

宇都宮大学国際学部国際社会学科
2006年度 卒業論文

「日本の食育推進の発展と展望
世界への食育“shokuiku”の確立を目指して」

指導教官名 中村 祐司

学籍番号 030111U

論文執筆者名 大橋 友梨

要約

近年、我が国日本の食をめぐる問題が危機的ともいうべき状況に至っている。

本論文では、この危機的状況を打破するべく現在国をあげて取り組んでいる食育について取り上げ、今日本においてなぜ食育が必要とされているか、その背景にはどのような問題が潜んでいるのか、そして今後の食育はどうあるべきか、2005年6月に成立、同年7月15日に施行された「食育基本法」、翌年2006年3月に策定された「食育推進基本計画」をきっかけとし活発化している日本国内の食育、特に栃木県内の食育に焦点を絞り、そこから導き出される食育の課題と可能性を考察している。

さらに、日本ならではの「日本型食生活」などの食育を基軸として、日本と同様に食問題が増加し続けている海外へ、日本の食育を見本とした日本型食育“shokuiku”の理解の増進と普及を実現していくにはどうすべきか、アメリカ・イギリス・ドイツ・フランスなどの欧米の食育事情との比較から、理想の食育推進社会構築を最終目標として論じている。

休息な経済発展に伴って豊かに、そして便利になりゆく現代社会では、食においても簡便化、多様化が大きく進展している。この進展と共に、社会経済情勢がめまぐるしく変化していく現代では、人々の食に対する意識が日々希薄となり、さらには情報化社会の進展により、食に関する情報も氾濫し、人々が正しい知識や認識も困難になることで、健全な食生活が失われつつあるといわれている。

脂質の過剰摂取や朝食の欠食などからの栄養バランスの崩壊、生活習慣病やメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)患者の増加、または人々の多様化されたライフスタイルや価値観、ニーズの確立によって家庭内においても各個人の生活形態が移り変わるることからの個食や孤食、コミュニケーション不足の定着などの深刻な問題は、全て食に対する人々の意識の希薄さから生み出されていると言っても過言ではない。

よって、今こそ食生活を改善し、健全で豊かな社会を形成する事が必須であると考えるため、上記で示した問題の解決を目指し取り組まれる日本の食育の必要性と展望を本論文にて提言し、さらに世界への“shokuiku”の確立、そして、それを通しての日本と世界双方における食育によって再認識される日本の魅力溢れた、理想の健全なる食生活構築を最終目標として論じる。

目次

はじめに なぜ今食育“shokuiku”なのか

第1章 現代日本社会における食をめぐる問題と現状分析

第1節 現代日本社会の社会経済構造の変化

- (1) 人口・世帯構造の変化
- (2) 食料消費構造の変化
- (3) 日本の食料自給率と食料廃棄

第2節 ライフスタイルの多様化

- (1) 不規則な食習慣
- (2) 6つの「こしょく」

第3節 現代日本人の意識改革

第2章 食育推進の必要性の背景と現状

第1節 食育の概要

- (1) 食育とは
- (2) 食育基本法及び食育推進基本計画成立までの経緯
- (3) 食育推進基本計画の概要とねらい
- (4) 食事バランスガイド
- (5) 食育関連予算概算の特徴

第2節 食育の必要性

- (1) なぜ今食育なのか
- (2) 教育の視点から
- (3) 環境・農業の視点から
- (4) 家庭の視点から
- (5) 国際的な視点から

第3章 栃木県における食育

第1節 栃木県の食育体制

- (1) 栃木県食育推進計画の概要
- (2) 栃木県食育推進計画の主な指標

第2節 栃木県内の食育活動の現状と取組

- (1) 栃木県内の食育推進ネットワーク
- (2) 栃木県内の食育推進団体・学校・企業の活動事例

第4章 海外への食育(shokuiku)の展開

第1節 欧米・アジア各国の食育事情

- (1) アメリカの食育事情と問題
- (2) イギリスの食育事情と問題
- (3) ドイツの食育事情と問題

第2節 海外における食育(shokuiku)推進の必要性

- (1) 海外における日本食の認識
- (2) 日本食ブームがもたらした世界的危機
- (3) 日本型食育(shokuiku)推進の必要性と問題点
- (4) 二本の戦略が目指す海外における「日本ブランド」の確立
- (5) 海外への食育(shokuiku)推進計画

おわりに 理想の食育と今後の食育の展望と可能性

あとがき

参考文献・資料

はじめに

私達人間が生きていく上で必要不可欠である食。近年、この食に関する様々な問題がマスメディアなどで取り上げられ、世間の注目を集めている。しかし、人々の大半は注目されている食問題に関しての内容は把握しているものの、食そのものについての知識についてはほぼ持っていないといっても過言ではないほど重要視しておらず、何よりも食に対する関心の希薄さが浮き彫りとなってきている。よって、このような国民の現状から、命の源となり大切に考えられるべき食が、現在この日本において危機的状況を迎えているのである。

ものや情報が溢れかえり、日々めまぐるしく変動していく現代社会。休息な経済発展に伴って生活基準も向上し、食の外部化や簡便化なども進展している。このような豊かで恵まれた環境の中で多忙な生活を送る現代日本社会では、食を改めて見直している余裕などないと思ってしまうかもしれない。食べられればいい、おいしければいい、食事は日常生活の中のひとつの行動に過ぎない、と思ってしまうのかもしれない。

確かに、食生活のあり方というものは、各個人で判断し選択されるべきものであるために、個人の考えとして良しとされるのであれば、第三者によって指摘される必要はない。しかし、各個人の判断にこれまで任されてきた日本の食生活は、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足、朝食の欠食、または過度の痩身志向などによる栄養バランスの崩れ、多様化するライフスタイルによって変化した生活リズムからの不規則な食習慣などの問題を引き起こしており、生活習慣病やメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の増加につながっている傾向にある。

この日本の食をめぐる危機的状況に対処し、解決を目指した取り組みが食育である。2005年7月15日、国民が生涯にわたって健康で豊かな人間性を育み、食に関する知識と食を選択する力を習得して、健全な食生活を実践することで出来るようにする食育を国民運動として推進するため「食育基本法」が施行された。この法律制定を皮切りに、2006年4月には「食育推進基本計画」が公表され、全国的な食育推進活動が活発化してきた。マスメディアなどで取り上げられる機会も増え、食育という言葉を知る機会も多くなってきた。しかし、まだ食育という概念自体が広義であり、人々によって様々な捉え方がある事、人々の関心が希薄である事などの要因から、食育が国民に深く浸透し普及していないというのが現状である。

このような現状を知り、現代日本社会の食生活がこのままでは、これからの未来を担う子ども達、またこれから親となる若い世代、また急速な増加を続ける高齢者世代が誤った認識を持ったままとなり、日本の食生活崩壊の危機を感じたため、今こそ食に対する意識を改善し、健全な食生活を取り戻すべきではないか、そのためにはこの食育が大きな有効的影響をもたらすのではないかと、食育を広く深く浸透させるにはどのようにすればよいの

か、と考えたのが筆者が食に対し問題意識を持つきっかけとなった。

さらに、この日本の食育の考えが国内だけにとどまらず海外へと発信され、実践される事で、日本、そして日本食に対する世界の間違った認識の改善や日本の本来の魅力の伝達により、世界全体の食、そして日本に対する意識改革が可能となり、各国の深刻な食問題の改善や健全な食生活によって生み出される一層の豊かな暮らしの構築へとつながっていくのではないかと考える。そして、世界へ日本発の食育“shokuiku”の展開、そして海外における“shokuiku”が普及する事により、日本に与えられる影響とはどのようなものとなるのかを考察し、最終的に筆者の考察する理想の食育、今後の食育の展開と可能性を論じていく。

本論第1章「現代日本社会における食をめぐる問題と現状分析」では、現代日本社会の社会経済構造の変化、ライフスタイルの多様化、国民の食に対する意識からみられる日本における食をめぐる問題について論じ、現在どのような状況に日本国民はあるのか分析している。

第2章「食育推進の必要性の背景と現状」では、食育の概要において、食育の歴史、そして食育がどのような取り組みであるのかを捉え、食育基本法や食育推進基本計画について考察し、どうして今日本が国をあげて食育を必要としているのか、また各分野においてどのような問題点が存在し、その問題点に対する改善策としてどのような食育が必要とされ食育推進を図ろうとしているのかを論じていく。

第3章「栃木県における食育」では、食育推進基本計画を受け、栃木県内で食育を取り組んでいる企業や団体、学校、またその食育活動などを取り上げ、各個人だけではなく、地域全体として行なう食育の重要性や方法なども探っていく。そして、今後栃木県ではどのような食育が求められており、実際にはどのように活動していくのか、していくべきなのか論じていく。

第4章「海外における食育“shokuiku”の展開」では、現在欧米各国で行なわれている食育とその問題点を明らかにし、そして海外と日本間において発生している認識の相違と問題点を踏まえた上で、それらの改善策として推進するべきであると考えられる日本型食育“shokuiku”の海外での必要性和、それに伴い考えられる課題、そして最終的に世界に誇るべき日本の食育を海外に“shokuiku”として普及させるにはどのようにすべきなのか、海外への日本型食育推進計画として提言していく。

そしておわりに「理想の食育と今後の食育の展望と可能性」では、筆者が考える理想の食育のあり方を提言し、今後の食育はどのように進展していくべきなのか、そしてそこにはどのような可能性があるのか論じる。

第1章 現代日本社会における食をめぐる問題と現状分析

豊かな国日本、今私達日本国民は何を不足に感じているのだろうか。恵まれた現代社会の中でも情報に埋もれながら多忙な生活を送る人々が見過ごししているもの、それは「食」である。私達が生きていく上で必要不可欠な食であるが、そのあまりにも近い存在であり、また何不自由のない飽食な現代社会であるために、食の重要性、食を大切に作る心が欠如し、食に対しての関心が希薄となっている。

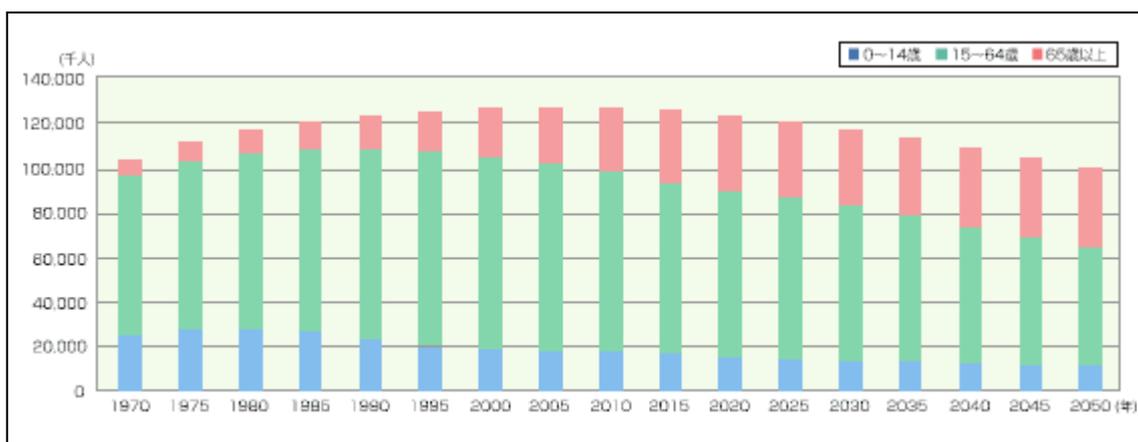
本章では、この我が国日本の食をめぐる現状がここまで危機的な状況に至った要因とされる問題を明らかにし、それらの問題の背景にある現代日本社会の現状を分析していく。

第1節 現代日本社会の社会経済構造の変化

(1)人口・世帯構造の変化

今、日本は急速な少子・高齢化率の上昇が進展し続けている。このことから、現在日本における人口の年齢構成は大きく変化しており、現役世代とされる15~64歳は1992年をピークに減少し続け、今後更に減少していくことが予想されているが、一方の老年人口とされる65歳以上の高齢者世代は、2050年には、総人口の40%を占めることが見込まれている。(図表1-1)

(図表1-1)日本の年齢別総人口の推計



資料：奈良県企画部総合政策課「やまと21世紀ビジョン」

http://www.pref.nara.jp/vision/vision/p1_p7/p1.html

(原資料：総務省統計局「国勢調査」、及び人口問題研究所「日本の将来人口推計」2002.)

また、人口構造の変化の影響を受けて日本では同時に世帯構造も変化しており、特に世帯人員が一人のみである世帯を指す「単独世帯」の増加が顕著にみられる。

2003年10月に総務省の国勢調査において推計された日本の世帯数の将来推計によると、1980年には711万世帯であったが、2000年には1291万世帯となり、2020年には1666万世帯まで増加していると予想されている。その中でも特に、65歳以上の高齢者の世帯での単独世帯は、1980年の88万世帯が、2000年には303万世帯と急増、2020年には635万世帯になると予想されている。さらに女性の就労意欲の向上などを背景に女性の雇用者も増え、女性の単独世帯も増加傾向にある¹。

この人口・世帯構造の変化によって、人々の生活形態も変化し、そこからみられる問題も浮き彫りとなってきた。

(2)食料消費構造の変化

また、日本の食料消費の割合も大きな変化がみられており、日本人の主食であった米の消費量が1960年度には48.3%だったのに対し、2004年度には23.4%と減少し、反対に畜産や油脂類の消費量は4.6%から14.2%へと増加している傾向にある。この変化の中でも、1970年代中ごろには、平均的に見て摂取する栄養素の熱量バランスがほぼ適切で、主食である米を中心に、国内で生産、捕獲される水産物、畜産物、野菜等多用な副食品から構成される、健康的で豊かな食生活「日本型食生活」が形成されたのである²。1980年には農政審議会にて、欧米諸国と比較して優れた栄養バランスを持つ日本型食生活が高く評価され、栄養的な観点はもちろんとして、食料自給率の面からもこの日本型食生活を定着させようという動きがあった。

しかし、その後さらに食生活の変化は続き、量的には飽和状態にある一方で、米の消費量の減少と畜産・油脂等の消費増加が続いたことで栄養バランスの崩れへとつながっているのが現状である。

この栄養バランスの崩れは、食の簡便化志向、外部化の進展からも助長されていると思われる。近年、家の中で行われていた調理や食事を家の外に依存する傾向がみられており、世帯構造、食料消費構造の変化に対応した外食産業市場の拡大、「中食産業」の提供や市場の開拓が進んでいる。「中食」とは、外食と家庭での料理の中間にあるものとして、加工された調理食品や惣菜、弁当などを指す³。

日本の外食産業は、経済成長や女性の社会進出などの社会の環境の変化の中で1970年頃、新しい食の形態として若者やファミリー層に受け、チェーン形式を中心として発展していった。一方の中食産業は、日本の核家族化、個食化、家庭での料理の簡便化志向などから

¹ 総務省「国勢調査」2003.10.

² 農林水産省『我が国の食生活の現状と食育の推進について』
<http://www.maff.go.jp/syokuiku/kikakubukai.pdf>

³ 食育・食生活の情報指針センター「外食・中食産業」
http://www.e-shokuiku.com/circulation/12_6.html

年々市場が拡大しており、2003年には外食産業の4分の1にまで規模を拡大させている⁴。

手軽に購入し、食する事の出来る外食や中食食品は確かにこの現代人の社会環境において魅力的であるが、やはり栄養バランスのとれた日本型食生活を実現させていくためには、外食、中食産業の利用だけでは難しく、消費者側の改善も必要であるが、食料供給者としての食品産業の取り組みも求められている。

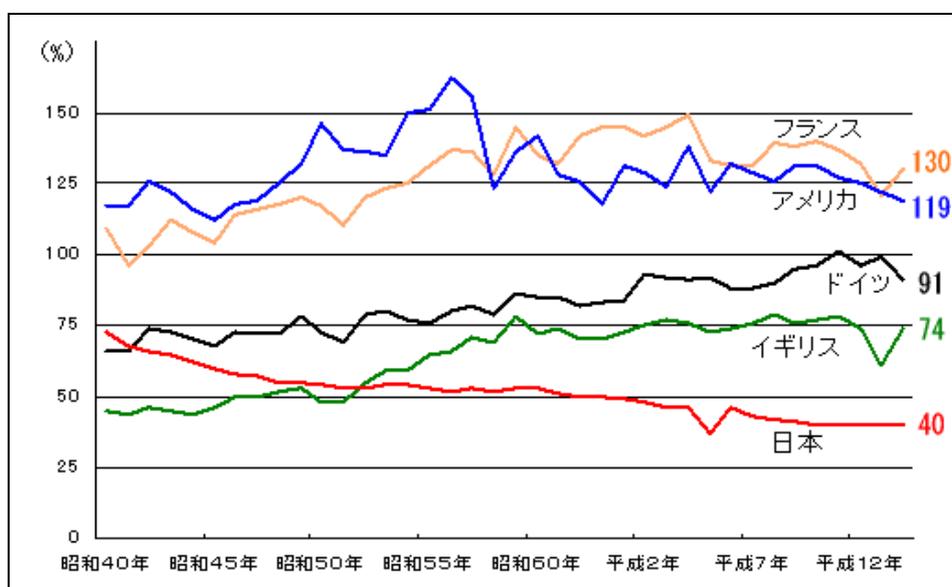
そしてこの外食、中食産業の拡大が実はもうひとつの食問題に大きく影響している。それは日本の食料自給率低下である。

(3)日本の食料自給率と食料廃棄

国民の食料の消費において、国内生産でどの程度まかなわれているかを示す食料自給率が日本では現在深刻な状況にある。

日本の食料自給率の動向をみると、長期的に低下傾向にあり、1965年の73%から1975年には54%へと短期間に大きく低下、その後しばらくは横ばい状態にあったが、1985以降再び大きく低下し、1998年には40%となり、その後7年連続で40%という数字を示している。この40%という数字は世界各国の食料自給率と比較すると、フランスが130%、アメリカ119%、ドイツ91%、イギリス74%と続いているのに対して、日本は極めて数値が低い事がわかり、主要先進国の中では最低基準となっている。(図表1-2)

(図表1-2)主要先進国における食料自給率の推移



資料：農林水産省中国四国農政局「主要先進国における食料自給率の推移」2002.

http://www.chushi.maff.go.jp/jikyuu/toha/toha_3_2.htm

⁴ 農林水産省近畿農政局「外食・中食産業の動向」

<http://www.kinki.maff.go.jp/introduction/seisankeiei/syokuhinka/sangyo/trend/gaisyoku.htm>

これほどにまで日本の食料自給率が低下した原因としては、まず上記で述べたように食料消費構造、食の外部化の進展などの食生活の大きな変化をはじめ、新しい食品の流行や消費者の志向が急速に変化するなどの消費者のニーズが多様になったことで生産者が十分に対応しきれずに、輸入品に頼らざる負えなくなっているということが考えられる。2004年度には日本の食料の約60%が輸入品となっており、日本は世界最大の食糧輸入国となっている⁵。

食料の大半を海外からの輸入に依存する状態が続く事で日本の食料自給率は低下し続ける。しかし、世界では既に現在約8億人もの人々が飢餓や栄養不足に直面していること、今後の世界的な人口増加や途上国の経済発展が予測されていること、天候不順、気象災害がもたらす農作物の被害、BSEや禁止農薬の残留による輸入停止などから、食料の需要は大幅に増加するとみられており、各国での食糧自給率の向上が必須となってきている。特に食料自給率が最低基準である日本は、自給率の向上はもちろん、輸入と備蓄を組み合わせることによる安定的な食糧供給が急務だとし、2005年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、2003年の食料自給率40%から2015年までに45%までに引き上げることを目標としている。

このように、食料の需要が高まり自給率の必要性が明らかとなっている現状が把握出来たが、この現状とは矛盾している問題が今の日本にはある。それは食料大量廃棄の問題である。

先程も述べたように日本は世界でも最大規模の食料輸入国、そして飽食国であるが、一方で、食べ残しや賞味期限切れなどに伴う廃棄が食品産業や家庭において大量発生しており、2005年度の日本全体の世帯食における「食品ロス率⁶」は4.1%であり、その食品廃棄物のうち一般家庭から発生するものは全体の約55%となっている⁷。これは1日1人当たりの食品ロス量が47.3g、年間では17,264.5gとなり、金額にして考えると日本全体では年間11兆円もの食料を廃棄していることになるという。金額の計算だけでいうと、世界で年間約900万人が餓死している現状を日本が廃棄している食料で全ての人を救えるとも言われている。特に注目すべきなのは、食品ロスの要因である。49.8%と最も多かったのが、野菜の皮の厚むきや食肉の可食部脂肪の除去などの過剰除去、次いで賞味期限切れなどによる直接廃棄、そして食べ残しと続いている。この要因はすべて飽食日本だからこそ要因となってしまうものであり、食料不足に苦しみ日々生死の狭間で戦っている国の人々からすると考えられない現状が日本には当たり前にある。

