

## 平成30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います。

「豆の日」制定後9年目を迎えた平成30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、中央でのイベントを実施するとともに、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、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、「豆の日」普及推進協議会のHPを通じた豆類に関する情報の提供、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ます。

これらの「豆の日」、「豆月間」等の普及啓発・周知活動の展開状況について、一括してご紹介します。

### 1. 豆の日シンポジウム「家庭で簡単・豆料理」(中央イベント)

開催日時：平成30年10月10日(水)

会場：浜離宮朝日ホール

主催：(公財)日本豆類協会、(一社)全国豆類振興会

協力：朝日新聞社、浜離宮朝日ホール

参加者：約400名

#### 【イベントの概要】

①講演：家庭で簡単・豆料理(料理研究家コウケンテツ氏)

②ディスカッション：豆の健康性と簡単・豆料理

登壇者：コウケンテツ氏

岡本くみこ氏(朝日新聞広告特集ボンマルシェ編集長)

加藤淳氏(北海道立総合研究機構農業研究本部道南農業試験場長)

コーディネーター：薮光生氏(全国和菓子協会専務理事)

③豆料理の試食：小豆、大福豆等豆類を使った家庭でできる料理4品を試食。

#### 【記事掲載】

結果は、朝日新聞10月13日朝刊記事ボンマルシェ特集で紹介されました。



吉田会長の挨拶



試食会の状況



コウケンテツ氏の講演の状況



試食会の4種類の豆料理のメニュー（シンポジウム当日配布資料）



ディスカッションの状況



豆標本、豆エイトののぼり、豆関係パネルの展示状況



ワンプレートに4種類の豆料理を配置し参加者に配布



豆製品、製造工程パネルの展示状況

## 2. 各種「豆の日」普及啓発活動

### (1) 一般社団法人全国豆類振興会の関連活動

#### 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。

#### 【ホームページの掲載内容】

- ・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

また、公益財団法人日本豆類協会のホームページにおいても、「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、8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4日(火)に開催。その結果については、10月13日(土)の東

京新聞紙上で紹介しました。

#### ④ポスターによる普及・宣伝活動

昨年に引き続き、新たに「豆の日」ポスターを追加制作し、「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。



新たに制作した4種の「豆の日」ポスター

(2) 各地域・関係団体における普及啓発活動

①帯広市:北海道・豆トークショー2018「見直そう、豆の力と豆料理」

開催日時：平成30年10月12日（金）13:00～16:00

会場：ホテル日航ノースランド帯広

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

参加者：ペア90組180名

【イベントの概要】

①トークショー：見直そう、豆の力と豆料理（加藤淳氏〔北海道立総合研究機構農業研究本部道南農業試験場長〕）

②豆料理の試食：ホテル日航ノースランド帯広総料理長が提供する豆料理を試食



開催PRチラシ



トークショーの状況



試食用の豆料理

②名古屋市:豆類がもたらす和菓子の健康性「知る・見る・味わう 和菓子を愉しむ集い」

開催日時：平成30年10月5日（金）13:30～15:30

会場:ナディアパーク・デザインホール（名古屋市中区）

主催：(一社)全国豆類振興会、全国和菓子協会

参加者：約200名

【イベントの概要】

①講演：豆類がもたらす和菓子の健康性について（数光生氏〔全国和菓子協会専務理事〕）

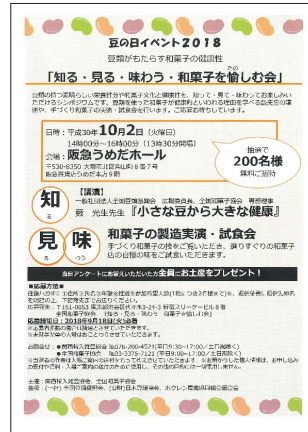
②和菓子の製造実演・試食会：和菓子職人による和菓子製造の実演、中部地域の和菓子屋6店が提供する和菓子の試食。



開催の新聞告知



講演の状況



開催PRチラシ



和菓子作りの実演



講演の状況



和菓子作りの実演

③大阪市：豆類が生みだす和菓子の健康性  
「知る・見る・味わう・和菓子を愉しむ会」  
開催日時：平成30年10月2日（火）14:00  
～16:00

会場：阪急うめだホール（大阪市北区）  
主催：関西輸入雑豆協会、全国和菓子協会  
参加者：約200名

【イベントの概要】

- ①講演：小さな豆から大きな健康(菽光生氏〔全国和菓子協会専務理事〕)
- ②和菓子の製造実演・試食会：和菓子職人による和菓子製造の実演、大阪地域の和菓子屋6店が提供する和菓子の試食。

