

第3章 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育

1. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育の分野とテーマ分類
2. 各分野の食育の意義
3. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育事業の実践事例
4. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育事業の方向性

第3章 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育

前章では、ライフステージにおける食育として、各ライフステージの健康づくりに係る食育について述べてきた。一方で、食育は、健康面のみならず、食品ロスの削減や地産地消の促進、食文化の継承、コミュニティづくり等、持続可能な社会・地域づくりに係るテーマや課題とも不可分の関連性を有している。

本章では、食育が健康づくりの分野にとどまらず、様々な施策分野で事業効果が期待でき、持続可能な社会・地域づくりにも資する側面について提示する。

1. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育の分野とテーマ分類

持続可能な社会・地域づくりに向けた食育を検討するにあたり、まずはじめに、関連する分野やテーマの抽出と分類を行った。

「食育白書」では、章立てとして、「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」、「食文化の継承のための活動」、「食品の安全性等に関する情報提供の推進」等の表現が用いられている。持続可能な社会・地域づくりに向けた食育を考えるに当たって、こうしたキーワードを参考に、「環境」や「産業振興」、「文化」等の分野を挙げることができる。また、「2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会」に関する機運が高まっているところでもあり、関連分野やテーマの抽出にあたっては、こうした社会情勢も考慮した。

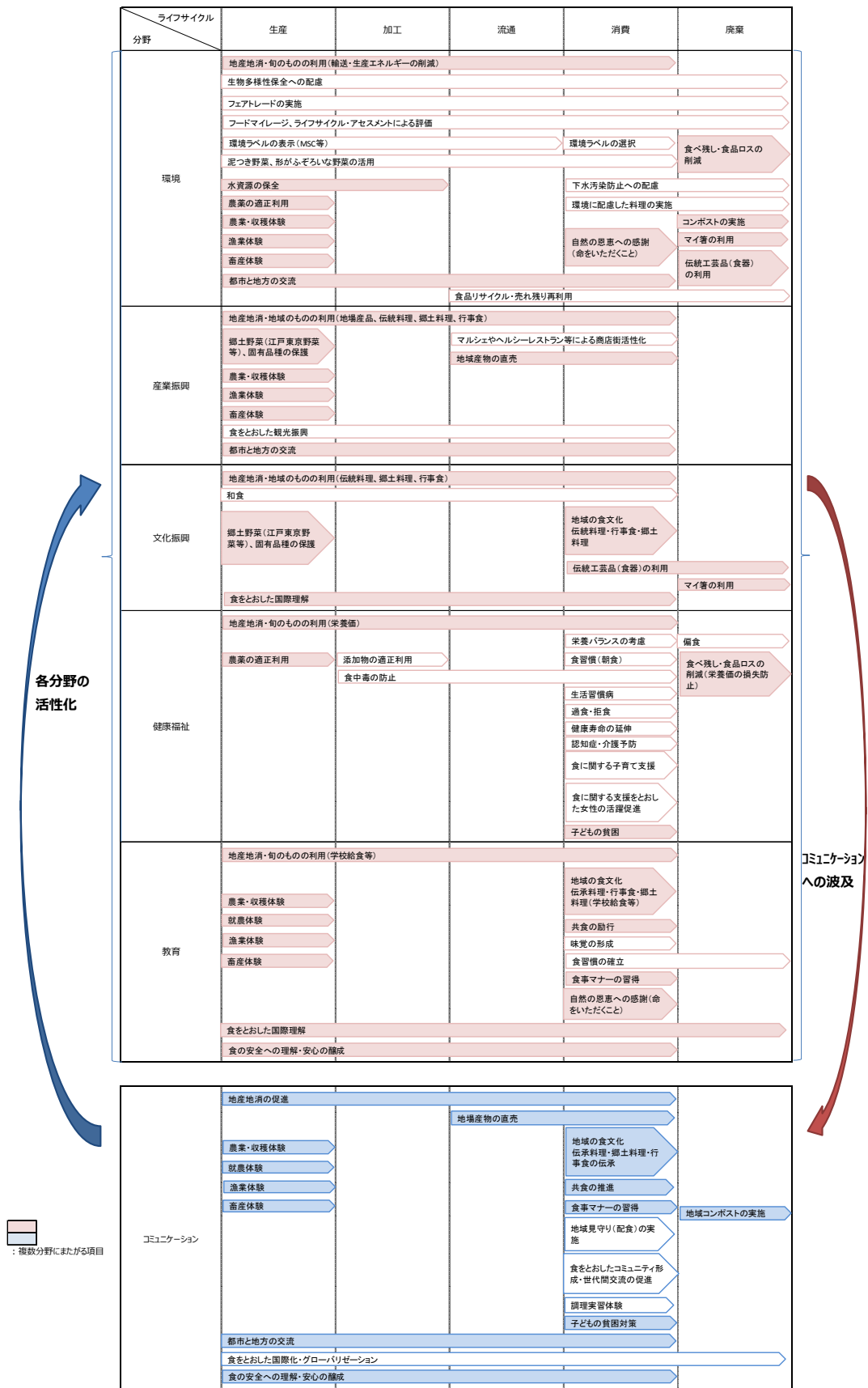
そこで、本調査研究では、持続可能な社会・地域づくりに向けた食育に関連する分野として、「環境」、「産業振興」、「文化振興」、「健康福祉」、「教育」及び「コミュニケーション」の6つに分類した。

他方、「食」に係るテーマを考える際、「食」の一生（ライフサイクル）を想定することで、「生産」から「廃棄」にいたるまでの一連の長い過程を通じたテーマの抽出ができる。

そのため、ここでは「食」のライフサイクルとして、「生産」、「加工」、「流通」、「消費」及び「廃棄」の5段階を設定し、関連するテーマを整理した。

持続可能な社会・地域づくりに向けた食育の関連分野及び「食」のライフサイクルごとに抽出・分類したテーマは、次ページの図表のとおりである。

図表 45 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類



2. 各分野の食育の意義

持続可能な社会・地域づくりに向けた食育に関連する6つの分野について、各分野に係る食育の概要を以下のように整理し、持続可能な社会・地域づくりに向けた食育の意義を提示した。

2-1. 「環境」

2-1-1. 「環境」に係る食育の概要

(1) 「環境」の関連テーマ

食と環境に係るテーマとしてまず挙げられるのが、「地産地消」である。昨今、学校給食における地場産物の活用や地域の農家と連携した収穫体験等、「地産地消」に関する様々な食育の取組が行われている。この「地産地消」を環境面から評価すると、エネルギー使用量の削減という意義がある。生産地と消費地の距離を縮めることで、輸送エネルギーの削減につなげることができる。また、旬にあわせて露地栽培をすることで、ハウス栽培に比べて栽培に係るエネルギー使用量を削減することができる。また、「地産地消」は、固有品種の保護という点から「生物多様性の保全」とも関連する。さらに都市農地の保全にもつながり、水源涵養、雨水浸透効果の面においても効果が期待できる。

