



農産物の販路拡大

JAグループ 商談会、53団体PR

JAグループさいたまは28日、さいたま市大宮区内で、

商談会には53団体が出展し、農産品をアピールした。28日午後、さいたま市大宮区

「農畜産物商談会2018」を開いた。県内各地の14JAを含む53団体が出展し、販路拡大へ訪れたバイヤーらに自慢の農産物や加工物を売り込んだ。

この催しは、同グループが近年注力する農業所得増大に向けた活動の一環。首都圏に立地する埼玉の優位性や、県内で生産する農産物の魅力をPRし、販路拡大につなげようと、昨年からは会場には、出展団体が持ち込んだ県産野菜、肉類、加工品など160品目以上の産品

が並んだ。小売業、卸売業、食品メーカーなど各業種の買い付け担当者ら400人以上が来場し、出展者から説明を聞きながら意見を交わした。具体的商談も100件以上行われた。

JAくまがや(熊谷市)は、市内産のヤマトイモ、市内で生産した米「きぬひかり」で作った備蓄米などをPRした。直販事業課の井上恵右係長は「小売店、食品メーカー、地域産品を扱ってセレクトショップなどの接点を深めたい」と強調。「魅力ある農産物を生産し、都心部に近く流通面でも利点がある熊谷市の特性を訴え、販路拡大の好機をみいだしたい」と話した。

(小林哲伸)

訪日ベジタリアン観光客の声

COLUMN
県内大学発

経世済民

489

駿河台大学

観光庁訪日外国人動向調査によれば、訪日外国人の旅行消費額の中で、買い物などの「モノ消費」への支出は減少する一方で、宿泊料金・飲食費などの「コト消費」への支出が増加している。「コト消費」は、インバウンド観光のリピート率を高める重要な要因であり、中でも食事に関する満足度が観光客の心をつかむ鍵である。日本において環境整備が不十分であるものとして、ベジタリアンに対する食事提供が挙げられる。本稿

では、文化的多様性に対応する食事提供の例として、日本を訪問した台湾の素食者(ベジタリアン)に対して、筆者が「2年」にわたって行ったアンケート調査の一部を紹介する。日本の食事は、野菜が多く使われている印象があるが、「経世済民」は、野菜が少なく使われ、肉類が多く使われている。出汁や調味料として動物性食品が多く使われている。精進料理の場合でも魚の出汁などが含まれる場合がある。加工食品についても、動物性成分が多いもの

張采瑜

経済経営学部 准教授



でも、大半のものにゼラチンなどの動物性の成分が含まれている。そのため、素食の台湾人旅行者の多くは、日本の観光や買い物を楽しんだ一方で、食事の面で苦労したと回答している。中には、日本滞在中において白米しか食べるものがなかったという回答もあった。多くのレスポンスでは、食材に関する表示がなく、店員に動物性の食材の有無を聞いても言語の問題で通じない。また、言葉が通じた場合にも、素食への対応が受けられないことが多い。そのため、

台湾では常時・特定の時期に素食を実践する人が、人口の1割ほど存在する。2017年の台湾人の訪日旅行者456万人の1割が仮に素食者とする、アジアの代表的なイスラム系の

インドネシアの旅行者35万人よりも多いことになる。東京オリエンティックを前に、訪日外国人の更なる増加が見込まれる中で、食事提供に関する多様性の確保について、社会的認知度の向上が望まれる。調査結果からは、ベジタリアンと同行する旅行者の嗜好を考慮すると、菜食料理の専門店を増やすだけでなく、通常のレストランにベジタリアン対応のメニューを準備することが望ましいことがわかった。素食者が多い台湾では、一般的なレストランにも素食に対応するメニューがあり、メニューにもその旨が記載されている。中華圏や、欧米をそれ以外の地域からの訪日外国人、さらに国内のベジタリアンに対して菜食のメニューを提供することは、ハラルのような特別な認証の必要がない一方で、インバウンド消費の拡大に向けた経済効果も大きい。

張采瑜(ちようさいゆ) 1981年生まれ。台湾大学農業経済学部卒。東京大学大学院修士(農学)。東京大学大学院農学生命科学研究科助教を経て2018年4月から現職。専門は農業経済学、国際フードシステムの実証分析。Asia Pacific Journal of Tourism Research, China Agricultural Economic Review などの国際学術誌に多数掲載。

正社員と引き厚
正社員と合理的待遇
「同一労働同一賃金」を推進
労働相の諮問
日、事業主
ライン(指
格差解消の
に正社員
「望

笑顔でグルー
参加者ら27
区の埼玉会館