

## 自然資源の統合管理

自然資源の利用  
関係において生  
じやすいトレー  
ドオフの関係

気候変動、人口  
増加等自然資源  
の制約要因の増  
大

「成長」から  
「持続的発展」  
へのパラダイム  
シフト

自然資源の効用を持続的かつ最大限に発揮させるため、ハード面のみならず、情報、社会システム等のソフト面も含めた統合的観点から講ずべき方策として、以下のような考え方を提示（2010年5月）。

- 流域管理
- 分野横断的な対応
- 分権的管理
- 共同体による管理
- 多様な関係者の参画
- Social Designの考え方
- 指標開発、モニタリング等
- サステナビリティ・サイエンス

## 地域資源の活用方策

- 自然資源のみならず、人工資本、人的資本、知識（技術）及びこれらの組合せを規律する制度も含め、「地域」という視点から「生活の質」を持続的に向上させるためのこれら資源の活用の在り方を検討。
- その中での科学技術の役回りに着目。

## 日本食品標準成分表

- 食品に含まれる栄養成分の全国的かつ公的な唯一の基礎的データブック。
- 2010年11月には、FAO（国際連合食糧農業機関）の推奨方式に則った新たなたんぱく質・脂質の成分値を示す世界的にも先進的な改訂版を公表。
- さらに、残る主要栄養素たる炭水化物の成分値をFAO方式に基づき直接分析により示すこと等の充実を図る方向で検討。

名称	公表年	食品数	成分項目数
○ 日本食品標準成分表	昭和25年（1950年）	538	14
○ 改訂日本食品標準成分表	昭和29年（1954年）	695	15
○ 三訂日本食品標準成分表	昭和38年（1963年）	878	19
○ 四訂日本食品標準成分表	昭和57年（1982年）	1,621	19
○ 五訂日本食品標準成分表	平成12年（2000年）	1,882	36
○ 五訂増補日本食品標準成分表	平成17年（2005年）	1,878	43
○ 日本食品標準成分表2010	平成22年（2010年）	1,878	50

### ◎ 国民生活

病院等の集団給食施設の栄養管理  
生活習慣病患者の栄養指導  
一般家庭の日常献立、栄養計算

日本食品標準成分表  
(文部科学省)

### ◎ 教育・研究

小・中・高校の家庭科、保健体育、  
栄養学・食品学・保健医学・薬学・  
生物学・農学・水産学・家政学の  
基礎資料

### ◎ 行政

食事摂取基準の作成、国民栄養調査の実施  
(厚生労働省)  
食料需給表の作成、自給率目標の設定  
(農林水産省)  
学校給食の栄養指導  
(文部科学省)  
食育の推進  
(内閣府)  
健康・栄養相談/指導  
(保健所)