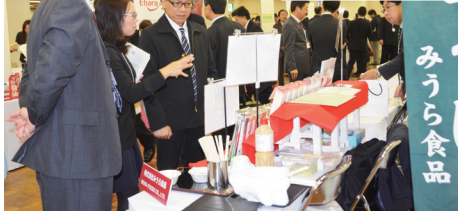


今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第4回日本ベジタリアンアワードにノミネートされた、(株)ファーストの斉藤由美さんを、橋本晃一がご紹介いたします。



クールジャパン事業 (2014)



前列右端が斉藤由美さん



今月のベジーさん
斉藤由美 さん

～(株)ファースト
Global Business
Promotion 部～

●ヴィーガン・ベジタリアンとの関わり●

(株)ファーストGlobal Business Promotion 部で、日本と海外をつなぐためのさまざまな事業企画・運営を行っています。中核事業である「プレミアム・フードショー」でベジタリアンフードゾーンをスタートし、日本ベジタリアン協会・垣本代表に会われ、ヴィーガン、ベジタリアンの方々、食材・食業界と関わることができたとのこと。また、日本ベジタリアン学会認定アドヴァイザー資格を取得され、ベジ・ヴィーガンについても学ばれています。

●ヴィーガンとの出会い●

ヴィーガンとの出会いは25年前に、イギリス留学時のホストファミリーの一人がヴィーガンだったこと。当時は何とも思わなかったし、一緒に食事をしていても特に不自然さや不便さを感じなかったそうです。ヴィーガンの多いイギリスだからこそ、周りの理解や環境が整っていたと、現在、ベジタリアン関連の事業に携わることで改めて感じているそうです。ヴィーガンの方、食に制限のある方、誰もが食べたいものが食べれる、選択肢がたくさんある環境になるような事業を進めたいとのこと。

●(株)ファーストの事業紹介●

2013年、経産省クールジャパン戦略推進事業として「ジャパ・ハラールフードプロジェクト」が採択され、日本の食をインドネシア市場に紹介・広めるため、日本とインドネシアにて合計6つの事業が実施されました。

この事業をきっかけに、チーム

は海外市場（インバウンド、アウ

トバウンド）を見据えた食を中心

とした事業を主軸として推進し、このクールジャパン事業の一部を「ハラールマーケットフェア」とし

て継続開催、2020年4月で7回目を迎えます。

●ベジタリアンも含めたインバウンド需要が拡大●

また、昨年度に引き続き「東京都ムスリム等外国人受入対応事業」の企画・運営を行ってまいります。これは、東京都がインバウンド需要を見据え、2016年より開始している訪日外国人対応促進のための環境整備事業です。事業は食の対応を中心とした環境整備として、ムスリム対応とその他の外国人対応において必要な知識、取り

組み促進のためのさまざまな情報提供や、アドバイザー派遣などの支援を行うものです。

昨年度はムスリム以外の外国人対応としてベジタリアンの基礎の講演に日本ベジタリアン協会・垣本代表をはじめ、1事業者の方々が登壇し、大変好評だったようです。

●訪日外国人向けの食対応●

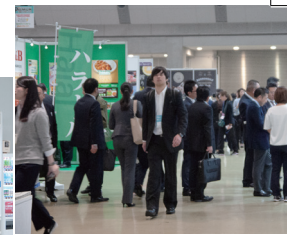
訪日外国人向けの食対応では、食に対する知識はもちろんのこと、言語の問題、情報提供・開示など、



ジャカルタ視察
ツアー (2016)



東京都事業 内閣府食堂研修 (2019)



プレミアム・
フードショー
2019

●食の多様化●

クールジャパン事業を継続開催していた「ハラルマーケットフェア」は、国内のインバウンド市場の拡大や訪日外国人の多様性、さまざまなニーズへの対応が求められていることから、ハラルに加え「ベジタリアンフードゾーン」「オーガニック」「グルテンフリー」の4カテゴリーを携え、食

の多様化に対応した展示・商談会「プレミアム・フードショー」として2019年にリニューアルしました。

受け入れのすそ野を広げ、訪日外国人の方々に多くの選択肢を与えられるよう、まずは取り組む事業者を増やすことが重要であり、また取り組み事業者ができる範囲で、できることから始められるよう支援することが重要、と斉藤さんは考えておられるようです。

●ベジ・ヴィーガンやムスリム対応に向けて●

ムスリム対応といっても、ムスリムの方々にそれぞれの個性でニーズが異なるように、ヴィーガンの方も同様ではないのとことです。

斉藤さんは、日本ベジタリアン学会のアドヴァイザー講座を受講、基本的な知識を勉強され、そこで菜食についても色々な種類がある事を学びました。完璧にこ

なすのは難しいと思いますが、自分たちでできる事を見つけ少しずつ増やしていく。そんな対応が現実的であり、大きな負担をかけずに進められる、と斉藤さんは思っているそうです。

例えば、ヴィーガンメニューを1つ用意する。それをオリジナルヴィーガン対応可能に準備しておく(五葷を除く)。最初はサラダだけでもいいかもしれませんが、定番の野菜サラダをヴィーガンメニューとして提供する事で、立派なヴィーガンメニューを導入したことになります。まずは一歩踏み出す事が大切だと斉藤さんは考えているそうです。

**(株)ファースト
企業活動
紹介**

(株)ファーストは、消費者とメーカーをつなぐマーケティングソリューションを提供しています。Global Business Promotion 部は、メーカーと市場、事業者と市場をつなぐためのソリューションチームとして、ビジネスマッチング、展示会、セミナー、市場視察、海外イベントの主催・企画・運営を行っております。

中核事業であるプレミアム・フードショーは2013年度経産省クールジャパン戦略推進事業として採択された「インドネシア・ジャパン・フードプロジェクト」の展示会・商談会事業「ハラルマーケットフェア」を昨年拡大リニューアルし、さまざまな食に対するニーズに対応するフェアとして、2020年4月に開催いたします。

いまでも、これからも
いなりのある生活をお届けします。

INALIFE

■味付け揚げ (いなり揚げ) 大豆加工食品の製造・販売

松田食品工業株式会社
〒544-0005 大阪市生野区中川5-4-21
TEL:06-6758-5501 FAX:06-6758-6680
拠点:大阪、東京、名古屋、福岡

<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
http://www.jpvs.org



**NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一 (事務局長)**
日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修士・修士 (都市政策)

※五葷とは、ネギ科ネギ属の植物でニンニク、ニラ、ラッキョウ、アサツキ、ネギなど。