

# 食育について

2006年5月1日

神戸シルバー大学院 (SGS)

食育チーム

古西啓祐・長谷川博・藤田祥男・村山一弘

るあこ育食了へをま育もま育皆ま育村

# 了へをま育もま育皆ま育村

日十月己年8005

(202) 書物誌(202) 2009年11月

△一モ育食

△一山林・畏狩田蕪・朝川谷員・芥習西古

# 食育とは

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. 食の改善                               | 2  |
| 1) 食生活の変遷                             | 2  |
| 2) 日本型食生活                             | 2  |
| 3) 家庭と食生活                             | 3  |
| 4) 子供と食生活                             | 5  |
| 5) 健康と食生活                             | 5  |
| 2. 食の教育                               | 6  |
| 1) 学校給食                               | 6  |
| 3. 食の安全・安心                            | 7  |
| 1) 基本的な責任と役割                          | 7  |
| 2) 食の安全・安心について                        | 7  |
| 3) リスクと安全性について                        | 7  |
| 4. 食育に関する制度                           | 8  |
| 1) 「食料・農業・農村基本法」本年(2005年)5月の見直し後の基本計画 | 8  |
| 2) 食育基本法                              | 8  |
| 3) 食生活指針                              | 9  |
| 5. 食育の取り組みについて                        | 9  |
| 6. 兵庫県の取り組みについて                       | 10 |
| 7. 「食の安全・安心と食育に関する条例骨子案」応募            | 16 |
| 8. まとめ                                | 16 |

## 食育について

食育とは国民一人一人が生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と、食を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習等の取り組みを指す。

食育の議論の背景には、戦後社会経済情勢がめまぐるしく変化し日々忙しい生活を送る中で人々は毎日の「食」の大切さを忘れがちであるが、我が国の食生活は伝統的な主食である米を中心とした食事から、肉類や脂肪の摂り過ぎによる栄養の偏りが、肥満や生活習慣病の増加となり伝統的な食文化の喪失、生産者と消費者の乖離等の問題に加え新たに「食」の安全・安心を脅かす出来事が相次ぎ「食」に対する信頼が大きく揺らいでいる。人々は食生活の改善の面からも「食」の安全・安心の面からも自ら「食」のあり方を考えることが求められている。

食育とは非常に幅広い内容を含んでおり、何を問題として食育に取り組むかは取り組み人の問題意識によっても異なってくる。

また食育は正に食の教育全てを指す言葉として使われ、この広範囲な食育を要約すると「食の改善」・「食の教育」・「食の安全・安心」に大別される。

食育は手段であって目的ではないと結論できる。

### 1. 食の改善

最初に「食の改善」について食生活の経緯や現状とその問題点を検討してみたい。

#### 1) 食生活の変遷

明治以降西洋文化の流入により食生活は料理や食品も漸次洋風化したが、一部上流社会層に限られていた。やがて所得水準の向上や食品産業の発達等で一般庶民の間にも広がりを見せ、外来のメニュー(ライスカレー・とんかつ等)が日常の食事として普及して行った。その後昭和の戦中戦後の飢餓時代を経て、高度成長期をむかえ資本の自由化、貿易の自由化に伴い成熟した食生活、いわゆる飽食の時代となる。

食事内容も従来のも米、野菜を中心とした日本型食生活から欧米型食生活となり、外食産業や加工食品の増加等、日本人の食生活を変える大きな転換期となる。

これに伴う栄養過多や食習慣の変化は、日本人の体質に合わないため健康面や医療面で現在深刻な社会問題となっている。

#### 2) 日本型食生活

四季の変化に富み豊かな太陽と水に恵まれた独特な風土の我が国は、米(穀類)を中心とした新鮮な野菜や水産物等多種多様な伝統食材に嗜好や味を育くみながら季節感や地域の味わい、素材の質や鮮度を大切にすることで固有の食文化を形成してきた。

日本型食生活とは

- ① 四季折々の野菜や魚などの持ち味を生かした調理技術
- ② 優れた食物の取り合わせの方法

- ③ 農事歴の節目と結びついた特別の食事に由来した暮らしに潤いをもたらす様々な行事食
- ④ 自由な食べ合せによる様々な味の組み合わせ方
- ⑤ 伝統の中で育てられた合理的な箸使い

など日本独特の食文化が培われ継承されてきた。今こうした伝統的な食文化や日本の「食」が失われる危機に直面しており、地産地消運動を主軸とした日本型食生活の復活が望まれている。

世界が注目している「健康にいい食事」は、日本の伝統食といわれていることを重く受け止めたい。

### 3) 家庭と食生活

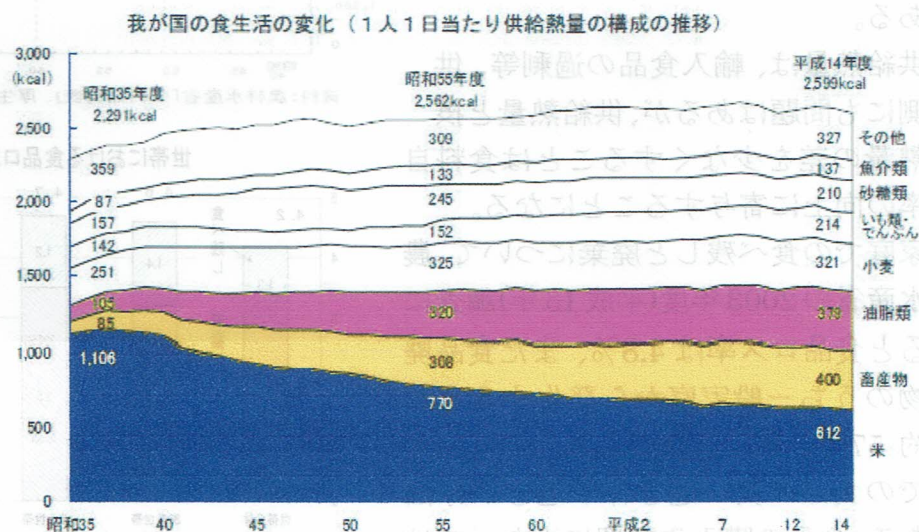
食生活の原点は家庭にあり毎日の食生活における家庭の役割は重要である。

家庭生活も食生活の変遷と軌を一にして戦後の我が国の家族制度は大きく変貌した。大家族主義が崩壊し核家族化していく過程で、旧来の同じ屋根の下で共に暮らして年長者から教えられた日常生活の中での生活の知恵や食習慣が引き継がれることなく途絶えていったのである。

