

最近の食育をめぐる状況について

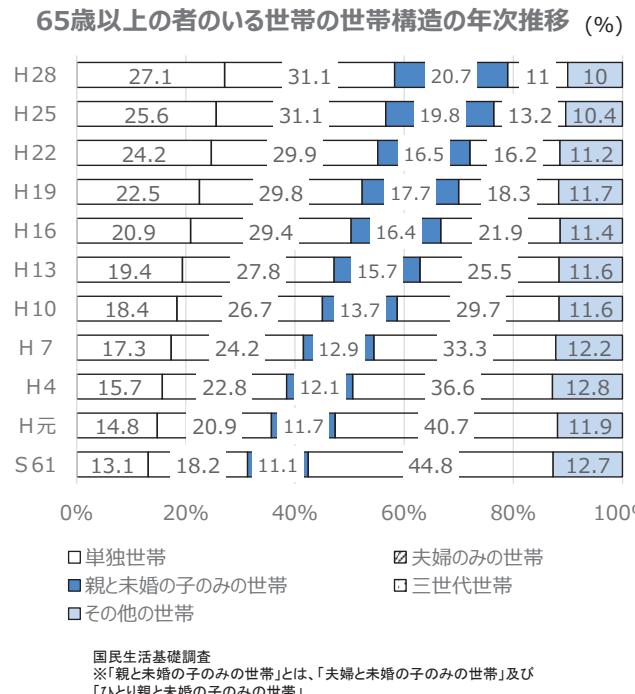
(1) 食生活をめぐる状況

生活様式等

- 共働き世帯が増加している。
- 6割近くの高齢者が 単独世帯及び高齢者のみの世帯であり、割合は年々増加している。

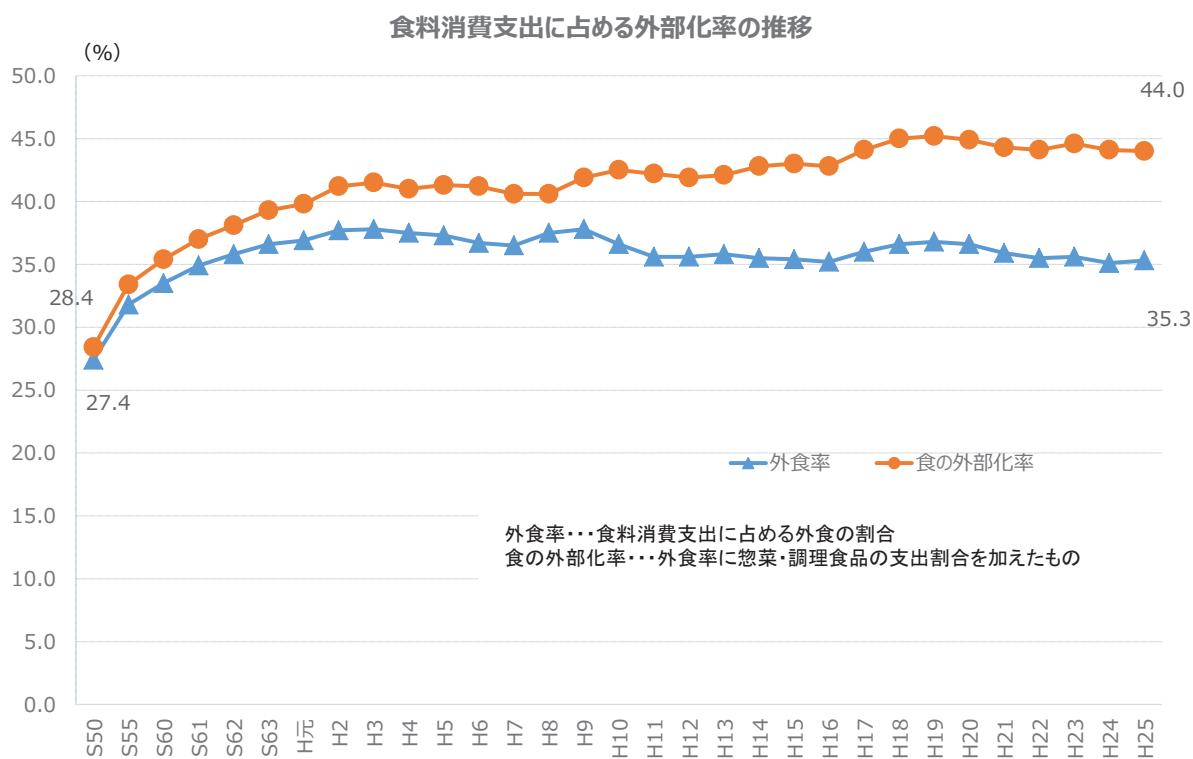


厚生労働省「厚生労働白書」、内閣府「男女共同参画白書」、
総務省「労働力調査特別調査」(2001年以前)及び総務省「労働力調査(詳細集計)」(2002年以降)



