

セッション2 討議内容抄録

ている。県内は主に半乾燥地帯に属するが、多様なランドスケープに富み、この村は標高が高く、山間地農業をやっている。

私たちはこうした農村地域で、農村の人たちの食習慣評価を通じ不足栄養素を特定して、その地域にある農産物を利用することで不足がちな栄養素を補う活動を行っている。

具体的には携帯電話の利用で、ケニアでもすぐ普及しているので、新たな栄養評価アプリを開発し、地域の中にいる看護師さんとか、栄養改良普及員に使ってもらい、食習慣に応じた栄養指導による意識変化をモニタリングし、アプリ機能の有効性を確認する取組を行っている。今、この後ろでまさに現地の調査員が農家の人と話をしながら、彼らの食習慣、どのようなものをどういうふうに食べているのかということを使い記録し、その評価内容に沿った栄養指導をリアルタイムで提供している。これによって対象者の皆さんの栄養リテラシーを高める取組を行っている。

アプリの開発にあたっては、いろいろ困難な問題があった。一つは多様な食文化で、地域に合った食事情を理解し、改善方法を提供するという点であった。ケニアには 50 を超える民族があり、それぞれの言葉や食習慣がある。多くは町から食材を買ってくるというよりは自分の家で、作物や家畜を育て自らの食を賄っている。農業をベースに食生活を営んでいる民族がいる他方で放牧を生業にしている民族もあり、食習慣は民族によって大きく異なる。

もう一つの課題は先ほども出た、地域農産物の利用を促すという点。我々の調査では、ケニアには 200 種を超える多様な食用作物があるが、そのうちの約 4 分の 1 が栽培作物で、残りの大半は半野生の作物種である。このような半野生作物は農村の人々の栄養源のみならず収入源として大変重要な食料資源である他方で、利用に関する研究事例は少なく、農村の伝統知も近代農業や開発の流れの中で近年急速に失われつつある。環境の中で食料を調達する知恵、そのような環境・農業・栄養を連関する伝統知をどう記録・保全して、次の世代に伝えていくのかというのが大きな課題である。こうした地域食は彼らの食文化に密接に結びついている他方で、教育を受けてない人たちの食べ物という固定観念があり、彼らの意識を変えということ自体が非常に大きなチャレンジになっている。

将来的には一般の企業さんたちも巻き込んで、アフリカの低利用食料資源に新たな付加価値を付けて、それを栄養改善または市場に出していったらいいのかということで、新たなパートナーシップによってシナジーを生む連携をさせてもらえるような機会ができるといいと感じている。

永利

大変リアルな、貴重な現場の声を聞かせていただき感謝。半野生作物はボリビアでも同じように利用されている。半野生はすぐ扱いにくい、実はそれこそがすぐ効能持っていて、この半野生種は頭痛に効くとか、胃腸に効くとか、そういった形で農家の方は利用してきた、しかし今それが廃れつつある。だから、それを守ろうといった取組をしているのですが、そういった知識は生産効率が追いつかず離農が進むと失われていくという現状はボリビアも一緒。そういった知識も含めて、大事に守っていききたいなと思っているところ。SNS を活用して、現場の農家への普及活動を進めていく予定であるが、これからは品種とか栽培技術を発信してだけでなく、現場の食習慣などの情報も併せて吸収しながら、相互にいい形で連携し合っていけるようなものを作っていけないといけないとあらためて感じた。

森元

セッション2 討議内容抄録

まさしく伝統知のエロージョンというのはアフリカにとって大きな問題である。環境内には食べ物がいっぱいあるが、それを利用することを知らない人たちが多い。知らないからそれが食に繋がらないということ。人々の意識やリテラシーをどうやって高めていくのかということが問題。健康機能性研究などを通じ、新たな付加価値を付けることで利用の用途を広げていくことが一つの手段かなと、今は考えている。

➤ ガーナにおける栄養改善：重宗 之雄

公益財団法人味の素ファンデーションは2017年に設立された、食を通じた栄養改善をする日本の法人。今回、栄養サミットに際しては、当財団の四つの事業についてコミットメントを発出したところ。その中の一つである、ガーナでの発育阻害の予防事業を紹介する。

我々は、ガーナ保健省の傘下にあるガーナ・ヘルス・サービスという所と、パートナーシップを結んで、協働の事業をやっている。2011年にMOUを締結して、10年にわたって、共に進めてきたもの。保健所に子どもの健康状態をお母さんが検診に来ると、そのお母さんたちに対してナースが栄養教育を行って、栄養改善の一つのソリューションとして、現地の伝統的な離乳食では不足してしまう栄養素が入った栄養食品、『KOKO Plus』という商品を販売している。これは、現地原料使い、現地工場で生産し、現地企業が販売を行うという商品で、この商品を試してみたらという推奨してもらっている。『KOKO Plus』は保健所の近隣で販売されている。このディストリビューションも我々が支援をしながらつくり上げてきたものだが、そこでお母さんが『KOKO Plus』を買って帰って、いつもの離乳食に振りかけていただき、次の検診に行くと、子どもの健康状態を見るというサイクルをつくり出す協働のスキームになっている。

