CHIẾN LƯỢC QUỐC GIA VỀ GIÁO DỤC THỰC PHẨM (SHOKUIKU) TẠI NHẬT BẢN: XÂY DỰNG LỐI SỐNG LÀNH MẠNH VÀ BẢO TỒN DI SẢN THÔNG QUA SỰ KẾT NỐI CỘNG ĐỒNG

NGUYỄN THỊ NGỌC ANH
Trung tâm Nghiên cứu Nhật Bản,
Viện Nghiên cứu Châu Á-Thái Bình Dương

Nhận bài ngày 28/8/2026. Sửa chữa xong 30/9/2026. Duyệt đăng 05/10/2026.

Abstract

In response to the adverse effects of modern lifestyles on public health and the erosion of traditional food culture, Japan enacted the Basic Law on Shokuiku (Food and Nutrition Education) in 2005, establishing the legal foundation for its national Shokuiku strategy. This article examines the background, objectives, implementation mechanisms, and outcomes of the strategy through an analysis of Japanese government policy documents and official reports. The findings indicate that Shokuiku adopts an interdisciplinary approach that integrates education, public health, agriculture, culture, and sustainable development, with the participation of the government, families, schools, communities, and businesses. Despite ongoing challenges, the strategy has contributed to raising public awareness, promoting healthier lifestyles, and preserving and transmitting Washoku, Japan's traditional dietary culture. Drawing on Japan's experience, the article proposes several policy implications for Vietnam in developing an interdisciplinary and sustainable approach to food and nutrition education.

Keywords: *Cultural heritage preservation, food and nutrition education, Japan, Shokuiku, Washoku.*

1. Đặt vấn đề

Trong bối cảnh toàn cầu hóa và những biến đổi mạnh mẽ của lối sống hiện đại, tại Nhật Bản, nhịp sống công nghiệp cùng xu hướng tiêu dùng thực phẩm chế biến sẵn đã làm thay đổi đáng kể thói quen ăn uống của người dân. Những biểu hiện như bỏ bữa sáng, mất cân bằng dinh dưỡng, gia tăng các bệnh liên quan đến lối sống, tình trạng "ăn một mình" (孤食/*koshoku*), cũng như sự suy giảm trong việc kế thừa văn hóa ẩm thực truyền thống, đã đặt ra yêu cầu phải xây dựng một chính sách mang tính tổng thể nhằm định hướng lại hành vi ăn uống và nâng cao nhận thức của toàn xã hội về vai trò của thực phẩm đối với sức khỏe, văn hóa và sự phát triển bền vững. Trước yêu cầu đó, năm 2005, Nhật Bản ban hành Luật Cơ bản về Shokuiku (giáo dục thực phẩm) (Basic Law on Shokuiku), xác lập cơ sở pháp lý cho việc triển khai Chiến lược Quốc gia Thúc đẩy Shokuiku (MAFF, 2021a, tr. 1-2) trên phạm vi toàn quốc. Trên cơ sở đó, bài viết tập trung phân tích cơ sở hình thành, mục tiêu, cơ chế triển khai và kết quả thực hiện Chiến lược Quốc gia Thúc đẩy Shokuiku, đồng thời rút ra một số hàm ý đối với Việt Nam trong xây dựng chính sách giáo dục thực phẩm. Do phạm vi nghiên cứu có giới hạn, bài viết chủ yếu tập trung vào các chính sách và hoạt động Shokuiku đối với những người trẻ tuổi, bởi đây là nhóm đối tượng được Chính phủ Nhật Bản xác định là trọng tâm trong việc hình thành thói quen ăn uống lành mạnh và truyền thừa văn hóa ẩm thực.

2. Nội dung nghiên cứu

2.1. Cơ sở hình thành và mục tiêu của Chiến lược quốc gia Shokuiku

Theo Luật Cơ bản về Shokuiku định nghĩa: "Shokuiku" là việc tiếp thu kiến thức về thực phẩm và

Email: nguyenngocanh.inas@gmail.com

dinh dưỡng, cũng như khả năng đưa ra các lựa chọn thực phẩm phù hợp thông qua nhiều trải nghiệm khác nhau liên quan đến thực phẩm, nhằm giúp mọi người có khả năng thực hành chế độ ăn uống lành mạnh. Ngoài ra, luật cũng kêu gọi thúc đẩy Shokuiku hướng tới một lối sống phong phú hơn dựa trên việc nuôi dưỡng trí tuệ minh mẫn trong một cơ thể khỏe mạnh suốt đời. Mọi người đều không thể sống thiếu thực phẩm, vì vậy đối tượng của luật không chỉ là trẻ em mà còn là người dân Nhật Bản ở mọi lứa tuổi (MAFF, 2005, tr. 3).