食を取り巻く社会環境

- 外食への依存や、惣菜や調理食品の利用が増加し簡便化が進んでいる。

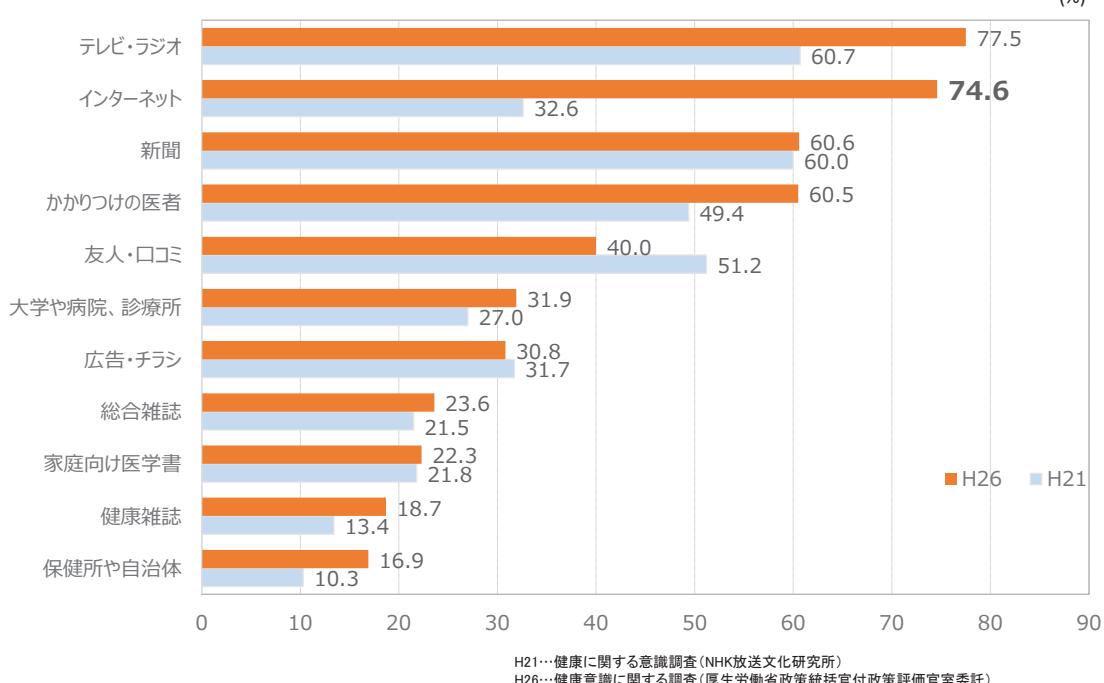


(財)食の安全・安心財団による推計

インターネット等の普及

- 食品や食べ方など、食に関する情報が増大している。
- 健康に関する情報を、インターネットから得る者が増加している。

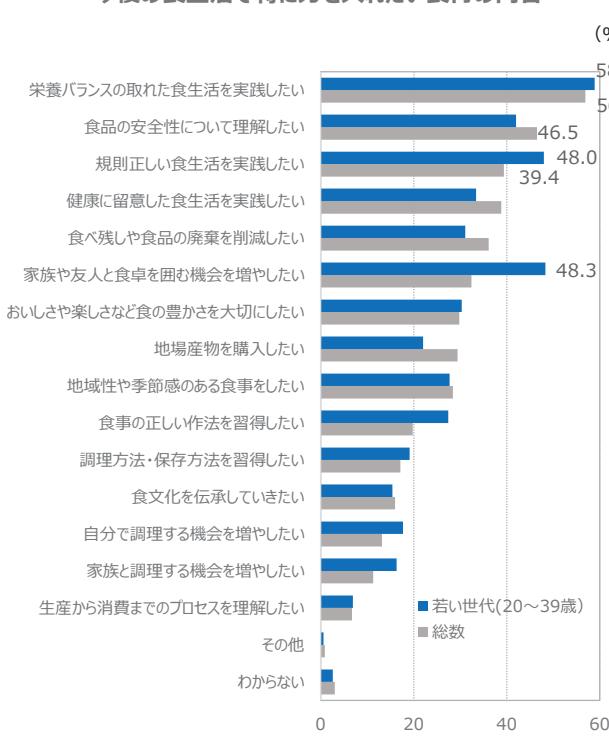
健康に関する情報への接触度



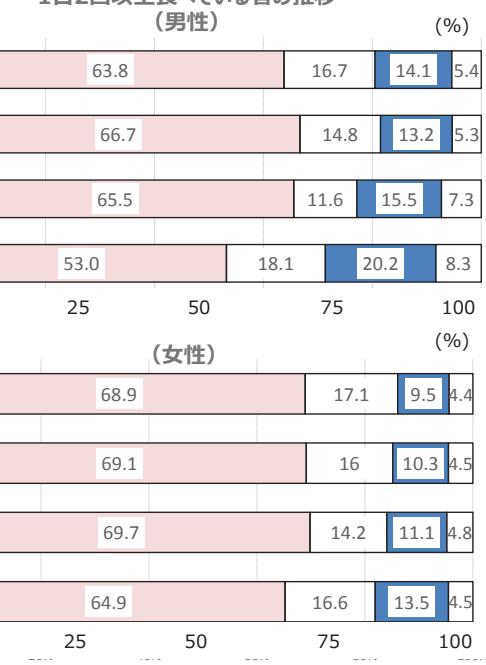
栄養のバランス

- 栄養バランスのとれた食生活を実践したいという者が、最も多い。
- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べている者は減少傾向にある。

