学生の確保の見通し等を記載した書類

１．学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

（１）学生の確保の見通し

文部科学省「学校基本調査」および国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」（平成 25 年度）によると、平成 5 年前後より 18 歳人口は減少しており、逆に増加していた進学率も平成 24 年度から減少の兆しがみられる資料１。しかし、株式会社リクルート「2013 年度入試実態調査（大学・短期大学)」（平成 25 年 8 月発行）によると、平成 16 年から 25 年までの大学（国公私立）理科系学部系統別志願者数の推移では、農学系及び保健衛生学系の志願者数は 18 歳人口の減少にも拘わらず堅調である資料２。また、株式会社ＫＥＩアドバンスの調べによると、「食物・栄養」系統の志願者数は、平成 16 年度 36,600 名が平成 25 年度には 55,459 名と大きく増加している資料３。

本学栄養科学科（管理栄養士専攻）の平成 22 年度から平成 26 年度までの志願者数の推移においても増加傾向を示し、一般入試における志願者数は直近の 5 年間で 1.7 倍となっている資料４。同分野を有する近隣大学の併願動向を鑑みても、国公立大学（お茶の水女子大学、宮城大学）との併願では、学生がそちらを選択する傾向がみられるものの、私立大学を対象とした場合には、多くが本学を選択する傾向が明確にあらわれている資料５。

平成 25 年 8 月 4 日（日）と 5 日（月）の学科ごとにブースを設けて大学をアピールするキャンパス見学会では、全来校者は、9,901 名であり、栄養科学科には定員 80 名に対して 2,832 名が訪れた。

平成 26 年度入学試験は、定員割れが起きている管理栄養士養成校があるにもかかわらず、栄養科学科の一般入試の合格倍率は 13.1 倍と高い水準であった資料４。これは、本学の栄養科学科の教育理念が理解され、受験生のニーズに沿っていることの表れであり、栄養科学科で学びたいとの意欲が多大であると判断できる。

また、栄養科学科では、管理栄養士国家試験の合格率を約 90％維持し、資格を生かした多くの人材を輩出してきた。

以上から、入学定員を現在の 80 名から 120 名に 40 名増員し、収容定員を現在の 328 名から 488 名に 160 名の増員を行っても、充分に学生の確保ができる見込みである。

定員設定の考え方は、実験・実習科目を現在の 1 クラス 40 名の 2 クラス体制から、1 クラス 30 名の少人数 4 クラス体制として教育効果の高度化を図り、完成年度までの教員組織の計画（2 名増員）を勘案したきめ細かな授業運営ができる規模とした。

更に、栄養科学科への入学意向を把握するために次の通りアンケート調査を行った。資料６

1）アンケート調査の概要

調査期間　　：平成 26 年 4 月から 5 月まで

調査対象高校：

① 近隣に所在する高等学校、または進学実績のある高等学校を中心に、6 都県（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、群馬県、新潟県）に所在

する高等学校の在学者で平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生

② 東京農業大学が開催、または参加するキャンパス見学会、進学相談会に参加した平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生

調査方法　：

① 東京農業大学に進学実績のある高等学校を中心に高等学校 22 校に 6,303 人分の東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の概要を示したアンケート用紙を送付し、教室等で直接アンケート用紙に記入する方法により実施。回答用紙は第三者機関へ高校から直接郵送

② 東京農業大学が開催、または参加するキャンパス見学会、進学相談会に参加した平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生 40 人に、会場、教室等で直接アンケート用紙に記入する方法により実施。回答用紙は第三者機関へ東京農業大学から郵送

調査委託会社：一般財団法人日本開発構想研究所

2）アンケート調査の結果

この結果、上記の調査方法①と②を合わせて高校生 5,352 人から回答があり、この内高校 3 年生 5,069 人から有効回答（有効回収率約 79.9%）があった。

栄養科学科への興味・関心については、「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、「大いに興味・関心がある」と回答したのは 174 人（3.7%）である。「興味・関心がある」269 人（5.7%）、「すこし興味・関心がある」556 人（11.7%）と回答があり、「大いに興味・関心がある」「興味・関心がある」「すこし興味・関心がある」の合計 999 人（21.1%）が興味・関心を示している。（表 1 参照）

表 1　栄養科学科への興味・関心について（アンケート結果）

No.	カテゴリ	件数	割合（%）
1	大いに興味・関心がある	174	3.7
2	興味・関心がある	269	5.7
3	すこし興味・関心がある	556	11.7
4	わからない	1,416	29.9
5	その他	17	0.4
6	興味・関心はない	2,184	46.1
	無回答	122	2.6
	合計	4,738	100

栄養科学科への受験意向については、「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、栄養科学科への興味を調査した設問において、「興味・関心はない」及び「無回答」と回答した回答者を除いた 2,432 人に受験意向について調査した。

その結果、「受験してみたい」139 人（5.7%）、「受験先として検討したい」124 人（5.1%）、

「受験先として検討するかもしれない」304 人（12.5%）の合計 567 人（23.3%）が受験意向を示している。

また入学意向について、栄養科学科への受験意向を示した 567 人と、「わからない」と回答した 654 人、合計 1,221 人に入学意向について調査した。

その結果、栄養科学科へ「入学を希望する」と回答した高校 3 年生は 230 人となり、入学定員 120 名に対して約 1.91 倍の入学意向を示した。

また、「入学を希望する」あるいは「入学を検討する」と回答した高校 3 年生は合算で 716 人いることから、栄養科学科の入学定員 120 名に対して約 5.96 倍の入学意向を示したといえる。（表２参照）

表２　栄養科学科への入学意向について（アンケート結果）

No.	カテゴリ	件数	割合（%）
1	入学を希望する	230	18.8
2	入学を検討する	486	39.8
3	入学を希望しない	78	6.4
4	わからない	418	34.2
5	無回答	9	0.7
6	合計	1,221	100

以上の調査結果と、調査対象の高等学校以外からの高校生の進学も考えられることから、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の入学定員 120 名の学生は十分に確保できるものと考える。

（２）学生確保に向けた具体的な取組状況

・学生確保に向けた具体的な取組状況（予定含む）

本学では建学の精神「人物を畑に還す」、教育理念「実学主義」に基づいて、教育・研究活動に取組んでいる。そのことを踏まえ、大学や農学系分野の特色および各学科で取組んでいる教育内容等を高校教員、保護者、受験生等に理解いただくために様々な広報媒体を利用して広報活動を実施している。栄養科学科における平成 27 年度の学生募集活動は例年と同様に行う予定である。また、栄養科学科を念頭に医療系の相談会等に積極的に参加予定である。

① 進学相談会（私立 17 大学進学ガイダンス資料７、農学・獣医学・生物環境系進学ガイダンス、大学フェアー等）（動員数約 1,588 名）
② 高校訪問（訪問高校数　861 校）
③ 出張講義（出張高校数　　30 校）
④ 大学見学（来学高校数　　37 校,　参加者 951 名）
⑤ 大学案内（学科、研究室、キャリア、入試日程等を紹介）
⑥ 新聞等（朝日、読売、日経新聞、高校生新聞等）資料８
⑦ 看板広告（本厚木駅）

⑧ 受験雑誌等（蛍雪時代、大学発見ナビ、マナビジョンブック（保護者版）等）

⑨ Ｗｅｂ広報等（進学ネット、マナビジョン、パスナビ等)、大学ＨＰ

※（ ）内数字は平成 25 年度実績

毎年開催している大学独自の各種イベント

① キャンパス見学ツアー（年 2 回開催）資料９・・・（世田谷 1,805 名、オホーツク 190 名）

② キャンパス見学会（各キャンパスごとに開催）資料 10・・・（世田谷 9,901 名、厚木 2,527 名、オホーツク 536 名）

③ 収穫祭・進学相談会（各キャンパスごとに開催）資料 11・・・（世田谷 945 名、厚木 181 名、オホーツク 66 名）

※（ ）内数字は平成 25 年度参加者数

・学生確保についての具体的な取組状況及びその効果、反応等

各種広報活動の実施により、入学定員を確保している。充実した学生生活を送ってもらうため、アドミッションポリシーの発信、学科の教育内容や特徴等を説明することで、学生が希望にそった学科を選考できるように取組んでいる。このことにより卒業時の満足度につなげている。

このような取組が、以下の入学定員に対する志願者の倍率に示されるとおり、効果がでているものと考える。

※過去 6 年間の志願者の推移（入学定員・志願者（全入試制度）・倍率）

平成 20 年度 入学定員 2,860 名　志願者 25,000 名（ 8.99 倍)、

平成 21 年度 入学定員 2,860 名　志願者 28,856 名（10.09 倍)、

平成 22 年度 入学定員 2,860 名　志願者 30,836 名（10.78 倍)、

平成 23 年度 入学定員 2,860 名　志願者 33,802 名（11.82 倍)、

平成 24 年度 入学定員 2,850 名　志願者 33,701 名（11.82 倍)、

平成 25 年度 入学定員 2,850 名　志願者 35,264 名（12.37 倍）

２．人材需要の動向等社会への要請

（１）人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的

栄養科学科は、食品に含有される栄養成分・非栄養成分が生体に与える影響を理解し、食品の調理、加工、食事の提供などに応用されるまでの理論と技術の習得や、人間を対象に、健康の保持・増進と生活習慣病の予防・改善の要となる栄養学を追究し、実践的な理論を科学し、技術を習得することを目的とする。これらの知識や技術にプラスして「高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持・増進のための栄養指導者」としての管理栄養士養成を行う。

栄養科学科は、次のような者の養成を目標とする。

1) 農学と医学の領域を融合させた高度な専門的知識及び技術を有し、社会に貢献できる者。

2) 管理栄養士の資格を活かし、現代社会のニーズをとらえ、人々の健康の保持・増進、

疾病の予防・改善、生活の質の向上に貢献できる者。

（2）社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠

農学の知識や技術は、食品業界をはじめ、多種多様な業界で求められている。先にも述べたように、健康食品に関する科学的な根拠を明らかにする「食の研究者・技術者」や、人々の健康の保持・増進や傷病者に対する療養をサポートし 資料 12、正しい情報を発信する「栄養指導者」の存在 資料 13 が、より一層強く求められるようになっている。資料 14

このような「健康」をキーワードとした社会的ニーズに対応するためには、従来の栄養学的な食事指導だけではなく非栄養素として食材に含まれている食品における第三の機能といわれる生体調節機能を有する食品因子（フードファクター）の利用も踏まえて、その生理活性などについても十分な知識を兼ね備えた人材が必要とされている。その必要性を示す例として、例えば、公益社団法人 日本健康・栄養食品協会が発行している消費者庁許可「特定保健用食品 2013 年版」資料 15 では、この食品の第三の機能に注目し、不適切な生活習慣に伴う健康リスクを低減するように工夫され、消費者庁が健康に対してどのような機能をもっているかを示す「保健の用途」について具体的に表示することを許可した食品である特定保健用食品（トクホ）の平成 23 年度の市場規模は 5,175 億円となっており、平成 23 年度 983 品目が表示許可を受けているとなっていたものが、平成 24 年度には 1,037 品目となり、現在も増え続けていることからも、当然その適切な利用・摂取に関して広範な特定保健用食品の機能性に精通した人材が求められる。

近年の食産業は、農業を含む生産性の向上や味の追求だけでなく、人体の生理機能を調節する非栄養成分にも高い関心を寄せている。また、個々の野菜が持つ人体の生理機能を特異的に調整する成分を強化した野菜の育成 資料 16、特定保健用食品 資料 17、資料 18、サプリメントを代表とする健康食品など、開発が進んでいる。さらに傷病者のための食事形態として、特別用途食品における病者用食品、えん下困難者用食品の提供にも力を入れている。資料 19、資料 20 名称独占資格である管理栄養士を取得することにより、ヒトの食生活や生活習慣に積極的に関わりを持つことで改善を促すと同時に、農学を基盤として生産した食品に対して、ヒトが食品を消費する形も追求し、疾病を予防することで「農学と医学の連携」を図ることが可能となる。

特別用途食品などの販売は、病院をはじめとした特定給食施設では、管理栄養士を筆頭に専門職へ、食品小売業や薬局あるいは、グループホームなどの食事提供者では、非専門職への対応となる。このような場合、有資格者、特に管理栄養士であれば、消費者のニーズを捉え、それを開発など企業に還元する橋渡しをスムーズに行え、本学の食に強い管理栄養士の活躍が期待できる。さらに、本学は、地域・産業のリーダーの育成を掲げた「人物を畑に還す」という建学の精神のもと、卒業生は食品業界をはじめ、多種多様な業界で活躍し社会で高く評価され、創立以来培ってきた産業界との太いパイプを築いている。

文部科学省では、学校において食育を推進するため、指導体制の整備が不可欠として、平成 17 年 4 月に栄養教諭制度を開始した。栄養教諭は、各学校における指導体制の要として食育の推進において重要な役割を担っている。食育の中心となっていることは、作物

を作って食べることや地産地消の推進に郷土料理を通して実践するなどの取り組みである。農学系総合大学の教育・研究を受けた管理栄養士の資格を持った栄養教諭の活躍が期待できる。

平成 20 年度には、特定健康健診・特定保健指導が実施され、実施その他の特定保健指導に係る業務全般を統括管理する者は常勤の医師、保健師又は管理栄養士であると決定された。資料 21、資料 22

また、平成 22 年度の診療報酬改定では、栄養サポートチーム算定加算が設定され、算定対象になるためには、専任の専従管理栄養士の配置が必須とされることになった。

資料 23

さらに、平成 24 年度の診療報酬改定では、病院に於いて入院基本料を請求する場合、管理栄養士の配置が義務化された。資料 24 これは管理栄養士の需要が急激に増えることを意味しており、医療現場では管理栄養士の不足が危惧されている。特に地方においてはその不足の度合いが深刻である。資料 25 このように医療現場における管理栄養士の需要は非常に高まっていると言える。

平成 27 年度に改訂される日本人の食事摂取基準（2015 年度版）資料 26 は、高齢化の進展や糖尿病等有病者数の増加を踏まえ、平成 25 年度に開始した健康日本 21（第二次）資料 12 において主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図ることが基本方針として掲げられていることから、健康保持・増進とともに、生活習慣病の予防については、発症予防とともに、重症化予防も視野に入れ、策定を行うこととした。資料 14

本学では農学を基盤としており、生産された食品に対して、ヒトが食品を消費する形を追求し、人体の生理機能を調節する非栄養成分などが疾病を予防あるいは疾病の重症化を予防できることを視野に入れている。

名称独占資格である管理栄養士を取得することにより、ヒトの食生活や生活習慣に積極的に関わりを持つことで改善を促すと同時に、「農学と医学の連携」を図ることが可能となり、さらなる食品業界における管理栄養士の活躍が期待できる。管理栄養士の社会的ニーズが高まったことにより、多くの栄養士養成施設の 4 年制大学および短期大学が生き残りをかけ、管理栄養士養成施設にシフトしている。その中において、本学の栄養科学科は、人々の健康の保持・増進と生活習慣病の予防・改善の要となる栄養学を追究し、より高度な専門知識および技術修得に特化しつつ、農学を基盤とし、医学との融合を科学する管理栄養士養成を目指しており、そのような人材はますます必要とされると思われる。

栄養科学科管理栄養士専攻（入学定員 80 名）の平成 24 年度卒業生の就職状況は、92 名の卒業生のうち就職希望者が 84 名、就職者は 83 名となっている。就職希望者に対する就職者の割合は 98.8％と非常に高い数値となっている。また、上位 5 種の職種別就職状況は、栄養士 52％、総合職 23％、商品開発や品質管理等の技術系職種 8％、営業 5％、販売 4％である。同様に上位 5 位の業種別就職状況は、小売業 18％、医療保険業 18％、サービス業 16％、食料品製造業 13％、公務員 11％である資料 27。栄養科学科の特長となる食品関係への就職は 48％で、このことは食品業界において、本学の管理栄養士の優位性を示唆している。病院あるいは学校給食施設等へ加工食品などの商品を販売する場合、その施設の

多くは管理栄養士が担当している。その場合、企業の担当には、有資格者である管理栄養士が適すると考えて採用されていると考えられる。

また、栄養科学科への採用意向を把握するために次の通りアンケート調査を行った。

資料 28

1）アンケート調査の概要

調査期間　　：平成 26 年 4 月から 5 月まで

調査対象企業：過去に東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生を採用した実績のある企業等、または、卒業生の就職が見込まれる、食品、栄養等に関連する企業等 2,042 社の採用担当者にアンケートを実施し、434 社から有効回答があった。

調査方法　　：調査対象企業等 2,042 社の採用担当者に、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の概要を示したアンケート用紙を送付し、アンケートを実施した。回答については第三者機関へ企業等から郵送。集計結果より、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科卒業生に対する採用意向を分析した。

調査委託会社：一般財団法人日本開発構想研究所

2）アンケート調査の結果

社会的必要性についての調査結果をみると、「社会的必要性が高い分野である」247 件（56.9%）が最も多く、次いで「一応、社会的必要性を感じる」147 件（33.9%）、「わからない」21 件（4.8%）、「無回答」8 件（1.8%）、「あまり必要性を感じない」7 件（1.6%）、「その他」4 件（0.9%）の順になっている。

なお、栄養科学科について、「社会的必要性が高い分野である」、「一応、社会的必要性を感じる」の肯定的な回答を合算すると、394 件（90.8%）となっている。（表３参照）

表３　栄養科学科の社会的必要性について（アンケート結果）

No.	カテゴリ	件数	割合（%）
1	社会的必要性が高い分野である	247	56.9
2	一応、社会的必要性を感じる	147	33.9
3	あまり必要性を感じない	7	1.6
4	必要性はない	0	0.0
5	わからない	21	4.8
6	その他	4	0.9
	無回答	8	1.8
	合計	434	100

次に採用意向の調査結果をみると、「採用を検討したい」215 件（49.5%）が最も多く、次いで「採用したい」120件（27.6%）、「採用は考えない」88件（20.3%）、「無回答」11件（2.5%）の順になっている。なお、「採用したい」、「採用を検討したい」の肯定的

な回答を合算すると、335件（77.1%）となっている。（表４参照）

表４　栄養科学科卒業生の採用意向について（アンケート結果）

No.	カテゴリ	件数	割合（%）
1	採用したい	120	27.6
2	採用を検討したい	215	49.5
3	採用は考えない	88	20.3
	無回答	11	2.5
	合計	434	100

栄養科学科卒業生への将来的な採用意向人数を確認するため、表４の栄養科学科卒業生の採用意向についての調査結果から「採用したい」と回答した企業に対し、採用意向人数を集計すると栄養科学科の採用意向は156人分となる。（表５参照）

表５　栄養科学科卒業生の採用意向人数について（アンケート結果）

※採用意向調査で「採用したい」と回答した 120 社のみを対象

No.	カテゴリ	件数	採用意向人数
1	１人	21	21
2	２人	11	22
3	３人	5	15
4	５人以上　※５名として算定	4	20
5	人数は未定　※１名として算定	78	78
	無回答	1	
	合計		156

以上の調査結果から、調査対象企業等のみで入学定員以上の学生を採用する意向があることが確認できた。

学生の確保の見通し等を記載した書類

資 料 目 次

資料１　１８歳人口と高等教育機関への進学率等の推移
（文部科学省「学校基本調査」など）

資料２　大学（国公私立）理科系　学部系統別志願者数の推移
（株式会社リクルート「2013 年度入試実態調査(大学・短期大学)」）

資料３　食物・栄養系統の志願者推移（株式会社 KEI アドバンス／河合塾）

資料４　応用生物科学部栄養科学科（管理栄養士専攻）　志願者・受験者・合格者の推移
平成２２年度から平成２６年度＜一般入試・センター試験利用入試＞

資料５　２０１２年度　食物分野を有する国公私立大学との併願動向
（本学ｖｓ国公立）／（本学ｖｓ私立）

資料６　東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への高校生の入学意向に関するアンケート調査報告（一般財団法人日本開発構想研究所）

資料７　私立１７大学進学ガイダンス実施要項

資料８　高校生新聞（１０月号）

資料９　世田谷キャンパス見学ツアー２０１３（来場者案内）

資料 10　世田谷キャンパス見学会２０１３（来場者案内）

資料 11　第１２２回収穫祭（来場者案内）

資料 12　健康日本２１（第２次）の推進に関する参考資料（一部抜粋）
（厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会）

資料 13　特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について
（厚生労働省健康局）

資料 14　厚生労働省告示第四百三十号

資料 15　特定保健用食品２０１３年度版（一部抜粋）
（公益財団法人日本健康・栄養食品協会）

資料 16　機能性をもつ農林水産物・食品開発プロジェクト
（農研機構 食品総合研究所 機能性プロ事務局）

資料 17　保健機能成分について（消費者庁）

資料 18　プレスリリース（公益財団法人 日本健康・栄養食品協会）

資料 19　特別用途食品　許可品目一覧（消費者庁）

資料 20　ユニバーサルデザインフード生産統計（日本介護食品協会）

資料 21　特定健康診査・特定保健指導の円滑な実施に向けた手引き（一部抜粋）
（厚生労働省）

資料 22　厚生労働省告示第十一号（厚生労働大臣）

資料 23　平成２２年度診療報酬改定の概要【医科診療報酬】（一部抜粋）
（厚生労働省保険局医療課）

資料 24　平成２４年度診療報酬改定の概要（一部抜粋）（厚生労働省保険局医療課）

資料 25　管理栄養士が不在の病院への対応について（依頼）
（一般社団法人全国栄養士養成施設協会）

資料 26　日本人の食事摂取基準（2015 年版）の概要（一部抜粋）（厚生労働省）

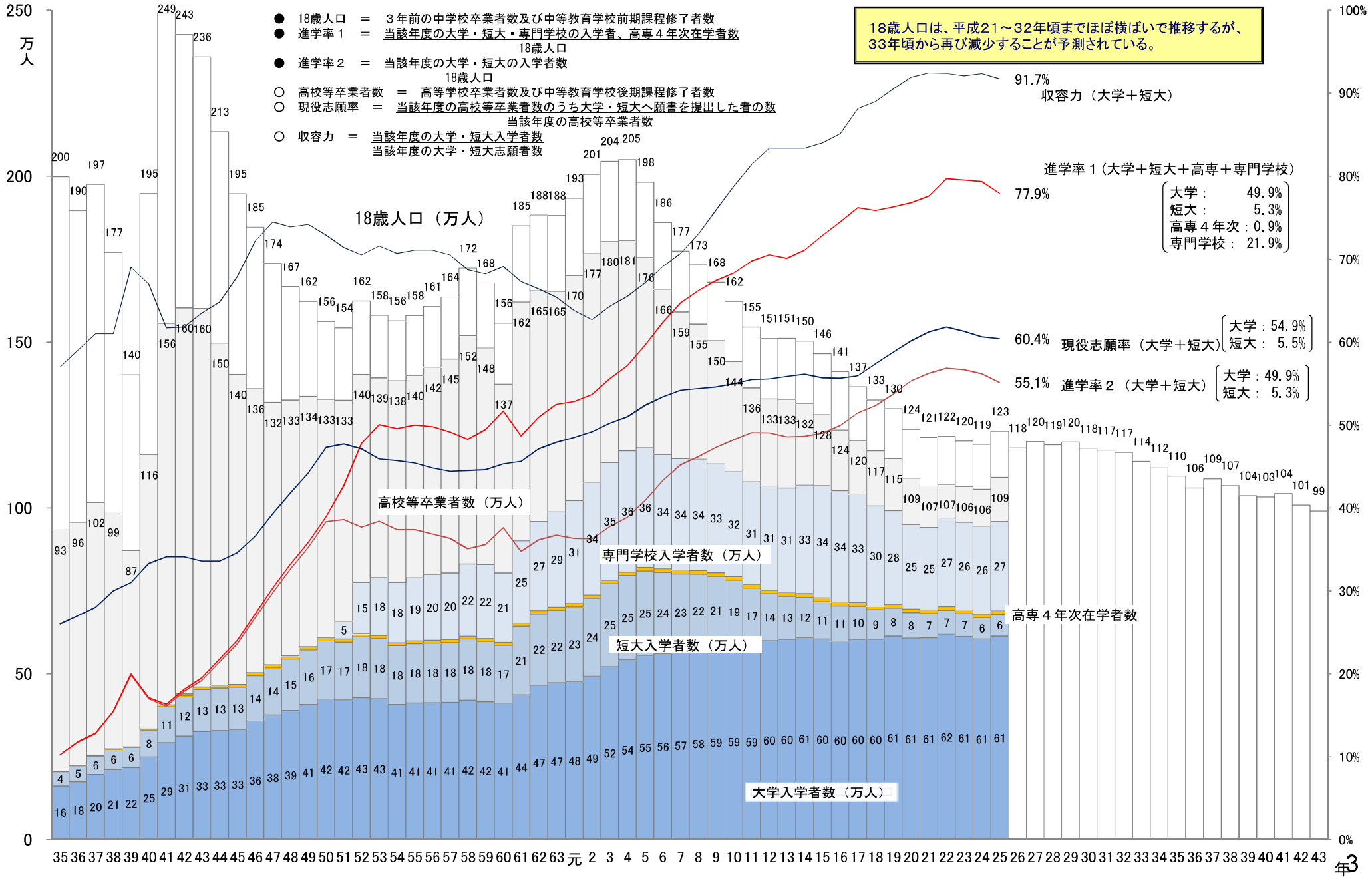
資料 27　栄養科学科管理栄養士専攻 平成２０年度から平成２４年度進路状況

資料 28　東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生に対する企業等の採用意向等に関するアンケート調査報告（一般財団法人日本開発構想研究所）

以上

１８歳人口と高等教育機関への進学率等の推移

資料1



出典：文部科学省「学校基本調査」（平成25年度は速報値）、平成38年～43年度については国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（出生中位・死亡中位）」を基に作成

資料2

2013

入試実態調査

大学・短期大学

RECRUIT

はじめに

リクルートでは、１９７５年以来、全国の大学・短期大学を対象に『入試実態調査』を実施してまいりました。本年度も全国の大学・短期大学関係者の皆様のご協力をいただき、調査結果をまとめることができましたので、ここに報告いたします。

大学・短期大学が今後の対応を考えるうえで、本調査報告書が参考になれば幸いです。

＜用語の定義＞

募集人員	「一般入試」と「推薦入試」の合計数。
志願者数	「一般入試」と「推薦入試」の合計数。 国公立大学の一般入試志願者数は、センター試験後の数であり、 ２段階選抜実施前のものである。
一般入試	「社会人入試」「留学生入試」の数は原則として含まない。
推薦入試	原則的に「附属校」あるいは「併設校」からの進学者数を含める。 ＡＯ入試は集計上、推薦入試に含めている。
志願倍率	募集人員に対し何倍の志願者がいたかをみたもの。 ＜志願倍率＝志願者数÷募集人員＞
受験者数	国公立大学の一般入試受験者数は、二次試験受験者数である。
実質競争率	合格者に対し何倍の受験者がいたかをみたもの。 ＜実質競争率＝受験者数÷合格者数＞
合格者の現役比率	合格者全体の中の現役合格者の占める割合。
合格者の入学率	合格者のうち、どれだけの者が入学したかをみた割合。 ＜入学率＝入学者数÷合格者数＞
定員充足率	募集人員に対し入学者がどのくらい多いかをみた割合。 ＜定員充足率＝入学者数÷募集人員＞
ＡＯ入試	ＡＯ入試として各大学・短期大学が位置付けているもの。 集計としては原則、推薦入試に含む。

＊報告書中の割合や構成比は四捨五入の関係で、100 にならない場合がある。
＊図表中の“▲”印は減少を表す。
＊07 年度より、調査方法を変更したため、経年比較の際は注意を要する。
（特に入学者数を扱うデータ）

地域区分１　北海道 / 東北（東北６県）/ 関東・甲信越（首都圏・栃木・群馬・茨城・新潟・山梨・長野）/ 首都圏（埼玉・千葉・東京・神奈川）/ 中部（静岡・岐阜・愛知・三重・石川・富山・福井）/ 近畿（京阪神・滋賀・奈良・和歌山）/ 京阪神（京都・大阪・兵庫）/ 中四国 / 九州（沖縄を含む）

地域区分２　三大都市圏（首都圏・愛知県・京阪神）

調査概要

1．調査目的　全国の大学の2013年度の入試状況および入学状況について調べる。

2．調査内容　2013年度入試にかかわる以下の項目

（1）募集人員
（2）志願者
（3）志願者のうち女子の占める割合
（4）受験者
（5）合格者
（6）合格者の現役比率
（7）入学者
（8）合格者の入学率
（9）定員充足率
(10) 推薦入試実施状況
(11) センター試験利用の実施状況
(12) ＡＯ入試の実施状況

の各項目について調べ、設置者別、学部系統別、地域別、募集人員規模別に集計した。

3．調査対象　全国の740大学〔通信制大学（学部）を除く〕
＜設置者内訳：国立82校／公立81校／私立577校＞

4．集計状況　集計数　調査期間に回答を得られた738大学（回収率99.7%）

5．調査期間　2013年4月5日～6月19日

6．調査方法　郵送法（ただし一部電話聞き取り）

(注1) 本調査では、志願者数・募集人員等の数のデータについては、今年回収した回答大学全体（非公表除く）での集計であるが、増減状況（増減数、増減率）については、原則として「'13年度と'12年度」「'12年度と'11年度」で対象大学をそろえた集計による数値である。

(注2) 集計した738大学のうち、非公表のデータがある場合、その項目の集計は非公表の大学・学部を集計対象から除外している（例えば志願倍率の場合、募集人員・志願者数が非公表の大学・学部は集計対象から除外している）。

＊集計した738大学のうち
○募集人員数非公表の大学　24校
○志願者数非公表の大学　24校
○受験者数非公表の大学　49校
○合格者数非公表の大学　22校
○入学者数非公表の大学　268校

●調査年別非公表学校数

〈大 学〉　（校）

	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
集計対象校数	708	718	722	728	728	731	733	738
志願者数非公表	56	55	60	59	44	26	27	24
受験者数非公表	82	86	88	91	78	64	57	49
合格者数非公表	56	53	55	57	43	24	25	22
入学者数非公表	264	364	341	351	348	295	282	268

1000

(注3) 国立大学法人について、報告書中では国立と表記している。また、株式会社立大学については私立に区分した。

(注4) '07年度より調査方法を変更したため、経年比較の際は注意を要する。
（特に入学者数を扱うデータ）

＜学部系統区分＞　～学部系統区分の主な構成学部は下記のとおり～

［1］	法学部	法経学部を含む
［2］	経済・政経学部	政治経済学部、総合政策学部を含む
［3］	経営学部	経営情報学部、情報学部、不動産学部を含む
［4］	商学部	商経学部を含む
［5］	社会学部	産業社会学部、社会科学部、社会福祉学部、環境情報学部、人間社会学部を含む
［6］	文・人文・外国語学部	文教育学部、文芸学部、人間科学部、人文社会科学部、図書館情報学部、国際関係学部、国際文化学部を含む
［7］	教育学部	学芸学部を含む
［8］	家政学部	栄養学部、生活科学部を含む
［9］	総合文科系	総合入試（文系）
［10］	理学部	
［11］	理工学部	
［12］	工学部	基礎工学部、生産工学部、電気通信学部、工芸学部、繊維学部を含む
［13］	農学部	園芸学部を含む
［14］	獣医・畜産学部	獣医畜産学部、農獣医学部、酪農学部を含む
［15］	水産学部	水畜産学部を含む
［16］	医学部	
［17］	歯学部	
［18］	薬学部	
［19］	保健・衛生学部	看護学部、環境保健学部、鍼灸学部、健康科学部、リハビリテーション学部を含む
［20］	総合理科系	総合入試（理系）
［21］	芸術・音楽学部	芸術工学部、造形学部、美術学部、美術工学部を含む
［22］	体育学部	
［23］	その他	教養学部、文理学部、神学部、仏教学部、商船学部、総合科学部、国際学部、コミュニケーション学部、観光学部など

■回収大学・学部系統別集計数

（学部数）

	全体				1部				2部			
	全体	国立	公立	私立	全体	国立	公立	私立	全体	国立	公立	私立
文科系 計	1,139	145	62	932	1,114	140	60	914	25	5	2	18
法学部	104	19	2	83	100	19	2	79	4	－	－	4
経済・政経学部	174	25	17	132	168	23	16	129	6	2	1	3
経営学部	156	4	6	146	152	3	6	143	4	1	－	3
商学部	35	3	1	31	31	2	1	28	4	1	－	3
社会学部	131	9	11	111	129	9	11	109	2	－	－	2
文・人文・外国語学部	331	32	20	279	328	32	19	277	3	－	1	2
教育学部	139	50	2	87	138	49	2	87	1	1	－	－
家政学部	67	2	3	62	66	2	3	61	1	－	－	1
総合文科系	2	1	－	1	2	1	－	1	－	－	－	－
理科系 計	792	210	88	494	784	206	88	490	8	4	－	4
理学部	74	34	5	35	73	34	5	34	1	－	－	1
理工学部	52	14	1	37	52	14	1	37	－	－	－	－
工学部	187	58	22	107	180	54	22	104	7	4	－	3
農学部	39	27	2	10	39	27	2	10	－	－	－	－
獣医・畜産学部	11	5	1	5	11	5	1	5	－	－	－	－
水産学部	7	4	1	2	7	4	1	2	－	－	－	－
医学部	79	42	8	29	79	42	8	29	－	－	－	－
歯学部	29	11	1	17	29	11	1	17	－	－	－	－
薬学部	72	12	3	57	72	12	3	57	－	－	－	－
保健・衛生学部	241	2	44	195	241	2	44	195	－	－	－	－
総合理科系	1	1	－	－	1	1	－	－	－	－	－	－
芸術・音楽学部	79	4	10	65	78	4	10	64	1	－	－	1
体育学部	25	2	－	23	25	2	－	23	－	－	－	－
その他	145	13	12	120	145	13	12	120	－	－	－	－
全　体	2,180	374	172	1,634	2,146	365	170	1,611	34	9	2	23

＊全体の学部数は1部と2部の「のべ数」である。同一学部で昼間主コース・夜間主コースがある場合、全体は重複カウントしている。

1001

■志願状況の推移（学部系統別／全体・私立）

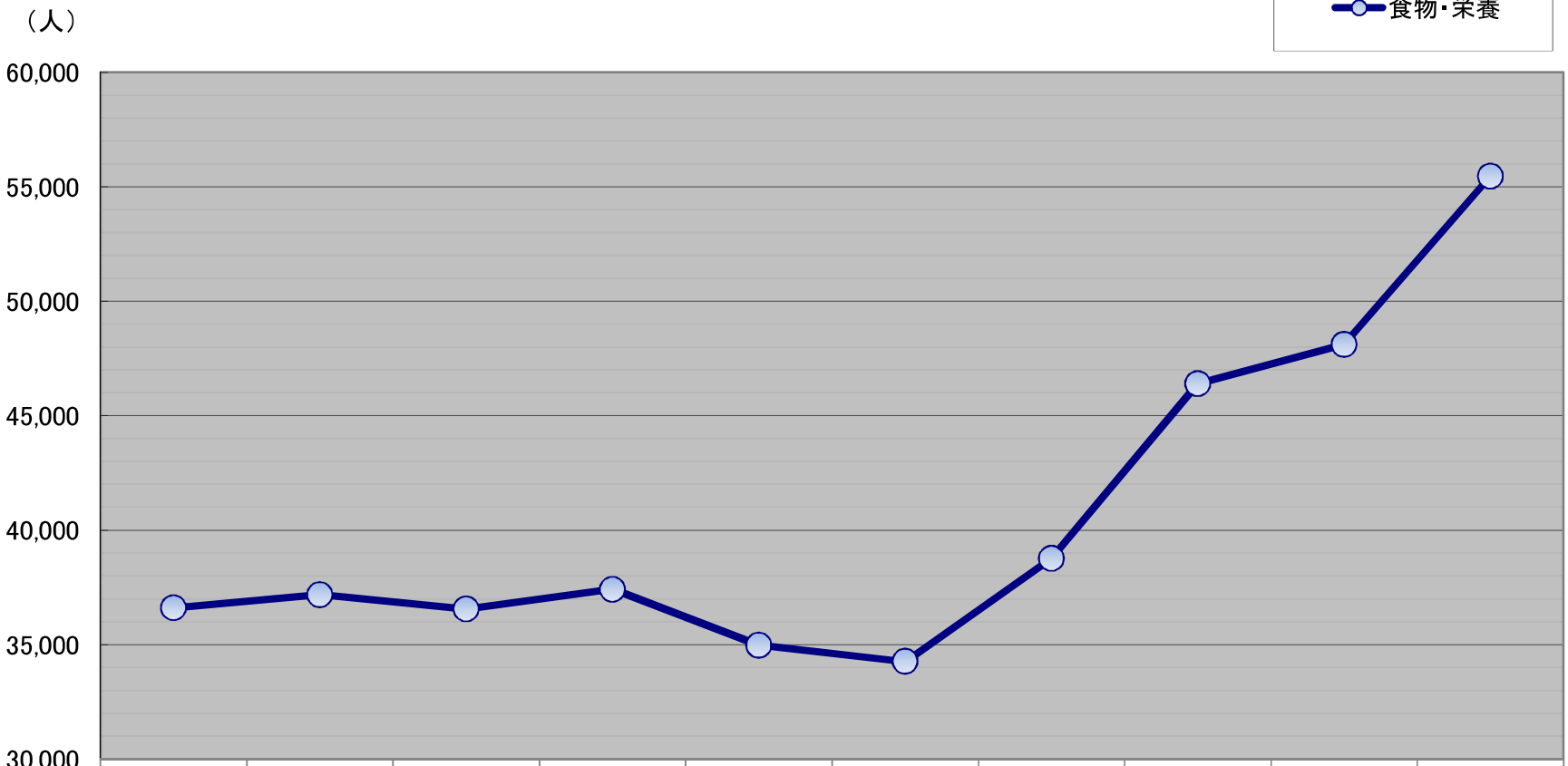
	志願者数(人) 全体						2013年度指数
	2004年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	('04年度=100)
文科系 計	2,132,885	2,122,374	2,178,467	2,141,340	2,087,639	2,141,022	100.4
法学部	305,766	267,473	271,097	255,105	234,713	246,917	80.8
経済・政経学部	439,691	461,121	465,274	450,524	430,176	424,299	96.5
経営学部	209,025	227,619	228,926	225,873	211,598	231,655	110.8
商学部	118,171	126,178	126,645	120,347	114,593	114,186	96.6
社会学部	187,065	226,646	233,632	220,014	223,661	224,047	119.8
文・人文・外国語学部	647,053	594,043	606,827	604,874	607,530	615,688	95.2
教育学部	152,782	155,579	174,253	188,216	189,419	199,592	130.6
家政学部	73,332	63,715	71,813	75,924	75,617	82,005	111.8
総合文科系	-	-	-	463	332	2,633	-
理科系 計	1,217,138	1,129,490	1,196,122	1,273,602	1,344,133	1,477,578	121.4
理学部	96,846	126,410	132,004	133,057	139,705	145,635	150.4
理工学部	200,627	221,557	239,542	248,474	259,715	285,754	142.4
工学部	440,674	341,403	354,466	378,281	394,598	427,524	97.0
農学部	55,943	62,598	65,469	70,254	69,721	72,120	128.9
獣医・畜産学部	31,012	25,098	23,704	24,795	25,783	26,384	85.1
水産学部	7,031	7,075	7,693	8,274	10,055	11,197	159.3
医学部	118,590	127,778	133,632	140,882	147,234	152,852	128.9
歯学部	16,628	8,682	8,213	8,578	9,429	10,579	63.6
薬学部	154,489	85,134	80,583	84,094	91,165	113,217	73.3
保健・衛生学部	95,298	123,755	150,816	174,083	193,873	229,129	240.4
総合理科系	-	-	-	2,830	2,855	3,187	-
芸術・音楽学部	71,703	66,470	62,130	58,255	54,265	54,659	76.2
体育学部	39,164	28,752	32,605	35,780	35,784	39,269	100.3
その他	121,488	141,103	162,344	169,979	163,067	169,033	139.1
全 体	3,582,378	3,488,189	3,631,668	3,678,956	3,684,888	3,881,561	108.4

	私立						2013年度指数
	2004年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	('04年度=100)
文科系 計	1,870,951	1,901,682	1,949,521	1,914,754	1,871,060	1,931,864	103.3
法学部	276,966	247,731	251,503	233,803	214,973	227,792	82.2
経済・政経学部	377,992	403,997	406,609	393,479	379,180	373,380	98.8
経営学部	203,237	220,502	222,113	217,511	204,562	225,147	110.8
商学部	111,472	122,743	123,500	117,317	111,335	111,102	99.7
社会学部	174,282	208,456	215,149	202,952	200,993	203,317	116.7
文・人文・外国語学部	587,921	540,257	551,231	552,377	558,929	569,470	96.9
教育学部	70,116	97,376	110,880	124,372	128,266	140,319	200.1
家政学部	68,965	60,620	68,536	72,943	72,822	79,159	114.8
総合文科系	-	-	-	-	-	2,178	-
理科系 計	917,149	844,396	907,218	970,438	1,037,526	1,169,640	127.5
理学部	61,072	87,391	92,906	99,089	104,621	112,059	183.5
理工学部	193,528	209,822	223,634	228,332	239,953	261,791	135.3
工学部	304,531	214,289	231,843	251,173	269,923	301,940	99.1
農学部	32,788	41,651	45,110	47,758	46,072	49,096	149.7
獣医・畜産学部	28,038	22,263	20,838	21,520	22,381	23,354	83.3
水産学部	3,342	3,124	3,295	3,975	5,739	6,812	203.8
医学部	63,931	78,549	83,531	86,207	89,715	97,615	152.7
歯学部	11,488	5,312	4,837	4,836	5,522	6,383	55.6
薬学部	143,355	77,324	72,969	75,337	81,434	103,168	72.0
保健・衛生学部	75,076	104,671	128,255	152,211	172,166	207,422	276.3
総合理科系	-	-	-	-	-	-	-
芸術・音楽学部	59,149	56,488	52,355	48,453	44,842	44,952	76.0
体育学部	37,204	27,685	31,446	34,642	34,665	38,145	102.5
その他	107,523	119,200	138,777	143,048	136,275	144,291	134.2
全 体	2,991,976	2,949,451	3,079,317	3,111,335	3,124,368	3,328,892	111.3

＊表内数値は各年度回答のあった大学（非公表除く）の集計結果であり、対象校をそろえていない。

資料3

食物・栄養系統の志願者推移



	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25
食物・栄養	36,600	37,172	36,559	37,427	34,976	34,260	38,758	46,393	48,107	55,459

単位：人

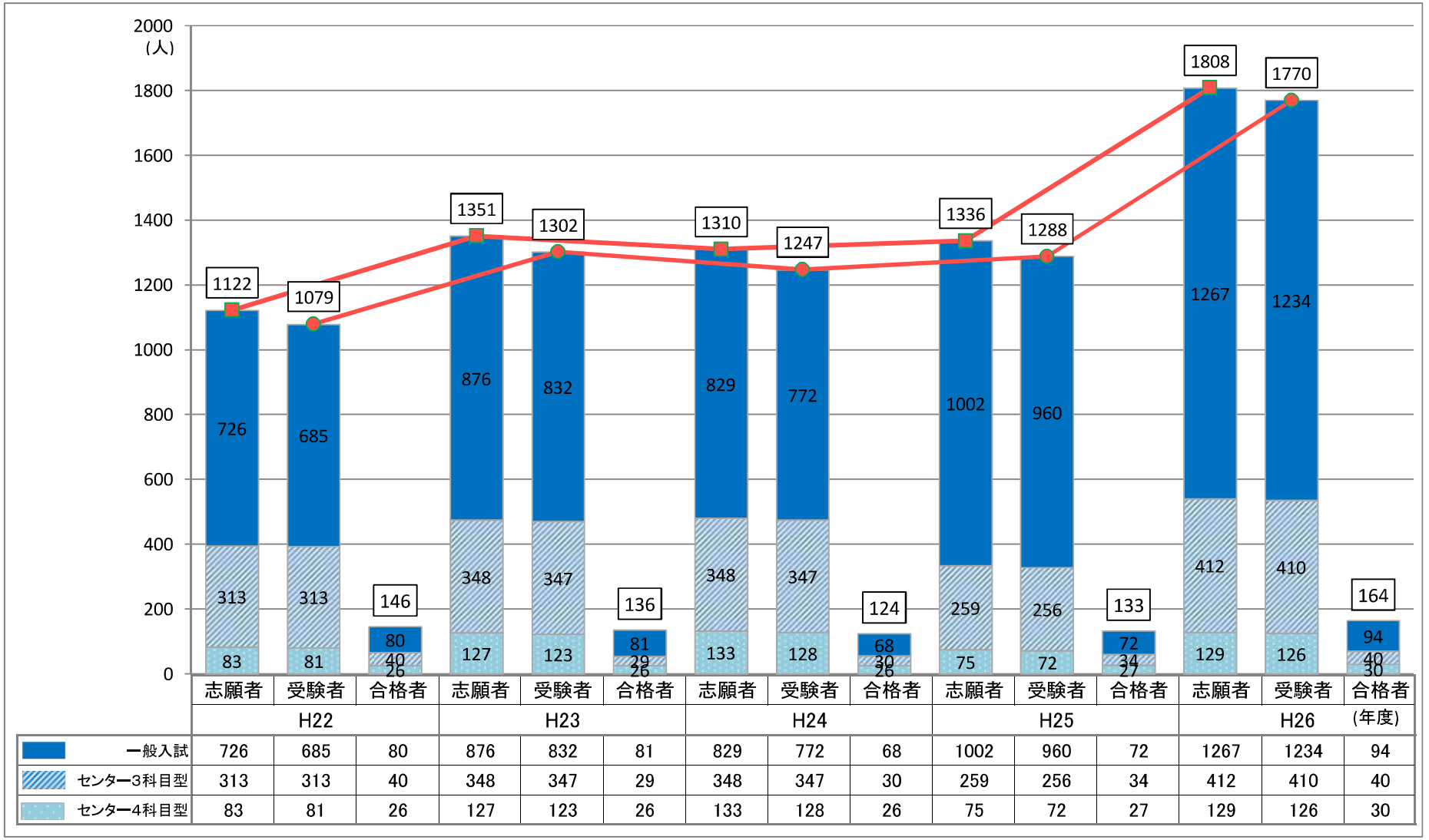
株式会社KEIアドバンス/河合塾

応用生物科学部
栄養科学科（管理栄養士専攻）

志願者・受験者・合格者の推移（平成22年度～平成26年度）

＜一般入試・センター試験利用入試＞

資料4



	志願者	受験者	合格者	志願者	受験者	合格者	志願者	受験者	合格者	志願者	受験者	合格者	志願者	受験者	合格者
	H22			H23			H24			H25			H26		(年度)
一般入試	726	685	80	876	832	81	829	772	68	1002	960	72	1267	1234	94
センター3科目型	313	313	40	348	347	29	348	347	30	259	256	34	412	410	40
センター4科目型	83	81	26	127	123	26	133	128	26	75	72	27	129	126	30

資料6

東京農業大学
応用生物科学部栄養科学科への
高校生の入学意向に関するアンケート調査報告

平成２６年５月

一般財団法人　日本開発構想研究所

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への
高校生の入学意向に関するアンケート調査報告

１．調査概要

（1）　調査目的

平成 27 年 4 月の東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の収容定員増に向けて、設置年度の進学対象層に対する東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への入学意向を把握することを目的とする。

（2）　調査対象高校及び対象者

①近隣に所在する高等学校、または進学実績のある高等学校を中心に、6 都県（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、群馬県、新潟県）に所在する高等学校の在学者で平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生

②東京農業大学が開催、または参加するキャンパス見学会、進学相談会に参加した平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生

（3）　調査方法

①東京農業大学に進学実績のある高等学校を中心に高等学校 22 校に 6,303 人分の東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の概要を示したアンケート用紙を送付し、教室等で直接アンケート用紙に記入する方法により実施。回答用紙は第三者機関へ高校から直接郵送。

②東京農業大学が開催、または参加するキャンパス見学会、進学相談会に参加した平成 27 年度大学進学対象となる高校 3 年生 40 人に、会場、教室等で直接アンケート用紙に記入する方法により実施。回答用紙は第三者機関へ東京農業大学から郵送。

この結果、①と②を合わせて、高校生 5,352 人から回答があり、この内高校 3 年生 5,069 人から有効回答（有効回収率約 79.9%）があった。

集計結果より、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への入学意向を分析した。

（4）　調査実施期間

平成 26 年 4 月～平成 26 年 5 月

（5）　調査対象者数等

調査対象者数：6,343 人

有効回答者数：5,352 人の回答の内、高校 3 年生 5,069 人

有効回収率：約 79.9%（有効回答者 5,069 人　÷　調査対象者 6,343 人）

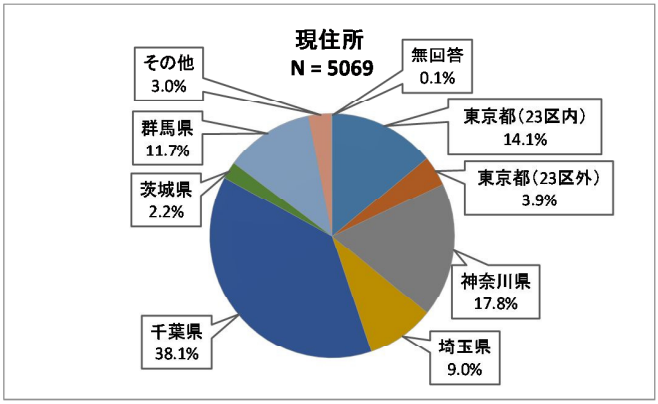
２．調査結果

（1）現住所について

現住所について調査した結果、高校 3 年生 5,069 人の内、「千葉県」が 1,932 人（38.1%）と最も多かった。次いで「神奈川県」902 人（17.8%）、「東京都（２３区内）」714 人（14.1%）、「群馬県」594 人（11.7%）、「埼玉県」454 人（9.0%）、「東京都（２３区外）」200 人（3.9%）、「その他」152 人（3.0%）、「茨城県」114 人（2.2%）、「無回答」7 人（0.1%）の順になっている。

