

4 事業者における食育の推進

【現状と課題】

日本の食料自給率が大きく低下した原因の一つは、食生活が大きく変化したことにあり、食料生産・流通の変化に大きく影響を受けています。

近年の生産農家の抱える問題は、従事者の高齢化や後継者などの担い手不足などにより、農業就業人口は、一貫して減少傾向にあり、休耕農地等の増加とともに生産農地面積も年々減少しています。

また、消費者の加工食品や外食志向の高まりなど、国産ではなく、輸入農作物への依存度を高めています。

このような状況下において、「食」と「農」の距離が益々拡大し、相互に抱える問題や課題が共有できておらず、双方に情報が伝わっていません。

しかし、昨今の産地偽装や残留農薬等の社会問題を背景に、「食の安全」「健全な食生活」「地産地消（※）」に対する関心が徐々に高まりつつあります。

事業者における食育活動として、食に関する消費者の関心及び理解を増進するため、生産者（農業者等）や食品関連事業者（加工者、流通者、販売者等）による「安全・安心に配慮した商品・情報」の提供や「食に関する多様な体験・活動」の機会を通し、「食」にかかわる様々な人々が、消費者との交流を通じ、相互の信頼関係を構築していく必要があります。

【施策の方向性】

- ◇ 健全な食生活を実現するため、生産者と消費者との相互交流を推進します。
特に家庭を通して子どもを中心に、自然の恩恵を理解してもらうように努めます。
- ◇ 親子で参加できる農業体験等の交流事業を実施し、農作物を育てる大切さや楽しさを学ぶことにより、担い手農業者の育成や新規就農者養成へとつなげていきます。

- ◇ 地域で生産された旬の農作物を、地域内で消費する「地産地消」の取り組みを広げていきます。
- ◇ 食品関連事業者が「安全・安心な商品」を提供するとともに、商品の品質を判断し選択できるための情報を積極的に消費者に提供することにより、相互の信頼関係の醸成を推進します。栄養成分等表示の推進に関しては、国の動向を見ながら、県との連携を図り、働きかけに努めます。

【食育を進めるために】

- ★ 生産者と消費者の交流を深めましょう。
「顔が見え、話ができる」関係づくりからはじめましょう。
- ★ 「地産地消」により「食料自給力（※）」を高めましょう。
- ★ 事業者による食育推進活動を通じ、信頼関係を築きましょう。



ふれあいフェスタ（2010年） 西谷産野菜の販売

（１） 生産者と消費者の交流

北部地域の農業者と南部地域の住民との相互交流を図るため、実際に北部地域に足を運んでもらい、生産者の顔が見える「西谷野菜」などを知ってもらいます。このことにより、消費者の「地場農作物」への安心感や愛着感を高めることになります。

特に、都市近郊農業の特色を生かし、子どもたちに実際に農村地域での農業体験を通して、命の恵みを食べていることを学び、また「西谷野菜」を使った料理教室など、各種イベント開催の推進により、発展的継続な交流を図っていきます。

また、農業者が農作業等の体験の機会を提供する場を通して、より良質な農作物を安定的に生産、供給することができる担い手農業者の育成や新規就農者養成へとつなげていきます。

【具体的な取り組み】

- ◆ 「収穫祭（※）」などの事業内容のさらなる充実と継続的な開催
- ◆ 「生産者と消費者の交流学習会」の開催
- ◆ 「親子農業体験教室」の開催
- ◆ 「親子料理教室」の開催



親子料理教室

（２） 地産地消の推進

今、地域で採れた新鮮な農作物を地域で消費する「地産地消」の取り組みが進んでいます。本市でも、都市と農村が近接する地の利を生かして、「西谷野菜」や「西谷産米」の販路拡大を図ることが「地産地消」につながります。そのためには、生産者において、生産の増加を図ることや、付加価値を付け、その情報を発信していく必要があります。

このためには、関係機関や関係団体などと連携を図るとともに、食料の需要と供給のバランスの向上に向けた施策について支援し、自給力を高めていきます。

また、「安全・安心な農作物」の生産を推奨するため、人と環境にやさしい農業で作った農作物に認証される「ひょうご安心ブランド（※）」の取得などの取り組みを支援し、子どもたちをはじめ、次世代への地球環境保護にも配慮していきます。

