

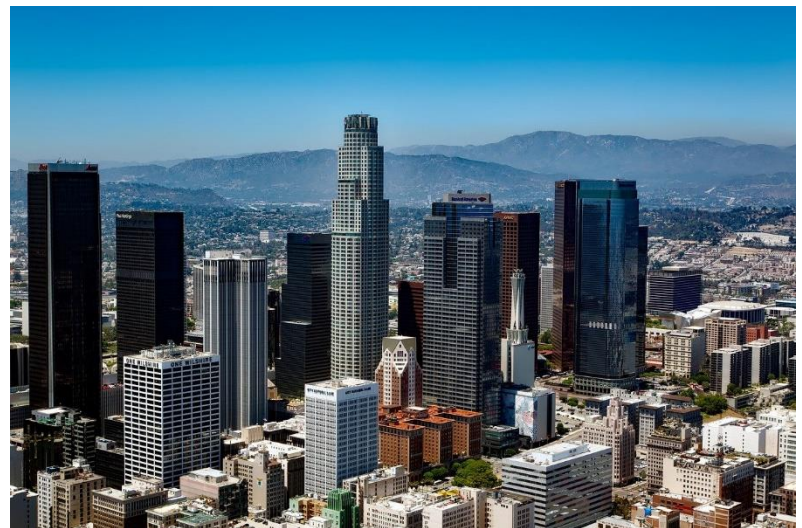
今回のテーマ

ロサンゼルス的一般概況・食文化について

ロサンゼルスはアメリカ西海岸カリフォルニア州南部に位置する人口約1,200万人の米国第2の都市。ハリウッドやサンタモニカなどの観光地が人気で、大谷翔平選手が所属するロサンゼルス・エンゼルスも本拠地を構えています。

食文化は、ハンバーガーなどのいわゆるアメリカンフードからメキシカン料理をはじめとするヒスパニック系、ベジタリアンやビーガンを好むヘルスコンシャス層向け、そしてもちろん日本・中国・韓国・タイ・ベトナムなどのアジア料理も広く普及しています。

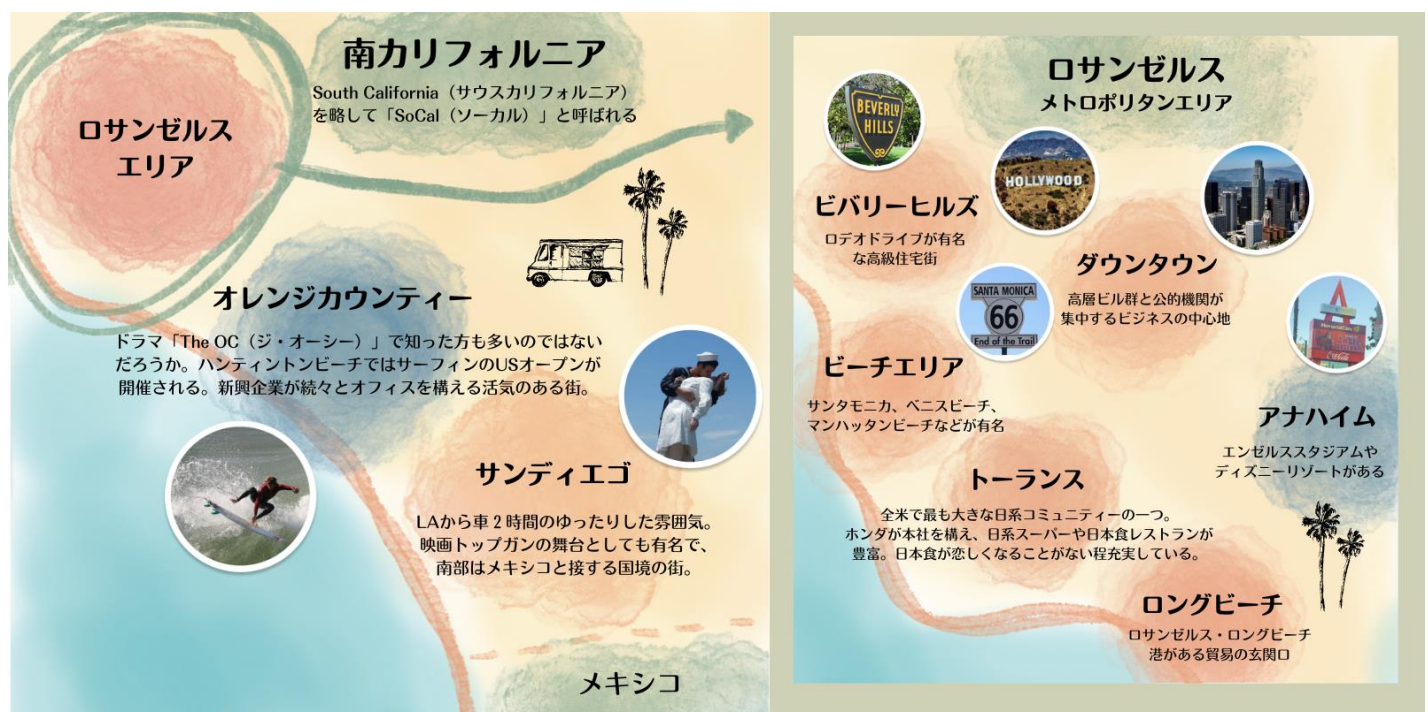
多種多様なカルチャーが入り混じり、新しいものを積極的に受け入れる陽気な西海岸の大都市、それがLA（エルエー）です。



