

文部科学省委託事業

「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」

職域プロジェクト

産学協働による認定食育士制度の  
構築及び実践

平成 27 年度

事業報告書

## 目 次

I. 組織と構成	1
II. 事業の目的と概要	5
1. 目的・概要	5
2. 事業の実施意義や必要性について	5
3. 事業の実施体制	6
4. 取り組み概要	6
III. 認定食育士に関する調査	11
1. アンケート調査の実施	11
2. インタビュー調査の実施	21
IV. 認定食育士養成プログラムの構築	28
1. 認定食育士の定義及び人材像	28
2. モデルカリキュラム	29
3. 達成度評価基準	30
4. 実証授業の実施	30
5. 教材の作成	42
V. シンポジウム「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」の開催	47
1. シンポジウムの概要	47
2. 挨拶	47
3. 来賓挨拶	49
4. 基調講演	52
5. パネルディスカッション	70
VI. 今後の課題	101
VII. コンソーシアム機能	102
1. コンソーシアム全体会議	102
2. 職域プロジェクトの評価	104
VIII. 資料	108

## I. 組織と構成

### 職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」

#### 1. 構成機関

構成機関（学校・団体・機関等）の名称		役割等
1	国際学院埼玉短期大学	全体総括・調査
2	名古屋文理大学短期大学部	開発・実証・評価
3	株式会社パレスエンタープライズ	開発・実証・評価
4	日本ハム株式会社	開発・実証・評価
5	社会福祉法人コピーソシオ	開発・実証・評価
6	(公社) 全国調理師養成施設協会	調査・評価・検討
7	埼玉県女性キャリアセンター	調査・評価・検討
8	東京ガス株式会社埼玉支社	調査・評価・検討

#### 2. 協力者等

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長 健康栄養学科学科長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 理事長・学園長	委員
雨宮 和彦	国際学院埼玉短期大学 教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 准教授	委員
海保 邦男	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄澤 紀	日本ハム(株) 中央研究所 研究員 食育チームリーダー	委員
小林 照男	社会福祉法人コピーソシオ 理事長	委員
服部 幸應	服部栄養専門学校 理事長・校長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
菅谷 弘文	(公社) 全国調理師養成施設協会 専務理事	委員
金井 啓充	埼玉県産業労働部ウーマノミクス課 副課長	委員
山内 真輝	東京ガス株式会社埼玉支社 支社長	委員

### 3. 下部組織（プロジェクト検討部会）

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長 健康栄養学科学科長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 理事長・学園長	委員
雨宮 和彦	国際学院埼玉短期大学 教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 准教授	委員
海保 邦男	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄澤 紀	日本ハム(株) 中央研究所 研究員 食育チームリーダー	委員
小林 照男	社会福祉法人コピーソシオ 理事長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
金井 啓充	埼玉県産業労働部ウーマノミクス課 副課長	委員
山内 真輝	東京ガス株式会社埼玉支社 支社長	委員

### 4. 下部組織（実証授業評価部会）

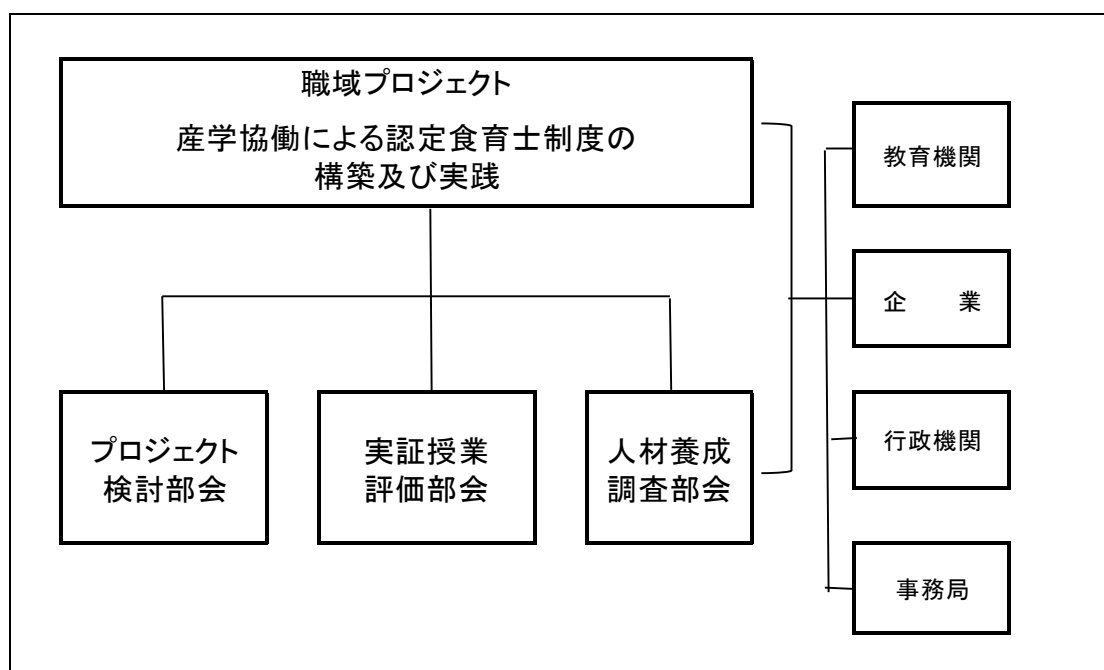
氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長 健康栄養学科学科長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 理事長・学園長	委員
雨宮 和彦	国際学院埼玉短期大学 教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 准教授	委員
海保 邦男	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄澤 紀	日本ハム(株) 中央研究所 研究員 食育チームリーダー	委員

小林 照男	社会福祉法人コピーソシオ 理事長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
金井 啓充	埼玉県産業労働部ウーマノミクス課 副課長	委員
山内 真輝	東京ガス株式会社埼玉支社 支社長	委員

5. 下部組織（人材養成調査部会）

氏名	所属・職名	役割等
服部 幸應	服部栄養専門学校 理事長・校長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
渋谷 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
菅谷 弘文	(公社) 全国調理師養成施設協会 専務理事	委員

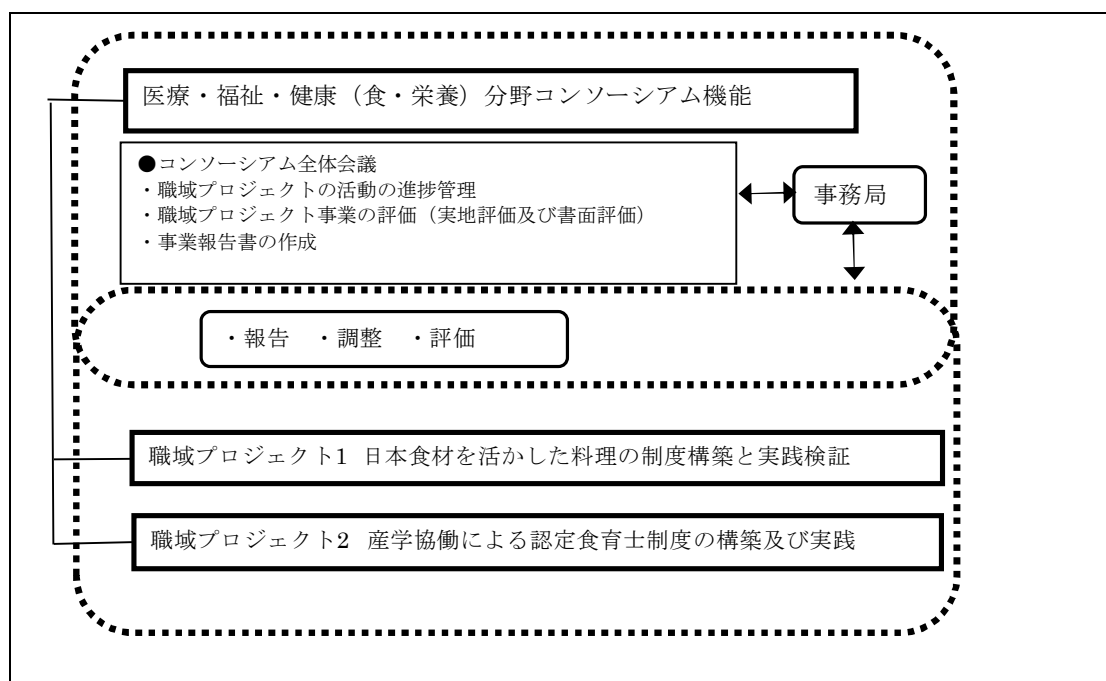
6. 事業の実施体制図（職域プロジェクト イメージ）



7. コンソーシアム機能としての会議（コンソーシアム全体会議）

氏名	所属・職名	役割等
渋谷 祥子	横浜国立大学 名誉教授	座長
大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	副座長
廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
川並 弘純	聖徳大学 学長	委員
滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 理事長・学園長	委員
岩成 和子	(株)東京一番フーズ 執行役員	委員
藤原 寛英	日本ハム(株) 中央研究所 所長	委員

8. 事業の実施体制図（コンソーシアム機能イメージ図）



## II. 事業の内容等

### 1. 目的・概要

本事業は、産学協働で食育に関する専門知識と実践力を備えた「認定食育士」の養成プログラムを前年度の成果を活用して構築し、食及び食育課題を主体的に解決する知識、技能、活力を身につけた食関連産業等のニーズに対応可能な人材として養成する。また、認定団体を設立し、本プログラムで育成した食育士を登録・活用する中で食育推進を目指す。また、子育て世代を含む女性の学び直しの機会を提供し、女性の社会進出を支援する。

### 2. 事業の実施意義や必要性について

#### 1) 当該分野における人材需要等の状況、それを踏まえた事業の実施意義

平成 17 年の食育基本法の施行以来、食育の推進については、食育推進会議の計画のもとに国や地方公共団体が施策を立案・実施する中で、学校や保育所、食品関連事業者、ボランティア等の関係者が互いに連携・協力しながら推進してきている。

そのような状況にもかかわらず、内閣府の「食育の現状と意識に関する調査」（平成 26 年 3 月）によると、「食品の安全性に関することに関心がある者の割合」は 94.7% と高いが、「食育に関心のある者の割合」は 74.6% と、前回調査（平成 22 年 12 月）と比較して変化がないのが現状である。また、厚生労働省の「国民健康・栄養調査」（平成 25 年）によると「朝食を欠食している国民の割合」は男女とも 20 代が最も高く、国民の野菜類の摂取量は 10 年前と比べてほとんど変化がなく、目標値を達成できていない状況にある。

これらの調査から、健康寿命の延伸の観点からも健康を左右する食事の取り方や病気の予防に関する国民の関心は高いが、それを実践するための知識は必ずしも十分ではないことが明らかであり、積極的に国民の食育に関する情報の提供や実践するための専門的知識を持った人材による具体的な支援が求められている。

このため、産業界等と連携して食育に関する専門的知識及び食育の実践力を備えた人材を養成することは今後の食育の推進に極めて大きな意義を有するものである。

#### 2) 取組が求められている状況、本事業により推進する必要性

1) に示した法や計画の施行後も食育の推進の進捗が順調でない状況は、さいたま市においてもみられるところであり、さいたま市食育推進協議会の調査によると、学生や子育て世代で朝食欠食の傾向があり、また、学齢期、成人期、高齢期において、いわゆる孤食がみられる。さらに、食事時に挨拶をしない人が 3 割もいるとの結果が出ている。

また、和食が世界文化遺産に登録されたところではあるが、伝統食を大事に思っていない人が 4 割、地産地消を熟知していない人が 3 割などといった状況は、食育を通

して市民の心と身体の健康と豊かな人間性、さらには自然への感謝の気持ちをはぐくむとするさいたま市の取り組みが地域住民へ浸透するには課題が多い。

以上のような課題を抱える地域の実情がある中で、地域における食育の推進を図るためには、行政の取り組みのみに依存するのではなく、食関連産業等と食に関する人材養成施設とが連携して、保育所や企業等の現場において実践できる人材を養成することが必要である。

### 3) 取組実施にあたっての平成 26 年度までに実施された職域プロジェクト等の成果の活用方針、方法等

平成 26 年度は、①食育の取り組みに関する実態を把握するため調査、②モデルカリキュラムの作成、③達成度評価基準の作成、④実証授業の実施、⑤伝統料理「雑煮」に関する調査、⑥教材（DVD）の作成を行った。特に①の調査結果からは、企業や保育所等における食育活動の実態や課題、認定食育士についてのニーズを把握することができた。また、実証授業の実施や雑煮の調査などからも貴重なデータが得られており、これらを、今後のモデルカリキュラムの一層の充実並びに「認定食育士」制度の構築に活用していく。

## 3. 事業の実施体制

本職域プロジェクトの中に①プロジェクト検討部会、②実証授業評価部会、③人材養成調査部会の三つの検討部会を設置した。

①プロジェクト検討部会では、アンケート調査の企画や調査結果の分析、モデルカリキュラムの検討と作成、教材の開発、実証授業の実施やそのアンケート結果の分析など、本職域プロジェクトの活動全般についての計画策定やまとめを行う。

②実証授業評価部会では、評価基準を策定し、実証授業の評価を行う。

③人材養成調査部会では、食育を推進する中で日本の伝統文化の継承は重要なテーマである。この中でお雑煮は、全国各地に多様化した形態で存在する代表的な正月の行事食である。このお雑煮を体系的に整理し、食育教材の開発に資するためお雑煮調査を実施する。

## 4. 取り組み概要

### 1) 会議の開催

#### (1) プロジェクト検討部会

##### 第 1 回

開催日時：平成 27 年 9 月 4 日（金）16：30～18：00

場 所：TKP 市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員 11 名（代理を含む）事務局 2 名



- 議 題・「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業」について
- ・本職域プロジェクトの事業計画について
  - ・「認定食育士」の定義について
  - ・今後の進め方について

#### 第2回

開催日時：平成27年9月15日（火）14：00～16：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員9名（代理を含む）事務局2名

- 議 題・「認定食育士」の定義について
- ・「認定食育士」の人材像について
  - ・モデルカリキュラムについて
  - ・教材の作成について
  - ・アンケートの実施について

#### 第3回

開催日時：平成27年10月20日（火）14：00～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員11名 事務局2名

- 議 題・モデルカリキュラム及び教材の作成について
- ・シンポジウムについて
  - ・アンケートの実施状況について

#### 第4回

開催日時：平成27年11月24日（火）14：00～14：50

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員12名 オブザーバー1名 全体会議委員1名 事務局2名

- 議 題・アンケートの実施状況について
- ・モデルカリキュラム及び教材の作成について
  - ・シンポジウムについて

#### 第5回

開催日時：平成28年1月26日（火）14：00～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員12名 オブザーバー1名 事務局2名

- 議 題・認定食育士に関するアンケート結果について
- ・お雑煮アンケート結果について
  - ・モデルカリキュラム及び教材の作成について
  - ・DVDの作成について
  - ・シンポジウムの実施について

## (2) 実証授業評価部会

### 第1回

開催日時：平成27年10月20日（火）15：30～16：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員11名 事務局2名

議 題・達成度評価基準について  
・実証授業の実施について

### 第2回

開催日時：平成27年11月24日（火）14：50～15：20

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員12名 オブザーバー1名 全体会議委員1名 事務局2名

議 題・達成度評価基準について  
・実証授業の実施について

### 第3回

開催日時：平成28年1月26日（火）15：30～16：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員12名 オブザーバー1名 事務局2名

議 題・実証授業アンケート結果について  
・達成度評価基準について

## (3) アンケートワーキンググループ

開催日時：平成27年9月15日（火）16：00～17：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員4名 事務局2名

議 題・アンケートのフォームについて  
・アンケートの依頼先について  
・アンケートの依頼文等について  
・アンケートの集計について

## 2) アンケート調査の実施

目的：栄養士養成施設や調理師養成施設及び食関連企業や保育所等からモデルカリキュラムに対する意見を聴取し、同カリキュラムの改善・向上を図る。

対象：「認定食育士」制度の構築について、平成26年度アンケート（コンソーシアムで実施）で賛成と表明した栄養士・調理師養成施設及び食関連企業や保育所。

規模： 郵送調査・養成施設に106校、ヒアリング調査・7事業所。

手法： 郵送及び訪問により調査を実施し、その結果を集計・分析する。

### 3) 雑煮に関する調査

全国で最も共通的な行事は正月であり、それと結びついた食の文化として「おせち」と「お雑煮」がある。「おせち」の地域的な差はみられるものの伝統的な「おせち」料理に大差は見られない。「お雑煮」は地域による特徴が顕著であり、その実態調査は地域を限定したものが多く、全国的な調査は少ない。このことから、平成26年度に違いが顕著で地方の独自性がある「お雑煮」について、調査票による全国調査を行ったが、6県からの回収が叶わなかった。このため補完調査を本年度実施し、体系的な行事食の教育資料として整備を図った。

### 4) 「認定食育士」養成プログラムの構築

#### (1) 「認定食育士」の定義及び人材像の確立

平成26年度の課題であった「認定食育士」の定義及び人材像を定めた。

#### (2) モデルカリキュラムの改定

平成26年度に構築した「食育教養ラーニング」と「食育実践ラーニング」のテーマの内容と配当コマ数等について、アンケート結果等を加味して見直しを図り、モデルカリキュラムの改定を実施した。

#### (3) 実証授業の実施

実証授業を12月14日・18日・21日の3日間で6コマの実証授業を実施した。

- ・「作業体験 地域の特産物・地産地消」(2コマ)
- ・「食育実習Ⅰ(食育ロールプレイ)」(2コマ)
- ・「食と調理Ⅰ(調理の基礎)」(1コマ)、
- ・「食の文化(地域の食文化・歴史)」(1コマ)

#### (4) 教材の検討・開発(DVD、テキストの作成)

- ・食育教養ラーニング、食育実践ラーニングのテーマごとにテキスト及び実習ノートを作成した。
- ・箸及び作業体験(地産地消)についてのDVDを作成した。

#### (5) 達成度評価基準の構築

平成26年度に策定した達成度評価基準をモデルカリキュラムの改定に合わせて内容を見直し、一部改定した。

5) シンポジウムの開催

「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」を平成 28 年 2 月 2 日、大宮ソニックシティ小ホールを会場に開催し、「地域における食育推進を担う人材について」をテーマに基調講演、パネルディスカッションを実施し、320 名が参加者した。

6) 事業報告書の作成・配布

本職域プロジェクトの活動実績等を報告書にまとめ関係機関に配布し、本プロジェクトの活動内容と成果等の周知を図った。

### Ⅲ. 認定食育士に関する調査

1. アンケート調査の実施：栄養士(64校)・調理師(42校)養成校の合計106校に対し質問紙の郵送により調査を実施した。

#### 1) 内容

- ・教育内容について
- ・教育に要する時間について
- ・本カリキュラムを自校で実施することの可能性について

#### 2) 時期

平成27年10月6日～30日

#### アンケート依頼文

栄養士・調理師養成施設各位

平成27年度 文部科学省委託「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業

職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」

代表 国際学院埼玉短期大学長 大野 博之

#### アンケートへのご協力をお願い

秋冷の候、貴校におかれましては益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」は、平成27年度文部科学省委託

「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業で展開される「医療・福祉・健康（食・栄養）」分野の職域プロジェクトの一つで2年目を迎えます。

本職域プロジェクトは、日本の産業発展のために「国民の健全で豊かな食生活を支えるために社会で活躍する人材の養成」を目的として活動し、その中で社会、特に地域社会で広く食育を担う専門人材養成を主として栄養士並びに調理師養成に付加するためのカリキュラム開発・制度の構築を進めております。

今般、開発したカリキュラム案の内容等についてご意見を伺いたいと考え、昨年度実施したアンケートで「認定食育士（仮称）」養成のための専門教育を実施することに賛同いただいた施設に対し、アンケートをお願いすることといたしました。

つきましては、ご多忙のことと存じますが、調査の趣旨にご理解を賜り、今般のアンケートについてもご協力いただきますよう、何卒よろしくごお願い申し上げます。アンケートの回答につきましては、10月30日（金）までに同封の返信用封筒に入れて、ご投函くださいますようお願いいたします。なお、本調査に関するお問い合わせは、下記の担当者までお願いいたします。

(添付資料)

1. 職域プロジェクトの目的と概要    2. アンケート用紙    3. モデルカリキュラム（案）

#### 【お問い合わせ先】

国際学院埼玉短期大学

〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5

担当：清水・加藤

アンケート用紙

アンケート 『認定食育士（仮称）養成モデルカリキュラムについて』

各問の該当する回答に○をつけてください。また（ ）内にはご意見をご記入ください。

問1. 教育内容について

- A. この程度で十分である
- B. より高度化させる必要がある → 具体的に（ ）
- C. ほかの案を考える必要がある → 具体的に（ ）

問2. 教育に要する時間について

- A. この程度で十分である。
- B. より増やす必要がある。 → 具体的に（ ）
- C. より減らす必要がある。 → 具体的に（ ）

問3. 本カリキュラムを貴校で開催することへの可能性について

- A. 実施が可能である
- B. 実施したいが、現体制では難しい → 具体的に（ ）
- C. 実施は難しい → 具体的に（ ）

問4. ほかカリキュラム等についてご意見などをお聞かせください。

最後に “本アンケートをご記入いただいたあなた” についてお教えてください

ご所属（学科名等もご記入願います）	
お名前	
本アンケートでご回答いただきました内容について、電話やメール等でくわしくお話などをお聞きすることは可能ですか？ 可能な場合は、希望される連絡方法・ご連絡先をお教えてください 電話（ ） メール（ ）	可・不可
2月にシンポジウムの開催を予定しております。 開催ご案内はご希望されますか？	要・不要

アンケート添付資料 1

認定食育士（仮称）養成モデルカリキュラム（案）

食育教養ラーニング：11 コマ 8回 食育実践ラーニング：21 コマ 8回（1 コマ：90 分）

①「食育教養ラーニング（食の見識力を身につける）」

	科目名	コマ数	内容
1	食育士入門（専門職へのモチベーション）	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは等
2	食物の循環と環境	1	食物ネットワーク、フードビジネス（農林水産業、流通業・市場、食品製造業）、地産地消（フードマイレージ）、食品ロス等
3	食物と栄養	2	食物・食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育等
4	食と調理Ⅰ	1	調理の基礎（調理操作、調理のおいしさと五感等）
5	食と調理Ⅱ	2	調理と美しさ（盛り付け、色彩、器、箸）、フードコーディネート、食の伝承・もてなし・しつらえ、テーブルアレンジメント、食事作法、郷土・伝統料理（雑煮、うま味）等
6	食の文化	1	地域の食文化・歴史、食や食環境への感謝、等
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品加工等
8	食物と健康	1	食生活指針、運動指針、休養指針等
	評価		食育教養のレポート

