

第8節 消費者と食・農とのつながりの深化

国産農林水産物が消費者や食品関連事業者に積極的に選択されるようにするためには、消費者と農業者・食品関連事業者等との交流を進め、消費者が我が国の食や農を知り、それらに触れる機会を拡大することが必要です。また、次世代への和食文化の継承や海外での和食の評価をさらに高めるための取組等も重要となっています。

本節では、食育や地産地消の推進等の消費者と食・農とのつながりの深化を図るための様々な取組を紹介します。

(1) 食育の推進

（「第4次食育推進基本計画」の実現に向けた取組を推進）

食育の推進に当たっては、国民一人一人が自然の恩恵や「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ことが重要です。令和3(2021)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」では、基本的な方針や目標値を掲げるとともに、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定めています。

令和5(2023)年度においては、農林水産省、富山県と第18回食育推進全国大会富山県実行委員会は、同年6月に「第18回食育推進全国大会inとやま」を開催しました。また、農林水産省では、第7回食育活動表彰を実施し、ボランティア活動や教育活動、農林漁業、食品製造・販売等の事業活動を通じて、食育の推進に取り組む者(以下「食育関係者」という。)による優れた取組を表彰しました。

また、農林水産省では、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、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ため、全国食育推進ネットワークを活用した取組を推進しています。

さらに、食育を推進していく上では、国、地方公共団体による取組のほか、地域において、学校、保育所、農林漁業者、食品関連事業者等様々な関係者の緊密な連携・協働の下で取組を進めていく必要があります。このため、農林水産省では、地域の関係者が連携して取り組む食育活動を支援しています。



「第18回食育推進全国大会inとやま」の周知ポスター



全国食育推進ネットワーク
「みんなの食育」

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/index.html>

(コラム) 子供に茶の魅力を伝える「茶育」プロジェクトが始動

茶は日本人の生活と文化に不可欠なものであり、中山間地域等における基幹作物として地域経済においても重要な役割を担っています。しかしながら、その消費量は長期的に減少傾向にあり、特に若い世代で顕著となっています。このような状況を踏まえ、茶業関係者等においては、子供の頃から茶に親しむ習慣を育むことができるよう、学校教育の場で茶を活用した食育(以下「茶育」という。)に取り組んでいます。

一方で、地域によっては認知が十分に進んでいないなどの課題もあることを踏まえ、農林水産省では、令和5(2023)年1月から「茶業関係者×農林水産省『茶育』プロジェクト」(以下「茶育」プロジェクトという。)を開始しました。

具体的には、小・中学校向けの茶育に取り組む茶業関係者を募集し、茶の淹れ方体験や茶の植樹・摘採、茶製造工場の見学といった各地域で提供可能な茶育の取組をリスト化してWebサイト等で情報発信し、学校関係者に共有することで、茶育の実施を希望する小・中学校関係者とのマッチングを図っています。

各地域での茶育の取組として、京都府宇治市では、同市内にある22校の小学校のうち20校に蛇口からお茶が出る「お茶飲み場」を設置しています。児童の水分補給の補完的役割を果たすとともに、「お茶のまち」である同市の市民としての愛郷心の醸成を図っています。

また、東京都港区に所在する東京都茶協同組合では、日本茶インストラクターの協力を得ながら小学校5年生を中心にお茶の淹れ方、飲み方等を体験してもらう日本茶教室を開催するなど、出張授業等による啓発活動に力を入れています。子供たちを始めとして、多くの人々に日本茶の魅力と文化を広める取組を推進しています。

今後とも「茶育」プロジェクトを契機として、より多くの子供たちがお茶に関わる様々な体験を実践し、茶に親しむ習慣を育むとともに、茶育の実践を通じて、健康的で豊かな食生活の実現を図っていくことが期待されています。



校舎の蛇口からお茶が出る
「茶飲み場」
(京都府宇治市)

資料：京都府



小学校での茶の淹れ方体験
(東京都墨田区)

資料：東京都茶協同組合

(2) 地産地消の推進

(約6割が「地元で生産された食品を選ぶ」と回答)

