

資料 1－2

食育をめぐる最近の動向について

(農林水産省提出資料)

＜対策のポイント＞

食育推進全国大会等を行い、食育の全国展開を図ります。また、国民のニーズや特性を分析し、食育推進方策の検討を行います。

＜政策目標＞

食育に関心を持っている国民の割合90%以上〔令和2年度まで〕

＜事業の内容＞

＜背景＞

- 近年の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが重要。
- 農林水産省が関係府省と連携しながら、第3次食育推進基本計画に基づき食育を全国展開。
- 「第3次食育推進基本計画フォローアップ中間取りまとめ」（平成31年4月 食育推進評価専門委員会）において、①関心が低い人にも訴求できるような情報の発信方法、②SDGsと連携した食育の取組、③企業における食育の推進等が、今後の重点的事項。

＜事業内容＞

食育推進全国大会や食育活動表彰等を行い、食育の全国展開を図ります。また、第3次食育推進基本計画に基づき、国民のニーズや特性を調査・分析し、より実践的な食育推進方策を検討します。〔拡充〕

＜事業の流れ＞

委託

国



民間団体等

＜事業イメージ＞

食育推進
全国大会

- ・国民の食育に対する理解を深めるため、地方公共団体との共催により開催



食育活動表彰

- ・教育、農林漁業等の活動を通じて食育を推進する優れた取組を表彰



食育に関する
調査・分析、
事例収集

- ・目標達成状況の把握
- ・事例を収集し食育白書の特集に記載するとともに、食育ボランティアや事業活動を通じて食育を実践している方々へ情報提供
- ・食育に関心が低い若い世代にも訴求できるよう、SDGsも踏まえた、多様な主体が連携した情報発信プラットフォームを構築。

<対策のポイント>

第3次食育推進基本計画に掲げられた目標のうち、農林漁業体験機会の提供等当省関係の目標達成に向けて、**地域関係者が連携して取り組む食育活動を重点的かつ効率的に推進**します。

<政策目標>

第3次食育推進基本計画の目標の達成

<事業の内容>

<事業イメージ>

○ 食育を推進するリーダーの育成

地域で活躍する食育推進・食文化継承・農業体験リーダーの育成やその活動促進を支援します。

○ 農林漁業体験機会の提供

食や農林水産業への理解を増進する農林漁業体験の提供に向けた検討会開催や体験機会の提供を支援します。

○ 地域における共食の場の提供

地域における共食のニーズの把握や生産者とのマッチングにより共食の場の提供を支援します。

○ 地域食文化の継承

地域食文化の継承や日本型食生活の実践に向けた調理講習会や食育授業等の開催を支援します。

○ 和食給食の普及

和食給食の普及に向けた献立の開発や子供や学校関係者を対象とした食育授業の開催を支援します。

○ 食品ロスの削減

食品ロスの削減に向けた消費者の意識調査や飲食店等と連携した啓発資料の配付やセミナーの実施を支援します。

目標（第3次食育推進基本計画に掲げられたもののうち農林漁業体験機会の提供等当省関連）

- ・食育を推進するボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・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
- ・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
- ・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

目標の達成に資する
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



地域における共食の場の提供

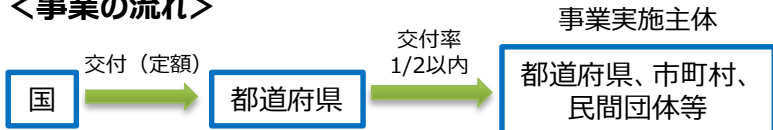


地域食文化の継承



- ・食生活の改善や食文化等に対する意識の向上、
- ・地場産食材の活用割合の増加等

<事業の流れ>



第3次食育推進基本計画の目標達成(令和2年度)を目指す

【お問い合わせ先】消費・安全局消費者行政・食育課（03-3502-5723）

国産農産物消費拡大事業のうち 日本の食消費拡大国民運動推進事業

【令和2年度予算概算決定額 128（182）百万円】

＜対策のポイント＞

日本の食の魅力及び生産者の努力や想いを消費者に直接伝える取組や、食品事業者等が国産農林水産物の利用を積極的に進める取組を後押しするための表彰等を通じた情報発信を行うとともに、地産地消を推進するコーディネーターの育成・派遣等を支援します。

＜政策目標＞

フード・アクション・ニッポン アワード受賞・入賞後に売上げが増加した製品の割合（令和2年度までに80%）

＜事業の内容＞

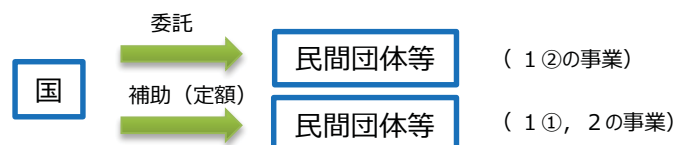
1. 食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業 119(172) 百万円

