令和2年度第1回食育推進評価専門委員会

○清水参事官(農林水産省) それでは、定刻となりましたので、ただいまから令和2 年度第1回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

本日は、お忙しいところ御参集いただきまして、ありがとうございます。司会を務めさせていただく農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課参事官の清水でございます。6月の人事異動により、大隈参事官に代わり着任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、開催に当たりまして、新井消費・安全局長から一言御挨拶させていただきます。

○新井局長(農林水産省) 皆様おはようございます。

本日は、このような中お集まりを頂き、ありがとうございます。

2つの意味がございまして、まず新型コロナの中、実際に集まって会議をするかどうか、 我々も悩みました。今回、初回ということと、それから必要なソーシャルディスタンスを 取って開催をさせていただきたい。それは、やはり顔を見て議論することによって、多く のものが生まれると思っておりますので、今後も可能な限り皆様に集まっていただけたら 幸いということでございます。

しかしながら、いろいろな御事情、これからまたどのように社会が変化するか分かりません。今日もテレビ会議で御参加いただいた方もいらっしゃいますので、そういうものを 併用しながら進めていきたいと思います。

2番目は、大変暑い中、しかも朝早くお集まりいただき、これまた恐縮でございます。 今回、第4次食育基本計画の見直しの時期ということでございます。第4次ということで ございますので、最初の基本計画、あるいは法律を作ったときは、そもそも「食育」とい う単語をこの法律で作ってきたということではないかと思っています。

その後、食育という単語自体は相当浸透したと。その後、何とか育というのがいろいろ 出てまいりましたけれども、それをどういう形で実践をしていくのかについては、まだ道 半ばでありますし、実際評価をしてみると、なかなか進んでいない分野もあるのではない かと思っております。それを今後どうしていくのかが、第4次基本計画の一つの基本の考 え方と思います。

それから、今回提出の資料の中でも多く言及していただきましたが、新しい日常の中で 食育をどういうふうに考えていくのか。これも短期的な課題であれば基本計画に入れてい くということはないのかもしれませんが、少なくとも、その影響というのは中長期的に及んでくると考えますと、日常の中で食育、特に私が考えますのが、食育の中の大きな要素であります「共に食べていく」ということが、社会的に推奨されない状況になりつつあるとという中で、食育の楽しさ、食べる楽しさというのをどう考えていくのかということも1つ大きな課題だと思っております。

食というもの、このコロナの後、まずこの食を絶えず供給してくださった生産者の方々、 労働者が不足する中でも生産をしてくださった方、それから製造してくれていた食品メーカーの方、それからスーパーの方、それから外食の方、そういう社会的なインフラとして 食を支えてくれた方々に、まずは御礼を申し上げたいと思います。

その中で、私ども消費者も食が生活において、どういう意味を占めるのかということを 改めて再認識したのではないかと思っておりまして、その精神が食育、貴い食を楽しんで いくということにつながるのではないかと思っております。

今日も委員の方々からたくさんの提出資料を頂いておりますので、それぞれのお立場での今後の食育に向けた取組の方針などの御意見を聞かせていただきまして、服部座長の下で、いい基本計画がまとめられるようにしていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

○清水参事官(農林水産省) 続きまして、7月の人事異動により永山審議官に代わり 森審議官が着任しましたので、一言御挨拶させていただきます。

○森審議官(農林水産省) 皆様おはようございます。

7月28日付で担当の大臣官房審議官に着任をいたしました森と申します。どうぞよろし くお願い申し上げます。

今年度、第3次食育推進基本計画の最終年であると同時に、第4次基本計画の策定に向けて進めていくという年でございます。内閣府からの業務移管後、初めて農水省において取りまとめを行うという計画にもなるわけでございますけれども、今後、皆様から御意見を賜りつつ、しっかりとこの計画策定に向けて取り組んでまいりたいと存じます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○清水参事官(農林水産省) それでは、進めさせていただきます。

カメラ撮影につきましては、冒頭までとなっておりますので、撮影される方はここまで とさせていただきます。引き続き傍聴される方につきましては、傍聴会場へ御移動願いま す。 まず、審議に入る前に配付資料の確認をさせていただきます。

お手元の配付資料につきましては、資料1-1、資料1-2、資料2から13、参考資料1-1、1-2となっております。また、別にこちらの横紙の追加資料がございます。

配付資料に不足がございましたら、事務局までお知らせください。

よろしいでしょうか。

では、本日は、第8期の委員改選後、初の委員会であり、今回新たに委員に任命された 方もいらっしゃいますので、委員会の座長、それから委員及び専門委員を資料1-1の委 員会構成員名簿に沿って御紹介させていただきます。お時間の都合もありますので、大変 申し訳ありませんが、お名前のみ御紹介させていただきます。

初めに、本委員会の座長です。食育推進会議の会長である農林水産大臣の指名により、 学校法人服部学園の服部幸應理事長に本委員会の座長をお願いしております。

続きまして、委員の御紹介になります。

阿部委員、テレビ会議での御参加でございます。

- ○阿部委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、合瀬委員でございます。
- ○合瀬委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、加藤委員、テレビ会議での御参加でございます。
- **〇加藤委員** よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、北川和也委員でございます。
- 〇北川委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、澤木委員でございます。
- ○澤木委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、瀧本委員でございます。
- ○瀧本委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、武見委員でございます。
- ○武見委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、田中委員でございます。
- ○田中委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、陳委員でございます。

- ○陳委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 続きまして、長島委員、テレビ会議での御参加でございます。
- ○長島委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 上岡委員でございます。
- **○上岡委員** よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 菊地委員でございます。
- ○菊地委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 高橋委員、テレビ会議での御参加でございます。
- ○高橋委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 滝村委員でございます。
- ○滝村委員 よろしくお願いします。
- ○**清水参事官(農林水産省)** 田村委員でございます。
- ○田村委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 樽井委員、テレビ会議での御参加でございます。
- ○樽井委員 よろしくお願いいたします。
- ○清水参事官(農林水産省) 中澤委員、テレビ会議での御参加でございます。
- ○中澤委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) 堀切委員でございます。
- ○堀切委員 よろしくお願いします。
- ○清水参事官(農林水産省) テレビ会議で御参加の委員におかれましては、御発言の際には、お名前の紙を上げていただき、司会が指名しましたら御発言をお願いします。

なお、上田委員、河井委員、有田委員、北川三和子委員、清水委員が、所用により御欠 席となっております。

それでは、恐縮ではございますが、服部座長に以後の司会をお願い申し上げます。

○服部座長 おはようございます。

それでは、これより私の方で進行させていただきます。委員の皆様には、このような状況の中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。また、テレビ会議で御参集いただけた方々、本当にありがとうございます。今数えましたら6名おられるということで、欠席者もおられますけれども、こうやって連絡が密に、遠くにおられても取れるよう

になったということ自体が、このコロナのおかげかもしれないですけれども、今後またこういうことを含めて、いろいろうまくこの機能を使っていきたいなと思っております。

さて、議題に入ります前に、私の方から皆様に御提案がございます。

資料1-2の食育推進会議決定ということで、「食育推進評価専門委員会の開催について」を御覧いただきたいんですけれども、2の構成の(5)に当たりますように、「座長に事故があるときは、あらかじめその指名する構成員がその職務を代理する。」とあります。今回、委員が改正されておりますので、改めて座長代理を設けたいと考えております。

御指名で本当に恐縮なんでございますけれども、武見委員に座長代理をお引き受けいただきたいなと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。また改めて、毎回でございますけれども、本当によろしくどうぞ。

今後、武見委員を座長代理とさせていただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いたします。

それでは、議題の1、今後の審議の進め方について、事務局より御説明願いたいと思います。清水参事官、よろしくお願いします。

○清水参事官(農林水産省) それでは、今後の審議の進め方について御説明をさせていただきます。

まず、令和元年度は、3回食育推進評価専門委員会を開催させていただきまして、令和 2年3月に持ち回り開催ですが、今日の配付資料の後ろにつけております参考資料1-1、1-2のとおり、第4次基本計画の作成に向けた主な論点をまとめさせていただいております。

今後のスケジュールについてでございます。資料2を御覧いただければと思います。資料2、こちらの水色の帯が真ん中に2本入っておる資料でございます。

スケジュールにつきましては、昨年の専門委員会で一度御審議いただいておりますが、 新型コロナウイルス感染症の流行を踏まえ、修正を加えさせていただきたいと思います。

資料2にございますとおり、今回と次回10月の委員会で、各委員のヒアリングを踏まえて重点課題の考え方を議論していただき、骨子を11月下旬から12月上旬、本文案を令和3年1月中旬、下旬、本文案のパブリックコメントを経て、3月にパブリックコメント等を踏まえて修正した本文案を審議していただきまして、令和2年度内に食育推進会議で第4次基本計画を決定してまいりたいと考えております。

続きまして、パブリックコメントで寄せられた意見の概要について御説明させていただ

きます。

資料が飛んで恐縮ですけれども、資料11を御覧ください。

資料11「パブリックコメントで寄せられた意見の概要」ということで、横の表になって おる資料でございます。

第4次基本計画の作成に当たりまして、広く一般の国民の方からも御意見を募集するとの趣旨で、6月5日から7月4日までの間に意見募集を行いました。期間中に144人の方から御意見が寄せられました。

お時間の関係から、概要のみ御説明いたします。

中学校給食を選択制で実施している自治体について、全員喫食、全員が同じメニューの 給食を食べるという形にしてほしいとの御意見が多く寄せられております。そのほか、新 型コロナウイルス感染症の拡大防止や新しい生活様式の中で、共食をはじめどのように食 育を展開していくのかといった御意見や、家庭での時間が持ちにくい共働きの子育て世代 に対する対応を求める御意見、企業間の連携を行政が推進すべきとの御意見、生活困窮世 帯への支援といった御意見もありました。また、新型コロナで食料自給率への関心が高ま っていることを受けた御意見もありました。さらに、SDGsに関連した御意見や、長期 展望の食育のゴールを提案してほしいといった御意見がございました。

本パブリックコメントは、今後、関係省庁と調整の上で提出された御意見に対しての回答とともに、結果の方は公表させていただきます。

○服部座長 ありがとうございました。

ただいまの説明について、御意見、御質問等ございましたら挙手をしていただきたいと 思います。

今の質問等ございましたら、挙手をしてお名前を上げていただきたいなと思いますが、 ございませんでしょうか。もしなければ、次に進みたいと思います。

それでは、事務局から御指名等もない、皆さんの方から御質問等がないものですから、 これで終わらせていただきたいと思います。

それでは、議題の2、第4次食育推進基本計画の重点課題等について、事務局よりお願い申し上げたいと思います。よろしくお願いいたします。

○清水参事官(農林水産省) それでは、説明させていただきます。

第4次基本計画作成に当たって、まず重点課題を設定する必要がございます。その際に、 各委員の皆様の御知見を頂きたく、今後の第4次基本計画作成に向けて、どのようなこと が必要かを忌憚なく御発言いただければと思います。

今回と第2回の専門委員会において、委員の皆様方全員の御意見をお伺いする予定でありまして、時間の都合で大変恐縮ですが、各5分から10分程度でお願いいたします。

本日御意見を御発表いただく方は、御発言順に、石堂常務理事、加藤委員、菊地委員、堀切委員、上岡委員、瀧本委員、北川和也委員、陳委員、武見委員となっております。

なお、本日御欠席の北川三和子委員におかれましては、委員より意見書を御提出いただいているため、事務局からその内容を御紹介させていただきます。

最初に、第4次基本計画の重点課題の設定に関する議論に先立ちまして、今回から御参加の委員もいらっしゃいますので、服部座長から食育基本法の制定の経緯等についてお話しいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○服部座長 御指名でございますので、私の方から食育基本法制定の経緯について、お話をさせていただきたいと思います。

資料3を御覧いただきたいと思います。

資料3なんですけれども、まずこの「食育」というのが今からちょうど15年前、6月17日ですか、法律ができました。これは衆参両議院立法で作ることができたんですね。もともとが、ちょうど小泉厚生大臣のときに私は頼まれまして、食の安全について話をしてほしいということになり、1時間ほど皆さんの前でお話しする機会がありました。そのときに、食育という言葉を使ったんですね。

そして、知育、徳育、体育、という3本が教育と言われていますが、これの基本の4本目の柱は食育じゃありませんかということを申し上げたら「それはいいね」と小泉厚生大臣に言われまして、しばらくしたら厚生大臣であった小泉さんが総理になられ、そうしたら、総理の方から連絡がありまして、あなたは講演のときにこれを法律ができるといいねとおっしゃっていたので、では法制化させようかというお話が出ました。是非協力したいと思いますと言ったら、では食育調査会というのを作るからというので、そのときに麻生先生が会長になられて、副会長に武部先生がなられて、進むことになりまして、私はアドバイザーで入りまして、そして3、4年かかりましたけれども、最終的には2005年6月17日に、この法律ができました。

なぜこの法律を作りたいと思ったかというと、1962年に私が読んだ本があるんですね。 サイレントスプリングという、「沈黙の春」という本なのですが、内容は、カリフォルニ アにクリアレイクという湖があるんです。非常に透き通ってすばらしい湖で私も行きまし たけれども、そこはボート遊びとか、夏になると大変皆さんが集まってくるすばらしいところなんですが、そこで1957年の夏に毎年飛んでくる渡り鳥がばたばた死ぬんですね。カイツブリという鳥なんですけれども、なぜ死んだんだろうというので生物学者であるレイチェル・カーソンさんが呼ばれまして、解剖するんですね。そうすると、筋肉とか肝臓とか内臓の中から、いわゆる農薬が出てくるんですね。

それで、これは何なんだということで調べたんですね。そうしたら、およそ10年ほど前、1945年頃にまかれて、毎年というか3年に一度ぐらいまかれるんですけれども、それがだんだんプランクトンでそれが食べられて、それを小さな魚が食べて大きい魚が食べるという、だんだん濃厚に、7、8回まかれた後、1957年に鳥が死ぬんですね。ですから、その鳥が死んだ原因を突き止めたのがレイチェル・カーソンなんです。

