

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 26 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	3
1. 目的	3
2. 事業の実施意義や必要性について	3
3. 事業の実施体制	5
4. 取り組み概要	6
III. 認定食育士に関する調査	8
1. アンケートの実施	8
2. アンケートの結果	9
3. アンケート結果の考察	20
4. 雑煮の調査について	21
IV. 認定食育士養成プログラムの構築	22
1. モデルカリキュラムの作成	22
2. 「認定食育士」達成度評価基準の作成	23
3. 実証授業の実施	23
4. 教材の作成	35
V. フォーラムへの参加・報告	36
1. フォーラムの概要	36
2. 報告	39
VI. 今後の課題	72

I. 組織と構成

第3 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	株式会社アールディーシー	開発・実証・評価・検討
3	株式会社パレスエンタープライズ	開発・実証・評価・検討
4	日本ハム株式会社	開発・実証・評価・検討
5	社会福祉法人コピーソシオ	開発・実証・評価・検討
6	(公社) 全国調理師養成施設協会	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
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准教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 講師	委員
丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
和地 克彦	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄沢 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
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

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
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准教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 講師	委員
丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
和地 克彦	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄沢 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	社会福祉法人コビーソシオ 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

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
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准教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科 講師	委員
丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
和地 克彦	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
柄沢 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	社会福祉法人コビーソシオ 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

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
渋川 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

II. 事業の目的と概要

1. 目的

本事業では、産学協働して食の見識力と現場対応力を備えた実践「食育士」養成プログラムを構築し、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のニーズに対応可能な人材を育成する。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。さらに、女性の社会進出を推進するために、学び直しの機会としてのキャリアの再形成を支援する。

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・協力することとして食育を推進してきた。

他方、内閣府の「食育の現状と意識に関する調査」（平成 22 年 12 月）や「食育に関する意識調査」（平成 23 年 12 月）によると、「食育に関心を持っている国民の割合」や「朝食を欠食している国民の割合」、「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」等の項目で当初の目標値を達成しておらず、さらに厚生労働省の「国民健康・栄養調査」（平成 23 年）によると、野菜類の摂取量は 10 年前と比べて低い状態となっている。健康寿命の延伸の観点からも健康を左右する食事のとり方や病気の予防に関する国民の関心は高いが、必ずしも一般国民のこれらに関する知識は十分でなく、食育に関する適切な情報の発信や提供、実践に関する支援が求められている。

これらのことから、食育に関する専門的知識と食育の実践力を有し、多様な環境において適切に食育活動を実践できる「食育士」の養成は有意義である。

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

国は、近年の食をめぐる状況の変化に伴う様々な問題に対処するため、「食育基本法」（平成 17 年 7 月）や「食育推進基本計画」（平成 18 年 3 月）、「第 2 次食育推進基本計画」（平成 23 年 3 月）を制定し、食育の推進に取り組んできた。しかしながら①で述べたとおり、法や計画の施行後も、食育に対する関心、朝食欠食の割合、栄養バランスのとれた食事の実践等の事項で改善・向上が見られていない状況がある。また、地域における食育の推進を図るためには、専門的知識を有する人材の育成と活用並びに食品関連事業者等による食育の推進、生産者の視点・消費者の視点の双方向から生産・消費活動を見直し、体験的に学ぶ食育の推進等が課題とされている。

こうした中、本学が所在するさいたま市においても、食育の推進は必ずしも順調ではなく、さいたま市食育推進協議会の調査によると、学生や働き盛り、子育て世代で朝食欠食の傾向があり、共食については、学齢期、成人期、高齢期などのライフステージで孤食がみられ、さらに食事時に挨拶をしない人が約 3 割いるとの結果となっている。また、和食が昨年 12 月にユネスコの無形文化遺産に登録されるなど世界的な関心を集めている中で、伝統食を 4 割が大事にしていないといった状況にあり、さらに地産地消を熟知していない人が 3 割、健全な食生活をしていない人は、青年期、成人期、壮年期の男性で 4 割の状況であり、その後の調査においては、市民のほとんどが食育活動に関与していない状況にある。さいたま市は、食育をとおして市民の心と身体の健康と豊かな人間性、さらに自然への感謝の気持ちを育むこととしており、これまでも多様な主体と協働して食育の推進に取り組んでいるが、食育の実践としての定着には至っておらず、食育活動を地域に拡大し、普及する担い手の育成が求められている。また、食関連事業者においても、「初等教育機関等との連携した活動はこれまでもあったが、高等教育機関との取組み例は必ずしも多くなく、食育活動の実践に際し、高等教育機関等で食育に関する体系的なカリキュラムのもとに知識、技能を修得することは、食育担当者の自信となることから、本職域プロジェクトの設立に対し大いに期待する」との意見がある。さらに、保育の現場からも「最も感性が磨かれる乳幼児に対し、食に対する心構えや伝統的な食文化の継承等、食と健康を取り巻く総合的な知識を体系的に学んだ食育士は、その存在感を存分に発揮してもらえるものと期待している」との意見を頂いている。

これらのことから、食育を実践し普及できる人材の養成並びに社会人の学び直し、女性の学び直しのためのプログラムを産学で協働して構築することは、喫緊の課題である。

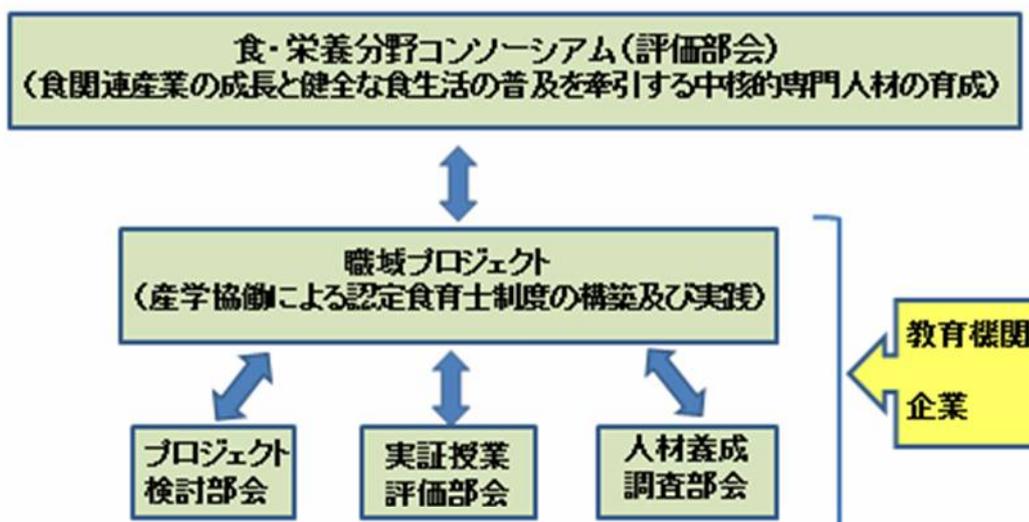
3. 事業の実施体制

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。



事業の実施体制図 (イメージ)

4. 取り組み概要

1) 会議の開催

(1) プロジェクト検討部会

①第1回 7月30日

- ・「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」についての確認
- ・本職域プロジェクトの事業計画についての検討
- ・今後の進め方（会議の日程等）の確認

②第2回 9月17日

- ・本年度の事業について検討
 - a. アンケートについて検討
 - b. 食育士養成のためのモデルカリキュラムについて検討
 - c. 教材の作成（テキスト・DVD）について検討
 - d. 達成度評価基準について検討
 - e. 実証授業について検討
 - f. 事業報告書について確認
 - g. フォーラムについて検討
- ・今後の進め方（会議の日程等）の確認

③第3回 10月17日

- ・アンケートについて検討
- ・食育士養成のためのモデルカリキュラムについて検討
- ・教材の作成（テキスト・DVD）について検討
- ・事業報告書の作成について検討
- ・フォーラムの実施について検討
- ・今後の進め方（会議の日程等）の確認

④第4回 11月25日

- ・アンケートについて（中間報告）
- ・お雑煮アンケートについて（中間報告）
- ・食育士養成のためのモデルカリキュラムについて検討
- ・DVDの作成について検討

⑤第5回 平成27年1月23日

- ・アンケートについて（実証授業後アンケートも含む）（中間報告）
- ・お雑煮アンケートについて（中間報告）
- ・食育士養成のためのモデルカリキュラムについて検討
- ・DVDの作成について検討
- ・フォーラムの実施について検討

(2) 実証授業評価部会

①第1回 10月17日

- ・達成評価基準について検討
- ・実証授業の実施（日程、内容、担当者）について検討

②第2回 11月25日

- ・達成評価基準について検討
- ・実証授業の実施（日程、内容、担当者）について検討

2) アンケート調査の実施

目的： 食関連産業や保育所等における食育活動の実態と必要とされる人材像、課題について明らかにし、「認定食育士」養成プログラムに資するため。

対象： 食関連産業や保育所等の食育活動を実践している事業所。

規模： 調査会社に登録している者。

手法： Web を活用して、調査の依頼、回答を収集し、集計・分析を行う。

3) 認定食育士養成プログラムの構築

(1) モデルカリキュラムの作成

食育教養ラーニング、食育実践ラーニングプログラム

(2) 実証授業の実施

平成26年12月16日（火）、19日（金）

(3) 教材の検討・開発（DVD作成・テキスト）

DVD：タイトル「食品の生産から食卓まで」

4) 報告書の作成、フォーラムへの参加・報告

本年度の取り組みと成果を報告書にまとめ、公表すると共に、コンソーシアムが開催するフォーラムに参加し報告した。

Ⅲ. 認定食育士に関する調査

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>

- ① 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。
 調査時期：2014年10月30日～2014年12月11日
 回収数：9社
 調査方法：インタビュー調査（1社60分程度）
 調査内容：企業の食育への取組に関する実態、企業での食育の取組における課題
- ② 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。
 調査時期：2015年1月7日～1月14日
 調査方法：モニターに対するWeb調査
 回収数：270サンプル
 調査内容：企業の食育への取り組みに関する実態、企業での食育の取組における課題（設問数は40問程度）。

両調査対象者内訳

調査対象者		詳細	定性調査	定量調査サンプル
1 食関連産業にお勤めの方	食品製造業・農林水産	・食品メーカー等で食育に携わっている方	食品会社1社	34
	流通・小売・医薬品・化粧品	・スーパーやコンビニ等で食育に携わっている方	スーパー1社	31
	外食・中食（飲食店）	・食育に携わっている方	1社	35
2. 栄養教諭の配置のない小中学校の方		・小中学校はやや比率の高い共同調理場方式（給食センター）にお勤めの栄養士の方	小学校教員 1社	8
3. 保育園（自園で調理or委託業者）の方		・保育園は委託業者より自園で調理の方が現状多い。ただし今後委託業者の方が増える可能性があるため2つに分けて確認。	自園調理の園 1社 調理委託の園 1社	17 16
4. 介護、福祉施設にお勤めの方		・介護福祉施設の方<介護用の給食等>	1社	16
5. 一般企業で食育関連の取組をされている方		・総務、人事部門等を想定（大企業の社員の健康管理等に携わっている方）（I列：CSR活動に携わっている方）	1社	33
6. 一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方		・一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方がどの程度役立っているのかニーズがどの程度あるのか確認する。	1社	42
7. 産休・育児中の社会人女性				38
合計			9社	270

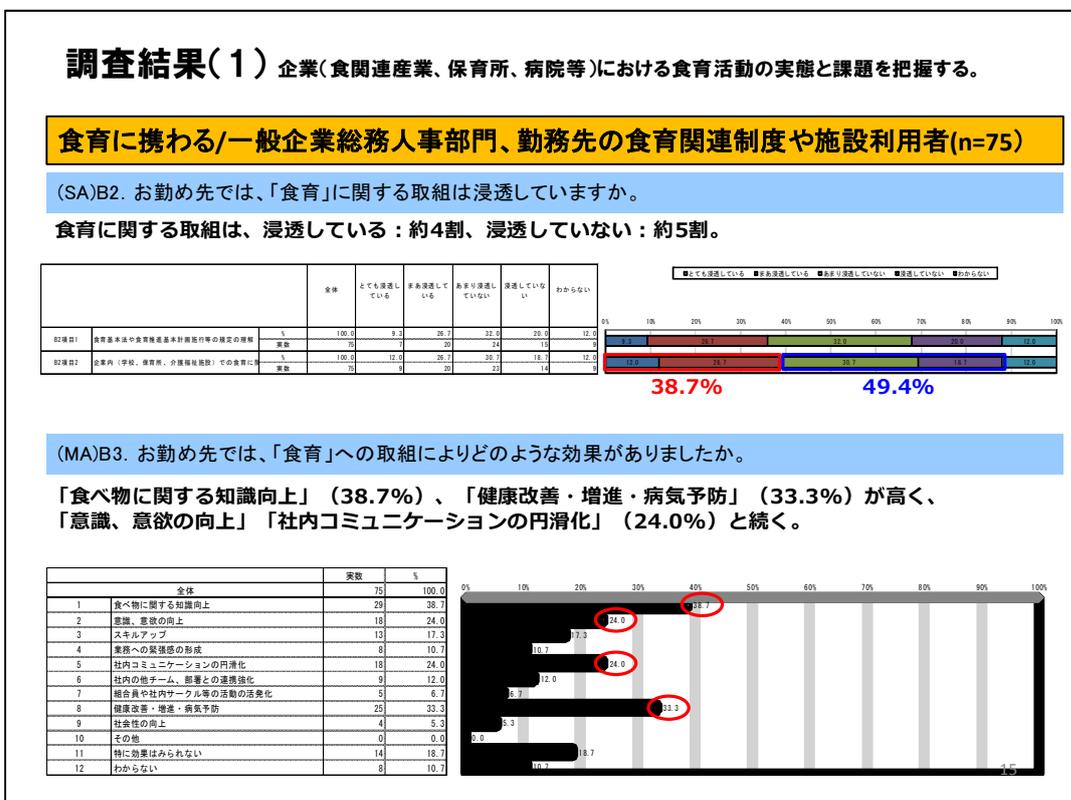
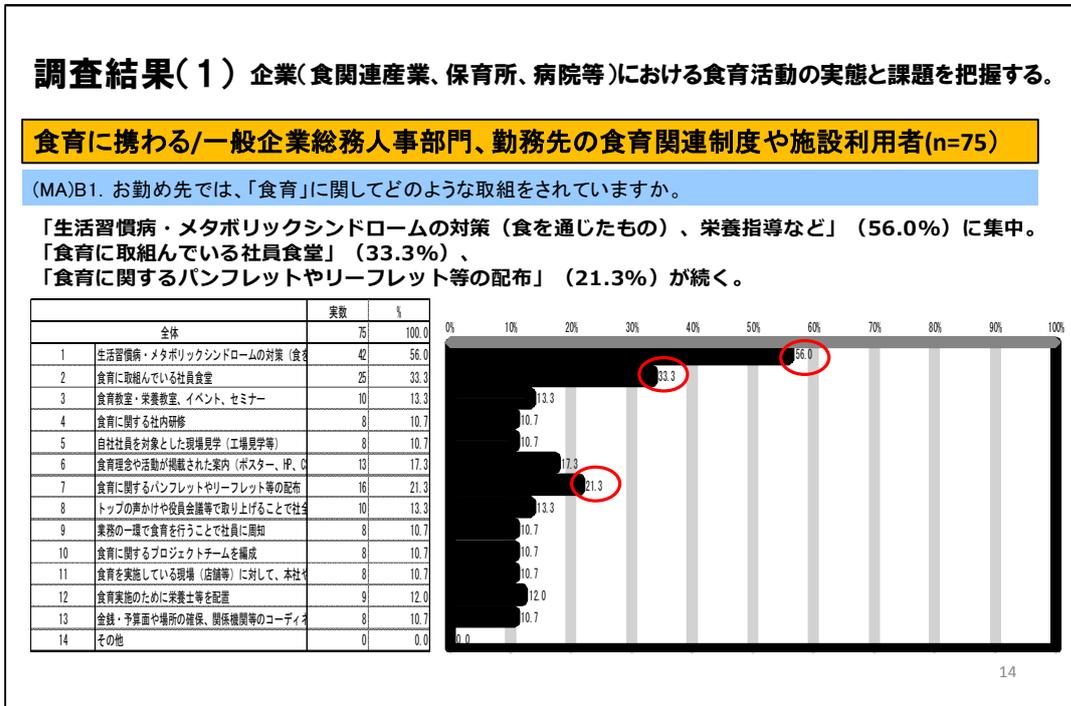
2. アンケートの結果

