

研究授業 添付資料 「ヨーロッパで日本料理店を出店したい！」

事前アンケート集計 (アンケートアプリを使用)

～WebGIS『地図太郎Lite』を駆使して考えてみよう～

設問① どの料理の店を出店させるか？

味噌汁 親子丼 お好み焼き しゃぶしゃぶ 和菓子(いちご大福) 肉じゃが 鍋料理 天丼 うな重
おでん 塩・にぼし系らーめん もんじゃ 焼き鳥 ほうとう 天ぷら とんかつ専門店 鉄板焼
日本料理の定食・軽食屋 唐揚げ お蕎麦

設問② 出店する料理の特徴は？ (使う食材や味付け、セールスポイントなど)

- ・日本食特有の出汁の文化をいかし、親子丼に使う出汁にこだわる。
- ・親子丼の名前の由来である親(鶏肉)と子(卵)が同じ丼にのっていることが現地の人にうけることを狙い、鶏とひよこが同じ丼に飛び込むような看板デザインにする
- ・ソースや具などを柔軟に変えることができるので、その文化に馴染んでいる味に合わせやすい。収穫量が多い作物をうまく取り入れやすい。
- ・野菜が多く入っているので、「日本食＝ヘルシー」のイメージを大きく壊す可能性が低い
- ・お好み焼きは単体で一食分として成り立つので、ファストフードのような感覚で、手軽に食べられるものとして広まりやすい
- ・豚肉を使う(ヨーロッパで生産量が多いから)・日本でよく食べられる味付けだけでなく、ヨーロッパの食材を使った味付けのものを出す・アレンジがしやすいので、ヨーロッパ人の好みに合わせて変えられる。
- ・和菓子の醍醐味であるあんこを使った料理であること、あんこはヨーロッパであまり口にしない食品のため、興味を惹くかもしれない
- ・お店のデザインは、日本らしさを感じてもらうために畳を使いたい。正座は慣れていないと思うので、掘り畳(足は普通に座るやつ)にしたい。
- ・ヨーロッパではうなぎ(ヨーロッパうなぎ)が獲れるためそれを使う。また、米もイタリアやフランスで生産することができる。そして、うなぎに使うタレでは日本でも使われているような原材料であるみりんや醤油を主にして作りたいため、みりんの原材料である米や醤油の原材料である大豆なども使っていきたい。ヨーロッパではうなぎ料理があるが日本で作られるような蒲焼料理はあまりないためヨーロッパで売ってみたいと思った。
- ・主に鍋料理はしゃぶしゃぶなどの水炊きやすき焼き、おでん、キムチなどの味付けにする予定である。また、食材として肉(牛・豚・羊)や野菜(現地で取れるもの)を入れる予定である。店のデザインは木を基調とした和を感じさせるものにし、日本の鍋ならではの「一つの鍋をみんなで囲み箸でつつく」という食べ方を体験することができる。職員の服装も和をイメージさせるものを準備する予定である。

