

平成28年度「豆の日」等 普及啓発活動の展開状況

一般社団法人全国豆類振興会
公益財団法人日本豆類協会

一般社団法人全国豆類振興会では、一般消費者の方々に栄養バランスに優れた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き、消費の増進を図っていくため、平成22年度に10月13日を「豆の日」として制定し、また、10月を「豆月間」と位置づけ、毎年これらを中心に豆類関係業界の関係者により、豆に関するさまざまなキャンペーンを展開してまいりました。

「豆の日」制定後7年目を迎えた平成28年度においても、「豆の日」、「豆月間」の認知向上とその定着を図るため、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、引き続き、新聞、雑誌、ポスター、TV等を利用した広報活動を展開しました。

また、今年は国連により制定され「国際マメ年」ですので、関係者・機関との連携の下に周知活動を行うとともに、10月11日には「豆の日」と合わせて特別記念シンポジウムを開催しました。また、「国際マメ年」の周知のために雑誌等の広告掲載、業界紙、関連団体の広報誌への投稿、イベントへの実施協力を行いました。

一方、中央でのイベントに加えて各地域の豆類関係団体におかれましても、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」、「国際マメ年」に協賛する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下さいました。これら「豆の日」、「豆月間」、「国際マメ年」の普及啓発・周知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、全国各地のイベント開催、関係団体の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
- ・ 豆類の種類、豊かな栄養
- ・ 豆類製品を知ろう
- ・ 豆類の料理教室、コンテスト
- ・ 豆類のさまざまなイベント

(2) リーフレット等による普及・宣伝活動
「豆の日」リーフレットを豆類関係団体を通じて会員企業に15,000部配布するとともに、ポスターを店頭等で掲示していただきました。

(3) 各種の広報媒体を利用した広報活動
1) 公益財団法人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。」と記載し、告知しました。

2) 雑誌広告等

ア. 週刊文春（〔公益財団法人〕日本豆類協会担当）

今年度は「世界の家庭の豆料理」をテーマに取り組み、豆料理のレシピを紹介しましたが、いずれの誌面にも「10月13日は豆の日」を記載し、PRしました。

イ. オレンジページ（〔公益財団法人〕日本豆類協会担当）

今年度は「豆で変身！日本の家庭料理」をテーマに、5回シリーズで豆料理レシピ作りに取り組みましたが、いずれの誌面にも「10月13日は豆の日」を記載し、PRしました。

ウ. 新聞

「豆！豆！料理コンテスト」の最終審査結果の優秀作品紹介と併せて、10月13日「東京新聞」において「10月13日は「豆の日」」との広告を掲載しました。また、「朝日新聞」で「「国際マメ年」・「豆の日」特別記念シンポジウム2016」の参加者募集広告の掲載（9月7日及び9月15日の夕刊）及び同シンポジウムの概要紹介広告の掲載

（10月13日朝刊）の際、「豆の日」をお知らせしました。

エ. おかずのクッキング（〔公益財団法人〕日本豆類協会担当）

10月8日（土）のテレビ放送（料理研究家堤人美さんによる「ポークビーンズ」の作り方紹介）と連動したタイアップ記事において、「10月13日は豆の日」と記載しPRを行いました。

(4) 国際マメ年の周知活動

1) PR用のしおり、シール、ポスターを関係者・団体に要請に応じて適宜配布するとともに、タペストリーを貸出しました。

2) 雑誌広告等への対応（〔公益財団法人〕日本豆類協会担当）

ア. 週刊文春

「国際マメ年」にちなみ、今年度は「世界の家庭の豆料理」をテーマとしてレシピ紹介を行うとともに、「国際マメ年」のPRのため、特に初回は特集記事を1ページ増やして見開きとし、紙面に「国際マメ年」の公式ロゴマークを入れました。

イ. オレンジページ

「国際マメ年」にちなみ、今年度は「豆で変身！日本の家庭料理」として5回シリーズで取り組むとともに、「国際マメ年」のPRのため、特に初回は特集記事を1ページ増やして見開きとし、紙面に「国際マメ年」の公式ロゴマークを入れました。

