

## 調査報告

## だれのための「食育」か

## —食育の現状と試案—

小塚 美由記・荒井 三津子

(2023年1月30日受稿)

**抄録：**食育という言葉をさまざまなところで目にする昨今，本学でも恵庭市在住の子どもと保護者を対象にした「食育教室」を2004年から実施している．2005年，食育基本法が公布・施行されて以来，わが国の食育の推進は広く国民の知るところとなり，学校のみならず，一般企業や資格認定機関なども食育に大きな関心をもつようになった．しかしながら，食育は，食料の生産，加工，食文化など，含む領域が多岐に渡るため，その理解や目的，指導は簡単ではない．そこで本稿は，今後の食育の方向性と具体的な方法を模索するため，食育に関する資格認定機関の教育内容，一般企業の取り組み，先進国における食育の現状，小学校の家庭科の教科書を概観し，本学学生の食育についての理解調査を行った．その結果「食育」という言葉は広く認知されるようになったが，個人はもちろん，組織や機関によって，定義や指導内容の理解に差があることがわかった．

キーワード：食育・栄養教育・食教育・海外の食育・食育資格

## I. はじめに

平成17年（2005），食育基本法が公布，施行され，翌年食育推進会議で決定された「食育推進基本計画」<sup>1)</sup>に基づき，取り組むべき施策と役割などが明記され，以来各地でさまざまな取り組みが行われている．日本の食育の現状として食品関係の企業は，食育をテーマに工場見学や出前授業などを行い，民間の食育を謳った認定資格試験も多い．本稿では，民間での理解や普及に焦点をあて，食育の現状を把握し，世界各地の同様の取り組みと，小学校の家庭科の教科書を概観し，本学の学生の食育に関する理解についてのアンケートを行い，今後の我が国の食育の展開を模索する．

## II. 方法

食育に関する法律の制定と施行は年代順に確認した．民間の食育関係の認定資格と企業の活動内容はインターネットで情報を収集した．日本の小

学校の家庭科の教科書（2社）が取り扱う食に関する内容を確認した．本学に在学（2022年度入学）する学生に，食育に関する自記式アンケート調査（北海道文教大学倫理委員会01007号により承認を得た）を行い，食育基本法施行後教育を受けてきた学生たちの意識を把握した．海外の食育については，書籍を参照とした．

## III. 結果と考察

## 1. 「食育」の歴史

食育という言葉の初出は，医師と薬剤師の資格をもつ石塚左玄の「科学的食用長寿論」（1896年）の中にある「学童を持つ人は，躰育も智育も才育もすべて食育にあると考えるべきである．」<sup>2)</sup>である．戦後急速な経済の発展により生活水準が向上し，食の外部化などの食に関する多様化が進んだ．社会の経済状態とともに，生活環境も大きく変化してきたことに伴い，食の大切さに対する

意識が希薄になってきたため、服部幸應は食育を提唱した(1991)<sup>3)</sup>。以降、食育は大きく注目されるようになった。1996年までは、動脈硬化・糖尿病・高血圧症・脂質異常症などは「成人病」と呼ばれていたが、子どもにも発症するようになったことから、1996年、厚生省(現厚生労働省)は「成人病」を「生活習慣病」と改称した<sup>4)</sup>。2000年には厚生労働省により、一次予防に重点を置いた「健康日本21」が策定され、国民健康づくり運動が推進されることになった<sup>5)</sup>。国民健康栄養調査においては、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足、栄養の偏りや生活習慣の乱れが子どもでも報告されるようになり<sup>6)</sup>、各省庁や諸団体は積極的に食育を行うようになった。(表1)。

諸団体がバラバラに取り組むのではなく、国民運動として推進する必要があるため、2005年には「食育基本法」が成立した<sup>1)</sup>。食育基本法に基づき、食育を総合的かつ計画的に推進するため、2006年度から2010年度までの5年間を対象に「食育推進基本計画」(食育基本法第16条)が作成された<sup>7)</sup>。その後、5年間ごとに、食育に関する課題を見直し、具体的な目標値を掲げ、食育の総合的な促進が検討され、現在は「第4次(2021から)食育推進基本計画」が実施されている<sup>8)</sup>。国は、

