

大学発地場産食材を使用したレシピ集の開発

—異文化（ハラル・ヴィーガン）に対応した MICE 都市実現の可能性の追求—

阿部 明恵¹ 湯村 亜衣子² 武山 淳² 三澤 朱実¹

ハラルやヴィーガンに対応したレシピ集の開発を行い、レシピ集の提供とともにアンケート調査を行った。地産地消の観点から八王子食材を使用した和食を取り入れたレシピ集を考案し、SNSを利用してレシピ集の提供を行った。アンケート調査の結果、レシピの作り方については簡単そうと回答した者が約7割となった。各レシピの見た目については、半数以上が美味しそう、やや美味しそうと回答した。

ハラル・ヴィーガンについて調査したところ、特にハラルについての認知度が低かった。また、MICEについても理解度、認知度は低いことが明らかとなり、MICE誘致に向けてはMICEについての情報提供、宗教食についてさらに理解度を高められる情報発信の場が必要であることが明らかとなった。

キーワード：MICE 和食 ハラル ヴィーガン

1. 緒言

MICEは企業等の会議（Meeting）、企業等の行う報奨・研修旅行（Incentive tour）、国際機関・団体、学会等が行う国際会議（Conference・Convention）、展示会・見本市、イベント（Exhibition・Event）の頭文字をとった総称であり、MICE開催の主要な効果の一つとして、会場設営、宿泊、飲食、観光等の経済・消費活動の裾野が広く、滞在期間が比較的長いといわれており、一般的な観光客以上に周辺地域への経済効果を生み出すことが期待されている¹⁾。MICE誘致を目指すためには地域の特色を世界に向けて発信する必要がある。特色をアピールすることができるものとして、その土地ならではの食文化が挙げられる。日本の和食文化は、2013年、ユネスコ文化遺産として登録された。日本貿易振興機構調査によると、外国人が好きな海外の料理1位として日本料理を挙げた者の割合が66.3%であった。また、海外の日本食レストラン数は2006年には2万4千店であったが、2013年には5万5千店に増加した²⁾。このように、ユネスコ無形文化遺産として登録されたことをきっかけに、世界でも和食文化が注目されている。MICEイベントの主催者は、開催都市選定の際に会場やアクセス、観光魅力などの従来の基準に加えて、持続可能性も重視するようになってきた³⁾。このことから、世界的に注目されている和食文化を発信することが必要である。

さらに、訪日外国人を受け入れる際に重要なこととして、海外の食文化や宗教食に対応することが挙げられる。

宗教食は宗教上の理由から禁忌とする食材が挙げられるため、日本滞在中において食事に対して制限がかかると想定される。本研究事業では、主にハラル食、ヴィーガン食に着目した。ハラルはイスラム

1 東京家政学院大学現代生活学部食物学科

2 公益社団法人八王子観光コンベンション協会

語で「許された」という意味をもつ言葉である。イスラム教徒（ムスリム）は近年増加しており、2017年の世界のムスリム人口は18億1396万人であり、世界人口の24.0%となっている⁴⁾。ヴィーガンは人間ができる限り動物を搾取することなく生きるべきであるという主義であり、菜食主義であるベジタリアンとは異なり、卵や乳製品を含む動物性食品を一切口にしない完全菜食主義者を指す⁵⁾。

これまでの研究で、人々の栄養バランスの良い食事摂取の支援を目的とし、大学コンソーシアム八王子をはじめとした各種団体支援を受け、低塩分で野菜豊富な主食・主菜・副菜のそろった大学発地場産弁当を企画開発した。日本食においても野菜不足が指摘されているが、一般的に野菜量を増加させると食塩相当量が増加する^{6,7)}ため、健康的で栄養バランスの良い食事開発は簡単ではない。しかし、三澤らは地場産新鮮食材を豊富に活用した栄養学的価値の高い弁当は、低塩でも副菜量を多くすることができ、減塩、野菜摂取量増加を導く健康な食事として、MICEで利用される可能性を示した⁸⁾。

