

# 平成29年度「豆の日」等 普及啓発活動の展開状況

(一社) 全国豆類振興会  
(公財) 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8年目を迎えた平成29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、中央でのイベントに加えて、各地域の豆類関係団体においても、この趣旨に賛同し、北海道、関西、九州・沖縄の各地域において、「豆の日」協賛イベントや関係団体・企業によるキャンペーン活動が行われています。

また、「豆の日」普及推進協議会のHPを通じて豆類に関する情報の提供を行うとともに、新聞、ポスター等を利用した広報活動、豆料理コンテストの開催等を行っているところです。これらの「豆の日」、「豆月間」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. 「豆の日」、「豆月間」中央イベントの開催

「家庭で簡単・豆料理」豆の日シンポジウム2017の実施

(開催日時) 平成29年10月2日(月) 17:30~20:00

(開催場所) 築地・浜離宮朝日ホール

(シンポジウムの趣旨)

今後の豆の消費、豆料理の普及・推進の鍵を握る30~40才代の女性の方々を主な対象者として、豆が栄養、機能性に優れた食材であり、家庭でも簡単に豆料理を作ることができることを再認識いただくことを目的として、「家庭で簡単・豆料理」豆の日シンポジウム2017を開催しました。

シンポジウムには、多数の応募者の中から選ばれた約400名の一般消費者の方々が参加しました。

冒頭、全国豆類振興会の吉田会長の挨拶がありました。続いて、料理研究家のコウケンテツ氏による「家庭で簡単・豆料理」をテーマとする講演がありました。

その後、全国和菓子協会薮光生専務理事の進行により、コウケンテツ氏、朝日新聞社ボンマルシェ編集長の岡本くみこ氏による豆料理に関するディスカッションが行われました。豆料理は簡単であること、世界でいろいろな料理法があること、栄養性・健康性に優れていることなどをわかりやすく、楽しく伝えていただきました。

その後、来場者に家庭のレシピに取り入れやすい豆料理7種類のレシピ紹介とその試食を楽しんでいただきました。本シンポジウムの概要は、朝日新聞10月12日朝刊記事ボンマルシェ特集に掲載されました。



全国豆類振興会吉田会長挨拶



コウケンテツ氏の基調講演



ディスカッション



豆料理の試食会

「家庭で簡単・豆料理」  
豆の日シンポジウム 2017  
試食会メニュー

<p><b>① 白いんげん豆とディルのレモンマリネ</b> ※コウケンテツさん監修</p>  <p>レモンが酸や辛さアクセントになりつつお漬物っぽさの豆がアクセント。涼感を演出し、豆の旨みを引き出す。</p>	<p><b>③ 白いんげん豆のトマト煮込み</b> ※コウケンテツさん監修</p>  <p>豆の旨みを引き出すトマト煮込み。豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	
<p><b>② ひよこ豆とトマトのブルスケッタ</b></p>  <p>トマトと白豆の組み合わせ。トマトの旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	<p><b>⑤ 金時豆のボルペンティネ</b></p>  <p>豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	
<p><b>④ 白いんげん豆のコロッケ</b></p>  <p>豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	<p><b>⑦ ひよこ豆のクイック! キーマカレー</b></p>  <p>豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	
<p><b>⑥ 虎豆とほうれんそうのクリームチーズタルト</b></p>  <p>豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。豆の旨みを引き出す。</p>	<p style="color: red; font-size: small;">レシピは中国を参考にしています。</p>	

試食会で出された7種類の豆料理メニュー

## 2. 各種普及啓発活動

### (1) 「豆の日」普及推進協議会のホームページによる情報提供

「豆の日」普及推進協議会のホームページを活用し、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〉

- ①豆の日について
- ②豆類の種類、豊かな栄養
- ③豆類製品を知ろう
- ④豆類の料理教室、コンテスト
- ⑤豆類のさまざまなイベント

また、(公財)日本豆類協会のホームページにおいて、「豆の日」普及推進協議会のホームページとのリンクにより、「豆の日」のPRを行っています。

### (2) 豆料理教室の全国的な展開

8月1日に大阪、7日に東京で講師向け研修会を実施するとともに、9月～10月上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。

### (3) 「豆!豆!料理コンテスト」の開催

アイデアあふれる豆料理を募集、表彰する「豆!豆!料理コンテスト」を東京新聞の協力を得て開催しました。最終審査(料理実技審査)を9月1日(金)に開催しました。その結果は、10月13日(金)の東京新聞紙上で紹介しました。

### (4) リーフレット、ポスターによる普及・宣伝活動

昨年に引き続き、「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



豆関係資料、タペストリーの展示



豆製品の製造工程の展示





新たに制作した3種の「豆の日」ポスター

配布するとともに、新たに「豆の日」ポスターを制作し、「豆の日」普及推進協議会のHPを通じて会員企業、一般閲覧者に提供しました。

(5) 農林水産省行事への協力

8月2日・3日に農林水産省で開催された「こども霞が関見学デー」において、豆類現物標本、パネル豆キャラクター、当協会のPR用キャラクター「豆エイト」を掲載したタペストリー等を展示するとともに、「マメつかみ」では、いろいろな豆に直に触れて形や感触の違いを体験していただきました。また、「マメの重さ当て」に参加した子ども達に豆エイトをプリントしたTシャツ、ハンドタオル、豆類関連資料等を提供しました。



