このため、国産農産物の消費拡大等による食料の持続的な供給に向けて、消費者だけでなく、生産者、食品事業者等食料システムの全ての関係者・関係団体や行政が連携して国民運動を展開し、主体的な取組を促進する。また、持続的な食料供給の実現の観点から、消費者をはじめとする食料システムの関係者に対し、食品の生産・製造・流通に関わる実態、コスト高騰の背景等についてわかりやすく伝えるため、様々な取組を実施している「フェアプライスプロジェクト」において、引き続き、発信の内容や手法を工夫しながら、各段階での合理的な費用を考慮した価格形成に向けた理解醸成と関係者の行動変容の促進を図る。

（環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進）

食料生産から消費に至るまでの食料システムの各段階において、温室効果ガスの発生等の地球環境への負荷が生じていることや、近年の気候変動による高温や豪雨等の極端な気象現象が、農林水産物の生産や流通に影響を及ぼしていることについて、消費者の役割の自覚と日々の購買行動の変化を促すため、環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費に配慮した食育を推進する必要がある。

環境と調和のとれた食料システムを確立するため、みどりの食料システム戦略に基づき、調達、生産、加工・流通、消費のサプライチェーン全体について、環境負荷低減の取組を進める。引き続き、有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のため普及啓発を行う。例えば、学校給食での有機食品の利用等有機農業を地域で支える取組事例の共有や消費者を含む関係者への周知が行われるよう、有機農業を活かして地域振興につなげている地方公共団体の相互の交流や連携を促すネットワーク構築を推進する。

また、消費者の環境に配慮した農林水産物・食品の選択やその理解に向け、環境負荷低減の取組の「見える化」やその優良事例の情報発信及び有機ＪＡＳの認知度向上等を推進する。あわせて、消費者の選択に資するよう、生産現場における環境負荷軽減の取組等の情報提供や食品事業者等による消費者への理解醸成を図る取組を推進する。

さらに、持続可能な食料システムにつながるエシカル消費を、「あふの環2030プロジェクト」を活用して、関係省庁や参画する企業・団体と連携・協働して推進する。

くわえて、食と先端技術を掛け合わせたフードテックは、消費者の環境志向や健康志向への対応や食料安全保障の確保等、持続可能な食料システムの実現に貢献するものである。引き続き、フードテック官民協議会の取組を通じた大学等の研究者と企業、農林水産・食品分野と異分野の連携等のオープンイノベーションの実現や、消費者理解の増進等による市場の創出を図りながら、フードテックの社会実装に資する取組を推進する。

（食品ロス削減の推進）

我が国においては、食料を海外からの輸入に大きく依存する一方、年間約464万トン（令和５年度推計）の食品ロスが発生している。これは、国連世界食糧計画（ＷＦＰ）による食料援助量約370万トンの約1.3倍に相当する。

このような現状を踏まえ、食品ロスの削減の推進に関する法律及び食品ロスの削減に関する基本的な方針に基づき、食品ロス削減の重要性についての関心と理解を増進するため、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進していくこととされている。政府としては、法律に基づき、関係省庁が連携しつつ、様々な施策を推進する。

特に、食品ロスの約半分は家庭からの排出であることを踏まえ、国民がそれぞれの立場で食品ロスの削減に「もったいない」という精神で、自発的に取り組んでいくため、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を増進するための教育や普及啓発を推進する。くわえて、食品ロス削減に配慮した購買行動や、外食時における食べ残しが発生しないよう、料理の食べきりや、食品衛生面に配慮した食べ残しの持ち帰り、家庭で余っている未利用食品を持ち寄り、地域のフードバンク団体や福祉団体等へ寄附するフードドライブ活動の普及啓発を図る。

（バイオマス利用と食品リサイクルの推進）

地域で発生・排出されるバイオマスの計画的な活用に向けて、バイオマス活用推進基本計画に基づき、効率的な収集システムの確立、幅広い用途への活用等、バイオマスを効果的に活用する取組を総合的に実施する。

また、食品リサイクルについて、食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者等の関係主体の連携の強化を通じて、特に取組の少ない地域を中心に、飼料化をはじめとした食品リサイクルの取組を促進する。

くわえて、食品廃棄物の発生抑制や再生利用等の必要性等を普及啓発するため、ホームページ等を通じた情報提供を実施する。

さらに、家庭や外食における食品の廃棄状況等を把握するための調査や、食品産業における食品廃棄物等の発生量や再生利用等の実施状況を把握するための調査を実施するとともに、必要な取組を進める。

６．食文化の継承のための活動への支援等

⑴　現状と今後の方向性

長い年月を経て形成されてきた我が国の豊かで多様な食文化は、世界に誇ることができるものである。

戦後、和食の基本形である一汁三菜の献立をベースに、ごはん（主食）を中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、お茶等多様な副食（主菜・副菜）等を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」が構築され、国民の平均寿命の延伸にもつながった。

我が国における共働きや単身世帯の増加等社会構造の変化や食の外部化等ライフスタイル、価値観、ニーズの多様化が進む中、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。

このような社会構造の変化に伴い、食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を中心に全ての世代が手軽に和食に接する機会を拡大する取組をはじめ、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

特に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現し、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月等の年中行事との密接な関わり、という四つの特徴を持つ食に関する社会的慣習としてユネスコの無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、和食文化の保護・継承を本格的に進める必要がある。

その際、和食文化の継承には、料理人がその技術や知恵を次世代へ伝え、魅力を発信する役割が重要である。家庭や地域だけでの継承が難しくなりつつある中、調理師養成施設、料理教室、食品事業者等が重要な役割を担い、実践的な学びや技術・背景知識の整理を進め、持続的な人材育成と和食文化の継承を図ることが求められる。

また、和食は、栄養バランスのとれた食生活に資するものであり、循環器疾患死亡等のリスクが低いとの報告もあることから、このような健康面でのメリットも発信していくことが必要である。さらに、食文化の保護・継承は、食料・農業・農村基本法の基本理念である「食料安全保障の確保」、「環境と調和のとれた食料システムの確立」、「農業の持続的な発展」、「農村の振興」に寄与し、幅広い効果を発現させることが期待される。