

また、子どもの体験学習としては、稲作体験教室を実施し、田植から稲刈りまでの農作業体験と、収穫したお米を使った料理教室を組み合わせ、生産から調理までの一貫した体験を行うことで、主食である米に対する理解の浸透を図っている。この取組を通じ、我が国の農業や、我々の食生活が自然の恩恵のうえに成り立っていることを知ること等、子どもの「日本型食生活」への理解を深めている。

さらに、テレビ等のマスメディアを活用し、「日本型食生活」や食育に関する様々な情報提供を行っている。

また、平成18年度には、公募形式でモデル地域を選定し、企業のノウハウを活用した「日本型食生活」の実践を促す様々な取組とその検証を行い、これを優良事例として示すことで、全国的に「日本型食生活」の普及・定着を図ることとしている。



田植から稲刈りまでの農作業体験



第2節

「食生活指針」や「食事バランスガイド」の活用促進

1 「食生活指針」の活用促進

食生活の改善を進めるとともに、健康増進、生活の質の向上、食料の安定供給の確保等を図るための指針として、平成12年に当時の文部省、厚生省、農林水産省が「食生活指針」を決定するとともに、「食生活指針の推進について」を閣議決定し、食生活指針の普及啓発に取り組んでいる。



「食生活指針」リーフレット

具体的には、食育推進ボランティア、「食を考える国民会議」会員、保健所や市町村保健センターにおける管理栄養士や地域の食生活改善推進員等のボランティア等による普及・啓発活動が図られている。また、マスメディア等各種媒体を通じた広報、パンフレットの作成・配布等を行っている。平成16年度における食生活指針の認知度は22.3%で、まだ国民に十分知られているものとはなっておらず、これをより実効性のあるものにするため、毎日の食生活の中で一人一人が自らの食生活とつなげて自分の課題を見出し、具体的な行動に結び付けるための情報、ツールの提供が求められていた。

第3章

地域における食生活の改善のための取組の推進

2 「食事バランスガイド」の活用促進

「食生活指針」を具体的な行動に結び付けるために、厚生労働省と農林水産省は、平成17年6月に食事の望ましい組合せやおおよその量をイラストでわかりやすく示した「食事バランスガイド」を策定し公表した。「食事バランスガイド」は誰もが親しめるように策定されたものであり、一人一人が食生活を見直すきっかけになるものとして、より多くの人に活用されることが重要である。

「食事バランスガイド」の普及・活用を図るため、地方公共団体の担当者、健康・栄養関係者、食品関係事業者、農業関係者、消費者団体等、「食事バランスガイド」の普及・活用に携わる者を対象とした、各地での説明会の実施に加え、交通広告、雑誌広告、テレビ番組での紹介を行った。また、保健所や保健センターの健康づくりに関する事業等においてパンフレットの配布・活用を行っている。毎年10月の食生活改善普及月間において、平成17年度は食事バランスガイドの普及啓発に重点を置いた。

厚生労働省や農林水産省の食堂等においては、「食事バランスガイド」のポスターの掲示や卓上メモの設置、ポップ³への食事バランスガイドの提示等の活用を行っている。

さらに、食育に従事する管理栄養士・栄養士向けに（社）日本栄養士会において「食事バランスガイド活用マニュアル」が取りまとめられている。

また、多くの人々が食品を選択・購入する場である外食産業やスーパーマーケット、コンビニエンスストア等の小売業において、モデル的な取組として「食事バランスガイド」のポスターの掲示、ビデオの放映、弁当等へ掲示を行った。この取組後の顧客アンケート

では「「食事バランスガイド」を参考に食事や買い物をしようと思うか」という問いに対して「大いに参考にしたい」、「時々参考にしたい」とした回答がいずれの店舗でも70%以上であった（図表-43）。この結果、「食事バランスガイド」を利用した情報提供がある程度消費者から求められていることがうかがえる。

このほか、地域におけるイベントの開催等による「食事バランスガイド」の普及活用の取組や「地域版食事バランスガイド」の作成・普及も促進している。



「食事バランスガイド」の現地実証における展示例

図表-43 今後の食事バランスガイドの活用に関する顧客アンケート (%)

	大いに参考にしたい	時々参考にしたい	あまり参考にしない	分からない
A社 (スーパー)	38.0	48.0	12.5	1.5
B社 (コンビニエンスストア)	16.7	67.9	15.4	0.0
C社 (スーパー)	24.0	47.0	25.0	4.0

資料：（財）食品産業センターによるスーパーでのアンケート調査結果より

3 商品の容器・包装の表示が商品間に埋もれて見えにくい場合の容器・包装以外に表示するもの

第3節

専門的知識を有する人材の養成・活用

国民一人一人が食に関する知識を持ち、自らこれを実践できるようにするため、食育に



管理栄養士によるエプロンシアター

関する専門的知識を備えた管理栄養士・栄養士や専門調理師・調理師等の養成を行い、関係団体との連携等により、人材の育成や食育の推進に向けての活動に取り組んでいる。

1 管理栄養士・栄養士の養成・活用

食生活や健康づくりに関する専門的な知識を有し、食育を推進する上で重要な役割を担う者として管理栄養士・栄養士の養成を行っている。管理栄養士・栄養士（以下「管理栄養士等」という。）は、栄養士法（昭和22年法律第245号）に基づく資格であり、栄養士は都道府県知事から、管理栄養士は厚生労働大臣から免許が交付されている。平成18年4月現在、栄養士養成施設数は312校であり、

