第2部
第6章

調査、研究その他の施策の推進

第1節 調査、研究等の実施

1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進

国民の健康の増進、エネルギー及び栄養素欠乏症の予防、生活習慣病の予防、過剰摂取による健康障害の予防を目的として国民が健全な食生活を営むことができるように、「日本人の食事摂取基準」を作成し、５年ごとに改定している。日本人の食事摂取基準（2010年版）は、平成22年度から平成26年度まで使用するすることになっている。食事摂取基準では、エネルギー、炭水化物、たんぱく質、脂質、各種ビタミン及びミネラルといった栄養素を性別、年齢別でどのくらい摂取したら良いかについて定めている（98頁トピックス参照）。

平成21年度は食事摂取基準の概念や策定の科学的根拠の理解を深めるために、全国６ブロックで講習会を開催し、6,584名が参加した。また、日本人の食事摂取基準活用検討会を開催し、活用の基礎理論を踏まえた食事改善、給食管理における適切な活用方法について検討を進め、報告書を取りまとめたところである。

2 国民健康・栄養調査の実施、活用

健康増進法（平成14年法律第103号）に基づき、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、国民健康・栄養調査を実施している。

国民健康・栄養調査は、毎年11月に実施しており、身長、体重、血圧等の身体状況に関する事項、食事の状況やエネルギー及び栄養素等摂取状況に関する事項、食習慣、運動習慣、休養習慣、飲酒習慣、歯の健康保持習慣等生活習慣の状況に関する事項について、把握し、解析、公表している。

平成20年の調査においては、平成19年調査に引き続き栄養素等摂取量や食品群別摂取量等の基本的な調査に加え、肥満の状況や体型の自己評価、身体活動・運動状況の把握など、今後の食育の推進に当たって基礎的なデータとなる調査を行っている。

また、これらの調査結果については、厚生労働省のホームページに掲載するとともに、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページにおいて、昭和20年代から実施されてきた国民栄養調査の結果も併せて掲載するなど調査結果の情報の提供を行っている（99頁トピックス参照）。

3 栄養・食生活と健康に関する研究と科学的根拠の蓄積

食生活や健康に関する施策と同様に、食育の推進についても科学的根拠の蓄積が必要であり、国民健康・栄養調査や乳幼児栄養調査

等による国民の食生活に関する実態把握や、厚生労働科学研究において研究を実施している。

4 農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査の実施・公表

食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データを広く国民に提供し、食育に対する国民の理解増進を図っている。主なものは次のとおりである。

① 米や野菜等主要な農畜産物の生産や流通に関する調査、魚介等の水産物の生産や流通に関する調査を実施・公表

② 世帯及び外食産業における食品ロス及び食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実態を明らかにする調査を実施

第２節 食品情報に関する制度の普及啓発

1 食品表示の適正化、表示制度の普及・定着

食品表示に関する制度は、食品の安全性確保や消費者の商品選択に資する情報を提供することを目的として定められている。

また、健全な食生活の実践には、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自らの判断で食を選択していくことが必要であり、食品表示はその判断材料を提供する役割を果たしている。

しかしながら、表示制度は食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）を始め、複数の法律によって規定されており、分かりにくいとの指摘があった。そのため、共通する表示事項の整合性等を確保するため、平成14年12月より、厚生労働省と農林水産省が共同で、「食品の表示に関する共同会議」を開催し、食品の表示基準全般について、分かりやすい食品表示に向けた検討を行っているところである。

これまでの共同会議の主な検討結果として、同一の意味でありながら二つの用語が規定されていた、比較的品質が長く保持される食品に記載される期限表示の用語（「賞味期限」（JAS法）と「品質保持期限」（食品衛生法））を「賞味期限」に統一した（119頁コラム参照）。そのほか、生鮮食品の原産地表示の見直し、加工食品の原料原産地表示の見直し、アレルギー表示制度における表示対象品目の追加及び遺伝子組換え食品の表示対象品目の追加等を行ってきた。また、最近では、表示事項の信頼性の向上を図るため、原料供給者についてもJAS法上の表示を義務付けるよう平成20年１月に品質表示基準を改正した。さらに、平成20年11月には、期限表示の意味が正しく理解されることを目的として、加工食品の表示に関する共通Q＆A（第２集：消費期限又は賞味期限）の一部を改正した。

