

# 農林水産省東海農政局と連携した ニッポンフードシフトの取り組みⅡ

デュアー 貴子<sup>1</sup>・平光 美津子<sup>1</sup>・山澤 広之<sup>1</sup>・望月 武<sup>1</sup>・後藤 将<sup>1</sup>  
酒井 嶺<sup>1</sup>・浦瀬 美穂<sup>1</sup>・堀江 有加里<sup>1</sup>・永縄 郁弥<sup>1</sup>  
井上 俊樹<sup>2</sup>・森 重樹<sup>2</sup>

(1：東海学院大学， 2：農林水産省東海農政局)

## 要 約

2023年10月22日(日)食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の取り組みの一環として、パネルディスカッション『Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来!』NIPPON FOOD SHIFT by 東海学院大学×東海農政局を東海学院大学にて、対面(現地会場)とWeb配信(オンライン)のハイブリッド形式にて開催し、743人が参加した。参加者へのアンケート調査結果(アンケート回収率86%)によれば、今回のパネルディスカッションを通して、参加者の86%が「参加したことで食と農への関心が高まった」と回答したことは、非常に大きな成果であると考えている。

キーワード：ニッポンフードシフト， 持続可能， 食， 農

## 1. はじめに

2021年7月20日、農林水産省は「食料・農業・農村基本計画」に基づき、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を開始した。<sup>1)</sup> 多様な情報発信の起点となるニッポンフードシフト公式ウェブサイトも開設され、様々なメディアやシンポジウム等を通じて、全国各地の農林漁業者等の取り組み、地域の食や農山漁村の魅力などを伝えることにより、国産の農林水産物や有機農産物の積極的な選択に向けた行動変容に繋がることを目的とし、生産者団体や食品関連事業者等と連携した官民協働による取組を推進していくことを目指している。<sup>2)</sup>

2023年10月22日(日)食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」の取り組みの一環として、パネルディスカッション『Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来!』NIPPON FOOD SHIFT by 東海学院大学×東海農政局を東海学院大学にて、対面(現地会場)とWeb配信のハイブリッド形式にて、2022年度に引き続き開催した。参加は、事前申し込み制とし、対面100人およびWeb配信500人とした。参加者内訳を表1に示す。

表1 パネルディスカッション参加者数内訳(人)

	本学学生	一般参加者	計
対面参加	65	72	137
学内 Web 配信	281	121	402
学外 Web 配信	0	204	204
計	346	397	743

また、参加者に対し、アンケート調査(対面参加者：記述式、Web参加者：Webアンケート)を実施した。アンケート項目は、「パネルディスカッションへの関心度」「参加したことで食と農への関心度の変化」「参加したことで行動変容につながる意識変化」「野菜や果物を買うときに重視する点」などである。アンケートの統計処理には、汎用統計解析ソフトSPSSを用い、「職業」「性別」「年代」「参加形式」の各項目においてクロス集計し $\chi^2$ 検定を行った。

## 2. パネルディスカッション『Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来!』NIPPON FOOD SHIFT by 東海学院大学×東海農政局

東海農政局と東海学院大学がタイアップし、東海学院大学の学生が日頃のプロジェクト活動を通して感じた思いなどを農林水産省東海農政局の若手職員等と意見交換を行い、「食と農に私たちがどう関わるか」を議論しよう

という趣旨でパネルディスカッションを開催した。パネルディスカッションは、はじめに農林水産省東海農政局長 森 重樹 氏の挨拶の後、第一部「講演」、第二部「東海学院大学管理栄養学科学生によるプロジェクトチームの活動紹介」、第三部「ディスカッション」の三部構成にて実施した。以下、本学学生が意見を述べた第二部、第三部について報告する。



### (1) 第二部 東海学院大学管理栄養学科学生によるプロジェクトチーム活動紹介

東海学院大学管理栄養学科では、2016年より学生がプロジェクトを自主的に立ち上げ、現在では28のプロジェクトチームで活動を行っている。第二部ではその中から4つのプロジェクトチームが活動紹介を行った。

#### 1) 「規格外野菜 café はじめました～持続可能な食育の推進～」 管理栄養学科4年 小貫 泰廣

2016年頃から4人の先輩が、学内の食品ロスから堆肥をつくり1年間かけて堆肥を改良し、2018年から野菜栽培をはじめ、今年で6年目になる。2022年からは有機農業もはじめた。2019年頃からは、出荷できるような野菜が育てられるようになり、東海学院大学ブランド野菜として、環境配慮行動啓発ラベルや野菜摂取量増加と食育レシピを付け出荷している。出荷できない規格外野菜が全体の40%あり、2019年から規格外野菜マルシェを開店し、安価で販売した。子ども食堂も開店したが、消費できなかったため、2021年から学内の菓子工房にて規格外野菜菓子を製造し、キッチンカーで販売しながら「食品ロス削減」の啓発活動も行っている。SDGsにおいても、「食料廃棄の減少」が目標に掲げられ、食品ロス削減は、すべての人が持続可能な社会の実現のために取り組むべき重要な国際課題の一つにもなっている。2023年6月に農林水産省及び環境省の報告によれば、日本の食品ロス量は年間523万トン。2030年度に、2000年度比で、家庭系・事業系いずれも半減の489万トンを目指している。日本では食品ロス削減が課題となる中、世

界では、飢餓の影響を受けている人がいる。7月公表の「世界の食料安全保障と栄養の現状」によれば、パンデミックや度重なる天候ショック、ウクライナ情勢などにより、2019年以降、世界で1億2,200万人以上飢餓人口が増加し、2022年には世界人口の9.2%、7億3,500万人が飢餓に直面している。そこで新たに規格外野菜 café プロジェクトチームを立ち上げた。「世界人口は増加を続ける中、世界情勢の変化や気候変動などで飢餓人口が増加している状況について情報発信したい」と考えた。消費者庁の調査では食品ロスの問題について20歳代の33.9%が「知らない」と回答したので、20歳代に向けて活動するには「20歳代に人気のアフタヌーンティーなど魅力的な商品を販売したい」という意見がでた。そこで、2023年4月大学内に規格外野菜 café さらまんじえ・とーかいをOPENした。メニューには、旬の規格外野菜や果物を取り入れ、食品ロスへの関心が低い世代に関心を持ってもらうためアフタヌーンティーを導入した。アフタヌーンティーに惹かれ規格外野菜 café を訪れることで、自分事として食品ロス削減に取り組んでもらいたいと思った。規格外野菜 café で提供したアフタヌーンティーは、いちご、各務原にんじん、枝豆、トマトと、毎月テーマを決めている。10月は「飛騨美濃伝統野菜アフタヌーンティー」を提供し、また、日本型食生活についても啓発するため、郷土料理や棚田米おにぎりも提供している。4月から8月までの来店者の年代の内訳をみると、午前中は高齢者が多く、お昼は社会人、そして午後は大学生が多い。来店の動機は、アフタヌーンティーに興味があるが72%、規格外野菜や食品ロス削減に関心があるが17%。来店したことで食品ロス問題への関心度に影響があったかについては、94%が関心が高まったと回答した。食品ロス削減の行動変容につながるかについては、caféを訪れたことがきっかけで取り組もうと思うとの回答は74%であった。農林水産省の第四次食育推進基本計画が掲げる重点項目の1つに「持続可能な食を支える食育の推進」が掲げられている。「食品ロス削減のために何等らかの行動をしている国民」の割合を2025年度までに80%以上になることを目標にしている。アフタヌーンティーに興味があり規格外野菜 café を訪れることで、一人でも多くの方の行動変容につながれば嬉しい。10月の食品ロス削減月間に合わせ各務原市と連携し、簡単な栄養バランスの良いリメイク料理レシピ集とリメイク料理動画を制作し、市内の小中学校にも配布している。また、『食品ロス削減料理教室』も開催し、ライフステージ別に食品ロス削減

について考えてもらう機会を提供している。今後も地域と連携し活動を行いたい。提案として、「独居高齢者の来店も多いので、フレイル予防メニューも考案し地域交流の場にしたい」「朝食欠食の大学生に朝食メニューも提供したい」「食事バランスガイドを体験しながら学んでもらうようにしたい」と、多様な意見が出た。第四次食育推進基本計画の重点項目に「生涯を通じた心身の健康を支える食育活動の推進」があるので、規格外野菜 café でライフステージ別の食育活動も展開し、今後、地域のコミュニティの一つとして、地域で愛される café にしたい。

