

平成 26 年度食育活動の全国展開委託事業（有識者による検討会及び表彰）

第 2 回「食育推進施策に関する有識者会議」

平成 26 年 7 月 15 日（火）13：00～15：30

（株）三菱総合研究所 大会議室 B

株式会社三菱総合研究所 池田 （以降、池田）

時間になりましたので、只今より食育活動の全国展開委託事業の有識者による検討会及び表彰の第 2 回「食育推進施策に関する有識者会議」を開催させていただきます。

本日は、先生方にお忙しいところをお集まりいただきましてまことにありがとうございます。よろしくお願いいたします。

初めに農林水産省 消費・安全局 道野消費者情報官からご挨拶をお願いいたします。

農林水産省 道野消費者情報官 （以降、道野）

皆様、お忙しいところ食育推進施策に関する有識者会議にご出席いただきましてありがとうございます。

今回で第 2 回ですが、第 1 回でご欠席されて今回出席されている委員の方もいらっしゃると思いますので、簡単に会議の趣旨をご説明した上で本日の議事について簡単に触れさせていただきたいと思います。

農林水産省におきましては、もうご承知のとおりですが、食料の安定供給、農林水産業の発展、農山漁村の振興、このようなことを担う立場から地域における食生活の改善、食文化の継承、それから生産者と消費者の交流、農林漁業体験活動の促進などの食育につきまして関係者と連携して対応しているところでございます。

この有識者会議は、農林水産省が担う食育の推進施策につきまして、これまでの施策の検証を行うとともに、今後の推進策について検討をいただく趣旨で設置をしております。

今回は第 2 回目ですが、第 1 回目には食生活や食料消費の実態、将来予測に関して事務局が今後調査を行っていくため、アンケート調査等々の内容について、ご意見をいただいたところです。前回 5 月 30 日以降、消費者、特に生活者アンケ

ートという非常に詳細な調査を実施し、その結果が出てきております。その結果につきまして今日のご議論をいただくことが第1点。

それから2点目といたしましては、2回目ではありますが行政サイドの都合で概算要求との関係もございますので、一旦中間とりまとめをいたします。詳細はなかなか難しいと思いますので、大まかな今後の方向性についてのとりまとめを議論していただくこと。

さらには、今後中間とりまとめの後の最終とりまとめに向けて、いろいろご検討をしていただくということがございます。主要なものとして、教育ファーム等の体験活動の効果の検証、地域の伝統的な食文化の保護・継承手法について、これは食育の観点からとりまとめるということでございます。そういったことにつきましては、今後のアンケート調査の方針等につきましても、ご説明をしてご意見をいただければと考えております。

本日は2時間を予定しています。短い時間になってしまうかもしれませんが、ぜひ忌憚のないご意見をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

池田 ありがとうございました。

それでは、ここから議事に移らせていただきます。大変申し訳ございませんが、カメラ撮影は冒頭のみとさせていただいておりますので、ここままで撮影等はご遠慮ください。よろしくお願いいたします。

それでは、資料の確認をさせていただきます。資料が多くて恐縮ですが、まず目の前に置かせていただいている資料で、資料1が委員名簿でございます。

資料2-1、「生活者アンケート調査 調査票」。

資料2-2、紙のファイルで綴じているもので、こちらが「生活者アンケート調査 調査結果 抜粋版」です。

資料3-1、「教育ファーム等体験活動の国産需要拡大のための効果の検証について」、横長のパワーポイントの資料でございます。

資料3-2、A3の横長の資料で、「教育ファーム等体験活動に関するアンケート調査 調査票」。

資料3-3、左2つ綴じのちょっと分厚いものです。「教育ファームアンケート調査結果全体版」。

資料3-3別紙、「有意差検定の結果」について、A4の1枚の表。

資料 4、「地域の伝統的な食文化の保護・継承手法に関する調査」、A4 の 1 枚も
のでございます。

参考資料 1、カラーで横長の「食育施策の推進に関する関係省庁との連携」、農
林水産省の資料でございます。

参考資料 2、「『日本型食生活』について」、縦長の資料です。

参考資料 3-1、横長のカラーのパワーポイントの資料です。「米飯学校給食の
推進について」。

参考資料 3-2、「ごはん給食のすすめ」のパンフレットでございます。

参考資料 4、「食料消費の現状と将来予測（案）」事務局作成。

続きまして、メインテーブルのみの配付とさせていただきますが、机上
配付資料はお手元左側でございます。「今後の食育推進施策について（中間とりま
とめ）（案）」、「教育ファームアンケート調査（体験者）の調査協力依頼状況」、続
きまして、A3 横長の「地域の伝統的な食文化の保護・継承手法の実態調査の調査
先候補リスト（案）」です。

続きましてキングジムのファイルでございます。「生活者アンケート調査 調査
結果全体版」。

先生方にはお手元にごはん給食推進事例のご紹介として、「ごはん給食が育む地
域と子供の未来、ごはん給食のすすめ」の配付資料を準備させていただいており
ます。

資料の欠落等はありませんでしょうか。

本日はご都合により江原委員、上岡委員、姜委員がご欠席となっております。

前回と同様に、今回も議事録を農林水産省のホームページで後日公開させてい
ただければと考えております。それに伴いまして本日会議を録音させていただけ
ればと思いますが、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは議事に移らせていただきます。議事進行を中嶋座長をお願いいたしま
す。どうぞよろしくお願いいたします。

東京大学大学院 中嶋委員 （以降、中嶋座長）

中嶋でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

これだけ資料がありますと大変ではないかと予想されますが、事務局からいた

だしているメモによりますと、議題の 2 から始まって食生活や食料消費の実態・将来予測を踏まえた課題等の整理の部分までを、大体 2 時 20 分くらいまで、その後、20 分ずつ教育ファーム、それから地域の伝統的な食文化の保護などの検討をさせていただくという段取りになっておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは議題 2 の食育推進のための調査・分析のうちの「食生活の食料消費の実態・将来予測を踏まえた課題等の整理について」を説明してください。

株式会社三菱総合研究所 葦津 （以降、葦津）

では事務局よりご説明をさせていただきます。資料のうち関係するものをまずご説明させていただきます。

資料 2-1 が生活者アンケート調査の調査票になります。こちらは前回の委員会ですとか、その後の個別のご相談を通しまして委員の先生方からご意見をいただいてとりまとめをし、実際に調査をしたものでございます。ウェブサイトで回答をいただくという形で実施させていただきました。その画面のイメージまでわかるようにということで、こちらの資料 2-1 とさせていただきます。実は問の番号というのが、この後ご説明させていただきます資料 2-2 等と少し異なっています。ただ、資料 2-1 のほうは回答者に回答しやすいようにという意図で並べられたものですので、資料 2-2 以降の問の番号で、本日はご議論いただければという風に考えています。

続きまして資料 2-2、「生活者アンケート調査結果抜粋版」と書かれているものがメインの資料になります。また、資料 2-2 の補足、こちらの 2 点がメインの資料としてアンケート調査の結果をとりまとめたものになります。資料のページ数が多いので目次をつけております。こちらをご覧になっていただけると、非常にわかりやすいかと存じます。括弧内の数字が資料 2-2 のページ数になっています。括弧の前にある数字は、キングファイルの方の資料、全体版の方のページ数になっております。

最後に参考資料 4、「食料消費の将来予測（案）（事務局作成）」としております。こちらがアンケート結果の中から幾つか特徴的なところをピックアップして、現状と消費者各層の特性、また食料消費行動の将来予測を事務局案として作成したのになっております。

ではまず、生活者アンケートの調査結果の方ですけれども、単純集計したもの、また各回答者の属性情報でクロス集計したものを各委員の先生には委員会前にご覧になっていただいていると思います。それに追加して分析をした部分について若干ご説明をさせていただきたいと思います。

資料 2-2、12 ページ問 5 です。身長、体重の回答より BMI を算出した結果を集計しております。こちらに関しては、今後分析する時にこういったデータもとっているので分析に使えるという部分になります。

また、60 ページに飛びまして問 15 です。「朝食、昼食、夕食それぞれについて、『主食』『主菜』『副菜』3 つをそろえて食べることが 1 週間のうち何日程度ありますか」という問いについて、前回、速報でお伝えしたときには平均値でお伝えしていたと思うのですが、今回は、実際に何日食べていますという回答の分布でグラフを作成しております。それが 68 ページまで続くものになっております。

続きまして、問 16、69 ページからです。こちらでは、ごはん、パン、麺、パスタといった主食、それから主菜として肉、魚介類、卵、大豆製品、また副菜として野菜、芋、きのこ、海藻、その他として牛乳、乳製品、果物を 1 週間のうち何日程度摂取しているかについて、数字で回答を得たものです。今回ごはん、パン、麺、パスタという形で、主食同士、主菜同士を比較できるようにグラフを整えさせていただいております。こちらの平均値について示したものが資料 2-2 に掲載されていますが、資料 2-2 の補足の方で各回答の分布を示したグラフを掲載させていただいております。関連が多いので、やや見にくいとは思いますが、こうした個人によっても差があるというところの分布状況がご覧いただけるかと考えております。

では、「食料消費の現状と将来予測（案）」の方に行きまして、各グラフに関する言及をしてまいります。事務局案として現在作成している食料消費の現状と将来予測（案）ですけれども、現状としては食料消費の前提条件となる人口動態や社会構造の現状と将来予測は以下のとおりになっていると。

人口について、平成 22 年においては、年代のピークは 30 代前半及び 60 代前半であるが、40 年後にはこれらのピークが 70 代前半に移動する。いわゆる高齢化が進行しますというところです。

また、家族の類型についてですけれども、「核家族」に属する人数に大きな変化はないものの、夫婦のみの世帯及び単身世帯に属する人数が増加傾向にある。また、平成 22 年においては、高齢者（65 歳以上）が単身、または夫婦で住んでいる世帯の割合が、全体の世帯の半数を超えており、この傾向は今後も増大する。

また、共働きの世帯数は、平成 19 年に 1,000 万世帯を上回り、平成 26 年度では 1,072 万世帯となっている。なお、「男性雇用者と無業の妻から成る世帯」は減少傾向にあり、平成 26 年度には 748 万世帯となっている。

また、食料消費については、このような社会情勢の変化の中で、「食」に関する商品やサービスの充実に伴い、食料消費支出に占める惣菜・調理食品、外食が増加し、食に関して外部化・簡素化が進展・定着している。こちらのデータについては、主に金額で見えていって増加傾向にあるというところになっております。

食料消費、消費行動の将来予測に当たっては、こうした社会情勢等を踏まえ、今後増加が見込まれ、かつ、外部化した食料消費の主たる消費者層であり、自身で調理に時間をかけることが少ないと想定される「単身及び夫婦のみの世帯」、「共働きの世帯」、今後さらに増加すると見られる「高齢者のみの世帯」の 3 つのセグメントに注目する必要があると考えられる、としております。

これらの 3 つの世帯の特徴ですけれども、まずアの部分です。「単身及び夫婦のみの世帯」及び「共働きの世帯」では、今回実施したアンケートで、単身世帯においては「1 日 3 食の食事を欠食せずにとる」について「あまり実践しない」「全く実践していない」と回答した者の実践していない理由で、「現状で満足している」「考えたことがなかった」の割合が高いというところがあげられています。これは資料 2-2、101 ページをご覧ください。問 20 というのが、ページ番号でいうと 97 ページから始まっております。問 20 のところであげてある、各食事のとり方について当てはまるものを 1 つ選択してくださいというところで、「ほとんど実践している」「あまり実践しない」「全く実践していない」の三択で聞いています。またこの回答のうち、「あまり実践しない」「全く実践していない」の回答をした方に対して、なぜ実践しないのですかというのが問 21 になっております。言及しているところが、図 5-9、図 5-10 で「実践していなくて現状で満足している」というのが薄い黄色っぽい部分、「考えたことがなかった」というのがピンクの部分になっています。

