

じっきょう 家庭科資料

(通巻 70 号)

みんなで家庭科を

No. **55**

巻頭

10月16日は
世界食料デー

も く じ /

10月16日は世界食料デー.....	1
機能性表示食品制度	6
子育て家庭の力を活かすコーディネート「利用者支援事業」	11
消費者教育の授業実践	15

10月16日は世界食料デー

特定非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールド 啓発活動担当 儘田 由香

1. 10月16日は世界食料デー

「世界環境デー（6月5日）」「世界エイズデー（12月1日）」など、国連が定めた記念日はたくさんありますが、10月16日は「世界食料デー」です。1979年の国連食糧農業機関（FAO）総会の決議に基づき、1981年から世界共通の「世界の食料問題を考える日」として制定されました。世界の一人ひとりが協力し合うことで世界の飢餓を終わらせ、最も重要な基本的人権の一つである「すべての人に食料を」を実現することを目的としています。日本ではまだあまり知られていない記念日ですが、毎年、国際機関や各国の政府、NGOや企業も参加する国際会議が開催されたり、世界食料デーを祝うイベントが世界各地で開催されたりしています。

世界食料デーが制定されてから30年以上たちますが、「すべての人に食料を」が実現されるには、まだほど遠い現状があります。FAOによると2015年現在、世界では7億9500万人が飢えています。

これは9人に1人の割合です。また、地域別の人数をみると、アジア太平洋地域が4億9000万人と一番多いです。飢餓に直面している人の割合でみると、サハラ以南アフリカが一番厳しい状況にあり、4人に1人が十分に食べられていません。

世界の人口に対して「食料が足りていないからだ」と思う人もいるかもしれませんが、そうではありません。確かに、世界の人口は年々増えてはいるものの、世界の穀物生産量も増加傾向にあります。FAOの2014年度の推計では年間約25億トンと過去最高を記録していて、今、世界ではすべての人が食べられるだけの食料は生産されています。

2. 世界の食料問題の現状

食料は十分に生産されているにも関わらず、飢餓が終わらない背景にはさまざまな要因があります。飢餓に苦しむ人々の70%以上はアフリカ、アジア、中南米、中近東の農村部に住んでいて、その多くが農業で生計を立てています。国や地域によっては雨

季と乾季をはっきりと分かれており、農作物を栽培できる期間が雨季の数ヶ月に限られているなど、厳しい気候条件に直面しているところもあります。そのような場所で生活する人々にとっては、農業ができる雨季にどれだけ食料を生産し、乾季に向けてどれだけ蓄えられるかが、毎日の食事の量や質を大きく左右します。

農業はもともと天候に大きく左右されるものですが、特にこれらの国や地域ではほとんどの農家が小規模で雨水などの自然に頼った農業を行っています。そのため、大雨や干ばつなどの自然災害や異常気象が、農作物の栽培に大きく影響します。実際、ハンガー・フリー・ワールドの活動地からは、「雨の降る量やタイミングや降り方が変わって、以前のように予測できなくなった」などと戸惑う声も聞こえてきています。



《写真：畑で農作業をする男性（西アフリカ・ブルキナファソ）》

また、飢餓に直面している国の中には、不足、もしくは調達できない食料を輸入に頼っている国も多くあります。このような国では国際市場での価格の変動に物価が大きく左右されるため、食料や油、調味料などの日用品が急に高くなり、買えなくなることがあります。例えば、2007年から2008年にかけて、主食として重要な穀物が投機の対象として注目されたことなどを理由に、世界的な食料価格の高騰が起きました。その結果、世界各地で食料をめぐる暴動が起り、逮捕者や死者が出た国もあります。ハンガー・フリー・ワールドが活動する西アフリカ・ブルキナファソの活動地では、農村部の家庭では食事の回数を1日1回に減らし、都市部の家庭では肉、野菜、コメの消費を減らすなど、食事の質を落として危機をしのぎました。その後、しばらくたっても食料の価格はもとに戻ることはなく、人々