今後の食生活で特に力を入れたい食育の内容

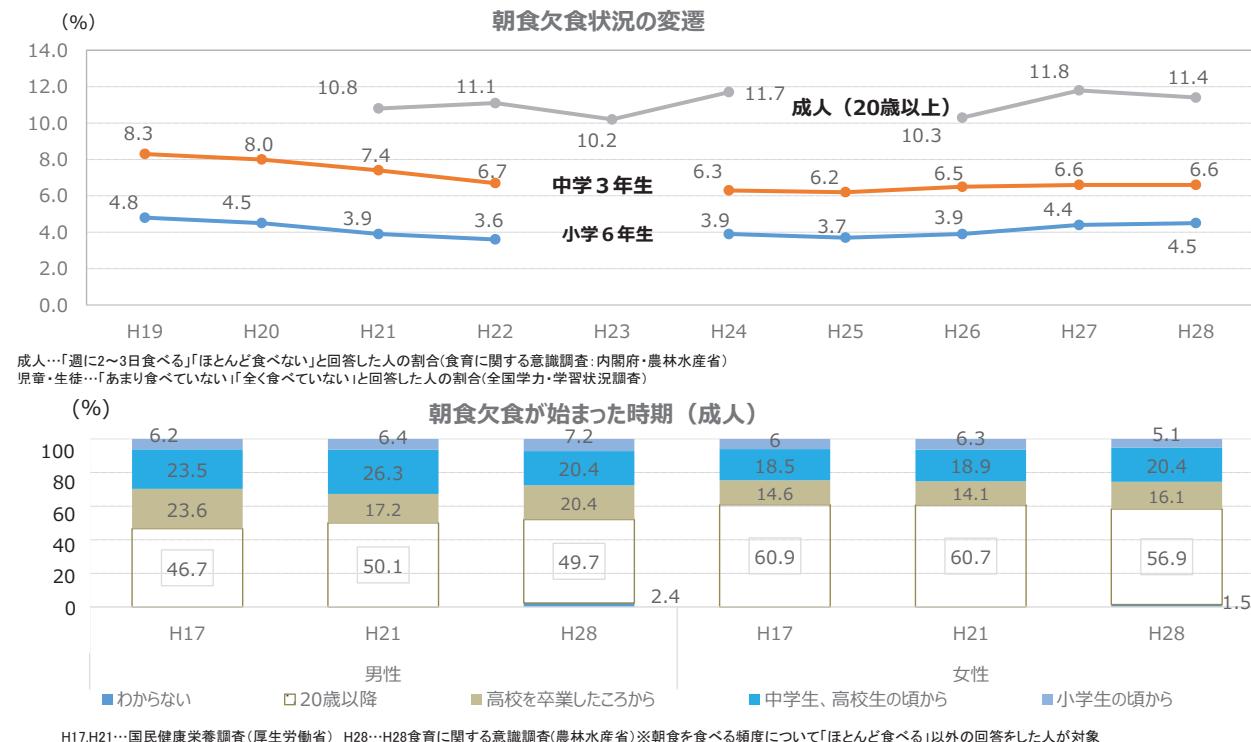


主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を
1日2回以上食べている者の推移