続きまして、参考資料 4 に戻っていただきまして、朝食・昼食の準備時間は、20 代から 65 歳未満の現役世代では 10 分以内が最も多く、短時間で実施している傾向にある。一方、夕食は、現役世代であっても、比較的時間をかけて調理する傾向があり、女性の 7 割程度、男性の 4 割程度が、30 分以上の時間をかけて準備をしている。図 4-60～図 4-65 というところで、53 ページをご覧くださいければと思います。こちらで平日、休日それぞれに分けて朝食、昼食、夕食各 6 つの食事に対して調理といますか、準備時間を聞いております。「10 分以内」という回答がピンクの部分。「10 分～20 分程度」が黄色い部分になっています。こちらが多いというのが、今ご説明させていただいた部分です。

また、参考資料 4 に戻っていただきまして、「規則正しい時間に食事をとる」、「主食・主菜・副菜がそろった食事をとる」、「多くの食材を使った食事をとる」といった食事形態に関しては、「実践したいが時間がない」という課題があり、20 代～40 代でこの傾向が強い。これに対し、就業や子育てにより食事の準備に時間をかけられないことが関係しているものと考えられ、短時間で食事を準備するための調理技術の向上や、例えば食事の一部に調理済食等の外部サービスを取り入れることが必要であると推定される。こちらで言及させていただいているのが 108 ページからの部分と 122 ページからの部分、ちょっと飛びまして 129 ページからの部分になっております。「実践したいが時間がない」というのが、ブルーの線の部分になっています。これは他の実践項目に比較して、ブルーの部分が主要な要因になっているというところで言及させていただいております。

次に、高齢のみの世帯ですが、65 歳以上の世帯では、外食・中食の利用だけでなく家庭食の割合が高いというところで、図 134、90 ページをご覧ください。朝食は各世代とも少ないのですけれども、後ろの方に行きまして昼食・夕食の部分で、世代による差が出ている。特に男性の方が強く出ているというところが見てとれるかと思います。

続きまして、また高齢者世帯についてですが、「主食」「主菜」「副菜」を 3 つ揃えて食べる日数が、特に朝食・昼食において他の世代と比べて高い。図 4-74 というところで先ほど言及させていただいた問 15 の部分になります。ピンクのラインが 1 週間のうち 7 日間、つまり毎日ちゃんととれていますという回答になっていまして、ブルーに行くほど回数が少ないということになっています。

また、「1日3食の食事を欠食せずにとる」、「多くの食材を使用」、「季節の食材を使用」、「毎日味や種類の違う食事をとる」といった部分に関して、また「日本型食生活」という言葉について、意味の認知度、実践度は他の世代に比べて非常に高いというところと言えます。

また、この世代は、これらの実践できない理由として「実践したいが時間がない」と回答する人の割合が少ない傾向があり、これは夕食かどうかというところが大きく影響しているという風に考えられます。

各世代についての言及の最後の部分です。これは世代によらずというところですが、ごはんを中心とした食事については、年代別の傾向は見られず、いずれの世代でも5割程度が「ほとんど実践している」という風に回答しております。これは図5-97というところで140ページです。ほかの項目に比べて、世代による差が顕著でないということが言えるかと思います。

また、実践していない理由としては、「考えたことがなかった」「実践したいが時間がない」との回答が比較的多いというところになっています。

こうしたことから、ごはんを中心とした食事は、例えば栄養バランスの良さの理解促進や、時間をかけずにごはんを食べられる商品・サービスの提供等により増加の余地があると推察されます。

最後に、食料消費、消費行動の将来予測の部分です。ごはんを中心とした食事については、いずれの世代でも5割程度が「ほとんど実践している」と回答しております。今、説明させていただいた部分です。今後、米の消費量の変化は、個別の食事における消費量の変化が影響要因となるものと推定されます。また一部ではございますが、仕事をしている単身者では、ごはんを中心とした食事について、ほかの属性の世帯に比べて、「ほとんど実践している」との回答が少なかったもので、こうした世帯の増加が将来予測に影響する可能性を加味する必要もあると考えられます。図5-99というのが、141ページの一番上に掲載されているグラフになっています。

続きまして(3)イの部分です。朝食・昼食における準備時間が10～20分であるという回答者が多かったことを踏まえると、今後も調理済み食等、食に関する外部サービスの需要は増加が見込まれます。

なお、夕食では現役世代も30分以上の時間をかけて準備を行っている場合が多

く、夕食に食に関する外部サービスを取り入れることで、「実践したいが時間がない」が理由となっている方でも、「主食・主菜・副菜がそろった食事をする」「多くの食材を使った食事をする」といった食事方法が可能となると考えられます。これにより、特に、主菜・副菜に該当する食材の需要が拡大するものと考えられます。

また一方で、食事の準備時間の効率化については、食に関する外部サービスの利用だけでなく、「調理技術の向上」も有効であると考えられます。「毎日味や種類の違う食事をする」については、20代～65歳未満の現役世代では「実践したいが調理技術が不足している」と回答している割合が多いということが言えます。図 5-121 というのは 150 ページのところですが。こちらで「実践したいが調理技術が不足している」というのが緑色の部分です。特に 151 ページの女性の方です。他の実践項目に比べると、緑色の部分が多くなっているというところと言えるかと思います。

特にこの世代の調理技術の向上を目指すことで、現在においても、「主食・主菜・副菜がそろった食事をする」あるいは「多くの食材を使った食事をする」といった食に近づけることができるのではないかと考えられるのではないかとしております。

最後に、オの部分です。現在の 65 歳以上の層においては、「季節の食材を取り入れた食事をする」、「毎日味や種類の違う食事をする」。実践ということについて、「実践したいが調理技術が不足している」と回答している割合が少ないことから、現在の現役世代の調理技術を向上させることで、現役世代が将来、65 歳以上の層になった場合でも、現在の 65 歳以上の層と同様に、このような食生活を営めることにつながられるのではないかとということで締めくくらせていただいております。

かいつまんだ説明になってしまっても大変恐縮なのですが、そのほか生活者アンケートの調査結果等につきましても、ご意見等をいただければと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

中嶋座長 ありがとうございます。資料が膨大なので、なかなか全体を通しては難しいかもしれませんが、まずお気づきの点のあたりからご意見、ご質問をいただければと思います。いかがでしょうか。

中澤委員 お願いします。

長野県短期大学 中澤委員 (以降、中澤委員)

長野県短期大学から参りました中澤と申します。調査の中で最初におっしゃったように、BMI を算出されているということで、今回の対象者についていろいろな調査の結果が BMI の結果と、対象が問題があるグループなのか、比較的問題がないグループなのか、そういったことの検証も行うと良いと思います。こうやって拝見すると、ぱっと見ただけですけれども、男性の 50 歳以上から 65 歳未満の方たちや 40 代の方たちは肥満 1 度の方が、その他のグループは比較的普通体重の方が多い感じがあって、先ほどもおっしゃったのですけれども、結果について、特に対象を検討される予定というのはあるのでしょうか。

葦津 こちらについてはまだ分析ができていないのですけれども、食事内容とこちらの数字との間に何か関係がないかというところを見られればと考えております。食事の習慣について見たところでは、余り顕著な差違が見られず、何らかの食行動に対して自己申告の「実践している」「実践していない」のところに關しては、そこまで大きな変化はなかったのですが、今後食事内容の方にまで踏み込んだ検証ができればなという風に考えています。

ただ、量は聞いていないのでどこまで出てくるかというのは、ちょっとやってみないとわからないと思っていますところでは。

中澤委員 追加ですけれど、私もきちんと照らし合わせてはいないのですけれども、この結果は、比較的全国調査の結果とも割合等が近いのかなと感じましたので、代表性ということを考える時に参考になるのではないかと思います。

中嶋座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

女子栄養大学大学院 武見委員 (以降、武見委員)

BMI のところなどは自己申告なのでどのくらい妥当かということがあると思うのですけれども、例えば高齢者のところでは、65 歳以上とか 75 歳以上のところは、細かい話ですけれども 18.5 で切るのではなくて 20 とかで切っていただく方が良いと思います。高齢者に対しては、今は 20 未満のやせ傾向の人というところで見えていく形ができています。もう 1 つ指標もあるのですけれども、両方出している方が。これだと高齢者はみんなすごくちょうどいいというところに入ってしまう、赤に入ってしまうのですけれども、そんなことはなくて、エネルギーの結果なので、実は今は特に女性は足りない方が多くなっているという国のデ

ータも出ていますので、そこは齟齬のないように見られるようにしたらいいかと思ひます。

葦津 ありがとうございます。

中嶋座長 ほかにいかがでしょうか。では、追加をお願いします。

中澤委員 余りついていけないところもあったのですが、全体的に食の外部化が進んでいるとか時間がないということで、調理済み食品を取り入れることを必要という風な、需要が見込まれるとかそういう結論になっています。例えばデータの中から実際に調理済み食品を一部上手に使うことで、主食、主菜、副菜がそろってくるとか何かいろいろ頻度が上がってくるとか、そういうデータとして裏づけがある。つまり本当にそうなのかということです。そちらにいけば、果たして本当に良くなるのかというところ。そういうところがこれだけデータがあるので、何かクロスをすることによって見られるものがあれば、その辺をデータで示していただいた上でこれを言うていただかないと、果たしてそれが本当に行けば、結局そういうことに流れるということ自体が食事を軽んじているという考え方もある。別に家庭食だけを言うつもりはないのですが、やはりデータに基づいてこの考察をしていただきたいと思ひます。もし今ある中でそういう情報があれば、ちょっと教えていただきたいと思ひます。

葦津 調理済み食品を使うと、例えば主食、主菜、副菜の3つがそろって食べられるかという問15の部分と、食の外部化とのクロスというのはまだとれていません。いただいたアドバイスを基に、問15の部分と調理済み食品を使っている、いわゆる食の外部化との集計をしてみたいという風に思ひます。ありがとうございます。

道野 59ページで直接調理済み食品ということではないのですが、普段の食事を自分で準備することができますかという問いがあります。59ページの上の段が男性で下の段が女性です。特に女性を見ると、若い人が一部市販食品を取り入れて食事を準備するというような回答、要するに右側の占める割合が大きくなっているというがあるので、こういったところも少し参考になるのではないかと思ひます。こういった人たちの年齢が上がっていくと、年齢効果で今の30代、40代のデータのようになればいいのですが、それがならないのかどうか。その辺はいろいろな食育も含めた働きかけにも関係してくるのかもしれない。参考ま

でこういったデータもご紹介させていただきます。

株式会社ファーマーズ・フォレスト 松本委員 （以降、松本委員）

補足です。松本です。特に私たちのように食の現場にいと、食の外部化というのを非常によく感じているところです。昨今、いわゆる中食、惣菜等をお買い求めになる消費者の方が結構多いのです。現場感では、最近では、少し高いものでも求めていこうという傾向があります。今のお話の中で、相関関係というか具体的なデータとしては、例えば消費コストというか、金額を見ると良いと思います。外部化するのであれば、実際、そういった食べ物に対してどのくらい金銭的な意識というか、それをもとにまた栄養をきちんと考えた上でセレクトしているのか。そういったものの裏づけがあればまたいいのかなと思いました。

