

今回のテーマ

日本食・食材について現地の消費者グループインタビュー

今回のレポートは、三人の香港人をお願いして、美味しい日本食を囲んで、日常の食生活や日本食について「座談会」を開催していただいたものです。香港人の日本産食材の好みや日本食に関する消費パターンなどがより理解できると思います。



ミッシェル・ラムさん (Michelle Lam)
年齢・性別：40代、女性
職業：専業主婦・ペットKOLマネージャ
家族構成：既婚、子供なし



ハワード・タンさん (Howard Tang)
年齢・性別：40代、男性
職業：パブリックリレーション
家族構成：カップル、子供なし



ケリー・チャンさん (Kelly Chan)
年齢・性別：40代、女性
職業：シェフ
家族構成：独身

食のマイブーム

ケリー：最近では体調の関係で、マカロニしか食べられないのですが、マカロニを食べても、私は太っていません。マカロニはカロリーが非常に少ないので、たくさん食べても太らないようです。しかし、ソースやスープは肥満の原因になります。ちなみに、パスタもマカロニと同じくカロリーが少ないそうです。

ハワード：確かにそうですね。友人がイタリアを旅行しました。旅行中はパスタやピザばかり食べていたそうですが、帰ってきた時には全然太ってなくて、むしろちょっと痩せていました。適切な量の炭水化物は、脂肪燃焼に寄与するようです。また、香港や日本ではパスタソースに多めのクリームを使っていますが、イタリアではそんなに多くはありません。以前一度イタリアでカルボナーラを食べたことがあるのですが、他のところで食べたものと比べると、味がとても薄かったです。シェフに聞いてみたところ、おばあ様から教えていただいたレシピで作っており、材料は卵とチーズのみで、塩コショウは全く使用していないとのことでした。

ミッシェル：食パンが非常に好きです。あちこちの食パンを食べ比べた結果、日本の食パンが一番美味しいと感じます。香港ではSOGOやCity'superなどのお店でも日本の食パンを販売しています。自分はカウルントンに住んでいるので、近くのUNYで食パンを買っています。パンのことが大好きで、ご飯がなくても大丈夫ですが、パンのない生活は考えられません。

ケリー：私は逆にご飯が大好きで、ご飯を作るために、いろいろな素材でできた炊飯器を持っています。例えば直火専用の土鍋、鉄製の鍋などです。自分の気分や料理時間に合わせて、炊飯器を選んでいきます。

ハワード：最近ではミルクにハマっていて、特にアーモンドミルクやオーツミルク、ライスマルクなどの植物性ミルクを試しています。自分はミルクが好きで、1日必ず2杯は飲んでいますが、植物性ミルクを飲み始めて、牛乳を飲まなくなりました。特に今よく飲んでいるのがアーモンドミルクのチョコレート味です。チョコレートの原材料であるカカオ豆は抗酸化力が強く、アンチエイジング効果が期待できるからです。私はよくサッカーをします。疲労回復のために、チョコレートミルクをよく飲んでいますが、一般のチョコレートミルクは糖分が多く肥満になりやすいため、アーモンドミルクのチョコレート味を飲んでいきます。



マカロニは人気の朝ごはんのメニューの一つ（筆者撮影）



日本産の食パンは柔らかくて、美味しい（筆者撮影）



植物性ミルクの商品に注目が集まる（筆者撮影）

食で一番気にしていること

ミッシェル：自分は市場で食材を買うことが多いのですが、この牛はどここの農場から来たか、この野菜はどここの農家が栽培したかなどの産地の情報は分からないことが多いです。結果、食材が新鮮かどうか、見た目がきれいかどうか、値段が自分のバジェットに合うかどうか重要なポイントになります。

ケリー：味、産地、種類、栄養素、値段も気になりますが、でもやはり日本産食材は安全というイメージがあります。実は市場とスーパーの販売価格はそれほど変わらないので、必ず市場で買う必要もなく、とにかく品質が良い食材を買っています。

