

第1節

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等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」の三つの要素からなっています。この枠組みに基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁等が連携・協力して、食品安全行政を展開しています。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスクアナリシスの全過程において、消費者、生産者、食品関連事業者、行政等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。

生産現場では、市場に放射性物質の基準値を上回る農畜産物が流通することのないように、放射性物質の吸収抑制対策、暫定許容値以下の飼料の使用等、それぞれの品目に合わせた取組が行われています。このような生産現場における努力の結果、基準値超過が検出された割合は、全ての品目で平成23（2011）年以降低下し、令和7（2025）年度、農畜産物¹において基準値超過はありません。

消費者庁が令和8（2026）年3月に公表した消費者の意識調査によると、放射性物質を理由に福島県産品の購入をためらう人の割合は4.0%でした。

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、関係府省庁で構成される「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」において「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）や「リスクコミュニケーションの分野横断的な考え方と各課題に係る情報発信等施策パッケージ（追補版）」（令和7（2025）年10月）を策定し、福島県産品の

1 栽培・飼養管理が可能な品目。

魅力、その安全性等の情報発信を一層強化することとしています。

令和7（2025）年度には、消費者庁は関係府省庁と連携し、食品中の放射性物質、食品添加物及び残留農薬等について、意見交換会を行いました。なお、意見交換会で使用した資料や議事録は、消費者庁のウェブサイトにおいて公開しています。

また、主として子育て世代の消費者及びその子供（小学生）を対象に、食品中の放射性物質、食品添加物、残留農薬及び食中毒予防に関する理解の増進を目的として、関係府省庁と、令和7（2025）年9月に東京都で開催された「GOOD LIFE フェア2025」、11月に大阪府で開催された「みらいのたからばこ2025 in 大阪」にブースを出展し、パネル展示やミニ講座等を行いました。



一般消費者向け意見交換会の様子



親子向け企画の様子

これらに加え、消費者庁では関係府省庁の協力も得て、地方公共団体等との連携による食品に関するリスクコミュニケーションにも取り組んでおり、令和7（2025）年度は食品中の放射性物質等に関して151回の意見交換会等を開催しました。さらに、地方公共団体等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（食品安全に関する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、意見交換会を開催しています。令和7（2025）年は、農薬成分の一つであるイミダクロプリドの再評価に関する評価書案をまとめた機会（3月）を捉え、農薬の再評価の特徴や意義について、一般消費者を対象とした意見交換会を4月に開催しました。また、7月には有機フッ素化合物（PFAS¹）について、リスク評価の内容が分かりやすくなるようにウェブサイトの評価書に関するQ&Aを更新・追加しました。さらに、消費者に対する食品安全教育に資するため、地方公共団体と共催の意見交換会の実施、地方公共団体や大学、学会、関係職能団体、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣等、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等は、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、輸入食品の安全性確保に関する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、情報提供に努めています。

1 有機フッ素化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称。

また、「こども霞が関見学デー」では、各府省庁において工夫を凝らしながら、取組を進めています。厚生労働省では、子供が食の安全について学ぶきっかけになるよう、食中毒予防に関するワークショップや輸入食品の安全性に関するクイズ、輸入食品のサンプリング体験等を実施し、676名の子供たちが参加しました。農林水産省では、食中毒予防の基本である手洗いの大切さを学べるよう、手洗いの動画を上映後、ハンドソープ作りや手洗いの実践、手洗いチェッカー体験等を実施し、122名の子供たちが参加しました。

第7章

第2節 食品の安全性に関する情報の提供

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、必要に応じて随時、関係府省庁で共有するとともに、消費者にも情報提供しています。

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、消費者に向けた分かりやすい情報提供を行っています。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やSNS（Facebook及びX（旧Twitter））等を通じ、消費者に周知を図っており、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「食品安全総合情報サイト」を開設しています。