やっぱり食の安全というのは考えなきゃいけないなと、私はそのときつくづく思いました。これに関しては、DDTだったんですけれども、このDDTを禁止する話が必要だということを、当時はまだ、だんだんなり始めた頃ですね、日本では。ところが、アメリカではそれがなされたのが、本当に早めで、1970年代の前半でDDTが禁止になるんですね。日本もそれになってほしいなということで、ずっと願いを持っていましたけれど、それから10年ぐらい遅れて日本も禁止されました。

そこで、これから食のことに関しては、もっと目を開いていかなきゃいけないと思いまして、それで「食育」という基本的な考え方を広めていきたいと思ったのがきっかけでございます。

そして、開いていただきますと、4ページの方に今までやってきた第3次食育5か年計画というのがございますので、これは4の1、4の2、4の3、4の4と、全部で21までございますけれども、これは目標を定めまして今までやってきました。そうしますと、三角と二重丸と黒い三角がございますけれども、これは今まで達成がどこまで来たかということで、白い三角に関しては、取りあえず目標に近づいてはいるけれども、目標までは来ていないと。二重丸に関しては、少なからず2020年までの間に目標に達して、それを超えたと。黒三角に関しましては、御承知のように達していないんだということで、毎年こういう分かりやすい確認をしながらやってまいりましたけれども、これからまたこれを引き続き、同じようなものを使いながらも私どもはやっていかなきゃいけないだろうなと思います。

ただ、そのときに1つ提案があるんですけれども、次のページ、5ページにSDGsが

ございます。これは2030年までの国連の目標なんですね。1から17までの目標がございますけれども、この目標に、調べてみますと大分、食育にこれが重なる部分があるんですね。これができたのは2015年ですから、我々が作った法律というのは2005年です。10年も早く我々の食育というのは作られましたので、そこで私は国連で行われている部分を、7ページを御覧いただきたいんですけれども、食育は3つの柱でできているんです。1つが生物の多様性、そして持続性、それに環境保全という、この3つをうまく組み合わせて私どもは動いているわけですけれども、それに当てはめてみると、これだけ大体SDGsの17の目標が全部入っちゃうんですね。ですから、これをうまく使っていきたいと。

それで、ピクトグラムという、御承知のように1964年の東京オリンピックの開催で、外国人に英語がなかなか通じないと。コミュニケーションを取ることができない難しさを、当時の日本人は何かに使いたいというので、ピクトグラムというのを作ったんですね。それ以来、世界中が、ぱっと見ると何を表しているかという、このピクトグラムというのが非常に意味を持っているので、見える化ということを私も第3次基本計画のときにずっと言ってまいりまして、できたら第4次基本計画の中にこれが生きてくるといいなと。

ピクトグラムは、実は今、農水省の方で御検討いただいているようでございますので、 また近々、皆さんにこんな形ではどうだろうということを説明することができると思いま す。

そんなことで、SDGsは世界の目標なんですが、これにダブらせる部分も必要だろうなと。5年計画ですが、SDGsは、あと10年残っておりますので、それに合わせて、ある程度進めたいと。

次を開けていただきたいんですが、8ページですが、実は明治に入りまして、日本は新しい取組をしたいということでいろいろ動き始めるんです。そのときに明治天皇がお抱えの、これはドイツ人のエルヴィン・フォン・ベルツという、医師を明治8年に日本に迎えることなるんですね。国が要請するんですね。帝国大学にもお入りになられて、この方が命題を受けるんですが、日本人はどうも体が小さいと、もっと大きくしてほしい、それには食教育を考えるべきだということで話が出ました。

彼はいろいろと模索するんです。そのときに、たまたま日光の東照宮に行くんです。ここに書いてございますけれども、東照宮まで140キロあるんです。今測りましたら120キロなんですけれども、当時は山川がまだありまして、そんなに簡単に行けないと。それで、二十三次あったんですね。日本橋から日光まで二十三次。このときは馬を6回乗り換えて

向こうに行くんですね。

すばらしいなと感激して、今度はまた6回乗り換えて帰宅、ふだんあてがわられた人力車なんですけれども、その車夫に「すばらしかったよ」と言ったら「今度はあっしがお連れします」と言うと。「何言っているんだ、馬で6回も乗り換えて行ったんだから、あなたには無理だよ」と言ったら「いや、私はやったことがある」と車夫が言ったので、彼が今度は連れていったのです。時間は馬と比べても遜色ないぐらいの時間で、連れていくということが分かるんですね。ベルツが尋ねたのです。何食べているんだいと。そうしますと、玄米と野菜と少しの魚と、みそ、そういうものを中心に食べていると。計算したんですよ、何キロカロリーなのかなと。そうしたら炭水化物が多くて、当時78%ぐらいが炭水化物なんですね。ですから、そういう意味では、本当に今は炭水化物ダイエットがはやっていますけれども、その逆で、当時は本当に炭水化物が日本人の食生活の中では多いんだろうなと思われます。

そして、ベルツはびっくりするんです。非常に力強くて、一っ走りというのが40キロらしいんですよね。ということは10里ですね。一っ走りというのは、ちょうど今のマラソンが42.195キロですから、正に今のマラソンと同じようなもので、一っ走りを仕事の形で彼らの心意気にしていたらしいんですね。

そこでベルツはそんなものを食べてちゃ駄目だよと、ドイツの食べ方を教えるからというので、牛乳と肉と油の取り方とか、サラダも含めて教えるんですね。そうすると、2週間もしたときにこの車夫が、「旦那さん、すみませんが、元の食事に戻してください」と。「どうしてだ」と言ったら「いや、力が出ません」と。何せ1キロ、それこそ4キロも行くとへたっちゃって全然仕事になりませんということで、ベルツの方が少し研究をしようというので、ドイツ人10人と日本人10人を連れてきて、バケツを持たせて、どのぐらいの耐久力があるかというのをやるんですね。そうすると、日本人の方が圧倒的に強くて、耐久力が6時間でも持っている人が10人のうち大体8人ぐらいが日本人は持っていたと。ドイツ人は4人が3時間でお手上げになっちゃって、あと3時間か4時間で大体皆さん降参ということになったそうなので、日本人の力というのは、炭水化物のエネルギーによって出てくるんだろうということで、ベルツは明治政府に進言するんです。そうしますと、明治政府は、とんでもないと、おまえさんは、うそを言うんだろうと。ドイツ人のように体が大きくなっちゃ困るんだろうということで、反対派が出てくるんですね。

そして、カール・フォン・フォイトというドイツの栄養学者をまた連れてきて、その人

の意見を入れてしまうということがあるんですけれども、洋食屋さんが、当時調べました ら江戸に十二、三軒しかないんですよね。そんなところで、一般の人が洋食を食べられな いで、当時はまだまだドイツ人の考え方を入れようと思っても、それが広がる要素はなか ったんです。

それが、戦後1945年以降、アメリカに敗戦した後、我々の食生活ががらっと変わるんです。1965年から85年までの20年間というのが、ある意味では和洋折衷のちょうどいいバランスだったんですね。ところが、85年以降、食べ方がだんだん脂肪分とかたんぱく質の方が多くなり、心筋梗塞、脳梗塞、虚血性心疾患とか、そういうものが増えてきた。

実はちょっと9ページを見ていただきたいんですけれども、日本というのは東京が北緯35度なんです。北海道が北緯42度で、沖縄が北緯22度なんですね。そういう北から南にかけて長細い場所なんです。このちょうど本州に当たる部分というのが、ほかの国でいうとイタリアやスペイン、あの辺なんですね。ドイツというのはどこかというと、北緯47度から55度、非常に寒い場所なんです。寒い場所ですから、油とか肉を取らないと保っていけないというところがあるんですね。日本人は、それをしなくても済むんだということを、そのとき知らされるんですね。

今考えたら、今の栄養学とか医学がそうなんですけれども、外国人の住んでいる場所の 外国人のいわゆるエビデンス、それを日本人は持ってきて全部当てはめちゃっているとい うところがあるんですね。そういった部分は、やはり日本人は日本人の見方があるんじゃ ないかなと思うことがございました。

そんなことで、日本人の体質を重んじたベルツ、そして欧米人型の栄養学の権威のフォイト、そういうことで、当時もいろいろと問題がありました。

また開けていただきたいんですけれども、10ページなんですが、イギリスは産業革命を約180年前に行いました。工場の周りにいろいろと人が集まってくるんですね、若い人が。男女が集まってきまして、工員になりました。そして、そこで子供が生まれるんです。核家族ですので、大体小学校に近くなると、あとはもうほっぽっちゃうんですね。それまでは、イギリスの方は奥様が、ちゃんと子供の面倒を幼稚園までは見るんですけれども、小学校になると見ないんですね。そういうことで、だんだん、いわゆる若年の無業者、ニートが増えるんですね。

これは日本も同じようなことを感じました。今、日本は随分ニートが増えておりまして、 調べましたら、今71万人いるんですね。一番多いときで83万人いましたから、そういう意 味からいいますと、ちょっと御覧いただきたいんですが、ニートは15ページを御覧いただきたいんです。15ページに、ニートの数、今は71万人ですよね。そして、年齢からいうと、15歳から19歳がブルーです、一番下。茶色が20から24。その上が25から29。ずっとなっていまして、これよりも大体50歳代の人たちがニート世代と言われているんですね。

そんなような日本の大きな問題も含めてありますし、ここの左の図を見ていただくと、 真ん中に黒でぎゅうっと引かれているのが何かといったら、これは2人世帯ですね、これ がだんだん増えてきた。御承知のように、6人以上の世帯というのがだんだん下に下りて きますし、20代、30代、そういうのがどんどん下に行くんですけれども、大体この核家族 がどっと増えてきているということは、今この中でこういった数字、特にこの数字が71に 減りましたのは理由があるんですね。日本も今、全体の国民がだんだん減ってきています から、それに合わせて、この数字も減ってきているということは言えると思います。

16ページを御覧いただきたいんですが、先ほど触れましたけれども、高血圧症の疾患ですね。1968年のところをベースにして、2017年、右の肩の赤い括弧に囲まれているやつを御覧いただくと、2.1倍ですね。実は1996年は2.4倍あったんですけれども、だんだん薬とか医療の方でこういったものをカバーするので、今2.1倍になっています。脳血管疾患に関しては、4.1倍が今は2.5倍になっています。悪性新生物、がんですね。こういったものに関しては、当時5.7倍だったのが今は8.5倍ということで、糖尿病に関しては4.8倍、虚血性心疾患に関しては4.9倍と、このようにどんどん我々の食生活を改善していかないとまずい部分というのが相当あるので、こんな形で我々の今までなかったような病気がまた増えたり、しかし、今まであった病気がなくなったものもあるわけですね。そういうことで、これから我々がちょうどいいところを取ってやっていかなきゃいけない。

それで、17ページを御覧いただきたいんですけれども、口腔内環境を整えると。これは 今、歯をやっておられる方は非常に力を込めてやっていますけれども、実は歯の疾患です ね。結局、歯周病でうみが出ますと、それを我々は飲んじゃうんですね。そうすると、ど ういうことが起こるかというと、脳疾患、肺炎、糖尿病、心臓病、それに早期の早産です ね。骨粗鬆症、こういったものがみんな実は歯の疾患の中から最初に、きっかけとして生 まれるんですね。ですから、37%ぐらいはそういうものによって行われているという、ざ っと粗い表現ですけれども、まず口の疾患から抑えていかなきゃいけない。

歯を磨きなさいとよく言われるんですけれども、歯を磨くと、みんな一生懸命磨くんで すけれども、あれは歯と歯肉の間を磨かなきゃいけないということを、きちっとこれから は知らせていくというのを改めて歯医者さんにお願いしたいなと思います。

次に、18ページを見ていただくと、これだけ歯の違いがありまして、こんな形では、やっぱり我々は類人猿じゃないので、やはりすばらしい歯で生きたい。類人猿の方が逆に歯の疾患は少ないらしいですけれども、我々の歯の方が甘いものを食べたりいろいろするので、こんなことになっちゃうということです。

オーラルフレイルについての対策が必要です。

今日は、時間の問題があるので最後に申し上げるんですけれども、象の共同養育というのがありまして、象というのは編隊を組むんですね。一番先頭にいるのは誰だと思いますか。雄でしょうか、雌でしょうかということなんですけれども、あれは実はおばあさん象なんですね。おばあさん象というのが、実はみんなを引っ張っていく。どこに水があるのか、どこに蜂蜜があるのかとか、それは全部おばあさんが知っているんだそうです。あとの雄も雌も子供たちも、ただついていくだけ。子供たちは、おっぱいをあげるのはお母さん象の役目ですけれども、遊び方を教えるのはおばあさんの役目らしいんですね。

そこで、皆さんに改めて申し上げたいんですけれども、一番最後を見ていただきたいんですが、この新型コロナウイルスによって家庭で食事をする機会が増加しましたと。それで、大分そのことによって問題も起きているんですね。朝から晩までうるさいとか、料理をそんなにやられちゃ困っちゃうとか、いろいろなことが出ているんですけれども、実はこれをいい機会にひとつ考えていただきたいというのは、欧米ではフランス、イタリア、スペインは、核家族化が進んでおります。進んでいるんですが、週に一度、お母さんのところとかおばあちゃんのところに集まろうよという意識を今みんな高めているんですね。週に一度ということは、年間54回集まってくる機会があるんです。日本はどういうものですかね。遠く離れた方に関していえば、もう本当に盆暮れですよね。本当にそんなときに集まるしかないし、2回なんですね。そうじゃなくて、欧米はできるだけ多くの機会を持ちたいということで、おばあちゃんから孫、この付き合いというのが非常に重要なんですね。

実は、おばあちゃんは孫に気を遣うんです。孫はおばあちゃんに気を遣うんです。そうすると、どういうことが起こるかというと、気を遣う中で生まれてくる、互いに気づかいが生まれ、相手を立てたり、何かあったときに助けたり、心配りというのがそういうときに生まれるんですね。

今、日本はお父さんとお母さんと子供たちだけということで来ていますけれども、やは

りそれにおじいちゃん、おばあちゃんが加わる機会を、週に一度は難しいかもしれない、 月に一度でもいいですから、やっぱりこの業界の方も皆さんに声をかける機会を作ったら いいんじゃないかなと思うんですね。

