

自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた  
主な論点の整理(栄養面) (案)

○ 「健康の保持増進に関するものとして、活力ある持続可能な社会の実現を目指す観点から、優先して取り組むべき栄養課題」については、以下の方向で整理してはどうか。

- ・ 栄養関連では、全世代を通じ、健康の保持増進を図る上で「ナトリウム（食塩）の多量摂取」が最大のリスク要因となっていることに鑑み、「減塩」を最優先事項とし、産学官等が連携し、事業者による「減塩」の自主的取組を推進していく。
- ・ 「減塩」以外に、全世代や生涯の長きにわたり関係し得る重要な栄養課題として、「経済格差に伴う栄養格差」や「若年女性のやせ」があるとの認識の下、「減塩」に取り組む上記事業者が、これらの改善に向けた取組<sup>※</sup>を任意に行うことについても、産学官等が連携し、推進していく。

※ 「経済格差に伴う栄養格差」への取組としては、例えば、減塩を行う一部の商品について、減塩の訴求の有無にかかわらず、通常品又は従来品と同等以下の価格で販売する戦略を立て、これを実施していくことなどが考えられる。また、「若年女性のやせ」への取組としては、例えば、その予防等に関し、厚生労働省が整理した科学的根拠に基づく情報（例：「日本人の食事摂取基準」、「健康日本21（第2次）の推進に関する参考資料」の記載内容等）を、事業者が、若年女性を含む幅広い国民に対し、分かりやすく発信していくことなどが考えられる。

- ・ 食環境づくりを進める領域としては、いわゆる「内食」（家庭内調理）、「中食」（持ち帰りの弁当・惣菜等）、「外食」等のいずれも重要であるが、今回の食環境づくりはこれからまさに立ち上げ期を迎えるところであり、確実かつ着実な成果の創出に向けて、まずは「選択と集中」の視点が重要と考えられる。このため、当該食環境づくりの対象食品は、日本人の食塩摂取源等に鑑み、当分の間、「内食」や「中食」として供する一般用加工食品とする<sup>※</sup>。

※ 「外食」、「事業所給食」等として供する食品については、栄養管理や栄養成分表示の適用状況が一般用加工食品とは大きく異なることから、こうした食品をこの「食環境づくり」の対象とすることについては、食環境づくりの今後数年間の進展状況に応じ、検討することとする。

- ・ 「栄養」は SDGs の達成に向けて特に重要となる要素の一つであり、「環境・社会・企業統治（ESG）」に関する評価（以下「ESG 評価」という。）の「社会」を構成する要素の一つでもある。このため、事業者が行う「栄養」に関するビジネスの展開やそれについて事業者が自ら行う情報発信は、事業者の ESG 評価にも影響するものと考えられる。こうした中、我が国で優先して取り組むべき栄養課題である「減塩」等について、事業者がこれを本業として展開し、その状況等について、事業者が自ら行う情報発信とは別に、今回新たに立ち上げる食環境づくりの仕組みの中でもこうした情報を発信できるようにしていくことは、事業者の ESG 評価の向上につながり、ビジネスの更なる展開を支え、持続可能な食環境づくりの推進にも寄与すると期待される。こうした考えの下、当該食環境づくりにおいては、事業者の「減塩」等の取組について情報発信していく。