ウ. 栄養と料理

タイアップ記事を掲載している雑誌「栄養と料理」においても、タイアップ記事の中で「国際マメ年」の公式ロゴマークを入

れて、PRしました。

3) 小冊子の制作（（公益財団法人）日本豆類協会担当）

「お家で和菓子」、「和の豆料理」の小冊子を作成し、表紙に「国際マメ年」のロゴを入れ周知を行いました。

4) 業界紙等での掲載、関連団体の広報誌への投稿（（公益財団法人）日本豆類協会担当）

ア. 十勝毎日新聞（新年号）への広告掲載
イ. 月刊NOSAI（7月号）への投稿

ウ. 国際農林業協働協会広報誌（世界の農林水産Spring2016）への投稿

エ. 週刊文春アドレーダーでの公式ロゴの掲載（9月8日号）

5) 豆キャラクター（豆エイト）の制作（〔公益財団法人〕日本豆類協会担当）

「国際マメ年」にちなんで、内外の主要な8つの豆（小豆、金時豆、虎豆、紫花豆、えんどう、そらまめ、ひよこ豆、レンズ豆）をモデルとした「豆エイト」を制作しました。

6) 農林水産省行事への協力

7月27日～28日開催の子ども霞が関見学デーにおいて、「国際マメ年」のポスター、展示用の豆類・豆製品類を貸与するとともに、豆エイトのシール、豆関連資料を提供しました。また、10月3日～7日の消費者の部屋での「豆の週」展示において、「国際マメ年」のパネル、豆の現物標本、豆製品類を貸与するとともに、「国際マメ年」のしおり、豆エイトのシール、豆関連資料を提供し、「国際マメ年」の周知に協力しました。

7) 関係団体との連携（（公益財団法人）日本豆類協会担当）

JIRCAS（国立研究開発法人国際農林水産業研究センター）では、「国際マメ年」にちなんで、12月2日に「JIRCAS国際シンポジウム2016」（豆のちから、再発見）を開催予定ですが、本シンポジウムに対して後援するとともに、豆関係資料の提供等の協力を行う予定です。

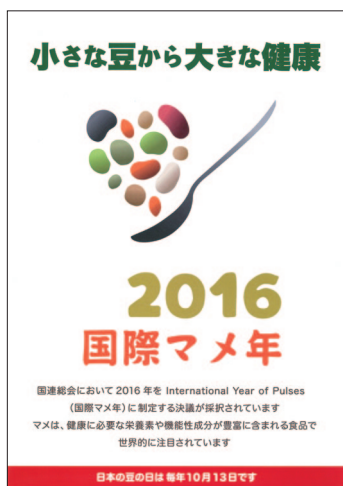
また、雑穀輸入協議会では、12月8日にFAO駐日連絡事務所と共催で「国際マメ年」クロージングレセプションを開催予定であり、豆類関係資料の提供等で協力する予定です。



「豆の日」
リーフレット



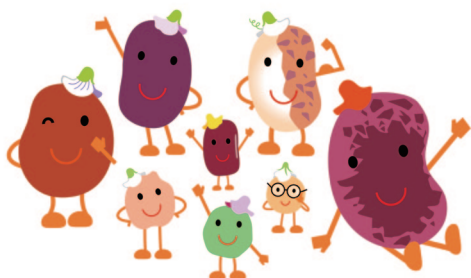
「豆の日」
ポスター



「国際マメ年」のポスター



小冊子「和の豆料理」表紙



豆エイト



子ども霞が関見学デー会場の様子(豆に触ってみよう!)



小冊子「お家で和菓子」表紙



消費者の部屋「豆の週」の看板



2 「豆の日」、「豆月間」中央イベント等の開催

(1) 中央イベント「『国際マメ年』・「豆の日」特別記念シンポジウム2016」の実施
(シンポジウムの趣旨)

従来より豆類・豆製品類関係業界において一般消費者に対する豆類・豆製品類に関する様々な普及啓発活動を展開してきたところです。

特に平成22年からは、毎年10月13日を「豆の日」と定め、この日を中心に豆類・豆製品類に関する普及啓発活動を展開しており、さらに、今年平成28年は国連で定めた「国際マメ年」となっています。