一方家庭のライフスタイルも転勤等による主人の単身赴任や土地の高騰による遠隔地に住居を構えることに伴う通勤時間の増加、また子どもの塾通い、主婦のパート等による食事時間のズレ、バラツキによる個食・孤食化が進み一家団欒の食事が困難になった。

当然主婦の社会進出は家庭での食事(料理)に要する時間が制約され外食に依存した食生活となり、栄養バランスの変化へと繋がって行く。

次の図は国民1人当りのカロリー摂取量と食物構成の変化を表したものである。1960年(昭和35年)から1980年(昭和55年)にかけて10%強の増加だが、1980年から2002年(平成14年)にかけてはほぼ横ばいで推移しながらも中身は大きく変化している。即ち1960年摂取カロリーの半分48%を米から摂取してきたのに対して2002年には24%にまで減少し、これに変わって畜産物、油脂類が増加した。



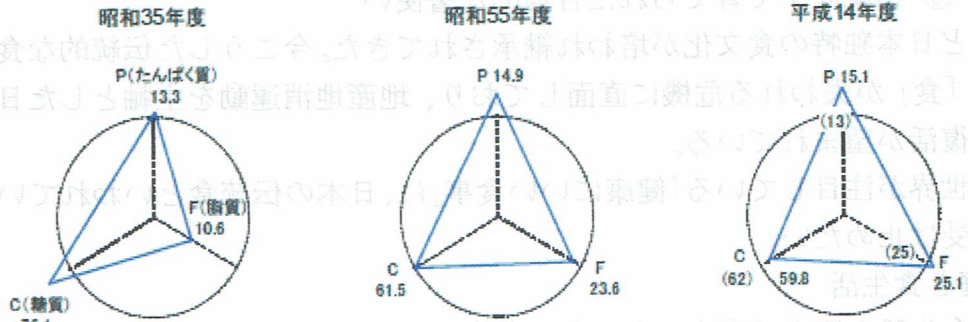
(資料)「食料需給表」

(参考)米・畜産物・油脂類の合計(色塗りの部分)の水準にはほとんど変化はない。

主食のごはん(米)が減少(昭和35年度から4割減)する一方で、畜産物(同約5倍)、油脂類(同約4倍)が増加してきたことが分かる。

下図は栄養バランスの変化を示したものである。

図17 栄養バランスの推移 (%)



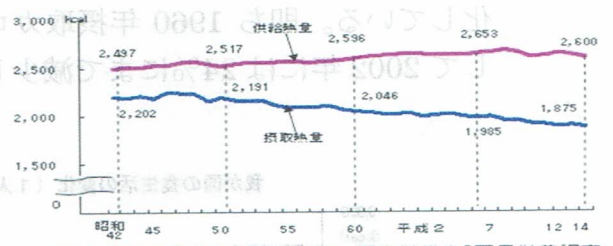
(資料) 厚生労働省「国民栄養調査」、「第6次日本人の栄養所要量」  
 (注) 適正比率は、年齢階層ごとに異なっていることから、(平均値)は以下のように求めた。  
 ①脂質は、18歳以上の適正比率(20~25%)の上限25%  
 ②たんぱく質は、18歳以上階層の適正比率を人口で加重平均した13%  
 ③糖質は、100%から脂質・たんぱく質の比率を差し引いた62%

これを見ると 1960 年は炭水化物が過剰であるが脂質が大きく不足しており、1980 年にほぼ均衡のとれた形となったが、2002 年にたんぱく質が過剰となり炭水化物が不足していることを示している。

今家庭の食事は簡便な食事(店屋物、調理済食品、冷凍食品等)で済ます傾向にあって、栄養バランスを考えて料理に十分な時間と手間をかける主婦は少なくなっており、旬の食材で作った家庭料理での温かい“おふくろの味”が失われつつある。日本型食生活の衰退はこうした家庭の食生活の変化と無縁ではない。

一方飽食と云われるなかで食べ残しや賞味期限切れなどに伴う食品産業や家庭で発生する廃棄物等を、国民一人当たりの供給熱量と摂取熱量の差として捉えると、その差は拡大傾向にある。

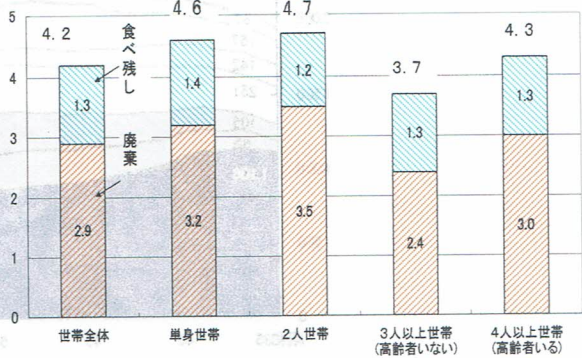
○ 供給熱量と摂取熱量の推移(1人1日当たり)



資料: 農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民栄養調査」

供給熱量は、輸入食品の過剰等、供給側にも問題はあるが、供給熱量と摂取熱量の差を少なくすることは食料自給率の向上に寄与することになる。

世帯における食品ロス率(%)



資料: 農林水産省「食品ロス統計調査」(平成16年度調査)

家庭での食べ残しと廃棄について、農林水産省の2003年度(平成15年)調査によると食品ロス率は4.8%、また食品廃棄物のうち一般家庭から発生するものは約57%と高い数値である。これは家庭での食品の買い過ぎ作り過ぎが原因である。食品の購入や調理に当たっては

賞味期限や消費期限を見て計画的に必要な量を購入し無駄のないようにすると共に、食材の有効利用や計画的な献立作りと調理そして保存方法に工夫して廃棄を少なくすることが必要である。日本全体の残飯量は2,700万と云われ、日本の農業生産高11兆円に当たる。今世界の飢餓人口が8億人と云う状況から、大いに反省すべき問題である。