現住所

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京都(23区内)	714	14.1
2	東京都(23区外)	200	3.9
3	神奈川県	902	17.8
4	埼玉県	454	9.0
5	千葉県	1,932	38.1
6	茨城県	114	2.2
7	群馬県	594	11.7
8	その他	152	3.0
	無回答	7	0.1
	N（%ベース）	5,069	100

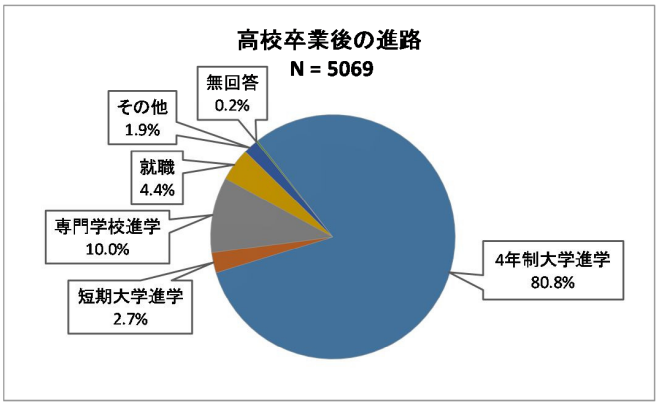


（2）高校卒業後の進路について

高校卒業後の進路について調査した結果、高校 3 年生 5,069 人の内、4,096 人（80.8%）が「4 年制大学進学」を希望しており、「短期大学進学」は 136 人（2.7%）、合わせて 4,232 人（83.5%）が国内の高等教育機関への進学を希望している。さらに、「専門学校進学」506 人（10.0%）を合わせると、4,738 人（93.5%）が高等学校卒業後進学を希望している。

高校卒業後の進路

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	4年制大学進学	4,096	80.8
2	短期大学進学	136	2.7
3	専門学校進学	506	10.0
4	就職	222	4.4
5	その他	97	1.9
	無回答	12	0.2
	N（%ベース）	5,069	100



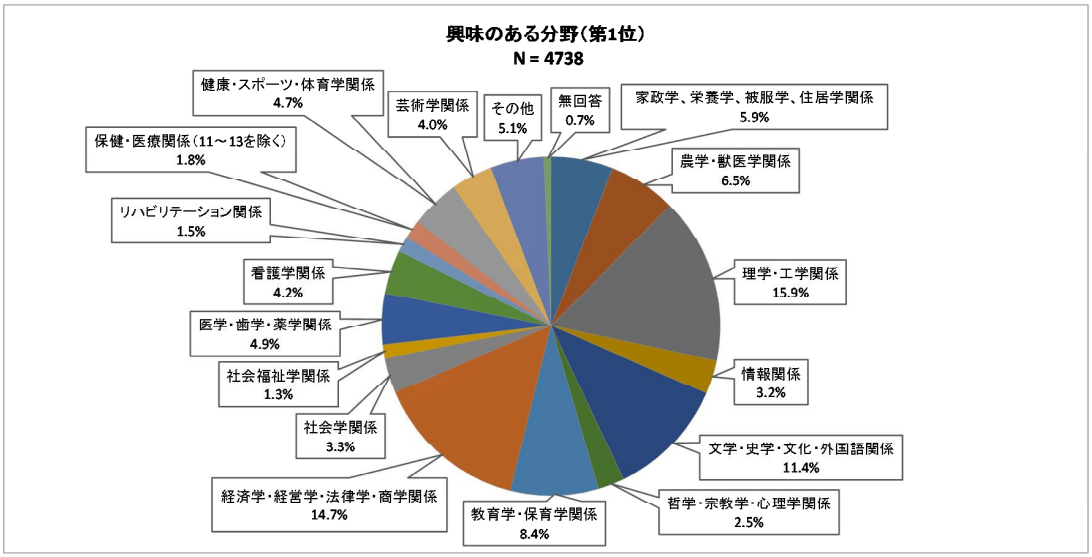
（3）興味のある分野について

3-1　興味のある分野（第 1 位）について

興味のある分野（第 1 位）については「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、「理学・工学関係」が 754 人（15.9%）と最も多い。次いで「経済学・経営学・法律学・商学関係」698 人（14.7%）、「文学・史学・文化・外国語関係」542 人（11.4%）、「教育学・保育学関係」398 人（8.4%）、「農学・獣医学関係」306 人（6.5%）、「家政学、栄養学、被服学、住居学関係」281 人（5.9%）、「その他」241 人（5.1%）の順になっている。

興味のある分野（第1位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家政学、栄養学、被服学、住居学関係	281	5.9
2	農学・獣医学関係	306	6.5
3	理学・工学関係	754	15.9
4	情報関係	152	3.2
5	文学・史学・文化・外国語関係	542	11.4
6	哲学・宗教学・心理学関係	119	2.5
7	教育学・保育学関係	398	8.4
8	経済学・経営学・法律学・商学関係	698	14.7
9	社会学関係	156	3.3
10	社会福祉学関係	62	1.3
11	医学・歯学・薬学関係	233	4.9
12	看護学関係	197	4.2
13	リハビリテーション関係	70	1.5
14	保健・医療関係（11～13を除く）	87	1.8
15	健康・スポーツ・体育学関係	221	4.7
16	芸術学関係	188	4.0
17	その他	241	5.1
	無回答	33	0.7
	N（%ベース）	4,738	100

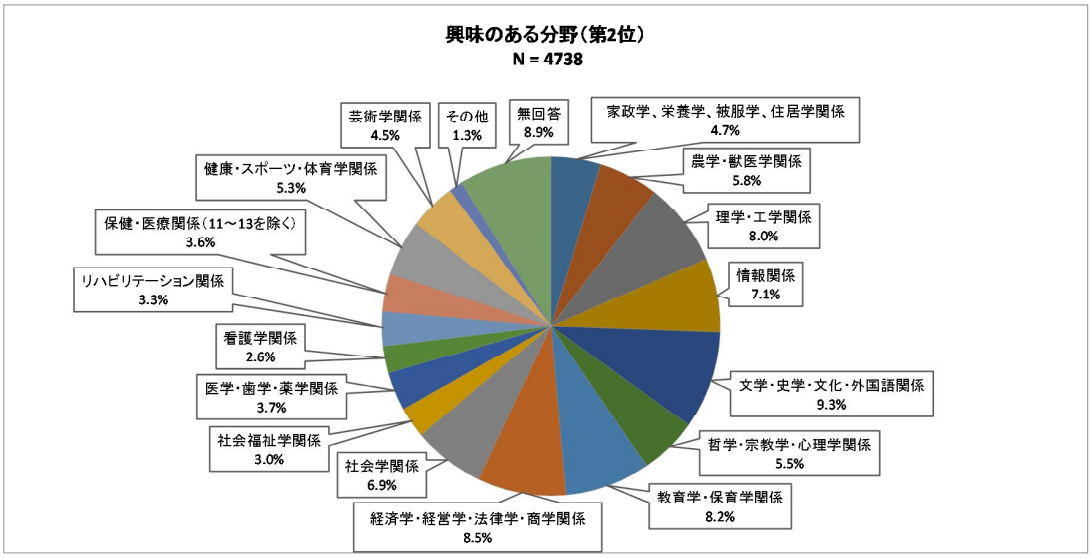


3-2　興味のある分野（第 2 位）について

興味のある分野（第 2 位）については「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、「文学・史学・文化・外国語関係」が 442 人（9.3%）と最も多い。次いで「無回答」421 人（8.9%）、「経済学・経営学・法律学・商学関係」401 人（8.5%）、「教育学・保育学関係」387 人（8.2%）、「理学・工学関係」378 人（8.0%）、「情報関係」336 人（7.1%）、「社会学関係」325 人（6.9%）の順になっている。

興味のある分野（第2位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家政学、栄養学、被服学、住居学関係	224	4.7
2	農学・獣医学関係	273	5.8
3	理学・工学関係	378	8.0
4	情報関係	336	7.1
5	文学・史学・文化・外国語関係	442	9.3
6	哲学・宗教学・心理学関係	262	5.5
7	教育学・保育学関係	387	8.2
8	経済学・経営学・法律学・商学関係	401	8.5
9	社会学関係	325	6.9
10	社会福祉学関係	141	3.0
11	医学・歯学・薬学関係	174	3.7
12	看護学関係	121	2.6
13	リハビリテーション関係	155	3.3
14	保健・医療関係（11～13を除く）	172	3.6
15	健康・スポーツ・体育学関係	251	5.3
16	芸術学関係	214	4.5
17	その他	61	1.3
	無回答	421	8.9
	N（%ベース）	4,738	100

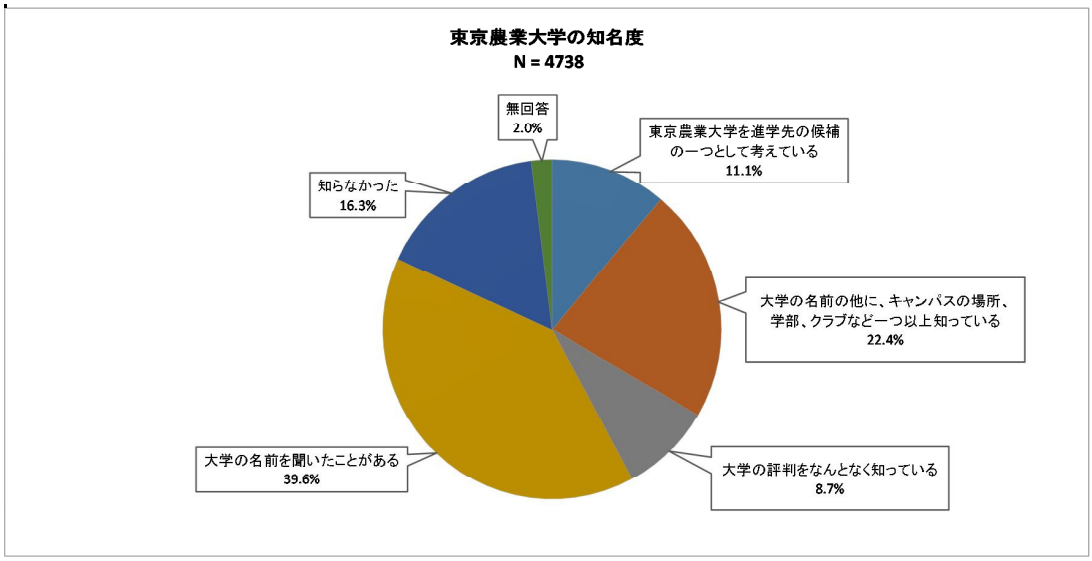


（4）東京農業大学の知名度について

「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 の内、東京農業大学の知名度については「大学の名前を聞いたことがある」1,877 人（39.6%）が最も多く、次いで「大学の名前の他に、キャンパスの場所、学部、クラブなど一つ以上知っている」1,060 人（22.4%）、「知らなかった」770 人（16.3%）、「東京農業大学を進学先の候補の一つとして考えている」526 人（11.1%）、「大学の評判をなんとなく知っている」411 人（8.7%）、「無回答」94 人（2.0%）の順になっている。

東京農業大学の知名度

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京農業大学を進学先の候補の一つとして考えている	526	11.1
2	大学の名前の他に、キャンパスの場所、学部、クラブなど一つ以上知っている	1,060	22.4
3	大学の評判をなんとなく知っている	411	8.7
4	大学の名前を聞いたことがある	1,877	39.6
5	知らなかった	770	16.3
	無回答	94	2.0
	N（%ﾍﾞｰｽ）	4,738	100

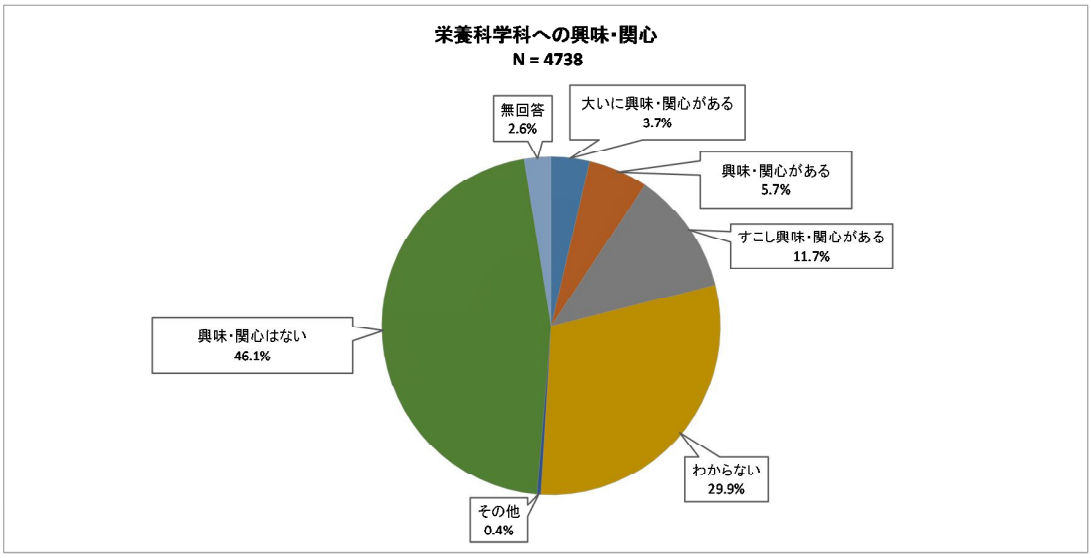


（5）東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への興味・関心について

「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科について「大いに興味・関心がある」と回答したのは 174 人（3.7%）である。「興味・関心がある」269 人（5.7%）、「すこし興味・関心がある」556 人（11.7%）と回答があり、「大いに興味・関心がある」「興味・関心がある」「すこし興味・関心がある」の合計 999 人（21.1%）が東京農業大学応用生物科学部栄養科学科に興味・関心を示している。

栄養科学科への興味･関心

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大いに興味･関心がある	174	3.7
2	興味･関心がある	269	5.7
3	すこし興味･関心がある	556	11.7
4	わからない	1,416	29.9
5	その他	17	0.4
6	興味･関心はない	2,184	46.1
	無回答	122	2.6
	N（%ベース）	4,738	100

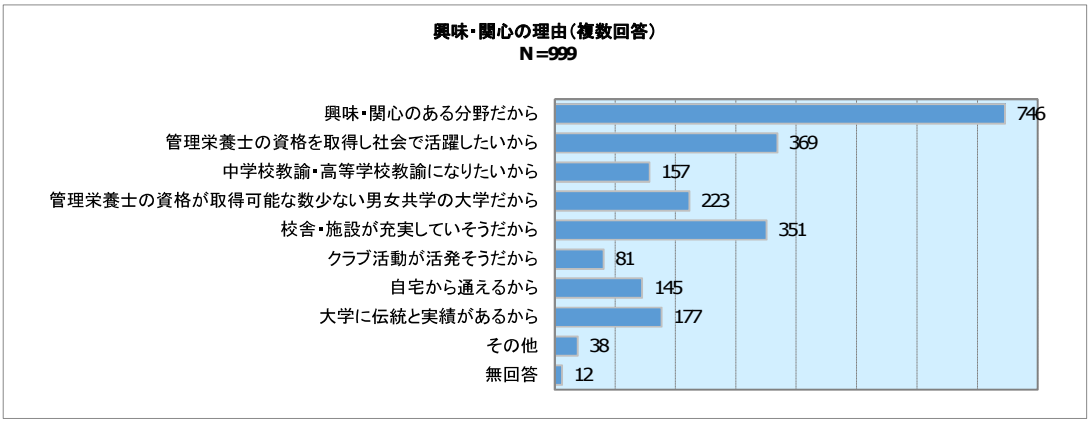


（6）興味・関心の理由について（複数回答）

興味・関心の理由については、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科に興味・関心を示した 999 人の内、「興味・関心のある分野だから」746 人（74.7%）が最も多かった。次いで、「管理栄養士の資格を取得し社会で活躍したいから」369 人（36.9%）、「校舎・施設が充実していそうだから」351 人（35.1%）、「管理栄養士の資格が取得可能な数少ない男女共学の大学だから」223 人（22.3%）、「大学に伝統と実績があるから」177 人（17.7%）、「中学校教諭・高等学校教諭になりたいから」157 人（15.7%）、「自宅から通えるから」145 人（14.5%）、「クラブ活動が活発そうだから」81 人（8.1%）、「その他」38 人（3.8%）、「無回答」12 人（1.2%）の順になっている。

興味・関心の理由（複数回答）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	興味・関心のある分野だから	746	74.7
2	管理栄養士の資格を取得し社会で活躍したいから	369	36.9
3	中学校教諭・高等学校教諭になりたいから	157	15.7
4	管理栄養士の資格が取得可能な数少ない男女共学の大学だから	223	22.3
5	校舎・施設が充実していそうだから	351	35.1
6	クラブ活動が活発そうだから	81	8.1
7	自宅から通えるから	145	14.5
8	大学に伝統と実績があるから	177	17.7
9	その他	38	3.8
	無回答	12	1.2
	N（%ﾍﾞｰｽ）	999	100



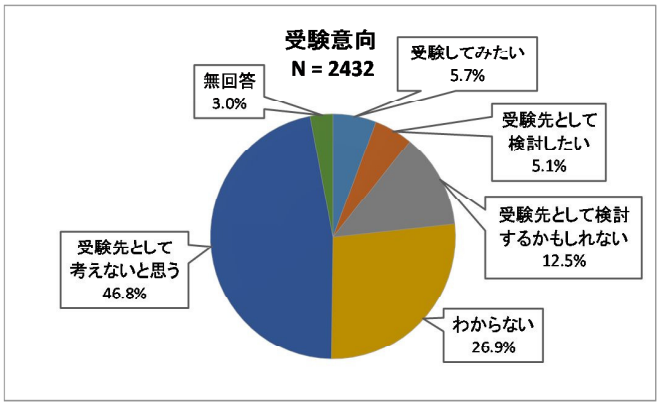
（7）東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への受験意向について

「4 年制大学進学」、「短期大学進学」、「専門学校進学」を希望する 4,738 人の内、（5）で東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への興味を調査した設問において、「興味・関心はない」及び「無回答」と回答した回答者を除いた 2,432 人に受験意向について調査した。

その結果、「受験してみたい」139 人（5.7%）、「受験先として検討したい」124 人（5.1%）、「受験先として検討するかもしれない」304 人（12.5%）の合計 567 人（23.3%）が受験意向を示している。

受験意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	受験してみたい	139	5.7
2	受験先として検討したい	124	5.1
3	受験先として検討するかもしれない	304	12.5
4	わからない	654	26.9
5	受験先として考えないと思う	1,138	46.8
	無回答	73	3.0
	N（%ﾍﾞｰｽ）	2,432	100



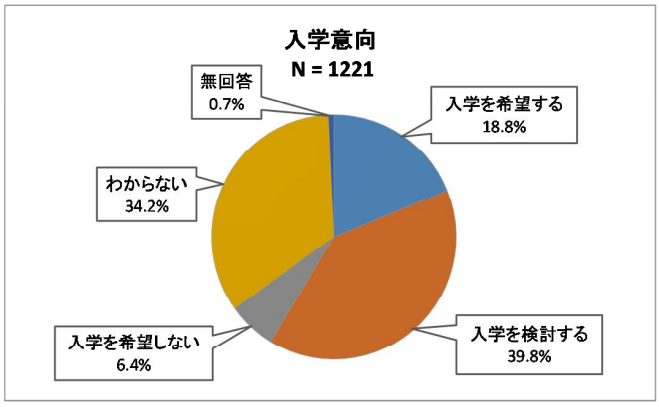
（8）東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への入学意向について

「（7）東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への受験意向について」にて、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への受験意向を示した 567 人と、「わからない」と回答した 654 人、合計 1,221 人に入学意向について調査した。

その結果は、「入学を希望する」230 人（18.8%）、「入学を検討する」486 人（39.8%）となり、合計 716 人（58.6%）が入学意向を示した。

入学意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	入学を希望する	230	18.8
2	入学を検討する	486	39.8
3	入学を希望しない	78	6.4
4	わからない	418	34.2
	無回答	9	0.7
	N（%ﾍﾞｰｽ）	1,221	100



３．調査結果のまとめ

⑻で調査した「東京農業大学応用生物科学部栄養科学科への入学意向」より、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科へ「入学を希望する」と回答した高校 3 年生は 230 人となった。よって、入学定員 120 名に対して約 1.91 倍の入学意向を示したといえる。

また、「入学を希望する」、「入学を検討する」と回答した高校 3 年生が、合算で 716 人いることから、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の入学定員 120 名に対して約 5.96 倍の入学意向を示したといえる。

以上の調査結果と、調査対象の高等学校以外からの高校生の進学も考えられることから、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の入学定員 120 名の学生は十分に確保できるものと考える。

調査票

「東京農業大学　応用生物科学部栄養科学科の入学定員増加（収容定員増）に係るアンケート調査」

このアンケート調査は、2015 年 4 月に本学応用生物科学部栄養科学科の入学定員を現在の 80 名から 120 名に増加させる計画の基礎資料にするため、高校生のみなさんの卒業後の進路等についてお聞きするものです。
ご協力をお願いいたします。
このアンケート結果は、統計資料としてのみ用い、目的以外に利用することはありません。

※入学定員、学費等は予定であり、変更する可能性があります。
※以前にこのアンケートに協力いただいた場合は、回答せず、その旨お申し出ください。

東京農業大学 「応用生物科学部栄養科学科」の概要

●入学定員　　120 名（予定）　男女共学　　●変更時期　　2015 年 4 月
●設置場所　　東京農業大学「世田谷キャンパス」（東京都世田谷区桜丘１－１－１）
（アクセス）小田急線「経堂」駅下車、徒歩約１５分　／東急田園都市線「用賀」駅下車、徒歩約２０分
●初年度納入金　1,５４３,400 円（予定）

１．人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する「管理栄養士」を養成

「管理栄養士」は傷病者の療養や、乳幼児をはじめ高齢者、スポーツ選手など、様々な人々の健康づくりのため、高度な専門的知識及び技術を要する栄養の指導および、学校や病院、事業所などの給食管理をおこなう国家資格です。「管理栄養士」によるヒューマンサービスが今最も求められています。

２．管理栄養士の国家試験受験資格を卒業時に取得

管理栄養士は、患者の早期治癒や早期退院を促すことを目的とする「チーム医療」に食事の管理面から介入する医療スタッフであり、医師・看護師・薬剤師などとともに「疾病管理における要」と位置付けられています。また、高齢者福祉施設や学校、企業の社員食堂、国や行政機関、地域の保健所などにおいて健康を司る「食育」の指導者という側面も持ち、有能な管理栄養士は施設に“プラスの循環”をつくりだすキーパーソンとして期待されています。

資格取得のための国家試験には厳しい受験資格が設けられていますが、栄養科学科は「管理栄養士養成施設」として認定されており、所定のカリキュラムを修了することで卒業時に受験が可能です。

３．厚労省の指定科目以外にも農大独自の多彩な授業科目を配置

栄養科学科の主要分野である食品学と栄養学は、生化学をベースとしています。そのために必要な化学と生物の基礎知識を確保するために、１年次前期には習熟度別のクラス編成で「基礎化学」と「基礎生物学」が開講されています。

カリキュラムは管理栄養士養成のための厚生労働省の指定科目が多くを占めますが、食と農をつなぐカリキュラムが東京農大独自の管理栄養士を養成します。２年次には学科独自の調理学実習や、ソーセージ・ジャム・こんにゃくづくりを体験する食品加工学実習など、食品生産に関する知識も広げます。３年次からは指定カリキュラムとして臨床栄養学実習、給食経営管理実習など実践的な科目を履修するとともに、「臨地実習（一）（二）」として給食施設や保健所、病院で計４週間にわたる学外実習をおこないます。

４．取得可能な資格

管理栄養士（受験資格）・栄養士・高等学校教諭一種（理科）・中学校教諭一種（理科）・栄養教諭一種・司書・学芸員・食品衛生監視員・食品衛生管理者

５．卒業後の進路

卒業研究を通して「コミュニケーション力」「課題設定力」「問題解決力」を育成します。卒業生は４年間の高度な学びで培われた知識を活かして、病院や学校、企業など様々な場面で活躍しています。

医療保健業（栄養士）、公務員（栄養士・衛生監視員・行政）、食料品製造業（総合職・商品開発・研究・品質管理・製造・一般事務）、医薬品等製造業（MR・研究・総合職）、保育園・福祉施設等（栄養士）、飲食サービス業（総合職・栄養士）、医薬・農薬小売業（栄養士・総合職）、スーパーマーケット（総合職・栄養士・商品開発・品質管理）、食料品卸売業（総合職）、食料品小売業（栄養士・総合職・販売）、一般財団法人（分析業務・研究）、CRO（臨床開発モニター）、農業団体（総合職）、金融・保険業（一般事務）、大学院進学など

■参考資料■管理栄養士養成施設に認定されている近隣の私立大学･学部･学科及び初年度納付金一覧　（単位：円）

所在地	大学名	学部名	学科名	入学定員	入学金	授業料	施設設備費等	合計
東京都	東京農業大学	応用生物科学部	栄養科学科	120	270,000	660,000	613,400	1,543,400
埼玉県	女子栄養大学	栄養学部	実践栄養学科	200	375,000	980,000	743,000	2,098,000
神奈川県	文教大学	健康栄養学部	管理栄養学科	100	280,000	800,000	400,000	1,480,000
東京都	大妻女子大学	家政学部	食物学科/管理栄養学専攻	50	270,000	755,000	447,650	1,472,650
東京都	共立女子大学	家政学部	食物栄養学科 管理栄養士専攻	50	150,000	780,000	440,000	1,370,000
東京都	駒沢女子大学	人間健康学部	健康栄養学科	80	300,000	800,000	329,720	1,429,720
東京都	昭和女子大学	生活科学部	管理栄養学科	72	250,000	877,600	350,400	1,478,000
東京都	実践女子大学	生活科学部	食生活科学科/管理栄養士専攻	70	280,000	700,000	437,000	1,417,000
東京都	東京家政大学	家政学部	栄養学科/管理栄養士専攻	160	300,000	720,000	392,500	1,412,500
東京都	東京家政学院大学	現代生活学部	健康栄養学科	105	300,000	770,000	405,660	1,475,660
群馬県	東洋大学	食環境科学部	健康栄養学科	100	250,000	970,000	345,000	1,565,000
東京都	日本女子大学	家政学部	食物学科/管理栄養士専攻		300,000	870,000	417,860	1,587,860
神奈川県	鎌倉女子大学	家政学部	管理栄養学科	120	380,000	640,000	450,000	1,470,000
神奈川県	相模女子大学	栄養科学部	管理栄養学科	100	300,000	745,000	440,000	1,485,000

※注意１　各大学情報については、ホームページより転載。
※注意２　納付金については、諸会費などを含んでいない場合があるため、概算として参考にして下さい。
　　東京農業大学の納付金は平成２６年度実績を記載しています。

回答は、該当する番号を回答欄へ直接記入してください。

[　あなたに関することについてお答えください　]

【回答欄】

問１　あなたの学年をおたずねします。

１　高校１年生　　２　高校２年生　　３　高校３年生
４　その他　（　　）

問２　あなたの性別についておたずねします。

１　男子　　２　女子

問３　あなたのお住まい（現住所）についておたずねします。

１　東京都（２３区内）　　４　埼玉県　　７　群馬県
２　東京都（２３区外）　　５　千葉県　　８　その他
３　神奈川県　　６　茨城県　　（県名：　　）

[　卒業後の進路についてお答えください　]

問４　あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。次の中から１つだけ選んでください。

１　４年制大学進学
２　短期大学進学
３　専門学校進学
４　就職
５　その他（　　）

１、２、３を選ばれた方は問５へお進みください。
４、５を選ばれた方は本アンケート終了です。

問５　あなたはどのような設置主体の学校に進学したいですか。次の中からあてはまるものを第２希望まで選んでください。

１　国公立　　第１希望
２　私立
３　国公立・私立を問わない　　第２希望

問６　あなたは進学先（大学、短期大学、専門学校）で学ぶ分野として、どの分野に興味を持っていますか。次の中であてはまるものを第３位まで選んでください。

１　家政学、栄養学、被服学、住居学関係
２　農学・獣医学関係
３　理学・工学関係
４　情報関係
５　文学・史学・文化・外国語関係
６　哲学・宗教学・心理学関係
７　教育学・保育学関係
８　経済学・経営学・法律学・商学関係
９　社会学関係
１０　社会福祉学関係
１１　医学・歯学・薬学関係　　第１位
１２　看護学関係
１３　リハビリテーション関係　　第２位
１４　保健・医療関係（11～13 を除く）
１５　健康・スポーツ・体育学関係　　第３位
１６　芸術学関係
１７　その他
（具体的に　　）

－右の頁へお進みください－

ここからは表面の応用生物科学部栄養科学科の概要と、管理栄養士養成施設に認定されている近隣の私立大学･学部･学科及び初年度納付金一覧をご覧いただいた上でお答えください。

問７　あなたは東京農業大学を知っていますか。次の中から１つだけ選んでください。　【回答欄】

１　東京農業大学を進学先の候補の一つとして考えている
２　大学の名前の他に、キャンパスの場所、学部、クラブなど一つ以上知っている
３　大学の評判をなんとなく知っている
４　大学の名前を聞いたことがある
５　知らなかった

問８　あなたは東京農業大学の応用生物科学部栄養科学科について、どのように考えますか。次の中から１つだけ選んでください。

１　大いに興味・関心がある
２　興味・関心がある
３　すこし興味・関心がある
４　わからない
５　その他（具体的に　　）
６　興味・関心はない

１、２、３を選ばれた方は問９へお進み下さい。
４、５を選ばれた方は問 10 へお進み下さい。
６を選ばれた方は本アンケート終了です。

問９　問８で「大いに興味・関心がある」「興味・関心がある」「すこし興味・関心がある」と回答された方におたずねします。それは、どのような理由からですか。次の中から３つまで選んでください。回答後は問 10 へお進みください。

１　興味・関心のある分野だから
２　管理栄養士の資格を取得し社会で活躍したいから
３　中学校教諭・高等学校教諭になりたいから
４　管理栄養士の資格が取得可能な数少ない男女共学の大学だから
５　校舎・施設が充実していそうだから
６　クラブ活動が活発そうだから
７　自宅から通えるから
８　大学に伝統と実績があるから
９　その他（具体的に　　）

問 10　あなたは東京農業大学応用生物科学部栄養科学科を受験したいと思いますか。次の中から１つだけ選んでください。

１　受験してみたい
２　受験先として検討したい
３　受験先として検討するかもしれない
４　わからない
５　受験先として考えないと思う

１、２、３、４を選ばれた方は問 11 へお進み下さい。
５を選ばれた方は本アンケート終了です。

問 11　東京農業大学応用生物科学部栄養科学科に合格した場合の入学意向について次の中から１つだけ選んでください。

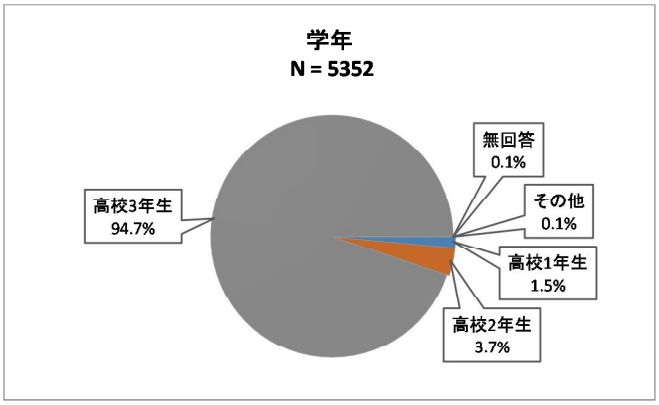
１　入学を希望する
２　入学を検討する
３　入学を希望しない
４　わからない

◆ご協力ありがとうございました

単純集計表

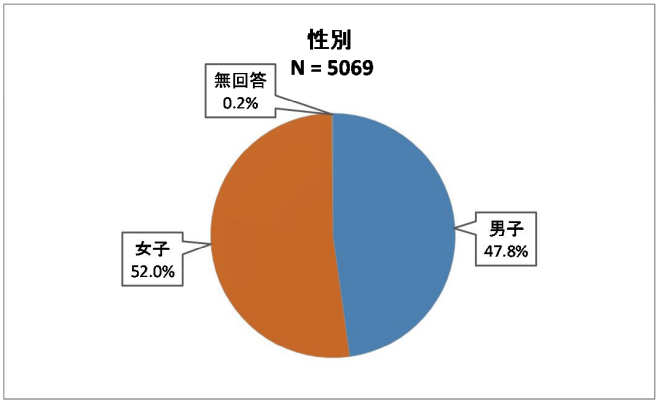
学年

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	高校1年生	79	1.5
2	高校2年生	198	3.7
3	高校3年生	5,069	94.7
4	その他	3	0.1
	無回答	3	0.1
	N（%ベース）	5,352	100



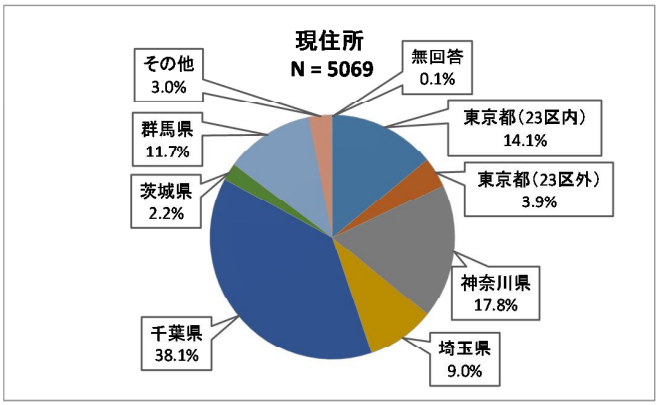
性別

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	男子	2,423	47.8
2	女子	2,637	52.0
	無回答	9	0.2
	N（%ベース）	5,069	100



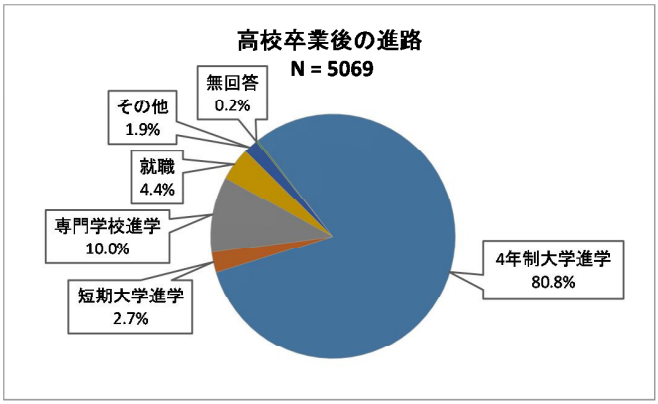
現住所

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京都(23区内)	714	14.1
2	東京都(23区外)	200	3.9
3	神奈川県	902	17.8
4	埼玉県	454	9.0
5	千葉県	1,932	38.1
6	茨城県	114	2.2
7	群馬県	594	11.7
8	その他	152	3.0
	無回答	7	0.1
	N（%ベース）	5,069	100



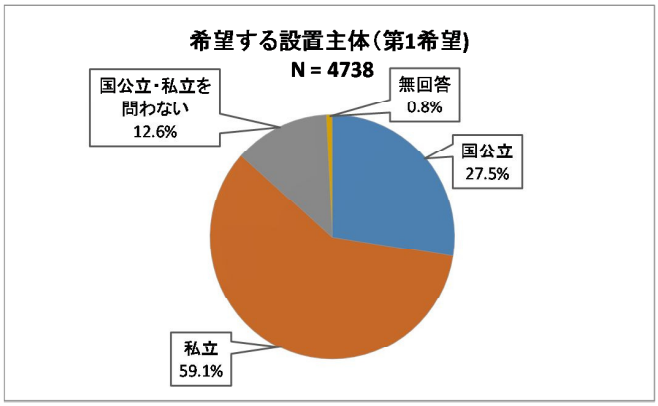
高校卒業後の進路

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	4年制大学進学	4,096	80.8
2	短期大学進学	136	2.7
3	専門学校進学	506	10.0
4	就職	222	4.4
5	その他	97	1.9
	無回答	12	0.2
	N（%ベース）	5,069	100



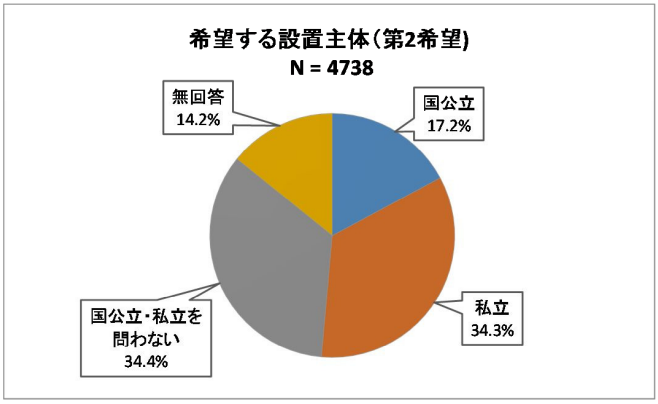
希望する設置主体(第1希望)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	国公立	1,302	27.5
2	私立	2,800	59.1
3	国公立・私立を問わない	598	12.6
	無回答	38	0.8
	N（%ベース）	4,738	100



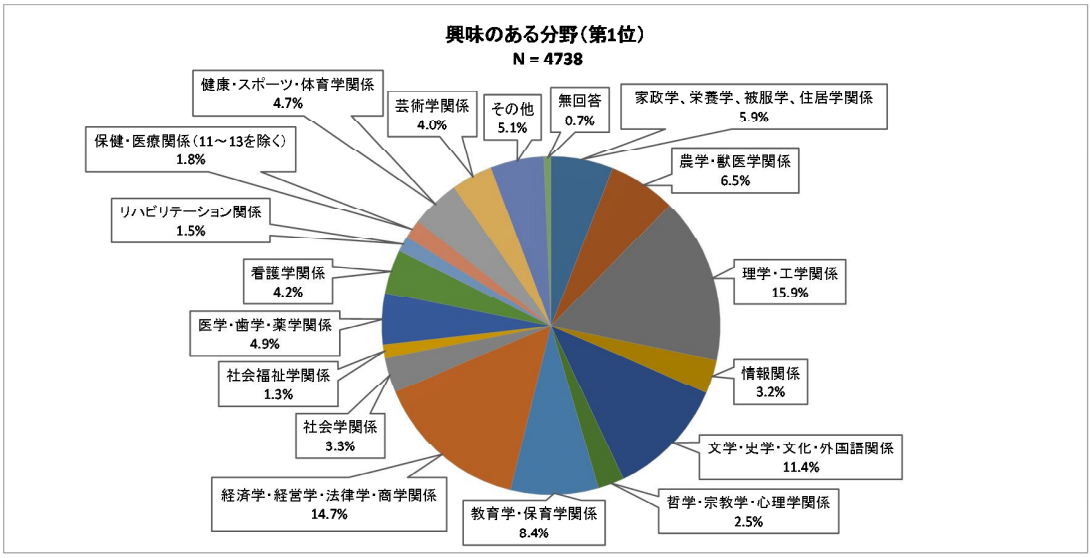
希望する設置主体(第2希望)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	国公立	813	17.2
2	私立	1,623	34.3
3	国公立・私立を問わない	1,629	34.4
	無回答	673	14.2
	N（%ベース）	4,738	100



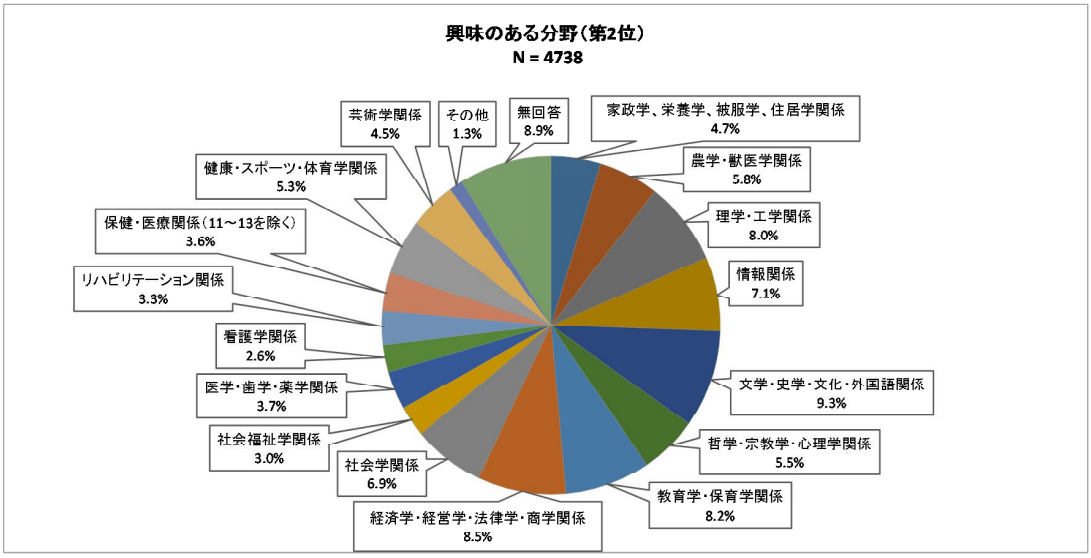
興味のある分野（第1位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家政学、栄養学、被服学、住居学関係	281	5.9
2	農学・獣医学関係	306	6.5
3	理学・工学関係	754	15.9
4	情報関係	152	3.2
5	文学・史学・文化・外国語関係	542	11.4
6	哲学・宗教学・心理学関係	119	2.5
7	教育学・保育学関係	398	8.4
8	経済学・経営学・法律学・商学関係	698	14.7
9	社会学関係	156	3.3
10	社会福祉学関係	62	1.3
11	医学・歯学・薬学関係	233	4.9
12	看護学関係	197	4.2
13	リハビリテーション関係	70	1.5
14	保健・医療関係（11～13を除く）	87	1.8
15	健康・スポーツ・体育学関係	221	4.7
16	芸術学関係	188	4.0
17	その他	241	5.1
	無回答	33	0.7
	N（%ﾍﾞｰｽ）	4,738	100



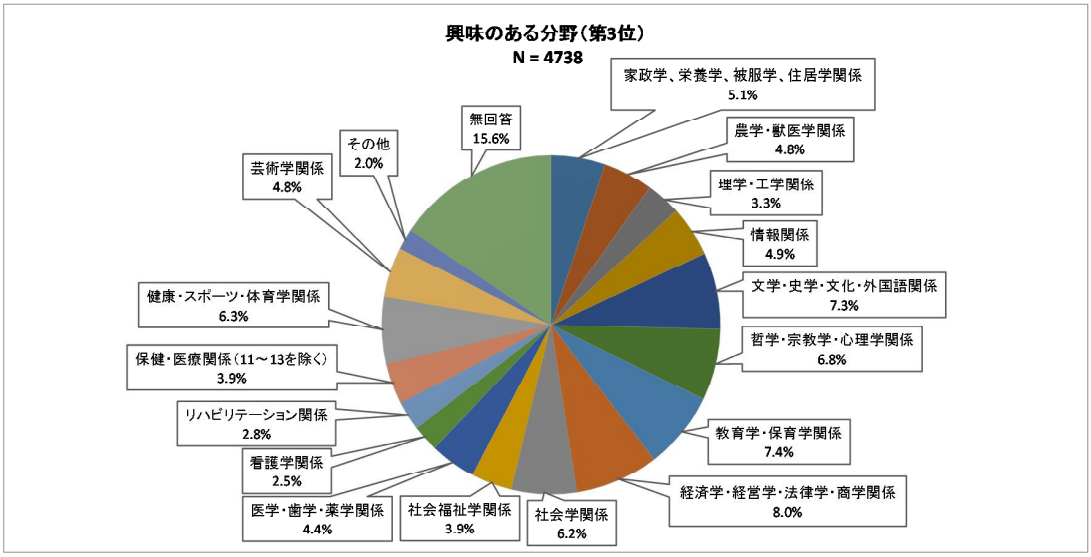
興味のある分野（第2位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家政学、栄養学、被服学、住居学関係	224	4.7
2	農学・獣医学関係	273	5.8
3	理学・工学関係	378	8.0
4	情報関係	336	7.1
5	文学・史学・文化・外国語関係	442	9.3
6	哲学・宗教学・心理学関係	262	5.5
7	教育学・保育学関係	387	8.2
8	経済学・経営学・法律学・商学関係	401	8.5
9	社会学関係	325	6.9
10	社会福祉学関係	141	3.0
11	医学・歯学・薬学関係	174	3.7
12	看護学関係	121	2.6
13	リハビリテーション関係	155	3.3
14	保健・医療関係（11～13を除く）	172	3.6
15	健康・スポーツ・体育学関係	251	5.3
16	芸術学関係	214	4.5
17	その他	61	1.3
	無回答	421	8.9
	N（%ベース）	4,738	100



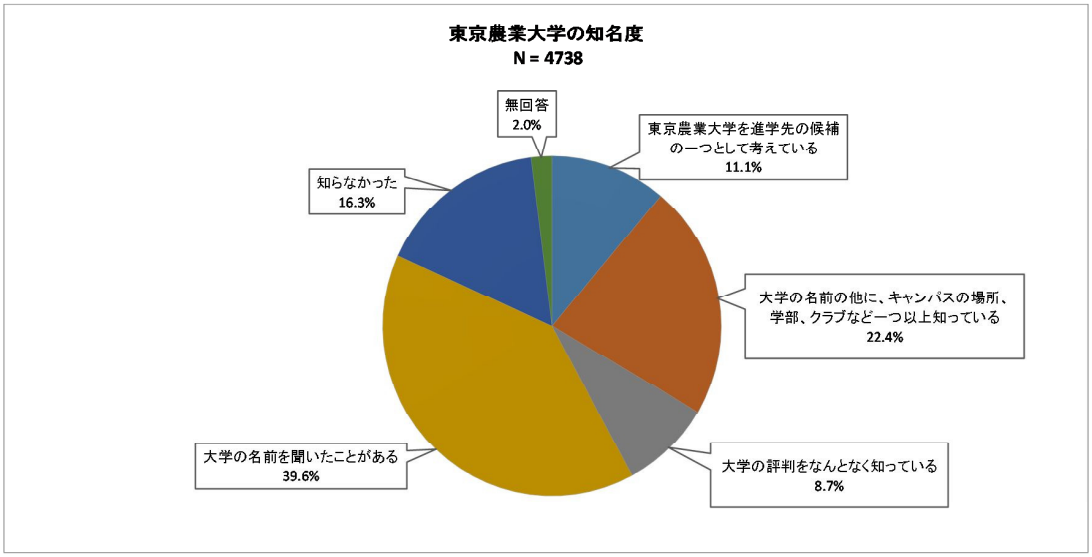
興味のある分野（第3位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家政学、栄養学、被服学、住居学関係	244	5.1
2	農学・獣医学関係	226	4.8
3	理学・工学関係	157	3.3
4	情報関係	230	4.9
5	文学・史学・文化・外国語関係	346	7.3
6	哲学・宗教学・心理学関係	321	6.8
7	教育学・保育学関係	351	7.4
8	経済学・経営学・法律学・商学関係	378	8.0
9	社会学関係	295	6.2
10	社会福祉学関係	186	3.9
11	医学・歯学・薬学関係	207	4.4
12	看護学関係	120	2.5
13	リハビリテーション関係	132	2.8
14	保健・医療関係（11～13を除く）	186	3.9
15	健康・スポーツ・体育学関係	300	6.3
16	芸術学関係	227	4.8
17	その他	94	2.0
	無回答	738	15.6
	N（%ベース）	4,738	100