以上を踏まえ、「[「国際マメ年」・「豆の日」特別記念シンポジウム2016]」を開催し、「国際マメ年」への認知度及び「豆の日」に対する知名度を高めるとともに、豆類・豆製品類、豆料理とその他の栄養・健康に関する知識の普及、理解の促進を図ることとしました。

シンポジウムでは、募集で選ばれた約300名の一般消費者の方々に対して「美味しく食べて健康に！」をテーマとしてパネ

[illegible]

朝日新聞紙上での募集広告

ルディスカッションをお聴きいただくとともに、14種類の世界の豆料理の試食を行っていただきました。

(シンポジウムのプログラム)

ア. 開催日時：平成28年10月11日（火）
11：00～14：00

イ. 開催場所：京王プラザホテル

ウ. 内容：

①パネルディスカッション テーマ：「美味しく食べて健康に！」

・パネリスト

(株) オレンジページ取締役 編集主幹 杉
森一広氏

(株) 料理通信社「料理通信」編集長 君島
佐和子氏

(地行) 北海道立総合研究機構道南農業試験場長 加藤淳氏

・コーディネーター

(一社) 全国豆類振興会広報委員長 藪光生
氏

②世界の豆料理（和・洋・中華の14種類） の試食

③豆関係パネル、豆類・豆製品類、世界の豆の現物標本等の展示

④参加者への豆類・豆製品類のサンプル、豆料理レシピ等の提供
(シンポジウムの概要)

ア. (一社) 全国豆類振興会吉田会長の開会挨拶に続き、FAO駐日連絡事務所ンブリ・チャールズ・ポリコ所長による業務状況の紹介、「国際マメ年」の目的、意義の説明も含めた挨拶があり、4名によるパネルディスカッション(テーマ:美味しく食べて健康に!)が行われました。

イ. パネルディスカッションでは、まず、藪氏から世界のいんげん豆等の消費量が7,300万トンであるのに対し、日本では16万トンと大きな差があること、日本では大半が和菓子や煎り豆等の加工食品原料として使用されており、食料として豆を食べることがごくわずかであることの指摘があり、日本人の食生活に豆を取り入れるためにはどうすればよいのかとの問題提起がなされました。

これに対して、杉森氏は読者モニターアンケート結果を踏まえ、約8割が豆料理に関心を持ち、健康や美容面での人気に加え、見た目にかわいい豆料理が注目されていることを紹介しました。また、豆はまとめて下ごしらえし、冷凍庫でストックしてスープや煮込みに加えると使いやすいと提案しました。

君島氏は、フランスやイタリアを例に挙げ、伝統的に受け継がれた豆料理が日常生活に根付いていること、また、現地で修行

を積んだ日本人シェフの多くが豆料理に魅了され、上手にアレンジして提供しているとコメントしました。豆は「創造力を刺激する食材」であり、何にでも使える食材であるとアピールしました。

加藤氏は、豆は炭水化物、たんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラル等をバランスよく含み、ポリフェノールも豊富なスーパーフードであると話し、特に日本人に不足している食物繊維が多く摂れること、美容にも有用であることを紹介しました。

ウ. 京王プラザホテルの市川総料理長により、本日の世界の豆料理のメニュー紹介の後、参加者は別会場に移動して14種類の豆料理を試食するとともに、同会場の豆類・豆製品の展示品、パネル等に目を止めました。本シンポジウムを通じて、豆の持つ多くの魅力、可能性、豆料理の多様さ、美味しさを参加者に再認識していただく機会を提供できたのではないかと思われました(当日の概要は、朝日新聞10月13日朝刊に記事掲載されました)。



(一社) 全国豆類振興会吉田会長挨拶



FAO駐日連絡事務所インブリ・チャールズ・ポリコ所長挨拶



市川総料理長によるメニュー紹介



パネルディスカッションの状況



試食の状況



コーディネーター（藪氏）



世界の豆料理のメニュー解説



パネリスト（杉森氏、君島氏、加藤氏）



展示の状況

(2)「豆！豆！料理コンテスト」の開催
「豆！豆！料理コンテスト」の最終審査（料理実技審査）を9月1日（木）に開催。新聞等による告知活動に当たっては、「豆の日」、「豆月間」の普及啓発活動とタイアップしつつ、精力的に展開しました。10月13（木）の東京新聞紙上で結果を発表しました。