本研究事業では、大学コンソーシアム八王子や八王子観光コンベンション協会の支援を受けて、ハラル・ヴィーガンといった海外の食文化を取り入れたレシピ集の開発を行う。レシピ集の公開後、レシピ集閲覧者を対象にアンケート調査を実施する。東京都八王子市は21の大学、短大、高等専門学校が立地している学園都市である。学園都市であることを活かしたMICE開催は他の地域とは異なる大きな特徴になるのではないかと考えられる。そこで、主に若者が使用するSNSを使用し、レシピ集の評価とともに異文化の食の理解とMICEの知名度の実態把握を行うことを目的とした。

2. 方法

2-1 研究事業のデザイン

食育の視点からMICE参加者の健康に役立ち、それを実感できるまちを目指すこと、さらに八王子のMICE誘致につなげることを目的とし、事業を行う。八王子産食材を使用した異文化理解を促すためのレシピを企画開発し、ソーシャルネットワークサービス（SNS）を使用し、レシピ集の配信を行う。SNSからGoogle formを使用したアンケートへの協力を呼びかけ、異文化の理解度やMICEについての周知度を検証する。

本研究事業では、異文化として挙げられるハラルとヴィーガンに着目する。ハラル対応については、ムスリムフレンドリーレベルで行うこととする。ムスリムフレンドリーは、日本政府観光局（JNTO）が作成した英語版ガイドブックの中で初めて用いられたものである。厳密にはハラルの基準を満たしていないが、可能な限りムスリム旅行者に対応していることを示したものである⁹⁾。また、ヴィーガンについては一般的なヴィーガンの定義に沿うものとした。

そのため、ヴィーガン対応については、卵、乳製品、その他の動物性食品を含まないこととした。

2-2 大学発地場産食材を使用したレシピ集の企画開発

(1) レシピ集の企画開発の方法及び内容

大学から地域へ発信するレシピ集は、八王子産の食材を使用した8種類のレシピから構成し、「ハラル・ヴィーガンにも対応！8王子様のレシピ集」と名付け、コンセプトを以下の通り設定する。

コンセプト1として、ハラル・ヴィーガンに対応したレシピを加え、世界各国から様々な宗教の方が安心して来訪することができるMICE都市を目指す。ハラルについては宗教上の戒律があるムスリムの基本を理解し、豚、アルコールを使用しないなど、禁忌の食材を把握し、ハラル対応の入門編であるムスリムフレンドリーレベルで行うこととする。

コンセプト2として、八王子産食材を積極的に使用して地産地消に対応し、和食メインのメニューにすることで、MICE参加者へ日本文化、八王子市を知ってもらう機会とする。昨年度事業として行った「八王子う MICE 弁当」のレシピを取り入れ、八王子産の食材を使用する。

コンセプト3として、食育の視点から、MICE 参加者の健康に役立ち、それを実感できるまちを目指し、八王子の MICE 誘致につなげていく。

3つのコンセプトを土台にし、レシピを検討したのち、試作、撮影を行う。レシピは八王子にちなみ8種類とし、制限のある食材を使用せずにレシピを考案し、評価、改善を行う。料理については、写真だけでなく、調理工程も動画で撮影することでレシピについて理解を深めてもらえるようにする。

