

# 令和4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。

ここでは今年の「豆の日」等の普及啓発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「家庭で簡単・豆料理」豆の日シンポジウム2022

中央イベントは、新型コロナ禍によって、一昨年、昨年と開催ができなかったため、3年ぶりの開催となりました。シンポジウムには、多数の応募者の中から選ばれた約340名の一般消費者の方々が参加しました。

主催：(一社)全国豆類振興会、(公財)日本豆類協会

開催日時：令和4年9月26日(月)18:00～19:30

会場：築地・浜離宮朝日ホール

協力：朝日新聞社

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)をコーディネーターとして、コウケンテツ氏(料理研究家)、茂木亜希子氏(フリーアナウンサー/保育士/おはなし作家)のお二方とともに、「豆の栄養、機

能性からの豆料理のトレンドや家庭での豆料理事情」、「家庭でつくる簡単美味しい豆料理」、「豆の多様性が創り出す豊かな食生活」をテーマに対談を行い、それぞれの立場から豆や豆料理のもつ様々な魅力を紹介しました。コウケンテツ氏からは、家庭で作りやすく、おいしい豆料理のレシピ3種類も紹介されました。シンポジウムの参加者には豆及び豆製品の詰合せをプレゼントしました。



会場受付



吉田会長挨拶



対談の様子



コウ氏からの豆料理の紹介

このシンポジウムの内容については10月13日付け朝日新聞朝刊及び生活情報誌「サンキュ！」(ベネッセ)1月号で紹介しました。

**【広告特集】(公財)日本豆類協会 × Bön Marché Special Edition**  
 (社)全国豆類協賛会  
会場: 東京国際フォーラム 観覧: 無料 | 受付: 10月13日(土)10時~16時 | 観覧券: 無し

**「豆の目」って知ってますか?**  
 小さな豆から大きな健康へ開催!  
 9月20日、東京・豊洲の国際展示場で開催された「豆の日」は、大豆の魅力を伝えるための特別なイベントです。豆類協会の協賛で開催されたこのイベントは、大豆の健康効果や食文化の多様性を紹介するだけでなく、大豆の生産から消費までの流れを学ぶ機会も提供されました。

**豆のやさしい味と栄養を 未来を生きる子どもたちに渡したい!**

**豆と豆類製品の栄養**  
 豆はたんぱく質や食物繊維が豊富で、健康に良いと知られています。豆類製品は、加工によって食べやすくなり、栄養価も高くなっています。豆類製品は、毎日の食生活に欠かせない食材の一つです。

**白いんげん豆のヘルシーサラダ**  
 白いんげん豆はヘルシーな食材です。ヘルシーなサラダに白いんげん豆を加えると、たんぱく質や食物繊維が豊富になり、栄養価が高くなります。ヘルシーな食生活を送りたい方は、白いんげん豆のヘルシーサラダを試してみてください。

**作りやすい! おいしい! ヘルシー!**  
 コウケンテツ氏がおすすめする豆料理レシピ

**豆のやさしい味と栄養を 未来を生きる子どもたちに渡したい!**

豆類協会の活動や豆料理の魅力を伝えるためのイベントを開催しています。豆類協会のウェブサイトやSNSで最新の情報をチェックしてください。

朝日新聞(10.13)記事

## (2) 地方イベント

### ①新潟市：豆の日イベント2022「豆類が生み出す和菓子の健康性『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、新潟日報社  
 開催日時：令和4年10月6日(木) 13:30～15:30  
 会 場：朱鷺メッセ国際会議室マリンホール(新潟市)

#### (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])
- ・和菓子職人による製造実演会(2店舗参加)
- ・和菓子のプレゼント(8店舗参加)
- ・参加者：約260名



新潟日報(10.13)記事

### ②鹿児島市：豆祭り2022in鹿児島

主 催：西部穀物商協同組合  
 開催日時：令和4年10月15日(土) 13:00～15:00  
 会 場：山形屋ベルク広場

#### (概要)

- ・土産物配布：和菓子、パンフレット等の配布(1,500袋)
- ・豆の栄養価や豆料理についてのトークショー



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) 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) 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するとともに、全国各地(56教室)で「豆を生かす料理教室」を開催しました。

### (4) 「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「第29回 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1,008点の作品の中から、グランプリ1点、準グランプリ2点、優秀賞3点、特別賞4点を選定し、10月13日の東京新聞で紹介しました。





コンセプト：簡単・手軽に楽しむ豆料理

内 容：スープジャーを活用し、一人前の豆を短時間で戻しゆでる方法を実験で確認するとともに、この豆を利用した簡単・手軽な豆料理を紹介

掲 載 号：2月号（1/9発売）・3月号（2/9発売）の2回を予定

## ②「ESSE」における記事掲載

コンセプト：豆の魅力発見

### 掲載号及びレシピ

|     | 掲載号              | タイトルと掲載料理   | 使用豆               |
|-----|------------------|---|-------------------|
| 第1回 | 12月号<br>(11/2発売) | 豆が主役のデイリーレシピ<br>・サバのツテーひよこ豆入りトマトソース<br>・鶏肉と金時豆の卵とじ<br>・あずきそばろの葉っぱ包み | ひよこ豆<br>金時豆<br>小豆 |
| 第2回 | 1月号<br>(12/2発売)  | 豆が主役のハレの日レシピ<br>・虎豆入りサラダ風オムレツ<br>・金時豆入りミートローフ<br>・エビと小豆のなます和え       | 虎豆<br>金時豆<br>小豆   |

記事の内容については、WEBサイト「ESSEオンライン」にも同時掲載するとともに、各回で紹介した料理のうち1品について料理動画を作成し、料理動画サイト「クラシル」を通じ配信します。

## ● 4. こども霞が関見学デーへの協力

8月4日にオンラインワークショップとして開催された農林水産省「子ども霞ヶ関デー」において、「豆アート（お絵描き）に親子で挑戦しよう！」に関する資料の作成・説明等の協力を行いました。