

# フードダイバーシティ対応 テキスト

講師：

株式会社 青し 代表取締役

長篠さおり



# 目次

1. フードダイバーシティとは
2. 食物アレルギーについて
3. ハラルフードについて
4. インバウンド需要について
5. 徳島のヴィーガン・ベジタリアン対応の現状
6. 徳島のハラル対応の現状
7. フードダイバーシティ対応のツール

## 1. フードダイバーシティとは

フードダイバーシティとは「食の多様性」のことです。  
宗教や文化といった背景的な特性だけでなく、健康上の理由や思考に基づくものも含めます。食の多様な選択を尊重し、環境を整え対応することを「フードダイバーシティ対応」と呼びます。  
食の多様なスタイルは大きく下記の3つに分類することができます。

### <食べられない>

#### アレルギー 病気

- ・食物アレルギー
- ・医療制限食  
(減塩、嚥下食)
- ・高齢者食など

### <食べてはいけない>

#### 宗教上の理由 思想や考え方

- ・イスラム教
- ・ユダヤ教
- ・ヒンドゥー教
- ・ヴィーガン
- ・ローフードなど

### <食べたくない>

#### 好き嫌い

- ・楽しい食事



## 2. 食物アレルギー

食物アレルギー患者は、日本も含め世界中で増加している傾向があります。近年では飲食店でも食物アレルギー対策への取組が求められています。

食物アレルギーの原因食品：28品目の表示（食品表示法）

表示を義務付けられている**8品目**（特定原材料）



表示を推奨されている**20品目**（特定原材料に準ずるもの）



引用元：ビティショップ [https://shop.vity.co.jp/wp/food\\_allergy/](https://shop.vity.co.jp/wp/food_allergy/)

## 3. ハラールフードについて

イスラム教では食べてよいもの・いけないものが戒律をもとに決められています。食べてよいものは「ハラールフード（ハラールフード）」と呼ばれます。

### NG 食材

豚肉（豚エキス）、アルコール類、イスラム法上適切に処理されていない肉  
一部の宗派：魚介類や生魚（ウロコのない魚）

### 調理器具

ハラール用の調理器具は、非ハラールの調理器具と完全に場所を分けて保管



### <ハラール認証>

イスラム法に則って生産・提供されたものであることをハラール認証機関が監査→一定の基準を満たしていると認めること

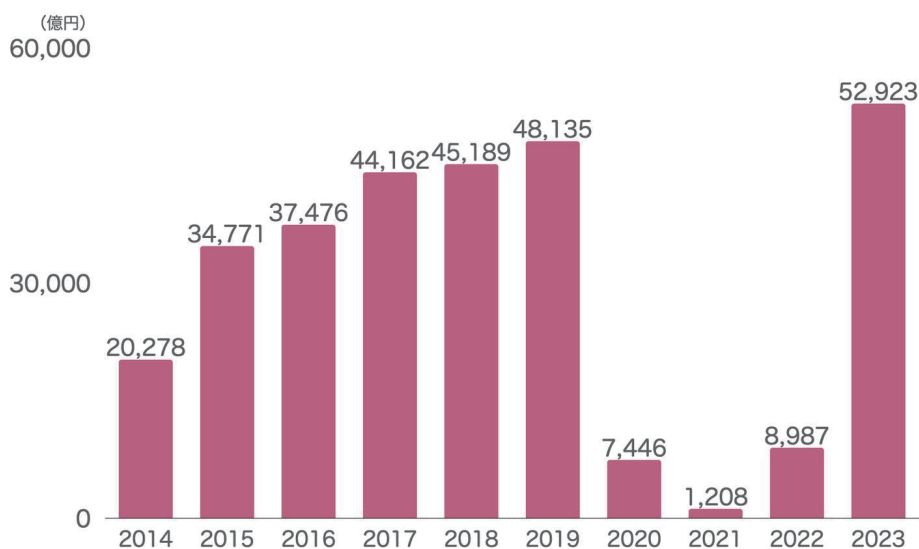
# 4. インバウンド需要

インバウンド需要とは、**外国からの観光客や訪問者**が増加することによって生じる需要・消費のことです。

コロナ禍を除いて、インバウンド需要は年々増加しており、2023年には2019年の数値を超えました。JTBは2024年には訪日外客数が2019年の3,188万人を超え、3,310万人に達すると予測しています。