中嶋座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。

アンケートの形式というか聞き方について伺いたいのですが、いろいろな質問について、実践していないことの理由を聞いていて、「考えたことがない」「実践してなくても現状で満足している」「時間がない」「お金がない」とあるのですが、これは複数回答していただいていますね。それで確認なのですが、「考えたことがなかった」という人は、これのみ選んでいますか。それから「満足している」という人もこれのみ選んでいますか。それ以降の「時間がない」「お金がない」「調理技術が不足している」というのは複数回答している。そんな感じになっていますか。

葦津 そうなっていたはずと思うのですが、今手持ちの資料で確実に申し上げられないので、後で確認させていただきたいと思います。

中嶋座長 一応確認していただきたいと思います。答え方のパターンを考えると、多分そうになっているとは思いますが。そうすると「実践したいが」という人たちは幾つか選んでいるにしても、そのカテゴリーの人と、それからもう満足している人ははっきりこれで区別できると思います。ここに例えば多くの食材を使った食事をとるとか、1日3食の食事を欠食せずにとるということについての意識というのが、はっきりわかるように思うのですけれども、そこら辺の集計というのは、今全体ができないのでわからないのですけれども、していなかったですよ。

葦津 今現状しているのは、各1日3食の食事を欠食せずにとる等の実践していない方がどれを理由にしているかのみに、実践してなくても現状で満足している層

が例えばどういう食事をとっているかとかそういった部分については、まだ集計はしていません。

中嶋座長 したいのだけれど、という人はある種後ろめたさがあって、本当はしなくてはいけないと思っはいるけれども、いろんな理由があつてということが入ってくるわけで、しなくても大丈夫だというのはある種費用対効果を考えて、余りこれに意義を感じていないということも含めた意識がわかるので、集計の仕方を少し工夫していただければ、どこにめりはりをつけているのかというのがはっきりわかるような気がしたものですから。

葦津 「満足している」と「考えたことがなかった」というのは割と近い気もしますので、それと「実践したいが時間がない」ですとか、その他の理由で実践したいがと思っているかどうか。そこの部分での違いについて見てみるということ。

中嶋座長 そうですね。あと、ほとんど実践しているとか、実際に実践しているのはそれをしないとイケないと思うからやっているのかもしれない。それも含めてどういうふうな意識構造になっているのかというのを確認していただければということです。

葦津 わかりました。

中嶋座長 その中で、時間がかかるとか費用がかかるといふ、ある種のコストがどのくらい影響しているのかというのは、確認したいと思います。それぞれの事項について、経済性がどれだけ影響するのかを確認させていただければと思います。それは場合によっては、調理食品とかそういったある種の産業活動によって克服できる項目になるのかもしれないので、そのあたりが気になっているところです。

ほかにいかがでしょうか。それでは香高委員、お願いします。

一般社団法人共同通信社 香高委員 （以降、香高委員）

今の関連なのですけれども、かなりの項目において、実践していなくても現状で満足しているという層が相当多いなという風に感じています。ご説明の中で、考えたことがなかったとほぼ同じグループに属しているという風におっしゃっていたのですけれども、もう一度その根拠を教えてくださいたいと思います。もし、この人たちの例えば半分でももしかしたら相当程度ちゃんとした食事をしてるからこそ満足しているのであれば、ちょっとアプローチも変わってくるだろうし、問題意識も違ってくるのではないかと思います。何かアンケートを詳細

に見るとすれば、推測できる面があるのであれば教えていただきたいと思います。

葦津 今のご質問ですけれども、資料 2-2 の問 20、21 の部分です。ページ番号でいうと 97 ページから続いている部分になります。各項目について、「実践している」「あまり実践していない」「全く実践していない」の三択でまず問 20 で回答をいただきました。この問の 20 で「あまり実践していない」「全く実践していない」という回答した方が問 21 で回答しています。ですので、例えば「1 日 3 食の食事を欠食せずにとる」という部分で 65 歳以上の層で非常に少ない人たちが、「あまり実践していない」「全く実践していない」。逆に 20 代、30 代では「あまり実践していない」「全く実践していない」という方が多いです。この方々が次の 101 ページになりますけれども、その理由は何ですかというところで回答しています。例えば 65 歳以上のところの回答というのは、かなり n 数が少なくなっています。逆に 20 代、30 代では、回答者の数が多くなっています。自己申告ですけれども、ほとんど実践しているという方は、こちらの問 21 の回答者の対象になっていませんので、ここで挙げられている理由というのは「あまり実践していない」もしくは「全く実践していない」ということの理由という風に捉えていただいて構わないと考えております。

最初にいただいたご質問の「現状で満足している」というところと「考えたことがなかった」というものの差違ですけれども、こちらはそういう課題があるというのを認識はしているけれども特に変化を求めないという、そもそも実践したいという意思がないというところで、比較的似ている層と捉えてもいいのではないかと考えたということです。ただ課題を知っているか、知っていないかも大きな差だということであれば、それはそういうことかもしれません。

武見委員 実践している、実践していないの項目の中で、主食、主菜、副菜が揃った食事をとるという項目に関して言えば、これと問 15 で朝昼夕食について主食、主菜、副菜 3 つ揃うのは何日ありますかというのは、同じようなことを別の聞き方をしているわけですね。ほかのものはなかなかできないのですけれども、少なくとも 1 つだけでも実際どうなのか。つまり実践していないという人は本当に日数として実践していないのかということであれば、今の話も少し説得力が出てくと思うので、できるものだけでもそういう比較をしてみて、この問 15 と後ろのところと。やはり実践していないから実際食べていなくて実践していないという答

えになっているのか、結果として現状でいいというのではなくて、その時はちゃんと違う答えになっているのかとか、その辺がわかってくるのかなと思いますので、そこをクロスしていただければと思います。

葦津 ありがとうございます。確かに実践していますというのが自己申告なので、どのくらいの回数の人が本当に実践をしていると回答しているのかというところは見てみないと、食に関しては個人個人、常識がちょっと違っているという部分もあると思うので、平均的なこのくらいの回数をやっていれば実践しているという回答をしてよいかどうかという感覚がずれていないかという確認が、確かにここでできると思いますので、確認させていただきたいと思います。

中嶋座長 重要なご指摘だと思いますので、是非よろしくお願いします。

ほかにいかがでしょうか。

武見委員 最初に聞こうと思って忘れていました。この参考資料4のところのセグメント化している時の①が単身及び夫婦のみですよね。②の共働きというのは、共働き子供ありますか。つまりこの夫婦のみと重なりが実はあるのではないかというのがちょっと気になったので、ここの分け方、セグメントの仕方はどういうふうになっているのかということをお教えください。さらに言えば、単身と夫婦のみは違うと思うのですが、一緒にした理由は。

葦津 こちらは事務局案として今作成している中で、マクロデータからの仮説であり、被りがあります。2番は子供ありの共働きということです。

武見委員 つまり夫婦だけではないということですね。子供がいる核家族。何かこの区切れ目がちょっと不思議な感じがしませんか。夫婦のみと共働きと、子供がいて共働きはもうちょっと大変かもしれないけれどもどうなのでしょう。①と②は大きく見て、子供がいる、いないという違いですね。単身の人も多分働いているだろうから。

中嶋座長 もうちょっと言うと、③は高齢者などでも①とダブる可能性があるわけですね。夫婦のみの世帯。

葦津 ここはもう少し事務局で整理をさせていただきまして、分析と並行して走っていった部分がございます、大変恐縮なのですが、現状、MECEに分かれておりません。分析の中で特に高齢者のみの世帯、また単身は単身者のみですが、夫婦のみの世帯、共働きの世帯というところに着目をして資料2-2で分

析を行っておりますので、そちらの分析内容と照らし合わせて、特に言及すべきところを詳細に詰めていきたいと考えております。

道野 必ずしも分けられていない、要するに共通の、ダブっている人がいるということです。

武見委員 いずれにしてもそこはもうちょっと明確にさせていただかないと、何を捉えているのかというのがわかりにくいと思うのです。

道野 できればダブリはない方がわかりやすいということですか。

武見委員 ダブリはあってもいいのですけれども、単身と夫婦のみが本当に一緒にいいのかというのがすごく気になる。

中嶋座長 これはある種政策のターゲットとして、大事な世帯は何なのかということを、今仮説として出していただいたのですね。だからダブっていても構わないといえ、ば構わないと思うのですけれども。

武見委員 異質なものを一緒にしてしまうと見えるものが見えなくなってしまう。①がちよっと気になる。

道野 むしろ単身と夫婦のみを分けてデータを整理してみて、似通ったものであれば、括ればいいということですね。

葦津 ちょっと補足させていただきたいと思うのですが、資料 2-2 の 90 ページの方をご覧くださいまして、いつも「3 食の食事を欠食せずにとる」が事例で大変恐縮ですが、99 ページの冒頭です。こちらが単身世帯の仕事をしている方、2 番目が単身世帯でかつ仕事をしていない方の集計結果になっております。仕事をしていない方の集計、特に男性ですけれども、高齢に偏っておりますので、前のページで見ていただくとおり、年代による差というのが出ている可能性はございますが、こういった違いが出ています。

また末子年齢 18 歳以下というところで括った集計がその次に載っているもの。さらにその下では、これは対象を絞り過ぎている感はあるのですけれども、子供のいる共稼ぎというところで条件を絞っておりまして、夫婦ともに仕事をしていて、かつ子供と親からなる世帯で求職中、もしくは仕事についていて結婚や出産で仕事を辞めていない世帯で集計をとっています。

100 ページをご覧くださいまして、60 歳以上の世帯で集計をとっております。ここは 60 歳以上で 65 歳以上ではないのですけれども、単身世帯と夫婦のみの世

帯で集計をした結果になっています。単身世帯がかなり n 数が少ないので、なかなか難しいところはあるのですが、夫婦のみの世帯と単身世帯ではかなり行動が違うというところが見てとれるというふうに考えております。

武見委員 であれば①は分けたほうがいいかもしれないということですね。

中嶋座長 確認ですが、例えば 99 ページの図でいうと、図 5-3 は①の一部を示している。

それから図 5-4 も①の一部ですか。①の夫婦のみの世帯というのは、今回の資料 2-2 ではそういう集計はされてはいないのですか。

葦津 夫婦のみの世帯のうち 60 歳以上のみの場合だけ集計をしているという状態になっています。

中嶋座長 では厳密に言うと、今仮説的に出されている注目すべき世帯という①②③という形でのクロスはまだかけていない。

葦津 そうです、はい。

中嶋座長 なるほど、わかりました。

葦津 補足ですが、資料 2-2 の 11 ページの方をご覧くださいまして、同居している世帯の状況について当てはまるものを選択してくださいというところで、各世代の回答者がどのような世帯に属しているかという集計結果になっています。ちょっと細かい違いをいろいろ聞いてはいるのですが、大きく見ていただきたいのが、一番左から始まっているピンクの部分、それから次につながっている黄色い部分、その次の薄い水色の部分、その次の濃いブルーの部分です。まずピンクの部分が単身世帯になっています。黄色の部分が夫婦のみの世帯で薄い水色のところが夫婦と子供からなる世帯、濃い青が親 1 人と子供からなる世帯ということで、この 4 つを見ていただくとおおよそその世帯がカバーされるわけですが、特に夫婦のみの世帯というのは、比較的高齢者に多いというところは言えるのですが、今回の集計では合致した形では集計していないということになっています。ですのでおおよそカバーできてはいるかもしれないけれども、完全にイコールではないという状況です。

