

オーストラリアにおける食育

－ 『オーストラリアの食と栄養2012』 －

Food and Nutrition Education in Australia: *Australia's food & nutrition 2012: in brief*

倉元 綾子*

KURAMOTO Ayako

(Received January 7th, 2013/1/7)

The purpose of this study is to understand food and nutrition education in Australia through the analysis of *Australia's food and nutrition 2012 in brief*. The features of the book are as follows:

- (1) *Australia's food and nutrition 2012 in brief* locates eating habits in the inclusive framework of the food-supply system; food production, processing, transportation, retailing, food services, consuming, disposal/recycling, global food security, environments and future issues.
- (2) The ratios of each part in the book were as follows: eating habits 24%, food selection and purchase 17%, future issues 17%, global food system 14%, food production 14%, and food transportation 10%.
- (3) The explanations of the book were based on the statistics, research and study with visual illustrations.

キーワード **Keywords** ; 食育 Food and Nutrition Education, 『オーストラリアの食と栄養2012』 *Australia's food & nutrition 2012*, オーストラリア Australia

1. はじめに

我が国においては、2005年、食育基本法が成立するとともに、学校における本格的な食に関する本格的な教育が始まった。同時に食育にたずさわる人材としての栄養教諭が全国で養成、配置されることとなった。これを通して、健康な食生活を送り、生涯にわたる精神的身体的健康の維持に役立てようとしてきた。一方、「健康日本21」を通じた国民の健康に関する活動の結果による指標には大きな変化は見られない。

それらのことから、健康教育や食育を幅広い視点から再検討し、実りある成果を得られるようにする努力が求められている。

オーストラリアでは、1994年、オーストラリア健康福祉研究所がオーストラリアの食品栄養学に関する最初の包括的な報告書を発表し、2012年にその改訂版を公表している。また、この『オーストラリア食と栄養2012 (概要版)』¹⁾は、子ども向けの小冊子ながら、報告書の主要な内容をわかりやすくまとめ、食育に役立てようとしており、食料供給・流通、

*鹿児島県立短期大学 (〒890-0005 鹿児島市下伊敷1丁目52-1, Kagoshima Prefectural College, Kagoshima 890-0005)

消費、栄養、健康、今後の課題を含んでいる包括的である。

そこで、本稿では、本書の分析を通して、オーストラリアにおける食育の動向を明らかにし、日本における食育への示唆を得ることを目的としている。

表1 『オーストラリアの食と栄養2012（概要版）』構成

見出しと小見出し	開始頁	最終頁	頁数
序論	1	1	1
食べものにはさまざまな起源がある（食料生産） 私たちはどんな種類の食品を生産しているか 私たちは小麦、果物、および野菜を栽培している しかし、オーストラリアでは、家畜が王様である	4	7	4
食べものはさまざまな場所に配送される（食料流通） トラクタから トラックに トロリーに	8	10	3
それが料理になる前に（食品選択と購入） どんな食品を買い、食べるか（費やす 買う 料理する） どのように食品を選ぶか ラベル 広告	11	15	5
ある食べものはより多く食べ、他のものは少なくすべきである。 （食生活のあり方） どんな食べものを食べるべきか 正しい食べものを十分食べているか（幼児 子ども 成人） 食生活を改善するために何ができるか 私たちは太ってきている 加工食品—良い点と悪い点	16	22	7
私たちの世界と生活は食べものによって作られている。（世界食料システム） 食品廃棄物 世界食料システム 健康に関して、全ての人が平等であるわけではない	23	26	4
だから、重要な課題がこの先にある（今後の重要課題） 世界食料安全保障 陸地、エネルギー、水、および人間の影響 生物多様性 気候変動と食料生産	27	31	5