の食生活を悪化させました。

開発途上国に住む人たちは、十分に収入を得られない仕事がない、教育を受けられないために栄養の知識がないなど、国や地域が抱える課題に直面しています。加えて、気候の変化や国際的な食料価格の変動など、世界規模で取り組むべき課題によってますます厳しい状況に追いやられています。



《写真：穀物や乾燥野菜などが売られている市場の様子（西アフリカ・ブルキナファソ）》

一方で、世界では人が食べるために生産される食料の3分の1が毎年捨てられています。日本など、先進国に住む消費者が捨てる食料は、サハラ以南のアフリカで生産される食料とほぼ同じ量です。食料を生産するためには、土地や水など、限りある資源をたくさん使うため、食料を捨てるということは、食料だけでなく資源も無駄にすることになります。また、廃棄処分するときには温室効果ガスを排出するので、地球環境にも負荷をかけています。

他にも世界全体で見れば穀物が十分に生産されていても、その半分以上が牛や豚などの家畜の飼料や人工甘味料、バイオ燃料などに使われるなど、人が直接食べるために使われていません。

アジアやアフリカなどの地域での深刻な飢餓の問題は、一見、遠い国で起こっている自分とは関係のない問題と捉えられがちです。しかし、これは私たちの暮らしや食生活ともつながる重要な問題なのです。

3. 解決に向けての取り組み

すべての人が安心して食べられる世界を創るために、国際機関、各国政府、NGOをはじめとするさまざまな人たちが取り組んでいます。例えば、2012年にブラジルのリオデジャネイロで開催された環境

と開発について話し合う国際会議、国連持続可能な開発会議（リオ＋20）では、国連事務総長の潘基文が「ゼロ・ハンガー・チャレンジ」を表明しました。未来に対するビジョンとして、以下の5つの目的を掲げています。「1年を通じて適切な食料への100%のアクセス」「2歳未満の発育不良の子どもの数をゼロとし、妊娠中及び幼児期の栄養不良をなくす」「食料システムすべてが持続的であること」「小規模農家、特に女性について、生産性及び所得の倍増」「責任ある消費を含め、食品ロスまたは廃棄をゼロとする」。この宣言をきっかけに、FAOや国連環境計画（UNEP）などの国連機関が、食料ロス・廃棄など私たちの食生活から世界の食料問題について考えるキャンペーンを展開しています。

また、政府による取り組みの好事例としては、ブラジル政府が2003年から実施した「ゼロ・ハンガー・プログラム」があります。飢餓を終わらせることを優先課題として、最貧困層を対象に家族手当を支給したり、公立学校の全学年の生徒に毎日無償で給食を提供したりしたことで、飢餓人口を25%削減させました。

このような国際機関や各国の政府による取り組みだけでなく、NGOなど市民が中心となった活動も行われています。ハンガー・フリー・ワールドの活動を例に紹介しましょう。

ハンガー・フリー・ワールドは、飢餓に苦しむひとびとの「食べる」を取り巻く環境を変えていき、「生きる」力を育むことで、世界の「明日」へとつなげていく国際協力NGOです。紛争地や災害地には食べ物を送るといった緊急支援も大切ですが、ハンガー・フリー・ワールドでは、住民たちが自分の力で食べ物を得られる「地域づくり」と、それを可能にする「しくみづくり」に取り組んでいます。

飢餓の背景には、農業の生産性が低い、教育を受けられないなどの地域ごとの課題があります。そのためハンガー・フリー・ワールドは、栄養改善、教育、保健衛生、収入創出、ジェンダー平等の推進、環境の6分野から地域が必要とする支援を選び、住民とともに取り組んでいます。例えば、5歳になる前に亡くなってしまう子どもが多い西アフリカ・ブルキナファソでは、0～5歳の子どものために定期的な栄養指導と治療を行ったり、地元で採れた栄養のある食材を使った食事の作り方を教えたりする、栄養改善事業を行っています。また、西アフリカ・ベ

ナンでは、十分な教育が受けられず、成人になっても文字の読み書きができない人が多いため、識字教育を行っています。そして、住民たちが自分たちの力で課題を解決できるようになり、飢餓のない「地域づくり」ができれば支援を終了し、その手法や成果が周辺地域や国全体にも広がることをめざしています。