内閣府が令和5(2023)年9～10月に実施した調査によると、我が国の農業を維持する上で消費者ができることとして、「買い物や外食時に、国産食材を積極的に選ぶ」が73.0%で最も高く、次いで「地元で生産された食品を選ぶ」が63.8%となっています(図表1-8-1)。

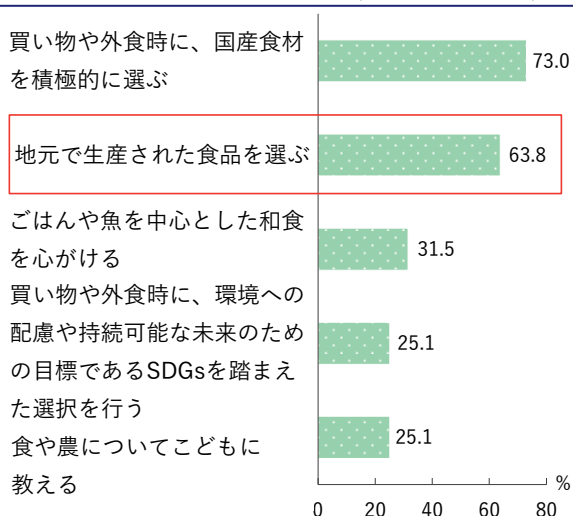
地域で生産された農林水産物をその地域内で消費する「地産地消」の取組は、国産農林水産物の消費拡大につながるほか、地域活性化や農林水産物の流通経費の削減等にもつながります。少子・高齢化やライフスタイルの変化等により国内マーケットの構造が変化中、消費者の視点を重視し、地産地消等を通じた新規需要の掘り起こしを行うことが重要となっています。

特に地域の農産物を直接消費者に販売する直売所は、販売金額における地場産物商品の割合が約9割を占め、地産地消の核となるものであり、消費者にとっては、生産者との顔の見える関係が築け、安心して地域の新鮮な農林水産物を消費できるほか、生産者にとっては、消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどの利点があります。農林水産省では、直売所における観光需要向けの商品開発や直売所の施設等の整備を支援しています。

他方、消費者は、食や農との関係が消費のみにとどまることが多いことから、食や農に関する体験活動に参加する機会を持つことも重要になっています。農林漁業体験の実施後、産地や生産者を意識して農林水産物を選ぶ者の割合は増加しており、農林漁業体験は地元産や国産の食材購入等の行動変容に大きく寄与しています。

このほか、近年では、JA全中¹を始めとしたJAグループが提唱している、私たちの「国」で「消」費する食べ物は、できるだけこの「国」で生「産」するという考え方である「国消国産」に基づく取組も広がりを見せています。

図表1-8-1 農業を維持していくために消費者としてできること(上位5位まで)



資料：内閣府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査(令和6(2024)年2月公表)」を基に農林水産省作成

注：1) 令和5(2023)年9～10月に実施した調査で、有効回収数は2,875人

2) 「消費者から見た現在の農業を維持する上での課題への対応策」の質問への回答結果(複数回答)



「国消国産」を呼び掛けるポスター

資料：JA全中

(学校給食における地場産物の使用を推進)

学校給食は、栄養バランスの取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、学校の設置者により実施されています。文部科学省の調査によると、令和3(2021)年5月時点で、小学校では18,923校(全小学校数の99.0%)、中学校では9,107校(全中学校数の91.5%)、特別支援学校等も含めた全体で29,614校において実施されており、約930万人の子供を対象に給食が提供されています。

学校給食において地場産農林水産物を使用することは、地産地消を推進するに当たって有効な手段であり、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つながる取組となっています。