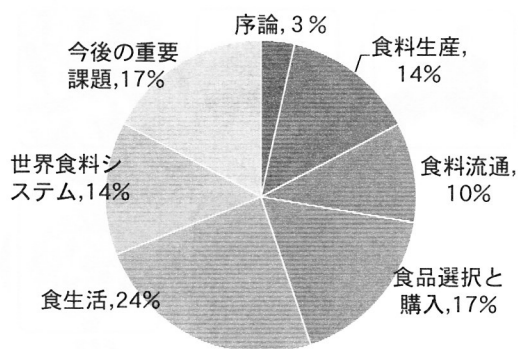


図1 『オーストラリアの食と栄養2012（概要版）』各章の割合

2. 『オーストラリアの食と栄養2012（概要版）』構成等

本書の構成は表1に示すとおり、「序論」「食べものにはさまざまな起源がある」「食べものはさまざまな場所に配送される」「それが料理になる前に」「ある食べものはより多く食べ、他の者は少なくすべきである」「私たちの世界と生活は食べものによって作られている」「だから、重要な課題がこの先にある」の各章から成っている。したがって、各章は「序論」「食料生産」「食料流通」「食品選択と購入」「食生活」「世界食料システム」「今後の重要課題」について論じている。

また、各章が全体に占める割合を示したのが図1である。多い順に「食生活」24%、「食品選択と購入」17%、「今後の重要課題」17%、「食料生産」14%、「世界食料システム」14%、「食料流通」10%、「序論」3%である。「食生活」にのみ焦点を当てるのではなく、食生活をめぐる課題を包括的に取り扱っていることがわかる。

さらに本書では図や表が的確に用いられ、速やかな理解を促すための工夫が施されている。

3. 食べものにはさまざまな起源がある（食料生産）。

各章の概要を示すと以下のとおりである。

本章ではオーストラリアにおける食料生産について記述し、農業が重要な産業である同国の状況について基本的な情報が盛り込まれている。

「私たちはどんな種類の食品を生産しているか」

ここでは、6000万人を養うことができる量を食料生産していること、食品産業の流れをフード・サプライ・チェーンとして図示し、第一次生産、二次（製造・加工）、三次（小売）を、例を挙げて示している。また、食品加工業がオーストラリアで最も大きい製造業であること、最大の農業分野は、牛肉、大規模農業（作付け）、酪農であることを示している。

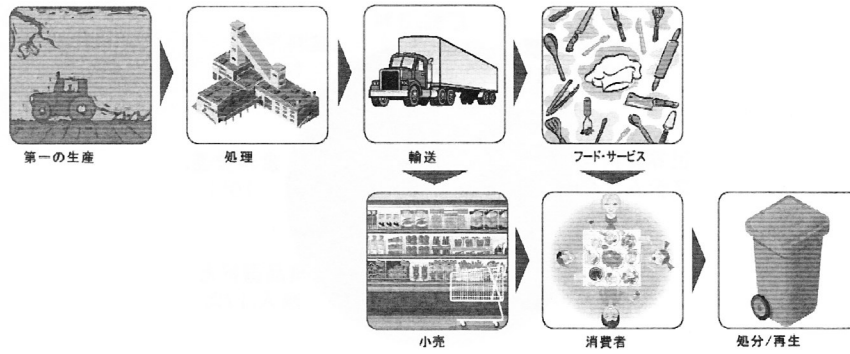


図2 フード・サプライ・チェーン

資料出所：Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012)（倉元綾子 仮訳）

「私たちは小麦，果物，および野菜を栽培している」

オーストラリアにおける主要な食料の生産について図を説明している。小麦，豆類，果実（オレンジ，りんご，バナナ，洋梨，モモ，みかん，マンゴー），野菜（じゃがいも，トマト），種実類，酪農製品が挙げられている。

「しかし，オーストラリアでは，家畜が王様である」

畜産業が最も貴重な食料生産業であることを示している。世界の牛肉の2番目の最大輸出国，8番目に大きい生産者である。2010-11年，農場と魚養殖の34%，牛乳を含めると44%にあたる。2011年，約2900万頭の牛がおり，約91%が牛肉として用いられた。鶏肉産業は着実に成長し，鶏の数は2005年4億3300万から2010年5億1200万に増加している。

4. 食べものはさまざまな場所に配送される（食品流通）

本章では食料の流通について示し，農場→輸送→小売への経路と現状を説明している。

「トラクタから」

この節では農場について述べている。農場数は減少しているが，農場の平均の大きさは約23%大きくなっている。農場が大規模化し，10%の農場で50%以上が生産されている。さらに，徹底的した生産システムと技術利用が進んでいる。しかし，ほとんどの農場（特に卵や鶏肉）の規模は小さい。