小学校や中学校の給食に「西谷野菜」や「西谷産米」の供給の推進を図り、地域の食材と旬の味を提供します。

特に、国内自給の可能な「ご飯」を食べる食生活を中心においたバランスのよい食事を心がけるための取り組みを推進します。

【具体的な取り組み】

- ◆ 「地産地消」のイベント開催
- ◆ 「宝塚朝市」の定期的な開催
- ◆ 「ご飯」をキーワードにおいた取り組み
- ◆ 「ひょうご安心ブランド」認証取得等の支援



ごはん塾

（３） 食品関連事業者による食育推進活動

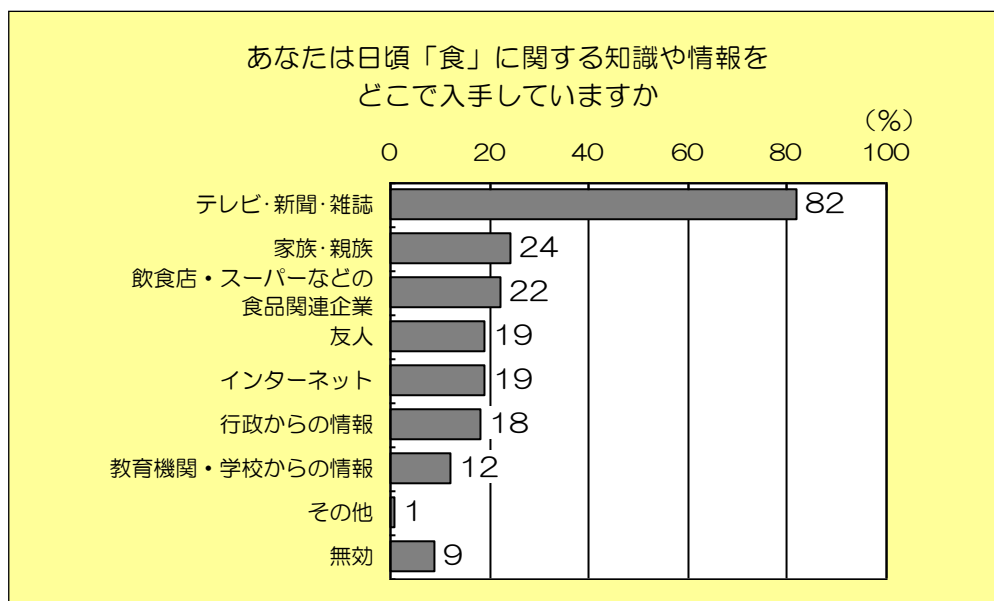
「食」に関する知識や情報は、「食育」に関するアンケート調査（図 5-4-1）から、「テレビ・新聞・雑誌」からの情報源が最も多い結果となっており、消費者の日頃からの「食」に対する関心が高まっています。

また、「飲食店・スーパーなどの食品関連企業」からを情報源としている傾向もあることから、商品を購入する場面での「食」に関する情報表示は、安全・安心に配慮した商品を選択するうえでの情報源として有効と考えられます。

このことから、大型店舗など、商品の販売において、健康に役立つ食生活や栄養表示など、「食」に関して信頼できる情報をより一層提供できるよう、関係機関に理解を求め、連携した取り組みを進めます。

また、多様な主体により、「食」を選択するための判断力を習得するために、講習会などを行っています。

図 5-4-1



平成 21 年度（2009 年度）「食育」に関するアンケート調査結果より（＊1）

【具体的な取り組み】

- ◆ 安全・安心に配慮した商品及び情報の提供
- ◆ 消費者向け各種講習会の開催

5 安全・安心な食の推進

【現状と課題】

日本の食料自給率は戦後大きく低下の一途を辿り、昭和40年度（1965年度）には73%であったカロリー（供給熱量）ベースの食料自給率（※）が、平成21年度（2009年度）には40%まで落ち込んでいます。このことは、私たちの食生活がこの数十年の間に大幅に変化したことが大きな原因の一つと言われています。以前の米や野菜など、自給可能な食料を中心とした食生活から、年々冷凍食品や加工食品、脂肪分の多い食品などの摂取量が増えています。そしてこれらの食品は、原料を輸入に頼っているケースが多くなっています。

