

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ひのきと椿油つばきを使って「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
南島原ひまわり村（長崎県）

みなみしまばら市は、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、みなみしまばら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「みなみしまばら南島原ひまわり村」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きます。



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

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

「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 まつえし

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づき、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。



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



調理実習の様子



「きんぴらごぼう」作りに挑戦！

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¹等を推進しました。



農山漁村地域にて、宿泊・食事・体験を通じた交流を図るのが「農泊」

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

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

1 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%以上とすること、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。我が国の人口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

しょうないはま 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」

しょうないはまぶん か
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^{しょうないはま}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^{しょうないはま}¹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^{しょうないはま}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^{しょうないはまぶん か}」（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らず、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^{しょうないはま}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

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¹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。



猪肉カレー



学校給食の様子



食育資材として配布されたクリアファイル

1 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きている。

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。

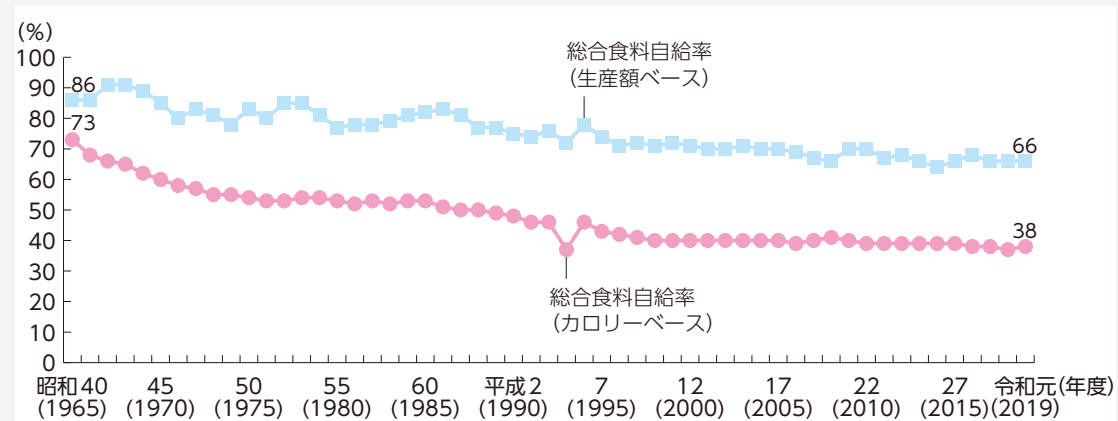


資料：総務省人口推計（平成30年10月1日）
平成30年度食料需給表（確定値）

第5章

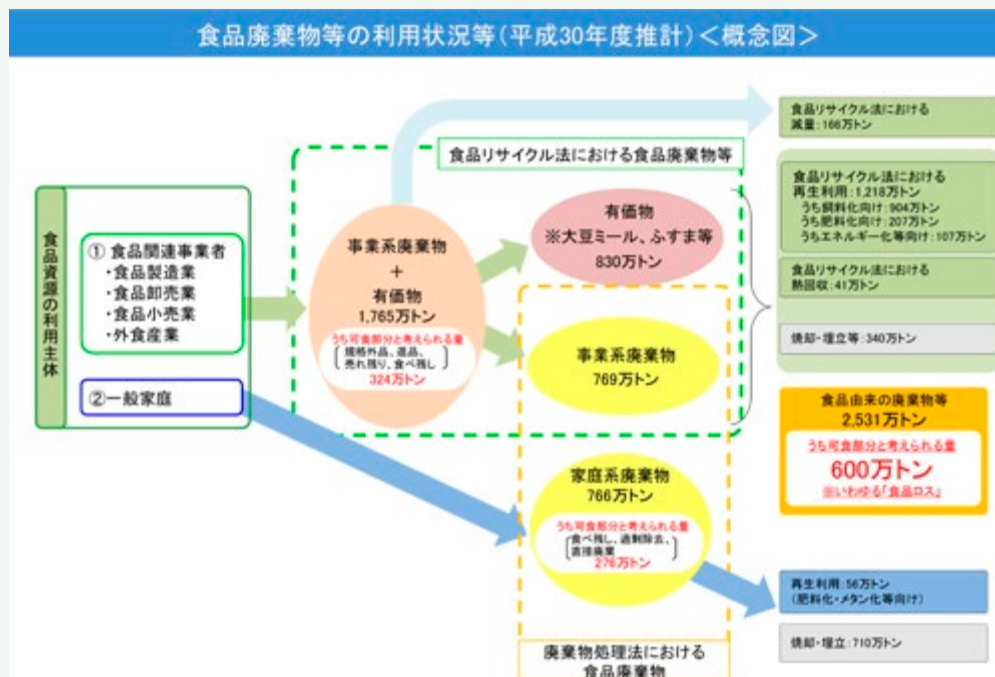
生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