ハワード：見た目も大事ですね。日本食はきれいに盛りつけられていますので、友人やお客様を日本食レストランにお連れするとたいへん喜ばれます。また、例えば果物を贈る場合でも、高級なものでなくても、お店の方が丁寧にラッピングをしてくださいますので、とても喜ばれます。

食事にしても、買い物にしても利便性は非常に重要です。「この料理はここでしか食べられない」という場合は、やむを得ずそのレストランを選びますが、そうでない場合は便利なお店を利用します。

日本食のイメージ

ケリー：日本食は見た目がきれいですが、他の国の料理と比べると、値段が高いです。日本食とフランス料理はいろいろな国の料理の中でも、一番値段が高いと思います。

ミシェル：日本食は見た目もきれいですし、日本食を食べると、気持ちいいです。あとは工夫が多いというイメージがあります。例えば大根の千切りもその一つです。私は毎日料理を作っていますが、大根の千切りはできません。日本料理の素晴らしいところは丁寧に食材を準備するところだと思います。また、高級日本食レストランが使っている食器も料理をさらに昇華させる理由の一つです。

ハワード：調理に対するこだわりが他の国の料理よりすごいと思います。日本食料理人は細かいところまで注意を払っていることはよく感じています。世界各国の中でも日本料理が一番繊細だと思います。料理に対する工夫にしても、全体のプレゼンテーションにしても、非常にクオリティーが高いと思います。また、コンビニエンスストアのようなところでもクオリティーの高い商品を提供できるのは非常に感心します。コンビニエンスストアで売っている食べ物は簡単に食べてから他の用事をするのに便利で、品質は二の次となってもおかしくないのですが、それでも日本のコンビニエンスストアの食べ物はとても美味しいです。それは日本人が食べ物に対してこだわっているからだだと思います。

どんな時に日本食を食べたくなるか。また好きな日本食とその理由、頻度



鉄板焼は家で調理できないので、行きたくなる (出所: www.facebook.com/CCG.HONGKONG)

ミシェル：以前と比べると、外食頻度がかなり減ってきたと思います。でももし主人が外食しようと言い出したら、日本食はファーストチョイスになります。せっかく外食するので、家で調理できない料理を食べたいし、日本食レストランは基本的にサービスがよいからです。例えば鉄板焼レストランに行くと、料理だけではなく、料理人の腕も、お店のおもてなしサービスも体験することができます。



寿司職人なので、他の寿司屋に行くのはちょっと違和感がある (筆者撮影)

ケリー：仕事の関係で、週に一日しか休めないのですが、その日は必ず外食していて、日本食だけではなく、他の国の料理も食べています。自分は寿司職人なので、他の寿司屋さんに行くと、ちょっと違和感があります。他の寿司職人を視察する目的ではないのですが、周りの方がそう感じるかもしれないので、なかなか行きづらいです。以前一度友人の招待で他の寿司屋に行ったことがあり、自分が寿司職人だとはアピールしていなかったのですが、それでもお店のスタッフにバレてしまいました。その後変なことはなかったのですが、気まずさは多少ありました。

ハワード：自分のパートナーは日本食が大好きで、毎日食べても大丈夫なくらい好きです。私も日本食が好きで、よく食べますが、毎回食べるとなると飽きてしまうので、二、三回日本食を食べたら、他の国の料理を食べたくなるという感じです。ちなみに、自分のパートナーはお刺身やお寿司が好きで、よくお任せコース料理を提供するところで食事をしますが、その料理というより、職人と交流するのが一番好きなようです。料理人はお客さんの好き嫌いをしっかり覚えていて、お客さんの好みに合わせて料理を出してくれるのが非常に魅力的です。



お任せコース料理は職人との交流も魅力的 (出所: www.facebook.com/CCG.HONGKONG)

自宅で日本食を作ることはあるか、どんなものを作るか

ケリー：家で食事することはそんなに多くないですが、たまに家でお蕎麦を作っています。天ぷらや他の料理はできますが、時間が掛かりすぎて、あまり作らないです。多くの場合はざる蕎麦のような簡単なメニューを作って、さっと食べます。ちなみに、蕎麦麺は自分の店で使っているものを利用します。



