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等をわかりやすく周知する。

また、これらの推進に当たっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、そ

れぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。

さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニュー・商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進する。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組とあわせて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

#### (貧困の状況にある子供に対する食育推進)

「子供の貧困対策に関する大綱」（平成26年8月29日閣議決定）に基づき、子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、子供の未来応援国民運動において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行うNPO等に対して支援等を行う。

#### (若い世代に対する食育推進)

健康や栄養に配慮した食生活の実践等、若い世代はその他の世代よりも課題が多く、男性はよりその傾向が強い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいくよう、マスコミやインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じて、若い世代にとって効果的に情報を提供するとともに、地域等での共食によるコミュニケーションを通じて、食に関する理解や関心を深められるように食育を促進する。

#### (高齢者に対する食育推進)

高齢者では、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等が存在するため、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会報告書においては、低栄養と関連の深い虚弱の予防にも配慮し、高齢者（70歳以上）の目標とする体格指數（BMI）の範囲を提示したところである。

健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対する食育

推進においては、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要がある。また、増大する在宅療養者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保等に取り組む。

加えて、高齢者の低栄養の問題に対応する「新しい介護食品（スマイルケア食）」の普及を図る。さらに、高齢者の孤食に対応するため、他の世代との交流も含めた地域ぐるみの様々な取組が促進されるよう、優良事例の紹介等の情報提供を行う。

#### （食品関連事業者等における食育推進）

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。

また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、健康に配慮した商品やメニューの提供を行う際、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等多様な取組を推進する。

さらに、職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養、食生活等に関する情報提供がなされるよう努める。

これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

#### （専門的知識を有する人材の養成・活用）

国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするために、食育に関し専門知識を備えた管理栄養士や栄養士、専門調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において、食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図る。

あわせて、食生活に関する生活習慣と疾患の関連等、医学教育の充実を推進するとともに、適切な食事指導やライフステージに応じた食育の推進等、歯学教育の充実を図る。

## 4. 食育推進運動の展開

### （1）現状と今後の方向性

食育については、これまで、毎年6月の食育月間及び食育の日を中心に、全国各地で様々な関係者がそれぞれの立場から取り組み、国民的な広がりを持つ運動として推進されてきた。

また、平成26年度時点で34.4万人以上にのぼる食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食育ボランティアは、今後とも地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される。

これらの状況も踏まえ、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、多様な食育推進運動を全国的に展開していく必要がある。

特に、食の外部化が進展していることもあり、食品関連事業者を始めとして多様な関係者が連携・協働し、国民の健全な食生活の実践を支援する食環境の整備を進めていくことが必要である。

食育の推進に関しては、マスコミやインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じた国民への働きかけを積極的に行い、関係団体、事業者、地域等への周知徹底を図る。

### （2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### （食育に関する国民の理解の増進）

食をめぐる諸課題や食育の意義・必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代、様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、ライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

また、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施するとともに、地方公共団体、関係団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育関係者による国民の多様なニーズに対応した取組を支援する。

その際、世代区分、その置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があ

ることに配慮するとともに、各種広報媒体等を通じて提供される食に関する様々な情報についてこれに過剰に反応することなく、国内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき、的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

(ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等)

食育を 국민に適切に浸透させていくために、国民の生活に密着した活動を行っているボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の民間等の食育関係者が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間等の食育活動に対する表彰を行う。

(食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立)

食育推進運動の展開に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、国や地方公共団体も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、食育の推進が図られるよう、地方公共団体を中心とした協働体制の構築等を推進する。

(食育月間及び食育の日の設定・実施)

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協働を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、全国規模の中核的行事を毎年開催して、食育について国民への直接的な

理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

「食育月間」の実施に当たって、食育推進を担当する大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱を予め定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を開催するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

(食育推進運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、スマート・ライフ・プロジェクトにおいて、生活習慣病予防の啓発活動や、健康寿命を延ばすこと目的とする、優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰する。

さらに、国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」の中で、食育推進に資する活動を行っている企業・団体の紹介等を通じ、消費者への発信等を推進する。

## 5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

### (1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要である。消費者と生産者が互いを意識する機会が少ないことから、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、これを改善していくことが求められている。

また、農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で貴重な場であり、人々の触れ合いや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

さらに、食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められている。このため、生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等が図られるよう、適切な取組を行う必要がある。

こうした食育の取組を通じて、農林漁業への関

心と理解を深めることにより、後継者等の育成も期待できる。

加えて、国連サミットで採択された「2030 アジェンダ」において、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の半減、生産・サプライチェーンにおける食料の損失の減少が目標として設定されるなど、食品ロス削減の必要性が国際的にも重視されつつあることも踏まえ、食品ロス削減を国民運動として展開することが求められる。また、その際には、様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (農林漁業者等による食育推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努める。

これらの活動を支援するため、国や地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

### (子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子供を中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。

### (都市と農山漁村の共生・対流の促進)

グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者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。

### (農山漁村の維持・活性化)

農林水産業や人々の生活の場である農山漁村は、食育を進める上で重要な役割を果たしており、人口減少社会を踏まえ、地域住民が主体となった将来ビジョンづくり、集落営農組織等を活用した集落間のネットワーク化を通じ、地域の維持・活性化を図る取組を推進する。

### (地産地消の推進)

直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校給食等における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、地域ぐるみでの取組を推進するため、地域における関係者の連携の場等の設置、地域の戦略等の策定を推進する。

また、国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」を展開し、地元でとれる食材の食事への活用等について国民への普及・啓発等を行う。

さらに、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）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

### (食品ロス削減を目指した国民運動の展開)

2015年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる。その一方で、我が国では世界全体の食料援助量である約320万トンを大きく上回る約642万トンの食品ロスが発生している。

このような世界的な食糧問題の改善には、食品ロス削減の取組が不可欠である。このため、食品ロス削減関係省庁等連絡会議の下、関係省庁等が連携し、食品ロスの実態及び関係省庁等における取組等を情報交換するとともに、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、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の形成等を実施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で

食品ロス削減国民運動を展開する。

#### (バイオマス利用と食品リサイクルの推進)

地域で発生・排出されるバイオマスの総合的・計画的な活用に向けて、「バイオマス活用推進基本計画」(平成22年12月17日閣議決定)に基づき、バイオマスの活用に必要な基盤の整備、農山漁村の6次産業化等によるバイオマス製品等を供給する事業の創出、研究開発等を促進することにより、バイオマスの種類ごとの特性に応じた最大限の有効活用を図る。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に食品リサイクルの取組を促進する。

加えて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

## 6. 食文化の継承のための活動への支援等

### (1) 現状と今後の方向性

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、更に海に囲まれた我が国は、四季折々の食材に恵まれ、長い年月を経て、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきた。このような我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。また、歴史的に行われてきた「食養生」の再評価も必要である。

戦後は、この食文化を生かし和食の基本形である一汁三菜<sup>2</sup>の献立をベースに、畜産物や乳製品等も取り入れ、主食・主菜・副菜のそろそろ栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の急上昇にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、米を中心として、水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた日本型食生活や、家

庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このため、食文化の継承のための活動への適切な支援等がなされるよう、引き続き、適切な取組を行う必要がある。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、「和食」の保護・継承を本格的に進める必要がある。

### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

#### (学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導に活用されるよう促進する。

また、「和食給食応援団」のように料理人が地元産の農産物等を使用した和食給食の献立の開発や和食の調理指導等を行い、児童と一緒に給食を食べながら食文化の大切さを伝えていく取組を通じて、「和食」の継承を推進する。

さらに、地域における祭礼行事や民俗芸能等に関する伝統文化の保存団体等が実施する食文化に係る取組を促進し、我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進するとともに、全国各地で開催する行事等において、我が国の伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込

2 「一汁三菜」とは、米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立

み、多くの国民がこれらに触れる機会を提供する。その一環として、毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理や伝統料理、その歴史等を全国に発信する。

(専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事等、豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

(「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)

「和食；日本人の伝統的な食文化」に関する国民の関心と理解が深まるよう、学校給食や家庭における食べ方や作法も含めた「和食」の提供機会の拡大、「和食」の継承に向けた地域における食育活動、和室等を活用した和の文化の一体化的魅力発信、「和食」の栄養バランスの健康への寄与等に関する科学的解明とその普及等を推進することにより「和食」の保護・継承を図る。また、「和食」の保護・継承に当たっては、ユネスコの登録に際して示した、保護措置に責任を持つ組織である「一般社団法人和食文化国民会議」を始め、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

特に、継承に課題のある若い世代については、若い世代への「和食」の継承を進めることで、家庭の共食の中で「和食」の料理や味、食べ方・作法等が親から子供へ受け継がれていくように取組を進める。

(地域の食文化の魅力を再発見する取組)

郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統食材等の魅力の再発見や日本型食生活の実践を促すため、地域における地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携した食育活動を推進する。

(関連情報の収集と発信)

食育推進運動の一環として全国各地の事例や手法を収集・発信するに当たり、食文化の普及啓発に係る取組についても積極的に取り上げ、食文化の継承に向けた機運の醸成を図る。

## 7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

### (1) 現状と今後の方向性

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

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

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

### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(生涯を通じた国民の取組の提示)

国は、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、「食育ガイド」を活用するとともに、国民のニーズや特性を分析、把握した上で、それぞれの対象者に合わせて具体的な推進方策を検討し、適切な情報を提供する。

(基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行うとともに、その成果を広く公表し、関係者の活用に資する。

また、食育に関する关心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

(リスクコミュニケーションの充実)

国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケーション

を積極的に実施する。

特に、国民の関心の高いテーマについては、科学的知見に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。

#### (食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、平成24年7月に作成・公表した「健康日本21(第二次)」による健康づくり運動として、国内外の科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。

さらに、摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「食事摂取基準」を定期的に作成・公表し、その活用を促進するとともに、食品成分の基礎データを収載した「日本食品標準成分表」の充実を図り、幅広く提供する。