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¹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^{え ほうまき}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、^{え ほうまき}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。外出時の食べきり（「30（さんまる）・10（いちまる）運動¹」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。家庭や外出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料の提供や、「外出時のおいしく「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。

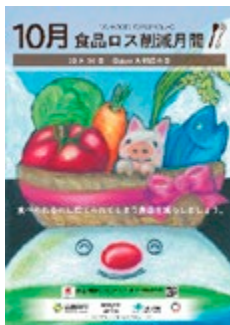
さらに、消費者・事業者・地方公共団体等の食品ロス削減に関わる様々な関係者が一堂に会し、関係者の連携強化や食品ロス削減に対する意識向上を図ることを目的として、令和2（2020）年12月16日に富山県において、第4回食品ロス削減全国大会（富山県・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）が開催され、関係各省庁もブース出展等を行いました。このほか、各種セミナー等において、食品リサイクルと食品ロスの削減について、まだ食べられる食品を捨てることを「もったいない」と感じてもらえるよう、普及啓発活動を行いました。

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¹。



「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²。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/>

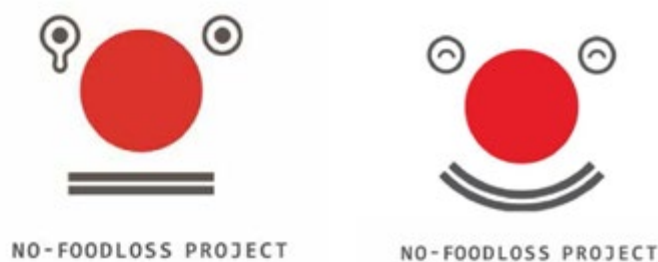
2 食品ロスポータルサイト（環境省）：<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

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」

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¹と共催して、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き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。

1 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¹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）。

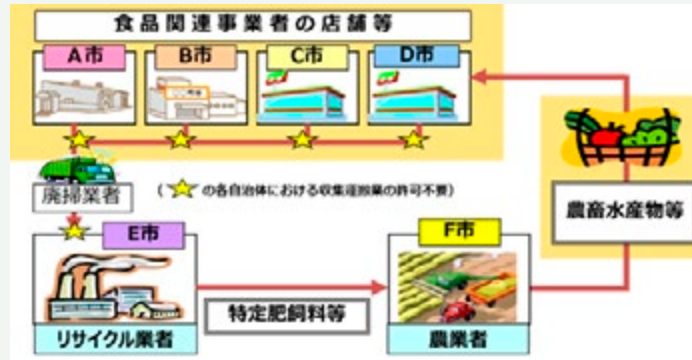
また、令和2（2020）年3月には、新型コロナウイルス感染症に関する緊急対応策として、食品関連事業者等に対して、やむを得ず廃棄することとなる学校給食向けの未利用食品を飼料や肥料等に再生利用する際に要する輸配送費及び処理費を支援しました。

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

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、^{しょうない}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^{やまがたし}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。



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

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。



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^{しちゅうし}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^{しちゅうし}司厨士協会

一般社団法人全日本^{しちゅうし}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^{かごしま}市立伊敷台^{いしきだい}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^{ちよだ}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が、全日本^{しちゅうし}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)

みんな一緒に楽しく食事!