消費者庁X（旧Twitter）アカウント (@caa_shohishacho)
URL : https://x.com/caa_shohishacho



リコール情報サイト（消費者庁）
URL : <https://www.recall.caa.go.jp>



消費者庁Facebookアカウント
URL : <https://www.facebook.com/caa.shohishacho>



食品安全総合情報サイト（消費者庁）
URL : <https://www.food-safety.caa.go.jp>

消費者庁は、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提供に関し、基準値や検査結果等、食品等の安全に関わること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。



食品と放射能Q & A



食品と放射能Q & A ミニ



食品中の放射性物質
(解説資料 (パンフレット)) (消費者庁)
URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/

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。」等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答え、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、パンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を作成し、配布しています。くわえて、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。



パンフレット「健康食品Q&A」



リーフレット「健康食品5つの問題」

また、消費者庁は食品安全委員会と連携し、消費者の方向けに、健康食品を摂取するかどうかの判断や、摂取する際に留意すべき点等を分かりやすく解説した動画を作成しました。



動画「ちょっと待って！健康志向の康子さん」



通常版
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=SfRWntUZJj4>



ダイジェスト版
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=21a4BvLcbM>

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、議事録や配布資料等を迅速にウェブサイトで開催しています。また、ウェブ会議システムの活用やYouTubeによる会議のライブ配信を行っています。このほか、広報誌「食品安全」において、主なリスク評価結果等、食品安全委員会の1年の活動について、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（Facebook、X（旧Twitter）、ブログ、YouTube）等を活用し、食品の安全性に関して、食品安全委員会の取組や、最新の食品健康影響評価（リスク評価）、季節に合わせた食中毒予防に関する情報等

について適時適切な情報発信を行っています。また、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」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。

くわえて、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等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。



広報誌「食品安全」(食品安全委員会)
URL : https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html



食品安全総合情報システム (食品安全委員会)
URL : <https://www.fsc.go.jp/fsciis/>

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。

また、食品安全に特化した公式のSNS (X (旧Twitter)) を開設し、食中毒予防の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発生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。

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予防のための適切な手洗い (動画)」等により、食中毒予防の啓発を行っています。

くわえて、子供向けのページでは、食中毒予防や輸入食品の安全性に関するクイズや動画を掲載するほか、教材としても使える動画やパンフレット等を掲載し、教育現場でも活用できる情報を発信しています。



食中毒 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html



細菌による食中毒 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/saikin.html



食中毒の原因 (細菌以外) (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html



(こども向け) 食品の安全 (厚生労働省)
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kodomo/index.html



厚生労働省食品安全情報 X (旧Twitter)
アカウント (@Shokuhin_ANZEN)
URL : https://x.com/Shokuhin_ANZEN

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やSNS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。

アレルギーについては、平成29（2017）年3月には、「アレルギー疾患対策基本法」（平成26年法律第98号）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情報を入手できる体制を整備することとされており、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（アレルギーポータル）を開設しています。現在、アレルギーポータルには、食物アレルギーをはじめとした、アレルギー疾患の特徴や検査、最新の治療等に関連する多くの解説動画も公開しています。



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）
URL : <https://allergyportal.jp/>

特に食物アレルギー表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）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、表示が義務又は推奨されるもの）を表示する「個別表示」を原則としています。

食物アレルギー表示の対象品目（特定原材料等）については、おおむね3年ごとに実施している「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」の結果を基に、その見直しの検討を行っています。調査の結果については、令和6（2024）年10月に消費者庁ウェブサイト公表したところであり、特定原材料については、令和3（2021）年度の調査から引き続き、カシューナッツによる症例数が増加していることなどを踏まえ、約2年間の経過措置期間を設けた上で、令和8（2026）年4月にカシューナッツを追加することとしました。また、特定原材料に準ずるものについては、ピスタチオを追加することとしました。

外食・中食における食物アレルギーに関する取組については、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4（2022）年3月の改正において、事業者等が行う情報提供に関する取組等の推進に係る事項に、「積極的に」推進する旨が追加されました。これを踏まえ、令和5（2023）年3月に、アレルギー患者向けに外食・中食を利用する際に気を付けてほしいポイントについて説明したパンフレットを、事業者向けに食物アレルギー対応の必要性、事業者の取組事例や食物アレルギーに関する基礎知識等について説明したパンフレットを公表しました。また、令和6（2024）年3月に、消費者及び事業者に向けた動画で学べる啓

