

JLGC Seminar 実施報告

日時:2022年2月15日(火)10:00~12:00

テーマ:Local Food Strategies in Japan and the UK: Healthy Nutrition for All
日英の地域における食への取組み:みんなに健康な食生活を

開催方法:オンライン

参加者:登録者数 125 名、参加者数 71 名

概要:日本は世界でも有数の長寿国でありながらも、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸は引き続き大きな社会課題となっている。このため、国や自治体は食育基本法や食育推進基本計画のもとで、学校給食を通じた食育や成人の減塩を促す取組みなど、様々な努力しているところである。

一方、英国においても、不健康な食事の是正や低価格での食料供給のための取組が国及び地方でそれぞれ進められてきたところである。そして最近では、健康的な食事への関心の高まりを受け、人々の栄養と健康に関する知識の向上を図り、より健康で持続可能な社会基盤作りに力を注ごうとしている。政府が食に関する政策をテーマとする白書としては初となる「フード・ストラテジー白書」の発行を予定しているのもこのような動きの一つである。

このように、両国において健康的な食事や食に関する新たな取組が進められつつある今、今回の JLGC セミナーでは、これまでそれぞれが積み上げてきた経験と知見の共有を図り、両国においてより効果的な政策が実現されることをめざし、「日英の地域における食への取組み」をテーマとした。

セミナーは2部構成で開催し、第1部では女子栄養大学の武見ゆかり教授から日本の食育や食に関する政策の概要をご紹介いただき、第2部では新潟県三条市と福井県小浜市から自治体での取組みについて発表していただいた。さらに、それぞれのプレゼンテーションの後、英国の公衆衛生や給食、コミュニティにおける料理教室などに関わる自治体やNPOの職員などを交えてパネルディスカッションとQ&Aセッションを実施した。

【第1部】

1. 日本における食育政策について

講演:女子栄養大学 食生態学研究室 武見ゆかり教授

・食に関する政策の概要

日本では、厚生労働省が健康な食事などを、文部科学省が学校給食や子どものための食育について、農林水産省が食料生産や供給、食文化などに関して、消費者庁が、栄養表示などの取組みを行っている。

○学校給食について

・学校給食は、1889年に貧困家庭の子どもに無料の給食が提供されたことから始まっている。

- ・第二次世界大戦後には国際機関の支援と文部省、厚生省、農林省によって、学校給食が推奨された。
- ・その後、1954年に学校給食法が施行され、2008年の改正では、「食生活の改善」から、「食育の推進」へと政策の中心が変わった。
- ・現在、小学校の98.5%、中学校の86.6%で給食が提供されている。
- ・学校給食は、1日に必要なエネルギーや栄養の3分の1が摂取できるようになっており、経済的な格差に関係なく、全ての児童・生徒がバランスの良い食事を摂れるようになっている。
- ・例えば、低所得家庭の小学校5年生は、学校が休みの日は、学校がある日よりもエネルギーやたんぱく質の摂取量が低いことがわかっている。
- ・また、2005年からは、管理栄養士の資格を持つ栄養教諭が食に関する指導や学校給食の管理を行う制度も始まっている。

○食育の推進について

- ・2005年に食育基本法が施行された。食育基本法は国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的としている。
 - ・政府は5年ごとに食育基本計画を改訂している。食育基本計画では、健康な食習慣、食料の生産から食卓までの循環、地産地消、食文化について取り上げている。
 - ・食生活指針では、食事を楽しむこと、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスをとることなど、10の項目が示されている。
 - ・子どもの頃食事を楽しんでいた経験が、大人になってからのバランスの良い食習慣と正の関係があることがわかっている。
 - ・その他、厚生労働省と農林水産省は食生活指針や食事バランスガイドも作成している。
 - ・食育は、省庁、自治体、学校、農業従事者、医療従事者、ボランティアなど、多くの人が関わって進められている。
 - ・第4次食育基本計画には、健康面、社会・環境・文化の面、また、デジタル化など総合的な側面から食育を推進することが書かれている。
- ・コロナ禍において、特に低所得世帯では食の質が落ちていることが分かっており、学校給食の重要性が再認識されている。

○健康日本21について

- ・健康寿命の延伸と、健康格差の縮小のため、食の分野では、「栄養状態」をより良くするための「適正な栄養素(食物)摂取」、適正な栄養素(食物)摂取のための「行動変容」、個人の行動変容を支援するための「環境づくり」が必要とされている。

