

(6) 食育推進の取組

- 食育とは、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。
- 第4次食育推進基本計画（令和3年度から概ね5年間）に基づき、3つの重点事項（生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、持続可能な食を支える食育の推進、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進）を掲げ、様々な数値目標を設定し、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

【目標の例】

- ・ 目標⑦「学校給食における地場産物を使用する割合を現状値から維持・向上した都道府県の割合」（地場産物等の活用の推進）
- ・ 目標⑫「1日当たりの野菜摂取量の平均値」（東海管内では野菜の摂取量は全国的に見ても低い）
- ・ 目標⑮⑯「産地や生産者、環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」（持続可能な食料システムの構築につながる）

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標値

目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和4(2022)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす			
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	78.9%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす			
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす			
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	57.8%	75%以上
4 朝食を欠食する国民を減らす			
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6% (令和元(2019)年度)	5.6%	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	26.7%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす			
⑥ 栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回 (令和元(2019)年度)	月10.5回	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	76.6%	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	—	78.7%	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす			
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	40.6%	50%以上
⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	28.4%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g (令和元(2019)年度)	10.1g (令和元(2019)年度)	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g (令和元(2019)年度)	280.5g (令和元(2019)年度)	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6% (令和元(2019)年度)	61.6% (令和元(2019)年度)	30%以下
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす			
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民の割合	64.3%	66.5%	75%以上

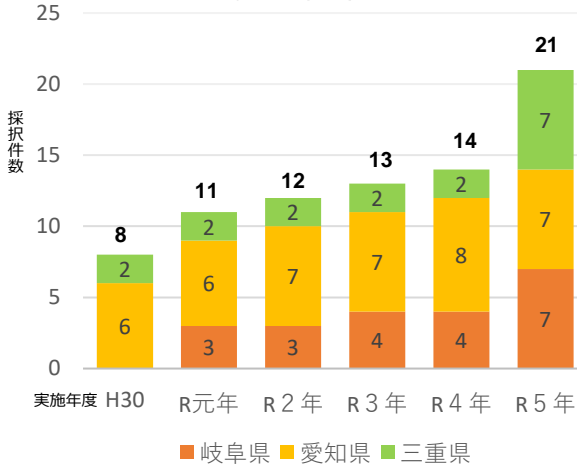
目標	第4次基本計画作成時の値 (令和2(2020)年度)	現状値 (令和4(2022)年度)	目標値 (令和7(2025)年度)
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす			
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	46.8%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす			
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人 (令和元(2019)年度)	33.1万人 (令和3(2021)年度)	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす			
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	62.4%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	69.8%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす			
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	61.7%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす			
⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5% (令和元(2019)年度)	76.9%	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす			
㉑ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	44.0%	55%以上
㉒ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合	44.6%	63.1%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす			
㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	77.5%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす			
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5% (令和元(2019)年度)	90.5%	100%

出典：農林水産省HP「我が国の食生活の現状と食育の推進について（令和6年1月）」

消費・安全対策交付金（地域での食育の推進事業）による支援

食育推進基本計画に掲げられる目標のうち、食文化の継承や農林漁業体験機会の提供等、食や農林漁業への理解を深めるために、地域で取り組む食育活動を支援。都道府県を通じた申請・交付。（対象経費の1/2以内の額を交付）

地域での食育の推進事業の活用状況



【交付金を活用した取組事例（令和4年度）】

●本巣市（岐阜県）

事業メニュー⑤

種まきから収穫まで！園児が取り組む農業体験

幼少期から「食と農」に関心を持ってもらう世代を増やすことを目的に、女性を中心とした農業委員が市内幼稚園に訪問し、種まきから収穫までの年間を通じた農業体験を実施。

農業体験、農業委員や給食センター職員による食育指導等を通じて、正しい食習慣などを啓発。



トウモロコシ種まき

●愛知県

事業メニュー②④

漬物であいちの野菜を食べよう！

愛知県の漬物産業は、豊富な野菜産地を背景に江戸時代から発展し、漬物出荷額が全国第5位（2020年）と漬物生産が盛ん。

愛知県産の野菜を用いた漬物の魅力を知ってもらうことで、漬物を通じた地元産野菜の消費拡大を目指すとともに、漬物という日本の食文化を継承。



作成したリーフレット

●玉城町（三重県）

事業メニュー①③④⑤

玉城町における食育推進事業

令和4年3月に「健康たまき21（健康増進計画・第3次食育推進計画）」を策定し、住民一人ひとりが、食に対する正しい知識と判断力を持ち、適切な食生活を生涯にわたって自ら実践できる力を身につける「食を通じた健康で豊かな暮らしができるまちづくり」をめざす。

三重大学と連携し、玉城町の食文化の保護・継承を目的として、玉城町食生活改善推進委員会を中心とした郷土料理・家庭料理レシピを作成するとともに、町民を対象とした親子郷土料理教室を開催。



親子郷土料理教室

事業メニュー
①食育推進検討会の開催
②課題解決に向けたシンポジウム等の開催
③食育推進リーダーの育成及び活動の促進
④食文化の保護・継承のための取組支援
⑤農林漁業体験の機会の提供
⑥和食給食の普及
⑦学校給食における地場産物活用の促進
⑧共食の場における食育活動
⑨環境に配慮した農林水産物・食品への理解向上の取組
⑩食品ロスの削減に向けた取組