発用の教材を作成し、消費者庁ウェブサイト及びYouTubeに公表しました。これらに加えて、取組を更に推進していくため、令和6（2024）年度に、外食・中食事業者の食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査を行い、その実態調査で収集した事例等を含めた動画を作成し、令和7（2025）年6月に、当該動画を消費者庁ウェブサイト及びYouTubeに公表し、SNS等を活用して情報発信を行いました。



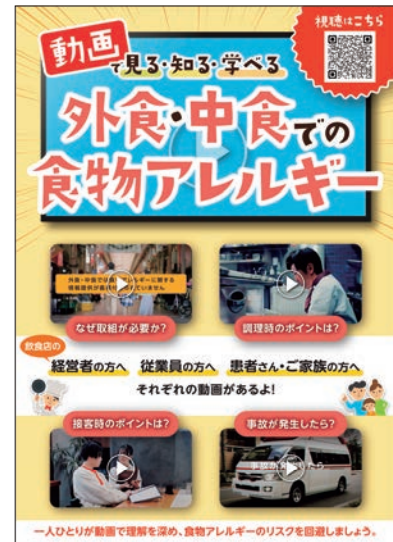
パンフレット「外食・中食を利用するときに気をつけること」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



パンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf



動画「外食・中食での食物アレルギーについて」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts

農林水産省は、消費者が安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SNS (Facebook、X (旧Twitter)、YouTube等)、メールマガジン等を通じて情報発信を行っています。消費者向けのウェブサイトでは「安全で健やかな食生活を送るために」のページを設け、消費者が安全な食生活を送るために役立つ情報を掲載しています。

特に、カンピロバクターやウェルシュ菌等の日常生活における食中毒、有毒植物や毒キノコ等による季節性の高い食中毒についてSNSを通じて注意喚起をしています。

また、子供たちに正しい手洗いを啓発するキッズプロジェクト「ぼくもわたしも手洗いマイスターKidsになろう!」を実施しました。



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



キッズプロジェクト「ぼくもわたしも手洗いマスターKidsになろう!」（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/handwashing/index.html>

また、アクリルアミドやトランス脂肪酸、かび毒、ノロウイルス等、国民の関心度が高い食品中の危害要因を中心に、国民が正しい知識を習得する一助となるよう、危害要因の基本的な事項、国内外における健康影響等に関する評価結果、危害要因の低減に向けた農林水産省及び食品事業者の取組の状況等についての情報を、ウェブサイトにて継続的に発信しています。

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・有害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・低減のための指針等の策定・普及とそれらの効果検証を実施しています。

令和7（2025）年度には、PFASについて国産の農畜水産物を対象とした実態調査等の結果を初めて公表しました。また、カンピロバクターについて、著名人を起用した啓発動画やSNSの広告機能等、広告業界の手法を活用したウェブサイトへの誘導により、食品事業者等による食品の安全性向上に係る取組について「見える化」し、その効果を調査することで、一層の国民理解の増進を図っていきます。

メールマガジン「食品安全エクスプレス」では、農林水産省を始めとする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。



令和6年度国産農畜水産物に含まれる有機フッ素化合物（PFAS）の実態調査や試験研究の結果について（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250828.html>



カンピロバクターについて（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/campylo/index.html>



食品安全エクスプレス（メールマガジン）（農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/mail_magazine.html

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ある一方で、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3（2021）年度から再評価を開始しました。再評価は、最新の科学的知見に基づき、全ての農薬について

おおむね15年ごとに、国内での使用量が多い農薬を優先して順次実施しています。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おり、令和7（2025）年度には、再評価の実施状況等について情報を充実させました。



農薬コーナー
(農林水産省)

URL : <https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>

第3節 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供

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。令和6（2024）年10月に公表した「日本人の食事摂取基準（2025年版）」は、令和7（2025）年度から令和11（2029）年度まで使用する予定です。



日本人の食事摂取基準（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku_nitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyou/syokuji_kijyun.html

