



食事情



インド ニューデリー

BOP層実態調査レポート

1. 鮮生食品と加工食品

1.商品別購入場所

商品	購入可能な場所	階層別購入形態
1.生鮮食品		
野菜	路上売店／青空市場(週一)／マンディ*／都市部のマーケット／スーパーマーケット	BOP層： 路上売店、青空市場、都市部のマーケットとマンディから購入 MOP層： 全ての購入可能場所.
フルーツ	路上売店／青空市場(週一)／マンディ／都市部のマーケット／スーパーマーケット／ハイパーマーケット	上記同じ.
魚	路上売店／魚専門市場／都市部のマーケット／スーパーマーケット(魚を販売する店は限られている)	BOP層： ローカルマーケットを好む MOP層： 全ての購入可能場所.
鶏肉／肉	路上売店／高級肉店／都市部のマーケット／スーパーマーケット	BOP層： 路上売店と肉店 MOP層： 全ての購入可能場所
小麦	デリカショップ／公的配給制度(PDS)／青空市場(週一)／スーパーマーケット	BOP層： デリカショップ、PDSを好む MOP層： 全ての購入可能場所.
2.加工食品		
ブランド品－ チップス、ビスケット、麺類、 アイスクリーム等	近隣の店／デリカショップ／パン屋／スーパーマーケット	BOP層： 近隣の店を好む MOP層： 全ての購入可能場所.
非ブランド品－ 菓子類、スナック菓子等	近隣の店／デリカショップ／パン屋／路上売店	上記同じ.
レディーメイド食品	近隣の店／デリカショップ／スーパーマーケット	上記同じ.

*マンディとは現地語で卸売り市場の意味



【参考】保存方法について

インドでは三つの公的機関(インド食糧公社(FCI)、中央貯蔵公社(CWC)と17の州貯蔵公社(SWCs))が各々、貯蔵施設の機能面での向上とスペースの拡大を行っている。FCIの倉庫は主に食用穀物の貯蔵に、CWCとSWCが所有する倉庫は食用穀物や工業製品などのその他の製品の貯蔵に使われている。

スーパーマーケットは食品を2~3日保存するための保冷システムを自社で持っている。

ローカルマーケットの売店は貯蔵システムを使わず、魚と肉にはその保存に氷柱を使用している。

BOP層やMOP層は新鮮な食物を好んで購入するためマンディとローカルの売店では、野菜の販売期間はたいてい一日で、貯蔵をすることはない。

情報源:

<http://fcamin.nic.in/>



2. 調理器具

2.1 購入場所

BOP層は調理器具を近所にある路上の露店で購入する。彼らはまた戸別訪問で売り歩く行商人からも購入する。青空市場もまた購入店として好まれている。

MOP層は近所の店やスーパーマーケットで購入する。また、青空市場でも購入するが、ブランドの商品を好む。



2.2 流通

インドでは、およそ95%の小売は、製造⇒流通⇒小売という伝統的なルートで行われ、残りは製造業者による直売である。



3. 外食の習慣

日雇い労働者が多いBOP層にとっては、外食は楽しむものではなく、不可欠なものである。週大体5-6回、主に露天商や屋台から食べ物を買って食事をする。通常は朝のスナック・朝食を近隣の小売店で、昼食は家で調理された食事を好む。

MOP層は月2-3回、主に中流・下流レストランで家族や友達とともに夕食をとる。マクドナルド・インドが2011年1月に行った調査によると、ムンバイのような都市では2003-04年の間に、人々の外食習慣が月3-4回から6-8回に増加したそうである。また、インド合同商工会議所(Assocham)によって行われた都市部での最近の調査(2012年5月公表)によると、82%のBOP・MOP層の労働者はホテルでの外食やレストランよりも、すぐ食べられる持ち帰りの出来合いの食品を好むということである。

食物は国の伝統や文化と深く係わっている。インドには豊かで多様な文化と伝統があるため、様々な食物と食事習慣が存在しており、インド人の宗教上の信条に強く影響を受けている。カースト上の規制や天候、地理的条件などのその他の面もまた彼らの食習慣に影響を与えている。

