

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18

# 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの 推進に向けた検討会

## 報告書（案）

2021（令和3）年〇月〇日

## 目次

1		
2		
3	第1	はじめに ..... 1
4	第2	本報告書における主な用語の定義 ..... 2
5	1	健康寿命 ..... 2
6	2	食環境づくり ..... 2
7	3	持続可能 ..... 2
8	第3	自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に係る課題と動向 ..... 3
9	1	我が国の食環境を取り巻く社会情勢 ..... 3
10		(1) 少子高齢社会の更なる進展と迎えつつある「人生100年時代」 ..... 3
11		(2) 活力ある持続可能な社会の実現に立ちはだかる主な栄養課題 ..... 5
12	2	SDGsと今後の食環境づくりに向けた国際動向 ..... 21
13		(1) 国際機関等の取組 ..... 21
14		(2) 産業界等の取組 ..... 27
15	第4	自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進の方向性 ..... 30
16	1	基本理念 ..... 30
17	2	優先して取り組むべき課題 ..... 30
18		(1) 栄養面 ..... 30
19		(2) 環境面 ..... 30
20	3	対象とする食事及び食品 ..... 31
21	第5	主な取組内容 ..... 31
22	1	栄養面等に配慮した食品の選択及び利活用の推進に向けた取組 ..... 31
23		(1) 食品製造事業者に期待される主な取組 ..... 32
24		(2) 食品流通事業者に期待される主な取組 ..... 32
25		(3) メディアに期待される主な取組 ..... 33
26		(4) 事業者に通じて期待される主な取組 ..... 33
27		(5) 学術関係者に期待される主な取組 ..... 33
28		(6) 国（厚生労働省）に期待される主な取組 ..... 33
29		(7) 職能団体、市民社会等に期待される主な取組 ..... 34
30	2	取組の実効性の確保及び成果の適正な評価に関する方策 ..... 34
31	3	参画事業者へのインセンティブ ..... 35
32	4	その他 ..... 35
33	第6	おわりに ..... 38
34		構成員名簿 ..... 40
35		開催経緯 ..... 41
36		
37		

## 1 第1 はじめに

3 少子高齢社会の一層の進展が予測される中、活力ある「人生100年時代」  
4 の実現に向けて、健康寿命の更なる延伸が課題となっている。この課題解決を  
5 図る上で、栄養・食生活は最も重要な要素の一つであり、適切な栄養・食生活  
6 を支え、推進するための食環境づくりが急務である。

7 こうした中、厚生労働省が策定した「健康寿命延伸プラン」（令和元年5月  
8 29日策定）（図1）において、「関係省庁や民間の様々な主体を連携し、自然  
9 に健康になれる食環境づくりを推進する」取組の一つとして、「産学官連携プ  
10 ロジェクト本部を設置し、産学官で目標を共有した上で、それぞれ取組を展開  
11 することとされ、同旨の内容は、2020（令和2）年の「成長戦略フォローア  
12 ップ」（令和2年7月17日閣議決定）等にも示された。

13 上記の食環境づくりを推進するに当たっては、今後、次期国民健康づくり運  
14 動に向けた議論が本格化していくことも見据え、国民の健康の保持増進に効  
15 果的につなげていく視点が特に重要となる一方で、適切な栄養・食生活やその  
16 ための食事を支える食環境の持続可能性を高めていく視点も大切となる。こ  
17 のため、この食環境づくりは、健康の保持増進に関する視点を軸としつつ、事  
18 業者等が行う地球環境、自然環境等に配慮した取組にも焦点を当てながら、持  
19 続可能な開発目標（以下「SDGs」という。）の達成にも資するものとしていく  
20 ことが重要である。このような基本認識の下、産学官等の関係者が緊密に連携  
21 し、叡智を結集して、積極的かつ具体的なアクションを展開していくことが効  
22 果的と考えられる。

23 本検討会は、こうした状況を踏まえ、自然に健康になれる持続可能な食環境  
24 づくりの推進に向けた産学官等連携の在り方等について検討するために、厚  
25 生労働省健康局長の下に設置されたものである。

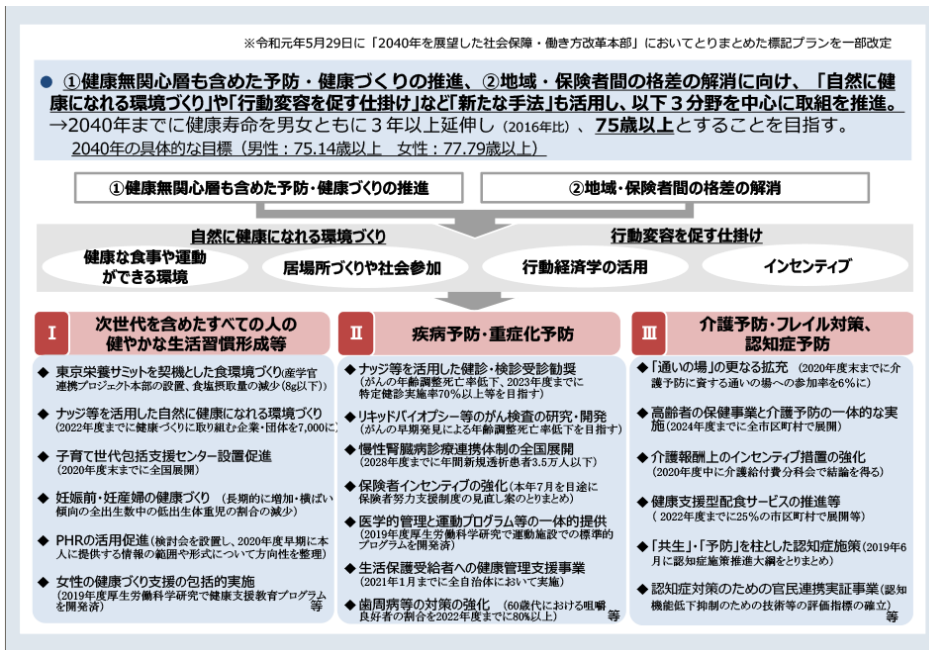
26 本検討会では、国民の健康の保持増進のほか、SDGsの達成にも資するもの  
27 として、自然に健康になれる持続可能な食環境づくりを推進するため、

- 28 ・ 産学官等連携の下、優先的に取り組むべき栄養課題等
- 29 ・ 目標の設定及び評価の在り方

30 等について、2021（令和3）年2月から6月にかけて、全4回にわたり議論を  
31 行った。今般、その結果を取りまとめたので報告する。

1  
2

図1 健康寿命延伸プランの概要



3  
4

(出典) 厚生労働省「令和2年版厚生労働白書」

5  
6

## 第2 本報告書における主な用語の定義

7  
8

### 1 健康寿命

9  
10

「健康寿命」とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間をいう。

11  
12

### 2 食環境づくり

13  
14

「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、人々の食品へのアクセスと情報へのアクセスの両方を相互に関連させて整備していくものをいう。なお、ここでいう「食品」に該当するものとしては、食材、料理及び食事の3つのレベルがある。

15  
16  
17

### 3 持続可能

18  
19

「持続可能」とは、「誰一人取り残さない」という包摂的な視点や仕組みを有し、将来世代のニーズを損なうことなく現代世代のニーズを満たすことができるような強靱な社会の状態をいう<sup>1</sup>。

20  
21

<sup>1</sup> この定義のうち、「将来世代のニーズを損なうことなく現代世代のニーズを満たす」という部分は、国連「環境と開発に関する世界委員会」(委員長：ブルントラント・ノルウェー首相(当時))が1987(昭和62)年に公表した報告書「我ら共有の未来(Our Common Future)」に示された「持続可能な開発」に係る

### 第3 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に係る課題と動向

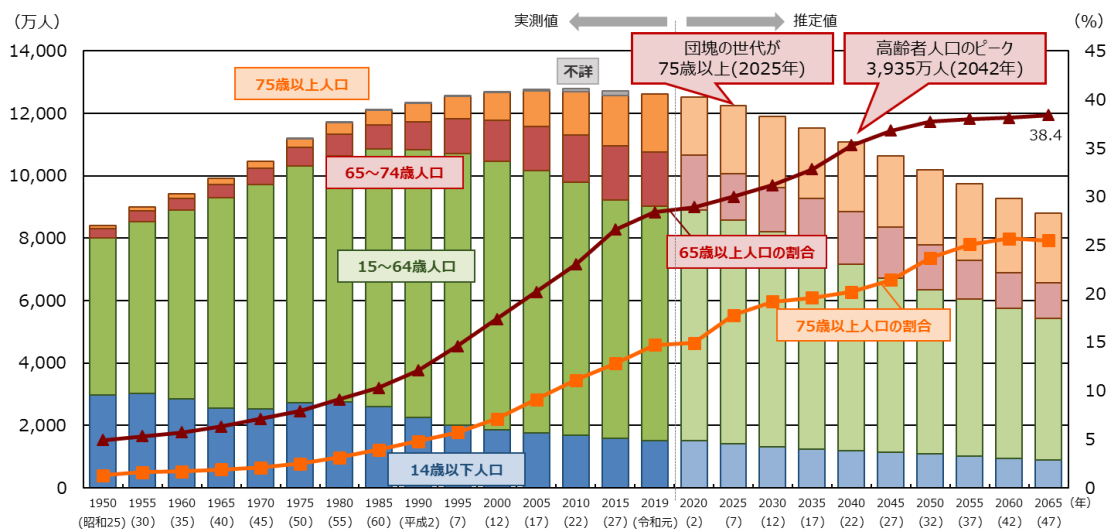
#### 1 我が国の食環境を取り巻く社会情勢

##### (1) 少子高齢社会の更なる進展と迎つつある「人生100年時代」

###### ① 高齢化の推移

我が国の65歳以上の人口は、2042（令和24）年に3,935万人でピークを迎え、その後は減少に転じると推計されている。一方、総人口に占める65歳以上の人口の割合（高齢化率）は、65歳以上の人口が減少に転じる2042（令和24）年以降も上昇を続け、2065（令和47）年には38.4%に達し、国民の約2.6人に1人が65歳以上の者となる（図2）。

図2 高齢化の推移と将来推計



資料：2015(平成27)年までは総務省「国勢調査」、2019(令和元)年は総務省「人口推計」(令和元年10月1日確定値)、2020(令和2)年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成29年推計)」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果  
(注) 2019(令和元)年以降の年齢階級別人口は、総務省統計局「平成27年国勢調査 年齢・国籍不詳をあん分した人口(参考表)」による年齢不詳をあん分した人口に基づいて算出されていることから、年齢不詳は存在しない。なお、1950(昭和25)年～2015(平成27)年の高齢化率の算出には分母から年齢不詳を除いている。

(出典) 内閣府「令和2年版高齢社会白書」を一部改変

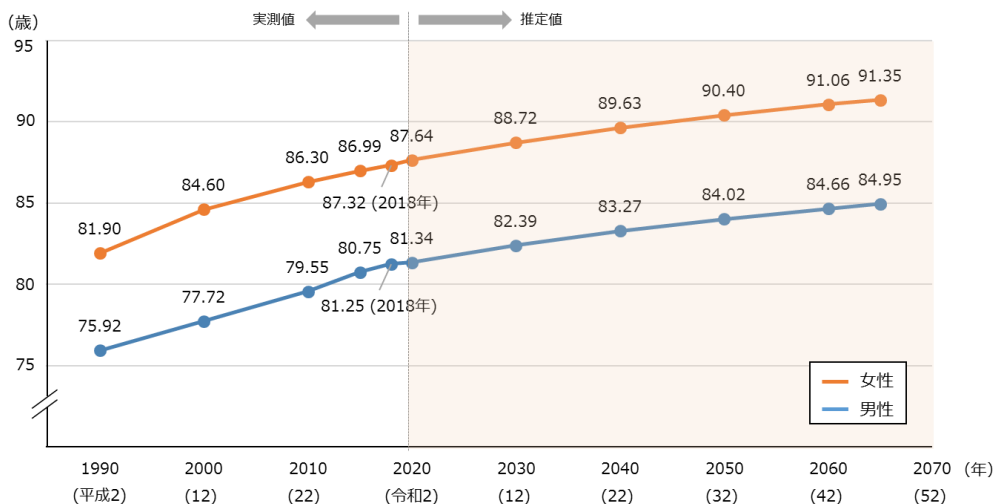
###### ② 平均寿命と健康寿命の推移

平均寿命は、1990（平成2）年に男性75.92歳、女性81.90歳だったところから、平成の約30年間で約5歳伸び、2018（平成30）年には男性81.25歳、女性87.32歳となった。さらに、2040（令和22）年にかけて約2歳伸び、男性83.27歳、女性89.63歳になると推計されている（図3）。

定義を基にしている。さらに、本報告書におけるこの定義では、SDGsにおいても考慮されているとおり、栄養・健康関連の取組を推進する上では特に包摂性が重要となることに鑑み、包摂的な視点や仕組みを有することの重要性を含めている。このように、本報告書における「持続可能」は、単に「持続的」であることを意味するものではない。

なお、同委員会は、1982（昭和57）年に開催された国連環境計画（UNEP）管理理事会特別会合（ナイロビ会議）において日本が設置を提案し、1983（昭和58）年の第38回国連総会で設置が採択されたものである。

1 図3 平均寿命の推移と将来推計



資料：1950(昭和25)年は厚生労働省「簡易生命表」、1960(昭和35)年から2015(平成27)年までは厚生労働省「完全生命表」、2018(平成30)年は厚生労働省「簡易生命表」、2020(令和2)年以降は、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来人口(平成29年推計)」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果  
 (注) 0歳の平均余命が「平均寿命」である。

(出典) 内閣府「令和2年版高齢社会白書」を一部改変

国際的な死亡データベース (Human Mortality Database) の推計<sup>2</sup>では、2007 (平成 19) 年に生まれた我が国の子どもの半数が 107 歳より長く生きると見積もられており、「人生 100 年時代」の到来を見据え、全ての人々が元気に活躍し続けられる社会、安心して暮らすことのできる社会づくりが重要となってくる。この一環として、特に、予防・健康づくりを強化して、健康寿命の延伸を図ることが大きな課題となる。健康寿命は、2016 (平成 28) 年で男性 72.14 年、女性 74.79 年と、2010 (平成 22) 年と比べて男女とも伸びており、この伸びは平均寿命の伸びを上回っている (図 4)。一方で、平均寿命と健康寿命の差は、2016 (平成 28) 年で男性 8.84 年、女性 12.35 年となっており、今後この差を更に縮小していく必要がある。

こうした中、厚生労働省は、2019 (令和元) 年 5 月に健康寿命延伸プランを策定した。同プランでは、健康寿命の更なる延伸に向けて、これまでの取組を一層推進するとともに、「健康無関心層も含めた予防・健康づくりの推進」、「地域・保険者間の格差の解消」に向け、「自然に健康になれる環境づくり (健康的な食事や運動ができる環境、居場所づくりや社会参加)」や「行動変容を促す仕掛け (行動経済学の仕組み、インセンティブ)」など新たな手法も活用し、3つの分野<sup>3</sup>を中心に取組を推進することで、2040 (令和 22) 年までに健康寿命を男女ともに、2016 (平成 28) 年比で 3 年以上延