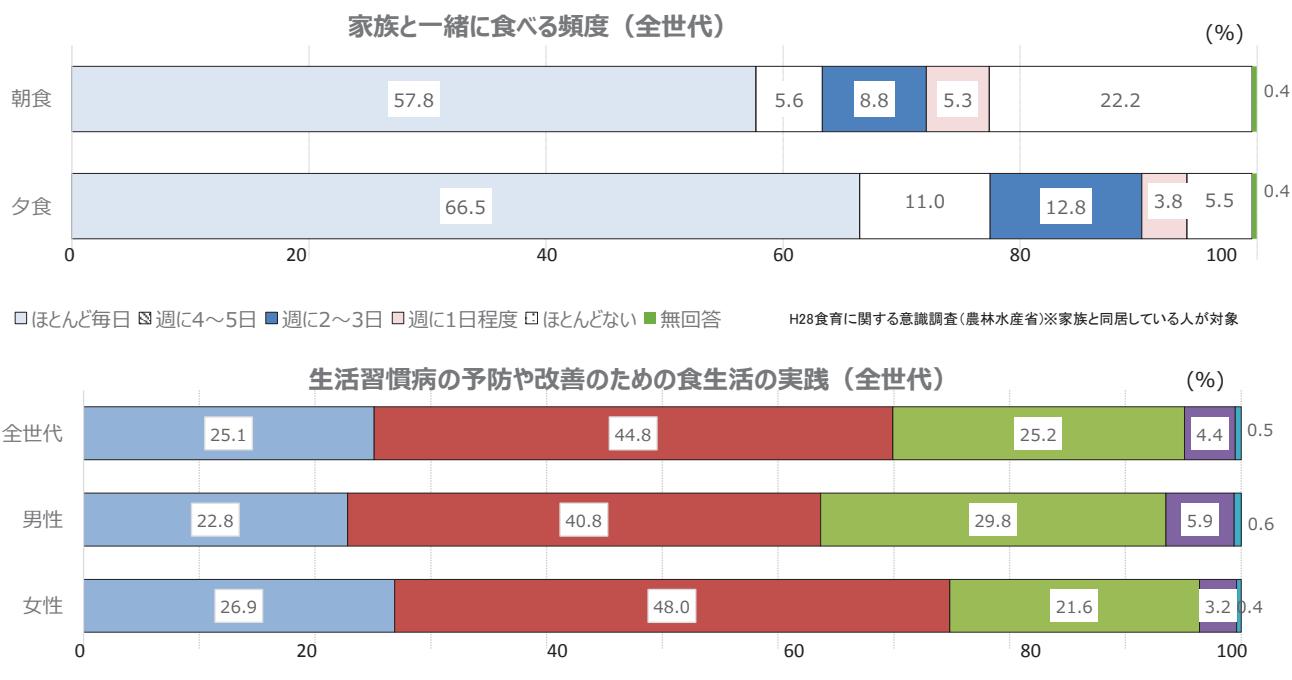
朝食の欠食

- 朝食の欠食者の割合は、経年変化はあまりみられない。また、小中学生よりも成年の方が高い。
- 欠食が始まった時期は、20歳以降からという者が男女ともに半数近くを占めている。



