

일본 식생활교육 정책 및 사례 조사

2014.1

KREI 한국농촌경제연구원
Korea Rural Economic Institute

식 품 유 통 연 구 부

I. 출장 개요

1. 출장목적: 「식약동원 연수센터 건립 타당성 조사 및 기본구상」 과제의 일환으로 일본 식생활교육의 정부 및 민간단체의 사례를 조사·분석

- 국가단위 식생활교육연수센터의 건립을 위한 일본 사례 조사·분석
- 일본은 범 정부차원에서 식생활 교육(食育)을 종합적으로 추진하고 있어 국가차원의 정책내용, 추진체계 등 여러 정책적 시사점이 있음
- 일본 식육 정책의 전반적 추진상황에 대한 파악을 통해 우리나라에의 식생활 교육 정책 추진의 시사점 및 적용 가능성 검토
- 일본 식육 자격제도 파악 및 전문가(교사) 양성 교육기관, 중요 프로그램 운영 사례 조사를 통해 식생활교육연수센터 기능의 시사점 도출
- 일본 민간단체(NPO 법인 및 생협) 차원의 지역 밀착형 식육 실천사례 파악을 통해 지역단위 식생활 교육의 민간적 실천과제 구상

2. 출 장 자:

부서명	직 급	성 명
식품유통연구부	부연구위원	김성우

3. 출 장 지: 일본 동경

4. 출장기간: 2014. 1. 8(수) ~ 1. 11(토) [3박 4일]

5. 주요 조사내용

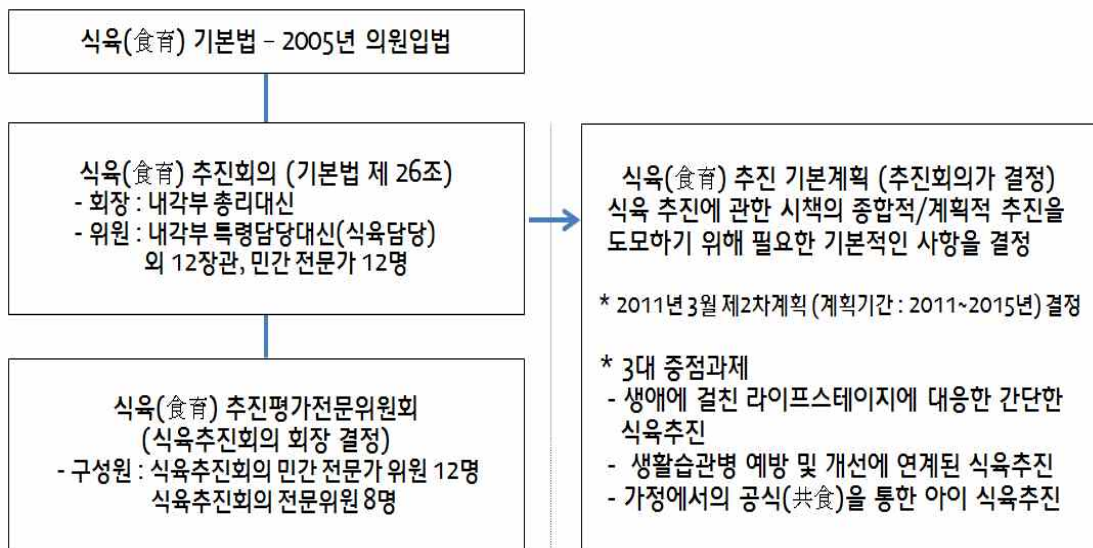
- 식육정책의 경과 및 성과 (각 주체의 역할에 초점)
- 식육 활성화 전문가(교사) 양성 (교육기관 및 프로그램 중심)
- 식육 전문가 양성 교육기관 운영 현황 (대부분 인터넷 강좌라서...)
- 식육 전문가 양성 교육 프로그램 현황 (커리큘럼, 교재 확보에 중심)
- 소비자 조직의 자발적 지역 밀착형 식육 실천 사례
- 식육을 통한 소비자 조직화 사례
- 민간단체의 지역 밀착형 식육 실천 사례
- 민간단체의 食育リーダー養成講座 현황 및 성과

