

## 「国際マメ年」を振り返って

雑穀輸入協議会 専務理事 高橋則康

国連が制定した「国際マメ年」を踏まえ、我が国においても2016年を中心に「国際マメ年」に関連した種々の情報提供やイベントに取り組んできましたが、「国際マメ年」の終了にあたり、これまでの活動について振り返ってみました。

### 1. 制定の経緯

国際マメ年は国際的な豆類の団体であるCICILS（国際豆類貿易産業連合：Confederation Internationale du Commerce et de Industries des Legumes Secs、本部：ドバイ（アラブ首長国連邦））（現国際豆類連合GPC：Global Pulse Confederation）が、豆の優れた特性として、①健康に必要な栄養素の保持と食品分野における技術革新の可能性、②環境と調和した持続可能な農業の実現、③生産性の面から食糧安全保障の確立等について世界的に普及啓発するため、国際連合食糧機関（FAO）に働きかけてきた運動が認められたものです。

#### (1) 経緯

2012年：CICILSが2016年を「国際マメ年」とする決議案を準備。

2013年6月：トルコ、パキスタンが共同で

FAOに決議案を提案。

2013年11月：アルゼンチン、アゼルバイジャン、ドミニカ共和国、エチオピア、ニジェール、スリランカ、トルコ、ウクライナの8カ国が提案国に参加し、国連総会第2委員会（経済金融）に新たな決議案を提案。

2013年12月12日：国連総会第2委員会において同決議案を採択。

2013年12月20日：国連総会第2委員会から同決議案が上程され、第68回国連総会において採択。

#### (2) 決議の骨子

①2016年を「国際マメ年（International Year of Pulses）」とする。

②FAOに各国政府、関係機関、NGO、その他の関係者とともに「国際マメ年」の実施を促進するよう勧奨。

③この決議の実施より生ずる全ての活動は、任意の自発的財源（voluntary resources）による購われるべきことを強調。

④全ての関係者に対し、「国際マメ年」への寄附（voluntary contributions）及びその他の携帯による支援を勧奨。

### (3) 「国際マメ年」の具体的な目標

(2) の骨子を踏まえ、FAOが次の3つの具体的な目標を掲げて取り組むこととなりました。

①持続可能な食糧生産と健康的な食生活におけるマメの重要な役割、またマメの食料安全保障や栄養への貢献について意識を高める。

②フードシステム全般にわたるマメの価値や利用を増進するとともに、土壌の肥沃化や地球温暖化対策、栄養不良対策におけるマメの利点の活用を促進する。

③フードチェーン全般にわたり、マメの世界的な生産の促進、学術研究の強化育成、輪作のより良い活用、マメ貿易における課題に取り組むための関係情勢を奨励する。(FAO駐日連絡事務所Webサイトより掲載)

制定当初は、我が国の業界内においてもほとんど認知されていない状態でありましたので、FAOが制定した「国際マメ年」のロゴマークを様々な出版物等に使用するなど、まず「国際マメ年」の認知度向上に努めることとし、(公財)日本豆類協会では、名刺や封筒に添付するシートの作成、イベント等において活用するためのポスター、タペストリーを作成し利用を呼びかけました。

## 2. 主要な取り組み

「国際マメ年」関連の活動等については、この記事の最後の表にまとめました。主な取り組みについては以下のとおりです。

### 【平成27(2015)年】

(1) 「FOODEX JAPAN 2015(第40回国際食品・飲料展)」への出展参加

「国際マメ年」をより多くの人々に認知してもらう手段として、前年に当たる平成27年(2015年)の「FOODEX JAPAN 2015」に初めて出展することが雑穀輸入協議会で決定されました。

雑穀輸入協議会では、「FOODEX JAPAN 2015」参加を「国際マメ年」のプレ・イベントと位置づけ、協議会内に「国際豆年推進委員会」を設置し、出展に向けて計画、準備、会期中の運営に携わりました。