1) 定性調査結果：

食育活動を実践している9事業者に対して個別のヒアリングを実施し、現状の取り組みや課題、認定食育士に関する意見等以下の回答を得た。

- ① 現状の取り組みは総じて子ども向けの食育が中心であった。食関連産業はCSR（企業の社会的責任）や企業イメージ向上を目的として子ども向けの食育イベントを開催している。また、給食センターも家庭科や総合学習の時間を利用して食に関する特別授業を開催している。子ども向けの食育はクイズ等を取り入れつつ、栄養素や栄養バランスについて楽しく学べる講義や、給食センター見学、買い物実習といった体験型の授業が好評かつ効果的であるという意見が寄せられた。
- ② 保育所や介護老人福祉施設は生活に占める食の比重が高いことから、その優先順位も高い傾向にあった。保育所は野菜の栽培や給食の配膳係などを通じて、日々の生活に食育の概念を導入できているが、保護者（家庭の食事）の指導が課題であった。介護老人福祉施設は給食による栄養管理が中心ながら、口腔ケアや選択食の導入等による食欲増進の取り組みも見られた。
- ③ 一般企業は従業員の健康増進を目的として、社員食堂においてヘルシーメニューの提供やポスター等による各種啓蒙活動が行われていた。しかし、目下のところメタボリック・シンドローム対策が中心であり、大人の食育という概念は浸透していなかった。
- ④ 食育士に関しては、食育を推進できる専門的な人材として配置するメリットが高いと考えられているが、一方では栄養教諭や栄養士といった既存の有資格者との違いや、両者の併用を疑問視する意見もあった。この他に、一般従業員のスキルアップを目的として認定食育士制度を利用したいという意見も寄せられた。
- ⑤ 食育の取り組みにおける課題は「人員・人材不足」が最も多く、食育を推進できる人材が増えれば取り組みを強化したいという意見が多く寄せられた。一方、食育活動は販促につながらない、安全衛生と比較して緊急性が低い等の問題点も挙げられた。
- ⑥ 以上を踏まえ、食育モデルカリキュラムについては「プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習」や「食育相談実習」、「食育教材作成」といった実践的な内容を求める意見が多かった。

2) 定量調査結果：

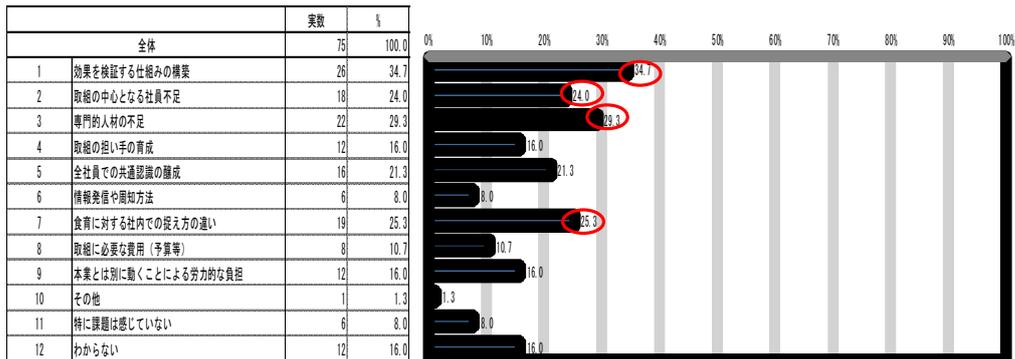


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B4. あなたのお勤め先での「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、「専門的人材の不足」(29.3%)、「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。



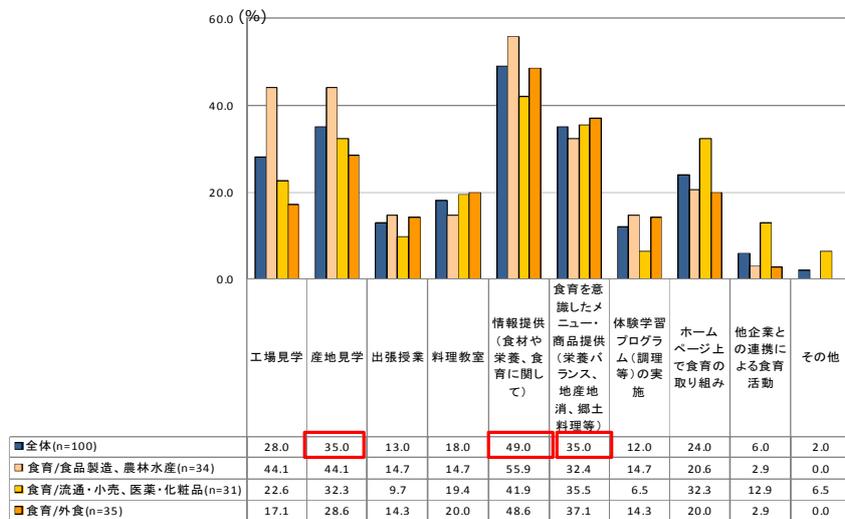
16

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(MA)C1-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けて、「食育」に関する取組はどのようなことをされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(49.0%)が最多。「産地見学」「食育を意識したメニュー・商品提供」(35%)が続く。



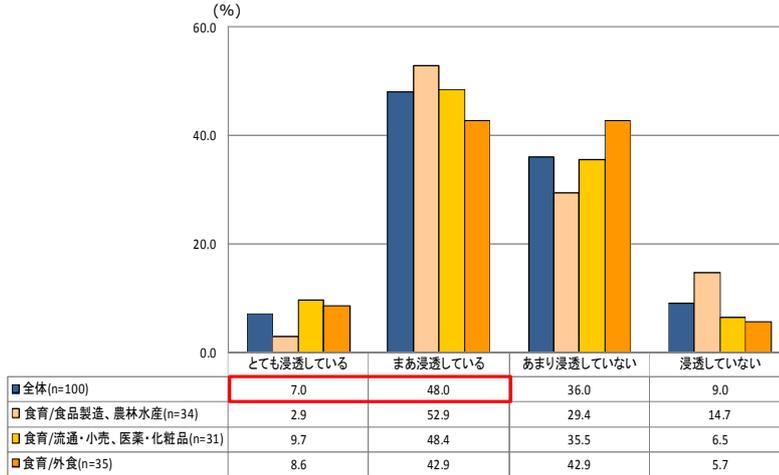
17

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(SA)C2-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた自社の「食育」への取組は浸透していると思いませんか。

消費者等に向けた食育への取組の浸透率は55.0%。
 <「とても浸透している」(7.0%)、「まあ浸透している」(48.0%)>
 ⇒「外食」では、浸透していないとの比率は約50%で他に比べ浸透率が低い。



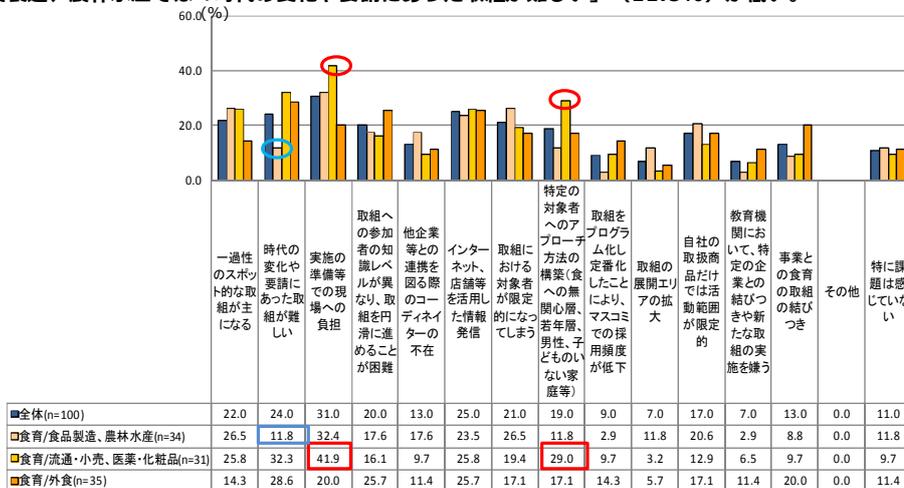
18

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(MA)C3-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

全体的に課題の幅は広い。
 流通・小売、医薬・化粧品では「実施の準備等での現場への負担」(41.9%)、
 「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」(29.0%)が高く、
 食品製造、農林水産では「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い。



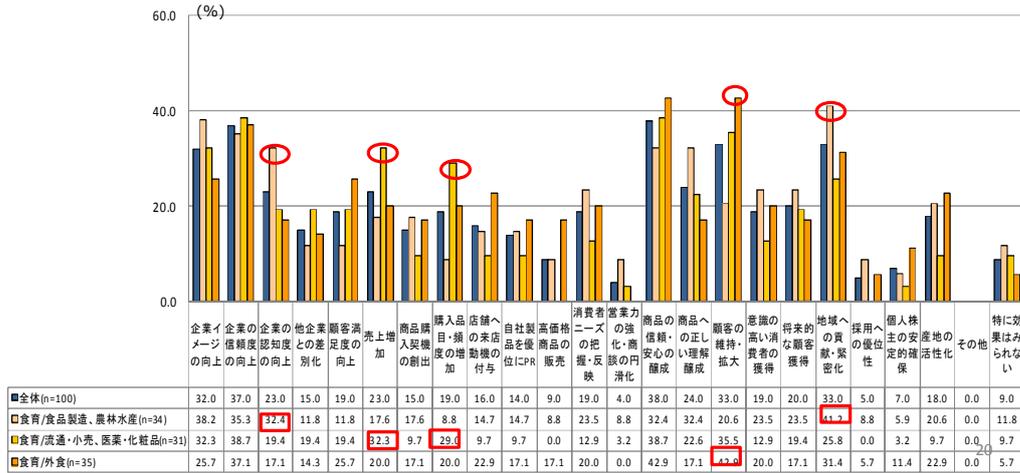
19

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(MA)C4-1. 「食育」への取組により、社外からの効果はどのようなものがありますか。

食品製造・農林水産では、「企業の信頼度の向上」(32.4%)、「地域への貢献・緊密化」(41.2%)
 流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」(32.3%)、「購入品目・頻度の増加」(29.0%)
 外食では「顧客の維持・拡大」(42.9%)
 が他と比較して高い。

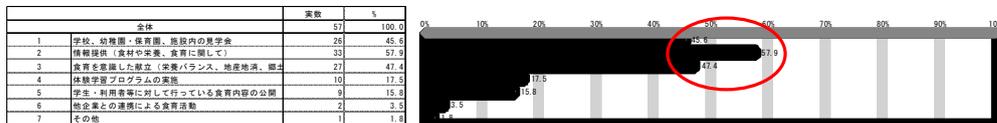


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C1-2. 生徒・児童・園児や施設利用者およびその保護者に向けて、「食育」に関する取組はどのようなこととされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(57.9%)、
 「食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)」(47.4%)、
 「学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会」(45.6%)に集中。



(SA)C2-2. 学生・利用者等に向けた「食育」への取組は浸透していると思いますか。

学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は70.1%。
 <「とても浸透している」(10.5%)、「まあ浸透している」(59.6%)>

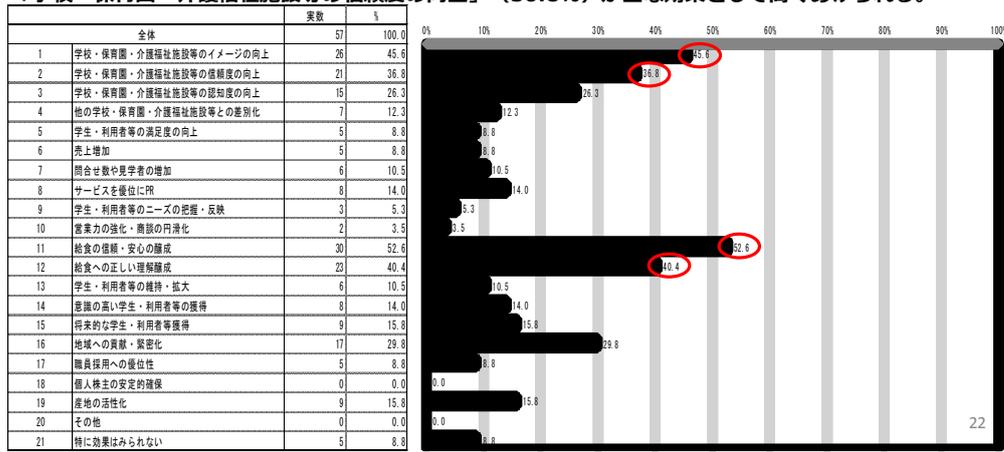


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C4-2. 「食育」への取組により、外部からの効果はどのようなものがありますか。

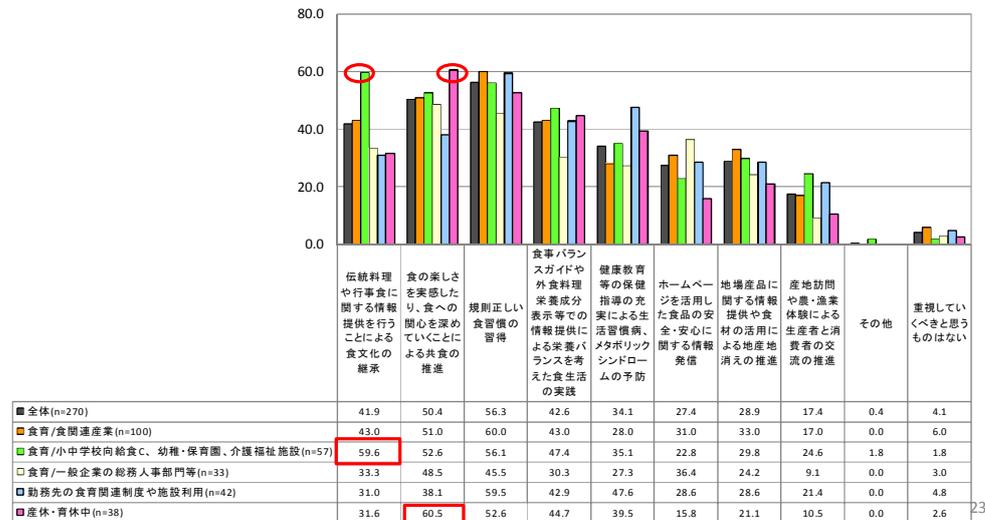
「給食の信頼・安心の醸成」(52.6%)、
 「学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上」(45.6%)、「給食への正しい理解醸成」(40.4%)、
 「学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上」(36.8%)が主な効果として高くあげられる。



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)A13. 「食育」の推進に際して、一般的に企業は今後何を重視していくべきだと思いますか。

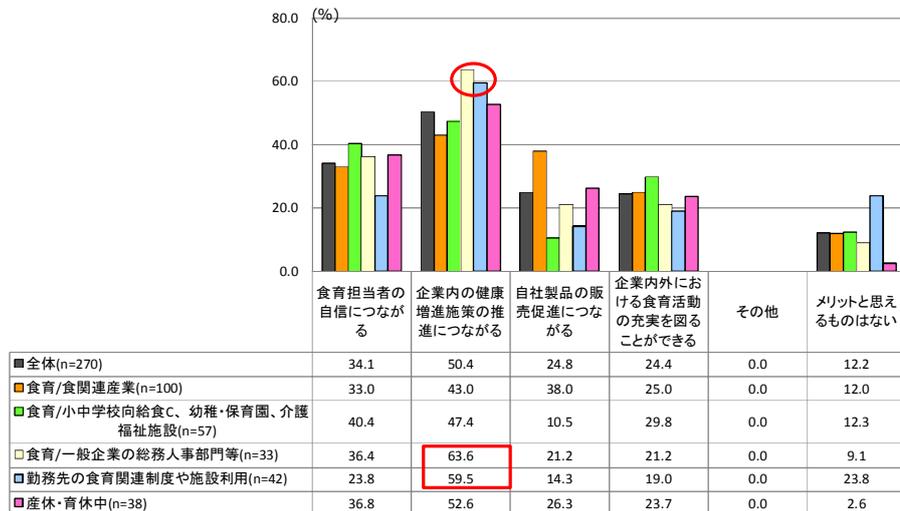
「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方で
 「伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承」、
 「産休・育休中」の方で「食の楽しさを実感したり食への関心を深めていくことによる共食の推進」が高い。



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)E1. 上記のような『食育士』を企業に配置すると、以下のようなメリットがあると考えられています。あなたが以下の中でメリットと思えるものは何ですか。

「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用者」で「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。

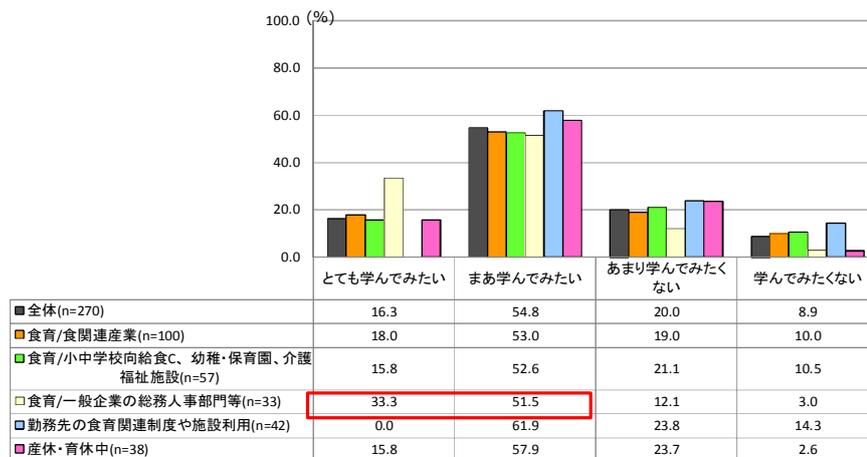


24

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(SA)E2. 上記のような『食育士』養成プログラムを学んでみたいと思いますか。