II. 출장 결과

(1) 일본 식육정책 총괄 내각부

□ 일본 식생활교육 추진 체계 및 내각부의 역할

<일본 국가단위 식생활교육 추진 체계>

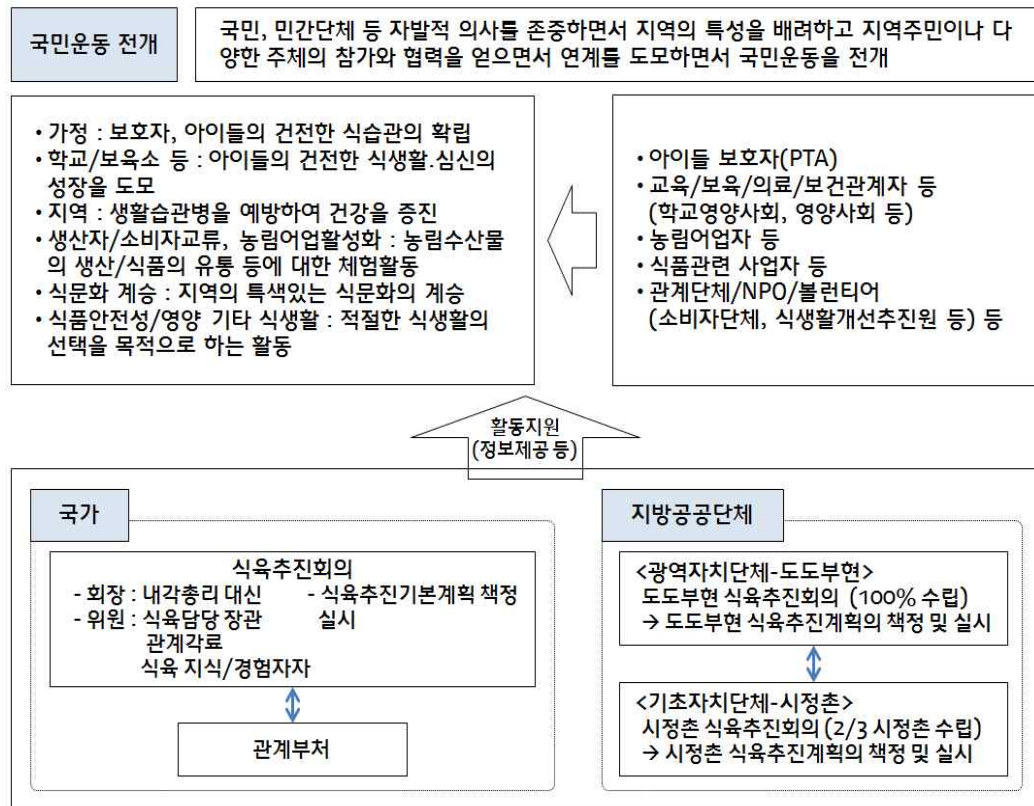


○ 내각부의 역할

- 식육에 관한 시책의 종합적·계획적 추진
 - 식육추진회의 등의 운영, 식육추진기본계획의 작성, 추진상황의 파악 및 재검토
 - 식육백서의 작성
- 식육에 관한 조사연구, 연계추진, 이해촉진
 - 식육추진운동의 전국적인 전개를 도모하기 위해 매년 6월을 ‘식육월간’, 매월 19일을 ‘식육의 날’로 정하고 활동 실시
 - 식육월간 매년 6월, 식육추진전국대회(2014년 나가노현) 개최, 식육추진볼란티어 표창 등 실시
- 국가단위 목표치를 정하고 농림수산성, 문부과학성 등 해당 부처가 식육을 추진 실하는데 필요한 사항을 지원하거나, 부처간 분담이 안 되는 내용을 종합적으로 컨트롤하는 기능을 담당 (예. 共食 수치 등은 내각부가 담당)

○ 일본 국가단위 식육추진 정책

- 식육이란 : 살아가는 데 있어 기본이 되는 지육(知育), 덕육(德育) 및 체육(體育) 등의 기초가 되는 동시에 다양한 경험을 통하여 ‘식’에 관한 지식과 ‘식’을 선택하는 힘을 습득하여 건전한 식생활을 실천할 수 있는 인간을 양성하기 위한 대처



□ 일본 2차 식육추진기본계획 개요

○ 2차계획의 포인트

- 컨셉 : ‘주지(周知)’로부터 ‘실천(實踐)’으로
- ‘1. 식육추진에 관한 시책의 기본방침’에서 3개 중점과제를 제시
 - ①생애에 걸친 라이프 스테이지에 대응한 간단한 식육의 추진
 - ②생활습관병의 예방 및 개선에 연계된 식육의 추진
 - ③가정에서 공식(共食)을 통한 아이들에 대한 식육의 추진

○ 2차계획의 개요

[1. 식육추진에 관한 시책에 대한 기본적 방침]

- (1)중점과제 ①생애에 걸친 라이프 스테이지에 대응한 간단한 식육

의 추진, ②생활습관병의 예방 및 개선에 연계된 식육의 추진, ③가정에서 공식(共食)을 통한 아이들에 대한 식육의 추진

(2)기본적 대책방침 ①국민의 신심의 건강촉진과 풍요로운 인간형성, ②식에 관한 감사의 신념과 이해, ③식육추진운동의 전개, ④아이들의 식육에 있어 보호자/교육관계자 등의 역할, ⑤식에 관한 체험활동과 식육추진활동의 실천, ⑥일본의 전통적인 식문화, 환경과 조화된 생산 등의 배려 및 농산어촌의 활성화와 식료자급률 향상에의 공헌, ⑦식품의 안전성 확보 등에 있어서의 식육의 역할

[2. 식육추진의 목표에 관한 사항] (목표치 : 2015년까지 달성목표)

- ①식에 관심있는 국민비율 증가 : (현재)70.5%→(목표)90% 이상
- ②아침 및 저녁을 가족과 같이 먹는 ‘共食’ 횟수 증가 : (현재)아침+저녁=주평균 9회→(목표)10회이상
- ③아침결식 국민비율 감소 : (현재)아이 1.6%, 20대~30대 남성 28.7%→(목표)아이 0%, 20대~30대 남성 15% 이하
- ④학교급식 지역농산물 사용비율 증가 : (현재)26.1%→(목표)30% 이상
학교급식 일본산 식재 사용비율 증가 : (현재)77%→(목표)80% 이상
- ⑤영양밸런스 등을 배려한 식생활 국민 비율 증가 : (현재)50.2%→(목표)60% 이상
- ⑥내장복부비만 예방 미 개선을 위한 적절한 식사, 운동 등 계속 실천
국민비율 증가 : (현재)41.5%→(목표)50% 이상
- ⑦잘 씹어 맛있게 먹는 등 먹는방법에 관심있는 국민비율 증가 : (현재)70.2%→(목표)80% 이상
- ⑧식육추진에 관계된 볼런티어의 증가 : (현재)34.5만명→(목표)27만명 이상
- ⑨농림어업체험을 경험한 국민비율 증가 : (현재)27%→(목표)30% 이상
- ⑩식품 안전성에 관해 기초 지식을 가진 국민비율 증가 : (현재)37.4%→(목표)90% 이상
- ⑪추진계획 작성/실천 시정준 비율 증가 : (현재)40%→(목표)100%

[3. 식육의 종합적인 촉진에 관한 사항]

①가정에서 식육추진, ②학교/보육소 등에서의 식육추진, ③지역에서 식육추진(생활습관병의 예방 및 개선에 관계된 식육추진, 치과보건활동에 있어 식육추진, 고령자에 대한 식육추진 및 남성에 대한 식육추진 추가), ④식육추진운동의 전개, ⑤생산자와 소비자와의 교육촉진, 환경과 조화된 농림어업의 활성화 등(농산어촌 커뮤니티 유지재생 추가), ⑥식문화의 전승을 위한 활동의 지원 등, ⑦식품의 안전성, 영양

