

セッション4 討議内容抄録

で、この問題への対応も計画に組み入れるべきと判断し、「横断的な重点事項」である「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」を重点事項3とすることを決定した。そして、これらを持続可能な開発目標・SDGs への貢献の視点を踏まえ、相互に連携して進めていくこととなった。

食育推進基本計画では、第1次計画策定時からの目標の1つに「食育に関心を持っている国民の割合」がある。目標値は90パーセント以上であるが、直近の2020年の数値を見ると、「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」を合計すると、83.2パーセントの方がなんらかの関心があるということになる。約17パーセントの残りの方々、つまりなかなか食育に関心を持っていただけない、あるいは関わっていただけない方々がある程度いることが分かる。これがどういう方々なのか。そこに、どうアプローチをすればよいのかを考えていくことが、4次計画では重要と考える。

これを考えるにあたって、コロナの影響との関係からいくつかデータを提示したい。私たちは成人を対象に、緊急事態宣言期間中の2021年の4～5月中旬に世帯収入が減少した方と、変わらなかった方を比較して、食物のアクセスに関する課題、どんな食情報が必要だったかということを調査した。まず、価格が高いことによる入手制限がよくあったとする確率は、世帯収入が減少した群の方が、変化がない群に比べて高いことが分かった。次に、どのような食情報が必要かという点について、「食費の節約方法」、「食材の保存方法」等のニーズは、世帯収入が減少した群の方に多く、強いということが分かった。

次に、子どもの状況について後ほど発表される村山先生の研究班のデータを紹介する。コロナの緊急事態宣言期間中と、その前後で、子どもの食事内容についての調査結果である。事前からちょうど緊急事態宣言中に向けて、質の良い食事の割合が下がっている。ここでの食事の質とは、バランスの取れた食事、肉・魚・卵や、野菜の両方を1日2回以上取っているということ。バランスの取れた食事をしている子どもの割合は、緊急事態宣言中に低くなっていること分かる。また、食材を選んで買う経済的余裕が少なくなったという保護者の割合が、世帯所得が低いグループにおいて多いということも分かった。

次はまた、私たちの調査の成人データであるが、コロナの緊急事態宣言期間中に、食事を作る行動がどう変化したかを、「食事づくりの行動が減少した人」、「増えた人」、「変化なし」で比較した。その結果、推奨される11食品群（精製度の低い穀物、魚介類等）の摂取頻度をスコア化して見た場合、食事づくりが増えた方の摂取頻度が一番高く、変化なしがその次、そして真ん中の食事づくり行動が減った方で、望ましい食物摂取の頻度が一番低いということが分かった。次にこの方々がどんな人なのかを検討した。「食事づくり行動が減った方」は、収入が減った、経済的な暮らし向きが悪化した、食生活の優先度・重要度が下がってきたという人。コロナによって、食事づくり行動が変化し、それが食物内容に関連していることを示している。では、この方々に、どのようにアプローチをすれば良いのだろうか。

ポピュレーションアプローチの概念を説明する。ポピュレーションアプローチとは、集団の中でリスクの高い人を選んでアプローチするのではなく、集団全体に対して働きかけて、全体のリスクを低いほうに下げたいというアプローチのことである。ポピュレーションアプローチを進める上で大事な点は、「根本的、radical」なポピュレーションアプローチをするということだと説明されている。

ポピュレーションアプローチを提唱したイギリスのジェフリー・ローズ先生の言葉がある。「集団全体を対象とするアプローチは、表層的なレベルでも、より根本的なレベルでも、実施できるものである」、そして「根本的なアプローチの目的は、よりよい健康を目指した、本質的な障害を取り除くこと」。これを食育に置き換えれば、「よりよい食生活を目指す上で本質的な障害があれば、そこにもアプローチしていくことが必要だ」ということになる。