大家族の時代は、祖父母がご飯を一粒こぼしても勿体ないと叱っていた。飽食の今こそ勿体ないという気持ちの原点に立ちかえって食を考えてみる時ではないだろうか。勿体ないという心が日本の文化だと思う。

#### 4) 子供と食生活

子供は生まれた瞬間から家庭の一員となり、家庭の食生活に加わることとなる。従って家庭での食生活食習慣が大切であり、就中乳幼児期の母親の責任が大きいことは言うまでもない。

食を通じた子供の健全育成(食育)のあり方が重視されており「子どものうちから正しい好ましい食生活を」が大きなテーマであると思われる。

先ず子供の食をめぐる現状と課題を挙げると

- ① 肥満の増加
- ② 朝食の欠食
- ③ やせ志向
- ④ 家族揃って夕食をとる頻度の減少
- ⑤ 時間を決めて“おやつ”を与えていることの激減
- ⑥ 食に関する知識や技術の不足(保護者)
- ⑦ 市販の離乳食や調理済食品の利用増加・・・等がある。

これらの課題、問題点を解決する為には朝食の欠食等の食習慣の乱れや思春期ヤセに見られるような心と身体の問題が生じている現状を踏まえ、乳幼児期からの正しい食事の摂り方や望ましい食習慣の定着食を通じた豊かな人間性の形成、家族関係づくりによる心身の健全育成を図ることが肝要である。

#### 5) 健康と食生活

現在我が国は世界で有数の長寿国で高齢化率は約20%に達し、更に30年後には30%になると云われており超高齢化社会が到来すると予測されている。

この事は大変喜ばしいことではあるが、一面高齢者が必ずしも健康であるとは限らず、医療費の高騰にも見られる様に大きな問題を抱えている。長命より長寿であることが望ましい。

我々日本人の健康は大丈夫なのだろうか。

我々の健康は食生活の乱れ、食習慣の変化による肉類・脂質類の摂り過ぎで、体脂肪を増やし、肥満、心臓病、糖尿病を増加させ、また食塩の取り過ぎは高血圧症等の生活習慣病が激増している。特に子供の糖尿病が20年前に比べ2倍に、高脂血症が5人に1人の状態にあり、子供の運動能力、思考能力が著しく低下しているとの発表は誠に憂慮すべき問題である。

共らるす生活習慣病が増えた主な原因は、量的にも質的にも日本人の持つ体力以上の食生活に変化したことが大きく起因している。したがって家庭の食事にあっては日本人の食性を踏まえた栄養バランス、カロリーの摂取等を考えていくことが必要となる。我々は改めて食育に対する認識を深めると共に健全な食生活の実現を指向し、健康の確保に努めたいと思う。

## 2. 食の教育

食の教育については家庭、地域、学校等あらゆる分野での教育が実践されているが、実践の現場として注目されている学校給食について考えてみたい。

### 1) 学校給食

学校給食と聞けば我々の年代では脱脂粉乳のミルクとコッペパンの苦い思い出しか無いが、飽食の現在では給食内容も大きく改善されている。

現在の学校給食の現況は、県市町村又は学校や地域により取り組みにバラツキがあり、経済性を優先したり、地域と密着(地産地消)した給食に配慮する等様々である。

学校給食は文部科学省(教育委員会)の指導等もあり「食育」の立場から大きく見直されており、学校側も学習との位置づけから意識改革を進め、他府県の学校等の実績を見学、情報交換をする等積極的な取り組みを始めている。

そして保健分野や教育分野を始めとする様々な分野が連動しつつ幼児期から成長期まで発達段階に応じた食に関する学習の機会や情報提供を進めると共に食事づくり等の体験活動や子供参加型の取り組みを進めることが必要であると思われる。

現在“ごはんを食べよう国民運動”が全国展開されており、ごはんを主食とすることによる栄養バランスの向上等子供の成育にとっても、きわめて大事であることが認識され学校給食での米飯給食が重要視されてきている。

まず学校給食から“ごはんを食べよう”という食習慣をつくり、ごはんを中心とした健康的な食生活を定着させたいと思う。

昨年(2005年)11月29日のNHK番組“クローズアップ現代”で、ある小学校での学校給食の実例が放映された。内容は先ず最近の子供は「好きなものだけ食べる症候群」だそうで、その小学校でも給食の野菜をほとんど残すという状況であった。学校では食育教育は食農教育と位置づけ、子供に農作業の体験野菜づくりを始めさせた。耕す、植える、育てる収穫することのプロセスを通じ自ら作ることによって食べ物に対する有難さ、もったいないとの気持ちを醸成させ、この食を育てる、食を知るにより、子供たちはその後野菜を残さなくなったという給食現場からの報告だった。こうした学校の努力、中でも先生の粘り強い努力が本当の食育であると大変感銘を受けた。

いつでも、どこでも様々な食べ物を買うことのできる現在社会では、幼児期から健康的な食習慣を理解させ、自ら習得していく食育が大切であり、この幼児期から成長期に体験する学校給食は生涯教育の一翼として大変重要な位置を占めるものと思われる。この学校給食の時期に食物を作る喜びや味わう喜びを体験、自分の健



健康は自分で作るという知恵を習得していく、食の教育こそ正に次の時代を担う子供の未来への健康投資であると思う。食の教育、食育が知育・徳育の前に優先されるべきと考える。

### 3. 食の安全・安心

米国産、カナダ産牛肉の輸入解禁や鶏インフルエンザ問題、更には残留農薬や食品添加物への不安等、食品の安全・安心に対する関心が高まっている中で食育の一つの柱である「食の安全・安心」について考察してみたい。

#### 1) 基本的な責任と役割

① 「食の安全・安心」の確保責任は第一義的には「食」を生み出す生産者企業に求められている。そして安全な「食」を提供するため、法規制に基づき監査検査指導によりその安全性を検証することが求められている。

