

## 平成26年度「豆の日」普及啓発活動の展開状況

全国豆類振興会

全国豆類振興会では、一般消費者の方々に豆をもっと身近な食べ物として食生活の中に取り入れていただくとともに、豆類関係業界の活性化を図っていくため、平成22年6月に、10月13日を「豆の日」と制定し、(一社)日本記念日協会に記念日としての登録も行いました。その由来は、陰暦9月13日の十三夜の月見の日に豆をお供えして食べる「豆名月」という9世紀末の宇多天皇の時代からの風習に因んだものですが、新暦では毎年日付が変動するため、月遅れの10月13日を「豆の日」としました。さらに10月を「豆月間」と位置づけ、10月中に豆に関するさまざまなキャンペーンを展開することとしました。

この「豆の日」、「豆月間」を一般消費者に広く認知していただくため、平成26年度は、全国の豆類の生産、流通、加工、輸入に関わる関係団体と連携して、当会が事務局となって「豆の日」普及推進協議会のHPを運営するとともに、昨年、一昨年に引き続き新聞、雑誌、ポスター等を利用した広報活動を展開しました。また、各地域の豆類関係団体におかれても、この趣旨に賛同され、北海道、関西、九州・沖縄の各地域において、「豆の日」協賛の地域イベントが開催されたほか、関係団体・企業で

もキャンペーン活動に取り組んでくださいました。これら「豆の日」普及啓発活動の展開状況について、一括してご紹介します。

### 1 各種媒体を通じた「豆の日」の普及啓発 (1) 「豆の日」普及推進協議会のHPによる情報提供

「豆の日」普及推進協議会のHPを活用し、全国各地における関連イベント開催、関係団体におけるキャンペーン取組状況等の情報を積極的に発信しています。

<HPの掲載内容>

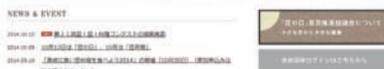
#### 【豆の日について】

- ・10月13日の「豆の日」の制定経緯等

#### 【豆類の種類、豊かな栄養】

- ・豆類の豊かな栄養

豆類に含まれるアミノ酸、ビタミン、食物繊維、ポリフェノール等の栄養成分と



「豆の日」普及推進協議会のHP

その機能につき解説

・豆の種類

小豆、ささげ、いんげんまめ、花豆、えんどう、そらまめ、落花生、大豆、レンズまめ及びひよこまめにつき解説

・豆類の製品を知ろう

主な豆類加工品である和菓子、煮豆、豆菓子、ピーナッツ製品及びフライビンズにつき解説

・豆類の料理教室、コンテスト

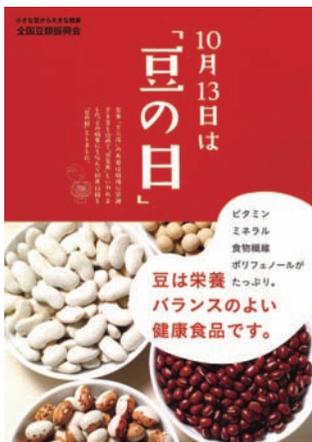
全国豆類振興会主催の行事である豆料理教室及び豆！豆！料理コンテストを紹介

・豆類のさまざまなイベント

豆類関係団体が開催する各種イベントを紹介

(2) ポスターの配布・掲示

「10月13日は「豆の日」～小さな豆から大きな健康～」とのキャッチフレーズ入りのポスターを2万枚制作し、8月以降、全国豆類振興会の会員である全国14の豆類関係団体を通じて会員企業に配布し、店頭等で掲示していただきました。



「豆の日」ポスター

(3) 各種の広報媒体を利用した広報活動

(公財) 日本豆類協会と連携して、他の普及啓発活動と組み合わせた形で雑誌広告や新聞広告に「10月13日は「豆の日」です。10月は「豆月間」です。」を告知しました。

●雑誌広告 ((公財) 日本豆類協会担当)

10月9日の放送で豆料理を取り上げたNHK Eテレ「きょうの料理」と連動して、9月21日発売「NHK きょうの料理 テキスト」2014年10月号で10月13日が「豆の日」であることを紹介。

「週刊文春」2014年10月16日号掲載の豆料理紹介広告のコラム欄で「豆の日」の制定理由を解説。

「オレンジページ」2014年9月17日、10月17日号掲載の豆料理紹介広告で「10月13日は豆の日」と告知。

●新聞

6月23日及び7月28日の「朝日小学生新聞」及び「朝日新聞首都圏版」、10月13日の「朝日小学生新聞」及び「朝日新聞全国版」掲載の小学校ビーンズ・プロジェクト紹介広告で「10月13日は豆の日」と告知。