「トラックに」

ここでは流通距離について記述している。オーストラリアの人々が食べる食べものの90%がオーストラリアで生産され，長距離輸送されている。最近の研究「メルボルン・フードバスケット」での道路輸送合計距離は約2万1000キロメートル（ちょうどオースト

ラリアの総海岸線の長さより少し少ない) である。また、バナナでは北オーストラリアからメルボルンまで2,500キロメートル以上の距離を輸送されている。さらに、オーストラリアは世界の食べものの14番目に大きい純輸出国である。

「トロリーに」

ここでは小売業について説明している。オーストラリアの小売業は世界でも最も寡占化が進んでいる。2つの大手スーパー・チェーンが、全スーパーの約3分の1を所有しており、それらが包装された食料品店市場の約80%を持っている。

5. それ料理になる前に (食品選択と購入)

本章では食品選択と購入をめぐる情報について記述し、食料支出、食品選択の目的・意義、食品表示の詳細、広告の問題点について示している。特に図4では食品選択が他の事項とどのように関わるかについて簡潔に提示し、幅広い課題と結びついていることがわかるようになっている。

「どんな食べものを買ひ、食べるか」

本節では家庭における食料支出とその内容、料理が示されている。

小節「費やす」では、2009-10年、オーストラリア家庭の食料支出が1週間に平均237ドルで、約63ドルが家庭外での食べもの(レストランと持ち帰り用)、32ドルがアルコール、30ドルが肉、魚、シーフードであったことを記している。「買う」では、2010年、5万5000個以上の食品がスーパーマーケットで購入できた。2009年から2011年の間の、もっともよく売られた食べものは、1. 乳製品、2. 清涼飲料、3. 冷凍食品、4. 菓子類、5. パン製品であったとしている。小節「料理する」では、一般にオーストラリア人が家で食事を作って食べると述べている。2009年、78%が1週間あたり約5.6夜、家庭料理を食べると報告した。女性は男性より自分たちで夕食を作ると報告している(女性84%、男性62%)。持ち帰り用9%、レストラン8%、宅配便5%であった。男性の方が女性よりも、これらの利用が多い可能性がある。

「どのように食品を選ぶか」

ここでは食品選択の背景を記している。価格、有用性、文化、個人的な選択、健康、栄養関心が影響する。食べものは社会的、家族生活の重要な部分であり、食習慣と選択が食べものの選択に影響を与える。個人の考え方も影響を与える。特定の食品を栽培することによる環境への影響、または動物のウェルビーイングへの心配などのように。また、高血圧、アレルギー、高コレステロール、やせる必要性などの健康への関心からも食べものを選択する。いくつかの状況では、手頃な新鮮果物と野菜(他の製品の中の)へのアクセスへの制約が、食品選択に影響を与える重要な要素かもしれないとする。

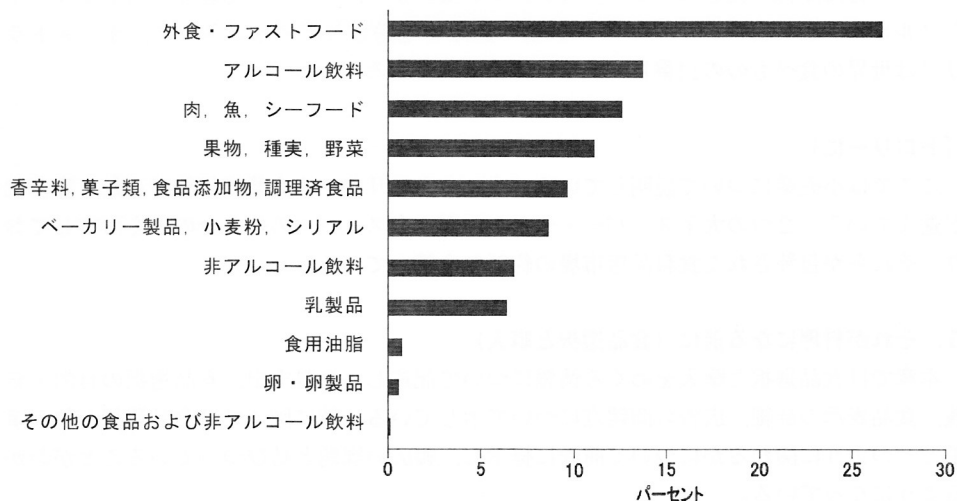


図3 食料支出の割合，全世界，週当たり，選択された食品による，2009-10

資料出所：Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012)（倉元綾子 仮訳）

「食品表示」

ここでは、オーストラリア・ニュージーランド食品基準局によるヨーグルトの例に食品表示について説明している。成分リスト、食品添加物、アレルギー表示が義務づけられているが、メーカーが自発的に加えるものもある。