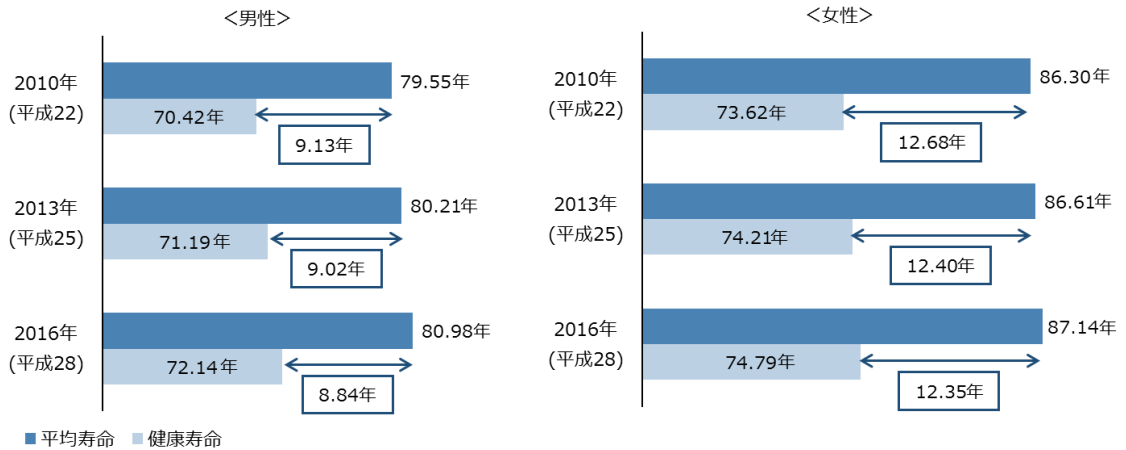
<sup>2</sup> Human Mortality Database, U.C. Berkeley (USA) and Max Planck Institute for Demographic Research (Germany) (<https://www.mortality.org>, 2021 年 5 月 21 日アクセス)

<sup>3</sup> ①次世代を含めたすべての人の健やかな生活習慣形成、②疾病予防・重症化予防、③介護予防・フレイル対策、認知症予防。

1 伸し、75 歳以上とすることを目指している。

2

3 図4 健康寿命と平均寿命の推移



4

5 (出典) 平均寿命：2013 (平成 25) 年及び 2016 (平成 28) 年は厚生労働省「簡易生命表」、2010 (平成

6

7 健康寿命：2010 (平成 22) 年は厚生労働科学研究費補助金「健康寿命における将来予測と生活

8

9

10

11

## 12 (2) 活力ある持続可能な社会の実現に立ちはだかる主な栄養課題

13

14 栄養は、活力ある持続可能な社会の基盤となるものであり、こうした社会

15

16

17

18

19

20

21

22

### 23 ① 食塩 (ナトリウム)<sup>4</sup>の過剰摂取

24

25 世界 195 か国を対象にした、非感染性疾患 (NCDs) による死亡・障害調

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

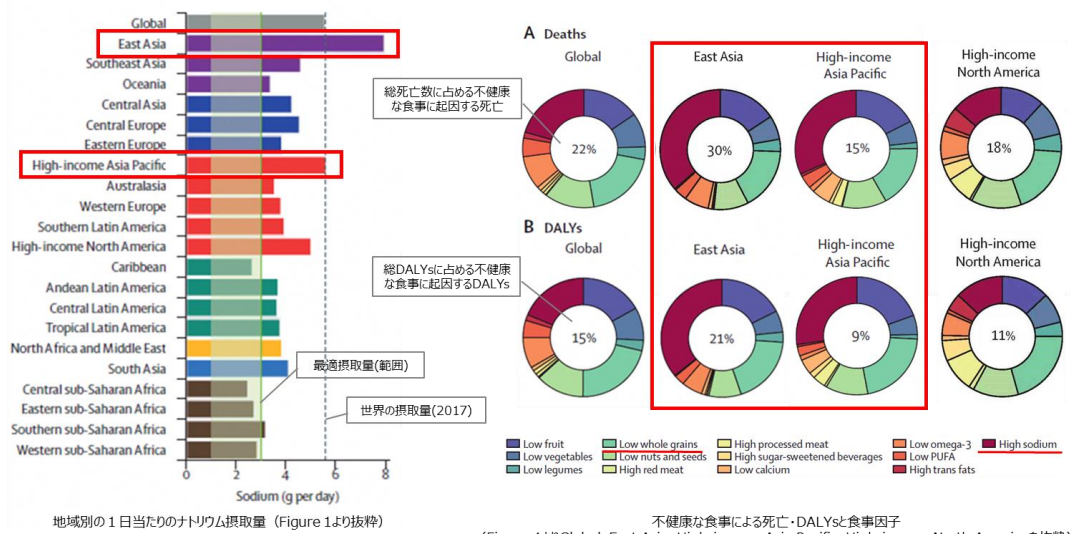
37 人口動態統計によると、NCDs は我が国の死因の 50%以上を占めている

<sup>4</sup> 出典により「食塩」や「ナトリウム」などの表記があるが、本報告書では、原則として出典での表記に従った。なお、「食塩」や「ナトリウム」を総称的に用いる場合は、原則として「食塩」と表記した。

<sup>5</sup> GBD 2017 Diet Collaborators: Lancet 2019; 393: 1958-72.

<sup>6</sup> Ikeda N et al.: PLoS Med. 2012; 9(1): e1001160.

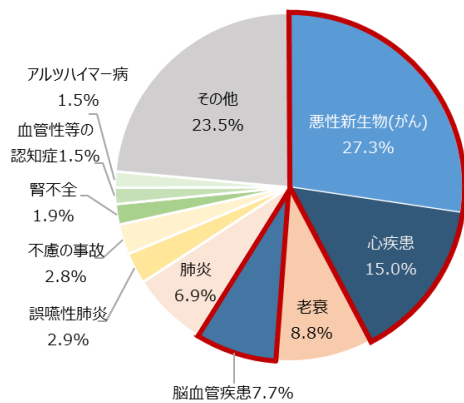
1 図5 食事と非感染性疾患の関連



2  
3  
4

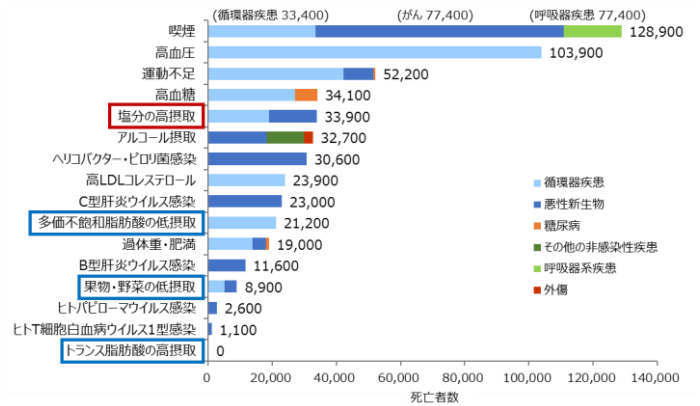
(出典) GBD 2017 Diet Collaborators: Lancet 2019; 393:1958-72.

図6 我が国の死因内訳



(出典) 厚生労働省「2019年人口動態調査」

図7 我が国における危険因子別の関連死亡者数 (2007年)



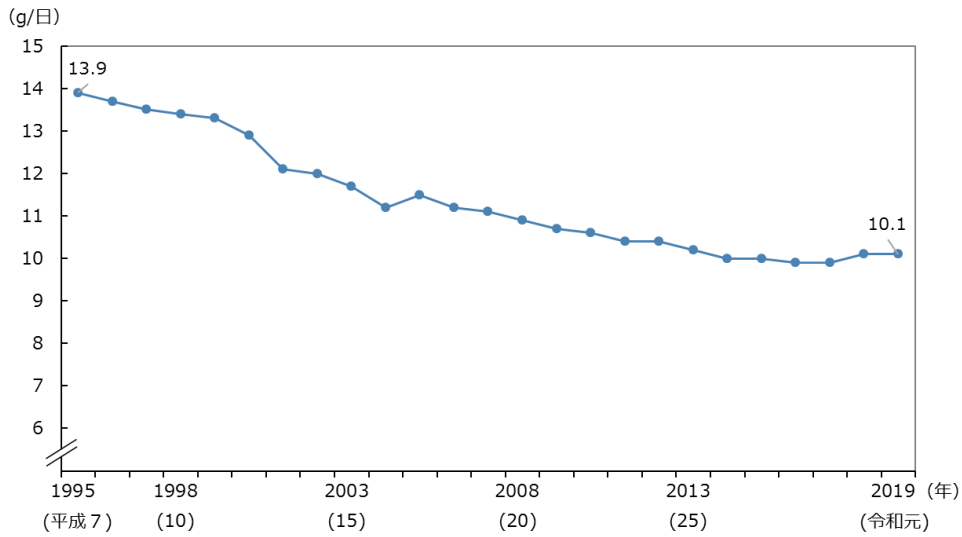
(出典) Ikeda N et al.: PLoS Med. 2012; 9(1): e1001160.

5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13

2019 (令和元) 年の国民健康・栄養調査結果によると、我が国の食塩摂取量の平均値は 10.1g であり、個人別の摂取量を把握できるようになった 1995 (平成7) 年からみると長期的には減少傾向ではあるが (図8)、男女とも全ての年齢階級で「健康日本21 (第二次)」の目標には達していない (図9)。また、各国の食塩摂取量と比較すると、我が国は他国よりも多い傾向にあり、世界保健機関 (WHO) が推奨している量 (1日5g未満) の約2倍摂取している状況にある (図10)。



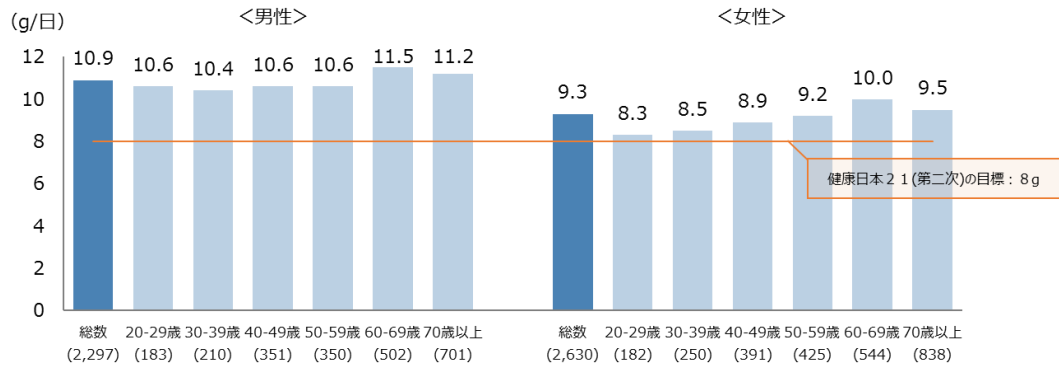
1 図8 我が国の食塩摂取量の平均値の年次推移（20歳以上、男女計）



2  
3  
4  
5

(出典) 厚生労働省「国民健康・栄養調査（国民栄養調査）」

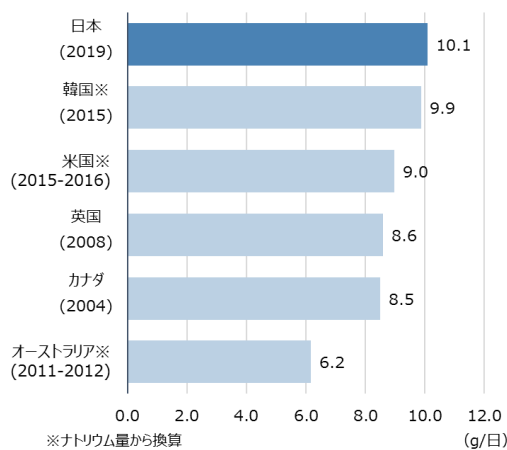
図9 我が国の食塩摂取量の平均値（20歳以上、性・年齢階級別）



6  
7  
8  
9

(出典) 厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」

図10 各国の食塩摂取量



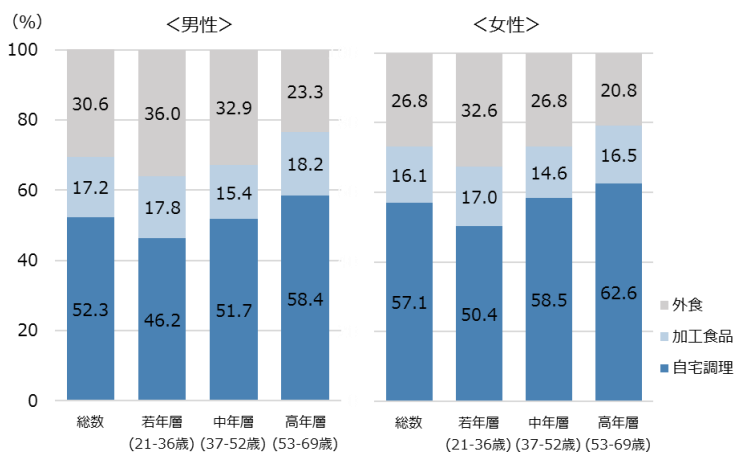
(出典) 令和元年国民健康・栄養調査。(日本, 20歳以上). Korean National Health and Nutrition Examination Survey, 2015(韓国, 1歳以上). National Health and Nutrition Examination Survey, 2015-2016.(米国, 20歳以上). United Kingdom Dietary Sodium 24 Hour Urine Sample Survey, 2008.(英国, 19~64歳). Canadian Community Health Survey 2.2, Nutrition, 2004.(カナダ, 1歳以上). Australian Health Survey, 2011-2012(オーストラリア, 19歳以上)

(注) 世界保健機関(WHO)は1日5g未満を推奨

10

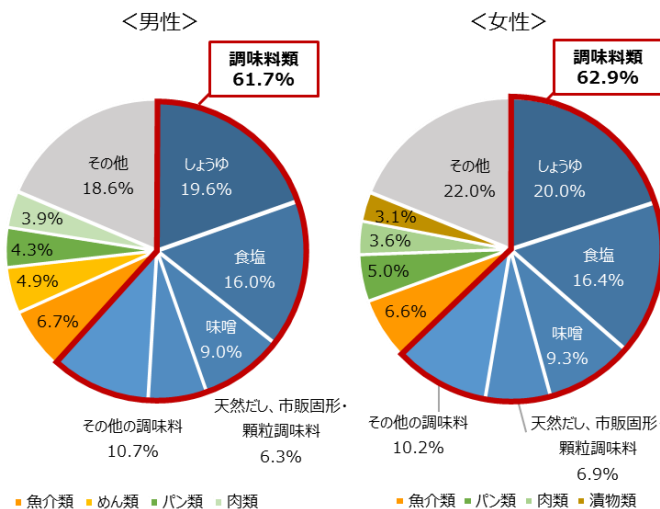
我が国の食塩摂取源について、自宅で調理した料理（自宅調理）、加工食品、外食のそれぞれからのナトリウム摂取割合等を検討した研究<sup>7</sup>によると、自宅調理からの摂取が最も多かった（男性 52.3%、女性 57.1%）（図 11）。また、総ナトリウム摂取量に対し寄与率の高い食品群をみると、男女とも調味料類が最も高く（男性 61.7%、女性 62.9%）、次いで魚介類であった（男性 6.7%、女性 6.6%）（図 12）。一方、欧米ではパン・穀類・シリアルといった加工食品由来のナトリウム摂取割合が高く<sup>8</sup>、我が国の食塩摂取源は諸外国とは異なる傾向がみられる。

図 11 自宅調理、加工食品、外食からのナトリウム摂取割合



(出典) Asakura K et al.: Public Health Nutr. 2016; 19(11): 2011-23.

図 12 各食品群からのナトリウム摂取割合（上位 5 食品群抜粋）



(出典) Asakura K et al.: Public Health Nutr. 2016; 19(11): 2011-23.

<sup>7</sup> Asakura K et al.: Public Health Nutr. 2016; 19(11): 2011-23.

<sup>8</sup> Anderson CA et al.: J Am Diet Assoc. 2010; 110(5): 736-745.

