令和2年度第3回食育推進評価専門委員会

○服部座長 おはようございます。それではお時間になりましたので、ただいまから令和 2年度第3回食育推進評価専門委員会を開催させていただきます。

座長を務める服部でございます。

本日はお忙しいところ、委員の皆様には御参集いただきまして、誠にありがとうございます。

今年度第3回目となる専門委員会において、第4次食育推進基本計画の骨子(案)につきまして審議させていただきたいと思います。第1回、第2回と委員の皆様から様々な御意見を頂いておりまして、だんだんと計画の方向性も見えてまいりましたので、今回、骨子(案)の内容について、より活発な御議論をお願いしたいと思います。

審議に入る前に、事務局より御説明があります。よろしくお願いします。

○清水参事官(農林水産省) おはようございます。農林水産省消費・安全局の清水です。 座って御説明させていただきます。

まず、配付資料について御確認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、1-2、資料2から4、参考資料1、参考資料2となっております。

また、こちらの「感動通信」という冊子は、清水委員から御提供いただきました。 7ページ以降に清水委員の対談の内容が掲載されておりますので、御参考までにお配りさせていただきました。

もし、配付資料に不足がありましたら、事務局までお知らせいただければと思います。 また、本日は前回同様、テレビ会議システムとWebexによるオンライン会議を利用 しての会議開催となっております。

今回、テレビ会議及びWebexでの御参加は、阿部委員、加藤委員、瀧本委員、長島委員、有田委員、北川三和子委員、樽井委員、中澤委員となっております。

また、上田委員、合瀬委員、河井委員、澤木委員、菊地委員、高橋委員におかれましては、所用のため本日御欠席となっております。

テレビ会議システム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挙 げていただきまして、司会が指名しましたら御発言をお願いいたします。

Webexでの御参加の委員におかれましては、御発言の際は挙手のマークをクリック していただきまして、同じく司会が指名しましたら御発言いただくようお願いいたします。 それでは、服部座長に以後の司会をお願い申し上げます。

- ○服部座長 それでは、これより私の方で進行させていただきます。
- 議題(1)ですが、国連食料システムサミットに関する御意見の交換をさせていただき たいと思います。

こちらについては、農林水産省国際部の御担当から御説明願いたいと思います。谷村参 事官が御担当でしょうか、よろしくどうぞ。

○谷村参事官(農林水産省) 農林水産省の国際部で環境関係の国際間交渉を担当しております谷村でございます。

本日、この場で国連食料システムサミットについてお話しさせていただける機会を頂き まして、ありがとうございます。座らせて御説明させていただきます。

委員の方の中では、この「国連食料システムサミット」、もうどこかでお聞きになった方もいらっしゃるかもしれませんけれども、まず概要を簡単に御説明させていただきますと、もともとは御案内のSDGsの目標年、2030年まであと10年となる中で、SDGsで掲げている目標と食料システムというのが非常に重要な関係があって、食料システムがSDGsの達成に資する形でちゃんと変わっていくということが非常に重要であり、不可欠なものであるということで、国連の事務総長の発意によってサミットを開催することになったというところでございます。

一つポイントとしてあるのは、こういう国際会議で栄養や食料や貿易というような捉え 方での議論というのはこれまでもあるのですが、システムという形で、いわゆる調達・生 産の部分から流通・加工・消費、廃棄も含めてシステムとして捉えて議論をしようという のは、恐らくハイレベルで実施するのは初めてのことではないかと思っております。そう いう意味では、非常に画期的な取組と思っております。

そして、もう一つ大事なのは、貿易交渉ではありませんので、経済面だけを捉えるのではなくて、いわゆる地球環境との持続性であったり、人権なり、公正の面も含めた社会的な経済持続性であったり、そういうものの三つのバランスを取りながら食料システム全体を改善していくと。それを持続的なものにすることがSDGsの達成にも資するという考えの下に開催するということでございます。

このサミットは、貿易交渉のように何かルールを決めて、それをみんなに守らせるためのルール作りというよりは、目標としてはSDGsの達成があって、持続的な食料システムがありますので、食料システムは誰か特定の人のものではなくて、国際社会みんな、各

国全てでございますし、そして国民の方々、それぞれみんな関係者であるという観点から、 食料システムの改善のために、いわゆる各国なり関係者が自分たちが何ができるか、それ ぞれが考えていくという意味で、「人々のサミット」というコンセプトがございます。

もう一つ、自分たちが何ができるかということをコミットするという意味で、「約束のサミット」という形のコンセプトの下に今回開催するということでございます。

その中で、各国に求められていることとして、このサミット自体は来年の9月、いわゆる国連総会などが開かれるときの国連ウィークのときに行うという方向で、今、日程調整されております。そこに向けて、各国がその段階で、先ほど私が申し上げたコミットという形でステートメントを出すのですけれども、その前提として、各国が国内のいろいろな食料システムのステークホルダーの方々、関係者の方々と積極的な対話をして、対話を通じて出された意見をコミットという形でまとめていくということになっております。

もちろん、それぞれの団体や個人も含めて、関係者の方々のコミットというのもあると いうことでございます。

ですから、正に今、食育の議論というのは、後ほどまた御説明いたしますけれども、このサミットの中の「消費」というのは非常に大きな柱の一つとして考えられております。 持続可能な食を消費者も含めてみんなが捉えていく上で、この食育の部分というのは非常に大事だと思っておりまして、これからまとめていただく食育の基本計画の取りまとめというのも、我々が今後国際社会に発信していく上での重要なパーツになっていくと考えております。また、本日御出席の有識者の方々としての御意見も、我々としては今後積極的に活用させていただきたいし、対応させていただきたいと考えております。

前置きが長くなりましたけれども、資料1-2を見ていただくと、1ページ目は、今私が申し上げた概要でございますけれども、これはやり方としては、いろいろな方々、正に科学者のグループであったり、既にいろいろな分野を専門にしてきているグループの方々を国連でグループを作って、そこで並行的にいろいろな議論がなされているということでございます。

日本の方々で言うと、チャンピオンズネットワークといういろいろな分野の専門家から構成するグループがあって、東京大学の石井菜穂子教授も日本から御参加していただいています。科学グループの方には京都大学の北島教授が日本から御参加いただいています。 各国から、国連から指名された方々がこういうグループに参加して、一方でこういう議論も進めながら、各国は各国で国内での対話プロセスを進めていく形になるということでご ざいます。

それで、今どういうテーマを中心に議論しようとしているのかが2ページ目でございます。

大きく五つに分かれております。五つというのは、まず「質・量両面にわたる食料安全保障」の側面、そして、ここが正にこの委員会で非常に御関係が深いところでございますけれども「食料消費の持続可能性」の問題、「環境に調和した農業の推進」の問題、「農村地域の収入確保」の問題、そして最終的に、これは総合的な面でございますけれども、「食料システムの強靱化」と。この五つの論点ごとに今各国それぞれ議論を進めているというところでございます。

3ページ以降、それぞれの内容について簡単に御説明をさせていただきますけれども、 これは国連がこの議論に資するという目的で提示しているデータでございますので、我が 国独自の見解ではございません。それをあらかじめ御了解いただければと思います。

申し上げたように、栄養不足人口というのは、世界全体として最近また増加傾向にあるというのがございます。

そして、4ページになってくると、いわゆる貧しい人たちに対して、質・量それぞれ問題があるようでございます。一方で量的な面で足りていても、質的な面で逆に健康問題を起こすような食事の取り方がなされているということも一方で議論されています。

そのときに、「健康的な食事を摂るにはお金が掛かる」とありますが、やはり一定のコストが掛かるということも、逆に生産者もいろいろ変わっていくに当たって、消費者に御理解いただくことも大事だということだと思います。

次の6ページをご覧下さい。先ほど持続可能性の食事の話をさせていただきましたけれども、もちろん、健康的な食事であったり、そして、今食品ロスなども相当取組が進んでおりますけれども、無駄を出さない、できるだけ大切に食べる、これも大事なことでございます。

一方で、今回の国連食料システムサミットの視点としてあるのは、委員会の方でも御議論いただくことになるかもしれませんけれども、いわゆる環境との関係での持続性というのがございます。食べているものがどれだけ、いわゆる環境に負荷を与えているかということも念頭に置きながら、できるだけ地球環境と共存できる食べ方を考える必要があるのではないかという問題が提起されているところでございます。

これは温室効果ガスの問題で、これも国連のデータでございますけれども、高所得国に

行くほど温室効果ガスの発生量が多くて、いわゆる今の食事パターンは温室効果ガスの発生が非常に多く、もちろん、野菜が増えたり、お肉が減って魚が増えたりすると、それで温室効果ガスが下がるという傾向はあります。これは一つの例でございますけれども、こういうような栄養以外の側面も持続可能な食を考えるに当たって大事になってきているということでございます。

次のページも国連のデータで、これも御案内の先生方が多いと思いますけれども、そういう中で伝統的な我々の食生活は、地球環境との関係で言えば、相対的にはかなり優等生の部分に入るということだと思います。けれども、これを今後とも持続的に続けていくことであったり、さらに消費者に、こういうことも理解しながら食べていくことについても御理解いただかなければいけない。一方で、我々としては、環境と調和した食生活において、日本は世界に対して発信できる、貢献できる分野ではないかと考えているところでございます。

