

2024年「世界マメの日」 記念セミナーの開催

(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ました。

これを受け、世界各国において「世界マメの日」を記念し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。

●食品メーカーの方も参加

2024年(令和6年)2月6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、「2024年「世界マメの日」記念セミナー」を開催しました。

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、アメリカ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120名の方に御参加いただきました。特に、今回は、豆の持つさまざまな可能性を知っていただき、新たな商品開発につなげていただきたいという思いから、食品メーカーにもお声をかけたところ、菓子などさまざまな分野の企業の方に御来場いただきました。

●主催者・来賓の挨拶・ビデオメッセージ

冒頭、主催者を代表して雑穀輸入協議会の甘糟薫一郎副理事長から、能登半島地震の被災者への御見舞いを述べた上で、「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、今回のセミナーを通じて豆類のすばらしさを広めていきたい旨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、今年の「世界マメの日」のテーマは「土を肥やし、人への滋養となる」で、マメは人のみならず土壌をも健康にするとの紹介がありました。持続可能な農業・食料システムにとって土壌の健康はその基礎となるものであり、少ない水でも育ち肥料効率の高い豆類が気候変動など世界が直面する課題の対処に重要な役割を果たすので、このセミナーを通じてこの役割への理解が深まるよう期待するとのお話がありました。

続いて、農林水産省農業局穀物課の佐々木敏晃課長補佐から、食料・農業・農村基本法改正の検討が進められている中、豆など重要作物の生産拡大に向けての方策を検討しているところであり、関係者の方々との情報交換を通じて国内生産と輸入を含めた安定的な供給体制の構築に取り組んでいきたいとのお話がありました。

次に、国際豆類連合（Global Pulse Confederation, GPC）のVijay Iyengar（ヴィジェ・イエンガー）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。この中でイエンガー会長からは、マメは栄養面でも農業生産の面でもすばらしい特徴を持って



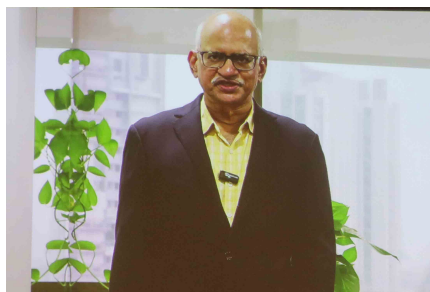
雑穀輸入協議会 甘糟副理事長



FAO駐日連絡事務所 日比所長



農林水産省農産局穀物課 佐々木課長補佐



国際豆類連合 イエンガー理事長

いる「スーパー作物」(super crop)であり、その生産・消費を伸ばしていくべきとの力強いメッセージが寄せられました。

● 飯山みゆき氏の講演

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、(国研)国際農林水産業研究センター(JIRCAS)の飯山みゆき・情報プログラム プログラムディレクターから「地球と人の健康を左右する、食料システムと『マメ』の関係」と題した講演があり、以下のようなお話がありました。

- マメ科植物は窒素固定菌と共生しており、窒素循環において重要な役割を果たしているが、大気中の窒素を人工的に固定する技術が開発されて以降は化学肥料が多用され、窒素循環に攪乱が発生。
- 第二次世界大戦後、主食作物の増産を目指して肥料の多投入・高収量品種の開発により食料生産が飛躍的に増大する「緑の革命」が実現。その一方で肥満と低栄養の共存、地域によって異なるインパクトの発生、「地球の健康」を脅かすプラネタリーパウンダリー越えが起きている。
- 地球沸騰化時代への対応として食料システムのパラダイムシフトが求められており、環境負荷低減に向けた窒素利用効率改善方策として、多様で栄養に富み強靱なマメの開発・利用を進めることが重要。JIRCASでも、それに向けての研究が進められている。



JIRCAS 飯山プログラムディレクター

● 豆料理の提供・試食

第2部では、17種類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今回新たに参加していただいた食品企業の皆様など多くの皆様に味わっていただき、それぞれの立場からの新商品開発や情報発信などにつなげていただくことを期待して企画しました。