せっかくこうやって集まる機会が増えて、家族が一緒になった。今度は家族を更に広げて、おじいちゃん、おばあちゃんたちも一緒につながっていくということを改めてやることによって、実は先ほどの話に戻りますけれども、11ページを御覧いただきたいんですけれども、実は産業革命でニートが増えちゃった、どうしようということで、今から大体100年ぐらい前に大騒ぎになったんですね。それをどうしたらいいんだろうと、いろいろなことを考えたんですが、今から45年ほど前にイギリスでマーガレット・サッチャーさんという総理が立ったときに、一緒に食事をする機会をみんなで持とうよという、家族で一緒に食卓を囲む政策というのを打ち出したんですね。そのおかげでニートが12分の1に減少したんです。やっぱり、こういう何かを機会にそういったものにつなげられるといいかなと。

日本も同じように、1961年に池田内閣が所得倍増計画を出しました。そして、オリンピックのときは1964年でしたけれども、日本は一応世界に日本の姿を見せなきゃいけないというので、あのときに1,423万人の農業従事者がいたんです。その人たちが、みんな実は工業の工員になっちゃったんですね。これは漁業もそうです。360万人いたんですけれども、みんななった。それで、今どのぐらいかというと、1,423万人が160万人ですね、これが農業従事者です、今現在。そして、漁業従事者がどのぐらいかというと、16万人です。ですから、9分の1になったのが農業従事者です。そして、23分の1になったのが漁業従事者です。それは自給率が下がるのは当たり前なんですね。

今から60年前に43%、日本は自給率があったんです。それがどんどん下がって、実は所得倍増計画をするときに同じように工場をつくったんですね。そして、農業の人を全部こうやって移していった、漁業の人も。それで工員になっちゃった。そのおかげで、正に日本の国というのは工業で動く国になって、それでもうかった金で食材を買えばいいじゃないかという考え方をしたんですけれども、実は所得倍増計画というのは10年計画だったんです。何と日本人が頑張って3年と8か月でやっちゃって、オリンピックをやっている最中に所得が倍増しちゃったという、そういう事例を持っているので、日本はこれから同じように頑張っていきたいなと思います。

以上、ちょっと時間が過ぎてしまって申し訳なかったんですが、私の方から簡単ですけ

れども、食育のきっかけがどうして生まれたかということをお知らせしたいと思いまして、 皆さんに、初めての方もいらっしゃるので、知っていただくといいかなと思いまして、こ の時間を頂きました。ありがとうございました。

私の方からは以上なんでございますが、何か御質問等がございましたら、テレビ会議に 御参加の委員の方はお名前の紙を上げていただきたいと思いますし、なければ、これで終 えたいと思うんですけれども、何かございますか。

僕の話は、実は4時間分の話を縮小してやったものですから、いろいろなものが飛んじゃっているんです。テレビ会議の方は大丈夫らしいですね。よろしゅうございますか。

それでは、時間の関係もございまして、次に、ほかの方々にもお話を頂かなければいけません。

続きまして、委員の皆様から順次、御発言を頂きたいと思いますが、今回、一般社団法 人全国農業協同組合中央会常務理事の石堂様にお越しいただいておりますので、初めに石 堂常務理事から全国農業協同組合中央会を代表しての御意見を伺いたいと思います。

なお、石堂様におかれましては、この後、御用件がおありだそうで、10時半頃には御退出されるとのことでございますので、御承知おきいただきたいと思います。

では、石堂様、お願いいたします。石堂様の方も書類もあるんですね、資料も。

○石堂常務理事 今、御紹介いただきましたJA全中の石堂と申します。今回このような貴重な機会を頂きまして、大変ありがとうございます。

説明は着座でさせていただいてよろしいでしょうか。

今年の3月末に閣議決定いたしました食料・農業・農村基本計画の検討に当たりまして、 JAグループとして食料自給率の向上に向けた国民理解の促進ということで、政府へ提言 いたしましたことから、このような機会を頂いたというふうに理解をしております。

ということで、本日は食育の国民理解の推進ということに絞ってお話をさせていただき たいと思います。

資料は、右肩に資料4と書いてあります「食育に関するJAグループの取り組み-Withコロナと今後の食育-」という副題の資料をお手元に出していただきたいと思います。本日お話しする内容は、資料をめくっていただいた2ページに書いてございますが、1

つ目としては、JAグループの取組、2つ目に、Withコロナ (新しい生活様式) に向けて、3つ目に、これらを踏まえた第4次食育推進基本計画についてということでお話をさせていただきたいと思います。

まず私たちJAグループでの国民理解に向けた取組についてでございますが、更にめくっていただいて右肩下4ページ目を御覧いただきますと、私たちは「みんなのよい食プロジェクト」という形で、食を切り口とした活動を通じて、生産者、団体、生活者、関係団体等が、これからの日本人にとって本当によい食とは何かを考え行動していく運動に取り組んでおります。

JAグループとして、消費者に提供するよい食というのは、体によい食、環境によい食、地域によい食という形で位置付けまして、この右下に絵がありますけれども、キャラクター「笑味ちゃん」と呼んでおりますが、こういったキャラクターを活用しまして食農教育に関する情報の発信に取り組んでいるということでございます。

私どもJAグループでは、「農は国の基」という考え方から、農業を食育の中心に据えまして、一般的に「食農教育」という用語で浸透されております。

具体策を幾つか御紹介しますと、5ページ目、6ページ目に記載をしておりますが、バケツ稲セットの配布というのがございます。取り組み始めてから今年で32年目ということでございまして、当初は補助事業もありましたが、それがなくなった後も自主的に取り組んでいるというものでございます。

ここに書いておりますが、種もみと肥料と栽培マニュアルなどをセットにしたキットを、ホームページを通じて申し込んでいただいた方に郵送するという取組でございますが、配布実績のところに書いてございますが、累計で1,040万セットをこれまで配布をしているということでございます。

6ページの方に書いてございますけれども、子供が手に取るものですので、種もみは温 湯消毒をするなどして安全に対する配慮にも細心の注意を払っておりますし、5ページ目 の指導者へのフォローというところにも書いてございますけれども、学校での授業で活用 いただけるように、テキスト、あるいは動画配信に加えまして、地元 J A で質問に対応し たり、全国段階で質問にお答えする事務局を開設するなどもしております。一粒の種もみ がやがて稲になって、米になって、御飯になるという過程を約半年かけて体験するという ことでございます。

6ページの下の方にも書いてございますが、今年はコロナの影響で児童の稲作体験ができなくなった学校がバケツ稲に切り替えるといった事例なども見られるということでございます。

2つ目としまして、その次の7ページ目に書いてございますが、「ごはん・お米とわた

し」作文・図画コンクールというのがございまして、残念ながらコロナの感染拡大によりまして今年度は中止になりましたが、これまでに関係省庁にも御後援を頂きながら44回実施をしております。内閣総理大臣賞、農林水産大臣賞、文部科学大臣賞といった権威ある賞の受賞を行いまして、我が国の主食である御飯やお米について、児童生徒に考えてもらう、見つめ直してもらうといった事業も取り組んできております。

このほかにも、児童生徒を対象にした様々なコンクールの開催、あるいはそれは8ページ目に幾つか紹介しておりますが、その次の9ページにあります「ちゃぐりん」、あるいは10ページ目にありますが、日本農業新聞などの情報紙誌の発行、さらには11ページにあるように、教材を累計で1,700万部配布など、子供から大人まで食育に関心を持っていただける活動に取り組んでいるということでございます。

御紹介は、時間の関係もありまして以上とさせていただきますが、JAバンクの取組については資料を後ほどお目通しを頂ければ幸いと思います。

続いて、コロナ禍の中でのいかに食育を推進していくかというのが今後の重要な視点と 考えておりまして、資料でいきますと、ちょっと飛んでいただいて20ページになります。

これは家の光協会で作成しておるものでございますが、JAで取り組む料理教室などの 開催の際の留意事項、これを作成、配布して注意を呼びかけているということでございま す。

次の21ページ目を御覧いただきますと、和食給食応援団というのも取り組んでおりまして、これは子供に給食を提供する学校栄養教諭の方を中心に、毎回地元JAと連携して、農家による地元農産物の説明と和食料理人の方による調理実習を行う方法で、毎年15か所でJAグループと連携して取り組んでおるわけでございますが、今年はコロナの対応のために3密を避けるということで、ウェブによる対応に切り替えたわけでございます。ウェブに切り替えることで、これまで以上に参加者が増えて、繰り返し視聴できるということで好評を頂いております。

また、その次の22ページとかにも書いておりますけれども、ステイホーム期間中、NH K for School、あるいは小島よしおさんのユーチューブなど多くの子供たち が視聴しておりまして、JAグループも連携して取り組んでいるということであります。

リアルの体験やつながりがあってこそ、ウェブも生きてくるというふうに思いますので、 リアルの体験とウェブをうまく活用しながら効果的な取組を検討していきたいというふう に思っております。 最後に、これらを踏まえた第4次基本計画でございますが、食料・農業・農村基本計画では、農水省に設置されますSDGs・食料消費プロジェクトにおいて、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動について具体化されると聞いておりますので、是非とも期待をしたいと思ってございますが、食育の取組を広げるには、各企業、あるいは組織が連携して取り組むことで相乗効果が生まれると思います。

その際は、先ほど服部座長のお話にありましたが、SDGsは共通のプラットフォームになるので、連携もしやすくなるんじゃないかなと思っておりまして、資料でいいますと25ページの右の方にも書いてございますが、先日JAグループでも共同通信社と共催で「持続可能な食と地域を考えるシンポジウム」、これは東京農業大学に協力いただきまして開催いたしました。大学生を中心に多くの方に参加を頂いております。また、全国町村会、日本経済団体連合会、日本生活協同組合連合会にも御協力いただいて、それぞれの代表者に登壇いただく中で、それぞれの団体から情報を発信していただくことで相乗効果を高めることができたというふうに思ってございます。

最後になりますが、JAグループのキャラクター、先ほども御紹介しました「笑味ちゃん」ですけれども、農林水産省のフード・アクション・ニッポンのFANバサダーに昨年8月に就任をさせていただいて、農水省のキャラクターの「こくさん」と連携しまして、消費者に国産農畜産物の魅力を発信しておりますが、文部科学省、あるいは厚生労働省など各省庁、本日御出席の各組織の皆さんとも連携して引き続き取り組んでいきたいと思いますので、何とぞよろしくお願い申し上げたいと思います。

資料の一番最後には、今お話ししたことをポイントして3つまとめておりますので、御覧いただきたいと思います。

私からは以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

何か石堂常務理事への御質問等があれば、挙手をしてお名前を言って御質問していただきたいと思います。テレビ会議御参加の委員の方も、お名前の紙を上げてください。いかがでございましょうか。よろしゅうございますね。

それでは、石堂常務理事、どうもありがとうございました。

(この後、石堂常務理事は10:30頃に退出)

それでは、引き続いて加藤委員にお願いをしたいと思います。加藤委員、よろしくどう ぞ。 ○加藤委員 JA全国女性協議会の加藤と申します。よろしくお願いいたします。

私は、私どもの活動をお伝えして、それを意見に代えさせていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

JA全国女性組織協議会が進める食文化の継承活動について、説明をさせていただきます。

まず、JA全国女性組織協議会とは、私どもの組織を説明させていただきますと、昭和26年、全国農協婦人団体連絡協議会として結成されました。令和3年には創立70周年を迎えます。令和元年7月現在、私たちの活動するメンバー数は52万1,696名、組織数は全国で622組織あります。JAをよりどころとして、食や農、暮らしに関心のある女性が集まり活動する組織であります。

さて、私どもJA女性組織、全国女性協は、2019年から2021年度、JA女性組織3カ年計画を掲げております。「JA女性 地域で輝け 50万パワー☆」、こちらはそれぞれの地域ならではの特長を生かした活動を一人一人が自覚を持って取り組んでいこうという思いの中で計画を立てたものです。そして、持続可能な社会を築くために、JA女性組織は、安全安心な食を守り、地域の食を大切にする取組を進めています。そういった中で、私たち女性組織の活動はSDGsそのもの、私たちの活動は世界の課題解決につながっている、そんな思いでメンバーみんながつながっているところです。

さて、この3カ年計画、「J A女性 地域で輝け 50万パワー☆」ですが、地域で輝くための5つの具体的活動を掲げています。「<math>1. 食を守る☆」、「2. 農業を支える☆」、「3. 地域を担う☆」、「4. 仲間をつくる☆」、「5. J A運営に参画する☆」です。そして、私たちは、食を守る活動は、このJ A女性組織3カ年計画の筆頭項目に掲げ、私たちみんなが取り組まなければいけない活動と見直しながらも前に進む活動をしています。

「食を守る☆」、食料自給率の向上に向けた運動を展開します。安全安心な食について 学習し、情報発信をします。地産地消の推進、伝統食の継承を進めます。食品ロス削減に 取り組みます。

そういった中から、地産地消の推進、伝統食の継承など様々な取組をしておりますが、 一部を御紹介させていただきます。

「母から子へ、伝えたいわが家の味、地域の味!!」。こちらでは、季節ごとにテーマを決めて、その土地に伝わる料理を紹介。先ほど石堂常務の方でもいろいろとお話がありましたが、JA全中のホームページ「よい食レシピ」のページにて、平成28年から令和元

年度の4年間で593のレシピを紹介しています。こちらは、それぞれの土地に伝わる行事 食、郷土食を掲げ、若い方にも大変御好評いただいております。

また、7ページを御覧ください。

こちらの方では、私どもはお米の消費拡大にも積極的に取り組んでいます。その中で、 平成30年度「ニコ・ニコおむすび大作戦」と題して、お米の消費拡大を全国に広めたい、 そういった思いから、全都道府県JA女性組織にて、オリジナルの御当地おむすびレシピ を開発しました。こちらをそれぞれポスター、そして冊子に掲載して全国に配布いたしま した。