1           こうした食塩の過剰摂取の課題解決に向けて、厚生労働省では減塩に  
2 関する様々な取組を推進している（参考資料1）。例えば、「日本人の食事  
3 摂取基準（2020年版）」では、ナトリウム（食塩相当量）について、成人  
4 の目標量を2015年版から0.5g引き下げ、男性7.5g/日未満、女性6.5g/  
5 日未満と設定するとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防  
6 を目的とした量として新たに6g/日未満と設定した。これまでの各種取  
7 組は、減塩に向けて一定程度の効果があると考えられるが、近年の食塩摂  
8 取量の減少が鈍化していることを踏まえ、更なる強化が必要である。

9           一方、諸外国における減塩政策としては、2013（平成25）年の第66回  
10 世界保健総会において、WHO加盟国は2025（令和7）年までに食塩摂取量  
11 を30%削減することで同意し、各国もそれぞれの状況に応じて、消費者  
12 教育や食品業界を巻き込んだ取組等を進めている（参考資料2）<sup>9</sup>。各国  
13 で減塩の取組は増加しているものの、2019（令和元）年時点で目標の30%  
14 削減を達成した国はまだない<sup>10</sup>。

15           また、我が国の近年の減塩の取組の特徴として、民間団体や企業が主導  
16 する取組が積極的に進められていることが挙げられる。例えば、特定非営  
17 利活動法人日本高血圧学会（JSH）減塩・栄養委員会では、一定の基準を  
18 満たした減塩食品を「JSH減塩食品リスト」として公表し、減塩食品の正  
19 しい知識の普及・啓発を行うとともに、加工食品メーカーでの減塩食品の  
20 加速化を通じて、国民の食環境づくりを支援している。JSH減塩食品リス  
21 トの創設以降、食品リスト掲載品数・売上高ともに増加しており、2013（平  
22 成25）年から2020（令和2）年の相対的減塩量（累計）は6,340トンと  
23 なっている（図13）。また、減塩を含む食環境づくりの取組として、厚生  
24 労働省が2015（平成27）年に取りまとめた「健康な食事」<sup>11</sup>も活用しながら、  
25 特定非営利活動法人日本栄養改善学会を中心に、13学会等で構成され  
26 る「健康な食事・食環境」コンソーシアムが「健康な食事・食環境（ス  
27 マートミール）認証制度」を進めており、2020（令和2）年8月現在、合  
28 計419事業者が認証されている<sup>12</sup>。

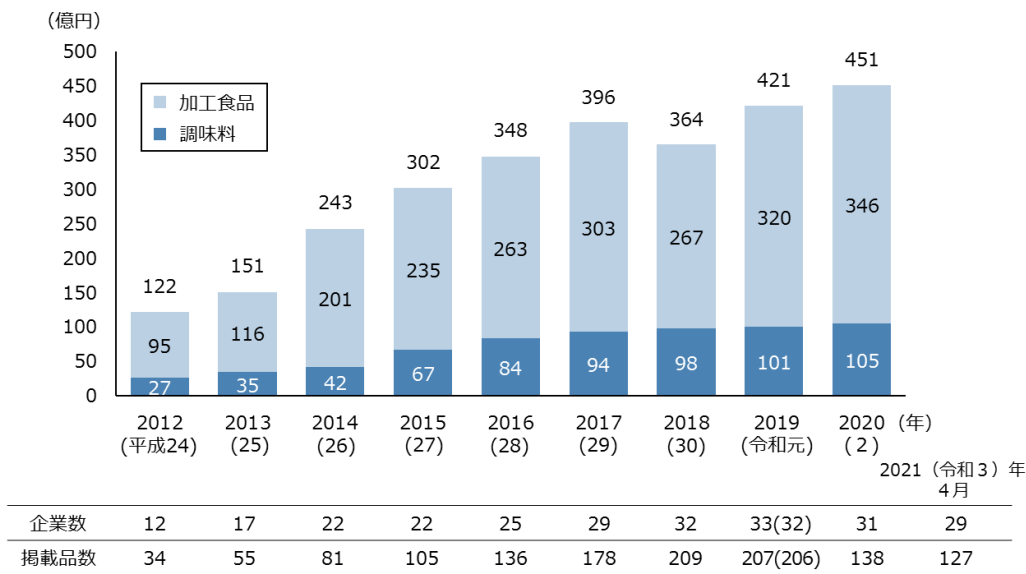
<sup>9</sup> Trieu K et al.: PLoS One. 2015; 10(7): e0130247.

<sup>10</sup> Santos JA et al.: Adv Nutr. 2021; nmab008.

<sup>11</sup> 厚生労働省「日本人の長寿を支える「健康な食事」」  
(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000129246.html>, 2021年4月28日アクセス)

<sup>12</sup> 「健康な食事・食環境」認証制度 (<https://smartmeal.jp/>, 2021年4月28日アクセス)

1 図 13 JSH 減塩食品リスト掲載品の売上高の推移

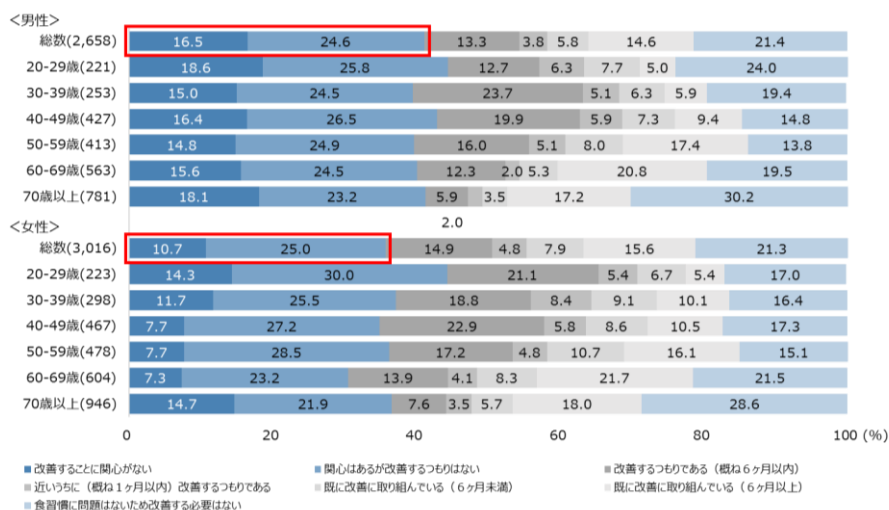


※2019（令和元）年は1社1製品未報告のため32社206品の合計数値

(出典) 日本高血圧学会ウェブサイト ([https://www.jpnh.jp/data/salt\\_foodlist\\_sales.pdf](https://www.jpnh.jp/data/salt_foodlist_sales.pdf)) より抜粋

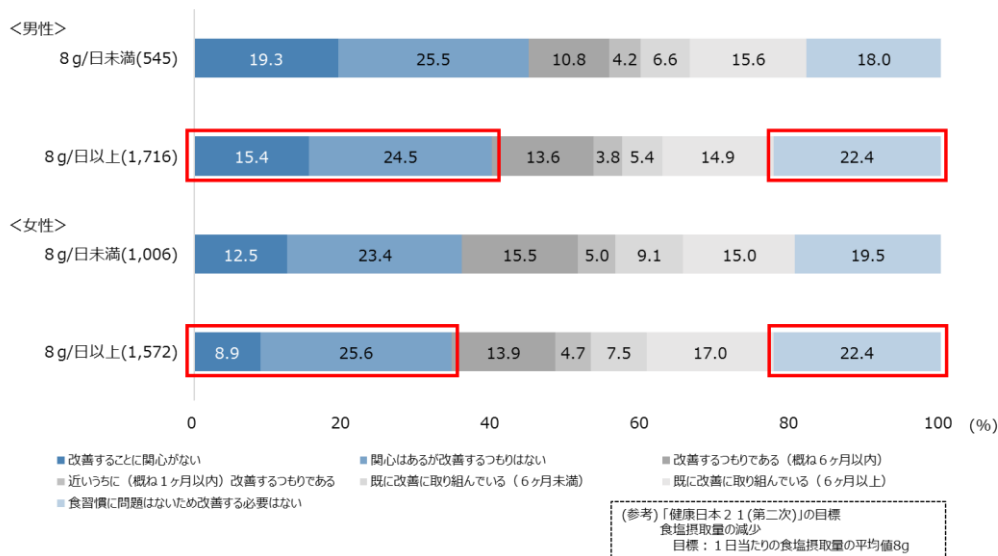
2019（令和元）年の国民健康・栄養調査では、健康関心度を把握するための指標として、食習慣改善の意思を把握した。食習慣を「改善することに関心がない」又は「関心はあるが改善するつもりはない」と回答した者の合計の割合は、男性 41.1%、女性 35.7%であった（図 14）。また、食塩摂取量を「健康日本 2 1（第二次）」の目標である 8g を基準に群分けしてみると、1日の食塩摂取量が 8g 以上の群において、食習慣改善の意思がない者の割合は男女とも約 6 割を占めていた（図 15）。今後、減塩の取組を効果的に進めていくためには、健康関心度も考慮（配慮）した取組が必要となる。

図 14 食習慣改善の意思（20 歳以上、性・年齢階級別）



(出典) 厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」

1 図 15 食習慣改善の意思（20歳以上、性別）



(出典) 厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」

2  
3  
4  
5  
6  
7

参考

味の素グループの先端技術を駆使した減塩の取組

味の素株式会社では、「減塩」と「高齢期の低栄養」の課題解決を軸とし、グローバルコミュニケーションと地域エコシステム構築、主要法人マーケティングを連動し、2030（令和12）年までに、10億人の健康寿命を延伸することをビジョンとして掲げている。

この一環で、「おいしい減塩」という方針の下、独自の先端バイオ・ファイン技術（例：うま味によるおいしさの提供等）を通じて、おいしさと減塩が両立する製品開発を進めている。また、2020（令和2）年7月から「Smart Salt（スマ塩）」プロジェクトを立ち上げ、消費者の減塩実態調査結果や、オウンドメディア「AJINOMOTO PARK」を通じた「おいしい減塩」レシピの発信、減塩を推進する動画を公開し、広く情報発信を行っている。

このほか、過去には岩手県と連携して、量販店の店頭企画やメディアを通じて減塩の重要性を訴求する等の「減塩プロジェクト」を行った経験もある。



（出典）厚生労働省「第2回「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検討会」資料2-1（畝山構成員提出資料）」

### キッコーマン株式会社の「レスソル・ライフ」による減塩の取組

キッコーマン株式会社では、様々なバリエーションの「減塩」商品を開発している。食塩含有量を25%から最大60%までカットしたしょうゆがあり、消費者の嗜好に合わせて選択できるようになっている。

他方、減塩の重要性が分かっているにもかかわらず、食生活を変えることは簡単ではないことから、減塩商品の開発と合わせて、消費者がポジティブに減塩に挑戦できるようなプロモーションも行っている。「レスソル(※)・ライフ」として、いつもの調味料を減塩調味料に変えるだけで、簡単に減塩しながらも、おいしく、楽しく、健康的な食生活を送れることを伝え、減塩の普及に努めている。



(※)「レスソル」とは、「Less salt (=塩を減らす)」からの造語。

(出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」資料2-2(五味構成員提出資料)」

### 日清食品株式会社の独自の減塩技術による減塩の取組

日清食品グループは、創業時から継承してきた開発原則を時代に即したものに進化させ、2018(平成30)年に新たに「栄養と健康」・「環境保全」を追加した。このうち「栄養と健康」の取組の一つとして、日清食品株式会社では、ロングセラー商品である「カップヌードル」について、通常品に比べて30%の減塩(※)を実現した「カップヌードルソルトオフ」を2018(平成30)年に開発した。

(※) 1食当たりの食塩相当量：通常品4.9g→ソルトオフ3.2g

開発に当たっては、世界中から約170種類の塩を収集し、味や成分の分析を重ねる中で、減塩に最適な素材として「塩化マグネシウム」に着目。独自の減塩技術である「ちゃんとおいしい!ソルトオフ製法」により、製麺性や麺の食感、スープの味わいや保存性を維持しながら、おなじみの味わいを提供することを実現した。また、ソルトオフの小売希望価格は通常品と同価格に設定しており、誰もが手頃に購入できるように努めている。



「カップヌードルソルトオフ」→  
※減塩商品であることを訴求したパッケージとなっている。

(出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」資料2-3(田辺構成員提出資料)」、日清食品株式会社ウェブサイト (<https://www.nissin.com/jp/news/8048>, 2021年6月14日アクセス)

### 株式会社ファミリーマートの「こっそり減塩」の取組

株式会社ファミリーマートでは、2018（平成30）年から減塩（※）に注力し、おいしさとボリュームをそのままにして減塩を進める「こっそり減塩」をテーマに減塩の取組を開始し、同年8月に、「炙り焼 鮭幕の内弁当」がコンビニエンスストアとして初めてスマートミールに認証された。

2019（令和元）年9月からは、「こっそり減塩」の取組を主力商品である中食商品において更に拡大し、1年間で、弁当、めん類、惣菜の合計26種類の減塩化を達成した。これは、約1億食販売相当で、約100トンの減塩になる。

こうした同社の減塩の取組は、「第9回健康寿命のばそう！アワード」の生活習慣病予防分野での「厚生労働大臣最優秀賞」に選ばれ、また、これにより社内の減塩取組への理解が進むようになった。

今後も、「寿司に添付する醤油の減塩化」や「パスタ塩水ボイルの減塩化」など新たな取組を通じ、おいしさをそのままに減塩化した中食商品を更に拡大していく。



炙り焼 鮭幕の内弁当

（※）従来品よりも食塩相当量を低下させた商品をいう。

（出典）厚生労働省「第3回「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検討会」資料1-1（木下構成員提出資料）」、株式会社ファミリーマート  
（[https://www.family.co.jp/company/news\\_releases/2020/20201203\\_01.html](https://www.family.co.jp/company/news_releases/2020/20201203_01.html), 2021年5月6日アクセス）

### イオンリテール株式会社の地域における産学官連携による減塩の取組

イオンリテール株式会社は、地域住民の健康寿命延伸に向けて、産学官連携で様々な取組を実施してきている。

過去には、青森県、弘前大学と連携して、青森県が抱える健康課題の解決に向けて、減塩コーナーの積極的構築などを行った。

そして、2021（令和3）年4月から、千葉市、卸・メーカーと連携して、千葉市の健康課題の一つである食塩摂取量の減少に向けて、イオンマリンピア店において減塩普及啓発事業を開始した。具体的には、①イオンマリンピア店で常設の減塩商品コーナーの設置、②減塩のオリジナルレシピの共同開発及び店内・市内での配布、③千葉市ウェブサイトでの紹介等を行っている。また、購買データや意識調査を活用して、この事業の効果検証を行う予定である。



減塩商品コーナー



←目印の看板

（出典）厚生労働省「第3回「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検討会」資料1-2（東構成員提出資料）」、千葉市ウェブサイト（<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/kenkofukushi/suishin/cgf-oya.html>, 2021年5月17日アクセス）

### 株式会社エブリー DELISH KITCHEN によるレシピを通じた減塩の取組

DELISH KITCHEN は、日本最大級のレシピ動画メディアで、「誰でも 簡単に おいしく作れるレシピ」というコンセプトの下、レシピ動画をアプリ・SNS 等で毎日配信している。全てのレシピは、管理栄養士が監修し、蓄積されたユーザーの声を分析し、ニーズを捉えたレシピ開発に取り組んでいる。

また、動画配信以外にも、スーパーと連携し、デジタルサイネージを設置して、店内でもレシピ動画を見られるようにしたり、クーポンを配布してお得に買い物ができるようにしたり、調理器具を販売したりするなど、食生活のあらゆる場面でサポートを行っている。

減塩の取組としては、有料会員向けコンテンツにおいて、減塩レシピを多数提供している。風味やうま味を加えるなどの調味上の工夫と、献立上のバランスの工夫によって、減塩でもおいしく満足感のあるレシピを実現している。