同基準は、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ています。「日本人の食事摂取基準」については厚生労働省ウェブサイトに掲載し、情報提供を行っています。

2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進

「日本食品標準成分表」は、戦後間もない昭和25（1950）年に初版が公表されて以降、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として、食品数や成分項目の充実を図るための改訂を重ねてきています。文部科学省は、令和5（2023）年4月に収載食品の総数が2,538食品となる「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」を公表しました。引き続き国民の食生活の実態等に応じ、内容を充実させる予定です。



食品成分データベース（文部科学省）
URL : <https://fooddb.mext.go.jp/>

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するほか、成分値を容易に検索できる「食品成分データベース」も開設し、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、国民の身体の状態、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月頃に実施しており、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。「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。



栄養・食育対策（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyou/index.html



国民健康・栄養調査（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html

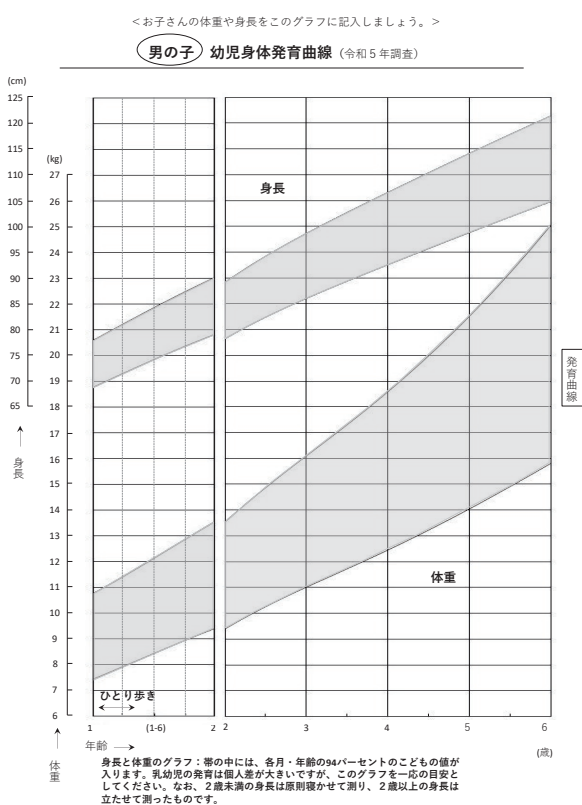
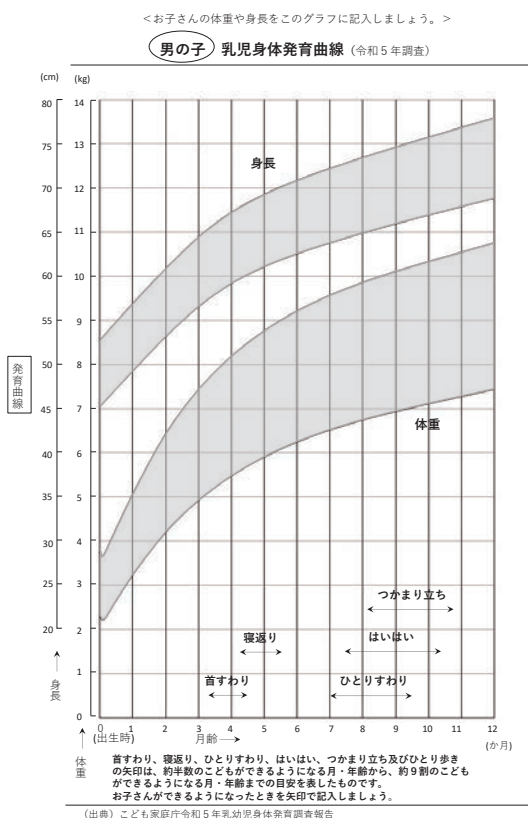
4 「乳幼児身体発育調査」の実施、活用

こども家庭庁は、全国的に乳幼児の身体発育の状態やその関連項目を調査し、我が国の乳幼児の身体発育値を定めて、乳幼児保健指導の改善に資することを目的とした「乳幼児身体発育調査」を実施しています。

