



パリ栄養サミットの本会議で登壇するSUNのカーン総裁（撮影：JICA@フランス）

特集 ～栄養改善最新情報をお届け～

パリ栄養サミット2025 現地レポート



2025年3月下旬、[パリ栄養サミット2025](#)が開かれました。各国政府、援助機関の関係者など、106カ国の政府を含む127の代表団が集まり、地球規模課題の複雑性が高まるなかで、様々なセクターやアクターがどのようにファイナンスや技術協力を組み合わせて栄養に関する開発目標の達成に貢献するべきかが議論されました。JICAは今回、農業と保健の担当部署が協働して準備し、サミットに先立ち保健と農業のウェビナーをそれぞれ主催しました。サミット開催中には公式サイドイベントに4件登壇したほか、“Solution Village”と名付けられた企画のなかでブース出展やメインステージなどに参加しました。今号の特集では、それらのイベントの様子をご紹介します。

1. 保健ウェビナー「子どもたちのより健康な8000日のための質の高い学校給食と食育の実現に向けて」

パリ栄養サミットのプレイベントとして、2月27日に、ロンドン大学衛生熱帯医学大学院とJICA人間開発部が共催で[保健ウェビナー](#)を開催。より質の高い栄養を子どもたちに提供するための学校給食と、健康的な食習慣の確立を促進するための食育の可能性について、保健・教育の両分野の視点から探り、実践、推進するための方策について活発に議論されました。当日は44カ国から353名の参加があり、栄養・教育分野の連携や学校給食、食育に高い関心が寄せられました。

2. 農業ウェビナー「健康的な食事の実現に向けた食料システムの役割は何か？」

3月6日には「栄養素ギャップに基づく食料アクセス改善アプローチ（Nutrient-focused Food Access Improvement Approach）」をテーマに農業ウェビナーを開催。これは、家計やコミュニティ単位で不足する栄養素を特定したうえで、それを補う必要な食料をつくる、または届けられるように農業介入をデザインしようという考え方です。過去にパートナー通信でも紹介した[マダガスカル](#)の技術協力プロジェクト（[PASAN](#)）では、Food Tracking Toolを使って、家計の一週間の食事を可視化し、摂取できていない食品群を家庭菜園などで補う手法を指導してきました。またウェビナーではJICAが開発し、今後各国での活用を目指している「NFAアプリ」も紹介しました。ご関心があれば、ぜひ[ウェビナー動画](#)をご覧ください。

今月号の内容

特集 ～栄養改善最新情報をお届け～

パリ栄養サミット2025 現地レポート

栄養改善パートナーの活動

調理員の意思に基づく活動を目指して
東ティモール国 栄養士隊員 首藤 由佳さん

JICA栄養関連活動ホットニュース

2024年秋 課題別研修
母子栄養改善コースを実施

栄養改善おすすめ本！

世界の食卓から社会が見える
岡根谷 実里 著

国際栄養人材のキャリア

IFNA事務局 高木 絢加さん

帰国研修員の今

アルジェリア国 Khaled Halimaさん

3. ブース出展 “Solution Village”

季節の花々が咲くアンドレ・シトロエン公園のガラス張りの温室内で開かれた“Solution Village”は、様々な国連機関、研究機関、民間企業、市民団体などがブースを出展し、パリ市民や援助関係者が出入りして交流が行われました。JICAは、「ライフコースを通じた栄養改善（母子保健、非感染性疾患、学校給食・食育）」や「食と栄養のアフリカ・イニシアティブ（IFNA）」の活動事例について、パネル展示やリーフレットを配布し紹介。またフランス開発庁（AFD）と共同で「栄養の連結点：健康・食システム、持続可能な開発をつなぐ」をテーマにパネルを出展しました。

