

アメリカFood EXPO見学と スーパーマーケットの豆類の市場調査

谷口（山田）亜樹子

2019年の6月初旬にアメリカのニューオリンズで、食品科学会（IFT 19 Annual Meeting：Institute of Food Technologists）の国際会議が開催され、学会発表も兼ねて出席しました。国際会議に出席するために、「アメリカ食品産業最新研究研修」(IFTジャパンセクション2019公式ツアー：2019年6月1日(土)～6月9日(日)8日間)に参加し、国際会議のほか、アメリカの食品加工技術の現状調査、Food EXPOの見学、アメリカスーパーマーケットの市場調査などの勉強会が開かれました。ニューオリンズとポートランドを周る研修ツアーに参加してアメリカの食品業界の現状を知ることができ、有意義な時間を過ごすことができました。豆に関するFood EXPOの見学、アメリカスーパーマーケットの市場調査について報告します。

1. IFT Food EXPOの見学

IFTのFood EXPOは世界最大級の食品展示で、世界中の食品関係の専門家が集ま

り、多くの知識を得ることのできるイベントです。アメリカ農務省（USDA：United States Department of Agriculture）日本事務所の協力を得て、Food EXPOに参加し、現在、注目をされている商品の視察を行いました。毎年、アメリカでIFTのFood EXPOはありますが、なかなか参加できないこともあり、今回、研究資料やサンプルなどを収集し、今後の食品開発の参考にしたいと考え勉強しました。帰国後、食品企業と食品の共同研究を行うことを目標とし、新商品の開発のヒントをたくさん得ることができました。世界のさまざまな商品の特徴を勉強でき、大変参考になりました。日本で豆類の食品の開発を考え、豆の会社である「USA Dry Pea and Lentil Council American Pulse」のブースを見学したので、紹介します。

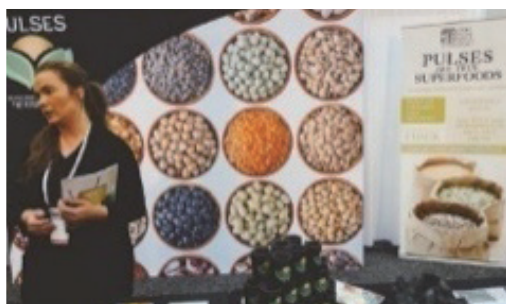
USA Dry Pea and Lentil Council American Pulseは、米国のえんどう豆、レンズ豆、ひよこ豆の栽培農家、加工業者、販売業者の保護のために設立された連合団体で、豆類産業を成長させることを目的とし、豆類の消費増加に力を入れて活動していました。主に大豆以外の豆を扱う団体でした。

アメリカでは、乾燥豆は発酵食品やジャンクフードに最近をよく利用されているとのことでした。

ひよこ豆のスムージーを試食しましたが、豆臭さがなくてとても美味しかったです。豆乳とは異なり、くせのない喉越しに違和感がない食感でした。また、肉の代替品として、ハンバーグの肉に豆のミンチが使われていましたが、豆とは全く分からず、非常に美味しかったです。大豆のミンチとは異なり、食感が滑らかでした。ひよこ豆のパウダーは日本ではあまり使われているイメージがありませんが、海外ではとてもよく使われているパウダーのようです。豆類はタンパク質の栄養価値が高く、ひよこ豆などは炭水化物、食物繊維、ミネラルもあるので、食品加工に適していると改めて



IFT (Institute of Food Technologists)



USA Dry Pea and Lentil Council American Pulseのブース

感じました。粉にして利用することで、様々な加工品に利用でき、卵の代替品としても適しているとのこと、ケーキなどにも利用しているようです。海外に比べ、日本ではまだ、豆類の利用が少ない食材であると改めて感じました。

2. アメリカのスーパーマーケットの豆類の市場調査

アメリカの各スーパーマーケット(以下、スーパー)は穀類、豆類、青果物が充実しており、様々な加工食品、肉類、チーズ、冷凍食品、菓子類、飲料などの商品数が多く、日本と異なる商品が多く陳列していたので、視察して非常に勉強になり、面白かったです。