また、2019年の徳島県の訪日外国人客数は92,169人で、全国44位ですが、今後増加すると見込まれています。

訪日外国人消費額の推移



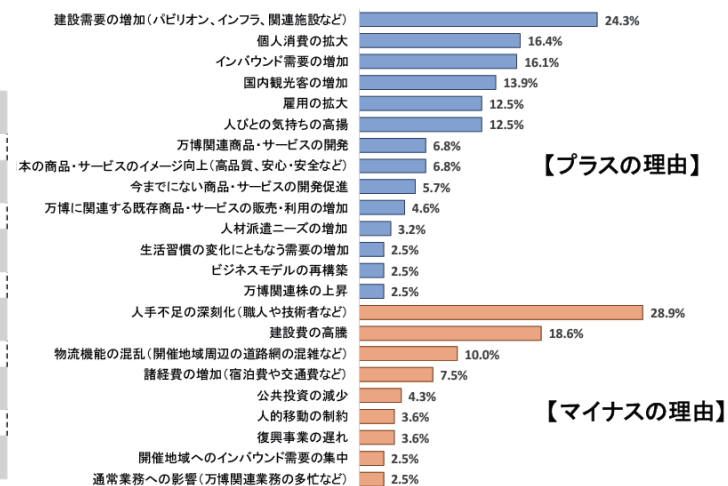
※2020年～2022年の値は観光庁の試算値。

訪日ラボ

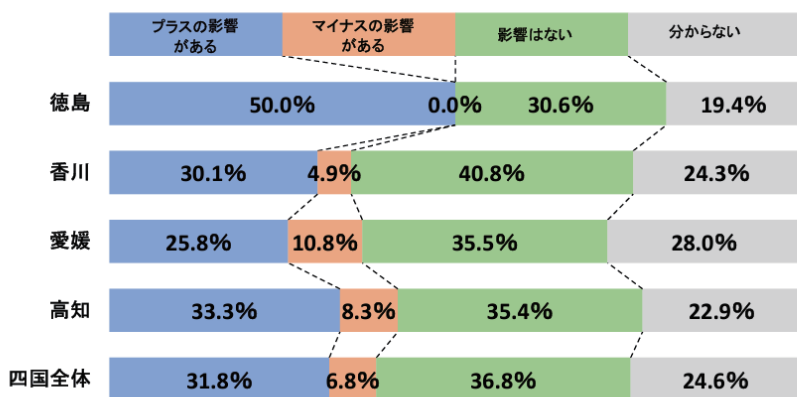
引用元：PR TIMES <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000454.000024246.html>

2025年開催予定の**大阪・関西万博**の想定入場者数は約2820万人。うち約350万人のインバウンド客見込みがあり、徳島への影響も大きいと予想されています。

■大阪万博開催の影響に関する具体的な理由(複数回答)



■大阪万博開催の影響 ~四国・県別~



注：母数は有効回答企業280社

注：母数は有効回答企業280社

引用元：帝国データバンク [chrome-extension://efaidnbnmnbbpcjpcglclefindmkaj/https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/pdf/s190202\\_71.pdf](chrome-extension://efaidnbnmnbbpcjpcglclefindmkaj/https://www.tdb.co.jp/report/watching/press/pdf/s190202_71.pdf)



## 5. 徳島のヴィーガン・ベジタリアン対応の現状

徳島県内のフードダイバーシティ対応はまだまだ十分だとは言えません。しかし、近年では対応の料理やスイーツの提供店が増加傾向にあります。

### Vegewel

Official  
自然食カフェ ばんぶきっちゃん

佐古駅 JR高徳線  
食物アレルギーにも対応できる自然食カフェ

ジャンル	豆腐料理, 自然食, マクロビオティック(玄米菜食)
平均予算	☀️1000円 🌙円
営業時間	11:30~14:30(ディナーは要相談)
休業日	日曜、祝日

オーガニック食材使用 マクロビオティックメニューあり  
ビーガンメニューあり ベジタリアンメニューあり  
グルテンフリーメニューあり

ヴィーガン・ベジタリアン食の  
レストランガイド

徳島県内で検索結果：2店舗  
(2024年3月時点)

### 徳島ヴィーガン協会



徳島からヴィーガンを含めたさまざまな食文化や料理を広める団体。

今後活動を拡大していく予定。

以下では徳島県が令和5年度に行った「阿波ふうどダイバーシティ環境整備事業」などを活用し、対応整備を進めている飲食事業者の実例を紹介いたします。(2024年3月時点)

### 朝昼ときどき晩ごはん Door!

徳島市寺島本町 / 地産地消がコンセプトの定食店



- ヴィーガン定食 1,200円(税込)※要予約
- ・大豆ミートハンバーグトマトソース
- ・徳島県産のお米
- ・徳島県産大豆と米の糍味噌汁(またはベジスープ)
- ・徳島県産野菜の副菜
- ・阿波晩茶

## TUKI/OYATUYA

板野郡松茂町 / 焼き菓子のテイクアウト専門店



- プラントベース、動物性不使用の焼き菓子（マフィン、スコーン）
- ・ 県産食材を積極的に使用
- ※ マルシェ、産直、通販でも販売

## ROSE BAY CAFE

鳴門市 / 海沿いのカフェレストラン



- ヴィーガン寿司コース 4,000 円（税込）
- ヴィーガンおまかせランチプレート 2,000 円（税込）
- ※ いずれも要予約
- ・ できるだけ徳島県の食材を使用