また、国民健康・栄養調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用するとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防するためには、食生活や栄養と健康に関する科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進し、その成果を公表する。

農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

#### (食品表示の適正化の推進)

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

また、関係府省の連携を強化して立入検査等の執行業務を実施するとともに、産地判別等への科学的な分析手法の活用等により、効果的かつ効率的な監視を実施し、食品表示の適正化を担保す

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

#### (地方公共団体等における取組の推進)

地方公共団体や関係団体等は、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるようその提供に努める。

#### (食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進)

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す。

また、「食育ガイド(英語版)『A Guide to Shokuiku』」について、インターネット等を活用して海外に対する食育推進の普及啓発を図る。

さらに、海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

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

#### (国際的な情報交換等)

国際的な情報交換等を通じて、食育に関する研究の推進や知見の相互活用等を図るため、海外の研究者等を招へいした講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

また、国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

さらに、国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対して、国民の認識を深めるために、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供するほか、栄養改善事業の国際展開に取り組む。

## 第4 食育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に必要な事項

### 1. 多様な関係者の連携・協働の強化

食育に関連する施策を行っている主体は、国の関係府省庁や地域に密着した活動を行っている地

方公共団体、教育、保育、社会福祉、医療及び保健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室、その他の食に関わる活動等の関係者、更には様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

また、「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」や「第3 食育の総合的な推進に関する事項」で述べたように、食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な家族の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になっていている。

したがって、食育に関する施策の実効性をこれまで以上に高めていくためには、食育に係る多様な関係者が、その特性や能力を生かしつつ、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築き、多様な取組を推進していくことが極めて重要であり、その強化に努める。

## 2. 地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、国の基本計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における推進計画を作成するよう努めることを求めており、平成27年度までに全都道府県及び76.7%の市町村において推進計画の作成がなされた。

食育推進計画を既に作成した都道府県及び市町村においては、推進計画に基づき、また、第3次食育推進基本計画を基本として、新たな計画の作成や改定を行いながら、継続的に食育の推進を検討し、その充実を図ることが求められる。一方、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、残りの23.3%の市町村についても食育推進計画を可能な限り早期に作成することが求められる。

このため、国は都道府県とともに、市町村における推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけ、食育の推進がより一層充実するよう必要な資料や情報を提供するとともに、技術的な支援にも努めていくなど、適切な支援を行う。

また、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行う教育関係者、農林漁業者、食品関連事業

者、ボランティアや関係機関等の協力も得つつ、地域において多様な関係者の連携・協働の下、食育を推進する中核となる人材の育成と地域の特性に応じた実効性の高い食育の推進に一層取り組むことが期待される。

国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

## 3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な取組を促す「食育ガイド」の活用も含め、多様な手段を通じて積極的な情報提供を行うよう努める。

また、食育に対する国民の关心や意識を高めていくためには、対象者の特性や多様なニーズも考慮しつつ、国民の意見や考え方等を積極的に把握し、できる限り施策に反映させていくことが必要であり、その促進に努める。

## 4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効利用することが必要である。特に「1. 多様な関係者の連携・協働の強化」で述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることに鑑みると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めてその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価して、広く国民にも明らかにし、また、評価を踏まえた施策の見直しと改善に努める。

また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に利用する観点から、引き続き、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省庁間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る必要がある。

## 5. 基本計画の見直し

国内外の社会経済情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分考えられるため、基本計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。

また、基本計画の見直しに当たっては、「4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。

## 第4次食育推進基本計画

令和3年3月31日  
食育推進会議決定

### はじめに

食は命の源であり、私たち人間が生きるために食は欠かせない。また、国民が健康で心豊かな生活を送るためには、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要である。

平成17年6月に食育基本法（平成17年法律第63号）が制定され、国は15年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者とともに食育を推進してきた。その間、日常生活の基盤である家庭における共食を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきた。

しかしながら、我が国の食をめぐる環境は大きく変化しており、様々な課題を抱えている。

高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題であり、栄養バランスに配慮した食生活の重要性は増している。人口減少、少子高齢化、世帯構造の変化や中食市場の拡大が進行するとともに、食に関する国民の価値観や暮らしの在り方も多様化し、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。古くから各地で育まってきた地域の伝統的な食文化が失われていくことも危惧される。

食を供給面から見ると、農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化・減少が進む中、我が国の令和元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66%と食料の多くを海外からの輸入に頼っている。一方で、食品ロスが平成29年度推計で612万トン発生しているという現実もある。

また、近年、日本各地で異常気象に伴う自然災害が頻発する等、地球規模の気候変動の影響が顕在化しており、食の在り方を考える上で環境問題を避けることはできなくなっている。

国際的な観点から見ると、平成27年9月の国連サミットで採択された国際開発目標である「持続可能な開発のための2030アジェンダ」は、17の目標と169のターゲットから成る「SDGs（持続可能な開発目標）」を掲げ、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すものである。SDGsの目

標には、「目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」などの食育と関係が深い目標がある。食育の推進は、我が国の「SDGsアクションプラン2021」（令和2年12月持続可能な開発目標（SDGs）推進本部決定）の中に位置付けられており、SDGsの達成に寄与するものである。

さらに、新型コロナウイルス感染症の流行は、世界規模に拡大し、その影響は人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観にまで波及した。接触機会低減のためのテレワークの増加、出張機会の減少等により、在宅時間が一時的に増加するとともに、外出の自粛等により飲食業が甚大な影響を受けるなど、我が国の農林水産業や食品産業にも様々な影響を与えた。また、在宅時間や家族で食を考える機会が増えすることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

こうした「新たな日常」の中でも、食育がより多くの国民による主体的な運動となるためには、ICT（情報通信技術）や社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用していくことが必要である。

このような情勢を踏まえ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、令和3年度からおおむね5年間を計画期間とする第4次食育推進基本計画を作成する。

### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。

食育により、国民の健全な食生活の実現や、その実現を支える地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上を図り、それらを通じて、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を目指すとともに、社会全体で連携・

協働して持続可能な食料システム（フードシステム）を構築することが期待されている。

本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点をおいた取組が求められる。

また、持続可能な世界の実現を目指すため、SDGsへの関心が世界的に高まり、ESG投資（環境（Environment）、社会（Social）、ガバナンス（Governance）を重視した投資）も世界的に拡大する中、持続可能性の観点から食育も重視されており、SDGsの視点で食育に取り組む企業も出てきている。

SDGsが経済、社会、環境の三側面を含みこれらの相互関連性・相乗効果を重視しつつ、統合的解決の視点を持って取り組むことが求められることにも留意し、SDGsと深く関わりがある食育の取組においても、SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携する視点を持って推進する必要がある。

国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のために、行政、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等関係する各主体が相互の理解を深め、連携・協働し、国民運動として食育を推進する。

## 1. 重点事項

今後5年間に特に取り組むべき重点事項を以下のとおり定め、総合的に推進する。

### (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

社会における高齢化の進行の中で、健康寿命の延伸が国民的課題であり、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、妊娠婦や、乳幼児から高齢者に至るまで、ライフステージやライフスタイル、多様な暮らしに対応し、切れ目のない、生涯を通じた食育を推進することが重要である。

しかしながら、依然として、成人男性には肥満者が多いこと、若い女性にはやせの者が多いこと、高齢者では男女とも低栄養傾向の者の割合が高いこと等、食生活に起因する課題は多い。

少子高齢化が進むとともに、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えており、また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、「人生100年時代」に向けて、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸を実現し、全ての国民が健全で充実した食生活を実現することを目指し、家庭、学校・保育所、職場、地域等の各場面において、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ生涯を通じた食育を推進する。また、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となることに留意する。

加えて、健康や食に関して無関心な層も含め、デジタルツールや行動経済学に基づく手法の1つであるナッジ（そっと後押しする：人々がより良い選択を自発的に取れるように手助けする手法）を活用する等、自然に健康になれる食環境づくりを推進する。

### (2) 持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためにには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

#### （食と環境の調和：環境の環（わ））

農林水産業・食品産業の活動が自然資源や環境に立脚していることから、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮して、食におけるSDGsの目標12「つくる責任・つかう責任」を果たすことができるよう国民の行動変容を促すことが求められている。食に関する人間の活動による環境負荷が自然の回復力の範囲内に収まり、食と環境が調和し、持続可能なものとなる必要がある。

さらに、我が国では、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、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負担を生じさせている。また、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生しており、この削減に取り組むことにより、食べ物を大切にするとい

う考え方の普及や環境への負荷低減を含む各種効果が期待できる。

このため、生物多様性の保全に効果の高い食料の生産方法や資源管理等に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発、持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエシカル消費（人や社会、環境に配慮した消費行動）の推進、多様化する消費者の価値観に対応したフードテック（食に関する最先端技術）への理解醸成等、環境と調和のとれた食料生産とその消費に配慮した食育を推進する。

（農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ））

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切である。

一方で、ライフスタイル等の変化により、国民が普段の食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつある。

そのような中で、生産者等と消費者との交流や都市と農山漁村の共生・対流等を進め、消費者と生産者等の信頼関係を構築し、我が国の食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことが必要である。

このため、農林漁業体験の推進、生産者等や消費者との交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。

（日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ））

南北に長く、海に囲まれ、豊かな自然に恵まれた我が国では、四季折々の食材が豊富であり、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な和食文化を築き、「和食；日本人の伝統的な食文化」はユネスコの無形文化遺産に登録された。和食文化は、ごはんを主食とし、一汁三菜<sup>1</sup>を基本としており、地域の風土を活かしたものであり、その保護・継承は、国民の食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であるとともに、地域活性化、食料自給率の向上及び環境への

負荷低減に寄与し、持続可能な食に貢献することが期待される。

また、和食は栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている。

しかし、近年、グローバル化、流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理、その作り方や食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な和食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する。