食品ラベルは、健康のため、特定成分または食品添加物を避けるため、遺伝子組み換え食品や動物性食品を避けるため、あるいは地域でつくられた食品を買うためなどの個人的考えのために、使われている。

「広告」

広告の子どもに対する影響を中心に述べられている。

子どもへの食べものの広告は非常に多く、しかも大部分が高脂肪、砂糖か塩の含有量の多いものである。テレビをたくさん見る子どもは、より多くの食べものの広告にさらされている。しかし、広告を減らす努力が行われている。1週20時間（1日約3時間）以上、テレビを見る子どもは、それより短い時間しかテレビを見ない子どもの2倍太りすぎか、肥満である傾向があると説明されている。

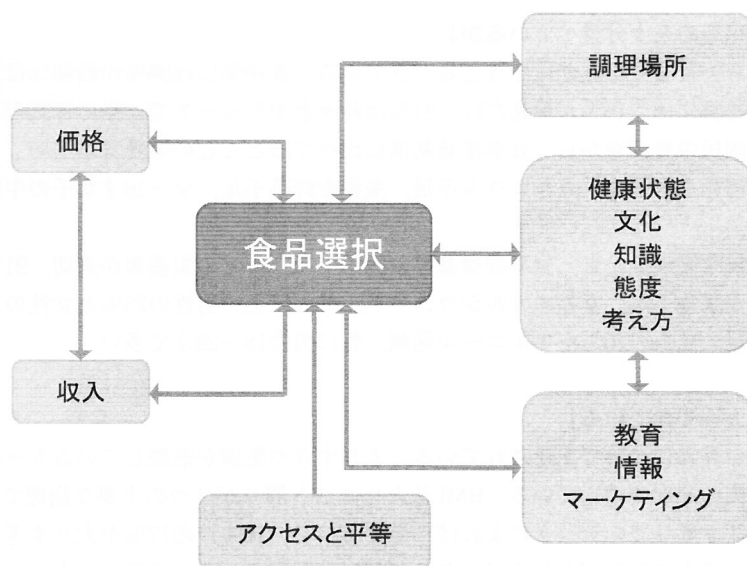


図4 食品選択への主な影響

資料出所：Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012) (倉元綾子 仮訳)

6. ある食べものはより多く食べ、他のものは少なくすべきである（食生活のあり方）

ここでは毎日の食生活の中心課題が示されており、本書全体の約4分の1を占めている。栄養摂取の課題、基準、適正な食品摂取のための例示（図5）、肥満、加工食品の功罪、水分摂取について具体的に解説している。特に肥満はオーストラリアにおいても大きい課題であり、現状とBMIの計算方法など、記述が詳細である。

「どんな食べものを食べるべきか」

赤ん坊のための母乳以外に、どんな単一の食べものもそれが重要である健康がさまざまな食べものを食べて、食事制限を避けるので、私たちがそうしなければならないすべての栄養物を供給しない。食事の要件は個人の間と、そして、性別と年齢で異なる。しかし、一般に、ほとんどの専門家は次のような食品を推奨している。:

- ・ たくさんの果物、野菜、マメ科植物（大豆、えんどう、レンズ豆など）と全粒穀類（食パン、米、パスタ、麺類を含む）を食べること
- ・ 牛乳、ヨーグルト、チーズなどの乳製品だけでなく、油の少ない肉、魚、鳥肉を含むこと
- ・ 塩分、糖分、飽和脂肪の多い食品をたくさん食べることを避けること、およびアルコールの取りすぎを避けること
- ・ 水をたくさん飲むこと

「正しい食べものを十分食べているか」

幼児 約6カ月まで母乳だけを与えるべきである。2010年には96%が最初は母乳で育てられ、6カ月目には、15%が母乳だけ、21%は時々水やジュースで、主に母乳だった。