②「食育実践ラーニング（食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける）」

	科目名	コマ数	内容
1	作業体験（農・酪農等）	4	地域の特産物、地産地消、工場・市場見学、体験発表、指導法討議等
2	食感覚実習	2	味覚（うま味・塩味・甘味等）、五感教育、地域の味等
3	給食実習	4	給食経営・管理（献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消）等
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス（食品産業）、販売ネットワーク等
5	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデルなど、食育教材作成、教材利用の食育指導法等
6	食育実習Ⅰ	2	世代別食育ロールプレイ（母性栄養、乳・幼児期、学童期、思春期）
7	食育実習Ⅱ	2	世代別食育ロールプレイ（成人期、高齢期）
8	地域食育問題解決リテラシーⅠ、Ⅱ	2	I. 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する II. 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
	評価		提案した食育実践プログラムによる模擬食育発表

## 職域プロジェクトの目的と概要

### 「産学協働による認定食育士の制度構築及び実践」

本事業は、産学協働で食育に関する専門知識と実戦力を備えた「認定食育士」の養成プログラムを前年度の成果を活用して構築し、食及び食育課題を主体的に解決する知識、技能、活力を身につけ、食関連産業等のニーズに対応して、それぞれの地域社会で活動可能な人材を養成する。

また、認定団体を設立し、本プログラムで育成した食育士を登録・活用する中で食育推進を目指す。また、子育て世代を含む女性の学び直しの機会を提供し、女性の社会進出を支援する。

(参考)

文部科学省委託

「成長分野等における中核的専門人材養成等の  
戦略的推進事業」報告書

<http://sc.kgef.ac.jp/sangakukan.html>

(国際学院埼玉短期大学ホームページ)

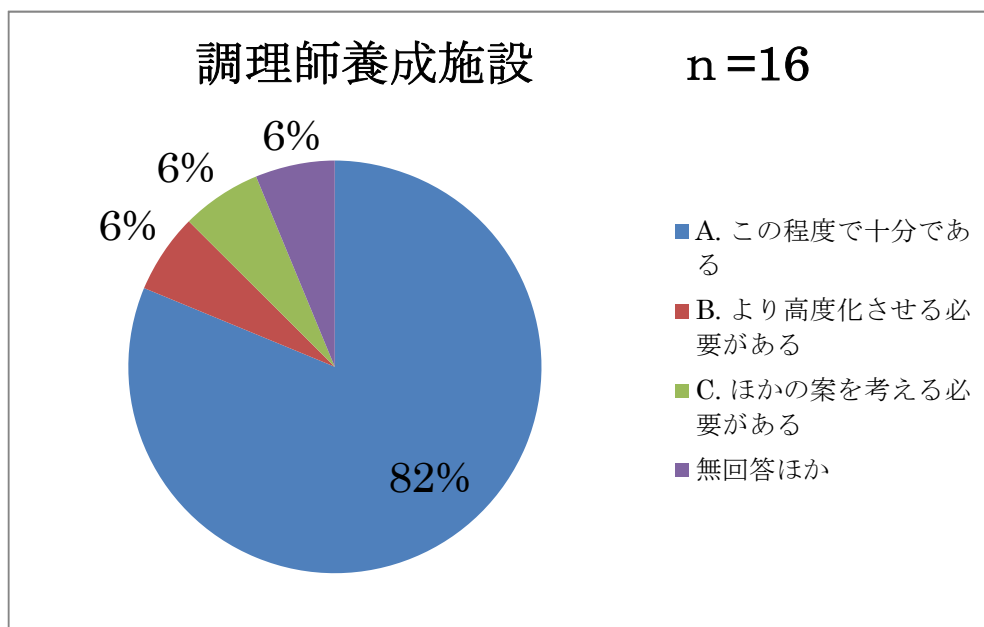
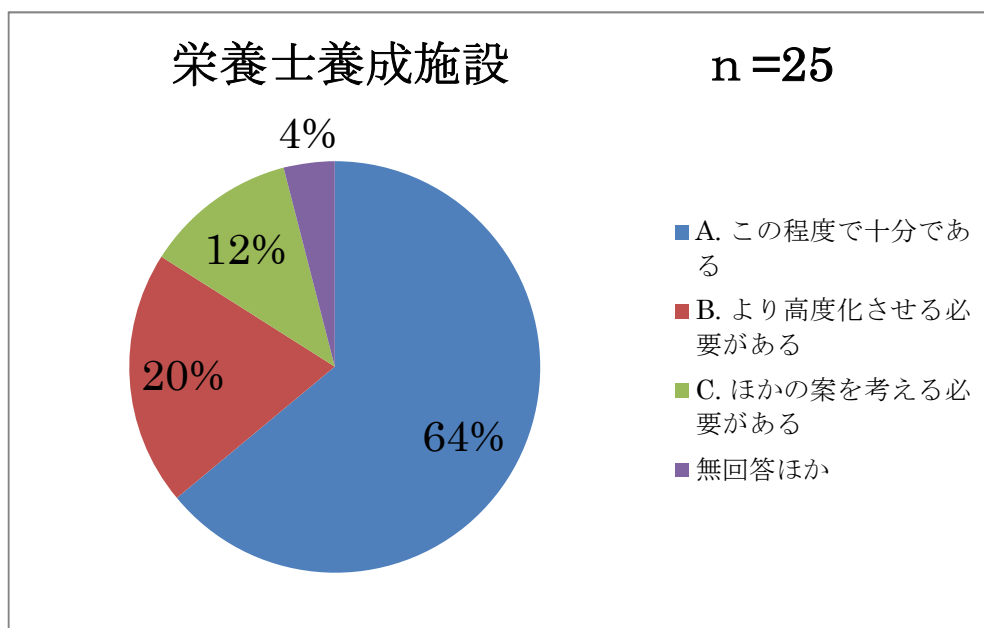


3) アンケート結果概要

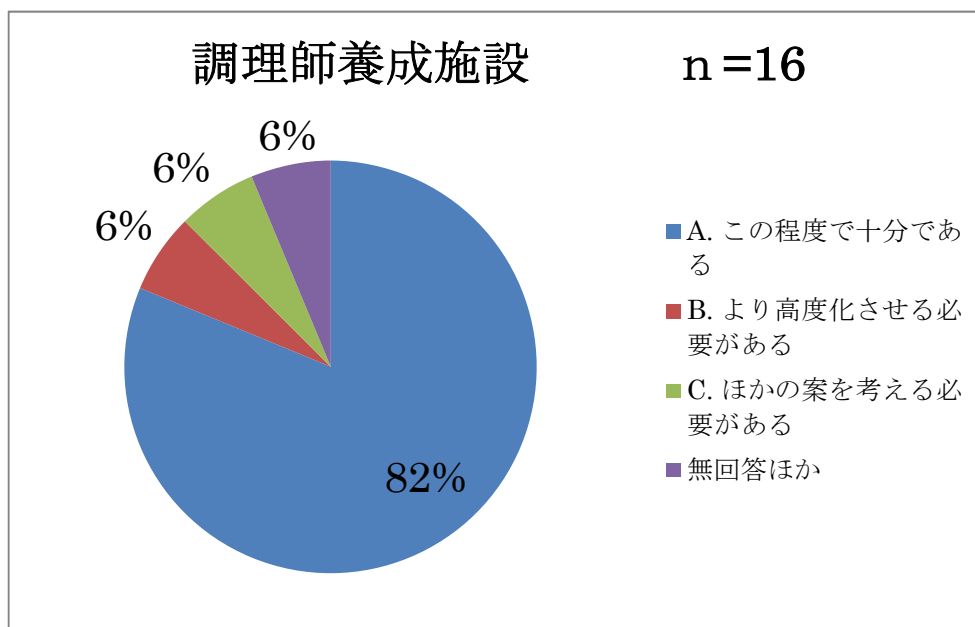
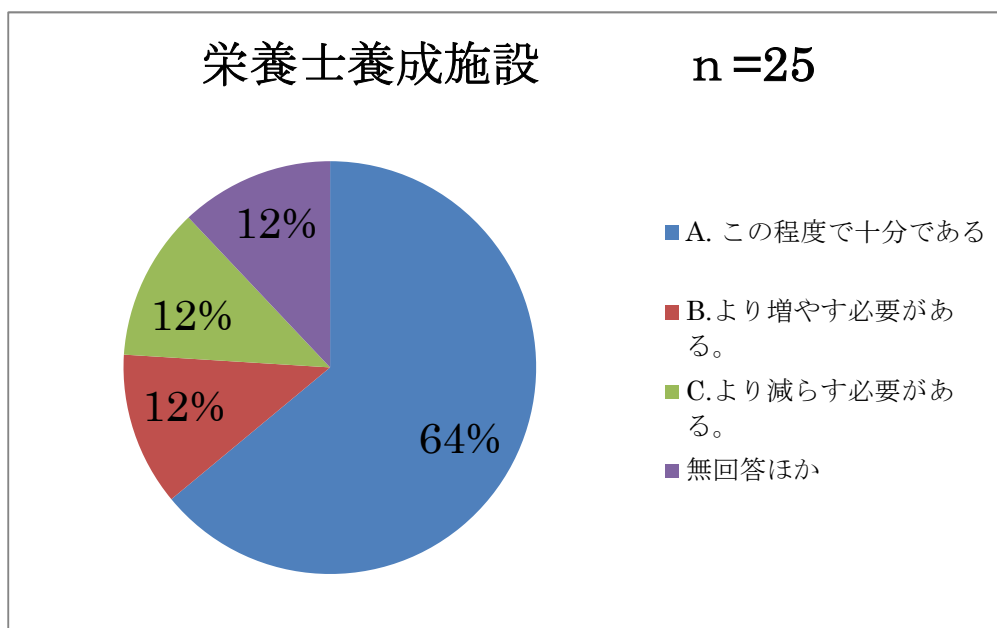
送付数：栄養士養成校	64校	調理師養成校	42校	合計	106校
回答数：	25校		16校		41校
回収率：	39.1%		38.1%		38.7%

問1. 教育内容について	栄養士養成校		調理師養成校	
	n	%	n	%
A. この程度で十分である	16	64.0	13	81.3
B. より高度化させる必要がある	25	20.0	1	6.3
C. ほかの案を考える必要がある	3	12.0	1	6.3
無回答ほか	1	4.0	1	6.3
	25	100	16	100
問2. 教育に要する時間について				
A. この程度で十分である	16	64.0	12	75.0
B. より増やす必要がある。	3	12.0	1	6.3
C. より減らす必要がある。	3	12.0	1	6.3
無回答ほか	3	12.0	2	12.5
	25	100	16	100
問3. 本カリキュラムを貴校で 開催することへの可能性について				
A. 実施が可能である	4	16.0	2	12.5
B. 実施したいが、現体制では難しい	13	52.0	8	50.0
C. 実施は難しい	8	32.0	6	37.5
無回答ほか	0	0.0	0	0.0
	25	100	16	100
問4. 追加の調査協力				
可能	15	60	9	56.3
否定	10	40	7	43.8
	25	100	16	100
問5. シンポジウム等の案内				
希望	15	60.0	8	50.0
希望無（及び無記入）	10	40.0	8	50.0
	25	100	16	100

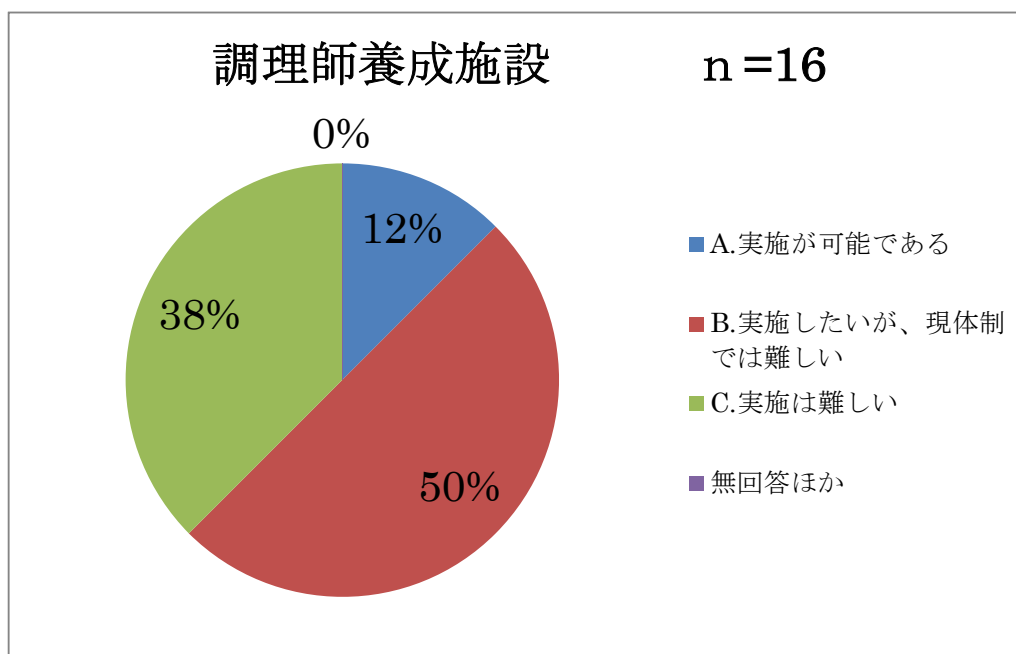
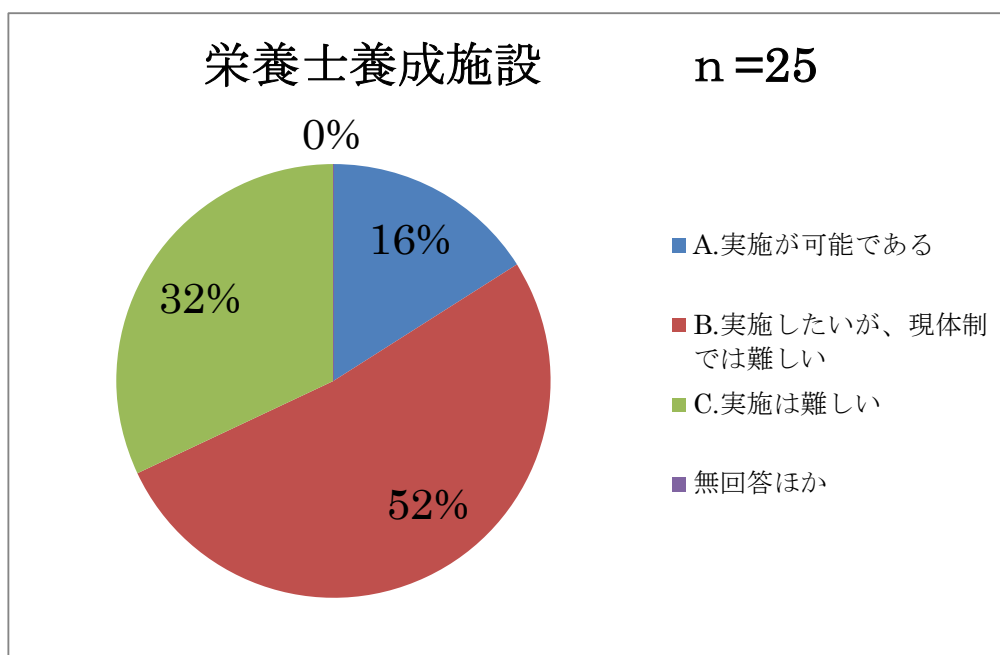
問1. 教育内容について



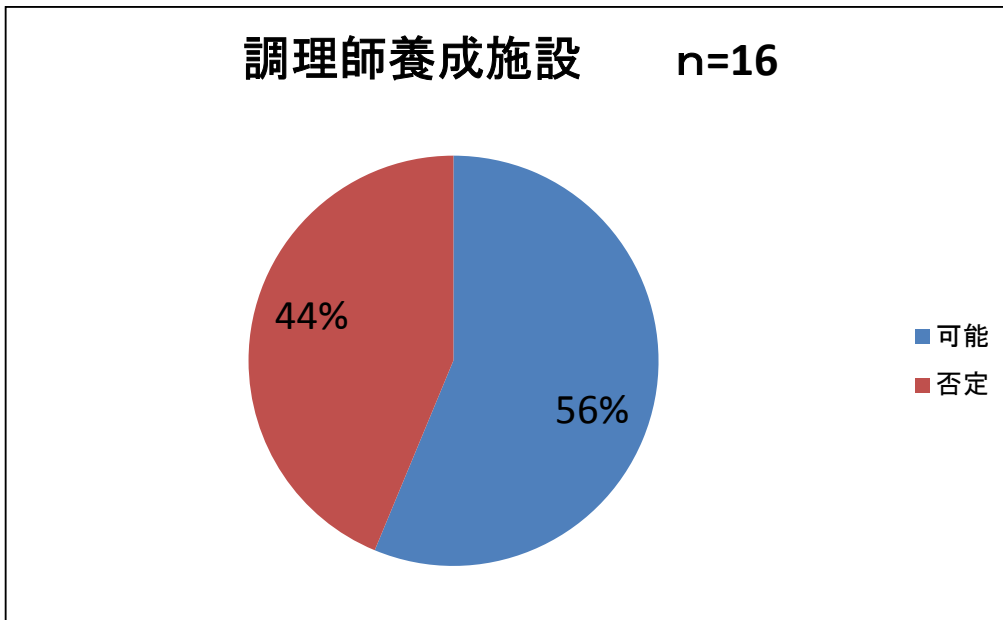
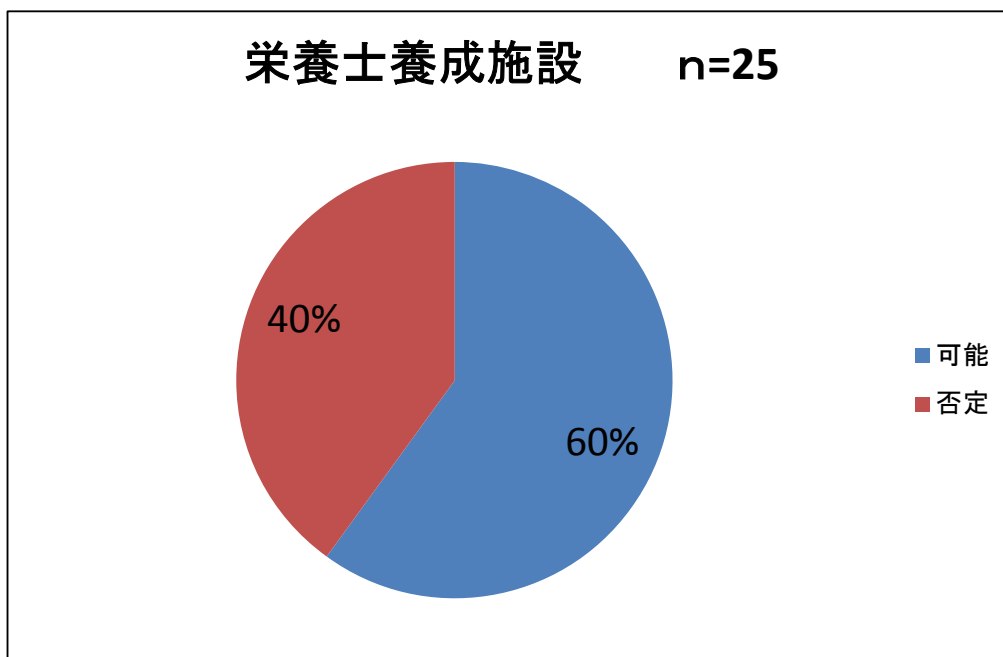
問2. 教育に要する時間について



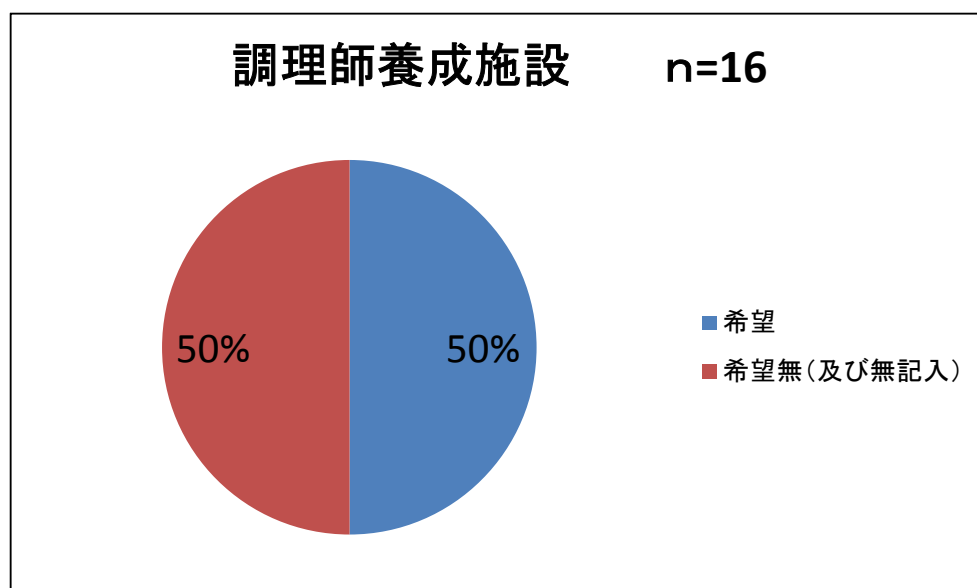
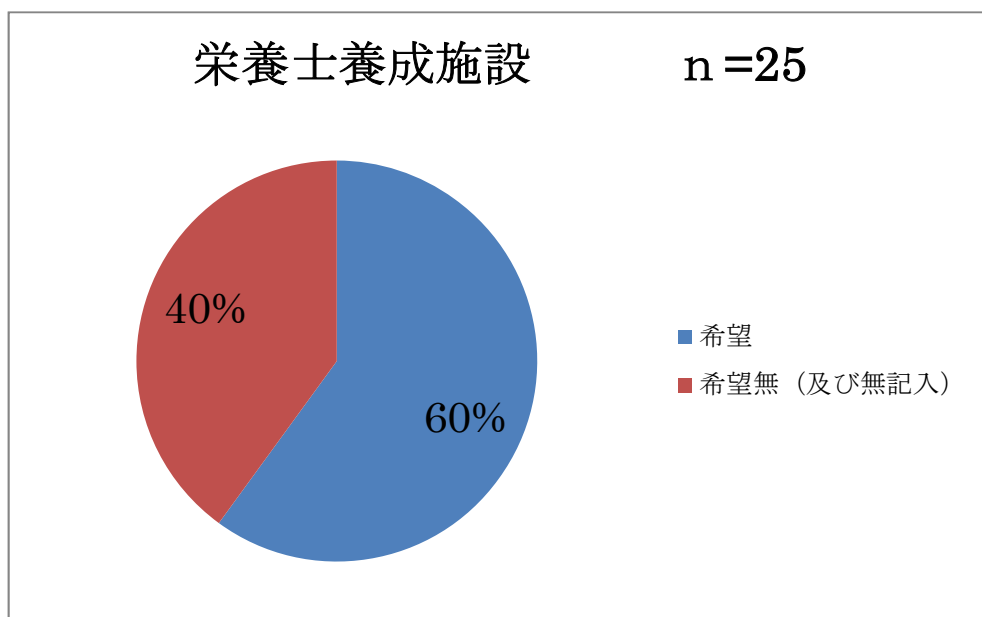
問 3. 本カリキュラムを貴校で開催することへの可能性について