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佐藤均総料理長から料理内容の説明があり、雑穀輸入協議会の甘糟薫一郎副理事長の挨拶の後、参加者は豆料理を試食しました。（豆料理のリストは92頁に掲載。）



佐藤総料理長

●参加者のスピーチ

せっかくの機会なので、参加者の皆様にそれぞれの立場からの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、本日の講演では大変スケールの大きな話があったが、それも踏まえ「小さな豆から大きな健康」に向け、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、旧約聖書に出てくる、バビロニアに連れてこられたダニエルのお話を紹介して、豆が栄養に富んでいることは紀元前から知られており、そのすばらしさをさらに広めていきたいとお話がありました。

関西輸入雑豆協会の杉原由高会長からは、世界の長寿地域を報告する書籍「The Blue Zones」を紹介し、それらの地帯の食生活では、どこでも豆が多く食され、肉が少なめであるとし、そのような豆のすばらしさを広めていきたいとお話がありました。

最後に、日本豆類協会の松尾元^{はじめ}常務理事から、参加者に対する御礼を申し上げ、記念セミナーは盛会のうちにお開きとなりました。

なお、会場には「豆エイト」などの人形や豆サンプル（提供は三晶実業より）が飾られ、参加者の注目を集めていました。



全国豆類振興会 吉田会長



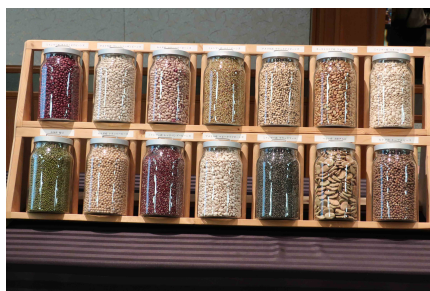
全国和菓子協会 藪専務理事



関西輸入雑豆協会 杉原会長



豆エイトと仲間たち



豆サンプル(提供:三晶實業)

●おわりに

おかげさまで2024年「世界マメの日」記念セミナーは大いに盛り上がりました。この後の2月8日にはイタリア・ローマにあるFAO本部でも「世界マメの日」イベントが開催され、日本の代表から、日本の豆類に関する話題の一環として、今回のセミナーが盛会だったことが紹介されています。改めて、豆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。

この記念セミナーの様子は既に日本豆類協会のホームページやインスタグ

ラムで紹介していますし、他にも多くの参加者の方々からソーシャル・メディアで発信していただいています。これをきっかけとして多くの方が豆の新たな魅力に気付かれ、毎日の生活により多くの豆を取り入れていただくようになることに期待いたします。

豆料理のリスト

料理の写真是、日本豆類協会のホームページ（豆イベント情報）及び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。

ホームページ <https://www.mame.or.jp>

インスタグラム http://www.instagram.com/nihon_mameruikyukai

（冷製料理）

- 二色のレンズ豆とサーモンマリネ
- ホワイトビーンズと小エビのスタッフドエッグ
- ブラックアイビーンズとアボカドディップの冷製ポークサラダ仕立て
- 鶏むね肉と千切り野菜、バイクドビーンズのホットチリソース
- うずら豆と東京野菜のピクルス
- ひよこ豆のフムスとローストビーフのサンドイッチ
- 小豆のバヴァロワ
- 金時豆のパウンドケーキ

（温製料理）

- コンソメロワイヤル 花豆のブルーテを注いで
- 白身魚のフリッター レッドキドニービーンズの衣をまとって
- レンズ豆入りチキンガランティーヌ ソースシャスール
- 大手亡いんげん豆入りミートローフ ソースロティスルー
- 牛ロースステーキ ひよこ豆のアンクルート オランダーズ
- ミックスビーンズとポテトのクリーム煮グラタン
- とら豆とベーコンの豆乳リゾット パルメザンチーズ仕立て
- 小豆がゆ
- 牛すじ肉と大福豆の特製カレー