しかし、問題なのは冷凍食品や加工食品ばかりではなく、肉や卵、調味料などにおいても、原料や飼料のほとんどが輸入品である場合が多く、自給率低下の一因となっています。

一方で、輸入野菜の残留農薬、輸入食品の毒物混入、食品の偽装表示など食の安全性を脅かす事件が次々と発生し、食の安全・安心に対する信頼性が大きく低下しています。

このような状況下において、市民が自らの食生活に関する安全・安心を確保し、健全な食生活を送るためには、子どもから大人まで市民全員が、食の安全性を意識し、正しい情報や知識を習得し、日常生活を送ることが大切です。

また、地域では、食の安全性等にも十分配慮した郷土食や伝統食を宝塚の食文化として伝えていくことが必要です。こうした取り組みは、家庭から地域へ、そして地域から市全体へと広げていくためにも、食の安全・安心に関する正しい情報の提供や啓発活動を積極的に推進していくことが重要です。

【施策の方向性】

- ◇ 食の安全・安心に関する情報提供・啓発の充実に努めます。
- ◇ 食に対する消費者の信頼性の確保に努めます。
- ◇ 食に関する安全情報の一元化と事故等が発生した場合の関係機関への通報体制を確立します。
- ◇ 「安全で安心できるおいしい水道水」の安定供給を行います。

【食育を進めるために】

- ★ 行政機関等が実施する食に関する各種講座や講演会などに積極的に参加し、知識や情報を習得しましょう。
- ★ 食の安全・安心について正しく理解し、食生活の改善と一体となった食育推進活動を展開しましょう。
- ★ 食品の不当表示や危害情報は速やかに関係機関に連絡しましょう。



『知っておきたい豆知識 ⑥』

ご存知ですか？「日本の食料自給率」

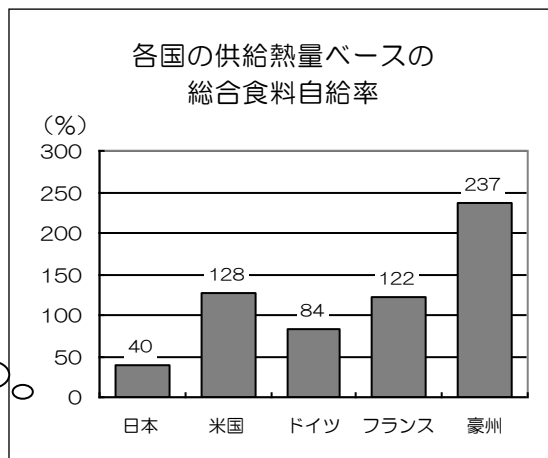
オーストラリアやフランス、アメリカは、自分の国で食べる食べものだけでなく、外国に輸出できるだけの農産物を作っています。

しかし、日本の食料自給率は、40%と世界と比べてもかなり低く、自分の国の農産物だけでは生きていけません。

日本だってがんばればもっと食料自給率を高めることができるはずです！

でもそのためには、みなさんが食生活を見直す必要があります。健康のためにも日本のためにも食料自給率の高い米を中心とした日本食を見直してみましょう！

日本の食料自給率は、主要先進国の中で最低水準となっています。



(資料)「平成20年度版(2008年度版)
食料・農業・農村白書」

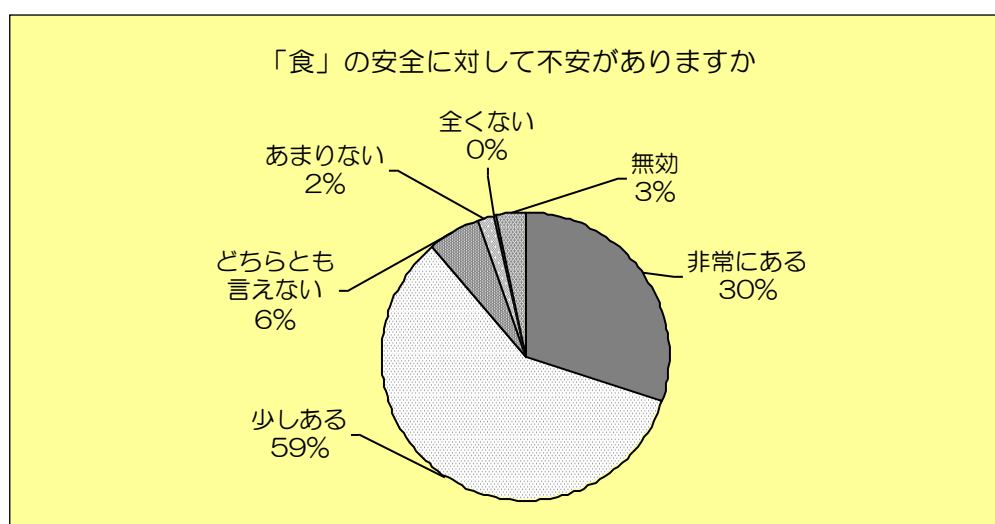
（１） 情報提供・啓発の充実

近年、ＢＳＥ（※）の発生や無登録農薬の流通及び使用問題の発生など度重なる食品の不正表示問題の発覚により、消費者の食の安全や信頼に対する不安が大きくなってきています。

