

まとめ

- 日本食は、おいしく健康的であるとの評価が高かった。
⇒ 味噌汁をはじめ、日本の健康的な家庭料理や食べ方を海外に発信して日本への理解を深める。
⇒ 日本の食文化を通じた文化交流活動は、国際交流の手段として大変優れていると考えられた。
- ヨーロッパではビオを重視。ベジタリアンが多い。
- フランス→クリエイションが重要。寿司、ラーメン、うどん、居酒屋風、弁当等の日本食レストランが観光客に好評。
- ドイツ→環境重視。ヒトではなく、環境が軸。
- ポーランド→健康食への関心が高い。甘辛い味が好まれた。
- ハンガリー→日本の本格的ラーメン、高価でも人気。
- イタリア→日本食、発酵食品に関心が高い。
- スロバキア→日本食の販売店が少ない。ウィーンで購入。
- イギリス→ロンドンの日本食材店、品ぞろえが充実。健康食として寿司が人気。