- ① 体験等を通じて日本の食の魅力及び生産者の努力や想いを消費者に直接伝える取組を推進します。
- ② 国産農林水産物の消費拡大につながる商品や地産地消の取組を表彰し、生産者の想いととも地域産品を消費者に発信する取組を支援します。

2. 地域の食の絆強化推進運動事業 9(9) 百万円

- 学校給食等への地場産食材の供給の取組をはじめとした地産地消の優良事例を普及するコーディネーターの育成・派遣等を支援します。

＜事業の流れ＞



＜事業イメージ＞

食の魅力発掘による消費拡大のための国民運動推進事業



ジャパンハーヴェストによる国産農林水産物の魅力発信



フード・アクション・ニッポン アワードで地域の優れた産品を表彰



著名人をFANバサダーに任命し、消費者に国産農産物の魅力を発信

地域の食の絆強化推進運動事業



コーディネーターによる生産現場と学校給食の課題・ニーズの調整



コーディネーターによる給食現場への指導



地産地消コーディネーター育成研修会の現地視察

【お問い合わせ先】 食料産業局食文化・市場開拓課（03-6744-2352）

学校給食での地場産農林水産物の活用について

- 学校給食法の改正（平成21年4月施行）により、学校給食において地場産農産物の活用に努めることや食育の推進などが規定。
- また、第3次食育推進基本計画において、地場産物等の利用割合が設定（下表）。
- 地場産物の利用に当たっては、食材費の上昇分を給食費に転嫁しにくい面があったり、一定の規格等を満たした量を不足なく納入することが求められているなど課題も多い。
- このため、地域ぐるみで、学校と生産現場の双方のニーズや課題を調整しながら取り組むことが不可欠であり、農林水産省では、地産地消コーディネーターの派遣や育成等の事業を実施。

■ 学校給食における地場産物・国産食材の利用状況

	24年度	29年度	30年度	32年度(目標)※
地場産物	25.1%	26.4%	26.0%	30.0%以上
国産食材	76.8%	76.7%	76.0%	80.0%以上

資料：文部科学省「学校給食における地場産物の活用状況調査」「学校給食栄養報告」
 ※食育基本法に基づく第3次食育推進基本計画（平成28年3月策定）における目標値

■ 地産地消コーディネーター※

学校等施設給食における地場産物利用の拡大のため、**学校等の給食の現場と生産現場の双方のニーズや課題を調整して取り組むための「つなぎ役」**。 ※栄養教諭、生産者組織代表、JA、コンサルタント、企業、行政など

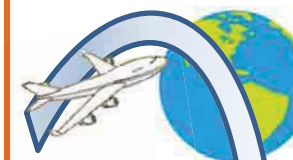


- 地産地消コーディネーターの派遣実績【地域の食絆強化推進運動事業】
 平成28年度：6地区 平成29年度：8地区 平成30年度：7地区

■ 事例：静岡県袋井市

- (1) 市の課題は、
 - ・給食センターは、地場産物の種類や生産量、価格を把握していない
 - ・生産者は、給食で使う地場産物の規格・数量を把握していない
- (2) この状況に対し、コーディネーターを派遣して、実験的に地域農産物を1週間学校給食に提供する取組を実施。当該取組を通じて、お互いの理解が進んだことで、様々な不安を払拭。
- (3) 派遣の効果
 - ① 地場産物使用金額
 350万円（平成24年度）→2,364万円（29年度）、**6.8倍に拡大！**
 これにより**農家の所得向上にも貢献。**
 - ② 地場産物使用割合（主要10品目重量ベース）
 13.8%（平成24年度）→31.8%（29年度）、**2.3倍に拡大！**
 - ③ 地場産農産物（主食以外）を使用した日数
 14日使用（平成17年度、年間給食日数190日）
 →186日（29年度、年間給食日数195日）、**地場産野菜を通年使用！**

「和食」の保護・継承に向けた取組の全体像



輸出促進

日本産食材
サポーター店

料理講習会で海外
料理人に食文化普及

インバウンド喚起

地域の食文化の 保護・継承

- 地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していくための体制を構築し、地域ぐるみで郷土料理等の調査、データベースの作成及び普及等を実施
- 郷土料理教室や郷土料理レシピ集作成等地域の食文化の継承のための活動を支援



- ・「和食」と地域食文化継承推進事業
- ・食料産業・6次産業化交付金

和食文化の継承を行う 人材育成

- 和食文化の普及活動を行う中核的な人材を各都道府県に育成
当該人材が保育所や小学校等において和食文化を継承するとともに、栄養士・保育士等を対象とした各種研修会の場で和食文化の普及活動を実施