共食・孤食、生活習慣病の予防や改善

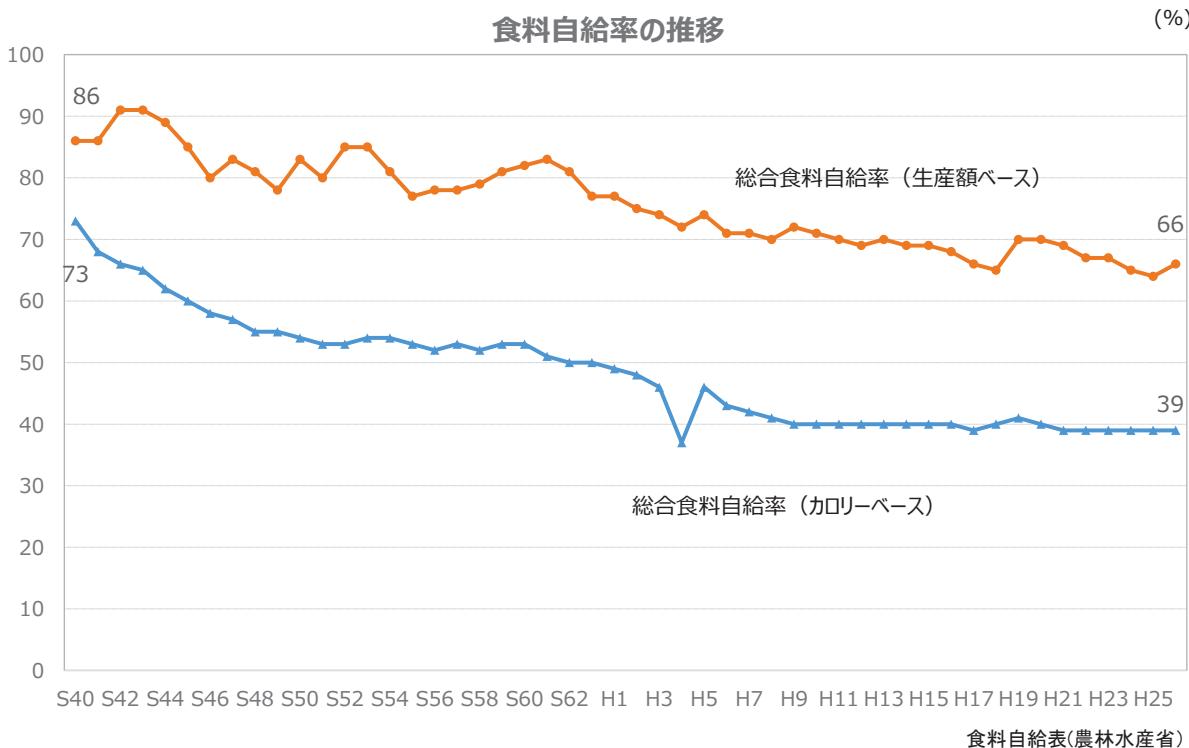
- 家族と一緒に食べる頻度は、6割程度である。
- 生活習慣病の予防や改善のために普段から「いつも気をつけて実践している」「気をつけて実践している」と回答した者は、全体で約7割で女性で高く、男性で低くなっている。



(2) 生産から消費に至る食の循環への理解の状況

食料自給率

- 食料自給率は、長期的に低下傾向にある。

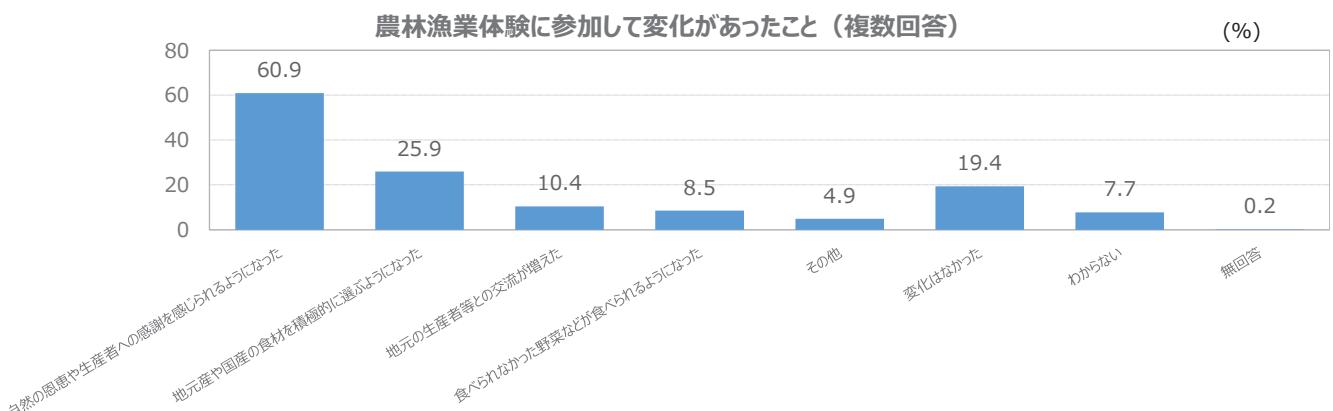


農林漁業体験

- 農林漁業体験を経験した者（本人又は家族）の割合は約3割。
- 農林漁業体験に参加して、「自然の恩恵や生産者への感謝を感じられるようになった」「地元産や国産の食材を積極的に選ぶようになった」という者が多く、農林漁業体験を契機として、食やそれを支える人たちへの関心に変化が見られる。