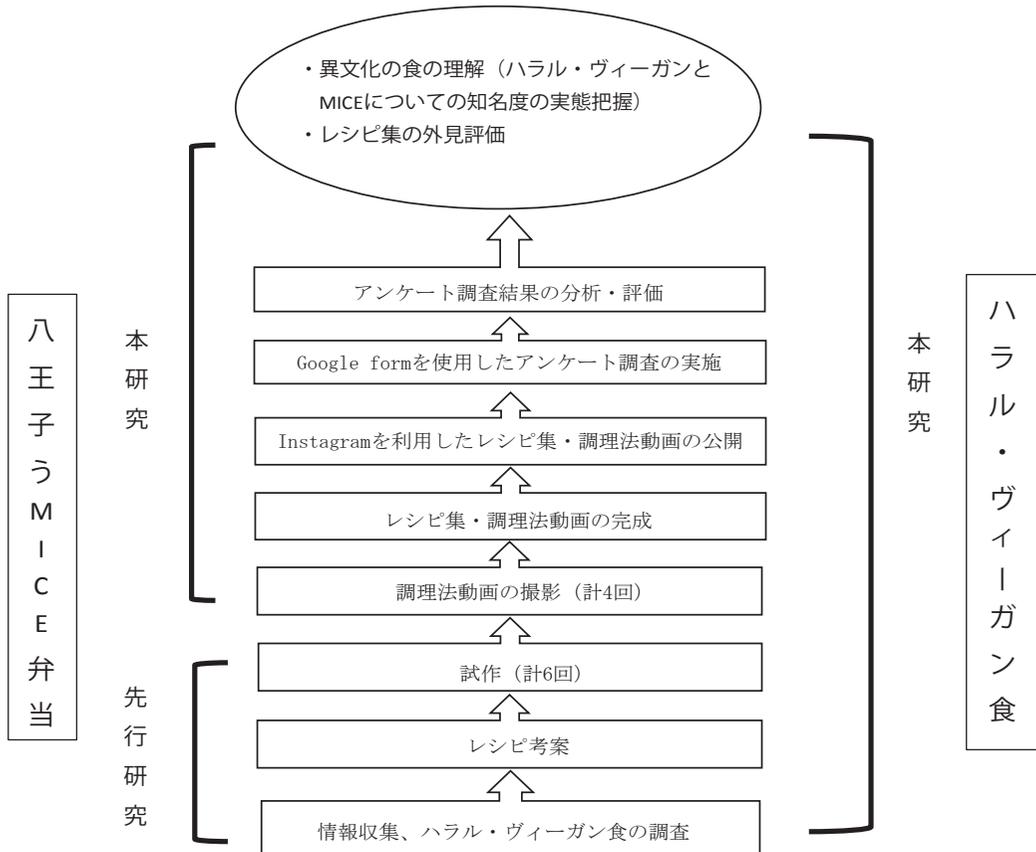


図1 研究事業のデザイン

(2) レシピ集の提供方法および内容

レシピ集の提供にはインスタグラムを使用する。一投稿につき一つのレシピを紹介し、内容はレシピの写真、調理動画、材料、作り方の文章とした。さらに、ハラルとヴィーガンについての説明、レシピで使用した八王子産食材の紹介、MICE (Meeting、Incentive tour、Conference・Convention、Exhibition・Event の頭文字の総称) についての説明を投稿する。

2-3 異文化理解や MICE についての認知度の検討

インスタグラムのアカウント上に Google form を使用したアンケートの URL を記載し、調査を実施する。調査内容はハラル・ヴィーガン食、MICE についての認知、レシピ集のメニューについての評価を行う。

2-4 アンケートの実施方法、調査内容、分析方法

(1) アンケートの実施方法、調査対象、及び内容

インスタグラムのアカウントを作成し、レシピ集完成後の2021年1月29日から現在も公開中である。投稿内にアンケート調査のURLを記載した。アンケート調査の実施期間は2021年1月29日から2021年2月9日とした。調査内容は、回答者の属性として性別、年齢階級、居住地とした。全対象者向けの質問項目として、①作り方についてどう思うか、②各レシピの見た目についてどう思うか、③ハラル・ヴィーガンという言葉を知っているか、④ハラル料理を食べたことがあるか、⑤ヴィーガン料理を食べたことがあるか、⑥ハラル、ヴィーガン料理についてどのようなイメージを持っているか、⑦インスタグラムの投稿を見てハラル・ヴィーガンについて理解ができたか、⑧MICEという言葉を知っているかを設定する。