導入10年の節目にマサチューセッツ工科大学MITのD-Labというところが開発した、パートナーシップ・コー・デザインツールキット、P.ACTという共通の理解と賛同を得られるようなパートナーシップモデルをつくるという手法を使って全8回のワークショップを現地に在る我々の駐在者と5年ガーナにいた当事者がガーナ・ヘルス・サービスの栄養部長等とワークショップを行った。このレポートにはオープンアクセス可能なので興味のある方はご覧いただきたい。

このワークショップを通じて、お互いに本音で語り、より理解が深まって、この先に生かせる成果が出せた。一方で実はお互い分かり合えていたと思っていたところが、実はあんまり分かり合えてなかったということも気づきであった。実際にこのすれ違いは、かなりショックなことだった。ガーナの乳幼児の発育阻害を改善していくという同じパーパスを持っているのだが、MOUとかMOCみたいな、いわゆる、書面の覚書はあくまでもパートナーシップの入り口であって、アウトカムやそのインパクトを生み出すためには、志だけでは実現できないのだと。もっと泥くさく、人と人とが分かり合えるようにしていかなければ、お互いの立場を尊重して進めるということが、なかなか難しいということを今回、痛感した。支援する側とされる側のパートナーシップではない本当に理解し合える関係というものが、ぜひ、本音ベースで皆さまと語り合えたらいいと思う。

➤ 全体の感想

Pilar

たくさんの刺激となる素晴らしい経験が語られた。個人的に魅力を感じたのは、栄養には色々なエンターポイントがあるということ。FAOについていうと、例えばFAOは国際的なレベルで30億人以上の人たちが、まだ健康な食事を取れていないという状況に注目してきた。

今日、皆さんが紹介してくれた経験、食品の価値、どのように知恵を共有しパートナーシップを構築する

セッション2 討議内容抄録

のか、日本でどのように人と関わっていくのかという話は非常に惹きつけられた。いろいろな可能性のあるアクターを巻き込んでいくということは素晴らしいことで重要なこと。

食料システムの抜本的な改革が必要である。それによって、健康で持続可能な食を作っていくことが必要。人類社会は気候変動や公平性の危機などの大きな課題に直面しているけれども、我々の、心、資源、ツール、技術全てを集結させ、これらの問題を解決していくことが必要。FAO は新たにプライベートセクターとの連携戦略を公開したが、プライベートセクターは、多国籍企業だけでなく、金融セクターや生産者や消費者組織など様々であり、我々は課題と一緒に取り組める。イノベーションについて考えることは重要。民間セクターのいろいろな国・地域でイノベーションをリードしている。生産、流通、加工、消費についてのイノベーションを多くのステークホルダーが関わることで促進、拡大していくことができると思う。

➤ まとめ～新しいパートナーシップ構築に向けて

戸田

最初のピラーさんの話に出ていた、マルチ・アクター・セッティングにおける知識ベース、知恵ベースの営み、これは既に他のかたがたのご発言にもあったが、結構、現場でいろいろなされているということ。これは「集合知」、「collective wisdom」と呼んでもいいかもしれない。多様な人々がつながって、新しい世の中をつくっていくということが既に始まっている。イノベティブパートナーシップは既にオンゴーイングなのだと強く認識した。

次に、永利さん、それから、森元さんの話の中であった、「地域の自立」、「地産地消の回復」、その中で貧しい人々の暮らしの健康とともに地球の健康も同時に守っていくこと。これは冒頭に申し上げた、知恵をグローバルに活用しようということの実践であり、これからも続けて加速されていくこと。永利さんの発言で勇気づけられたのは、最も難しいところから始めているということ。これは国際協力に携わる者にとってはしびれる発言。本当に厳しい所、乾燥地であり、塩害も激しい所で成し遂げたら、それはいろいろな所で提供できるということ。これは社会変革の一つのフォーミュラだと思っており、このダイナミック・アンド・イノベティブ・パートナーシップを実現するために、一つ肝に銘じるべき問題、キーワードだと思う。

シグマクシスの田中さんから、本気度の高い人の多様なつながり、敷居高くしても乗り越えてくる人との多様なつながりにこのセッションを機会に拡大していただきたい。

ヴィ・トゥ・ヒエンさん、ロメロさん、杉田さんからの若い感性を次の国際会議などのセッションに、ぜひ、生かしていただきたい。

本日の私的なクライマックスは山田千紘さんの参加。父親として、自分の娘が山田さん境遇になった時、親としてどう支え、どう育て、どう見守るか、いろいろなことを思い巡らしながら考えた。ただ、私の好きなルワンダの国のことわざで「小さな光は真っ暗闇の中で神々しく輝く」というものがあって、本当に困難な状況でしか分からないこと、見えてこないことというのがある。それをまさに山田さんの生きざまが反映、そのまま出している。それを我々の学びとしたい。パートナーシップというきれいな言葉はいろいろ並ぶが、それは結局、「共に」幸せに生きていくということ。栄養はその手段になるということを学ばせていただいた。

