

令和2年度「豆の日」等 普及啓発活動の展開状況

(一社)全国豆類振興会 / (公財)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」と位置づけました。

全国豆類振興会と日本豆類協会は、「豆の日」と「豆月間」の認知向上とその定着を図るため、豆類関係業界の関係者と連携して、毎年、中央でのイベント開催、各地域における「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など、さまざまな活動を展開してきています。

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を通じて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。

令和2年度においては、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、豆の日関連イベントなどについて、開催の中止、実施方法の変更等取組内容の見直しを行いました。

これら「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」キャンペーン

(1) 中央イベント

主催：(一社)全国豆類振興会、(公財)日本豆類協会

協力：朝日新聞社

「家庭で楽しむ・豆料理」をテーマに、コウケンテツ氏(料理研究家)、君島佐和子氏(『料理通信』編集主幹)、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)の鼎談を実施し、鼎談の内容を10月13日付け朝日新聞朝刊及び朝日新聞WEBサイト(ボンマルシェ online)で紹介しました。

また、紙面において、豆及び豆製品の詰合せを抽選で300名にプレゼントしました。

(2) 地方イベント

10月12日に広島市において、「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』」が開催されました。

主催：(一社)全国豆類振興会、全国和菓子協会、中国新聞社

開催日時：令和2年10月12日(月) 12:30～17:30

会場：中国新聞ホール・会議室(広島市中区)

(概要)

- ・ 基調講演：小さな豆から和菓子の健康(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])
- ・ 和菓子職人による実演：和菓子の製造実演(7店舗参加)
- ・ 参加者：約240名(2回に分けて開催)



藪広報委員長による講演



ステージ上での和菓子の製造実演

2 一般社団法人全国豆類振興会の「豆の日」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、イベント開催等の情報を積極的に発信しています。

また、(公財)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) 料理教室における豆料理の全国的な展開

料理教室を通じた豆料理の普及・定着のため、料理教室の講師を対象に東京及び大阪で実施してきた豆料理の講習会については、開催を見送り、豆の栄養や機能性、豆料理を紹介したビデオを制作、配布し、全国各地(52教室)で「豆を生かす料理教室」を開催しました。

(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する「豆! 豆! 料理コンテスト」を東京新聞の協力を得て実施しました。応募のあった808点の作品の中から優秀作品10点を選定し、10月13（火）の東京新聞で紹介しました。

(4) ポスターによる普及・宣伝活動

「豆の日」ポスターを「豆の日」普及推進協議会のホームページを通じて会員企業、一般閲覧者に提供しました。

● 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

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、これまでに引き続き『栄養と料理』に記事を掲載したほか、今年度新たに『ESSE』に記事を掲載します。『ESSE』の記事についてはレシピ動画サイト「クラシル」と連動し、一部のレシピを動画として配信します。

①『栄養と料理』（2020年11月号～2021年1月号：3回掲載）

コンセプト：豆を食べて健康生活

レシピの内容：ミネラルなど豆類の持つ健康要素を生かした豆料理を紹介

②『ESSE』（2021年1月号～3月号：3回掲載予定）

コンセプト：豆の魅力発見

レシピの内容：年末年始に関心の高いテーマ（ごちそう、ヘルシー、時短）を切り口として豆料理を紹介

(2) 食育関係資料の制作・配布

小学生向け学習読本、指導者向け解説書、20種類の豆の標本セット及び豆の栽培や料理を紹介したDVDを制作し、利用を希望する小学校等に配布しています。また、幼稚園等の園児を対象とした、絵本、紙芝居、絵本に登場する8種類の豆の標本セット、豆の栽培セットを制作し、利用を希望する幼稚園等に配布しています。

(3) 日本豆類協会ホームページのスマートフォン対応への改修

若い世代に向けた情報提供を強化するため、（公財）日本豆類協会のホームページ（<https://www.mame.or.jp/>）をスマートフォンでも見やすいものに改修しました。