武見委員 今の 11 ページを見るとやはりまず大きく 65 歳以上とそれ以下でかなり世帯構成も違いますよね。そこがまず先に分かれて、その上で 65 歳なら単身という風にしないと、さっきの後ろの単身というだけで、働いている、働いていない、あれは上も高齢者も入っているんですよ。さっき 99 ページとかで。

葦津 入っていますが、実際には含まれている人の数は少ないと思います。仕事をしている。

武見委員 余り影響はしていないけれども、入っているわけですね。男性だと明らかにここで違ってきている。

中澤委員 最初に 1、2 枚目のところでの回答者の属性の割合は 60～74 歳と 75 歳以上で一覧表があって、結果は 65 歳以上という数字が出てくるというのがちょっとわかりにくい感じがあるので、人数を揃えられたということがあると思うのですが、この調査で高齢者をどこの枠で定義するかとか、私の見間違いでしょうか。資料 2-2 の 1、2 です。割りつけのところが 60～74 で、対象者を見ていたら、65 歳以上という数字が分析から出てくる。セグメントで高齢者という言葉が出てきてちょっとわかりにくいように思いますので、整理していただければと思います。

葦津 大変申し訳ありません。資料 2-2 の 1 ページ目と 2 ページ目のセグメントの区切りが間違っております。分析で出ているセグメントが正しい数字です。50～64 歳で 1 つのセグメント。65～74 歳で 1 つのセグメントで、75 歳以上で 1 つのセグメントとなっております。

説明し忘れてしまったのですけれども、2 ページの冒頭のアンケート回答者の属性ですが、75 歳以上の女性の部分について、回収の数が 250 まで到達できず 89 に留まっているという部分についても補足をさせてください。失礼いたしました。

中嶋座長 アンケートをとる時の割りつけとしては、50～59、60～74 にしているのではないですか。

葦津 50～64 歳と 65 歳～74 歳に修正しています。

中嶋座長 そうなのですか。詳細表の方に具体的なあなたの年齢をお知らせくださいと入力してもらっているから、それでそういう風にわかったのですが、そうではないのですね。

葦津 セグメント割の表の 1 ページと 2 ページの右から 3 つ目と右から 2 つ目のところの区切りの位置が間違っています。すみません。

中嶋座長 わかりました。それから高齢者はこういう定義だというのは多分 65 歳以上ということだと思いますので、そういうセグメントでもやっていますし、統一して引用していただければと思います。

それで、もう 1 点、アンケートの方法を見ていて感じたのですが、共働きであるかないかということは聞いているのですか。

葦津 はい。ちょっと補足的な説明になりますが、今回アンケートをした、生活者市場予測システム、mif というものなのですけれども、こちらで持っているモニターに対しては、あらかじめ膨大な質問を聞いております。その中でまずあなたの就業状況はどうですかという設問と、あと結婚されている方に関しては配偶者の就業状況はどうですかという設問もございます。その 2 つを組み合わせると、例えば夫婦のみの世帯とか夫婦と子供の世帯でかつ夫婦ともに職業を持っているという絞り込みができるという形になっています。

今回共働きのところで集計しているのが若干あるのですが、こちらは子供のいる共稼ぎ夫婦というところで 20～50 代で、かつ子供がいて自分も配偶者も仕事を持っている、もしくは休職中、休むほうの休職中であるというのに加えて、かつ結婚とか出産で仕事をやめていないという条件で聞いている集計結果になっています。出産とか結婚でやめていないという条件は特に必要ないかなと思っておりまして、そこを外すと今現状で、子供のいる共稼ぎ夫婦、20～50 代の集計の対象となっているのが、n 数が 52 ですけれども、3 倍ぐらいの数になります。たしか 157 ぐらいだったと思います。これと末子年齢 18 歳以下の部分で切っているところを比較するということを試みたのですが、実は回答に余り差違が見られなかったというのが現状です。意外に共働きかどうかというところがきかない可能性はあるというところがあって、今回のデータはお持ちしていないのですが、今後分析を進めるに当たって出てくる可能性は高いと思っています。

中嶋座長 短い間に集計していただいて大変だったと思うので、この後の課題だとは思いますが、このようにターゲットとなる世帯のデータをきちんと分析結果やデータを出していただきたいということ。それによってこういう風な括り方が大事だとか、こちらよりもこちらのグループにはこんな対策をとらないといけないのだということを提案していただくような結果のまとめ方をしていただければという風に思いました。

ほかにもしかするとこのグルーピングすべき対象がいるのではないかと思います。多分非常に重要なグループがあると思いますけれども、もし可能であれば、そういったものを探し出していただければと思います。

かなり時間がたってしまいましたが、ほかに何かありますでしょうか。

そうしましたら、意見とご質問をいただいたということで、これを踏まえて、農林水産省では今後の食育推進施策のポイントについて中間とりまとめを作成されておりますので、その内容について説明をいただきたいと思います。

道野 それでは説明いたします。まず中間とりまとめをご説明する前に、前回の宿題について簡単にご説明をしたいと思います。参考資料 1、参考資料 2、参考資料 3-1、3-2 があると思います。

まず参考資料 1 は横書きのものです。関係省庁との連携の状況はどうかということについてのご質問がございました。簡単なポンチ絵にしてみました、関係各省それぞれ所管する立場から政策の推進という中で食育に取り組んでいるということがございます。もちろんそれぞれがばらばらにやるということではなくて、重なっている部分といいますか、連携して実施する部分はかなりございます。それを簡単にしたものが参考資料 1 です。

前回からご説明しているとおり、農林水産省におきましては農林漁業者や食品関係事業者と連携して日本型食生活などの健全な食生活の実践、教育ファームなどの食や農林水産業の理解を促す食育を中心に取り組んでいます。

関係省から申しますと、文部科学省につきましてはご承知のとおり、学校給食法等に基づいて給食を中心として、さらに総合的な学習の時間などの中で食育というものに取り組んでいるわけです。農林水産省との関係で申しますと、特に農林漁業体験という部分につきましては、かなり深い関係がございます。今年度も一般の教科と関連づけた体験の教材を、連携してつくっていかうことを進めております。現場では実際に学校の、例えば総合的な学習の時間の一環として農林漁業体験を農家サイドが受け入れているというような現状がございます。

内閣府につきましては、全体的な調整ということでありまして、食育に関する政府の推進会議等、関係省庁とともに内閣府のもとで政府としての方向性について調整しているということです。

消費者庁、食品安全委員会につきましては食品の安全に関する情報提供ということでありまして、農林水産省につきましても、リスクコミュニケーションという形で関係省庁との連携、特に生産段階の安全対策というものがございますので、そういった立場での連携協力をしております。

厚生労働省につきましては、地域保健という観点での、特に健全な食生活、食生活だけではないですけれども健康づくりという立場での食育ということになります。農林水産省との関係ということで申しますと、食料消費の改善という立場で、農林水産省においては、こういった健全な食生活の実践ということに取り組んでいるわけです。ご案内のとおり食生活指針の作成、食事バランスガイドといった内容について厚生労働省と連携をして対応しているということです。

続きまして、参考資料 2 でございます。日本型食生活について、これまでどのような経緯で推進をしてきたのかということについて整理しました。

最初は昭和 55 年 10 月の農政審議会の答申の中で、80 年代の農政の基本方向という中で下線部にあるような、むしろ、でんぷん質比率が高い栄養バランスがとれているもので、タンパク質の摂取量、動物性タンパク質の水産物とそれ以外の割合を見たときに水産物の割合が高いとか、そういった評価をしています。これが欧米諸国とは異なる日本型食生活ということで、栄養的観点からも総合的な食料自給力維持の観点からも、日本型食生活を定着する努力が必要であるというのが最初であります。

その後、昭和 57 年の農政審議会において、少し中身について触れております。米、野菜、魚、大豆を中心とした伝統的な食生活のパターンに肉類、牛乳・乳製品、鶏卵、油脂、果実が豊富に加わって多様性があり、かつ栄養バランスのとれた健康的で豊かな食生活が実現されつつあるというようなことであります。

1 つ飛ばしまして昭和 61 年の農政審議会報告におきましては、上記の 1 と 2 を合わせたような説明ということになっています。

平成 2 年に日本型食生活新指針検討委員会というところでも、伝統的な米、魚、野菜、大豆を初めとするという形で、あと肉などが豊富に加わって多様性があり、平均的には栄養バランスがとれたものという説明になっております。

裏をご覧くださいますと、平成 10 年に食料・農業・農村基本問題調査会におきましても、栄養バランスのとれた健康的で豊かな日本型食生活が営まれてきたが、それが損なわれてきているという記述になっております。

平成 18 年でありますけれども、これは最初の食育推進基本計画です。米を中心に農産物、畜産物、水産物等多様な副食から構成され、栄養バランスが優れた「日本型食生活」の実践を促進するという内容になっています。

第2次食育推進基本計画、それから26年版の食育白書においても、同じような説明がされております。

こういったことで、推進の中身としては、直近の食事バランスガイドや、前回ご説明しましたような食生活指針を踏まえた日本型食生活の推進ということを行ってきているわけですが、先般ご指摘いただいたようないろいろな周知が十分ではないのではないかと、内容がよく理解されているのかというような問題点もございますので、それにつきましては後ほどとりまとめて整理をさせていただきたいと考えております。

3点目は参考資料3-1、米飯学校給食の推進ということでこれまでどのようなことに取組んできたのかという資料でございます。農林水産省の取組ということで、左側にありますように、拡大に向けた取組への支援ということです。具体的には、課題を解決する取組の支援をモデル校で実施し、成果を全国の学校給食関係者に普及啓発するという。政府の備蓄米の無償交付。市町村等への働きかけということが3つの柱になっております。また、右側に新たな目標と書いておりますけれども、これについては週3回以上ということで、平成21年3月に目標を立てているわけです。現在結果として3.3回になっているというのは前回ご説明したとおりです。

参考資料3-2、冊子をお配りしておりますけれども、「ごはん給食のすすめ」です。これと先ほどの農林水産省の参考資料3-1でご説明いたしました、課題を解決する取組の支援のモデル校の取組等、推進のための広報資料です。これにつきましては、「ごはん給食のすすめ」ということで全国の市町村の教育委員会、栄養士会などに配布して推進しているということです。内容についての詳細な説明は割愛させていただきますけれども、この25年度のほか、委員の皆様のお手元には23年度、24年度のものについても、参考までに配付させていただいております。

それでは、机上配付資料の「今後の食育推進施策について」（中間とりまとめ）（案）につきまして、簡単にご説明申し上げます。全体の構成といたしましては「はじめに」というところは前置きですが、2番目で食育施策の検証、これまでの検証ということです。3番目になりますけれども、「食料消費の現状と将来予測」。ずっとめくっていただいて、5ページ目が「今後の食育推進策の方向性について」。最後のページに「最終とりまとめに向けた課題」としてあります。

実は本日この会議でとりまとめるのは難しいと思っておりますので、本日いただいたご意見も含めて整理した上で、メール等でもご相談させていただいた上で、最終的にはとりまとめていきたいと考えております。