「乳幼児身体発育調査」は、昭和35（1960）年、45（1970）年、55（1980）年、平成2（1990）年、12（2000）年、22（2010）年と10年周期で実施されてきており、直近では令和5（2023）年9月に実施しています。乳幼児の身長、体重及び頭囲を計測するとともに、乳幼児の栄養法、運動・言語機能等も併せて調査し、さらに子供の成長、発達に関する情報として母親の生活習慣、妊娠前の体格、妊娠中の体重増加量、在胎週数等について調査しています。

「乳幼児身体発育調査」の集計結果については、母子健康手帳に掲載される乳幼児身体発育曲線や乳幼児の身体発育や栄養状態の評価等に活用されています。令和7（2025）年4月1日からの母子健康手帳には、令和5（2023）年の調査の結果を踏まえ、乳幼児身体発育曲線及び幼児の身長体重曲線が掲載されています。

母子健康手帳に掲載されている乳児身体発育曲線及び幼児身体発育曲線



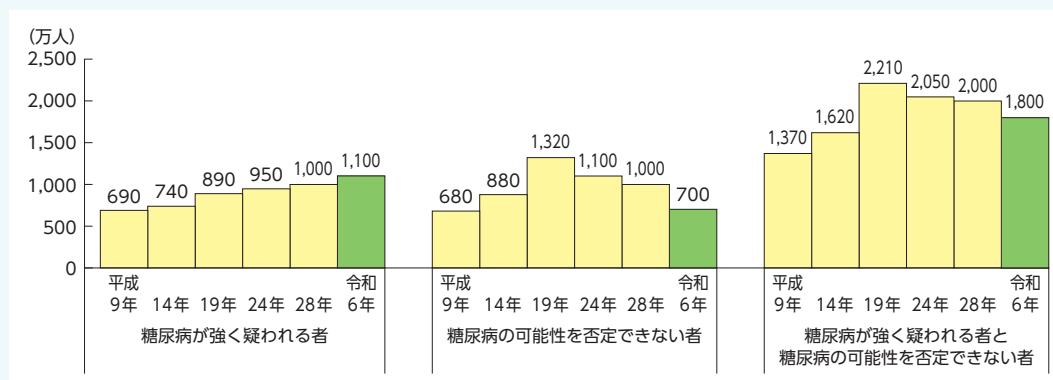
「国民健康・栄養調査」は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするために実施する調査です。

本調査結果は、令和6（2024）年度から開始した「健康日本21（第三次）」の目標値のモニタリング評価等に用いられています。本コラムでは、令和6年調査の結果から、糖尿病が強く疑われる者等の推計人数及び体格や生活習慣に関する状況について解説します。

〈糖尿病が強く疑われる者は約1,100万人と推計〉

「糖尿病が強く疑われる者」は約1,100万人と推計され、平成9（1997）年以降増加していきました。また、「糖尿病の可能性を否定できない者」は約700万人と推計され、平成19（2007）年以降は減少しています。

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



〈体格及び生活習慣に関する状況は、都道府県の上位群と下位群で有意な差〉

体格（BMI）及び主な生活習慣の状況について、都道府県別に年齢調整を行い、高い方から低い方に4区分に分け、上位（上位25%）群と下位（下位25%）群の状況を比較した結果、BMI、野菜摂取量、食塩摂取量、歩数、現在習慣的に喫煙している者の割合（男性）で、それぞれ上位群と下位群の間に有意な差がみられました。20歳以上の野菜摂取量の平均値は、上位群と下位群で男性69g/日、女性57g/日の差がみられました。

図表2 体格（BMI）及び生活習慣に関する都道府県の状況

	全国	都道府県の状況		上位群と下位群の差
		上位群	下位群	
1. BMIの平均値 (kg/m ²)				
男性 (20~69歳)	23.9	24.8	23.5	1.3
女性 (40~69歳)	22.3	23.2	21.8	1.5
2. 野菜摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	270	305	235	69
女性 (20歳以上)	251	285	228	57
3. 食塩摂取量の平均値 (g/日)				
男性 (20歳以上)	10.5	11.4	9.6	1.7
女性 (20歳以上)	8.9	9.6	8.3	1.3
4. 歩数の平均値 (歩/日)				
男性 (20~64歳)	8,564	9,151	7,713	1,438
女性 (20~64歳)	7,291	7,632	6,207	1,425
5. 現在習慣的に喫煙している者の割合 (%)				
男性 (20歳以上)	24.2	28.5	18.4	10.1

