

# 第1章 基本的な考え方

---

## 1 国・県の動向

- (1) 国の動向(第3次食育推進基本計画の策定)
- (2) 県の動向(第3次千葉県食育推進計画の策定)

## 2 市の計画

- (1) 計画の位置づけ
- (2) 計画期間

## 3 食に関する社会情勢

- (1) 和食(ユネスコ\*無形文化遺産\*)
- (2) 食品と健康の安全・安心(放射性物質\*について)
- (3) 食べ残しや食品廃棄物(食品ロス)の問題
- (4) 家族や友人と食卓を囲む機会の減少

## 1 国・県の動向

### (1) 国の動向(第3次食育推進基本計画の策定)

(第3次食育推進基本計画から抜粋)

「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」(食育基本法\*第1条)ことを目的として、平成17年6月に食育基本法\*(平成17年法律第63号)が制定された。

その後、同法に基づき、食育推進基本計画(平成18年度から平成22年度まで)及び第2次食育推進基本計画(平成23年度から平成27年度まで)を作成し、国は10年間にわたり、都道府県、市町村、関係機関・団体等多様な関係者とともに食育を推進してきた。

その間、日常生活の基盤である家庭における共食\*を原点とし、学校、保育所等が子供の食育を進め、都道府県、市町村、様々な関係機関・団体等、地域における多様な関係者が様々な形で食育を推進してきた。

その結果、「食育に関心を持っている国民の割合」や「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食\*」の回数」、「栄養バランス等に配慮した食生活を送っている国民の割合」、「農林漁業体験を経験した国民の割合」、「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」、「推進計画を作成・実施している市町村の割合」が増加するとともに、家庭、学校、保育所等における食育は着実に推進され、進展してきている。

しかしながら、特に若い世代では、健全な食生活を心がけている人が少なく、食に関する知識がないとする人も多い。また、他の世代と比べて、朝食欠食の割合が高く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ないなど、健康や栄養に関する実施状況に課題が見受けられる。

また、近年、家族や生活の状況が変化する中で、高齢者を始めとする単独世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子供に対する支援が重要な課題になっている。さらに、我が国において、高齢化が急速に進展する中、健康寿命の延伸は、国の重要な課題であり、食育の観点からも積極的な取組が必要である。

加えて、食料を海外に大きく依存するわが国において、大量の食品廃棄物を発生させ、環境への負荷を生じさせていることから、食に関する感謝の念や理解を一層深めることは引き続き重要であり、生産から消費に至る食の循環を意識し、食品ロスの削減等環境にも配慮する必要がある。

また、食を取り巻く社会環境が変化する中であっても、わが国の大切な食文化が失われることがないように、食文化の継承も重要な課題である。

今後の食育の推進に当たっては、食をめぐるこれらの課題を踏まえ、様々な関係者がそれぞれの特性を生かしながら、多様に連携・協働し、その実効性を高めつつ、国民が「自ら食育推進のための活動を実践する」（食育基本法\*第6条）ことに取り組むとともに、国民が実践しやすい社会環境づくりにも取り組むことで、食をめぐる諸課題の解決に資するように推進していくことが必要である。

これまでの食育の推進の成果と食をめぐる状況や諸問題を踏まえつつ、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、平成28年度から平成32年度までの5年間の期間とする新たな食育推進基本計画を作成する。

## (2) 県の動向(第3次千葉県食育推進計画の策定)

(第3次千葉県食育推進計画から抜粋)

平成17年6月に、「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、食育基本法\*が制定されました。その後、同法に基づき、本県では、平成20年11月に元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画(第1次千葉県食育推進計画)、平成25年1月に「ちばの恵みを取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標とした第2次千葉県食育推進計画を策定し、県民運動として食育を推進してきました。