また、先に紹介した通り、国際的な食料価格高騰による食品の値上がり、地球温暖化による不作などは、貧しいひとびとが食べ物を手にする機会を奪っています。このような、人間が作り出した地球規模の課題も、飢餓の原因のひとつです。これらの課題の解決に必要な政策や国際ルールが整備されるよう、世界中のNGOなどと協力・連携し、国際会議や政府機関などへの提言活動をはじめとするアドボカシーを行うことで、飢餓の終わりにつながる「しくみをつくる」活動も行っています。

そして、飢餓の要因のひとつでもある地球温暖化や食料廃棄などの地球規模の課題は、日本に住む私たちにとっても無関係ではありません。日本全国で私たちの暮らしや食生活と飢餓とのつながりを伝え、解決するために考え、行動を促す啓発活動や、ハンガー・フリー・ワールドの青少年組織として世界5カ国で活動する「ユース・エンディング・ハンガー」を支援することで、未来の担い手を育てる活動も行っています。

4. 「世界食料デー」月間とは

ハンガー・フリー・ワールドなど飢餓や食料問題に取り組むNGOや国際機関では、以前から世界食料デーの前後に、飢餓や食料問題についての情報発信を行ったり、イベントやシンポジウムを開催したりしてきました。ところが、2007年から2008年にかけて起こった世界的な食料価格の高騰によって、世界食料デーの目的である「すべての人に食料を」を実現するためには、より多くの人に飢餓や世界の食料問題の解決に向けて行動してもらうことが必要だと気づきました。これを受けて、日本では2008年から、毎年10月16日の世界食料デーがある10月に向けて、普段は別々に活動しているNGO・NPOや国際機関など9団体が集まり、「世界食料デー」月間という取り組みを実施しています。日本に住む私たちの暮らしや食生活から世界の食料問題について考えてもらうために、共同で情報を発信したり、

「世界食料デー」月間2015 チラシ

食べ物が作られてから食べられるまでには、たくさんの人が関わっています。そのなかで何が起きているのでしょうか？ 私たちの食生活とどのようなつながっているのでしょうか？

「食べる」ことには、ただ空腹を満たすだけではなく、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「作る」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「保存する」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「加工する」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「運ぶ」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「売る」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「買う」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「料理する」ことには、食の文化や習慣、食の安全、食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。また、食の安全や食の栄養、食の楽しみなど、さまざまな要素が関わっています。

「世界食料デー」月間とは、世界の食料問題を考える機会です。毎年、世界の飢餓や食料問題の基礎知識や、私たちの食生活とのつながりをイラストを使ってわかりやすく紹介するチラシやポスターを作成し、全国の教育機関やイベントなどの機会に無料で配布しています。また、全国各地で開催されるイベントや世界の食料問題の現状を紹介するホームページを運営したり、SNSを活用したりと、より多くの人に知ってもらうための取り組みを行っています。

「世界食料デー」月間2015 10月1日(木)～10月31日(土)
<http://www.worldfoodday-japan.net>

また、2つ目として、世界の現状を知り、「解決に向けて何かしたい」と思ってくれた人たちに、飢餓や食料問題を解決するための取り組みに参加してもらう機会を提供しています。例えば、10月の「世界食料デー」月間に向けたイベントとして、7月から9月にかけてセミナーやワークショップを開催しています。昨年は、西アフリカのベナンとブルキナファソで活動するNGO職員からそれぞれの国の食生活についての話を聞いた後、実際に西アフリカの料理を食べることでより身近に感じてもらいイベントなどを開催しました。他にも、ホームページからダウンロードできる教材を作成して無料で提供し、授業やイベントなどで誰でも活用できるようにしています。このように、それぞれの興味や関心に合わせて一歩行動に踏み出せるようなきっかけを提供しています。

