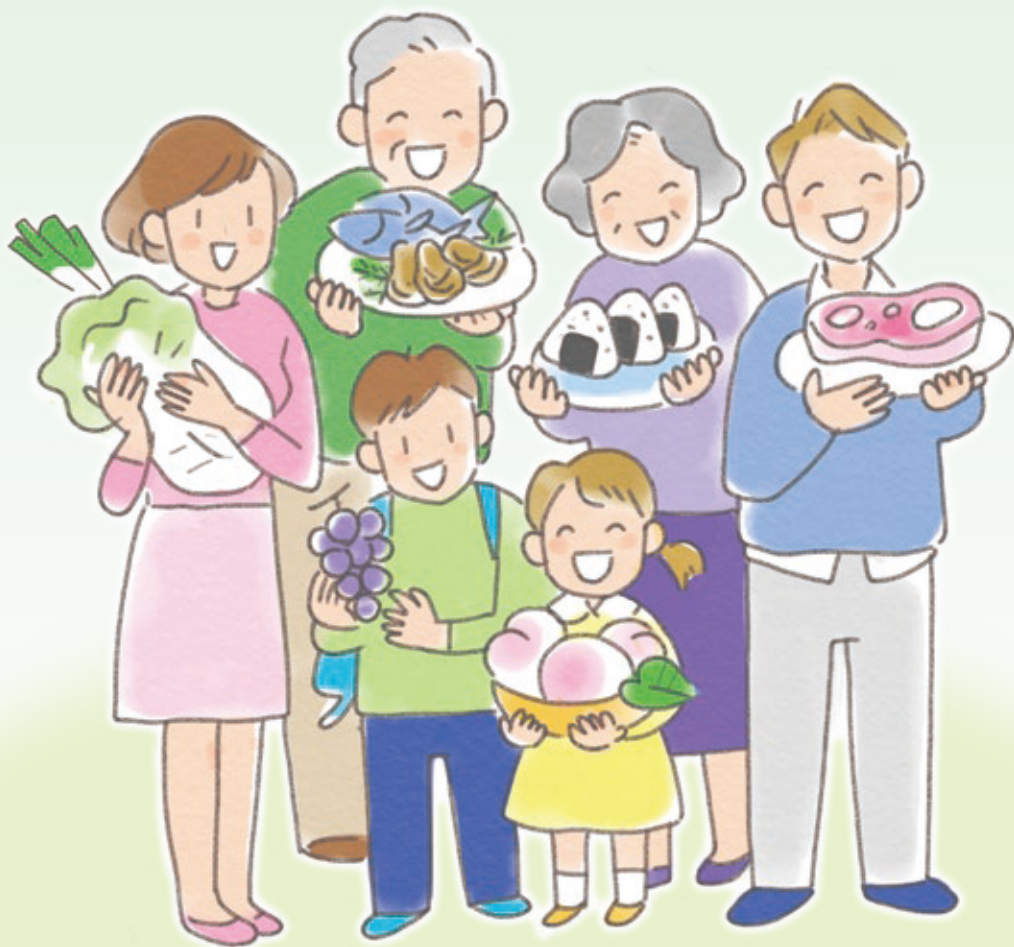


# 岡山県

## 食の安全・食育推進計画



平成30(2018)年3月

岡山県

# 目次

## 第1章

### 第1章 総則

I	計画の趣旨	1
II	計画の位置付け	1
III	計画の期間	2
IV	関係者の責務、役割	2
	1 県	2
	(1) 計画の策定	2
	(2) 体制整備等	2
	(3) 連携	2
	(4) 情報提供	2
	2 食品関連事業者	3
	3 教育関係者等	3
	4 農林漁業者等	3
	5 県民	4
V	協働	4

## 第2章

### 第2章 食の安全・安心の確保

I	食を取り巻く現状	5
	1 食に関する様々な事案	5
	2 食中毒の発生傾向	6
	3 食品に対するリスク認知の低下	6
	4 様々な形態での食の提供	7
	5 HACCP（ハサップ）の制度化	7
II	県民意識調査	8
	1 食品の安全性について	9
	2 食品由来のリスク認知について	10
	3 HACCP（ハサップ）について	11
	4 食品表示について	11
	5 食の安全・安心施策の満足度と要望度について	12

## 第 2 章

Ⅲ 前計画の主な推進施策の達成状況	14
Ⅳ 施策の大綱	16
1 計画推進の方向性	16
(1) スローガンの設定	16
(2) 重点施策	16
2 基本方針と施策の方向	17
基本方針1 生産から販売までの安全性の確保	17
施策の方向1 生産段階での安全確保	
施策の方向2 製造から販売段階での安全確保	
基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保	17
施策の方向3 県民の健康の保護	
施策の方向4 情報の共有	
施策の方向5 相互理解の促進	
Ⅴ 基本施策	19
基本施策1 畜産物の安全確保対策	19
基本施策2 農林産物の安全確保対策	25
基本施策3 水産物の安全確保対策	27
基本施策4 食中毒対策の強化	29
基本施策5 不良食品の排除	36
基本施策6 適正な表示の確保	40
基本施策7 HACCPによる自主管理の促進	43
基本施策8 県民からの相談・申出対応	46
基本施策9 健康危害情報の公表	49
基本施策10 県民への衛生教育	51
基本施策11 食の安全・安心情報の提供	54
基本施策12 リスクコミュニケーションの推進	57
基本施策13 食の安全・食育推進協議会の運営	61

## 第3章 食育の推進

I	現状と課題	63
1	食をめぐる現状	63
2	岡山県の現状と課題	63
II	施策の大綱	70
1	基本指針	70
(1)	食育の概念	70
(2)	食育推進の柱	70
2	食育を推進していくために重要な視点	72
(1)	生涯を通じた食育の推進	72
(2)	生産から食卓までを通じた食育の推進	72
(3)	関係機関・関係団体等との連携	73
(4)	普及啓発	75
(5)	市町村食育推進計画の策定及び推進	77
3	食育推進のための目標に関する事項	78
(1)	目標の考え方	78
(2)	食育の推進に当たっての目標	78
4	食育推進施策	81
(1)	家庭における食育の推進	81
(2)	地域における食育の推進	84
(3)	学校園・保育所等における食育の推進	87
(4)	生産流通等における食育の推進	90
(5)	県民が実践できる食育の推進	93
III	これまでの成果・取組	96
1	これまでの成果	96
(1)	共食の機会の増加	96
(2)	朝食を毎日食べる者の割合の増加	96
(3)	栄養成分表示の店登録数の増加	97
(4)	適切な量と質の食事をとる者の増加	97
2	これまでの取組	98



## 参考資料

参考1	平成30（2018）年度からの食育推進施策	103
参考2	食の安全・安心の確保における前計画の推進施策の 達成状況	106
参考3	岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する 条例	108
参考4	食育基本法	113
参考5	第3次食育推進基本計画	120
参考6-1	岡山県食の安全・食育推進協議会設置要綱	146
参考6-2	岡山県食の安全・食育推進協議会委員名簿	148

# 第1章

## 総則



# 第1章 総則

## I 計画の趣旨

県民のみなさんが、健康で豊かな食生活を営むためには、食品の生産から消費に至るすべての行程に関わる関係者が食の重要性を認識するとともに、それぞれの責務と役割を果たしながら食の安全・安心の確保と食育の推進に努める必要があります。

近年、科学技術の進展、消費者嗜好の多様化、輸入食品の増大などにより私たちの身の回りには様々な食品が流通し、食を取り巻く環境は大きく変化しています。

また、食中毒は県民の身近に潜んでいる健康危害の要因の一つであり、近年でも、全国的に腸管出血性大腸菌等により多数の患者や死者が発生しています。食に起因するこうした健康危害の発生で、食の安全に対する信頼は揺らいでおり、対策の必要性が改めて認識されています。

さらに、平成26（2014）年にマスコミ等に相次いで取り上げられた食品の異物混入事件は、食に対する漠然とした不安を引き起こす事態となり、正確な情報の提供やリスクコミュニケーションの大切さが浮き彫りとなりました。

食生活においては、生活習慣病の要因ともなる、エネルギーの過剰摂取、野菜の摂取不足などの栄養の偏りや、朝食の欠食をはじめとする食習慣の乱れが見られます。また、生活状況が多様化し、「共食」の機会が減少したことから、食事マナーが低下する、地域の伝統ある食文化に対する意識が希薄化するなど、様々な問題が生じています。

県では、平成18（2006）年12月に制定した「食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」（以下「条例」という。）に基づき、平成29（2017）年度を終期とする「岡山県食の安全・食育推進計画」を策定し、県民の健康で豊かな生活の実現を図ってまいりましたが、引き続き取組を進めるため本計画を策定し、健康な人づくり「生き生き岡山」の実現を図るものです。

## II 計画の位置付け

本計画は、次のような性格を有するものです。

- 1 条例第10条及び第21条の規定により策定する計画です。
- 2 食育基本法第17条第1項の規定による都道府県食育推進計画を兼ねます。
- 3 「新晴れの国おかやま生き生きプラン」を始め、諸計画の関連する施策や行動指標との整合性を図った計画です。
- 4 岡山市・倉敷市が実施する施策と調整を図った計画です。

## Ⅲ 計画の期間

平成30（2018）年度から平成34（2022）年度の5年間とします。

ただし、計画期間内であっても、社会情勢等の変化により、必要に応じて見直しを行うなど、弾力的な対応を図ります。

## Ⅳ 関係者の責務、役割

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民一人ひとりに関わるものですが、県民だけでなく、県や食品関連事業者等がそれぞれの責務や役割を果たすことによって初めて実現することができます。

### 1 県

#### (1) 計画の策定

食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、実施します。

#### (2) 体制整備等

食の安全・安心の確保に係る施策について、総合的に実施するため監視指導や試験検査などの体制を整備します。また、県民の健康への悪影響の発生や、そのおそれがあるときは、県民の健康の保護のため、迅速かつ適切に対応します。

#### (3) 連携

食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、県民、その他関係機関との連携に努め、食品の生産、製造、加工、調理、流通、販売及び消費の一連の行程における安全性を確保するとともに、県民の信頼性を確保し、地域の特性を生かした食育活動を展開します。

#### (4) 情報提供

食の安全・安心の確保に関する最新の情報や、健康危害情報などについて、県民や食品関連事業者等に必要な情報を提供します。県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるように、健全な食生活の実践、地産地消の推進等に関する情報を提供します。

## 2 食品関連事業者\*

食品関連事業者は、食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることから、生産から販売に至る一連の行程の各段階において、安全確保のために必要な措置を確実に実施し、消費者に安全で安心な食品等を供給するとともに、正確かつ適切な情報の提供に努めます。

また、食育に関心を持っていない人々も含めた県民との接点を多く有していることから、様々な体験活動機会の提供、より一層健康に配慮した食品やメニューの提供、食育に関する分かりやすい情報や知識の提供等食育の推進のための活動に積極的に取り組むよう努めます。

さらに、その事業活動に関し、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

## 3 教育関係者等\*

教育関係者や、社会福祉、医療や保健に関する事業を行う個人や団体は、給食の提供等を通じて、子どもや高齢者などの健全な食生活を守る大きな責任を有していることから、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じるとともに、食育の推進に努めます。

また、教育関係者は学校や幼稚園での教育を始め、医療・保健・福祉関係者と連携し、県が実施する食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。

## 4 農林漁業者等\*

農林漁業者等は、生産段階における農林水産物の安全確保に重要な役割を担っており、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用医薬品等の生産資材に係る事業活動において、食品の安全性を確保するよう努めるとともに、農作物の栽培や収穫など農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めます。

また、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めます。



## 5 県民

県民は、自ら進んで食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、適切に判断できるよう努めます。

家庭においては、日頃から食中毒の発生防止に努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たします。

また、食育の推進に当たっては、自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身に付けるよう努めます。

## V 協働

食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県の取組のみで達成できるものではありません。県、食品関連事業者、県民等、食に関わるすべての者が、それぞれの責務や役割を果たし、相互に理解を深め、信頼関係を構築するとともに、関係機関の代表等からなる、岡山県食の安全・食育推進協議会と食の安全・安心の確保と食育の推進に協働で取り組み、施策を推進していきます。

### 用語の解説等

#### 食品関連事業者

生産から消費者へ販売されるまでの全行程で、食品の安全性に影響を及ぼす可能性のある事業を行う者を言います。

具体的な事業活動の種類は次のとおりです。

- ①農林水産物の生産段階については、農林水産物の生産活動そのものに加えて、肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品等の生産資材に係る事業活動
- ②食品の製造、加工、調理、輸入、流通、販売の段階については、食品衛生法において規制対象としている食品及び添加物並びに器具及び容器包装に係る事業活動

#### 教育関係者等

教育や社会福祉、医療や保健に関する職務に従事する者と、これらに関する関係機関及び関係団体を指します。

#### 農林漁業者等

農林漁業者及び農林漁業に関する団体。食品関連事業者でもあります。

## 第2章

# 食の安全・安心の確保



## 第2章 食の安全・安心の確保

### I 食を取り巻く現状

平成13（2001）年に国内で初めてBSE牛が発見されたことを契機に、国民の間で食品の安全性に対する不信感が増大していく中、平成15（2003）年に「食品安全基本法」が施行され、また内閣府に食品安全委員会が設置されるなど、国を挙げて食の安全・安心の確保に取り組んできました。

また、岡山県においても平成18（2006）年に条例を制定し、平成20（2008）年にはこの条例に基づく食の安全・安心推進計画を策定し県民の食の安全・安心を確保する施策を総合的かつ計画的に進めてきました。

平成29（2017）年度の県民意識調査では、食品の安全性に対して「安心」と感じる割合が「不安」と感じる割合を若干上回る結果となりましたが、全国的には食の安全・安心に影響を与える事件や事故は、ほぼ毎年のように発生しています。

#### 1 食に関する様々な事案

年	国内	岡山県
H13年 (2001)	9月：国内初のBSE牛の発見	
H15年 (2003)	7月：「食品安全基本法」の施行、食品安全委員会の設置	
H18年 (2006)		12月：「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」施行

H25年 (2013)	12月：群馬の冷凍食品工場で意図的に農薬が混入される事件発生	3月：「岡山県食の安全・食育推進計画」策定（H25（2013）～29（2017）年度）
H26年 (2014)	7月：静岡の花火大会で冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生（患者510名）	
	12月～：全国的な異物混入事例の報道	
H27年 (2015)	4月：「食品表示法」の施行	1月：笠岡市において高病原性鳥インフルエンザの発生

H28年 (2016)	8月：東京、千葉の老人ホームできゅうりのゆかり和えによる腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生（死者10名）	
H29年 (2017)	1～2月：東京、和歌山等で同一刻み海苔が関連するノロウイルス食中毒が発生（患者2,000名以上）	
	8月：関東地方を中心に同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157食中毒が広域的に発生（死者1名）	8月：焼肉店で腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生（患者16名）

## 2 食中毒の発生傾向

近年の食中毒の発生傾向を原因物質別にみると、細菌性のカンピロバクターとウイルス性のノロウイルスによるものが7割以上を占めており、次いで生魚由来のアニサキス等の寄生虫、キノコや有毒植物などの植物性自然毒による食中毒が多く発生しており、細菌性のものが病因物質の大半を占めた頃とは様変わりしています。

牛レバーや豚の食肉等の生食は法律で禁止されていますが、「新鮮＝安全」との誤解から鶏肉や鶏レバー等の生食は依然として行われており、カンピロバクター食中毒が多発する原因となっています。また、冷蔵流通の発達により冷凍せずに鮮魚を生食する機会が増えたことに伴って、アニサキス等の寄生虫食中毒が増加するなど、発生要因にも変化が見られます。

月別の発生件数もノロウイルスが冬期に多発しているため、食中毒は夏期が多いという認識を改め、年間を通じた対策が必要となっています。

また、全国的には腸管出血性大腸菌や有毒植物等により死者を伴う食中毒事件も発生しており、県内でも同様の事件が発生する可能性は否定できません。

## 3 食品に対するリスク認知の低下

インターネットの普及やSNS等のソーシャルメディア技術の発達により、食に関する様々な情報を誰でも容易に発信や入手ができるようになりました。その反面で、科学的な根拠のない情報も多く存在し、結果的に振り回され食の安全・安心に関する正しい理解が進まないといった弊害も見られます。

国内で入手できるほとんどの食品はリスクを意識することなく安心して喫食することができますが、安全であることが当たり前になりすぎてしまった結果、食品にはリスクは

存在しない（ゼロリスク）という考え方が広まってしまい、しかも、それを過剰に求める傾向が見受けられます。

しかし、食肉の生食による食中毒の発生があったり、また、一般的でない摂取方法や特定成分の過剰摂取により身体に悪影響を及ぼす可能性のある食品があるなど、食品には一定のリスクが存在しています。

県民は、このような食品のリスクを認知しつつ、科学的な視点で正しく判断し、冷静に行動することができるようになる必要があります。

## 4 様々な形態での食の提供

屋外で行われるスポーツ大会や展示会等のイベント会場では、テント等の仮設店舗でアイデアを凝らした様々な食品が提供されていますが、加熱不十分な鶏肉寿司によるカンピロバクター食中毒や冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌食中毒などの事件も起きています。そもそもリスクの高いメニューの提供や屋外で設備が十分でない状況での複雑な工程を伴う調理は、食中毒の発生リスクが高く提供には適していません。

リスクの低い食品の選択と適切な衛生管理による安全な食品の提供が必要です。

## 5 HACCP（ハサップ）の制度化

国は食品を取り扱うすべての事業者に対し、国際標準の衛生管理手法であるHACCPの制度化を進めています。HACCPによる衛生管理については、大規模製造業では導入が進んでいますが、ハードルが高いというイメージが払拭されていないことや人材不足などの課題もあり、中小規模の事業者や一部の業種によっては対応が進んでいない状況があります。





## Ⅱ 県民意識調査

この計画を策定するに当たり、食の安全に関する県民の意識や行動の実態を把握するため、無作為に抽出した20歳以上の県民を対象に食の安全・安心に関する意識調査を実施しました。

表2-2-1 回収状況

対象者	回答者	回収率
2,000人	1,007人	50.4%

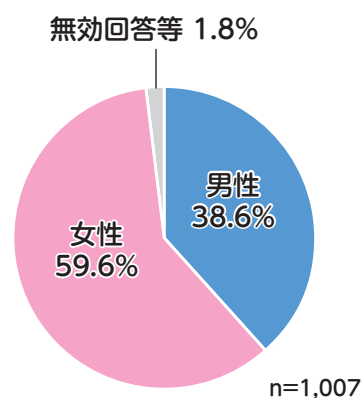


図2-2-1 回答者の性別

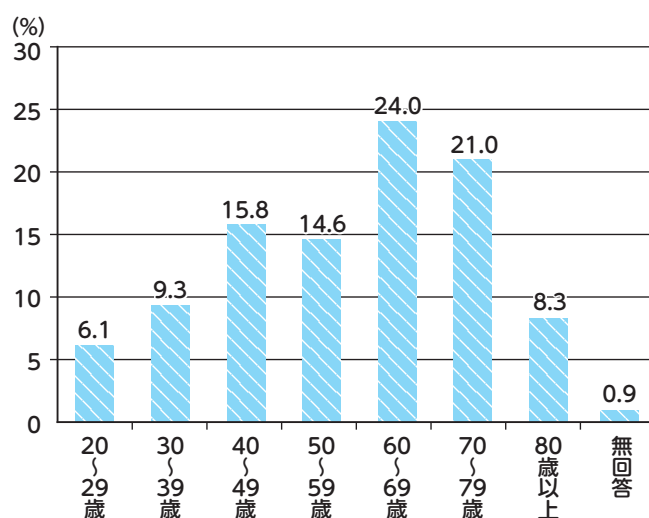


図2-2-2 回答者の年齢

# 1 食品の安全性について

最近の食品の安全性について、「安心」と感じているか、「不安」と感じているかを調査しました。

「安心している」「どちらかというと、安心している」と回答した県民の割合が36.1%。「大いに不安を感じている」「どちらかというと、不安を感じている」と回答した県民の割合が30.2%と、安心と感じている県民の割合が多いという結果になりました。これは、食の安全・安心に対する事業者や行政の取組の結果、消費者の意識に変化が起きているためと考えられます。

食品の安全性について、県民の約30%はまだ不安を感じていることが分かりました。安全性の確保のため継続的な取組と、リスクコミュニケーション等による分かりやすい情報の提供や相互理解の促進に努める必要があります（図2-2-3）。

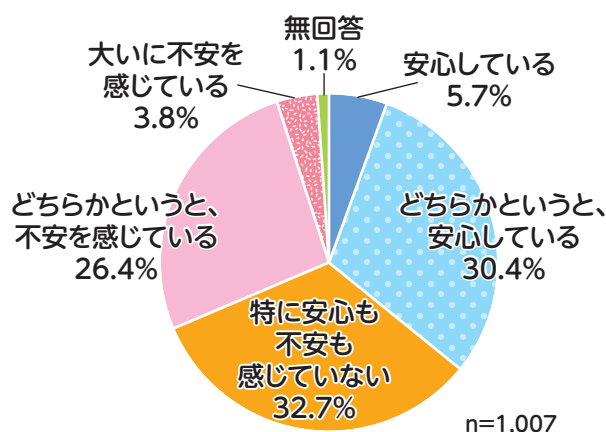


図2-2-3 最近の食品の安全性についてどのように感じているか

## 2 食品由来のリスク認知について

食品に由来する危害因子について、自身の健康に対しどの程度リスクをもたらすと思うかを調査しました。

リスクが高いと感じている危害因子は、「重金属（水銀・カドミウム等）」、「放射性物質」、「食中毒」の順で、一方リスクが低いと感じている危害因子は、「健康食品」、「食品の表示」、「遺伝子組換え食品」の順で、「健康食品」は平均を大きく下回った結果になりました（図2-2-4）。

「放射性物質」については、福島第一原発事故後の不安感が県民に強く残っているためと考えられます。食品中の放射性物質に関する正しい知識や生産地での検査の実施状況等について、引き続き県民に周知する必要があります。

「健康食品」はリスクが低いと感じられていますが、健康食品の中には医薬品成分が含まれているものや、輸入品で死亡例を含む健康危害を起こしたものなどが報告されています。

正しいリスク認知が進むよう、健康危害の発生状況や安全性の確保のための取組などについて普及啓発を行う必要があります。

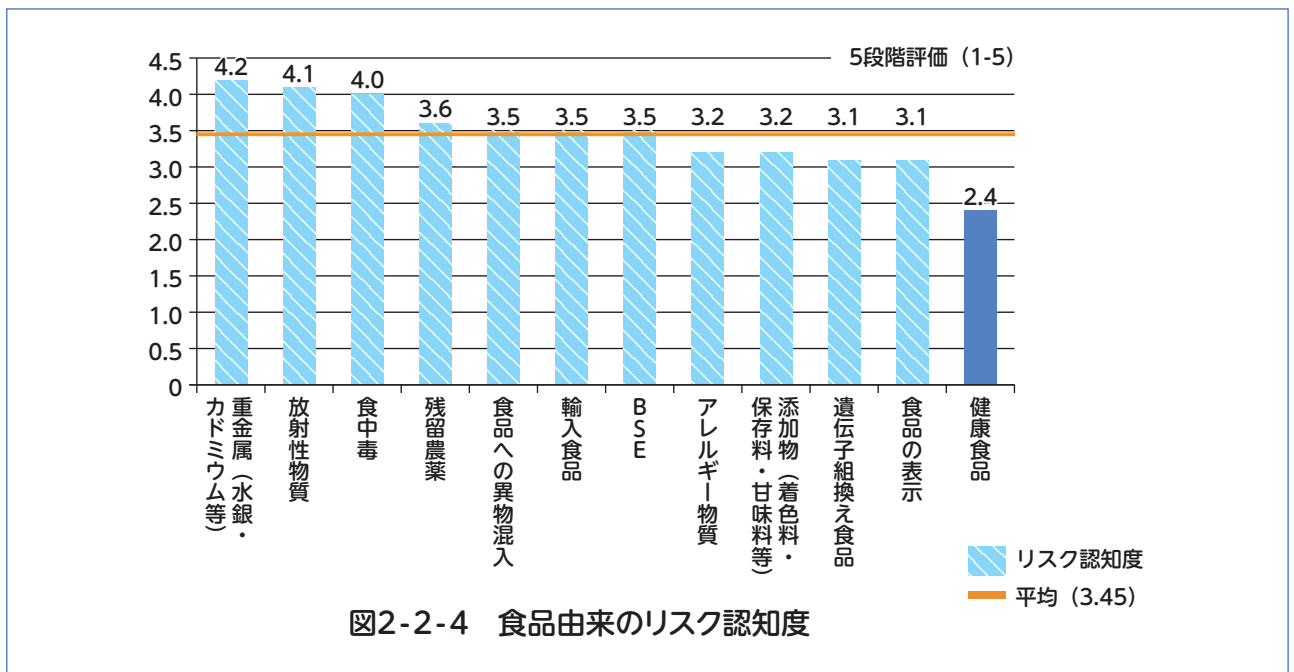


図2-2-4 食品由来のリスク認知度

### 3 HACCP（ハサップ）について

制度化が進められている食品の衛生管理手法であるHACCPについて、認知度を調査しました。

7割以上の県民がHACCPについて「言葉も内容も知らなかった」と回答し、HACCPについての認知度は非常に低いことが分かりました（図2-2-5）。

制度化に向けて事業者の導入意欲を引き出すためには、一般消費者の理解促進も必要と考えます。

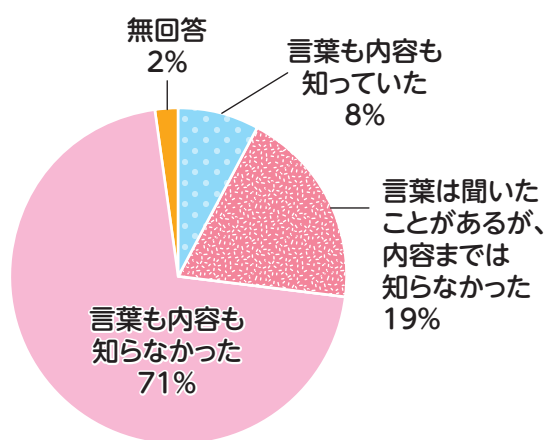
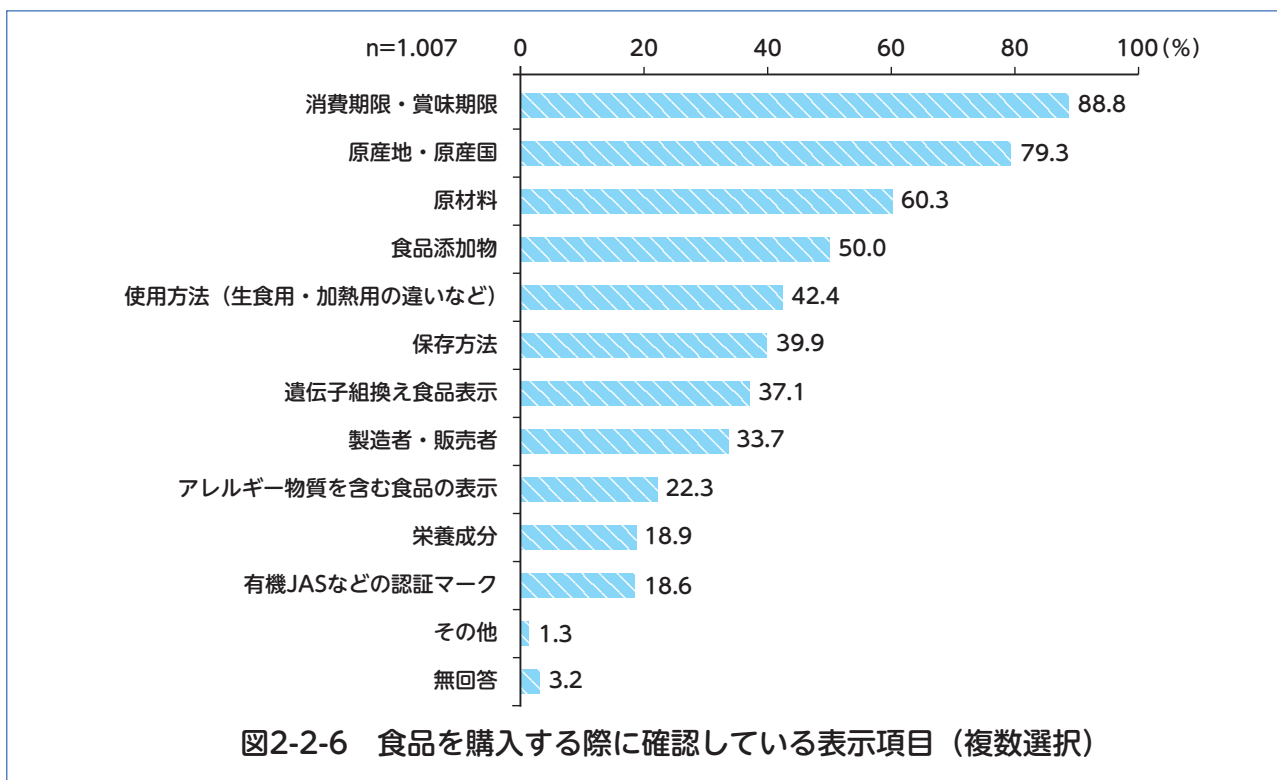


図2-2-5 HACCPという衛生管理手法の認知度

### 4 食品表示について

食品を購入する際にどの表示項目を確認しているかを調査したところ、消費期限・賞味期限、原産地・原産国、原材料の順であることが分かりました（図2-2-6）。

食品等事業者が適切に表示を行うよう指導を徹底するとともに、県民が表示について相談できる「食品表示110番」、「食の安全相談窓口」の認知度を上げ、表示制度の普及を図る必要があります。



## 5 食の安全・安心施策の満足度と要望度について

岡山県が進めてきた「食の安全・安心」に関する取組について、県民の満足度と要望度を調査しました。

満足度が高い項目は「養鶏農場での高病原性鳥インフルエンザ対策」、「学校給食施設に対する監視指導」、満足度が低い項目は「輸入食品の検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」でした (図2-2-7)。

要望度が高い項目は、「輸入食品の検査」、「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」、要望度が低い項目は、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」でした (図2-2-7)。

また、「リスクコミュニケーターによる食の安全情報の伝達、意見交換」、「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」、「生産に関する情報の記録や食品トレーサビリティシステムの充実」、「と畜場でのBSE検査」について、2割を超える県民が施策を知らないと回答しました (図2-2-8)。

前回の調査結果と比較すると、ほとんどの施策で満足度が向上し、要望度が低くなっています。また、施策を知らないと答えた県民も少なくなっています。引き続き、着実に施策を推進するとともに、県民への施策の周知や情報提供が必要と考えます。

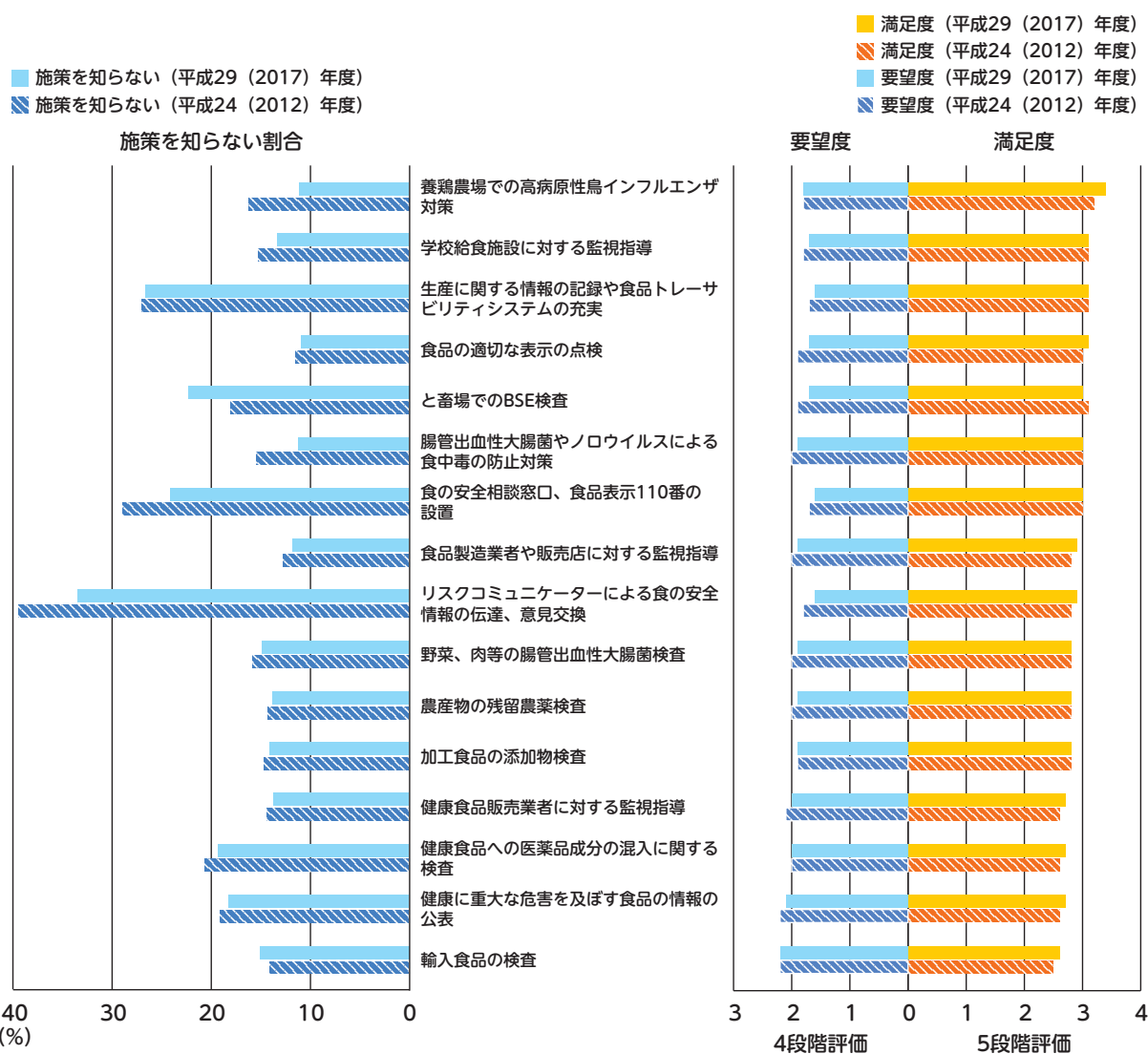


図2-2-7 県民の食品安全施策への施策満足度と施策要望度及び「施策を知らない」と回答した県民の割合



## Ⅲ 前計画の主な推進施策の達成状況

### 施策の方向1 生産段階での安全確保

取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
BSE対策	137件	120件	112件	114件	140件
畜産農家飼料給与監視					
牛農場立入	3,205戸 356,851頭	3,629戸 340,120頭	3,137戸 344,862頭	2,932戸 331,847頭	全農場各2回 130,000頭
高病原性鳥インフルエンザ対策	709戸 44,155千羽	604戸 40,172千羽	531戸 35,369千羽	531戸 37,559千羽	全農場各3回 36,000千羽
養鶏農場立入					
モニタリング検査の実施	45戸 2,100羽	51戸 2,160羽	44戸 2,090羽	44戸 2,090羽	45戸 2,100羽
食鳥処理場の監視指導	大規模11回 小規模13回	大規模14回 小規模11回	大規模12回 小規模15回	大規模14回 小規模14回	大規模各2回 小規模各1回
GAP推進の導入産地数	37産地 (累計)	40産地 (累計)	44産地 (累計)	44産地 (累計)	35産地 (累計)
農業管理指導員認定研修会の実施	6回	6回	6回	6回	6回
養殖衛生管理について指導する経営体数の割合	98%	100%	100%	100%	100%
貝毒発生監視調査	63件 (麻痺性32検体、 下痢性31検体)	68件 (麻痺性34検体、 下痢性34検体)	63件 (麻痺性35検体、 下痢性28検体)	麻痺性33検体、 貝毒プランクトン調査940回	68件 (麻痺性34検体、 下痢性34検体)
カキのノロウイルス監視調査	140検体	140検体	140検体	140検体	150検体

