

## 第4節 食品表示の理解促進

近年、消費者の食品の安全や健康に対する意識は高まり、食品の分かりやすい表示に対する要求も強くなってきています。消費者庁では、食品表示を食品選択に役立ててもらうため、消費者団体等と連携した消費者向けセミナーを令和6（2024）年度は全国各地で11件開催するとともに、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っており、令和6（2024）年度も以下を中心に、普及啓発に取り組んでいます。

### （1）加工食品の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1位の原材料の原産地（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おり、引き続き、消費者向けのパンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組んでいます。



新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報  
(消費者庁)  
URL : [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/country\\_of\\_origin/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/)

パンフレット  
「ご存じですか？ 加工食品の原料原産地表示制度」  
(消費者庁)

## （２）遺伝子組換え食品表示制度

「遺伝子組換えでない」旨の表示（任意表示制度）について、消費者に情報がより正確に伝わるよう、令和5（2023）年4月から新しい制度になりました。これにより、「遺伝子組換えでない」旨の表示ができるのは、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通及び加工の各段階で分別して管理していることが書類で証明されていること）が行われた対象農産物であって、かつ、遺伝子組換え農産物の混入がないと科学的に検証できる場合に限定されることとなりました。引き続き、パンフレットや消費者向けセミナーを活用した普及啓発に取り組んでいます。



パンフレット  
「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」  
（消費者庁）



遺伝子組換え食品表示制度に関する情報（消費者庁）  
URL：[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/genetically\\_modified/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/)

## （３）食品添加物の表示制度

食品添加物表示制度について、食品表示基準に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなる「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を公表しており、令和6（2024）年3月に見直し期間が終了しました。引き続き、地方公共団体や消費者・事業者団体等と連携して、消費者・事業者を対象とした講習等を実施し、普及啓発に取り組んでいます。

## （４）保健機能食品、特別用途食品及び栄養成分表示制度

保健機能食品は、国が定めた安全性や有効性に関する基準等に従って、機能性を表示できる食品であり、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」、「栄養機能食品」の3種類があります。また、「特別用途食品（特定保健用食品を除く）」は、乳児の発育や、えん下困難者、病者等の健康の保持・回復等に適するという特別の用途について表示を行う食品です。これらの食品や栄養成分表示制度の一層の理解向上を図るため、消費者庁公式SNSへの投稿、消費者教育ポータルサイトへの資料掲載及び事業者団体等に対する普及啓発資材の周知を行いました。そのほか、「紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合」において取りまとめられた「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」を踏まえ、機能性表示食品制度の見直しを行うべく、食品表示基準の一部を改正する内閣府令を令和6（2024）年8月に公布し、健康被害情報の提供の義務化や表示方法の見直し等を行いました。表示方法の見直しの一例としては、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」として、医薬品

とは異なること、又は医薬品ではないこと等を明記することになりました。消費者庁では機能性表示食品の改正点も含めて、引き続き制度の普及啓発に努めています。

さらに、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ー第二次改訂版ー」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。

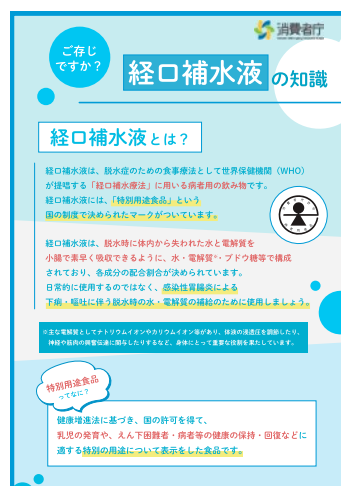


リーフレット  
「食品のパッケージにある栄養成分の表示を活用しよう！  
～知っていますか？栄養強調表示～」(消費者庁)



【消費者の方向け】

栄養成分表示の活用について (消費者庁)  
URL : [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/consumers](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/consumers)



リーフレット  
「ご存じですか？経口補水液の知識」  
(消費者庁)



特別用途食品について (消費者庁)

URL : [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_for\\_special\\_dietary\\_uses/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/)

## 第5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

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。

農林水産省では、海外料理学校等における日本料理講座や日本料理コンテストに日本食の専門知識・技能を有する講師を派遣して、外国人料理人や料理学校の生徒等を対象に日本食・食文化や日本料理の調理の基本、日本産食材の活用方法等を学べる講義や調理実演を実施したほか、ポータルサイトの活用（4言語対応<sup>1</sup>）等により、日本食・食文化の魅力を世界に発信しました。また、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「海外における日本料理の調理技能認定制度」（平成28（2016）年度創設）の認定取得者は、令和6（2024）年9月末時点で、令和5（2023）年度末に比べて118人増加の3,062人になっています。

また、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」の英訳版、「東京栄養サミット2021」の開催に合わせて作成したパンフレット等、海外に向けて日本の食育を紹介する際に活用できる資料等を掲載しています。