これらの持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

### （3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

新型コロナウイルス感染症の拡大前から、生活を支える多くの分野でICTやAI（人工知能）の活用等デジタル技術の進展・普及が加速していたが、当該感染症の拡大防止のため、身体的距離の確保や3密（密接、密閉、密集）の回避が迫られる中、デジタル技術の活用は喫緊の課題となっている。

他方、こうした「新たな日常」は、在宅時間や家族で食を考える機会が増えることで、食を見つめ直す契機ともなっており、家庭での食育の重要性が高まるといった側面も有している。

当該感染症の影響は長期間にわたり、収束後も以前の生活に完全に戻ることは困難と考えられる。そのため、上記（1）及び（2）に示した重点事項に横断的に取り組むため、「新しい生活様式」に対応し、「新たな日常」においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民による主体的な運動となるよう、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを創出するデジタル化に対応した食育を推進する。

一方、デジタル化に対応することが困難な高齢者等も存在することから、こうした人々に十分配慮した情報提供等も必要である。

また、「新たな日常」の中ではテレワークによ

1 「一汁三菜」とは、米を炊いた「ごはん」を主食とし、味噌汁やすまし汁等の「汁」、主菜一つに副菜二つの「菜」三品に「漬物」を組み合わせた和食の基本となる献立。

る通勤時間の減少等から、自宅で料理や食事をすることも増えており、食生活を見直す機会にもなるものであることから、乳幼児から高齢者までの全ての世代において栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

## 2. 基本的な取組方針

### (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。また、健康寿命の延伸という観点からは、肥満に加え、やせや低栄養の問題も起きていることや、生活習慣病の発症だけでなく、重症化の予防や改善も視野に入れる必要がある。

このため、健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

また、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、健全な食生活を自ら実践していくためには、食に関する知識や食品の選び方等も含めた判断力を国民一人一人が備える必要性が従来以上に高まっている。

このため、健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

### (2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、約6.9億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にある。このような世界の厳しい状況を理解し、食事ができることに感謝の念を持つつ、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向ける必要がある。

これらを踏まえ、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育の観点からも極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命

を受け継ぐことであることや、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環においては、生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

### (3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚し、デジタル技術も活用しつつ効果的に国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

### (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育んでいく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念と理解、食品の安全及び健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配意する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

### (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結び付いている極めて体験的なものである。

このため、食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、オンラインでの活動も活用しつつ関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記（2）の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

#### （6）我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活に見られるように、人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要である。また、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、食料の生産から消費等に至る食の循環が環境へ与える影響に配慮する必要がある。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は多くの人々の様々な活動に支えられていることから、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、「食料・農業・農村基本計画」（令和2年3月31日閣議決定）も踏まえ、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

#### （7）食品安全性の確保等における食育の役割

食品安全性の確保は、国民の健康と健全な食生活の実現に当たって基本的な問題であり、国民の関心は非常に高い。

また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万

全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

### 第2 食育の推進の目標に関する事項

#### 1. 目標の考え方

食育基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方のと通り、食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むことが有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、食育推進基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

第4次食育推進基本計画においては、SDGsの考え方を踏まえた食育の推進や重点事項に対応した食育の推進の観点から、第3次食育推進基本計画を踏まえ、①目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、②目標は達成したが、一層推進を目指すべき目標、③今日新たに設定する必要がある目標を設定する。

また、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、個人、家庭、地域等の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることがないよう留意する必要がある。

## 2. 食育の推進に当たっての目標

### (1) 食育に関心を持っている国民を増やす<sup>1</sup>

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心掛けることが必要であり、そのためにはまず、より多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、引き続き、食育に関心を持っている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は83.2%となっており、引き続き、令和7年度までに90%以上とすることを目指す。

### (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす<sup>1</sup>

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点である。共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え、習得する機会にもなり、引き続き、取組を推進していくことが重要である。

また、家庭において、子供とその保護者が一緒になって早寝早起きや朝食をとることなどを通じて、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、子供が生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育んでいく基盤づくりを行っていくことが重要である。

「新たな日常」への対応に伴う暮らし方や働き方の変化により、家族と過ごす時間にも変化が見られる。こうした状況は、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる頻度が低い人にとって、共食の回数を増やす契機の1つになると考えられる。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、引き続き、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は週9.6回となっており、引き続き、令和7年度までに週11回以上とすることを目指す。

### (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす<sup>1</sup>

近年では、高齢者の一人暮らし、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供等が増えるなど、様々な家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため食事の際に会話することを控えることが求められるなど、短期的には地域等での共食を積極的に推進することは困難な状況であるものの、共食は本来、会話やコミュニケーションが増えること、食事がおいしく楽しく感じられること等のメリットがあり、多くの国民がそのメリットを感じていることから、おおむね5年間という計画期間を通して、「新しい生活様式」に対応しつつ、地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は70.7%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

### (4) 朝食を欠食する国民を減らす

朝食を毎日食べることは、栄養バランスに配慮した食生活や基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に4.6%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、令和7年度までに0%とすることを目指す<sup>2</sup>。

当該目標については、健康上の理由から朝食摂取が困難な子供に配慮し、安易に目標値の達成のみを追い求めるものないよう留意する。

また、20歳代及び30歳代の若い世代は、朝食欠食の割合が依然として高く、加えて、次世代に

1 農林水産省による「食育に関する意識調査」について、令和2年度から調査方法を調査員による個別面接聴取から郵送調査に変更した。同調査において、数値を把握している目標は、(1)、(2)、(3)、(4)のうち若い世代、(6)のうち「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を実践する国民、若い世代、(7)、(8)、(10)、(11)、(12)、(14)、(15)。なお、(10)については、農林水産省による「食生活及び農林漁業体験に関する調査」で把握していたが、令和2年度に同調査を「食育に関する意識調査」に統合し調査している。

2 文部科学省による「全国学力・学習状況調査」で把握。

食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、引き続き、若い世代の朝食欠食を減らすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は21.5%となっており、引き続き、令和7年度までに15%以下とすることを目指す<sup>1</sup>。

## (5) 学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子供たちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

このため、子供たちへの教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことを目標とするとともに、引き続き、生産者や学校給食関係者の努力が適切に反映される形で、学校給食において地場産物を使用する割合を増やすことを目指す。

具体的には、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を、令和元年度の月9.1回から、令和7年度までに月12回以上とすることを目指す<sup>2</sup>。

また、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合について、現場の努力を適切に反映するとともに、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直し、その割合を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指す<sup>3</sup>。

加えて、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合にあっては、当該都道府県産に限らず国内産の農林水産物を活用していくことも、我が国の自然や食文化、食料安全保障、自然の恩恵と農山漁村から都市で

働く多くの人に支えられた食の循環等への関心を高めることができ、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効である。既に、学校給食における国産食材を使用する割合については、全国平均で令和元年度は87%と高い数値となっているが、政策目的の重要性に鑑み、引き続き、こうした高い数値を維持・向上することを目標とする。

具体的には、国産食材を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすることを目指す<sup>3</sup>。

## (6) 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、国民にとってもわかりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する国民を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は36.4%となっており、令和7年度までに50%以上とすることを目指す<sup>1</sup>。

また、生涯にわたって健全な心身を培うためには、若い世代から健全な食生活を実践することが必要なことから、栄養バランスに配慮した食生活を実践する20歳代及び30歳代の若い世代を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は27.4%となっており、令和7年度までに40%以上とすることを目指す<sup>1</sup>。

あわせて、栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、健康寿命の延伸を目指す「健康日本21（第二次）」の趣旨を踏まえ、栄養・食生活に関する目標として掲げられている、食塩摂取量の減少、野菜の摂取量の増加及び果物類を摂取している者の増加を目標とする。

具体的には、令和元年度でそれぞれ1日当たり

1 268ページの注釈1を参照。

2 文部科学省による「学校における地場産物に係る食に関する指導の取組状況調査」で把握。

3 文部科学省による「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」で把握。

の食塩摂取量の平均値10.1g、野菜摂取量の平均値280.5g、果物摂取量100g未満の者の割合61.6%となっている現状値を、令和7年度までに、それぞれ1日当たりの食塩摂取量の平均値8g以下、野菜摂取量の平均値350g以上、果物摂取量100g未満の者の割合を30%以下とすることを目指す<sup>1</sup>。

#### (7) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす<sup>2</sup>

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養素等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満、やせ、低栄養等、生活習慣病につながる課題は、いまだ改善するまでには至っていない。

このため、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践している者を増やすことを、引き続き目標とする。

具体的には、令和2年度は64.3%となっており、引き続き、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

#### (8) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす<sup>2</sup>

国民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要である。健康寿命の延伸のために噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっていることから、引き続き、ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は47.3%となっており、引き続き、令和7年度までに55%以上とすることを目指す。

#### (9) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす<sup>3</sup>

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着し

た活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。

一方、人口減少や高齢化の進行により、ボランティアの数は減少する可能性があり、ボランティア活動の活発化に向けた環境の整備が引き続き必要である。

このため、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度に36.2万人となっており、引き続き、令和7年度までに37万人以上とすることを目指す。

#### (10) 農林漁業体験を経験した国民を増やす<sup>2</sup>

食に関する関心や理解の増進を図るために、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての意識や理解を深めてもらうことが重要である。特に、農林漁業体験を経験した子供は、食べ物を生産する現場をしっかりと見たことにより、食べ物を大切にする意識や食べ物への関心を持つようになり、食べ残しが少なくなること等が報告されており、子供の頃の農林漁業体験は重要である。

国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、「新たな日常」に対応しつつ、子供を始めとした幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要である。

このため、引き続き、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度に65.7%となっており、令和7年度までに70%以上とすることを目指す。

#### (11) 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす<sup>2</sup>

農林漁業者や農山漁村人口の著しい高齢化や減少及び耕地面積の減少という事態に直面する中、できるだけ多くの国民が我が国の農林水産業の役割を理解し、自らの課題としてその将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが必要である。

