

## 研究ノート

# 訪日ベジタリアンに対する受入環境の分析 —台湾観光客に対するインタビュー調査の記録—

張 采 瑜

Abstract :

This study aims to clarify the reception environment for vegetarian tourists in Japan by interviewing with Taiwanese vegetarians who have visited Japan. There are five findings from the interviews. First, the minimum requirement for accepting vegetarians is that meat and seafood are not included. Second, the behaviors of vegetarians at the restaurant in Japan are different from their behaviors in Taiwan. Third, the overall evaluation of tourism in Japan by the interviewees is high, but the level of satisfaction with the food is low. Fourth, many find it difficult to notify that they are vegetarians. Fifth, the evaluation of food provided by hotels is low.

Keyword : vegetarian, tourism, inbound, Taiwan

キーワード：ベジタリアン，ツーリズム，インバウンド，台湾

## I. 研究背景

国連の世界観光機関（World Tourism Organization）の調査結果によると、2016年における国際観光客到着数は12.40億人、2017年は13.26億人であり、近年に急速な拡大を続けている<sup>1</sup>。同推計によると、2030年の世界観光人数は18億人にまで拡大すると見込まれている。また、世界の観光産業の規模は世界GDPの10%を占めている。観光は先進国において極めて重要な成長分野であり、世界の観光需要を誘致することにより、地域活性化、雇用機会の増大及び諸外国との相互理解の増進などが期待される。

---

1 国連世界観光機関『UNWTO Tourism Highlights, 2018 Edition』UNWTO, 2018。

日本政府は2006年に「観光立国推進基本法」、2012年に「観光立国推進基本計画」を制定し、観光を国の成長戦略の柱の一つとして位置づけている。現在の訪日外国人数は、2020年に4,000万人が目標であるのに対して、2016年に2,403万人、2017年に2,869万人である。ただし、世界の先進国と比べると、日本におけるGDPに占める観光産業の比率や、外国人観光客の人数などは依然として少ない。また、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」への支出は増加している。このように、経験という経済価値は経済成長のカギとなっている<sup>2</sup>。特に今後のインバウンド・マーケットにおいて成長が見込まれる分野として、観光客の体験に直結する食料消費が挙げられる。

一方、近年のインバウンド・マーケットには受入体制の不備が指摘されている<sup>3</sup>。そのなか、訪日外国人の受入環境が不十分な点として、食料消費に関する環境が挙げられる。近年の訪日外国人旅行者の増加にともない、宗教的・文化的な習慣が異なる旅行者に対する受入環境の整備が急務になっている。例えば、観光庁は、ムスリム旅行者に対する環境整備の促進のために「ムスリムおもてなしガイドブック」を作成し、社会的な認知度も高まっている。この他に、国内で十分に環境整備が行われていないものとして、ベジタリアンに対する食事の提供がある。中華圏における「素食者<sup>4</sup>」や欧米における「ベジタリアン」やインドの菜食主義者には、ムスリムのような特別な認証の必要がなく、ムスリム対応も同時にできる可能性があり、さらに訪日者数もムスリムよりも多いため、インバウンド・マーケットにおける潜在的な市場規模は大きい。日本の

---

2 B・J・パインⅡ, J・H・ギルモア他「新訳：経験経済」,ダイヤモンド社, 2005, pp. 11-23。

3 アトキンソン (2015) は、日本のおもてなしは必ずしもサービスの良さに繋がらないと批判している。デービッド・アトキンソン『新・観光立国論』東洋経済新報社, 2015, pp. 100-108。

4 中華圏ではベジタリアンの食事は「素食」と呼ばれる。以下では、他の地域のベジタリアンとの文化的な違いを強調する際に、中華圏におけるベジタリアンのことを「素食者」と記載する場合がある。

食事は、菜食に近いように思われがちであるが、出汁や調味料として動物性食品を使っていることが多いため、ベジタリアンの旅行者は食事の多くを楽しむことができない。園田ら（2017）は外国人向けのモニターツアーを実施したうえでアンケート調査を行い、ベジタリアン対応を含めて、外国人への食事提供に関する配慮ができていないことを示している<sup>5</sup>。

本研究は、訪日経験のある台湾人のベジタリアンに対して、訪日時における食事に関する定性的なインタビューを行うことによって、具体的な食事面での問題点と解決策を見出すことを目的とする。台湾に着目する理由としては、他の中華圏と共通点が多いこと、訪日旅行者の数が中国・韓国に次いで多いこと、中華圏において台湾が最も素食者の比率が高いと言われていることなどがある。図1に示すように、台湾人の素食者は人口の約1割であるとされており、台湾人の訪日旅行者（417万人）の1割が素食者とすると、アジアの代表的なイス

