

FOODEX JAPAN 2016への 出展結果について

雑穀輸入協議会

国連による2016年「国際マメ年」制定を踏まえ、当協議会では、去る3月8日（火）～11日（金）に開催された食品産業界で最大級のイベント「FOODEX JAPAN 2016」に「世界の豆」をテーマに、前回に引き続き参加しましたので、その結果を報告いたします。

1 「FOODEX JAPAN／国際食品・飲料展」の開催概要

1976年から毎年開催しているアジア最大級の国際食品・飲料展示会であり、2016年で41回目を迎えました。今回は出展者数が過去最多となるなど食品の国際取引の活発化を示す盛況ぶりでした。

正式名称：FOODEX JAPAN 2016（第41回国際食品・飲料展）

開催期間：2016年3月8日（火）～11日（金）10:00～17:00（最終日16:30）

開催場所：幕張メッセ（JR京葉線海浜幕張駅下車）千葉市美浜区中瀬2-1

予定来場者数：76,532名（2015年実績：77,361名）

出展者数：3,197団体うち国内1,262、海外1,935（2015年実績：2,977団体（国内1,166、海外1,811））で過去最多

出展参加国：78ヵ国・地域（2015年実績79ヵ国・地域）

主催：一般社団法人日本能率協会ほか5団体

後援：外務省、厚生労働省、農林水産省、観光庁ほか

2 雑穀輸入協議会の出展の概要

前回「FOODEX JAPAN 2015」に引き続き、「国際マメ年」制定を機に当協議会に設置された国際マメ年推進委員会において出展計画を作成し参加しました。

出展のテーマ、ポイント等も前回と同様とし、「国際マメ年」のさらなる認知度浸透を目指し



試食提供の様子

ました。

(1) 出展テーマ：世界の豆

(2) 出展のポイント

○2016年「国際マメ年」の認知度アップ

○世界の多様な豆類の紹介

○豆の栄養と機能性のアピール

○世界の主要な豆料理の紹介

(3) キャッチコピー

前回同様、「豆は、あなたの元気と健康の源！（Pulses make you stronger & healthier）」

(4) 出展内容

以下のコーナーにおいて、豆に関する各種の展示、資料配付、試食等を行いました。

○2016年「国際マメ年」コーナー

「国際マメ年」のロゴ入りタペストリーの展示とともに、リーフレットなどの「国際マメ年」にアピール用グッズを配布しました。

○世界の多様な豆類のコーナー

世界各地で生産、流通、消費されている様々な豆の標本を展示して紹介するとともに、国内外で生産される主要な豆を、「国際マメ年」をアピールするロゴ入りの小袋に入れて配布しました。

展示および配布した品目は次のとおりです。

【展示（14種類）】

ファバビーン（皮付き）、大粒そらまめ、トラッパーピース、緑豆、ブラックマッペ、バタービーンズ、ベビーライマビーンズ、グレートノーザンビーンズ、赤竹小豆、ペインビーンズ、サルタニアビーンズ、ピントビーンズ、ブラックアイビーンズ、赤えんどう

【配布（18種類）】

天津小豆、カナダ小豆、マローファットピース、大白芸豆、アルビアビーンズ、大手亡、大黒花芸豆、ささげ、うずら豆、ダークレッドキドニービーンズ、カリオカビーンズ、ブラックビーンズ、ひよこ豆、レンズ豆（赤、ブラウン）（以上国外産）

北海小豆、とら豆、金時豆（以上国産）

○豆の栄養・機能性コーナー

豆の持つ優れた栄養・機能性についてまとめた冊子やリーフレットの配布や主な豆加工品サンプルを展示しました。

○世界の主要な豆料理のコーナー

煮込む、揚げる、炒めるなど様々な調理法により世界各地で食べられている豆料理

を解説した冊子を配布して紹介しました。

配布したパンフレット、リーフレット類は次のとおりです。

★Beans in the World 世界の豆料理いろいろ（日本豆類協会）、★3Step豆クッキング by ヤミーさん（日本豆類協会）、★「豆」元気、きれい。（日本豆類協会）、★かんたん！乾燥豆 ゆで方入門（日本豆類協会）、★カンタン豆料理（全国穀物商協同組合連合会）、★国際マメ年リーフレット（2種類：日本豆類協会、FAO）

また、前回も好評であった試食、試飲コーナーでは、

★アン・かのこ入りヨーグルト（小豆）、★とら豆・大地の煮込み（とら豆）、★十六穀とら豆ご飯（とら豆、小豆、黒大豆）、★カレースープ（とら豆、レッドキドニービーンズ、大手亡）、★コンソメスープ（大手亡、ひら豆）、★クラムチャウダー（大白芸豆、レッドキドニービーンズ）、★小豆茶、★もなか のほか、えんどう豆のスナック、うぐいす煎り豆などを提供し、いずれも好評でした。



クラムチャウダー

特に北海道訓子府の石川農場・石川シェフによる大地の煮込み、カレースープ、コンソメスープ、クラムチャウダーを食べた方々から、「おいしい」、「豆の新しい食べ方を知った」、「使用されている豆が配布されている中にあるなら欲しい」という方の声を多く聞き、今回の出展目的にかなうものとなったと実感いたしました。

今回のブースは、隣のブースの壁のため閉塞感があるものとなり、当初心配しましたが、期間中は食品加工業、流通業を始め、多くの方々に来場していただきました。

試食・試飲会では行列の出来る人気ぶりで、豆のおいしさ等を再認識していただいたものと思っております。

また、前は普及啓発用パンフレット等が不足し、来場者に十分な情報提供が出来ませんでした。今回は十分な量を提供していただき、様々な豆料理やそのレシピ、豆の持つ機能性などを伝えることができました。

当協議会における「国際マメ年」に係る最大のイベントとして出展した2回の「FOODEX JAPAN（国際食品・飲料展）」ですが、この経験を豆類消費啓発の促進のため、本年12月までの「国際マメ年」の活動に、また、その先の活動に生かすことが出来ればと思っています。

最後に、「FOODEX JAPAN（国際食品・飲料展）」出展に当たり、協力していただいた皆様方に厚く御礼を申し上げます。