このため、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やすことを目標とする。

1 厚生労働省による「国民健康・栄養調査」で把握。

2 268ページの注釈1を参照。

3 農林水産省による把握。

例としては、地元産品や、被災地の産品など自分が応援したい地域の産品や、応援したい生産者を意識して選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に73.5%となっており、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

#### (12) 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす<sup>1</sup>

食料の生産から消費等に至る食の循環において、温室効果ガスの排出、化学農薬・化学肥料の過剰投入、食品廃棄物等、地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じ得る。国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立つことを認識し、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、環境への負荷を減らし、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながる。

このため、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合を増やすことを目標とする。例としては、化学農薬や化学肥料の使用を避けることを基本とした有機農産物・食品や輸入に伴う輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制される国産飼料を活用した畜産物、過剰包装でなくゴミが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減することに配慮して農林水産物・食品を選ぶことが想定される。

具体的には、令和2年度に67.1%となっており、令和7年度までに75%以上とすることを目指す。

#### (13) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす<sup>2</sup>

食品ロスは、年間612万トン（事業系328万トン、家庭系284万トン（平成29年度推計））発生していると推計されている。

持続可能な開発目標（SDGs）のひとつに、「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられ、「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料の損失を減少させる」ことがターゲットとなるなど、食品ロス削減は国際的にも重要な課題

あり、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性について認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。

このため、引き続き、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和元年度は76.5%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

#### (14) 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、伝えている国民を増やす<sup>1</sup>

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることのできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

このため、伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は50.4%となっており、令和7年度までに55%以上とすることを目指す。

また、日本の食文化の特徴である地域の多様な食文化を体現している郷土料理の継承状況は、令和元年度の調査で、「教わったり、受け継いだことがある」（17.1%）、「教えたり、伝えたりしている」（9.4%）と、次世代に確実に継承されているとは言い難い結果であった。地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理を調理し、様々な場面で食べることにより、将来にわたり、着実に料理や味、食文化を次世代へ継承していくことが重要であることから、郷土料理や伝統料理を食べる国民の割合を増やすことを目標とする。

具体的には、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合を、令和2年度の44.6%

1 268ページの注釈1を参照。

2 消費者庁による「消費者の意識に関する調査」で把握。

から、令和7年度までに50%以上とすることを目指す。

#### (15) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす<sup>1</sup>

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要であり、引き続き、食品の安全性に関して、基礎的な知識に基づき自ら判断する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、令和2年度は75.2%となっており、引き続き、令和7年度までに80%以上とすることを目指す。

#### (16) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす<sup>2</sup>

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地で、その取組が推進されることが必要であり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。

いまだに食育推進計画が作成されていない市町村があることから、引き続き、食育推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とすることを目指す。

食育推進計画を既に作成・実施している市町村については、その効果的な実施に資するよう、食育推進計画の見直し状況等の把握に努める。

### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

#### 1. 家庭における食育の推進

##### (1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

家庭においては、基本的な生活習慣づくりへの意識を高め、生涯にわたって切れ目なく、心身の健康の増進と豊かな人間性を育む基盤づくりを行うことが重要である。

また、家庭での共食は食育の原点であり、食を楽しみ、家族とのつながりを大切にする食育を推

進していくことが重要である。家族との共食については、全ての世代において、家族とコミュニケーションを図る機会の1つである等、重要と考えられている一方で、若い世代における実際の共食の頻度は少ない傾向にあり、若い世代を含む20~50歳代では、仕事の忙しさが困難な要因の一つとなっている。

加えて、朝食を食べる習慣には、規則正しい就寝・起床などの基本的な生活習慣による影響が考えられ、親世代の朝食を食べない習慣が、朝食を食べない家庭環境に影響している可能性があることも考えられる。

さらに、「新たな日常」への対応として、テレワークが増加し、通勤時間が減少していることにより、家庭で料理や食事をする機会が増加している。こうした状況は、家族で食について考え、食生活を見直す機会となっていると考えられる。

これらを踏まえ、食育活動を通じて学んだことが家庭で共有されること等により、家庭においても食育に関する理解が進むよう、引き続き取組を行うことが必要である。

また、成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律（平成30年法律第104号。以下「成育基本法」という。）が令和元年12月に施行されたこと等を踏まえ、引き続き、妊産婦や乳幼児に対する栄養・食生活の支援を行うことが重要である。

##### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

###### (子供の基本的な生活習慣の形成)

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子供の基本的な生活習慣づくりについて、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として捉えることが重要である。子供の基本的な生活習慣づくりや生活リズムの向上に向けて、地域、学校、企業を含む民間団体等が家庭と連携・協働し、子供とその保護者が一緒に生活習慣づくりの意識を高め、行動するための取組を推進する。

1 268ページの注釈1を参照。

2 農林水産省による把握。

また、乳幼児期を含む子供の頃からの基本的生活習慣づくりに資するよう、科学的知見を踏まえながら、引き続き、優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表彰、保護者向け啓発資料の作成等を始めとする「早寝早起き朝ごはん」国民運動、「健やか親子21（第2次）」等により全国的な普及啓発を推進する。

特に、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上への普及啓発を推進する。

#### （望ましい食習慣や知識の習得）

子供が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等による食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、各地域で実施している食育に関する保護者向けプログラムを始めとした様々な家庭教育に関する情報をホームページに掲載し、様々な学習機会等での活用を促す。

さらに、栄養教諭の食に対する高い専門性を最大限生かすとともに、学校はもとより、スクールソーシャルワーカー等、福祉の専門性を有する者とも積極的に連携を行いながら、貧困家庭やひとり親家庭等、様々な困難を抱える児童生徒の家庭に対しても、食に関する支援や働きかけを行っていく。

このような活動等に際し、主食・主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに配慮した食事を組み立てる力を伸ばす食育を推進する。

#### （妊産婦や乳幼児に対する食育の推進）

妊娠期や授乳期においても、健康の保持・増進を図ることは極めて重要である。妊産婦の望ましい食生活の実現に向けて、各種指針やガイドライン等を活用した食育の取組を推進する。

加えて、乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期であることから、授乳や離乳の支援に関する基本的な考え方等を示したガイドラインを活用した食育の取組を推進する。

また、成育基本法を踏まえ、成育過程（出生に始まり、新生児期、乳幼児期、学童期及び思春期の段階を経て、おとなになるまでの一連の成長の

過程）にある者及び妊産婦に対する食育を推進する。あわせて、疾病や障害、経済状態等、個人や家庭環境の多様性を踏まえた栄養指導等による母子保健の取組を推進する。

#### （子供・若者の育成支援における共食等の食育推進）

様々な子供・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育への理解を促進する。

特に、家族や友人等と一緒に食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食を、「新しい生活様式」に対応しながら推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育を推進する。

#### （在宅時間を活用した食育の推進）

仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）が推進されていることや働き方や暮らし方の変化により通勤時間が減少したこと等により、自宅で料理や食事をすることも増えていることを踏まえ、家族との共食や栄養バランス、食文化、食品ロスなど、食に関する意識を高めることにつながるよう食育を推進する。

## 2. 学校、保育所等における食育の推進

### （1）現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、引き続き、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。例えば、様々な学習や体験活動を通して、食料の生産から消費等に至るまでの食の循環を知り、自然の恩恵として命をいただくことや食べ物が食卓に届くまでの全ての人に感謝する気持ちを育むことは重要である。また、子供への食育は家庭へのよき波及効果をもたらすことを期待できるため、農林漁業体験の機会の提供等を通じた食育の推進に努めることが求められている。

学校においては、学童期、思春期における食育の重要性を踏まえ、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間等、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努め、子供たちの食に対する意識の変容の方向性や食に対する学びの深化の程度等を、食を営む力として

評価していくことが求められている。

学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合については、様々な取組を進めるも、第3次食育推進基本計画作成時の値からほぼ横ばいで推移している。地域によっては、域内農産物の入手が困難であったり、価格が高い、一定の規格を満たした農産物を不足なく安定的に納入することが難しいなどにより使用量・使用品目の確保が困難であること等も一因となっている。そのような現状がある中、生産者や学校給食関係者の様々な努力により当該数値を維持してきた。

一方、給食現場と生産現場の互いのニーズが把握されていない等の課題も存在しており、地場産物・国産食材の使用割合の向上には、供給者側の取組並びに学校設置者及び学校等の取組の双方が重要である。このため、目標に記載した重要性を関係者が共通認識として持ち、両者の連携・協働が促進されるような施策の展開が重要であり、目標についても両者の努力が適切に反映される形とすることが必要である。

給食における地場産物使用等の取組により、地域の文化・産業に対する理解を深め、農林漁業者に対する感謝の念を育むことが重要であり、そのためには、給食における地場産物等の安定的な生産・供給体制の構築を図ることが求められている。

加えて、栄養教諭・管理栄養士等を中心として、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働の下で、体系的・継続的に食育を推進していくことが一層重要となっている。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う食生活の変化など子供たちの食をめぐる状況が変化する中で、バランスのとれた食生活を実践する力を育むため、健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭の役割はますます重要になってきており、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど栄養教諭の配置促進を進めることが重要である。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (食に関する指導の充実)

学校においては、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、そ

れ以外の各教科等においてそれぞれの特質に応じ、令和2年度より順次実施される新学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子供を育成するための食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。栄養教諭・管理栄養士等を中心として、関係者が連携した体系的・継続的な食育を推進する。

全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かし食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に引き続き努める。また、栄養教諭配置の地域による格差を解消すべく、より一層の配置を促進する。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、給食の時間等での栄養教諭による指導、校内放送、教材作成・配布等を充実する。また、学校における農林漁業体験の推進、食品の調理に関する体験等、生産者等と子供たちとの交流促進、地産地消の推進等、食の循環を担う多様な主体のつながりを広げ深める食育を推進する。あわせて、各都道府県の創意工夫を促すため、都道府県ごとの栄養教諭の配置状況や学校給食における地場産物等の使用割合の見える化を図る。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中心として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