## 2) 「ICT を活用した次世代農場の野菜で OMOTENASHI」

管理栄養学科 4 年 石原千竹

活動をはじめのきっかけは、2 つの大きなプロジェクトへの参加である。一つ目が朝日新聞主催のアグリチャレンジプロジェクトで、ICT を活用した次世代農場の野菜でホテルランチを提案するものと、二つ目は、内閣官房 2020 東京オリンピック・パラリンピック推進本部ホストタウン事業の一環として、ホストタウン相手国の選手へ岐阜県産の GAP 認証食材でおもてなし料理を考案するというプロジェクトである。しかし ICT を活用した次世代農場、GAP 認証食材がわからず調べることから行った。農林水産省では、「ロボット技術や ICT などの先端技術を活用し、超省力化や高品質生産等を可能にする新たな農業」を「スマート農業」と定義し、それによって、農作業の省力化、軽労化、新規就農者の確保、栽培技術力の継承などが期待されている。私たちの有機圃場でも、常に人手不足を感じる。少子高齢化の日本で有効な取り組みだと思う。また、気候変動の影響や、私たちのように農業経験が浅いと、育てた野菜が全滅してしまうこともある。スマート農業で農業技術の継承がスムーズになれば、新規就農者の増加にもつながる。スマート農業の認知度について大学生にアンケート調査をした結果、「知っている」9%、「知らない」88%で、認知度はかなり低い。農林水産省が、SDGs や環境問題に対応し、これからの日本の農業が目指す姿を示した「みどりの食料システム戦略」では、2050 年に目指す姿として 7 つの目標が示されている。7 つの目標のうちの 4 つにスマート農業が大きく貢献できる。ICT を活用した次世代農場を見学したが、農場には土がなく、ハウス内環境をモニタリングして、AI を活用した収穫量予測など、データ分析によるきめ細やかな環境制御で、生産性の向上を実現していて、驚きの連続であった。見学した感想として、データに基づいた品質管理で安定した生産が可能になることを知り、食

料自給率の低い日本には必要で、経験の少ない人が就農しても、取り組みやすい。ただ、「費用が心配」「通信障害が起きた時が不安」「高齢者が先端技術を学ぶのは大変」「旬の野菜という概念が無く、将来の食事情はどうなるのか」という感想があった。最初のプロジェクトでは、スマート農業で育った野菜でホテルランチを 3 種考案し、岐阜グランドホテルで商品化され、スマート農業についても広報する機会になった。

ホストタウン関連プロジェクトでは、2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催に向け、参加国・地域との相互交流を図る地方公共団体を「ホストタウン」として様々な活動が展開されてきた。私たちも、2019 年から岐阜県・岐阜市・各務原市と連携し、スポーツ栄養学の学びを活かし、岐阜県内の GAP 認証食材を使った選手向けのおもてなし料理を開発することになった。選手村で提供する料理には GAP 認証食材を使う必要があった。大学生の GAP の認知度について調査した結果、「知っている」11%、「知らない」87%で、大学生の認知度はかなり低かった。『世界のおもてなし料理プロジェクト』では、オランダホッケー選手に向けた料理 2 品を提案した。まずは、岐阜県内の GAP 認証食材を探すことから始めたが、購入先を探すのも大変で、生産者に連絡すると「大変だから、GAP はもうやめた」という農場もあり、調達可能な GAP 食材をやつとの思いで集めて、そこからどんな料理が考案できるのかを検討するという大変困難な状況であった。岐阜県内の GAP 認証食材を使った 1 品目は、オランダ料理ヒュッツポットで、主食・主菜・副菜がワンプレートで摂取できる料理である。2 品目は、たくさんの GAP 認証食材を使用し郷土料理きんぎょ飯をオランダ料理のクロケット風にした。『世界のおもてなし料理レガシープロジェクト』では、大会終了後もホストタウン相手国への理解や交流が継続できるような料理として、1 品目は、好評だった『世界のおもてなし料理プロジェクト』の料理をブラッシュアップした。2 品目は、レガシー活動で利用できるよう GAP 認証にんじんを生地とキャラメルに練りこんだ補食を考案した。カナダ選手向けのおもてなし料理も考案し、1 品目は、カナダケベックの伝統料理トルティエールに GAP 認証食材を豊富に加え和テイストに味を調えた料理で、2 品目は、レガシー活動でも利用できるよう岐阜県の銘菓アユ菓子に GAP 認証ベリー類を練りこんだ補食である。大会終了後も、レガシーとして様々な活動を展開している。ホストタウン相手国の食文化配信料理動画を制作し、岐阜

グランドホテルで商品化され、学校給食でも提供された。パラリンピック選手や大使館とオンライン交流し、開発した補食はキッチンカーで提供しホストタウン相手国の食文化や GAP 認証について啓発している。

私たちは、ホストタウン活動で、はじめて GAP という言葉を知った。農林水産省によれば、GAP とは、農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動であり、食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保等に資するとともに、農業経営の改善や効率化につながる取り組みのことである。選手村等で提供される食材調達基準に、GAP が採用されたことを契機に、GAP 認証の認知も高まってきた。2022 年 3 月には、従来の食品安全、環境保全、労働安全の 3 分野の GAP に加え人権保護及び農場経営管理の 2 分野を加えた「国際水準 GAP ガイドライン」が策定され導入を推進していく。国際水準 GAP は、国際規格に基づき運営されている民間の認証制度で、日本では、この 3 つの認証が普及している。岐阜県も 2020 年 11 月に「ぎふ清流 GAP 評価制度」を制定し、2025 年までに実践者の割合を 35%とするという目標を、農林水産省の輸出拡大実行戦略では、農林水産物・食品の輸出額を、2030 年までに 5 兆円にするという目標を掲げている。輸出先国や取引企業から国際水準 GAP の取り組みを求められることがあり、輸出拡大においても労働環境への配慮や人権保護も含む国際水準 GAP の取り組みを生産現場に拡大していくことがますます重要になっている。今後の展望は、国際水準 GAP について啓発活動を行い、国際水準 GAP 農産物で WASYOKU のレシピをつくりたい。少子高齢化や人口減少で日本国内での食料需要が減少する中で海外需要を獲得するためにも重要となる国際水準 GAP について学びたいなどの意見が出ている。私たちは活動を通して、多くのことを知ることができた。

### 3) 「六ノ里棚田でつなぐ、人の輪！地域の輪！」

#### 管理栄養学科 4 年 坪井大地

棚田は伝統・文化、美しい景観、教育、国土保全などの多面的機能を有し、農業生産活動を主体としつつ、地域住民等の共同活動によって守られている国民共通の財産であるが、地形的に生産条件が悪く、棚田の維持には多大なコストを要するのが実情で、人口減少や高齢化による担い手不足が進み、全国各地で棚田荒廃の危機に直面している。棚田の歴史は古く、奈良時代にまとめられた『万葉集』にも、「山田」という名で登場する。中世の豪族や戦国時代の武将によって棚田の開拓が進められ、

江戸時代には多くの棚田が開かれた歴史がある。日本の棚田面積は、13.8 万ヘクタール、中国や九州地方に多く、東海地方では 2%。岐阜県内の棚田面積は約 4,200 ヘクタール、東濃圏域が全体の約 50%、次いで飛騨圏域が約 36%で、両圏域で棚田全体の約 8 割を占める。大学生の棚田認知度調査の結果は、階段状の田を「棚田」と呼ぶことを「知っている」11%、「知らない」87%であった。2019 年に農林水産省が、全国の 20 歳以上に実施した「農業・農村の多面的機能及び棚田に関する意向調査」では、「知っている」86.7%、「知らない」は 13.3%で、大学生の認知度とは大きな差がある。東濃や飛騨出身者では知っている回答した割合が高く、身近に棚田が少ない地域出身学生は「棚田」と呼ぶことも知らない。農林水産省では、「つなぐ棚田遺産」を認定し、岐阜県でも九つの棚田が認定。私達は、『岐阜県若い力で元気創出ふるさと支援事業』に応募し、岐阜県郡上市白鳥六ノ里棚田にて活動を行うことになった。六ノ里棚田は、「つなぐ棚田遺産」「ぎふ棚田 21 選」にも認定された棚田で、おいしい六ノ里棚田米が穫れる。まずは棚田のある郡上市の人口推移を調べた。郡上市では 1955 年から人口減少が続いている。年齢 3 区分別人口の推移をみると、高齢化率も 37.5%と、過去最高となり、少子高齢化が急速に進んでいる。岐阜県によれば、岐阜県の総人口は、今後 10 年間で、毎年 1 万 6 千人ほど減少し、特に中山間地域では、人口減少や高齢化の進展による影響が大きい。棚田地域は、担い手不足や耕作放棄地の発生などの課題が地域に比べて顕著で、棚田の荒廃や農業集落の存続自体が危惧される状況にある。私達も、何ができるのか話し合った。棚田の魅力を SNS で発信し、関係人口の増加にもつなげたい。棚田米を PR できるようなイベントや新商品を開発したい。フレイル予防など地域の高齢者に向けても取り組みたい。地域で人の輪、地域の輪を広げることから始めようという意見がでた。そこで、初年度は【六ノ里棚田と棚田の風景を守り、棚田米の良さを伝えたい】というコンセプトで、3 つのビジョンを掲げ活動を行うことにした。まずは、人の輪をつなぐことに重点を置き活動をしている。六ノ里棚田を守る会の協力のもと、自分達に何ができるのかを 1 年を通して模索している。初めて六ノ里棚田を訪れた 4 月の善勝寺桜まつりでは、1754 年に起きた『宝暦郡上一揆』の歴史を、激しい太鼓と踊りで受け継がれている棚田地域の深い伝統文化に触れた。棚田地域の伝統文化を継承していかなければならないと思った。5 月は、地域の方との交流を通して、地域の歴

