

「世界マメの日を考える会」

雑穀輸入協議会

第68回国連総会で宣言された「国際マメ年」の制定を踏まえ、国際連合食糧機関（FAO）では、2016年を中心に、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、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こと等の目標を掲げて、数々の運動に取り組まれてきたところです。

我が国においても「国際マメ年」制定に伴う世界的な動きを100年に一度の絶好の機会ととらえ、豆業界が一丸となり、豆の栄養や機能性、料理レシピの紹介等の各種イベントに取り組んでまいりました。

FAOでは、こうした世界的なマメの消費拡大や生産振興に関する取組の盛り上がりを今後とも持続させるべく、毎年2月10日を「世界マメの日」とすることを決議し、国連総会において決定するように要請したところです。

予定では昨年末の国連総会において、2019年2月10日が第一回目の「世界マメの日」に決定されるはずでしたが、国連総会決定が本年末に延期されたことを受けて正式発足は、2020年の見込みとなりました。

雑穀輸入協議会では、こうした運動の機運を絶やさずに維持発展させることが必要と考え、去る2月8日に浜松町東京會館において「世界マメの日を考える会」を開催しました。

当日は、農林水産省、FAO駐日事務所、カナダ及びオーストラリア大使館、全国穀物商協同組合連合会、関西輸入雑豆協会など(一社)全国豆類振興会傘下の団体のほか、多数の業界関係者、さらには北海道の豆農家や豆のブロガーなどのご参加をいただき、国連での「世界マメの日」の正式な制定に向けて、関係者の意思統一を図ったところです。

会場では、普段あまり飲食店ではなじみのないパンダ豆、紫花豆、紅しぼり豆等を使ったおよそ20種類ほどのユニークで美しい豆料理（パンダ豆のテリーヌ、チキンと紫花豆のクリーム煮、紅しぼり豆のジェリー寄せなど）を参加者に思う存分堪能していただき、豆料理のおいしさや重要性を再認識していただきました。

当協議会としては、今後とも2020年の「世界マメの日」の正式な制定に向けて、関係業界および関係団体とともに活動を続けて行きたいと考えています。



山名理事長の挨拶



甘糟副理事長の挨拶



パンダ豆のテリーヌ



チキンと紫花豆のクリーム煮



白花豆麻婆豆腐



紅しぼり豆のジェリー寄せ