中身ですけれども「はじめに」というところにつきましては、前回もご説明したような、今日も冒頭簡単に説明させていただきましたが、背景状況ということで書かせていただいております。2 番目がこれまでの食育施策の検証ということで、これも前回の資料に記載しているような情勢の変化の大まかなものです。消費量につきましては、米、野菜が減少する一方、畜産物、油脂等が増加してきた。また、支出割合を見るということで外部化ということ。それと簡単な分析として単身世帯の増加、スーパーマーケット、コンビニエンスストアでの食料購入額の増加等が要因として挙げられるというような情勢の変化です。

それから、主な制度ということで、役所の制度的な整理ということですが、関係の法律であります食料・農業・農村基本法においては、先ほども少し触れましたが食料消費の改善という観点での、健全な食生活に関する指針の策定、食料の消費に関する知識の普及、情報の提供といったことを行うとされております。食生活指針、食事バランスガイドを策定してきたというようなことです。

平成 17 年に食育基本法が制定されたということで、その後平成 23 年の第 2 次食育推進基本計画の内容に対応するとともに、平成 22 年 12 月に六次産業化・地産地消法が制定され、地産地消ということについても課題を解決しようという方向で対応してきているということでございます。

講じた措置のところですが、今申し上げたようなことについて対応してきた日本型食生活をはじめ、食生活や生産・流通現場における食育の推進、具体的なものとして健全な食生活の普及の観点からの食事バランスガイドの活用を通じた「日本型食生活」の実践の促進、「教育ファーム」等農林漁業体験を通じた食と農林水産業への理解の増進を図ってきたということです。

それから、若干食料政策という部分はありますが、米の消費拡大ということで朝ごはんの摂取促進や米飯学校給食の推進等といったことを通じた米の消費拡大、学校給食、中食・外食事業者との連携を通じた地場産物の利用拡大等の地産地消を図ってきたという内容にしております。注釈にそれぞれ政策の評価指標を載せております。例えば日本型食生活を実践している人の割合、21 年度 17%

→25 年度 15%、農林漁業体験を経験した国民の割合、22 年度 27%→25 年度 37%
というような内容になっています。

評価等につきましては前回ご指摘いただいたこと、この有識者会議としての評価ということでここに記載させていただいております。足りないところと、それから新たにまたご意見がある場合には、本日は、事後にいただくかして加筆していきたいと考えております。

3 番目の「食料消費の現状と将来予測」のところは、先ほど資料 2-2 を説明した時に、参考資料 4 で記載したものと同じものです。これにつきましては、今日のご議論をいただいたところに基づいて、さらに整理をしたいと考えています。

5 ページですけれども、「今後の食育の推進施策の方向性について」ということです。(1) で今ご議論いただいたようなセグメント化した消費者各層について、その特性に応じた効果的な働きかけをしていこうということが、1 つの大きなテーマとなっています。そういったことについて最初の (1) のパラグラフに記載をしています。セグメントに関しては、先ほど座長からもご指摘いただいたとおり、さらに精査をさせていただいて、できるだけ特性がはっきりしているものを数多く取り上げるという方向で、引き続きまとめていきたいと考えています。

それから、最終的な到達目標を示すだけでなく、そういったセグメントの特性に応じて、要は関心が極めて低い層がある中でそういったグループに対して取り組み、働きかけていくことも考えていかなければならないというようなことで、無理なく取組めるような考え方、工夫をしていくということでもあります。

「ア 『日本型食生活』の普及のあり方」、これは前回ご議論をいただいたところでもありますけれども、やはり内容と範囲を明確にして施策を進めていくということが 1 点目です。引き続き食事バランスガイドの活用も進めながら、食生活の現状を踏まえて国民各層が理解しやすく実効性の高いものとするということです。具体的に申し上げますと、今までは農林水産省のホームページを見ても、自宅で調理したものを、ごはんを中心に一汁三菜という形に並べるという写真になっているわけです。けれども、実際には今回のデータでも今までの公表データでも、食の多様化・外部化の進展があるということで、ごはんと組み合わせる主菜、副菜などは家庭の調理のみを前提とせず、中食、冷凍食品、レトルト、合わせ調味料などの活用や外食を組み合わせても実行可能なこと。1 食、1 日単位ではなく、

数日から1週間単位へということで、1つ1つの食事について、日本型食生活か、そうでないということよりも、食生活全体で見ていくというような考え方を例示していくということでもあります。

ここはいろいろご議論があるかと思いますが、事務局のほうで書かせていただいたものですが、現在の日本型食生活の内容につきましては、説明の仕方として次のパラグラフの後段になります。ごはんとともに魚、肉、乳製品、野菜、海藻、豆類などを組み合わせた食生活。健康的で栄養バランスに優れており、日本各地で生産される豊かな食材を用い、自ら調理することが望ましいが、外食や中食を組み合わせても実現が可能。ごはんについてもパックごはんや冷凍食品の活用も可能とする、というようなことです。

「また」以下につきましては、和食との関係ということで少し書かせていただいております。基本的にはこういった構成というのは和食の基本型であると。ごはん、汁、おかずについては、非常にバラエティを富ませることができるというメリットがあると。さらにごはん食のメリットとして、①でバラエティに富む組み合わせが可能である。②季節感を取り入れることや、洋風だけど和食ということなど幅広い要素がある。③としてごはんには塩分がない。こういった消費者としてのメリットを伝えていくということを押さえていけばどうかということです。

最後の「なお」のところについては、食生活全体で見ていくという意味でパンやパスタというもの、ごはん以外のものについても取り入れてバラエティがある。ごはんしか食べないというような固定的なものでなくてもよいのではないかなというようにあります。

次の6ページ目、イです。これについてはまだ進めているところでありますけれども、食料消費や消費行動の現状、将来像の明確化ということでもあります。ここはまだ今後作業が残っているところでもありますので、最終報告に向けてこういった形でまとめていくという内容を書いております。

そのほかとしまして、(ア)子供中心の食育という印象をかなりの方が持っているんじゃないかということですが、やはり親の世代が理解しなければ、効果は薄いということで、親世代の体験も推進する。(イ)として健全な食生活の普及に当たっては、関心の低い層に対して科学的エビデンスとともにわかりやすく伝える。

(ウ)として食の外部化が進行しているということで、食品産業と連携した食育

の推進や消費者、特に若者が外食・中食をはじめとした食品業界が提供するさまざまなサービスを活用する場合においても、みずから食を選択し、生涯にわたって健全な食生活が可能となるよう食育活動を進めることが重要であると、書かせていただいております。

「(2) 体験活動を通じた食と農林水産業の理解増進」ということです。これにつきましては、教育ファームの関係については今後さらに調査をしていく予定になっております。方向性として、アとして体験機会の提供をさらに拡大していくというようなこと。それからイでは、私どもも去年以降進めています、企業での活用を考えていく。もう1つは農家等と体験をする人たちの間のコーディネート強化していきたいということがあります。エにつきましては、農林漁業者のメッセージは、体験で伝わるのが一番いいのですが、あらゆる機会を通じてそういったメッセージが消費者に伝わるように対応していこうということです。オにつきましては、情報とともに食材そのものに興味を持ってもらう。特には若者のような関心の薄い層には、食品というもの、食材そのものにまず興味を持ってもらうということがスタートではないかという記載でございます。

「(3) 日本型食生活の普及と食と農林水産業理解の一体的推進」ということで、これはどうしても日本型食生活の普及については栄養学関係が中心的、一方で、食育ファームを中心とした体験のほうはやはり関心が高い農家の方々が中心ですが、こういったものに関して一体的に今後進めていくことで、さらに効果がある、農林水産省も進める食育として、効果の高いものにしていきたいというようなことです。

(4) 番目は食文化の保護・継承の推進ということですが、これはこれから調査をし、手引きを作成していくというようなことを記載しております。

(5) 番目は施策効果の継続的な検証、当然のことですけれどもそういった施策の効果ということをきちんとやっていこうということです。

「その他の課題への対応」につきましては、日本再興戦略であるとか官邸プランなどでも、国産農林水産物の消費拡大も結果として目指したいということもございます。そういったことでもシルバー層は、やはり他の年齢層と比較して経済的、時間的な状況が異なるボリューム層であるということに留意していくということ。

それから今日は余り話が出ませんでしたけれども、消費者が国産品を選ぶ理由の1番が安全性ですが、実は輸入品を選ぶ理由の2番目も安全性ということです。背景はいろいろあるのだろうと思いますが、やはりこういった食の安全に関する関心は極めて高いということは間違いないわけです。やはり正確でわかりやすい情報提供を通じて、適切な選択というのを消費者にさせていただくということを目指さなければいけないのではないかと。

5番目に「最終とりまとめに向けた課題」で、食料消費、消費行動の現状、将来予測の精密化ということ。先ほどいろいろご指摘いただきましたので整理をしていきたいと思っています。

「食品産業と連携した食育の推進」について、食品を提供するサイド、産業界とどういった部分が連携していけるのかということは、今後企業からのヒアリングなども予定していますのでその中で、将来予測であるとか企業との連携方策について検討して参りたいと考えています。

3番目については、「教育ファーム現場の調査結果に基づく効果測定」。

4番目は食文化の手引きの作成というふうに記載させていただいております。以上です。

中嶋座長 ありがとうございました。

香高委員がそろそろご退席の時間と伺っていますので、もしご発言があれば。よろしいですか。

今ご説明いただきましたけれども、とりまとめに当たっては日本型食生活という政策として進めていく1つの目標があって、それには数値目標的なものもあるようですけれども、日本型食生活というのは何なのかということの認識が違っていたら、進める、進めるといっても余り意味がないので、懇談会として何かご意見をいただいて、そしてそれをきちんと考えていったらいいのではないかなと思います。

もしかすると一番初めに設定された日本型食生活のイメージ、それから政策的な枠組みというのが今は少し変わっている可能性もありますね。それから栄養学的に見てどうなのか、いろいろな知見の積み重ね、分析の進展等によって、また何か考えなければいけない事項もあるかもしれませんので、ご専門の方にお集まりいただいたので、そういった部分についてのご意見をいただければと思います。

日本型食生活について、それを食育政策に取り入れて推進していく上では何をターゲットにしたり、どんな手段を用いたりすればいいのかということについても、ご議論をいただければよろしいのではないかと思います次第です。

ちょっと時間がかかり過ぎてしまっているのですが、中間とりまとめを仕上げていくに当たって、この段階でご意見があればぜひ伺っておきたいと思いますので、どちらからでもどなたからでも結構でございますので、ご発言いただけますでしょうか。

株式会社農林中金総合研究所 一瀬委員 （以降、一瀬委員）

農林中金総研の一瀬です。日本型食生活の定義をお聞きしまして、バランスのとれた食生活であるということは、時代を通じて普遍のように感じたのですが、その一方で、記述からは、水産物の位置づけが時代を経ることに小さくなってきているように感じられます。そういったことを今後の食育推進施策の中間とりまとめのほうに反映していく必要があるのではないかと感じました。

例えば中間とりまとめの1枚目の(1)情勢の変化の中に米や野菜の減少と畜産物、油脂の増加ということは記述されていますが、そこに水産物も入れ込んだような記述をしていくということはいかがでしょうか。その点についてご意見などをいただけたらと思います。