先ほど私が申し上げたコミットという中でも、日本からは消費に関してはポジティブな 発信ができる分野ではないか。そして、本日のように、我々は法律に基づいた食育を何年 にもわたってしっかりとやってきた実績もございます。そういう点から言っても、積極的 な貢献ができる分野として、この分野の、この委員会における議論にも我々としては非常 に期待をしているところでございます。

そのほかの部分について、9ページ、10ページを見ていただくと、ここは農業と環境の調和という点において、やはり農業を行うことは環境を守っているという考え方も当然あります。農業を行うことによって、中山間の関係も含めて維持されてありますけれども、一方で、農業自体が環境に一定の負荷を与えながら行う産業であるというのも当然あって、ヨーロッパではどちらかというとそちらの側面が強くて、環境負荷をいかに抑えるか、これが大事だ、そちらの方が注目をされている部分もございます。

そこについては、当然農薬とか肥料も含めて地域ごとに置かれている状況も違いますので、一概に一律の基準ということではございません。けれども、農林水産業は自然環境、自然資本、土地なり水なり生物資源を含めて、これをしっかりと維持、持続的なものにしないと自分たちの経済活動自体が持続的なものにならないということでございますので、配慮というか、そこと共存しながら進めるという視点で、何ができるかを各国は考えていくことになると思っております。

11ページの農村社会のところでございます。これはどちらかというと、発展途上国を念

頭に置いてございまして、途上国においては相当程度、農村社会に正当な分配がなかなか 行っていない、その中でも若者や女性に対する権利の問題であったりが非常に不平等なも のになっていること自体が、貧困と、それに伴う栄養不足などを呼んでいるという視点が あります。これは日本の視点とは違いますけれども、一方で、ジェンダー的な概念という のは日本においても取り組むべきところがまだまだあると思っておりますし、こういうと ころは我が国も議論をしていく部分ではないかと思っております。

食料システムのレジリエンス、いわゆる強靱性の問題は、今言った全体的な問題も含めてということになりますけれども、やはり、新型コロナウイルス感染症の影響に伴って、世界の食料システムというのは意外ともろいものでありました。これだけ物が流通、行き来していたにもかかわらず、あのようなことがあると意外ともろく、物があるのに渡らないとか、生産そのものが駄目になったわけではないけれども、うまく運んでいけないとか、人の所に届かないとかということもあったので、そういう混乱を含めて、グローバルな食料チェーンと並行して、ある程度ローカル、地域レベルでの食料システムというのも持っておくことも重要ではないかということも議論がなされています。これは今後、先ほど申し上げたように9月に向けて各国いろいろな議論を行っていくことになっていくと考えております。

我々としては、一方で、「みどりの食料システム戦略」を野上大臣の指示の下に、今、 検討を進めているところでございます。この「みどりの食料システム戦略」も、食料シス テムの戦略でございますので、正に生産から消費、廃棄の部分まで入っていくことになり ます。なので、ここで頂いている議論なども含めシステム戦略の中に盛り込んでいくとい うことになっていると思います。

「みどりの食料システム戦略」が、我が国、政府としてのコミットの軸になるであろうとは考えておりますけれども、国連からは、例えば一つの団体と3回対話するのが望ましいと言われています。それはどういうことかというと、まず今日のように、なぜ食料システムサミットが必要となったのか、今何が問題になっているかという議論について、まず皆さんに提起させていただく場、そして御議論いただく場、そして意見を頂く場というような形で3回実施すると望ましいと言われております。けれども、この委員会に関して申し上げると、今までずっと御議論いただいている場だと思いますので、我々としてはこの委員会でおまとめいただいた御議論というのは一つ大きなコミットの柱だと思いますし、今日この後、もし御意見などあれば、それを頂ければと思います。そしてさらに、今日こ

の場ではなかなか難しいとしても、この後また我々の方にお考えなどをお聞かせいただくこともあろうかと思っています。そこは我々としては柔軟に考えつつも、できるだけ多くの方々に国連食料システムサミット、食料システムの問題について考えていただいて、御提案とか御意見を頂くというのが有り難いと思っています。頂いた御意見というのは、農林水産省で取りまとめて国連の方に報告することになります。まとまった形でホームページなどに、日本から、例えばどういうところからこういうような意見があったとか、コミットがあったという形で出ていくことになるであろうと考えております。そこのまとめ方については、まだ国連の事務局の方も明確にこうだとは言っておりませんけれども、昨年あった気候関係のサミットを考えると、多分そういうやり方を通っていくのではないかと思っております。

できるだけ多くの国民の方々に食料システムの問題を、自分も非常に関係あることだと 認識いただいて議論が盛り上がっていくと、国連食料システムサミットの場で、我が国の 方から持続的な食料システムのモデルを発信できる形なら我々としては非常に有り難いと 考えております。

委員の方々の御理解と、またいろいろな御意見を頂ければ大変有り難いと思っております。

駆け足でございましたけれども、以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。ただいま国際部の谷村参事官から御説明がございました。非常に膨大な中身ですので、15分という時間で御説明いただくのは本当に御苦労なさったと思うんですけれども、これからまた機会がありましたらいろいろ聞かせてはいただきますが、今日この場で御意見、その他御質問等がある方は私の方で御指名いたしますので、挙手をしていただければ。これで進めたいと思いますが、よろしいでしょうか。どうぞ。お名前を言ってください。

○上岡委員 東京農業大学の上岡です。どうも御説明ありがとうございました。

まずは1点御質問をさせていただきたいのですけれども、この資料1-1の方で「国連食料システムサミット」ということで仮訳となっておりますけれども、御存じのとおり、我が国には日本フードシステム学会という学会がございまして、学会になってからもう既に25年たつわけでございますけれども、この中でも、もちろん食品企業の皆さんですとか、栄養関係の先生方ですとか、農業経済関係の先生ですとか、いろいろな方々が参集しております。この訳については私の方で分かりませんけれども、もちろん「食料システム」で

も意味は分かると思うんですけれども、何かそこは合わされた方がよろしいのかなという、 武見先生からもそういう御意見を頂きましたので、またそこは考えていただきたいなと思 います。可能であれば。

それで、参事官の御説明、私も非常に共感しておりますけれども、今回世界で、各国で話合いがあるということですけれども、まずは私は農業を、農林水産業をしっかりと守っていくことが持続可能な社会につながると思っておりますので、まず今回、農業国ではない国ももちろんあるかとは思うのですけれども、まずはそれぞれの国が自分の国の食料生産をどのように持続的に考えていくかということが非常に大事なのかなと思っております。その足元からやることが結果的にSDGsの解決につながっていくのではないかと思いますけれども。

特に資料1-2の方で頂きました2ページにある「食料システムサミットのテーマ」が五つございますけれども、これはどれも非常に重要ですが、例えば2番と1番、3番・4番・5番というのは対比することではないかなと思います。生産と消費に大きく分ければ、2番と1・3・4・5番に分かれると思うのですけれども、やはりこの間の、生産はもちろん生産で、環境に調和する有機農業ですとか、そういったことに今後頑張るということも大事なのだと思うのですけれども、一番大きいところは、消費者がそれを理解していくということで、今もちろん食育基本法でも、消費者基本法でも、環境基本法でも、食料・農業・農村政策審議会の方でも「エシカルな消費ができる国民」ということで言われております。そういう意味では、日本は食育基本法という法律があって、国民が一緒になって、農業も含めて、栄養も含めて考えていくということをやっておりますので、是非そこをアピールしていただければなと思っております。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。

これ国連食料システムサミットですが、9月にニューヨークで開催するのですか。

- ○谷村参事官(農林水産省) ニューヨークです。
- ○服部座長 それで、参事官も、皆さん向こうへ行かれるのですか。
- ○谷村参事官(農林水産省) 今こういう状況なので、リアルにみんなが集まるのか、ハイブリッドでやるのか、開催形式がまだ明確になっていない状況です。できれば行きたいなと。
- ○服部座長 なるほど、分かりました。

今御意見いただきましたけれども、それについては何かございますか。

○谷村参事官(農林水産省) サミット自体の開催の仕方というのは、コロナの発生の状況を見ながら、当然各国集まれるのかということもあるので、まだ明確でございませんけれども、サミット自体は当然開くので、代表者だけ行くのかとか、ウェブをつないでハイブリッドでやるのか、これは今後分かると思います。

そして、今、上岡先生から頂いたお話で、いわゆる「フードシステムサミット」というようなものをどう訳すかということについてですが、外務省がどう訳すかということがあるものですから、頂いた御意見は外務省とも話をしたいと思います。また、日本フードシステム学会について申し上げれば、今いろいろなところと、どういう対話先があるかを考えているところでございますので、日本フードシステム学会の先生方ともこういうお話ができる機会があれば非常に有り難いと思っております。