「食育」に関するアンケート調査（図 5-5-1）の結果をみると、食の安全に対して不安に感じている人の割合をみると、「非常にある」と「少しある」の両方をあわせると 89%の人が不安があると答えています。

このため、行政が中心となって食の安全・安心に関する普及啓発と正しい知識や情報の提供を行っていくことが必要です。

図 5-5-1



平成 21 年度（2009 年度）「食育」に関する
アンケート調査結果より（＊2）

【具体的な取り組み】

- ◆ 関係機関や関係団体等と連携した各種講座の開催や啓発チラシ・ポスターの作成配布
- ◆ 食の安全・安心フォーラムの開催や消費者と生産者との交流学習会の開催

- ◆ 多数の市民が集まるイベント(花と緑のフェスティバル、サマーフェスタ、ふれあいフェスタなど)を活用して、講座等に参加することのできない市民に対して食育推進に関する情報の提供
- ◆ 食の安全・安心に関するホームページ等を開設し、食品の安全性や食文化の情報等の提供
- ◆ 夏休み子ども消費者教育(※)や小・中学校 PTA を対象とした出前講座等を活用した教育・啓発活動の実施



豆知識

『知っておきたい豆知識 ⑦』

食料自給率を1%上げるためには・・・

現在の日本の食料自給率は40%ですが、国は平成32年度(2020年度)の食料自給率目標を50%と設定しています。

食料自給率を1%向上させるために必要な消費の拡大量はどれくらいだと思いますか？

ご飯であれば、一食についてもう一口の消費を増やせば良いという試算があるそうです。

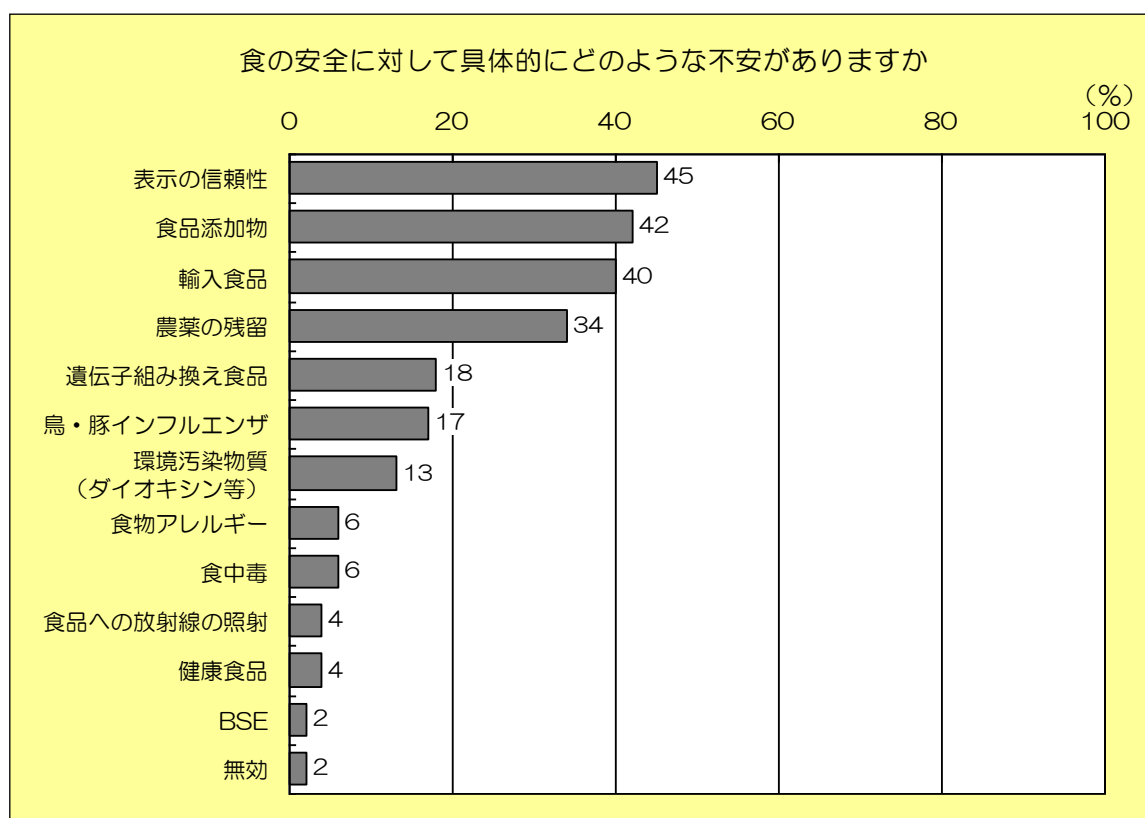
日頃あまりご飯を食べる習慣のない人も、少しご飯に目を向けてみませんか？

（２） 消費者の信頼性の確保

食品流通の広域化などにより、新たな危害要因（O-157（※）等）の出現、輸入野菜における残留農薬や無登録農薬の使用など食の安全を脅かす事件が頻発しています。「食育」に関するアンケート調査（図 5-5-2）では、「食の安全に対して不安を感じている人の具体的な不安」としては、「表示の信頼性」と答えた人が最も多く45%、次いで、「食品添加物」と答えた人が42%、「輸入食品」と答えた人が40%、「残留農薬」と答えた人が34%の順となっています。（複数回答）

このようなことから、食品の安全性や品質等に関して正しい情報を積極的に提供し、消費者の信頼性の確保に努めていくことが重要です。