問4. 追加の調査協力について



問5. シンポジウム等の案内



2. インタビュー調査の実施：栄養士(2校)・調理師(1校)養成校、企業1社、  
保育所1所に対し調査した。

1) 内容

- ・教育内容について
- ・教育に要する時間について
- ・本カリキュラムを開催することへの可能性、本カリキュラムへの協力について

2) 時期

平成27年10月6日～30日

3) 結果概要

教育内容	<p>[養成施設]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あまり高度になりすぎない方が良い。</li> <li>・食物の循環→グローバル化：TPP合意により民族・宗教の交流が生じる。食品の成分だって変わってくる。どう対応するか。</li> <li>・食育基本法は一般常識として知っているべき。</li> <li>・教育内容は教育する講師によって変わってくるので、人選をしっかりと。</li> <li>・全体のイメージとして、栄養士養成のキーワードが盛り込まれ、教育内容に個性が感じられない。もう少し現状に則した講義、また、栄養士養成の外側を固める内容を重視してはどうか。</li> <li>・栄養士養成課程では話しきれないような内容について入れてほしい。例えば、①-7「食品表示」については公衆栄養分野であるが、時間的に十分ではないので、このあたりの時間数を増やしていただくと良いと思う。</li> <li>・「産」の立場から、食品コンシューマーについても学ばせて頂きたい。①-2に食物ネットワークの部分のみ( )がないので、ここに入れてはいかかがか。</li> <li>②-6～7のなかで、地域の中での食の選択を。例えば、「高齢者がどのように食を選択していけばよいか」などをロールプレイとして盛り込んでほしい。</li> <li>・「食品ロス」についても、「食への感謝」と併せて現状と解決策を模索してもらいたい。</li> </ul> <p>(教養ラーニング)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食文化では、日本の文化はもちろんであるが、ハラル食やベジタリアン食も学ぶべき。</li> <li>・文献の探し方、情報の選択についての講義がほしい。受講生が自分</li> </ul>
------	--

	<p>たちで調べることができるように指導しておくべき。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 7, 8 では、国の動きや法規をまとめておく方がよいと考える。1の入門で一度整理したうえで各論に入る方がよいのではないかな。</li> </ul> <p>(実践ラーニング)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3 給食実習：この時間で何を行うのか。地産地消はむしろ講義でよいのでは。「給食」という言葉を使うのではなく、「食の計画」「食に関する計画の作成」のようなタイトルがふさわしいのでは。</li> <li>・ 教育心理学が必要。対象者のモチベーションを上げるための教育は、指導者になるために必要である。</li> <li>・ 講義を聞いて、実習を体験して何か楽しみを持って参加してもらえるようなプログラムを。</li> </ul> <p>[食品関連企業]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ カリキュラムについては、スーパーとしては、「食の効能」、「保存」、「バランスの良い食事」が重要となる。</li> <li>・ 調理法は、クッキングスクールの様ではなく、健康、栄養の観点からの調理法でなければならない。</li> <li>・ 食と健康、食べて健康という意味で、食物と栄養の比重を大きくした方がよい。</li> <li>・ カリキュラムの順番として、食の安全が先にあるべきではないかな。</li> <li>・ 保存やアレルギー、添加物の問題も取り上げた方がよい。</li> <li>・ 民間療法ではないが、ヨーグルトは〇〇にいいとか、などを取り上げるのもよいのではないかな。</li> <li>・ 料理というより、食品の知識、発酵食品の作り方などの方が大事。</li> <li>・ プレゼン能力は、食育だけに必要というわけではなく、他の仕事でも共通するリテラシーなので、実習等を通じて習得すればよいのではないかな。</li> <li>・ 本社では料理教室を実施しているが、食育に関してまとまったものがなかった。</li> <li>・ 認定制度に基づく資格者の入社については、現時点でそこまでの必要はない。</li> <li>・ 料理教室の講師については外部の人をお願いしているが、このような認定を受けたカリキュラムを習得した人は講師として優先的に選考しやすい。</li> <li>・ そのような内容をイメージすると、バランスのとれたカリキュラムであると言える。</li> </ul>
--	--



- ・ 料理教室の担当は、今いる職員が、社内での経験と社内のツールを用いて職務に当たっている。
  - ・ 認定される総合的なカリキュラムがあれば、社員に習得させたい。
  - ・ 実習の中でプレゼンテーション能力を習得することは、社に戻った時に必要となる。
  - ・ 実習では、他企業等との交流の効果も期待できる。
  - ・ 今まで、そういうものがなかったので、評価できる取り組みであると考える。
  - ・ ただし、就職への具体性がないと資格をとったところで、その先が不明なうちは、これだけのカリキュラムは重すぎる。
- カリキュラムに現場のヒアリングを行う授業内容があると良いと思う。その中で聞く力、課題を抽出する力が大切
- ・ 手作りウイナーのセミナーの講師（全国の小学校で実施している。）等から実際に食育活動をしている担当者の悩み（現状や課題）を聞くことも大切
  - ・ 本社では命の恵みとして屠場などのカラー映像を小学校5年生に見せる食育活動を実施している。
  - ・ 営業担当者や食品開発担当者へのヒアリングも良いと思う。
  - ・ 本来あるべき食の姿をフードビジネスに学ぶなど、現状のフードビジネスの課題を知る部分がカリキュラムに用意されているか
  - ・ 本社でも食育の体系化が課題となっている。
  - ・ 認定食育士の資格としての位置づけはどうか
  - ・ 認定食育士のカリキュラムを学んだことで即実践に活かすことができるかがポイントである。

[保育所（園）]

**【食育実践ラーニング】**

- ・ “世代別”を“ライフステージ別”にしてはどうか。
- “母性栄養”の位置づけとして、成人期・高齢期と同じにしてはどうか。「食育実習Ⅰ」が養育の必要な者を対象、「食育実習Ⅱ」が自分で食品を選択する能力をもつ者を対象という分類にしてはどうか。

**【食育教養ラーニングについて】**

- 行事や行事食を学習することは文化を知る意味でも大事なことになるので、カリキュラムに「行事と食」として「食の文化」の内容に入れてはどうか。
- 「食と調理Ⅰ」の“調理操作”を“調理方法”としてはどうか。

	<p>方法のほうが一般的な用語に感じる。</p> <p>□ 「食物の衛生・安全・加工」について、特に食品衛生については重要なので、ぜひ入れてほしい。</p> <p>□ 「食物と健康」に「食生活指針」の中にある“食事バランスガイド”を明確に位置づける必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 評価として、カリキュラム受講前後の自己管理がどの程度できるようになったかを試してみるのも一つの方法だと思う。自分自身の管理ができなければほかの人の管理をすることはできない。教えることがきっかけとなり、自分自身もさまざまなことを覚えるようになると思う。</li> <li>・ 「食べ合わせ」についても内容に加えると良いと思う。</li> </ul>
<p>教育に要する時間</p>	<p>[養成施設]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 時間については、科目の軽重を検討してもらいたい。 (教養ラーニング)</li> <li>・ 2 食物の循環と環境、6 食の文化は、不足するのではないか。内容がたくさん盛り込まれており、この辺をしっかりと充実させなければならぬのではないか。</li> <li>・ 4, 5 は、短時間の講義でも過程で実践が可能であると考え。</li> <li>・ 全体としては、これくらいの時間でよいと考える。(全体を3～6か月程度と考えて) 中身のコマの割り振りについては再考の余地がある。</li> </ul> <p>[食品関連企業]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認定食育士のカリキュラムは、教養と実践のバランスが良く取れている。</li> <li>・ 時間的にもこの程度で良いと考える。</li> </ul> <p>[保育所(園)]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 内容のわりに時間数が十分ではないような感じがする。食文化や歴史等栄養士や管理栄養士の課程で深く学ばない内容を補うと良いと思う。栄養士・管理栄養士にとってもメリットになるのではないか。</li> </ul>
<p>本カリキュラム実施の可能性</p>	<p>[養成施設]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 他団体からも「ダイエット～」などの認定資格についての問い合わせもある。しかしながら、「食育士」は非常に重要だと考えている。</li> <li>・ 文科省のお墨付き、これ以上のものはない。</li> <li>・ 栄養士養成のみに全力をつくしており、カリキュラム内容に重複</li> </ul>

<p>本カリキュラムへの協力</p>	<p>する部分が多ければ、増コマとすることは難しいと思われる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現体制では難しい。管理栄養士養成・栄養士養成の傍ら、COCで地域貢献も含まれ、実施するマンパワーにも限界がある。</li> </ul> <p>[食品関連企業]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ プログラムが出来れば、現社員に受講させて受講等を補助するなどの支援をすることは考えられる。</li> <li>・ その場合、「認定食育士」というものがはっきりする必要があることと、公的でなくとも「認定」機関の資格であることが必要である。</li> <li>・ 本社の「都市生活研究所」という機関では、「単身者が増えている現状では、家族のために食事を作るというより、自分のものを自分で作る場面が多くなることから、作ること自体が認知症予防につながるのではないか」ということを調査研究している。</li> <li>・ 資料の提供や視察等についての協力は可能である。</li> <li>・ 食育活動を実践している者から話を聞くことに協力していただける。また、工場見学等の協力もしていただける。</li> </ul> <p>[保育所（園）]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個人の希望や費用、受講日程にもよるが、受講者が参加しやすい環境が整っていれば良いと思う。</li> </ul>
<p>その他</p>	<p>[養成施設]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 養成施設協会では、食育インストラクター養成が既に認定されているので、そのあたりとの兼ね合いがいかか？ …「認定食育士」は協会認定ではなく、本学独自のものである旨をご説明。</li> <li>・ 料理もできない栄養士・管理栄養士が育っている。これに比べれば受講対象の一般家庭婦人の方がきめ細かい対応が可能かもしれない。</li> <li>・ 地方創生の中に入れて考えるべきかと思う。食生活改善員との兼ね合いはどうか、旨くやっていく方がよい。</li> <li>・ この事業は、文部科学省から助成を受け、文科省に認めて頂いているという認識でよいか。</li> <li>・ 文科省もここ3年で教育の見直しを行っている。職業大学構想にこの事業も組み込めるものと考えられる。地域創生を絡め、トップに元首相等を据えると良いのではないか。</li> <li>・ 埼玉は(食育が)進んでいるので、モデル地域としてこの取り組み</li> </ul>

を行い、全国に展開するのもよい。

- ・ アクティブシニア→社会貢献をしてもらおう。→ボケない＝地方創生
- ・ 広く一般にこのように栄養士のカリキュラムに近い内容を学んでいただくことは好ましいことではあるが、薄まってしまふ懸念がある。短時間での学習で本当に正しく捉えられているのかが疑問である。
- ・ 食品から献立を考えて調理するというプロセスでなく、現実には則して逆の発想をしてはいかがか。
- ・ 調理された食品を選択するのが現実には増えているが、栄養士にはそれを肯定するような教育が好ましくない。でも確実に必要がある。
- ・ 「食の選択」といった大きなテーマをはっきりと打ち出し、選択力を養成すると良いのではないか。
- ・ 栄養士としては言えないところを「産学」協働を生かして産の立場からお話しただけと良い。
- ・ 既存のカリキュラムの考え方ではなく、新しいものを考える方がよい。企業と協力するのであれば、企業で研修をするような内容で対象者を教育してはどうか。

#### [食品関連企業]

- ・ これからは、Eラーニングが望まれるのでは？ 教材を電子データにしておくことが必要だと思う。
- ・ 県内というより、せめて関東圏で普及させるべきではないか。
- ・ いい取り組みであると思う。
- ・ 食育基本法の制定当初は取組みがいくつかあったが、何年かして下火になってしまった。
- ・ ソムリエになりたいものが多いが、なかなか取れないのでワインアドバイザーという資格を取るものが増えている。
- ・ ①社員の健康管理、②料理教室の企画、③講座をとおした地域への貢献などの場面で活用できる。
- ・ エンドユーザーに対して何をするか視点が明確になることが重要である。
- ・ 「認定」は、質の保証という意味で重要である。取得後のメリットを見えやすくする必要がある。
- ・ 受講料もあまり高額なものは好ましくない。

・ 他の教育機関に在学中の学生が、合わせて資格を取得するために受講できる対策を講じておくことも必要ではないか。

・ 女性の学び直しに関連して  
入社後3年以内で退職する者が多いが、その後の家庭生活等で食のプロフェッショナルになってほしい。

消費生活アドバイザー資格（合格率20数パーセント）  
表示の見方 世の中の動き プロの生活者の視点が重要。

・ 再雇用において、1年間程度のブランクがあっても、その中でプロの生活者としての視点が身につけていけば、そのブランクは有益である。

食品・流通で復帰する場合、ビジネスにおける現場対応力が大切。

[保育所（園）]

・ 行事ごとに「行事と食」に関連する内容を園児たちに教えている。また、日々の給食を通して箸の使い方等の食のマナーについても指導している。

・ 行事や日々の給食の中で、食べ方や例えばガリやはじかみなどの持つ意味合いを園児たちに教えている。その中でも特に発酵食品（ぬか味噌漬け等）を園児たちに食べる機会を設けている。発酵食品に含まれる乳酸菌は、近年、増加している大腸がんの予防にも繋がり、韓国ではキムチ、ヨーロッパではヨーグルトがあるように、本園では、日本の伝統的な味であるぬか味噌漬けを魚料理と合わせて出している。

・ 実際に食べ物に触れ、食べる喜びを伝えることは、同時に食文化を理解し感謝の気持ちやおもてなしの心を育てることに繋がることも考えている。多用な食歴は、体が自然と覚えるため、15年後に体に良いものを自然と選択できたり、さらに今、保育園で食べているものを自分で作ることができればと願っている。

#### IV. 認定食育士養成プログラムの構築

##### 1. 「認定食育士」の定義及び人材像

###### 1) 「認定食育士」の定義

「認定食育士」は、一般住民や食関連・その他の企業勤務者に対し、地域における食育を推進する中核として、その知識・技術を持ち合わせ、食育を実践できる人材をいう。

「認定食育士」制度の構築には、食関連・その他の企業と連携し、食育士養成講座を策定し、その受講者の認定をもって、認定食育士制度の実践とする。

※受講対象者は、広く一般地域住民や企業勤務者で食育に関心を持ち、規定の養成講座を期間内に受講できる者とする。

###### ※受講対象者

- ・企業内への食育士配置による健康増進施策の推進・販売拡大等のメリットを考慮する観点から、一般企業・食関連産業の社員を取得対象者として考えられる。
- ・高齢社会を反映し、元気な高齢者（アクティブシニア等）の生涯学習として取得対象者と考えられる。取得後、地域での世代間交流も含め活躍が期待される。
- ・子育て世代の女性を含む家庭の主婦一般については、社会への再出発のための学び直しの機会として、これから社会にでる学生については専攻の別なく、この制度の取得対象者と考えられる。

###### 2) 「認定食育士」の人材像

「認定食育士」は、食物栄養、生産・流通経済、循環社会、伝統的な食文化などに関する幅広い知識を基盤にして、食を学び、作り、その重要性を伝える能力を有しており、地域における食育の課題解決、啓蒙・啓発活動を円滑に推進することができる者である。

「認定食育士」制度の養成プログラムである食の見識力を身につける「食育教養ラーニング」および食の実践力や現場対応力などを身につける「食育実践ラーニング」を修了することにより認定される。

2. モデルカリキュラム (36 コマ・54 時間) (1 コマ : 90 分)

○食育教養ラーニング(食の見識力を身につける) : 12 コマ 8 回

	テーマ	コマ数	内容
1	食育士入門(専門職へのモチベーション)	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは等
2	食物の循環と環境	1	食物ネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業・市場、食品製造業)、地産地消(フードマイレージ)、食品ロス等
3	食物と栄養	2	食物・食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育等
4	食と調理 I	1	調理の基礎(調理操作、調理のおいしさと五感等)
5	食と調理 II	2	調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、フードコーディネート、食の伝承・もてなし・しつらえ、テーブルアレンジメント、ベジフルフローラル、食事作法、郷土・伝統料理(雑煮、うま味)等
6	食の文化	2	地域の食文化・歴史・行事と食、食や食環境への感謝、ハラル食、ベジタリアン食等
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品加工*、(食品衛生)等
8	食物と健康	1	健康日本21、食生活指針、運動指針、休養指針等
	評価		食育教養レポートの提出

○食育実践ラーニング(食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける) : 24 コマ 8 回

	テーマ	コマ数	内容
1	作業体験(農・酪農等)	4	地域の特産物、地産地消、工場・市場見学*、体験発表、指導法討議等
2	食感覚実習	2	味覚(うま味・塩味・甘味等)、五感教育、地域の味等
3	食事計画実習	4	献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消等
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク等
5	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデルなど食育教材作成、教材利用の食育指導法等
6	食育実習 I	4	世代別食育ロールプレイ(母性栄養、乳・幼児期、学童期、思春期)
7	食育実習 II	2	世代別食育ロールプレイ(成人期、高齢期)
8	地域食育問題解決リテラシー I、II	2	I. 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する II. 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
	評価	1	提案された食育実践プログラムの発表

### 3. 達成度評価基準

#### 「食育教養ラーニング」

1. 食育に関する法律や実践例を列挙できる。
2. 食物の循環、地産地消に関して説明できる。
3. 食物と栄養に関して説明できる。
4. 栄養バランスに関して説明できる。
5. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
6. 郷土・伝統料理を列挙できる。
7. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
8. 食物と健康に関して説明できる。

#### 「食育実践ラーニング」

1. 地域の食品の生産・加工について説明できる。
2. 味覚に関して説明できる。
3. 食事計画に関して説明できる。
4. バランスのよい食事を考案できる。
5. フードビジネスに関して説明できる。
6. 食育教材を作成できる。
7. 世代別の食育に関して比較できる。
8. 食育を推進するための計画を立案できる。
9. 食育士としての倫理に基づき行動できる。

(※達成度は5段階で評価する)

### 4. 実証授業の実施

#### 1) 実施の概要

- ①実施日 : 平成27年12月14日(月)、18日(金)、21日(月)
- ②会場 : 鈴木伝一氏の圃場  
国際学院埼玉短期大学  
テュートリアルルーム I (4F)、101 教室(1F)、
- ③参加者(延べ) : 12月14日 : 19名、18日 : 35名、21日 : 121名 合計 176名
- ④授業科目 :  
実習 (90分×2コマ実施)
  - ・「作業体験」(地域の特産物・地産地消)
  - ・「食育実習 I」(食育ロールプレイ)



講義 (90分×1コマ)

- ・「食と調理Ⅰ」 (調理の基礎)
- ・「食の文化」 (地域の食文化・歴史)

⑤タイムスケジュール

		12/14(月)PM	12/18(金)AM	12/21(月)PM
	8:50 ~ 9:00		オリエンテーション	
1	9:00 ~ 10:30		「食育実習Ⅰ」 (食育ロールプレイ) 講師：秋山佳代 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 准教授) (テュートリアルⅠ教室)	
2	10:40 ~ 12:10		「食育実習Ⅰ」 (食育ロールプレイ) 講師：秋山佳代 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 准教授) (テュートリアルⅠ教室)	
	12:30 ~ 13:00	着替 オリエンテーション		オリエンテーション
3	13:00 ~ 14:30	「作業体験」 —地域の特産物・ 地産地消— 講師：鈴木伝一 (鈴木氏の圃場)		「食と調理Ⅰ」 (調理の基礎) 講師：渋川祥子 (横浜国立大学名誉教授) (101教室)
4	14:40 ~ 16:10	「作業体験」 —地域の特産物・ 地産地消— 講師：鈴木伝一 (鈴木氏の圃場)		「食の文化」 (地域の食文化・歴史) 講師：大越光雄 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科特任教授) (101教室)

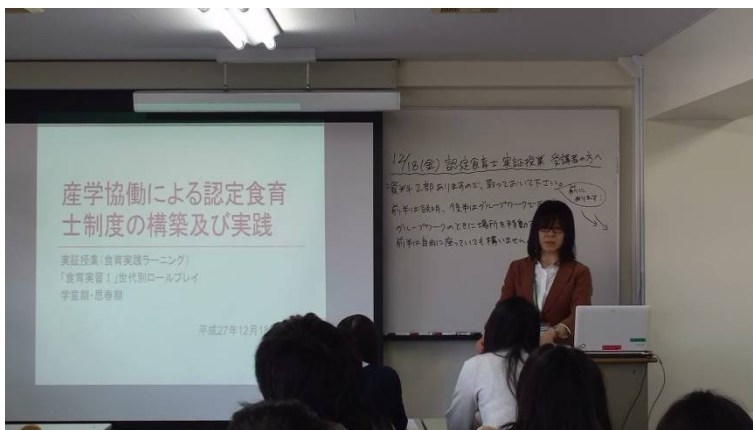
## 2) 実証授業の様子

### ① 「作業体験」 (地域の特産物・地産地消)





② 「食育実習 I」 (食育ロールプレイ)







③ 「食と調理 I」 (調理の基礎)



④ 「食の文化」 (地域の食文化・歴史)



### 3) 実証授業アンケート様式 (各テーマ共通)

職域プロジェクト「産学協働による認定食育士養成の制度構築及び実践」実証授業アンケート

以下の質問について、該当するものの( )に○印をご記入下さい。

1. あなたの年齢について

- 20歳未満 ( )、20歳代 ( )、30歳代 ( )、40歳代 ( )、50歳代 ( )  
60歳以上 ( )

2. 受講した授業について

①内容について

- ( ) 有意義であった ( ) どちらかというと有意義であった  
( ) あまり有意義ではなかった ( ) 有意義ではなかった

②時間について

- ( ) 長い ( ) 適切である ( ) 短い

③会場について

- ( ) 適切である ( ) 適切でない(理由: )

④今回の授業でどのような成果が得られましたか。(自由にお書き下さい。)

⑤今後どのような内容の授業があれば受講したいと思いますか。(複数回答可)

- ( ) 新しい食材・製品に関する知識・情報  
( ) 食品の流通、市場、生産地、地産地消の知識  
( ) 食物や栄養についての知識  
( ) 食に関する法制度等  
( ) 調理法  
( ) 食の文化  
( ) 食物と健康  
( ) 作業体験(地域の特産物)とその指導法  
( ) 食事計画実習(世代別献立作成や調理実習)  
( ) 食育指導に関するスキル  
( ) プレゼンテーション・コミュニケーションスキル  
( ) 食育教材の作成実習  
( ) 特産物を使用したアイデア商品開発  
( ) 食感覚実習  
( ) その他