あと、半野生、半栽培、これもとっても良い視点。私がこの最初に考えていたパートナーシップはいろいろな人間のパートナーシップだったが、そうではないと。地球に生きている動物たち、植物、そして、この地球全体とのパートナーシップってことを考える、これが 21 世紀的なイノベティブなダイナミックなパートナーシップだった。これは私自身、最大の学びの一つだったといってもいいと思う。

セッション2 討議内容抄録

最後に、重宗さんご指摘のとおり、志や合意文書の締結だけではだめ、ということ。我々はどこでいろいろなことを分かったような気になっているけど、実際に実践してみると、また、たくさんのいろいろな困難に直面することになるのだと思うが、今回、この機会、この時を共有できたこと、それから知恵を共有できたことを財産として、これからも皆さんとつながっていきたい。この会議は一過性のものではないので、世界中の人が健康で幸せな暮らしができるために、これからも活動を続け、それぞれがつながっていくことができればと思う。

以上

セッション2 記録写真



順天堂大学
戸田隆夫様



東京外国語大学
杉田美夢様



東京外国語大学
ロメロルイサ様



株式会社シグマクス
田中宏隆様



国際農林水産業研究センター
永利友佳理様



味の素ファンデーション
重宗之雄様



女子栄養大学
ブイトゥヒエン様



モチベーションスピーカー
山田千紘様

セッション2 記録写真



FAO
Pilar Santacoloma様



国際生物多様性センター
森元泰行様

セッション3 討議内容抄録

■セッション 3 について

1. 開催日時：12/7 17:30-19:00

2. 開催場所：パレスホテル

3. セッション名

栄養不良の二重負荷への対策と支援の枠組み

～グローバルコミュニティとの円卓会議

4. 主旨

近年の栄養不良の問題は、飢餓の問題だけに留まりません。低栄養と過栄養が併存する栄養不良の二重負荷が広がり、途上国・新興国においても生活習慣病が拡大しています。本セッションでは、世界の栄養改善の取組を進めるグローバルコミュニティの皆さんの最新の取組を共有するとともに、多様な栄養課題解決のために民間企業が果たせる貢献とは何か、また、グローバルコミュニティとのパートナーシップのために何が必要なのかについて議論しました。

5. 出席者

➤ 座長 Steve Godfrey GAIN Director, Policy and External Relation

➤ 座長（日本） 水野政義 農林水産省 総括審議官

➤ パネリスト

① Abigail Perry WFP, Nutrition Director

② Nancy Aburto FAO, Deputy Director, Food and Nutrition Division

③ Diane Holdorf WBCSD, Executive Vice President

④ 前田文男 日本ハム株式会社 取締役常務執行役員

⑤ 田中 充 日清食品ホールディングス株式会社 常務執行役員・CDO グローバル
イノベーション研究センター 所長 兼 グローバル食品安全研究所長

⑥ 丸山和則 DSM 株式会社 代表取締役社長

⑦ 森島千佳 味の素株式会社 執行役サステナビリティ・コミュニケーション担当

⑧ Bas Rüter Coöperatieve Rabobanks U.A. Global Head Sustainability

⑨ 梅田泰弘 農林中央金庫 常務執行役員・食農法人バンキング共同統括責任者

⑩ Inge Kauer ATNI, Executive Director

6. 概要

① 開会のあいさつ：水野 政義

本セッションでは世界中で拡大する「栄養不良の二重負荷」の問題に対して、グローバルコミュニティと日本の企業が連携することで「栄養改善」解決のためにどのような取組ができるか、「栄養改善」に向けて企業はどのようにしてこのメッセージを発信し、グローバルの皆さんと連携を強化していけばよいかという点について議論したい。

日本は食糧難だった時代を通じて栄養不良の二重負荷の問題に関する様々な経験をしてきた。そこでは、政府も食品業界も重要な役割を担ってきた。本日の参加企業は、消費者が塩分をあまり使わなくてもおいしい味を楽しめる製品や、オフィス環境でも簡単に摂取できる麺類など数々の素晴らしい製品を開発している。また、今回のサイドイベントでは、60 以上の日本の企業、団体等から具体的なアクション

セッション3 討議内容抄録

プランが発表されているので、目を通していただきたい。

それぞれの企業はグローバルコミュニティと個別にコンタクトを取ることはできるかもしれないが、それだけでは成果に限界がある。今回の議論をきっかけに、是非、グローバルな流れをつくり、大きな波及効果を生み出していきたい。

