

「世界マメの日」制定記念レセプション

雑穀輸入協議会

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を目標として国際連合食糧機関 (FAO) では、2016年を「国際マメ年」とすることを要請し、国連総会で制定された経緯があります。

この「国際マメ年」の制定を踏まえ、我が国においても、豆業界が一丸となり、豆の栄養や機能性、多くの料理レシピの紹介等の各種イベントに取り組み、消費の拡大など大きな成果を上げることが出来ました。

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に関する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」とすることを国連総会において決定するよう要請していましたが、昨年末の国連総会において決定され、2019年2月10日が、第一回目の「世界マメの日」になりました。

雑穀輸入協議会では、「世界マメの日」の正式な決定を踏まえ、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、(公財)日本豆類協会の協力のもと、去る2月8日に浜松町東京會館において、前年の「世界マメの日を考える会」に引き続き、「世界マメの日」制定記念レセプション」を開催しました。

当日は、FAO駐日事務所、カナダ及びオーストラリア大使館員、日本製館協同組合連合会、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、業界誌、さらには北海道の豆農家や豆のプロガーなどのご参加をいただきました。



「世界マメの日」公式ロゴ



会場交流風景

FAO駐日連絡事務所のポリコ所長は挨拶の中で、「世界マメの日」制定の経緯を紹介するとともに、豆類の持つ栄養や機能性に加え食料の安全保障の確立にも重要な役割を果たす豆類をこれまで以上にPRしていきたいとの意気込みを語ってくださいました。

会場では、豆を使った17種類の豆料理(ミックスビーンズと鶏肉の豆鼓蒸し、豆入りパン、白花豆と根菜の煮込み、白花豆のムースなど)を参加者に堪能していただき、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。

すでに我が国には10月13日の「豆の日」があり、この日を中心に様々なイベントが実施されていますが、季節が違うこともあり、違った視点での取り組みが可能ではないかと思えます。

当協議会としては、この「世界マメの日」の正式な制定を受け、今後も関係業界および関係団体の皆様方のご協力を得ながら、有意義な「世界マメの日」となるよう取り組んでいきたいと考えています。



FAO駐日連絡事務所 ポリコ所長

会場で提供されたマメ料理の数々



白花豆のムース



白花豆と根菜の煮込み



豆入りパン