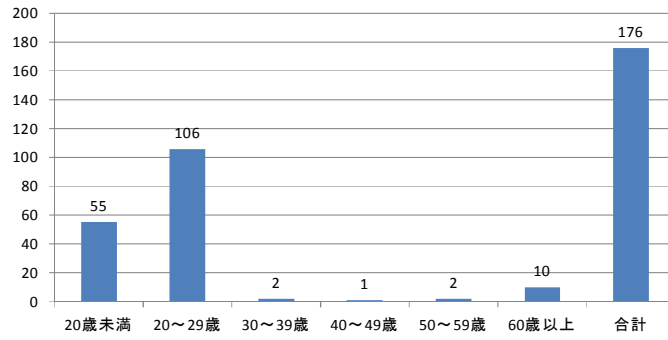
3. 将来「認定食育士」の資格を取りたいですか。

- ( ) ぜひ取りたい ( ) どちらかと言えば取りたい  
( ) 資格が活かせる就職先があれば取りたい ( ) あまり取りたいとは思わない  
( ) まったく取りたいとは思わない

4. 「認定食育士」についてどう思いますか。(期待などについて自由にお書き下さい。)

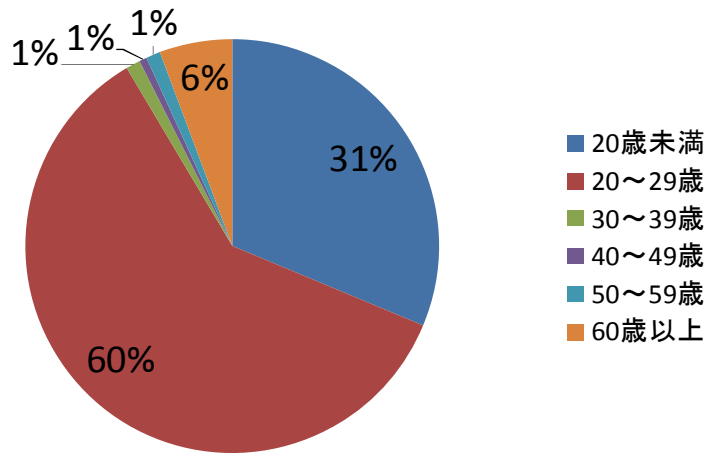
# 1. 参加者年齢

n=176



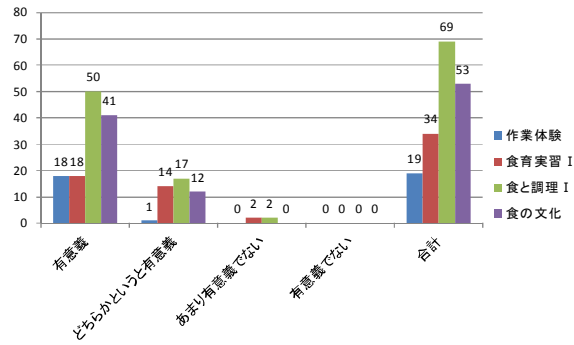
	20歳未満	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	合計
作業体験	8	11	0	0	0	0	19
食育実習 I	10	20	1	0	1	3	35
食と調理 I	20	42	1	1	0	4	68
食の文化	17	33	0	0	1	3	54
計	55	106	2	1	2	10	176

# 1. 参加者年齢



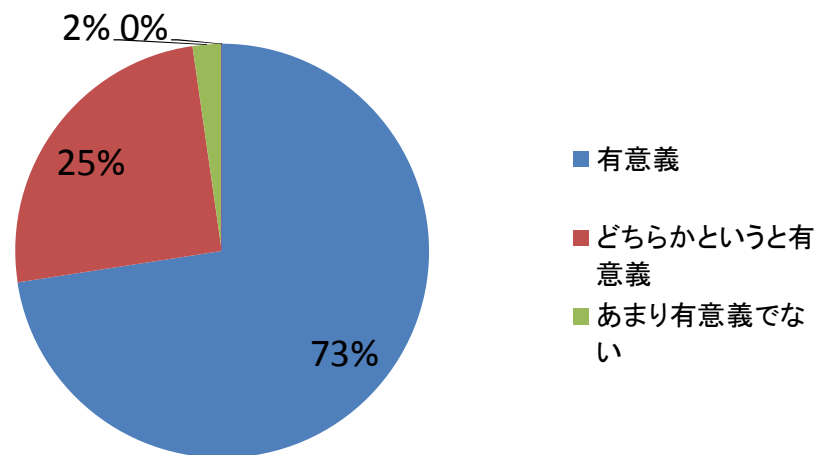
## 2. 授業内容

n=176



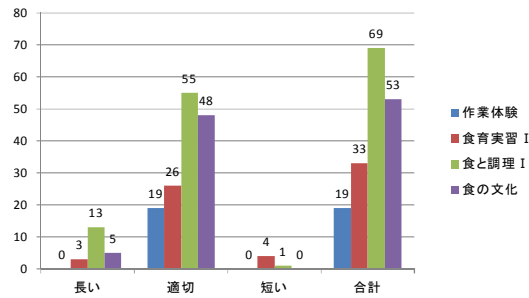
	有意義	どちらかという と有意義	あまり有意義 でない	有意義でない	合計
作業体験	18	1	0	0	19
食育実習 I	18	14	2	0	34
食と調理 I	50	17	2	0	69
食の文化	41	12	0	0	53
計	127	44	4	0	175

## 2. 授業内容



### 3. 授業時間

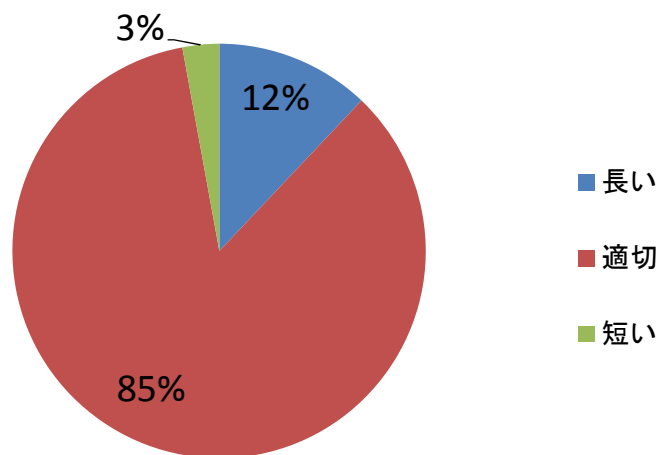
n=176



3 授業時間

	長い	適切	短い	合計
作業体験	0	19	0	19
食育実習 I	3	26	4	33
食と調理 I	13	55	1	69
食の文化	5	48	0	53
計	21	148	5	174

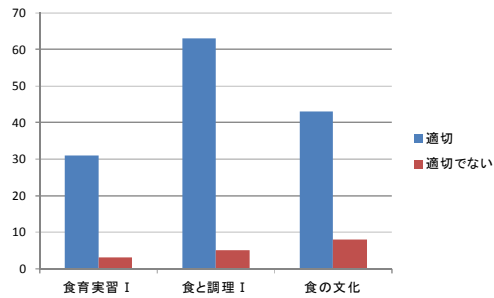
### 3. 授業時間





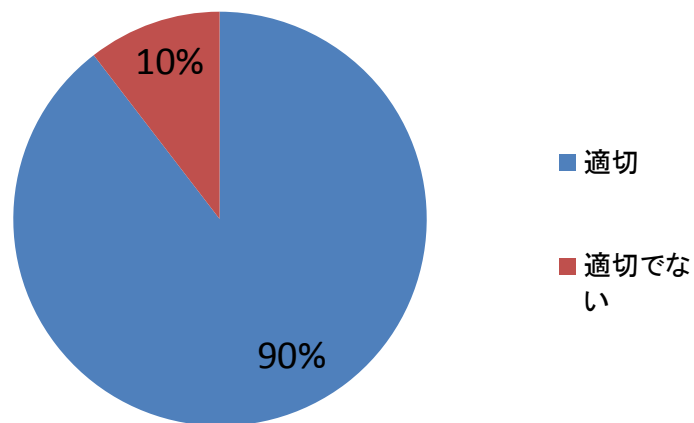
## 4. 会場

n=156



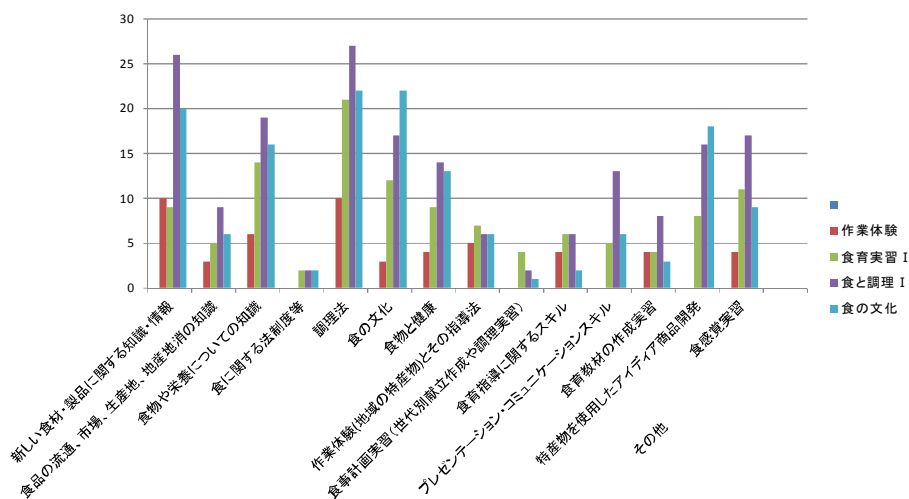
	適切	適切でない	合計
作業体験	—	—	—
食育実習 I	31	3	34
食と調理 I	63	5	68
食の文化	43	8	51
計	137	16	153

## 4. 会場



## 5. 今後受講したい授業

複数回答可

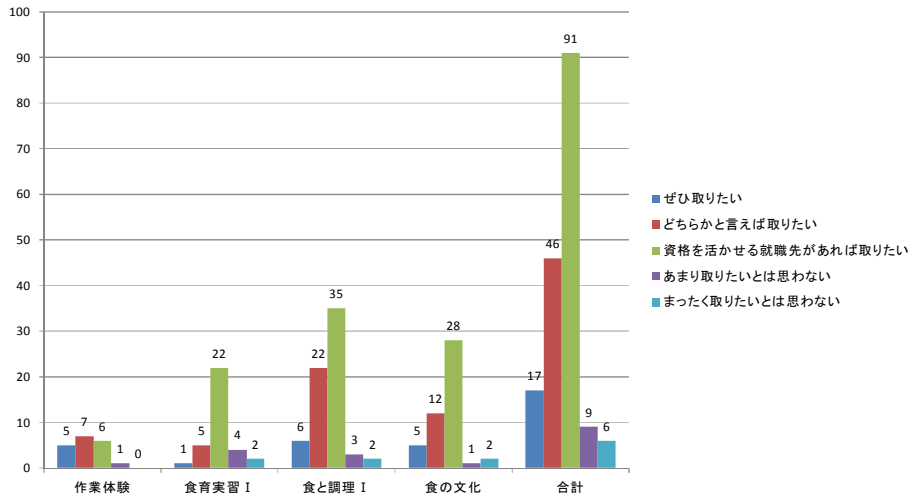


## 5. 今後受講したい授業

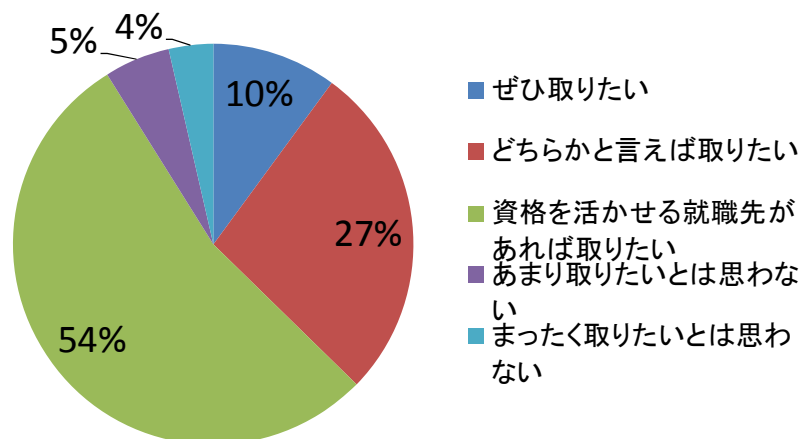
内容	作業体験	食育実習 I	食と調理 I	食の文化	合計
新しい食材・製品に関する知識・情報	10	9	26	20	65
食品の流通、市場、生産地、地産地消の知識	3	5	9	6	23
食物や栄養についての知識	6	14	19	16	55
食に関する法制度等	0	2	2	2	6
調理法	10	21	27	22	80
食の文化	3	12	17	22	54
食物と健康	4	9	14	13	40
作業体験(地域の特産物)とその指導法	5	7	6	6	24
食事計画実習(世代別献立作成や調理実習)	0	4	2	1	7
食育指導に関するスキル	4	6	6	2	18
プレゼンテーション・コミュニケーションスキル	0	5	13	6	24
食育教材の作成実習	4	4	8	3	19
特産物を使用したアイデア商品開発	0	8	16	18	42
食感覚実習	4	11	17	9	41
その他	0	0	0	0	0

## 6.「認定食育士」の資格について

n=176



## 6.「認定食育士」の資格について



## 5) 実証授業アンケート結果の考察

### ①参加者年齢

20歳代(60%)・20未満(31%)の参加者がどのテーマにおいても多かった。「認定食育士」の受講対象が幅広い年代層であることから、今後、受講者募集の検討が必要である。

### ②授業内容

全体で「有意義」(73%)、「どちらかというとも有意義」(25%)であり、授業内容は適切であると考えられる。

### ③授業時間

全テーマ合計で「適切」が85%であり、90分の時間設定は適切と考えられる。

④会場は「適切」が90%であり、授業内容に照らし、同様の会場での実施が可能と考えられる。

### ⑤今後受講したい授業

「調理法」、「新しい食材・製品に関する知識・情報」、「食物や栄養についての知識」、「食文化」、「食物と健康」、「アイデア商品開発」等の要望が高かった。

### ⑥「認定食育士」資格の取得希望

「資格を活かせる就職先があれば取りたい」が54%と多く、順に「どちらかと言えば取りたい」(27%)、「ぜひ取りたい」(10%)となっており、就職に活かせる資格であることが要件となっている。

## 5. 教材の作成

### 1) DVDの開発・作成

食育教養ラーニングの「食の文化」の中から「箸」を、また、「食育実践ラーニング」の「作業体験」の中から地産地消をテーマに導入教材として、DVD教材を作成した。これらのDVD教材は、将来的に在宅での学習にも役立つ内容となっている。

本年度作成DVDタイトル「箸について」、「作業体験(地産地消)」

#### ① 箸について

(内容) ・箸の歴史 ・箸の機能 ・箸の作法 ・忌み箸、嫌い箸 等

#### ② 作業体験(地産地消)について

(内容) ・食文化の継承 ・旬のおいしさ ・生産者と消費者のつながり  
・フードマイレージ ・地域の活性化 等

## 2) テキストの作成

食育教養ラーニング（食の見識力を身に着ける）及び食育実践ラーニング（食の実践力、課題発見力、現場対応力を身に着ける）の各テーマごとにテキスト及び実習ノートを作成した。

食育教養ラーニング（食の見識力をつける）テキストの概要

### テーマ1「食育士入門（専門職へのモチベーション）」

- I. 認定食育士」の人物像
- II. 食育基本法
- III. 食育の環（わ）
- IV. 食育推進基本計画
  - (1) 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
  - (2) 食育の推進の目標に関する事項
- V. 地方公共団体における食育の推進体制
- VI. 食をめぐる問題
  - (1) 朝食の欠食率
  - (2) 野菜の摂取量
  - (3) 生活習慣病の増加
  - (4) 食品の安全
  - (5) 食糧の需給
- VII. 食育のこれまでの取り組み
  - (1) 食品安全委員会意見交
  - (2) 換会等の実施
  - (3) 食品の安全性に関する情報の提供
  - (4) リスク分析に基づく食品安全行政
  - (5) 文部科学省・厚生労働省・農林水産省の取り組み
- VIII. 今後の取り組み

### テーマ2「食物の循環と環境」

- I. 食物の流通と循環についての基礎知識
  - (1) 流通・消費の流れ（サプライチェーン）
  - (2) 循環・リサイクルの流れ（リバースサプライチェーン）
- II. 今、フードビジネスの世界で起きていること
  - (1) 国内農業の疲弊
  - (2) 国内水産業の疲弊
  - (3) 市場・卸売業・小売業の構造変化
  - (4) 食品創造業・飲食業のニーズ変化
- III. 健康な「食」を守るために
  - (1) 食品ロスの防止とリサイクル
  - (2) 水産資源を守る仕組み
  - (3) 地産地消とフードマイレージ

### テーマ3「食物の栄養」

#### I. 食品と栄養

- (1) 炭水化物 (2) 脂質 (3) たんぱく質 (4) 無機質 (ミネラル) (5) ビタミン (6) 非栄養成分

#### II. バランスの良い食品の選択

- (1) 三食食品群、6つの基礎食品群 (2) 食事バランスガイド (3) 食事摂取基準

#### III. 年代別の栄養摂取の特徴 (ライフステージ別の特徴)

### テーマ4「食と調理Ⅰ」

#### I. 調理の定義と意義

- (1) 調理とは (2) 調理の目的 (3) 調理することの意義

#### II. おいしいとは

- (1) 食物のおいしさ (2) 五感を使ったおいしさ (3) 味覚の教育活動の実践例

#### III. 調理操作の分類

- (1) 調理操作の分類 (2) 調理技術の食育での活用

#### IV. 加熱調理

- (1) 加熱法の種類 (2) 電子レンジ加熱 (3) 加熱により食品に起きる変化

#### V. 話題の加熱法

- (1) 蒸気を利用した加熱法 (2) 熱風の利用 (3) 遠赤外線の利用

### テーマ5「食と調理Ⅱ」

#### [調理と美しさ]

#### I. 日本料理の特徴

- (1) 素材を生かした料理 (2) 五感で味わう料理

#### II. 料理と器

- (1) 食器と一体化した料理 (2) 一人一器の象徴 (3) 食器・容器の選択

#### III. 材質別の食器・容器の特徴

- (1) 陶磁器 (2) 木製器 (3) 金属器 (4) ガラス器

#### IV. 料理別の食器の種類と特徴

- (1) 皿 (2) 椀、碗 (3) 鉢 (4) 弁当箱、重箱、籠 (5) その他

#### V. 箸

- (1) 日本は「箸の国」 (2) 箸の生い立ち (3) 箸の種類と約束

#### VI. 花、室礼

- (1) 料理に生花を添える (2) 刺身の盛りつけと花 (3) 刺身以外の料理の盛りつけと花 (4) 花による季節の演出 (5) 室礼

## [ベジフルフローラル]

### I. 食育とベジフルフローラル

- (1) ベジフルフローラルとは (2) 食育におけるベジフルフローラルの役割

### II. ベジフルフローラルの基礎

- (1) ベジフルフローラルの作り方

### III. 食育とテーブルコーディネート&料理の盛りつけ

- (1) テーブルコーディネートとは (2) 食育におけるテーブルコーディネートの役割  
(3) 料理の盛りつけの基本シーン (4) で考える盛りつけ (5) テーブルコーディネートと料理の盛りつけの考え方

### IV. 食育とカラー (色彩)

- (1) 食におけるカラー (色彩) の役割 (2) カラー (色彩) の基礎 (3) 食育食材カラー図

### V. テーブルセッティング

- (1) テーブルセッティングの基礎位置 (2) 食卓の要素 (3) ナプキンの作り方

### VI. 行事別ベジフルフローラルとテーブルコーディネート

- (1) お正月 (2) ひな祭り (3) 七夕 (4) ハロウィン (5) クリスマス

## テーマ6 「食の文化」

### I. 埼玉の食とその背景

- (1) 埼玉の自然風土 (2) 街道と天領による暮らし (3) 埼玉の食事情 (4) 県内地域の主な食

### II. 食環境

- (1) 食料資源と地球環境 (2) 食環境の変化

### III. 食文化と食育

- (1) 食文化と食育 (2) 食育の3つの柱 (3) スローフード運動

## テーマ7 「食物の衛生・安全・加工」

### [食中毒予防、アレルギー]

#### I. 食中毒とは

#### II. 食中毒の分類

#### III. 食中毒の発生状況

- (1) 食中毒の季節性 (2) 原因施設別状況 (3) 原因物資別状況

#### IV. 代表的な食中毒病原体

- (1) 黄色ブドウ球菌 (2) サルモネラ属菌 (3) 腸管出血性大腸菌 (O-157 など)  
(4) カンピロバクター (5) ウェルシュ菌 (6) ノロウイルス

#### V. 食物によるアレルギー

(1) 食物アレルギーとは (2) ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

VI. 食中毒の予防

(1) 食中毒予防3原則 (2) 家庭内での HACCP

[食品の表示]

I. 食品表示法の概要

II. 食品表示基準の適応範囲

III. 加工食品

(1) 義務表示事項 (2) 栄養成分表示 (3) 機能性が表示されている食品 (保健機能食品)

IV 遺伝子組み換え食品の表示

[食品の加工]

I. 加工法の分類

II. 加工原料による分類

テーマ8「食物と健康」

I. 平均寿命

II. 少子高齢化社会

(1) 人口構成 (2) 人口ピラミッドと出生率の推移 (3) 超高齢社会と健康

III. 疾病予防・健康増進のための健康づくり活動

(1) 健康日本 21 (21 世紀の国民健康づくり運動) (2) 食生活指針 (3) 食事バランスガイド

IV. 食生活の変遷

(1) 明治～第二次世界大戦前 (2) 戦後の混乱期 (3) 高度経済成長期 (4) 近年の食生活

V. わが国の食料需給

(1) 農業白書 (2) 食環境の変化

VI. 運動指針

(1) 健康づくりのための運動指針 2006 (2) 健康づくりのための身体活動基準・指針 2013

VII. 休養指針

(1) 健康づくりのための休養指針 (平成 6 年) (2) 睡眠指針



## V. シンポジウム「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」の開催

食育基本法施行から10年を経た今、今後の食育推進を担う人材等について来場者とともに考え、特に地域における食育の課題解決に向けて、食育の推進を広く訴えるとともに、その中核的な役割を果たす人材養成に産学協働で取り組む本プロジェクトについて、広く周知を図ることを目的に開催した。

### 1 シンポジウムの概要

開催日時：平成28年2月2日（火）13:30～16:20

会場：大宮ソニックシティ 小ホール

参加者：320名

開 会 13:30

挨拶 13:30～13:40

大野博之 実行委員会委員長 国際学院埼玉短期大学学長

来賓挨拶 13:40～13:50

倉本光正 文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室室長補佐

鶴岡佳則 農林水産省関東農政局経営・事業支援部地域食品課課長

基調講演 13:50～14:50 テーマ「食育の普及に今必要なこと」

渋川祥子 横浜国立大学名誉教授

パネルディスカッション 15:00～16:20

コーディネーター 渋川祥子 横浜国立大学名誉教授

パネリスト アミール喜代子 国際学院埼玉短期大学教授

小林 照男 社会福祉法人コビーソシオ理事長

梅村由起子 日本ハム(株)コーポレート本部CSR推進室主事

生田目早苗 東京ガス(株)埼玉支社副支社長

### 2 挨拶

大野博之 実行委員会委員長 国際学院埼玉短期大学学長

本日はご多忙のところ「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」に多数の方々にご参加いただきまして、厚くお礼申し上げます。開会にあたりまして、このシンポジウムの主催者を代表いたしまして一言ご挨拶を申し上げます。

