

平成17年8月12日

薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 乳肉水産食品部会提出資料

資料1：フードガイド（仮称）検討会報告書案（抄）

（平成17年7月5日フードガイド（仮称）検討会）

資料2：ジュニア農林水産白書（抄）

資料3：魚食に対する消費者の意識

資料4：食品安全委員会季刊誌「食品安全 Vol.4」（抜粋）

（平成17年3月発行）

平成17年8月12日

水 産 庁

フードガイド（仮称）検討会報告書案（抄）

（平成17年7月5日フードガイド（仮称）検討会）

I 「食事バランスガイド」について

1 「食事バランスガイド」作成の目的

平成12年3月に文部省（当時）、厚生省（当時）、農林水産省により「食生活指針」が策定され、それを受けて食に携わる関係者の取組方針を定めた「食生活指針の推進について」が閣議決定されるなど、心身ともに健康で豊かな食生活の実現に向けた普及・啓発が進められてきた。

食生活指針は、多様な視点からの望ましい食生活について、広く国民にメッセージを伝えたものであるが、まだ十分に国民に知られるものとはなっていない。また、食生活指針をより実効性のあるものにするためには、毎日の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ことを目的とした情報やツールを提供することが不可欠であるが、十分な対応ができていなかった。

また、生活習慣病予防を中心とした健康づくりという観点からは、野菜の摂取不足、食塩・脂肪のとり過ぎ等の食生活上の問題、男性を中心とした肥満者の急速な増加などに対し、食生活指針を普及することにより、より多くの人々に栄養・食生活についての関心や必要な知識を身につけてもらい、食生活上の課題解決や肥満の改善に結びつけてもらうことが必要である。

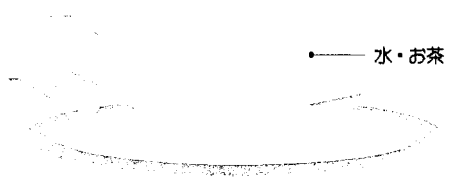
さらに、食生活に関する情報が社会に氾濫する一方、人々の価値観が多様化し、忙しい生活を送る中で毎日の食事が大切であることすら忘れがちとなってきている。

このような中で、先に食育基本法（平成17年法律第63号）が成立したところであるが、食育基本法はこうした現状に警鐘を鳴らし、国に対しても「食」に関する施策の強化・充実を求めていると言える。

こうしたことから、食生活指針を具体的な行動に結び付けるものとして、「何を」「どれだけ」食べたらよいか、という「食事」の基本を身に付けるバイブルとして、望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすくイラストで示したものを策定することとし、厚生労働省健康局及び農林水産省消費・安全局の共催により、フードガイド（仮称）検討会を平成16年12月24日に立ち上げて以来、議論を重ねてきた。

「食事バランスガイド」は、誰もが親しみやすいものになることを目指して策定したものであり、一人一人が自分自身又は家族の食生活を見直すきっかけになるものとして、より多くの方々に活用されることが重要である。そのためには、国をはじめ、地方公共団体、食品生産者・事業者、管理栄養士・栄養士、その他の保健医療福祉活動の専門家、地域における食生活改善推進員等が連携して、普及活用の取組を進めていく必要がある。とりわけ、一般の人々が日々の食べ物を購入・消費する小売店、外食の場等で日常的に活用されることが必要である。

このような取組を進めることにより、「バランスのとれた食生活の実現」が図られ、国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上に寄与することが期待される。（図1参照）



水・お茶



食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分 料理例

5~7
つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度

5~6
つ(SV) 野菜料理5皿程度

3~5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理)
つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度

