

ミニ・シンポジウム「どれだけ食べれば満足するのか—北海道型酪農畜産のあるべき姿を探る—」

外食産業の未来と展望について

永峰 樹

The Future Development of Foodservice Industry

Tatsuki NAGAMINE

はじめに

外食産業の市場規模は一時期 30 兆円といわれ日々の食事の3分の1を担うほどであったが、最近の傾向はマーケットの成熟化やオーバーストアの状況のもと、25 兆円と縮小されてきている。特に個店経営が著しく減少していく中でチェーン化された外食企業はより堅調な状況を維持している。好きな食べ物がいつでも手に入る世の中で消費者はより画一的な食事やサービスを避ける傾向にある。現在、消費者の外食に求められるニーズは二極化されている。ひとつは価格志向型消費行動であり牛丼・弁当に代表されるテイクアウト商品が挙げられる。日常生活に密着し購買頻度の高い外食は著しく価格にシビアである。そしてもうひとつは価値指向型消費行動である高級化・個性化した外食である。美味追求ニーズであるグルメ志向や食べ歩きなどはイベントとしての位置付けであり商品の価値さえ認めればかなりの高額でもいとわないという消費行動である。いま外食産業に求められているものは、お客様のニーズを敏速に読み取り変化に対してスピーディーに対応することである。そこで今回その取り組みの一端を挙げ問題提起とさせていただきます。

外食産業とは

(財)外食総研によるとファストフード、ファミリーレストラン、ディナーレストラン、パブレストラン、コーヒーショップ、多角経営、その他の7つに分類される。

その中でも代表的なファーストフード、ファミリーレストラン、ディナーレストランについて解説する。

【ファーストフード】

商品注文から提供までの時間が早い手軽な食事をさす。ハンバーガーやフライドチキンなどスナック形式で低価格の商品が多い。牛丼・弁当などの和食も含まれる。提供方法はテイクアウトやドライブスルーなど提供時間を短縮する工夫がされている。

【ファミリーレストラン】

家族客(ファミリー)を主な対象にする食事中心のフー

ドメニューでテーブルサービスが基本。日常生活圏に立地し反復利用を前提とする。比較的低価格な設定で値ごろ感が重視される。洋食系のチェーンレストランを想像するが必ずしもチェーン化は問わない。

【ディナーレストラン】

高級店および専門店。商品(メニュー)の専門化が進み頻繁に利用することのない店。集客範囲もファミリーレストランよりさらに広い。店舗の雰囲気重視し、よりサービスに特化している。

外食産業の求める食材「安全・安心な食材とは」

BSE の発生以降、偽装表示、無許可添加物、残留農薬などの問題が相次ぎ、食の安全性が大きく揺らいだ。外食産業においても安全性の確保は大きな課題であり、入手食材の検査強化や生産履歴の確認、アレルギー物質の表示など積極的に取り組みは始めている。現在、外食産業でよく使われている表示について解説する。

【オーガニック】

本来は海外において米、野菜などに農薬や化学肥料を使わず栽培したものや畜産物に抗生物質、成長ホルモン剤を使用していない生産物を指していた。しかし不適切な表示の横行で平成14年6月より特定JAS法に適合しない農産物はこの表示ができなくなっている。

【有機農産物】

主に日本国内で生産された農産物について農林水産省のガイドラインに基いた特定JAS法に適合したものに表示される。偽装表示に対する罰則も強化され、より公正なものとなっている。

【特定栽培農産物】

以前の減農薬表示から名称の変更がおこなわれている。農薬や化学肥料を一定以上減らして栽培された農産物について表示される。

【遺伝子組替え食品】

安全性に対して今すぐ疑わしい訳ではないが平成13年

4月より農産物5品目の品質表示が義務付けられ、それに伴いメニューにも表示されるようになった。指定5品目は大豆・とうもろこし・じゃがいも・なたね綿実である。

【アレルギー物質】

アトピーに代表されるアレルギーに対応する為、平成13年4月より特定原材料5品目の表示が義務付けられ、それに伴いメニューにも表示されるようになってきた。特定5品目は卵・乳・小麦・そば・落花生であるが使用頻度が高いためパンフレットや個別対応に準じている場合が多い。

外食産業の環境対策「環境に対する取り組みとは」

(財)日本フードサービス協会の平成14年の調査によるとファストフード、ファミリーレストランなどが出すゴミの量は1店舗あたり月平均で生ゴミ、紙ゴミが約1.5t、空き缶・空き瓶が約0.1t、梱包品(ダンボール)などが約0.2tにのぼる。自治体によるゴミの分別回収が進むなか、外食産業から排出されるゴミもほぼ分別されて廃棄されてきている。いま外食産業で取り組まれている動きについて解説する。

【コンポスト】

主に食品残渣(残飯)を集めて堆肥化し契約農家に配布、生産された農産物を買上げリサイクルしている。店舗に処理機を併設している場合が多く主にゴミの減量化や廃棄費用のコストダウンに役立っている。

【廃油リサイクル】

外食産業では揚げ物が多く1店舗あたり月平均で約200リットル程の廃油が発生している。この油を回収し食材配送車の燃料に使用したり石鹸にリサイクルしている。

【雨水・排水利用】

外食産業ではまとまった土地面積が必要であり、そこに降り注ぐ雨水もまとまった量になる。また厨房において使われる水も1店舗あたり月平均で約200t程発生している。この排水を浄化し二次用水(トイレ・散水)に利用している事例がある。

外食産業の現状の問題点と今後の課題

外食産業とは、消費者に最も近い産業である。我々の業界はお客様の代表として食材を仕入れ、調理、加工してお届けする使命にもとづいてより安全で安心できる商品を求めている。その一方で現状の問題点としては行き過ぎた広告やまぎらわしい表示が無くなったわけではなく多くの誤解を招いていることも否定できない。環境に対する取り組みについては今まさに始まったばかりであり今後、いかに地球環境資源の枯渇を防いでいくかが大きな課題となっている。外食産業の未来は消費者により簡潔にわかりやすい理解を得るために科学的裏付けを持つ研究者とのパイプ役になり、農業生産者と連携し、よりよい生産物を広めることにある。国内の農業生産自給率の低下が叫ばれているが、この連携が進んでいけば近い将来かならずや維持、発展につながるだろう。

引用文献

- 1) (財)日本フードサービス協会編 2002 J F 年鑑 pp. 10, 22
- 2) (社)日本農林規格協会編 2003JAS 制度の手引 pp. 2-6
- 3) 食品工業 2002. 7. 30 pp. 5