및 기타 식생활에 관한 조사/연구/정보 제공 및 국제교류의 촉진(세대구분 등에 대응한 국민 대책의 제시(식육가이드)의 작성/공표 추가)

[4. 식육추진 시책의 종합적, 계획적 추진에 필요사항]

①다양한관계자의 연계/협력의 강화, ②지방공공단체에 의한 추진계획의 책정과 거기에 기초한 시책의 촉진(도도부현 및 시정촌은 식육추진의 핵심이 되는 인재육성을 검토 추가), ③세대구분 등에 대응한 국민대책의 제시 등 적극적 정보제공과 의견 등의 파악, ④추진상황의 파악과 효과 등의 평가 및 재정조치의 효율적/중점적 운용, ⑤기본계획의 재검토

□ 일본 식육의 범위

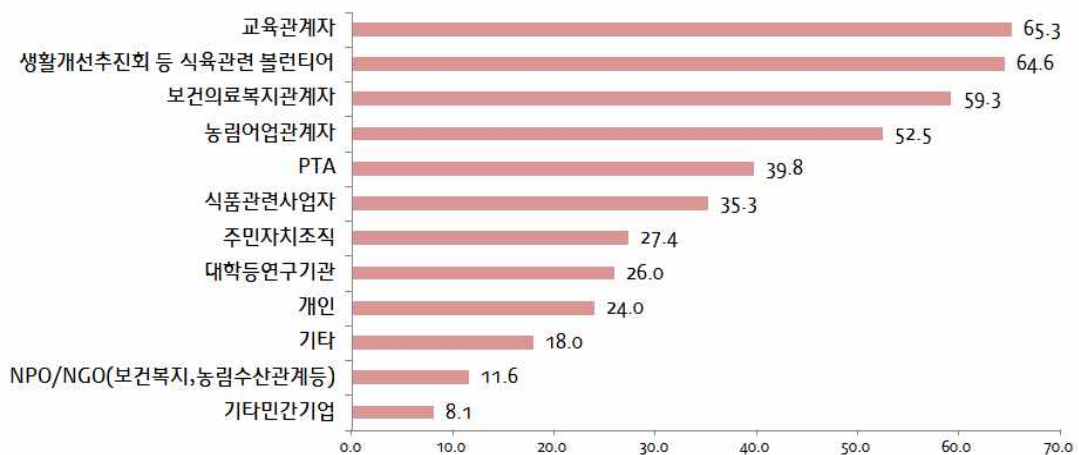
- 이념 1 : 풍요로운 인강형성 (지육·덕육·체육의 기초)
 - 분야 1 식에 관한 기초의 습득 : 식을 통한 커뮤니케이션, 식에 관한 기본소양 만들기
 - 분야 2 식에 관한 기초의 이해 : 자연은혜 감사, 환경과의 조화, 식문화, 식료사정 등
- 이념 2 : 심신의 건강 증진
 - 분야 3 식에 관한 지식과 선택력의 습득·건전한 식생활의 실천 : 식품 안전성, 식생활·영양의 밸런스, 식생활 리듬

□ 식육정책 추진체계 중점 논의사항

- 식육은 식육기본법 제정 이전부터 실천되어 왔음. 법률 제정을 계기로 각 부처별로 추진되었던 것을 횡적으로 연결하고 이를 통해 국민의 의식개선을 도모하는 것이 중요 (←내각부의 역할)
- 식생활이 개인과 가정의 문제로 이해될 수 있어, 국가의 개입범위가 애매할지라도, 지역, 기업, 학교가 하는 역할을 촉진하는 것이 국가의 역할
- 식육은 범위와 폭이 넓어 우선 순위는 지역과 분야에 따라 다르기 때문에 '(i)관심으로 가지고 실천, (ii)지시보다 자발적 실천'을 유도하는 청사진 제시가 중요 → 지역별 차이를 줄이고 실천활동을 레벨업시키는 것이 중요 (←내각부의 역할)
- 내각부는 담당인력과 실행예산이 관련 부처처럼 있지는 않지만, 식육에 대한 홍보를 담당하고 사무실 역할과 이벤트 개최가 중점 역할

- 국가가 예산과 전담조직으로 식육을 총괄해야 한다는 의견에 대해
 - 예산과 사업은 해당 부처별로 종적으로 추진하지만, 계획수립과 검토(위원회) 등은 횡적으로 연계하여 추진
 - 가능한 영역과 가능하지 않은 영역이 있는데, 교육 상 식육, 영양 등은 구체적으로 국가가 총괄하여 계획하고 점검하지만, 생산자 등의 영역은 지역과 주체에 따라 다르기 때문에 지역에 맡기는 수준
 - 식육에 관해서 내각부는 주체별로 자발적으로 실천하는데 필요한 (i) 홍보, (ii) 식육관련 포괄적 제시 및 지역전달 등을 통해 지자체의 실천을 돕는데 그 역할이 있음
 - 정부의 역할 중 가장 중요한 것은 식육의 정책적 틀을 만드는 것으로 ‘정부계획-지방계획-위원회-실천’을 만드는 것이며 교육영역, 생산영역 등을 연계하여 종합적으로 추진할 수 있게 하는데 있음
 - 식육계획의 작성단계에서는 다양한 주체가 참여할 수 있도록 하고, 실천단계에서는 여러 주체가 연계될 수 있도록 하는 게 중요

<식생활 계획 작성을 위해 회의에 각 관계자가 참가한 시청촌 비율>



자료: 일본 2012년도 식육추진시책, 내각부 국회제출 자료.