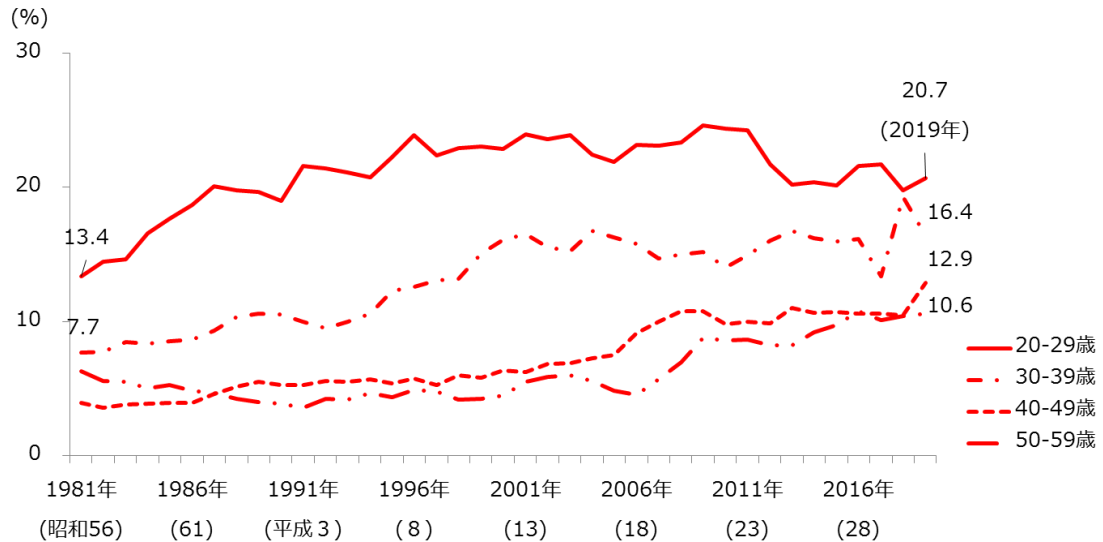
(出典) 厚生労働省「第3回「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」資料1-3(菅原構成員提出資料)」



② 若年女性のやせ

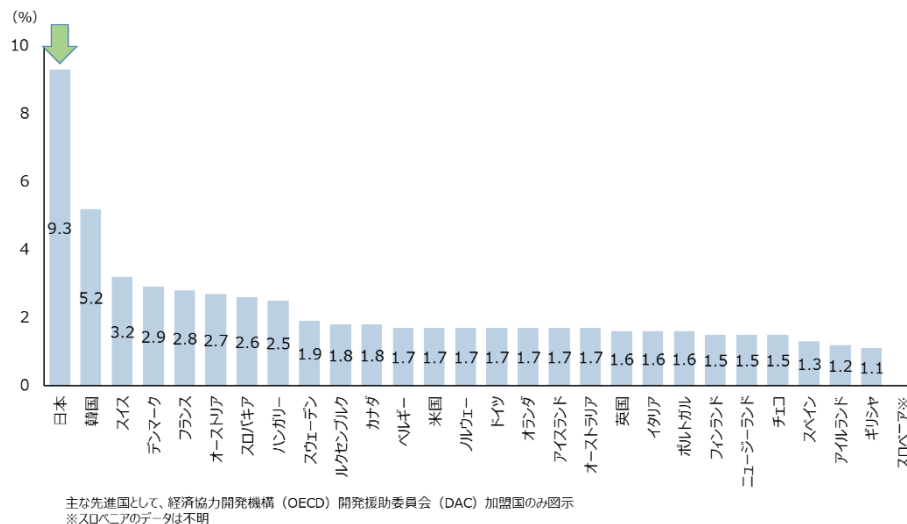
若年女性のやせは、骨量減少、低出生体重児出産のリスク等との関連があることが示されている<sup>13</sup>。我が国の20歳台及び30歳台女性のやせの者の割合は、中長期的には増加傾向を示しており（図16）、主な先進国の中でも、成人女性のやせの割合は最も高い（図17）。

図16 やせの者（BMI18.5 kg/m<sup>2</sup>未満）の割合の年次推移（20～59歳女性）



（出典）厚生労働省「国民健康・栄養調査（国民栄養調査）」

図17 成人女性のやせ（BMI18.5 kg/m<sup>2</sup>未満）の割合の国際比較（2016年）



主な先進国として、経済協力開発機構（OECD）開発援助委員会（DAC）加盟国のみ図示  
※スロベニアのデータは不明

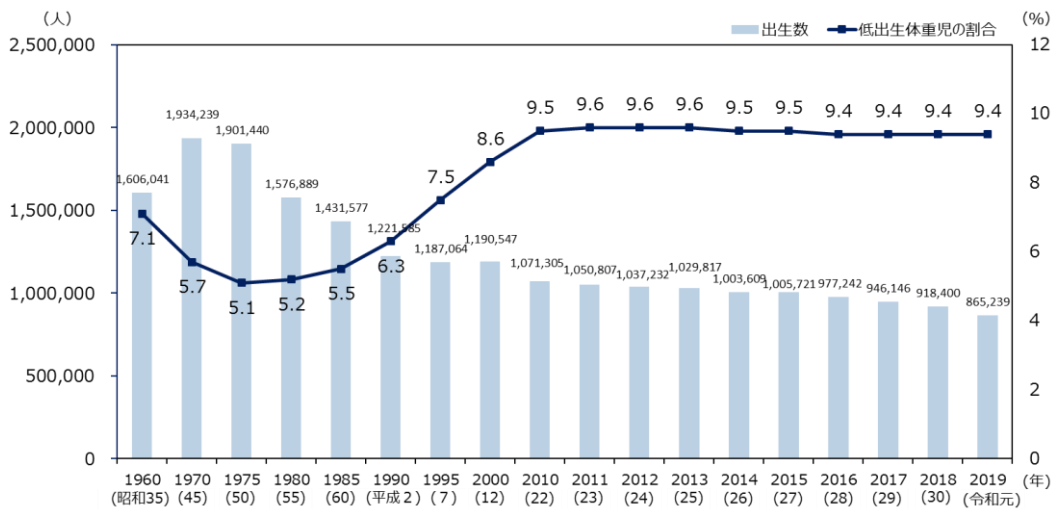
（出典）吉池信男ほか：肥満研究，2018；24（1）：16-21。を基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で作図

<sup>13</sup> 厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会次期国民健康づくり運動プラン策定専門委員会「健康日本21（第2次）の推進に関する参考資料」

1 妊娠前のやせは、普通体重に比べて早産や低出生体重児を出産するリ  
 2 スクが高いことが知られている<sup>14</sup>。2019（令和元）年における我が国の低  
 3 出生体重児の割合は9.4%で、2011（平成23）年までは増加し、それ以降  
 4 低下がみられていない（図18）。また、主な先進国の中で、我が国の低出  
 5 生体重児の割合は高い状況にある（図19）。低出生体重児の増加の要因と  
 6 しては、妊娠前の母親のやせのほか、医学の進歩（早期産児の割合の増加）、  
 7 多胎児妊娠、妊娠中の体重増加抑制、喫煙等が報告されている<sup>15</sup>。

8 早産や低出生体重児の問題は、乳児死亡や成長過程の健康課題にとど  
 9 まらず、成人後の循環器疾患や糖尿病発症の危険因子でもあることが強  
 10 く示唆されている<sup>14</sup>。その対策においては、胎児期からの環境にも目を向  
 11 け、出産を希望する女性の健康問題として、標準体重の維持、喫煙、飲酒  
 12 等、個々の生活習慣を見直すなど、世代を超えた健康という観点からの対  
 13 策が必要である（参考資料3）<sup>16</sup>。

14  
 15 図18 出生数及び低出生体重児（2,500g未満）の割合の年次推移



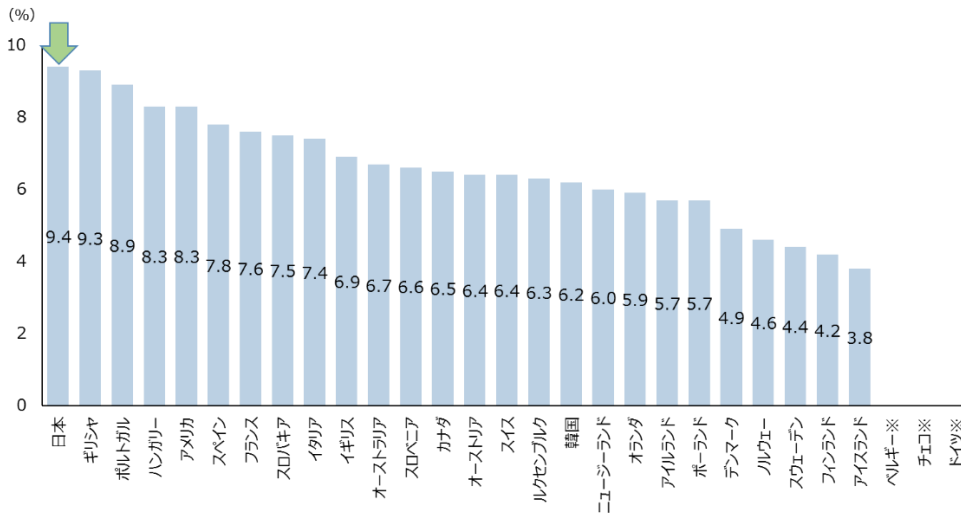
16 (出典) 厚生労働省「人口動態統計」

14 令和元年度子ども・子育て支援推進調査研究事業「妊産婦のための食生活指針の改定案作成および啓発に関する調査研究報告書」(2020(令和2)年3月)

15 厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会「健康日本21(第二次)中間評価報告書」(2018(平成30)年9月)

16 健やか親子21の最終評価等に関する検討会「健やか親子21(第2次)」について 検討会報告書(2014(平成26)年4月)

1 図 19 低出生体重児（2,500g 未満）の割合の国際比較（2017 年）



主な先進国として、経済協力開発機構（OECD）開発援助委員会（DAC）加盟国のみ図示  
※ベルギー、チェコ、ドイツのデータは不明

(出典) OECD Family database のデータを基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で作図  
(<http://www.oecd.org/els/family/database.htm>, 2021 年 3 月 18 日アクセス)

2019（令和元）年の国民健康・栄養調査結果による我が国の 20 歳台及び 30 歳台の若年女性のやせの者の栄養・食生活の状況は、普通体重及び肥満の者に比べて肉類の摂取量が少なく、乳類の摂取量が多い傾向がみられた。その他のエネルギー・栄養素及び食品群別摂取量では体格による顕著な違いはみられなかった（表 1）。若年女性のやせの者における栄養・食生活に関する課題解決に向けては、更なる研究とともに、その結果を踏まえた検討が必要である。

表 1 若年女性における、BMI の状況別、栄養素等・食品群別摂取量

	やせ 18.5未満	普通 18.5以上25未満	肥満 25以上
解析対象者 (人)	58	215	39
エネルギー (kcal)	1643	1642	1684
たんぱく質 (g)	59.8	61.8	63.2
脂質 (g)	55.9	56.4	64.3
飽和脂肪酸 (g)	17.7	17.5	18.6
炭水化物 (g)	215.9	209.4	200.1
食物繊維 (g)	16.2	15.2	15.2
食塩相当量 (g)	9.0	8.6	8.4
カルシウム (mg)	426	421	370
穀類 (g)	373.4	353.6	331.5
野菜類 (g)	220.6	225.0	201.9
果実類 (g)	43.0	56.1	37.1
魚介類 (g)	39.6	46.1	42.0
肉類 (g)	88.1	99.4	120.3
乳類 (g)	125.4	99.3	58.0
油脂類 (g)	11.7	9.8	12.3
菓子類 (g)	28.2	27.9	37.5

※BMIは体重(kg)÷(身長(m))<sup>2</sup>で算出し、以下のとおり判定。  
やせ：18.5未満  
普通：18.5以上25未満  
肥満：25以上

※令和元年国民健康・栄養調査データを用いて集計

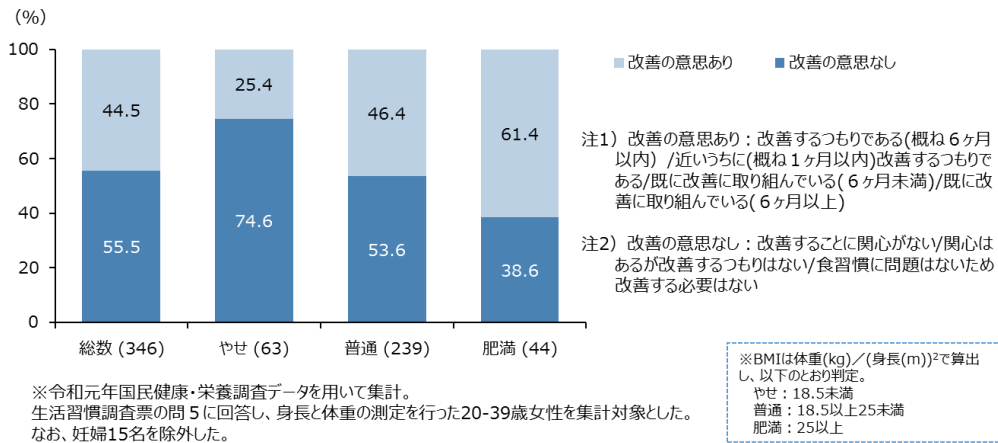
注 1) 栄養摂取状況調査票及び身体状況調査票に回答した20-39歳女性を集計対象とした。なお、妊婦15名を除外した。  
注 2) 線形回帰分析によりトレンド検定を行った。

(出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」資料 1-1」を基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で作表

一方、食習慣改善の意思については、体格による違いがみられ、食習慣改善の意思がない者の割合は、やせの者で最も高く7割を超えていた（図20）。国民健康・栄養調査では、改善しようとしている食習慣の内容が体格に関わるものかどうかまで把握できていないものの、若年女性のやせの者では、やせていることを健康問題ととらえていない可能性が示唆される。

また、食生活に影響を与えている情報源については、やせ及び普通の者では「家族」・「テレビ」と回答した者の割合が高く、肥満の者では「ソーシャルメディア」・「家族」と回答した者の割合が高かった（表2）。若年女性においては、体格にかかわらず、身近な人間関係やメディアを始め、多様な情報源が食習慣に影響を与える可能性があることに鑑み、こうした多様な情報源から正しい情報提供が行われることが重要と考えられる。

図20 若年女性における、BMIの状況別、食習慣改善の意思



(出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」資料1-1」より一部抜粋

表2 若年女性における、BMIの状況別、食習慣に影響を与えている情報源

	やせ(n=63) (%)	普通(n=240) (%)	肥満(n=44) (%)
家族	44.4	55.4	40.9
テレビ	41.3	53.3	38.6
ウェブサイト	39.7	40.8	36.4
食品の購入場所	34.9	38.8	36.4
友人・知人	33.3	35.4	31.8
ソーシャルメディア	31.7	31.7	25.0
雑誌・本	20.6	26.3	20.5
特にない	7.9	8.3	4.5
ラジオ	4.8	5.8	2.3
医療機関	3.2	3.8	0.0
新聞	3.2	3.3	0.0

※BMIは体重(kg)/(身長(m))<sup>2</sup>で算出し、以下のとおり判定。  
 やせ：18.5未満  
 普通：18.5以上25未満  
 肥満：25以上