子ども 国民栄養調査から、食事推奨基準に比べてほとんどの栄養素が適切、しかし飽和脂肪や砂糖の過剰摂取、カルシウム不足、果物や野菜不足、9～16才女子の牛乳不足が見られる。

成人 国民栄養調査から、食事推奨基準に比べてほとんどの栄養素が適切、91%が野菜不足、50%が果物不足、女性のカルシウム不足、65歳以上の男性の25%と女性の10%がたんぱく質不足、成人の20%がアルコール過剰、特に男性18～29才が多い。

「私たちは太ってきている」

肥満とその弊害について記述されている。太りすぎや肥満が継続している人々の数は肥満の世界一高い速度で増えている。BMI 値とウエスト周りが2つの主要な指標である。最新のオーストラリアのデータによれば、子ども（2～16才）の17%が太りすぎ、さらに6%が肥満、成人の36%が太りすぎ、さらに25%が肥満である。成長にともなって、すべ

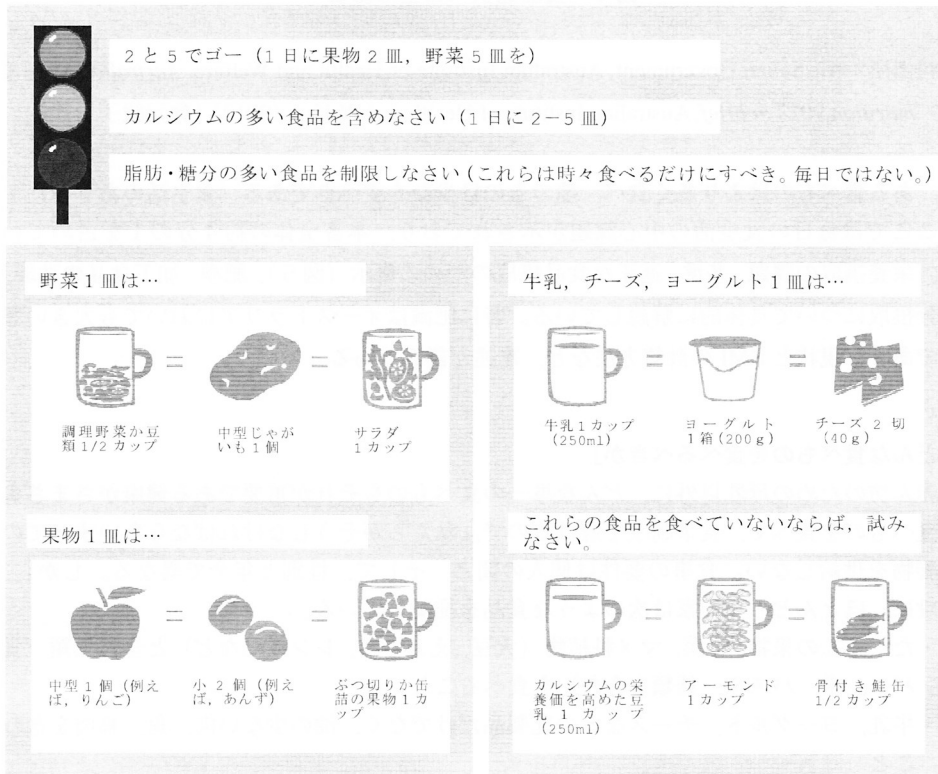


図5 「食生活を改善するために何ができるか」

資料出所：Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012) (倉元綾子 仮訳)

ての子どもが太るが、より多くのエネルギーが消費されるよりも食べられるときに体重が増加する。体重の増加は幼年期の病弱と成人の慢性病状態の危険を増加させる。また、太った子どもはからかいやいじめを経験する可能性がある。

太りすぎ、あるいは肥満の2～16歳の子ども、2007年、図（省略）

2-3才 男子21%、女子18% 4-8才 男子18%、女子21%

9-13才 男子25%、女子30% 14-16才 男子25%、女子23%

コラム：BMIの計算法

体重(kg)を身長(m)の二乗で割る。男性身長1.8m、体重80kgでは $80/1.8^2=24.7$

重量不足： BMI<18.5

健康体重： $18.5 \leq \text{BMI} < 25$

太りすぎ、肥満でない： $25 \leq \text{BMI} < 30$

肥満： BMI ≥ 30

健康なウエストの円周 男性94cm以下 女性80cm以下

(これらの分類は子ども、高齢者、およびすべての民族に適しているわけではない。)