史や課題を知った。耕作放棄地を減らすためにイラスト棚田を考え、おいしい六の里棚田米を育てる苦労なども伺った。6月は、田植えに参加し、棚田での作業は、大学生20名でも大変な作業で、高齢化率の高い棚田地区の担い手不足、少子高齢化の課題について考えた。7月は大雨と霧の中、草取り作業を行った。棚田の多面的機能の中に洪水を防ぐ働きがあるとされているが、防災の面からも棚田の重要性を再認識した。また、棚田が多様な生物を育てていることを知った。8月は、美味しい六の里棚田米を育む水を探し、岩から染み出る水と白尾山の雪解け水の美しさと冷たさに驚いた。そしてこれらの水が棚田で棚田米を育み、その水はゆっくりと地下水に入り、きれいな水を育むことを知った。9月は白山信仰の歴史と伝統を知り、六の里棚田地区の拝殿踊りの伝統文化に触れた。六の里棚田は白尾山の麓にひらけた集落で、白山の一連の山々の尾なので白尾山と名付けられた。六の里棚田より上へ登ると、白山神社があり、領地内で最も高い山ということで、歴代の領主の代参があったそうである。9月30日の稲刈りでは、収穫の喜びとともに、六の里棚田米が大切に育てられていることを痛感した。11月以降も年間を通して六の里棚田を訪問し、地域の方と活動を展開する。活動のビジョン①は、六の里棚田の多面的機能の魅力をPRできるような動画を日本語および英語で制作し、SNS等で国内外に発信することで、棚田と棚田のある風景・食文化・伝統文化などの棚田の魅力を広く配信するとともに、インバウンド需要の拡大にも繋げる。ビジョン②は、六の里棚田米の商品化とPRで、専門の栄養学の学びを活かし、六の里棚田米の美味しさや栄養価を活かす健康的なレシピを考案し、食の意識が低いとされているZ世代を中心に日本型食生活の推進など、食育講座を展開し、TGU菓子工房やキッチンカーで商品化を行い、新商品とともに六の里棚田米の魅力を伝える活動を県内各地で展開する。ビジョン③は、人の輪・地域の輪をつなぐ棚田Caféの開催で、地域行事に、キッチンカーを『六の里棚田Café』として出店し、若い力で棚田の魅力をPRし、人の輪・地域の輪をつなぐ。また、Z世代の視点でZ世代へ向けて棚田の魅力をSNSで伝えることで若い世代にも関心を持ってもらいたい。今後の展望は、六の里棚田米を利用した商品を専門の栄養学の学びを活かし考案して、地元飲食店で商品化し、鳥獣被害も多いと聞いたのでジビエも利用し六の里棚田米の健康的なレシピを考案する。高齢化率の高い棚田地区で健康寿命延伸活動を本格的に展開し集大成として、

新たな棚田の魅力ある風景をつくるイベント『六の里棚田マルシェ』を地域の方と連携して都市農村交流を目指すなどの意見が出ている。岐阜県の自然と風土は「飛山濃水」と称され、飛山とは飛騨山岳部と飛騨高原、濃水とは濃尾平野の平坦部のことで、古くより極めて変化に富んだ農業が営まれた歴史がある。私たちプロジェクトチームでは、今後も引き続き地域の方との交流を通して、先人の築いた棚田の歴史や思い、自分たちにできることから活動したい。

#### 4)「美濃白川茶で岐阜花和紅茶～中山間地域の活性化～」 管理栄養学科3年 鷲見優奈

中山間地域、岐阜県加茂郡白川町について調べ、地域活性化のために何かできないかという思いから、2021年よりプロジェクトに取り組んでいる。白川町は、岐阜県の南部に位置し、森林面積が88%を占め、農用地は3%ほどで、標高の高低差も激しく、昼夜の寒暖差が大きい高地特有の気候である。白川町の特産「美濃白川茶」は、国内のお茶の主産地の中では、自然環境の厳しい山間部の急峻な山間の地形、段々の石垣畑で育てられている。山間に立ち込める朝霧が遮光と保温効果をもたらし、昼夜の寒暖差が大きいいため、成長はゆっくりだが、その分うま味や甘味が凝縮し、香り豊かなお茶になる。白川町の茶の栽培面積と生産量の14年間の推移をみると、全国的データと比較しても、急激に茶の栽培面積も減少している。その要因の一つに、生産者の高齢化と担い手不足の課題がある。白川町の65歳以上の人口は7,358人で、総人口に占める65歳以上の割合を示す高齢化率は46.8%と全国平均の28.7%、岐阜県の30.4%と比べても非常に高い。この先、要介護率が上昇する75歳以上の後期高齢化率も2045年には50%を超えると推計され、就職や結婚等の転出により20～30歳前半までの人口が極端に少なく、日本の地域別将来推計人口によると、今後も人口減少は止まらず、白川町の人口は2065年に1,385人と推計されている。このような背景から、特産のお茶の生産においても高齢化や繁忙期の労働力不足等の課題がある。2020年4月に農林水産省が策定した新たな『茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針』においても、お茶は中山間地域における重要な基幹産物で、茶業は、裾野が広く、地域経済・雇用確保の観点からも重要な産業であるとともに、国民の豊かで健康的な生活の実現に寄与していると述べられている。そして、今後の基本的な方針は従来の取り組みの単なる延長ではなく、新たな発想のもと、国内外の多様化した消費者ニーズを的確に捉

えつつ、各産地の特徴や実情を踏まえたお茶の生産、加工、流通の取り組みを促進が掲げられている。「岐阜県茶業及び茶の文化の振興に関する計画」の中においても、消費者の多様化するニーズに対応できるよう、紅茶など特色のある茶づくりを進める必要があるとしている。そこで、美濃白川茶の二番茶を有効利用し、若い世代と外国人にも好まれる商品の開発に取り組み、2021年3月に最初に商品化したのが、四季の食養茶、美濃白川茶フレーバーグリーンティー4種類で現在も好評販売中である。2022年には、多様な消費者ニーズに対応することを目的に美濃白川茶と岐阜県産バラのモクテルを3品商品化し、モクテルの話題性から多くの方に白川町を訪れていただくことができ、関係人口の増加にも少しは貢献できたと考えている。2023年は「世界で紅茶が一番飲まれ、生産されているので、訪日外国人の方にも親しみやすい紅茶で、岐阜らしい香り高い和紅茶を開発したい」「日本でも急激に若い世代を中心に関心が高まっている和紅茶はどう」「健康志向の方にも喜んでもらえるような特色のある和紅茶にしてはどう」という意見が出た。美濃白川茶の和紅茶で岐阜の特色を生かし、健康志向の方にも喜んでもらえるような和紅茶の開発を目指すことにした。岐阜県内でも和紅茶の生産量が増加している傾向が見られ、白川町においても特色のある茶づくりとして、和紅茶の生産も増えてきており、和紅茶の開発を本格的に進めることにした。そこで、これらのコンセプトで岐阜花和紅茶を開発するため、『岐阜県花き振興企画コンペティション』に応募し、産学官で共同開発していただけることになった。使用する和紅茶は、美濃白川茶「やぶきた品種」の二番茶。和紅茶の優しい香りと甘味を活かし、健康のコンセプトを最大限に活かすため、花やスパイスなどを配合し陰陽五行バランスのよい華やかな和紅茶の開発を目指すことにした。1年生から4年生30名で開発を続けた。和紅茶に配合する花やスパイスを0.1g単位で配合を変化させ、官能評価を行い、若い世代に好まれる商品となるように開発を続け、冷めても香り高いお茶に仕上げた。また、健康というコンセプトの実現のため、薬膳配合の四季の食養茶を開発することにした。季節に合った薬膳配合と味のバランス、さらには美濃白川茶の風味・色を損なわない商品を開発するという課題が非常に難しく、開発には4ヶ月ほどかかった。試飲会では、5種類の提案をし、2ブレンドが2023年2月に商品化されることになった。フラワーバレンタインに合わせ2月に販売開始する『岐阜花和紅茶』のパッケージデザイン

は、外国人にも好まれるよう、江戸小紋風和柄にバラを入れたデザインにし、漢字表記とした。プロジェクトの今後の展望として、「開発した岐阜花和紅茶を用いたイベントを大学生が白川町で開催し、若い世代が白川町に集い、関係人口の増加、移住者・就農者の増加につながるようなイベントを考え、展開したい」「白川町の高齢化の問題について、岐阜花和紅茶でも健康寿命の延伸に貢献できる活動を展開し、和紅茶を外国人観光客の方に向けてPRしたい」などの意見がでていいる。今後でもできることから取り組みたいと考える。