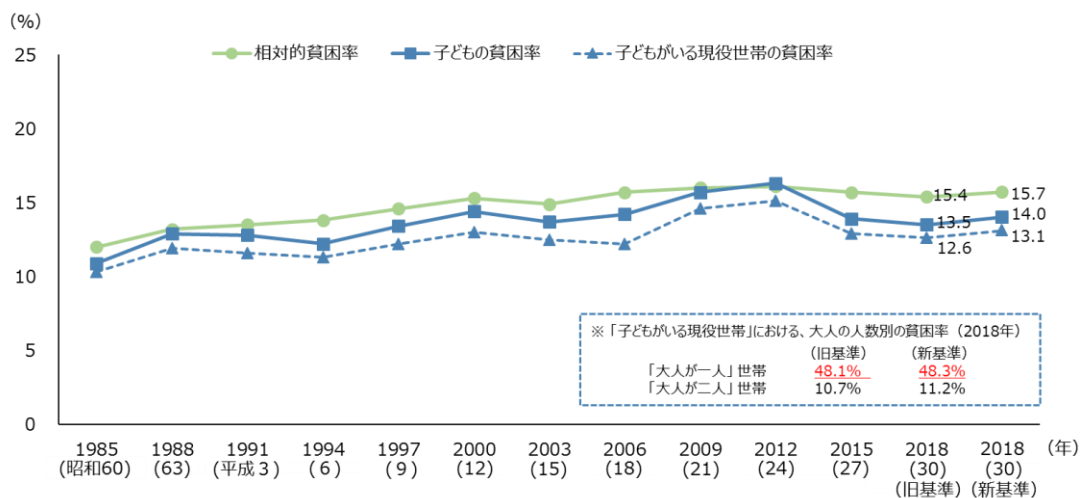
※令和元年国民健康・栄養調査データを用いて集計。生活習慣調査票の問7に回答し、身長と体重の測定を行った20-39歳女性を集計対象とした。なお、妊婦15名を除外した。

(出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」資料1-1」より一部抜粋

③ 経済格差に伴う栄養格差

国民生活基礎調査によると、2018（平成 30）年の我が国の「相対的貧困率」<sup>17</sup>は 15.4%、「子どもの貧困率」<sup>18</sup>は 13.5%となっている。「子どもがいる現役世帯」<sup>19</sup>の世帯員における貧困率は 12.6%で、そのうち「大人が一人」の世帯員では 48.1%、「大人が二人以上」の世帯員では 10.7%である（図 21）。また、主な先進国で国際比較すると、我が国は「子どもがいる現役世帯のうち、一人親世帯の貧困率」が高い状況にある（図 22）。

図 21 我が国の貧困率の年次推移



注：1) 1994（平成 6）年の数値は、兵庫県を除いたものである。  
 2) 2015（平成 27）年の数値は、熊本県を除いたものである。  
 3) 2018（平成 30）年の「新基準」は、2015年に改定されたOECDの所得定義の新たな基準で、従来の可処分所得から更に「自動車税・軽自動車税・自動車重量税」、「企業年金・個人年金等の掛金」及び「仕送り額」を差し引いたものである。  
 4) 貧困率は、OECDの作成基準に基づいて算出している。  
 5) 大人とは18歳以上の者、子どもとは17歳以下の者をいい、現役世帯とは世帯主が18歳以上65歳未満の世帯をいう。  
 6) 等価可処分所得金額不詳の世帯員は除く。

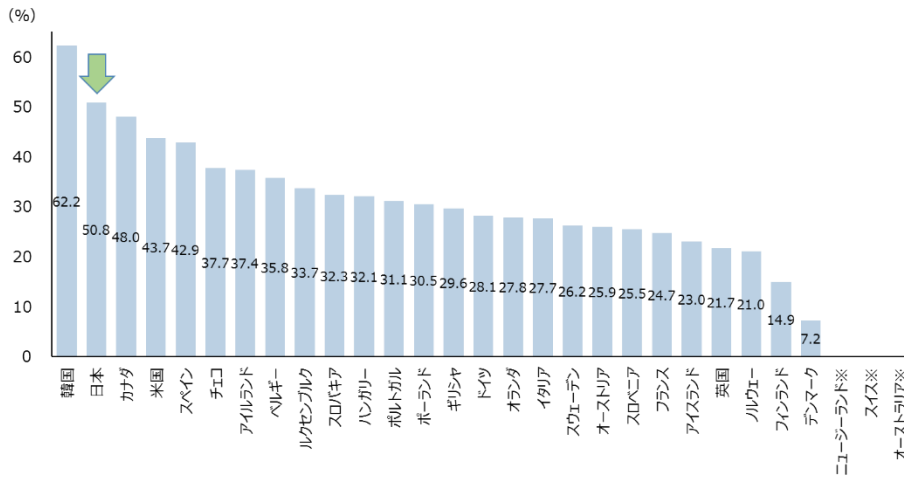
（出典）厚生労働省 「2019 年国民生活基礎調査」のデータを基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で作図

<sup>17</sup> 貧困線に満たない世帯員の割合をいう。貧困線とは、等価可処分所得の中央値の半分の額を指し、2018（平成 30）年では 127 万円となっている。

<sup>18</sup> 17 歳以下の子ども全体に占める、貧困線に満たない 17 歳以下の子どもの割合をいう。

<sup>19</sup> 「大人が一人」の貧困率は、現役世帯のうち「大人が一人と 17 歳以下の子どもがいる世帯」に属する世帯員の中で、貧困線に満たない当該世帯の世帯員の割合をいう。また、「大人が二人以上」の貧困率は、現役世帯のうち「大人が二人以上と 17 歳以下の子どもがいる世帯」に属する世帯員の中で、貧困線に満たない当該世帯の世帯員の割合をいう。なお、「大人」とは 18 歳以上の者をいい、「現役世帯」とは世帯主が 18 歳以上 65 歳未満の世帯をいう。

1 図 22 子どもがいる現役世帯のうち、一人親世帯の貧困率の国際比較(2015年)



主な先進国として、経済協力開発機構(OECD)開発援助委員会(DAC)加盟国のみ図示  
 ※ニュージーランド、スイス、オーストラリアについては、2015年のデータは不明

2  
 3 (出典) OECD Family database のデータを基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で作図  
 4 (<http://www.oecd.org/social/family/database.htm>, 2021年3月11日アクセス)

5  
 6 所得と食生活等の関連では、2018(平成30)年の国民健康・栄養調査  
 7 結果によると、食品を選択する際に「栄養価」を重視すると回答した者の  
 8 割合は、世帯の所得が600万円以上の世帯員に比較して、男女ともに200  
 9 万円未満の世帯員で有意に低かった(表3)。

10 また、世帯の年間収入別に栄養素等摂取量をみると、世帯の年間収入が  
 11 多いほど、炭水化物エネルギー比率が低く、脂質エネルギー比率が高かつ  
 12 た(表4)。一方で、世帯の年間収入によって食塩摂取量(g/1,000kcal)  
 13 に違いはなく、「食塩の過剰摂取」は世帯収入にかかわらず、共通した栄  
 14 養課題といえる。

15 こうした中、一部の減塩商品では、減塩の訴求の有無にかかわらず、通  
 16 常品又は従来品よりも高価傾向にあるとの指摘がある。誰もが自然に健  
 17 康になれる持続可能な食環境づくりに向けては、減塩を推進する一環と  
 18 して、ふだん食品を購入する場所において、良好な味の減塩商品を手頃な  
 19 価格で購入・利用できるようにすることも重要と考えられる。

1 表3 所得と食品を選択する際に重視する点に関する状況(20歳以上、男女別)

		①200万円未満	②200万円以上 400万円未満	③400万円以上 600万円未満	④600万円以上	① vs ④	② vs ④	③ vs ④
解析対象者 (人)	男性	338	810	614	927			
	女性	529	909	644	1,001			
おいしさ (%)	男性	65.5	73.3	76.9	78.5	★	★	★
	女性	66.6	76.8	81.6	85.3	★	★	
好み (%)	男性	63.4	69.5	71.8	70.7	★		
	女性	66.3	65.2	64.3	71.5			
栄養価 (%)	男性	25.3	29.5	31.6	34.3	★		
	女性	45.1	55.9	60.7	62.1	★		
季節感・旬 (%)	男性	26.2	28.0	29.9	35.7	★	★	
	女性	39.8	54.0	59.2	60.0	★		
安全性 (%)	男性	40.1	40.8	46.2	45.3			
	女性	61.3	64.3	72.6	67.3	★	★	
価格 (%)	男性	49.4	54.0	50.9	50.6			
	女性	68.1	71.1	76.2	72.0			★

注1) 生活習慣調査票の問1と問2に回答した者、かつ、世帯主又は世帯の代表者が問12と問13に回答した世帯の世帯員を集計対象とした。  
なお、同一世帯で複数の世帯員が問12又は問13に回答した世帯、及び問13でわからないと回答した世帯は集計から除外した。  
注2) 推定値は、年齢階級(20-39歳、40-59歳、60-69歳、70歳以上の4区分)と世帯員数(1人、2人、3人、4人、5人以上世帯の5区分)での調整値。割合に関する項目は直接法、平均値に関する項目は共分散分析を用いて算出。  
注3) 世帯の所得額を当該世帯員に当てはめて多変量解析(割合に関する項目はロジスティック回帰分析、平均値に関する項目は共分散分析)を用いて600万円以上を基準とした他の3群との群間比較を実施。  
注4) ★は世帯の所得が600万円以上の世帯員と比較して群間の有意差があった項目。

2  
3 (出典) 厚生労働省「平成30年国民健康・栄養調査」

5 表4 世帯の年間収入別、栄養素等摂取量

		200万円未満		200万円以上 400万円未満		400万円以上 600万円未満		600万円以上		p-trend
		推定値	標準 誤差	推定値	標準 誤差	推定値	標準 誤差	推定値	標準 誤差	
男性	人数(人)	281		705		537		821		
	エネルギー(kcal/日)	2040.5	36.9	2167.1	23.9	2207.4	26.1	2186.9	22.7	0.01
	炭水化物エネルギー比率(%)	60.5	0.5	58.4	0.4	57.8	0.4	57.3	0.3	<0.01
	たんぱく質エネルギー比率(%)	14.2	0.2	14.3	0.1	14.6	0.1	14.7	0.1	0.01
	脂質エネルギー比率(%)	25.3	0.5	27.2	0.3	27.6	0.3	28.0	0.3	<0.01
	食塩(g/日)	10.5	0.3	10.9	0.2	11.1	0.2	11.2	0.2	0.02
	食塩(g/1000kcal)	5.2	0.1	5.1	0.1	5.2	0.1	5.3	0.1	0.35
女性	人数(人)	453		802		574		900		
	エネルギー(kcal/日)	1650.7	24.3	1737.0	17.5	1729.9	19.7	1766.5	16.9	<0.01
	炭水化物エネルギー比率(%)	57.5	0.5	56.2	0.3	55.7	0.4	55.3	0.3	<0.01
	たんぱく質エネルギー比率(%)	15.1	0.2	15.2	0.1	15.3	0.1	15.2	0.1	0.57
	脂質エネルギー比率(%)	27.4	0.4	28.5	0.3	29.0	0.3	29.4	0.3	<0.01
	食塩(g/日)	9.2	0.2	9.3	0.1	9.2	0.2	9.3	0.1	0.66
	食塩(g/1000kcal)	5.6	0.1	5.4	0.1	5.4	0.1	5.4	0.1	0.10

※平成30年国民健康・栄養調査データを用いて集計  
注1) 栄養摂取状況調査票に回答した者、かつ世帯主又は世帯の代表者が生活習慣調査票の問12(世帯人数)と問13(税込み世帯年収)に有効回答した世帯の世帯員(20歳以上)を集計対象とした。  
注2) 推定値は、年齢階級(20-39歳、40-59歳、60-69歳、70歳以上の4区分)と世帯員数(1人、2人、3人、4人、5人以上世帯の5区分)での調整値。共分散分析を用いて算出。

6  
7 (出典) 厚生労働省「第2回「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検討会」  
8 資料1-1」より一部抜粋  
9

10 2 SDGs と今後の食環境づくりに向けた国際動向

11 (1) 国際機関等の取組

12 ① 「持続可能な開発のための2030アジェンダ」及び「持続可能な開発に  
13 関するグローバル・レポート2019」

14 SDGsとは、ミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015(平成27)  
15 年9月の国連サミットで採択された2030(令和12)年までの国際目標で  
16 ある。SDGsは、発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバー  
17 サル(普遍的)なものとして、17の目標と169のターゲットを設定して

1 いる（図 23）。MDGs は国連や政府が取組主体であったのに対し、SDGs は  
 2 民間企業など非常に多くのパートナーシップを必要とし、その目標の範  
 3 囲も拡充された。栄養改善の取組は、栄養や健康の課題を対象とする、目  
 4 標 2 「飢餓をゼロに」、目標 3 「すべての人に健康と福祉を」を始め、全  
 5 全ての目標の達成に寄与するものであり、SDGs の達成には栄養改善の取組  
 6 が不可欠である。

7 国連は「持続可能な開発に関するグローバル・レポート」<sup>20</sup>を 2019（令  
 8 和元）年に初めて作成し、SDGs を中核とする「持続可能な開発のための  
 9 2030 アジェンダ」の達成に向けて特に重要となる 6 つのエントリー・ポ  
 10 イント（評価基準）を設定するとともに、今後 10 年間で緊急に対応すべ  
 11 き 20 の重点的対策を整理した。この 6 つのエントリー・ポイントの 1 つ  
 12 が「持続可能な食料システム<sup>21</sup>と健康的な栄養パターンの構築」であり、  
 13 国連が SDGs 等の達成に向けて、栄養・食生活や食環境づくりに関連する  
 14 取組を重視していることがうかがえる（参考資料 4）。

16 図 23 SDGs の 17 の目標



17  
 18 (出典) 国際連合広報センター  
 19 ([https://www.unic.or.jp/activities/economic\\_social\\_development/sustainable\\_devel  
 20 opment/2030agenda/sdgs\\_logo/](https://www.unic.or.jp/activities/economic_social_development/sustainable_development/2030agenda/sdgs_logo/), 2021 年 5 月 12 日アクセス)

22 ② 国連食糧農業機関（FAO）及び WHO による「持続可能で健康的な食事の  
 23 実現に向けた指針」

24 FAO と WHO は、SDGs の達成に資するものとして、2019（令和元）年 7 月

<sup>20</sup> United Nation 「Global Sustainable Development Report 2019 – The Future is Now: Science for Achieving Sustainable Development」(2019（令和元）年 9 月公表)  
 ([https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/24797GSDR\\_report\\_2019.pdf](https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/24797GSDR_report_2019.pdf), 2021 年 1 月 12 日アクセス)

<sup>21</sup> 本報告書では、この出典を含め、各出典において「food system」とあるのを「食料システム」と表記した。



1 に「持続可能で健康的な食事の実現に向けた指針」<sup>22</sup>を協働して策定した。  
2 同指針では、食料等の生産から廃棄までの一連の食料システムについて、  
3 持続可能で健康的な食事の供給を支えるものとする必要があるとされて  
4 いる。特に、一連の食料システムが環境破壊や天然資源の枯渇の主要因<sup>23</sup>  
5 になっていることから、将来的に現在の食料システムが持続できなくな  
6 る可能性を指摘しており、持続可能で健康的な食事の実現のためには、健  
7 康面だけではなく環境面も含めた対策が重要であることを強調している。  
8 こうした観点から、持続可能で健康的な食事を供給する食料システムの  
9 構築に向けて取組を強化していくためのアクション等が提言された（参  
10 考資料5）。

### 11 12 ③ 気候変動に関する政府間パネル（IPCC）特別報告書

13 IPCC<sup>24</sup>は、気候変動と人間の土地利用の関係に関する科学的知見を取り  
14 まとめ、2019（令和元）年8月に「IPCC 特別報告書「気候変動と土地」<sup>25</sup>」  
15 を公表した。同報告書では、気候システムは食環境を支える食料システム  
16 <sup>26</sup>と複雑な相互作用を有していることが示されている（図24）。具体的  
17 には、気候変動が「食料の栄養価の減少」や「食料価格の高騰と栄養格差の  
18 拡大」をもたらす可能性がある一方で、栄養状態の改善を目的とした公衆  
19 衛生政策は、食品の需要に影響を与え、「温室効果ガス排出削減」等に寄  
20 与する可能性があることが、それぞれ確信度が高い予測として示されて  
21 いる（参考資料6）。

22 活力ある持続可能な社会の実現に向けて、栄養・食生活は最も重要な要  
23 素の一つである。同報告書は、適切な栄養・食生活を支え、推進するた  
24 めの食環境づくりにおいて、栄養・食生活と気候変動の関連を十分に踏ま  
25 えることの必要性を強く示唆するものである。