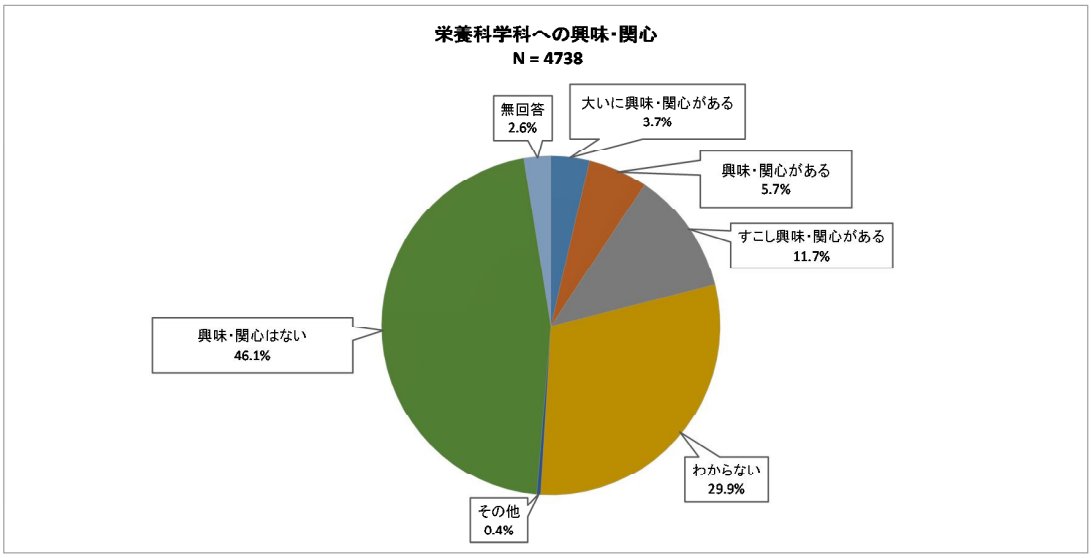
東京農業大学の知名度

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京農業大学を進学先の候補の一つとして考えている	526	11.1
2	大学の名前の他に、キャンパスの場所、学部、クラブなど一つ以上知っている	1,060	22.4
3	大学の評判をなんとなく知っている	411	8.7
4	大学の名前を聞いたことがある	1,877	39.6
5	知らなかった	770	16.3
	無回答	94	2.0
	N（%ﾍﾞｰｽ）	4,738	100



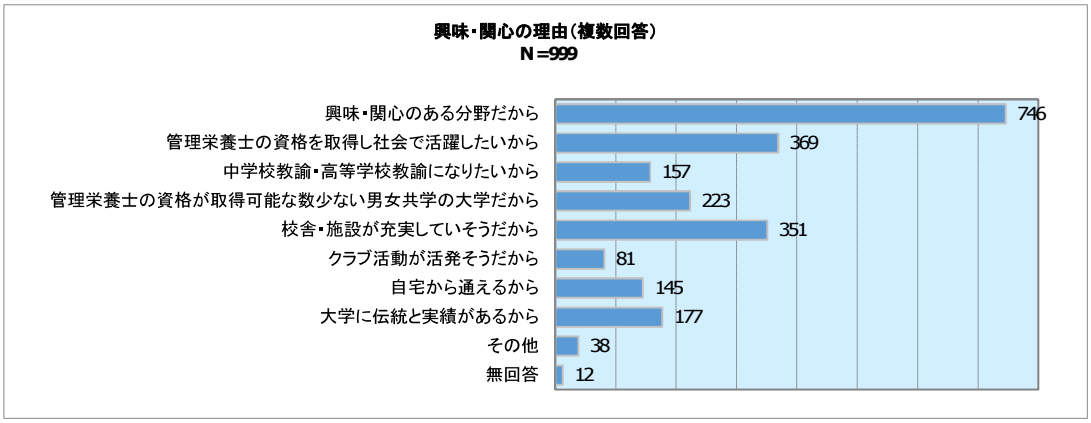
栄養科学科への興味・関心

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大いに興味・関心がある	174	3.7
2	興味・関心がある	269	5.7
3	すこし興味・関心がある	556	11.7
4	わからない	1,416	29.9
5	その他	17	0.4
6	興味・関心はない	2,184	46.1
	無回答	122	2.6
	N（%ベース）	4,738	100



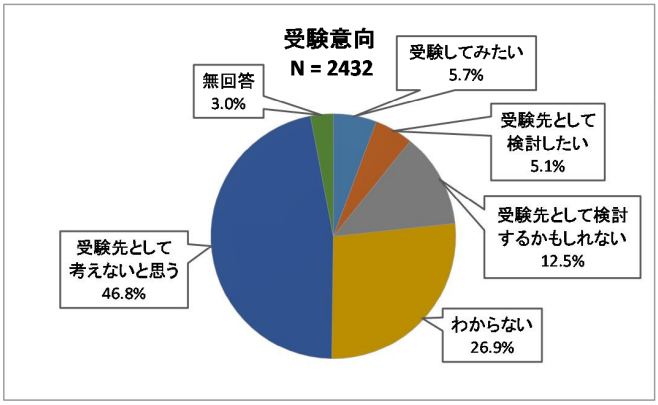
興味・関心の理由（複数回答）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	興味・関心のある分野だから	746	74.7
2	管理栄養士の資格を取得し社会で活躍したいから	369	36.9
3	中学校教諭・高等学校教諭になりたいから	157	15.7
4	管理栄養士の資格が取得可能な数少ない男女共学の大学だから	223	22.3
5	校舎・施設が充実していそうだから	351	35.1
6	クラブ活動が活発そうだから	81	8.1
7	自宅から通えるから	145	14.5
8	大学に伝統と実績があるから	177	17.7
9	その他	38	3.8
	無回答	12	1.2
	N（%ベース）	999	100



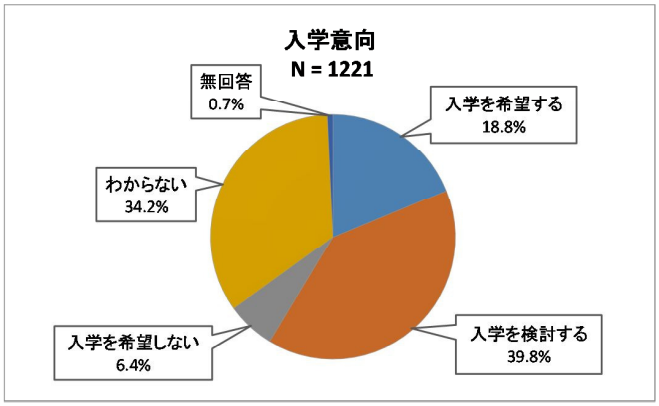
受験意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	受験してみたい	139	5.7
2	受験先として検討したい	124	5.1
3	受験先として検討するかもしれない	304	12.5
4	わからない	654	26.9
5	受験先として考えないと思う	1,138	46.8
	無回答	73	3.0
	N（%ベース）	2,432	100



入学意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	入学を希望する	230	18.8
2	入学を検討する	486	39.8
3	入学を希望しない	78	6.4
4	わからない	418	34.2
	無回答	9	0.7
	N（%ベース）	1,221	100



資料7

私立17大学進学ガイダンス

実施要項

・日 時：2013年5月25日（土） 11：00～17：00

・会 場：秋葉原ダイビル2F コンベンションホール

2013年2月25日

幹事校： 東京都市大学

運 営： 廣告社株式会社

1）開催概要

名　称：「私立１７大学進学ガイダンス」

日　時：**2013年5月25日（土）**

開催時間―11：00～17：00（入退場無料）

会　場：秋葉原ダイビル　2Fコンベンションホール

〒101-0021　東京都千代田区外神田1-18-13

TEL：03-5297-0230　FAX：03-5297-5955（ダイビル事務所）

主　催：大学広報連絡懇談会

後　援：東京都・埼玉県・千葉県・神奈川県教育委員会

対　象：高等学校・予備校の教員及び受験生、保護者

対象地区（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、茨城県[一部]）

内　容：大学個別相談（個別面談方式）コーナー

大学パンフレット無料配布コーナー

履修要項・入試問題閲覧コーナー

大学グッズプレゼント抽選コーナー

幹事校：東京都市大学

運　営：廣告社株式会社

事務局：廣告社株式会社

[私立大学進学相談会事務局]

■交通案内

[秋葉原ダイビル　2Fコンベンションホール]

・JR線「秋葉原」駅 ・・・・・・・・・・・・ ・・・徒歩1分

・東京メトロ日比谷線「秋葉原」駅・・・徒歩4分

・つくばエクスプレス線「秋葉原」駅・・・・徒歩3分

ペットと人の“清く正しい”つきあい方

みなさんはペットを飼っていますか？　動物とのふれあいは心をなごませてくれますよね。でも、安心してつきあうためにはちょっとした心がけも必要なようです。微生物の分野からペットや家畜の健康を研究している東京農業大学畜産学科の村田亮助教にお話を伺いました。

動物のもつ「菌」を研究

村田助教はペットや家畜がもっている「菌」について研究している。「菌＝汚いと思われがちですが、菌がいるのは正常なこと。人間もいろんな菌をもっているんですよ。問題は『どんな菌をもっているか』です」と話す。

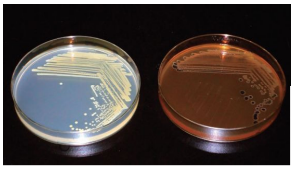
例えば、猫にひっかかれると腫れたりするのは「パスツレラ」という菌のしわざだ。「猫はかなりの割合でこの菌をもっているのですが、犬も7割くらいが保有していると言われてきたんです」。7割も、ですか。うちの犬は大丈夫か少し不安になってきた。ときどき一緒に寝たりしているし…。

「最近は室内飼いの犬が増え、人と犬との接触がより密になってきました。また、アニマルセラピーなども注目され、セラピー犬が活躍する機会も増えています。でも、セラピーを受ける人はストレスを抱えたり免疫力が低下していることが多い。そんな時、病原性の菌に触れたら感染するおそれもあります」。そこで、セラピー犬が危険な菌を保有していないかを簡単に確かめられる方法を確立し、安全なセラピーが行えるよう、ガイドラインを作ることを目指しているという。

ペットとはほどよい距離を

現在はさまざまな犬の口内から菌を採取し、どんな菌がいるかデータを集めているところ。こうした研究は今までほとんど行われていないそうだ。

菌の保有率は、屋外飼いか室内飼いかといった飼育環境ではなく、個々の犬の体温や口内のpHなどによって違ってくる。つまり、どんな犬にもリスクがあるのだ。「今のところごく一部の犬からパスツレラ菌に似た菌が検出されたものの、菌の遺伝子を解析して詳しく調べた結果、病原性の低い種類だとわかりました。だから、危険なパスツレラ菌を7割もの犬がもっているという説は怪しいとみています」



それを聞いて一安心。ところが、村田助教から気になるこんな一言が。「実は、犬から人へだけでなく、人から犬へ病原菌がうつることもあると考えられているんです」。自分のせいで大事なペットが病気になったら悲しい。いくら可愛くても、やはりペットとは適度な距離を保ったほうがよさそうだ。菌は粘膜や傷口から感染しやすいので、犬に口元などをなめさせない、歯磨きをしてあげた後は手を洗う、自分が食べかけた物を犬に与えないといった心がけも必要だ。

畜産の現場に生きる研究を

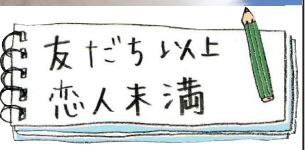
村田助教はもともと牛や豚など大動物の獣医を志していたが、大学入学後に出会った微生物の世界に魅了され、この道に進んだ。とはいえ、研究室にこもってシャーレの中だけを見つめているわけではない。ポリシーは、「現場に生きる研究をすること」。畜産現場が今抱えている問題を科学的根拠に基づいて解決しようと、ひんぱんに畜産農家を訪れ、家畜の病原菌の研究に取り組んでいる。

例えば、「レンサ球菌」という菌が豚の血管に入り込むと、豚は敗血症などを起こして死んでしまう。ところがこの菌は健康な豚にもたくさんいるのだ。「そこで、病気の豚と健康な豚から採取した菌の遺伝子を解析し、違いを明らかにしたいと思っています。そこから、何がきっかけで菌が悪さをするようになるのかをつきとめられれば、より効果的な予防策が考えられるはずです」

畜産農家にとって家畜の病気の治療にかかる費用は大きな負担となるため、病気の予防は重要な課題だ。病気にかかる家畜を減らすことは、畜産業界全体の利益向上につながるのだ。でも、研究のメリットはそれだけではない。「畜産農家の人と接すると、どれほど愛情をもって家畜を育てているかがわかるんです。その姿が動物の命の重さをあらためて気づかせてくれる。だから、家畜1頭1頭を病気にさせない、『動物愛護』という意味でも貢献できる研究だと思っています」

高校生には「なぜだろう？」と思う気持ちをもってほしいと村田助教は言う。「そして、疑問に思ったことは積極的に調べてみましょう。こういう習慣をつけておくと、大学で面白い学びに出会った時、自分自身の力で、より深く探究していけると思います」

村田　亮（むらた・りょう）助教
東京農業大学
農学部　畜産学科　家畜衛生学研究室



体感！東京農大 収穫祭
受験生必見！進学説明会も開催

オホーツクキャンパス …10/13(日)～10/14(祝)
要申込・開催時間詳細はHPで要確認。10/13(日)(10:00～15:00)、10/14(祝)(10:00～12:00)
世田谷キャンパス……11/1(金)～11/3(日)
学科別個別相談会・入試説明会は11/2(土)・3(日)のみ(10:00～16:00)
厚木キャンパス……11/2(土)～11/3(日)
学科別個別相談会は両日とも(10:00～16:00)

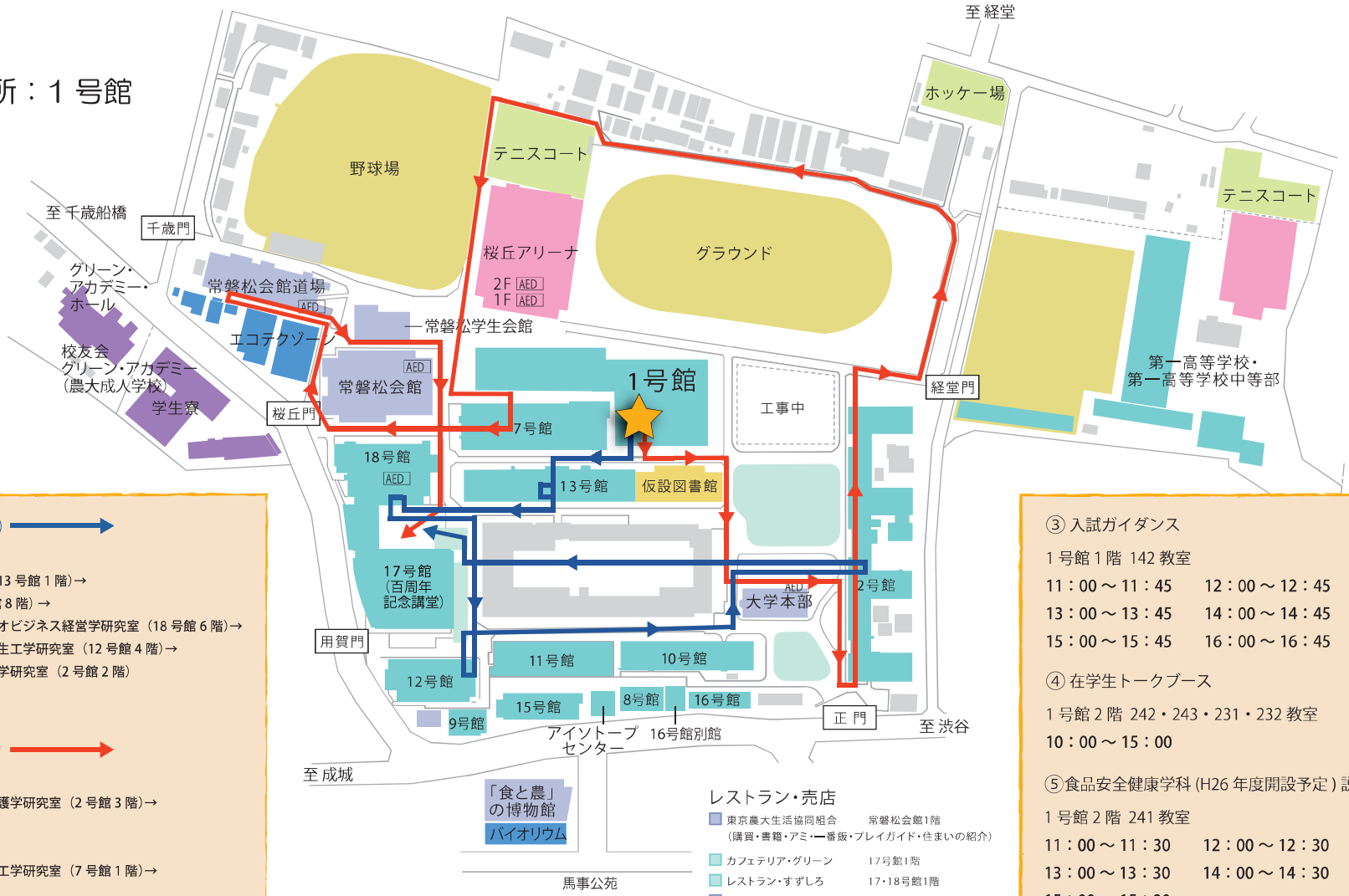
東京農大の学園祭「収穫祭」は世田谷・厚木・オホーツクの3キャンパス合計で15万人以上が訪れるビッグイベント。野菜無料配布をはじめ、個性的な模擬店など、お腹も好奇心も大満足のイベントが目白押しです。
受験生に対しては進学説明会で個別相談なども実施。各学科の先生が丁寧にお応えします。ぜひ、東京農大を体感してみてください。

世田谷キャンパス見学ツアー

資料9

①A コース ②B コース ③入試ガイダンス ④在学生トークブース ⑤食品安全健康学科 (H26 年度開設予定) 説明会
上記から最初に参加するプログラムを選んでください。

集合場所：1 号館



① A コース（約 60 分）

集合場所（1 号館）→
栄養科学科 栄養調理実習室（13 号館 1 階）→
醸造学科 醸造実習室（18 号館 8 階）→
国際バイオビジネス学科 バイオビジネス経営学研究室（18 号館 6 階）→
バイオサイエンス学科 動物発生工学研究室（12 号館 4 階）→
生物応用化学科 食料資源理化学研究室（2 号館 2 階）

② B コース（約 75 分）

集合場所（1 号館）→
国際農業開発学科 熱帯作物保護学研究室（2 号館 3 階）→
グラウンド奥の温室等→
桜丘アリーナ→
生産環境工学科 農業ロボット工学研究室（7 号館 1 階）→
エコテクゾーン

③ 入試ガイダンス

1 号館 1 階 142 教室
11：00 ～ 11：45　12：00 ～ 12：45
13：00 ～ 13：45　14：00 ～ 14：45
15：00 ～ 15：45　16：00 ～ 16：45

④ 在学生トークブース

1 号館 2 階 242・243・231・232 教室
10：00 ～ 15：00

⑤食品安全健康学科 (H26 年度開設予定) 説明会

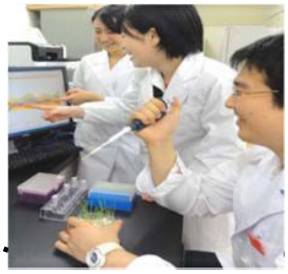
1 号館 2 階 241 教室
11：00 ～ 11：30　12：00 ～ 12：30
13：00 ～ 13：30　14：00 ～ 14：30
15：00 ～ 15：30

ようこそ！東京農業大学へ

世田谷キャンパス見学ツアー2013

見学ツアー

赤いＴシャツを着た東京農大の学生がキャンパス内をご案内します。
普段見ることのできない実験室や研究室・温室などを見学し、東京農業大学での学びのスタイルやキャンパスライフを体感しよう！！



Ａコース（60 分）かＢコース（75 分）を選択して
集合場所に集まって下さい。
コースの詳細については裏面左下をご覧ください。

在学生トークブース・１号館２階

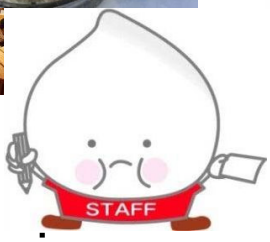
東京農大の在校生と話せる場をお作りしました。
受験勉強のこと、研究室のこと、サークルや学生生活など先輩に聞いてみたいことをぜひこの場で話してみて下さい！

入試ガイダンス・１号館１階 142 教室

推薦入試、センター試験利用入試、一般入試のポイントについて入試センター職員が詳しく説明します。
推薦入試の対策や一般入試の併願制度などを知りたい方はぜひご参加ください。
開催時間は裏面右下をご確認ください。

学生食堂

百周年記念講堂前の広場には学生食堂が隣接しています。
ボリュームある定食がいただける「レストランすずしろ」や食べたいものをセレクトできる「カフェテリアグリーン」。15 時までランチを楽しめますので、ぜひ食べにきてね！



新学科情報！！

食品安全健康学科

平成 26 年度に開設予定の「食品安全健康学科」の学科説明会を実施致します。
食の安全・安心、食の機能性と健康に興味のある方はぜひ足をお運びください。開催時間などは裏面右下を確認ください。

資料10

1号館MAP

総合案内は
5Fです。

体感！東京農大

世田谷キャンパス見学会2013

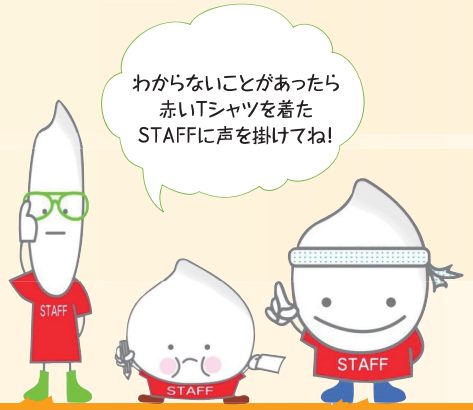
2013
8.4 [Sun] ▸ 8.5 [Mon]
10:00〜17:00

“学科”ってどんな所？
学科別マナビ体験
（入退場自由）

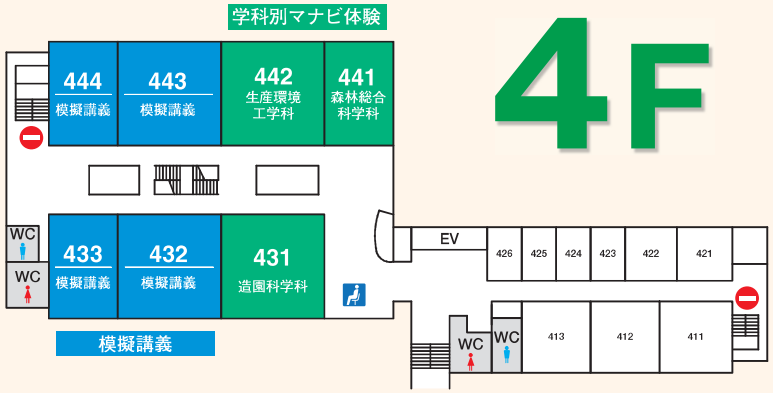
大学生を疑似体験！！
模擬講義

東京農大をもっと知る。
分野別ガイドツアー

最新情報をご案内します。
入試対策講座



東京農業大学
東京農業大学短期大学部



地域環境科学部

441 教室 森林総合科学科

随時入退場可

森林について、生物・化学・物理といった自然科学から、経済学・社会学・民俗学などの社会科学までを駆使して研究する学科です。

体験できること >>

森林の生物、調査・林業用具に触れながら、
森林・林業・山村の現状について学ぶことができます。

研究室ツアー >>

10:00 11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00 （各45分間）

内容

森林について、様々な角度から追究する森林総合科学科。研究対象は森林の植物・木材はもとより、キノコやシロアリ、チェーンソーから人と森林の関わりまで様々。用いる道具も多様です。会場ではそんな実物に触れながら、教員や学生たちから研究内容や森林総合科学科での教育活動などの説明を受けることができます。各研究室をめぐる見学ツアーも実施します。

地域環境科学部

442 教室 生産環境工学科

随時入退場可

土木や機械の技術を応用して、自然と共生した循環型社会を創造することで、地球規模での環境保全をめざす学科です。

体験できること >>

生産環境工学で取り組んでいる最新の研究内容を体験してみよう！太陽電池、沙漠緑化、精米技術、地理情報システム、水の流れの制御、水質浄化、土壌保全、コンクリート舗装など、幅広い専門が工学の特徴です！

研究室ツアー >>

10:00 11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00 （各45分間）

内容

4つの研究室ツアー「GPS情報をGoogle Mapsに表示してみよう」「沙漠気象環境の体験」「水の速さはどうはかる」「太陽電池の効率を求める」では、大学生も使っている器具をもちいて模擬実験ができます。また442教室でも、「地域の資源を利用して環境改善に挑戦！」「農地の土と水を測定」「人の見えない波長域を見てみよう」「環境に資するコンクリート舗装」「ロボット展示・モーションコントロール実験」「精米シミュレーションのアニメーション」といった各研究室の最先端の研究に触れることができます。

地域環境科学部

431 教室 造園科学科

随時入退場可

庭園、公園、都市空間から農山村、自然地域まで、人と自然がともに生きる快適で美しい環境を創造・保全するための科学・技術・芸術を学ぶ学科です。

体験できること >>

「体験！ 造園の世界シリーズ」
① 実験を通して植物を理解する「体験！ 造園植物の世界」
② 実際に製図を行ってみる「体験！ ランドスケープデザインの世界」
③ ものづくりや自然保護活動の実際を知る
「体験! ものづくり・地域づくりの世界」

模擬講義にもぜひご参加下さい。（13:00~13:45 443教室）
<編入学・大学院等の進学説明・相談も随時受付ます。>

内容

造園科学科ではどのような学問領域を扱うのか、みなさんはイメージできますか。造園科学科の幅広さを知ってもらうために、3つのマナビ体験ブース「実験室」「デザインスタジオ」「研究室」の模擬ラボで皆さんをお待ちしています。各ブースでは、実際に植物実験や公園のデザイン、環境計測、自然保護調査を学生たちが実施しています。「体験！ 造園の世界シリーズ」としてみなさんの飛び込み参加も大歓迎です。あなた自身の参加・体験を通して、造園科学の楽しさ・奥深さに触れて下さい。

模擬講義 時間割

授業内容は次のページを見てね。

	432 教室	433 教室	443 教室	444 教室
1 時限目 11:00~11:45	日本型食生活を支える醤油 醸造学科 舘 博 教授	食育はなぜ必要なのか 栄養学科 古庄 律 教授	遺伝資源を求めてさまよい歩く 国際農業開発学科 入江 憲治 教授	農業すると地球が温暖化する?! 生産環境工学科 藤川 智紀 助教
2 時限目 12:00~12:45	食べ物と人の健康をつなぐ管理栄養士 栄養科学科 川野 因 教授	魚と入浴剤の不思議な関係 アクアバイオ学科 渡邉 研一 教授	生き物のかたちを変えるくすり バイオサイエンス学科 伊藤 晋作 助教	環境によって植物の形や色は大きく変わる 生物生産技術学科 井上 知昭 教授
3 時限目 13:00~13:45	食卓から変えられる私たちの未来 食料環境経済学科 岩本 博幸 准教授	食べ物とアレルギー 食品安全健康学科 小野瀬 淳一 准教授	庭とランドスケープにみる「日本人の自然」 造園科学科 鈴木 誠 教授	北海道の希少猛禽類の生態研究と保全 生物生産学科 白木 彩子 講師
4 時限目 14:00~14:45	食品製造~生産から加工まで~ 生物応用化学科 内野 昌孝 教授	地域が元気になる秘訣！ 地域産業経営学科 木村 俊昭 教授	“きのこ微細藻類の力”目からうろこの新発想 森林総合科学科 江口 文陽 教授	環境共生時代の都市と田園ちょうどいいぴったりの風景 環境緑地学科 入江 彰昭 准教授
5 時限目 15:00~15:45	身近なものから学ぶ有機化学 醸造科学科 勝田 亮 助教	地域活性化に一役！中高生の農村修学旅行 国際バイオビジネス学科 鈴村 源太郎 准教授	‘におい’による味と美のコントロール 食品香粧学科 妙田 貴生 准教授	博物館・図書館の役割って何だろう 学術情報課程 黒澤 弥悦 教授 那須 雅熙 教授

模擬講義

432教室

Keyword 醤油、新規酵素、機能性

日本型食生活を支える醤油

醸造学科 **舘 博** 教授

日本人にとって醤油は空気の様な存在で、有って当たり前でその素晴らしさが余り認識されていない。濃口醤油の原料に大豆と同量の小麦が使われていることも余り知られていない。醤油のおいしさの秘密、機能性や醤油研究から解った新発見について解説する。

Keyword 食べ物、健康、資格

食べ物と人の健康をつなぐ管理栄養士

栄養科学科 **川野 因** 教授

ヒトをはじめ生物は生涯に亘って自らの命を営むため、からだの外から養分をとり続ける必要があります。あなたはいつ、何を、どのようにとっていますか?この講義では食べ物と健康との関わり、また、食と健康のプロフェッショナルとしての管理栄養士とその社会的役割について一緒に考えましょう。

Keyword 食料自給率、食品ロス、消費者行動

食卓から変えられる私たちの未来

食料環境経済学科 **岩本 博幸** 准教授

私たちが疑問をもつことなく食べている様々な食品が生産されている背景には、社会が抱えている色々な問題が映し出されています。例えば、地球温暖化問題や飢餓と貧困の問題、一方で先進国を中心とする食べ残しや肥満などの飽食の問題などです。また、地方の過疎化や少子高齢化などの問題にもかかわっています。食品を例に様々な社会問題を取り上げ、その解決に食料環境経済学がどのように貢献できるのかを紹介したいと思います。

Keyword 食品製造、ポテトチップス、食料生産

食品製造 ～生産から加工まで～

生物応用化学科 **内野 昌孝** 教授

生物応用化学科は対象領域が広く、作物の生産から加工まで幅広いことが特徴です。今回はポテトチップスを題材にジャガイモの生産～ポテトチップスの製造～ポテトチップスの栄養価について順を追って説明をしたいと思います。生産から消費まで幅広く学びたい人はぜひ参加して下さい。
家庭でのおいしいジャガイモの食べ方の秘密もお教えします!

Keyword 有機化学

身近なものから学ぶ有機化学

醸造科学科 **勝田 亮** 助教

大学の講義は高校までの授業と違ってはっきり言って難しい。ですがこれから大学で学問を志す皆さんにとって、難しい科目から逃げることはできません。この講義のタイトルは「身近なものから学ぶ有機化学」。ライフサイエンスを理解するためには有機化学は避けて通ることはできません。大学レベルの講義を時間いっぱい待ったなしで楽しんでください。

433教室

Keyword 食育、栄養学、食品学

食育は なぜ必要なのか

栄養学科 **古庄 律** 教授

食育基本法が施行されてから7年が経過しました。この間に様々な取り組みが産官学を問わず行われていますが、まだまだ、やらなければならないことがたくさんあります。この講義では、これまでの食育の取り組み、その中からわかってきた問題点、これから食育をさらに充実させるために必要なことをお話し、受験生の皆さんに食育にもっと興味をもって頂きたいと思います。

Keyword 魚類、増養殖、麻酔

魚と 入浴剤の不思議な関係

アクアバイオ学科 **渡邉 研一** 教授

水産物を安定的に食べ続けるためには、増養殖技術の発展が必要です。魚介類の増養殖においては、麻酔しなければならない場合が多くあります。現在使われている麻酔剤には様々な問題が指摘されていて、新たな麻酔剤の開発が望まれます。本講義では、なぜ麻酔が必要なのかや、新しい麻酔剤の効果について紹介します。

Keyword 食品・安全・アレルギー

食べ物とアレルギー

食品安全健康学科 **小野瀬 淳一** 准教授

アレルギー患者の数は大人から子供まで、年々増え続けており、食物アレルギー等も含めて大きな関心ごととなっています。しかし、食べ物の成分でアレルギーを予防したり、アレルギーの症状を改善したりできたらすごいことだと思いませんか?ここでは、食品成分を用いた抗アレルギーについて、最近の研究成果を踏まえてお話しします。一緒にアレルギーのことについて考えてみませんか。

Keyword 全体最適、価値共創

地域が 元気になる秘訣!

地域産業経営学科 **木村 俊昭** 教授

今、全国の地域では、少子高齢化・人口減少・中山間地域の衰退など課題が山積している。なぜ汗しても思うように地域は元気にならないのだろうか。元気な地域づくりの秘訣、ポイントは何か? 求められている人材とは? を具体的事例をを交えて解説します。

Keyword 地域活性化、農村問題、修学旅行、宿泊体験

地域活性化に一役! 中高生の農村修学旅行

国際バイオビジネス学科 **鈴村 源太郎** 准教授

いま、中高生の修学旅行のメニューとして農山漁村の田舎生活を体験しながら学ぶスタイルが定着しつつあり、法制度上も、小規模農家民宿の開業を容易にする規制緩和が2003年に行われました。農林漁業の担い手が減少し、集落維持さえ難しい地域が出始めている中、修学旅行の受入が、地域再生の切り札として認識され始めています。この講義では、事例を紹介しながら、子どもと地域、双方に対する効果を検証します。

443教室

Keyword 生物多様性、シードハンター、ジーンバンク

遺伝資源を 求めてさまよい歩く

国際農業開発学科 **入江 憲治** 教授

生物多様性は、多くの人がその重要性について理解しています。それでは遺伝資源とは何でしょう?遺伝資源は、作物の品種改良にとって欠かせない先祖から受け継いできた、「生きている文化財」なのです。世界中で取り組まれている遺伝資源保全の取り組みについてわかりやすく解説します。そして遺伝資源を求めて、海外での探索収集調査を行ってきた私の経験から、フィールドワークの楽しさを伝えたいと思います。

Keyword くすり、タンパク質

生き物のかたちを変えるくすり

バイオサイエンス学科 **伊藤 晋作** 助教

私たちはくすり(医薬品)によって病気から身を守り、くすり(農薬)によって作物を守り、安定した生活をおくっています。では、何故くすりはこのようなすばらしい効果を発揮するのでしょうか?この講義では、くすりの発展の歴史と、くすりが効く分子メカニズムについてお話しします。

Keyword 日本の自然、日本庭園、自然共生のまちづくり

庭とランドスケープにみる「日本人の自然」

造園科学科 **鈴木 誠** 教授

日本人にとって「自然」とは? 「庭」とはなんだろう? 世界でも独特の庭園様式(デザイン)をもつ日本庭園は、日本の自然と、自然に対する日本人の心を反映しています。そうした日本の庭づくりの技と知恵、そして欧米のランドスケープデザインとが結びついたのが現代の造園科学です。水と緑にあふれ、自然との共生をめざした、まちづくり、風景づくり、ランドスケープづくり、そして庭づくりなど様々に活躍する「造園家」について話します。

Keyword きのこ、微細藻類、天然物利用

“きのこと微細藻類の力” 目からうろこの新発想

森林総合科学科 **江口 文陽** 教授

森林資源として活用されるきのこや微細藻類は、健康維持および処方薬の治療効果を相乗・相加的に高めることもある。私たちは森林に産する天然物からの創薬、創食をめざして研究を行っている。また、森林資源を有効活用したまたはするための“実学研究”として東日本大震災の津波による塩害被害土壌の修復、原発事故による森林資源の放射性物質による汚染回避、バイオ燃料開発を研究している。新発想の研究を学んでみませんか。

Keyword フレーバー、フレグランス

‘におい’による味と美のコントロール

食品香粧学科 **妙田 貴生** 准教授

我々が生活を営む上で必要な食べ物や生活用品には、たくさんの‘におい’が含まれています。これらは、‘匂いと臭い’の絶妙なハーモニーによって成り立っていることを皆さんはご存じでしょうか?この講義では、‘匂いと臭い’の関係について考え、これによって食品と香粧品がどのようにコントロールされているのかについてお話しします。

444教室

Keyword 地球温暖化、バイオマス利用、炭素循環

農業すると地球が温暖化する?!

生産環境工学科 **藤川 智紀** 助教

農業は環境にやさしいのでしょうか?実は農業でも地球温暖化の原因となる温室効果ガスが発生します。では農業すればするほど温暖化が進んでしまうのでしょうか?講義では農業がどのように地球温暖化に関係しているかを解説すると共に、現在進められている環境配慮型の農業への取り組みを紹介したいと思います。

Keyword 光、温度、ペットボトル水耕

環境によって植物の形や色は大きく変わる

生物生産技術学科 **井上 知昭** 教授

私たちは植物を観賞したり、園芸療法にも利用します。ガーデニングのような戸外だけでなく、インテリアでも観賞しますが、植物は置かれた環境によって、形や色も大きく変わります。どんな環境ならば、植物は育ち、観賞することができるでしょうか?また、戸外では土壌に植えることができますが、室内では必ずしも土壌で育てることはできません。そのような環境で植物を育てることや、観賞方法について考えていきましょう。

Keyword 保全、希少猛禽類、野生動物

北海道の希少猛禽類の生態研究と保全

生物生産学科 **白木 彩子** 講師

北海道はオジロワシやシマフクロウなど、大型猛禽類の重要な生息地です。しかし、これらの種の多くは主に人間活動の拡大に伴う生息環境の悪化などにより、将来的な種の存続が危ぶまれています。彼らを絶滅させないためには、その生態に関する科学的データに基づいた保全対策の実施が重要です。今回の講義では、このような目的で実施してきたオジロワシやオオワシの生態研究の成果および、今後の保全上の課題について紹介します。

Keyword ヒートアイランド、里山、生物多様性

環境共生時代の都市と田園 ちょうどいいぴったりの風景

環境緑地学科 **入江 彰昭** 准教授

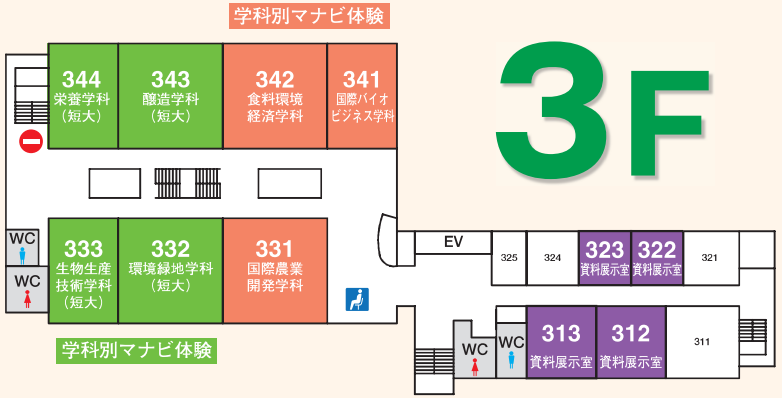
産業革命による都市環境問題の解決としてPark(公園)が誕生し、公園は都市の肺臓といわれました。ヒートアイランド化した現代都市において公園緑地は必要不可欠な存在です。一方日本の美しい農村景観は、農林業を中心とした人々の暮らしにより守られてきました。荒廃化の進む農村景観では大学が地域と連携し学生による保全活動によって美しい里山景観が再生されています。環境共生の知恵と技を学び、緑とともに行動していきませんか?

Keyword 博物館、図書館、資料

博物館・図書館の役割って何だろう

学術情報課程 **黒澤 弥悦** 教授 **那須 雅熙** 教授

博物館や科学館、動物園、植物園などの専門職である学芸員についてお話しします。また博物館にある資料・標本に触れて実習を体験します。動物の骨、化石、剥製、レプリカなど、資料の取り扱いを学び、博物館の役割とそこで働く学芸員の使命について解説します。情報化社会の中で、図書館で取り扱う資料の種類が多くなってきています。従来の本や雑誌に加えて、電子書籍や電子ジャーナルなどにも対応しなければなりません。紙に印刷されている資料やそうでないデジタル情報について、その利点や問題点を考えてみましょう。また、今後の図書館の役割と専門職員である司書の使命についてお話しします。



国際食料情報学部

331 国際農業開発学科

随時入退場可（10:00から30分毎に研究室へ案内）

開発途上国が直面する食料問題、貧困、沙漠化、環境汚染などの問題の解決に、農業開発協力を通して貢献できる人材を養成する学科です。

体験できること >>

最初に国際農業開発学科の紹介を10分程度行い学科の特色を理解してもらいます。その後希望する研究室を訪問し、話を聞くことができます。健康科学研究室では低酸素制御室でペルーやネパールなど熱帯高地の環境を体験できます。

内容

本学科では、国際農業開発に関するさまざまな課題に対し、自然科学（理系）と社会科学（文系）の両領域から総合的に研究・教育・協力を行っています。自然科学の領域には熱帯作物生産と熱帯農業環境に取り組む4研究室があり、社会科学の領域では農業開発経済と農業協力普及に取り組む3研究室があります。学び体験では、日頃の私たちの研究室活動を紹介します。見てみたい研究室（いくつでも可）を訪問し、教員や学生たちの話を聞くことにより、私たちが取り組んでいる環境と調和した熱帯農業システムとは何かを学ぶことができます。また、ペルーやネパールなど熱帯高地の低酸素環境を実際に体験するツアーもあります。

国際食料情報学部

342 食料環境経済学科

随時入退場可

私たちの身近な食料や環境、農業の問題について、経済学をベースとした研究や教育を行っている社会科学系の学科です。

体験できること >>

会場内では教員によるミニミニ講義や学生たちによる研究室活動紹介、山村再生プロジェクト活動紹介などを実施しています。

内容

食料環境経済学科は、経済学をベースに、私たちの生活の中で最も重要な「食」と「農業」そしてこれらを取り巻く「環境」に関する諸問題について研究しています。本学科の会場では、具体的に学生たちが日々どのような研究活動や大学生活を送っているのかをわかりやすくご紹介します。特に、本学科の特徴であるコース制（「食料経済」「環境経済」「農業経済」の3コース）や、机上の勉強にとどまらないフィールド研修（農作業を実際に体験する実地研修や国内外の農業・文化等を学ぶ遠距離視察研修）、研究室活動など本学科で学ぶことができる内容について、わかりやすいパネル展示をもとにご説明します。

国際食料情報学部

341 国際バイオビジネス学科

随時入退場可

世界の食・農・環境を支えるための「ビジネス学」を学ぶインターナショナルな学科です。

体験できること >>

飲料のマーケティング調査を体験できます。パソコン・携帯電話対応型の合意形成支援システム（iTN法）を用いることで、その場でデータ入力と分析方法を学ぶことができます。

研究室ツアー >>

11:00　13:00　15:45　（各30分程度）

内容

東京農大って理系の大学でしょ?いえいえ、理系だけの大学ではありません。社会系の学科もあるのです。国際バイオビジネス学科は、文系科目での受験が可能な、食料・農業に関する経営について学ぶ学科です。また、農大で留学生が一番多く在籍しているので、日常的にインターナショナルなセンスを養うことができます。私たちをとりまく食や農に関する様々な問題を社会科学的に解決するための、経営分野や情報分野そして環境分野の教育研究内容、また国内・海外（フィリピン・南米等）で行う実施研修について、世界各国の留学生らがわかりやすく説明します。あなたも、バイオビジネスを学んで世界に羽ばたいてみませんか。

短期大学部

333 生物生産技術学科

随時入退場可

イネやコムギダイズ野菜、果物、花などの作物やウシ、ブタ、ニワトリなどの家畜の生産から動植物育種までを追究する学科です。

体験できること >>

イネと野菜の葉の葉緑素の測定、穀物の穎果（えいか）の顕微鏡観察、果物や花の糖度の測定、植物DNAの観察、精子と卵子の観察、動物とのふれあいなど、様々な体験メニューがあります。

研究室ツアー >>

随時対応いたします。お気軽にご相談ください。

内容

生物生産技術学科には、東京農大のすべてがギュギュギュッとつまっています。植物や動物の生産からバイオテクノロジー、バイオセラピーまで“ここまでやれる学科”のエッセンスを是非体験してください。受験生のみなさんのやりたいと思っていることが、どんなふうにできるのか学生が熱く語ってくれます。植物のふしぎ、かわいい動物もお待ちしています。研究室への案内ツアーも実施します。

短期大学部

332 環境緑地学科

随時入退場可

虫や動物、花や植物を愛し、緑と共に生きる「共生」する環境づくりについて探究する学科です。

体験できること >>

模型の制作、デザイン、CAD、GIS、バルーン空撮による公園設計、竹垣の制作、植物の同定試験、里山の生き物観察など、緑地環境を創造、保全、再生するための様々な技と知恵が体験できます。

研究室ツアー >>

随時対応いたします。お気軽にご相談ください。

内容

環境緑地学科では、生き物や植物をはじめ自然の声に耳を傾け、数百年間も変わらず持続してきた人と自然との共生した田園自然、里山や屋敷林、鎮守の森や公園、日本庭園から学び、その持続可能な共生環境を創造、保全、再生するための技と知恵の習得に挑んでいます。虫や動物、花や植物を観察、育て、野外フィールドや自然の中を歩き、現場から発見、発想する実学の成果を多数展示し、教員と学生が心をこめて解説します。

短期大学部

343 醸造学科

随時入退場可

伝統的な醸造技術から最先端のバイオテクノロジーまで、生物関連産業の発展に貢献できる人材を養成する学科です。

体験できること >>

「五感で感じる醸造学」と題し、1）模擬実験（醸造で実際に使われている微生物の観察）（2）味覚検査（テイスティング法にのっとり、各自の五味をチェック）。終了後には、チョットしたお楽しみも…）を実施しています。

研究室ツアー >>

「研究施設（研究室や実験室）見学」を随時実施します。ご希望の方は、相談コーナー、あるいは会場入口受付にて、その旨お申し出下さい。

内容

酒や調味料をはじめとして、我々の身の回りは「醸造物」で満ちあふれています！本学科では、醸造物の多様性、製造法や特性から、醸造に関連する微生物の種類や性質まで、醸造（学）を楽しみ、そして興味を持っていただけるような展示（実物およびパネル）を行っています。また、学科での講義や研究の内容、学生生活全般などについて、教員や在学生から直に話を聞くことも出来ます。
さらに、相談コーナーでは、大学での学びや入試対策など個別の相談や質問にも対応しています。

短期大学部

344 栄養学科

随時入退場可

栄養に関する専門知識と技術を2年間で習得し、食生活の面から人々の健康をサポートする栄養士養成のための学科です。

体験できること >>

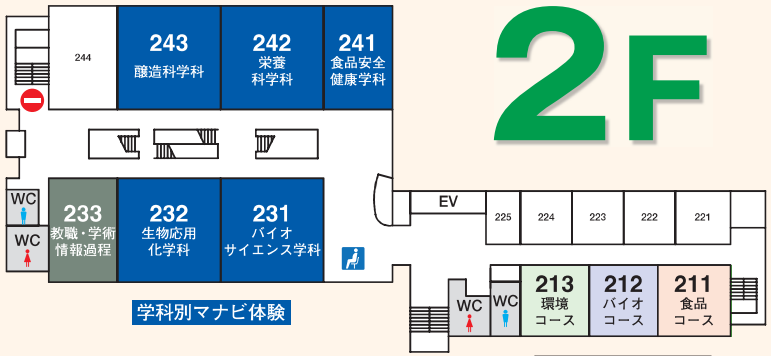
簡単な実験で食品の色の変化を試して見ましょう。健康管理のための体組成（筋肉、体脂肪、骨量および水分）の計測などが体験できます。

研究室ツアー >>

随時対応いたします。お気軽にご相談ください。
☆実習で作った乳酸菌飲料もありますので、是非会場を覗いてみてください。

資料展示室　312・313・322・323教室

講義要項（シラバス）、過去の入試問題、学生の時間割、学生生活に関する手引きなど、自由に閲覧可能。海外留学制度・奨学金制度資格・大学院など、進路情報も充実しています。



応用生物科学部

231 教室 バイオサイエンス学科

10:00/11:00/13:00/15:00 （各45分間）

「遺伝子」をキーワードに、微生物、動物、植物の生命現象をコントロールするメカニズムを探究する学科です。

体験できること >>

研究室を訪問してから、研究内容の説明を聞き、その後、光る細胞の顕微鏡観察、細胞からDNAを取り出す作業などの体験、また、一部の実験機器を操作することができます。内容は研究室ごとに異なります。また、実施しない時間帯もありますので、ご注意ください。

スペシャルレクチャー（特別講義）>> 14:00～（45分間）

231教室で行います。1日目と2日目で講義の内容が異なります。是非、ご聴講ください。

内容

「バイオサイエンス学科ではどんな研究をしているの?」そんな疑問を解決してもらうため、簡単な学科紹介の後に、見学したい研究室を1つ選んで直接訪問していただきます。研究室では教員や学生たちから、現在進行中の最先端な研究内容をわかりやすく聞くことができます。教科書にはまだ載っていないようなホットな研究成果を聞いて、バイオサイエンスを体感してみてください。テレビで見たり本で読むのとは違うリアルな研究室を体験して、研究室で実験している自分を想像してみましょう。教員や学生たちにもどんどん質問してくださいね。

応用生物科学部

232 教室 生物応用化学科

10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00
（各45分間）

健康・食料・環境など、我々の暮らしと密接にかかわる様々な現象を、化学の知識と技術で理解する学科です。

体験できること >>

お米の新鮮度や土の養分状態、光合成色素などを、キットを使い自分で調べることができます。

シュートレクチャー（ミニ講義）>>

10:30 11:30 13:30 14:30 15:30（各20分間）

18号館4階の学生実験室で行います。

特別講義>> 12:25～（25分間）

「暮らしの中に見る化学」というタイトルで微生物学研究室の佐藤先生に講義をしてもらいます。

内容

実際に学生実験で使用している実験室（18号館4階実験室）にご案内します。実験室には6つの研究室の研究内容のパネル、実験材料、機器が展示され、教員や学生たちから直接話を聞くことができます。

生物の体は化学物質でできているので、生物を詳しく知りたいと思ったら化学を詳しく知らなければ、ということを実感してもらえるでしょう。

学生生活について、そこにいる学生にインタビューするのも歓迎です。

応用生物科学部

243 教室 醸造科学科

随時入退場可

醸造食品と酒類の製造技術や機能性、微生物、廃棄物のリサイクルなど、食品から環境までの広い領域にわたって教育・研究する学科です。

研究室ツアー >>

11:00 13:00 15:00（各45分間）

実際に学生たちが学んでいる研究室にご案内します。

内容

醸造科学科って東京農大にしか無いって本当!?お酒づくりが体験できるの?そんな疑問に学生たちが答えます!会場には本学科6研究室の説明パネルの他、酒・味噌・醤油・酢等の伝統的食品・酒類に関するものから、微生物を利用する環境浄化技術など、微生物を利用した研究の最先端を一挙紹介いたします。21世紀の食料・環境・エネルギー・健康問題を解決してくれる微生物のパワーをとくとご覧あれ!