② 座長からのプレゼンテーション : Steve Godfrey

栄養不良の問題は、グローバルで非常に大きな懸念になっている。約 20 億人は、ビタミンやミネラルが不足、一方で、約 19 億人が過体重であり、栄養不足と過栄養が同時に発生している。このままでは、2030 年までに飢餓に苦しむ人をゼロにするという目的は達成できない可能性がある。最も心配なことは、コロナの影響によって、特に子どもたちの体重が極端に不足する消耗症（wasting）が増加していること。

FAO が作成した健康的な食事へのアクセスマップによれば、20 億人が、特にアフリカの地区の 4 人に 3 人が十分な食事を取れていない。そして多くの国・地域で、健康的な食事を取るためのコストが、市民に手が出ないレベルにあることを示している。

一方、過体重の問題もある。肥満の問題は非常に複雑だが世界中で上昇傾向にあり、健康的な食習慣を持つ日本においても、肥満は増えている。また、それに対処するコストも増加してきている。

今回、議論したいことは、「栄養価が高く、安全な食事を膨大な数の人々に提供していくために、特に民間セクターがどのような役割を果たせるのか」という点。多様性、食習慣の違い、文化的な側面をよく認識した上で、地域が主体となるイニシアチブを執っていくことが大事。食べ物の環境は、単に健康的な食事を出していけばいいということだけではなく、もっと包括的なアプローチが必要である。

③ 栄養問題の解決のため効果的パートナーになる方法、企業が果たす役割

1) WFP の取組 : Abigail Perry

WFP は世界最大の人道組織で、民間セクターと極めて密接に取り組んできた十分な経歴がある。直面する課題に目を向ける中で、企業との間で構築してきた前向きな関係を本当に大切にしている。また、健康的な食事へアクセスできないことについては、ビジネスコミュニティの関与が大変重要。以下の点が重要である。

1. 既存のネットワークを企業が本当の意味で活用すること
2. 企業がそれぞれの専門性を共有すること
3. 食品セクターを超えた企業の専門性を結びつけること
4. 企業は責任ある行動をとり、その責任を負うこと

2) FAO の取組 : Nancy Aburto

FAO は、すべての人々が持続可能なアグリフードシステムに基づいて健康的な食事をとることができるというビジョンを持っている。そうした持続可能性は重要であり、アグリフードシステムが将来にわたっても健康的な食事をもたらすことができるよう必要とされる天然資源を確実に守らなければなりません。そのため、FAO の栄養に関する取組は、アグリフードシステムアプローチの広範に及びますが、そのコンセプトもまた極

セッション3 討議内容抄録

めて広範であり、私たちはマルチセクターによる連携をしっかりと考えなければならない。

健康的な食事のためにアグリフードシステムをどのように転換できるか考える場合に、民間セクターのパートナーと特に関連がある2つの重要な取組は以下のとおり。

- ① 中小企業との取組：中小企業は食料サプライチェーンの支えとなるものであり、日本からの継続的サポートの必要がある分野
- ② ナレッジブローカーとしてのFAOの取組：国連機関はスキルや能力、技術、イノベーションを有する人々と持続可能な解決策を目的として技術移転から最も恩恵を享受できる者を結びつけ、支援することができる

今日のイベントのこれからのセッションやサミットは、栄養改善の目標に対し相乗効果を生み出す機会。

3) WBCSDの取組：Diane Holdorf

N4Gに関わる民間有識者のメンバーとともに、WBCSDは、栄養状況改善のための責任あるビジネス誓約（Responsible Business Pledge for Better Nutrition）の作成をリードする一助を担ってきた。これは、東京栄養サミットで発表される、民間セクターのコミットメントについて、どのようなものかという事例とともにフレーム提供している。

私たちの民間企業のメンバーに加えて、ビジネスの有識者等のパートナーと共に取り組んだこのフレームワークの作成は、栄養不良を撲滅する行動計画とコミットメントを前面に打ち出すものとなった。こうしたプロセスには多大な時間と貢献が求められますが、WBCSDは、ビジネス界を当初から取り込み、幅広いフードシステム転換アジェンダや、その中心にある栄養の重要性との間のつながりを構築した。現在、企業は危機的なレベルの栄養不良に対してリーダーシップを示している。

今回、我々は「Responsible Business Pledge」として7つのコミットメント領域を特定した。1つ目は、栄養スマートな農業に関わる行動、2つ目は、栄養改善のための製品イノベーションと再構成、3つ目は、ビジネスモデルの変更・栄養改善のイノベーション、4つ目は、責任あるマーケティング、5つ目は、様々な形態での健康的な食事の促進、6つ目は、労働者の栄養で、7つ目は、栄養改善を加速化するための財源と投資。