図 5-5-2



平成 21 年度（2009 年度）「食育」に関する
アンケート調査結果より（※2）

【具体的な取り組み】

- ◆ 消費者、生産者、食品関連事業者とのリスクコミュニケーション（※）の推進
- ◆ 国・県などの検査機関が実施している食品の検査項目の結果をはじめ、苦情・問い合わせのある食品の安全性や品質等に関する情報の提供
- ◆ 食品表示やトレーサビリティシステム（※）の理解を深めるための啓発活動の実施
- ◆ 家庭内における食中毒の発生防止や食品アレルギーへの対応や栄養バランスの是正のため食品の安全性や衛生及び栄養に対する正しい知識の普及・啓発



豆知識

『知っておきたい豆知識 ⑧』

日本に輸入される農産物ベスト3

1位：とうもろこし 2位：小麦 3位：大豆



「とうもろこし」がなぜ輸入される農産物の1位なのでしょう？

日本の飼料用穀物等の9割は輸入に頼っており、その中心は「とうもろこし」です。

近年日本人の食生活が「魚」中心から「肉」を多く食べるようになったことで、家畜の飼料として飼料用穀物等が必要になったことが主な原因といわれています。

もしも、飼料用穀類等のすべてが「とうもろこし」だとすると・・・
牛肉1kgをつくるためには、11kg
豚肉1kgをつくるためには、7kg
鶏肉1kgをつくるためには、4kg の「とうもろこし」が必要となります。

現在日本では、食料自給率が低いことが問題視されています。健康のためだけでなく、日本の食料自給力をあげるためにも、「米」を主食に「魚」を中心とした日本食が良さそうですね。（日本の食料自給率40％）

（３） 食に関する安全情報の一元化の推進

現在の体制では、食品危害情報の行政における共有体制が十分ではなく、事故が発生しても迅速な対応が出来る体制にはなっていません。危害情報を迅速に把握して被害の拡大防止を図るため、情報を一元的に集約するデータバンクを設置して、保健所や医療機関、事業者、関係機関などが直接結びつくネットワークを構築していくことが必要となっています。

【具体的な取り組み】

- ◆ 食品表示等に疑問が生じた場合の国・県等への連絡体制の確立
- ◆ 危機管理体制の整備
- ◆ 食品の製造・販売事業者や消費者に対し、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（通称 JAS 法（※））や食品衛生法（※）等の食品表示制度の普及啓発

