

Welcome to Japan with Diversity

インバウンドに対応する**食**の多様性。

～ムスリム・ベジタリアンにどう対応するか？～



山一商事株式会社

Welcome to Japan with Diversity

インバウンドに対応する**食**の多様性。
～ムスリム・ベジタリアンにどう対応するか？～

年々拡大していく日本のインバウンド市場。ここ高山も例外なくインバウンドは大きな伸び率を示しており、今やその数世界各国から46万1千人（2016年度：高山市観光統計）が高山を訪れています。これだけ多様な国々から多様な民族や嗜好・思想を持った方々が集まると言う事は、受け入れる側にも多様性への対応を求められるという事に他なりません。特に「食」に対しての要望は年々多くなってきているようです。つまり色々な事情により「食べられないものがある人がある」と言う事。代表的なものをあげると、

- ①アレルギーや体質などにより「食べることができない」
- ②宗教や文化的に「食べることが許されていない」
- ③ベジタリアンとして「食べないことを決意している」

弊社でも4年ほど前から「ムスリム」への対応に取り組んできましたが、当時はその市場規模はまだまだ小さいものでした。しかしながら、日本観光への人気や国際観光都市「飛騨高山」としてのトップセールスなどが功を奏し、飛騨高山を訪れる訪日外国人観光客が増えるに連れて「ムスリム」だけでなく様々な宗教による食事制限や「ベジタリアン」「アレルギー」なども含め更に多様化しながら増えてまいりました。訪日外国人観光客全体で見ると約150万人超のこういった需要がある昨今、これからまだまだ増えていくことを予測しても、その市場はゆうに400億円を越える規模になって行くことは明白であります。

そんな変化していくインバウンド市場を目の前に、どのように対応していくのか？今回は「ムスリム」「ベジタリアン」の市場を中心にそれぞれの特徴や情報を示しながら考察してまいります。これらの内容から更なるアイデアが生まれ、国内外を問わず飛騨高山を訪れる多くの観光客の皆様喜んで頂くことで、皆様の店舗がより活性化するきっかけになることができれば幸いです。既にご存知の内容も多々あるとは思いますが、ぜひお時間のある時にご覧頂ければ幸いです。

ムスリム・ベジタリアンの市場規模



2014年の訪日イスラム教徒観光客数
概算推定値



2015年の訪日ベジタリアン観光客数
概算推定値

合計約 53.8 万人

合計約 134 万人

※このデータは2015年のJNTO観光統計を基に算出した推定値です。データ詳細は次ページ参照。

ムスリムの食事制限

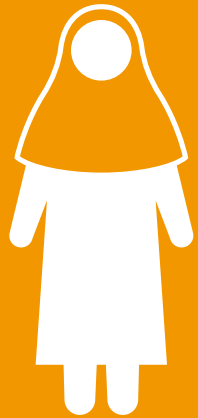
ムスリムはイスラム教の戒律で許されたもの以外を食することは禁じられています。大きく分けると「豚肉」「アルコール」はご法度とされています。鶏肉や牛肉・羊肉でも戒律に則った屠畜した食肉でないと食べることは禁じられています。上記のコトをクリアした食品・食材を神に許されたもの…という意味で「ハラール」と言います。

ベジタリアンの成り立ち

ムスリムがイスラム教の戒律で食事を制限されている一方で、ベジタリアンはその成り立ちの背景が幅広くなっているのも特徴です。

- ①**宗教**：殺生を禁じている宗教や宗派に属する人たちの食生活は、自然とベジタリアンに分類されることになります。
- ②**動物愛護**：「人間が生活するために動物を利用する必要はない」「動物を殺したくない」と考えベジタリアンになる人達です。
- ③**環境**：畜産は地球環境へのダメージが大きく持続可能ではないとしてベジタリアンになることを選んだ人達です。
- ④**健康**：肉食より菜食の方が体に良いとしてベジタリアンになる人達です。
- ⑤**アレルギー**：あるアレルギーにより結果ベジタリアンとなる人達です。