Cấu trúc thực thi Chiến lược quốc gia Shokuiku theo đó bao gồm sự phối hợp đa ngành (giữa các Bộ như Bộ Nông Lâm Thủy Sản-MAFF, Bộ Giáo dục Văn hóa Thể thao Khoa học và Công nghệ - MEXT, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi - MHLW), các cơ quan và huy động sự tham gia của mọi tầng lớp từ gia đình đến cộng đồng trên phạm vi toàn quốc (MAFF, 2021b, tr. 11). Thông qua các Kế hoạch Thúc đẩy Shokuiku được xây dựng theo từng giai đoạn, từng bước hình thành một hệ thống giáo dục thực phẩm xuyên suốt đời người, từ trẻ em, thanh niên, trung niên và người cao tuổi.

Luật cũng xác lập bảy nguyên tắc cơ bản định hướng cho toàn bộ chiến lược. Trước hết, Shokuiku hướng tới mục tiêu nâng cao sức khỏe cả về thể chất lẫn tinh thần và góp phần làm phong phú đời sống của con người. Bên cạnh việc trang bị kiến thức dinh dưỡng, chiến lược nhấn mạnh việc bồi dưỡng sự trân trọng đối với thực phẩm, nâng cao nhận thức về vai trò của môi trường tự nhiên cũng như công sức của những người tham gia vào quá trình sản xuất, vận chuyển và chế biến thực phẩm. Luật đồng thời khuyến khích phát triển các phong trào tự nguyện trên phạm vi toàn quốc, xác định cha mẹ, nhà trường và các cơ sở chăm sóc trẻ là những chủ thể giữ vai trò trung tâm trong giáo dục thực phẩm. Giáo dục ẩm thực cần được thực hiện ở mọi môi trường sống như gia đình, trường học và cộng đồng thông qua các hoạt động trải nghiệm đa dạng. Bên cạnh đó, việc bảo tồn văn hóa ẩm thực truyền thống, tăng cường kết nối giữa người sản xuất và người tiêu dùng, nâng cao mức độ tự chủ lương thực và cung cấp thông tin chính xác về an toàn thực phẩm cũng được coi là những mục tiêu quan trọng của Shokuiku (MAFF, 2005, tr. 4).

Từ nền tảng pháp lý này, Nhật Bản xây dựng các Kế hoạch Thúc đẩy Shokuiku theo từng giai đoạn 5 năm (kế hoạch lần thứ nhất: 2006-2010, kế hoạch lần thứ hai: 2011-2015, kế hoạch lần thứ 3: 2016-2020, kế hoạch lần thứ tư 2021-2025) (MAFF, 2021b, tr. 1) nhằm cụ thể hóa các mục tiêu và chỉ tiêu thực hiện. Qua mỗi giai đoạn, phạm vi của chiến lược ngày càng được mở rộng. Nếu các kế hoạch lần thứ nhất, thứ hai và thứ ba chủ yếu tập trung vào cải thiện dinh dưỡng và hình thành thói quen ăn uống lành mạnh (MAFF, 2021a, tr.1; MAFF, 2016, tr. 8) thì đến Kế hoạch Thúc đẩy Shokuiku lần thứ tư (2021–2025), giáo dục thực phẩm đã được đặt trong mối liên hệ chặt chẽ với các Mục tiêu phát triển bền vững (SDGs) (MAFF, 2021b, tr. 72). Theo đó, Shokuiku không chỉ hướng đến nâng cao sức khỏe cá nhân mà còn thúc đẩy giảm lãng phí thực phẩm, phát triển tiêu dùng bền vững, bảo vệ môi trường, bảo tồn đa dạng sinh học và tăng cường liên kết giữa nông nghiệp với đời sống cộng đồng.

