

パブリックコメントの募集結果について

1. 概要

「フードガイド（仮称）の名称及び構成内容等の考え方」につき、以下のとおり、意見募集を行った。

- (1) 意見募集期間：平成17年4月13日（水）～平成17年4月22日（金）
- (2) 告知方法：ホームページ、メールマガジン及びプレスリリース
- (3) 意見提出方法：郵送、ファクシミリ、電子メールのいずれか

2. 提出件数

48件（意見提出者21名）

*提出意見・情報の中には複数の項目について言及されているものがあり、提出件数はのべ件数である。

3. 意見・情報の概要

提出された意見・情報の内訳は以下のとおり。

| | |
|--------------------------------|-----|
| 1 (1) フードガイド（仮称）の名称及び構成内容等の考え方 | 11件 |
| (2) フードガイド（仮称）の区分 | 6件 |
| (3) フードガイド（仮称）の示し方 | 6件 |
| (4) 摂取量の表し方 | 9件 |
| 2 フードガイド（仮称）の普及啓発方法 | 7件 |
| 3 その他 | 9件 |

4. 提出された意見・情報に対する考え方・対応
別紙のとおり

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|---|---|-----|--|
| 1. フードガイド（仮称）の名称及び構成内容 （1）フードガイド（仮称）の名 | ・「健康への食卓」がよいです。もしガイドをつけるのであれば「健康への食卓ガイド」。 | 1 | いただいたご意見も踏まえ検討した結果、誰もが聞いて分かりやすい名称として「食事バランスガイド」にすることとしました。 |
| | ・健康を目指したガイドであってほしいとおもい、名称は「健康食ガイド」がよいと思う。 | 1 | |
| | ・「フードガイド」という名称は非常にわかりやすく、馴染みやすいと思います。 | 1 | |
| | ・仮称付きではありますが、国内で定着し始めている点と、国際比較での整合性から「フードガイド」または「日本人のためのフードガイド」に賛成します。 | 1 | |
| | ・名称については「食事バランスガイド」が良いと思います。「食べ方」という言葉は、調理法や作法を表現する場合もあり適当ではないと考えます。 | 2 | |
| | ・「健康を維持するための食事バランスガイド」とした方がよいのではないのでしょうか。 | 1 | |
| | ・「食事バランスの目安」「食事バランスガイド」などが良いと思います。 | 1 | |
| | ・「食事バランスのめやす」が最も良い。 | 1 | |

| | |
|-----------------|---|
| ・「食事バランスのすすめ」 | 1 |
| ・「食べ方簡単ガイド」がよい。 | 1 |

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|-------------------|---|-----|---|
| (2) フードガイド(仮称)の区分 | <ul style="list-style-type: none"> ・③の副菜の豆類(大豆を除く)となっていますが、大豆や大豆製品は主菜だけでなく、よく副菜にもなるので、あえてここで大豆だけ除くというような表記が必要があるとは思えません。大豆を除くを削除したほうが良いと思います。 | 1 | 大豆を主材料とする料理は主菜に区分されるため、重複を避けるために「副菜には、ビタミン、ミネラル、食物繊維の供給源である野菜、いも、豆類(大豆を除く)、きのこ、海藻などを主材料とする料理が含まれる」と記述しました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の供給源である主材料とする料理としており、食べる人にとってわかりやすい料理を物差しにしていることは大変よいことと思います。ですから、①主食、主菜、副菜の料理とその他果物、牛乳・乳製品等で区分する。と料理の文言をはっきりと入れたほうが理解しやすい。 ・②から④の説明に「・・・などを主材料とする料理が含まれる」は「主材料が含まれている料理」そのものが主食料理や主菜料理であり、「含まれる」より「区分される」の方が理解しやすい。 | 1 | ご指摘も踏まえ、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物と区分し、フードガイド(仮称)検討会報告書においてそれぞれの料理区分の解説を記載しました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・フードガイドの区分はこのままで良い。 | 2 | ご指摘も踏まえ、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物と区分しました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・「主食」「主菜」「副菜」等の区分は、かつての日本(戦前、戦後期)では明確であったが、現在では様変わりしている。外食は言うまでもなく、中食、更には家庭の食卓の情景とは必ずしも一致しない。今後のフードガイドの具体化作業は、この点を十分踏まえた上で進められることを期待している。 | 1 | 食生活指針でも、「主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを」という項目があり、「何を」「どれだけ」食べるかという「食事バランスガイド」の区分として、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物という区分をすることとしました。また、主食と主菜、副菜を組み合わせた複合的な料理についても、表現することとしております。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・区分の語は仕分け、類概念をそれに従属する種概念に分けること等、分けるプロセスを重視する用語と理解していますの | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ皆様に理解していただきやすい表現となるよう、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物と区分し、料理での区分が基本となっているこ |