2015年・2014年の段階での推定値ですが、ベジタリアン・ムスリムそれぞれに違った規模の市場があることがわかります。この中で何%の外国人観光客が高山を訪れるのかはデータが無いためわかりませんが、飛騨高山エリアがこういった食の多様性に対しての整備をしていき、その情報を発信することで、この客層の流入は増えていくことでしょう。



国別ムスリム率

 要チェック!	ムスリム率	訪日外国人数(人)	訪日ムスリム数(人)
トルコ	98.6%	14,766	14,559
インドネシア	88.1%	158,739	139,849
マレーシア	60%	249,521	153,206
イスラエル	17.7%	18,808	3,239
シンガポール	14.9%	227,962	33,966
インド	14.6%	87,967	12,843
ロシア	11.7%	64,077	7,497
⋮	⋮	⋮	⋮
合計	4.0%	13,413,467	538,859

※このデータは 2014 年の JNTO 観光統計を基に算出した推定値です。
(注) ムスリム率は 2010 年時点

ハラールとムスリムフレンドリー

	戒律	 豚肉	 飲酒	 ハラール肉	 ノンハラール肉	アルコール添調味料
①	厳しい	×	×	○	×	×
②		×	×	○	×	△
③		×	×	○	○	×
④		×	×	○	○	△

訪日のムスリムには幾つかのタイプがあります。いずれも豚と飲酒は禁じられていますが、それを除けば問題ないという訪日ムスリムが増えてきている事実です。厳格なハラールの基準ではなく「ムスリム・フレンドリー」や「ムスリム・ウェウカム」など緩めの考え方を持った層へのアプローチはそれほど難しくありません。

※ハラールでは一般の食とハラール食との調理スペースを分けなければなりません。これに対応するのは莫大な費用がかかる場合もありますので、調理器具や食器を分けたりしてその対応内容を情報開示するなどして対応するのが、いちばんやさしい導入方法と言えます。

国別ベジタリアン率

 要チェック!	ベジタリアン率	訪日外国人数(人)	訪日ベジタリアン数(人)
インド	40.0%	103,084	41,234
香港	25.0%	1,524,292	381,073
台湾	14.0%	3,677,075	514,791
イギリス	12.0%	258,488	31,019
オーストラリア	8.4%	376,075	31,462
カナダ	8.0%	231,390	18,511
イタリア	7.1%	103,198	7,327
ドイツ	6.0%	162,580	9,755
フランス	5.0%	214,228	10,711
日本	4.7%	—	—
スペイン	4.0%	77,186	3,087
ロシア	4.0%	54,365	2,175
中国	3.7%	4,993,689	183,997
アメリカ	3.7%	1,033,258	35,131
⋮	⋮	⋮	⋮
合計	6.8%	19,737,409	1,340,673

※このデータは 2015 年の JNTO 観光統計を基に算出した推定値です。
(注) ムスリム率は Frembassy による調査結果

ベジタリアンの種類

名前	 動物肉・魚介類	 卵	 乳製品	 蜂蜜
ラクト・オボ・ベジタリアン	×	○	○	○
ラクト・ベジタリアン	×	×	○	○
オボ・ベジタリアン	×	○	×	○
ヴィーガン	×	×	×	×

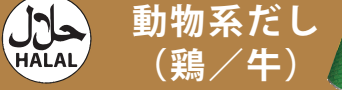
ベジタリアンを日本語に訳すと「菜食主義者」となり「野菜や果物しか食べない」というイメージがありますが、もう少し正確に表現すると「動物性のモノを食べない人」というニュアンスです。このスタンスでその度合に応じて大まかに上記4つのスタイルに分けられます。

卵を食べるベジタリアンには「オボ」、乳製品を食べるベジタリアンには「ラクト」という言葉が頭につきます。蜂蜜までを含めた動物性のものを一切摂取しない厳格なベジタリアンを「ヴィーガン」と言います。