○事例紹介

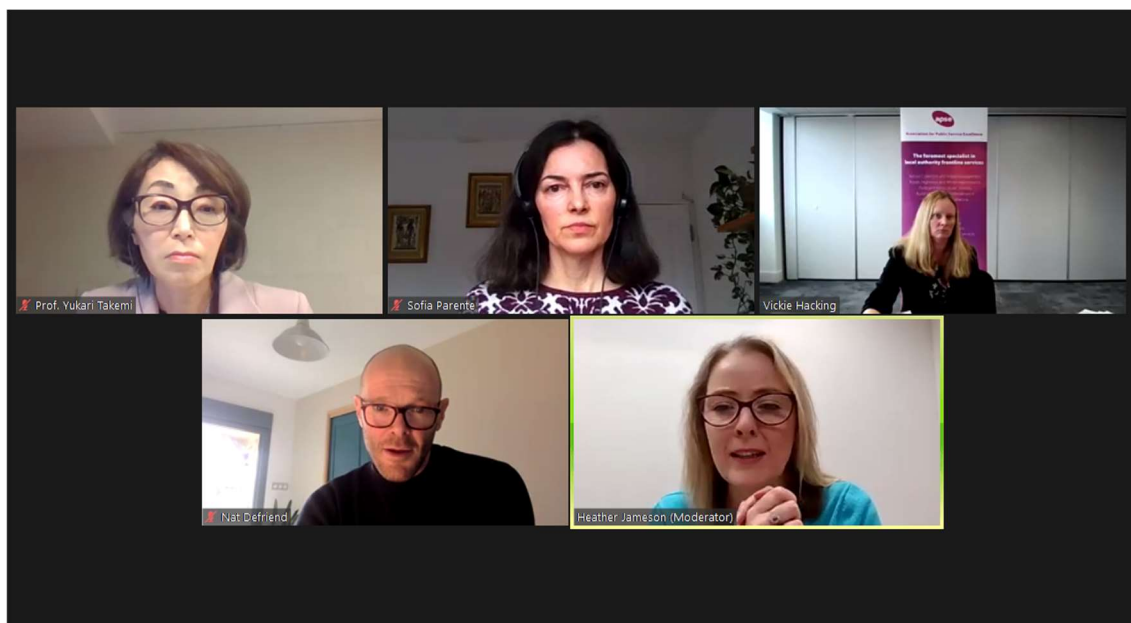
- ・日本高血圧学会が減塩食品を認定し、多くの企業が自主的・積極的においしい減塩食品を開発している。
- ・スマートミールと呼ばれる「健康な食事・食環境」認証制度が実施されている。

・2021年、厚生労働省が「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を設置した。

・日本の食育政策は法律や制度に基づいて実施されており、様々な省庁が関わり、地域レベルではさらに多くのステークホルダーが関わっている。

・そして、健康や、フードシステム、環境、食文化などあらゆる観点から総合的な取り組みが実施されており、最近では低所得世帯などへの支援にも注目が集まっている。

2. パネルディスカッション



○Nat Defriend Participatory City Foundation 暫定最高責任者

・武見教授のプレゼンテーションから、日本の教育システムがどのように子どもの栄養の改善に結び付いているのかがわかった。

・私は東ロンドンのバーキング・アンド・ダゲナム区でコミュニティのつながりを強める活動を行っている。より良い栄養を取ることや野菜の栽培、輸入に頼らない食料供給、料理スキルの向上を図ることで、コミュニティ・カルチャーを作ることができると考えている。

・自治体との緊密な連携が無ければ、我々の仕事は成り立たない。自治体は国の政策を通じて、様々な手段を持っている。

・私の NGO でも、公園の開発を行う企業と協力し、地域コミュニティで菜園づくりや緑化活動などを行っており、これらを通じて地域の人々が協力し合い、より良い食環境をつくることのできるようになると考えている。

○Vickie Hacking APSE 給食に関する首席アドバイザー・APPG on School Food 事務局長

・英国では、給食制度は1903年頃から自治体で導入されはじめ、1906年に制度化された。1980年代に自治体が給食の供給業者を入札で決めるようになり、給食の価格を優先するようになったため、質が低下してしまった。

・現在は低所得家庭の子どもに無料で給食が提供されるようになっているが、申請しないと無料にならないため、対象となるすべての子どもが無料で給食を食べられている訳ではない。