また、8ページです。

地産地消の推進についてですが、「どんぶり47プロジェクト」、こちらは令和元年度に行いました。スポーツに取り組む青少年へ、栄養のつくどんぶりレシピを開発ということで、ちょうど夏の甲子園が行われているときに、こういったどんぶりも紹介させていただいています。

こちらも全国都道府県JA組織にて、オリジナルの御当地どんぶりレシピを開発、JA 全農と連携して、ホームページなどでもレシピを紹介いたしました。

そして、令和2年度ですが、「クルクル巻きずし大作戦」、こちらの方の取組を今行っているところです。恵方巻きの大量廃棄が問題となり、食品ロス削減に向けた取組が必要になってきました。この中では恵方巻きを自分たちで作れる、若い人たちにも作る方法を伝える、そうしたことから、「クルクル巻きずし大作戦」という形で今年度は計画をしております。

全国からオリジナル巻きずしレシピを募集し、大賞を選出する「わたしたちの巻きずしレシピコンテスト」を8月から実施。食文化の継承、米消費拡大、食品ロスの削減など、いろいろな思いを込めた運動として展開しております。

ただ、私ども女性組織も高齢化が否めません。そこで、フレッシュミズの取組として、 若い人たちの集まりを積極的に行い、若い人たちにもこういった活動を知ってもらいたい という思いで、フレッシュミズ全国交流集会を令和元年度に開催いたしました。

開催のテーマは、「食のたいせつさを 学ぼう 伝えよう ーフレミズ SDGsー」 と題しまして、全国から子育て世代のフレッシュミズ組織メンバー約100名が集まり、子供たちへの食の大切さを伝えいくための方策について話し合い、知見を共有したところです。

ただ、ただいまコロナ禍の影響によって、私どもの活動も自粛、縮小を余儀なくされています。そして、自然災害も頻発しております。こんな中でも継続的に生産してくださっている農家さん、そういった農家の思いを伝えるのも私たちの役目だというふうに考えております。

私たちの活動は、生産者とともに命と生活を守る活動だと、自覚と自信と誇りを持ってつなげていくことが、次代に食農教育を伝えていくことに変わるのだと感じております。

国消国産、国内で消費する食は全て国内で賄えるような、そんな世の中になってほしい、 そんな願いを込めて、私たちはウェブ会議を通じても地域にそのような活動を伝えていき たいと思っています。

以上です。

○服部座長 加藤委員、どうもありがとうございました。

御発言等がございましたら、また挙手をしていただきたいと思いますけれども、いかが でございましょうか。

非常に組織をうまく使って相当いろいろな活動をされたという、ある意味で御報告を頂いたんですけれども、こういった活動はどんどん広げていくということは大事なことなので、頑張っていただきたいなと思っております。

もし発言がなければ次に移りたいと思います。どうもありがとうございました。 それでは次に、菊地委員、よろしくお願いします。

○菊地委員 フードサービス協会理事の菊地でございます。本日は、このような貴重な 機会を頂きまして、誠にありがとうございます。

私の方から、今日少し10分ほどお話をさせていただきますが、話の内容としましては、 業界全体というよりも一民間企業として、食育という切り口でどんな取組ができて、また、 これからどんなことが可能性があるのか、よりリアルな話ができると思いましたので、私 が別途会長をしておりますロイヤルグループで、この食育という切り口でどんな取組をし ているのか、こんなことを今日お話をさせていただければと思いますので、どうぞよろし くお願い申し上げます。

まず私どものグループの概要を最初に御紹介させていただきたいと思うんですが、私どもは外食のほかに、コントラクト、機内食、ホテル、4つの事業を主力事業としています。 外食は、ロイヤルホストのほかに天丼てんやとかシズラーとか、コントラクト事業というのは、特定のブランドで展開するというよりも、高速道路のサービスエリアだとか空港、 百貨店内、事業所内の給食、老人ホーム、病院、様々な施設で食を提供していると。機内 食は飛行機の中、そしてホテルはリッチモンドホテルという名前で全国で展開しておりま す。

今、あらゆる事業がコロナの大変な影響を受けておりまして、今非常に苦労をしている ところでございます。

さて、私どもがまず考える食育とはということで、お手元の次のページに御用意しているんですが、4つのマトリックスで書かせていただいております。左側は、知識をサポートする知識充足型、そして右側を体験体感型ということで、私どもの活動を4つのマトリックスで分けております。

左側の知識充足型というのは、我々食に携わる企業として、商品を通じて食育というものに取り組んでいくこと。そして、下の段は、今度は商品を通じてというよりも、私ども自身が学びのツールを提供して食育に貢献していこうと。そして、右側は、右の上ですが、体験を通じて食育に取り組んでいこう。そして右の下が学びの場を提供していこう、この4つのマトリックスで私どもが取り組んでいる取組について簡単に御紹介したいと思います。

まずお手元の3ページ、商品を通した食育という意味では、私どもは先ほど申し上げたとおり、いろいろなブランドがございますので、グループを通じて食育という視点ではいろいろな取組をしております。例えばロイヤルホストにおいては、これは2010年ぐらいから「Good JAPANフェア」という名前で、国産でよき日本の食材をフェアメニューとして展開していこうということで、続けてきたフェアメニューです。

それから、下の段は、この運営受託店舗、いわゆるコントラクト事業なんですが、健康 志向メニューというものをクライアントの方と連携をして、メニューを開発して提供する と。これは武見先生のところのスマートミールも認証いただいて、施設での提供とかも行っております。特に病院も、ヘルシーメニューも併せて行っております。

それから、お手元の次のページ、4ページの学びのツールを提供という意味では、私どものグループで、こちらにちょっと現物があるんですが、「やさいまるごとブック」というものをつくって、これを小学校3年生向けの副教材、これは理科の授業に御提供したり、今度は小学校6年生向けには、レストランの仕事に携わるビジネス、キャリア教育、こういったものを教材をつくって学校での教育に御活用いただいている。その中では、当然野菜の話であるとか生産者の関係であるとか、こういったところも必ず触れることによって、

食育との接点というものをつくり上げているということです。

それから、これは最近始めたものなんですが、食育プログラムというのをユーチューブで配信をしており、このコロナを受けて、なかなか私どもの取組というのもリアルでできないことがたくさん増えてきましたので、オンラインを通じてユーチューブ配信を活用したりしております。

それから、5ページ目です。学びの場の提供という意味では、これは先ほどちょっと触れましたけれども、出張授業という意味で、既にこれは2018年から、もう22回ぐらいやっているんですが、小学校で、ここに白い服を着ているのが我々のロイヤルホストの店長たちなんですが、実際に学校に行って小学生に教えていくと。ここの中で必ず生産者との関係や食卓を囲む楽しさ、食事の大切さ、それから、これは農水省さんのやられている「もったいない」の話、ものを残さないようにとか食の安全安心など、私どものリアルな店長が話をすることで、ビジネスとこういった食育との接点を求めているということになります。

それから、お手元の6ページですね。これは体験を通じた食育ということですが、シズラーのベジフルキッズクラブというのは、実は2004年からずっと続けておりまして、もう既に30回ぐらい、夏休みに子供たちに野菜や果物に興味を持ってもらって、食べ物への感謝の気持ちを伝える場ということで、もう30回ぐらいやっております。

それから下は、これは2018年からスタートしているんですが、従業員を中心に、もともと農業へのボランティアをグループでやっていこうということから、むしろ、ボランティアで貢献しようというよりも、まずは産地を知ることが先ではないかということで、一緒にこの農業体験を2018年から8回ぐらいやっています。この一番下の左の青い、腰の引けているのが私で、私も一緒になって産地に行って、例えば田植のお手伝いであるとかタマネギの収穫を手伝っていると。こういうことで、リアルをなるべく重ねることによって、産地の方との連携、若しくは子供たちへの教育をグループで取り組んでいるということになります。

それから、これからの論点としてお手元の7ページで、今、私どもが一番これから力を 入れなければいけないなと考えているのが、やはり食品ロスの削減というテーマになりま す。私どもは民間企業ですので、当然経済価値というのが優先されるわけですけれども、 その経済価値と社会価値というものをどうやって両立させていくかというテーマで、まず はこの食品ロスを削減していくということは、社会価値を追求しつつ経済価値も追求する ことになるだろうということで、今グループでいろいろなタスクフォースを作っております。飲食業態チーム、ビュッフェでどうやって食品ロスを減らせるのか。それから、やはりライスの食べ残しというのが非常に多いのでライスの研究チーム、どうやったらライスの食品ロスを削減できるか。商慣習、こういったグループを横断してチームをつくることによって、食品ロスというものに対して我々はどういう解を見つけることができるのか、こんな取組をしているということになります。

それから、8ページは、これからのコロナ、ポストコロナに向けての食育ということで、今、民間企業としてどんな取組をしているかという話をさせていただきましたが、今日も皆様の発表の中で「SDGs」というキーワードが出てきて、やはり民間企業からすると、やはり今度はESG投資という概念も一方であって、こういったものの中に食育をより明確に取り組むことによって、より企業が食育というものを取り込めるような環境をつくっていくというのが、これから大事なテーマになってくるんだろうなと思います。

特に最近の事例ですと、健康経営というのもいろいろ大きなテーマになって、企業が健康経営に対して非常に積極的に取り組むようになってきている。こんな中に食育というものをいかに巻き込んでいくかということが大事なんだろうと。

それからもう一つ、フードテックと書きましたが、やはり今この食の世界というのは、いわゆるフェイクミートであるとか調理機器の進化であるとか、体の状態に応じた例えば食の提案であるとか、本当にテクノロジーが一気に進化をしている時代ですので、食育の中でも、このフードテックというものに、かなりもう少し焦点を当てていくということが、これからポストコロナを考える上では重要な論点になるんだろうなと思います。

9ページ、最後のページは、私は経営者としてずっとステークホルダー経営というものを重要にしましょうと、あらゆるステークホルダーにとって魅力ある企業になっていこうと。今、世の中全体も、当然企業である以上、利益は重要ですが、それだけではなく、マルチステークホルダーに対して、どのように期待に応えていくのか。この中で食育という切り口は、先ほど服部先生からあったように、このサステーナビリティー、ダイバーシティー、エコロジーというテーマというのは、企業経営とうまくシンクロさせることができるテーマだと思いますので、民間企業としても、もっともっとこのテーマに対して積極的に取り込めるように、私どももやっていきたいなと思っております。

以上でございます。どうもありがとうございました。

○服部座長 菊地委員、どうもありがとうございました。

御質問等ございますでしょうか。よろしゅうございますか。

非常に明確な形で会社の、そして今進められている食育体制というか、そういうものも SDGsにまた結びつけたいというお話もありますし、ESGのお話も出てまいりました。 長島委員の方からございますか。それでは、長島委員、よろしくお願いします。

○長島委員 では、1点質問をさせてください。

たくさんの優れた出前授業をなさっているわけですけれども、これは企画運営をされるときに、学校では栄養教諭が食育の中核を担っていますが、そういう立場の者との連携はあるのかどうなのか。取組は、お楽しみやイベントではなくて教育的な位置付けの下に行われていると思いますので、その辺りをお聞かせいただきたいのと、やっぱり教育として出前授業を、場当たり的なお楽しみ会ではなくて、広げて、深めて、継続させていくというためには、是非とも連携が必要と考えますけれども、そのような環境はあるのかないのか、お聞かせいただきたいと思います。

- ○服部座長 菊地委員、いかがでしょうか。
- ○**菊地委員** これも先ほど申し上げたとおり、もう既に2018年から22回やっていて、実際にそういうテキストも作っているんですね。そういう意味でいくと、お楽しみ会的なやり方にしてしまうと、多分一回きりになると思うんですが、やりながら我々のレベルも上げて、精度を高めて、当然そのプロセスにおいては、学校側と何度も、もっとこういう視点を入れてほしいとか協議を続けながらやっておりますので、今、長島委員のおっしゃったような、実際にどういう議論をしているかというところまで、ちょっと私も存じ上げておりませんが、かなり場当たり的なものではなくて、一つの教育的な視点を盛り込んだ取組というふうに御理解いただいてよろしいんではと思います。
- ○服部座長 よろしいでしょうか。
- ○長島委員 はい。
- ○服部座長 栄養教諭は直接は使われていないんですよね。
- ○菊地委員 そうですね、そこまではちょっと私も。
- ○服部座長 ということだそうです。

では、どうぞ、武見委員。

○武見委員 武見ですけれども、1つ質問させてください。

7ページの食品ロスの削減のことに関してなんですけれども、食品ロスの問題は食品ロス削減推進法ができて、どんどん加速していると思うんですが、今回のコロナの状況が起

きて、かなり食品の消費とか流通が変わる中で、ここで議論される戦略というかやり方が、 コロナウイルス感染症拡大の対応で具体的にどう変わってきているのかが知りたいと思っ たので、教えていただければと思います。

○**菊地委員** そうですね、実はこの食品ロスに注目しているのは、この一番上に書いて あるんですが、社会課題の解決と経済価値を両立させるというテーマにしているんですね。 なかなか社会価値を追求していくと、実はコストがかかってしまうというのが社会貢献活 動で、要は利益を減らしながら、こういうのは持続性がなかなかないんだろうなと。

そんな中で、食品ロスを減らすことというのは、例えば我々のグループでも年間の雑損金額は相当な金額になるんですね。だから、これだけ食品ロスを減らすことによって、逆に利益も増えるわけですから、経済価値と社会価値を両立できるということで、グループでこれには取り組んでいこうという議論にしております。

そんな中で、コロナになったことによって、その考え方は基本的によりもっと追求していこうと。当然やっぱり食品ロスを減らしていかないと、今は非常に厳しい状態ですので、ただ、コロナが起きたことによって例えば考え方を変えていこうだとか、そういったところは今のところ議論としては出ていないです。ただ、よりこういったものに対しての意識は高めてこうとか、なるべく効率よく食材を使っていきましょうと。

ただ、これから我々がちょっと懸念しているのは、やっぱり食材の調達が非常に難しくなる時代が来るんじゃないか、バッタの問題もあって、やはりなるべく食材を効率的に、かつ大事に扱っていくということが企業としても求められていくという問題意識は強く持っています。より強くですね。

