

野菜すし、代替肉BBQ...旅人誘うビーガン料理

増える「ゆるベジ」 新たな商機に

2021/11/27 11:41 | 日本経済新聞 電子版

環境保護や動物愛護、健康へのこだわりなどから完全菜食主義の「ビーガン」や、ライフスタイルの中に柔軟に菜食を取り入れる「ゆるベジ」が増えている。行動制限の緩和を受けて旅行需要の回復に期待が高まるなか、地元食材でこうした人々を呼び込もうと挑む地域がある。

地元野菜の「フルコース」

11月初旬、紅葉で色づく木々に囲まれた群馬県中之条町の四万温泉。柏屋旅館に明かりがともる頃、同県伊勢崎市から訪れた鯉登健二さん（63）は、地元特産の味噌で煮込んだ大根料理を味わっていた。「どうしたらこんなに軟らかくなるんだ」。友人との会話を弾ませながら箸を運ぶ。

紅芯大根の酢漬けをネタにした「野菜すし」、湯気が香ばしいキノコの石焼きなど、秋の味覚が楽しめる「ビーガンフルコース」。鯉登さんは動物を食べることに疑問を感じ、物

心ついた頃から菜食主義だ。これまで旅先では宿の食事を断念し外食するしかなかったという。

3年ほど前、同旅館では訪日外国人向けの特別料理としてビーガン対応の食事の提供を始めた。次第に国内客からの問い合わせが増え2021年3月には正式メニューに。20～60代の月10人ほどが「ビーガンプラン」を利用し、それを目当てにリピーターも増えた。県が独自で実施する観光需要喚起策の宿泊割引キャンペーンの影響もあり、この日は満室。人気の秘訣は食の柔軟な対応にもあるようだ。

群馬県では官民一体で取り組む。柏屋旅館を好例に18年から始まった「群馬ヴィーガンプロジェクト」。日本貿易振興機構（ジェトロ）群馬貿易情報センターが旗を振る。県と連動して特産のウメやコンニャクイモなどの輸出を増やし、「ビーガン食材の宝庫」としてアピールする。

海外シェフを呼び菜食レシピを作成、飲食店や宿泊施設に配布するなど提供店も増やす。世界のベジタリアンがレストランを検索する英文サイト「ハッピーカウ」。登録した県内の飲食店は、この3年で1件から17件に増えた。

アレルギー、病気、環境、ポリシーなど、菜食を選ぶ背景は様々だ。情報サイト「ベジウェル」を運営するフレンバシー（東京・渋谷）が19年12月に行った調査によれば、国内でベジタリアン（卵と乳製品は食べる）とビーガンの人口は5.7%で、17年の調査から1.2ポイント、フレキシタリアン（週1日以上意識的に動物性食品を減らす）は16.8%で同4.3ポイント増えた。

食べるもの、食べないもの					
名称	植物性食品	動物性食品			
		肉	魚	卵	乳製品
ビーガン	○	×	×	×	×
ベジタリアン	○	×	×	○	○
ペスカタリアン	○	×	○	○	○
フレキシタリアン	○	△	△	○	○
オムニボア	○	○	○	○	○

(注)○食べる、△極力食べない、×食べない
(出所)調査会社イプソスの資料をもとに作成

若年層に「ゆるベジ」じわり

サステナビリティ（持続可能性）をテーマに4月開業のグランピング施設「スモールプラネット キャンプ&グリル」（千葉市美浜区）。夕日が沈み、海からの心地よい風にバーベキューの焼ける匂いが漂う。

彩り豊かな野菜とともに植物由来の代替肉の串焼きをグリルに並べる内美咲さん（26、横浜市）。普段は肉や魚も食べるが、いつもと違う体験をしようとビーガンプランを選んだ。「パンにつける大豆のバターは動物性の何倍もおいしかった」と満足そうだ。

食材のほぼ全てが県内産。生ごみは肥料に生まれ変わらせ再利用する。「環境問題への取り組みをライフスタイルの中で楽しむ20～30代の利用者が多い」と施設を誘致したワールドパーク（千葉市）の担当者は話す。



友人とビーガンバーベキューを楽しむ内美咲さん[Ⓔ]（10日、千葉市の「スモール プラネット キャンプ&グリル」）

柔軟に植物性食品を取り入れる「ゆるベジ」は若い層で目立つ。「SDGs（持続可能な開発目標）などの環境教育を受けた世代が、自分の食生活でどこまでできるか実践している表れなのでは」と大和総研の市川拓也主任研究員は指摘する。

観光庁が20年に公表した資料によると、18年時点で訪日観光客の最大約6%、約190万人がベジタリアン・ビーガンで、飲食の市場規模は最大600億円と推計する。コロナ後に向け訪日客の受け入れ準備を進める地域もある。

20年7月の豪雨災害の爪痕が残る熊本県南部の人吉球磨地域。21年3月に外国人旅行業関係者などを招いて現地視察ツアーを開いた。交流施設「リュウキンカの郷（同県あさぎり町）」を運営する本田節さん（67）が、独自の食文化を説明しながら、囲炉裏を囲みビーガン料理のライブクッキングを繰り広げた。



リュウキンカの郷で行われたライブクッキング（3月、熊本県あさぎり町）=人吉球磨観光地域づくり協議会提供

観光庁の委託を受けて人吉の取り組みを支援するフードダイバーシティ（東京・台東）の守護彰浩代表（38）は、「東南アジアは人口の約半分がムスリムで、欧米人にはビーガンやベジタリアンが多い。国際会議や展示会などの誘致やインバウンド需要を見込むなら、食の多様化への対応は不可欠」と話す。

「株主から肉を使わないメニューやフードロスについて問い合わせがあった」。「優秀なグローバル人材確保のため職場の食環境を整えたい」――。守護代表によると、最近では自治体だけでなくビーガンやSDGsへの対応を急ぐ大手企業からも勉強会の依頼が増えているという。（小谷裕美、高橋鈴）

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。

Nikkei Inc. No reproduction without permission.