

『岡山商大論叢』（岡山商科大学）

第57巻第1号 2021年6月

Journal of OKAYAMA SHOKA UNIVERSITY

Vol.57 No.1 June 2021

《論 説》

## 日本のベジタリアン・ヴィーガン対応 －訪日外国人旅行者の言説から－

徐 沈 廷

Vegetarianism and Veganism in Japan:  
An Analysis of the Discourse of Inbound Tourists

SEO Yun-Jeong

### I 序

世界的な動向として、健康上の理由だけでなく、宗教、倫理、道徳的信念や嗜好などの理由でベジタリアニズムやヴィーガニズムを選択する人々が増加している。世界の主要100か国と地域におけるベジタリアン・ヴィーガン人口は欧米諸国を中心に毎年約1%近くの増加傾向にあり、2018年には約6.3億人に達している（観光庁2020）。これを受けて、かつてはニッチと見なされていたベジタリアン・ヴィーガン対応は、今日の観光業では当たり前ものとなりつつある。飲食業だけでなく、宿泊および交通に関連する分野でもベジタリアン・ヴィーガンへの対応が進んでいる。例えば、ドイツやフランスでは旅行社がヴィーガンのためのツアーを企画・提供し

ているし、ドイツにはVeggie Hotelsというベジタリアン・ヴィーガン対応ホテルのネットワークがある (Slate 2019)。他にも、ヴィーガンのための民泊紹介アプリVeg Visitsや空港のヴィーガン対応度を紹介するアプリAir Veganなどが開発されている<sup>1</sup>。食品業界でも世界的にヴィーガン向けの代替食品の市場拡大が続いており、大豆や小麦などを原料とする植物由来の代替食品<sup>2</sup>や豆乳やアーモンドミルクなどの植物性ミルクの市場拡大が将来的にも見込まれている<sup>3</sup>。日本の食品業界でも、第32回オリンピック競技大会 (2020/東京)・東京2020パラリンピック競技大会でベジタリアン・ヴィーガンの訪日旅行者の増加を見込んで代替肉強化の動きが過熱していた<sup>4</sup>。

飲食業界<sup>5</sup>に目を向けると、第32回オリンピック競技大会 (2020/東京)・東京2020パラリンピック競技大会を前に、農林水産省や観光庁は飲食事業者向けに、訪日外国人旅行者の食の多様性に対応するためのガイドを相次いで発表した。農林水産省の「飲食事業者のためのインバウンド対応ガイドブック」(2017)に続いて、観光庁はベジタリアン・ヴィーガンに特化した「飲食事業者等における外国人ベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」(以下、「対応ガイド」と略す)を2020年4月に発表し、日本を訪れたベジタリアン・ヴィーガン旅行者の飲食行動を分析するとともに、日本の飲食

- 
- 1 “Report Finds Veganism is Having an Increasing Influence on the Travel Industry” *Vegconomist*, March 5, 2021 ([vegconomist.com/market-and-trends/report-finds-veganism-is-having-an-increasing-influence-on-the-travel-industry/](https://vegconomist.com/market-and-trends/report-finds-veganism-is-having-an-increasing-influence-on-the-travel-industry/)) (最終閲覧日: 2021年3月13日)
  - 2 「世界で広がる代替食品市場」『アジア経済ニュース』2019年9月25日 ([www.nna.jp/news/show/1954163](http://www.nna.jp/news/show/1954163)) (最終閲覧日: 2021年3月12日); 『『ミートレス』の破壊力 200兆円食肉市場を脅かす』『日本経済新聞』2019年12月2日 ([www.nikkei.com/article/DGXMZO52666110X21C19A1000000/](http://www.nikkei.com/article/DGXMZO52666110X21C19A1000000/)) (最終閲覧日: 2021年3月12日)
  - 3 「植物性ミルク、健康志向や環境への配慮から人気上昇! 使い方訴求で市場にも広がり」『Diamond Chain Store Online』2020年11月9日 ([diamond-rm.net/sales-promotion/68300/](https://diamond-rm.net/sales-promotion/68300/)) (最終閲覧日: 2021年3月12日)
  - 4 「プラントベースフード/代替食特集: 植物肉中心に急成長 乳製品、飲料にも波及」『日本食糧新聞』2020年6月29日 ([news.nissyoku.co.jp/news/shinoda20200624101757163](http://news.nissyoku.co.jp/news/shinoda20200624101757163)) (最終閲覧日: 2021年3月12日)
  - 5 食品産業の動きに比べ、飲食業の対応には遅れがあるという指摘がある (Shani 2010: 675)。

事業者の対応の何が問題であるかを示した。観光業において飲食は主要部門であり、日本食は訪日旅行者に高い人気を誇る<sup>6</sup>にもかかわらず、日本の飲食業のベジタリアン・ヴィーガン旅行者への対応、いわゆる「ベジインフラ」の整備には遅れがある<sup>7</sup>。

一口に「ベジインフラ」の整備といっても、提供する料理のメニュー開発からやメニューや食材についての情報提供など様々な側面がある。本稿では、日本の飲食店のベジタリアン・ヴィーガン対応における訪日外国人旅行者に向けた情報提供の側面を論じる。まず、世界と日本のベジタリアン・ヴィーガンの動向についてその類別と行動特性を概観し、その後、ベジタリアン・ヴィーガン旅行者に向けて発信された飲食店や食品についてのウェブ上の情報を収集分析する。情報分析を通して、ベジタリアン・ヴィーガン対応について旅行者はどのような情報を重視し、日本の現状の何を問題視しているのか明らかにしていく。加えて、地方の事例として岡山県内の飲食店の対応について岡山県を訪れた旅行者が発信した情報の分析を行う。

## Ⅱ 訪日ベジタリアン・ヴィーガン観光客の動向

### 1 訪日外国人観光客数の推移

アジア諸国を中心としたビザ発給要件の緩和の影響もあり、訪日外国人数は2012年以降毎年増加を続けてきた。それを受けて、2016年観光庁は「明日の日本を支える観光ビジョン」で2020年に訪日外国人旅行者数4,000万

6 GlobalData (Boutsoukou 2018 : 5) によると、2017年に全世界で海外旅行者が食事に費やした金額は1,868億ドルに上り、交通、買い物、宿泊について第4位であった。日本のインバウンド観光については、国連世界観光機関 (UNWTO) の *Gastronomy Tourism: The Case of Japan* (2017 : 14) の報告に、外国人旅行者が日本を訪れる第一の目的は日本食であるとある。