---

<sup>22</sup> Sustainable healthy diets – Guiding principles (FAO and WHO, 2019)  
(<http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf#search=%27FAO+WHO+sustainable+healthy+diets+guiding+principles%27>, 2021年1月12日アクセス)

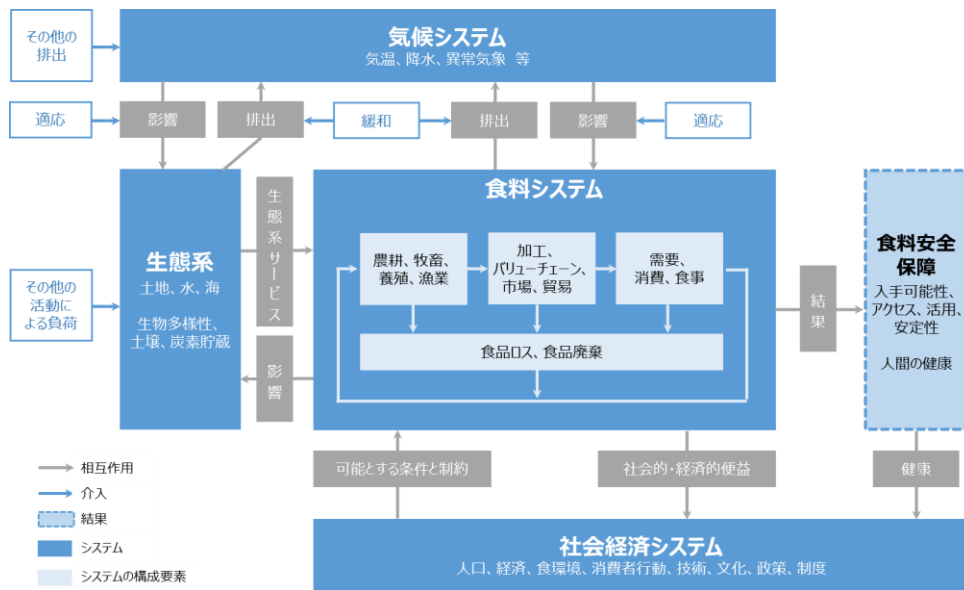
<sup>23</sup> 食料システムからの温室効果ガスの排出量は全体の約20～35%を占めると推定（出典：持続可能で健康的な食事の実現に向けた指針）。

<sup>24</sup> 国連環境計画（UNEP）及び世界気象機関（WMO）により1988（昭和63）年に設立された政府間機関。

<sup>25</sup> IPCC 特別報告書「気候変動と土地」（2019（令和元）年8月公表）(<https://www.ipcc.ch/srccl/>, 2021年4月21日アクセス)

<sup>26</sup> IPCC 特別報告書「気候変動と土地」では、「食料の生産、加工、流通、調理、消費に関連するすべての要素（環境、人々、投入資源、プロセス、インフラ、組織など）、活動、世界レベルにおける社会経済的及び環境面の成果を含むこれらの活動の成果」と定義。

1 図 24 気候システムと食料システム等の相互関係



(出典) IPCC 特別報告書「気候変動と土地」(2019 (令和元) 年 8 月公表) を基に厚生労働省健康局健康課栄養指導室で翻訳・一部改変

④ 世界経済フォーラム (WEF) による食料システムの転換に関する報告書

WEF は、世界経済に対する主要リスクを分析し「グローバルリスク・レポート」を毎年公表し、主なリスクを「発生可能性」と「発生した際の影響の大きさ」に分けてランク付けしている。2020 年版<sup>27</sup>では、「発生可能性」の 1 位から 5 位を環境問題が占め、環境問題が世界経済に影響を及ぼすグローバル課題であることは、世界共通の認識となっている。こうした中、WEF は 2020 (令和 2) 年の年次総会 (ダボス会議) に合わせて、同年 1 月に、食料システムに関する包括的な報告書<sup>28</sup>を初めて公表し、食料システムを「包摂的」・「効率的」・「持続可能」・「栄養に優れた」・「健康的」なものとして SDGs の達成に寄与すべく転換していくことの必要性を提唱した (参考資料 7)。

⑤ 欧州連合 (EU) の「ファーム・トゥ・フォーク戦略」

EU は 2020 (令和 2) 年 5 月に、新たな食品産業政策として「ファーム・トゥ・フォーク (Farm to Fork (FTF) 戦略)」<sup>29</sup>を公表し、競争力のある

<sup>27</sup> World Economic Forum 「The Global Risks Report 2020」(2020 (令和 2) 年 1 月公表) (<https://www.weforum.org/reports/the-global-risks-report-2020>, 2021 年 1 月 12 日アクセス)

<sup>28</sup> World Economic Forum and McKinsey & Company 「Incentivizing Food Systems Transformation」(2020 (令和 2) 年 1 月公表) ([http://www3.weforum.org/docs/WEF\\_Incentivizing\\_Food\\_Systems\\_Transformation.pdf](http://www3.weforum.org/docs/WEF_Incentivizing_Food_Systems_Transformation.pdf), 2021 年 1 月 12 日アクセス)

<sup>29</sup> European Commission ([https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_en](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_en), 2021 年 1 月 12 日アクセス)

1 持続可能な食料システムの構築において世界をリードするため、健康面  
2 と環境面に配慮した期限付きのアクションプランを策定した（参考資料  
3 8）。

#### 5 ⑥ 国連食料システムサミットの開催

6 国連は、SDGs の達成のためには持続可能な食料システムへの転換が必要  
7 不可欠であるという考えの下、2021（令和3）年9月に初めて「国連食  
8 料システムサミット」を開催する予定である。同サミットでは、多様な背  
9 景を持つステークホルダーの新たな行動とパートナーシップの促進等を  
10 目指し、食料システムの課題として5つのテーマ<sup>30</sup>を設定し、それぞれの  
11 課題解決に向けた議論が予定されている。

#### 13 ⑦ 東京栄養サミット 2021 の開催

14 日本政府は、世界の栄養改善の現状と課題を確認し、課題解決のための  
15 国際的な取組を推進していくことを目的に、2021（令和3）年12月に「東  
16 京栄養サミット 2021」を開催する予定である。同サミットでは、SDGs の  
17 達成にも資する栄養改善の推進に向けて、「栄養のユニバーサル・ヘルス・  
18 カバレッジ（UHC）への統合」、「健康的で持続可能な食料システムの構築」  
19 等、主に5つのテーマに関して議論が行われる予定であり、幅広いステー  
20 クホルダーに対し、SMART コミットメント<sup>31</sup>の検討・表明が期待されてい  
21 る（図 25）。

---

<sup>30</sup> ①質（栄養）・量（供給）両面にわたる食料安全保障、②食料消費の持続可能性、③環境に調和した農  
林水産業の推進、④農山漁村地域の収入確保、⑤食料システムの強靱化。

([https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kanren\\_sesaku/FAO/fss.html](https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kanren_sesaku/FAO/fss.html), 2021年5月11日アクセス)

<sup>31</sup> 実効性の向上、定量的な進捗評価等を可能とするために提唱されている、Specific（具体的）、  
Measurable（測定可能）、Achievable（達成可能）、Relevant（関連のある）、Time-bound（期限のある）  
の形式に基づくコミットメント（参考資料9）。東京栄養サミット 2021 のコミットメントについて  
は、SMART 形式が求められている。

1  
2

図 25 東京栄養サミット 2021 の開催概要

日程	2021年12月(予定) ※当初は2020年12月に開催予定であったが、新型コロナウイルスの世界的感染拡大に伴い、2021年12月を目途に延期を決定
主催	日本政府
想定される出席者	各国政府ハイレベル、国際機関、学術機関、市民社会、民間企業等
目的	世界の栄養改善の現状と課題を確認し、課題解決のための国際的な取組を推進する
主なテーマ	① 健康：栄養のユニバーサル・ヘルス・カバレッジ(UHC)への統合 ② 食：健康的で持続可能な食料システムの構築 ③ 強靭性：脆弱な状況下における栄養不良対策 ④ 説明責任：データに基づくモニタリング ⑤ 財政：栄養改善のための財源確保
想定される成果	Tokyo Nutrition for Growth Compact (成果文書) (各ステークホルダーからの、栄養課題に向けたコミットメントを添付) ※我が国の栄養に対する取組をパッケージとして発信

3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13

(出典) 厚生労働省「第1回「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検討会」資料2」より一部抜粋

2020(令和2)年の「成長戦略フォローアップ」(令和2年7月17日閣議決定)には、健康無関心層も含め自然に健康になれる食環境づくりの推進に向けて産学官等の連携体制を構築し、総合的な施策を講じていくことについて、同サミットのコミットメントとする方針が示された。同旨の内容は、2021(令和3)年の「成長戦略フォローアップ」(令和3年6月18日閣議決定)にも示されている<sup>32</sup>。

<sup>32</sup> 「成長戦略フォローアップ」(令和3年6月18日閣議決定)

12. 重要分野における取組

iii) 疾病・介護の予防

- ・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検討会をはじめとする産学官やこれらの共同体などの様々な主体と連携した検討体制の下で、効果的な減塩アプローチ等に関するエビデンスの収集・分析を含む総合的な施策について、「栄養サミット」のコミットメントとすることやアジア諸国等への国際展開も視野に入れた検討を引き続き進める。

## 参考

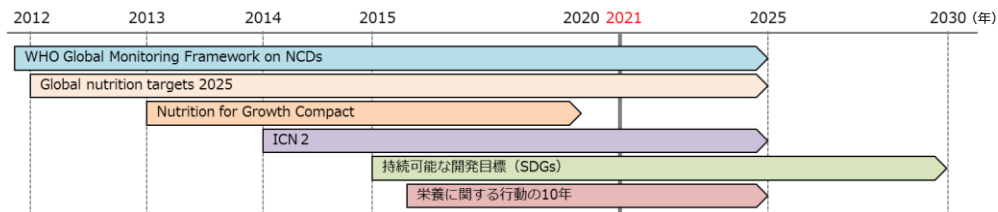
### 東京栄養サミット 2021 の開催経緯

「栄養サミット」は栄養改善に向けた国際的取組であり、2012（平成 24）年のロンドン・オリンピック・パラリンピック競技大会を機に、英国政府により、2013（平成 25）年にロンドンで初めて開催され、「オリンピック・パラリンピック栄養プロセス」が始まった。この流れを受け、2016（平成 28）年にはリオ・デ・ジャネイロで第 2 回が開催され、2021（令和 3）年 12 月には、第 3 回として東京での開催が予定されている。

現在、栄養改善に向けた国際的取組（下図参照）が複数行われている中、東京開催では、飢餓と低栄養だけではなく、過栄養のほか「栄養不良の二重負荷」をも対象とした上で、これらの解決に向け、SDGs の推進にも資する議論を予定している。

厚生労働省は我が国の栄養政策を中心的に担う省庁として、これまでの栄養政策の知見・経験の共有も交え、国際的な議論に貢献しつつ、さらには、栄養に関する国際貢献（栄養政策の立案・展開支援）につなげていく。

#### ▶ 栄養改善に関連する国際的取組



#### ▶ 日本の栄養政策の取組と今後の方向性

これまでの我が国の栄養政策の歩みや今後の方向性は、「日本の栄養政策」パンフレット※参照。



※「誰一人取り残さない日本の栄養政策～持続可能な社会の実現のために～」(厚生労働省健康局健康課栄養指導室作成) [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299_00001.html) (2021年6月1日アクセス)

2

3

## (2) 産業界等の取組

4

### ① ユニリーバの取組

5

ユニリーバは、環境負荷を削減し、社会に貢献しながらビジネスを成長させることを目的として、2010（平成 22）年から 2020（令和 2）年まで「サステナブル・リビング・プラン」<sup>33</sup>を展開してきた。同プランでは、

6

7

<sup>33</sup> Unilever (<https://www.unilever.com/sustainable-living/our-strategy/>, 2021年4月8日アクセス)、ユニリーバ・ジャパン (<https://www.unilever.co.jp/sustainable-living/>, 2021年4月8日アクセス)

1 「すこやかな暮らし」、「環境負荷の削減」、「経済発展」の3つの分野で数  
2 値目標を策定し、各目標の進捗・達成状況は第三者機関のチェックを受け  
3 た上で公表している。同プランでの栄養に関する取組としては、減塩と栄  
4 養情報の表示に関する取組等がある（参考資料10）。

5 また、ユニリーバは、同プランの次のアクションとして、地球環境をよ  
6 り健全なものとするため、2020（令和2）年6月から、環境負荷の軽減に  
7 関して一層の強化策となるアクション<sup>34</sup>を展開している（参考資料11）。

## 9 ② テスコの取組

10 世界最大手流通事業者の一つであるテスコは、社会及び環境に関する  
11 課題に対し、サプライチェーン全体の変革と業界全体のアクションを主  
12 導することを目的として、2017（平成29）年から「リトル・ヘルプス・プ  
13 ラン」<sup>35</sup>を展開している。同プランでは、4つの分野（People（人々）、  
14 Product（製品）、Planet（地球）、Places（地域））に関する重要課題を設  
15 定し、主要業績評価指標に基づく進捗状況を評価し、公表している。健康・  
16 栄養に関する主な取組として、味や品質を保持したまま自社ブランド食  
17 品をより健康的なものに改良したり、そうした食品を値下げする関連イ  
18 ベントを展開したりしている（参考資料12）。

## 20 ③ 地域における産学官等連携の取組例

21 米国メリーランド州ボルチモア市では、市内の健康課題の解決に向け  
22 て、市の部局とNPO法人からなる連携組織を設立し、大学や民間企業のほ  
23 か、住民グループとも連携して、健康的な食環境づくりの取組を推進して  
24 いる。同取組では、市内の店舗カテゴリー等別に健康的な食環境の状況を  
25 大学が分析し、その結果、健康的な食品が入手しにくい状況にあった小売  
26 店やコンビニエンスストアに対して、住民グループが健康的な食品への  
27 アクセス向上に向けた支援や、小売店オーナーへの助言等を実施してい  
28 る（参考資料13）。

29 この取組例は、今後、我が国の地方公共団体が地域レベルの食環境づく  
30 りを推進する上で参考になると考えられる。

---

<sup>34</sup> Unilever (<https://www.unilever.com/news/press-releases/2020/unilever-sets-out-new-actions-to-fight-climate-change-and-protect-and-regenerate-nature-to-preserve-resources-for-future-generations.html>, 2021年4月8日アクセス)、ユニリーバ・ジャパン  
(<https://www.unilever.co.jp/news/press-releases/2020/unilever-sets-out-new-actions-to-fight-climate-change-and-protect-and-regenerate-nature-to-preserve-resources-for-future-generations.html>, 2021年4月8日アクセス)

<sup>35</sup> TESCO (<https://www.tescopl.com/sustainability/>, 2021年4月8日アクセス)、TESCO Little Helps Plan ([https://www.tescopl.com/media/756201/tesco\\_little-helps-plan-report-final-26520.pdf](https://www.tescopl.com/media/756201/tesco_little-helps-plan-report-final-26520.pdf), 2021年4月8日アクセス)