6 環境を意識した食生活の推進

【現状と課題】

私たちの生命を維持している、穀物、野菜、肉、魚、飲み水など、すべての食品は自然からの恵みです。人間の望むとおりに作り出すことはできません。

「生産・流通・消費・廃棄・再生利用」という食品のライフサイクルにおいて、常に環境への配慮が求められていることを認識しなければなりません。

自然体験の欠如により、店舗に並んだ状態の食品しか知らず、食品の育つ過程を知っている人が減りつつあります。子どものときから自然に触れることで、食品が良好な自然環境のうえに成り立っていることを理解し、食品を生産することの大変さを感じ、食品のありがたみを知ることが大切です。

食品のライフサイクルでは、石油・石炭・天然ガスなどの化石燃料（※）を元にしたエネルギーが使用されています。エネルギーを過剰に使用すると、地球温暖化（※）の原因である温室効果ガス（※）が増えるため、食生活を送るときにも省エネルギーが求められています。

また、現在「もったいない（※）」という日本語は、地球環境に負担をかけないライフスタイルを象徴した共通語として世界中に広まっており、食生活の工夫としても取り入れることができます。

未来を担う次世代に良好な地球環境を引き継ぐためにも、「食」と環境のつながりを意識して行動する必要があります。

【施策の方向性】

- ◇ 安全な「食」は良好な自然環境のうえに成り立つことを啓発します。
- ◇ 食品が育つ基盤となる、里山（※）再生など自然環境を保全していきます。
- ◇ 地球温暖化防止になる、省エネルギーを意識した食生活について啓発します。

【食育を進めるために】

- ★ 「食」と環境の深いかわりを学びましょう。
- ★ 食品が育つ基盤である、自然環境を大切にしましょう。
- ★ 環境への影響も考えて、食品を選び、調理方法を工夫しましょう。



「フード・マイレージ」「地産地消」「旬産旬消」など
食品をテーマにした環境学習

(1) 自然に根ざした食生活

食品は、その土地の自然環境の中で育ちます。空気・水・土などの良好な自然環境が保全されていないと、食品をはじめ人間にも影響を及ぼす恐れがあります。

本市でも、北部地域などの恵まれた自然環境から、食品が生まれていることを認識し、子どもたちから自然と触れ合い、食品はどのように育つのか、また食品の収穫時期「旬」などに興味を持ち、食品本来の姿や味を感じることが大切です。

【具体的な取り組み】

- ◆ 「親子農業体験教室」の開催
- ◆ 里山再生など自然環境保全活動への支援



『知っておきたい豆知識 ⑨』

「バーチャルウォーター」ってなに？

バーチャルウォーターとは、食料を輸入（消費）している国が、もしその食料を生産するとしたら、どの程度の水が必要かを推定したものです。

例えば、トウモロコシ1kgを生産するには約1,800Lの水が必要です。また、牛は穀物などを食べて育つため、牛肉1kgを生産するには、約20,000Lの水が必要です。つまり、外国から食料を輸入することによって、その生産に必要な自国の水を使わずに済んでいるので、食料を輸入することは水を輸入することと同じと考えられます。（環境省ホームページ「virtual water」より）

地球の水の総量における淡水の割合は約2.5%です。うち約70%は極地の氷として存在していますので、それ以外の淡水（地下水・河川など）を利用し、飲料や穀物を生産しています。水も貴重な資源であることが分かりますね。

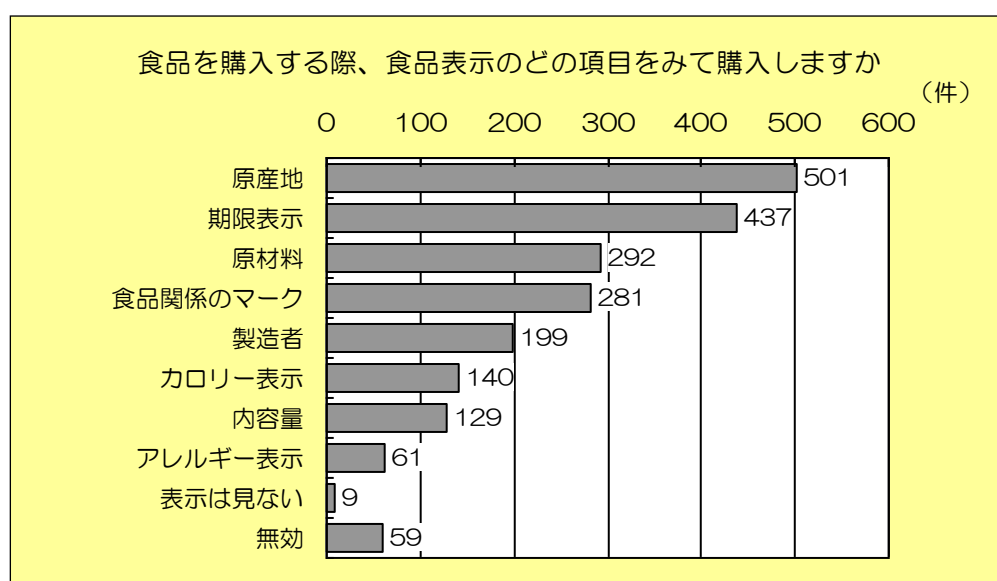
このような考え方を知ることによっても、「食」を見直すことができるかもしれませんね。