- 중앙정부가 지방정부에 식육관련 사업예산을 지원하는 것은 없으며, 내각부는 각 부처가 신청한 식육관련 사업예산을 검토, 승인하는 역할을 수행 (문부과학성-학교내식육, 농림수산물성-농촌체험, 내각부-식육가이드 등)
- 식육은 정부가 주도하여 민간영역의 활동과 사업 등을 주도할 계획은 없지만, 2차식육추진계획의 컨셉이 ‘주지→실천’으로 전환되었기 때문에 실천을 주도할 역할의 필요성을 절감하고 있음

- 민간의 자율적 활동을 장려하지만, 학교 내 급식영역 등은 식육의 중요한 영역이므로 정부부처(문부과학성) 및 국가단위 관리를 강화할 계획임
- 이를 위해 학교급식법 내 식육을 강화하기 위한 내용이 추가되었으며, 학교지도요령 내에 식육관련 내용이 추가되었음

□ 식육관련 전문적 인재육성에 대해

- 식육은 하나의 전문 교과목이 아니므로 다양한 분야에서 기존 과목 내에서 내용이 반영되어 연계되어 추진
- 식육관련 자격은 국가단위 영역이 아니라 민간영역이며, 학교교육 내에서 식육의 주체로 활동하는 영양 교육사 등은 각 부처별로 자격면허를 부여하는 수준

□ 주요 시사점

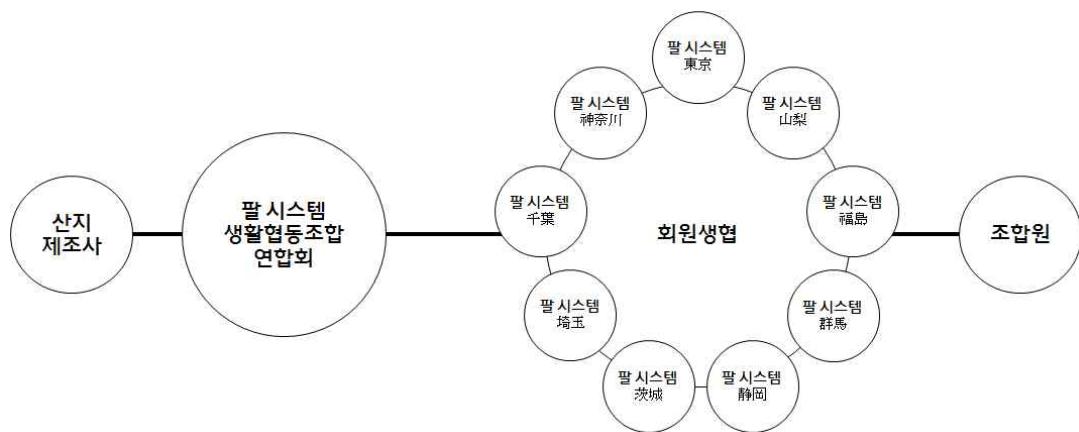
- 일본의 식육 추진체계는 이미 각 부처별로 종적으로 추진되어 온 일련의 정책적 과정이 있었으며, 부처별 식육관련 정책을 국가단위로 총괄하여 추진하고자 하는 것이 식육기본법 및 식육추진계획임
- 식육정책을 총괄하는 내각부의 역할은 각 부처별로 추진되어온 관련 사업을 활성화시키고, 이를 국가단위로 연계시키는 역할에 중점을 둠 (종적 추진체계의 횡적 연계 주체)
- 일본의 식육은 정부부처, 지자체, 민간단체 등이 자발적으로 관련 활동과 사업을 추진하고 내각부는 식육가이드 등 관련 활동의 목표치를 제시, 일정기간 이후의 성과를 평가, 계획을 재검토하는 체계임
- 1차 식육추진계획 종료 이후 2차 계획의 책정에서 알 수 있듯이(주지→실천) 보다 광범위한 실천을 주도하기 위해 국가의 적극적 역할의 필요성이 제기되고 있음
- 식육관련 인력은 민간단위에서 교육 및 양성되는 체계이지만, 학교교육 및 급식 등의 식육활동에 있어서는 관련법률(학교급식법) 및 관련 지침(학교지도요령) 내에 보다 적극적인 식육관련 내용이 반영되었음

(2) 일본 생활협동조합의 식육추진 사례

□ ‘펄 시스템 도쿄’의 조직개요

- 1996년 4월, E코프+조이코프 2개의 생활협동조합이 합병하여 탄생
- 소재 : 新宿区 大久保 2-2-6 ラクアス東新宿
- 조합원 42만 2,016명, 직원 1,857명(정규 367)
- 조산지 379개소 (유기JAS인증선자 65개소)

<일본 펄 시스템 그룹>



자료: 2013 TSUNAGU, 생협·환경·사회활동보고서, 펄 시스템 도쿄

□ ‘펄 시스템 도쿄’의 주요활동

- ‘먹는 것, 지구환경, 사람’을 중시한 ‘사회’를 만드는 것이 주요 이념
- ① 미래에 연결하다, 食 : 안전한 식을 지키기 위해, 식료자급력 향상을 목표로, 사업에의 조합 참가 확대
- ② 미래에 연결하다, 環境 : 사업과 활동의 환경에의 영향, 한사람 한사람의 생활방식을 재검토, 몸으로부터 자연을 지키자
- ③ 내일을 만들다, 人 : 지역을 연결하다, 평화로운 생활을 지키기 위해

□ ‘펄 시스템 도쿄’의 식육(食育) 개요

- 건강하고 안전한 생활과 협동의 지역사회를 목표로 생명의 근원인 음식을 소중히 하고 스스로 살아가는 힘 증가를 목표로 식육을 추진
- 먹거리로서의 지구환경, 사람을 소중히 하는 사회를 만드는 것을 이념으로 음식에 관한 다양한 노력을 전개해 왔음

- 2005년, 당시까지의 노력을 바탕으로 식육정책(안)을 정리
- 2007년 4월, 구체화를 위해 조합원에 의한 식육활동을 추진을 위해 ‘식육리더’를 모집/양성, 조합원 활동 등 다양한 장소에서 식육활동 진행
- 2007년~08년 식육 출장강좌는 ①유아를 위한 식생활 강좌, ②유아~초등학생을 위한 식생활 강좌, ③30~50대를 위한 식생활 강좌, ④고령자 식생활 강좌 진행, ⑤100만명의 음식 만들기 식육강좌 등으로 구성
- 2008년 정책(안)을 검토, 2009년 3월 식교육 정책이 만들어짐
- ‘함께 만들어 함께 먹는 한사람 한사람이 이어져 생명을 키우고 사는 힘을 높여요’를 목표로 팔시스템 식육 개념을 도입, 식육활동을 전개
- 2009년 식육 출장강좌는 ①성인 식생활 강좌, ②어린이 식생활 강좌, ③100 만명의 음식 만들기 식생활 강좌 등으로 구성