(a) 「FOODEX JAPAN 2015」の概要

- ・開催期間:2015年3月3日(火)～6日(金)
- ・開催場所:幕張メッセ
- ・来場者数:77,361名
- ・出展者数:2,977団体
- ・出展参加国:79ヵ国・地域

(b) 出展の概要

雑穀輸入協議会では、「世界の豆」をテーマに、キャッチフレーズを「豆はあなたの元気と健康の源!(Pulses make you stronger and healthier)」とし、①「国際マメ年」の知名度アップ、②世界の多様な豆類の紹介、③豆の栄養と機能性のアピール、④世界の主要な豆類の紹介を訴求ポイントとして出展しました。

開催期間中、出展ブースでは、豆に関する各種の展示、資料・豆製品の配布、試食等を行いました。食品加工業・流通業を始めとした多数の来場者があり、用意した資料、試食、豆製品も全てなくなるなど、

優れた食材としての豆類の消費拡大と「国際マメ年」の認知度向上に貢献しました。

## (2) 中央イベント「[豆の日] シンポジウム2015」の開催

全国豆類振興会広報委員長藪光生氏による基調講演において「国際マメ年」について紹介されたほか、会場には「国際マメ年」のポスターやロゴマーク入りの資料が用意され、「国際マメ年」に対する理解と認識を高めることに貢献しました。

### (a) シンポジウムの概要

- ・開催日時：2015年10月13日（火）
- ・開催場所：新宿明治安田生命ホール
- ・参加者：募集で選ばれた150組（300名）
- ・主催：全国豆類振興会、(公財) 日本豆類協会

・後援：農林水産省

### (b) プログラム

#### A 基調講演

・演題 「世界は豆で生かされている」～2016年「国際マメ年」に向けて

・講師 藪光生氏 全国豆類振興会広報委員長

#### イ 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

加藤淳氏：北海道立総合研究機構農業研究本部企画調整部長

高増雅子氏：日本女子大学家政学部家政経済学科教授

ほりえさわこ氏：料理研究家、栄養士

・コーディネーター

藪光生氏：全国豆類振興会広報委員長

## (3) 日本の豆料理の紹介

国際豆類連合（GPC：Global Pulse Confederation、以下GPCという。）では、「国際マメ年」の普及浸透を踏むため、各国の豆料理の紹介とそれを競うコンテストを企画しましたが、コンテストについては日本では準備不足のために参加は断念しました。

豆料理の紹介については、代表的なものとして、餡（小豆）、赤飯、きんとん、煮豆（虎豆）、いところ煮、ぜんざい、小倉トースト、濡れ甘納豆、餡パンケーキ、小豆アイスクリームの10種を選択し、写真付きの英文のレシピを作成して送付し、GPCのWebサイトに掲載されました。

併せて、各国の豆の生産状況の映像提供依頼もあったため、虎豆の生産で農林水産大臣賞を受賞した北海道訓子府町の石川農園の協力で動画を作成して送付、同様にWebサイトに掲載されました。

この他、「FOODEX JAPAN」への出展状況など、我が国の「国際マメ年」に関して取り組んだ状況を随時GPCに送付したものがGPCの情報誌に掲載されて世界に発信されました。

## 【平成28（2016）年】

### (1) 「国際マメ年」キックオフミーティングの開催

「国際マメ年」の開始に当たり、GPCから各国において、「キックオフ」宣言をするイベントを実施しようとの呼びかけに応え、我が国では1月6日に雑穀輸入協議会、関西輸入雑豆協会主催で神戸市において盛

大に開催されました。

その模様はGPCに送られ、GPCでは各国から寄せられた状況をリレー形式で紹介しました。

## (2) 「国際マメ年」PR用DVDの作成

世界的な和食ブームの中、和菓子にも関心が集まっていることから、「国際マメ年」を機にその製法を世界にも知ってもらうため、写真ではなく動画として紹介したいとの提案があり、(公財)日本豆類協会が、全国和菓子協会と雑穀輸入協議会の協力のもと、映像時間40分、日本語と英語字幕入りのDVD2種類を作成しました。