そして、消費者が理解していく、というのは正にそうでございまして、これはみんなが行動をいかに変えていけるかというのが重要であると考えております。やはりやることが分かったとしても、それは今までやっていないことをプラスアルファで何かやろうとすると、それだけの手間も掛かることもある、コストも掛かることもあるし、消費者も、生産者も今までできていたことがもしかしたらできなくなるかもしれない。それについてみんなが行動を変えるということが必要になってきます。そういう意味では、この食育というのは、消費者の理解と行動を変えていくという点においては、極めて重要な部分だと思っておりますし、今既に議論されている中でも、例えば市民社会に対してどれだけ理解を求めることができるかが重要なポイントだと、フランスなどから出ています。学校給食の重要性というのを指摘する国もあり、食料システムの問題をどうやって市民に伝えていくかということについて、各国いろいろと考えなければいけない。

そういう意味では、今後の日本の取組というのは、おっしゃったように先進的というか、 非常に体系的にやっていく取組として発信できるものではないかと思っております。この 辺については、我々、今後十分考えていきたいと思っております。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。

ほかにはどなたか。どうぞ武見委員お願いします。

○武見委員 女子栄養大学の武見と申します。

この食料システムサミットのお話というのは、本当に今正に食育の第4次基本計画を作るタイミングでこういうことが出てきて、そこがつながるということはとても大事なこと

だと思っています。

というのは、私は栄養学の立場ですけれども、この資料で言う7ページにEATランセットからの健康的な食事、いわゆる健康だけではなくて環境負荷も考えた持続可能な食事の重要性ということがEATランセットの報告書が出てから結構話題になっています。しかし、その周知というのが栄養関係者の中でもまだ十分ではないと私は思っているのです。こういうことについて国内でもどういうところと連携しながら周知していくかということ、あるいは、消費者にどのような食べ方をしたらよいかということをつないでいくという意味では栄養士会も今日いらっしゃいますが、栄養関係者はもちろんだし、あとは学会ですね。直接そうした消費者、住民の方への栄養改善をやっている学会とも、是非共有していただくといいかなと思っています。

今年コロナで実現できなかったのですけれども、さっき言った日本フードシステム学会の大会、正に「健康で持続可能なフードシステム」というシンポジウムを実は6月にやる予定で、栄養関係側とフードシステム側からの演者を予定していたのです。結果としては誌上開催という形で学会誌に掲載することで多分年末か年明けに出ますので、またお渡ししますけれども、そういう議論というか話題をどんどんいろいろな場所でやっていくということがとても重要だと思います。

この後、後半議論があると思いますけれども、今回の目標にも「環境に配慮した」ということが入ってくるようですけれども、それが具体的にどういうことかというのが、中身がちゃんと伝わっていかないと、なかなか行動に結び付かないと思いますので、本当に貴重な御意見だと思います。

そういう意味でも、私もフードシステムの訳について、設立が96年でしたか、結構長い歴史があります。日本フードシステム学会の先生方が、日本学術会議にも登録されている団体として、その名前で活動してきていること。それから、長くなってすみません、実は栄養関係でも食の環境という意味では、食物へのアクセスということで、それはフードシステムの考え方と同じであるということを、養成課程で教育してきているのです。それは日本フードシステム学会の存在があったからなのですけれども、そういうこともありますので、是非この訳語については外務省とまた御協議いただければと思っております。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。

何か御意見ありますか。中澤先生、どうぞ。

○中澤委員 長野県立大学の中澤と申します。

武見先生がおっしゃった7ページの資料の「我が国の食生活は世界に貢献可能である」 との記載が非常に興味深く思いました。そして、この基本のところは食文化に関係するの ではないかと思います。

特にG20諸国の食生活からの一人当たりの温室効果ガスの排出量が現在の食生活で日本が下から2位というこの状況をきちんと市民に伝えていただきたいと思います。その要因は何か、この状況をどのように今後続けていくことが必要か、そこには文化的な要因があると思いますので、食育基本法でも取り上げて周知していくとよろしいかと思いました。また、このことに関する補足がありましたらよろしくお願いします。

以上です。

- ○服部座長 ありがとうございました。どうぞ。
- ○谷村参事官(農林水産省) 武見先生と中澤先生、御意見ありがとうございました。

「フードシステム」という名称の付いたシステムはシステムとして使って、いわゆる 「フードシステム」という言葉が定着しているということも含めて、今後の言い方につい ては考えていきたいと思います。

我々としてはこの食事の部分というのは、もちろんデータというのは我々も更に検証はしていきたいと思っておりますけれども、単純に、いわゆるお肉と魚を比較してどうという問題ではないと思っております。やはりバランスが大事でございますし、単純に個別の品目ごとを比較してどっちがいい悪いではないと。そして、1食を単に比較して良い悪いでもないと思っております。日本人がずっと伝統的に食べてきた習慣、バランス、こういうものが数字にも一つのデータとして現れてきていると思っておりますので、そういう意味で、我々としてはそういうバランスを取りながら、余り極端にこの品目、一つずつ品目の良い悪いというようにはならない形で議論をしていかなければいけない。

食生活は、これは私が皆さんに言うまでもなく、単に1回の食事を比較して、良い悪いを議論するのではないと思っておりますので、そういうものは気を付けていきながら、そして我々がずっと続いてきた食生活というのは、正に地域の環境なり、日本の自然資本、自然環境と調和しながらやってきた食生活であるということだと認識して、ただ、それを今後とも持続的に続けていくためには何が必要なのかと。それは生産から消費まで含めて、関連する人たちが何をしていかなければならないのかということについて、いろいろな場

面でどう発信したらいいかというのは考えておりますし、また、こういう場がいいんじゃないかと、こういうやり方がいいんじゃないかという御意見がありましたら、是非お聞かせいただければ大変有り難いと思っております。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。

いかがでしょうか。そろそろ次の話題に移りたいと思うのですけれども、よろしゅうございますか。

国際部の皆様、本当にありがとうございました。またよろしくどうぞ。

それでは、引き続きまして、議題(2)で第4次食育推進基本計画の骨子(案)について移りたいと思います。

事務局から説明願いたいと思います。

○清水参事官(農林水産省) では、資料2と資料3を用いまして第4次食育推進基本計画の骨子(案)について御説明させていただきます。

まず、資料2をおめくりいただければと思います。

時間も限られておりますので、ポイントのみ御説明させていただいて、あとはできるだけ委員の皆様の御審議にお時間を使っていただければと思っております。

資料2の方をおめくりいただいて2ページですけれども、第4次食育推進基本計画に関する政府のこれまでの検討状況ということで、こちらに食育推進評価専門委員会の開催状況をまとめております。

右側が令和2年度、今年度ですけれども、8月と10月に重点課題等について御審議を頂きました。

今日が、右下の方に移りますと12月11日で、基本計画の骨子案について御議論いただいて、1月下旬にはこの基本計画の、更に骨子案に肉付けした本文案を御審議いただき、それの御意見を踏まえたものをパブリックコメントに掛けさせていただいて、3月、パブリックコメントを受けて修正したものをまた御審議いただき、年度内、3月中に新しい食育推進基本計画を決定できればと考えております。

こういったスケジュールで進めさせていただく中で、本日は骨子案ということで、資料3の方を御覧いただければと思います。こちらの縦の紙になります。こちらの資料3をまとめさせていただいております。

1ページ目ですけれども、まず「はじめに」のところで現在の状況認識について書かせていただいております。

高齢化の進行の中で健康寿命の延伸ですとか生活習慣病の予防が引き続き国民的課題で、 栄養バランスに配慮した食生活が重要であるといったこと。

一方で、食に関する価値観や暮らしの多様化が進む中、健全な食生活が困難な場面が増えていたり、伝統的な食文化が失われていくことが危惧されるといったことを書かせていただいております。

一方、真ん中ほどですが、食料の多くを輸入に頼る一方で、食品ロスが発生していたり、 先ほどの、国連食料システムサミットの説明の中でもありましたけれども、環境問題、地 球規模の気候変動の影響が顕在化しつつあるですとか、今回の新型コロナウイルス感染症 の感染拡大の影響で人々の行動が様々な変化を余儀なくされている、その中で、もともと 進んでおりました社会のデジタル化、ICT技術、こういったものを食育の中でも活用し ていくべきではないかといったことを書かせていただいております。

これらを踏まえまして、「第1.食育推進に関する施策についての基本的な方針」ということで、1ページ目の下半分にまとめさせていただいております。

こういった状況に対応していくために、持続可能な世界の実現を目指すためには、経済、 社会、環境の諸課題に統合的に取り組むSDGsへの関心が世界的に高まる中、食育の取 組においても、このSDGsの考え方を踏まえて推進することが必要ではないかと考えら れます。

おめくりいただきまして2ページですけれども、こちらに今回の新たな食育推進基本計画における重点事項を3点ほどまとめさせていただいております。

(1)として「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」ということで、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、乳幼児の前、妊産婦から高齢者に至るまで、多様な暮らしに対応し、各段階で切れ目なく生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進することが重要ではないかと考えております。

続きまして(2)、こちらが先ほどの国連食料システムサミットの中でも出てきておりましたけれども、「持続可能な食を支える食育」、これを推進していくことが重要ではないかと。健全な食生活の基盤として持続可能な食環境が不可欠でありまして、そのためには、食と環境との調和ですとか、農林水産業や農山漁村を支える様々な方々と消費者、国民のつながりを深めていく必要があるのではないか。我が国の和食文化の保護・継承を通じて、こういった持続可能な食を支えるということを進めていく必要があるのではないかと考えております。