栄養不良の問題の根深さと、コロナのウイルスの感染拡大以降の栄養問題の悪化の加速化を考えると、私たちはあらゆるセクターや利害関係者を横断する形での緊急の行動が求められていることを支持し、そうした解決策を探る上でビジネス界のコミットメントを支援したい。

④ 「栄養不良の二重負荷」の解決に向けたビジネスセクターの貢献とは

1) 企業の取組：企業ビジョンと貢献策

1. 日本ハムの取組：前田 文男

当社が大切にしている企業理念は「食を通じて社会に貢献すること」、「従業員が自己実現を行うこと」。2030年までに目指すマイルストーン「たんぱく質を、もっと自由に。」に向けて、食の安定供給を、より環境、社会に配慮したかたちに変化させていきたい。

セッション3 討議内容抄録

日本ハムグループは、日本人の平均的なタンパク質摂取量の6パーセント、そのうち、動物性タンパクでは11パーセント、食肉では約24パーセントを供給している。我々にはタンパク質をしっかりと日本の国民の皆さまにお届けする義務がある。

東京栄養サミットでの当社のコミットメントは次の通り。

①食物アレルギー関連に関して、食物アレルギーの有症者の食事の選択肢を広げ、栄養改善と幸せな食事に貢献する。

⇒当社は食物アレルギー有症者に寄り添いつつ、1996年からこの事業を開始。アレルギーケア商品をはじめ、現在では食物アレルゲンの検査キットも発売している。2007年には、特定原材料7品目を使用しないアレルギーケアの工場も設立した。

②タンパク質摂取における選択肢の拡大。タンパク質摂取の選択肢を多様化する商品開発、新たな代替タンパクの研究開発、上市などを行ってきたい。

⇒代替タンパクの選択肢を拡大。植物由来の大豆ミートを利用したソーセージ、ハム、ハンバーグなどを発売している。併せて、少ない水、小さな土地をテーマにした代替タンパクの研究にも着手した。また、培養した動物細胞を食品製造に活用する培養肉の研究を進め、上市を目指す。

③超高齢化社会における健康寿命延伸の商品の開発。脳機能の維持及び抗疲労を持った特許を取った素材を商品としてこれからのフレイル時代に対応していきたい。

⇒健康寿命の鍵となる運動機能と脳機能の維持に向けて、これまでの食を通じた取組に加え、脳機能の維持に効果のある商品の発売を12月1日に開始した。鶏肉に多く含まれる有用成分イミダゾールジペプチドは、記憶力の維持と疲労感の軽減に効果があるといわれており、特許を取得し商品化した。

日本ハムグループは、これらの3つをしっかりと数値目標と併せて進めていきたい。

2. 日清食品の取組：田中 充

昨今、ESG、SDGs への関心の高まりと共に、企業に期待される社会的な役割も大きく変化している。

「温室効果ガス」、「倫理的調達」などの環境にまつわる課題、そして「過栄養」「低栄養」といった栄養と健康にまつわる課題は特に注目を集めており、従来取り組んできた食品安全に加え、日清食品グループにとっても極めて重要な課題である。これらの重要課題を踏まえ、日清食品グループは、「ウェルネス製品」、「食物アレルゲン検査」、「代替肉」、「食品廃棄物」について、コミットメントを策定した。

今回はこの「ウェルネス」という観点に絞って、弊社グループの栄養と健康への取組についてご紹介する。弊社グループでは、食を通じたウェルネスについて多角的なイノベーションを行っていくことで、世界の栄養不良の二重負荷の解決に寄与したいと考えている。

まずは製品全体の健康価値・栄養性の向上。過剰摂取が健康に悪影響を与える成分を削減し、ビタミン・ミネラル・食物繊維等の健康に良い成分を強化することなど、栄養プロファイリングシステムも視野に入れながら、健康価値・栄養性を高めていきたい。「好きなものを好きな時に好きなだけ食べても大丈夫な世界をつくりたい」という思いから、「完全栄養食」の開発にも力を入れている。

加えて、弊社グループは、CEOの安藤が国連WFP協会の会長として積極的に飢餓撲滅の支援を行っており、途上国への低栄養の問題にも取り組んでいる。これらのイノベーションを通じて、世界中の

セッション3 討議内容抄録

人々のウェルネスにアプローチし、栄養不良の二重負荷をはじめとする栄養・健康課題の解決を目指していく。

3. DSMの取組：丸山 和則

DSMは、サイエンスに基づいて、世界の人々、動物と地球の健康と栄養の改善に取り組む企業。現在と未来世代の全ての人々の生活を向上することをパーパスとしている。民間企業として、慈善事業としてではなく、ビジネスを通じて、サステナブルかつスケラブルに世界をよりよく変えていくことができると考えている。

