

キーワードを入力 | Q

マイページ

購入履歴



トップ | 速報 | ライブ | 個人 | オリジナル | みんなの意見 | ランキング | 有料

新着記事 | オーサー一覧 | コメンテーター一覧

## ファストフードから環境・社会派フードへ 2015年アメリカの料理トレンド予測

 田中めぐみ | 米環境・社会問題研究者  
 2014/12/26(金) 12:00



全米レストラン協会より、毎年恒例の料理トレンド予測が発表されました。

1～10位は、以下のようになっています。

1. 地元産の肉・魚介類
2. 地元産の野菜
3. 環境面での持続可能性
4. ヘルシーな子供用料理
5. 天然原料／加工が少ない食品
6. 新しい肉の部位(キュロット、サーロインキャップ、トライチップなど)
7. ハイパーローカル産(レストランの庭や屋上など消費地から極至近距離で栽培)
8. 持続可能な魚介類
9. 食品残渣削減・管理
10. 農家・農園ブランド

アメリカといえば、ステーキやハンバーガー、ファストフードなど不健康な料理のイメージがあるかもしれませんが、意外なことに、6位の肉の部位以外は全て、健康や環境への配慮に関するものです。そして、この傾向は過去7～8年続いており、10年後も続くと予測されています。

この予測は、全米料理連盟に加入している米国内の約1,300人のシェフにアンケートを取り、結果をまとめたものですが、選択肢が健康や環境に関するものに限定されているわけではなく、「一口サイズのデザート」や「食べられるカクテル」「朝食用ブリトー」など、いわゆる“トレンド食”的な項目も多数あります。にも関わらず、健康や環境のテーマばかりが上位に入ったのは、本当にアメリカがヘルシー・環境志向になっているということなのでしょう。

実際に、アメリカの食文化は近年大きく変化しています。

かつては、他業界と同様、食品業界でも効率性が重視され、早く安く手軽に食べられるものが求められていましたが、その後、特に都市部では、高級感や見た目の良さなどに注目が集まるようになり、2000年代初め頃から、映画や本などを通して米食品業界の実態が明らかになるにつれ、人々は次第に、手軽さや見た目や高級感よりも、原材料は何なのか、誰がどこでどのように作ったのかと、食品が作られる背景を知りたがるようになりました(著書「サステナブルシティ・ニューヨーク」)。



### トピックス (主要)

- 台風11号 西日本で災害級大雨恐れ
- 離婚後親権の試案先送り 自民反発
- 国の1/3冠水 パキスタン人ぼう然 ▶
- 日本ロジステックが民事再生
- おかしいな 詐欺を確信した13歳 ▶
- 不登校新聞「悩むなら読んで」
- GUCCI パロディに異議申立も失敗
- 蛭子能収 認知症で前衛的な画風に

### 個人アクセスランキング

- 1 人気のハラミは肉じゃない？ 今さら聞けない焼肉の秘密  
 山路力也 8/29(月) 15:09 
- 2 人件費を減らせて儲かるから？ ホテルが朝食でbuffet・バイキングを行う本当の理由  
 東龍 8/28(日) 16:33 
- 3 台風11号は顕著に発達し沖縄近海へ、かなり気がかりな海水温の高さ  
 杉江勇次 8/29(月) 10:29 
- 4 上海でロリータファッションをする50代の中年女性がSNSで賞賛されている、ある理由  
 中島恵 8/28(日) 14:22 
- 5 夏休みの自由研究におススメ！『走れメロス』の友情の走りを科学的に考えると……!?  
 柳田理科雄 8/29(月) 9:00 

トレンド予測を行った、全米レストラン協会リサーチ担当上級副社長のハドソン・リール氏は、次のように語っています。

「地元産や持続可能性、栄養といった概念は、多くのアメリカ人が選んでいるライフスタイルであり、彼らはそれを食生活にも反映させています。ですから、2015年の料理トレンド予測の上位にこうした項目が入るのは自然なことでしょう。」(全米レストラン協会)

ランキングの1、2、7位には「地元産」が入っていますが、日本では、新鮮でおいしいからという理由で地産地消を求める人が多いかと思いますが、アメリカでは、生産地から消費地への配送時の環境負荷や、地域経済活性化、あるいはグローバルに展開する大企業への批判から地元産を支持する人が多くいます。

3位の「環境面での持続可能性」は、レストラン建設時の資材効率や、運営時のエネルギー・水効率、容器のリサイクル、9位に入っている「食品残渣削減・管理」などのことで、実践しているレストランを多く見かけます。

6位の「新しい肉の部位」は、環境面とは関係ないように見えますが、過去数年流行っていた「ノーズ・トゥ・テイル」(食材を無駄にしないよう、"鼻から尻尾まで"食材の全てを利用すること)の一環でもあるのでしょうか。

