

1 食をめぐる現状と課題

(1) 食生活と健康

【現 状】

栄養バランスの乱れや、不規則な食事などによる健康への悪影響が懸念されています。

ライフスタイルの多様化等により、家族みんなで食卓を囲む機会が減り、「食」に関する知識、マナーや調理技術等を学ぶことが少なくなっています。

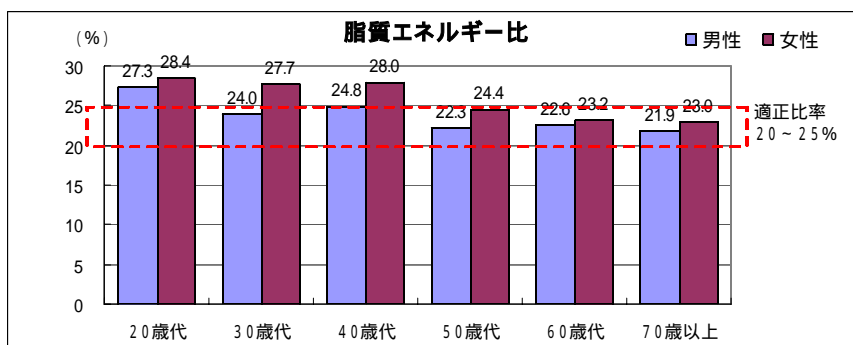
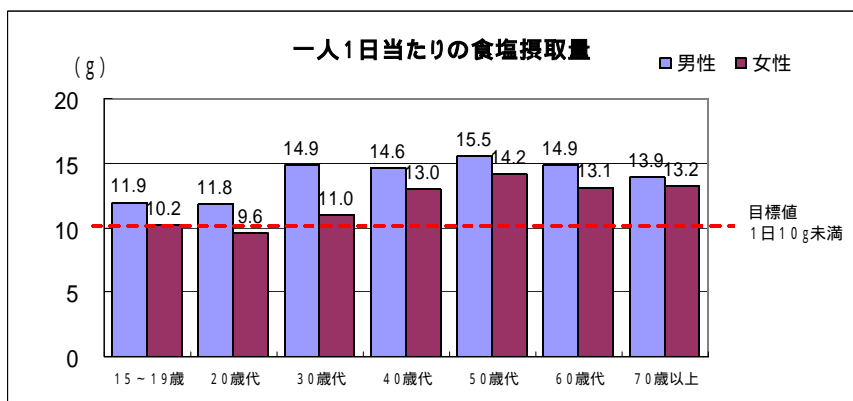
BSE（牛海綿状脳症）の発生、輸入農産物における基準値を超える農薬の検出、偽装表示の発覚など、食の安心・安全を揺るがす問題が発生しており、食品の安全性に対する府民の関心が高まっています。

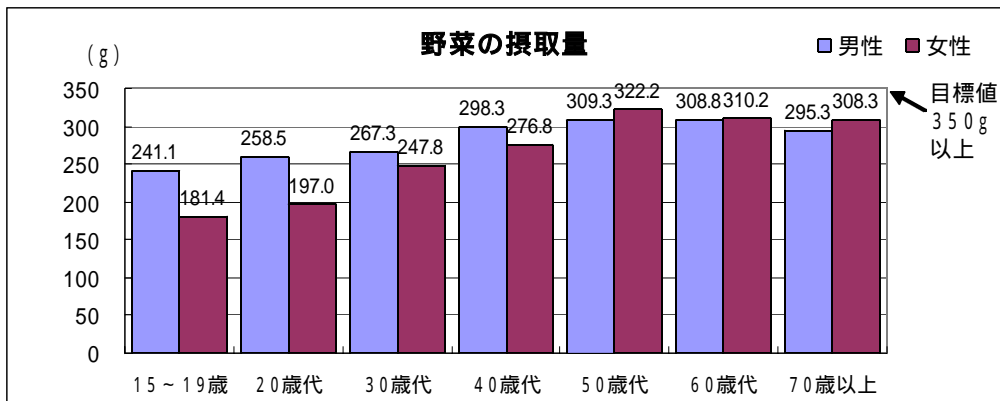
マスコミをはじめ、様々な媒体からの「食」に関する情報が氾濫しており、与えられた情報をそのまま信じ込んでしまう消費者もいます。