(3)としまして「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」ということで、今般の新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響もありまして、こういった新たな日常においても食育を着実に実施するとともに、より多くの国民の皆様に主体的、効果的に食育を実践していただくためにはICT等の情報技術、デジタル技術を有効活用することにより、食育を進めていくということが重要ではないかと考えております。

この3点を重点事項として新たな食育推進基本計画の案を作成していきたいと考えております。

続きまして、2ページから3ページにかけまして「第2 食育の推進の目標に関する事項」ということで、目標について御説明をさせていただきます。

こちらは数字なども少し入ってまいりますので、こちらの横紙の資料2の方にまた戻っていただければと思います。

こちらの資料2の右下にページ番号がございますが、3ページを開いていただければと 思います。

第3次、今の食育推進基本計画における進捗状況ということで、目標値と現状値をまとめさせていただいております。

青い囲みで囲ってありまして、黄色で塗ってあるところが目標を達成した事項になります。

例えば、5番目の「中学校における学校給食の実施率を上げる」、これに関しましては 目標が90%であったところ、2018年度で93.2%となっているといった状況でございます。

こういった現在の目標の達成状況も踏まえまして、4ページ目を御覧いただければと思います。

「第4次食育推進基本計画における目標・目標値に関する考え方(案)」を御説明いた します。

第3次基本計画で既に達成した目標・目標値につきましては、おおむね定着していると 考えられるため、新しい計画では基本的には引き継がないという形にしたいと考えており ます。

一方、第3次基本計画で達成できていない多くの目標につきましては、引き続き第4次 基本計画でも取り組んでいきたいと考えております。

その上で、環境の変化なども踏まえまして、新たに下にある五つの目標・目標値を追加 して新たな基本計画を作っていきたいと考えております。 一つが「栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数」ということで、子供たちの地域や食に関する理解を増進する指導を充実させるための追加ということです。給食関係は御関心も高いところでございますので、後ほど補足の説明をさせていただきます。

次が「食塩摂取量の平均値、野菜摂取量の平均値、果物摂取量100g未満の者の割合」ということで、こちらは栄養バランスに配慮した食生活の実践を促すため、健康寿命の延伸を目指す厚生労働省の取組である「健康日本21」の趣旨を踏まえて、そちらに既にある目標を食育推進基本計画にも位置付けて、一体となって取組を進めていきたいと考えております。こちらも後ほど少し補足説明させていただきます。

あと、先ほどの国連食料システムサミットの中でも出てきておりましたけれども、これから農林水産業や農山漁村を支えるために、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいくことですとか、環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいくといったことが重要になってまいりますので、そういった行動を取っていただく国民の割合というところを目標に位置付けさせていただければと考えております。

最後、一番下のところですが、「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合」ということで、食文化を着実に次世代へ継承していくために、実際に食べることというところを促すべく、目標として追加させていただければと考えております。

これらの見直しを行いますと、次の5ページ、4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標(案)ということで、追加させていただく目標が赤枠、黄色で塗っておるところになります。全体像としては、こういった形で新しい基本計画は進めさせていただければと考えております。

6ページで、「学校給食における地場産物等の活用」については、少し補足の説明をさせていただきます。

今の「学校給食における地場産物を使用する」に関する目標としては、使用する割合が30%以上、国産食材を使用する割合が80%以上となっておりますが、これは共に食材数ベースで分母、分子を計算するという形になっております。

6ページの真ん中ほどに書いておりますが、子供たちに地域や食に関する理解を増進させるためには、地場産物の活用と食育を一体的に推進されることが重要であると考えております。しかしながら、現行計画では、子供に教えているかという指導に関する目標がないという状況になっております。そのため、下にある目標の追加案として、栄養教諭によ

る一か月当たりの地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数が令和元年度では約9回ということになっておりますので、これを12回以上とするといったことを目標にさせていただければと思っております。

7ページを御覧いただければと思います。

こちらは地場産物の使用割合に関する目標ですけれども、従来の食材数ベースですと、ごまですとか砂糖、米、牛乳それぞれ1品目と数えて、それぞれの品目の中でどれが地場産か国産かということで計算していたのですけれども、少ししか使わない食材も、多く使う食材も一つ一つとカウントされるため、現場の努力が反映されづらいという声が出ておりました。そのため、今回、金額ベースの目標とさせていただきまして、新しく食材ベースから金額ベースに目標を見直したいと考えております。これを行った場合、今地場産物の使用割合は食材ベースですと26%ですが、金額ベースですと52.7%、国産食材で見た場合は、食材ベースで77%が、金額ベースですと87%となります。

また、地場産物の生産量は地域間格差が非常に大きく、東京や大阪と北海道や鹿児島が全国一律で同じ目標とするのは適当ではないのではないかということで、各都道府県ごとの創意工夫が発揮されるような目標にすることが適当ではないかということで、今般、学校給食における地場産物・国産食材の使用割合を、計算方法を金額ベースに見直した上で、令和元年度の数値より維持・向上した都道府県の割合を90%以上とするという形に変更させていただければと思っております。

次が8ページでございますけれども、こちらは栄養バランスに配慮した食生活に関する 目標値の追加についての説明でございます。

食塩摂取量に関する目標ですが、現在、令和元年度のところで約10.1グラムという数字になっておりまして、「健康日本21」での目標8グラムといったところにはまだ到達していないという状況でございます。

食育推進基本計画でも目標値に追加させていただければと考えております。

9ページですけれども、こちらは野菜の摂取量と果物の摂取量に関する目標に関する説明でございますが、野菜摂取量、目標350グラムとなっておりますところ、令和元年度で280グラムほどといった状況になっております。また、果物の摂取量100グラム未満の方の割合は60.5%ということで、目標の30%に向けては半減しないといけないといった状況になっております。

これらの目標を達成していくために、都道府県、市町村、生産者団体、様々な幅広い食

育関係者の皆様の取組を促していければと考えております。

こちらの横紙の資料、10ページ以降は参考資料ということで、11ページには食育をめぐる状況、国民の生涯にわたる健康課題ということで様々なグラフを掲載させていただいております。一つ一つの説明は割愛させていただきます。

12ページでは持続可能な食ということで、食料自給率の状況や、気候変動の状況、国民の皆様が日頃の買物で意識していること、環境に配慮されたマークのある食品・商品を選ぶ方がどれぐらいいるかといったところの数字を載せております。

14ページでは、引き続き「持続可能な食」ということで、持続可能性に関心が高い方は、より地元産品や国産品を買うといった傾向がある、そういったグラフを載せております。

15ページでは、「新たな日常」やデジタル化への対応ということで、今回のコロナを受けて、家族と過ごす時間の在り方や、そういったところでの変化についてデータがありますので御紹介させていただいております。また、コロナを受けて、各自治体などがイベントを実際に集まる形からオンラインでの開催やライブ配信、そういったところに移行しておりますので、そういった状況についても少し御紹介をさせていただいております。

16ページ以降は春にまとめていただいた主な論点の抜粋になりますので、説明は省略させていただきます。

では、また、こちらの資料3の縦紙の骨子案の4ページを開いていただければと思います。

3ページが目標のところで先ほど御説明させていただきましたので、4ページの「第3 食育の総合的な促進に関する事項」からかいつまんで説明させていただきます。

まず「1. 家庭における食育の推進」ということで、「現状と今後の方向性」「取り組むべき施策」について記述したいと考えております。

先ほどの生涯にわたって切れ目なくということで、妊産婦や乳幼児に対する食育から子供の基本的な生活習慣、あと新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止対策などを受けた 在宅時間を活用した食育の推進などについて記述できればと考えております。

2番目が「学校、保育所等における食育の推進」ということで、5ページになりますけれども「食に関する指導の充実」ということで、栄養教諭の先生方の役割の重要性ですとか、その成果の普及啓発等を通じて、更に栄養教諭の配置を促進していくことなどを記述できればと考えております。

また、「学校給食の充実」のところで、下の方になりますが、地場産物の活用は、生産

地と消費地との距離が縮減されることにより、輸送に係る温室効果ガスの排出量が抑制されるなど、環境負荷の低減ですとか、SDGsの観点からも推進すべきだと、こういったことを教えていくといったことも記述できればと考えております。

3番目が「地域における食育の推進」でございます。

5ページから6ページ、7ページにかけてでございますけれども、例えば6ページの5行目のところの「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組ですとか、食生活改善推進員の方々、食育ボランティアの方々の活動を引き続き推進していく、こういったことを書かせていただければと思っております。

また、今回の食育推進計画から、新たに7ページの上から7行目でございますが、「災害時に備えた食育の推進」ということで、家庭での食料備蓄などについても新たな計画で記述できればと考えております。

「4.食育推進運動の展開」でございますが、「現状と今後の方向性」のところに書かせていただいていますが、明るく楽しく、食育を進めていく必要があるということで、「取り組むべき施策」としまして食育推進プラットフォーム(仮称)の活用や、新たな日常やデジタル化に対応する食育の推進ということで、食育の様々なイベントもウェブ上での開催、オンラインによる非接触型の食育、こういったものを展開していければと考えております。