メインステージで行われた“Eating Well From Childhood: Educating People to Make Healthy, Sustainable Food Choices”をテーマとしたセッションにも登壇。子どもやその家族が栄養価の高い食品を選択するための啓発についての議論で、日本の学校給食・食育の取り組みを紹介しました。また学校給食を通じたプラネタリーヘルスの考え方についてJICA-Net教材「[プラネタリーヘルスから考える日本の学校給食・食育](#)」も上映。これらの活動を通じて、研究機関等様々なアクターからJICAの同分野支援に関心が示され、連携可能性についても対話する機会となりました。



“Solution Village” ブース展示の様子

4. 日本政府主催のサイドイベント

“Exploring Opportunities for Nutrition Improvement: Involving Variety of Stakeholders with Variety of Approaches”

本イベントは、エッフェル塔近く、セヌ川沿いに構える日仏文化会館の講堂で開催されました。第1部では、日・仏・米の政府代表が挨拶。前回・今回・次回の開催国による挨拶のはずでしたが、次回開催はトランプ政権の誕生で不透明となり、今回のサミットにも少なからず影響を及ぼしました。第2部では世界の取組紹介として、JICAからは保健と農業の2分野を中心にマルチセクトラルに栄養課題に取り組んでいることを紹介。その後、事例として途上国政府の登壇が想定されていましたが、予定していたナイジェリアの発表は関係者不在でスキップ。

第3部として農林水産省、厚生労働省、NJPPP、民間企業などが登壇している間に、朝一のフライトでやってきたというナイジェリア代表団が遅れて到着。急遽Q&Aセッションを借りる形で発表をし、栄養政策への取組、JICAの協力への感謝などを述べて、会場を盛り上げました。



日本主催のサイドイベントで、JICAからは栄養の二重負荷にマルチセクトラルに取り組む方針を発信

5. フランス開発庁（AFD）主催 “Scientific Conference”

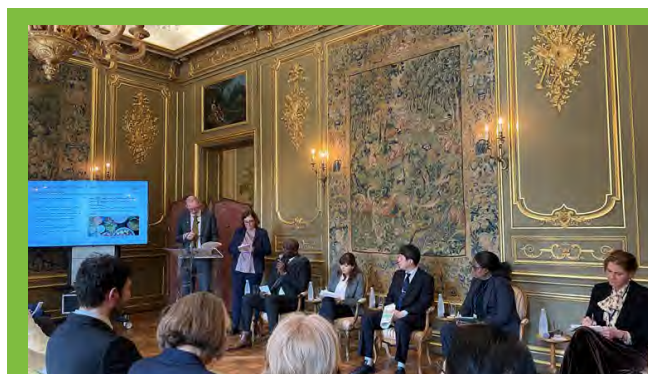
本イベントは、AFDおよび研究パートナーや世界糖尿病財団により栄養改善に関する主要なトピックについて、最新の研究結果を政策立案者とともに共有することを目的とし、公共政策の提言のための議論が行われました。食環境、フードシステムにおけるマーケティングの影響や健康的な食料へのアクセスの課題、思春期の影響教育の取り組み事例（カメルーン）、Nutri-Score（※）によるインパクト評価の分析結果（フランス）や、砂糖税導入の政策事例（メキシコ）など、専門的な知見を交えた事例紹介が行われました。その中でJICAは国際協力専門員が登壇し、食の規制・税制アプローチとは異なる、自治体における日本の食育・給食といった特徴的な取り組みに触れ、法律に基づいた幼少期からの行動変容アプローチについて紹介しました。

※Nutri-Score：食品の栄養価を簡単に理解し、健康的な食選択をできるようにするための表示であり、A（最も栄養価が高い）からE（最も栄養価が低い）の5段階で評価するもの。フランスでは2017年に導入され、現在はヨーロッパ各国で広く使用されている。

6. オランダ政府主催のサイドイベント

“Healthy Diets: How to Measure Dietary Quality?”

