

食の多様性に関する研究調査と食のブランド化について

令和5年度市民まちづくり研究員 桑原 ナミ

はじめに

今回の市民まちづくり研究員のテーマ「食や景観から生まれるにぎわいとやすらぎ」を見た時に、私が食の仕事をする中で、以前出会った出来事をふと思い出した。

それは約7年前、農家民泊のモニターとして福岡在住の留学生のコーディネーターを担当した時のことである。事前のヒアリングの際に「インドネシアから来ている留学生がハラールなので、食事のご準備に注意してください」と留学生の紹介をお願いした大学事務局から連絡があり、ハラールとは何？と疑問に思ったのが、私にとっての食の多様性との初めての出会いだった。

宿泊する農家民泊のお母さんには、ハラールの学生がいる事を伝え、「アルコール」「豚肉」など肉類は食べられない事を伝えていたが、1つ伝えるのを忘れていた事があった。それは「調味料」である。調味料にもアルコールや肉のエキスなどが含まれているものがあるという点。当日気づき、お母さんに確認したところ、煮物などに醤油やみりんを使っていたことがわかり、慌てて酒や醤油、みりんなどを使わない簡単なサラダなどをプラスしてもらい事なきを得たが、私自身が嫌いなものがなく、なんでも食べられるため、宗教上、また自身の信念や健康のためなどで制限され「食べられない物がある方がいる」ということを初めて知った貴重な経験だった。

福岡市はアジアの玄関口として全国、全世界で認知されているため、海外、とりわけアジアからの観光客が多い。

そこで今回のテーマである「食や景観から生まれるにぎわいとやすらぎ」の中で、食の選択はその方達の価値観や生き方そのものでもあり、その思想を尊重しつつ、福岡



写真1
農家民泊に参加した留学生
出典：筆者撮影（2017-11-19）



写真2
お母さんに教えてもらいながら料理をしている留学生
出典：筆者撮影(2017-11-18)



写真3
料理中のムスリムの留学生
出典：筆者撮影（2017-11-18）

へ訪れた皆さんにも、福岡の食を存分に楽しんでもらいたい思いから、福岡市内の飲食店の現状はどうか、そしてこれから先、食の多様性を飲食店に広げていくためにはどうすればよいのかを筆者なりに調査しまとめた。

アフターコロナでアジアからの観光客が増えてきているこのタイミングで、私が調査した内容が、今後、福岡市の食のブランド価値を高める一因になればと思う。

1. アジアからの観光客の推移

(1) 観光客の推移

2020（令和2）、2021（令和3）年は新型コロナウイルス感染症による移動制限などで海外からのインバウンド旅行客はかなり減ったものの、コロナ前の2019（令和元）年までの数値を見ると、右肩あがりに旅行者の数が増えている事が図1よりわかる。

図1 訪日外国人旅行者数

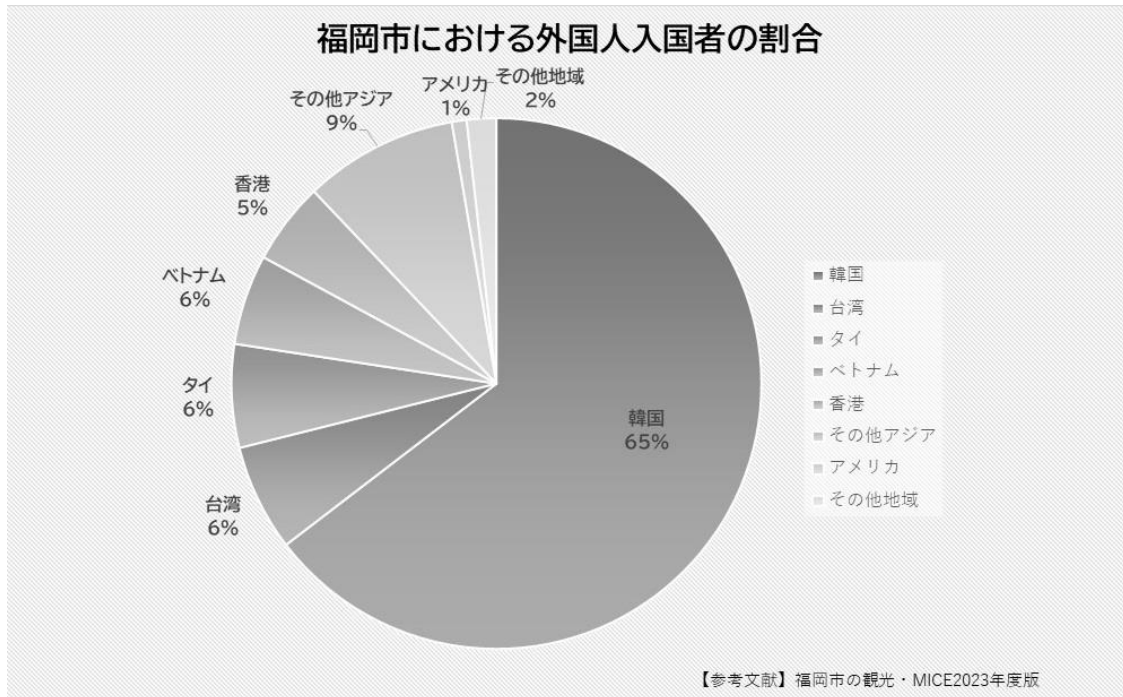


出典：日本政府観光局（JNTO）「訪日外客数」より筆者作成

<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001609726.pdf>

[accessed 2024 Jan 17]

図2 福岡市における外国人入国者の割合



出典：福岡市の「観光・MICE2023 年度版」より筆者作成

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/110090/1/kankoutoukei2023.pdf?20230526150122>