全体的に、約7割の方が食育士養成プログラムの学習意向があり高い傾向を示した。特に、「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」で食育士養成プログラムの学習意向が84.8%で高かった。<「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)>

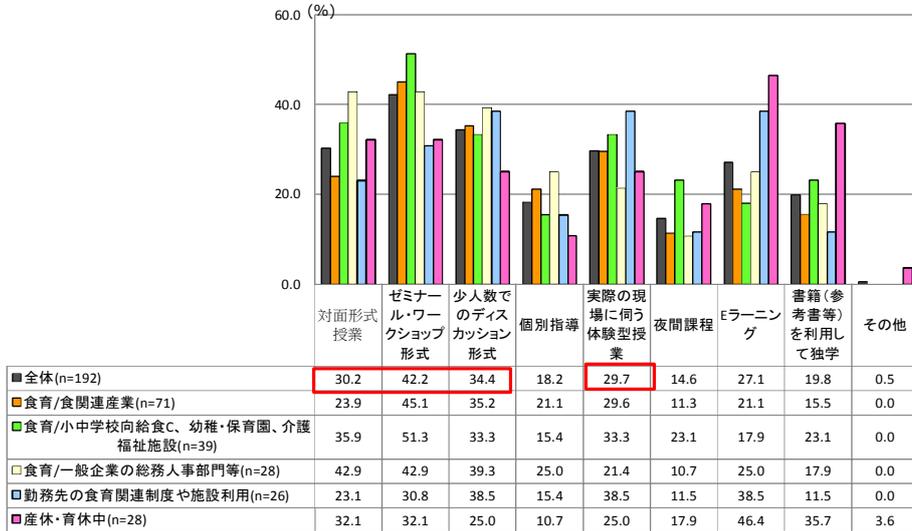


25

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E3. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような受講形態だとよいと思いますか。

全体では、「ゼミナール・ワークショップ形式」(42.2%)、「少人数でのディスカッション形式」(34.4%)、「対面形式授業」(30.2%)、「実際の現場に何う体験型授業」(29.7%)の順に高い。



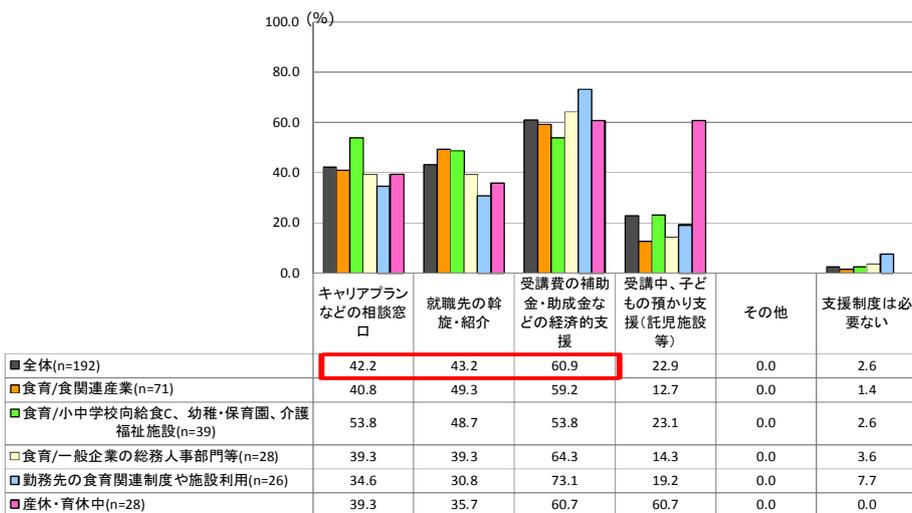
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

26

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E4. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような支援制度があるとよいと思いますか。

「受講費支援」「就職先斡旋紹介」「キャリアプランなどの相談窓口」が求められる。



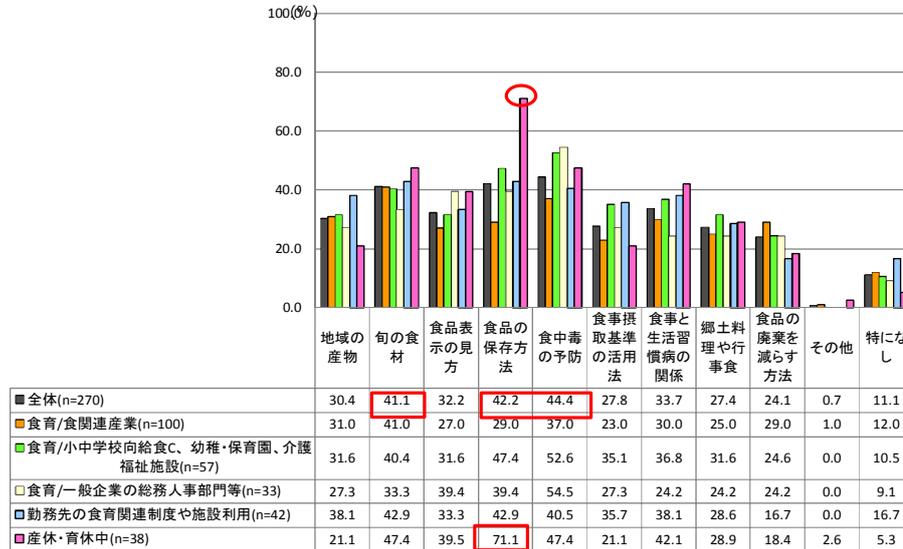
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

27

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、
食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E7. 食関連スキルで、今後身につけたいものをお答えください。

全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、「食品の保存方法」(42.2%)、「旬の食材」(41.1%)が三大理由で高かった。
「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、高い特徴がみられた。



30

3) 定量調査結果要約

(1) 企業の食育活動に関する実態

<一般企業>

- ・食育活動内容は、「生活習慣病・メタボリックシンドロームの対策(食を通じたもの)、栄養指導など」(56.0%)に集中している。「食育に取り組んでいる社員食堂」(33.3%)、「食育に関するパンフレットやリーフレット等の配布」(21.3%)が続いていた。
- ・食育活動の浸透率は、浸透しているが約4割、浸透していないが約5割であった。
- ・食育のメリットは「食べ物に関する知識向上」が38.7%、「健康改善・増進・病気予防」が33.3%と高く、「意識、意欲の向上」、「社内コミュニケーションの円滑化」が24.0%と続いていた。

<食関連企業>

- ・消費者向け食育活動は、「情報提供（食材や栄養、食育に関して）」（49.0%）が最多で、「産地見学」・「食育を意識したメニュー・商品提供」（35%）が続いた。
- ・消費者等に向けた食育活動の浸透率は全体で 55.0%で、その内容は「とても浸透している」（7.0%）、「まあ浸透している」（48.0%）であった。一方、「外食」では、「浸透していない」との比率は約 50%で他に比べ浸透率が低かった。
- ・食育のメリットは食品製造、農林水産では、「企業の信頼度の向上」（32.4%）、「地域への貢献・緊密化」（41.2%）、流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」（32.3%）、「購入品目・頻度の増加」（29.0%）。外食では「顧客の維持・拡大」（42.9%）が、他と比較して高かった。

<食育に携わる企業(学校給食センター、保育所、病院)>

- ・食育活動内容は、「情報提供（食材や栄養、食育に関して）」（57.9%）、「食育を意識した献立（栄養バランス、地産地消、郷土料理等）」（47.4%）、「学校、幼稚園・保育所、施設内の見学会」（45.6%）に集中していた。
- ・学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は 70.1%であった（「とても浸透している」（10.5%）、「まあ浸透している」（59.6%））。
- ・食育のメリットは、「給食の信頼・安心の醸成」（52.6%）、「学校・保育所・介護福祉施設等のイメージの向上」（45.6%）、「給食への正しい理解醸成（40.4%）、「学校・保育所・介護福祉施設等の信頼度の向上」（36.8%）が主な効果として高くあげられていた。

(2) 食育活動に関する課題

<一般企業>

- ・食育活動に関する課題としては、「効果を検証する仕組みの構築」（34.7%）、「専門的人材の不足」（29.3%）、「食育に対する社内での捉え方の違い」（25.3%）、「取組の中心となる社員不足」（24.0%）が高い数値を示していた。

<食関連企業>

- ・全体的に課題の幅は広い。流通・小売、医薬・化粧品では、「実施の準備等での現場への負担」（41.9%）、「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」（29.0%）が高

く、食品製造、農林水産では、「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い結果であった。

(3) 企業の認定食育士モデルカリキュラムに関する ニーズ

- ・食育で重視する点については、「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育所、介護福祉施設」では、「伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承」が高かった。「産休・育休中」の方では、「食の楽しさを実感したり食への関心を深めることによる共食の推進」が高い数値を示した。
- ・認定食育士の配置によるメリットについては、「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い数値を示した。

3. アンケート結果の考察 (定性・定量調査)

(1) 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は実施されていたが、大人の食育という概念は浸透していなかったため、この分野に食育活動の発展性があると考えられる。

(2) 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挙げられていたことは、人材不足解消として、認定食育士の活動分野が考えられる。一方、安全・衛生といった分野ほど緊急性がない事も挙げられていたことは、考慮すべき点と考える。

(3) 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、地域貢献等が挙げられていた。食育士の活動が企業との連携により様々なメリットがあることは、継続性に繋がると考えられる

(4) 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との結果に対しては、食育士の養成意義、活動意義が認識されたと考えられる。一方、栄養教諭、栄養士・管理栄養士といった、既存の有資格者との違いに疑問があった事に対し、今後は、認定食育士の定義について検討が必要と考える。

(5) 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。これらの要望に対し、作成したカリキュラムでは、ほぼ全て網羅しており、これを基準に更なる改善・修正をしていく考えである。

4. 雑煮の調査 について

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。そこで、違いが顕著で地方の独自性がある「お雑煮」について全国調査を行い、体系的な行事食の教育資料として整備する。

IV. 認定食育士養成プログラムの構築

1. モデルカリキュラムの作成

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	項目
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
2	食物の循環	1	食物のネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業、市場・食品加工場)、地産地消
3	食物と栄養(食リテラシー)	2	食物と栄養、食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育
4	食の匠・美学(調理理論)	2	食と調理、調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、郷土・伝統料理(雑煮)
5	食の文化	1	和食の文化・歴史、食や食環境への感謝、
6	食の調和	1	フードコーディネーター、食の伝承、もてなし、テーブルアレンジメント、食事作法
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、食品表示、食品加工
8	食物と健康	1	食生活指針、運動指針、休養指針
	試験		食育教養のレポート

②食育実践ラーニング(食の実践力、現場対応力を身に付ける)

	科目名	コマ数	項目
1	作業体験(農・酪農・水産業等)	4	地域の特産物、地産地消、体験発表、指導法討議
2	味覚官能検査	2	味覚テスト、食感テスト、
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)
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
5	プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習	2	地域のイベント(季節のお祭り、農業祭、文化祭)に参加・発表、コミュニケーション技法・食育指導法
6	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
7	食育実習Ⅰ	2	各世代別食育ロールプレイ(乳・幼児期、学童期、思春期)
8	食育実習Ⅱ	2	各世代別食育ロールプレイ(成人期、母性栄養、高齢期)
	試験		作成した食育実践プログラムによる模擬食育テスト

2. 「認定食育士」達成度評価基準の作成

「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. フードビジネス、地産地消に関して説明できる。
3. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
4. 郷土・伝統料理を列挙できる。
5. 食物と栄養に関して説明できる。
6. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
7. 栄養バランスについて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. 地域の特産物について説明できる。
2. 給食に関して説明できる。
3. 味覚に関して説明できる。
4. フードビジネスに関して説明できる。
5. 世代別の食育に関して比較できる。
6. バランスのよい食事を考案できる。
7. 食育教材を作成できる。
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)

3. 実証授業の実施

1) 実施の概要

- ①実施日 : 平成26年12月16日(火)、19日(金)
- ②会場 : 国際学院埼玉短期大学
テュートリアルルームⅠ・Ⅲ(4F)、第3・4調理実習室(1F)、
第2学生ホール(1F)
- ③参加者 : 12月16日 69名、19日 69名、合計138名
- ④授業科目 :
講義・演習(90分×1コマ実施)
 - ・「食物の衛生・安全・加工 1、2」
 - ・「食の匠・美学」(調理と美しさ)

- ・「食物の循環」(地産地消)
- ・「食の調和」
- ・「食の文化」(食の文化・歴史)

実習(90分×2コマ実施)

- ・「調理実習(地産地消)」(ブッシュ・ド・ノエル)

⑤タイムスケジュール

		12/16(火)	12/19(金)
	8:50 ~ 9:00	オリエンテーション (チューリアルームⅢ)	オリエンテーション (第3調理実習室)
1	9:00 ~ 10:30	「食物の衛生・安全・加工」 講師：齊藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長) (チューリアルームⅢ)	「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) (第3調理実習室)
2	10:40 ~ 12:10	「食物の衛生・安全・加工」 講師：齊藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長) (チューリアルームⅢ)	「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) (チューリアルームⅠ)
	12:10 ~ 13:00	昼食・休憩 (第2学生ホール)	昼食・休憩 (第2学生ホール)
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製菓製パン コース設置準備室長) (第4調理実習室)	「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) (チューリアルームⅠ)
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 製菓製パンコース設置準備室長) (第4調理実習室)	「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) (チューリアルームⅠ)

2) 実証授業の様子

12月16日(火)



「食物の衛生・安全・加工」



「調理実習(地産地消)」(ブッシュ・ド・ノエル)

12月19日(金)



「食の匠・美学」(調理と美しさ)



「食物の循環(地産地消)」



「食の調和」



「食の文化」(食の文化・歴史)

3) 実証授業のアンケート

以下の内容で実証授業のアンケートを実施した。

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」実証アンケート（12月16日分）

1. あなたの年代（該当する番号に○をつける）

1. 20歳代未満、2. 20歳代、3. 30歳代、4. 40歳代、5. 50歳代、6. 60歳以上

2. 講義：「食物の衛生・安全・加工」

①講義内容について

- 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講義時間について

- 長い 適切である 短い

③講義会場について

- 適切である 適切でない

④今回の講義でどのような成果を得られましたか。

[]

⑤今後このような講座があれば受講したい内容はありますか(5つまで回答可)

- 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
 調理法について
 食文化について
 その他：_____

⑥将来「認定食育士」の資格を取り就職したいですか(3つまで回答可)

- ぜひ資格を取りたい
 どちらかと言えば資格はとりたい
 就職先があれば就職したい
 あまり就職したいとは思わない
 まったく就職する気はない

3. 実習：「調理実習(地産地消)」

1) あなたの年代(該当する番号に○をつける)

1. 20歳代未満、2. 20歳代、3. 30歳代、4. 40歳代、5. 50歳代、6. 60歳代以上

2) 調理実習(ブッシュ・ド・ノエル)

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実習時間について

- () 長い () 適切である () 短い

③実習会場について

- () 適切である () 適切でない

④今回の実習でどのような成果(知識・技術)を得られましたか。

[]

⑤今後このような実習があれば受講したい内容はありますか(5つまで回答可)

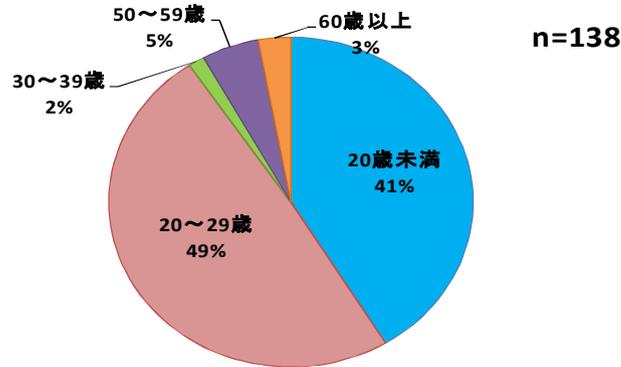
- () 作業体験(地域の特産物)とその指導法
() 給食実習(世代別献立作成や調理実習)
() 食育指導に関するスキル(ロールプレイ)
() プレゼンテーション・コミュニケーションスキル
() 食育教材の作成実習
() 特産物を使用したアイデア商品開発
() 調理技術や味覚テスト
() その他： _____

⑥将来「認定食育士」の資格を取り就職したいですか(3つまで回答可)