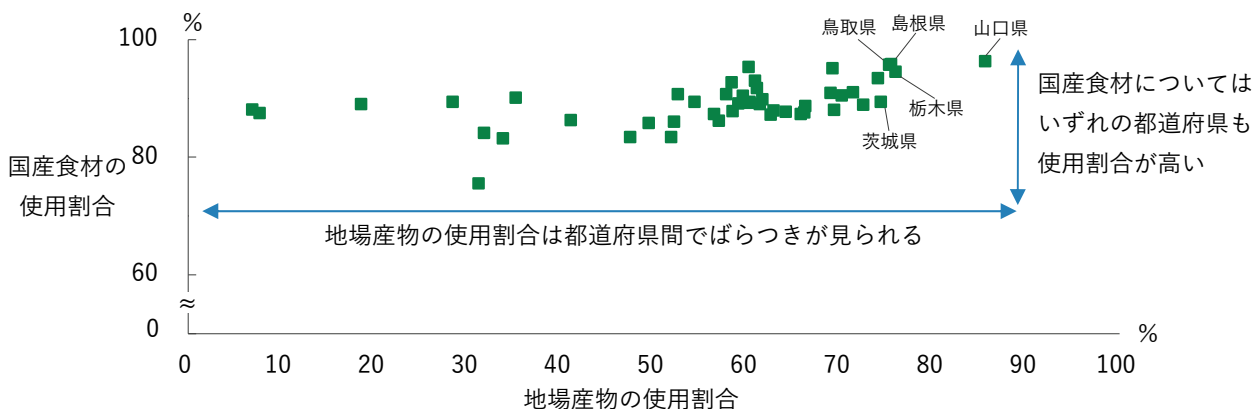
文部科学省が令和4(2022)年6月及び11月に実施した調査によると、学校給食における地場産物、国産食材の使用割合を都道府県別に見ると、地場産物の使用割合にばらつきが見られる一方、国産食材の使用割合はほとんどの都道府県で80%以上となっており、全国的に使用割合が高い状況となっています(図表1-8-2)。都道府県ごとに農業生産の条件が異なる中、学校給食における地場産物や国産食材の活用に向けた取組が全国各地で進められて

¹ 正式名称は「一般社団法人全国農業協同組合中央会」

います。

地場産農林水産物の利用については、一定の規格等を満たし、数量面で不足なく安定的に納入する必要があるなど、多くの課題が見られるため、農林水産省では、学校等の現場と生産現場の双方のニーズや課題の調整役となる「地産地消コーディネーター」を全国の学校給食の現場に派遣しています。また、食育の推進の観点から、地域で学校給食に地場産物を供給・使用する連携体制づくりや献立の開発等の活動を支援しています。

図表1-8-2 都道府県別に見た、学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合



資料：文部科学省「令和4年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」を基に農林水産省作成

注：1) 令和4(2022)年度の数値

2) 金額ベースの数値

(事例) 学校給食コーディネーターを中心に学校給食の地場産活用を強化(神奈川県)

神奈川県さむかわまち寒川町では、栄養分野のほか学校給食や地域農業にも知見を持ち、同町と生産者をつなぐ架け橋としての役割を担える人材を「学校給食コーディネーター」として位置付け、学校給食における地場産活用の拡大を進めています。

同町では、小学校に加えて中学校でも完全給食を実施し、数十年先まで、安全・安心でおいしい給食を提供することを目指し、より質の高い学校給食を児童・生徒に提供できるよう、地場産食材の活用等を推進しています。

令和4(2022)年度には、消費・安全対策交付金を活用し、学校給食における地場産農産物の活用促進に向けたマッチング調査や、地域の農業者との面談等を実施したほか、生産者と給食センターの間での調整を行う学校給食コーディネーターを中心に、地場産の中でも特に同町産の農産物が納品できる体制づくりを進め、地場産農産物の供給体制の強化を図りました。

また、学校給食センターでの地場産活用の拡大に向け、役場内の関係部局やさがみ農業協同組合と連携し、学校給食における地場産食材の活用促進に取り組んだところ、町内の小学校全5校で同町産物の使用回数が約3倍に増加するなどの成果が見られています。

同町では、令和5(2023)年9月から学校給食センターが本格稼働しており、今後とも、同町産を中心に、県内で生産された新鮮な食材を活用した献立や、食育の取組を通して、地域性を感じながら給食が楽しめる工夫を行っていくこととしています。



学校給食に地場産野菜を供給する農業者

資料：神奈川県寒川町

(3) 和食文化の保護・継承

(和食文化の保護・継承に向けた取組を推進)

食の多様化や家庭環境の変化等を背景に、和食¹や地域の郷土料理、伝統料理に触れる機会が少なくなってきたおり、和食文化の保護・継承に向けて、郷土料理等を受け継ぎ、次世代に伝えていくことが課題となっています。このため、農林水産省では、食文化を保護・継承することを目的として、伝統的な加工食品の情報を発信するWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を開設しています(図表1-8-3)。

