

今回のテーマ

ニューヨーク、四季折々の食文化【後編 春・夏】

今回は、ニューヨークの四季・年中行事について、食文化を軸にご紹介します。

四季折々の食の楽しみ方について、日本との共通点や相違点を知ることで、日本産食品・酒類を売り込む切り口を見つけることができるかもしれません。

後編では、春・夏の食文化についてお届けします。

【春】

春の兆しを感じるデイライト・セービング・タイム開始、ビジネスが活気づく

ニューヨークの冬は長く厳しく、3月になってもまだまだ寒く、5月頃まで暖房が必要な日があります。しかし、**3月第二日曜日から「夏時間（Daylight Saving Time）」が始まり日照時間が増えると、だんだんと春の兆し**を感じ始めます。

ビジネスが活気づく時期でもあり、食品関連の展示会も多く開催されます。『ニューヨーク・レストラン・ショー（New York Restaurant Show）』（開催地：ニューヨーク）、『シーフード・エキスポ（Seafood Expo North America）』（開催地：ボストン）、『ナチュラル・プロダクツ・エキスポ（Natural Products Expo）』（開催地：アナハイム）、『VinExpo』（開催地：2026年はマイアミ）など、日本政府支援でジャパン・パビリオンが設置されることもあるので、日本企業にもよく知られている展示会ではないでしょうか。

また、この時期の大きなイベントとしては、3月17日の『聖パトリックの日（St. Patrick's Day）』があります。五番街では世界最大かつ最古のパレードが開催され、伝統的なバグパイプやドラムによるバンドの演奏や舞踊が披露されます。アイリッシュ・バーには、アイルランドのシンボルである三つ葉のクローバーがあしらわれ、人々は緑色の服を着てアイリッシュ・ビールとともにシエパズパイや、コーンビーフとキャベツを煮込んだスープなど、アイルランドの伝統料理を楽しみます。

本格的な春の訪れは『イースター』から

『イースター（Easter、復活祭）』は、キリスト教徒にとってはクリスマスに並んで**重要な日で春の訪れを意味する日**でもあります。

イースターのシンボルは、復活を意味する卵と繁栄・豊穡を象徴するウサギ。この時期には、パステルカラーで彩られた卵とウサギをモチーフにしたお菓子が並び、一気に華やかで雰囲気になります。ニューヨークでは「イースター・パレード&ボンネット祭り（The Easter Parade and Bonnet Festival）」が開催され、人々は、春らしいカラフルな彩りのボンネット（帽子）やドレスを着飾って集まります。キリスト教徒は教会へ行き、家族で集い、卵料理やラム肉の料理など復活を祝うご馳走を囲みます。子ども達が遊ぶ「エッグハント（Egg Hunt）」も微笑ましい行事です。

ユダヤ教徒には『パスオーバー（Passover、過越の祭）』という8日間続く祝日があります。初日には「セデル（Seder）」という儀式的な食事を食べます。この期間は発酵食品を食べてはいけないという決まりがあり、酵母を使わないフラット・ブレッド「マツァ（Matzah）」など、ユダヤ教特有の食品が店頭並びます。



パーク・アベニューの花壇
(写真: JETROニューヨーク事務所撮影)

参考『ニューヨークの一般家庭の食卓を拝見！』（2023年10月公開）
キリスト教徒とユダヤ教徒家庭のふだんの食卓や祝日の料理を紹介しています。
https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfoodo/archive/fm_report/202312_ny.pdf

春の山菜が並び、食卓も春らしく



この頃にはだんだん花が咲きはじめ、ようやく長い冬の終わりを実感します。

ファーマーズ・マーケットには「ランプス（Ramps、ギョウジャニンニクに近い）」や「フィドルヘッド（Fiddlehead、日本でいうコゴミ）」といった山菜が並びます。ニューヨーカーは、わずか数週間しか出回らないこれらの山菜をととても楽しみにしています。