## 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
加工・製造・調理施設等に対する目標監視件数達成率	106% (県)	90% (県)	113% (県)	108% (県)	100% (県)
収去検査件数	5,356件	4,628件	4,608件	4,793件	5,000件
健康食品買上検査件数	6件	6件	6件	6件	5件
健康食品監視件数	438件	293件	292件	306件	300件
JAS法などによる適正表示の調査店舗数	291店舗	261店舗	213店舗	175店舗	270店舗

## 施策の方向3 消費段階での安全確保

取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
体験型講習会受講者数	1,891人	1,091人	1,367人	1,311人	2,300人

## 施策の方向4 情報の提供

取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
街頭キャンペーンの実施	24箇所	39箇所	34箇所	33箇所	20箇所
食の安全サポーター登録団体数	73団体 (累計)	76団体 (累計)	76団体 (累計)	98団体 (累計)	85団体 (累計)

## 施策の方向5 相互理解の促進

取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
リスクコミュニケーション事業の実施回数	7回 (累計)	16回 (累計)	31回 (累計)	44回 (累計)	20回 (累計)
リスクコミュニケーター研修事業の参加数	36人 (累計)	61人 (累計)	106人 (累計)	138人 (累計)	250人 (累計)

## IV 施策の大綱

### 1 計画推進の方向性

#### (1) スローガンの設定

県民意識調査によると、食品の安全性については、「安心」、「不安」、「どちらでもない」と感じる県民で三分されている状況にあり、食品の安全性に対する不信感は、以前より和らいでいるものと考えられます。

引き続き、食の安全・安心を揺るがす事件事故を防止し、食の安心の定着を図るため、県民や食品関連事業者が力を結集して取り組むことができるように、新たにスローガンを掲げて本計画を進めていきます。

#### スローガン

### いつでも安全で安心なおかやまの食卓

考え方：食品関連事業者は、食品の安全性を確保する取組を確実に実行するとともに、その取組について、県民と情報を共有することにより、県民・食品関連事業者・行政の間で信頼関係の確保に努める。

#### (2) 重点施策

これまでに述べてきた食を取り巻く現状や県民意識調査、そして前計画の達成状況等について分析した結果、本計画で重点的に取り組む必要のある課題が見えてきました。

その課題の解決を図るため、本計画では、次の項目を重点施策として取り組むことにより、食品の安全性と信頼性の確保を目指します。

#### 重点施策1 リスクの高い食中毒対策の強化

腸管出血性大腸菌など重篤な健康危害が生じる食中毒や、カンピロバクター・ノロウイルスなど発生頻度の高い食中毒の対策を強化します。

#### 重点施策2 食品等事業者におけるHACCP導入促進

HACCPによる衛生管理の制度化にあわせ、すべての食品等事業者を対象にHACCPの導入を促進します。

#### 重点施策3 リスクコミュニケーションの推進

県民・食品関連事業者・行政の間で食の安全に関する相互理解を深めるためのリスクコミュニケーションを推進します。

## 2 基本方針と施策の方向

食の安全・安心のためには、科学的な根拠に基づく食品の安全性が確保されていることに加えて、食品の安全性が確保されていることを県民が信頼し、安心できる状態にあることが必要になります。

このため、計画を推進するに当たっては、次の2つの基本方針を掲げ、基本方針ごとに「施策の方向」、「基本施策」へ施策の展開を図り、安全で安心な食生活の実現に努めます。

### 基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から販売までのすべての段階において、食品関連事業者による安全確保の取組が必要になります。そこで、次の2つの段階ごとに安全確保を図るための施策を展開します。

#### 施策の方向1 生産段階での安全確保

畜産物、農林産物、水産物等の安全確保対策に努めます。

#### 施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

食品の製造から販売に至るまでの安全確保対策に努めます。

### 基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

安全のないところに安心はありませんが、生産から販売段階の安全が確保されていてもそれを県民が正しく理解しなければ、安心の定着につながらないばかりか、消費段階での安全が脅かされる可能性があります。

そこで、県民の正しいリスク認識を図るとともに、県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解を促進し、信頼関係の構築に努める施策を展開します。

#### 施策の方向3 県民の健康の保護

県民からの相談対応や公表により県民の健康危害の発生防止に努めます。

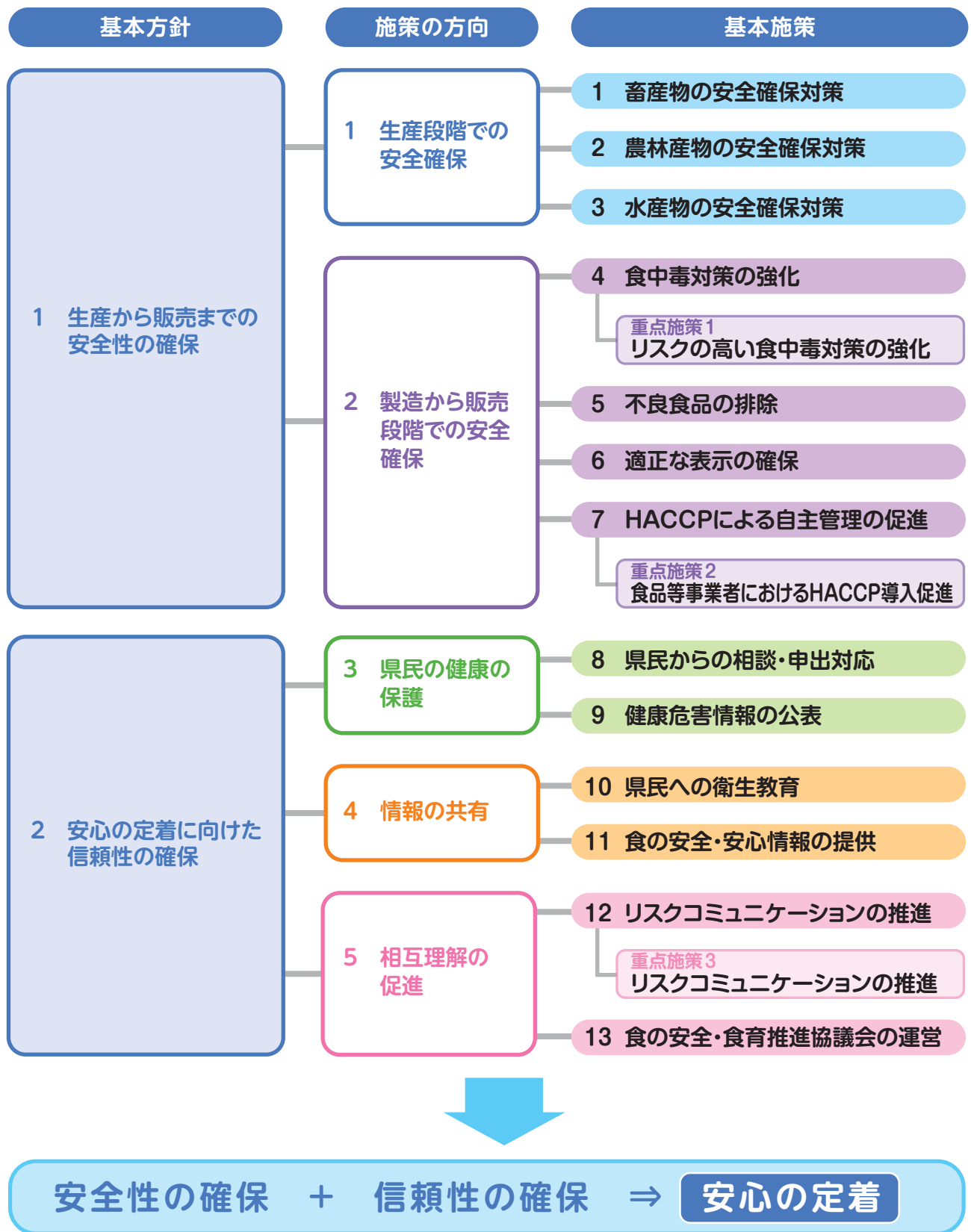
#### 施策の方向4 情報の共有

情報提供、衛生教育などにより県民の正しいリスク認識が進むよう努めます。

#### 施策の方向5 相互理解の促進

リスクコミュニケーションにより県民、食品関連事業者及び行政の間の相互理解が深まるよう努めます。

# 施策体系図



## V 基本施策

基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向1 生産段階での安全確保

### 基本施策1 畜産物の安全確保対策

安全で安心な畜産物を供給するためには、高病原性鳥インフルエンザ等の防疫対策、と畜場及び食鳥処理場における食肉・食鳥肉の衛生確保対策、捕獲されたイノシシやシカ（いわゆる「ジビエ」）の処理加工施設における適正処理対策が必要です。

#### 現状と課題

- 家畜伝染病予防法に基づき、畜産農家に対して飼養衛生管理基準の遵守を求めるとともに、家畜の異常や伝染病を疑う場合の早期発見、早期通報を徹底するなど、疾病の侵入防止対策及びまん延防止対策を引き続き進めていく必要があります。特に高病原性鳥インフルエンザについては、発生を想定した対応訓練等を行い危機管理体制を維持していく必要があります。
- と畜場（とちくじょう）で処理される牛豚等については、と畜検査員\* が一頭毎に食用として適しているかどうか検査をしています（表2-5-1）。また、食鳥処理場で処理される鶏等についても、一羽毎に食鳥検査員が検査をしています（表2-5-2）。検査で異常が認められた場合は、廃棄等の処分を行います。

表2-5-1 と畜検査頭数（H28(2016)年度）

と畜検査頭数*	牛	子牛	豚	総計
	3,219	17	360	3,596

\*津山市食肉処理センターでの処理頭数

（資料：岡山県）

表2-5-2 食鳥処理羽数（H28(2016)年度）

食鳥処理場	許可施設数	処理羽数
大規模施設	5	16,182,765
小規模施設*	11	311,754

\*年間30万羽以下の処理施設では、食鳥処理衛生管理者が異常の有無について確認をしています。

（資料：岡山県）



- 牛や鶏等は腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌を保有しており、処理場では食肉がそれらに汚染されないように、衛生的な処理を行う必要があります。また、HACCPの制度化に対応するためには、現場作業員の衛生意識向上が欠かせないことから、と畜検査員又は食鳥検査員による衛生指導やHACCP導入支援を行う必要があります。

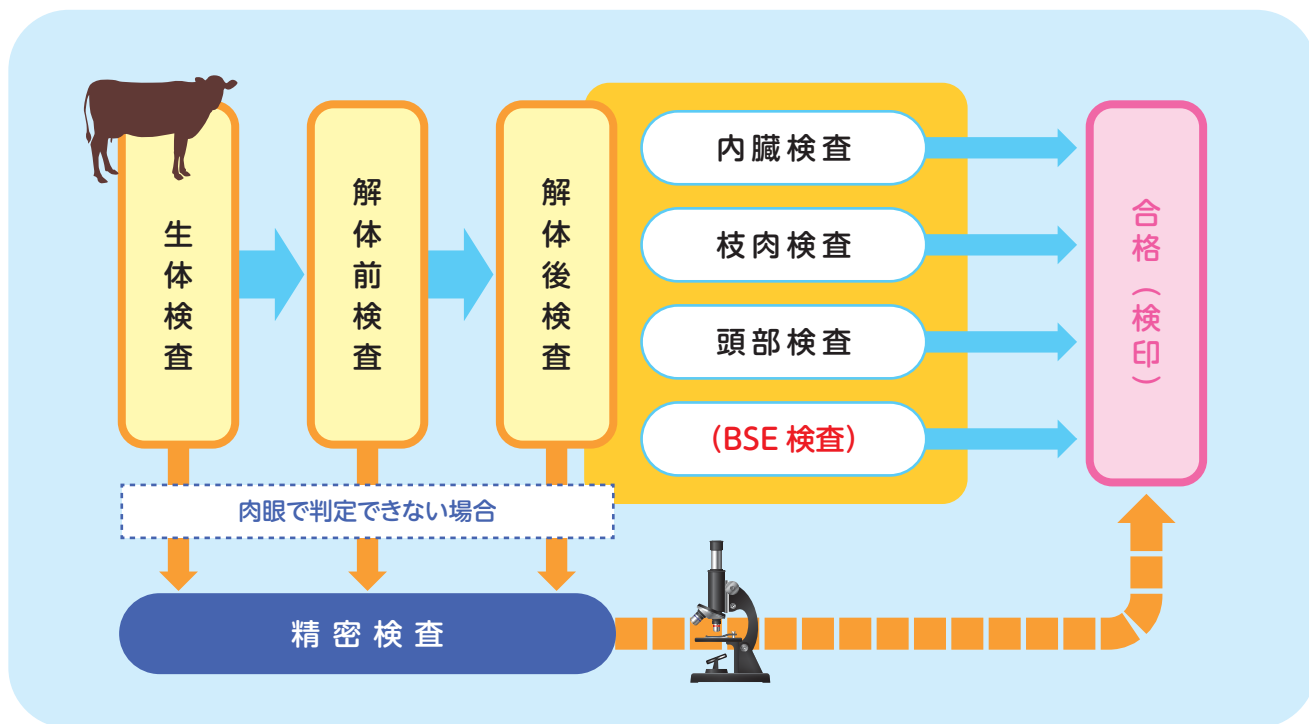


図2-5-1 と畜検査の流れ(法律に基づく検査)

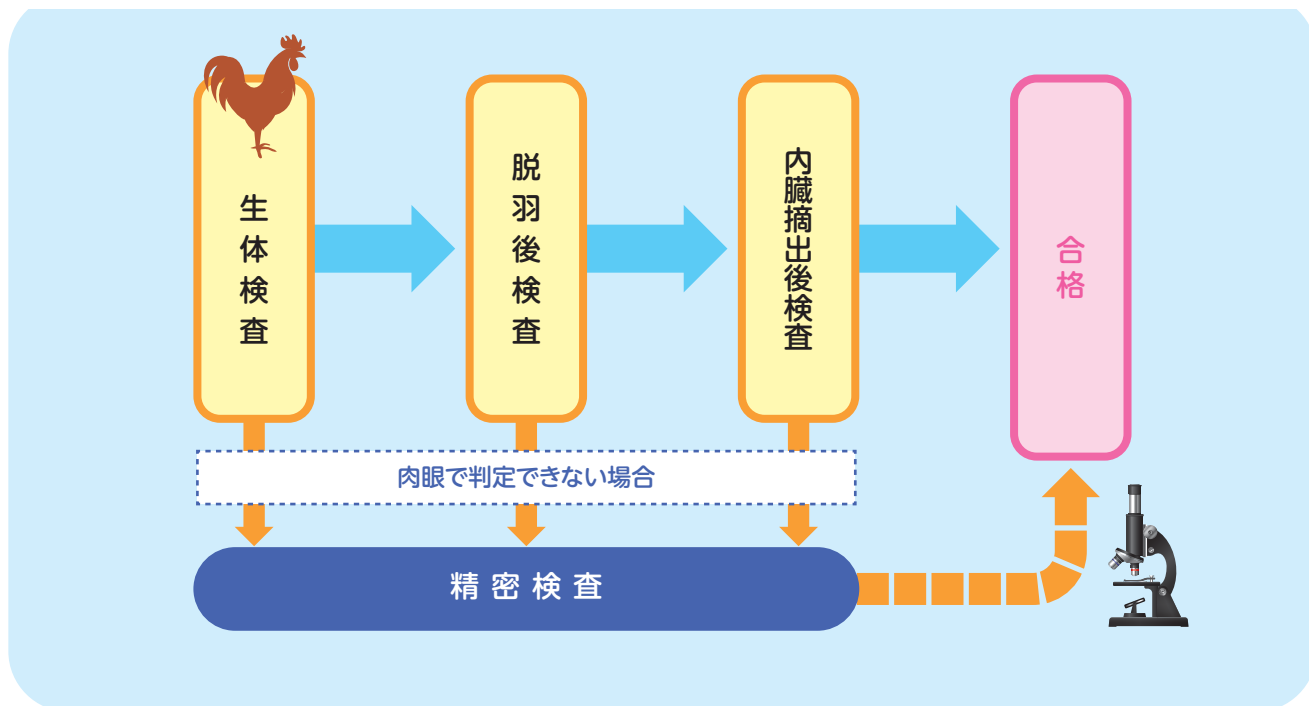


図2-5-2 食鳥検査の流れ(法律に基づく検査)



と畜検査



食鳥検査

- 近年、野生鳥獣による農林水産被害が深刻化していることから、その対策として、捕獲したイノシシやシカなどの野生鳥獣肉（ジビエ）の食品への利活用が推進されています。野生鳥獣肉の安全を確保するためには、と畜場の管理に準じて県が作成したガイドラインに基づき、食用として適切な個体の受け入れ、衛生的な解体処理等が行われるよう指導を徹底する必要があります。

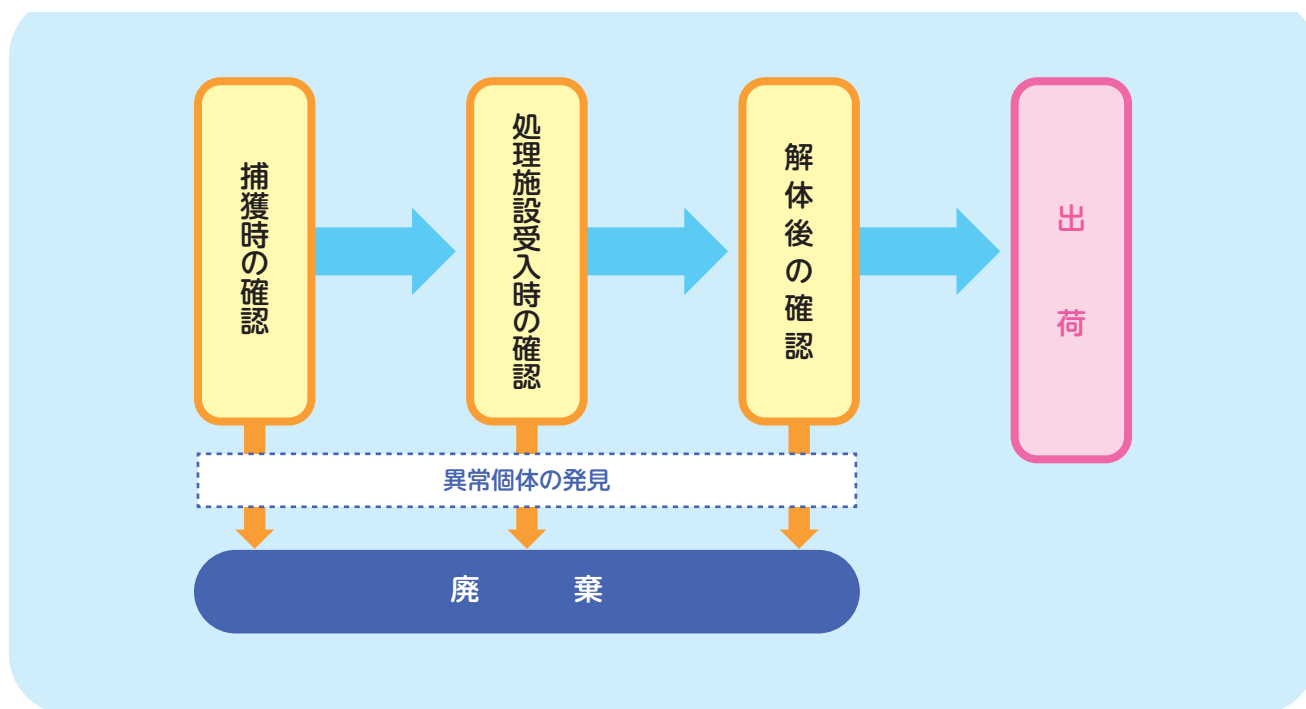


図2-5-3 野生鳥獣の確認の流れ(ガイドラインに基づく確認)

- 平成13（2001）年に国内で初めて発見された牛海綿状脳症（BSE）については、生産からと畜、食肉処理、販売の各段階における管理が徹底された結果、平成15（2003）年以降に生まれた牛からはBSE感染牛は確認されていません。平成25（2013）年5月には国際獣疫事務局（OIE）\* 総会において、日本は「無視できるBSEリスク」の国に認定されています。現在も牛肉骨粉等\* を餌として与えないことや異常プリオンたん白質がたまる特定部位\* をと畜場等で除去・焼却するなどの対策を継続しており、輸入牛肉に対しても同様の条件による対策がされていることから牛のBSE感染リスクは極めて低く安全と考えられます。



図2-5-4 国内BSE対策の概要

- 国内では、牛肉のトレーサビリティ・システムが構築されており、生産から流通・消費の各段階において、牛の出生からと殺までの状況を確認することができます。
- 抗菌剤が効かなくなる薬剤耐性感染症が世界的に拡大している中、人と動物等の保健衛生の一体的な推進（ワンヘルス・アプローチ）のため、国家行動計画が策定され、畜産分野では動物用医薬品及び飼料添加物について慎重使用の推進等の取組がさらに強化されることになり、県としても畜産農家に対して指導をしていく必要があります。

## 施策展開

### ○生産段階における飼養衛生管理対策（畜産課）

畜産農家に対しては、定期的な立入検査を行い、飼養衛生管理基準の遵守、抗菌剤の適正使用を指導するとともに、家畜の伝染病については早期発見、早期通報を徹底します。

### ○高病原性鳥インフルエンザ防疫対策（畜産課）

養鶏農場に対しては、定期的な立入検査や衛生対策の指導を継続することにより、発生防止に努めるとともに、鳥インフルエンザウイルスのモニタリング検査を実施し、早期発見に努めます。また、発生時を想定した対応訓練を実施し、迅速な蔓延防止を行います。

### ○生産段階からと畜段階におけるBSE対策（畜産課、生活衛生課）

牛の肉骨粉を原料とする飼料が家畜に与えられることのないように飼料製造会社や畜産農家等への監視指導を行うとともに、と畜場における特定部位の除去を徹底します。

### ○と畜場における枝肉等の汚染防止対策（生活衛生課）

と畜場へのHACCPの導入を支援するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が腸管出血性大腸菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導します。

### ○食鳥処理場における食鳥と体の汚染低減対策（生活衛生課）

各処理場における食鳥と体（と殺し羽毛を除去したもの）のカンピロバクター汚染の実態を把握し、HACCPの導入支援を進め、食鳥と体のカンピロバクター汚染の低減対策を実施します。

### ○野生鳥獣肉処理場における適正処理対策（生活衛生課）

野生鳥獣肉処理場に対し、県のガイドラインに基づき、適正な受け入れ体制及び衛生管理の徹底について指導します。

## 達成の指標又は目標

指 標		実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
飼養衛生管理対策			
	畜産農家飼料給与監視件数	114件	140件
	牛農場立入回数	2,932戸	全農場各2回
高病原性鳥インフルエンザ対策			
	養鶏農場立入回数	531戸	全農場各3回
	鳥インフルエンザモニタリング検査の実施回数	44戸 2,090羽	45戸 2,100羽
と畜場及び食鳥処理場のHACCP導入状況		—	全施設導入
食鳥処理場の監視指導回数	大規模施設	14回／5施設	各2回
	小規模施設	14回／11施設	各1回

## 用語の解説等

### と畜検査員

自治体の獣医師で、と畜場に搬入された牛豚等について、一頭毎に食用に適するかどうかの検査を行う職員です。

### 国際獣疫事務局（OIE）

1924年にフランスのパリで発足した世界の動物衛生の向上を目的とした政府間機関で、動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の作成等を行っています。

### 牛肉骨粉等

牛や豚などの食肉処理の過程で出る食用にならない部分や農場で死亡した家畜などを高圧・高温で処理し、乾燥して製造される粉末状の飼料原料などのことです。

### 特定部位

異常プリオンタンパク質が蓄積する可能性があるため、除去及び焼却が義務付けられている部位で、牛の場合は、扁桃、回腸（盲腸の接続部位から2メートルまでに限る。）等が該当します。



基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向1 生産段階での安全確保

## 基本施策2 農林産物の安全確保対策

安全で安心な農産物を供給するためには、生産に欠かせない農薬の適正使用の徹底をはじめ、産地に対して農業生産の工程管理手法であるGAP\*の導入を推進していくことが必要です。

### 現状と課題

- GAPの推進については、県と農業団体で構成する県GAP推進協議会が主体となり、指導員養成研修会や現地指導等を行い、平成28（2016）年度末には、果樹や野菜を中心に44産地で導入しています。GAPの取組は、農産物の安全に加え環境保全、労働安全にとって重要であるため、引き続き農林水産省ガイドラインに準拠した県版GAPを基本に、①未導入産地への普及、②取組内容の高度化、③国際水準GAPを目指す産地に対する情報提供等を行う必要があります。
- 安全な農産物の生産のため、生産者に対し引き続き、農薬使用基準の遵守、農薬使用履歴の記録や近接作物への飛散防止（ドリフト防止）対策等、農薬の安全・適正使用の徹底を図る必要があります。
- 米トレーサビリティ法\*に基づき、米穀事業者を対象とした監視指導を実施しており、引き続き、法の遵守を指導していく必要があります。



農家の作業場でのGAP研修



農薬管理指導員研修

## 施策展開

### ○GAPの導入推進（農産課）

GAPについては、導入産地数の拡大を図るとともに、GAPの制度や事例を紹介する研修会の開催など、取組内容のレベルアップに向けた技術指導の支援を行います。

### ○農薬の安全、適正使用の指導（農産課）

現場における指導的な立場にある者を対象に「農薬管理指導員」の認定研修会を実施し、農薬の適正使用を徹底します。また、農業者、防除業者等に対し農薬使用基準の遵守、飛散防止対策を徹底するとともに、農薬危害防止運動の実施、主要病害虫の発生状況把握や発生予察情報に基づく効率的な防除を進め、農薬の流通・使用における適正な取扱いを図ります。

### ○米トレーサビリティ法への対応（農産課）

不適切な取扱いの通報等に対し、必要に応じ関係機関と連携して米穀事業者に対し立入を行い、適正な取扱いを指導します。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績	目標値
	H28(2016)年度	H34(2022)年度
GAP推進の導入産地数	44産地 (累計)	50産地 (累計)
農薬管理指導員認定研修会開催回数	6回	6回

## 用語の解説等

### GAP

GAP (Good Agricultural Practice) とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等を確保するための取組です。消費者や流通業者等から信頼される農業生産を行うには、関連する法令や科学的な根拠に基づく適正な農業生産を行うことが必要です。GAPは、食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、農業生産活動のすべての工程において、事前に危害を及ぼす要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実施、記録、点検、評価を繰り返して行う一連の改善活動を言います。

### 米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称で、米穀事業者に対し米穀等の取引などに係る情報の記録及び産地情報の伝達を義務付けることにより、米・米加工品に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図るものです。



基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向1 生産段階での安全確保

## 基本施策3 水産物の安全確保対策

安全で安心な水産物を供給するためには、養殖業者が水産用医薬品を適正に使用することが必要です。また、二枚貝の貝毒\* やカキのノロウイルスによる汚染状況の監視が必要です。

### 現状と課題

- 養殖業者に対して水産用医薬品の適正使用を周知徹底するとともに養殖魚の医薬品残留状況を確認し、養殖魚の安全性を確保する必要があります。
- 貝毒による食中毒を未然に防ぐため、貝毒原因プランクトンの発生動向の把握と、定期的な貝毒検査を行っています。毒化の恐れがある場合は、消費者に対して注意喚起を行うとともに、生産者による出荷自粛が行われています。
- 生食用カキのノロウイルスによる食中毒を防ぐため、漁場ごとにノロウイルスによる汚染状況を把握し、ノロウイルスが確認されていない漁場のみで生食用カキの出荷が行われています。
- カキについては、岡山県漁業協同組合連合会及び邑久町漁業協同組合においてトレーサビリティ・システムが構築されており、ホームページで生産者、生産海域、衛生検査結果等を確認することができます。



貝毒検査のための採水



貝毒原因プランクトンの顕微鏡による検査

## 施策展開

### ○養殖衛生管理体制の整備（水産課）

養殖業者に対して、魚類防疫講習会や養殖場への定期パトロール等により水産用医薬品の適正使用の指導をします。また、出荷前の養殖魚の医薬品残留検査等を行います。

### ○貝毒発生モニタリング調査（水産課）

各漁場の貝毒原因プランクトンの発生状況を確認するとともに、カキ、アサリを対象にした貝毒検査を行います。貝毒原因プランクトン及び貝毒が一定基準を超えた場合は、消費者への注意喚起や生産者に対する出荷自粛等を指導します。

### ○カキのノロウイルスモニタリング調査（水産課）

漁場ごとに定期的にノロウイルス検査を実施するとともに、漁協等が行う自主検査に対して支援を行います。ノロウイルスが検出された場合は関係機関へ注意喚起を行い、生食用出荷を自粛するよう指導を行います。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
養殖衛生管理について指導する経営体数の割合	100% 49経営体	100% 全経営体 各1回
貝毒発生モニタリング調査		
麻痺性貝毒検査	33検体	34検体
貝毒原因プランクトン調査	940回	940回
カキのノロウイルスモニタリング調査	140検体	140検体

## 用語の解説等

### 貝毒

二枚貝等が餌として有毒プランクトン（貝毒原因プランクトン）を食べることで体内に毒を蓄積させることを言います。また蓄積した毒そのものや毒による人間の食中毒症状のことを指す場合もあります。

基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策4 食中毒対策の強化

### 重点施策1 リスクの高い食中毒対策の強化

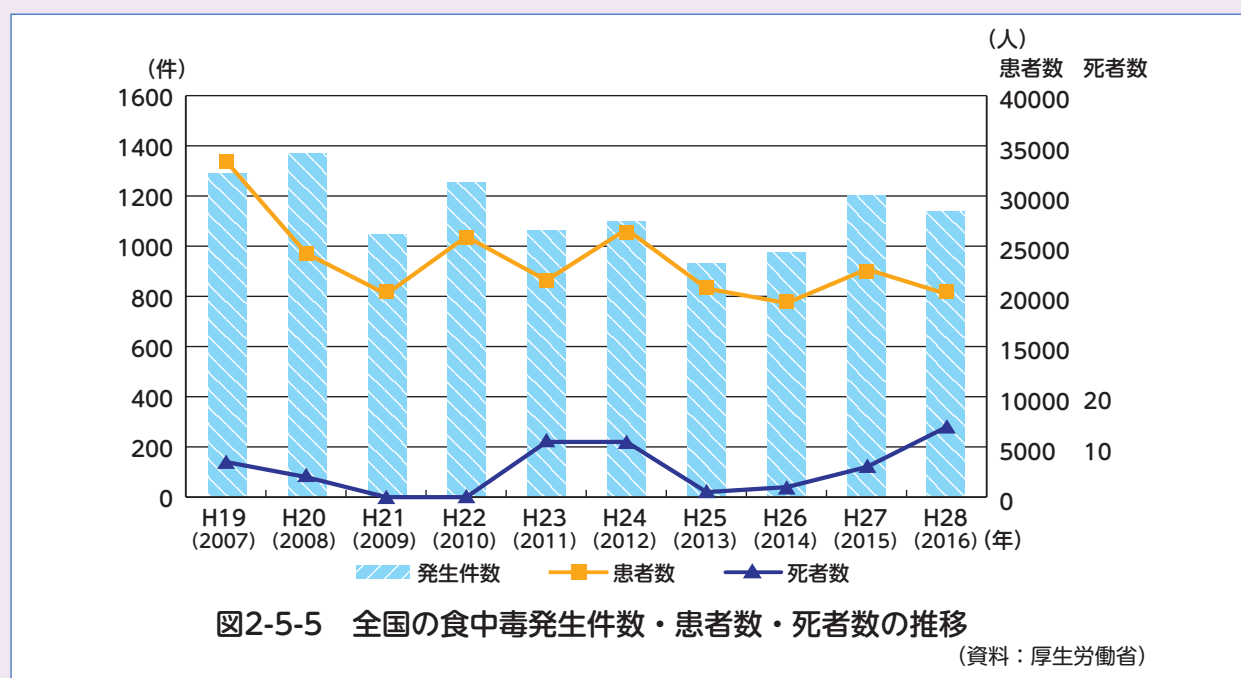
食中毒は、食による健康危害の典型的なものであり、その発生防止対策は食の安全・安心を確保するための重要な施策です。

食中毒の原因（病因物質）は、細菌、ウイルス、自然毒など様々であり、病因物質や発生要因に応じた対策が必要です。特に、重篤な健康危害が生じる恐れの高い腸管出血性大腸菌\* による食中毒や発生件数の多いカンピロバクター\* による食中毒などリスクの高い食中毒の対策を図る必要があります。

なお、食中毒が発生した場合は、速やかに調査を行い、原因究明や再発防止を図ります。また、食中毒の発生情報を公表し、危害の拡大防止に努めます。

#### 現状と課題

- 全国の食中毒の発生数は、事件数は年間1,000件、患者数は20,000人前後で推移しています。ただ、食中毒統計の数値は、保健所が把握し、食中毒と断定した数であるため、実際の件数・患者数はさらに多いと考えられており、食中毒は県民の身近に潜んでいるリスクと考えます（図2-5-5）。



- 腸管出血性大腸菌による食中毒は、重症化すると溶血性尿毒症症候群\*を併発し、死に至る場合もあるため、特に幼児や高齢者では注意を要します。

腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在しており、過去のユッケによる食中毒事件の発生を受け、現在は、牛の生食用食肉には加工や調理等の基準が定められ、牛レバーについては生食用の提供が禁止されています。

しかし、平成24（2012）年には浅漬、平成26（2014）年には冷やしきゅうり、平成28（2016）年にはきゅうりの和え物で多くの死者や患者を伴う腸管出血性大腸菌食中毒が発生しており、食肉以外の食品も注意が必要です。

また、腸管出血性大腸菌による食中毒は潜伏期間が長く、原因食品や汚染経路の究明が困難になることが多い食中毒です。平成29（2017）年には、関東を中心に同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157による食中毒が広域的に発生していますが、汚染経路の判明には至りませんでした。