世界最大の食料輸入国として他国の食料に頼りながらも、その多くを廃棄している日本、この現状の早急な改善が求められる。

⁵ 農林水産省中国四国農政局「よくわかる食料自給率」
http://www.chushi.maff.go.jp/jikyu/toha/toha_3_1.htm

⁶ 純食品供給量(可食食料)に対する食料ロスの重量ベースでの割合。

⁷ 農林水産省大臣官房統計部「平成17年度食品ロス統計調査(世帯調査)結果の概要」
<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/loss2005-setai/loss-2005setai.pdf>

第1節にて述べてきたこの日本の人口・世帯・食料消費構造の変化、外食・中食産業の拡大、食料自給率低下、これらすべての要因のひとつと考えられるのが、現代日本社会人のライフスタイルの多様化であると考えられる。第2節ではこの要因を探求し改善策を見つけていく。

第2節 ライフスタイルの多様化

(1)不規則な食習慣

ものや情報が溢れる現代社会では個人個人のニーズに合わせた商品やライフスタイルが生み出されており、人々はその中から自由に選択し生活をしている。しかし、この「自由に」という点が問題を引き起こしているのではないかと考える。

その問題としてまず最初に挙げられるのが、朝食の欠食である。1日のスタートとして、脳も身体も活発化させるためにしっかりと取り入れるべき朝食。しかし、現在日本の朝食の欠食率の年次推移が増加傾向にあり、男女共に20代が最も欠食率が高く、次いで男性は30歳代、女性は15~19歳が高くなってきている事が示されている⁸。また、成人だけではなく、子供についても朝食の欠食率は増加傾向にあることから、その他の1回の食事の摂取量が多くなり、過食から肥満や生活習慣病につながる可能性のある朝食の欠食は大きな問題として捉える必要がある。

さらに、この朝食の欠食というのは、栄養バランスへの影響だけではなく、学力への影響もあることが様々な研究によって報告されており、国立教育政策研究所の「2003年小・中学校教育課程実施状況調査」によると、毎日朝食をとる子供ほど、ペーパーテストの得点が高い傾向にあることが示されている⁹。これは、脳を働かせる唯一のエネルギーとなるブドウ糖が就寝時に消費され続け、前日に取り入れたエネルギーはほとんど残っていないため、本来ならば食事の摂取によってブドウ糖を取り込む働きをするインスリンを分泌させて補給する必要があるのだが、生活リズムの乱れによって、朝食を欠食し、そのまま学校や職場などへ出かけてしまう人々が増えているため、脳が働かず学習効率が落ち、学力の格差が生まれてきていると考えられる。

このような問題を生み出した要因として考えられるのは、夜型の生活習慣の定着と米の消費量の減少である。夜遅くまでの塾通いや深夜番組などを遅くまで見ていることで夜更かしをし、さらにはその間に夜食を食べてしまうために、明朝は遅くまで寝て、朝食の時間を取ることが出来ず、食欲もわからないまま朝食を食べられないという悪循環が繰り返されている家庭が増えてきている。また、アミノ酸、亜鉛量が優れており脳の活性化に有効であるごはんの消費量が、第1節でも述べたように減少しており、米の有効性が活用されていないために、脳が働かず眠気や疲れを感じる現代人を生み出しているのではないだろ

⁸ 厚生労働省「国民健康・栄養調査」2003.

⁹ 国立教育政策研究所「2003年小・中学校教育課程実施状況調査」

うか。

脳はものを考えるだけではなく、心臓や多くの臓器をコントロールしていることから最も多くのエネルギーを消費しており、その消費量は身体全体の18%を占めている¹⁰。よって、朝食の摂取でエネルギーを取り入れる事の重要性は大きく、この現状を改善させなければならぬ。それにはまず、親が朝食の大切さを意識して、子供のうちから、体温を高め、脳や身体を活性化させて1日の生活リズムを作り出す、ご飯を中心とした朝食をしっかりと習慣づけさせることが必要なのだ。

続いて問題とされるのは、野菜の摂取不足である。日々健康な生活を送るためには、バランスよく様々なものをまんべんなく食する事が必要となってくるが、近年日本人の食生活のバランスが偏り、その中でも特に野菜が不足しがちである。ビタミン、ミネラル、食物繊維などを豊富に含む野菜は、健康的な生活に欠かせないものとして世間では既に認識されていると思うが、実際どのくらいの野菜を摂取しているのかというと、成人1人1日平均277.5gと示されており、これは厚生労働省が健康づくりへの意識の向上や取組を促すことを目的として推進している「21世紀における国民健康づくり運動(健康日本21)」で目標とされている1日摂取量350gを大きく下回る結果となっている。摂取量は若年ほど少なく、年齢と共に増加してはいるが、最も摂取量の多い60歳代でさえ339.3gと350gに達していない。(図表1-3)

さらにこれをアメリカの野菜摂取量と比較してみると、アメリカは年々消費量が増加しているのに対し、日本では年々低下しているのが明らかとなっている(図表1-4)。第4章にて詳細に述べるが、アメリカでは1997年頃から野菜や果物が人々の健康にとって栄養素の給源としてだけでなく大変な重要な食品であり、特にがん予防に有効であるという研究を世界がん研究基金と米がん研究財団が約4500の論文をまとめた報告書によって発表したことから、野菜や果物を摂取することを薦める「5 A DAY 運動」を積極的に展開してきたためこのような成果が出ていると考えられる。

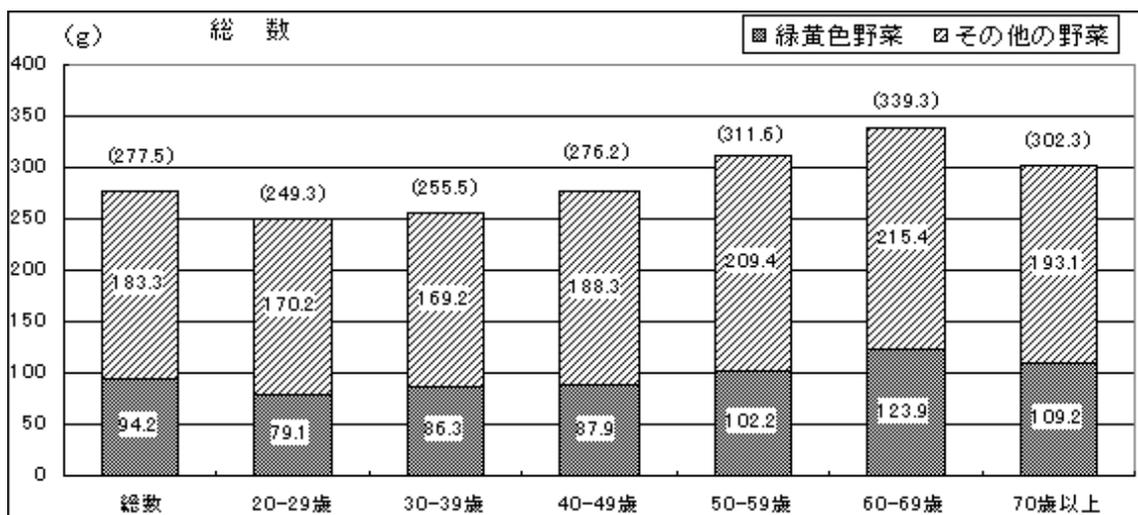
2001年の厚生労働省の人口動態統計によると、日本人の死亡要因の1位はがんであり、国民死亡総数97万313人のうち30万586人ががんで亡くなっている¹¹。よって、これだけの国民の死亡要因となっている現状を改善するために日本においても発がん予防に対しての心がけが重要となってきている。野菜不足と発がん予防、これらどちらに対しても今日本に必要なのは野菜の摂取量増加である。特に、がん予防の中で注目されているビタミンAは、レバー、うなぎ、チーズなどの動物性食品の中に含まれているが、これは大量に摂取するとビタミンA過剰症といって、吐き気や頭痛など意識障害や肝障害を引き起こす場合がある。しかし、緑黄色野菜に多く含まれているベータカロチンにもビタミンAは多く含まれており、こちらは多く摂取しても過剰症状は発症しない。このように、野菜は身

¹⁰ 朝ごはん実行委員会『朝ごはん実行委員会ニュースレターNO.7』2002.3.29号。
<http://www.asagohan.org/07/07.pdf>

¹¹ 服部幸應著『食育のすすめ』p.169～173。

体にとって有効な食品であることがこれまでの事例や研究においても再認識することが出来る。1日350g、栄養機能、体調や老化などの生体調節機能に加えて、味・香り・色も楽しみながら食する事の出来る野菜をバランスよく積極的に摂取することが望まれる。

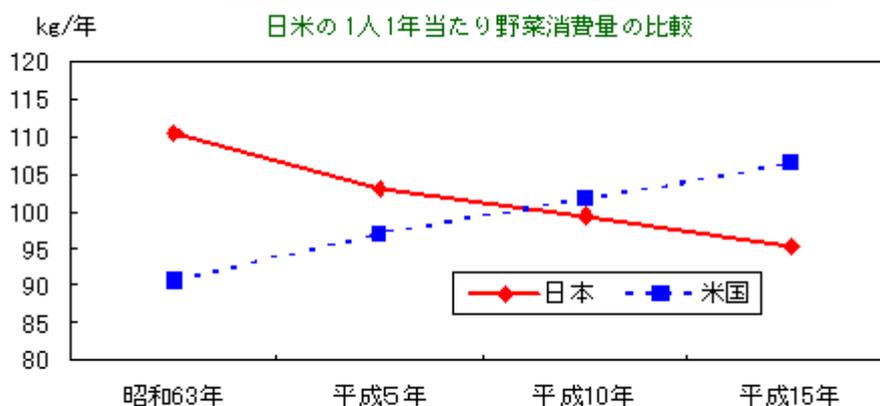
(図表1-3)野菜摂取量(総数)



資料：厚生労働省「平成15年度国民健康・栄養調査結果の概要」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2005/04/h0421-1b.html>

(図表1-4)日米の1日1人当たりの野菜消費量の比較



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheet」(供給純食料ベースの比較)
 (注)米国の値は供給粗食料に当該年の日本の歩留まりを乗じて算出

資料：野菜等健康食生活協議会「健全な食生活における野菜・果物の重要性」

http://www.v350f200.com/kenzen/jittai_a.html

続いて問題として挙げられるのは、「過度の痩身志向」である。現在 10、20 歳代の女性を中心に痩身志向を持つ人々が急増しており、実際に 20 歳代女性の約 4 人に 1 人は痩せているという状況にある¹²。昨今、社会的風潮から「痩せている = 美」という感覚が定着し、もてはやされる傾向にあるため、痩身志向に拍車をかけ、ダイエットを誰もが一度は経験しているといっても過言ではない状況を生み出している。健康的な身体づくりのために行うダイエットであれば問題ないのだが、適度を越えた過度の志向の高まりは身体に大きな悪影響を与えることは間違いない。

この問題において筆者には特別な思いがあり、この卒業論文における原点ともいえる部分となっている。それは、他の誰でもなく筆者本人が嘗て身をもって、この過度の痩身志向から、食に対するコンプレックスを持ち始め、疎かにし続けた事で、外見は理想に近づいたとしても、身体はどれだけ恐ろしい事態に陥っていくのか、という事を知っているからである。そして何よりも当時の誤った志向や食習慣が現在においてもなお筆者に影響を及ぼし続けている。この問題の一番の恐ろしさは、あまりに強い願望により痩身する事しか頭になく、その恐ろしさに気づかず感覚が麻痺していく事であると考える。

筆者の場合、当の本人は初め軽い気持ちで間食や食事量を控える程度の食事制限を開始し、少しの体重や体型の変化に満足していたのだが、徐々に体重の数字の減少を追及するようになり、食事といえば、生野菜と水のみ。また、この唯一の食事においても一口食せばもう入らない状態。油や肉、砂糖に関しては見聞きしただけで拒否反応が生じていた。しかも、食事制限するだけではなく、当時筆者は運動部に所属していたため、食事を摂っていないにも拘らず、激しい運動を続けていたため、体重は急激に落ち続け、痩せていくことの楽しさや喜びを感じるようになった。周囲の家族や友達はあまりに痩せ細っていく身体を心配してくれたが、“まだ足りない、もっと痩せなくてはいけない”と自律神経失調の症状に近いようなノイローゼ状態になっている筆者には届かず、結果的には、身体に影響を及ぼし、病院へと通院しなくてはならない状態となってしまった。しかし、無理に栄養やホルモンを投与するため、体調や体型は崩れていく。そのような変化を自分自身で見る度に筆者は自己嫌悪に陥り、再び痩身志向が高まる。しかしまた始めればどのようになってしまうかという事も知っている、しかし痩せたい、この悪循環に筆者は苛まれる事になったのだ。

このように筆者が経験した過度の痩身志向による影響のように、ダイエットによる栄養バランスの崩れから影響を及ぼす症状として、肌荒れ、生理不順、めまい、情緒不安定、そして最も深刻な症状として摂食障害が挙げられる。摂食障害は主に、あまりに強い痩身志向から異常な食行動に陥り命の危険が及ぶほど痩せてしまう拒食症や通常量をはるかに超えて食べ続ける過食症などがある¹³。この症状は身体的影響だけではなく、精神的影響を

¹²内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP 「食育推進基本計画」2006.3.

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/kihonkeikaku.pdf>

¹³ フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』摂食障害。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%91%82%E9%A3%9F%E9%9A%9C%E5%AE%B3>

及ぼす恐れがあり、場合によっては心理カウンセリングも必要となってくることになり、通常に戻るまで大変苦しい思いをする恐ろしい病気がこの摂食障害なのである。

さらにこの摂食障害患者が併発しやすい症状として問題となっているのが、「骨粗しょう症」である。骨粗しょう症とは、カルシウム不足などによって骨の量が減り、骨が弱くなり、骨折や腰痛を招く病気で、原因としては加齢や運動不足、喫煙なども挙げられるが、現在急増しているのが無理なダイエットによる骨粗しょう症患者である¹⁴。1999年には39万7千人であった骨粗しょう症患者数も2002年には44万7千人となり、わずか3年間で12.6%増となっている¹⁵。骨の形成は10代後半にほぼ完成し、20~30代をピークに減少する事を考えると、将来の骨粗しょう症の予防も含めて、子供の頃からの積極的なカルシウム摂取が重要となってくる。特に骨粗しょう症患者数の大半が女性である現状からも、カルシウム摂取をはじめ、無理なダイエットの早期改善が必須となってくるのである。

このように過度の痩身志向によって命の危険にまで及ぶ事態に陥る前に、特に若年層の女性は自分自身の体型や健康状態を適切に判断し、自分に適正な食事量や栄養バランスを把握した上で、正しいダイエットを実行していく事が望まれる。

そして、不規則な食習慣が招く生活習慣病として現在世間で注目されているのが、最後の問題点として挙げられる「メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)」である。メタボリックシンドロームとは、腹囲が男性は80cm以上、女性は90cm以上で、脂質異常、高血圧、高血糖の3つの診断基準のうち2つが該当し、心筋梗塞や脳梗塞、糖尿病などを発症させる可能性が高まっている状態の事を指す。心臓や脳の血管が詰まってしまう心筋梗塞や脳梗塞は、血管が狭くなったり、もろくなったりする動脈硬化によって起こるとされ、その動脈硬化の要因となるのが、糖尿病、高血圧、高脂血症、肥満の4つである。

厚生労働省による2002年の「糖尿病実態調査」によると、糖尿病の疑いがある人の合計は1998年には1370万人であったが、2002年には1620万人と着実に増加している事が示されており、肥満に関しては、男性においてはいずれの年代においても肥満者の割合が増加しており、30~60歳代男性の約3割に肥満がみられ、女性では60歳代で約3割が肥満である。男性では、30~60歳代まで肥満者の割合はほぼ横ばい状態であるが、女性の場合年齢と共に肥満者の割合が高くなっており、双方とも年々状況が悪化していることがわかる(図表1-5)。そして、これらの症状が悪化することで引き起こされるメタボリックシンドロームの状況も明らかにされている。メタボリックシンドロームの疑いがある人の割合は男女共に40歳以上が特に高く、40~74歳でみると、男性の2人に1人、女性の5人に1人がメタボリックシンドロームの疑いがある診断基準に該当していることが読み取られた¹⁶。

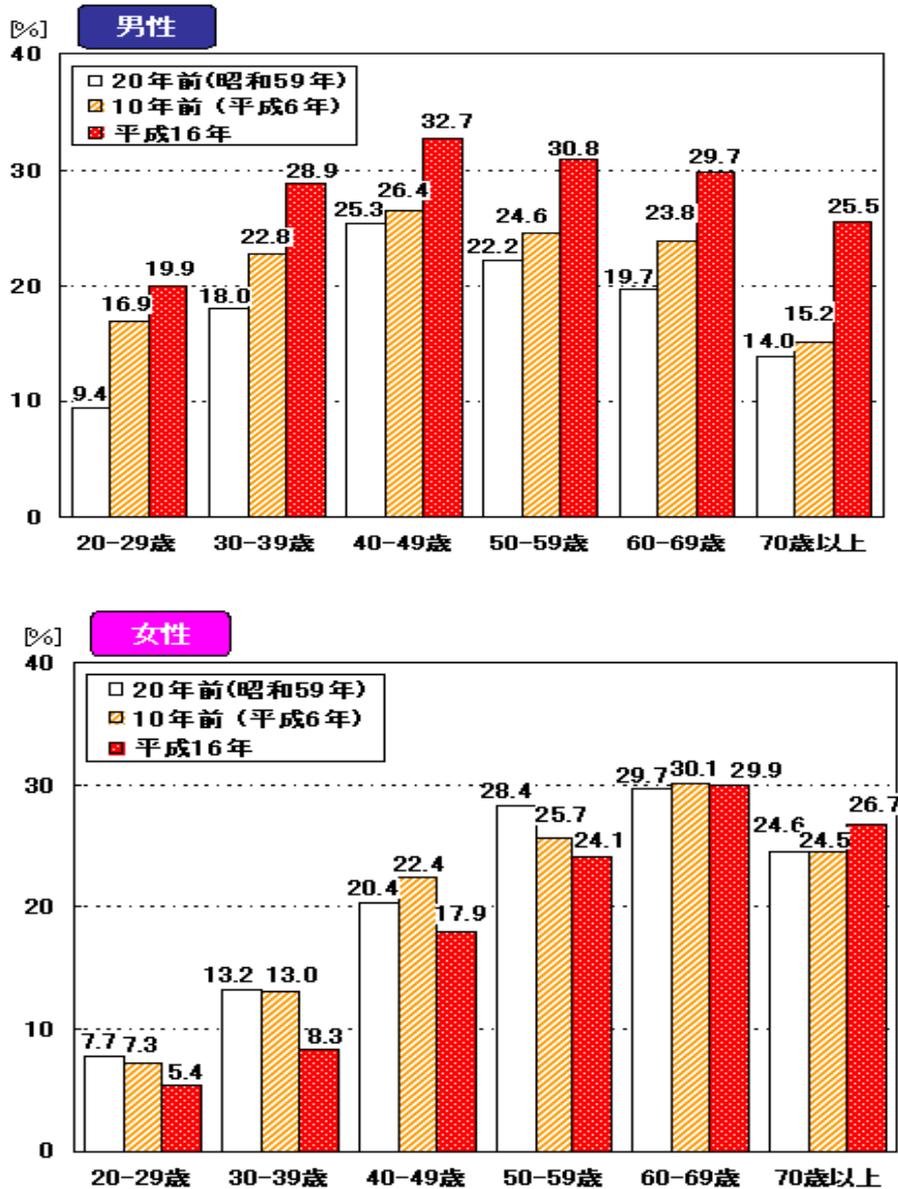
¹⁴ 武田薬品工業HP「骨粗鬆症のはなし」。

<http://www.takeda.co.jp/pharm/jap/seikatu/osteoporosis/about/index.html>

¹⁵ 厚生労働省「患者調査」、総務省「人口統計」2002。

¹⁶ 厚生労働省「国民栄養調査」1983・1993、「国民健康・栄養調査」2003。

(図表1-5)肥満者(BMI¹⁷ 2.5)の割合(20歳以上)