このシンポジウムは、文部科学省の「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業」に選定いただきました「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」の取り組みの一環として開催する事業でございます。

本事業は、地域の人々の健全で豊かなくらしと、健康長寿を支えるため、食育の分野で活躍する人材を養成、つまり「地域の食育課題を解決する人」の養成を目指しております。

事業の推進プロジェクトは、本日登壇していただく、各方面でご活躍の渋川祥子先生やパネリストの皆様をはじめ、栄養士養成施設・調理師養成施設の代表、パレスエンタープライズ様、埼玉県ウーマノミクス課様等、産学官関係機関等で構成されております。

本日は、公務ご多用の中にも関わりませず、ご来賓として、文部科学省生涯学習政策局から生涯学習推進課専修学校教育振興室の倉本室長補佐並びに農林水産省関東農政局から経営・事業支援部地域食品課の鶴岡課長にご臨席いただいております。

倉本補佐は、文部科学省におきまして、先ほど申し上げました、いわゆる「中核的専門人材養成事業」を所管・統括される立場におられ、事業推進に関して指導をいただいております。

鶴岡課長は、農林水産省におきまして、食育政策を所管し、関東甲信越管内における食育や地産地消の推進を牽引されております。なお、鶴岡課長は、関東農政局の名刺とは別に、もう一つの名刺をお持ちになっておられ、その名刺では食育コンシェルジュと名乗られるほどの食育のプロでございます。

また、本日、埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会の櫻井会長をはじめ、県内各地から18名の食生活改善推進員の皆様に来場していただきましたほか、会場には、高い識見をお持ちの先生方や、この問題に関心をお持ちの皆様、行政、教育機関、企業など、各界の方々に多数お越しいただいております。

さらに、本日のシンポジウムの開催に当たりましては、埼玉県、さいたま市、公益財団法人埼玉県産業文化センター、埼玉新聞社、NHKさいたま放送局、テレビ埼玉、FMナックファイブから御後援をいただき、事業推進を支援していただいております。

さて、平成17年には、当時「食を大切に作る心の欠如、バランスの偏った食事や不規則な食事の増加、肥満や生活習慣病等」を背景とした「食育基本法」が成立し、その後、第1次及び第2次食育推進基本計画が策定されました。

法定定から10年が経過し、昨年10月には総務省が「食育の推進に関する政策評価」を公表いたしました。その報告では、第2次食育推進基本計画の11の目標のうち、食育に関心のある国民の割合など、9項目が目標未達成で「目標の達成度は『進展が大きくない』」との評価となっております。

一方で、各分野において、課題解決に取り組んできたところでもあり「家族との共食の回数が増えた」という評価があったことも忘れてはならないと思います。

本事業では、これらの背景も踏まえ、地域の食育に関する様々な課題解決に向け、産学官が協力した人材養成を通じて、地域社会の発展に役立ちたいと思っております。そのために、まず、「地域や企業等において食育の推進を担う人を地域や企業等へ多く輩出する仕組みを創ること」が大事であるとの考えから「人材養成プログラムづくり」を進めております。

本日は、『食育の普及に今必要なこと』と題して、渋川先生から基調講演をいただいた後、各パネリストの皆様からは、それぞれの分野における食育の取組の紹介、問題提起等、有意義なお話をいただけます。

パネルディスカッションでは、各分野の各視点に立脚した意見交換によって食育推進が有する課題等を明らかにしていただけます。

結びに、本日ご参会いただきました関係の皆様には厚くお礼申し上げますとともに、地域の方々の健全で豊かな暮らしと健康長寿を心から祈念してご挨拶とさせていただきます。

### 3 来賓挨拶

(1) 倉本光正 文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室室長補佐

皆さんこんにちは。ただいま御紹介をいただきました文部科学省専修学校教育振興室の倉本と申します。本日御出席の皆様方には、日ごろから実践的な職業教育の充実に向けて、多大な御尽力をいただいておりますことに心から御礼を申し上げます。

また、本日は「産学協働食育推進シンポジウム」にお招きをいただきましてありがとうございます。

私どもの仕事柄、なかなかこういった成果発表の場に出向いて、皆様方の声を直に聞かせていただくという機会がございませんので、本日は大変興味深く、そして勉強をさせていただこうという意気込みで参りました。

さて、本日のシンポジウムの母体となっております「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業も終盤を迎えています。

本シンポジウムの事務局をされております国際学院埼玉短期大学には、平成25年度から26年度にかけて「寿司専攻コースの制度構築及び実践」というテーマで参画いただき、昨年度からは、本日のシンポジウムのテーマとなっています「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」に係る教育プログラムの開発等に積極的に取り組んでいただいているところです。

これまでの取組におきまして、幹事校を務めていただきました国際学院埼玉短期大学をはじめ、連携・協力いただきました関係機関・関係者の方々に対して、改めて心から感謝を申し上げます。

さて、これから重要なことは、これまで取り組んでいただいた本事業の成果を、しっかりと「目に見える形」で、なおかつ「使える形」で具体的に提示していただくことかと思えます。

ここで、これまでの成果を参考として御紹介させていただきますと、まず、特筆すべき成果としては、昨年12月に文部科学省の高等教育局から公表された大学や短期大学等における社会人や企業等のニーズに応じた実践的・専門的な教育プログラムを文部科学大臣が認定するという「職業実践力育成プログラム」という新たに創設された制度において、国際学院埼玉短期大学が平成25年度から26年度にかけて、この中核的専門人材養成事

業でカリキュラム等の開発に取り組まれた「寿司専攻コース」が、教育プログラムとして認定されたということです。

私どもといたしましても委託事業終了後に、学校独自の取り組みにおいて成果が目に見える形で表れてきたことは大変うれしく思っております。この認定されたコースが今後ますます発展されることを心から祈念しております。

また、別の成果といたしましては、これまでの事業の中で実に多くの機関の方々に連携・協力いただいているという本当に密度の濃い成果が出てきています。今年度の参加連携機関は、合計で1,400機関となっており、非常にたくさんの教育機関、企業、行政の方々に御協力をいただいております。

こういった、成果がどんどん増えていって、この事業がますます発展していくことを、私どもは願っております。

最後になりますが、来年度の「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業につきましては、本日、資料をお配りさせていただいた通り、今年度からは若干減額となっておりますが、ほぼ要求額通りの予算が確保できたところです。来年度もこの事業を継続して実施していきたいと思っておりますし、もともと平成28年度までの事業と念頭に置いていたものを、平成29年度までの事業として、さらに継続を図っていきたいと考えております。

つきましては、先ほど御紹介させていただきました事業の成果を参考としていただきつつ、国際学院埼玉短期大学における事業の成果が、今後、全国に広く、そして大きく発展されることを祈念いたしまして、私からの挨拶とさせていただきます。

## (2) 鶴岡佳則 農林水産省関東農政局経営・事業支援部地域食品課課長

皆様こんにちは、農林水産省関東農政局の鶴岡佳則です。

日頃から食育の推進にご協力いただきありがとうございます。

私からは、行政の食育を推進する立場といたしまして、2点ほど述べさせていただきます。

まず、一つ目ですが、現在の食育の方向性あるいは位置づけということではありますが、安倍内閣の日本再興戦略、あるいは食料農業農村基本計画のなかでも閣議決定されておりました、食育が取り上げられて、その中で、農林漁業体験をした国民の割合を35%にするとか、和食の保護と次世代への継承という部分が閣議決定されて、国策としても取り組まれています。

また、来月3月公表されます第3次の食育推進基本計画の中でも、特に若い世代を中心として、食育を次世代にどう伝えるかが、重点課題の最初に出てきます。

次世代に伝えるということで、面白いデータがありますのでここで紹介させていただきます。平成26年度、東京都が、食生活と食育の世論調査を行いました。その中の設問で、季節ごとに食べる習慣のある行事食・伝統食は？という問いがあったんですね。皆さんはどういうところを想像できますか。1位は「おせち料理」です。2位が「年越し

そば」。なるほどなと思いますよね。すごいと思ったのは、3位が「クリスマスケーキ」。確かに生まれた時から、自分もケーキ食べて40年、50年たって「ああ、行事食なのかな」という気がします、4位が東京なのに「恵方巻き」、5位がやはりCMの影響か、土用丑の日の「うなぎ」という答えです。

この中には、お彼岸の「おはぎ」とか、ひな祭りとか、冬至の「かぼちゃ」とか、「七草粥」とか、そういうものが全然入っていないんですね。

本来行事食とか伝統食というのは、四季の折々の行事とか、子供たちの健やかな成長という部分があるんですが、今言った3つ目、4つ目はそういう部分が全部割愛されて、コンビニの店頭とか、メディアによる広告という部分がすごく大きいんですね。

フードリテラシーという言葉もありますけれど、食文化についても、正しい知識・情報を持つということが必要で、それを是非次世代に継承していくこと、引き継ぐということが大切かなと思っています。

もう1点ですが、今日のテーマである、地域における食育の推進ですね。自分が知っているある道の駅の話なんです、ふかし饅頭がものすごく得意なおばあちゃんがいるんですね。そのおばあちゃんの饅頭だけよく売れます。おばあちゃんの饅頭は年間700万円から800万円売れるといます。ほかにも、野菜作りの名人のおじいちゃんがいるとか、漬物がうまいおばあちゃんがいるとか、地域で年間数百万円単位で売り上げるおじいちゃんおばあちゃんがあちこちにたくさんいるんですね。ただ、これらの人の知恵であったりとか、技術というのは、実は地域の共通の資源であり、財産なんです、なかなかそれが共有されないという部分がすごく問題だと思います。お年寄りですので不幸にして亡くなってしまうと、せっかくの財産が次世代に引き継げないことが、各地で起きています。本当にもったいない話だと思います。和食や食文化の継承をすごく声だかに言っているんですが、高級な料理店の何万円もする料理が和食じゃなくて、実は、こういうおじいちゃんおばあちゃんの知恵を引き継ぐこともすごく大事で伝承も立派な食育と思っています。是非立派な認定食育士として、地域における食育のリーダー、あるいは世話役として活躍してくれる人が出ることを願っています。

今日はどうもありがとうございます。

#### 4 基調講演

渋川祥子 横浜国立大学名誉教授

渋川でございます。今日はどうぞよろしくお願いたします。

今日お話しすることは、「今、何が食育の普及に必要なのか」ということです。

「今までどうだったか」、それから、「今後どういう風にしていくか」ということなんです、結局、今までよりもより素晴らしいアイデアがあるということではなくて、「こういうことをさらに強化していかなければいけないですね」という確認の話になると思います。

まず、最初に食育の活動のこれまでの経緯と現状についてお話をしたいと思います。

食育基本法が制定されましたのは平成17年でございます。これは、日本の食が非常に豊かになり、そのために、食に関心を持たない子供たちが増えている。子供たちの食生活があまりにも便利になったためにかえって乱れているとか、食糧自給率が下がっているとか、いろいろな問題がありまして、食に対しての関心を高めて健全な心身を養い、豊かな人間性を育むためには、是非、食に対する考え方を見直していかなければいけないという願いの下に制定された法律でございました。

平成18年3月から5年計画で、第1次食育推進基本計画が作られました。その推進を行う施策の基本的方針が7項目定められております。これは、どういう施策を講じて進めていくかという方針で、「国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成」を目標とするような施策を講じることということが書いてあります。

「食に対する感謝の念と理解」を深めるような施策を講じること。「食育推進運動の展開」、これは、各分野の方がいろいろな運動を展開して、食育の運動が国民運動となるような施策を講じること。企業も行政もいろいろな運動を展開してくださいという意味で書かれたのだと思います。

それから、「子供の食育を進めるために、保護者や教育者がそれを意識して、子供が楽しい食育の経験が出来る」ような施策を講じること。それから、「いろいろな方がいろいろな体験活動を通じて食育推進活動を実践」できるような機会が持てるような施策を講じること。「我が国の伝統的な食文化とか、農山村の生活、生産などに関心を持つ、農業生産と自然との関係への関心も持って、自給率の向上にも貢献」できるような施策を講じること。よく唱えられている地産地消という考え方であります。

それから、「食品の安全性の確保に関して、消費者、生産者、行政等が意見を交わしながら施策を講じる」という、7項目が掲げられまして、推進の目標値が作られました。

食育に関心を持っている国民の割合を90%、朝食の欠食は健康上非常に問題があるから0%にしたい。そのころの国民健康栄養調査によると、一番悪いのは20代、30代の男性で、30%以上の方が朝食を食べていないというデータが出ていたので、15%以下にしましょう、ということで目標が決められています。

「学校給食で、地場産物を使用する割合を30%にしましょう」。また、「食事バランスガイド」という食事の構成の仕方が発表されました。食事のバランスのとり方は、いろいろありまして、学校教育では、給食のとき3色の食品群の指導をしておりますし、いろいろなバランスのとり方の方法があるのですが、とにかく「バランスのとれた食生活を60%にしましょう」ということであります。

「メタボリックシンドロームのことを知っている人を80%にしましょう」、「食育に関わるボランティアの数を20%アップにしましょう」、「教育ファームの取り組みをしている市町村の割合を60%以上にしましょう」、「食の安全に関する基礎知識を持っている人の割合を60%」、「推進計画を策定、実施している自治体の割合を都道府県で100%、

市町村では60%にしましょう」、という目標を掲げました。

第1次は5年間の計画でございましたので、5年経ちまして、平成23年度、第2次食育推進基本計画が作られ、第1次の計画に加えられた重点課題としては、「生涯にわたるライフステージで中断のない食育の推進」をできるようにする、「生活習慣病の予防改善につながる食育の推進」、これは、メタボリックシンドロームを認知しているところから一歩進んで、予防、改善につながる食育の推進、それから、「家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進」の3つが加えられまして、基本目標値がまた定められました。

5年間経って目標が達成できたのは、食の安全に関する基礎的知識を持っている割合が60%から70%くらいになったので、90%に上げただけであります。

それから、教育ファームの表現が変わりまして、農林漁業体験を経験した人の割合を30%に、ボランティア数を20%アップと書かれてあったものを、目標値が37万人と訂正されております。

28年の2月でこの目標が終わるわけございまして、28年3月からは、第3次の食育推進基本計画が作られる予定でございます。既に原案が作られておりまして、ネット上にも公開されておりまして、パブリックコメントの募集も終了しました。

そこで、2次までの成果を踏まえて、重点課題として、次のものが加わっております。

「若い世代を中心とした食育の推進」で、若い世代というのが大変食が乱れている人が多い、特に20代、30代の食の乱れが目立つということが、国民健康栄養調査で明らかになっておりますので、若い人を中心とした食育の推進が必要である。暮らし方が画一的なものではないので、「多様な暮らしに対応した食育の推進」。日本は有数の高齢社会になっていて寿命が世界トップクラスに長いわけですが、健康寿命と寿命との間には10数年の開きがあるので健康寿命を延ばしていく、医療費等の問題も絡んでまいりますので、とにかく生きていく間は元気でいてほしいという意味で、「健康寿命の延伸につながる食育の推進」をしなくてはいけない。それから、「食の循環や環境を意識した食育の推進」、これは、いろいろな環境問題がありますし、食品ロスの話もありますし、それらを意識した食育を推進しなければいけない。和食が世界の無形文化財に登録をされました関係もあって、日本の食文化は大切にしたいことの一つですが、恵方巻きは最近まで注目されなかったのに、いかに商業ベースの広告がすごいかということをお知らせしますが、昔からのいろいろな歴史を持った「食文化も継承に向けた食育の推進」もしなければならぬ。今回の原案では、この5つが重点課題になっております。

これをみますと、なるほどそうだと納得をしているわけですが、取り組みの視点としましては、「子どもから高齢者まで、生涯を通じた取組を推進」する。要するにどこでも食育に関わるような取組を推進しないといけない。もうひとつ、「国、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様な連携・協働をしながら食育の取組を推進」すべきではないかということが書かれておりまして、目標値が決まっております。

そして、27年度の実績では、食育に関心を持っている国民の割合が75.3%です。第2次から加わりました家族と一緒に食べる共食の回数、週10回という目標だったのですが、実績が9.7回になったので、目標は週11回となっていますことなど、少し目標値が上げられたものがあります。

また、第1次に比べますと、ずっと目標値の項目が増えておりまして、第3次で新しく加わったものもあります。

これまでは、「家族と一緒に食べる共食の回数」であったものが、「地域等で希望する人が共食する割合」を増やしましょう、となっています。1人の家庭もありまして、地域とか仲間と一緒に食べたいなと思う人が一緒に食べられるような、そういう環境づくりをしましょうということです。

それから、小学校は普及していますが「中学校の学校給食」がまだ86%ですので、90%に上げましょう。「国内産の農林水産物の使用」を80%にしましょう。栄養バランス等に配慮した食生活を70%にしましょう。メタボリックシンドロームの予防や改善の実践を75%、第2次では良く噛んで食べることに関心のある割合でしたが、これを良く噛んで味わって食べる「人の割合」としています。

農林漁業体験を経験した人の割合を37%。食の安全に関する基礎的知識を持っている割合は20代30代の人には低いので、「20代30代の人」は65%まで持っていきましょう。それから、新しく増えましたものとして、「食品ロス削減のための行動」をしている人を現在67%程度から80%にしましょう。「地域や家庭の伝統的な料理や作法等を継承し伝える」が42%くらいから50%に引き上げましょう。ただし、こういうものを継承するのは若い人たちであり、目標値が上がっています。こういう目標値が作られまして、食育活動が推進されていくわけでありまして。

では、食育を担う人たちはどういう人たちなのかということです。食育基本法が制定されました後で、いろいろな民間資格が作られましたが、こういう資格が社会的に認知されているかということと必ずしもそうではないんですね。

一番世間的に認知されている食生活関連のものは、食生活改善推進員の資格ではないかと思います。省略して「食改さん」と呼ばれており、今日、会場にその資格をお持ちの方も何人もいらしているわけですが、そういう方々の活動は社会的に比較的認知されているけれども、その他のものはあまり認知されていない。なんで、「食改さん」がたくさんいらして認知されているか。これは行政の後押しがあるからだろうと私は考えております。

食生活改善推進員の制度が出来、母体になっているのは、日本食生活協会ですが、それは昭和30年に出来ております。また、その活動方針が決まったのが昭和55年であると伺っております。それからずっと活動が続いている。活動は食育の推進と普及・啓発、食事バランスガイドの普及・啓発、健康日本21を推進するというのが活動の目的になっていると伺っております。現状は、平成23年の数字ですが1411市町村にわたって17



万人の方がおいでになると聞いております。

行政機関の保健に係るような部署でバックアッシ、繋がりを持っているので、これがずっと活動が続けられている大きな原動力なのだろうとっております。今の悩みはちょっと減りかけていることで一番最盛期は22万人と伺っています。

神奈川県「食改さん」たちと何度か一緒に行動させていただいておりますけれども、皆さんのお仕事は全部ボランティアでございましてが大変熱心に仕事されて、大変気持ちよく一緒にさせていただきました。

やはり、地方行政のちゃんとした後押しがあるから、活動していらっしゃる人自体はボランティアだけでも、官の協力ということがあって、こういう制度が保っているということを感じております。

この資格をどのように取るのか、資格をお持ちの方がたくさんお見えですが、資格の取り方も少しずつ変わってきています。最初は女性だけだったのですが、平成17年から男性も取れるようになったと伺っておりまして、全部で20時間の講座を受けまして、修了しましたら市町村の「食生活改善推進員協議会」に入会して資格が得られ、食育アドバイザーとも呼ばれるようになるということでございます。

こういうことが非常に大切なことで、官との協力ということは、持続性ある活動をするためには非常に大切なことだと思っております。

次に、企業がどのような動きをされているかということについて、平成20年の内閣府の調査ですけれども、食育の取組を「積極的に行っている」ところが食品関連の企業で約4分の1、「行っている」が約半分、だいたい4分の3くらいの企業が行っていると回答しています。ただし、このデータにはちょっと問題がありまして、この調査は600社に対してアンケート調査をしまして、回答があったのが167社、回答率が30%弱です。では、回答しなかったところはどうか。やっていない可能性もあるわけですから、このままこの数字を鵜呑みにすることはできないのですけれども、やっているところもたくさんあるわけでありまして。

今日のパネルディスカッションでも、企業で食育の取組をしているところに、ご発表をいただくこととなります。

内閣府調査の食品関連企業の内訳を見ますと、一番取組を行っているのが小売業なんです。それから、サービス業は少ないという現状です。でも、企業の取り組みはそこそこ進められているという現実がございます。

実際に食生活がどういう現状にあるかの調査につきましては、農水省が委託して行った2014年のデータでは、1週間で「主食・主菜・副菜」のそろった食事をした回数について年齢別では、若い層ほどそろった食事、ちゃんとバランスのとれた食事をしていない可能性がある。高齢者になりますと、比較的バランスのとれた食事をしている割合が高い。若い層は食事のバランスが取れていないという現実が見えます。食事に関して、決していい状態ではないということが、このデータから分かるわけです。

食事の情報をどこから得ていますか、という平成20年の調査では、テレビ、ラジオがダントツです。あとは雑誌、新聞、要するにマスコミ関係からほとんどの知識を得ている。テレビ、ラジオの場合は、非常に中庸な正しい情報もあれば、そうでない情報もあるわけですね。非常に偏った情報もあります。日本人は大変素直に行動して、納豆がいいといえれば、次の日には、突然納豆がスーパーマーケットから消えたとか、ココアがいいと言われるとココアがお店から全部売れてしまったとか、そういうことなので、良い情報を適切に流していく、お伝えしていくということがいかに大切かということを表しているデータでもあります。

このような現状で、今から食育を進めるにはどうすればいいかということで、一番元のところに戻る。一番根源に戻って、食事ってどういうものなのか、ということをもう一度考えてみたいと思います。

食事の機能ですが、食事は必ずしも栄養だけではないのですが、とは言っても、まず、食事をとるといえるのは何が目的かといわれると、栄養摂取です。これは誰も疑わない、健康な体を作るためには栄養を取らなくてはならないということです。でも、これが全てではない、人の生活の中で食事をするということは、どういうことがあるかという、それだけではないという話をしたいと思います。

まず、私たち人間は、食欲を満たすということによって充足感が出る。良い食事をすることによって豊かな気持ちになれる。穏やかな気持ちになるという心の充足感を満たすために食事は非常に大きな役割をしている。