腸管出血性大腸菌については、食肉だけでなく野菜等の原材料汚染についても注意を図り、提供時における十分な加熱や加熱後の二次汚染対策を徹底する必要があります。

- カンピロバクターによる食中毒は、細菌が原因のものでは近年発生件数が多い食中毒の一つで、全国で年間300件、患者数2,000人程度の発生が続いています。原因としては鶏肉の生食料理又は加熱不十分な鶏肉料理によるものが多く、患者は若い世代に多い傾向にあるため、同世代の正しいリスク認知が進むよう啓発が必要です（図2-5-6、2-5-7）。

また、発生場所の多くは居酒屋などの飲食店で、生食料理の提供自粛と中心部までの十分な加熱の徹底を指導する必要があります。

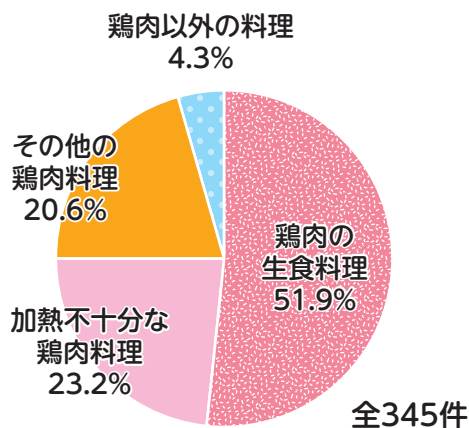


図2-5-6 カンピロバクターによる食中毒の原因食品  
(H24(2012)~28(2016)年 全国)

(資料：岡山県)

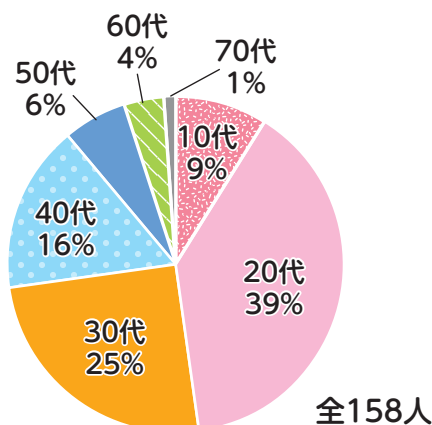


図2-5-7 カンピロバクターによる食中毒患者の年齢  
(H19(2007)～28(2016)年 岡山県)

(資料：岡山県)

- ノロウイルスによる食中毒は、全国、県内ともに過去5年間の発生件数が最も多くなっています。二枚貝の生食など原材料に由来するものも見られますが、約8割はノロウイルスに感染した調理従事者の手指などを介して食品を汚染（二次汚染）したことによるものです。また、ノロウイルスに感染した調理従事者のうち67%は、無症状でした（図2-5-8）。このため、人が関わるあらゆる食品が原因となる可能性があり、特に、大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋をはじめ、製造等に関わる従事者に対する衛生管理の徹底を指導する必要があります。

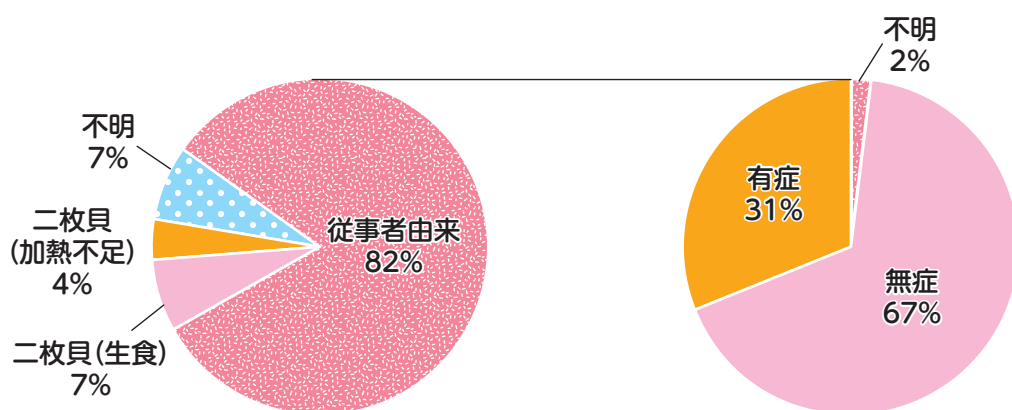


図2-5-8 ノロウイルスによる食中毒の発生原因の内訳  
(H28(2016)年 全国)

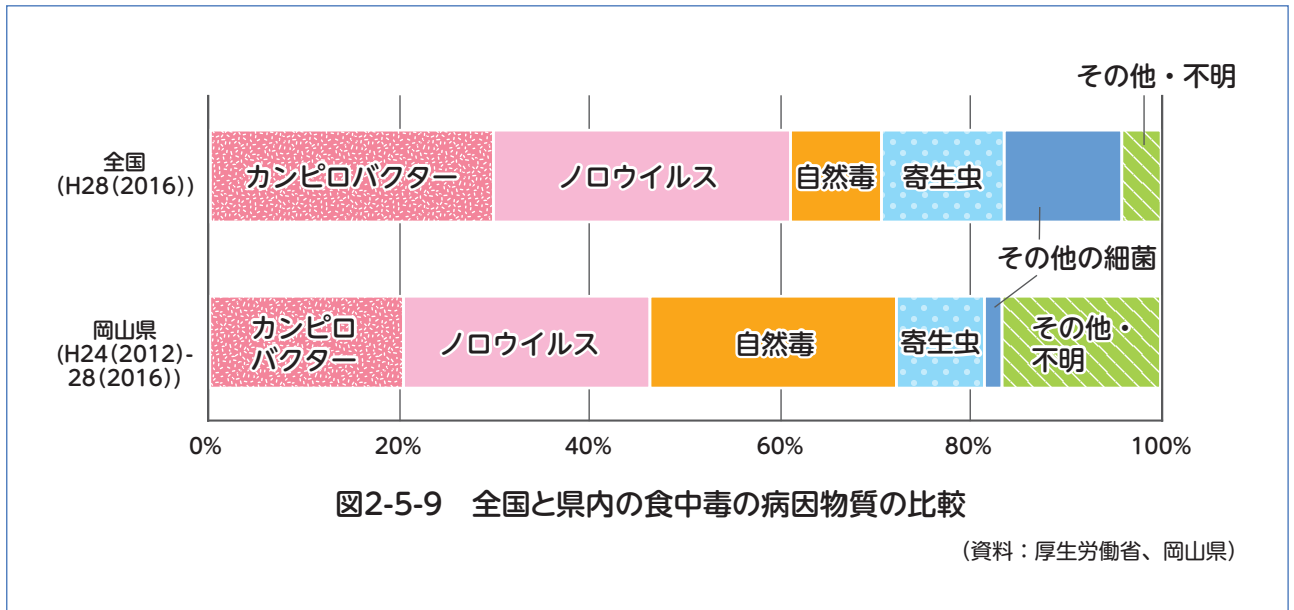
(資料：厚生労働省)

- 近年は、寄生虫による食中毒が発生件数の上位に入っており、主にアニサキスを原因とするものです。アニサキスは、サバ、イワシ、スルメイカなどの魚介類に寄生してい



ることがあり、生食することで発症します。冷凍処理により防止することもできますが、調理や販売段階での目視確認が重要であるため、生食用の魚介類を扱う事業者に対する普及啓発が必要です（図2-5-9）。

また、自然毒のうち毒キノコや有毒植物による食中毒は死亡者も発生しているため注意が必要です。高齢者が誤って採取するケースが多いことから啓発の対象者を明確にして注意喚起をしていく必要があります。



- 学校給食、福祉施設給食等については、一度に調理する食数が多く、喫食者が若齢又は高齢で抵抗力が弱いことからリスクが高く、腸管出血性大腸菌食中毒やノロウイルスの食中毒も発生しています。

また、学校等の集団給食施設ではアレルギー除去食の提供も増えていることから、食中毒、アレルギー物質による健康危害等に対し、引き続き重点的に衛生管理等を行っていく必要があります。

- 様々なイベント会場等において仮設店舗で食品を提供する催事が行われていますが、県外では食中毒が発生した事例もあり、県では主催者に対しあらかじめ出店計画を記載した届の提出を求めています。提供できる食品は、調理工程が簡単で喫食する直前に加熱されるものを原則とし、適切な提供メニューや衛生管理の指導を行っていく必要があります。
- 腸管出血性大腸菌感染症の散発事例については、遺伝子解析で関連性を確認したり、ノロウイルスについても施設の拭き取りや食品中の微量なウイルスについても検出できるように実用化するなど、食中毒の断定や汚染経路等の究明を図るために検査法の開発や改良に取り組んでいく必要があります。

## 施策展開

### ○全般的な食中毒対策（生活衛生課）

食品の調理等を行う事業者に対し、施設の衛生管理、従事者の健康管理、手洗いの徹底、食材等の温度管理、加熱調理を行う際の十分な加熱、二次汚染の防止等、食中毒を予防するための監視指導を行います。

また、催事行為については、届出や相談時において適切な提供メニュー、衛生管理等の指導を行います。

### ○リスクの高い食中毒対策（生活衛生課）

#### ▶腸管出血性大腸菌による食中毒対策

飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバー及び豚の食肉の生食用としての提供の禁止、生食用食肉の加工基準等の遵守について、引き続き監視指導を徹底します。浅漬など加熱工程のない食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化します。

市販の食肉や野菜類、スーパー等で製造されるそうざい類について腸管出血性大腸菌の検査を行い、安全性を確認します。

#### ▶カンピロバクターによる食中毒対策

飲食店等に対し、鶏刺し、鶏生レバー等の生食料理のリスクを認識させ、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導します。

また、患者の多い若い世代を中心にカンピロバクターのリスクについて、周知を行います。

#### ▶ノロウイルスによる食中毒対策

大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋に重点的に立入し、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の中心部までの十分な加熱、調理従事者を介した食品の二次汚染の防止や手洗いの徹底等について指導します。

また、飲食店、弁当屋、給食施設などを対象に期間を定め集中的に立入し、従事者に対する衛生管理などについて指導します。

### ○その他の原因による食中毒対策（生活衛生課）

食中毒予防の三原則が当てはまる細菌性食中毒については夏期を中心に食品関連事業者や消費者に対し啓発を行います。寄生虫や自然毒に対する食中毒については、対象者を明確にして効果的な啓発を行います。



## ○学校給食を原因とした食中毒、アレルギー事故の防止対策（保健体育課）

県が所管する学校給食においては、学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）に基づき衛生管理に努めるとともに、アレルギー除去食についても「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）に基づいて対応し、安全な給食の提供を行います。

## ○食中毒注意報の発令（生活衛生課）

夏季における気象条件や冬季における感染症の発症状況が基準を超えた場合は、食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を行います。

## ○食中毒の断定や汚染経路等の究明を図るための検査法の開発等（生活衛生課）

遺伝子解析の活用、微量なノロウイルス検出検査の実用化、食中毒の迅速検査法の開発等を行います。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
食品衛生監視指導計画*の一般監視目標件数達成率	108%	100%以上
食品衛生監視指導計画の大量調理施設の一斉取締り監視目標件数達成率	90%	100%以上
学校給食における食中毒及び調理工程を原因としたアレルギー事故の発生件数	0件	0件

## 用語の解説等

### 腸管出血性大腸菌

下痢などの消化器症状を起こす病原大腸菌の一つです。重症化すると、激しい腹痛や血便を呈し、まれに溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することもあり、死に至ることもあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

### カンピロバクター

近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている食中毒菌で、主に食肉（特に鶏肉）を介した食中毒が問題になっています。潜伏期間が1～7日と長い傾向にあり、少ない菌量でも発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢などを引き起こします。

### 溶血性尿毒症症候群

Hemolytic Uremic Syndromeの略でHUSとも言われます。様々な原因によって生じる急性腎不全が起こり、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。溶血性尿毒症症候群は腸管出血性大腸菌感染症の重症合併症の一つであり、子どもや高齢者など抵抗力の低い人は特に危険です。

### 食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づき、都道府県等が地域の実情を踏まえて食品等事業者の監視指導や食品等の検査等について年度ごとに策定する計画です。本県では業種ごとに、年間2回以上から概ね3年に1回の監視を行うこととし、年度ごとに目標監視件数を設定しています。（平成28（2016）年度の目標監視件数：9,696件）



**基本方針 1** 生産から販売までの安全性の確保

**施策の方向 2** 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 5 不良食品の排除

食品は、単に健康危害の発生の原因とならないだけではなく、法令による規格基準などに適合したものでなければなりません。また、衛生上守るべき目標としてガイドライン（衛生規範やマニュアルなど）で示された要件を満たすことも必要です。食品衛生法など各種法令に基づく基準や規格に適合しない食品、異物が混入した不衛生な食品、衛生規範などの要件を逸脱した食品など、いわゆる不良食品は市場から排除する必要があります。

### 現状と課題

- 食品衛生法では、食品の製造や添加物の使用等に関して個別に基準や規格が定められています。

例えば、ハムなどの食肉製品や清涼飲料水を製造する際の殺菌温度や時間の基準、細菌数の規格、添加物\*の使用量の上限、野菜や果物の残留農薬の基準などです。食品製造施設等の監視では、製造時の殺菌温度、添加物の使用状況等の確認を行っていますが、基準や規格に適合しているかについては、原材料や製品等の試験検査\*で確認しています。過去4年間に5,301件の食品について添加物、残留農薬、細菌数などの試験検査を実施したところ、7件が基準や規格に適合しておらず、不適合率は0.13%でした（表2-5-3）。

表2-5-3 基準や規格に関する試験検査の結果  
(H25(2013)~28(2016)年度) (岡山県)

試験検査件数	5,301
不適合件数 (不適合率)	7 (0.13%)

- 試験検査をより効果的なものとするためには、過去のデータ等を踏まえ違反の可能性が高い食品について優先的に検査を行う必要があります。また、できる限り多くの種類の食品について安全性を確認できるよう努める必要もあります。

また、県内で製造される食品については、HACCPの制度化に合わせ、HACCPが適正に機能しているかどうかを確認するために検査を行います。

- 全国で表示ミスや異物混入等による自主回収事例が多く発生しています。岡山県でも条例で、健康への悪影響の発生を防止する観点から自主回収に着手したときは保健所に報告することとしており、過去4年間で29件の報告がありました。着手理由は期限表示やアレルギーの表示ミスが20件、異物混入が6件などとなっています（図2-5-10）。

製造業者に対し、そもそも自主回収に陥らないような衛生管理の徹底や自主回収を行う場合でも最小限で済むようなロット管理などを指導する必要があります。

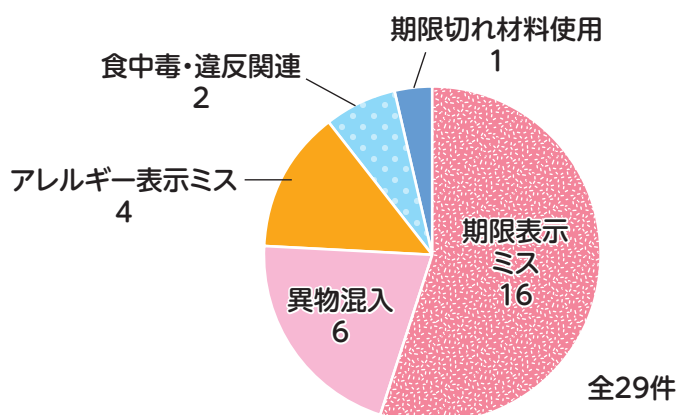


図2-5-10 自主回収の着手理由 (H24(2012)~28(2016)年度)

(資料：岡山県)

- 「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」等は、法令に基づく拘束力はありませんが、事業者が守るべき基準として示されています。県が実施している検査でも、この衛生規範を逸脱する食品が発見されており、該当食品を製造する事業者に対しては定期的な検査を実施し、検査結果に基づく衛生管理の徹底について指導する必要があります（表2-5-4）。

表2-5-4 衛生規範に関する試験検査の結果 (H27(2015)・28(2016)年度)

	弁当及びそうざい	洋生菓子	生めん類
試験検査件数	1,294	181	103
逸脱件数 (逸脱率)	86 (6.6%)	16 (8.8%)	7 (6.8%)

(資料：岡山県)

- 痩身、強壯の効果を期待させる健康食品\* から医薬品成分が検出された事例が報告されています。このため、国や他自治体とも連携を取りながら、痩身・強壯の作用を持つ医薬品成分が含まれる健康食品を市場から排除する必要があります。
- 食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続的に実施し、実態把握に努める必要があります。検査結果は国に報告しデータとして活用されます。

### 施策展開

#### ○重点的な監視指導の実施（生活衛生課）

食品を製造する事業者の中で、特に大規模な製造者等に対しては、衛生管理が徹底されているか、基準、規格が遵守されているか、異物混入等の不良食品の発生を防止するための具体的な仕組みや体制が設けられているか、従事者教育は実施されているか等の管理体制など含め時間をかけた重点的な監視指導を行います。

#### ○試験検査の実施（生活衛生課）

県内のスーパー等に流通している食品が基準や規格、衛生規範に適合しているか、過去のデータ等を踏まえた計画的かつ効果的な検査を実施することにより、不良食品の発見、排除に努めます。

また、製造者に対しても、定期的に検査を実施し、基準や規格、衛生規範に適合した食品が製造されているか確認します。

#### ○健康食品の医薬品成分含有検査の実施（医薬安全課）

医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壯の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努めます。

#### ○有害物質の汚染実態調査の実施（生活衛生課）

食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続して実施します。





微生物検査



理化学検査

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
食品衛生監視指導計画の重点監視目標件数達成率	92%	100%以上
食品衛生監視指導計画の収去検査目標件数達成率	96%	100%以上
健康食品買上検査件数（県独自分）	6件	6件
有害物質の汚染実態調査件数	62件	62件

## 用語の解説等

### 添加物

食品を製造や加工する際に、味、色、匂いを付けたり、長く保存できるようにするなど、なんらかの目的を持って使用されるものです。昔から一般に食品として使用してきた砂糖や食塩などは含まれません。

### 試験検査

食品衛生法に基づき食品等を無償で持ち帰り、添加物や残留農薬の量、細菌の数などを検査する収去検査とモニタリングなどの目的で食品等を買上し、重金属などを検査する買上検査の2つがあります。

### 健康食品

法的な定義はありませんが、広く健康の保持増進に役立つ食品として販売・利用されるものです。

**基本方針 1** 生産から販売までの安全性の確保

**施策の方向 2** 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策 6 適正な表示の確保

食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報であり、食品に関する情報が正しく伝わるように適正な表示が確保されている必要があります。

平成27（2015）年4月から、それまでJAS法、食品衛生法、健康増進法\* で別々に規定されていた食品表示に係るルールが食品表示法\* に一元化されました。食品表示を行う事業者は基準を遵守し、適正に表示を行う責任を有しています。

しかし、原産地表示の偽装に加え、添加物やアレルギー物質の表示漏れ、期限表示のミスなどが相次ぐと、消費者に強い不信感を与えてしまいます。食品表示が適正に行われるよう、事業者に対し指導、助言を行う必要があります。

### 現状と課題

- 食品表示法の施行に伴い表示のルールは統一されましたが、その後も原料原産地の新たな表示ルールが設定されるなど頻繁に見直しが行われています。事業者に対し、ルールの周知を行い早期の新基準移行を促します。平成32（2020）年4月の完全施行までにすべての事業者が食品表示法に基づく適正な表示が行えるように指導を行う必要があります。
- 表示が不適正な食品は、製造施設や販売店の監視指導の際に発見される他、試験検査で判明したり（表2-5-5）、県民や県外の自治体からの通報で発見されることもあります。不適正な表示に至る主な原因は、事業者が表示基準を正しく理解していないケースもありますが、表示内容の確認不足やラベル機の操作ミスなどのヒューマンエラーのケースも多いため、不適正な表示を発生させない管理体制の整備などを指導する必要があります。

表2-5-5 試験検査により判明した不適正表示（H25(2013)～28(2016)年度）（岡山県）

	添加物	アレルギー物質	遺伝子組換え
検査件数	2,998	81	131
不適件数	19 (0.6%)	2 (2.5%)	0 (0%)



- 鮮度のよい鶏肉は生で食べることができると誤解している飲食店業者がいることから、食鳥処理業者や食肉卸売業者が原材料の鶏肉に「加熱用」である旨を表示、又は伝達することで誤解による生食肉の提供は防止できると考えられます。このような県民の健康危害の防止につながる事項については法令に基づかないものであっても積極的に指導する必要があります。
- 原産地表示の偽装などの通報に対しては、関係機関と連携し、食品表示法に基づく指示・公表など、厳正に対処し食の不安につながらないようにします。
- 健康食品の中には、医薬品医療機器法\* に抵触する医薬品的な効能効果等が表示、広告されているものもことから、販売店での店頭表示や広告に係る監視指導を実施する必要があります。

### 施策展開

- 食品表示法の周知及び相談対応（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示法の食品表示制度を周知するとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応します。
- 表示を行う事業者への監視指導（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）  
定期的に製造施設や販売店へ立入を行い、適正な表示が行われているか、表示ミスや表示漏れを起こさない管理体制を整備しているかなどを確認します。また、原産地表示の偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携し必要な調査を行い、事実関係に基づいて厳正に対処します。
- 試験検査による表示の点検（生活衛生課）  
県内のスーパー等に流通している食品については、販売店での目視による点検だけでなく、検査によって添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示が適正に行われているか確認します。
- 医薬品的な効能効果を標榜した健康食品等への対応（医薬安全課）  
健康食品販売店舗における医薬品的な効能効果を標榜した店頭表示や広告の監視、事業者からの個別相談や県民等からの通報対応により、不適切な表示や広告の改善を指導します。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
健康食品広告等の確認件数	306件	300件
食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数	—	200店舗
食品衛生監視指導計画の試験検査目標件数 達成率（表示確認のための検査）	—	100%以上



## 表示に関する主な法律と規制の概要

## 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関して、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。食品表示法で規定されるようになった栄養成分表示等以外で、特別用途食品の表示、健康及び体力の維持、向上に役立つ表示や健康保健増進効果等について虚偽、誇大な表示の禁止などが規定されています。

## 食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とする法律です。平成27（2015）年4月に施行され、平成32（2020）年4月に完全施行されます。

## 医薬品医療機器法

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」の略称で、医薬品等の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制等を規定しており、健康食品に医薬品以外に医薬品に該当する成分名や医薬品的な効果効果などの表示（広告を含む）を行うことを禁止しています。

基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

## 基本施策7 HACCP（ハサップ）\*による自主管理の促進

### 重点施策2 食品等事業者におけるHACCP導入促進

食品の製造から販売に関わるすべての事業者は、自らが食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることを認識し、安全な食品の提供と消費者の信頼確保に向けた管理や体制の整備に努める必要があります。

現在、国は食品の衛生管理手法として国際標準となっているHACCPについて、すべての食品等事業者を対象とする制度化を進めています。HACCPの導入が進むことによって、事業者の衛生管理が「見える化」され、消費者からもより強い信頼が得られることが期待されます。

#### 現状と課題

- 法令で規定された様々な基準や規格は、食品衛生の確保について最低限度を定めたものであり、食品等事業者は、こうした基準や規格を守ることを第一とすると同時に、コンプライアンス\*意識の高揚を図り、安全な食品の提供に努める必要があります。
- 安全な食品を提供することは、食品等事業者の責務であり自主的な衛生管理への取組が基本となります。施設設備の衛生管理、食品等の衛生的取扱い、従事者の衛生管理、回収の方法などの一般的衛生管理についても引き続き指導を行う必要があります。
- 現在、国は食品の衛生管理手法として国際標準となっているHACCPの制度化を進めており、数年後にすべての食品等事業者においてHACCPによる衛生管理が求められることとなります。本計画の期間をすべての食品等事業者がHACCPを導入する期間と位置付けて、取り組む必要があります。

表2-5-6 HACCP制度化のスケジュール（予定）

	H30(2018)年 改正食品衛生法成立	H32(2020)年 改正法施行（制度化開始）	H33(2021)年 （完全施行）
施行状況		←導入期間→	←経過措置期間→
推進計画	前計画→	←H30(2018)年4月～食の安全・食育推進計画→	

- 県内の中小規模の食品等事業者のHACCP導入状況については、大規模の食品等事業者と異なり、導入は進んでいない状況です。また、県民意識調査においても県民のHACCPの認知度は低く、普及していない状況にあります。

そこで、中小規模における食品等事業者への導入支援を行うとともに、県民に対してもHACCPの理解促進を行い、事業者の導入意欲を引き出す必要もあります。
- HACCP導入が進まない理由の一つに人材不足が挙げられます。衛生管理の改善に向けた取組や、従事者への衛生教育の実施などを行うため、営業施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者をHACCP推進の中心的な人材に育成していくことが対策の一つと考えています。
- すべての食品事業者がHACCPによる衛生管理へ移行するためには食品業界の自主的な取組が不可欠です。業界団体である（一社）岡山県食品衛生協会は、食品取扱い施設への指導や助言を行う巡回指導事業を行っていることから、今後は、HACCP導入への助言等を主体とする活動の実施が望まれます。
- 食品等事業者に対し、指導助言を行う保健所の食品衛生監視員についてもHACCPに関する知識を深め、事業者に応じた導入支援の手法を身につけるなど、資質の向上を図る必要があります。

#### 施策展開

- 自主管理の定着のための指導・助言（生活衛生課）

食品等事業者としての責務、コンプライアンス意識の高揚を図り、施設設備の衛生管理、食品等の衛生的取扱い、従事者の衛生管理、回収の方法など自主管理が定着するように指導・助言を行います。
- HACCP導入の支援（生活衛生課）

飲食店等の中小規模の食品等事業者に対して、HACCPの制度化に伴う衛生管理計画の策定について支援を行います。また、HACCP導入に必要な基礎知識の普及や危害分析の実践などの研修会等を行います。
- 県民へのHACCPの普及（生活衛生課）

HACCPに関する内容について、県民向けの衛生講習会のテーマとしたり、事業者向けのHACCP導入研修会についても県民も対象に加えるなど、県民のHACCPの認知度を向上させます。
- 食品衛生責任者のHACCP推進の人材への育成（生活衛生課）

食品衛生責任者を対象とし、HACCPによる衛生管理についてスキルアップのため



の教育研修を行い、各施設でHACCP導入及び運用や従事者への教育等ができる人材に育成します。

### ○業界団体と協働によるHACCPの推進（生活衛生課）

業界団体である（一社）岡山県食品衛生協会と協働して、食品取扱い施設に巡回指導する食品衛生指導員に対し、HACCPの考え方を普及し、指導や助言を通じて食品業界全体へのHACCP導入の促進を図ります。



HACCP導入の支援



HACCP普及講習会

### 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
食品等事業者におけるHACCP導入率	—	経過措置期間 終了時 100%
食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数	472人	1,500人(累計)
「HACCPの言葉も内容も知らない」と答えた割合	県民意識調査 70.5%	35.0%以下

### 用語の解説等

#### HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字を取ったもので、危害分析・重要管理点と訳されています。衛生管理手法の一つで、各工程の危害をあらかじめ分析し、その危害を制御できる工程を重点的に管理することにより、製品の安全確保を図ります。

#### コンプライアンス

もともとは法令遵守を意味しますが、単に法令だけではなく、各種の実務基準や社内規則、さらには企業倫理にまで対象が広がっています。コンプライアンスの対象が広がっていることから、企業の社会的責任もその対象と考えられるようになってきています。

## 基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

## 施策の方向3 県民の健康の保護

## 基本施策8 県民からの相談・申出対応

保健所等に設置している食の安全相談窓口では、消費者の食の安全・安心に関する不信や不安を解消するために、疑問等に対し情報の提供や助言を行っています。また、県民から、食品等が人の健康に危害を及ぼすような事態があるとして申出を受けた場合には、条例第19条の規定により速やかに調査を行い、適切な措置を行っています。

## 現状と課題

- 県民からの食の安全・安心に関する相談、疑問に答えるため、保健所等に「食の安全相談窓口」を設置しています。消費者からの相談件数は、平成24(2012)～28(2016)年度は年間200件を超える程度で推移しており、平成19(2007)～23(2011)年の平均件数と比較するとほぼ半減の状態にあります。しかし、ひとたび食に関連する事件が発生すると、食品の安全性に対して不安を感じる県民が増え、相談件数も増加する事態が繰り返されているため、引き続き、相談窓口による正確で迅速な情報提供を行い、県民の不安解消に努める必要があります(図2-5-11)。

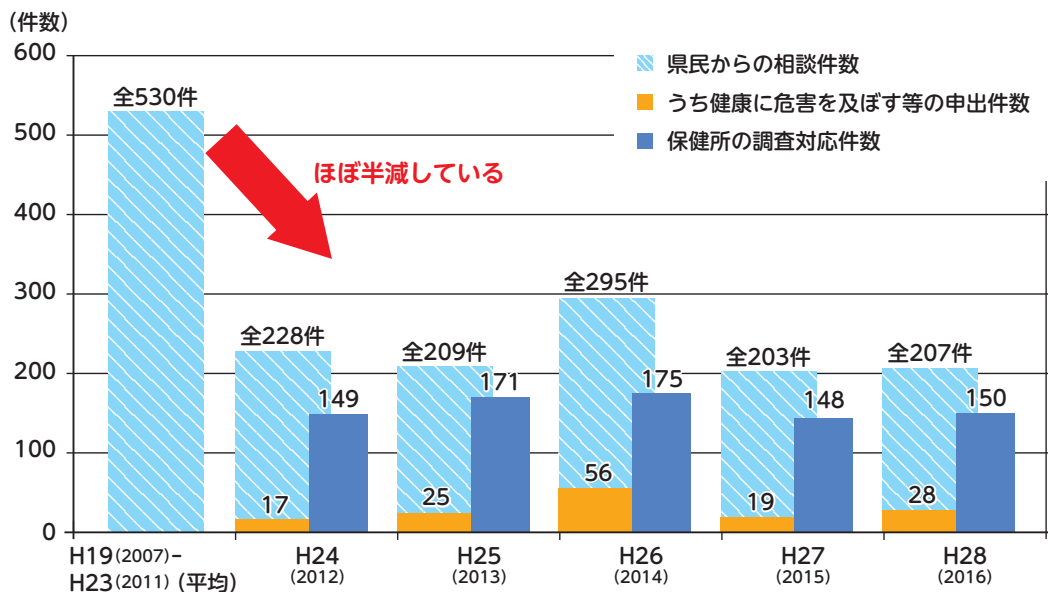
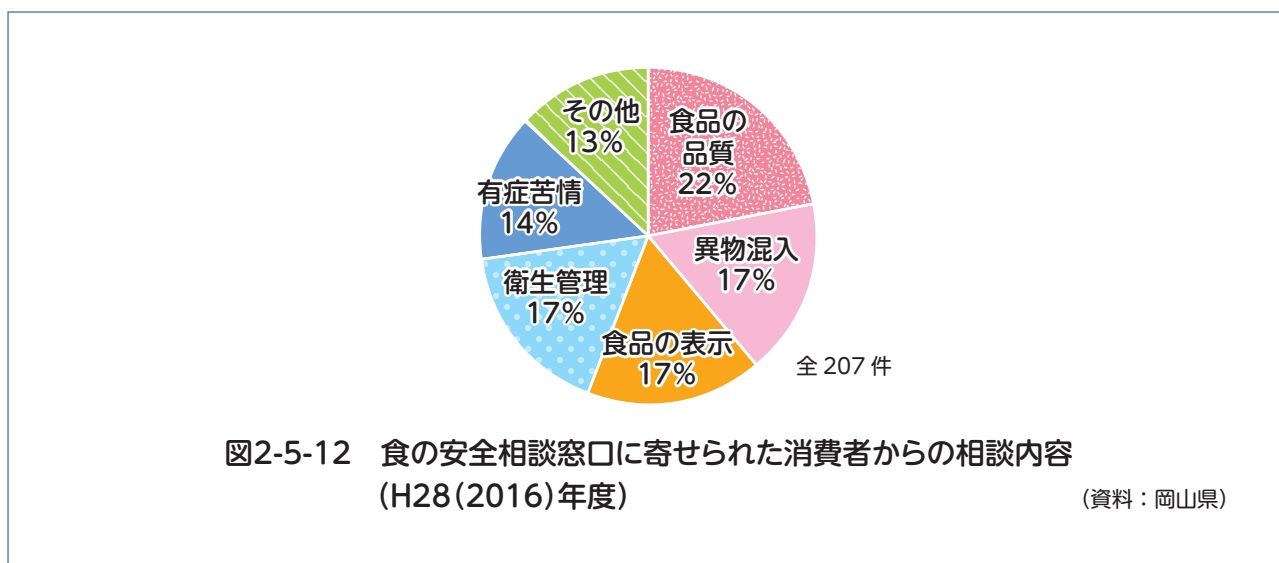


図2-5-11 食の安全相談窓口寄せられた消費者からの相談件数等 (H24(2012)～28(2016)年度)

(資料：岡山県)



- 相談窓口寄せられる相談や疑問の内容は、食の安全・安心に関する一般的な質問の他、購入した食品の品質不良や異物の混入、食品の表示の不備、飲食店の衛生状態に関する事など、多岐にわたっています（図2-5-12）。



- 消費者からの相談のうち、食品等が人の健康に危害を及ぼす又はそのおそれがあるとして条例第19条の規定に該当する申出を受けた場合、速やかに調査を行い、適切な措置を講ずるよう規定しています。相談窓口寄せられた県民からの申出に対し、迅速・適切に対応していくことが食の安心につながると考えます。
- 県民からの食品表示に関する相談等に対応するため、「食品表示110番」を設置し、食品に表示を行う事業者、消費者からの相談が寄せられています。
- 県民意識調査では、「食の安全相談窓口」、「食品表示110番」の相談窓口の施策について、他の施策に比べて認知度が低かったことから引き続き窓口の周知に努める必要があります。

#### 施策展開

- **食の安全相談窓口での対応（生活衛生課、くらし安全安心課）**  
窓口について、県民へ周知するとともに、県民からの相談や問合せには丁寧に対応し、県民の安心につなげます。
- **健康危害の申出への対応（生活衛生課）**  
食品等によって健康危害を受けた等の申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止措置を講じるなど適切に対応して不安が広がらないようにします。

## ○食品表示110番での対応（くらし安全安心課）

食品表示の一層の適正化を図るために設置している「食品表示110番」では、県民からの食品表示に関する様々な問合せや偽装表示など表示に関する情報を受付けます。また、窓口について、県民へ周知を行います。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」の施策を知らない割合	県民意識調査 24.0%	20.0%以下