2
つ(SV) 牛乳だったら1本程度

2
つ(SV) みかんだったら2個程度

厚生労働省・農林水産省決定

1つ分 = ごはん小盛り1杯 おにぎり1個 食パン1枚 ロールパン2個

1.5つ分 = ごはん中盛り1杯 2つ分 = うどん1杯 もりもは1杯 スパゲッティ

1つ分 = 野菜サラダ きゅうりとわかめの酢の物 真たくさん味噌汁 ほうれん草のお浸し ひじきの煮物 大豆 きのことろ

2つ分 = 野菜の煮物 野菜炒め 芋の煮っころがし

1つ分 = 冷奴 納豆 肉玉焼き1個 2つ分 = 焼き魚 魚の天ぷら まぐろとイカの刺身

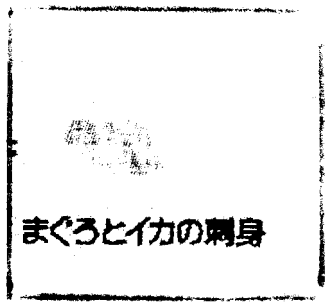
3つ分 = ハンバーグステーキ 豚肉のしょうが焼き 鶏肉のから揚げ

1つ分 = 牛乳コップ半分 チーズ1かけ スライスチーズ1枚 ヨーグルト1パック 2つ分 = 牛乳瓶1本分

1つ分 = みかん1個 りんご半分 がき1個 梨半分 ぶどう半房 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

「食事バランスガイド」は、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストで示したものです。



(2) 料理例に示した料理

コマのイラストに加え、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の各料理区分には、どのような料理が含まれ、それらが「いくつ(何SV)」になるかを例示した(下表)。

料理区分	料理例
主食	1つ分=ごはん軽く1杯(100g) =おにぎり1個(100g) =4~6枚切り食パン1枚(60~90g) =ロールパン2~3個(30g×2~3) 1.5つ分=ごはん中盛り1杯(150g) 2つ分 =ごはん大盛り1杯(200g) =うどん1杯(300g) =もりそば1杯(300g) =スパゲッティ(100g(乾)) (具少なめのもの。)
副菜	1つ分=野菜サラダ(大皿) =きゅうりとわかめの酢の物(小鉢) =具たくさん味噌汁(お椀に入ったもの) =ほうれん草のお浸し(小鉢) =ひじきの煮物(小鉢) =煮豆(うずら豆)(小鉢) =きのこソテー(中皿) 2つ分=野菜の煮物(中皿) =野菜炒め(中皿) =芋のにっころがし(中皿)
主菜	1つ分=冷奴(100g)、納豆(40g)、目玉焼き(卵50g) 2つ分=焼き魚(魚の塩焼き1匹分) =魚の天ぷら(キス2匹、えび1匹分) =まぐろとイカの刺身(まぐろ40g、イカ20g) 3つ分=ハンバーグステーキ(肉重量100g程度)、豚肉のしょうが焼き、 鶏肉のから揚げ(肉重量90~100g程度)
牛乳・乳製品	1つ分=牛乳(コップ半分=90ml) =チーズひとかけ(20g) =スライスチーズ1枚(20g程度) =ヨーグルト1パック(100g) 2つ分=牛乳(コップ1杯=180ml)
果物	1つ分=みかん1個=りんご半分=かき1個=梨半分=ぶどう半房=桃1個

<イラストについて解説>

見る人にとって最も目につく上部から、十分な摂取が望まれる主食、副菜、主菜の順に並べ、牛乳・乳製品と果物については、同程度と考え、並列に表している。形状は、日本で古くから親しまれている「コマ」をイメージして描き、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうということを表している。また、コマが回転することは、運動することを連想させるということで、回転(運動)することによって初めて安定するというこも、併せて表すこととした。なお、水分をコマの軸とし、食事の中で欠かせない存在であることを強調している。





基本形のコマのイラストの中には、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の各料理区分における1日にとる量の目安の数値(つ(SV))と対応させて、ほぼ同じ数の料理・食品を示している。したがって、日常的に自分がとっている食事の内容とコマの中の料理を比較して見ることにより、何が不足し、何をとり過ぎているかといったことがおおそわかるようになっている。また、日常的な表現(例:「ごはん(中盛り)だったら4杯程度」)を併記することにより、「つ(SV)」を用いて数える1日量をイメージしやすくしている。しかし、これらの料理は必ずしも1日の食事のとり方の典型例を示したのではなく、どのような料理が各料理区分に含まれるかを表現することに主眼を置いたものである。自分が1日に実際にとっている料理の数を数える場合には、右側の『料理例』を参考に、1つ、2つと指折り数えて、いくつとっているかを確かめることにより、1日にとる目安の数値と比べることができるようになる。この際、主食の数が足りないからといって、その分だけ主菜の数を増やすというように、料理区分をまたがって数の帳尻を合わせることをしないよう注意が必要である。