② 消費段階では「食」に関する正しい知識の習得情報に対する的確な判断や積極的な意見の提示が必要である。

#### 2) 食の安全・安心について

##### ① 「安全・安心」を区別して考える

安全と安心は必ずしも一致するものではない。

安全性は科学的に確認出来客観的に評価できるが、安心は安全性とは異なり心理的問題である。

##### ② 食品にはリスクが存在する

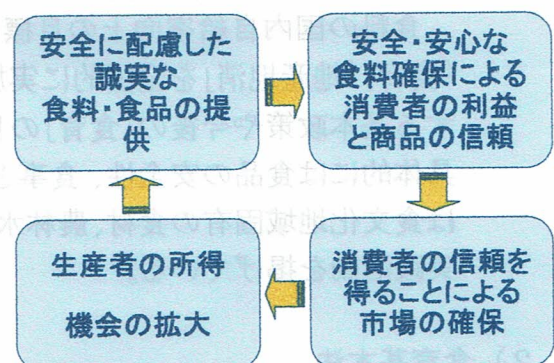
食品はそれ自体が有益性と有害性の両面を持っており、又頻発する食中毒や未知の病原菌（O157の毒素やBSEの異常プリオン等）の出現で明らかな様に常にリスクが存在し管理が必要である。

この食品リスクの存在が前提であるという基本認識を行政、生産者、企業、消費者各々が共有し、責任を果たしていくことが重要である。

行政をはじめ「食」に係わる生産加工流通廃棄リサイクル等の各段階での各々が食品リスクの考え方を共有し、フードシステム全体で途切れない安全管理、衛生管理体制を構築することが必要である。

##### ③ 安全な食品の提供は、消費者と生産者関係業者の相互利益につながる

生産者による安全な食料食品の提供による「食」の確保は、消費者の利益となり消費者の信頼が市場の確保発展につながり生産者の利益に直結する。このため双方の利益が不可分であるとの認識のもと相互の信頼関係の形成構築を図ることになる。



図：安全な食品の提供による相互利益

#### 013) リスクと安全性について

食品の「リスク」とは、食品の危害要因によってどのくらいの人がどのような影響

をどの程度受けるかの確率の推移値であり「安全性」とは、リスクが許容可能な水準に抑えられている状態であり如何にしてリスクを許容範囲に抑えるかという安全対策が求められるのである。

具体的な問題として昨年(平成 17 年)12 月に再開された米国産牛肉解禁の件は、安全問題であると同時に大きな社会問題である。プリオンの溜まり難い生後 20 ヶ月以下の若い牛に限定し脳や脊髄等の危険部位を取り除くことが条件とされているが、問題はこの日米で合意した条件がきちんと守られているかどうかである。

米国産牛は月齢も定かでなく 20 ヶ月超えの感染牛が紛れ込む可能性と、危険部位除去作業も十分確認出来ないとの報告もあり全頭検査を実施している日本国内牛肉と比べて危険性が高いことは明白である。

食品安全委員会のプリオン調査会の答申においても科学的に判断することは難しいと発表している。日本政府は何故この時期に輸入再開したのか安全性の面から疑問に思っていた矢先、解禁から 1 ヶ月後の平成 18 年 1 月 20 日に検疫手続き中の米国産牛肉から除去が義務付けられている脊柱が発見された。即日政府は再び禁輸措置に踏み切り発表したが、今後の再開には拙速を避けるべきであり「食品の安全・安心」は政府の「国民の健康」「国民の生命」を守る基本的な債務である。

我々食育チームは、安全面の検査現場検証のため県健康生活部の紹介で 11 月 9 日に加古川の兵庫県食肉検査センターを訪問した。兵庫県内の大半の牛が集まる当センターでは獣医師の資格を有する食肉衛生検査員が解体した牛の脊髄肉片の一部を取り出し、プリオン検査を何回も繰り返し全頭検査されている。今回の混入発覚で検査体制が如何に重要であるかを痛感した次第である。又同日我々食育チームは、姫路のヤマサ蒲鉾株式会社を訪問し工場の案内と説明を受けたが全社挙げての衛生管理の徹底さを目にし、納得することが出来た。

生産者(加工業者)の商品管理検査体制の充実を認識した見学であった。

消費者と生産者の相互信頼関係構築の上からも今後各消費者団体の見学会や交流の機会を大いに増やすべきだと思われる。

#### 4. 食育に関する制度

次に食育に関する制度について言及したい。

##### 1) 「食料・農業・農村基本法」本年(2005 年)5 月の見直し後の基本計画

食料の国内自給率向上の目標を達成するために必要な消費面での取り組み方や「食育」「地産地消」を全国的に実施する上での必要事項を列記し、食料農業農村に関する基本政策や今後の「食育」の目的方向性を示した法律である。

具体的には食品の安全性、食事と疾病との関係、食品に含まれる栄養素の働き更には食文化地域固有の食材、農林水産業や食品産業に関する情報の提供及び地域での実践活動を掲げている。

##### 2) 食育基本法

2004 年(平成 16 年)の第 159 国会に提出され、翌年 2005 年(平成 17 年)6 月 10 日に成立し 7 月 15 日に施行された法律である。食育推進基本計画、基本的な施策

及び食育推進会議等から成っている。

### ●食育基本法における「食育」の基本的施策

- ① 全国的な食育推進運動の展開
- ② 家庭、学校、保育所等における食育の推進
- ③ 地域における食生活改善運動
- ④ 都市と農山漁村の共生、対流の促進
- ⑤ 食文化継承活動
- ⑥ 食に関する調査研究、情報提供

この基本法には、特に子どもたちが健全な心と身体を培い豊かな人間性を育くみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要であり改めて食育を生きていく上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけている。

### 3) 食生活指針

2000年(平成12年)12月3日に当時の文部省、厚生省、農林水産省が共同で策定した指針であり、三省では食育の一環として、普及と実践の促進に取り組んでいる。

その内容は、誰もが食生活の改善に取り組めるように配慮され作られた、次の10項目からなる具体的な目標である。

- ① 食事を楽しみましょう
- ② 1日の食事のリズムから健やかな生活のリズム
- ③ 主食、主菜、副食を基本に食事のバランスを
- ④ ご飯等の穀類をしっかりと
- ⑤ 野菜、果物、牛乳、乳製品、豆類、魚類等も組み合わせて
- ⑥ 食塩や脂肪は控えめに
- ⑦ 適正体重を知り、日々の活動に見合った食料を
- ⑧ 食文化や地域の産物を生かし、時には新しい料理も
- ⑨ 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく
- ⑩ 自分の食生活を見直してみよう