「豆！豆！料理コンテスト」の優秀作品紹介と併せて、10月13日「東京新聞」朝刊広告で「豆の日」制定の理由等を解説。

## 2 中央イベントの実施

(1) 小学校ビーンズ・プロジェクトの実施  
行事名：「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」

「豆の日」関連の中核的イベントとして、豆の栽培から豆料理の調理に至る一連の過

程を小学校児童に体験してもらい、その状況を新聞紙上で紹介する「豆で食育！小学校ビーンズ・プロジェクト」を実施し、小学生、学校・食育関係者及び一般消費者の豆類・豆料理に関する知識の啓発と関心の高揚を図るとともに、「豆の日」の認知度向上に資することとした。

#### <イベントの概要>

主催：全国豆類振興会、公益財団法人日本豆類協会（共催）

後援：農林水産省

協力：株式会社朝日新聞社、株式会社朝日学生新聞社

協賛：豆・豆製品関係14団体

実施内容：

#### 1) 実施スケジュール

参加校の募集：平成26年4月1日（火）～4月22日（火）

豆の栽培体験学習：平成26年5月～8月

出張授業及び豆料理調理実習：平成26年9月

新聞記事の掲載：

①6月23日（月）（種まき・出芽編）

②7月28日（月）（開花編）

③10月13日（月）（出張授業編）

#### 2) 協力校の選定

平成26年4月1日（火）～4月22日（火）に

かけて、全国の小学校にこのプロジェクトへの参加希望を募り、4月下旬に参加希望のあった40校の中から以下の10校を選定し、協力を依頼しました（表1）。

#### 3) 栽培キットの送付

4月下旬に、協力校に対し3種類のいんげんまめ（大正金時、福うずら及び雪手亡）の種子、豆栽培用化成肥料、根粒菌（菜豆用まめぞう）、栽培マニュアル等からなる豆栽培キットを送付しました（表2）。なお、播種用の種子は、品種ごとに栽培規模最大10㎡程度と想定し、必要な量を（地独）北海道立総合研究機構農業研究本部十勝農業試験場の研究部豆類グループから提供していただきました。

#### 4) 栽培・観察学習の実施と報告

協力校10校において、5月初旬頃に学校

表1 協力校一覧

小学校名	学年	学級数	児童数
福島県相馬市立山上小学校	6年	1	13
茨城県筑西市立養蚕小学校	5年	2	53
東京都新島村立新島小学校	3年	1	21
東京都小平市立学園東小学校	5年	2	59
福井県坂井市立長畝小学校	3年	2	62
長野県茅野市立豊平小学校	5年	2	37
静岡県富士市立元吉原小学校	3年	2	47
京都府宇治市立岡屋小学校	5年	5	100
鳥根県出雲市立日御碕小学校	1・2年	1 (複式)	3
鹿児島県十島村立悪石島小学校	3・4年	1 (複式)	2

表2 栽培キット内の種子

種類	品種名	利用用途及び特徴
金時豆	大正金時	煮豆に適した金時豆の代表的な品種。つるを出さず草丈50cm程度のわい性品種。花の色はピンク。豆は赤紫色
うずら豆	福うずら	煮豆に適したうずら豆の代表的な品種。つるを出さず草丈40cm程度のわい性品種。花の色は赤。豆はまだら模様
手亡 (てぼう)	雪手亡	和菓子の白あん用いんげんまめの代表的な品種。サラダやスープ用にも好適。つるを出さずに横に広がる草丈60cm程度の叢性品種。花の色は白。豆は白色

内の花壇・菜園等に豆を播種し、児童による豆の栽培・観察学習を開始していただくとともに、豆栽培の節目（播種・発芽、開花、収穫）ごとに、児童の栽培・観察への取組状況、反応等について報告していただきました。

子どもたちからは、出芽の際には、「土(つち)をおもいきりおしあげて芽が出てきたので豆はすごい！（悪石島小学校）」、「種まき後も毎朝畑に足を運び、鳥よけ用のCDやネットを持ち寄った（元吉原小学校）」、また、開花の際には、「白（手亡）、ピンク（金時豆）、むらさき（うずら豆）の3種の花があることが分かった（新島小学校）」、「水をまくと花が次々に咲いてかわいらしかった（長畝小学校）」という素直な感想がいくつも寄せられました。一方、「すぐに雑草が生えてきて大変だった」、「鳥に食べられたり、枯れてしまった豆もあった」というように、豆の世話は楽なものではなかったようです。その分、「無事に豆を収穫できたときはうれしかった。」とみんな笑顔を見せてくれました。