セッション4 討議内容抄録

その一方で、一般的な「情報を多くの方に提供する」だけの表層的なポピュレーションアプローチの場合は、やり方次第で格差を広げる可能性があるという点も批判されている。もともとリスクが低い方、その多くは既に何かの取組をやっている関心の高い方であり、情報を受けとめて一層自分の健康や食生活を考えるようになり、その結果もっと状態が良くなっていく、つまり利得が集中すると考えられる。一方でリスクが高い方、その中には無関心層や関心はあっても経済的な要因等で取組ができない人が含まれる。これらの方々は、情報が提供されても反応することなく、結果として両者の格差が広がってしまうという懸念が指摘されている。したがって、これからの食育においては、健康への視点だけではなく環境の視点、そして食文化継承等、多様な視点、多様な価値を視野に置きながら、誰一人とり残さない、根本的な食育を推進していく必要がある。リスクが高い脆弱な立場の方々が、どういう点で脆弱なのかには、いろんな要因がある。その方々に対して、どのようにしっかりアプローチしていくか、これを議論し解決の糸口が見つかれば、第4次食育推進基本計画の中で、本当に全ての日本人、全ての人に対して、食育を届けることができるようになるのではないかと考える。

➤ コロナ禍における食の在り方の変化：小竹 貴子

今日はコロナ禍における食のあり方の変化について当社で実施しているグローバル調査から、「食育」のテーマに絞り込んだ形でお話します。クックパッドは、「毎日の料理を楽しみにする」というミッションで、1997年に創業した。国内においては、料理レシピ検索・投稿サービス「クックパッド」をはじめ、買い物をもっと自由にする生鮮食品EC「クックパッドマート」等の事業を運営している。海外にも展開しており、料理レシピ検索・投稿サービス「クックパッド」のグローバルプラットフォームを展開し、現在の月間利用者数は1億人を超え、76カ国34言語で展開している。

クックパッドでは、実際世界中で料理を作っている人、そして料理を楽しみにする人が、どれぐらいいるかという実態を把握するため、2018年に調査会社ギャロップと一緒に、世界で初めての世界規模の料理頻度調査を開始した。先週2020年のレポートが発表されたので、このような公の場で話すのは日本で初めてになる。2020年は新型コロナウイルスの影響があり、とても貴重なデータとなっている。「食育」というテーマで議論するにあたり、ヒントになるトピックスをいくつか紹介する。

2020年、新型コロナウイルス発生直後、世界中でステイホーム、緊急事態宣言が出た時期には、家庭内調理頻度は増加傾向であった。一方、年間を通じた調査の結果としては、コロナ禍において世界的に、家庭の料理頻度は、ほとんど変化しなかったと数字に出ている。この結果には私も驚いた。数字では、1週間当たりの頻度は、6.9回から6.7回とわずかに減少しているが、これは中国での大幅な減少が影響しており、中国の数字を抜くとほぼ同じ数字になっている。

その中で今回、コロナウイルスによって食事に関して誰が強く影響を受けたのかという点を説明する。これは先ほどの武見先生が話した内容にかなり近いものである。まずは、男性よりも女性、特に子どもがいる女性は、とても影響を受けている。また、教育が初等教育レベルの方についても、影響を多く受けている。収入に関しては、貧困層が影響を受けている。

次に、ジェンダーというテーマに絞って話をする。2019年と比較して、パートナー、女性の「妻」の立場にある人が、昼食や夕食を料理した回数が多い国について注視すると、1位のヨルダンでは昼食を56回、夕食を52回も男性よりも女性が多く料理している。またヨルダン・レバノン・サウジアラビア（朝食）およびイラク（夕食）の上位3カ国について、世界経済フォーラムで出しているジェンダーギャップ指数を見る

セッション4 討議内容抄録

と、1位のヨルダンが131位、レバノンが132位、3位のサウジアラビアとイラクはそれぞれ147位と、154位と、非常に低い。先ほど話したが、男女格差が大きいと呼ばれている国に関しては、本来楽しくあるべき料理がコロナ禍で、さらに負担となり、女性に大きいのしかかっていることが分かった。

また、食べ物を購入する金銭的余裕と料理頻度について、食事を買う十分なお金がないという人は料理頻度が高くなる傾向がある。しかし今回のデータに関しては、変わったデータが出ている。コロナウイルスの影響をかなり受けた人は、全く影響を受けてないという人に比べて、料理以前に1週間に食べる量、家庭料理の頻度が約1回分減少している。これは、「料理をしない」ということではなく「食べない」という選択をしているということ。経済状況が悪化し、3人に1人は給与が下がったという中で、世界は食事・料理の内容だけではなく、食事頻度を厳しく減らざるを得ない状況に追い込まれているということが数字からわかる。