当社は本年9月、国連食料システムサミットを前に、2030年に向けた「フードシステムコミットメント」を発表し、「人々の健康」、「地球の健康」、「健康的な生活」の3分野で5つの具体的かつ定量的な目標にコミットした。そのうち2つは東京栄養サミットのコミットメントにも採用した。1つは、微量栄養素不足の状態にある8億人の脆弱な人々の栄養状態改善。そしてもう1つは、貧困状態にある50万人の小規模農家の生活向上である。

当社は、これまで科学に基づき、さまざまなイノベーションを実現してきた。アジア地域での主食である米は、地元の食文化に深く根差している。DSMは微量栄養素をバランスよく含む独自の栄養強化米を開発、供給することで、アジア地域の脆弱な人々の栄養改善に非常に大きなインパクトを与えている。

官民連携のイノベーション事例としては、アフリカでの官民共同事業「Africa Improved foods」（AIF社）がある。ルワンダ政府とDSMのジョイントベンチャーで、世銀IFCや英蘭政府金融機関の投資を得て2016年に設立した。これまで、現地で300名以上の直接雇用を創出し、13万超の小規模農家から原料調達を行い、栄養強化食品事業を立ち上げてきた。地域の生活改善に貢献し、強靱なフードシステムを現地に立ち上げ、ルワンダと周辺国の人々の栄養状態を改善することをビジネスとして行っている。

我々のコミットメントを実現するために官民パートナーシップは欠かせない。世界で最も脆弱な人々に対して我々の栄養改善ソリューションを届けるために、これまでも国連WFP、UNICEF、ワールドビジョン、各国政府、その他多くのパートナーの皆さんと手を携えて歩みを進めてきた。

4. 味の素の取組：森島 千佳

味の素グループは、アミノ酸のはたらきを活用し、食と健康の課題解決企業になることを目指し、「10億人の健康寿命延伸」と「環境負荷50パーセント削減」の二つのアウトカムを掲げている。そして、「10億人の健康寿命延伸」に向けた中心的な取組が栄養改善の取組である。

栄養不良の二重負荷については減らすべきものとしてうま味を活用したおいしい減塩、減糖と減脂、増やすべきものとしてはタンパク質の摂取、野菜・果物の摂取促進に取り組んでいる。特に食塩の過剰摂取は深刻な問題。また、タンパク質の摂取促進は、フレイル予防としてもとても重要。これらの取組を推進する独自の戦略が「妥協なき栄養」である。

「妥協なき栄養」には三つの柱がある。

①「おいしさに妥協しない」とは、例えば減塩もおいしさを損なわずに減塩をするということで、おいしいからこそ続けられる、定着するということになる。

セッション3 討議内容抄録

②「食へのアクセスに妥協しない」とは、誰でもアクセス可能にすることで、誰一人取り残さないという考え方にも通じる。

③「地域の人々の食文化を尊重し、栄養改善に取り組む」ということ。これら3つは、生活者の行動変容においても、とても重要で効果的だと考えている。

おいしい減塩の具体的な活動について紹介する。スマ塩、Smart Salt プロジェクトを昨年からグローバルで展開している。我々の強みであるうま味やだしを上手に使うことで、食事のナトリウム量を減らしつつも、おいしさを保てるのが特長。デジタル動画などで減塩の動機づけを行い、次に簡単においしく減塩できるレシピを紹介することでエンカレッジし、最後に減塩に役立つ調味料を手にとってもらい、おいしい減塩を体験してもらうというもの。このようにして、生活者の行動変容を促し、それが定着することを目指している。また、行政、流通、アカデミア、メディアなど、マルチステークホルダーとパートナーシップを組んで、この活動を促進している。

健康寿命延伸への道筋を示す当社の栄養コミットメントは、現在の7億人へのおいしさ中心の食の提供から、10億人へのおいさと栄養バランスの両方を兼ね備えた食の提供を目指すもの。「うま味によるおいしい減塩の実践サポート」、「健康に役立つ製品の提供」、そして、「レシピやメニューなどの健康に役立つ情報の提供」。この三つの柱と、その基盤となる「職場の栄養改善」で構成されており、定量目標も定めている。そして、アカデミアとのイノベーション、マルチステークホルダーとのパートナーシップやエコシステムの構築で、さらなる高度化を図っていこうと思っている。栄養サミットで、このコミットメントをグローバルに宣言し、栄養改善の取組を一層加速していきたいと考えている。

2) 企業とのパートナーシップのための持続可能な金融のエコシステム

1. ラボバンクと農林中央金庫の取組

ラボバンク : Bas Rüter

金融セクターは、食料システムの転換と栄養不良問題への適切な取組が確実に行われることに関心を持っている。食料の必要性は特にアフリカやアジアで高まっているが、同時に環境や自然への影響がより少ない形で対処する必要がある。また、ネットゼロやネイチャーポジティブを考慮する際に、栄養を高めることにも配慮しなければならないが、手頃な価格が維持できないというリスクも考えなければならない。