・分権化により、イングランドでは学校が給食業者を決定している一方、スコットランドとウェールズでは自治体が決定しているといった違いが見られる。

・コロナで格差が拡大し、貧困度が上がってしまった。多くの子どもが給食の無料券をもらったが、問題はお金で解決できるものではなく、総合的な栄養基準や社会・教育的な側面が重要だ。また、物価や人件費などが上がっているのに、給食提供者へ支払う国家予算が増えておらず、物価上昇についていけなくなっている問題もある。

・スコットランドでは給食の質についての管理体制が機能しているが、イングランドではあまり遵守されていない。

・コロナ禍で子どもたちはデリバリーフードなどに慣れてしまったので、給食を食べるように再び促す必要がある。また、貧困家庭の増加により無料給食の対象となる児童が増加したが、ぎりぎり無料給食の対象にならないものの、食費と暖房費の選択に迫られているような家庭もある。

・スコットランドでは、新しい食品基準を導入し、無料学校給食と給食予算を増やす取組みが進められている。ウェールズでは幼児にも無料給食を提供する方針となっており、イングランドではレベリングアップ白書で今後給食の質に関して監視員を派遣することが表明された。また、学校として食環境の改善についてウェブサイトに掲載したり、学校給食の品質に関する責任者育成のための予算が組み込まれたりする予定だ。

・日本の話を聞き、政府から自治体、地域の団体までが一体となって取り組むことが必要だと感じた。

・APPG(学校給食に関する超党派議員連盟)では、これらの問題を政府へ伝えている。まだエビデンスが足りていないため、政策の決定や効果を証明するためのデータが必要だと考えている。

○Sofia Parente Sustain サステナブル・フード・プレイス・ポリシー&キャンペーンコーディネーター

・フード・パートナーシップは、自治体やボランティア団体、公共団体や食品業界などのステークホルダーを取りまとめている。

・私が関わっているサステナブル・フード・プレイスは、英国各地のフード・パートナーシップを繋ぐネットワークで、健康的で持続的な食のあらゆる側面の優良事例の創出をサポートしている。

- ・日本と比較すると、英国では一貫した食や栄養に関する国家戦略が無く、自治体における食に関する計画の作成を推進するといったことも行われていない。
- ・英国では食に関する法令がいくつか制定されており、先日発表されたレベリングアップ白書にも食に関する記載がある。国が自治体と協力しようとしているのは良いことであるが、公衆衛生に関する予算の増加や学校給食の無償化の推進、栄養状態を改善するプログラムの実施も不可欠である。
- ・英国では貧困家庭の児童の3分の1は無料給食を受けておらず、全体の8%程度しか無料給食の恩恵を受けていない。また、給食を食べている子供も33%ほどにすぎないため、日本には全国的な包括的な政策があり、給食の普及率が非常に高いことは大変興味深く感じた。
- ・妊婦やその家族へ野菜や牛乳を買うことのできる券を提供するスキームもあるが、対象となっている世帯の割合や利用率は低い。
- ・栄養基準の遵守や、地元のサステナブルな食品の調達も英国の課題である。英国の給食市場では、ほんの数社が大部分の給食の提供を担い、世界中から材料を調達しているため、地産地消が難しい。
- ・全体的なアプローチとして、日本では、健康寿命の延伸という健康な食事のポジティブな面に重点を置いており、英国では肥満などの問題への対処として見ているように感じる。
- ・英国では、肥満対策として砂糖入りの清涼飲料水に課税する政策を導入して、その消費量の削減に成功しているが、健康とサステナビリティを横断する政策については、フードストラテジー白書の発表を待っているところである。
- ・健康的な食事はサステナブルな食事である。サステナブルな野菜や果物の生産と消費を増やしていこうとしている。
- ・地域レベルでの食に関する戦略への協調的なアプローチが必要だ。