- ○武見委員 ありがとうございます。
- ○服部座長 ありがとうございました。 ほかによろしゅうございますか。 もしなければ、次に行きたいと思います。

次に、堀切委員にお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

○堀切委員 堀切です。よろしくお願いします。

私は、食品産業中央協議会の副会長で、食品加工の製造業のメーカーの集まり、団体でございます。食品加工製造業を代表してという形で発言をさせていただきます。

これから4点ほどお話を申し上げますが、まず最初は、今後の5年間の食育の基本的な 在り方とか、これからの第4次基本計画について、食品製造業の立場からの全般的な意見 ということでありますけれども、第4次基本計画作成に向けた論点、すなわち食をめぐる 現状の中にありますように、食の外部化、今コロナの中で巣籠もり需要というか、内食に向かっている部分もありますけれども、長期的に見れば、やはり少子高齢化ですとか女性の就労の拡大等の社会構造の変化は、これからも進むと思いますので、食の外部化の傾向は続くと業界としては考えているということです。

外部化することは決して悪いことではないんですけれども、私たちがやっぱり健全な食生活を送る上で、食に関する情報ですとか知識や体験を通じて、状況に応じて生活者が内食、中食、外食をバランスよく賢く自在に選択できるということが大事であろうと考えます。

これまで食育の基本理念、すなわち国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解といった基本理念に基づきまして、第1次から第3次に至る食育推進基本計画を国民運動として推進してきたその意義は大きいということを感じております。

その成果は、やはり第3次基本計画における数値目標の達成状況ですね、あの幾つかの項目の一覧表の結果にも、もちろん全てが満足をいく結果ではないかもしれませんけれども、そこに現れていると。また、一方で若い世代を中心とした食育の推進、健康寿命の延伸につながる食育の推進が、第4次基本計画以降もますます重要であるということも読み取れるわけであります。様々な世代が、あるいは立場の人たちが、自ら食育に関する活動を実践できるよう、今後も多角的で継続的な働きかけが必要であるというふうに考えております。

それから2番目ですが、こうした生活者の健康に配慮した商品やメニューの提供、あるいは健康になれるような食環境の整備、こういったものに食品製造業として取り組んでいるわけですけれども、そういった食育への取組というのが企業の経営に対して及ぼす影響がどうあるのかといったことでありますが、我々食品製造業は、国民の健康で豊かな食生活を支える役割を担っているという自負を持って事業を運営しているわけであります。

健康に配慮した食事を簡単に作ることができる商品ですとか、メニュー等の食に関する情報提供、あるいは工場見学ですとか料理教室、あるいは出前授業など、様々な体験機会の提供に各社それぞれに努めているわけです。今後とも、このコロナの下での新しい生活様式に対応しながら、継続して取り組んでいきたいと考えています。

こうした活動は、やはり食の外部化が進行する中で、先ほど申しましたように、生活者が手段を賢く選び、健全な食生活を実践できるということにつながっていると考えております。

また、こうした活動を企業として行うこと、それが経営にどういう影響があるのかということですが、これはSDGsの実践ということにもつながるわけですけれども、食育の取組を通して、自分たちの提供する商品やサービスが生活者の健康で豊かな食生活に役に立つということを実感して仕事ができるということは、会社で働く一人一人が、その自分の仕事の意義や、また経営理念の再確認につながることであると考えています。

事業活動に根差して、その理念を起点とする体系の中で食育活動を実践することは、企業にとっても非常に取り組む意義は大きいと言えると思います。

具体的に食育活動の紹介ですが、別添資料、追加資料で、これは私が社長をしておりま すキッコーマンの事例を御紹介したいと思います。

キッコーマンでは、第1次の食育基本法が施行される直前ですが、2005年5月に「食育宣言」というのを企業として公表いたしました。何でこういうことになったかというと、やはり先ほど冒頭に服部先生からお話があったように、80年代、90年代を通して核家族化が進んでいく中で、私どもの会社のお客様相談センターにかかってくる内容が、非常に、何といいますか、初歩的といいますか、食品に対する知識や調理に対する技術が明らかに劣ってきているといいますか、失われてきているということを我々が実感して、これはこのままでいくと家庭内調理とか家庭内での食というのは崩壊してしまうのではないかという危機感を持ちました。

笑い話になるとあれですけれども、1つ事例を紹介しますと、私どもは「ホームクッキング」といって、キッコーマンでいろいろなメニューをホームページの中で紹介して、そのときの旬の食材ですとか、そういったものを使った料理のメニューを紹介しているわけですけれども、例えば1つ、落とし蓋というのを入れますと「落とし蓋はどこで売っているんだ」という質問があります。それから、三杯酢というと「キッコーマンの三杯酢はどこへ行っても売っていないじゃないか」と言われます。

これは昔の人にとっては何てことはない、調理技術の一つなんだけれども、今の主婦と 規定してはいけないですけれども、消費者の方は、それは商品としてあるものだと、商品 としてないものをそういうものに載せるなというお叱りを受けたりとか、やっぱりこれは まずいんじゃないかという問題意識から社内で議論を重ねて、私たちがどのような思いで 食育を展開するのか、どういう人に、どう働きかけるのか等を社内で議論しまして、食育 を我々として定義して、理念を「3つの願い」として、この資料の1枚目、それから2枚 目、3枚目にキッコーマンの食育体系図というのを、まず我々の中でつくりまして、それ に基づいて活動していこうということであります。

具体的な活動としては、先ほど菊地さんからも話がありましたけれども、1つは、ただ見るだけではなくて体験型の工場見学ですとか、それから5ページは、やはり出前授業ですね。これは2005年に食育宣言をして、すぐに9月から開講しておりまして、首都圏が中心になりますけれども、大体小学校の3年生、4年生の社会科の授業を使いまして、クイズ形式ですとか、それから実際にその中でのしょうゆの原料、つくり方、それを取り巻く情報というようなことでやります。

もう既に、私どもの社内の登録講師が240名おりまして、それはそれで社内で教育をしまして派遣をするわけですけれども、大体今、毎年100校ぐらいで実施して、年間8,000人から9,000人がこのしょうゆの授業を受けていただいているという状況です。一度やりますと、その学校はずっと継続的に毎年そのカリキュラムの中に入れていただくような形になっているわけであります。

そのほかにも、調理や収穫体験のイベントですとか、私どもは本社のある野田に病院を持っておりますので、その病院を使った食生活のサポート、食習慣のアドバイス、要するに病気になってからかかる病院じゃなくて、病気にならないための病院というふうな位置づけで運営をさせていただいておるわけであります。

それからもう一つは、エッセイ、コンテストを社内、社外でやりまして、食に関するエッセイとか作文コンテストを、これも11年目になりますけれども、小学生から90代の幅広い層の方が食の大切さや感謝の気持ち、あるいは食を通した人とのつながり等をエッセイにして、あるいは作文にして送っていただいて、そのコンテストを毎年継続してやってきております。

それから、健康に配慮した商品やメニューの提供というのは、これは先ほど申しましたように事業に直結する食育活動でありまして、御飯しっかり、野菜たっぷりの食生活を基本に、私どもの商品でありますしょうゆですとか、みりんですとか、基礎調味料を使う料理から簡便調味料を使う料理まで、状況に応じた選択が可能な提案をお客様にしております。

最近は、やはり特に健康という視点からは減塩に取り組んでおりまして、しょうゆそのものも、ここ20年、30年ぐらいの間に大体1割から2割ぐらい総塩分量を減らしてきておりますが、さらに商品として低塩化、減塩化、そしてこの春に66%カットの超減塩しょうゆというのを出しました。これは通常の醸造方法ではできない商品なんですが、全く別の

発想でつくって、66%カットという商品を出しました。

今までどうしても減塩というと、おいしくない、物足りないというのがお客様のあれだったわけですけれども、そうじゃなくて、減塩だからおいしいということに発想を転換していこうということを考えて、これからも商品の開発に取り組んでいきたいと思います。

それから最後に、今この大変厳しいコロナで生活環境の中ですけれども、やはり新しい生活様式に合った食育というのをこれからやっぱりやっていかなければいけないと考えているわけですけれども、この3月以降、どういうことが起きているかということをちょっと御紹介しますと、やはり外出自粛期間というのは御家庭で料理をする機会や新たに料理をする人が増えて、いわゆるウェブを通したレシピの提供の働きかけに非常に手応えがあります。

私どもの先ほど申し上げました「ホームクッキング」というレシピサイトの閲覧ヒット数が4月、5月は前年比の140%ということで大幅に増えております。それから、お子様向けのレシピや料理の知恵を掲載した「きっずキッチン」等のページもアクセス数が伸びています。

また、5月、7月にかけては、食品メーカー8社がツイッター上で、これは一番最後のページですけれども、「#うちで食べよう」という、これは余り言うと菊地さんに怒られちゃうんですけれども、うちで食べよう企画で、ツイッター上でレシピを軸に8社が、今これは16社ぐらいになっているんですけれども、企業の枠を超えて身近な食材を決めて、各社が同じ食材に対して自社のレシピを順番に投稿するということで、非常に多くの反響を得ました。

やはりスーパーマーケットへ行きますと何となくリスクを感じるので、なるべく食材を買いに出る回数を減らしたいというのが、今の人たちのニーズです。買物に行く機会をできるだけ少なくしたい状況の中で、一つの食材にも様々な楽しみ方があるというコンセプトで、それを趣旨として提案制、メーカーの垣根を越えた情報提供をしていると、それが非常に支持を得ているということで、やはり新しい生活様式の中での食育、食の習慣づくり、そういったものの提供といいますか、提案といいますか、これはこれから非常に重要になってくるのかなというふうに感じている次第であります。

ちょっと時間を過ぎました。以上でございます。

○服部座長 堀切委員、ありがとうございました。

今頂きまして、キッコーマンさんは、2005年5月から食育宣言と、実は食育基本法が通

ったのが2005年7月ですので、それより前から実は始められて、私も知っておりますので、 そういう意味では、いろいろな企業の取組は大変だと思いますけれども、今後ともまた頑 張っていただければなというふうに思います。よろしくお願いします。

それでは、今まで御質問等いろいろ、いろいろなお話がございましたけれども、御意見 等ございますならば結構でございますので、挙手をしていただいて、また御質問等頂けれ ばなというふうに思いますが、いかがでしょうか。

テレビの方はありますか。ないですね。

ちょっと休憩を取りたいと思っておりますので、それで10分間ほど休憩を取らせていただきたいなと。今、時間が45分ですので、55分に、またここにお戻りいただければ大変有り難いと思います。ひとつよろしくお願いいたします。

続けて次の方にまたやっていただきたいと思います。よろしくどうぞ。

午前10時44分 休憩 午前10時55分 再開

○服部座長 それでは、時間になりましたので、続けてまた御意見等を頂きながら進めたいと思います。

それでは、皆さんおそろいでございますので、御発言なんですけれども、上岡委員にお 願いしたいと思います。

○上岡委員 資料の御用意がないんですが、東京農業大学の上岡でございます。

今日は時間も限られておりますので、3点ほど発言をさせていただけたらと思います。 ほかの委員の先生方とも重複する部分があるかと思いますが、御了承くださいませ。

まず1点目は、今後の食育で重視したい視点ということと、それから2つ目に、学校給食について、そして3つ目が新しい生活様式の食育について、少し発言をさせていただきます。

まず1点目でございますが、今後の食育で重視したい視点ということでございますが、 御承知のとおり、この3月に閣議決定された食料・農業・農村基本計画でございますけれ ども、この中で消費者と食と農のつながりの深化ということが改めて強調されたところで ございますけれども、また、随所に食育の重要性についても触れられていることかと思い ます。

一方で、食育推進基本計画の第3次の具体的目標の方では、重点課題の4で食の循環や 環境を意識した食育推進ということがございますけれども、こちらの具体的目標値は、改 善はしているものの達成したものがなく、数は4つと少ないんですけれども、改善したものがございません。そういったところで、やはり農や環境をもっと意識した具体的な目標項目の設定ですとか、その推進ということが重要になってくるのではないかなと思います。

もちろん、食育は個人の健康とか栄養の維持改善ということが重要なわけですが、我々 国民が食を通して農を意識することですとか、それを支える産業である、そのことが農業 を支えることになりますし、また併せて、それを取り巻く環境の維持ということにもつな がってくるのかなと思っています。

そういった中で、食を通した環境ということを考えたときに、食品ロスということだけではなくて、もちろん重要な課題ではあると思いますが、食品ロスだけではなくて、やはり地産地消が大事ということもありますけれども、食の距離、フード・マイレージとかバーチャル・ウォーターとかカーボンフットプリントとか、これまでいろいろ出されてきた指標がございましたけれども、食を通して食の距離を意識できることを促すことも大事なのかなと感じております。

また、環境に配慮した農産物ですとか食品の選択への意識ということで、栽培方法とか 製造方法とか、あるいは包装とか、こういったものを含めですけれども、また有機農業や 環境との関わりですけれども、こういったこともヨーロッパの方では温暖化の緩和政策と して有機農業を推進している国もありますので、そういったところも我々消費者が理解し ていく必要があるのかなと思います。

つまり、こういったことが農や環境を意識するということが、農業や農村の多面的機能のところを理解していく、理解していただくということで、どうして国産を食べなければいけないのか、どうして地場産のものを食べる必要があるのかという理解につながってくるのではないかなと感じています。地産地消は、栄養や健康に直接関わるところはないかもしれませんけれども、農業・農村の維持と食文化の維持、それから地域内、域内循環ということで経済的な観点からも重要でありますので、そこを理解していくことが大事かなと思っております。その先に食品ロスが減るということも、農水省の方でもエビデンスが出ているところでございますので効果があるのではないかと思います。食育の中に、もっとエシカル消費につながる意識というものがあってもいいのかなと思っています。

それから2点目でございますけれども、学校給食への対応についてでございます。

具体的目標項目には、国産ですとか、あるいは地場産の農産物を使用していく割合ということで、これまで食育基本法成立してから15年、目標としてなされてきたわけですけれ

ども、なかなか30%とか80%というのは難しい数字なのかなと思っています。それには、 やはり地場産とか国産のカウントの仕方の問題というのもあると思いますし、また、そも そも地場産を導入する場合の給食における原料調達の課題、コーディネーター等の不足と か費用面とか、こういった根本的な要因もあると思いますので、その部分をもっと現場が 分かりやすい、具体的にどうということは今ちょっと出ませんが、あるいは取組が現場で 励みになる目標設定というのが必要ではないかなと感じてございます。