Mục tiêu của Chiến lược quốc gia Thúc đẩy Shokuiku trước hết hướng tới xây dựng năng lực thực hành chế độ ăn uống lành mạnh cho người dân trong suốt đời, góp phần kéo dài tuổi thọ khỏe mạnh và phòng ngừa các bệnh liên quan đến lối sống (MAFF, 2019, tr. 3, 22). Đồng thời, Shokuiku được xem là công cụ bảo tồn và truyền thừa *Washoku* (văn hóa ẩm thực truyền thống của Nhật Bản) đã được UNESCO ghi danh là Di sản văn hóa phi vật thể của nhân loại, thông qua việc duy trì các tập quán ăn uống, tri thức chế biến và những giá trị văn hóa gắn với bữa ăn gia đình (MAFF, 2016, tr. 15). Bên cạnh đó, việc thúc đẩy tiêu dùng nông sản địa phương *(Chisan-chisho*) và tăng cường kết nối trực tiếp giữa người sản xuất và người tiêu dùng được thực hiện nhằm hỗ trợ phát triển vùng nông thôn và củng cố an ninh lương thực quốc gia (MAFF, 2005, tr. 10). Vì vậy có thể thấy rằng, Shokuiku đã hướng tới xây dựng một xã hội trong đó thực phẩm không chỉ được nhìn nhận như nguồn cung cấp dinh dưỡng mà còn là phương tiện giáo dục, bảo tồn văn hóa, tăng cường gắn kết cộng đồng và thúc đẩy phát triển bền vững (MAFF, 2016, tr. 15).

Chiến lược quốc gia về Shokuiku được xây dựng trên cơ sở tích hợp, kết nối giáo dục, sức khỏe, văn hóa, nông nghiệp và môi trường trong một chính sách thống nhất. Chính nền tảng này đã tạo điều kiện để Shokuiku phát triển thành một chiến lược quốc gia có tính hệ thống, làm cơ sở cho việc triển khai đồng bộ các chương trình giáo dục thực phẩm trong gia đình, cộng đồng, nhà trường và toàn xã hội.

2.2. Nội dung và cơ chế triển khai Chiến lược quốc gia về Shokuiku

Như đã trình bày ở phần trên, Chiến lược Quốc gia Thúc đẩy Shokuiku được triển khai theo cơ chế phối hợp đa chủ thể, trong đó Chính phủ giữ vai trò hoạch định chính sách, còn gia đình, nhà trường, cộng đồng, doanh nghiệp và chính quyền địa phương là những chủ thể trực tiếp tổ chức thực hiện. Trên cơ sở Luật Cơ bản về Shokuiku năm 2005, Chính phủ Nhật Bản xây dựng các Kế hoạch Thúc đẩy Shokuiku theo chu kỳ 5 năm, quy định rõ mục tiêu, chỉ tiêu và trách nhiệm của từng bộ, ngành và địa phương. Cách tiếp cận này giúp giáo dục thực phẩm không tồn tại như một hoạt động riêng lẻ mà trở thành một chính sách liên ngành, được lồng ghép với giáo dục, y tế, nông nghiệp, văn hóa và phát triển bền vững.

Cụ thể hơn, có thể xem xét cách phối hợp thực hiện giáo dục thực phẩm đối với trẻ em được chính sách đề cập đến như sau:

Thứ nhất, gia đình được xác định là môi trường đầu tiên hình thành thói quen và văn hóa ăn uống. Cách hiệu quả nhất để tiếp nhận văn hóa ẩm thực có lẽ là học từ cha mẹ trong gia đình. Năm 2020, Chiến lược đặc biệt chú trọng khôi phục vai trò của bữa cơm gia đình thông qua việc khuyến khích "ăn cùng nhau" (*kyōshoku*), coi đây là cơ hội để truyền dạy các kỹ năng lựa chọn thực phẩm, chế biến món ăn và các nghi thức trong bữa ăn (MAFF, 2021b, tr. 26). Trước đó, Chính phủ cũng triển khai các chương trình truyền thông như chiến dịch *Mezamashi Gohan*, phổ biến "*Early to bed, early to rise, breakfast*" (ngủ sớm, dậy sớm, ăn sáng) nhằm nâng cao nhận thức về vai trò của bữa sáng đối với sức khỏe và khả năng học tập (MAFF, 2019, tr.10).

