

チーム 1000Diver-City

多様性に寄り添う食の都・仙台へ

相澤拓斗
小泉晴香
鈴木悠平

菊地航平
近藤志乃
山元洸生
村岡葉子

メンバー



相澤拓斗 (Takuto Aizawa)
東北大学工学部3年
takuto.aizawa.0715@gmail.com
Instagram



小泉晴香 (Haruka Koizumi)
株式会社manaby
FBやってます!!!



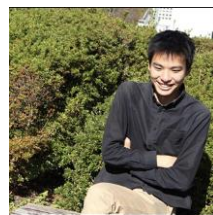
鈴木悠平 (Yuhei Suzuki)
福島大学行政政策学類3年
FBやってます!!!



菊地航平 (Kohei Kikuchi)
東北工業大学 事務職員
ko-kikuchi@tohtech.ac.jp
FB・Instagram




近藤志乃 (Shino Kondo)
外国人児童 日本語指導員 (小学校)
goshino1228@gmail.com
FBやってます



山元洸生 (Hiroki Yamamoto)
東北大学理学部3年
hirokiy2018.ymmt@gmail.com



村岡 葉子 (Yoko Muraoka)
ゼビオアリーナ仙台
yoko.muraoka12@gmail.com
FB・Instagram



アジェンダ

1. 私たちのゴール
2. フィールドワーク内容
3. アンケート調査結果
4. 事例研究
5. アクションプラン
6. まとめ



私たちのゴール

「多様性に寄り添う食の都・仙台へ」

わたしたちの生命を支え、
暮らしを豊かにする「食」を
その土地に住む、その土地を訪れる
だれもが等しく楽しめる

そんな「食」の多様性に寄り添った都市にしたい

フィールドワーク：テーマ設定

Greenest

交通手段

沿線活性化

特産品

ベジタリアン

地域おこし

ヴィーガン

ハラル

..... テーマは食？

フィールドワーク：1. ハラル料理提供店

(8月8日/Halal Hub/店主マムンさん)



(店舗HPより)

【インタビュー内容】

- イスラム教の考え方（ハラルがどうして必要か）
- イスラム教徒の視点から、仙台に「あったらいいな」ということ
 - ① 祈りの場（手足などを洗う場所が必要）
冠婚葬祭の対応（埋葬、結婚式場）
 - ② 宗教に関する正しい教育
 - ③ ハラル対応が全体的に少なく、情報も点在
→パンフレットには観光地ばかりが掲載されている
ハラル対応の飲食店がどこにいくつあるのかが知りたい
- 「仙台を第2の故郷にしたいが、上記のことをふまえると現状では難しい」

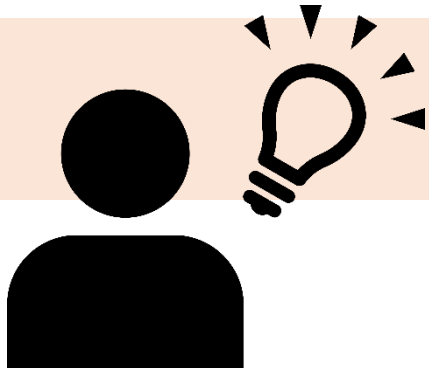


フィールドワーク：1. ハラル料理提供店

(8月8日 / Halal Hub / 店主 マムンさん)

【考察】

- イスラム圏の方々が抱える課題は、自分達の想像以上に広範囲
- 食の問題はその一部でしかなく、ラボ終了後も「自分ごと」として関わっていくにはテーマが大きい



- 「食」にテーマを絞って他の市民にも話を聞きたい

次のフィールドワークへ

フィールドワーク：2. 国際交流促進・外国人支援者

(9月2日/(公財)仙台観光国際協会SenTIA

/せんだい留学生交流委員)

【インタビュー内容】

● 仙台(日本)での「食」に関して思うこと

- ①宗教への配慮が少ない
(ハラールなどへの理解が少ない)
- ②メニューを見ても、何の食材が使われているか
分からない(アレルギー表示等もないことが多い)
→メニューに記載されていれば利用しやすいと感じる
- ③多言語での情報が少ない
(日本語のみの内容では外国人も対象だと思えない)
→書類などのタイトルだけでも英語を入れてほしい
- ④外食の際に、お店や同席者に気を遣わせるので
一人または自炊になりがち