私たちにとって重要なのは、クライアントに先頭に立ってもらい、自らの手でシステムを変え、受け身で影響を受けないようにしてもらうこと。利益が上がり、クライアントにとってこの分野への参入が魅力的になる混合型ファイナンスソリューションを提供している。

また、発展途上国、新興国の小規模農家が融資を利用しやすくするために、技術支援、助成金、回転基金を組み合わせ、8,000万ユーロ超を投資する計画であり、農林中金とパートナーシップを結んでいることをとても嬉しく思っている。

農林中央金庫 : 梅田

農林中金からは、栄養不良の二重負荷をはじめとする栄養問題の解決につながると考えられるファイナンス以外の取組について紹介する。

まず当社は、三菱地所、日経新聞と連携して、大手町、丸の内、有楽町という、東京の中心エリアで

セッション3 討議内容抄録

ACT5 という、SDGs のプロジェクトを展開している。このプロジェクトでは 3 社以外にも多くの企業が参加し連携を促すプラットフォームのような役割を果たしている。近年ではスタートアップ企業との連携を加速させたり、画期的なイノベーションやデジタルトランスフォーメーションなどにも注力したりしている。このようなプラットフォームを通じて、環境に配慮した食料生産の調達や日本ハムが紹介していた代替食品の浸透をも推進することで、日本や世界中の、質の高い栄養を届けることにもつながるのではないかと考えている。

個々の栄養の推進という観点では、食品、農業に関心を持つ次世代を育成することが大事だと考えており、個人レベル、子どものレベルでの草の根活動も重要だと考えている。農林中金が属する JA バンクは農協の金融の部門だが、このグループ全体で、児童、子どもたちに対して農業や自然環境などに対する理解を醸成するために、小学校に対する教育本の配布などを行っている。10 年以上にわたって継続しており、その本の配布数は累計で 2000 万部となっている。

農林中金はラボバンクと同様に、協同組織の金融機関である。協同組織、協同組合という組織形態は、農村の貧困問題などの解決に資する組織形態であるという思いがあるため、グループの中で、アジアの大学への寄附講座などを設けて、次世代、開発途上国の皆さんへの教育といった観点でも貢献している。先進国である日本を含めて、proven なビジネスモデル、テクノロジーなど、色々な取組の移転が途上国の栄養不良の二重負荷の課題解消にも貢献できると考えている。

3) 企業評価の新たな取組

ATNI : Inge Kauer

栄養アクセスイニシアチブ (ATNI) は、企業にアカウンタビリティのツールを提供している。これは栄養不良の二重負荷の改善への企業の貢献の進捗を確認するもの。こうした評価は企業に、栄養に関して着実に改善を図るための変化のロードマップを提供し、かつ機関投資家や政策立案者にとっての情報源となる。これにより、どこで法規制が欠落していて、どこに政府が介入して公平な活動の場をつくる必要があるのかも明らかになる。これからもう一歩進んでグローバルプレーヤーになれる企業には、栄養への配慮を自社の中核事業に組み込んでほしい。そして国際基準やガイドラインによりいっそう適合し、情報開示を進め、アカウンタビリティを確実にしてほしい。

⑤ まとめ：企業の持続可能な貢献のためのパートナーシップとは

水野 政義

このセッションを閉じる前に、Inge さんに質問したい。

食品企業がより栄養に関するアカウンタビリティを向上させるには、国際基準に従ってより多くの情報を開示することが必要と Inge Kauer 氏は発言された。私が指摘したいのは、ATNI の現在の評価手法は、製品ベースのアプローチに焦点が当たっていること。加工食品を直接摂取する欧州を中心とした世界の国・地域と比較し、日本人の多くは食材を使って調理をしており、その食事パターンや食文化は他の地域と異なる特徴がある。現在の個々の加工食品の栄養評価に、このような日本の調理のアプローチも踏まえた栄養評価を導入することは検討可能か。

セッション3 討議内容抄録

Inge Kauer

農水省水野総審の「日本の調理文化等の地域性を踏まえた栄養評価の見直しは可能か」という発言は、非常に重要。Global Index は、グローバルに活動している企業を評価するため、WHO や FAO の国際基準に準拠するグローバル基準を実際に設定しているので、これとは区別することが重要。ATNI は、Global Index に加え、各国における栄養の課題や栄養のトピックに応じて評価手法を修正するという国別の評価も実施している。これまで日本向けの評価は行っていないが、将来的に協力する余地がある。

水野 政義

日本の食品製造業と ATNI のような国際的な機関との将来的な連携について、勇気づけられるコメントをいただき感謝。このコメントを踏まえて、今後の日本側からの発信につなげたい。我々の側からの幾つか印象に残ったポイントについて触れる。

まず、多くの食品、民間セクターにとって重要なのは、責任とアカウンタビリティだということ。食品企業の活動、製品について、栄養その他の社会的な目標に関するアカウンタビリティを強化するということが必要。日本の関係者はそうしたアプローチを最近始めたが、もっと追加的に、さらにステップを重ねたい。そこにはグローバルなプレーヤーからの支援、国際機関の専門性が役立つ。