## (2) 第三部 ディスカッション

第三部のディスカッション内容を要約し、下記に示す。



パネルディスカッションの様子

### 東海学院大学管理栄養学科 小貫泰廣

「もったいない」という思いから規格外野菜 café の活動に関わってきた。規格外野菜 café では、食品ロス問題に意識が低いといわれる若い世代にも関心を持ってもらうため、アフタヌーンティーやメニューに規格外野菜を取り入れ活動している。国産や地産地消を意識し、郷土料理を中心とした日本型食生活の良さを再認識していただけるようなメニュー提供をすることを心掛けている。caféの活動を続ける中で、フードマイレージが低い国産や地産地消にもこだわった料理を提供しているが、「国産・地産地消」と言って提供しても、野菜を育てるために使用する農薬や化学肥料の多くが海外からの輸入に頼っていることなどから、私達の今の食生活は国産といっても、実は海外に依存するところが大きい食事内容だと考えるようになった。プラネタリーバウンダリーによれば、地球環境の状況は、すでに地球の回復の限界を超えていて、気候変動よりもリスクが高い問題として、「生物多様性」「化学肥料流出などによる過剰な窒素・リン」「プラスチック」などがある。日頃の食生活の中で、栄養や価格、国産か輸入かなどについて考えることはあっても地

球全体のシステムについては、私も含めてあまり意識して考えることがないが、これからも地球と共に生きていくためにも、消費者として食べ物を選択する際には、食べ物がどこでどのように生産されて、私たちの食卓に並ぶのかなどについても意識して考えて選択していかなければならないと思うようになった。最近では、みどりの食料システム戦略に基づき、消費者の選択に資する環境負荷低減の「見える化」が進められている。私たち消費者のエシカルな消費行動につなげていくことが大切だと思い、早く普及してほしいと思っているが、残念ながら見たことがない。「見える化」は、どのくらい普及しているのか。輸入食品については、どうなるのか。また、一人一人が環境負荷低減を意識した地球にやさしい消費行動をすることによって、どのくらい地球のために貢献できるのかと考える。

#### 農林水産省東海農政局 山本ゆき 氏

農林水産省「見える化」実証については、令和5年度は、米や野菜等の計23品目を対象として取り組むことができおり、令和4年度と5年度で、全国200店舗以上で実証されている。その他、環境負荷低減の「見える化」については、有機JASマークや各県の認証制度等で「見える化」を行っている。輸入食品の「見える化」は、例えば有機食品については世界各国で認証制度がある。フランスのエコセールマークは、世界20カ国以上で認証機関があり、様々な国で「見える化」がされている。アメリカやEUの加盟国など他にもあるが、そういう国々の有機認証機関は日本と同等水準であると認められており、これらの国でオーガニック認定を受けたものは、日本でもオーガニック食品、有機JAS認定食品として販売することができる。有機食品以外で世界的に広まっているものとして、水産物MSC認証マーク、花きではMPS認証がある。消費者が環境の負荷を意識した行動で、どれくらい地球に貢献できるかについては、私たちのライフサイクルの中で、発生する温室効果ガスが、日本のCO<sub>2</sub>排出量の約6割を占めていると言われており、私たち一人ひとりの環境負荷低減行動によって、こうしたライフサイクルに起因する温室効果ガスの低減につながるのではないかと。

#### 農林水産省東海農政局企画調整室長 井上俊樹 氏

県の認証であれば、ぎふ清流GAPといった取り組みも該当するのではないかと。

#### 東海学院大学管理栄養学科 石原千竹

岐阜県は自然が豊かで土地もあるのに、費用がかかる大規模な施設を導入したスマート農業で、農作物を育てているか疑問に感じた。エネルギーを使用した大規模施

設は、はたして環境に優しいのか。しかし、日本の人口が2008年の1億2808万人をピークに急激な減少を続け、2100年には約半分になることや、世界人口は2050年に、現在の80億人から97.4億人に増加する見通しで、世界の食料需要は2050年に69億トンになることを知り、世界が食料不足になったときや、有事の際、新興感染症のパンデミックが起きたとき、食料自給率38%の日本に食料を輸出してくれるのかと将来の食に不安を感じた。スマート農業は、気候変動の影響を受けにくく、農作業における省力化が可能となり、人手不足などの問題を解決し、農業技術の継承をスムーズにするため、食料自給率向上のためにも重要だと思うようになった。スマート農業では、経験がなくても就農することが可能になるため、専門が違う大学生でも就農する機会があると思う。ただ、大規模施設を導入する資金や、将来家族をもって生活できる収入なのかという不安もあり、残念ながら、実家が農家ではないかぎり農業を大学卒業後の就職先として選択できる人は、あまりいないと思う。スマート農業によって農業が大規模化し、求人が大学にくる未来はあるのか。また、「新・農業人ハンドブック2023」で紹介されている転職事例は、成功例で、ハードルが高いと感じた。大学の求人に「農業」という選択肢があれば、将来の食の確保にも繋がると考えるが、可能性はあるのだろうか。さらに家族経営で成り立っている小規模の農家は、スマート農業の導入で今後どのようになるのかと考える。

#### 農林水産省東海農政局 山本ゆき 氏

新卒に対して募集を行っている農業法人はある。小規模農家だと大学に対して求人をしていないところはあまりない。しかし、スマート農業によって農業が大規模化していくことで、雇用形態が柔軟になり、働く環境が変わってくることで、求人数も増え、大学等に対しても大規模に求人が来る時代になる可能性はある。また、新規就農者で不安を抱える方に、各地で就農相談窓口が設けられている。農林水産省でも農地取得や、農業機械購入、農業就業体験に対して支援などを行っているため、活用し、興味のある方に就農していただける環境になればいい。また、小規模家族経営農家でも付加価値をつけた農産物を生産することで、高収益を上げている農家もいる。スマート農業は省力化や大規模化が言われているが、様々な技術があり、品質向上や、農薬削減に資する技術もあり、こういった技術活用で収量増加や付加価値化、また、省力化技術の活用で、余った時間を加工や販売に注力することで、小規模家族経営農家も発展していける。

### 東海学院大学管理栄養学科 坪井大地

六ノ里棚田は本当に自然豊かで、イモリやカエルなど、多くの生き物たちと出会えたが、地元の方によれば、昔に比べ棚田で出会う生き物が少なくなったそうだ。今年の夏は猛暑で蛾や蚊がいなくなり、地元の方も長雨や集中豪雨など、予測のつかない変化が農業に与える影響を心配されていた。私たちも棚田や大学試験圃場で活動するので、作物が枯れたり、集中豪雨で流されたりと、地球温暖化による気候変動が農業に与える影響を痛感している。さらに、少子高齢化によって、今まで棚田の農業生産活動により二次的自然が確保されてきた生物多様性の保全にも様々な影響を与えていることも大きな課題だと考えるようになった。最近ネイチャーポジティブ、自然再興という言葉をよく耳にするが、2030年までに生物多様性の損失を止め、回復軌道に乗せなければ、2050年生物多様性ビジョン「自然と共生する世界の達成」が難しいそうである。2021年の国連食糧システムサミットでも食料生産が最大80%の生物多様性の損失の原因になっているとして、持続可能な食料システムが必要であることが指摘されている。私たちは生物多様性の価値や課題について多くの人に知ってもらうことが大切だと考え、六ノ里棚田での活動を伝えているが、生物多様性の問題は自分の生活にどう関わっているのかを実感することが難しく、身近にとらえにくいと感じている。自然と共生する世界の達成のためにも、私たちの行動変容につなげなければならないと思っているが、具体的にどうアプローチすれば身近な課題として伝えていけるのか、スマート農業の導入によって、生物多様性の保全にどのくらい貢献できるのかと考える。

### 農林水産省東海農政局 永柳朱音氏

生物多様性の保全については、国でも重要視している。関係府省や地方公共団体、経済界などが集まり、2021年11月に2030生物多様性枠組実現日本会議、通称J-GBFが設立されている。J-GBFの活動の一つとして、MY行動宣言というものがある。国民一人ひとりが自分の生活の中で、生物多様性との関連性を捉えることができる5つのアクションがあり、実行しようと思う項目を宣言して日常生活の中で取り組みを意識し、行動することに結び付けるものである。5つのアクションに「食べよう」「触れよう」「伝えよう」「守ろう」「選ぼう」があり、「食べよう」は、地元のを食べて旬のものを味わう。「触れよう」は、自然の中へ出かけ、自然や生き物に実際に触れる。「伝えよう」は、自然のすばらしさや季節の移ろいを