参考

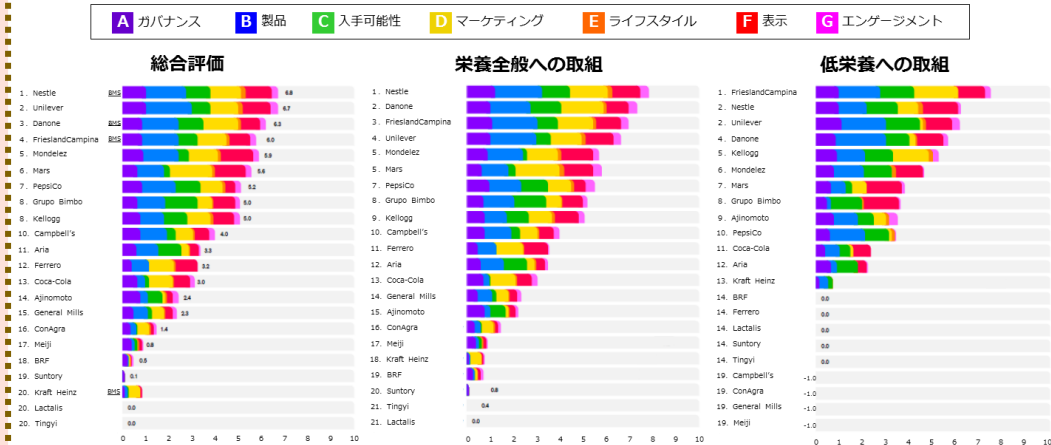
栄養へのアクセス指標（Access to Nutrition Index : ATNI）

ATNI は、オランダの非政府組織である栄養へのアクセス財団（Access to Nutrition Foundation : ATNF）が世界大手食品・飲料メーカーの栄養に関する企業方針や取組、実績等について独自にインデックスを作成し評価したものである。ATNF は、世界的な栄養課題（過体重及び低栄養）に対する各企業の役割が重要との認識の下、ATNI を公表している。

2013（平成 25）年に最初に公表されて以降、2016（平成 28）年、2018（平成 30）年にも再評価・公表され、企業の栄養に関する取組の改善・強化等に活用されている。

直近の報告書（Global Index 2018）には、各企業はより健康的な製品を提供し、それを価格面・アクセス面ともに十分に入手可能なものとするとともに、適切な表示と販売に向けた取組を行っていくべきと示されている（参考資料 14）。

▶ ATNI2018 のランキング結果（企業プロフィール）



・原則として、①オンライン上の公表資料、②企業提供の補足情報を基に評価。②の協力が得られなかった企業については、①のみを基に評価（日本・中国の企業については、日本語・中国語の資料は未評価）。  
 ・左上图（総合評価）のBMSIは、母乳代替品評価対象企業の意（BMS対象企業 4社のスコアについて、BMSマーケティング評価分の調整前のものを図示）。  
 ・右上图（低栄養への取組）における19位の4社については、売上の99%以上がOECD加盟国によるものであるため未評価。

（出典）Access to Nutrition Initiative (<https://accesstonutrition.org/>, 2021年4月8日アクセス)

## 1 第4 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進の方向性

### 3 1 基本理念

4 今回の食環境づくりは、減塩の推進等の健康の保持増進に関する視点、す  
5 なわち栄養面を軸としつつ、事業者が行う環境面に配慮した取組にも焦点を  
6 当てた取組として進めていくことが適当である。その際、適切な栄養・食生  
7 活やそのための食事を支える食環境の持続可能性を高める視点を持ちなが  
8 ら進めていくことが重要である。

9 こうした観点から、本取組は、栄養面等に配慮した食品を事業者が供給し、  
10 そうした食品を消費者が、自身の健康関心度等の程度にかかわらず、自主的  
11 かつ合理的に、又は自然に選択でき、手頃な価格で購入し、ふだんの食事  
12 において利活用しやすくすることで、国民の健康の保持増進を図るとともに、  
13 活力ある持続可能な社会の実現を目指すものとするのが適当である。

14 また、本取組は、食環境づくりに関する国際動向との調和を図りつつも、  
15 第3の1(2)①に示したとおり、日本を含むアジアの食生活や栄養課題は  
16 欧米等の状況とは異なる点があることについても十分に踏まえた上で、推進  
17 していくことが重要である。

### 19 2 優先して取り組むべき課題

#### 20 (1) 栄養面

21 活力ある持続可能な社会を目指す観点から、日本はもとより、アジア諸  
22 国等も含めて、特に重要な栄養課題となっている「食塩の過剰摂取」の対  
23 策として、「減塩」に優先的に取り組むことが適当である<sup>36</sup>。

24 また、全世代や生涯の長きにわたり関係し得る他の重要な栄養課題と  
25 して、「経済格差に伴う栄養格差」や「若年女性のやせ」の問題も取組対  
26 象に含めることが適当である。

#### 28 (2) 環境面

29 持続可能な食環境づくりに関連し得る環境面の取組には、主に直接的  
30 に環境保全に寄与するものと情報開示等を通じて間接的に環境保全に影  
31 響を与えるものがあると考えられる<sup>37</sup>。今回の食環境づくりにおいては、

---

<sup>36</sup> 食塩以外の栄養素の取扱いについては、今回の食環境づくりの今後数年間の進展状況や、その間の日本人の摂取動向、国際動向等を踏まえた上で検討することとする。なお、国際的には、飽和脂肪酸や添加糖類の過剰摂取が問題になっているほか、人口増加や環境問題などでたんぱく質の需給バランスが取れなくなる、いわゆる「たんぱく質危機」の問題が提起されていることも認識しておくことが重要である。

<sup>37</sup> 直接的に環境保全に寄与する取組としては、「温室効果ガス排出削減（①パリ協定が求める水準と整合する削減目標を事業者が設定する SBT (Science Based Targets)、②事業者が事業を再生可能エネルギー100%の電力調達で賄うことを目標とする RE100 (Renewable Energy 100) 等を含む。）」、「プラスチック資源循環」等が主に考えられる（参考資料15）。

情報開示等を通じて間接的に環境保全に影響を与える取組としては、「気候関連財務情報開示タスク



1 関係省庁<sup>38</sup>の協力を得て、事業者が行うこうした環境面の取組にも焦点を  
2 当てるのが適当である。

### 3 対象とする食事及び食品

5 対象とする食事としては、いわゆる「内食」(家庭内調理)、「中食」(持ち  
6 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  
7 くりの仕組み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  
8 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  
9 る。このため、今回の食環境づくりにおいて対象とする食事は、日本人の食  
10 塩摂取源等に鑑み、当分の間、「内食」及び「中食」(これらの食事における  
11 食事又は料理レベルのレシピ等を含む。)とする。具体的な市販食品を対象  
12 とする場合は、「内食」又は「中食」に用いる一般用加工食品<sup>39</sup>(当該食品を  
13 用いたレシピ等を含む。)を対象とする。

14 なお、外食については、今回の食環境づくりの今後数年間の進展状況に応  
15 じ検討することが適当である。

## 第5 主な取組内容

### 1 栄養面等に配慮した食品の選択及び利活用の推進に向けた取組

20 人々がより健康的で持続可能な食生活を送ることができるよう、人々の  
21 食品へのアクセスと情報へのアクセスを整備していくには、中でも事業者  
22 (食品製造事業者、食品流通事業者、メディア等)の役割が重要となる。こ  
23 うした観点から、以下の内容を始めとする事業者の取組を推進していく必要  
24 がある。

---

フォース(TCFD)による提言」(以下「TCFD 提言」という。)に基づく気候変動関連情報の開示」等が主  
に考えられる(参考資料16)。

このほか、地域の農林水産物の利用促進(地産地消)は、農林水産物の生産地と消費地との距離が縮減  
され輸送距離が短くなり、その輸送に係る二酸化炭素の排出量が抑制されること等により、地域におけ  
る食品循環資源の再生利用等の取組と相まって、環境への負担軽減に寄与する可能性がある。

環境保全に向けては緩和策と適応策のいずれも重要であり、例えば、気候変動への対応の場合、フード  
サプライチェーンを通じた温室効果ガスの排出削減や吸収の推進は緩和策に該当し、気候変動に適応し  
た品種・育種素材や生産安定技術の開発や使用は適応策に該当する。各事業者が自ら優先すべき緩和策  
や適応策を整理するに当たり、TCFD 提言やこれに基づく気候変動関連情報の開示は有用と考えられる。

<sup>38</sup> 農林水産省では、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現させるための  
新たな方策として、「みどりの食料システム戦略」を2021(令和3)年5月に策定し、調達、生産、加工・  
流通、消費の各段階の取組と、カーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進していく  
こととしている(参考資料17)。

経済産業省では、TCFD 提言に基づく開示を企業に促すため、TCFD 研究会を設置して2018(平成30)  
年12月にTCFD ガイダンスを策定した。2020(令和2)年7月には、開示事例及び業種別ガイダンスを  
拡充した改訂版のTCFD ガイダンス2.0が民間主導のTCFD コンソーシアムにより公表された。さらに開  
示に係る議論を国際的にリードするべく、TCFD サミットを2019(令和元)年より毎年主催している。

環境省では、「地域脱炭素ロードマップ」(令和3年6月9日、国・地方脱炭素実現会議)等に基づき、  
2050年カーボンニュートラルの実現や循環経済への移行に向けた取組を推進していくこととしている。

<sup>39</sup> 容器包装に入れられた加工食品(業務用加工食品を除く。)をいう。

1 (1) 食品製造事業者に期待される主な取組

2 栄養面又はこれに加えて環境面に配慮した、活力ある持続可能な社会  
3 の実現に資する食品(商品)の積極的開発が期待される。ただし、消費者  
4 の健康関心度等が多様であることに鑑み、マーケティング戦略上、栄養面  
5 又はこれに加えて環境面に配慮していることを訴求する商品(以下「訴求  
6 型商品」という。)と、こうした配慮がなされていてもそれを訴求しない  
7 商品(以下「非訴求型商品」という。)の開発が想定されるが、訴求の有  
8 無にかかわらず、こうした商品が積極的に開発され、主流化していくこと  
9 が望まれる。

10 なお、訴求型商品については、消費者の自主的かつ合理的な商品選択  
11 や、「自助」としての健康の保持増進に資する観点から、商品1食分当  
12 たりや他の適切に設定できる1単位当たり(1本当たり等)の食塩相当量等  
13 について分かりやすく表示することが望まれる。

14 また、個々の商品単位だけではなく、事業単位又は全社的に行う、持続  
15 可能な食環境づくりに関連し得る栄養面や環境面の取組を推進していく  
16 ことも期待される。減塩食品(商品)の開発以外の栄養面の取組としては、  
17 例えば、「若年女性のやせ」の予防等に関し、厚生労働省が整理した科学的  
18 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  
19 2次)の推進に関する参考資料」、「妊娠前からはじめる妊産婦のための食  
20 生活指針」(参考資料18)の記載内容等)を、若年女性を含む幅広い国民  
21 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

22 環境面の主な取組としては、第4の2(2)にも示したとおり、直接的  
23 に環境保全に寄与するものと、情報開示等を通じて環境保全に影響を与  
24 えるものがあると考えられる。

25  
26 (2) 食品流通事業者に期待される主な取組

27 健康関心度等が相対的に高い消費者に対しては訴求型商品を選択しや  
28 すくする販売戦略(棚割り、価格等。以下同じ。)、それ以外の消費者に対  
29 しては非訴求型商品を自然に選択できるような販売戦略を立案・展開す  
30 ることが期待される。例えば、訴求型商品と非訴求型商品を小売店舗内の  
31 目立つ場所に陳列した上で、こうした商品を、それぞれの対照となり得る  
32 商品と同等以下の価格で販売し、又は特売の対象とすることなどが考え  
33 られる。

34 なお、食品流通事業者のうち、自社ブランド商品を開発・販売している  
35 ものについては、食品製造事業者でもある立場として、前項(1)の取組  
36 も行うことが望まれる。

1 (3) メディアに期待される主な取組

2 上記のような取組を行う食品製造事業者や食品流通事業者と連携した  
3 広報活動等の展開が期待される。

4 なお、若年女性のやせの課題については、メディアが発信する情報がダ  
5 イエット行動に影響する可能性が指摘されている<sup>40</sup>。このほか、バラエテ  
6 ィ番組、ドラマ、コマーシャル等における食事に関連するシーンなども、  
7 内容によっては国民の健康の保持増進にプラスにもマイナスにも影響を  
8 与える可能性が想定される。こうした点について、メディア関係者はもと  
9 より、スポンサー企業も十分に認識することが期待される。

10  
11 (4) 事業者に通じて期待される主な取組

12 消費者が継続的に減塩に取り組めるようにするための美味しく手軽に  
13 減塩できるレシピの開発・紹介や、健康的で持続可能な栄養・食生活の重  
14 要性及びその実践に向けた工夫等に関する情報発信が期待される。

15 減塩レシピの開発に当たっては、調味料に含まれる食塩相当量に着目  
16 することも重要であるが、加えて、調味料の上手な活用や、調理に用いる  
17 他の食材に含まれる食塩相当量も勘案した美味しい減塩レシピの開発が  
18 望まれる。

19 また、消費者に向けた上記の情報発信については、食品製造事業者、食  
20 品流通事業者及びメディアが単独で行うことも有効であるが、協働して  
21 行うことで相乗効果が生まれる可能性が期待できる。

22  
23 (5) 学術関係者に期待される主な取組

24 栄養学はもとより、公衆衛生、疫学等の専門知識を有する学術関係者が  
25 連携して、この食環境づくりに資する研究及びその成果の発信のほか、こ  
26 うした研究を基盤とした事業者の支援や、メディアでの情報発信を、中立  
27 的・公平な立場で推進することが期待される。

28 また、この食環境づくりを推進するに当たっては、栄養専門職である管  
29 理栄養士等の役割も大きいと考えられる中、地域診断に基づき、社会資源  
30 を有効活用しながら、健康的で持続可能な食環境づくりを支え、牽引する  
31 技能を有する管理栄養士等の養成・育成を進めることが期待される。

32  
33 (6) 国（厚生労働省）に期待される主な取組

34 健康の保持増進に配慮した商品や減塩レシピの開発に当たっては、我  
35 が国の食事摂取状況を踏まえた科学的データが有用と考えられる。この  
36 ため、厚生労働省は、健康・栄養政策研究のナショナルセンターである国

---

<sup>40</sup> 向井隆代ほか：青年心理学研究. 2018；30：41-51.