(2) アンケートの分析方法及び倫理的配慮

アンケート調査結果の分析方法は、男女構成、年齢階級構成、一問一答式回答（選択肢）、記述式回答について、回答数（人）・割合（%）を集計する。調査への協力は回答者の自由意思によるものであり、アンケートへの回答をもって調査協力への同意を得たものとする説明を、google form上に記載する。調査終了後は速やかに当該教員の本研究専用パソコンにデータを入力し、他者が閲覧できないよう電子データの情報を厳重に管理する。

3. 結果

3-1 レシピ集

(1) レシピ集の内容

レシピ集のメニューは、「8王子様のレシピ集」というネーミングにちなみ、8種類作成した。ハラル食に対応したメニューとしてハニージンジャーぶり照り焼き、かぼちゃ煮とした。ハラル食で禁忌となる豚肉、アルコールを使用しないメニューを考案し、調味料としてアルコールの含まれる醤油は使用できないため、ハラル醤油を使用した。カボチャ煮では豚肉の代わりに大豆ミートを使用した。

ヴィーガン食に対応したメニューとして炒り豆腐、大豆生姜ハンバーグとした。ハラル食とヴィーガン食のどちらにも対応したメニューとして、パッションフルーツゼリーとした。凝固剤は、ゼラチンは使用せず、アガーを使用した。

八王子産食材を積極的に使用して地産地消に対応し、和食メインのメニューにすることで、MICE参加者へ日本文化、八王子市を知ってもらう機会とするため、昨年度作成した八王子う MICE 弁当のレシピを取り入れた。生姜コロケ、ナスのケチャップ和え、大根の肉巻きを採用した。

(2) レシピの試作と調理法動画の撮影

レシピの考案、撮影は共同研究者である栄養指導研究室ゼミ生が行った。試作は計6回行い、試作後、各献立の調理動画をデジタルカメラで計4回撮影した。調理工程ごとに撮影を行った後、編集作業を行い、一つの献立で一つの調理動画を作成した。

(3) レシピ集の提供

レシピの写真、調理動画とともに料理についての説明を投稿した。ハラルの意義、ハラルで許されている食品や禁じられている食品の例を示した。ヴィーガンについても意義の説明を投稿し、食べられる食品と食べられない食品の例を示した。さらに、レシピで使用した八王子産の食材を説明した。MICEについての説明は八王子観光コンベンション協会のMICEガイド¹⁰⁾を参考に作成し、投稿した。

3-2 Google form を使用したアンケートの結果

(1) アンケート回答者の属性

アンケートは23名から回答を得た。回答者の男女構成、年齢階級構成（人数・％）は表2に示した。回答者は全体で23名であり、男性が6名（26.1％）、女性が17名（73.9％）であった。また、年齢階級別にみると20歳代が17名（73.9％）で、全体の半数以上を占めた。MICE関係者は5名で、MICE関係者以外は18名であった。

表1 レシピ集の献立と使用した八王子食材

献立名	料理区分	食事区分	食材料
ハニージンジャーぶり照り焼き	主菜	ハラル食	八王子生姜
かぼちゃ煮	副菜	ハラル食	
大豆生姜ハンバーグ（生姜、玉ねぎ）	副菜	ヴィーガン食	
炒り豆腐（さやえんどう、人参）	副菜	ヴィーガン食	
パッションフルーツゼリー	デザート	ハラル食・ ヴィーガン食	パッションフルーツ
生姜コロッケ	主菜	うMICE弁当レシピ	牛乳
ナスのケチャップ和え	副菜	うMICE弁当レシピ	へびなす トマトソース
大根の肉巻き	主菜	うMICE弁当レシピ	