食育推進会議の庶務を内閣府、食品安全委員会、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、農林水産省などの関係省庁と連携を図り、食育の推進に取り組んでいる。都道府県や市町村も、それぞれ「食育基本計画(同法17条および18条)」を作成するよう努めなければならないとされている<sup>1)</sup>。

さまざまな機関が関与する食育だが、1886年に石塚が提唱してから120余年たつ現在、果たして学童はじめ、多くの日本人にどれほど食育に関する意識は浸透しているのだろうか。関係各所による指導内容の浸透度合いを、詳しく検討する必要がある。

## 2. 民間機関の食育関連資格

食に関する民間の資格試験のなかで、食育ということばを含む資格を発行する団体を表2に示した。

1991年、食育の重要性をいち早く提唱した服部幸應は2006年にNPO日本食育インストラクター協会を設立した<sup>9)</sup>。その目的を「食育基本法の理念に基づき、全ての人々に対して、食育を通じ生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むことを図るため、人々が健康で安心な食生活を営む為に広く社会に役立つ『食育インストラ

表1 食育基本法制定以前の取り組み

取り組み主体	主な取り組み内容
文部科学省	○学校における食育の推進 ○課程における食育の推進 ○学校、家庭及び地域が連携した食育の推進
厚生労働省	○社会全体で健康な食生活を実践する体制づくりの形成 ○一人一人の健康・栄養状態に対応したきめ細やかな「栄養・食生活」改善の実現 ○科学的根拠に基づいた施策の推進
農林水産省	○全国的な食育活動の展開 ○地域の特性を生かした活動の支援
食品安全委員会	○食品健康影響評価に関する意見交換会などの実施 ○食品の安全に関する情報の提供 ○リスク分析に基づく食品安全行政
地方公共団体 及び民間団体	○「朝ごはん条例」や「食のまちづくり条例」の制定 ○教育、保育、保健、農林漁業、食品、料理、ボランティアなどの関係団体による多種多様な取り組み

※総務省作成図表を筆者簡略化

クター』を育成する事業を行い、食育の推進に関する活動をもって、健全な食生活の向上による健康増進に寄与すること」<sup>9)</sup>としている。当協会は、習得知識と技術のレベルにより、食育インストラクターをプライマリーから1級まで五段階に分けて資格認定を行っている(表3)。プライマリー資格は受験資格を問わず、通信教育でも取得できるが、それ以上の資格取得には受験資格が設けられている。

食育栄養インストラクターは、全国栄養士養成専門学校協議会の指定する養成施設で、栄養士・

管理栄養士を目指す学生あるいはその卒業生を対象として与えられる民間資格である(食育栄養インストラクターの受験資格は 1, 全国栄養士養成専門学校協議会の指定する養成施設に在学する学生とその卒業生であること 2, 養成施設において「食育栄養インストラクター資格認定に必要な授業科目」8つを受講・履修していることが条件である)。学習内容は、1 食育、2 食生活と文化、3 食の安心・安全と衛生、4 食品の選択と特性、5 栄養の特性と管理、6 食(調理)と心理、7 フードシステム、8 食育実践である。