諸外国でも同様の食生活指針を策定しているが、その内容は概ね食事を楽しむと共に穀類や野菜、豆類、牛乳などを摂り脂肪や塩分飲酒を控えるといったものであり、我が国とあまり大差はない。

以上のように食育については、制度面、法律面からも行政の支援を十分に受けられる態勢にあり、特に「生活指針」は食生活の改善に向けての目標を策定したものであって、その実践活動が食育の推進に寄与するものと思われる。

## 5. 食育の取り組みについて

次に食育の推進のための取り組みについて考えてみたい

食育の推進にあたっては、幅広い国民の参加のもと厚生労働省、農林水産省、文部科学省をはじめとする関係各省、都道府県等の関係機関及び民間の自主的な活動

とも十分連携しつつ、全国段階及び地域段階で多様な活動を総合的に展開することが必要である。次の図表により食育推進の仕組みを示しているが、具体的には

- ① 全国地域各段階で食に関する情報提供の強化シンポジウムの開催、各種運動の展開
- ② 生産製造流通分野における体験活動の実施
- ③ 地産地消の推進等多様な活動の展開

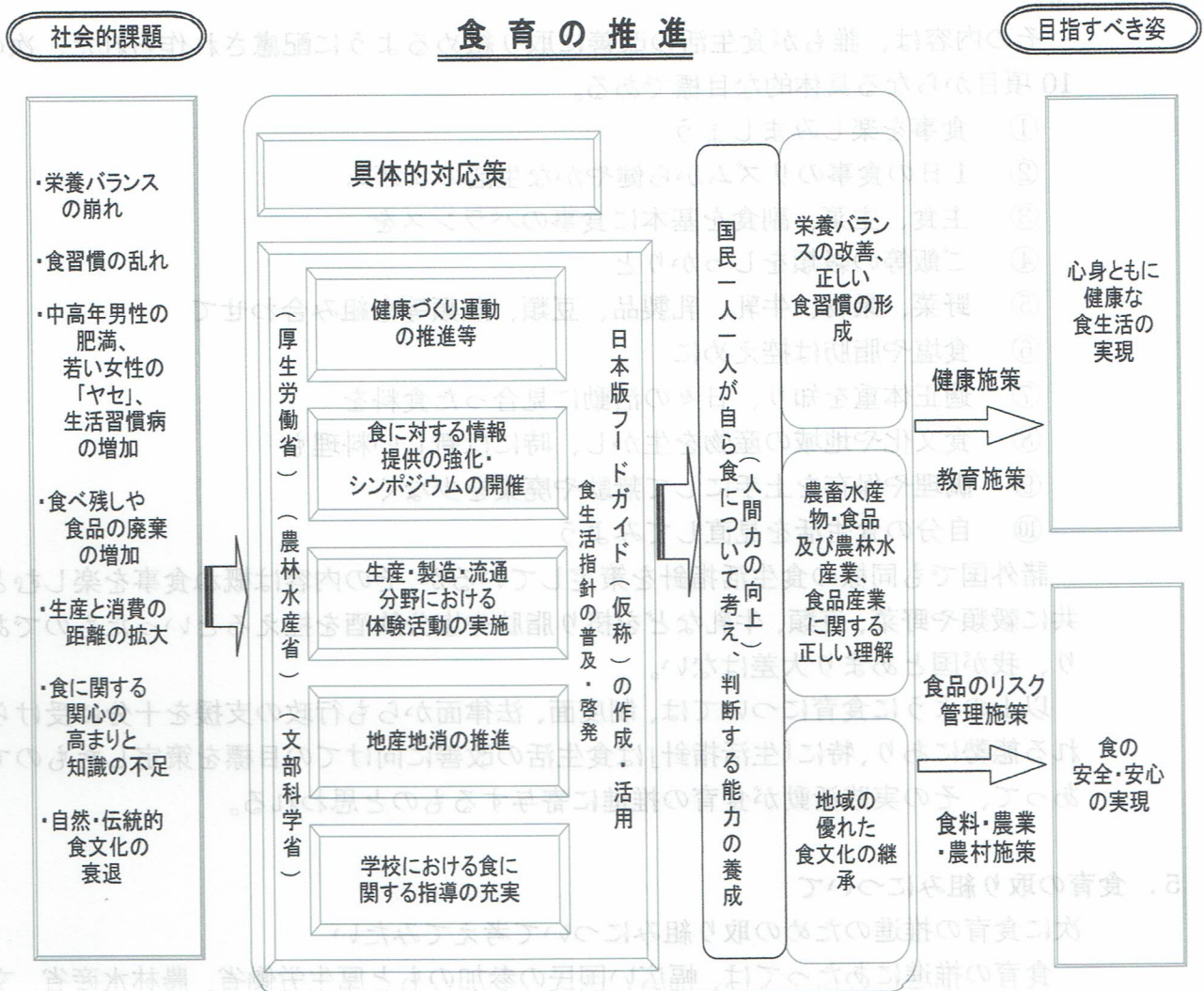
等を挙げており、こうした食育活動の推進によって

- ① 栄養バランスの改善と、正しい食習慣の形成
- ② 農産物食品及び農林水産業食品産業に関する正しい理解
- ③ 地域の優れた食文化の継承と実現
- ④ 個人レベルでの「心身ともに健康な食生活」と社会全体としての「食の安全・安心」の実現

等を目指している。

要は実践面で如何に機能するかにかかっており、就中行政の積極的なサポートと民間の自主的な活動、そして両者の円滑なマッチングが不可欠である。

## 6. 兵庫県の取り組みについて



図表：食育推進の仕組み

資料：農林水産省作成

兵庫県では、食育の推進は家庭、学校、保健所、地域、その他あらゆる機会とあらゆる場所において食環境を整備することにより県民の心身の健康の増進、豊かな人間形成および明るい家庭づくりに役立てることを基本方針としている。

食環境の整備は、県民が食に関わる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深め伝統的な食文化を継承しつつ食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することが出来る様、学校での「食の教育」を始め食育を展開している。具体的には、農林水産部は健康的な食生活を普及させるため 2003 年(平成 15 年)から「食の健康」について、次の 3 つの柱より健康生活部と県教育委員会と連携した取り組みを推進している。

