

2025年「世界マメの日」 記念セミナーの開催

(公財)日本豆類協会

● 2月10日は世界マメの日

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、2013年の国連総会で2016年を「国際マメ年」International Year of Pulsesと宣言することを決め、その年には世界各地でイベントが行われました。その締めくくりの式典が2017年2月10日にブルキナファソで開催されたことを記念して、2018年12月の国連総会で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。それ以降、日本をはじめ世界各国で「世界マメの日」を記念して豆の重要性を周知するための取組が展開されています。

● 主催者・来賓の挨拶

2025年(令和7年)2月3日(月)、(公財)日本豆類協会は、雑穀輸入協議会との共催で、東京のホテルメトロポリタン エドモント(千代田区飯田橋)にて「2025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、アメリカ、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130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」制定の経緯を紹介した上で、栄養面で優れ地球環境にも貢献する豆類をこのセミナーを契機にさらに普及させたいと挨拶しました。

引き続き、来賓の方々からの挨拶がありました。



雑穀輸入協議会
山名理事長

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が「Pulses: Bringing diversity to agrifood systems」(マメ: 農業・食料システムに多様性をもたらす)であることを紹介し、農業・食料システムを強靱かつ持続可能なものとするためには栄養面で優れているのみならず土壌を豊かにし生物多様性にも資する豆類が救世主であるとお話がありました。

続いて、農林水産省農産局穀物課の山崎裕介課長補佐からは、食料・農業・農村基本計画の策定作業を進めており、その中で、豆類の位置づけにつき、生産・輸入・加工・流通・消費の幅広い方々の意見を踏まえてあるべき姿を検討していきたいとお話がありました。

次に、国際豆類連合(Global Pulse Confederation: GPC)のヴィジェ・イエンガー(Vijay Iyengar)会長から寄せられたビデオメッセージが上映されました。このビデオでは、豆類の窒素固定能力を通じて土壌の健全性が改善され生物多様性が高まること、GPCとして、気候危機緩和のための優れた資源として豆類を位置づけることを世界各地のさまざまな場面で提唱していくとのメッセージが寄せられました。



FAO駐日連絡事務所
日比所長



農林水産省農産局穀物課
山崎課長補佐



GPC Iyengar会長

●中村勝宏氏の講演

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

第1部では、会場のホテルメトロポリタン エドモントの統括名誉料理長で、FAOの日本担当親善大使を務めておられる中村勝宏氏から「SDGsと食品ロス削減の取り組み」の講演がありました。

講演及びその後の質疑応答では、次のような話がありました。

- ・世界で栽培・生産された食品の40%(約25億トン)がロス・廃棄されている。

食品ロス発生の背景は開発途上国では収穫技術が低いこと等、先進国では外観品質基準が強いこと等があげられる。日本の食品ロスは3分の1ルール（賞味期間の3分の1以内で小売店舗に納品する慣例）の見直しにより改善されてきているが、さらなる取組が必要。



中村勝宏氏

- 世界の飢餓人口は7億3300万人でその80%がアフリカ中東に集中。SDGsの目標2番（飢餓をゼロに）の2030年までの達成は難しく、10年後には5億8200万人が慢性的栄養不足に陥るとの予測。飢餓の発生要因としては、世界的な気候変動、民族問題や政治的問題による紛争・難民の発生、世界経済の停滞、パンデミックの後遺症があげられる。
- 豆類は自然が人類にもたらしたサステナブルな食品。栄養価が高いことに加え、生産時のCO₂排出が少ない、干ばつにも強い、保存もしやすいなどの優れた点があり、SDGsに貢献するスーパーフード。
- 世界各地でさまざまな豆料理が食べられており、有名なものとして白いんげんから作るフランスのカスレ（cassoulet）を紹介したい。カステルノーダリ（Castelnaudary）、カルカッソンヌ（Carcassonne）、トゥールーズ（Toulouse）の3つの町ではそれぞれが特徴的なカスレを作っており、豚肉、羊肉、ソーセージと材料が異なっていていずれもが自分のところが本場だと主張して「カスレ戦争」と呼ばれている。この料理の主役は白いんげんで、手間がかかるけど大変おいしい料理。このように、豆類は掘り下げると大きな魅力をはらんだ食材。
- ホテルでは、食品ロス削減の取組として、食べきれなかった料理の持ち帰りをmottECO（モッテコ）と呼んで実践。食中毒のおそれがあるので事業者とお客様の信頼関係が必要だが、やり方を工夫することで実践可能になる。もちろん、料理はその場で食べ切るのが基本。

●世界の豆料理

第2部では、21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。

試食会では、今回の料理を担当していただいたホテルメトロポリタン エドモントの岩崎均総料理長から料理内容の説明があり、豆類は油との相性が良いことを感じたとのお話がありました。