のうりん すいさん はくしよ

ジュニア農林水産白書

わたしたちの食料・農林水産業・農山漁村のすがた



 P 1
 P11
 P17
 P23

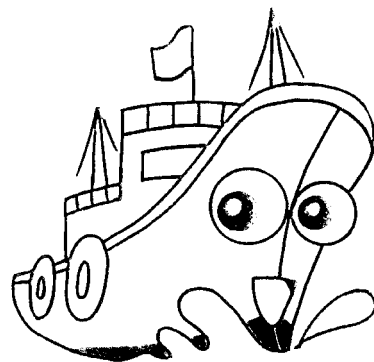
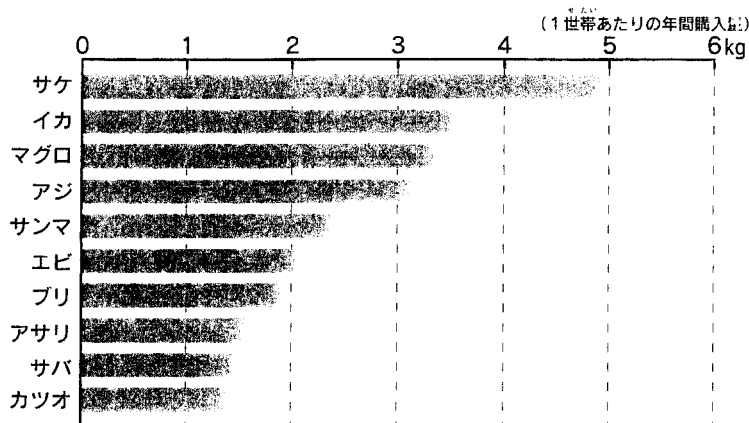
農林水産省

【お魚や水産業について】

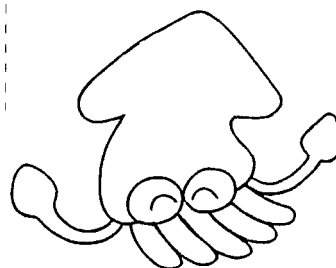
1 食卓に上がる魚介類（魚やイカ、まじなど）についてももっと知識を広げよう

みんなの食卓によく上がっている魚はサケ、イカ、マグロではないでしょうか。1年間にサケであれば、1世帯（＝1家族）

で5kg（サケ2尾分くらい）が購入されています。



みんなの知っている魚介類はいくつあつたかな？



魚介類には体にいいものが多いので、いろいろな魚を食べてね。

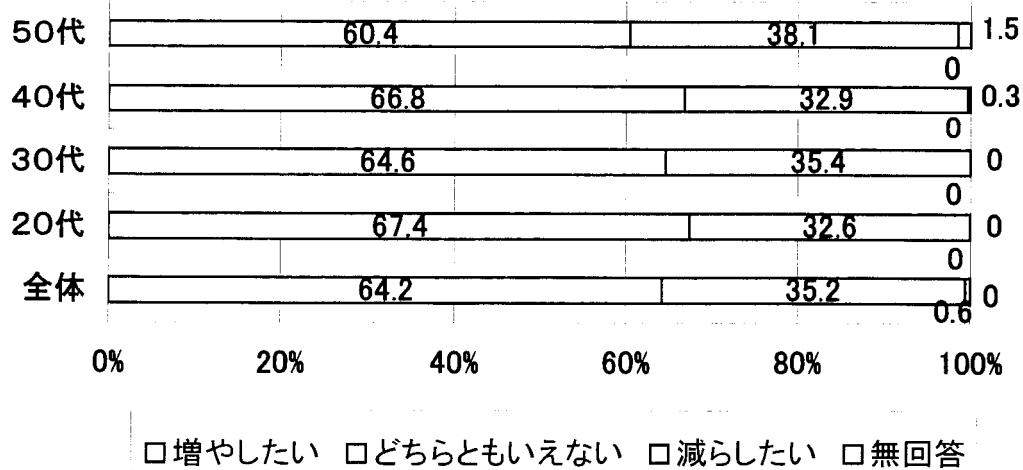
水産物には、動物性たんぱく質だけでなく、日本人に不足しがちなカルシウムや鉄分などが豊富にふくまれているほか、その脂質にふくまれるDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）