平成21年９月１日には、消費者庁が設立され、食品表示に関しては、これまで農林水産省及び厚生労働省がそれぞれ所管していたJAS法、食品衛生法及び健康増進法に基づく表示規制について、消費者庁が一元的に権限を有することになった。同庁を中心に表示基準の策定、パンフレットの作成・配布、ホームページを利用した情報提供などを引き続き実施しているところである。今後とも広く関係者の意見を踏まえつつ、必要な普及啓発を

実施することとしている。

また、食品表示に係る各機関の連携に関しては、「生活安心プロジェクト緊急に講ずる具体的な施策」（平成19年12月17日「生活安心プロジェクト」に関する関係閣僚会合了承）を受け、不適正な食品表示に関する監視を強化するため、関係する都道府県等と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」をすべての都道府県に設置し、関係機関での情報共有、意見交換を行い、問題のある事業者への処分等必要な対応を迅速に行った。さらに、こうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁間で「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有を進めているところである。平成21年９月には、消費者庁を含めて食品表示連絡会議を開催し、関係機関の連携強化・情報共有の重要性等について確認した。さらに、食品表示監視協議会の一層の活性化に係る通知を都道府県に発出するなど、一層の監視体制の充実を図っているところである。

また、平成19年11月から、食品に係る偽装表示事案対策に関する警察庁と農林水産省の申合せに基づき、連携を強化しているが、故意に原産地を偽装するなど悪質な事案に対処するため、平成21年５月にJAS法を改正し、食品の産地偽装表示に関して直罰化を図るとともに、指示又は命令を行った場合には、公表することを法制化した。

このほか、消費者及び食品事業者の食品表示制度に対する理解を深めるため、パンフレットの作成・配布、ホームページを利用した情報提供、食品の表示に関する一元的な相談窓口の設置を行った。さらに、製造業者及び流通業者を対象とした「食品表示適正化技術講座」を全国で開催し、制度の周知を推進してきた。

今後も、引き続き、分かりやすい食品の表示の取組についての普及・定着を図っていくこととしている。

2 特色のあるＪAS規格の普及啓発

消費者の食品に対する信頼を確保するため、有機JAS規格、生産情報公表JAS規格、特定JAS規格、流通JAS規格などの生産や流通の方法に特色のあるJAS規格について、消費者や事業者等を対象として普及啓発を行っているところである。

具体的には、生産や流通の方法に特色のあるJAS規格の認定取得に関する情報を生産者や製造業者を始めとして広く普及するため、東京・大阪など全国の主要都市５箇所において講習会を実施した。また、消費者や流通業者等の事業者の理解を促進するため、大型商業施設等で開催した行事において「特色のあるJAS規格」を紹介するとともに、制度についての資料を作成・配布し、普及啓発を行った。さらに、小学生等の低年齢層がJASマークに対する認識を深めるため、分かりやすいテキストを作成した。また、教師向けのガイド資料を作成・配布すること等により、教育現場等において総合的な普及啓発を実施した。

第３節 海外の食育に関連する状況、国際交流の推進等

1 食育の海外展開

独立行政法人国立健康・栄養研究所ではアジア各国の若手研究者を研究所に招聘し、研修及び共同研究等を行っている。特に近年、

各国の研究者間において「Shokuiku」への関心は高く、平成21年度に受け入れた韓国の招へい研究者は、効果的な栄養教育手法として「食育」をテーマとした共同研究を行った。これら共同研究を通じて諸外国での「Shokuiku」展開の可能性の検討を行い、その手法や成果を世界に発信している。

外務省では、海外広報活動の中で食育関連トピックを取り上げている。具体的には、日本の食文化等も取り上げている海外向け日本事情発信誌「にっぽん」を在外公館を通じて配布しているほか、在外公館で上映や貸出を行ったり、海外のテレビ局にて放映されている映像資料「ジャパン・ビデオ・トピックス（Japan Video Topics）」において日本の食文化や日本食等の紹介を行っている。