### (学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食

習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。

また、各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食への地場産物活用に向けて、市町村が中心となり、食材需要に対応できる生産供給体制の構築などの供給者側の取組並びに地場産物の生産供給体制や地域の実情を踏まえた学校設置者及び学校等の取組の双方が重要であり、密接に連携・協働することが必要である。そのため、給食現場と生産現場の互いのニーズを調整する「地産地消コーディネーター」の養成や各地域への派遣など、生産側と学校側の連携・協働を推進するための取組を引き続き行い、多様な優良事例の普及の横展開を図る。

加えて、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。また、地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進するとともに、児童生徒が世界の食文化等についても理解を深めることができるよう配慮する。

地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

#### (食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、偏食のある子供、やせや肥満傾向にある子供、食物アレルギーを有する子供、スポーツをしている子供等に対しての

個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

#### (就学前の子供に対する食育の推進)

乳幼児期は成長や発達が著しく、生涯にわたる健康づくりの基盤となる重要な時期である。就学前の子供が、成長や発達の段階に応じて、健康な生活を基本とし、望ましい食習慣を定着させるとともに、食に関する体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、保護者や地域の多様な関係者との連携・協働により食に関する取組を推進する。

その際、保育所にあっては「保育所保育指針」に、幼稚園にあっては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあっては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあっては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあっては、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うこと目標とし、子供が生活と遊びの中で意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていくことを重視する。その際、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育み、伝承されてきた地域の食文化に親しむことができるよう努める。

また、児童福祉施設における食事の提供に関するガイドラインを活用すること等により、乳幼児の成長や発達の過程に応じた食事の提供や食育の取組が実施されるよう努力するとともに、食に関わる保育環境についても配慮する。

幼稚園においては、先生や友達と食べることを楽しむことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう

配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあっては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、教育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

加えて、保育所、幼稚園、認定こども園における各指針、要領に基づいて、生活と遊びを通じ、子供が自ら意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていく取組を進めるとともに、子供の親世代への啓発も含め、引き続き、就学前の子供に対する食育を推進する。

### 3. 地域における食育の推進

#### (1) 現状と今後の方針性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。

日本人の最大の死亡原因となっている生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では健全な食生活が欠かせない。このため、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携・協働しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

また、主食・主菜・副菜がそろう栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践の推進も重要である。

特に、若い世代から健康な生活習慣を身に付ける必要があり、食物や情報へのアクセスなど、健康な生活習慣を実践しやすい食環境づくりが重要である。そのためには、食品関連事業者等による健康に配慮した商品等の情報提供等を推進し、健康に配慮した食事や健康づくりに資する情報を入手しやすい食環境の整備が求められている。さらに、多くの国民が一日のうち多くの時間を過ごす職場（企業等）における健康の保持・増進の取組が重要である。

様々な家庭の状況や生活が多様化することにより、家庭での共食が困難な人が増加するとともに、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在する。このため、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため共食の機会が減少している中にあっても、感染防止策を講じた上で、希望す

る人が共食できる場の整備が必要である。また、食品ロスの削減の取組とも連携しながら貧困等の状況にある子供等に食料を提供する活動等、地域で行われる様々な取組が一層重要となっている。家庭における食育の推進に資するよう、関係省庁が連携して地域における食育を促進し、支援する。

加えて、近年多発する大規模災害に対する備えの観点から、食料備蓄を推進するなど災害に備えた食育の推進が必要となっている。

#### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

##### （「食育ガイド」等の活用促進）

「食育ガイド」や「食事バランスガイド」について、食をめぐる環境の変化等も見据え、国民一人一人が自ら食育に関する取組を実践できるよう、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への普及啓発に努める。

また、国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

これらについては、食に関する指針や基準の改定等や本計画の第1の1. (2) 持続可能な食を支える食育の推進の考え方も考慮しつつ、必要に応じて見直しを行う。

##### （健康寿命の延伸につながる食育の推進）

「健康日本21（第二次）」や「スマート・ライフ・プロジェクト」の推進等、生活習慣病の予防及び改善や健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる食育を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,000万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。糖尿病については、ひとたび発症すると治癒することはなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より、適切な食事管理を中心とした取組を推進する。

また、減塩は血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させると考えられる。日本人の食塩摂

取量は減少傾向にあるが、ほとんどの人は必要量をはるかに超える量を摂取していることから、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進する。

加えて、減塩を軸に、健康に資する食育に対しての無関心層への啓発を含め、適切な栄養・食生活情報の提供方法の開発など自然に健康になれる食環境づくりを、産学官等が連携して推進する。

「『野菜を食べよう』プロジェクト」、「毎日くだもの200グラム運動」、その他生産者団体が行う消費拡大策やそれにつながる生産・流通支援等や「スマート・ライフ・プロジェクト」等の取組を通じて、減塩及び野菜や果物の摂取量の増加を促進する。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るために、保健所、保健センター等において、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養等指導の充実を図る。

また、複数の学会による民間認証である「健康な食事（スマートミール）・食環境」認証制度の活用など、外食や中食でも健康に資する食事の選択がしやすい食環境の整備のために、食品関連事業者や消費者に対して周知を図る。

さらに、「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組や、食生活改善推進員や食育ボランティア等の活動を推進する。

#### （歯科保健活動における食育推進）

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要である。このため、歯科口腔保健の推進に関する法律（平成23年法律第95号）に基づき、摂食・えん下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢期における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進しており、その目標として、12歳児でう蝕のない者や60歳で24歯以上の自分の歯を有する者、80歳で20歯以上の自分の歯を有する者、60歳代における咀嚼良好者の割合の増加などを掲げている。

具体的には、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」やひとくち30回以上噛むこと

を目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」等の推進を通じて、乳幼児期から高齢期までの各ライフステージに応じた窒息・誤えん防止等を含めた食べ方の支援等、地域における歯と口の健康づくりのための食育を一層推進する。

#### （栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進）

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等をわかりやすく周知し、誰もが気軽に取り組めるよう推進する。

また、これらの推進に当たっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。

さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニュー・商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進するとともに、米に関して企業等と連携した消費拡大運動を進める。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組と併せて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

#### （貧困等の状況にある子供に対する食育の推進）

「子供の貧困対策に関する大綱」（令和元年11月閣議決定）等に基づき、フードバンク等と連携し子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、「子供の未来応援国民運動」において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行う子供食堂等を含むNPO等に対して支援等を行う。

加えて、経済的に困難な家庭への食品等の提供や子供の居宅を訪問するなどして子供の状況把握・食事の提供等を行う、子供宅食等の取組に関する支援を実施する。

#### (若い世代に関わる食育の推進)

栄養バランスに配慮した食生活の実践について、若い世代はその他の世代よりも割合が低く、男性は将来の肥満が懸念されることや女性はやせの者が多いなど、食生活に起因する課題が多い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいくよう、マスコミ及びインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス：登録された利用者同士が交流できるWebサイトの会員制サービス）等デジタル化への対応により、若い世代に対して効果的に情報を提供するとともに、地域等での共食によるコミュニケーションを通じて、食に関する理解や関心を深められるように食育を促進する。

また、一日のうち多くの時間を過ごす職場等で朝食や栄養バランスに配慮した食事を入手しやすくする等、健全な食生活を実践しやすい食環境づくりを促進する。

#### (高齢者に関わる食育の推進)

高齢者には、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等の課題がある。特に、これらは個人差が大きく、高齢者の多くが何らかの疾患有しているという特徴が挙げられることから、年齢だけでなく、個人の状態に応じた取組を推進することが重要である。

健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対する食育の推進においては、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要がある。また、増大する在宅療養者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保等に取り組む。

加えて、高齢者の孤食に対応するため、「新しい生活様式」を踏まえながら、他の世代との交流も含めた地域ぐるみの様々な取組が促進されるよう、優良事例の紹介等の情報提供を行う。

さらに、地域の共食の場等を活用した、適切な栄養管理に基づく健康支援型配食サービスを推進し、地域高齢者の低栄養・フレイル予防にも資す

る、効果的・効率的な健康支援につなげる。

#### (食品関連事業者等による食育の推進)

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や、健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。あわせて、地域の飲食店や食品関連事業者等の連携を通じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事や地域の食文化を反映させた食事を入手しやすい食環境づくりに取り組むよう努める。

また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、減塩食品や健康に配慮したメニュー開発などの健康寿命の延伸に資する取組を行うことが重要である。そのため、地域の農林水産物を活用し、地域の食文化や健康等にも配慮した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。食品関連事業者等は、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等の多様な取組を行うことを推進する。

加えて、「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」を踏まえた健康支援型配食サービスの推進により、地域高齢者の低栄養やフレイル予防に資する効果的・効率的な健康支援につなげ、高齢者等に向けた健康な食事の普及を図る。また、介護食品の普及促進に努める。

さらに、国産農林水産物等を活用した介護食品等の開発支援やスマイルケア食等の普及促進に努める。

また、野菜や果物摂取を促すため、カット野菜、カットフルーツ等新たな需要に向けて、加工設備への支援を行い、とりわけ現在食べていない人が手に取りやすい食環境づくりに取り組む。

これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

#### (専門的知識を有する人材の養成・活用)

国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするために、大学、短期大学、専門学校等において、食育に関し専門知識を備えた管理栄養士、栄養士、専門調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的

な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において、食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図る。

あわせて、食生活に関する生活習慣と疾患の関連等、医学教育の充実を推進するとともに、適切な食事指導、ライフステージに応じた食育の推進等、歯学教育の充実を図る。

#### (職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進)

従業員等が健康であることは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に企業の業績向上につながると期待されている。

従業員等の健康管理に資する健康経営が広がっていることも契機とし、企業の経営層がコミットした職場の食環境整備が進むよう、関係者と連携・協働を深め、健康づくりに取り組む企業への支援が広がるよう、必要な情報提供を行う。