3. Q&Aセッション

質問①：日本では、漬物にしたり発酵させるなどいろいろな調理方法があると思うが、それは次の世代に引き継がれているのか？

回答①(武見教授)：料理スキルは重要視されており、子どもにも料理の仕方を教えている。第2部で紹介する小浜市の事例は、子どものための料理教室を行う代表的な例だ。

質問②：英国では肥満が問題になっているが、日本でも肥満は問題となっているか？

回答②(武見教授)：日本では、中年男性の肥満が問題になっている一方、若い女性や高齢者の低栄養や痩せも問題視されている。

【第2部】

1. 生活習慣病を予防するための食に関する取組み

講演：新潟県三条市健康づくり課食育推進室 大泉千裕主査

- ・三条市では、食塩の過剰摂取が要因の一つと考えられる高血圧症や脳血管疾患などの循環器疾患が医療費を押し上げていた。
- ・そこで、塩分の接種状況に関する調査を行った結果、推定食塩摂取量は多くの世代で目標量を5g以上上回っており、塩分の取りすぎにつながる食習慣の内容についても情報を得ることができた。
- ・この調査結果から、市民が自然に減塩できる仕組み作りを行うため、「こっそり減塩作戦」を実施することとした。
- ・こっそり減塩作戦では、惣菜のおいしさを維持したまま減塩し、減塩をイメージさせないロゴマークを貼付した。
- ・また、地産地消推進店で健康的な食事を提供する、スマートミール事業も実施した。
- ・協力意向のある地産地消推進店に対し、基準に適合させるためのレシピのアドバイスや栄養計算を市の管理栄養士が行い、認証後は店頭でのステッカー掲示やリーフレットによる周知を行った。
- ・さらに、適塩パンフレットを活用した啓発事業も実施している。集団健康診査の会場で、フードモデルを用いながらパンフレットの説明を行いつつ、同時に食生活チェックも行なった。このチェックにより、ナトリウム表示を見ない人が増加していることが分かったため、今後はこの点を啓発のポイントとしていきたい。
- ・来年度は、健康診断時に尿中塩分測定を行い、2015年度からの変化についても検証していきたい。

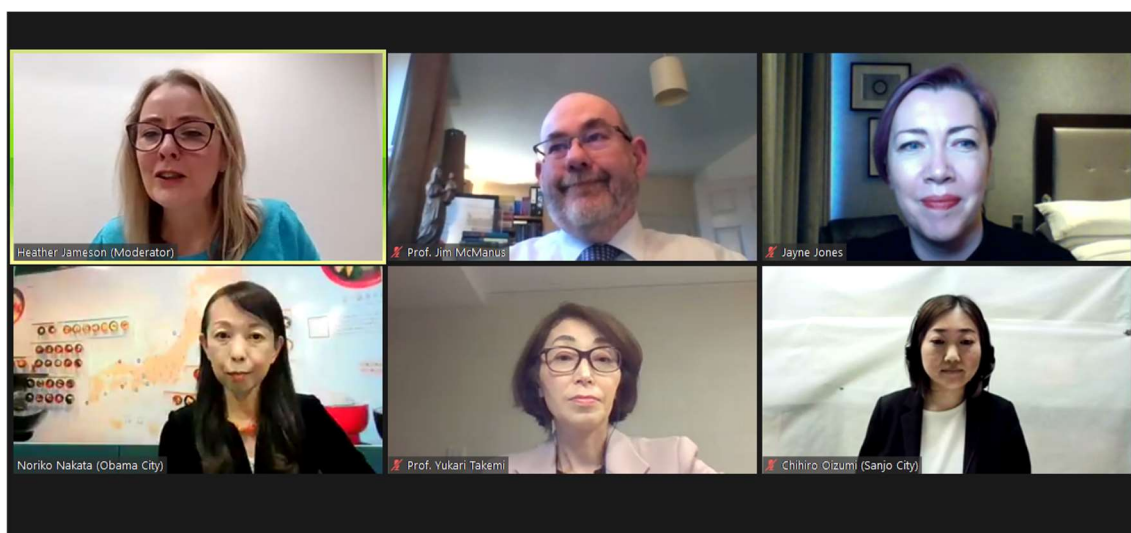
2. 食文化による 人づくり まちづくり

講演：福井県小浜市食のまちづくり課 中田典子課長

- ・小浜市は、日本で初めて食に関する条例「小浜市食のまちづくり条例」を制定し、この条例のもとで約20年間、食を起点とした経済活動、環境保全、健康福祉、食育などに取り組んできた。
- ・市内には食育推進の拠点施設として御食国若狭おばま食文化館も設置している。館内では、料理のレプリカを展示している他、キッチンスタジオでの料理体験や箸を作る体験もできる。
- ・小浜市では、「だれ一人取り残さない」食育推進体制を取っている。そこで作られた言葉が「生涯食育」と「義務食育」である。
- ・キッズキッチンでは、魚を捌くことによって「食べることは命をいただくこと」を体得できるほか、料理に関する知識や技術、集中力や達成感、協調性、食に感謝する気持ちなど、子どもの内面の成長も期待できる。
- ・小学生、中学生も学校の授業の中で料理教室に参加する機会があり、子供にアプローチすることによって間接的に大人へのアプローチにもなっている。
- ・学校給食では地元の食材を使い、各学校で調理を行っている。