アメリカでは、目的および社会階級により利用するスーパーが異なることが、視察してよくわかりました。高級品を扱うスーパーは日本の商品、例えば、冷凍食品、カップラーメン、日本酒なども多く、輸入品が豊富でした。また、ナチュラルフードと称する自然食品、無農薬作物、非遺伝子組み換え作物、添加物無添加にこだわった商品が多く並んでいました。さらに、スーパーフードと称した定義のない商品が多かったのが印象的でした。

日本との違いは、レトルト食品、惣菜が少なく、このことから日本の食品の技術や文化の違いを感じました。今回はニューオーリンズとポートランドのスーパーを9箇所も廻りましたが、両都市では生活水準が異なり、ニューオーリンズの方が様々な

階級が集まった地域でスーパーの種類も多く、ポートランドは比較的高級スーパーなイメージがありました。都市の気候や料理などから地域にあわせた商品に違いがありました。

(1) ニューオーリンズのスーパー

ニューオーリンズはフランス領、スペイン領であったことから、ヨーロッパの影響を感じさせる商品がスーパーには多く並んでいました。前回18年前に訪れた時とは街の様子は異なり、ハリケーンの影響により、街はきれいになり、どのスーパーも新しく、清潔な感じでした。

ニューオーリンズのスーパーを6店舗廻りましたが、どの店舗も広く、品揃えが豊富で、迷いそうになりました。商品が多い割には見やすいのが特徴的でした。

豆類はほとんどのスーパーで穀類と一緒に陳列されており、袋詰め、缶詰で売られているほか、計り売りで売られていました。豆類は穀類同様、大きな計り売りケースに並べられており、豆売り場は日本と違って目立つ位置に配置されていました。豆の種類がたくさんあり、乾燥した豆はオレンジ、アイボリー、緑色、茶色、黒色と色彩綺麗に並んでいました。日本と異なり、売り方や種類が豊富で見学しているだけで楽しかったです。袋詰めは1種類の豆の袋詰めのものとは多種類の異なる豆が混合して袋詰めしたものがあり、日本の豆類の食べ方と異なることが推察でき、面白いと感じました。売り方や豆類の商品の多さから、

アメリカは日本より豆類をたくさん食べるようなイメージがありました。また、アメリカでは豆腐は身体に良いと人気で、売れているのか棚に在庫が少なかったのも印象的でした。豆腐はLL牛乳と同じように、常温でも売っていました。他に気がついたことは冷凍食品が多く、冷凍庫のケースが店内にずらりと並んでおり、豆の冷凍食品も多く陳列していました。アメリカではグルテンフリーの加工食品が多く目につきましたが、お菓子のチップスは豆粉で製造したチップスでした。日本でもこれからグルテンフリーの商品が多くなると考えると、豆類の需要の増加が考えられました。日本でも、家庭用の豆粉をもっと販売すれば、小麦粉のように売れるのではないかと推察されました。日本と食文化の違いで、ピーナッツバターは多くの種類があり、たくさん売っていました。

(2) ポートランド

ポートランドはニューオーリンズより街がきれいなイメージでした。自然が豊かであり、清潔でスマートな雰囲気があり、スーパーも清潔で無駄なものはないようなスッキリしたイメージでした。ポートランドは消費税がなく、安いイメージがありましたが、全体的に物価が高く、ニューオーリンズより調味料などは2倍の価格でした。ポートランドはベリーとジャムとハチミツ、ヘーゼルナッツが有名で、ピーナッツなどナッツ類は生で売っていました。

スーパーの商品棚の一角にピーナッツを

ニューオーリンズのスーパー



Rous Market



Winn-Dixie



Trader Joes



Lakeside Shopping Center



Whole Foods Market



Walmart Supercenter

ポートランドのスーパー



New Seasons



Safeway



Green Zebra

自分で挽いてピーナッツバターにするコーナーがあり、自然食品を販売しており、自分で容器に入れる計り売りが多くあり、毎日このスーパーで、買い物したいと思いました。

今回、アメリカの多くのスーパーを視察しましたが、考えてみると日本ではスーパーの視察をあまりしたことがないことに気づき、日本でも、このような視察をすると豆類の販売について、もっと考えることができるのではないかとすることに気がつきました。豆類の食品開発をするにあたって、まず、スーパーなどの店舗でどのような販売方法をしているのか、スーパーによって販売形態が異なるのか、店の目立つところに陳列されているか、目立つ場所に