また肉は食べないが魚・卵・乳製品・植物は食べる「ペスコ・ベジタリアン(ペスクタリアン)」という人達も存在しますが、海外ではベジタリアンとは区別されているため、ここでは省いています。



ムスリム・ベジタリアンへの調理の注意点

ムスリム		ベジタリアン			
厳しい	緩い	ラクト・オボ	ラクト	オボ	ヴィーガン
 魚介類					
 ハラール肉	ノンハラール肉	※ノンハラール肉とは イスラム教の戒律に則った屠畜をしていない鶏肉や牛肉 羊肉のことです。			
卵 					
乳製品 (生乳100%：乳化剤 ・マーガリン ・ゼラチンは避ける)					
アルコール無添加調味料	アルコール添加調味料				
魚介だし					
 動物系だし (鶏／牛)	ノンハラール 動物系だし				
野菜だし					
野菜／豆 					
果物					
木の実					
スパイス					
蜂蜜 					

ムスリム・ベジタリアンへの調理の注意点

共通で使える食材

ムスリム・ベジタリアンに共通で使えるものは
「野菜だし」「野菜・豆類」「果物」「木の実」「スパイス」「アルコール無添加調味料」
です。

ダシには注意（ベジタリアン）

ベジタリアン向けには、私たち日本人が使い慣れたダシの中でも「カツオだし」など魚系の
ダシは使えません。これは精進料理にも共通することですが、日本には「昆布だし」「キノ
コだし」「野菜だし」もありますので、和食がベースであれば困ることは無いでしょう。
洋食ベースとなるとブイヨンやコンソメをどのように対応するかがポイントになります。
昆布やキノコがベースとなる和風だしを上手く代用できると良いですね。

アルコール添加調味料（ムスリム）

ムスリム向けには戒律の厳しさが問題となります。私たちが日々使っている調味料はアルコ
ールが添加されたものが多いため、その使用を良しとしない方々にはNGとなります。
日本に観光に来る訪日ムスリムは比較的緩い考えの方も見えるので、確認しながらやってい
くと良いですね。

鶏肉・魚料理のススメ（ムスリム）

豚肉・アルコールを除きさえすれば、戒律の厳しさにもよりますが、使用できる食材は圧倒
的に多いのがムスリム向けの料理。情報開示による店舗で対応できるムスリム向け料理をし
っかりと伝えることができれば問題はありません。
ただハラール肉となると比較的手に入れやすい鶏肉が中心となりますので、鶏肉をベースに
した料理または魚料理が良いでしょう。

調味料やダシの選択に注意を！（共通）

両方に共通して言えるのは、調味料やダシの選択が難しいということ。
動物系や魚系のダシが比較的使いやすいムスリム向け料理と、調味料に関しては比較的自
由なベジタリアン向け料理。
両者に共通する部分で考えるとベジタリアン向けの料理に対応する準備をしておけば、アル
コール添加調味料のところさえクリアできれば両者を満足させることができます。

調理器具は専用のモノを！（ムスリム）

ムスリム向けで注意が必要なのは、鍋やフライパン、包丁、まな板などの調理器具の扱いで
す。本来ハラール認証を得るためには調理場を別にする必要がありますが、これは相当大変
なことです。そこまではできないけれど…という代替え案の一つが、多くのムスリム・フレ
ンドリー対応の店舗で行われている、専用の調理器具を使用するという方法です。
こういった取り組みを情報開示することで、店舗の信頼性は向上することでしょう。

郷土料理と精進料理



インバウンド対応：実は得意分野な飛騨高山の食文化

元々中な魚を含めた動物性たんぱく質がなかなか手に入らず、それ自体がご馳走である飛騨高山の食文化は、山菜、野菜、キノコを中心とした保存食が主になっています。つまり、精進やベジタリアンへの対応は得意中の得意といった食文化です。ムスリムやベジタリアンに対応するにあたってこういった食文化のベースが整っていることは大きなアドバンテージです。

