

フランスの今がわかる！現地”食”情報レポート

今回のテーマ

現地フランスの日本食ファン消費者インタビュー

寿司、弁当、おにぎり、ラーメン、、、こういった日本食はフランス、特にパリで知っている人は多くなり、日本食の人気の高まりを感じています。また、コロナが落ち着き、日本食を含むレストラン全般にも客足が戻りつつあります。

現地のフランス人は日本食をどのように知って、どういったイメージを持っているかを知るため、日本と日本食が大好きな、パリに住むフランス人ニコラさんとイザベルさんにインタビューしました。

お二人が、どんな日本食をどこで購入し、どうやって消費しているかなどをお伝えします。



ニコラさん (50歳)
大の日本好き。昔日本で俳優業をしていた経験もある。(筆者撮影)



イザベルさん (30歳)
食のトレンドに敏感。頻繁にパリの日本食レストランで食事をする。(筆者撮影)

日本食に対するイメージは？

イザベル：日本食は、細部までとても美しいというイメージがあります。その細部までのこだわりは、高級な日本食レストランだけではなく、多くのレストランで見られると思います。例えば、カレーにしても、野菜を綺麗に並べて盛り付けていたり、まずご飯とカレーのルーを分けているというのはとても日本らしいと思います。フランスでは、サラダでもなんでも混ぜることが多いので、そこは大きな違いがあると思います。美しい盛り付けにより、料理に付加価値をつけていて、もちろん味も見た目にも負けずとても美味しいですね。

ニコラ：僕もその意見に賛成です。レストランだけでなく、日本の家庭でも、お母さんたちは綺麗に盛り付けることを意識していますよね。

20年前くらいまでは、フランスには寿司や焼き鳥の日本食レストランしかなく、最初はそれしか知りませんでした。その後、マクロビオティックという日本発祥の食事法について書かれた本に出会いました。風邪や病気も食事を通じて治すという食事法にとっても感銘を受けました。例えば、風邪を引いたときに、お粥を食べて風邪を早く治すなど、日本でも食事による治療という文化が根付いていますよね。日本食は、本当に奥が深く面白いです。



インタビューの様子 (筆者撮影)

好きな日本食、パリでお気に入りの日本食レストランは？

イザベル：しゃぶしゃぶが一番好きです。日本に旅行に行ったときに初めて食べましたが、地方によって食材が違ったりするのがとても良いですね。あと、みんなで一緒に鍋を囲んで食べることが、料理を更に美味しくさせていると思います。

日本食レストランには頻繁に行っています。多くのレストランを知っているので、お気に入りのレストランを1つだけ選ぶのはとても難しいですね。お気に入りのレストランを3つあげるとしたら、まずパリ1区にある「Kanadé」は常連で、シェフともとても仲よくなりました。あとは、知り合いの寿司職人が握る寿司が大好きです。彼は自身のレストランをオープンする予定なので、オープンがとても楽しみです。パリ近郊のNeuilly-sur-Seineにある、「YUSHIN」という寿司レストランもお気に入りです。

ニコラ：僕の好きな日本食は、伝統的な形式の和食です。主菜が真ん中にある、いくつかの副菜や汁物がある和食。バランスがすごく取れているし、色々な料理が楽しめるのが良いと思います。パリの日本食レストランはあまり知らないのですが、すべて手作りで、有機の食材を使っている、「Bento cococo」というレストランが大好きです。

パリで日本食材を購入する場所は？

イザベル：家で日本食を作ることは多いです。寿司を作ることもあるし、カレーやお蕎麦を作ったりします。刻みもりとめんつゆとごま油で味付けしたシンプルなそばをよく作ります。とても簡単でとても美味しいです。あとは、煮卵を作り置きして、小腹が空いたときに食べたりします。

日本の食材は、パリにある日本食材店、「京子食品」か「Workshop ISSÉ」で購入します。ネギ、大根といった日本の野菜を購入したり、豆腐やごま油、梅酒、夏は必ず餅アイスを購入します。また、オンラインで日本食材を販売しているショップで日本のワカメを買ったりすることもあります。