特に、成長期にある子どもたちの朝食の欠食、孤食、偏った栄養摂取等、食生活の乱れが、将来にわたって、心身の健康に大きな影響を及ぼすことが指摘されており、子どもの食生活の大部分を担う家庭の教育力の低下が懸念されています。

【データ】

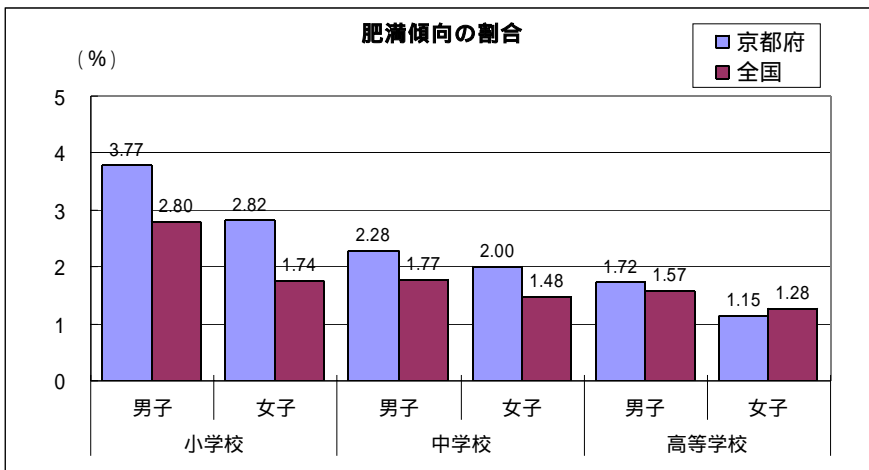
食塩・脂質の摂りすぎ、野菜不足の人が多い状況です。





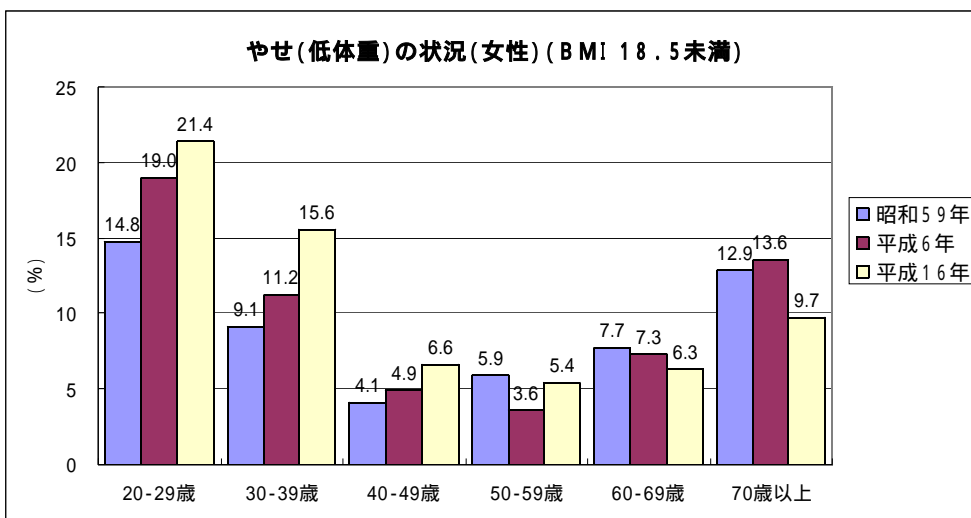
(平成10年度京都府民健康づくり・栄養調査 京都府保健福祉部)

肥満傾向の児童・生徒が全国割合に比べて多くなっています。



(平成17年度京都府児童生徒の健康と体力の現状 京都府教育委員会)

