

～2016年・レジャートレンドレポート～

遠出をしない、アペタイザーを楽しむ、ワインでくつろぐ…

今年の夏は、『フレンチ BBQ』がブームの予感

定番の“アメリカ式”とはひと味違う、“フランス式”のバーベキュースタイル

日本バーベキュー協会 会長が教える、『フレンチ BBQ』の楽しみ方とは

生活者の意識・実態を調査する「トレンド総研」では、2016年春夏のレジャートレンドとして、フランス式のバーベキュースタイル『フレンチBBQ』に注目し、レポートします。



1.概要紹介…『フレンチBBQ』とは

◆バーベキューの本場はアメリカだけじゃない！ 2016年は『フレンチBBQ』に注目

登山・野外フェス・サイクリングなど、近年活気を見せているアウトドア市場。2015年には、ホテル並みの設備が整った施設で快適にキャンプが楽しめる「グランピング」が話題になるなど、**新たなアウトドアスタイルも提案**されています。

こうした中で、**今年注目したいのが『フレンチBBQ』**です。『フレンチBBQ』とは、フランス式のバーベキュースタイルのことを指します。フランス式バーベキューの大きなポイントは下記の3点です。

- 「**遠出をしない**」…河原やキャンプ場などまで出かけることなく、自宅の庭・ベランダや、近所の公園でおこなう
- 「**アペタイザーを楽しむ**」…肉や野菜が焼ける前に、アペタイザー（食前酒や前菜）を用意し、彩りや味を楽しむ
- 「**ワインでくつろぐ**」…ワインをお伴に、長時間ゆったりと過ごす

こうした『フレンチBBQ』のスタイルは、手軽で快適なアウトドアを好む近年の日本人のニーズにも合致していると言えるでしょう。

◆企業も注目する、フランス式のバーベキュースタイル

最近では、食品メーカーをはじめとした各企業においても『フレンチBBQ』に注目する動きが見られます。

フランスに本社を置くベル ジャパンでは、日本でいち早く、フランス式のバーベキュースタイルを提案。同社のチーズキューブブランド「ベルキューブ」の特設サイトなどで『フレンチBBQ』の楽しみ方を紹介しています。サイトでは、フランスにおけるバーベキュースタイルについて、写真をまじえながらレクチャー。『フレンチBBQ』にぴったりの、アペタイザーレシピなども紹介されています。



また、レンタルスペースや、食材デリバリーなど、バーベキューに関連するサービスを展開する「REAL BBQ」においても、自宅でバーベキューを楽しみたいというニーズを受け、新たにバーベキュー用の食材を購入できるオンラインショップ「REAL BBQ MARKET」の展開をスタート。中でも、パテやカンパニュなど、フレンチスタイルの前菜メニューは売れ筋商品で、ワインと一緒に楽しむ人が増えているそうです。

まもなく、本格的なアウトドアシーズンが到来。今年は、ゴールデンウィークや夏休みなどに、家族や仲間と『フレンチBBQ』を楽しむ人がますます増えていきそうです。

2.調査結果…「バーベキュー」に関する意識・実態調査

そこで今回は、一般生活者のバーベキューの実態や、『フレンチBBQ』に対する興味・関心の度合いを探るべく、過去1年以内にバーベキューをしている20～40代の男女500名を対象としたアンケート調査をおこないました。

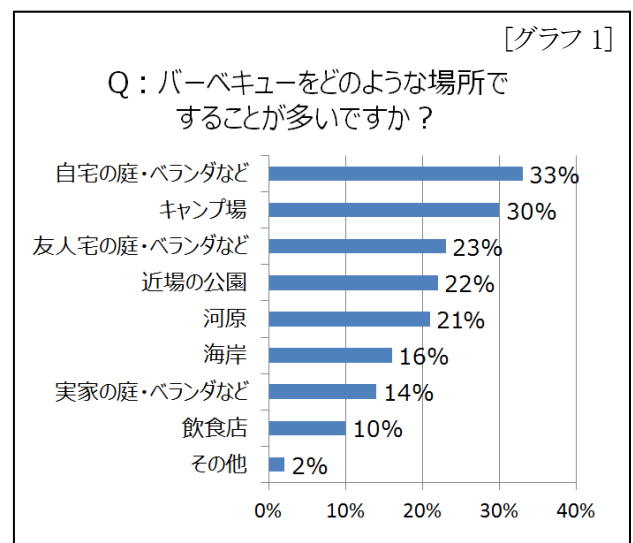
[調査概要]

- ・調査対象: 20～40代男女500名 ※過去1年以内にバーベキューをした方（年代・性別・未既婚で均等割付）
- ・調査期間: 2016年3月22日～3月25日
- ・調査方法: インターネット調査