表2 民間機関食育関連資格一覧

資格名	主催団体
1 食育健康アドバイザー	日本安全食料料理協会
2 食育アドバイザー	一般財団法人日本能力開発推進協会
3 上級食育アドバイザー	一般財団法人日本能力開発推進協会
4 食育インストラクター4級から1級※	NPO日本食育インストラクター協会
5 食育実践プランナー	一般社団法人日本味育協会
6 食育メニュープランナー(R)	NPO法人みんなの食育・職業訓練法人日本技能教育センター
7 食育栄養コンサルタント	一般社団法人日本能力教育促進協会(JAFA)
8 食育スペシャリスト	NPO法人みんなの食育
9 食育栄養インストラクター※	一般社団法人全国栄養士養成施設協会
10 食育栄養アドバイザー	一般社団法人日本技能開発協会(JSADA)
11 上級食育指導士	NPO 日本食育協会
12 食育指導士	NPO 日本食育協会
13 スポーツ食育指導アドバイザー	NPO 日本食育協会
14 キッズ食育トレーナー	一社)日本キッズ食育協会
15 ジュニアアスリート食育検定	ジュニアアスリート食育推進委員会
16 スポーツジュニア食育コンシェルジュ	スポーツジュニア食育コンシェルジュ主宰 阿部 優(ゆう)
17 健康美容食育士	一般社団法人 分子整合医学美容食育協会
18 食育イノベーター検定	食育総研
19 食育イノベーターエキスパート	食育総研
20 食育フードテック検定	作成運営 食育総研
21 F&P「大人の食育」検定	F&Pジャパン株式会社主催・運営食育総研
22 食育ライフコーディネーター	一般社団法人日本テーブルデザイナー協会
23 食育ライフアドバイザー	一般社団法人日本テーブルデザイナー協会

(2023年1月現在、23件・主催団体の昇順に並列)

表3 食育インストラクター資格階級

階級	内容
1級	食育全般に広い知識と、専門知識を持って普及活動ができる。
2級	食育に関する幅広い知識を、基本的な知識をわかりやすく伝える。
3級	食育の重要性の理解と料理技術を向上し、食育を実践できる。
4級	食育の基本をふまえ、家庭料理の基礎技術を日々の生活を生かす。
プライマリー	通信教育で食育の3本柱や基礎知識を学ぶ。問題意義を持ち生活に生かすことが出来る。

食育インストラクターと食育栄養インストラクター以外は、受講資格に限定がなく、通信教育などで最短2、3日から数ヶ月間の受講と認定試験で取得できる。例えば、食育スペシャリストは「NPO法人みんなの食育」が認定する民間資格で、ヒューマンアカデミーが講座運営を行っている「食育スペシャリスト講座」を修了することで得られる資格である。受講資格は特になく、受講期間は受講方法により最短3日から2ヶ月程度とされ、入学金を含む費用は税込183,150円（2023年2月現在）である。その内容は表4に示す。短期間の受講で取得でき、あるいはオンラインで習得できるなどが評価され、これほど多くの類似したタイトルの資格が誕生したと推察される。多々ある資格試験の中で、食育についての資格が特に多いことは、食育への関心の高さを示すものだと考えられる。

### 3. 民間企業の取り組み

民間企業も食育に関する事業を展開している。キッコーマン株式会社は2005年、食育宣言<sup>10)</sup>をし、①食でこころをいっぱい ②食でからだを大切に ③食で地球のみんなをしあわせにという3点を挙げた。食育推進方針として「家族の食・子どもの食：栄養バランスのとれた楽しい食生活を提案し、心身の健康増進を応援する」と「日本人の食：日本の食の伝統・文化を継承・発展させ、

健全な心身を培う食生活を提案する。」の2項目をあげて活動している<sup>10)</sup>。具体的には、出前授業、工場見学、体験学習、講習会などを積極的に行なっている。

キューピー株式会社（1919年設立）は1961年のオープンキッチン（工場見学）を皮切りに、1973年にはキューピーニュースを発行し、1975年からは、食や高齢者支援、子育て支援をテーマにしたDVD作成、学校などに無償で食関連の資料を提供する「メディアライブラリー活動」を行なっている<sup>11)</sup>。1984年には食をテーマにした講演活動、2002年には小学校への出前授業「マヨネーズ教室」を開始するなど、早くから食育に関する社会活動を行なっている<sup>11)</sup>。その成果が評価され、キューピー株式会社の食育活動は、2022年度の農林水産省の第6回食育活動表彰教育関係者・事業者部門「企業の部」で最高位「農林水産大臣賞」を受賞した。同「消費・安全局長賞」は株式会社ニチレイフーズとカゴメ株式会社、株式会社クラダシの3社である<sup>12)</sup>