その結果、「食育」は県民に広く浸透し、県内各地で多様な関係者による食育の取組が進められています。

しかしながら、特に若い世代では朝食を欠食する人が多く、栄養バランスに配慮した食生活を送っている人が少ない等、引き続き取り組んで行くべき課題があります。

また、近年、高齢化が進む中、健康寿命の延伸は重要な課題であり、食育の観点からも積極的な取組が必要となっています。

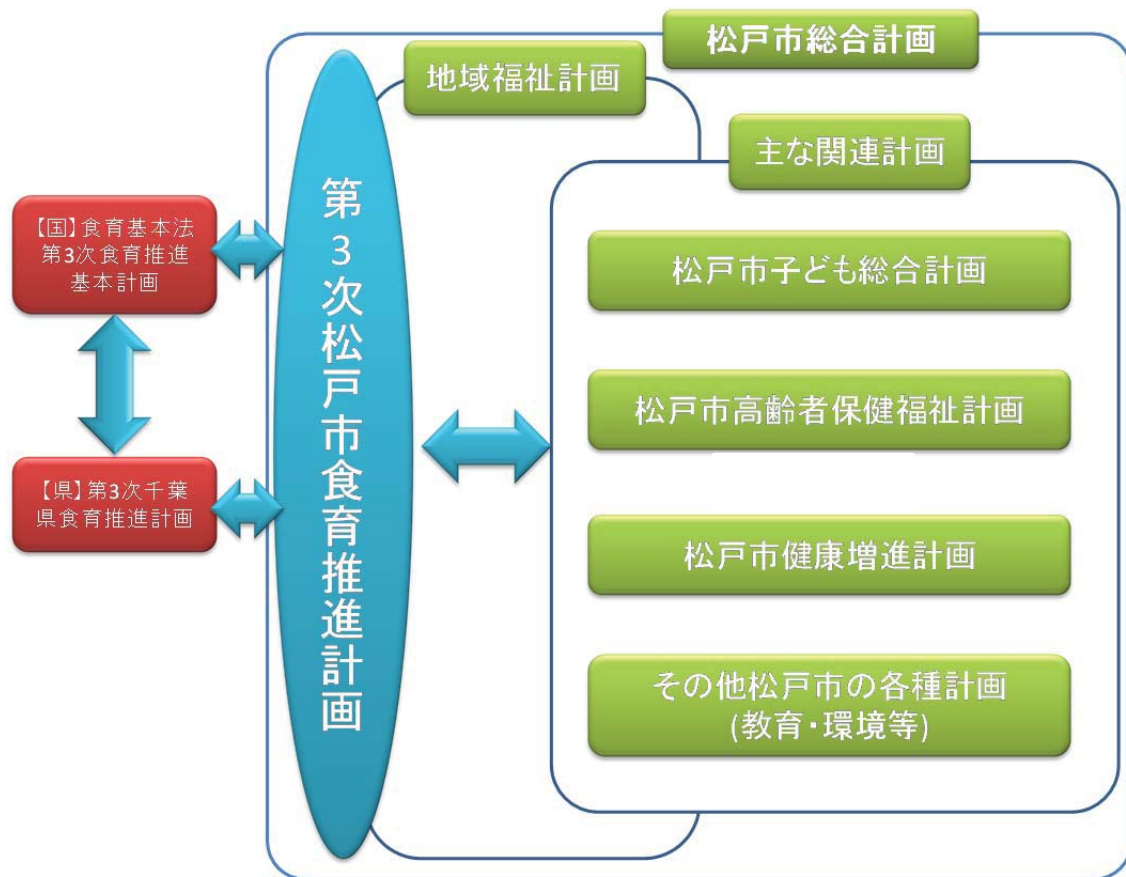
さらに、国内では大量の食料が食べられないまま廃棄されている状況の中、日々の食べ物が、生産者をはじめとして多くの関係者に支えられていることを理解し、食に対する感謝の気持ちを深めるための食育の重要性が増しています。

そこで、第2次計画の基本目標を継承しつつ、これまでの食育推進の進捗状況、食をめぐる状況や諸問題を踏まえ、子供から高齢者まで各世代に応じた施策を講じるなど、本県における食育を総合的かつ計画的に推進するため、第3次千葉県食育推進計画を策定しました。