## 【食の安全相談窓口】

保健所等	管轄区域	電話番号	住 所	
県 の 窓 口	備前保健所	玉野市 瀬戸内市 吉備中央町 備前市 赤磐市 和気町	086-272-3947	岡山市中区古京町 1-1-17
	備中保健所	総社市 早島町 笠岡市 井原市 浅口市 里庄町 矢掛町	086-434-7026	倉敷市羽島1083
	備北保健所	高梁市 新見市	0866-21-2837	高梁市落合町近似 286-1
	真庭保健所	真庭市 新庄村	0867-44-2918	真庭市勝山591
	美作保健所	津山市 鏡野町 美咲町 久米南町 美作市 勝央町 奈義町 西粟倉村	0868-23-0115	津山市椿高下114
	県庁生活衛生課 県庁くらし安全安心課	県内全域 (岡山市、倉敷市以外)	086-226-7338	岡山市北区内山下 2-4-6
	086-226-7346			
市 の 窓 口	岡山市保健管理課	岡山市内	086-803-1276	岡山市北区鹿田町 1-1-1
	岡山市保健所		086-803-1257	
	倉敷市保健所	倉敷市内	086-434-9826	倉敷市笹沖170

## 【食品表示110番】

県庁くらし安全安心課	県内全域	086-226-7346	岡山市北区内山下 2-4-6
------------	------	--------------	-------------------

基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

施策の方向3 県民の健康の保護

## 基本施策9 健康危害情報の公表

緊急に県民へ周知しなければ、県民が危険な食品を食べて健康危害が発生するおそれがあるような場合は、当該食品に係る情報を迅速に公表します。

### 現状と課題

- 人の健康に危害を及ぼすおそれのある食品が発見され、すでに販売されている場合は、県民がその情報を知らなければ、食べてしまい、最悪の場合健康危害を起こすおそれがあります。

こうした事態を防ぐため、条例第18条で人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあるとして、事業者が自主的な回収に着手した場合、県に報告するよう定め、また、第20条の規定により、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる場合などでは、報道機関に資料提供を行うことで回収対象となる食品の範囲を明らかにするなど、必要な情報を公表しています。

- 食品衛生法第63条では法違反者等の名称等を公表する旨を規定しています。これは回収命令等の処分が行われた際に、事業者が十分な回収等の対応を行わない場合、人の健康危害を発生させるおそれがあるため、そのような事態を防止する目的で設けられています。
- 生産から製造、販売の各段階における食の安全確保の取組を行っていますが、今後、食の安全を揺るがす事案が起きない保証はありません。一度大きな事案が発生すると消費者は過度に不安を感じ、食の安心の定着に影響を与えてしまいます。このような事案に対しては、迅速に対応し、正確な情報を公表することで影響を最小限に抑えることが必要です。

### 施策展開

- 食品の回収等の情報の公表（生活衛生課）

条例第18条による自主回収の着手情報や他自治体で発生した事件、事故に関する食品が県内に流通している場合などは、県民に必要な情報を迅速に公表し、健康危害の発生防止に努めます。

## ○行政処分や違反者等の公表（生活衛生課）

食品衛生法に基づく回収命令等の行政処分を行った際に、違反事項に対し事業者が十分な対応を取らない場合などは健康危害が生じる可能性もあるため、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から県民に公表を行います。

## ○食の安全を揺るがす事態に対する正確な情報の公表（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）

食の安全に係る事件や事故の情報を探知した場合は、迅速に対応し、県民に対し正確な情報を伝えることで、健康危害の発生や拡大の防止に努めます。

さらに、正しい理解が進むことで、風評被害の発生も避けられるため、食の安心に与える影響を最小限に抑えることができます。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」の施策満足度*	県民意識調査 64.3%	70.0%以上

\*不満以外の「満足である」、「やや満足」、「どちらでもない」と答えた人の割合



**基本方針2** 安心の定着に向けた信頼性の確保**施策の方向4** 情報の共有**基本施策10 県民への衛生教育**

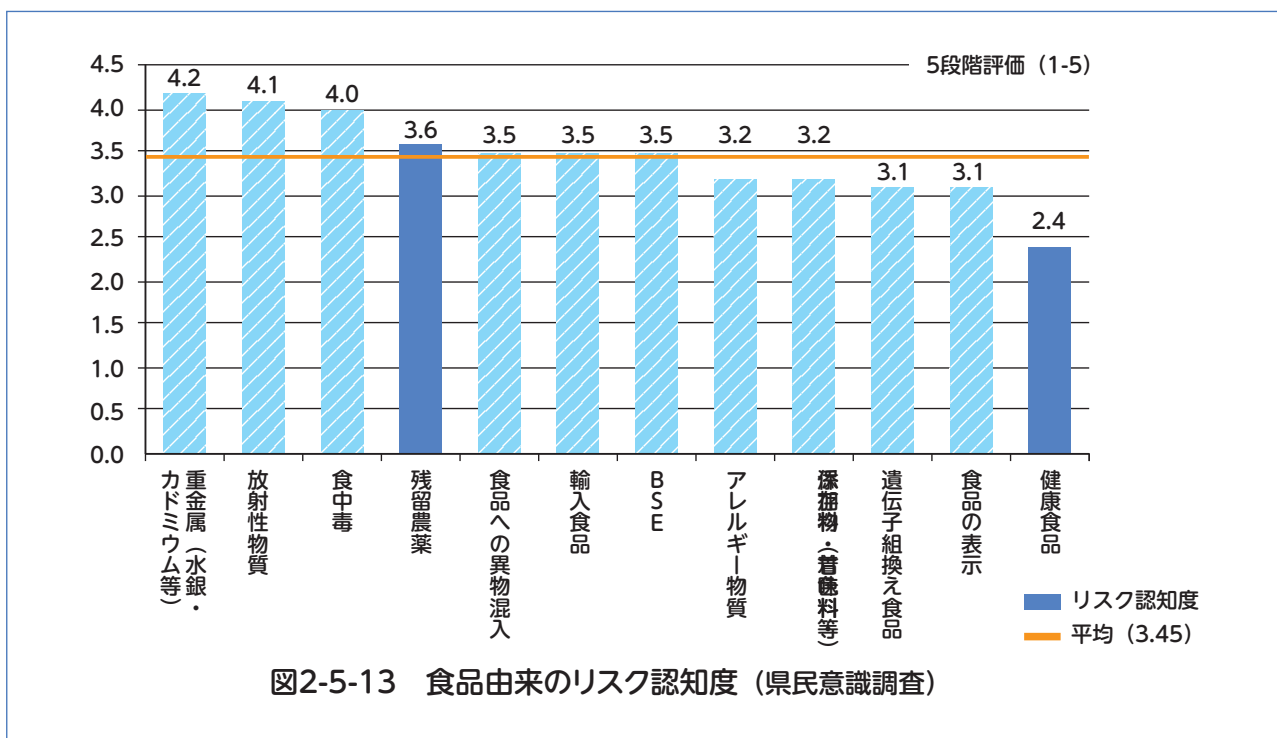
食の安全・安心の確保は、食品関連事業者に第一義的責務があることは言うまでもありませんが、県民も食中毒予防のための正しい知識を身に付けることで、風評などに惑わされず、理性的に行動できる賢い消費者になることが求められます。このため、県民を対象として普及啓発を進めます。

**現状と課題**

- 飲食店で提供されているものであれば生肉を食べても大丈夫と思い、結果的に重い下痢や嘔吐を起こしたり、十分な知識がないまま、採取した植物を食べて中毒を起こしたなどの健康危害事例が発生していますが、これらは、正しい知識を身に付けていれば避けることができます。
- 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生しましたが、生肉のため十分な加熱調理が必要である旨の表示が見落とされていたことが原因のひとつとして挙げられています。このような表示内容を確認することは健康危害の発生を防止するために重要であることを、普及啓発する必要があります。
- 県民意識調査で食品を介して健康にもたすリスクの認知度について調査したところ、「残留農薬」は「健康食品」に比べてリスクが高いと認知されています。残留農薬によって健康危害が発生した報告はありませんが、健康食品に含まれていた医薬品成分により重大な健康危害が生じた事例はあります。食品に由来するリスクについては、正しく認知されていない状況にあると考えられます（図2-5-13）。







- 食の安全・安心に関わる事件や事故が起きた際には、食に対する関心や不安、不信が高まります。県は、県民が、あいまいな情報や根拠のない情報によって不安を煽られたり、間違った判断で行動しないように、正確な情報を分かりやすく提供することが求められます。
- 食の安全に関する知識の普及啓発の手段は様々ですが、より効果的な方法が望まれます。手洗いチェッカー\*を取り入れた講習会では、参加者自らが手洗いを行い、自分の手指に残った汚れを目視で確認することで、より効果的な手洗い方法を学ぶことができます。このように「見える化」を取り入れ、県民が体験を通して理解を深められるような普及啓発を進めていく必要があります。



手洗いチェッカー



手洗い講習会



## 施策展開

### ○食の安全に関する知識の普及啓発（生活衛生課）

肉の生食や自然毒による食中毒の危険性、添加物や農薬の適正使用など安全への取組など、食に関する科学的根拠に基づいた理論や知識、最新データ等を活用し、衛生講習会等の場で普及啓発に努め、県民の正しいリスク認識につなげます。

### ○「見える化」教材を活用した普及啓発（生活衛生課）

手洗いチェッカーを用いた手洗い体験など、参加者が普段見えないものを「見える化」し、体験できる教材や媒体を用いた講習会を実施し、衛生知識の普及啓発を行います。

### ○食品表示に対する県民の理解の促進（県民生活部・農林水産部・保健福祉部）

県民が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行います。

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
食の安全に関する知識の普及啓発を行う衛生講習会の回数	130回	130回
体験型講習会受講者数	1,311人	2,300人



## 用語の解説等

### 手洗いチェッカー

特殊ライトにかざすと光る専用ローションを、手に付いた汚れに見立ててあらかじめ手に付けます。実際に手を洗った後、汚れ（専用ローション）がどの程度洗い流せたかを、特殊ライト下で光らせて確認します。汚れが洗い流せていない部分が光って見え、適切な手洗いが実施できているかが確認できます。

## 基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

### 施策の方向4 情報の共有

## 基本施策11 食の安全・安心情報の提供

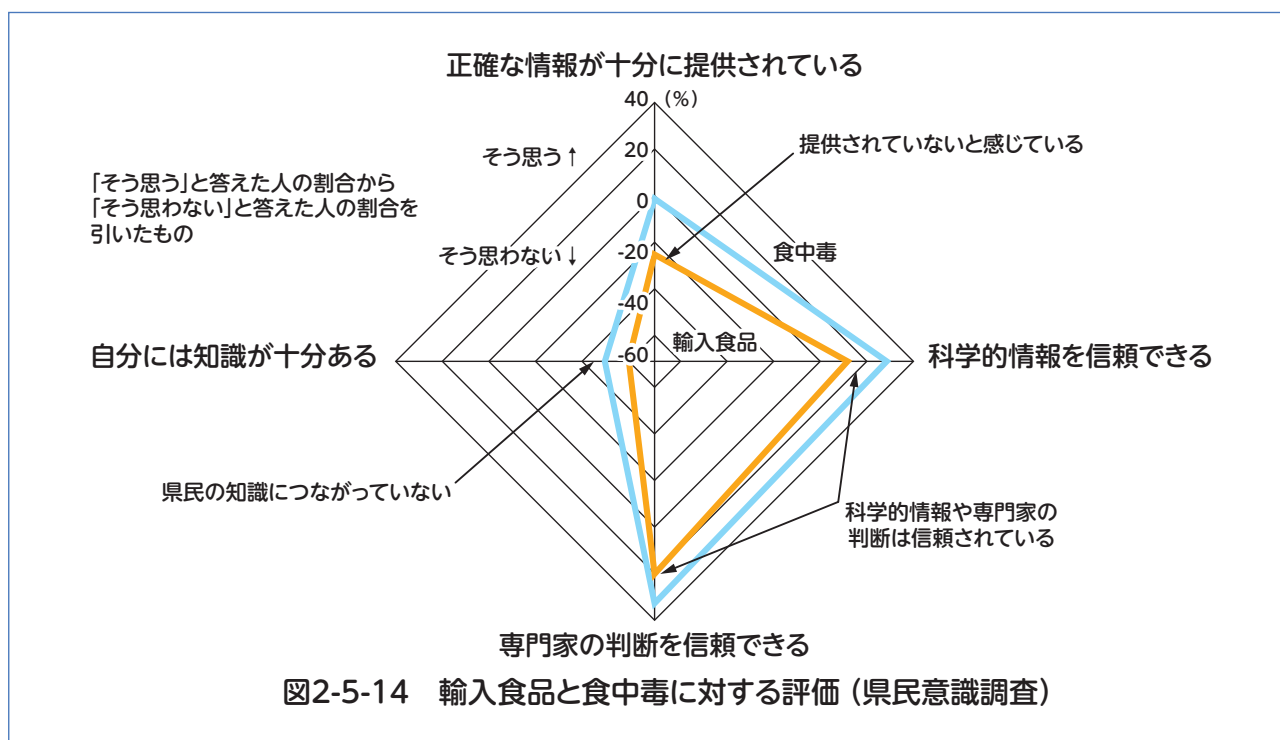
様々な情報が交錯し、目まぐるしく変化する社会情勢の中で、県は、食の安全・安心に関わる全般的な情報や普段の取組を、県民へ積極的に分かりやすく伝え、県民の食に対する信頼につなげることが必要です。

### 現状と課題

- 県民意識調査では、食中毒や輸入食品に対する評価において、「科学的情報を信頼できる」、「専門家の判断を信頼できる」の問いに、「そう思う」と答えた人が「そう思わない」と答えた人に比べて多く、科学的な情報や専門家の判断は信頼されていることが分かりました。

一方で「正確な情報が提供されている」、「十分な知識がある」の問いには、「そう思わない」と答えた人が多くみられました（図2-5-14）。

県では、「岡山県ホームページ」、「食の安全・安心おかやまホームページ」などで、食の安全・安心に関する情報を提供していますが、引き続き国等から得られた情報を正確で分かりやすく提供する必要があります。



- 全国一斉に食中毒予防に取り組む8月の食品衛生月間には、(一社)岡山県食品衛生協会と協働して街頭キャンペーンを行うなど、広く県民へ食中毒予防の啓発を行っています。

特に、発生件数が多いノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒は予防策について効果的に広く県民へ周知できる方法を検討する必要があります。

- 食の安全サポーター\* 事業では、食に関する正しい知識を習得し理解を深めるため、自主的に情報伝達などの活動に取り組む食品関連事業者、教育関係の団体、その他一般企業などを登録し、県が配信した「食の安全・安心に関する情報」をそれぞれの組織内で共有しています。今後もさらにサポーター登録団体を増やし、取組を広げていく必要があります。
- 県の広報番組や広報紙では、夏には細菌性食中毒、春秋には有毒植物、毒キノコ等、冬にはノロウイルスやフグ毒の食中毒予防の啓発や食の安全・安心に関するテーマについて配信を行い、情報提供に努めています(表2-5-7)。

表2-5-7 食の安全・安心情報の配信回数 (H28(2016)年度)

配信媒体	情報配信している番組等	配信回数
ラジオ	FM岡山「OKAYAMA晴れの国ポケット」	7
	RSKラジオ「県民のみなさんへ」	6
広報紙	岡山県広報紙「晴れの国おかやま」	1
その他	NHKデータ放送	10
計		24

(資料：岡山県)

### 施策展開

- 情報発信手段の充実等(生活衛生課)

ホームページへの掲載内容を充実させ、ラジオ等の広報番組、広報紙、街頭キャンペーン(スーパー等でのチラシ配布、広報車巡回)など様々な情報発信手段を用いて、効果的に情報を提供します。

- 食の安全サポーター\* への情報提供等(生活衛生課)

食の安全サポーター登録団体等へ、県から食の安全・安心情報を提供します。サポーターは、所属の組織内で情報を共有することで、正しい知識の習得や理解を深めます。



街頭キャンペーンによる情報発信

## 達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
食の安全・安心情報の配信回数	24回	150回 (累計)
食の安全サポーター登録団体数	98団体 (累計)	120団体 (累計)
食の安全サポーター情報配信回数	6回	30回 (累計)

## 用語の解説等

## 食の安全サポーター

県民へ食に関する正しい知識や理解を深めるため、自主的に活動する企業（団体）として、登録された企業（団体）のこと。県から配信された食の安全・安心情報を会議や回覧等を通じて組織内に広める活動や、食の安全・安心に係る普及啓発活動等に取り組みます。

基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

施策の方向5 相互理解の促進

## 基本施策12 リスクコミュニケーションの推進

### 重点施策3 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性を守る仕組みを「リスク分析」と言い、健康への影響を調べる「リスク評価」と、明らかになったリスクを制御する「リスク管理」、そしてリスクについて関係者の相互理解を深める「リスクコミュニケーション」で構成されています。

県民に食の安心を定着させるためには、食品の安全性を確保する確実な取組と、その取組を県民に伝え、信頼を得る必要があると考えています。県民の信頼を得るため、県民、食品関連事業者及び行政が積極的に情報提供や意見交換を行うリスクコミュニケーションを続けていく必要があります。

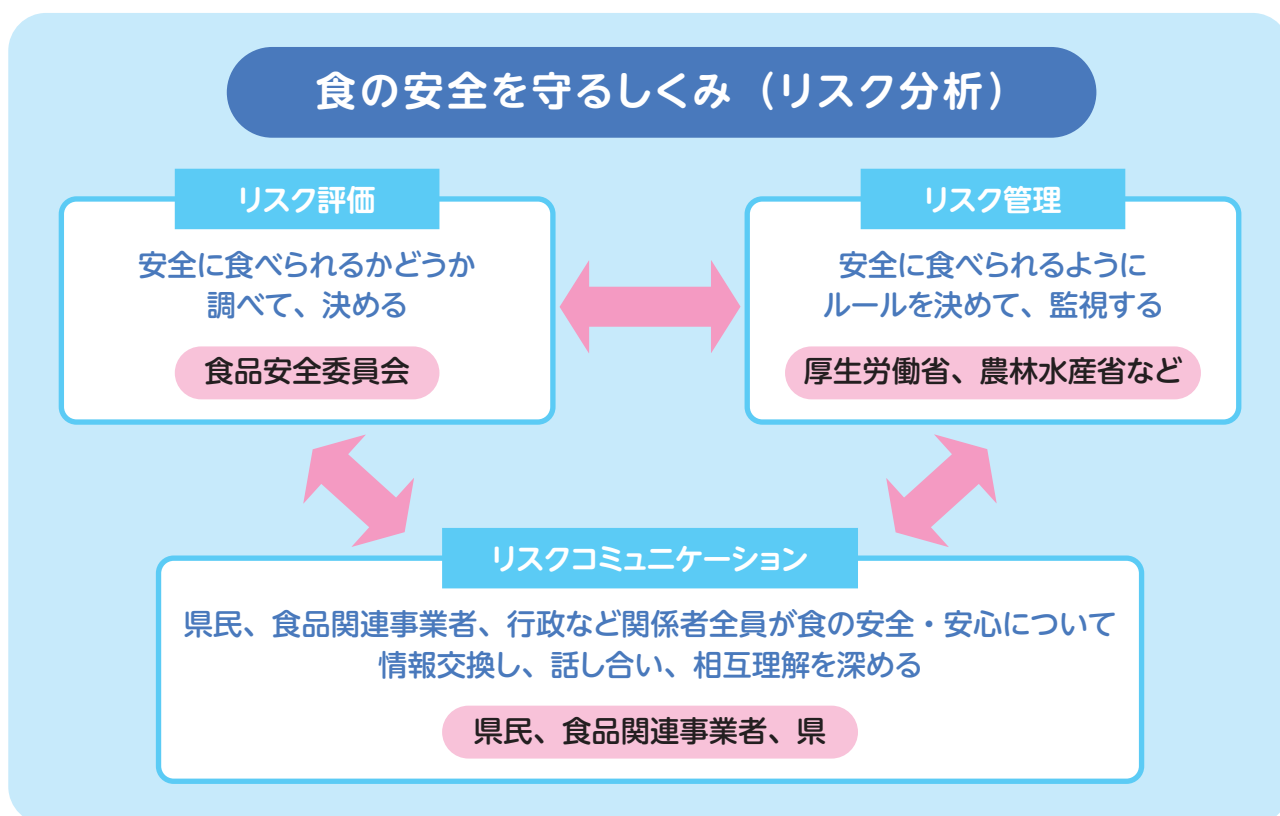


図2-5-15 食品の安全性を守る仕組みのイメージ



## 現状と課題

- リスクコミュニケーションの目的は、県民、食品関連事業者及び行政が相互理解を深めることであり、関係者が自分の立場で意見を主張しあうだけでは本当のリスクコミュニケーションにはなりません。リスクコミュニケーションは、「科学的な視点」と「ゼロリスクの食品はない」という考え方に基づいていることが大切です。
- 県では、リスクコミュニケーション事業として、食品の生産・製造・販売など食品を取り扱う現場を見学し、事業者から直接話を聞くことで食の安全確保への取組を知る「視察型研修」と、専門家、行政担当者、食品関連事業者などが、食の安全に関する情報提供を行い、県民と意見交換することにより、相互理解を深める「意見交換会」を実施しています。県では平成25（2013）年度から28（2016）年度までに計44回の事業を実施し、延べ2,347名が参加しました。今後は意見交換会等の参加者から周囲の方へリスクコミュニケーションの輪を広げていく取組が必要です。



視察型研修



意見交換会

### リスクコミュニケーション事業

- 県に登録しているリスクコミュニケーター\* は、リスクコミュニケーション事業において、企画立案や進行など、中核的な役割を担ったり、参加したリスクコミュニケーション事業の内容を地域や所属団体で伝達することで、食の安全・安心に関する正しい理解を県民に広く浸透させるための活動を行っています。
- 県民意識調査結果から、県民が食品関連事業者のリスク低減に関する管理について信頼できると回答した割合は、前回調査時と比べると増加しています（図2-5-16）。しかし、食品関連事業者と消費者の信頼関係は異物混入等の事件をきっかけに簡単に揺らいでしまうものであり、安定的なものとは言えない状況です。  
食品関連事業者は、引き続き食の安全確保に取り組むとともに、自らの安全性確保の取組について、県民との間でリスクコミュニケーションに努めていくことが重要です。



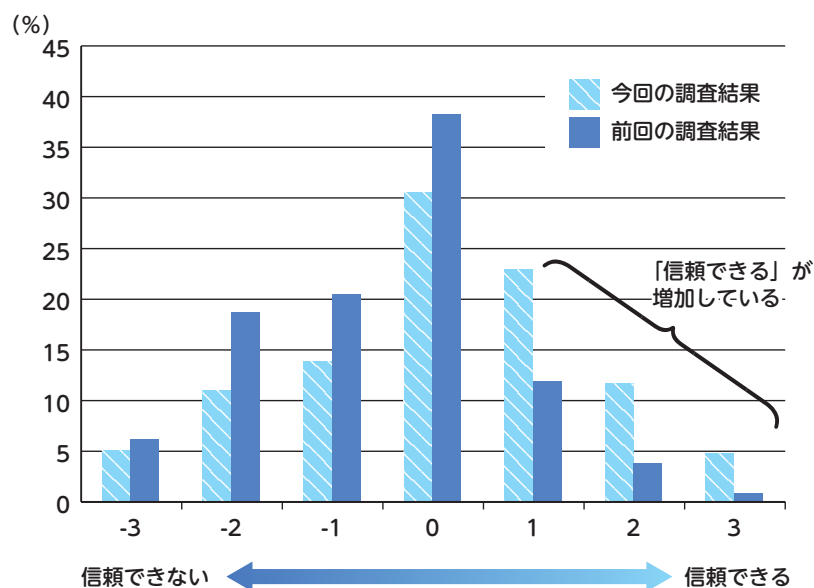


図2-5-16 食品関連事業者のリスク低減に関する管理に対する県民の評価(県民意識調査)  
(残留農薬・食品添加物・食品中の放射性物質・肉の生食についての評価結果を平均したもの)

### 施策展開

#### ○リスクコミュニケーション事業の実施（生活衛生課）

リスクコミュニケーション事業を国の機関と連携して実施するとともに、リスクコミュニケーション事業者提案型の活動に対する支援を行います。テーマについては、県民意識調査を参考にするなど、効果的に取り組みます。

#### ○リスクコミュニケーションの場や機会の提供等（生活衛生課）

関係者が食の安全確保の取組について情報提供や意見交換するための場や機会の提供、リスクコミュニケーション活動を行う者に対する支援を行います。

#### ○リスクコミュニケーションの地域への波及（生活衛生課）

意見交換会等の参加者からその周囲の方へリスクコミュニケーションの輪が広がるよう働きかけや資料の提供等の取組を行います。

#### ○科学的な視点のための普及啓発（生活衛生課）

県民を対象とした衛生講習や情報提供等の様々な機会をとらえて、食品とリスク、食の安全確保の取組について分かりやすく説明し、科学的な視点に立ったリスクコミュニケーションの実施に努めます。

○食品関連事業者等の支援（生活衛生課）

食品関連事業者が、自らリスクコミュニケーションを進めるよう促します。また、食品関連事業者、消費者団体等が主体的にリスクコミュニケーションに取り組めるよう、食の安全・安心に関する資料や情報を提供するなどの支援を行います。

達成の指標又は目標

指 標	実績 H28(2016)年度	目標値 H34(2022)年度
リスクコミュニケーション事業実施回数	44回 (累計)	50回 (累計)
リスクコミュニケーション事業参加者から 県民への伝達実施回数	—	250回以上 (累計)



用語の解説等

リスクコミュニケーター

食品等のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人です。県では平成19（2007）年度から養成研修等を実施しており、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に活躍していただいています。

基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

施策の方向5 相互理解の促進

## 基本施策13 食の安全・食育推進協議会の運営

消費者団体、食品関連事業者、学識経験者等で構成する「岡山県食の安全・食育推進協議会」を運営し、様々な意見を取り入れながら岡山県として食の安全・安心の施策を推進していく必要があります。

### 現状と課題

- 食の安全・安心の確保に関する県民一体となった様々な施策や取組について、情報交換と連携の促進を図り、広く県民の意見を施策に反映させる場として、消費者、生産者、製造者、学識経験者等の代表者（25名）で構成しています。
- 現在は、年に1回程度の開催を行っていますが、活発な意見や提言などをいただく機会となるよう運営に努める必要があります。
- 協議会委員所属団体ごとに相互理解の促進の取組が行われています。



食の安全・食育推進協議会

### 施策展開

- 食の安全・食育推進協議会の運営（生活衛生課）

岡山県食の安全・食育推進協議会を定期的に運営し、関係団体の代表から構成される協議会委員からの食の安全・安心の確保に係る施策や取組に対する意見や提言を施策に反映させます。

○相互理解の促進に向けた取組（生活衛生課）

協議会委員所属団体が平素から取り組んでいる活動について、マッチングを図ることにより、相互理解の推進に向けた取組が活性化されるように努めます。

表2-5-8 岡山県食の安全・食育推進協議会 委員所属団体（25名）

属 性	所 属 団 体
消 費 者	岡山県消費生活問題研究協議会
	岡山県栄養改善協議会
	美作三湯華の会
	特定非営利活動法人津山市消費生活モニター連絡会
	日本労働組合総連合会岡山県連合会
	岡山県愛育委員連合会
生産・加工・流通等	岡山県生活協同組合連合会
	全国農業協同組合連合会岡山県本部
	岡山県漁業協同組合連合会
	岡山県農山漁村生活交流グループ協議会
	一般社団法人岡山県食品衛生協会
	岡山市中央卸売市場運営協議会
	岡山流通情報懇話会
学識経験者	岡山大学大学院医歯薬学総合研究科
	公益社団法人岡山県医師会
	岡山県立大学保健福祉学部栄養学科
	岡山大学大学院環境生命科学研究科
	学校法人山陽学園山陽学園大学看護学部看護学科
	株式会社山陽新聞社編集局編集委員室
	一般社団法人岡山県歯科医師会
	公益社団法人岡山県栄養士会
教育関係者	岡山県PTA連合会
	岡山県小学校長会
	岡山県地域活動連絡協議会
行政機関	農林水産省中国四国農政局経営・事業支援部

# 第3章

## 食育の推進





# 第3章 食育の推進

## I 現状と課題

### 1 食をめぐる現状

私たち人間が生きていくために食は欠かせません。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものです。しかし、急速な経済発展に伴い、我が国の生活水準が向上するとともに、社会環境や国民の食に関する価値観など「食」をめぐる状況が変化し、食生活のあり方も多様化してきています。このような中、核家族化や流通技術の進歩などにより、食の大切さに対する意識が希薄化するとともに、地域の産物を生かした食文化や郷土料理の伝承が失われつつあります。

さらに、食べ残しや食品廃棄等の大量の食品ロスの問題は見直すべき課題となっています。食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解を深め、食の循環を意識する視点も求められています。

### 2 岡山県の現状と課題

#### ○共食\* の機会

ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる者の割合は、小学生よりも中学生で低く、また、夕食よりも朝食で低くなっています（図3-1-1）。共食は食育の原点であり、食の楽しさや食に関する基礎知識を習得する重要な機会であるため、誰かと一緒に食事をする共食の機会を増やすことが必要です。

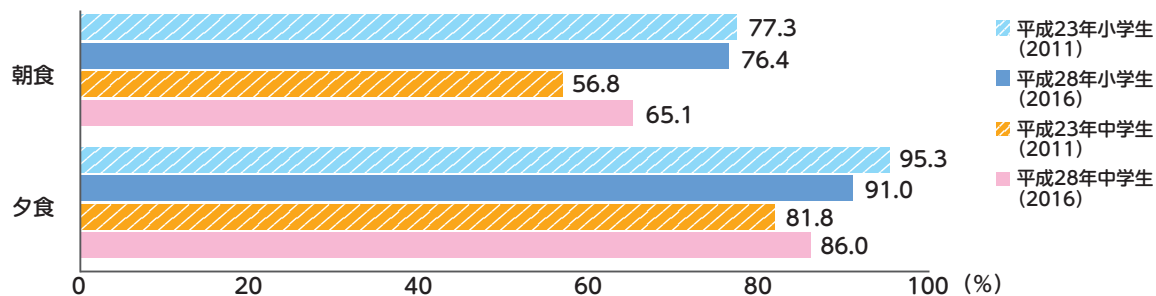


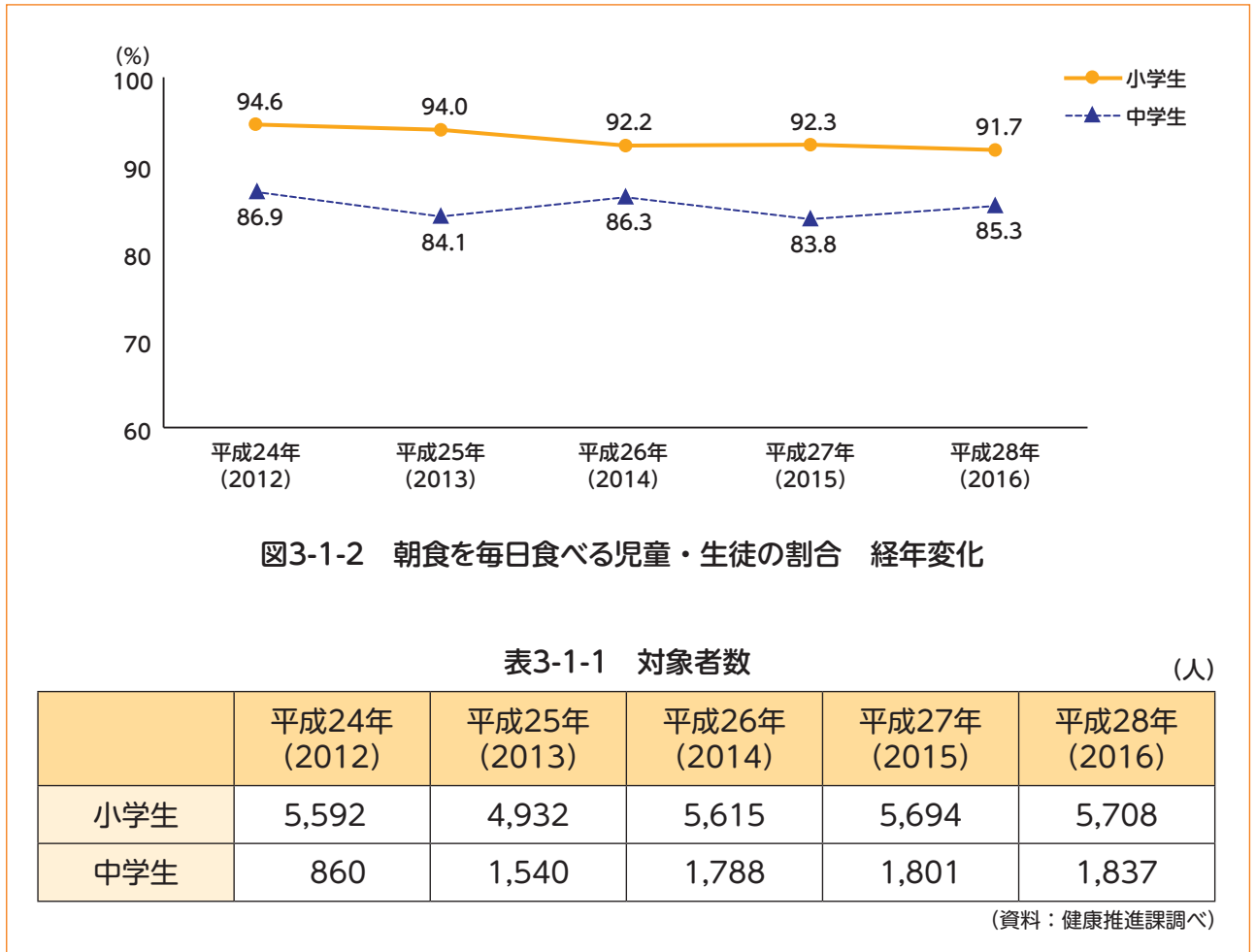
図3-1-1 ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合

(資料：平成23・28年県民健康調査)

世帯構造や社会環境が変化し、単身世帯やひとり親世帯が増えています。また、貧困の状況にある子どもに対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられます。充実した食生活の実現に向け、地域や関係団体が連携・協働を図ることが求められています。

### ○朝食を毎日食べる者の割合

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、年々減少しており、中学生では朝食を毎日食べる者の割合が9割を切っています（図3-1-2）。朝食を毎日食べることは基本的な生活習慣を身に付ける上で重要であり、若い世代、特に子どものうちから生活習慣を確立させる必要があります。



### ○適切な量と質の食事をとる者の割合

平成23（2011）年、平成28（2016）年全国と比較すると、男女ともに肥満者の割合は増加しており、特に平成23（2011）年と比較すると20歳代、50歳以上の男性、30～60歳代の女性で増加しています。一方で、「やせ」の割合は平成23（2011）年、平成28（2016）年全国と比較すると、男女ともに減少しているものの、特に、80歳以上の女性で増加しています。また、依然として20歳代の女性では高くなっています。適正体重を維持するためには、一人ひとりが、自身の身長や体重、運動強度にあった適切な量の食事を栄養バランス良くとるための知識を習得する必要があります。

また、生涯にわたって心身の健康を保持しながら健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。県民健康調査からは、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合は5割未満となっており、特に20、30歳代では、約3割となっています（図3-1-3）。