「加工食品—良い点と悪い点」

加工食品についての一般的な説明と良い点、悪い点について記述している。

加工方法には、缶詰め、冷凍、調理、塩漬け、燻製、粉にすることがある。

良い点としては、保存可能期間を長くする、風味の改良、利用期間を長くする、保存や輸送を簡単にする。強化食品は添加栄養素を含んでいる。(例、豆乳に添加されるカルシウム)。オーストラリアではパン用小麦粉への葉酸とビタミンB₁添加、パン用塩のヨウ素化が義務づけられている。メーカーによる自発的なものとして、朝食用シリアルへのビタミンとミネラルの添加が挙げられている。

7. 私たちの世界と生活は食べものによって作られている（世界食料システム）

本章における記述が非常に多いことは、前述したように、本書の重要な特徴のひとつと言える。本章の冒頭で、「食べものは私たちの健康とウェルビーイング（幸福）の基本であるだけでなく、私たちの食物供給方式は世の中に影響する」と述べ、食生活が他の多くの事項と深く密接に結びついていることに注目を促している。食品廃棄物、世界食料システム、健康における不平等、都市と地方の格差について記述している。

「食品廃棄物」

食べもののゴミは放牧場から料理に至るまでの間に捨てられる食べものの全てをいい、資源（水や燃料）を含む（図6参照）ことを指摘し、この課題の重要性を強く印象づけている。

世界中で生産されるすべての食べものの半分以上が廃棄される。これは、栄養素の損失と環境への影響を引き起こしている。オーストラリアの家庭は、毎年、約600ドルの食べものを捨てる。国全体では約50億ドルの食べものを廃棄している。廃棄の最も多いのは、

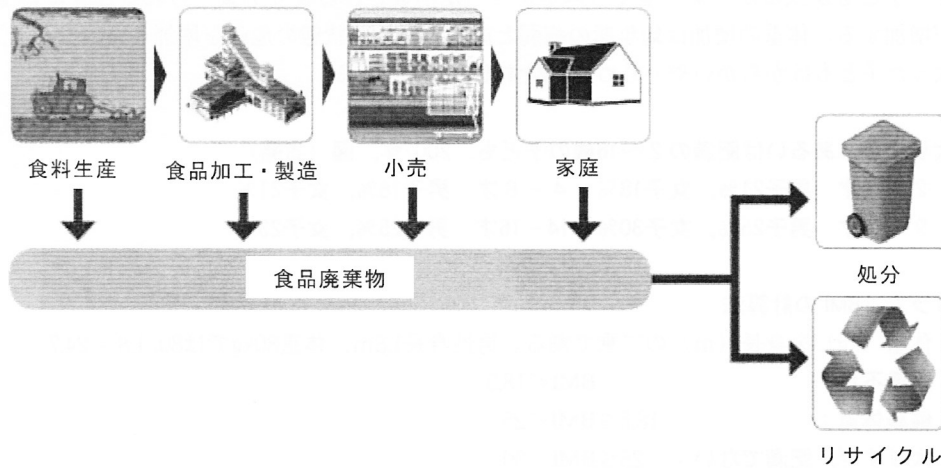


図6 フード・サプライ・チェーンのなかの食品廃棄物の起源

資料出所：Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012)（倉元綾子 仮訳）

果物や野菜で（1年あたり11億ドル以上）、レストラン・持ち帰り用の料理、肉・魚である。

高い収入のある家庭はより多くの食べものを廃棄している。4万ドル未満の収入の家庭が1年に518ドルの価値の食べものを廃棄するのに比べ、8万ドル以上の収入がある家庭では平均803ドルを廃棄している。

「グローバルな食料システム」

グローバルな食料システムは60億人以上に食べさせていること、不平等が存在することを指摘している。

- ・ 9億2500万以上の人々が、特に貧困によって、十分な食べものにアクセスすることができない。
- ・ 16億人以上の人々が太りすぎ、少なくとも4億人が肥満である。
- ・ 国が発展すると、太りすぎや肥満が増える。例えば、最も肥満の増加が多い10カ国のうち8カ国が開発途上国か新興工業国である。
- ・ いくつかの開発途上国では肥満の割合が増えているが、未だに高い割合の栄養不良と闘っている。