表2 Google form を使用したアンケート回答者の属性

	全体 n=23		MICE関係者 n=5		MICE関係者以外 n=18	
	n	%	n	%	n	%
性別						
男性	6	26.1%	3	60.0%	3	16.7%
女性	17	73.9%	2	40.0%	15	83.3%
年齢階級別						
10歳代	1	4.3%	1	20.0%	0	0.0%
20歳代	17	73.9%	1	20.0%	16	88.9%
30歳代	1	4.3%	1	20.0%	0	0.0%
40歳代	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
50歳代	2	8.7%	1	20.0%	1	5.6%
60歳代以上	2	8.7%	1	20.0%	1	5.6%
居住地						
東京都八王子市内	3	13.0%	2	40.0%	1	5.6%
東京都八王子市外	15	65.2%	1	20.0%	14	77.8%
東京都以外	5	21.7%	2	40.0%	3	16.7%

(2) 選択肢式アンケート結果（表3）

選択肢式のアンケート結果において、レシピの作り方については、MICE関係者以外の結果は簡単そうと回答した者は72.2％、やや難しそうと回答した者は27.8％であった。各レシピの見た目については、半数以上が美味しそう、やや美味しそうと回答した。

ハラルという言葉を知っているかについては、MICE関係者以外は、意味を理解している11.1％、言

葉を知っている 27.8%、なんとなく聞いたことがある 27.8%、知らなかった 33.3%であった。ヴィーガンという言葉を知っているかについては、意味を理解している 55.6%、言葉を知っている 27.8%、なんとなく聞いたことがある 11.1%、知らなかった 5.6%であった。ハラル料理を食べたことがあるかについては、食べたことがない 100.0%であった。ヴィーガン料理を食べたことがあるかについては、2回以上食べたことがある 16.7%、1回食べたことがある 33.3%、食べたことがない 50.0%であった。インスタグラムの投稿を通してハラル・ヴィーガンに対しての理解が深まったかについては、理解できた 27.8%、やや理解できた 55.6%、やや理解できなかった 11.1%、理解できなかった 5.6%であった。

表3 Google form を使用した選択式アンケート結果

調査項目	選択肢	単一回答			
		MICE関係者以外 n=18		MICE関係者 n=5	
		人数		人数	
投稿のレシピの作り方についてどう思うか	簡単そう	13	72.2%	3	60.0%
	やや難しそう	5	27.8%	2	40.0%
	難しそう	0	0.0%	0	0.0%
「ぶり照り焼き」の見た目についてどう思うか	美味しそう	16	88.9%	4	80.0%
	やや美味しそう	2	11.1%	1	20.0%
	やや美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「かぼちゃ煮」の見た目についてどう思うか	美味しそう	10	55.6%	3	60.0%
	やや美味しそう	8	44.4%	2	40.0%
	やや美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「大豆生姜ハンバーグ」の見た目についてどう思うか	美味しそう	7	38.9%	2	40.0%
	やや美味しそう	8	44.4%	3	60.0%
	やや美味しくなさそう	3	16.7%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「いり豆腐」の見た目についてどう思うか	美味しそう	9	50.0%	3	60.0%
	やや美味しそう	6	33.3%	2	40.0%
	やや美味しくなさそう	3	16.7%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「バッションブルーゼリー」の見た目についてどう思うか	美味しそう	14	77.8%	3	60.0%
	やや美味しそう	2	11.1%	2	40.0%
	やや美味しくなさそう	2	11.1%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「生姜コロッケ」の見た目についてどう思うか	美味しそう	11	61.1%	3	60.0%
	やや美味しそう	4	22.2%	2	40.0%
	やや美味しくなさそう	3	16.7%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「ナスケチャップ和え」の見た目についてどう思うか	美味しそう	10	55.6%	3	60.0%
	やや美味しそう	6	33.3%	2	40.0%
	やや美味しくなさそう	2	11.1%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
「大根の肉巻き」の見た目についてどう思うか	美味しそう	16	88.9%	2	40.0%
	やや美味しそう	2	11.1%	3	60.0%
	やや美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
	美味しくなさそう	0	0.0%	0	0.0%
ハラルという言葉を知っているか	意味を理解している	2	11.1%	3	60.0%
	言葉を知っている	5	27.8%	2	40.0%
	なんとなく聞いたことがある	5	27.8%	0	0.0%
	知らなかった	6	33.3%	0	0.0%
ヴィーガンという言葉を知っているか	意味を理解している	10	55.6%	3	60.0%
	言葉を知っている	5	27.8%	0	0.0%
	なんとなく聞いたことがある	2	11.1%	1	20.0%
	知らなかった	1	5.6%	1	20.0%
ハラル料理を食べたことがあるか	普段から食べている	0	0.0%	0	0.0%
	2回以上食べたことがある	0	0.0%	1	20.0%
	1回食べたことがある	0	0.0%	0	0.0%
	食べたことがない	18	100.0%	4	80.0%
ヴィーガン料理を食べたことがあるか	普段から食べている	0	0.0%	1	20.0%
	2回以上食べたことがある	3	16.7%	0	0.0%
	1回食べたことがある	6	33.3%	0	0.0%
	食べたことがない	9	50.0%	4	80.0%
このインスタグラムを通してハラル・ヴィーガンに対する理解が深まったか	理解できた	5	27.8%	1	20.0%
	やや理解できた	10	55.6%	2	40.0%
	やや理解できなかった	2	11.1%	2	40.0%
	理解できなかった	1	5.6%	0	0.0%
MICEという言葉について知っているか	意味を理解している	3	16.7%	4	80.0%
	言葉を知っている	5	27.8%	1	20.0%
	なんとなく聞いたことがある	1	5.6%	0	0.0%
	知らない	9	50.0%	0	0.0%