中嶋座長 まとめてご意見を伺ってお答えいただけるものはお答えいただき、場合によっては持ち帰っていただくということにしたいと思います。

ほかにいかがでしょうか。

武見委員 日本型食生活は何かということが、多分これを出すことによって整理されたと思うのですが、今、学校給食で和食と合わないから牛乳を入れないということが出てきていますね。この日本型食生活という中で乳製品という言葉は、広い括りで入っているのですが、牛乳というものの考え方のようなことも少し整理が必要なのかなと私は感じています。当然消費拡大ということでは農林水産省としては畜産物、牛乳も含めて、実施してきていると思うのです。日本の産業を守るというか、そういうことも含めて、牛乳の扱いも、この議論の中で少しでも整理できて提言できたらいいかなと思います。

栄養の視点から言えば、絶対に成長期に牛乳が必要なことは間違いないのですが、逆に私は日本型食生活の時に、先に栄養バランスが出てくる必要はな

いと思っています。やはり日本の気候風土に適した生産物を十分に活用するということがあって、結果として食べていくものだから、当然栄養や健康の面でもある保証が必要だということで栄養バランスにもつながるという流れであり、逆転させてはいけません。日本型食生活イコール栄養バランスのいい食事というのは、ちょっと違います。自分が栄養学なのですからけれども、やはり立場というのがあるって、その主張の仕方というのは整理していくことが必要かなと思っています。

中嶋座長 ありがとうございます。恐れ入りますが、順番に一言ずついかがでしょうか。

中澤委員 長野県短大の中澤です。今、武見先生がおっしゃったように、実際には地域のものを生かして組み立てていったものが、健康にも良かったという形だと思うのです。私もちょうどこの週末土日に学生と農家民泊をしてきました。地域の方からいろいろなことを学んで、ある意味では心も育つというところがありまして。それは栄養だけで決めるものではなくて、精神的な癒しだったりが非常にあるものなので、ただ栄養バランスが整っていて日本型食生活ということではなく、むしろその前のところを大事にさせていただいて、先人の知恵が息づいた食べ物の生かし方だったりすることがたくさんあるので。それを伝えるというのが結局は食育に一番役に立ったり、農林水産物を大事に使っていったりすることにつながるような感じがありまして、そのところがぜひ含まれるような提言になっていけるといいと思っています。以上です。

上智大学 奈須委員 （以降、奈須委員）

上智大学的那須です。

今のご議論からすれば全部そろっているかなと思って見ていましたが、果物も入れたほうがよいと思います。その部分が入っているかどうかは、恐らく各立場の方が気にされると思いました。よろしくお願いします。

最後の方の提言のところでちょっとよくわからなかったのが、4の（2）のオのところ。6ページ目の下のほうになります。「若者などの関心の低い層への働きかけに当たっては、情報とともに食材そのものに興味を持つなど様々なきっかけをつくる」というところで、具体的なイメージが湧かなかったのですけれども。趣旨はわかるのですが、食材そのものに興味を持つことは大事なことです。では、具体的にどんなイメージなのか湧かなかったということです。

最後に出た食の安全、消費者の食の安全に対する関心は、今後食育をやっていく上で、あるいは食に関する政策を進めていく上でかなり大事なことになると思います。食の安全を、消費者も含めて国全体でどのように形成していくか。世論とか産業の仕組みとか流通の仕組みなども含めて、とても大事なことだと思っているのですけれども、食の安全への情報提供、今は情報提供でもいいのかな。でも今後、消費者が食の安全を一方的に要求して、生産者なり政策なりにとにかく用意してくださいという受け身の姿勢では弱いだろうし、関心の持ち方というか、質を変えていく必要があると思っています。それはまさに今後食の安全の問題を、食育、特に学校教育を中核にした長期的な食育の中でやっていくべきことで、家庭科を初めいろいろな領域で総合の中で取組むべきことでないかと私自身も思っています。例えば欧米などにあるような地域支援型農業に行くような、つまり消費者が生産者と一緒に食の安全を確保するという動きがいろいろな形でもっとこの国の中で起こってくるといいと思っています。教育ファームなどをやることでそういう意識は出てきているけれども、教育ファームも含めて、消費者も生産に責任を負っているというか、そういった意識にどこまで持っていけるかということが、今後非常に重要なことだと思います。食の安全に関するところが一番それを要するし、消費者にとっても切実性があるし、実際の行為もしやすいところなのかなと思います。ここは、今回この政策推進の中でひとつ工夫のしどころ、知恵の絞りどころかなと思いました。

中澤委員 ありがとうございます。それでは、松本委員。

松本委員 日本型食生活の定義という中で、日本気候風土に適した多様性のある食というのがあると思うのですけれども、そのような定義をつけていながら、食材に関しては国産であるとか輸入であるとかという大きな括りになってしまうのが、何となく乱暴だという感じがします。日本にはいろいろな郷土、文化などの背景に立った食の使い方というものがあると思います。それを含めてもう少し郷土食などがコンテンツとして入ってくるといいのかなと思いました。

中嶋座長 ありがとうございます。

それでは最後は私なので一言申し上げたいと思います。日本型食生活について、例えば農水省の説明だと、PFC バランスがこうだという説明が非常に多くて、それが先行してしまうといけないのではないかな。栄養というのはもっと多面的とい

いでしょうか。いろいろな観点から栄養と健康の問題を考えないといけないので、深みのある日本型食生活の議論ができるような定義を考えていただければと思います。

ただ、それが例えば、健康にはこういう栄養素がいいとか、それが入っているといって急にそれを食べてしまう、買ってしまうというような活動を助長するようなやり方ではなくて、地に足が着いた考え方が食育の中でつくられていくということをお願いしたいと思います。その際に特に栄養学的に非常に進歩していて、いろいろな科学的情報もあると思いますので、そういうものをきちんと反映したものにつくっていただければと思っています。

一方で、食育に絡めることでありますけれども、食べることに皆さんにもっと興味を持っていただけるような、そして食べるという行為から食品とか食材に興味を持っていただき、さらにその食材を提供する農というものに対して興味、関心を持ち、それをどうしたらいいのかという実践に結びつくような、そういった食育を推進していただければなという風に私は思っております。

中間とりまとめにおいては、先ほどちょっとお話にあったことですが、セグメントを現時点でこんな風に決めていいのかということは、先ほどの議論からやや疑問に思うところもございますので、せっかくこのようなしっかりしたアンケートをされていらっしゃるの、こういったセグメントに分けたことについてきちんと説明ができるような分析を、ぜひ進めていただければと思います。

中間とりまとめとしてのタイミングもあると思いますので、時間との勝負でやっておりますけれども、頑張っていただければ大変ありがたいと思います。

武見委員 中嶋先生のご意見を聞いていて思ったことを一つだけ追加させていただきます。このとりまとめの最後の6ページですか。ここにも「体験活動を通じた食と農林水産業の理解増進」、いわゆる農業体験等のことが書かれていますが、これは実は広い意味でいう作物を育てて食べていく、まさに生産物に関わることだと思うのです。

基本的には、このような体験でとれたものを自分たちで簡単な調理をして、食べることにつなげてこそ意味が出てくるということを考えると、一方で先ほど出てきた食の外部化に対応して、手づくりではなくても、外部サービスを上手に使うというのは、取りようによっては矛盾する方向性を出していくことになる

思うのです。でも両方必要だというのが現実だと思うのですけれども、それがちぐはぐにならないようにうまく統合された形で提案できていくと、すごくいいかと思います。やはり自分たちの食事を作って食べるということは人間の基本である、と、石毛先生が、いつも食文化の視点からおっしゃっているあたりが、まさに農林水産省の食育として大事にしないといけない柱の1つかなと私は思います。

中嶋座長 ありがとうございます。今いろいろな意見がございましたが、時間も限られてきたので、もう少しご発言いただいたこともあったかと思います。それは事務局の方に後でお伝えいただき、事務局の方も積極的に聞いていただいて、今後の中間とりまとめの作成に生かしていただければと思います。

現段階ではこの中間とりまとめは、座長と農林水産省預かりということにさせていただき、その上で検討した後、この資料の修正を行った際には、委員の方々にもご報告いただくということにさせていただきたいと思います。

道野 それではご指摘いただいたところについて、少しお答えというよりは今後の方向性について、簡単にご相談させていただきたいと思います。

水産物に関しては、明らかに摂取量が減っているので整理させていただきたいと思います。

牛乳の問題について、和食の議論ではそういうこともありますけれども、これは日本型食生活の話なので、牛乳・乳製品とセットで考えるということで整理させていただければと思います。

食育に関して特に関心の薄い層に入っていただくという場合には、やはり食品、食べるところから入ってもらおうというのが非常に重要だと思っています。まず食材に関心を持っていただくというのは、そういうところですね。それととりまとめの1つ前の部分にも書いているのですけれども、生産者のメッセージを通じて、食材に興味を持っていただくという働きかけが、まずは入口なのかなと考えています。

1つ外部化の話と、もう1つ、地域のものを組み合わせて日本型食生活を実施していくということの2つのバランスをどのようにとっていくかということがあけるわけです。もちろん現実として、外部化を活用しなければならない人たちもいるわけです。ただしやはり食べるという入口のところで、国産の農林水産物、地域のものについて考えてくださいということを呼びかけ、進めることが大事なの

かなと考えます。

果物についても書かせていただきたいと思います。

農林水産省が食育で進めようとしていることは、そういった日本型食生活もそうですし、消費者に生産から加工流通、そして適正な食料消費というところまでトータルで理解していただくということが大事だと思っており、そういった前提で進めていきたいと考えています。

安全性の問題に関しては、最初にご指摘いただいた、消費者が一方的に要求するということは非常によくないといえますか。結局行政であっても食品の安全性を保証することはできないわけです。むしろどういう仕組みでどのような科学的根拠で安全を確保していくのかということについて、しっかり理解していただくということも大事です。また、そういったことを役所だけでなく、食育の実践者の方たちからも正確な情報提供をしていただけるような情報の整理ということも必要と考えています。

そういった意味で、今回郷土食というか、和食、特に地域における食文化の保護継承ということで手引きをつくろうとしているわけです。もちろん日本型食生活というものは、和食の継承にもつながりますというメッセージをしっかり出していきたいというふうに考えています。

またそういう意味では、栄養の話は、武見先生がおっしゃったとおり、まずは日本型食生活というものについて、地域、国内の生産物というものをまず活用していきましょうというように入口で整理をしつつ、ごはん食での消費者のメリットということも明確にしながら理解をしていただくということが大切なのかなと思います。

最後にご指摘いただいたセグメントの件ですけれども、中間とりまとめで恐らく例示というような置き方にして、さらに三菱総研で緻密なものを最終とりまとめまでには仕上げてくれると思いますので、中間とりまとめでは例示的、典型的なものをわかりやすく書くということを重点に整理させていただきたいと思っています。以上です。

中嶋座長 ありがとうございました。それでは、議題2の1番目の課題については、これで議論を終了させていただきたいと思います。とりまとめのほうをよろしく願います。

事務局からご案内があったときに、延びるのではないかということを事前にお話しいただいていた。そうせざるを得ない状況になっていまして、誠に申しわけありませんが、よろしくお願いします。目安として次の課題を15分ぐらい、その次の課題を15分で3時半までには終了するという形で進めたいと思いますので、皆様ご協力をよろしくお願いします。