ファーマーズ・マーケットに並ぶ野菜や果物は、地元産で旬のものばかり。ここに並ぶ食べ物から、四季の移り変わりを味わうことができます。

地元食材や季節感を取り入れているレストランではこれらの山菜を使ったメニューが登場します。

ニューヨークのファーマーズ・マーケットにて。（写真：著者撮影）

ニューヨークには桜も咲き、花見を楽しむ人も

ニューヨーク市では、冬季（11月末～3月末の4か月）には、レストランの屋外席は撤去するルールになっています。4月1日から再開できます。屋外イベントも始まり、だんだんと街中に人があふれ、賑やかになってきます。

セントラル・パークで春の訪れを楽しむニューヨーカー。米国のほとんどの地域では屋外での飲酒は禁止されているので、日本のお花見とはだいぶ違う雰囲気。レジャーシートを敷いてピクニックをすることはよくあるが、アルコールを飲んで騒ぐことはない。ワシントンD.C.のポトマック川沿いにも、日本から送られた桜並木があり、毎年恒例の「桜祭り（National Cherry Blossom Festival）」が開催される。（写真：JETROニューヨーク事務所）



5月は卒業シーズンで、家族や友人と盛大に祝う

そして5月は卒業式シーズン。米国では入学よりも卒業が難しいといわれることもあり、卒業式は盛大に祝います。学生たちがガウンをまとい、式典の最後に角帽を投げる様子は、映画やテレビドラマでもおなじみの光景ですね。卒業式には、遠く離れた家族もやってきますので、**ニューヨークのレストランは卒業を祝う家族客で賑わいます。**

ジャパン・パレード、2026年は5回目の開催

日本文化に関連したイベントでは、5月上旬に開催される「ジャパン・パレード（Japan Parade）」があります。

日本文化の発信と日米友好を深めることを目的に、和太鼓や民族舞踊、武道、アニメなど新旧さまざまな日本文化が紹介されます。

お祭りの屋台のような「ストリートフェア（Street Fair）」も同時開催で、おにぎりや和牛サンド、お好み焼きやお団子など、日本のストリートフードも販売され、多くの日本食ファンで賑う。（写真：著者撮影）



家族や家族と過ごす時間を大事にする米国人には、母の日・父の日も大事！

5月には『母の日（Mother's Day）』、6月には『父の日（Father's Day）』があります。家族や家族と過ごす時間を何よりも大事にする米国人は、**母親や父親への感謝を示すためにギフトを贈ったり、家庭で食事を囲んだり**します。母の日にはやはり花を贈る人が多いです。

【夏】

コンクリート・ジャングルで、ニューヨークの夏は都会特有の暑さ

暦の上で、夏は、5月最終月曜の『メモリアルデー（Memorial Day、戦没将兵追悼記念日）』から9月第一月曜日の『レイバーデー（労働者の日）』までの約3カ月とされています。

「ニューヨークの冬は寒い」と認知されているせいか、「ニューヨークの夏は涼しい」と思っている人が多いかもしれませんが、**ニューヨークの夏はとても暑い**です。最近の日本の酷暑のようではありませんが、30℃を超える真夏日も珍しくなくです。湿度は日本より低め（65%前後）ですが、マンハッタン区はコンクリート・ジャングルでも人も車も多いので、ヒートアイランド現象が起きて都会特有の暑さになります。最近は温暖化の影響なのか、温度も湿度も高くなる傾向があり、夕方には雷雨やゲリラ豪雨も頻発します。

以下ではニューヨーカーが満喫する夏らしい食べ物・飲み物を紹介します。

夏の料理といえばバーベキュー！

米国の夏の料理といえばバーベキューです。郊外では庭やテラスにグリルのある家が多く、マンハッタンでもビル屋上などに住人共有のグリルが設置されていることが多いです。

飲み物はキンキンに冷やしたビールやスパークリングワイン、ソフトドリンクはレモネードなど軽めの炭酸飲料やアイスティーが定番です。



(写真: 著者撮影)