- () ぜひ資格を取りたい
() どちらかと言えば資格はとりたい
() 就職先があれば就職したい
() あまり就職したいとは思わない
() まったく就職する気はない

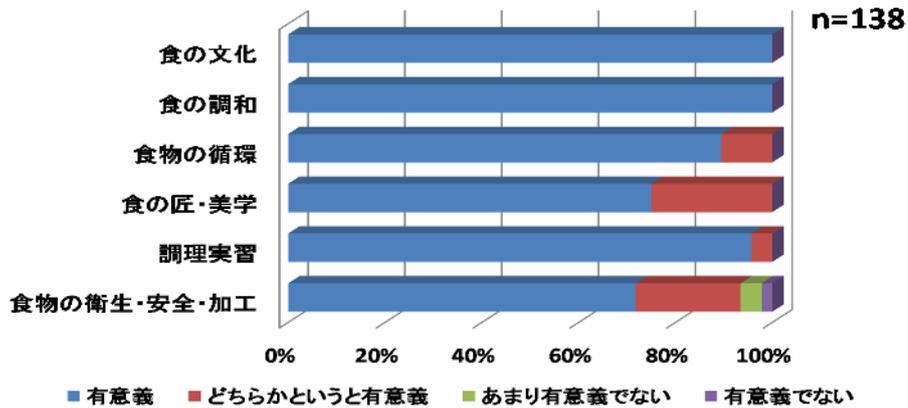
4) 実証授業アンケートの結果

①参加者年齢



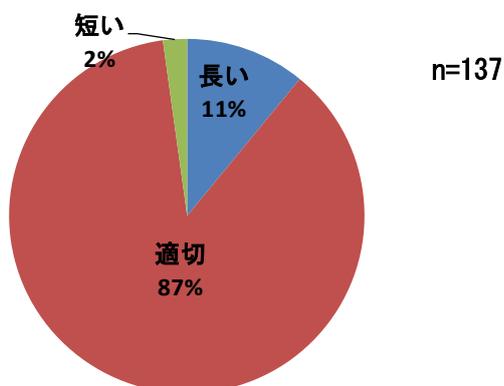
	20歳未満	20~29歳	30~39歳	40~49歳	50~59歳	60歳以上	合計
食物の衛生・安全・加工1	7	13	0	0	0	0	20
食物の衛生・安全・加工2	5	17	1	0	2	1	26
調理実習	9	10	1	0	2	1	23
食の匠・美学	6	10	0	0	0	0	16
食物の循環	7	11	0	0	1	0	19
食の調和	17	0	0	0	1	0	18
食の文化	6	7	0	0	1	2	16
計	57	68	2	0	7	4	138

②授業内容



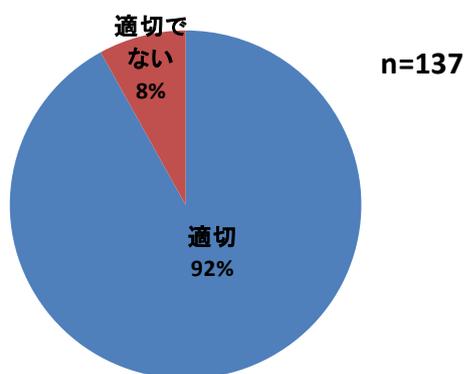
	有意義	どちらかという と有意義	あまり有意義 でない	有意義でない	合計
食物の衛生・安全・加工	33	10	2	1	46
調理実習	22	1	0	0	23
食の匠・美学	12	4	0	0	16
食物の循環	17	2	0	0	19
食の調和	18	0	0	0	18
食の文化	16	0	0	0	16
計	118	17	2	1	138

③授業時間



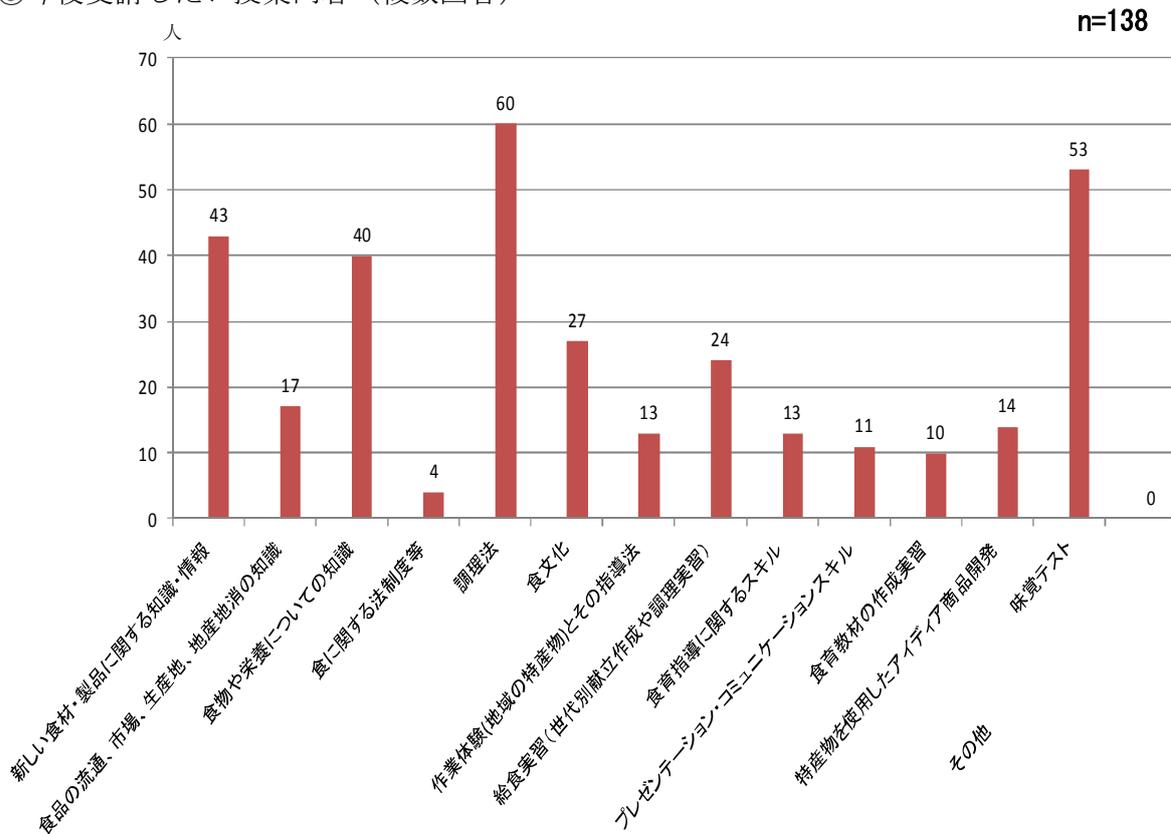
	長い	適切	短い	合計
食物の衛生・安全・加工	10	34	1	45
調理実習	0	23	0	23
食の匠・美学	2	14	0	16
食物の循環	1	18	0	19
食の調和	0	17	1	18
食の文化	2	13	1	16
計	15	119	3	137

④会場

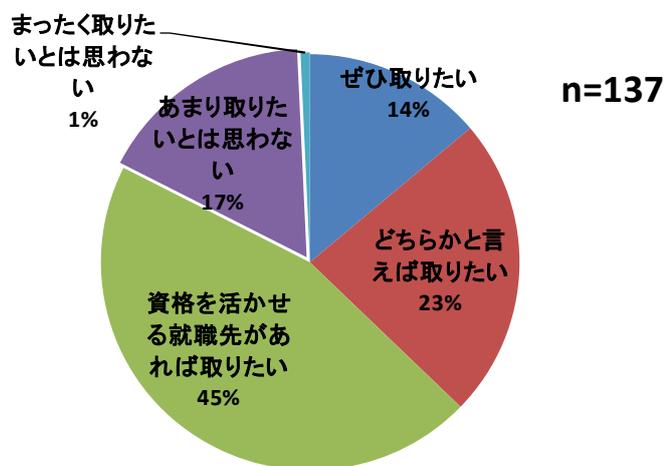


	適切	適切でない	合計
食物の衛生・安全・加工	42	3	45
調理実習	23	0	23
食の匠・美学	9	7	16
食物の循環	18	1	19
食の調和	18	0	18
食の文化	16	0	16
計	126	11	137

⑤ 今後受講したい授業内容（複数回答）



⑥ 「認定食育士」資格の取得希望



5) 実証授業アンケート結果の考察

①参加者年齢

20歳代・未満の参加者が多かったが、2日間の各授業に平均的な参加者人数があり、偏りがなかった。今後は参加者の年代層の検討が必要と考える。

②授業内容

各科目「有意義」、「どちらかというと有意義」との回答が多く、参加者にとって満足の内容であったと考える。

③授業時間

各授業とも「適切」の回答が多く、90分の時間設定は適切であったと考える。

④会場

「適切」が多く、今後も本学での継続が可能ではないかと考える。

⑤今後受講したい授業

「調理法」、「味覚テスト」、「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」、などの要望が高かった。これらの要望にこたえ得る内容にする必要がある。

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」が最高に多く、順に「どちらかと言えば取りたい」、「ぜひ取りたい」となっていた。全体として取得希望者が多かったことは、認定食育士の養成については意義があり、これらの要望にこたえ、食育推進に貢献できる可能性が示唆されたと考える。

4. 教材の作成

1) DVDの開発・作成

「食育教養ラーニング」の科目も踏まえ、「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た。将来的に、在宅での学習にも役立つ可能性がある。

2) 本年度作成DVDタイトル「食品の生産から食卓まで」

食品の普遍性を考慮し、子どもから大人までに好まれている鶏肉の生産から、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。この間に、食品の衛生システムも導入されており、食育教養ラーニングの科目でもある「食物の衛生・安全・加工」についても併用できるようにした。

V. フォーラムへの参加・報告

今年度の成果を広く社会に公表するために、産官学コンソーシアムが開催するフォーラムに参加し、本職域プロジェクトの活動状況及び、成果の報告を行った。

なお、一部の報告者については、当初の予定を変更して報告を行った。

当日参加者数： 83名

1. フォーラムの概要

期 日 平成 27 年 2 月 10 日

会 場 TKP 東京駅大手町カンファレンスセンター 22F

開 会 14:00

来賓挨拶 14:00～14:10

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 白鳥綱重氏
文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐 君塚 剛氏

取組報告 14:00～16:20

- ・産学官コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」
産学官コンソーシアム座長 横浜国立大学名誉教授 渋川祥子氏

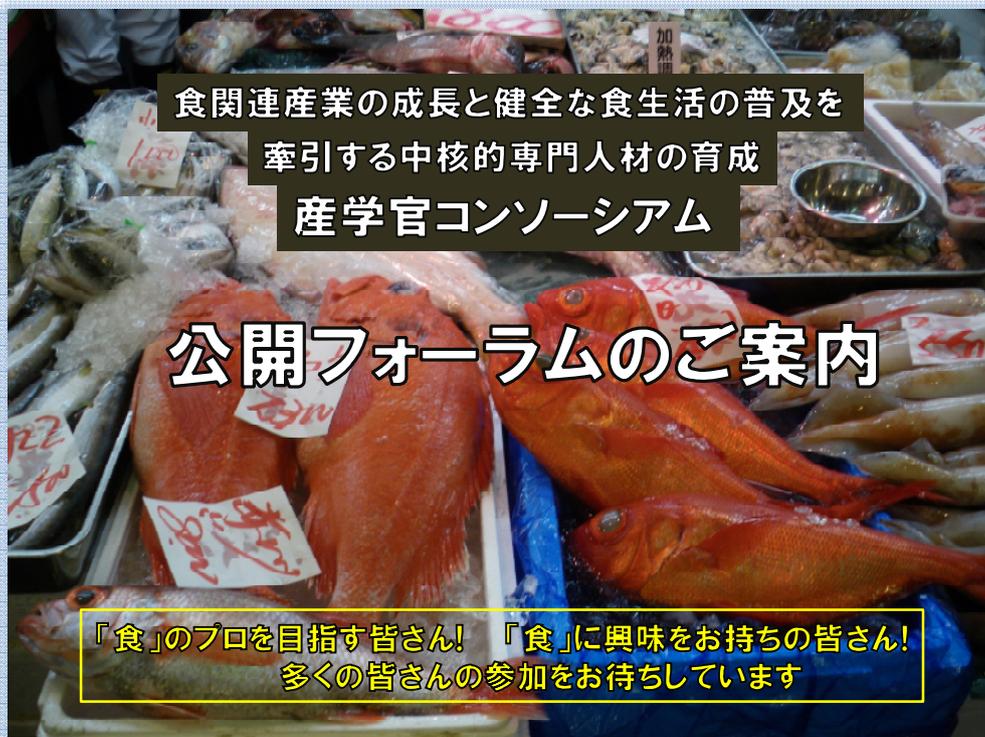
- ・第1職域プロジェクト「寿司専攻コースの制度構築及び実践」
第1職域プロジェクト代表・国際学院埼玉短期大学学長 大野博之氏
第1職域プロジェクト委員・㈱アールディーシー人事部部長 阿部光之氏
第1職域プロジェクト事務局・国際学院埼玉短期大学事務長 清水真二氏
- ・第2職域プロジェクト「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
第2職域プロジェクト副代表・東京誠心調理師専門学校校長 廣瀬 道氏
第2職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校 巴 幸雄氏
- ・第3職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」
第3職域プロジェクト委員・国際学院埼玉短期大学教授 アミール喜代子氏
第3職域プロジェクト事務局・国際学院埼玉短期大学事務部参事 加藤隆男氏

質疑応答 16:20～16:30

閉 会 16:30

文部科学省委託

「平成26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」事業



※写真は東京中央卸売市場(築地市場)

文部科学省「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」選定事業である「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」産学官コンソーシアムでは、「寿司専攻コースの制度構築及び実践」、「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」、「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」の3つのテーマについてプロジェクトを設けて、食関連産業の将来を担う中核的専門人材の養成について検討を進めています。

公開フォーラムでは、今年度の取組の状況のご報告並びに各プロジェクトの成果をご紹介させていただきます。

なるべく多くの皆様にご参加いただき、今後の事業を進めるに当たっての課題等について意見交換をさせていただきたいと考えております。

2015年2月10日(火)14:00~16:30

- 場 所 : TKP東京駅大手町カンファレンスセンター ホール22F
(東京都千代田区大手町1-8-1 KDDI大手町ビル22F)
- 主 催 : 産学官コンソーシアム
「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」
代表 横浜国立大学 名誉教授 渋川 祥子
- 参 加 費 : 無料
- 事前の申し込みは必要ありません。直接会場にお越しください。

【お問い合わせ先】

〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5 国際学院埼玉短期大学 フォーラム係
Tel. 048-641-7468 Fax. 048-641-7432 soumu@kgef.ac.jp

(裏面)

文部科学省「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
平成26年度「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」フォーラム

プログラム

Program

14:00 開 会

14:00～14:10 来賓挨拶 白鳥 綱重 氏 (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)
君塚 剛 氏 (文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐)

取組報告

14:10～14:35 **産学官コンソーシアム** 食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する
中核的専門人材の育成

・渋川 祥子 氏 (産学官コンソーシアム代表・横浜国立大学 名誉教授)

14:35～15:10 **第1職域プロジェクト** 寿司専攻コースの制度構築及び実践

・大野 博之 氏 (第1職域プロジェクト代表・国際学院埼玉短期大学 学長)
・久志本京子 氏 (第1職域プロジェクト・㈱RDCホールディングス 代表取締役社長)

15:10～15:45 **第2職域プロジェクト** 日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証

・廣瀬 道 氏 (第2職域プロジェクト副代表・東京誠心調理師専門学校 校長)
・巴 幸雄 氏 (第2職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校)

15:45～16:20 **第3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

・田中 章男 氏 (第3職域プロジェクト副代表・国際学院埼玉短期大学 副学長)
・中川 純一 氏 (第3職域プロジェクト委員・全国調理師養成施設協会 副会長)

16:20～16:30 質疑応答

16:30 閉会

【会場までのアクセス】



東京メトロ丸の内線・東西線・千代田線・半蔵門線・都営三田線

『大手町』駅C1出口直結！
『東京駅』丸の内北口から徒歩9分

※1階に『スターバックス』『郵便局』
がある赤茶色のレンガのビル

住所：〒100-0004
東京都千代田区大手町1-8-1
KDDI大手町ビル22Fホール22F
(事務所：16F)