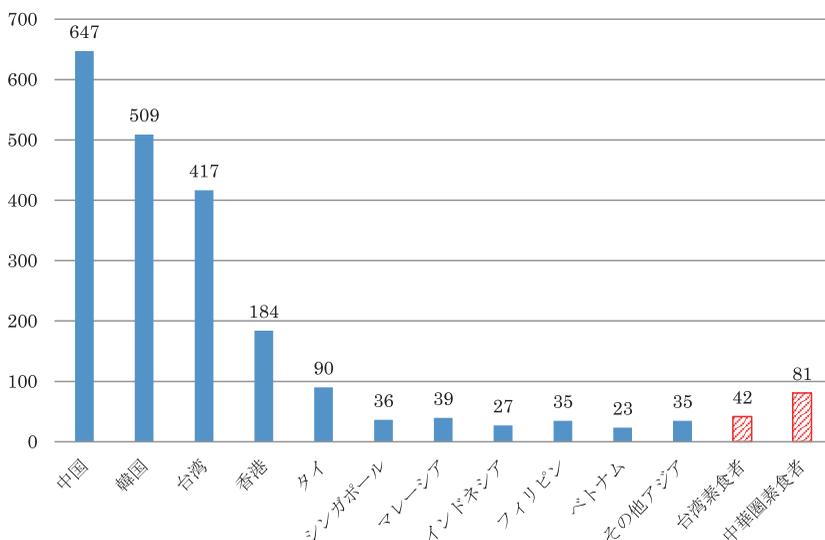


図1 アジアからの訪日外国人数とベジタリアン（素食者）人数（単位：万人）  
 出典：旅行者数は観光庁の2016年のデータ<sup>6</sup>；ベジタリアン人数は台湾食品工業發展研究所<sup>7</sup>により算出

5 園田純子・原田章子「地域資源としての歴史・食文化を活用したインバウンドツアーの検討」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』29, 2017, pp. 129。

ラム系の国家であるマレーシア (39万人)・インドネシア (27万人) からの旅行者よりも多くの台湾人ベジタリアンが訪日していることになる (観光庁・2016年の統計)。本研究を通じて、中華圏だけでなく、世界からのベジタリアン訪日旅行者に対する受入環境の整備に貢献することが期待される。

## II. 研究の対象と手法

本研究では、訪日経験のある台湾の素食者に対して、訪日時における食事に関するインタビューを行う。構造的なインタビューは行わず、訪日時の食事に関して印象に残った点を自由に述べてもらった。以下ではまず台湾のベジタリアンの背景を紹介する。

国際的なベジタリアンの主な分類には、卵を食べないベジタリアン (Lacto vegetarian), 乳製品を食べないベジタリアン (Ovo vegetarian), 卵と乳製品を食べるベジタリアン (Lacto ovo vegetarian), 卵・乳製品・ハチミツを食べないで、植物性製品のみ食べるビーガン (Vegan) などがある。また、最近では普段はベジタリアンだが、動物性のものは週に1～3回まで食べる flexitarian という呼称も用いられる。

台湾には、素食者と特定な時にのみ素食を実践する人が、人口の約10%いるとされている。台湾の素食者の多くは卵と乳製品を食べるため、ビーガンは少ない。また、「五辛<sup>8</sup>」と言われる、にら、ねぎ、にんにく、らっきょう、たまねぎ等の刺激性食物を食べない素食者もいる。台湾の食品表示法では、これらの有無を表示する義務がある。五辛を含まない植物性食品は「全素／純素」、卵が入っているものは「蛋素」、乳製品が入っている場合は「奶素」、卵と乳製品が入っている場合は「蛋奶素」と表記される。また、いわゆる flexitarian と類似し、台湾にも「方便素」というものがある。「方便素」を行う人は、肉や魚そのものは食べないが、レストランなどで肉と魚介類が含まれる料理しかな

---

6 観光庁「統計調査」<https://www.mlit.go.jp/kankochu/siryu/toukei/index.html> (2019年7月5日最終アクセス)

7 台湾食品工業発展研究所「全球素食者消費現況及趨勢」, 2009, pp. 20-32.

8 台湾では「韭菜」, 「蔥」, 「大蒜」, 「薤」(薑頭, 小蒜), 「興渠」という表示である。

い場合、できるだけ素食に近い料理を作ってもらおうか、もしくはメニューから素食に近い料理を選んで肉などを避けて食べる。台湾では、近年において一般のレストランも素食者用のメニューを提供するようになってきているが、素食に対応できない食事の場面はまだ存在している。方便素を受け入れるかどうかは、そのベジタリアンの精神的にどのくらいベジタリアンに対してこだわりが強いかを表すことができると考えられる。

本研究では、対面式のインタビューを通じて、日本における食事の内容を写真や文字情報の形で記録し、宿泊、レストラン、食事選択において直面した困難、今後の訪日の意思、どのような素食対応の食事を希望するかなどについて意見を聴取した。インタビュー調査は、2017年12月21日から28日にかけて行った。

インタビューの対象者は、素食者が多く参加するSNSを通して、雪だるま式標本法という抽出法で選択する。雪だるま式標本法とは、特定の調査対象者に調査の回答を依頼し、そこからさらに次の調査対象者を紹介してもらおうという仕組みである。ベジタリアンは外観上、一般の人との違いがなく、さらに名簿も存在していないため、無作為抽出が難しい。また、本研究の調査対象は訪日経験があるという条件があるため、個人ネットワークを介した方が個人的な趣味や旅行活動の情報を事前に確認できる。さらに、旅行経験の想起を含め、インタビューの時間は平均1～2時間を要し、写真などの提供を依頼するため、個人のネットワークを経由した人の方が参加しやすい。無作為抽出ではないため、内容に偏りがある可能性は否定できないが、訪日経験があるベジタリアンのさまざまな意見を収集するという目的には支障がない<sup>9</sup>。最終的には、21名の素食者に対して、インタビューを行うことができた。その中から、情報開示に協力的であった13名の事例を紹介する。ただし、食事以外の内容については、多くを省略する。