それでは、「教育ファーム等体験活動の国産需要拡大のための効果検証について」、事務局から説明をいただきたいと思います。

株式会社三菱総合研究所 濱田 （以降、濱田）

事務局の濱田より説明させていただきます。教育ファームの調査につきましては、中間報告という段階でございますので、かいつまんでのご説明にさせていただきます。

まず資料3-1と3-2をご覧ください。こちらは最終の設問となっております。資料3-1はウェブでの調査をしております全体版で、資料3-2が現在教育ファームの方々にお配りしております、体験者の方を対象とした設問となっております。

前回の委員会でご確認いただきましたところから大きく変わった点は、資料3-1を1枚めくっていただきまして3ページ目(3)-1、(3)-2というところで体験に参加したことがある方とない方の理由を加えています。

さらに最後のページになりますが、地産地消や国産品の消費に対する意識・行動変容、食・食文化の意識・理解といったような設問項目ですが、これは(1)(2)という形で普段意識していることをマルチで選んでいただく。また、農林漁業に関する体験活動に参加したことがある方につきましては、体験活動に参加したことをきっかけにより強く意識するようになったことというものをマルチで選んでいただくという設問に、少し補正しております。

先ほど資料2のシリーズでご説明いたしました、需要予測のアンケートと一緒に教育ファームのアンケートを実施しておりまして、資料3-3にその速報の結果をご報告申し上げます。

1 ページ目の母集団の構成は、需要予測部分と同じなので割愛させていただきます。2) 単純集計の結果として、全体の集計結果を載せております。こちらの中で特に注目すべき結果をかいつまんでご紹介いたしますと、例えば5ページ目

の農林漁業の体験活動に参加することになった理由と、農林漁業の体験活動に参加しない理由という設問の結果ですが、こちらは問 36-1 で農林漁業の体験活動に参加することになった理由としましては、友人・知人に誘われたからであるとか、会社や地域の行事で参加せざるを得なかったであるとか、子供が参加したからといったような、受動的な理由が過半数を占めております。

さらに下に行っていただきまして、農林漁業の体験活動に参加しない理由としましては、きっかけがなかったという方が過半数を超えておりますので、きっかけをつくってあげればどんどん農林漁業の体験をする方が増えていくのかなというようなことになります。

また次の7ページ目をめくっていただきまして、農林漁業の体験活動に参加したことをきっかけにより強く意識になったこと、機会が増加した行動、強まった状況というものですが、こちらはマルチで選んでいただきますと、結構上の、「なるべく日本産を選んで食べる」であるとか、「食事はなるべく残さず食べる」「野菜を多く食べるなど栄養バランスのとれた食事を心がける」といったような食事の食べ方であるとかバランスに対する意識、このようなものが上がりましたと答えた方が、一番多いような傾向となっております。逆に少ないのが地域の祭りの運営であるとか近所のネットワークといったような、地域とのつながりに関する設問は、若干回答結果が低いという結果が出ています。

次をめくっていただきまして9ページ目、問 41 からのシリーズが同じ種類の食べ物で日本産と外国産がある場合の購入についてというところですが、特に意識して日本産を選んでいるという回答が食品により分かれた結果となりました。問 12 の米は、常に日本産を選んで購入している、日本産がなければ購入しないという方がほとんどとなっていて、それ以降の肉類であるとか魚介類、野菜、果物といったものは若干それよりは日本産と外国産を考慮されながら選んでいる様子が見てとれると思います。

次をめくっていただきまして、12ページ目から、先ほど道野情報官からも中間とりまとめのご紹介をいただいたのですが、日本産を選ぶ理由としては安全であるというものが全ての食品群でトップとなっております。また、15ページ目以降、外国産を選ぶ理由なのですが、こちらは価格が安いという回答がトップとなっております。おおむね2位が安全であるということなのですが、唯一17ページ目の

果物で、おいしいというのが、安全であるというのを上回っており、「もの」によって皆さんいろいろ選んで選択しているのだという様子がわかると思います。

単純集計の結果としては、以上のようなところが注目すべき点だと思います。24ページと39ページ目をご覧になっていただきますと、こちら以降、農作業の体験の有無であるとか、農林漁業の体験活動の種類別のクロス集計結果となっております。合わせて資料3-3別紙という1枚紙と一緒にご覧いただきたいのですが、全てのクロス集計につきまして有意差検定を行いました結果を、星取表でまとめたものでございます。カイ二乗検定を行いまして、信頼区間95%水準で有意差があると出た設問にマルがついています。ご覧になっていただきますとわかりますように、性差では3項目以外は全て有意差がある。年代差では全ての設問について有意差が出ています。

もとに戻って資料3-3の24ページをご覧いただきますと、かなり年齢・性別の構成が変わってきております。これだけ少し性差、年代差での有意差があり、さらに体験の有無によるクロスをかけたところ、母集団の構成が変わってきておりますので、ちょっと何らかの補正をしないと農作業の教育ファームの効果による意識の変化であるとか行動の変化というところは少し語りづらいところがございますので、只今進めております紙のアンケートが返ってきましたら、併せて補正を行いまして改めて比較させていただきたいと思います。

紙のアンケートの依頼状況ですが、こちらは委員の皆様方のみのお配りとなって恐縮ですが、お手元の机上資料でクリップで1つにとめられているものがあるかと思います。こちらのほうをご覧になっていただきまして33団体で今ご協力をいただけるというお返事をいただいております。票数としましては1,455票と書いておりますが、つい委員会の始まる直前にもご協力のご連絡をいただきまして50票ほど追加になっておりまして1,500票以上は確保できる状況になっております。こちらは11月までの間で随時ご返信をいただくこととして進めておりますので、こちらの結果が出ましたら、改めてまた補正の方法など、ご相談させていただきまして、分析を深めていきたいと思っております。説明は以上でございます。よろしくお願いいたします。

中嶋座長　ありがとうございました。今ご説明いただいたことについて何かご質問、ご意見ありますでしょうか。

松本委員 データのことで教えていただきたいのですけれども、問 37、45 ページです。

教育ファームなので属性がちょっと違うのかなと思いましたけれども、上から 4 番目、家庭菜園とか市民農園とか、基本的に通常主体的に自分たちで、例えば農作業を行うということになると、年に 1 回程度というのは非常に違和感があるというか。こういう家庭菜園とか市民農園を体験されている方は、ほぼ年単位では相当利用されていることが非常に多いのですが、これがそんなに大きくデータとして反映されていないのは、ある意味イベント的なものですか。

濱田 例えば市民農園で収穫体験などが開催されるような時に、たまたま参加された方であるとか、例えば保育園、幼稚園の行事などで市民に開放されたイモ掘りとか結構年に 1 回ぐらいされているところがあるのですけれども、恐らくこういったものを意識されている可能性はあると思います。

松本委員 自分たちで何かをつくるというより、そういったものが。

濱田 そういうものが入ってしまっている可能性があります。

中澤委員 中澤です。基本的な確認をさせてください。この体験というものは定義としてどんな感じでとらえたらよろしいでしょうか。

濱田 体験としましては、資料 3-1 をご覧いただければと思います。3 ページ目になります。体験の種類を聞いているところだと、(2) にあります。例示を挙げながら当てはまるものがあつた場合にマルをつけていただくという形にしております。また、農林体験の有無というところも確認のために聞いているところがございまして、7 ページ目です。こちらが教育ファームの体験をしている方というのを落とさないように入れている設問ですが、こちらですと、「あなたは実際に農林漁業者の指導を受けながら、一連の農作業などを体験したことがありますか。当てはまるものをひとつ選んでください」ということで、例えば米作り体験であるとかさつまいもを収穫して農家の方から由来や苦労話を聞くといったような、ある程度内容がイメージできるようなものを挙げて、ご自分に当てはまるものを選んでいただくという形でお伺いしております。

中澤委員 頻度については合計ということでもいいのですね。幾つか複数の種類の体験をされた場合も。

濱田 そうです。頻度につきましては 4 ページ目の一番上の (4) の設問になりますが、こちらは括弧書きで注を入れておりますとおり、複数の主催者が実施するも

のに参加している場合は合計で回答してくださいという形でお尋ねしています。

中澤委員 これは現在という感じですかね。

濱田 そうですね。現在、今年、今現在ということです。

中嶋座長 ほかにいかがでしょうか。私は先ほど発言したときに、食べることに興味を持ち、食材に興味を持ち、農に興味を持つとお話をしたのですが、そのように興味を持っていくのではないかとというある種の仮説なのですが、これは逆で、農の体験をすると食材に興味を持ち、食べることに興味があるという逆方向の流れがあるんじゃないかということを検証しようということですね。

濱田 あるいはもともと持っていたものがさらに深まるという形になるかもしれません。そこはまた体験者の方の票数が集まってから深めていきたいと思っています。

中嶋座長 そのときに、さっき武見先生がお話されて、収穫してそれを料理して食べてみるというようなことが、より今のような意識を強化するといいますか、例えば松本委員はどういうふうな取組みを实际されていらっしゃるのか。例えば皆さん現場で農業体験をした上で興味深いお話を伺うと、今のような意識のサイクルといましようか、つながりが出てくるのではないかと思うのですが、そんな取組みをされていらっしゃいますか。

松本委員 私たちはステージごとにいろいろな農作業体験をやっていただいています。収穫体験もそうですし、いわゆる食育にまつわること、また年度を通じて播種から管理から収穫まで体験していただくなど。あとは先ほど中澤先生がおっしゃったように、農泊とかの推進など、それぞれの場面に応じて展開させていただいています。

ただ収穫してもらうということだと、そのまま食育につなげるのはなかなか難しいと正直思っています。やはりそこに生産者の方々の蘊蓄が入ったり地域の思いがあったり、そういうのが非常に重要で、そう考えると、先ほど日本型食生活の話がありましたが、日本型食生活の接点として農家民泊、農泊というのは非常に力になると思います。逆に言うと例えば生活を通して食育を学ぶいい機会になります。一方、最近何ともいえないのが価格の設定とか条件次第によっては、農家民泊でも結構ドライな生産者がいて、お子さんたちを受け入れてもそこで出てきたのが冷凍のハンバーグだったりすることがある。それはちょっと異例とし

まして、一般的に生産者の方々というのは、自分たちで、例えば旧来からの保存の方法であるとか食材の保存、あとは旬とかそういったものを中心に食生活を繰り広げていらっしゃるの、農泊への興味、農泊への期待は大きいのかなと思っています。

ただ一部では、生産者からすると農泊は結構負担になることも事実なので、その辺は逆に農業への関心度というものを、参加する側と生産者側の両方から測ると非常におもしろいのかなと思います。

濱田 ありがとうございます。教育ファームの中には、大根農家さんでその後、切り干し大根を作ったりというようなどころまで含めて体験をしているところもあるのですけれども、そこまでそれぞれのファームさんの活動を詳しく分析して、さらに票数を分けてというところができるかというのは、ちょっと現実的にはもしかしたら難しいかもしれないのですけれども、個別の事例、どういった活動がされているかというところをあわせて考察で検討していただきたいと思います。ありがとうございます。

中澤委員 長野県短大の中澤です。短大生を連れて農泊を行って3年目になるのですけれども、いろいろ手づくりで試行錯誤しながらどうやったら効果的かということをも自分自身も確認しながらやらせていただいています。