（２） 省エネルギーを意識した食生活

地球温暖化の原因である温室効果ガスは、化石燃料などのエネルギー使用でも排出されます。生産者によって生産され、店舗に運ばれ、家庭などで購入後、調理され食卓に並び、消費されなかった分や食べ残しは廃棄され、うち一部はリサイクルされるという食品のライフサイクルでは、水やガス、電気、石油などのエネルギーが使用されているため、このような温室効果ガスの排出を認識し、削減につながるような食生活を心がける必要があります。

「食育」に関するアンケート調査（図 5-6-1）では、食品を購入する際に見る食品表示の項目（複数回答）は、「原産地」が最も多く、次いで「期限表示」、「原材料」となっており、原産地表示について関心が高いことを示しています。

図 5-6-1



平成 21 年度（2009 年度）「食育」に関する
アンケート調査結果より（＊2）

原産地表示は、食品の安全性などを調べる手がかりになりますが、その食品が購入者に届くまでにどれほどの距離を移動したという目安にもなります。遠くから運ばれてきた食品は、その輸送に多くの燃料を費やしています。このような考え方を「フード・マイレージ（※）」といいます。原産地表示への関心をさらに高め、購入する際には、自分の住んでいる地域のより近くで生産された食品をできる限り選ぶようにすることが、環境に配慮するために必要とされています。

また、店舗では一年中様々な食品が手に入りますが、旬の食品は、他の時期よりおいしいだけでなく、栄養価も高く、その時期の体が最も必要としている成分が詰まっており、食べることで季節を感じることもできます。加えて、温室栽培などの必要がないため、エネルギーの削減につながります。このように、旬の食品を選ぶように心がけることは、健康と環境の両方で大切です。

このほか、調理する際にも、加熱のためガスや電気などを使用することから、エネルギー効率のいい方法で調理することも、環境面での工夫のひとつです。

【具体的な取り組み】

- ◆ 「フード・マイレージ」「地産地消」「旬産旬消（※）」など、食品をテーマとした環境学習の実施
- ◆ 省エネルギーとなる方法での調理実習の実施



豆知識

『知っておきたい豆知識 ⑩』

飛びぬけて大きい日本のフード・マイレージ！

私たちの食生活が環境にどのような影響を与えているか、「フード・マイレージ」という指標から考えてみましょう。

フード・マイレージとは？

「輸入される食料の重さ」と「生産国から消費国まで運ばれる距離」を掛け合わせた数値（ $t \cdot km$ （トン・キロメートル））です。

日本では、2001年の一年間において、約5,800万tの食料を外国から輸入しており、日本のフード・マイレージは、約9,000億 $t \cdot km$ です。この数値は、韓国・アメリカの約3倍、イギリス・ドイツの約5倍、フランスの約9倍です。（中田哲也著「フード・マイレージ」（2007 日本評論社）より）

日本の食料がいかに輸入に頼っているかがわかりますね。遠い外国から輸入するときには飛行機や船を使い、国内の輸送よりも多くエネルギーを使い、 CO_2 の発生につながります。

農家の直売所を利用したり、庭やベランダで家庭菜園に挑戦するなど、身の回りでできることもありますよ。



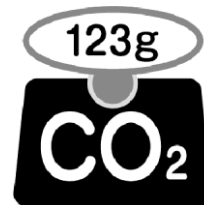
豆知識

～ 知っておきたい豆知識 ⑪ ～

CO₂排出量で表す新しい指標「カーボンフットプリント」

食品を含む、すべての商品・サービスのライフサイクルの各過程において排出される温室効果ガスの全体を、「CO₂排出量」として商品に表示するものです。目に見えない温室効果ガスの排出を数値として把握することが、CO₂排出量削減の第一歩となります。