7 石鍋仁美「完全菜食ヴィーガンの可能性34億人市場の入り口に」『日本経済新聞』2019年11月11日 (www.nikkei.com/article/DGXMZO51945080Y9A101C1100000/) (最終閲覧日：2021年3月11日)

人及び旅行消費額 8 兆円を達成するという目標を掲げた。2018年の「観光ビジョン実現プログラム2018」では、2017年の訪日外国人旅行者数が2,869万人、旅行消費額は4.4兆円と5年連続で過去最高を更新していることが示され、インバウンド消費の更なる拡大が目標に掲げられた。2019年には約3,188万人の訪日旅行者数と4.8兆円の旅行消費額を記録し、コロナ禍に見舞われる以前には訪日外国人旅行者数と旅行消費額はともに順調な伸びを示していた。

## 2 訪日ベジタリアン・ヴィーガン観光客の現状

観光庁の「対応ガイド」の推計では、日本を訪れるベジタリアン・ヴィーガンの外国人旅行者は年間約 145 ～ 190 万人に上る。これは2018年の全訪日旅行者（約3,119万人）の約4.6 ～ 6.1%に相当し、これらの旅行者が費やした飲食費は約450 ～ 600 億円に上ると推測される。訪日ベジタリアン・ヴィーガン旅行者の国・地域別の内訳をみると、台湾からの旅行者が最多の64万人（39%）を数える。これに中国からの33万人（20%）、韓国からの17万人（10%）、米国からの8.4万人（5%）が続く。これらの4つの国と地域から訪れるベジタリアン・ヴィーガン旅行者は、訪日外国人旅行者

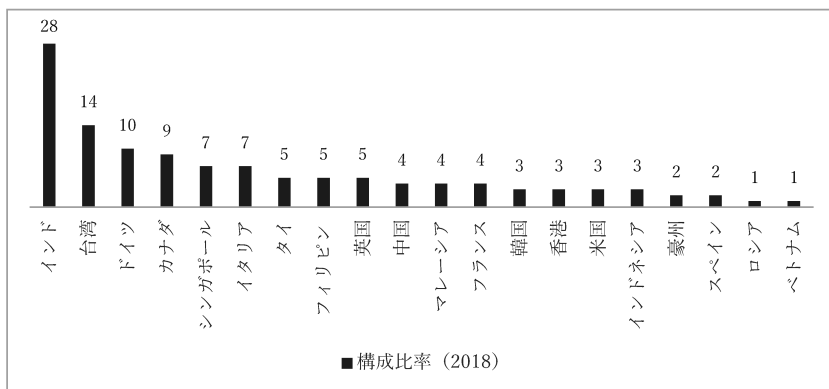


図1 訪日外国人旅行者数の上位20の国と地域別ベジタリアン・ヴィーガン等比率

出典：観光庁(2020)「飲食事業者等における外国人ベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」

数上位20か国からの訪日客の7割超を占める。

なお、訪日外国人旅行者数の上位20か国・地域においてベジタリアン・ヴィーガン人口が全人口に占める比率は図1の通りである。インドの28%が1位で突出して高く、それに台湾の14%と欧米諸国が続く。

### 3 訪日ベジタリアン・ヴィーガンの行動特性

日本を訪れたベジタリアン・ヴィーガン旅行者はどのような飲食行動をとり、日本での飲食体験に何を感じているのであろうか。観光庁の「対応ガイド」には、観光庁が実施したアンケート調査に基づくベジタリアン・ヴィーガン旅行者の行動特性や日本の飲食店に対する意識が紹介されている。

まず、ベジタリアン・ヴィーガンの行動特性として、旅行中に飲食店を選定する際に約2割が「ベジタリアン等の専門店でなければ入店しない」、約5割が「対応店でなければ入店しない」と回答している。この傾向はヴィーガンでは更に強まる。さらに、約3割の旅行者が「使用する食材がメニューに明記されていないと入店しない」「食材変更リクエストに柔軟でないと入店しない」と回答し、約4割が海外旅行先の選定にあたってベジタリアン・ヴィーガンレストランの有無を重視する。

日本の飲食店の問題点<sup>8</sup>として挙げられるのは、第一に「食材変更リクエストに柔軟な飲食店等の数、ベジタリアン・ヴィーガンに対応した飲食店等の数」の少なさである。次に指摘されるのは、「ネットでの情報発信や店舗内外の表示が少なく、飲食店がベジタリアン・ヴィーガンに対応しているかどうか分からない」という情報発信のあり方に関わる問題である。また、日本食への期待と共に「日本で食べたかった食べ物のベジタリアンオプションがなく、食べることを諦めた」という声もきかれる。他に、ベジタリアン・ヴィーガン対応食の価格の高さも問題である。これらの食そ

---

8 同様の問題は日本だけではない。Rivera & Shani (2013: 1053) がスペインについてまとめた問題点と共通している。

のものに関する不満に加えて、外国語での意思疎通の難しさ<sup>9</sup>がより問題を複雑にしている。

### Ⅲ ベジタリアン・ヴィーガンの定義と分類

これらの問題の背景には日本の飲食事業者がベジタリアン・ヴィーガンの食習慣について正確な知識を持ち合わせていないという現実がある。そこで、まず、ベジタリアンとヴィーガンがどのような食習慣を実践するのか類別を表1に示す。

「ベジタリアン」という語はラテン語の“vegetus”を語源とする。これは鶴田（1993：24-25）によると「生命をあたえる・活気づける」を意味する。英語の“vegetarian”が使われるようになったのは『オックスフォード英語大辞典』第二版では1847年の英国ベジタリアン協会（The Vegetarian Society）の創設からである。一般的に、ベジタリアンは「肉や魚、時には卵や乳製品なども含めて、動物性食品を食べない人」と定義づけられるが、これは決して「野菜を食べる人」と同義ではない（鶴田 25）。ベジタリアンは食習慣だけでなく、特定の理念や価値、または生活様式に従う人々を指す場合もある。一方、“vegan”は比較的新しい語で、『オックスフォード英語大辞典』では1944年の*Vegan News*, Nov. 2が初例である。「ヴィーガン」は「完全菜食主義者」と訳されるが、食にとどまらず、衣類や生活用品に至るまで生活全般にわたって一切の動物由来のものを排除して生活する人々を指す。