(3) ハラル・ヴィーガン料理のイメージ (表4)

さらに、ハラル・ヴィーガン料理についてどのようなイメージを持っているか尋ねたところ、MICE関係者以外では健康によさそう、という回答が半数以上であった。一方で、美味しくなさそう、食べたくない、という回答もみられた。MICE関係者においては主に健康に良さそう、ダイエットに活用できそうという回答であった。

表4 ハラル・ヴィーガン食のイメージ

選択肢	延べ回答				
	MICE関係者以外		MICE関係者		
	人数	n=18	人数	n=5	
ハラル・ヴィーガン料理についてどのようなイメージを持っているか	健康に良さそう	12	52.2%	3	60.0%
	おいしそう	1	4.3%	0	0.0%
	ダイエットに活用できそう	6	26.1%	2	40.0%
	美味しくなさそう	2	8.7%	0	0.0%
	食べたくない	1	4.3%	0	0.0%
	わからない	1	4.3%	0	0.0%
	栄養が偏りそう	1	4.3%	0	0.0%

(4) MICE についての理解度 (表5)

MICE についての理解度を質問したところ、MICE 関係者以外の結果については、なんとなく聞いたことがある 5.6%、意味を理解している 16.7%、言葉を知っている 27.8%、知らない 50.0%であり、半数以上が MICE について理解していないことがわかった。

表5 MICE についての理解度

		MICE関係者以外		MICE関係者	
		人数	n=18	人数	n=5
MICEという言葉を知っているか	意味を理解している	1	5.6%	4	80.0%
	言葉を知っている	3	16.7%	1	20.0%
	なんとなく聞いたことがある	5	27.8%	0	0.0%
	知らない	9	50.0%	0	0.0%

4. 考察

本研究では、東京都八王子市の MICE 誘致推進を目的として、大学コンソーシアム八王子や八王子観光コンベンション協会の支援を受けて、ハラル・ヴィーガンといった海外の食文化を取り入れたレシピ集の開発を行った。レシピ集の公開後、アンケート調査を実施し、八王子市の MICE 誘致推進の可能性について検証した。

