

# 「世界マメの日」レセプション2020 ～マメとSDGs\*～

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。

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た結果、2018年末の国連総会において2月10日が「世界マメの日」となることが決定しました。本年は2回目の「世界マメの日」になります。

雑穀輸入協議会では、「世界マメの日」の決定を踏まえ、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、FAO駐日連絡事務所との共催で、去る2月7日に浜松町東京會館において、前年の「世界マメの日」制定記念レセプション」に引き続き、「世界マメの日」レセプション2020～マメとSDGs～」を開催しました。

当日は、主催者である当協議会会員、FAO駐日事務所のほか、カナダ及びオーストラリア大使館員、(一社)全国豆類振興会傘下の団体、業界関係者、業界誌、さらには豆料理コンテストでの受賞者、北海道の豆農家、豆のブロガーなどのご参加をいただきました。

会場には、中央に豆を使った17種類の豆料理（豆入りサラダ、豆入りパン、白花豆とタラの煮込み、大福豆のムースなど）が並べられるとともにシェフからそれぞれの料理の説明がされ、参加者には見て、聞いてそして味わっていただきました。

この他、設置されたスクリーンでは、「日本の豆」と題して小豆の生育・収穫状況や日本の代表的な豆料理と和菓子が紹介されるビデオ、豆のキャラクター「豆エイト」の動画等が映し出され、参加者の関心を集めておりました。

また、今回のレセプションのサブタイトルになっている「マメとSDGs」について、FAO駐日連絡事務所の担当から説明があるなど、今回のレセプションを通じ豆料理のお

いしさと豆の重要性を再認識していただき、成功裏に終了いたしました。

すでに我が国には10月13日の「豆の日」があり、豆の消費拡大等を図るためこの日を中心に様々なイベントが実施されていますが、2月10日の「世界マメの日」は違った視点での取り組みが可能ではないかと思っておりますので、当協議会としては、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。

(\* : SDGsは、2015年9月の国連サミットで採択されたもので、国連加盟193か国が2016年から2030年の15年間で達成するために掲げた大きな17の目標)



山名理事長の挨拶



SDG s 17の目標

#### 当日展示された豆料理

- レッドキドニー入りキッシュ
- 赤レンズ豆入りシーフードサラダ
- レンズ豆入りミートテリーヌ
- 白いんげん豆入り野菜とトマトのスープ
- 豆入りパン2種類
  - ・ひよこ豆の焼きキーマカレーパン
  - ・大豆(きなこ)クリームパン又はクッキーパン
- サーモンのグリエ 白いんげん豆入りラタトゥイユ添え
- 鰹ポーピエット白ワイン蒸し レンズ豆入り白ワインソース
- ひよこ豆のカレー東京會館スタイル
- 牛バラ肉と白花豆の赤ワイン煮込み パスタ添え
- 紅しぼりと鶏肉と野菜のトマト煮込み
- 大納言入り抹茶のパウンドケーキ
- 大福豆のムース
- 花豆またはうずら豆のタルト
- 大豆入り小エビのチリソース
- ひよこ豆と鶏肉の山椒辛子炒め
- 白花豆と鱈の煮込み
- コーヒー