□ ‘펼 시스템 도쿄’의 식육(食育) 활동의 8대 목표

- ① 먹거리를 기르는 자연의 힘을 안다
- ② 먹거리를 생산하는 사람과 노동을 안다
- ③ 먹거리를 선택하는 힘을 몸에 익힌다
- ④ 소재 본래의 마을 깨닫는다
- ⑤ 요리하는 힘을 몸에 익힌다
- ⑥ 먹거리와 몸의 관계를 안다
- ⑦ 식문화를 알고 전승한다
- ⑧ 먹거리를 통하여 사람과 지역을 연결한다

□ ‘펼 시스템 도쿄’의 식육(食育)강좌

- 의뢰에 의한 강좌와 기획에 의한 강좌로 나뉘는데, 두 강좌의 내용의 폭은 매우 넓음
- ① 소비자가 원하는 내용에 대해 교사를 파견해서 진행하는 식육강좌
- ② 교사가 직접 기획해서 전파하는 식육 강좌
- 최근 초중학교·중학교 등에서 요청에 의해 강사를 파견하는 경우가 늘고 있음(예, 부모와 함께하는 식육출장 강좌)
- 강사는 소비자 조합원, 강사는 식육리더로 1년간 수업을 받고 소정의 과정을 마친 후 활동하게 됨(1년의 과정을 포기하는 사람도 있음)
- 식육리더는 펼 시스템 연합회에 소속된 타 지역의 회원생협에는 없는 펼 시스템 도쿄만 있는 제도임

□ ‘펄 시스템 도쿄’가 진행하는 교육기관 식육

- 초등학교 5학년생을 대상으로 교육 진행(95%) (5학년은 사회과 수업 내에 농업체험 등이 있는데, 이 내용을 식육으로 진행), 나머지는 유치원 등
- 주요내용
 - 주식인 쌀의 중요성에 대해 진행
 - (i)쌀을 알자(수업) → (ii)양동이에 모내기 체험 → (iii)탈곡 도정 → (iv)시식을 통해 비교
 - 농림수산성 Food Action Nippon에 펄 시스템 식육활동이 판매촉진 소비촉진부문에 입상(2013년)
 - 2010년에 131개 교육기관이 요청하여 9,886명의 교육을 진행 (도쿄도내 1,270개 초등학교의 10% 이상이 참여)

□ ‘펄 시스템 도쿄’의 식육(食育)은 생협 상품(먹거리)을 통해 추진

- 쌀에 대한 감사, 펄 시스템 상품(먹거리)를 통한 안전한 식생활 등을 적극 홍보(예, 일본의 식탁을 배우자 등)

□ 펄 시스템의 식육활동 전문강사, ‘식육리더와 PLA’

- 식육리더
 - 펄 시스템 도쿄에만 있는 전문인력으로 1년의 소정의 레슨을 통해 양성, 식육출장 강좌 등을 담당
 - 지금까지 3기의 식육리더가 양성되었는데, 지금은 별도로 양성하지 않음 → 현재까지 양성된 강사로 충분하기 때문
- PLA(pal system life asistor)
 - 펄 시스템 연합회에 소속된 모든 생협에서 양성
 - 1단계 : PLA가 되려는 조합원의 면접
 - 2단계 : 1년간 소정의 강좌(강습회)를 통해 교육
 - 3단계 : 식육강좌 등을 담당 (단, 펄 시스템 도쿄는 1년 추가교육을 의무화)
- 식육리더 및 PLA는 모두 불런티어로 소정의 교육비가 있는 강습회(강좌)를 통해 양성되는 식육담당 강사, 대부분 조합원

□ 주요 시사점

- 소비자 생활협동조합의 활동목표에 입각한 자체적인 활동으로 소비자(조합원)의 안전한 먹거리를 목표로 식육활동을 추진하고 있음
- 자체적인 식육 전문강사로 식육리더와 PLA를 양성하고 있는데, 1년간의 강습회 등 자체 교육 프로그램을 통해 소정의 과정을 거친 조합원을 강사로 양성하고 있음
- 식육 전문강사는 총 3기에 걸쳐 양성되었는데, 교육수요에 맞추어 현재는 강사를 추가적으로 양성하고 있지는 않음
- 펄 시스템이 진행하는 식육은 ‘소비자 요청형, 자체 기획형’ 등 2가지 타입이 있는데, 주로 교육기관(초등학교)의 요청에 의한 교육활동이 주를 이룸
- 교육기관을 대상으로 하는 식육 교육은 쌀과 축산 등 식생활의 중점사항을 매개로 이루어지고 있음 (연중 교육 프로그램, 봄 쌀, 가을 축산 등)

(3) 일본 민간단체(NPO法人みんなの食育)의 식육추진 사례

□ 조직개요

- 식육의 계발활동 및 조사연구, 식육 지도자 양성, 식육 활동단체에 대한 지원 등을 실시하여 지역활동 및 학교교육의 식육 활동을 추진
- 소비자 목소리를 지역이나 행정에 전하고 생활의 과제해결에 공헌하는 것을 목적으로 함