若い女性で、やせている人が増えています。

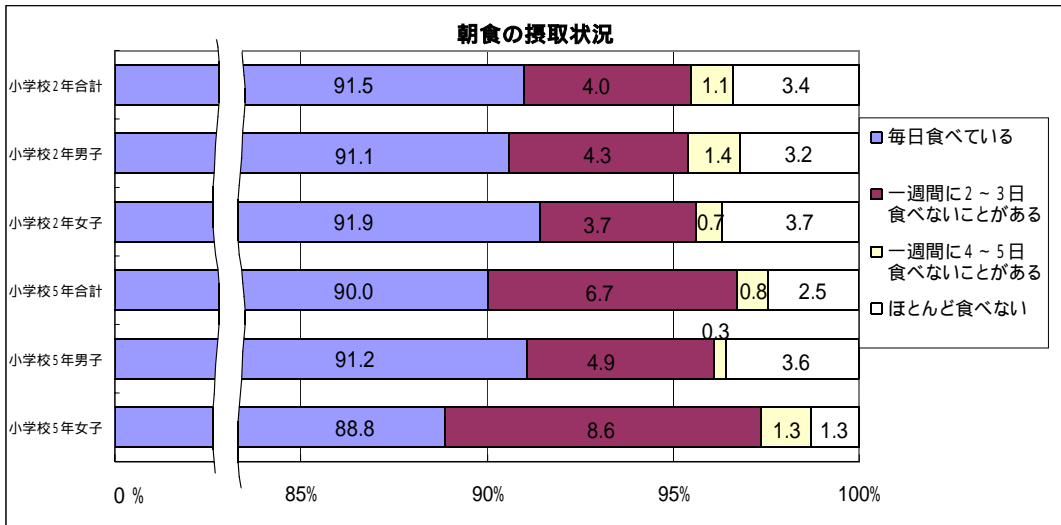


(平成16年国民健康・栄養調査 厚生労働省)

朝食をほとんど食べない児童がいます。

「ほとんど食べない」3% 「一週間に4～5日食べないことがある」1%

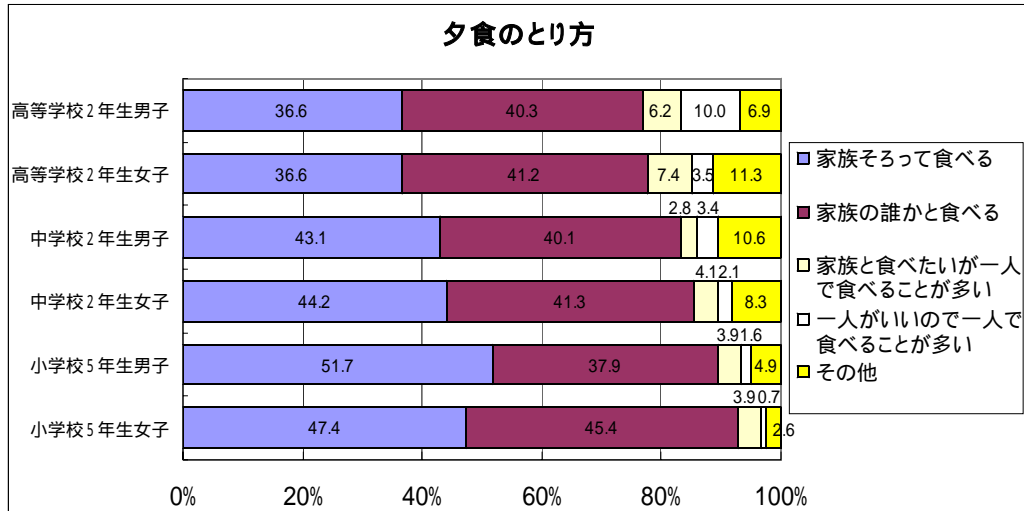
「一週間に2～3日食べないことがある」6% 「毎日食べている」90%



(平成17年度京都府児童生徒の食生活等実態調査 京都府教育委員会)