そこでは中学生、小学生とかの修学旅行の受け入れが始まっています。2泊3日だったり1泊2日だったり、そして自然体で受け入れようということになっている。農家の方たちもノウハウを蓄積しながらやっていらっしゃる、農家だけでなくIターンで暮らしていらっしゃる、もともとは会社員だった方でいろいろなさっている。だから余り縛らないでやっていらっしゃるのですけれども、受け入れ方やノウハウは非常に参考になって、そして農泊をして一緒に生活をさせていただくと、こういう食べ方をするのかとか、こういう生かし方をするのかとか、学生たちも昼間とった野菜をおやきにして食べるとか天ぷらにして食べるとか、新鮮で美味しく、かつそのときの交流とかが非常に心に残って、たった1日ぐらいですけれどもお別れのときには泣き出す学生もいるような感じです。

ですので、農泊は先ほどおっしゃったように、効果的な手段であって、今は修学旅行などで少し増えてきているところです。取りかかりとしても非常に広げて

いきやすいかなという感じもありまして、またそういったこともやっていらっしゃる教育ファームの方もいらっしゃると思いますので、ノウハウがあったら蓄積されると、それと先ほどおっしゃったようにやる方と受ける方といったところ。あと子供だけじゃなくて子供の親まで、運動会にできた農産物を持って行って売ったりとか、卒業式に呼ばれたりとかだんだん展開していったうまくやっていらっしゃるところもあるような気がします。ちょっと外れてしまったかもしれませんが、参考にしていただけたらと思います。

濱田 ありがとうございます。

中嶋座長 それでは、この課題についてはここで終了させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

それではこの後のとりまとめの参考にしていただければと思います。

続いて、もう一つの議題ですが、「地域の伝統的な食文化の保護・承継の実態調査について」、事務局より説明をお願いいたします。

株式会社三菱総合研究所 浅野 （以降、浅野）

事務局、浅野よりご説明させていただきます。資料4と机上配付資料の最後についていますA3のリストをもとにご説明させていただきます。

こちらは最終的なアウトプットといたしましては、地域の伝統的な食文化の保護・継承手法に関する手引きをつくるという形になっています。そのための事例の調査ですけれども、資料4にございますのが、実際にヒアリング先に配付するヒアリング項目となっています。

こちらを見ていただきたいのですが、まず1番目の項目としては全体の取組み内容について、2番目の項目としましては、各団体が考える食育の考え方ですとか、取組みにおける食育の位置づけなどについて調査いたします。

次に3番目の取組みの効果につきましては、取組みを行うことでの人々の意識や行動の変化や経済的な効果について調査をしようと考えています。

4つ目、こちらは取組みの工夫や課題ということですが、今回、選定をする予定になっております地域に関しましては、実際先行事例ということで調査させていただきますので、成功に至るまでの工夫、課題、あとはその解決の仕方といったところを調査させていただきます。

5番目は手引きについてどういった必要があるのかとか、手引きの内容に関す

る希望というところについて伺う予定です。

最後、6 つ目としましては、食育に関する国や地方自治体に対するご要望をお伺いする予定でございます。

こちらのヒアリング項目について、A3 の資料にございます 10 カ所に対して調査したいと考えています。ヒアリング項目と合わせまして、本日ご欠席の江原委員、中澤委員にご相談させていただきながら選定しております。ポイントといたしましては、まず全国を横断的に選定しているということ。あとは実際、取組みに関する実績が十分であるところを選んでございます。もう一つ前提としておりますのは、食材、特定の野菜とか果物というのを保護しているというわけではなくて、その食材の食べ方や調理の仕方、また地域の文化というところに何らかの形で関係しているというような観点で選定しております。

こちらの 10 カ所に対して、先ほどご説明させていただきましたヒアリング項目を伺うのですけれども、10 カ所それぞれについて特徴がございます。一番右のオレンジの部分にヒアリングの重点ポイントというところがございます。例えば上からご説明させていただきますと、1 つ目の地域ですとさまざまな形での継続的な子供への食育というところについて伺えればと思います。

2 つ目は高校生を対象とした食文化の取組みがございます。

3 つ目は特定の食材料理にかなり着目した保護・継承活動をされているということで、こちらの学び、工夫というのを調べていく。

その下の 4 つ目ですと、自治体や旅行業者や料理人など多くの関係者も巻き込んだ取組みをしているということで、お伺いできればと考えています。

5 つ目は教育ファーム事業として食育のあり方と工夫というところがございまして、こちらについてもお伺いできればと思います。

6 つ目は食文化のデータベース化ですとか、こちらの地域はいろいろなところでも取り上げられているぐらいかなりの成功事例ということでございます。そこに至るまでのプロセスに着目して伺えればと思います。

7 つ目は、日本の食文化の特徴である発酵食品です。こちらでも聞いたほうがいいのかというお話もございまして、聞かせていただこうと思います。

8 つ目は観光と合わせていろいろなキャンペーンや取組みをしているということで、こちらについてもお伺いできればと考えています。

9 つ目は自治体で条例などを作るといった取組みをしているあたりを聞ければと考えています。

最後 10 番目に関しては、特に家庭料理に着目をした取組みや、人材育成の取組みということについてお話を聞かせていただければと考えております。

以上 10 地域に関して、特段のご意見がなければ、本日の委員会で承認をいただき次第、各団体にアポイントをとり、大体今月から 9 月の中旬までに各ヒアリング先にヒアリングし、次回 11 月の検討会までに手引き案を作成するという段取りとさせていただければと考えております。ご説明は以上になります。よろしくお願いいたします。

中嶋座長 ありがとうございます。今の説明についてご質問、コメント等ありますでしょうか。

武見委員 ヒアリングの 3 番のところの効果ということに関係すると思うのですが、地域で取組んでいることなので、地域の食文化がその地域の人の中にどのくらい波及したかということ。つまり、関心が高くて集まった中に参加した人の範囲内でとか、興味のある一部の食育として知られているというのではなくて、やはり県なら県、市なら市、町なら町にどのくらい波及しているかというあたりについて、どうとらえていくかというあたりについても、ぜひ効果のところで聞いてきてくださることが重要なと思います。

浅野 アドバイスありがとうございます。その点に関しましては、特に重点的にお話を伺えればと考えております。ありがとうございます。

中嶋座長 ほかにいかがでしょうか。

表の中の取組み主体というのが、例えば何々研究会とか何とかを考える会というのが並んでいますが、ここはどなたにお話を聞くのか分かるとイメージが付きやすいのですが、8 番と 9 番に関しては県とか市と書いていますね。これは具体的にどなたにお話を伺うことになりますか。

浅野 まだ直接コンタクトをとっていないので、どこまで私どもの要望にお答えいただけるかというところはわからないところではあるのですが、まず直近のご担当者にお話を伺えればと思います。また、それ以上に、成功に至るまでに特にかかわっていらした方というところで、できればお話を伺わせたいということをお先方にお伝えした上で、お答えをいただければと考えております。

中嶋座長 これはある種窓口がここにあるのであって、実践している方がインタビューされる方になるわけですね。

浅野 はい。そこもちろんご担当者としり合わせをしながら、実際にヒアリング項目にご対応いただける方がどなたなのかというところも合わせて、まず窓口にコンタクトをしようと思っております。

中嶋座長 もちろん上のほうの何々会というものも行政のサポートがあった上で活動されているので、当然、市とか県とかの方にもお話を伺うということになるのではないかと思います。

浅野 そこも合わせていろんな方にお伺いできればと思っているのと、ちょっと前後してしまいますが、まずは江原先生と中澤先生に、そこでどういう方がいらっしゃるかとということを事前にお伺いできればと考えています。あとは実際にこちらの 10 カ所と決まったら、先生方にご紹介いただきたいという旨をお伝えしております。

中澤委員 長野県短大の中澤です。座長さんからいいご指摘をいただいたと思います。主体の人だけでなくそれを客観的にサポートしていらっしゃる行政の方とかから伺っておくとより具体的にというか、わかりやすいところも出てくると思います。先ほど武見先生から波及の効果ということで、それこそある段階からすごく広がったといったところもあると思います。そのターニングポイントが何だったということが、非常に手引きに参考になるかと思いましたが、取組み主体としてどなたと、あとどういう方に聞くかというのを計画的になさらないと、多分日程的に厳しいと思いますので、そこはまたご検討いただければと思いました。

浅野 中澤委員、ありがとうございます。また今後ともご相談させていただきながら進めていければと存じます。ありがとうございます。

中嶋座長 あとは食文化の背景になっている要素ですけれども、例えば行事食のようなお祭りがコアにある場合もあるでしょうし、場合によっては伝統野菜のような食材が文化の一番大事な要素となっている場合もあるのではないかと思います。ほかにもっと要素があるかもしれませんが、聞いてくるときに種別して、あぶり出していいただければと思います。

浅野 ありがとうございます。先ほどご説明をはしょってしまったところですのですけれども、机上配付資料の緑、紫のところ、こちらはインターネットで調べ

た範囲でのチェックになっています。例えば緑の行事食なのか普段の食事なのかというところで幾つか類型化できると考えています。あとは取組み対象で、実際にどこで行っているのか、学校なのか地域なのかというところでも幾つかのパターンを伺えるようにしております。実際に聞いてみて類型ができるものなのかというのをまず検討しないといけないと思うのですけれども、こういった形でパターンを考えつつ、手引きに落とし込んでいければと考えております。

中嶋座長 この問題は行事がなくなってしまうたら、食文化はなくなりますし、伝統野菜をつくる人がいなくなればその食文化はなくなってしまうので、それを調べておかないと持続性があるかないかの判断ができない。では、そのためにほかに何を活動すればいいのかという、伝統野菜をつくってくれる方を育成するとか、そういったことにもかかわる。行事に関しては場合によっては総合学習でそういったものを維持させるように、子供に教育するということも必要なかもしれないので、そういった広がりを持ったものにしていただければと思います。

浅野 ありがとうございます。そういった観点も大事にしながら進めていければと思います。

中嶋座長 ほかによろしいでしょうか。

それでは、ただいまのことを踏まえながらご検討、それから調査を進めていただければと思います。

3 時半になりました。一応用意した議題は終了しましたが、最後に事務局から連絡事項がありますか。

池田 本日は先生方に貴重なご意見をいただきまして、まことにありがとうございます。事務的なご連絡も含めまして今後のお願い等がございます。

まず本日の議事録の確認をお願いしたいのですが、23 日をめどに先生方にお送りいたしますので、恐れ入りますがご確認いただければと思います。お返しいただく時期ですが、29 日をめどに事務局宛にお返しいただければと思います。

それから第 3 回の検討会は 11 月を予定しております。ちょっと時間が空いてしまうのですけれども、また日程調整等もさせていただければと思います。第 3 回の検討会では、まず需要予測の部分に関しましては、分析の最終のご報告と、ご意見をいただくというところと、教育ファームに関しましては、今回一般層向けのアンケートをご説明させていただきましたが、紙でお配りしている経験者向け

のアンケートの結果を合わせ、ご報告させていただければと思います。

あと、食文化に関しましては、今回ご議論いただいた内容を踏まえまして、ヒアリング調査を実施してまいります。その上で、手引きの骨子の部分を先生方にご議論いただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

また最後に事務的なことですけれども、交通費の精算書類を机上に置かせていただいておりますので、捺印あるいはご署名をお願いできればと思います。

それではこれもちまして第2回「食育推進施策に関する有識者会議」を終了させていただきます。本日は長時間にわたりましてご議論いただきまして、誠にありがとうございました。また今後ともご指導のほど、よろしくお願いいたします。

あと、資料が多くなっておりますので、宅急便でお送りいたします。ご希望の場合には机上に置いてお帰りいただければと思います。よろしくお願いいたします。

(会議終了)