



年 組 名前

# 道新でワークシート

## 「完全菜食対応」道内飲食店でも

札幌市南区のスーパカレー店「山小屋咖喱(カリ) Veggie (ベジ)」(常磐5の2)は昨年11月、「ヴィーガンカレー」(1320円)の提供を始めた。定番の鶏から使わず1年ほど試作を重ね、昆布とシイタケ、トマトによるスープが完成。ジャガイモやにんじんなど13種類の野菜が入る深いうま味のある商品に仕上がった。

周辺には民泊施設が多く、外国人が目立つようになったもののビーガンが外食できる店がないという話を聞いたのがきっかけ。谷川沢翔代表は「ビーガン対

動物性食品を一切食べない「ビーガン(完全菜食主義者)」に対応したメニューを提供する飲食店が道内で広がり始めている。外国人観光客の増加などを背景に需要が高まっているためだ。行政も外国人向けの情報発信を始めるなど、支援姿勢を打ち出している。  
(岩内江平、土屋航)

### スープカレー、お好み焼きも

### 欧米人観光客に需要

対応店があれば観光客が増え、北海道のためになる」と話す。実際、会員制交流サイト(SNS)などの口コミを見て店を訪れるビーガンが増えているという。2018年度に道内を訪れた外国人客のうち、ビーガンが多いとされる欧米人は14万2千人と、5年間で約2・5倍になった。道観光局はさらなる増加を見据え昨年11月、ハラル対応店を紹介する外国人向け専用サイトにビーガン対応店を追加。掲載はまだ3店だが、「今後確認次第、増やしていく」(同局)とする。

札幌市中央区の飲食店「オーガニックプラス」(南3西6)は約50種類のメニューのうち、豆乳が原料のマヨネーズを使ったポテトサラダなど約30種類がビーガン対応。調理の際も専用の油を使ったり、調理器具の洗浄を徹底したりと気を配る。「ここ数年でビーガンの来店は増えている」(斉藤祐介オーナー)といい、多い時期で1日2、3組が訪れる。

札幌市内を中心にお好み焼き店を展開する「風月」(札幌)は、生地に卵の代わりに豆腐などを混ぜ込んだビーガン向けお好み焼きの提供を3月にも札幌市中央区の狸小路4丁目店(南3西4)など一部店舗で始める。二神ひかり代表取締役は「需要に限られるので現状では原価はかなり高いが、伸びる可能性はある」と指摘。店内メニューに加え、ビーガン向け持ち帰り用お好み焼き粉などを販売して利益につなげたい考えだ。

2020年2月11日(火) 朝刊 経済・商況 9P(記事は再編集しています)

①外国人観光客が増加する中で、道内ではどのような「食」への対応が広まっているか、記事を読んで書いてみましょう。

②記事の内容以外にも、外国人観光客の増加に対して、どのような「食」への配慮が必要になるか、考えてみましょう。