#### (地域における共食の推進)

高齢者の一人暮らしやひとり親世帯等が増えるなど、家庭環境や生活の多様化により、家族との共食が難しい場合があることから、地域において様々な世代と共に食する機会を持つことは、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を伝え習得する観点からも重要である。「新しい生活様式」に対応した形で推進する必要があり、屋外で農林漁業体験等と併せて実施するなどの工夫が考えられる。

このため、食育推進の観点から、子供食堂や通いの場など地域での様々な共食の場づくりを進める活動の意義を理解し、適切な認識を有することができるよう、国及び地方公共団体は必要な情報提供及び支援を行う。

#### (災害時に備えた食育の推進)

近年、頻度を増す大規模災害等に備え、防災知識の普及は重要である。国の物資支援による食料品の提供や、地方公共団体、民間企業等における食料品の備蓄に加え、家庭での取組も重要であり、普及啓発を推進する。

また、家庭においては、水、熱源、主食・主菜・副菜となる食料品等を最低でも3日分、でき

れば1週間分程度備蓄する取組を推進する。主に災害時に使用する非常食のほか、ローリングストック法（普段の食料品を少し多めに買い置きし、消費した分を補充する方法）による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行う。特に、災害時には、物流機能が停滞する可能性もあることから、高齢者を始め、食べる機能が弱くなった方、食物アレルギーを有する方等に配慮した食品を備えておくことが重要である。

加えて、栄養バランスへの配慮や備蓄方法など、災害時の食の備えの重要性について、家庭のみならず、学校教育の現場、食品小売店等においても、必要な知識の普及啓発を推進する。

地方公共団体は、被災者が災害発生時も健全な食生活の実践ができるよう、家庭における食料品の備蓄について普及・啓発を行うほか、災害時の栄養・食生活支援に関して、その体制や要配慮者への支援体制などに関する地域防災計画への記載やマニュアルの整備等を通じ、関係者が共通的理解の下で取り組めるよう努める。

### 4. 食育推進運動の展開

#### (1) 現状と今後の方向性

食育の推進に当たっては、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、明るく楽しく多様な食育推進運動を国民的な広がりを持つ運動として全国的に展開していく必要がある。

食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食育ボランティアは、令和元年度時点で36.2万人にのぼり、今後とも地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される。

また、若い世代等、食育に対し無関心な層に食育への関心を持ってもらうことが課題であるため、幅広い食育関係者が参画する「全国食育推進ネットワーク」を通じた食育推進の取組に関する情報等の発信力の強化が必要である。

特に、若い世代は働く世代でもあることから、企業等（職場）においても食育を推進することが、若い世代が食に関する知識を深め、健全な食生活を実践できるようになる一つの方策もある。このため、企業等（職場）における食育の推

進事例や企業等（職場）側のメリットを発信していくことが重要となっている。

加えて、デジタル技術の活用により「新たな日常」の中でも新しい広がりを創出する食育の推進が求められている。

また、一部の都道府県では域内の市町村食育推進計画の作成割合が低い状況であることから、食育推進計画の作成・実施の促進が必要であり、地域で多様な関係者が課題を共有し、各特性を活かして連携・協働して実効的に食育を進めることが重要である。

## （2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### （食育に関する国民の理解の増進）

食をめぐる諸課題や食育の意義・必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代や様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、「新たな日常」の中でもライフスタイルに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

また、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施するとともに、地方公共団体、関係団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育関係者による国民の多様なニーズに対応した取組を支援する。

その際、世代区分やその置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があることに配慮するとともに、各種広報媒体等を通じて提供される食に関する様々な情報に過剰に反応することなく、国内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき、的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

### （ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等）

食育を国民に適切に浸透させていくために、国民の生活に密着した活動を行っているボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担

うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の民間等の食育関係者が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間等の食育活動に対する表彰を行う。

### （食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立）

食育推進運動の展開に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、国や地方公共団体も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、新たな食育の推進が図られるよう、地方公共団体の食育推進会議を設置・活性化し、食育推進計画の中で地域の地産地消に関する目標や本計画を踏まえた目標を設定する等、地域の関係者の協力による取組を推進する。

### （食育月間及び食育の日の取組の充実）

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協働を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、「食育推進全国大会」を毎年開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

「食育月間」の実施に当たって、食育推進を担当する大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱をあらかじめ定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を開催するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

### (食育推進運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、「スマート・ライフ・プロジェクト」において、生活習慣病予防の啓発活動や、健康寿命を延ばすことを目的とする、優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰する。

さらに、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、我が国の食と環境を支える農業・農村への国民の理解の醸成を図っていく中で、食育推進にもつながる情報等を消費者へ発信する。

### (全国食育推進ネットワークの活用)

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育など、最新の食育活動の方法や知見を食育関係者間で情報共有するとともに、異業種間のマッチングによる新たな食育活動の創出や、食育の推進に向けた研修を実施できる人材の育成等に取り組む。

加えて、食育の取組を分かりやすく発信し、食品関連事業者や食育に关心のある企業が共通して使用することにより効果的に食育を推進することができる啓発資材の周知を図る。

### (「新たな日常」やデジタル化に対応する食育の推進)

デジタルトランスフォーメーション（デジタル技術の活用による社会の変革）が一層進展する中で、SNS活用やインターネット上のイベント開催及び動画配信、オンラインでの非接触型の食育の展開などを推進する。

また、個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリ等について情報提供を行い、国民の行動変容を促す。

## 5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

### (1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要であり、「食」と「農林水産業」のつながりの深化を図ることが求められている。

そのような中、農林漁業体験は、農林水産物の生産現場に対する関心や理解、食生活が自然の恩

恵や食に関する人々の様々な活動により成り立つことについての理解を深める上で、引き続き重要なである。

農林漁業体験に参加していない理由の中では「体験する方法が分からない」という意見が多いことから、参加方法等の周知や優良事例の横展開等を通じ、更なる参加者の増加に取り組む必要がある。

農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で食に関する体験機会を提供する貴重な場であり、人々のふれあいや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

加えて、農林水産業・食品産業の活動が自然資本や環境に立脚していることから、その持続可能性を高めるよう、環境と調和のとれた食料生産とその消費にも配慮した食育を推進する。

我が国では、食料や飼料等の多くを輸入に頼る一方で、毎年大量の食品ロスが発生しており、国、地方公共団体、食品関連事業者・農林漁業者、消費者など多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進する。また、その際には、様々な家庭環境や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。

### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (農林漁業者等による食育の推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携・協働し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努める。

その際、食に関する体験活動をより充実させるため、オンラインでの活動を実体験と組み合わせる等新たな取組を進めることが必要である。

これらの活動を支援するため、国や地方公共団

体において必要な情報提供等を行う。

#### (子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子供を中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。その際、子供の学びや生産者のやりがいにつながるような異世代交流が進むよう配慮する。

また、子供の農山漁村体験については、「まち・ひと・しごと創生総合戦略」に基づく「子ども農山漁村交流プロジェクト」の一環として、送り側（学校等）への活動支援や情報提供、受入側（農山漁村）の体験プログラムの充実・強化などの受入体制整備への支援を行うなど、送り側、受入側双方への体系的・総合的な支援を関係省庁が連携して行う。

さらに、国民の体験活動への関心を高めるため、SNSなど様々な媒体の活用により周知し、食料の生産から消費等に至るまでの継続した体験につながるよう、関係機関等の連携を深める。

#### (都市と農山漁村の共生・対流の促進)

農泊やグリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者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。

#### (農山漁村の維持・活性化)

食を生み出す場である農山漁村は、農林漁業者だけでなく、多様な地域住民により支えられていることから、関係府省が連携した上で、①農業の活性化や地域資源の高付加価値化を通じた所得と雇用機会の確保、②安心して地域に住み続けるための条件整備、③地域を広域的に支える体制・人材づくりや農村の魅力の発信等を通じた新たな活力の創出の「三つの柱」に沿った施策を総合的かつ一体的に推進することにより、維持・活性化を図る取組を推進する。

#### (地産地消の推進)

直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校、社食等施設の給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、農林漁業者と加工・販売業者、外食・中食業者など地域の多様な関係者が参画して、地域資源を活用した持続的な取組（ローカルフードプロジェクト（LFP））の創出を推進する。

また、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開し、地域の農業・農村の価値や生み出される農林水産物の魅力を伝える取組や、「地理的表示保護制度」（GI保護制度）<sup>1</sup>の登録推進や認知度向上を図る取組等、地産地消の推進にもつながる取組を実施する。

さらに、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）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

#### (環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進)

SDGs時代にふさわしい農林水産業・食品産業を育成するためには、環境と調和した生産方法で作られた農林水産物・食品を消費することが、消費者の幸福や満足度の向上につながるとともに、その評価が農山漁村に還元され、環境と経済の好循環が生まれるという社会システムへの転換が必要であり、消費者に持続可能な農林水産物の価値を伝えるため、消費者の役割の自覚と日々の購買行動の変化を促す取組を推進していくことが必要である。

我が国の食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」の策定に向けて検討が進められている。引き続き、有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、

<sup>1</sup> 伝統的な生産方法や気候・風土・土壤などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている产品的名称（地理的表示）を知的財産として登録し保護する制度。

国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行う。例えば、学校給食での有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるよう、有機農業を活かして地域振興につなげている地方公共団体の相互の交流や連携を促すネットワーク構築を推進する。

持続可能な食料システム（フードシステム）につながるエシカル消費を、「あふの環プロジェクト」を活用して、関係省庁や参画する企業・団体と連携・協働して推進する。

多様な食の需要に対応するため、大豆等植物タンパクを用いる代替肉の研究開発等、食と先端技術を掛け合わせたフードテックの展開が産学官連携の下進められており、新たな市場を創出する中で、その理解醸成を図る。