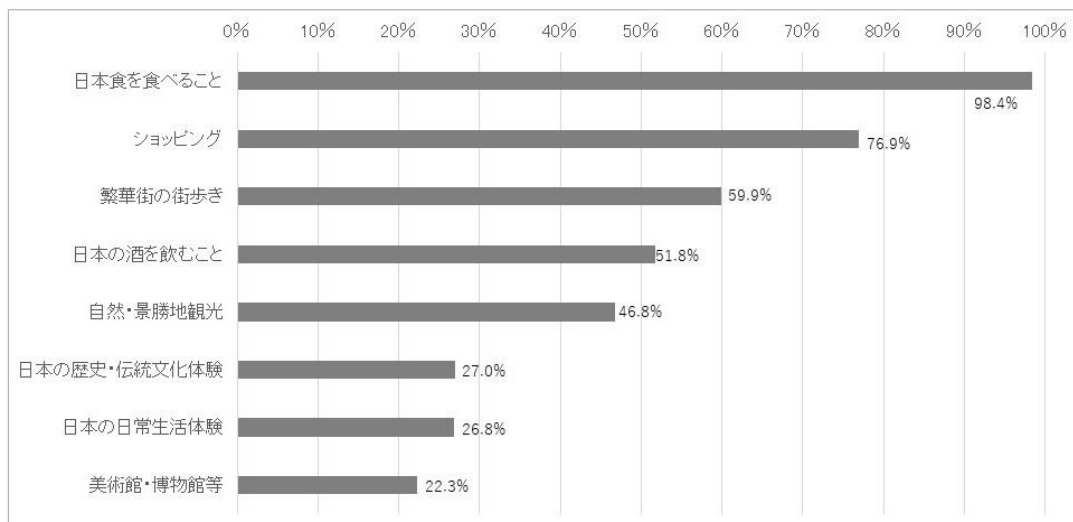
[accessed 2023 Oct 7]

また図2の福岡市を訪れる外国人入国者の割合をみると、韓国や台湾などアジア諸国が多い事がわかる。

(2) 観光客の観光の目的

観光庁が毎年発表している訪日外国人消費動向調査 2022（令和 4）年年次版を見てみると、訪日前に期待していたことを複数回答で尋ねたところ「日本食を食べること」が78.3%で最も多い。そして、日本滞在中にしたことでは、やはり「日本食を食べること」98.4%⁽¹⁾と来日外国人は、日本での食事を楽しみに来る方が圧倒的に多い事が図3からもわかる。この中の観光客にはベジタリアンやムスリム、ヴィーガンである方達も含まれると推定される。福岡市を訪れる観光客の中にも多様性の食を求める観光客が増える事が想定されるため、同様に多様性の食が求められている。また一昔前のような買い物のみが目的ではなく、その他に日本の歴史や伝統文化などの体験や日常生活体験など、日本ならではの体験などを楽しみに訪れる方が多い事もわかる。

図3 訪日外国人旅行者が日本滞在時にしたこと



※調査方法 全国25空海港で調査員によるタブレットによる聞き取り調査（全国籍・地域・複数回答）

出典：観光庁「訪日外国人の消費動向 2022 年次報告書」より筆者作成

<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001609726.pdf>

[accessed 2024 Jan 15]

2. 多様性の食とは？

では、実際、宗教や信条で食べられない物があるムスリムやベジタリアン、ヴィーガンの方は、どんなものが食べられないのか表にした。

表1 ムスリム・ベジタリアン・ヴィーガンの食材表

	豚	牛	鶏	魚介類	鱈のない魚介類	アルコール調味料	乳製品	卵	五葷（香味野菜）	はちみつ
ムスリム（イスラム教徒）	×	○ （と畜次第）	○ （と畜次第）	○	△	×	○	○	○	○
ヴィーガン	×	×	×	×	×	○	×	×	○	×
オリエンタルベジタリアン（台湾）	×	×	×	×	×	×	△	△	×	△

出典：フードダイバーシティハラールベジタリアンヴィーガン素食早見表を基に筆者作成

https://fooddiversity.today/article_61091.html/ [accessed 2023 Oct 7]

ムスリムの方が食べられる食事をハラールといい、ハラールは、アルコールや豚肉は食べられない。牛肉や鶏肉はと畜次第（イスラム法に則った処理）では食べられ、また魚介類や乳製品も大丈夫である。ただし、調理過程でまな板や包丁などの調理器具で豚肉やアルコールを扱っている場合も食べられない。厨房を別々に分けて調理できる店舗はなかなかないため、ハードルが少し高いように思える。

ヴィーガンやベジタリアンは、宗教とは違い、動物愛護の観点などから自身の信念で動物性食品や乳製品を食べない場合が多い。ベジタリアンの中でも台湾の方に多いオリエンタ

ルベジタリアンは、肉や魚介類は一切食べられない上、野菜の中でも五葷（ごくん）と言われるにおいが強い野菜、ニラ・ニンニク・ラッキョウ・玉ねぎ・ネギなども食べない。

実際にムスリムやオリエンタルベジタリアンの方達に①食べられない食べ物について②日本の飲食店に関してどのような事を求めているかの2点を軸にインタビューを実施した。

（1）オリエンタルベジタリアンの話^[注1]

台湾に住んでいる王梓媻（ワン ジ ユィ）さんにオンラインで食や日本へ旅行をした時の話を伺った。

王さん家族がオリエンタルベジタリアンである理由は、王さんの祖父が農業を営み、牛が農産物を運ぶ手伝いをしていた影響である。

友達と外食の際は、ベジタリアンでも食べられる料理があるパスタや火鍋などのお店を選ぶということだ。

王さんが4年前に友達と日本に旅行で来た際、外食できる店が分からず、コンビニで買ったお惣菜やパンなどを食べて過ごした。

東京オリンピックの開催前だったため、東京エリアは、まだそこまで多様性の飲食店に力を入れていなかった時期ではあるが、やはり、海外に旅行へきて、一番の楽しみ「食」を楽しむ事が出来なかった方がいるという事実は残念でならない。