◆河原やキャンプ場よりも「自宅の庭やバルコニー」で楽しむのが最近の主流

はじめに、「昨年(2015年)バーベキューをおこなった回数」を聞いたところ、平均は「2.3回」という結果に。また、「2回以上」の数字を答えた人が61%と過半数にのぼっており、年間に複数回バーベキューを楽しんでいる人が多いことがわかります。

続いて、「バーベキューをどのような場所ですることが多いか」を聞くと、「自宅の庭・ベランダなど」(33%)が最も多く、「キャンプ場」(30%)、「河原」(21%)、「海岸」(16%)などを上回る結果に。また、「友人宅の庭・ベランダなど」(23%)、「近場の公園」(22%)という回答も多く、遠出せずに手近な場所で楽しむスタイルが主流になりつつある様子が見えます。[グラフ1]



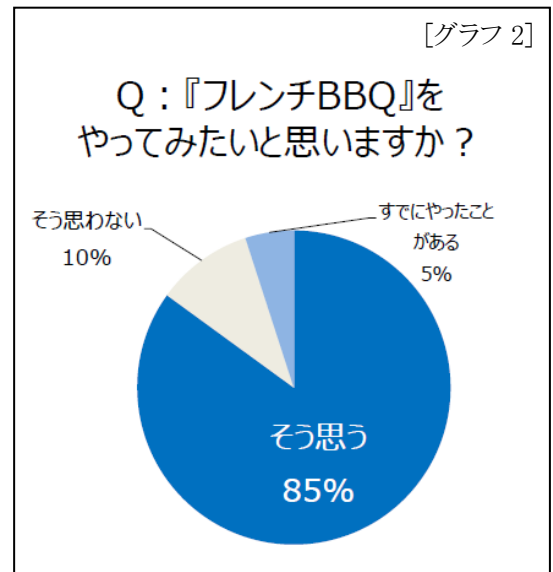
ちなみに、「バーベキューの魅力」を聞くと、「仲間・家族とゆっくり過ごせること」(66%)、「外で食事をする非日常感」(54%)が上位に。「バーベキューならではの料理」(49%)以上に、周囲とくつろぐ時間や、非日常感を魅力に感じている人が多いことがわかりました。

◆『フレンチBBQ』をやってみたいと回答した人が8割超え！

さらに、「今年の春夏に、バーベキューをしたいと思いますか？」という質問をしたところ、95%が「そう思う」と答えました。昨年に続いて、今年もバーベキューを楽しむ予定の人が大多数と言えます。

そこで今回、『フレンチBBQ』に関する興味の度合いを聞いたところ、78%と約8割が「興味がある」と回答。また、『『フレンチBBQ』をやってみたいと思いますか？』という質問でも、85%が「そう思う」と答えました。[グラフ2]

その理由としては「ワインでバーベキューというスタイルが新鮮」(33歳・男性)、「通常のバーベキューにマンネリを感じていたので」(28歳・男性)、「わざわざ遠出せずに気軽に自宅で楽しむというスタイルがよい」(36歳・女性)、「いつもの肉と野菜だけでなく、前菜やワインなどがあると楽しそう」(31歳・女性)などの声。通常のバーベキューとは一味違う、ワインや前菜とともに楽しむスタイルや、遠出せずに気軽に楽しめるというポイントに魅力を感じる人が多いようです。



3. 専門家コメント…トレンドの専門家に聞く、『フレンチ BBQ』注目の背景

続いて、『フレンチBBQ』への注目が高まっている背景について、生活者の実態やトレンドに詳しい、商品ジャーナリスト・北村森さんにお話を伺いました。

◆調理家電の進化が『フレンチBBQ』の波を後押し

バーベキューといえば、アメリカをイメージする人が多いかと思いますが、実はフランス人もバーベキューが大好き。ほぼ全ての家庭に専用の機材があり、夏の間は毎週のようにバーベキューが楽しまれています。

日本では、河原やキャンプ場でバーベキューをすることも多いですが、フランスのバーベキューがおこなわれるのは、たいていの場合、自宅・友人宅などの庭やベランダ。週に数回バーベキューをすることも少なくないフランスでは、はりきって遠出をするのではなく、身近な場所で気軽に楽しむというスタイルが主流です。

最近では日本でも、わざわざ遠くまで足を運ぶのではなく、家のテラスやベランダ、近場の公園などでバーベキューをおこなう人が増えています。また、最近では調理家電の進化が目覚ましく、ベランダで火が使えないマンション住まいの人でも、ベランダでのバーベキューが楽しめるようになってきました。煙が出にくい卓上調理器や、室内用のバーベキューグリルなどの登場も、遠出せずに楽しむ『フレンチBBQ』の波を後押ししています。