## 2 市の計画

### (1) 計画の位置づけ

本計画は、食育基本法\*第 18 条第 1 項に基づく市町村食育推進計画として位置づけます。策定にあたっては、国の第 3 次食育推進基本計画、県の第 3 次食育推進計画を踏まえ、本市の関連計画との整合性を図るものとします。



### (2) 計画期間

平成 30 年度 (2018) ~ 平成 34 年度 (2022) の 5 年間

西暦	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
年度	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34
法律	施行																	
国		食育推進基本計画					食育推進基本計画(第2次)					食育推進基本計画(第3次)						
県			食育推進計画				食育推進計画(第2次)				食育推進計画(第3次)							
市			食育推進計画				食育推進計画(第2次)				食育推進計画(第3次)							

## ③ 食に関する社会情勢

### (1)和食(ユネスコ\*無形文化遺産\*)

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。

このような、「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」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、平成 25 年 12 月、ユネスコ\*無形文化遺産\*に登録されました。

「和食」の 4 つの特徴

#### ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

#### ②栄養バランスに優れた健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

#### ③自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

#### ④正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

(出典)：農林水産省ホームページ

(<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/index.html>)

## (2) 食品と健康の安全・安心(放射性物質\*について)

食べものに含まれる放射性物質\*の基準は、国際的な指標に基づいて、食べ続けたときにも安全なように決めたものです。

この基準に沿って、食べものにどのくらい放射性物質\*が含まれているかを自治体が測り、全ての結果を厚生労働省ホームページでお知らせしています。

(出典)：厚生労働省ホームページ

([http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/houshasei/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/houshasei/index.html))

市では、市民の安心のため、松戸市産農作物の放射性物質\*検査、松戸市立保育所の給食用食材検査、まるごと放射性物質\*検査、学校給食用食材の放射性物質\*検査、保健師による相談など、食品及び健康分野での対策を実施しています。

(松戸市の放射線関連情報ホームページ)

(<https://www.city.matsudo.chiba.jp/chuumoku/houshasen/index.html>)

## (3) 食べ残しや食品廃棄物(食品ロス)の問題

日本では、年間 2,775 万トンも食品廃棄物等が出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は 621 万トンと試算されています。

621 万トンの食品ロスのうち、282 万トンは一般家庭からのものです。



※出典：環境省「食品廃棄物等の利用状況等  
(平成 26 年度推計)」

これは、国民1人1日あたり茶碗1杯のご飯を捨てていることとなります。

このため、食品関連事業者だけでなく、一般家庭においても食べ残しや食品廃棄物を削減することが大切となります。

例えば、買い物に出かける前に冷蔵庫をチェックし、必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入することや、外食をする際には、食べ残しをしないように食べきれる量のメニューを選択するなどの心がけが必要です。

また、「フードバンク」と呼ばれる団体・活動があります。まだ食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品(食品ロス)を削減するため、こうした取り組みを有効に活用していくことも必要です。

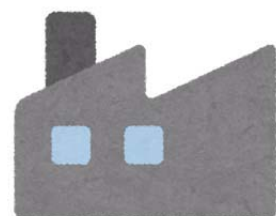
### フードバンクとは

フードバンクとは、品質に問題がないにもかかわらず廃棄されてしまう食品を企業や個人から引き取り、必要としている福祉施設・団体や個人に無償で提供する活動です。近年、食品ロスや生活困窮の問題、企業の社会的責任への注目などを背景に全国に広がり、千葉県ではフードバンクちば(ワーカーズコープちば)が社協や関係機関と連携して実施しています。

(出典)：松戸市社会福祉協議会ホームページ

(<http://www.matsudo-shakyo.com/u/matsudoInfo/rckd53xcz9ujnb>)

#### ●支援者より寄付・寄贈



食品関係企業等



食品小売店等



一般家庭・農家等



フードバンク

#### ●受益者へ無償で提供



福祉施設



支援団体



生活困窮者



炊き出し

※出典：フードバンクちば

(<https://foodbank-chiba.com/activity.html>)