---

9 なお、無作為調査のアンケートに基づく定量的分析を別途に行っている。張采瑜「訪日ベジタリアンに対する受入環境に関する定量的分析—台湾人訪日観光客に対する調査—」, 日本フードシステム学会, 宮城大学(仙台), 2019年6月

### Ⅲ. インタビューの内容<sup>10</sup>

#### 1. 調査対象者1 50代男性

私は製菓学校の教師です。日本語はできません。訪日の回数は3回です。卵と乳製品は食べますが、五辛は食べません。方便素は受け入れません。

最初に訪日したのは、学生時代に、製菓の合宿に参加するためです。最近では、7日間のツアー観光で、九州の阿蘇山に行きました。ツアー料金は14万円ほどでした。

こちらは、日本で食べたものの写真です(図2)。値段は2,000円ほどだったと思います。夜景の見えるレストランで、雰囲気も良く、一番印象に残った食事でした。ツアー旅行でしたので、食事は主にビュッフェ式でしたが、ベジタリアン対応の食事はあまりなく、美味しくありませんでした。また、レストランと違い、ビュッフェは雰囲気が良いとは言えません。ホテルのレストランがベジタリアン食を提供してくれるなら泊まりたいです。

滞在時にお腹が空いたときには、コンビニの塩おにぎりを何回か買いました。他の台湾人の素食者は、日本ではご飯の代わりに甘いものを食べるという話を



図2 対象者1が提供した写真

10 インタビューの内容は本人の言葉を筆者が日本語に翻訳したものである。また、口語での聞き取りに近い文体で表記するため、です・ます調で記載する。話し手が通貨単位を台湾円で話している場合は、日本円に換算したおよその額(1台湾元=3.5円ほど)を記載する。

聞いたことがあります。私の仕事柄で、甘いものや加工食品はあまり食べないようにしています。

ベジタリアンの食事があれば試してみたい日本料理は、カレー、うどん、鍋、そばなどです。日本料理に対しては、1食につき2,000円くらいまでは合理的な価格だと思います。現状では、日本に行く時には、台湾から10個くらいの素食のカップ麺を持参しています。日本の食べ物は、ベジタリアン対応の表示があれば便利だと思います。私は卵と乳製品が入っていても大丈夫なので、魚介類や肉が含まれない食事を増やしてほしいです。私は、旅行の際の食事を調べる時間がないので、ツアー旅行に参加していますが、個人旅行でも同じ問題が起きると聞いています。

## 2. 調査対象者2 60代女性

私は素食レストランの従業員です。日本語はできません。卵と乳製品は食べますが、五辛は食べません。方便素は受け入れません。前は仙台の5日間のツアー旅行に参加しました。料金は約11万円でした。樹氷めぐりで雪を見られたことなどが、とてもうれしかったです。

日本の食事の中では、米と湯葉がとても美味しかったです。旅館の食事は、お皿がきれいであることなど、見た目が素敵でした(図3)。しかし、旅館の食事は、白菜などの野菜を煮た鍋ばかりで、味付けもありませんでした。それでも、食事にうるさく言う人だと思われたくないので、何も言いませんでした。



図3 対象者2が提供した写真

ホテルで食事をした日もありました。朝食はビュッフェが多かったのですが、サラダとパンしか食べられないので、温かい食事があればうれしかったです。またサラダのドレッシングの成分がわからないので、サラダを味付けなしで食べていました。団体旅行のツアーガイドに、観光地ではベジタリアンは食べるものがないと言われていたので、観光地では自分の食事はコンビニで購入していました。もしベジタリアン対応があれば、日本でラーメン、しゃぶしゃぶ、すきやき、オムライス、おでんなど温かい食事を食べてみたいです。また、冷たい食事は好きではないので、サラダではなく、野菜炒めのような温かい野菜料理がいいです。観光地でも、ベジタリアンが食事をできるようなレストランがあると嬉しいです。

### 3. 調査対象者3 30代夫婦

私たちは公務員です。卵・乳製品と五辛は食べます。方便素は受け入れません。日本語は全くできません。

ツアー旅行よりも個人旅行が好きです。妻は日本が好きで、よくお寺巡りのために日本に行きます。前回の日本旅行では、交通費と食費と宿泊費で、6日間で25~30万円ほどかかりました。その際は、京都の平等院、東大寺に行ったことが最高の思い出になりました。

日本語ができないので、食事については事前にベジタリアン対応の店を調べることが大事だと思います。毎回、自分用のガイドブックを作ります。図4のように、ベジタリアン対応を尋ねるためのフリップを作っていて、店に入ったらまず店員に見せています。

旅行に出発する前に、一か月ほど、一日数時間を使って事前の調査をします。食事についても、かなりの時間を下調べに使っています。食べるのが好きなので、旅先でも美味しいものを食べたいからです。主に有名な台湾人ベジタリアンのブログを参考にしています<sup>11</sup>。ベジタリアン対応のレストランは、一地域ごとに二か所の候補を探します。しかし、ベジタリアン対応の店は限られてい