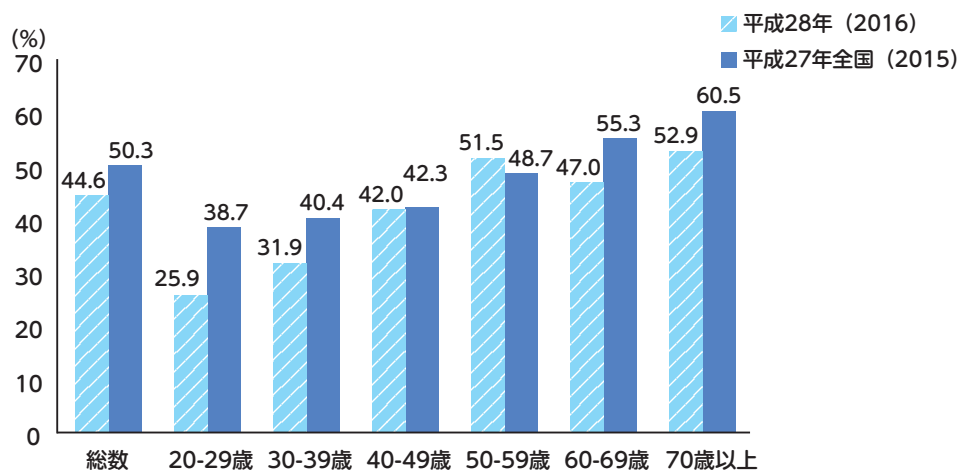


図3-1-3 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合

表3-1-2 対象者数 (人)

	総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70歳以上
平成28年(2016)	1,958	158	270	314	239	404	560
平成27年全国(2015)	7,051	553	832	1,209	1,103	1,538	1,816

(資料：平成28年県民健康調査、平成27年国民健康・栄養調査)

(参考)

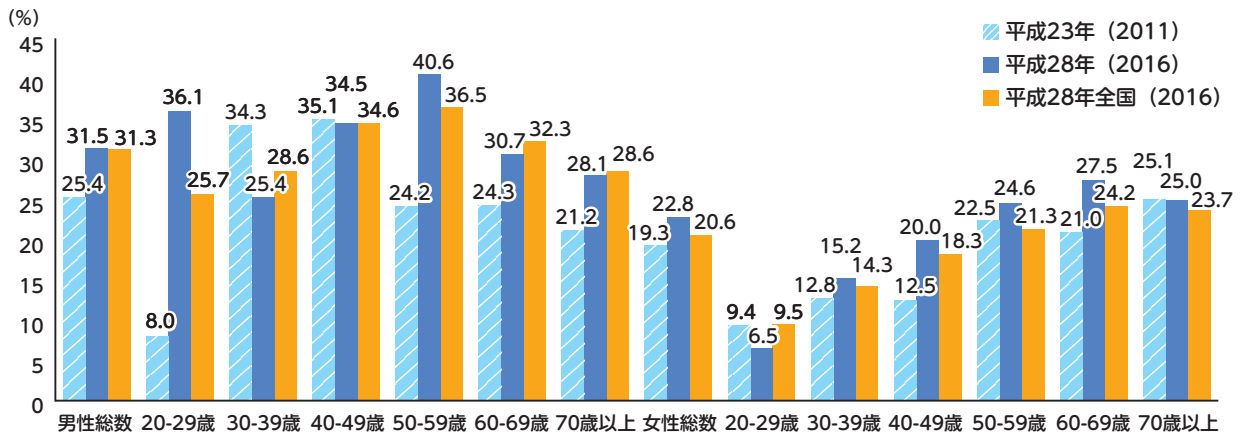


図3-1-4 肥満者 (BMI25 以上) の割合

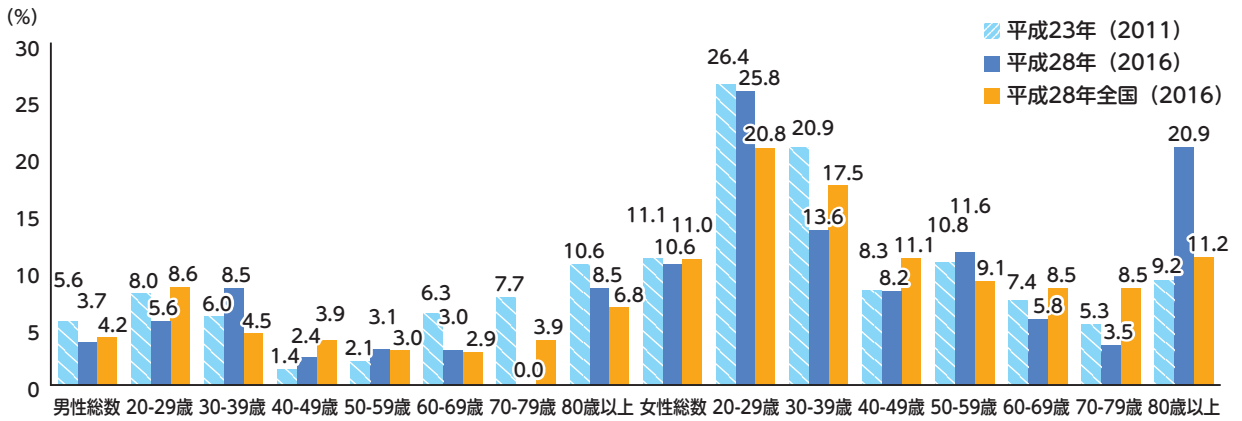


図3-1-5 やせの者 (BMI18.5 未満) の割合

表3-1-3 対象者数

(人)

	総数		男性総数	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70-79歳	80歳以上
平成23年 (2011)	1,252	男性	556	25	67	74	95	144	104	47
		女性	696	53	86	96	120	162	114	65
平成28年 (2016)	1,104	男性	511	36	59	84	64	101	108	59
		女性	593	31	66	85	69	138	113	91
平成28年全国 (2016)	18,841	男性	8,469	569	978	1,308	1,226	2,031	1,588	769
		女性	10,372	616	1,125	1,539	1,576	2,443	1,950	1,123

(資料：平成23・28年県民健康調査、平成28年国民健康・栄養調査)

※「肥満」や「やせ」は、BMI (Body Mass Index) を用いて判断します。

$$\text{BMI} = \frac{\text{体重 [kg]}}{(\text{身長 [m]})^2}$$

- BMI < 18.5 低体重 (やせ)
- 18.5 ≤ BMI < 25 普通体重
- BMI ≥ 25 肥満

(肥満症診断基準2011)

## ○野菜の摂取量

野菜摂取量は平成23（2011）年、平成28（2016）年全国と比較すると、男女ともに減少しています。また、国で目標に掲げている野菜摂取量350gには達していないため（図3-1-6）、学童期から農業体験を行うなど、野菜摂取に対する意識付けを行い、350gの目安となる両手いっぱい以上の野菜を食べることをより一層強化して普及啓発をする必要があります。

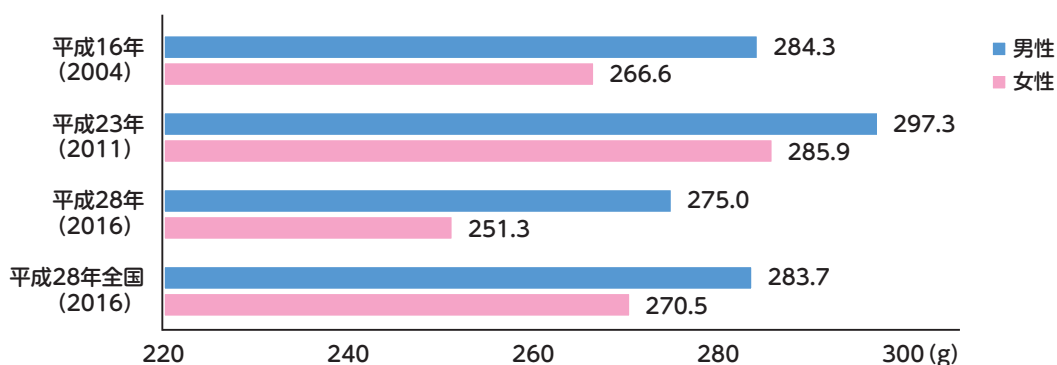


図3-1-6 野菜摂取量（20歳以上）

表3-1-4対象者数 (人)

	平成16年 (2004)	平成23年 (2011)	平成28年 (2016)	平成28年全国 (2016)
男性	801	481	514	9,987
女性	919	545	597	11,864

(資料：平成16・23・28年県民健康調査、平成28年国民健康・栄養調査)

## ○食塩の摂取量

食塩摂取量は経年比較すると、男女ともに減少傾向にあるものの、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素を示す「日本人の食事摂取基準（2015年版）<sup>\*</sup>」の目標量である男性8g未満、女性7g未満には達していません（図3-1-7）。過剰な食塩摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因となることから、味覚が形成される幼少期から、うす味に慣れるよう減塩に配慮した食生活の実践について普及啓発を行う必要があります。

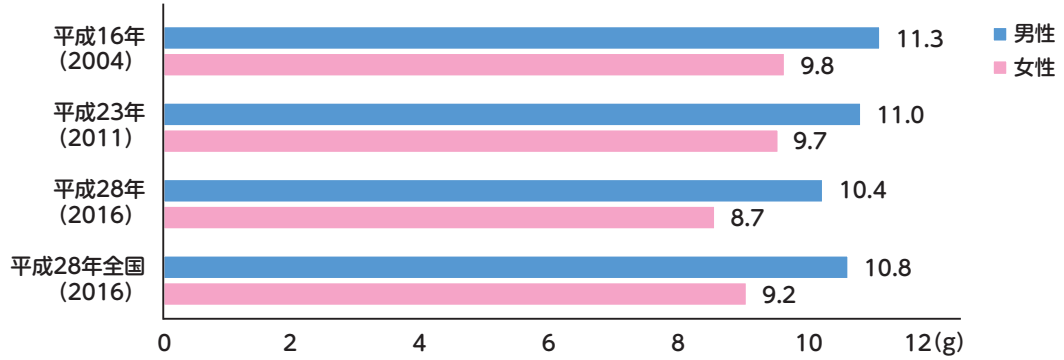


図3-1-7 食塩摂取量 (20歳以上)

表3-1-5 対象者数 (人)

	平成16年 (2004)	平成23年 (2011)	平成28年 (2016)	平成28年全国 (2016)
男性	801	481	514	9,987
女性	919	545	597	11,864

(資料：平成16・23・28年県民健康調査、平成28年国民健康・栄養調査)

○栄養成分表示の店登録状況

外食や加工食品などを利用する機会が増加する中、適切な量と質の食事を選択できる環境づくりとして、岡山県栄養士会と連携して、平成15（2003）年度から飲食店などで提供する食事に栄養成分を表示する「栄養成分表示の店\* 登録事業」を開始していますが、近年は登録数が伸び悩んでいます。引き続き、栄養バランスのとれた食事が選択できるよう、栄養成分表示の店の増加を図るとともに、表示されている情報を正しく活用できるよう、活用方法についても広く消費者教育を行う必要があります。

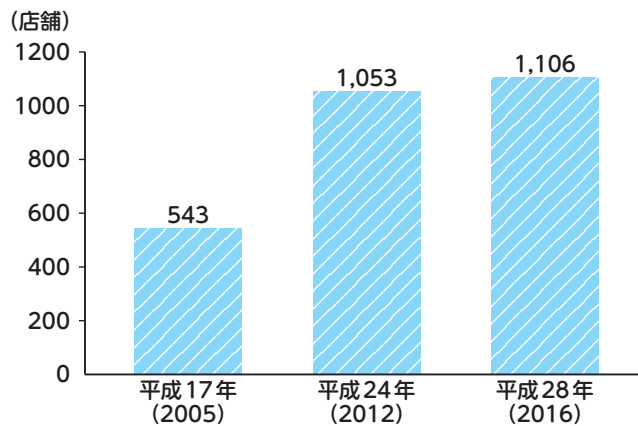


図3-1-8 栄養成分表示の店登録数

(資料：健康推進課調べ)



## 用語の解説等

### 共食

家族等と一緒に食事をとりながらコミュニケーションを図ることです。

### 日本人の食事摂取基準（2015年版）

日本人が健康を維持するために必要なエネルギーや栄養素の量を性・年齢別に示したもので、厚生労働省によって策定され、5年毎に改定されます。

### 栄養成分表示の店

岡山県が実施している事業で、飲食店等が提供するメニューについて、エネルギー等の栄養成分を表示するもの。登録された飲食店には、利用者に分かりやすくするためのステッカーが貼られており、また、岡山県のホームページにもその情報が掲載されています。

## Ⅱ 施策の大綱

### 1 基本指針

#### (1) 食育の概念

食育は、食に関する様々な経験を通じての健康な人づくりであり、知育・徳育及び体育の基礎となるものです。WHO（世界保健機関）では、「健康とは、単に、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあること」を定義しています。

食育については、学校や地域、企業や団体、行政などがそれぞれの立場や特性を生かしながら、多様に連携・協働することで、健全な心身を培い、円滑な人間関係を築き、ひいては、「健康な人づくり・地域づくり」につながります。

#### (2) 食育推進の柱

平成25（2013）年3月に策定した「岡山県食の安全・食育推進計画」では、目指す方向性を「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～『知識』から『行動』へ～」と明示し、県民一人ひとりが、これまで習得してきた知識や培ってきた食への思いを健康な人づくりや地域づくりにつなげることを目指してきました。

今後は、健全な食生活を送るように意識し実践するだけでなく、「生産から食卓までの食べ物の循環」や「生涯を通じた食の営み」にも目を向け、実践の環を広げていくことが求められています。

「食を通じた健康な人づくり・地域づくり～実践の環を広げよう～」をスローガンに、次の3つの柱により食育を推進します。

#### スローガン

**食を通じた健康な人づくり・地域づくり  
～実践の環を広げよう～**

#### 3つの柱

- ① 人と人をつなぐ ② 健康な体をつくる ③ 豊かな心を育む

## ① 人と人をつなぐ

次代を担う子どもたちが、正しい生活習慣を身に付けるためには、家庭や地域の役割が重要です。家族や地域の人などと一緒に食卓を囲むことによって、様々な話題で会話が生まれ、人と人との絆が深まります。また、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や作法、地域の伝統的な食文化などが継承されます。社会生活においても誰かと一緒に食事することは、知人、友人、職場の同僚等とのコミュニケーションを促進し、良好な人間関係を築くことにつながります。

また、農林漁業体験に参加したり、地場産物を意識することは、食べ物を身近に感じられるようになり、生産者と消費者をつなぐきっかけになります。

## ② 健康な体をつくる

生涯にわたって健康な体をつくるためには、栄養バランスのとれた食事を取り、規則正しい食生活を維持することが重要です。食育の基礎を形成する幼少期から食に関する知識や取組を伝えることで、良い食習慣の定着につながります。

また、食環境の改善は県民の健康に影響を及ぼすことから、学校や職場など関係機関や団体、食品関連事業者等様々な関係者が主体的に連携を図ることで、将来において健康な体をつくることにつながります。

## ③ 豊かな心を育む

自然や社会環境との関わりの中で、食べ物の生産から食卓に至るまでの循環を意識し、食が生産者をはじめとして、多くの関係者により支えられていることを理解することは、食への感謝の念や、生命観・倫理観を深めることにつながります。また、伝統ある食文化や地域の特性を生かした食生活への関心と理解を深めます。



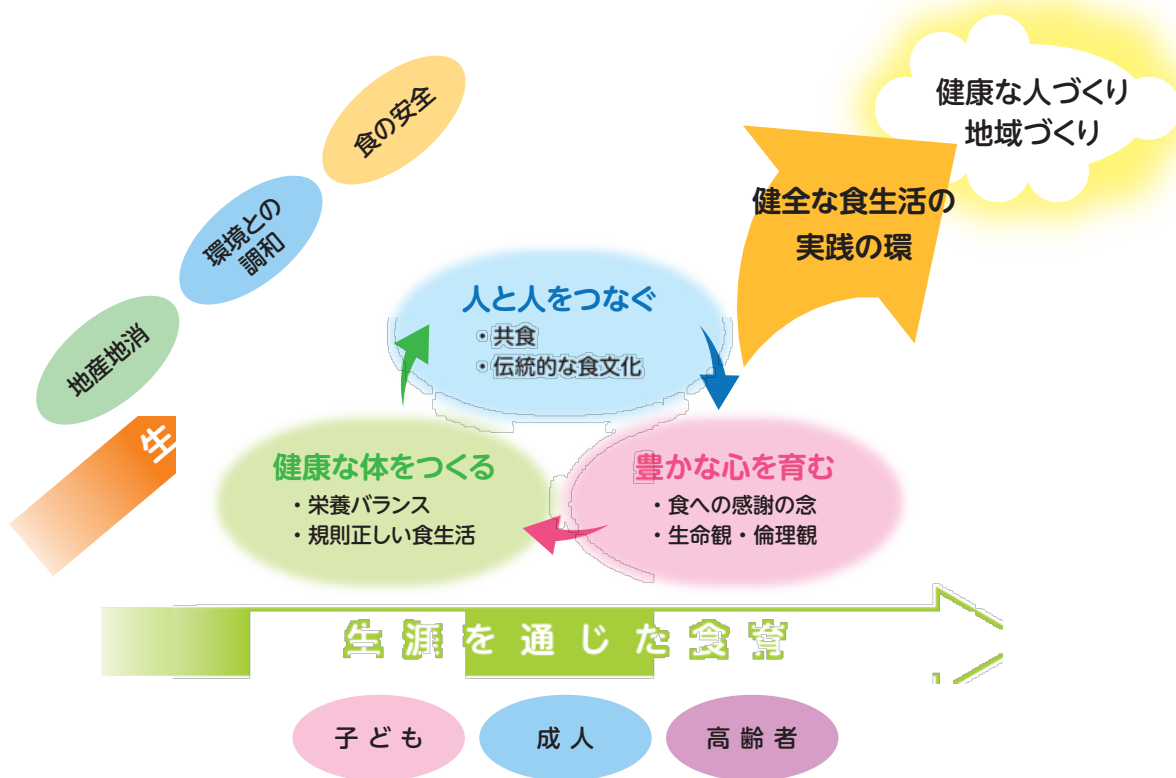


図3-2-1 食育の概要図

## 2 食育を推進していくために重要な視点

### (1) 生涯を通じた食育の推進

食習慣を形成する第一歩となる乳幼児期、食習慣が確立する学童期や思春期、進学・就職・結婚等により、生活習慣や食生活が大きく変化する成人期、身体的・精神的な機能を維持するために食事が重要な役割となる高齢期のそれぞれのライフステージに応じた食育を推進し、つなげていくことが、健康な人づくり・地域づくりにつながります。

特に20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する意識や実践状況の面で他の世代より多くの課題があります。これから親になる世代でもあるため、食に関する知識や取組を次世代へつなげていけるよう、乳幼児期から高齢期までの生涯を通じた食育の推進の中で、若い世代へ向けた取組を強化していくことが必要です。

### (2) 生産から食卓までを通じた食育の推進

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結びついている極めて体験的なものです。食育活動が食卓のみにとどまることなく、生産から食卓に至るまでのそれぞれの段階で推進されることにより、食育の実践の環が広がります。食料資源や環境

への負荷の増加にも目を向け、食品ロスの削減に取り組むなど、環境とも調和した食育を推進する必要があります。

また、近年、生活様式の多様化により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあります。生産者と消費者の交流を進め、信頼関係を構築していくことが必要です。

### (3) 関係機関・関係団体等との連携

食育の推進のために活動するボランティア団体、農林漁業者、教育関係者、市町村、保健所等と連携を図ることが必要です。

#### ① ボランティア組織等

地域における食育の推進に当たっては、地域の健康づくりボランティアである岡山県栄養改善協議会や岡山県愛育委員連合会、農山漁村生活交流グループ、消費生活問題研究協議会などの団体等との連携を図ります。

### 健康づくりボランティア

#### ●岡山県愛育委員連合会

乳幼児から高齢者まで、すべての住民にとって健康で明るく住み良い地域の推進に向け、行政と協力しながら、「健やか親子21（第2次）」や「第2次健康おかやま21セカンドステージ」等の推進に向け、活動している地域の健康づくりボランティア組織です。愛育委員が全県的に組織されているのは本県だけです。

#### ●岡山県栄養改善協議会

「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、県民一人ひとりが充実した豊かな人生を過ごせるよう食生活の改善や健康づくりのための普及活動を行っている地域の健康づくりボランティア組織です。食育の推進は、活動の根幹となっています。

#### ② 岡山県食の安全・食育推進協議会

食育について県民一体となった取組を推進するため、広く県民各層の意見を施策に反映させる場として、「岡山県食の安全・食育推進協議会」を設置しています。関係機関・団体等との情報交換と相互連携の強化を図ります。

#### ③ 農林漁業者・教育関係者等

食育の重要性が認識され、農林漁業者や教育関係者等においても、各分野の特性を



生かした食育活動を展開しています。特に、子どもたちへの取組として農作物を育て、収穫する喜びを伝える農業体験等は、単に、農作物を育てて収穫することだけを目的とするのではなく、四季折々の田んぼや畑で見られる・感じられる光景から、自然や食べ物の大切さ、情緒を育てることにもつながります。

#### ④ 管理栄養士、栄養士等

食育の取組の中で、栄養・食生活の専門職が関与することによって、より効果的になります。現在、市町村や保健所（支所）では、管理栄養士等が中心となって、乳幼児から高齢者までを対象に幅広い食育活動を展開しています。

また、岡山県栄養士会\* や学校、病院等他領域の栄養士との連携により、効果的かつ効率的な食育活動が展開されることも期待されます。

#### ⑤ 市町村・保健所（支所）等

地域住民に近い市町村や保健所（支所）では、地域の特性を把握した施策や事業に取り組んでおり、地域の実情に適した活動を展開しています。市町村においては、親子料理教室などライフステージを通じた食育活動を展開し、保健所（支所）では市町村や関係機関・団体等が一体となって食育活動を展開できるよう連携を図っています。

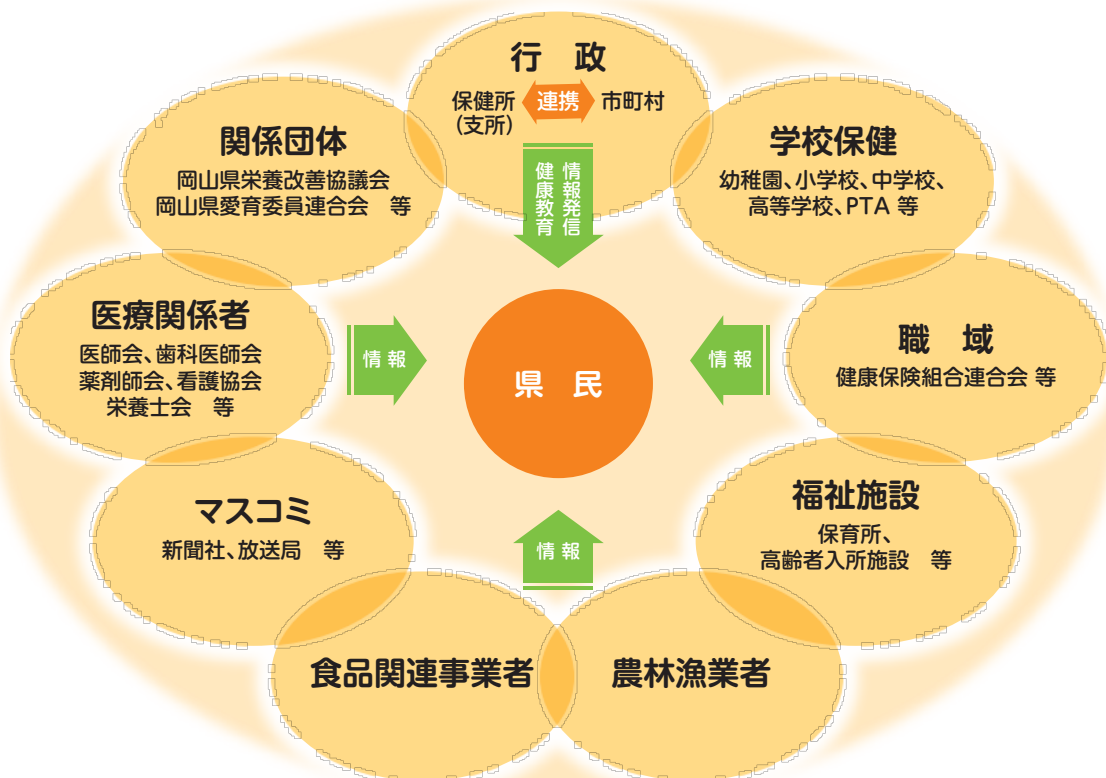


図3-2-2 関係機関・関係団体との連携図（イメージ）



## (4) 普及啓発

健全な食生活を送ることができるよう、「食育ガイド\*」、「食事バランスガイド\*」等の活用や食育月間・食育の日等の普及啓発が必要です。

### ① 「食育ガイド」や「食事バランスガイド」等の活用

望ましい食習慣を身に付けるためのツールとして、国は「食育ガイド」や「食事バランスガイド」、「食生活指針\*」を策定しています。また、食生活は、生活スタイルやライフステージ、食に対する意識によって異なることから、県では「ライフステージ別食育ガイド」や食生活の課題にターゲットを絞った「食育ナビ」を作成し、普及啓発を行います。

### ② 食育月間・食育の日

国が定めている、毎年6月の「食育月間」、毎月19日の「食育の日」に合わせて、重点的に普及啓発等を行います。

### ③ 栄養の日

日本栄養士会が定めている、8月4日の「栄養の日」、8月1日から7日の「栄養週間」に合わせて、「栄養を楽しむ」生活の普及啓発等を行います。

### ④ 野菜の日

全国青果物商業協同組合連合会など9団体が「野菜についてもっと認識してもらいたい」と定めている、8月31日の「野菜の日」に合わせて、普及啓発等を行います。

# 食育普及啓発資料

## ●食生活指針

平成12（2000）年に策定された食生活指針は、食をめぐる動きを踏まえ、16年ぶりとなる平成28（2016）年に改正されました。



## ●ライフステージ別食育ガイド



働き盛り世代



子育て世代



高齢者世代

## (5) 市町村食育推進計画の策定及び推進

地域に暮らす誰もが、食育に対する認識を共有し、必要な活動を展開するためには、市町村が策定する市町村食育推進計画が有効です。特に、地域の実情を踏まえ、地域の特徴を生かした内容を盛り込むことで、より食育を身近に感じ、住民一人ひとりが食育に取り組みやすい環境をつくることにつながります。

### 用語の解説等

#### 岡山県栄養士会

岡山県内に在住又は勤務する管理栄養士又は栄養士免許を有する会員で構成される職能団体です。

#### 食育バランスガイド

健康のため、1日に「何を」「どれくらい食べたらよいか」をイラストで分かりやすく示したもので、食べるものを「つ(SV)」という単位で表しています。食事への関心が低い中高年をターゲットに、厚生労働省と農林水産省により策定されました。同様の媒体は、米国等の諸外国でも策定され、各国での特徴を生かしたものとなっています。「食事バランスガイド」は日本のコマをデザインし、バランス良く食べなければ倒れることを意味しています。

#### 食育ガイド

誰でも食育に取り組めるよう、世代に応じた具体的な食育の取組を示したもので、内閣府によって策定されたものです。

#### 食生活指針

健康づくりのため、日頃の食生活において、気を付けるポイントをスローガンのように示したもので、平成12(2000)年に農林水産省、厚生省(当時)、文部省(当時)によって策定されました。

### 3 食育推進のための目標に関する事項

#### (1) 目標の考え方

食育を効果的かつ効率的に推進するためには、食育に携わる様々な関係者が共通認識の下、同じ方向に向かうことが必要であり、共通の目標を掲げ、それぞれの分野において、役割を明確にし、取り組むことが効果的です。そして、一定期間、取り組んだ後、目標に対する評価を行うことにより、これまでの取組課題が明確になり、より効果的な食育活動につながります。このため、本県では食育に関する主要な目標を掲げ、達成に向けて取り組みます。

#### (2) 食育の推進に当たっての目標

##### ① 共食の機会の増加

家庭生活の状況が多様化するなど、様々な要因で家族が揃って食事をする機会が減少していますが、誰かと一緒に食事をするることにより、食の楽しさを実感するだけでなく、食事の礼儀や作法はもとより、食材や食文化に関する知識を身に付けることで豊かな心が育まれます。会話をすることで、人と人との絆を深め、心を癒す機会になります。そのため、小学生及び中学生がほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる共食の機会を増やすことを目標とします。

##### 【目標】 共食の機会の増加

(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合の増加)

##### ② 朝食を毎日食べる者の増加

朝食を毎日食べることは、規則正しい生活の基本であり、子どもの頃の生活習慣が、将来の生活習慣に影響を与えることを考えると、学童期や思春期に朝食を食べる習慣を身に付けておくことが必要です。そのため、朝食を毎日食べる小学生及び中学生の割合を100%にすることを目標とします。

##### 【目標】 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 100%

##### ③ 適切な量と質の食事をする者の増加

健全な食生活を実践するためには、栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要です。食事全体のバランスを良くする方法としては、主食・主菜・副菜を揃えた食事をとることが効果的な目安となります。そのため、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合を50%にすることを目標と



します。

**【目標】 適切な量と質の食事をとる者の割合 50%**

(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合50%)

**④ 野菜摂取量の増加**

野菜摂取量の増加はバランスの良い食生活の実践にとって重要です。カリウム、ビタミンC、食物繊維等の適量摂取が期待される量として、野菜摂取量1日当たり350gの摂取を目標とします。

**【目標】 野菜摂取量 350g**

**⑤ 食塩摂取量の減少**

食塩の過剰摂取は、脳卒中や心疾患などを引き起こす高血圧の原因のひとつとなります。日本型の食事の特長を保ちつつ食塩摂取量を減少させるため、食塩摂取量1日当たり8gを目標とします。

**【目標】 食塩摂取量 8g**

**⑥ 栄養成分表示の店登録数の増加**

エネルギーや食塩等を意識して食事を選択できるよう栄養成分を表示する「栄養成分表示の店登録事業」を展開し、個人が栄養成分表示を見て必要な情報を得られるよう食環境の整備を進める必要があります。そのため、栄養成分表示の店登録数を2,000店舗に増やすことを目標とします。

**【目標】 栄養成分表示の店登録数 2,000店舗**



表3-2-1 食育推進のための数値目標一覧

指 標		年度	現状	目標 (平成34(2022)年)
①共食の機会 (ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる児童・生徒の割合)				
朝食	小学生	H28 (2016)	76.4%	小学生、中学生の 割合の増加
	中学生		65.1%	
夕食	小学生	H28 (2016)	91.0%	小学生、中学生の 割合の増加
	中学生		86.0%	
②朝食を毎日食べる児童・生徒の割合				
小学生		H28 (2016)	91.7%	小学生、中学生の 割合100%
中学生			85.3%	
③適切な量と質の食事をする者の割合 (主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合)			H28 (2016) 44.6%	50%
④野菜摂取量			H28 (2016) 262.3g	350g
⑤食塩摂取量			H28 (2016) 9.5g	8g
⑥栄養成分表示の店登録数			H28 (2016) 1,106店舗	2,000店舗



## 4 食育推進施策

食育は、家庭や地域、学校、生産流通など様々な食育の関係者が連携して取り組むことが必要です。それぞれの場所で展開される食育推進施策は、「参考1 平成30（2018）年度からの食育推進施策」に掲載しています。

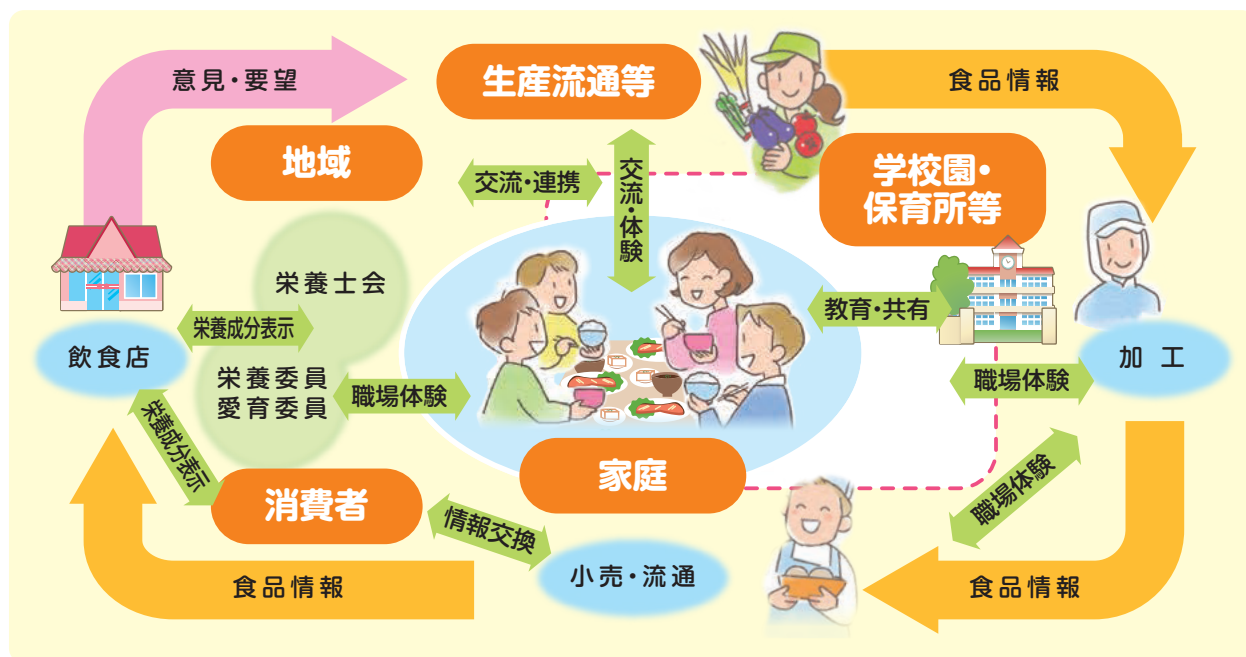


図3-2-3 食育の取組のつながり

### (1) 家庭における食育の推進

#### 方向性

家庭においては、その地域に伝わる伝統料理や行事食が日々の生活の中で受け継がれてきました。しかし、社会環境が変化し、生活様式が多様化する中で家族と一緒に食事をする機会が減少し、「いただきます」や「ごちそうさま」などの礼儀や、箸の正しい持ち方などの食に関する作法、望ましい食生活の実践等が十分ではないとの指摘があります。また、朝食を欠食する子どもが増加するなどの問題が生じています。

子どもの食育の場として、家庭の食卓の果たす役割は大きいことから、子どもだけでなく、父母その他の保護者に対しても食育への関心と理解が図られるよう取り組むことが重要です。