それから、生活のリズムを作るために食事をするというのが、一つの大きな役割です。いつどういうものを食べるかによって栄養効果も異なるということが今やわかっていて、時間栄養学と言われていています。摂取する時間と栄養については密接に関係がありまして、朝昼晩に食事をとっていることは、普通の社会生活とはよく一致しているわけで、朝起きて朝食を食べて身体を活性化させて昼まで活動をして、昼にまた食事をして、また活動ということで生活のリズムを作っている。食事をするというのは生活のリズムを整える、体の調子を整えるという意味で非常に意義のあることであります。

それから、食事をするというのは、コミュニケーションをとるということで、今、絆ということが言われておりますが、人間は一人きりでいるわけにいかない。いろいろな人との関わりを持ちながら生きていく。その時に一緒にものを食べるということは、非常に大きなコミュニケーションの手段になる。日本では「同じ釜の飯を食う」という言葉があって、一緒に食事をするということはそれなりに意味を昔から認めている。冠婚葬祭でも必ず食事というのはついている。さらには食事を作ることを一緒にすることによって他者との繋がりを強めることが出来るということがありまして、食事のコミュニケーション機能も大変大切なこととなります。ちょっと心配なのは、一人で食べた方がいいという人の割合が若い人に多くなっていることです。家族と一緒に食べるとか、共食できるような環境を作ることには、コミュニケーション機能があります。

もう一つありまして、食の文化の継承と創造ということです。食文化というのは長い歴史を持っていて、地域の風土とか歴史などによって食の文化が培われていて、特に日本の場合には四季がありまして、それに応じたいろいろな行事があります。その時に食べるいろいろなものがありまして、そういうものは、やはり大切にしていけないんじゃないかと、私たちの現在の食生活が今の食文化を作っています。前の世代の食を繋いでいくことも大切ですし、今どういう食の文化を作っていくのかということも大切なことになります。

私たちがどういう内容のものを食べ、どういう材料を選ぶかの行為がいろいろなことに影響してくる。文化の伝承にも影響してくるし、農産物の生産にも影響してくるし、輸入とか輸出とか社会全体の経済活動にも影響してくるわけで、こういう機能も持っているということを十分に認識しなければならないし、自分なりの価値観を持って食事の内容を選択していくことは大切なことではないかというふうに思っています。

ですから、生活の中での食事の機能、一番大切なのは生命の維持であり健康な体を維持することですが、そのほかに、生活ということを見ると、いろいろな側面があります。つまり、食育を考えた時にいろいろな方面からのアプローチがありますということになるわけです。

次は、私が勝手に考えた食生活ランキングですが、ご賛同いただけるかどうかわかりませんが、4つに分けてみました。

1が無関心派。これは要するに、お腹が空けばお腹を満たすためだけに食べる。仕事とか遊びとかに大変重点が置かれていて、食べるのはお腹を満たすために食べてるよ、という無関心派です。それから、2、美食派。とてもおいしいものを食べるのは好き、グルメ情報に詳しい、娯楽の一部として食べ物を食べる人を、美食派と名付けました。食事を大切な生活の行為と考えるのではなくて、娯楽と考えている人です。3、栄養重視派。健康はとても気にしている。だけど、食事全体のことはあまり考えない健康重視派。健康だけに興味がある人。4、食事重視派は、栄養のことももちろん考える。共食をしよう、人との繋がりを作ろう、自分で食材を選んで作りましょう、食文化も入るわけで、食事ということを生活行為の一つとして大切なことと考えるのが、食事重視派で、これが一番いいよね、と私は言っている訳で、多くの方が4のレベルになって欲しいと思っています。

では、そのレベルに到達するためにどういうことが考えられるのかといいますと、これは、結局は確認に過ぎないかもしれませんが、食事というのは毎日のことなんですね。1か月に一度ご馳走を食べたら、それが恵まれた食生活か、それは、全然そうではない。日常生活の中できっちりと定着をしないとあまり意味がない。これは個人個人の意識だから、個人個人の意識、認識、実行力を高めるしかない、というふうに考えます。

意識の高い、日常生活に食事が定着をする個人を増やしていかなければいけない、それが食育をもっと進めるために非常に大切なことではないか。そのために、まず、バランスのとれた食生活をするのが当たり前のことという認識が皆さんの中で常識となること。そ

れで、そういうことは毎日のことなので、適度な刺激とか情報とかが入らないと、なかなか続いて行かないですね。

それと同時に社会がどんどん進歩しております。新しい知識もどんどん増えております。新しい食材もどんどん開発されております。切れ目なく正確な情報が得られる環境がないといけない。これは、マスコミが一番手っ取り早い。私も時々マスコミに協力させていただくのは、この辺の思いがあります。出来るだけ正確な情報が簡単に手に入るような環境を作らないといけないということです。

それから、毎日毎日同じことをしていますと、だんだんだらけていくので、とにかく毎日ちゃんと実践しましょうという意欲を高める。そういう刺激になる機会を増やす。だから、いろいろな地方でいろいろな楽しい行事があり、情報提供の機会を増やすことが大切なのではないか。それから、食に関する情報を見ることができるとか実践につながるようなことを、楽しく体験できるような機会を増やす。こういうことによって個人の意識を高めることが出来て、継続的に日常生活の中で定着するのではないかと考えるわけでありませう。

具体的には何があるかなと考えましたが、やはり、突然、大変良い策は考え付かないわけで、全部今までやられていたことなんですね。

ただ、ほんの一例ですけれど拾い上げてみると、どこの場面においても、全部そこで活躍する人材が必要だということが分かります。まず、学校、保育園、教育の場で食育の活動に取り組む。今、本当によく取組が行われていると思いますが、給食も行われていますから、そういう時を活用する。小中学校ですと、まだまだ数の足りない栄養教諭を配置していただく。

また、食材とかを購入するときに、選ぶときのヒントが得られるような環境を作る。それは、スーパーマーケット、小売りの店、外食産業の場だったり、ちょっとしたヒントを与えられるようなことが大切ではないか、というふうに思います。ここには、特に栄養教諭はいないわけで、ここでは、やはり、食育に関する知識を持った人が介在する必要があるのではないかと、企業の中にそういう人材が必要ではないかと。

それから、情報提供とか情報交換をする場所を作るということも大切です。これは、地域でのいろいろな活動もありますが、多くの人たちは職場がありまして、職場で簡単にそういう情報を得られるような社食。会社の食堂で今、取組をしているところが何社かありますけれども、ちゃんと栄養の整った情報を提供する。それから、学食。大学に行きますと食生活が乱れてくる、という現実がございます。ですから、学食でも情報が提供できるというような取組が必要ではないかと。そこにも取り組む人材が必要になってまいります。

それから、地域での人の交流、地域で行われる行事に食を加えていく。これもいろいろ行われていますが、ボランティア、NPO、自治体が地域で行う行事に「食」を加えて、そこに適切な情報を流したり、体験をできるようにしていただく。ここにも、人材が必要な訳です。

人材というのは、そこにいて何とかするというのも必要ですが、そのお膳立てをしたり、資料を作ったりという人材が必要なわけです。どういう場面を考えてみても、全部人が必要で食育を担う人が必要ということが明らかです。ですから、今、いろいろな資格をお持ちの方もいますけれど、もう一度、そういうものがこういうところで取れますよということをお知らせし、そういう勉強した方が増えて、地道な活動を支える人が増えることが、食育活動を広めていくために大変大切なことなのではないか。何も目新しいことではないけれども、やはり、そういうことを担える人材を増やすということが、そして、そういう人たちが、企業の中、地方自治体の中、地域のボランティア、そういうところで、草の根のように活動して下さることが食育をこれから支え、育てていくことになるというふうに考えております。

もう一度、第3次基本計画の取組の視点ですが、これを実現することこそが食育を育てることになるのではないかと思います。本当になにも新しいことは申し上げられませんけれども、「子どもから高齢者まで、生涯を通じた取組を推進」すること、保育園、高齢者の集まり、そういうところでもいろいろやらなくてはいけない。そのためには、「官、国、地方公共団体、学、教育関係者、産、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様な連携・協働しながら食育の取組を推進」する。ここに全部言われてしまったという感じなんですけれど、このことこそが大切なことになりまして、そのためには、産・学・官が協働するという。ですから、是非、官のご支援をいただきたい。

今から発表していただきますプロジェクトの内容というのは、産・学が今、協働して人材養成を考えていますが、是非、官もお力添えをいただければ、産・学・官の協働が進むのではないかと思います。

そして、食育に携わる方を増加させることが、やはり、食育を進めるために、今、必要なのではないかとこのように考えております。

これで、お話を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

# 食育の普及に今必要なこと

渋川 祥子

## 食育活動の経緯と現状

- ・ 食育基本法の制定 平成17年7月

健全な心身を培い、豊かな人間性を育むため

- ・ 第一次食育推進基本計画 平成18年3月

基本方針

食育推進施策の基本的方針

- ① 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- ② 食に対する感謝の念と理解
- ③ 食育推進運動の展開
- ④ 子どもの食育における保護者・教育者の役割
- ⑤ 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- ⑥ 我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山村の活性化と自給率の向上への貢献
- ⑦ 食品の安全性の確保等における食育の役割

## 第一次食育推進の目標値

食育に関心を持っている国民の割合	90%
朝食を欠食する国民の割合	
子ども	0%
男性 20～30代	15%
学校給食で地場産物を使用する割合	30%
食事バランスガイド等を参考にした食生活の割合	60%
メタリックシンドロームを認知している割合	80%
食育に関わるボランティアの数	20 %up
教育ファームの取組をしている市町村の割合	60%
食の安全に関する基礎的知識を持っている割合	60%
推進計画を策定・実施している自治体の割合	
都道府県	100%
市町村	60%

### • 第二次食育推進基本計画 平成23年3月

#### 第1次計画に加えられた重点課題

- ① 生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進
- ② 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
- ③ 家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進

## 第二次推進計画の目標値

食育に関心を持っている国民の割合	90%
家族と一緒に食べる共食回数の増加	週 10回
朝食を欠食する国民の割合	
子ども	0%
男性 20～30代	15%
学校給食で地場産物を使用する割合	30%
栄養バランス等に配慮した食生活の割合	60%
メタリックシンドロームの予防や改善の実践	50%
良く噛んで味わって食べる事への関心	80%
食育に関わるボランティアの数	20%up 37万人
教育ファームの取組をしている市町村の割合	60%
農林漁業体験を経験した人の割合	30%
食の安全に関する基礎的知識を持っている割合	<u>90%</u>
推進計画を策定・実施している自治体の割合	
都道府県・市町村	100%

赤字:第2次から加わったもの 下線:目標値の上がったもの

## 第三次食育推進基本計画(案)

平成28年3月～

### 重点課題

1. 若い世代を中心とした食育の推進
2. 多様な暮らしに対応した食育の推進
3. 健康寿命の延伸につながる食育の推進
4. 食の循環や環境を意識した食育の推進
5. 食文化の継承に向けた食育の推進

### 取組の視点

- ・子どもから高齢者まで、生涯を通じた取組を推進
- ・国、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様な連携・協働しながら食育の取組を推進



## 第三次食育基本計画の目標値(1)

		実績
食育に関心を持っている国民の割合	90%	75.3
家族と一緒に食べる共食回数の増加	週11回	9.7
地域等で希望する人が共食する人を増やす	70%	64.7
朝食を欠食する国民の割合		
子ども	0%	4.4
20～30代	15%以下	24.8
中学校における学校給食の実施率を上げる	90%	86.0
学校給食で地場産物を使用する割合	30%	
国内産の農林水産物の使用	80%	
栄養バランス等に配慮した食生活の割合	70%	57.5
20～30代	55%	42.8
メタボリックシンドロームの予防や改善の実践	75%	69.4

赤字:第3次から加わったもの、オレンジ:数値の変わったもの

## 第三次食育基本計画の目標値(2)

良く噛んで味わって食べる人の割合	55%	49.2
食育に関わるボランティアの数	37万人	34.4万人
農林漁業体験を経験した人の割合	37%	
食の安全に関する基礎的知識を持っている割合		
20～30代	80%	72.0
20～30代	65%	56.9
推進計画を策定・実施している自治体の割合		
都道府県・市町村	100%	
食品ロス削減のための行動をしている	80%	67.4
地域や家庭の伝統的な料理や作法等を継承し伝える		
20～30代	50%	41.5
20～30代	60%	49.3

## 食育専門人材の民間資格

- 食育インストラクター
  - 食育アドバイザー
  - 食生活アドバイザー
  - 食育スペシャリスト
  - 上級食育指導士
  - 食育セラピスト
- その他 教育機関で独自に設定しているもの  
多数

## 食生活改善普及員の活動

### 食生活改善推進員の活動

- ①食育の推進と普及、啓発
- ②食事バランスガイドの普及、啓発
- ③健康日本21の推進

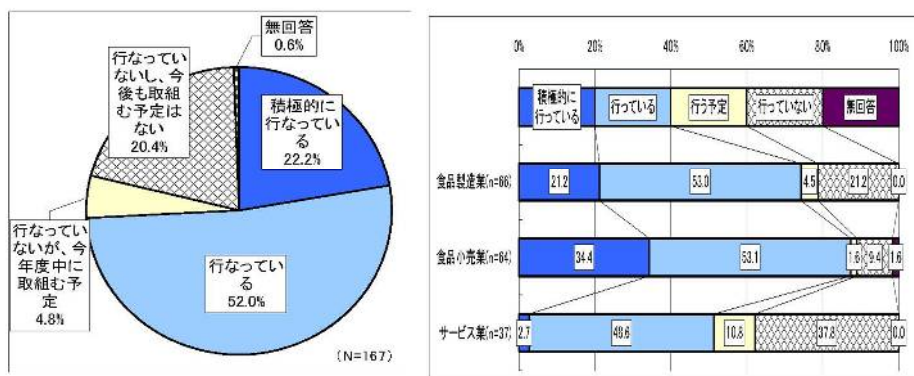
・現状(23年)      17万人 1411市町村

## 食生活改善推進員の養成

- 食生活改善推進員になるには、市町村で開催される「食生活改善推進員の養成講座」を受け、修了したのちに「市町村食生活改善推進員協議会」に自ら入会して会員となり活動する。
- 講座の内容(20時間)
 

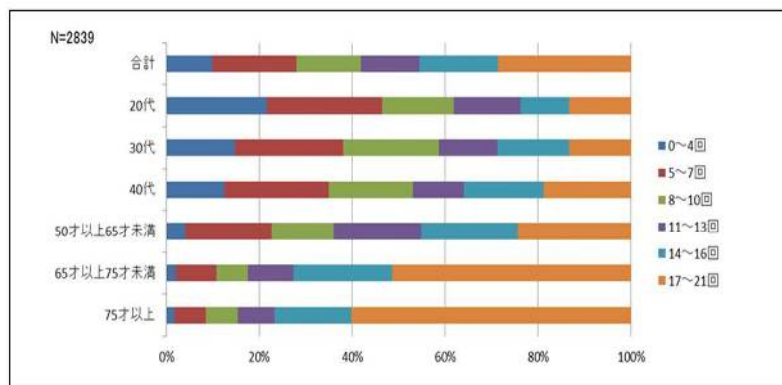
食生活改善推進員と地区組織活動	2時間
国民の生活と生活習慣病予防	2時間
健康日本21	2時間
食育(食事バランスガイド)	2時間
食品衛生と食環境保全	2時間
調理(理論と実習)	2時間
身体活動・運動(理論と実技)	2時間

## 食品関連企業の取り組み



平成20年内閣府

## 食生活の調査結果



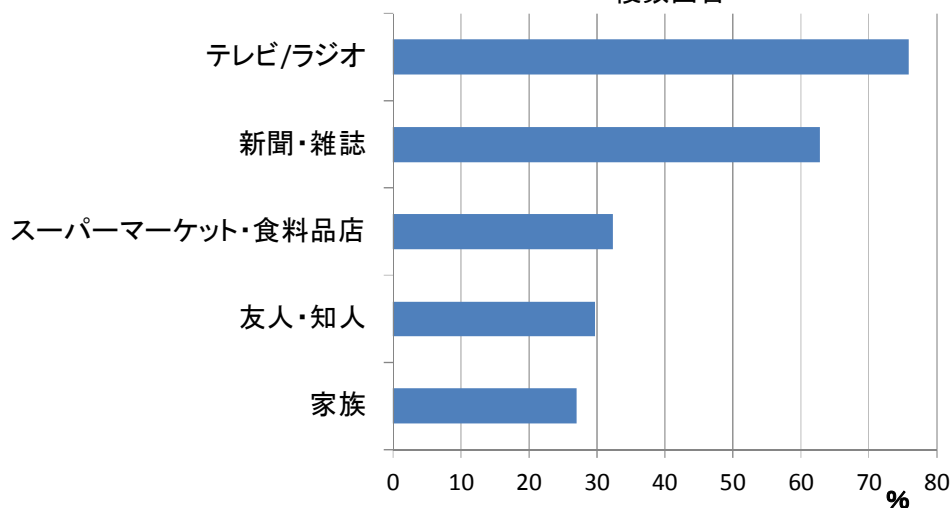
出典：「生活者アンケート調査」(三菱総研、2014年6月)

図 8 一週間で「主食・主菜・副菜」3つそろう回数(朝食・昼食・夕食の合計回数)  
(年代別)

生活者アンケート調査(三菱総研2014)

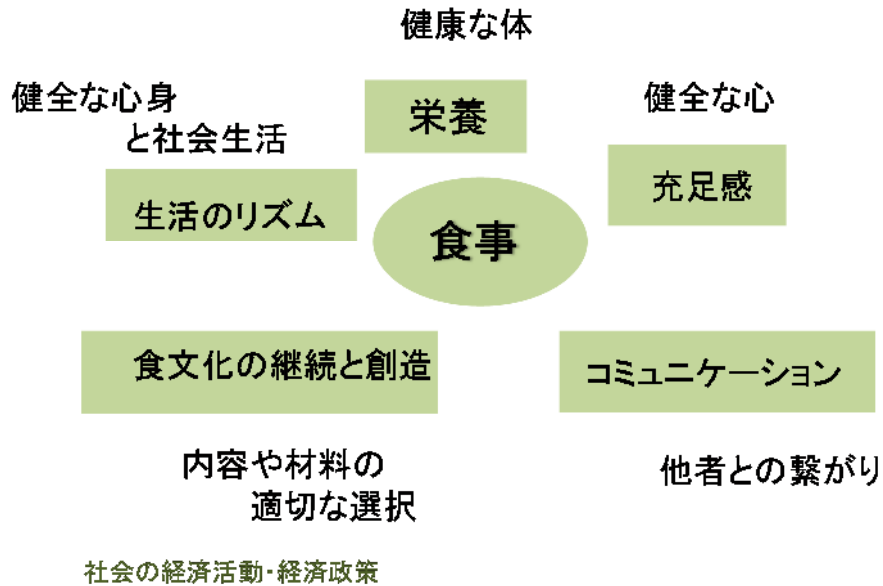
## 食の情報はどこから得ているか

複数回答



内閣府：食育に関する意識調査 平成20年3月

## ・ 食事の機能



## 食生活ランキング

ステップ	俗称	内容	優先順位(例)
1	無関心派	空腹を満たすため	仕事・遊び等 > 食事
2	美食派	おいしい食べ物を楽しむ	仕事等 > 娯楽 = 食事
3	栄養重視派	栄養については考える	健康保持には熱心
4	食事重視派	栄養・共食・作る ・食材の選択	その他の生活行為 = 食事

## 個人の意識と日常生活での定着

- バランスの取れた食生活を  
常識化・習慣化する
- 間断なく正確な情報が得られる環境
- 実践意欲を高める機会を増やす
- 楽しみとして捉える機会を増やす

## 食を支える地道な食育活動

- 学校・保育園での教育活動に盛り込む  
給食時の活用 栄養教諭の配置
- 食材購入時・選択時にヒントが得られる環境を作る  
マーケット・小売り業、外食産業での取組
- 情報提供・交換の場を作る  
職場や地域での情報提供  
社食・学食等での取組
- 地域での人の交流・行事に食を加える  
農業体験・工場見学などのイベントなど

### 第3次基本計画の取組の視点の実現

- ・子どもから高齢者まで、生涯を通じた取組を推進
- ・国、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者、ボランティア等が主体的かつ多様な連携・協働しながら食育の取組を推進

産・学・官(地域行政)が協働する食育活動  
食育に携わる人の増加

5 パネルディスカッション

(1) アミール喜代子 国際学院埼玉短期大学健康栄養学科教授

平成27年度「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」  
【医療・福祉・健康分野(食・栄養)職域プロジェクト】

# 産学協働による 認定食育士制度の 構築及び実践

## 成果報告

 国際学院埼玉短期大学  
KOKUSAI GAKUIN SAITAMA COLLEGE

1

## 報告内容

1. 背景
2. 目的
3. 実施体制
4. 取組の概要(2014～2015)
5. 今後の課題

2



## 1. 背景

国は、2005年「食育基本法」、「食育推進基本計画」を制定し、**食育推進**

食育に関する内閣府調査では、朝食欠食の割合、伝統食への関心、栄養バランスのとれた食事摂取等**改善・向上がみられていない状況**

地域の食関連産業

食の見識力と現場対応力を備えた「**認定食育士**」

地域の生産者・消費者

3

## 2. 目的

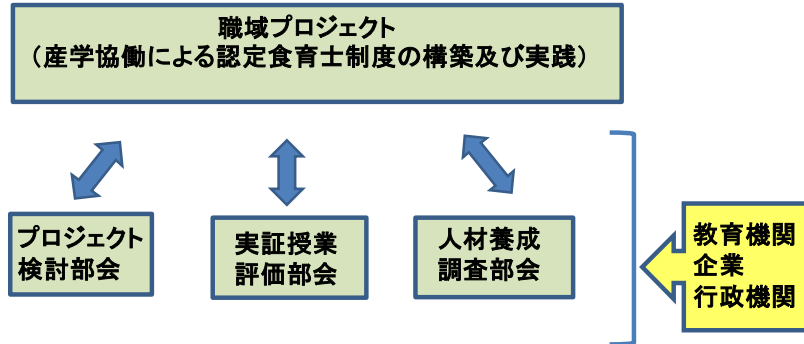
- ① 産学協働して、**食の見識力と現場対応力を備えた「認定食育士」養成プログラムの構築。**

食、及び食育課題を主体的に解決する知識、技能、活力を身に付けた、食関連産業のニーズに対応可能な人材の育成

- ② **認定団体を設立し、本プログラムで育成した食育士を登録・活用する中での食育推進。**
- ③ **学び直しの機会としてのキャリアの再形成を支援し、女性の社会進出の推進を図る。**

4

### 3. 実施体制



**構成機関:**  
 国際学院埼玉短期大学、名古屋文理大学短期大学部、  
 株)パレスエンタープライズ、日本ハム(株)、(社福)コピーソシオ、  
 (公社)全国調理師養成施設協会、東京ガス(株)埼玉支社、  
 埼玉県ウーマノミクス課