次に、専門性が高く、経験も豊富で才能のあるグローバルなフォーラムの多様な参加主体からの支援はあるが、中小企業にとってこれらの課題に個別に取り組むことは非常に難しい面がある。この点は、日本国政府も今、直面していること。中小企業、小企業をどう巻き込んで、食品産業におけるアカウンタビリティを向上させていくのかは一つの課題である。

次に、食品メーカーや日本政府に対して、国際機関、グローバルプレーヤーはどのように支援すれば、その目的の達成に貢献できるのか。その答えは、田中さんが示唆したように、よりよいコミュニケーションを持つ、そして、もっと直接的なコミュニケーションを増やすということ。さらにメッセージや情報を我々日本の業界から提供して、提示するということである。

今回、多くの日本の企業の多様なアクションプランが発表される。我々に言えるのは、各国、それから、それぞれの文化には独特のそれぞれの手法がある、そして、適切なやり方があるということ。グローバルのプレーヤーにとって栄養改善には万能薬はないというメッセージを示していくこともできる。今後も、グローバルなプレーヤー、WFP、FAO、また、WBCSD、それから、ラボバンク、ATNI の方々に見ていただき、もっと開かれた対話が推進され、栄養不良の二重負荷という問題に取り組むことができるようになれば素晴らしい。

以上

セッション3 記録写真



GAIN
Steve Godfrey様



農林水産省
水野政義様



農林中央金庫
梅田泰弘様



日本ハム株式会社
前田文男様



味の素株式会社
森島千佳様



DSM株式会社
丸山和則様



日清食品ホールディングス株式会社
田中充様



WFP
Abigail Perry様

セッション3 記録写真



FAO
Nancy Aburto様



WBCSD
Diane Holdorf様



Rabobank
Bas Rüter様



ATNI
Inge Kauer様

セッション4 討議内容抄録

■セッション4について

1. 開催日時：12/8 8:30-10:00

2. 開催場所：パレスホテル

3. セッション名

生活者の行動変容の視点

誰一人取り残さないための食育の推進～食行動変容を促す食育のポピュレーションアプローチ

4. 主旨

今般の新型コロナウイルス感染症は、飢餓問題事態をさらに深刻化させています。また、飢餓・貧困状態を脱しつつある国・地域では、低栄養と過栄養が同時に存在する新たな栄養課題“栄養不良の二重負荷”が拡大しています。命を育むべき食が、不適切なバランスで摂取される（特に一部の栄養素が過剰に摂取される）ことで健康を脅かすリスクが拡大しています。

本セッションでは、「New Normal」時代の新しい「食育」の在り方について、個々の栄養素の視点にとどまらず、食の多様な価値に着目し、社会的に脆弱な立場の人々を取り残さない、健康な食生活を実現するための地域社会の包括的な取組、すなわち食育における「根本的なポピュレーションアプローチ」の在り方について、日本の取組を基に解決の糸口を考えます。

5. 参加者

- 座長 武見ゆかり 女子栄養大学栄養学部 教授
- 司会 阿部知紗 女子栄養大学（学生）
- パネリスト
 - ① 小竹貴子 クックパッド株式会社 コーポレートブランディング本部長
 - ② 中田典子 御食国若狭おばま食文化館 館長
 - ③ 村山伸子 新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科 教授
 - ④ 前田奈歩子 農林水産省 消費・安全局 参事官

6. 式次第

- 第4次食育推進基本計画の推進に向けて：武見 ゆかり

まず私から第4次食育推進基本計画の概要と、今回議論したいこととして誰一人取り残さないための食育の推進、食行動変容を促すポピュレーションアプローチのあり方について説明する。日本では、2005年に食育基本法が制定された。その中では、「食育」を生きる上での基本とし、そこでの様々な体験は、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものであると位置付けている。その体験を通して健全な食生活を実践することができる人間を育てていくこととして食育がスタートした。その後、法律に基づいて2006年に第1次基本計画、その後5年ごとに第2次計画、第3次計画と進んで、今年、2021年から第4次食育推進基本計画が進んでいる。

この第4次食育推進基本計画を策定するにあたり、国の食育推進評価専門委員会で、食を巡る現状や課題について、生活習慣病、高齢化や健康寿命、世帯構造、暮らしの変化等が議論された。これらに対応すべく、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」を重点事項1とすることが決定した。それから2つ目として農林漁業者や農林漁村人口の高齢化・減少の問題、食料自給率の問題、また地球環境との関わり、食品ロス等に対応して「持続可能な食を支える食育の推進」が重要だと重点項目2とした。ここまでの議論が進んだ段階で、新型コロナウイルスによる世界的感染が発生した。そこ