手前：「マメつかみ」コーナー、奥：「マメの重さ当て」コーナー



豆類現物標本、パネルの展示



「マメつかみ」コーナー

(6) マスメディアを利用した情報発信

豆類の消費啓発対策の一環として、広く一般消費者の方々に、楽しく気楽に美味しい豆料理に接していただくために、「オレンジページ」、「栄養と料理」に雑誌広告等を昨年に引き続き掲載し、その中で10月13日の「豆の日」をPRしています。

(7) 消費啓発資料等の作成

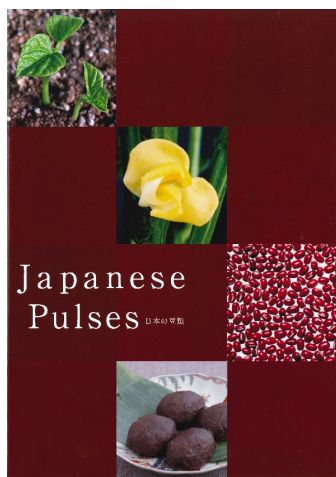
日本で利用される主要な豆類について、その生産、輸入、消費の概要や豆食文化の特徴や菓子等豆製品を紹介した「日本の豆類」(英文、和文)を各地・各団体の要望に応じて配布し、その中で10月13日の「豆の日」のPRも行いました。



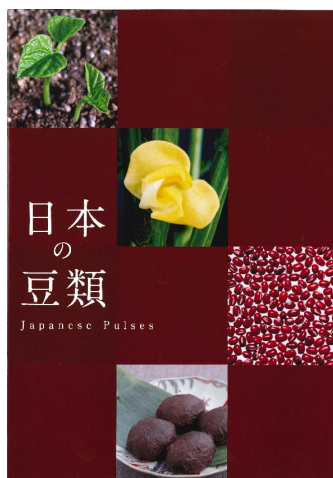
オレンジページ10月2日号の誌面



栄養と料理11月号の誌面



日本の豆類 (英文)



日本の豆類 (和文)

### 3. 「豆の日」「豆月間」関連地域イベント等の主な取組

#### (1) 関西地域・協賛イベントの開催

日時：10月7日(土)

主催：関西輸入雑豆協会

会場：フジッコ株式会社本社2階FF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2017」

全国和菓子協会専務理事の藪光生氏による講演（演題：豆の日と豆の栄養について）、料理研究家松見早枝子氏による講演（演題：「美は一日にしてならず」～私が愛する豆のある暮らし～）、パネルディスカッション等を通じ、豆についての知識を深め楽しんでお豆を食べていただきました。



藪氏の講演



松見氏の講演



パネルディスカッション



## (2) 北海道イベントの開催

日時：10月13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：ホテルポールスター札幌2階 ポールスターホール

内容：「豆の日」協賛イベント：見直そう、豆の力と豆料理

北海道立総合研究機構道南農業試験場の加藤場長によるヘルシー情報満載のトークの後、ホテルポールスター札幌の藤田伸幸総料理長によるおいしい7種類の豆料理が提供されました。

## (3) 九州・沖縄地域・協賛イベントの開催

日時：11月18日（土）

主催：西部穀物商協同組合

会場：ゆめタウン佐賀店

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

商店街を通行する消費者に対して、豆菓子のサンプル、豆料理レシピ集等を配布し、穀物を使った健康で体によい食生活の提案、推進による豆料理をするきっかけの提供等を行います。



加藤場長の講演



提供された豆料理

#### 4. 関係業界による「豆の日」「豆月間」関連の自主的な取組

○全国調理食品工業協同組合の取組

「佃煮・煮豆」フェアの開催

日時：10月13日（金）～14日（土）

主催：全国調理食品工業協同組合

会場：築地場外市場内「ぶらっと築地催事スペース」

内容：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13日（金）・14日（土）の2日間に亘り、築地場外市場「ぶらっと築地・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は「豆の日」をPRしながら、消費啓発活動の一環として豆商品の無料配布（600個）を、組合員から15名の立会い協力のもと実施致しました。

今回の「佃煮の日」キャンペーンは6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。ぶらっと築地の受付には、「今年は佃煮・煮豆のイベントはいつですか」と問合せがあったとのことでした。

観光客では東南アジアからのお客様に加え、年々欧米人の観光客の来場が多くなっているように感じます。昨年商品名と商品PR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も取れて外国人購入者も増えています。全体としては催事スペースが狭くなったことから、個数を若干減らしましたが試食廉価販売も昨年同様に盛況に終わりました。お客様の反応としては「いなご甘露煮が懐しい」、「親戚や近所へのお土産に良



会場の状況



いね」、「今年は金時豆はないの」などがありました。

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、16アイテム、1,440個はほぼ予定通り販売することが出来ました。