(1) 「学校給食セミナー×交流会」の開催

学校給食における地場農産物・有機農産物等の活用の推進についてアドバイザーを招き、令和5年度において3回にわたり先進事例を紹介するセミナーと、参加者同士や講師・アドバイザーとの情報交換及び課題共有等の場として交流会を開催。

【第1回】令和5年4月21日(金)

静岡県袋井市 教育委員会 おいしい給食課 石塚浩司氏・袋井市 生産者 土屋克己氏
 (教育委員会職員が地産地消コーディネーターとなり給食の地場農産物の活用率50%超)
 千葉県いすみ市 農林課 主査 鮫田晋氏 (農林課職員を中心に市が主導し有機米給食100%達成)



交流会の様子(第1回より)

【第2回】令和5年7月11日(火)

愛知県東郷町 町長 井俣憲治氏・同町給食センター所長 中嶋章人氏
 (町主導により有機給食を実現(トップダウン型))

【第3回】令和5年11月17日(金)

岐阜県加茂郡白川町 千空農園 代表 長谷川泰幸氏・白川町役場 農林課 西野仙幸氏
 (有機農家を起点にて有機給食を実現(ボトムアップ型))



第3回講師
 (長谷川氏・西野氏)



セミナーのアーカイブ動画はこちらから ⇒

(2) 動画「東海食育さんぽ」の配信

東海農政局では、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育を進めるため、食育に関するテーマについて、東海地域で食育活動を行っている方々からお話をお聞きし、「東海食育さんぽ」を作成し、YouTubeの農林水産省公式チャンネル(maffchannel)で配信。

第5回『アスリート大学生のリアルな食生活!』

東海学院大学(岐阜県各務原市)の管理栄養士の先生と男女ホッケー部員



食の座談会で、あっと驚くアスリート学生の食生活等を紹介します。

第6回『災害時の食を考える!』

JA愛知厚生連 足助病院(愛知県豊田市) 病院祭



災害時に役立つバッククッキング(湯せん調理法)と、災害時の備蓄食材を紹介します。

第7回『幼児期の食育を考える!』

富士文化幼稚園(名古屋市)



第7回食育活動表彰において、「教育関係者・事業者部門の教育等関係者の部」で、「審査委員特別賞」を受賞しました。



「食育さんぽ」
 はこちらから



<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiiku/SANPO.html>

お問合せ先:消費・安全部 消費生活課 Tel 052-223-4651

(3) 消費者向けの情報発信

- **野菜の消費拡大に関するセミナー「伝統野菜で旬の食を楽しむ」を開催**
 令和5年12月6日、伝統野菜への理解を深めていただき、野菜の消費拡大につなげるためのセミナーを開催しました。
 あいち在来種保存会代表世話人の高木幹夫氏から「伝統野菜から学ぶ地産地消」と題し、基調講演が行われました。
 パネルディスカッションでは、東海地域の伝統野菜の新たな魅力や調理方法など、旬の食の楽しみ方について、パネリストから活発な発言がありました。
- **エシカル消費に関するセミナー「東海の食文化に欠かせない 発酵の新たな魅力を考える」を開催**
 令和6年1月30日、エシカル消費（人や社会・地域・環境に配慮した消費行動）をより多くの皆さまに実践していただけるよう、エシカル消費に関するセミナーを開催しました。
 名古屋大学大学院 環境学研究科 教授 横山 智氏から、「食を支える発酵調味料～日本の納豆とアジアの納豆～」と題し、基調講演が行われました。
 パネルディスカッションでは、東海地域の伝統的発酵食品の意義や、それらを次世代に残し、伝えていく方法について、パネリストから活発な発言がありました。
- **「TOKAIミニコミ」の発行**（令和5年度発行回数：食品関連企業7回）
 東海地域における食の安全・安心や環境にやさしい持続可能な消費の拡大につながる最新の情報を紹介しました。
 東海の伝統発酵調味料等の魅力やサステナブル・シーフードを開発したフードテックなど、幅広い食に関わる情報を発信しています。
- **「消費者の部屋」の展示**
 農林水産業の重要な政策を、テーマを替えて展示。（「特別展示」（年間17テーマ））
 特に、「農山漁村のはたらきと未来」「知っておきたい食品の表示」のテーマで、来場者が多く、高い関心が示されました。
- **消費者団体等との意見交換会を開催**
 （令和6年2月29日（愛知県）、3月5日（三重県）、3月8日（岐阜県））
 食品アクセス問題、食品ロス削減に関して、地域において活動されている多様な主体である団体等から、施策に反映するための意見をいただきました。

地域を消費で応援し 環境に配慮する消費への行動変容に向けて

令和5年12月6日
「伝統野菜で旬の食を楽しむ」



概要は
こちらから



基調講演の様子



パネルディスカッションの様子

令和6年1月30日
「東海の食文化に欠かせない
発酵の新たな魅力を考える」



基調講演の様子

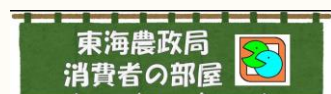


パネルディスカッションの様子

概要は
こちらから



「TOKAIミニコミ」は
こちらから



「消費者の部屋」は
こちらから

