

令和3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

(一社)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。

(一社)全国豆類振興会と(公財)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」普及推進協議会のホームページを通じて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。

令和3年度においては、前年に引き続き、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を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

「家庭で簡単・豆料理」をテーマとしたシンポジウムを9月29日に開催する予定で準備を進めていましたが、新型コロナウイルス緊急事態宣言が9月30日まで延長されたことを受け、シンポジウムは中止としました。

これに代わって、コウケンテツ氏(料理研究家)、井澤由美子氏(料理研究家)、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、その内容を10月13日付け朝日新聞朝刊及びベネッセ「サ

ンキュ！」1月号で紹介しました。また、シンポジウムへの応募者の中から抽選で400名に豆及び豆製品の詰合せをプレゼントしました。

(2) 地方イベント

①金沢市：豆の日イベント2021「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』」

主催：(一社)全国豆類振興会、全国和菓子協会・北國新聞社

開催日時：令和3年10月7日(木) ①13:00～②16:00～

会場：北國新聞会館20階ホール・会議室(金沢市)

(概要)

- ・ 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))
- ・ 和菓子職人による実演会(3店舗参加)
- ・ 和菓子及び小豆など豆のプレゼント(12店舗参加)
- ・ 参加者：約240名(120名ずつ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下関市：豆まつり2021 in 下関

主催：西部穀物商協同組合

開催日時：令和3年10月16日(土) 10:00～14:00

会場：シーモール下関 2F サンパティオ広場

(概要)

- ・ 土産物配布：和菓子、パンフレット等の配布(2,000袋)
- ・ 来場者を対象に、①豆の数当てクイズ、②豆つかみゲーム、③ビンゴ大会

を開催。賞品として乾燥豆の小袋を贈呈



会場の様子

2. (一社)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でも、「豆の日」普及推進協議会のホームページとのリンク等により「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（56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1,116点の作品の中から優秀作品10点を選定し、10月13日（水）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. (公財)日本豆類協会の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、おいしい豆料理に接していただくため、本年度も「栄養と料理」及び「ESSE」に記事を掲載します。

「ESSE」の記事については、料理動画サイト「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（2022.2月号～4月号：3回掲載予定）

コンセプト：給食や家庭で子どもに好まれる豆料理

レシピの内容：子どもの好きな豆料理・子どもと一緒に作る豆料理

②ESSE（2021.12月号～2022.2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：豆が主役の豆料理

(2) 食育関係資料の制作・配布

小学生向けの学習読本、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、絵本と紙芝居各2種類、絵本に登場する8種類の豆の標本セット、金時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) ホームページ、SNSを活用した情報発信

豆類に関する様々な情報を(公財)日本豆類協会のホームページのほか、YouTube、フェイスブック、インスタグラムを通じて発信しています。