応用生物科学部

241 教室 食品安全健康学科

10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00
（各45分）

生命に直結する「食の安全・安心」&「食の機能と健康」を科学する学科です。

体験できること >>

食の安全・安心に関する簡単な実験を体験していただきます。また、関連分野についての展示も行います。

研究室ツアー >>

食品安全健康学科に移行予定の研究室を見学していただき、大学院生が研究内容や研究生活について説明いたします。また、別会場にて新規開設の研究室についても紹介します。

内容

私達に身近な食の新しい課題、生命と食の「安全・安心」&「機能と健康」を科学するのが食品安全健康学科の目標です。

平成26年4月に開設の食品安全健康学科について、学科設置の理念、特徴やどんな研究をして探求するの?何を勉強して身につければいいの?という疑問に直接お答えします。気になること、分からないこと何でも聞きに来てください。

応用生物科学部

242 教室 栄養科学科

10:00/11:00/13:00/14:00/15:00 （各45分間）

管理栄養士の資格を有し、病院や地域で栄養管理・指導を担う人材と食品産業界で活躍する人材を育成する学科です。

体験できること >>

栄養科学科の学生が実際に実習で作製したジャムの試食ができます。さらに、自分の食べたジャムの糖度を測定してみませんか!

研究室ツアー >>

栄養科学科の研究室を見学できます。学生たちがそれぞれの研究室で行っている研究の内容についてわかりやすく説明いたします。

内容

「どんなことが学べるの?」、「どんな資格が取得できるの?」、「どんなところに就職しているの?」など、栄養科学科について知りたいと思うことを会場で詳しく説明いたします。また、会場では栄養科学科を紹介したパネルや授業で使っている教科書などを閲覧することができます。

さらに、教員や学生たちが皆さんの質問にお応えします。

教職・学術情報課程

233 教室 教職課程・学術情報課程

教職課程

中学校・高等学校の理科、社会、技術、農業、情報の教員免許、さらには栄養教諭の免許も取れる東京農大の教職課程。ほとんどの学科で二つ以上の教科の免許が取れるのが農大のメリットです。「教員免許を取るのってどのくらい大変なの?」「どうすれば学校の先生になれるの?」「毎年どのくらいの卒業生が先生になっているの?」そんな皆さんの疑問に教職課程の教員と学生がていねいに答えます。

体験できること >>

意外な物質で電池を作る、野菜を使って布を染める、などの体験ができます。

学術情報課程

学術情報課程は、図書館の司書資格、博物館の学芸員資格を取得できる課程です。自然科学系大学でこの資格を取得できるのは、東京農大を含めて少数の大学しかありません。また、資格取得で得た知識は、情報化社会で活躍するのに役立ちます。展示では、司書・学芸員とはどのような資格なのか、さらには学術情報課程で実施している教育内容を、実際に履修している学生が解説します。

体験できること >>

書籍、テレビドラマ、古文書、古農具等を調べることができるデータベース検索を体験できます。また、博物館・図書館のさまざまな実習を体験してみましょう。

「実学」を体感!!
分野別ガイドツアー

「環境問題について学びたいな」「食品の研究がしたいな」。このツアーでは、実際に研究している施設を訪問、体験することで、東京農大の「実学」を体感していただきます。

※各回とも定員あり（先着順）
開始30分前より受付（状況により早める場合あり）

食品コース（定員20人）

食に興味があるあなたに。食品加工技術センターでバター作りの体験。

211 教室 | 11:00 13:00 14:00 15:00 16:00

食品加工技術センターは、学生が工場レベルの食品製造を体験学習する施設。ジュース、ジャム、ソーセージ、バター、パン、醤油、缶詰など様々な加工品を製造しており、また、企業や地域の方との交流の拠点にもなっています。

バイオコース（定員35人）

最先端の生物学を学びたいあなたに。電子顕微鏡の操作体験。

212 教室 | 11:00 12:00 14:00 15:00 16:00

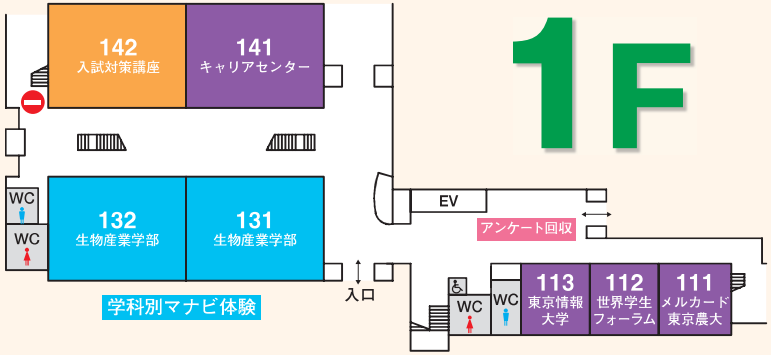
電子顕微鏡室は、ウイルス・微生物・動植物などの微細構造と機能を分析する施設。生物試料観察に適した走査型電子顕微鏡（SEM）、透過型電子顕微鏡（TEM）をはじめ各種関連機器を装備し、実験・実習等の教育に活用しています。

環境コース（定員40人）

環境問題に取り組みたいあなたに。環境研究の複合施設エコテクゾーンのツアー。

213 教室 | 11:00 12:00 14:00 15:00 16:00

エコテクゾーンは、廃棄物等からエネルギーや資源をつくるための実証・研究施設です。生ごみの肥料化、生ごみのメタンガス化・水素ガス化・バイオエタノール化、樹木ごみの炭化の研究で地球規模の環境問題に取り組む循環型システムのモデルプラントがあります。



入試対策講座 142教室

推薦入試、一般入試、センター試験利用入試制度の説明をします。推薦入試で合格した1年次生の体験談を聞くこともできます。

開催時間 >>

推薦入試 ①11:00 ②13:00 ③15:00

一般・センター試験利用入試 ①12:00 ②14:00 ③16:00

キャリアセンター 141教室

あなたにはどんな夢がありますか?

東京農大卒業後の就職情報、またキャリアサポートについて、キャリアセンタースタッフが熱く語ります。あなたの夢の実現のために、東京農大が実施するプログラムなど数々のバックアップを、保護者の方もぜひご一緒にお聞きください。

開催時間 >> ①13:00～ ②16:00～

メルカード東京農大 111教室 ～2日間限定 カムカムカフェオープン!!～

メルカード東京農大は、「学生ベンチャー企業」です。現役学生社員は20名。商品発送、ウェブサイトの運営、新商品の開発などを行なっております。東京農大という大きなネットワークにより、全国の卒業生が作った良質な商品をインターネットウェブサイト「農大市場」(http://www.ichiba-n.co.jp) を通じて販売しています。メルカード東京農大は、皆さんの「やってみたい!!」を実現できる場です。東京農業大学だからこそ出来る新ビジネスをのぞいてみてください。

カムカムカフェでは人気商品でビタミンC含有量世界NO.1を誇る「カムカム」を使ったドリンクやメルカード商品を使ったメニューなどをお楽しみいただけます。

ぜひ、「カムカムカフェ」で素敵なひとときをお過ごしくださいませ。

世界学生フォーラム 112教室

東京農業大学ではアメリカやフランス、中国、ブラジル、タンザニア、イギリスなど世界22カ国・地域の24校と協定を結び、研究交流・学生交流を行い、多くの外国人留学生を受け入れています。この協定校の学生や留学生、そして東京農大生が一堂に会し、世界の食料・農業・環境問題を考え議論する場として、毎年「新世紀の食・農・環境を考える世界学生サミット」を開催しています。13回目を迎える今年は、10月3日（木）、10月4日（金）の2日間で本学百周年記念講堂をメイン会場に、厚木キャンパス、オホーツクキャンパスに同時中継して開催します。この世界学生サミットの運営を行なう学生団体が世界学生フォーラムです。世界の食・農・環境や国際交流に興味のある各国の学生が集まり、サミットに向けての勉強、留学生による食文化交流会や英語での討議練習など、国際色豊かな活動を行っています。東京農大だからこそ出来る国際交流を知る事が出来ると思います。ぜひ足をお運びください。

兄弟校・東京情報大学 113教室

東京情報大学の展示コーナーでは、社会生活の基盤を担う「情報」を様々な角度から学び、さらに専門性を深めていく「12のコース」を紹介します。

システム・メディアから心理・経営まで、理系・文系の垣根を超えた幅広いテーマで、あなたの興味や個性を活かしながら「情報」を学んでいきます。

東京情報大学ホームページ URL:http://www.tuis.ac.jp/

<所在地>

〒265-8501 千葉市若葉区御成台4-1

総合情報学部/総合情報学科/12コース

心理・教育/スポーツマネジメント/起業・商品開発/会計・金融

社会コミュニケーション/CG・Webデザイン/映像・音響/まち・地域構想

地球・自然環境/システム開発/ゲーム・アプリケーション/ネットワーク・セキュリティ

大学院 総合情報学研究科/総合情報学専攻（博士前期課程・博士後期課程）

生物産業学部

131教室 132教室 生物産業学部

オホーツクキャンパスから教員・学生が来て、各学科の魅力をお伝えします。

生物生産学科

野生動物が生息し、貴重な湿原が点在する北の大地、そしてヨーロッパ並みの大規模農業地域でもあるオホーツクを舞台に生物生産学を学びます。フィールドから分子生物学的領域まで様々な次元の生物生産研究を分かりやすく紹介します。

食品香粧学科

食品で重要な役割を果たしているフレーバーと、香粧品で重要なフレグランスをキーワードに、食品や香粧品の素材となる動植物の機能性から製品開発まで、広範な分野を学べる食品香粧学科の魅力を紹介します。

アクアバイオ学科

流氷などオホーツク特有の海洋科学、プランクトン・藻類・魚貝類・アザラシなどの水圏生物の生態とこれらの資源管理やバイオテクノロジーについて、アクアカルチャーなどの産業を視野に入れた、学科の特色を分かりやすく紹介します。

地域産業経営学科

地球規模での発想が求められる21世紀、世界に発信するビジネスに地域力が発揮されます。地域のヒト・モノ・技術を資源として活かしきる計画立案や取組にチャレンジする新しい学科、地域産業経営学科について紹介します。

そのほか、キャンパスのある網走市の周辺の様子や生活環境など、オホーツクならではのキャンパスライフを、実際に生物産業学部で学ぶ学生たちが説明します。オホーツク海からやってきた、流氷の天使「クリオネ」や1トンの流氷など、ユニークな展示もいっぱいです。

色は本日公開中の建物です
(その他の建物への立ち入りはご遠慮ください。)

住まい情報 & 生協…常磐松会館 1F

東京農大に合格して都会での一人暮らしをスタートする方、ご安心ください。毎年東京農大生に 500 件以上の住まいを紹介している、東京農業大学生活協同組合（略して生協）の住まい担当者と提携先のアパートや学生会館、学生マンションのプロの担当者が、物件の探し方や家賃などのご相談を承ります。また生協では「入試過去問題集」や研究開発・地域連携から生まれた農大ブランド食品や各種農大グッズも販売しています。書籍部の専門書の豊富な品揃えもぜひご覧ください。

生協ではキャンパスの学食情報など農大生のキャンパスライフをたくさん知ることができます。

東京農大生協ホームページ URL:http://www.nodaicoop.or.jp

東京農大生協「住まい紹介センター」 http://nodaicoop.com

図書館体験…学術情報センター（図書館）

データベースを使って色々な情報を検索する体験コーナーを開催中!!様々な学会で発表された研究内容や論文を横断的に検索できます。データベースの種類はさまざまで、統計のような数値情報、図書・雑誌の書誌情報や所蔵情報、雑誌や新聞の論文・記事、事典、辞書等を検索・利用するものなどがあります。

その他、農大教員の著書を紹介するコーナーや、農大の講義に直接関連した指定図書コーナーもあります。

この機会にぜひ図書館を見学・体験してください!!

このプログラムは集合教室を設定していません。直接会場に足をお運びください。

「食と農」の博物館とバイオリウム

現在、企画展として『緑化作品にみる「農大造園家」90年の軌跡、そして明日へ』（副題:明治神宮の森から首都高速大橋ジャンクション「目黒天空庭園」まで）、と『日本の森林復旧』展（副題:日本の山はハゲ山だった）の二つの展示を開催しています。両展ともに「緑」に関する内容ですが、前者は造園家の緑化作品ともいえる都市緑化に関する展示、後者は荒廃した山や森林の復旧を目指す自然の再生・保全活動に関する展示、とまったく異なる視点からの企画展となっています。都市部も含めて世界でも有数の森林国（国土の70%）となった日本の、近代以降の足跡を知ることができます。

併設の展示温室「バイオリウム」では、キツネザルを始めマダガスカルを中心とした熱帯地方の珍しい動植物に出会えます。

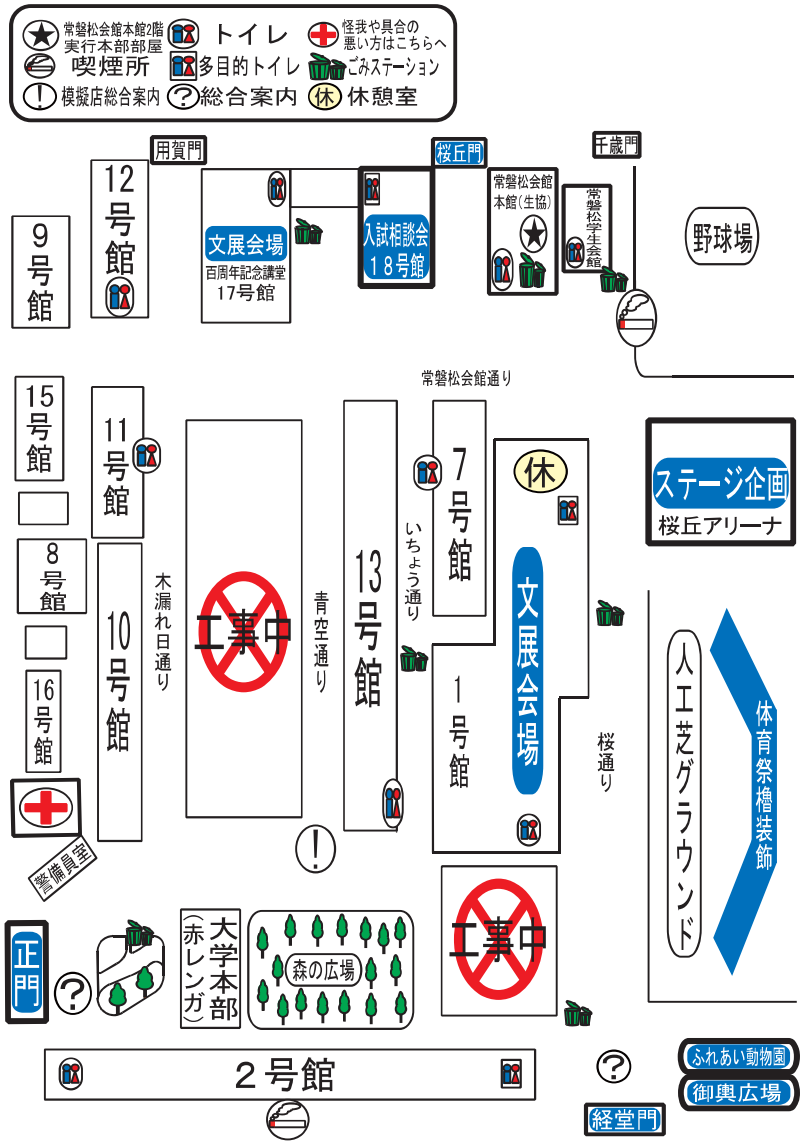
放し飼いにされている体長約1m50cmのグリーンイグアナは主に樹上で過ごしています。探してみてください。

世田谷通りを挟んで、キャンパスの南、馬事公苑の正門前に位置し、 世田谷百景の美しい「けやき広場」に面しています。

エコテクゾーン

東京農大独自の環境への研究の取り組みと実証プラントを紹介しています。このエコテクゾーンでは、環境にやさしい（エコ）技術（テクノロジー）を利用したリサイクル研究センター、バイオマスエネルギーセンター・ロボット農業リサーチセンター・ビオトープなどの施設があります。ツアー参加者は、生ごみの肥料化・エネルギー化について説明を聞いたり、施設の見学などができます。

分野別ガイドツアー・「環境コース」（P8参照）で訪れるエコテクゾーンでは、現役の学生から説明を聞くことができます。



東京農業大学農友会 第一二二回世田谷キャンパス 収穫祭 今こそ魅せろ、農のちから

平成二十五年度

東京農業大学・東京農業大学短期大学部

進学説明会

開催日：11月２(土)・11月３日(日)
会　場：18号館1・2階　1811・1821教室

1. 学科別個人相談会

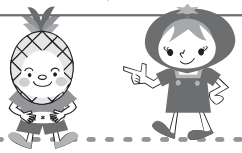
「あの学科とこの学科の違いは？」「こういう勉強がしたいんだけど、この学科でいいの？」「この学科の研究の楽しさを教えてほしい」そんな質問に各学科の先生たちが答えます。

2. 入試説明

入学試験を突破するためのポイントは？「一般入試」「センター試験利用入試」と、目前に迫った「推薦入試」について、入試センターのスタッフが解説します。

3. 資料展示

推薦入試用作文用紙
入試の過去問題・解答用紙の展示など



4. オホーツクキャンパス紹介コーナー

1階1811教室にオホーツクキャンパス（北海道）紹介コーナーを開設し、現地の教職員・在学生が展示・紹介をします。

東京農大のミニ動物園
〈18号館1階〉

短生のかわいい動物たちとあそべるよ！(動物資源利用学研究室)

東京農大の教員著書コーナー
–図書館（学術情報センター）–

個性豊かな先生たちの著書は、農学の魅力満載。
推薦入試の作文や面接にも役に立つ！？
図書館（学術情報センター）1階へGO！

【問合せ先】入試センター（10号館1階）
TEL：03-5477-2226
FAX：03-5477-2615

資料12

健康日本２１（第２次）の推進に関する参考資料

平成２４年７月

厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会

次期国民健康づくり運動プラン策定専門委員会

第3章 健康日本21（第2次）の基本的な方向

本章は、日本における健康対策の現状や、「健康日本２１最終評価」において問題提起された課題等を踏まえ、平成 25 年度以降の健康日本２１（第２次）の基本的な方向性を示すものである。

１．10 年後を見据えた目指す姿について

現行の健康日本２１の運動期間は、平成 12 年度から平成 24 年度までの 12 年間としているが、健康日本２１は、国民、企業等に健康づくりの取組を浸透させていき、一定程度の時間をかけて、健康増進の観点から、理想とする社会に近づけることを目指す運動である。そこで、新たな国民健康づくり運動プランの検討を開始するに当たり、厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会（以下「部会」という。）及び部会の下に設置された次期国民健康づくり運動プラン策定専門委員会（以下「専門委員会」という。）では、10 年後を見据えた目指す姿や基本的方向性についての議論を行った。

10 年後に目指す姿としては、「全ての国民が共に支え合い、健康で幸せに暮らせる社会」という総論的な意見のほか、各論では、子どもたちが希望を持てる社会となるよう、その基盤となる健康を大切にできる社会を目指すべき、という意見や、著しく進む高齢社会を踏まえ、治療中の方も介護を要している方もそれぞれの段階に応じた健康づくりに取り組み、高齢者が生き甲斐をもっていける社会を目指すべき、という意見があった。また、労働時間が長く生活に余力を持てない若者や、子育て世代にも対応したワークライフバランスの図られた社会を目指すべき、という意見もあり、ライフステージに応じた健康づくりを進めるべきとの観点に立った意見が多く出た。

また、運動の基本的な方向としては、近年の非正規雇用の増加など雇用基盤の変化、家族形態・地域の変化等がある中で、地域づくりという観点から、有効なソーシャルキャピタルの活用を促進することや、健康の意識はありながら生活に追われて健康が守れない者も含めて誰もが社会参加でき、健康づくりの資源にアクセスできる社会を目指すことなどについて意見があった。特に、国民が一番重視しているのは健康寿命であるが、今後健康格差が広まる中で、こうした健康が守れない人々の役に立つような健康政策や社会環境整備に取り組み、どこまで健康格差を縮小できるかが重要であるとの意見が出た。

さらに、現行の健康日本２１は個人の生活習慣に着目して作られたため、社会環境の観点が希薄であるが、個人の健康と社会環境の整備は車の両輪のようにいずれも必要であり、社会環境に関する課題を明確にすべきとの意見が多く出た。

10 年後を見据えた「目指す姿」

○ 日本における近年の社会経済変化とともに、急激な少子高齢化が進む中で、10 年後の人口動態を見据え、「目指す姿」を明らかにする。

〈背景〉
○平均寿命、健康寿命ともに、世界のトップクラスを維持。
○総人口は減少し、急速に高齢化が進行。
○出生数は減少。生涯未婚率の増加、離婚件数の増加など、家族形態は変化。
○経済状況は停滞し、完全失業率は５％まで上昇。非正規雇用が増加し、若年者の雇用情勢も依然として厳しい状況。
○単身世帯が増加し、高齢者の単身世帯も増加。
○相対的貧困率は 16.0%。生活保護受給者数は過去最高の 209 万人。
○進学率は向上し、２人に１人が大学進学する状況。一方、小中学校での不登校児童数は 10 万人を超える状況。
○がん等の生活習慣病が増加。医療費は 30 兆円を超える状況。
○自殺者数は３万人程度で推移。過労死など働く世代にみられる深刻な課題。
○児童虐待相談対応件数は増加の一途を辿り、５万件を超える状況。
○国民の７割が日常生活に悩みや不安を感じ、老後の生活設計や自分の健康についての悩みや不安が多い。

10 年後に目指す姿

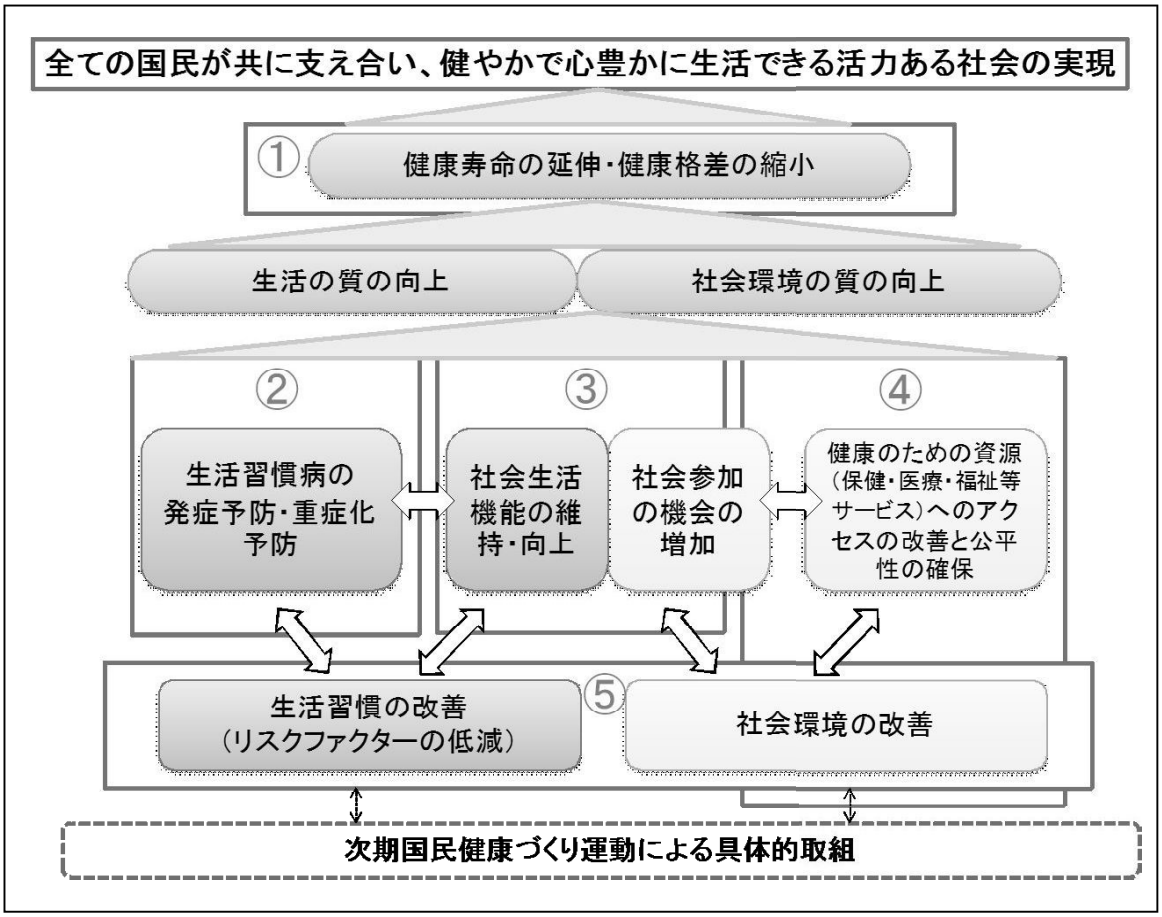
○すべての国民が共に支え合い、健康で幸せに暮らせる社会
- 子どもも大人も希望のもてる社会
- 高齢者が生きがいをもてる社会
- 希望や生きがいをもてる基盤となる健康を大切にする社会
- 疾患や介護を有する方も、それぞれに満足できる人生を送ることのできる社会
- 地域の相互扶助や世代間の相互扶助が機能する社会
- 誰もが社会参加でき、健康づくりの資源にアクセスできる社会
- 今後健康格差が広まる中で、社会環境の改善を図り、健康格差の縮小を実現する社会

2. 基本的な方向について

これらの意見を踏まえ、部会及び専門委員会では、目指すべき姿を、全ての国民が共に支え合い、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会とし、健康日本２１（第２次）の基本的な方向として、①健康寿命の延伸と健康格差の縮小、②主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防、③社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上、④健康を支え、守るための社会環境の整備、⑤栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善、の５つを提案する。

目指すべき社会及び基本的な方向の相関関係は、以下の図のように整理できる。すなわち、個人の生活習慣の改善及び個人を取り巻く社会環境の改善を通じて、生活習慣病の発症予防・重症化予防を図るとともに社会生活機能低下の低減による生活の質の向上を図り、また、健康のための資源へのアクセスの改善と公平性の確保を図るとともに、社会参加の機会の増加による社会環境の質の向上を図り、結果として健康寿命の延伸・健康格差の縮小を実現するものである。

健康日本２１（第２次）の概念図



以下、５つの基本的な方向の概略を記述する。

（１）健康寿命の延伸と健康格差の縮小

我が国における高齢化の進展及び疾病構造の変化を踏まえ、生活習慣病の予防及び社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上等により、健康寿命（健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間）の延伸を実現することが重要である。

また、あらゆる世代の健やかな暮らしを支える良好な社会環境を構築することにより、健康格差（地域や社会経済状況の違いによる集団間の健康状態の差）の縮小を実現することが重要である。

（２）生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底（ＮＣＤ（非感染性疾患）の予防）

がん、循環器疾患、糖尿病及びＣＯＰＤ（慢性閉塞性肺疾患）に対処するため、食生活の改善や運動習慣の定着等による一次予防に重点を置いた対策を推進するとともに、合併症の発症や症状の進展などの重症化の予防に重点を置いた対策を推進すべきである。なお、国際的にも、これらの疾患は重要なＮＣＤ（Non Communicable Disease：非感染性疾患）として対策を講じることが重視されているところである。

（参考：ＮＣＤについて）

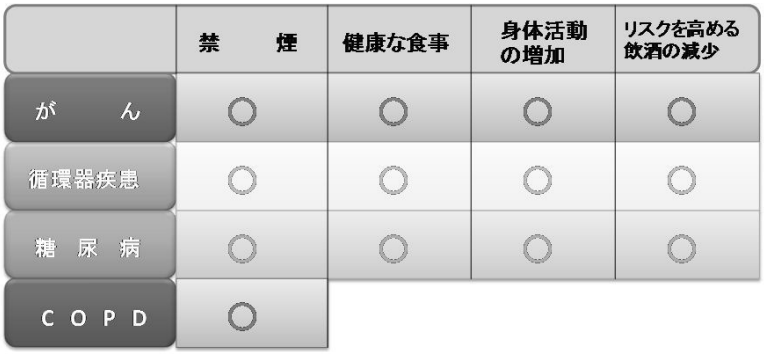
近年、慢性疾患の発症や悪化は、個人の意識と行動だけでなく、個人を取り巻く社会環境による影響が大きいため、これらの疾患について、単に保健分野だけでなく、地域、職場等における環境要因や経済的要因等の幅広い視点から、包括的に施策を展開し、健康リスクを社会として低減していく「ＮＣＤ対策」としての概念が国際的な潮流となってきている。

がん、循環器疾患、糖尿病及びＣＯＰＤ（慢性閉塞性肺疾患）を中心としたＮＣＤは、世界的にも死因の約 60%を占め（2008 年（平成 20 年）現在）、今後、10 年間でさらに 77%にまで増加するとの予測もなされている。また、世界保健機関（ＷＨＯ）では、「非感染性疾病への予防と管理に関するグローバル戦略」（2008 年（平成 20 年）～2013 年（平成 25 年））を策定するほか、2011 年（平成 23 年）には国連におけるハイレベル会合でＮＣＤが取り上げられる等、世界的にＮＣＤの予防と管理を行う政策の重要性が認識されている。今後、ＷＨＯにおいて、ＮＣＤの予防のための世界的な目標を設定し、世界全体でＮＣＤ予防の達成を図っていくこととされている。

各疾病の性質を医学的に見た場合、例えば、がんは必ずしも非感染性のものだけでなく、感染性のものも存在しているが、近年、国際的に取り組まれているＮＣＤ対策では、疾病そのものに着目して、がん、循環器疾患、糖尿病及びＣＯＰＤをＮＣＤという疾患として整理し、包括的な取組がなされている。

こうした国際的な背景を踏まえ、健康日本２１（第２次）では、主要な生活習慣病をＮＣＤ対策という枠組みで捉え、取り組むべき必要な対策を示すものである。

ＮＣＤと生活習慣との関連ーこれらの疾患の多くは予防可能ー



（３）社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上

国民が自立した日常生活を営むことを目指し、乳幼児期から高齢期まで、それぞれのライフステージにおいて、心身機能の維持及び向上に取り組むべきである。

また、生活習慣病を予防し、又はその発症時期を遅らせることができるよう、子どもの頃から健康な生活習慣づくりに取り組む。

さらに、働く世代のストレス対策等により、ライフステージに応じた「こころの健康づくり」に取り組むべきである。

（４）健康を支え、守るための社会環境の整備

個人の健康は、家庭、学校、地域、職場等の社会環境の影響を受けることから、社会全体として、個人の健康を支え、守る環境づくりに努めていくことが重要であり、行政機関のみならず、広く国民の健康づくりを支援する企業、民間団体等の積極的な参加協力を得るなど、国民が主体的に行う健康づくりの取組を総合的に支援する環境を整備すべきである。

また、地域や世代間の相互扶助など、地域や社会の絆、職場の支援等が機能することにより、時間的又は精神的にゆとりのある生活を確保できない者や、健康づくりに関心のない者等も含めて、社会全体が相互に支え合いながら、国民の健康を守る環境を整備すべきである。

（５）栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

上記（１）から（４）までの基本的な方向を実現するため、国民の健康の増進を形成する基本要素となる栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣の改善が重要である。生活習慣の改善を含めた健康づくりを効果的に推進するため、乳幼児期から高齢期までのライフステージや性差、社会経済的状況等の違いに着目し、こうした違いに基づき区分された対象集団ごとの特性やニーズ、健康課題等の十分な把握を行うべきである。

その上で、その内容に応じて、生活習慣病を発症する危険度の高い集団や、総人口に占める高齢者の割合が最も高くなる時期に高齢期を迎える現在の青壮年期の世代への生活習慣の改善に向けた働きかけを重点的に行うとともに、社会環境の改善が国民の健康に影響を及ぼすことも踏まえ、地域や職場等を通じて国民に対し健康増進への働きかけを進めるべきである。

資料13

健が発０３２９第３号
平成２５年３月２９日

各 (都道府県 / 政令市 / 特別区) 衛生主管部（局）長　殿

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長

特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について

特定給食施設の栄養管理に関しては、健康増進法（平成１４年法律第１０３号。以下「法」という。）に基づき実施されているところである。

平成２５年度から開始する健康日本２１（第二次）の推進に当たり、特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援については、下記の事項に留意の上、対応方よろしくご配慮願いたい。

なお、特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県（政令市及び特別区を含む。以下同じ。）の自治事務（地方自治法第２条第８項）であり、本通知は、地方自治法第２４５条第１項の技術的助言であることを付言する。

また、本通知の施行に伴い、平成１５年４月３０日付け健習発第０４３０００１号厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室長通知「健康増進法等の施行について（特定給食施設関係）」は廃止する。

記

第１　特定給食施設に関する指導及び支援に係る留意事項について

１　現状分析に基づく効率的・効果的な指導及び支援について

(1) 管理栄養士又は栄養士の配置状況を分析し、未配置施設に対して効率的な指導計画を作成し、指導・支援を行うこと。

(2) 利用者の身体状況の変化などの分析により栄養管理上の課題が見られる施設に対して、課題解決に資する効果的な指導計画を作成し、指導・支援を行うこと。

(3) 病院及び介護老人保健施設については、管理栄養士がほぼ配置されていること、医学的な栄養管理が個々人に実施されていることから、個別指導の対象とするのではなく、必要に応じて、地域の医療等の質の向上を図る観点から専門職としての高度な技能の確保に向けた取組について、職能団体の協力が得られるよう調整を行うこと。

(4) 事業所については、利用者に応じた食事の提供とともに、特定健診・特定保健指導等の実施もあわせ、利用者の身体状況の改善が図られるよう、指導・支援を行うこと。
(5) 特定給食施設に対し、栄養管理の状況について報告を求める場合には、客観的に効果が評価できる主要な項目とすること。例えば、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設に対し、給与栄養目標量や摂取量の平均的な数値の報告を求める必要性は乏しいこと。また、求めた報告については、的確に評価を行い、管内施設全体の栄養管理状況の実態やその改善状況として取りまとめを行い、関係機関や関係者と共有する体制の確保に努めること。
(6) 栄養改善の効果を挙げている好事例を収集し、他の特定給食施設へ情報提供するなど、効果的な実践につながる仕組みづくりに努めること。

2　特定給食施設における栄養管理の評価と指導計画の改善について
(1) 管理栄養士又は栄養士の配置状況、利用者の身体状況の変化など栄養管理の状況について、評価を行うこと。
(2) 施設の種類によって管理栄養士等の配置率が異なることから、施設の種類別に評価を行うなど、課題が明確となるような分析を行うこと。なお、学校への指導については、教育委員会を通じて行うこと。
(3) 評価結果に基づき、課題解決が効率的・効果的に行われるよう、指導計画の改善を図ること。
(4) 評価結果を改善に生かすために、栄養管理上の課題が見られる場合には、施設長に対し、課題解決への取組を促すこと。また、栄養管理を担う職員について、専門職としての基本的な技能の確保を図る必要がある場合には、職能団体の協力が得られるよう調整を行うこと。

3　その他、指導及び支援に係る留意事項について
(1) 健康危機管理対策の一環として、災害等に備え、特定給食施設が担う役割を整理し、施設内及び施設間の協力体制の整備に努めること。
(2) 特定給食施設以外の給食施設に対する指導及び支援に関しては、地域全体の健康増進への効果の程度を勘案し、より効率的・効果的に行うこと。

第2　特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

1　身体の状況、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について
(1) 利用者の性、年齢、身体の状況、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握すること。
(2) (1) で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。
(3) (2) で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
(4) (3) で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況

の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

２　提供する食事（給食）の献立について

（1）給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。

（2）複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

３　栄養に関する情報の提供について

（1）利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。

（2）給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であり、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努めること。

４　書類の整備について

（1）献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。

（2）委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

５　衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）、「大規模食中毒対策等について」（平成９年３月２４日付け衛食第８５号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

６　災害等の備えについて

災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

第３　健康日本２１（第二次）の個別目標の評価基準に係る留意事項について

健康日本２１（第二次）の目標である「利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加」に関する評価については、下記の基準を用いて行うこと。

(1)　「管理栄養士又は栄養士」の配置状況（配置されていること）
(2)　「肥満及びやせに該当する者の割合」の変化の状況（前年度の割合に対して、増加していないこと）。なお、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設は、対象としないこと。

第４　管理栄養士を置かなければならない特定給食施設の指定について

法第２１条第１項の指定の対象施設について

法第２１条第１項の規定により管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として、健康増進法施行規則（平成１５年厚生労働省令第８６号。以下「規則」という。）第７条に、

・医学的な管理を必要とする者に食事を提供する特定給食施設であって、継続的に１回３００食以上又は１日７５０食以上の食事を供給するもの（第７条第１号）

・それ以外の、管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に１回５００食以上又は１日１５００食以上の食事を供給するもの（第７条第２号）

が規定されたが、これらの施設を指定する場合の運用の留意点は以下のとおりである。

１　規則第７条第１号の指定の対象施設（一号施設）について

(1)　規則第７条第１号に掲げる特定給食施設（以下「一号施設」という。）とは、病院又は介護老人保健施設に設置される特定給食施設であって１回３００食以上又は１日７５０食以上の食事を供給するものをいうこと。

(2)　なお、一号施設は、許可病床数３００床以上の病院又は入所定員３００人以上の介護老人保健施設に設置されている特定給食施設（法第２１条第１項の指定の対象施設となる特定給食施設が病院及び介護老人保健施設並びにこれら以外のものを対象として食事を供給する場合（病院及び介護老人保健施設のみを対象として食事を供給する場合を含む。）には、当該特定給食施設が給食の対象とする病院許可病床数及び介護老人保健施設の入所定員の合計が３００以上とする。）をいうこと。

２　規則第７条第２号の指定の対象施設（二号施設）について

(1)　規則第７条第２号に掲げる特定給食施設（以下「二号施設」という。）とは、

・生活保護法第３８条に規定する教護施設及び更生施設

・老人福祉法第５条の３に規定する養護老人ホーム、特別養護老人ホーム及び軽費老人ホーム

・児童福祉法第３７条に規定する乳児院、同法第４１条に規定する児童養護施設、同法第４２条第１号に規定する福祉型障害児入所施設、同法第４３条の２に規定する情緒障害児短期治療施設、同法第４４

条に規定する児童自立支援施設
・独立行政法人国立重度知的障害者総合施設のぞみの園法第１１条第１項の規定により設置する施設
・障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律第５条第１２項に規定する障害者支援施設
・事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊等（以下「事業所等」という。）であって、1回５００食以上又は1日１５００食以上の食事を供給するものをいうこと。

(2)　法第２１条第１項の指定の対象施設となる特定給食施設が一号施設及び二号施設又は複数の二号施設を対象として食事を供給する場合にあっては、1(2)に該当する場合を除き、これらの施設に供給する食事数の合計が1回５００食以上又は1日１５００食以上である場合には、二号施設とみなされること。

この場合、病院又は介護老人保健施設に対し1回に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数（1日に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数の３倍の数）とみなして取り扱うものとすること。

(3)　一号施設及び二号施設以外のものをも対象として食事を供給する特定給食施設にあっては、1(2)に該当する場合を除き、一号施設及び二号施設に供給する食事数が1回５００食以上又は1日１５００食以上である場合には、二号施設とみなされること。

この場合、病院及び介護老人保健施設に対し供給する食事数の算定の方法については、(2) の後段で示した取扱いに準じて取り扱うこと。

3　その他社会福祉施設等に食事を供給する特定給食施設について

(1)　法第２１条第１項の指定の対象施設となる特定給食施設が法令等により栄養士を必置とされている複数の社会福祉施設及び児童福祉施設（以下「社会福祉施設等」という。）に限り食事を供給するものにあっては、それぞれの社会福祉施設等に配置されている栄養士が各施設において栄養業務を行っていることに鑑み、法第２１条第１項の指定の対象施設となる社会福祉施設等に供給される食事数が1回５００食以上又は1日１５００食以上となるものがある場合には、二号施設とみなされること。

(2)　事業所等に対し食事を供給する特定給食施設にあっては、当該給食施設により事業所等に供給される食事が主として事業所等に勤務又は居住する者により喫食され、かつ、事業所等で勤務又は居住する者の概ね８割以上が当該給食施設で供給する食事を喫食するものであって1回５００食以上又は1日１５００食以上供給する場合、二号施設とみなされること。

資料14

○厚生労働省告示第四百三十号

健康増進法（平成十四年法律第百三号）第七条第一項の規定に基づき、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）平成十五年厚生労働省告示第百九十五号）の全部を次のように改正し、平成二十五年四月一日から適用することとしたので、同条第四項の規定に基づき公表する。

平成二十四年七月十日

厚生労働大臣　小宮山洋子

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

この方針は、21 世紀の我が国において少子高齢化や疾病構造の変化が進む中で、生活習慣及び社会環境の改善を通じて、子どもから高齢者まで全ての国民が共に支え合いながら希望や生きがいを持ち、ライフステージ（乳幼児期、青壮年期、高齢期等の人の生涯における各段階をいう。以下同じ。）に応じて、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現し、その結果、社会保障制度が持続可能なものとなるよう、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事項を示し、平成 25 年度から平成 34 年度までの「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本 21（第二次））」（以下「国民運動」という。）を推進するものである。

第一　国民の健康の増進の推進に関する基本的な方向

一　健康寿命の延伸と健康格差の縮小

我が国における高齢化の進展及び疾病構造の変化を踏まえ、生活習慣病の予防、社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上等により、健康寿命（健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間をいう。以下同じ。）の延伸を実現する。

また、あらゆる世代の健やかな暮らしを支える良好な社会環境を構築することにより、健康格差（地域や社会経済状況の違いによる集団間の健康状態の差をいう。以下同じ。）の縮小を実現する。

二　生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底（ＮＣＤの予防）

がん、循環器疾患、糖尿病及びＣＯＰＤ（慢性閉塞性肺疾患をいう。以下同じ。）に対処するため、食生活の改善や運動習慣の定着等による一次予防（生活習慣を改善して健康を増進し、生活習慣病の発症を予防することをいう。）に重点を置いた対策を推進するとともに、合併症の発症や症状の進展等の重症化予防に重点を置いた対策を推進する。

（注）がん、循環器疾患、糖尿病及びＣＯＰＤは、それぞれ我が国においては生活習慣病の一つとして位置づけられている。一方、国際的には、これら四つの疾患を重要なＮＣＤ（非感染性疾患をいう。以下同じ。）として捉え、予防及び管理のための包括的な対策を講じることが重視されているところである。

三　社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上

国民が自立した日常生活を営むことを目指し、乳幼児期から高齢期まで、それぞれのライフステージにおいて、心身機能の維持及び向上につながる対策に取り組む。

また、生活習慣病を予防し、又はその発症時期を遅らせることができるよう、子どもの頃から健康な生活習慣づくりに取り組む。

さらに、働く世代のメンタルヘルス対策等により、ライフステージに応じた「こころの健康づくり」に取り組む。

四　健康を支え、守るための社会環境の整備

個人の健康は、家庭、学校、地域、職場等の社会環境の影響を受けることから、社会全体として、個人の健康を支え、守る環境づくりに努めていくことが重要であり、行政機関のみならず、広く国民の健康づくりを支援する企業、民間団体等の積極的な参加協力を得るなど、国民が主体的に行う健康づくりの取組を総合的に支援する環境を整備する。

また、地域や世代間の相互扶助など、地域や社会の絆、職場の支援等が機能することにより、時間的又は精神的にゆとりのある生活の確保が困難な者や、健康づくりに関心のない者等も含めて、社会全体が相互に支え合いながら、国民の健康を守る環境を整備する。

五　栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔(くう)の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

上記一から四までの基本的な方向を実現するため、国民の健康増進を形成する基本要素となる栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣の改善が重要である。生活習慣の改善を含めた健康づくりを効果的に推進するため、乳幼児期から高齢期までのライフステージや性差、社会経済的状況等の違いに着目し、こうした違いに基づき区分された対象集団ごとの特性やニーズ、健康課題等の十分な把握を行う。

その上で、その内容に応じて、生活習慣病を発症する危険度の高い集団や、総人口に占める高齢者の割合が最も高くなる時期に高齢期を迎える現在の青壮年期の世代への生活習慣の改善に向けた働きかけを重点的に行うとともに、社会環境の改善が国民の健康に影響を及ぼすことも踏まえ、地域や職場等を通じて国民に対し健康増進への働きかけを進める。

第二　国民の健康の増進の目標に関する事項

一　目標の設定と評価

国は、国民の健康増進について全国的な目標を設定し、広く国民や健康づくりに関わる多くの関係者に対してその目標を周知するとともに、継続的に健康指標の推移等の調査及び分析を行い、その結果に関する情報を国民や関係者に還元することにより、関係者を始め広く国民一般の意識の向上及び自主的な取組を支援するものとする。

また、国民の健康増進の取組を効果的に推進するため、国が具体的な目標を設定するに当たっては、健康づくりに関わる多くの関係者が情報を共有しながら、現状及び課題について共通の認識を持った上で、課題を選択し、科学的根拠に基づくものであり、かつ、実態の把握が可能な具体的目標を設定するものとする。

なお、具体的目標については、おおむね 10 年間を目途として設定することとし、国は、当該目標を達成するための取組を計画的に行うものとする。また、設定した目標のうち、主要なものについては継続的に数値の推移等の調査及び分析を行うとともに、都道府県における健康状態や生活習慣の状況の差の把握に努める。さらに、目標設定後５年を目途に全ての目標について中間評価を行うとともに、目標設定後 10 年を目途に最終評価を行うことにより、目標を達成するための諸活動の成果を適切に評価し、その後の健康増進の取組に反映する。

二　目標設定の考え方

健康寿命の延伸及び健康格差の縮小の実現に向けて、生活習慣病の発症予防や重症化予防を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上を目指し、これらの目標達成のために、生活習慣の改善及び社会環境の整備に取り組むことを目標とする。

１　健康寿命の延伸と健康格差の縮小

健康寿命の延伸及び健康格差の縮小は、生活習慣の改善や社会環境の整備によって我が国において実現されるべき最終的な目標である。具体的な目標は、日常生活に制限のない期間の平均の指標に基づき、別表第一のとおり設定する。また、当該目標の達成に向けて、国は、生活習慣病対策の総合的な推進を図るほか、医療や介護など様々な分野における支援等の取組を進める。

２　主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底

我が国の主要な死亡原因であるがん及び循環器疾患への対策に加え、患者数が増加傾向にあり、かつ、重大な合併症を引き起こすおそれのある糖尿病や、死亡原因として急速に増加すると予測されるＣＯＰＤへの対策は、国民の健康寿命の延伸を図る上で重要な課題である。

がんは、予防、診断、治療等を総合的に推進する観点から、年齢調整死亡率の減少とともに、特に早期発見を促すために、がん検診の受診率の向上を目標とする。

循環器疾患は、脳血管疾患及び虚血性心疾患の発症の危険因子となる高血圧の改善並びに脂質異常症の減少と、これらの疾患による死亡率の減少等を目標とする。

糖尿病は、その発症予防により有病者の増加の抑制を図るとともに、重症化を予防するため

に、血糖値の適正な管理、治療中断者の減少及び合併症の減少等を目標とする。

ＣＯＰＤは、喫煙が最大の発症要因であるため、禁煙により予防可能であるとともに、早期発見が重要であることから、これらについての認知度の向上を目標とする。

上記に係る具体的な目標は別表第二のとおりとし、当該目標の達成に向けて、国は、これらの疾患の発症予防や重症化予防として、適切な食事、適度な運動、禁煙など健康に有益な行動変容の促進や社会環境の整備のほか、医療連携体制の推進、特定健康診査・特定保健指導の実施等に取り組む。

３　社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上

少子高齢化が進む中で、健康寿命の延伸を実現するには、生活習慣病の予防とともに、社会生活を営むための機能を高齢になっても可能な限り維持することが重要である。

社会生活を営むために必要な機能を維持するために、身体の健康と共に重要なものが、こころの健康である。その健全な維持は、個人の生活の質を大きく左右するものであり、自殺等の社会的損失を防止するため、全ての世代の健やかな心を支える社会づくりを目指し、自殺者の減少、重い抑鬱や不安の低減、職場の支援環境の充実及び子どもの心身の問題への対応の充実を目標とする。