平成20年に農水省の方で作成された学校給食の事例集というのがあったかと思うんですが、そこから随分状況も変わってまいりましたので、改めてそうした、非常に一生懸命、東京都内でも頑張って地場産を使おうという学校給食もございますので、そういった事例を、またほかの地域がまねできる事例集みたいなものがあると非常にいいのかなと思っております。やはり子供たちが地域の食や農業という産業を意識する上でも、学校給食というのはすごく重要ではないかと思っております。

それから、3つ目ですけれども、新しい生活様式を踏まえた食育ということでございますけれども、これは少し御意見を申し上げたいと思います。

今、食料・農業・農村基本計画の中でも「田園回帰」という言葉が今回出てまいりましたけれども、いろいろな方々が都会から田舎に住んで何か仕事をするようなことですとか、あとは旅行で行かれることとか、そういう田園回帰の傾向があるということで、そういう田園回帰の今だからこそ食農教育を加速させることができるのではないかなと感じております。

農業体験ということも大事なんですけれども、農業体験や農業教育、食教育というふうな、ちょっと堅いものではなくて、今はコロナで難しいこともあるかと思うんですけれども、フードツーリズム、グリーンツーリズム、ブルーツーリズムなど、コロナが落ち着けば地域の資源をいかした観光との体験を促していくことも大事かなと考えております。そうした活動に自治体ですとか地元の企業も一緒になって、一体となって支援していただければ、より濃いツーリズムになるのではないかと思っております。

また、このコロナ禍で非常に激減した農泊でございますけれども、こちらの方もちょっと新しい動きというか、今後、夏以降、コロナのせいで修学旅行が中止になった学校が、 宿泊の農泊の予約が少し増加してきているという新聞記事も拝見いたしました。ですので、 農村の強みをいかした農官連携みたいなことが、今後、更に重要になってくるのかなと思います。 感染予防対策をしっかりと、今日も農協、中央会の方からもお話がありましたけれども、 しっかりと講じることで農村に人を呼び込むことが今以上に可能になると考えています。

そういった中でオンラインを併用した教育方法、こういったものが有効ではないのかな と思っております。本学でもこの4月以降、大学の中に学生を入れることはなく、遠隔授 業とオンライン授業をやってまいりました。

オンライン授業については、確かにやりづらい部分もあるんですけれども、地方に戻っている学生も数多くおりました。そういう中で、地方の学生には、もちろん農家の御子息、御令嬢もいるわけですけれども、家の仕事を手伝いながら大学の授業をオンラインや遠隔授業で受けるというような、場所を選ばずに農業もやるというような生活をしている学生も多く見受けられましたので、そういったメリットもあるのかなと感じました。

また、学生の中には、遠隔授業は我々はパワーポイントに音声を吹き込んだものを配信するという形を取っていますけれども、お母さんも在宅なので、お母さんと一緒に授業を受けましたという学生もおりましたので、非常にそういった意味では親子のコミュニケーションにもなったのかなと思います。

自粛の中で、大学には来られなかったんですけれども、学生の声の中には、家族で食卓を囲む機会になったですとか、実際に家族の食事を自分が作っていましたという男子学生もいたほど、料理というものに、ちょっと今回は学生も関わることが多かったのかなと思います。

そして、農業実習も本学はあるわけなんですが、農業実習は我々のところは、世田谷キャンパスは神奈川県の伊勢原に農場がありまして、毎週隔週でそこに学生が行っているんですけれども、実習も全部ストップしてしまいましたので、実習担当の教員の方から、栽培キットを学生に郵送しまして、それを自分で育ててもらうということと、その生育の過程をZoomと電話を使って、農場と大学と学生個人の家庭をつないで生育状況の共有ですとか授業を進めていくという形を取ったところでございます。

また、遠隔授業も、パワーポイントに音声を吹き込んで配信しているんですけれども、 学生は自分の都合のいい時間にそれを視聴するということになっておりますので、何回で も繰り返して聞けるという点は効果があったように思います。

また、一方的な配信授業ですので、学生とのやり取りができない中では、例えば授業の中で学生は質問や意見をパワーポイントの中に入れて、その回答をFormsなどで回答を得ます。その回答を集計して、また次の授業にその回答を出してあげると、学生は一人

で受けているんだけれども、友達と受けているような感情が湧いたという意見もございま したので、オンラインや遠隔授業が、確かにマイナスの面も多いかもれませんが、割とメ リットもあることも分かってまいりました。

実際にJAにいがた南蒲さんも、先ほど石堂常務からお話がありましたけれども、アグリスクールと子供の食農教育をなかなかできない中で、ユーチューブで配信したものを生徒さんに見てもらって、それをLINEで感想だったりインスタグラムを使って、フルにこのSNSを使った食農教育を実際に実施をされたそうで、LINEで回答、子供たちの感想やお母さんたちの感想が来るということで、ふだんよりもかなりそういった面では効果を感じたという記事も拝見いたしました。

これまでオンラインというのは、ビジネスマンのツールだと思っていたんですけれども、オンラインを活用することで、Wi-Fi環境の問題もありますけれども、今までは安全面とか衛生面で見せることのできなかった場所のようなものも、生産者の方々が現場から発信することで見せられるようになったりですとか、都会の学校では、特に修学旅行などで農村で体験をするということもかなりあると思いますので、現場に行く前に授業の中で農家さんにオンラインで何回か登場していただいたり、そのときの生育状況をお話ししてもらうことができれば、より現場に行ったときの理解につながったり農家さんへの親しみみたいなものも、距離も縮まるのかなと思っています。

そして、何より農繁期で忙しい農家さんが、往復の時間を割いて行かなければならない ということよりも、何回も授業とタイアップすることが、更に教育効果としては高くなる 可能性もあるのかなと期待しております。新しいつながりとして、都市農村交流みたいな ことがオンラインで加速化するのではないかなと期待しております。

最後になりましたが、このコロナ禍で国産回帰ということも新たに出てまいりまして、 JAグループさんでも加工原料として、やはり国産をもう一回見直すということも、記事 も拝見いたしまして、やはり改めて、このコロナ禍で農業を守ることですとか、国産農産 物とか食品のおいしさに気付いた消費者は、私も含め多いと思いますので、学校給食も含 めて域内循環というのをもっと意識した消費行動をこれから促していくことが大切なのか なと思っております。

食の食料安全保障の観点からも、消費者の行動と、それから生産部分の食料・農業・農村基本法と食育基本法の両方で、やはり国民運動に持っていかなければならないのではないかと考えております。

長くなりましたが、以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

何か御質問があれば、またお聞きいたしますけれども、上岡委員、本当にありがとうご ざいました。

次に、高橋委員、どうぞ。

○高橋委員 長野県教育委員会の高橋と申します。よろしくお願いいたします。

私は、栄養教諭として現場おりましたので、上岡先生のお話をお聞きして、賛成の立場で少し話をさせてください。

長野県食育推進計画の給食に使用される地場産物の目標は45%です。それは達成しているのですが、これは、JAの広域合併等や生産者の高齢化による組織の解散であったり、地場産物はあっても、それを学校へ届けるシステムがなくなってきているという現状の中での数字です。

全国の栄養教諭たちが、納品してくれる生産者を探し、体制を構築するために努力している結果が、この30%に満たない数字なのではないでしょうか。最初の食育推進計画から続いている目標ですが、地場産物の数値だけを設定することに限界もあるのではないかとも思います。現場の状況も知っていただきたく、発言させていただきました。よろしくお願いいたします。

○服部座長 ありがとうございました。

ほかはいかがでございましょうか。よろしゅうございますね。

それでは、次に北川三和子委員の意見書を御覧いただきながら、事務局から御紹介させていただきたいと思います。

資料7でございます。よろしくお願いします。

○齋藤課長補佐(農林水産省) それでは、事務局でございます。

北川三和子委員から御提出いただいた資料7の意見書について、御紹介をさせていただきます。

第3次食育推進基本計画の5つの重点事項に基づきながら、次のことを意見として提案 したいということで、1つ目、若い世代を中心とした食育の推進でございます。

特に、2ページ目のところになりますけれども、保育所等の職員の多くは「食べること は生きること」と考え、「食育」は、「乳幼児期の食に対する意欲や味覚を形成・発育さ せるもの」、「発達のために必要な栄養のみでなく、将来にわたって豊かな人間性を育む もの」、「心の成長」などに最も重要であると考えていると。乳幼児に対する食育の推進 を重視することは、重点課題1、若い世代を中心にとした食育のみならず、2から5の重 点課題全てにつながるものと考えていますということの御意見を頂いています。

また、2番、多様な暮らしに対応した食育の推進のところでは、2ページ目、下の2行のところでございますけれども、その地域の食文化、味付けの特徴、季節、法人の理念等、保育所等が給食として提供している食事及び保育・教育は、「食育」そのものである。今回のコロナ禍で私たちの生活や暮らし方はより一層多様になると思われる。しかし、乳幼児期の子供の食育の重要性が変わるものではなく、保育所等ではそうした多様化にも対応しながら食育を実施している。

3番、健康寿命の延伸につながる食育の推進の中では、冒頭2行ですけれども、乳幼児期に適切な基本的生活習慣や味覚、食事に対する感性を身につけることは、生涯にわたり健康的な生活・食生活を行うことにつながり、最も重要である。

4番、食の循環、環境を意識した食育について、2パラでございますが、栽培や収穫体験、生産者現場を見学するなど、「知る」、「気づく」、「感じる」体験を実施しており、収穫し、食べられる幸せを園全体で味わっている。そして園の取組の御紹介の後、農業、漁業関係者、食品企業など、乳幼児・子供の食育に意識高く関わっていただける環境があることは、本当にうれしいことですということ。

5番目の食文化の伝承というところでは、様々な取組を園でされていて、味覚は子供の ときに育まれているといったことを御紹介いただきまして、最後のところ、第4次食育推 進基本計画策定に向けてということで、御意見を頂いております。

「食べることは生きること」であり、「食」は、全ての世代につながる重要なワードである。多様化、価値観の違い等を受け入れて、「食育」を前進・充実させていくことが必要である。

これまで述べてきたように、新しい生活様式や、これからの時代の便利な方法や体制、 IT化が進んだとしても、その人の生涯にわたる健康生活の基礎は、乳幼児期にあると考える。

第4次食育推進基本計画には、乳幼児期・就学前の子供の成長や特性に留意しながら、 それぞれが置かれた環境や地域性に応じて、乳幼児期・就学前の子供への食育を推進して いけるような視点を入れていただきたい。そのような御意見を頂いておりました。 御紹介いたしました。以上でございます。

- ○服部座長 ありがとうございました。御質問があれば、また何か。いかがでしょうか。 なければ、瀧本委員にお願いし、資料8を御覧いただきたいと思います。
- ○**瀧本委員** 皆さん、こんにちは。国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所の瀧本と申します。私は、ふだん健康、栄養に関する調査研究に従事をしております。

スライド2枚目、まず第3次基本計画における重点課題をリストをさせていただきました。今日の私の話では、この黄色いマーカーと、あと青字で示した部分について、少し皆さんと考えていきたいと思っております。

では、次のページに進ませていただきます。

私が考える重要な食育のテーマとしましては、やはり生涯を通じた食育ということが挙げられると思います。WHOでも2017年の白書でlife-course approach to healthということで、胎児期、小児期、思春期、成人期の各ステージにおける身体的・社会的影響がその後の健康状態、特に生活習慣病の罹患のリスクを含む健康状態に与えることの重要性を指摘しています。

この下の図がヒューマンライフサイクルですが、もう既に出生前の、お母さんのおなかの中にいるときから始まっていて、乳幼児期、小児期、思春期、それから成人期、それが循環をしていくということになります。各ライフステージにおいて、適切な介入、食育もそれに含まれると思うんですが、それを実施することが生涯にわたって健康を維持するために重要だというモデルが提案されています。

特に小さい頃であれば家庭食は非常に重要ですし、児童期になりますと学校給食、それから近年では子供食堂、それから成人期では職場の食環境が重要な食育の場ではないかと考えます。

では次に、成人期、働き盛り世代の食育でどういった課題、今まで各委員からのお話でも出てきておりましたが、左の記事は、4月15日付けのENCOUNTというネットのニュースで、コロナの影響で在宅ワークに移行した人のコメントから、3食みんなで頂きますができるというポジティブなコメントも出てきています。

ただ、平成30年の国民健康・栄養調査の結果から見ますと、働き盛り世代はいろいろな 課題がありまして、例えば左下の図を見ていただきますと、肥満の人の割合は、男性と女 性で差が見られ、この赤い四角で囲った30代から50代のグループを見ますと、非常に男性 で肥満の割合が高い。それから、右の上のグラフですが、これは主食・主菜・副菜を組み 合わせた食事の頻度について聞いているんですけれども、「ほとんど毎日」、2食以上とるという方の割合は30代、40代は40%を切っています。

では、この働いている年代の方で、3つを組み合わせて食べることができない理由というのも聞いているんですが、やはり30代では半数以上が「時間がない」、20代でやはり多いのが「外食が多く、難しい」という回答になっています。

この働き盛りの世代、特に男性では、こういったいろいろな問題、課題があって、やはりここの世代にきちんとアプローチしていくことが、子育て、この人たちは子育て世代でもあるわけですから、次世代の食育にとっても非常に重要なのではないかと考えております。

次に、伝統食を継承していくことは非常に食育の重要なテーマだと私も思っております。 一方で、健康寿命を延伸をしていく、それにつながっていく食文化を発展させていくというのは、非常に重要なテーマなのではないかと思います。先ほど堀切委員からもおしょうゆの話がありましたが、我が国の食卓には、しょうゆやみそなどの調味料というのは欠かせないと思うんですね。ただ、取り過ぎはやはり食塩摂取量の増加につながって、高血圧のリスク、さらには循環器疾患のリスクなどにつながっていきかねない。