ニチレイフーズは活動歴10年で、従来の食育活動に加え、遠隔地、離島向け、各種児童養護施設などの教育弱者、生活弱者への支援に目を向けた活動が評価された。カゴメ株式会社は野菜に焦点を当てた3年間の活動、株式会社クラダシは活動歴7年で、インターネットを活用し、食品ロス

表4 食育スペシャリスト受講内容

教程	テーマ
第1教程	食育概論・果物編
第2教程	野菜編・穀物編
第3教程	畜産編・魚編
第4教程	食を取り巻く社会の動き・メタボリックシンドロームと食育
第5教程	おとなの食育・こどもの食育
第6教程	食事バランスガイド・メニュープランニング
第7教程	食育情報の収集と発信・食育プレゼンテーション



に着目し、商品と消費者のニーズをマッチさせる近年話題のエシカルな食育の普及と推進が評価された<sup>12)</sup>。

キッコーマン株式会社を含む4社の活動内容は多岐に渡るが、その内容には、こころ・からだ・地球・家族・日本・高齢者・子育て・生活弱者・教育弱者・野菜・食品ロス・エシカルなどのキーワードが共通して見られる。活動の様式はどの企業も、出前授業、工場見学、体験学習、講演会、動画配布、インターネットの利用などで、時代に即した手法で、幅広く国内外に向けて展開している。図1は、企業が展開している食育活動をまとめたものである。

#### 4. 小学校の家庭科5・6年で学「食」

小学校5、6年生用の家庭科の教科書「新しい家庭科」(東京書籍)<sup>13)</sup>、「わたしたちの家庭科」(開隆堂)<sup>14)</sup>の内容を吟味し比較した。前者は本章に入る前に食育チェックと環境チェックというページを設け、生徒の意識を確認させている。食育チェックは「毎日の生活を振り返って、食事をだいじにしているかどうかをチェックしてみましょう。」から始まり、①毎日朝食を食べている→②「いただきます」「ごちそうさま」と言っている→③買い物を書いたメモとマイバッグを持って買い物に行く→④家族や友達と協力して調理している→⑤好き嫌いせず、残さないで食べている、

をYESとNOで答えさせながら矢印で次に進め、それぞれに解説を加えている。

今回概観した2冊の教科書は、共通して朝食の重要性、「ごはん」とみそ汁の作り方、五大栄養素とバランス、食べる計画などを網羅している。開隆堂の教科書では、「旬の野菜」、「伝統的な保存食」、「環境と後片付け」、東京書籍の教科書では「祖母からのおせち料理」、「マナー」、「毎日の生活」の項目があった。

これらは、食育基本法がめざす内容に則しており、子供たちがしっかり学んでいるとすれば、食育の基本は小学校高学年で身につくはずである。だが、次の項で見る大学生の意識調査から、食育の成果は未だ明確には出ていない。小学校、中学校の家庭科、保健体育の教科書が扱う食に関する内容と、実際に行なっている実習を含む指導内容を精査し、義務教育における食育の現状と課題を今後の研究に残したい。

#### 5. 大学生の意識

学童期や青年期の食育推進の一役を担っているのは栄養教諭である。栄養教諭制度は2005年に発足した比較的新しい資格である。現在の大学生は、栄養教諭が指導するようになってから義務教育を受けた世代である。その成果を確認するため、本学で食生活論を受講している1年次の学生に「食育」に対してどのような意識を持っている