3 「豆の日」、「豆月間」地域イベント等の全国的な展開

毎年、各地域の特色を生かしたイベント等を開催しています。今年度の概要は以下の通りです。

(1) 豆料理教室の全国的な展開

8月1日に大阪、5日に東京で講師向け研修会を実施しました。8月下旬～9月下旬に料理教室との連携による豆料理講習会（全国60教室）豆料理の普及・定着のため、全国的に展開している料理教室との連携により、「豆を生かす料理教室」を全国各地で開催しました。

(2) 全国各地での地域特色を生かしたイベント等の開催

豆の生産地、消費地を含め各地域の特色を生かしたイベントを今年度は、北海道地

域、関西地域及び九州・沖縄地域で開催しました。

1) 北海道イベント

日時：10月14日（金）

主催：（公社）北海道豆類価格安定基金協会、北海道豆類振興会

会場：ホテル黒部

内容：「豆の日」協賛イベント：あなたの健康を支える豆料理

・講演・豆トーク（道立総合研究機構道南農業試験場 加藤場長）

・ホテル黒部の中鉢調理部長による7種類の豆料理の解説と試食

概要：ほぼ会場一杯の約140名の参加者を得て、加藤場長による講演（演題：「あなたの健康を支える豆料理」）・豆トーク及びホテル黒部の取締役和食料理部の中鉢部長による地場の豆を使った7種の豆料理の解説、試食が実施されました。加藤場長から今年の「国際マメ年」の意義、道産の小豆、白花豆等の優れた栄養性、機能成分、特に食物繊維やビタミンB₁含量の多さ、小豆での赤ワインの2倍ものポリフェノールの含有について説明があり、参加者は熱心に聞き入っていました。また、豆トークでは豆の栄養を生かす効果的な調理法、ゆで豆の

地域・日程	行事名	会場	主催
北海道 10月14日	あなたの健康を支える豆料理	ホテル黒部（北見市）	公益社団法人北海道豆類価格安定基金協会、北海道豆類振興会
関西 10月27日	身体に良い豆料理を食べよう2016	神戸朝日ホール	関西輸入雑豆協会
九州・沖縄 11月12日	豆まつり in 福岡（久留米）	久留米ほとめき通商店街	西部穀物商協同組合

国際マメ年、豆の日(10月13日)協賛行事 北海道・豆トークショー2016

あなたの健康を支える豆料理

豆料理で6年、豆の健康効果を知り、豆料理、豆料理の魅力を多くの人に伝える。豆料理の健康効果を知り、豆料理の魅力を多くの人に伝える。豆料理の健康効果を知り、豆料理の魅力を多くの人に伝える。

開催日 平成28年10月14日(金)
時間 13時00分～16時00分(受付開始12時30分) **定員** 1ペア70組
会場 ホテル黒部2階「富士の間」 北見市北7条西1丁目 TEL 0157-23-2251

豆トークショー「あなたの健康を支える豆料理」
 「豆は7つの健康効果がある」加藤 淳夫
 北海道大学農学部食品科学科 教授 加藤 淳夫
 北海道大学農学部食品科学科 教授 加藤 淳夫

豆料理実演「豆料理」
 シェフ 中村 弘昭
 シェフ 中村 弘昭
 シェフ 中村 弘昭

10月13日は豆の日です
 豆の日とは、豆の健康効果を知り、豆料理の魅力を多くの人に伝える。豆料理の健康効果を知り、豆料理の魅力を多くの人に伝える。豆料理の健康効果を知り、豆料理の魅力を多くの人に伝える。

北海道イベントPR資料

保存期間、家庭でできる簡単な小豆茶の作り方等について、活発な質疑応答がありました。7種類の豆料理の試食も従来の豆の活用の範囲を広げるものと好評で、特に「蕪と白花豆のポタージュ」、「青菜と虎豆、うずら豆のおひたし」についての参加者の評判は高く、ホテルレストランでの新規メニュー化の要望も出されました。



加藤場長との豆トーク

「豆の日」協賛イベント

身体に良い豆料理を食べよう2016

10月13日は「豆の日」
 参加費無料 150名

平成28年10月27日(木)
 午後2時～5時(開場1時30分)