---

11 実際に参考したサイトはこちらのブログである。布魯桑的部落格<http://chan-kue-bluesomeone.blogspot.jp/2015/06/blog-post.html> (2019年7月5日最終アクセス)

## 訪日ベジタリアンに対する受入環境の分析

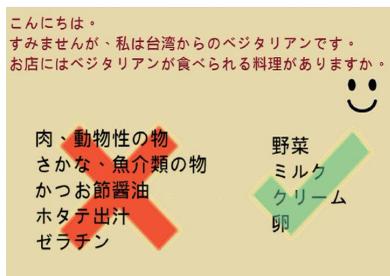


図4 対象者3が提供した、訪日時に利用したフリップ

るので、観光の時間が変わると、予定していた店で食べられなくなります。また、ネットで調べた店のうち、訪問すると営業していなかった店もあります。COCO壺は、京都の3店舗でベジタリアン食がある<sup>12</sup>ので、結局、カレーばかり食べていました。昔の京都の旅行の際は、食事で本当に困っていましたが、今はCOCO壺のカレーがあるからお腹を空かすことはなくなりました。また、豆腐バーガーを提供する店など、ベジタリアン対応がある同じ店に何度も行きました。特に有名な観光地では、食べられる食事を見つけるのが大変でした。例えば、宇治に行ったときに、1,000円ほどの抹茶そばを頼みましたが、麺つゆが食べられないうえ、生醤油もなかったので、塩と蕎麦湯とわさびを混ぜて食べていました。今度から自分で醤油を持ち歩く予定です。あと、嵯峨野にある豆腐の店で、揚げ出し豆腐のつゆが動物性のものであることに食べてから気が付き、店の人と意思疎通ができなかったことがわかりました。

ホテルについてですが、以前は京都にベジタリアン対応の朝食を出すホテルがあって、湯豆腐と柚子醤油など日本ならではの朝食を出してくれたので、三年連続で泊まりました。しかし、最近に行った際には、朝食はビュッフェ式になっていてがっかりしました。ビュッフェ式では、何が食べられるのかわからず、パンやサラダなどコンビニで買えるものしか食べられません。今は京都では他のホテルに宿泊しています。

京都だけではなく田舎にも行ってみたいのですが、京都市内でも食事につい

12 現在は対応店舗が拡大している。https://www.ichibanya.co.jp/menu/detail.html?id=449 (2019年7月5日最終アクセス)

ていろいろと不自由を感じていましたので、実行できていません。都会だと中国人の店員が多く、ベジタリアンのことを理解しているようです。ベジタリアン対応のものがあれば、たこ焼きや天ぷらなど、もっといろいろな日本料理に挑戦したいです。日本でも、ベジタリアンの定義を理解してくれて、ベジタリアン対応のメニューを多言語で用意するレストランが増えることを期待しています。

#### 4. 調査対象者4 30代女性

私は会社員です。日本語は全くできません。卵と乳製品は食べますが、五辛は食べません。家族の中では、自分だけがベジタリアンです。台湾にいる時は、五辛は自分では食べませんが、外出時には気にしないようにしています。方便素は受け入れません。

2015年に、同僚の誘いがあって、5日間の東京旅行に行くことになりました。初めての日本でしたので、東京駅のKITTEではがきを沢山買ったことなど、いろいろなことが新鮮でした。旅行費用は12万円くらいかかりました。

一緒に旅行した4人の同僚の中で、自分だけがベジタリアンでした。同僚についていったので、食事について事前に何も調べませんでした。行ったレストランでは、ベジタリアンが食べられるものはほとんど何もありませんでした。日本で食べた一番良かった食事が、往復の機内食であったほどです。レストランで美味しかった食事の記憶はありません。居酒屋の店員は英語を話しましたので、卵焼きを注文しましたが、それも出汁が入っていたかもしれません。

一番大変だったのは、友達とラーメン店に行った際のことです。友達が行きたい豚骨ラーメン屋に自分も入りましたが、何も食べるものがありません。しょうがなく、ごはん、生きくらげ、温泉卵に塩をかけて食べました。あまりに奇妙な食事で印象に残ったので、写真を撮りました(図5)。

#### 5. 調査対象者5 30代女性

私の仕事は自営業です。卵・乳製品と五辛とも食べられます。できるだけ方便素をしたくないですが、妥協するときもあります。家族4人の中で3人がベジタリアンです。

日本で一年間留学していました。日本では方便素を受け入れざるを得ないの

## 訪日ベジタリアンに対する受入環境の分析



図5 対象者4が提供した写真



図6 対象者5が提供した写真

で、我慢していました。関東に留学しましたが、関東のほかに、北海道や関西などいろいろな所に行きました。

日本には、家族を連れて旅行にも行きました。日本旅行の時は、インターネットを通じて、食べ物のことを事前に調べていました。自分の経験では、パスタ料理は、レストランがベジタリアン対応をしてくれることが多いうえ、味も外れが少なかったです。ビュッフェ式のホテルの朝食では、パン・卵や納豆を食べます（図6）。

旅館に泊まった際の食事には、鍋物がよく出ました。出汁入りの調味料が使えないからか、水で野菜を煮ただけのものと、野菜を揚げたものが多かったです。母親は脂っこい食事は苦手なのですが、野菜の天ぷらが多かったので、年を取った母には大変だったようです。日本にはよく行きますが、民宿はキッチンがあって自分で料理を作れるうえ、宿泊費も安いのでよく使います。私は、