「地産地消」の他にも、「環境」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」から「廃棄」：「フェアトレードの実施」⁸、「フードマイレージ⁸」や「ライフサイクル・アセスメント（LCA）⁹」等による環境負荷の把握
- 「生産」：啓発や実践のための具体的な手法として「農業・収穫体験」
- 「生産」から「流通」：「環境ラベルの表示」
- 「消費」：「環境ラベルの選択」
- 「消費」から「廃棄」：啓発や実践のための具体的な手法として「環境に配慮した料理の実施」
- 「廃棄」：「食べ残し・食品ロスの削減」、食用油の適正処理による下水汚染の防止、「マイ箸の利用」や「伝統工芸品（食器）の利用」等による使い捨てではない食習慣への転換

⁸ フードマイレージは、輸送段階のみ、そのうち輸送距離のみに着目された指標であるという限界はあるが、分かりやすさという利点を有している。

農林水産省ホームページ 平成20年9月30日会議資料「「フード・マイレージ」について」（平成28年1月27日アクセス）

<http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kikaku/goudou/06/pdf/data2.pdf>

⁹ LCAにおいても、環境側面のうちCO₂に着目される研究事例が多いが、多様な環境負荷を総合的に捉えようとする動きも見られる。

日本LCA学会研究会ホームページ（平成28年1月27日アクセス）

<http://ilcaj.sntt.or.jp/lcahp/kenkyukai-4.html>

（２）食を切り口とした環境へのアプローチの有効性

食育の中で、上記のような食と環境に係るテーマについて啓発を行い、個人の普段の食生活における振り返りや実践を促すことで、社会全体の環境負荷の低減につなげていくことができる。食は日々営まれ、住民の暮らしに身近なものである。そのため、食を切り口として環境にアプローチしていくことは、住民にとってはイメージし易くかつ取り組み易いため、有効である。多摩・島しょ地域の市町村へのアンケート結果によると、「環境」分野は、現在実施されている食育事業や今後、特に重視して取り組んでいきたい食育事業の分野としては少ない傾向にある。しかし、食と環境に係るテーマは数多くあり、「環境」分野は、食育事業に対する親和性が高い分野とも言うことができる。

２－１－２．「環境」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 46 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「環境」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
環境	地産地消・旬のものの利用（輸送・生産エネルギーの削減）				
	生物多様性保全への配慮				
	フェアトレードの実施				
	フードマイレージ、ライフサイクル・アセスメントによる評価				
	環境ラベルの表示（MSC等）			環境ラベルの選択	食べ残し・食品ロスの削減
	泥つき野菜、形がふぞろいな野菜の活用				
	水資源の保全			下水汚染防止への配慮	
	農業の適正利用			環境に配慮した料理の実施	
	農業・収穫体験			自然の恩恵への感謝 （命をいただくこと）	コンポストの実施
	漁業体験				マイ箸の利用
	畜産体験				伝統工芸品（食器）の利用
	都市と地方の交流				
				食品リサイクル・売れ残り再利用	

２－１－３．「環境」に係る食育の事業例¹⁰

- ◆ 「フードバンク」＜88 ページ＞
- ◆ 「くにたち野菜月間」＜90 ページ＞
- ◆ 「元町一番街水曜市」＜92 ページ＞
- ◆ 「食育に関するワークショップ」＜100 ページ＞

¹⁰ 事業例は、直接の事業目的だけではなく効果等からひろく捉え、例示している。

2-2. 「産業振興」

2-2-1. 「産業振興」に係る食育の概要

(1) 地域の食産業の活性化

食育と「産業振興」分野の係りに関しては、特に近隣の農業・漁業・畜産業の体験事業が挙げられる。住民が「地産地消」や地域の農林水産業について学び、理解を深めることで、消費者として地域の産業の支え手となり、産業の活性化につなげることができる。

農林水産漁業に関しては、先般大筋合意に至った「環太平洋パートナーシップ (TPP) 協定」の影響が想定されていることから、6次産業化等のように、地域の産業振興はより重要なテーマとなっている。食にまつわる産業は、第1次産業である農林水産漁業、第2次産業である製造・加工業、そして第3次産業である流通小売業、飲食店等のサービス業まで広く関連している。各地域には農林水産漁業のみならず、製造・加工業や、飲食店・販売店といった地域に根差した食産業が存在する。それらを活用しながら食育事業を展開していくことが、個人への食育効果のみならず、地域の食産業を盛り上げていくことにもつながる。

(2) 「産業振興」の関連テーマ

上記の他、「産業振興」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」：郷土野菜等の「固有品種の保護」やそれらの「収穫体験」
- 「生産」から「消費」：地域の食材を活かした「伝統料理、郷土料理、行事食」（農林水産漁業は、地域に根差した特色ある食文化とも関連する）、地域の食材や食文化を地域外に情報発信することで「食をとおした観光振興」につなげること、食の生産地と消費地を広く捉え「都市と地方の交流」を図ること
- 「流通」「消費」：地域の生産者による「地域産物の直売」、6次産業化の観点から「マルシェやヘルシーレストラン等による商店街活性化」

2-2-2. 「産業振興」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 47 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「産業振興」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
産業振興	地産地消・地域のものの利用(地場産品、伝統料理、郷土料理、行事食)				
	郷土野菜(江戸東京野菜等)、固有品種の保護			マルシェやヘルシーレストラン等による商店街活性化	
				地域産物の直売	
	農業・収穫体験				
	漁業体験				
	畜産体験				
	食とおとした観光振興				
	都市と地方の交流				

2-2-3. 「産業振興」に係る食育の事業例

- ◆ 「食育丸の内」＜87 ページ＞
- ◆ 「くにたち野菜月間」＜90 ページ＞
- ◆ 「元町一番街水曜市」＜92 ページ＞
- ◆ 「うちのお店も健康づくり応援団の店」＜97 ページ＞

2-3. 「文化振興」

2-3-1. 「文化振興」に係る食育の概要

（1）和食文化と国際理解の促進

平成 25 年 2 月、「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たことは記憶に新しい。ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、登録制度を実施することで、これら無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めることなどを目的として掲げている。登録された和食の特徴としては、「(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」及び「(4)正月などの年中行事との密接な関わり」の 4 つが挙げられている。さらに、「ミラノ万博」（平成 27 年 5 月～10 月開催）における日本食の紹介や、「2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会」の開催を契機に、国内外で和食ブームが高まっている。しかし一方で、昨今、食卓の和食離れが進んでいると言われており、また、季節行事の料理や菓子を食べる習慣も低下している傾向にある。