- ・「和食」と地域食文化継承推進事業

次世代を担う子供たちへの 普及

- 次世代を担う子供たちへの、行事食や和食文化の普及のため、和食王を目指す「全国子ども和食王選手権」を開催（全国大会は令和元年11月24日に東京タワーで開催）
- 和食給食の普及等食文化の継承のための活動を支援
- 学校給食等での地産地消の推進のため、コーディネーターの派遣支援や優良事例表彰を実施



- ・「和食」と地域食文化継承推進事業
- ・食料産業・6次産業化交付金

令和元年度
予算事業

官民協働の
取組

Let's!和ごはん プロジェクト <農林水産省官民協働プロジェクト>

食にかかわる産業界と行政等が一体となって子供たち・忙しい子育て世代に、内食・中食・外食等で、身近・手軽に、健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための官民協働の取組。プロジェクトメンバーは166企業等（令和2年2月末時点）。

国産農産物消費拡大事業のうち 「和食」と地域食文化継承推進委託事業

【令和2年度予算概算決定額 72（72）百万円】



<対策のポイント>

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を保護し、次世代に継承していくため、地域固有の多様な食文化の保護・継承を推進するとともに、子供たち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を育成します。

<政策目標>

第3次食育推進基本計画における目標である「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、伝えている割合」の増加
（41.6%【平成27年度】→ 50%以上【令和2年度まで】）

<事業の内容>

1. 地域の食文化の保護・継承事業

- 地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していくため、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業等を構成員とした体制を各都道府県に構築し、各地域が選定する郷土料理の歴史や由来、関連行事、使用食材及び料理方法等の調査及びデータベースの作成・普及等を行います。

2. 和食文化継承の人材育成等事業

- 子供たち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を育成し、各都道府県ごとに配置するため、栄養士・保育士等を対象とした研修会等を実施するとともに、子供たちへの和食文化の普及のための取組を活用した実践的な研修を実施します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>



【お問い合わせ先】 食料産業局食文化・市場開拓課（03-3502-5516）

予算を伴わない官民協働の取組(Let's！和ごはんプロジェクト)

- 「Let's！和ごはんプロジェクト」は、食の嗜好は乳幼児期の食体験に影響されるため、味覚が形成される子供のうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくため、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年となる2018年度に立ち上げたプロジェクト。
- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施。
- 令和元年度は、**11月を「和ごはん月間」と位置づけ**、11月24日の「和食の日」と連携し、**集中的に活動。**

※ 和ごはん・・・日本の家庭で食べられてきた食事であって、（１）ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、（２）だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

<各企業等の取組例>

- ・和ごはんの調理が簡単にできる商品やレシピ、和ごはん調理家電の開発・販売。
- ・和ごはん総菜や弁当の開発・販売。
- ・レストランで子供向けやご当地食材のメニューの展開、社員食堂等での和ごはんフェアの実施。
- ・時短につながる和ごはん調理方法を動画等により分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事(お正月や五節句等)や人生儀礼(お食い初め等)などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



<国の取組>

- ・プロジェクトの目的達成のための活動を行う企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・プロジェクトメンバーが自由に商品や販促物等に使用可能なロゴマークの提供。
- ・マスコミ、SNS等を含め多様なメディアへプロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。