Bên cạnh gia đình, hệ thống trường học được coi là trung tâm của Shokuiku bởi đây là môi trường có khả năng tác động thường xuyên và lâu dài tới trẻ em. Điểm đặc trưng của mô hình Nhật Bản là sử dụng bữa trưa học đường (*Kyūshoku*) (MAFF, 2021a, tr. 7) như một phương tiện giáo dục thay vì chỉ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng. Thông qua bữa ăn, học sinh được tìm hiểu về giá trị dinh dưỡng, nguồn gốc thực phẩm, văn hóa *Washoku*, ý thức tiết kiệm và trách nhiệm đối với môi trường. Theo số liệu của MAFF vào tháng 5 năm 2014, hơn 99% trường tiểu học và gần 88% trường trung học cơ sở công lập tham gia chương trình bữa trưa học đường (MAFF, 2016, tr. 23). Để bảo tồn *Washoku*, khẩu phần ăn được duy trì theo bữa ăn truyền thống, đó là cơm cùng "một canh và ba món" *(ichiju sansai*). Năm 2014, hình thức bữa ăn truyền thống thực hành trong nhà trường đã đạt tần suất trung bình là 3,4 lần mỗi tuần (MAFF, 2016, tr. 25). Tiếp theo, Chính phủ đặt mục tiêu đến năm 2025, tất cả các địa phương đạt hoặc duy trì tỷ lệ sử dụng nguyên liệu địa phương trong bữa ăn học đường trên 90% tính theo giá trị kinh tế (MAFF, 2021b, tr. 9).

Một điểm nổi bật khác trong cơ chế triển khai là việc thành lập đội ngũ giáo viên dinh dưỡng (*Diet and Nutrition Teachers*) (MAFF, 2021a, tr. 5). Không chỉ quản lý bữa ăn học đường, lực lượng này còn trực tiếp giảng dạy các nội dung về Shokuiku, xây dựng thực đơn, hướng dẫn kỹ năng ăn uống khoa học và phối hợp với phụ huynh trong giáo dục dinh dưỡng (MAFF, 2016, tr. 23). Bên cạnh đó, các hoạt động trải nghiệm như tham quan trang trại giáo dục, tự chuẩn bị hộp cơm (*Bento*) (MAFF, 2005, tr. 9) hay học chế biến các món ăn truyền thống, … giúp học sinh hiểu rõ hơn mối quan hệ giữa thực phẩm, thiên nhiên và lao động của người sản xuất (MEXT, MHLW, MAFF, 2016, tr. 132).

Ở cấp cộng đồng, Shokuiku được triển khai thông qua mạng lưới các tổ chức xã hội và chính quyền địa phương nhằm mở rộng phạm vi giáo dục thực phẩm ngoài nhà trường. Mô hình *Kodomo Shokudo* (nhà ăn trẻ em) vừa cung cấp bữa ăn miễn phí hoặc giá rẻ cho trẻ em có hoàn cảnh khó

khăn, vừa tạo môi trường giao lưu giữa các thế hệ và truyền dạy kỹ năng nấu ăn từ nguyên liệu địa phương (MAFF, 2021b, tr. 39). Đồng thời, mạng lưới *Diet Improvement Promoters* với chỉ tiêu được tuyển chọn hơn 360.000 tình nguyện viên (năm 2019) (MAFF) (2021b, tr. 15) trên toàn quốc tổ chức các lớp học nấu ăn, tư vấn dinh dưỡng và bảo tồn các món ăn truyền thống ở từng địa phương. Những hoạt động này góp phần đưa Shokuiku trở thành phong trào xã hội rộng khắp thay vì chỉ giới hạn trong phạm vi trường học.

Khu vực doanh nghiệp cũng được khuyến khích tham gia thực hiện chiến lược thông qua các chương trình nâng cao sức khỏe người lao động và trách nhiệm xã hội. Nhiều doanh nghiệp cải thiện bữa ăn tập thể theo hướng cân bằng dinh dưỡng, sử dụng nguyên liệu địa phương hoặc phát triển các ứng dụng số hỗ trợ theo dõi chế độ ăn uống và sức khỏe (MAFF, 2021b, tr. 112). Đồng thời, các doanh nghiệp thực phẩm phối hợp với Chính phủ trong việc hỗ trợ mô hình *Kodomo Shokudo* (MAFF, 2021b, tr. 109], cải thiện hệ thống ghi nhãn thực phẩm, giảm lãng phí và tuyên truyền về an toàn thực phẩm (MAFF, 2021b, tr.125, 127).

Nhờ cơ chế phối hợp đồng bộ giữa Nhà nước, gia đình, nhà trường, cộng đồng và doanh nghiệp, Shokuiku đã hình thành một mạng lưới giáo dục thực phẩm xuyên suốt trong toàn xã hội. Giáo dục thực phẩm vì vậy không chỉ dừng lại ở việc truyền đạt kiến thức dinh dưỡng mà còn góp phần bảo tồn văn hóa Washoku, thúc đẩy tiêu dùng bền vững, tăng cường an ninh lương thực và xây dựng lối sống lành mạnh cho người dân Nhật Bản. Đây cũng là yếu tố tạo nên tính bền vững và sức lan tỏa của Chiến lược Quốc gia Thúc đẩy Shokuiku trong hơn hai thập kỷ qua.