インタビューの方々



アジズさん(インドネシア・ムスリム)
所属：東北大学部生3年



ハンナンさん(パキスタン・ムスリム)
所属：東北大博士1年



ルシルさん(フランス)
所属：東北大修士2年

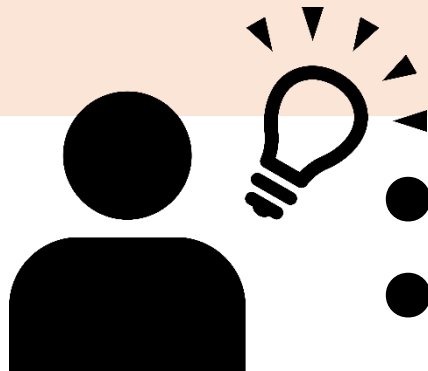
フィールドワーク：2. 国際交流促進・外国人支援者

(9月2日/(公財)仙台観光国際協会SenTIA

/せんだい留学生交流委員)

【考察】

- 宗教・言語の影響で食事に制限がかかっている外国人が多くいる
- 何の食材が使われているか明確になれば、多くの層の解決になるのでは？
しかし店側にお問い合わせするのは大きな負担になるかもしれない



- より多くの外国人や日本人にも食に関する悩みがあるか知りたい
- 消費者側だけでなく、店側の意見も聞く必要がある

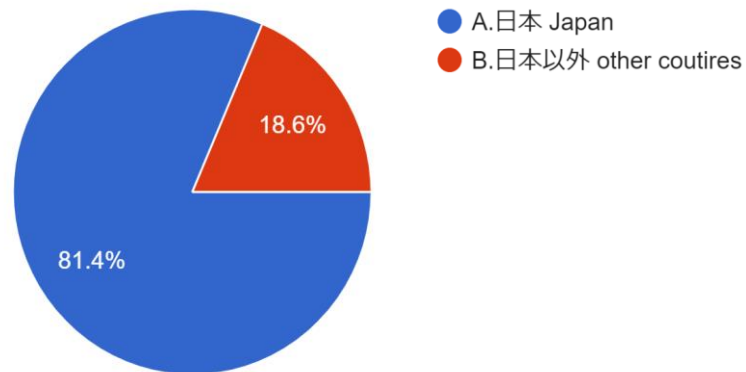
食に関するアンケート実施・次のフィールドワークへ

アンケート調査結果：食に関する悩み調査

【調査対象】 仙台市在住または住んだことがある人（年齢問わず）

ご出身はどこですか。Where are you from?

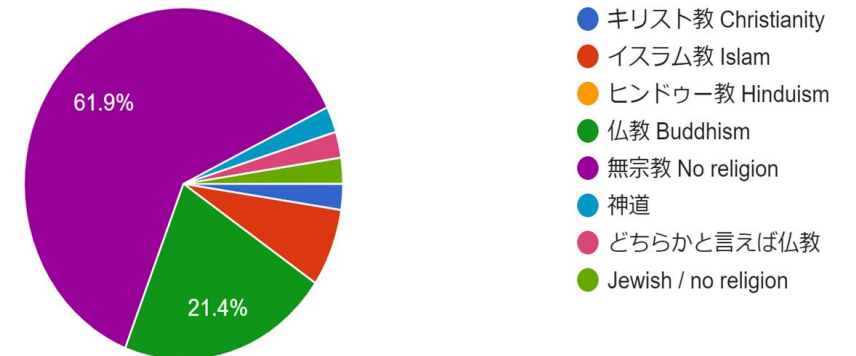
43 件の回答



日本人：35名 外国人：8名

Q3. あなたの宗教について教えてください。What is your religion?

