

2026年「世界マメの日」 記念セミナーの開催

～今回のテーマは「慎ましい優等生」～

(公財)日本豆類協会

(公財)日本豆類協会は、2026年(令和8年)2月10日(火)、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「2026年「世界マメの日」記念セミナー」を開催しましたので、その模様を御紹介します。

● 2月10日は世界マメの日

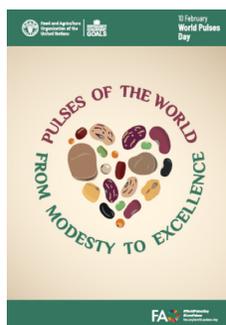
豆類は世界中で広く栽培されており、栄養豊富な食料として私たちの健康作りに役立つだけでなく、持続可能な食料生産システムの構築や飢餓の撲滅に貢献する重要な作物です。

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International Year of Pulses(国際マメ年)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World Pulses Day(世界マメの日)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。

2026年の「世界マメの日」のテーマはPulses of the World: from Modesty to Excellence(世界のマメ: 慎ましい優等生)とされました。¹



2026年「世界マメの日」ポスター
(日本語版)



2026年「世界マメの日」ポスター
(英語版)

¹ 「世界マメの日」については、国連食糧農業機関 (FAO) のウェブサイトを参照。
<https://www.fao.org/world-pulses-day/en>

● 主催者・来賓の挨拶

2026年の記念セミナーは、「世界マメの日」の当日の開催になり、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140名の方に御参加いただきました。

記念セミナーは、第1部が講演会、第2部が豆料理の試食会の2部構成で行われました。

第1部の冒頭では、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、豆は種類が豊富で、栄養面ですぐれ地球環境にも貢献する食物であり、このセミナーをきっかけにさまざまな豆料理を広めていきたいと挨拶しました。



雑穀輸入協議会 山名理事長

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、豆類は栄養豊富で保存しやすく価格も安くて入手しやすい万能の食品であるにもかかわらず「田舎の食べ物」というイメージが固定していることもあり、世界的に一人当たり消費量が減少していることを説明し、今年の「世界マメの日」のテーマは「Pulses of the World: from Modesty to Excellence」とされ、それを「世界のマメ：慎ましい優等生」とかなりの意識にしたことを紹介し、気候変動対応・健康さらには雇用創出の面から積極的な豆類の消費拡大に取り組んでいくことが重要であるとのお話がありました。



FAO駐日連絡事務所 日比所長

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、豆類は国内の主産地の北海道でも気候変動の影響で生産量・品質ともに厳しい状況にあり、令和7年産は不昨年(令和5年)産と比べると良好だったものの地域によるばらつきがあったこと、輸入については世界情勢が難しい中であるが関係者と協力して安定的な輸入が確保されるよう取り組んでいくこと、また、2027年には横浜でGREEN×EXPO2027（2027年国際園芸博覧会）が開かれ、「食」もテーマなのでこの機会を利用して豆類の消費拡大につなげたいとお話がありました。



農林水産省農産局穀物課 山崎課長補佐

次に、国際豆類連合（Global Pulse Confederation：GPC）のヴィジェ・アイエンガー（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、気候変動や食料安全保障などの地球規模の課題への対応として豆類の生産・消費の拡大が重要であることについてのお話がありました。



国際豆類連合 (GPC) lyengar会長ビデオメッセージ

●夏秋啓子氏の講演

東京農業大学名誉教授・東京農業大学^{とうか}稲花小学校前校長で日本豆類協会理事の夏秋啓子氏から「もっと豆を！子どもの豆育」の標題の講演があり、次のようなお話がありました。²



夏秋啓子氏の講演

●2019年4月に東京農業大学が設置した稲花小学校では、大学の教育資源を活用したカリキュラムを実施し、稲・米とともに「豆」を大切な教材の一つとしている。豆の標本作り、大豆の活用の歴史を通じた先人の知恵の学び、えだまめなどの栽培を実施。子供たちはナッツも豆と思い込んでいたりするが、一方で藤の花を「鬼滅の刃」で知っているので「藤はマメ科」と説明すると興味を示す。また、大きな豆であるモダマや、カラットの語源であるイナゴマメの説明をすると興味を示して豆のファンになってくれる。国語の授業では國分牧衛先生の豆に関する説明文を教材にしている。保護者も、「根粒菌」という知識は持っているが、実際に見たことがないので、落花生の根を見て驚いて興味を示すし、小豆を茹でたことがなく渋きりを知らなかったりしても実際に茹でることを通じてあんこファンになってくれる。