また、将来を担う次世代の健康を支えるため、妊婦や子どもの健康増進が重要であり、子どもの頃からの健全な生活習慣の獲得及び適正体重の子どもの増加を目標とする。

さらに、高齢化に伴う機能の低下を遅らせるためには、高齢者の健康に焦点を当てた取組を強化する必要があり、介護保険サービス利用者の増加の抑制、認知機能低下及びロコモティブシンドローム（運動器症候群）の予防とともに、良好な栄養状態の維持、身体活動量の増加及び就業等の社会参加の促進を目標とする。

上記に係る具体的な目標は別表第三のとおりとし、当該目標の達成に向けて、国は、メンタルヘルス対策の充実、妊婦や子どもの健やかな健康増進に向けた取組、介護予防・支援などの取組を進める。

４　健康を支え、守るための社会環境の整備

健康を支え、守るための社会環境が整備されるためには、国民、企業、民間団体等の多様な主体が自発的に健康づくりに取り組むことが重要である。具体的な目標は、別表第四のとおりとし、居住地域での助け合いといった地域のつながりの強化とともに、健康づくりを目的とした活動に主体的に関わる国民の割合の増加、健康づくりに関する活動に取り組み、自発的に情報発信を行う企業数の増加並びに身近で専門的な支援及び相談が受けられる民間団体の活動拠点の増加について設定するとともに、健康格差の縮小に向け、地域で課題となる健康格差の実態を把握し、対策に取り組む地方公共団体の増加について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、健康づくりに自発的に取り組む企業、民間団体等の動機づけを促すため、当該企業、団体等の活動に関する情報提供やそれらの活動の評価等に取り組む。

５　栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善

栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する目標は、それぞれ次の考え方に基づき、別表第五のとおりとする。

（１）栄養・食生活

栄養・食生活は、生活習慣病の予防のほか、社会生活機能の維持及び向上並びに生活の質の向上の観点から重要である。目標は、次世代の健康や高齢者の健康に関する目標を含め、ライフステージの重点課題となる適正体重の維持や適切な食事等に関するものに加え、社会環境の整備を促すため、食品中の食塩含有量等の低減、特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設をいう。以下同じ。）での栄養・食事管理について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、健康な食生活や栄養に関する基準及び指針の策定、関係行政機関の連携による食生活に関する国民運動の推進、食育の推進、専門的技能を

有する人材の養成、企業や民間団体との協働による体制整備等に取り組む。

（２）身体活動・運動

身体活動・運動は、生活習慣病の予防のほか、社会生活機能の維持及び向上並びに生活の質の向上の観点から重要である。目標は、次世代の健康や高齢者の健康に関する目標を含め、運動習慣の定着や身体活動量の増加に関する目標とともに、身体活動や運動に取り組みやすい環境整備について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、健康増進のための運動基準・指針の見直し、企業や民間団体との協働による体制整備等に取り組む。

（３）休養

休養は、生活の質に係る重要な要素であり、日常的に質量ともに十分な睡眠をとり、余暇等で体や心を養うことは、心身の健康の観点から重要である。目標は、十分な睡眠による休養の確保及び週労働時間60時間以上の雇用者の割合の減少について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、健康増進のための睡眠指針の見直し等に取り組む。

（４）飲酒

飲酒は、生活習慣病を始めとする様々な身体疾患や鬱病等の健康障害のリスク要因となり得るのみならず、未成年者の飲酒や飲酒運転事故等の社会的な問題の要因となり得る。目標は、生活習慣病の発症リスクを高める量を飲酒している者の減少、未成年者及び妊娠中の者の飲酒の防止について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、飲酒に関する正しい知識の普及啓発や未成年者の飲酒防止対策等に取り組む。

（５）喫煙

喫煙は、がん、循環器疾患、糖尿病、ＣＯＰＤといったＮＣＤの予防可能な最大の危険因子であるほか、低出生体重児の増加の一つの要因であり、受動喫煙も様々な疾病の原因となるため、喫煙による健康被害を回避することが重要である。目標は、成人の喫煙、未成年者の喫煙、妊娠中の喫煙及び受動喫煙の割合の低下について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、受動喫煙防止対策、禁煙希望者に対する禁煙支援、未成年者の喫煙防止対策、たばこの健康影響や禁煙についての教育、普及啓発等に取り組む。

（６）歯・口腔の健康

歯・口腔の健康は摂食と構音を良好に保つために重要であり、生活の質の向上にも大きく寄与する。目標は、健全な口腔機能を生涯にわたり維持することができるよう、疾病予防の観点から、歯周病予防、う蝕（しょく）予防及び歯の喪失防止に加え、口腔機能の維持及び向上等について設定する。

当該目標の達成に向けて、国は、歯科口腔保健に関する知識等の普及啓発や「8020（ハチマルニイマル）運動」の更なる推進等に取り組む。

第三　都道府県健康増進計画及び市町村健康増進計画の策定に関する基本的な事項

一　健康増進計画の目標の設定と評価

都道府県健康増進計画及び市町村健康増進計画（以下「健康増進計画」という。）の策定に当たっては、地方公共団体は、人口動態、医療・介護に関する統計、特定健康診査データ等の地域住民の健康に関する各種指標を活用しつつ、地域の社会資源等の実情を踏まえ、独自に重要な課題を選択し、その到達すべき目標を設定し、定期的に評価及び改定を実施することが必要である。

都道府県においては、国が設定した全国的な健康増進の目標を勘案しつつ、その代表的なものについて、地域の実情を踏まえ、地域住民に分かりやすい目標を設定するとともに、都道府県の区域内の市町村（特別区を含む。以下同じ。）ごとの健康状態や生活習慣の状況の差の把握に努めるものとする。

市町村においては、国や都道府県が設定した目標を勘案しつつ、具体的な各種の施策、事業、基盤整備等に関する目標に重点を置いて設定するよう努めるものとする。

二　計画策定の留意事項

健康増進計画の策定に当たっては、次の事項に留意する必要がある。

1　都道府県は、市町村、医療保険者、学校保健関係者、産業保健関係者、健康づくりに取り組む企業、民間団体等の一体的な取組を推進する観点から、都道府県健康増進計画の策定及びこれらの関係者の連携の強化について中心的な役割を果たすこと。このため、都道府県は、健康増進事業実施者、医療機関、企業の代表者、都道府県労働局その他の関係者から構成される地域・職域連携推進協議会等を活用し、これらの関係者の役割分担の明確化や連携促進のための方策について議論を行い、その結果を都道府県健康増進計画に反映させること。

2　都道府県健康増進計画の策定に当たっては、都道府県が策定する医療法（昭和 23 年法律第 205 号）第 30 条の４第１項に規定する医療計画、高齢者の医療の確保に関する法律（昭和 57 年法律第 80 号）第９条第１項に規定する都道府県医療費適正化計画、介護保険法（平成９年法律第 123 号）第 118 条第１項に規定する都道府県介護保険事業支援計画、がん対策基本法（平成 18 年法律第 98 号）第 11 条第１項に規定する都道府県がん対策推進計画その他の都道府県健康増進計画と関連する計画及び都道府県が定める歯科口腔保健の推進に関する法律（平成 23 年法律第 95 号）第 12 条第１項に規定する基本的事項との調和に配慮すること。

また、都道府県は、市町村健康増進計画の策定の支援を行うとともに、必要に応じ、市町村ごとの分析を行い、地域間の健康格差の是正に向けた目標を都道府県健康増進計画の中で設定するよう努めること。

3　保健所は、地域保健の広域的、専門的かつ技術的な拠点として、健康格差の縮小を図ること等を目的とした健康情報を収集分析し、地域の住民や関係者に提供するとともに、地域の実情に応じ、市町村における市町村健康増進計画の策定の支援を行うこと。

4　市町村は、市町村健康増進計画を策定するに当たっては、都道府県や保健所と連携しつつ、事業の効率的な実施を図る観点から、医療保険者として策定する高齢者の医療の確保に関する法律第 19 条第１項に規定する特定健康診査等実施計画と市町村健康増進計画を一体的に策定するなど、医療保険者として実施する保健事業と事業実施者として行う健康増進事業との連携を図るとともに、市町村が策定する介護保険法第 117 条第１項に規定する市町村介護保険事業計画その他の市町村健康増進計画と関連する計画との調和に配慮すること。

また、市町村は、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 17 条及び第 19 条の２に基づき実施する健康増進事業について、市町村健康増進計画において位置付けるよう留意すること。

5　都道府県及び市町村は、国の目標の期間を勘案しつつ、一定の期間ごとに計画の評価及び改定を行い、住民の健康増進の継続的な取組に結び付けること。当該評価及び改定に当たっては、都道府県又は市町村自らによる取組のほか、都道府県や市町村の区域内の医療保険者、学校保健関係者、産業保健関係者、企業等における取組の進捗状況や目標の達成状況について評価し、その後の取組等に反映するよう留意すること。

6　都道府県及び市町村は、健康増進のための目標の設定や、目標を達成するまでの過程及び目標の評価において、地域住民が主体的に参加し、その意見を積極的に健康増進の取組に反映できるよう留意すること。

第四　国民健康・栄養調査その他の健康の増進に関する調査及び研究に関する基本的な事項

一　健康増進に関する施策を実施する際の調査の活用

国は、国民の健康増進を推進するための目標等を評価するため、国民健康・栄養調査等の企画を行い、効率的に実施する。併せて、生活習慣の改善のほか、社会環境の改善に関する調査研究についても推進する。

国、地方公共団体、独立行政法人等においては、国民健康・栄養調査、都道府県健康・栄養調査、国民生活基礎調査、健康診査、保健指導、地域がん登録事業等の結果、疾病等に関する各種統計、診療報酬明細書（レセプト）の情報その他の収集した情報等に基づき、現状分析を行うとともに、健康増進に関する施策の評価を行う。この際、個人情報について適正な取扱いの厳格な実施を確保することが必要であることを認識し、個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律

第 57 号）、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 58 号）、独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 59 号）、統計法（平成 19 年法律第 53 号）、地方公共団体において個人情報の保護に関する法律第 11 条第 1 項の趣旨を踏まえて制定される条例等を遵守するほか、各種調査の結果等を十分活用するなどにより、科学的な根拠に基づいた健康増進に関する施策を効率的に実施することが重要である。

また、これらの調査等により得られた情報については、積極的な公表に努める。

さらに、国、地方公共団体は、ＩＣＴ（情報通信技術をいう。以下同じ。）を利用して、健診結果等の健康情報を個人が活用するとともに、全国規模で健康情報を収集・分析し、国民や関係者が効果的な生活習慣病対策を実施することができる仕組みを構築するよう努める。

二　健康の増進に関する研究の推進

国、地方公共団体、独立行政法人等においては、国民の社会環境や生活習慣と生活習慣病との関連等に関する研究を推進し、研究結果に関して的確かつ十分な情報の提供を国民や関係者に対し行う。また、新たな研究の成果については、健康増進に関する基準や指針に反映させるなど、効果的な健康増進の実践につながるよう支援を行っていくことが必要である。

第五　健康増進事業実施者間における連携及び協力に関する基本的な事項

各保健事業者は、質の高い保健サービスを効果的かつ継続的に提供するため、特定健康診査・特定保健指導、がん検診、労働者を対象とした健康診断等の徹底を図るとともに、転居、転職、退職等にも適切に対応し得るよう、保健事業の実施に当たって、既存の組織の有効活用のほか、地域・職域連携推進協議会等が中心となり、共同事業の実施等保健事業者相互の連携の促進が図られることが必要である。

具体的な方法として、がん検診、特定健康診査その他の各種検診の実施主体間で、個人の健康情報の共有を図るなど、健康に関する対策を効率的かつ効果的に実施することがある。また、受診者の利便性の向上や受診率の目標達成に向けて、がん検診や特定健康診査その他の各種検診を同時に実施することや、各種検診の実施主体の参加による受診率の向上に関するキャンペーンを実施することがある。

なお、健康診査の実施等に係る健康増進事業実施者間の連携については、これらのほか、健康増進法第９条第１項に基づく健康増進事業実施者に対する健康診査の実施等に関する指針の定めるところによる。

第六　食生活、運動、休養、飲酒、喫煙、歯の健康の保持その他の生活習慣に関する正しい知識の普及に関する事項

一　基本的な考え方

健康増進は、国民の意識と行動の変容が必要であることから、国民の主体的な健康増進の取組を支援するため、国民に対する十分かつ的確な情報提供が必要である。このため、当該情報提供は、生活習慣に関して、科学的知見に基づき、分かりやすく、国民の健康増進の取組に結び付きやすい魅力的、効果的かつ効率的なものとなるよう工夫する。また、当該情報提供において、家庭、保育所、学校、職場、地域等の社会環境が生活習慣に及ぼす影響の重要性についても認識を高めるよう工夫する。

生活習慣に関する情報提供に当たっては、ＩＣＴを含むマスメディアや健康増進に関するボランティア団体、産業界、学校教育、医療保険者、保健事業における健康相談等多様な経路を活用するとともに、対象集団の特性に応じた効果的な働きかけを、複数の方法を組み合わせて行うことが重要である。なお、情報提供に当たっては、誤った情報や著しく偏った不適切な情報を提供しないよう取り組むものとする。

また、国、地方公共団体等は、生活習慣の各分野に関し、指針の策定、普及等に取り組む。

二　健康増進普及月間等

国民運動の一層の推進を図るため、９月を健康増進普及月間とし、国、地方公共団体、企業、民間団体等が行う様々なイベントや広報活動等の普及啓発活動等を通じ、国民の自覚を高めるほか、社会全体で健康づくりを支え合う環境を醸成するための健康増進の取組を一層促進すること

とする。

また、当該取組が一層効果的となるよう、併せて、食生活改善普及運動を９月に実施する。

健康増進普及月間及び食生活改善普及運動（以下「健康増進普及月間等」という。）の実施に当たっては、地域の実情に応じた課題を設定し、健康に関心の薄い者も含めてより多くの住民が参加できるように工夫するよう努めることが必要である。また、地域における活動のほか、国、地方公共団体、企業、民間団体等が相互に協力して、全国規模の中核的なイベント等を実施することにより、健康増進普及月間等の重点的かつ効果的な実施を図る。

第七　その他国民の健康の増進の推進に関する重要事項

一　地域の健康課題を解決するための効果的な推進体制

健康増進に関係する機関及び団体等がそれぞれ果たすべき役割を認識するとともに、地域の健康課題を解決するため、市町村保健センター、保健所、医療保険者、医療機関、薬局、地域包括支援センター、教育関係機関、マスメディア、企業、ボランティア団体等から構成される中核的な推進組織が、市町村保健センター、保健所を中心として、各健康増進計画に即して、当該計画の目標を達成するための行動計画を設定し、各機関及び団体等の取組をそれぞれ補完し合うなど職種間で連携を図ることにより、効果的な取組が図られることが望ましい。

また、国は、地方公共団体が健康増進計画の策定等を行う際に、各種統計資料等のデータベースの作成や分析手法の提示等の技術的援助を行い、都道府県も市町村に対し同様の技術的援助を行うことが必要である。

二　多様な主体による自発的取組や連携の推進

栄養、運動、休養に関連する健康増進サービス関連企業、健康機器製造関連企業、食品関連企業を始めとして、健康づくりに関する活動に取り組む企業、ＮＧＯ、ＮＰＯ等の団体は、国民の健康増進に向けた取組を一層推進させるための自発的取組を行うとともに、当該取組について国民に情報発信を行うことが必要である。国、地方公共団体等は、当該取組の中で、優れた取組を行う企業等を評価するとともに、当該取組が国民に広く知られるよう、積極的に当該取組の広報を行うなど、健康づくりのための社会環境の整備に取り組む企業等が増加するような動機付けを与えることが必要である。健康増進の取組としては、民間の健康増進サービスを実施する企業等が、健診・検診の実施主体その他関係機関と連携し、対象者に対して効果的かつ効率的に健康増進サービスを提供することも考えられる。こうした取組の推進により、対象者のニーズに応じた多様で質の高い健康増進サービスに係る市場の育成が図られる。

また、健康増進の取組を推進するに当たっては、健康づくり対策、食育、母子保健、精神保健、介護予防及び就業上の配慮や保健指導等を含む産業保健の各分野における対策並びに医療保険の保険者が実施する対策を含めた厚生労働行政分野における健康増進に関する対策のほか、学校保健対策、ウォーキングロード（遊歩道等の人の歩行の用に供する道をいう。）の整備等の対策、森林等の豊かな自然環境の利用促進対策、総合型地域スポーツクラブの活用等の生涯スポーツ分野における対策、健康関連産業の育成等、関係行政分野、関係行政機関等が十分に連携する必要がある。

三　健康増進を担う人材

地方公共団体においては、医師、歯科医師、薬剤師、保健師、助産師、看護師、准看護師、管理栄養士、栄養士、歯科衛生士その他の職員が、栄養・食生活、身体活動・運動、休養、こころの健康づくり、飲酒、喫煙、歯・口腔の健康等の生活習慣全般についての保健指導及び住民からの相談を担当する。

国及び地方公共団体は、健康増進に関する施策を推進するための保健師、管理栄養士等の確保及び資質の向上、健康運動指導士等の健康増進のための運動指導者や健康スポーツ医との連携、食生活改善推進員、運動普及推進員、禁煙普及員等のボランティア組織や健康増進のための自助グループの支援体制の構築等に努める。

このため、これらの人材について、国において総合的な企画及び調整の能力の養成並びに指導者としての資質の向上に重点を置いた研修の充実を図るとともに、都道府県において市町村、医

療保険者、地域の医師会、歯科医師会、薬剤師会、看護協会、栄養士会等の関係団体等と連携し、地方公共団体の職員だけでなく、地域・職域における健康増進に関する施策に携わる専門職等に対し、最新の科学的知見に基づく研修の充実を図ることが必要である。

また、地域保健担当者、学校保健担当者等は、国民の健康増進のために相互に連携を図るよう努める。

別表第一　健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現に関する目標

項　　目	現　　状	目　　標
①　健康寿命の延伸（日常生活に制限のない期間の平均の延伸）	男性　70.42年 女性　73.62年 （平成22年）	平均寿命の増加分を上回る健康寿命の増加 （平成34年度）
②　健康格差の縮小（日常生活に制限のない期間の平均の都道府県格差の縮小）	男性　2.79年 女性　2.95年 （平成22年）	都道府県格差の縮小 （平成34年度）

（注）　上記①の目標を実現するに当たっては、「日常生活に制限のない期間の平均」のみならず、「自分が健康であると自覚している期間の平均」についても留意することとする。

また、上記②の目標を実現するに当たっては、健康寿命の最も長い都道府県の数値を目標として、各都道府県において健康寿命の延伸を図るよう取り組むものである。

別表第二　主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底に関する目標

(1)　がん

項　　目	現　　状	目　　標
①　75歳未満のがんの年齢調整死亡率の減少（10万人当たり）	84.3 （平成22年）	73.9 （平成27年）
②　がん検診の受診率の向上	胃がん　男性　36.6% 女性　28.3% 肺がん　男性　26.4% 女性　23.0% 大腸がん　男性　28.1% 女性　23.9% 子宮頸がん　女性　37.7% 乳がん　女性　39.1% （平成22年）	50% （胃がん、肺がん、大腸がんは当面40%） （平成28年度）

（注）　がん検診の受診率の算定に当たっては、40歳から69歳まで（子宮頸がんは20歳から69歳まで）を対象とする。

(2)　循環器疾患

項　　目	現　　状	目　　標
①　脳血管疾患・虚血性心疾患の年齢調整死亡率の減少（10万人当たり）	脳血管疾患 男性　49.5 女性　26.9 虚血性心疾患 男性　36.9 女性　15.3 （平成22年）	脳血管疾患 男性　41.6 女性　24.7 虚血性心疾患 男性　31.8 女性　13.7 （平成34年度）
②　高血圧の改善（収縮期血圧の平均値の低下）	男性　138mmHg 女性　133mmHg （平成22年）	男性　134mmHg 女性　129mmHg （平成34年度）
③　脂質異常症の減少	総コレステロール240mg／	総コレステロール240mg／

	dl以上の者の割合 男性　13.8% 女性　22.0% ＬＤＬコレステロール160mg／dl以上の者の割合 男性　8.3% 女性　11.7% （平成22年）	dl以上の者の割合 男性　10% 女性　17% ＬＤＬコレステロール160mg／dl以上の者の割合 男性　6.2% 女性　8.8% （平成34年度）
④　メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少	1,400万人 （平成20年度）	平成20年度と比べて25%減少 （平成27年度）
⑤　特定健康診査・特定保健指導の実施率の向上	特定健康診査の実施率 41.3% 特定保健指導の実施率 12.3% （平成21年度）	平成25年度から開始する第２期医療費適正化計画に合わせて設定 （平成29年度）

(3)　糖尿病

項　　目	現　　状	目　　標
①　合併症（糖尿病腎症による年間新規透析導入患者数）の減少	16,247人 （平成22年）	15,000人 （平成34年度）
②　治療継続者の割合の増加	63.7% （平成22年）	75% （平成34年度）
③　血糖コントロール指標におけるコントロール不良者の割合の減少 （HbA1cがＪＤＳ値8.0%（ＮＧＳＰ値8.4%）以上の者の割合の減少）	1.2% （平成21年度）	1.0% （平成34年度）
④　糖尿病有病者の増加の抑制	890万人 （平成19年）	1000万人 （平成34年度）
⑤　メタボリックシンドロームの該当者及び予備群の減少（再掲）	1,400万人 （平成20年度）	平成20年度と比べて25%減少 （平成27年度）
⑥　特定健康診査・特定保健指導の実施率の向上（再掲）	特定健康診査の実施率 41.3% 特定保健指導の実施率 12.3% （平成21年度）	平成25年度から開始する第２期医療費適正化計画に合わせて設定 （平成29年度）

(4)　ＣＯＰＤ

項　　目	現　　状	目　　標
①　ＣＯＰＤの認知度の向上	25% （平成23年）	80% （平成34年度）

別表第三　社会生活を営むために必要な機能の維持・向上に関する目標

(1)　こころの健康

項　　目	現　　状	目　　標
①　自殺者の減少（人口10万人当た	23.4	自殺総合対策大綱の見直し

り）	（平成22年）	の状況を踏まえて設定
② 気分障害・不安障害に相当する心理的苦痛を感じている者の割合の減少	10.4% （平成22年）	9.4% （平成34年度）
③ メンタルヘルスに関する措置を受けられる職場の割合の増加	33.6% （平成19年）	100% （平成32年）
④ 小児人口10万人当たりの小児科医・児童精神科医師の割合の増加	小児科医 94.4 （平成22年） 児童精神科医 10.6 （平成21年）	増加傾向へ （平成26年）

(2) 次世代の健康

項目	現状	目標
① 健康な生活習慣（栄養・食生活、運動）を有する子どもの割合の増加		
ア 朝・昼・夕の三食を必ず食べることに気をつけて食事をしている子どもの割合の増加	小学5年生 89.4% （平成22年度）	100%に近づける （平成34年度）
イ 運動やスポーツを習慣的にしている子どもの割合の増加	（参考値）週に３日以上 小学５年生 男子 61.5% 女子 35.9% （平成22年）	増加傾向へ （平成34年度）
② 適正体重の子どもの増加		
ア 全出生数中の低出生体重児の割合の減少	9.6% （平成22年）	減少傾向へ （平成26年）
イ 肥満傾向にある子どもの割合の減少	小学５年生の中等度・高度肥満傾向児の割合 男子 4.60% 女子 3.39% （平成23年）	減少傾向へ （平成26年）

(3) 高齢者の健康

項目	現状	目標
① 介護保険サービス利用者の増加の抑制	452万人 （平成24年度）	657万人 （平成37年度）
② 認知機能低下ハイリスク高齢者の把握率の向上	0.9% （平成21年）	10% （平成34年度）
③ ロコモティブシンドローム（運動器症候群）を認知している国民の割合の増加	（参考値）17.3% （平成24年）	80% （平成34年度）
④ 低栄養傾向（ＢＭＩ20以下）の高齢者の割合の増加の抑制	17.4% （平成22年）	22% （平成34年度）
⑤ 足腰に痛みのある高齢者の割合の減少（1,000人当たり）	男性 218人 女性 291人 （平成22年）	男性 200人 女性 260人 （平成34年度）
⑥ 高齢者の社会参加の促進（就業	(参考値)何らかの地域活動	80%

又は何らかの地域活動をしている高齢者の割合の増加）	をしている高齢者の割合 男性　64.0% 女性　55.1% （平成20年）	（平成34年度）

（注）上記①の目標については、社会保障・税一体改革大綱（平成 24 年 2 月 17 日閣議決定）の策定に当たって試算した結果に基づき設定したものである。

別表第四　健康を支え、守るための社会環境の整備に関する目標

項　　目	現　　状	目　　標
①　地域のつながりの強化（居住地域でお互いに助け合っていると思う国民の割合の増加）	（参考値）自分と地域のつながりが強い方だと思う割合 45.7% （平成19年）	65% （平成34年度）
②　健康づくりを目的とした活動に主体的に関わっている国民の割合の増加	（参考値）健康や医療サービスに関係したボランティア活動をしている割合 3.0% （平成18年）	25% （平成34年度）
③　健康づくりに関する活動に取り組み、自発的に情報発信を行う企業登録数の増加	420社 （平成24年）	3,000社 （平成34年度）
④　健康づくりに関して身近で専門的な支援・相談が受けられる民間団体の活動拠点数の増加	（参考値）民間団体から報告のあった活動拠点数 7,134 （平成24年）	15,000 （平成34年度）
⑤　健康格差対策に取り組む自治体の増加（課題となる健康格差の実態を把握し、健康づくりが不利な集団への対策を実施している都道府県の数）	11都道府県 （平成24年）	47都道府県 （平成34年度）

別表第五　栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善に関する目標

(1)　栄養・食生活

項　　目	現　　状	目　　標
①　適正体重を維持している者の増加（肥満（ＢＭＩ25以上）、やせ（ＢＭＩ18.5未満）の減少）	20歳～60歳代男性の肥満者の割合　31.2% 40歳～60歳代女性の肥満者の割合　22.2% 20歳代女性のやせの者の割合　29.0% （平成22年）	20歳～60歳代男性の肥満者の割合　28% 40歳～60歳代女性の肥満者の割合　19% 20歳代女性のやせの者の割合　20% （平成34年度）
②　適切な量と質の食事をとる者の増加		
ア　主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が１日２回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加	68.1% （平成23年）	80% （平成34年度）

イ　食塩摂取量の減少	10.6g （平成22年）	8ｇ （平成34年度）
ウ　野菜と果物の摂取量の増加	野菜摂取量の平均値 282g 果物摂取量100ｇ未満の者の割合 61.4% （平成22年）	野菜摂取量の平均値 350ｇ 果物摂取量100ｇ未満の者の割合 30% （平成34年度）
③　共食の増加（食事を１人で食べる子どもの割合の減少）	朝食　小学生　15.3% 中学生　33.7% 夕食　小学生　2.2% 中学生　6.0% （平成22年度）	減少傾向へ （平成34年度）
④　食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加	食品企業登録数　14社 飲食店登録数　17,284店舗 （平成24年）	食品企業登録数　100社 飲食店登録数　30,000店舗 （平成34年度）
⑤　利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加	（参考値）管理栄養士・栄養士を配置している施設の割合 70.5% （平成22年）	80% （平成34年度）

(2)　身体活動・運動

項　　目	現　　状	目　　標
①　日常生活における歩数の増加	20歳～64歳 男性　7,841歩 女性　6,883歩 65歳以上 男性　5,628歩 女性　4,584歩 （平成22年）	20歳～64歳 男性　9,000歩 女性　8,500歩 65歳以上 男性　7,000歩 女性　6,000歩 （平成34年度）
②　運動習慣者の割合の増加	20歳～64歳 男性　26.3% 女性　22.9% 65歳以上 男性　47.6% 女性　37.6% （平成22年）	20歳～64歳 男性　36% 女性　33% 65歳以上 男性　58% 女性　48% （平成34年度）
③　住民が運動しやすいまちづくり・環境整備に取り組む自治体数の増加	17都道府県 （平成24年）	47都道府県 （平成34年度）

(3)　休養

項　　目	現　　状	目　　標
①　睡眠による休養を十分とれていない者の割合の減少	18.4% （平成21年）	15% （平成34年度）
②　週労働時間60時間以上の雇用者の割合の減少	9.3% （平成23年）	5.0% （平成32年）

(4)　飲酒

項　　目	現　　状	目　　標
①　生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している者（1日当たりの純アルコール摂取量が男性40g以上、女性20g以上の者）の割合の減少	男性　15.3% 女性　7.5% （平成22年）	男性　13% 女性　6.4% （平成34年度）
②　未成年者の飲酒をなくす	中学3年生 男子　10.5% 女子　11.7% 高校3年生 男子　21.7% 女子　19.9% （平成22年）	0% （平成34年度）
③　妊娠中の飲酒をなくす	8.7% （平成22年）	0% （平成26年）

(5)　喫煙

項　　目	現　　状	目　　標
①　成人の喫煙率の減少（喫煙をやめたい者がやめる）	19.5% （平成22年）	12% （平成34年度）
②　未成年者の喫煙をなくす	中学1年生 男子　1.6% 女子　0.9% 高校3年生 男子　8.6% 女子　3.8% （平成22年）	0% （平成34年度）
③　妊娠中の喫煙をなくす	5.0% （平成22年）	0% （平成26年）
④　受動喫煙（家庭・職場・飲食店・行政機関・医療機関）の機会を有する者の割合の減少	行政機関　16.9% 医療機関　13.3% （平成20年） 職場　64% （平成23年） 家庭　10.7% 飲食店　50.1% （平成22年）	行政機関　0% 医療機関　0% （平成34年度） 職場　受動喫煙の無い職場の実現 （平成32年） 家庭　3% 飲食店　15% （平成34年度）

(6)　歯・口腔の健康

項　　目	現　　状	目　　標
①　口腔機能の維持・向上（60歳代における咀嚼（そしゃく）良好者の割合の増加）	73.4% （平成21年）	80% （平成34年度）
②　歯の喪失防止		
ア　80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加	25.0% （平成17年）	50% （平成34年度）

イ　60歳で24歯以上の自分の歯を有する者の割合の増加	60.2% （平成17年）	70% （平成34年度）
ウ　40歳で喪失歯のない者の割合の増加	54.1% （平成17年）	75% （平成34年度）
③　歯周病を有する者の割合の減少		
ア　20歳代における歯肉に炎症所見を有する者の割合の減少	31.7% （平成21年）	25% （平成34年度）
イ　40歳代における進行した歯周炎を有する者の割合の減少	37.3% （平成17年）	25% （平成34年度）
ウ　60歳代における進行した歯周炎を有する者の割合の減少	54.7% （平成17年）	45% （平成34年度）
④　乳幼児・学齢期のう蝕のない者の増加		
ア　３歳児でう蝕がない者の割合が80%以上である都道府県の増加	６都道府県 （平成21年）	23都道府県 （平成34年度）
イ　12歳児の一人平均う歯数が1.0歯未満である都道府県の増加	７都道府県 （平成23年）	28都道府県 （平成34年度）
⑤　過去1年間に歯科検診を受診した者の割合の増加	34.1% （平成21年）	65% （平成34年度）

資料15

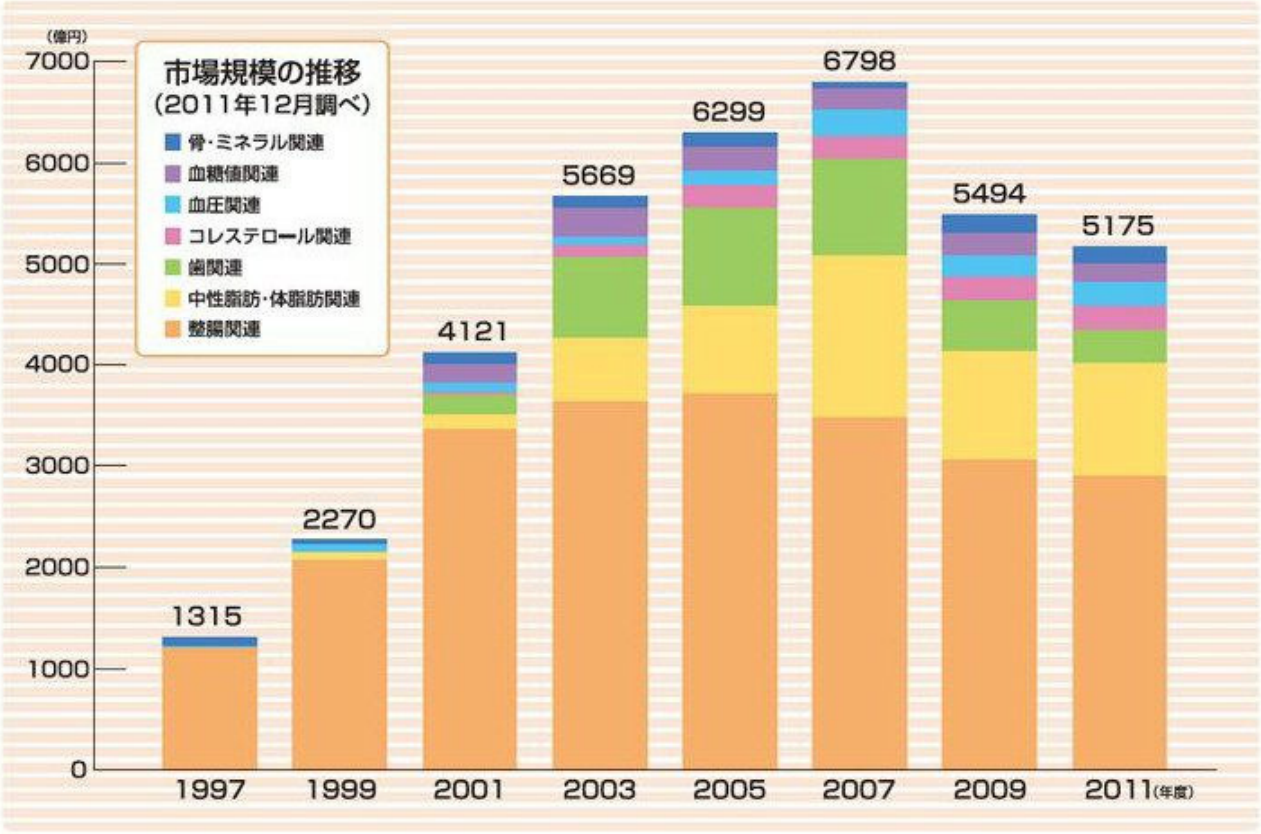
〔トクホ〕ごあんない 2013年版

消費者庁許可 特定保健用食品

公益財団法人 日本健康・栄養食品協会

《トクホ》の市場と許可の推移

《トクホ》の2011年度の市場規模は、5,175億円（メーカー希望小売価格ベース、平成23年12月末現在、983品目で集計）、表示許可品目は、平成25年8月23日現在で、1077品目となっています。



資料16

機能性をもつ農林水産物・食品開発プロジェクト

我が国には、多様で豊かな旬の食材を用い、栄養バランスのとれた和食という食文化があります。また、我が国の農作物の品質の良さ、種類・品種の多様さ、安全に関する信頼性は世界屈指の水準と言われ、健康を維持・増進する作用が期待される(健康機能性を持つ)農作物も多くあります。

一方、近年の食習慣の変化などにより、メタボリックシンドローム、各種の生活習慣病などの健康上の問題が大きくクローズアップされています。その他、認知機能や精神的ストレスなどについても食品による改善作用があると言われています。しかし、現在、こうしたリスクを抱えた方々のニーズに応えて適切な食品や栄養指導を提供するための知見は十分とは言えません。

こうした情勢に対応するため、農林水産省の予算措置により平成25年度に本プロジェクト研究がスタートしました。公募により選ばれた下記の実施課題により、我が国の豊かな食材を活かした自然な食生活により健康で豊かな生活を享受出来る社会の構築に貢献します。

A. 健康機能性を持つ農林水産物・加工品の開発
B. 新しい健康機能性の解明、健康機能性の評価手法の開発
C. 食品の健康機能性に関するデータベースの構築と栄養指導システムの開発

お知らせ

2014年4月24日	プロジェクト概要に「機能性農林水産物の定義」を追記しました。
2014年3月31日	平成25年度評価結果

プロジェクト詳細

1. プロジェクト概要
2. 開発イメージ
3. 推進体制
4. 実施課題
5. 進捗状況

問い合わせ先:プロジェクト事務局

農研機構 食品総合研究所 機能性プロ事務局
Eメール:kinouseipro@naro.affrc.go.jp
電話番号:029-838-7999

参考資料1　資料17

保健機能成分について

平成26年5月30日
消費者庁

規制改革実施計画及び日本再興戦略

規制改革実施計画（平成25年6月14日閣議決定）

事項名	規制改革の内容	実施時期	所管省庁
いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認	特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。なお、その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性について、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にし、企業等の責任において科学的根拠のもとに機能性を表示できるものとし、かつ、一定のルールの下で加工食品及び農林水産物それぞれについて、安全性の確保（生産、製造及び品質の管理、健康被害情報の収集）も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に検討を行う。	平成25年度検討、平成26年度結論・措置 （加工食品、農林水産物とも）	消費者庁 厚生労働省 農林水産省

日本再興戦略（平成25年6月14日閣議決定）

〇食の有する健康増進機能の活用

- いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、今年度中に検討を開始し、来年度中に結論を得た上で実施する。検討に当たっては、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にしつつ、安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に行う。
- 食の有する健康増進機能の解明・評価や、健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図る。

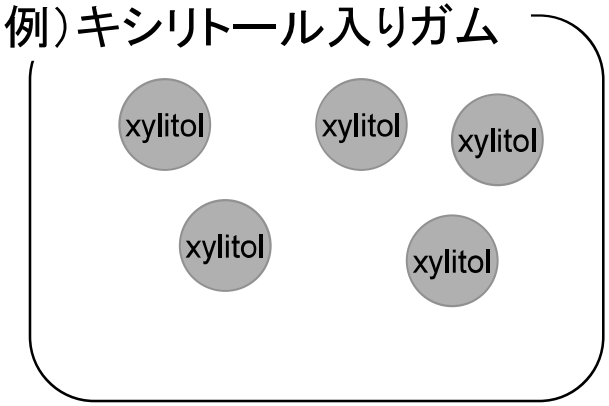
保健機能成分の考え方

保健機能成分：一定量摂取することで、健康の維持増進に役立つ成分
（例）キシリトール–歯を丈夫にする／サーデン（いわし）ペプチド–血圧が高めの人に適する

●機能性・安全性を担保するためには、食品中の保健機能成分の量が測定可能である必要
●食品の組成が全て明らかにされている必要はなく、主要な成分が測定可能であればよい

①成分が測定できる

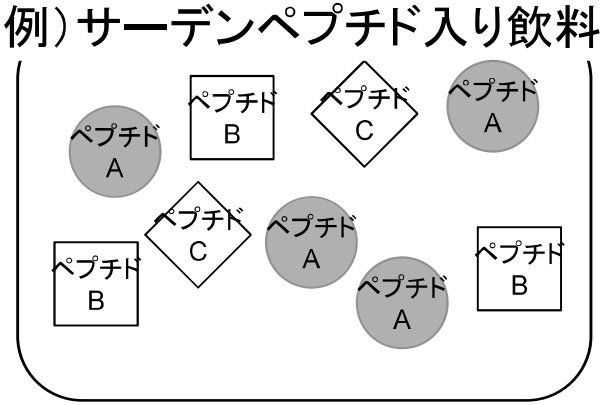
（例）キシリトール入りガム



○

②主要な成分が測定できる

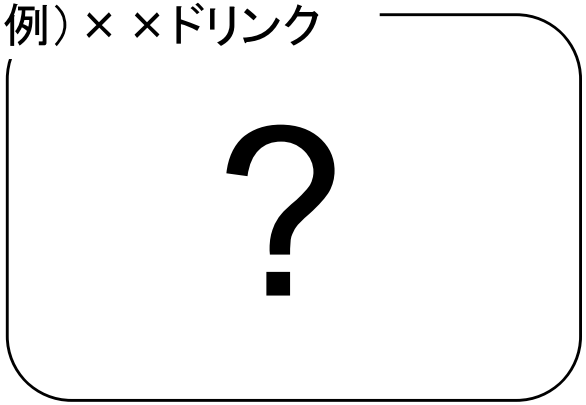
（例）サーデンペプチド入り飲料



○

③成分が測定できない

（例）× ×ドリンク



×

プレスリリース
発信者　公益財団法人 日本健康・栄養食品協会
理事長　下田　智久
〒162-0842 東京都新宿区市谷砂土原町 2-7-27
TEL:03-3268-3134　FAX:03-3268-3136
e-mail:shogaikouho@jhnfa.org
http:/ / www.jhnfa.org
発信日　平成 26 年 4 月 1 日（火）　渉外広報室

トクホ市場　6275 億円　前回、前々回を大幅に上回り、顕著に回復！

＝特定保健用食品の市場および表示許可の状況＝

特定保健用食品制度は 1991 年（平成 3 年）の発足から 22 年が経過し、国が健康強調表示を許可・承認する制度として国際的にも注目されています。

1993 年（平成 5 年）に表示許可第 1 号の商品が誕生し、2013 年 12 月末現在、特定保健用食品として表示許可・承認された食品は 1095 品目となっています。

当協会は特定保健用食品の制度発足以来、食品業界に対して許可取得のための関係省庁の行政方針および関連情報の入手・伝達を始め申請相談等の支援活動を進めるとともに、健康食品全般について消費者および関係先への情報提供等の活動を展開して参りました。

その一環として 1997 年から隔年に特定保健用食品の市場規模調査を実施し、行政・学術関係者、国内外のマーケティング関係者など各方面に資料として提供しております。

この度、2013 年 12 月から 9 回目のアンケート調査を実施しましたので、その集計結果を中心に市場規模の推定とともに、表示許可等の現状についてご報告させていただきます。

本報告の作成に当たり、当協会会員をはじめとした特定保健用食品を開発、販売している各企業から多大のご協力をいただいたことに深く感謝いたします。

本件に関するお問い合わせは 公益財団法人 日本健康･栄養食品協会　特定保健用食品部 矢吹、中澤（℡ 03-3268-3132）または渉外広報室 福本（℡ 03-3268-3134）にお願いします。

Ⅰ．市場規模調査

１．調査方法

特定保健用食品の表示許可を取得した企業に対して、アンケート方式で 2013 年度の品目別販売見込額および販売経路別市場構成について調査を実施した。

アンケートは 2013 年 12 月末現在許可取得の品目数 1095 を持つ全企業 191 社を対象として行った。そのうち 183 社からアンケートを回収し（回収率 95.8%）、1073 品目、180 社について、回答が得られた（有効回答率 98.0%）。

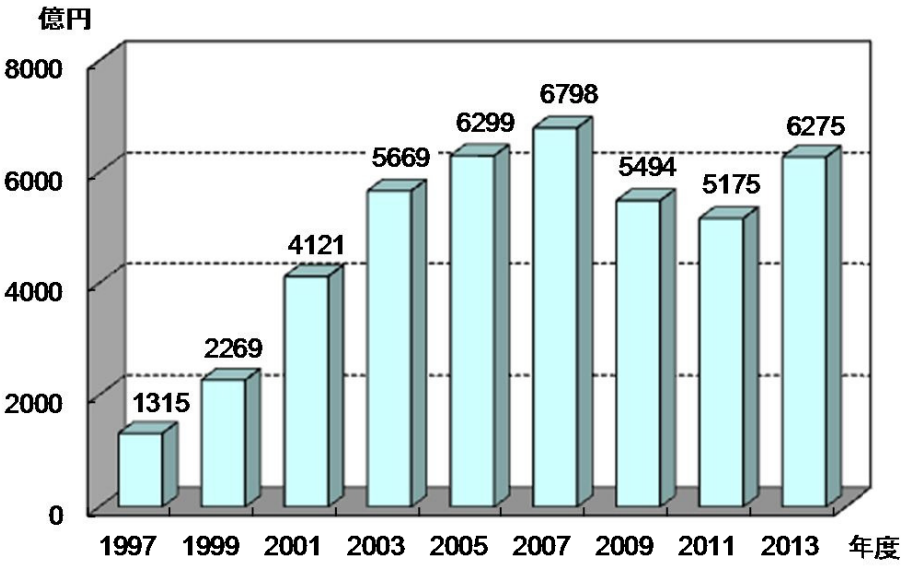
２．集計結果

（1）市場規模

特定保健用食品の市場規模は、1997 年度の調査開始以来、2007 年度まで調査毎に上昇し続けてきたが、前々回の 2009 年度に初めて減少し、2011 年度も引き続き減少した。

2013 年度の市場規模は 6275 億円（メーカー希望小売価格ベース）と推定され、2011 年度の市場規模 5175 億円に比べ 121.3%と大幅に上昇し、ピーク時の 2007 年度には届かなかったものの、前々回の 2009 年度の結果を上回った。（図１）。

図１．特定保健用食品の市場規模の推移



（2）保健の用途別市場概況

保健の用途別市場規模の推移は以下のとおりであった（表１）。

整腸：中心となる乳酸菌関連品目は 2007 年度から減少し続けていたが、2013 年度は前回より大幅に増え、ピーク時の 2005 年度を上回った。オリゴ糖関連品目も乳酸菌関連品目と同様に減少し続けていたが、前回の 2 倍以上と著しく伸長した。食物繊維関連品目も前回を大きく上回り、「整腸」全体としてピーク時を上回った。

コレステロール：調査開始以来、着実に増加を続けていたが、今回初めて減少した。

血圧：前回はピーク時の 2007 年度に近い水準まで回復したが、2013 年度はほぼ横ばいであった。

骨･ミネラル:2009 年度をピークに減少しており､2013 年度は前回と比べやや減少した。

歯：許可品目数は伸びているもののトクホ上市アイテムの減少等が影響し、2005 年度をピークに減少し続けている。

血糖値：2003 年度をピークに減少傾向を示しているが、2013 年度は前回からほぼ横ばいであった。

中性脂肪・体脂肪：2007 年度をピークに減少したが、前回は回復傾向を示し、2013 年度は許可品目数の伸びや新商品の影響もあり、前回と比べ大幅に増加した。

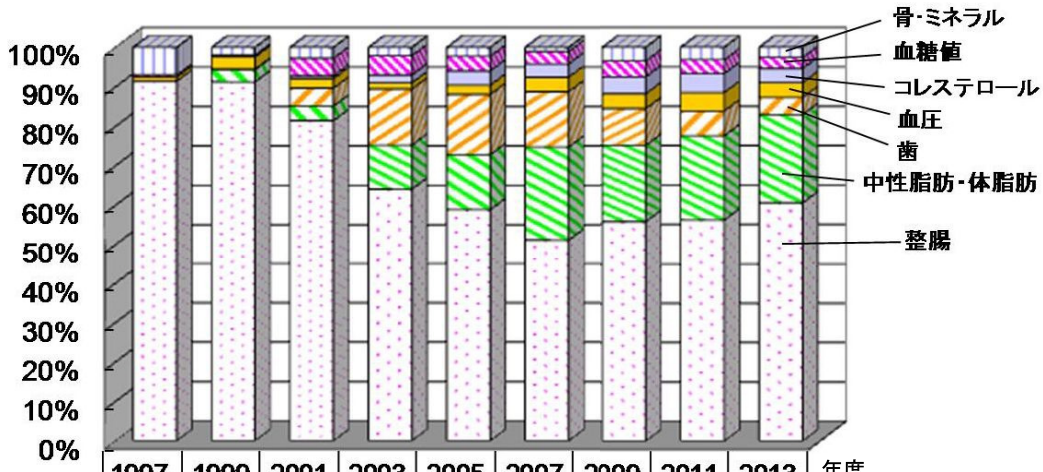
なお、保健の用途別構成比率は前回と同様に「整腸」が 60.5％と最も大きく、「中性脂肪・体脂肪」が 22.4％と続いた（図２）。

表１．保健の用途別市場規模の推移

年度

		1997	1999	2001	2003	2005	2007	2009		2011		2013	
		億円	億円	億円	億円	億円	億円	億円	07比(%)	億円	09比(%)	億円	11比(%)
整腸	オリゴ糖	103.7	91.1	56.2	66.8	58.9	71.8	34.0	47.4	29.6	87.1	68.5	231.5
	乳酸菌	978.8	1863.0	3171.1	3420.8	3516.8	3249.3	2925.6	90.0	2764.2	94.5	3562.1	128.9
	食物繊維	119.1	115.5	128.1	141.8	129.9	152.5	104.6	68.6	107.0	102.3	165.4	154.5
	小計	1201.6	2069.6	3355.4	3629.4	3705.6	3473.6	3064.2	88.2	2900.8	94.7	3796.0	130.9
コレステロール		0.3	4.3	27.9	113.6	228.0	230.3	234.4	101.8	248.8	106.1	224.3	90.1
血圧		13.8	71.6	100.0	88.1	147.7	250.5	208.2	83.1	244.9	117.6	241.0	98.4
骨・ミネラル		92.0	44.9	113.9	120.1	143.3	73.3	192.6	262.8	166.7	86.6	160.3	96.2
歯		0.0	3.7	186.7	804.8	961.0	954.0	512.0	53.7	325.9	63.7	272.4	83.6
血糖値		6.7	5.2	184.3	277.4	232.9	210.5	215.9	102.6	180.5	83.6	176.6	97.9
中性脂肪･体脂肪		0.0	70.0	152.4	635.4	880.7	1606.0	1067.1	66.4	1107.3	103.8	1404.6	126.8
合計		1314.5	2269.3	4120.6	5668.8	6299.2	6798.2	5494.4	80.8	5174.9	94.2	6275.2	121.3