次に、8ページでございます。

「5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等」ということで、地産地消の推進ですとか環境と調和のと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、先ほどの国連食料システムサミットの話でもありましたような、持続可能な食につながるエシカル消費の推進などを進めていければと考えております。

次に9ページでは、「6.食文化の継承のための活動への支援等」ということで、「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の登録の趣旨を踏まえた保護・継承や、和食の栄養バランスの良さについて、国内外への発信強化し、理解を深めるといったところに取り組んでいければと思っております。農林水産省の中でも、食文化振興小委員会などでこちらを検討していただいていますので、そこと一体となって進めていきたいと考えております。

「7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交

流の推進」ということで、こちらにつきましても、10ページの例えば4行目ですが、食品表示の理解促進などに引き続き努めてまいりたいと考えております。

最後ですが、「第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項」ということで、第3次基本計画に引き続きまして「多様な関係者の連携・協働の強化」ですとか「地方公共団体による推進計画に基づく施策の促進とフォローアップ」などに努めてまいりたいと考えております。これらの骨子案を踏まえて、今後本文案の作成に進めていければと考えておりますが、委員の皆様から今日は忌憚のない御意見を頂戴できればと考えております。

説明は以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

今御説明いただきましたが、今まで、令和2年になりましてから、8月に第4次基本計画の考え方、それで10月に2回目がありまして、今回3回目です。この後、1月の下旬予定と、そしてパブリックコメントを2週間程度取った後に、3月にいよいよ決定ということになります。今までいろいろ御意見いただいたものをまとめていただいて、ここまで来たのですが、さらに、来年の4月からもう第4次基本計画がスタートします。是非それに向けて皆さんの御意見等をきちんと頂ければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

今お話しいただきましたけれども、第4次基本計画の骨子案について御意見、御質問等 があれば指名いたしますので、挙手をお願いしたいと思います。

どうぞ、中澤委員。

○中澤委員 よろしいでしょうか、質問させていただければと思います。

目標で言うと5番目の⑥になるかと思いますが、「栄養教諭による地場産物を活用した 食に関する指導の平均取組回数」について、全ての学校に栄養教諭が配置されていない現 状でどのように地場産物を活用した食に関する指導の取組回数を調べるのかについてお伺 いできればと思います。よろしくお願いします。

以上です。

- ○服部座長 文部科学省、いかがでしょうか。
- ○加藤専門官(文部科学省) 文部科学省でございます。

今回の調査につきましては、全国学校栄養士協議会という団体の御協力を頂きまして、 そこでアンケート調査を通じて今回の数値を集計しているところでございます。 今後も同様の手法を通じて測定することを予定してございます。

- ○服部座長 中澤委員、聞こえておりますか。
- ○中澤委員 すみません、ごめんなさい、余りよく聞こえなくて。 どのようにして調査しておられるのかということをお伺いしたところなんですけれども。 よろしくお願いいたします。
- ○加藤専門官(文部科学省) 繰り返し申し上げます。失礼しました。

全国学校栄養士協議会という団体がございまして、そちらのアンケート調査を通じまして、今回この指標を調査させてもらいました。今後も引き続き同様の調査を通じて、数値を取っていきたいと考えております。

- ○中澤委員 ありがとうございます。
- ○服部座長 ほかにないでしょうか。どうぞ。
- ○堀切委員 今の食育推進に当たっての目標についての御質問が幾つかあるんですが、今、中澤委員からもありましたように、学校給食における「栄養教諭による地場産物を活用した云々」というのは、これは前にも伺ったんですけれども、かなり栄養教諭の配置というのがまだまだ足りないと。栄養教諭がいらっしゃる学校での食育というのは、前にもお話伺ったら、何かすごく進んでいて、栄養教諭がいらっしゃらない学校とのギャップが大きいというような話を伺った記憶があるのですけれども。

だとすれば、「栄養教諭による地場産物を活用した食に関する指導の平均取組回数」もそうなのだけれども、むしろ、栄養教諭の方の、これは多分文科省の問題になると思いますが、食育とどうつなげるかという問題があると思いますけれども、むしろ、全ての学校に栄養教諭の先生が1人はいらっしゃるというような状態をどのぐらいの率で作れるかという目標の方がむしろいいのかなと感じました。

それから、全体的にそうなのですけれども、新たな目標の設定というのもいいのですが、正に今、未曽有の新型コロナウイルス感染症の環境の中で、コロナ禍の中で生活の様式というか、生活スタイルが非常に変わっているというのはもうよく御承知だと思うので、内食が非常に増えているということを踏まえて、むしろ今食育ということにおいては、内食が増えているというのはある意味チャンスです。家族で共に食べる、それから家で作る。正に我々が昔に戻った食育という考え方からすると、内食機会が増えているということが食育の現状に対して非常に影響を与えているということから考えると、その辺、3月まで

に変えるとしたら、日本は何か収束は来年の10月だなんて言われていますよね、ワクチンがあれして。だとすれば、コロナを踏まえた中でのこういう食育に対する取組の項目というのもあるべきじゃないかと。

ですから、第3次基本計画の中で「地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす」、これは目的が達成されたからもういいやというのではなくて、設定の仕方を変えると、多分もっと増えていると思うのですけれども。逆にこれを90%以上にして、再度、この環境の中でどう変わったかというのを見ておくのも必要ですし、それから学校給食は逆に今後リモートの授業というのが各地で増えてくるとなると、給食そのものの在り方も変わってくるのではないかということで、この辺も考慮した何か新しい目標を設定していく必要があるのではないかなと思いました。

それから、「学校給食の中で地場産物の使用割合」と言うのですけれども、これは私の理解がちょっと足りないのかもしれないけれども、地域によって地場産物のある所とない所とありますよね。都市部と農村部では全然違うので、都市部の学校で地場産物と言ったときに、地場産物の定義というのは何なのか、その辺を決めておかないと、全然感じが違うのではないかなという気がしました。これは質問です。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。

今、栄養教諭の、数の問題もあるんです。つい最近の数字、4,000ぐらいですか、どの ぐらいですか。

実際に栄養教諭の制度を作ったのが今から15年ぐらい前です。これで国会へ行って皆さん賛成してもらうように手を挙げて、それで迫って作った制度ですけれども、各都道府県がうまくやりくりできるというか、お金が掛かるものですからなかなかやってくれなくて、特に東京都と静岡は非常に遅れたのです。今大分増えてまいりましたけれども、それでもたしか4,000か5,000か、そのくらいの範囲でしかなくて、学校の数からいったら確かに足りないので、栄養教諭の方が3件とか4件とか学校掛け持ちの方もいらっしゃるようです。そういう中で栄養教諭だけにそれをお願いしてしまっていいのかどうかということも含めて、今後いろいろ考える必要があると思いますけれども。それ、また数字が分かったら教えてください。

それと、地場産業の問題ですけれども、東京はカロリーベースで言うと1%しかないのです、自給率。東京に相当小中学校がありますけれども、これ外部から入れるものだとか、

地方から入ってきたものを使わざるを得ないということは事実なので、なかなか難しい問題があります。

日本の60年前の自給率って実は74%あったのです。それで、あったときはいいのですけれども、だんだん工業に力を入れるようになって、そして1,423万人いた農業従事者は今現在160万人になった。9分の1なのです。漁業従事者も同じように20分の1ぐらいになっているのです。その中で、自給率を上げるには非常に苦労するのでなかなか難しいのですが、これ僕が質問しちゃいけない部分と分かっているのですけれども、あえて農水省の方にお聞きしたいのですけれども、これから自給率を上げるためにどんな手を打ったらいいのかということをお考えなのかどうか。この辺に関しても、今の堀切委員のお話と併せて聞かせていただくと、大変有り難いなと思います。方針として今後どうなっていくのか。というのは、食料問題を語るときに、日本というのは今38%しかカロリーベースの自給率がないのです。ほとんど外国からの輸入なわけです。そういうことを考えると、日本というのは独自で、今回マスクもそうですよね。マスク欲しいと思ったら、中国に全部下請させていて、ほとんど日本では手に入らない時期がありました。これからは作っていこうじゃないかという話がありますけれども、それと同じように我々の方も努力して、若い人がまた参入できるような制度につなげていくと本当はいいのですけれども、もし、それを

それで、いかがですか。栄養教諭の方の数字はお分かりになりましたか。

お話としてくっつけていただけると有り難いなと思っています。

- ○加藤専門官(文部科学省) 栄養教諭につきましては、令和元年度の数値で6,488名となってございます。
- ○服部座長 だんだん増えてきたのですね、少しは。6,000名ぐらいだと、小学校、中学校なんて全部回れないですよね。
- ○清水参事官(農林水産省) すみません、では残りの部分について答えさせていただきます。

コロナ禍で生活スタイルが変わってきているというところは、もちろん認識はしております。ただ、一方で私どもいろいろな調査とか調べておるのですけれども、緊急事態宣言時の消費行動と、また10月ぐらいとの部分ですと、また若干変わってきている、戻っているような部分も見られたりですとか、調査によって様々なデータがあるところなのかなと思っております。