2.3. Đánh giá kết quả thực hiện Chiến lược quốc gia về Shokuiku

Dựa trên các *Báo cáo đánh giá chính sách về thúc đẩy Shokuiku* [食育の推進に関する政策評価] năm 2015 của Bộ Nội vụ và Truyền thông Nhật Bản (MIC) (MIC, 2015) và Báo cáo Thực trạng đời sống ăn uống và đẩy mạnh giáo dục thực phẩm (Shokuiku) [我が国の食生活の現状と食育の推進について] năm 2026 của Bộ Nông Lâm Thủy sản (MAFF) (MAFF, 2026), kết quả thực hiện Chiến lược Quốc gia Thúc đẩy Shokuiku qua các giai đoạn cho thấy một bức tranh đa diện với những thành tựu về hạ tầng chính sách nhưng cũng đầy thách thức trong việc thay đổi hành vi thực tế của người dân.

Về mặt *xây dựng hệ thống và hạ tầng chính sách*, Nhật Bản đã đạt được bước tiến đáng kể. Tỷ lệ các đô thị thiết lập và thực hiện kế hoạch Shokuiku riêng đã tăng mạnh từ mức 76% năm 2014 lên đến 91,2% vào năm 2024 (MAFF, 2026, tr. 26), tiến gần sát mục tiêu phủ sóng 100% trên toàn quốc. Trong hệ thống học đường, vai trò của dinh dưỡng viên đã được củng cố với tần suất hướng dẫn về thực phẩm địa phương đạt 13,1 lần/tháng vào năm 2024, vượt mục tiêu đề ra là 12 lần/tháng trong Kế hoạch cơ bản của MAFF (MAFF, 2026, tr. 14) và góp phần quan trọng vào việc kết nối học sinh với nông nghiệp bản địa.

Về khía cạnh *bảo tồn di sản văn hóa ẩm thực (Washoku)*, Chiến lược đã ghi nhận những điểm sáng tích cực. Việc ghi danh Washoku vào danh sách UNESCO đã thúc đẩy ý thức dân tộc, giúp tỷ lệ người dân ăn món ăn truyền thống hoặc địa phương ít nhất một lần mỗi tháng đạt 54,7% vào năm 2025, vượt mức 44,6% năm 2020 (MAFF, 2026, tr. 24). Tính đến năm 2025, Nhật Bản cũng đã đào tạo được 1.672 "lãnh đạo kế thừa *Washoku*" từ năm 2019 đến 2025 (MAFF, 2026, tr. 49) để truyền dạy kỹ thuật và triết lý ẩm thực cho thế hệ trẻ.

Tuy nhiên, *việc xây dựng lối sống lành mạnh* lại đang đối mặt với sự suy giảm ở nhiều chỉ số cốt lõi. Mức độ quan tâm tổng thể của người dân đối với Shokuiku đã giảm từ 83,2% (năm 2020) xuống còn 79,1% vào năm 2025 (MAFF, 2026, tr. 10). Đáng báo động hơn, tình trạng bỏ bữa sáng ngày càng trầm trọng, đặc biệt là ở giới trẻ với tỷ lệ 28,2% vào năm 2025, cách rất xa mục tiêu giảm xuống dưới 15% (MAFF, 2026, tr. 9]. Văn hóa "*Kyoshoku*" (ăn cơm cùng nhau) vốn là nền tảng kết nối cộng đồng cũng sụt giảm từ 9,6 lần/tuần năm 2020 xuống chỉ còn 8,6 lần/tuần vào năm 2025 (MAFF, 2026, tr. 9). Các

rào cản lớn nhất được xác định là do "quan tâm trước hết đối với thực phẩm giá rẻ" (chiếm 40,9%) và "bận rộn với công việc" (chiếm 38,8%) (MAFF, 2026, tr.34) trong lối sống hiện đại.

Để ứng phó, chính sách của Nhật Bản sau năm 2025 đang chuyển dịch mạnh mẽ sang mô hình kết nối cộng đồng thông qua hợp tác công-tư. Việc thành lập "nền tảng Shokuiku hợp tác công -tư" vào tháng 6/2025 (MAFF, 2026, tr. 32) và chế độ chứng nhận "Doanh nghiệp thực hành Shokuiku xuất sắc" (MAFF, 2026, tr. 33) cho thấy nỗ lực của chính phủ trong việc đưa giáo dục thực phẩm vào môi trường công sở, nơi "người lớn", đối tượng khó tiếp cận nhất, đang sinh sống và làm việc.