## 取り組むべき施策

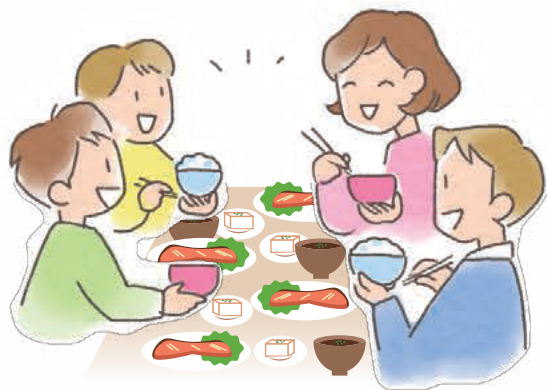
### ○望ましい食習慣や生活リズムの向上

朝食をとることや早寝早起きを実施することなど、子どもの基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子どもの問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として企業や地域が一丸となり、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を図ります。また、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中・高生等に向けた普及啓発にも取り組みます。

### ○共食の推進

ひとり親世帯、貧困の状況にある子ども、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家庭の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えています。

誰かと一緒に食卓を囲み、共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食の機会を推進するとともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域が連携した食育の推進を図ります。



## 岡山県の郷土料理

### [ばら寿司]

江戸時代、備前岡山藩主、池田光政の「儉約令」において、食膳は一汁一菜とするとされました。すしの上にたくさんうまいものをのせ、一菜とし、魚や野菜をすし飯に混ぜ込み、これに一汁を加えたものです。体裁だけは一汁一菜とした「知恵と工夫」により、現在のばら寿司が誕生しました。

古くから岡山米は、良質米としての名声も高く、この良質米で作られたばら寿司は、岡山の名物であり、最高の晴れ食、行事食です。



### [ままかり料理]

岡山では「サッパ」は「ままかり」と呼ばれ、「ままかり料理」として多く消費されています。

おいしくて食がすすみ、隣にまま（米飯の岡山方言）を借りに行く、ということからままかりと名付けられました。

「ままかり料理」には酢漬け、塩焼き、から揚げなどがあります。祭りや祝い事の際には、ままかりの開きを酢漬けにしてにぎり寿司にした「ままかり寿司」がよく用いられます。



### [さば寿司]

室町時代から、県内を南北に通じた河川交通が頻繁であり、高梁、旭、吉井の三大河川で、県北からの帰り荷に、瀬戸内海産の塩いわしや塩さばが運ばれました。また、県北には、日本海産の塩さばが山陰から入り、秋祭りの姿寿司のさば寿司が晴れ食として伝わっています。



### [蒜山おこわ]

蒜山地方には、大山の信仰が厚く、西北にそびえる霊峰を崇拝していました。

この大山参りの土産として持ち帰られた大山おこわが、蒜山おこわの起源と言われ、地元では、田植えの後の「しろみて」の行事食、晴れ食として親しまれています。



写真：岡山県栄養改善協議会「～大切にしたい、岡山の味～郷土料理レシピ集」

## (2) 地域における食育の推進

### 方向性

食育は家庭が中心となって行われることが基本ですが、社会環境が変化し、不適切な食生活が原因の一つとなる肥満や糖尿病などの生活習慣病の増加や、高齢者のフレイル\*、サルコペニア\*等新しい概念の出現などをみると、食育の推進を家庭だけに委ねることは困難となっています。

地域では、市町村や栄養委員、農山漁村生活交流グループ等による食育教室などが開催され、その中で、健康づくりのための食育を行うほか、地域の伝承料理や特産物を使った料理を作るなどの体験型食育活動を展開していきます。

健康づくりや生活習慣病の予防及び改善につながる健全な食生活の推進には、家庭、企業、市町村や保健所、健康づくりボランティア等が連携し、地域全体で取り組むことが重要です。

### 取り組むべき施策

#### ○健康寿命\*の延伸につながる食育の推進

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした健康づくり運動（「第2次健康おかやま21セカンドステージ」）等を通じて、健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる取組を推進します。

#### ○歯科保健活動における食育の推進

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要です。このため、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢者における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを推進します。





### ○食品関連事業者等における食育の推進

健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、栄養成分表示をするなど健康に配慮した商品やメニューの提供、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供の発信に努めます。

職場の食堂等においては、望ましい食生活を実践できるよう、対象者に合わせた給食、健康に配慮したメニューの提供に取り組みます。

これらの活動を支援するため、県では研修会等を開催し、給食施設がスムーズに栄養管理に取り組めるよう情報提供を行います。

### ○食文化の継承

伝統的な食文化については、子どもが早い段階から興味・関心を持って学ぶことが大切です。地域では、市町村や農山漁村生活交流グループ、栄養委員等のボランティアが行う食育教室や体験活動等において、地域の伝承料理や特産物を使った料理を作るなど、食文化の普及と継承に向けた取組を展開していきます。

### ○日本型食生活の実践の推進

生活様式や食生活、世帯構造の変化等により、米消費は減少傾向にあります。ごはん等を主食としながら、主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」を実践することが大切です。関係機関・団体等と連携のもと、若い世代に対する米やごはん食の大切さの啓発、米飯給食の推進、地産地消の推進を通じた県産米の利用促進を行い、食や農林水産業への県民の理解を深めます。

## 用語の解説等

### 健康寿命

健康状態で生活することが期待される平均期間、またはその指標の総称を指すものであり、次の3指標を参考にしています。

- ① 日常生活に制限のない期間の平均
- ② 自分が健康であると自覚している期間の平均
- ③ 日常生活が自立している期間の平均

### フレイル

加齢とともに、心身の活力（例えば運動機能や認知症機能等）が低下し、複数の慢性疾患の併存の影響もあり、生活機能が障害され、心身の脆弱化が出現した状態であるが、一方で適切な介入・支援により、生活機能の維持向上が可能な状態のこと。

### サルコペニア

高齢になるに伴い、筋肉の量が減少していく現象。

平成25年（2013）12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。登録された「和食」とは、料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置付けています。

### 「和食」の4つの特徴

#### ① 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

#### ② バランスがよく、健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスとされています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

#### ③ 自然の美しさの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

#### ④ 年中行事との関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強くなるのです。

今一度、和食のよさを日々の生活の中で考え、見直してみましょう。

出典：農林水産省「和食」紹介リーフレット



### (3) 学校園・保育所等における食育の推進

#### 方向性

学校園、保育所等には、食育を進めていく場として役割を担うことが求められています。子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎となるものです。

児童・生徒が「朝食を毎日きちんと食べること」や生活習慣病予防のための「うす味」、「野菜摂取」など、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう給食内容や指導内容の充実を推進していきます。

また、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな問題も生じています。栄養士や栄養教諭等が中心となって身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策を推進していきます。

#### 取り組むべき施策

##### ○食に関する指導の充実

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や保健体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進します。栄養教諭が中心となり、学校の実態に応じて教職員の連携・協働を踏まえた「食に関する指導の全体計画」の改善と、その実施を推進します。

さらに、効果的な食育の推進を図るために、各学校において、校長のリーダーシップのもと、学校、家庭、地域、関係団体等が連携・協働して取組を推進します。

##### ○学校給食の充実

学校給食において県産食材や郷土食を献立に活用することは、地域の食文化の伝承や農林水産業への理解を深める上で大変重要です。市町村が中心となり、県産食材の利用促進のため、農林水産部局や農林水産業関係者、生産者団体、流通関係者等のネットワーク体制をつくり、学校給食への県産食材の安定供給に努めます。また、学校給食の食べ残し削減に取り組むなど、食べ物への興味・関心や、食を大切に作る気持ちを育み、学校給食を食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用します。

##### ○就学前の子どもに対する食育の推進

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子どもへ、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、幼稚園、保育所及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進します。

「幼稚園教育要領」、「保育所保育指針」、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」では食育を教育及び保育の一環として位置付けていることから、食育の指導に当たっては、施設長、幼稚園教諭、保育士、保育教諭、栄養士、調理員等の協力の下に食育計画を作成し、食を通じて、健康な心と身体、人と関わる力を養い、伝承されてきた食文化への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むように努めます。



食事中の姿勢やあいさつ、食器や箸の持ち方、並べ方など、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気ではみんなと一緒に会食ができるようになることは、相手を思いやることにつながり、豊かな人間関係を作る能力を身に付けることにもなります。

○あいさつの意味

食事を始める前の「いただきます」

「いただきます」には、「野菜や肉や魚などの生き物の命をいただいて、私の命とさせていただきます」という感謝の気持ちが込められています。

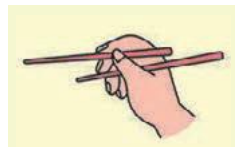
食べ終わったら「ごちそうさま」

「ごちそうさま」は、「ご馳走様」。馳走は走り回るという意味です。食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をしたりしてくれたことへの感謝の気持ちが込められています。

○はしの持ち方

はしの持ち方にはマナーがあり、食事作法の基本となります。

- ①正しいえんぴつのもち方ではしを1本もつ。
- ②はしを「1の字」を書くようにたてにうごかす。
- ③もう1本のはしを親指のつけねから、中指とくすり指の間に通す。
- ④上のはしだけをうごかすようにれんしゅうする。



○やってはいけないはしのつかい方



まよいばし

どれを食べようか、迷ってはしを動かすこと。



なみだばし

遠くから挟んで汁を垂らしながら、はしを動かすこと。



よせばし

はしで食器を寄せること。



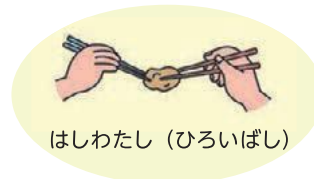
さしばし

はしで食べ物を刺して、食べること。



もちばし

はしを持ったまま、食器を同じ手で持つこと。



はしわたし（ひろいばし）

はし同士で料理を渡すこと。

出典：文部科学省「楽しい食事 つながる食育」

## (4) 生産流通等における食育の推進

### 方向性

食への感謝の念を深めるためには、自然や社会環境との関わりの中で、食べ物の生産から消費に至るまでの食の循環を意識し、生産者をはじめとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切です。生産者と消費者との交流の促進や、農林漁業の活性化等を図り、農林漁業への関心と理解を深めていきます。

また、食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、日本では、世界全体の食料援助量を大きく上回る量の年間約621万トン（平成26（2014）年度推計）にのぼる食品ロスが発生しており、環境への負荷を生じさせていることから、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、環境面に配慮した食育として大切です。

### 取り組むべき施策

#### ○地産地消の推進

消費者と生産者の双方に地産地消に対する意識の醸成が図られるよう、地元農林水産物の利用拡大に向けた普及啓発に努めます。

また、より多くの県民が、地元農林水産物への愛着を高め、積極的に選択・購入できるよう岡山ブランドの構築を図ります。

#### ○農林漁業者等による食育の推進

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深める上で重要であり、農林漁業者自らが、学校、保育所等の教育・保育関係者をはじめとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対し、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供するよう努めます。





## ○食品ロス削減を目指した運動の展開

食品ロスは、「食」に関する様々な場面で発生しており、事業系の食品廃棄物等のうち、規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど、可食部分と考えられる量が、全国で約339万トン、家庭系の食品廃棄物のうち、食べ残し、過剰除去など、可食部分と考えられる量が、全国で約282万トン（平成26（2014）年度推計）といわれています。

このため、食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の発生抑制をはじめ、食品循環資源の再生利用など、事業者のさらなる取組を促すとともに、買いすぎない、食材を使いきる、食べきるなど、「もったいない」の精神に基づくライフスタイルが消費者に定着するよう、関係団体等に協力を働きかけながら、「おかやま30・10（さんまる・いちまる）運動\*」をはじめとする啓発や情報提供を通じて、食品ロスの削減を促進します。

おかやま30・10運動 三角柱

### 用語の解説等

#### おかやま30・10運動

会食時の最初の30分と最後の10分は自席で料理をおいしくいただくことで、食べ残しを減らそうという運動です。



©岡山県  
「ももっち・うらっち」

## おかやま食育推進協賛事業 ～岡山県漁協女性部連絡協議会の取組～

関係者の協働により行われている食育活動が、地域で広く行われ、定着するよう、食育推進の目的に沿った活動を「おかやま食育推進協賛事業」として認定しています。

岡山県漁協女性部連絡協議会では、若い人や子どもたちの「魚離れ」が進んでいる現状の中で、「新鮮な魚のおいしさ」・「良質なたんぱく源としての魚」を今一度知っていただき、そのおいしさを味わってもらいたいとの思いから、『浜の母ちゃん』の親子魚料理教室を開催しています。

岡山県漁協女性部員が講師となり、魚についての知識や瀬戸の海で獲れた魚料理、食べ方、簡単な加工品作りなどを「浜の香り」とともに伝えています。



魚のさばき方を伝えている様子



調理実習で作った食事

農林漁業に関する体験活動は、生産から食卓に至るまでの食の循環や、食事が生産者をはじめとして多くの関係者により支えられていることへの理解を深める上で大切です。



## (5) 県民が実践できる食育の推進

### 方向性

健全な食生活の実践には、県民自らが食生活や健康に関する正しい知識や安全で安心な食品を選択できる力を身に付けることが重要です。しかし、インターネット等の普及により、食に関する様々な情報が氾濫し、信頼できる情報を見極めることが難しい状況もあります。このため、食の安全に関する知識の普及、食品の適正表示の推進等、県民が食の安全に関心を持って行動するための施策を推進していきます。

### 取り組むべき施策

#### ○食に関する正しい知識の情報発信

健全な食生活を実践するためには、必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、県民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、県民にとって分かりやすく入手しやすい環境づくりを推進します。

#### ○食品表示の適正化の推進

食品表示に関する規定を一元化した食品表示法の下、食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、食品表示の適正化に取り組みます。また、食品を取り扱う事業者に対し監視指導等の執行業務を実施するとともに、試験検査を行い、添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを確認します。さらに、機能性表示食品をはじめとした食品の機能性を表示する制度等について、消費者、事業者等の十分な理解の推進を図ります。



## 食品表示を見てみよう！

食品の包装やパッケージには、食品表示法（平成27(2015)年4月1日施行）に基づき、産地や期限、アレルギー物質、栄養成分などの情報が表示されています。表示にはどのような意味があるかを知り、「食品表示」を上手に利用しましょう。

名称：肉だんご  
 原材料名：豚肉（国産）①、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆、小麦を含む）②、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス  
 添加物：調味料（アミノ酸）  
 内容量：100g  
 賞味期限：2022. 3.31③  
 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。  
 製造者：〇〇食品株式会社  
 岡山県〇〇市〇〇町××-△△

### ① 原材料の産地の表示※<sup>1</sup>

国内で作られた加工食品には、一番多い原材料に産地が表示されています。（原材料が加工食品の場合はその製造地）

※<sup>1</sup> 平成34（2022）年3月31日までは食品メーカー等が準備する猶予期間としています。

### ② アレルギー表示

食品による健康被害を防止するため、包装された加工食品には、アレルゲンが表示されています。

#### ○表示されるアレルギー物質（特定原材料等について）

必ず表示される7品目 （特定原材料）	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
表示が勧められている20品目 （特定原材料に準ずるもの）	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

※食物アレルギーは極微量でも発症する可能性があることから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合は、表示されます。

### ③ 期限表示

※未開封の状態で、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限です。

消費期限：品質が保持される期限。

（期限を過ぎると、腐ってしまうなど衛生上の危害が生ずる可能性が高くなる）  
 弁当や総菜など品質の劣化が早い食品に表示されている。

賞味期限：期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

（期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない）

缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に表示されている。

### ④ 栄養成分表示※<sup>2</sup>

食品や料理にどのような栄養成分がどのくらい含まれているのかを示しています。

包装された加工食品には、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目が義務表示となっています。

※<sup>2</sup> 平成32（2020）年3月31日までは食品メーカー等が準備する猶予期間としています。

#### 栄養成分表示（100g当たり）④

エネルギー	〇〇〇kcal
たんぱく質	〇〇. 〇g
脂質	〇. 〇g
炭水化物	〇. 〇g
食塩相当量	〇. 〇g

スローガン

# 食を通じた健康な人づくり・地域づくり ～ 実践の環を広げよう ～

食育推進の柱

健康な体をつくる

人と人をつなぐ

豊かな心を育む

家庭

朝食を食べる者の増加

共食の増加

地域

生活リズムの向上

バランスのとれた食事

食文化の継承

学校園  
保育所等

野菜摂取量の増加

学校給食の充実

生産流通等

生産流通等

食品ロスの削減

地産地消の推進

消費者

消費者

食事を選択する知識

図3-2-4 食育推進施策の方向性

# Ⅲ これまでの成果・取組

## 1 これまでの成果

岡山県食の安全・食育推進計画の中で掲げている目標値について、策定時の値と直近値を比較し、以下の区分で評価した。

評 価 区 分	
A	改善している
B	変わらない
C	悪化している
D	設定した指標又は把握方法が異なるため評価が困難

### (1) 共食の機会の増加

(ほとんど毎日家族と一緒に食事を食べる子どもの割合の増加)

指 標	策定時 (H23(2011))	実績 (H28(2016))	目標値	評価	
朝食	小学生	77.3%	76.4%	増加	B
	中学生	56.8%	65.1%	増加	A
夕食	小学生	95.3%	91.0%	増加	B
	中学生	81.8%	86.0%	増加	B

(資料：県民健康調査)

小学生は朝食、昼食ともに共食の機会の割合は変わらない。中学生は朝食の共食の機会の割合が増加しているが、夕食の共食の割合は変わらない。

### (2) 朝食を毎日食べる者の割合の増加

指 標	策定時 (H23(2011))	実績 (H28(2016))	目標値	評価	
朝食	小学生	94.3%	91.7%	100%	C
	中学生	89.2%	85.3%	100%	C

(資料：健康推進課調べ)

小学生、中学生ともに朝食を毎日食べる者の割合は、策定時と比較して悪化している。

### (3) 栄養成分表示の店登録数の増加

指 標	策定時 (H23(2011))	実績 (H28(2016))	目標値	評価
登録店数	1,055店舗	1,106店舗	2,000店舗	B

(資料：健康推進課調べ)

策定時と比較して登録数は増加しているが、近年は登録数が伸び悩んでいる。

### (4) 適切な量と質の食事をする者の増加

(主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加)

指 標	策定時 (H23(2011))	実績 (H28(2016))	目標値	評価
適切な量と質の食事をする者の割合	75.8%	75.2%	80%	B

(資料：内閣府「食育に関する現状と意識に関する調査」中国地方)

適切な量と質の食事をする者（主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者）の割合は、策定時と比較して変わらない。





## 2 これまでの取組

### 食育推進施策1 家庭における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
1	朝食毎日きちんと食べよう大作戦	保 福 (健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「第2次健康おかやま21」の目標でもある学童期の朝食摂取率100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。	<p>事業名：朝食毎日きちんと食べよう大作戦</p> <p>期 日：平成28(2016)年 8月4日</p> <p>場 所：岡山県南部健康づくりセンター</p> <p>参加者：和気町立日笠小学校生徒25名、県知事、栄養委員、事務局員</p> <p>内 容：おにぎり等短時間で簡単にできる朝食メニューの調理実習、フードモデル(食育SATシステム)を使った体験実習</p> <p>○朝食を毎日食べる者の割合 小学生 91.7%、中学生 85.3%</p>
2	「ぱっちり!モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教 育 (生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。	<p>○キャンペーン月間 おかやま教育の日(11月1日)を含む1ヶ月間</p> <p>○キャンペーン週間 5月、9月、1月のうち、それぞれ2週間</p> <p>○キャンペーン後の取組 6学校園等を優良活動表彰</p>

### 食育推進施策2 地域活動としての食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
3	給食施設管理者・従事者研修会の開催	保 福 (健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。	<p>○給食施設管理者研修会 回 数：8回 参加者：306 施設 356人</p> <p>○給食施設従事者研修会 回 数：18回 参加者：594 施設 804人</p> <p>○岡山県特定給食関係者研修会 (岡山県学校給食協議会委託) 参加者：1,148人</p> <p>○岡山県栄養士研修会 (岡山県栄養士会委託) 参加者：64人</p>

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
4	健康づくり普及事業	保 福 (健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。	○健康づくり普及教室 (1) 栄養委員研修会 438回、9,163人 (2) 食生活講座 2,095回、55,920人 ○健康づくり普及イベント 411回、42,630人
5	食育サポート事業	保 福 (健推)	食育を総合的に推進するため、県内各地域で関係者の連携を深め、各地域の特性を生かした取組を進めるため、食育ネットワーク会議を開催する。	
6	食育ネクストステージプロジェクト	保 福 (健推)	保健所・支所が中心となり、関係機関・団体等と連携し、小・中学生を対象に、計画に掲げる目標「朝食を毎日食べる者の割合100%」を達成するための事業を展開する。	○ジュニア食育プロジェクト検討会 回数：14回 ○地域版朝食毎日きちんと食べよう大作戦 回数：5回 参加者：146人 ○食育の課題である「野菜摂取量の不足」にターゲットを絞ったリーフレット『食育ナビ～野菜編～』を作成
7	ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実	保 福 (健推)	21世紀の県民健康づくり指針「第2次健康おかやま21（食育含む）」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。	適宜更新を実施
8	おかやま食育推進協賛事業	保 福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。	おかやま食育推進協賛事業 7件認定 (当初からの認定数は68件)

### 食育推進施策3

### 学校園・保育所等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
9	学校給食担当者等講習会	教 育 (保体)	学校給食と食育（食に関する指導）の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。	隔年実施のため平成28年度は実施なし

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
10	岡山県学校給食研究協議大会	教育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題（衛生管理、栄養管理、健康問題等）について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。	691人参加 講演「食物アレルギーの食事と管理 ～学校給食における食物アレルギー対応について～」 日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会認定 小児アレルギーエドゥケーター 長谷川 実穂 氏 「食育推進部会」「衛生管理部会（衛生及び異物混入防止対策）」に分かれて実施した。
11	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教育 (保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。	津山市において「岡山県食育スクールプロジェクト」を実施。小学校と中学校が連携した取組や、共同調理場に勤務する栄養教諭の取組について研究した。
12	小学生を対象とした社会科副読本	農水 (農産)	次代を担う小学生を対象に本県の農林漁業の実態を正しく理解させるとともに、「食の大切さ」の認識を深め、「心の豊かさ」を醸成することを目的に、社会科副読本として作成・配布（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）	
13	噛ミング30運動	保福 (健推)	園児・児童がよく噛んで食べることに関心が持てるよう歯科衛生士を派遣し、学校園と連携して、食べ方の発達支援及び知識の普及啓発を行う。	40学校園、2,183人を対象に歯科保健指導と食育に関する指導を実施。
14	岡山県学校歯科保健研修会	教育 (保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。	平成28(2016)年11月24日 岡山市民会館で実施 主催：歯科医師会 共催：県教育委員会 対象：養護教諭・教諭・栄養教諭等
15	岡山県保育所食育に関する研修会	保福 (子未)	県内の保育所に勤務する栄養士、調理員、保育士等を対象に、健康で生き生きとした体づくりを目指す子どもの食生活や保育所全体で取り組む保育と一体となった食育のあり方について学ぶことを目的として実施する。	平成28(2016)年10月24日 JA岡山7階ホールで実施 主催：岡山県保育協議会 岡山県保育協議会保育会 共催：岡山県 対象：栄養士、調理員、保育士、保育所関係者等

## 食育推進施策4

## 生産流通等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容	H28(2016)実績
16	栄養食品普及指導事業	保 福 (健推)	保健所・支所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。	食品表示法及び健康増進法に基づき、事業者等からの相談に適宜対応した。 1 個別指導・相談 (1) 食品表示法 60件 (2) 健康増進法 4件 2 集団指導 回数：9回 人数：305人
17	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保 福 (健推)	飲食店で提供しているメニュー（献立）のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。	栄養成分表示に協力する施設の数1,106施設（H28(2016)．3.31現在）
18	ふるさと農林漁業少年団	農 水 (農産)	小・中学生を対象として、市町村の地域・集落で農林漁業に関する少年団を組織し、農林漁業の体験学習、集落・地域子供農園の設置等を実施（岡山県農林漁業担い手育成財団助成事業）	
19	学校給食用牛乳供給事業	農 水 (畜産)	（学校給食用牛乳の供給）安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童・生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。	（学校給食用牛乳の供給）578校、171,399人へ30,883,852本（200cc換算）を供給
20	市民農園や空き農地等を活用した体験の推進	農 水 (農振)	市民農園や空き農地等を利用して、消費者自らが農産物を生産することにより、安心・安全な食材の供給、地産地消の推進を図る。	
21	農業体験教室推進事業	農 水 (農産)	学校教育や地域教育の各段階で実施される農業体験学習の受け皿として農業体験学習の指導等を行うインストラクターを置くとともに、研修ほ場の管理や、研修メニューの作成により受入体制を整備する。	

22	食料自給率向上県民運動の推進	農 水 (農企)	食料自給率向上に向けた県民運動として、食料自給率向上月間の設定、講演会の開催など、各種啓発活動を実施し、県民の食料自給率に対する関心の醸成を図る。	県庁舎への懸垂幕の掲示（10月）
23	地産地消の推進	農 水 (農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。	○メルマガでの啓発 ○地産地消登録店数 H28(2016).3末 342店→ H29(2017).3末 356店
24	米の消費拡大	農 水 (農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。	岡山シーガルズ「県民応援デー」での、岡山米のPR（11/26）



# 參考資料



## 参考1 平成30（2018）年度からの食育推進施策

### 食育推進施策1 家庭における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
1	朝食毎日きちんと食べよう大作戦	保 福 (健推)	朝食欠食率の高い若い世代に対して、朝食の大切さの普及啓発を実施し、「第2次健康おかやま21セカンドステージ」の目標でもある学童期の朝食摂取率100%の達成に向けて、おにぎりづくりを中心とした普及啓発イベントを行う。
2	「ぱっちり！モグモグ」生活リズム向上キャンペーン	教 育 (生涯)	早寝、早起き、朝ごはんなど、子どもの望ましい基本的生活習慣を育成し、生活リズムの向上を一層推進するために、市町村をはじめ、学校、幼稚園やPTA等の関係団体、保健福祉部局等とも連携し、地域ぐるみで取組を推進する。

### 食育推進施策2 地域における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
3	給食施設管理者・従事者研修会の開催	保 福 (健推)	給食施設の管理者・従事者に対して、栄養管理・衛生管理等についての研修を行い、利用者の健康保持、増進を図る。
4	健康づくり普及事業	保 福 (健推)	「健康づくりのための食生活指針」の基本を踏まえて、住民の健康づくりに対する意識を高め、望ましい食習慣の定着を促進するため、地域の特性に応じた事業を実施する。
5	食育ネクストステージプロジェクト	保 福 (健推)	保健所・支所が中心となり、関係機関・団体等と連携し、小・中学生を対象に、計画に掲げる目標「朝食を毎日食べる者の割合100%」を達成するための事業を展開する。
6	ホームページ「第2次健康おかやま21」の充実	保 福 (健推)	21世紀の県民健康づくり指針「第2次健康おかやま21（食育含む）」を広く県民に普及するために開設したホームページの充実を図る。
7	おかやま食育推進協賛事業	保 福 (健推)	地域で活動を行っている各種団体や、学校、企業、市町村等が行う事業で、食育推進の目的に沿って実施される事業を協賛事業として認定し、ホームページ等に掲載し活動を紹介する。よい事例は表彰を行う。

### 食育推進施策3 学校園・保育所等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
8	学校給食担当者等講習会	教 育 (保体)	学校給食と食育（食に関する指導）の意義と役割について認識を深め、安全で魅力ある学校給食及び学校給食指導の充実を目的に実施する。
9	岡山県学校給食研究協議大会	教 育 (保体)	学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題（衛生管理、栄養管理、健康問題等）について研究協議を行い、学校給食の充実発展と、職員の資質向上を図る。

No.	施策名	部局	事業内容
10	栄養教諭を中核とした食育推進事業	教育 (保体)	栄養教諭が中核となって、家庭や地域の団体等と連携・協力した食育の取組を行うとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について調査研究を行う。
12	噛ミング30運動	保 福 (健推)	園児・児童がよく噛んで食べることに関心が持てるよう歯科衛生士を派遣し、学校園と連携して、食べ方の発達支援及び知識の普及啓発を行う。
13	岡山県学校歯科保健研修会	教育 (保体)	学校歯科保健関係者を対象に研修会を開催し、資質の向上を図る。
14	岡山県保育所食育に関する研修会	保 福 (子未)	県内の保育所に勤務する栄養士、調理員、保育士等を対象に、健康で生き生きとした体づくりをめざす子どもの食生活や保育所全体で取り組む保育と一体となった食育のあり方について学ぶことを目的として実施する。

#### 食育推進施策4 生産流通等における食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
15	食環境整備事業「栄養成分表示の店」登録事業	保 福 (健推)	飲食店で提供しているメニュー（献立）のうち、提供頻度の高い献立5つ程度について、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する店舗の登録を行い、食を通じた健康づくりを推進する。併せて、おいしーヘルシー提供店の健康的なメニュー開発を支援する。
16	学校給食用牛乳供給事業	農 水 (畜産)	（学校給食用牛乳の供給） 安全で質の高い県産牛乳を学校給食に継続して安定供給することで、児童生徒の体位体力の向上と牛乳の消費拡大に資する。
17	地産地消の推進	農 水 (農企)	「自分たちの住む地域で作られたものを、その地域で消費しよう」をキーワードに、生産者と消費者の相互理解を深め、安全で安心な県産農林水産物の安定供給と消費拡大を目指す。
18	米の消費拡大	農 水 (農企)	米を中心とした栄養バランスに優れた「日本型食生活」を定着させるため、今後の食生活の動向に大きな影響を及ぼす若い世代に重点を置き、米の重要性の啓発とごはん食の普及を進める。
19	食品ロス・家庭ごみ削減促進事業	環 文 (循環)	食べられるのに廃棄される「食品ロス」を中心とした家庭ごみの削減を進めるなど、多方面への啓発を展開する。

#### 食育推進施策5 県民が実践できる食育の推進

No.	施策名	部局	事業内容
20	栄養成分表示見とく（得）事業	保 福 (健推)	保健所・支所で講習会を開催し、加工食品・外食の栄養成分表示や保健機能食品制度に関する知識の普及を図る。
21	食品表示に対する消費者の理解の促進	食の安全施策 (第2章基本施策10)	消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品が取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行う。

No.	施策名	部局	事業内容
22	食品表示法の周知及び相談対応	食の安全施策 (第2章基本施策6)	表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示制度の周知を行うとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応を行う。
23	表示を行う事業者への監視指導	食の安全施策 (第2章基本施策6)	定期的に製造施設や販売店へ立入を行い、適正な表示が行われているか、表示ミスや表示漏れを起こさない管理体制が構築されているかなどを確認する。また、原産地表示の偽装などの通報等に対しては、関係機関と連携し、必要な調査を行い、事実関係に基づいて厳正な対処を行う。
24	試験検査による表示の点検	食の安全施策 (第2章基本施策6)	流通段階の食品については、販売店での目視による点検だけでなく、検査によって添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え等の表示が適正に行われているかを確認する。

※環文：環境文化部 保福：保健福祉部 農水：農林水産部 教育：教育庁  
 ( ) 内は担当課 循環：循環型社会推進課 健推：健康推進課 生衛：生活衛生課 子未：子ども未来課  
 農企：農政企画課 畜産：畜産課 保体：保健体育課 生涯：生涯学習課



## 参考2 食の安全・安心の確保における前計画の推進施策の達成状況

### 施策の方向1 生産段階での安全確保

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
1	BSE対策	12件	15件	13件	13件	14件
	飼料製造工場業者立入					
2	畜産農家飼料給与監視	137件	120件	112件	114件	140件
3	牛農場立入	3,205戸 356,851頭	3,629戸 340,120頭	3,137戸 344,862頭	2,932戸 331,847頭	全農場各2回 130,000頭
4	死亡牛検査	628頭	561頭	409頭	434頭	666頭
5	高病原性鳥インフルエンザ対策	709戸 44,155千羽	604戸 40,172千羽	531戸 35,369千羽	531戸 37,559千羽	全農場各3回 36,000千羽
	養鶏農場立入					
6	モニタリング検査の実施	45戸 2,100羽	51戸 2,160羽	44戸 2,090羽	44戸 2,090羽	45戸 2,100羽
7	と畜場の監視指導	235日	242日	241日	240日	開場時に 随時実施
8	食鳥処理場の監視指導	大規模11回 小規模13回	大規模14回 小規模11回	大規模12回 小規模15回	大規模14回 小規模14回	大規模各2回 小規模各1回
9	GAP推進の導入産地数	37産地 (累計)	40産地 (累計)	44産地 (累計)	44産地 (累計)	35産地 (累計)
10	農薬管理指導員認定研修会の実施	6回	6回	6回	6回	6回
11	養殖衛生管理について指導する経営体数の割合	98%	100%	100%	100%	100%
12	貝毒発生監視調査	63件 (麻痹性32検体、 下痢性31検体)	68件 (麻痹性34検体、 下痢性34検体)	63件 (麻痹性35検体、 下痢性28検体)	麻痹性33検体、 貝毒プランクトン調査940回	68件 (麻痹性34検体、 下痢性34検体)
13	カキのノロウイルス監視調査	140検体	140検体	140検体	140検体	150検体

### 施策の方向2 製造から販売段階での安全の確保

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
14	加工・製造・調理施設等に対する目標監視件数達成率	106% (県)	90% (県)	113% (県)	108% (県)	100% (県)
15	暮らしやすさ指標 食中毒等の発生件数	214件	221件	176件	211件	170件
16	収去検査件数	5,356件	4,628件	4,608件	4,793件	5,000件
17	健康食品買上検査件数	6件	6件	6件	6件	5件

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
18	健康食品監視件数	438件	293件	292件	306件	300件
19	JAS法などによる適正表示の調査店舗数	291店舗	261店舗	213店舗	175店舗	270店舗
20	県内の食品の製造等を行う事業者における添加物の不適正使用件数	1件	1件	0件	3件	0件
21	食品衛生責任者養成講習会受講者数	2,093人 (累計)	4,140人 (累計)	6,150人 (累計)	8,197人 (累計)	10,000人 (累計)
22	自主検査認定事業者	59事業者	61事業者	61事業者	77事業者	75事業者
23	有害物質の汚染実態調査	59件	60件	62件	62件	62件

### 施策の方向3 消費段階での安全確保

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
24	食の安全相談窓口の認知度 (県民意識調査結果)	—	—	—	21.7%	40%
25	消費生活サポーター数	938人	924人	512人	475人	1,500人
26	体験型講習会受講者数	1,891人	1,091人	1,367人	1,311人	2,300人

### 施策の方向4 情報の提供

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
27	街頭キャンペーンの実施	24箇所	39箇所	34箇所	33箇所	20箇所
28	食の安全サポーター登録団体数	73団体 (累計)	76団体 (累計)	76団体 (累計)	98団体 (累計)	85団体 (累計)

### 施策の報告5 相互理解の促進

No	取組指標	H25年度 (2013)	H26年度 (2014)	H27年度 (2015)	H28年度 (2016)	H29年度目標 (2017)
29	リスクコミュニケーション事業の実施回数	7回 (累計)	16回 (累計)	31回 (累計)	44回 (累計)	20回 (累計)
30	リスクコミュニケーター研修事業の参加数	36人 (累計)	61人 (累計)	106人 (累計)	138人 (累計)	250人 (累計)
31	食品関連事業者の食品の安全性の確保のための取組を信頼できないと感じる県民の割合(県民意識調査結果)	—	—	—	29.3%	40%以下
32	食料自給率	—	—	—	—	45% (平成25(2013)年度の目標)
33	県産食材の給食への使用割合	51.8%	53.8%	57.3%	55.5%	47% (平成26(2014)年度の目標)