こちらは平成24年の国民健康・栄養調査のデータの再解析の結果なんですけれども、左下の図で、緑のバーが男性でブルーのバーが女性ですが、やはり年齢が高くなるに従って食塩の摂取量が多いという傾向が見えてまいります。この8グラムのところに線を引いてあるのは、これは健康日本21(第2次)の中で8グラムより少なくしましょうという目標設定がされているためですが、平均値を見ると目標より多く取っている人の方が多いだろうということが分かります。

また、おしょうゆやみそを取っている人の割合も、やはり年齢が高くなるに従って増えていくわけですが、更に言いますと、年齢が高い人は取っている人の中でおしょうゆからの食塩、みそからの食塩というのも多いということが分かっております。なので、こういった伝統食を尊重しつつ、どうやったら健康な食事に近づけていけるかというのが食育の大きな課題ではないかと考えます。

最後のスライドなんですが、やはりいろいろな資料、エビデンスに基づいて食育計画の 目標設定を今後進めるべきではないかと考えます。平成29、30年度には第3次基本計画に 掲げられた目標の中から、共食、朝食、栄養バランス、農林漁業体験について、なぜそれ が大事なのか、また取り組むことでどんなメリットがあるのかということを整理して、統 合版のパンフレットが農林水産省から公表されました。

今後、目標を設定していくに当たっては、食育のメリットに関して、やはり事前にきちっとエビデンスを整理していく。それから、その目標をどう達成していくか、そのプロセスをどんなふうに評価していくかというのも、せっかくなのできちんと決めていくことが重要なのではないかと考えます。

以上です。どうもありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

何か御意見はございますでしょうか。ありがとうございました。

それでは、次に北川委員にお願いしたいと思いますが、資料9を御覧いただきたいと思います。

○北川委員 日本PTA全国協議会、北川でございます。よろしくお願いいたします。 本日は、3点についてお話ししたいと思います。

まずは、日本PTAと食育を考えるに当たって。日本PTAと食育の関わり、そして核 家族化による家庭教育の変化とコロナ禍というところでお話をさせていただきます。

まずは、原点に立ち返って、そもそも我々の団体とは何かを考えてみました。皆さんにも知ってもらいたいという思いもありまして、当会のパンフレットを資料9-1に添えさせていただきました。

簡単に説明をしますと、公立の小中学校の保護者と先生の会であって、全国に約800万人の会員がおります。

1ページ目に綱領が書いてありまして、家庭教育ももちろん我々の司るところですが、 日本最大の社会教育関係団体であるということもお伝えしておきたいと思っています。家 庭教育充実と社会教育の推進をもってなすというところでございます。

歴史についてです。古いところでは教科書の無償化の要望等、最近では教職員の加配等 について、文部科学省さんと一緒に足並みをそろえているというところでございます。

その中でも、食に関しては、給食の制度化に関して、昭和の時代ですけれども要望させていただいてます。

そして、資料9-2です。「日本PTAと食育」と題しまして、これは全国学校栄養士協議会の、本日は長島先生にもこの会にも出席していただいていますけれども、お声かけを頂きまして、「日本PTAと食育」という記事を書かせていただきました。改めて長島先生、本当にありがとうございました。

ここでも我々と日本PTAと食育に関してのつながりということを再認識させていただいたわけであります。詳しくはお読みいただければと思うのですけれども、当会では、年に1回、全国大会を8,000人規模で開いております。分科会が大体10ありまして、そのうちの一つに、隔年ぐらいでしょうか、食育に関しての取組の研究の発表がございます。また、各地域でブロック大会というものもございまして、そこでも食育に関する取組がございます。

PTAの取組という、この資料でいうと1ページ目なんですけれども、単位PTAでの 広報紙にお弁当とかおかずとか給食というものを取り上げたものがございまして、とても 楽しくその広報をしているというところでございます。広報誌コンクールがございまして、 それの優秀賞に、表彰をさせていただいているというところです。

もう一つ、コンクールがございまして、「楽しい子育て全国キャンペーン~家庭で話そう!我が家のルール・家族のきずな・命の大切さ」と題しまして三行詩を募集しております。これには、当会議の座長でもあります服部幸應先生に審査員にもなっていただいております。家庭で家族で囲む食卓の温かさとか、自分の好物が弁当に入っているときのうれしさとか、そういうものを詩に表しているんですね。これは食が子供たちの情緒を育む大きな役割を担っているのだなと感じております。

では、3つ目でございます。これは資料はないのですが、コロナ禍ということも関わってくるので口頭でお話をさせていただきます。

PTAが結成された頃、昭和初期から50年代ぐらいにおいては、先ほど来出ています3世代同居の家族構成で、親自身もそうですけれども、おじいちゃん、おばあちゃんが、親が教えるよりも自然とルールを律してきたというのが、生活習慣が身についていたのだなと思います。挨拶とか靴の並べ方、何よりも食事に関してのルールは自然と身につくものであったと認識しております。生活様式が変わりまして、核家族化、個別化するに従って、その様子も様変わりしてきたというところではないでしょうか。

今日では、家庭、学校、地域、企業等、全ての大人が社会総がかりで子供たちを見てい かなければならない状況にあるということでございます。

そんな中、今般のコロナ禍において、学校に行けない時間は家庭で過ごすことが多くなりました。新しい生活様式の中で、子供たちは家庭や社会教育現場、公民館とか図書館などで過ごすことが多くなっていると思います。マスコミを含め、こぞって家庭での過ごし方を取り上げていまして、その多くが料理や食事についてのものだったと思っています。

「食育」という言葉自体は、使われることは少々少なかったと思うのですけれども、朝食、昼食、夕食と家族が会話を楽しみながら食事を取り、その食材について話し合う機会も多く取り上げられていたように思います。

よその家庭について意見できるものではないのですけれども、少なくとも我が家では、 生活習慣に心がけてスケジュールを立てて、規則正しい生活が送れるように努めていたよ うに思います。その機運を逃すことなく、新しい生活様式では、それを結びつけて家庭で の過ごす時間が多いということもありまして、マスコミを含めてどんどん取り上げていく べきではないかと思っています。

最後になりますけれども、日本PTAでは、公益目的事業が6つありまして、その中で調査研究事業を行っています。毎年、児童生徒、保護者にアンケートを取っておりまして、今回のコロナ禍で過ごしたその状況も設問に入れていこうと思っているんですね。その中で、時間がない中ではありますけれども、できるだけ食習慣についても入れ込んでいければと思っております。

日本PTAでは、今後も研究大会や事例発表で食育を取り上げていき、保護者が自分の 子供を真に大切に思い、子育てができるよう啓発を続けていきたいと思っております。 以上でございます。

○服部座長 北川先生、ありがとうございました。

御質問等ございますでしょうか。

それでは、陳委員、よろしくお願いします。資料はないそうです。

○陳委員 皆さん、こんにちは。陳建一と申します。

私は、公益社団法人調理技術技能センター理事として参加させていただいております。 本業は、皆さんもよく御承知のとおり、中国料理をやっております。それで代表的な料理は、皆さんもよく承知しております麻婆豆腐、エビチリ、回鍋肉や、今はテレビでいろいろコマーシャルをやっておりますけれども、それを日本に持ってきたのが実は私の父、陳建民と申します。

私も小さい頃から非常に食に対して、すごく楽しいという感覚がありまして、一番最初に私が料理を作ったのは、実はマカロニグラタンなんです。これはもう全然中華とは関係ないんですけれども、なぜマカロニグラタンを作ったかといいますと、自宅でそんな料理は出ないです、うちの母は日本人で栃木出身です。ですから、どちらかというと大根とサクラエビの煮っ転がしとか、そんなものをずっと作っていまして、一度、外食というのが

ありまして、そのときにマカロニグラタンを食べまして、もうその出てきたときの香り、 それに感激いたしまして、実はそれを作ったんです、自宅で。

どの番組を見たかといいますと、NHKの「きょうの料理」。これを見ましてね、作りまして、近所の自分の友達にそれを食べさせまして、そのときに友達たちが、そのマカロニグラタンを食べた瞬間に、笑顔で「おいしいね」と言ってくれまして、俺は天才じゃないかなというぐらいのことを思いまして、そのときに、ああ、おいしいものを食べるとこんなに人って幸せになるんだなと。まして、正直言いまして、自分が幸せになっちゃったんです。こんなに何か幸せになれるんだなというのが、実は私が料理人になったきっかけです。

この食育というのは、非常に大事だと思っています。なぜかというと、育、食育、教育。皆さんが食事をするときに、まず何といいますか。「いただきます」。食事が終わった後に「ごちそうさまでした」。このことは、もう日本を代表するすばらしい文化だと私は思っております。

私は半分、中国の血が入って、半分、日本の血が入っておりますけれども、この文化を、やっぱり食育を通して、これからもずっと続けていかなきゃいけないんじゃないかなと思っていまして、私は微力ですけれども、何をやっていますかというと、料理人ですから、全国、北は北海道、南は沖縄まで、調理師学校やいろいろな皆さんの団体に関係ある料理教室とか、そういうところで食を楽しんでいただく、食に興味を持っていただくのが、私の任務だと思っています。

今日は、座長を務めていらっしゃる服部先生の学校にもマスターコースがございまして、これは中国料理を本当に目指す子たちだけの授業で、そのときに私の役割は何かというと、やっぱり食を通して、これは本当に楽しいことなんだよということを伝えるのが任務だと思っておりますので、今コロナという大変な、食事をするときに会話をしちゃいけないとか、だから今、学校で一番大変なのは、食事をするときにみんなでわいわい楽しく食事をするべきなんですが、今それをしてはいけないという本当に大変な時期になりまして、これはやっぱりみんなと乗り越えていかなきゃいけないなと思っています。

今日はいろいろな方々の話を伺いまして、皆さん方がそれぞれの立場で一生懸命いろいろなことをやっているということに対して、本当に感服いたしました。微力ではございますけれども、今後もそういう活動を通して一人でも多くの食に対して興味を持っていただけるような人を育てて育成するのが私の役目だと思っておりますので、今後ともどうぞよ

ろしくお願いいたします。

私は以上でございます。ありがとうございました。

○服部座長 陳委員、ありがとうございました。

何か御意見ございますか。

なければ、次に武見委員の方からお願いしたいと思うんですが、資料10がございますので、それを御覧いただきながらお願いします。

○武見委員 女子栄養大学の武見でございます。

資料10を用意させていただきました。今日は、たくさんの方からいろいろな御意見を伺っていて、本当に今このコロナの状況の中で、改めて食べるということ、食が生活の中の大きな位置付けになっているし、そこでできること、できないことは変わってきているなと、いろいろな御意見を伺って思いました。

でも、だからこそ今この時期に出される第4次基本計画は、ちょっと今までは違った意味で、改めて自分、私たちの食生活を考えてみようということを訴えるタイミングとしては、とてもいいタイミングなのかなと、今日もう一度、思いを強くしたところです。

資料10に行きたいと思いますけれども、第4次食育推進基本計画の重点課題として、私自身が考慮すべきことということで整理させていただきました。黄色のところに書いてあるのは、もう既にたくさんの方がおっしゃっているように、具体的には2月ぐらいからですかね、コロナの状況の中で、本当に私たちの生活は一変してしまったという、否が応にもという状況があります。

昨年度から第4次基本計画に向けては、第3次基本計画の評価をやり、論点整理をやり、 結構整理をしてきたわけですね、前から継続の委員は御存じのように。でも、それもある 部分は修正していかなければいけないほど大きな状況が起きているということで、このペ ーパーを作らせていただきました。

黄色のところの4点目ですね、ですから、食育として推進してきた内容、例えば一緒に 食べることはありますけれども、そういうものをこの状況下に適したものにするにはどう していったらいいのかということを、本当に検討して提案していく必要があると思います。

ということで、第3次基本計画を継続性を考慮しつつ、また、国際的な視点、SDGs の話も随分出ましたけれども、そうしたことでどう整理したらいいかを下に示しております。

右側に第3次基本計画の5つの重点課題、それを大きくざっくりくくってみると、左側、

今回重点課題として考慮すべき点、1つ目は「新しい生活様式」に対応した食育の推進、 やっぱりこの頭出しだと思います。その内容は何なのかを分かりやすく、具体的に書き下 ろし、また目標につなげていく。そういう形で第4次基本計画を作っていくことが必要で はないかと思います。当然、今まで推進してきたことを継続し重視しつつ、どうしていく かということだと思います。後ほど、もう少し具体的にお話しします。

それから、2番目は、国際的動向としての「持続可能な食事・食生活」のための食育の推進、やはりこれだと思います。SDGsへの対応という意味では、正にここになると思います。

そして3点目が、1、2はどちらかというと内容的なこと、食育として何をすべきか、 それに対して3番目は方法論、これも既にたくさんの委員の方がおっしゃったことですが、 私は「オンライン食育」と表現しました。オンライン診療とかも一気にここで加速しまし た、国の認可も下りて。それと同じ意味で、オンライン食育がいいかどうかは分からない んですけれども、要は、そういうことの方法論をこの際しっかり考えた進め方というのを 前面に出していくというのも1つと考え、3番目にしました。

ちょっとめくっていただきまして、1番目の「新しい生活様式」に対応した食育の推進 ということに関していえば、左側、コロナに入ってから私たちの生活習慣、生活の変化と いうことで、いろいろなウェブ調査の結果が発表されております。

その中でも、例えば運動習慣・食生活で減った行動の第1位は「外食をすること」、当たり前ですけれども。増えた行動で最も多かったのが「自宅で食事をすること」。また、自宅で食事をするに当たって、調理頻度が増加したという報告も幾つか出てきております。その下の黄色の棒グラフもそうですけれども、でも一方で、子育て世代では、それによる負担感がある人も8割ぐらい出ている報告もあります、ただ、やっぱりこれの状況がすぐに解決しない中で、家庭での食事作りをやらなければいけないんだったら、むしろそれを逆手に取って、そのよさをしっかり訴えていくことをやってはどうかというのが右側のピンクの枠です。