ベジタリアンの食制限はヴィーガンほど厳格ではなく、乳製品や卵、魚などを食べるタイプもある。近年急増しているのは、普段は肉や魚も食べるが一定期間だけベジタリアンとなるフレキシタリアン（flexitarians）と

---

9 言語の問題はベジタリアン・ヴィーガン対応に限ったものではない。観光庁（2017）のアンケートでは、多言語表示やコミュニケーションで最も困った場は飲食店で、「料理を選ぶ・注文する際に困った」という回答が最多で6割をこえる（920名中605名）。

表1 ベジタリアン・ヴィーガンの分類

分類	肉類	魚介類	卵	乳製品	備考
ヴィーガン (Vegans)	×	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宗教的な理由よりは、倫理・信念に基づく場合が多く、食生活というより生活様式である</li> <li>・動物由来のものは避け、動物製品（革製品・毛織物など）も身につけない</li> <li>・フルータリアン (Fruitarians)：果食主義者・果物常食者とも呼び、地下茎野菜や果物だけを食べる</li> <li>・ロー・ヴィーガン (Raw Vegans)：加熱・加工されていない植物由来の食品だけ食べる</li> </ul>
ラクト・ベジタリアン (Lacto-vegetarians)	×	×	×	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インディアン・ベジタリアン (Indian vegetarians)：ヒンドゥー教に基づくインドの菜食主義者で、多少の乳製品をとる</li> </ul>
オボ・ベジタリアン (Ovo-vegetarians)	×	×	○	×	
ラクト・オボ・ベジタリアン (Lacto-Ovo-vegetarians)	×	×	○	○	
ペスコ・ベジタリアン (Pesco-vegetarians)	×	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ペスクタリアン (Pescetarians) という呼称もある</li> </ul>

出典：庄司 (2015), Shani (2010) を参考に筆者が作成

呼ばれる人々<sup>10</sup>で、「肉なし月曜日」(Meatless Monday Movement) などを実践している。他に、台湾など中華圏のオリエンタル・ベジタリアンは、仏教系で、肉のほか五葷（にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、浅葱）を食べない。

#### IV ベジタリアン・ヴィーガンへの情報提供の現状

上述のように、日本を訪れるベジタリアン・ヴィーガン旅行者は日本の飲食店の対応に少なからず不満を感じている。飲食店側の理解も進んでお

10 日本では「ゆるベジ」と呼ばれる。

らず、対応店舗数もメニューも少ない。また、ベジタリアン・ヴィーガン対応の可否などの情報が不明な場合も多い。

日本を訪れる旅行者がベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店について情報を得るには、まず民間が運営する英語の飲食店口コミサイトや旅行サイトが利用できる。それらの検索の過程で、公的機関運営の飲食店紹介サイトやベジタリアン・ヴィーガンの民間団体が運営するサイト、個人旅行者のブログなども見つかるかもしれない。以下では、これらのサイトやブログで紹介された情報を分析し、ベジタリアン・ヴィーガンのインバウンド旅行者はどのような情報を求め、どのような情報を有益とみなすのかを特定していく。

## 1 情報源

### 1) 民間の飲食店口コミサイトや旅行サイト

外国人旅行者が岡山県などの地方都市でベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店を探し出すのは極めて困難である。まず頼りになるのはカリフォルニアに本拠地を置くベジタリアン・ヴィーガン飲食店口コミサイト Happy Cow である。各飲食店の対応も「ヴィーガン」「オボ」「ラクト」など細かく区別されている。Happy Cow で日本各地を検索すると、2020年12月現在、大都市圏では東京都645店、京都府196店、大阪府153店など多数の対応飲食店が紹介されているが、中国5県の県庁所在地では広島市33店、岡山市13店<sup>11</sup>、山口市4店、松江市2店、鳥取市2店にとどまる。

日本のベジタリアン・ヴィーガンの民間団体が運営する飲食店紹介サイトもある。株式会社フレンバシー運営の Vegewel は日本国内の飲食店を対象とする。「ベジタリアン」「ヴィーガン」「マクロビオティック」などの条件で検索でき、2020年12月現在、1,432店舗が掲載されている。Happy Cow と同様に、首都圏では東京都683店、京都府86店、大阪府101店と多数

---

11 岡山県では他に、倉敷市の5店が紹介されている。



の対応飲食店が紹介されているが、中国地方では多い順に広島県19店、岡山県3店、鳥取県2店しかない。

東京ヴィーガンズクラブのサイトでは、飲食店は「ヴィーガン」「ほとんどヴィーガン」「ベジタリアン」に3分類されている。店舗名をクリックすると各店舗のホームページへとつながる。東京都、京都府、大阪府は地域が細かく分かれていて使いやすい。地方は県別に提示され、中国地方では広島県12店、岡山県6店、島根県5店、鳥取県5店、山口県8店が紹介されている。英語の情報提供は限定的で、中国地方では広島県しか英語対応されていない。

日本語が分かる旅行者なら、日本語の飲食店口コミサイト（食べログ、ぐるなびなど）での検索も可能である。2020年12月現在、食べログで「岡山 ベジタリアン」で検索すると77店が、ぐるなびでは和食13店がヒットする。ホットペッパーグルメではベジタリアン対応3店、ヴィーガン対応1店、Rettyでは5店がヒットする。しかし、これらの検索結果にはベジタリアン・ヴィーガン非対応の店も多く含まれているため、利用には情報の精査が必要となる。

飲食店検索サイトに加え、旅行サイトも利用できる。TripAdvisorの飲食店のページには、食材別メニューの選択肢があり「ベジタリアン料理あり」「ヴィーガン料理あり」などを選択し検索できる。東京23区では175店、京都市103店、大阪市36店がヒットする。しかし、中国地方では広島市11店、岡山市4店のみである。

## 2) 公的機関

公的機関もベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店ガイドをオンラインで提供している。国土交通省中国運輸局が作成した*Hiroshima & Western Honshu Vegan and Vegetarian guide* (2019) には広島県40店、岡山県10店、島根県10店、鳥取県8店、山口県7店の飲食店が英語で紹介されている。「ヴィーガン」「ヴィーガン対応可」「ラクト・オボ・ベジタリアン」「ラク