外務省では、海外広報文化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、海外のテレビ局で放映され、在外公館でも上映や貸出しが行われている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス」においても、日本の食文化や日本食等を紹介しています。

さらに、在外公館では、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、一般市民等に対して、日本の食文化の紹介や日本食の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。

そのほか、独立行政法人国際協力機構が実施した研修プログラムにおいて、アフリカ、アジア、大洋州及び中南米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。また、我が国の食育に関する具体的な実践事例を開発途上国に紹介する目的で、「日本の母子栄養・食育の取り組み—子どもたちの健やかないのちと学びのために—（令和3（2021）年）」<sup>2</sup>及び「プラネタリーヘルスから考える日本の学校給食・食育（令和6（2024）年）」<sup>3</sup>の2本の動画を多言語で作成し、教材として活用しています。なお、作成した動画は、YouTubeで配信しています。



Promotion of Shokuiku  
(Food and Nutrition Education) (農林水産省)  
URL : [https://www.maff.go.jp/e/policies/tech\\_res/shokuiku.html](https://www.maff.go.jp/e/policies/tech_res/shokuiku.html)



日本食・食文化の魅力発信ポータルサイト  
(Taste of Japan)  
URL : <https://japan-food.jetro.go.jp/en/>

1 英語・簡体中文・繁体中文・フランス語の4言語に対応

2 <https://youtu.be/42xwndlrwTU>（日本語）、<https://youtu.be/w9r5npahJOQ>（英語）

3 <https://youtu.be/lrxBYLqY5zI>（日本語）、<https://youtu.be/rjE3EqwNKEQ>（英語）



スポーツ庁では、スポーツの参加や観戦を目的として地域を訪れ、地域資源とスポーツが融合した観光を楽しむ「スポーツツーリズム」等を通じて、交流人口の拡大による地方創生・まちづくりを推進しており、スポーツツーリズムの重点テーマのひとつとして「武道ツーリズム」を設定し、需要喚起・定着化を図るための取組を推進しています。武道ツーリズムは、世界的に関心が高く文化的にも価値がある武道の「見学」、「観戦」、「実技体験」等、日本でしか体験できない、希少性の高いツーリズムです。そのプロモーションの一環として体験イベントを実施しており、武道に関するトークセッションや演武の披露と合わせて、日本食などの様々な伝統文化と連携したミニ文化体験などを実施することで、「武道ツーリズム」の存在をより多くの方々に周知、地方への誘客を促進することを目指しています。

令和6（2024）年10月には、京都府京都市の真言宗御室派総本山<sup>おむろ</sup>仁和寺<sup>にんなじ</sup>で「BUDOツーリズムフェア2024 in KYOTO」を開催しました。イベントでは、スポーツ庁長官と文化庁長官によるトークセッションや空手家による演武披露、日本文化体験等を行い、その日本文化体験の一環として、農林水産省によるおにぎりワークショップを開催しました。今回のワークショップの参加者は7割以上が海外からの参加であり、実際に参加者がおにぎり作りの体験を行う機会を設けました。初めておにぎり作りを体験する参加者も多く、参加者同士でコミュニケーションを取りながら作業を進めていくことで、食を通じた交流が行われました。

おにぎりワークショップの参加者は、体験を行う前から「おにぎり作りをぜひやりたい。」と意欲的で、体験後の試食では、「おいしかった。」という声が多くありました。今回のワークショップを通して、おにぎりだけでなく、おにぎりの具材で使われた梅干しや漬物といった日本の伝統的な食品への興味・関心が高まる契機となりました。

今後も他省庁とも協力しながら、日本食に関連したワークショップ等を行っていき、日本の食文化について、より効果的に世界に発信していけるよう取り組んでいきます。



トークセッションの様子



ワークショップの様子



参加者がおにぎりを食べる様子

## 2 海外における食生活の改善等

世界では令和5（2023）年時点で、最大で約7億5,720万人が栄養不足に苦しんでおり、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されています。

このような窮状を改善するため、我が国は、様々な形で取組を行っています。政府としては、食料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6（2024）年度には二国間及び国際機関との連携で約80億円（令和5（2023）年度は69億円）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6（2024）年度には約56億円の分担金を拠出するとともに、難民や被災者に対する緊急食料支援等を行うために、国連世界食糧計画（WFP<sup>2</sup>）に対して、令和6（2024）年度には約177億円を拠出しました。

また、平成24（2012）年のロンドンオリンピック・パラリンピック競技大会から、世界的なスポーツの祭典を契機として地球規模で栄養課題について考え、取り組もうと「成長のための栄養（Nutrition for Growth:N 4 G）」イニシアチブが開始されました。我が国は、令和3（2021）年12月に「東京栄養サミット2021」を開催し、本サミットの成果文書として、「東京栄養宣言（グローバルな成長のための栄養に関する東京コンパクト）」を発出しました。この成果も踏まえ、国際社会における栄養改善のための協力を推進しています。令和7（2025）年3月には、パリ栄養サミットが開催されました。平成28（2016）年9月、世界的な栄養改善の取組を強化するため設立された官民連携「栄養改善事業推進プラットフォーム（NJPPP<sup>3</sup>）」には、現在、111の民間企業及び団体等が加入し、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。