TEL: 03-4577-9265

2. 報告

平成26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

本日の報告内容

1. 背景・目的
2. 実施体制と取組の概要
3. 本年度の成果
4. 今後の課題
5. 雑煮調査中間報告

2

1-1. 背景

国は、「食育基本法」、「食育推進基本計画」を制定し、
食育推進

食育に対する関心、
朝食欠食の割合、
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

1-2. 目的

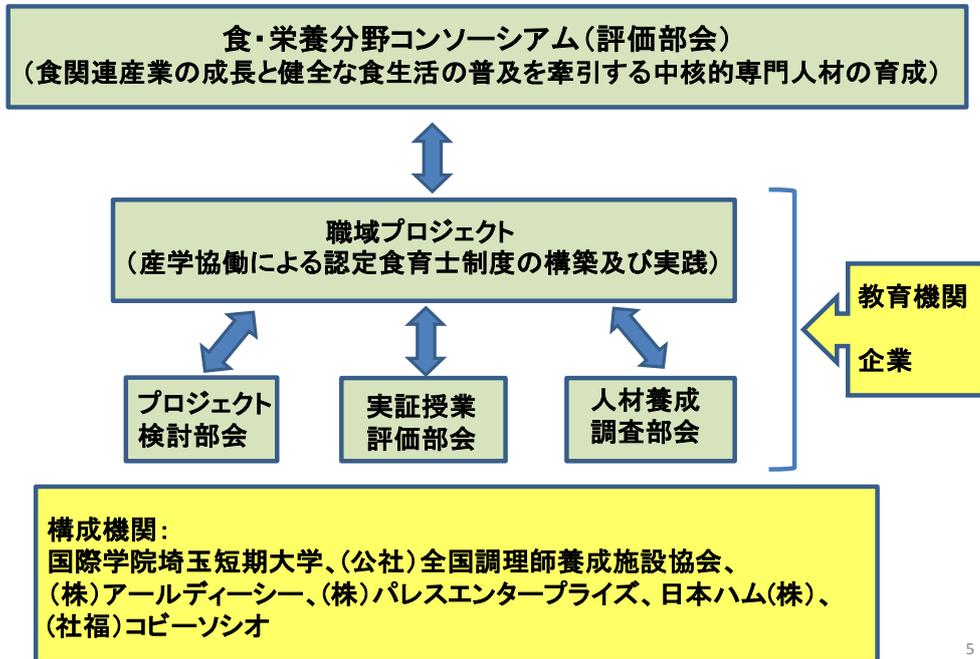
- ① 産学協働して、**食の見識力と現場対応力を備えた「認定食育士」養成プログラムの構築。**

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

2-1. 実施体制



5

2-2. 取組の概要

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

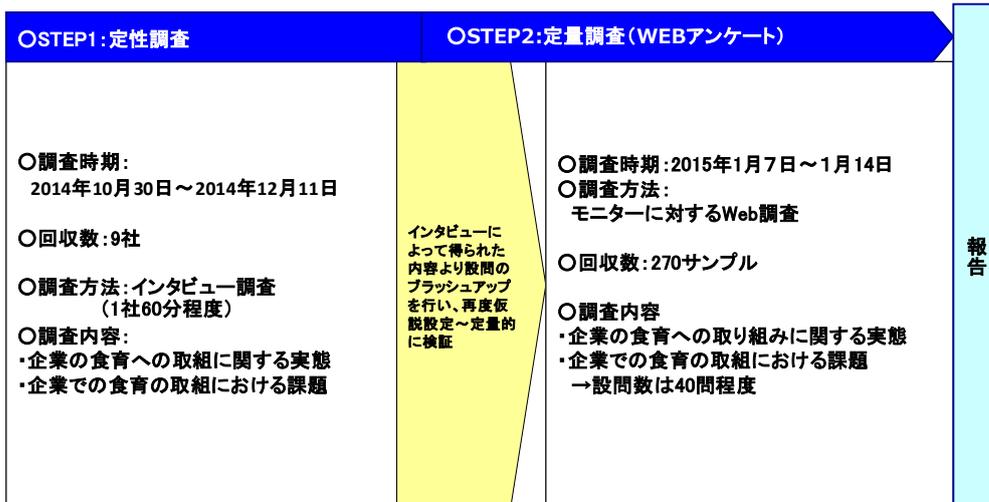
<方法>

- ・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。⁶

調査対象者		詳細	定性調査	定量調査サンプル
1. 食関連産業にお勤めの方	食品製造業・農林水産	・食品メーカー等で食育に携わっている方	食品会社1社	34
	流通・小売・医薬品・化粧品	・スーパーやコンビニ等で食育に携わっている方	スーパー1社	31
	外食・中食（飲食店）	・食育に携わっている方	1社	35
2. 栄養教諭の配置のない小中学校の方		・小中学校はやや比率の高い共同調理場方式（給食センター）にお勤めの栄養士の方	小学校教員 1社	8
3. 保育園（自園で調理or委託業者）の方		・保育所は委託業者より自園で調理の方が現状多い。ただし今後委託業者の方が増える可能性があるため2つに分けて確認。	自園調理の園 1社 調理委託の園 1社	17 16
4. 介護、福祉施設にお勤めの方		・介護福祉施設の方く介護食用の給食等>	1社	16
5. 一般企業で食育関連の取組をされている方		・総務、人事部門等を想定（大企業の社員の健康管理等に携わっている方）（例：CSR活動に携わっている方）	1社	33
6. 一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方		・一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方がどの程度役立っているのかニーズがどの程度あるのか確認する。	1社	42
7. 産休・育児中の社会人女性				38
合計			9社	270

調査の概要(進め方)

本調査は、下記ステップで実施した。



2) 認定食育士養成プログラムの構築

- ・モデルカリキュラムの検討・作成
食育教養ラーニング、食育実践ラーニング
- ・実証授業の実施
平成26年12月16日(火)、19日(金)
- ・教材の検討・開発(DVD作成・テキスト)
DVD:タイトル「食品の生産から食卓まで」

9

3. 本年度の成果

1) アンケートの実施

(1) 定性調査結果要約

A. 食育への取り組みに関する実態

現状の取り組みは総じて子ども向けの食育が中心であった。

- ① 食関連産業はCSR(企業の社会的責任)や企業イメージ向上を目的として子ども向けの食育イベントを開催している。
- ② 学校給食センターも家庭科や総合学習の時間を利用して食に関する特別授業を開催している。
子ども向けの食育はクイズ等を取り入れつつ、栄養素や栄養バランスについて楽しく学べる講義や、給食センター見学、買い物実習といった体験型の授業が、好評かつ効果的であるという意見が寄せられた。

10

- ③ 保育所や介護老人福祉施設は、生活に占める食の比重が高いことから、**食育の優先順位も高い傾向**にあった。
- ・ 保育所は野菜の栽培や給食の配膳係などを通じて、**日々の生活に食育の概念を導入**できているが、保護者（家庭の食事）の指導が課題であった。
 - ・ 介護老人福祉施設は給食による栄養管理が中心ながら、**口腔ケアや選択食の導入等**による食欲増進の取り組みも見られた。
- ④ 一般企業は**従業員の健康増進を目的として**、社員食堂においてヘルシーメニューの提供やポスター等による各種啓蒙活動が行われていた。しかし、目下のところ**メタボリック・シンドローム対策**が中心であり、**大人の食育**という概念は浸透していなかった。

11

B. 食育の取り組みにおける課題

- ・ **「人員・人材不足」**が最も多く、食育を推進できる人材が増えれば取り組みを強化したいという意見が多く、社内の職員への**「周知不足」**や従業員の**意識向上の欠如**もその結果といえる。
- ・ 一方、食育活動は**販促につながらない**、安全・衛生と比較して**緊急性が低い**等の問題点も挙げられた。

12

C. 認定食育士養成に関する実態

- ・ 認定食育士に関しては、**食育を推進できる専門的な人材として配置するメリットが高いと考えられている。**
- ・ 一方では、**栄養教諭や栄養士といった既存の有資格者との違いや、両者の併用を疑問視する意見**もあった。
- ・ この他に、**一般従業員のスキルアップを目的として認定食育士制度を利用したいという意見も寄せられた。**
- ・ 認定食育士モデルカリキュラムについては「**プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習**」や「**食育相談実習**」、「**食育教材作成**」といった実践的な内容を求める意見が多かった。

13

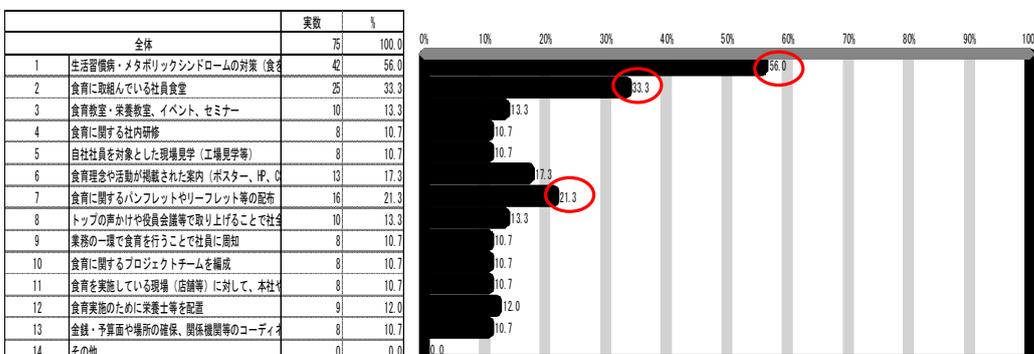
(2) 定量調査

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B1. お勤め先では、「食育」に関してどのような取組をされていますか。

「生活習慣病・メタボリックシンドロームの対策(食を通じたもの)、栄養指導など」(56.0%)に集中。
「食育に取り組んでいる社員食堂」(33.3%)、
「食育に関するパンフレットやリーフレット等の配布」(21.3%)が続く。



14

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

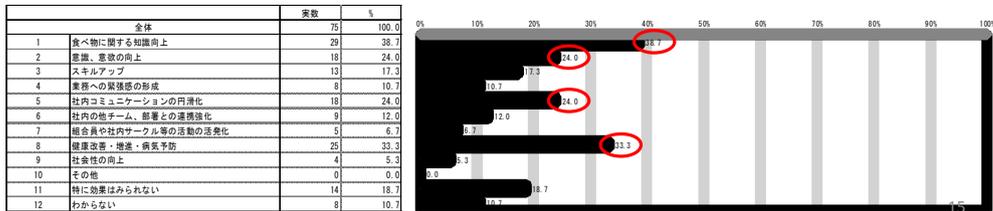
(SA)B2. お勤め先では、「食育」に関する取組は浸透していますか。

食育に関する取組は、浸透している：約4割、浸透していない：約5割。



(MA)B3. お勤め先では、「食育」への取組によりどのような効果がありましたか。

「食べ物に関する知識向上」(38.7%)、「健康改善・増進・病気予防」(33.3%)が高く、「意識、意欲の向上」「社内コミュニケーションの円滑化」(24.0%)と続く。

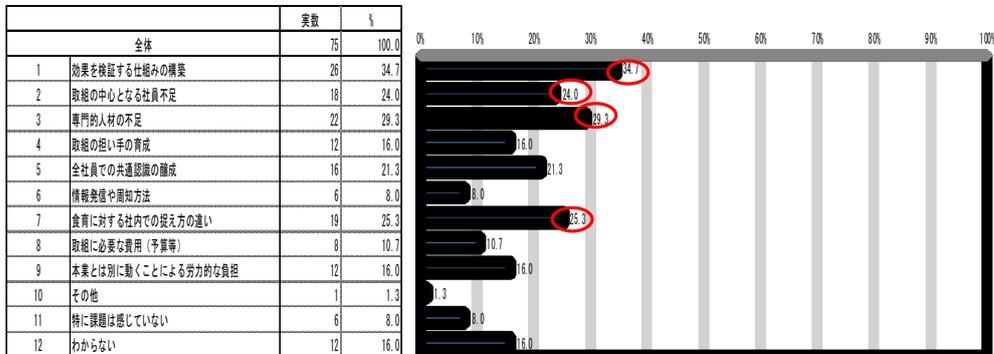


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B4. あなたのお勤め先での「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、「専門的人材の不足」(29.3%)、「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。

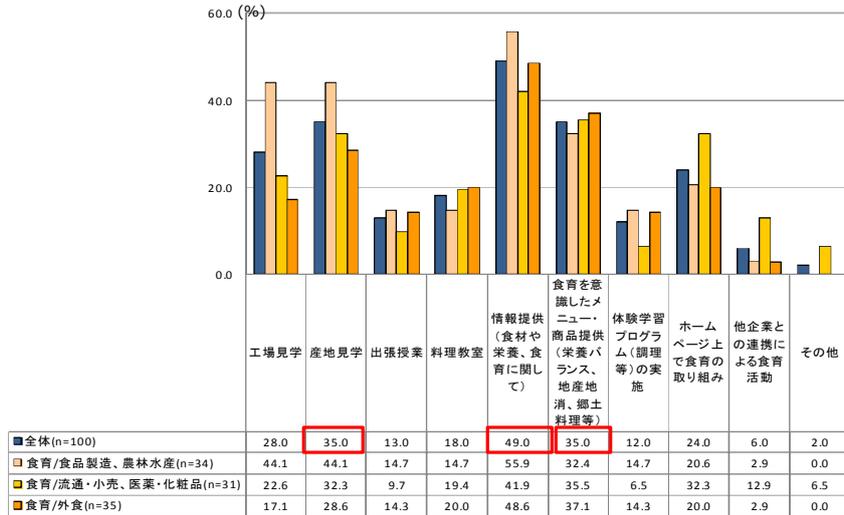


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(MA)C1-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けて、「食育」に関する取組はどのようなことをされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(49.0%)が最多。
「産地見学」「食育を意識したメニュー・商品提供」(35%)が続く。



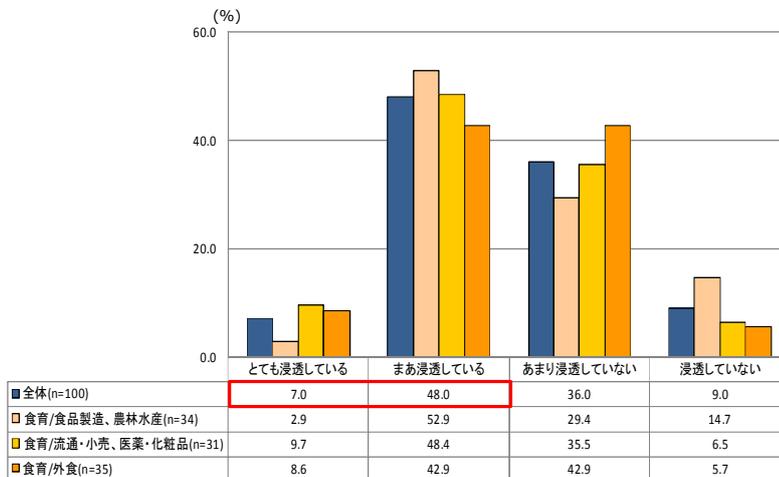
17

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(SA)C2-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた自社の「食育」への取組は浸透していると思いますか。

消費者等に向けた食育への取組の浸透率は55.0%。
<「とても浸透している」(7.0%)、「まあ浸透している」(48.0%)>
⇒「外食」では、浸透していないとの比率は約50%で他に比べ浸透率が低い。



18

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

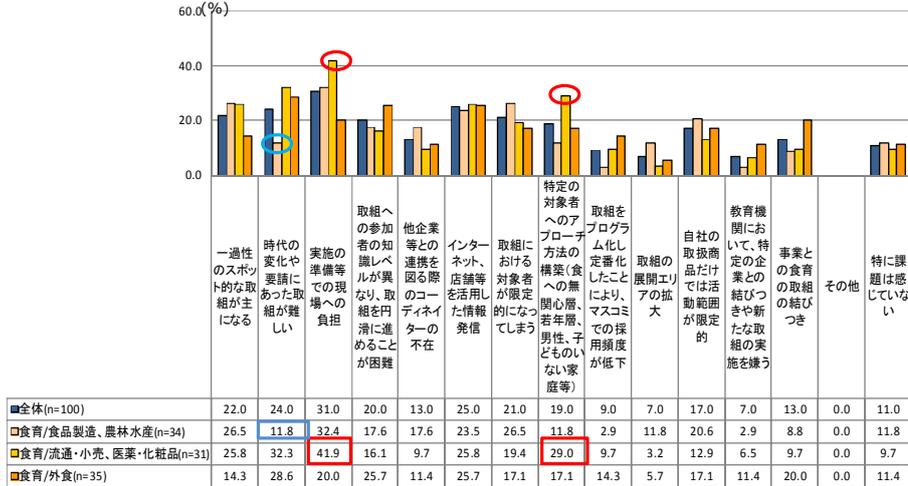
(MA)C3-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