ト・オボ・ベジタリアン対応可」とともに「グルテンフリー対応可」に分類されている。

岡山県には県作成の「おかやま有機無農薬農産物料理提供店ガイド」<sup>12</sup>があるが、有機無農薬野菜の提供店であっても、全てがベジタリアン・ヴィーガン対応店ではないことに注意が必要である。

### 3) 個人のブログ

個人旅行者のブログ記事においても、大都市圏についての情報と岡山のような地方都市についての情報では情報量に大きな差が見られる。その内容は、飲食店検索サイトや紹介サイトでは基本的に、中立の立場から情報提供がなされているのに対し、旅行者の個人的体験に基づくブログには主観的な意見が綴られている。特に、ブロガーが旅行中に良い体験ができたか否かで、同じ飲食店への評価も大きく異なっている。ブログについては次項で詳しく分析する。

## 2 情報内容

飲食店検索サイトや旅行サイトでは、飲食店の店舗名、住所、電話番号、営業日、営業時間、価格帯などの基本情報に加えて、対応可能なベジタリアンの種別などが明記されている。Happy CowやTripAdvisorでは、基本情報に加えて利用者のレビュー投稿に、投稿者が何を食べて、どうであったか、良かった点と悪かった点を見ることができる。旅行者のブログにも、投稿者個人の体験が主観的に綴られ、旅行者にとってより身近な情報提供がなされている。

以下では、ベジタリアン・ヴィーガン旅行者によるブログとベジタリアン・ヴィーガン旅行者に向けて発信されたブログから、日本旅行中の飲食に関する言説を収集し、旅行者が必要とするベジタリアン・ヴィーガン対

---

12 岡山県ホームページ料理提供店ガイド (pref.okayama.jp) (最終閲覧日: 2021年1月9日)

応に関わる情報とはなにか特定を試みる。分析対象とするのは、英語、韓国語、中国語のブログと記事である。分析対象としたサイトは参考文献表に一次資料として示し、言及する場合には文献表の番号を示す。英語の[1]から[29]は“vegan/vegetarian trip in Japan”を検索語としてyahoo検索でヒットした2020年現在の上位60位までのブログや記事から、企業広告を除いたものである。[30]から[34]は韓国の、[35]から[40]は台湾のブログである。

### 1) 旅行前の準備

個人旅行者のブログでは、出発前の情報収集の重要性を訴えるものが多い。具体的には、「どこにベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店があるか」「それは訪れる観光地や宿泊施設の近くかどうか」[6][9][22]などの確認である。特に、対応の飲食店が少ない地方への旅では情報収集がより重要となる[22]。情報収集を怠れば、コンビニエンスストアで塩にぎりやポテトフライなどを買うはめになる[20][21]。また、ベジタリアン・ヴィーガン対応の食品が入手できなかった時に備えて、栄養バー、ナッツ、スナックなどの非常食を持参した体験も紹介されている[18][22]。

### 2) 食べられる食品

ベジタリアン・ヴィーガン旅行者にとって、日本でなにが飲食可能かについての情報は最も重要である。それゆえ、飲食可能な料理や食品の長いリストを掲載したブログがある[6][10]。例えば、ブログ[6]のリストには、天ぷらに始まり、漬物、ざるそば、そば・うどん、ラーメン、みそ汁、お好み焼き、カレー、寿司、なす田楽、五平餅、団子、焼きおにぎり、梅干おにぎり、赤飯おにぎり、他のコンビニで買える軽食、お焼き、かぼちゃコロケ、長芋、こんにゃく、モスバーガー、煎餅の他、豆腐料理として胡麻豆腐、湯葉、高野豆腐、湯豆腐、田楽豆腐、いなり寿司などが、プログラムの体験に基づく飲食可能な食品や料理として列挙されている。

ベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店の情報には、ラーメンなどの外国人観光客に人気が高い料理のヴィーガンオプションに関するものが多い。ある東京<sup>13</sup>のラーメン店は複数のブログに取り上げられており、人気の高さが伺われる [3] [6] [9] [13] [17] [18] [22] [23] [36]。また、完全なヴィーガン食として精進料理を紹介する記事も多い [2] [3] [4] [6] [8] [13] [17] [20] [21] [23] [36]。中には、台湾素食の店を紹介するブログもある [30]。

ベジタリアン・ヴィーガン非対応の飲食店に関する記事では、食材変更の可能性についての言及が多い。なかでも、インド料理やイタリア料理はベジタリアン・ヴィーガンへの変更が容易であることが紹介されている [5] [7] [9] [19] [40]。

また、非ベジタリアン・ヴィーガンの同行者と食事をする場合に備えて、典型的な非ベジタリアン・ヴィーガンの飲食店であるすし屋、居酒屋、天ぷら屋、焼鳥屋などで飲食可能な食材や料理を列挙するブログも多い [19] [21]。例えば、すし屋ではかっぱ巻、かんぴょう巻、梅巻、新香巻、納豆巻、シイタケ、茄子、たけのこ、アボカドなどの野菜にぎりなどが飲食可能である [6] [7] [9] [13] [21]。居酒屋ではご飯、枝豆、ドレッシング抜きサラダ、豆腐、フライドポテト、漬物など [7] [20]、串カツ屋では玉ねぎ、ピーマン、サツマイモ、れんこんなどの野菜 [19]、天ぷら屋では野菜の天ぷら [7]<sup>14</sup>、焼鳥屋ではネギやきのこなどが飲食可能であると列挙されている [13]。

飲食店での食事の他に体験型観光の紹介記事もある。ベジタリアン・ヴィーガンに特化したラーメン・餃子のつくり方を学ぶヴィーガン料理教室 [6]、ヴィーガンたこ焼き体験 [38] の他に、特にベジタリアン・ヴィーガンを対象としているわけではない手打ちうどん体験 [34] や果樹園での