※都道府県別結果を高い方から低い方に4区分に分け、上位25%の群を上位群、下位25%の群を下位群とした。

※比較に用いた値は、各指標の年齢区分における平均年齢で年齢調整を行った値である。上述図表2における全国平均は、この方法で年齢調整を行った値であるため、ほかのページの全国補正值及び年齢調整値とは異なる。

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

「国民健康・栄養調査」では、引き続き実態の把握を行い、国民の健康の増進のための取組に役立つデータを発信していきます。

5 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、米や野菜等の主要な農畜産物、魚介等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」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）」として、化学物質のばく露等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）年度から約10万組の親子を対象に、生体試料の収集及び分析、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、研究成果について公表しています。



食育に関する意識調査（農林水産省）
URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>



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）
URL : <https://www.env.go.jp/chemi/ceh/>

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7（2025）年度は全国各地で10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、普及啓発に取り組んでいます。

また、文部科学省では、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」等の記載を入れた「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」を、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ており、学校現場での活用を図っています。

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。また、令和7（2025）年度は、これまでの活動に加えて、大学・専門学校での出前講義や消費者向けの普及啓発動画の制作を行い、制度の更なる周知普及に努めています。



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）



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/



加工食品の原料原産地表示制度についての説明動画（消費者庁）

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/movie_001/

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み、分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと確認できた場合には「遺伝子組換えでない」旨の表示ができることについて周知しています。



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/

3 食品期限表示の設定のためのガイドライン

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、食品ロス削減の観点及び食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、令和7（2025）年3月に見直しを行いました。また、期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、賞味期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない旨の説明を付記することが望ましいとする内容もガイドライン

に盛り込まれています。引き続き、ガイドラインの内容について周知を図るとともに、消費期限と賞味期限の意味について正しく理解されるよう消費者への情報提供に努めていきます。

4 栄養成分表示制度、日本版包装前面栄養表示ガイドライン

栄養成分表示は、一般用加工食品及び添加物に義務付けられ、消費者のふだんの食生活において利活用されています。しかし、栄養成分表示の表示場所は容器包装の裏面とされることが多く、令和4（2022）年度の食品表示に関する消費者意向調査では、表示がされていることを知っている人の割合は約7割、このうち表示を参考にしている人の割合は約6割となっています。一方、諸外国では容器包装の前面に栄養に関する情報を消費者に分かりやすく伝える表示を導入する動きが活発化しています。こうした中、消費者庁では、食品関連事業者等が包装前面栄養表示を導入するための一般的な取扱いやその望ましい在り方を示す「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を策定し、令和8（2026）年2月に公表しました。今後、本ガイドラインに沿った取組を通じて、健康の維持・増進に資する食環境づくりの一助となることが期待されます。



【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



日本版包装前面栄養表示（消費者庁）
URL： https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/



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)

5 保健機能食品、特別用途食品

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。これらの食品の一層の理解向上を図るため、引き続き、政府広報や消費者庁の公式SNSへの投稿、制度改正内容を踏まえた普及啓発資材の刷新及び周知等を行いました。

消費者の皆様へ



機能性表示食品 を利用するためのポイント をご存じですか？

表示の仕方を知って活用しましょう！



●「機能性表示食品」は、事業者の責任で、食品パッケージに科学的根拠に基づいた、機能性表示をする
るに当たって、消費者庁に届け出た食品です。
●食品の成分、産地や原材料、規格に定められている品質基準や製造方法のうち、アミノ酸は関与した
成分をしっかりと確認してください。