#### （食品ロス削減に向けた国民運動の展開）

我が国においては、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、年間612万トン（平成29年度推計）の食品ロスが発生している。これは、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量約420万トンの約1.5倍に相当する。

このような現状を踏まえ、令和元年10月に食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）が施行され、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進していくこととされた。政府としては、法律に基づき、関係省庁が連携しつつ、様々な施策を推進していく。

特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。加えて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰りについて、事業者からの理解・協力を得ながら普及啓発を図る。

#### （バイオマス利用と食品リサイクルの推進）

地域で発生・排出されるバイオマスの計画的な活用に向けて、「バイオマス活用推進基本計画」（平成28年9月16日閣議決定）に基づき、効率的な収集システムの確立、幅広い用途への活用、

バイオマス製品等の標準化・規格化など、バイオマスを効果的に活用する取組を総合的に実施する。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に、飼料化を含めた食品リサイクルの取組を促進する。

加えて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

## 6. 食文化の継承のための活動への支援等

### （1）現状と今後の方向性

長い年月を経て形成してきた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。

戦後、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースに、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶など多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の延伸にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、「日本型食生活」や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このような社会構造の変化に伴い、食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を対象とした取組を始め、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体现し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関

する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、和食文化の保護・継承を本格的に進める必要がある。

また、和食は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、循環器疾患死亡等のリスクが低いとの報告もあることから、このような健康面でのメリットも発信していくことが必要である。さらに、地域の風土を活かした和食文化の保護・継承は、地域活性化及び環境への負荷低減に寄与し、持続可能な食の実現に貢献することが期待されるとともに、他国の多様な食文化や食習慣への理解にも資することが期待される。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進)

「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえ、国民の関心と理解が深まるようにするために、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる各都道府県の体制を構築・活用し、各地域の郷土料理の調査・データベース化及び活用、SNS等を活用した国内外への情報発信等デジタルツール活用を推進することにより地域の多様な食文化の保護・継承を図るとともに、管理栄養士等や地域で食にまつわる活動を行う者を対象とした研修等による和食文化の継承活動を行う中核的な人材の育成に取り組む。

また、調査研究の促進等による食の文化的価値の明確化とその普及・発信が必要であり、和食の栄養バランスの良さや持続可能な食への貢献について、国内外への発信を強化し、理解を深める。

さらに、和食文化の保護・継承に当たっては、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

加えて、手軽に和食に接する機会を拡大するため、簡便な和食商品の開発や情報発信等、産学官協働の取組を推進し、「いいにほんしょく」の語呂合わせで「和食の日」として定められている11月24日を中心に学校給食における取組等も含め、国民に対する日本の食文化の理解増進を図

る。

また、郷土料理や伝統野菜・発酵食品を始めとする伝統食材等の魅力の再発見や日本型食生活の実践を促すため、地域における地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携した食育活動を推進する。

さらに、我が国の食文化の理解の助けとなるものであるため、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進する。

### (ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

### (学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進する。

さらに、各地の食関連行事や文化関連行事等も活用し、我が国の伝統的な食文化や地域の郷土料理等とその歴史や文化的背景等を学ぶ機会の提供を促進する。その一環として、毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理やその歴史等を全国に発信する。

### (専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事等、豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

## 7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する

### 調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

#### (1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身につけた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のためには、食に関する国内外の幅広く正しい情報をSNS等の多様な手段で提供するとともに、教育機会の充実を図

ることが必要である。

一方、SNSの普及等により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しいといった状況もあり、健全な食生活の実践に当たっては、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。また、情報の提供に当たっては、国民自身がその内容を理解し、自律的に健全な食生活の実践につなげられるよう配慮が必要である。

国は、各種関連団体等と連携を深めながら、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴、食習慣その他の食生活に関する国内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行うとともに、我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外へ発信していくことが必要である。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (生涯を通じた国民の取組の提示)

国は、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、「食育ガイド」を活用するとともに、国民のニーズや特性を分析、把握した上で、それぞれの対象者に合わせて具体的な推進方策を検討し、適切な情報を提供する。

### (基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行うとともに、その成果を広く公表し、関係者の活用に資する。

また、食育に関する関心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

### (リスクコミュニケーションの充実)

国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケーションを積極的に実施する。

特に、国民の関心の高いテーマについては、科学的知見に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。

### (食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、SNSなどの様々な媒体や各種イベント、食育ツールなどを活用し、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、「健康日本21（第二次）」による健康づくり運動として、国内外の科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。

さらに、摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「食事摂取基準」を定期的に作成・公表し、その活用を促進するとともに、食品成分の基礎データを収載した「日本食品標準成分表」の充実を図り、幅広く提供する。

また、国民健康・栄養調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用するとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防することや、食物アレルギー対策をするためには、食生活や栄養と健康に関する医学的知見・科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進するとともに、その成果を公表し周知する。

農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

### (食品表示の理解促進)

令和2年度から全面施行された食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく新たな食品表示制度について、消費者の更なる食品表示の活用に向け、原料原産地表示、栄養成分表示等を含め、戦略的な普及啓発に取り組む。

### (地方公共団体等における取組の推進)

地方公共団体や関係団体等は、本計画の内容を踏まえながら、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるよう、その提供に努める。

### (食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進)

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す。

また、「食育ガイド（英語版）“A Guide to Shokuiku”」について、インターネット等を活用して海外に対する食育推進の普及啓発を図る。

さらに、オンライン配信も利用しながら、海外に向けて日本食・日本の食文化について情報発信する。

加えて、海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

このほか、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会におけるホストタウンを通じた異文化交流等の機会を積極的に活用し、食を通じた相互の理解を深めつつ、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。

#### （国際的な情報交換等）

国際的な情報交換等を通じて、食育に関する研究の推進や知見の相互活用等を図るため、海外の研究者等を招へいした講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

また、国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

さらに、国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対して、国民の認識を深めるために、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供するほか、栄養改善事業の国際展開に取り組む。

## 第4 食育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に必要な事項

### 1. 多様な関係者の連携・協働の強化

食育に関連する施策を行っている主体は、国の関係府省庁や地域に密着した活動を行っている地方公共団体、教育、保育、社会福祉、医療及び保健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室、その他の食に関わる活動等の関係者、更には様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

また、「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」や「第3 食育の総合的な促進

に関する事項」で述べたように、食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な家族の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になっている。

したがって、食育に関する施策の実効性をこれまで以上に高めていくためには、食育に係る多様な関係者や食育に新たな広がりをもたらす多方面の分野の関係者が、その特性や能力を生かしつつ、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築き、多様な取組を推進していくことが極めて重要であるため、「全国食育推進ネットワーク」も活用しつつ、その強化に努める。

### 2. 地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、国の中長期計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における食育推進計画を作成するよう努めることを求めており、令和元年度までに全都道府県及び87.5%の市町村において食育推進計画の作成がなされた。

食育推進計画を既に作成した都道府県及び市町村においては、食育推進計画に基づき、また、第4次食育推進基本計画を基本として、新たな計画の作成や改定を行い、その食育推進会議を活用しながら多様な主体との連携・協働を推進することが求められる。

このため、国は、都道府県及び市町村における食育の推進が一層充実するよう、食育推進計画を把握しつつ適切な支援を行う。

一方、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、食育推進計画の作成がなされていない市町村についても可能な限り早期に作成することが求められる。

このため、国は都道府県とともに、市町村における食育推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけ、地産地消を始めとする地域での食育の推進がより一層充実するよう必要な資料や情報を提供とともに、技術的な支援にも努めていくなど、適切な支援を行う。

また、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行う教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティアや関係機関等の協力も得つつ、

地域において多様な関係者の連携・協働の下、食育を推進する中核となる人材の育成と地域の特性に応じた実効性の高い食育の推進に一層取り組むことが期待される。

国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

### 3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な取組を促す「食育ガイド」や効果的な情報発信を行う「全国食育推進ネットワーク」の活用も含め、多様な手段を通じて積極的な情報提供を行うよう努める。

また、食育に対する国民の関心や意識を高めていくためには、対象者の特性や多様なニーズも考慮しつつ、国民の意見や考え方等を積極的に把握し、できる限り施策に反映させていくことが必要であることから、その促進に努める。

### 4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効活用することが必要である。特に「1. 多様な関係者の連携・協働の強化」で述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることに鑑みると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めたその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価し、広く国民にも明らかにするとともに、評価を踏まえた施策の見直しと改善を図る。また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に活用する観点から、引き続き、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省庁間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る。

### 5. 基本計画の見直し

国内外の社会経済情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分考えられるため、基本計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。

また、基本計画の見直しに当たっては、「4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。

## 掲載ウェブサイト一覧

### 第1部 食育推進施策をめぐる状況

#### 新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育

P6	新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査 内閣府	<a href="https://www5.cao.go.jp/keizai2/manzoku/index.html">https://www5.cao.go.jp/keizai2/manzoku/index.html</a>	
P17	食生活に関する世論調査 内閣府	<a href="https://survey.gov-online.go.jp/r02/r02-shokuseikatsu/index.html">https://survey.gov-online.go.jp/r02/r02-shokuseikatsu/index.html</a>	
P18	食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」 消費者庁	<a href="https://www.no-foodloss.caa.go.jp/">https://www.no-foodloss.caa.go.jp/</a>	
P24	えみちゃんとおいしいおこめをつくろう！ 全国農業協同組合中央会 ごっこらんど	<a href="https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch_pavilion_url=pretendland:///launch/jagroup">https://app.kidsstar.co.jp/code0007?launch_pavilion_url=pretendland:///launch/jagroup</a>	
P25	お米づくりに挑戦 (やってみよう！バケツ稻づくり) JA グループ	<a href="https://life.ja-group.jp/education/bucket/">https://life.ja-group.jp/education/bucket/</a>	
P25	農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドラインについて 一般社団法人日本ファームステイ協会	<a href="https://jpcsa.org/info/農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイド/">https://jpcsa.org/info/農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイド/</a>	