て、類別した和食、洋食、加工食品類、主菜料理類、副菜料理類の意味とは異なるように思います。食品群に準じて”料理群”の名称も全国的に使われていますので、この方がわかりやすいように思います。しかし、果物並びに牛乳・乳製品は食材ですから、”料理群等”になり、無理があります。

- ・主食の説明文のうち、・・・ごはん、パン、めん、パスタなどを主材料とする・・・について、いずれも材料ではありません。ごはんもパンも料理の名称です。このフレーズは、・・・米、小麦などを主材料とする・・・が、他の料理群の説明との整合性があると思います。
- ・参考の項に、スキムミルクをいれて欲しい。畜産審議会等での議論のとおり、国内でのスキムミルクの受給のバランス、保存、利用法をめぐって課題が多い中、栄養面でのメリットの高いスキムミルクを例示する必要がある、と考えます。

したがって、この図の中で献立には行っていないものについても「料理例」として示しました。

- ・皆様に理解していただきやすい表現を用いることとし、「主食には炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺・パスタなどを主材料とする料理が含まれる」と記述しました。
- ・フードガイド(仮称)検討会報告書の中の図の中で牛乳・乳製品に粉乳が含まれていることを表現しました。

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|--------------------|---|-----|---|
| (3) フードガイド(仮称)の示し方 | <ul style="list-style-type: none"> ・フードガイド(仮称)の図案は、逆三角形によるコマ型とありますが、「食生活指針」の「楽しく!健康への食卓」の図案そのものがフードガイド(仮称)としたほうがよいとおもいます。活用についての記述は必要であるし、料理単位の1SVの普及も必要と思います。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・「食事バランスガイド」のイラストは、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すこととしました。また、食事の提供量の単位や活用についてはフードガイド(仮称)検討会報告書に記述しました。 ・また、一般の生活者の方にとって、「1つ」「2つ」と指折り数えることができる数量で、1日の食事バランスを考えることができるよう、料理単位の量の表示については、各料理について1回当たりの標準的な量をだまかに示すものとして「つ(SV)」という単位を用いることとしました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・料理のイラストはよいと思う。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ご指摘も踏まえ、「食事バランスガイド」のコマの絵の中は料理のイラストを入れて表現することとしました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・(油脂について)イラストでの表現を予定されているフードガイド本体(表現が不適切かもしれませんが)に食事(料理)として盛り込めないとしても、国民栄養のあり方との関わりで何らかの表現もしくは注記(例えば、1日当たりの油脂摂取量又は調理への使用量の”めやす”のような表現)をしていただくことが必要では。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> 油脂・調味料については、主食、主菜、副菜の区分における各料理の中で使用されているものであり、別に区分を設けたり、イラストとして表現しないこととしましたが、実際の食品選択の場面で掲示される際には、総エネルギー量、脂質及び食塩相当量も合わせて情報提供されることが望ましいということをフードガイド(仮称)検討会報告書に記述しました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・大きなポスターにしても耐えられる物で、小さなカードなどでもはっきり分かる形が望ましい。 ・フードガイドピラミッドが既にあるので、できれば日本のフードガイドとして、我が国独自の形の物になると良い。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・縮小したイラストも作成することとしています。 ・ご指摘も踏まえ、逆三角形のコマ型としました。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ピラミッド型でなく、逆三角形型のア | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ご指摘も踏まえ、逆三角形のコマ型とし、色遣いや |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>アイデアを支持します。一方、2000年に厚生労働省の策定委員会により作成された「食生活指針ビジュアルガイド」は食生活について、栄養素・食材・料理・食生活の各レベルの特徴とそれらの重層的な構造を示している点、人間的な温かさや楽しさが伝わってくる点等で、国際的な評価も高いと言われています。こうした特徴を今回のフードガイドも（例えば、ごはん茶碗のイメージを生かして）表現して欲しい。</p> | <p>丸みにより温かいイメージとなるようにしました。</p> |
| | <p>・「料理」のイラストはよいと思われるが、とるべき量（g、cc等）がわかり易い表示をされること、及びマンガ的にならないことが必要だと思う。</p> | <p>1 「食事バランスガイド」は、グラム等の専門的な表現なしに、「何を」「どれだけ」食べたらよいかをイラストで示すことをめざして作成したものであり、g、ccといった具体的な詳細情報はフードガイド(仮称)検討会報告書の中で記載することとしております。また、「つ(SV)」といった量の情報に加え、それぞれの料理区分ごとに、「ごはん(中盛り)だったら4杯程度」といった1日の摂取量の目安の例となる記述も記載することとしました。</p> |