全体的に課題の幅は広い。

流通・小売、医薬・化粧品では「実施の準備等での現場への負担」(41.9%)、

「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」(29.0%)が高く、

食品製造、農林水産では「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い。



19

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

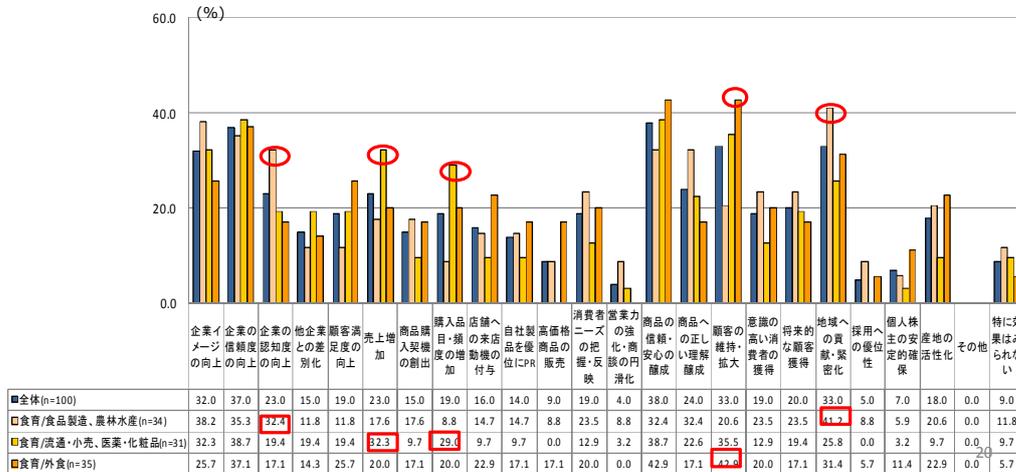
(MA)C4-1. 「食育」への取組により、社外からの効果はどのようなものがありますか。

食品製造、農林水産では、「企業の信頼度の向上」(32.4%)、「地域への貢献・緊密化」(41.2%)

流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」(32.3%)、「購入品目・頻度の増加」(29.0%)

外食では「顧客の維持・拡大」(42.9%)

が他と比較して高い。



20

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C1-2. 生徒・児童・園児や施設利用者およびその保護者に向けて、「食育」に関する取組はどのようなことをされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(57.9%)、
 「食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)」(47.4%)、
 「学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会」(45.6%)に集中。

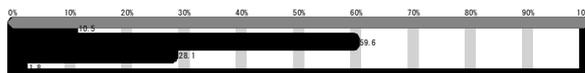
	実数	%
全体	57	100.0
1 学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会	26	45.6
2 情報提供(食材や栄養、食育に関して)	33	57.9
3 食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)	27	47.4
4 体験学習プログラムの実施	10	17.5
5 学生・利用者等に対して行っている食育内容の公開	9	15.8
6 他企業との連携による食育活動	2	3.5
7 その他	1	1.8



(SA)C2-2. 学生・利用者等に向けた「食育」への取組は浸透していると思いますか。

学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は70.1%。
 <「とても浸透している」(10.5%)、「まあ浸透している」(59.6%)>

	実数	%
全体	57	100.0
1 とても浸透している	6	10.5
2 まあ浸透している	34	59.6
3 あまり浸透していない	15	26.3
4 浸透していない	1	1.8



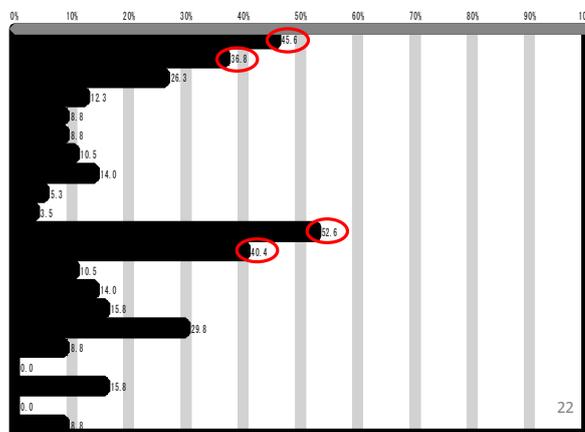
調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C4-2. 「食育」への取組により、外部からの効果はどのようなものがありますか。

「給食の信頼・安心の醸成」(52.6%)、
 「学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上」(45.6%)、「給食への正しい理解醸成(40.4%)、
 「学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上」(36.8%)が主な効果として高くあげられる。

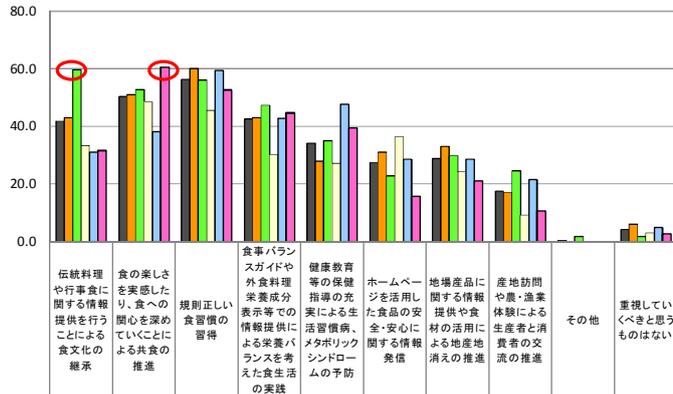
	実数	%
全体	57	100.0
1 学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上	26	45.6
2 学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上	21	36.8
3 学校・保育園・介護福祉施設等の認知度の向上	15	26.3
4 他学校・保育園・介護福祉施設等との差別化	7	12.3
5 学生・利用者等の満足度の向上	5	8.8
6 売上増加	5	8.8
7 問合せ数や見学者の増加	6	10.5
8 サービスを機軸にPR	8	14.0
9 学生・利用者等のニーズの把握・反映	3	5.3
10 営業力の強化・商談の円滑化	2	3.5
11 給食の信頼・安心の醸成	30	52.6
12 給食への正しい理解醸成	23	40.4
13 学生・利用者等の維持・拡大	6	10.5
14 信頼の高い学生・利用者等の獲得	8	14.0
15 将来的な学生・利用者等獲得	9	15.8
16 地域への貢献・緊密化	17	29.8
17 職員採用への優位性	5	8.8
18 個人格主の安定的確保	0	0.0
19 産地の活性化	9	15.8
20 その他	0	0.0
21 特に効果はみられない	5	8.8



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)A13. 「食育」の推進に際して、一般的に企業は今後何を重視していくべきだと思いますか。

「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方で「伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承」、
「産休・育休中」の方で「食の楽しさを実感したり食への関心を深めていくことによる共食の推進」が高い。

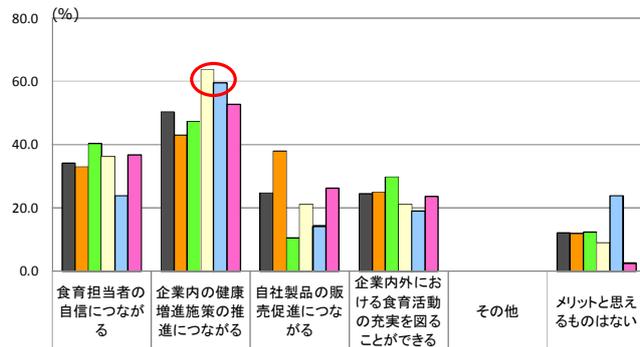


項目	全体(n=270)	食育/食関連産業(n=100)	食育/小中学校向給食C、幼稚・保育園、介護福祉施設(n=57)	食育/一般企業の総務人事部門等(n=33)	勤務先の食育関連制度や施設利用(n=42)	産休・育休中(n=38)
伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承	41.9	43.0	59.6	33.3	31.0	31.6
食の楽しさを実感したり、食への関心を深めていくことによる共食の推進	50.4	51.0	52.6	48.5	38.1	60.5
規則正しい食習慣の習得	56.3	60.0	56.1	45.5	59.5	52.6
食事バランスガイドや外食料理栄養成分表示等での情報提供による栄養バランスを考えた食生活の実践	42.6	43.0	47.4	30.3	42.9	44.7
健康教育等の保健指導の充実による生活習慣病、メタボリックシンドロームの予防	34.1	28.0	35.1	27.3	47.6	39.5
ホームページを活用した食品の安全・安心に関する情報発信	27.4	31.0	22.8	36.4	28.6	15.8
地場産品に関する情報提供や食材の活用による地産地消の推進	28.9	33.0	29.8	24.2	28.6	21.1
産地訪問や農・漁業体験による生産者と消費者の交流の推進	17.4	17.0	24.6	9.1	21.4	10.5
その他	0.4	0.0	1.8	0.0	0.0	0.0
重視していきたくないものはない	4.1	6.0	1.8	3.0	4.8	2.6

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)E1. 上記のような『食育士』を企業に配置すると、以下のようなメリットがあると考えられています。あなたができる中でメリットと思えるものは何ですか。

「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用者」で「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。

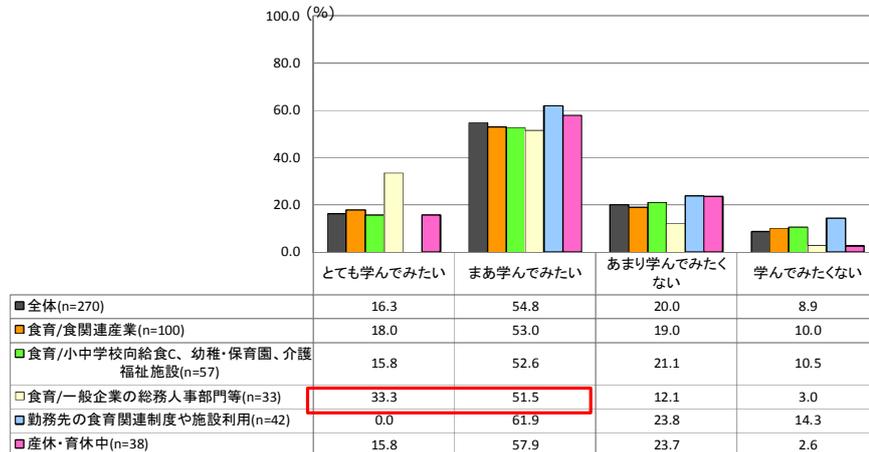


項目	全体(n=270)	食育/食関連産業(n=100)	食育/小中学校向給食C、幼稚・保育園、介護福祉施設(n=57)	食育/一般企業の総務人事部門等(n=33)	勤務先の食育関連制度や施設利用(n=42)	産休・育休中(n=38)
食育担当者の自信につながる	34.1	33.0	40.4	36.4	23.8	36.8
企業内の健康増進施策の推進につながる	50.4	43.0	47.4	63.6	59.5	52.6
自社製品の販売促進につながる	24.8	38.0	10.5	21.2	14.3	26.3
企業内外における食育活動の充実を図ることができる	24.4	25.0	29.8	21.2	19.0	23.7
その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
メリットと思えるものはない	12.2	12.0	12.3	9.1	23.8	2.6

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(SA)E2. 上記のような『食育士』養成プログラムを学んでみたいと思いますか。

全体的に、約7割の方が食育士養成プログラムの学習意向があり高い傾向を示した。特に、「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」で食育士養成プログラムの学習意向が84.8%で高かった。<「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)>

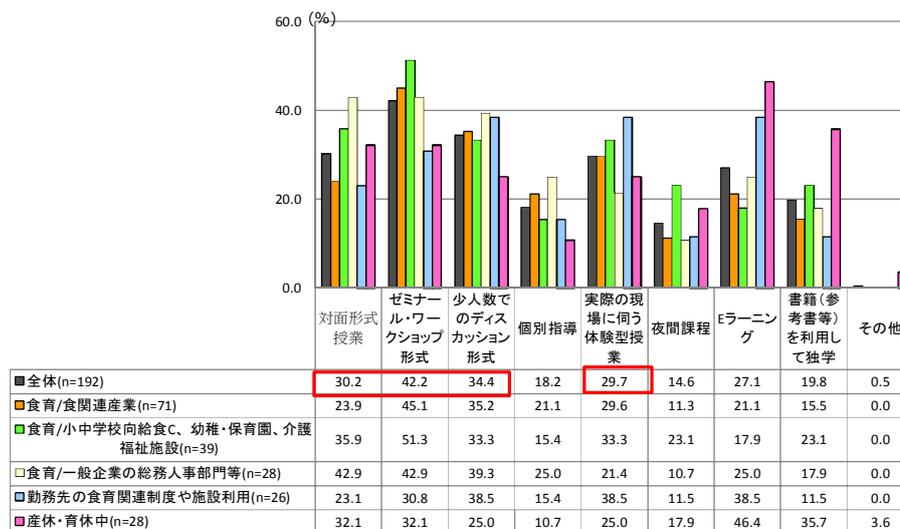


25

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E3. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような受講形態だとよいと思いますか。

全体では、「ゼミナール・ワークショップ形式」(42.2%)、「少人数でのディスカッション形式」(34.4%)、「対面形式授業」(30.2%)、「実際の現場に何う体験型授業」(29.7%)の順に高い。



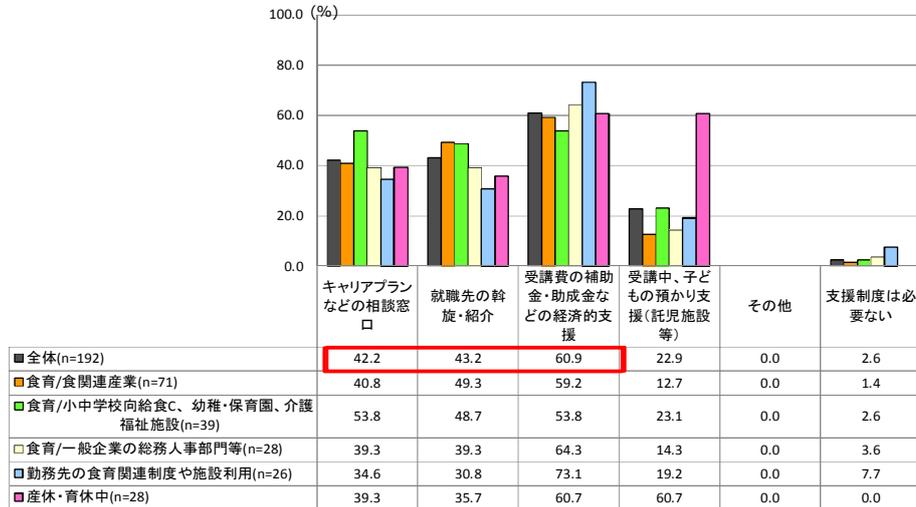
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

26

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E4. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような支援制度があるとよいと思いますか。

「受講費支援」「就職先斡旋紹介」「キャリアプランなどの相談窓口」が求められる。



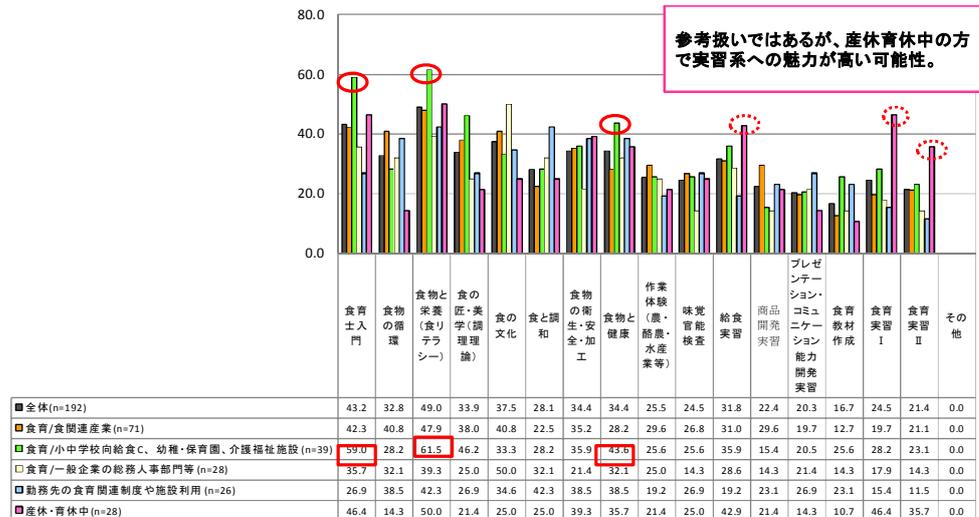
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

27

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E5. 『食育士』養成プログラムのカリキュラムが以下だった場合、どの科目に魅力を感じますか。

「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。



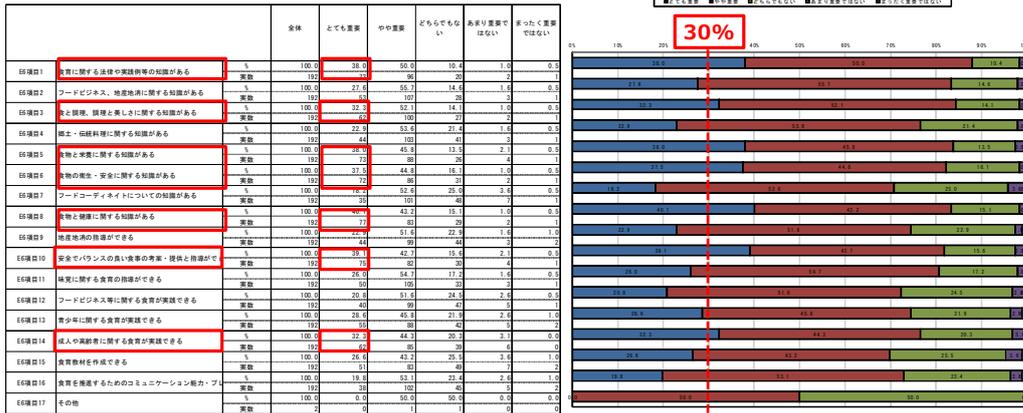
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