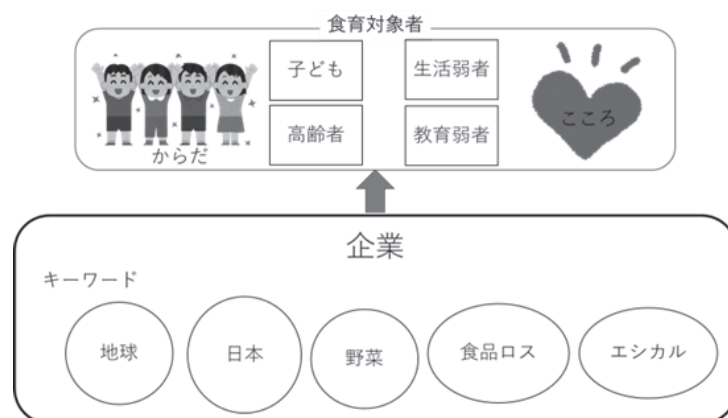


図1 企業における食育活動のイメージ図

か、アンケート調査を行った。

質問項目は、問1「食育という言葉を知っているか」・問2「食育とは何か（内容）を知っているか」・問3「食育」ときいて思い浮かべること（自由記述）・問4「今まで参加者としての食育体験の経験はあるか」・問5-1「参加時期」・問5-2「食育の内容について」・問6「あなたが食育の講義や講座を受けるとしたら何を主に学びたいですか」を自記式記述方式で行った。

「食育」という言葉は非常に知っている、ある程度知っているかを合わせると109名中96名（88.1%）であった。（図2）。

食育の内容を知っているかの問いには、非常に知っている、ある程度知っているが全体の65.1%だった。問3では、「食育」と聞いて思い浮かべることを記述してもらったが、栄養、食事のバランス、学校給食、学校で習うもの、課外活動、健康

に関する事、マナーについて、料理、食文化、収穫体験、子ども、成長、大切、食べ物など様々な回答が得られた。この結果は「食育」に含まれている領域の幅が広く一言では表せないところからきているのではないかと推察される。

「今まで参加者としての食育に参加したことがあるか」では、109名中59人と半数以上が食育を受けた経験があり、「食育に参加した時期」では、小学校時代に体験したという回答が一番多かった（図4、5）。

フリー記述の問6「あなたが食育の講義や講座を受けるとしたら何を主に学びたいですか」ではマナーについて（20件）・食べ方や調理について（17件）・食文化（9件）・栄養素に関する事（7件）・ダイエット関連（6件）・生産流通（3件）などが主だったものであった。これらの結果を今後の学童の食育計画に活かしたい。