42 件の回答

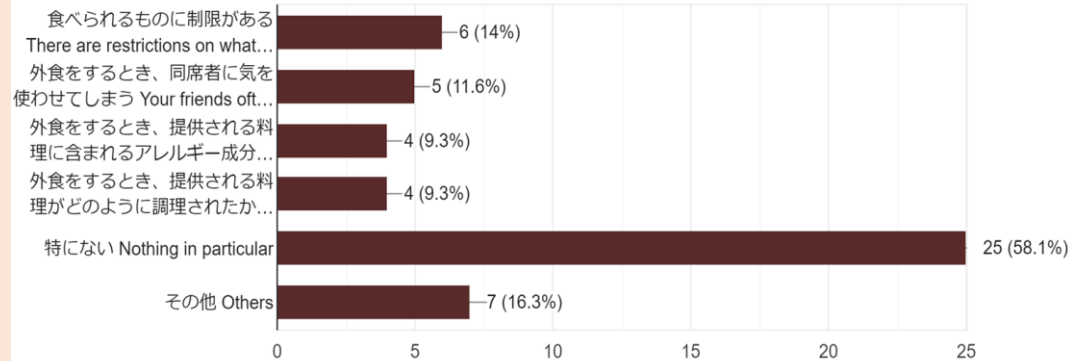


アンケート調査結果：食に関する悩み調査

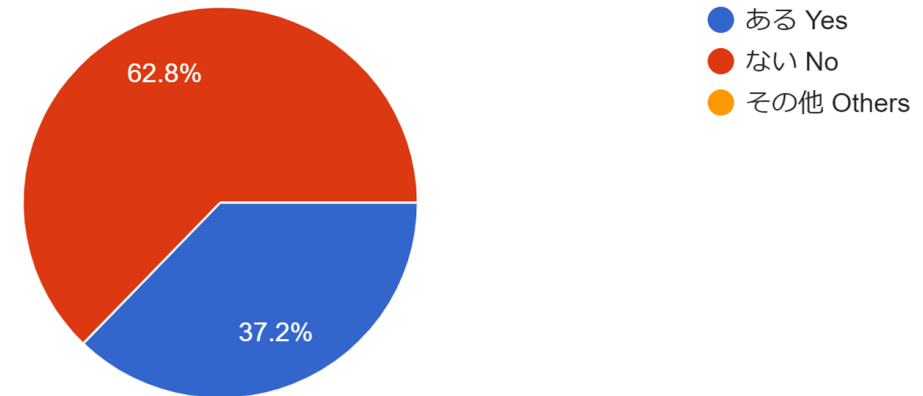
【調査対象】 仙台市在住または住んだことがある人（年齢問わず）

Q6. 「食」についての悩みを教えてください。Is there something that's been bothering you when you eat out?

43件の回答



Q8. 仙台名物といえば「牛タン」「ずんだ」「魚介類」などがありますが、自分または同席者がそれらをどうしても食べられなかった経験はありますか。



「その他」の例

- 入っている食材が明確ではない
- サラダを頼んでも肉や魚が入っていることが多い
- 食べられないものを伝えるとお店の雰囲気が悪くなる

アンケート調査結果：食に関する悩み調査

I have not eaten Gyu-Tan.
I am a Muslim, so I can
only eat Halal meat. But I
could try the Zunda and
many seafood options.
(ムスリムなので牛タンを食
べない。ずんだや魚介類を食
べている。)

魚介類は、人により食べられないものが細分化されるので
当人が気を遣って食べないでくれている。
同じ皿に載せられているだけでもアナフィラキシーショック
の危険がある人とはそもそも外食しない。

宗教上の理由や体質により
牛タンが食べられない知人と
はそもそも一緒に行かない。

他の料理を食べられないか確認し、
お店に食べられるものがなければ
次のお店を探す。
そもそもそうならないように、
事前に食べられる店を探す。

Zunda is amazing and
vegetarian friendly.
(ずんだは素晴らしいベジタリア
ンフレンドリーの食べ物)

食の多様性



フィールドワーク : 3. 小規模飲食店

(10月13日/味工房

/店主・文化横丁共栄会会長 古山淳一さん)



【インタビュー内容】

- 食の多様性に対応をするのは正直厳しい
(対応メニューを作るのは難しい)
- 本人と会話をしながら食べられるものを
一緒に考えていけば良い
- 食に関してこだわりがある人を迷惑だとは思わない
- 店側はハラル対応を「難しいこと」だと思っている
- 食べられないものが一目で全部分かるツールがあれば一番良い



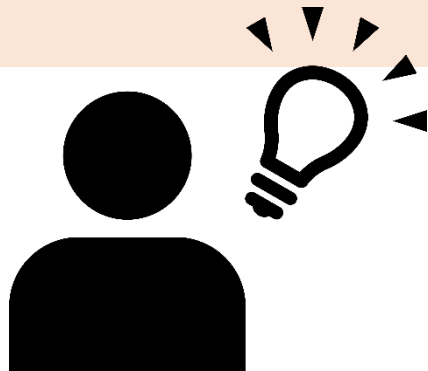
フィールドワーク： 3. 小規模飲食店

(10月13日/味工房

/店主・文化横丁共栄会会長 古山淳一さん)

【考察】

- お客さんとの距離が近い小さな店舗だから会話することで対応できる
- 食の多様性への適応が「難しい」という心理的ハードルがある



- 心理的ハードルを解消するきっかけが必要ではないか
食べられないものを表示するアプリのようなものがあればよさそう
- 大きな店舗では考えに違いがでるのではないか