和食は、海や山といった豊かな自然の恵みを活かした、各地域の多様な食材が魅力の一つである。「地産地消」に関する食育の取組は、和食文化や地域の食材を活かした地域の食文化の伝承につながっていく。

また、ユネスコ無形文化遺産には、和食のほかにも、フランスの美食術、メキシコの伝統料理、地中海料理等、食に関する登録がなされている。世界には多様な食があり、食を通じた国際理解を図ることも「文化振興」に係るテーマとして挙げることができる。

海外の食文化を紹介する食育事業を実施することで、食を通して各国の歴史や文化への理解を促すことができる。

（２）「文化振興」の関連テーマ

上記の他、「文化振興」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」：江戸東京野菜といった郷土野菜等の「固有品種の保護」やそれらの収穫体験
- 「消費」：地域の食材を活用した「伝統料理・行事食・郷土料理」の継承
- 「消費」「廃棄」：箸や器といった食器に、地域の食文化に根差した「伝統工芸品」を利用すること（普段使いの食器に食文化を楽しむ視点が取り入れられることで、食への興味・関心が醸成され、食べ残しの削減につなげることも期待できる。）

2-3-2. 「文化振興」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 48 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「文化振興」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
文化振興	地産地消・地域のものの利用（伝統料理、郷土料理、行事食）				
	和食				
	郷土野菜（江戸東京野菜等）、固有品種の保護			地域の食文化 伝統料理・行事食・郷土料理	
				伝統工芸品（食器）の利用	マイ箸の利用
	食をとおした国際理解				

2-3-3. 「文化振興」に係る食育の事業例

- ◆ 「くにたち野菜月間」＜90 ページ＞
- ◆ 学校給食での「世界の料理」
 - ☆ 調布市立八雲台小学校において、食文化の豊かさを伝えるため、ポルトガル料理等の世界の料理を提供。大使館員等も訪問し、給食を囲みながら児童と交流を行う。
- ◆ 京都市立小学校における日本料理に学ぶ食育カリキュラム
 - ☆ 子どもたちに「だし」のおいしさを知ってもらうため、京都市教育委員会と NPO 法人日本料理アカデミーが連携し、京都市立小学校において日本料理に学ぶ食育授業を実施。

2-4. 「健康福祉」

2-4-1. 「健康福祉」に係る食育の概要

(1) 食育と各ライフステージの健康づくり

栄養面や食習慣の観点から、食と「健康福祉」とは密接な関連性を有し、「健康福祉」は、食育が第一義的な目的とする分野である。第2章でも触れたように、食育は各ライフステージの健康づくりに大きく係る。例えば、乳幼児期は、咀嚼機能の発達、味覚・食嗜好・食習慣の基礎形成、食に対する興味・関心の醸成等を通じて、心身の健やかな成長・発達が促される。また、この時期の食育は一生涯に渡る健康の保持・増進にも影響を及ぼす。義務教育期は、栄養バランスを考え自らの食を選択し、基礎的な調理技術を身に付けるといった自立性を育み、青年期では、その自立性を活かして食生活の乱れを避け、低栄養や肥満といった健康状態の悪化を回避することが期待される。成人期は、生活習慣病を回避するため食習慣や栄養バランスの改善に取り組む必要があり、また、次世代の食育を担う役割にも留意する必要がある。高齢期は、食生活の簡素化等により栄養状況が乏しくなり、生活活動度が低下しやすいため、適切な栄養バランスの確保が必要である。

(2) 地産地消と食材の栄養価

「産業振興」や「環境」の分野から取り組まれることの多い「地産地消」の取組は、「健康福祉」の分野にも関連する。

最近では、スーパーマーケット等で一年を通じて同じ食材を入手することも簡単になった。しかし、地域の気候にあわせて栽培あるいは収穫された「旬のもの」は、栄養価が高いというメリットを有している。地域によって栽培に適した気候や食材は異なるため、「旬のもの」には地域差があり、旬や栄養価の面から「地産地消」に係る食育事業を実施することは有効である。

(3) 「健康福祉」の関連テーマ

上記の他、「健康福祉」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」：生産者や消費者の健康に影響する「農薬の適正利用」
- 「加工」：食味・食感向上等のために用いられている保存料・着色料・安定剤といった「添加物の適正利用」
- 「加工」から「消費」：「食中毒の防止」
- 「消費」：食に関する支援を通して子育て層や働く女性の活躍を支えるといった副次的な観点でのテーマ、朝食摂取等の「食習慣」や「栄養バランス」の問題、「生活習慣病」や「過食・拒食」等の健康影響、福祉面でのテーマとして「子どもの貧困」
- 「廃棄」：「偏食」や栄養価の損失という観点から「食べ残し・食品ロス」の問題

2-4-2. 「健康福祉」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 49 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「健康福祉」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
健康福祉	地産地消・旬のものの利用（栄養価）				偏食 食べ残し・食品ロスの削減（栄養価の損失防止）
	農業の適正利用	添加物の適正利用		栄養バランスの考慮	
		食中毒の防止		食習慣（朝食）	
				生活習慣病	
				過食・拒食	
				健康寿命の延伸	
				認知症・介護予防	
				食に関する子育て支援	
				食に関する支援をとおした女性の活躍促進	
			子どもの貧困		

2-4-3. 「健康福祉」に係る食育の事業例

- ◆ 「お弁当の日」＜62 ページ＞
- ◆ 「うちのお店も健康づくり応援団の店」＜66、97 ページ＞
- ◆ 「食育丸の内」＜68、87 ページ＞
- ◆ 「ほっこり食事プロジェクト」（現ほっこり・ふれあい食事プロジェクト）
＜70、96 ページ＞
- ◆ 「フードバンク」＜88 ページ＞
- ◆ 「くにたち野菜月間」＜90 ページ＞
- ◆ 「元町一番街水曜市」＜92 ページ＞
- ◆ 「食育人材バンク」＜94 ページ＞

2-5. 「教育」

2-5-1. 「教育」に係る食育の概要

(1) 食育による学び

「教育」に関しては、学校教育における取組が不可欠である。「全国学力・学習状況調査」（平成 26 年度）によると、毎日朝食を食べる子どもほど、学力調査の平均正答率が高い傾向にあることが分かっている。適切な食習慣や生活習慣を身に付け、栄養バランスのとれた食事を摂取することが、学力向上の面でも有効であると考えられる。

また、学校教育における食育の強みの 1 つとして給食が挙げられる。毎日の給食を通じて、食に関する知識や食事マナーの習得、五感を使って味わう力、味わいを表現する表現力等の育成が期待できる。給食は、小学校であれば 6 年間をかけて多くの時間が割かれるため、重要な学びの場となり得る。また、授業の中でも調理実習や食に関する体