² 豆類時報120～122号に夏秋啓子氏の寄稿「豆に親しむ子どもたちの食・農そして豆育」が掲載されているので、そちらも御覧ください。

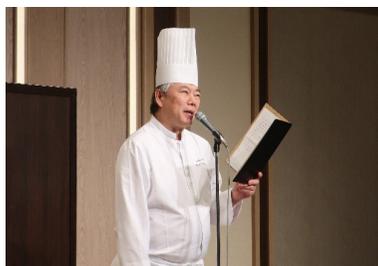
●食育の一環としての給食では、①デザート、②行事食、③郷土食、④海外のメニューを取り上げてきた。毎日食事前にはパワーポイントを投影して説明をしており、レンズ豆入りミートソースの際にはレンズ豆に似ているからレンズはレンズと呼ばれるようになったという説明をしている。

●豆はいろいろな種類のものであり、いつでもまくことができ、もやしにしたり、花を観察できるなど教材として可能性が広い。豆を用いる「豆育」では、①保存、加工、調理、栄養など、食べ物としての多様な豆について理解を深める学び、②内外の歴史や文化の中の豆について理解を深める学び、③アート・文芸の関わりを通して豆に親しみ、理解を深める学び、④生き物としての豆を理解し、環境とのかかわりを考える生物学や農業教育に発展する学びを展開できる。学校、家庭、そして豆に関わるすべての人々つまり誰もが「豆育」の先生になることができる。

●豆料理の提供・試食

第2部では、18種類の豆料理が提供され、参加者が試食しました。(89頁参照) 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。今回の豆料理の提供・試食は、そのようなさまざまな豆料理の魅力を多くの皆様に感じていただき、それを広く情報発信していただくことを狙いとして企画しました。

最初に、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、例えば煮崩れた花豆をペーストにして花豆胡麻豆腐にするなどSDGsを意識した取組をしていることについても紹介がありました。



ホテルメトロポリタンエドモント 岩崎総料理長

2026年「世界マメの日」記念セミナーの試食豆料理(18種類)

冷製料理



レンズ豆としらすのキッシュ
飛騨山椒の香り



とら豆とベーコン、砂肝、じゃがいものコンフィ 粒マスタード風味



金時豆とタコのラタウイユ



白いんげん豆とフロマージュ
ブランのムース ジェノバ風

温製料理



牛フィレ肉のステーキ 小豆
ベーコンソース



円盤餃子 レンズ豆のカレー
風味ソースと共に



牛ひき肉と小豆のスパイス
カレー



帆立貝柱のソーテー ヘシこの
糖と小豆のクルト被せ焼き

日本料理



ひよこ豆のクリームスープ
カブチーノ風



花豆豚肉まき串焼き



花豆鯖味噌煮 花豆胡麻
豆腐



あずき塩麴豚角煮

デザート



4種の豆と鱈と帆立のセルクル寄せ (白いんげん 赤いんげん ひよこ豆 ポルロッセイ)



白いんげん豆とトマトのおはぎ



レンズ豆とココナッツミルクのお汁粉



大納言と黒糖のブランマンジェ



小豆と抹茶のブラウニー



黒豆とほうじ茶のガトー

次に、雑穀輸入協議会の甘糟薫一郎副理事長から、この試食会を契機に豆類のすばらしさをさらに広めてい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。



雑穀輸入協議会 甘糟副理事長

●参加者のスピーチ

参加者の皆様からは、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」と言えば大豆が中心になっているが、今回のような機会を利用して大豆以外の豆類のすばらしさを効果的に情報発信していきたいので皆さんの協力をお願いするとのお話がありました。



全国豆類振興会 吉田会長

全国和菓子協会の藪光生専務理事からは、今注目を集めている腸内フローラのバランスをとるためには食物繊維の摂取が重要で、食物繊維が豊富に含まれる豆類はまさに医食同源の食べ物であり、そのことを口コミで広めて欲しいとのお話がありました。



全国和菓子協会 藪専務理事

関西輸入雑豆協会の杉原由高会長からは、子どもが通う小学校で自分も「豆育」をしたことがあると紹介しつつ、世界では植物タンパクの重要性が広く知られており、日本でも大豆以外の豆類の重要性を広めていきたいとお話がありました。



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、日々の生活に豆類を取り入れてもらう「豆活」を広めるために北海道で団体を発足させたこと、日本では甘くする以外の料理方法が広まっていないので広めていきたいとお話がありました。



ホクレン農業協同組合連合会 加藤特任技監

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断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。



日本豆類協会 松尾常務理事

会場には「豆エイト」と仲間たちの人形や豆のサンプル（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。



豆エイトと仲間たち、豆のサンプル

● 情報発信

豆料理の魅力を広くお伝えするため、日本豆類協会ではインスタグラムで当日の様態を発信しています。

<https://www.instagram.com/p/DUmgAFbkyy2/?igsh=MXhmdnBkbDZrOW9hMQ==>

また、参加者の皆様にも積極的な情報発信をお願いし、SNSへの投稿に当たっては、

#WorldPulsesDay、#LovePulses、#Loveマメ、#甘くない豆料理、#豆料理のハッシュタグをつけるようお願いしておりますので、これらの言葉で検索していただくと当日の様子がわかります。

●おわりに

おかげさまで2026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。講師の夏秋様、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。