図表1-8-3 「にっぽん伝統食図鑑」に登録されている伝統食



ぬかにしん(北海道)



ずんだ(宮城県)



干し芋(茨城県)



だし巻き(京都府)



蘇(奈良県)



阿蘇高菜漬け(熊本県)

¹ 「和食」は、「自然を尊重する」というところに基づいた日本人の食慣習。「和食；日本人の伝統的な食文化」として平成25(2013)年12月にユネスコ無形文化遺産に登録

また、身近で手軽に健康的な和食を食べる機会を増やしてもらい、将来にわたって和食文化を受け継いでいくことを目指した、官民協働の取組である「Let's! 和ごはんプロジェクト」や、子供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である「和食文化継承リーダー」を育成する取組を実施しています。

このほか、文化庁では、我が国の豊かな風土や人々の精神性、歴史に根差した多様な食文化を次の世代へ継承するために、文化財保護法に基づく保護を進めるとともに、各地の食文化振興の取組に対する支援、食文化振興の機運醸成に向けた情報発信等を行っています。



和食文化継承リーダーによる
和食文化の普及活動の取組

(和食のユネスコ無形文化遺産登録10周年を契機に普及イベントを開催)

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ¹無形文化遺産に登録されてから、令和5(2023)年12月に10周年を迎えました。これを契機として、日本の伝統的な食文化を守り、和食文化を未来に伝えるため、農林水産省では、和食文化の普及イベントを開催しました。

また、和食文化の保護・継承活動の機運を高め、和食文化が着実に次世代へ継承されるよう、様々な主体による和食文化の保護・継承に向けたイベント開催を推奨し、全国各地で行われるイベントの開催情報等を紹介するページを設けました。

さらに、新たな発想で「和食文化の魅力」を若者・子育て世帯に発信していく「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施しています。



和食文化普及イベントで
調理実演する料理人

(4) 消費者と生産者の関係強化

(消費者と生産者の交流の促進に向けた取組を推進)

消費者と生産者の交流を促進することにより、農村の活性化や農業・農村に対する消費者の理解増進が図られるなどの効果が期待されています。また、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等に関する理解を深めるために、農業者が生産現場に消費者を招き、教育ファーム等の農業体験の機会を提供する取組等も行われています。

このほか、苗の植付け、収穫体験を通じて食材を身近に感じてもらい、自ら調理し、おいしく食べられることを実感してもらう取組や生産現場の見学会、産地との交流会等も行われています。

このような取組を通じ、消費者が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の農林水産物に対する理解の向上、健全な食生活への意識の向上が図られるなど、様々な効果が期待されています。農林水産省は、これらの取組を広く普及するため、教育ファーム等による農林漁業体験機会の提供への支援のほか、どこでどのような体験ができるか等についての情報発信を行っています。

¹ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organizationの略で、国際連合教育科学文化機関のこと

(事例) 「農のある暮らし」を多くの人に体験してもらう取組を展開(埼玉県)

埼玉県さいたま市のファーム・インさぎ山^{やま}では、「農のある暮らし」を多くの人々に体験してもらうため、農業体験や食育活動等の取組を展開しています。

同団体では、「農のある暮らし」をテーマに、環境との共存・共生を目指し、農業、料理、伝統行事といった食や自然の大切さを学ぶ農業体験を継続して行っています。年間の延べ参加者数は約1万人で、年間を通して100品種以上の作物を化学農薬・化学肥料を使用せずに栽培しています。参加者は調理体験を通して、野菜の皮等の野菜くずを始め、竈門^{かまど}でご飯を炊いた後の灰も肥料になることや、かつての農家は資源を循環させて環境に配慮した生活を行っていたことを学んでいます。また、農業体験を通して、採れたての本物の味を知り、収穫した野菜には様々な個性があることに気づき、その体験から多様性を学んでいます。

また、同市と連携し、特別支援学級の生徒等に対し農業体験の場を提供しており、参加した子供たちは自らが行った一つ一つの作業で野菜が大きくおいしく育つ様子を見て感動を覚えるとともに、農作業体験では草むしり一つでも無駄な作業はないことを学んでいます。農場では障害の有無にかかわらず、共に土いじりや作物づくりの楽しさを体験でき、相互に交流できる場となっています。