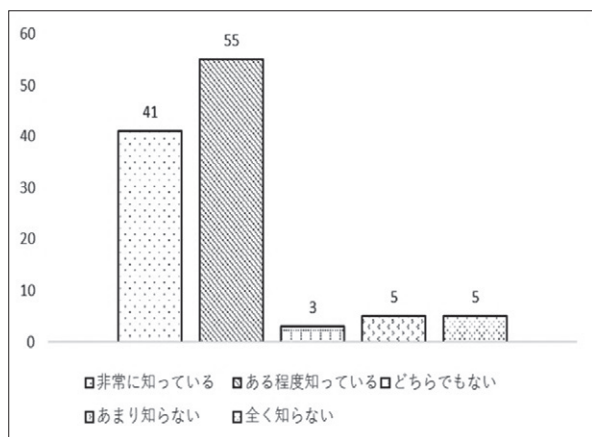


図2 食育という言葉を知っているか

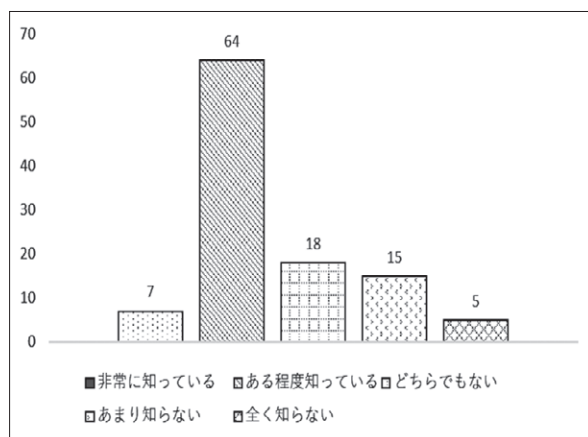


図3 食育とは何か（内容）を知っている

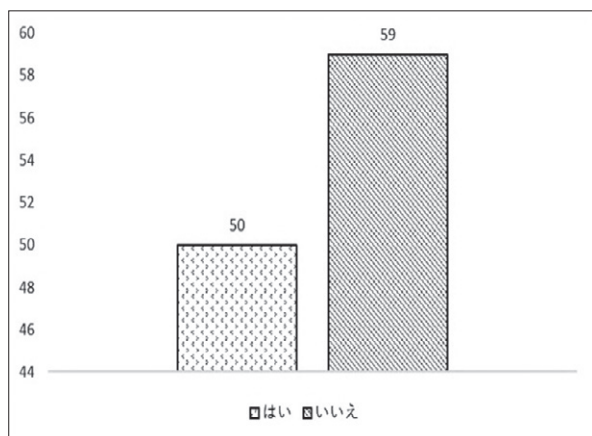


図4 今まで参加者としての食育に参加したことがあるか

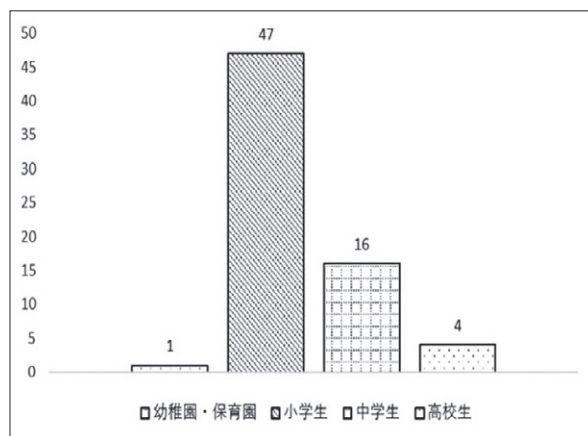


図5 食育に参加した時期

## 6. 海外の食教育

成人だけでなく子供にも見られるようになったメタボリックシンドロームや生活習慣病は世界各地で問題になっている。その対策として、食に関する教育を見直す動きが先進国を中心に活発になってきている。

アメリカでは1991年、1日に五皿分350グラム以上の野菜と200グラムの果物を食べようという「5 A DAY」運動が始まり<sup>15)</sup>、1998年ごろからは野菜摂取量の増加がみられるようになり、現在は世界30カ国以上でもこの運動が展開されている。アメリカは、さらに2010年から「Healthy People」運動を開始し<sup>16)</sup>、<sup>17)</sup> 学校給食への地元の農産物の活用を目指す「Farm to School（農業を学校へ）」という活動として、小学生の農場体験や、学校菜園への農家の人々の参加も薦めている<sup>17)</sup>。1998年ごろからは野菜摂取量の増加が見られるようになり、現在は世界30カ国以上でも展開されている<sup>17)</sup>。

イギリスでは食育についての教育内容が、一定の基準を満たして評価された学校には「認証」を与える「健康な学校プログラム(National Healthy Schools Program)」があり、「食物に焦点(Focus on Food)」キャンペーンとして、クッキングバス(Cooking Bus)による小・中学校への全国巡回訪問は、一定の成果をあげている。イタリアでは、スローフード運動の一環として、学校菜園プロジェクト(Orto in Condotta)」を展開し、その活動は他の国々にも広まっている<sup>17)</sup>。