28

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何が(情報等)を確認する。

(SA)E6. 「認定食育士」の達成度評価基準(資格を与えてもよいか判断する基準)について、以下の内容においてそれぞれのくくらい重要だと思いますか。

- 「とても重要」との回答が3割を超えたのは下記。
 「食育に関する法律や実践例等の知識がある」
 「食と調理、調理と美しさに関する知識がある」
 「食物と栄養に関する知識がある」
 「食物の衛生・安全に関する知識がある」
 「食物と健康に関する知識がある」
 「安全でバランスの良い食事の考案・提供と指導ができる」
 「成人や高齢者に関する食育が実践できる」。

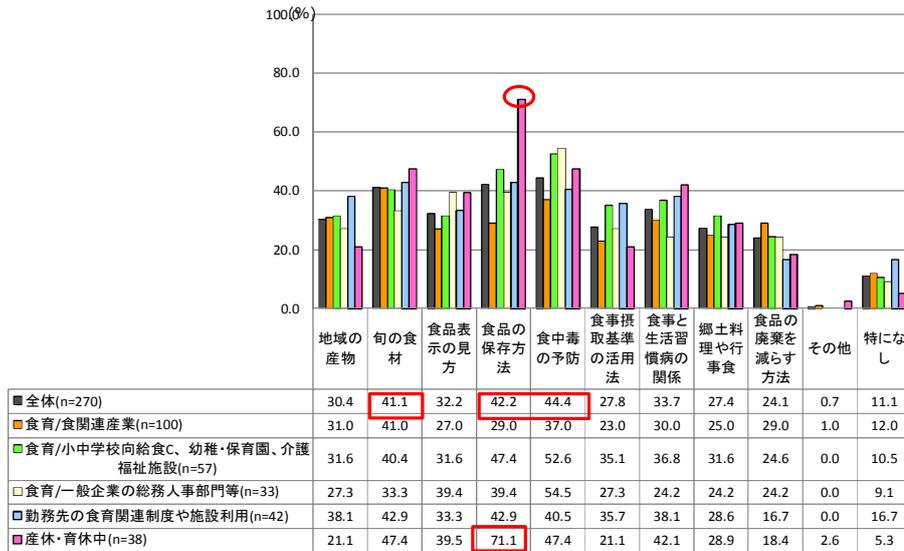


29

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何が(情報等)を確認する。

(MA)E7. 食関連スキルで、今後身につけたいものをお答えください。

全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、「食品の保存方法」(42.2%)、「旬の食材」(41.1%)が三大理由で高かった。
 「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、高い特徴がみられた。



30

(3) 定量調査結果要約

A. 企業の食育活動に関する実態

<一般企業>

- ・食育活動内容は、「生活習慣病・メタボリックシンドロームの対策(食を通じたもの)、栄養指導など」(56.0%)に集中している。「食育に取り組んでいる社員食堂」(33.3%)、「食育に関するパンフレットやリーフレット等の配布」(21.3%)が続く。
- ・食育活動の浸透率は、浸透している:約4割、浸透していない:約5割。
- ・食育のメリットは「食べ物に関する知識向上」が38.7%、「健康改善・増進・病気予防」が33.3%と高く、「意識、意欲の向上」、「社内コミュニケーションの円滑化」が24.0%と続く。

31

<食関連企業>

- ・消費者向け食育活動は、「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(49.0%)が最多で、「産地見学」・「食育を意識したメニュー・商品提供」(35%)が続く。
- ・消費者等に向けた食育活動の浸透率は全体で55.0%(「とても浸透している」(7.0%)、「まあ浸透している」(48.0%))。一方、「外食」では、「浸透していない」との比率は約50%で他に比べ浸透率が低い。
- ・食育のメリットは食品製造、農林水産では、「企業の信頼度の向上」(32.4%)、「地域への貢献・緊密化」(41.2%)、流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」(32.3%)、「購入品目・頻度の増加」(29.0%)。外食では「顧客の維持・拡大」(42.9%)が、他と比較して高い。

32

＜食育に携わる企業(学校給食センター、保育所、病院)＞

- ・食育活動内容は、「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(57.9%)、「食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)」(47.4%)、「学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会」(45.6%)に集中。
- ・学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は70.1%。「とても浸透している」(10.5%)、「まあ浸透している」(59.6%)
- ・食育のメリットは、「給食の信頼・安心の醸成」(52.6%)、「学校・保育所・介護福祉施設等のイメージの向上」(45.6%)、「給食への正しい理解醸成」(40.4%)、「学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上」(36.8%)が主な効果として高くあげられる。

33

B. 食育活動に関する課題

＜一般企業＞

- ・「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、
「専門的人材の不足」(29.3%)、
「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、
「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。

＜食関連企業＞

- ・全体的に課題の幅は広い。
流通・小売、医薬・化粧品では：
「実施の準備等での現場への負担」(41.9%)、
「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」(29.0%)が高い。
食品製造、農林水産では：
「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い。

34

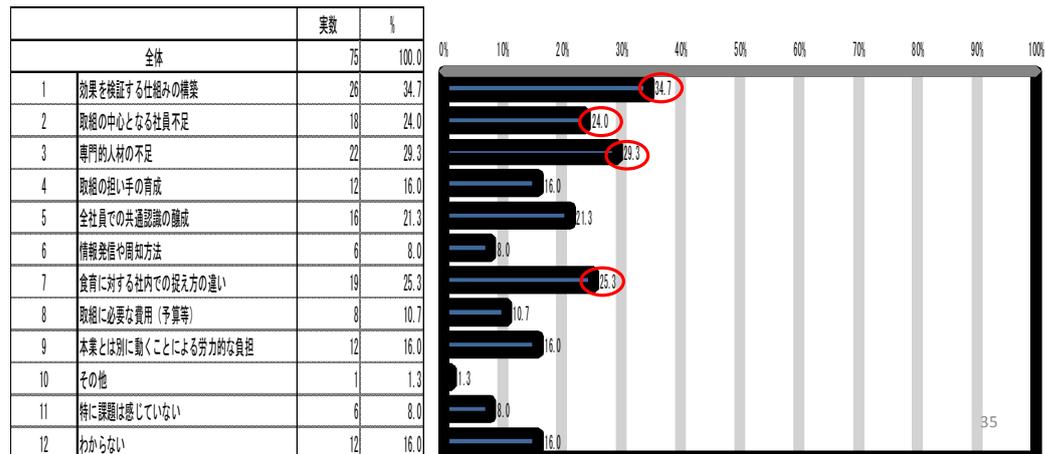
調査結果(1)

企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B4. あなたのお勤め先での「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、「専門的人材の不足」(29.3%)、「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。



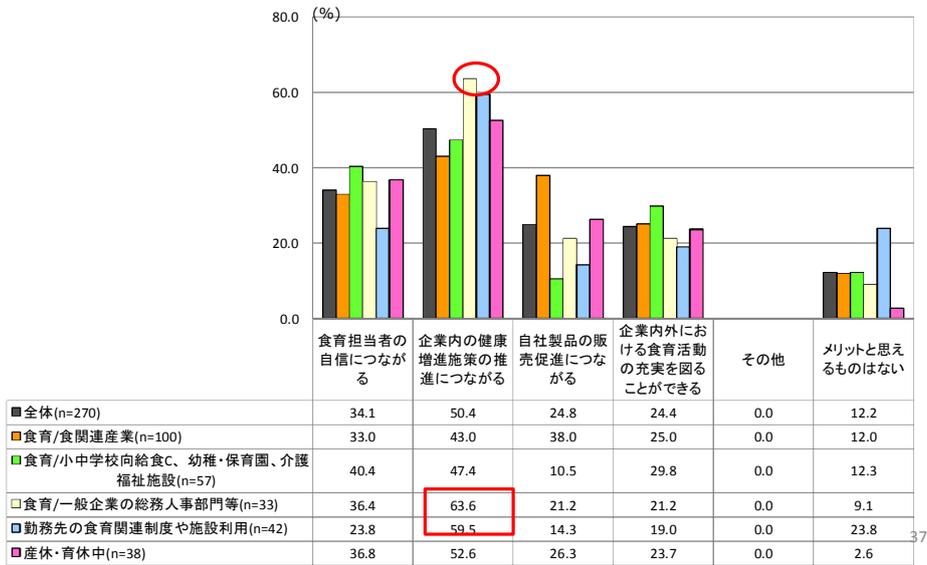
C. 企業の認定食育士モデルカリキュラムに関するニーズ

- ・**食育で重視する点は、**
「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育所、介護福祉施設」:**「伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承」。**
「産休・育休中」の方:**「食の楽しさを実感したり食への関心を深めることによる共食の推進」**が高い。
- ・**認定食育士の配置によるメリット:**
「企業内の**健康推進施策の推進**につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)E1. 上記のような『食育士』を企業に配置すると、以下のようなメリットがあると考えられています。あなたが以下の中でメリットと思えるものは何ですか。

「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用者」で「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。



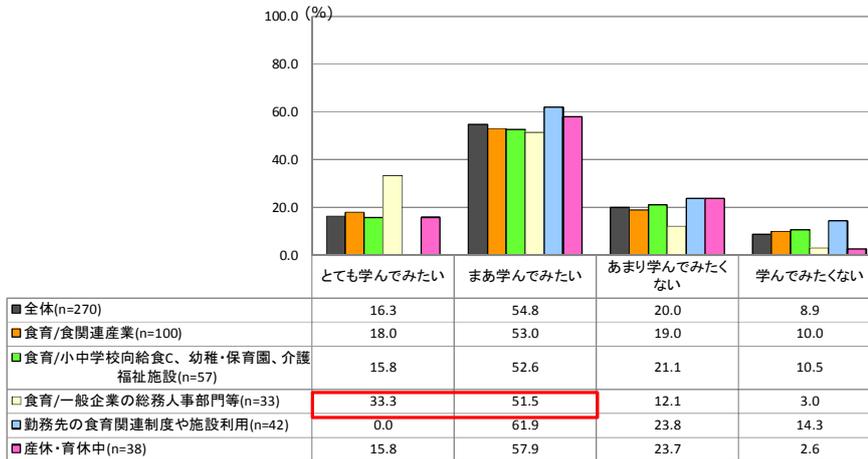
<認定食育士養成モデルカリキュラム>

- ・全体的に、約7割の方が**認定食育士養成への学習意向が高い傾向**を示した。「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)
- ・**受講形態**に関し、全体で「ゼミナール・ワークショップ形式」(42.2%)、「少人数でのディスカッション形式」(34.4%)、「対面形式授業」(30.2%)、「実際の現場に伺う体験型授業」(29.7%)の順に高い。
- ・**学習するための支援**は、「受講費支援」「就職先斡旋紹介」「キャリアプランなどの相談窓口」が求められる。
- ・**モデルカリキュラム内容**は、「食育に携わる小・中学校給食センター、幼稚・保育所、介護福祉施設の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(SA)E2. 上記のような『食育士』養成プログラムを学んでみたいと思いますか。

全体的に、約7割の方が食育士養成プログラムの学習意向があり高い傾向を示した。特に、「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」で食育士養成プログラムの学習意向が84.8%で高かった。<「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)>

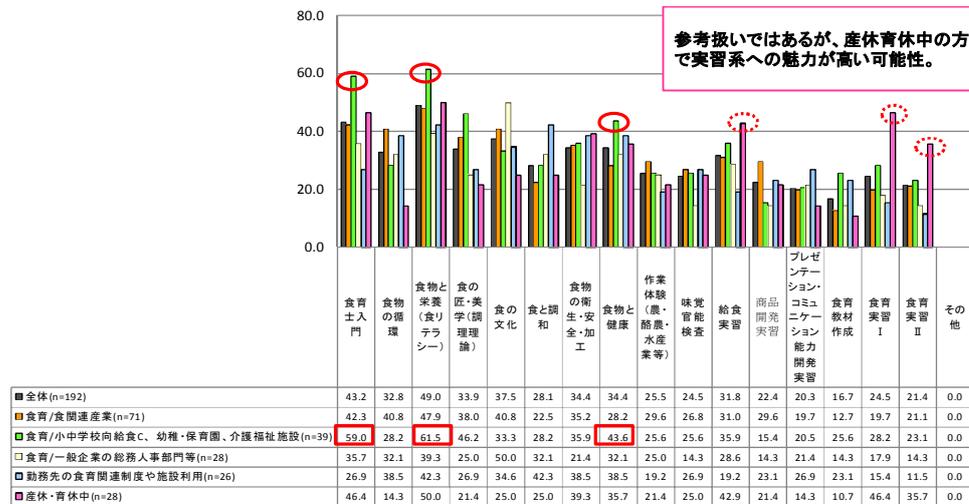


39

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E5. 『食育士』養成プログラムのカリキュラムが以下だった場合、どの科目に魅力を感じますか。

「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。



「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

40

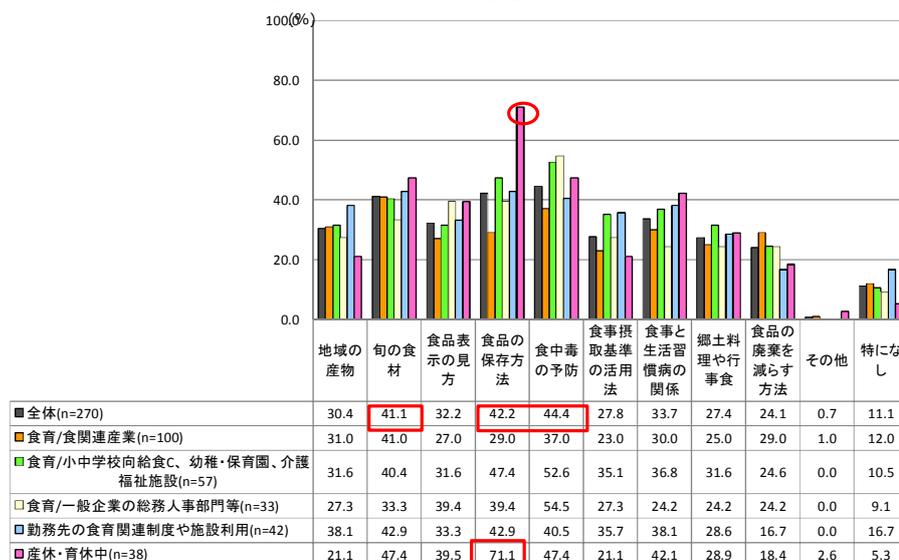
- ・認定食育士養成には「とても重要」との回答が3割を超えた観点は、
「食育に関する法律や実践例等の知識がある」、
「食と調理、調理と美しさに関する知識がある」、
「食物と栄養に関する知識がある」、
「食物の衛生・安全に関する知識がある」、
「食物と健康に関する知識がある」、
「安全でバランスの良い食事の考案・提供と指導ができる」、
「成人や高齢者に関する食育が実践できる」。
- ・今後身に付けたい知識等、
全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、
「食品の保存方法」(42.2%)、
「旬の食材」(41.1%)が3大知識で高かった。
「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、
高い特徴がみられた。

41

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、 食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E7. 食関連スキルで、今後身に付けたいものをお答えください。

全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、「食品の保存方法」(42.2%)、「旬の食材」(41.1%)が三大理由で高かった。
「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、高い特徴がみられた。



42

(4) 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。

43

- ・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。

44

(5) 雑煮の調査

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**。そこで、違いが顕著で地方の独自性がある「お雑煮」を調査研究することにより、体系的な行事食の教育資料を整備し、**和食の伝統継承**になる。

45

2) 認定食育士養成プログラムの構築

(1) モデルカリキュラム

① 食育教養ラーニング：11コマ 8回 (1コマ90分)

	科目名	コマ数	項目
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
2	食物の循環	1	食物のネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業、市場・食品加工場)、地産地消
3	食物と栄養(食リテラシー)	2	食物と栄養、食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育
4	食の匠・美学(調理理論)	2	食と調理、調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、郷土・伝統料理(雑煮)
5	食の文化	1	和食の文化・歴史、食や食環境への感謝、
6	食の調和	1	フードコーディネート、食の伝承、もてなし、テーブルアレンジメント、食事作法
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、食品表示、食品加工
8	食物と健康	1	食生活指針、運動指針、休養指針
	試験		食育教養のレポート

46

②食育実践ラーニング:21コマ 8回 (1コマ90分)