ロゼワインはもちろん、スパークリングワインやビールなど炭酸系が夏に好まれる（写真: 著者撮影）

また、**夏はロゼワインの季節で、酒販店には特設コーナー**ができることもあります。白ワインより果実味豊か、赤ワインより軽やかで喉越しが良く、白が好きな人も赤が好きな人も楽しめます。見た目もピンク色でチャーミングなので、バケーション気分を盛り上げてくれます。

公共のグリル設備が設置された公園も多数あり、毎週のようにバーベキューを楽しむ人もいます。

『ジュライフォース（July 4th、独立記念日）』は米国人にとっては**特別な祝日**です。家族や友人と集まってバーベキューや花火を楽しむのが恒例の過ごし方です。

夏時間を採用しているおかげで、日没が遅く夜8～9時頃まで明るいので、バーベキューだけでなく、公園でピクニックを楽しんだりビーチで寝そべったり、屋外でのアクティビティを満喫します。

ニューヨーク市内から、地下鉄やフェリーなど公共交通機関で行ける身近なビーチもいくつかあります。ちなみに、屋外の公園やビーチなどでは飲酒が禁止されています。

セントラル・パークで開催されるニューヨーク・フィルハーモニーによる無料コンサート、ブライアント・パークでの野外映画などは、ニューヨークの夏の風物詩。食べ物を持ち寄り、芝生に寝そべりながら音楽や映画を楽しむのは最高の気分。

(写真: JETROニューヨーク事務所)



夏期はニューヨーク・シティを離れる人が多い

夏期は、みんな代わる代わる休暇を取ります。留学生や地方学生も帰省しますし、富裕層の多くは郊外の別荘や海外で長期間過ごします。夏期休暇を取るレストランのシェフも多くいて、**夏期にニューヨーク市内にずっととどまる地元ニュー Yorkerは少なくなります**。特にこの数年はドル高・物価高の影響で、ニューヨークを離れて過ごす人が増えている印象です。一方で、**国内外からの観光客で観光地や繁華街は賑わっています**。

高級レストランもお得に楽しめる！レストラン・ウィーク

『NYCレストラン・ウィーク (NYC Restaurant Week)』とは、約600軒のレストランが参加し、年に2回開催されるイベントです。参加店は特別価格でプリフィックス・メニューを提供します。普段なかなか足を運べないような高級店の食事が手頃な価格で食べられることもあり、流行に敏感なNew Yorkerは「こぞぞ！」とばかりに繰り出します。レストラン側にとっても、消費者に幅広くアプローチできてよい宣伝の機会になります。**夏期は7～8月に、冬季は1月後半からバレンタイン直前まで、それぞれ飲食業界の閑散期を狙って数週間ずつ開催**されます。ニューヨークの多様な食文化を楽しめるので、観光客にも好評です。

8月後半は新学期に向けて準備！

8月後半になると、ニューヨークを離れていた学生や休暇を取っていた社会人が街に戻ってきて賑やかになります。この時期はあちこちの小売店で**新学期に向けて『バック・トゥー・スクール (Back to School)』というセールが行われます**。文房具やパソコンなどの学用品が中心ですが、寮生活をする学生も多く生活雑貨を揃えます。食料品店ではランチやスナック用の食品・飲料をまとめて特設コーナーを作るところもあり、まとめ買いする姿もみられます。この頃になると、だんだん気温も下がり朝夕涼しくなり、秋の気配が漂ってきます。

いかがだったでしょうか？

ニューヨークの四季折々の食文化をヒントにして 日本産食品や酒類の輸出拡大・販路拡大に取り組んでくださいね！

【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 (米国、ニューヨーク)

太田 あや (OTA Aya)

BIO ARTS NYC, INC. 代表。

食・健康分野を中心に、事業コンサルティングや市場調査、視察研修のほか、フード&ヘルスライターとして執筆経験も多数。

日本の自治体や政府と共に、パイヤー招聘事業や知事現地トップセールス時の広報・コーディネート業務など、数々の日本産品輸出拡大プロジェクトを支援。ニューヨーク市場への日本産食品・酒類の輸出拡大に取り組んでいる。

【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ください。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、ご了承ください