資料：厚生労働省「平成16年度国民健康・栄養調査の概要」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/05/h0508-1a.html>

さらに近年もうひとつ問題として注目されているのが、「小児メタボリックシンドローム」である。高脂肪・高カロリーで栄養バランスの崩れた食生活と、外で遊ばず家の中にこも

¹⁷ BMI=BodyMassIndex。体重÷身長÷身長で算出される体重(体格)の指標。

って遊ぶなどによる運動不足を原因として肥満児童が増えている。文部科学省によると、最近 20 年の間に肥満傾向児は 2,3 倍に増え、現在では 10 人に 1 人が肥満児童という状況にあるといわれている¹⁸。小児肥満も成人肥満と同じように、心臓病や糖尿病などの生活習慣病にかかる恐れは十分にあるため、自分の判断だけでは正しい食習慣が身に付けることの出来ない幼少期だからこそ、親や学校による正しい食習慣の指導によって、小児メタボリックシンドロームの改善、そして予防が重要なのである。

これほどにまで幅広い年代で高い割合へと増加しているメタボリックシンドロームの原因とされるのは、身体についた余分な内臓脂肪だが、これは暴飲暴食や不規則な生活、運動不足などによるものであるため、生活習慣や運動をする事で、改善も予防も可能なのである。自分自身の将来のために、早めの対策、ひとつひとつの心がけが健康な身体づくりへとつながっていくと考えられる。

(2) 6つの「こしょく」¹⁹

日本の家庭の食卓において、日常的に見られた家族全員で会話を楽しみながら食事をする光景。しかし近年、核家族化、女性の社会進出による共働きの増加、少子化による家族人員の減少、子供の塾、親の残業、通勤時間の増加、単身赴任の増加、など家族間に時間差が出来た事で、家族が揃って食事をする機会が減り、コミュニケーションは愚か様々な弊害をもたらしている。

その中でも子供の「孤食」、つまり家族が不在の食卓で 1 人寂しく食事をする事は最も問題視されている。この子供だけで食事をする孤食によって、子供は好きなものだけを食べるようになり偏食を助長するだけでなく、栄養バランスの崩れや生活習慣病の原因を生み出す恐れがある。次に、孤独な食生活によって子供の精神面にも影響を及ぼし、社会性・協調性の欠如や引きこもりやすい・キレやすい子供を作り出す原因になるともいわれている。しかし、実際 1 人で食事をしている子供は 1 人での食事に苦痛は感じておらず、むしろ 1 人の方が気楽であると感じ、孤食を望む傾向が出てきているのが現状である。

孤食に加えて「個食」という言葉もあり、これは家族で同じ食卓を囲んでいるにも関わらず、それぞれ違うものをバラバラに食す事を指している。この個食によって考えられる影響は、孤食と同様好き勝手に好きなものを好きなだけ食べることから、偏食の助長をはじめ、他人の意見を聞き入れず、協調性に欠けるわがままな子供へと成長していく可能性が高まる恐れがあるといわれている。特にこの偏食を続けていると、将来病気にかかりやすくなったり、治りにくくなったりするだけでなく、アルツハイマー病の発症にも大きく影響を及ぼすこともあるという。

その他にも、自分の好きな決まったものしか食べない「固食」や、いつも食欲がなく食事量の少ない「小食」、パンや麺など粉を使った主食を好んで食べる「粉食」、調理済み加

¹⁸ 文部科学省「学校保健統計調査」2004.

¹⁹ 服部幸應著『食育のすすめ』2006. マガジンハウス P.3-P.8.

工食品や添加物の多く入った味の濃い食べ物を好んで食べる「濃食」など様々な「こしょく」が問題となっている。

これら6つの「こしょく」の問題の背景にあるのは冒頭でも述べたように家庭環境の変化であると考えられる。幼少期に舌で覚えた食の感覚や知識は生涯にわたって影響を及ぼすといわれていることから、一家団樂の食卓が失われつつある今、家庭での食生活に配慮する時なのではないだろうか。

第3節 現代人の意識改革

第2節でも述べてきたように、改善すべき問題が山積みの現代日本人のライフスタイルと食習慣。それでは、実際に現代日本人はこの現状についてどのように考え、どのくらいの関心を持っているのだろうか。

2005年9月に内閣府によって20歳以上の男女3000名を対象に行なわれた「食育に関する特別世論調査」によると、食育に関心があるか、という質問に対し、食育に関心があると回答したのは全体の69.8%となり、関心がないと回答したのは9.7%と圧倒的に関心の高さが伺える(図表1-6)。しかし、年代別にみても、20代、40代の男性が相対的に食育への関心が低く、実際に何らかの食育を実行しているかという調査結果では、50歳未満の男性、20代の女性の割合が低く、全体としてみれば、食育への関心は高くても、年代別、そして食育の実施状況を見ると、やはりまだ食育に対する関心の大きなばらつきがあるように思われる。食が大切なのは理解している、自分の健康管理をしないといけないのも理解している、しかし何をどのようにすればよいのか、これまで通りの食生活でもどうにかなるだろう、本当に何かしら身体に影響が出てから考えればよいのではないかと考える。このような安易な考えがまだまだ根強く残っているのではないかと考える。そこで、このような考えではもう手遅れである事に一刻も早く気付き目を向けてほしいという願い、そして必要性の訴えを込めて制定された法律、それが食育基本法である。この現代日本人の意識を改革させるため作られた食育基本法、そして食育というものの必要性を次章にて述べていく。

第2章 食育推進の必要性の背景と現状

これまでも国・地方自治体・民間団体等によって、第1章で述べたような現代の食をめぐる問題解決のため、様々な食育への取り組みがなされてきた。しかし、積極的に食育が取り組まれてきてはいるものの、それはまだ食育に対し関心を持つ一部の人の活動であり、それでは一定の成果を挙げるとは考えられるが、国全体としての解決に至ることは困難である。

そこで、国民が生涯にわたり健康で豊かな人間性を育み、食に関する知識と食を選択する力を習得して、健全な食生活を実践する事が出来る「食育」を国民運動として推進していかなければいけないと考えられ、食育の基本理念と方向性を明らかにし、食育に関する施策の総合的かつ計画的に推進して、これまで以上に食育の実効性を確保していく事を国全体で目指して、2005年7月15日、内閣府によって「食育基本法」(以下「基本法」とする)が施行され、翌2006年3月には「食育推進基本計画」(以下「基本計画」とする)が策定された。

本章では、まず、食育とは何か、また基本計画の概要とねらいから国が目指す食育とは何かを厚生労働省及び農林水産省が作成・推奨する食事バランスガイドと内閣府による食育関連予算概算により述べる。そしてこれらをもとに教育、農業などあらゆる各方面からなぜ食育が求められているのかを検証し述べていく。

第1節 食育の概要

(1)食育とは

「食育」とは、「食育基本法案」前文においては「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、また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事」と位置付けられており²⁰（「食育基本法」については後述）、『食料・農業・農村白書』²¹及び『厚生労働白書』²²においては、これに加えて「食の安全の確保のみならず、心身の健康を確保し、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基礎となるもの」としてほぼ同じ記述で示され

²⁰ 内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP「食育基本法案」前文。

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/kihon.html>

²¹ 農林水産省官房企画評価課が2000年より食料・農業・農村基本法(平成)11年法律第106号)第14条の規定に基づき毎年発行している食料・農業・農村の動向に関する年次報告・次年度において講じようとする食料・農業・農村施策。

(社団法人政府資料等普及調査会「白書について」<http://www.giooss.or.jp/clip/hakusyo4.htm#16>)

²² 厚生労働省政策統括官政策評価官室が1956年より毎年発行している厚生労働行政年次報告書。(前掲「学校保健統計調査」)

ている。

この「食育」という言葉の歴史は古く、日本では明治時代以降、体育や知育と並ぶものとして用いられてきており、語源としては、1898年に陸軍薬剤監であった石塚左玄が、『通俗食物養生法』という本の中で、「今日、学童を持つ人は、体育も智育も才育もすべて食育にあると認識すべき。」と記し、また1903年には報知新聞編集長であった村井弦斎が、連載していた人気小説の『食道楽』の中で、「小児には徳育よりも、智育よりも、体育よりも、食育が先。体育、徳育の根源も食育にある。」と述べられている。どちらの著者も食育の重要性について強く主張しているが、この食育という言葉が世間一般に普及するまでには至らなかったという²³。

しかし、古くから存在した「食育」という言葉であるが、明治時代から現在にかけても食育という言葉の定義は定められておらず広義であるため、人や食、農、教育等の各分野の立場によって捉え方が異なっている現状があるという²⁴。この広義で曖昧な事が「食育」の浸透に関係してくるのではないかと考えられる。

(2)食育基本法・食育推進基本計画成立までの経緯²⁵

このように明治時代から既に存在していた食育であったが、当時国全体の教育、活動として普及することはなく長い月日が流れた。それから約100年、国がようやく日本の食に対して深刻な危機的状況に焦点をあて、改めて国民運動として食育を推進するべきだという考えが高まってきたことから、2004年6月に衆議院に食育基本法案が提出された。その後2005年4月に衆議院本会議にて可決され、同年6月10日に参議院本会議にて可決、成立した。そして、6月17日に公布、7月15日に施行となって「食育基本法」は制定されたのである。

またこの食育基本法施行と同時に内閣府に食育推進会議が設置された。この食育推進会議は、内閣総理大臣を会長とし、閣僚13名、有識者委員12名で構成され、2005年10月に第1回食育推進会議が開催され、食育推進基本計画検討会(以下「検討会」とする)が2005年10月から2006年2月までの間に月1回開催される事が決定した。その後検討会にて、食育推進会議の委員及び地域の人との意見交換会、全国の方からの意見の検討を重ねた結果、2006年3月に開催された第2回食育推進会議にて「食育推進基本計画」が策定された。

(3)食育推進基本計画の概要とねらい²⁶

²³ 農林環境課 森田倫子著 国立国会図書館 調査と情報 457号
『食育の背景と経緯 「食育基本法案」に関連して』2004.10.29. p.1.
<http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/issue/0457.pdf>

²⁴ 前掲 厚生労働省「国民栄養調査」1983・1993、「国民健康・栄養調査」2003.

²⁵ 社団法人農産漁村文化協会「地域の実情に応じた『食育推進計画』の策定を」『食育活動 vol.2』20巻第7号,p.9.

²⁶ 前掲 内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP 「食育推進基本計画」2006.3. p.11-p.14.

まず、この基本計画の計画期間は2006年から2011年までの5年間とされており、食育の推進に関する施策についての基本的な方針は、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 食育推進運動の展開 子供の食育における保護者 教育関係者などの役割 食に関する体験活動と食育推進活動の実践伝統的な食文化・環境と調和した生産などへの配慮及び農産漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献 食品の安全性の確保などにおける食育の役割、の7つとなる。

さらに食育が推進される2011年までの目標に関する事項で国は、食育に関心を持っている国民の割合を70%から90%に、朝食を欠食する国民の割合を子供は4%から0%に、大人は30%から15%に、学校給食における地場産物を使用する割合を21%から30%に、「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合を60%に、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)を認知している国民の割合を80%に、食育推進に関わるボランティアの数を現時点よりも20%増に、教育ファームの取り組みがなされている市町村の割合を42%から60%に、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を60%に、推進計画を作成・実施している自治体の割合を都道府県においては100%に、市町村においては50%にする事を、目標として掲げている。

また、より食育を浸透させていくために、毎年6月を「みんなで毎日朝ごはん」のキャッチフレーズと共に「食育月間」として、各種広報やイベント等が重点的に実施されていくこととしており、さらには毎月19日を「食育の日」として各市町村にて食育普及を図る活動を実施していくこととしている。

(4)食事バランスガイド

さらに、食育を推進する一環として、2005年6月に農林水産省と厚生労働省が連携して発表したものが『食事バランスガイド』である。これは、2000年3月に当時の文部省・厚生省農林水産省が「食生活指針」²⁷を策定したのだが、国民に認知、実践されるまでには至らなかったため、この食生活指針を具体的な行動に結びつけるものとして「何を」「どれだけ」食べたらいいのか、イラストを使って分かりやすく示したものとなり、国民への普及を目指している²⁸。

この食事バランスガイドは、日本人に親しみのあるコマをイメージして描かれており、食事の栄養バランスが崩れると倒れてしまうという事、回転(適度な運動)をする事によって初めて安定するという事を表している。また、水やお茶が食事の中で欠かせない軸の役割を果たしている事や菓子・嗜好飲料は適度に楽しく取り入れる必要がある事をコマのひも

²⁷ 国民の健康の増進、生活の質(QOL)の向上及び食料の安定供給を図るため、文部省・厚生省・農林水産省が2002年3月23日に、わかりやすい10項目からなる指針として文章表現し策定したもの。

(食育・食生活の情報センター「食生活指針について」http://www.e-shokuiku.com/guide/4_2_1.html)

²⁸ 農林水産省図書館図書資料月報 web 版バックナンバー「食育の推進と食事バランスガイドについて」<http://www.library.maff.go.jp/library/monthly/200508/feature17-3.html>

っている(図表 2 - 2)。この内訳を見ると、内閣府は食育推進とリスクコミュニケーション²⁹で 3 億 5700 万円の予算を要求。厚生労働省は「国民健康づくり運動³⁰」「8 0 2 0 運動³¹」「健やか親子 2 1³²」などの推進とリスクコミュニケーションで 7 億 9800 万円の要求。文部科学省は「栄養教諭³³の専門性の高度化」「地域に根ざした学校給食推進事業」「家庭教育手帳³⁴の作成・配布」「子どもの生活リズム向上プロジェクト」や、各種シンポジウム、研究活動などの事業を掲げ 12 億 5800 万円の要求。そして、5 府省の中でも最も多額の予算要求をしているのは農林水産省であり、その予算要求額は 88 億 7200 万円となっている。施策事項として挙げられているのはシンポジウムやイベントなどによる「食育推進」や「農林漁業に関する体験活動の推進」「地産地消の推進」「食品廃棄物の発生の抑制や再利用等の推進」などの幅広い事業を掲げている。

(図表 2 - 2)各府省別食育関連予算

(単位：百万円)

府省名	2006 年度 予算額 (A)	2007 年度 概算要求額 (B)	比較増減額 (B) - (A) (C)	増減率 (C) / (A) %
内閣府食育推進室	176	206	30	17.0
内閣府食品安全委員会	135	151	16	11.9
文部科学省	1,258	2,189	931	74.0
厚生労働省	697	798	101	14.5
農林水産省	6,600	8,872	2,272	34.4
合計	8,866	12,216	3,350	37.8

資料：内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP「平成 19 年度食育関連予算概算要求事項」から作成。

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/yosan/h19-yosan.pdf>

²⁹ 食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるとともに、食育の推進を図るため、国、地方自治体、関連団体が連携しつつ、消費者、食品関連事業者、専門家等の関係者相互間において双方向に情報及び意見の交換を行う事。(内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP「平成 19 年度食育関連予算概算要求事項」)

³⁰ 2000 年に厚生労働省により始められた第三次国民健康づくり運動。通称「健康日本 2 1」。
(フリー百科事典「2 1 世紀における国民健康づくり運動」『ウィキペディア(Wikipedia)』
<http://ja.wikipedia.org/wiki/21%E4%B8%96%E7%B4%80%E3%81%AB%E3%81%8A%E3%81%91%E3%82%8B%E5%9B%BD%E6%B0%91%E5%81%A5%E5%BA%B7%E3%81%A5%E3%81%8F%E3%82%8A%E9%81%8B%E5%8B%95>)

³¹ 1989 年に「80 歳になっても 20 本以上自分の歯を保とう」という厚生省(現厚生労働省)と日本歯科医師会が提唱し呼びかけた運動。
(8 0 2 0 推進財団 <http://www.8020zaidan.or.jp/index2.html>)

³² 2 1 世紀の母子保健の主要な取組を提示し、みんなで推進する国民運動計画。
(厚生労働科学研究費補助金研究班「健やか親子 2 1 とは」『健やか親子 2 1 公式ホームページ』
<http://rhino.yamanashi-med.ac.jp/sukoyaka/>)

³³ 後述。

³⁴ 後述。

これほどにまで莫大な予算を各府省が要求し、そして国も応じ予算を出しているという現状がこの予算概算要求事項にて把握出来るのだが、国民にとってまだ不透明な部分が多いように感じられる。どうしてこれほどまで多くの予算をかける必要があるのだろうか、具体的にはどのような活動が行なわれているのだろうか、国をあげて推進を図る食育の必要性を第2節にて探っていく。

第2節 食育の必要性

(1)なぜ今食育なのか

第1節の概要にて、日本が現在食育に対して力を入れて取り組み始めているという事が理解出来る。しかし、なぜこれまで各個人の価値観や考え方による自由な判断と選択に委ねられてきた食を、国が法を制定し、予算を組んでまで改善する必要があるのだろうか。そして、その手段として食育が推進されているのはなぜなのだろうか。

それは、それだけ現代日本人の食生活が乱れ危機的状況にあるにも関わらず、食の改善に対する意識が希薄である現状が年々深刻化しているからである。本来であれば、従来通り各個人の価値観や考え方による食生活の見直しによって、改善されていくべきものであると筆者も考えるが、それでは現在の危機的状況を打破する事は不可能といっても過言ではない。むしろ手遅れに近い状態にあるのではないかと思われる。

よって、あまりにも乱れてしまった現代人の食習慣を改善するためには、ただ健康的な食品を口にすれば良いのではなく、様々な問題点を国民一人一人が考え、自覚を持ち、改善する必要性を理解した上で解決していかなければならない。そこで、この改善策として最善であるとされたのがこの食育であったのだ。ここで注意点として挙げられているのが、あくまで食育は国民の自発的意思に基づいて健全な食生活が実践される事が基本であって、国民の多様なライフスタイルや価値観等が尊重され、食育が強制を伴うものではないという事が重要であるという点である³⁵。その点を踏まえた上で国は様々な分野各方面よりどのような食育の必要性を持ち、食育推進活動を行っているのだろうか。

(2)教育の視点から

食育において最も急務とされ、推進活動においても焦点を当てられているのが、これからの時代を担っていく世代である子供に対しての食育である。この子供に対しての食育を推進させる場としてまず挙げられるのが教育の現場、つまり学校や保育所等、幼少期子供が一日の大半を過ごし、多くの事を学ぶ場である。学校等においては、総合的な食育の取

³⁵ 前掲 農林環境課 森田倫子著 国立国会図書館 調査と情報 457号
『食育の背景と経緯 「食育基本法案」に関連して 』2004.10.29. p.3.

組も行われており、これについては大別すれば2系統あるという。一つは、主に教育関係者や栄養士によって呼ばれる「食教育」、また文部行政上呼ばれる「食に関する指導」、そしてもう一つは、主に農業関係者によって呼ばれる「食農教育」の2系統とされている³⁶。よって、教育の視点からの食育の必要性をこの総合的な食育として行われている2系統の分野より読み取る。

以下は 農林環境科森田倫子著 国立国会図書館 調査と情報 457号『食育の背景と経緯 「食育基本法案」に関連して 』(2004.10.29 p.4-p.8)をまとめたものである。

まず、「食教育」・「食に関する指導」からの食育から取り上げていく。学校においては、従来から給食の時間を中心に栄養教育が行われ、家庭科や保健体育科で食生活の知識・技術及び健康に関する教育が行われてきた。現在「食教育」は「健康という視点に立った日常の食習慣の望ましい姿への変貌を目的とした教育」³⁷という概念として捉えられている。一方、保健体育審議会も、健康づくりの観点からの「食に関する指導」が求められるとし、給食や教科における指導に学校栄養職員を参画させることを提言している³⁸。文部科学省は1998年6月に食に関する指導の充実についての通知で、学校栄養職員とのチーム・ティーチング³⁹など工夫を加えた指導に努めるよう求めた。

また、1998年と1999年の学校指導要領の改正によって、総合的な学習の時間が新設された。この総合的な学習の時間や課外活動などの時間を活用して、栄養、調理、食品衛生、食文化、食生活の学習や、食品の供給源である農業の楽手などを組み合わせた、総合的な取組を行う学校や学級が見られるようになった。

さらに、文部科学省は、2004年度に「学校を中心とした食育推進事業」を開始し、同年5月に改正学校教育法が可決、成立した事を受けて、小中学校において2005年4月より「栄養教諭制度」設置を決定した。栄養教諭とは、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行い、地場産物を活用して給食と食に関する指導を実施するなどの職務をする教諭である。現在26道府県、13国立大学法人に配置されている⁴⁰。この栄養教諭配置によって、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携や調整等を担うとされ、学校における食育を推進していく上で不可欠な教員、指導体制の要の存在と

³⁶ 前掲 内閣府共生社会政策統括官食育推進 HP「食育基本法案」前文 p.4.

