

今回のテーマ

日本食・食材について現地の消費者インタビュー

フランスでは日本食の人気の次第に高まってきており、特にパリでは数多くの日本食レストランや、日本食材を取り扱うお店が存在します。

今回は、日本食についてのイメージや、どこで日本食材を買ったり、どのように日本食を食べているのかなど、パリ在住で日本食・日本文化が大好きなミレニアル世代3人にインタビューを行いました。

インタビューを快く引き受けてくれたのはロマンさん、アルノさん、アドリエンさんの3名。パリ市内で行われたインタビューの様子をお伝えします。
(以下敬称略)



インタビューの様子。左からロマンさん、アルノさん、アドリエンさん。（出所：筆者撮影）

あなたにとって日本食とは何ですか？

アドリエン：元々、日本の文化に興味があったことがきっかけで、日本食にも関心を持ち始め、日本食を食べ始めたかな。日本もフランスと同じく、文化を語る上で“食”は欠かせないですからね。日本食の中で、照り焼きソースや、甘めの醤油のような、甘塩っぱい味がフランス人に好まれていると思うし、僕自身も本当にその味が大好きです。

日本食はなんでも試してみたいと思っています。目新しい日本食材を見つけたらすぐに購入してしまいます。この間はアマゾンでみりんを買ってみました。

ロマン：今でこそ、パリでも日本人の料理人が握ったお寿司を食べられるようになったけど、少し前までは、アジア系の人が経営する日本食レストランがたくさんありました。気軽に食べられる値段だったので、食べ始めたことで本物の日本食をもっと知りたくなりました。

日本食レストランに行くことは趣味の一つで、今も週末に妻と居酒屋デートをしたりしていますよ。



アドリエンさん(40歳)
フレンチレストランの会計部門勤務。最近日本語を習い始めた。

(出所：筆者撮影)

アルノ：僕も学生の時に、寿司を食べたことがきっかけで、日本食に興味を持ったかな。当時、寿司は安く学生でも簡単に購入することができたから、よく食べていました。昔から漫画が好きで、漫画にも食べ物の描写がよく出ていたから、元々知識もあったかな。

実際、フランスで日本食はブームだけど、今も多くのフランス人は日本食＝寿司と考えている人が多いと思います。

日本食レストランには、お祝い事や、お金を使いたい時に行くかな。普段、日本食の本で見つけたレシピや義母のアドバイスを参考に自宅でも日本食を作っています。日本食は、今や生活の一部になっているくらい頻繁に作っています。



自宅に欠かさず置いている醤油のひとつ（出所：アルノさん撮影・提供）



自宅で作ったオリジナルレシピのうに明太子パスタ（出所：アルノさん撮影・提供）



アルノさん(35歳)
生ビールの樽の棚卸しの仕事をし、自宅でも日本食を頻繁に作っている。

（出所：筆者撮影）

好きな日本食や おすすめのレストランは？

アドリエン：焼き鳥が大好きです。家ではカレーを買ってきてカレーを作ったりするかな。僕は妻がベジタリアンだから、カレーに豆腐を入れたり、野菜をたっぷり使ったカレーをよく作ります。日本食は本当に簡単に美味しいものが作れます。週に2回くらいは食べています。

好きなレストランは「Haikara」。自宅近くにあるし、日本の揚げ物を取り扱っています。あのレストランの唐揚げは最高級に美味しいですよ。

ロマン：焼き鳥も確かに美味しいですね！でも僕はさっきも答えたように、昔から寿司が大好き。家では、週に1回、僕のオリジナルレシピのちらし寿司を作っていますよ。ラーメンも好きで、「Kodawari Tsukiji」が僕の好きなレストラン。

アルノ：確かにラーメンは5年ほど前から、だんだん広く知られるようになってきたし、僕も大好きです。

家では、明太子パスタをよく作ります。僕のレシピはチーズを入れるから、味はフランスと日本を融合させた感じかな。オムライスも作る人が多いですよ！



アルノ：好きなレストランは、たくさんありすぎて選べないですね。居酒屋スタイルの店も好きです。一度に色んなものを食べられるし、お皿が小さいから、フードロスも防げます。好きなレストランをひとつ挙げるとしたら「Chez Miki」かな。あそこは日本食レストランには珍しく僕の大好きな明太子パスタがあるんです。ぜひ行って見て下さい。

日本食材はどこで購入しますか？デリバリーサービスやインターネットは使いますか？

アドリエン：日本の食材はK-martで購入することが多いです。もしくは、中国系のスーパーにも行きます。こちらの方が価格もお手頃です。僕は、インターネットでトレンドの日本食材を見つけたら、好奇心から買うことはよくあります。デリバリーサービスは使ったことはないかな。先ほど挙げたスーパーで玄米茶を買って飲むことが多いです。