験学習を盛り込むことで、子どもたちが実感を持って食に触れる機会を設定することが可能である。

また、学校教育だけでなく、家庭や地域も重要な食育の場である。特に、家庭や地域等における共食、その中でのマナーの習得や味覚の形成、良好な食習慣の確立等がポイントとなる。

（２）「教育」の関連テーマ

上記の他、「教育」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」：「農業・漁業・畜産業の体験」
- 「生産」から「消費」：学校給食に「地のもの」や「旬のもの」を取り入れることで「地産地消」を伝えること、「食の安全への理解・安心の醸成」
- 「生産」から「廃棄」：「食をとoshした国際理解」
- 「消費」：「自然の恩恵への感謝」の醸成、地のものや伝統料理などの「地域の食文化」への理解の促進

2-5-2. 「教育」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 50 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「教育」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
教育	地産地消・旬のものの利用(学校給食等)				
	農業・収穫体験			地域の食文化 伝承料理・行事食・郷土 料理(学校給食等)	
	就農体験			共食の励行	
	漁業体験			味覚の形成	
	畜産体験			食習慣の確立	
				食事マナーの習得	
				自然の恩恵への感謝(命 をいただくこと)	
	食をとoshした国際理解				
	食の安全への理解・安心の醸成				

2-5-3. 「教育」に係る食育の事業例

- ◆ 「お弁当の日」＜62 ページ＞
- ◆ 「スーパー食育スクール事業」＜64 ページ＞
- ◆ 「元町一番街水曜市」＜92 ページ＞
- ◆ 「ほっこり食事プロジェクト」(現ほっこり・ふれあい食事プロジェクト)
＜96 ページ＞

2-6. 「コミュニケーション」

2-6-1. 「コミュニケーション」に係る食育の概要

(1) コミュニティへの波及による取組の活性化

「コミュニケーション」の分野は、前述の5分野と一線を画した整理を行った。「環境」、「産業振興」、「文化振興」、「健康福祉」及び「教育」の5分野の取組が進むためには、コミュニティへの波及が必要である。コミュニティへの波及が進み、住民の巻き込みが進むことで、5分野の取組がさらに活性化されと考えられる。

(2) 人をつなぐ食育の効果

食は、人と人をつなぎ、コミュニケーションを育む効果を持つ。

例えば、地域の農家での「農業・収穫体験」事業は、住民が地域の食材や生産者を知る機会となり、生産者と消費者の交流を生み出す。また、地域の生産者が地場産物を販売する「地産地消」の取組も同様の効果が期待でき、住民が消費者として地域の生産者を支えるきっかけをもたらす。

さらに、食が人をつなぐ効果として、「共食」の取組が挙げられる。昨今、子どもや一人暮らしの高齢者を中心に「孤食」が問題となっている。地域において「共食」の機会を設けることで、「世代間交流」を促すことができ、「コミュニティの活性化」へとつながっていくことができる。

(3) 「コミュニケーション」の関連テーマ

上記の他、「コミュニケーション」に係るテーマとしては、食のライフサイクルごとに、次のような事項が挙げられる。

- 「生産」から「廃棄」：環太平洋パートナーシップ（TPP）協定等も含めた「国際化・グローバル化」と、それらに伴う「食の安全への理解・安心の醸成」（生産から加工、流通を通じてブラックボックス化が進んでいる状況が食の安全への不信感につながっていると考えられるため、「消費」の前段階の工程に触れることで、生産者等への信頼感が生まれ、食の安全性への理解が進み、ひいては安心感が醸成されることが期待される。）
- 「流通」「消費」：生産者と消費者をつなぎ流通経路として「地域産物の直売」
- 「消費」：地域の伝統料理に触れる機会を提供する「調理実習体験」、食支援を通じた「子どもの貧困対策」、独居老人等を対象とした「地域見守り（配食）の実施」
- 「廃棄」：コンポストの取組を地域で広く展開する「地域コンポストの実施」

2-6-2. 「コミュニケーション」に係るライフサイクルごとのテーマ例

図表 51 本調査研究における持続可能な社会・地域づくりのテーマ分類（「コミュニケーション」）

ライフサイクル 分野	生産	加工	流通	消費	廃棄
コミュニケーション	地産地消の促進				
			地場産物の直売		
	農業・収穫体験			地域の食文化 伝承料理・郷土料理・行 事食の伝承	
	就農体験			共食の推進	
	漁業体験			食事マナーの習得	地域コンポストの実施
	畜産体験			地域見守り(配食)の実 施	
				食をとおしたコミュニティ形 成・世代間交流の促進	
				調理実習体験	
				子どもの貧困対策	
	都市と地方の交流				
	食をとおした国際化・グローバリゼーション				
	食の安全への理解・安心の醸成				

2-6-3. 「コミュニケーション」に係る食育の事業例

- ◆ 「食育丸の内」＜87 ページ＞
- ◆ 「フードバンク」＜88 ページ＞
- ◆ 「くにたち野菜月間」＜90 ページ＞
- ◆ 「元町一番街水曜市」＜92 ページ＞
- ◆ 「食育人材バンク」＜94 ページ＞
- ◆ 「ほっこり食事プロジェクト」（現ほっこり・ふれあい食事プロジェクト）
＜96 ページ＞

3. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育事業の実践事例

3-1. 「食育丸の内」(三菱地所株式会社) <再掲>

(1) 対象とする分野

「食育丸の内」は、「都産都消」の推進や地方の食文化振興、働く女性の健康づくりなど、産業振興・文化振興・健康福祉・コミュニケーションに焦点を当てた取組である。

(2) 事例の概要

全体の概要は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(68ページ)を参照。

「シェフズランチ」では、丸の内のシェフが地方の食材を使ったメニューを提供し、地方の食材や食文化の発信を行っている。地方と消費地である東京がつながり、双方の相乗効果が見込まれている。例えば、山梨の食材でランチを提供する企画を行うなど、山梨県内のシェフたちとは3年連続で協力している。この取組の結果、山梨県内に自発的に「山梨シェフズクラブ」が発足し、山梨の食材をPRしている。

江別(北海道)や福井、鳥取、羅臼等様々な地域とも連携している。福井県では、東京で飲食店を営んでいる福井県出身のシェフを訪問し、福井県産の食材を使ってもらうよう依頼している。多くの飲食店からの協力を得る事で、一度に輸送する量を増やすことを考えており、東京への輸送量が安定するまでは、輸送費は福井県が負担するという工夫を行っている。

また、江戸東京野菜を次世代に継承するために「都産都消」を推進している。その一環として平成26年から東京都と連携して、丸の内仲通りで「東京味わいフェスタ」を開催している。東京都産の野菜や肉を使って、「丸の内シェフズクラブ」のシェフがキッチンカーで料理を提供して、東京都産の食材のPRを行っている。