④佐世保市：豆まつり2018 in SaSeBo  
開催日時：平成30年11月17日（土）15:00  
～16:00

会場：四ヶ町商店街アーケード（佐世保市）  
主催：西部穀物商協同組合  
参加者：約1,400名

【イベントの概要】



会場の状況

商店街アーケードを訪れる買い物客に対し、豆製品・豆菓子のサンプル、豆料理レシピ集等の配布を実施

⑤関係団体が実施するイベント：「佃煮・煮豆」フェア

開催日時：平成30年10月19日(金)～20日(土)

会場：築地場外市場内「ぷらっと築地催事スペース」

主催：全国調理食品工業協同組合

参加者：約700名（外国人観光客も来場）

【イベントの概要】

築地を訪れる買い物客に対し、煮豆製品の試食、販売、資料の配布を実施。



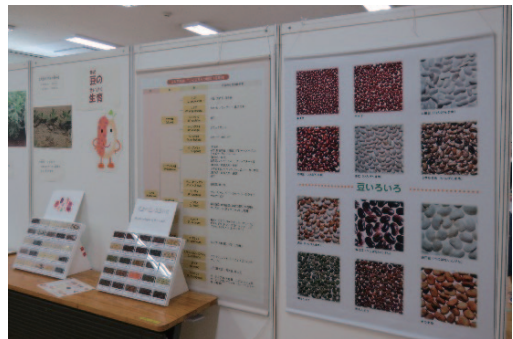
会場の状況



小豆、金時豆、花豆等の鉢植の展示の状況



会場の状況（左手前：豆の人気投票コーナー、右奥：豆つかみコーナー）



パネル等の展示状況



開催PRチラシ



DVD鑑賞コーナーの状況

### 3. 豆類消費啓発活動の実施

#### (1) 農林水産省行事への協力活動

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、展示、配布資料の提供を通じて支援、協力しました。

①十勝農業試験場から特別に提供いただいた小豆、金時豆、花豆等の鉢植え、豆キャラクター「豆エイト」を掲載したタペストリー、豆類現物標本、パネルの展示。

②パソコンの画面放映用の豆料理の調理DVD動画、豆エイトを印刷したクリヤーファイル、豆料理レシピ冊子等の提供。

#### (2) 料理雑誌への広告・記事掲載

豆類の消費啓発対策の一環として、消費者の方々にもっと楽しく気楽に、美味しい豆料理に接していただくため、「オレンジページ」、「栄養と料理」における広告等を掲載しました。

①オレンジページにおける広告掲載。今年度は来年3月までに6回を予定（表1）

表1 今年度のコンセプト：楽しく！美味しく！  
みんなで食べる豆レシピ

	掲載号	掲載料理	使用豆の種類
第1回	9月17日号 (9/2売り)	小豆の香り鯛めし	小豆
第2回	10月17日号 (10/2売り)	小豆とかぼちゃのプリン	小豆
第3回	11月17日号 (11/2売り)	白花豆と鶏肉のバターシチュー	白花豆



9月17日号の誌面



10月17日号の誌面



11月17日号の誌面

②栄養と料理における記事掲載、今年度3回（表2）

表2 今年度のコンセプト：豆を食べて健康生活

	掲載号	掲載料理	使用豆の種類
第1回	8月号 (7/9売り)	貧血対策に役立つメニューの紹介 ・金時豆とアサリ、小松菜の炒め物 ・小豆入り肉みそのサラダうどん ・レンズ豆入りスペインオムレツ	金時豆、 小豆、 レンズ豆
第2回	9月号 (8/9売り)	骨粗鬆症対策に役立つメニュー ・金時豆としらすのちらしずし ・紫花豆とチーズの揚げワンタン ・ひよこ豆とオクラのミルクスープ	金時豆、 紫花豆、 ひよこ豆
第3回	11月号 (10/9売り)	食後の高血糖対策に役立つメニュー ・ミックスビーンズの炊き込みご飯 ・小豆のカレー水餃子 ・レンズ豆入りロール白菜	ミックスビーンズ（ひよこ豆、青えんどう、レッドキドニー）、小豆、レンズ豆



小冊子の表紙

(3) 新小冊子「豆で変身 家庭料理」の制作

平成28年度、29年度の2年間に料理雑誌「オレンジページ」に掲載した26種類の豆料理のレシピをとりまとめた小冊子を新たに制作しました。

既存の「3STEP豆クッキング」の後継資料として、今後、豆イベント等で配布していく予定です。

(4) ホームページ、インターネット配信の充実

当協会のホームページとインターネット、SNSと連携して発信力を高めるために、インターネット動画配信サイト「YouTube・チャンネル」に豆料理動画等を配信するサイト「Japan Pulse Channel」を開設しました。

ホームページのトップページにおいて、Facebook「豆エイトツアー」と「Japan Pulse Channel」をリンクしました。



8月号の誌面



9月号の誌面



11月号の誌面