「健康に関して、全ての人々が平等であるわけではない。」

オーストラリアでは、社会経済的状態が低ければ低いほど、平均的に健康が損なわれていると述べている。

一般にアボリジニとトレス海峡島の人々、地方に住んでいる人々、不利な条件にある地

域の人々、障がいをもつ人々は、一般的に他のオーストラリア人より健康状態が悪い。不平等がどう食べものの選択と行動に影響を及ぼし、健康に影響を与えているかは、ほとんど分かっていないし、解決が難しい。しかしながら、これらの集団のなかでは、特定の健康危険因子がより一般的で、食事がこれらの危険因子に結びついていることは明らかである。

長期的食品選択とリスク要因にある人々の割合, 社会経済的状态, 2007-2008, 図 (省略)
果物, 運動, 肥満, アルコール, 関節炎, 喫煙, メンタル・行動学的問題, ぜんそく, 心臓病, 糖尿病, がん…高いリスクと低い社会経済状態が関連していることを示している。

コラム: 知っていますか (地方や遠隔地の方が, 首都よりも栄養のある食べものを手に入れるのに30%までコストがかかる)

8. だから, 重要な課題がこの先にある (今後の重要課題)

本章も本書の重要な特徴の一つである。

章の冒頭で、「食べものは、身体、経済、環境にとって非常に重要であるので、将来直面すると考えられるいくつかの課題が存在する」と述べている。

「世界食料安全保障」, 「陸地, エネルギー, 水, および人間の影響」, 「生物多様性」, 「気候変動と食料生産」について取り扱うとともに、関連する事項についてのコラムが配されている。すなわち、日々の目の前に展開する課題だけではなく、広く世界と将来の課題に言及している。

「世界食料安全保障」

1950年と2010年の間に、世界の人口は、25億から69億人にまで増加し、2050年までには、93億になると考えられる。そのため、食料生産は2050年までに倍増される必要がある。

都市人口の増加は食料需給に影響を与える。1950年代には都市人口は30%未満だった。2011年には世界の人口の半数以上になっている。世界的には、都市生活者は一般に肉・酪農品の摂取を多く食べ、食物繊維の豊富な穀類はあまり食べないが、地方生活者は穀類・塊茎・根を多く食べる。

コラム: F A Oの定義…食料安全保障とは、すべての人々が常に、その活動的で健康な生活を送るために必要な食事ニーズを満たす、十分で、安全で、栄養価の高い食べものに確実にアクセスできること。

世界の人口増加, 1950-2100, 図 (省略)

(2100年世界人口100億, 多い順に, アフリカ, 他の開発途上国, 中国, 先進国, インド)

「土地, エネルギー, 水, および人間の影響」

世界食料生産は、食べものを生産・加工・分配するために、土地・水・エネルギー (特に化石燃料) に依存している。

農地は減少しているし、食料はバイオ燃料になっている。土壌は浸食され、塩分含有量

が増加し、養分を使い果たされており、持続可能な食料生産が脅かされている。

清潔で新鮮な水の供給は、世界の多くの地域で需要が供給を上回っていて、着実に減少している。農業は、現在、川・湖・地下水から淡水の70%を占め、その大部分は灌漑に使用される。1961年以来、世界の灌漑地は1億3900万ヘクタールから2億7500万ヘクタールに増えている。これが、耕作地全体の20%にあたり、世界の食べものの40%以上を提供している。

コラム：知っていますか（1kgの生産に必要な水、小麦約1000L、肉約5000～1万L）

「生物多様性」

生物多様性は、将来の食料確保のために重要であるが、減少している。食料供給は、いっそう不安定で潜在的に持続可能ではなくなっている。

- ・現在、20種類以下の動物と植物の種で世界のほとんどの食料を生み出している。3つの穀物（小麦・米・トウモロコシ）だけで世界の食料エネルギーの半分以上を供給している。
- ・25,000以上の多様な植物が農業のために利用可能であるが、現在、3%以下しか利用されていない。これは、食料供給に貢献する植物の多様性を劇的に減少させ、「遺伝的浸食」として知られている。
- ・多様性のない農業システムは病虫害や病気からの影響を受けやすいし、環境の変化に順応できない。

