

2023年「世界マメの日」 記念セミナーの開催 ～豆料理写真はインスタグラムで紹介～

(公財)日本豆類協会

●はじめに

豆類は世界中で広く栽培されており、栄養豊富な食料として私たちの健康作りに役立つだけではなく、持続可能な食料生産システムの構築や飢餓の撲滅に貢献する重要な作物です。

このような豆の重要性に関する認識を世界中で高めていくことをねらいとして、2018年12月に国連総会で2月10日を「世界マメの日」World Pulses Dayとすることが決議され、世界各国において豆の重要性を普及啓発するための取組が展開されています。

日本でも、毎年、「世界マメの日」を記念するイベントが開催されてきましたが、2021年（令和3年）及び2022年（令和4年）は新型コロナウイルス感染症の影響により対面でのイベント開催を見送り、Webを活用した情報発信が行われました。

●3年振りの対面開催

2023年（令和5年）2月21日（火）、（公財）日本豆類協会は、雑穀輸入協議会との共催で、東京のコートヤード・マリオット銀座東武ホテルにて、3年振りの対面イベントである「2023年「世界マメの日」記念セミナー」を開催しました。開催に当たっては、検温・手指消毒などの感染防止措置を実施しました。

当日は、国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所、農林水産省、カナダ及びオーストラリアの駐日大使館、学識経験者、豆類関係団体・企業、業界紙の方々など合計約90名の方に御参加いただきました。

冒頭、主催者を代表して雑穀輸入協議会の山名律子理事長から、「世界マメの日」は豆類の優れた栄養、持続可能な食料システムと飢餓のない世界への貢献についての認識を高めるために設けられたものであり、3年振りの対面イベントを契機として、また一から、豆が持続可能な社会に貢献することを伝えていきたいとの挨拶がありました。

引き続き、来賓の方々からの挨拶がありました。

FAO駐日連絡事務所の日比絵里子所長からは、コロナ、気候変動、各地の紛争により飢餓問題が深刻になっている中、豆は、栄養に富み、少ない水でも成長し、肥料効率を高め、生物多様性に貢献し、農村の雇用機会を創出するなど環境・社会の持続性の確保に向け非常に重要なものであり、今回のイベントは時宜を得たものとのお話がありました。

続いて、農林水産省穀物課の佐々木敏晃課長補佐から、豆の需給はコロナの影響で大きく影響を受けたが、今は落ち着きを取り戻しつつあり、人の流れが回復傾向にある中、さらに需要拡大を図っていくためにも生産供給の安定化が重要であり、農林水産省としても取り組んで参りたいとのお話がありました。



雑穀輸入協議会
山名律子理事長



FAO駐日連絡事務所
日比絵里子所長



農林水産省穀物課
佐々木敏晃課長補佐

●柴田明夫氏の講演

記念セミナーは2部構成で、第1部では講演会、第2部では豆料理試食・情報交換会が行われました。

第1部では、(株)資源・食糧問題研究所の柴田明夫代表から、「ロシアによるウクライナ侵攻以降の世界の穀物情勢について」の講演がありました。

講演では、ロシアによるウクライナ侵攻の影響が食料に止まらず、エネルギー、化学肥料などにも及び、世界的な農業危機を招くおそれがあることや、中国が食料安全保障戦略を進めていることを紹介しつつ、我が国農業も食料生産拡大に向けての政策の転換が必要であるとの提言がありました。



(株)資源・食糧問題研究所
柴田明夫代表

●世界の豆料理

第2部では、17種類の世界の豆料理が提供され、参加者が試食しつつ情報交換をしました。

日本では豆類の用途の大半が和菓子用であり、料理に使われる場合でも甘い味付けが主流になっていますが、海外では甘い豆料理はあまりなく、もっとさまざまな味付けがなされています。今回の豆料理の試食は、そのような海外のさまざまな豆料理の魅力を多くの皆様に味わっていただき、それぞれの立場から情報発信していただくことを狙いとして企画しました。

今回の料理を担当していただいたコートヤード・マリオット銀座東武ホテルの油井洋三料理長から料理内容の説明があり、雑穀輸入協議会豆類消費啓発推進委員会の甘糟薰一郎委員長の挨拶の後、参加者は世界の豆料理を試食しました。