3つ目は一緒に活動してくれる人を増やす取り組みです。賛同団体としての参加を呼びかけたり、大学生から成るボランティアチームを結成し、それぞれの自主的な活動をサ

ポートしたりしています。活動に賛同してくれた団体や参加してくれた人からも、活動の輪が広がっています。

5. 「世界食料デー」月間の取り組み

「世界食料デー」月間では、主に3つのことに取り組んでいます。1つ目は情報発信です。毎年、世界の飢餓や食料問題の基礎知識や、私たちの食生活とのつながりをイラストを使ってわかりやすく紹介するチラシやポスターを作成し、全国の教育機関やイベントなどの機会に無料で配布しています。また、全国各地で開催されるイベントや世界の食料問題の現状を紹介するホームページを運営したり、SNSを活用したりと、より多くの人に知ってもらうための取り組みを行っています。

★「世界食料デー」月間ホームページ

<http://www.worldfoodday-japan.net/>



《写真：イベントでアフリカ料理を食べる参加者》

6. 教育機関にできること

「世界食料デー」月間のキャッチフレーズは「みんなで食べる幸せを」です。世界中の人たちが十分に食べられる世界を創るために、日本でできることはたくさんあります。例えば、NGOなどの市民活動団体であれば、イベントでチラシを配布する、ホームページで食料問題について紹介するなどの関わり方があります。企業・飲食店であれば、それに加えて、チャリティメニューを提供する、イベントを開催するなどで、活動を応援する方法があります。個人であれば、各団体が実施するイベントに参加したり、自分のホームページやブログで食料問題についての情報を発信したりすることで、より多くの人に知らせることができます。それでは、教育機関では具体的にどのようなことができるか、ご紹介しましょう。

【ポスターを掲示する、チラシを配布する】

「世界食料デー」月間では、毎年、世界の食料の現状をわかりやすく説明したチラシを作成しています。毎年9月頃から申し込みのあった学校に希望の枚数を無料でお渡しし、生徒のみなさんへ配布してもらっています。また、2014年からはポスターも作成し、チラシと同様に無料で配布して、校内に掲示してもらっています。

【世界の食について考える授業を実施する】

たとえ遠い国で起こっていることだとしても、「食」の問題は毎日の生活と関連づけて考えることができます。総合学習や社会科など、学校の授業で子どもたちと一緒に考えてみませんか。実施方法は2つあります。1つは、授業内容をご自身で考えるか、教材を入手して自ら授業を行うことです。例えば、ハンガー・フリー・ワールドのホームページには、無料でダウンロードできる教材をいくつか掲載しています。飢餓について考えるものや、食の大切さについて改めて考えるものなど、内容はさまざまです。このような食をテーマにした教材を活用して、子どもたちに考える機会を提供することができます。

★無料でダウンロードできる教材

<http://www.hungerfree.net/download/index.html>

もう1つは、普段から食をテーマに講演やワークショップを行っているNGOに依頼し、授業を行っ



《写真：中学校でのワークショップの様子》

てもらふことです。学校への講師派遣を行っているNGOもたくさんあります。

【解決に向けて活動する団体を応援する】

世界の食料問題の解決に向けて活動を行っている団体を、応援することもできます。募金や寄付を呼びかけることがまず頭に浮かぶかもしれませんが、それだけではありません。書損じハガキや聞かなくなったCD、本などの寄付を募っているNGOはたくさんあります。学園祭などの行事と併せて、全校生徒や来校者に呼びかけみてはいいかかでしょうか。

7. まとめ

FAOの報告によると、世界の人口は2050年には90億人を超え、そのすべての人を養うには2005－2007年よりも約70%も食料の生産を増やす必要があるそうです。食料を生産するための土地や水などの資源には限りがあり、また、世界各地では異常気象による農作物の不作が報告されています。このような現状を踏まえて、私たちの未来の食をどうするのか、これからの世界を創っていく若い世代とともに考えるときが来ています。

多くの人が不自由なく毎日の食生活を送ることができている日本で、遠く離れたアジアやアフリカの国で起こっている飢餓や食料問題を身近な問題として捉えてもらうことは、少し難しいかもしれません。しかし、私たちの食生活はもはや海外とのつながりをなくしては、成り立たなくなってきました。世界食料デーという世界共通の記念日をきっかけに、普段の食生活を改めて考え、少し視野を広げてみませんか。