家庭における食育に関しましては、この骨子案の中でも4ページの施策のところでは、

「在宅時間を活用した食育の推進」といったことで書かせていただいておりますが、目標といったところでは、今後5年間の目標ということになりますので、現時点で手元のきちんとした数字もなく、また5年後のところが新型コロナウイルス感染症がどうなっているのかというところが見通せない中では、目標の案ということでは現時点では入れていないという状況になっております。

地域における共食についての御質問、御指摘を頂きました。

こちらの資料2の基本的考え方、横紙の方の5ページをお開きいただければと思います。5ページ、「4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標(案)」ということで、先ほど私の説明が端折り過ぎて足りていなかったんですけれども、左上の3番目のところに「地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす」というのがありまして、これは目標達成はしているのですけれども、これだけは残すという形にさせていただいております。先ほど基本として引き継がないと申し上げましたが、その基本としてという部分は一つ例外がありまして、その例外の一つが「地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす」の目標でして、今回コロナの関係で直近の数字、今調査中なのですけれども、年明けに出てくる新しい数字が73.4%からどのようになっているか分からない状況ですが、恐らく下がるかと思いますので、その新しい数字を見て、非常に重要な点かと思いますので、引き続き目標としては位置付けて進めさせていただければと思っております。

あと「学校給食における地場産物を使用する割合」のところの地場産物の定義ですけれども、こちらは都道府県の中で、都道府県単位ということにしております。東京なら東京都内ということになりますので、御指摘のとおり、かなり限られた、例えば練馬大根とか、そういったものになってしまいます。今手元にある数字ですと、東京ですと地場産物を使用した割合、金額ベースでいくと7%というふうに聞いております。極めて低い数字ではありますけれども、ただ7%というのはある意味頑張っているというか、これだけ農地・農業がない中で、東京都の方々にもいろいろと配慮していただいているのかなとは思っております。

最後に、服部座長から御指摘いただいた、自給率をどうやって上げていくかという部分ですけれども、米に関してはほぼ100%自給できていますが、結局、畜産物を生産するための餌や、あるいは需要があるのに応え切れていない大豆や小麦など、そういった部分の生産をまず増やしていかなければいけないということ。あと生産基盤としての農地の整備

や、若い人たちの農業従事者を増やしていくという必要があると考えております。

一方で、若い人の数はどんどん減っていくというのも、また現実ではございますので、 少ない人数でどうやって効率的に農業を進めていくかという観点から、スマート農業、例 えばドローンの活用や、少ない人数でいかに効率的にかつ高付加価値なものを生産してい くかといったところに農業政策も注力していきたいと考えておりますので、できるだけ新 しい技術、イノベーションに取り組んで、現実を踏まえながら少しでも自給率を上げてい きたいと考えております。

- ○服部座長 ありがとうございました。 どうぞ、武見委員。
- ○武見委員 それでは、目標のところに関連して幾つか御意見を申し上げたいと思います。まず、資料2の5ページのところの第4次基本計画の目標の6番「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」で、今回、食塩、野菜、果物、このいわゆる健康づくり運動の方と連動した形の目標が増えるというのは整合性があっていいと思いますが、正直、この追加になった⑪、⑫、⑬、この目標値を達成するのは実は非常に難しいということも、これまでの健康づくり運動の展開から分かっていることなので、そこを食育の方にも位置付けることで、いかに達成できるかということが問われると思います。

そう考えたときに、例えば、それに関連する説明で、同じ資料の8ページの食塩のところや、9ページの野菜と果物のところなどを見ますと、どちらかというと消費者側でもっと食べましょう的な表現が多いです。今見ているのは9ページですと、右側の目標値に追加してどんなことをするかというところで「幅広い食育関係者での取組」というのですけれども、ここでやるべきことは、消費者側にもっと食べようだけではなくて、提供する側としてどういう入手しやすい状況、あるいは食塩であれば、減塩したものをいかに入手しやすい環境を作れるか、そういう両面からこの食育ということを取り組んでいくことを、今後計画の中にしっかり書き込む必要があると思っています。

特に果物などは、圧倒的に高くて入手しにくい、食べないという声はどんな調査をやっても出てくることなんです。そうすると、どれほど「果物は健康にいいから食べよう」と 声を掛けたところでそんなに変わるわけはない。

というようなこともあるので、是非計画の中に、ここを実現する方策については、消費 者側だけではなく、食物提供側からもどんな取組が可能なのか。もちろん、食品関連の事 業者様とか生産者とかいろいろなところとの連携が必要だと思いますが、是非そこをしっ かり書き込んでいただきたいということが一つ目です。

あともう一つ、こちらの資料3の方についても意見を申し上げてよろしいですか。そう しましたら、資料3の6ページなんですけれども、手際よく三つ言います。

一つは、前ページから続いている「健康寿命の延伸につながる食育の推進」ということで「スマート・ライフ・プロジェクト」とかいろいろ挙がっているんですが、「「栄養ケア・ステーション」等の民間主導の取組」ということで民間の取組も挙げてくださるのであれば、是非「健康な食事・食環境」認証制度、スマート・ミールの認証制度を学術団体でやってきておりますので、それも計画の中に位置付けていただくと、より促進していけるなと思っております。

それから、同じ6ページ、「食品関連事業者における食育の推進」というところで、今回事業者側の目標は減塩や脂肪の低減に取り組む企業が100社達成ということで、目標からはなくなりました。それはいいと思うので、こちらの計画で書き込む必要があると思います。

そのときに、細かいことなんですけれども、「減塩食品や健康に配慮したメニュー開発など健康寿命の延伸に資する取組が広がるよう情報提供」ではないと私は思うんです。ここはやはり、資する取組そのものを推進していただくという形にして、食品事業者様に、情報の問題ではなく、モノを動かすことがここも大事だと思いますので、この辺の表現も御検討いただければと思います。

あと最後、7ページの一番上です。「職場における従業員等の健康に配慮した食育の推進」なんですけれども、ここは是非、「職場における健康経営の一環としての食育の推進」というふうに健康経営とつなげていただけたらいいなと思います。

実際、従業員への健康投資ということが従業員の活力の向上、企業の生産性向上につながるということで健康経営が動いている。その中で食生活、本当に大事だと思います。そういう位置付けを食育ということとつなげて、企業の中で推進していただけるためにも、ここは「健康経営」というキーワードを是非出していただきたいと思います。これまで、この食育の方の事例で、企業の健康経営における食育の事例集をたしか作りましたよね。そういう事例も結構たまってきておりますので、これは経産省との関係かもしれませんが、是非キーワードを入れていただきたいと思います。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。

ほかの方で何か御質問等ございますか。上岡委員、よろしくどうぞ。

○上岡委員 すみません、質問ということではないのですけれども、少し意見を述べさせていただきます。

先ほど服部座長からもありましたけれども、食料自給率を上げるためにどうするかとい うところの考えのところで、先ほど参事官の方から御説明があった部分は、分子を大きく するためにどうするかという、いろいろな技術的なことがあったかと思いますけれども、 やはり分母の部分が非常に大事かなと私は思っております。分母の部分、消費者の行動を どうするかというところでは、先ほど冒頭でもありましたけれども、例えば食品ロスの削 減をしていくということであるとか、あるいは地産地消や国産国消を進めていくというこ とが分子を誘発して活性化していくものではないかと思っております。そういった意味で は、武見先生からもありましたが、単に地産地消しようとか、国産国消しようとか、栄養 改善になる食を食べようということも大事ですけれども、我々一般消費者がそういう食生 活を行動に移すというところがなかなか難しいのかなという意味では、そういう環境を作 っていかないといけないと思います。もちろん、食品企業もそうですけれども、特に学校 給食という面では、子供たちが選択することができない食生活の部分でありまして、何を 食べさせてあげるかというところでは我々大人の責任が非常に問われるところだと思いま すので、そういう意味では資料3の4ページ以降、学校給食の部分も書かれているかと思 いますけれども、その辺りのSDGsにつながるとか環境につながるというところもあり ましたけれども、食料自給率のことは書かなくてもいいんですが、そういう社会的な意義 が学校給食には非常に大きいというところも少し加味していただければと思います。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。

あとお二方ですね。長島委員と樽井委員ですね。

長島委員からどうぞ。

○長島委員 ありがとうございます。私、島根県から参加しております全国学校栄養士協議会の長島と申します。

先ほどから学校給食及び栄養教諭についての御意見等をたくさん頂いておりまして、大 変有り難く思っております。

「学校給食における地場産物を活用」に関することについて、1点申し上げたいと思います。

30%というところが目標になって、随分長い間、この数字のみを追い求めてきていたのですけれども、食育における地場産物活用の意義というものをしっかり見つめる中で、今回このように食育の回数等、新しい目標値が設定されたのは大変有り難いと思います。

栄養教諭の地場産物に関わる取組が評価される部分が、今までなかったというところで 残念に思っておったところですけれども、今回の指標設定は大変有り難い設定だと思いま す。