ベジタリアン専門店ではなくても、台湾では、パスタや火鍋のお店では食べると話していた事からも、お店の看板や表示などに野菜の料理があるマークなど英語表記で分かりやすく表示されていれば、王さんも友達と一緒に入れたのではないかと推測される。

[注1]2023年10月27日インタビュー調査



写真4
台湾とオンラインでのインタビューの様子
出典：筆者撮影（2023-10-27）

（2）ムスリムの話^[注2]

① 福岡市東区箱崎のモスクにいた男性

ハラールのお店について問うと「福岡には2つしか本物のハラールのお店がない」という。彼はイスラム教徒の方がしているお店こそ正当なハラールのお店という認識で、日本人やその他の外国人が経営しているハラール対応のお店は、「どんな材料でどんな調理をしているか分からないため、怖くて入れない」と話していた。

[注2]2023年11月19日インタビュー調査

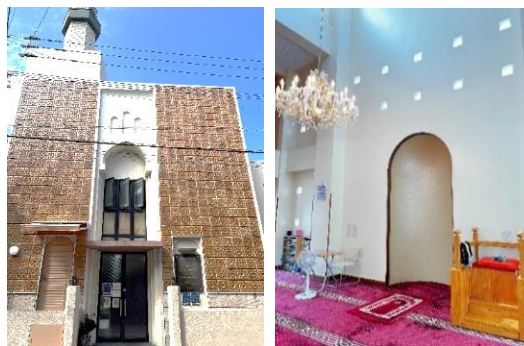


写真5 モスク外観 写真6 モスク内部
福岡市東区箱崎にある福岡モスク（福岡マシドアンヌールイスラミックセンター）
出典：筆者撮影（2023-11-19）

②ハラールレストラン「マルハバ・ハラールフード」店主ジャマルさん^[注3]

モスクから徒歩5分ほどにある「マルハバ・ハラールフード」。ジャマルさんが飲食店をするようになったきっかけは、「モスクでお祈りをした後に、食事ができる場所がなく、自分で作って身内と食べていたら、モスクでお祈りをした後のムスリムの方のたまり場になり、気づけばお店をするようになっていた」と話す。

ハラールは調理過程での制限が厳しく、日本では厨房問題が少し難しいように思えるため、その点をジャマルさんに聞くと、「母国ではないので、ハラール対応をしているお店の内容などを詳細に明かしていれば、ムスリムの方達がそれを納得した上で、お店に足を運ぶ方もいるだろう」と話していた。

[注3]2023年11月19日インタビュー調査



写真7
「マルハバ・ハラールフード」店舗
出典：筆者撮影（2023-11-19）



写真8 骨付き牛肉のピリヤニ
出典：筆者撮影（2023-11-19）

③日本に留学しているムスリムの学生や社会人のグループ^[注4]

彼らが言うには、イスラム教徒は信仰の度合いによって、食べられる物が違うと協調していた。みんな「お肉」は食べたいと口をそろえて話す。牛肉や鶏肉に関しては、表1で示していると畜肉を使っていない場合でも食べる事もある。本来は、同じ油で豚肉を調理しているお店の食べ物は食べられないが、日本では食べる場合もあると話していた。100%対応可能が難しい事がわかっているため、飲食店ごとの対応が求められていると感じた。ムスリムの方達は、全国各地にあるハラール対応飲食店の情報を常にリサーチして、周りの友達と共有している。福岡は、まだまだ飲食店の情報が入ってこないため、行けるお店は限られていると話していた。後日、福岡在住のムスリムの方に人気だという「極みや」へ行った。平日だったが、情報通り大行列だった。店員に話



写真9
パルコ地下1階にある極みやの行列
出典：筆者撮影（2024-01-17）

を伺うと、1日に最低でも1～2回はハラール肉の注文が入るといふことだ。福岡在住のムスリムの方には、このお店は安心して食べられるお店だと定着しているのだろう。

また彼らは「長年住んでいるムスリムの方と、観光で数日福岡に滞在する旅行客とでは、お店で食べるという行為が違ふ。ムスリムの料理というと、カレーやスパイス料理のイメージがとても強いが、インドネシアには、ミンゴレン（焼きそば）、メシゴレン（焼きめし）など日本にも似たような料理がある上、ピザ、パスタや焼き鳥なども具材によっては普通に食べられるので、もっと気軽に通えるお店が増えると嬉しい」と話していた。

彼らが活動しているグループでは、2024（令和6）年の秋に「インドネシア DAY」というイベントを天神中央公園で開催する。

事前にハラールメニューの基準を決めた上で、福岡市内の飲食店の皆さんに、それに対応したメニュー開発を呼びかけ、ブースを出してもらおうように考えている。彼らのハラール基準に適したお店が、いったいどんなメニューを出すのか大変興味深く、今から開催が楽しみだ。

[注4]2024年1月13日インタビュー調査



写真10
店舗入り口にハラール肉対応する表示
出典：筆者撮影（2024-01-17）

表2 オリエンタルベジタリアン、ムスリムの方達にインタビューをした結果

現状	オリエンタルベジタリアン	ムスリム	課題
情報が分からないとお店に入りづらい	●	●	店外やWebでの情報発信不足
専門店かどうかにかかわらず対象メニューの可否が分かりにくい	●	●	
信仰の度合いにより制限するものが異なる		●	不明瞭な料理（食材、調理方法）の説明
食に関して、居住者は観光客と異なる基準を持っている		●	ターゲット選定不足

出典：筆者作成

インタビューをした方達の意見を表2にまとめた。

ベジタリアン・ムスリムともに、飲食店が多様性の食に対して、どのようなサービスを準備しているか情報を知りたいとの意見が多かった。

3. 福岡市飲食店の現状

ここまで多様性の食に関して、ムスリムやベジタリアンの方の意見を紹介してきたが^[註1-4]、では、実際、福岡市内の飲食店の現状はどうか調査した。

2023（令和5）年7月の世界水泳福岡大会の開催やインバウンド再開を契機に福岡市では外国人観光客の満足度向上や誘客に繋げる事を目的として、「食のユニバーサル推進」に取り組み、ヴィーガン・ベジタリアンのメニューを募集し、リーフレットなどで紹介している⁽²⁾。図4が福岡市で作成した「ヴィーガン、ベジタリアン、ムスリム対応の飲食店マップ」である。