今までにベジタリアン対応をすることを明記するホテルを見たことがありません。旅館は、スタッフの対応が親切で、事前に言えばベジタリアン用の食事を作ってくれますが、調味がない野菜の鍋料理などは、正直に言って魅力的ではありません。

訪日時には、連日のようにパスタばかり食べていました。また、台湾からベジタリアンのレトルトやソースを持参しています。日本の中華料理店では、コミュニケーションがうまくいけば、何か作ってくれるときもあります。日本のレストランに行くと、自分がベジタリアンだと言うと、食べられる食材についていろいろと質問されるので手間がかかります。迷惑をかけたくないので、忙しい店には入りません。ベジタリアン対応の料理があれば、日本を旅行する際に、ラーメン、お好み焼き、和風パスタ、カレーライス、すき焼き、野菜炒めなどを食べたいです。

## 6. 調査対象者6 20代男性

私は、IT関連企業に就職しています。日本語はわずかしか話せません。卵、乳製品、ハチミツ、五辛のいずれも食べますが、なるべく食べる量を少なくします。台湾にいるときは、方便素を受け入れません。仏教への信仰心で、大学生の時に徐々にベジタリアンにシフトしました。同居家族4人の中で、ベジタリアンであるのは2人です。

ベジタリアンになる前には、日本に5回旅行に行きました。ベジタリアンになってからの日本旅行はまだ1回だけです。日本にいるときは、できれば動物性食品を食べたくないのですが、少量の食品添加物であれば仕方ないと思っています。

最近に日本に行った際は、東京に9日間滞在しました。前半は日本の大学との交流活動に参加して、後半は個人旅行でした。日本の大学の学生と交流したとき、学生の中でベジタリアン対応の経験ある人がいて、大学のレストランのシェフがサンドイッチとパスタを作ってくれました。夜は、学生の交流会で焼き肉屋での食事になったので、自分一人だけ他の店で食事をしました。交流活動が終わった後の個人旅行については、事前にベジタリアン対応のレストランを調べてリストを作っていました。主に、台湾の掲示板の情報や検索サイトの情報を利用していました。よく行った店は、上野駅のインド料理店です。台湾

にもインド料理店はありますが、台湾ではいろいろな素食があるので頻繁には行きません。あと、東京駅にあるベジタリアンのラーメン店や、渋谷の小さな店などに行きました。他のベジタリアンの友達は、日本でCOCO壺の野菜カレーやモスバーガーのソイパティを食べていました。私は、せっかく日本に来たから日本にしかないものを食べたいので、ファストフードは食べませんでした。しかし、美味しいものを食べようとして、いくつかの失敗がありました。例えば、グーグルマップで調べた店は、実際に行ったらもう潰れていました。また、地図では近そうに見えるが、場所が遠すぎてたどり着かなかったこともありました。基本的に、有名な観光地であればあるほど、食事のイメージは良くありません。日本の中華料理店で、中国人の店員がベジタリアン対応のラーメンを作ってくれたのですが、友達が「人生で一番おいしくなかった麺」と言うほど美味しくありませんでした。

宿泊は、有名チェーンのホテルを使っていました。ビュッフェ式なので、朝食はパン、ジャム、納豆、シリアル、牛乳を食べました。朝食がないホテルに泊まるとき、パンは飽きやすいので、事前に買ったフルーツと一緒に食べます。コンビニやスーパーもよく使いました。

観光と買い物が楽しかったので、また日本の観光に行きたいのですが、食事の面はあきらめています。私はSNSを使っているので、きれいに並ぶ食事や、美味しい食事を記録したいのですが、なかなか出会えません。また、方便素の食事はあまりアップロードしたくありません。日本でも徐々にベジタリアン対応が進んでいくと思いますが、ベジタリアンは魚介類も食べると考える日本人が多いなど、一般的な認識の向上が必要だと思っています。

## 7. 調査対象者7 50代女性

私はNGO団体にフルタイムで勤めています。卵、乳製品、ハチミツ、五辛のどれも食べます。方便素は受け入れません。台湾では素食の専門店には行きません。姉が日本に住んでいるので、訪日回数は20回以上だと思います。日本語は読むことはできます。

観光のときは、コンビニのサラダをドレッシング無しで食べていました。観光地に行くときは醤油のお団子や鯛焼きなどを食べます。栄養バランスが良くないと思う時は、スーパーでフルーツを買ったり、カロリーメイトを買ったり

します。ホテルでの食事はジュッフェ式でしたが、食べられるのはサラダとミルクとチーズだけです。サラダのドレッシングは、酢と油を混ぜるものを選んでいきます。昔は自分でカップ麺を持参していましたが、最近は荷物になるので持っていきません。