全国和菓子協会が所有する多数の画像の中から餡と和菓子の製法を選択、完成したDVDには、餡が小豆餡と白餡(いんげん豆)、和菓子が蜜漬かのかこ豆、蒸し大納言、練り切り餡(薯蕷つなぎ練り切り餡)、練り切り(乱菊、八重桜、花菖蒲、水仙)が収録されています。

## (3) 「FOODEX JAPAN 2016(第41回国際食品・飲料展)」への出展参加

「国際マメ年」当年であることから、雑穀輸入協議会では前年に引き続き出展することを決定しました。

### (a) 「FOODEX JAPAN 2016」の概要

- ・開催期間:2016年3月8日(火)~11日(金)
- ・開催場所:幕張メッセ
- ・来場者数:76,532名
- ・出展者数:3,197団体
- ・出展参加国:78ヵ国・地域

### (b) 出展の概要

テーマ、キャッチフレーズ及び訴求ポイ

ントは前回と同様にし、「国際マメ年」の更なる認知度浸透を目指しました。

開催期間中、出展ブースでは、前回出展の反省を踏まえ、より効果的な豆に関する各種の展示、資料・豆製品の配布、試食等を行いました。

前回同様、食品加工業・流通業を始めとした多数の来場者があり、試食試飲コーナーでは行列が出来る人気ぶりで豆のおいしさ等について再認識される結果となりました。用意した資料、試食、豆製品も全てなくなり、豆類の消費拡大と「国際マメ年」の認知度向上に貢献しました。

## (4) 新しい豆の消費啓発活動への試み

これまで、消費拡大を図るうえでの普及啓発方法としては、新聞、雑誌等紙媒体が一般的でありましたが、パソコンや特に若い世代に浸透しているスマートフォンといった電子媒体を利用した方法について可能性を探るべく、(公財)日本豆類協会が試行的に検討会を立ち上げました。

豆、豆料理に関心の薄い20~30代をターゲットにした情報提供に的を絞ったものとするため、雑穀輸入協議会会員の中から女性を中心に構成され、4月12日に第1回が開催されました。

この検討会では、これまでの紙媒体に替わり、インターネット内での情報誌に掲載する方法が提案されましたが、豆料理に興味のある人は閲覧するが全く興味の無い層への効果は薄いのではとの意見があり、LINE、Twitter、Facebook、インスタグラム等のSNSの活用が提案されました。

また、その際、LINEのスタンプにあたるようなキャラクターがあるといいとの意見から、(公財)日本豆類協会が作成に関与した豆エイト(小豆、金時豆、虎豆、えんどう、そらまめ、紫花豆、レンズ豆、ひよこ豆)というキャラクターの使用を検討することとなりました。

この結果、Facebookで7月～12月に試験的に実施され、豆料理、「国際マメ年」及びキャラクター「豆エイト」の紹介等の情報を発信しました。

今後については、今回の試行を踏まえ、さらに検討を続けていくこととなり、キャラクターの使用に関しては、好評であったことから利用場面の拡大についても検討していくこととされました。

#### (5) 農林水産省のイベントへの協力

農林水産省で開催された「子供霞が関見学デー」及び「消費者の部屋」において「国際マメ年」に関するポスター、パネル等を展示し、ロゴマーク入りの資料を提供しました。

##### (a) 子供霞が関見学デー

- ・開催場所：農林水産本省
- ・開催日：平成28年7月27日(水)～28日(木)

##### (b) 消費者の部屋

- ・開催場所：農林水産本省
- ・開催日：平成28年10月3日(月)～7日(金)