³⁷ 『新版学校教育辞典』「食教育」の項 教育出版 2003.

³⁸ 1997年9月に保健体育審議会が「生涯にわたる心身の健康の保持増進のための今後の健康に関する教育及びスポーツの振興の在り方について」で、食に関する指導を、学校の教育活動全体を通して行う健康教育の一環として位置づけ提言したものの。

³⁹ 複数の教師がそれぞれの専門性を生かし、協力して指導計画や学校指導案の作成、教材教具の開発、評価などを行いながら、分担・協力して指導する方法。略してTT。
(鳥根県教育委員会 『チーム・ティーチング実践事例(小学校編)』「チーム・ティーチングとは」
<http://fish.miracle.ne.jp/adaken/tt/tt01.pdf>)

⁴⁰ 文部科学省 「平成18年度栄養教諭配置状況」2006.11.1。
http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyoubu/04111101/009.htm

して、全都道府県への早期配置が必要だといわれている⁴¹。

続いて「食農教育」に関してであるが、現在「食農教育」という言葉は、農業関係者の間で「児童・生徒に対する食の農を通じた教育」、「児童・生徒及び消費者一般を対象とした、農業と農産物に関する教育・啓発活動」と捉えられている。

社団法人農山漁村文化協会が、学校において総合的な学習の時間が創設されることを受けて、1997年頃から、食と農を教材とする「食農教育」を提案してきた。また、文部省(当時)と農林水産省は、1998年12月に農業体験学習等を推進するため「文部省・農林水産省連携の基本的方針」に合意し、2003年度から「子どもたちの農業・農村体験学習推進事業」を開始した。また、1999年7月に制定された「食料・農業・農村基本法」を受けて、2000年3月に決定された「食料・農業・農村基本計画」では子供達の食に関する知識の習得と各教科や給食等において食農教育の充実を図る事の必要性を述べている。

そして、農林水産省は2003年度を食育元年と位置づけており、同年度より食生活改善及び食の安全・安心に関する普及・啓発を目指し、「食育促進全国活動推進事業⁴²」及び「食育実践地域活動支援事業⁴³」を行っている。

食農教育の具体的な活動として挙げられるのは、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深める事等を目的として、農林漁業者等が一連の農作業等の体験の機会を提供する「教育ファーム」という取組⁴⁴である。2006年2月28日現在で全国の市町村における教育ファームの取組状況は、全体の約6割の市区町村で教育ファームの取組を自ら実施または支援している(図表2-3)。一方、現在自ら教育ファームを実施していない1,458市区町村の意向は、「自ら実施する予定はない」が55.1%と最も多く、「新たに取組を始めたい」と回答したのが11.1%という結果となっている⁴⁵。最近では、地域の人と協力し農作物を育て、収穫した作物を給食に用いて食すとといった食農教育を行う学校も増えてきているが、その広がりはまだこれからだと考えられる。

また、教育ファームの一部とも考えられる取組として挙げられるのが、緑豊かな農山漁村地域において、その自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動である「グリーンツーリズム」⁴⁶である。グリーンツーリズムにおいては、2006年3月に財団法人都市農山漁村交流活性化機構が20歳から70歳の男女を対象としてインターネット調査をし、1276票の標本から読み取ったデータによれば、グリーンツーリズムについて聞いたことも

⁴¹ 前掲 服部幸應著『食育のすすめ』p.16-p.17.

⁴² 民間団体を対象に、「食を考える国民会議」や「食を考える月間」を中心とした国民全体に対する食育活動の推進、フードチェーン各段階の取組や地域の伝統的な食文化等を含めた総合的な情報提供活動等を全国的に展開する事業。(中心市街地活性化推進室 HP 「農林水産省の支援」
[http://chushinshigaichi-go.jp/support/H16_3/nousui\(H16\).htm](http://chushinshigaichi-go.jp/support/H16_3/nousui(H16).htm))

⁴³ 都道府県、市町村等を対象に、食育推進ボランティアの活動強化、地域特産物の活用や学校給食を通じた地域レベルにおける食育の実践活動を推進する事業。(前掲注36.)

⁴⁴ 内閣府共生社会統括官食育推進 HP 『食育推進基本計画参考資料集』2006.6. p.36.
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/date/siryo1-1.pdf>

⁴⁵ 農林水産省大臣官房統計部 農林水産統計「農林漁業体験学習の取組(教育ファーム)実態調査結果」2006.2.28. <http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/nourin-taiken2006/nourin-taiken2006.pdf>

⁴⁶ 前掲 服部幸應著『食育のすすめ』p.49.

ないと回答した人は全体の約 7 割であった。しかし、農山漁村への訪問意向の有無についての質問に対しては約 5 割の人が訪問してみたいと回答している⁴⁷。このデータからも積極的な普及活動の必要性が認識出来る。

学校における食育の推進のためには、子供が食について計画的に学ぶように出来る計画が策定される事が必要となってくるため、総合的な学習の時間等の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を行うために必要な時間をより積極的に、また十分に確保し推進していく必要がある。そのためには、食に関する学習教材の作成・配布、地域生産者団体等との更なる連携による子供の様々な体験活動の推進、指導者の養成、栄養教諭の全国配置、学校給食の単独調理方式⁴⁸の普及などを行っていかなければならない。

(図表 2 - 3)市区町村における「教育ファーム」の取組状況

(単位：市区町村)

	市区町村数	市区町村が自ら実施又は支援している	市区町村が自ら実施している	市区町村が支援している	実施も支援もしていない
実数	2,040	1,172	582	872	868
構成比(%)	100.0	57.5	28.5	42.7	42.5

資料：農林水産省大臣官房統計部HP「農林水産統計農林漁業体験学習の取組(教育ファーム)実態調査結果」

2006.2.28 から作成。

<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/nourin-taiken2006/nourin-taiken2006.pdf>

(3)環境・農業の視点から

食と自然とは深いつながりを持ち、また共生が求められる関係にある。そのつながりと共に重要な関係性を持つのが環境、そして農業である。食料の生産は環境からの自然の恵みであり、農業の技術が加わることによって私達の食卓へとのぼっている。しかし、現代は第 1 章において述べたように、食料消費構造の変化やライフスタイルの多様化によって食料自給率の低下や大量の食べ残しなどの食品廃棄物増加などの問題が発生している。よって、これからの私たちの食を守るためには、環境、また農業について今考え、そして行動していかなければならない。

その考えに基づき食育として取り組まれているひとつが「バイオマス」である。これは、「生物資源(bio)の量(mass)を表す概念で、再生可能な、生物由来の有機性資源で化石資源

⁴⁷ 財団法人都市農山漁村交流活性化機構「グリーンツーリズムに関する調査」2006.3.

http://www.furusato.or.jp/pdf/h17_needs_joho.pdf

⁴⁸ 学校ごとに給食室を持ち、専任の学校栄養士が献立を作って専任の調理員が調理する方式。献立に学校の特色が出しやすく、調理方法や時間、食材調達など柔軟に対応できるため出来立ての料理を提供出来る、また子供と調理の場との交流が持てる点がメリットとして挙げられる。

(「民間委託を問う」『戦う給食調理員』<http://www2.ask.ne.jp/~gtr0274/chisato/bbs/manatu/Q&A.htm>)

を除いたもの」⁴⁹と定義付けられており、代表的なものに家畜排泄物や生ごみ、木くず、もみがらなどがある。これは廃棄物系バイオマス・未利用バイオマス・資源作物の3つのバイオマスに分類する事が出来、さらにそれぞれにおいて様々な資源に分別される。このバイオマスは、地球温暖化防止、循環型社会形成、戦略型産業育成、農産漁村活性化等の観点から、農林水産省をはじめとした関係府省が協力して、バイオマスの利活用推進に関する具体的取組や行動計画を2002年12月に「バイオマス・ニッポン総合戦略」として閣議決定された。2006年3月には、これまでのバイオマスの利活用状況や2005年2月の京都議定書発行をふまえて、新たな総合戦略を全国各地でバイオマス利用促進に向けた活動が行われている。その活動の代表としてバイオマスタウン⁵⁰事業があげられ、2006年9月現在全国60市町村にてバイオマスタウン構想が公表され、今後のバイオマスの総合利用による地域循環システムの実用化が期待されている。

また、バイオマスの観点としても挙げられている循環系社会の形成を目指し、食品廃棄物の抑制、食品循環資源の有効利用促進するため2001年5月に「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」(通称「食品リサイクル法」)が施行された⁵¹。これは現在食品産業から排出される食品廃棄物は年間1,110tにまでのぼっている事から、食品関連業者⁵²によって食品廃棄物を食品循環資源である肥料や飼料等に再生利用する取組の実施率を2006年までに20%に向上させる事を目標にしている法律である。食品廃棄物年間排出量100t以上の事業者が2006年までに目標値を達成できない、または取組が不十分な場合には勧告、最終的には罰則もこの法律において課せられている。

このようにバイオマスの利活用、食品循環資源再生利用の促進を、食品関連事業者と再生利用事業者、農林漁業者等の連携によって普及・達成させる事によって、食品廃棄物の減量、食料自給率の向上、そして環境への負荷の低減へとつなげていくことが求められている。

(4)家庭の視点から

これまでのように国による大きな枠組みでの食育活動は国全体の意識を高める事につながる事は確かではあるが、実際に自覚するべきこれからの時代を担う子供達に影響を最も与える事が出来るのは、両親、つまり家庭環境なのではないかと考える。そのためにはまず、父母自身も食に対する関心や知識を深め、意識改革し、健全な食生活を確立させるこ

⁴⁹ 『バイオマス・ニッポン総合戦略』2002.3.31 p.1.

http://www.maff.go.jp/biomass/pdf/h18_senryaku.pdf

⁵⁰ 地域の関係者の連携の下、バイオマスの発生から利用までが効率的なプロセスで結ばれた総合的利用システムが構築され、安定的かつ適正なバイオマスが利用が行われているか、あるいは今後行われる予定がある地域。(社団法人日本有機資源協会「平成18年度バイオマスパンフレット」)

http://www.jora.jp/txt/katsudo/biomassnippon.html#bn_panf

⁵¹ 農林水産省「食品リサイクル法関連」

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/kankyoun.htm

⁵² 食品の製造・加工業者、食品の卸売・小売業者、飲食店及び食品の提供を伴う事業を行う者。(財団法人食品産業センター「食品関連業者とは」『よくわかる食品リサイクル法』)

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/contents/03/index.html>

とが大前提となってくる。

そこで、家庭においての食育推進を図るために取り組まれているいくつかの施策がある。まずは、第 1 章の不規則な食習慣による問題としても挙げた朝食の欠食などからの子供の学力や体力の低下は、子供の基本的な生活習慣の乱れとの関係性が指摘出来、早急な改善対策が必要とされる。そのため、文部科学省は 2006 年度より食育関連予算として予算を確保し、「子どもの生活リズム向上プロジェクト」を立ち上げ、子どもの望ましい基本的な生活習慣を育成し、地域全体で家庭教育の教育力を支える流れを形成するため、文部科学省生涯学習政策局によって「早寝早起き朝ごはん」国民運動を全国展開している。この運動を効果的に展開していくため、PTAをはじめとし、食育推進団体、経済界等幅広い関係団体で構成されている「早寝早起き朝ごはん全国協議会」が発足した。

活動内容としては、ポスター・パンフレットの作成、配布、フォーラムやイベント、コンテストの開催等を行っており、2006 年 8 月 10 日～11 月 30 日にはこの活動の一つである「早寝早起き朝ごはんコンテスト」が実施され、フォト・標語・デザインの部門に分かれ募集されていた。また、学校・町内会などが連携した参加団体は地域ぐるみのあいさつ運動や親子早朝マラソンの実施、スーパーマーケットや農家による参加団体は親子早朝野菜摂り入れ体験、料理教室等の開催をこの運動の活動として行っている積極的な国民運動である。

続いての施策は、まさに保護者の意識改革にとって大きな役割を果たすと思われる「家庭教育手帳」である。これは、食育に関する内容も含め家庭でのしつけや子育てのヒント集として作成された手帳であり、妊娠期～乳幼児期・小学校 1～4 年生・小学校 5 年生～中学生の 3 種類それぞれ子供の成長過程に合わせ作られ保護者に配布されている。

また特に、妊娠期から授乳期における母子の健康確保、または母子自身の適切な食習慣の確立による子供の健康づくりの基盤確保が極めて重要であると考えられ、妊産婦に対して栄養指導の充実を図るため、2006 年 2 月に妊婦個々の体格や健康状態に応じた対応が出来るよう「妊産婦のための食生活指針(「健やか親子 2 1」推進検討会報告書)」が取りまとめられた。内容は妊産婦が注意すべき食生活上の課題を明らかにした上で必要とされる食事内容や生活全般に配慮した 9 項目から構成され、上記で述べた食事バランスガイドに妊娠期に付加すべき事項を加えた「妊産婦のための食事バランスガイド」などが作成されている。

この他にも家庭の食習慣において問題となっている野菜の摂取不足、小児メタボリックシンドローム、孤食の改善策としては今回紹介した国として推進する家庭での取組ではなく、各家庭での意識的に改善を試みた献立や運動、家族間の会話を取り入れていく事、また、片親だけの意識改革ではなく、両親の積極的な姿勢の確立が、子供の健康的なからだづくりにつながっていくと考える。

(5) 国際的な視点から

これまで日本の食に関する国際的な取組といえば、政府開発援助(O D A)を通じて世界の飢餓や栄養不足対策への協力などが重要視され、また注目されているが、より我が国日本が 21 世紀においてより世界から親しまれ尊敬される国となるためには、より日本の良さ、伝統、四季などの日本文化を発信し、広め、魅力を感じさせる必要がある。しかし、日本では、良いものは放っておいても認められるという意識や自らの長所を宣伝することをあまりしないといった意識があるが、国際的には主張しないことは「無い」と同義であり、積極的なアピールが必須であると言われている。そこで、その日本の魅力として大きな強みのひとつとなるのが日本の食育であると思われる。よって、この食育の理念や取組を通じて世界に日本の食文化等を理解し、活用して欲しい。

2002 年 2 月、小泉総理大臣は施政方針演説において、「日本の研究活動や創造活動の成果を知的財産として、戦略的に保護・活用し、我が国産業の国際競争力を強化することを国家の目標とする」と宣言した。これを受けて日本は「知的財産立国」に向け歩みだし、同年 11 月には知的財産基本法が、2003 年 3 月には知的財産戦略本部が発足し、本格的に政策が始動した。本部は 2003 年 7 月より毎年「知的財産推進計画」を決定しており、2005 年 2 月には「本部コンテンツ専門調査会日本ブランド・ワーキンググループ」が『日本ブランド戦略の推進 魅力ある日本を世界に発信』を発表した。

この推進報告書の中で魅力ある日本をつくるための 3 つの目標と 12 の提言がされており、その目標のひとつに、近年世界中で人気となり、日本文化の発信にも貢献している日本の食文化の醸成が掲げられている。ここでは、食を担う多様な人材の育成、食育や安全性の伝わる食材づくりの推進、日本食に関する知識や技術の普及と海外展開等の提言を発表。これによって日本の食のブランド価値を高め、確立することが期待されている。

また、2006 年 6 月 8 日に決定された「知的財産推進計画 2006」の中でも、「国民運動として食育を推進する」という項目が盛り込まれていること、日本の食育は世界に誇り得る考え方であり、積極的に広め実践を促していくことも有意義であると基本計画においても述べられている。1980 年頃に実践されていた、日本の気候風土に適した米を中心に農作物、畜産物、水産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスの大変優れた日本独自の食生活である「日本型食生活」を基本とした日本の優れた食育を展開し、更なる交流を図っていく事で、海外への理解を促進させることはもちろん、日本人自身が自国の魅力を改めて感じ、食に対しての関心も高まるきっかけを作り上げていく必要があると考える。

2006 年 11 月 24 日の閣議にてこの程、初の 2006 年度『食育白書』が決定された⁵³。食育基本法に基づいてまとめられた食育白書は本年度より毎年発行され、健全な食生活の乱れに警鐘を鳴らし、食育の重要性を強調していることから、食育への関心の高まりも期待出来るため、こちらも大きなきっかけになるのではないかと考える。

⁵³ 毎日新聞 MSN ニュース『食育白書：朝食の「孤食」「欠食」広がる「健全な食生活崩壊の危機に』
<http://www.mainichi-msn.co.jp/shakai/wadai/news/20061124dde001040012000c.html>2006.11.24.

これまでで日本における食問題の考察と食育推進活動とその必要性を明らかにしてきた。では実際に日本の食育を海外展開していくにはどのようにしていくべきなのか、次章にて栃木県の食育推進活動を具体的な事例として挙げ、それを踏まえた上で第 4 章にて考察していく。

第3章 栃木県における食育

食育基本法、そして食育推進基本計画の策定を境に急速に全国的普及を見せている食育推進活動。ここ栃木県においても、様々な学校、関係団体等によって食育活動が行なわれている。国としての全国的な食育活動を認識するだけでなく、直接見聞きし、感じ、実践する事が重要であり、それには地域による食育活動への積極的なアピールと住民の参加が求められる。栃木県では現在どのような食育活動が実施されており、これからどのような食育活動の一層の充実を図るべきなのだろうか。

第1節 栃木県の食育体制

(1) 栃木県食育推進計画の概要⁵⁴

2006年5月30日、栃木県食育推進本部が設置された。「都道府県・政令指定都市の食育に関する要綱・計画等の策定状況」⁵⁵において、2006年度に策定を予定としている「栃木県食育推進計画」は、栃木県食育推進本部懇談会、またはパブリックコメント(県民意見の募集)の開催、実施によって計画決定を目指している。『栃木県食育推進計画(案)』の中で施策体系として掲げられているのが、食を大切に作る心の醸成、楽しく規則正しい食事習慣の形成、栃木の多彩な食を活かした「日本型食生活」の推進、食の安全・安心に対する理解促進、県民が主役の食育推進運動の展開、の5つの項目である。食育推進基本計画を基盤とした、各項目の現状と課題に加え、栃木県独自の主な施策を掲げている。

この計画において重点プロジェクトとして立ち上がっているのが「しっかり食べて元気なとちぎっ子」運動である。これは、毎日きちんと朝ごはん、みんなで楽しく「いただきます」、野菜たっぷり塩味ちょっぴり、牛乳ごくごくもう一杯!、の4つの提案を重点に推進していくとされている。

また、この他にも「食と農の理解促進の推進方策」「とちぎ健康21プラン」「とちぎ食品安全確保指針」「食に関する指導の手引き」等が策定されたものとして発表されている。

それに加えて、2006年10月1日より施行となったのが、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」である。これは、とちぎの食の安全・安心・信頼性の確保に関して、県及び事業者の責務や県民の役割を明らかにし、県民の健康の保護に資するため制定された条例である。

これら計画、条例等の策定によって、栃木県内の食育推進活動は大きく動き出している。

⁵⁴ 栃木県庁農政課「栃木県食育推進計画(案)のパブリックコメントの実施について」『栃木県食育推進計画(案)』<http://www.pref.tochigi.jp/nousei/keikaku/plan/publicsyoku.html>

⁵⁵ 共生社会政策統括官食育推進 HP「都道府県・政令指定都市の食育に関する要綱・計画等の策定状況」http://www8.cao.go.jp/syokuiku/chihou/chihou_jyoho2.html

(2) 栃木県食育推進計画の主な指標

下記の表は、栃木県食育推進計画の中で、2005年度の栃木県内の食に関する現状と2010年度までの目標値として出されている指標を参照し、作成したものである。

このような現状を認識し、そして目標値に達するために栃木県内で食育推進活動を推進している学校、団体、関係者、そして実施されている具体的な活動内容を次節にて紹介していく。