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|-------------|---|-----|--|
| (4) 摂取量の表し方 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 摂取量については、サービング（盛）よりも、一皿分、1杯分等を用いたのがよいのではないか。 ・ 料理に使う材料についてもイラストでさじ1杯又は1/2、魚半切れ、米飯、茶わん1杯で表示し、その下にg数を明記しておけば、調理上の目安として、大変分かりやすく、料理する気にもなりやすいと考える。 | 1 | <p>量の単位は「1つ（SV）」とすることとしましたが、表記に当たっては、使用する場面に応じて「1つ」あるいは、「1SV」のみでも良いこととしました。また、料理区分ごとに、「ごはん（中盛り）だったら4杯程度」といった1日の摂取量の目安の例となる記述も記載することとしました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ご指摘も踏まえ、それぞれの区分ごとに、「ごはん（中盛り）だったら4杯程度」といった1日の摂取量の目安の例を入れ、分かりやすくしました。また、より詳細な量等の情報は、フードガイド（仮称）検討会報告書に掲載しております。 ・ 今後の普及段階においては、それぞれの料理のグラム数等の情報も合わせて提示する等工夫していくこととします。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 日本の食卓で日々用いているご飯茶碗や小鉢、主菜料理を盛り付けている器を1SVとして日本文化が培ってきた特徴を是非使ってほしいと思います。 ・ 神奈川県大和保健福祉事務所地域食生活対策推進協議会が作成している「生活習慣病を食べて予防する」のリーフレットでは、主菜を「直径18cm位の皿」、副菜を「直径10cm位の小鉢」として、具体的なイメージが付きやすい表現となっています。食器単位を1SVとするととてもわかりやすいです。 | 1 | <p>各料理区分の量的な基準については、栄養学的な考え方を背景に設定しており、詳細については、フードガイド（仮称）検討会報告書に記載しているとおりです。また、それぞれの料理区分ごとに、「ごはん（中盛り）だったら4杯程度」といった1日の摂取量の目安の例を入れ、分かりやすくしました。</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ SVはわかりにくく、やめたほうが良いと思います。一皿、一膳、一鉢など日本にはいい表現方法あるのですから、それを使うべきと思います。安易に欧米の真似はいけないと思います。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 誰もが「1つ」「2つ」と指折り数えることができる数量で、1日の食事バランスを考えることができるよう、料理単位の量の表示については、各料理について1回当たりの標準的な量をだまかに示すものとして「つ（SV）」という単位を用いることとしました。 |

| | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食品の通常のとべ方によるのがよい。主食は一杯或いは一つ。主菜は一皿或いは果物は1個、牛乳は180cc(カップ1杯)等のように。サービングの使用は反対する。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・また、表記に当たっては、使用する場面に応じて「1つ」あるいは、「1SV」のみでも良いこととしました。また、料理区分ごとに、「ごはん(中盛り)だったら4杯程度」といった1日の摂取量の目安の例となる記述も記載することとしました。 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・「サービング」については、少々分かりにくい面もありますので、「サービング(盛)」ないしは、「盛(サービング)」が良いのではないかと思います。 | 1 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・「サービング」のみで良いと思います。我が国においてまったく新しい概念でもあり、国際的な整合性を持たせる必要があるかと思しますので、(盛)などを付けなくて「サービング」のみの方が受け入れ易いかと感じます。 | 2 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・単位については、もっと客観的なもの考えた方がよいのでは？盛り・皿・杯ではその大きさや重量がまちまちになる恐れがあります。あくまでバランスの目安であるなら、その旨を明記すると趣旨が解り易く、気軽に取り組むことで実効性が高くなると思います。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・ご指摘のとおり、1日の食事バランスを考えると、料理単位の量の表示については、各料理について1回当たりの標準的な量をだまかに示すものとして「つ(SV)」という単位を用いることとしました。 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・人々が日常生活の中で食物(料理)を食べる時、選択するのは1食単位である場合が多いので、組み合わせる料理の量を一食単位で表現し、かつ一日の総量で示す必要があると考えます。 ・慣用されてきた日本語を生かして「一皿」英語表記ではservingでよいと考えます。 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> ・多くの人にとっては1日単位としてバランスを考えると、実際であることから、「食事バランスガイド」では、1日にとるおおよその量を料理として表現することとしました。 ・料理単位の量の表示については、「つ(SV)」と表記することとしましたが、表記に当たっては、使用する場面に応じて「1つ」あるいは、「1SV」のみでも良いこととしました。 |

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|---------------------|---|-----|--|
| 2 フードガイド（仮称）の普及啓発方法 | <ul style="list-style-type: none"> ・テレビのコマーシャルで流す、番組として取り上げてもらってはどうか。 | 2 | <p>マスメディアも活用した普及を行っていきたいと考えております。</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・食育の観点から、学校における栄養教諭制度ができると聞いています。将来を担う若者に栄養バランスや食事バランスについて学校で教えるのが最も最適かつ効果的であると考えます。 ・その他市町村、保健所主催のセミナーや、地域の食生活改善員などの会合を利用するなどが考えられます。 | 1 | <p>関係府省が連携し、普及に努めて参ります。</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ Iの趣旨の中に「子育てを担う世代」、IIの(5)②には「子育て世代」とあります。「子育てを担う・・・」(思春期も含む?)、「子育て世代」(子育て中の20～30代)何となく少し違ってくるのかなと思いました。 他に、「子育て世代」(子育て中)の人達に自分自身の食事を振り返ってもらうのか、子どもの食事について考えてもらうのか、どちらかと思いました。 | 1 | <p>ご指摘を参考とし「子育てを担う世代」としました。</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 業界団体の主催する講演活動などの機会に普及を図ることも重要な普及方法ではないかと考えますので、栄養問題の普及団体にとどまらず、類似の活動をしている業界団体にパンフレットを配布されることも有効ではないかと考えます。 | 1 | <p>通知の発出、各地域での説明会の開催、パンフレットやポスターの配布などにより、地方公共団体及び関係団体に対して周知徹底を図って参ります。</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ フードガイドの普及に際しては、「フードガイドに従えば、健康面でも、また、 | 1 | <p>名称（食事バランスガイド）とは別に、対象や場面に応じて自由にキャッチフレーズが付けられるよう</p> |