一人で食事(夕食)をとる小・中・高校生がいます。

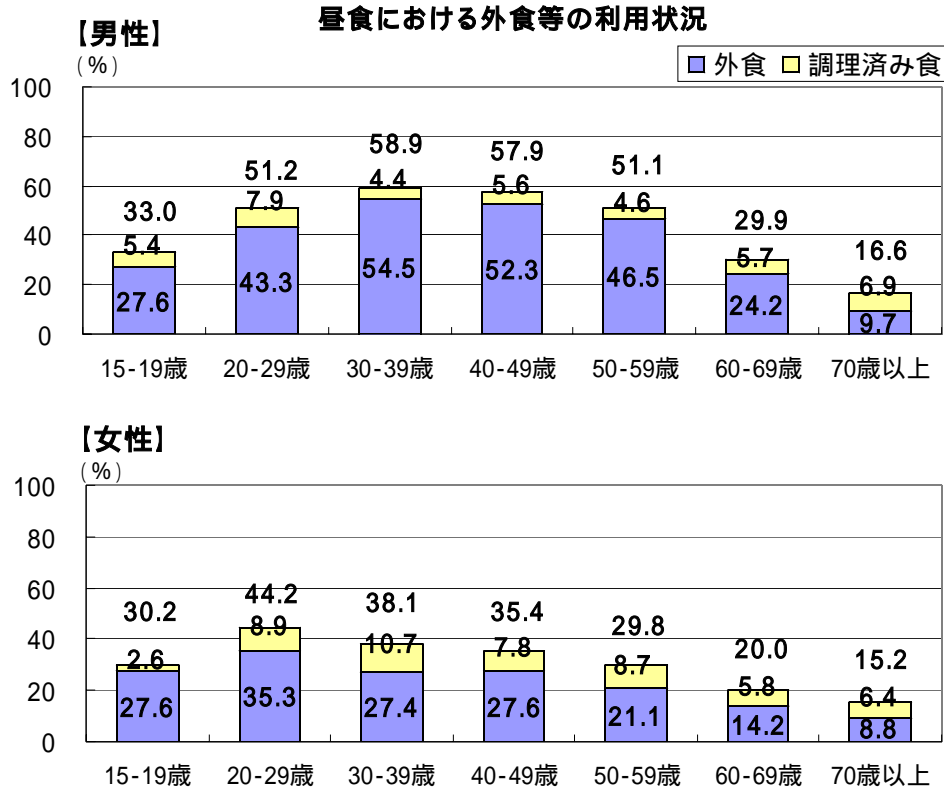
家族そろって食事(夕食)を食べる機会が少なくなっています。



(平成17年度京都府児童生徒の食生活等実態調査 京都府教育委員会)