日本では、レストランにはほとんど行きません。どのレストランもベジタリアン用の食事がなく、ベジタリアン対応をお願いしても、無理だと言われるからです。あと、嗅覚も味覚の一部なので、魚やかつおだしの匂いがする環境では、他のものを食べても美味しいと感じません。うどんを頼んだら強烈なかつおだしの味がしたことがありますが、ご飯を粗末にはいけないので、我慢して食べました。日本のレストランの接客は親切なのですが、自分がベジタリアンだと言うと、対応について細かく聞かれるので、単語が聞き取れないときもあります。迷惑をかけたくないので、日本ではレストランに行かなくなりました。ベジタリアン対応があるならば、寿司、天ぷら、焼き餃子、すきやき、うどん、おにぎり、お好み焼き、そば、オムライスなど、食べてみたいものはたくさんあります。値段はいくらでも構いません。本当は日本の田舎にも旅行に行きたいのですが、食べるものがないのが心配で、まだ行ったことがありません。

## 8. 調査対象者8 40代男性

私はIT企業のフルタイムのアシスタントマネージャーです。日本に親戚がいるので、学生とアルバイトとして6年間住んでいました。今でもよく会社の業務で日本に出張します。日本に行った回数は50回以上あると思います。卵、乳製品、ハチミツは食べますが、五辛は食べません。方便素も受け入れません。ベジタリアンになったきっかけは、家族が病気のため健康を神様に祈願したことです。その後、信仰心が強まり、酒も飲まなくなりました。

日本では、仕事の付き合い上、方便素で我慢するときは多かったのですが、神様との約束を破るような気分で、気持ちはよくなかったです。今は、日本の出張で居酒屋に行くときは、豆腐と枝豆を頼みます。禁酒とベジタリアンのことは、取引先のお客様には必ず聞かれます。家族の健康のために神様と約束しているということや、家族はみんなベジタリアンであることなどを説明すると、それ以上は言われません。

ビジネス出張の際はビジネスホテルに泊まります。個人旅行のときは旅館に泊まることもあります。箱根の旅館はベジタリアンの和食を提供してくれてうれしかったです。訪日時には、台湾の素食カップ麺を持っていきます。現地で食べられるものを探して、どうしても見つからないときにカップ麺を食べます。そば屋にはよく行きます。お湯と醤油とワサビで自作のめんつゆを作って食べます。その他に、おにぎり、いなり寿司、コンビニで売っているパウチの白粥、卵サンドイッチなどで日本の出張を乗り切ります。また、パスタだと、食材を変更してもらえることが多いので、イタリアンのレストランをよく利用します。

日本語ができるので、ベジタリアン対応を依頼するときは、精進料理とベジタリアンという言葉の両方使います。しかし、精進料理という言葉を使うと、日本では魚介類などの扱いについて意見が分かれるので、通じにくいです。

## 9. 調査対象者9 50代女性

私は主婦です。卵、乳製品、ハチミツは食べますが、五辛は食べません。信仰のため、15年以上ベジタリアンです。旅行の時だけでなく、台湾でも方便素は受け入れます。日本旅行の回数は8回です。日本が好きなので、日本語を勉強してN1を取っています。京都が大好きで、毎年行くようにしていますが、中でも清水寺、天龍寺の静かな雰囲気が好きです。最近は、観光客が多すぎるため、世界遺産などのお寺は避けています。

私はグルメなので、日本に行く前に食事のことを入念に調べています。ミシュランに掲載されたレストランを予約して、同行者を誘ってみんなで行ったこともあります。方便素は受け入れられるので、肉と魚の部分は同行者にあげて、残りのところを食べますので、食事に関しては満足しています。

レストランで店員にネギを抜くように依頼すると、あまり反応が良くないので、最近は自分で抜くようにしています。日本のレストランはベジタリアン対応がほとんどできないので、最近は何も言わなくなりました。日本の料亭の雰囲気を味わいたいのでもっと行きたいです。コミュニケーションが苦手なので行けない店もあって残念です。日本では人に迷惑をかけることが良くないこととされるので、メニューにベジタリアン対応について書いていないなら、自ら希望を申し出ることはなくなりました。

東京には、京都よりもベジタリアン専門店が多いと思います。東京駅にあるベジタリアン用のラーメン専門店には毎日のように行きます。また、和菓子・洋菓子など、日本には美味しいデザートが多いので、いつも旅行の時に楽しみにしています。

#### 10. 調査対象者10 20代女性

私はフルタイムの会社員です。卵は食べませんが、乳製品とハチミツは食べます。五辛は食べますが、積極的に食べません。方便素は受け入れません。ベジタリアンになるきっかけは宗教上の信仰です。家では私一人だけベジタリアンです。日本にはまだ一回しか行ったことがありません。

大学の卒業旅行で、大阪から京都や奈良へ行きました。一番面白かったのは奈良の鹿です。宿泊の場所は和風の民宿でした。日本語ができる友達がレストランを選んだので、ベジタリアン専門店には行きませんでした。みんながステーキ屋などに行くとき、私だけが近所のコンビニでパンを買って食べて、寂しかったです。友達と一緒に店に入ったときは、日本語のできる友達がベジタリアン対応について店員に聞いてくれましたが、大体的場合は対応してくれませんでした。しょうがないので、一番肉が少ないものを頼んで、肉などを友達にあげました。スーパーやコンビニに行って食べ物を買うことが多く、自分で持参したカップ麺も5つほど食べました。今、沖縄旅行を検討しているのですが、せっかく見つけたベジタリアンの店が既に閉店していたのに気が付いて困っています。日本のレストランでは、ベジタリアン対応として、入っている成分を簡単な絵などで表示してほしいです。

