

和食についてのパリ市民に対するアンケート調査 (2014年4月)

2015年1月

高橋 梯二

東京大学農学生命科学研究科非常勤講師

本調査・研究では、パリにおいて、和食がどの程度知られ、食されているかについて2014年4月フランスの調査会社に直接依頼して調査を行ってみた。和食については、今までに多くの調査がなされているが、独自にアンケート調査を実施した。この調査では、特に、和食で日本において普段よく食されている食についての嗜好を調査することとし、食の名前も日本式の呼び名で聞いてみた。日本語の名称だけでは多少内容が分かりにくいと思われるものはフランス語で注を付けくわえた。調査対象はパリ及びその近郊に住む306人であった。

調査の結果は、次の表のとおりである。

パリにおける和食の認知度および嗜好に関するアンケート調査(2014年4月実施)

	聞いたことがあるか		食べたことがあるか		好きか 食べたことがあると回答した人に対する質問		
	はい	いいえ	はい	いいえ	はい	まあまあ	いいえ
1 ご飯	91	215	58	248	44 (75.9%)	12 (20.7%)	2 (3.4%)
2 おむすび	43	263	23	283	14 (60.9)	8 (34.8)	1 (4.3)
3 餅	110	196	62	244	37 (59.7)	22 (35.5)	3 (4.8)
4 すし	270	36	222	84	145 (65.3)	49 (22.0)	28 (12.6)
5 押しずし	111	195	81	225	42 (51.9)	28 (34.6)	11 (13.6)
6 味噌スープ	192	114	157	149	118 (75.2)	32 (20.4)	7 (4.5)
7 おすまし	83	223	59	247	40 (67.8)	13 (22.0)	6 (10.2)
8 だし 又 はうまみ	84	222	66 分かる	240 分からない	44 (66.7)	20 (30.3)	2 (3.0)
9 刺身	238	68	174	132	117 (67.2)	44 (25.3)	13 (7.5)
10 焼き鳥	244	62	218	88	194 (89.0)	20 (9.2)	4 (1.8)
11 焼き魚	122	184	101	205	90 (89.1)	10 (9.9)	1 (1.0)
12 照り焼き	139	167	103	203	82 (79.6)	16 (15.5)	5 (4.9)
13 煮魚	77	229	59	247	41 (69.5)	15 (25.4)	3 (5.1)

14 かば焼き	70	236	32	274	24 (75.0)	4 (12.5)	4 (12.5)
15 漬物	58	248	38	268	16 (42.1)	15 (39.5)	7 (18.4)
16 納豆	61	245	35	271	13 (37.1)	15 (42.9)	7 (20.0)
17 豆腐	226	80	140	166	44 (31.4)	63 (45.0)	33 (23.6)
18 てんぷら	188	118	147	159	108 (73.5)	37 (25.2)	2 (1.4)
19 天丼	123	183	97	209	76 (78.4)	20 (20.6)	1 (1.0)
20 うどん	133	173	113	193	85 (75.2)	24 (21.2)	4 (3.5)
21 そば	76	230	53	253	35 (66.0)	15 (28.3)	3 (5.7)
22 素麺	92	214	73	233	58 (79.4)	13 (17.8)	3 (4.1)
23 すき焼き	151	155	127	179	100 (78.7)	26 (20.5)	1 (0.8)
24 しゃぶしゃぶ	55	251	33	273	18 (54.5)	12 (36.4)	3 (9.1)
25 鉄板焼き	124	182	103	203	92 (89.3)	10 (9.7)	1 (1.0)
26 肉じゃが	60	246	40	266	31 (77.5)	6 (15.0)	3 (7.5)
27 とんかつ	86	220	60	246	49 (81.7)	10 (16.7)	1 (1.7)
28 ライスカレー	149	157	114	192	92 (80.7)	18 (15.8)	4 (3.5)
29 ラーメン	169	137	149	157	119 (86.9)	23 (15.4)	7 (4.7)
30 団子	21	285	12	294	8 (66.7)	2 (16.7)	2 (16.7)
31 和菓子	86	220	55	251	23 (41.8)	25 (45.5)	7 (12.7)
32 羊羹	71	235	49	257	19 (38.8)	16 (32.7)	14 (28.6)
33 カステラ	45	261	29	277	16 (55.2)	11 (37.9)	2 (6.9)
34 懐石料理	57	249	38	268	32 (84.2)	5 (13.2)	1 (2.6)
35 精進料理	26	280	8	298	6 (75.0)	1 (12.5)	1 (12.5)
36 酒	273	33	217	89	82 (37.8)	87 (40.1)	48 (22.1)
37 焼酎	62	244	32	274	16 (50.0)	11 (34.4)	5 (15.6)
38 日本ワイン	52	254	24	282	13 (54.2)	9 (37.5)	2 (8.3)
39 甲州ワイン	33	273	11	295	6 (54.5)	4 (36.4)	1 (9.1)

追加質問と回答者数

日本食の味は好きですか。	好き			まあまあ好き		好きでない
	157(51.3)			98(32.0)		51(16.7)
1年に何回日本食レストランに行きますか	0回	1回	2回	3回	4~5回	6回以上
	71	46	34	42	50	63