#### 5) 出張授業及び調理実習の実施

協力校10校のうち1校で豆に関する出張授業と豆料理の調理実習を行うこととし、平成26年9月17日（水）に東京都小平市立学園東小学校において実施しました。

これまで豆の栽培と収穫を体験してきた同小学校の5年生の子どもたちが出張授業と調理実習に参加しました。

前半の出張授業では、「お豆について学ぶ」と題し、全国豆類振興会広報委員長で



藪先生の活気あふれた授業風景  
（於：小平市立学園東小学校）

全国和菓子協会専務理事である藪光生先生が、食生活における豆の役割とすばらしさを分かりやすい語り口で授業を行いました。その概要は、以下のとおりです。

今回栽培してもらったのは、金時豆、うずら豆、手亡のいんげんまめ3種でしたが、豆は構成成分により、いんげんまめのような「でんぷん系」と大豆のような「油脂系」に分けられます。このうち、「でんぷん系」の豆には、たんぱく質が2割、炭水化物が6割含まれている一方、脂質は約2%と少なく、低脂肪高たんぱくの健康的な食べ物なのです。さらに、食物繊維、ビタミンB群、各種ミネラル、ポリフェノールも多く含まれるなど豆はすぐれた食材なのです。

豆は世界中で年間2,500万トンも食べられていますが、日本は、17万トンとわずかしこ食べられていません。最近、ファーストフードや清涼飲料で栄養バランスが壊れているといわれています。皆さんも後で調理する豆料理を取り入れて、健康な食生活をおくってください。

豆は植物が子孫を残すための栄養を蓄えた種子（タネ）であり、私たちはこれを食

べて生きています。豆に限らず、私たちは生きているものを食べることで生かされていることを感謝しなければなりません。

以上のような藪先生の分かりやすい説明に、子どもたちも豆のもつ栄養・機能性や豆の優れた特性などを勉強したようです。

後半の豆料理の調理実習では、管理栄養士の牧野直子先生の指導で、金時豆を使った「豆入りミートソース タコライス風」に挑戦しました。数名の班に分かれて、各自が手分けをしながら、調理を進めました。手順は①フライパンでたまねぎやにんにくを油で炒め、火が通った段階でひき肉を加え強火で炒める、②続いて煮込んだ金時豆を加え、トマト缶、ワイン、ケチャップ等を入れて煮込み、塩、こしょうで味を調える、③器にごはんを盛り、②の豆入りミートソースをのせ、シュレッドチーズを散らして完成です。

途中、室内にミートソースの香りが漂うと子どもたちは早く食べたくてうずうずしている様子で、試食で「いただきます」をすると、いっせいにスプーンで口に運びました。みんな口々に「おいしい」、「最高!」を連発し、にこにこ顔でした。豆のおいしさをしっかり味わえて、「前より豆が好きになった」という子どもたちも少なくあり

ませんでした。

6) 新聞紙面における各校の取組状況の紹介

各校からの報告等に基づいて、平成26年6月23日(月)に第1回「種まき・出芽編」、7月28日(月)に第2回「開花編」、さらに「豆の日」当日の10月13日(月)には第3回「出張授業編」として、プロジェクト実施状況に関する記事が、朝日小学生新聞及び朝日新聞の紙面に掲載されました。

7) 食育効果の確認

プロジェクトに参加した小学校児童に対し、豆・豆料理への知識、興味・関心等について事前・事後に意識調査を行い、食育の効果等を把握・確認することとしています。

### 3 地域イベント等の展開

毎年、豆の生産地、消費地を含め各地域の特色を活かしたイベント等を開催していますが、今年度は、北海道地域では豆トークショー、関西地域では講演と豆料理実演イベント、九州・沖縄地域では豆祭りをそれぞれ開催しました(表3)。

(1) 北海道地域

行事名:「北海道・豆トークショー2014」  
～未来の食を支える豆料理～

表3 地域イベント一覧

地域・日程	行事名	会場	主催
北海道 10/24(金)	北海道・豆トークショー2014 —未来の食を支える豆料理—	苫小牧市: グランドホテル ニュー王子	(公社)北海道豆類価格安定基金協会 北海道豆類振興会
関西 10/30(木)	身体に良い豆料理を食べよう 2014	神戸朝日ホール	関西輸入雑豆協会
九州・沖縄 10/11(土)	「豆の日」協賛イベント —豆祭りinみやざき—	宮崎市: 宮交シティー アポロの泉	西部穀物商協同組合