本イベントは、華麗な装飾品が展示されたオランダ大使公邸で開催。まずIFPRIの研究者から、「健康的な食事（Healthy Diet）」を軸とした近年の援助潮流とともに、3月に女性と5歳未満児の最低食事多様性（MDD-W、MDD-C）が新たなSDGs指標として正式に採用されたことが報告されました。その後、多様なアクターによる取組紹介の一部としてJICAからは開発中の「NFAアプリ」の取組を紹介しました（詳しくは[リーフレット](#)へ）。締めのセッションではFAO、UNICEF、WHOの各機関が登壇し、「今回MDDが新たに指標となったことは、『発育阻害』のように変化に時間がかかり、介入の成果が見えにくい指標を補完するもので喜ばしい。他方、この指標を様々な国で適切に調査し、モニタリングできるような手法を整理することが重要。」とコメントしました。



オランダ大使公邸で行われた栄養指標をテーマとするサイドイベントの様子

7. 仏欧州・外務省主催公式サイドイベント

“Mobilizing Public Development Banks for Nutrition”

サミットの本会議場となった仏欧州・外務省内で実施された本イベントには、主要な国際金融機関、エチオピアとマダガスカル政府の保健大臣、Scaling Up Nutritionの総裁、JICA役員など錚々たるメンバーが登壇。世界銀行、アフリカ開発銀行、アジア開発銀行などが、[1ドルの投資に対して23ドルの便益がある](#)といわれる栄養分野への投資を加速する重要性を訴え、そのために政府借款や民間企業向けのファンドなど多様なファイナンススキームを動員していることを報告しました。JICAからも、「食料安全保障対応ファシリティ」の創設や、[JICA法改正によるブレンデッドファイナンスの可能性追求](#)など、革新的な融資手法を追及していることを紹介。名だたるメンバーの中で「国際金融機関としてのJICAの役割」に手ごたえを感じる機会となりました。ちなみに会場となった外務省の外壁には国際的な偉人たちの肖像画が掲げられ、なんとその中には緒方貞子さんの姿も。国籍問わず偉業を称える欧州らしい寛容さが伺えました。

（執筆：JICA経済開発部 農業・農村開発グループ 松野 雅人・高木 絢加／JICA人間開発部 保健グループ 野村 真利香・氏家 美帆・近 佳菜子）

東ティモールで栄養士隊員として活動している首藤由佳と申します。赴任前は、日本で学校栄養職員および栄養教諭として、児童生徒が地元の食材や郷土料理を誇りに思える給食を目指し提供してきました。現在は、東ティモールの幼稚園も併設する小中一貫校に所属し、主に食堂での食事提供や食育の活動を支援しています。

東ティモールにおける子どもの発育阻害の割合は、世界的にみても高いと聞いていたため、食事を購入する金銭的な余裕が無いのではないかと考えていました。しかし、いざ赴任すると、大人の栄養に関する知識不足が要因の一つではないかと考えるようになりました。所属する学校の食堂に栄養士はおらず、調理員3名のみで運営していることもあり、栄養価よりも子どもの嗜好に合わせたドーナツや市販のスナック菓子等が販売されていました。もちろん子どもは販売されている菓子類を好んで購入します。そこで、まずは調理員の食に関する知識向上が必要であると考え、食堂の食環境を改善することを活動の目標の一つに掲げました。

メニューの改善にあたり、揚げ物に偏らないこと、加えて価格を安く抑えつつも栄養価を高めることをコンセプトに、学校に自生するモリンガを使用した蒸しパンを提案しました。調理員は作り方に興味を示すものの、日々の仕事に加えて新たなメニューを作ることに乗り気ではありませんでした。調理員が主体的に調理を行わなかった理由として、自身が考えたメニューではないことが考えられました。