#### (6) 「国際マメ年」、「豆の日特別記念シンポジウム2016」の開催

「国際マメ年」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、豆料理とその他の栄養・健康に関する

知識の普及、理解の促進を図るため開催されました。

シンポジウムは2部構成で、1部では「美味しく食べて健康に！」をテーマとしたパネルディスカッション、2部では京王プラザホテル総料理長の監修、料理による和洋食中華14種類の豆料理の試食を行いました。

また、試食会場には豆類・豆製品、豆の優れた栄養、機能性についてのパネルの展示等をするとともに、豆類関係資料や豆類製品の配付も行い、参加者の豆への理解度アップに努めました。

##### (a) シンポジウムの概要

- ・開催日時：2016年10月11日(火) 11:00～14:00

・開催場所：京王プラザホテル

・参加者：募集で選ばれた300名

・主催：(一社)全国豆類振興会、(公財)日本豆類協会

・後援：農林水産省

##### (b) プログラム

ア 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

加藤淳氏：北海道立総合研究機構農業研究本部企画調整部長

杉森一広氏：(株)オレンジページ取締役編集主幹

君島佐和子氏：(株)料理通信社「料理通信」編集長

・コーディネーター

藪光生氏：(一社)全国豆類振興会広報委員長

## イ 世界の豆料理の試食

和洋食中華の14種類（レンズ豆のサラダ／カスレ／塩ダラと金時豆のフリカッセ／チリコンカン／鶏ムネ肉のパネフリットにプティポアフランセーズ／大豆と落花生、鶏肉サイの目切り山椒辛子炒め／ポークビーンズ／小豆と緑豆入り餅米ご飯／ミネストローネスープ／眉豆と黒豆のスペアリブの煮込み／レンズ豆のポタージュスープ／北陸のいところ煮／大豆と桜海老のつまみ揚げ／呉汁）  
(7)「国際マメ年」クロージングレセプションの開催

「国際マメ年」が終了するにあたり、2016「国際マメ年」のこれまでの取り組みの総括とともに、豆の持つ多様性、優れた栄養、機能性等を再確認し、更なる消費拡大につながるよう関係者一同が再認識する場として「国際マメ年」クロージングレセプションを開催しました。

当日は農林水産省、各国大使館を始めとして約150名が出席、豆料理を味わいながら豆類の一層の消費拡大に向けて決意を新たにす機会となりました。

### (a) レセプションの概要

- ・開催日時：2016年12月8日（木）18:30～20:30
- ・開催場所：国連大学 Annex Space
- ・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

### (b) 提供された豆料理

- ・前菜（自家製豆ペーストをのせた各種ブリュスケッタ／ピンチョス5種）
- ・豆入りパン5種
- ・サラダ（いろいろ豆とカラフル野菜のサラダ）
- ・シチュー（虎豆煮込み（和風）／トラ豆のクラムチャウダー）
- ・ホットドッグ2種、サンドイッチ3種
- ・メイン（チキンエンチラーダほか4種）
- ・デザート（豆のカップケーキ／キャラメルナッツ／小豆のブラウニー）

## 3. おわりに

この一年、「国際マメ年」の制定という100年に一度といわれる絶好の機会をとらえ、様々な場面で豆の栄養や機能性、多くの料理レシピ等の紹介に努め、消費拡大を図ってきました。

これまでも消費拡大については、業界として様々な形で取り組んできましたが、2016年「国際マメ年」は豆類業界が一丸となって取り組んだという感が強く、一般へのアピールという点で極めて有効であったと感じています。

「国際マメ年」は終了しましたが、今後は、「国際マメ年」制定の意義やその目標を再認識し、制定された重要性をバックボーンとして活動を展開すれば、現在の消費量の倍増も夢ではないと考えます。