機能性表示食品について（消費者庁）

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims

パンフレット
「消費者の皆様へ 機能性表示食品を利用するための
ポイントをご存じですか？」
(消費者庁)

第7章

食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、情報提供及び国際交流の推進

column
コラム食品表示制度に関する幅広い世代に向けた
周知普及の取組について

加工食品に使用されている原材料の原産地を表示する原料原産地表示制度は平成29（2017）年より開始されました。

令和3（2021）年度の「消費者基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定（令和3（2021）年6月15日改定））において、「食品表示について、表示制度の普及啓発を図るほか、分かりやすく活用される食品表示の実現に向けた取組への検討を進める必要がある。」とされたことから、消費者庁においては、パンフレットの作成、地域の消費者団体を対象とした消費者向けのセミナー等の普及啓発活動を進めてきました。

しかしながら、令和4（2022）年度及び令和5（2023）年度の食品表示に関する消費者意向調査では、約5割の消費者が商品選択の際に原料の原産地を参考にすると回答したものの、本制度の内容について十分に理解している消費者は全体の約2割にとどまっているという結果でした。このことから、幅広い世代、特に若年層への食品表示制度の周知の充実を図るため、令和7（2025）年度から、高校、専門学校及び大学等で食品表示制度についての講義を実施しています。



学生向け講義の様子



消費者向けセミナーの様子

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（多言語対応）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7（2025）年9月末時点で、令和6（2024）年9月末時点に比べて556人増加の3,618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「にぽにか」（8言語対応¹）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」（7言語対応²）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）³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）⁴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。さらに日本の給食、食育を紹介し、協力メニューを提示する英語パンフレットを作成し、ウェブサイト⁵で公開しています。

1 日本語、英語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語、中国語、アラビア語の8言語に対応。

2 日本語、英語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語、中国語、アラビア語の7言語に対応。

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

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

5 <https://www.jica.go.jp/activities/issues/nutrition/index.html>



Promotion of Shokuiku
(Food and Nutrition Education) (農林水産省)
URL : 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/>

令和7(2025)年4月から10月にかけて開催された大阪・関西万博において、農林水産省は、国税庁、文化庁と協力し、「農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ」をコンセプトに、同年6月の「食と暮らしの未来ウィーク」の期間中、EXPOメッセ「WASSE」会場に出展しました。

展示に当たっては、日本の食と農林水産業を「伝統をつなぐ」、「多様性をつなぐ」、「未来へつなぐ」の三つの構成要素に基づいたエリア展示を実施し、国内外の来場者に向けて、多様な地域の食、伝統文化や地域の資源、最先端技術等を発信しました。

「伝統をつなぐ」エリアでは、何世代も受け継がれてきた我が国の伝統的な農林水産業により形成された風景や地域の営み等を紹介することを目的として、六つのブースを設置しました。このうち、食文化ブースでは、和食文化の伝統と特徴、伝統ある地域の多様な食文化の魅力を世界に発信しました。

「多様性をつなぐ」エリアでは、我が国に根ざした多様性のある産物を見つめ直し、また様々な産物から日本の食を再認識することを目的として、七つのブースを設置しました。このうち、輸出ブースでは、「世界にはばたけ! Tasty Japan!」と題し、海外から伝わった料理に日本人の知恵を加えたカレーライスやとんかつ等の「洋食」をクイズ形式で紹介し、日本食の多様性を発信しました。

「未来へつなぐ」エリアでは、食と暮らしを支える農業、林業、水産業それぞれの強み、課題、未来につなげていくための取組を紹介することを目的として、五つのブースを設置しました。このうち、スマート農業ブースでは、次世代通信技術により万博会場と北海道の農場をつなぎ、遠隔操作等の体験ができるロボットトラクター、ミニトマトの熟度を検知し、傷つけることなく収穫する全自動収穫ロボット、いちごのパック詰めを全自動で行うロボットを展示し、これらの操作体験等を通じて農業の未来の姿を発信しました。

また、屋外ステージのポップアップステージ西会場では、魚食文化の魅力発信や醤油の木桶づくり等を実施し、日本の食と農林水産業を体感してもらうことを目的とした多彩なプログラムを展開しました。