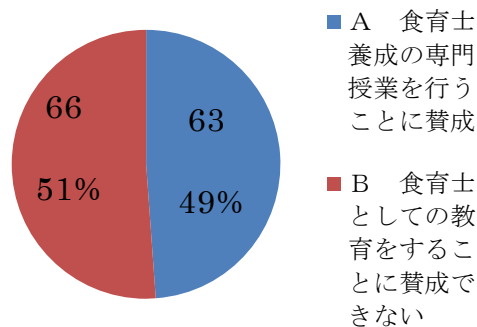
### 4-1. コンソーシアムの取組概要(2014年)

#### 食育士養成のアンケート調査

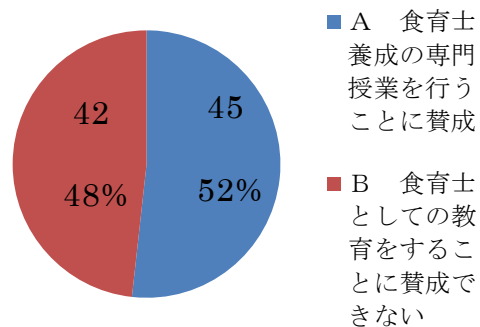
##### 発送数と回収率

栄養士養成施設 発送数 261、回収数 135 回収率 52%  
 調理師養成施設 発送数 211、回収数 91 回収率 43%

問1 食育士の専門教育について (栄養士養成校)



問1 食育士の専門教育について (調理師養成校)



## 4-2. 職域プロジェクト

### 取組の概要(2014～2015)

#### 1. 「認定食育士」の定義

「認定食育士」は、一般住民や食関連・その他の企業勤務者に対し、**地域における食育を推進する中核**として、その知識・技術を持ち合わせ、**食育を実践できる人材をいう。**

「認定食育士」制度の構築には、**食関連・その他の企業と連携**し、食育士養成講座を策定し、その受講者の認定をもって、認定食育士制度の実践とする。

7

#### 受講対象者

- ・企業内への食育士配置による健康増進施策の推進・販売拡大等のメリットを考慮する観点から、**一般企業・食関連産業の社員**を取得対象者として考えられる。
- ・高齢社会を反映し、**元気な高齢者(アクティブシニア等)**の生涯学習として取得対象者と考えられる。取得後、地域での世代間交流も含め活躍が期待される。
- ・**子育て世代の女性を含む家庭の主婦一般**については、社会への再出発のための学び直しの機会として、**これから社会にでる学生**については専攻の別なく、この制度の取得対象者と考えられる。

## 2. 「認定食育士」の人材像

「認定食育士」は、食物栄養、生産・流通経済、循環社会、伝統的な食文化などに関する幅広い知識を基盤にして、食を学び、作り、その重要性を伝える能力を有しており、地域における食育の課題解決、啓蒙・啓発活動を円滑に推進することができる者である。

「認定食育士」制度の養成プログラムである食の見識力を身につける「食育教養ラーニング」および食の実践力や現場対応力などを身につける「食育実践ラーニング」を修了することにより認定される。

## 3. 食育の実態把握

### 1) アンケートの実施

#### <内容>

- ・企業の食育活動に関する実態の把握
- ・企業の食育活動に関する課題の把握
- ・企業の認定食育士モデルカリキュラム内容に関するニーズの把握

#### <方法>

- ・定性調査：食育活動を実践している9社からヒアリングを実施。
- ・定量調査：アンケート委託企業に登録しているモニターから、270名の食育を実践している事業所勤務の方、食育関連有資格者等を抽出し、本調査を実施。

## 2) アンケート調査(定性・定量)まとめ

### ・食育活動の把握

各企業で子ども向け、メタボ対策として、栄養・食材の情報提供等について実施されている。  
大人の食育という概念は浸透していない。

### ・食育活動についての課題

専門的人材不足、社員への食育に関する周知不足があげられていた。緊急性がない。

### ・食育活動によるメリット

企業(施設)の信頼度の向上、販売の拡大、地域貢献等があげられていた。

11

### ・認定食育士養成について

専門的人材として配置することは、食育を推進し、企業内の健康増進施策に繋がる。  
一方、栄養士・管理栄養士といった既存の資格者との違いに疑問があった。

### ・認定食育士養成モデルカリキュラム

全体的に認定食育士養成への学習意向が高い。  
定性調査では、「プレゼン能力」、「食育教材作成」、「食育相談実習」科目等、実践的な内容を求める傾向がみられた。

定量調査では、「食育士入門」、「食物と栄養(食リテラシー)」、「食物と健康」等の科目の関心度が高かった。産休中の女性からは、実習科目やEラーニング意向が高かった。

12

## 4. 実証授業の実施

実施日 平成26年12月16日(火)、19日(金)

会場 国際学院埼玉短期大学

		12/16 (火)	12/19(金)
	8:50 ~ 9:00	オリエンテーション	オリエンテーション
1	9:00 ~ 10:30	「食物の衛生・安全・加工」 講師: 斉藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長)	「食の匠・美学」(調理と美しさ) 講師: 畑野 浩 (鉄板・懐石 くら馬 料理長)
2	10:40 ~ 12:10	「食物の衛生・安全・加工」 講師: 斉藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長)	「食物の循環」(地産地消) 講師: 福田裕子 (さいたまヨーロッパ野菜研究会) (さいたま市産業創造財団)
	12:10 ~ 13:00	昼食・休憩	昼食・休憩
3	13:00 ~ 14:30	「調理実習」(地産地消) (ブッシュ・ド・ノエル) 講師: 武藤 隆 (国際学院埼玉短期 大学健康栄養学科講師)	「食の調和」 講師: 川島弥生 (ベジフルフローラルアカデミー 代表)
4	14:40 ~ 16:10	「調理演習」(地産地消) (ブッシュ・ド・ノエル) 講師: 武藤 隆 (国際学院埼玉短期 大学健康栄養学科講師)	「食の文化」 (食の文化・歴史) 講師: 大越光雄 (国際学院埼玉短期 大学健康栄養学科長補佐)

12月16日(火)授業風景



12月19日(金)授業風景



食物の循環(地産地消)



食の文化・歴史



14



実施日 平成27年12月14日(月)、18日(金)、21日(月)				
会場 国際学院埼玉短期大学、鈴木氏の圃場				
		12/14(月)PM	12/18(金)AM	12/21(月)PM
	8:50 ~ 9:00		オリエンテーション	
1	9:00 ~ 10:30		「食育実習Ⅰ」 (食育ロールプレイ) 講師:秋山佳代 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 准教授)	
2	10:40 ~ 12:10		「食育実習Ⅰ」 (食育ロールプレイ) 講師:秋山佳代 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 准教授)	
	12:30 ~ 13:00	着替(鈴木家) オリエンテーション		オリエンテーション
3	13:00 ~ 14:30	作業体験 —地産地消— 講師:鈴木伝一氏 (鈴木氏の圃場)		「食と調理Ⅰ」 (調理の基礎) 講師:渋谷祥子 (横浜国立大学名誉教授)
4	14:40 ~ 16:10	「作業体験」 —地産地消— 講師:鈴木伝一氏 (鈴木氏の圃場)		「食の文化」 (地域の食文化・歴史) 講師:大越光雄 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科長補佐)



## 実証授業後アンケートまとめ (n=176)

- ①参加者年齢  
20歳代(60%)・未満(31%)の参加者が多かったが、各科目平均的な参加者人数であった。今後も、年代層の検討が必要となる。
- ②授業内容  
各科目「有意義」(73%)、「どちらかというと有意義」(25%)との回答であった。
- ③授業時間  
各授業とも「適切」(85%)の回答が多く、90分の時間設定は適切と考えられる。
- ④会場は「適切」(90%)が多く、今後も継続が可能ではないかと考えられる。
- ⑤今後受講したい授業  
「調理法」、「新しい食材・製品に関する知識・情報」、「食物や栄養についての知識」、「食文化」、「食物と健康」、「アイデア商品開発」等の要望が高かった。
- ⑥「認定食育士」資格の取得希望  
「資格を活かせる就職先があれば取りたい」(54%)が最高に多く、順に「どちらかと言えば取りたい」(27%)、「ぜひ取りたい」(10%)となっており、取得希望者が多かった。

## 5. 認定食育士養成カリキュラムの充実

### 1) 質問紙によるアンケート調査

前年度に賛同を得た栄養士(64校)・調理師(42校)養成校の合計106校に対し、郵送により調査した。

<結果概要>

	栄養士養成校		調理師養成校	
送付数	64		42	
回答数	25		16	
回収率	39%		38%	
	栄養士養成校		調理師養成校	
問1. 教育内容について	n.	%	n.	%
A. この程度で十分である	16	64.0	13	81.3
	25	100	16	100
問2. 教育に要する時間について				
A. この程度で十分である	16	64.0	12	75.0
	25	100	16	100
問3. 本カリキュラムを貴校で開催することへの可能性について				
A. 実施が可能である	4	16.0	2	12.5
B. 実施したいが、現体制では難しい	13	52.0	8	50.0
	25	100	16	100



## 2) インタビュー調査

インタビュー先： 調理師養成校 1校  
 栄養士養成校 2校  
 企業 3社  
 保育所 1所

結果概要： 頂いたアドバイスやご指摘はカリキュラム内容に反映させた。

## 3) モデルカリキュラム(総時間数:54時間、1コマ90分)

①食育教養ラーニング(食の見識力を身につける): 12コマ 8回

	テーマ	コマ数	内容
1	食育士入門(専門職へのモチベーション)	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは等
2	食物の循環と環境	1	食物ネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業・市場、食品製造業)、地産地消(フードマイレージ)、食品ロス等
3	食物と栄養	2	食物・食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育等
4	食と調理I	1	調理の基礎(調理操作、調理のおいしさと五感等)
5	食と調理II	2	調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、フードコーディネーター、食の伝承・もてなし・しつらえ、テーブルアレンジメント、ベジフルフローラル、食事作法、郷土・伝統料理(雑煮、うま味)等
6	食の文化	2	地域の食文化・歴史・行事と食、食や食環境への感謝、ハラル食、ベジタリアン食等
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品加工*、食品衛生等
8	食物と健康	1	健康日本21、食生活指針、食事バランスガイド、運動指針、休養指針等
	評価		食育教養のレポート提出

②食育実践ラーニング(食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける):  
24コマ8回

	テーマ	コマ数	内容
1	作業体験(農・酪農等)	4	地域の特産物、地産地消、工場・市場見学*、体験発表、指導法討議等
2	食感覚実習	2	味覚(うま味・塩味・甘味等)、五感教育、地域の味等
3	食事計画実習	4	献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消等
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク等
5	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデル等食育教材作成、教材利用の食育指導法等
6	食育実習I	4	世代別食育ロールプレイ(母性栄養、乳・幼児期、学童期、思春期)
7	食育実習II	2	世代別食育ロールプレイ(成人期、高齢期)
8	地域食育問題解決 リテラシー I、II	2	I. 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する II. 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
	評価	1	提案された食育実践プログラムの発表

\*: 資料提供を受ける

4)「認定食育士」達成度評価基準(\*達成度は5段階で評価する)

①「食育教養ラーニング」

1. 食育に関する法律や実践例を列挙できる。
2. 食物の循環、地産地消に関して説明できる。
3. 食物と栄養に関して説明できる。
4. 栄養バランスに関して説明できる。
5. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
6. 郷土・伝統料理を列挙できる。
7. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
8. 食物と健康に関して説明できる。

②「食育実践ラーニング」

1. 地域の食品の生産・加工について説明できる。
2. 味覚に関して説明できる。
3. 食事計画に関して説明できる。
4. バランスのよい食事を考案できる。
5. フードビジネスに関して説明できる。
6. 食育教材を作成できる。
7. 世代別の食育に関して比較できる。
8. 食育を推進するための計画を立案できる。
9. 食育士としての倫理に基づき行動できる。

## 6.教材の検討・開発(DVD作成・テキスト)

### 1) DVDの開発・作成:

「食育教養ラーニング」の地産地消科目も踏まえ、「食育実践ラーニング」の体験実習科目の導入教材として考え、在宅での学習にも役立つ可能性がある。

- ・ **タイトル「食品の生産から食卓まで」(2014年):**  
鳥肉の生産から、家庭に届くまでの過程について、親鳥の卵からひよこが生まれ、若鶏に成長し、生産場所から食品工場に運ばれて、食肉用に加工され、物流システムに乗って家庭まで運ばれる内容を作成した。
- ・ **タイトル(案)「箸について」、「地産地消(作業体験)」**について製作中(2015年)

### 2)テキストの作成: 各教科について作成中

## 5. 今後の課題

1)モデルカリキュラムの完成

2)DVD/テキストの充実

3)認定機関の設立準備

(2) 小林照男 社会福祉法人コビーソシオ理事長

# コビーの食育



社会福祉法人コビーソシオ  
株式会社コビーアンドアソシエイツ

---

COBY SOCIO, SOCIAL WELFARE CORP.  
COBY & ASSOCIATES, INC.

Coby Socio, Social Welfare Corp.  
Coby & Associates, Inc.



## 法人概要

### コビーグループ

◆ 法人名	社会福祉法人コビーソシオ
◆ 代表者	理事長 小林 照男
◆ 運営施設	認可保育所24園、小規模保育所3園(グループ合計)



子ども子育て総合研究所





## 法人概要

### コピーグループ運営保育園

#### ■東京都(7か所)

【目黒区】

- コピープリスクールかみめぐろ
- スマイルキッズかみめぐろ

【中央区】

- コピープリスクールはこざき

【江東区】

- コピープリスクールかめいど

【練馬区】

- コピープリスクールせきまち
- コピープリスクールみなみおおいずみ

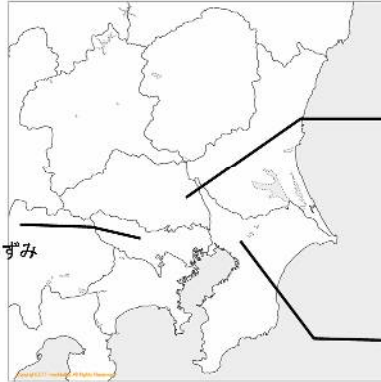
【小平市】

- コピープリスクールこだいら

#### ■山形県(3か所)

【東根市】

- 東根市立ひがしね保育所
- 東根市立さくらんぼ保育所
- スマイルキッズきたこう



#### ■埼玉県(6か所)

【吉川市】

- コピープリスクールよしかわ
- コピープリスクールよしかわステーション

【三郷市】

- コピープリスクールみさとながとろ
- 三郷市立戸ヶ崎東保育所

【八潮市】

- 八潮市立駅前保育所

【春日部市】

- 春日部市立庄和第1保育所

#### ■千葉県(7か所)

【野田市】

- コピープリスクールのだ
- コピープリスクールせきやど
- コピープリスクールさくらのさと
- コピープリスクールあたご
- 野田市立南部保育所
- 野田市立北部保育所
- 野田市立木間ヶ瀬保育所

認可保育所24園  
小規模保育所等3園  
2016年4月運営施設



## コピーの食育

### 健康

健康な心と身体を育て、自ら健康で安全な生活を作り出す力を養う

### 人間関係

他の人々と親しみ支え合うために自立心を育て、人と関わる力を養う

### 文化

人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、作り出す力を養う

### いのちの育ち

自らも含めたすべてのいのちを大切に育てる力を養う

### 料理

素材に目を向け、素材に関わり、素材を調理することに関心を持つ力を養う



## コビーの食育 実体験を伴う食育



コビー食育水田



コビー食育菜園



## コビーの食育 実体験を伴う食育



生きた魚を捕まえる体験



さくらんぼの収穫体験





## コビーの食育 実体験を伴う食育



クッキング保育



## コビーの食育 食育×ICT

- ◆ タブレット端末を利用して、稲の成長記録
- ◆ 成長ムービーの作成
- ◆ スカイプを利用して保育園と農業生産者を繋ぎ、栽培体験





## コビーの食育 食を通じた人間関係の構築



食事を通じた異年齢交流



## コビーの食育 食育を実践する保育環境



園庭上に設置されるアメーバ状の菜園







## コビーの食育 食育を実践する保育環境

### 伝統文化を体験する和の空間の設置



茶道・香道体験



## コビーの食育 食育を実践する保育環境

### コビーキッチンスタジオ



図書を中心にキッチンを設置。また、調理室の床面を下げることで子どもの視線から調理の様子を見ることができ、音、かおりを体感できる園舎の設計。



## コビーの食育 献立開発

### 献立の特徴



保育行事に合わせた献立



旬の食材を使用した献立



地域の特産品を使用した献立



毎月10以上の新メニューの開発



## コビーの食育 料理(素材)

### コビーこだわりの逸品

	だし	料理
4月	カビ付本枯節(鹿児島産)	鶏の治部煮
5月	焼きあご(長崎県産)	五島うどん
6月	尾札部昆布(北海道産)	尾札部昆布だし
7月	どんご(大分県産)	冷やしそうめん
8月	コンソメ(地養鳥)	地養鳥のコンソメジュレ
9月	ブイヨン	クリームポタージュ
10月	ブイヤベース	マルセイユ風ブイヤベース
11月	牛すじ肉のブイヨン	シャレ・ド・ブーフポトフ
12月	鶏から	彩のロールパテ マデラワインソース
1月	牛すじ肉	ブレデ・ド・ブーフ



コビーグループの調理部門が毎月こだわりの逸品を調理する独自のプログラム。2015年度は「出汁」をテーマに、食材選び、組み合わせ、調理法を追求した至極の逸品を提供。



## コビーの食育 人材

### 食のプロフェッショナルを招聘

#### 三枝 清知 コビーグループ総料理長

《プロフィール》

◇シェフ、副総理長を経て、銀座東急ホテルへ。  
総料理長に就任。銀座東急ホテルの最後の総料理長を務める。



#### 調理部門合計 71名の人材(栄養士・管理栄養士・調理師・調理員)

栄養士・管理栄養士	29名
調理師・調理員	42名
保育士	380名
看護師	11名



## コビーの求める人材





(3) 梅村由起子 日本ハム株式会社コーポレート本部CSR推進部主事





## ニッポンハムグループの食育活動方針



食育スローガン



ニッポンハムグループでは、2008年に「食育活動方針」を掲げました。「食べることを楽しむ」機会づくりを通して、「正しく食べること」や「食べ物を大切にすること」をお伝えしています。

食育活動方針

正しく  
食べる

食べることを  
楽しむ

食べ物を  
大切にする

1. **正しく食べる**ことを通して、心と体の元気を応援します。
2. **食べることを楽しむ**、食べることを好きになる機会を提供します。
3. 「生命(いのち)の恵み」に感謝し、**食べ物を大切にする**姿勢を育みます。

2

## ニッポンハムグループの主な食育活動



ニッポンハムグループでは五感体験を通して「食べることを楽しむ」活動を積極的に推進しています。(年間約)

### 【主な活動形式】

#### 工場見学

視る・聴く・嗅ぐ・味わう

全国3箇所で実施。ハムやソーセージの製造ラインの見学から商品の試食までお楽しみいただいています。



#### 出前授業

視る・聴く・触る(作る)・嗅ぐ・味わう

- ①出張ウインナー手作り教室(NPO法人企業教育研究会と協働)
- ②食と環境に関する出前授業(日向市教育委員会と連携)

#### 体験教室

視る・聴く・触る(作る)・嗅ぐ・味わう

- ①ハムやウインナーの飾り切り教室
- ②ニッポンハムグループの商品を料理教室
- ③ウインナー手作り体験(下館工房・長崎浪漫工房、高松ハム等)



#### 食育セミナー

視る・聴く

様々な対象者への食育セミナーを開催。各種イベントにも参加。

※アレルギーに関するセミナーは2014年1月に設立された「ニッポンハム食の未来財団」が実施



3

## 事例紹介

### 出前ウイナー手作り体験教室



学校教育と企業をつなぐ「NPO法人企業教育研究会」と連携し、全国の小・中・高の学校へ出前による授業を提供しています。

- ・2014年度実績
- ◇実施校数 38校
- ◇受講生徒数 2,407名
- ・2005年から開始
- ・のべ2万人以上が受講

#### ■座学講習



#### ■体験実習



#### ■体験実習の流れ「手作りウイナー体験」



4

## 事例紹介

### スポーツ教室での食育セミナー



北海道日本ハムファイターズやセレッソ大阪の選手へ栄養サポートを行う日本ハム(株)中央研究所では、その知見と経験をもとに、子どもたちや保護者、指導者へ食事の大切さなどをお伝えしています。

#### ■子供たちに



#### ■保護者様や指導者様に



#### ■子供たちに伝えていること(一例)

元気な体づくりのための  
**3つの“サン”**

**Point 1** 食事は  
1日**3回**食べよう!

朝食を食べよう!

**Point 2** **3つの色**を  
食べよう!

主食・主菜・副菜を  
バランスよく食べよう!

**Point 3** **サンキュー**の  
気持ちを大切にしよう!

感謝の気持ちを  
態度で表そう!