プロジェクトメンバー数：166（令和2年2月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等



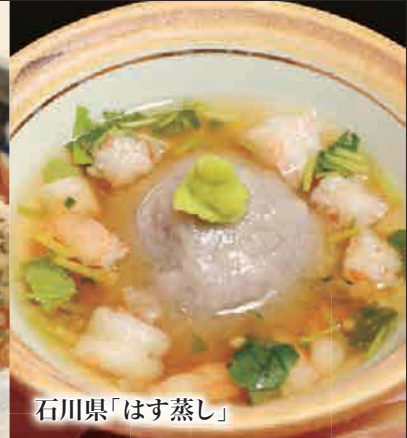
北海道「赤飯」



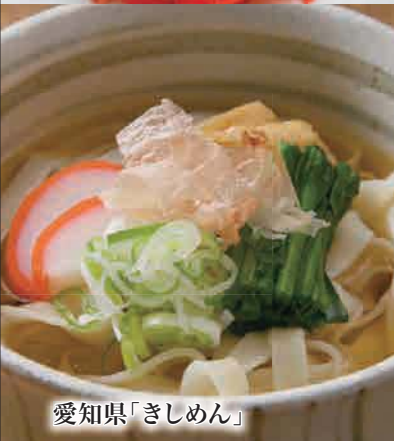
山形県「芋煮」



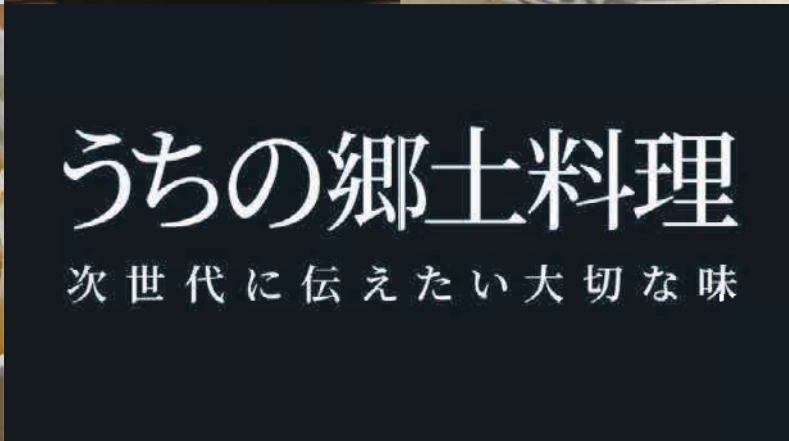
茨城県「こも豆腐」



石川県「はす蒸し」



愛知県「きしめん」



うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味



京都府「白味噌の雑煮」



島根県「すもじ」



高知県「りゅうぎゅうの酢の物」



大分県「こねり」



鹿児島県「きびなごの刺身」

あなたの地域の古き良き「郷土料理」の魅力を再発見してみませんか？

各地域で選定された郷土料理の歴史や由来、レシピ等、
また、郷土料理を生んだ地域の背景等についてデータベースを作成し、情報発信します。
ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化など、様々な場面で是非ご活用ください。

平成25年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」。現在では、海外における日本食レストランの増加や訪日外国人観光客からの郷土料理を食べることへの期待など、世界からも和食は注目されています。

一方で、食の多様化や家庭環境の変化が進む中、国内での和食文化の保護・継承が課題となっています。

そうしたなか、農林水産省では、第3次食育推進基本計画(平成28年3月食育推進会議決定)を踏まえ、ユネスコ無形文化遺産に登録さ



ABOUT

うちの郷土料理
～次世代に伝えたい大切な味～
の取組について

れた和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。

その活動の一環として、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度に「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」ウェブサイトを開設しました。(令和3年度末までに47都道府県の郷土料理の掲載完了を予定しております。)

是非、地域が誇る郷土料理のデータベースをご活用ください。

農林水産省

うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html



今に伝わる郷土料理の歴史や食習慣などの文化を伝えることにより、
次世代への和食文化の継承につなげ、食としての魅力を伝えていきます。

SEARCH & MENU 気になる郷土料理を見つける

郷土料理の継承のため、地域に伝わる郷土料理の再現可能なレシピを伝えます。



北海道「三平汁」



山形県「冷や汁」



茨城県「柚子大根」



石川県「イサザの卵とじ」



愛知県「おしもん(おこしもん)」



京都府「えびもと棒だらの炊いたん」



島根県「干し大根の煮しめ」



高知県「きゅうりと川エビの煮物」



大分県「とり天」



鹿児島県「鶏飯」

地域検索

SEARCH BY AREA

郷土料理が食される
地域を選び検索

季節検索

SEARCH BY SEASON

郷土料理が食される
季節を選び検索

種類検索

SEARCH BY TYPE

郷土料理の種類
(飯物、汁物等)を選び検索

50音検索

SEARCH BY SYLLABARY

郷土料理の品名を
50音の中から選び検索

Point!

画像・レシピ ダウンロード機能

郷土料理の「画像」「レシピ」のダウンロード
機能を設け、全て二次利用可能とします。

レシピ動画掲載

各都道府県5品目程度のレシピ動画を
掲載し、郷土料理の再現を手助けします。

※令和3年度末までに47都道府県の郷土料理の掲載完了を予定しております。

AREA STORIES 郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知る

郷土料理が生まれた地域の風土や暮らしを知ることにより理解を深め、和食文化の保護・継承につなげていきます。



北海道



山形県



茨城県



石川県



愛知県



京都府



島根県



高知県



大分県



鹿児島県

郷土料理が生まれた地域の背景を記事、画像、動画で記録しました。

Point!

郷土料理を生んだ地域の背景

郷土料理が形成された地域の歴史や風土・暮らしなどの
背景をストーリーで伝えます。

地域の魅力を伝える動画

地域の景色、生産者の表情、職人の技などを動画として
アーカイブしていきます。



知ると、
もっとおいしい。



和食

特別展

日本の自然、
人々の知恵

Special Exhibition
WASHOKU

Nature and Culture in Japanese Cuisine
— More Delicious with More Knowledge —



2020.3.14^{Sat} → 6.14^{Sun} **国立科学博物館** (東京 上野公園)
National Museum of Nature and Science (Ueno Park, Tokyo)