□ 주요활동

- 개발활동
 - ① 지역과 밀착한 실천의 장
 - 식육 스테이션 (시나가와 東大井)의 운영 (2005.1~2011.7)
 - 식육(요리)강좌, 부엌대여, 건강식재 판매, 야채·과일 및 반찬 판매
 - 건강상담, 지역 활성화 이벤트 (식육관련)
 - ② 식육활동을 추진하는 인재육성
 - 식육리더 양성강좌 : 본 법인 오리지널 식육리더 양성을 위한 강좌
 - 식육 스페셜리스트 강좌 : 휴먼 아카데미 통학 강좌의 감수 및 강사
 - 식육강좌(통신교육) : 직업훈련 법인 일본기능교육개발센터의 통신교육 감수 및 참삭지도
 - ③ 식육활동에 관한 정보발신
 - 레시피 정보 제공 (각종 잡지 등의 건강 레시피 제공)
 - 강연·강습 활동 (학교나 기업 등의 식육에 관한 강연)
 - 출판 관련 활동 (식육관련 텍스트 집필·감수 및 뉴스레터 등 원고 집필)
 - 회원 활동정보 제공 (회원용 뉴스레터 발행 및 웹사이트를 통해)
- 기획
 - 강좌·세미나 기획
 - 실적
 - 강좌 프로그램 개발 : 식육리더 양성 강좌 (필 시스템·민나노식육 스테이션 실시 중)
 - 식육 세미나 : 채식레스토랑 食養교실, 센스업 식사학원
- 출판기획 및 집필
 - 식육관련 출판의 기획·집필을 시행
 - 실적
 - 서적집필 : ‘가족 모두의 즐겁고 편한 식육’ (日本標準 발행, 2007)

- 통신강좌 집필·감수·수정 : JTEX ‘식육강좌’ 시리즈(통신교육강좌)-
- 발행도서-日本技能教育開発センタ
- 식육강좌 <야채편>
- 식육강좌 <축산편>
- 식육강좌 <곡류편>
- 식육강좌 <생선편>
- 식육강좌 <과일편>
- 식육메뉴플래너 양성강좌

○ 이벤트기획

- 식육의 실천을 위한 기획활동
- 실적
- 자연을 교실로 농업체험 (神奈川愛川町里地・里山 ‘논학교’-협력 아이카와 자연 네트워크
- おむすびはパワーボール-농림수산성 밥식추진지원사업
- 大井町건강페스타 ‘高知야채응원캠페인’-品川区 상가활성화 조성사업
- 大井町건강페스타 ‘식육으로 생생한 건강가족’-品川区 상가활성화 조성사업

○ 건강상담

- 전문가를 통한 식생활 조언 활동 (예약제)
- 식사 카운셀링
- 다이어트
- 생활 습관병 개선 (내장비관증후군 등)
- 알레르기 체질 개선

○ 제안

- 각종 레시피 제공
- 毎日夫人 (마이니치신문사 구독자 대상 잡지)
- 위드 (지역복지생활정보지)

□ 식육의 교육 프로그램, 개발·감수·수정·집필

○ 식육리더 양성강좌

- 식육리더는 식육의 생각을 확대하는 핵심이 되는 사람
- 식에 관해 체계적이고 깊은 지식과 소비자의 다양한 요구에 적절하게 부응할 수 있는 사람을 육성하기 위해 다양한 분야의 전문가가 강좌를 지원하여 최신의 정보를 배우고 있음

- 식품의 지식은 물론 ‘식과 인간사회’, ‘식문화’, ‘유통’, ‘건강’, ‘안전’, ‘농업체험’ 등 다른 프레젠테이션도 습득

○ 과거 실시 강좌소개

- 펠 시스템 神奈川ゆめコープ(가나가와 유메코프)
 - 8기 식육리더 양성강좌(초급편) (2008.9~11 실시)
 - 식육의 기초를 배우고, 식을 둘러싼 현 상황에서 자신의 식생활을 되돌아보는 계기를 만들
 - 사람의 식성, 음식의 힘, 조리기구 취급, 선택하는 방법부터 식의 유통·식품표시 보는 법, 식과 운동의 배움, 마지막은 조리실습
 - 강좌 기간 중 자신상태를 알고, 식사·체중·워킹기입과제가 발행
- 펠 시스템 神奈川ゆめコープ(가나가와 유메코프)
 - 8기 식육리더 양성강좌(중급편) (2009.1~3 실시)
 - 식문화의 기본 (통과의례와 식, 장식놀이, 매너), (발효식품, 펠시스템의 상품정책), 식을 둘러싼 환경(그림책), 프리젠테이션의 목적 등을 배움
 - 마지막 날 초급, 중급편에서 배운 것을 바탕으로 한 식육강좌를 체계적으로 프레젠테이션



○ 건강반짝, 먹는 방법 강좌

- 강좌 스케줄 (표준기간 6개월)
 - 1장 : 먹는 방법의 기본-12개 절로 구성
 - 2장 : 젊음과 아름다움을 유지하기 위해-7개 절로 구성
 - 3장 : 건강한 활동을 위해-10개 절로 구성
 - 4장 : 아이들의 건강한 성장을 위해-8개 절로 구성
 - 5장 : 건강한 한해를 거듭하기 위해-8개 절로 구성
 - 리포트 제출 테마 : 이런 경우 무엇을 먹을까
- 편의점(中食)의 식사선택, 1주간 식사기록기입과 식생활개선 생각 등

○ 식육 스페셜리스트 강좌

- 휴먼아카데미의 의뢰 하에 식육강좌 시리즈 교재를 활용, 종합적인 식육 프로그램을 개발
- 2007.2부터 휴먼 아카데미의 수도권 교사를 중심으로 개강
- 강좌입문부터 중급 수준까지 단계적으로 배움(120분×16회/32시간)
- 민나노식육이 수료를 인정 : NPO법인 민나노식육이 커리큘럼을 감수, 전임멤버가 과제 리포트를 첨삭·지도 외에 푸드인스트럭터의 수료를 인정
- 통학강좌 특유의 연습과 그룹워크·강사 지원 : 과제 리포트 및 직업에 활용할 기획서 작성을 강사가 지원, 식육에 빠뜨릴 수 없는 ‘전달력’을 프리젠테이션 연습을 통해 몸에 익힘
- 풍부한 정보량과 비주얼 충실한 텍스트 사용 : 야채/생선 등 식재의 개성을 살린 조리법을 만들거나 매장의 시장조사 등 실질적인 과제 리포트로 힘을 기름