図4 福岡ヴィーガン ベジタリアン ムスリム対応マップ



出典：福岡市経済観光文化局クルーズ課「福岡ヴィーガン ベジタリアン ハラール対応マップ」を基に筆者にて加工作成

<https://gofukuoka.jp/articles/detail/e4fb0b25-2005-4176-b1a0-70866214f798>

[accessed 2023 Sep 14]

図4では、各店舗で対応可能なものはヴィーガンなのか、ベジタリアンなのか、ハラール認証の肉などを提供しているかなどがマークで表されている。また店舗リストを見ると、元々ベジタリアンやハラール専門であるお店ばかりではなく、今回のメニュー開発募集をきっかけに参加した飲食店もいくつか見受けられる。

そこで、ヴィーガン、ベジタリアンメニューのある飲食店を対象に①ヴィーガン・ベジタリアンメニューを開発した経緯と直面した課題②観光客の来店動機③福岡市の食のユニバーサル推進の取組みに関してインタビューを実施した。

(1) 鮭しま^[注5]

福岡市のヴィーガン・ベジタリアンメニュー募集をきっかけにヴィーガンメニューを作った福岡市中央区にある鮭しま。

大将によると、ヴィーガンメニュー開発で最も難しかった点は、いつも使っている調味料が使えないということだ。「ヴィーガンは魚介類などがNGのため、出汁に使うかつおもお使えない。いつも使っている材料が1つ変わると味が変わってしまうため、同じような味わいで完成させるのが大変だった」と話す。

開発した豚骨風ラーメンと野菜寿司セット(写真11、12)の豚骨風ラーメンは、実はニンニクを使わず豚骨の風味を出したところに大将のこだわりを感じる。鮭屋であるしまは、鮮魚の繊細な風味が打ち消されてしまうため、料理にニンニクは使わない。そこで、ニンニクを使わず豆乳や生姜、ごまなどそれ以外の食材などで香りを引き出し、見事豚骨のような香りのするラーメンを完成させた。

残念ながら世界水泳大会の時期には、図4を見ての来店客はゼロだった。しかし女将が店舗のSNS上でヴィーガンメニューを始めた事を発信し続けた結果、インバウンド向けの旅行会社から直接連絡が入り、今では、グループの中の1人でもベジタリアンやヴィーガンがいる海外からの観光客が来店している。大将は「売れるかどうかわからないので、店舗としてメニューを取り入れるかどうか迷うところだ」と話していた。

確かにメニューを作ってもお客が来ない、需要がないのであれば、売上も含め、メニューを作る意味がないとシビアに感じる飲食店主の意見ももつともである。



写真11
野菜寿司

出典：筆者撮影（2023-11-21）



写真12
とんこつ風ラーメン

出典：筆者撮影（2023-11-21）



写真13
店主 中島彰則氏
女将 中島小百合氏

出典：筆者撮影（2023-11-21）

[注5]2023年11月21日インタビュー調査

(2) Will you curry me? [注6]

店名にカレーがついているが、実は、野菜を中心としたヴィーガンのお店である。主に旬の野菜や果物、福岡県産のものを使い、料理の味付けに香辛料などのスパイスが上手に使われボリュームも満点だった。お店はオープンしてまだ1年だが、口コミで外国人のベジタリアンの方がお店に来ることが多く、筆者がお店にいる時も外国人が食べに来ていた。オーナーの白神優賢さんがSNSで普段からPRをこまめにしているため、SNSの料理の写真やお店の雰囲気をつかかった上で訪問するヴィーガンやベジタリアンの方が多い。福岡市が食のユニバーサル推進を強化する取り組みを行っている事を伝えると⁽²⁾、その情報は全く知らなかった。

[注6]2024年1月11日インタビュー調査

ベジタリアン・ヴィーガン向けのメニューをオープンしている方達は、自身でSNSなどを活用し、常に新しい情報を発信しPRしている。ヴィーガンやベジタリアンが来店すると、そこから口コミで広がるため、人が人を呼んでいるのかもしれない。すでに専門店として稼働しているお店の情報を調べ、福岡市が行っている取り組みを多くの飲食店へ広めていくのが今後の課題の1つであると考え。

(3) ピエトロ本店セントラーレ [注7]

福岡発祥の老舗パスタの店。ピエトロのパスタといえば「サラダスパゲティ」と名前があがる人気メニューだ。筆者も好きで昔からよく食べていたが、考えてみるとサラダスパゲティもベジタリアンメニューの1つである。その他にもレギュラーメニューとして大豆ミートを使ったナスのひき肉パスタやピザなど、野菜のメニューだけでなく、大豆ミートを活用してボリュームのあるメニューも多い。店員にソイメニューやベジタリアンメニューについて話を伺うと、「実は昨日は男子高校生が大豆ミートのナスのパスタを注文されてビックリしました」ということだ。



写真 14
あまおうと春菊の生春巻き
出典：筆者撮影（2024-01-11）



写真 15
クミンやワインビネガー入りの人参フラッペや海苔レンコンなど野菜や豆がたっぷり入った前菜盛り合わせ
出典：筆者撮影（2024-01-11）



写真 16
人気のサラダスパゲティ
出典：ピエトロ公式サイトレシピ
<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/209> [accessed 2024 Jan 17]

野菜や大豆料理などは女性が好むイメージがあるが、ベジタリアンだけでなく、カロリーを気にしている方、自身の体を気遣いながらも、おいしいパスタ料理が食べたいという方達にも人気があるからこそ、毎日ベジタリアンメニューやソイメニューの注文が出ているのだろう。