感じることで、それを写真や文章などで伝えていく。「守ろう」は、生き物や自然、人や文化とのつながりを守るために、地域や全国活動に参加する。最後の「選ぼう」は、エコラベルなど環境に優しい商品を自ら選んで買うといった5つが示されている。東海学院大学で実際取り組まれているのは、1の「食べよう」だったり、温室効果ガスの見える化実証に参加していただいているが、これは5の「選ぼう」につながってくると思うので、引き続きプロジェクト活動を続けていくことで、課題の周知につながる。また、スマート農業の導入で、生物多様性の保全にどれくらい貢献できるかという具体的数値を示すことはできないが、スマート技術を活用することで、農薬や肥料の散布量を減らせるので、環境負荷が少なく、生物多様性の保全へ貢献が期待される。また、環境負荷が少ない有機農業がある。例えば水稲で実施すると除草作業が大変なので、除草機械を導入すると負担軽減になり有機農業に取り組む面積が拡大していくと思う。

### 東海学院大学管理栄養学科3年 鷲見優奈

白川町の高齢化率は全国そして岐阜県の中でも特に高く46.8%と、白川町の町民の約2人に1人が現在65歳以上。2065年には白川町の人口は現在の7,358人から1,385人になってしまうことが予測されていて、急激な人口減少と少子高齢化という大きな課題を抱えている。白川町だけの問題ではなく、全国的でも人口減少による空き家の増加や、地域の伝統的祭事の衰退、耕作放棄地の増大、獣害・病虫害の発生など様々な課題がある。最近のライフスタイルの変化や、地方における空き家や耕作放棄地の増加もあって、移住者の歓迎ムードも高まっていることもあり、地方回帰も高まっている。しかし雇用や住宅などの諸問題から移住しても都会に逆Uターンする例も少なくない。デジタルの力で地方に都市の利便性を、都市に地方の豊かさを実現して、全国どこでも誰もが便利で快適に暮らせる社会を目指し、人口減少や高齢化が著しい中山間地域においても、地域の基幹産業である農林水産業を軸として、地域資源やスマート農業技術の活用によって、活性化を図る地域づくりを目指し、さらに必要な各種生活サービス機能が一定のエリアに集約された「小さな拠点」の形成を推進していくそうだ。

「小さな拠点」ができれば都市集中ではなく、中山間地域にも多くの方が定住するのではないかと期待をしている。資金もかかる大規模な話で、どう体系的に実現するのか、資金はどうするのか、人口減少の中で人材確保できるのか、白川町でも実現できるのかと考える。



**農林水産省東海農政局 永柳朱音 氏**

農林水産省では、地域施策の一つとして農村型地域運営組織形成推進事業があり、中山間地域の人が少なくなり農業も手放すことに対する支援策である。地域型地域運営組織（農村 RMO）といい、持続的な農用地保全、農産物を含む地域資源活用、農村地域における生活支援、生活支援に係る調査なども支援できる取り組みである。意欲的にこの事業に取り組んでいる地域をデジ活中山間地域として登録する制度もあり、登録地は、他の事業活用の際の優遇措置、国職員が現地に赴きアドバイス等の支援を受けることもできる。また、白川町は、オーガニックビレッジ宣言をしており、その中心の NPO 法人有機ハートネットでは、有機農業の栽培技術向上、都心消費者との交流、また有機農業で新規就農希望する研修生の受け入れや有機農産物の販売促進を行っており、地域の取組から地域活性化にもつながっていく。

**オーガニックファーマーズ名古屋代表 吉野隆子 氏**

白川町の高齢化率は県内 1 番だが、逆にいうと高齢者も暮らしやすい場所だともいえるため、あまり悲観することはない。今、町内全体を見ると、空き家はあるが有機をやりたい人が就農したいと思っている。町内の 4 つの集落のうち 2 つは、もう空き家がない。入りたくても入れない就農したくても移住したくても白川町に入る場所がないという人もいるので、移住希望者にとっては、魅力的な場所である。畑も借りたくても借りられない場合もあるし、田んぼも集落営農が盛んで、まとまり良く素晴らしい部分だが、借りたくても借りられないので、次のステップに行ったらすごく変わる可能性のある場所となる。

**農林水産省東海農政局 永柳朱音 氏**

和紅茶も販売されているのか。

**東海学院大学管理栄養学科 鷲見優奈**

販売はまだだが、試作 5 種類の中で 2 品目の商品化が決定し、順次開発を進めているといった状況である。

**農林水産省東海農政局 永柳朱音 氏**

飲み方のおすすめがあれば教えてほしい。

**東海学院大学管理栄養学科 鷲見優奈**

紅茶自体が色々なスパイスや花を使っているのですが、まずは味や香りをストレートで楽しみ、その後自分好みに砂糖やミルクを加え、好みに合わせ楽しんでほしい。

**農林水産省東海農政局 山本ゆき 氏**

レシピ開発をたくさんしていると思うが、リメイクレシピ動画も 44 品目作られてて、たくさんレシピを開発するアイデアの基はどこから生まれるのか。栄養学の

授業の中でレシピの作成の授業があるのか。

**東海学院大学管理栄養学科 小貫泰廣**

栄養学を学ぶ上で、献立作成やメニュー考案の授業が多くある。授業での経験が媒体作成時に役立つ。調理師や栄養士免許を持つ学生もいるので、アイデアをもらい、プロジェクト全体のアイデアとしている。

**農林水産省東海農政局 山本ゆき 氏**

岐阜県の GAP 認証食材を集めるのが大変で、農家から GAP は大変だからやめたという声もあったということだが、農家が GAP 認証をやめた理由を知っていれば教えてほしい。

**東海学院大学管理栄養学科 石原千竹**

生産の記録や点検をするのが大変だと聞いた。

**農林水産省東海農政局 局長 森 重樹 氏**

先輩から取り組みを引き継ぎ、発展して活動が続いていく魅力や楽しさなどについて、お話しいただきたい。

**東海学院大学管理栄養学科 坪井大地**

自分は田植えをやったことがなく、初めての経験で、すごく楽しんでできたこと、取り組んだことが形として残ることが貴重なことだと思うのでやれていると思う。

**オーガニックファーマーズ名古屋代表 吉野隆子 氏**

GAP の農家をどうやって探したのか知りたい。

**東海学院大学管理栄養学科 石原千竹**

先生に協力してもらい、調べていたことを覚えている。

**オーガニックファーマーズ名古屋代表 吉野隆子 氏**

やはり簡単じゃないですね。去年も参加し思ったが、毎年すごく粒ぞろいで、よくこれだけ形にしたのが素晴らしい、これを地域に返していくことで、地域もまた変わっていき、若い人が関わることで自分たちが思っている以上の力を地域の人に与える。若いうちに地域と関わることが自分たちの勉強にもなるので、継続してほしい。

**東海学院大学管理栄養学科 坪井大地**

生物多様性の問題には、耕作放棄地など人がいなくなった場所で、生態系が変わってしまうので、理想としては、人が移住して、耕作放棄地を減らしてほしい。

**オーガニックファーマーズ名古屋代表 吉野隆子 氏**

移住だけではなく、関係人口と言われる状態だが、皆さんが続けて通うことが力になる。

**農林水産省東海農政局企画調整室長 井上俊樹 氏**

これまでの取り組みを通じて、いろいろ持続可能な食と農へのアプローチについては、取り組まれていると知っている。今後どういう形にチャレンジしていきたいか、将来のプランやどう後輩に引き継いでいきたいか。

**東海学院大学管理栄養学科 小貫泰廣**

試験圃場で育てている数種類の野菜が、「見える化」実証で温室効果ガス削減率 87%と判定され、星 3 つを獲得した。星 3 つ「見える化」表示をつけた野菜を利用し、エンカル消費を考えていただける活動を展開したい。

**東海学院大学管理栄養学科 石原千竹**

ホストタウンでおもてなし料理を考案する際に、オランダやカナダの大学生と食や食文化について意見交換をしたので、GAP 認証や環境に配慮した農産物への考え方も、海外の学生と交流して相互に理解を深めたい。

**東海学院大学管理栄養学科 坪井大地**

六ノ里棚田での活動は来年で 2 年目を迎える。人の輪を大切に、地域の輪を広げる活動を展開したい。後輩には、生物多様性の課題について多くの方に知ってもらえるような情報発信に加え、有害鳥獣をマイナスからプラスの存在にするジビエ利用についても取り組んでほしい。

**東海学院大学管理栄養学科 鷲見優奈**

1 年生のときから美濃白川茶を使った取り組みを継続してきた。継続的に活動することが大きな力になると考えているので、今後も活動を継続したい。

**フロアからの質問**

学生および農業者から計 2 件の質問があった。(略)

**農林水産省東海農政局長 森 重樹 氏**

学生の皆さんの素晴らしい取り組みと、会場の皆さんも熱心に聞いてくださって、大変有意義なディスカッションが全体としてできたことを非常にありがたく思う。今日のテーマは「食と農に私たちがどう関わるか」だが、歴史的に申せば、日本の多くが農家であった時代、自分の家は農家でしたという中で、自然と食と農の関係が身近にあった。そういった時代から都市化が進み、その辺の距離が遠くなった時代背景の中で、それをどうやってもう 1 回考えていくかというところに大きな背景があるという風に思った。農家じゃないが、地域の自然環境や農地に関心があるとか、仕事の関係からの関心、体験、交流そういった切り口とか、様々な新しいきっかけで、関係性が示唆されたのではないかと思います。今日の学生さんたちは、具体的な実践の中で、この問題について関心を高めて、深めて、理解や問題意識がとても深くなっていると感じている。そして、そういったことが、今後も会場の皆さんも含めて、広がりを見せていく、それが続いていくということが、とても大切だと思う。そういう意味で、実際に現場に行って関わることの楽しさ、それを受け入れてくださる地域の皆さんへの感謝を大事にし