□ 식육강좌 시리즈 및 기타 도서



식육강좌 <야채편>

식육강좌 <축산편>

식육강좌 <곡류편>

식육강좌 <생선편>



식육강좌 <과일편>

식육메뉴플래너

식육스페셜리스트 교재

먹는방법 양성강좌

□ 국가단위 식육정책에 대한 중점 논의

- 정부가 식육정책을 중점적으로 총괄하여 실시하지 않는 이유는 부처별로 각기 종적으로 추진되고 있기 때문임
- 이로 인해 정부가 식육활동을 장려하고 응원을 하고 있지만, 좋은 것을 먹어도 어떻게 먹는지 잘 모르는 경우가 많음
- 일본의 식육관련 정책은 정책적으로 장려하고 추진되고 있지만, 민간영역에서 요구하지 않으면 정부 내 부처가 잘 움직이지 않는 경향이 큼
- 최근 일본의 식육정책과 다양한 활동 등의 결과로 학교급식 영역에서 많은 변화가 있음
 - 과거 칼로리 기준의 급식 → 식육으로 전환 (지역산 및 국산 식재료의 사용, 식문화 등)
- 식은 사람을 좋게 하는 것 (食=人+良)으로 과거에는 가정 단위에서 충실히 실천되었던 영역이 산업화 사회로 이행되면서 그러한 기능을 상실한 것이 주요 원인

□ 주요 시사점

- NPO법인인 민간단체가 스스로 식육 활동에 대한 다양한 교육 프로그램을 개발, 관련 전문서적을 집필, 이를 활용한 교육과정을 운영하는 사례
- 일본 내 전문 교재 출판사를 통해 실질적인 식육 교재를 출판하고 있는 점은 향후 민간영역에서의 보다 체계적이고 종합적인 기획과 출판의 과제로 보임
- 식육 교육과정은 통신강좌를 기본으로 운영되고 있는데 실생활에서의 현실적 실천과제를 통해 문제의식을 갖고 이를 해결해 나가는 실천적 과정으로 구성
- 교육과정 운영에서 다양한 전문가의 도움을 통해 지속적으로 첨삭지도하는 체계를 갖추
- 일본 식육정책의 한계(부처별 식육정책 추진의 소극성 등)를 민간단체의 실제 활동 과정에서 체감하고 있음
- 생활협동조합(필 시스템 도쿄)과 연계하여 식육리더(초급 및 중급) 양성과정을 운영하여 실제 식육 교육활동의 인력을 양성하였음

(4) 일본 식생활 교육 전문교육기관(하토리 영양전문학교)

□ 하토리 영양전문학교 개요

- 의학박사 하토리 유키오 이사장이 세운 전문 영양사 및 조리사 양성 교육기관
- 영양사科, 조리하이테크경영학科, 조리사科, 매스터 코스 등
- 전문 교육기관에서 식육을 배우고 식의 전문가가 되는 것을 학교의 7개 특장점 중 1개로 제시하고 있음

□ 하토리 식육클럽 개요

- 기업과 공동으로 식을 통하여 지구의 웃는 얼굴을 생각하는 식육실천 클럽
- 식육을 통한 인간교육과 식의 업계 개발을 목적으로 2003년 설립
- 현재 음식업을 시작으로 식을 둘러싼 호텔·레스토랑·식품기업이나 관련 기업 등 다양한 방법으로 협력을 하면서 식육의 실천과 업계의 발전을 도모, 식관련 이업종의 전문집단
- 식육실천 기업의 보급, 식육의 보급, 요리교실 개최, 식육 인스트럭터 보급, 식육통신 발행, 가이드 북 발행, 온라인 식육통신 운영 등
- 식육인스트럭터란,
 - 식육을 기초부터 배우고 매일 활력있는 생활을 광범위하게 추진하면서 사회에 활동가능한 식육 지도자
 - 식육 등급 : 프라이머리→4급→3급→2급→1급(요리·영양·건강·위생의 전문적 지식을 습득 보급활동 가능자)

□ 하토리 식육클럽 제시 식육의 3기둥

- 選食力(식품 선택력) 배양 : 건강과 환경에 좋은 음식을 선택하는 힘
→ 가정교육 (이를 위해 문부과학성을 통한 초·중·고 교육이 중요)
- 매너 교육 : 매너를 몸에 익히고 커뮤니케이션하여 의식주의 전통 계승
→ 학교교육 (청소년 문제의 원인이 식문화에서 기인)
- 지구규모로 식을 사고 : 환경, 식량문제 등 글로벌 관점에서 식을 생각
→ 전문교육 (산업화의 결과 농업과 환경문제가 중요)

□ 핫토리 이사장과의 주요 논의

- 핫토리 유키오 박사는 일본 식육기본법의 제정 및 식육추진계획의 책정 등의 과정에 주도적으로 참여한 일본 내 최고 전문가
- 식육 관련 민간 자격을 정부가 식육 전문가 자격을 만들 필요가 있다는 제안을 통해 직접 만들었음 (식육 인스트럭터)
- 핫토리 영양전문학교 내에 외국 유학생이 100여명 되는데 한국인이 가장 많음
- 핫토리家は 대대로 식과 관련된 직업을 맡아온 집안으로 의학을 공부하고 전문가가 되지 않으면 식이 어렵다는 것을 생각하고 의학을 공부
- 2008년 어린이 식생활 안전관리 특별법의 제정에 깊이 참여
- 식육 전문강사의 필요성을 일본 정부가 인정은 하지만 정부차원에서 인증하지 않고 있는데, 이런 관점에서 민간차원에서 여러 갈래로 추진되고 있는 식육 전문교육 강사 양성 등의 국가단위 컨트롤센터 설치가 필요하다고 봄
- 초등학교는 3년전부터, 중학교는 2년전부터, 고등학교는 1년전부터 기존 과목에 식육 내용이 반영·삽입되어 있음
- 핫토리 박사가 직접 초중고의 교육 시스템에 식육 관련 내용을 넣을 것을 제안하였음
- 유치원과 보육원 등 어린시기부터 관련 내용이 마련되는 중요하다고 보며, 이제는 대학 내 교육과정에 반영되기 위해 민간차원의 운동을 전개하고 있음
- 지금까지는 영양 교육에 치우는 경향이 커서, 정부에 식육활동의 필요성을 제안하였음
- 핫토리 학원에서의 식육 교재는 2006년부터 제작되었는데, 머지 않아 국가차원에서도 식육 관련 교재가 제시될 것으로 기대하고 있음
- 일본에는 과거 각 부처별로 식육 관련 활동을 추진해 왔는데, 관련 예산의 편성과 정책사업의 추진을 조정하고 총괄하는 역할이 필요해서 내각부 내 식육추진실 설치를 제안, 반영되었음
- 식육추진위원회는 총리부터 각 부처의 장관 등이 참여하여 회를 진행하는데, 위원으로는 각 분야별 전문가가 참여하고 있음
- 사실 일본과 같은 종적 사회에서 각 부처를 넘나드는 횡적 연계를 논의하고 이를 반영한 사례는 식육이 처음이었음
- 지난해 까지 이런 정책적 시도가 8년째 인데, 지금은 어느 정도 익숙해졌다고 판단하고 있음
- 국가단위도 중요하지만 47개 도도부현 등 광역자치단체의 역할과 활동

