

ホビー人国記 **ビーガン料理 第3の波** 意識変化進み高級化

2020/2/29付 | 日本経済新聞 夕刊

🔖 保存 📧 共有 🖨️ 印刷 🌐 📱 🐦 📘 その他 ▾

ビーガン（完全菜食）料理に第3の波が生まれつつある。第1が昔からある素朴な自然食。続くのが大豆製ハンバーガーなどの代替食。そして欧米を中心に台頭する第3の波が、手間と時間をかけ素材の魅力を極限まで引き出す美食料理だ。

世界の美食ビーガンの先端を味わえるイベント「第1回ワールド・ビーガン・プロジェクト」が今月、東京都内で開かれた。ベジタリアン雑誌「ベジィ」が主催し、国際ベジタリアン料理大会で優勝したオランダ人シェフをゲストに招待。日本からは同じ大会で上位入賞した杉浦仁志シェフらが腕を振るった。



🔍 画像の拡大

芽キャベツやビーツ、ケールなどを使い鮮やかに盛り付けたビーガン料理

料理のひとつでは、まず客の前にポテトやビーツなどを美しく盛った皿が配られた。続いて調理済みの芽キャベツが茎にたくさん付いたままの状態運び込まれる。シェフたちがシュラスコのように包丁でそぎ落とし皿に配っていく。珍しい趣向に客たちはわいた。

米国ではアカデミー賞やゴールデングローブ賞の授賞式で、ビーガン料理が提供されるようになった。今年のアカデミー賞で主演男優賞を受賞したホアキン・フェニックスなど、参加者にも当事者が増えた。近年の「スター・ウォーズ」シリーズの主演女優、ダイジー・リドリーも菜食志向で、衣装も人工皮革にしてもらったそうだ。

畜産業が地球温暖化を加速することが知られるようになり、芸能界だけではなくビジネス界や一般の若者層にもビーガンが広がっている。こうした市場の変化がメニューの多様化や高級化を後押ししている。

あるIT企業の日本人男性は「上司が菜食主義者のインド人になり、つきあいでビーガンを初体験した」。人材交流が進み日本でも取引先や上司、部下にビーガンの外国人が増えていく。経営者層など経済的にゆとりのある人々も多い。

そのため一流レストランがビーガン対応コースを設けるなど、日本も欧米に近づいている。しかし「向こうでは3万円以上のコースも珍しくないが日本ではまだ2万円が上限」と、内外の事情に詳しい杉浦シェフ。そのぶん高級市場の拡大余地は大きいともいえる。

（編集委員 石鍋仁美）