

令和7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」及び「豆月間」の認知度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、「豆の日」普及推進協議会のホームページを通じての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さまざまな活動を行っています。

令和7年度においては、以下のような取組を実施しています。

1. 「豆の日」キャンペーン

(1) TOKYO FMを活用した豆類の消費拡大推進広報

主 催：「豆の日」普及推進協議会

放送日時：令和7年9月5日から10月10日までの毎週金曜日(6回)

TOKYO FM「Blue Ocean」9:30～9:40

パーソナリティ：住吉美紀さん

・放送内容

第1回放送(9/5) 豆の歴史、栄養、文化に関する紹介

ゲストなし

第2～4回放送(9/12、19、26) 豆料理レシピ紹介

ゲスト：若菜まりえ氏(時短料理研究家)

第5回放送(10/3)「豆! 豆! 料理コンテスト」の概要、グランプリ受賞者インタビュー、グランプリレシピ等の紹介

ゲスト：藪光生氏(全国豆類振興会広報委員長)

第6回放送（10/10）「豆の日」や豆の魅力について

ゲスト：藪光生氏（全国豆類振興会広報委員長）

その他、毎回生CM40秒（住吉さんによる原稿読み上げ）

放送された内容は、令和8年2月末まで楽曲等を除きTokyo fmポッドキャストにより聴取可能。

・番組コーナー特設サイト

TOKYO FMのホームページ内に特設サイトを立ち上げ、豆の日、豆の栄養・機能性を紹介する記事を掲載するとともに、番組内で紹介豆料理のレシピを放送後に掲載。

・番組公式Xを活用した豆製品詰め合わせプレゼントキャンペーン

毎回の番組放送後、番組公式X（旧ツイッター）アカウントをフォローし、毎回の番組紹介の投稿をリポストされた方から抽選で10名の方に豆類・豆製品の詰め合わせ（豆類関係団体から提供）、レシピ小冊子をプレゼント。

（番組公式Xへの投稿は以下のアドレスから見るができます。）

https://x.com/search?q=%23%E8%B1%86%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%95%20%23BlueOcean%20&src=typed_query&f=top

（TOKYO FM特設サイト）

https://www.tfm.co.jp/bo/mame_life/



(2) 豆の日イベント2025「小さな豆から大きな健康」

主 催：(一社)全国豆類振興会、全国和菓子協会
後 援：(公財)日本豆類協会
開催日時：令和7年10月7日(火) 13:00～15:30
会 場：京王プラザホテル「花の間」(東京都新宿区)
参 加 者：300名

(概要)

- ・基調講演：「豆類の健康機能性について」
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)
- ・対談：「家庭で作るかんたん豆料理」
牧野尚子氏 (栄養士・料理家) × 藪光生氏
- ・豆類製品のプレゼント



対談の様子



会場参加者

(3) キッチンカーによる豆料理の無償試食宣伝

甘くない豆料理や豆の日を多くの方に知っていただくため、10月10日に東京・有楽町駅前において、Mame Kitchen® Hokkaido (札幌市) に協力いただき、キッチンカーにより、北海道産いんげん豆等を使ったチリビーンズを、豆の栄養、「豆の日」の紹介などを記載したパンフレットとともに無償配布して試食宣伝しました。来場者は約400名でした。

料理を食べた方からは、「とてもおいしい」「どうやってつくるの」「どこで売っているの」という声がたくさん聞かれ、好評でした。



キッチンカー前の様子



配布したチリビーンズ

2.「豆の日」普及啓発活動

(一般社団法人全国豆類振興会／豆の日」普及推進協議会)

(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。

「豆の日」普及推進協議会ホームページ：<https://mame-no-hi.jp/>

また、日本豆類協会のホームページにおいても、「豆の日」普及推進協議会のホームページとのリンクにより、「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ています。



ポスターの例

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とした豆料理の講習会を東京及び大阪で実施したほか、9月に全国各地（55教室）で「豆を生かす料理教室」を開催しました。



募集ポスター

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32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。今回の募集に当たっては、東京新聞の紙面、サイトのみならず、TOKYO FMともタイアップし、FM38局でのスポットCMを6月18日～6月24日に行いました。応募のあった1,100点の中から最終審査に残った10名による実演、審査委員による試食等で審査を行う最終審査会・表彰式を9月9日に開催し、グランプリ1点、準グランプリ2点、優秀賞7点を選定し、表彰しました。

グランプリレシピ等の紹介を10月3日TOKYO FM「Blue Ocean」で放送したほか、10月13日（豆の日）の東京新聞紙上及び東京新聞Webサイト上で受賞作品を紹介しました。（受賞者の高野さんについては、本号掲載のインタビュー記事をご覧ください。）



10月13日東京新聞朝刊の紙面