陳列されるためにはどのような工夫が必要なのか、などを考えるようになりました。今回の体験で、スーパーの視察から商品を観察することが食品開発には必要であり、重要であることを知りました。人が商品に興味を持つための工夫、現在の商品の売れ筋を観察することで、新しい商品の開発のヒントになると考えました。また、豆類の売り方について、アメリカのスーパーとの比較をすることで日本のスーパーの特徴を知りたいと思いました。

他に、今回の視察でわかったことの一つは、商品の表示がアメリカと日本では異なり、商品によっては日本よりアメリカの方が詳細で丁寧な表示が付いていることです。また、アメリカは州によって同じ食品



豆類、穀類の計り売り



豆類の缶詰・袋詰



豆類の冷凍食品・グルテンフリーの豆チップス



様々なピーナッツバターとピーナッツバター製造機

材料でも商品に違いがありましたが、日本も地方によって同じ食品材料を使って商品に違いがあるので、比較すると豆類の地方性を知ることができ、面白いかもしれないと思いました。

視察により、スーパーの陳列や品揃え、アメリカと日本の文化の違いから表示も異なり、新しい発見が多く見つかりました。日本に帰国後、商品開発など研究に生かしたいと考えました。

3. ニューオーリンズの料理教室（豆料理）

ツアーの合間にNew Orleans School of Cookingに足を運びました。ニューオーリンズの代表的な料理（ケイジャン料理）であるガンボスープ、ジャンバラヤ、プラリネの作り方を料理教室のスタッフが説明しながら、実演して、できた料理を試食するプログラムがあったので、参加しました。ニューオーリンズ料理は庶民的な料理ですが、気候と街の雰囲気にあった料理で、とても美味しかったです。ガンボスープ、ジャンバラヤは豆が必ず入っている料理ではありませんが、インゲン豆やレンズ豆を入れる時もあるそうです。今回の料理教室で試作したプラリネはピーナッツが入っており、見た目よりとても美味しいスイーツでした。

(1) ガンボスープとジャンバラヤ

ガンボスープのガンボとはオクラという意味で、とろみのついたスープです。作り方はカレーのルーを作るように、小麦粉と豆粉（ひよこ豆）とオイルで黒くなる程度まで炒めて、チキンスープで薄めたもので、現地で食べるととても美味しかったです。ジャンバラヤはガンボスープに米を入れて炊いた簡単な料理でしたが、米に旨味とと



ニューオーリンズ料理

ろみがついて、少し雑な味ですが、もう一度食べたくなるような味でした。

(2) プラリネ

焙煎したピーナッツに加熱した砂糖をあえて、カラメリゼしたものでした。砂糖の塊で食べずとも味がわかるような感じがしましたが、食べてみると思ったよりピーナッツが柔らかく、砂糖を固める温度がちょうど良いのか、食感が柔らかく、程よい甘さでとても美味しかったです。

最後に、今回の研修に参加して、豆類の新しい商品開発を行うためには、まず豆類の市場調査が必要であることが改めてわかりました。アメリカでは、無農薬作物使用食品、非遺伝子組み換え作物食品、添加物無添加食品の他、グルテンフリー食品、スーパーフードと称する食品が並んでいましたが、日本でもこのような商品が出回ると考えられます。豆類を使用した食品の需要が増える中で、豆類を使用した食品の開発が早急に必要になると推察しました。

アメリカでは、現在、ゲノム編集作物が盛んに作られており、これらを使用した食品が世の中に多く出回る時代がもう来ています。豆類も一部ゲノム編集作物となるのでしょうか。生で食べられる豆ができる時代がくるかもしれません。豆類の商品開発を行うにあたり、常に学ぶ姿勢を持ち、情報を得ることが必要だとツアーに参加して感じました。