そこで、子どもたちの現状を調理員に伝え、メニューを調理員自身が考えることを提案しました。調理員は地元の食材の使い方を熟知しており、子どもたちの嗜好も把握しています。しかし、経験だけに頼らず、子どもたちが不足しやすいたんぱく質、およびビタミン等の微量栄養素が摂取できるよう、食材として乳製品、あるいは果物を使用するよう伝えました。最初は戸惑いを見せていた調理員も、自分が考えたメニューが売れ始めると途端に意欲的になり、しだいに「こんな料理はどうだろうか」と調理員自身から提案してくるようになりました。

栄養改善パートナーの活動

調理員の意思に基づく活動を目指して

東ティモール国 栄養士隊員
首藤 由佳さん



♪新メニューとして提案したモリンガ蒸しパン



♪調理員と意見交換をしている様子

この経験を通じて、活動を有意義なものにするためには、現地の人の意見に耳を傾け、主体となって働く人自身が、行動に対して内発的に動機づけられることが重要であることに気づきました。今後の活動においても、調理員自身が主体的に行動できる活動を目指していきたいと考えています。

JICA栄養関連活動ホッとニュース

2024年秋 課題別研修 母子栄養改善コースを実施

世界12カ国から母子栄養担当官が集まり、帯広と東京で4週間のプログラムを学びました（委託先：ジョイセフ）。国ごとに課題を抽出して検討を重ね、研修員が具体的に自国で取組むための活動計画（Mini Action Plan: 以下MAP）を立案。各自が持ち帰ったMAPは1カ月後に2日間のフォローアップ・プログラムを行い、進

捗を発表し合いました。全員MAPの一步をしっかりと踏み出して、研修の習得度合いが高いことを確認できました。

栄養クラスター戦略「ライフコースを通じた栄養改善」及び、母子保健クラスター戦略「母子手帳の活用を含む質の高い母子継続ケア強化」の両方を取り扱うこのコースは、母子栄養（人生最初の1000日間）に焦点をあてつつ、就学前や学童期の食育、思春期（妊娠前期）の貧血予防、成人期を対象とした非感染性疾患対策など、ライフコースにわたる栄養改善アプローチを意識して構成されています。

本邦の国家・地方自治体、医療施設、保健センター等における母子を中心とした栄養改善の施策を学ぶとともに、家庭、地域や学校から「健康的な選択のための知識と意欲の獲得」に向けた食育の取り組みを学び、自国の課題を整理したうえで、MAPを作成することを目指しました。以下はMAP作成に影響を及ぼした学びについて研修員が語ったものの一部です。多くの学びを得たことが見て取れ、関係者も意気に感じるところ大でした。（執筆：人間開発部保健第三チーム 坂元 律子）

- 乳幼児の栄養に焦点が当てられがちだが、ライフコースの視点から、妊婦である母親へも切れ目のない栄養支援が重要。（アンゴラ）
- 日本の公立学校での栄養教育は、地元の食料生産と食育が連携・統合されている。また、生徒が地元の生産物や健康的な食事の基礎を理解できるようにシンプルなキーメッセージが組み込まれている。栄養改善を適切に且つ確実に思春期の若者に伝えるピアエデュケーションという学習プロセスは革新的な方法だと感じた。（エクアドル）
- 食生活改善推進員、食育基本法と各現場でのプログラムの実践、マルチセクターによる食育事業の展開、データ管理、ファイブ・ア・デイのアプローチや地産地消、地元産品の利用促進と食品ロス削減も参考になった。（パキスタン）