◆『フレンチBBQ』は、近年のフォトジェニック志向にもマッチ

メインを焼いて食べるだけでなく、前菜も含めてゆったり楽しむのがフランス式。お酒はもちろんワインです。肉や野菜だけでなく、ワインに合うチーズや、彩り豊かなおつまみも準備し、長時間ゆっくりと飲みます。通常のバーベキューに比べて見た目が華やかになるので、近年のフォトジェニック志向にもマッチ。カラフルな食器や雑貨を用いたり、本場と同じくブドウの枝に指して肉を焼いたりすると、より『フレンチBBQ』らしさを感じられるでしょう。

▼北村 森（きたむら もり） 商品ジャーナリスト

『日経トレンド』編集長時代から、テレビ・ラジオ番組のコメンテーターとしても活動。退職後、商品ジャーナリストとして活動。原稿執筆、テレビ、ラジオ番組への出演、講演活動などとともに地方自治体と連携する形で地域おこしのアドバイザー業務にも携わる。著書に『途中下車』(河出書房新社)、『ヒット商品航海記』(日本経済新聞出版社 共著)など。

4.インタビュー…「日本バーベキュー協会」会長に聞く『フレンチ BBQ』の楽しみ方

さらに今回は、バーベキュー文化の普及・啓蒙活動をおこなう「日本バーベキュー協会」会長の下城民夫さんに、『フレンチBBQ』の楽しみ方をお伺いしました。

フランスは、日常的にバーベキューを楽しんでいる国。夏の間はもちろん、秋になってもバケーションの名残りを惜しんでバーベキューをしています。フランス式バーベキューのポイントは、**「遠出をしない」、「いろいろな前菜を楽しむ」、「ワインでくつろぐ」**の3点です。

1:「遠出をしない」

フランスでは、**自宅の近辺でバーベキューを楽しむ**ことが多く、わざわざ遠くの河原やキャンプ場などまで出かけることはほとんどありません。最近では日本でも、**自宅の庭・ベランダや、近所の公園など、近場で手軽にバーベキューを楽しむ**のがトレンドになっていますので、『フレンチBBQ』はこうした流れにもマッチしていると言えます。

また最近では、**ガスや電気を使って調理ができるアイテム**もたくさん登場しており、自宅でのバーベキューがより気軽に楽しめるようになってきています。バーベキューだからといって、必ずしも炭火を使う必要はありません。重要なのは、手軽にバーベキューを楽しむための環境なのです。

2:「いろいろな前菜を楽しむ」

前菜は、『フレンチBBQ』において、特に重要なポイントです。フランス式のバーベキューでは、メインである焼き物の前に、まず**食前酒や前菜等の「アペタイザー」**を楽しみます。**前菜の良し悪しで、場の雰囲気が決まってしまう**と言っても過言ではありません。

さらに、おしゃれなフランス人は、**前菜の「味」だけでなく、「見た目」にもこだわります**。カラフルな前菜は、あとから出てくるメインをより美味しくしてくれるのです。ちなみに、「日本バーベキュー協会」でも、バーベキューの火が起きる前に、手軽につまめるチーズやオードブルなどを『焼ける前の一品』として持っていくことをおすすめしています。

また、お皿をフレンチカラーで揃えたり、カラフルなカトラリーを用意したりと、**食器やテーブルコーディネートにもこだわることで、より『フレンチBBQ』らしさが楽しめるようになる**でしょう。

3:「ワインでくつろぐ」

アメリカ式のバーベキューではビールを飲むことが多いと思いますが、『フレンチBBQ』で楽しむお酒は**もちろんワイン**です。**フランス人が大好きなチーズ**のほか、**乾杯に合うようなカナッペ、コンフィ、ローズポテト**などを前菜として楽しみながら、焼き物の準備をします。また、メインを食べ終わった後も、のんびり時間を過ごすのがフランス流のバーベキュー。**ワインをお伴に、家族や仲間と長時間ゆったりと過ごします**。バーベキューはいわば「パーティー」であり、食事だけでなく、会話も楽しむもの。こうした部分も、会話好きのフランス人が日常的にバーベキューを楽しんでいる理由なのかもしれません。

▼下城 民夫（しもじょう たみお） 日本バーベキュー協会 会長

大手広告代理店を退社後、1992年にアウトドア情報センターを設立。以降、各メディアにアウトドア関連の情報コンテンツを提供するようになる。2006年には、日本バーベキュー協会を設立。日本で初のBBQ関連資格「バーベキュー検定試験」を展開するほか、ちょっとした工夫でバーベキューをより手軽に楽しめる「スマートバーベキュー」の理念の普及、バーベキューのプロとして指導にあたる人材の育成を目指している。

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当: 山口 真侑(やまぐち まゆ)
TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / mail: info@trendsoken.com