さらに、埼玉県警察本部少年課と連携し、少年たちの立ち直り支援の場を提供しています。農業体験を通して自信を持ってもらい社会復帰につなげるなど、社会福祉にも貢献しています。

同団体では、今後とも、未就学児から高齢者まで幅広い年齢層の人々と地域交流を図り、体験を通して食と農の大切さを伝えていくこととしています。



特別支援学級の生徒と
地域の小学生による
さといもの植付け作業

資料：ファーム・インさぎ山

(国民運動「ニッポンフードシフト」を通じ、食と農の魅力を発信)

食料の持続的な確保が世界的な共通課題となる中で、我が国においては食と農の距離が拡大し、農業や農村に対する国民の意識・関心が薄れています。

このような中、農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した、官民協働で行う国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」(以下「ニッポンフードシフト」という。)を展開しています。

ニッポンフードシフトは、未来を担う1990年代後半から2000年代生まれの「Z世代」を重点ターゲットとして、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解と共感・支持を得つつ、国産農林水産物の積極的な選択といった行動変容につなげるために、全国各地の農林漁業者の取組や地域の食、農山漁村の魅力を発信しています。

令和5(2023)年度には、東京都、宮城県、広島県、熊本県、大阪府で、食について考えるきっかけとなるトークセッションやマルシェ等のイベントを開催しました。また、多くの人々にとって身近な食である「カレー」や「餃子^{ぎょうざ}」、「おにぎり」をテーマに、食から日本を考える契機を創出する取組や、ニッポンフードシフトの趣旨に賛同した「推進パートナー」等と連携した取組等について、テレビ、新聞、雑誌、Webサイト、SNS等のメディアを通じた官民協働による情報発信を実施しました。



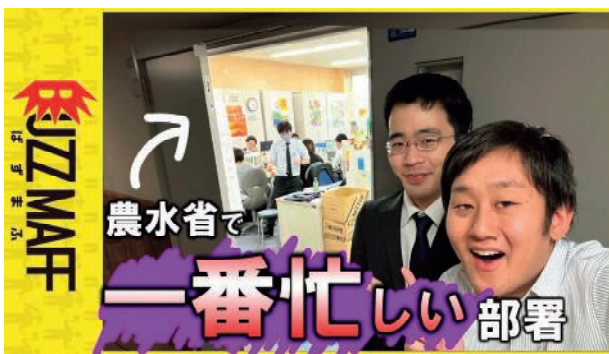
餃子から日本を考える。アニメーション動画

URL : <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/>食から日本を考える。
NIPPON FOOD SHIFT
FES.東京2023**(消費者と農林水産業関係者等を結ぶ広報を推進)**

デジタル技術の活用を始めとした生活様式の変化により、消費者はSNS等のインターネット上の情報を基に購買行動を決定し、生産者もこれに合わせて積極的にSNS上で情報発信をするようになりつつあります。これらを踏まえ、農林水産省は、職員がYouTuberとな^{ばず}って、我が国の農林水産物や農山漁村の魅力等を伝える省公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」や、農林水産業関連の情報や施策を消費者目線で発信する省公式X(旧Twitter)、食卓や消費の現状、暮らしに役立つ情報等を毎週発信するWebマガジン「aff(あふ)」等を通じて、消費者と農林水産業関係者、農林水産省を結ぶための情報発信を強化しています。

特に令和元(2019)年度から開始したBUZZ MAFFは、令和5(2023)年度末時点で動画の総再生回数は4,500万回を超え、チャンネル登録者数は17万3千人を超えています。

また、令和5(2023)年度の「こども霞が関見学デー」の一環として、農林水産省でワークショップを開催したほか、食や農林水産業について学べる夏の特設Webサイト「マフ塾～明日のごはんを考える～」を開設し、小学生から大人まで楽しめるクイズを始め、全国どこからでも農業・林業・水産業を学べるコンテンツを公開しました。

G7宮崎農業大臣会合開催の
機運醸成のためのBUZZ MAFF動画「こども霞が関見学デー」での
非常食に関するイベント