[注7]2024年1月17日インタビュー調査



写真 17
ソイミートを活用したメニュー表
出典：筆者撮影 (2024-01-17)

(4) 訪日外国人が多く訪れる「屋台」

福岡市内で観光客が今、最も注目している飲食店というと、やはり屋台であろう。NY タイムズで 2023 (令和 5) 年行くべき 52 か所の中で 19 番目に福岡市が選ばれ、その中でも「YATAI」が注目されていた。屋台そのものを日本語読みにして表記している事に驚く。福岡市については、「屋台が並ぶ日本で数少ない場所」と紹介されていた。

図 5 ニューヨークタイムズ紙「2023 年に行くべき 52 か所」における福岡市の紹介ページ



画像引用：ニューヨークタイムズ Web サイトより

52 Places for Travelers to Visit in 2023 - The New York Times (nytimes.com)
[accessed 2023 Oct 19]

福岡市が全国初の屋台基本条例を制定 (平成 25 (2013) 年 7 月 1 日) してから昨年で 10 年を迎え、屋台の経済波及効果が 100 億円を突破したと報告した。図 6 を見ると、2023 (令和 5) 年 11 月現在の屋台数 105 軒、1 軒 1 日平均の利用者数や屋台内での 1 人あたりの飲

食費が伸びた事が見てとれる。

図6 屋台の経済波及効果 100億円突破ニュースリリース



出典：福岡市経済観光文化局屋台の魅力向上ニュースリリースより（令和5年11月30日発行）

https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/116008/1/kaiken2_yataikeizaihakuyu.pdf?20231130090419 [accessed2024 Oct 15]

これからインバウンド向けの観光客向けに「食」の魅力を発信していく際に、やはり屋台は欠かせない事が分かる。

筆者も屋台へたまに行くが、以前よりも外国人観光客の姿を多くみるようになった。屋台には、ベジタリアンやヴィーガンのお客は来ているであろうか、またその際、対応はどうしているのか、実際に屋台「あほたれー」の店主岩井高久さんに話を伺ってみた。^[注8]

筆者が屋台へ訪問した際も、台湾からの団体客が訪れ、屋台の料理に舌鼓を打っている最中だった。岩井さんに話を聞くと「昨年あたりから海外の観光客が増え、特に韓国、台湾、中国などアジアの観光客が多く、たまにヨーロッパやアメリカの方達も来店し、グループで来たうちの何人かがベジタリアンで、注文をする際にベジタブルメニューあるかと質問をされることある」ということだ。岩井さんの屋台では外国人客も積極的に受け入れているが、高齢の店主がお店の切り盛りをされている屋台などでは、英語が出来ないからと入店をお断りする場合もある。外国人を受け入れるかどうかは屋台の組合として目印をつけるなど考えていかないといけないと話していた。また屋台あほたれーではベジタリアン用の料理はないが、天ぷらの盛り合わせやおでん、山芋鉄板、野菜炒めの肉なしなど既存のメニューから野菜のみでの対応をしている。せっかくなので筆者もベジタリアンメニューを注文してみたが、野菜メニューだけでも、バラエティ豊富なため、十分お腹は満たされた。

[注8] 2024年1月17日インタビュー調査



写真 18
天ぷら（ピーマン、レンコン、ごぼう、しいたけ、山芋）
出典：筆者撮影(2024-01-17)



写真 19
山芋鉄板
出典：筆者撮影（2024-01-17）



写真 20
おでん（大根、たけのこ、ごぼう、こんにゃく）
出典：筆者撮影(2024-01-17)

表 3 飲食店へインタビューをした結果

現状	鮪しま	Will you curry me	ピエトロ	屋台	課題
福岡市のマップ（図 4）に載せて対象客が来ない	●				福岡市の情報発信の手法や仕組みの見直し
福岡市の食のユニバーサル推進の取り組み自体を知らない		●	●	●	
対象客ヘリーチに各店舗のメディア（SNS、YouTube）を活用	●	●	●	●	
英語が話せない店主は対応してがらない				●	対応店舗の明確化
メニュー開発に時間を要する	●				ヴィーガン・ムスリムメニュー開発支援
レギュラーメニューへ不定期の対応が難しい（仕入れ、コスト）	●			●	

出典：インタビューを基に筆者作成

4. 海外での飲食店の現状は？

次に諸外国の飲食店の対応はどうか調べてみた。最近、ニューヨークに訪問した福岡アジア都市研究所の松熊功さんによると、ニューヨークでは、多くの店で通常メニューに加えて、ベジタリアン用の料理やヴィーガン用の料理があり、ベーグル専門店「Ess-a-Bagle」、福岡に本店があるラーメン屋 Ippudo NY について情報をいただいたので、ここで紹介したい。

表4 ベーグル専門店「Ess-a-Bagle」の注文方法

①中身を選ぶ	シグニチャー・フェイバリット（スモークサーモン・ワケギ・クリームチーズ・レタス・トマト・赤玉ねぎ・ケッパー）等14種ほど
②ベーグルを選ぶ	プレーン、全部、ケシ、ライ麦、タマネギ、ニンニク、ゴマ、塩、シナモン、レーズン、全粒粉、マルチグレイン
③塗るものを選ぶ	クリームチーズ（プレーンや味付きなど20種ほど）、豆腐スプレッド（プレーン、味付き6種ほど）、ジャム
④サイドメニュー、ドリンク	
⑤店内か持ち帰り	

出典：松熊氏の情報を基に筆者作成

ショーケースからそれぞれ自分で選ぶスタイルの飲食店は、注文する人が食べられる物を自由に選べる。ベジタリアン・ヴィーガンに関しては安心して頼めるであろう。日本でいうところの、フードコートにあるうどん屋やSUBWAYなどのサンドイッチのお店も、自分で選択して買えるので、お米やパン、麺がベースでトッピングを選べるスタイルのお店では、すぐにでも真似できそうなシステムである。