ダシとアルコール添加調味料、料理酒、みりんの対応がキモ。

その中で、双方に問題になるとすれば「ダシ」と「アルコール添加調味料」「料理酒」「みりん」の問題。多くの店舗でカツオが入った合わせダシ（白だし）を使われている現状がございいますが、昆布ダシなど植物系のダシを別に持っておくと便利です。普段から合わせて使われているところは使い分けて対応いただけると良いですね。

ただ注意点としては、多くの場合「白だし」には製造の段階で添加されたアルコールが入っているということ。これに対してアルコール無添加まで対応するのか？それともピクトグラムによるアルコール添加の情報開示で対応するのか？が店舗での決断のしどころです。



双方に対応できる和食の代表格「天ぷら」

外国人観光客に人気の和食で常に上位にランクインするのが「天ぷら」。厳格な考え方を持つ一部のムスリムの方々には小麦粉もハラール認証を得たものである必要がありますが、それを除けば基本的にはアルコールを使わなくても出来る料理ですので、楽に対応出来る料理です。また、ベジタリアンにはタネだけの問題です。動物性のもの使わず野菜や山菜、キノコの天ぷらは彼らにも喜ばれる料理となります。



揚げ油が注意点！「とんかつ」と同じ油で揚げるのはNG！

高温で一気に揚げる「天ぷら」は素材の味をそのまま楽しめる料理です。ムスリム・ベジタリアン双方に注意が必要なのは、とくにムスリムに対しては「とんかつ」など豚肉を揚げたものと同じフライヤーで揚げているかどうか？ということ。気にし始めたらキリがありませんが、豚肉を戒律で厳しく禁じられているムスリムにとっては大きな問題となるため、気をつけておく必要があります。