図２．保健の用途別市場構成の推移



	1997	1999	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013	
										年度
骨・ミネラル	7.0	2.0	2.8	2.1	2.3	1.1	3.5	3.2	2.6	
血糖値	0.5	0.2	4.5	4.9	3.7	3.1	4.0	3.5	2.8	
コレステロール	0.0	0.2	0.7	2.0	3.6	3.4	4.3	4.8	3.6	
血圧	1.1	3.1	2.4	1.6	2.3	3.7	3.8	4.7	3.8	
歯	0.0	0.2	4.5	14.2	15.3	14.0	9.3	6.3	4.3	
中性脂肪・体脂肪	0.0	3.1	3.7	11.2	14.0	23.6	19.4	21.4	22.4	
整腸	91.4	91.2	81.4	64.0	58.8	51.1	55.7	56.1	60.5	%

Ⅱ．販売経路別および食品の種類別市場構成

１．販売経路別市場構成

販売経路別市場構成は、「スーパー」、「戸配」、「コンビニ」が全体の約 8 割弱を占めており、2013 年度は、「スーパー」、「コンビニ」が増加した（表２）。

また、「ドラッグ・薬局」が前回より大幅に増加し、構成比率も 10.5%となりほぼ倍増した。

一方、「通信販売」は金額的には小さいものの 2007 年度以降増加を続けているが、2013 年度における構成比率は減少した。

表２．販売経路別市場構成の推移

年度

販売経路*	1999	2001	2003	2005	2007	2009		2011		2013	
	%	%	%	%	%	億円	%	億円	%	億円	%
スーパー	49.4	47.2	40.3	42.3	42.5	2,406	43.8	2,035	39.3	2,521	40.2
コンビニ	12.6	14.6	15.6	14.7	16.0	890	16.2	696	13.5	888	14.2
戸配	30.8	30.8	34.4	32.8	33.2	1,456	26.5	1,590	30.7	1,502	23.9
ドラッグ･薬局	4.1	3.8	3.0	3.1	2.7	297	5.4	307	5.9	662	10.5
通信販売	0.7	1.0	0.8	0.7	0.9	132	2.4	162	3.1	179	2.9
その他	2.4	2.6	5.9	6.4	4.7	313	5.7	385	7.5	523	8.3
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	5,494	100.0	5,175	100.0	6,275	100.0

＊2009 年度までは、販売経路選択は複数回答としている。

２．食品の種類別市場構成

食品の種類別の市場構成を 4 種類に区分して調査を行った（表３）。

2013 年度は、「加工食品・調味料」は大幅に減少し、「菓子・その他」も減少した。一方、2007 年度以降ほとんど変化のなかった「清涼飲料水」の構成比率は 28.6％と伸長した。また、「乳製品」の構成比率は 57.9％と伸長し続けている。

表３．食品の種類別市場構成の推移

年度

食品の種類	2007		2009		2011		2013	
	億円	%	億円	%	億円	%	億円	%
清涼飲料水	1,665	24.5	1,315	23.9	1,247	24.1	1,797	28.6
乳製品	3,285	48.3	3,012	54.8	2,840	54.9	3,635	57.9
加工食品・調味料	879	12.9	599	10.9	636	12.3	428	6.8
菓子・その他	969	14.3	568	10.4	452	8.7	415	6.7
合計	6,798	100.0	5,494	100.0	5,175	100.0	6,275	100.0

【 食品の種類 】

１．**清涼飲料水**：茶系飲料、炭酸飲料、果実飲料、ミネラルウォーター、ゼリー飲料、コーヒー、粉末清涼飲料（インスタントコーヒー等）など
２．**乳　製　品**：乳酸菌飲料、はっ酵乳など
３．**加工食品・調味料**：大豆加工品、穀物加工品、食肉・魚肉加工品、調理油、マーガリン、マヨネーズ、調理酢、甘味料など
４．**菓子・その他**：キャンディー、クッキー、ビスケット、チューインガム、ナタデココ、あられ、チョコレート、錠剤、粉末、顆粒、乾燥スープ、即席みそ汁、青汁など

Ⅲ. 表示許可･承認の状況

１．表示許可・承認品目の推移

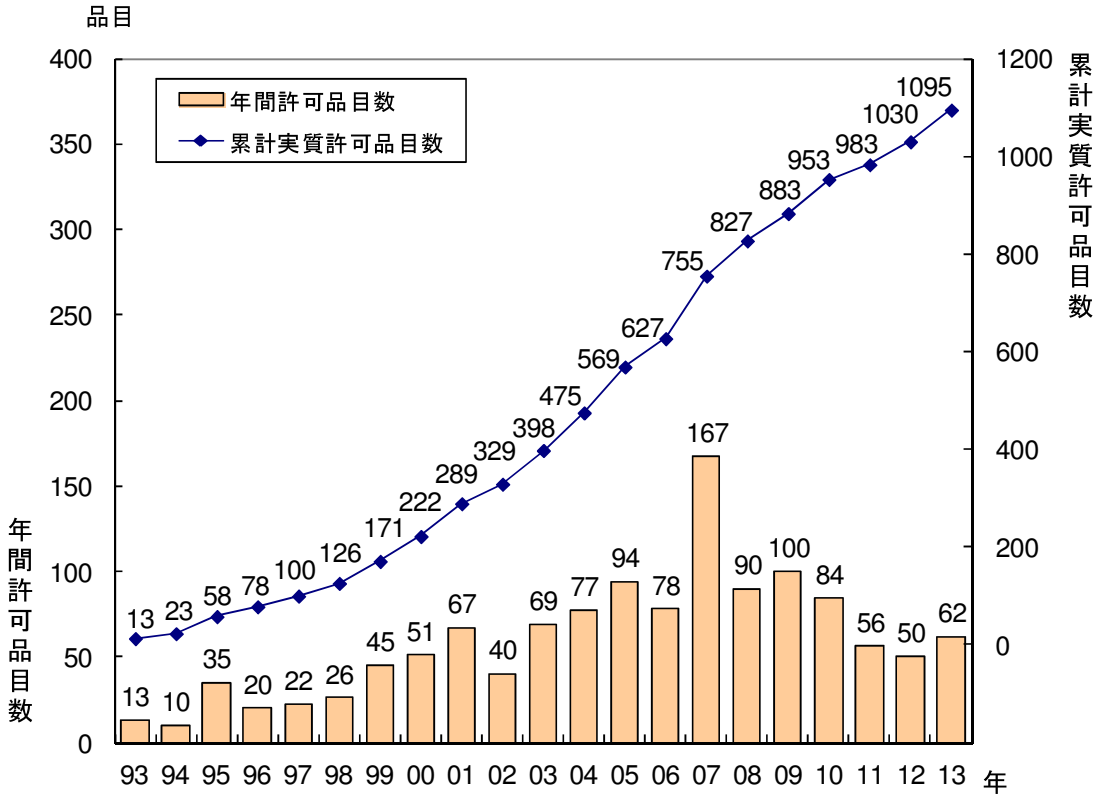
2013 年 12 月末現在の表示許可・承認の品目総数は 1095 であった（図３）。

2011 年１月から 2013 年 12 月の２年間に表示許可を受けた特定保健用食品は 112 品目であり、うち 2013 年１年間は 62 品目であった。

また保健の用途別の内訳では、「中性脂肪、体脂肪」が 33 品目増と最も多く、許可品目数の最も多い「整腸」は 22 品目増であった（表４）。

申請区分の内訳でみると、最も許可品目数の多い「特定保健用食品」は 25 品目増となり、前回増加分を上回った（表５）。続いて許可品目数の多い「再許可等」は 52 品目増と前回と同様に最も多かった。「規格基準型」は 33 品目増となり大幅に増加した。

図３．表示許可・承認品目の推移（2013 年 12 月末現在）



＊累計実質許可品目数＝累計許可品目数－同失効品目数

表４．保健の用途別許可品目の推移

年

		1997	1999	2001	2003	2005	2007	2009	2011	2013	11 比
整腸	オリゴ糖	40	53	62	62	76	78	77	82	87	5
	乳酸菌	8	36	55	61	69	75	77	81	82	1
	食物繊維	24	32	50	70	104	144	169	192	208	16
	小計	72	121	167	193	249	297	323	355	377	22
コレステロール		12	14	37	52	86	114	136	139	146	7
血圧		4	9	24	38	64	88	110	119	126	7
骨・ミネラル		8	10	18	23	33	44	51	57	63	6
歯		3	5	13	26	34	58	68	75	86	11
血糖値		1	3	19	49	72	100	131	148	174	26
中性脂肪・体脂肪		0	9	11	17	31	54	64	90	123	33
合計		100	171	289	398	569	755	883	983	1095	112

品目

表５．申請区分別許可品目の推移

年

申請区分	2007	2009	2011	2013	11 比
特定保健用食品	524	517	533	558	25
条件付き特定保健用食品	1	1	1	1	0
特定保健用食品（規格基準型）	16	28	47	80	33
特定保健用食品（疾病リスク低減表示）	5	10	14	16	2
特定保健用食品（再許可等）*	209	327	388	440	52
合　　計	755	883	983	1095	112

品目

＊2013 年は「疾病リスク低減表示」10 含む

Ⅳ. むすび

総務省の家計調査では、2013 年の 1 世帯平均の食料年間消費支出は全国平均で 780,450 円と 2011 年 766,320 円に比べわずかに増加した。長引く景気の低迷と人口の減少傾向も続いており、消費行動は慎重であるが、一方ではデフレ脱却に向けた政府の取組みもなされている。

調査開始以来、2007 年度をピークに減少し続けていた特定保健用食品の市場規模は、2013 年度は前回、前々回を大幅に上回り、6275 億円まで回復した。

2013 年度は前回から 2 年間の実質許可品目の増加は 112 品目と 2009 年度調査から 2 年間の 100 品目に比べわずかの上昇にとどまったが、市場規模は前回までの減少から大幅な回復に転じた。

トクホ制度発足以来、トクホ市場を牽引してきた「整腸」分野は 2005 年をピークに減少し続けてきたが、2013 年度は既存商品の伸長に加え新発売の商品の寄与もあり、前回に比べ一転して 30.9%の増加となった。この伸びが継続するか今後の推移が注目される。またメタボリックシンドロームの診断基準に関連する保健の用途では、「コレステロール」、「血圧」、「血糖値」は、2013 年度は、減少かほぼ横ばいであったが、「中性脂肪・体脂肪」の顕著な伸びにより全体では約 15%増となった。「中性脂肪、体脂肪」分野では、前回から 2 割以上の増加となり、消費者の関心の高さが窺われた。

現在、2012 年度に当協会で行った消費者庁委託の「特定保健用食品の審査基準の検討事業」の報告書を受けて通知の改正と審査基準の明確化がすすめられている。また、規制改革会議で取り上げられた審査の迅速化やわかりやすい表示の実現に向けて様々な取組みが行われている。これにより、開発企業の新たな関与成分や保健の用途へのチャレンジがなされ、特定保健用食品市場の本格的な回復につながることが期待される。

当協会は今後も消費者庁をはじめ関係各省庁等の指導を得ながら、会員企業と協力して消費者に対する正しい使用方法等の情報提供を推進し、特定保健用食品の更なる普及に努めていきたい。

以上

資料19

特別用途食品　許可品目一覧

平成26年４月21日更新

（更新内容）
平成26年４月　２品目新規許可

特別用途食品　許可品目一覧

【病者用食品（許可基準型）　低たんぱく質食品】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	ピーエルシー ごはん1／5	ホリカフーズ 株式会社	病者用食品 低たんぱく質食品 腎疾患者用食品 この商品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患者に適しています。	H11.6.23	第14825号
2	げんたそうめん	キッセイ薬品工業 株式会社	消費者庁許可　特別用途食品　病者用　　低たんぱく質食品　　腎不全患者用 げんたそうめんは、たんぱく質や電解質の制限を必要とする腎不全患者などに適しています。	H12.2.25	第14885号
3	げんたそば	キッセイ薬品工業 株式会社	消費者庁許可　特別用途食品　　病者用　　低たんぱく質食品　　腎不全患者用 げんたそばは、たんぱく質や電解質の制限を必要とする腎不全患者などに適しています。	H12.2.25	第14886号
4	ゆめごはん 1/5	亀田製菓 株式会社	本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等に適した食品です。	H17.9.9	第15133号
5	ゆめごはん 1/10	亀田製菓 株式会社	本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等に適した食品です。	H17.9.9	第15134号
6	ゆめごはん 1/25	亀田製菓 株式会社	本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等に適した食品です。	H17.9.9	第15135号
7	げんたうどん	キッセイ薬品工業 株式会社	消費者庁許可　特別用途食品　病者用食品　低たんぱく質食品　腎不全患者用 げんたうどんは、たんぱく質や電解質の制限を必要とする腎不全患者などに適しています。げんたうどんは、医師にたんぱく質摂取量の制限を指示された方（腎不全患者、人工透析患者など）に最適な低たんぱく質うどんです。	H22.2.5	第21004号
8	サトウの 低たんぱくごはん 1/5	佐藤食品工業 株式会社	消費者庁許可　病者用食品　低たんぱく質食品　腎疾患患者用食品 本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等の方に適した食品です。 本品は医師からたんぱく質摂取制限の指示を受けた場合に限りご使用ください。 医師、管理栄養士等との相談、指導を受けてご使用ください。	H22.8.23	第22008号
9	サトウの 低たんぱくごはん 1/25	佐藤食品工業 株式会社	消費者庁許可　病者用食品　低たんぱく質食品　腎疾患患者用食品 本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等の方に適した食品です。 本品は医師からたんぱく質摂取制限の指示を受けた場合に限りご使用ください。 医師、管理栄養士等との相談、指導を受けてご使用ください。	H22.8.23	第22009号
10	サトウの 低たんぱくごはん 1/25 かるめに一膳	佐藤食品工業 株式会社	消費者庁許可　病者用食品　低たんぱく質食品　腎疾患患者用食品 本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等の方に適した食品です。 本品は医師からたんぱく質摂取制限の指示を受けた場合に限りご使用ください。 医師、管理栄養士等との相談、指導を受けてご使用ください。	H22.8.23	第22010号
11	ゆめごはん 1/35	亀田製菓 株式会社	本品はたんぱく質の摂取制限を必要とする腎疾患等に適した食品です。	H26.4.17	第26001号

【病者用食品（許可基準型） アレルゲン除去食品】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	エムエーワン ニューMA-1	森永乳業 株式会社	ミルクアレルギー用 育児用ミルク、牛乳などを与えて下痢や湿疹などの症状が出る乳幼児にお使いいただけます。	H22.2.5	第21007号
2	エムエーミー MA-mi	森永乳業 株式会社	ミルクアレルギーのお子さまのために 育児用ミルク、牛乳などを与えて下痢や湿疹などの症状がでるお子さまにお使いいただけます。	H22.2.5	第21008号
3	エムエーワン 低脂肪MA-1	森永乳業 株式会社	ミルクアレルギー用 育児用ミルク、牛乳などを与えて下痢や湿疹などの症状が出る乳幼児にお使いいただけます。	H22.2.5	第21009号
4*	明治ミルフィーHP	株式会社 明治	母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。明治ミルフィーHPは、ミルクアレルギーや先天性乳糖不耐症及びガラクトース血症の赤ちゃんに、または一過性に乳糖不耐症を呈す赤ちゃんに、母乳あるいは調製粉乳の代替品としてお使い頂けます。	H22.9.30	第22011号
5*	明治エレメンタル フォーミュラ	株式会社 明治	明治エレメンタルフォーミュラは、ミルクアレルギーや先天性乳糖不耐症およびガラクトース血症の赤ちゃんに、または一過性に乳糖不耐症を呈す赤ちゃんに、母乳あるいは調製粉乳の代替品としてお使いいただけます。	H23.11.1	第23003号
6*	ビーンスターク ペプディエット	ビーンスターク・ スノー株式会社	ビーンスターク　ペプディエットは、牛乳アレルギー疾患、乳糖不耐症およびガラクトース血症の乳幼児にお使いいただけるミルクです。	H24.6.21	第24001号

＊無乳糖食品としても許可

【病者用食品（許可基準型） 無乳糖食品】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	ノンラクト	森永乳業 株式会社	無乳糖調製粉末ノンラクト 乳糖不耐症、ガラクトース血症用 乳糖やガラクトースを含まないように調製していますので、一般の育児用ミルクでは下痢や腹痛などの異常をきたす乳児にお使いいただけます。	H17.9.9	第15137号
2*	明治ミルフィーHP	株式会社 明治	母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。明治ミルフィーHPは、ミルクアレルギーや先天性乳糖不耐症及びガラクトース血症の赤ちゃんに、または一過性に乳糖不耐症を呈す赤ちゃんに、母乳あるいは調製粉乳の代替品としてお使い頂けます。	H22.9.30	第22011号
3*	明治エレメンタル フォーミュラ	株式会社 明治	明治エレメンタルフォーミュラは、ミルクアレルギーや先天性乳糖不耐症およびガラクトース血症の赤ちゃんに、または一過性に乳糖不耐症を呈す赤ちゃんに、母乳あるいは調製粉乳の代替品としてお使いいただけます。	H23.11.1	第23003号
4	明治ラクトレス	株式会社 明治	明治ラクトレスは、先天性乳糖不耐症およびガラクトース血症の赤ちゃんに、または一過性に乳糖不耐症を呈す赤ちゃんに、母乳あるいは調製粉乳の代替品としてお使いいただけます。	H23.11.1	第23004号
5*	ビーンスターク ペプディエット	ビーンスターク・ スノー株式会社	ビーンスターク　ペプディエットは、牛乳アレルギー疾患、乳糖不耐症およびガラクトース血症の乳幼児にお使いいただけるミルクです。	H24.6.21	第24001号

＊アレルゲン除去食品としても許可

【病者用食品（許可基準型） 総合栄養食品】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	シーゼット・ハイ （CZーHi）	株式会社 クリニコ	シーゼット・ハイ（CZ-Hi）は、食事として摂取すべき栄養素をバランスよく配合した総合栄養食品で、疾患等により通常の食事で十分な栄養を摂ることが困難な方に適しています。	H23.4.1	第23002号

特別用途食品　許可品目一覧

【病者用食品（個別評価型）】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	発芽大麦[GBF] プレーン	キリン ホールディングス 株式会社	潰瘍性大腸炎患者用食品 発芽大麦[GBF]プレーンは発芽した大麦から調製した軽症から中等症の潰瘍性大腸炎の方の便の性状を整え、生活向上を図るための食品です。	H12.3.28	第14887号
2	発芽大麦[GBF]	キリン ホールディングス 株式会社	潰瘍性大腸炎患者用食品 発芽大麦[GBF]は発芽した大麦から調製した軽症から中等症の潰瘍性大腸炎の方の便の性状を整え、生活向上を図るための食品です。	H12.3.28	第14888号
3	低リンミルクL.P.K （病者用食品）	森永乳業 株式会社	慢性腎不全患者では良質のたんぱく質、必須栄養成分を適量摂取しながら、水分やリン、カリウム、ナトリウムの摂取を制限した食事を長期間継続しなければなりません。 低リンミルクL．P．Kは消化吸収されやすい乳たんぱく質の他、カルシウム、鉄、各種のビタミンを配合した上、リン（牛乳の1/5）、カリウム、ナトリウムを低減してありますので、低リン食を指示されている慢性腎不全の方の食事療法に適しています。	H13.5.23	第14989号
4	オーエスワン （ＯＳ－１）	株式会社 大塚製薬工場	オーエスワンは、電解質と糖質の配合バランスを考慮した経口補水液です。軽度から中等度の脱水状態の方の水・電解質を補給・維持するのに適した病者用食品です。感染性腸炎、感冒による下痢・嘔吐・発熱を伴う脱水状態、高齢者の経口摂取不足による脱水状態、過度の発汗による脱水状態等に適しています。	H16.12.7	第15119号
5	オーエスワン ゼリー	株式会社 大塚製薬工場	特別用途食品　個別評価型病者用食品 オーエスワンゼリーは、電解質と糖質の配合バランスを考慮した経口補水液です。軽度から中等度の脱水状態の方の水・電解質を補給・維持するのに適した病者用食品です。感染性腸炎、感冒による下痢・嘔吐・発熱を伴う脱水状態、高齢者の経口摂取不足による脱水状態、過度の発汗による脱水状態等に適しています。そしゃく・えん下困難な場合にも用いることができますが、医師とご相談の上、ご使用下さい。	H18.12.8	第18033号
6	アクアライト オーアールエス	和光堂 株式会社	本品は体液よりも低い浸透圧に調整し、電解質・糖質を配合した乳幼児用の経口補水液です。ウイルス性の感染性胃腸炎による下痢・嘔吐・発熱を伴う脱水状態における水分・電解質の補給に適しています。	H24.2.17	第23005号
7	オーエスワン パウダー	株式会社 大塚製薬工場	オーエスワンパウダーは、水に溶かして使用する、電解質と糖質の配合バランスを考慮した経口補水液用粉末です。軽度から中等度の脱水状態の方の水・電解質を補給・維持するのに適した病者用食品です。感染性腸炎、感冒による下痢・嘔吐・発熱を伴う脱水状態、高齢者の経口摂取不足による脱水状態、過度の発汗による脱水状態等に適しています。	H24.3.16	第23007号
8	森永エーアールミルク	森永乳業株式会社	森永エーアールミルクは、胃食道逆流があり通常の育児用ミルクでは嘔吐や溢乳（いつにゅう）をおこす赤ちゃんのために、トロミのでる成分を配合して粘度を高くしたミルクです。胃食道逆流症の赤ちゃんの食事療法の素材として、医師の指示によりお使いいただけます。	H25.10.8	第25002号

特別用途食品　許可品目一覧

【妊産婦、授乳婦用粉乳】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	ビーンスタークマム マタニティ	ビーンスターク・スノー株式会社	ビーンスタークマム　マタニティは妊婦・授乳期の女性のためのミルクです。	H16.11.25	第15117号

特別用途食品　許可品目一覧

【乳児用調製粉乳】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	許可日	許可番号
1	アイクレオの バランスミルク	アイクレオ 株式会社	母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。「アイクレオのバランスミルク」は母乳が不足したり与えられない場合に母乳の代わりをする目的で作られたものです。	H22.2.5	第21005号
2	和光堂レーベンス ミルク　はいはい	和光堂 株式会社	乳児用調製粉乳 母乳代替食品 母乳が不足したりあげられないとき、安心してお使いいただけます。	H22.2.5	第21010号
3	森永ドライミルク はぐくみ	森永乳業 株式会社	乳児用調製粉乳 赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。 森永ドライミルクはぐくみは、最新の母乳研究の成果をもとに、栄養成分の量とバランスを母乳に近づけたミルクです。 母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます。 赤ちゃんの体質や健康状態によって、医師、管理栄養士等にご相談ください。	H22.6.30	第22002号
4	森永ペプチドミルク E赤ちゃん	森永乳業 株式会社	乳児用調製粉乳 赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。 森永ペプチドミルクE赤ちゃんは、母乳と牛乳たんぱく質に関する研究をもとに、諸先生のご指導を得て開発したミルクです。 すべての牛乳たんぱく質を消化吸収のよいペプチドとしています。母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます。 赤ちゃんの体質や健康状態によって、医師、管理栄養士等にご相談ください。	H22.6.30	第22003号
5	アイクレオの ペプチドミルク	アイクレオ 株式会社	母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。 「アイクレオのペプチドミルク」は母乳と乳児の発育に関する研究に基づいて開発された粉ミルクです。母乳が不足したり与えられない場合に、母乳の代替としてご使用ください。	H22.6.30	第22004号
6	雪印ぴゅあ1	雪印メグミルク 株式会社	母乳は赤ちゃんの発育に最良の栄養です。母乳が足りないときや与えられないときに、母乳の代わりに安心してお使いください。	H24.2.17	第23006号
7	明治ほほえみ	株式会社 明治	「明治ほほえみ」は母乳が足りない赤ちゃんに安心してお使いいただけます。	H24.6.21	第24002号
8	明治ほほえみ らくらくキューブ	株式会社 明治	「明治ほほえみ」は母乳が足りない赤ちゃんに安心してお使いいただけます。	H24.6.21	第24003号
9	ビーンスターク すこやか エム1	ビーンスターク・ スノー株式会社	母乳は赤ちゃんに最良の栄養です。 ビーンスタークすこやかは、母乳が足りないときや与えられないときに母乳の代わりにお使いいただくために作られたミルクです。	H25.9.19	第25001号
10	森永はぐくみ	森永乳業株式会社	赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。 森永はぐくみは、母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます。	H26.4.21	第26002号
11	森永E(いい) 赤ちゃん	森永乳業株式会社	赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。 本品は、母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます。	H26.4.21	第26003号

特別用途食品　許可品目一覧

【えん下困難者用食品】

通し番号	商品名	申請者	許可を受けた表示内容	規格基準	許可日	許可番号
1	アイソトニック ゼリー	ニュートリー 株式会社	えん下困難者用食品　許可基準Ⅰ アイソトニックゼリーは水分補給を目的とした、えん下困難者用の食品です。	許可基準Ⅰ	H22.8.23	第22005号
2	エスジーなめらか トマト	日東ベスト 株式会社	特別用途食品 えん下困難者用食品 許可基準区分Ⅱ この商品は、えん下が困難な方に適しています。	許可基準Ⅱ	H24.10.30	第24004号
3	プロッカ　ゼットエヌ ピーチ	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.4.18	第24005号
4	プロッカ　ゼットエヌ オレンジ	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.4.18	第24006号
5	プロッカ　ゼットエヌ 青りんご	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.4.18	第24007号
6	プロッカ　ゼットエヌ グレープ	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.4.18	第24008号
7	プロッカ　ゼットエヌ 甘酒	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.4.18	第24009号
8	ブイ・クレスゼリー キャロット	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.11.29	第25003号
9	ブイ・クレスゼリー りんご	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.11.29	第25004号
10	ブイ・クレスゼリー マンゴー	ニュートリー 株式会社	本品は、えん下困難者に適したゼリー食品です。	許可基準Ⅰ	H25.11.29	第25005号
11	エンゲリード アップルゼリー	株式会社 大塚製薬工場	本品はえん下困難者に適したゼリーです。	許可基準Ⅰ	H26.1.14	第25006号
12	エンゲリード グレープゼリー	株式会社 大塚製薬工場	本品はえん下困難者に適したゼリーです。	許可基準Ⅰ	H26.1.14	第25007号

（参考）えん下困難者用食品たる表示の許可基準（規格基準）

規格 ※1	許可基準Ⅰ※2	許可基準Ⅱ※3	許可基準Ⅲ※4
硬さ （一定速度で 圧縮した ときの抵抗） (N/m^2)	2.5×10^3 ～ 1×10^4	1×10^3 ～1.5×10^4	3×10^2 ～ 2×10^4
付着性(J/m^3)	4×10^2 以下	1×10^3 以下	1.5×10^3 以下
凝集性	0.2～0.6	0.2～0.9	―

※1 常温及び喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても規格基準の範囲内であること。

※2 均質なもの（例えば、ゼリー状の食品）。

※3 均質なもの（例えば、ゼリー状又はムース状等の食品）。ただし、許可基準Ⅰを満たすものを除く。

※4 不均質なものも含む（例えば、まとまりのよいおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品）。
ただし、許可基準Ⅰ又は許可基準Ⅱを満たすものを除く。

日本介護食品協議会コーナー

ユニバーサルデザインフード

ユニバーサルデザインフード生産統計

日本介護食品協議会

		平成21（2009）年		平成22（2010）年		平成23（2011）年		平成24（2012）年	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)
区分	1	813	707	849	761	958	951	1,251	1,111
	2	402	413	509	504	609	591	995	789
	3	2,585	2,583	3,215	3,154	3,619	3,496	3,887	4,170
	4	1,016	814	1,118	948	1,432	1,221	1,693	1,423
とろみ		1,065	2,710	1,185	2,927	1,290	3,070	1,411	3,333
合計		**5,880**	**7,226**	**6,876**	**8,293**	**7,908**	**9,328**	**9,237**	**10,825**
タイプ別	乾燥	1,091	2,789	1,217	3,023	1,322	3,168	1,445	3,437
	冷凍	2,066	2,065	2,455	2,454	2,728	2,837	3,541	3,629
	常温	2,724	2,373	3,204	2,817	3,858	3,323	4,252	3,759
合計		**5,880**	**7,226**	**6,876**	**8,293**	**7,908**	**9,328**	**9,237**	**10,825**
販売先別	市販	1,099	1,287	1,306	1,509	1,785	2,128	2,271	2,480
	業務	4,782	5,939	5,569	6,784	6,123	7,200	6,966	8,345
合計		**5,880**	**7,226**	**6,876**	**8,293**	**7,908**	**9,328**	**9,237**	**10,825**

※暦年集計，金額は出荷ベース．

ユニバーサルデザインフード平成24（2012）年生産量・金額前年対比

		平成24（2012）年		平成23（2011）年		24/23年対比		24/22年対比	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金　額(%)
区分	1	1,251	1,111	958	951	130.6	116.9	147.4	146.1
	2	995	789	609	591	163.3	133.6	195.6	156.7
	3	3,887	4,170	3,619	3,496	107.4	119.3	120.9	132.2
	4	1,693	1,423	1,432	1,221	118.2	116.5	151.4	150.1
とろみ		1,411	3,333	1,290	3,070	109.4	108.6	119.1	113.9
合計		**9,237**	**10,825**	**7,908**	**9,328**	**116.8**	**116.0**	**134.3**	**130.5**
タイプ別	乾燥	1,445	3,437	1,322	3,168	109.3	108.5	118.7	113.7
	冷凍	3,541	3,629	2,728	2,837	129.8	127.9	144.2	147.9
	常温	4,252	3,759	3,858	3,323	110.2	113.1	132.7	133.5
合計		**9,237**	**10,825**	**7,908**	**9,328**	**116.8**	**116.0**	**134.3**	**130.5**
販売先別	市販	2,271	2,480	1,785	2,128	127.2	116.6	173.8	164.4
	業務	6,966	8,345	6,123	7,200	113.8	115.9	125.1	123.0
合計		**9,237**	**10,825**	**7,908**	**9,328**	**116.8**	**116.0**	**134.3**	**130.5**

※本統計は日本介護食品協議会会員企業の「ユニバーサルデザインフード生産統計」です．介護食品全体の市場規模を表すものではありません．

【UDF 商品登録状況（1,036品目・6月末現在)】

	区分 1	区分 2	区分 3	区分 4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	0	6	0	53	59
冷凍食品	137	67	433	12	0	649
常温食品	35	68	155	69	1	328
合　　計	172	135	594	81	54	1,036

【会員の異動（6月)】

計52社（6月末現在)．

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています．協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください．

事務局：東京都千代田区神田東松下町10－2
翔和神田ビル３階　(公社)日本缶詰協会内
TEL 03－5256－4801
FAX 03－5256－4805
http://www.udf.jp/

3. 特定保健指導

3-1 情報提供

3-1-1 内容等

①定義

「標準的な健診・保健指導プログラム」第３編第３章によると、「情報提供」とは、「対象者が生活習慣病や健診結果から自らの身体状況を認識するとともに、健康な生活習慣の重要性に対する理解と関心を深め、生活習慣を見直すきっかけとなるよう、健診結果の提供にあわせて、個人の生活習慣やその改善に関する基本的な情報を提供することをいう。情報提供には、医療機関への受診や継続治療が必要な対象者に受診や服薬の重要性を認識させること、健診受診者全員に対し継続的に健診を受診する必要性を認識させることなどの情報が盛り込まれることが望ましい。（第３編第３章3-4-(1)参照）。また、対象者の状況に応じて、重症化防止の観点から、後日改めて対面等により直接支援を行うことも考えられる。」とされている。

②対象者・実施時期

特定保健指導の対象者（リスクの比較的高い者）であるか否かに関わらず、特定健康診査を受診した者全員を対象に、年１回（健診結果の通知と同時に実施）、あるいはそれ以上実施する。

③実施者

医療保険者に特定保健指導の実施義務がかかっていることから、第一義的には医療保険者が受診者に対し適切な情報提供を行うこととなる。

但し、実施に当たっては、医療保険者自身で行う方法と、健診・保健指導機関等に実施を委託する方法がある。

④内容

全員に画一的な情報を提供するのではなく、健診結果や健診時の質問票から対象者個人に合わせた情報を提供する必要がある。

対象者に対して、健診結果に基づいた生活習慣の改善について意識づけを行うことが重要である。

また、健診結果や質問票から、特に問題とされることがない者に対しては、健診結果の見方や健康の保持増進に役立つ内容の情報を提供するとともに、毎年の継続的な健診受診の重要性について、生活習慣の変化と健診結果の変化の関係を理解してもらい、健診結果を確認して生活習慣改善を行う意義や合理性について納得してもらえるように伝えることや、医療機関への受診や継続治療が必要な対象者については、受診や服薬の重要性を認識してもらえるよう工夫することが必要である。

A 対象者個々人のリスクの程度に応じた対応

検査結果・質問票の結果を踏まえ、対象者のリスクの程度に応じた情報提供が行われることが望ましい。

B 特定保健指導非対象者について

階層化の結果、特定保健指導の対象には該当せず、「情報提供」のみとなった対象者については、この機会が健康に対する動機付けを行う貴重な機会となる。

「標準的な健診・保健指導プログラム」第３編第３章 3-4-(1)によると、「情報提供のみ」の対象者は、以下のア～エに分類することができる。

ア　検査データの異常がほとんどなく、生活習慣も問題がない者

イ　検査データの異常はほとんどないが、喫煙習慣、食事習慣・運動習慣などの生活習慣の問題がある者

ウ　検査データでは保健指導判定値以上であるが、肥満がないため特定保健指導の対象とはならない者

エ　服薬中であるために、特定保健指導の対象とはならない者

ウの者であっても、危険因子が重複すると肥満者と同様にリスクが高まること等に留意した情報提供を行うことが望ましい。

⑤支援形態

対象者や医療保険者の特性に合わせ、支援形態・手段を選択する。

主な実施形態・手段としては、以下のようなものが考えられる。

・情報提供用の資料を用いて個別に説明する。
・健診結果を通知する際に情報提供用の資料を合わせて提供する。
・職域等で日常的に情報通信技術（ＩＣＴ）が活用されていれば、個人用情報提供画面を利用する。
・結果説明会で情報提供用の資料を配布する。

3-6 保健指導の実施者

3-6-1 実施者

高齢者の医療の確保に関する法律第 18 条第 1 項において、特定保健指導は「保健指導に関する専門的知識及び技術を有する者」が実施しなければならないと規定している。

図表 16:特定保健指導を実施できる者とその範囲

		保健指導事業の統括者	動機付け支援 初回面接、計画作成、評価	積極的支援 3ヶ月以上の継続的な支援
専門的知識及び技術を有する者	医師	◎常勤	◎	◎
	保健師	◎常勤	◎	◎
	管理栄養士	◎常勤	◎	◎
	看護師(一定の保健指導の実務経験のある者) ※平成29年度まで		◎	◎
専門的知識及び技術を有すると認められる者 ※告示・通知で規定				◎

①保健指導事業の統括者

常勤[*1]の医師・保健師・管理栄養士とする。

②動機付け支援

初回の面接時に行う対象者の行動計画の策定（行動目標の設定）指導や支援計画等の作成、及び 6 ヶ月後の実績評価の支援については、医師・保健師・管理栄養士が行わなければならない。

なお、平成 29 年度末までの経過措置として、上記の 3 職種に加え、「保健指導に関する一定の実務の経験[*2]を有する看護師」も可とする（実施基準附則第 2 条）。これは既に産業保健の現場において、事業者が雇用する看護師が従業員の健康管理・指導等を行っている実績を考慮するものである。

また、面接による指導のうち、行動計画の策定以外の動機付けに関する指導については、医師・保健師・管理栄養士及び保健指導に関する一定の実務の経験を有する看護師（平成 29 年度末まで）に加え、食生活の改善指導や運動指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者も支援を行うことができる。

なお、初回面接実施者・中間評価者・6 ヶ月後評価者は、同一機関内において、保健指導実施者間で適切に情報共有がされている場合については、必ずしも同一の者が行う必要はない。適切な情報共有としては、組織として統一的な実施計画及び報告書を用いることが必要である。なお、その際に用いられる実施計画及び報告書においても、図表

[*1] 雇用形態(正社員・派遣社員・アルバイト等)に関わらずフルタイムで働くことを意味する。

[*2] 「一定」の要件、「実務経験」の要件については、通知「特定健康診査及び特定保健指導の実施について（平成 20 年 3 月 10 日　健発第 0310007 号、保発第 0310001 号）」にて示している。平成 20 年 4 月現在において 1 年以上（必ずしも継続した 1 年間である必要はない）、保険者が保健事業として実施する生活習慣病予防に関する相談及び教育の業務又は事業者が労働者に対して実施する生活習慣病予防に関する相談及び教育の業務に従事（反復継続して当該業務に専ら携わっていること）した経験を有することとし、特定保健指導を受託する機関が当該「保健指導に関する一定の実務経験を有すると認められる看護師」を受託業務に従事させる予定がある場合には、委託元の保険者に対し、保険者や事業者等が作成した1年以上実務を経験したことを証明する文書（「実務経験証明書」という。）を提出することとなっている。

○厚生労働省告示第十一号

特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準（平成十九年厚生労働省令第百五十七号）第十六条第一項の規定に基づき、特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準第十六条第一項の規定に基づき厚生労働大臣が定める者を次のように定め、平成二十年四月一日から適用する。なお、平成二十五年三月三十一日までの間は、第２の１の（3）及び（4）中「又は管理栄養士」とあるのは「、管理栄養士又は保健指導に関する一定の実務の経験を有する看護師」と、第２の１の（5）及び（6）中「保健師、管理栄養士」とあるのは「保健師、管理栄養士、保健指導に関する一定の実務の経験を有する看護師」とする。

平成二十年一月十七日

厚生労働大臣　舛添　要一

特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準第16条第１項の規定に基づき厚生労働大臣が定める者

特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準（平成19年厚生労働省令第157号。以下「実施基準」という。）第16条第１項の規定に基づき厚生労働大臣が定める者は、特定健康診査（高齢者の医療の確保に関する法律（昭和57年法律第80号。以下「法」という。）第18条第１項に規定する特定健康診査をいう。以下同じ。）の実施を委託する場合にあっては、第１に掲げる基準を満たす者とし、特定保健指導（同項に規定する特定保健指導をいう。以下同じ。）の実施を委託する場合にあっては、第２に掲げる基準を満たす者とする。

第１　特定健康診査の外部委託に関する基準

１　人員に関する基準

(1) 特定健康診査を適切に実施するために必要な医師、看護師等が質的及び量的に確保されていること。

(2) 常勤の管理者（特定健康診査を実施する施設において、特定健康診査に係る業務に付随する事務の管理を行う者をいう。以下この(2)において同じ。）が置かれていること。ただし、事務の管理上支障がない場合は、当該常勤の管理者は、特定健康診査を実施する施設の他の職務に従事し、又は同一の敷地内にある他の事業所、施設等における職務に従事することができるものとする。

２　施設、設備等に関する基準

(1) 特定健康診査を適切に実施するために必要な施設及び設備等を有

していること。

(2) 検査や診察を行う際に、受診者のプライバシーが十分に保護される施設及び設備等が確保されていること。

(3) 救急時における応急処置のための体制が整っていること。

(4) 健康増進法（平成14年法律第103号）第25条に規定する受動喫煙の防止措置が講じられていること（医療機関においては、患者の特性に配慮すること。）。

3　精度管理に関する基準

(1) 特定健康診査の項目について内部精度管理（特定健康診査を行う者が自ら行う精度管理（特定健康診査の精度を適正に保つことをいう。以下同じ。）をいう。）が定期的に行われ、検査値の精度が保証されていること。

(2) 外部精度管理（特定健康診査を行う者以外の者が行う精度管理をいう。）を定期的に受け、検査値の精度が保証されていること。

(3) 特定健康診査の精度管理上の問題点があった場合に、適切な対応策が講じられるよう必要な体制が整備されていること。

(4) 実施基準第１条第１項各号に掲げる項目のうち、検査の全部又は一部を外部に再委託する場合には、再委託を受けた事業者において(1)から(3)までの措置が講じられるよう適切な管理を行うこと。

4　特定健康診査の結果等の情報の取扱いに関する基準

(1) 特定健康診査に関する記録を電磁的方法（電子的方式、磁気的方式その他人の知覚によっては認識することができない方式をいう。以下同じ。）により作成し、保険者に対して当該記録を安全かつ速やかに提出すること。

(2) 特定健康診査の結果の受診者への通知に関しては、当該受診者における特定健康診査の結果の経年管理に資する形式により行われるようにすること。

(3) 特定健康診査に関する記録の保存及び管理が適切になされていること。

(4) 法第30条に規定する秘密保持義務を遵守すること。

(5) 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）及びこれに基づくガイドライン等を遵守すること。

(6) 保険者の委託を受けて特定健康診査の結果を保存する場合には、医療情報の安全管理（組織的、物理的、技術的、人的な安全対策等）を徹底すること。

(7) 特定健康診査の結果の分析等を行うため、保険者の委託を受けて特定健康診査の結果に係る情報を外部に提供する場合には、分析等に当たり必要とされる情報の範囲に限って提供するとともに、提供に当たっては、個人情報のマスキングや個人が特定できない番号の付与等により、当該個人情報を匿名化すること。

5　運営等に関する基準

(1) 特定健康診査の受診が容易になるよう、土日若しくは祝日又は夜間に特定健康診査を実施するなど、受診者の利便性に配慮し、特定健康診査の受診率を上げるよう取り組むこと。

(2) 保険者の求めに応じ、保険者が特定健康診査の実施状況を確認する上で必要な資料の提出等を速やかに行うこと。

(3) 特定健康診査の実施者に必要な研修を定期的に行うこと等により、当該実施者の資質の向上に努めること。

(4) 特定健康診査を適切かつ継続的に実施することができる財務基盤を有すること。

(5) 保険者から受託した業務の一部を再委託する場合には、保険者との委託契約に、再委託先との契約においてこの告示で定める基準に掲げる事項を遵守することを明記すること。

(6) 運営についての重要事項として次に掲げる事項を記した規程を定め、当該規程の概要を、保険者及び特定健康診査の受診者が容易に確認できる方法（ホームページ上での掲載等）により、幅広く周知すること。

ア　事業の目的及び運営の方針

イ　従業者の職種、員数及び職務の内容

ウ　特定健康診査の実施日及び実施時間

エ　特定健康診査の内容及び価格その他の費用の額

オ　事業の実施地域

カ　緊急時における対応

キ　その他運営に関する重要事項

(7) 特定健康診査の実施者に身分を証する書類を携行させ、特定健康診査の受診者等から求められたときは、これを提示すること。

(8) 特定健康診査の実施者の清潔の保持及び健康状態について必要な管理を行うとともに、特定健康診査を行う施設の設備及び備品等について衛生的な管理を行うこと。

(9) 虚偽又は誇大な広告を行わないこと。

(10) 特定健康診査の受診者等からの苦情に迅速かつ適切に対応するために、苦情を受け付けるための窓口を設置する等の必要な措置を講じるとともに、苦情を受け付けた場合には、当該苦情の内容等を記録すること。

(11) 従業者及び会計に関する諸記録を整備すること。

第２　特定保健指導の外部委託に関する基準

１　人員に関する基準

(1) 特定保健指導の業務を統括する者（特定保健指導を実施する施設において、動機付け支援（実施基準第７条第１項に規定する動機付け支援をいう。以下同じ。）及び積極的支援（実施基準第８条第１項に規定する積極的支援をいう。以下同じ。）の実施その他の特定保健指導に係る業務全般を統括管理する者をいい、以下「統括者」という。）が、常勤の医師、保健師又は管理栄養士であること。

(2) 常勤の管理者（特定保健指導を実施する施設において、特定保健指導に係る業務に付随する事務の管理を行う者をいう。以下この(2)において同じ。）が置かれていること。ただし、事務の管理上支障がない場合は、当該常勤の管理者は、特定保健指導を行う施設の他の職務に従事し、又は同一の敷地内にある他の事業所、施設等における職務に従事することができるものとする。

(3) 動機付け支援又は積極的支援において、初回の面接、特定保健指導の対象者の行動目標及び行動計画の作成並びに当該行動計画の実績評価（行動計画の策定の日から６月以上経過後に行う評価をいう。）を行う者は、医師、保健師又は管理栄養士であること。

(4) 積極的支援において、積極的支援対象者（実施基準第８条第２項に規定する積極的支援対象者をいう。以下同じ。）ごとに、特定保健指導支援計画の実施（特定保健指導の対象者の特定保健指導支援計画の作成、特定保健指導の対象者の生活習慣や行動の変化の状況の把握及びその評価、当該評価に基づいた特定保健指導支援計画の変更等を行うことをいう。）について統括的な責任を持つ医師、保健師又は管理栄養士が決められていること。

(5) 動機付け支援又は積極的支援のプログラムのうち、動機付け支援対象者（実施基準第７条第２項に規定する動機付け支援対象者をいう。以下同じ。）又は積極的支援対象者に対する食生活に関する実践的指導は、医師、保健師、管理栄養士又は特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準第７条第１項第２号及び第８条第１項

第２号の規定に基づき厚生労働大臣が定める食生活の改善指導又は運動指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者（平成20年厚生労働省告示第10号。以下「実践的指導実施者基準」という。）第１に規定する食生活の改善指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者により提供されること。また、食生活に関する実践的指導を自ら提供する場合には、管理栄養士その他の食生活の改善指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者を必要数確保していることが望ましいこと。

(6) 動機付け支援又は積極的支援のプログラムのうち、動機付け支援対象者又は積極的支援対象者に対する運動に関する実践的指導は、医師、保健師、管理栄養士又は実践的指導実施者基準第２に規定する運動指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者により提供されること。また、運動に関する実践的指導を自ら提供する場合には、運動指導に関する専門的知識及び技術を有すると認められる者を必要数確保していることが望ましいこと。

(7) 動機付け支援又は積極的支援のプログラムの内容に応じて、事業の再委託先や他の健康増進施設等と必要な連携を図ること。

(8) 特定保健指導実施者（実施基準第７条第１項第２号の規定に基づき、動機付け支援対象者に対し、生活習慣の改善のための取組に係る動機付けに関する支援を行う者又は実施基準第８条第１項第２号の規定に基づき、積極的支援対象者に対し、生活習慣の改善のための取組に資する働きかけを相当な期間継続して行う者をいう。以下同じ。）は、国、地方公共団体、医療保険者、日本医師会、日本看護協会、日本栄養士会等が実施する一定の研修を修了していることが望ましいこと。

(9) 特定保健指導の対象者が治療中の場合には、(4)に規定する統括的な責任を持つ者が必要に応じて当該対象者の主治医と連携を図ること。

２　施設、設備等に関する基準

(1) 特定保健指導を適切に実施するために必要な施設及び設備等を有していること。

(2) 個別支援を行う際に、対象者のプライバシーが十分に保護される施設及び設備等が確保されていること。

(3) 運動に関する実践的指導を行う場合には、救急時における応急処置のための体制が整っていること。

(4) 健康増進法第25条に規定する受動喫煙の防止措置が講じられていること（医療機関においては、患者の特性に配慮すること。）。

3　特定保健指導の内容に関する基準

(1) 特定健康診査及び特定保健指導の実施に関する基準第７条第１項及び第８条第１項の規定に基づき厚生労働大臣が定める特定保健指導の実施方法（平成20年厚生労働省告示第9号）に準拠したものであり、科学的根拠に基づくとともに、特定保健指導の対象者の特性並びに地域及び職域の特性を考慮したものであること。

(2) 具体的な動機付け支援又は積極的支援のプログラム（支援のための材料、学習教材等を含む。）は、保険者に提示され、保険者の了解が得られたものであること。

(3) 最新の知見及び情報に基づいた支援のための材料、学習教材等を用いるよう取り組むこと。

(4) 個別支援を行う場合は、特定保健指導の対象者のプライバシーが十分に保護される場所で行われること。

(5) 委託契約の期間中に、特定保健指導を行った対象者から当該特定保健指導の内容について相談があった場合は、相談に応じること。

(6) 特定保健指導の対象者のうち特定保健指導を受けなかった者又は特定保健指導を中断した者に対しては、特定保健指導の対象者本人の意思に基づいた適切かつ積極的な対応を図ること。

4　特定保健指導の記録等の情報の取扱いに関する基準

(1) 特定保健指導に関する記録を電磁的方法により作成し、保険者に対して当該記録を安全かつ速やかに提出すること。

(2) 保険者の委託を受けて、特定保健指導に用いた詳細な質問票、アセスメント、具体的な指導の内容、フォローの状況等を保存する場合には、これらを適切に保存し、管理すること。