#### 11. 調査対象者11 20代男性

私は大手IT企業のエンジニアです。卵、乳製品、ハチミツ、五辛ともに食べます。方便素も受け入れます。ベジタリアンになった理由は環境保護のためです。家族はみんなベジタリアンです。日本語は仮名が読める程度で話せません。訪日回数は4回です。

日本に旅行した中の1回は北海道へのツアー旅行で、家族全員で参加しました。4泊の旅行で、料金は一人当たり14万円ほどでした。ツアーに参加した家族4人はベジタリアンです。食事は毎日ビュッフェばかりでした。食べられる

ものが少ないのに同じ料金を払わなければならないので、損をした気分になりました。

個人旅行をする時は自分でレストランを調べますが、食事を調べる時間はかなり長かったです。Facebookで他人の経験談を見て、良さそうな店に行きます。しかし、大阪に行った時には、検索してもベジタリアン対応の店が出てこないの、モスバーガーのソイパティを挟むバーガーばかり食べていました。日本ではコンビニの塩おにぎりもよく食べていました。日本の居酒屋に行ってみたいのですが、食べるものがないと予想して行きませんでした。日本旅行で一番満足した食事は、奈良にあった自然食の店です。そこはメニューがなく、予約制で、最低料金は5,000円です。良い食材を使用していて、美味しかったです。その店には、訪れた客の出身地をピンで記す地図があったのですが、台湾の地図の部分にはピンがいっぱいでした。

日本の食事は、野菜の量が少ないことや、揚げ物と冷たいものが多いことが不満な点です。あと、店名に「野菜」という言葉が入っているのに、実際のメニューは肉の料理ばかりというところも驚きます。短期間の旅行だとカップ麺を持参することもできますが、長い旅行の時はやはりベジタリアン対応の食事が必要です。レストランだけではなく、加工食品もほしいです。

今後も日本に行きますが、三ツ星程度のホテルには泊まりたいです。ベジタリアン食を提供することを明記するホテルを優先的に選びたいです。民宿については、ベジタリアン対応を明記するところは、いっぱい予約が取れません。私の知り合いに、旅行者向けにベジタリアンの情報サイトを自作する人がいますが、維持コストが高い上に、閉店すると間違っている情報を与えてしまうので、やめたそうです。こういった情報サイトは、個人の力では運営できないので、組織の力は必要だと思います。

## 12. 調査対象者12 40代女性

私はNPO雑誌の日本語版の編集者です。卵、乳製品、ハチミツは食べますが、五辛は食べません。方便素は受け入れません。家族は朝食だけベジタリアンの習慣がありましたが、ベジタリアンではありません。私だけ、子供の頃から魚と肉が嫌いで食べません。日本語学科に進学して、卒業後は通訳の仕事をしていました。以前は仕事で日本に出張したこともありましたが、現在は出張

がないIT企業の翻訳職に転職しました。転職の要因の一つとしては、日本に出張するとき、ベジタリアンではない食事に合わせなければいけなかったことがあります。昔はインターネットも発達していなかったので、さらに食事の情報がありませんでした。

旅行目的で日本に行ったのは一度だけです。日本で食事するとき、友達の食事は温かいラーメン、そば、うどんなどでしたが、自分だけ冷奴、白米、冷たい麺に醤油をかけたものなどです。果物は美味しいと思いますが、冷たいサラダは好きではありません。結局、スーパーの野菜を買ってお湯を入れて温めて食べていました。日本に行ったときは、ベジタリアンのレトルトを1日につき2食分持っていきました。食事の問題があるので、今後は日本に観光する予定はありません。

### 13. 調査対象者13 20代女性

私は就活中の学生です。1年間の日本留学経験があり、親を連れて自分で旅行を計画することも多いです。方便素も受け入れます。母親の影響で月に10日間の食生活がベジタリアン<sup>13</sup>で、この10日間は卵と五辛も食べません。

最近は大阪と東京に親を連れて行きました。お寺が好きで、日本中の朱印を集めていました。四国の金刀比羅宮が一番素敵でした。旅行に行く前は下調べをするタイプで、食事についても詳しく調べます。親と一緒に旅行に行くときは、ベジタリアン対応の有無に加えて、日本に安くて美味しいものはあまりないことや、禁煙ではないレストランが多いことなどから、食事の味がわからないときがあります。そのため、私はゲストハウスを選んで泊まりました。ゲストハウスにはキッチンがあるので、スーパーで食材を買って自炊しました。

1年間留学した時にバイトしていた店では、台湾、中国などのアジアの観光客から、ベジタリアンについて対応の有無を問い合わせる比率が高かったです。日本人の店員はベジタリアン対応がわからないので、そういった問い合わせは私のような外国人店員に任せられていました。

---

13 「10斎日」と呼ばれる旧暦の1、8、14、15、18、23、24、28、29、30日の10日間の間に素食を取るという仏教の在家修行の方法である。中国に渡ってからは1日、15日のみに素食を取る人が増えた。

以上の13名に対する調査に加えて、情報公開の関係で、インタビューの内容を載せられない8名への調査も行った。この8名からも、おおむね類似したインタビューの結果が得られた。

