

豆類の需要拡大と料理教室における豆の普及活動

全国和菓子協会

専務理事 藪 光 生

(全国豆類振興会広報PR委員長)

消費が停滞しているゆえか需要拡大の必要性を指摘する声が多い。

確かに需要拡大は、全ての産業において永遠のテーマともいうべきものであり、何時の世にあっても常に積極的に目標として掲げるべきものであることは当然である。

しかし、現在いわれる需要拡大の方向には首をかしげざるを得ないことも少なくない。

ひとつは、需要拡大の施策としてよく言われる新規需要の開発、新製品の開発、新しい販売チャネルの構築などは、おいそれと簡単にできることではないということである。

メーカーや事業者は、景気が良い悪いに関わらず、何時の世にあっても、新規需要や新製品開発をすることが企業の存続のために、大切なことであるという認識で知恵をしばっている。

そのように専門家が知恵をしばっても簡単には出来ないというところに難しさがある。それでも、なんとか新製品が作られていることは良く知られているところである。

しかし、その新製品を商品として地位を確立し、一定の需要に結び付けていくこと

は、さらに難しいといえる。

雑豆の世界でいえば10数年前になろうか「えんどうブーム」があった。大手菓子メーカーなどがこぞって「えんどうスナック」を相次いで発売し、需要が急増した。しかし、それはわずか2年で終息してしまった。

最近では「黒豆ブーム」や「白いんげんブーム」が記憶に新しい。テレビ番組で取り上げられたことが契機になってブームを呼んだのである。しかし、これもわずか半年から1年半の間に影も形も失ってしまい、元の木阿弥というか、売れると見込んで増産した豆類が消費されず在庫を抱え込んで悩みを背負うことになったことは記憶に新しい。

要するに新製品の誕生だ、健康ブームだといっても、それはあくまでも国民の生活に根差したところから生まれ、それが商品として魅力のあるものでなければ決して定着しないということである。

勿論、頑張って新規需要を考え、新製品開発に取り組まなければならないが、それ

は簡単なことではないのである。

それなのに、いとも簡単に新製品開発と
いってのけるところに、逆に知恵のなさが
感じられるような気がしてならない。

さらにひとついえば、何事につけても短
兵急に結論を求める傾向が強いことも本来
の需要拡大のあり方をゆがめている面があ
るように思う。

TVなどで宣伝すれば売上げが伸びると
いう誤った考えや、良いアイデアはないか、
ヒット商品は出来ないかなどとあせりにも
似た形で取り組んでも、そんなに短時間で
通常の需要の関係が変化するほどの新製品
や需要が生まれるはずがないのである。

需要拡大などは、出来ることを堅実にや
り続けることが一番大切であり、少々時間
はかかってもそれが一番近道であることは
歴史が証明しているのだけれど、すぐに結
果を求めたくなるのはどうしたことかと考
えずにはいられない。

その意味でいえば、需要拡大とはいたず
らに新しいことを求めるのではなく、既存
商品である和菓子や餡、煮豆などの需要を
いかにして伸ばしていくかを考え着実に実
行していくことが最も大切だといえるので
はないかと感じる。

勿論、需要拡大や販路拡大と知恵をし
ぼって良い結果を生んでいる事例もある。

全国豆類振興会が実施した「豆を用いた
パンのコンテスト」は5回開催したが、こ
れが契機となって、パン売場に豆を使った
パンが増えたことは紛れもない事実である。

その意味では大きな成功であり、現在
行っている「豆を用いた洋菓子コンテス
ト」や日本豆類基金協会が取り組む「学校
給食への雑豆の導入促進」も同じ様に成果
をもたらすことを期待する。がしかし、こ
れとても成功しているとはいえ、需給に大
きな変化をもたらすほどの大きな需要の伸
びがあったかといわれれば残念ながら需給
に大きな影響を与えることは出来ていない。

結局、需要拡大とは地に足をつけた堅実
にして生活に密着して求められる部分で一
歩一歩努力する以外にはないのである。

その様に考えると、前述のとおり既存商
品の需要拡大が大切であるが、それは各業
種団体が一生懸命に取り組んでいるものと
仮定すれば、豆そのものを販売する道はど
こに残されているであろうか。豆をそのま
ま多量に食べるという意味で、いかに「家
庭料理」に豆を用いてもらえるかが大きな
テーマになってくる。

しかし、それとても宣伝などでそれが広
がるとは考えにくい。

では、どうすれば良いか。全国豆類振興
会が実施している「豆料理コンテスト」に
は毎年豆料理の写真を添えて2,000通もの
応募があり一般家庭で豆料理が作られるよ
うになってきた傾向はうかがえる。

それをさらに確固たるものにしていくた
めには、先ず、料理に興味を持っている人
達を対象として、家庭料理の中に豆を使う
人を少しずつでも増やしていくことが大切
であると考え、そうしたことについて試行

錯誤した上でとりついたのが料理教室の先生達に「豆の健康性の認識を高めてもらい、且つ手軽に美味しく出来る豆料理を知ってもらう」ことである。

そして、その生徒達に豆料理を指導してもらうことにより、さらに豆料理を作ろうとする人の輪を広げていけるのではないかという考えである。

その考えに理解を示し、協力してくれることになったのがホームメイド協会である。

ホームメイド協会は昭和48年に設立された料理教室で全国に121校の直営校を持って、パン、ケーキ、クッキング、菓子など多方面にわたる食を教えており、教師数は1,800名、生徒数は35,000人を数え、年間の売り上げは47億円に及ぶ料理教室である。