第6章

食文化の継承のための活動

第3節 「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組

平成25（2013）年に、「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¹、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～²」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/tokusan/kansho/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¹」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。

1 「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/>

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、和歌山県、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¹。

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～²」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を期待されています。

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！みんなのへば飯」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

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^{いしづか さげん}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。



決勝大会の様子

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。

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ことから、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、都道府県等と共催で、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～ルーツ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、諸塚村、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、諸塚村では出汁の決め手となる乾燥シタケ、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¹。

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の人口構成比に合わせて割付)

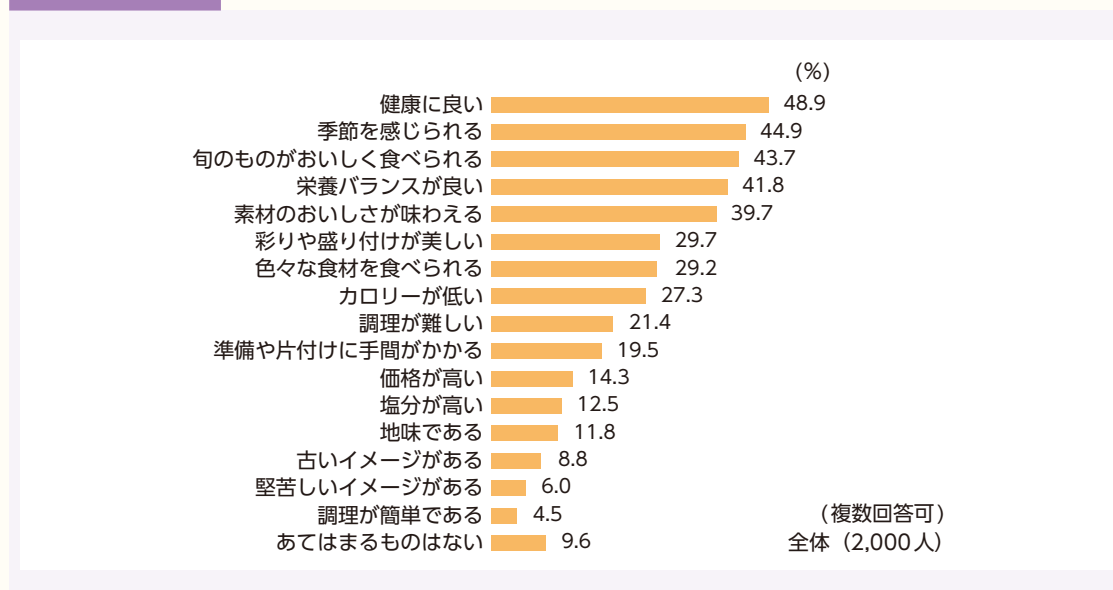
調査期間：令和2（2020）年2月28日～3月6日

「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」（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。