♪妊婦の健康を考えた調理実習を実施。鉄分摂取に焦点を当て、各国の食材についても情報を共有 @帯広大谷短期大学



♪子どもたちが楽しみながら学べる食育をスーパーマーケットから発信@ダイエー店舗 ×ファイブ・ア・デイ協会

栄養改善おすすめ本！世界の食卓から社会が見える 岡根谷 実里 著

海外出張中の楽しみといえば、やはり現地の食事ではないでしょうか。日本でも様々な国の料理が楽しめますが、その土地でしか味わえない料理や食文化に触れる体験は格別です。そんな皆さんにぜひおすすめしたいのが、台所探検家・岡根谷実里さんの『世界の食卓から社会が見える』です。この本は、筆者が世界各国の家庭に足を踏み入れ、そこで出会った料理や食文化を通じて、その背景にある政治、宗教、地球環境、伝統、文化、気候、民族といった多様な要素を紹介しています。単なるグルメ本ではなく、各地の食卓に秘められた物語をひも解く一冊です。私自身もこの本に触発され、機内食でユダヤ教の食事「コーシャ」を試してみたり、出張先で昆虫食に挑戦してみたり、さらにはタンパク質危機を救う魚として紹介されていたティラピア養殖プロジェクトに関わる機会もありました。本を通じて得た知識が実体験に結びつくことで、食に対する理解がさらに深まることを改めて実感しています。

さらに、岡根谷さんは単に世界の食文化を紹介するだけでなく、私たち日本人の食文化やフードシステムへの鋭い問題提起も行っています。食を通して現地や私たちの暮らしをさまざまな視点で見つめることで、その土地の人々の暮らしや考え方がより鮮明に浮かび上がるでしょう。次回の出張のお供に、ぜひ本書を手にとってみてはいかがでしょうか。（栄養改善パートナー事務局 手島 祐子）



スポーツ選手と結婚がしたい！そんな思いがきっかけで管理栄養士になった私が、国際協力に関わるきっかけを与えてくれたのはフィリピンでのJICA海外協力隊（JOCV）の経験である。国際協力への興味はなんとなくあったものの、JOCV派遣が決まる1年前までJICAの存在さえ知らず、英語レベルは挨拶程度だった。JOCVに参加する直前は大学の助手として研究や学生教育に携わっていた。研究では実験で得られるデータを扱うことが多かったが、JOCVの現場活動の経験から、データでは表すことの難しい、栄養課題の現状を目のあたりにし、本当に助けを必要とする現地の人の気持ちに寄り添った活動の大切さや、活動へのやりがいを感じた。帰国後は、離島（隠岐諸島）の病院での栄養士、博士課程への進学（在学中）、FAOでのインターンシップ（バブアニューギニア）、妊娠・出産を経て、現在はJICAの仕事を通じて主にアフリカ地域の栄養改善に携わらせていただいている（2024年5月～2025年4月：経済開発部でジュニア専門員、2025年5月～企画調査員・IFNA事務局）。IFNAは2025年で10年の区切りを迎えるため、最終年のとりまとめ、そしてIFNAを通じて得られた学びや教訓を次のステージに繋げるため、南アフリカにあるIFNA事務局での業務に1年間従事する予定である。JOCVへの応募を決めてから10年以上経つが、JOCVの経験がきっかけとなり、今もこうして国際協力に関わっていることを嬉しく思う。一方で、今後の長期的なキャリアや、家庭とのバランスについては絶賛悩み中ではあるが、現場で感じてきた気持ちやその時々のお出合いを大切に、今後の向かう方向を決めていきたい。（執筆：IFNA事務局 高木 絢加さん）

国際栄養人材のキャリア

IFNA事務局 高木 絢加さん



食事調査中、物珍しさに集まってきたみんなと
（撮影：高木 絢加@フィリピン）

帰国研修員の今

アルジェリア国 Khaled Halimaさん



Ms. Khaled Halima

- ・国 名：アルジェリア
- ・所 属：砂漠農業開発技術研究所（農業農村開発漁業省下の研究機関）
- ・職 位：主任技師／デモ圃場・種子生産部長
- ・参加研修：2020年度「農業を通じた栄養改善(Bコース)」