それと、これが金額ベースになって各々置かれているところでの努力が報われる形とい うのもいいことだと思います。

ただ、今まで議論してくる中で、地場産物の活用、学校給食への活用が進まないこととして課題が幾つか上がっておりました。高齢化、あるいは生産量と供給量とのバランスがうまく取れなくて、給食現場が望むものが量的にもそろわない、品質がそろわないというような課題が上がっておりました。その中で、生産者側と給食側を結ぶ仕組みづくりというものが大事だと私は思っておりました。いわゆるコーディネーター等を育成するとか、行政的な支援が必要というようなところもありますので、その辺りをもう少しどこかに踏まえていただいて、学校給食現場と生産者側とがしっかりパイプで結ばれて、それをうまくコーディネートしながら、望ましい体制が作られていくといいなと思っておりますので、よろしくお願いします。

それと、栄養教諭の配置、これは本当に配置されている所、いない所では、食育における子供たちの格差は広がっております。やはり栄養教諭は1校に1名いるような形が望まれるところです。

今回、「学校、保育所等における食育の推進」のところの「取り組むべき施策」として、 5ページに「栄養教諭の配置を促進」と明確に書いていただいております。大変有り難い のですが、これを本当に実効性のある取組となるようにしっかり書き込んでいただくよう に改めてお願いさせて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 ありがとうございました。

それでは、続いて樽井委員よろしくお願いします。

○樽井委員 学校現場で校長を務めております樽井圭子と申します。よろしくお願いいた します。

今、学校の給食のことでいろいろと御意見を頂き、本当にありがとうございます。学校 現場から申しますと、栄養教諭による食育、食の指導、これはとても大きな成果があると 思っているところでございます。また、地場産物と食育というところを結び付けていただき、食育として地場産物がどう活用され、子供たちに生かしていけるのかという指標ができたことは、とても有り難いことだと思っております。学校現場ではどうにもなりませんが、栄養教諭の配置促進につきましては、是非それぞれの地方公共団体などと連携を図っていただき、促進できますようお願いいたします。

そして2点目、地場産物の使用量の割合についてでございますが、ここも前回お話をさせていただきましたように、やはり地域によって地場産物、先ほど東京都の話がありましたが、いかに地場産物が使えるかという生産と消費というところで課題があると思っておりました。

その中で、⑧のように昨年度の現状値よりも向上したよ、そして維持できたよという都道府県の割合というのを新たに出していただけたことも、本年度より、来年度、どんなふうに生産者とつながって地場産物を増やしていくかということを考える材料として頂けた数値目標は本当に有り難いと思っているところでございます。

ただ、学校が今困っていることは、どのように生産者とつながったり、地元のものをどんなふうに活用したらいいかという、配置というところは、先ほど長島委員が話してくださいましたが、とても大切なことだと思っておりますので、どうぞそのような手当てにつきましても、改めて向上できますようお力を貸していただけたら有り難いと思っているところでございます。

本当に学校の給食が食育としてつながっているんだというところ、目標にしていただけたこと、本当に有り難く思っております。これからもどうぞよろしくお願いいたします。 以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。それでは、ほかにはいかがでしょうか。田中委員、お願いします。

○田中委員 日本食生活協会、田中です。

この度の第4次基本計画の中に、本日の資料で14の②に「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている人の割合」というのをこの度初めてと思いますが、入ってきました。我々、日本食生活協会では長年、郷土料理、伝統料理、伝承料理を継承する団体としまして、このような指標設定はとても有り難いことだと思っておりますが、やはり郷土料理といいますと、服部座長も御存じだと思いますが、今幅広くなっておりますので、正調郷土料理と

か、時代に合わせた創作郷土料理、この辺がいろいろと変化しておりますので、どこまで を呼ぶのか定義をしっかりと考えていただければなと思っております。よろしくお願いし ます。

○服部座長 ありがとうございました。

今から11年前に郷土料理百選というのを農水省に頼まれて作ったことがあります。ところが、調べましたら郷土料理って1,400あるのです、そのときで。47都道府県で割ってみますと大変な数になるので、百選ということは、せいぜい1県に対して2か所ぐらいしか出せないのです。これは大変だなと。最終的には99件にして、1件は御自分、どなたかが「私はそう思う」というのを入れてくれればいいやということにして選んだということがあるのですけれども、本当に郷土料理は新しくなるものがあるのです。例えば、カレーだったら、横須賀カレーとか急に入ってきたりいろいろするのです。ギョーザも入ってきますし、いろいろ新しいものもありますから、そういうのも含めて。

ただ、今残念なのは、お寺さん等で、僕この前随分回ってきたのですけれども、昔あった食材をもとに、それを作る人がいなくなっちゃったと。例えば豆腐でもいろいろな豆腐があるのです。我々がなじんでいないような豆腐もあるのですけれども、しかし、それを改めて作ってくださったのですが、すばらしいものがあるのです。ああいうものも今後ピックアップしていくというのは重要じゃないかということでこの中に載せたのだと思いますけれども、我々、そういうのをずっと残していく、そういう人たちに継承させていくということも含めて意識を与えるということは大事かなと考えたのです。

何か郷土料理について御意見ございませんでしょうか。

○縄田(農林水産省) 食文化室の縄田と申します。田中委員、御意見ありがとうございます。

今回、なぜ郷土料理の目標を新たに加えたかといいますと、現在の郷土料理の継承状況というのを調査いたしましたところ、「郷土料理の作り方を誰から教わったり受け継いだこと」、「教わったり受け継いだことありますか」ということで、17.1%の人が「教わったり受け継いだりしている」と。一方で、「教えたり、それを伝えたりしている人たち」というのが1割を切っておりまして、9.4%というような状況にあります。これは、過去に比べますと、郷土料理を教わったり、それを伝えたりしている状況というのが少しずつ薄れているというところには危機感を持っております。

一方で、では伝えるだけでいいのかということで、今後、持続可能な形で継承していく

ということを考えた場合には、食べることが一番、将来にわたってつないでいけることではないかと考えまして、それで今回、月に1回郷土料理を召し上がっている人の割合を取りたいと考えています。

確かに田中委員がおっしゃるように、では郷土料理の定義は何でしょうかということになるかと思うのですけれども、現状では、御自身が育った所だったり移り住んだ所の郷土料理も含まれますけれども、さらに、例えば旅をして、あるいは出張先に行って食べた郷土料理、こういったものでもよいかと今は考えております。

今後、目標を、段階を経る中で、そこをどう考えていくかというのはもちろんありますけれども、まずは郷土料理というものに親しんでもらって、食べてもらっている人たちを増やしていきたいということ、「御自身が考えている郷土料理というものを月に1回食べていますか」というような形で調査は取っていきたいと考えております。

また、あわせて、補足になりますけれども、食文化室で現在担当している事業の中で、「うちの郷土料理」という形で各都道府県ごとに30品目程度、今後、将来にわたって残していきたい、次世代につないでいきたい郷土料理を地域の有識者の方々で検討していただいて、それをアーカイブしていこうという、こういった形のものも含めて、今後郷土料理、次世代にも引き継いでいきたいと考えております。

以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

さて、時間が迫ってはいるんですが、あと5分ぐらいございますが、いかがでしょうか。 どうぞ。

- ○滝村委員 パパ料理研究家で株式会社ビストロパパ代表の滝村と申します。
 - 二つほど提案的なものと、二つ御質問したいなと思っています。
- 一つが、まず今回、共食の方で「地域等で共食したいと思う人が共食する割合」という、こういう項目の数字を出そうということですけれども、このコロナ禍で皆さんが一緒に御飯を食べることができなかったり、田舎に帰れなかったりというようなことがあって、ネットとかオンラインでつながることが非常にあって、皆さんオンラインで共食していると。LINEで、画面で、私もこの間、京都の母とネットをつないで、画面を見ながら一緒に御飯を食べるというようなことが、かなり日常になりつつあるのかなということで、物理的に共食ができないけれども、今の時代に合ったオンラインの共食というスタイルも出てきているのではないかなと。

一緒に御飯を食べないといけないということだけだと、できない人にとってストレスがあるのですけれども、オンラインでつながれるという共食の考え方もありかなと。

また、今私は毎週オンラインの料理教室もしておりまして、かなりのノウハウがたまっているのですけれども、例えば、単身赴任で遠くにいるお父さんと一緒に料理を作って一緒に食べたりというようにすることで、もともとの共食の心と体のバランスが非常によくなるというようなこともあるので、今の時代に合った共食の提案を食育の会議からやってもいいのかなと思う提案が一つ。

あと、二つ目の「郷土料理、伝統料理というものを月1回以上食べましょう」というのもとてもいいと思いまして、こういうことを、食べようということを食育推進基本計画がやっているということを何か対外的に、「郷土料理を食べよう」キャンペーンなのか、運動なのかということを出すことで、堂々とそういう活動をされていらっしゃる人が伝えて、国民も、あっ、月1回食べようかなとか作ろうかなということにつながっていくのではないかなと思いました。

また、郷土料理を考えたときに、作れる人がかなり地方にいたときに、これもオンラインで発信することで全国の人たちが、北海道の料理を九州の人たちが学ぶということが気軽にできるようになったので、かつ、参加する人たちも、今までだったら興味がなかったのだけれども、今の時代だからこそオンラインでやってみようかという空気感が非常にあるので、今一気にシフトしている、これはチャンスじゃないかなと思うので、今そういうオンライン等を活用した食育推進をやる非常にいい機会だなと思っております。それが二つ目。