- ・毎年行われる鯛給食の日には、箸を美しく持ち、美しく魚を食べる練習をしている。
- ・このような小浜市の食育を受けて育った 20 歳にアンケートを行った結果、幼いころからの食育は、成人後の食生活に良い影響を及ぼすだけでなく、郷土への誇りや愛着の情勢にもつながり、そのことが自分自身に対する誇りにもつながることが明らかになった。

2. パネルディスカッション



- Jayne F Jones アーガイル・アンド・ビュート・カウンシル コマーシャル・マネジャー
- ・スコットランドでは、特に学校給食において先進的な取り組みが行われている。
- ・コロナ後の物価上昇の影響から、地域の農産物を支援することが大切だということがわかり、様々な事業を行っている。
- ・例えば、スコットランドでは青少年のための支援を行っている。現在 5 年生(9~10 歳)までの全ての児童に無償で給食を提供しているが、これを 6 年生、7 年生まで拡大する方向で検討している。その他にも、朝食や牛乳の提供、中学生を対象としたパイロット事業も行われている。また、幼児期においても保育園に通っていれば給食は無償で食べられる。
- ・スコットランド政府ではスコットランドに住むあらゆる人のためにサステナブルな食料システムを作ることを目的とする「Good Food Nation Bill」という法案について審議が行われており、国も自治体もアクションプランを策定することが求められる予定だ。
- ・自治体における食に関する計画の策定方法やコミュニティの巻き込み方などについても協議が始まっており、フードバンクや緊急支援食の必要をなくすためにはどうすべきかということについても話し合われた。
- ・小浜市のプレゼンテーションにあった「子どもたちは自分の力で出来たことを決して忘れない」というメッセージには大変共感した。スコットランドや英国全体で変化を起こすための方法や、食文化や食を楽しむことをもっと価値あるものと評価することができるかについて、素晴らしいアイデアを得た。

○Prof. Jim McManus ハートフォードシャー・カウンティ・カウンシル 公衆衛生部長・全国公衆衛生部長会議 議長

- ・コロナによって、住民の間に大きな格差があるということが浮き彫りになった。
- ・今日のプレゼンテーションを見て、英国の食に関する政策を見直すべきだという提言をもらったように感じた。英国全体で、もっと包括的、体系的に取り組むよう改善しなければいけない。
- ・イングランドとしても、スコットランドや他の国から食の関する政策についてまだ学べるものが多くあるが、現状では、環境・食糧・農村地域省と他の省庁が十分に連携が取れておらず、政策が包括的でない。
- ・ハートフォードシャーでは、質に自信のある供給事業者に域内 600 校の給食を提供してもらっているが、これはハートフォードシャーでやらなければならないことのほんの一部に過ぎない。
- ・高血圧などの循環器疾患のみならず、肥満やがんなどの増加を防ぐための体系的なアプローチが必要である。健康問題として貧しい食生活から抜け出すための取組みを進めるだけでなく、健康的な食事の需要と供給を高め、よりよい食文化を推進することが大切だ。これらについて、日本の事例から学べることはたくさんある。
- ・三条市の減塩の取組のように、産業界を取り込み、より良い食品への需要を喚起するなどして、食料供給を見直す必要がある。学校だけでなく職場においても取り組む余地があるだろう。
- ・イングランドではレバリングアップ白書が出されたが、ウェールズのウェルビーイングに関する政策やスコットランドの健康に関する政策の良い点は取り入れられなかった。食料供給と食文化は密接にリンクしており、英国全体で協力して取り組むべき問題であるということ、国として認識しなければならない。
- ・好きなものを買って食べ、病気になっても医療を無料で受けられるからそれでもよいという状況が 60 年間変わっていない。これが我々にとっての課題だ。

○武見ゆかり教授 女子栄養大学

- ・同じ食に関する取組みの中でも、三条市は健康に焦点を置いた取組み、小浜市は地域の活力や人づくり、食文化に焦点を置いた取組。どちらも日本の中では先進的な取組みである。
- ・日本でもすべての地域がこのようにできているわけではなく、給食制度や減塩の取組みなど、イギリスからも多くのことを学んでいる。

3. Q&Aセッション

質問①:ファストフードを減らすために国や自治体が何か行っていることはありますか？

回答①(武見教授):国としての規制や取組みはないが、子どもや大人に教育をして、ファストフードを食べ過ぎないようにしようという取組みはしている。また、ファストフードの企業も、