2018年の調査において、日本を訪れるベジタリアン・ヴィーガンの外国人旅行者は年間145～190万人と推計されている。観光庁は、外国人を対象としたアンケート調査を行い、海外旅行にて飲食店等を選定する際、「ベジタリアン等の専門店でなければ入店しない」と回答した者は約2割であり、「対応店でなければ入店しない」と回答したのは約5割で、ヴィーガンではさらにこの傾向が強まることが報告されている¹¹⁾。さらに、ベジタリアンやヴィーガンの外国人が訪日旅行時に食事の基準を緩めた、とする回答者の割合は他の海外旅行時に比べ高いことが分かっており、海外からの来訪者に対して、ベジタ

リアン、ヴィーガンといった食事への日本の対応は重要である。今回のアンケート結果から、ヴィーガンについて意味を理解していると回答した者は56.5%であり、半数以上は理解している結果となったが、ハラルについては、意味を理解している者は約20%と低く、ハラルの認知度は低いことが分かった。また、ハラル料理やヴィーガン料理を食べたことがあるかという質問では食べたことがないと回答した者がハラル料理は95.7%、ヴィーガン料理については56.5%となった。このように、特にハラルの食文化については、認知度は低く、さらに食文化を広く周知させることが必要である。また、イスラム教徒（ムスリム）は年々増加しており、このことから、ハラルという食文化について着目することは重要である。平成29年度に観光庁が行った訪日外国人消費動向調査¹²⁾によると、ムスリムの国として挙げられるインドネシア・マレーシアの訪日旅行者が、訪日前に期待していたこととして、「日本食を食べること」が最も多く挙げられている。このように、訪日時に和食を食したいと考えているムスリムは多いことから、ハラルについて配慮した和食の提供があることで、日本に滞在しやすくなるのではないかと考えられる。

本研究事業ではこれまでに報告した「八王子う MICE 弁当」のレシピを取り入れた。この弁当は低塩分、かつ地産地産新鮮食材を豊富に使用した栄養学的価値の高い弁当である。和食文化の特徴として挙げられる、多様で新鮮な食材を使用している。選択肢式アンケートにおいて、レシピの作り方について質問したところ、簡単そうと回答した者が半数以上を占めた。レシピ集の献立の見た目についてどうか質問したところ、半数以上が美味しそうと回答した。簡単に作れる和食メニューを提供することで、和食への興味はさらに高まるのではないかと考えられる。

本研究事業のレシピの食材は、地産地消の観点から、八王子食材である八王子生姜、パッションフルーツ、へびなす、トマトソース、牛乳を使用した。農林水産省が全国の消費情報提供協力者1,500名を対象として実施した地産地消に関する意識・意向調査¹³⁾において、地産地消で期待される効果として「地域の生産者等と地元食品企業や学校との連携が生まれるなど、地域全体の活性化につながる」「食や農に関する消費者の理解と関心が高まるなど食育につながる」という回答が80%以上の割合で得られている。食育の観点から、八王子産の食材を使用した、地産地消のメニューの提供が重要である。八王子市でも「はちおうじ農産物直売所マップ」¹⁴⁾といった八王子の農産物を手に入れやすくする等、地産地消の取り組みが行われている。本研究事業では、レシピに八王子食材を使用した。今後は「はちおうじ農産物直売所マップ」との連携を図ることで、八王子食材をどこで手に入れることができるかを知ってもらい、実際に八王子食材を購入し、料理を作ってみる、ということができないのではないかと考えられる。

本研究事業では、ハラル・ヴィーガンに着目し、レシピ集を考案したが、特にハラルの言葉や意義について知名度は低いことが分かった。アンケート結果の回答数が少ないことから、今後さらに調査数を増やすことが必要である。また、ハラルだけではなく、海外には様々な宗教食があることから、今後は、ハラル以外の宗教食等にも着目していくことが必要である。

さらに MICE についても言葉の認知度や内容の理解度は低いことがわかった。MICE を誘致することによる地域への経済効果等の情報を発信する場を増加させることが必要であると考えられた。