	12.3%	15.0	11.1	13.7	16.3	20.6
自宅で日本食を作りますか。	はい		いいえ			
	56 (18.3)		250 (81.7)			
どのような理由で日本食を食べますか。	好奇心から	エキゾチックだから	おいしいから	その他		
	4 (7.1%)	11 (19.6)	38 (67.9)	3 (5.2)		

アンケート調査の対象者

回答者数 306人 パリ及びパリ近郊に在住の者

年齢構成

総数	10代	20代	30代	40代	50代	60代
306人	0	57	68	47	36	85

年齢2段階構成

総数	20-39	40-80
306	125	181

性別

総数	男性	女性
306	125	162

国籍

総数	仏国	他国
306	295	11

アンケート調査実施者 フランス国 CREDOC 調査会社

1-3 アンケート調査等を基にした和食の世界における理解についての考察

上記調査によれば、306人中50人以上が食べたことがある和食が39品目中25品目あり、100人以上が食べたことがある和食が14品目ある。これを多いと見るか、そうでもないとするかは多少微妙なところではある。

しかし、年間3回以上日本食レストランに行っている人が調査対象の半数に当たる155人であり、「日本食が好き」及び「まあまあ好き」と答えた人は83%に達しており、さらに、日本食レストランに行く理由で「おいしいから」と答えた人が68%である。

以上から、パリの人の間では和食はかなり理解され、普及していると見ることができるであろう。

品目別には、80%以上の方が「好き」と答えた品目は次のようである。

鉄板焼き (89.3%)、焼き魚 (89.1)、焼き鳥 (89.0) ラーメン (86.9)、
懐石料理 (84.2)、とんかつ (81.7)、ライスカレー (80.7)

また、70% 以上 80%未満の方が「好き」答えた品目は次のようである。

そーめん (79.4%)、すき焼き (78.7)、肉じゃが (77.5)、ご飯 (75.9)、味噌スープ (75.2)
うどん (75.2)、かば焼き (75.0)、精進料理 (75.0) てんぷら (73.5)

ここでわかるのは、西洋料理(フランス料理)と食材において関連性の高い品目が好まれていることが見て取れる。材料が肉類あるいは麺類又は穀物の食品の人気の高い。また、日本人がよく食べている普段の日本食についてパリの人は好きと回答しており、鮪及び刺身が上記の人気の高い食品に入っていないことは注目すべきである。

次に、「嫌い」と答えた人が10%以上いる品目は次のとおりである。

羊羹 (28.6%)、豆腐 (23.6)、酒 (22.1)、納豆 (20.0)、団子 (16.7)、焼酎 (15.6)、
押しずし (13.6)、和菓子 (12.7)、鮓 (12.6)、精進料理 (12.5)、かば焼き (12.5)、
おすまし (10.2)

また、聞いたことがある人の数と実際に食べたことがある人の数の差が大きい食べ物は次の表のとおりである。

	きいたことがある	食べたことがある	聞いたことはあるが食べたことがない
刺身	238人	174人	64人
納豆	61	35	26
豆腐	226	140	86
日本ワイン	52	24	28
甲州ワイン	33	11	22

この表で推測できることは、刺身、豆腐等については、生鮮の魚あるいは大豆食品を食べたくないと思っている人がかなりいると推測され、また、日本ワインや甲州ワインについては、飲む前に日本ワインは美味しくないのではと思っている人がまだ、多いことを示していると思われるが、一般の酒屋等では日本ワインを見つけることが難しいからかもしれない。

なお、羊羹については、古くから西洋人は好きでないことがよく知られているが、この調査でもはっきりと現れている。この理由は豆類を甘くしているからとの説がある。和菓子を

世界の味にしていく場合、今後、この理由等についてさらなる研究が必要であろう。

この調査で注目されるのは、海外で人気が高いとされる鮭が嫌いな人がそれなりにいることである。また、人気が高い品目に鮭や刺身が入っていない。さらに、大豆食品にも嫌いな人がかなりいることである。こう見ると西洋料理と大幅に異なる食品あるいは西洋料理として食べたことがない素材の料理は、好きな人もいるものの、嫌いな人も結構いることを示していると思われる。

また、調査全体から見ると、醤油味やだしについて抵抗感はないように見て取れる。醤油味やだしは世界中で理解される味になっていくかもしれない。「Dashi」あるいは「Umami」の味がわかると答えた人は306人中66人と少ないが、そのうち嫌いと答えた人は2人と少なかった。

清酒については、「聞いたことがある」と答えた人が306人中273人で、飲んだことがある人は217人と多い。そのうち「好き」とあるいは「まあ好き」と答えた人はそれぞれ約40%である。パリ市民にとって「Sake」はかなり人気が高いと思われる。これは清酒がワインに比較的近く（ワインに近い風味の清酒を造ることも可能）、日本文化の香りがすることが好まれていると想像できる。清酒は輸出増大の可能性は高いとみてよいと思われる。