実は、日本栄養改善学会という栄養改善活動というか、健康寿命の延伸を目指した栄養 改善をやっていくことをミッションとしている学会が1つあります。私は理事をしていま すけれども、そこでは、ホームページで「家で食事をつくると、こんないいこと ある よ!」という情報提供をしました。正に瀧本先生がさっきおっしゃったエビデンスですね、 そんなにシステマチックなレビューではないんですけれども、取りあえず手持ちのエビデ ンスをみんなで総動員かけて、家庭で食事を作るということは、実はエビデンス的にもいいことがあるんだよということを示しました。これはその一つで、その2「子どものころから調理をしていると、大人になってより健康的な食生活が送れます!」ということに関するエビデンスを紹介しているものです。

その下の方に、その1、その3、その4とありますけれども、その1は、やはり子供の話。その3は大人のことで、成人で「家で食事をつくると、インスタント食品や総菜への過度の依存を防げます!」、その4は「高齢者にとって、食事づくりと共食の機会を増やすと、健康維持につながります!」です。こういう情報提供を学会としてやることで、今、やむなく食事を作るということを、うまく楽しめている方はいいと思うんですけれども、楽しめていない方にとっても、そのこと、いいことがあるんだよということをお伝えすることをしてきています。こういうことも含めて、これからの食育、新しい生活様式にというところを考えていけたらいいかなと思います。

これは学会のホームページで一般向けに分かりやすく書いたつもりなんですが、全然まだ見てもらえていないと思うので、是非、堀切委員がおっしゃった、うちで食べようみたいな、こういうところにリンクを貼っていただくといろいろな方に見ていただけて、レシピと一緒に見ていただけるといいのかなと思って、さっき御意見を伺っておりました。次のページ、3ページ目にお進みください。

2番目ですね。国際的な動向としての「持続可能な食事・食生活」ということでいうと、 左側の図は何かというと、日本では健康食として認知度が高い地中海食です。地中海食で は、実は、それはもうSDGsが出てから、決して健康との関連だけを見ているんじゃな いということを、そこにお示ししております。左の上にあるエンバイロンメント、環境と の関係。右のエコノミー、それから左下、ソサエティーとカルチャー、プラスもちろんへ ルスです。実は、この4側面にとって地中海食というのは意味があることをしっかり打ち 出して、多側面からのとらえ方、価値付けを行って推進しようとやっています。

このEとSとエコノミー、これはエコノミーが違いますけれども、さっき菊地委員がおっしゃったESGの発想と全く同じだと私は思います。今までは例えば健康寿命の延伸のための食育と言っていたことと、食の循環とかと言っていたことが切り離されていた感があると思うんですね、第4次基本計画では、むしろもっとつなげていくような発想を持って取り組むことが必要だと思います。

右側のものは何かというと、これは2019年1月に国際的な医学誌Lancetの中のE

AT-Lance t委員会から発表されたもので、地球の健康と人間の健康の双方にとって、だから決して人間の健康だけをもう考えていない、栄養学も医学もこのような発想に来ています。正に地球の健康、環境の健康にとっても望ましい食の在り方が提言されています。

その中では、2つ目のポチなんですけれども、全粒穀物、野菜、果物、豆類などの植物性食品をもっと増やしていこう、どちらかというと欧米の食事に対して。赤身肉とか砂糖を減らそうみたいなことで、下にあるようなフードガイドのようなものが示されていますが、実はこれはよくよく見ると、日本の食事はかなりこの提言に近いものになっていると思います。ちょっと肉とか魚のたんぱく質源が少な過ぎて、それは問題だろうという反論もちろんあります。成長期の子供とか、やっぱり高齢者とかを考えれば、これは極論じゃないかという意見も国際的にも出ています。ただ、日本の食生活、むしろ栄養バランスとか健康とかいって進めてきた日本型食生活は、実は正にこれだし、和食もかなりこれに近い推進になると思うんですけれども、つまり、こういう国際的な動きを取り込んで、改めて日本型食生活は大事だよねとか、そういうふうに今まで言ってきたことを位置付けを整理し直すことができるんじゃないかなと思います。

先ほどから食料・農業・農村基本計画、新しい計画の中の話も出てきていました。食と 農のつながりの深化とか、正にそういうことは、この2番目で言っていることに本当につ ながっていく話だと思います。食と農の話は、実は、ヘルス(健康)の話とももちろんつ ながっていくという、そういう考え方での整理を行い、この第4次基本計画の食育でしっ かり打ち出していくことが必要と思います。

1枚目にお戻りいただいていいでしょうか。

ということで、3点、今日御提案させていただきましたけれども、ただ、よく見ると、 私のこの図も作ったときに、第3次基本計画からの矢印を、上3つは1につなげて、4と 5を2につなげた図にしていました。、ああ、馬鹿だったなと自分で思っているんですけ れども、実はこれはやっぱり双方、この1から5をある意味、縦割りにつなげて別の枠組 みとして1と2に整理していくようなことがうまくできると、コロナへの対応という短期 的視点ではなく、中期的な食育に対してどうしていくのかということを分かりやすく出せ るかなと思います。

重点課題の数なんですけれども、これは第3次基本計画をやったときに服部先生と5つは多くないかと大分いろいろお話ししたのを思い出したんですけれども、本当は3つぐら

いに絞れるのが、やっぱり覚えやすさ、国民にとって分かりやすさ、覚えやすさにつながるかなという気もしております。

頂いた10分が過ぎましたので、以上で意見を終わらせていただきたいと思います。ありがとうございました。

○服部座長 ありがとうございました。

何か御意見ございますか。

後で参事官の方から、また今までの御意見をまとめていただくということになるんですが、取りあえず私の方はこれで御質問等がなければ、皆さんの方から何かあればいいんですけれども。

今日頂いたお話は、これから私どもの第4次基本計画の中に生かせるものは生かしていきたいなと思って聞いておりました。食料自給率の問題もいつも出ますし、カロリーベースで37%しかないというのは、本当に今から60年前には、73%あったんですね。それがどんどんなくなったのは、もちろん農業、漁業をやっている方々が少なくなったということを先ほどちょっと触れましたけれども。

僕は今思ったんですけれども、日本でこれから自給率を上げていくのはどうしたらいいんだろうと。それは日本で作るからそうなんでしょうけれども、中国のなんかは今、アフリカとか各国を取り込んで、そこで農業をやっているんですよ。日本もどこかほかの国に出かけていって、そこで、もちろん指導は日本人がやるんですけれども、現地の人を使って農業をやるというのだって方法論としてあるんですね。

日本は何か、自給率を上げるのは、自分のところで今一生懸命上げようと思っても、それに携わる人はそれほど出てくるわけじゃないので、根本的な問題もそういうところまで含めて、これから考えていくことも必要なのかもしれません。

これは言っちゃいけない話なんでしょうけれども、僕の立場だからちょっと言わせていただいて、こういう問題というのは、国の根本に携わる問題ですから、なかなかそれは言える話ではないんですけれども、ただ、我々はいつも悩むのが、本当に自給率はどんどん下がって、このままいくと36パーセントになるでしょうし、カロリーベースもどんどん下がっていくというのは、それだけやる人たちというのが、また増えてくれなきゃいけないというのにもつながることなので、是非皆さんのお力をまた借りまして、それにどうつなげるかということも含めて、またやっていきたいなと思います。

それでは、参事官の方で後はまとめていただいて、お話ししていただこうと思います。

それでは参事官、よろしくお願いします。

○清水参事官(農林水産省) 今日は3時間にも及ぶ御審議、大変ありがとうございました。貴重な御意見を頂いたと思っております。また、整理させていただきたいと思っておりますが、最後に連絡事項ということで、資料12と13をお手元に御用意いただければと思います。A4横の紙でございます。

事務局の方で、第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性、重点課題の考え方につきまして、たたき台の方を作成させていただきました。時間も限られておりますので、内容の方を簡単に御紹介させていただきます。

まず資料12の重点課題の方向性のたたき台の方でございます。白黒の方です。

こちらで、左側に第3次食育推進基本計画、コンセプト「実践の環を広げよう」ということで、第3次基本計画の重点課題、食をめぐる現状について記述しております。3月までに御審議いただいた内容ですと、食をめぐる現状の中で、最初の上2つに書いております新たな生活様式への対応というところと、デジタル化への対応といったところを新たに加えさせていただいております。

真ん中を御覧いただければと思います。主な論点のところで3つに区切っておりますが、下2つは3月までに御議論いただいた内容をおおむね、そのまま反映しているものかと存じます。上のところ、主な論点の一番上の新しい生活様式については、3月以降に出てきた課題ですので、少し書かせていただいております。新しい生活様式では、家族と過ごす時間が増える一方で、例えば地域での共食など、これまでと同様な取組が難しい状況になっている。デジタル化の推進ですとか暮らし方や働き方の変化に応じた食育を推進していく必要があるのではないか。

その下にも、記述しておりますけれども、こういった第3次基本計画の残された課題を整理した上で、新しい論点も加えた形で、第4次基本計画としては、コンセプトは「食育によるSDGs達成への貢献」を目指すということにしまして、重点課題の方向性として、3つあり得るのではないかと考えております。1つが新しい生活様式に対応した食育の推進。2つ目が、国民の健全な食生活の実践を支える食育の推進。3つ目が、持続可能な食の「3つのわ(環・輪・和)」を支える食育の推進ということでございます。

少し具体的に御説明させていただきますと、資料13を御覧ください。

紫色と赤色と青色の四角がある資料でございます。「第4次食育推進基本計画の重点課題の考え方(たたき台)」というものでございます。

食をめぐる現状について、課題を上で整理しております。重点課題としまして、先ほども申し上げました新しい生活様式に対応した食育の推進。国民の健全な食生活の実践を支える食育の推進。持続可能な食の「3つのわ(環・輪・和)」を支える食育の推進ということで、少し内容を御紹介させていただきますと、まず左側の家庭における食育の推進では、食生活の多様化を踏まえた「日本型食生活」の推進ですとか、乳幼児期からの基本的生活習慣の形成に資する食育の推進といったことを推進していく必要があると考えております。

地域における食育の推進につきましても、健康寿命の延伸につながる食育の推進ですとか、コロナの影響で今までどおりとはいきませんけれども、様々な共食機会創出の推進などが引き続き必要であると考えております。

また、学校等における食育の推進ということで、栄養教諭さん等を中核とした食育の体系的、継続的な実施の推進。職場における従業員の方等の健康に配慮した食育の推進。食品関連事業者の方々における食育の推進なども重要であると考えております。

右側でございます。青色の下の部分ですけれども、この「3つのわ(環・輪・和)」と申し上げましたときの「わ」ですけれども、1つが食料の生産から消費に至る食の循環の環を意識するとともに、食の循環を担う多様な主体、方々の「食の輪(つながり)」を広げ深める食育の推進が、第4次基本計画では重要ではないかと考えております。生産者の方々や消費者との交流の促進、地産地消の推進などでございます。

また、環境と調和の取れた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進ということで、今日も取り上げていただきましたけれども、食品ロス削減ですとか、生物多様性の保全に効果の高い営農活動ですとか水産資源の管理などに関して、理解と関心を高めていただくための普及啓発の促進、持続可能な食・フードシステムにつながるエシカル消費の推進などが重要ではないかと考えております。

3つ目の「わ」です。和食文化の次世代への継承につながる食育の推進というのも重要ではないかと考えております。

少し下は割愛させていただいて、真ん中の下の部分ですね、国、地方公共団体等の食育の推進における役割ということで、「早寝早起き朝ごはん」といった国民運動を含めた食育関連施策の推進や各主体による食育の支援などは、引き続き重要であると思っておりますし、それに加えまして、デジタル技術、オンラインを有効活用した食育の推進が重要であると考えております。

また、これはまだ今検討しているところですけれども、食育推進プラットフォームというものを構築しまして、食育に関わる教育関係者の方、栄養関係者の方、事業者の方々、様々な方と取り組む食育推進の体制の強化と効果的な情報発信に取り組んでいくというようなことを進めてまいりたいと考えております。

これらの重点課題に対応していくことで、国民の健全な食生活の実現、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和の取れた持続可能な食料の生産、消費の推進、食料自給率の向上につなげていけるのではないかと考えております。それが、ひいては食育によるSDGs達成への貢献というところにつながっていくのではないかと考えております。

こちらは、あくまで事務局の方で作成しましたたたき台でございますので、こちらにつきまして、御意見、御質問等を9月10日くらいまでに事務局にお寄せいただければ幸いでございます。頂いた御意見をまた反映させまして、次回の食育推進評価専門委員会の方で、更にリバイスした案をお示しさせていただければと考えております。

次回の日程についてお知らせいたしますと、次回は10月1日木曜日の13時から、午後1時から、今回と同様に、ここ農水省本省第2特別会議室において開催の予定となっております。

今回に引き続きまして、重点課題等につきまして各委員の皆様方から御意見を頂戴する とともに、この重点課題の方向性について定めてまいりたいと考えております。

私からは以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

今、今後の第4次5か年計画の概要というか、一つのたたき台を見せていただいたわけですけれども、皆さん9月10日頃までにこれを送っていただくということで、御意見がありましたら入れていただきたい。

ただ、私の方から1つあれなんです。難しいんですよね、言葉がたくさん並んでいて。 やっぱり推進ですから、やろうよという、ゴーですね。ですから、例えばこういうことを やろうとか、例えば「早寝早起き朝ごはん」がありました。これは朝御飯を食べようとい う、ゴーがありましたね。そういう何かみんなやろうよということで、国がみんなに呼び かける、余計なことを言うなよと、国はこれは勝手に個人は生きているんだからと、そん な話じゃなくて、みんながやはりそういう方向を向けるように我々は呼びかける大きな流 れが欲しいなと思うんですね。 是非その流れにつながるような、優しい言葉で言えるものを頭に持ってきたいなという ふうに思うので、これは武見先生、何かそういうのをこれからまとめていきたいなと思う ので、是非またお力添えを頂きたいなと思います。

大変長くなりましたけれども、以上をもちまして令和2年度第1回食育推進評価専門委員会を閉会させていただきたいと思います。

本日は長時間にわたり、ありがとうございました。

午後 0時04分 閉会