質問が二つあるのが、資料3の方ですか、7ページと8ページに食育アプリという形で推進すると書いてありましたので、この食育アプリというものがどのようなものかという御質問。

それと、資料3の8ページに「食育推進プラットフォーム」という言葉がありまして、 前から出てきているのですけれども、これについて私も非常に興味のあるジャンルですの で、どう進んでいらっしゃって、例えば私はどんな活用ができるのかとか、その2点につ いて教えていただければなと思います。

以上です。

○服部座長 ありがとうございました。

それでは、参事官の方からお願いします。

○清水参事官(農林水産省) 御意見ありがとうございます。

御質問の点ですけれども、まず一つ目が資料3の8ページの一番上、「個人がいつでも手軽に使える優れた食育アプリ等について情報提供を行い、行動変容を促す」と書いているところの食育アプリについてだと思いますけれども、こちら、今いろいろなサービスが出てきておりまして、例えば管理栄養士の監修で、例えばお弁当とか食事の写真を撮ると、AIがその内容を解析して、この写真に写っている食事からどれぐらいの栄養が取れているを計算すると。それを管理栄養士監修のプログラムで、こういうふうに改善していったらいいですよとか、体重の管理や、そういったところでのプログラムとつながっていて、個人に、アプリを使っている人にアドバイスが来ると。それで食生活を改善していくサービスなどがどんどん出てきていまして、数百万ダウンロードにいっているというものも出てきております。

そのほかにも、前回のカゴメさんのプレゼンの中でも、野菜や野菜ジュースをもっと取っていただくという部分で、スマホのアプリを使った促進のゲームとか、そういうのが出ていたと思いますけれども、ああいった形で今様々な食生活を改善するために使える、スマホに入れられるアプリ。

あと、更にもっと新しいところだと、買物のポイントカードとかと連動していて、自分が買物したデータを元に食生活改善のアドバイスをくれると。野菜を余り買っていなくて、肉ばかり、あるいはインスタント食品ばかり買っていると、「もっと野菜食べた方がいいんじゃないですか」というようなアドバイスを送ってくれるとか、そういうデジタルツールなども出てきていますので、そういったものの中で優れたものについては私どもの方から紹介するというようなことをやっていけたらなと思っております。

7ページの下の方に書いてあります「食育推進プラットフォーム(仮称)の活用」というところですけれども、これは年度末、あるいは来年度当初辺りからスタートさせたいと思っておるのですが、食育に関係する食品関連の事業者の方々から、栄養関係者の方、教育関係者の方、様々な方にお入りいただいて、基本的にはこの状況ですので、ウェブ上での活動が多くなるかと思いますけれども、それぞれの取組のイベント告知的なものから、イベントした結果や、食育の取組をやってみてどうだったかなど様々な、コラム的なものなどもあると思いますけれども、いろいろな関係者の方々の情報などを持ち寄ったり発信したり、そういうような場を作っていきたいと考えています。

全般的に、行政的で申し訳ないですけれども、令和3年度予算以降に係るような内容な

どは、今、令和2年12月の時点で書き切れない部分などもありますので、年明けの本文案に向けては、更にいろいろな取組をしっかり書かせていただければと思っております。よろしくお願いします。

○服部座長 ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

時間も迫ってまいりまして、もし、皆さん、御意見等がまだおありの場合は、事務局宛 てに御意見等をまた出していただければ、また採用の対象にさせていただきたいと思いま す。

それでは、その他というのをこの後やらせていただく、議題(3)のその他でございますが、引き続き清水参事官の方からお話しいただきたいと思います。

○清水参事官(農林水産省) それでは、事務局から2点お知らせがございます。

一つが、こちらの資料4という1枚紙を御覧いただければと思います。表裏ありますけれども、資料4で「食育に関する新たな啓発資材(ピクトグラム)について」を御説明させていただきます。

今般、服部座長から、食育の啓発資材として、誰でも使えて、誰でも分かるような分かりやすいマークを作ったらどうかという御意見を頂きまして、それを受けて事務局で検討を重ねてきておりまして、今回、資料4にまとめさせていただいております。

食育の様々な取組を、今の時点の案では12個のカテゴリーに分けまして、それぞれどのような取組になるかというところを一目で分かるようなデザインで作らせていただいております。

これは、今後、できれば食育関係の方々が啓発資材として御自由に使っていただけるようにするために、データを当省の食育のホームページなどに掲載しまして、できるだけ制約を付けずに皆様に使っていただければということで考えております。

簡単に御説明しますと、「子どもから大人まで誰にでもわかりやすく発信する」ということで、私どもとしては、小学校3年生でも分かるぐらいな分かりやすさということを目指して作っております。ですので、漢字としては小学校3年生までに習う漢字だけを使っているという書きぶりになっております。

また、若干SDGsのマークにも似ているんじゃないかという御指摘をよく頂くのですけれども、できるだけユニバーサルデザイン、視覚障害者の方でも分かりやすい色ですとか、白黒にしたときでも判別できる、そういった観点から精査していくと、どうしてもS

DGsのマークと若干似たような色合いを使うような形になってしまうのですが、少し区別が付くように角に丸みを持たせるなどの工夫はさせていただいております。

こちらを様々な流通の現場の店舗や学校の教育現場など、そういったところで使ってい ただけたらなと考えております。

○服部座長 今、ピクトグラムの御説明を頂いたんですが、僕、まだこれ自分で納得していないのです。これはいけない話ですけれども。

例えば、1を見ますと、「みんなで楽しく食べよう」って、別に食べているわけじゃなくて、にこにこしているだけ、2人ぐらいがやっているのですけれども、少しでも多くの人たちが、まあ、このコロナ禍の中でこういうことはやってはいけないのでしょうけれども、たくさんで一緒にいることが共食の意味だったものですから、もう少し人が欲しいな。それと、最後の12番、これ「食育を推進しよう」といって、これ人が地球を囲んでいるのだと思いますよ。だけど、これはそれには見えないので、これをもっと分かりやすくしてほしいとか、一つ一つ挙げていくと切りがないんですけれども、そのように皆さんの御意見もあれば、また頂きたいと。

それに、一つ知っていただきたいのは、資料3の2ページを見ていただきたいんですが、重点事項というのがございました。 (1) が「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」、 (2) が「持続可能な食を支える食育の推進」、 (3) が「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」とあるのですけれども、これピクトグラムを見ていただくと、一番上に、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」ということで七つあるわけです。それで、「持続可能な食を支える食育の推進」というので五つあるわけです。全部で今のところ12なのですけれども、今日、先ほどお話聞かれたと思うんですけれども、新たに加わったところがありますと、16ぐらいになるんです。そういったものも含めて、この「新たな日常やデジタルに関する食育の推進」という中にもピクトグラムになったものが入っていてほしいなという希望があるものですから、これは御担当とまた相談しながら、広げられるかどうかということもやっていきたいなと。ただ、非常に時間掛けちゃって、私の方もクレーム出したりばかりしているものですから、それを出しているものですから、御迷惑は掛けているんです。ですけれども、より良いものを作りたいという気持ちで、御担当といつも話合いをしておるものですから、また皆さんの方で御意見ございましたら出していただきたいと思っております。

以上です。

では、次お願いします。

○清水参事官(農林水産省) では、最後に、次回の日程についてでございます。

次回、令和2年度第4回の本専門委員会の日程につきましては、申し訳ございません、まだ決定できないのですが、1月26日火曜日の午前、又は、先日追加で日程をお伺いしました2月9日火曜日の午前、又は、2月12日金曜日の午前を候補として考えておりますので、大変恐縮ですけれども、その3日間、1月26日火曜日午前、2月9日火曜日午前、2月12日金曜日午前の3日間について御予定を空けておいていただければと存じます。大変恐縮ですが、決定次第お知らせいたします。よろしくお願いします。

次の委員会では、今日委員の皆様に御審議いただいた骨子案や、食育に関する調査結果 の速報に基づいて作成しました目標値入りの新しい食育推進基本計画の本文案を御審議い ただきたいと考えております。

事務局からは、以上でございます。

○服部座長 ありがとうございました。

お時間になりましたので、本日御欠席の委員の方を含め、御意見等またいろいろ頂きました。本当にありがとうございました。

御意見がございましたらば、来週の12月17日木曜日までに事務局にまた頂きたいと思っております。

そして、一つ加えたいのですけれども、例えば厚生労働省で言えば、「健康日本21」の中でどうしても入れておきたいようなものがあれば、そういうものも、この目標の中で食育として、ずっと我々個人的にも協力していけるものがあれば、省庁にも協力できるから、そういうものが加わっていくといいなと私は思っているのです、個人的には。また、それについても御意見があれば、そんなの必要ないといえば、それで結構なんですけれども、頂ければと思っております。

もう最後に、私に時間回ってきたものですから、そんな話になりますが、令和2年度第 3回食育推進評価専門委員会に関しましては閉会をさせていただきます。

本当に今日はありがとうございました。

午前11時58分 閉会