フランスでも90年代以降、肥満の低年齢化が進み、厚生・連帯省は2001年から栄養健康国家計画を推進し、その基軸の一つが小学校における「味覚教育」と「栄養教育」である。味覚教育は1964年、ジャック・ピュイゼが教育メソッドとして着手し、1974年、小学校4、5年生を対象にした「味覚を目覚めさせる授業」として1時間半の授業を10回行う内容でスタートした。味覚教育の内容は、その後、さまざまな展開を見せたが、財政問題などで一時停止したが、2001年、それ

まで中心として活動してきた味覚研究所は教育省の公式パートナーになり、現在は1時間半の講義を12回行う味覚教育が推奨されている。その内容は①食物を口入れた際の五感 ②味覚 ③視覚 ④臭覚 ⑤触覚・聴覚 ⑥風味 ⑦食事の準備 ⑧自分の好み ⑨地方特産物 ⑩食品の保存 ⑪食品に関する情報 ⑫お祝いごとの食事である。また1990年10月、料理評論家ジャン・リュック・プティウルノーとフランス砂糖共同組合の発案により始まった「味覚の1日」は、1992年からは「味覚週間」として10月の第3週目に行われるようになり、フランス全土に広まり、以降さまざまな食に関する催しがなされるようになった。<sup>18)</sup>

フランスでは、著名な料理人が小学校で料理指導をしたり、さまざまな食材を触らせ、匂いをかがせ、味あわせるなどして、それらを言語化して表現させることで食に対する関心度を育てる教育を進めている<sup>19)</sup>。子供たちは甘味と塩味に依存しがちだが、苦味や酸味、うまみについても体験できるよい機会になっている。

ジャック・ピュイゼは、その著書の中で日本の読者あてに次のように書いている。

「子どもに味わうことを教えるとは、食べものや飲みものから幸せな経験を得ることを、時間をかけて教えることです。幸せな経験をする、子供のなかには、その経験を人と分かち合いたいという気持ちが芽生えます。そして経験から学んだものは「味覚の根幹」になります。味わうことを学ぶと、季節や自分を取り巻く状況、その場所の空気などに応じて、子どもは自分自身で自分のための選択をすることができるようになります」(ピュイゼ、2017、p2)<sup>20)</sup>

現在日本の食育の状況は、旗を振る省庁、企業、教育団体は多々あっても、学ぶべき子どもたちの関心を集め、心と行動を動かしているかどうかは甚だ疑問である。食育に挑戦し、成功している諸外国の例を積極的に学び、自国の教育を再考する

必要がありそうだ。

「味覚の『教育』の究極の目的は、子どもたちの感覚を調和のとれた状態で発達させることです。食べものに『振りまわされる』人間にするのではなく、異なるすべての『文化』にオープンな人間にすることです。」(ピュゼイ, 2017, p305) <sup>21)</sup>

このピュイゼの言葉は、食育が単に食べることを学ぶのではなく、様々な学習科目と関連させながら学ぶべきであることを示唆している。

## 7. おわりに

本学では、2004年度から2022年度まで「北海道文教大学 食育教室」を18年間実施してきた。内容としては調理に重きをおき、家庭でも実際に作ってもらえるような内容を提案してきた。近年は、コロナ禍の自粛期間においても、オンラインでの食育を継続してきた。食育関連の調査をはじめ、一般家庭の食事調査は必須のことと考える。特に子どもをもつ家庭の食事の現状調査を行うことを今後の課題としたい。本調査で確認した一般企業の食育関連事業の活用や、海外で成果を見せている食育の内容を参照にすることは、食育の再考に大いに役立つものとする。本報告を、食育とはなにかということの見直しの機会とし、今後の具体的に活用できる食育の思案作成の一助としたい。