今後の豆類業界の益々の発展を期待したいと思います。

表「国際マメ年」関連活動、イベント等について

【平成27年】

開催日	内容
4月～	○ポスター等の作成 FAOの制定した「国際マメ年」ロゴマークを利用したポスター、しおり、シール、タペストリー、小冊子「伝えたい 和の豆料理」（表紙に「国際マメ年」のロゴ付きも制作）を作成（公財）日本豆類協会）し、関係者に配布又は貸与
3月3日～6日	○FOODEX JAPAN 2015（第40回国際食品・飲料展）（幕張メッセ） 雑穀輸入協議会が参加し、「国際マメ年」をアピールするブースにおいて、国内外の豆の展示、「国際マメ年」をアピールするロゴ入り小袋での豆の配布、餡・かのか入りヨーグルト、虎豆の煮込み、十六穀ご飯、豆のカレースープ、小豆茶等の試食、試飲等を行うとともに、世界の豆料理、豆の機能性に関する資料を展示
10月13日	○中央イベント「豆の日」シンポジウム2015 開催（新宿明治安田生命ホール） 認知度向上のため、基調講演の中で「国際マメ年」について紹介したほか、会場に「国際マメ年」のポスター、パネルを展示
12月～	○豆料理の英文レシピ掲載 GPCのWebサイトに日本の代表的豆料理として、餡（小豆）、赤飯、きんとん、煮豆（虎豆）、いとこ煮、ぜんざい、小倉トースト、濡れ甘納豆、餡パンケーキ、小豆アイスクリームの英文レシピを掲載