## リバージュテラス ブランアンジュ

徳島市万代町 / 結婚式場



- 4月～ヴィーガン対応 婚礼メニュー導入
- ・ 徳島野菜と大豆ミートのマリネのオードブル
- ・ 春人参のクリームスープ
- ・ トマトスパゲッティと彩り野菜添え
- ・ 車麩と豆腐のミルフィーユステーキ
- ・ 旬のフルーツ盛り合わせ

## 一鴻 秋田町本店

徳島市秋田町 / 阿波尾鶏メインの居酒屋



- ソイミート（大豆ミート）の春巻き 880 円（税込）
- ・ 3月よりヴィーガンメニューを新設
- ・ ソイミートを使用し、肉らしく仕上げた
- ・ 徳島のサムライ椎茸や玉ねぎも使用



## 6. 徳島のハラール対応の現状

### ハラールグルメジャパン

ハラール食のレストランガイド

徳島県内で検索結果：2店舗（2024年3月時点）

### DARUMA



徳島県阿南市（富岡商店街内）

ハラール対応のゲストハウス、

レンタルカフェスペース

★キッチンや設備には全て

ムスリムフレンドリー認証を取得

★ハラールフードのECサイトも運営

全商品ハラール認証取得済

（運営会社：T.O.FUTURE PLAN）

### MIROKU SPICE

徳島市沖浜 / 創作スパイスカレー店



■鳴門きんときを使ったチキンカレー

- ・調理器具什器をハラール専用買い揃え、調理
- ・器具の収納場所も分けて保管
- ・お肉はハラールマークのついたものを購入
- ・調味料については塩、ココナッツミルク、スパイス、植物由来の油のみ

### エイブルフーズ

徳島市沖洲 / 弁当、仕出し店



■ハラール対応弁当

※「ハラール認証」取得に向けて開発中

**徳島県の助成金制度を活用予定！**

次回の申込は2024年6月～予定

※条件が揃えばハラール対応のための支援制度有

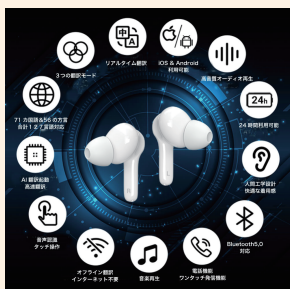
# 7. フードダイバーシティ対応のツール

## イートアップ徳島～ EAT UP TOKUSHIMA JAPAN ～



無料、簡単な操作で、お店の料理メニューを多言語で作成できる。  
7言語対応の飲食店検索サイトへの無料掲載が可能。  
ピクトグラムなど、海外からのお客様をおもてなしする際のお役立ちツールも取り揃えている。

## 翻訳アプリ Wooask M6



ネット不要で使用できる AI 翻訳ワイヤレスイヤホン。  
127言語に対応したイヤホンタイプの AI 翻訳機で、  
瞬時に翻訳ができるため会話が可能となるデバイス。

### FOOD 指差し会話シート Point-and-Speak

※ピクトグラム…イートアップ徳島より引用

食べられないものはありますか？  
Is there anything you can't eat?

調理器具や食器は、  
食材別に分けられておりません。  
All cookware, tableware, and serving  
utensils are subject to the same  
ingredients.

**肉類 meat**

牛肉 	豚肉 	馬肉 	羊肉 	鶏肉 
Beef	Pork	Horse	Mutton	Chicken

**魚介類 seafood**

魚 	貝類 	あなご・うなぎ 	たこ 	いか 	えび 	かに 
Fish	Shellfish	Conger eel	Octopus	Squid	Shrimp	Crab

**野菜類 vegetables**

やまいも 	きのこ 	にんにく類 	根菜 	マツタケ 
Yam	Mushroom	Garlic	Root vegetables	Pine mushroom

**果物 fruit**

オレンジ 	キウイ 	りんご 	バナナ 	もも 
Orange	Kiwi	Apple	Banana	Peaches

**乳製品 dairy product**

乳 	卵 
milk	egg

**ナッツ類 nuts**

落花生 	カシューナッツ 	クルミ 	アーモンド 
Peanut	Cashew nuts	Walnut	Almond

**なまもの raw food**

小麦 	そば 	ごま 	大豆 	酒 	ゼラチン 	はちみつ 
Wheat	Buckwheat	Sesame	Soybean	alcohol	Gelatin	Honey

**ヴィーガンほか vegan etc.**

ベジタリアン 	ヴィーガン 	グルテンフリー 
Vegetarian	Vegan	Gluten free

**ハラール halal**

ハラール肉使用 	豚肉なし 	ハラール調味料使用 	アルコール不使用 
Halal meat	No pork	Halal seasoning	No alcohol
ハラール認証取得 	オーナーがムスリム 	ムスリムの料理人 	ハラール専用の厨房と食器 
Halal certification	Muslim owner	Muslim cook	Exclusive tableware