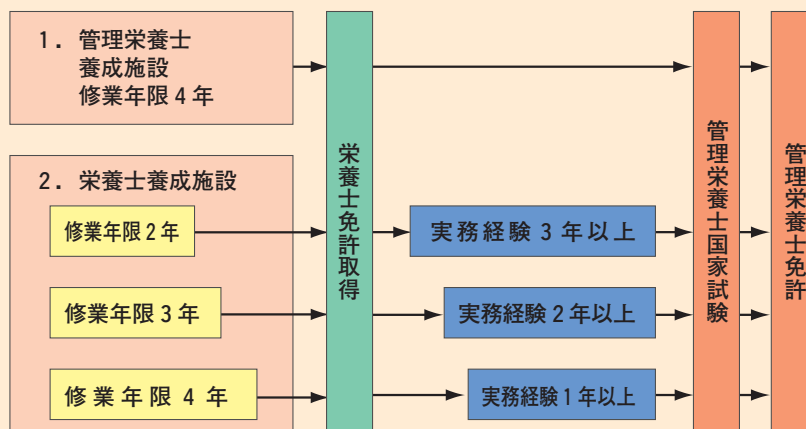
栄養士免許取得及び管理栄養士国家試験制度の概要

●栄養士免許取得方法

学校教育法（昭和22年法律第26号）第56条に規定する者で、厚生労働大臣が指定した栄養士の養成施設において2年以上栄養士として必要な知識及び技能を修得した者。

●管理栄養士免許取得方法

- ・厚生労働大臣が指定した修業年限4年の管理栄養士の養成施設において、栄養管理士として必要な知識及び技能を修得し、栄養士免許を取得後、栄養士法第5条の2に基づいて実施される管理栄養士国家試験に合格した者。
- ・栄養士の資格を持ち、栄養士として厚生労働省令で定める施設において栄養士養成施設の修業年限に応じて一定の実務経験を経た者で、栄養士法第5条の2に基づいて実施される管理栄養士国家試験に合格した者。



そのうち管理栄養士養成施設数は108校設置されている。栄養士免許は、平成16年度19,090件交付されており、累計交付数約83万5千件、管理栄養士免許は平成17年度7,637件交付されており、累計交付数約12万件となっている。管理栄養士、栄養士は、学校、保育所、病院、保健所、保健センター、フィットネスクラブ、食品産業等様々な場において、食生活に関する支援を行っている。

特に、都道府県、市町村においては、地域での食育の推進が着実に図られるよう、管理栄養士等の配置を推進してきており、管理栄養士等は都道府県や市町村の食育推進計画の策定や食育に関する事業の企画・立案・評価、食生活改善推進員等のボランティアの育成、食育が国民運動として推進が図られるよう関係団体や関係者との調整等を行っている。平成17年現在、全都道府県、政令市、特別区に管理栄養士等が配置されているとともに、67.3%の市町村で管理栄養士等が配置され、計4,311名が行政栄養士として地域における食育の推進に取り組んでいる。

また、国立保健医療科学院における行政栄養士を対象とした研修の実施や、社団法人日本栄養士会等における食事摂取基準や「食事バランスガイド」の活用に関する研修会等、管理栄養士等の資質向上のための研修会が開催されている。

2 専門調理師・調理師の養成・活用

「食育推進にいたる背景と取組の本格化」の第1章で記述したとおり、外食の依存度が高くなっており、飲食店等において、健康に配慮したメニューや商品が提供されることや食に関するわかりやすい情報、知識の提供が行われることが重要であることから、食事を調理し、提供する専門調理師や調理師（以下「専門調理師等」という。）の養成が行われている。

専門調理師等は、調理師法（昭和33年法律第147号）に基づく資格であり、専門調理師は厚生労働大臣認定として「日本料理」、「西洋料理」、「麺料理」、「すし料理」、「中国料理」、「給食用特殊料理」の種類があり、調理師は都道府県知事免許として交付されている。平成18年4月現在、調理師養成施設数は、272校であり、平成16年度調理師免許は53,184件交付されており、累計交付数約329万件となっている。専門調理師は、平成17年度認定証書交付数1,109件であり、累計交付数約2万8千件となっている。

飲食店等における健康に配慮したメニュー（ヘルシーメニュー）の提供等に加え、専門調理師等さらには調理師養成施設が、食文化の継承や子どもの料理教室の開催等、地域や関係団体と連携を図りながら食育の推進に取り組んでおり、全国調理師養成施設協会の会員校である調理師養成施設の場合は、平成17年度には54校で食育の普及啓発事業を行った。



調理師養成施設における食育の普及啓発事業

調理師制度の概要

●調理師資格取得方法

- ・調理師養成施設卒業：学校教育法第47条（高等学校の入学資格）に規定する者で、厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、1年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得した者。
- ・調理師試験合格：学校教育法第47条に規定する者で、多数人に対して飲食物を調理して供与する施設又は営業で厚生労働省令の定めるものにおいて2年以上調理の業務に従事した後、調理師試験に合格した者。

●専門調理師資格取得方法

- ・調理師の資格を持ち、一定の実務経験を経た者で、調理師法の第8条の3に基づいて実施される調理技術審査に合格した者。

注) ①多数人に対して飲食物を調理して供与する施設等で厚生労働省令で定めるものにおいて、実務期間8年以上
 ②厚生労働大臣指定の調理師養成施設卒業後、実務期間6年以上

調理師資格取得の概要