食事の充実度においてもメリットがあり、各人が楽しい食事ができるようになる」というイメージを強く訴えるものがよい。次のような愛称をつけてはどうか。

例；食生活を楽しむための選択
選んで楽しむ食生活
食生活エンジョイガイド

・提案されている考え方では、「バランスのとれた食生活の大切さ」を大まかに示すことを目的としている。そのため、各人が毎食の献立（外食であれば注文するメニュー）を選択する際の影響力としては、押しつけがましくない参考程度と考えられる。同じ区分に属する食品（穀物、肉類、水産物、野菜、果物）の中でも多様な種類を摂取することや、ホールグレインや発酵食品、油脂の少ない料理等への移行を推奨することが有益かもしれない。これらのことから、外食店舗での消費者への情報の提供にあたっては、外食企業の現場に沿った創意工夫が活かせるようにして欲しい。

・外食店舗での普及啓発を効果的に行うためには、情報提供の方法、メニューの工夫、従業員の教育など、それぞれの業態や店舗に応じた工夫が必要となる。そのためにはモデル店舗を設定するなど普及啓発モデル事業を実施することが有益と考えられる。

・情報の伝達手段として、ターゲット世代がなじんでいるインターネット等に加え、情報の受発信の場所として、社会教育関連の図書館や文化施設等を加

にしました。

・小売店や外食においても活用しやすいものとなるよう、フードガイド（仮称）検討会の委員として食品事業者にご参加いただきました。

さらに今後は、モデル店舗における実証研究の実施、スーパーマーケットやコンビニエンスストア、外食における活用マニュアルの作成などにより、活用を促していくこととしております。

1

・専用ホームページの設置などにより、情報提供に努めて参ります。

| | |
|--|--|
| え、NPOやボランティアグループによる柔軟な、食育ネットワークを構築するとよいと考えます | |
|--|--|

| 項 目 | ご意見等の概要 | 意見数 | ご意見等に対する考え方・対応 |
|-------|---|-----|--|
| 3 その他 | <p>・「フードガイド」を作られるのなら、「健康・サプリに頼るべきでない」の1項目を加えたらいかがでしょうか。</p> | 1 | <p>ご指摘を踏まえ、参考資料2の単身者へのメッセージのなかで食事の重要性を表現しました。</p> |
| | <p>・お菓子の位置付けについては、第2回検討会資料（農水省ホームページ掲載分）の「とりすぎに注意したいもの」から以下に発展させていただけたらと思います。 『バランスよくとるもの』あるいは『バランスよく楽しくとるもの』</p> | 1 | <p>菓子・嗜好飲料については、コマを回すための「ヒモ」に位置付け、「楽しく適度に」と表現しました。</p> |
| | <p>・検討会での菓子の位置づけに付きましては、「他の食事とのバランスを考えて楽しく摂取する」といった表現にしていきたい。</p> | 1 | |
| | <p>・これまでのフードガイド（仮称）策定の検討において、菓子については、第2回検討会では「とりすぎに注意したいもの」と位置付け、その後の検討では「ほどほどにとるもの」と位置付けようとしておられるとお聞きしています。このような菓子の位置付けについては、著しく合理性を欠くものであり、その科学的根拠にも乏しいものであります。このような事情を十分ご理解いただき、一例として「食事とのバランスを考えて楽しくとるもの」のように修正して位置付けられるようお願いいたします。</p> | 2 | |
| | <p>・検討会の資料・議事録では「菓子・嗜好飲料・砂糖および油脂・調味料」を「取りすぎを注意したいもの」として、イラストにも入れる方向となっている</p> | 1 | |