場所 神戸朝日ホール
 (神戸市中央区港花町5-9)

講師 飯 光生 先生 「豆を食べて元気になる」
 金沢和菓子協会専任講師

料理実演 川口真理 先生 「豆料理実演」
 (神戸市中央区港花町5-9) 神戸市中央区港花町5-9

豆料理実演：川口真理 先生 「豆料理実演」
 (神戸市中央区港花町5-9) 神戸市中央区港花町5-9

関西イベントPR資料



地元の豆使用の7種類の豆料理

2) 関西地域・協賛イベント

日時：10月27日(木)

主催：関西輸入雑豆協会

会場：神戸朝日ホール

内容：「豆の日」協賛イベント 身体に
良い豆料理を食べよう2016

概要：藪氏（一般社団法人全国豆類振興会の広報委員長）による講演（演題：豆を食べて元気になろう）では、豆の栄養成分、機能性、豆の上手な活用の仕方が紹介され、（株）ホームメイドクッキング講師の川口氏による大福豆と金時豆を使った豆料理の実演、参加者による試食が行われました。小豆を煮る際のエグ味のとり方、ひよこ豆のサラダを作る時のコツ等について参加者との熱心な質疑応答が行われました。参加者からは講演は



藪氏の講演



試食の状況

わかりやすくなったためになった、試食のスープが特に美味しかった等の感想が聞かれました。

3) 九州・沖縄地域・協賛イベント

日時：11月12（土）

主催：西部穀物商協同組合

会場：久留米ほとめき通商店街

内容：豆を使った菓子、食品、レシピ集
等の配布による宣伝活動

概要：広場を通りかかる消費者である、主婦、夫婦子供連れ、学生等に対して、豆製品（今回はゆで豆ミックス（レトルトパック）、どら焼き、煮豆（レトルト食品）、殻付き落花生）、「豆元気きれい」等のパンフレット（基本となるパンフ＋1）等を1袋にまとめて配付し、豆の優れた栄養と機能性をPRしつつ、豆の消費拡大をお願いしました。13時から始



配布情景

め15時過ぎまで1600人分の配付を行いました、人出は途切れることはなく、予定どおり2時間程度で配布することができました。イベントを行っていることを商店街の音声放送で時々PRしたことが効果的でした。

4 関係業界における「豆の日」関連の自主的な取り組み

全国調理食品工業協同組合の取り組み
 (「佃煮の日」・「豆の日」キャンペーンの実施〔10月14日～15日〕)

(1) 6月29日「佃煮の日」並びに10月13日「豆の日」のキャンペーンとして、10月14(金)、10月15(土)の2日間に亘り、築地場外市場「ぷらっと築地・催事スペース」において、東日本ブロック会組合員有志13社より提供された商品の試食、廉価販売並びに購入者の方々へ「豆の日」と「国際マメ年2016」をPRしながら、消費啓発活動の一環として煮豆商品の無料配布(約700個)を、組合員から16名の立会い協力のもとに実施しました。

(2) 今回の「佃煮の日」キャンペーンは5年連続での築地開催ということもあり、観光客や築地での買物客に加え、築地場外市場などで働いている方々のリピーターなど多数のお客様が来場されました。観光客では東南アジアからのお客様に加え、欧米人の観光客の来場も多いことから、今年から商品名と商品説明等を日本語、中国語、英語での多言語表示を行いました。その効果もあり、外国人とのコミュニケーション

PRチラシ

も取れて、試食廉価販売も昨年以上に盛況であったと感じました。今年も炊きたての新米を用意して試食会をしたところ大好評で、17アイテムのうち7アイテムが初日に売り切れて、商品の追加補充を行うほどでした。お客様の反応としては「いなご甘露煮は食べてみると美味しい」、「家族や近所へのお土産に良いね」などがありました。

(3) また、「豆の日」キャンペーンとして、佃煮・煮豆を購入された方に煮豆商品の無償配布を行ったところ、豆が大好きというお客様が大半で、若い年代の方や、外国人の方も喜ぶなど、国内外に向けた消費啓発にも繋がったと思います。なお、試食を行った来場者は800名以上と昨年並みの賑わいを見せ、用意した13社、17アイテム、1,702個はほぼ予定通り販売することが出来ました。