ながら取り組みを今後とも続けていけたらとてもいいと、私の感想を申し述べさせていただきました。

**3. アンケート結果**

アンケート回収率は、86% (対面参加者 77%、Web 参加者 87%) であった。表 2 にその内訳を示す。また、性別、年代別、職業別の参加者内訳を表 3 から表 5 に示す。

表 2 アンケート回答者参加形式別参加者内訳

	度数 (人)	有効パーセント (%)
対面参加	106	77
Web 参加	529	87

表 3 アンケート回答者の性別参加者内訳

	度数 (人)	有効パーセント (%)
男性	298	47
女性	337	53
合計	635	100

表 4 アンケート回答者の年代別内訳

	度数 (人)	有効パーセント (%)
10 代	148	23
20 代	191	30
30 代	110	17
40 代	49	8
50 代	64	10
60 代以上	73	12
合計	635	100

表 5 アンケート回答者の職業別参加者内訳

	度数 (人)	有効パーセント (%)
学生	316	50
学生以外	319	50
合計	635	100

パネルディスカッションの第一部「講演」、第二部「東海学院大学管理栄養学科学生の各プロジェクトチーム活動紹介」、第三部「ディスカッション」に対する関心度を表 6 から表 11 に示す。

表 6 第一部「講演」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	45	7
どちらでもない	590	93
合計	635	100

表 7 第二部「規格外野菜 café はじめました～持続可能な食育の推進～」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	531	84
どちらでもない	104	16
合計	635	100

表 8 第二部「ICT を活用した次世代農場の畑で OMOTENASHI」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	431	68
どちらでもない	204	32
合計	635	100

表 9 第二部「六ノ里棚田で繋ぐ人の輪！地域の輪！」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	444	70
どちらでもない	191	30
合計	635	100

表 10 第二部「美濃白川茶で岐阜花和紅茶～中山間地域の活性化～」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	488	77
どちらでもない	147	23
合計	635	100

表 11 第三部「パネルディスカッション」への関心度

	度数 (人)	有効パーセント (%)
関心を持った	605	95
どちらでもない	30	5
合計	635	100

図 1 には、参加者がパネルディスカッションに参加したことによる食と農への関心度の変化を示した。関心度の変化については、「性別」( $P<0.01$ )、「年代」( $P<0.01$ )、「職業」( $P<0.01$ ) において有意な差がみられた (図 2、図 3、図 4)。

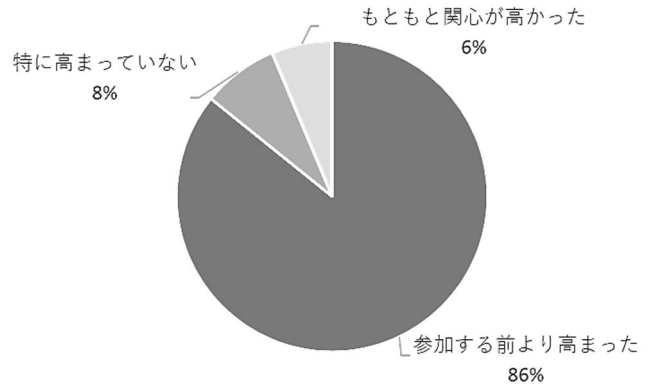


図 1 パネルディスカッションに参加したことによる食と農への関心度の変化

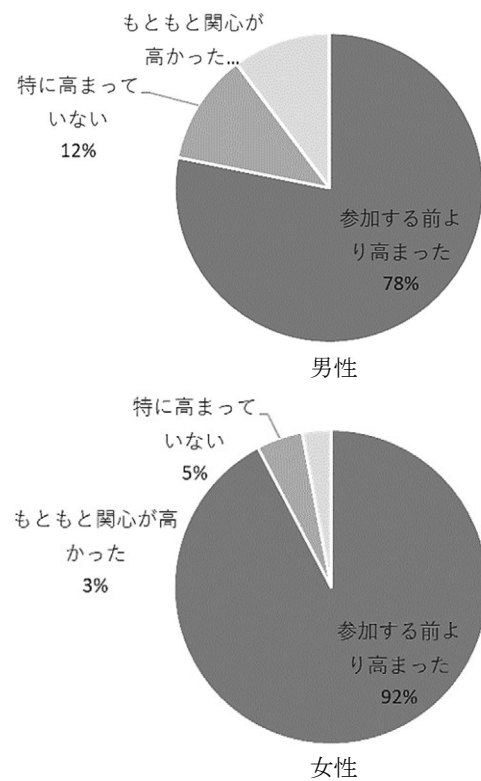


図 2 参加者の食と農への関心度の変化 (性別)  
 Pearson's chi-square test ;  $P<0.01$

農林水産省東海農政局と連携したニッポンフードシフトの取り組みⅡ

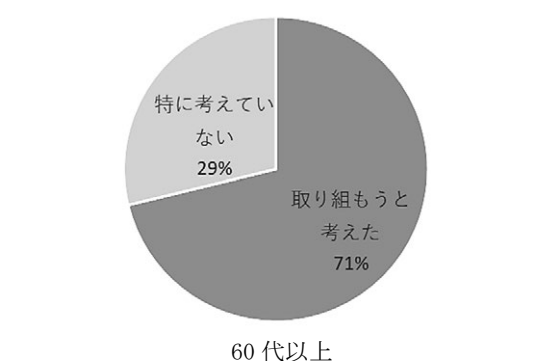
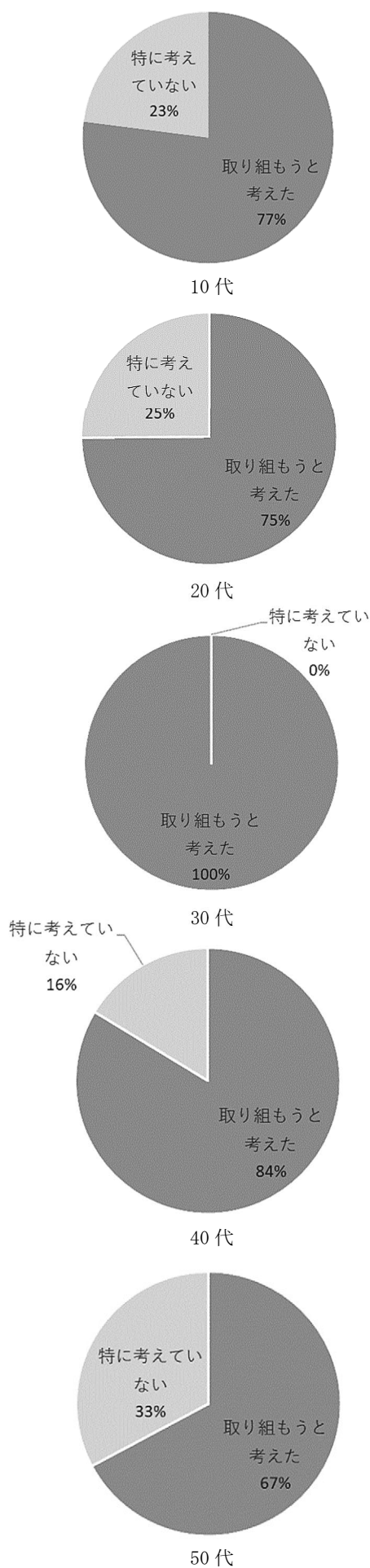


図3 参加者の食と農への関心度の変化（年代別）  
Pearson's s chi-square test ;  $P < 0.01$

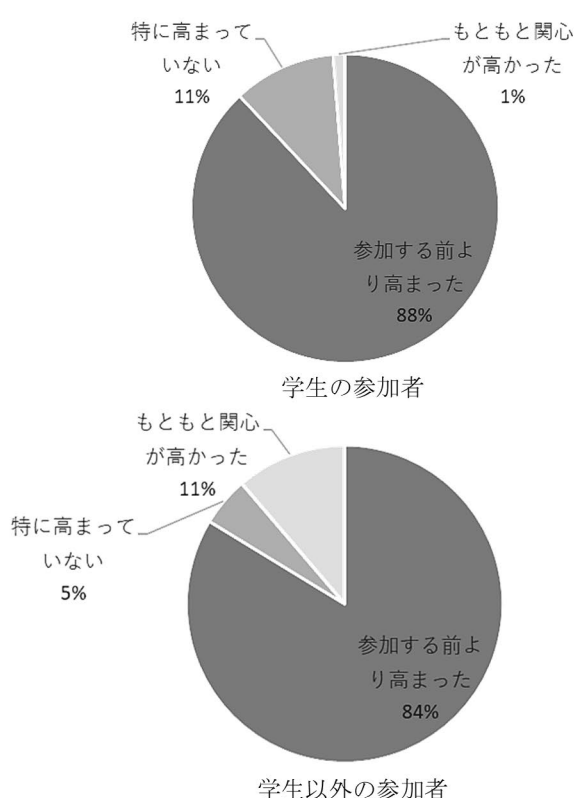


図4 参加者の食と農への関心度の変化（職業別）  
Pearson's chi-square test;  $P < 0.01$

また、参加したことによって持続可能な食と農のために新しいことに取り組もうと考えた参加者の割合を図5に示した。持続可能な食と農のために新しいことに取り組もうと考えたかについては、「性別」( $P < 0.01$ )、「年代別」( $P < 0.01$ )、「職業別」( $P < 0.05$ )において有意な差がみられた(図6、図7、図8)。