開館時間：午前9時～午後5時（金曜日・土曜日は午後8時まで）※ただし、4月26日（日）・29日（水・祝）、5月3日（日・祝）～5日（火・祝）は午後8時まで、4月27日（月）・28日（火）・30日（木）、5月6日（水・休）は午後6時まで ※入場は各閉館時刻の30分前まで 休館日：月曜日、5月7日（木）・19日（火）※ただし、3月30日（月）、4月27日（月）、5月4日（月・祝）・18日（月）、6月8日（月）は開館 ※開館時間や休館日等は変更になる場合があります。公式サイト等でご確認ください。
主催：国立科学博物館、朝日新聞社、NHK、NHKプロモーション、文化庁、日本芸術文化振興会 後援：観光庁、農林水産省、内閣府知的財産戦略推進事務局、和食文化学会、和食文化国民会議
協賛：キッコーマン、JR東日本、大和証券、凸版印刷、日本コカ・コーラ、三井物産 特別協力：JAグループ、JF全漁連 制作協力：IMAGICA GROUP、P.I.C.S.
協力：クックパッド お問い合わせ：ハローダイヤル03-5777-8600/FAX03-5814-9898

<https://washoku2020.jp>

和食ってなに？

世界的にも近年ますます注目される「和食」。この豊かな食文化について、日本列島の自然がもたらした多様な食材、人々の知恵で作りだされた技術、古代からの歴史の変遷、最新の科学トピックスなど、様々な角度から迫ります。



見どころ 1 日本の自然が育む食材の多様性を体感！

250点以上の実物標本やリアルな模型などを集める展示室はまるで「体感する食材図鑑」。科学的な視点で身近な食材を解説します。



- 実は日本の野菜のほとんどが外国原産。おどろきの渡来史とは？
- マグロの仲間8種すべてが勢ぞろい！実物大模型で大きさや形を比べてみよう！
- 和食を支えるスーパー技術、発酵。その仕組みや食品作りを紹介。

見どころ 2 現代につながる“おいしい歴史”をめぐる！

串舟呼から織田信長、サザエさんの食卓まで。料理の再現模型や歴史資料などを通して、和食の歴史とその背景にある人々の知恵や技術の発展などを紹介します。



- 1.江戸の町にならぶ屋台を再現。江戸っ子に愛されたファストフードとは？背景画像「東都名所高輪二十六夜待遊興之図」(部分) 東京都江戸東京博物館蔵
- 2.織田信長が徳川家康をもてなした本膳料理の再現。奥村彪生監修 御食国若狭おばま食文化館蔵
- 3.漫画「サザエさん」を切り口に、昭和の台所や戦後の食卓を紹介。©長谷川町子美術館 1956(昭和31)年6月13日朝日新聞掲載

見どころ 3 未来の和食って、どうなるの？

貴重な食料資源の確保、宇宙生活を目指した研究開発など、最新テクノロジーを通じて和食の未来を展望します。



©Space Food X

見どころ 4 映像で楽しむ和食

繊細な技法や四季の表現といった和食の魅力を大画面の美しい映像で紹介。触れて楽しむデジタルアートにも注目です。



※画像はイメージです。実際の展示内容は変更になる場合があります。

チケット情報	入場料	当日券	前売券
一般・大学生		1,700円	1,500円
小・中・高校生		600円	500円

●「平日アフター3券」※会場内で平日(土・日・祝祭日を除く)午後3時以降販売かつ当日入場限定。一般・大学生1,500円、小・中・高校生500円 ●「小・中・高校生グループ券」※会場内で当日販売。小・中・高校生2名以上同時入場限定。1名につき500円 ●通常前売券の販売は、2020年2月14日(金)～3月13日(金)まで。●未就学児は無料。障害者手帳をお持ちの方とその介護者1名は無料。●本展を閲覧された方は同日に限り常設展(地球館・日本館)もご覧いただけます。●本展では金曜・土曜限定ペア得ナイト券は販売いたしません。●チケットの払い戻し、再発行はいたしません。●販売場所ほか詳細は展覧会公式サイトをご確認ください。●価格はすべて税込。

特別前売券

1 オリジナルふきんセット券 1,700円

吸水性・速乾性に優れた蚊帳生地にも本展オリジナルのイラストをあしらったふきん(和道具・茜色)とのセット券です。
[プリント面: 綿100%、中・裏: レーヨン100%、約30×30cm]
※色違い(常盤緑)を会場内特設ショップでも販売予定。



2 麺タオルセット券 2,700円



いただきま〜す、と麺をお箸で持ち上げた様子を楽しめる「麺タオル(天ぷらそば)」とのセット券です。
[綿100%、約81×24cm]

4 ペアチケット 2,800円

※一般・大学生2名が別々にご覧いただくことも、1名で2回ご覧いただくこともできます。

5 おとなこどもペアチケット 1,800円

※一般・大学生1名と小・中・高校生1名が別々にご覧いただくこともできます。

3 まるで大トロ! セット券 4,000円

つまんで食べる瞬間を超リアルに再現した「つまみ寿司(大トロ)の食品サンプル」とのセット券です。
[約8×8×8cm]
※本品は食べられません。※職人による手作りのため、多少の個体差があります。



