

ハラールという戦略上の選択肢 حلال

データで読み解く訪日ムスリム客の動向

第 41 回

開催まであと 3 カ月。いよいよラグビーワールドカップ (W 杯、RWC) 日本大会が迫ってきました。アジア初開催の RWC は 9 月 20 日から 11 月 2 日までの 44 日間、全国 12 都市で開催されます。海外からの観客数は 40 万人以上の想定で、中には食の禁忌やポリシーをもった方々も一定数いると見込まれます。そこで今回は、間近に迫った RWC に伴う観光客について考察します。

欧米豪客の受け入れは万全か

RWC については、本連載の第 21 回 (2017 年 10 月) でも考察したことがあります。その際は、「欧米豪客の取り込みに絶好の機会である」と指摘すると共に、彼らに多いベジタリアン (菜食主義者) ・ビーガン (完全菜食主義) 対応が間に合うかどうかとの懸念も示しました。というのも、当時は東京以外の開催都市にベジ・ビーガン対応しているレストランが極端に少なかったからです。あれから 1 年 8 カ月が経過しました。さて、受け入れ環境は改善されたのでしょうか。

でしょう。

一般的に欧米豪の旅行者は長期滞在を好みます。平均的な宿泊期間はフランスが 13.8 泊、オーストラリアが 12.8 泊、英国が 12.7 泊、カナダが 12.4 泊、ロシアが 10.3 泊、米国が 10 泊 (1)。いずれも全体の 5.8 泊を大きく上回ります。

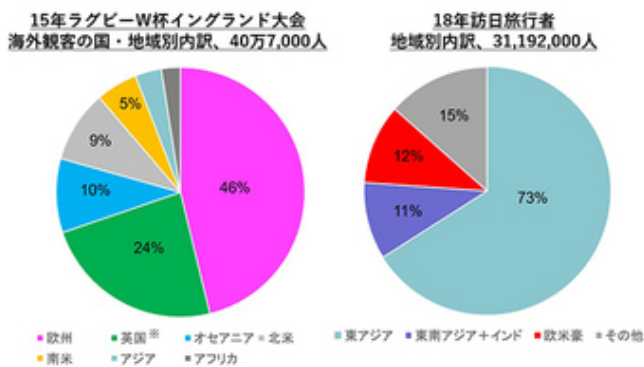
RWC では応援するチームに帯同して、全国各地を周遊する旅行者もいると予想されます。彼らは試合観戦に加え、各地の食や文化に触れることも楽しみにしているでしょう。受け入れ側として理解しておくべきは「食の多様性対応」です。

東京以外は間に合わないベジ対応

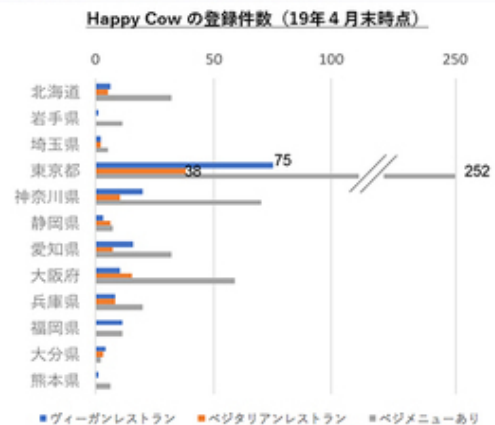
世界でベジタリアンやビーガンが増えていることは毎月本コラムで解説していますが、改めて数字を確認しましょう。

ビーガン含むベジタリアンの人口比は、英国で 14%、米国で 8%、オーストラリアで 11%、ニュージーランドで 10% (2) というデータがあります。比率自体は小さいですが、その影響は小さくありません。5 ~ 10 人ほどのグループには、ベジタリアンが 1 人はいることになるからです。全員で食べるためには菜食主義向けメニューがある店が選ばれ、未対応の店は選択肢から外れてしまうのです。