	科目名	コマ数	項目
1	作業体験(農・酪農・水産業等)	4	地域の特産物、地産地消、体験発表、指導法討議
2	味覚官能検査	2	味覚テスト、食感テスト、
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)
4	商品開発実習	3	アイディア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク
5	プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習	2	地域のイベント(季節のお祭り、農業祭、文化祭)に参加・発表、コミュニケーション技法・食育指導法
6	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
7	食育実習Ⅰ	2	各世代別食育ロールプレイ(乳・幼児期、学童期、思春期)
8	食育実習Ⅱ	2	各世代別食育ロールプレイ(成人期、母性栄養、高齢期)
	試験		作成した食育実践プログラムによる模擬食育テスト

47

(2)「認定食育士」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. フードビジネス、地産地消に関して説明できる。
3. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
4. 郷土・伝統料理を列挙できる。
5. 食物と栄養に関して説明できる。
6. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
7. 栄養バランスについて説明できる。
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. 地域の特産物について説明できる。
2. 給食に関して説明できる。
3. 味覚に関して説明できる。
4. フードビジネスに関して説明できる。
5. 世代別の食育に関して比較できる。
6. バランスのよい食事を考案できる。
7. 食育教材を作成できる。
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)⁴⁸

(3) 実証授業の実施

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」実証授業

1. 実施日 平成26年12月16日(火)、19日(金)

2. 会場 国際学院埼玉短期大学

テュートリアルルームⅠ・Ⅲ(4F)、第3・4調理実習室(1F)、第2学生ホール(1F)

		12/16(火)	12/19(金)
	8:50 ~ 9:00	オリエンテーション (テュートリアルルームⅢ)	オリエンテーション (第3調理実習室)
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) (テュートリアルルームⅢ)	「食の匠・美学」 (調理と美しさ) 講師：徳野 浩 (鉄板・懐石 くら馬 料理長) (第3調理実習室)
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) (テュートリアルルームⅢ)	「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) (テュートリアルルームⅠ)
	12:10 ~ 13:00	昼食・休憩 (第2学生ホール)	昼食・休憩 (第2学生ホール)
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製菓製パン コース設置準備室長) (第4調理実習室)	「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) (テュートリアルルームⅠ)
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 製菓製パンコース設置準備室長) (第4調理実習室)	「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) (テュートリアルルームⅠ)

49

12月16日(火)授業風景

食物の衛生・安全・加工



調理実習(地産地消)



ブッシュ・ド・ノエル



12月19日(金)授業風景

食の匠・美学
(調理と美しさ)



食物の循環(地産地消)



食の調和



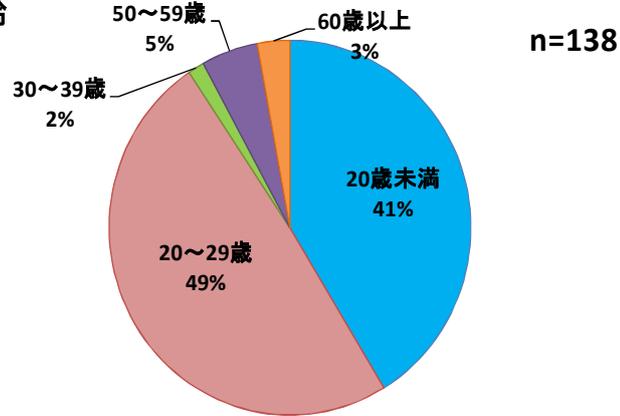
食の文化
(食の文化・歴史)



50

(4) 実証授業後アンケート結果

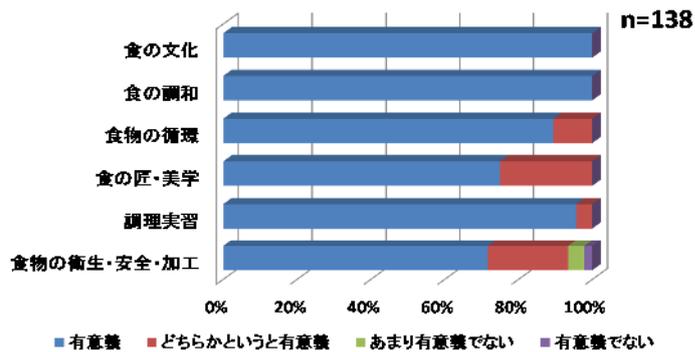
① 参加者年齢



	20歳未満	20~29歳	30~39歳	40~49歳	50~59歳	60歳以上	合計
食物の衛生・安全・加工1	7	13	0	0	0	0	20
食物の衛生・安全・加工2	5	17	1	0	2	1	26
調理実習	9	10	1	0	2	1	23
食の匠・美学	6	10	0	0	0	0	16
食物の循環	7	11	0	0	1	0	19
食の調和	17	0	0	0	1	0	18
食の文化	6	7	0	0	1	2	16
計	57	68	2	0	7	4	138

2

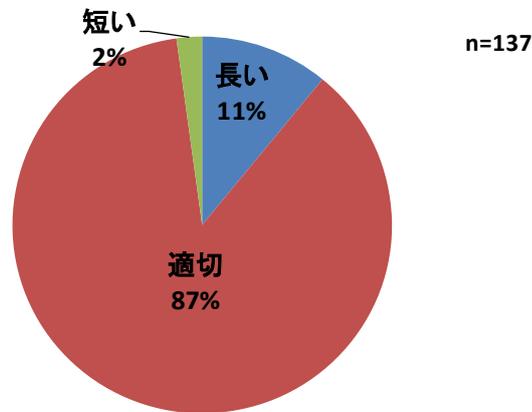
② 授業内容



	有意義	どちらかというとも意義	あまり有意義でない	有意義でない	合計
食物の衛生・安全・加工	33	10	2	1	46
調理実習	22	1	0	0	23
食の匠・美学	12	4	0	0	16
食物の循環	17	2	0	0	19
食の調和	18	0	0	0	18
食の文化	16	0	0	0	16
計	118	17	2	1	138

3

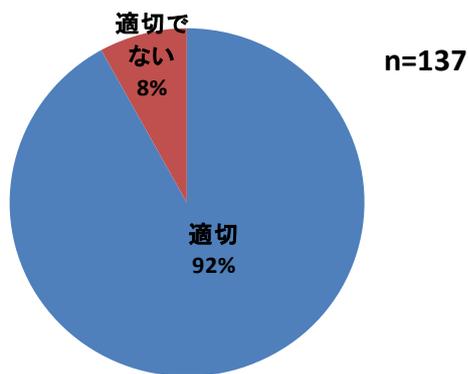
③ 授業時間



	長い	適切	短い	合計
食物の衛生・安全・加工	10	34	1	45
調理実習	0	23	0	23
食の匠・美学	2	14	0	16
食物の循環	1	18	0	19
食の調和	0	17	1	18
食の文化	2	13	1	16
計	15	119	3	137

4

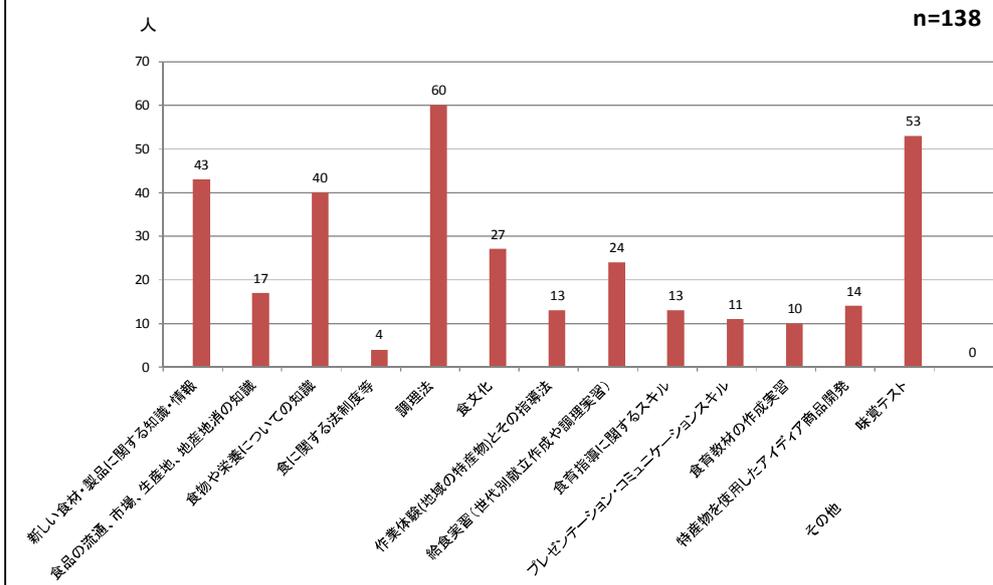
④ 会場



	適切	適切でない	合計
食物の衛生・安全・加工	42	3	45
調理実習	23	0	23
食の匠・美学	9	7	16
食物の循環	18	1	19
食の調和	18	0	18
食の文化	16	0	16
計	126	11	137

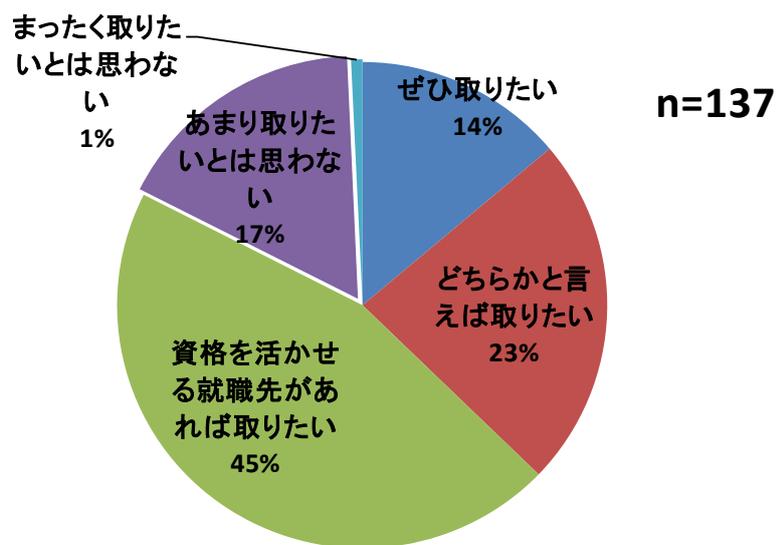
5

⑤ 今後受講したい授業内容(複数回答)



6

⑥ 「認定食育士」資格の取得希望



7

(5) 実証授業後アンケートまとめ

- ①参加者年齢
20歳代・未満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。今後は、年代層の検討が必要となる。
- ②授業内容
各科目「有意義」、「どちらかというと有意義」との回答が多かった。
- ③授業時間
各授業とも「適切」の回答が多く、90分の時間設定は適切と考える。
- ④会場は「適切」が多く、今後も継続が可能ではないかと考える。
- ⑤今後受講したい授業
「調理法」、「味覚テスト」、「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」、などの要望が高かった。
- 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」が最高に多く、順に「どちらかと言えば取りたい」、「ぜひ取りたい」となっており、取得希望者が多かった。

(6) 教材の検討・開発(DVD作成・テキスト)

- ・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た。在宅での学習にも役立つ可能性がある。
- ・DVDタイトル「食品の生産から食卓まで」:
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。

4. 今後の課題

- 1) 認定食育士養成プログラムの充実と普及
 - ・カリキュラムの検討・改善
 - ・教材の検討・改善
 - 必要に応じてDVDと各科目テキストの作成
- 2) 実証授業の実施
 - ・実証科目の検討・実施
- 3) その他
 - ・「認定食育士」の定義

59

5. 雑煮の特徴と分布状況調査 中間報告書

1. 調査方法、調査対象及び調査時期
調査は自記式調査票により行い、2014年9月に調査票を配布し、2014年10月に回収した。調査対象は公益社団法人全国調理師養成施設協会に所属する全国211校の教育関係者とし、所属学校地域の雑煮について問う形式とした。配布した学校からは162件を回収し、回収できなかった山梨、滋賀、和歌山、鳥取、島根、徳島、佐賀の地域については次年度に追加調査を行う形とした。
2. 調査項目
 - 1) 所在地
 - 2) 雑煮の喫食率(雑煮喫食の有無)
 - 3) 雑煮の喫食日時
 - 4) 雑煮の喫食回数
 - 5) もちの入手経路

60

6) 雑煮の調理について

- (1) もちの形(①丸、②角、③なまこ形、④あん入り、⑤その他)
- (2) もちの加熱法(①一度別にゆでてから汁へ入れて煮る、②そのまま汁で煮る、③煮たもちを椀に入れ、④汁をかける、⑤焼いてから汁で煮る、⑥焼いた餅を椀に入れ、⑦汁をかける、⑧その他)
- (3) もちを焼くための器具(①ガス火で焼き網を使う、②オーブントースター、③グリル、④電子レンジ、⑤その他)
- (4) だしの材料(①かつおぶし、②昆布、③煮干し④鶏がら、⑤うま味調味料、⑥風味調味料、⑦その他)
- (5) 味付け調味料(①しょうゆ、②みそ、③塩、④砂糖、⑤その他)
- (6) タンパク質系の具(①鶏肉、②かまぼこ、③なると、④エビ、⑤豚肉、⑥魚類、⑦その他)

61

- (7) タンパク質系以外の具(①人参、②大根、③しいたけ、④三つ葉、⑤ごぼう、⑥ねぎ、⑦サトイモ、⑧白菜、⑨その他)

7) 食器について

- (1) 器の材質(①碗(陶磁器)、②椀(木製)、③その他)
- (2) 器の内側の色(①朱、②黒、③白、④青、⑤その他の色、⑥天然木の色、⑦全体模様)
- (3) 器の大きさ(①~119ml、②120~199ml、③200~279ml、④280ml以上)

(4) 箸について

8) お雑煮のルーツや伝承について自由回答

3. 分析方法

回答を集計し単純集計を行った。

62

要約

雑煮を喫食する地域を対象(北海道から鹿児島地域)に雑煮の食べ方や地域による特徴を調査し、次のような結果を得た。

- 1) 雑煮の喫食率は元旦が最も多く、1日に1食を食べる人が多く、三が日に主に喫食されており、3が日以降は減少してた。
- 2) 正月以外に食べる時期は少数ながらも見られた。
- 3) 餅の入手経路は店舗購入が半数以上を占めた。
- 4) もちの形は東日本が角餅、西日本が丸餅が多く、山形に丸餅の飛び地が、高知に角餅の飛び地がみられた。角餅と丸餅の境界地については、もう少し深く調査する必要がある。

79

- 5) もちの焼き方では、焼き色を付けない方法が44%、焼き色を付ける方法が54%で、焼き色を付ける方法が若干多く見られた。地域別にみると、北海道から東海までと、九州地域で焼き色を付ける方法がとられ、北陸から東海、関西、中国四国地域は焼き色を付けない方法がとられているようにみられる。
- 6) かつお節、昆布が多く使われる傾向にあった。天然素材が78%、うま味風味調味料が22%と天然素材使用が圧倒的に多かった。
- 7) 全体としてはしょうゆ使用が多かった。味噌は近畿を一体とする地域、京阪神と交流のあった香川県で多く分布した。しょうゆ使用が75%以下の地域は、その他の調味料が分散してみられたため、特徴的な調味料が出現したわけではなかった。

80

- 8) 具材については、地域による差はありそうだが、使用する具材が多いため、分布の境界など目立った特徴がみられなかった。
- 9) 具と汁の関係は、具が多いあるいは具と汁が同量が多く、汁が多いという回答は少なかった。
- 10) 器については、木製椀で色は赤か黒、箸は祝箸を使う地域が多かった。

VI. 今後の課題

1. 認定食育士養成プログラムの充実と普及

本年度から開始した本職域プロジェクトを一層充実するためには、認定食育士養成プログラムの内容の充実と普及が必要である。認定食育士養成プログラムの内容の充実のためには、アンケート調査・実証授業の結果を踏まえ、まず、カリキュラムの検討・改善が必要である。次には、教材の検討・改善が必要となるであろう。必要に応じてDVDの検討・作成や食育教養ラーニングのテキストの作成も課題である。産学官コンソーシアムの食育士養成に関するアンケート結果では、全国の栄養士・調理師養成施設の約5割の施設が養成について賛成の意思を示していたことから、その養成プログラムの充実が普及につながる。

2. 実証授業の実施

本年度の実証授業のアンケート結果をふまえ、実証授業科目の検討・実施が必要となる。今年度は、講義科目が多かった反省から、実習科目の充実・実施にむけて検討を深める必要がある。また、参加者の年代層について、もっと広い層からの参加を呼びかけ、検証する必要がある。

3. その他

「認定食育士」の定義について明らかにする必要がある。アンケート調査からも、既存の有資格者（栄養教諭、栄養士・管理栄養士）との違いや、その業務内容について疑問が挙がっていた。民間にもいろいろな食育に関する資格があるため、それらとの兼ね合いも検討する必要がある。

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 26 年度事業報告書

発 行 平成 27 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