商品を健康的なものにする努力を少しはしてくれている。例えば、教材を作って、子どもたちの教育に協力してくれてもいるが、基本的に高脂質・高カロリーなので、食育として教育を行うしかないという状況。日本では食事に関する規制というのはあまり好まれない。

質問②:三条市のような取り組みはファストフード店はあまり協力してくれそうにないが、日本ではどうか。また、減塩に対する対策をしているということだが、脂質についても対策をしているのか？

回答②(大泉氏):三条市では、地元には本社のあるスーパーマーケットが中心となっており、ファストフード店は参加していない。また、主に高血圧を対象に事業を実施したため、減塩に取り組んだ。脂質の採りすぎも問題ではあるが、まずは減塩を優先して取り組んでいる。

質問③:脂質・カロリーなどが英国では特に問題になっているが、英国ではどれが特に問題か？

回答③(Jim 氏):地域によって異なるが、塩分は高血圧や心疾患などへの影響があることから注目されており、様々な取り組みが行われている。脂質もかなり問題になっているが、砂糖に関しては、英国内での扱いに少し混乱が見られる。塩や砂糖、脂質といった個別の素材にフォーカスしすぎなのではないかという意見もある。

ファストフードへの法的な規制、広告の規制、企業を巻き込んでいくことなどに少しずつ取り組んできたが、なかなかうまくいっていない。英国内でも食に関する良い取組事例はあるのだが、まとまりに欠けているように思う。

質問④:子どもから大人までの食に関するこのような先進事例はイギリスにもあるのか？

回答④(Jim 氏):場所によって非常にまちまちである。スコットランドなどには様々な素晴らしい取組みがある。イングランドの自治体でも肥満への包括的な取組みが行われている。ロンドン・ランベス区ではランベス全域での食に関する取組みが行われており、リバプール大学、グラスゴー大学でも取組みが進められている。また、若者の肥満に対するパイロット事業が行われており、ブリストルにおける地元産のサステナブル食品に関する取組みもよい事例である。このように様々な先進事例があるが、それぞれの場所で個別に実施されている。

質問⑤:英国では食に関連する環境破壊が話題となっているが、日本ではどのように対応しているのか。

回答⑤(中田氏):小浜市では環境保全も重要視している。環境保全、食育、経済の活性化などを総合的に大切にしている。特に海の環境保全には積極的に取り組んでいる。

質問⑥:このような事業を行うのに、企業にインセンティブはあるのか？

回答⑥(中田氏):小浜市の場合は、市民協働、市民、事業者、行政が一緒に同じ目標に向かっていこうという取り組みが重要視されているので、それぞれの立場で出来ることを取り組んでいる。

回答⑥(大泉氏):三条市では特にインセンティブは無く、社会貢献の気持ちで参加してくれている。また、お客さんからも喜びの声が多く、そのこともやりがいにつながっていると考えられる。

質問⑦:日本には、食に関する計画を持っている自治体はどれくらいあるのか?

回答⑦(武見教授):全都道府県、基礎自治体も80%は持っているはず。ただし、内容は自治体によって違う。食や健康に関する計画は全ての自治体を持っている。

質問⑧:オーガニック食品が普及していないと聞いている。地産地消の中でオーガニック食品はどれくらいの割合となっているのか?

回答⑧(武見教授):全体での割合は確かに少なく、また、地域ごとの数字は持っていない。環境問題との関係もあり、農林水産省でもオーガニック食品を推進しようという取り組みは始めているが、まだ普及率は低い。

質問⑨:スコットランドのオーガニックと地産地消について

回答⑨(Jayne 氏):先週、給食など公共機関におけるオーガニック食品の使用割合が減っているという報告があった。スコットランドの32の自治体のうち18か所が、学校給食における地元産のサステナブルなオーガニック食品の使用にかかる認証を受けている。

さらに、スコットランドでは、2026までにオーガニック作物の栽培に使用される土地を倍増させようとしており、私は多くの関係者と共に実現のための方法を模索している。そのための方法として、給食でいかにオーガニック食品を使うかという課題に現在取り組んでいる。

質問⑩:英国では、質より量という人が多いように感じるが、日本ではより良いものを食卓に乗せようとしているように感じるが?

回答⑩(武見教授):日本でも人によって異なる。食に関心のある人や、一定以上の年齢で健康を気にする人は食べ物に気を使っているが、若い世代には質より量という人も多い。また、低所得者層においても、質より量を確保するということが重視されるので、その問題は英国と共通している。

以上