ベジタリアンでも楽しめる寿司



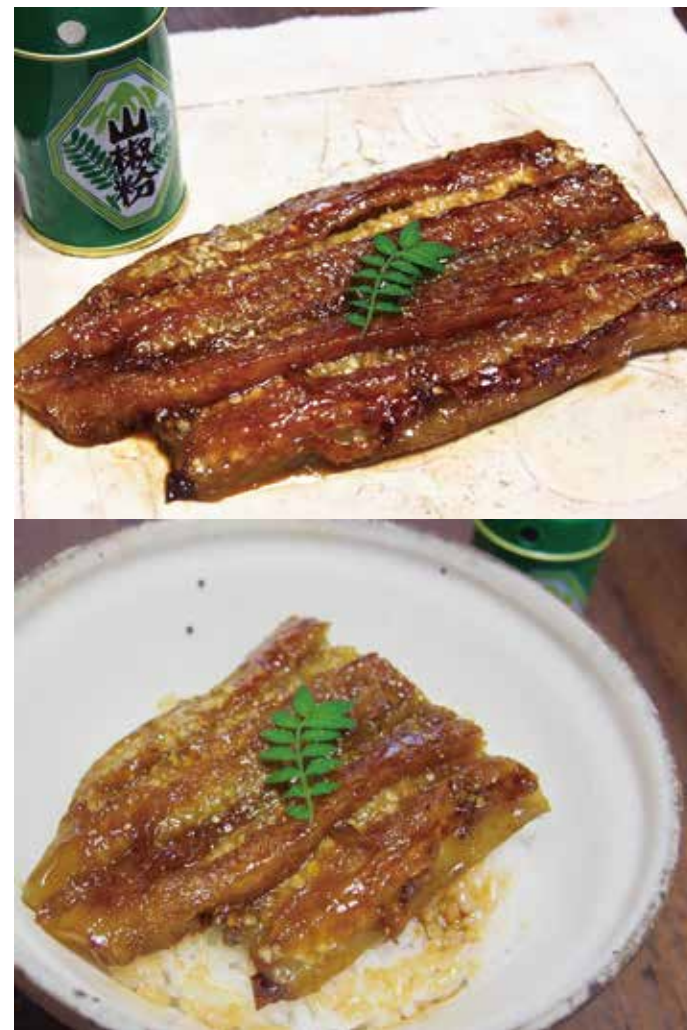
インバウンド人気 No.1 の寿司をベジタリアン向けに！

外国人観光客に人気No.1の和食といえば「寿司」。ただその寿司もベジタリアンの方々は食べられるものが限られています。そんな時に役立つのが野菜をネタにした寿司です。ダシで漬けたトマトをマグロに見立てたりするのは、ある意味和食（精進料理）の真骨頂でもあります。実際に地元の野菜を中心にした彩り豊かな「野菜の握り寿司」は、多くの地方でベジタリアンの方に喜ばれています。非常に対応が簡単ですので、ぜひチャレンジ頂きたい料理です。



一方で魚介類を問題なく食べられるムスリムにとって「寿司」は最高の食事です。酢飯の「酢」や「醤油」に多少の制限は出てきますが、この部分に関してもアルコール添加のピクトグラムによる情報開示で対応すればある程度はカバーすることが可能です。

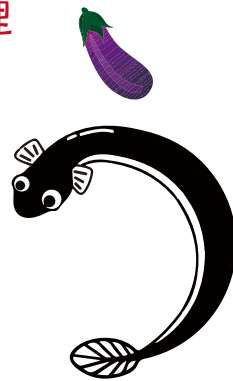
野菜を使った見立て料理



「うなぎ」も雰囲気を楽しめる 見立て料理

「うなぎ」も外国人観光客に人気の高い料理の一つです。タレの甘辛さや香りが人気のポイントのようです。彼らからしてみると照り焼のような感覚なのかもしれません。ただ、ベジタリアンにはやはり「うなぎ」はNG。それでも甘辛いタレと山椒の香りは楽しんでもらいたいです。そんなベジタリアンに対応した料理が「うなぎ」に見立てた「ナスの蒲焼き」。ナスを開いて砂糖・醤油・みりんで調理するだけのこの料理は見た目をいかに「うなぎ」に似せるかがポイントです。

※ちなみに、ユダヤ教では「うなぎ」を食べることが戒律で禁じられています。その他にタコ、イカ、エビ、貝類、ウニ、クジラもNGです。ユダヤ教では食べられるものの認証を「コーシャ認証」と言います。



野菜を魅せる！

SNSによって今や料理の見栄えが美味しさを広める大きな要素になってきた昨今、野菜を前面に出した料理はその彩りの豊かさが大きな武器になります。魅せることで、ムスリムやベジタリアンだけでなく、多くの方に「食べたい」と思わせる一品に仕上げることができれば、対象者を限定せずに無駄なく提供ができます。



地山焼き

その土地の野菜を炭火で焼くだけのシンプルな料理。素材の味わいを100%BBQ感覚で楽しめます。



野菜のグリル〜畑仕立て〜

オープン焼きにした野菜を、畑に見立てた皿に盛り付けます。土に見立てたのは焙煎したナッツとキノコのフレーク。



野菜の白和え

別々に持った野菜を真ん中の豆乳と練りごまで白和え風にホイップしたクリームと和えて食べる、最終調理を楽しめる白和えです。風のアレンジも可能です。



彩り野菜のモザイクテリーヌ

季節の野菜を見た目も楽しめるテリーヌに。テリーヌはパウンド型で仕込んでおけば普通に前菜としても使えますし、ベジタリアンメニューとしても使えます。



ローストトマト丼

オープンでローストしたトマトを丼にのせバルサミコソースやスパイスをかけて食べる喜八郎の直営店でも人気のメニューです。



宿儺かぼちゃのテリーヌ

宿儺かぼちゃと鞍掛豆、大豆たんぱくで作ったテリーヌ。洋風のテリーヌですが和風だしでの味付けも面白いメニューです。



ダシ漬野菜のサラダ

軽くボイルした野菜を一晩出汁に漬けただけですが、味わい深い一皿になります。サラダや付け合せにも使えます。



日本の食文化の魅力と「ウェルネス」

東南アジアを中心に親日派の方が多く理由の一つに日本人の「長寿」「健康」「美しさ」が挙げられます。その根源は日本人の食生活にある、というのが一般的な見解で、日本に来到「健康になる」と言われています。東南アジアだけでなく欧米においても日本の豊かな自然や食文化に触れて健康になるというウェルネスのスタイルを求めて来日する方も多く、飛騨高山の自然や精進料理や野菜中心の食文化は、ムスリム・ベジタリアンを含む多くの外国人観光客に対しても、今後さらに大きな魅力の一つになっていくことでしょう。