このように今日の議題へのヒントとして3つのトピックを挙げさせていただいた。私たちは、家庭料理とは、本来とても楽しいものだと思う。料理は、個人の健康のみならず社会の健康、そして地球の健康にまで影響がある大切な行為だが、今それが女性の負担になっている。このような男女格差を食育等によって、どのように縮めていくのかという議論、それから、先ほどの武見先生の話にもつながるが、栄養不足や食糧不足に苦しむ人が、健康的な食事に対する意識を向けるために、どのような食育が求められるのか。今回のような場を通じて2つの課題を多くの人に伝え、議論を巻き起こすために私たち含め何ができるのかというところを是非議論したい。

実際、食育については政府や国連、あるいは後半に中田さんが話される地域の取組があるが、私たち民間セクターも食育に積極的に取り組むべきだと思う。当社は料理を通して、人・社会・地球と自分たちの生活がつながっていることをテーマにして、「クックパッドの家庭科」という授業を、都内の学校に限ってではあるが実施している。私たち以外にも、いろんな企業が食育活動に積極的に取り組んでいると思う。やはりこのようないろいろな立場の人が、多様なアプローチで食育に取り組むことが本質的なポピュレーションアプローチにつながるのだと思っている。

最後に、当社は、「料理」は本当に素晴らしいものだと思う。日本に限らず、世界中の人々が、その土地で採れた限られた食材の中からおいしい食べ方を見つけることができるように、そして、調理技術がある方ない方、どんな人でも簡単に楽しく料理ができるようになるということに、私たちは注力しサービスを作っていきたいと思っている。

➤ 脆弱な立場の人々へのアプローチ：中田 典子・村山 伸子

阿部 知紗

2人の話において、「表層的なポピュレーションアプローチは、社会的に脆弱な立場の人々に、なかなか届きにくい」、「関心の有無やジェンダー、所得等の格差が、栄養格差をより拡大させてしまう恐れがある」という指摘があった。これを解消するためには社会的に脆弱な立場の方々までカバーする根本的なポピュレーションアプローチとして、地域社会全体での包括的な活動が必要である。また子どものいる女性や貧困層等は、新型コロナウイルス感染症の影響を、より強く受けており、ジェンダー格差の大きい国では、本来楽しみであるべき「料理をすること」が女性の負担となってしまうこと。さらに貧困の深刻化は、食事作りや食べる回数自体を減少させ、暮らし向きの悪化や栄養不良につながっていることが分かった。

ここで質問がある。ここまでの話の中で脆弱な立場の人々として、コロナ禍で収入が減った人や、低所

セッション4 討議内容抄録

得世帯の子ども、女性が挙げられたが、それ以外に高齢者も含まれる場合があると思う。このように、社会的に特に取り残してはいけない人々、取り残されてしまうリスクが高く、配慮が必要な方々として、どんな方々が考えられるのだろうか。まずは地域での活動をされている中田様に話をいただきたい。

中田

この後で、「生涯食育」、そして「義務食育」の体制を持つ小浜市の取組を紹介するが、特に取り残してはいけないのは、やはり子どもだと思う。子どもへのアプローチは、その時点での一人一人の健康に対する効果もあるが、長期的かつ広域的な効果もあると考えている。

村山

誰一人取り残さないためには、自分で声を上げにくい人々に関心を寄せていく、そういう方々への配慮が特に必要だと考える。子どももその1つ。特に生活困窮世帯の子どもについては、どのような食の課題があるのか？どのように対応したらいいのか？という点について、後ほど紹介したい。

阿部

特に取り残してはいけない人々、取り残されてしまうリスクが高く、配慮が必要な方々として、子どものいる女性や、低所得世帯、高齢者、ホームレスの方々や、在日外国人の方々、非正規雇用者等が挙げられるが、お2人からは、特に子どもに着目した話をいただいた。