※①②のグッズ単品はセット券に残数が生じた場合のみ会場内特設ショップでも販売予定。※③は会場内特設ショップでも販売予定。※各グッズは、本展会期中の開館日・開館時間内に限り、会場内特設ショップで引き換えます。※写真はいずれもイメージです。

6 上野・和の3展セット券 3,800円

本展と、東京国立博物館で開催する特別展「法隆寺金堂壁画と百済観音」(2020年3月13日～5月10日)、特別展「きものKIMONO」(2020年4月14日～6月7日)の3展の入場券が1枚ずつセットになっています。各展の前売券(一般)合計額より300円、当日券(一般)合計額より800円お得です。

販売期間 ①②③ 2020年1月15日(水)～2020年3月13日(金) ※売り切れ次第販売終了。

④⑤ 2020年1月15日(水)～2020年2月13日(木) ⑥ 2020年1月15日(水)～2020年3月12日(木)

NHKスペシャル



テーマはズバリ、「人類の進化から探る“理想の食”」。番組ではTOKIOのメンバーが、時に自ら現場に繰り出して、知られざる食の世界を体感! 人類と食の進化を知るからこそ見えてくる、「あなたを本当に健康で幸せにする食のカタチ」とは？

[放送予定 NHK総合テレビ]

- 2019年11月24日(日) 第1集「ご飯」
- 2019年12月15日(日) 第2集「塩」
- 2020年1月12日(日) 第3集「脂」
- 2020年2月2日(日) 第4集「酒」
- 2020年3月放送 第5集「美食」

※放送予定・タイトルは変更になる場合があります。



音声ガイドナビゲーターは俳優・谷原章介さん!

日頃から台所に立ち、家族のために料理をふるまう谷原章介さんが展覧会を楽しくナビゲートします。和食をもっと楽しめるようになること間違いなしの音声ガイドです!

貸出料金1台560円

国立科学博物館(東京 上野公園)

〒110-8718 東京都台東区上野公園 7-20

[国立科学博物館サイト] <https://www.kahaku.go.jp/>



アクセス: JR「上野駅」(公園口)から徒歩5分/東京メトロ銀座線・日比谷線「上野駅」(7番出口)から徒歩10分/京成線「京成上野駅」(正面口)から徒歩10分 ※敷地内に駐車場および駐輪場はございません。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

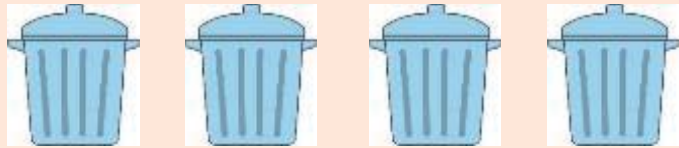
食品ロス削減に向けた課題と対応



農林水産省
食料産業局

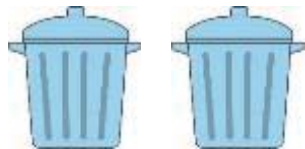
1 日本の食品ロスの状況

日本の「食品ロス」 約643万トン



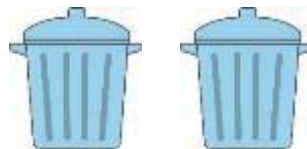
事業系

約352万トン



家庭系

約291万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約139g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約51kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約54kg) に相当