이 중요하다고 판단해서 각 도도부현을 돌았음 (35개 도도부현을 도는데 5년이 소요될 정도 → 시정촌은 더 많은 시간이 필요)

- 1년에 1회 내각부 주최로 식육대회를 개최하는데 이를 통해 당초보다 분위기 및 반응 등이 매우 좋아졌음

□ 주요 시사점

- 핫토리 박사는 일본 식육정책의 초기 입안자이자 법령에 의한 국가단위 위원회에 참여하는 전문가로 실제 전문학교와 클럽을 운영
- 식육 전문강사를 양성하고 이를 일정한 기준에 의해 인증하는 체계의 필요성을 강조하고 있음
- 현재와 같이 민간영역에 맡기기보다 국가가 주도적으로 식육 전문강사를 양성하고 관련 자격을 부여하는 컨트롤센터 기능의 필요성을 강조하고 있음
- 식육의 3가지 기둥에서 보이듯이 학교 교육기관 내의 적극적인 교육활동과 이를 위한 지원활동이 중요함을 강조

□ 참고 : 일본 식육 자격 리스트 (<http://食育資格.net/>)

○ 식육인스트럭터 (食育インストラクター)

- 자격인증단체 : NPO日本食育インストラクター協会 (www.shokuikuclub.jp/)

○ 식육어드바이저 (食育アドバイザー)

- 자격인증단체 : 一般財団法人日本能力開発推進協会(JADP) (www.jadp-society.or.jp/jadp/)

○ 고급식육지도사 (上級食育指導士)

- 자격인증단체 : 一般財団法人日本能力開発推進協会(JADP) (www.jadp-society.or.jp/jadp/)

○ 개호식육어드바이저 (介護食アドバイザー)

- 자격인증단체 : 一般財団法人日本能力開発推進協会(JADP) (www.jadp-society.or.jp/jadp/)

○ 매크로바이오틱세라피스트 (マクロビオティックセラピスト)

- 자격인증단체 : 一般財団法人日本能力開発推進協会(JADP) (www.jadp-society.or.jp/jadp/)

○ 식육메뉴플래너 (食育メニュープランナー)

- 자격인증단체 : NPO法人みんなの食育 (www.shokuiku.or.jp/)

○ 식육스페셜리스트 (食育スペシャリスト)

- 자격인증단체 : NPO法人みんなの食育 (www.shokuiku.or.jp/)

○ 푸드코디네이터 (フードコーディネーター)

- 자격인증단체 : NPO法人日本フードコーディネーター協会(FCAJ)

○ 푸드애널리스트 (フードアナリスト)

- 자격인증단체 : 一般社団法人日本フードアナリスト協会 (www.foodanalyst.jp/)

○ 국제약선식육사 (国際薬膳食育師)

- 자격인증단체 : 一般社団法人国際薬膳食育学会 (www.kokusaiyakuzen-shokuiku.org/)

○ 헬씨&뷰티푸드 어드바이저 (ヘルシー&ビューティーフードアドバイザー)

- 자격인증단체 : フードマネジメント協会 (<http://foodmanagement.jp/>)

○ 醸しにすと

- 자격인증단체 : 一般社団法人Whole Food協会 (<http://whole-food.jp/>)

※ 취업(就職)·전직(転職)·독립(独立)에 유리한 식육자격(食育資格)

- 1위 : フードコーディネーター
- 2위 : 食育スペシャリスト
- 3위 : 介護食アドバイザー

※ 스페셜리스트를 목표로 하는 식육자격(食育資格)

- 1위 : マクロビオティックセラピスト
- 2위 : 国際薬膳食育師
- 3위 : 醸しにすと

(5) 일본 도시농업 공원

□ 주요현황

- 자연과 놀이, 자연학습, 자연과 공생을 테마로 사계절 꽃을 즐길 수 있음
- 자연과 접하는 기회로 논/밭을 이용한 농업체험 교실을 실시(허브교실, 식물강습회 등)
- 주요시설 : 도시농업교류관, 사람과자연공생관(온실동), 공방동, 레스토랑하우스(みはらし茶屋), 고민가, 長屋門, 강북오색벚꽃자료전시실, 농기구전시실, 자원봉사자실, 놀 광장, 주차장, 하천부지화단, 잔디광장, 밭, 논, 매화, 허브정원 등
- 지정관리자
 - 이다치 도시농업공원 파트너스(足立都市農業公園パートナーズ)
 - 세이부조경주식회사(西武造園株式会社) (대표기업)
 - NPO법인 이다치꽃과나무회(足立花と緑の会) (구성단체)
 - 주식회사 지역환경계획(株式会社地域環境計画) (구성기업)
- 개원시간 : 09:00~17:00 (5월~8월은 18시까지), 입장료 무료