インド合同商工会議所(ASSOCHAM)が2011年に行った調査で、大都市では食習慣において大きな変化が起こっているということが明らかになった。収入レベルと生活レベルの上昇、利便さ、西洋諸国からの影響、そして調理時間が十分に取れないことから、およそ86%の家族はインスタント食品を好むようになったというのだ。この調査によると、仕事からのプレッシャーと家庭環境における事情などから、5歳以下の子を持つ親のうち85%はインスタント食品を少なくとも月7-10回は食べているという。彼らは家事の量の削減と、時間の節約を望んでいるのだ。

とはいえ34%の消費者は、安くて便利なインスタント食品よりも、保存料や人工的成分のついていない新鮮で自然・伝統的な食事を好む傾向にある。

情報源:

<http://www.assochem.org/prels/shownews.php?id=2699>





4. 菜食か非菜食か

2006年のHindu—CNN—IBN国勢調査によると、31%のインド人は菜食主義者で、その上9%は卵を食べる。インドでは、菜食主義はブラマン(上部カースト)の間で55%と高い。国際連合食糧農業機関(FAO)と米国農務省(USDA)が行った調査(2001)によると20-42%のインド人は菜食主義者だそうだが、ただし、イスラム教徒や、沿岸に住む人々の間ではそれほど一般的ではない。これは経済上の理由もあるが、殆どが宗教上の理由からである。非菜食の食物は肉、鳥(鶏肉)、魚などの魚介類などである。



南部のインド人は北部のインド人よりも非菜食主義者である確率が高いことがわかっている。また、東部地方の人々が最も非菜食の食物を食し、西部インドでは菜食主義者と非菜食主義者が半々存在している。

インド人の食事パターンは地理的な条件、宗教と何世代にも続く家族の伝統等に影響を受けている。例えば、米が栽培されている地方では、米が主食となるし、同様に小麦、大麦、きび、コーン、四国ひえが収穫される場所ではそれらが主食となっている。

伝統的なインド人の食生活では米、チャンパティやロツティ(小麦でできたパン)等のシリアル類が主食となっており、ダルといわれる豆類、野菜、フルーツ、ヨーグルトが副食となっている。牛乳を使ったデザートは食生活の中で頻繁に登場する。また紅茶(チャイ)に混ぜるには新鮮な牛乳が好まれ、直接飲むときは牛乳を沸騰させる。バター、ギー(バターの透明な部分)と食物油が日々の食生活で調理用や補助食品として使用される。

【参考】菜食主義 5分類

菜食主義者には五種類ある。

乳菜食者(ラクト・ベジタリアン): 普通の菜食(シリアル、ダル、野菜、とフルーツ)で、牛乳と乳製品などを食す。

乳卵菜食者(ラクト・オボ・ベジタリアン): 菜食主義者の食べるものに加えて卵を食す。

卵菜食者(オボ・ベジタリアン): 卵菜食を食すが、牛乳と乳製品は避ける。

果実食主義者(フルータリアン): 植物を破壊することなく得られる部分のみを食す。(例: 穀物、ナッツとフルーツ)

純粋菜食者・完全菜食主義者(ビーガン): 菜食のみ食す。全ての肉類、乳製品も避ける。

インドでは、伝統的な菜食主義者は第一グループの乳菜食者を指す。現在では二番目の乳卵菜食者も増えてきている。インドの人々の食生活を本当に理解するにはインドの菜食主義者の食事情全体を検証しなくてはならないだろう。インドでは朝食の90%は菜食主義か卵を食べる菜食である。

情報源:

1. <http://hindu.com/2006/08/14/stories/2006081403771200.htm>
2. <http://www.fao.org/WAIRDOCS/LEAD/X6170E/x6170e09.htm>
3. <http://www.fas.usda.gov/hp/highlights/2001/india.pdf>
4. <http://xa.yimg.com/kq/groups/14202151/834705016/name/Indian+consumer+patterns+and+habits.pdf>
5. http://www.pdiconnect.com/content/21/Suppl_3/S322.full.pdf



JETRO

【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、ジェトロ及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。