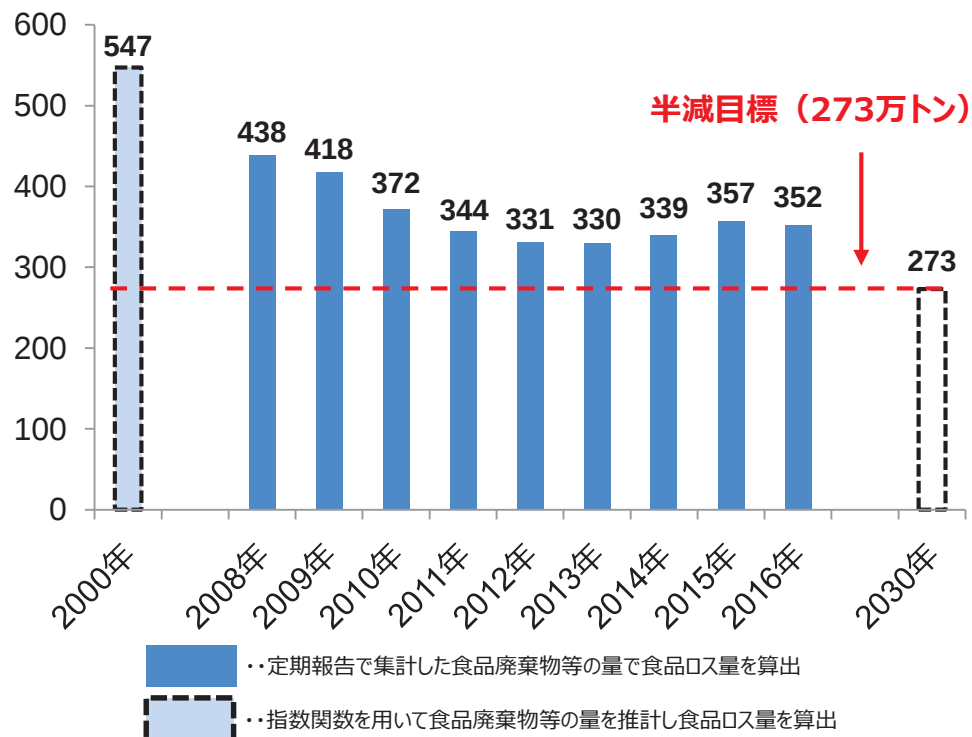
資料：総務省人口推計(28年度)
平成28年度食料需給表（概算値）

2 事業系食品ロスの発生量及び削減目標

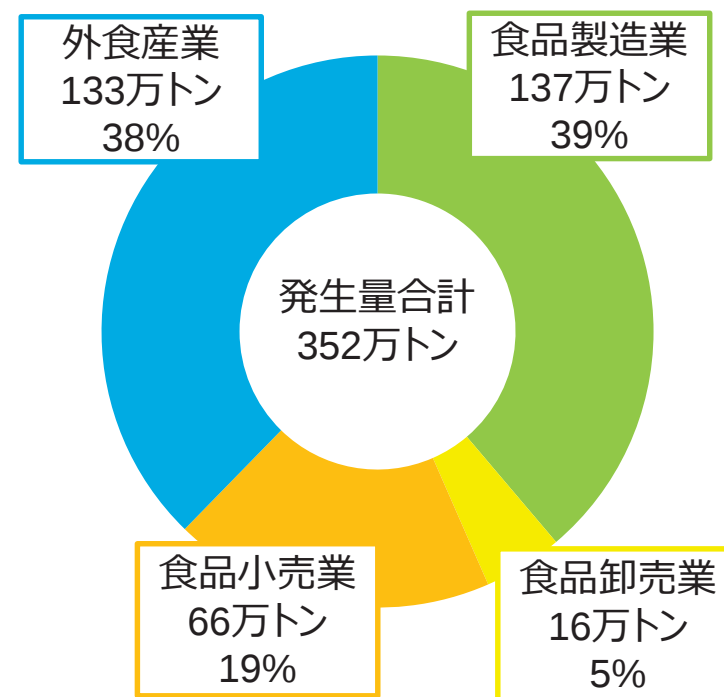
- ✓ 食品関連事業者から発生する事業系食品ロスの発生量は近年330～350万トンで横ばいで推移。業種別では、食品製造業と外食産業がそれぞれ約4割で大部分を占める。
- ✓ 食品リサイクル法の基本方針において、事業系食品ロス量を2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定。

〈事業系食品ロス削減に関する目標〉

食品ロス量（万トン）



〈事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳〉 （平成28年度推計）



3 事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

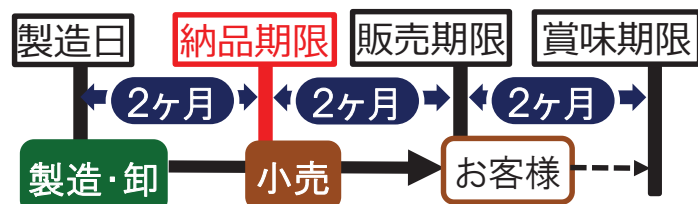
	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない	○商慣習の見直し
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進
	○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○消費者への啓発

4 事業系食品ロス削減に向けた取組①（商慣習の見直し）

- ✓ 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- ✓ このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。
- ✓ 平成24年度から、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場を設け、常温流通の加工食品は「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。

納品期限の緩和

賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和。



賞味期限の年月表示化

日付逆転の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示。

R 2 . 9 . 17

R2.8

同時に
推進

賞味期限の延長

○納品期限の緩和を推奨する品目

清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

○納品期限を見直した企業（94社（令和元年10月25日時点））

（総合スーパー12社、食品スーパー42社、生協24社、コンビニエンスストア8社、ドラッグストア・薬局8社）

4 事業系食品ロス削減に向けた取組②（需要に見合った販売の推進：恵方巻きのロス削減）

- ✓ 平成31年1月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 令和2年も引き続き呼びかけを行い、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向けPR資材を提供し、事業者名（43事業者）を公表

