

# 外人に人気の日本の枝豆 EDAMAME

「枝豆」がネットの海外検索2位 健康食として世界的注目

2013年1～11月に海外でインターネットの検索サイト・グーグルを使って検索された和食のキーワードで、2番目に多かったのは枝豆だったことが分かった。1位はすし、3位以下にラーメン、刺し身、天ぷらなど“メジャー”な和食が並ぶ中で、グーグルは「健康食として関心が高まっているのだろう」と分析している。

和食が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されたことを受け、同社が昨年12月に調査。海外でのローマ字入力の回数を集計した。

枝豆は、大豆を未成熟うちに収穫したもので、塩ゆでにして食べる人が多い。タンパク質やカルシウムなどを含む大豆は健康食として世界的に注目されている。

しかし2位だったのは、大豆を意味する「soybean」ではなく「edamame」。グーグルは「外国人が日本の居酒屋のお通しや、海外の和食レストランで食べて興味を持ち、じわじわと人気が出たのではないかと推測する。

国内有数の枝豆生産地で輸出もしている中札内村農協(北海道)は「米国ではすしと一緒に食べるのが多く、世界中で認知されている食べ物だ」と話している。(共同)

北海道の中札内村農協では収穫された枝豆を茹で、マイナス196度で液体窒素により瞬間冷凍(48億円の投資)し、その鮮度を保っている。

収穫から冷凍、その間、たったの3時間。

枝豆に特化し、年間24億円の売り上げをあげている。

最近では海外輸出が増えてきている。

枝豆は大豆の一種、だが米国が生産している大豆の大半は食用ではなく、食用油用の大豆で、枝豆用の大豆とは種類も栽培法も違う。

一般の大豆は10月ごろに収穫するが、日本の枝豆は5月に種まきをして、9月に収穫する。

日本のEDAMAMEはヘルシーということで世界に広がっている。



なんでここまで人気になってるのかと言うと、

1. とても健康的な食べ物であること！
2. 茹でただけで食べれるという気軽さ！
3. そして何より子供から大人まで誰が食べても美味しい！

これらの要素により海外の日本風居酒屋や日本料理を扱うレストランなどでも定番メニュー化したり、アメフトの試合場や野球場の売店などでも販売されるなど、急速にその人気を不動の物にしていったようです。



海外でも売られている枝豆