そして、豚骨ラーメンの聖地、福岡市に本店のある一風堂の「Ippudo NY」(East Village)

このお店のメニュー表の中に「Vegetarian Ramen」が3種あった。図7で紹介した写真で見比べても、値段も通常のラーメンメニューとほぼ同じである。



写真 21
ショーケースの中には、選べる具材が入っている
写真提供：松熊功氏
(2023-11-22)

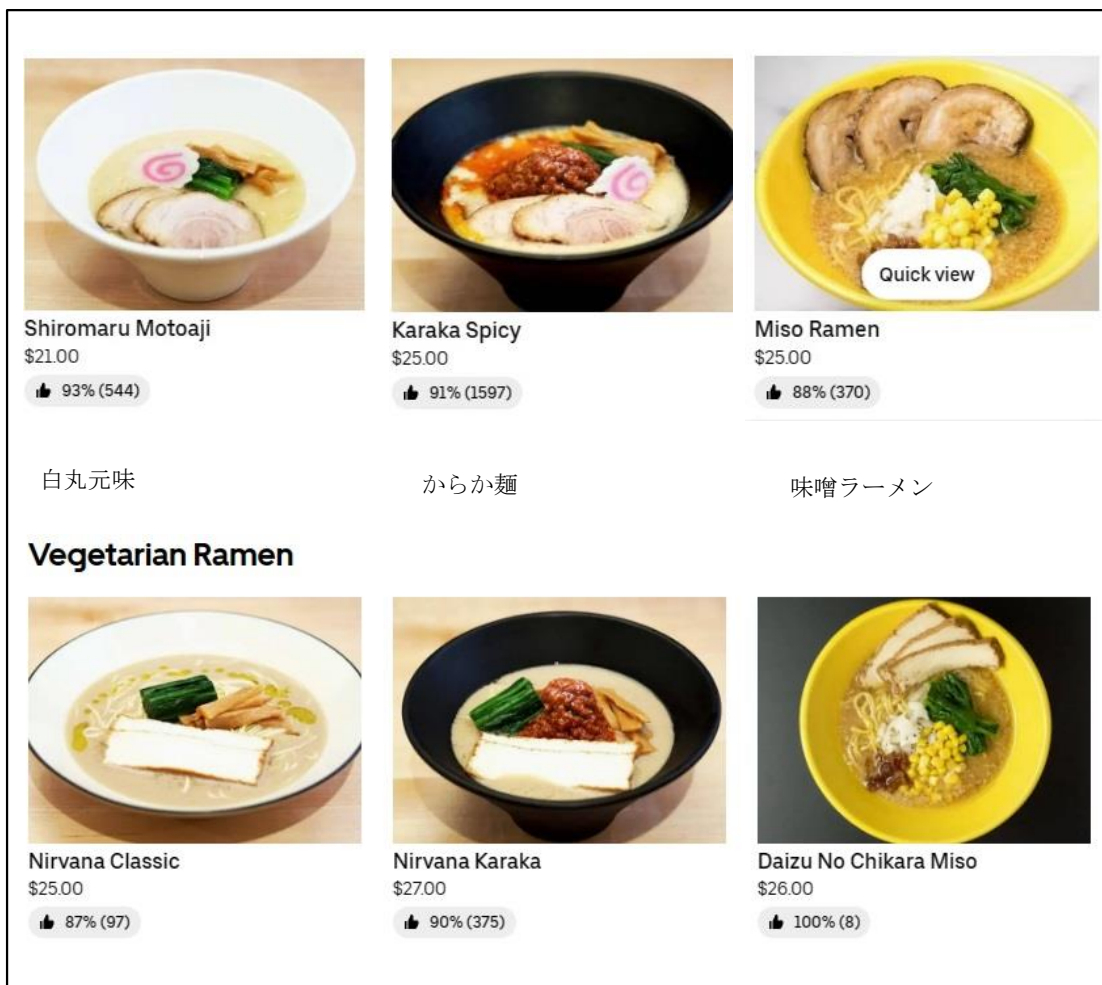


写真 22
シグニチャー・フェイバリット+ごまベーグル
写真提供：松熊功氏
(2023-11-22)



写真 23
季節限定のベジタリアン・ラーメン
写真提供：松熊功氏
(2023-11-23)

図7 通常のラーメンと同じシリーズのベジタリアンメニュー



出典：引用画像：IppudoNY Uber eats を基に筆者作成

<https://www.ubereats.com/store/ippudo-ny> [accessed 2024 Jan 17]

一風堂は、日本国内の東京の新宿、銀座と石川県金沢市の店舗では、プラントベースラーメンを提供しているが、福岡市内の店舗では、メニュー開発当初はあったものの、現在は提供していない⁽³⁾。

インタビューしたムスリムやベジタリアンの方達^[注 1-4]も福岡へ訪れるならば、やはりとんこつラーメンが食べたいという。しかし豚肉は食べられないので、とんこつ風ラーメンがあれば喜んで食べるのではないだろうか。ムスリム向けに飲食店情報をインターネット配信する株式会社Halal navi（ハラルナビ）の調査では、ムスリムの9割近くが日本で食べたい料理に「ラーメン」を挙げた⁽⁴⁾。ぜひ、豚骨の聖地福岡の一風堂店舗で、本店のみでも良いので、レギュラーメニューとしてプラントベースメニューを復活させてほしい。

ニューヨークでは、比較的、多ジャンルの飲食店でレギュラーメニューとしてベジタリアン・ヴィーガン用の料理があるが、福岡市の飲食店では、まだまだ事前予約で対応するという飲食店が多い。しかし事前予約は、観光客にとってはハードルが高いと思われる。

なぜなら日本に来る前に予約をする場合、海外からの予約が難しいシステムがほとんどだからである。また飲食店に直接予約連絡をしたとしても、申込の際は、必ず、当日繋がる電話番号などの情報が必要である。個人での観光だと日本国内で電話が出来なくなるため、簡単には予約しづらい。