(3) 法第30条に規定する秘密保持義務を遵守すること。

(4) 個人情報の保護に関する法律及びこれに基づくガイドライン等を遵守すること。

(5) 保険者の委託を受けて特定保健指導の結果を保存する場合には、医療情報の安全管理（組織的、物理的、技術的、人的な安全対策等）を徹底すること。

(6) インターネットを利用した支援を行う場合には、医療情報の安全管理（組織的、物理的、技術的、人的な安全対策等）を徹底し、次に掲げる措置等を講じることにより、外部への情報漏洩（えい）、不正アク

セス、コンピュータ・ウイルスの侵入等を防止すること。

ア　秘匿性の確保のための適切な暗号化、通信の起点及び終点の識別のための認証並びにリモートログイン制限機能により安全管理を行うこと。

イ　インターネット上で特定保健指導の対象者が入手できる情報の性質に応じて、パスワードを複数設けること（例えば、特定健康診査の結果（労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）その他の法令に基づき行われる特定健康診査に相当する健康診断を含む。この(6)において同じ。）のデータを含まないページにアクセスする場合には英数字のパスワードとし、特定健康診査の結果のデータを含むページにアクセスする場合には本人にしか知り得ない質問形式のパスワードとすること等）。

ウ　インターネット上で特定健康診査の結果のデータを入手できるサービスを受けることについては、必ず本人の同意を得ること。

エ　本人の同意を得られない場合における特定健康診査の結果のデータは、インターネット上で特定健康診査の結果のデータを入手できるサービスを受ける者の特定健康診査の結果のデータとは別の場所に保存することとし、外部から物理的にアクセスできないようにすること。

(7) 特定保健指導の結果の分析等を行うため、保険者の委託を受けて特定保健指導の結果に係る情報を外部に提供する場合には、分析等に当たり必要とされる情報の範囲に限って提供するとともに、提供に当たっては、個人情報のマスキングや個人が特定できない番号の付与等により、当該個人情報を匿名化すること。

5　運営等に関する基準

(1) 特定保健指導の利用が容易になるよう、土日若しくは祝日又は夜間に特定保健指導を実施するなど、利用者の利便性に配慮し、特定保健指導の実施率を上げるよう取り組むこと。

(2) 保険者の求めに応じ、保険者が特定保健指導の実施状況を確認する上で必要な資料の提出等を速やかに行うこと。

(3) 特定保健指導を行う際に、商品等の勧誘、販売等を行わないこと。また、特定保健指導を行う地位を利用した不当な推奨、販売（商品等を特定保健指導の対象者の誤解を招く方法で勧めること等）等を行わないこと。

(4) 特定保健指導実施者に必要な研修を定期的に行うこと等により、

当該実施者の資質の向上に努めること。

(5) 特定保健指導を適切かつ継続的に実施することができる財務基盤を有すること。

(6) 保険者から受託した業務の一部を再委託する場合には、保険者との委託契約に、再委託先との契約においてこの告示で定める基準に掲げる事項を遵守することを明記すること。

(7) 運営についての重要事項として次に掲げる事項を記した規程を定め、当該規程の概要を、保険者及び特定保健指導の利用者が容易に確認できる方法（ホームページ上での掲載等）により、幅広く周知すること。

ア　事業の目的及び運営の方針

イ　統括者の氏名及び職種

ウ　従業者の職種、員数及び職務の内容

エ　特定保健指導の実施日及び実施時間

オ　特定保健指導の内容及び価格その他の費用の額

カ　事業の実施地域

キ　緊急時における対応

ク　その他運営に関する重要事項

(8) 特定保健指導実施者に身分を証する書類を携行させ、特定保健指導の利用者等から求められたときは、これを提示すること。

(9) 特定保健指導実施者の清潔の保持及び健康状態について必要な管理を行うとともに、特定保健指導を行う施設の設備及び備品等について衛生的な管理を行うこと。

(10) 虚偽又は誇大な広告を行わないこと。

(11) 特定保健指導の利用者等からの苦情に迅速かつ適切に対応するために、苦情を受け付けるための窓口を設置する等の必要な措置を講じるとともに、苦情を受け付けた場合には、当該苦情の内容等を記録すること。

(12) 従業者及び会計に関する諸記録を整備すること。

(13) 保険者から受託した業務の一部を再委託する場合には、以下の事項を遵守すること。

ア　委託を受けた業務の全部又は主たる部分を再委託してはならないこと。

イ　保険者との委託契約に、再委託先との契約においてこの告示で定める基準に掲げる事項を遵守することを明記すること。

ウ　保険者への特定保健指導の結果報告等に当たっては、再委託した分も含めて一括して行うこと。

エ　再委託先及び再委託する業務の内容を(7)に規定する規程に明記するとともに、(7)に規定する規程の概要にも明記すること。

オ　再委託先に対する必要かつ適切な監督を行うとともに、保険者に対し、再委託する業務の責任を負うこと。

資料23

平成２２年度診療報酬改定の概要
【医科診療報酬】

厚生労働省保険局医療課

栄養サポートチーム加算①

急性期の入院医療を行う一般病棟において、栄養障害を生じている患者又は栄養障害を生じるリスクの高い患者に対して、医師、看護師、薬剤師及び管理栄養士などからなるチームを編成し、栄養状態改善の取組が行われた場合の評価を新設する。

㊎ **栄養サポートチーム加算　200点（週1回）**

[対象患者]
7対1入院基本料又は10対1入院基本料届出病棟に入院している栄養障害を有する者

[施設基準]
当該保険医療機関内に、専任の①～④により構成される栄養管理に係るチームが設置されていること。また、以下のうちのいずれか1人は専従であること。

① 栄養管理に係る所定の研修を修了した常勤医師
② 栄養管理に係る所定の研修を修了した常勤看護師
③ 栄養管理に係る所定の研修を修了した常勤薬剤師
④ 栄養管理に係る所定の研修を修了した常勤管理栄養士

上記のほか、歯科医師、歯科衛生士、臨床検査技師、理学療法士、作業療法士、社会福祉士、言語聴覚士が配置されていることが望ましい。

※ただし、常勤医師を除き、専任の職員については、平成23年3月31日までに研修を修了する見込みである旨を届け出ることでよい。

栄養サポートチーム加算②

[算定要件]

① 対象患者に対する栄養カンファレンスと回診の開催（週1回程度）

② 対象患者に関する栄養治療実施計画の策定とそれに基づくチーム診療

③ １日当たりの算定患者数は、1チームにつき概ね **30人以内**とすること 等

[栄養管理の内容の例]

栄養管理法							
経口栄養	□ 普通食 □ 咀嚼困難食 □ 嚥下障害食 （濃厚流動食・経腸栄養剤）	経腸栄養※2	□ 経鼻 （　　） □ 胃瘻 （　　） □ 腸瘻 （　　）	経静脈栄養	□ 末梢静脈栄養 □ 中心静脈栄養 （鎖骨下・ソケイ部・PICC・リザーバー）		
栄養投与法の推移（前回との比較）	中心静脈栄養→末梢静脈栄養	経静脈栄養→経腸栄養	経静脈栄養→経口栄養	経腸栄養→経口栄養	経口栄養→経腸栄養	経口栄養→経静脈栄養	経腸栄養→経静脈栄養
投与組成・投与量（異常を認める栄養素について記載）							
	水分量（ml/日）	エネルギー（kcal/日）	蛋白・アミノ酸（g/日）	脂質（g/日）	糖質（g/日）	ビタミン（　/日）	電解質（　/日）	その他（微量元素など）
前回栄養管理プラン※3	（必要水分量）	（必要エネルギー）	（必要蛋白・アミノ酸）	（必要脂質）	（必要糖質）	（必要ビタミン）	（必要電解質）	（必要量）
実投与量								
投与バランス※4								
新規栄養管理プラン	（必要水分量）	（必要エネルギー）	（必要蛋白・アミノ酸）	（必要脂質）	（必要糖質）	（必要ビタミン）	（必要電解質）	（必要量）
栄養管理上の注意点・特徴※5								

資料24

平成24年度診療報酬改定の概要

厚生労働省保険局医療課

平成24年度診療報酬改定の概要④

		入院	外来	在宅
医療技術の導入等	①充実が求められる分野	◆緩和ケアの充実（P79） ◆小児入院医療管理料における放射線治療（P81） ◆がん診療連携（P82） ◆精神科医療機関間の連携（P90） ◆身体合併症を有する精神疾患患者の評価（P91） ◆児童・思春期精神科入院医療（P92） ◆精神科慢性期医療の充実（P93） ◆認知症の入院医療（P99） ◆認知症患者に関する医療機関連携（P103） ◆結核病棟の評価（P104） ◆陰圧室・無菌室の評価（P105） ◆感染防止対策（P106） ◆回復期リハビリテーション（P108） ◆早期リハビリテーション（P109） ◆放射線治療の評価（P85） ◆たばこ対策の評価（P89） ◆医療技術の適切な評価（P112）	◆外来緩和ケアの評価（P80） ◆医療用麻薬の処方日数（P81） ◆リンパ浮腫指導管理料（P84） ◆がん患者カウンセリング料（P84） ◆外来化学療法の評価（P87） ◆糖尿病透析予防（P88） ◆精神科デイ・ケア等の評価（P96） ◆認知症・認知行動療法（P97） ◆抗不安薬、睡眠薬の処方（P98） ◆ハイリスク抗精神病薬使用患者の管理（P98） ◆認知症外来の評価（P101） ◆重度認知症デイ・ケア（P102） ◆外来リハビリテーション（P110） ◆訪問リハビリテーション（P111） ◆通院・在宅精神療法（P94）	
	②患者の視点等	◆患者サポート体制（P134） ◆栄養管理加算の簡素化（P136） ◆褥瘡管理加算の簡素化（P139）	◆明細書無料発行の推進（P135）	

入院基本料等加算の簡素化①

栄養管理実施加算の簡素化

- 栄養管理実施加算を算定している医療機関が多いことから、栄養管理体制の確保を入院基本料及び特定入院料の要件とし、診療報酬体系の簡素化を行う。

[入院基本料及び特定入院料の施設基準]（新たに追加された栄養管理に関する項目）

① 栄養管理を担当する**常勤の管理栄養士が1名以上配置**されていること。ただし、**有床診療所は非常勤であっても差し支えない**。

② 管理栄養士をはじめとして、医師、看護師、その他の医療従事者が共同して栄養管理を行う体制を整備し、**あらかじめ栄養管理手順を作成**すること。

③ 入院時に患者の栄養状態を医師、看護師、管理栄養士が共同して確認し、**特別な栄養管理の必要性の有無について入院診療計画書に記載**していること。

④ ③において、**特別な栄養管理が必要とされた患者について、栄養管理計画を作成**していること。

⑤ 栄養管理計画には、栄養補給に関する事項、その他栄養管理上の課題に関する事項、栄養状態の評価間隔等を記載すること。

⑥ 当該患者について、栄養管理計画に基づいた栄養管理を行うとともに、栄養状態を定期的に記録していること。

⑦ 当該患者の栄養状態を定期的に評価し、必要に応じて栄養管理計画を見直していること。

⑧ 特別入院基本料及び短期滞在手術料1を算定する場合は、①～⑦までの体制を満たしていることが望ましい。

⑨ 当該保険医療機関において、①の基準が満たせなくなった場合、当該基準を満たさなくなった日の属する月を含む3か月に限り、従来の入院基本料等を算定できる。

⑩ **平成24年3月31日において、栄養管理実施加算の届出を行っていない医療機関については、平成26年3月31日までの間は地方厚生(支)局長に届け出た場合に限り、①の基準を満たしているものとする**。

入院基本料等加算の簡素化②

栄養管理体制の確保方法①

1. 栄養管理実施加算を算定している場合

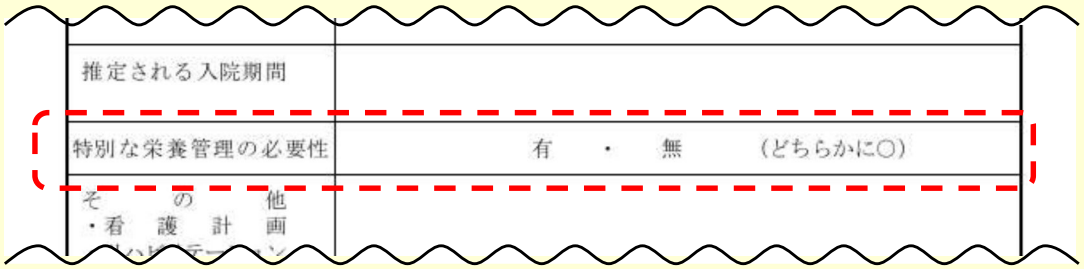
＜従前の取扱いと変更がない部分＞

① 常勤管理栄養士の確保。
② 栄養管理手順の作成。
③ 栄養管理計画を作成した患者について、栄養状態の定期的な評価や記録、計画の見直し等を行う。

＜従前の取扱いと変更になる部分＞

① 入院患者の入院診療計画書に、特別な栄養管理の必要性の有無を記載する。

●入院診療計画書の例(電子カルテ等、様式の変更が間に合わない場合は「その他」欄に記載してもよい)



② 栄養管理計画は、入院診療計画書で必要と認めた患者について作成する。
③ 離職等のため、管理栄養士がいなくなった場合は、当該月を含めて3か月間は従来の入院料を算定することができる。 (それ以降は、特別入院基本料及び短期滞在手術料1のみ算定可能)
④ 有床診療所については、非常勤の管理栄養士でもよい。

入院基本料等加算の簡素化③

栄養管理体制の確保方法②

2. 栄養管理実施加算を算定していない場合

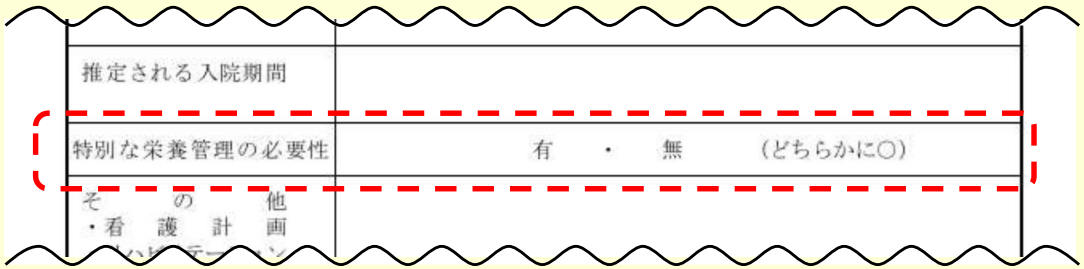
＜新たに必要となる項目＞

① 常勤の管理栄養士の確保(有床診療所では、非常勤でもよい)
ただし、**別に届出を行うことで、平成26年3月31日まで猶予される。**

② 栄養管理手順の作成。

③ 入院患者の入院診療計画書に、特別な栄養管理の必要性の有無を記載する。

●入院診療計画書の例(電子カルテ等、様式の変更が間に合わない場合は「その他」欄に記載してもよい)



④ 入院診療計画書で特別な栄養管理の必要性がある患者について、栄養管理計画を作成する。

⑤ 栄養管理計画を作成した患者について、栄養状態の定期的な評価や記録、計画の見直し等を行う。

入院基本料等加算の簡素化④

褥瘡患者管理加算の簡素化

	（旧）入院基本料における褥瘡対策	褥瘡患者管理加算	（新）入院基本料における褥瘡対策
対象者	日常生活の自立度が低い入院患者（自立度がJ1～A2の場合、評価表作成は不要）	褥瘡に関する危険因子のある患者及び既に褥瘡を有する患者	日常生活の自立度が低い入院患者（自立度がJ1～A2の場合、評価表作成は不要） ＋ **褥瘡に関する危険因子のある患者及び既に褥瘡を有する患者**
人員要件	褥瘡対策に係る専任の医師及び専任の看護職員から構成される褥瘡対策チームの設置	褥瘡対策に係る専任の医師及び褥瘡看護に関して5年以上の臨床経験を有する専任の看護師	**褥瘡対策に係る専任の医師及び褥瘡看護に関して臨床経験を有する専任の看護職員**から構成される褥瘡対策チームの設置
様式	褥瘡に関する危険因子評価票 ○褥瘡の有無 ○日常生活自立度 ・基本的動作能力 ・栄養状態低下　など	褥瘡対策に関する診療計画書 ○危険因子評価票の内容 ○褥瘡の状態の評価 ○看護計画	**褥瘡患者管理加算の様式を使用**
体制		患者の状態に応じて、褥瘡対策に必要な体圧分散式マットレス等を適切に選択し使用する体制が整えられていること。	患者の状態に応じて、褥瘡対策に必要な体圧分散式マットレス等を適切に選択し使用する体制が整えられていること。
その他			褥瘡対策チームの構成メンバー等による褥瘡対策に係る委員会の定期的な開催が望ましい。
主な変更点			○看護師要件「褥瘡看護に関して5年以上の臨床経験」→「褥瘡看護に関して臨床経験」に緩和 ○様式を褥瘡対策に関する診療計画書（従前の褥瘡患者管理加算の様式）に統一 ○褥瘡対策委員会の定期的な開催が望ましい ○褥瘡対策に必要な体圧分散式マットレス等を適切に選択し使用する体制の整備を追加

入院基本料に包括

資料25

全栄施協発第41号
平成26年 2 月17日

会　　員　　殿

一般社団法人全国栄養士養成施設協会
理事長　　香　川　芳　子

管理栄養士が不在の病院への対応について（依頼）

標記につきましては、平成24年度診療報酬改定で、栄養管理実施加算業務が入院基本料に包括されました。これによって、管理栄養士（診療報酬上の評価は管理栄養士）の雇用の拡大につながりました。

同時に、平成24年度の改定では、平成26年3月31日まで、経過措置として「栄養管理加算を算定していなかった医療機関については、管理栄養士の配置がなくとも入院基本料を策定」を設けています。

このため、平成26年3月31日には、経過措置が終わることから、管理栄養士が配置されていない病院については、3月31日までに、管理栄養士を充足させることが求められます。問題となるのは、規模の小さな病院の対応にあります。日本医師会によると、全国で約80位の病院（規模の小さな病院）で管理栄養士が配置されていないので、この対応が求められるとのことです。

現在、（公社）日本栄養士会では、管理栄養士の配置に向けた活動を行っておりますが、同会の会員では充足できないことも考えられます。その場合には、地元の管理栄養士養成施設と連携を図るとしております。

つきましては、都道府県栄養士会から相談等があった場合には、管理栄養士の雇用の拡大につながりますので、貴学の卒業生で適任と思われる方をご紹介いただきますようお願いいたします。

なお、病床数１９床未満の有床診療所においては、管理栄養士が未配置の状況が多いことから、平成２６年度の診療報酬の改定で、入院基本料の包括から外し、管理栄養士が配置されている場合には、栄養管理実施加算が行われることをお知らせいたしますので、ご配慮のほどお願いいたします。

日本人の食事摂取基準（2015 年版）の概要

１．策定の目的

日本人の食事摂取基準は、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 30 条の2に基づき厚生労働大臣が定めるものとされ、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。

２．使用期間

使用期間は、平成 27（2015）年度から平成 31（2019）年度の5年間である。

３．策定方針

・日本人の食事摂取基準（2015 年版）では、策定目的として、生活習慣病の発症予防とともに、重症化予防を加えた（図1）。

・対象については、健康な個人並びに集団とし、高血圧、脂質異常、高血糖、腎機能低下に関して保健指導レベルにある者までを含むものとした。

・科学的根拠に基づく策定を行うことを基本とし、現時点で根拠は十分ではないが、重要な課題については、研究課題の整理も行うこととした。

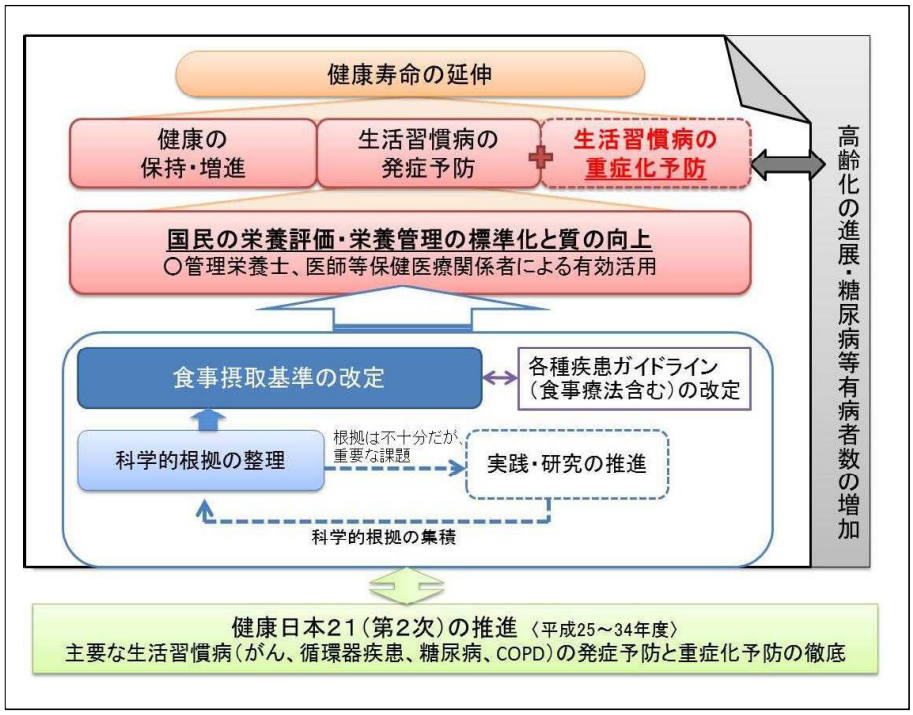


図１　日本人の食事摂取基準（2015 年版）策定の方向性

４．策定の基本的事項

１）指標

- **エネルギーの指標**

エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支バランス)の維持を示す指標として、「体格(BMI：body mass index)」を採用することとした。

- **栄養素の指標**

栄養素の指標は、従前のとおり、３つの目的から成る指標で構成した（図２）。

摂取不足の回避を目的として、「推定平均必要量」（estimated average requirement：ＥＡＲ）を設定した。推定平均必要量は、半数の人が必要量を満たす量である。推定平均必要量を補助する目的で「推奨量」（recommended dietary allowance：ＲＤＡ）を設定した。推奨量はほとんどの人が充足している量である。

十分な科学的根拠が得られず、推定平均必要量と推奨量が設定できない場合は、「目安量」（adequate intake：ＡＩ）を設定した。一定の栄養状態を維持するのに十分な量であり、目安量以上を摂取している場合は不足のリスクはほとんどない。

過剰摂取による健康障害の回避を目的として、「耐容上限量」（tolerable upper intake level：ＵＬ）を設定した。

生活習慣病の予防を目的に、「生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量」として「目標量」（tentative dietary goal for preventing life-style related diseases：ＤＧ）を設定した。

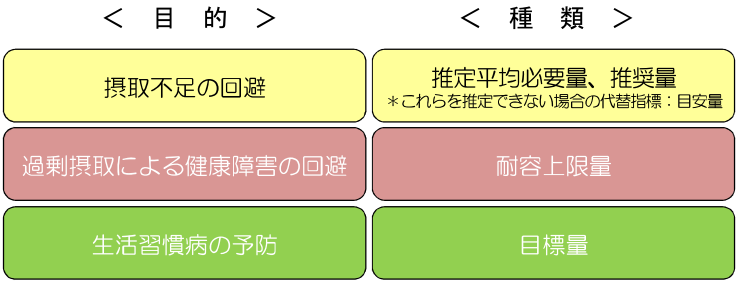
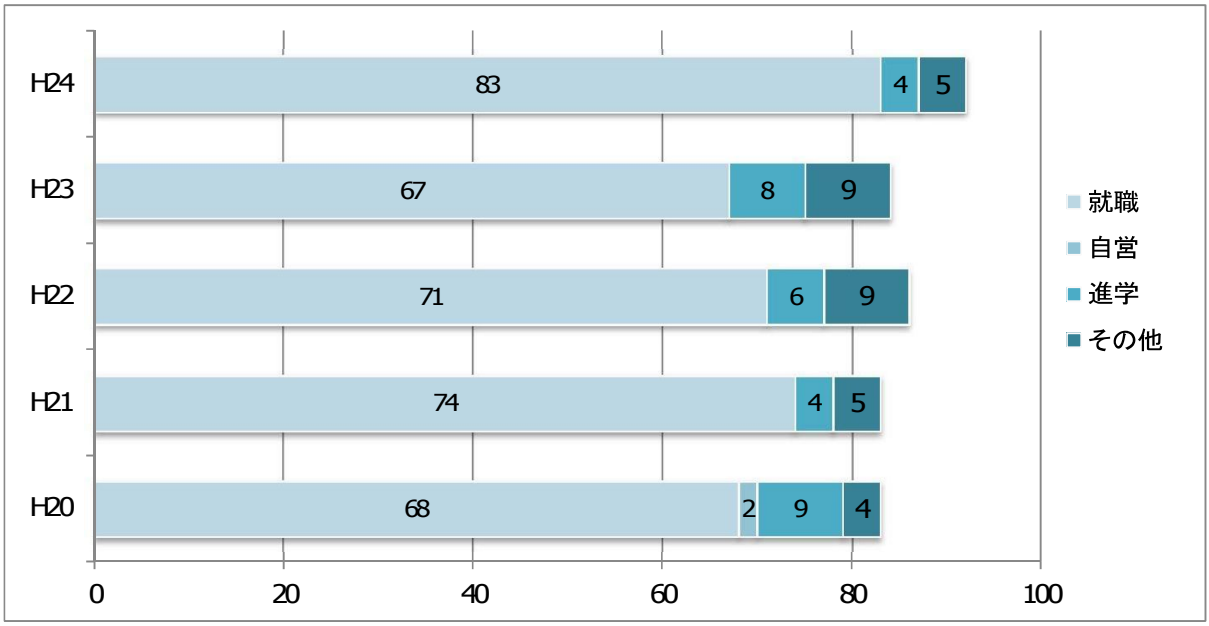


図２　栄養素の指標の目的と種類

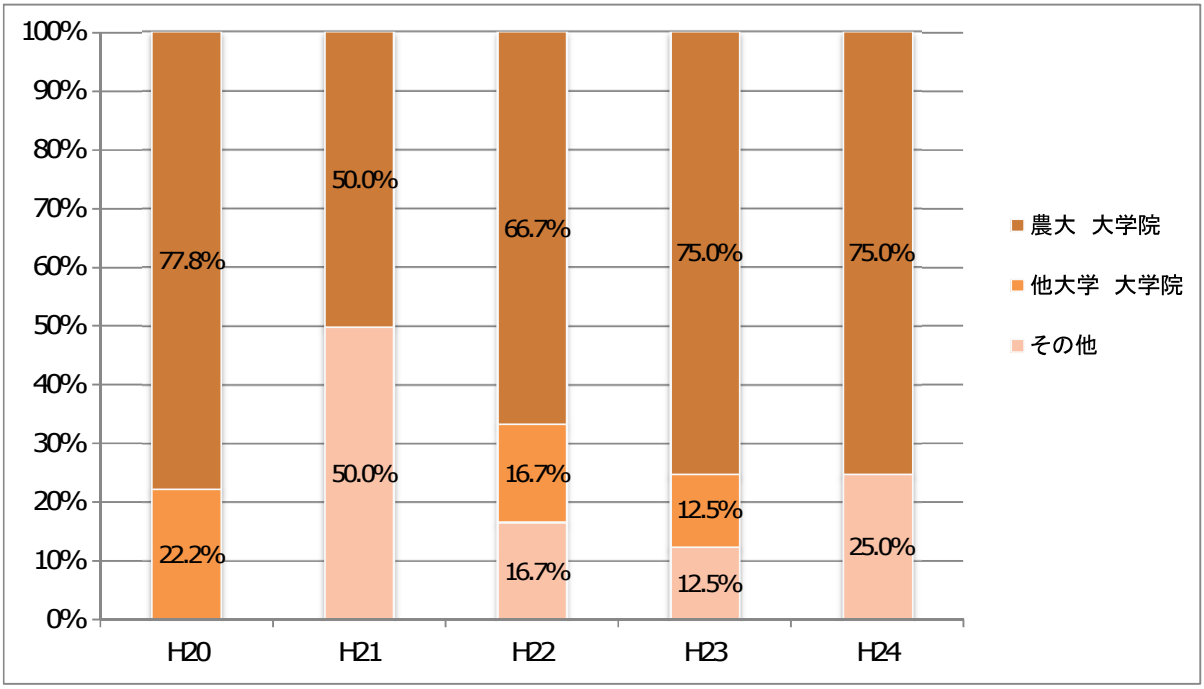
栄養科学科 管理栄養士専攻　平成20年度～平成24年度　進路状況

■進路状況



	H20	H21	H22	H23	H24	総計
就職	68	74	71	67	83	363
自営	2					2
進学	9	4	6	8	4	31
その他	4	5	9	9	5	32
	83	83	86	84	92	428

■進学状況



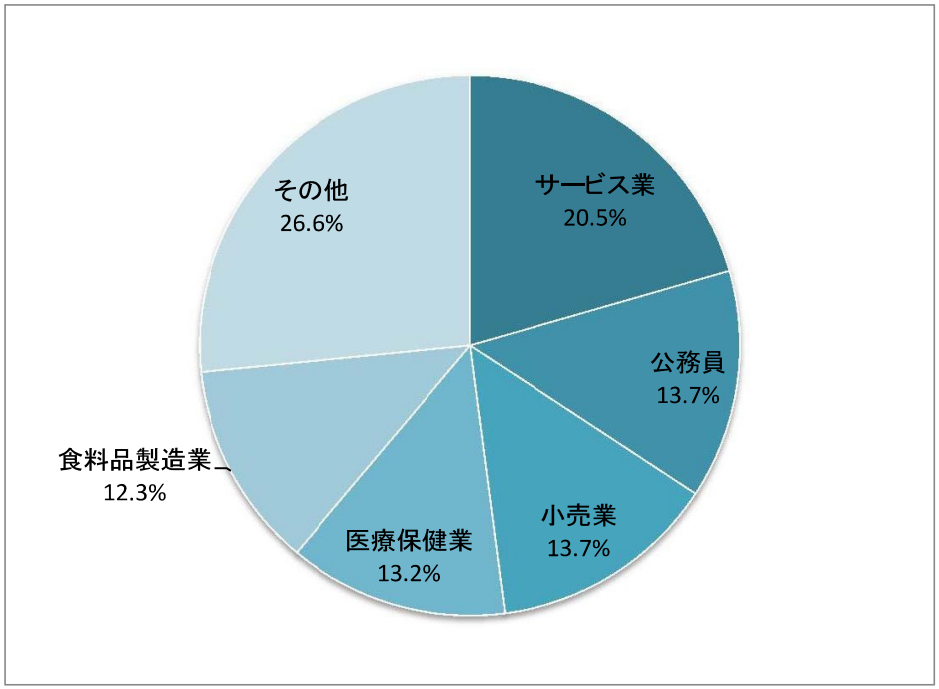
	H20	H21	H22	H23	H24	総計
農大　大学院	7	2	4	6	3	22
他大学　大学院	2		1	1		4
その他		2	1	1	1	5
合計	9	4	6	8	4	31

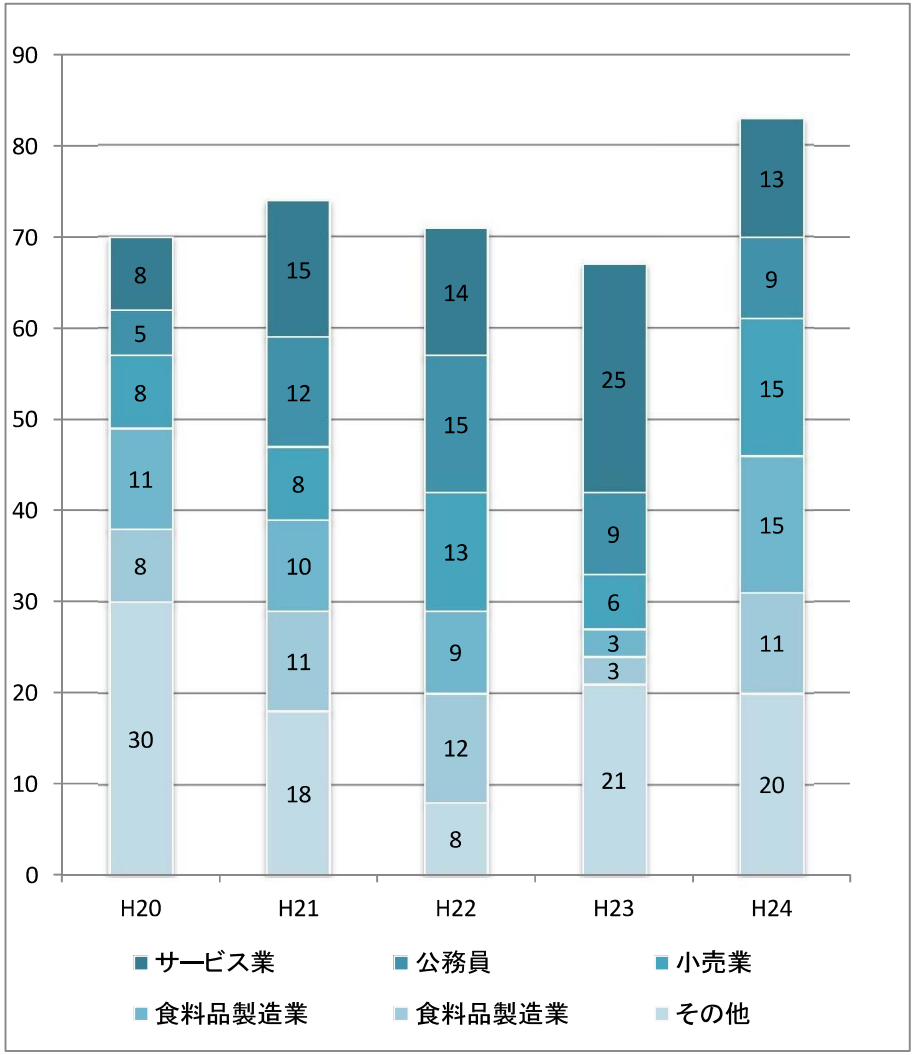
栄養科学科　管理栄養士専攻　業種別就職先の推移

（平成20年度～平成24年度）

業種		H20	H21	H22	H23	H24	累計	割合
1	サービス業	8	15	14	25	13	75	20.5%
2	公務員	5	12	15	9	9	50	13.7%
3	小売業	8	8	13	6	15	50	13.7%
4	医療保健業	11	10	9	3	15	48	13.2%
5	食料品製造業	8	11	12	3	11	45	12.3%
6	その他	30	18	8	21	20	97	26.6%
	累計	70	74	71	67	83	365	

■H20～H24　累計





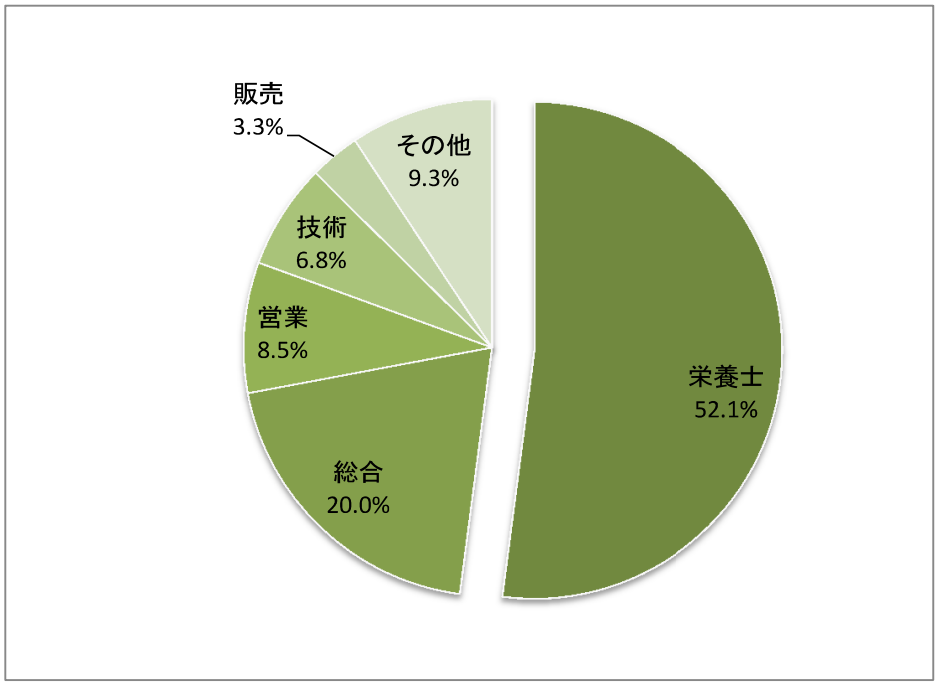
※その他には上位5位以下すべて含まれる

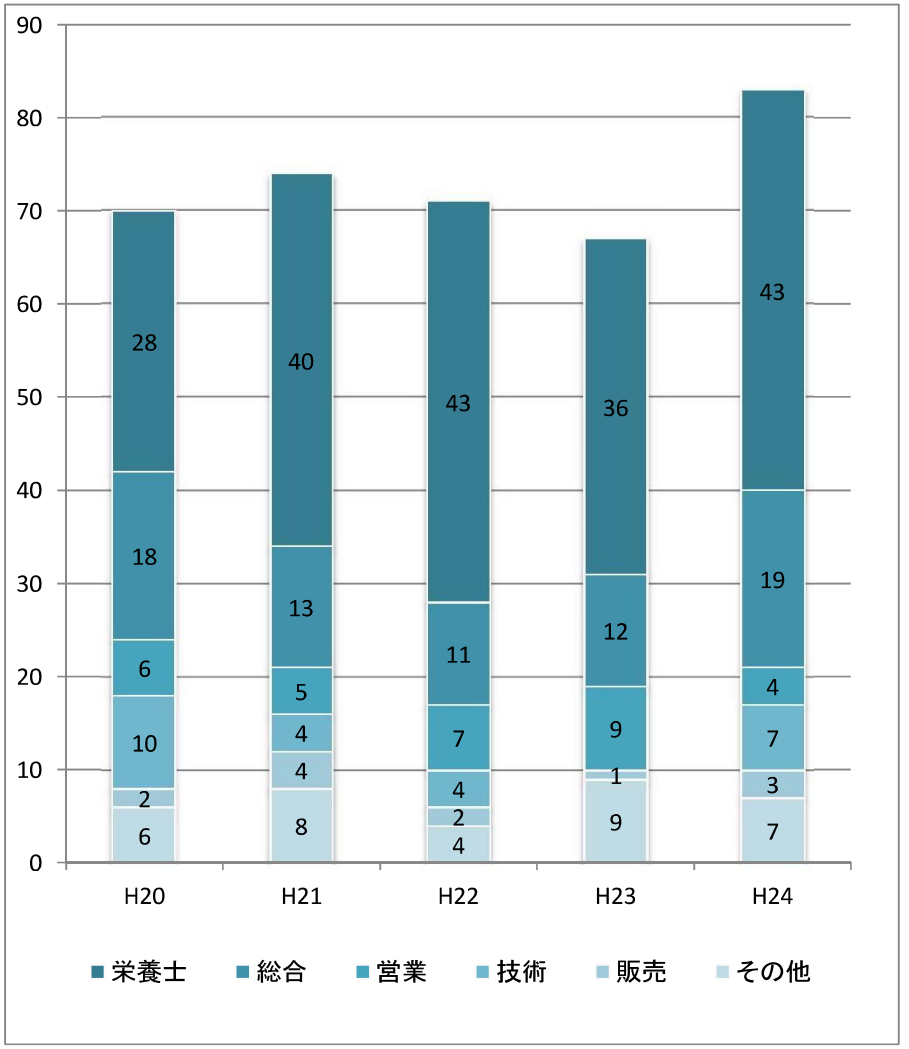
栄養科学科　管理栄養士専攻　職種別就職先の推移

（平成20年度～平成24年度）

職種		H20	H21	H22	H23	H24	累計	割合
1	栄養士	28	40	43	36	43	190	52.1%
2	総合	18	13	11	12	19	73	20.0%
3	営業	6	5	7	9	4	31	8.5%
4	技術	10	4	4		7	25	6.8%
5	販売	2	4	2	1	3	12	3.3%
6	その他	6	8	4	9	7	34	9.3%
	累計	70	74	71	67	83	365	

■H20～H24　累計





※その他には上位5位以下すべて含まれる

資料28

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生に対する企業等の採用意向に関するアンケート調査報告

平成２６年５月

一般財団法人　日本開発構想研究所

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生に対する
企業等の採用意向に関するアンケート調査報告

１．調査概要

（1）調査目的

平成 27 年 4 月の東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の収容定員増に向けて、過去に東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生を採用した実績のある企業等、または、卒業生の就職が見込まれる、食品、栄養等に関連する企業等 2,042 社の採用担当者にアンケートを実施し、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生に対する企業等の採用意向を把握することを目的とする。

（2）調査対象

過去に東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生を採用した実績のある企業等、または、卒業生の就職が見込まれる、食品、栄養等に関連する企業等 2,042 社の採用担当者にアンケートを実施し、434 社から有効回答があった。

（3）調査方法（郵送調査）

過去に東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生を採用した実績のある企業等、または、卒業生の就職が見込まれる、食品、栄養等に関連する企業等 2,042 社の採用担当者に、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の概要を示したアンケート用紙を送付し、アンケートを実施した。回答については第三者機関へ企業等から郵送。

集計結果より、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科卒業生に対する採用意向を分析した。

（4）調査実施期間

平成 26 年 4 月～平成 26 年 5 月

（5）有効回収率等

配布数：2,042 社

有効回答数：434 社

有効回収率：約 21.2%　（有効回答数 434 社÷配布数 2,042 社）

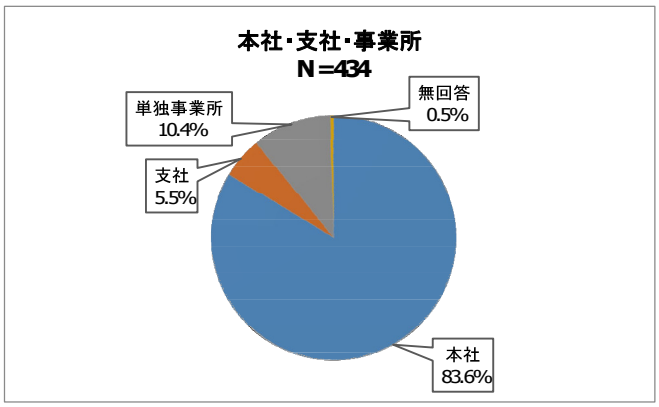
２．調査結果

（1）本社・支社・事業所について

本社・支社・事業所について調査したところ、「本社」が 363 社（83.6%）と最も多かった。次いで「単独事業所」45 社（10.4%）、「支社」24 社（5.5%）、「無回答」2 社（0.5%）の順となっている。

本社・支社・事業所

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	本社	363	83.6
2	支社	24	5.5
3	単独事業所	45	10.4
	無回答	2	0.5
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

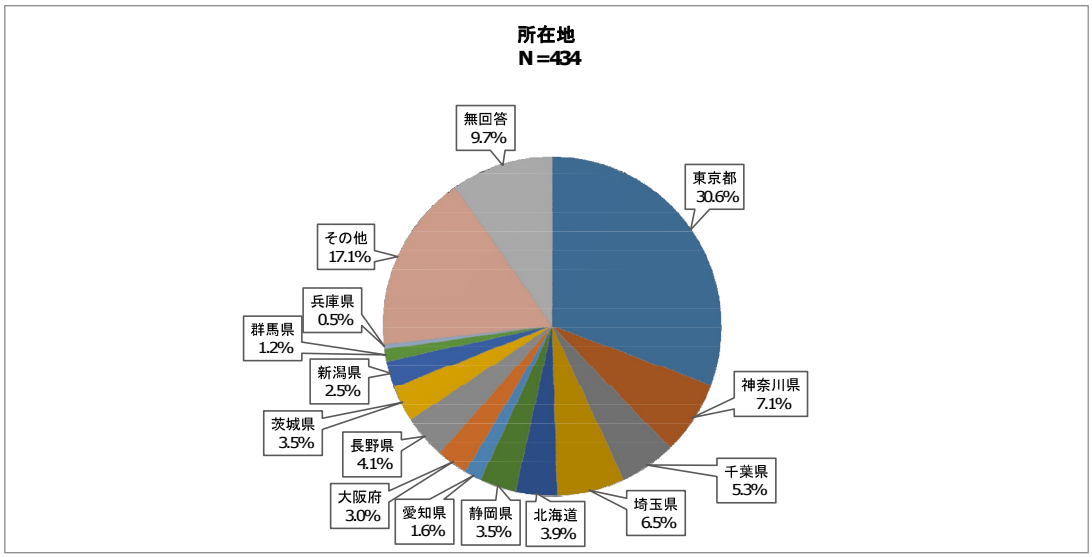


（2）所在地について

所在地について調査したところ、「東京都」133 件（30.6%）が最も多く、次いで「その他」74 件（17.1）、「無回答」42 件（9.7%）、「神奈川県」31 件（7.1%）、「埼玉県」28 件（6.5%）、「千葉県」23 件（5.3%）、「長野県」18 件（4.1%）、「北海道」17 件（3.9%）、「静岡県」15 件（3.5%）、「茨城県」15 件（3.5%）、「大阪府」13 件（3.0%）、「新潟県」11 件（2.5%）、「愛知県」7 件（1.6%）、「群馬県」5 件（1.2%）、「兵庫県」2 件（0.5%）の順になっている。

所在地

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京都	133	30.6
2	神奈川県	31	7.1
3	千葉県	23	5.3
4	埼玉県	28	6.5
5	北海道	17	3.9
6	静岡県	15	3.5
7	愛知県	7	1.6
8	大阪府	13	3.0
9	長野県	18	4.1
10	茨城県	15	3.5
11	新潟県	11	2.5
12	群馬県	5	1.2
13	兵庫県	2	0.5
14	その他	74	17.1
	無回答	42	9.7
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

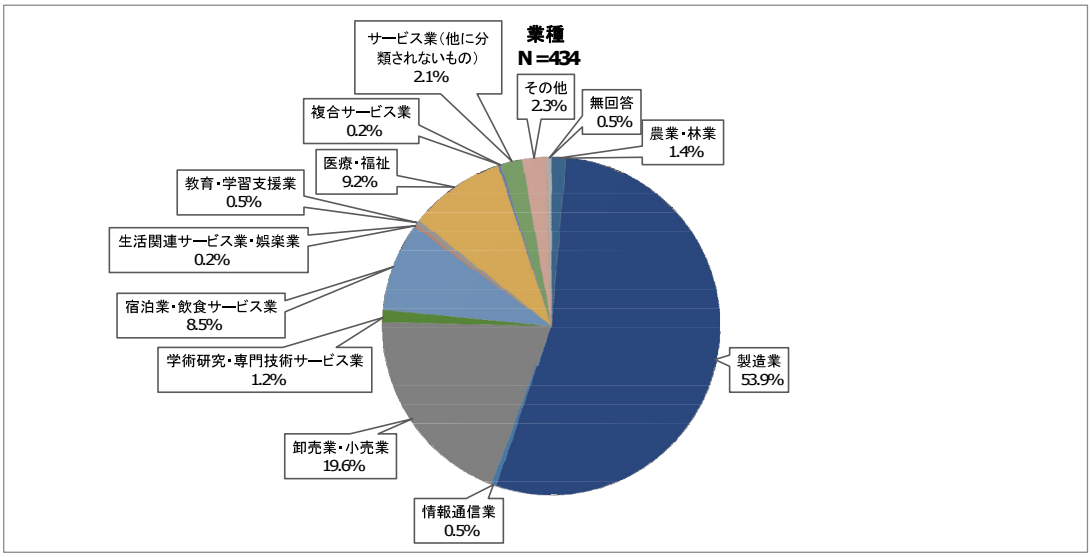


（3）業種について

業種について調査したところ、「製造業」234 件（53.9%）が最も多く、次いで「卸売業・小売業」85 件（19.6%）、「医療・福祉」40 件（9.2%）、「宿泊業・飲食サービス業」37 件（8.5%）、「その他」10 件（2.3%）、「サービス業（他に分類されないもの）」9 件（2.1%）、「農業・林業」6 件（1.4%）、「学術研究・専門技術サービス業」5 件（1.2%）、「情報通信業」2 件（0.5%）、「教育・学習支援業」2 件（0.5%）、「無回答」2 件（0.5%）、「生活関連サービス業・娯楽業」1 件（0.2%）、「複合サービス業」1 件（0.2%）の順になっている。

業種

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	農業・林業	6	1.4
2	漁業	0	0.0
3	鉱業・採石業・砂利採取業	0	0.0
4	建設業	0	0.0
5	製造業	234	53.9
6	電気・ガス・熱供給・水道業	0	0.0
7	情報通信業	2	0.5
8	運輸業・郵便業	0	0.0
9	卸売業・小売業	85	19.6
10	金融業・保険業	0	0.0
11	不動産業・物品賃貸業	0	0.0
12	学術研究・専門技術サービス業	5	1.2
13	宿泊業・飲食サービス業	37	8.5
14	生活関連サービス業・娯楽業	1	0.2
15	教育・学習支援業	2	0.5
16	医療・福祉	40	9.2
17	複合サービス業	1	0.2
18	サービス業（他に分類されないもの）	9	2.1
19	公務（他に分類されるものを除く）	0	0.0
20	その他	10	2.3
	無回答	2	0.5
	N（%ベース）	434	100