ちなみに、ムスリムの多いインドネシア・マレーシアなど暑い地域では甘いものを摂取する機会が非常に多く、コーヒーなども基本的に相当な砂糖入れて飲まれる方が多いです。彼らが日本の「長寿」や「健康」に惹かれるのはこういった事情もあるのかもしれないね。



ムスリム向け。肉が使えるコトのメリット。



鶏肉の柚子胡椒焼き

鶏もも肉に塩を塗り込み、皮目に柚子胡椒を塗ってオーブンやフライパンで焼くだけの簡単な料理ですが、結構食べがいがあります。アルコール系の調味料を使わないので、ムスリムには問題なく対応出来るメニューです。



チキンカツ丼

ムスリムがまず食すことが無いのが普段豚肉を使う「カツ丼」。カツ丼の魅力は卵とカツ相性。チキンカツで作るカツ丼は卵との相性も抜群。写真では揚げたての食感も楽しんでもらえるように、ふわとろの卵をのせる仕様にしています。



親子だし巻き

鶏そぼろを芯にしただし巻き卵。だし巻き卵や卵焼きはクッキング教室もあるほど外国人にも人気なメニューです。

鶏肉を上手に使って ムスリム対応

ムスリム対応でやりやすいところは豚肉以外の肉（鶏肉・牛肉・羊肉）は使えるということ。とりわけ輸入鶏肉に関しては、その多くが自国でハラル認証を取っているものも多くメインになる原料の問題点は比較的クリアしやすいでしょう。

鶏肉が使えると外国人に人気の「照焼き」や「焼き鳥」もできますし、カツ丼もチキンカツで楽しんでもらうことができます。調味料の問題はついて回りますが、飛騨の郷土料理である「鶏ちゃん」も提供可能になりますから、ムスリムに対して特別にメニューを作らなくても、既存のメニューにしっかりと「ムスリム向け」であることと、ピクトグラムで使用原料の情報開示さえすれば十分に対応可能ということになります。



加えて、ムスリムの多い東南アジア系の地域では辛い味付けを好みます。七味唐辛子や柚子胡椒、わさび、からし、山椒など、日本ならではのスパイスを振りかけて味わっていただけるような、スパイスの選択肢をお客様に提供できると楽しみも倍増することでしょう。

また、鶏肉は卵との相性もその魅力の一つです。鶏卵はハラル対応の食材ですのでムスリム対応のメニューの幅も広げやすくなります。

あると便利なエスニックやスープメニュー

増えるエスニック需要



icafeのベジタブルドライカレー



icafeのベジタブルドライカレー
マフィンサンド



icafeのベジチリビーンズライス
チリビーンズ単体での販売もあります。

飛騨高山でも増えつつある「タイ料理」や「インド料理」の店舗。外国人観光客にとって長い旅程の中間に位置する飛騨高山では、和食の味に疲れた時にこういったエスニック料理の需要が多いようです。

エスニック料理の良いところは、元々宗教色の強い国の料理であるために、ムスリムやベジタリアンへの対応がし易いというところ。高山駅にあるicafeでは、肉の代わりに大豆たんぱくを使用した「ベジタブルドライカレー」や「チリビーンズ」がムスリムやベジタリアンに好評です。

ダシや調味料の関係でコクが出にくいところもスパイスを多用することで香りを出してカバーできますし、ムスリムやベジタリアン以外にもヘルシー志向の観光客に食べてもらうこともできます。