また、会場では国際豆類連合（Global Pulse Confederation、GPC）のシンディ・ブラウン（Cindy Brown）理事長から寄せられたビデオメッセージが上映されました。この中でシンディ理事長は、さまざまな問題により世界の食料安全保障が脅かされている中、SDGsと重ね合わせて、豆類は持続可能なフードシステム構築に重要な役割を果たすこと、世界の女性の地位向上にも貢献すること等を強調されていました。



コートヤード・マリオット銀座東武ホテルの油井洋三料理長
委員長



雑穀輸入協議会豆類消費啓発推進委員会の甘糟薰一郎
委員長



国際豆類連合のシンディ・ブラウン理事長

今回の試食で提供された豆料理は次のとおりです。

それぞれの料理の写真は、日本豆類協会のインスタグラムで御紹介しておりますので、そちらをご覧ください。

http://www.instagram.com/nihon_mameruikyoukai

豆料理リスト

<冷製料理>

- ・金時豆のチリコンカンとトルティーヤチップス
- ・彩野菜とひよこ豆のフムス
- ・ミックスビーンズとローストビーフのジンジャーサラダ
- ・ブラックビーンズとサーモンのタブレサラダ
- ・イイダコといんげん豆のマセドアンサラダ
- ・チキンガランティンとカラフルビーンズのマリネ添え
- ・ひよこ豆とワカサギのエスカベッシュ
- ・ベイクドビーンズのタルティーヌ
- ・小豆の入った白みそのクレームブリュレ
- ・金時豆入り銀座のはちみつロール

<温製料理>

- ・ひよこ豆とブラックビーンズの入ったアッシェパルマンティエ
- ・白身魚のポワレとレンズ豆、ベーコンとレタスの蒸し煮添えバルサミコソース
- ・鶏腿肉のグリエ、鞍掛豆と白菜、ソーセージのラグーと共に
- ・スペイン産栗豚のロースト、ベイクドビーンズと焼きパイナップル添え
- ・ビーフステーキと虎豆のジャーマンポテト
- ・茄子と大福豆のリガトーニ
- ・いろいろビーンズとチーズのフリッタータ

●参加者のスピーチ

せっかくの機会なので、参加者の皆様からそれぞれの立場から豆に対する熱い思いを語っていただきました。

全国豆類振興会の吉田岳志会長からは、「小さな豆から大きな栄養」との働きかけをしており、お集まりの皆様と力を合わせてさらに取り組んでいきたいとのお話がありました。

全国和菓子協会の藪光生専務理事からは、CMソングを引用して、豆が健康に良いとの働きかけが少しずつ実を結びつつあり、引き続き広めていきましょうとのお話がありました。

関西輸入雑豆協会の杉原由高会長からは、小学校で豆について話をする予定があるので、豆が体に良いことなどをしっかり子供達に伝えていきたいと

のお話がありました。

「豆類時報」でおなじみの五木のどかさんからは、「野中の一本杉であるよりも、森として発展した方が良い」との安藤百福氏の言葉を引用し、この考え方で豆のすばらしさを伝えていきたいとのお話がありました。



全国豆類振興会
吉田岳志会長



全国和菓子協会
薮光生専務理事



関西輸入雑豆協会
杉原由高会長



豆・豆料理検査家
五木のどかさん

最後に、日本豆類協会の松尾 元 常務理事から、参加者に対する御礼を申し上げるとともに、「世界マメの日」のポスターにLove Pulsesと書かれていることを紹介し、これを合い言葉に豆の重要性を広めていきましょうとして、記念セミナーは盛会のうちに開幕となりました。

なお、会場には「豆エイト」の人形や三晶實業より提供された豆のサンプル（が飾られ、参加者の注目を集めています）。



日本豆類協会の松尾常務理事



「豆エイト」の人形



豆サンプル（提供：三晶實業）

●おわりに

今回、おかげさまで3年振りに「世界マメの日」の対面イベントを開催することができました。豆のサンプルを提供いただいた三晶實業をはじめ御協力いただいた皆様に感謝申し上げます。

新型コロナウイルス感染症はまだ終息に至っていませんが、日本豆類協会ではさまざまな工夫をしながら豆類の消費拡大につながる取組を今後も進めて参りますので、なにとぞ御理解・御協力をいただきますようお願い申し上げます。

日本豆類協会のインスタグラムでは、今回の豆料理以外にもさまざまな情報を発信しています。「いいね！」とフォローをよろしくお願ひいたします。