(3) 今後の課題と展望

地方産の食材を使うにあたっては、輸送に時間がかかるため、鮮度が落ちるという課題がある。また地方では、自分の地域の食材のおいしさや魅力に気づいていないこともあり、どうやってPRしてよいかわからないという問題もある。そのため、東京からシェフ等が地方を直接訪問し、地方の良さ・おいしさを発見し、再認識してもらうことが有効であると考えている。

(4) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

多摩・島しょ地域での展開に向けては、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(69ページ)を参照。

3-2.「フードバンク」(NPO 法人フードバンク山梨)

(1) 対象とする分野

「フードバンク」は、食べられるのに販売できない食品を企業等から寄贈してもらい、必要としている施設や団体・困窮世帯に無償で提供する活動である。食品ロスの削減と困窮世帯への食料支援という2つの効果があり、環境・健康福祉・コミュニケーションに焦点を当てた取組である。



各世帯に配送される食品

(2) 事例の概要

NPO 法人フードバンク山梨は、平成 20 年 10 月に設立し、平成 21 年 9 月に NPO 法人格を取得し、行政と連携して、様々な食料支援の事業を実施している。



寄付された食品

「食のセーフティネット事業」は、早期に困窮状態からの脱却を目指すことを目的に、生活保護を受ける前の状態の人に食料支援を行っている。行政等と連携して取り組んでおり、平成 27 年 3 月末現在、17 市町村、6 つの県機関、社会福祉協議会 20 団体、困窮者支援団体 6 団体と計 49 件の連携確約書を締結している。平成 26 年 5 月には約 200 世帯に食品を配送した。食品に同封する手紙や返信はがきによる交流の状況や担当者の記録を記載する個別ファイルで世帯ごとの様子を把握し、個別ファイルや申請書の内容に合わせて配送する食品を選択・調整している。食品の賞味期限チェックや箱詰め作業は、ボランティア 10 人で行っている。食品の配送費は、市部は寄付で賄い、町村部は山梨県の補助金を活用している。

「子ども支援プロジェクト」は、夏休み期間中等に子どものいる困窮世帯に食品を配送する全国初の試みで、アメリカのバックパックプログラムを参考にしている。子どもがいる困窮世帯からの相談を行政へつなげる役割も担っている。平成 27 年夏は 127 世帯・488 人を支援し、学校を通しての申請は 1 校 13 件であった。学校の先生から困窮していると思われる子どもに申請書を手渡しして家庭で申請の可否を判断してもらう形が有効であり、学校との連携を進めている。

フードバンク山梨の平成 26 年度の寄贈食品の総重量は 105 トンで、全体で 454 世帯・1,007 人を支援した。食品は、企業や農家、地域の人々からの寄付や、「フードドライブ」や「きずな BOX」を通じた個人からの寄付で賄われている。「フードドライブ」は平成 21 年 12 月から実施しており、平成 27 年 12 月で 12 回目となり、第 12 回は約 7 トンの食品が集まった。「きずな BOX」は「買い物ついでに食品寄付を」をコンセプトとして、スーパーのレジに設置した BOX にスーパーで購入した商品を寄付してもらう取組である。スーパーマーケット 2 社 14 店舗で実施し、平成 26 年度は 1.8 トンの食品が寄付された。

平成 27 年 11 月、「全国フードバンク推進協議会」を立ち上げた。困窮世帯個人に食料支援を行う山梨モデルのノウハウの移植・普及や、政策提言を行い国内フードバンク活動を定着、推進していきたいと考えている。

(3) 効果

支援対象者が食品の寄付を受けることで、子どもの欠食を補完でき、また、食費を抑制できることで、節約できたお金で生活環境の安定・改善に資することができる。また、食料とあわせて手書きの手紙を届けることで、社会とのつながりが実感でき、困窮世帯の地域社会からの孤立を防ぐことができる。さらに、生活保護を受給する前の段階の困窮世帯の状況が可視化され、早めに行政につなげることができる。

企業の余剰品や販売期限切れの食品等の食品ロスを削減する効果も期待できる。

(4) 今後の課題と展望

食料支援について同意書を締結した食品提供企業は 49 社あるが、定期的な寄贈は少ないため、新たな食品提供企業の発掘が必要である。お金や食品の寄付は増えているが、寄付のみで運営を継続することは難しく、県や市の事業に頼らざるを得ない。「食のセーフティネット事業」では、これまで山梨県から「「絆」再生事業」の委託を受けて活動していたが、平成 27 年に困窮者自立支援法が施行され、補助金が終了した。平成 27 年 10 月 1 日からは、県の補正予算で「生活困窮者自立支援緊急対策事業」を受託し、平成 26 年度に対象だった困窮世帯の半分にまで食料支援をできるようになった状況である。

また、「子ども支援プロジェクト」では、学校と連携することで困窮世帯を早期に把握できるため、学校との連携を加速したいと考えている。

今後は、日本発のフードバンク・モデルを確立し、行政と連携した、地域密着型のフードバンクが全国各地に生まれて根付くためのシステムを構築したいと考えている。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

予算と拠点となる場所があれば、フードバンク山梨から人材派遣・ノウハウ移植・食品の配送という形で協力することが可能である。最初は行政の協力が有効なため、「子ども支援プロジェクト」のような取組を実施し、地域での認知を高めると良い。また、住民や企業への認知度を高めるきっかけとして、環境イベント等で「フードドライブ」を実施することも考えられる。

他にも、寄付・寄贈を実施している企業を、社会貢献活動として行政が認定して促す等、提携できる企業を増やすことも必要である。

また、自治体内に 1 つのモデル地域・拠点を置き、行政と連携して 1 年間試行し、効果を検証すると良い。地域で行政と連携できるキーパーソンの存在も有効である。

3-3. 「くにたち野菜月間」(国立市)

(1) 対象とする分野

「くにたち野菜月間」は、国立市産の野菜や国立市が農産物の生産地であることを市民へアピールすることで、生産者と消費者の顔が見える関係を作ることや、地域の農業に対する市民の関心を高めることを目的として実施している。地産地消・農商工連携といった産業振興に焦点を充て、また、環境・文化振興・健康福祉・コミュニケーションにも効果をもたらす取組である。



くにたちマルシェの様子

(2) 事例の概要

「くにたち野菜月間」は、国立市生活環境部産業振興課が所管し、「国立市農業・農地を活かしたまちづくり事業」実施事業の一つとして、「くにたちマルシェ」や「くにたち野菜フェア」を実施している。

「くにたち野菜月間」事業は、平成 24 年度から 26 年度までは、東京都等からの補助金・交付金を活用して実施し、平成 27 年度は市の独自予算で事業を継続している。