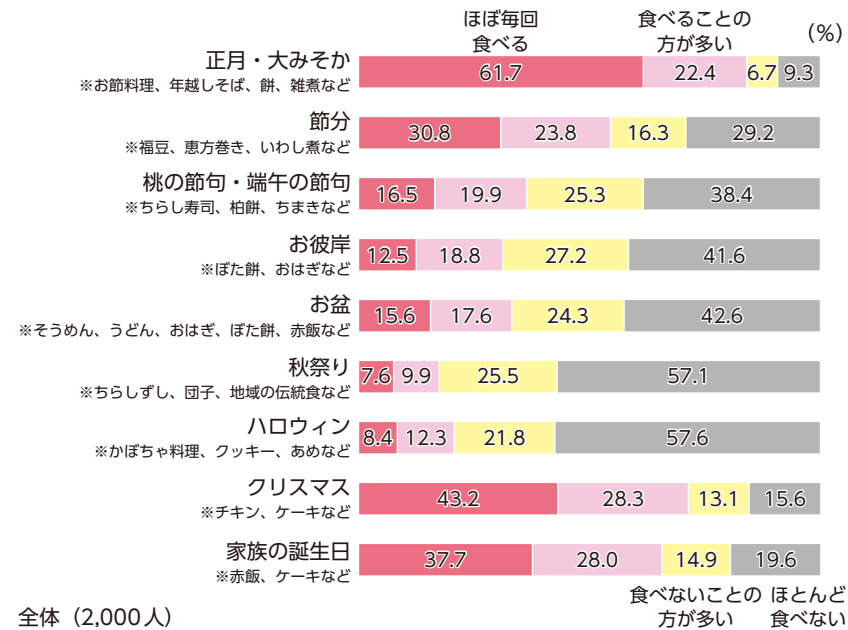
図表1 「和食」および「和食文化」に対するイメージ



1 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>

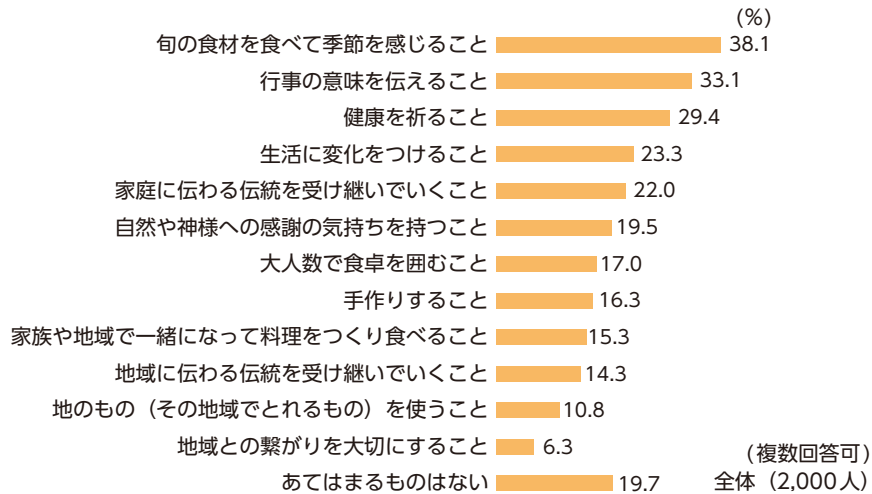
図表 2

季節の行事など特別な日に関連した食べものを食べる頻度



図表 3

季節の行事など特別な日に関連した食べもの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

食品の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、リスクアナリシス、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	テーマ
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、関係府省庁で随時共有しています。

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¹やSNS（Twitter²）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³」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関しては、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⁴。



「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

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/

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&A¹」及び要点をまとめたリーフレット「健康食品5つの問題²」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&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³」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⁴」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が得られるよう、リーフレットやパンフレット等の普及啓発資料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⁵。

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

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

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

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/fscis/>

5 食中毒（厚生労働省）：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/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）¹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²。

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³。

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⁴。

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「食品の安全確保に向けた取組⁵」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、食品の安全に関する正確な情報が消費者へ確実に届くよう、引き続き関係府省庁と連携していきます。



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

1 厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN（厚生労働省）：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_iryoku/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_iryoku/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¹。

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きます。

なお、食品のアレルギー表示については、「食品表示法」に基づく「食品表示基準」（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は、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²」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³。

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⁴。



「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/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



「ジャガイモによる食中毒を
予防するためにできること」



「お家で楽しもう！～美味しく新鮮な
食材を食べよう～手洗い編・お弁当編」



「お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を
食べよう～盛り付ける編・テイクアウト編」

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¹。

1 農薬コーナー（農林水産省）：<https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>

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、アレルギー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、「遺伝子組換えでない」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、特にアレルギー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ことがないようにするため、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、食品の安全性に係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¹（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催で開催しました。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。



シンポジウムの様子

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です。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体となり、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。



トクホの許可証票と公正マーク

1 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

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に、「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決めました。

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¹」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）。

1 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¹。

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²」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）³」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_eiyouchousa.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>

「国民健康・栄養調査」は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、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。