主催者：(公社) 北海道豆類価格安定基金協会、北海道豆類振興会

開催日時：平成26年10月24日(金) 13:00～16:00

開催場所：グランドホテルニュー王子3F「グランドホール」

内容：

第1部 豆トークショー「未来の食を支える豆料理」

食エッセイスト・農学博士、道総研中央農試農業環境部長 加藤淳氏

お相手：北海道フードマイスター、雑穀エキスパート 木村光江氏

第2部 シェフ直伝、家庭「豆」料理

グランドホテルニュー王子調理部部长 鈴木靖氏

募集方法：チラシ(3千枚)及び苫小牧市内無料広報誌「CoCot」(9万部発行)、北豆基金協会HPで告知、苫小牧民報(6万部発行)に開催告知の記事(9月19日付)

出席者：125人(50～60代の女性を中心に男性は15人程度)

主催者である(公社)北海道豆類価格安定基金協会の五十嵐専務理事の10月13日の「豆の日」の紹介を交えた挨拶に続いて、第一部「豆トークショー」では、「未来(これから)の食を支える豆料理」と題し、食エッセイストで北海道豆博士といわれる加藤淳氏から、スクリーンを使い、美味しく健康に良い食材である豆に関して分かりやすい語り口で講演いただきました。具体的には、①大豆の栄養性、機能性成分や大豆イソフラボンの特徴、②小豆等の栄養性、



イベントの開催案内



加藤講師と木村MCとの「豆トークショー」

機能性成分、食物繊維の特性、豆の抗酸化活性、小豆ポリフェノールの生理機能等に関する話題提供がありました。

続いて、北海道フードマイスターで雑穀エキスパートである木村光江氏とのトークショーに入り、会場からは「小豆の渋きりと栄養成分の流出との兼ね合いはどうしたらよいか」、「大豆のアミノ酸パターンの評価法を教えてください」、「種皮も利用するため、あんにするのにミキサーを使ってきたが、あん粒子を壊してしまうことはないのか」等の玄人はだしの質問も出されました。加藤講師の論理的で分かりやすい説明

に、会場の皆さんも豆のもつ栄養・機能性パワーや北海道産豆類の優れた特性などを改めて認識したようです。

第二部「シェフ直伝、家庭「豆」料理」では、グランドホテルニュー王子の鈴木靖調理部部長から、「私自身、豆を料理に使うという発想があまりなかったが、今回のイベントで新しい経験ができた。ご来場の皆さんも、家庭では是非取り組んでほしい」というお話がありました。

試食は、6種類の料理やスイーツを1品ずつ参加者に配膳し、その作り方のポイントなどを司会者と鈴木調理部部長が掛け合いで説明していくという形で進められました。王子スモークサーモン、北寄貝、たんとう米（胆振東地区産ななつぼし）など地域の食材をふんだんに使用し、かつ、前菜で始まりスイーツ、紅茶で終わるフルコース仕立ての豆料理の試食品に参加者は大変満足したようでした。回収されたアンケート（回収率100%）にも、「目からウロコが落ちた」、「カルチャーショックを受けた」という意見が多く記載されていたほか、「お金を払ってもよいから、来年も引き続き開催してほしい」という主催者に元気を与えてくれる声もありました。また、参加者に配布した小豆茶や乾燥豆の容易な入手方法を求める声も多数ありました。

＜試食の豆料理メニュー＞

1. 大福豆と王子スモークサーモンのサラダ
2. とら豆のスープ パリソワール風
3. うずら豆と豆苗の北寄貝ガーリック炒め
4. 大豆のチリコンカン トルティーヤ



北海道・豆トークショー2014 「豆料理試食会」

5. 黒大豆とたんとう米のご飯 レモン塩
  6. 豆乳パンナコッタ 小豆とベリーソース
- (2) 関西地域

行事名: 「豆の日」協賛イベント～身体に良い豆料理を食べよう 2014～

主催者: 関西輸入雑豆協会

開催日時: 平成26年10月30日(木) 14:00～17:00

開催場所: 神戸朝日ホール(兵庫県神戸市中央区)

内容:

第1部 講演「身体に良い豆料理を食べよう」

食エッセイスト・農学博士・道総研中央農試農業環境部長 加藤淳氏

第2部 豆料理実演

(株)ホームメイド・クッキング講師  
川口真理氏

### 第3部 試食会

募集方法：神戸新聞で告知

出席者：130人

主催者である関西輸入雑豆協会の角田光隆会長の挨拶に続いて、第1部の講演では、「豆で美しく健康に！」と題して、食エッセイストで農学博士である道総研中央農試農業環境部長である加藤淳氏から講演がありました。この中で、小豆については、①食物繊維が豊富、②疲れをとりエネルギー補給、③高血圧・貧血を予防、④抜群のアミノ酸バランス、⑤ずば抜けて多いポリフェノールなど小豆の有する健康効果について分かりやすい説明がありました。最後に、「今日のトークショーを契機に、ご家庭で豆料理を大いに召し上がっていただき、いつまでも美しく健康に過ごしましょう」と締めくくりました。

第2部「豆料理実演」では、ホームメイドクッキング講師の川口真理氏から大型スクリーンを用いて豆を含めた材料の準備や料理の作り方について実演を交えての説明がありました。このなかで、豆の調理時間を短くするコツ、豆の調理方法として、例えば柔らかく豆を煮るコツ、1日に豆を食べるべき量の心得等について手短での射た解説がありました。

第3部の試食では、料理実演があった2品を含む4品の豆料理を試食しました。会場からは、「豆の使い方が予想以上にいろいろとあり、勉強になった」、「こんなに気軽に作って美味しく食べられる豆料理があるのは知らなかった」という声も聞かれま



関西イベントの開催案内  
(10/30 於：神戸朝日ホール)



第1部 加藤講師による講演

した。

試食と並行して、質問時間が設けられ、会場からの「(先ほど説明があった)小豆のゆで方や煮汁の扱い方は、これまでの調理体験と違うように思えたがどうなのか」、「小豆や金時を調理する際に成分を生かすには前処理をどのようにすればよいか」などの質問に対し、加藤講師、川口講師の二人からは軽妙な語り口で分かりやすく回答があり、あっという間に予定時間が過ぎてしまいました。

<試食の豆料理メニュー> (1、2は実演



第2部 川口講師による「豆料理実演」



第3部 「豆料理試食会」

及び試食、3、4は試食のみ)

1. いんげん豆のジュレ・ポタージュ (白いんげん豆)
2. 魚介の豆ドリア (金時、白いんげん豆)
3. たっぷりお豆のクーヘン (金時、大福、青えんどう〔甘納豆〕)
4. 大豆ごはん (大豆〔小粒〕)

(3) 九州・沖縄地域

行事名：「豆祭り in みやざき」

開催日時：平成26年10月11日 (土) 11:00  
～14:00

主催者：西部穀物商協同組合

後援：(公財) 日本豆類協会

協賛：全国穀物商協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会

開催場所：宮崎市：宮交シティー1F ア

ポロの泉

スタッフ：西部穀物商協同組合の組合員が参加協力

内容：

各種豆類製品の販売量の多い九州地域の中にあつて豆の消費が比較的少ない宮崎県において、標記豆祭りを開催し、健康に良い豆の周知と豆消費の拡大を図るため、豆製品と小袋入り乾燥豆及び豆料理のレシピ集を配布する。

コンセプト：

- ①穀物を使った健康で体に良い食生活の提案・推進
- ②新豆配布により、豆を調理するきっかけの提供

③窒素肥料節約型の豆の消費拡大を通じて環境保全への寄与

主催者である西部穀物商協同組合では、煮豆や餡入り焼き菓子など豆類製品の販売量の多い九州地域にあつて行事食以外での豆消費が少ない宮崎県においては、従来のシンポジウムや料理ショーではなく、豆製品や豆レシピなどを直接、消費者に広く配布するかたちで豆祭りを開催することとしたとのことです。

豆製品などの配布は、これからの豆消費の拡大への祈りを込め、豆の栄養的利点などを訴えながら、通行する老若男女に対し行われました。ゆで豆(ミックス)、甘納豆、殻つき落花生の製品、豆料理のレシピ集2種類とロゴ入りのボールペンをワンセットにして、これを「10月13日は「豆の日」～小さな豆から大きな健康～」とのキャッ

チフリーズ入りの全国穀物商協同組合連合会のレジ袋に入れて配布しました。

この間、事務局を担当した組合員の方々、応援者を含めスタッフ一同が、休む間もなくめまぐるしく動き回りましたが、人通りがとぎれることがほとんどなかったこともあり、お客様には大好評で用意した1,600袋も2時間足らずで配布できました。