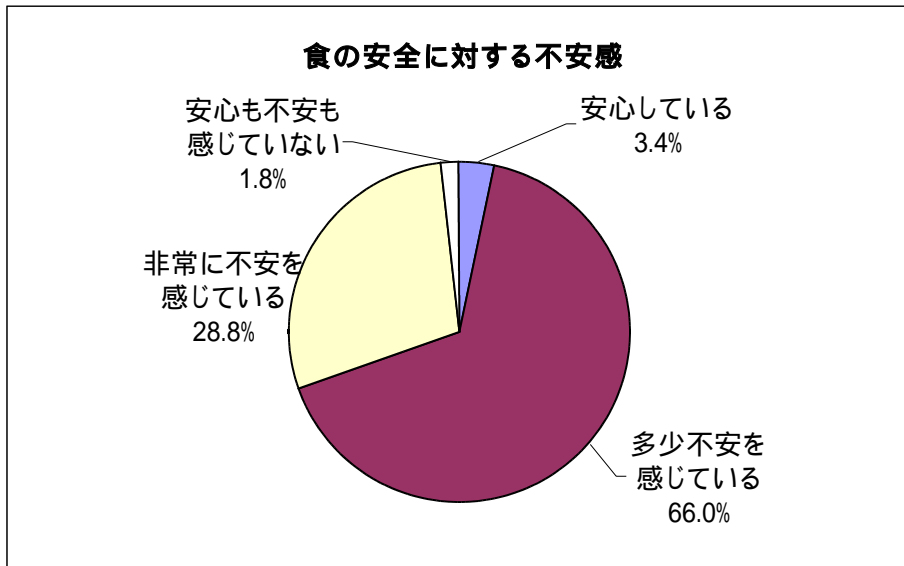
食の外部化（外食、調理済み食の利用）が進んでいます。

特に20～50歳代男性の2人に1人が昼食は外食等の利用となっています。



(平成16年国民健康・栄養調査 厚生労働省)

9割以上の方が食に対して何らかの不安を感じています。



(平成15年 食の安全性に関する意識調査 内閣府)

若い親の食生活についての意識と行動にギャップが見られます。

(例)

| | アンケートでの回答 | 実際の行動 | 実行動について彼女達が語る理由 |
|-------|--------------------------------------|-----------------------|---|
| 27歳主婦 | 栄養バランスを重視して、肉と魚を交互にし、野菜の多い料理を心がけている。 | 1週間に一度だけの魚、野菜は大変少ない。 | 家族が食べないものは作らないから。 |
| 33歳主婦 | 栄養バランスを考え、必ず野菜を料理につけている。 | 夕飯に冷凍のインゲンが添えられている程度。 | 生の野菜は高いから買わない。 |
| 35歳主婦 | 料理は手作りを重視。 | レトルト食品や冷凍食品が頻出。 | 炒め物や冷凍食品の加熱、レトルト食品を使った調理以上は日常「作る気になれない」 |
| 39歳主婦 | 甘い炭酸飲料は子どもに飲ませたくない。 | 炭酸飲料をケース買いして飲ませている。 | 家ではみんな大好きなので、好きなものは我慢できないから仕方がない。 |

(岩村暢子著「変わる家族 変わる食卓」を基に農林水産省が作成)

【課題】

健全な食生活を営むために、知識や判断力を身につけることが必要です。

「食」を通じての健康や調理方法、食品の安全性についての知識など「食」に関する情報を提供

多様な媒体を活用した、様々な層への適切な情報の提供

「食」に関する学習機会の提供

保護者をはじめとする家庭への啓発

各個人の健康に関する意識を高め、ライフステージにふさわしい食生活への改善が必要です。

各世代(ライフステージ)に応じた食育の推進

幼少期からの家庭における食育の充実

学校、職場など生活の場に応じた食育の推進

(2) 生産者と消費者との関係

【現 状】

都市部の農地が減少したことや、食品の広域流通の進展などにより、消費者が農林水産物を含む食品を目にするのは店頭が一般的で、農林水産物や食品の生産現場を目にしたり、生産者等と言葉を交わすことがほとんどなくなっています。

生産者と消費者の間の物理的・心理的距離が拡大することにより、生産に関する様々な情報が消費者に伝わらず、お互いの姿が見えにくくなっています。

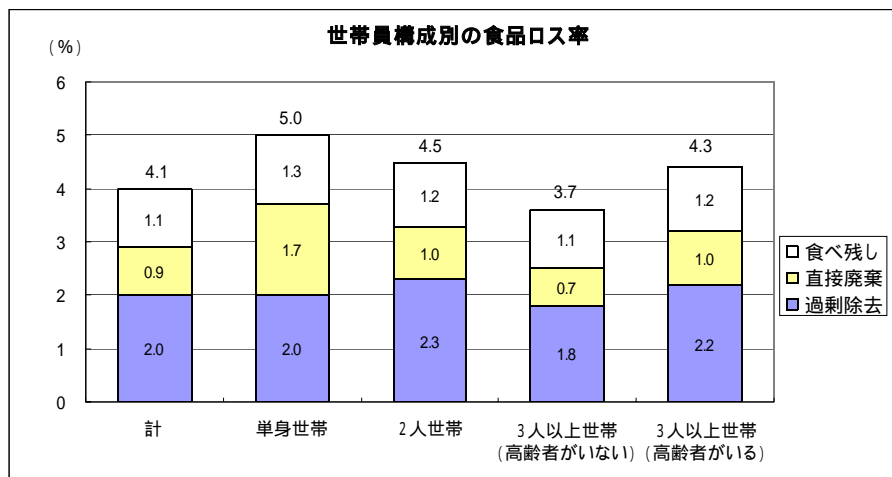
お金を出せば容易に購入できる状況から、食べ残しが大量発生している等、「食」の大切さや貴重さ、生産者の努力等が実感されにくくなっています。