#### 【特集1】食文化の継承に向けた食育の推進

P36	高倉小学校「高倉の食育」 京都市立高倉小学校	<a href="http://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803&amp;type=1&amp;column_id=1579134&amp;category_id=1681">http://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803&amp;type=1&amp;column_id=1579134&amp;category_id=1681</a>	
-----	---------------------------	---	--

P42	都道府県別森林率・人工林率 (平成29年3月31日現在) 林野庁	<a href="https://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/genkyou/h29/1.html">https://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/genkyou/h29/1.html</a>	
P56	うちの郷土料理「五平餅」 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/goheimochi_aichi.html">https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/goheimochi_aichi.html</a>	
P58	「多目的コホート研究」(日本食パターンと死亡リスクとの関連) 国立研究開発法人国立がん研究センター	<a href="https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/8499.html">https://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/8499.html</a>	

## 第2部 食育推進施策の具体的取組

### 第1章 家庭における食育の推進

P78	弁当の日 弁当の日応援プロジェクト	<a href="https://bentounohi.jp/abut/">https://bentounohi.jp/abut/</a>	
P79	子供たちの未来をはぐくむ家庭教育 文部科学省	<a href="https://katei.mext.go.jp/contents2/index.html">https://katei.mext.go.jp/contents2/index.html</a>	
P83	夫婦が本音で話せる魔法のシート「○○家作戦会議」 内閣府	<a href="https://www.gender.go.jp/public/sakusenkaigi/index.html">https://www.gender.go.jp/public/sakusenkaigi/index.html</a>	

### 第2章 学校、保育所等における食育の推進

P92	公益財団法人日本学校保健会 (学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン) 公益財団法人日本学校保健会	<a href="https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226">https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226</a>	
-----	--	---	--

### 第3章 地域における食育の推進

P104	食育ガイド 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/guide_201903.html">https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/guide_201903.html</a>	
P104	食生活指針 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html">https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html</a>	
P104	食事バランスガイド 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html">https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html</a>	
P105	食育実践 web 農林水産省 東海農政局	<a href="https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/jissen.html">https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/jissen.html</a>	
P106	健康日本21（第二次）分析評価事業 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	<a href="https://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/index.html">https://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/index.html</a>	
P106	国民健康・栄養調査に関する情報のページ 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	<a href="https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kenkoeiyo.html">https://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kenkoeiyo.html</a>	
P106	食生活改善普及運動令和2年度取組例 厚生労働省	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/000701285.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/000701285.pdf</a>	
P107	企業の食育推進事例集 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html">https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kigyo/jirei.html</a>	

P113	考える やってみる みんなで広げる ちょうどよいバランスの食生活 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syokuiku/wakaisedai/balance.html">https://www.maff.go.jp/syokuiku/wakaisedai/balance.html</a>	
P119	歯科関係者のための食育支援ガイド 2019 公益社団法人日本歯科医師会	<a href="https://www.jda.or.jp/dentist/program/guide.html">https://www.jda.or.jp/dentist/program/guide.html</a>	
P119	歯科医療関係者向け子どもの食の問題に関するよくある質問と回答 日本歯科医学会	<a href="https://www.jads.jp/date/faq160821.pdf">https://www.jads.jp/date/faq160821.pdf</a>	
P119	歯科衛生士と多職種連携の食育推進活動事例集 公益社団法人日本歯科衛生士会	<a href="https://www.jdha.or.jp/pdf/outline/renkei_syokuiku.pdf">https://www.jdha.or.jp/pdf/outline/renkei_syokuiku.pdf</a>	
P121	米の消費拡大情報サイト 「やっぱりごはんでしょ！」 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syouan/keikaku/soukatsu/gohan.html">https://www.maff.go.jp/syouan/keikaku/soukatsu/gohan.html</a>	

#### 第4章 食育推進運動の展開

P146	都道府県・政令指定都市の取組 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syokuiku/gekkan/torikumi.html">https://www.maff.go.jp/syokuiku/gekkan/torikumi.html</a>	
P149	食育の推進 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syokuiku/index.html">https://www.maff.go.jp/syokuiku/index.html</a>	
P149	食育動画のご紹介 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syokuiku/movie/index.html">https://www.maff.go.jp/syokuiku/movie/index.html</a>	

P149	安全で健やかな食生活を送るため 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/fs/index.html">https://www.maff.go.jp/fs/index.html</a>	
P149	食品安全委員会 食品安全委員会	<a href="https://www.fsc.go.jp/">https://www.fsc.go.jp/</a>	
P149	学校における食育の推進・学校給食の充実 文部科学省	<a href="https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/">https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/</a>	
P149	栄養・食育対策 厚生労働省	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/index.html</a>	

## 第5章 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

P171	食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」(再掲) 消費者庁	<a href="https://www.no-foodloss.caa.go.jp/">https://www.no-foodloss.caa.go.jp/</a>	
P171	食品ロスポータルサイト 環境省	<a href="https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html">https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html</a>	
P173	ドギーバッグ普及委員会 ドギーバッグ普及委員会	<a href="https://www.doggybag-japan.com">https://www.doggybag-japan.com</a>	

## 第6章 食文化の継承の活動

P180	「ありがとう運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～ 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/seisan/tokusankansho/kakudai/">https://www.maff.go.jp/seisan/tokusankansho/kakudai/</a>	
------	---	---	--

P181	五節供とは 一般社団法人和食文化国民会議	<a href="https://gosekku-washoku.jp/about/">https://gosekku-washoku.jp/about/</a>	
P182	うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～ 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html">https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html</a>	
P182	おうちで和食～和食で子育て応援サイト～ 農林水産省	<a href="https://ouchidewashoku.maff.go.jp/">https://ouchidewashoku.maff.go.jp/</a>	
P187	和食文化に関する意識調査結果（令和元年度実施） 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/culture/chousa.html">https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/culture/chousa.html</a>	

## 第7章 食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進

P192	リコール情報サイト 消費者庁	<a href="https://www.recall.caa.go.jp/">https://www.recall.caa.go.jp/</a>	
P192	消費者庁 (@caa_shohishacho) 消費者庁	<a href="https://twitter.com/caa_shohishacho">https://twitter.com/caa_shohishacho</a>	
P192	食品安全に関する総合情報サイト 消費者庁	<a href="https://www.food-safety.caa.go.jp/">https://www.food-safety.caa.go.jp/</a>	
P192	食品中の放射性物質に関する広報資料 消費者庁	<a href="https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/">https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/material/</a>	

## 参考5

## 掲載ウェブサイト一覧

P193	健康食品 Q & A	<a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0001.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0001.pdf</a>	
	消費者庁	<a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0002.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0002.pdf</a>	
P193	健康食品 5つの問題	<a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0001.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0001.pdf</a>	
	消費者庁	<a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0002.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190730_0002.pdf</a>	
P193	食品安全委員会広報誌「食品安全」	<a href="https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html">https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html</a>	
	食品安全委員会		
P193	食品安全総合情報システム	<a href="https://www.fsc.go.jp/fscii/s/">https://www.fsc.go.jp/fscii/s/</a>	
	食品安全委員会		
P193	食中毒	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html</a>	
	厚生労働省		
P194	厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN	<a href="https://twitter.com/shokuhin_anzen">https://twitter.com/shokuhin_anzen</a>	
	厚生労働省		
P194	細菌による食中毒	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html</a>	
	厚生労働省		
P194	食中毒の原因（細菌以外）	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html</a>	
	厚生労働省		
P194	食品衛生法の改正について	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html</a>	
	厚生労働省		

P194	食品安全確保に向けた取組 厚生労働省	<a href="https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000717858.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000717858.pdf</a>	
P195	アレルギーポータル 一般社団法人日本アレルギー学会、厚生労働省	<a href="https://allergyportal.jp/">https://allergyportal.jp/</a>	
P195	安全で健やかな食生活を送るために（再掲） 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/fs/index.html">https://www.maff.go.jp/fs/index.html</a>	
P195	トランス脂肪酸に関する情報 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syouan/seisaku/trans_fat/index.html">https://www.maff.go.jp/syouan/seisaku/trans_fat/index.html</a>	
P195	食品安全エクスプレス（メールマガジン） 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syouan/johokan/mail_magazine.html">https://www.maff.go.jp/syouan/johokan/mail_magazine.html</a>	
P196	農薬コーナー <sup>1</sup> 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/nouyaku/">https://www.maff.go.jp/nouyaku/</a>	

## 第8章 調査、研究その他の施策の推進

P200	食品成分データベース 文部科学省	<a href="https://fooddb.mext.go.jp/">https://fooddb.mext.go.jp/</a>	
P201	国民健康・栄養調査 厚生労働省	<a href="https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html">https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html</a>	
P201	食育に関する意識調査 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/syokuiku/ishiki.html">https://www.maff.go.jp/syokuiku/ishiki.html</a>	

## 参考5

## 掲載ウェブサイト一覧

P201	子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査） 環境省	<a href="https://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html">https://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html</a>	
P202	令和元年「国民健康・栄養調査」の結果 厚生労働省	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14156.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14156.html</a>	
P204	Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education) 農林水産省	<a href="https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html">https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html</a>	
P205	Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education) – Lessons learned from Japanese context 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	<a href="https://www.nibiohn.go.jp/eiken/programs/shokuiku_report.pdf">https://www.nibiohn.go.jp/eiken/programs/shokuiku_report.pdf</a>	
P207	栄養改善事業推進プラットフォーム 栄養改善事業推進プラットフォーム	<a href="https://njppp.jp/">https://njppp.jp/</a>	
P210	国民栄養調査を用いた健康格差の評価とモニタリング 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	<a href="https://www.nibiohn.go.jp/eiken/info/pdf/9th_asia_program.pdf">https://www.nibiohn.go.jp/eiken/info/pdf/9th_asia_program.pdf</a>	