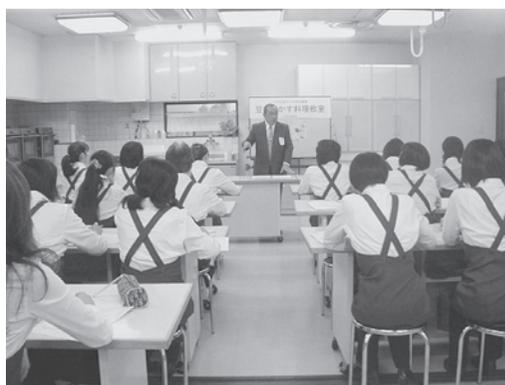
その料理教室で指導に当たる先生方に「豆の健康性と料理のデモンストレーション」を行うことになった。

実施されたのは、平成22年1月25日（関西地区）と1月27日（東日本地区）の2回。

同協会梅田支部校で行われた関西地区の会では大阪はもとより名古屋、四日市、豊田、岐阜、金沢、浜松、京都、広島、松山、岡山、福岡などから20名の教師が参加した。

また、1月27日の東日本地区の会では、東京の他、横浜、藤沢、埼玉、千葉、水戸、静岡、仙台、長野、札幌などから教師25名が参加した。この45名の教師が、それぞれの教室で約20名前後の生徒に豆の健康性と豆料理の指導を行ってくれることが決まっている。

私はその中で「豆の健康性」について約1時間の講演を行ったが、驚いたことに（というか、さすがに教師だからというべきか）受講者全員が、配布した資料に一所懸命にメモを書き込んで受講していたことで、これならばきっと良い指導をしてくれるのではないかという想いを強くした。



豆の健康、機能性の講演

また、続いて行われた料理研究家の牧野直子氏は、さすがに豆料理コンテストで審査員を務め、豆料理の本も執筆されているだけに、実に豆の本質的な旨さを引き出して、且つ、豆がさほど好きでない人にも抵抗なく食べられる料理を指導してくれたが、両会場とも大変盛り上がりのある素晴らしい内容のデモンストレーションとなった。

この会に参加した45名の教師が約1,000名の生徒達に豆料理を教えることにより、家庭における豆料理が少しでも広まってくれることを期待している。



牧野直子氏による豆料理の指導

以下は、当日行われた講演と料理指導の概容である。

1. 実施日 平成22年1月25日と27日
2. 実施された場所
ホームメイド協会 梅田支部校
及び同 有楽町支部校
3. 参加人員 関西地区 20名
東日本地区 25名
4. 講演「豆の健康性」

講師 藪 光生

(全国和菓子協会専務理事)

講演内容

- ・世界における豆の需要実態
- ・日本における豆の需要実態
- ・豆は種子ゆえにバランスの良い栄養性と機能性を持つ
- ・豆の持つビタミン類 (B₁B₂B₆E)
- ・豆の持つミネラル (カリウム、鉄、カルシウム、マグネシウム、亜鉛など)
- ・豆の持つサポニンの働き
- ・食物繊維はごぼうの3倍
- ・ポリフェノールと抗酸化作用

・アミノカルボニル反応が抗酸化成分を生む

・ビフィズス菌の活性化にも役立つ等々

5. 豆料理

講師 牧野直子氏 (料理研究家)

レシピ

①いんげん豆入りハンバーグのトマトソースかけ

(材料4人分)

合挽き肉	200g
白いんげん豆(ゆでたもの)	200g
卵黄	1個分
たまねぎ(みじん切り)	1/4個
塩	少々
こしょう	少々
ナツメグ	少々
サラダ油	少々

<トマトソース>

トマト水煮缶	1缶
金時豆(ゆでたもの)	100g
たまねぎ(みじん切り)	1/4個
コンソメ	小1
ケチャップ	大S 1
しょうゆ	少々
塩	少々
こしょう	少々
オリーブ油	大S 1/2

☆ベビーリーフ 適宜

②ジャーマンポテト風豆サラダ



完成した豆料理 3品

(材料 4人分)

白いんげん豆(ゆでたもの)	350 g
ベーコン(1cm幅に切る)	3枚
たまねぎ(縦薄切り)	1/2個
いんげん(ゆでて3cm長さ)	5本
マヨネーズ	大S 1
粒マスタード	小S 1
塩	少々
こしょう	少々
オリーブ油	少々

③小豆のコーヒーシロップ煮入りババロア

(材料 4人分)

<コーヒーシロップ煮>	
小豆(ゆでたもの)	150 g

インスタントコーヒー	大S 1
砂糖	40 g
水	150cc
コーンスターチ	少々
栗(甘露煮)	5粒
<ババロア>	
ゼラチン21	5 g
水	35 g
卵黄	1個分
砂糖	20 g
牛乳	100cc
生クリーム	160cc
バニラエッセンス	少々
☆ミントの葉	適宜



試食と質疑の時間、美味しいと好評