「Workshop ISSÉ」で時々日本食の料理教室を開いているので、そこで習ったものを作ったりします。また、2回、自分一人で日本を旅行した時、民宿に泊まることが多く、そこで出会ったお母さんに習った料理もフランスで頻繁に作ります。

ニコラ：僕はたまに自宅で味噌汁を作ることがあります。「京子食品」で食材を買うこともあるし、近くの「ACE MART」というアジア系食材のスーパーマーケットで購入することも多いです。味噌、納豆、鰹節、日本酒、醤油、レンコンなどをよく購入します。レンコンはフランスではあんまり馴染みがありませんが、レンコンを薄く切って、油で炒めてチップスにしてよく食べます。これは、僕が即興で考えたお気に入りのお菓子。あとは、生姜焼きを作ることも多いです。



イザベルさんが自宅で調理した寿司、カレーライス、そば
(出所：イザベルさん提供)

普段はどんなお酒を飲んでいる？日本酒や焼酎は飲む？

イザベル：日本酒を飲むことは多いです。私は特に梅酒が大好きで、よく日本のお酒を売っているお店で購入して、自宅で飲むことも多いです。焼酎は飲んだことはもちろんありますが、滅多に飲まないです。

日本のアルコール以外だと、ワインやビール、あとはラムを飲む時が多いです。ウイスキーはあまり好きではないです。大体週に3-4回、アルコールを飲みます。

ニコラ：僕も焼酎より日本酒の方が多く飲みますね。友達でも焼酎を知っている人が少ないので、焼酎を飲む機会は少ないです。日本人の友達と飲む機会があっても、彼らは色々なワインを知りたがっているのので、日本酒も焼酎も好きだけど、飲む機会は少ないです。

その他、ビールとワインを飲みます。あとは、ブルターニュ地方によく行くので、名産のシードル（リンゴ酒）を最近よく飲みます。フランスで最近、ナチュラルワインが流行っていて、ナチュラルワインが気になっています。

コラム：フランスフィールドマーケターの気になるレストラン

AKIRA BACK（アキラ・バック）

パリの高級ホテル「Prince de Galles」内にある、フュージョンレストラン。お店の名前にもなっているAkira Back（アキラ・バック）氏は、韓国生まれで米国育ちのシェフ。バック氏は、ソウルのミシュラン1つ星レストラン「DOSA」をはじめ、ラスベガス、シンガポール、ドバイなどの大都市で十数軒の同名のレストランを展開し、シェフ兼ブランドオーナーを務めています。

同氏が織りなすモダン創作料理は、日本料理に韓国料理のアクセントを効かせたフュージョン料理。斬新な食体験を世界中で提供しています。ここで注目しているポイントは、韓国と日本の融合のみならず、世界中の料理とフュージョンした料理を提供しているところでしょう。また、高級ホテル内のレストランですが、レストラン内で、DJが音楽を流しているのです。このホテルのシックさと、このカジュアルの調和でお客様をワクワクさせる、新感覚のレストランです。

特にこのツナピザは絶品。パリパリの薄いピザの上に、薄くスライスした生のマグロが敷き詰められ、ピザの上にはアイオリとトリュフのソース、そして紫蘇の芽が添えられています。ワイングラスに注がれた日本酒といただくなど、斬新な組み合わせが楽しめます。

<https://www.akirabackparis.com/>



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（フランス）

宮川 圭一郎（MIYAGAWA KEIICHIRO）

1990年 来仏し、日本食レストランの支配人ソムリエとして10年勤務。
SSI INTERNATIONAL理事に就任以来、日本酒普及に尽力する。
2010年 アルコール輸入・卸・販売会社GALERIE K PARISを設立。
2017年 日本酒コンクールKURA MASTER開催、
2021年 同コンクールに本格焼酎・泡盛部門を新たに創設。
WSET Level1講師も務める。
2020年 酒サムライを叙任するなど、フランスで日本のアルコール飲料を広める啓発活動を行っている。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。