また、平成18年10月より、外務省と農林水産省の共同事業として「WASHOKU - Try Japan's Good Food」事業を立ち上げた。これは、在外公館等において、日本食文化の普及及び日本産農林水産物等の輸出促進の支援を目的に、各国要人やオピニオンリーダー等に対して日本産の食材を用いた日本食等を提供するもので、平成21年末までに31ヶ国で63件が実施されている。このほかにも、諸外国の人々に対し日本食文化を紹介するため、在外公館や国際交流基金等の活動として、日本食紹介レクチャー・デモンストレーション、和食講座等を行っている。

2 海外における食生活の改善等

世界では2009年末時点で、約10億2,000万人が栄養不良や飢えに苦しんでいると予測され、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されている（出典：FAO「The State of Food Insecurity in the World 2009」）。

このような窮状を改善するため、我が国は様々な形で取組を行っている。まず、開発途上国が直面する食糧不足を解決するため、二国間及び国際機関経由で、平成21年度には＜約368.70億円＞（平成20年度約492.5億円）の食糧援助を行うとともに、開発途上国の食糧増産及び貧困削減のため、二国間及び国際機関経由で、＜約41.98億円＞（平成20年度約59億円）の貧困農民支援を行った。また、日本は国連食糧農業機関（FAO）に対しても、平成21年度約72億円の分担金を拠出した。

さらに、我が国は、国際協力機構（JICA）を通じ、開発途上国の専門家や行政官を対象に食品検査・衛生管理・加工保存等の技術向上や、衛生・栄養分野の指導者育成のための様々な研修事業を実施するなど、開発途上国における食生活の改善にも取り組んでいる。

3 国際的な情報交換等

食品安全委員会では、年に数回、海外から有識者を招聘して意見交換会や勉強会を開催しており、国際的に活躍されている方々から最新の知見を直接聞くことができる貴重な機会となっている。

コラム「まだ食べられる？」の基準

みなさんは賞味期限が切れた食品を食べますか？

スーパーマーケットやコンビニで売られている加工食品には、大抵、賞味期限が記載されています。ついうっかり買ったまま冷蔵庫に入れっぱなしにしてしまい、気がついたら賞味期限が切れていたので、もったいないけれど捨ててしまった！なんてことはないでしょうか。消費期限と賞味期限を正しく読むことで、食中毒の発生を防ぐだけでなく、多少の食費の節約やエコロジーな取組にも生かせるかもしれません。

そもそも、「消費期限」と「賞味期限」とはどんな期限なのでしょうか？

「消費期限」とは、弁当、おにぎり、サンドイッチなど、腐りやすいものに記載されています。このため、記載されている期限も数日先であることが多く、中には１日程度の期限の食品もあります。腐りやすいものに付けられているので、消費期限を過ぎた食品を食べないようにしてください。

一方、「賞味期限」とは、おいしく食べることができるとメーカーが考える期限が設定されており、ジュース、缶詰、チョコレートなど、長めの期限が記載されています。比較的腐りにくいものに付けられているので、賞味期限を過ぎた食品であっても食べることができる場合が多いでしょう。

実は、平成７年までは、食品には「製造年月日」が表示され、消費者がいつまで日持ちする食品なのかを自分で判断していました。しかし、加工や保存の技術が進歩して消費者が製造年月日を見ただけでは、日持ちの判断が難しくなってきたこと、製造年月日の表示が過度の鮮度志向を助長し、食品の返品や廃棄を増大させていたこと、国際的にも期限表示が一般的になっていたことなどの理由で、期限表示を行うこととなりました。これにより、個別の食品について、食品メーカーがいつまで日持ちするかを決めることになりました。

ただし、注意しなければならないことがあります。記載されている保存方法を守らなければ、期限通り日持ちしないので、一度開封した食品は、期限表示に関係なく早めに食べましょう。

こうした点を正しく理解していただくと、食品を無駄にせず、廃棄などによる社会的なコストも考慮しながら、買い物、保存などができ、食料の安定供給の観点のみならず、食費の節約や環境配慮への心も身に付いていくかもしれません。