5. 結論

東京都八王子市の MICE 誘致の推進を目的に、各種団体の支援を受けて、海外の食文化、特にハラル・ヴィーガンに対応したレシピ集の開発を行った。レシピには和食レシピを取り入れ、地産地消の観点から八王子産食材を使用した。レシピ集の提供とともに行ったアンケートの結果、レシピについて簡単に作れそう、美味しそう、という回答が得られた。ハラルや MICE の知名度については低いことが分かり、MICE 誘致推進のためには八王子市民や周辺地域の市民の MICE の理解度の向上や、MICE 誘致による地域への効果を発信する場を増加させる必要があること、また、海外の宗教食や日本とは異なる食文化について理解度の向上を目指した取り組みを増やしていく必要があることが考えられた。

謝辞

本研究は、大学コンソーシアム八王子令和二年度学生企画事業補助金対象事業として採択された「女子大学生による「ハラル・ヴィーガンにも対応！8王子様のレシピ集」の企画開発～見て、作って、味わって、学んで繋がる MICE 都市八王子～」の一環として行った。ご支援くださった八王子市、大学コンソーシアム八王子、八王子観光コンベンション協会の皆様に御礼申し上げます。

参考文献

- 1) 観光庁 MICE の誘致・開催の推進 <https://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/kokusai/mice.html> 2021 年 2 月 22 日閲覧
 - 2) 平成 26 年度「和食」の保護・継承に関する検討会報告書（「和食」を未来へ）
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/index-75.pdf> 2021 年 2 月 23 日閲覧
 - 3) 東京観光財団 TOKYO MICE サステナビリティガイドライン ～持続可能な MICE 開催に向けて
https://businesseventstokyo.org/assets/pdf/resources/TOKYO_Sustainability_Guidelines_Japanese.pdf 2021 年 3 月 23 日閲覧
 - 4) 店田廣文 世界と日本のムスリム人口 2018 年 人間科学研究 第 32 巻第 2 号 253-262 (2019)
 - 5) Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: Vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 103, 748-765 (2009)
 - 6) Koyama T et al. Relationship of consumption of meals Including Grain, Fish and Meat, and Vegetable Dishes to the Prevention of Nutrient Deficiency: The INTERMAP Toyama study. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology* 62, 101-107 (2016)
 - 7) 梅原頼子 他 女子短大生における野菜摂取量と生活習慣・食意識の関連 鈴鹿大学・鈴鹿大学短期大学部紀要 健康科学編 第 3 号 323 - 332 (2020)
 - 8) 三澤朱実 阿部明恵 樋口誉誌子 山田正子 大学発地場産弁当の企画開発と栄養学的価値の検証、MICE 利用の可能性の追求 -低塩で野菜豊富な主食・主菜・副菜の揃った「八王子う MICE 弁当」- 東京家政学院大学紀要 第 60 号 83-95 (2020)
 - 9) 沼尻正之 ハラル・ブームの宗教社会学 -宗教的タブーがもたらす異文化理解- 追手門学院大学社会学部紀要 第 9 号 57-74 (2015)
 - 10) 八王子観光コンベンション協会 HACHIOUJI MICE GUIDE <https://hachioji-mice.org/> 2021 年 3 月 10 日閲覧
 - 11) 観光庁 飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド 令和 2 年 4 月版
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001335459.pdf> 2021 年 3 月 10 日閲覧
 - 12) 観光庁 訪日外国人消費動向調査 <https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/syouthityousa.html> 2021 年 3 月 10 日 閲覧
 - 13) 農林水産省 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国アンケート調査 地産地消に関する意識・意向調査 平成 19 年 3 月 <https://www.maff.go.jp/j/finding/mind/attach/pdf/index-36.pdf>
 - 14) 八王子市産業振興部農林課 八王子市農業協同組合地域振興課 はちおうじ農産物直売所マップ 第 5 版
<https://ja-hachioji.or.jp/wp-content/uploads/2019/06/abc0e37599a07062b22836a90128c8d3.pdf>
-
- (受付 2021.3.25 受理 2021.7.1)