次のフィールドワークへ

フィールドワーク：4. 中規模飲食店

(10月30日/Tregion仙台店/店長 清水政也さん)

【インタビュー内容】

- ハラル対応はしていない(入居ビル側から求められなかった)
- アレルギー対応は求められたので特に留意している
- 駅にあり素早いオペレーションを意識していることや他のお客さんも多いことから特別な対応を求められると厳しい
- これからのことを考えると必要であるとは考えているし、もしハラルなどに関する勉強会があれば行きたい
- これが食べられないなどのお客さん側からのアクションがあると対応しやすくなる

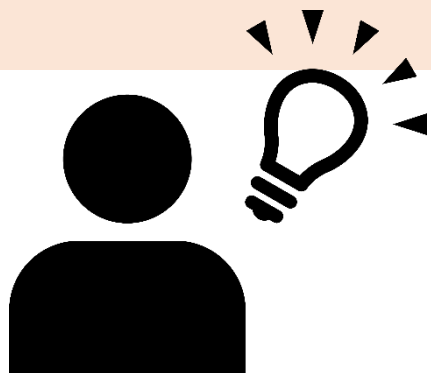


事例研究：宮城県の取り組み

(11月9日/宮城県観光プロモーション推進室)

【インタビュー内容】

- コロナ後のインバウンド増加を見越した飲食店の多言語対応事業を行っている
- 私たちに求めること
 - ①ハラル対応の必要性を認識してもらうための啓発活動
 - ②入店時の不安解消や入店後の円滑なコミュニケーションを手助けする工夫



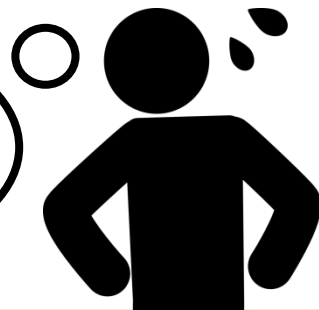
- 観光者向けの取り組みが宮城県で進んでいる
- 外国人生活者と共生する取り組みを同時に進めることでより良い結果が得られるはず！！

解決すべき課題

消費者

安心して食事できる
環境が少ない

対応店舗が少ないな..
うまく説明できるかな..
情報が少ないな..



店舗

消費者の要望に
対応できるか不安

採算はとれるのかな..
対応に時間がとられるな..



解決すべき課題

食の制限を抱えて生活する人々に対する理解が浸透していない




食を通じた多文化共生が生じづらい環境

市民として
どんな形で
寄り添えるか

- 【例】
- 宗教上、外食してもまわりに気を使わせてしまう..
 - 外国人の友達の食事がむずかしい..
→気軽に食事にはいけない、誘わない（アンケートより）





アクションプラン

食の都プロジェクト
「1000 Diver-City」
を立ち上げます！

アクションプラン



◎ 多様な食に触れられるイベントの開催

例えば..

各国の料理を用いたイベント

- 仙台在住の外国人を招き、自国の料理を提供。
(日本料理を堪能してもらう機会も作る)
- より多くの人々が自分と異なる食文化に対して興味を持つきっかけを作る



芋煮交流会

- 買い出しから調理までを協同で行うことで、互いの食文化の理解を深める
- 仙台特有の文化を通じて交流を深められる
- 新たな食文化創造のきっかけになる..かも



対応店の紹介

イベント周知

ハラール講座

- イララム教徒の方直伝のハラール料理教室
- 飲食店経営者に参加を促し店舗での提供の機会をつくる
- ハラール料理への難しそうなイメージを緩和する




仙台市のご協力が必要なこと

「『食の多様性』に合わせていくことはそんなに難しくないよ」
と仙台市民や飲食店経営者の方々に伝えてほしい！



仙台市が発信することで、飲食店はプレッシャーなく対応できる。
(たとえば「ムスリムフレンドリー」という言葉の発信)





まとめにかえて

これって仙台の課題？
どこの都市にとっても課題なんじゃない？

どこもやっていないからこそ、
やれば仙台が「先駆者」になれる

「食」は人間の根幹の一つ。
仙台を一人ひとりの多様な「食」に寄り添う
食の「Diver-City」に。

まさに

「多様性に寄り添う食の都・仙台へ」

チーム1000Diver-City

ご清聴ありがとうございました！

撮影時のみマスクを外しました