小売店では、スライスされた肉や切り身となった魚など、加工され、料理しやすい形で並ぶため、生き物の生命を頂いて我々の栄養となっていることが実感されず、「食」に対する感謝の気持ちが醸成されにくくなっています。

消費者が何を基準に選択するかが、環境に大きく影響しています。輸入材料中心の食事を多く選択すると、他国の水等の資源を輸入することになる一方、輸送によるエネルギー消費等、環境への負担も増大します。

【データ】

家庭での食べ残し・廃棄による食品ロスが4.1%発生しています。



・食品ロスの範囲は、食品の可食部分の食べ残し及び廃棄であり、食品の廃棄とは、賞味期限切れ、作りすぎ、調理に失敗した等で食卓に出さずにそのまま捨てたもの(直接廃棄)と、大根の厚むきなど不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分(過剰除去)である。

・食品ロス率(%) = $\frac{\text{食品ロス量}}{\text{食品使用量}} \times 100$ (平成17年度 農林水産省「食品ロス統計調査」)

食品廃棄物のうち一般家庭から発生するものは約 55% になります。

食品廃棄物の発生及び処理状況（平成 14 年度）（単位：万トン）

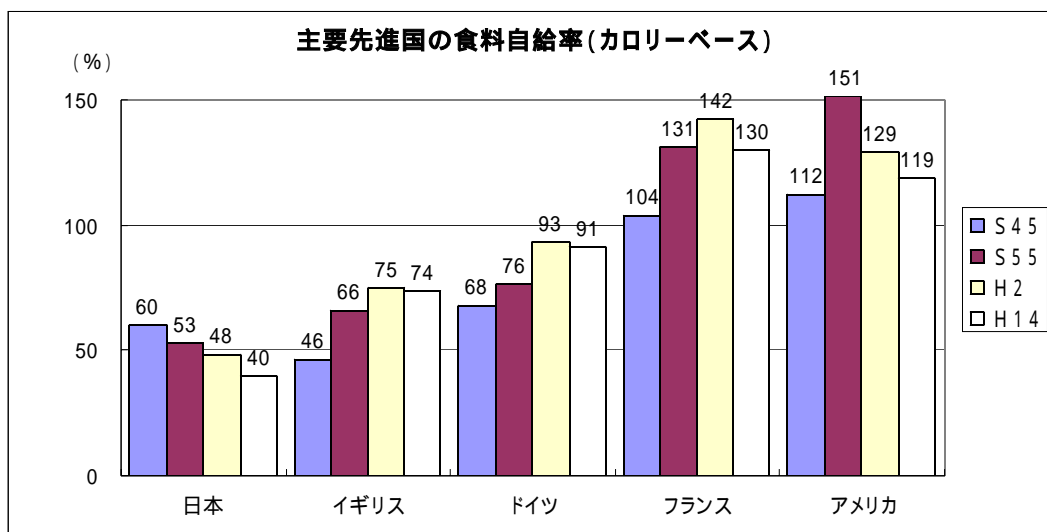
| | 発生量 | 処分量 | | | | |
|-------|-------|--------------|-------|-----|-----|-----|
| | | 焼却・埋立 処分量 | 再生利用量 | | | |
| | | | 肥料化 | 飼料化 | その他 | 計 |
| 一般廃棄物 | 1,706 | 1,560 | - | - | - | 146 |
| うち家庭系 | 1,189 | 1,168 | - | - | - | 21 |
| うち事業系 | 517 | 392 | 43 | 31 | 52 | 125 |
| 産業廃棄物 | 448 | 121 | 124 | 134 | 69 | 327 |
| 合計 | 2,154 | 1,681 | - | - | - | 473 |