①「食の健康運動」の展開

“おいしいごはんを食べよう県民運動”の推進

②「食の安全・安心」の推進

消費者や利用者の視点での対策と監視体制の強化

③「食育の推進」

子供とその保護者に農業体験や調理実習指導、地域の食文化等の普及啓発

主な具体策としては

1) 「おいしいごはんを食べよう県民運動」の推進

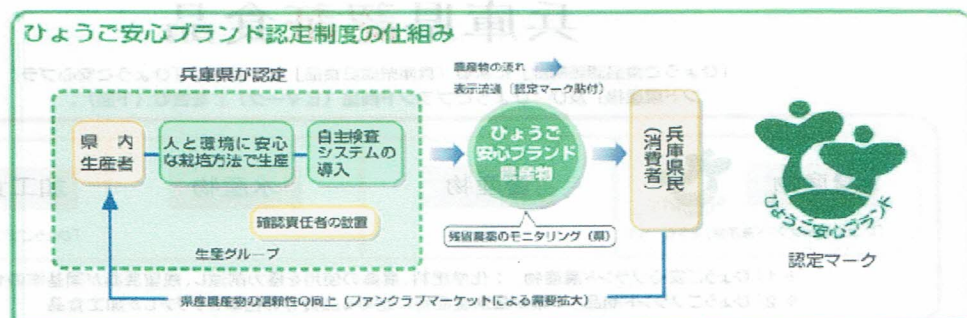
「ごはんを食べよう全国運動」に呼応して兵庫県では、既に 1999 年(平成 11 年)7 月に県民運動推進協議会が発足し、県民運動を推進している。

草の根運動の一層の強化を図るため、各地域において地域の実情に応じた具体的な重点活動目標を定め、NPO 等も活用しながら関係者が一体となって取り組む態勢を作り、下記の施策を推進している。

- ① 県民運動推進機関として地域ごとにワーキンググループを設置
- ② 地域ごとに重点活動目標を設定
- ③ 地域における目標達成に向けた行動計画の策定
- ④ 行動計画に沿った実践活動の実施
- ⑤ 事業実施効果の評価、検証等の実施

県民一人一人の身近な問題として捉え、自給可能な「米」の重要性を再認識すると共に「ごはん」を中心とした健康的な食生活の普及定着を図るために、シンポジウムの開催、講演会や料理教室、農作業体験、イベント等を通じたキャンペーン等を実施し、普及啓発実践運動を展開している。

2) 「ひょうご安心ブランド認定制度」の創設



県内農産物に対する消費者の信頼性を高め広く県民により安心できる農産物を安定的に供給するため「ひょうご安心ブランド認定制度」を2001年(平成13年)12月に創設した。各地域の特徴を活かしながらさらに畜産物や水産物加工食品等にも拡大する方向で検討を進めている。

- ① ひょうご安心ブランド農産物の特長
- i) 人と環境に安心な栽培方法で育てている
  - ii) 健康な土づくりを行い、化学肥料、化学農薬の使用を極力削減
  - iii) 自主検査による安心の確認
- 農薬を使用した場合、残留農薬が食品衛生法に定められた基準の1/10以下であることを確認している
- iv) 安心が見える(「健康記録」や「食の履歴」の公開)
- 栽培履歴(肥料、農薬等の散布記録等)、自主検査結果などを公開している

3) ひょうご食品認証制度の創設

兵庫県では県産食品の安全性や特長を確認し、認証する「ひょうご食品認証制度」により、安全・安心な食環境づくりを推進している。

- ① 制度のポイント
- 「安全・安心」かつ「個性・特徴」がある県産食品を県が確認し、認証する
  - 県産食品を県民等に積極的にアピールし、愛着やこだわり等を喚起する
  - ことにより消費を拡大し、地産地消を推進する

② 対象

- 県内産の農産物、畜産物、水産物および加工食品

③ 基準

i) 個性や特徴があること

- 生産方法に関する特徴があること
- 味その他の品質に関する特徴があること

- 地域性、歴史その他の県産食品への愛着等を喚起する特徴があること

ii) 安全性が確保されていること



- 安全性の基準を満たしていることを確認する

iii) 安心感を醸成できること

## 兵庫県認証食品

「ひょうご食品認証制度」による「兵庫県認証食品」は、既存の「ひょうご安心ブランド農産物」及び「ひょうごブランド商品(Eマーク)」を含む(下図)。



|  |                   |                   |  |
|--|-------------------|-------------------|--|
|  <p><b>農産物</b></p> <p>「ひょうご安心ブランド農産物」を含む ※1</p> | <p><b>畜産物</b></p> | <p><b>水産物</b></p> |  <p><b>加工食品</b></p> <p>「ひょうごブランド商品」を含む ※2</p> |
|--|-------------------|-------------------|--|

※1「ひょうご安心ブランド農産物」：化学肥料、農薬の使用を極力削減し、残留農薬が国基準の1/10以下の農産物  
 ※2「ひょうごブランド商品」：県が個別食品毎に定める品質等の基準をクリアした加工食品

<事業推進の課題>

- ① 認識の母体となる県産食品の生産量自体が少ない
- ② 認証食品の県内生産量・流通量に占める割合が微小
- ③ 関係団体等の自主的な取組み意識に温度差が大きい

ことを踏まえ、認証食品の拡大と積極的な PR 対策が望まれる。

表 兵庫県認証食品の現状 (食品数)

|      | 平成16年末 | 平成17年10月末 | 増加額 |
|------|--------|-----------|-----|
| 農産物  | 50     | 310       | 260 |
| 畜産物  | 18     | 22        | 4   |
| 水産物  | 1      | 5         | 4   |
| 加工食品 | 74     | 148       | 74  |
| 計    | 143    | 485       | 342 |

表 平成16年末兵庫県認証食品の流通割合

|     | 県内生産・県内仕向量<br>(単位:トン) | 認証食品生産量<br>(単位:トン) | 認証食品割合<br>(単位:%) |
|-----|-----------------------|--------------------|------------------|
| 農産物 | 143,000               | 11,681             | 8.20             |
| 畜産物 | 297,043               | 46,340             | 15.60            |
| 水産物 | 6,600                 | 50                 | 0.80             |