筆者が海外へ行った際の事を振り返ってみても、ネット環境があれば Wi-Fi で情報の閲覧はできるし、ネットでメールのやり取りはできるため、海外用の電話を借りたりせず、自身の携帯のみであまり支障がない。日本へ観光に来てから、ネットで検索をして飲食店に直接行き、その場で注文して食べられると、もっと気軽に食事を楽しめる方が増えるだろう。

5. 観光案内所でのベジタリアン・ヴィーガン・ムスリムに対する対応

福岡市内には、博多と天神エリアにそれぞれ観光案内所がある。そこに来る観光客でベジタリアン・ハラールの方達への対応をどのようにしているのか伺ってみた。

天神の観光案内所は、中に入ると飲食店や温泉、街歩きなどのパンフレットが地域別に区別され、多言語でのパンフレットも準備されていた。受付の方の話によると、ベジタリアンやハラール対応の飲食店の問合せもあり、図4の福岡ヴィーガン・ベジタリアン・ムスリム対応マップが出来る以前は、スタッフ自ら手書きで作成していた飲食店地図で案内をしていた。ただ飲食店は個人経営など小さな店舗が多いため、常に最新の情報を得られるよう、直接、飲食店に連絡をしてスタッフ自ら情報を更新しなければならなかった。しかし最近は、Wi-Fi 機能があるタブレット端末が案内所に設置されているため、訪れた観光客は自由に操作して、自身で検索して探される場合もあるとのことだった。

6. 「食の都 福岡市」を世界的なブランドにするには

今までの調査で福岡市でも、アフターコロナでインバウンド向けの多様な客層に対応するため、「食のユニバーサル推進」に向けて様々な働きかけを行っている事がわかった⁽²⁾。しかし、その情報を福岡市に訪れる観光客に届けるためには、認知度が低く、また飲食店と行政が連携しきれておらず、多様性の食が楽しめる飲食店を増やしても対象となる方達に届かなければ、飲食店もこの活動に賛同しづらいのも事実だ。

そこで、これから福岡市を「食の都福岡市」として食のユニバーサル推進をブランド化するためには、行政、飲食店などはそれぞれどのような取り組みを推進すればよいか、筆者なりにまとめた。

(1) 食の多様性の福岡独自のマークを開発

インタビューをしたハラールの方達や
オリエンタルベジタリアンの方^[注1-4]も言
っていたが、飲食店がどのような対応をし
ているかが見えていないお店には、怖くて
入れないという意見が多かった。

ハラール・ヴィーガン・ベジタリアンそ
れぞれに対応した指標を飲食店のメニュー
ごとに表記し、それが分かるように発信し
ていく必要がある。留学で福岡に来ている
ムスリムやベジタリアンの方も多くいるた
め、その方達に協力していただき、昨年度
作成したMAPを活用し、使う方達の意見も
取り入れながら進化させていくべきであ
る。

例えば、飲食店の入口や店舗メニューに
対応店であることを分かるように示しては
どうだろうか。全国チェーンのお店では、
常時ベジタリアン向けのメニューがあり、
モスバーガー、スープストック東京では、
ベジタリアン向けのメニューには、分かり
やすいよう色付きで記したり、マーク（写
真27の赤丸の点線で囲った部分）などがついている。



写真24
モスバーガーメニュー表

出典：筆者撮影（2024-01-16）



写真25
モスバーガープラントベースのグリーンバーガー

出典：筆者撮影（2024-01-16）



写真26
スープストック東京福岡パルコ店 ベジタリア
ンメニューは1週間ごとに変わる

出典：筆者撮影（2024-01-17）



写真27
ポロ葱と白いんげん豆のミネストローネ

出典：筆者撮影（2024-01-17）

(2) SNS を活用し、福岡市へ訪れる観光客や旅行代理店向けに PR

観光庁が発表している訪日外国人消費動向調査 2022 (令和 4) 年年次版⁽¹⁾ を見てみると、日本滞在中に役に立った旅行情報源は、「スマートフォン」84.7%と最も多い。

インタビューをした飲食店店主^[注5-8]は、それぞれ SNS アカウントを持ち、SNS で発信したヴィーガン・ベジタリアンメニューを見て旅行代理店や飲食店を訪れる観光客が多い事からも、観光で福岡を訪れている方は、インスタグラムや X、TikTok など SNS で情報を検索して飲食店を選んでいることがわかる。

福岡市のヴィーガン、ベジタリアン、ムスリム対応マップはホームページ上で配信をしているが、先に述べたように、今の観光客は携帯での情報検索が活発であることから、SNS サイトを立ち上げ「食のユニバーサル」コンテンツを作成して発信すれば、1 人でも多くの情報を探している方に届くであろう。筆者がインスタグラムで調べたところ、東京近郊のベジタリアン・プラントベース対応の飲食店を紹介する SNS はあったが、福岡市内の飲食店に特化した SNS はなかった。



引用画像：インスタグラムベジタリアン専門 SNS アカウント「Vegewel」
[accessed2024-01-17]



引用画像：インスタグラムベジタリアン専門 SNS アカウント「Vegewel」
[accessed 2024 Jan 17]

(3) 飲食店のメニュー開発支援

食のユニバーサル推進をブランド構築するためには、やはり「飲食店」の賛同は欠かせない。そして、まだ行政が活動している内容趣旨を得られていない飲食店も多いと推測する。先に述べた予約なしでも食べられるメニューとして、「ヴィーガン・ベジタリアンメニュー」を 1 品加えてもらえる取り組みが大切であり、まだ取り組みが出来ていない飲食店に働きかける必要がある。