「くにたちマルシェ」は、市内産の「くにたち野菜」やその加工品を生産者が直接販売するイベントである。平成 24 年度から、くにたちマルシェ実行委員会が主体となって実施している。くにたちマルシェ実行委員会は、商工会や関連団体、市民等の 8 名程度で構成され、実行委員会への補助金を市が支出し、諸企画の経費や会場設営費等に充てている。来場者数は、平成 25 年度が 1,800 人、平成 26 年度が 1,200 人、平成 27 年度（農業まつりと同時開催）が 2,500 人である。JA 東京みどり国立地区青壮年部等を通じて出店を依頼し、平成 26 年度は生産者 16 戸、加工品など販売者 9 店舗が出店している。生産者が独自に価格設定でき、対面販売で市民に国立市の農業の存在をアピールできる。

「くにたち野菜フェア」は、国立市商工会青年部が主体となり、平成 24 年度から実施している。平成 25 年度からは市内の飲食店で 2 週間限定でくにたち野菜を使った各店オリジナルメニューを提供している。国立市商工会青年部がフェア開始までに参加店舗からの申込を受け付けており、店舗数は平成 25 年度が 47 店舗、平成 26 年度が 40 店舗で、継続参加している店舗が多い。また Facebook による PR を国立市商工会青年部が独自に行っている。

(3) 効果

来場者に平成 25 年度にアンケートを実施したところ、高評価が得られ、地元の農産物を購入することで住まい周辺の農地・農業を守ろうという意識が醸成され、新鮮でおいしく、安全・安心という理由で国立市産農産物を購入する割合が高くなっていた。

「くにたち野菜フェア」は、地場産野菜を使ったメニューが食べられて安心だという

市民の声もあった。飲食店にとっても、地場産野菜を使って販売することで Web サイトに掲載されるなど、店舗の PR にもつながったことから、参加した店舗にも好評で今後の参加意向も高い。

「くにたちマルシェ」や「くにたち野菜フェア」の取組によって、市民が地場産野菜に触れ、生産者とコミュニケーションをとる機会を創出することで、農業や地産地消に対する理解を深めることができる。農業や地産地消について理解を深めた市民が、消費者として地元の農業の支え手となり、農業の活性化につながるという流れを生み出すことも食育の役割と考えられる。

(4) 今後の課題と展望

「くにたちマルシェ」は、生産者にとって当日割り当てられるスペースが限られており、当日の売上が予測できないことから作付・出荷調整をする必要がある。また、実行委員会で購入した備品を使って出店しているため、出店数を増やすことが難しい。平成 28 年度も農業まつりとの同時開催を想定している。

「くにたち野菜フェア」は、生産者にとっては参加意義が見えにくい。イベントだけではなく、恒常的に飲食店で地場産野菜を使ってもらう等、生産者のメリットを生み出す必要がある。また、各飲食店が地場産野菜を市内の直売所などで個別に仕入れており、とりまとめ・確保の体制が構築できていない点も課題である。

また、平成 26 年度に実施した「子ども食育プログラム」（農作業から販売までを子どもに体験してもらう）のような観点も引き続き取り入れていきたい。

今後は、認定農業者支援に注力し、認定農業者のニーズを把握し、農業に意欲的な人材を育てていきたいと考えている。くにたちブランドを作り市外に販売することも今後の検討事項の 1 つとなっている。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

多摩地域は、都市部にありながら農業も盛んであるという特徴を有し、生産者と消費者の距離が近いというメリットがある。マルシェや農業体験等といったかたちで、農業を食育事業の中に積極的に活かしていくことが可能である。また、生産と消費が近いということは、フードマイレージといった環境面でもメリットが大きい。生産者に食育事業に参画してもらうためにも、生産者の様々なニーズを把握しながら、生産者自身にも、消費者との距離が近いという都市農業のメリットに気づいてもらう必要がある。

3-4. 「元町一番街水曜市」(神戸元町商店街)

(1) 対象とする分野

「元町一番街水曜市」(以下、「水曜市」)は、地産地消を大きなテーマとした取組である。地域の農産物・食品を直接生産者から購入する機会を提供することで、生産者と消費者のコミュニケーションを育み、消費者が地域の農業に対する理解を深め、地域の農業と関連産業の活性化を図る取組である。



水曜市の様子

(2) 事例の概要

「水曜市」は、元町1番街商店街振興組合が主体となり、平成20年3月から毎月第3水曜日に開催している。

兵庫県内の生産者を知ってもらい、産地・季節感にこだわりを持って、安心・安全な農産物を買ってもらえる機会を提供したいと考え、平成19年11月に、「水曜市」の前身である「収穫祭」を開催した。

元町1番街商店街振興組合内では、当初、農業に関する事業実施に反対する声もあったため、平成19年は単発のイベントとして開催した。しかし、来訪者が多く、継続実施に関する問い合わせが殺到した。また、「収穫祭」は、神戸市の「地域力アップ事業」の助成を受けて実施していたところ、継続事業として実施することが助成条件となっていたため、毎月第3水曜日に定期的で開催することになった。

出店者は、兵庫県下の農業者と加工業者のみで、販売のみの店舗は出店できない決まりとなっている。平成19年11月の時点では11店舗だったが、平成27年には20店舗が出店している。来場者数は、1日あたり約2～3万人と見込まれる。

「水曜市」開始当初は、神戸市の助成を受けていたが、現在は助成なしで実施している。宣伝はチラシの配布のみで、主に来訪者の口コミで広がっている。

出店者には、ブースの使い方、搬入経路、搬入搬出の時間制限等のルールを課している。出店者から売上の一部は徴収せず、ブース料や必要備品のレンタル料のみ出店者が負担している。また、定期的にミーティングを開催し、来訪者からの問い合わせ内容や苦情を共有している。



兵庫県下の農業者・加工業者が出店

「水曜市」当日には、商店街の中央付近に「水曜市」で購入したものを一括配送できるブースを設置し、高齢者等が買い物しやすい環境を作っている。また、県外への配送にも役立てている。

また、平成26年に県立農業高校の生徒が「水曜市」に出店したことをきっかけに、県内の農林水産高校生が集まり、各校の取組を披露するイベントとして、「兵庫食農甲

子園」を開催している。兵庫県教育委員会・兵庫県・神戸市の後援を受けて、毎年1回継続して開催している。高校への進学を控えた中学生の進路選択に関する貴重な機会となっている。

(3) 効果

「水曜市」の最大の効果は、消費者が出店者から直接、野菜に関する知識を学ぶことができるという食育効果である。対面販売によって生産者と消費者の会話が生み出され、消費者は野菜の調理方法や栄養価等について聞くことができ、野菜や地域の農業に対する理解を深めることができる。