当日は、子供づれの家族客が多く、配布物を手渡すだけでなく、豆が生活習慣病予防によいとか豆の日の由来の話など豆に関する質問や意見なども寄せられました。

台風19号の接近が心配される中、盛況な形でイベントを終了することができたとのことに、関係者一同ほっとするとともに、甘いものと言えば、マンゴープリンや日向夏ゼリーなどに慣れ親しんできたという土地柄の中、今後の豆消費の伸長に手応えを感じたとのことでした。

#### 4 関係業界におけるイベント等の取り組み 全国調理食品工業協同組合の『「佃煮・煮豆」フェア」

行事名: 「ごはんとよくあう『佃煮・煮豆』



「豆祭りinみやぎ」の会場風景  
(10/11(土) 於: 宮崎市 宮交シティー)

フェア」

開催日時: 平成26年10月3日(金)～4日(土)  
8:00～15:00

開催場所: 築地場外市場「ぷらっと築地」  
主催者: 全国調理食品工業協同組合・東日本ブロック会

協賛: 特定非営利活動法人「築地食のまちづくり協議会」

開催目的: 佃煮・煮豆のおいしさや健康性を訴求し、広く一般消費者に対して周知することを目的にキャンペーンを開催

出店数: 14社

ごはんとよくあう  
「佃煮・煮豆」フェア  
今年も築地で開催!!

開催日時 2014年  
10月3日(金)  
～4日(土)  
午前8時～午後3時

開催場所 築地場外市場  
情報市場 (おぷらっと築地内)  
TEL:03-6264-1825

「佃煮」がこみあふれる  
文化遺産に選ばれるよ!!  
美味しい佃煮・煮豆が  
沢山あるよ。  
今年も筑地で開催!

【協賛企業】  
・いなごの甘栗屋  
・いわしの親子屋  
・ぶりやきピーナツ  
・くるみ小女子  
・金魚屋  
・梅屋屋  
・しら平屋  
・豆屋 (煮豆、金時豆)  
・ちりめん山椒  
・おひや屋  
・みそびり  
・お煎あさり 様

主催: 全国調理食品工業協同組合  
東日本ブロック会  
TEL: 03-6264-1825 FAX: 03-2842-2871  
E-MAIL: info@nccf.or.jp

協賛: 特定非営利活動法人  
築地食のまちづくり協議会  
TEL: 03-564-1966 FAX: 03-564-1968  
URL: http://tsukiji-market.jp/151811.html

「佃煮・煮豆」フェアの開催案内



「佃煮・煮豆」フェアの様子  
(10/3～10/4於: 築地ぷらっと築地)

試食者数：800名以上

佃煮と煮豆の製造業で構成する全国調理食品工業協同組合東日本ブロック（関東・東北地域）が「豆の日」制定の趣旨に賛同し、10月3～4日に東京築地場外市場・情報市場「ぷらっと築地」において、『佃煮・煮豆』フェアを開催しました。当日は、東日本ブロック会の会員14社の参加の下、煮豆・佃煮商品の試食・即売会を実施しました。

開催両日とも、天候に恵まれたこともあり、会場には築地卸売市場の見学に訪れた欧米や東アジアを始め世界各国の方々が立ち寄られ、和食特有の金時や黒豆などの煮豆（いんげんまめやえんどうなどの豆に砂糖を加えて煮付けるいわゆる「甘煮」は日本独特の調理法）を物珍しそうに試食されていました。また、「豆が大好き！」という日本のお客様も多く来訪し、800名以上の方々が新製品や地域の特徴ある豆製品を試食されるなど大盛況だったとのことでした。

## おわりに

以上が5年目の「豆の日」協賛イベント

等の概要です。関係団体や企業の積極的なご支援、ご協力により、今年も全国でさまざまな催しが実現いたしました。関係団体や企業の方々には、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

今年のイベント実施を目前に控えた9月には、昨年イベント会場に訪れたお客様から「今年の10月13日の「豆の日」イベントは何をやるのか。」との問合せも事務局に寄せられました。地道ではありますが、「豆の日」の存在が市民の皆様徐々に浸透しているようです。

最初の一区切りと言っていた5年間の終了しました。これまで「豆の日」のイベントに関しトライしてきたさまざまな実験的な試みについて有識者を交えて効果を検証した上で、6年目を迎えるイベント等のあるべき姿を改めて描き直し、更なる情報発信の強化等により「豆の日」普及啓発活動の充実を図っていきたいと考えております。豆類関係者の方々の一層のご支援、ご協力をお願い申し上げます。