

令和元年度「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と連携して、豆に関するさまざまなキャンペーンを展開してきました。

「豆の日」制定後10年目を迎えた令和元年度においても、「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. 「美味しく健康・豆料理」豆の日シンポジウム2019（中央イベント）

開催日時：令和元年10月10日（木）17：30～20：00

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・対談

ゲスト：第1部：福島教授（帯広畜産大学副学長）豆の栄養、機能性について

第2部：笠原将弘氏（料理人）家庭でつくる豆料理について

第3部：岡本くみこ氏（朝日新聞広告特集ボンマルシェ編集長）豆の多様性が創り出す豊かな食生活について

コーディネーター：藪光生氏（全国豆類振興会広報委員長、全国和菓子協会専務理事）

②豆料理の試食

大福豆等豆類を使った料理4品を試食

結果の概要については、朝日新聞10月13日朝刊記事で紹介されました。



吉田会長の開会挨拶



藪広報委員長と笠原将弘氏との対談



藪広報委員長の講演



藪広報委員長と岡本くみこ氏との対談



福島教授の講演



試食の様子



試食豆料理のメニュー

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、各地のイベント情報を積極的に発信しています。

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2日に東京で、8月7日に大阪で講師向け研修会を実施するとともに、9月中に料理教室との連携による豆料理講習会（全国61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。その結果については、10月13（日）の東京新聞紙上で紹介されました。

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2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北海道函館市：見直そう豆の力と豆料理

開催日時：令和元年10月5日（土）13:00～16:00

会場：フォーポイントバイシェラトン函館3階 カリメア

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（名寄市立大学保健福祉学部栄養学科教授））

2) 豆料理の試食：フォーポイントバイシェラトン函館の調理部・総料理長が提供する豆料理(6品)の試食



開催チラシ



会場の状況

②仙台市：豆の日イベント2019（小さな豆から大きな健康）

豆類が生みだす和菓子の健康性「知る・見る・味わう 和菓子を愉しむ集い」

開催日時：令和元年10月6日（日）13:30～15:30

会場：仙台国際センター・会議棟2階（桜）（仙台市青葉区）

主催：（一社）全国豆類振興会、全国和菓子協会

参加者：約280名

イベントの概要

1) 基調講演：小さな豆から大きな健康（藪光生氏（全国豆類振興会広報委員長、全国和菓子協会専務理事））

2) 和菓子職人による「実演&試食会」：東北・北海道地域の和菓子の製造実演及び試



藪広報委員長による講演の状況



和菓子作りの実演状況

食（7店舗参加）

③大阪市：豆の日イベント2019～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：令和元年10月30日（水）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（藪光生氏（全国豆類振興会広報委員長、全国和菓子協会専務理事））

2) 和菓子の製造実演・試食会：関西地域の和菓子の製造実演及び試食（6店舗参加）



開催チラシ

④熊本県益城町：「豆祭り2019in熊本」

開催日時：令和元年10月9日、11日、16日、19日

会場：熊本県益城町内

主催：西部穀物商協同組合

イベントの概要

熊本地震被災地である益城町内の保育園及び幼稚園24か所を訪問し、絵本「だいすき豆エイト」、豆製品、豆料理資料等を贈呈



園児たちへの絵本、豆製品等の贈呈



会場の状況

⑤関係団体が実施するイベント

「佃煮・煮豆」フェアの開催

日時：令和元年10月18日(金)～19日(土)

8:00～15:00

会場：築地場外市場内「ぷらっと築地催事スペース」

参加者：約700名（東南アジア、欧米からの観光客も多数来場）

主催：全国調理食品工業協同組合

イベントの概要

築地を訪れる買い物客に対し、煮豆製品等の試食、展示即売、資料の配布を実施



開催チラシ

3. 豆類消費啓発活動の実施

(1) 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5回を予定）

今年度のコンセプト：「おいしいチャレンジ！」

レシピの内容：前半3回では豆が苦手、嫌いな子供も食べやすい豆料理を紹介。後半2回では、世界の豆料理として、そらまめを使った「ターメイヤ」とえんどうを使った「エルテンスープ」を紹介予定。

②栄養と料理における記事掲載（今年度4回を予定）

今年度のコンセプト：豆を食べて健康生活
レシピの内容：コレステロール対策などに役立つ豆料理を紹介

③新豆料理冊子「ゆでた豆からつくる おいさトリプル豆料理」の制作

平成28年度、29年度、30年度に料理雑

	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)	プチプチ小豆トースト	小豆
第2回	10月2日号(9/17売り)	大福豆とソーセージのバターソテー	大福豆
第3回	10月17日号(10/2売り)	粗つぶしひよこ豆と秋野菜のサラダ	ひよこ豆

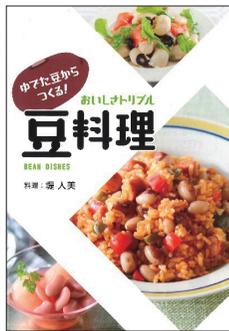
	掲載号	掲載料理	使用豆の種類
第1回	9月号(1) (8/9売り)	(コレステロール対策に役立つメニューを紹介) ・レンズ豆のみそそばろとサバ缶丼 ・イワシのソテー入りひよこ豆スープ ・白花豆のしょうが煮とぜんざい	レンズ豆 ひよこ豆 白花豆
第2回	9月号(2) (8/9売り)	(災害など非常時対策に役立つ簡単メニューを紹介) ・豆入り酢めしの手巻きご飯 ・ひよこ豆のトマトご飯 ・ゆで豆カレー ・甘納豆入りし蒸しパン ・羊羹サンド、餡サンド	ミックスビーンズ (ひよこ豆、青えんどう、レッドキドニー) 小豆 金時豆 ひよこ豆
第3回	10月号 (9/9売り)	(スポーツをする時の対策に役立つメニューを紹介) ・チーズ入りフムスのピタサンド ・ゆで小豆入りバナナカップケーキ ・鶏肉とうずら豆のピリ辛炒め	ひよこ豆 小豆 うずら豆
第4回 (予定)	12月号 (11/9売り)	(腸の活性化対策に役立つメニューを紹介) ・大福豆ときくらげ、アボカドの甘酢 ・紫花豆とごぼうの参鶏湯 ・小豆入りらとキムチのチヂミ	大福豆 紫花豆 小豆

誌「栄養と料理」に掲載した21種類の豆料理のレシピをとりまとめた小冊子（A5版34頁）を新たに制作しました。

乾燥豆から始める従来のレシピとは異なり、7種類の豆について、ゆでた豆を材料として使用し、メインディッシュ、サラダ、デザートなどの3品をつくることのできるレシピを紹介しています。



絵本



「ゆでた豆からつくる おいしさトリプル豆料理」



紙芝居

④ 幼稚園児向け絵本、紙芝居、豆標本バッグの制作

幼稚園児を対象に「だいすき！まめエイト」と題する絵本、紙芝居、絵本に登場する8種類の豆の入った豆標本バッグを制作し、幼稚園等に配布しています。



豆標本バッグ