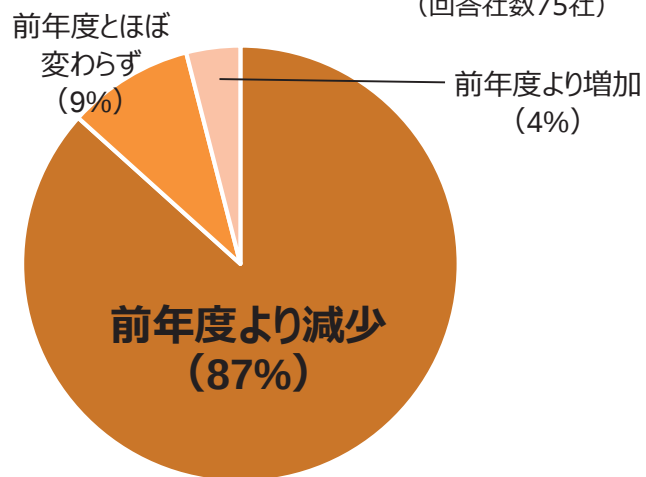
＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

＜平成31年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

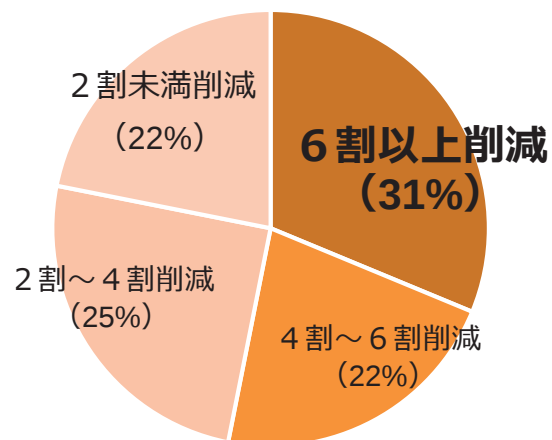
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

（回答社数75社）



【廃棄率の削減割合】

（回答社数64社）



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

＜令和2年PR資材の例＞



（調査概要）

事務連絡の発出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た
（調査期間：2019年2月～4月、回収率：18.8%）

4 事業系食品ロス削減に向けた取組③（フードバンク、消費者啓発）

- ✓ フードバンクの信頼性向上と取扱数量の増加に向け、
 - ・食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティの確保等に関する手引きを作成・公表。
 - ・フードバンクと食品関連事業者、地方自治体等との情報交換会を全国で開催。

〈フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き〉
(2016年11月公表、2018年9月改正)

(主な内容)

- ①食品の提供又は譲渡における原則
- ②関係者におけるルールづくり
- ③提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理の手順
- ④情報の記録及び伝達（記録表の様式）

〈情報交換会の開催実績〉

- ・30年度には、全国10箇所で開催し、全体で約450名が参加。



- ✓ 消費者啓発に向け、
 - ・令和元年10月（食品ロス削減月間）に、小売店において啓発ポスター等を掲示。
 - ・飲食店舗における食品提供時の工夫等を例示した事例集を作成・公表。
 - ・2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、国際的スポーツ大会に参加する選手等を対象に、啓発資材等を活用した効果的な食品ロス削減手法を調査

〈小売店の店頭用啓発資材〉



〈飲食店等の食品ロス削減のための好事例集〉



(取組例)

- ・食べきりを推進している店舗であることがわかるシールを店頭に掲示。
- ・食べきった人に割引券をプレゼント
- ・小盛り提供

〈国際的スポーツ大会時に用いた啓発資材〉



飲食店等における「食べきり」の促進

- ✓ 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省の連名で、「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」を衛生的な観点を含め作成し、外食関係団体や地方公共団体等へ通知（平成29年5月16日）。
- ✓ さらに、これをわかりやすく示した「外食時のおいしく『食べきり』ガイド」を作成・普及（令和元年5月20日）。

1 食べきりの促進

【消費者の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの活用
- ・自身の適正量に見合った注文
- ・年齢層、男女比等に配慮したメニュー選択
- ・30・10運動の実施

【飲食店の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの採用
- ・料理を出すタイミングや客層に応じた工夫の実施
- ・幹事との食事量の調整
- ・食べきりへのインセンティブの付与

2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】

- ・帰宅後に加熱が可能なものを量を考えて持ち帰る
- ・自ら料理を詰める場合は清潔な容器等を使用
- ・帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない
- ・持ち帰った料理は帰宅後速やかに食べる

【飲食店の方へ】

- ・衛生上の注意事項を十分に説明
- ・十分に加熱された食品を提供
- ・清潔な容器や箸などを使って詰める
- ・外気温が高い場合、持ち帰り休止か保冷剤の提供

【京都市の例】



【ドギーバッグ普及委員会】