続いて2つ目の質問をしたい。コロナ禍において、ジェンダー格差が大きいほど、女性への料理をすることの負担が増大することが示された。この料理をすることへの負担感は、心理的負担感だけでなく食知識、家族の家事への協力性、食物・情報へのアクセス等、さまざまな要因が関連していると考えられる。中でも緊急事態宣言期間中に、世帯収入が減少した人は、食費の節約方法等の情報ニーズが高かったことから、脆弱な立場の人々が求める情報提供が、内容的にも提供ルートの面でも不足している等、課題があるのではないかと考えた。そこで、情報提供の他にも脆弱な立場の方々が求めるニーズに対応できていないことはあるのだろうか。まず小竹様に伺いたい。

小竹

情報という関連から、当社は「おいしい食べ方」というテーマで情報を提供しているが、やはり本当に届いてほしい方には、まだまだ届いていないと感じている。そのために、学校での活動や、単に一方的に見てもらうのではなく、歩み寄り工夫として子どもに向けた絵本を作成するという形で、積極的に取り組んでいきたいと考えている。

（サブ会場とのディスカッション ①）

関

私は、個人事業主として食育活動をしているが2点質問する。1点目として、脆弱な方々に必要な情報が届かないという指摘の中で、トレーサビリティに関する指摘がなかったが、この視点が必要ではないか。2点目として、脆弱な立場にある子ども達の食育のために、給食の実態がオープンになっていないのではないと思うが、どうすれば底上げができるのか。

セッション4 討議内容抄録

武見

質問にお答えする。先ほどの紹介した調査は自由回答ではなくて、選択肢回答による調査であり、求める情報提供として、トレーサビリティに関する選択肢は設定していなかった。この調査では栄養学の立場から、バランスのよい食事をしていくことに向けて、食材をどのように調理し、食に整えていくかという視点で項目を設定した。その中で、特に世帯収入が減少した方の特徴を、その調査の範囲の中から話した。ご指摘のトレーサビリティの問題、あるいは食糧生産の問題なども、非常に重要なテーマであることに同意する。学校給食の問題に関しては、村山先生の発表や小浜市の報告にも出てくると思う。学校給食には、選択するという自由がないなど、いろいろ難しい課題はあるかもしれないが、少なくとも子どもたちにとっては、1食の食事を保証する方法であること、しかも日本の場合、法律に基づいて一定の基準の下で安定的かつ継続的に、誰一人区別なく、栄養バランスのとれた食事を提供しているところは良い点、特徴であると考えている。

高野

女子栄養大学大学院に在学している。今までコロナ禍でアルバイトを自粛することで収入の減少に苦しんでいる学生たちを多く見てきた。それによって私の在学する女子栄養大学という栄養系の大学でも学生が食事を抜かざるを得ないという事態になっている。実際に大学の中でも、お米やレトルトの食品等の支援もしてくださっているが、どうしても長期的に保存ができる食品の支援になっている。そのような中で、これをどのように健康的でバランスのよい食事として活用できるかということも学生のスキルとしては必要になってくると思うし、そういった情報も含めての支援が必要だと感じている。

➤ 脆弱な立場の人々、特に子どもへのアプローチについて

村山

私は社会経済的な要因と、子どもの食事・食生活との関連や、その対策をテーマに研究をしているので、その観点から報告する。内容は大きく2つある。1つ目は、子どもの食格差の実態について。2つ目は、その対策について。対策としての「学校給食」は誰一人取り残さないためのポピュレーションアプローチとして、また「フードバンク」は持続可能な社会を目指すパートナーシップとして、そして「子ども食堂」は貧困対策からコミュニティ開発へということでご紹介する。

まず日本における貧困率の実態について。子ども貧困率は、1980年代から増加していたが、子どもの貧困対策の推進に関する法律が2013年に施行され、2015年からは減少に転じている。2018年には7人に1人が貧困線よりも下にいるという状況。大人が1人の世帯の子ども貧困率は約50パーセントで、2人に1人が貧困線の下にいる。日本の子どもの貧困率は、国際的に見ても高く、特に大人が1人の世帯で最も高くなっている。