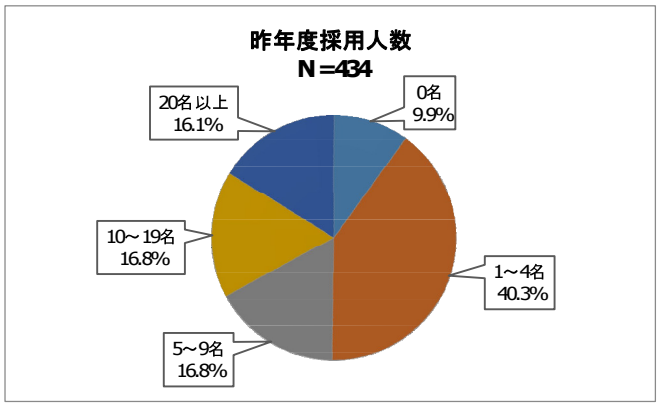


（4）昨年度採用人数について

昨年度採用人数について調査したところ、「１～４名」175 件（40.3%）が最も多く、次いで「５～９名」73 件（16.8%）、「１０～１９名」73 件（16.8%）、「２０名以上」70 件（16.1%）、「０名」43 件（9.9%）の順になっている。

昨年度採用人数

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	0名	43	9.9
2	1～4名	175	40.3
3	5～9名	73	16.8
4	10～19名	73	16.8
5	20名以上	70	16.1
	無回答	0	0.0
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

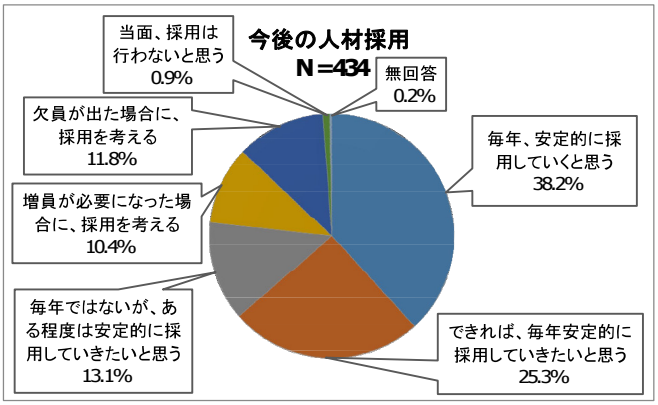


（5）今後の人材採用について

今後の人材採用について調査したところ、「毎年、安定的に採用していくと思う」166 件（38.2%）が最も多く、次いで「できれば、毎年安定的に採用していきたいと思う」110 件（25.3%）、「毎年ではないが、ある程度は安定的に採用していきたいと思う」57 件（13.1%）、「欠員が出た場合に、採用を考える」51 件（11.8%）、「増員が必要になった場合に、採用を考える」45 件（10.4%）、「当面、採用は行わないと思う」4 件（0.9%）、「無回答」1 件（0.2%）の順になっている。

今後の人材採用

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	毎年、安定的に採用していくと思う	166	38.2
2	できれば、毎年安定的に採用していきたいと思う	110	25.3
3	毎年ではないが、ある程度は安定的に採用していきたいと思う	57	13.1
4	増員が必要になった場合に、採用を考える	45	10.4
5	欠員が出た場合に、採用を考える	51	11.8
6	当面、採用は行わないと思う	4	0.9
	無回答	1	0.2
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

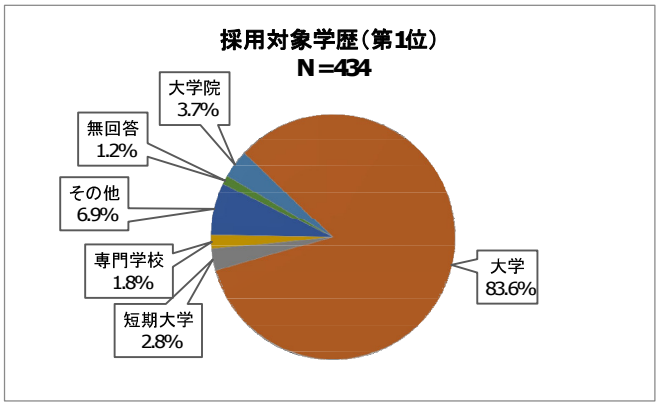


（6）採用対象学歴（第 1 位）について

採用対象学歴（第 1 位）について調査したところ、「大学」363 件（83.6%）が最も多く、次いで「その他」30 件（6.9%）、「大学院」16 件（3.7%）、「短期大学」12 件（2.8%）、「専門学校」8 件（1.8%）、「無回答」5 件（1.2%）の順になっている。

採用対象学歴（第1位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	16	3.7
2	大学	363	83.6
3	短期大学	12	2.8
4	専門学校	8	1.8
5	その他	30	6.9
	無回答	5	1.2
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

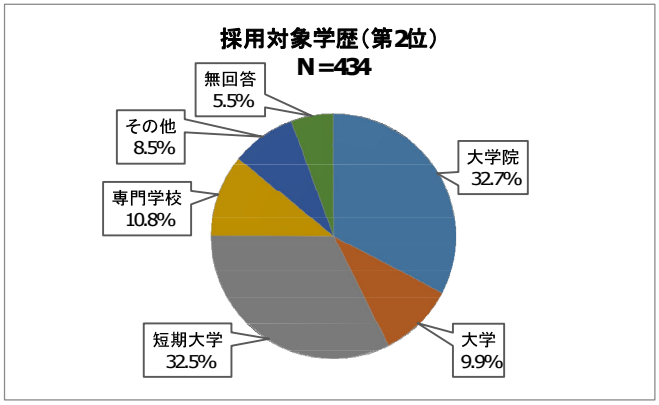


（7）採用対象学歴（第 2 位）について

採用対象学歴（第 2 位）について調査したところ、「大学院」142 件（32.7%）が最も多く、次いで「短期大学」141 件（32.5%）、「専門学校」47 件（10.8%）、「大学」43 件（9.9%）、「その他」37 件（8.5%）、「無回答」24 件（5.5%）の順になっている。

採用対象学歴（第2位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	142	32.7
2	大学	43	9.9
3	短期大学	141	32.5
4	専門学校	47	10.8
5	その他	37	8.5
	無回答	24	5.5
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

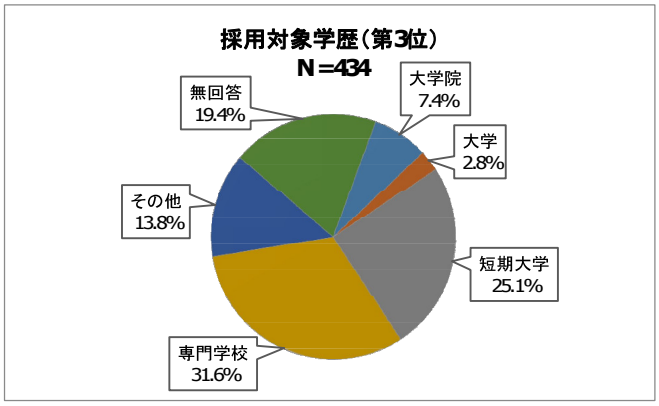


（8）採用対象学歴（第 3 位）について

採用対象学歴（第 3 位）について調査したところ、「専門学校」137 件（31.6%）が最も多く、次いで「短期大学」109 件（25.1%）、「無回答」84 件（19.4%）、「その他」60 件（13.8%）、「大学院」32 件（7.4%）、「大学」12 件（2.8%）の順になっている。

採用対象学歴（第3位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	32	7.4
2	大学	12	2.8
3	短期大学	109	25.1
4	専門学校	137	31.6
5	その他	60	13.8
	無回答	84	19.4
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

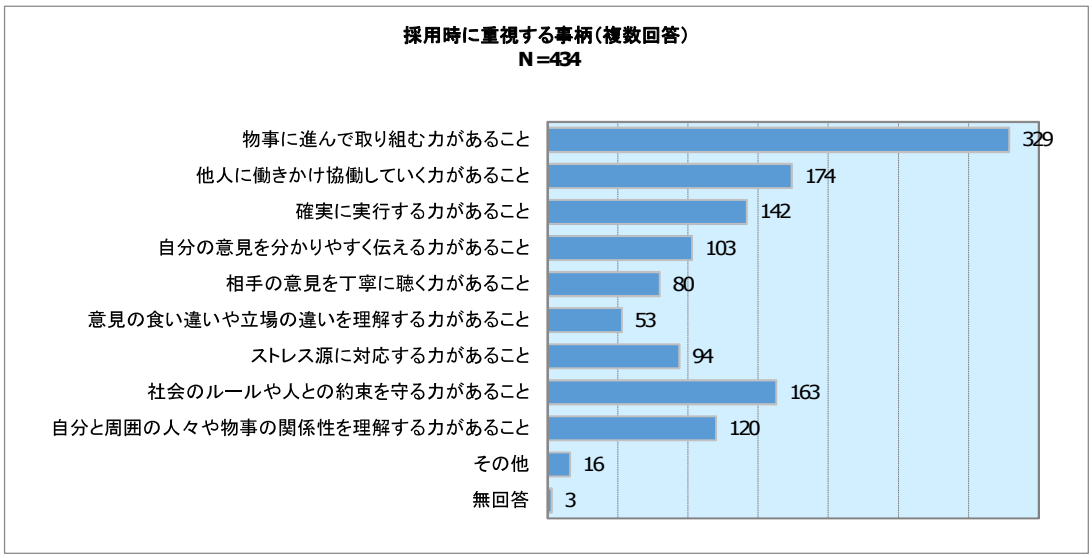


（9）採用時に重視する事柄について（複数回答）

採用時に重視する事柄について調査したところ、「物事に進んで取り組む力があること」329 件（75.8%）が最も多く、次いで「他人に働きかけ協働していく力があること」174 件（40.1%）、「社会のルールや人との約束を守る力があること」163 件（37.6%）、「確実に実行する力があること」142 件（32.7%）、「自分と周囲の人々や物事の関係性を理解する力があること」120 件（27.6%）、「自分の意見を分かりやすく伝える力があること」103 件（23.7%）、「ストレス源に対応する力があること」94 件（21.7%）、「相手の意見を丁寧に聴く力があること」80 件（18.4%）、「意見の食い違いや立場の違いを理解する力があること」53 件（12.2%）、「その他」16 件（3.7%）、「無回答」3 件（0.7%）の順になっている。

採用時に重視する事柄（複数回答）

No.	カテゴリ	件数	（全体）%
1	物事に進んで取り組む力があること	329	75.8
2	他人に働きかけ協働していく力があること	174	40.1
3	確実に実行する力があること	142	32.7
4	自分の意見を分かりやすく伝える力があること	103	23.7
5	相手の意見を丁寧に聴く力があること	80	18.4
6	意見の食い違いや立場の違いを理解する力があること	53	12.2
7	ストレス源に対応する力があること	94	21.7
8	社会のルールや人との約束を守る力があること	163	37.6
9	自分と周囲の人々や物事の関係性を理解する力があること	120	27.6
10	その他	16	3.7
	無回答	3	0.7
	N（%ベース）	434	100



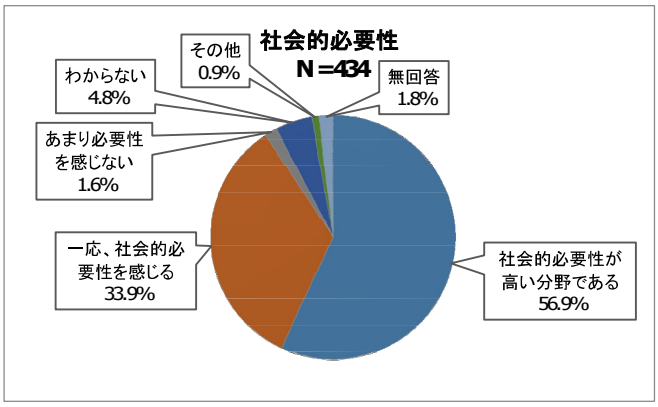
（10）社会的必要性について

社会的必要性について調査したところ、「社会的必要性が高い分野である」247 件（56.9%）が最も多く、次いで「一応、社会的必要性を感じる」147 件（33.9%）、「わからない」21 件（4.8%）、「無回答」8 件（1.8%）、「あまり必要性を感じない」7 件（1.6%）、「その他」4 件（0.9%）の順になっている。

なお、栄養科学科について、「社会的必要性が高い分野である」、「一応、社会的必要性を感じる」の肯定的な回答を合算すると、394 件（90.8%）となっている。

社会的必要性

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	社会的必要性が高い分野である	247	56.9
2	一応、社会的必要性を感じる	147	33.9
3	あまり必要性を感じない	7	1.6
4	必要性はない	0	0.0
5	わからない	21	4.8
6	その他	4	0.9
	無回答	8	1.8
	N（%ベース）	434	100

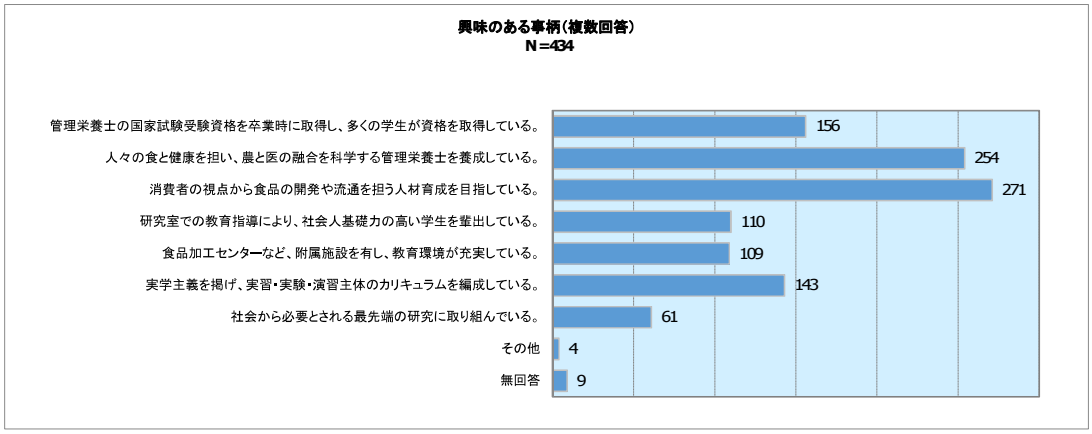


（11）興味のある事柄について（複数回答）

興味のある事柄について調査したところ、「消費者の視点から食品の開発や流通を担う人材育成を目指している。」271 件（62.4%）が最も多く、次いで「人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する管理栄養士を養成している。」254 件（58.5%）、「管理栄養士の国家試験受験資格を卒業時に取得し、多くの学生が資格を取得している。」156 件（35.9%）、「実学主義を掲げ、実習・実験・演習主体のカリキュラムを編成している。」143 件（32.9%）、「研究室での教育指導により、社会人基礎力の高い学生を輩出している。」110 件（25.3%）、「食品加工センターなど、附属施設を有し、教育環境が充実している。」109 件（25.1%）、「社会から必要とされる最先端の研究に取り組んでいる。」61 件（14.1%）、「無回答」9 件（2.1%）、「その他」4 件（0.9%）の順になっている。

興味のある事柄（複数回答）

No.	カテゴリ	件数	（全体）%
1	管理栄養士の国家試験受験資格を卒業時に取得し、多くの学生が資格を取得している。	156	35.9
2	人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する管理栄養士を養成している。	254	58.5
3	消費者の視点から食品の開発や流通を担う人材育成を目指している。	271	62.4
4	研究室での教育指導により、社会人基礎力の高い学生を輩出している。	110	25.3
5	食品加工センターなど、附属施設を有し、教育環境が充実している。	109	25.1
6	実学主義を掲げ、実習・実験・演習主体のカリキュラムを編成している。	143	32.9
7	社会から必要とされる最先端の研究に取り組んでいる。	61	14.1
8	その他	4	0.9
	無回答	9	2.1
	N（%ベース）	434	100



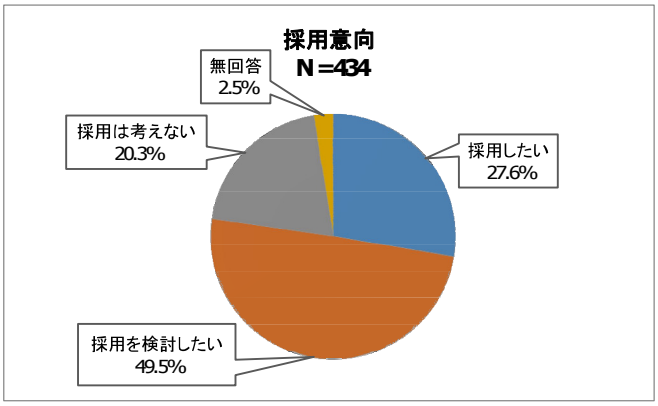
（12）採用意向について

採用意向について調査したところ、「採用を検討したい」215 件（49.5%）が最も多く、次いで「採用したい」120 件（27.6%）、「採用は考えない」88 件（20.3%）、「無回答」11 件（2.5%）の順になっている。

なお、「採用したい」、「採用を検討したい」の肯定的な回答を合算すると、335 件（77.1%）となっている。

採用意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	採用したい	120	27.6
2	採用を検討したい	215	49.5
3	採用は考えない	88	20.3
	無回答	11	2.5
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100

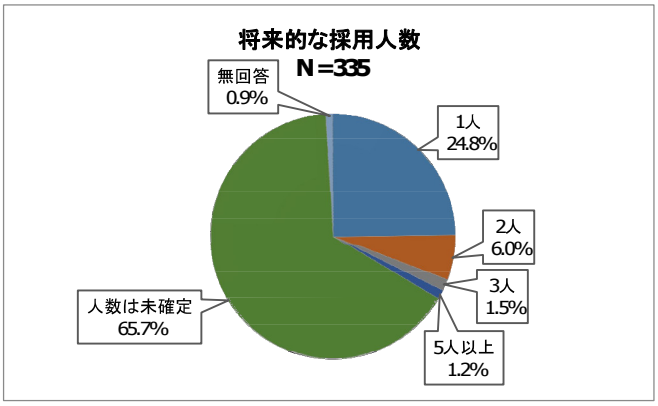


（13）将来的な採用人数について

（12）で肯定的な採用意向を示した回答者 335 名に対して、将来的な採用人数について調査したところ、「人数は未確定」220 件（65.7%）が最も多く、次いで「1 人」83 件（24.8%）、「2 人」20 件（6.0%）、「3 人」5 件（1.5%）、「5 人以上」4 件（1.2%）、「無回答」3 件（0.9%）の順になっている。

将来的な採用人数

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	1人	83	24.8
2	2人	20	6.0
3	3人	5	1.5
4	4人	0	0.0
5	5人以上	4	1.2
6	人数は未確定	220	65.7
	無回答	3	0.9
	N（%ベース）	335	100



３．調査結果のまとめ

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科卒業生への将来的な採用意向人数の集計にあたっては、「(12) 採用意向について」の回答企業数と、「(13) 将来的な採用意向人数について」の将来的な採用意向人数の各選択肢（「1 人」、「2 人」、「3 人」、「4 人」、「5 人以上」、「人数は未確定（※）」を乗じ、これを合計し、算出した。

※「人数は未確定」とは、「(12) 採用意向について」にて、「採用したい」「採用を検討したい」と回答し将来的な採用意向は示すが、アンケートの時点では将来的な採用意向人数について確定していないものである。したがって、本調査では「人数は未確定」の将来的な採用意向人数を最低数である 1 人として計算した。

下記の表より、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の採用意向は 156 人分となる。入学定員は 120 人であるため、1.3 倍の採用意向を確保できている。

また、「採用を検討したい」を含めた場合、採用意向は 378 人となり、これは、入学定員に対して、3.15 倍となる。

回答企業等の数(社) 人数(人)	「採用したい」のみ		合計
1人(A)	21	(a)	(A)×(a) 21
2人(B)	11	(b)	(B)×(b) 22
3人(C)	5	(c)	(C)×(c) 15
5人以上(D)	4	(d)	(D)×(d) 20
人数は未確定(E)	78	(e)	(E)×(e) 78
無回答	1		

合計採用意向 156 人

回答企業等の数(社) 人数(人)	「採用したい」「採用を検討したい」の合計		合計
1人(A)	83	(a)	(A)×(a) 83
2人(B)	20	(b)	(B)×(b) 40
3人(C)	5	(c)	(C)×(c) 15
5人以上(D)	4	(d)	(D)×(d) 20
人数は未確定(E)	220	(e)	(E)×(e) 220
無回答	3		

合計採用意向 378 人

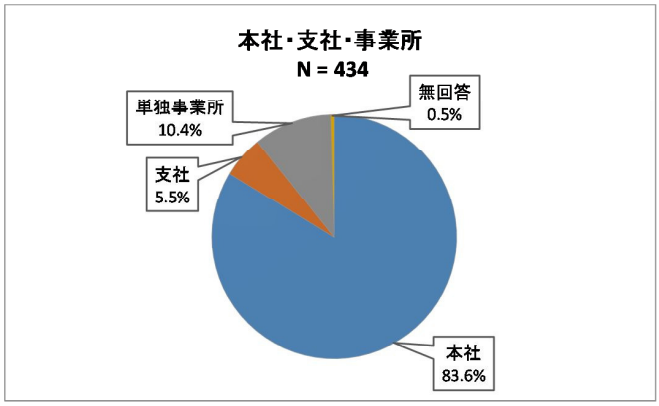
※採用人数が無回答であった場合は、計算から除外した

以上の調査結果と、今回の調査対象以外の進路も考えられることから、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科卒業生の進路は十分に確保できるものと考える。

集計表　単純集計

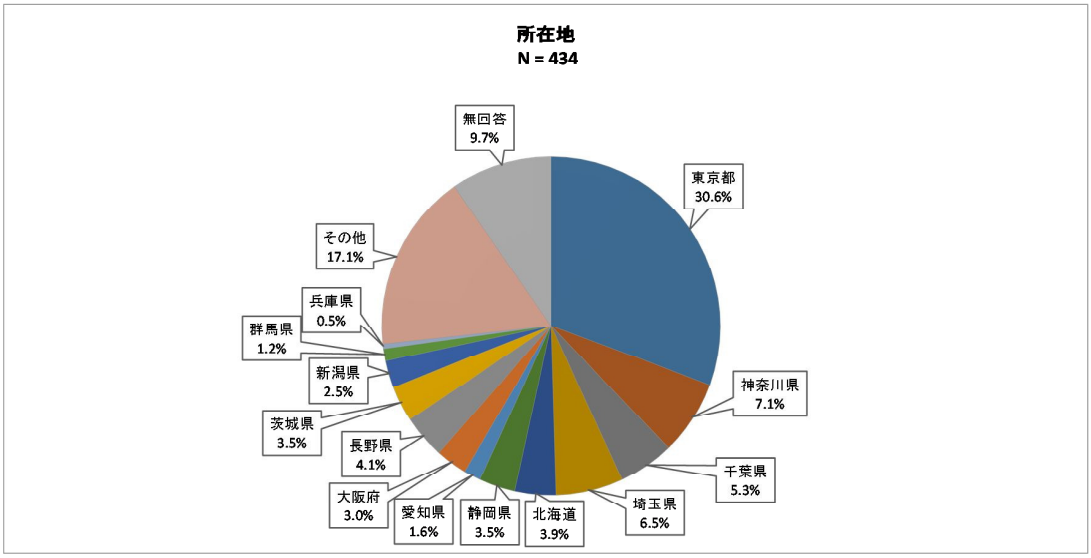
本社・支社・事業所

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	本社	363	83.6
2	支社	24	5.5
3	単独事業所	45	10.4
	無回答	2	0.5
	N（%ﾍﾞｰｽ）	434	100



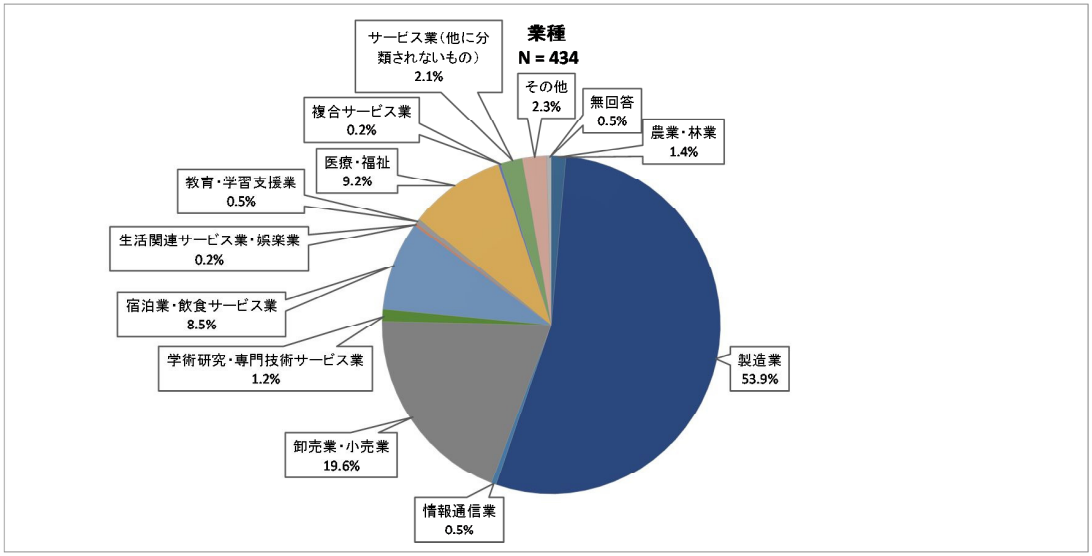
所在地

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	東京都	133	30.6
2	神奈川県	31	7.1
3	千葉県	23	5.3
4	埼玉県	28	6.5
5	北海道	17	3.9
6	静岡県	15	3.5
7	愛知県	7	1.6
8	大阪府	13	3.0
9	長野県	18	4.1
10	茨城県	15	3.5
11	新潟県	11	2.5
12	群馬県	5	1.2
13	兵庫県	2	0.5
14	その他	74	17.1
	無回答	42	9.7
	N（%ベース）	434	100



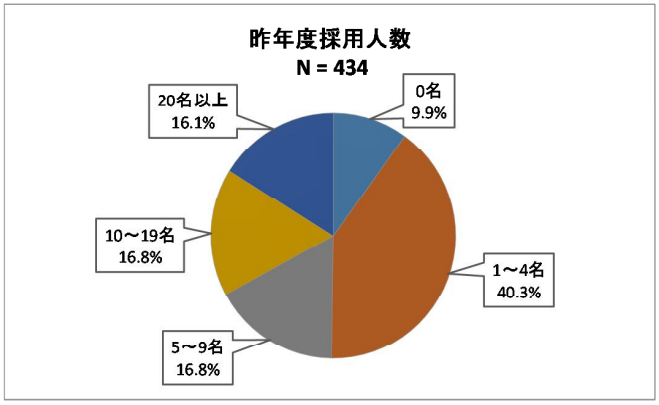
業種

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	農業・林業	6	1.4
2	漁業	0	0.0
3	鉱業・採石業・砂利採取業	0	0.0
4	建設業	0	0.0
5	製造業	234	53.9
6	電気・ガス・熱供給・水道業	0	0.0
7	情報通信業	2	0.5
8	運輸業・郵便業	0	0.0
9	卸売業・小売業	85	19.6
10	金融業・保険業	0	0.0
11	不動産業・物品賃貸業	0	0.0
12	学術研究・専門技術サービス業	5	1.2
13	宿泊業・飲食サービス業	37	8.5
14	生活関連サービス業・娯楽業	1	0.2
15	教育・学習支援業	2	0.5
16	医療・福祉	40	9.2
17	複合サービス業	1	0.2
18	サービス業(他に分類されないもの)	9	2.1
19	公務(他に分類されるものを除く)	0	0.0
20	その他	10	2.3
	無回答	2	0.5
	N (%ベース)	434	100



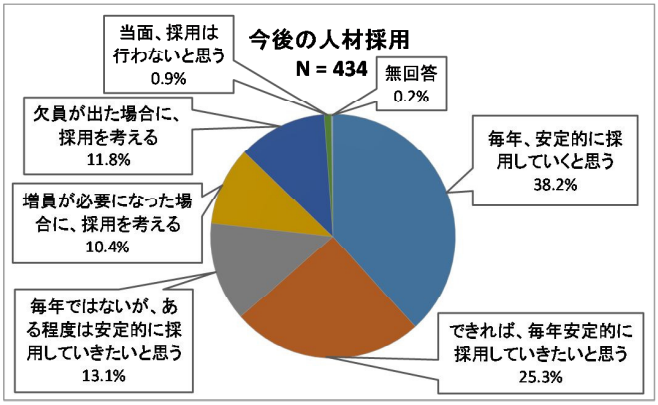
昨年度採用人数

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	0名	43	9.9
2	1～4名	175	40.3
3	5～9名	73	16.8
4	10～19名	73	16.8
5	20名以上	70	16.1
	無回答	0	0.0
	N（%ベース）	434	100



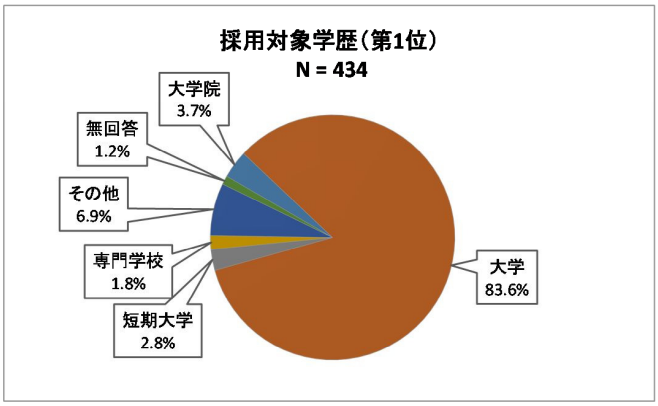
今後の人材採用

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	毎年、安定的に採用していくと思う	166	38.2
2	できれば、毎年安定的に採用していきたいと思う	110	25.3
3	毎年ではないが、ある程度は安定的に採用していきたいと思う	57	13.1
4	増員が必要になった場合に、採用を考える	45	10.4
5	欠員が出た場合に、採用を考える	51	11.8
6	当面、採用は行わないと思う	4	0.9
	無回答	1	0.2
	N（%ベース）	434	100



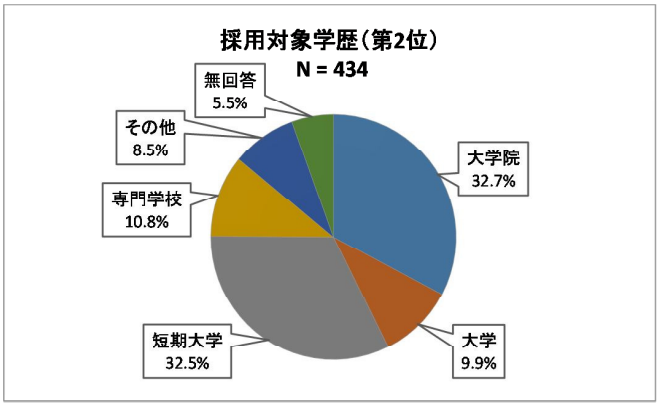
採用対象学歴（第1位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	16	3.7
2	大学	363	83.6
3	短期大学	12	2.8
4	専門学校	8	1.8
5	その他	30	6.9
	無回答	5	1.2
	N（%ベース）	434	100



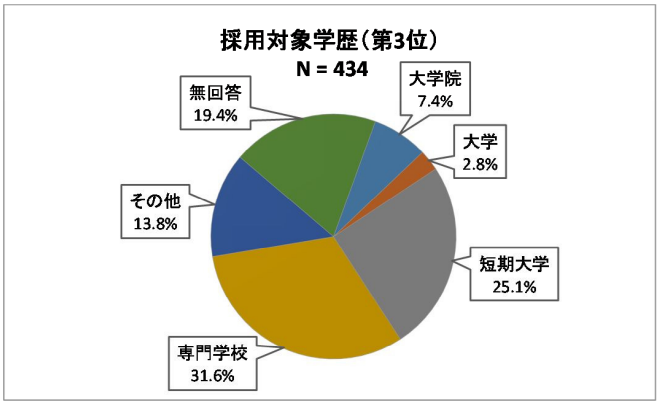
採用対象学歴（第2位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	142	32.7
2	大学	43	9.9
3	短期大学	141	32.5
4	専門学校	47	10.8
5	その他	37	8.5
	無回答	24	5.5
	N（%ベース）	434	100



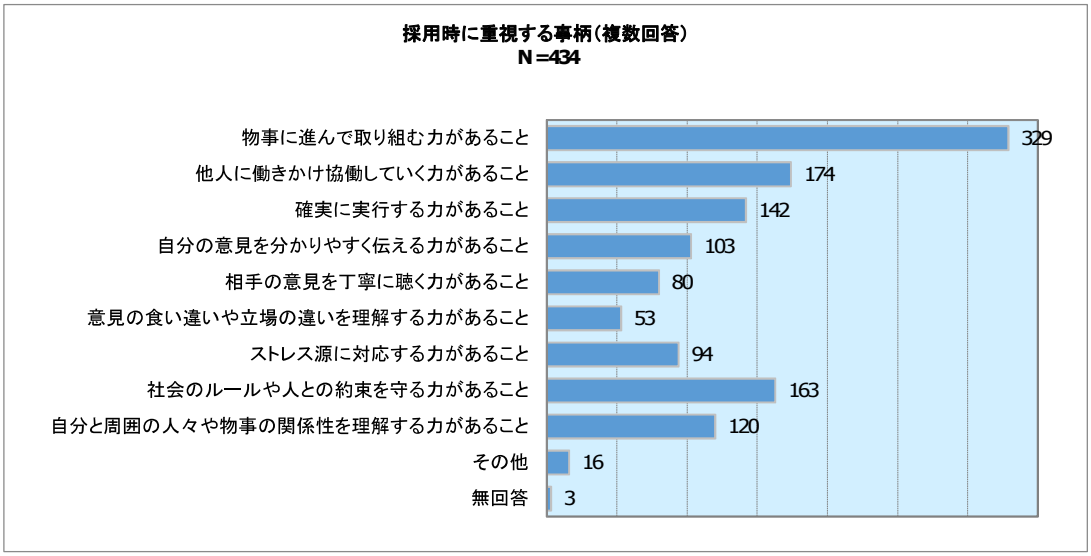
採用対象学歴（第3位）

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	大学院	32	7.4
2	大学	12	2.8
3	短期大学	109	25.1
4	専門学校	137	31.6
5	その他	60	13.8
	無回答	84	19.4
	N（%ベース）	434	100



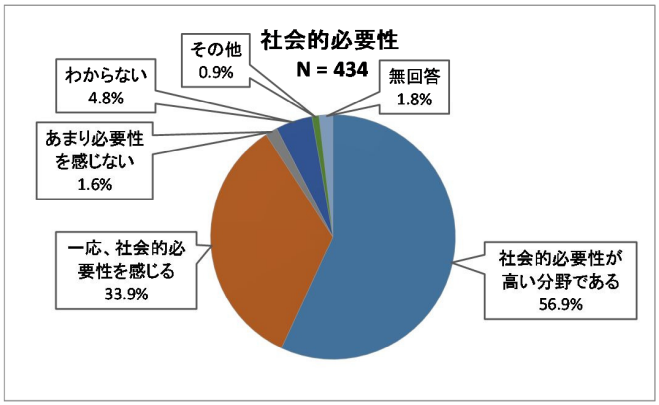
採用時に重視する事柄(複数回答)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	物事に進んで取り組む力があること	329	75.8
2	他人に働きかけ協働していく力があること	174	40.1
3	確実に実行する力があること	142	32.7
4	自分の意見を分かりやすく伝える力があること	103	23.7
5	相手の意見を丁寧に聴く力があること	80	18.4
6	意見の食い違いや立場の違いを理解する力があること	53	12.2
7	ストレス源に対応する力があること	94	21.7
8	社会のルールや人との約束を守る力があること	163	37.6
9	自分と周囲の人々や物事の関係性を理解する力があること	120	27.6
10	その他	16	3.7
	無回答	3	0.7
	N (%ベース)	434	100



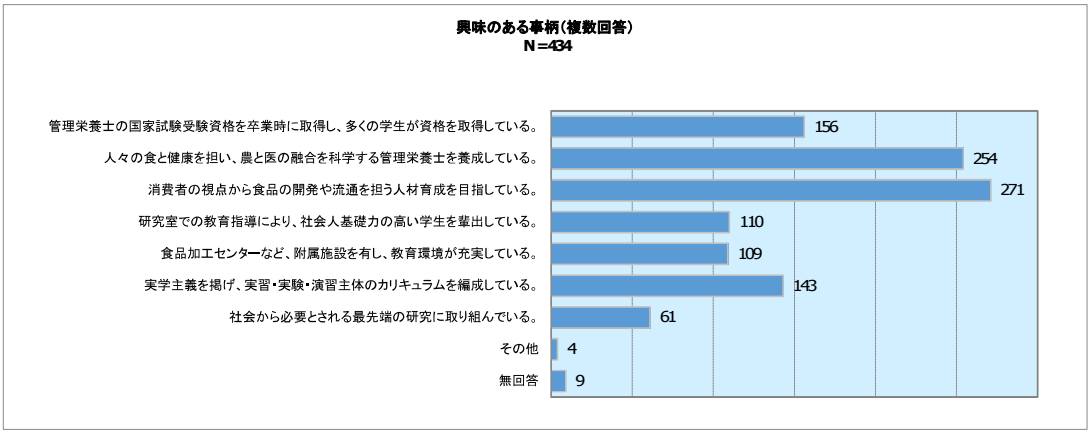
社会的必要性

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	社会的必要性が高い分野である	247	56.9
2	一応、社会的必要性を感じる	147	33.9
3	あまり必要性を感じない	7	1.6
4	必要性はない	0	0.0
5	わからない	21	4.8
6	その他	4	0.9
	無回答	8	1.8
	N（%ベース）	434	100



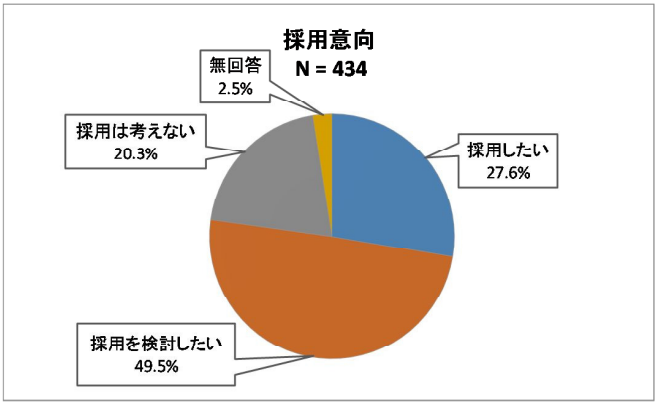
興味のある事柄(複数回答)

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	管理栄養士の国家試験受験資格を卒業時に取得し、多くの学生が資格を取得している。	156	35.9
2	人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する管理栄養士を養成している。	254	58.5
3	消費者の視点から食品の開発や流通を担う人材育成を目指している。	271	62.4
4	研究室での教育指導により、社会人基礎力の高い学生を輩出している。	110	25.3
5	食品加工センターなど、附属施設を有し、教育環境が充実している。	109	25.1
6	実学主義を掲げ、実習・実験・演習主体のカリキュラムを編成している。	143	32.9
7	社会から必要とされる最先端の研究に取り組んでいる。	61	14.1
8	その他	4	0.9
	無回答	9	2.1
	N (%ベース)	434	100



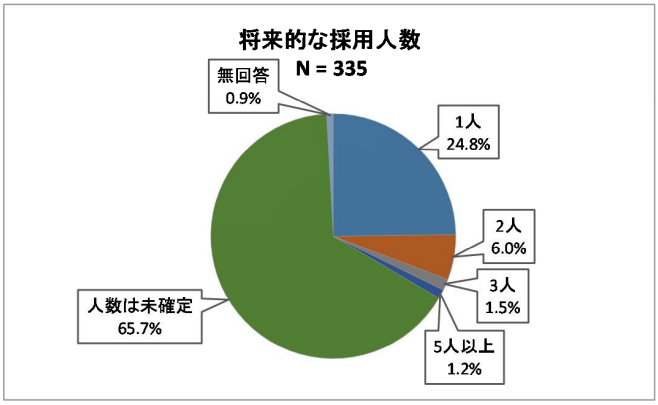
採用意向

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	採用したい	120	27.6
2	採用を検討したい	215	49.5
3	採用は考えない	88	20.3
	無回答	11	2.5
	N（%ベース）	434	100



将来的な採用人数

No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	1人	83	24.8
2	2人	20	6.0
3	3人	5	1.5
4	4人	0	0.0
5	5人以上	4	1.2
6	人数は未確定	220	65.7
	無回答	3	0.9
	N（%ベース）	335	100



調査票

東京農業大学 応用生物科学部
「栄養科学科の概要」

※入学定員は予定であり、変更する可能性があります。

●入学定員　　120 名（男女共学）　　●変更時期　　2015 年４月
●設置場所　　東京農業大学「世田谷キャンパス」（東京都世田谷区桜丘１－１－１）
（アクセス）小田急線「経堂」駅下車、徒歩約１５分　／
東急田園都市線「用賀」駅下車、徒歩約２０分

１．人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する「管理栄養士」を養成

「管理栄養士」は傷病者の療養や、乳幼児をはじめ高齢者、スポーツ選手など、様々な人々の健康づくりのため、高度な専門的知識及び技術を要する栄養の指導および、学校や病院、事業所などの給食管理をおこないます。「管理栄養士」によるヒューマンサービスが今最も求められています。

本学科の教育の特色としては、農学系総合大学に設置されている栄養科学科である特徴を農学と捉え、附属施設として設置している「食品加工技術センター」などを活用しながら、食材の特性、調理、加工、食事設計などの高度な知識や技術を習得させていることです。また、食品に強い管理栄養士として、食品の機能性研究、商品開発やメニュー開発など、消費者の視点も踏まえることを意識して、開発や流通を担う人材育成をおこなっています。

さらに、人間の健康増進や生活習慣病予防に関する栄養指導など、医学の分野において、農学の知識・技術と医学の領域との融合を科学する幅広い視野を持った管理栄養士を育成することを目指しています。

２．厚労省の指定科目以外にも農大独自の多彩な授業科目を配置

栄養科学科の主要分野である食品学と栄養学は、生化学をベースとしています。そのために必要な化学と生物の基礎知識を確保するために、１年次前期には習熟度別のクラス編成で「基礎化学」と「基礎生物学」を開講しています。

カリキュラムは管理栄養士養成のための厚生労働省の指定科目が多くを占めますが、食と農をつなぐカリキュラムが東京農大独自の管理栄養士を養成します。２年次には学科独自の調理学実習や、ソーセージ・ジャム・こんにゃくづくりを体験する食品加工学実習など、食品生産に関する知識も広げます。３年次からは指定カリキュラムとして臨床栄養学実習、給食経営管理実習など実践的な科目を履修するとともに、「臨地実習（一）（二）」として給食施設や保健所、病院で計４週間にわたる学外実習をおこない、職場体験もさせています。

３．取得可能な資格

管理栄養士（受験資格）・栄養士・高等学校教諭一種（理科）・中学校教諭一種（理科）・栄養教諭一種・司書・学芸員・食品衛生監視員・食品衛生管理者

※各資格の取得には、特定科目の履修等の条件等があるため、学生によって取得資格は異なります。

４．管理栄養士国家試験対策の支援等

管理栄養士を養成する多くの大学では、卒業研究を課していませんが、本学では、これを必修としています。３年次から各研究室に所属し、各領域の専門的な研究活動をおこなうとともに、「コミュニケーション力」「課題設定力」「問題解決力」など、社会人基礎力も身に付けます。そして、３月の国家試験に向け、国家試験の傾向と対策をくりかえし実践指導し、卒業時に現役合格をめざす学生を支援しています。

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の入学定員増加（収容定員増）に係るアンケート調査

・このアンケート調査は2015年４月に予定している東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の入学定員を増やす（収容定員増）計画の基礎資料とするため、貴社の採用状況･意向についてお聞きするものです。
・このアンケート結果は、統計資料としてのみ用い、目的以外に利用することはありません。
・回答は、該当する番号を回答欄へ直接記入してください。

★調査回答締切のお願い
2014年４月30日（水）までに、ご投函頂きますようお願いいたします。
※　同封の返信用封筒にてご投函ください。

【　貴社についてお聞きします　】

【回答欄】

Q1．本社・支社・事業所等についてお聞きします。次の中から該当する番号を１つお選びください。
１．本社　　２．支社　　３．単独事業所　［　］

Q2．所在地についてお聞きします。次の中から該当する番号を１つお選びください。
※Q1の［企業］で「1．本社」以外を選択された場合は、その所在地をお答えください。
１．東京都　２．神奈川県　３．千葉県　４．埼玉県
５．北海道　６．静岡県　７．愛知県　８．大阪府
９．長野県　10．茨城県　11．新潟県　12．群馬県
13．兵庫県　14．その他（　　）　［　］

Q3．業種についてお聞きします。次の中から最も当てはまる番号を１つお選びください。
１．農業・林業　２．漁業
３．鉱業・採石業・砂利採取業　４．建設業
５．製造業　６．電気・ガス・熱供給・水道業
７．情報通信業　８．運輸業・郵便業
９．卸売業・小売業　10．金融業・保険業
11．不動産業・物品賃貸業　12．学術研究・専門技術サービス業
13．宿泊業・飲食サービス業　14．生活関連サービス業・娯楽業
15．教育・学習支援業　16．医療・福祉
17．複合サービス業　18．サービス業（他に分類されないもの）
19．公務（他に分類されるものを除く）　20．その他（具体的に　　）　［　］

Q4．昨年度に採用された人数について、該当する番号を１つお選びください。
（支社または単独事業所でお答えいただいている場合は、そちらでの採用数をお願いします）
１．０名　２．１～４名　３．５～９名　４．１０～１９名　５．２０名以上　［　］

Q5．今後の人材採用について、どのようにお考えですか。お考えに近い番号を１つお選びください。
１．毎年、安定的に採用していくと思う
２．できれば、毎年安定的に採用していきたいと思う
３．毎年ではないが、ある程度は安定的に採用していきたいと思う
４．増員が必要になった場合に、採用を考える
５．欠員が出た場合に、採用を考える
６．当面、採用は行わないと思う　［　］

Q6．今後、人材の採用にあたり、どのような出身学歴（最終学歴）の方の採用をお考えですか。
「採用対象となる」と思われる番号を第3位までお選びください。
１．大学院　２．大学　３．短期大学　４．専門学校　５．その他（　　）

a：第1位 →［　］　b：第２位 →［　］　c：第３位 →［　］

― 裏面へお進みください ⇨ ―

Q7. 人材を採用する際に、貴社ではどのようなことを重視していますか。該当する番号をお選びください（3つまで）。

1．物事に進んで取り組む力があること　　2．他人に働きかけ協働していく力があること
3．確実に実行する力があること　　4．自分の意見を分かりやすく伝える力があること
5．相手の意見を丁寧に聴く力があること　　6．意見の食い違いや立場の違いを理解する力があること
7．ストレス源に対応する力があること　　8．社会のルールや人との約束を守る力があること
9．自分と周囲の人々や物事の関係性を理解する力があること
10．その他（具体的に　　）

【　ここからは、同封の「栄養科学科の概要」をご覧になりながらお答えください　】

Q8. 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の社会的必要性についてどのようにお考えになりましたか。
次の中から該当する番号を１つお選びください。

1．社会的必要性が高い分野である　　2．一応、社会的必要性を感じる
3．あまり必要性を感じない　　4．必要性はない
5．わからない　　6．その他（具体的に　　）

Q9. 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の特徴や目指している事柄の中で、興味のあるものは
どれですか。あてはまる番号をお選びください（3つまで）。

1．管理栄養士の国家試験受験資格を卒業時に取得し、多くの学生が資格を取得している。
2．人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する管理栄養士を養成している。
3．消費者の視点から食品の開発や流通を担う人材育成を目指している。
4．研究室での教育指導により、社会人基礎力の高い学生を輩出している。
5．食品加工センターなど、附属施設を有し、教育環境が充実している。
6．実学主義を掲げ、実習・実験・演習主体のカリキュラムを編成している。
7．社会から必要とされる最先端の研究に取り組んでいる。
8．その他（　　）

Q10. 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科卒業生の採用意向についておたずねします。次の中から該当する番号を１つお選びください。

1．採用したい
2．採用を検討したい
3．採用は考えない

1、2を選ばれた方は問11へお進みください。
3を選ばれた方は問12へお進みください。

Q11. 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の卒業生を何人程度採用したいと考えますか。次の中から該当する番号を１つお選びください。

1．1人　2．2人　3．3人　4．4人　5．5人以上　6．人数は未確定

Q12. 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科の収容定員増の計画にあたり、ご意見、ご要望がありましたら、ご自由にお書きください。その他、大学の教育内容・活動等について、ご意見等ございましたら、あわせてご記入ください。

◆◆　最後までご協力いただき、ありがとうございました　◆◆

東京農業大学　大学改革推進室　（担当：村越）
〒156-8502　東京都世田谷区桜丘1－1－1　　電話：03-5477-2650　　FAX：03-5477-2804