---

13 複数のブログで絶賛されるフランス料理店もあり、おおむね東京のベジタリアン・ヴィーガン飲食店への評価は高い。

14 台湾の純素食は、同じ油で魚貝も調理された野菜の天ぷらは食べられない [40]。

食べ放題（山形のサクランボ、鳥取の梨、岡山の桃など）[4]なども紹介されている。

飲食店の情報に加えて、自炊をする旅行者や食事の時間がない旅行者のため、ベジタリアン・ヴィーガン対応商品を扱うスーパーマーケットやコンビニエンスストアを紹介するブログもある[9][10][11][17]。コンビニエンスストアやスーパーマーケットで入手可能なヴィーガン用の即席麺、大豆ミートを利用したカレーや丼やパスタ[10][16]の他にも、ベジタリアン・ヴィーガンを特に対象としているわけではない塩にぎり、昆布や梅のおにぎり、赤飯おにぎり、サラダ、果物、ドライフルーツやナッツ、そば、うどん、フライドポテト、豆腐、厚揚げ、湯葉、胡麻豆腐、枝豆、納豆、豆乳などが飲食可能であると紹介されている[3][6][9][10][17][20][22][36][39]。スイーツやスナックを紹介するブログも多く、みたらし団子、大福餅、わらび餅、くるみ餅、あんみつ、ぜんざい、羊羹、餅、ポテトチップス、干し芋、焼き芋、豆乳アイスクリーム、宇治金、小豆パーなどがベジタリアン・ヴィーガンでも飲食可能であると紹介されている[7][10][18][20][22][40]。

### 3) 食べられない食品、注意すべき食品

反対にベジタリアン・ヴィーガンが食べられない料理や食材への注意喚起も重要視されている。多くのブログに繰り返し取り上げられるのは、魚出汁とそれが使用された料理である[2][3][6][7][9][12][13][19][20][21][22][37][39]。鰹やいりこから取った魚出汁はベジタリアン・ヴィーガンには食べられない。魚出汁を使用した食品も同様で、いなり寿司のあげ、うどんやそばのつゆ、天つゆなどがそれにあたる[6][9][21]。ドレッシングやソース、味噌などの調味料には魚出汁が添加された製品もある[16]。台湾のブログでは、天井は天つゆ抜きで注文し、塩で食べるよう勧めている[40]。また、精進料理と銘打っていても鰹出汁や卵を使う店もあると注意喚起されている[37][39][40]。

魚出汁に加えて、豆腐料理や野菜料理に動物性の食品が添えられた場合も問題である。冷ややっこや揚げ出し豆腐に添えられた鰹節、大根サラダに添えられたベーコンや温泉卵などである[1][3][6][20][21][22][30][36]。料理名に「野菜」とあっても、ベジタブル・カレーやベジタブルお好み焼きはヴィーガンではない[3][20][27]。

加工食品の原材料にも注意が必要である。例えば、パンには卵や乳製品、ラードなどが使用されている。ラーメンの麺やまんじゅうや鯛焼きの皮には卵が、豆乳アイスクリームであっても乳製品が、魚出汁がせんべいの味付けに使用されている[1][22]。加工食品の添加物が植物由来かどうかの確認も必要である。乳化剤に含まれる「グリセリン脂肪酸エステル」は豚脂を原料とする[7][10]。

台湾からの素食者は、動物性食品に加えて、玉ねぎ、にんにく、ニラなど五葷を食べない。そのため、玉ねぎやにんにく入りのドレッシングやソース[35]、ヴィーガン対応であっても玉ねぎ入りのカレーは食べられない[40]。加えて、和食には調味料に酒が用いられることが多いが、全素者にはアルコールもタブーである。大豆ミートバーガーであっても、照り焼きのたれに酒が使われていると食べられない[40]。

#### 4) コミュニケーションの問題 (アプリ、カードの紹介)

料理や食材に関する情報とともに、多くのブログ・記事に取り上げられたのはコミュニケーションの問題である。飲食店のスタッフとのやり取り<sup>15</sup>だけでなく、日本語だけのメニューや日本語だけの食品表示など、日本語が分からない旅行者は不満を感じている[12][14][19]。多言語化されたメニューがあっても、翻訳されているのは一部だけであるとか、詳細な使用食材の説明が無いとか、旅行者の要望に十分に答えられてはいない[20]。

---

15 コミュニケーションをとるには、中華料理店に行けば中国語の分かる店員がいるという台湾ブロガーの示唆もある[40]。

この問題に対処する正攻法として、基本的な料理名・食材名を英語と日本語で併記した記事も多い<sup>16</sup>。発音を示すためのローマ字表記が添えられている場合もある [3] [6] [9] [13] [21] [22] [35] [40]。

ただし、日本語で「私はヴィーガンです」「私はベジタリアンです」と言っても、それが何を意味するのか飲食店側が食習慣を正しく理解していない場合もある [6] [9] [12]。誤解を避けるには、旅行者は食べられるものと食べられないものを明記したメモやカードを示すとよい。一例として、図2にHappy Cow掲載のカードを示す。

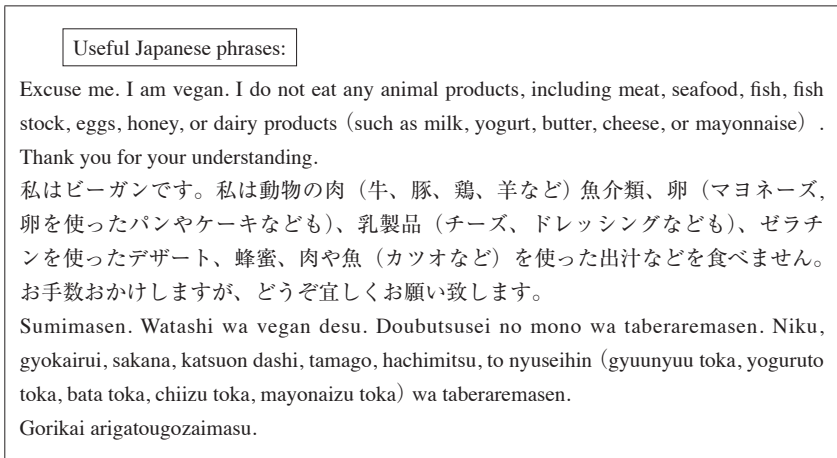


図2 ヴィーガンの食習慣を示す説明カード（出典：Happy Cow）

ここには、英語と日本語に加えて、日本語の発音を示すローマ字表記も添付されている。カードの使用は非常に効果的であり、同様のカードが複数のブログで紹介されている [2] [6] [9] [12] [19] [20] [22] [35] [39]。

その他、Google翻訳をはじめとする翻訳アプリの使用も推奨されている [3] [5] [6] [7] [22]。特に、コンビニエンスストアでヴィーガン対

16 台湾のブログでは日本語・ローマ字・繁体字表記の表が示されている [38] [40]。

応の食品を探すため、日本語の原材料表記を解読する際に欠かせない。

### 3 岡山県内の飲食店についての情報

ここまで、日本を訪れたベジタリアン・ヴィーガン旅行者のブログ記事から日本での飲食一般について記述された情報を分析した。続いて、岡山県内について、旅行者の言説から一地方都市のベジタリアン・ヴィーガン対応の現状を読み解いていく。