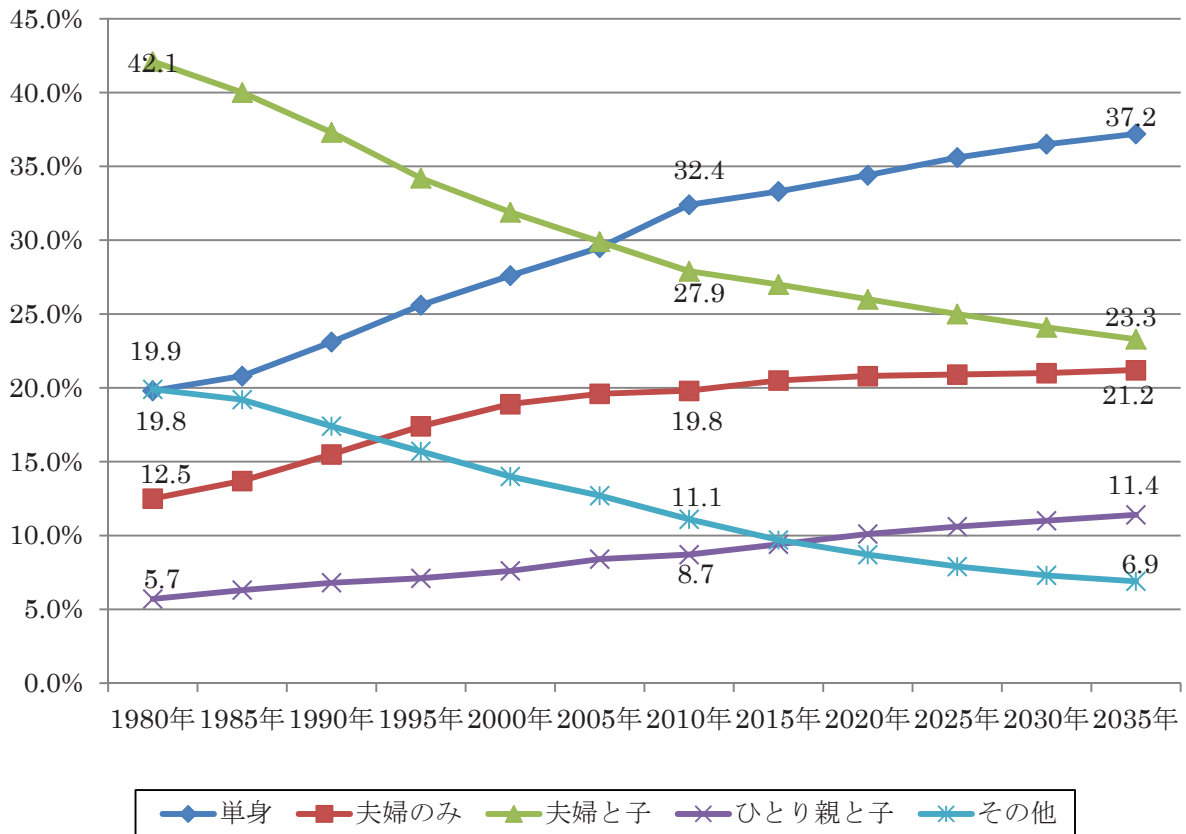
#### (4) 家族や友人と食卓を囲む機会の減少

少子化や高齢化等の生活や生き方の変化の中で世帯の小規模化が進んでいます。その結果、一人で食事をする「孤食\*」が増え家族がそろって食事をする「だんらん」の機会も減っています。

食事をする目的は単に栄養をとることだけではありません。食事はその日の出来事を話し合ったりするコミュニケーションの場としても重要です。

また、家族や仲間と一緒に食べると、食事のマナーや料理についての関心が高くなり、楽しくおいしく食べることができます。

家族類型別一般世帯割合



(出典) : 「日本の世帯数の将来推計(全国推計)(2013(平成25)年1月推計)」

(国立社会保障・人口問題研究所)

(<http://www.ipss.go.jp/pp-ajsetai/i/HPRJ2013/t-page.asp>) を加工して作成