地域の農作物・食品が並ぶ

生産者にとっても、消費者の声を直接聞くことで、消費者のニーズを把握することができる。

また、特に一人暮らしのお年寄り等にとっては、野菜を購入するということにとどまらず、生産者との会話を楽しむコミュニケーションの機会となっている。

「水曜市」開催前は、水曜日を定休日とする店舗が多かったが、「水曜市」を開催する第3水曜日については開店する店舗が増えてきている。商店街の各店舗に、「水曜市」開催による売り上げの変化についてアンケートをとったところ、飲食店に関しては売上が上がった店舗が多かった。「水曜市」を定期的実施することで、商店街のPRにつながり、来訪者が増え、商店街の活性化につながることも期待される。

さらに、県内で収穫された野菜を販売することで、輸送距離が短くて済み、輸送エネルギーや自動車排出ガスの削減にもつながっている。

(4) 今後の課題と展望

「水曜市」をライフスタイルの一つとして取り入れる等、地域の人々の生活に「水曜市」は着実に根付いてきている。今後は、出店者の入れ替えの可能性はあるが、方法としてはすでに完成しているため、全体の流れは変更せずに継続する予定である。また、商店街の各店舗の売上増に結び付く方法を考えていきたい。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

農業は多摩・島しょ地域でも行われているが、都会の住民は、メディアからの情報やネットでの取り寄せに慣れているため、「水曜市」のように直接足を運んでもらうような取組を行う場合には、コンセプトを明確にすることが重要になる。また、環境保全やコミュニケーションの醸成等、様々な分野につながっていることをアピールすることも、地産地消をテーマとした食育の取組を拡大するためには有効だと考えられる。

3-5.「食育人材バンク」(豊田市)

(1) 対象とする分野

「食育人材バンク」(以下、「人材バンク」)は、食に関する知識や技術を持つ個人や団体等を「食の技人(わぎびと)」として登録し、学校や地域からの依頼に応じて食育講座や食育活動の支援等を行ってもらい、健康福祉・コミュニケーションに焦点を当てた取組である。「人材バンク」への登録者がそれぞれの技能を活かして市民への食育の普及啓発に取り組むことで、食育活動の活性化を図ることを目的としている。

(2) 事例の概要

「人材バンク」は、豊田市健康部健康政策課ウオーキング・健康づくり担当が主管となり実施している。栄養と料理、食品の安全・安心、生産・加工・流通、地域食文化、子どもの食育という5つの活動分野で食育活動を行う個人・団体等を登録し、依頼者へ紹介を行っている。

もともと市内で個人的に食育活動に取り組んでいる個人・団体がいたが、より食育を広め活用していくために、第一次豊田市食育推進計画の際に市がとりまとめたことをきっかけに、平成20年に「人材バンク」の取組を開始した。初年度は、すでに食育に取り組んでいる個人・団体等がある程度把握できていたため、比較的容易に登録者を増やすことができたが、次年度以降は、登録者数を増やすことが難しかった。

栄養と料理などの5つの活動分野で食育活動を行う個人・団体等から無料で登録を受け付け、登録申込書の内容を確認後、豊田市食育推進会議で申請内容を確認し、審査・承認を得ると、「人材バンク」に登録となる。「人材バンク」に登録している個人・団体は、市のホームページ等で紹介される。また、活動の依頼者は、食育活動の目的や希望日時、場所、参加人数、依頼内容などを記載した依頼書を市に提出する。依頼書の提出を受けて、市は該当する分野の個人・団体に実施可否を照会しマッチングを行う。該当の登録者が決まると、詳細について依頼者と登録者で直接やり取りを行うことになる。「人材バンク」を活用した食育活動後には、登録団体が報告書を市に提出し、依頼者には利用後アンケートを実施している。

豊田市としては、年度初めに「人材バンク」の活動実績と今後の取組内容を確認し、取組内容に何らかの記載がある場合は、「人材バンク」として継続して活動するものとみなしている。平成27年11月現在、人材バンクに登録しているのは30件(延べ94件)で、毎年2～3件の追加登録がある。

講師料のやりとりは登録者と依頼者の間で行われ、市としては、登録事務や制度の周知等以外の負担はほとんどない。参加者からは各講座とも良い反応が得られている。

活動実績は年度によって異なるが、平成27年度は3件、平成25年度・26年度は各1件で、最近は栄養と料理、子どもへの食育分野で、栄養士への依頼が多くなっている。

(3) 効果

地域の人材が地域の中で食育活動を行ってくれることで、個々の依頼に応じたきめこまやかな対応が可能となり、食育の効果が市民に浸透しやすい。地域の顔見知り同士が、講師と受講者になるため相談等もし易い。また、食育活動だけではなく、地域間の交流の広がりにもつながっている。

(4) 今後の課題と展望

平成 27 年度に実施した第三次食育推進計画策定のための調査によると、「人材バンク」の認知度が低く、「人材バンク」を紹介する場が少ないことが問題だと考えられる。今後は、SNS 等での情報発信や、市民に全戸配布している「広報とよた」に掲載することで、市民の目に触れる機会を増やしたいと考えている。

活動依頼が一部の登録者に偏っているため、広がりがないことも課題である。特に食の安全・安心の分野はニーズがあると考えられるが、講演等を開催できる人材が少ないので発掘する必要がある。

栄養に関する分野では、市が講師料を負担し行っている「出前講座」が活用されることも多いため、「人材バンク」の活動実績が少ない。「出前講座」は自主グループのみが対象となっているが、「人材バンク」と「出前講座」の線引きが難しい。しかし、「出前講座」の対象とならない部分を「人材バンク」で補うことができるため、今後も継続して実施する予定である。

「人材バンク」への依頼者でリピーターがいないが、初回に「人材バンク」を使って登録者とつながった場合、次回以降同じ人に依頼する際には、「人材バンク」を介さず直接やり取りしている可能性も考えられる。

なお、第三次食育推進計画では、「食の循環と交流」をテーマに、食の生産から廃棄までの過程全体に対して食育を展開していきたいと考えている。その際に、「人材バンク」で多様な人材を集めることで、全体をカバーしていくことができると考えている。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

農家が多い地域であれば農家に協力してもらうことも考えられる。例えば、小・中学校で田植えや収穫体験を行い学校に協力している人がすでにいる場合は、「人材バンク」のような形で登録することで、活動の場や対象を広げていくことが可能である。また、栄養士会等を通して在宅の栄養士を紹介してもらい、事業に活用することもできると考えられる。

3-6. 「ほっこり食事プロジェクト」(公益社団法人日本栄養士会) <再掲>

(1) 対象とする分野

「ほっこり食事プロジェクト(現・ほっこり・ふれあい食事プロジェクト)」は、仮設住宅の高齢者と園児の共食を実施している。共食をきっかけに、地域のコミュニティづくりにもつながっている、健康福祉・教育・コミュニケーションに焦点を当てた取組である。