注 1：環境省「日本の廃棄物処理」、「産業廃棄物排出・処理状況調査報告書」及び

農林水産省「平成 15 年食品循環資源の再生利用等の実態調査」より農林水産省・環境省試算

注 2：「一般廃棄物」、「うち家庭系」の再生利用量については、内訳が不明なため「計」のみ記載

我が国のカロリーベースの食料自給率は主要先進国の中で最低の水準となっています。



平成 16 年度 農林水産省「食料需給表」

注：各国で食料自給率(カロリーベース)について公表されているものがないことから、FAOのデータを基に農林水産省で試算。

日本は、他国と比べて輸入する食料品が多いため、環境への負荷の大きさを示すフードマイレージの数値が大きくなっています。

輸入食料品におけるフードマイレージ比較：平成12年

| 国名 | 輸入食料品のフードマイレージ | |
|----|--------------------|-----------------|
| | 総マイレージ (億 t・km) | 1人あたり (t・km) |
| 日本 | 5,002 | 3,955 |
| 韓国 | 1,487 | 3,226 |
| 米国 | 1,358 | 496 |

(農林水産省「食と農のQ&A」より)

フードマイレージ = 食べ物の量 × 生産地から消費地までの距離

トン・キロメートル (t・km) で表します。

農林水産政策研究所が提案した「フードマイレージ」の考え方を基にしています。

【課題】

生産者と消費者が交流するなど、農林水産業・食品製造業の現場を理解する機会を増やすことが必要です。

「食」を生み出す場としての農林水産業や食品製造業に対する、消費者の理解を深めることが必要で、そのことが「食」への感謝の気持ちを育むことにつながります。

京都府内の農林水産物・食品を京都府内で消費する等、地産地消の推進が必要です。

(3) 地域の食文化の伝承

【現 状】

旬の素材の味を生かした、和食の技術に基づく献立が少なくなっています。

目で見て美しいと感じる、素材の香りを楽しむ等、食事を五感で味わうことができない食卓が増え、食べるのが楽しみと感じない子どもたちもいます。

京都府内には、優れた農林水産物や多彩な加工食品が存在し、それらを使った「おばんざい」や様々な郷土料理、行事食が継承されています。

核家族化の進展などライフスタイルの変化や、外食の増加など食の外部化が進むに伴い、かつて身近にあった郷土料理や行事食に接する機会が減少しています。

郷土料理や行事食を継承する担い手が高齢化により減少している上、若い担い手に継承する機会も少なくなっています。

【課 題】

地域で生産された旬の素材の味を生かした食事と出会い、「食」を通じて感性を養うことが必要です。

五感で味わう食卓により、食べるのが楽しいと感じる子どもたちを増やすことが必要です。

地域の食文化を継承、発展させることが必要です。

食生活改善推進員や生活研究グループ員などを中心に、郷土料理や行事食を継承する担い手を増やすことが必要です。

(4) 地域における取組

【現 状】

各地域で、食生活改善推進員や生活研究グループ、農業関係団体などによる様々な食育の取組が行われています。

食育の取組を行う際に、講師や体験学習の受け入れ先などを探ることが難しいといわれています。

小学校、保育所や幼稚園における熱心な食育の取組も、それぞれ単独の取組が大半であり、連携のとれた継続性のある取組が少ない状況です。

【課 題】

効果的な食育を実施するには、情報の共有化が図れる関係者の食育ネットワークを構築することが必要です。

コーディネーター役（調整役）を明確にする必要があります。