(図表2 - 5) 栃木県内の主な指標

食育に関する項目	2005年度	2010年度
教育ファームに取り組む市町村の割合	56.7%	80.0%
市民農園総区画数	2,937 区画	5,000 区画
「食に関する指導」の年間指導計画を作成した学校の割合(小・中)	34.3%	100%
「食育だより」を発行している学校のある市町数		全市町
農村の食文化等を伝承する人材の登録数		50人
とちぎ健康料理の選定・普及数	86 メニュー	100 メニュー
30歳代男性の朝食欠食率	33.8%	15%以下
おやこの料理教室開催市町数	27	全市町
「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている県民の割合		60%以上
メタボリックシンドロームを知っている県民の割合		80%以上
児童の肥満の割合	3.6%	2.7%以下
20～60歳代男性の肥満者の割合	29.5%	15%以下
40～60歳女性の肥満者の割合	32.1%	20%以下
とちぎ健康21協力店数	161 店舗	400 店舗
食品の安全性に不安を感じる人の割合	90%	60%
意見交換会等の参加者数	642人	5,000人
学校給食における地域農産物の活用状況		30%
とちぎの地産地消推進店		350 店舗
市町村等の地産地消推進方針の策定	4ヶ所	27ヶ所

資料：栃木県庁農政課「栃木県食育推進計画(案)のパブリックコメントの実施について」『栃木県食育推進計画(案)』から作成。

<http://www.pref.tochigi.jp/nousei/keikaku/plan/publicsyoku.html>

第2節 栃木県内の食育活動の現状と取組

(1) 栃木県内の食育推進ネットワーク

全国各都道府県で実施されている食育推進活動、しかし都道府県が全て個別に活動を行っているわけではなく、各地方ごとにつながりを持ちながら推進されている。栃木県も農林水産省関東農政局の区分で、食育活動を実施する都県民を支援するために2003年12月に立ち上げられた「関東地域食育推進ネットワーク」に属している。このネットワークは2006年3月末現在907名の参加者により成り立っており⁵⁶、栃木県においても、栃木県民の食育活動を実施している団体や個人との情報交換や支援をするため、同月、関東農政局栃木農政事務所消費生活課によって「食育ネットとちぎ」が発足した。現在65団体が参加しており、ネットの拡大と栃木県内における更なる食育が取り組まれるよう努めている⁵⁷。

そして、この栃木農政事務所が核となり栃木県内の様々な食育活動の推進を促している。具体的な内容としては、食育の日である毎月19日にはメールマガジン「食育通信とちぎ」を発行し毎月のイベントや食育に関する情報の提供、幼稚園児から大人まで幅広い年齢層を対象にした「出前講座」の開催、消費者の生活習慣の見直しや食の安全等についての理解促進を図るための「食育セミナー」「食の安全・安心セミナー」の開催、消費者の食育をサポートするための「マロニエ食育塾」の実施、生産者と消費者の交流を図り農の理解を促進させるための「現地交流会」の開催など、積極的な推進活動が展開されている。

また県では、栃木県農務部農政課によって、2006年度が食育推進計画の初年度にあたることから、2006年10月1日～10月30日の1ヶ月間、県民への食育の浸透と理解促進を図るため重点的に食育活動を実施する「とちぎ食育推進月間」を設定され「うつのみや食育フェア 宮っこ食べっこ元気っこ」⁵⁸等の活発的なイベント等が実施された。この他にも農務部は2006年度は「とちぎ“食”と“農”躍進プラン」に基づいた農業施策の総合調整や食育・地産地消の推進等を重点的に実施するとしている⁵⁹。

この栃木県において中心となって活動の起点を発信している栃木農政事務所消費生活課吉川文明氏と栃木農務部農政課食育・地産地消担当岡部敦子氏に2006年9月26日に栃木県内の食育の現状について同じ質問によるインタビューを行った。

まず、栃木県内の食育活動の現状として、県は各団体や個人で実施されているものなので把握さえしておらず連携もあまり取れてない現状があるとし、農政事務所は食育ネットとちぎに加盟している団体等の活動などについては活発化してきている、と述べており、食

⁵⁶ 農林水産省関東農政局「関東地域食育推進ネットワーク」

<http://www.kanto.maff.go.jp/shokuiku/network/kanto.htm>

⁵⁷ 関東農政局栃木農政事務所「食育ネットとちぎ」

<http://www.tochigi.info.maff.go.jp/03syokuiku/network/network.htm>

⁵⁸ 後述。

⁵⁹ 栃木県農務部農政課「平成18年度農務部各課室の事業執行方針と主要事業」

<http://www.pref.tochigi.jp/nousei/keikaku/jigyuu/index.html>

育に対する県・市の予算について県は非公開であり把握しきれていないとの回答であり、農政事務所は事務所への国や県からの予算は一切無いとの事であった。また、栃木県内の食育のターゲット層について、県は子供を重視しており、活動の全てはこれから始動すると述べ、農政事務所は大人への食育も重要ではあるが、企業や団体が取り組みやすいのが給食や地産地消の分野であるため子供重視となっていると述べている。しかし、実際は20歳以降の年代への食育も活発化させたいと食育の幅広い年齢層への浸透も狙いたいという願望もある事とも述べていた。そして相互の連携状況についての質問に対しては、県、農政事務所、「食育ネットとちぎ」が年に2回の情報交換会の開催によって連携をとっていると回答した。団体との連携に関しては、農政事務所が実施例報告等を受けていると述べていた。

このインタビューにより、県では、全ての取組がこれから本格始動していくため、情報として提供出来るものはないという事で、まだ深く食育に踏み込んでいない印象、また農政事務所では、食育バランスガイドを中心とした普及活動、「マロニエ食育塾」の開催などによって地域住民の食育への関心の向上を図る活動が活発的である印象を受けた。そのため、まだ栃木県内全体において統一された食育推進ではなく、これからより深い連携を図り、普及、実施していくといった状況である事が感じられた。

(2) 栃木県内の食育団体・学校・企業の活動事例

それでは、実際に栃木県民はどのような食育活動を実施しているのでしょうか。「とちぎ食育推進月間」の一環として、2006年10月1日に宇都宮市にあるマロニエプラザ⁶⁰にて実施された「第1回うつのみや食育フェア 宮っこ食べっこ元気っこ」に筆者も参加したので、このフェアに出展していた栃木県内の約70団体の中から出展ブースでのPRやインタビューを通して活発に食育を実施している団体を中心に紹介していく。当日の食育フェアは出展ブースの他にも様々なプログラムが用意されており、大変充実した構成となっていた(図表2-6)。

まず、学校からの参加団体である「清原中学校」は、2004年度学校給食優良学校として文部科学大臣より表彰を受けており、地産地消の推進モデル校となっている。具体的な活動内容は、なすやりんごなどの収穫作業や給食のメニューコンテストの開催、ランチルームでの郷土食・行事食など考えられた給食、宮っ子チャレンジ農業体験⁶¹等がある。また、消費者団体では「宇都宮市消費者友の会」が総勢200名程の会員で活動しており、「宮っ子食育カルタ」という栃木県の特産品などで食育につながる言葉を用いて作られたカルタを

⁶⁰ 栃木県立宇都宮産業展示館。県内の産業界を支援、県産品についての理解促進を図るイベント等が開催されている。(財)とちぎ県産品振興協会「マロニエプラザ」<http://www.pto.co.jp/maronie/>

⁶¹ 市立中学校2年生全員が1週間にわたって、地域の多くの人々触れ合いながら勤労体験やボランティア活動等の社会体験活動を行なう「宮っ子チャレンジウィーク」の体験活動の一環。(宇都宮市公式HP「指導支援」http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kyoiku/gakkokyoiku/gakkokyoiku_13_sidosien.htm#00)

制作、販売していた。この他にも市のボランティア活動への参加等の活動もしており、婦人の皆様が大変生き生きとPRしていた。続いてボランティア団体では「栃木県食生活改善推進団体連絡協議会」が大きなブーススペースを活用して、子ども達が取り組みやすい食育に関するクイズやゲームなどを実施していた。この他にもこの協議会は「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、健康で文化的なまちづくりのための食育講演会や料理講演会等を開催している。

行政機関からは「宇都宮市ごみ減量課」の活動を取り上げる。こちらでは循環型社会の形成を目指し、「食品循環資源飼料化試行事業」を実施しており、その中で学校給食のリサイクルを積極的に行っている。具体的内容としては、小中学校の給食の食べ残しや調理くずを2001年度から食品リサイクルカー(通称オレンジとんちゃん)により飼料化している⁶²。現在宇都宮市内の瑞穂野中学校と国本中学校では実施済みとなっており、2006年11月より豊郷中学校と清原中学校へ導入される。そして企業からの参加団体では「カルビー東日本カンパニー」による活動が活発的であった。2005年度より本格的に地域カンパニーとして食育出張授業「カルビースナックスクール」を、全国の小学校を対象とし、総合的な学習の時間の支援プログラムとして、スナック菓子の誤解を理解へと導く食育支援活動を実施している⁶³。担当者は毎日全国各地の小学校からの授業依頼を受けており、2ヶ月先まで訪問する小学校の予定で埋まっていた。

このように栃木県においても食育は盛んに実施され普及されつつあり、何よりも求められてきている。食について学び、楽しそうに笑顔を見せる子ども達、生き生きと活動している出展団体の参加者、これこそ栃木、そして日本の食育が持つ魅力なのだと考える。よって、この魅力を日本国内だけに留めずに海外へと展開するため、第4章にて考察し、提言していく。

⁶² 宇都宮市環境部ごみ減量課「うつのみやの環境 食品循環資源飼料化試行事業」
http://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/kankyo/u_kankyo/sigenzyunkanka/tonchan/tonchan1.htm

⁶³ カルビー株式会社「Calbee 食育情報 カルビースナックスクール」
<http://www.calbee.co.jp/snack-school/school/index.html>

(図表 2 - 6) 「うつのみや食育フェア」プログラム

メインステージ及び調理ステージ		屋外イベント場	
9:45 ~ 10:00	オープニングイベント ・和太鼓演奏 ・保育園児によるお遊戯		
10:00 ~	開会・主催者挨拶	10:00 ~	もちつき体験
10:15 ~ 11:00	料理コンクール 「大切な尾の人へとおきの お弁当」コンクール	11:30	
11:00 ~ 11:10	アトラクション 「よさこいソーラン」		
11:10 ~ 11:30	お弁当コンクール試食・講評		
11:30 ~ 12:30	記念講演 講師：服部幸應先 生 「食育のすすめ～キレル子ども と現代の食生活」	11:30 ~	バター作り 体験
12:30 ~ 12:40		12:00	もちつき体験
12:40 ~ 13:10	料理コンクール表彰 ひろみ先生の簡単調理 クッキング 講師：東日本料 理学校協会 吉野ひろみ先生	12:00 ~	バター作り 体験
13:10 ~ 13:30		13:00 ~	
13:30 ~ 14:10	食育コンクール表彰 食育実践発表	13:30	よさこいソーラ ン
14:10 ~ 14:40	アトラクション 「子どもミュージカル」	13:30 ~	マーチング バンドの演奏
15:00	閉会宣言	13:45	
		13:45 ~	
		14:15	

資料：「うつのみや食育フェア」パンフレット『うつのみや食育フェアプログラム』から作成。

第4章 海外への食育(shokuiku)の展開

これまで、危機的状況にある日本国内の食問題、そしてそれを改善するために国をあげて推進されている食育、またその必要性、続いて身近な地域の取組として栃木県における食育についてまとめてきた。それでは、第2章第2節「国際的な視点から」でも述べたように、日本と同様食問題が深刻化している国、または現段階では問題化されていないがこれからの食習慣をより健康に、より充実したものとするべき国に対し、世界に誇り得る日本の食育を、日本国内だけの活動として留めず世界へと発信し、展開、普及させていくにはどのようにすべきなのだろうか。日本の食育、または知的財産立国を目指して取り組まれている日本ブランド戦略は世界でも有効的且つ必要性が高いと考えられる。よって、ただ日本の食育、日本の魅力を強制的に発信し、完了させるのではなく、現段階での各国の食事情について認識した上で、日本の食育の有効性、魅力を最大限に発揮出来る海外における日本の食育の必要性と可能性を考察し、世界へ発信する日本型食育推進計画として提言していく。

第1節 欧米・アジア各国の食育事情

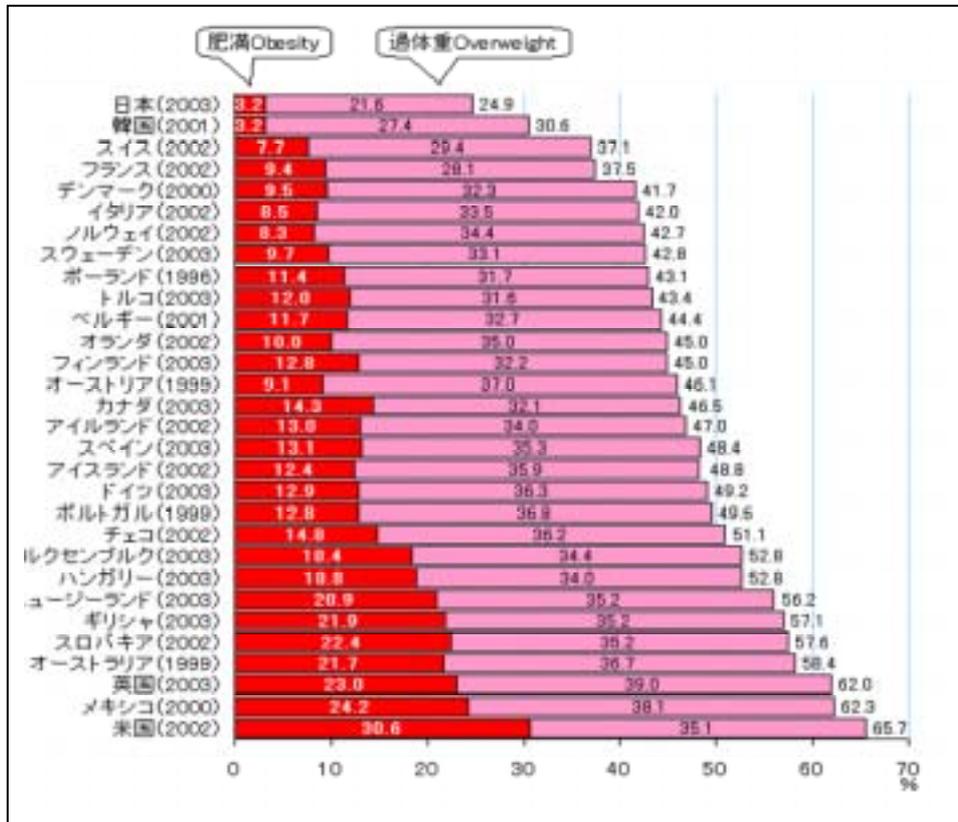
(1) アメリカの食育事情と問題

まずは、日本の食文化と深く関係しているアメリカの食文化、食育事情の現状とその問題を考察していく。日本は何事に対しても常にアメリカに憧れ目標とし、吸収してきた。それは現在に至ってもその傾向は見られる。食においても正にその傾向があり、日本型食生活が1980年代に定着していた日本であったが、アメリカの食文化の影響を受け、日本の食の欧米化が進行した事で、これまで述べてきたような日本の食問題を生み出す要因を作り出す結果を招いたと言っても過言ではない。それではそのよう現代人にとって魅力は持ち備えてはいるが、影響を及ぼす恐れのあるアメリカの食とはどのようなものであろうか。

アメリカの肥満や生活習慣病の問題は今に始まった事ではないが、他の先進諸国と比較しても、アメリカほど圧倒的に肥満の問題が深刻化し、肥満が急増、そして肥満比率も高い国はないといわれている⁶⁴。これはOECD(経済協力開発機構)の統計でも、日本人の肥満比率が約3%で最も少ない数値を示しているのに対し、アメリカ人の肥満比率は約31%と最も高い比率により示されている(図表4-1)。

⁶⁴ 大阪大学社会経済研究所 大竹文雄著『肥満について考える』2004.2.「産政研フォーラム」61号
<http://www.iser.osaka-u.ac.jp/~ohtake/himan2004.pdf>

(図表4 - 1)OECD諸国の成人肥満比率比較



資料：社会実情データ図録「成人肥満比較の各国比較(OECD諸国2003年までの最近年)」

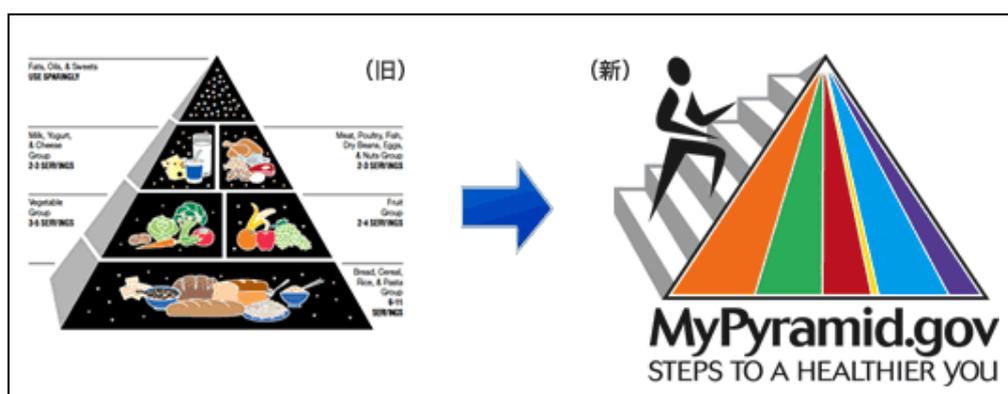
<http://www2.ttcn.ne.jp/~honkawa/2220.html>

(原資料：OECD Health Data 2005)

このような肥満の原因としては、やはりアメリカの食文化の代表ともされるジャンクフード、つまりファーストフードのハンバーガーやフライドポテト、ドーナッツやポップコーン、コーラなど、アメリカ人が好んで食するエネルギーが高く、栄養価の低い食べ物の過剰な摂取であろう。しかし、アメリカはどのようにしてこのような現状になる前に問題意識を持ち改善に向けて動き出さなかったのだろうか。そう感じざるを得ない現状であるが、アメリカは1980年以降連邦農務省と連邦厚生省共同で、『アメリカ人のための食生活指針』を5年毎に発行してきており、食品の選択のガイドラインとして連邦政府の栄養教育活動の基礎として位置付けられる対策を始動させていた。2005年4月末にHHS(=Department of Health and Human Services。米国保健社会福祉局)とUSDA(=US Department of Agriculture。米国農務省)により公表された最新の2005年度版『アメリカ人のための食生活指針2005』では、指針を実践に移すためのツールとして開発され、必要な栄養素の摂取と、過剰摂取により問題となる成分の抑制等の食事のバランスをビジュアル

ルで示した「フード・ガイド・ピラミッド」を見直し、階段を上る人運動する人の図が加えられた「フード・ガイド・ピラミッド」へと新しく変更された(図表 4 - 2)。これは、アメリカにおいても食生活の改善に運動が欠かせないという考えが高まった証拠である。

(図表 4 - 2)フード・ガイド・ピラミッドの進化



資料：食の研究所「第 12 回燃やせ!体脂肪」『運動と体脂肪について』

http://www.rockfield.co.jp/read_contents/syokuken_12/syokuken12-02.html

その他の取組としてアメリカは、1991 年アメリカの P B H (= Produce for Better Health Foundation。農産物健康増進基金)と N C I (= National Cancer Institute。米国立がん研究所)が協力し、がん予防を目指し『5 A DAY』という国民健康増進運動を始動した。この内容は、「健康増進のために低脂肪・高食物繊維食として 1 日 5~9 サービングの野菜と果物を食べましょう」というスローガンを掲げ、フード・ガイド・ピラミッドをもとに、不足しがちな野菜と果物の摂取を促す運動である。現在アメリカを始め世界約 30 カ国で推進されているという。この運動が始動したと同時にアメリカの民間企業ドール・フード・カンパニーは、アメリカの 5 歳~10 歳児を対象に「5 A DAY プログラム」を立ち上げ、運動を学習するためのゲームソフトを作成し、無料で学校に寄付、スーパーマーケットの見学ツアーの開催等の積極的な取組で運動の普及に努めている。

また、2006 年 5 月 3 日にはアメリカの清涼飲料大手 3 社のコカ・コーラ、ペプシコ、キャドベリー・シュウェップスが、糖分を加えた炭酸飲料等を公立学校にて販売する事を中止すると発表した⁶⁵。これは、子供の肥満増加を懸念する健康団体や各州の保険当局の要求に応じたもので、コーラ類だけでなく低脂肪ではない牛乳も追放対象になり、2009 年までに全ての公立小中学校の食堂・自動販売機から完全撤収するとしている。規制後小中学校ではミネラルウォーター、低脂肪・無脂肪の牛乳、果汁 100%の無加糖ジュースのみの販売となることから、子供達の肥満対策に大きな効果をもたらす事が期待されている。

⁶⁵ Gabageclinic.com 「子供の肥満増加を抑えるためにアメリカの公立学校でコーラや牛乳が販売停止」
http://www.gamenews.ne.jp/gc/archives/2006/05/post_77.html2006.5.5.