コラム：アイルランドのじゃがいも飢饉（生物多様性の不足と1800年代半ばのじゃがいも飢饉）

1つの主食に依存するのは問題かもしれない。1800年代の半ば、じゃがいも飢饉がアイルランドの人々と経済を徹底的に交配させた。飢饉には多くの原因があったが、じゃがいもの遺伝的多様性の不足がこの被害の厳しさの一因である。この時、じゃがいもはアイルランドの最も貧しい地域の主要作物であり、300万人以上の人々にとって唯一の重要な食料源だった。農民は、他の多様な種よりも収量が多かったので、1つの主要な種類「ランパー」に大きく依存していた。1845年、じゃがいもの疫病が西アイルランドの貧困地域全体に急速に広がった。感染したじゃがいもはドロドロになって食べることができなくなり、大規模な穀物の不作につながった。その結果、約100万人が餓死し、100万人以上の人々が海外に移住した。

「気候変動と食料生産」

農業と食糧生産は気候変動と密接に結びついている。農作業が進歩しているにもかかわらず、天気と気候は生産性を決定するまだ主要な要素である。気候変動に関する証拠は、気温上昇と海洋温度の上昇によって、雪や氷が溶け続けていることである。家畜排せつ物・耕運・機械と農薬の使用・食品輸送・廃棄物などの理由から、食べものと畜産業は地球温暖化ガスの主な供給源である。農業は開墾とメタン放出をつうじて球温暖化ガス放出の原因になっている。

コラム：知っていますか（地球温暖化と農業の関係）

適当な温度上昇（1～3℃）は二酸化炭素上昇と降雨変化を引き起こし、いくつかの地域では収穫量を増加させるかもしれないと言う気候変動の専門家もいる。しかしながら、3℃以上の温暖化はすべての地域に有害な影響を与えるだろう。

9. まとめにかえて

以上のように、オーストラリアにおける食育教材としての『オーストラリアの食と栄養2012（概要版）』について、その構成と内容を検討した。その結果、以下の点が明らかになった。

- (1) 『オーストラリアの食と栄養2012（概要版）』では、食生活を食料生産、食料流通、食品選択・購入、調理、食品廃棄物、世界の食料システム、環境などと結びつけた包括的枠組みのなかに位置づけている。
- (2) 本書全体のなかで、食生活に関する部分が占める割合は24%で最も多かった。次いで、食品選択と購入17%、今後の重要課題17%、世界食料システム14%、食料生産14%、食料流通10%であった。
- (3) 子ども向けでありながら、解説が統計資料や調査研究に基づいて綿密に行われている。

本稿ではオーストラリアの食育の一端について明らかにした。オーストラリアでは保健衛生と食育が大きな枠組みの中で実施されていることがわかる。日本の食育のあり方に与える示唆は少なくない。

ヨーロッパ各国でも食育が進んでいる。今後、これらの分析にも取り組んでいきたい。

参考文献

- ・内閣府食育推進室：食育基本法（2005）。<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/law/law.html>, 2012年12月25日。
- ・内閣府食育推進室：食育推進基本計画（2006, 2011）。<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html>, 2012年12月25日。
- ・内閣府食育推進室：食育白書（各年度）。<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/index.html>, 2012年12月25日。
- ・内閣府食育推進室：食育に関する意識調査報告書（各年度）。<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/syokuiku.html>, 2012年12月25日。
- ・厚生労働省：健康日本21（2000）。http://www1.mhlw.go.jp/topics/kenko21_11/s0f.html, 2012年12月25日。
- ・厚生労働省：「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」の全部改正について（健康日本21（第2次））（2012）。<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002eyv5.html>, 2012年12月25日。
- ・厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会：健康日本21中間評価報告書（2007）。http://www.kenkounippon21.gr.jp/kenkounippon21/ugoki/kaiji/pdf/0704hyouka_tyukan.pdf, 2012

年12月25日。

引用文献

- 1) Australian Government, Australian Institute of Health and Welfare, *Australia's food & nutrition 2012 in brief*, Australian Institute of Health and Welfare (2012)