そこには、飲食店を出店する際に許可申請で必ず連絡を行う「保健所」などにも協力いただき、飲食店への情報発信の幅を広げていく必要があると考える。

また自分達は食の多様性を意識して組み立ててはないけれど、例えば、イタリアンのパスタやピザなどベジタリアンやムスリムの方でも食べられるメニューがある場合も多い事が

想定される。そういう飲食店に向けても情報を促し、一緒に取り組みに加わっていただける仕組みも必要である。

すでに市内でヴィーガン・ベジタリアン・ハラール料理の対応をしているシェフを講師に、定期的に料理指導会を開いたり、ヴィーガン・ベジタリアン・ムスリムメニューを取り入れる事で、新規観光客が開拓できるメリットをその際に伝えられれば、福岡市内の飲食店を巻き込み一体となったブランド構築を推進できる。

(4) 食の体験コンテンツ

インバウンド旅行者というと、一昔前は「爆買い」といわれる買い物に重きを置く観光客が多かった。しかし図3に表記された「訪日外国人旅行者が日本滞在時にしたこと」にも挙げられているが、最近では買い物よりも、ここでしか食べられない食や体験などを中心に観光をする方が増えている。知り合いの生産者からも果物をたくさん食べたいからといちご狩りやぶどう狩りの予約をして訪れる外国人観光客も多いと聞く。日本の果物はアジアのデパートなどで高級フルーツとして販売されているほど大変人気が高い。日本のフルーツ輸出額はここ数年増加傾向であり、特にアジア圏への輸出が大半を占める⁽⁴⁾。以前、私がワシントン州シアトルでアメリカ人向けに味噌や豆腐作りなど日本の食文化を体験する講座をした際も、とても熱心に日本食や発酵食についての質問をされた。

そこで福岡市内で農産物を作っている農家やJAなどとコラボをして、手巻き寿司や野菜収穫、料理作りの体験ができるプランなども作成すると、より食の多様性の方向けに福岡の食を満喫してもらえるはずだ。



写真 28
シアトルでの大豆から豆腐作りの模様
出典：筆者撮影（2018-07-29）



写真 29
シアトルでの日本の食文化について説明中
出典：筆者撮影（2018-07-29）

おわりに

今回のテーマである食の多様性について、福岡市でも、アフターコロナを見越して、数年前よりヴィーガン・ベジタリアン・ハラール対応の食の推進をしていた事が調査によりわかった。ただ、飲食店との連携がうまく行かず、また情報発信を含めて、この取り組みに関する認知度が低い事がわかった。

今は、1人1台スマホを持ち、旅行中に情報を得ながら町を散策する観光スタイルが主流である。筆者自身、観光で海外へ訪れる際も、SNSなどで現地の情報を検索し、気になる場所や食べ物を食べに行くことも多い。

福岡市内には飲食店の数が大変多く、全店舗に一度に賛同を得るのは難しいが、飲食店の組合などへ働きかけを行い、少しずつ土台を固め広げながら、この取り組みを進める事で、飲食店に活気をもたせ、福岡市がさらに全世界の様々な多様性の方達に向けて、自信を持って、福岡の食を進められるようになればと思う。

また福岡市近郊には、様々な種類の野菜や水産物など新鮮な食材も豊富だ。食というと、飲食店にスポットが当てられがちだが、その飲食店で使われている食材にも目を向け、出来るだけ地元の食材を使ってメニュー開発ができると、SDGs に掲げられている地産地消を推進する活動を世界にPRでき、より福岡の食のブランド価値が上がると考える。

筆者自身も普段、食の事業者向けに商品開発やイベント企画など、「食でみんなが笑顔になれる活動」を行っている。今回の調査結果を基に福岡市で新たな食のプロジェクトが始まることを期待している。

以 上

筆者紹介

桑原ナミ（くわはらなみ）

N. GROWTH 株式会社 代表取締役

福岡県北九州市出身



短大卒業後、フリーアナウンサーとして活動。食の取材などを通して、こだわり野菜を作る生産者と出会い、地産地消に興味を持った事がきっかけで、野菜ソムリエ、食の6次産業化プロデューサーなど食の資格を取得。

現在は、食の資格を持つフリーアナウンサーとして県内外の生産者訪問で学び、感じた事を多くの生活者に伝える講師活動やイベント企画、農林水産物に付加価値をつける商品開発アドバイザーや販促支援活動を行っている。

研究活動の感想

本論文取材でご協力いただいた飲食店や関係者の皆様、またインタビューにお応えいただいたムスリム、ベジタリアンの皆さまに感謝いたします。本論文で私が伝えたかった事に関して100%伝えられたと思っていますが、提言しただけで終わらせたくないとも感じています。本論文をご一読いただいた方の中で「食の都 福岡のブランド化」に興味がある方、目指す方達がいましたら、ぜひ一緒にプロジェクトとして進めることができれば幸いです。気軽にお声がけをお待ちしています。

(参考資料)

- (1) 観光庁 訪日外国人消費動向調査 2022 年次版 P22.
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001609726.pdf> [accessed 2023 Oct 7].
- (2) 福岡市経済観光文化局クルーズ課 [プレスリリース]. ヴィーガン・ベジタリアン新メニュー開発事業における試食ツアーについて. [Internet] 2023 Jan 24.
https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/104595/1/newmenu_sisyokutua.pdf?20230125083444 [accessed 2023 Sep 14].
- (3) 力の源ホールディングス広報担当者へEメールで問合せ [2024 Jan 17]
- (4) 株式会社Halal Navi [プレスリリース]. 【ムスリム 1581 人へのアンケート調査結果】日本国内でハラールフード入手について心配 86.1%、お祈りができる場所を見つけるのが難しいと回答 83.6% ～政府目標 2030 年訪日外国人旅行者数 6,000 万人の中、急拡大するムスリム観光客を見据えた 2024 年最新の意識調査 ～[Internet]. PR Times. 2024 Feb 16.
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000136342.html> [accessed 2024 Mar 4]
- (5) 農林水産省 野菜・果実等の輸出額の推移
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/attach/pdf/zisseki-17.pdf [accessed 2024 Jan 18]