これ以外の分野においても、地産地消運動や学校給食プログラム等が実施されている。

(2) イギリスの食育事情と問題

図表 2 - 1 でも示されていたようにイギリスは肥満比率世界 3 位、また肥満による心疾患死亡率においてはアメリカよりも多いという実態⁶⁶が潜んでおり、現在のイギリスの食は国民の意識改革の必要性を最も深刻な問題点として大きな危機を迎えている。

イギリスでは、1990 年に M A F F (= Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries. 農漁食料省) が国民栄養調査を実施したことから食育への関心が高まった。この調査は 2000 年 4 月に設立された F S A (= Food Standards Agency. 食品基準庁) に引き継がれ、その後、同庁によって、過剰栄養からの病気の減少のために栄養摂取の指針の掲示や、食品表示の管理などが実施されてきた。F S A は、児童・青少年の肥満化傾向と果物や野菜の摂取不足を指摘し、子どもに対する食習慣の改善を、親、学校、社会教育の与える影響の見直しの必要性を説く事、また食品パッケージに子ども向けの栄養と健康に関する情報を掲載するなどの情報の発信を行う事によって提言した。

その他のイギリスの取組としては、1980 年代に完全民営化した学校給食がファーストフード一色になり質の低下に対して国民から批判を受け、2005 年秋にイギリス政府は学校給食の栄養基準を設け、学校内でのチョコレートや清涼飲料水の販売を禁止する事を決定した。この改善策を導入した学校では、子どもの授業態度も良好になったとの報告もあり、食の学習に対する影響力を認識する結果となった⁶⁷。

また、2006 年 8 月 25 日にイギリス政府は、2010 年までにおよそ 5 人に 1 人の子どもが肥満になるという報告書を発表後、フィットネス担当の大臣を新任し、国全体で肥満対策を強化する事を明らかにした。イギリス保健省の報告では、このままの生活習慣のままイギリス国民が生活を送れば、2014 年までにはおよそ 3 人に 1 人、1,200 万人以上が肥満になると警告している。保健省の対策案としては、親が子どもに外で遊ぶよう促すと共に、学校での正しい食べ物の選択を指導する、国民全体では、飲酒時にはこれまでより 1 杯ビールを減らす、バス乗車時、目的地のひとつ手前の停留所で降りて歩くなどの案が出されている。イギリスでは 2012 年にロンドンオリンピック開催を控えている事情もあり、開催までには健康的な国を目指すとの事である⁶⁸。

2006 年 11 月 17 日のイギリス情報通信庁 (オフコム) の発表では、2007 年 1 月末より脂肪分や塩分、糖分の高い食品のテレビ CM を禁止する事が明らかにされた。対象は 16 歳以下の子どもを対象とした音楽番組やゲームショーなどのテレビ番組としている。また、テレビ番組以外でも、小学校の生徒を対象にした漫画等においてジャンクフードの広告を

⁶⁶ 国立国会図書館 調査と情報 450 号「欧米の食育事情」2004. p.8.

<http://www.ndl.go.jp/data/publication/issue/0450.pdf>

⁶⁷ 毎日新聞朝刊「英国：学校給食に革命起こす」2006.2.21.

⁶⁸ Gabagenews.com 「イギリス、『ダイエット大臣』の設置など子どもへの肥満対策強化」2006.8.27

http://www.gabagenews.ne.jp/archives/2006/08/post_1318.html

禁止、また子どもの目に留まらぬよう、ジャンクフードに有名人やキャラクターの使用を禁止したという。オフコムではこの規制によって、放送業界が最大年間 2,300 万ポンド(約 51 億円)から 3,900 万ポンド(約 87 億円)の影響を受けると予想しているが、それだけの損害に代えても子どもの食生活の改善に徹底的な対策強化が見て取れる。

しかし、これら政府や各業界が力を入れて子どもの健全なからだづくりを目指し活動しているにも関わらず、最も子どもの食について理解し、正しい食を提供、学習させるべき子どもの親が子どもの食生活の悪化を招いている事が明らかとなった。イギリスにおいて 2006 年 9 月より学校給食のメニューが全面改定となり、イギリスの食文化において欠かせないフィッシュ&チップスがこれまで週 3 回以上出ていたものを最高週 2 回に制限、また野菜と果物を毎日最低 2 種類取り入れる事等が決定された。これで、子ども達も健康的な生活へと改善されると思うものの、この改定に反対しているのが子ども達の一部の親なのであるという。親達は子どもには自由に選択させるべきであるとの主張をし、学校の柵越しに子ども達の希望する食料を聞き、親自ら買出しに行き、それを届けるという呆れた実態があるというのである。イギリス政府では、このような現状がある事を把握した上で、だからといって肥満対策を中断しては何の改善にも結びつかないとの考えから、給食向けの補助金を拡大する等、給食改革を進行させていく方針だという。

これら以外でもイギリスでは「フード・マイルズ運動」というものが実施されている。これは、消費する食料の量に食卓から農場までの距離を掛け合わせた指標“Food Miles”を意識して、なるべく地域内で生産された食料を消費すること等を通じて環境負荷の低減につなげていくことを目指した運動である。ちなみに、2001 年における日本のフード・マイルージは韓国とアメリカの約 3 倍、イギリスとドイツの約 5 倍、フランスの約 9 倍という水準に相当している事が示されており、ここから日本は輸入量が多いだけでなく、それだけ長距離輸送されている事がわかる。イギリスはこのような運動も含め大変積極的な取組が特に近年において増加傾向にあるようだ。

(3) ドイツの食育事情と問題

続いてドイツの食育事情と問題を考察していく。

ドイツは連邦政府レベルでの活動が盛んであり、連邦政府は毎年農業法第 4 条に基づき、「食料政策・農業政策報告書」を連邦議会に提出しており、2003 年の報告書では、食生活というテーマを政策の焦点に据え、特に「子どもと高齢者」に目標を置いたキャンペーンを展開していくとしている。また、ドイツにおいて連邦政府レベルで食料政策を管轄している連邦消費保護・食料・農業省も、今後数年間の食物分野の重点的な政策として「子どもと食生活」を掲げているとされている。

そして、具体的な連邦政府レベルの取り組みとして開始されたが、「軽やかな子ども達よい食事、もっと運動を」キャンペーン。もう一つが「年をとっても元気で 健康に食べ、よりよく生きる」キャンペーンである。最初の子どもの達を目標としたキャンペーンを展開

した背景として、ドイツでは子どもの5人に1人、青少年の3人に1人が体重過多となっており、40年後には大人2人に1人が肥満という事態になってしまう状況にある。そこで、肥満や朝食欠食の子どもの食生活問題を改善するために2003年7月に開始されたのがこのキャンペーンで、学校、家庭、メディア、経済など様々な視点から基金の収集や食品パッケージの縮小などが検討されている⁶⁹。

また、もう一つ肥満を早期に予防する心構えの醸成を図るためにB M E L V (= Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz。連邦食料農業消費者保護省)が展開した運動が肥満予防コンペ「もっと美味しく楽しく食べて、もっと体を動かそう」というキャンペーンである。これは妊婦から乳幼児、小学4年生終了までの全ての児童とその親を対象としており、具体的な内容としては、バランスの取れた食・運動習慣を身につける、食品に関する知識・運動・健康に対する国民の理解を得る、肥満を原因とする病気の予防、社会保障費の減少、地域の経済循環⁷⁰の強化、そして早期かつ長期的に子どもの肥満を防ぐためのクリエイティブなアイデア等の熱心な取組の募集も実施している。参加対象としては食品・運動・教育・保健の分野における地域や市町村の活動とし、予算は1500万ユーロ(約21億円)が出され、2005年5月2日に全国的に応募が開始されると、約450市町村・地域からの応募があり、入賞した25団体の発案者には賞金が送られ3年間かけて考案した取組を実施することになっているという⁷¹。

では実際にドイツの子ども達はどのような状況であるのか、食育はどのようなものを行っているのかというと、ドイツの子ども達の約30%が朝食を食べずに登校し、20%の子供達はお小遣いを保護者から受け取り買い食いをしているという。食料費にお金を費やすよりも乗用車や家などに出費した方がよいと考える国民が多いとされ、他のヨーロッパ諸国に比べ食料品質に関する注目度は低いようである⁷²。このような食事情を考慮し、食育に積極的に取り組む学校がドイツでも増えてきており、ドイツ中西部のヘッセン州州都ヴィースバーデンにあるソフィーウントハンスシオル学校もそのうちの一枚である。

第1節にてアメリカ、イギリス、ドイツ欧米3カ国の食事情と問題点、そして問題改善に向けて取り組まれている食育活動を紹介してきたが、果たして各国独自の改善策のみで本当に健全な食生活を取り戻せるのであろうか。より魅力のある、そして欧米各国だけでなく海外諸国全体にとって改革的となり得る食育活動を推進していくべきであると考え。よって、これまでも述べてきたように、海外の食問題の改善策として日本の食育を海外においても“shokuiku”として発信し、普及させていくべきだ。しかし、ただ日本の食育をそのままの形でそのままの考えで発信するだけでは、普及にまで進展するのは難しい。確

⁶⁹ 前掲注 62.p.11~p.16

⁷⁰ 実施例として地域の農産物を使った給食サービス等が挙げられる。

⁷¹ 農林水産政策情報センター「ドイツの肥満予防コンペ」

<http://www.affpri.or.jp/foreign/65f.htm>

⁷² 「ドイツにおける食育への取り組み」

<http://www.jaec.org/europe/hp/sonder/shokuiku.htm>

実に、そして好意的に、積極的に海外の人々が受け入れてくれ、取り組んでくれる食育を
作り上げるにはどうすればいいのか。それを、次節にて、日本と海外の比較をした上で考
察し、有効的な食育推進計画を提言していく。

第2節 海外における食育(shokuiku)推進と必要性

(1)海外における日本食の認識

海外に日本の食育を展開するにはまず双方においての食に関する現状を比較し、日本食
のどのような点が海外にとって魅力があるのか、そしてその魅力の中でも何がどのように
必要とされているのか、展開していくべきなのかを認識する必要がある。

そこでまず挙げられるのが、海外での日本食に対する認識の違いである。近年、海外に
おいて第1節に述べたような生活習慣病などの拡大等をきっかけとしてダイエット志向が
高まった事で、長寿国である日本の食に注目が集まり、世界的な日本食ブームとなってい
る。日本食はヘルシー、美しい、安心・安全、高級・高品質であると高い評価を受けてお
り、これを契機とし日本企業は海外進出によって日本食を提供する事業を拡大している。
2006年11月現在海外における日本食レストランの展開状況としては、北米で約10,000店、
アジアでは約6,000~9,000店、欧州約2,000店、中南米約1,500店、オセアニア約500~
1,000店、ロシア約500店、中東約100店展開⁷³。

このように世界全体として拡大を見せている日本食レストランであるが、しかしここで
ひとつ問題が浮き彫りとなった。それは、本来日本で日本人に食されている日本食と、海
外で日本食として提供されている日本食があまりにもかけ離れている現状があるという事
である。よって、諸外国の人々にとっての日本食と聞くと、既に海外に受け入れられやす
い形として、完全に改良された海外版の日本食を思い浮かべる人がほとんどであろう。現
在日本食というものに定義というものは存在していないが、日本国内において日本食とし
て認識されているのは、上記でも述べたように、米を主食とし、副食品、汁物から構成さ
れ、植物性のタンパク質を多量に摂取出来、栄養バランスに優れヘルシーな「日本型食生
活」の基準により作られた料理を一般的に指す。

この日本食の代表として、海外においても日本国内においても認知度が高く人気の高い
食べ物として挙げられるものに「寿司(sushi)」がある。しかし、実際に海外で人気を博し
ている寿司の姿というのは、海外向けに「カルフォルニアロール」という名前に改名、そ
して食べ物としても改良されたもので、「寿司(sushi)=カルフォルニアロール」といったイ
メージを持たれている可能性も高いと思われる。また、パリにおいて日本料理の経験のな
い料理人に作らせた所、力任せに握られた寿司、衣がふやけた天ぷら、甘いだけの焼き鳥

⁷³ 農林水産省『海外における日本食レストランの現状について』2006.11.
<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/kaigai/conference/01/data03.pdf>

等、日本で食されている日本料理とは程遠い料理であったという⁷⁴。看板では日本食レストランとして海外展開されていても実際には、これらの例のように日本人の私達からすると大きな矛盾が感じられる現状にあるようだ。

このような現状を受け、海外の日本食レストランの信頼度を高め、なおかつ本来の正しい日本食の普及、更なる海外進出を後押しする事を目的とし、2007年2月中下旬までに取りまとめ、2007年度より認証開始する事を目指した「海外における日本食レストラン認証制度」を創設する事が農林水産省より2006年11月2日発表された⁷⁵。現在予定されている制度内容としては、優秀なレストランの選別を目的とした、世界的に有名な3大レストランガイドブックの一つとして挙げられるミシュランの「レッド・ガイド」のように、レストランの良し悪しを、国内外問わず民間企業により認証されたものを格付けする。また、レストランで提供される自国料理の水準の認証等を目的としたもので、全世界にて販売される自国の国産品や農産物に自国特有のラベルを貼る等して、他国へのアピールにつながる等の既存の内容が参考となり⁷⁶、有識者会議などを重ねた上で決定される。この制度の創設によって、日本食のブランド力が高まり、それと同時に日本における日本食と海外における日本食の認識の一致へとつながる事が期待されている。

しかし、そのような期待には反して国内外より、今回の制度が創設される事に意味が見出せるのか疑問であるとの、批判的な意見も出ているようだ。確かに、現在日本食レストランとして人気を博しているレストランを、認証、格付けする事は、レストランの価値そのものを判定するものとなり、あたかも偽者であるという烙印を押されるに値する行為にもなりかねないのかもしれない。この判断基準は、あくまで日本側の見識であり、海外においてそのレストランの味が日本食として成り立っているかどうかは別として、現地の国民に認められているのならば、あえてそれを批判する必要はないのではないかという思いはある。さらに、どのような判断基準で格付けするのかという点も大きな疑問点として残り、果たしてこの制度は日本食の認知度の向上につながるのか、今後の展開に期待が持たれる。

(2)日本食ブームがもたらした世界的危機⁷⁷

⁷⁴ 読売新聞 2006.9.29.

⁷⁵ 農林水産省「松岡農林水産大臣記者会見概要」2006.11.2.

<http://www.kanbou.maff.go.jp/kouhou/daijin/061102daijin.htm>

⁷⁶ 農林水産省『海外におけるレストラン認証制度について』2006.11.

http://www.maff.go.jp/gaisyoku/kaigai/conference/01/ref_data01.pdf

⁷⁷ 外務省「大西洋まぐろ類保存国際委員会」

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/fishery/iccat.html>

財団法人世界自然保護基金ジャパン「地中海のクロマグロに日欧の企業がNo!」2006.11.9.

<http://www.wwf.or.jp/activity/marine/news/2006/20061109.htm>

前掲注74。「ICCAT会議終了クロマグロの資源に危機」2006.11.28.

<http://www.wwf.or.jp/activity/marine/news/2006/20061128.htm>

北海道新聞 The Hokkaido Shimbun press「危機のマグロ資源」2006.10.14.

<http://www5.hokkaido-np.co.jp/motto/20061014/>

そして、この日本食ブーム、特にその中の寿司(sushi)ブームによりさらなる世界的に深刻な問題が引き起こされている。マグロ資源の危機がそれである。日本人が好む代表的な魚の一つであるマグロ。日本人が1年間で食べるマグロは約55万t、これは世界のマグロ漁獲量の実に4分の1を独占している形となっている。特に高級トロが取れることで更に人気のあるミナミマグロ(インドマグロ)やクロマグロの資源の危機が今食卓を脅かし始め、食卓にマグロが上る事がなくなる日も近いとの見方が高まっている。

この危機的状況の要因の一つが乱獲である。国内の遠洋漁業だけでは需要をまかないきれず、日本は世界各国から冷凍マグロを大量輸入、だがそれでも追いつかない需要を原因とし、世界中でマグロの乱獲が起こり、国際的な資源保護が叫ばれているという。これに加え、先ほど述べた寿司(sushi)ブームや健康志向の高まり、また近年問題となっているBSE(牛海綿状脳症)や鳥インフルエンザによる食肉不安からの魚食ブームからマグロ需要の勢いに加速が付き、漁獲量の減少、それに伴うマグロの価格高騰が懸念されている。

これを受け、地中海を含む大西洋のマグロ資源管理に取り組む大西洋マグロ類保存国際委員会 (ICCAT)は2006年11月17日から11月26日まで42の加盟国参加の会合を開催した。今回の会合により、現在のクロマグロの世界年間漁獲量3万2,000tを2010年までに2万5,500tに減少させる事が合意され、資源の持続的な利用が可能な漁獲量確保を目指す取組がなされる事となった。しかし、漁獲量を削減させる決定を成しても、それを上回る消費量、需要の拡大が抑制されなければ何の解決も見出せない。よって、この問題において解決の糸口を見出すには、日本国内、そして世界全体による理解と抑制が必須となる。そうしなければ、食卓から遠ざかるばかりではなく、完全に絶滅の危機に陥り、姿を消してしまう恐れは十分にあると考えられる。

(3) 日本型食育(shokuiku)推進の必要性と問題点

日本食に対する認識の相違、そしてマグロ資源の危機、これら海外と日本間の食に対する間違った関心の高まり、また過剰な関心の高まりの結果生まれた問題点を、日本食への関心そのものは保ったまま、正しい認識へと誘導し、双方において日本の食というものを正しく理解し、国内において食する、そして海外において食してもらう事が望まれる。そのためには、それを踏まえた上で、日本で現在取り組まれている日本型食育を海外においても“shokuiku”と表記され認知される程普及させる事で、一層の日本食、そして日本そのものの魅力を感じてもらえると同時に、世界中で次々と深刻化している食問題に対する

京都新聞「社説 マグロ資源漁獲枠の順守が必要だ」2006.10.18.

http://www.kyoto-np.co.jp/info/syasetu/20061018_2.html

NHK オンライン「NHKスペシャル マグロが食卓から消える? ~世界の魚争奪戦~」2006.9.10.

<http://www.nhk.or.jp/special/onair/060910.html>

市民メディア・インターネット新聞 JANJAN「マグロをめぐる国際論争」2006.11.21.

<http://www.janjan.jp/living/0611/0611215083/1.php?action=tree>

G-Search データベースサービス「日本の食卓からマグロが消える!？」2006.11.30.