## IV ま と め

以上のインタビューをまとめた結果として、以下の5点の共通点を見出すことができる。

### 1. 肉、魚介類を含まないことが受け入れの最低条件である

台湾の現状と同様に、アジアの多くのベジタリアンは卵と乳製品を食べ、欧米で流行しているビーガンは少ない。本研究のインタビューの対象者のうち、宗教的な理由でベジタリアンを実践する人に五辛をなるべく食べない人がいるのに対して、環境保護・健康維持・動物愛護などの理由でベジタリアンになった人は、五辛を受け入れられる人が多い。欧米のベジタリアン食には五辛という概念がない。日本でも、徹底したベジタリアン食を提供する際には、動物性食品に加えて五辛の有無にも留意する必要があるが、最低条件として肉、魚介類が含まなければ、受け入れられる台湾のベジタリアンが多い。

### 2. レストランにおける行動は台湾と日本では基準の変化が見られる

本研究が調査したベジタリアンは、台湾においては方便素を受け入れない人が多い。しかし、そうした人であっても、日本で旅行するときは方便素を受け入れる人が多いため、観光者の受入に関する問題点に気付きにくい。しかし、日本において方便素を受け入れることに関して、心情的に不快を感じたことをインタビューで示す人もいる。よって、受入環境をまだ改善する必要がある。

### 3. 観光全体の評価は高いのに対して食事への満足度が低い

調査対象者の中で、食事に対してポジティブな評価をしたのは、台湾でも積極的に方便素を許容する2名のみである。調査対象者は、日本の観光に良いイメージを持っており、複数回の旅行経験を持つ人や、再度観光する意思を持つ人が多い。ただし、都市部以外の自然環境に触れたいベジタリアンの多くは、食事の問題で、観光するのは都市と都市近郊までに制限していることが伺える。

また、SNSに写真を載せるブームに反して、若い年齢層の素食者は食事の写真をあまり撮っていなかった。これは食事の見た目、内容などへの満足度が低いことと関連していると考えられる。特筆すべきことに、ほとんどの台湾の素食観光者は日本料理というジャンルの食事を食べられないということについて残念だと感じている。しかし、和食の写真が多く撮られていることから、ベジタリアン対応の和食を強く希望していることがわかる。

#### 4. コミュニケーションについて困難を感じている人が多い

日本語ができるかできないかにかかわらず、ほぼ全員がコミュニケーションに関する問題を挙げている。特に同行者が非ベジタリアンの場合、食事する場所は多くの場合にベジタリアン対応のない店である。ベジタリアン対応がない店においては、店員は必ずしもベジタリアンの定義に詳しいわけではないので、魚介類、出汁などについて細かい質問をするが、途中で通じなくなることも多い。留学経験者など、日本のレストラン事情をよく知る人ほど、対応が受けられない経験があったので、店員に何も聞かない人が多い。結果的に、いつも同じ食事を食べる観光客が多い。

#### 5. 宿泊施設の食事への評価が高くない

日本のホテルの朝食はビュッフェ式が多いため、旅行会社のツアーはベジタリアンの対応としてホテルのビュッフェを利用することが多い。しかし、ビュッフェ式の食事は成分の表示がないため、ベジタリアンは牛乳・パン・ドレッシングをかけないサラダくらいしか食べることができない。

ツアーの場合、旅行代理店がホテルへのアプローチが違う可能性を考慮し、2018年の3月10日から11日に、台湾の主要な旅行代理店である「燦星國際旅行社」、「雄獅旅遊」、「東南旅行社」、「可樂旅遊」の窓口において、ベジタリアンの訪日時に対応について聞き取り調査を行った。その結果、ツアー旅行でベジタリアンの客がいる場合には、ホテルのビュッフェを利用するか、ベジタリアンの缶詰などを持参するように勧めるかなどの対応しかできないという回答を得た。これは、本研究における個人観光客へのインタビューと同じ内容である。今回の調査対象者のうち、個人旅行をする人は、次善の策としてキッチンのある民宿を利用するか、ホテルの素泊まりを選択して朝食はコンビニなど

で済みますかに対応している。

## 引用文献

- B・J・パインⅡ, J・H・ギルモア他『新訳：経験経済』ダイヤモンド社, 2005, pp. 11-23
- デービッド・アトキンソン『新・観光立国論』東洋経済新報社, 2015, pp. 100-108.
- COCO壺番屋ホームページ<https://www.ichibanya.co.jp/menu/detail.html?id=449> (2019年7月5日最終アクセス)
- 園田純子・原田章子「地域資源としての歴史・食文化を活用したインバウンドツアーの検討」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』29, 2017, pp. 129.
- 観光庁「統計調査」<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryoutoukei/index.html> (2019年7月5日最終アクセス)
- 国連世界観光機関『UNWTO Tourism Highlights, 2018 Edition』UNWTO, 2018.
- 台湾食品工業発展研究所「全球素食者消費現況及趨勢」, 2009, pp. 20-32.
- 張采瑜「訪日ベジタリアンに対する受入環境に関する定量的分析—台湾人訪日観光客に対する調査—」, 日本フードシステム学会, 宮城大学(仙台), 2019年6月.
- 布魯桑的部落格ホームページ<http://chankue-bluesomeone.blogspot.jp/2015/06/blog-post.html> (2019年7月5日最終アクセス)