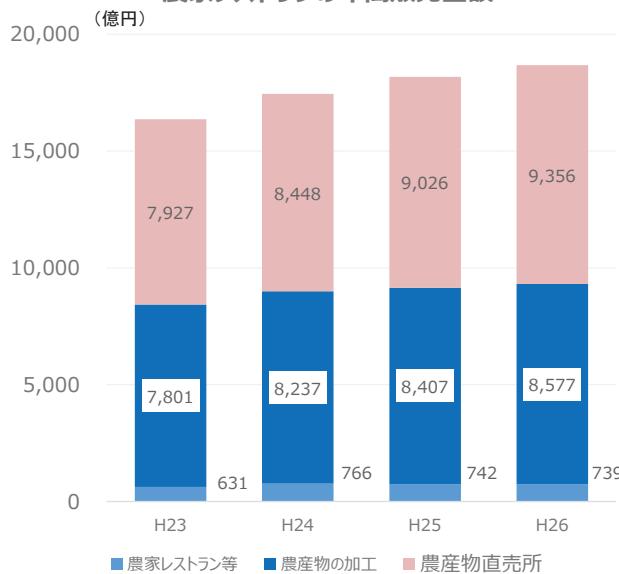
食生活及び農林漁業体験に関する調査(H28 農林水産省)



地産地消

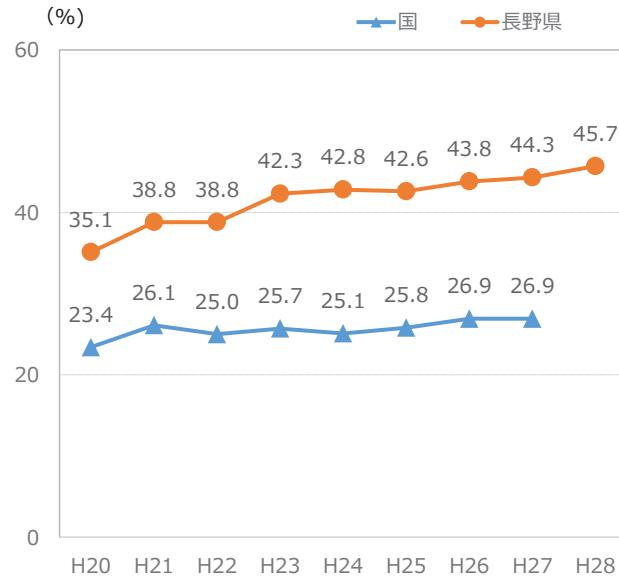
- 自ら生産した地場産物等を活用する農産物直売所、農産物の加工、農家レストランの年間販売金額は増加傾向にある。
- 子どもたちへの地産地消としての取組である、学校給食への地場産物の使用割合は、増加傾向にある。長野県は、国と比べると使用割合が高い。

農産物直売所、農産物の加工、農家レストランの年間販売金額



第6次産業化総合調査報告(農林水産省)
※H23は、農協等が運営するレストランは含まれていない。H23、H24は、一部地域除外

学校給食における地場産物の利用割合の推移



国: 学校給食栄養調査(文部科学省)※H23は、一部の県を除く
県: 長野県農政部、教育委員会調べ

食文化

- 郷土料理や伝統料理など、料理や作法などの食文化を受け継いでいると回答した人は、約6割。
- 2013年、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた食に関する「習わし」として、和食が無形文化遺産に登録された。

Nature

無形文化遺産とは

日本文化の多様性を保つには、伝統的・地域的な文化の継承が不可欠です。一方で、少しずつ失われつつある文化の継承について、文化の多様性を尊重する立場から、文化の多様性を保護する取り組みが進められています。

今回、延喜式の代表一隻表に日本食文化を登録されました。

お問い合わせ先

農林水産省大臣官房農業政策企画課推進室
TEL: 03-5280-4000
Facebookページへいなな！をお願いします！
<https://www.facebook.com/nihonshokuhanshisanmaida>