<http://db.g-search.or.jp/sideb/column/20061130.html>

解決の糸口が見出せる、もしくは改善につながる効果を発揮出来るのではないかと期待する。

これまで、各国においても食育活動が行われているという事は述べてきた。しかし、各国それぞれの食事情に対応した形での食育活動も必要ではあると思うが、日本型食生活におけるバランスの取れた食生活、またはその美しさや技術、その他全てを考慮しても、海外で実践、普及させていく事は各国にとって有益となり、食問題の向上につながると考えられる。

よって、海外における日本型食育の必要性というものは大変高く、この日本食に対する関心が高まっている現在においてこそ、日本からの改革的な食育を実施していく事は必須であるとも考える。

では、海外において日本型食育を“shokuiku”として展開していくためには、どのような方法が効果的で、なおかつこれまでの問題点を回避しつつも、推進を図り、必要性を見出しつつ展開する事が出来るのであろうか。

(4)二本の戦略が目指す海外における「日本ブランド」の確立

海外における食育推進計画の第一段階として有効的な改善策の糸口とされるのではないかと考えられるのが、日本食品等海外展開委員会により取り組まれている「『今後の海外市場開拓事業に関する基本戦略』の検証 日本食品等海外展開新戦略 2006」、また知的財産戦略本部コンテンツ専門調査会の日本ブランド・ワーキンググループによる「日本ブランド戦略の推進 魅力ある日本を世界に発信」の2本の戦略から成る提言である。

まず、日本食品等海外展開委員会であるが、独立行政法人日本貿易振興機構(以下「ジェトロ」と略称)によって2003年7月から2005年4月まで設置され、2005年4月22日提言が決定、そしてこの委員会が設置されていた1年間、農林水産物や加工食品等の輸出促進や海外事業の展開を支援する事業を行ってきた。

提言の要旨としては、まず第1章においても述べた、日本の食料自給率低下に対する策として、輸出産業の安定的な拡大を図る事である。この問題における現状としては、輸出が4,009億円(2005年)と対前年比11.1%増加したものの、輸入は7兆6,543億円(2005年)と輸入の約19倍にもなっており、依然大幅な輸入超過状況にある。また輸出促進に対する取組が必要とされている半面で、海外市場での一部の日本食品同士の過剰な競争が顕在化してきている為、ある程度の競争は生産者にとっても生産性の向上に必要であり、市場拡大にもつながると思われるが、あまりの過剰な競争は買い手の買い叩きにあい、輸出者の意欲をそぐ事につながる恐れもあると考えられている。このような事態は全体の利益にはつながらないため、事前にそのような事態を防ぐために新市場の開拓、そしてそこへの誘導等が対策案として考えられる。

もう一つが、日本食ブーム等の日本食文化への関心の高まりからもたらされる諸問題への対策が挙げられる。現在、海外の日本食人口は2004年の6億人から2009年には12億

人にも倍増すると予測されており、同時に海外日本食レストランも 24,000 店から 48,000 店に倍増する勢いであると報告されているが、上記でも述べたように日本食に対する認識の相違点が見られるため、正統な日本食を伝えることはもちろん、生魚の扱いや日本において実物を見ないまま日本食のレシピを調理している料理人等の技術等においても、海外の日本食ブームを一過性のものとして終わらせず、持続的に定着させるために、日本が築き上げてきた「日本食」を確実に伝達していく対策に乗り出す必要がある、等の提言が挙げられている。

具体的な取組として、国内においてはまず、輸出者の育成である。輸出者が不足しており、現場では輸出に関心はあるが情報が乏しいために乗り出せずにいるというのが実情である。したがって専門家によるサポートが必要である。それにより、輸入と輸出の均衡が取れ、貿易における偏りの解消につながる。次に、海外市場の情報収集と提供である。常に変化していく海外市場に合わせた対応が出来るよう情報の収集を実行しくことで、ニーズに対応された確実な輸出が成される他、日本の一般消費者に対する広報にもなるとされる。そしてその他の取組としては、他業界とのタイアップで一つの分野において同時にいくつもの分野の PR にもつながるとの効果が期待される取組、日本食品等に対する信頼の確保のために、HACCP(= Hazard Analysis and Critical Control Point)⁷⁸等の認証制度の取得によって、イメージだけではなく実態としての安全性の PR、安定供給に向けての取組においては、常設的な日本食品の販売拠点の確保や現地に根付いた販売者と流通業者の確保等が挙げられ、輸出促進のための調査研究や国・地方公共団体との連携も輸出元である国内の取組として挙げられている。

輸出先である海外での取組としては、日本食ブームを活用して試食、即売会、料理講習会等で日本食文化を PR する、または、日本食の高い技術力と高品質といった高級感溢れるイメージを活かし、第 2 章第 2 節の国際的視点からも挙げた 2005 年 2 月に発表された「日本ブランドの戦略 魅力ある日本を世界に発信」にもあるように、日本の食品をブランド品として価値を持たせてアピールしていくブランド戦略を中心とした広報やマーケティング、他には輸入者との連携、輸入者への情報提供等の取組が、この戦略が狙いとしている輸出促進、そして日本食の PR につながるのではないかと考えられる。

もう一つの戦略として挙げられている「日本ブランド戦略」においては、民間が主体となって優れた日本の食文化を評価し発展させる提言の下、食文化のより一層の研究組織の確立、また日本料理人に対する顕彰制度の必要性を提示している。ここにおいて日本料理を「国技」にするべきではないかという位置付けの必要性も謳われており、これによって国内外においても評価が向上し、日本料理人だけでなく、日本食、また日本そのものの評

⁷⁸ 1960 年代にアメリカで宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式で、従来の食品の最終製品の抜き取り検査の考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでの減少)するための重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、早急な対応、解決出来、不良製品の出荷の未然防止を可能としたシステム。

(財団法人食品産業センター「HACCP 関連情報データベース」<http://www.shokusan.or.jp/haccp/basis/>)

価というものも高まることが期待されている。

また、子ども達への味覚の授業としては、世界の人々の味覚には、「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」の4味はあると言うが、日本人だけがこれに「うま味」が加わった5味を持っており、うま味は海外においても“UMAMI”としてそのまま共通語となっている。そこで、この日本特有の“UMAMI”、これを活用し、海外においてもこの5つ目の味覚とされる“UMAMI”の感性を高める取組、また味覚だけでなく、日本古来からの美しい食事作法、食器やしつらい、もてなしの心に至るまで、日本人にとっても忘れがちである、また海外においては一部の日本愛好家にだけ親しまれている日本の文化を見直し、魅力を感じてもらおう事で、食習慣そして食そのものに対する改善につながると考える。

その他の提言として、世界に通用するマネジメント力を持ったクリエイター(料理人)を育成するために料理長等の社会人(プロ)を対象として、技術だけではなく、マネジメント、社会情勢等の教育を、第一線で活躍する教師陣(プロ)が行う教育機関の必要性である。まさにプロによるプロのための教育機関ということとなる。

これらの提言において、日本の誇るべき日本食にさらに付加価値をつけ、「日本ブランド」の確立、そして世界への発信がこの戦略の狙いとされている。

(5)海外への食育“shokuiku”推進計画

それでは、実際にこれら日本が掲げる戦略、そしてこれまでの日本において実施されている日本型食育を踏まえた上で、第二段階の海外における食育推進活動として考えられる、海外版食育推進計画“shokuiku”を提言していく。

食育推進計画を策定するにあたって、重要な要素となってくるのが、世界各国それぞれの環境や生活様式、嗜好、宗教等、昔からその地域に根付き確立された習慣の中に、日本の“shokuiku”を適用可能な形で展開していかなければならないという点。また、義務的な意識ではなく、積極的且つ楽しさを兼ね備えた意識の下で取り組まれていかなければ持続的活動、広範囲に及ぶ普及は望めないという点である。これらの点をおさえた上で推進していかなければ、有効性を持つ日本型食育も、スタートを間違ってしまった事で普及が望まれなくなるだけでなく、不必要なものとして排除されてしまい、結局は各国の食生活に変化をもたらす事は出来ない。日本の食、そして日本文化の名誉をかけ、海外での画期的な食育展開を考察していきたい。

食育推進活動の第一歩として、日本、そして世界において現在深刻化している問題に対し、大きな躍進が期待出来、また有効的手段であると考え、注目したのが「鯨」である。鯨と聞いてイメージするのは、“昔は頻繁に食していた”“食されていた”または“捕鯨してはいけない”“食べてはいけない食材”といった具合に年代によって様々な違いはあるものの、現代社会においては食材として利用されるものではないといったイメージが強いのではないだろうか。しかし、今この観念を覆す状況を迎えている時が来ているようだ。

日本と海外の食問題の一つとして、上記においても述べたマグロの世界的な資源危機が

ある。この問題への対策案として考えたのが、マグロに代わるべく「鯨」という食材を世界において普及、活用させる事で、新たな食文化が誕生するだけでなく、需要供給の偏りが分布され、問題の改善へと繋げていく事が出来ると考えた。更に、この鯨の普及によって、日本の食文化としてのPRにも大きく繋がる事から、食問題の改善策、そして日本の食文化の伝達、そして重要である世界全体の健全な食習慣形成が可能となる。

このほど新薬開発研究所へ日本鯨類研究所が提供した鯨捕獲調査の副産物であるミンククジラの赤肉を使用して、鯨肉抽出物の「バレニン」成分に抗疲労効果、持久力の向上、活性酵素の減少による老化防止等に対する威力を有する事が検証された。鯨肉はそれだけでなく、「ビタミンA」が豊富に含まれている上、極めて低脂肪であり、牛肉、豚肉、鶏肉に比べて良質な「タンパク質」が多く、「コレステロール」の含有量も少ない。そのため心筋梗塞や虚血症心疾患などの生活習慣病予防にも効果が期待出来、また他の肉と比べてアレルギー症状を起こすことが少ないとされているため、食物アレルギーで食事療法している患者にとって貴重なタンパク源となる。さらに鯨肉には、吸収性の良い「ミオグロビン鉄」という成分が多く含まれているので、慢性的に鉄分不足がちな現代人にとって貧血症予防に大変有効的な供給源となるであろう。また本皮部分に多い鯨の不飽和脂肪酸には、血栓を予防し、血液の流動効果を向上させ、発がん予防効果も認められている「ドコサヒキサエン酸(DHA)」や脳を活性化し、学習能力を向上させる脂肪酸として注目されている「エイコサペンタエン酸(EPA)」が多く含まれる他、軟骨を形成する「コンドロイチン」、美容に効果的であると認知度も高い「コラーゲン」などを豊富に含有、というまさに現代人が不足している成分の塊ともいえる大変優れた食材が鯨肉なのである。このような事からも、近年鯨肉に改めて注目が集まっている。

古代より、日本を始め世界中の至る所で捕鯨は行われており、人々はそれらを活用し生活してきた。欧米では、主に鯨油を目的として捕鯨されていたが、日本においては鯨の鯨肉だけでなく皮、そして骨、内臓に至るまで全ての部位の有効性を生かし、余す所なく利用してきた(図表4-3)。これは、世界に類を見ない日本を代表する食文化であった。しかし、捕鯨の技術の発達や需要が高まり、やがては乱獲となり、絶滅の危機を向かえ、これを受け1982年には国際捕鯨委員会(IWC)⁷⁹により商業捕鯨モラトリアム⁸⁰が決定され捕鯨規制された。この規制により、世界において鯨は食されなくなり、現在では食文化における存在は極めて小さい。しかし、そのような状況にも変化が見え、現在においては、南極海で年間2,000頭ずつ100年間ミンククジラを捕獲しても資源的に問題はない、むしろ異常繁殖して餌として水産生物を世界の総漁獲量である9,000万tの約3-6倍にも及ぶ量を食べるため、自然界の生態系に影響を及ぼす程の変化がみられ、現在の捕鯨禁止が海洋

⁷⁹ 1946年に締結された国際捕鯨取締条約に基づき、1948年に「鯨類の適当な保存を図って捕鯨産業の秩序ある発展を可能にするため」に世界の主要捕鯨国15カ国に設置された委員会。日本は1951年から加盟。2006年10月現在、71カ国が加盟している。

(日本捕鯨協会『捕鯨問題Q&A』http://www.whaling.jp/qa.html#05_06)

⁸⁰ 商業捕鯨を一時停止する事。

資源を減少させる結果を招いていると発表しているように、鯨の資源は年々増加してきており、捕鯨、特にミンククジラの捕獲再開が叫ばれ始めているという現状がある。

このような現状を今こそ活かして、日本の鯨食文化の回復によって様々な用途に活用し、更には、日本国内だけでなく、回復後はまさに日本ならではの“shokuiku”として世界への文化拡大を図る事で、資源の活用、また優良食材の摂取による食生活の改善、日本の食文化の評価向上等多くの効果が期待出来る。現在販売されている鯨肉は、調査のため捕獲された鯨体を副産物として市場に出しているものであり、生産量が増加してきてはいるもののまだその普及率は極めて低い。そのため、高い普及率を目指し鯨肉販売体制の強化を図る事が必要とされるため、日本では鯨肉販売を受託する新たな組織を立ち上げる等、鯨による日本の食文化の再構築が始動している。これから日本の市場、そして世界の市場において、日本産鯨肉が並ぶ日は近いのではないだろうか。

名称であり、「食育(Shokuiku) + 学校(School)」が融合した食育体験学習施設を意味している。具体的には、幼稚園、小・中学校・高校、大学等の教育施設の敷地内もしくは公民館スペース等公共施設を活用して、日本の食育活動として行なわれている日本型食生活に基づいた食事バランスガイド等の食育に関する知識を学ぶ授業、また、それを参考に構成された献立を実践的に調理して、食する。そして食するまでの経緯としても、畑から作り上げていき、自ら育てた野菜(特に日本特有の野菜⁸¹)を自らが調理実習する事で、食物の大切さや自然から採取される野菜の新鮮さ等多くの事を直に感じられる実践型の取組をここで学ぶ事が出来るようにする。

また、ここで重要であるのが、子どもへの食育の必要性は日本と同様大前提ではあるのだが、それよりも現代の海外食問題においては子ども達本人ではなく、その子ども達に正しい食習慣を身に付けなければならない親、つまり大人への食育が最も必要であると考えられる。よって、この“Shokuikhool”には大人への食育活動も実施出来るよう畑や街、公園といった要素も含む、日中は地域の人々と家庭を持つ親によって、農作業や子どもの食育活動の経過状況等を実際に見る事により親も食への感心を高める活動が必要とされ、実践されていく事で、食育の推進と同時に学校内の活発化も期待出来ると思われる。この“Shokuikhool”は、あくまで筆者の考えに基づき提案された施設の案であるが、ここで言いたいのは、この提案にあるように、学校、地域、保護者、子ども等様々な世代や立場によって違う環境が存在するが、世界において食育を改善していくためには、一部だけの取組ではなく、全体として一致した意見や方向性を持って取り組んでいかなければいけないという事である。

海外における“shokuiku”。これには多くの克服すべき誤解が生じるであろう。しかし、初めは各国それぞれにおいて日本型食育“shokuiku”に対し、違和感や拒否反応を示すかもしれない。だが、これまでの生活習慣に馴染みのないものに対して、初めは何事においても浸透していないものである。よって、食育活動への参加や取組に対して、規制的な面も取り入れ、定着させるなどし、長期的に日本型食育である“shokuiku”が世界へと発信され、普及される事は間違いなく世界への健康増進効果を発揮すると考える。世界共通に食育が受け入れられるよう、見た目・味・経費・時間・指導者の教育・世界全体として取り組む統一感等を十分考慮した食育の展開が望まれる。

⁸¹ ごぼう、さといも、ハス、みょうが、わさび、青梅、柿、梨等が日本特有の野菜や果物。
(ひょうごの旬のマガジン「ふるさと特産館」<http://www.shunmaga.jp/zukan/yasai/gobou/gobou.htm>、
「季節を食べよう」<http://www.ne.jp/asahi/ibaraki/fujio/tabeyo/tabeyohtm/fuki.html>、「野菜果物辞典ブログ」<http://stagione.jitenjiten.shop-pro.jp/>「横浜野菜推進委員会」
http://homepage2.nifty.com/yokohama_yasai/cafe/persimmon.html、「アルジェリア滞在記」
<http://www.cqnet.jp/algeria/arzew001.html>)

おわりに 理想の食育と今後の食育の展望と可能性

これまで本論文第 1 章から第 4 章において国内外の食問題、そして食育の必要性を考察し、最終的には日本の食育を海外において“shokuiku”として展開を図るべく食育推進計画を提言してきた。では、海外へと日本の“shokuiku”が発信された後に更なる進展を遂げ、発展していくべく考えられる理想の食育とは何であるのか。そして、その食育の今後の展開はどのような方向に進むのか、また進むべきなのか、食育のこれからの可能性を考察する。

これまでの本論文の見解は、実践的な食育活動の必要性が高い事に変わりはないが、食育推進において重要であり、また同時に困難であるとされる点は、積極的实施でなければ意味をなさない、という点である。つまり、強行的に進展を図り、国内外の国民に食育の展開を促し、実施させたとしても、それはやはり持続的効果を発揮せず、一時的なものとなり、本来日本の食育が持つ力、効果が期待出来ないと考える。それよりも、国内外どちらにおいても意識改革として、各国の現状の食習慣、食に対する意識に変化をもたらす事なく迎えた将来の姿に対して、危機感を持たざるを得ないような情報発信を重点に置いた食育の推進が重要かつ効果的であると考えます。

さらに、現在国内外において実施されている食育の取組として、全体的に子供に対する食育が率先して行われているが、問題点等の流れを見てくると、重ねて述べてきたように、大人、特に保護者の立場に立つ親への食育推進が最優先であり、最重要となってくると思われる。大人への食育を実施するに当たり、重要な課題となってくるのが、時間や経費、各環境への対応など、多様化されたライフスタイルの中で生活する現代社会の流れを止めず、行われる無理の無い且つ積極的で効果的な食育を展開する事である。それは同時に、これからの時代を担う子供達への食育としてもつながってくる事を意味する。

そして、筆者が本論文において最終提言として掲げる理想の食育の姿とは、この日本から発信され、展開される日本型食育“shokuiku”が、海外へと普及され、その普及が実は結果的に日本への食育へとつながってくる事が、筆者が考察するこれからの食育の理想の姿とする。これまで、日本における食育を、海外においても日本型食育“shokuiku”として発信し普及させたいという提言の下、食育推進計画を策定してきた。そして、日本国内において食育が始動したばかりである現状を受けると、この現段階で海外のみを狙いとした日本型食育“shokuiku”を展開していくばかりではなく、海外への展開と同時に、日本国内における食育の更なる躍進が必要と考える。その方法として、世界での流行などに敏感に反応する日本の国民性の特徴である、内からの影響よりも外からの影響を受けやすい面を活かし、あえて海外への食育を率先して展開する事で、客観的に日本人が日本の食文化の魅力を、海外における“shokuiku”によって感じ、関心を持つ大きなきっかけとなるといえよう。

海外において日本型食育“shokuiku”及び日本食が普及し、日本の地域独自の特産品等、海外への輸出食品が海外においても評価されることは日本の生産者にとっても誇りであり活力を与えられ生産性を高める事につながってくる。それにより、日本の消費者にも地域産品の良さを再認識、もしくはそれまでは関心を持たずに知る事のなかった日本の食文化、または日本の魅力を新たな発見として理解を深め、地域内、そして日本国内、最終的には世界全体での理解、関心の高まり、及び消費も促進する効果が期待される。その結果、世界で次々と明らかとなっている食習慣の乱れなどによる食問題の解決にもつながると考える。日本の誇るべき日本食、日本型食育“shokuiku”、これら二つの日本の魅力にさらに付加価値をつけ、「日本ブランド」として確立、そして世界へと発信される事を望む。

日本、そして世界において次々と明らかとなっている食をめぐる問題。本論文では、これら全ての問題に対して、日本における食育、または海外における日本型食育“shokuiku”の展開、そしてその普及と発展によって改善、また解決へとつながっていく事への期待を主張してきた。実際に、食育、または“shokuiku”によって改善へと導く事は可能であろうか。年々様々な問題が深刻化していくばかりの現代社会。このままの日本、また世界各国国民の意識では食育の積極的な取組が実施されても、解決への糸口は切り開かれないうる。

2005年に制定された「食育基本法」。これをかわきりに、日本国内では様々な食育活動が全国的に実施されている。しかし、日本国民で食育という言葉の意味、そして取組を理解している人はどの程度いるのだろうか。その普及率は極めて低いだろう。また、実際に食育活動に取り組んでいる人に至っては、健康志向または教育関係、関心のある人々に限られているのが実情となっている。まだまだ認知されていない食育はこれからより一層国や地方自治体、さらには地域社会の取組によって積極的参加が求められていくと思われる。そして、今は食育の必要性を感じていない現代日本社会人も、日々の乱れたライフスタイルが気付かぬうちに招きだした健康を害する身体への影響によって、その多大なる必要性を知ることになる。

しかし、影響を及ぼしてからその必要性に気付く事に意味は無い。だからこそ、この積極的取組が国を挙げて取り組まれ始めている今、食というものの大切さ、そして食が及ぼす身体への影響力を学び、改善へと向かい始めなければならないのだ。身体の異変に気づいた時ではもう遅い。その程、現代日本社会の食問題は危機的状況を迎えている事に気づいてほしい。そして、古くから受け継がれて構築されてきた世界に誇れる日本の魅力、食文化に気付いて欲しい。

食育は、日本国内、世界全体に対して健全な食生活を送るための教育としてだけでなく、日本の魅力「日本ブランド」の確立だけのものでもない。それら双方において相乗的に効果を発揮し、展開されていかなければならない。

日本に暮らし、日本で生きる私達、この魅力に気付かず活用せずして何を感じ、自国の

何に誇りを持つのであろうか。

日々生きていく上で必要不可欠な食。最も身近で、最も見落としがちなこの食というものを感ずるため、世界を見て欲しい。きっと世界に目を向ける事で日本の素晴らしさを知ることになるであろう。

これからの現代社会を生きていく一人として、この食育“shokuiku”というものが日本国内において、そして世界において、積極的な活動が実施され、定着し、深刻化する食問題を解消へと導いていく事で、健康で輝く笑顔が世界中に溢れる事を切に願う。