➡HALIMAさん（左）が大統領に表彰された時の様子

➡開発したレシピブック

➡キヌア畑

皆さんはセリアック病をご存知でしょうか。日本でよく見られる病気ではないかもしれませんが、遺伝性の疾患で、小麦などの穀類に含まれるグルテン（たんぱく質の一種）により生産される特定の抗体が小腸粘膜に炎症を起こし、絨毛を平坦にしてしまう病気です。これにより栄養素が上手く吸収できなくなるため、特に子どもの成長に大きな影響を及ぼします。発育障害や鉄欠乏性貧血、またカルシウムの不足により骨の成長異常を来したり、虫歯になりやすくなったりします。アルジェリアには約50万人のセリアック病患者がいると言われ、各所で取り上げられる回数も増えていると感じます。

この病気への救世主となり得るのが、キヌアです。私は2014年から2年間、FAOのプロジェクトの一環でキヌア研究に取り組み、品種ごとの特性の解明と地域への適応を試行してきました。キヌアは、グルテンフリーである一方、豊富な栄養価をバランス良く有する作物です。必須アミノ酸を含む植物性たんぱく質、食物繊維、ミネラルやビタミンが含まれており、健康的な食生活をサポートする食材として世界的にも注目されています。このような背景から私は、2021年2月～3月にJICAの課題別研修「農業を通じた栄養改善」に参加した際、「キヌアを主食に導入することによる健康改善計画」をアクションプランとして作成しました。

帰国後は、食育研修、女性グループへの食生活改善啓発、キヌア促進にかかるフィールド・デーの実施、キヌア栽培・消費をリードする女性協会の設立、キヌアを使った料理（クスクスや伝統的なケーキなど）のレシピ紹介イベントなどを行ってきました。テレビやラジオ、各種フォーラムに参加して、自身の経験（特に、農村女性の役割を後押しするための経験）を発表したりもしています。また、課題別研修でセクターや省庁を超えて取り組む重要性（Multi-sectoral Approach：MSA）を学んだことから、現地の大学へ働きかけ、Quinoa4Medプロジェクトの共同研究を通じて、農村女性の生活改善にかかる研修への支援を受けることもできました。キヌアを全国に広めるのは長い道のりでしたが、今日、私はアルジェリアにおけるキヌア栽培・消費の第一人者となっています。貢献が認められ、大統領からPrix d'Excellenceを表彰いただくこともできました。私を成長させてくれたJICAに心から感謝しています。

HALIMAさん、大統領表彰誠にありがとうございます。課題別研修のアクションプランで目覚ましい成果を挙げられたこと、大変嬉しく思います。普通「栄養」と聞くと食べ物や口に入れるまでを想像しがちですが、消化・吸収され体の成長・維持が出来て初めてその目標が達成されるわけで、今回の取り組みはまさにこの点に着目した栄養改善のアプローチであると思います。今後より多くの人々の栄養改善に貢献できるよう祈念いたします。

研修の運営・講師を担当された
お二人にコメントをいただきました



JICA国際協力専門員
平岡 洋さん



IFPaT
積 奈津子さん

農村女性との活動からマスメディアを使ったPRまで幅広く取り組まれているとのこと、益々のご活躍を嬉しく拝読いたしました！特に、研修を通じて学んだ日本の事例－農村女性のグループ活動推進、食文化を取り入れた食育、日々の生活に根差した啓発などをうまく現地の状況に適応させた経験を伺え、とても嬉しいです。HALIMAさんのご活躍、講師の先生や2020年度に参加した他の研修員にも共有しますね。皆さん刺激をもらえると思います！

栄養改善パートナー事務局からのお知らせ

- ・JICA栄養タスクは、[EARTH MART](#)とのコラボでEXPO 2025 大阪・関西万博に参加しています！
- ・Facebookページ「みんなの栄養」では、栄養改善に関わる海外協力隊の活動や、栄養関連の情報を幅広く発信しています。ぜひ[こちら](#)、または右のQRコードからフォローをお願いいたします。当ページへの寄稿も募集しております。

栄養改善パートナー事務局（担当：安田 満希・手島 祐子）