## 文 献

- 1) 栄養調理六法令和2年版：栄養調理関係法令研究会編，名古屋，新日本法規出版株式会社，2019.
- 2) 石塚左玄：化学的食養長寿論，博文館，p 276-277，1896
- 3) HATTORI食育クラブ，<http://www.shokuikuclub.jp/about-club/greeting>（アクセス日：2023年2月18日）
- 4) 富永祐民：「成人病」から「生活習慣病」へ，生活衛生，43(1)，1-2，1999.
- 5) 武見ゆかり他：栄養教育論，南江堂，214-215，2021.
- 6) 厚生労働省：栄養・食生活，[https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21\\_11/b1.html](https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21_11/b1.html)（アクセス日：2023年2月18日）
- 7) 総務省：食育基本法及び関連施策，[https://www.soumu.go.jp/main\\_content/000382440.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/000382440.pdf)（アクセス日：2023年1月9日）
- 8) 農林水産省：食育推進計画[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h27/h27\\_h/book/part1/chap1/b1\\_c1\\_1\\_02.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h27/h27_h/book/part1/chap1/b1_c1_1_02.html)（アクセス日：2023年1月9日）
- 9) NPO日本食育インストラクター協会：食育インストラクターとは，<https://www.npo-shokuiku.com/kyokai/>（アクセス日：2023年1月6日）
- 10) キックマン：食育の取り組み，<https://www.kikkoman.com/jp/shokuiku/torikumi/index.html>（アクセス日：2022年12月10日）
- 11) キューピー：食育活動，<https://www.kewpie.com/education/>（アクセス日：2022年12月10日）
- 12) 農林水産省：第6回食育活動表彰結果 <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/6th/attach/pdf/result-1>（アクセス日：2022年12月27日）
- 13) わたしたちの家庭科5・6，開隆堂，109，2010.
- 14) 新しい家庭科，東京書籍，4-5，2018.
- 15) 一般社団法人ファイブ・ア・デイ：5 A DAY運動とは，<https://www.5aday.net/movement/history.html>（アクセス日：2023年1月9日）
- 16) 厚生労働省：第3章 角国に見る社会保障施策の概要と最近の動向，<https://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kaigai/12/pdf/teirei/t267-274>（アクセス日：2023年1月9日）
- 17) 上田伸男：食育の重要性—平成20年版食育白書より—，日本栄養士会雑誌，52(2)，120-124，2009.
- 18) 篠原久枝：フランスの味覚教育の現状，日本調理科学会誌44(3)，251-253，2011.



- 19) 吉田和代：磯部由香，平島円，日本とフランスにおける味覚教育の現状，三重大学教育学部研究紀要64，143-148，2013.
- 20) ジャック・ピュイゼ：子どもの味覚を育てる親子で学ぶ「ピュイゼ理論」，島取絹子訳，CCCメディアハウス，2，2017.
- 21) ジャック・ピュイゼ：子どもの味覚を育てる親子で学ぶ「ピュイゼ理論」，島取絹子訳，CCCメディアハウス，305，2017.

## Shokuiku for Whom?:

### Current situation and tentative plan of Shokuiku

KOZUKA Miyuki and ARAI Mitsuko

**Abstract:** The term "shokuiku" has been used in many places in recent years, and since 2004, the University has held a "shokuiku class" for children and their guardians living in Eniwa City. Since the Basic Law on shokuiku was promulgated and enforced in 2005, the promotion of shokuiku in Japan has become widely known to the public, and not only schools, but also companies and certification organizations have taken a great interest in shokuiku. However, understanding, objectives, and guidance are not easy because shokuiku covers a wide range of areas, including food production, processing, and food culture. Therefore, this paper proposes the future direction of shokuiku and specific methods for its implementation. In order to find the direction and specific methods of shokuiku in the future, we reviewed the educational content of certification bodies for shokuiku, the efforts of general companies, the current state of shokuiku in developed countries, elementary school home economics textbooks, and conducted a survey of our students' understanding of shokuiku. As a result, we found that although the term "shokuiku" has become widely recognized, there are differences in definitions and understanding of instructional content among individuals, as well as among organizations and institutions.

**Keywords:** shokuiku, nutrition education, food education, Global Nutrition Education, Certification in Nutrition Education