- ・ちくわ、はんぺん(ノルウェーの魚) 牛すじ(オランダ産の牛) ソーセージ(現地調達) 日本のだし 日本のがんもどきなど 対象 地元の人(仕事帰りなど) 日本の居酒屋みたいなデザイン
- ・(材料)塩、にぼし(かたくちいわし)、リーキ(西洋ネギ)、じゃがいも、とりにく、麺
- ・フランスでもキリスト教を信仰している人がいるらしいので、イスラム教では、タブーとされている豚肉を使用せず、豚骨ではなく、塩、にぼしで勝負をする。基本的に食材は国内でも入手可能。にぼしを出しに取る料理がフランスには少ないため、違った新鮮さで味わってもらえると思う。
- ・主な材料、豚肉、卵、キャベツ、薄力粉(小麦)など... 豚肉はドイツ生産量1位 小麦、9位 卵は18位だが17位フランス、15位スペインなんとかなる
- ・小麦粉、オタフクお好みソース、水、キャベツ、天かす、青のり 肉を使わないため、ベジタリアンの人でも来る。味の変更も多彩なため、特定の人向けになりにくい。
- ・外国人の好きな料理としてすき焼きがたまに入っているから。
- ・海外はカロリーが高い料理が多いと思い、ヘルシーで美味しい日本料理で最初に浮かんだのが鍋料理だった。
- ・衣→ヨーロッパは小麦が主流なので小麦粉が手に入り安い。また、小麦に脂を昔からあわせていたヨーロッパの人なら、オリーブで揚げた衣を気に入ってくれると考えた。(イタリアならオリーブも手に入りやすい。)
- ・具→イタリアならエビなどの新鮮な魚介類も多く手に入るし(近場で取れる)。他にもトマトやチーズなどイタリアで主流な食材を使うことができる。
- ・麺つゆ→出汁はヨーロッパでは、まだ新しい文化だと思うので話題になりそう。また、昆布はスペインに工場があるので、手に入りやすい。
- ・スペインでは主に、朝食、午前間食、昼食、午後間食、夕食と、一日5食の食事形態を取っており、とにかく色々な料理を楽しみながらいただく国民性の様子。
- ・米、大豆、卵、肉、魚介といった日本料理に必要な食材はスペインでも親しまれており、事欠かない。そのため、ご飯+卵焼き、焼肉 or 焼き魚、味噌汁といった定食と、手軽につまめる一口唐揚げや手まり寿司、たこ焼きなどを時間帯別に用意して、日本料理を広く味わえる、スペイン食文化に欠かせない「タペオ」方式を取ると人気が出ると思う。店のデザインについて、外装は、スペインの住宅街に多い白塗りの石壁造りで、スペインの民家をイメージ。
- ・内装は板材を用いて木造建築風にし、テーブルなどのインテリアも木造で統一したい。お酒もよく嗜まれるらしいので日本酒も輸入し持ち込みたいが、費用がかさみ、供給が間に合わないことを懸念。
- ・鶏肉は殆どの宗教の人が食べることができ、イスラム教徒より肉料理が多いイメージがあるキリスト教徒の多いヨーロッパでは唐揚げは好まれると思ったから。また、様々な味付けで楽しむことができ、お酒が多く飲まれる場所でもおつまみのように食べることができると思ったから。
- ・使う食材:ポーランドの鶏肉 たれ ドイツの大豆 フランスの小麦 海の塩 ドイツの砂糖
- ・セールスポイント:お酒と一緒に出す セットなど
- ・店のデザイン お屋敷みたいな感じ(和風)
- ・小麦、そば粉、そばつゆ、ねぎを基本食材とし、小麦は現地調達、そば粉、そばつゆは風味を大切にしたいため、輸入する。

設問③ 料理を決めるのにあたって GIS でどのようなことを調べたか？

- ・成人の肥満率、大豆の生産地域
- ・親子丼の主な材料である米が欧州でも使われているか確かめるために、各国の米の自給率、輸入量
- ・摂取カロリー ・小麦の生産量と輸入量 ・ファストフードの初出店年数 ・豚の飼育頭数 ・人口密度
- ・漁獲量 ・穀物自給率 ・識字率 ・栄養不足人口
- ・小麦粉・豚の生産量
- ・ヨーロッパで生産量の多い食材は何か ・ヨーロッパの気候
- ・主要穀物輸出入量、小麦の生産量、穀物自給率、茶の生産量、サトウキビの生産量
- ・食材の生産量や輸入量、一日の摂取カロリー
- ・豚、牛の頭数 小麦、米の生産量
- ・小麦の生産量 米の輸入量 米の生産量 一日の摂取カロリー
- ・ヨーロッパ各国の漁獲量についてや米や大豆がどこでどれくらい生産できるかについて調べた。
- ・ヨーロッパのどこの地域が肉(牛・豚・羊)の生産量が高く、コストが良いのか、また人口分布やその国の経済状況を調べるのに活用した。
- ・牛や魚の生産量 人口分布 平均気温
- ・国内の食材の生産量など 輸入のしやすさなど
- ・ドイツは豚の生産量が高い ミュンヘンは冬が寒いから食べたくなくなるはず ビールと合う！ ヨーロッパの中で一番 GDP が高く経済発展が進んでいる
- ・材料となるものの生産量、宗教的關係
- ・人口 食料生産率
- ・どの食材がどこで一番取れるか。(豚、牛、羊、小麦、オリーブ、じゃがいもなど)
- ・その食材を使うにあたって、近くに人口密度が高いところはどこにあるか。
- ・麺の材料となる小麦はヨーロッパ全域に広がっているため、味付けには欠かせない醤油と味噌の原材料となる大豆を調べた。
- ・人口や GDP を調べるときに活用した。
- ・ヨーロッパで頭数が高かった豚を使った日本料理に絞った
- ・小麦の生産分布 豚の飼育分布 農業区分 漁獲と水域
- ・魚介を使いたかったのが海沿いの国に絞り漁獲量、米も供給したかったのが米の収穫量を同時に検索。後に大豆の生産量も検索。年齢層を調べるために、65歳以上の国民の割合を検索。
- ・所得の多い地域や人口割合、どの地域でどの食材が取れるかなど、この料理を作るにあたって必要な情報を調べた。
- ・鶏肉などの産地
- ・採れる食材について調べた(漁業など)