#### 1) 増加する地方都市への訪日外国人旅行者

ベジタリアン・ヴィーガン訪日外国人旅行者の増加は東京、京都、大阪の三大首都圏に限られたものではない。訪日外国人消費動向調査（観光庁2019）では、2015年には三大都市圏だけ訪れた外国人客は950万人（48.2%）で、地方を訪れた1,020万人（51.8%）とほぼ同水準であった。それが2018年には地方を訪れる客が1,800万人（57.7%）に増加し、三大都市圏のみを訪問した1,319万人（42.3%）をおよそ500万人上回った。このような地方を訪れる外国人数の増加を見ても、地方の飲食店におけるベジタリアン・ヴィーガン対応、いわゆるベジインフラの整備は急務である。

2019年の岡山県の訪日外国人客数は319,975人で、全国26位である。国・地域別にみると台湾からの外客が30.85%を占め最多である。これに香港14.48%、中国12.76%、韓国9.44%が続く。この上位4か国と地域で全体の67.53%を占める。先に示したように台湾のベジタリアン・ヴィーガン人口が約14%であることを考え合わせるなら、岡山への台湾からの旅行者にも相当数のベジタリアン・ヴィーガンがいると推測される。

#### 2) 岡山県のベジタリアン・ヴィーガン対応についての情報

岡山県のベジタリアン・ヴィーガン対応について旅行者の視点から書かれた記事は非常に少ない。もし岡山県の飲食店がブログで取り上げられたとしても、岡山駅から岡山城・後樂園界限及び倉敷美観地区にある店舗に



限られる。津山市、瀬戸内市、井原市、西粟倉村などにベジタリアン・ヴィーガン対応の飲食店はあるが、訪れた外国人のブログは見つからない。また、岡山市内であっても主要観光地から外れた地域の飲食店がブログに取り上げられることは少ない。岡山についての分析対象となるのは一次資料の [24] から [29] と [34] である。Happy Cow [24] やTripAdvisor [25] では英語、韓国語などの外国語のレビューを分析対象とした。これらは個人の主観的記述であるので、岡山での飲食を楽しんだブロガーと楽しめなかったブロガーでは同じ飲食店であっても評価が異なるが、以下ではその評価が異なる要因はどこにあるのか、ブログ記事に提供された情報を読み解いていく。

岡山県についてまとまった記述があるのはブログ [26] と [34] である。[26] は岡山市内のベジタリアン・ヴィーガン対応のある主な飲食店について値段、味、内装、メニューや接客についてブロガーの体験を紹介している。[34] は県南から県北へと主要観光地を周遊する中で体験した温泉旅館の懐石料理や産直市場やブドウ園、鴨方でのうどん作り体験などを紹介している。まず、[26] の飲食店への言及を抄訳で紹介する。

Aは岡山で最高のベジタリアンのためのレストランだ。野菜中心の料理でベジタリアンにもヴィーガンにも対応している。低い卓がある畳に座る伝統的な店だ。メニューは日本語なので、1,830円（17ドル）のセットを指さして、僕はベジタリアンだと言った。対応してくれた女性は少し英語が話せて、蜂蜜は大丈夫か聞いた。ご飯は玄米、白米、粥から選ぶ。

もっと安い食事には、Bが良い。内装は簡素だがカラフル。インド料理は本格的で香辛料が効いている。ターリの量はたっぷり、僕には二種類のカレーとチャパティで充分だった。たった850円（8ドル）だった。

Cは日本のベジタリアンの救世主だ。最近ほとんどどの店にもベジタリアンメ

ニューがある。緑のメニューを見て種類と辛さを選ぶだけ。安くて、速くて、おいしい。

これらの飲食店は他のブログや飲食店検索サイトのレビューにも登場する。A店についてはHappy Cowには10件の、TripAdvisorには6件の英語レビューがあり、多くのベジタリアン・ヴィーガンの訪れが確認できる。レビューでは、料理の味と量に加えて、店がヴィーガンについて正しく理解していること、みそ汁が野菜出汁に変更できることが評価されている[24]。反対に、英語のメニューがなく、最低限のコミュニケーションしか取れないという否定的意見もある [24]。倉敷市のカフェのメニューの2か国語表記がレビューで好評価を受けていることから [24]、スタッフとのコミュニケーションやメニューの多言語化は対応すべき喫緊の課題であることがわかる。

次のB店にはHappy Cowには7件の、TripAdvisorには9件の英語レビューがあり、その中にはベジタリアンであってもヴィーガンではないという厳格な意見もある [24]。反対に、ヴィーガンと非ベジタリアンが一緒に食事できる点を評価する意見もある [25]。誰と旅行するかで、飲食店の選択も変わる。どのタイプのベジタリアン・ヴィーガン対応であるのか、非ベジタリアン向けの料理もあるのか明記することも必要である。

C店はチェーン店でHappy Cowには「日本の小さな町で食べる所を見つけられないとき何度も助けられた」[24] というレビューがある。C店の利用者には、岡山にはベジタリアン・ヴィーガン対応飲食店がない [27] という辛口のプロガーもいる。営業時間や場所の問題もあって、思うような飲食体験ができなかった旅行者のようである [28]。岡山市内には対応の飲食店でなくても、リクエストすればベジタリアン・ヴィーガン用に食材を変更してくれる店も多い。[34] には蒜山焼そばのベジタリアン対応が写真入りで紹介されているが、ベジタリアン・ヴィーガン旅行者の満足度を高めるには、食材変更などの対応可能な飲食店を紹介した多言語の情

報提供も急務である。

他に、Happy Cowには、岡山市内のラーメンのD店について2件のレビューがある。共に出汁についてのコメントで、野菜出汁と豆乳だしが紹介されている。ベジタリアン・ヴィーガンにとって、出汁についての情報の重要性が見て取れる事例である [24]。