図5 パネルディスカッションに参加したことで新しいことに取り組もうと考えた参加者の割合

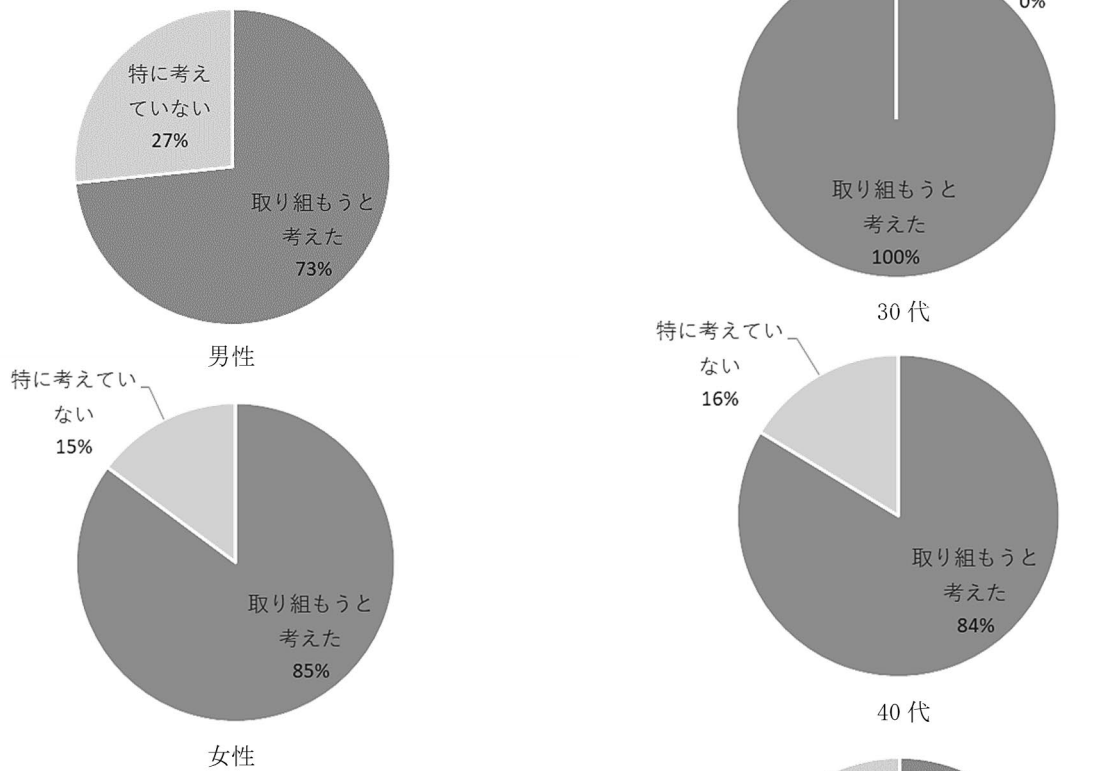
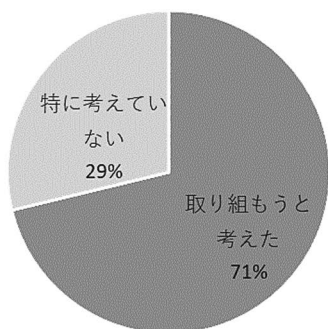


図6 パネルディスカッションに参加したことで新しいことに取り組もうと考えた参加者の割合（性別）

*Pearson's chi-square test; P<0.01*



農林水産省東海農政局と連携したニッポンフードシフトの取り組みⅡ



60代以上

図7 パネルディスカッションに参加したことで新しいことに取り組もうと考えた参加者の割合（年代別）

Pearson's chi-square test:  $P < 0.01$

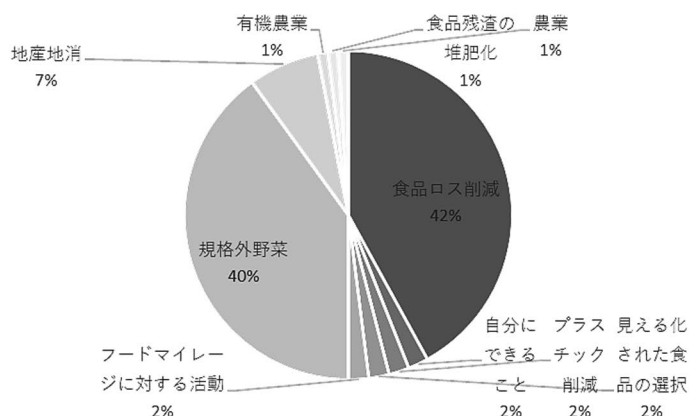
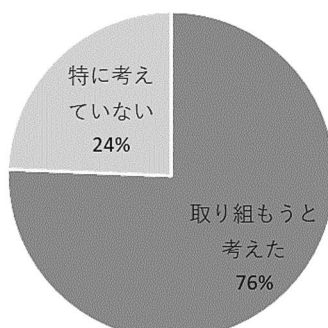
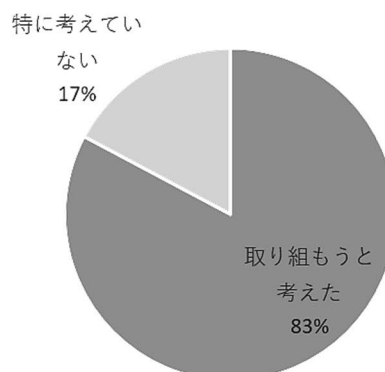


図9 パネルディスカッションに参加したことで新しいことに取り組もうと考えた内容



学生



学生以外

図8 パネルディスカッションに参加したことで新しいことに取り組もうと考えた参加者の割合（職業別）

Pearson's chi-square test:  $P < 0.05$

また、具体的に取り組もうと考えた内容については、図9に示す。「性別」「参加形式別」「職業別」の項目において有意差は認められなかった。

図10には、参加者が野菜や果物を買うときに重視する点についての調査結果を示した。「性別」( $P < 0.01$ )、「年代」( $P < 0.01$ )、「職業」( $P < 0.01$ )において有意な差がみられた(図11、図12、図13)。

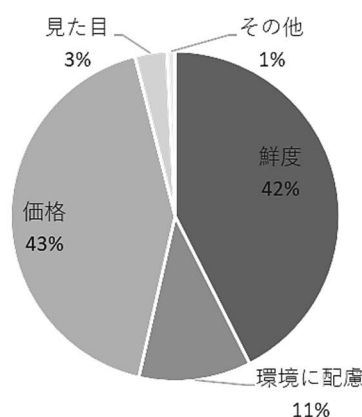
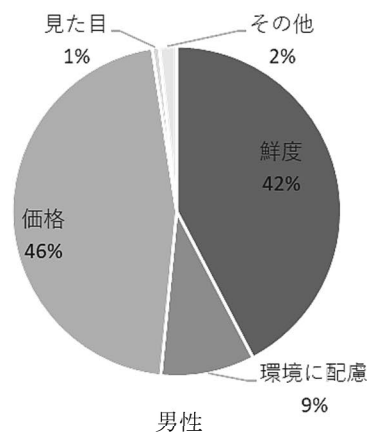


図10 野菜や果物を買うときに重視する点



男性

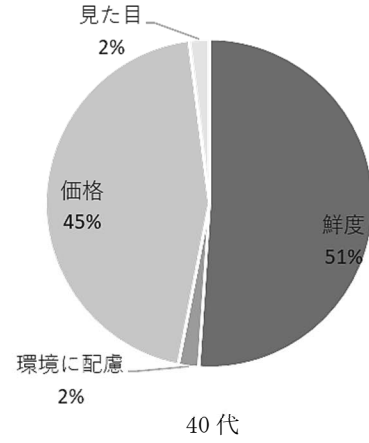
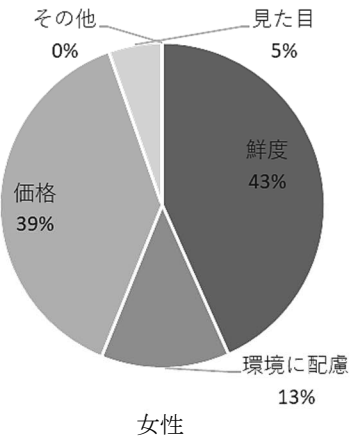