設問④ どこに出店するか？

- ・ハンガリー ・ドイツ(デュッセルドルフ) ・フランス ・スペイン ・フランス(パリ) ・オランダ
- ・スイス ・フランス(マルセイユ) ・ドイツ(ハンブルク 人口が多いから) ・フランス(パリ 空港近く)
- ・ドイツ(ミュンヘン) ・ベルギー(ブリュッセル) ・ベルギー(シャルルロア) ・サンマリノ ・ローマ
- ・スペイン(マドリッド) ・スペイン北西部(ガリシア州、アストゥリアス州、カンタブリア州)
- ・ドイツ(ベルリンの近く) など

設問⑤ 出店先を決めるのに GIS でどのようなことを調べたか。

- ・成人の肥満率、大豆の生産地域 ・人口密度を調べました。 ・親子丼の主な材料である米の自給率 GDP
- ・摂取カロリー→日本とあまり差がない場所 ・小麦の生産量と輸入量→少しでも取れる場所
- ・ファストフードの初出店年数→ファストフードに馴染みがあるかどうか
- ・豚の飼育頭数→多い場所 ・GDP→所得がある程度高いと、お金を食事に多く使うことができるので、外国の食事をとってみたいと思う人が多い可能性がある 以上の項目を常に人口密度との兼ね合いを見ながら、調べた。
- ・人口密度 交通の利便性(主要道路の広がり方)
- ・ヨーロッパで特に豚肉の生産量が多い地域はどこか ・人口密度が大きい地域はどこか
- ・人口密集地、主なハブ空港、穀物自給率、GDP ・人口密集度、ハブ空港の場所
- ・豚、牛の頭数 小麦、米の生産量 GDP ・沿岸部で人口が多い都市
- ・ヨーロッパの国々でどこが一番漁獲量が多いかを調べたり、米や大豆の取れる地域またその付近の人口が集中している都市を調べた。
- ・人口分布や経済状況を調べるのに活用した。 Google 検索でヨーロッパの GDP ランキングを調べたり経済ランキングを調べたりした。
- ・人口分布 平均気温 ・フランスの主な空港など 他の国からのきやすさ
- ・人が多く賑わっている ドイツの中でも発展している地域 ドイツは肉料理が多いので、お好み焼きも人気になるはず サッカーのチームが強い(バイエルンミュンヘン)
- ・人口、経済状況、肥満度の高さ
- ・人口密度の高いところを探し、そこがドイツ、ベルギー、オランダの三カ国だったのでドイツは選ぶ人が多いと思うから、交通網が発達しているベルギーにした。
- ・長寿大国のようで柔らかい麺ならお年寄りも食べれる。 消費税が存在しないためイタリア人もよく買い物に来るため、イタリア進出も目指せる 醤油と味噌の原材料の大豆の生産地が近い
- ・人口 ・国内総生産 GDP が高い 豚の飼育数、小麦の生産量が高い
- ・人口集中と経済格差 人口増加と人口集中 穀物自給率
- ・海際のヨーロッパ、イギリスとスペインにしぼり、漁獲量、大豆、米の生産量をレイヤーに重ね検索。雇用やメニューにも関わるので、GDP と識字率も検索。