令和6（2024）年度は、ベトナムで病院給食に対し適切な栄養管理ができる給食システムの提案・提供を目指すプロジェクトや、インドネシアで日本の学校給食ノウハウの活用を通じて適切な食習慣の修得による子供の栄養改善への貢献を目指すプロジェクトを実施しています。

そのほか、我が国は、平成28（2016）年8月から、「食と栄養のアフリカ・イニシアチブ（IFNA<sup>4</sup>）」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、中央及び地方の農業・保健・教育省等の関係省庁行政官を中心に、多くの関係者とともに推進しています。

平成28（2016）年7月に策定（平成30（2018）年7月改定）された「アジア健康構想に向けた基本方針」に加え、令和元（2019）年6月には、健康・医療戦略推進本部において、栄養改善も対象とする「アフリカ健康構想に向けた基本方針」が決定されました。

我が国の民間企業の活動の後押しを通じて保健課題を解決する本健康構想を一つのきっかけとして、ガーナにおいて、我が国の民間企業と公益財団法人による栄養改善事業が実施されました。同事業は、栄養補助食品やICTツール等を用いた栄養改善を行うもので、WFPの支援事業にもつながっています。

本健康構想の下での令和6（2024）年度の取組例として、令和6（2024）年11月にハノ



栄養改善事業推進プラットフォーム  
URL : <http://njppp.jp/>

1 Food and Agriculture Organization of the United Nationsの略  
2 United Nations World Food Programmeの略  
3 Nutrition Japan Public Private Platformの略  
4 Initiative for Food and Nutrition Security in Africaの略

イ医科大学病院との共催でベトナムのハノイにて開催された「日越における高齢化・栄養課題に関するセミナー」において、同病院と日本政府の間で高齢化及び栄養関連の課題における日越協力のためのロードマップの合意がなされ、両分野での連携を更に進めていくことになりました。また、同年12月にベトナムのハノイで開催された第2回日越ヘルスケア合同委員会では、越保健省と日本政府の間で高齢化及び栄養関連の課題における日越協力のためのロードマップの素案の議論を行い、両分野での二国間協力を進展させていくことを確認しました。

さらに、令和4（2022）年5月に策定されたグローバルヘルス戦略においても、栄養をユニバーサル・ヘルス・カバレッジ（UHC）に取り込む必要性が記載されています。令和7（2025）年2月に閣議決定された「健康・医療戦略」においても、栄養の取組を進めていくことが記載されました。

令和4（2022）年8月に開催された第8回アフリカ開発会議（TICAD<sup>1</sup> 8）では、我が国は、令和3（2021）年12月の東京栄養サミットを踏まえ、IFNA等の下、2億人の子供の栄養改善、令和12（2030）年までの栄養コア人材5,000名の育成等を目指すことを表明しました。また、令和4（2022）年8月のTICAD 8チュニス宣言においては、アフリカ連合の令和4（2022）年のテーマの重要な要素である、アフリカの食料安全保障と栄養におけるレジリエンス（強靱性）の強化を支援すると述べています。

### 3 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、定期的に海外の有識者と意見交換会や勉強会を実施しており、国際的に活躍されている方々を通じて食品の安全性に関する最新の知見の収集や情報の発信を行っています。

国立健康・栄養研究所では、「栄養と身体活動に関するWHO協力センター」の活動の一環として、国際協力外国人研究者招へい事業や、研究交流を兼ねたワークショップ等を実施しました。

国際協力外国人研究者招へい事業では、毎年度アジア各国の研究者を招き、研究支援を行っています。令和6（2024）年度は、パプアニューギニアから研究者1名を招へいし、同国の国民栄養調査における身体活動・運動分野を中心に、調査概要の整理と調査結果に基づく地方での活用について調査を行いました。調査の結果、過去3回実施された国民栄養調査に関する公開情報は限定的であることが分かりました。国民の栄養改善を目指し、適切な食育を行うためには、調査の体制や調査項目について更なる議論が必要です。

また、本事業でこれまで招いた研究者を対象に、「健康的なアジア太平洋のための栄養と身体活動ワークショップ」を開催しました。本ワークショップでは、栄養と身体活動のサーベイランスにおける課題と目標のギャップを特定し、そのギャップを埋めるための体系化した教育プログラムの方向性を議論しました。活発な議論を通し、既存のデータ活用と調査結果の分析能力を向上することを主な目的としたトレーニングモジュールが提案されました。科学的根拠に基づく食育が実施されるよう、栄養と身体活動のサーベイランス向上に向けた継続的な議論の重要性が確認されました。

1 Tokyo International Conference on African Development の略