

「国際マメ年」 クロージングレセプションについて

雑穀輸入協議会

国連制定の2016年「国際マメ年」を締めくくるイベントとして、当協議会では、去る12月8日（木）に「国際マメ年」クロージングレセプションを開催しましたので、その結果を報告いたします。

この一年、100年に一度の「国際マメ年」の制定という絶好の機会をとらえ、豆業界一丸となって豆の栄養や機能性、多くの料理レシピ等の紹介に努め、消費拡大を諮って参りましたが、まだやり残したことがあるという思いを多くの方が持っていました。

このため、「国際マメ年」が終了するにあたり、終わりではなく更なる消費拡大の始まりとなるようなイベントを実施したいとの思いから、「国際マメ年」クロージングレセプションを開催することといたしました。

1 開催概要

名 称：「国際マメ年」クロージングレセプション

開 催 日：2016年12月8日（木）18:30～20:30（受付開始18:00）

開催場所：国連大学 Annex Space（1階）

渋谷区神宮前5-53-70

出 席 者：約150名（農林水産省、各国大使館、関係団体、マスコミ関係者、実需者、FAO関係者、雑穀輸入協議会会員等）

主 催：FAO駐日連絡事務所、雑穀輸入協議会

後 援：（公財）日本豆類協会、（一社）全国豆類振興会

2 レセプションの概要

18:30に開会、主催者を代表してFAO駐日連絡事務所ポリコ所長が挨拶で、「マメは健康に良いだけでなく持続可能な農業にも貢献できることから、世界中に広がる栄養不足を解消する「救世主」となりうるものであり、小さな粒が果たす役割は大変大きい。「国際

マメ年」の制定を踏まえ、全国豆類振興会、日本豆類協会などの関係団体の協力のもと、マメの認知度向上につながる発信が出来たと述べ、また、「国際マメ年」関連イベントとして新宿で開催されたシンポジウムに触れ、「会場では、たくさんの豆料理を食べたが、おなかを壊すことはなかった。やはりマメは身体にいい」といって笑いを誘いながら「これからも豆をたくさん食べて健康維持に役立てましょう」と締めくくりました。



FAO駐日連絡事務所ボリコ所長の挨拶

続いて全国和菓子協会専務理事（全国豆類振興会広報委員長）が世界と我が国の雑豆の消費量の違い、マメの栄養性、機能性や今後の我が国のマメの消費拡大についての思いなどを、独特の名調子で会場の笑いを誘いながらお話しされました。

また、当協議会山名理事長は、乾杯の挨拶の中で、この一年の関係者の「国際マメ年」取り組みに感謝するとともに、「クロージングではなく、ビギニングにしたい」との決意を述べました。

この後、歓談に入り、歓談中はスクリーンにマメに関するビデオを放映したほか、数多くの豆料理をお願いした豆料理店「チリパーラー9」と石川修氏（石川農園）に料理の紹介をしていただきました。

レセプションの終わりに(公財)日本豆類協会斎藤常務理事が中締めの挨拶として、「日本豆類協会も「国際マメ年」にあたり、積極的に消費啓発運動に取り組んできた。「国際マメ年」を契機にこの運動をさらに発展させていきたい」と述べるとともに「「国際マメ年」は本年で終了するが、来年は「桜餅誕生300年」であることから引き続き豆の消費拡大に取り組んでいきたい」との抱負を語り、三本で締められました。

閉宴後、出席者には日本豆類協会が作製に携わったキャラクター「豆エイト」がデザインされたトートバッグに、パンフレットや団体等から協賛の豆製品等を入れお持ち帰り頂き、レセプションは20:30盛会裡のうちに終了いたしました。

今回、会場がホテルなどの宴会場仕様で



レセプションの様子

はなかったため、設定、運営、片付けまで全て主催者側が行う「手作り」感の強いイベントとなり、大変ではありましたがその分、達成感も一入でした。

最後に、ご協力を頂いた関係者の方々に厚く御礼申し上げます。

【参考】提供された豆料理

◎前菜

- ・自家製豆のペースト（白インゲン、紫花豆、金時豆、レンズマメ、ムング豆）をのせたブリュスケッタ色々
- ・ピンチョス各種
中東風ひよこ豆のコロッケとドライトマト、揚げナスのピンチョス／チーズとオリーブとサラミのピンチョス／ミニオムレツのピンチョス／タコのマリネと自家製ピクルスのピンチョス／ローストポークとインゲンのピンチョス

◎パン

- ・玄米と黒豆パン／オレンジと手亡豆パン／蚕豆とクリームチーズパン／小豆アンパン／金時と青えんどう豆パン

◎サラダ

- ・テキサスキャビア“いろいろ豆とカラフル野菜のサラダ”トルティーヤチップス添え

◎シチュー

- ・トラ豆大地の煮込み（和風）／トラ豆の北海道クラムチャウダー

◎サンドイッチ

- ・自家製ポークソーセージのミニホットドッグ／フムスと野菜のベジドッグ／サーモンとクリームチーズのベグルサンドイッチ／たまごと胡瓜のサンドウィッチ／生ハムとゴータチーズのサンドウィッチ

◎メイン

- ・チキンエンチラーダ／ビーフチリビーンズ／ベジタリアンチリビーンズ／リンゴとターキー入りホワイトチリ／ターメリックライス& コーンブレッド

◎デザート

- ・豆のカップケーキ／キャラメルナッツ／小豆のブラウニ



提供された豆料理