と思えます。

・特にイラスト素案（未公開のため詳細不明）が検討会に提示された時点では「菓子・嗜好飲料」が記載されていたようであります。その「意味合い」は検討会では詳しく論議されていないと感じております。

・国の施策（「日本人の食事摂取基準」・「食生活指針（食生活指針のビジュアル含め）」・「健康日本21（栄養・食生活）」）においては、脂質・食塩の摂取量が課題として取り上げられておりますが、菓子・嗜好飲料・砂糖は触れていません。エネルギーの取り過ぎという面での関連性は当然ありますが、取り過ぎの弊害という意味では多くの食品が相当します。食品（商品）群が特定されやすい名称である「菓子・嗜好飲料」をイラストに入れることには異議があります。国の主要施策からは唐突な感じがします。

・フードガイドは何の説明もなくビジュアルで瞬時に感覚的に訴求するツールと考えられますので、意味合いが分かりにくい「絵」は誤解を招く恐れがあると考えます。慎重な検討をお願いしたいと思います。

・第2回フードガイド（仮称）検討会で配布された資料2の表の料理グループに「とりすぎを注意したいもの」として菓子・嗜好飲料・砂糖、その食品群として菓子類、嗜好飲料、（砂糖類）の記載があります。全ての食品についてとりすぎに注意すべきところ、フードガイドの区分に「とりすぎを注意したいもの」として菓子・嗜好飲料・砂糖のみを設けた合理的な理由をお示し願いたい。

1

・第3回フードガイド（仮称）検討会を傍聴した際に、フードガイド（仮称）の図案としてコマとヒモが示されました（未公開で詳細不明）。示された図案には主食、副菜、主菜、果物、牛乳・乳製品の具体的な料理のイラストがコマに配置され、ほどほどにとるものとして嗜好飲料と菓子の文字の入ったヒモが、コマに付随して描かれていました。このヒモの表示は、嗜好飲料等が不要または有害であるかのような誤解を招き、清涼飲料業界にとり、極めて重大な影響をこうむると判断されること等から、不当なので削除すべきです。

（第3回検討会「資料-2 ターゲットを絞った問題提起の構成及び流れについて」について）

・図案イメージ1と図案イメージ2では、1SVを単位とする考え方が反映されていない。「野菜ラーメンで野菜を増やす」という考えより食器単位となると、ラーメンと何の副菜を組み合わせたらよいかを学ぶことができるような、選択の幅が広がるイメージ図が描けると思います。

・図案イメージ2でも、脂質量の少ない副菜料理と一緒に描いてほしいです。また、定食の例が多いですが、定食は単品の「ざるそば」より野菜が含まれていると思いますが、その「よさ」は表現されておらず、料理の選び方は何と何を選べばよいのか迷います。

・米国の新しいフードガイドである「MyPyramid」では、USDAのホームページで、各人が「年齢」、「性別」、「日頃の運動量」をインプットすると、個人ごとに「2005アメリカ人のための

1

ご指摘も踏まえ、参考資料2のとおりいくつかの例を示しました。

1

・「食事バランスガイド」では基本として成人一般を対象としましたが、フードガイド（仮称）検討会報告書の中で詳細な活用法やメッセージを記述することとしました。

食事ガイド」の基準に沿った個人別推奨プランが提供される。我が国でも参考にできるのではないか。

- ・ フードガイドにおいては、消費カロリーが多い人は、充実した内容の食事をして差し支えないことを明確に位置付けるべきである。ダイエットよりも運動の重要性を強調し、楽しい食事を推奨すべきである。具体的には、日頃から運動をしている人や、運動量の多い職業に就いている人は、食事の量を気にせずに食事を楽しむことができる。また、休日等に適度な運動をした後や、グループで大いに会話を楽しみながら食事をするときは、充実した食事を楽しむことができる。この点は、米国の新しいフードガイドである「My Pyramid」の考え方が、参考になる。

- ・ 運動も取り入れたデザインとしました。