

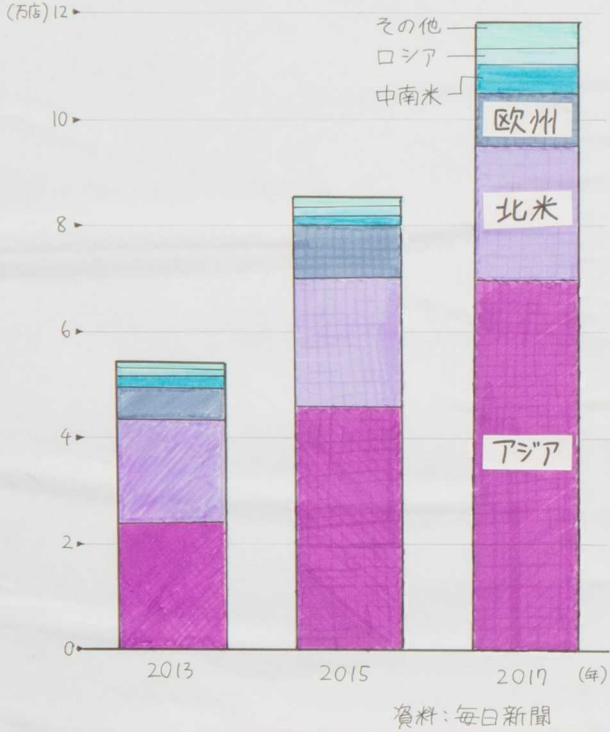
世界に
広がる

日本食



訪日外国人の訪日の目的の1位は日本食を食べること、好きな外国の料理の1位は日本食であるほど、今、日本食の人気が世界で高まっている。人気の理由はなんだろう？

海外の日本食レストランの店舗数

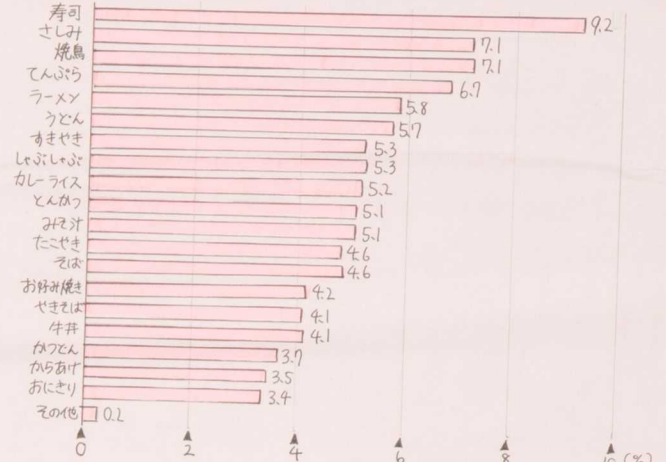


▲ 日本食レストランの店舗数は、4年で約2倍になっている!! 特にアジアの増化率が高い。米を食べる人が多く、日本食に親しみをもちやすいからだろう。

※ その他

オセアニア
中東
アフリカ

日本食の人気ランキング



▲ 寿司・天ぷら・ラーメンといった知名度の高いものが不動の人気! 意外だったのは焼鳥。またおまかせやしゃぶしゃぶも入っており、日本ならではの味つけのもの、そして肉料理が入ることから。さらに、みそ汁やおにぎりなど、日本人の食文化に大きく関わってきたものの人気が高まっている。

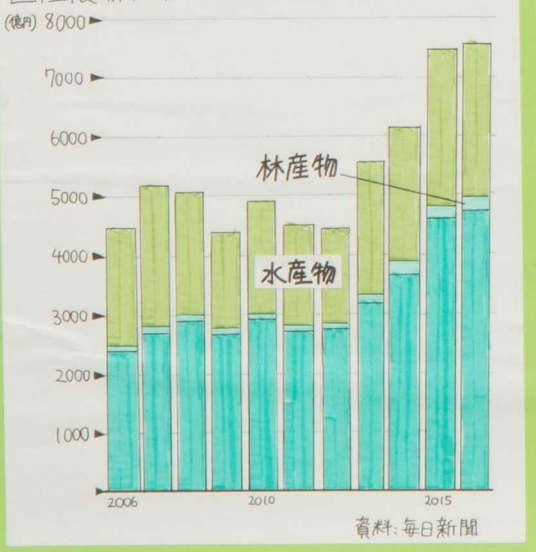
今後食べたいと思う日本の食べ物

順位	全体	東アジア	ASEAN	欧州	北米
1	寿司	牛肉(和牛)	寿司	寿司	野菜
2	天ぷら	寿司	天ぷら	米	寿司
3	ラーメン	ラーメン	ラーメン	魚介類	ラーメン
4	果物	刺身	緑茶/抹茶	果物	果物
5	牛肉(和牛)	天ぷら	牛肉(和牛)	野菜	天ぷら

資料: 株式会社ヒマオリサーチ(2018年12月)

▲ アジアでは肉が人気。宗教上豚肉を食べない人が多いことや、三大和牛などから日本といえは肉というイメージを持たれていることが理由として考えられる。また、ASEANには茶がランクイン。バトナムなど茶が有名な国があるからだと思う。欧州や北米には野菜・果物が入っている。ファストフードをよく食べるから、健康思考が高まり、栄養価が高くおいしい日本のものが人気なのだろう。

国産農林水産物の輸出額の推移



▲ 輸出額は4年連続で過去最多となっている。それは、海外の日本食レストランで日本とれる食材を多く利用するようになったからだと考えられる。

日本食はなぜ人気があるの?

安全

清潔

他にない味

伝統

おいしい

安心

幸せ

ヘルシー

健康的

めずらしい

美しい

上品

特別感

栄養満点

職人の技

- 1. ヘルシーで健康的**
先進国で健康志向が高まりつつあり、肉料理社会の海外の人々が「身体に気を使いたくないもの」を食べたいという目覚めが、日本文化の「一汁三菜」は日本の文化!
- 2. 自国にはない文化**
日本には外国では浸透していない食べ方が多く存在する。例えば、ほとんどの国では魚を生で食べるという習慣などない。
- 3. 見た目の繊細さ**
外国の料理のように派手に盛りつけることは少なく、まるで芸術品のような繊細な見た目であることが人気。特に、美しい色合いが美しい甘味の和菓子の人気が高まっている。

参考: live-tsuayaku.jp, global-culture-navi.net

調べてみて、日本食にはそれならではの数々の魅力があり、人気が高まっているとわかった。地域ごとの特徴や今後より世界に広めるには何が必要か、深く考えていきたい。