【平成28年】

開催日	内容
1月1日	○十勝毎日新聞に「国際マメ年」関連記事特集
1月3日、11日、12日	○日本農業新聞に「国際マメ年」関連記事特集
1月6日	○「国際マメ年」キックオフミーティング開催（主催：雑穀輸入協会、関西輸入雑豆協会、於神戸市）
1月21日	○「国際マメ年」PR用DVD「餡」と「和菓子」の製法（日本語及び英語）の完成（全国和菓子協会、雑穀輸入協議会、（公財）日本豆類協会で作成） GPCのWebサイトに掲載
3月6日	○第35回豆まつり（TOKACHI BEANS FESTIVAL）（主催：豆まつり実行委員会、共催：帯広市、帯広商工会議所、後援：十勝毎日新聞社、於帯広市とかちプラザ） 高品質な十勝産小豆等の即売、北海道ホテルシェフによる豆料理の試食会、豆飛ばし選手権等の子供向けゲーム等を行うとともに、「国際マメ年」のPRを兼ねた豆クイズ等を実施
3月8日～11日	○FOODEX JAPAN 2016（第40回国際食品・飲料展）（幕張メッセ） 前年に引き続き、雑穀輸入協議会が国内外の豆の展示、「国際マメ年」をアピールするロゴ入り小袋での配布、餡・かのか入りヨーグルト、虎豆の煮込み、豆のカレースープ、小豆茶等の試食、試飲等を行うとともに、「国際マメ年」についても資料を展示
3月12日	○「ふるさとの食 につぼんの食」（イベント）（主催：ふるさとの食につぼんの食 全国実行委員会（JA全中、JF 全漁連、大日本水産会、NHK）、各都道府県実行委員会、後援：農林水産省 於NHK放送センター前） 「国際マメ年」について会場内「食育ひろば」で資料展示
3月16日	○「世界の農林水産」Spring 2016 No.842（（公社）国際農林業協働協会発行）に「国際マメ年」関連記事の掲載
3月24日	○小冊子「お家と和菓子」を作成し、関係者に配布（表紙に「国際マメ年」のロゴ付きも制作）（（公財）日本豆類協会）
4月27日	○産経新聞に「国際マメ年」関連記事特集
6月	○農林水産省情報誌「aff」に特集として雑豆が掲載され、「国際マメ年」について記載
6月2日	○オンラインページの豆料理のレシピ掲載時に「国際マメ年」についても記事を掲載し、見開き2ページとした（（公財）日本豆類協会）。
6月18日～9月26日	○Harambee AFRICA（JICA横浜夏休み企画）—ともにつくるアフリカの未来—（主催：JICA横浜、於JICA横浜1Fギャラリー）にて「国際マメ年」について資料展示
7月1日	○月刊NOSAI7月号（（公社）全国農業共済協会発行）に「国際マメ年」関連特集記事の掲載
7月12日	○フェイスブック開設「豆エイトツアー」をホームページ上で公開（（公財）日本豆類協会）し、「国際マメ年」の話題や豆キャラクター（豆エイト）等を紹介
7月14日	○週刊文春の豆料理のレシピ掲載時に「国際マメ年」についても記事を掲載し、見開き2ページとした（（公財）日本豆類協会）。
7月27日～28日	○子供食が関見学デー（主催：農林水産省、於本省）にて乾燥豆に直接触れられるようにした世界の豆の展示、豆クイズを行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
8月4日	○農業試験場公開デー（主催：十勝農業試験場、於芽室町）にて「国際マメ年」について資料展示
8月10日	○農業試験場公開デー（主催：道南農業試験場、於北斗市）にて「国際マメ年」について資料展示
9月1日	○週刊文春アドレダに「国際マメ年」についての記事掲載
10月3日～7日	○「消費者の部屋」（主催：農林水産省主催、於本省）にて、世界の豆の現物標本、豆製品の展示、豆料理レシピの配布等を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月8日	○「おかずのクッキング」の市販テキストに「国際マメ年」の記述掲載
10月11日	○「国際マメ年」、「豆の日」特別記念シンポジウム2016（主催：（一社）全国豆類振興会及び（公財）日本豆類協会、後援：農林水産省、於京王プラザホテル本館5階コンコードホール） 「美味しく食べて健康に」をテーマに、豆類を日本人の食生活にどう取り入れるための方策、豆類の優れた栄養、機能性、今後の可能性等についてパネルディスカッションを開催、参加者による世界の豆料理14種類の試食を実施
10月13日	○東京新聞に「国際マメ年」関連記事特集
10月14日	○北海道地区「豆の日」イベント（主催：（公財）北海道豆類価格安定基金協会及び北海道豆類振興会、於ホテル黒部（北見市））にて、「あなたの健康を支える豆料理」と題した講演、参加者を交えた豆トーク、地場産豆を使った7種の料理の試食を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月14日～15日	○佃煮・煮豆フェア（主催：全国調理食品工業協同組合、於築地場外市場内「ぶらっと築地催事スペース」）にて、煮豆製品等の試食、廉価販売等を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
10月27日	○関西地区「豆の日」イベント（主催：関西輸入雑豆協会、於神戸朝日ホール（神戸市））にて、「豆を食べて元気になろう」と題した講演、豆料理の実演、参加者による試食を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
11月12日	○九州地区「豆の日」イベント（主催：西部穀物商協同組合、於久留米ほとめき通商店街（久留米市））にて、豆製品、豆関係パンフレットの配布を行うとともに、「国際マメ年」について資料展示
12月1日	○みずほプレミアムクラブだより2016 WINTER VOL.41に「国際マメ年」特集記事掲載
12月2日	○JIRCAS国際シンポジウム2016「豆のちから、再発見」（主催：JIRCAS、於国連大学ウ・タント国際会議場）にて、「豆のもつ大事な役割」及び「マメと人間—1万から—」と題しての基調講演を行うとともに、マメの持続的な栽培、マメの多様性を利用、マメによる栄養改善等についてのセッションでの議論、意見交換等を実施。また、会場にて「国際マメ年」について資料展示、豆関係資料の配布を実施
12月8日	○「国際マメ年」クロージングレセプション（主催：FAO 駐日連絡事務所及び雑穀輸入協議会、於国連大学Annex Space）にて、関係者が一同に会して豆の多様性、優れた栄養、機能性等を再確認するとともに、世界の豆料理を食べながら、2016「国際マメ年」の1年間の取組の総括を実施

※上記のほか、随時GPCが各国の活動状況を記載したNewsletterを発信