ベジタリアン・ヴィーガン対応の基本になるのは、ベジタリアン・ヴィーガンの食習慣についての正しい知識である。ある倉敷のホテルではベジタリアンとは肉食をしない人と誤解して、魚や鶏肉を提供した。旅行者は予約時に日本の知人を通してベジタリアンと知らせておいたにもかかわらず、サラダしか食べるものがなかったという [34]。他方、ヴィーガン対応のカフェではラテやチャイなどに豆乳を選択できる。実際、Happy Cowでは、飲食店がヴィーガンの食習慣を正しく理解していることが高く評価されている [24]。ベジタリアン・ヴィーガン旅行者の満足度を高めるには、食習慣の正しい知識に基づく調理や料理の提供、メニュー開発が欠かせない。

#### IV 結

世界的なベジタリアン・ヴィーガン人口の増加に伴い、日本の飲食業におけるベジタリアン・ヴィーガン対応の必要性も高まっている。しかし、観光庁の「対応ガイド」が示すように、訪日外国人旅行者は必ずしも日本のベジタリアン・ヴィーガン対応に満足してはいない。本稿では外国人旅行者によるブログや飲食店レビューなどの言説を分析し、日本を訪れるにあたって、ベジタリアン・ヴィーガン旅行者が、どのような情報を重視し、どのような現状を問題視しているかを特定した。

まず、訪日ベジタリアン・ヴィーガン旅行者が重要視し、他の訪日旅行者と共有すべきと考える情報には、日本で飲食可能な食品や食材についての情報、またそれらの入手先についての情報である。それと同等に重要視されるのは、ベジタリアン・ヴィーガンが食べることのできない食品や食

材、特に、食品の製造過程で動物性食品が混入した食品についての情報である。

また、訪日ベジタリアン・ヴィーガン旅行者が問題視している現状には、飲食業者のベジタリアン・ヴィーガンへの理解の欠如がある。前もってベジタリアンである旨を連絡していても魚介や鶏肉を提供されるとか、卵や乳製品が使用されるなど、飲食店や宿泊施設の理解不足で誤った対応をされる事例もある。この問題をさらに複雑にするのはコミュニケーションの問題である。特に、外国語でコミュニケーションが取れるスタッフや外国語で表記されたメニューの少なさが問題視されている。たとえ外国語表記があってもメニューの一部だけで、ベジタリアン・ヴィーガン旅行者が求める食材についての情報がない場合も多い。ベジタリアン・ヴィーガン旅行者は食習慣を説明したカードを示す、機械翻訳で食品表示を翻訳するなどの対応を迫られている。

これらの問題を解決するには、第一に飲食店のベジタリアン・ヴィーガンの食習慣についての理解を深める必要がある。一口にベジタリアン・ヴィーガンといっても多種多様な食習慣があり、飲食可能な食材も異なる。それらの食習慣を理解することで、飲食店側は使用食材の説明も含めたメニューの多言語化の必要性を実感することができよう。また、言葉での説明が困難である場合、ベジタリアン・ヴィーガン対応の可否を示すマーク（ピクトグラムなど）の使用も推奨される。飲食店がベジタリアン・ヴィーガン対応であるか、食材の変更が可能であるか、また、メニューのどれがベジタリアン・ヴィーガン対応であるのか等の情報を示すマークの使用を進めるべきである。飲食店だけでなくスーパーマーケットやコンビニエンスストア等の商品にベジタリアン・ヴィーガン対応であるか否かを明記したマークを添付することで、訪日ベジタリアン・ヴィーガン旅行者の買い物の利便性向上が実現できる。これらの対応策については次稿での検討課題としたい。

## 参考文献

### 一次資料

英語ブログ（日本のベジタリアン・ヴィーガン対応について）

- [ 1 ] Casson, Megan (2019) “Vegan and veggie invasion: Can Japan meet the culinary needs of inbound tourists?” *Japan Today* (japantoday.com)
- [ 2 ] Cloutman, Violet (2019) “Being Vegetarian in Japan: a Survival Guide,” *Inside Japan* (insidejapantours.com)
- [ 3 ] Crossley-Baxter, Lily (2019) “The 5-Step Guide to Being Vegan/Vegetarian in Tokyo,” *Tokyo Cheapo: The Ultimate Guide to Tokyo* (tokyocheapo.com)
- [ 4 ] Duval, Sebastien (2019) “Vegan in Japan? A Resident’s Recommendations - Chuo, Tokyo,” *Japan Travel* (en.japantravel.com)
- [ 5 ] Ellie (2016) “Ellie’s Roundup – Japan!” *Vegan Travel* (vegantravel.com)
- [ 6 ] Erin (2020) “Vegetarian Survival Guide to Japan,” *Never Ending Voyage* (intojapan.co.uk)
- [ 7 ] Foodie Japan (2020) “How to Eat Vegan in Japan 2020: An Essential Guide,” *Foodie Adventure Japan* (foodiejapan.com)
- [ 8 ] Francis, Melissa (2020) “The Unique Japan Vegan Food Sector: Trends in Veganism in Japan,” *Tokyoesque* (tokyoesque.com)
- [ 9 ] hannahlow “Vegetarian in Japan: A Guide to Vegetarian (or Vegan) Travelling in Japan,” *WorldSupporter* (worldsupporter.org)
- [10] Is It Vegan? (Japan) (2020) “Convenience Stores,” *Is It Vegan? (Japan) For your Vegan Life in Japan* (isitveganjapan.com/food-on-the-go/)
- [11] Is it Vegan? (Japan) (2020) “Supermarket,” *Is It Vegan? (Japan)* (isitveganjapan.com/vegan-shopping/supermarkets/)
- [12] Lucas, Lacheal (2020) “Being Vegan in Japan: An Impossible Task? How To Enjoy Japan As A Vegan!” *Savvy Tokyo* (savvytokyo.com)
- [13] McInnis, Kaitlyn (2020) “A Vegan and Vegetarian Guide to Tokyo,” *Culture Trip* (theculturetrip.com)
- [14] Naho\_B\_M (2021) “Japan Vegan and Vegetarian Travel Guide 2021,” *Japan Web Magazine* (jw-webmagazine.com)
- [15] Nath, Shivya (2019) “The Ultimate Vegan (and Vegetarian) Survival Guide for Japan,” *The Shooting Star* (the-shooting-star.com)
- [16] O, Jasmin (2019) “Vegan Food at Japanese Supermarkets - Shopping Guide And Tips,” *MATCHA* (matcha-jp.com)
- [17] Ross (2016) “But It’ll Be Impossible to be Vegan in Japan…” *Vegan Travel* (vegantravel.com)
- [18] Saiya, Rupali (2017) “A Vegetarian’s Journey Through Japan,” *Medium* (medium.com)
- [19] Shannon, Lauren (2016) “12 Tips for Vegetarians and Vegans Coming to Japan,” *VOYAPON* (voyapon.com)
- [20] The Vegan Hopper “Vegan in Japan: Ultimate Travel Guide,” *The Vegan Hopper* (theveganhopper.com)
- [21] Thompson, Jessie (2018) “Vegetarian or vegan? Here’s how to eat your way around Japan,” *The Journal by Intrepid Travel* (intrepidtravel.com)
- [22] Werneth, Wendy (2020) “What You Need to Know on Your First Trip as a Vegan in