本出展を通じて、来場者に我が国の食と農林水産業に対する理解促進や訪日外国人の誘客促進に寄与したところであり、この取組を一過性のものに終わらせないよう、万博終了後も継続的に前進させるため、インバウンドの地方誘客や日本食文化の振興等を関係省庁と連携しながら進めていくこととしています。



プロローグエリアの様子



展示エリアの様子

2 海外における食生活の改善等

世界では令和6(2024)年時点で、最大で約7億2千万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70.5億円)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7(2025)年度には約60億円の分担金、約10億円の任意拠出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、世界食糧計画(WFP²)に対して、令和7(2025)年度には約190億円を拠出しました。

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:N4G)」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。

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(IFNA³)」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。

「健康・医療戦略」(第3期)(令和7(2025)年2月18日閣議決定)に基づく取組の一環として、アジア健康構想及びアフリカ健康構想を政府として推進しています。これらは、我が国の健康・医療産業の国際展開の推進とともに、各国の保健課題解決を目指すものです。

アフリカ健康構想をきっかけの一つとして、例えばガーナでは、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ています。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。

アジア健康構想における令和7(2025)年度の取組例として、令和7(2025)年12月、ハノイ医科大学病院との共催で、ベトナムのハノイにおいて「高齢化及び栄養分野に係るロードマップに基づく今後の協力に向けたディスカッション」を開催し、両分野の二国間協力を進展させていくことを確認しました。当該イベントに関して、令和8(2026)年1月、東京において「アジア健康構想におけるベトナムの保健課題解決を目指す日本企業交流セミナー」を実施し、国内向けの成果報告会を実施しました。

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。

1 Food and Agriculture Organization of the United Nationsの略。

2 World Food Programmeの略。

3 Initiative for Food and Nutrition Security in Africaの略。

令和7（2025）年8月に開催された第9回アフリカ開発会議（TICAD¹9）では、「TICAD 9横浜宣言」を採択し、その中で、アフリカの飢餓を終わらせ、食料不安とあらゆる形態の栄養不良を根絶することを目指すこと、そして、アフリカの農業及び食料システムを変革することへの決意が示されました。また、同宣言では、アフリカの開発において農業が中心的役割を担う一方で、生産性の低さ、肥料の散布量の少なさ、気候への脆弱性、土壌劣化及び未発達なバリューチェーン等が課題であり、今後もアフリカと日本で協力を深化させることが必要であることも強調されました。我が国は、IFNAの取組を令和12（2030）年まで継続的に進めていくことを発表し、同年までに27万人の栄養改善を目指すことを表明しました。

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。

国立研究開発法人医薬基盤・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、アジア・西太平洋地域における健康的な食環境の形成と食育の推進を目的に、国際協力外国人研究者招へい事業及びアジア栄養ネットワークシンポジウムを実施しています。

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7（2025）年度は、フィリピンからの研究者を受入れました。フィリピンの研究者は、持続可能な食を支える食育推進のための政策及び行動を評価する枠組みの策定に関する調査を行いました。本事業の成果は、西太平洋地域の国々において、食育の推進には政策環境の整備と、政策を的確にモニタリング・評価するための国家レベルの調査基盤構築が重要であることを示唆しました。今後は、継続的な研究交流と共同研究を通じて本分野の発展を図る予定です。

令和8（2026）年1月には、「栄養プロファイリングモデルの開発と実装」をテーマに第12回アジア栄養ネットワークシンポジウムを開催しました。また、過去に招へいした研究者を対象に「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」第2回を実施し、栄養及び身体活動に関するサーベイランスの体系化した教育プログラムの方向性について議論を深めました。

これらの取組を通じ、各国研究者間の活発な議論が行われ、科学的根拠に基づく食育の推進、健康的な食環境の形成、栄養及び身体活動に関するサーベイランス体制の強化に向けた課題と方策が示されました。アジア・西太平洋地域における地域横断的な研究協力と協働体制の構築及び継続的な国際的議論の重要性が改めて確認されました。

1 Tokyo International Conference on African Developmentの略。