ケリーさんは家でざる蕎麦を作っている（出所：www.photo-ac.com/）

ハワード：自分でも料理を作りますが、パートナーのほうが料理がうまいです。自分は僅かの料理しかできませんが、美味しく作れる自信があります。例えばインスタントラーメン。

以前一度アルゼンチンで友人と巻き寿司を作ったことがあります。友人と一緒にアルゼンチンのチャイナタウンに行き、そこで日本産米しかなかったため、お米、寿司酢と海苔を買って、ネットで見つけたレシピを見ながら、家で作りました。



ハワードさんによると、巻き寿司は男性でも作れる（出所：www.facebook.com/CCG.HONGKONG）

ミシェル：家でもよく日本料理を作っています。一番簡単に作れるのはすき焼きだと思います。逆に寿司は作らないです。寿司はやはりお店で食べた方が本格的ですし、料理人の腕から食材の味まで体験できるからです。また豚生姜焼きなども家で作ります。もちろんソースは市販のものを使いますが、玉ねぎと豚肉さえ用意したら、家でも簡単に再現できます。ちなみに、味噌汁もたまに作っています。一度家でお好み焼きを作りたいのですが、いまだに実現していません。具材の用意は簡単ですが、お好み焼きソースやマヨネーズは他の料理にあまり使わないので、ちょっと勿体無い気がします。



ミシェルさんは家ですき焼きを作るのが意外と簡単だと言う（出所：www.facebook.com/CCG.HONGKONG）

日本で食べてみたいもの

ミシェル：日本のうどんやラーメンを食べたいです。もちろん香港でもうどんやラーメンが食べられますが、出汁やスープベースの品質が違いますので、本場日本のものを食べたいと思います。あとは漬物も食べたいと思います。香港の日系スーパーでも販売していますが、あまり美味しくありません。やはり日本で売っているものの方が圧倒的に美味しいと思いますので、日本に行くなら食べてみたいと思いますし、友達が日本へ旅行する時には、お土産として買ってきてもらいたいと思います。



うどんやラーメンは人気の食べ物の一つ（出所：www.facebook.com/needshk）



日本のコンビニの食べ物はクオリティが高い (出所 : www.facebook.com/needshk)

ハワード：ちょっと変わっているかもしれませんが、一番食べたいのは日本のコンビニエンスストアで売っている食べ物です。おにぎりにしても、肉まんにしても、全てが美味しいと思います。大体日本に行く時は友達の家泊まっています、友達が仕事に行っている間は自分一人でぶらぶらしているので、多くの場合はコンビニエンスストアで朝ごはんやランチを済ませます。またサッカーや野球観戦をすることもあって、その時はあちこちに行っているため、ちゃんとした食事をする暇がないし、自分も日本語ができないので、なかなかレストランには行きません。コンビニエンスストアはどこにでもあるし、日本人でもよく利用するので、クオリティーの保証があります。あとは馬刺しも食べてみたいです。以前一度食べたことがありますが、もう一度食べてみたいと思います。

ケリー：フグ料理を食べたいと思います。以前食べたことがあります。香港に輸入することができないので、自分の店で調理したことはありません。でもよく考えてみると、仮に店で提供できるとしても、香港人はあまり食べたくないと思います。フグが安全に食べられるかどうか心配していますから。

最後に

今回の座談会を通じて、香港人にとって、日本産食材は安全というイメージがあることや、日本食は他の国の料理よりクオリティーが高く、繊細で、少々値段が高くても食べる価値があると考えられていることが改めて確認できました。日本のコンビニエンスストアの食品のクオリティーに感心する香港人の視点も、面白い発見でした。



香港で食べられないフグ料理を日本で食べてみたい (出所 : www.photo-ac.com/)

【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ット (香港)

チャン・ドミニク・ゲリー (Dominic Gary Chan)

2003年～2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌 (食品業界を含む) の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【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。