こういった煮込み系の料理をメニューとして持っておくと、定期的な火入れをしたり、冷凍保存しておくことで急な要望にも対応できますし、何より一般客も対象にしたメニューとして持っておくと、メニュー自体の回転も良くなります。

また、エスニック以外にも野菜のスープなどは人種関係なく人気の高いメニューです。地元の野菜を使った「ポタージュ」や「ポトフ」野菜だけで作るおでん等も人気があります。

こういったメニューが準備されていると、食の多様性に対応しやすくなりますね。



大根のポタージュ



ひやしおでん



野菜のポトフ

ムスリム・ベジタリアン対応の店が SNS で拡散される理由



食に制限がある方々は旅先で「食への不安」を多く抱えています。彼らが実際に旅先を歩くとなかなか自分たちの食べられるものがない現状に直面します。そんな時対応してくれるお店があったらそれだけで嬉しいものです。その上に味が良かった場合、その喜びは一般の方よりも数倍上をいくことでしょう。

また、ムスリム・ベジタリアンを始めとする食に制限のある外国人観光客は、情報共有の為にネットワークを持っており、食の制限に対応してくれる店があった場合は、SNSで即時その情報が「良い情報」として拡散されます。従ってこういったインバウンドに積極的に対応している店舗は多くの人に情報が行き渡ることになります。

世界最大級の旅行クチコミサイトである「トリップアドバイザー」でそういった店が上位にランクインするのは、まさにこういった理由です。



いちばん重要なのは情報開示！

食の多様性に対応できたら しっかりと情報発信！

ムスリム・ベジタリアンに対応するメニューが準備できたら、しっかりとその情報を外に伝えましょう！店頭での告知の他、ホームページやSNSでどんどん発信することで、店舗の認知度が高くなっていきます。これをより早くやることが重要です。

ピクトグラムによるメニューの情報開示

多くの人種に伝わりやすいピクトグラムによる仕様食材の情報開示は、空港のレストラン街などインバウンド対応を強化する店舗では、既に整備されています。アレルギー添加調味料の使用やアレルギーの多い食材の使用情報をピクトグラムでわかりやすく開示することでより多くのお客様に安心して利用していただくことができます。お店の信頼性も上がってきますので、今後はこういった情報開示は飛騨高山でも必要になっていくことでしょう。



Welcome to Japan with Diversity



「多様性」への対応こそ、インバウンド対応

最後までお読みいただきありがとうございます。

いかがでしたでしょうか？国内でもアレルギーを持つ方々が増えてきた昨今、食の多様性への対応は既に取り組みされているところも多少あるかと思いますが、日本人の場合は言葉が通じるため、自分が食べられないものをしっかりと避けることができますが、外国人観光客には情報開示をしっかりとしないと、何を食べて良いのかがわかりません。

これから更に増えてく外国人観光客がもたらす多様性は、宗教や価値観の違いなど情報がないと理解しがたい部分も多く出てくると思います。そんな時にこの冊子を役立てていただけたら幸いです。

企画部

ムスリムを理解するオススメ Books

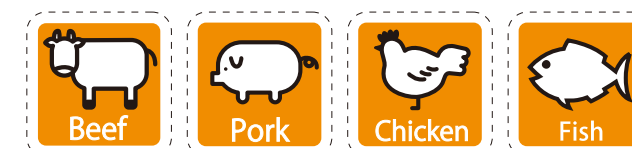
サトコとナダ（星海社 COMICS）

ユベチカ（著）、西森マリー（監修）



先日SNSで話題になっていたこの本を買って読んでみました。ムスリムの中でも特に戒律の厳しいサウジアラビアの女性と日本人女性のルームシェアの中で見えてくるムスリムの思いや宗教観がわかりやすく描かれています。ムスリムに対する理解が少し深まりました。オススメです。

ピクトグラムのダウンロードはヤマイチの HP から出来ます！



■ 山一商事株式会社のホームページ

<http://www.yama-1.com>

<http://www.yama-1.com/business/food-environment-design/download/>



山一商事株式会社

検索



ヤマイチ