『日本の食育を世界へ、そして世界への食育が日本への食育へ』

私達は今、将来の世界に向けて食を見直し、動き出さなければならない

あとがき

私の卒業論文が終わった。今、私が思う正直な感想をまず一言。「本当に幸せ。」

こんなにも大学生活において学ぶ事に全身全霊をかけて打ち込んだのも、こんなにもその学ぶ事を通して、難しさ・疑問・追求心・発想力・文章力・集中力・体力・精神力・達成感等自分自身の様々な感情や思考を張り巡らし、悩み、ぶつけ続けた日々も、こんなにも研究室にまるで合宿生活をしているが如く居続けた事も、こんなにも友達が必死になって苦しんでいる、そして輝いている姿を見るのも、こんなにも自分が自分自身と向き合っ、また友人とのたくさんの会話を通して、自分がどんな人間なのか日々改めて感じ、そして新たな発見があったのも、本当に全てが初めてで、全てが私の中で意味を持ち、そして輝いていた。

確かに辛かった。どうしていいのかわからなくなった時もあった。でもそれ以上に、私は毎日が楽しくて楽しくて仕方が無かった。なぜなら辛さ以上のものがそこにはあったから。

これまでの大学生活において、私がこれだけの時間、大学にいる事はまず有り得なかった。どれだけ試験前の追い込み時期であろうと、レポートが何個も重なっていようと、それは有り得ない。なぜなら私は完全に自宅にて勉強し、自宅にて作業する以外の勉強法は自分自身不可能であると考えていたから。昔からそうだった。また、真っ直ぐにしかどうしても進めなかった私は、

「やる時はやる、やると決めたらとことん極めたい。妥協したくない。絶対したくない。」
そうどこかで感じていたであろう、そして今も感じながら、一人の空間において集中し、一人の空間において最後までやり抜く事に意味を感じていたのかもしれない。

今回、まるで研究室の主であるかのように、あのお決まりのあのパソコンを朝から占領し、4年生の研究室のみんなやジョイントの準備で忙しい3年生に本当に申し訳ないほど入り浸る事になったのも、最初から研究室で作業したいと思ったからではなかった。自宅における作業が、不慮のトラブルにより不可能となったため、仕方なく決断した結果であった。作業を大学において行わざるを得ない状況になった当初、本当は嫌で仕方がなかった。これまでの大学生活全てにおいて行ってきた学習法が、この一番大事な卒業論文の作業において不可能となる事が自分の中で許せず、もどかしく、泣きたかった。

しかし、それは違っていた。本当に違っていた。私はこの辛いはずの毎日の研究室での楽しく充実した日々があったからこそ、この卒業論文をこのような形で書き上げる事が出来たと思う。もちろん、自宅における作業であっても、論文は書き上げる事は出来た。しかし、その完成された形はきっと違っていたであろう。今の私はそう感じている。

去年この研究室を卒業された先輩の卒業論文にこのような言葉があった。

「卒業論文はこれまでの学生生活の集大成である」。私はこの言葉が大変印象的であり、論

文執筆に当たり、大きな力を与えてもらえた。小学校から現在まで私が学んできたものがこの論文にてどれだけ発揮出来たのであろう。きっと春から控えている社会進出においてこの経験は活かしていく事が出来ると思われる。

今回、卒業論文のテーマとして「食育」を選択したきっかけとしては、本論文中においても述べた、自身の誤った食習慣から学んだ食の大切さはもちろん、兼ねてから「野菜」「健康」「子供」等の分野に対する関心が高かった事、また日々現代社会の食問題による報道を見る度、食に対する意識の低さに問題意識、そして危機感を感じ、その問題の対応策として行政、地域、学校などによって積極的な活動が取り組まれ始めている「食育」に必要な性を感じたためである。

また、この食育を本論文において考察し、私自身の提言を掲げることで、本論文の読者が、少しでも自身や周りの人々の食習慣というものに対して心掛けようという意識の改善のきっかけとなってもらえたら幸いであるという思いの下執筆した。本論文の内容としては、より確信に迫り、より画期的な提言が出来たのではないかという思いが残る点は悔やまれるが、これだけひとつの分野に対して集中して取り組む事が出来た事は大変満足している。

今、私は本当に心からこの宇都宮大学国際学部行政学研究室に所属出来た事、そしてこの研究室のゼミ生として卒業論文を書けた事を誇りに思っている。それも全て期待をかけ見守ってくださった中村祐司先生がこのような機会を与えて下さったおかげである。本当にありがとうございました。また、インタビューに協力して頂いた栃木農務部の岡部氏、インタビューに加え食育フェアにおいても大変親身に協力、応援して下さいました。栃木農政事務所の吉川氏、根本氏、お忙しい中貴重なお話を訊かせていただきありがとうございました。

そして、遠くから体調を心配してくれ応援してくれた両親とお姉ちゃん、最高の笑顔で癒しを与えてくれた姪の未来、ありがとう。こんな私に元気を与えてくれ、応援し、励ましあって支えてくれたゼミ生のみんな、ありがとう。特に今も隣で共に頑張っているゼミ生仲間でもあり大切な友人であるさやかには感謝の言葉を伝えたい。彼女が居たからこそ、この約1ヶ月に及ぶ研究室での「卒業論文合宿生活」が、より楽しくより意味のあるものとなった。本当にありがとう。皆様に心からの感謝の気持ちを送ると共に、いつまでも健康で素敵な笑顔でいてくれる事を願っています。本当にありがとうございました。

2006年12月10日

大橋 友梨

参考文献・資料

- ・宇都宮市教育委員会 『うつのみや食育フェアパンフレット』
- ・社団法人農産漁村文化協会 『食育活動 vol.2』 20 巻第 7 号
- ・服部幸應著 『食育のすすめ』 2006. マガジンハウス

参考URL

「アイキジャパン」『日本の伝統食文化を守ろう』

<http://aikij.com/kujira/naka.htm>

「大阪大学社会経済研究所 大竹 文雄著」

『産政研フォーラム 61 号 肥満について考える』 2004.2.

<http://www.iser.osaka-u.ac.jp/~ohtake/himan2004.pdf>

「外務省」

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/>

「外務省」『海外における日本食の普及と安全・安心の確保について』

http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/culture/topics/j_food.html

「外務省」『大西洋まぐる類保存国際委員会』

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/fishery/iccat.html>

「株式会社 SN 食品研究所」『米飲料協会、学校での販売を自主規制』 2005.8.25.

http://www.snfoods.co.jp/kenbunroku/050823_01.html

「株式会社 SN 食品研究所」『最新レポート！英国の学校給食と子どもの食生活』 2006.12.7.

http://www.snfoods.co.jp/kenbunroku/061207_01.html

「カルビー」

http://www.calbee.co.jp/snack-school/school/report/tohoku/2005_12.html

「関東農政局」

<http://www.kanto.maff.go.jp/>

「関東農政局 栃木農政事務所」

<http://www.tochigi.info.maff.go.jp/>

「関東農政局消費・安全部」『食事バランスガイド』

http://www.maff.go.jp/food_guide/about/index.html#01

「環境 goo」

<http://eco.goo.ne.jp/word/life/S00126.html>

「きょういくブログ」『イギリスの学校給食事情』 2006.2.21.

<http://edugarden.blog50.fc2.com/blog-entry-204.html>

「共生社会政策統括官食育推進担当」

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>

「共生社会政策統括官食育推進担当」『食育推進基本計画』2006.3.

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/kihonkeikaku.pdf>

「共生社会政策統括官食育推進担当」『食育推進基本計画参考資料集前半』2006.3.

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/date/siry01-1.pdf>

「共生社会政策統括官食育推進担当」『食育推進基本計画参考資料集後半』2006.3.

<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/date/siry01-2.pdf>

「京都新聞」『社説 マグロ資源漁獲枠の順守が必要だ』2006.10.18.

http://www.kyoto-np.co.jp/info/syasetu/20061018_2.html

「鯨ポータル・サイト」

<http://www.e-kujira.or.jp/>

「くだもの・科学・健康ジャーナル」『第96回アメリカの食生活改善運動』2006.3.31.

http://www.kudamononet.com/Kudamono&Kenko/back_number/K&K_No96.html

「群羊社」『USA 食育教材レポート(10)』

<http://humpty.nih.go.jp/columbia/>

「厚生労働省」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/12/dl/s1224-12r.pdf>

「厚生労働省」『平成16年度国民栄養・健康調査の概要』

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/05/h0508-1a.html>

「合同会社 鯨食ラボ」

<http://www.geishoku-labo.co.jp/>

「国益.com」『鯨は日本の食文化』2003.6.14.

<http://kokueki.sakura.ne.jp/banner/kujira/>

「国立健康・栄養研究所」

http://www.nih.go.jp/eiken/chosa/kokumin_eiyou/

「国立国会図書館」

http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/issue_index.html

「国立国会図書館」ISSUE BRIEF 『欧米の食育事情』第450号

<http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/issue/0450.pdf>

「国立国会図書館」ISSUE BRIEF 『食育の背景と経緯 - 食育基本法案に関連して - 』

第457号 <http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/issue/0457.pdf>

「国立国会図書館」ISSUE BRIEF 『食料自給率問題』第546号

<http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/issue/0546.pdf>

「子どもの早起きをすすめる会」

http://www.hayaoki.jp/back_bbs.cfm?hyoji=150

「財団法人食品産業センター」

http://www.shokusan.or.jp/center_osirase/fg-manual-all.pdf

「財団法人食品産業センター」『食事バランスガイド活用マニュアル』

http://www.shokusan.or.jp/center_osirase/fg-manual-all.pdf

「財団法人食品産業センター」『よくわかる食品リサイクル法』

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/>

「財団法人食品産業センター」『HACCP 関連情報データベース』

<http://www.shokusan.or.jp/haccp/basis/>

「財団法人世界自然保護基金ジャパン」

『地中海のクロマグロに日欧の企業が No!』 2006.11.9.

<http://www.wwf.or.jp/activity/marine/news/2006/20061109.htm>

「財団法人世界自然保護基金ジャパン」

『ICCAT 会議終了クロマグロの資源に危機』 2006.11.28.

<http://www.wwf.or.jp/activity/marine/news/2006/20061128.htm>

「【財】都市農山漁村交流活性化機構」『グリーン・ツーリズムポータルサイト』

<http://www.furusato.or.jp/>

「産経新聞 Sankei Web」

<http://www.sankei.co.jp/news/061121/bun000.htm>

「市民メディア・インターネット新聞 JANJAN」『マグロをめぐる国際論争』 2006.11.21.

<http://www.janjan.jp/living/0611/0611215083/1.php?action=tree>

「島根の教育研究会」『ティーム・ティーチングの実践事例(小学校編)』

<http://fish.miracle.ne.jp/adaken/tt/tt01.pdf>

「食育・食生活の情報指針センター」

<http://www.e-shokuiku.com/>

「食の研究所」『第 12 回 燃やせ! 体脂肪』

http://www.rockfield.co.jp/read_contents/syokuken_12/syokuken12-02.html

「社会実情データ図録」

<http://www2.ttcn.ne.jp/~honkawa/index.html>

「社会分析的ブログ」

『海外における「正しい」日本食 / アイデンティティをめぐる闘争』 2006.11.24

<http://nakano.main.jp/blog/archives/2006/11/index.html>

「社団法人政府資料等普及調査会」

<http://www.gioss.or.jp/clip/hakusyo4.htm#16>

「社団法人日本有機資源協会」

<http://www.jora.jp/index.html>

「(社)農山漁村文化協会 教育雑誌編集部 食農ネット」

<http://syokunou.net/modules/news/article.php?storyid=10>

「水産庁捕鯨班」『水産資源の持続的利用を考えるページ』

<http://www.jfa.maff.go.jp/whale/indexjp.htm>

「健やか親子21公式HP」

<http://rhino.yamanashi-med.ac.jp/sukoyaka/>

「全日本教職員協会」

<http://www.zenkyo.biz/html/menu4/2005/20051025144543.html>

「武田薬品工業」

<http://www.takeda.co.jp/pharm/jap/seikatu/osteoporosis/about/index.html>

「戦い給食調理員」『民間委託を問う』2006.10

<http://www2.ask.ne.jp/~gtr0274/chisato/bbs/manatu/Q&A.htm>

「知的財産戦略推進事務局」

<http://www.ipr.go.jp/>

「知的財産戦略本部」

『知的財産推進計画2006』2006.6.8.

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/titeki2/kettei/060609keikaku.pdf>

「知的財産戦略本部コンテンツ専門調査会日本ブランド・ワーキンググループ」

『日本ブランド戦略の推進 魅力ある日本を世界に発信』2005.2.25.

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/titeki2/tyousakai/contents/houkoku/050225hontai.pdf>

「地方自治の日にち薬」『平成17年栃木県知事記者会見からのメモ』

<http://homepage1.nifty.com/kozima/tochigi/tizikaiken2005.htm>

「中心市街地活性化推進室」

<http://chushinshigaichi-go.jp/oldindex.htm>

「十勝毎日新聞社 WEBTOKACHI」

<http://www.tokachi.co.jp/kachi/jour/eikoku/1.html>

「とちぎアグリネット」

<http://agrinet.pref.tochigi.jp/>

「栃木県教職員協議会」

<http://www.t-t-c.org/>

「栃木県庁」

<http://www.pref.tochigi.jp/index.html>

「栃木県保健福祉部生活衛生課」

栃木県公報号外第90号『とちぎの食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例』

<http://www.pref.tochigi.jp/reiki/gougai06/gougai06-90.pdf>

「奈良県庁」『やまと21世紀ビジョン 未来社会の予測と展望』

http://www.pref.nara.jp/vision/vision/p1_p7/p1.html

「ニッポン食育ネット」

<http://nipponsyokuiku.net/index.html>

「日本鯨類研究所」

<http://www.icrwhale.org/>

「日本鯨類研究所」『プレスリリース：DNA分析を活用した鯨肉市場実態調査の実施について』

<http://icrwhale.org/02-A-10.htm>

「日本捕鯨協会」『プレスリリース：鯨肉販売促進のための新組織の設立について』2006.5.

http://www.whaling.jp/press/press06_05.html

「農林水産省」

<http://www.maff.go.jp/syokuiku/>

「農林水産省」『新たなバイオマス・ニッポン総合戦略のポイント』2006.3.

http://www.maff.go.jp/biomass/pdf/h18_point.pdf

「農林水産省」『海外における日本食レストランの現状について』2006.11.

<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/kaigai/conference/01/data03.pdf>

「農林水産省」『海外におけるレストラン認証制度について』2006.11.

http://www.maff.go.jp/gaisyoku/kaigai/conference/01/ref_data01.pdf

「農林水産省」『食品リサイクル関連』

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/kankyoku.htm

「農林水産省」『松岡農林水産大臣記者会見概要』2006.11.2.

<http://www.kanbou.maff.go.jp/kouhou/daijin/061102daijin.htm>

「農林水産省」『我が国の食生活の現状と食育の推進について』

<http://www.maff.go.jp/syokuiku/kikakubukai.pdf>

「農林水産省中国四国農政局」

<http://www.chushi.maff.go.jp/>

「農林水産省北陸農政局」『オビニオンリーダーとの情報交換会(第2回)』

<http://www.hokuriku.maff.go.jp/news/plan/opinion02/setumei.html>

「農林水産省図書館」

<http://www.library.maff.go.jp/index.jsp>

「農林水産省中国四国農政局」

<http://www.chushi.maff.go.jp/>

「農林水産政策情報センター」『ドイツの肥満予防コンペ』

<http://www.affpri.or.jp/foreign/65f.htm>

「農林水産政策情報センター」『米国における地産地消運動』

<http://www.affpri.or.jp/foreign/60f.htm>

「米国農務省ホームページ」

<http://www.mypyramid.gov/>

「日本うま味調味料協会」

<https://www.umamikyo.gr.jp/index.html>

「日本食育学会」

<http://rhino.yamanashi-med.ac.jp/sukoyaka/>

「日本知的財産協会」

<http://www.jipa.or.jp/>

「日本貿易振興機構(J E T R O)」

<http://www.jetro.go.jp/jetro/>

「日本貿易振興機構(J E T R O)日本食品等海外市場開拓委員会」

『今後の海外開拓事業に関する基本戦略』2005.4.

http://www.jetro.go.jp/jetro/activities/export/agriculture/committee01/committee01_teigen.pdf

「日本貿易振興機構(J E T R O)日本食品等海外市場開拓委員会」

『今後の海外開拓事業に関する基本戦略の検証 日本食品等海外展開新戦略 2006』2006.8.

<http://www.jetro.go.jp/jetro/activities/export/agriculture/committee02/strategy2006.pdf>

「日本捕鯨協会」『ニュース』2006.10.13.

<http://www.whaling.jp/news/061013m.html>

「日本捕鯨協会」『ニュース』2006.10.18.

<http://www.whaling.jp/news/061018m.html>

「日本捕鯨協会」『ニュース』2006.11.9.

<http://www.whaling.jp/news/061109st.html>

「バイオマス利活用推進のためのホームページ」

<http://www.biomass-hq.jp/>

「8020 推進財団」

<http://www.8020zaidan.or.jp/index2.html>

「早寝早起き朝ごはん全国協議会」

<http://www.hayanehayaoki.com/index.html>

「ファイブ・ア・デイ協会」

http://www.5aday.net/html/w/w_003.html

「フリー百科事典 Wikipedia」

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A1%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%83%9A%E3%83%BC%E3%82%B8>

「ベネッセ食育研究所」

<http://www.benesse.co.jp/shokuiku/index.html>

「法庫.com」『みなみまぐろの保存のための条約』1994.5.20.

<http://www.houko.com/00/05/H06/003.HTM>

「豊昭学園」

http://www.hosho.ac.jp/toukou/ronbun/2006/10_ito.PDF

「法令データ提供システム」

<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>

「法令データ提供システム」『食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律』2003.6.18.

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H12/H12HO116.html>

「北海道新聞 The Hokkaido Shimbun press」『危機のマグロ資源』2006.10.14.

<http://www5.hokkaido-np.co.jp/motto/20061014/>

「ほねぶとネット」

<http://homepage2.nifty.com/shokuiku/subkaigai.htm>

「ほねぶとネット」『SPECIAL』2004.11.1.

<http://homepage2.nifty.com/shokuiku/subspecial0411.htm>

「マロニエプラザ」

<http://www.pto.co.jp/maronie/>

「楽天ブログ」『定義のない「食育」の語が食育をだめにする』

<http://plaza.rakuten.co.jp/wellness21jp/diary/200610150000/>

「ルーラル電子図書館」

<http://lib.ruralnet.or.jp/>

「文部科学省」

http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/eiyoubu/index.htm

「文部科学省」『子どもの生活リズム向上プロジェクト』

http://www.mext.go.jp/a_menu/hyouka/kekka/05090202/007.pdf

「野菜等健康食生活協議会」

<http://www.v350f200.com/>

「やまね牧場」

<http://www7.ocn.ne.jp/~yamanet/kyouiku.html>

「酪農教育ファーム」

<http://www.dairy.co.jp/edf/>

「A Taste of Britain」『英国の「食」エッセイ』

http://www.ukfood.jp/sub/essay/esy_01.html

「asahi.com 朝日新聞の速報ニュースサイト」

<http://www.asahi.com/>

「at Chester イギリスの食育」

http://blog.livedoor.jp/at_chester/archives/16668948.html

「Garbageclinic.com」

『子供の肥満増加を抑えるためにアメリカの公立学校でコーラや牛乳が販売停止』2006.5.5.

http://www.gamenews.ne.jp/gc/archives/2006/05/post_77.html

「Garbagenews.com」

<http://www.gamenews.ne.jp/>

「G-Search データベースサービス」『日本の食卓からマグロが消える！？』2006.11.30.

<http://db.g-search.or.jp/sideb/column/20061130.html>

「NHK オンライン」

『NHK スペシャル マグロが食卓から消える？～世界の魚争奪戦～』2006.9.10.

<http://www.nhk.or.jp/special/onair/060910.html>

「NIKKEI NET いきいき健康」『英 ジャンクフードのCMを来年から規制』2006.11.21.

<http://health.nikkei.co.jp/news/top/index.cfm?i=2006112007803h1>

「UMAMI Information Center」

<http://www.umamiinfo.com/>

「World Report Vol.47」2006.11.15.

http://www.collectors-japan.com/nevada/main/m_061115_1.html

(五十音順)