1 立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所と協働  
2 して、こうした科学的データを整備・公表することや、この取組を含め、  
3 健康・栄養政策研究を推進するための環境整備を行っていくことが適当  
4 である。

5 また、この食環境づくりの意義や内容が事業者や消費者に広く理解さ  
6 れるよう、積極的な普及を行っていくことが期待される。

#### 8 (7) 職能団体、市民社会等に期待される主な取組

9 管理栄養士等の職能団体については、学術関係者と連携して(5)に示  
10 した管理栄養士等の育成を行うことや、地域の管理栄養士等に対し、必要  
11 な技術支援を継続的に行うことが期待される。

12 管理栄養士等の栄養専門職のほか、市民社会の関係者<sup>41</sup>等については、  
13 地域レベルでの取組を軸に、事業者への建設的な提言や、事業者と消費者  
14 の適切な仲介等が期待される。また、成人のみならず、次世代を担う子ども  
15 に対しても、健康的で持続可能な栄養・食生活が活力ある持続可能な社会  
16 の実現につながることにについて、創意工夫をもって伝えていくことや、  
17 こうしたことを主体的に楽しく学べる機会を作っていくことなどが期待  
18 される。

## 20 2 取組の実効性の確保及び成果の適正な評価に関する方策

21 本検討会の取りまとめ後、厚生労働省はこの食環境づくりに賛同する事業  
22 者等の参画を得た上で、2021(令和3)年夏頃を目途に、産学官等の関係者  
23 で構成される組織体(以下「本組織体」という。)を立ち上げ、この食環境づ  
24 くりを本格始動させることが適当である。

25 本組織体への参画を希望する事業者(メディアを含む。)は、自然に健康  
26 になれる持続可能な食環境づくりに資する SMART 形式の行動目標と評価指  
27 標を自ら設定し、本組織体に登録するものとする。その上で、事業者は、健  
28 康の保持増進等に関する行動目標の進捗状況(成果)<sup>42</sup>を毎年評価し、本組  
29 織体に報告する。これら一連のプロセスは、原則として PDCA サイクルに基  
30 づくものとし、進捗状況の評価は、学術関係者など第三者による中立的かつ  
31 科学的であることが適当である。

32 各行動目標、進捗状況等に関する情報は、その目標の公正性も含め<sup>43</sup>、本  
33 組織体での確認を経た上で、厚生労働省等が今後用意するウェブサイト等で  
34 原則公開することが適当である。ただし、非訴求型商品など、商品が特定さ

<sup>41</sup> 非政府・非営利組織であり、倫理的、文化的、政治的、科学的、宗教的又は慈善的な思想に基づいて、公共の場でそれぞれの関心や価値観を表すものをいう(世界銀行による定義を参考に記載)。

<sup>42</sup> 海外の事例では、第三者機関により進捗評価を行っているものもある(参考資料10)。

<sup>43</sup> いわゆる「SDGs ウォッシュ」になっていないかなどの視点が重要となる。

1 れる形で情報を公開することにより、売上げ等に負の影響が生じる可能性が  
2 予見されるものについては、商品名を秘匿化したり、登録情報へのアクセス  
3 権を限定したりするなど、情報の取扱いには十分に留意する必要がある。

4 こうした情報の開示に当たっては、事業者の取組が社会から適切に評価さ  
5 れ、「環境・社会・企業統治（ESG）」評価の向上等を通じて、事業者の取組の  
6 更なる展開に効果的につながるような視点を盛り込むことが適当である。な  
7 お、ESG 評価については、国際的な評価機関が存在し、そうした機関は英語  
8 で書かれた資料等を基に事業者の取組を評価していることや、この食環境づ  
9 くりが SDGs の達成に資するものである旨を世界に発信することの重要性な  
10 どに鑑み、この食環境づくりに関する情報発信は英語でも行うことが重要で  
11 ある。

12 事業者の規模や事業内容は多様である中、この食環境づくりにできるだけ  
13 多くの事業者が参画できるようにするためには、事業者がこの食環境づくりに  
14 に主体的かつ意欲的に取り組めるように配慮することが重要である。こうし  
15 た観点から、この食環境づくりにおいては、事業者や業界団体に対し、一定  
16 の数値目標を割り当てるようなことはせず、あくまでも事業者が任意に行動  
17 目標を設定・遂行できるようにすることが適当である。

### 18 19 3 参画事業者へのインセンティブ

20 主なインセンティブとしては、参画事業者の取組内容を、本組織体に登録  
21 し、専用ウェブサイト等において開示することにより、当該事業者の ESG 評  
22 価等の向上やそれを通じた更なる事業機会の拡大が期待できることが挙げ  
23 られる。このため、厚生労働省は関係省庁の協力を得て、こうした情報開示  
24 を行っていくことが適当である。このような取組を通じ、参画事業者の間で、  
25 国際的な ESG 関連指標を踏まえた事業展開や、投資家や金融機関の健康・栄  
26 養の観点での ESG ファイナンスが進んでいくことも期待される。

27 また、インセンティブの一環として、事業者が本取組に参画し、自然に健  
28 康になれる持続可能な食環境づくりを推進していることについて、消費者を  
29 始め、社会に広く周知する観点から、それが分かるような文言等を、対象商  
30 品の容器包装、広告、広報媒体等に、事業者が任意に表示又は標榜できるよ  
31 うにすることも今後検討していくことが適当である。

32 このほかの参画事業者へのインセンティブは、本取組の進捗や諸外国の事  
33 例等を踏まえた上で、今後の検討対象とすることが適当である。

### 34 35 4 その他

36 この食環境づくりを効果的に進めるには、各事業者の行動目標等の進捗  
37 管理のみならず、この食環境づくり全体としての目標の設定や進捗管理も  
38 重要となる。このため、本組織体では、毎年、前年度の取組成果を評価する

- 1 とともに、新たな目標等を検討し、可能な限り取組をスケールアップさせ
- 2 ながら、次期国民健康づくり運動を始め、様々な政策や施策の検討にも反
- 3 映させていくことが適当である。

## ESG 評価における「健康・栄養」のウエイト

近年、健康・栄養分野について、機関投資家の関心が高まっている。

OECD 加盟国全体で、2020（令和 2）年から 2050（令和 32）年の間に、過体重による影響に対して医療費を平均 8.4% 上げる必要があり、また、雇用の減少と生産性の低下により GDP が平均 3.3% 減少すると推計されている。こうした中、オランダの非政府組織である栄養へのアクセス・イニシアチブ（Access to Nutrition Initiative：ATNI）は、2020（令和 2）年に「栄養、食事及び健康に関する投資家の期待（Investor Expectations on Nutrition, Diets & Health）」を策定し、世界の大手食品・飲料企業に期待する行動を示した。

投資運用インデックスを発表している米国大手企業モルガン・スタンレー・キャピタル・インターナショナル（MSCI）の ESG 評価では、食品加工関連企業とソフトドリンク関連企業の財務状況に与える影響のうち、「栄養・健康の機会」の取組が占めるウエイトは、それぞれ 12.3%、14.4% であり、気候変動に関連する「製品カーボンフットプリント」に比べて 2 倍程度高くなっている。

また、米国非営利団体のサステナビリティ会計基準審議会（Sustainability Accounting Standards Board：SASB）は、ESG 情報開示の枠組みとして「SASB スタンド」を作成し、将来的な財務状況に影響を与える可能性が高い ESG 要素に関する開示基準を特定している。ここでも、「製品の健康と栄養」の食品加工、ソフトドリンク、食品小売が重要テーマとして位置付けられており、投資家が健康・栄養を意識していることがうかがえる。

※ 各食品関連企業における ESG 評価の取組は、参考資料 19 参照。

	MSCI ESG評価						SASBスタンダード				
	農業	食品加工	ソフトドリンク	ビール醸造	食品小売	総合小売	農業	食品加工	ソフトドリンク	アルコール	食品小売
水ストレス	13.4%	13.3%	14.4%	18.8%							
生物多様性・土地利用	13.4%										
製品カーボンフットプリント	10.3%	6.6%	7.8%	9.6%	7.9%	6.2%					
包装・容器の資源・廃棄物		9.7%	9.8%	9.4%							
原材料調達		8.9%			7.0%	6.2%					
有害廃棄物	0.2%	0.1%			0.2%						
クリーンテックの機会	0.2%										
<b>栄養・健康の機会</b>		<b>12.3%</b>	<b>14.4%</b>	<b>2.3%</b>	<b>7.3%</b>	<b>6.1%</b>					
製品の安全性・品質	0.2%	12.6%	12.8%	17.6%	14.7%	9.7%					
労働安全衛生	5.7%	2.0%	6.9%	9.4%							
プライバシー・データセキュリティ					14.7%	13.2%					
サプライチェーンの労働基準	11.5%	1.0%	1.0%		0.6%	12.8%					
労働慣行			0.2%		14.7%	12.8%					
人材開発	0.5%	0.1%									
地域との関係	11.3%										
責任ある投資			0.1%								
ガバナンス	33.2%	33.1%	33.0%	33.0%	33.0%	33.0%					
							温室効果ガス排出量				
							エネルギー管理				
							輸送燃料管理				
							水資源管理				
							包装・容器のライフサイクル管理				
							食品廃棄物管理				
							食品の安全性				
							製品ラベル&マーケティング				
							<b>製品の健康と栄養</b>				
							責任ある飲酒&マーケティング				
							労働慣行				
							労働安全衛生				
							原材料調達				
							遺伝子組換え管理				
							サプライチェーンの環境・社会インパクト				
							データセキュリティ				

※MSCI: 投資運用インデックス（日経平均のようなもの）を発表している米国大手企業。機関投資家向けにESG評価データも販売している。日本企業の評価も実施。  
 ※SASB: サステナビリティ開示基準SASBスタンダードを策定しているアメリカNGO。企業と投資家にとって財務影響の大きいサステナビリティ課題を特定している。

（出典）厚生労働省「第3回「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検討会」資料 2-2（夫馬構成員提出資料）」より一部抜粋

## 1 第6 おわりに

2  
3 栄養面と環境面に配慮した食環境づくりの重要性が国際的に提起される中、  
4 本検討会での整理を踏まえ今後進めていく食環境づくり（図 26）は、「自助」  
5 を中心とした健康の保持増進を通じ、健康寿命の延伸に資するほか、SDGs の  
6 達成にも資する具体的かつ画期的な取組である。こうした観点から、本取組は、  
7 東京栄養サミット 2021 の場で日本政府コミットメントとして表明することも  
8 含め、今後得られる知見や成果を、アジア諸国を始め、世界に広く発信・共有  
9 していくことを強く期待する。

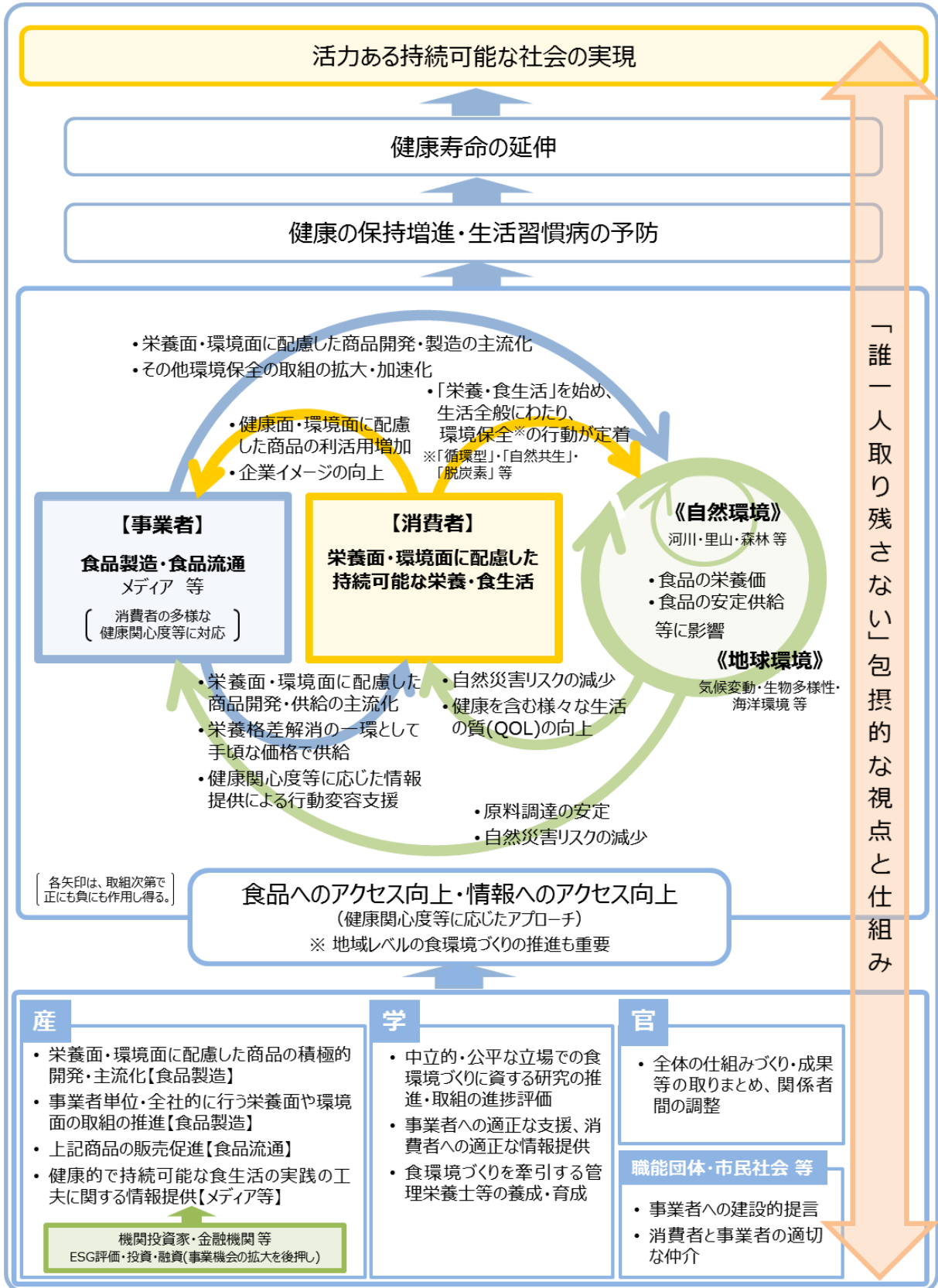
10 厚生労働省は、我が国の栄養政策を中心的に担う省庁として、同サミットの  
11 成功に大きな役割を果たすとともに、同サミットを契機に栄養改善に関する  
12 国際的機運が一層高まると予測される中、本取組については、少なくとも SDGs  
13 の期限である 2030（令和 12）年まで継続して取り組んでいく必要がある。さ  
14 らに、環境面については、2050（令和 32）年など長期的なスパンで考えてい  
15 く必要があることを踏まえ、2030（令和 12）年以降も引き続き、関係省庁の  
16 協力を得て、本取組を発展させていくことが望まれる。

17 そのためにも、今後、本取組が社会に広く理解されるように努めるとともに、  
18 多くの事業者の参画を得ながら、実施体制の強化を図る必要がある。本取組の  
19 展開と合わせ、厚生労働省と関係省庁が連携した栄養政策の推進により、活力  
20 ある持続可能な社会が構築されていくことを強く期待する。

21



1 図 26 自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの枠組み



2  
3  
4

(注) 本図中段の部分は、事業者、消費者及び地球・自然環境の相互関係を示すことを主眼としており、それぞれの物理的な位置関係を示しているものではない。

1  
2  
3

「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検討会」  
構成員名簿

五十音順・敬称略

氏名	所属
あかまつ 赤松 利恵	お茶の水女子大学基幹研究院 教授
あずま 東 広健	イオンリテール株式会社 食品本部 コーディネーター部 部長
うねやま 畝山 寿之	味の素株式会社グローバルコミュニケーション部 エグゼクティブ・スペシャリスト シニア・マネージャー
おうせ 合瀬 宏毅	一般社団法人アグリフューチャー・ジャパン 代表理事副理事長
きのした 木下 紀之	株式会社ファミリーマート 商品マーケティング本部 デリカ食品部 部長
ごみ 五味 恵子	キッコーマン株式会社研究開発本部 研究開発推進部 部長
ささお 笹尾 実和子	一般社団法人シンク・ジ・アース
すがわら 菅原 千遥	株式会社エブリー 取締役執行役員 DELISH KITCHEN カンパニー長 共同創業者
たきもと 瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部長
たけみ 武見 ゆかり	女子栄養大学大学院 研究科長
たなべ 田辺 創一	日清食品ホールディングス株式会社 グローバルイノベーション研究センター 健康科学研究部 部長兼シニアマイスター
つちはし 土橋 卓也	特定非営利活動法人日本高血圧学会 減塩・栄養委員会 副委員長
ひろた 廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会
ふま 夫馬 賢治	株式会社ニューラル 代表取締役 CEO
もろおか 諸岡 歩	公益社団法人日本栄養士会 理事

○

○：座長 ※ 東構成員は交代により第2回検討会から就任。第1回は鷲見尚彦構成員。

《オブザーバー》

農林水産省・経済産業省・環境省・消費者庁

4

「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検討会」

開催経緯

	開催日	議題等
第1回	令和3年2月5日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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基本的な方向性について</li> </ul>
第2回	令和3年3月29日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 環境面に関するものとして、適切な栄養・食生活やそのための食事を支える食環境の持続可能性を高める観点から、焦点を当てるべき事業者の取組について</li> </ul>
第3回	令和3年4月30日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消費者が、自身の健康関心度の程度にかかわらず、健康の保持増進等に配慮された食品を選択し、ふだんの食事において利活用しやすくするための効果的な方策について</li> <li>・ 本取組の実効性を確保し、成果を適正に評価できるようにするための効果的な方策について</li> <li>・ 報告書（案）の骨子について</li> </ul>
第4回	令和3年6月23日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「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検討会」報告書（案）について</li> </ul>