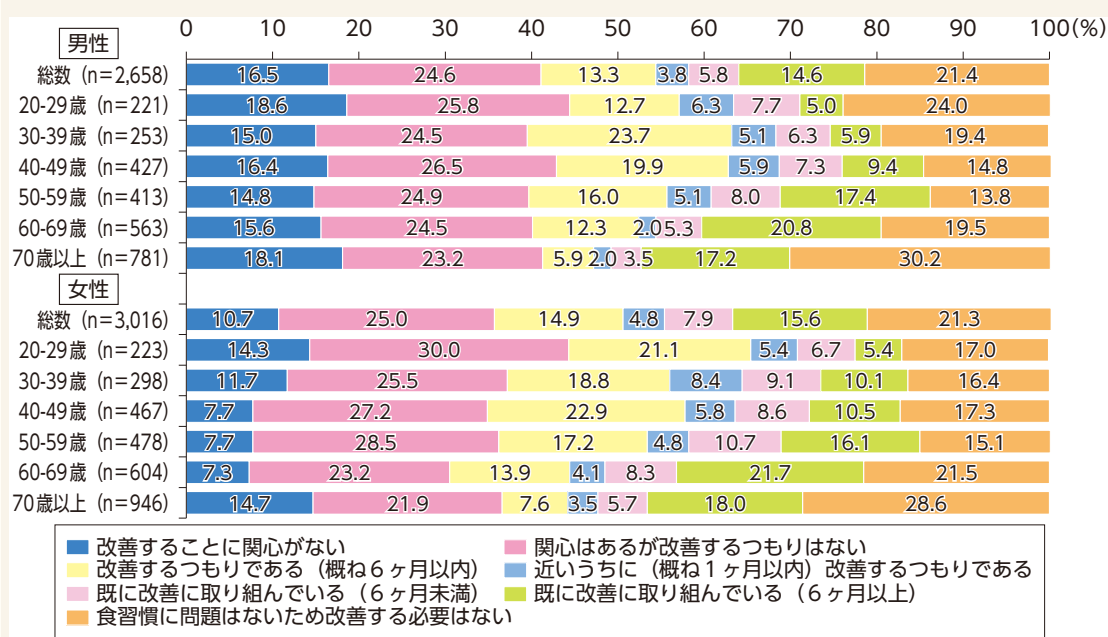
平成25（2013）年度から開始している「健康日本21（第二次）」では、国民の健康の増進の推進に関する基本的方向の一つとして、「栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善」を盛り込み、ライフステージや性差、社会経済状況等の違いに着目し、対象集団ごとの特性やニーズ、健康課題等の把握を行っています。