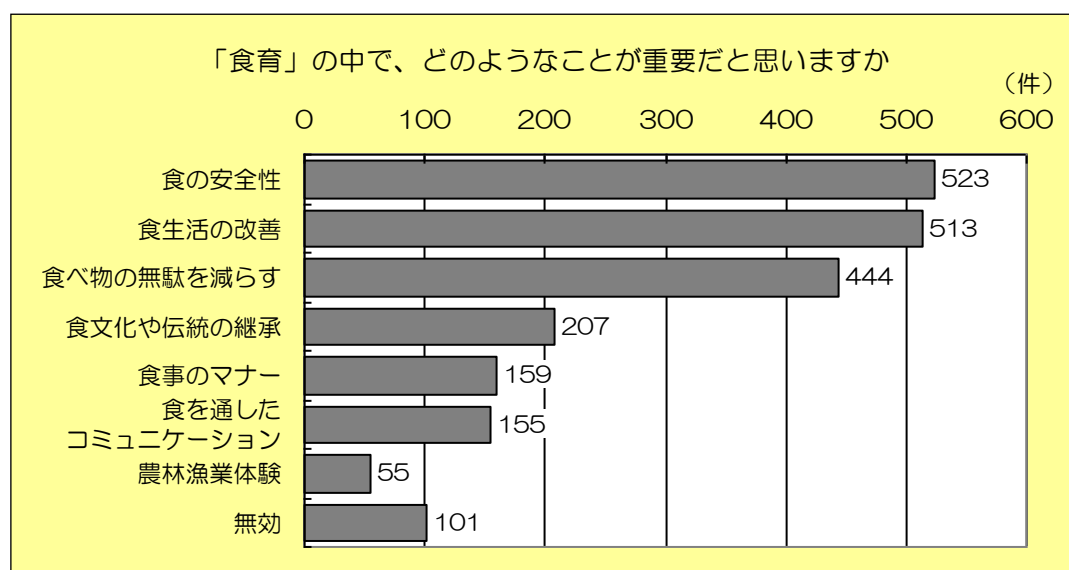
日本でも、平成21年度（2009年度）より試行が始まっていて、一部商品に下のようなラベルが表示されています。今後、CO₂排出量が商品の購入判断の基準となるかもしれません。



（３） 「もったいない」を心がける食生活

「食育」に関するアンケート調査（図 5-6-2）において、「食育」の中で重要だと思われる事柄（複数回答）は、「食の安全性」、「食生活の改善」に次いで、「食べ物の無駄を減らす」であり、食品廃棄についての意識は比較的高いことを示しています。

図 5-6-2



平成 21 年度（2009 年度）「食育」に関するアンケート調査結果より（＊2）

食品も貴重な資源です。日ごろから「もったいない」意識をもって、必要以上に食品を購入しないことや、皮や葉も利用するなど食品を丸ごと食べるように工夫をすることは大切です。また大量の料理を食卓に並べることが豊かだとする考え方は改め、食べる量だけ調理して、極力残さないようにすることが望めます。残さない努力をしたうえで、それでも生ごみとして廃棄する場合は、堆肥化して再生利用するなど、ごみの減量化が求められています。

【具体的な取り組み】

- ◆ 発生抑制を中心に、ごみの減量化について啓発
- ◆ 食品を丸ごと使った調理実習の実施
- ◆ コンポストを利用した生ごみの堆肥化など、再生利用についての環境学習の実施



『知っておきたい豆知識 ⑫』



まだ食べられるのに捨てている食品があるの!?

日本では、年間約9,000万トンの農林水産物を食用にしている一方で、年間約1,900万トンの食品廃棄物を排出しています。そのうち、食べられるにもかかわらず捨てているもの（食品ロス）が約500～900万トン含まれています。（農林水産省ホームページ「食品ロスの削減に向けて」より）

食品ロスの原因として、小売店での期限切れで販売できなくなった在庫、飲食店でのお客の食べ残しや提供する機会がなかった仕込み済みの食品、また家庭において、調理する際に食品の皮などを過剰に取り除く、料理を作りすぎて食べ残す、消費することなく期限切れになってしまうことなどがあります。

食育のひとつとして、普段から食品への感謝の心をもち、残さず食べましょう。



ダンボールコンポストを使った環境学習