8位の「持続可能な魚介類」は、海の生態系を破壊するような乱獲や違法漁業を行っていないことを認証する仕組みであり、多くの小売店やレストランが、認証済の魚介類を取り扱うようになっていきます。(NYGreenFashion)

5位の「天然原料/加工が少ない食品」は、アメリカでは加工工程が少ないほどリスクが少ないと考えられているため、原料や加工の少なさを売りにしている食品が多々あります。天然原料に関しては、一概に人工添加物より自然由来の添加物の方が良いとは言えませんが、一般に人工的なものを避ける傾向があります。

このように、アメリカでは、自身の健康だけでなく、環境や社会にどのような影響があるかを考えて食品を選ぶようになっていきます。

個人的な見解ですが、10数年前にアメリカに住み始めた頃は、おいしいと思える食べ物がほとんどありませんでしたし、見た目もひどく、食の安全性に疑問を抱いていました。しかし、現在では、食材の持ち味を活かしたシンプルで安全でおいしい食品がたくさんあり、食文化が大きく変わったことを実感しています。

現在でも、蛍光色の着色料を使ったケーキや何ヶ月もかびないパンなど、とても食べ物とは思えないような品も多々ありますが、良いものと良くないものの差が広がっているということなのでしょう。

一方、日本は世界に誇る素晴らしい食文化がある国ですし、ヘルシー志向の更なる高まりも見られますが、元々平均値が高いゆえに、安全性や環境・社会への影響が深く考えられていないようにも見受けられます。元来の良さを活かしつつ、様々な課題に真摯に取り組めば、日本は食の国として至高の地位を築けるのではないのでしょうか。



↑ ページ上部へ戻る



田中めぐみ  
米環境・社会問題研究者

米ニューヨーク在住、米環境・ソーシャルビジネス・政策のリサーチ・コンサルタント。ハーバード大学エグゼクティブエデュケーション サステナビリティリーダーシップ修了。慶應義塾大学商学部卒業後、経営コンサルティング会社アクセンチュア勤務を経て渡米。ニューヨーク州立ファッション工科大学卒業後、02年米国にて起業。当初米小売・ファッション市場の調査・コンサルティングを行うが、社会課題解決の必要性に目覚め、以来持続可能な社会の実現に向けて取り組む。著書『サステイナブルシティ ニューヨーク』『グリーンファッション入門』（織研新聞社）、共著書『エコデザイン』（東京大学出版会）、訳書『ターゲット』（商業界）。

## 田中めぐみの最近の記事

[もっと見る](#)



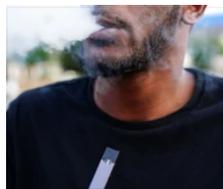
アメリカで需要急増中の「代替肉」、肉市場を席捲するか

2020/9/11(金) 9:00



新型コロナ感染拡大、米ニューヨークで何が起きているのか

2020/3/30(月) 9:02



米国で電子タバコによる死者急増、背後に潜む様々な社会問題

2019/11/15(金) 9:00



懸念されるアパレル労働者の安全性、欧米企業によるバングラデ...

2018/12/26(水) 12:00

## あなたにおすすめの記事



iPhoneにバッテリー残量表示機能が帰ってくる？ iOS 16ベータ版で復活が確認される

篠原修司 8/30(火) 21:31



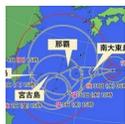
ウクライナ空軍がMiG-29戦闘機によるAGM-88対レーダーミサイルの使用映像を公開

JSF 8/30(火) 20:59



中国人経営者が稲盛和夫氏を尊敬する理由 著書は書店に平積み、大ベストセラーに

中島恵 8/30(火) 20:12



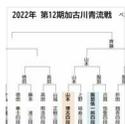
西進台風11号沖縄へ 大東島では住宅倒壊のおそれも

崎濱綾子 8/30(火) 20:02



この2日間が正念場の筒香嘉智——菊地慶剛のスポーツメディア・リテラシー vol.128——

菊地慶剛 8/30(火) 16:59



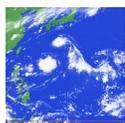
忍者・服部慎一郎四段（23）公式戦連勝は19でストップ！ 加古川清流戦で山本博志四段（26）に敗れる

松本博文 8/30(火) 18:45



男子バレー世界選手権、キューバ戦へ。カギはサーブ。日本代表で「最も嫌なサーブを打つ選手」とは

田中夕子 8/30(火) 18:45



新たな台風発生へ。台風11号は極端な暴風のおそれも。

森朗 8/30(火) 18:08