4) 「地産地消」の推進

地産地消は“顔の見える”という生産者と消費者の信頼関係に根ざした「食の原点」とも云える仕組みである。身近な場所で育まれた旬の農産物を食すること(地産地消)が農産物を介して生産者と消費者が共に支え合う体制をつくり、人々の身体にも環境にもやさしくそして生産者の生産意欲向上にもつながることになる。

① 地産地消を推進する当面の取り組み

- i) 農産物直売所の整備促進、地域特性に応じた魅力ある直売所づくり
- ii) 直売所を通じた新鮮で安全な旬の農産物への供給拡大
- iii) 直売所を通じた生産者と消費者の交流支援
- iv) 学校給食への地域農産物の安定的な供給拡大
- v) 県産農産物の県域流通や地場加工による県内消費拡大

② 地産地消推進の実績

- i) 直売所数の増加：(平成14年)：316ヶ所→(平成16年)：366カ所
- ii) 直売所総販売額(平成16年)：約104億円
- iii) 直売所来場者数(平成16年)：1,324万人

③ 推進上の課題

- i) 「顔が見え、話ができる関係」の構築

- 消費者ニーズを反映したモノづくりや特色ある直売所
- 情報提供の充実により消費者を定期的、継続的な地産地消活動に導くこと

- ii) 県産品の購買促進のため、消費地での情報発信拠点の設置
- iii) 地域・県産食材を用いた学校給食での地産地消の一層の推進等が挙げられる。

5) ひょうご「学びの農」の推進

子供たちに重点をおいた「農」体験を通じた食育の推進を目指し「学びの農」推進作戦を展開している。

命の源である食べ物を「育て・収穫し・調理し・食べる」体験を通じて、「食」や「農」への関心と理解を深め「自分たちの食生活の充実」に関する主体的な取り組みを促すことを目標としている。自然体験の多い子供は生活体験も豊かになりこの農業体験や自然体験を通じ地域の自然や文化を理解することにつながる。

① 「学びの農」の主な取り組み

i) 子供の自然体験ファーム

農業、林業、水産業体験と地元子供たちとの交流実施  
(平成 16 年参加人員 316 人)

ii) いきいき農作業体験事業

小学校の体験農園での活動として、37 市町 93 校で農作業や調理実習等と、作文コンクールを実施

iii) 「学びの農」学習教室開設事業

農産物やパネルの展示、農家等の学習指導により「農」の理解を深める学習教室を 38 小中学校で開設

iv) 「里山学習体験の森」推進事業

体験の森整備や体験学習の指導者養成、活用システム作りを進めるため、10 箇所決定

v) 親子「魚のさばき方」体験学習

漁業組合の協力のもと親子体験学習を実施

② 取り組みの課題

i) 受け入れ側の人材育成の必要

ii) 農村部の子供たちの体験を促進する仕組づくりが必要

iii) 体験を通じてより深い農林水産業の理解を促進することが必要を挙げている。

6) 学校保育所等における食育の推進

① 学校給食の充実、改善

② 農場における学習、親子料理教室等

③ 栄養教師等の設置

米飯給食は子供の豊かな食習慣の形成に寄与し長期的に見て食糧自給の観点からも大事な取り組みである。

米飯学校給食については前述しているが、兵庫県は米飯給食の実施回数が



全国平均の 2.8 回に対し、2.5 回と低水準（ワースト 4 位）であり、特に神戸市および阪神地区の実施回数は 2 回と低く“おいしいごはんを食べよう県民運動”の推進上からも努力を要するところである。

また 1 月 17 日の神戸・淡路大震災の日を「おむすびの日」と決めており、兵庫県は率先して“ごはんを食べよう国民運動”の発信拠点として注力すべきであるとする。

一方、県農林水産部では学校給食について、食育推進事業(次頁参照)の一環として教育委員会と合同で「食育のあり方検討委員会」を設置し支援している。

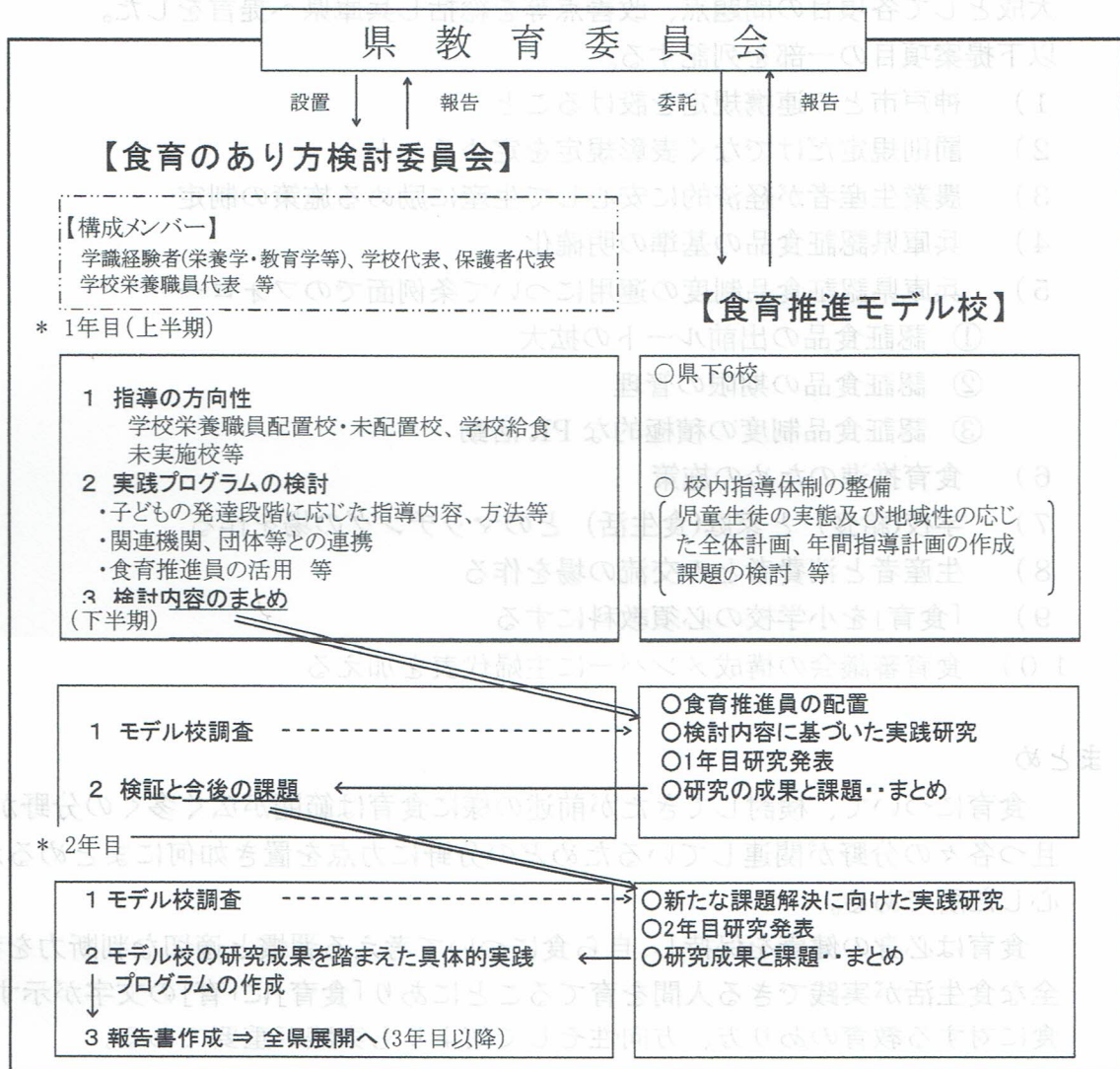
委員会は、県下にモデル校 6 校を指定し 2005～6 年(平成 17～8 年)にかけ実践を中心にした研究を行なっている。