ロマン：僕もK-martが多いかな。週に1、2回ほど買いに行きます。僕の家族はBIO（有機）食品を買うことが多くUber EatsではBIOのスーパーがあるから、そこで購入するときに使うかな。

日本のお茶を買うときはJugetsudoで買うことが多いです。ここではさまざまな種類のお茶が取り揃えてあって、抹茶やほうじ茶、玄米茶も買います。僕の働いているレストランで、提供しているから、普段から飲んでます。特に、リラックスしたい時に日本のお茶を飲むことが多いかな。

アルノ：Kioko、Nishikidori、K-martで日本食材を買うことが多いです。デリバリーサービスは、Deliveloopを使うことが多いです。日本食レストランを見つけることができるし、他にもカンボジア料理のレストランのメニューを頼んだことがあります。

日本茶が大好きで、さっぱりとする冷たいほうじ茶が好きです。



ロマンさん(36歳)
日本食レストランでパティシエとして勤務している。

(出所：筆者撮影)



自宅に欠かさず置いている調味料のひとつ（出所：アルノさん撮影・提供）



自宅で作ったつくね（出所：アルノさん撮影・提供）

日本食以外で、普段どのようなレストランに行き、どのような食材を購入していますか？

アドリエン：ベジタリアンの妻のために、いつもベジタリアン食材を探します。ここ最近、ベジタリアンのレストランや、食材を扱っているレストランやスーパーが増えてきています。例えば、野菜はもちろんだけれど、豆腐もよく購入します。よくベジタリアン用の代替肉を購入しますか？と聞かれるけれど、僕も妻も、お肉を食べたいとあまり思わないし、代替肉も購入することはほとんどありません。

レストランはイスラエル料理に行くことが多いかな。ファラフェルとか、ベジタリアンメニューも種類が多いので。

アルノ：僕は日本食レストラン以外だと、イタリアンレストランに行くことが多いですね。息子が3歳ということもあって、世代に関係なく、みんなで食べられる料理を食べに行きます。



自宅で作った鴨ネギ椎茸柚子そば（出所：アルノさん撮影・提供）

消費者として気を付けている点がありますか？

アドリエン：食材を購入するときは、値段よりもクオリティを気にしますね。フランスでは、生産者から直接購入する人が増えているみたいです。僕もその1人だけど、実際にローカルの生産者の話を聞いて、どのように作られているか知ることは大切だと思います。

ロマン：僕は、BIOに関心を持っているということもあり、アドリエンと同じクオリティや、生産地、生産者から直接購入するように心がけています。特に、最近は妻と様々なパン屋さんに行き、どの種類の小麦粉を使っているのか、どういった作り方をしているのか、実際にそこで働いている人に話を聞いて、購入するようにしています。

スーパーで売られている食材は、大量生産を目的としたものが多いので。なるべく生産者の声を聞いて購入することを心がけています。僕も値段よりもクオリティを気にしますね。

アルノ：僕も2人に賛成です。野菜や肉、はちみつ等は必ずマルシェで購入します。やっぱり実際に生産者と話して、直接その人たちから購入することに意味があると思います。

特に僕らが10代の食べ盛りの頃、BSE問題が大きく取り上げられていたこともあり、牛肉に関しては今でも細心の注意を払う人が多いように思います。



味を決める時に使う柚子胡椒（出所：アルノさん撮影・提供）

一か月の食費はどのくらいですか？

アドリエン：どれくらいかな。大体、1,200ユーロ（19万4,076円）くらいかな。大体、月の収入の3割を使っています。800ユーロ（12万9,384円）は、食材、食品購入に、残りは外食に充てています。

ロマン：その月によって変わることもあるけれど、約1,500ユーロ（24万2,595円）かな。多いときは、2,000ユーロ（32万3,460円）くらい使っています。フランス人は、家賃よりも食費にお金をかける人が多いと言われているほど、食べ物にはしっかりとお金を使う人が多いとよく聞きますね。

アルノ：僕は大体、月の収入の50%は食材購入や、外食に使っています。毎週1、2回は、レストランに行くし、大体2,000ユーロ（32万3,460円）くらいかな。

*11月レート：161.73円/ユーロで換算

日本に来たときに一番に食べたいものは何ですか？

アドリエン：うなぎが食べたいです！パリでもレストランがあるけれど、やはり日本での本物の味を味わってみたいです。

ロマン：本場のお寿司をたらふく食べたいです！日本はフランスよりも寿司のネタがたくさんありますからね。

アルノ：僕はウニを食べたいです。ウニのカッペリーニが美味しいと聞いたことがあるから、ぜひ、食べてみたいです！



自宅で作ったウニとアカザエビの土佐酢ゼリーよせ（出所：アルノさん撮影・提供）

【レポート執筆者】



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 酒サムライに叙任。フランスで日本のアルコール飲料を広める啓発活動を続けている。

【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。ジェットロでは、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、ジェッ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。