今回の試食で提供された豆料理は次のとおりです。（豆料理の写真は日本豆類協会のホームページ及びインスタグラムで紹介しておりますのでそちらを御覧ください）

日本豆類協会のホームページ：<https://www.mame.or.jp/>

日本豆類協会のインスタグラム：

https://www.instagram.com/nihon_mameruikyokai/



岩崎総料理長

《冷製料理》4品

- レンズ豆のキッシュ
- レンズ豆のサーモンルーロー
- 小豆と穴子のテリーヌカレー風味
- 金時豆とモッツァレラチーズの生ハム巻き

《温製料理》6品

- 牛フィレ肉のステーキ 小豆のクルートかぶせ焼き～小豆ベーコンソース～
- 鶏もも肉のソテ ～レンズ豆入りエシャロットとセミドライトマトのヴィネグレット～
- 牛ひき肉と小豆のスパイスカレー
- ひよこ豆のクリーミーカレー
- 白いんげんのポタージュ
- レンズ豆のクリームスープ シポラタ風

《和食》6品

- 花豆豚肉巻き串焼き
- 花豆豚肉巻き串カツ
- とら豆クレープ とら豆鶏ねぎ味噌のせ
- 4種豆湯葉包茶碗蒸し クリームチーズ
(白いんげん 赤いんげん ひよこ豆 うずら豆)
- 4種豆と鮪、帆立叩き 粒辛子醤油
- 白いんげん豆カレーおはぎ

《デザート》5品

- レンズ豆とココナッツミルクのお汁粉
- ほうじ茶と小豆のロールケーキ
- 抹茶とホワイトチョコとうぐいす豆のブラウニー
- 笠間栗と大納言のタルト
- 豆パウダーのムース 抹茶風味 甘酒風味

雑穀輸入協議会の甘糟薫一郎副理事長からは、米国では豆類の栄養性が大変注目を集めており、日本でも本日の料理のすばらしさを積極的に情報発信していただきたいとの挨拶の後、参加者は世界の豆料理を試食しました。

なお、ホテルメトロポリタン エドモントでは食品ロス削減に向け、最初の30分は食事を楽しむよう呼びかけています。今回の試食会でもそれを実践しました。



雑穀輸入協議会
甘糟副理事長

●参加者のスピーチ

試食開始から30分経過した後に、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、日本では豆類の相当部分を輸入に依存しており、安定的な輸入を確保するためには世界情勢の安定が前提であ

るとしてそのような課題を意識しつつできることから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、この日の前日が節分であり各地で豆まきが行われたことに言及し、節分で豆をまく慣習の経緯についての説明があった上で、日本人の生活に豆は欠かせないものであり、今後とも生活の中で積極的に取り入れていきたいとの話がありました。

関西輸入雑豆協会の杉原由高会長からは、前日に初めて豆まきをする側になったことに触れつつ、このセミナーを機会に大豆以外の豆類のおいしさを再認識していただき消費拡大につなげていきたいとの話がありました。

ホクレン農業協同組合連合会特任技監・前名寄市立大学副学長の「あずき博士」加藤淳さんからは、豆は甘くして食べるものとの印象が強いが、「甘くない豆料理」を広めたいと考え、一昨年に北海道豆類品質研究普及協会（豆活!!HOKKAIDO）を立ち上げて活動しているとの話がありました。

北海道訓子府町の生産者の石川修さんからは、高級菜豆は支柱を立てたりニオ積みをするなどの作業が必要で作付けが減少傾向にあるが、消費が盛り上がれば生産者にとって励みになるので本日の取組に期待したいとの話がありました。

最後に、日本豆類協会の松尾^{はじめ}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今後とも消費拡大に向けて不斷の努力を重ねたいとの決意を表明してお開きとなりました。

参加者からは料理がとてもおいしいとの声が多く寄せられ、料理はきれいに食べられ、ロスの問題は生じませんでした。

なお、会場には「豆エイト」と仲間たちの人形



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



ホクレン農業協同組合連合会
加藤特任技監



石川さん

日本豆類協会
松尾常務理事

豆エイトと仲間たち、豆のサンプル

や豆のサンプル（提供は三晶實業より）が飾られ、参加者の注目を集めていました。

● SNSでの情報発信

セミナーは大変盛況に終わりましたが、会場参加者の皆様が満足するだけで終わることにならないよう、広く多くの方々に豆料理の魅力をお伝えしていただくことを参加者の皆様にお願ひしました。特に、SNSに投稿する際には、

#WorldPulsesDay

#LovePulses

#甘くない豆料理

#世界の豆料理

といったハッシュタグをつけていただくようお願ひしました。また、日本豆類協会としてもインスタグラムにこれらのハッシュタグをつけた投稿をしています。

これらの言葉で検索すると当日の様子がわかりますので、是非ご覧ください。

● おわりに

おかげさまで2025年「世界マメの日」記念セミナーは大いに盛り上がりしました。講師の中村様、豆料理を用意していただいた岩崎シェフはじめホテルの皆様、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。