昨年(2005 年) 10 月 21 日にモデル校の中の篠山市西紀小学校で第 1 回の中間研究発表会があり当チームからも参加した。

実践報告会や給食試食会等があり学校給食の現場を視聴した。

又県では、農林水産省の補助事業として各所で給食フォーラムやセミナーを開催し、学校給食の現状や実例の発表を通して「食」「農」の教育、食生活の改善や普及啓発に積極的に取り組んでいる。

#### 食育推進事業のイメージ



## ○ 食育推進員について

### (1) 食育推進員としての資質

栄養学を専門(管理栄養士あるいは栄養士)とし、児童生徒に対する指導方法等について見識のあ

### (2) 食育推進員の業務

#### ① 直接的な児童生徒への指導に対する支援

例：給食指導、総合的な学習の時間等におけるゲストティーチャーとして関与

#### ② 教員の具体的な指導にあたっての指導助言

例：授業実践に係る事前・事後の指導助言、個別指導に関する情報提供 等

#### ③ 地域・家庭との連携に対する支援

例：親子料理教室、保護者・地域住民を対象とした食育講演会等への参画、地域・家庭向けの啓発資料作成への参画、食育関連情報の収集

#### ④ 課題・実態把握のための各種関係調査に対する支援

例：保護者・児童生徒への生活実態調査の作成、結果集約、分析考察等への関わり

## 7. 「食の安全・安心と食育に関する条例骨子案」応募

「食育について」のテーマ取組み当初より、我々として“何をすべきか”“関与で何をすることは何か”について常々考え模索してきた。県農林水産局(農政企画課)へも再三訪問し相談もしたが我々の能力、人員の限界もあり実践活動として直接関与する機会も少なく現在に至っている。今般の兵庫県健康生活部からの掲題募集については我々のメインテーマでありこの1年間に検討した内容を踏まえ研究結果の集大成として各項目の問題点、改善点等を総括し兵庫県へ提言をした。

以下提案項目の一部を列記する。

- 1) 神戸市との連携規定を設けること
- 2) 罰則規定だけでなく表彰規定を定めること
- 3) 農業生産者が経済的に安心して生産に励める施策の制定
- 4) 兵庫県認証食品の基準の明確化
- 5) 兵庫県認証食品制度の運用について条例面でのフォロー
  - ① 認証食品の出前ルートの拡大
  - ② 認証食品の期限の管理
  - ③ 認証食品制度の積極的なPR活動
- 6) 食育推進のための施策
- 7) 学校(給食)と家庭(食生活)とのマッチングの場を作る
- 8) 生産者と消費者との交流の場を作る
- 9) 「食育」を小学校の必須教科にする
- 10) 食育審議会の構成メンバーに主婦代表を加える

## 8. まとめ

食育について、検討してきたが前述の様に食育は範囲が広く多くの分野があり、且つ各々の分野が関連しているためどの分野に力点を置き如何にまとめるかに腐心した所である。

食育は必身の健康を保持し、自ら食について考える習慣と適切な判断力を養い健全な食生活が実践できる人間を育てることにあり「食育」に「育」の文字が示す通り、食に対する教育のあり方、方向性そして何よりも実践が重要である。

“食を知る”“食を味わう”“食を学ぶ”実践道場の一つが学校であり、学校と学校給食の役割と責任は非常に大きいものがある。子供たちの生活能力を高める教育、そのものが食育であるといわれている。

しかし学校だけでは限界が有り、その前提として家庭での食生活食習慣が極めて重要視される場所である。そこで我々チームは食育の普及啓発運動の一環として地域各種団体、家庭主婦を対象にした食育推進の資料を作り PR や広報活動の一助としたいと考えている。

また豊かな自然のもと、先人から育かれた食文化の香り溢れる日本型食生活の定着と復活についても述べたがこれには国内農産物の生産拡大が不可欠であり、次の担い手育成をはじめとする農村の見直し、強い農村の復活が緊急の課題である。

現在我が国の食料消費量はその 60%を海外からの輸入食料に依存しており将来の世界的食糧危機を考えた時に、自国の食料は出来るだけ自国で賄うと言う体制即ち食料自給率の向上が焦眉の急である。

「食の安全・安心」に関してもリスクの許容範囲、安全管理検査体制等について言及したが「食の安全・安心」は何よりも食の安全性と食に対する信頼が重要である。以上の観点から食育の役割は重要であり食育問題に係わる行政、地域の指導者の責任も重大である。

昨今食育の関心注目度も高まり全国的な展開の広がりを見せている今こそ、我々も食育の必要性、重要性、緊急性を声を大にして叫ばなければならない。

以上