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¹。

<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）。

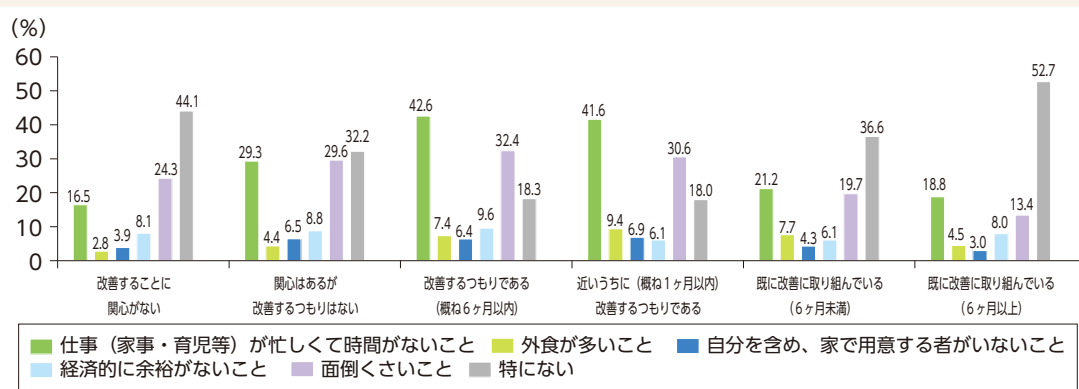
図表1 食習慣改善の意思（20歳以上、性・年齢階級別）



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

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。

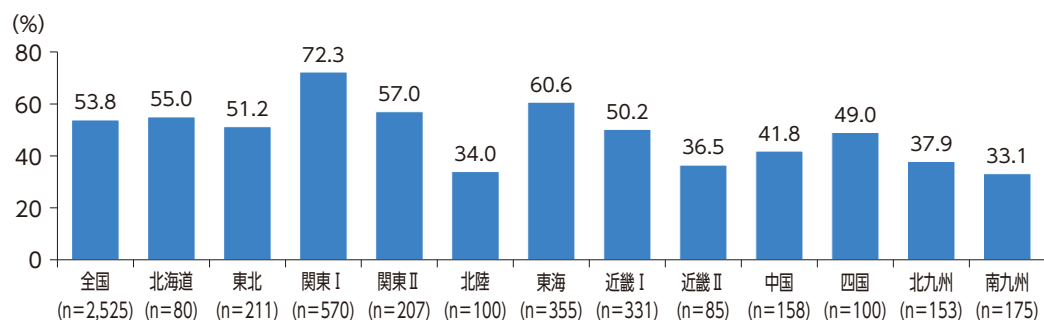
＜非常用食料の用意の状況について＞

- ・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。地域ブロック別に見ると、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、和歌山県、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、海外の大使館・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¹。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・栄養研究所国立健康・栄養研究所では、アジア各国の若手研究者を研究所に招き、研修や共同研究を行っています。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

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¹。



Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education)–Lessons learned from Japanese context. 表紙

1 https://www.nibiohn.go.jp/eiken/programs/shokuiku_report.pdf

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^{えほうまき}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、様々な具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、それらを共に食しました。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を共に食しました。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（FAO¹）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（WFP²）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「UHC³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⁴（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（NJPPP⁵）」が設立されました⁶。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。

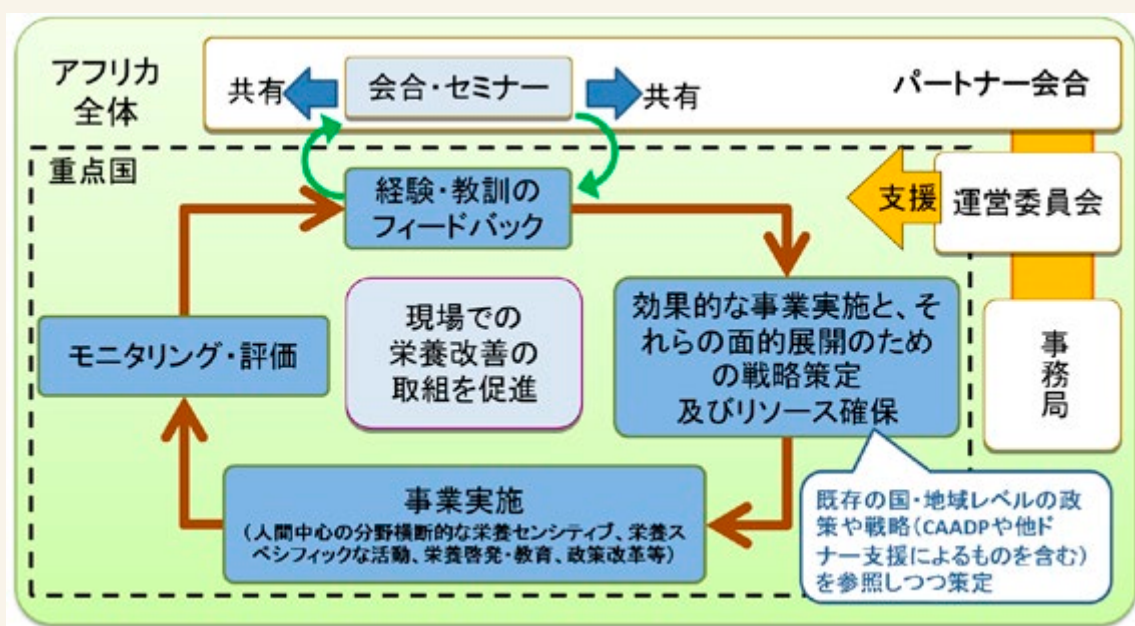
5 Nutrition Japan Public Private Platformの略

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（IFNA¹）」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

1 Initiative for Food and Nutrition Security in Africa の略

「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



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

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ロッキン・アーン・サミットのサイドイベントとして、「成長のための栄養（N4G¹）：ビジネスと科学を通じた飢餓との闘い」が開催されました。本イベントの成果文書として「成長のための世界的な栄養コンパクト」が作成され、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払ってきたイタリア政府が、本プロセスに賛同し、G7ミラノ保健大臣会合のサイドイベントとして、「国際栄養サミット」を開催しました。

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、学术界、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

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 WHO¹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²、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）と行いました。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/9th_asia_program.pdf