

国民健康・栄養調査は、健康の増進に関する時代のニーズに合わせて企画、実施を行い、結果については、厚生労働省のホームページに掲載するとともに、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページにおいて、昭和20年代から実施されてきた国民栄養調査の結果も併せて掲載するなど調査結果の情報の提供を行っている

(http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html)。

4 農林漁業や食料の生産、流通、消費に関する統計調査の実施・公表

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

- (1) 米や野菜等主要な農畜産物の生産や流通に関する調査、魚介等の水産物の生産や流通に関する調査を実施・公表
- (2) 世帯及び外食産業における食品ロスの実態を明らかにする調査の公表及び食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実態を明らかにする調査を実施

第2節 海外の食育に関連する状況、国際交流の推進等

1 食育の海外展開

独立行政法人国立健康・栄養研究所では、アジア各国の若手研究者を研究所に招き、研

修や共同研究等を行っている。特に近年、「食育」に対する各国の研究者の関心は高く、共同研究を通じて、その手法や成果を世界に発信している。

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

また、在外公館等において、日本食文化の普及を目的に、各国要人やオピニオンリーダー等に対して日本産の食材を用いた日本食等を提供する取組を行っている。このほかにも、諸外国の人々に対し日本の食文化を紹介するため、在外公館や国際交流基金・JRO (NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構) 等の活動として、日本食紹介レクチャー・デモンストレーション、和食講座等を行っている。

2 海外における食生活の改善等

世界では現在、約10億人が栄養不足に苦しんでいると予測され、その大半が開発途上国で暮らしていると推計されている。

このような窮状を改善するため、我が国は様々な形で取組を行っている。まず、開発途上国が直面する食料不足を解決するため、米や小麦等を購入する資金供与を実施する「食糧援助」について、二国間及び国際機関経由で、平成23年度には約111億円（平成22年度約188億円）の支援を実施するとともに、開

発途上国の食料増産及び貧困削減のため、小規模農家が肥料や農業機械を購入する資金供与を実施する「貧困農民支援」について、二国間及び国際機関経由で、平成23年度には約20億円（平成22年度約22億円）の支援を実施した。また、我が国は、国連食糧農業機関（FAO）に対して、平成22年度に約80億円の分担金を拠出するとともに、国連世界食糧計画（WFP）に対して、難民や被災者に対する緊急食糧支援等を行うために平成23年度には約117億円（平成22年度約200億円）を拠出した。

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

3 国際的な情報交換等

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

独立行政法人国立健康・栄養研究所では、アジア太平洋地域の研究機関とのネットワークづくりを目指して研究交流を継続的に行っている。平成24年3月に開催したアジア栄養ネットワークシンポジウムでは、WHO西太平洋地域事務局ならびに日本、マレーシア、ベトナム、パプアニューギニア、バングラデシュ各国における母子栄養分野を中心とするフードセキュリティ（Food Security）改善に向けた取り組みについて情報交換を行った。



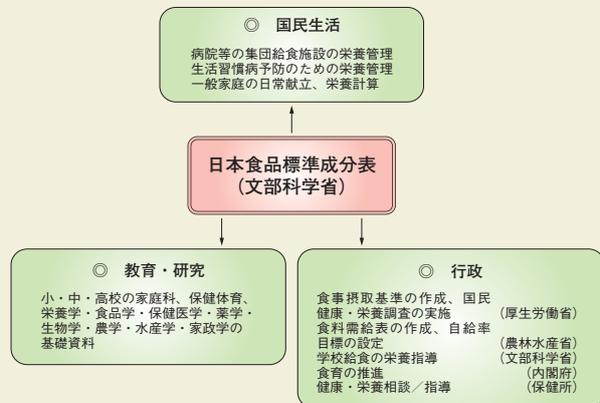
第5回アジア栄養ネットワークシンポジウムにおける各国からの報告と総合討論

日本食品標準成分表・食品成分データベースを活用しよう

● 広く使われている日本食品標準成分表

日本食品標準成分表は、我が国において常用される食品について標準的な成分値を取りまとめたものであり、全国的かつ公的なものとしては食品成分に関する唯一のデータブックです。

このため、学校や病院等の集団給食施設における栄養管理や日常の食生活における生活習慣病予防のための栄養管理などに利用されているほか、行政、教育、研究の場でも食品成分の基礎資料として利用されるなど、幅広い役割を果たしています（図参照）。



【図】日本食品標準成分表の活用

● 「日本食品標準成分表2010」の概要

平成22年に策定・公表した「日本食品標準成分表2010」（以下「成分表2010」という。）は、初版である昭和25年に策定された「日本食品標準成分表」の6回目の改訂版です。成分表の改訂は、栄養管理に必要な成分項目の充実、食生活や食品流通の変化に対応した食品数の充実、分析技術の向上に合わせた成分値の精度向上などを目的として行ってきており、成分表2010では、1,878食品、50成分項目にまで充実してきています（表1、2参照）。

【表1】「日本食品標準成分表2010」の収載食品数

食品群	食品数
1 穀類	138
2 いも及びでん粉類	40
3 砂糖及び甘味類	23
4 豆類	73
5 種実類	37
6 野菜類	326
7 果実類	157
8 きのこと類	36
9 藻類	47
10 魚介類	388
11 肉類	244
12 卵類	20
13 乳類	52
14 油脂類	22
15 菓子類	120
16 し好飲料類	55
17 調味料及び香辛料類	84
18 調理加工食品類	16
合計	1,878

【表2】「日本食品標準成分表2010」の収載成分項目

収載成分項目
エネルギー
一般成分
水分、たんぱく質、アミノ酸組成によるたんぱく質、脂質、トリアシルグリセロール当量、炭水化物、灰分
無機質
ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン
ビタミン
ビタミンA（レチノール、 α -カロテン、 β -カロテン、 β -クリプトキサンチン、 β -カロテン当量、レチノール当量）
ビタミンD、ビタミンE（ α -、 β -、 γ -及び δ -トコフェロール）、ビタミンK、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、葉酸、パントテン酸、ピオチン、ビタミンC
脂肪酸
飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸
コレステロール
食物繊維
水溶性食物繊維、不溶性食物繊維、食物繊維総量
食塩相当量



「日本食品標準成分表2010」の表紙写真

● 食品成分データベースを利用しよう

「食品成分データベース」は成分表のデータを国民誰もがいつでも利用できるようインターネット上で公開しているデータベース (http://fooddb.jp/) です。このデータベースでは、付加機能として複数の食材を献立に合わせた重量で組み合わせた場合の成分値を表示できることや、成分項目毎に含有量の多い食品のランキングを表示できることなど利用者の利便性を高める工夫を行っています。日常の食生活におけるエネルギー摂取量や特定の栄養素の摂取量を知る目安としてご利用ください。



【ホームページ】食品成分データベース