5

(4) 生田目早苗 東京ガス株式会社埼玉支社副支社長

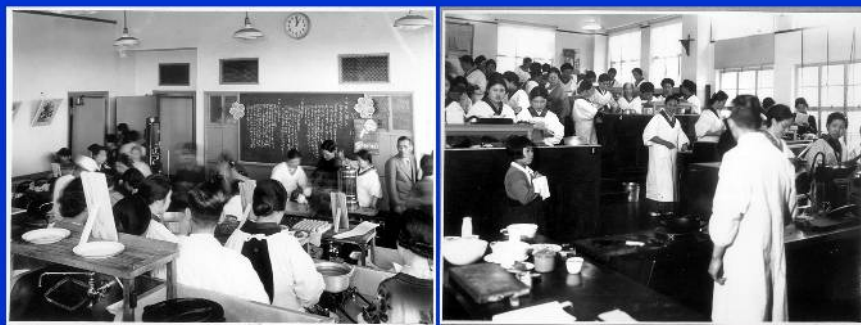
## 東京ガスの「食」の取組み

東京ガス株式会社

### 東京ガス料理教室のはじまり

東京ガス料理教室のはじまりは大正2年⇒100年以上前

調理燃料が薪からガスに替わる際、ガス調理機器の  
使い方のご案内を目的に開始



2



## 現在の料理教室運営

キッズ イン ザ キッチン  
子供料理教室



ラ・クチャーナ・エスプレッサ  
短時間・同時調理



男だけの厨房  
男性向け料理教室



パン・ケーキを含む、多彩なコースをご用意しています。  
(入会金不要、一回完結型)

## 食育実践の場 キッズ イン ザ キッチンの開催

子どもクラス  
小学3～6年生



親子クラス  
4歳～小学2年生と  
その保護者2人1組





## 1992年～食育活動 「キッズ イン ザ キッチン」をスタート



調理体験



食の自立

五感の育成

●「キッズ イン ザ キッチン」は東京ガス株式会社の登録商標です。

## 1995年～ 「エコ・クッキング」をスタート

「エコ・クッキング」とは  
環境のことを考えて、

買い物

調理

片づけ

をすること



●「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標です。

## 東京ガスが目指しているのは？

環境に配慮した食の自立

買い物

調理

食べる

片づけ

五感の育成

## 環境に配慮した食の自立

調理技術の習得、環境を配慮した食生活

豊かで健やかな  
食生活

心身の健康

環境にやさしい  
暮らし方の実践

二酸化炭素  
排出量削減

# 五感の育成

おいしいとわかる感性を育てる

調理への意欲

調理技術の向上

食事が楽しくなる

体の機能の向上

QOLの向上

# 「環境に優しい食育協議会」発足



各界のオピニオンリーダーの方々と  
一緒に情報を発信

シンポジウム開催・HP開設等

# 「環境に優しい食育協議会」 シンポジウム開催（1回/年）



第1回：坂東眞理子氏（2014年）



第2回：磯村尚徳氏（2015年）

各界のオピニオンリーダーの方々と  
一緒に情報を発信

## レシピ集書籍出版



「環境に優しい食育協議会」の 監修

# 学校用副教材の作成



# わくわくクッキングの活動

小学校教諭向け研修会  
約1000人/年



学校用小冊子  
約3万冊/年

HP  
カリキュラム  
無料でダウンロード

指導者の皆様・東京ガス → 子ども・家族



# 日本版「味覚の一週間」

20年以上の歴史をもつフランスの「味覚教育」  
五感を使って味わうことの大切さ、食の楽しみを体験

2015年度 実績データ

「味覚の授業」

実施校 157校  
(調理実習実施校57校)

参加シェフ 252名

受講者数 10,491名

「味覚のアトリエ」

33回

「味覚の食卓」

102軒



# 日本版「味覚の一週間」

「味覚のアトリエ」特別授業  
東京ガス料理教室19箇所にて開催



**ご清聴頂きありがとうございました**

**東京ガス株式会社**



## VI. 今後の課題

### 1. 「認定食育士」養成プログラムの充実

平成 26 年度に策定した「認定食育士」養成のためのモデルカリキュラムを本年度実施したアンケートやヒアリングによる調査結果、実証授業のアンケート結果等を踏まえて、改定を図った。また、これに伴い達成度評価基準の一部も改定した。

教材については、昨年度作成したDVD「食品の生産から食卓まで」（鶏肉編）に加えて、「箸について」、「作業体験（地産地消）について」を作成し、さらに、「食育教養ラーニング」のテキスト、「食育実践ラーニング」の実習ノートをテーマ毎に作成し、実際の授業の準備を進めることができた。今後においては、テーマ間の内容の精査と調整等を行い、さらなる教材の充実を図るとともに、評価基準に従い、具体的な評価を行う方法についての検討が必要である。

### 2. 時間割等の作成

平成 26・27 年度の 2 か年に亘り検討しモデルカリキュラムを策定した。今後においては、受講者の開講時期や曜日・時間等のニーズの把握とテーマの水準や履修順序等を定めたナンバリングや作業体験をはじめとした実習授業の実施時期、産業界や行政等との連携・協力による授業担当者の調整等を行い、より実効性の高い時間割の作成が求められる。

### 3. 「認定食育士」制度を運用する認定団体の設立

本プロジェクトは、平成 26 年度にはじまり、3 年計画で養成プログラムとともに「認定食育士」の資格を認定し付与する認定団体の設立が、同プログラムの策定と合わせて重要事項である。そのために、本年度は、「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」実行委員会を設置し、埼玉県等の後援を得て開催した。今後においても、「認定食育士」についてのPRを強化し、資格としての知名度の向上を図り、制度運用に際して参画する食関連企業等をはじめとした団体を募り、これまで食育を推進してきた方々との連携を図りつつ、運営組織の基盤づくりと強化を図ることが必要である。



## VII コンソーシアム機能

### 1. コンソーシアム全体会議

#### 1) 確認事項

以下の内容を、文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室及び本コンソーシアム全体会議に参画する職域プロジェクトに確認し、同会議を開催する中で、職域プロジェクトの進捗管理及び評価を実施することとした。

#### コンソーシアム機能及び各職域プロジェクトの役割について ( 確 認 事 項 )

平成 27 年度「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクトに付託されたコンソーシアム機能及びその中での各職域プロジェクトの役割について、以下のとおり定める。

#### 1 コンソーシアム機能について

- ① 職域プロジェクトの活動の進捗管理
- ② 職域プロジェクト事業の評価（実地評価及び書面評価）
- ③ 事業報告書の作成

2 上記の機能を果たすため、渋川祥子 横浜国立大学名誉教授を座長とする委員を選出し、「コンソーシアム全体会議」を開催する。この中で、「食・栄養」分野の中核的専門人材養成としての職域プロジェクトの取組に関する意見交換・協議等を行う。そのため、コンソーシアム委員は、各プロジェクトの活動に適宜参加する。

#### 3 職域プロジェクトの役割

- ① コンソーシアム全体会議への出席
- ② コンソーシアム全体会議への職域プロジェクト会議や活動予定の情報提供及びコンソーシアム全体会議委員の職域プロジェクト会議や活動への参加受け入れ
- ③ コンソーシアム全体会議への職域プロジェクトの活動報告
- ④ その他、コンソーシアム機能を果たすために必要な事項でコンソーシアム全体会議座長からの要請への協力

上記について確認のもとに事業を推進するものとする。

## 2) 会議の開催

### 第1回

開催日時：平成27年9月4日（金）15：00～16：30

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：文部科学省1名

委員5名（代理を含む）事務局2名

議 題・コンソーシアム機能について

- ・「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業」について
- ・各職域プロジェクトの事業計画について
- ・今後の進め方について

### 第2回

開催日時：平成27年11月24日（火）15：30～17：00

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員5名 事務局2名

議 題・各職域プロジェクト事業の進捗状況について

- ・各職域プロジェクトの評価について
- ・報告書の作成について

### 第3回

開催日時：平成28年1月26日（火）15：30～17：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員3名 事務局2名

議 題・各職域プロジェクト事業の進捗状況について

- ・各職域プロジェクトの評価について

## 2. 職域プロジェクトの活動評価

### 1) コンソーシアムでの職域プロジェクト活動の評価方法

本コンソーシアムの活動の一つである関連プロジェクトの活動の評価については、第1回全体会において、評価委員が各プロジェクトの活動評価に当るため、各プロジェクトが開催する会議・検証講座等に適宜参加するとともに、全体会での各プロジェクトの報告を基に評価基準に沿って評価することを合意した。各プロジェクトの活動に評価委員が参加することについては、活動開始時に「コンソーシアム機能及び各職域プロジェクトの役割について」（確認事項）で確認済みである。

第2回全体会で評価基準を検討し、採点法ではなく、定性評価とすることに決定した。なお、評価基準は添付資料の通りであり、昨年の評価基準と同一である。

### 2) 各職域プロジェクトの評価

以下の評価は、各評価委員から提出された評価をまとめたものである。評価基準の項目毎の評価と総合評価を記した。

#### (1) 「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクトについて

##### 評価項目に沿った評価

##### ① 中核的専門人材の養成に合致したカリキュラムか

A.該当する職種の知識・技術の内容が適切で段階的に組み込まれているか。

B.指導力・コミュニケーション能力の付与の視点があるか。

A,Bの観点については、平成26年度に行った食育活動の実態や課題等のweb調査及びヒアリング調査の結果を基に作成し、27年度には同カリキュラムの質的・量的適切性に関して栄養士・調理師養成施設、食関連産業等に対し実施した調査を基に修正されている。27年の調査では高い評価を得ており、この際に聴取した意見はカリキュラムに反映させていることなど、内容については評価委員全員一致で高い評価をしている。また、2年間の実証授業のアンケート結果において、授業は適切で有意義であるとの評価を得ていることから、内容的には養成目的に合致したものと評価できる。

C.A・Bに対する養成側からの具体的な達成度評価基準が作られているか。

D.上記の学生側からの評価基準が作られているか。

評価基準については、養成目的とカリキュラム内容を踏まえて項目立てし、適切に基準が作られていると評価できる。評価基準に従って評価を行う具体的方法については、これから更に検討の余地があるものと考えられるが、評価基準は養成目的に合致するものと評価できる。

## ② 養成方法は妥当であるか

### E.既存の養成機関での実施は可能か。

栄養士・管理栄養士養成機関では、栄養士と関連する教科が多いことから担当する教員と実習施設の確保の点から実施の可能性は考えられるが、調理師、栄養士、管理栄養士養成のためのカリキュラムの縛りはタイトであり、各養成機関とも時間的人的ゆとりは少ないと考えられる。平成26年度コンソーシアムの調査では約40%が可能（教材や財的支援があれば可能を含む）との回答であった。実施に当っては、種々の方策の提示が必要となると考えられる。

### F.対象者が適切であるか。

本プロジェクトでは、対象者については、広く食育に関心のある人としていることから、食育に関心を持つ地域住民や企業等の勤務者、これから社会に出る学生、更に女性の学び直しやアクティブシニア等も対象として明示するなど、全世代を対象としており、門戸を広く開く点は食育活動が求めていることに対応しており、妥当と言える。しかし、このことは、対象者間の知識・経験レベルや学習できる期間や時期に差がある可能性があることであり、今後、多様な人材が受講できる体制（受講期間、単位振替、eラーニング、評価等）について更なる検討が必要であると考えられる。

## ③ 産業界の実情に合致するか、産業界との連携が取れているか。

### G.産業界との連携を取っているか。

昨年度の参画企業・団体である株式会社パレスエンタープライズ、日本ハム株式会社、社会福祉法人コピーソシオ、公益社団法人全国調理師養成施設協会に加えて、新たに東京ガス埼玉支社、行政から埼玉県女性キャリアセンターから委員としての参画を得て事業を展開している。また、インタビューでも協力企業数も増えており、産業界との良好な連携がされている点が高く評価できる。

### H.今後連携が更に発展させられるか。

### I. 今後、養成した人材の産業界での活用の可能性があるか。

人材の産業界での活用の可能性については、資質の高い「認定食育士」が育成されるか否か、他の食育資格に比較した優位性を明確化することが出来るか、本年度のシンポジウムのような認知活動を継続出来るか等、新たな段階での産業界との連携の検討が必要と考えられる。

また、今後、「認定食育士」の資格を付与する認定団体の設立と資格の社会的評価の確立が必要となることから、一層の連携の広がり強化が必要であると考えられる。

#### ④ 今後、事業を継続し、全国的展開や組織化の可能性

J.問題点を整理し、今後の組織化に繋ぐことができるか。

K.既存養成機関への全国的導入の可能性はあるか。

L.公的支援が終わった後、財政的に成り立つか。

全国の栄養士養成施設数は200を超え、すべての都道府県に存在すること、各地方自治体で食育活動が求められていることから、全国展開は可能と考えられる。しかしながら、本プロジェクトで実施したアンケートからは、養成機関では時間的・財政的問題から積極的な受け入れを表明している施設は少ない。今後この制度の全国展開を図るには、養成施設と同時に地方自治体に対しても、「認定食育士」の認知に合わせて、養成した「認定食育士」の活動実績、養成するメリット・養成施設の負担軽減方法を明示し、地域で活躍出来る「認定食育士」養成の先例を作ることが必要である。

本職域プロジェクトの3か年計画において、平成28年度に資格認定団体（NPO法人等）の設立を計画している。その上で、資格としての「認定食育士」の知名度の向上と既存の民間資格との差別化、資格取得者の企業等への採用実績が本事業継続の要件となることから、更なる努力が必要である。

#### 総合的評価

本年度の事業計画に則り、プロジェクト検討部会や実証授業評価部会、アンケート実施に際してのワーキンググループ等の各種会議の開催。モデルカリキュラムの質的・量的な適切性等を確認した栄養士・調理師養成施設へのアンケート調査の実施。食文化の有効な一教材となる雑煮調査については、昨年度の補完調査の実施。モデルカリキュラムと達成度評価基準の改定。教材については、「食育教養ラーニング」のテーマ毎のテキストと「食育実践ラーニング」の実習ノートの作成、「箸について」及び「作業体験(地産地消)について」をテーマとしたDVDの作成を行っている。また、これらの取組みの周知と地域の食育推進を目指した「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」を開催した。このシンポジウムは、挨拶、基調講演、パネルディスカッションで構成された。会場には、埼玉県食生活改善推進員団体協議会長をはじめとした食生活改善推進員や栄養士・調理師養成施設、行政、関連企業、学生等、320名の参加があり盛会であった。食育基本法施行から10年を経た今、必ずしも十分に成果を上げていない実情打開のため、特に地域における食育の課題解決に向けて、その中核的な役割を果たす人材養成に産学協働で取り組む本プロジェクトについて、広く周知を図ることができたことは大きな成果であった。

以上、年度当初に立てた事業計画に照らし、本プロジェクトに参画した産学官の協力を得て、短期間にもかかわらず、ほぼ予定通り本職域プロジェクト事業を着実に精力的に実施することができたことは高く評価でき、「中核的専門人材事業」の目的を踏まえた有為な取組みであったと評価できる。

なお、次年度に向けては、さらなるカリキュラムや教材のブラッシュアップや「認定食育士」としての資格の評価方法に関する細部の立案などとともに認定団体設立に向けた準備や調整が課題である。

- (2) 「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」プロジェクトについて  
本プロジェクトについては、プロジェクトの活動の日時・内容の事前連絡がなく、評価委員が参画することができなかつたため、活動状況が不明である。また、全体会での活動報告も第2回全体会において一度だけであり、内容が不明確であったため、活動状況の評価が出来なかつた。従って、活動の評価報告は出来ない。

### 3) 職域プロジェクト活動の評価基準

#### 職域プロジェクト活動の評価基準

1. 中核的専門人材の養成に合致したカリキュラムか  
観点：現在求められている資質か。(知識、技術、指導力・協調性)
  - A.該当する職種の知識・技術の内容が適切で段階的に組み込まれているか。
  - B.指導力・コミュニケーション能力の付与の視点があるか。
  - C.A・Bに対する養成側からの具体的な達成度評価基準が作られているか。
  - D.上記の学生側からの評価基準が作られているか。
  
2. 養成方法は妥当であるか  
観点 既存の養成機関での実施の可能性、養成する対象者が適切か。
  - E.既存の養成機関での実施は可能か。
  - F.対象者が適切であるか。
  
3. 食関連産業との連携  
観点 産業界の実情に合致するか、産業界との連携が取れているか。
  - G.産業界との連携を取っているか。
  - H.今後連携が更に発展させられるか。
  - I. 今後、養成した人材の産業界での活用の可能性があるか。
  
4. 今後、事業を継続し、全国的展開や組織化の可能性  
観点 今年度の事業の今後の発展性。
  - J.問題点を整理し、今後の組織化に繋ぐことができるか。
  - K.既存養成機関への全国的導入の可能性はあるか。
  - L.公的支援が終わった後、財政的に成り立つか。

## VIII. 資料

### 1. シンポジウムのプログラム

文部科学省委託「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業

## 産学協働食育推進シンポジウム・さいたま

地域における食育推進を担う人材について



大宮ソニックシティ 小ホール

平成28年2月2日(火) 13:30 ~ 16:20

主 催

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクト  
産学協働食育推進シンポジウム・さいたま実行委員会

後 援

埼 玉 県・さいたま市・公益財団法人埼玉県産業文化センター  
埼玉新聞社・NHKさいたま放送局・テ レ 玉・FM NACK5

## プログラム

司会進行 田中章男実行委員会副委員長  
(国際学院埼玉短期大学副学長)

- 13:30 開 会
- 13:30 挨拶 大野博之 実行委員会委員長(国際学院埼玉短期大学学長)
- 13:40 来賓挨拶 倉本光正 文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課  
専修学校教育振興室 室長補佐  
鶴岡佳則 農林水産省関東農政局  
経営・事業支援部 地域食品課長
- 13:50 基調講演 渋川祥子 横浜国立大学名誉教授  
～ 食育の普及に今必要なこと ～
- 15:00 パネルディスカッション
- 16:20 閉 会

## コーディネーター及びパネリストのプロフィール

- ◎渋川祥子 横浜国立大学教育人間科学部名誉教授
- ・お茶の水女子大学家政学部専攻科食物学専攻修了、農学博士
  - ・解かりやすい調理科学の解説に定評がありテレビ番組に多数出演  
NHK「ためしてガッテン」「あさいち」「マサカメ」、日本テレビ「世界一受けたい授業」他
  - ・主な著書『調理と理論』(同文書院)『食品加熱の科学』(朝倉書店)ほか
  - ・所属学会等：日本学術会議連携会員、日本家政学会、日本家庭科教育学会、日本調理科学会等
- ◎アミール喜代子 国際学院埼玉短期大学健康栄養学科教授
- ・昭和女子大学大学院生活機構研究科生活機構学博士課程修了 博士(学術)
  - ・英字新聞社勤務を経て、管理栄養士として病院・高齢者施設・保健センター等勤務
  - ・さいたま市保健所管内給食研究会 幹事役員
- ◎小林照男 社会福祉法人コピーソシオ 理事長
- ・ケンタッキーウェスレアン大学(会計学・経営学専攻)卒
  - ・(株)コピーアンドアソシエイツ 代表取締役社長、千葉県保育協議会 近未来保育研究所 幹事・主任研究員
  - ・半世紀以上のノウハウを基に高品質で最先端の保育を追求し、首都圏中心に23圏の認可保育所を展開
- ◎梅村由起子 日本ハム株式会社コーポレート本部CSR推進部 主事
- ・東京水産大学水産学部食品生産学科卒
  - ・日本ハム入社後ハム・ソーセージ事業部商品政策部にて商品開発や消費者調査を実施
  - ・消費者庁出向時「消費者意識基本調査」や「消費者白書」制作を担当、現在CSR推進部にて食育を担当
- ◎生田目早苗 東京ガス株式会社埼玉支社 副支社長
- ・日本女子大学家政学部(物理化学専攻)卒
  - ・東京ガス入社後都市エネルギー事業部、エネルギーソリューション技術部、商品開発部等歴任
  - ・学校出張授業、エコ・クッキング、食育活動等を実施



## 認定食育士とは

### I 「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクトについて

今回のシンポジウムは、文部科学省の「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業に選定された「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」の取り組みの一環として産学官で構成されたプロジェクトのメンバーで実行委員会を構成して開催いたしました。

食育基本法施行から10年を経過して、必ずしも期待通りの成果が得られていない現状を真摯に受け止めつつ、効果的な食育活動を推進していくことが重要であることは明白であります。

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクトでは、国民の健全で豊かな食生活を支えるために社会で活躍する人材の養成を目的とし、特に地域社会で広く食育を担う活動を行う専門の人材となるために必要なカリキュラムの開発、認証制度の構築等を目指しております。

### II このプロジェクトが描く『認定食育士』の定義

このプロジェクトが描く『認定食育士』は、「一般住民や食関連・その他の企業勤務者に対し、地域における食育を推進する中核として、その知識・技術を持ち合わせ、食育を実践できる人材」であります。そのため、「食物栄養、生産・流通経済、循環社会、伝統的な食文化などに関する幅広い知識を基盤にして、食を学び、作り、その重要性を伝える能力を有しており、地域における食育の課題解決、啓蒙・啓発活動を円滑に推進することができる者」が人材像として求められます。

『認定食育士』制度の構築には、食関連・その他の企業と連携し、食育士養成講座を策定し、その受講者の認定をもって認定食育士制度の実践といたします。

### III 受講対象者

このプログラムが想定する受講対象者は、広く食育に関心を持ち、規定の養成講座を期間内に受講が可能な地域住民の皆様や企業等に勤務される皆様であります。

- 企業等への食育士配置による健康増進施策の推進・販売拡大等のメリットを考慮する観点から、一般企業・食関連産業等の社員による取得が考えられます。
- 高齢社会を反映し、元気な高齢者（アクティブシニア等）の生涯学習として取得が考えられます。取得後、地域での世代間交流も含め活躍が期待されます。
- 子育て世代を含む女性の社会への再出発のための学び直しの機会として、また、これから社会にでる学生については、広く社会に貢献する資格としての取得が考えられます。

モデルカリキュラム(案)の概要

食育教養ラーニング(8回12コマ)		食育実践ラーニング(8回24コマ)	
テ ー マ	内 容	テ ー マ	内 容
食育士入門	食育基本法等、食育の環、食育推進計画等	作業体験	特産物、地産地消、工場見学、指導法討議等
食物の循環と環境	食育ネットワーク、フードビジネス、食品ロス等	食感覚実習	味覚、五感教育、地域の味等
食物と栄養	食物・食事と栄養、身体の発育等	食事計画実習	献立作成、衛生管理、調理技法等
食と調理Ⅰ	調理の基礎(調理操作、おいしさとおいしさ)	商品開発実習	アイデア商品開発、フードビジネス、販売ネットワーク等
食と調理Ⅱ	調理と美しさ、フードコーディネーター、食事作法、郷土・伝統料理等	食育教材作成	かるた、すごろく、フードモデル等、教材作成
食の文化	地域の食文化・歴史・行事と食、ハラル食、ベジタリアン食等	食育実習Ⅰ	食育ロールプレイ(母性栄養～思春期)
食物の衛生・安全・加工	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品衛生等	食育実習Ⅱ	食育ロールプレイ(成人期、高齢期)
食物と健康	健康日本21、食生活指針、食事バランスガイド等	地域食育問題解決リテラシーⅠ・Ⅱ	Ⅰ 課題に対する解決策の探求 Ⅱ 課題に対する解決策の発表
評 価	食育教養レポートの提出	評 価	食育実践プログラムの発表

「産学協働食育推進シンポジウム・さいたま」実行委員会

委員長	大野 博之	国際学院埼玉短期大学学長
副委員長	田中 章男	国際学院埼玉短期大学副学長
委員	渋川 祥子	横浜国立大学名誉教授
	滝川 嘉彦	学校法人滝川学園理事長
	雨宮 一彦	国際学院埼玉短期大学教授
	アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学教授
	塩原 明世	国際学院埼玉短期大学教授
	秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学准教授
	海保 邦男	株式会社パレスエンタープライズ代表取締役社長
	柄澤 紀	日本ハム株式会社中央研究所食育チームリーダー
	小林 照男	社会福祉法人コピーソシオ理事長
	中川 純一	中川学園調理技術専門学校校長
	金井 啓充	埼玉県ウーマノミクス課副課長
	山内 真輝	東京ガス株式会社埼玉支社長
	事務局 国際学院埼玉短期大学 さいたま市大宮区吉敷町2-5	
電 話 048-641-7468 FAX048-641-7432		

文部科学省委託事業

成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進  
平成 27 年度事業報告書

発 行 平成 28 年 2 月

発行者 大野博之 職域プロジェクト代表  
国際学院埼玉短期大学長

発行所 国際学院埼玉短期大学  
埼玉県さいたま市大宮区吉敷町 2-5

Tel. 048-641-7468 Fax. 048-641-7432