(2) 事例の概要

概要は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(70ページ)を参照。

(3) 効果

園児にとっては、高齢者との共食の場となり、高齢者とのコミュニケーションを楽しむことができる。また、食事とあわせて高齢者向けに再度お遊戯会を行うことで、園児の自信にもつながった。

さらに、地域で顔見知りとなった子どもが高齢者に声をかけることで、高齢者と園児の保護者にも接点ができ、食を越えて地域でのコミュニティの構築の促進につながっている。

なお、効果は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(71ページ)をあわせて参照。

(4) 今後の課題と展望

今後の課題と展望は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(71ページ)を参照。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

多摩・島しょ地域での展開に向けては、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(71ページ)を参照。

3-7.「うちのお店も健康づくり応援団の店」(大阪府、大阪ヘルシー外食推進協議会) ＜再掲＞

(1) 対象とする分野

「うちのお店も健康づくり応援団の店」は、大阪府内の飲食店を巻き込みながら、外食の栄養成分表示やヘルシーメニュー化を推進し、健康面に配慮した大阪食文化を新たに創出することを目的とした取組である。産業振興・健康福祉に焦点を当てている。

(2) 事例の概要

全体の概要は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(66ページ)を参照。

府民の食環境を整備するために、飲食店(外食)だけではなく、流通産業(中食)とも連携している。具体的には、コンビニ(ローソン)と連携してヘルシーバランス弁当を開発した。大阪府に貢献したいというローソンからの声掛けで実現し、府の健康科学センター(当時)がローソンと複数のメニューを開発・販売した。

その他にも、お好み焼き店の千房では大阪産(もん)の野菜(かぼちゃ、枝豆、茄子等)を入れたお好み焼きを提供する取組を行った。

(3) 効果

大阪ヘルシー外食推進協議会では「うちのお店も健康づくり応援団の店」の登録店がヘルシーメニューを応募し、府民が人気投票を行う「おすすめ!わが店のヘルシーメニュー人気コンテスト」を平成8年から継続実施している。投票の結果、府民の野菜摂取に対する関心の高まりがうかがえる。

なお、効果は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(67ページ)をあわせて参照。

(4) 今後の課題と展望

ホームページや他店舗の取組を見て、業界内では「うちのお店も健康づくり応援団の店」の取組に対する認知度が高まっている。積極的に巻き込みを行うことで、産業業界の盛り上げも期待される。

なお、今後の課題と展望は、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(67ページ)をあわせて参照。

(5) 多摩・島しょ地域での展開に向けて

多摩・島しょ地域での展開に向けては、第2章3. 食育事業の実践事例と効果(67ページ)を参照。

4. 持続可能な社会・地域づくりに向けた食育事業の方向性

各分野の食育の意義と実践事例を踏まえ、食育事業の方向性を整理した。

(1) 各分野に共通する方向性

持続可能な社会・地域づくりの観点から食育を考える際に、「生産」「加工」「流通」「消費」「廃棄」という食のライフサイクルを考えることが視点の一つとなる。これまで主に対象とされてきた「消費」という一側面だけではなく、「生産」から「廃棄」までの体系的な理解を促すことができ、住民に対してより効果的な食育事業を展開することができる。そのために、各ライフサイクルを所管する部署間の連携が必要である。

また、「地産地消」や「食品ロスの削減」、「共食の励行」等のテーマにおいては、各分野が相互に関連し合う。例えば、実践事例の中で紹介した「地産地消」に係る取組は、農業・産業振興を主な目的としていた。一方で、輸送段階でのエネルギーや自動車排出ガスの削減など、環境面での効果についても挙げられていた。さらに、都市部における農地の保全・活用は、生態系保全や雨水浸透といった効果も期待され、原風景の保全という広い観点からも取り組まれている。また、「地産地消」は、その土地で収穫された旬のものを消費できるため栄養価が高く、健康面でのメリットも大きい。

このように、食育のテーマにおいては様々な分野が関連するため、各分野の所管部署が連携し、幅広い施策分野との関連性を持たせながら食育事業を展開することができる。またこのことは、一つの食育事業に複数の施策分野を盛り込むことが可能であり、食育を軸に総合的に施策を推進していくことができるとも言える。

(2) 各分野の方向性

<環境>

「環境」に係る食育事業は、地産地消によるエネルギーの削減や地域の生態系の保全という視点で展開される事例が挙げられた。「環境」分野のみで完結させるのではなく、「産業振興」や「教育」等、他の分野と連携し事業展開することも有効である。実践事例として取り上げた「フードバンク」の取組は、「環境」分野の「食品ロスの削減」とあわせて、「健康福祉」分野の「困窮世帯に対する食支援」という面からも展開されていた。

<産業振興>

「産業振興」に係る食育事業は、地域の特性を活かして、地域の農林水産漁業やサービス業を巻き込みながら展開されている事例が挙げられ、地域の食産業の盛り上げや、生産者と消費者との交流促進といった効果が期待できた。また、青年期や成人期等のライフステージへの食育として、地域の飲食店のヘルシーメニュー化や地場野菜を販売するマルシェ等の取組を実施することで、産業振興と青年期・成人期に対する食育、双方の相乗効果が見込まれ有効である。

<文化振興>

「文化振興」に係る食育事業は、地産地消や地域の食材という観点から「環境」や「産業振興」等の分野と関連がある。他の分野への効果も見越したテーマを設定することで、事業効果がさらに高まると考えられる。また、和食や世界各国の食文化を取り入れた事業は、食という楽しく身近なものを通して、自国や他国の文化の理解を図ることができ、有効であると考えられる。

<健康福祉>

「健康福祉」に係る食育事業は、栄養面や食習慣等、健康づくりの観点から多くの事業が展開されている。引き続き、各ライフステージの健康づくりに向けて事業を展開するとともに、今後は、福祉の観点にも着目することが必要である。困窮世帯の食支援を行う「フードバンク」等の事業は、制度や関心の面で課題が多く残されているが、取り組む意義は大きい。

<教育>

「教育」に係る食育事業は、これまで数多く実施されてきたが、事業の効果を科学的に測定し検証した「スーパー食育スクール事業」等の取組を参考にすることで、事業の有効性の向上が期待される。また、食に対する基礎的な知識や情報を幅広く身に付けるために、他の分野と連携しながら事業展開していくことが重要である。

<コミュニケーション>

「コミュニケーション」に係る食育事業は、上記5分野のいずれの分野にも関わる。例えば、共食の推進という点では「健康福祉」分野と、生産者と消費者との交流促進という点では「産業振興」分野の取組に係る。コミュニケーションの対象は、家族という小さな単位から地域、そしてグローバルまで幅広く捉えることができる。食を通じて人と人、人と社会をつなぐことで、多様なコミュニケーションを促進するという視点が重要である。