Japan,” *The Nomadic Vegan* (thenomadicvegan.com)

- [23] “The Best Vegetarian Food I Ate in Japan,” *World of Wanderlust* (worldofwanderlust.com)

英語ブログ (岡山県のベジタリアン・ヴィーガン対応について)

- [24] “Find Vegan Options in Okayama,” *Happy Cow*  
(www.happycow.net/asia/japan/okayama/)
- [25] “Milenga,” *Tripadvisor* (www.tripadvisor.com)
- [26] Erin (2020) “10 Wonderful Things to Do in How to Eat Vegan in Japan 2020: An Essential Guide Okayama, Japan,” *Never Ending Voyage* (neverendingvoyage.com)
- [27] Jenny (2019) “VeganMoFo 2019: Curry House Coco Ichibanya: Okayama,” *Herbivores’ Heaven* (herbivoreshaven.com)
- [28] Jenny (2019) “VeganMoFo 2019: Merci Moncher, Okayama,” *Herbivores’ Heaven* (herbivoreshaven.com)
- [29] Sputore, Chloe “3 Of Japan’s Most Undiscovered Regions You Need To Know About,” *Urban List Perth* (theurbanlist.com)

([1] ~ [29] 最終閲覧日：2021年3月10日)

韓国語ブログ

- [30] 일본채식식당 - 도쿄 - BitterSweet (viancca.egloos.com)
- [31] 도쿄채식레스토랑 - 트립어드바이저 (www.tripadvisor.co.kr)
- [32] [도쿄\_도쿄역] 채식라면 & 비건라면 - 미니멀0523 - 티스토리 (dreaming-worldwide.tistory.com)
- [33] 채식주의자 (베지테리언) 에게추천하는도쿄JR야마노테선맛집 (www.japankuru.com/kr/)
- [34] + 월요일 쪼꼬의 마크로비오틱 + 일본에서 음성터지.. : 네이버블로그 (naver.com)

([30] ~ [34] 最終閲覧日：2021年3月11日)

中国語(台湾) ブログ

- [35] [日本] 素食者自助旅行必備清單。行前準備 - 素食真的很好吃 (52vegetarian.com)
- [36] [日本] 素食者該怎麼吃~日本素食必看必看必看~!!純素/奶素/蛋奶素/vegan/素食主義者/vegetarian/日本素食餐廳|日本|東京·關東|旅行酒吧 (travel98.com)
- [37] 日本素食旅遊吃什麼? 跟團與自由行的差異|阿玩旅遊日本小知識 (veganplayer.com)
- [38] 【日本飲食文化】素食者如何在日本享受日本食生活|Glossika 部落格
- [39] 初夏, 旅見京都 (素食者6天5夜自助心得) (backpackers.com.tw)
- [40] 去日本玩吃素怎麼辦? 日本自助旅遊素食推薦與日語完整攻略|樂吃購! 日本 (letsgojp.com)

([35] ~ [40] 最終閲覧日：2021年3月12日)

二次資料

阿良田麻里子 (2017) 「文化を飲む文化を食べる」ドメス出版

国土交通省観光庁 (2016) 「2016年明日の日本を支える観光ビジョン」(mlit.go.jp/common/001181356.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)

- (2017) 「訪日外国人旅行者の国内における受入環境整備に関するアンケート」 (mlit.go.jp/common/001171594.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- (2018) 「観光ビジョン実現プログラム2018」 (mlit.go.jp/common/001238097.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- (2019) 「訪日外国人消費動向調査」 (mlit.go.jp/common/001345781.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- (2020) 「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」 (mlit.go.jp/common/001335459.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- 庄司いずみ (2015) 『作るひとのためのベジタリアン・パーフェクト・ブック』 講談社
- 鶴田静 (1997) 『ベジタリアンの世界』 人文書院
- (1988) 『ベジタリアンの文化誌』 晶文社
- 日本ベジタリアン協会 (jpvs.org) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- 農林水産省 (2017) 「飲食事業者のためのインバウンド対応ガイドブック」 (www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/attach/pdf/inbound28-1.pdf) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- レステル、ドミニク (2020) 『肉の哲学』 左右社
- Frembassy (https://frembassy.jp) (最終閲覧日：2020年12月28日)
- 岡山県のインバウンド – Fun Japan Communications (fj-com.co.jp) (最終閲覧日：2021年1月9日)
- Boutsioukou, Konstantina (2018) “Key Trends in Culinary Tourism,” *GlobalData TT0107MI* (sector.tov.be/wp-content/uploads/2018/11/GlobalData\_Keytrendsinculinarytourism\_130918.pdf) (最終閲覧日：2021年3月13日)
- Gomez, Jesus Molina, Maria Ruiz Ruiz & Pèrre Mercade Meie (2018) “Vegetarian Restaurants as a Determining Factor of the Vegetarian Tourist’s Destination Choice,” *European Journal of Family Business*, 8 (1), 69–79.
- Rivera, Manuel and Amir Shani (2013) “Attitude and Orientation toward Vegetarian Food in the Restaurant Industry: An Operator’s Perspective,” *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 25 No. 7, 1049–1065.
- Shani, Amir (2010) “Vegetarianism,” In Abraham Pizam (ed.) *International Encyclopedia of Hospitality Management*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 674–676.
- Slate, Theodore (2019) “Vegan Tourism Offers Vegan Meals and Vegan Hotels,” *TourismReview News* (www.tourism-review.com/vegan-tourism-businesses-grow-in-numbers-news10898) (最終閲覧日：2021年3月10日)
- Tikkanen, I. (2007) “Maslow’s Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases,” *British Food Journal*, 109 (9), 721–734.
- United Nations World Tourism Organization (2017) *Gastronomy Tourism: The Case of Japan* (www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420919) (最終閲覧日：2021年3月12日)