は、高血圧などの生活習慣病（食習慣・喫煙・飲酒などの生活習慣が原因となる病気）の予防や脳の発達などに効果があることが知られています。

成分	主な機能	多くふくまれる主な魚介類
DHA (ドコサヘキサエン酸)	脳や神経組織の発達や機能維持、 抗アレルギー炎症等	マグロ、カツオ、マダイ、 ブリ、サバ、サケ、マイワシ
EPA (エイコサペンタエン酸)	心臓病や脳血栓の予防、 血中脂質の低下作用等	
タウリン	血圧の調整、肝臓機能の改善、 視力の維持等	イカ、タコ、アワビ、 ホタテガイ、クルマエビ、サケ
カルシウム	骨の形成、血圧や神経系の調整機能等	小魚
鉄分	赤血球（ヘモグロビン）の主成分、 全身組織の機能維持等	ノリ、ヒジキ、ハマグリ

○魚食に対する消費者の意識

魚を主惣菜とした食事に対する意向(首都圏主婦アンケート)



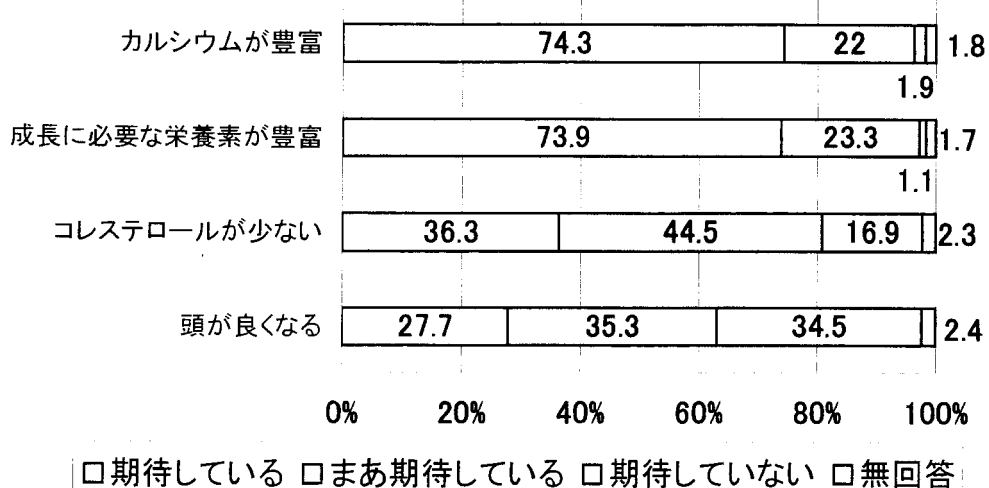
調査実施団体: 社団法人大日本水産会

調査名: 水産物を中心とした消費に関する調査(首都圏主婦アンケート)

調査対象: 首都圏40km圏の年齢59歳以下、一般世帯の家事担当既婚女性
有効サンプル数: 837

調査期間: 平成7年11月～12月

子どもの食事としての魚への期待(乳幼児の保護者調査)



調査実施団体: 社団法人大日本水産会

調査名: 水産物を中心とした消費に関する調査(乳幼児の保護者調査)

調査対象: 東京、神奈川、千葉、埼玉の1都3県の保護者

有効サンプル数: 1,042

調査期間: 平成11年10月～12月

食品安全委員会季刊誌「食品安全 Vol 4」(抜粋)
(平成17年3月発行)

寄稿：委員の視点「食品から摂取する水銀と、その人体への影響とは？」
(抜粋)

食品安全委員会委員
小泉直子

・・・略・・・

近年、妊婦の頭髮中水銀濃度が10～20 ppm でも胎児に影響を与え、出生後の子供の神経発達機能に異常をきたすという報告がされています。一方、魚を多食する妊婦でも子供には異常をきたさず、むしろ子供の脳の発達に良い影響を与えているという報告もあります。この相反する代表的大規模疫学調査論文は、デンマーク領のフェロー諸島の調査とインド洋にあるセーシェル諸島の調査です。・・・以下略・・・