ラグビーW杯の観客は欧米豪客が多く、訪日旅行者の大半を占める東アジア客とは客層が異なる



東京以外の開催都市のベジ・ビーガン受け入れ環境は進んでおらず、国内外から不安視されている



図は前回開催された RWC イングランド大会の外国人観客の国・地域別内訳と、18 年の訪日旅行者数の内訳です。RWC の観客は、訪日者としては少数派の欧州・米国・オーストラリア人が大多数を占めることが分かります。日本大会に訪れるのは、ラグビー強豪国からの旅行者で、日本は初めてという方も少なくない

図は RWC 開催 12 都市にあるベジタリアンレストラン、ビーガンレストラン、ベジタリアン向けメニュー

ーがあるレストランの数です。世界的な菜食主義飲食店の検索サイト「ハッピーカウ」に掲載されているもので、訪日ベジ・ビーガン客にとっての重要な情報源です。

東京は突出しているものの、合計100店舗ほどで、3分の2は「ベジメニューがあるレストラン」です。選択肢があるだけでも助かるのは事実ですが、大半は「サラダ類を提供している」のが実態。残念ながら世界のベジタリアンが望む、植物由来の人工肉や刺し身もどきといったクリエイティブなメニューは提供していません。

その他の都市のベジ・ビーガン対応は、おそらくRWCには間に合わないでしょう。ムスリム対応は魚やハラール認証された肉類が使えますが、ベジ・ビーガン食には使えません。菜食主義対応のほうが難しいと事業者は考えています。

打開策としてケータリングで乗り切る手も考えられます。ただ予約客ばかりではありませんし、近隣にベジタリアン食を提供できる事業者がいるとも限りません。従って、ムスリム対応と同じく情報開示に徹し、お客さまの判断に委ねるしか方法はないと思います。

不安感を報じる国内外のメディア

こうした日本の状況を不安視する報道があります。ジャパン・トゥデイは「ベジ・ビーガンの襲来、日本は訪日客4,000万人の食のニーズを満たせるか」(3)という記事で、「日本は豆腐や野菜料理が有名であるため、菜食メニューは豊富にあると期待するかもしれないが、実際はそうではないかもしれない」と評しています。

あるテレビ番組(4)では、20年の訪日ベジタリアンの数が200万人になると報じました。日本を旅行中のベジタリアンへのインタビューも放送し、「(日本では)食事はギャンブルみたいな感じ」「ダシとかタレには魚が入っているから食事をするのが大変」「コンビニで梅干し入りのおにぎりを食べているわ」といった声が聞かれました。

こうした中、ソーシャルメディアでは、「日本は世界

的なイベントに立候補する資格があったのか」といった疑問の声も上がっています。日本なりのスピードで進んできた食の多様性対応は、世界が期待するスピードには至っていないのかもしれませんが。

いずれにせよRWCまであと3カ月。東京五輪までは14カ月です。先月も申し上げましたが、観光立国ニッポンの大きな正念場が近づいています。

1 : インバウンドらぼ 18年5月23日
<https://inbound.coread.jp/2018/05/23/094840/>

2 : フレンバシー 19年3月22日 <https://frembassy.jp/news-post/vegetarianmarket/>

3 : ジャパン・トゥデイ 19年3月30日
<https://japantoday.com/category/features/food/vegan-and-veggie-invasion-can-japan-meet-the-culinary-needs-of-inbound-tourists>

4 : テレビ東京 19年1月30日 <https://www.tv-tokyo.co.jp/zipangu/backnumber/20190130/>

< 筆者紹介 >

横山真也

ヨコヤマ・アンド・カンパニー株式会社 代表取締役
フードダイバーシティ株式会社 共同創業者

ハラール、ビーガン、ベジタリアン、グルテンフリーといった食の多様性対応～フードダイバーシティ～のプラットフォーム。Halal Media Japan(ウェブ)、Halal Gourmet Japan(アプリ)、Halal Expo Japan(商談会)、Tokyo Modest Fashion Show(ファッションショー)、UPSTARTS(オンラインB to B=企業間取引=商談会)といった複数ブランドの事業を展開している。今年11月には5度目の開催となる商談会をリニューアルした『多文化社会エキスポ-あしたのニッポン展-』を開催する。ビジネス・ブレイクスルー大学LA(ラーニングアドバイザー)同大学院TA(ティーチング・アシスタント)