## 参考3 岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例

〔平成18年12月26日〕  
〔岡山県条例第79号〕

### 目次

- 第1章 総則（第1条－第9条）
- 第2章 食の安全・安心の確保（第10条－第20条）
- 第3章 食育の推進（第21条－第25条）
- 附則

### 第1章 総則

#### （目的）

第1条 この条例は、県民の生命及び健康に対する食の重要性にかんがみ、食品の安全性及び信頼性（以下「食の安全・安心」という。）の確保並びに食育の推進に関し、基本理念を定め、県、食品関連事業者等の責務及び県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本的な事項等を定めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に展開し、もって県民の健康で豊かな生活の実現に寄与することを目的とする。

#### （定義）

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物（その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く。）をいう。
- (2) 食品等 食品並びに添加物（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- (3) 食品関連事業者 食品安全基本法（平成15年法律第48号）第8条第1項に規定する食品関連事業者をいう。
- (4) 教育関係者等 食育基本法（平成17年法律第63号）第11条第1項に規定する教育関係者等をいう。
- (5) 農林漁業者等 食育基本法第11条第2項に規定する農林漁業者等をいう。

#### （基本理念）

第3条 食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民の健康の保護及び増進並びに豊かな人間形成に資することが最も重要であるという基本的認識の下に、関係者の協働により行われなければならない。

- 2 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、食品等による人の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき適切に行われなければならない。
- 3 食の安全・安心の確保は、県及び食品関連事業者による食の安全・安心の確保に関する情報の

積極的な公開並びに県、食品関連事業者及び県民による食の安全・安心の確保に関する情報の共有及び相互理解を図ることにより行われなければならない。

4 食の安全・安心の確保は、環境への負荷（人の活動により環境に加えられる影響であって、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。第17条において同じ。）ができる限り低減されるよう配慮した上で行われなければならない。

5 食育の推進は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる場所において、食について考える機会を確保し、食をはぐくむ環境を整備することにより、県民が自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身に付けることを目指して行われなければならない。

6 食育の推進は、県、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他の関係者すべての相互理解の下に、自発的意思を尊重しつつ、誰もが参加しやすい形で行われなければならない。

#### （県の責務）

第4条 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

2 県は、前項の施策の策定及び実施に当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他関係機関との連携に努めるものとする。

3 県は、第1項の施策を地域の実情に応じて、策定し、及び効果的に実施するため、市町村との連携を図るものとする。

#### （食品関連事業者の責務）

第5条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食の安全・安心の確保について第一義的責任を有していることを認識し、安全で安心な食品を提供するために必要な措置を講ずる責務を有する。

2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

#### （教育関係者等の責務）

第6条 教育関係者等は、基本理念にのっとり、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じ、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

#### （農林漁業者等の責務）

第7条 農林漁業者等は、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

#### （県民の役割）

第8条 県民は、基本理念にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する理解を深め、食に関する適切な判断力を養い、健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策について意見を表明するよう努めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に積極的な役割を果たすものとする。



### (財政上の措置)

第9条 県は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を円滑に実施するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

## 第2章 食の安全・安心の確保

### (食の安全・安心推進計画)

第10条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食の安全・安心推進計画（以下この条において「計画」という。）を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

(1) 食の安全・安心の確保に関する総合的な施策の大綱

(2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保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

3 知事は、計画を策定するに当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等及び農林漁業者等の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、計画を策定したときは、速やかに公表するものとする。

5 前2項の規定は、計画の変更について準用する。

### (監視、指導等)

第11条 県は、食の安全・安心を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程について、一貫した監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (体制の整備等)

第12条 県は、食の安全・安心の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、及び当該事態に迅速かつ適切に対処するため、必要な体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (調査研究の実施等)

第13条 県は、食の安全・安心を確保するため、必要な調査研究を行うとともに、その成果の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (情報の収集等)

第14条 県は、食の安全・安心に関する最新の情報その他科学的知見に基づく情報の収集、整理、分析等を行い、県民及び食品関連事業者に対し、必要な情報の提供を行うものとする。

### (情報及び意見の交換)

第15条 県は、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

2 食品関連事業者は、食の安全・安心を確保するため、県民に対し自らの事業活動に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。

### (適正な表示の確保等)

第16条 県は、食品の適正な表示が確保されるよう関係法令の適切な運用を図るとともに、食品の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (安全で安心な農林水産物の供給)

第17条 県は、安全で安心な農林水産物の安定的な供給のため、農林水産物の生産に係る履歴の記録及び管理が適切に実施されるとともに、環境への負荷の低減に配慮した生産方式が導入され



るよう、技術の開発、その成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (自主回収の報告等)

第18条 食品関連事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が人の健康への悪影響の発生を防止する観点から規則で定める場合に該当するときは、規則で定めるところにより、直ちにその旨を知事に報告しなければならない。

2 知事は、前項の規定による報告に係る回収の措置が、人の健康への悪影響の発生を防止する上で適切でないと認めるときは、当該報告を行った食品関連事業者に対し、回収の実効性を確保するための指導を行うことができる。

3 第1項の規定による報告を行った食品関連事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に報告しなければならない。

#### (県民からの申出に対する調査等)

第19条 知事は、食品等が人の健康に危害を及ぼし、又はそのおそれがあるとして、県民から適切な措置を講ずるよう申出があったときは、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査を行い、必要があると認めるときは、適切な措置を講ずるものとする。

#### (健康危害情報の公表)

第20条 知事は、食品等による人の健康への危害を未然に防止し、又はその拡大を防止するため、次の各号のいずれかに該当するときは、県民に必要な情報を公表するものとする。

(1) 前条の調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき。

(2) 関係法令の規定に違反し、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる食品等が流通しているとき（関係法令の規定により公表されたときを除く。）。)

(3) その他公表することが公益上必要であると認められるとき。

### 第3章 食育の推進

#### (食育推進計画)

第21条 知事は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食育推進計画（以下この条において「計画」という。）を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

(1) 食育の推進に関する総合的な施策の大綱

(2) 前号に掲げるもののほか、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

3 第10条第3項及び第4項の規定は、計画の策定及び変更について準用する。

#### (食育推進活動の展開)

第22条 県は、食育の推進に当たっては、教育関係者等及び農林漁業者等と連携して、食育に関する専門的な知識を有する人材の育成及び活用を図るとともに、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、地域の特色を生かした取組を促進するものとする。

2 県は、県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるよう、健全な食生活の実践、地産地消（地域で生産された農林水産物を当該地域で消費することをいう。

第24条において同じ。)の推進等に関する情報の提供を行うものとする。

- 3 県は、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等が行う食育の推進に関する活動が相互の連携により展開されるよう、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

#### (家庭における食育の推進)

第23条 県は、食育において家庭が重要な役割を担っているとの認識の下に、家庭における健全な食習慣が確立されるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、家族で参加する料理教室その他の食を楽しみながら食に関する理解を深める機会の提供等により、家庭における食育の推進を支援するものとする。

#### (子どもの食育の推進)

第24条 県は、県民が子どもの時から健全な食習慣と食を選択する力を自ら身に付けることができるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、給食における地産地消の推進、食に関する様々な体験学習を行うこと等により、食育の推進を図るものとする。

#### (食文化の継承)

第25条 県は、県民が地域の伝統ある優れた食文化への理解を深め、これを継承していく活動が促進されるよう必要な措置を講ずるものとする。

#### 附則

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第18条から第20条までの規定は、平成19年4月1日から施行する。

## 参考4 食育基本法

〔平成17年6月17日法律第63号  
最終改正：平成27年9月11日法律第66号〕

### 目次

#### 前文

- 第1章 総則（第1条－第15条）
- 第2章 食育推進基本計画等（第16条－第18条）
- 第3章 基本的施策（第19条－第25条）
- 第4章 食育推進会議等（第26条－第33条）

#### 附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、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。

国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦（そう）身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾（はん）濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。

また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力

を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

## 第1章 総則

### (目的)

第1条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

### (国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第2条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

### (食に関する感謝の念と理解)

第3条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

### (食育推進運動の展開)

第4条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

### (子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第5条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

### (食に関する体験活動と食育推進活動の実践)

第6条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への



**貢献)**

第7条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

**(食品の安全性の確保等における食育の役割)**

第8条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

**(国の責務)**

第9条 国は、第2条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

**(地方公共団体の責務)**

第10条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

**(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)**

第11条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

**(食品関連事業者等の責務)**

第12条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

**(国民の責務)**

第13条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

**(法制上の措置等)**

第14条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。



## (年次報告)

第15条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

## 第2章 食育推進基本計画等

### (食育推進基本計画)

第16条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

(1) 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

(2) 食育の推進の目標に関する事項

(3) 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

(4) 前3号に掲げるもののほか、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

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

### (都道府県食育推進計画)

第17条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

### (市町村食育推進計画)

第18条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

### 第3章 基本的施策

#### (家庭における食育の推進)

第19条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

#### (学校、保育所等における食育の推進)

第20条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の瘦（そう）身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

#### (地域における食生活の改善のための取組の推進)

第21条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

#### (食育推進運動の展開)

第22条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

#### (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)

第23条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対す

る理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

#### (食文化の継承のための活動への支援等)

第24条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

#### (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)

第25条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

### 第4章 食育推進会議等

#### (食育推進会議の設置及び所掌事務)

第26条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

(1) 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

(2) 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

#### (組織)

第27条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

#### (会長)

第28条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

#### (委員)

第29条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

(1) 農林水産大臣以外の国务大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

(2) 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第2号の委員は、非常勤とする。

#### (委員の任期)

第30条 前条第1項第2号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者

の残任期間とする。

2 前条第1項第2号の委員は、再任されることができる。

#### (政令への委任)

第31条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

#### (都道府県食育推進会議)

第32条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

#### (市町村食育推進会議)

第33条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

### 附 則 抄

#### (施行期日)

第1条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

#### 附 則 (平成21年6月5日法律第49号) 抄

#### (施行期日)

第1条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21年法律第48号）の施行の日から施行する。

#### 附 則 (平成27年9月11日法律第66号) 抄

#### (施行期日)

第1条 この法律は、平成28年4月1日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

(1) 附則第7条の規定 公布の日

#### (食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

第4条 この法律の施行の際現に第25条の規定による改正前の食育基本法第26条第1項の規定により置かれている食育推進会議は、第25条の規定による改正後の食育基本法第26条第1項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

#### (政令への委任)

第7条 附則第2条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。



### はじめに

#### 1. 食をめぐる現状

食は命の源であり、私たち人間が生きていくために食は欠かせない。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものである。

しかし、我が国では、急速な経済発展に伴い、生活水準が向上するとともに、食を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んでいる。

このような中、国民の意識の変化とともに、世帯構造の変化や様々な生活状況により、健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきている。さらに、古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化等、国民の食文化に関する意識が希薄化し、失われていくことも危惧されている。

我が国は世界でも有数の長寿国となり、平均寿命は男女共に80年を超え、今後も平均寿命が延びることが予測されている。その一方で、国民の食生活においては、エネルギーや食塩等の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れが見られる。これらに起因する肥満や生活習慣病は引き続き課題である一方で、若い女性のやせ、高齢者の低栄養傾向等の健康面での問題も指摘されている。

食については、情報が社会に氾濫し、情報の受け手である国民が、食に関する正しい情報を適切に選別し活用することが困難な状況も見受けられる。食品の安全性に関わる国内外の事案の発生により、食品の安全性に対する国民の関心は引き続き高く、国民による情報の適切な選別、活用が促進されるようにしていく必要性が高まっている。

加えて、我が国は食料を海外に大きく依存しており、食料自給率及び我が国の農林水産業が有する食料の潜在生産能力である食料自給力の維持向上が急務となっている。一方で、開発途上国を中心に多くの人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる中で、我が国は大量の食品廃棄物を発生させ、環境への大きな負荷を生じさせている。国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(2015年)(以下「2030アジェンダ」という。)においても、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減等が目標として掲げられており、こうした食料問題を世界全体の問題としても捉えていくことが求められている。

#### 2. これまでの取組と今後の展開

「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」(食育基本法第1条)ことを目的として、平成17年6月に食育基本法(平成17年法律第63号)が制定された。

その後、同法に基づき、食育推進基本計画(平成18年度から平成22年度まで)及び第2次食育推進基本計画(平成23年度から平成27年度まで)を作成し、国は10年にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者とともに食育を推進してきた。



その間、日常生活の基盤である家庭における共食を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を主体的に推進してきた。

その結果、「食育に関心を持っている国民の割合」や「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数」、「栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合」、「農林漁業体験を経験した国民の割合」、「食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合」、「推進計画を作成・実施している市町村の割合」が増加するとともに、家庭、学校、保育所等における食育は着実に推進され、進展してきている。

しかしながら、特に若い世代では、健全な食生活を心がけている人が少なく、食に関する知識がないとする人も多い。また、他の世代と比べて、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないなど、健康や栄養に関する実践状況に課題が見受けられる。

また、近年、家族や生活の状況が変化する中で、高齢者を始めとする単独世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になっている。さらに、我が国において、高齢化が急速に進展する中、健康寿命の延伸は、国の重要な課題であり、食育の観点からも積極的な取組が必要である。

加えて、食料を海外に大きく依存する我が国において、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等環境にも配慮する必要がある。

また、食を取り巻く社会環境が変化する中であっても、我が国の大切な食文化が失われることがないように、食文化の継承も重要な課題である。

今後の食育の推進に当たっては、食をめぐるこれらの課題を踏まえ、様々な関係者がそれぞれの特性を生かしながら、多様に連携・協働し、その実効性を高めつつ、国民が「自ら食育推進のための活動を実践する」（食育基本法第6条）ことに取り組むとともに、国民が実践しやすい社会環境づくりにも取り組むことで、食をめぐる諸課題の解決に資するように推進していくことが必要である。

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸課題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、平成28年度から平成32年度までの5年間の期間とする新たな食育推進基本計画を作成する。

## 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

### 1. 重点課題

今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。

#### (1) 若い世代を中心とした食育の推進

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、子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた食育を推進することが重要である。

しかし、特に、20歳代及び30歳代の若い世代は、食に関する知識や意識、実践状況等の面で他の世代より課題が多い。このため、こうした若い世代を中心として、食に関する知識を深め、意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することができるように食育を推進する。

また、20歳代及び30歳代を中心とする世代は、これから親になる世代でもあるため、こうした世代が食に関する知識や取組を次世代に伝えつなげていけるよう食育を推進する。

## (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進

食育の取組は、日常生活の基盤である家庭において、確実に推進していくことが極めて重要である。

しかし、我が国では、少子高齢化が進む中、世帯構造や社会環境も変化し、単独世帯やひとり親世帯が増えている。また、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になるなど、家庭生活の状況が多様化する中で、家庭や個人の努力のみでは、健全な食生活の実践につなげていくことが困難な状況も見受けられる。

こうした状況を踏まえ、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ、子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進する。

## (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進

我が国は、世界有数の長寿国であり、更に平均寿命が伸長することが予想される。一方、生活習慣病が死因の約6割、国民医療費の約3割を占める中において、その予防や改善は引き続き国民的課題となっている。健康づくりや生活習慣病の発症・重症化の予防を推進することにより健康寿命の延伸を実現し、子供から高齢者まで全ての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現することは、国が優先的に取り組むべき課題の一つである。

このため、国民一人一人が生活習慣病の発症・重症化の予防や改善に向けて、健全な食生活を実践できるよう支援するとともに、食環境の改善が国民の健康に影響を及ぼすことを踏まえ、関係機関・団体や食品関連事業者等様々な関係者が主体的かつ多様な連携・協働を図りながら、健康寿命の延伸につながる減塩等の推進やメタボリックシンドローム、肥満・やせ、低栄養の予防や改善等、食育を推進する。

## (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進

食に対する感謝の念を深めていくためには、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切である。

また、我が国は食料及び飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、推計で年間約642万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の発生抑制を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。

このため、国、地方公共団体、食品関連事業者、国民等の様々な関係者が連携しながら、生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、食品ロスの削減等、環境にも配慮した食育を推進する。

## (5) 食文化の継承に向けた食育の推進

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた我が国では、四季折々の食材が豊富で、地域

の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な食文化を築いてきた。また、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている文化である。

しかし、近年、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・継承を推進する。

なお、重点課題に取り組むに当たっては、次の2つの視点に十分留意する必要がある。

### ○子供から高齢者まで、生涯を通じた取組を推進

食育の推進に当たっては、子供から成人、高齢者に至るまで、生涯を通じた取組を引き続き目指していくことが重要である。

特に、子供のうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育てていく基礎となるため、子供への食育の基礎を形成する場である家庭や学校、保育所等との連携により、食育の取組を確実に推進する。

また、高齢者が健康で生き生きと生活できるよう、生活の質にも配慮しながら、健全な食生活の確保に向けた取組を推進する。

### ○国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様に連携・協働しながら食育の取組を推進

食育に関する施策の実効性を高めていくためには、国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る様々な関係者が主体的かつ多様に連携・協働して、地域レベルや国レベルのネットワークを築き、取組を推進していくことが極めて重要である。

さらに、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、全ての市町村が食育推進計画を可能な限り早期に作成するとともに、都道府県及び市町村が食育推進計画の実施を通じて取組の充実を図ることが必要である。

このため、国は都道府県とも連携して、食育推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけるとともに、食育に関する取組の充実が図られるよう必要な資料や情報の提供等適切な支援を行うなど、取組の推進の強化に努める。

## 2. 基本的な取組方針

### (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資すること」は、食育を推進する際の目的の要であり、食育に関するあらゆる施策は、これを踏まえて講じられるべきである。また、健康寿命の延伸という観点からは、肥満に加え、やせや低栄養の問題も起きているとともに、生活習慣病の発症だけでなく、重症化の予防や改善も視野に入れる必要がある。



このため、健全な食生活の実践に向けて、栄養の偏りや食習慣の乱れを改善するよう、引き続き取組の推進が必要である。

一方、我が国では、様々な種類の食材が多様な形で加工・提供されるようになってきており、健全な食生活を自ら実践していくためには、食に関する知識や食品の選び方等も含めた判断力を国民一人一人が備える必要性が従来以上に高まっている。

このため、健全な食生活に必要な知識や判断力については、年齢や健康状態、更には生活環境によっても異なる部分があることに配慮しつつ、国民の生涯にわたる健全な食生活の実現を目指して施策を講じる。

## (2) 食に関する感謝の念と理解

世界の食料事情は、現在、約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいることを始めとして、楽観視できない状況にある。このような世界の厳しい状況を理解し、食事ができることに感謝の念を持ちつつ、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されているという食料資源の浪費や環境への負荷の増加にも目を向ける必要がある。

これらを踏まえ、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減に取り組むことは、食育として極めて大切である。

また、日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立ち、食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことであることや、食事に至るまでに生産者を始めとして多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となるような様々な体験活動や適切な情報発信等を通じて、自然に感謝の念や理解が深まっていくよう配慮した施策を講じる。

## (3) 食育推進運動の展開

食育推進運動の展開に当たっては、国民一人一人が食育の意義や必要性等を理解するとともに、これに共感し、自ら主体的に食育を実践できるよう取り組む必要がある。

このため、国民や民間団体等の自発的意思を尊重しながら、産学官による連携等、多様な主体の参加と連携・協働に立脚した国民運動を推進することを目指した施策を講じる。

## (4) 子供の食育における保護者、教育関係者等の役割

我が国の未来を担う子供への食育の推進は、健全な心身と豊かな人間性を育んでいく基礎をなすものであり、子供の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が重要である。

そこで、父母その他の保護者や教育、保育に携わる関係者等の意識の向上を図るとともに、相互の密接な連携の下、家庭、学校、保育所、地域社会等の場で子供が楽しく食について学ぶことができるような取組が積極的になされるよう施策を講じる。

子供への食育を推進する際には、健全な食習慣や食の安全についての理解を確立していく中で、食に関する感謝の念や理解、食品の安全や健康な食生活に必要な栄養に関する知識、社会人として身に付けるべき食事の際の作法等、食に関する基礎の習得について配慮する。

また、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子供の存在にも配慮し、多様な関係機関・団体が連携・協働した施策を講じる。

## (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践

食は観念的なものではなく、日々の調理や食事等とも深く結び付いている極めて体験的なものである。

このため、食との関係が消費のみにとどまることが多い国民が意欲的に食育の推進のための活動を実践できるよう、食料の生産から消費に至るまでの循環を理解する機会や、食に関する体験活動に参加する機会を提供するなどの施策を講じる。

その際は、体験活動を推進する農林漁業者、食品関連事業者、教育関係者等多様な主体により、できるだけ多くの国民が体験活動に参加できるよう、関係機関・団体等との連携・協働を図るとともに、上記(2)の「食に関する感謝の念と理解」にも配慮し、施策を講じる。

## (6) 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

食をめぐる問題は、伝統的な食文化や食生活に見られるように、人々の精神的な豊かさと密接な関係を有しており、先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育てていくことが重要である。

このため、我が国の伝統ある優れた食文化や地域の特性を生かした食生活の継承・発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費等が図られるよう十分に配慮しつつ施策を講じる。

その際、我が国の食料需給の状況を十分理解するとともに、都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との交流を進め、消費者と生産者の信頼関係を構築していくことが必要であり、農山漁村の活性化と食料自給率・食料自給力の維持向上に資するよう施策を講じる。

## (7) 食品の安全性の確保等における食育の役割

食品の安全性の確保は、国民の健康と健全な食生活の実現に当たって基本的な問題であり、国民の関心は非常に高い。

また、食品の提供者が食品の安全性の確保に万全を期すだけでなく、食品を消費する立場にある国民においても、食品の安全性を始めとする食に関する知識と理解を深めるよう努めるとともに、自分の食生活について、自ら適切に判断し、選択していくことが必要である。

このため、国際的な連携を図りつつ、国民の食に関する知識と食を選択する力の習得のため、食に関する幅広い情報を多様な手段で、国民が理解し、十分に活用できるよう提供するとともに、教育の機会を充実させるなど、行政や関係団体、国民等との間の情報・意見交換が積極的に行われるよう施策を講じる。

## 第2 食育の推進の目標に関する事項

### 1. 目標の考え方

食育基本法に基づく取組は、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解等の基本理念の下に推進されるものである。

このような考え方に則り、食育を国民運動として推進するためには、国や地方公共団体を始め、多くの関係者の理解の下、共通の目標を掲げ、その達成を目指して連携・協働して取り組むこと



が有効である。また、より効果的で実効性のある施策を展開していく上で、その成果や達成度を客観的で具体的な目標値により把握できるようにすることが必要である。

このため、基本計画においては、国民運動として食育を推進するにふさわしい定量的な目標値を主要な項目について設定することとし、その達成が図られるよう基本計画に基づく取組を推進するものとする。

第3次基本計画においては、第2次基本計画を踏まえ、①目標を達成しておらず、引き続き目指すべき目標、②目標は達成したが、一層推進を目指すべき目標、③今日新たに設定する必要がある目標を設定する。

また、食育は、食育基本法の目的や基本理念を踏まえて、地域の実態や特性等に配慮して推進されるべきものであり、安易に目標値の達成のみを追い求めることのないよう留意する必要がある。

## 2. 食育の推進に当たっての目標

### (1) 食育に関心を持っている国民を増やす

食育を国民運動として推進し、成果を挙げるためには、国民一人一人が自ら実践を心がけることが必要であり、そのためにはまず、より多くの国民に食育に関心を持ってもらうことが欠かせない。このため、引き続き、食育に関心を持っている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに90%以上とすることを目標としていたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに90%以上を目指す。

### (2) 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす

家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図ることは食育の原点であり、共食を通じて、食の楽しさを実感するだけでなく、食や生活に関する基礎を習得する機会にもなっていく。第2次基本計画の目標は計画期間中に既に達成されているが、朝食や夕食を家族と一緒に食べる頻度がそれぞれ1週間に2～3日と低い人が一定割合を占めており、こうした低頻度の人の共食の回数を増やすことにより、全体の共食の回数を増やすことが必要である。

このため、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）等の推進にも配慮しつつ、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の週当たりの回数を、平成27年度の9.7回から、平成32年度までに11回以上にすることを目標とする。

### (3) 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす

近年では、ひとり親世帯、貧困の状況にある子供、高齢者の一人暮らし等が増え、様々な家族の状況や生活の多様化により、家族との共食が難しい人も増えている。家族との共食は難しいが、共食により食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、地域や所属するコミュニティ（職場等を含む）等を通じて、様々な人と共食する機会を持つことは重要である。このため、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とを目標とする。

具体的には、平成27年度に64.6%となっている割合を、平成32年度までに70%以上とすることを目標とする。

#### (4) 朝食を欠食する国民を減らす

朝食を毎日食することは、基本的な生活習慣を身に付ける観点から非常に重要であるため、引き続き、子供の朝食欠食をなくすことを目標とする。

具体的には、第3次基本計画での調査項目の見直しに伴い、より詳細に子供の朝食欠食状況を把握できるよう考慮し、平成27年度に4.4%（「全く食べていない」及び「あまり食べていない」）となっている子供の割合を、平成32年度までに0%とすることを目標とする。

また、第2次基本計画では、20歳代及び30歳代の男性を対象に目標を設定してきたが、女性も20歳代を中心に朝食を欠食する割合は高く、加えて、男女を問わず若い世代は次世代に食育をつなぐ大切な担い手でもあるため、20歳代及び30歳代の男女全体での目標とする。

具体的には、平成27年度に24.7%となっている割合を、平成32年度までに現在の国民全体の朝食欠食と同様のレベルである15%以下になるよう目指す。

#### (5) 中学校における学校給食の実施率を上げる

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を児童生徒に提供することにより児童生徒の健康の保持増進や体位の向上を図るものである。また、児童生徒が食事について理解を深め、望ましい食習慣を養うなど実体験に基づく継続的な指導を展開することができる重要な手段でもある。しかし、完全給食がおおむね実施されている小学校と比べ、中学校ではその実施率が低い。

このため、学校給食を通じた、より効果的な食育を推進することを目指し、公立中学校における学校給食の実施率について、平成26年度に87.5%となっている割合を、平成32年度までに90%以上とすることを目標とする。

#### (6) 学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段であるため、引き続き、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに30%以上とすることを目標していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに30%以上とすることを目標とする。

また、都道府県内において、当該都道府県産の農林水産物の供給が不足している場合に国内産の農林水産物を活用していくことも、学校給食に地場産物を使用する目的に鑑みれば有効であり、我が国の食文化や食料安全保障等への関心を高めることから、引き続き、学校給食における国産食材を使用する割合を増やすことを目標とする。

当該目標については、平成25年12月に第2次基本計画に追加したところであり、平成27年度までに80%以上とすることを目標していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに80%以上とすることを目標とする。

#### (7) 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

生涯にわたって心身の健康を確保しながら、健全な食生活を実践するためには、国民一人一人が栄養バランスに配慮した食事を習慣的にとることが必要である。このため、国民にとってもわ

かりやすく、食事全体における栄養バランスを表している「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」を栄養バランスに配慮した食事の目安とし、そのような食生活を実践する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に57.7%となっている割合を、平成32年度までに70%以上にすることを目標とする。

また、生涯にわたって健全な心身を培うためには、20歳代及び30歳代の若い世代から、健全な食生活を実践することが必要であることから、若い世代についても、具体的な目標値を設けることとし、平成27年度に43.2%となっている割合を、平成32年度までに55%以上にすることを目標とする。

#### (8) 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を実践する国民を増やす

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要である。しかし、エネルギーや食塩の過剰摂取等に代表されるような栄養等の偏り、朝食欠食等の食習慣の乱れ、それに起因する肥満ややせ・低栄養等、生活習慣病につながる課題はいまだ改善するまでには至っていない。

このため、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活の実践状況について、平成27年度に69.4%となっている割合を、平成32年度までに75%以上とすることを目標とする。

あわせて、国民の健全な食生活の実践に寄与する食環境整備の観点から、食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業の増加についても目標とする。

具体的には、食品中の食塩や脂肪の低減に取り組み、スマート・ライフ・プロジェクトに登録された企業数について、平成27年度に67社となっている企業数を、平成32年度までに100社以上とすることを目標とする。

#### (9) ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす

国民が健やかで豊かな生活を送るには、口腔機能が十分に発達し、維持されることが重要となる。最近では、健康寿命の延伸に向け、噛み方や食べる速さにも着目し、口腔の健康や口腔機能の獲得・維持・向上と関連させた食育が重要となっている。このため、ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に49.2%となっている割合を、平成32年度までに55%以上とすることを目標とする。

#### (10) 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす

食育を国民運動として推進し、国民一人一人の食生活において実践してもらうためには、食生活の改善等のために全国各地で国民の生活に密着した活動に携わる食生活改善推進員等のボランティアが果たしている役割は重要である。このため、引き続き、食育の推進に関わるボランティアの数を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度までに37万人以上とすることを目標していたが、目標を達成していないため、引き続き、平成32年度までに37万人以上とすることを目標とする。



### (11) 農林漁業体験を経験した国民を増やす

食に関する関心や理解の増進を図るためには、広く国民に農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供し、農林水産業についての知識や理解を深めてもらうことが重要である。第2次基本計画の目標は計画期間中に既に達成されているが、国民の更なる食や農林水産業への理解増進を図る観点から、子供も含めて幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を拡大していくことが必要となっている。このため、引き続き、農林漁業体験を経験した国民（世帯）を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に36.2%となっている割合を、平成32年度までに40%以上とすることを目標とする。

### (12) 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642万トン（事業系331万トン、家庭系312万トン（平成24年度推計））発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成26年度に67.4%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを目標とする。

### (13) 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

四季や地理的な多様性による特色を有し、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることでできるものである。しかし、近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつある。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが求められている。このため、伝統食材を始めとした地域の食材を生かした郷土料理や伝統料理等、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代（子供や孫を含む）へ伝えている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に41.6%となっている割合を、平成32年度までに50%以上とすることを目標とする。

また、特に、20歳代及び30歳代の若い世代については、食文化を十分受け継いでいないことに課題があることから、具体的な目標値を設けることとし、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法を受け継いでいる割合について、平成27年度に49.3%となっている割合を、平成32年度までに60%以上とすることを目標とする。

### (14) 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす

健全な食生活の実現に当たっては、食品の選び方や適切な調理・保管の方法等について基礎的な知識を持ち、その知識を踏まえて行動していくことが重要である。これまでは、食品安全に関する基礎的な知識を持っている国民の割合を目標としてきたが、国民の7割が基礎的な知識を有すると回答するに至っていることから、今後は、食品の安全性に関して、基礎的な知識に基づき

自ら判断する国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成27年度に72.0%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを旨とする。

また、食品の安全性については、生涯を通じて健康等を損なわないよう若い頃から健全な食生活に留意することが重要であることから、20歳代及び30歳代の若い世代についても、具体的な目標値を設けることとする。

具体的には、平成27年度に56.8%となっている割合を、平成32年度までに65%以上とすることを旨とする。

#### (15) 推進計画を作成・実施している市町村を増やす

食育を国民運動として推進していくためには、全国各地において、その取組が推進される必要があるとあり、食育基本法においては、都道府県及び市町村に対して、食育推進計画を作成するよう努めることを求めている。このため、都道府県とともに、市町村も平成27年度までに食育推進計画を作成、実施している割合を100%とすることを旨としていた。しかし、いまだ1/4の市町村では、食育推進計画が作成されていないことから、引き続き、平成32年度までに食育推進計画を作成・実施している市町村の割合を100%とすることを旨とする。

食育推進計画を既に作成・実施している市町村については、その効果的な実施に資するよう、食育推進計画の見直し状況等の把握に努める。

### 第3 食育の総合的な促進に関する事項

#### 1. 家庭における食育の推進

##### (1) 現状と今後の方向性

食に関する情報や知識、伝統や文化等については、従来、家庭を中心に地域の中で共有され、世代を超えて受け継がれてきた。

しかしながら、社会環境が変化し、生活習慣が多様化する中で、家庭における食に関する作法や望ましい食生活の実践等が十分ではないとの指摘がある。加えて、健康寿命の延伸の観点から、家庭における日々の食生活を見直すとともに、生涯にわたり生活習慣病の予防や改善にも努めていくため、次世代に伝えつなげる食育の推進がこれまで以上に重要となっている。

このため、家庭においても食育に関する理解が進むよう、食育活動を通じて学んだことについて、家庭での共有も促進しながら、適切に取組を行うことが必要である。

##### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

##### (子供の基本的な生活習慣の形成)

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子供の基本的な生活習慣の形成について、個々の家庭や子供の問題として見過ごすことなく、社会全体の問題として企業や地域が一丸となり、子供の基本的な生活習慣を育成し、生活リズムの向上を図るために、学校、家庭、地域、企業、民間団体等の協力を得ながら、優れた「早寝早起き朝ごはん」運動の推進に係る文部科学大臣表



彰や、保護者向け啓発資料の作成等を始めとする「早寝早起き朝ごはん」国民運動等により全国的な普及啓発を推進する。

特に、生活圏の拡大や行動の多様化等により生活リズムが乱れやすい環境にある中高生以上の普及啓発を推進する。

#### (望ましい食習慣や知識の習得)

子供が実際に自分で料理をつくるという体験を増やしていくとともに、親子料理教室等食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供する活動を推進する。

また、学校を通じて、保護者に対する食育の重要性や適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努めるとともに、各地域で実施している食育に関する保護者向けプログラムを始めとした様々な家庭教育に関する情報をホームページに掲載し、様々な学習機会等での活用を促す。

#### (妊産婦や乳幼児に関する栄養指導)

低体重（やせ）の若い女性や低出生体重児の割合の増加等を踏まえ、妊産婦の安全な妊娠・出産と産後の健康の回復に加えて、子供の生涯にわたる健康づくりの基盤の確保は重要であることから、妊娠期及び授乳期における望ましい食生活の実現のため、何をどれだけどのように食べたらよいかをわかりやすく伝えるための指針である「妊産婦のための食生活指針」の普及を進める。

また、乳幼児期は心身機能や食行動の発達が著しい時期であることを踏まえ、授乳・離乳の支援に関する基本的考え方やポイントを示した「授乳・離乳の支援ガイド」の普及を進めるなど、栄養指導の充実を図る。

さらに、平成27年度より開始し、全ての子供が健やかに育つ社会の実現を目指す「健やか親子21（第2次）」の趣旨を踏まえ、疾病や障害、経済状態等の個人や家庭環境の違い、多様性を認識した栄養指導を含む母子保健サービスの展開を推進する。

#### (子供・若者の育成支援における共食等の食育推進)

様々な子供・若者の育成支援に関する行事、情報提供活動等において、食育についての理解を促進する。

特に、家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の推進とともに、食に関する学習や体験活動の充実等を通じて、家庭と地域等が連携した食育の推進を図る。

#### (「ゆう活」等のワーク・ライフ・バランス推進)

「ゆう活」等の取組を通じた仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）が推進されていることを踏まえた家庭における共食等の食育を推進する。