Tóm lại, dù đã thành công trong việc tạo ra một khung pháp lý và bảo tồn các giá trị di sản, Nhật Bản có thể vẫn cần những phương thức tiếp cận khác để thích ứng với điều kiện về chi phí thực phẩm và áp lực thời gian, cũng như sự thay đổi của lối sống hiện đại để có thể thực hiện mục tiêu xây dựng một xã hội khỏe mạnh và bền vững như đã kỳ vọng.

2.4. Một số hàm ý đối với Việt Nam

Kinh nghiệm triển khai Chiến lược quốc gia thúc đẩy Shokuiku tại Nhật Bản cho thấy giáo dục thực phẩm chỉ thực sự phát huy hiệu quả tối đa khi được nhìn nhận như một chính sách phát triển con người mang tính tổng thể, thay vì chỉ là các hoạt động tuyên truyền dinh dưỡng rời rạc. Đối với Việt Nam, trong bối cảnh hành vi tiêu dùng đang thay đổi nhanh chóng dưới tác động của đô thị hóa và sự bùng nổ của thực phẩm chế biến sẵn, việc vận dụng kinh nghiệm của Nhật Bản mang lại bốn hàm ý quan trọng:

Thứ nhất, cần xây dựng cách tiếp cận liên ngành đối với giáo dục thực phẩm. Hiện nay, các mảng như dinh dưỡng học đường, an toàn thực phẩm hay phát triển nông nghiệp ở Việt Nam vẫn chủ yếu vận hành theo từng lĩnh vực riêng biệt. Shokuiku chứng minh hiệu quả của việc kết nối chặt chẽ y tế, giáo dục, nông nghiệp và văn hóa trong một khuôn khổ chính sách thống nhất. Việt Nam có thể nghiên cứu xây dựng chương trình quốc gia không chỉ nhắm tới cải thiện dinh dưỡng mà còn góp phần hình thành lối sống lành mạnh và nâng cao ý thức bảo vệ môi trường.

Thứ hai, phát huy tối đa vai trò trung tâm của nhà trường. Bên cạnh việc đảm bảo chất lượng bữa ăn bán trú, trường học cần coi đây là một "sách giáo khoa sống" để giáo dục nhân cách cho học sinh. Việc lồng ghép kiến thức nguồn gốc thực phẩm và văn hóa ẩm thực vào các hoạt động trải nghiệm thực tế như vườn trường, tham quan cơ sở nông nghiệp và hướng dẫn chế biến các món ăn truyền thống sẽ giúp chuyển hóa tri thức thành kỹ năng sống và hình thành thói quen lành mạnh cho trẻ ngay từ khi còn nhỏ.

Thứ ba, cần coi "gia đình và cộng đồng là những chủ thể then chốt". Các thói quen ăn uống bền vững nhất luôn được hình thành thông qua sinh hoạt gia đình. Vì vậy, Việt Nam cần đẩy mạnh truyền thông khuyến khích duy trì bữa cơm gia đình và nâng cao nhận thức của cha mẹ về vai trò của giáo dục dinh dưỡng. Đồng thời, cần huy động các tổ chức xã hội như Hội phụ nữ, Đoàn thanh niên cùng tham gia phổ biến kiến thức về an toàn thực phẩm và kỹ năng chế biến món ăn truyền thống tại địa phương.

Thứ tư, giáo dục thực phẩm phải gắn liền với bảo tồn văn hóa ẩm thực và phát triển bền vững. Việt Nam có nền văn hóa ẩm thực phong phú nhưng đang đứng trước nguy cơ mai một bản sắc trước quá trình hiện đại hóa. Việc lồng ghép dạy về ẩm thực truyền thống với quảng bá sản vật địa phương, giảm lãng phí thực phẩm và khuyến khích tiêu dùng bền vững sẽ giúp bảo tồn bản sắc dân tộc đồng thời hỗ trợ kinh tế địa phương phát triển.

Mặc dù có sự khác biệt về điều kiện kinh tế - xã hội, nhưng cách tiếp cận lấy giáo dục thực phẩm làm trung tâm để kết nối sức khỏe, văn hóa và nông nghiệp của Nhật Bản chính là định hướng có giá trị tham khảo cho Việt Nam hiện nay.

Xem tiếp trang 333