取組への賛同

農林水産省は、農業振興や地域活性化の観点から、農業の多様性を保護するため、農業の多様性を尊重する立場から、文化の多様性を保護する取り組みが進められています。

お問い合わせ先

農林水産省大臣官房農業政策企画課推進室
TEL: 03-5280-4000
Facebookページへいなな！をお願いします！
<https://www.facebook.com/nihonshokuhanshisanmaida>

和食
WASHOKU

日本食文化を
無形文化遺産に。

Respect for Nature

2012年3月、政府が「和食」日本人の伝統的な食文化として、日本食文化ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

申請では、「和食は料理そのものではなく、『自然を尊重する』日本人の気質に基づいて『食』に対する「習わし」」と定義されています。つまり、日本の食文化は、日本人の心の文化とも言えます。

日本食文化は、どれほどいいのでしょうか?

特徴①：多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用

日本の食文化は、山・海・川・里・里の風情をいかれて、多様な味わいを楽しんでいます。また、素材の味わいを活かす調理法や調理器具が発達しています。

特徴②：バランスがよく、健康的な食生活

一日三餐を基本とする日本の食文化は、理屈的で複雑ではありません。バランスの取れた食事は、多くの人に支持されています。また、季節の食事は、季節の味覚を活かすことで、日本人の食文化は、食事の上に成立しています。

特徴③：自然の美しさの表現

日本の食文化は、自然の美しさや季節感を大切にしています。また、季節に合った調理法や器を利用して、季節感を楽しめます。

特徴④：年中行事との関わり

日本の食文化は、年中行事に密接に関り、夏祭りで夏まわされたり、自然の風景があひるの食事を育むなど、季節の時季を過ごすことで、家族や地域の絆が強くなるのです。

私たちの食文化を守り、育て、見て、明日へと繋げていなければなりません。それが何よりも大事なのです。

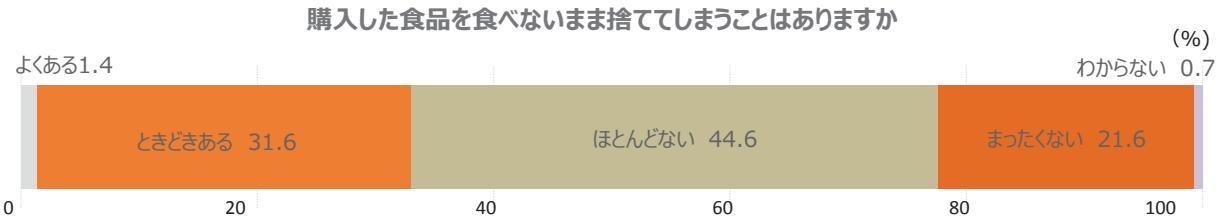
郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や箸使いなどの食べ方。

作法を受け継いでいますか

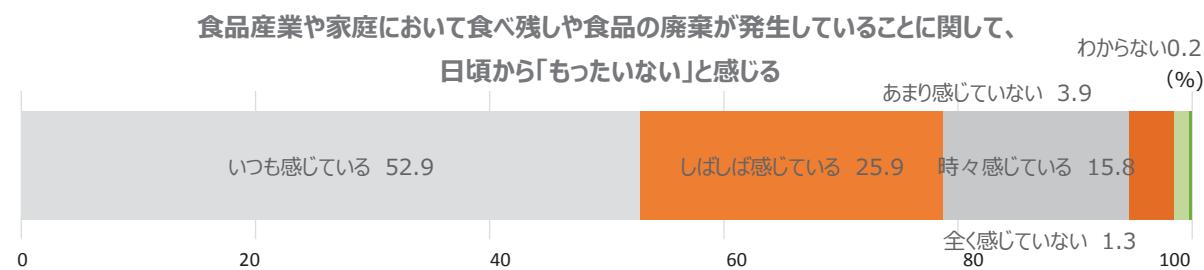


消費行動

- 購入した食品を食べないまま捨ててしまうことが「よくある」、「時々ある」と答えた者は、約3割を超えている。
- 一方で、食べ残しや廃棄があることを「もったいない」と、「いつも感じている」、「しばしば感じている」、「時々感じている」者は9割を超える。



H28食育に関する意識調査(農林水産省)



H28食育に関する意識調査(農林水産省)