次に世帯の経済状況と、児童の食事・食生活の関連を調べた結果を紹介する。低収入群の世帯の子どもは、平日休日の朝食とも摂取頻度が少なく、野菜摂取の頻度が少ないこと、一方でインスタント麺の摂取頻度が多い。この背景として保護者の生活を調べたところ、低収入群の保護者では、子どもの健康維持に適した量と質の食事が分からない人が多く、経済的な理由で食べたい食べ物、必要な食べ物、野菜や果物、肉・魚を入手できなかったことがあったと回答している人が多かった。後で紹介する食事

セッション4 討議内容抄録

調査でも、この低収入群の子どもでは、魚介類や野菜の摂取量が少ないということや、それに伴って栄養素の不足の可能性が高いということが分かっている。

別の生活保護世帯の学童の調査によると、学校給食以外は、主食と飲み物だけの簡単な食事が続いている。このことから栄養素の不足だけでなく、作った料理や、それを組み合わせた食事を食べる経験が少ないということが分かった。収入4群間で、生後18カ月の体重増加不良の、子どもの出現率を比較した研究によると、収入が低い世帯の子どもほど、体重増加不良の出現率が高いという結果であり、2001年より2010年の方がより差が広がっているということが分かっている。

次に新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う、緊急事態宣言下での学校の閉鎖により、学校給食がなくなった期間と、その前後の学童の食事の状況を紹介する。肉・魚・卵と野菜を、1日に2回以上食べる人の割合が、学校閉鎖期間中に低下している。特に年収が低い群で低下が大きいことが示されている。また、「保護者の食への知識・態度・スキル」が低い群でその低下が大きいことが示されている。

これらの結果をまとめると、「収入が低いことにより、世帯で必要な食べ物が買えない」こと、そして「保護者の食生活の知識等が少なく」ことにより、子どもの食事が主食に偏り、必要な栄養素摂取が少ないこと、さらに、「調理していない簡単な食事が多いこと」が分かった。このことから、現在の子どもは、成長障害だけでなく「自立して健康的な食事をする生活経験が少ない」ことが課題として挙げられる。このことが将来の健康にも関わること、それにより健康格差、食の体験の格差が生まれ、さらに生活習慣が学力と関連があるということの報告もあり学力格差にもつながるのである。それが次の貧困につながる可能性があるということが考えられる。こうした連鎖を断ち切るために、家庭への対策と子どもへの対策が必要である。特に子どもへの対策として、栄養の確保とともに、自立に必要な食生活の、基本スキルの習得のための食育が必要だと考えられる。

次に子どもへの対策について考えてみたい。近藤克則先生らの報告書からの引用に、私たちの文献から加筆をした資料を基に説明する。横軸として右が全体へのアプローチ（ポピュレーションアプローチ）、左が生活困窮世帯へのアプローチ、縦軸は上が行政主体、下が民間主体となっている。まず学校給食は、全体へのアプローチであり、行政主体ということ。学校給食が世帯収入間の子どもの栄養素摂取の差を、縮小させるというエビデンスがある。タンパク質を例に見ると、平日2日、休日2日の4日間の合計では、収入3群間に差が見られたが、休日と平日に分けると、全体として学校給食がない休日では摂取量が少なく年収間の差が大きいということが分かった。一方、平日では全体の量が多くなるとともに、群間差が見られなくなっている。さらに休日と平日別に収入群間での児童の栄養素摂取量が不足する割合、不足者について比較した。世帯年収「中」群に対して、学校給食がない休日では、多くの栄養素で収入「低」群で不足の確率が高いことが分かった。一方、平日では、差が見られなくなっている。

また栄養素摂取量だけでなく、学校給食は、おいしく作った料理を良い組み合わせで食べる体験の場であり、その場を全ての子どもに提供している。給食を生きた教材とする食育が行われていることで、自立に必要な食生活の基本スキルが習得できると考えられる。そこで学校給食の実施率について見てみると、完全給食について小学校では、ほぼ100パーセントであり、カバー率から見ても学校給食は、誰一人取り残さないためのポピュレーションアプローチとして重要であることが分かる。一方で、先ほどサブ会場からも指摘があったが中学校では2014年に完全給食の実施率が75.6パーセントと低かったことから、第3次食育推進基本計画の目標が設定された。以前実施率が低かった都道府県でもこの間実施率が改善しており、2020年には全体で85.3パーセントまで増加しているところ。