## 2. 学校、保育所等における食育の推進

### (1) 現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。

例えば、様々な学習や体験を通し、食料の生産から消費に至るまでの食に関する成り立ちを知ることが、食に関する感謝の念や理解を深めることにつながるなど、子供への食育活動になるとともに、家庭へ良き波及効果をもたらすことも期待できる。

このため、給食の時間はもとより、各教科等の時間や総合的な学習、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努めることが求められている。

また、栄養分野では、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな課題も生じている。これらを踏まえ、生活習慣病の予防及び健康寿命の延伸を図るため、適切な栄養バランスの確保に留意するとともに、身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策についても推進していくことがより一層重要となっている。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (食に関する指導の充実)

学校では、学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進する。

栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員である。全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその成果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど配置の促進に努める。

学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。

また、食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、学校教育を始めとする様々な機会を活用して、子供に対する農林漁業体験や食品の調理に関する体験等の機会を提供する。

加えて、効果的な食育の推進を図るために、各地域において、校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核として、学校、家庭、PTA、関係団体等が連携・協働した取組を推進するとともに、その成果を広く周知・普及する。

### (学校給食の充実)

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、中学校の給食を拡充させるとともに、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。また、各教科等の食に関する指導と関連づけた活用がされるよう献立内容の充実を図る。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、市町村が中心となり、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築する。また、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

### (食育を通じた健康状態の改善等の推進)

栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医、学校歯科医等と連携して、保護者の理解と協力の下に、児童生徒への指導において、やせや肥満が心身の健康に及ぼす影響等、健康状態の改善等に必要な知識を普及するとともに、食物アレルギー等、食に関する健康課題を有する子供に対しての個別的な相談指導を行うなど、望ましい食習慣の形成に向けた取組を推進する。

### (就学前の子供に対する食育の推進)

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子供が、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本として望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進する。

その際、保育所にあつては「保育所保育指針」に、幼稚園にあつては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあつては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあつては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあつては、子供の発達段階に応じた食育の狙いや留意事項を整理し、「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進するとともに、食を通じて、健康な心と体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むよう努める。

具体的には、子供の発達段階に応じた食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて、計画的に食事の提供、食育の実施が行えるよう努めるとともに、食に関わる保育環境について配慮する。

幼稚園においては、「先生や友達と食べることを楽しむ。」ことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあつては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、食育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

## 3. 地域における食育の推進

### (1) 現状と今後の方向性

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らしていくためには、人生の各段階に応じた一貫性・継続性のある食育を推進することが求められる。

特に、日本人の最大の死亡原因となっている生活習慣病を予防し、健康寿命を延伸する上では、



健全な食生活が欠かせない。また、生活の質の低下を防ぐため、糖尿病の重症化予防も重要である。

なかでも、メタボリックシンドロームを予防するためには、栄養・食生活や身体活動・運動等の生活習慣の改善が重要である。メタボリックシンドロームの該当者及び予備群は、若干減少傾向にあるものの、引き続き、栄養・食生活、身体活動・運動の改善に関する対策を総合的に推進していくことが重要である。

このため、生活習慣病の予防及び改善や健康づくりにつながる健全な食生活の推進等、家庭、学校、保育所、生産者、企業等と連携しつつ、地域における食生活の改善が図られるよう、適切な取組を行うことが必要である。

また、主食・主菜・副菜がそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活（主食であるごはんを中心に、魚、肉等の主菜、野菜、海藻等の副菜、牛乳・乳製品、果物等の多様な副食等を組み合わせた栄養バランスに優れた食生活）」の実践の推進も重要である。

近年、様々な家族の状況や生活の多様化により、健全な食生活の実現が困難な立場にある者も存在する。このため、食品ロスの削減の取組とも連携しながら貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動をはじめ、地域で行われる様々な取組が一層重要となっている。家庭における食育の推進に資するよう、地域における食育を促進し、支援する。

## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (「食育ガイド」等の活用促進)

「食育ガイド」や「食事バランスガイド」を通じて、一人一人が自ら食育に関する取組を実践できるよう、関係機関や関係団体はもとより、家庭や学校、小売や外食、職場等を通じて国民への普及啓発に努める。

また、国民の食生活の改善を進めるとともに、健康増進や生活の質的向上及び食料の安定供給の確保等を図るための指針として公表した「食生活指針」について、引き続き普及啓発を進める。

### (健康寿命の延伸につながる食育推進)

生活習慣病の予防及び改善につながる食育を推進するとともに、生活習慣病を予防し、健康寿命の延伸を図ることを目的とした国民健康づくり運動（「健康日本21（第二次）」）等を通じて、健全な食生活、健康づくりのための身体活動の実践につながる取組を推進する。

特に、20歳以上の糖尿病が強く疑われる者及び可能性が否定できない者は約2,050万人と推計されていることから、生活習慣病の重症化予防も重要である。糖尿病については、ひとたび発症すると治癒することはなく、症状が進行すると腎臓の障害等の様々な合併症を引き起し、生活の質を低下させることから、日頃より、適切な食事管理を中心とした取組を推進する。

また、減塩が血圧を低下させ、結果的に循環器疾患を減少させると考えられており、「日本人の食事摂取基準2015年版」においても高血圧予防の観点から、ナトリウム（食塩相当量）の目標量を、18歳以上の男性で8.0g/日未満、18歳以上の女性で7.0g/日未満と男女とも値を低めに変更した。これを踏まえ、引き続き、食塩摂取量の減少に向けた取組を推進する。

食育を通じて、生活習慣病の予防等や健康寿命の延伸を図るため、保健所、保健センター等において、管理栄養士が食育に関する普及や啓発活動を推進するとともに、市町村等が行っている

健康診断に合わせて、一人一人の健康状態に応じた栄養等指導の充実を図る。

また、健全な食生活の実現に向けて、個人の行動に変化を促すための一環として、重要な役割を果たすことが期待されている栄養表示について、更なる普及啓発や認識醸成のための環境づくりを進める。

### (歯科保健活動における食育推進)

健康寿命の延伸には、健全な食生活が大切であり、よく噛んでおいしく食べるためには口腔機能が十分に発達し維持されることが重要である。このため、歯科口腔保健の推進に関する法律（平成23年法律第95号）に基づき、摂食・嚥下等の口腔機能について、乳幼児期における機能獲得から高齢期における機能の維持・向上等、生涯を通じてそれぞれの時期に応じた歯と口の健康づくりを通じた食育を推進する。

具体的には、80歳になっても自分の歯を20本以上保つことを目的とした「8020（ハチマル・ニイマル）運動」や、ひとくち30回以上噛むことを目標とした「噛ミング30（カミングサンマル）」の推進を通じて、各ライフステージに応じた食べ方の支援や食品の物性に応じた窒息や誤嚥防止を含めた食べ方の支援等、歯科保健分野からの食育を推進する。

### (栄養バランスに優れた日本型食生活の実践の推進)

高齢化が進行する中で、生活習慣病の予防による健康寿命の延伸、健康な次世代の育成の観点から、健全な食生活を営めるよう、関係府省が、地方公共団体等と連携しつつ、食育を推進する。

ごはんを中心に多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実践を推進するため、内容やメリット等をわかりやすく周知する。

また、これらの推進に当たっては、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施する。

さらに、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品産業において、「日本型食生活」の推進に資するメニューや商品に関する消費者への情報提供等の取組を促進する。

こうした「日本型食生活」の実践に係る取組とあわせて、学校教育を始めとする様々な機会を活用した、幅広い世代に対する農林漁業体験の機会の提供を一体的に推進し、食や農林水産業への国民の理解を増進する。

### (貧困の状況にある子供に対する食育推進)

「子供の貧困対策に関する大綱」（平成26年8月29日閣議決定）に基づき、子供の食事・栄養状態の確保、食育の推進に関する支援を行う。

また、ひとり親家庭の子供に対し、放課後児童クラブ等の終了後に学習支援や食事の提供等を行うことが可能な居場所づくりを行う。

さらに、子供の未来応援国民運動において、民間資金による基金の活用等を通じて、貧困の状況にある子供たちに食事の提供等を行うNPO等に対して支援等を行う。

### (若い世代に対する食育推進)

健康や栄養に配慮した食生活の実践等、若い世代はその他の世代よりも課題が多く、男性はよりその傾向が強い。

このような状況を踏まえ、若い世代が食育に関心を持ち、自ら食生活の改善等に取り組んでいけるよう、マスコミやインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じて、



若い世代にとって効果的に情報を提供するとともに、地域等での共食によるコミュニケーションを通じて、食に関する理解や関心を深められるように食育を促進する。

#### (高齢者に対する食育推進)

高齢者では、咀嚼能力の低下、消化・吸収率の低下、運動量の低下に伴う摂取量の低下等が存在するため、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会報告書においては、低栄養と関連の深い虚弱の予防にも配慮し、高齢者（70歳以上）の目標とする体格指数（BMI）の範囲を提示したところである。

健康寿命の延伸に向けて、高齢者に対する食育推進においては、個々の高齢者の特性に応じて生活の質（QOL）の向上が図られるように食育を推進する必要がある。また、増大する在宅療養者に対する食事支援等、地域における栄養ケアサービスの需要増大に対応できるよう、管理栄養士の人材確保等に取り組む。

加えて、高齢者の低栄養の問題に対応する「新しい介護食品（スマイルケア食）」の普及を図る。

さらに、高齢者の孤食に対応するため、他の世代との交流も含めた地域ぐるみの様々な取組が促進されるよう、優良事例の紹介等の情報提供を行う。

#### (食品関連事業者等における食育推進)

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病その他の健康増進を目的として提供する食事について（目安）」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。

また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、健康に配慮した商品やメニューの提供を行う際、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等多様な取組を推進する。

さらに、職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養、食生活等に関する情報提供がなされるよう努める。

これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

#### (専門的知識を有する人材の養成・活用)

国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするため、食育に関し専門知識を備えた管理栄養士や栄養士、専門調理師等の養成を図るとともに、食育の推進に向けてその多面的な活動が推進されるよう取り組む。

また、地域において、食育の推進が着実に図られるように、都道府県や市町村における管理栄養士等の配置を推進するとともに、高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図る。

あわせて、食生活に関する生活習慣と疾患の関連等、医学教育の充実を推進するとともに、適切な食事指導やライフステージに応じた食育の推進等、歯学教育の充実を図る。

## 4. 食育推進運動の展開

### (1) 現状と今後の方向性

食育については、これまで、毎年6月の食育月間及び食育の日を中心に、全国各地で様々な関係者がそれぞれの立場から取り組み、国民的な広がりを持つ運動として推進されてきた。

また、平成26年度時点で34.4万人以上にのぼる食育の推進に関わる食生活改善推進員等の食

育ボランティアは、今後とも地域での食育推進運動の中核的役割を担うことが期待される。

これらの状況も踏まえ、今後とも国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る関係者が主体的かつ多様に連携・協働して地域レベルや国レベルのネットワークを築き、多様な食育推進運動を全国的に展開していく必要がある。

特に、食の外部化が進展していることもあり、食品関連事業者を始めとして多様な関係者が連携・協働し、国民の健全な食生活の実践を支援する食環境の整備を進めていくことが必要である。

食育の推進に関しては、マスコミやインターネット、SNS（ソーシャルネットワークサービス）等を通じた国民への働きかけを積極的に行い、関係団体、事業者、地域等への周知徹底を図る。

## （2）取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### （食育に関する国民の理解の増進）

食をめぐる諸課題や食育の意義・必要性等について広く国民の理解を深め、あらゆる世代、様々な立場の国民が、自ら食育に関する活動を実践できるよう、ライフステージに応じた具体的な実践や活動を提示して理解の増進を図り、全国において継続的に食育推進運動を展開する。

また、年代、性別、就業や食生活の状況等に応じて国民の多様なニーズや特性を分析、把握した上で類型化し、それぞれの類型に適した具体的な推進方策を検討し、実施するとともに、地方公共団体、関係団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育関係者による国民の多様なニーズに対応した取組を支援する。

その際、世代区分、その置かれた生活環境や健康状態等によっても必要な情報が異なる場合があることに配慮するとともに、各種広報媒体等を通じて提供される食に関する様々な情報についてこれに過剰に反応することなく、国内外の科学的知見や伝統的な知恵に基づき、的確な判断をすることが重要であるとの認識が国民に十分理解されるよう留意しつつ取り組むこととする。

### （ボランティア活動等民間の取組への支援、表彰等）

食育を国民に適切に浸透させていくために、国民の生活に密着した活動を行っているボランティア活動の活発化とその成果の向上に向けた環境の整備を図り、地域での食育推進の中核的役割を担うことができるよう支援する。

その際、食生活改善推進員を始め、各種ボランティアの草の根活動としての食育活動を、学校等との連携にも配慮して促進する。

また、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等の民間等の食育関係者が自発的に行う活動が全国で展開されるよう、関係者間の情報共有を促進するとともに、優れた活動を奨励するため、民間等の食育活動に対する表彰を行う。

### （食育推進運動の展開における連携・協働体制の確立）

食育推進運動の展開に当たっては、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る多様な関係者による主体的な取組を促すとともに、国や地方公共団体も含めた関係者による広範かつ横断的な連携・協働を呼びかけ、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるように実施する。

また、国民にとって身近な地域において、食育の推進が図られるよう、地方公共団体を中心とした協働体制の構築等を推進する。

### (食育月間及び食育の日の設定・実施)

毎年6月を「食育月間」と定め、関係者の緊密な連携・協働を図りつつ、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施することにより、国民の食育に対する理解を深め、食育推進活動への積極的な参加を促し、その一層の充実と定着を図る。

特に、「食育月間」中、国は、地方公共団体、民間団体等の協力を得て、全国規模の中核的行事を毎年開催して、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互間の連携が推進されるよう実施する。

「食育月間」の実施に当たって、食育推進を担当する大臣は、同月間で重点的に実施していくテーマ等を示した実施要綱を予め定め、関係機関、団体等に通知するとともに公表する。

また、一年を通じて継続的に食育推進運動を展開するため、毎月19日を「食育の日」と定め、「家族そろって食卓を囲む」など実践的なものになるよう十分配慮しつつ取り組む。

### (食育推進運動に資する情報の提供)

様々な分野での食育を推進し、全国的な運動として、全国各地において食育推進運動を促進するため、食育を推進して成果を挙げている地域の事例や手法を収集し、広く情報提供する。

また、スマート・ライフ・プロジェクトにおいて、生活習慣病予防の啓発活動や、健康寿命を延ばすことを目的とする、優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰する。

さらに、国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」の中で、食育推進に資する活動を行っている企業・団体の紹介等を通じ、消費者への発信等を推進する。

## 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

### (1) 現状と今後の方向性

食育の推進、特に食に対する感謝の念を深めていく上で、食を生み出す場としての農林漁業に関する理解が重要である。消費者と生産者が互いを意識する機会が少ないことから、生産者と消費者との顔が見える関係の構築等によって、これを改善していくことが求められている。

また、農林水産物の生産、食品の製造及び流通等の現場は、地域で食育を進めていく上で貴重な場であり、人々の触れ合いや地域の活性化を図るためにも、これを支える農山漁村コミュニティの維持・再生が必要である。

さらに、食料の生産は自然の恩恵の上に成り立っており、自然との共生が求められている。このため、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が図られるよう、適切な取組を行う必要がある。

こうした食育の取組を通じて、農林漁業への関心と理解を深めることにより、後継者等の育成も期待できる。

加えて、国連サミットで採択された「2030アジェンダ」において、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄の半減、生産・サプライチェーンにおける食料の損失の減少が目標として設定されるなど、食品ロス削減の必要性が国際的にも重視されつつあることも踏まえ、食品ロス削減を国民運動として展開することが求められる。また、その際には、様々な家族の状況や生活の多様化に対応し、貧困の状況にある子供等に食料を提供する活動にも資するよう取り組む必要がある。



## (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

### (農林漁業者等による食育推進)

農林漁業に関する体験活動は、農林水産物の生産現場に関する関心や理解を深めるだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深める上で重要であることから、農林漁業者等は、学校、保育所等の教育関係者を始めとした食育を推進する広範な関係者等と連携し、幅広い世代に対して教育ファーム等農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供しよう努める。

これらの活動を支援するため、国や地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

### (子供を中心とした農林漁業体験活動の促進と消費者への情報提供)

子供を中心として、農林水産物の生産における様々な体験の機会を拡大し、食に対する関心と理解を深める必要があることから、農林漁業体験活動を促進するため、情報提供の強化、受入体制の整備等を進める。

### (都市と農山漁村の共生・対流の促進)

グリーン・ツーリズムを通じた都市住民と農林漁業者の交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入体制の整備等を推進する。

### (農山漁村の維持・活性化)

農林水産業や人々の生活の場である農山漁村は、食育を進める上で重要な役割を果たしており、人口減少社会を踏まえ、地域住民が主体となった将来ビジョンづくり、集落営農組織等を活用した集落間のネットワーク化を通じ、地域の維持・活性化を図る取組を推進する。

### (地産地消の推進)

直売所等における地域の農林水産物の利用促進を図るため、多様な品目の生産・供給体制の構築及び加工品の開発を推進するとともに、学校給食等における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。また、地域ぐるみでの取組を推進するため、地域における関係者の連携の場等の設置、地域の戦略等の策定を推進する。

また、国産農林水産物の消費拡大に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」を展開し、地元でとれる食材の食事への活用等について国民への普及・啓発等を行う。

さらに、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）の再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）制度の活用等により、地域で発生した食品循環資源を再生利用して得られた肥料や飼料を利用して生産された農林水産物の地域での利用を推進する。

### (食品ロス削減を目指した国民運動の展開)

2015年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる。その一方で、我が国では世界全体の食料援助量である約320万トン大きく上回る約642万トンの食品ロスが発生している。

このような世界的な食糧問題の改善には、食品ロス削減の取組が不可欠である。このため、食品ロス削減関係省庁等連絡会議の下、関係省庁等が連携し、食品ロスの実態及び関係省庁等における取組等を情報交換するとともに、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚の形成等を実

施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で食品ロス削減国民運動を展開する。

### (バイオマス利用と食品リサイクルの推進)

地域で発生・排出されるバイオマスの総合的・計画的な活用に向けて、「バイオマス活用推進基本計画」(平成22年12月17日閣議決定)に基づき、バイオマスの活用に必要な基盤の整備、農山漁村の6次産業化等によるバイオマス製品等を供給する事業の創出、研究開発等を促進することにより、バイオマスの種類ごとの特性に応じた最大限の有効活用を図る。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に食品リサイクルの取組を促進する。

加えて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

## 6. 食文化の継承のための活動への支援等

### (1) 現状と今後の方向性

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、更に海に囲まれた我が国は、四季折々の食材に恵まれ、長い年月を経て、地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化が形成されてきた。このような我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。また、歴史的に行われてきた「食養生」の再評価も必要である。

戦後は、この食文化を生かし和食の基本形である一汁三菜2の献立をベースに、畜産物や乳製品等も取り入れ、主食・主菜・副菜のそろった栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の急上昇にもつながった。

しかしながら、長期的には経済成長に伴う所得の向上等を背景として、国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、米を中心として、水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた日本型食生活や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このため、食文化の継承のための活動への適切な支援等がなされるよう、引き続き、適切な取組を行う必要がある。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体視し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、「和食」の保護・継承を本格的に進める必要がある。

### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。



### (ボランティア活動等における取組)

食生活改善推進員等のボランティアが行う料理教室や体験活動等において、地域の郷土料理や伝統料理を取り入れることにより、食文化の普及と継承を図る。

### (学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用)

我が国の伝統的な食文化について子供が早い段階から興味・関心を持って学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導に活用されるよう促進する。

また、「和食給食応援団」のように料理人が地元産の農産物等を使用した和食給食の献立の開発や和食の調理指導等を行い、児童と一緒に給食を食べながら食文化の大切さを伝えていく取組を通じて、「和食」の継承を推進する。

さらに、地域における祭礼行事や民俗芸能等に関する伝統文化の保存団体等が実施する食文化に係る取組を促進し、我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進するとともに、全国各地で開催する行事等において、我が国の伝統ある食文化、地域の郷土料理や伝統料理等の紹介や体験を盛り込み、多くの国民がこれらに触れる機会を提供する。その一環として、毎年度開催している国民文化祭を活用し、地域の郷土料理や伝統料理、その歴史等を全国に発信する。

### (専門調理師等の活用における取組)

我が国の食事作法や伝統的な行事等、豊かな食文化を醸成するため、高度な調理技術を備えた専門調理師等の活用を図る。

### (「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組)

「和食：日本人の伝統的な食文化」に関する国民の関心と理解が深まるよう、学校給食や家庭における食べ方や作法も含めた「和食」の提供機会の拡大、「和食」の継承に向けた地域における食育活動、和室等を活用した和の文化の一体的な魅力発信、「和食」の栄養バランスの健康への寄与等に関する科学的解明とその普及等を推進することにより「和食」の保護・継承を図る。また、「和食」の保護・継承に当たっては、ユネスコの登録に際して示した、保護措置に責任を持つ組織である「一般社団法人和食文化国民会議」を始め、食育に関わる国、地方公共団体、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等、多様な関係者が密接に連携し、産学官一体となって効果的に進める。

特に、継承に課題のある若い世代については、若い世代への「和食」の継承を進めることで、家庭の共食の中で「和食」の料理や味、食べ方・作法等が親から子供へ受け継がれていくように取組を進める。

### (地域の食文化の魅力を再発見する取組)

郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統食材等の魅力の再発見や日本型食生活の実践を促すため、地域における地方公共団体、農林漁業者、食品関連事業者等が連携した食育活動を推進する。

### (関連情報の収集と発信)

食育推進運動の一環として全国各地の事例や手法を収集・発信するに当たり、食文化の普及啓発に係る取組についても積極的に取り上げ、食文化の継承に向けた機運の醸成を図る。

## 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

### (1) 現状と今後の方向性

健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していくことが必要である。しかし、インターネット等の普及により、食に関する様々な情報があふれ、信頼できる情報を見極めることが難しい状況もあり、健全な食生活の実践に当たっては、国際的な研究を含めた最新の科学的知見に基づく客観的な情報の提供が不可欠である。また、情報の提供に当たっては、国民自身がその内容を理解し、自律的に食生活の実践につなげられるよう配慮が必要である。

加えて、食育をより効果的に推進していく上で、国内外の各種の資料や情報を収集・分析し、これに立脚しつつ取り組むことが欠かせない。

このため、国は各種関連団体等と連携を深めながら、食品の安全性、栄養成分等の食品の特徴、その他の食生活に関する国内外の調査、研究、情報の提供等がなされるよう、適切な取組を行う必要がある。

### (2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (生涯を通じた国民の取組の提示)

国は、子供から高齢者まで、生涯を通じた食育を推進するため、一人一人の国民が自ら食育に関する取組が実践できるように、「食育ガイド」を活用するとともに、国民のニーズや特性を分析、把握した上で、それぞれの対象者に合わせて具体的な推進方策を検討し、適切な情報を提供する。

#### (基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供)

食育に関する国民の意識や食生活の実態等について調査研究及び分析を行うとともに、その成果を広く公表し、関係者の活用に資する。

また、食育に関する関心と理解を深めるために、必要な情報を容易に入手することができるよう、総合的な情報提供を行う。

#### (リスクコミュニケーションの充実)

国、地方公共団体、各種団体が連携しつつ、食品の安全性についてのリスクコミュニケーションを積極的に実施する。

特に、国民の関心の高いテーマについては、科学的知見に基づいた正確な情報提供によって、消費者を始めとする関係者間での意見交換会を開催し、理解の増進に努める。

#### (食品の安全性や栄養等に関する情報提供)

国民が健全な食生活を実践するために必要な食品の安全性や栄養等に関する様々な情報について、国民が十分に理解し活用できるよう考慮しつつ、国民にとってわかりやすく入手しやすい形で情報提供する。

地域において地方公共団体、関係団体やNPO等が行う意見交換会等への取組を支援する。

また、平成24年7月に作成・公表した「健康日本21（第二次）」による健康づくり運動として、国内外の科学的知見に基づく食生活の改善に必要な情報の普及啓発を図る。

さらに、摂取すべきエネルギーや栄養素等の量を定めた「食事摂取基準」を定期的に作成・公表し、その活用を促進するとともに、食品成分の基礎データを収載した「日本食品標準成分表」

の充実を図り、幅広く提供する。

また、国民健康・栄養調査を実施し、食育推進の基礎的なデータとして、その成果を活用するとともに、肥満や糖尿病等の生活習慣病を効果的に予防するためには、食生活や栄養と健康に関する科学的根拠の蓄積が必要であることから、関係府省や関係研究機関が連携しつつ、様々な分野にわたるデータの総合的な情報収集や解析等を推進し、その成果を公表する。

農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査を実施し、公表する。

#### (食品表示の適正化の推進)

食品表示に関する規定を一元化した食品表示法（平成25年法律第70号）の下、食品の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することができるよう、「総合的なTPP関連政策大綱」（平成27年11月25日TPP総合対策本部決定）も踏まえ、食品表示の適正化に取り組む。

また、関係府省の連携を強化して立入検査等の執行業務を実施するとともに、産地判別等への科学的な分析手法の活用等により、効果的かつ効率的な監視を実施し、食品表示の適正化を担保する。

さらに、新たに創設した機能性表示食品を始めとした食品の機能性等を表示する制度について、消費者、事業者等の十分な理解増進を図る。

#### (地方公共団体等における取組の推進)

地方公共団体や関係団体等は、地域の実情に沿った情報や当該団体等の活動内容に即した情報を収集・整理し、より多くの国民が関心を持ち、また、活用できるよう、その提供に努める。

#### (食育や日本食・食文化の海外展開と海外調査の推進)

我が国の食育の理念や取組等を積極的に海外に発信し、「食育（Shokuiku）」という言葉が日本語のまま海外で理解され、通用することを目指す。

また、「食育ガイド（英語版）“A Guide to Shokuiku”」について、インターネット等を活用して海外に対する食育推進の普及啓発を図る。

さらに、海外において行われてきた食生活の改善等に関する取組について、その具体的な手法と成果を調査し、その活用を図る。

このほか、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会等の機会を積極的に活用し、日本食や日本の食文化の海外展開を戦略的に推進するため、官民合同の協議会を通じて、関係者が連携した取組を推進する。

#### (国際的な情報交換等)

国際的な情報交換等を通じて、食育に関する研究の推進や知見の相互活用等を図るため、海外の研究者等を招へいた講演会の開催や海外における食生活等の実態調査等を進める。

また、国際的な機関の活動に協力するとともに、これを通じて積極的な情報の共有化を推進する等、国際的な連携・交流を促進する。

さらに、国際的な飢餓や栄養不足の問題等に対して、国民の認識を深めるために、その実態や国際的な機関による対策等の情報を積極的に提供するほか、栄養改善事業の国際展開に取り組む。



## 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

### 1. 多様な関係者の連携・協働の強化

食育に関連する施策を行っている主体は、国の関係府省庁や地域に密着した活動を行っている地方公共団体、教育、保育、社会福祉、医療及び保健の関係者、農林漁業の関係者、食品の製造、加工、流通、販売、調理等の関係者、料理教室、その他の食に関わる活動等の関係者、更には様々な民間団体やボランティア等に至るまで多様かつ多数である。

また、「第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針」や「第3 食育の総合的な推進に関する事項」で述べたように、食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な家族の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要になっている。

したがって、食育に関する施策の実効性をこれまで以上に高めていくためには、食育に係る多様な関係者が、その特性や能力を生かしつつ、主体的に、かつ、互いが密接に連携・協働して、地域レベルや国レベルの緊密なネットワークを築き、多様な取組を推進していくことが極めて重要であり、その強化に努める。

### 2. 地方公共団体による推進計画の作成等とこれに基づく施策の促進

食育基本法第17条及び第18条においては、都道府県及び市町村に対し、国の基本計画を基本として、都道府県及び市町村の区域内における推進計画を作成するよう努めることを求めており、平成27年度までに全都道府県及び76.7%の市町村において推進計画の作成がなされた。

食育推進計画を既に作成した都道府県及び市町村においては、推進計画に基づき、また、第3次食育推進基本計画を基本として、新たな計画の作成や改定を行いながら、継続的に食育の推進を検討し、その充実を図ることが求められる。一方、全国各地で地域に密着した食育に関する活動が推進されるためには、残りの23.3%の市町村についても食育推進計画を可能な限り早期に作成することが求められる。

このため、国は都道府県とともに、市町村における推進計画の作成が促進されるよう積極的に働きかけ、食育の推進がより一層充実するよう必要な資料や情報を提供するとともに、技術的な支援にも努めていくなど、適切な支援を行う。

また、都道府県及び市町村は、食育に関する活動を行う教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティアや関係機関等の協力も得つつ、地域において多様な関係者の連携・協働の下、食育を推進する中核となる人材の育成と地域の特性に応じた実効性の高い食育の推進に一層取り組むことが期待される。

国は、そのための情報の提供等適切な支援を行う。

### 3. 積極的な情報提供と国民の意見等の把握

食育は、個人の食生活に関わる問題であることから、子供から成人、高齢者に至るまで、国民一人一人による理解と実践を促進することが何よりも重要である。

このため、ライフステージのつながりを意識しつつ、生涯にわたって大切にしたい食育について具体的な取組を促す「食育ガイド」の活用も含め、多様な手段を通じて積極的な情報提供を行

うよう努める。

また、食育に対する国民の関心や意識を高めていくためには、対象者の特性や多様なニーズも考慮しつつ、国民の意見や考え方等を積極的に把握し、できる限り施策に反映させていくことが必要であり、その促進に努める。

#### 4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用

食育に関する施策を計画的に推進するためには、その推進状況を把握しつつ取り組むとともに、限られた予算を有効利用することが必要である。特に「1. 多様な関係者の連携・協働の強化」で述べたように、食育は幅広い分野に関わり、多様な関係者による一体的な取組が必要であることに鑑みると、その必要性は一層大きいと考えられる。

このため、本計画に基づく施策の総合的かつ計画的な推進を図るとともに、目標の達成状況を含めてその推進状況について、毎年度、適切に把握し、その効果等を評価して、広く国民にも明らかにし、また、評価を踏まえた施策の見直しと改善に努める。

また、厳しい財政事情の下、限られた予算を最大限有効に利用する観点から、引き続き、選択と集中の強化、施策の重複排除、府省庁間連携の強化、官民の適正な役割分担と費用負担、執行状況の反映等の徹底を図る必要がある。

#### 5. 基本計画の見直し

国内外の社会経済情勢は常に変化しており、今後、食育をめぐる状況も大きく変わることも十分考えられるため、基本計画については、計画期間終了前であっても必要に応じて見直しの必要性や時期等を適時適切に検討する。

また、基本計画の見直しに当たっては、「4. 推進状況の把握と効果等の評価及び財政措置の効率的・重点的運用」において述べた施策の成果の検証結果を十分活用する。



## 参考6-1 岡山県食の安全・食育推進協議会設置要綱

### (設置)

第1条 食の安全・安心の確保及び食育について県民一体となった取組を推進するため、情報交換と連携の促進を図り、広く県民各層の意見を施策に反映させる場として、岡山県食の安全・食育推進協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

### (活動事項)

第2条 協議会は、前条の目的を達成するため、次の各号に掲げる活動を行う。

- (1) 食の安全・安心の確保及び食育に関する施策の推進及びその評価
- (2) 食の安全・安心の確保及び食育に関する県民参画の促進
- (3) 食の安全・安心の確保及び食育に関する情報の共有化
- (4) その他前条の目的の達成のために必要な活動

### (組織)

第3条 協議会は、委員25名以内で組織する。

2 委員は次に掲げるもののうちから知事が委嘱する。

- (1) 消費者
- (2) 生産者
- (3) 食品加工・流通業者
- (4) 教育関係者
- (5) ボランティア団体
- (6) 学識経験者
- (7) 行政機関関係者

### (任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 委員が欠けたときは、補欠の委員を置くことができる。補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

### (座長等)

第5条 協議会には、座長及び副座長を置く。

- 2 座長は、委員の互選により定める。
- 3 座長は、協議会を代表し会務を総理する。
- 4 副座長は、委員のうちから座長が指名する。
- 5 副座長は、座長を補佐し、座長に事故があるときには、その職務を代理する。

### (会議)

第6条 協議会の会議は、座長が招集する。

### (関係者の出席要請等)

第7条 座長は、協議会が必要と認めるときは、関係者に対し、会議への出席を要請し、意見を聴くことができる。

**(庶務)**

第8条 協議会の庶務は、岡山県保健福祉部において行う。

**(その他)**

第9条 この要綱に定めるもののほか、協議会の運営について必要な事項は、座長が別に定める。

**附 則**

この要綱は、平成14年10月4日から施行する。

**附 則**

- 1 この要綱は、平成18年6月15日から施行する。
- 2 岡山県食の安全対策協議会設置要綱第1条に規定する岡山県食の安全対策協議会は、この要綱第1条に規定する岡山県食の安全・食育推進協議会となり、同一性をもって存続するものとする。
- 3 この要綱第3条第2項の規定により新たに委嘱された委員の任期は、この要綱第4条第1項の規定にかかわらず、平成18年11月21日までとする。

## 参考6-2 岡山県食の安全・食育推進協議会委員名簿

五十音順

H29(2017). 12現在

No.	氏名	所属・職名
1	井上建吾	株式会社山陽新聞社編集局報道部 副部長
2	居場真理	岡山県PTA連合会 会長
3	宇治橋雅子	一般社団法人岡山県食品衛生協会 副会長
4	大川武士	農林水産省中国四国農政局経営・事業支援部地域食品課長
5	荻野景規	国立大学法人岡山大学大学院医歯薬総合研究科公衆衛生学分野 教授
6	神崎浩	国立大学法人岡山大学 大学理事・副学長
7	岸本妙子	公立大学法人岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 教授
8	國富泰二	公益社団法人岡山県医師会 理事
9	小寺良成	学校法人山陽学園山陽学園大学看護学部看護学科 教授
10	佐々木裕子	特定非営利活動法人津山市消費生活モニター連絡会 代表
11	佐藤千津子	岡山県愛育委員連合会 副会長
12	高橋幸代	美作三湯華の会 代表
13	武田喜久三	日本労働組合総連合会岡山県連合会 副事務局長
14	同前裕一郎	岡山市中央卸売市場運営協議会 会長
15	中島玲子	岡山県栄養改善協議会 会長
16	難波洋平	岡山県漁業協同組合連合会 専務理事
17	野口重明	岡山流通情報懇話会 会長
18	早川浩美	岡山県地域活動連絡協議会 理事
19	菱川大二郎	全国農業協同組合連合会 岡山県本部 副本部長
20	平島千江子	岡山県消費生活問題研究協議会 副会長
21	平田昌三	岡山県生活協同組合連合会副会長 理事
22	藤田京子	岡山県農山漁村生活交流グループ協議会 会長
23	もり森 けい子	公益社団法人岡山県栄養士会 会長
24	やまもとよしお生	岡山県小学校長会 岡山市立興除小学校 校長
25	よこ横 見ゆき夫	一般社団法人岡山県歯科医師会 理事