図 11 野菜や果物を買うときに重視する点 (性別)  
 Pearson's chi-square test ;  $P < 0.01$

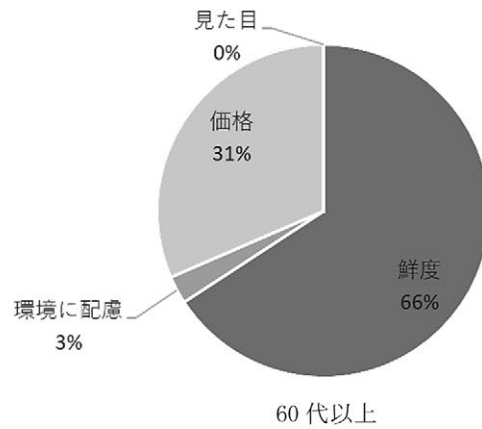
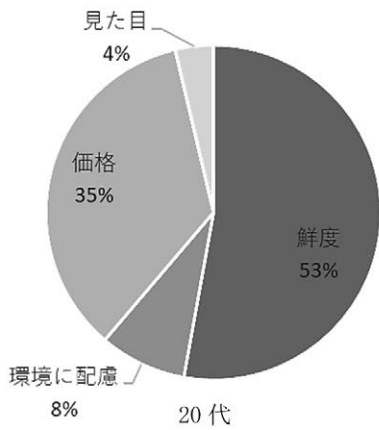
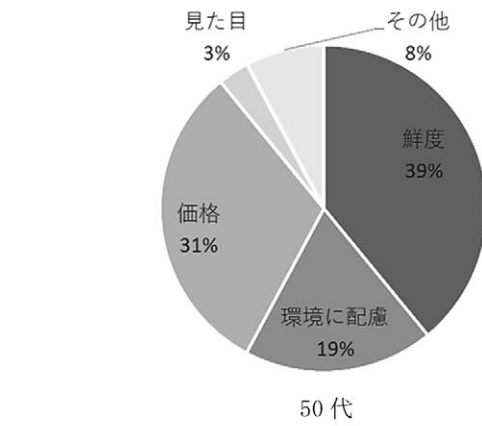
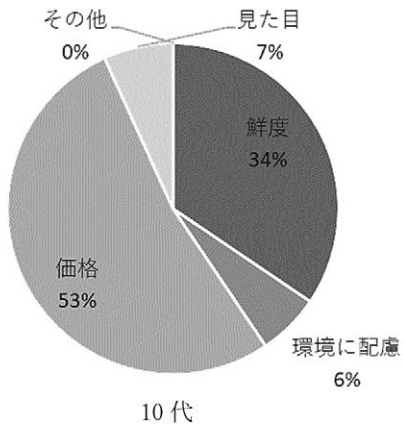
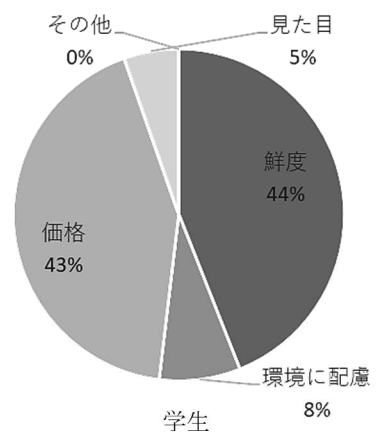
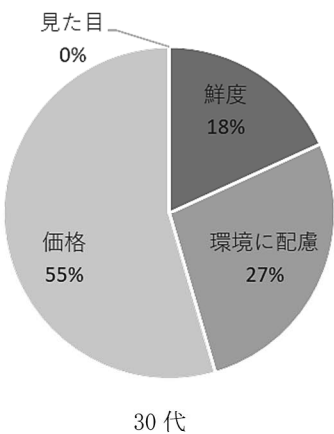


図 12 野菜や果物を買うときに重視する点 (年代別)  
 Pearson's chi-square test ;  $P < 0.01$



## 農林水産省東海農政局と連携したニッポンフードシフトの取り組みⅡ

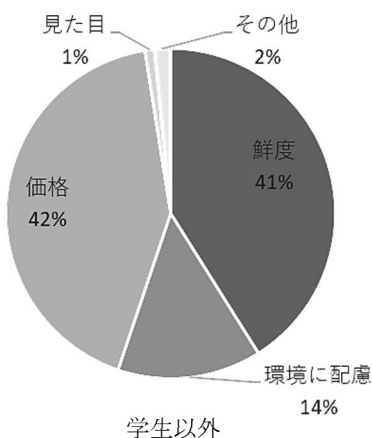


図 13 野菜や果物を買うときに重視する点（職業別）

*Pearson's chi-square test ; P<0.01*

### 4. おわりに

今回のパネルディスカッションを通して、参加者の約86%が「参加したことで食と農への関心が高まった」と回答したことは、非常に大きな成果であると考えられる。

Z世代の「学生」においては、「参加したことで関心が高まった」と88%が回答しており、「もともと関心が高かった」1%と合わせると89%が食と農への関心が高く、Z世代の食と農への関心を高めるという意味においては、非常に効果的な取り組みであったと推察する。

特に参加者の関心が高かったのは、第三部のパネルディスカッションであり、95%の方が関心を持ったと回答しており、昨年度の54%に比べ大きく上昇した。今回のパネルディスカッションでは、パネリストだけではなくフロアの学生や農業者からも活発な意見が出たことで、会場が一体となってディスカッションできたことが、参加者の関心を高める要因の一つになったのではないかと推測する。また、第二部の4つの学生プロジェクト活動紹介については、68%から84%（平均75%）の方が関心を持ったと回答しており、昨年度の平均76%と同様に参加者の関心度は高い。

しかし、「持続可能な食と農のために何か新しいことに取り組もうと考えたか」という質問に対しては、79%が「取り組もうと考えた」と回答していたが、21%が「特に考えていない」という結果であり、「参加する前より食と農への関心が高まった」と回答した86%と比べても低く、取り組もうと考えたが、なかなか行動変容につながらないという傾向が、特に男性の50代や60代に多いようである。また、具体的にどのようなことに取り組もうと考えたかについては、「食品ロス削減」42%、「規格外野菜の購入」40%、「地産地消」7%と回答する割合が高

く、学生活動紹介の内容が影響したのではないかと推測する。

消費行動において「野菜や果物を買うときに重視した点」については、「価格」43%、「鮮度」42%、「環境に配慮」11%、「見た目」3%、「その他」1%の割合であった。年代別では、10代は「価格」を意識する割合が高く53%、20代では「鮮度」53%、30代では「価格」55%、「環境に配慮」27%と環境に配慮した買い物を意識する割合も高い。40代では「鮮度」51%、「価格」45%と二極化しており、50代では「鮮度」39%、「価格」31%、「環境に配慮」19%と分散している。60代では、「鮮度」66%、「価格」31%と「鮮度」を重視して選択する傾向がみられた。全体としては、「価格」「鮮度」が重視され、「環境に配慮」を重視する割合は低いようである。

2020年6月に農林水産省、消費者庁、環境省が連携し、SDGs達成を目指し、今だけでなく次の世代も豊かに暮らせる未来を創る『あふの環 2030 プロジェクト』を立ち上げた。<sup>3)</sup>『あふの環 2030 プロジェクト』では、生産側と消費側がそれぞれの取り組みを促進し、互いに意識行動を変えていくことで、新たな市場を創ることを目的としている。

ニッポンフードシフトは、この時代にふさわしい日本の「食」のあり方について、消費者、生産者など日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動である。

今回のパネルディスカッションを通して多くの人が、多様な食と農の未来について考え、持続可能な消費行動に向けて、行動する一つのきっかけとなることを願う。

### 参考文献

1. 農林水産省、農業・農村への理解の醸成を目指す新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」をスタート  
[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/210720\\_24.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/210720_24.html)
2. 農林水産省、ニッポンフードシフト公式ウェブサイト  
<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>
3. 農林水産省、『あふの環 2030 プロジェクト』  
[https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being\\_sustainable/sustainable2030.html](https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/sustainable2030.html)



デュアー 貴子・平光 美津子・山澤 広之・望月 武・後藤 将・酒井 嶺  
浦瀬 美穂・堀江 有加里・永縄 郁弥・井上 俊樹・森 重樹

A Collaboration Between the  
Tokai Regional Agricultural  
Administration Office and  
Tokai Gakuin University on the  
NIPPON FOOD SHIFT project II

DEWAR Takako, HIRAMITSU Mitsuko,  
YAMAZAWA Hiroyuki,  
MOCHIZUKI Takeru, GOTO Sho,  
SAKAI Rei, URASE Miho,  
HORIE Yukari, NAGANAWA Fumiya,  
INOUE Toshiki and MORI Shigeki