ロサンゼルスダウンタウンのビル街
出所：Pixabay

※本レポートでは「ロサンゼルス」はロサンゼルス・ロングビーチ・アナハイムのメトロポリタンエリアを指す
※本レポートでは2022年10月5日の為替レートを使用

南カリフォルニア・ロサンゼルスメトロポリタンエリアの地図



地理・気候



年間300日程晴れているロサンゼルスビーチはいつも盛況（筆者撮影）



地理：ロサンゼルス郡の面積は約12,500平方キロメートルで、日本の首都圏とほぼ同じサイズ。日本からは飛行機で10時間ほど、地理的に米国の中では日本から近く、直行便も豊富で利便性が良いです。ちなみに、ロサンゼルスダウンタウンはロサンゼルス国際空港から車で30分程の距離です。

気候：年間を通して暖かく平均気温22℃、雨は年間を通じて数日しか降らないため通年乾燥しています。ハワイの様な南国を想像して訪れる日本からの旅行者も少なくありませんが、実は冬は10℃近くまで気温が下がり、朝晩は冷え込みます。雪が降る程寒くなることはないですが、暑い日差しに慣れているLAの人は10℃でも極寒のような気持ちになるため、冬は温かい食べものが好まれます。

スポーツ：太平洋に面しており、サーフィンを始めとするアクアスポーツが盛ん。すぐ近くに雪が降る山ビッグベアがありスノースポーツも楽しめる上、山が多い地形のためハイキングも人気のアクティビティです。



スキーも楽しめます！（出所：Big Bear Mountain Resort）



人口・人種 まさかの白人は少数派！ヒスパニックが半数の多彩な人種構成

ロサンゼルス語る上で切っても切り離せないのが「人種」。アメリカというと「白人が大多数を占める」というイメージも持たれている方も多いと思いますが、ロサンゼルスエリアの人種比率はヒスパニック系が45%と約半分、アジア系が16%、なんと白人は28%と少数派なのです。

家庭内で話されている言語も英語だけの家庭は46%なのに対し、スペイン語を話す家庭は34%、アジア系の言語は13%となっており、非常に国際色豊かな地域ということが分かります。ロサンゼルスに住んでいて聞かない日はないほど、スペイン語は日常生活の至るところに溶け込んでいます。

例えロサンゼルスで生まれ育っていても、親や祖父母の故郷の民族やその文化を大切にすることで、家庭内での食生活もそれに準じます。幼少期に慣れ親しんだ食べ物が食生活の基盤を作ると考えると、ロサンゼルスエリアで食文化に多様性がある理由も納得です。

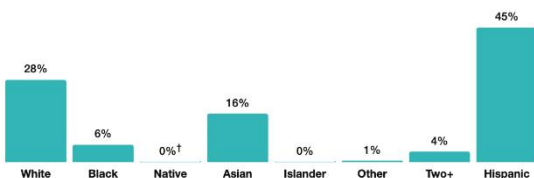


LAダウンタウンのメキシコ街「マリアチプラザ」での演奏
出所：Time Out



LAダウンタウンの「チャイナタウン」
出所：Los Angeles Chinatown

Los Angeles-Long Beach-Anaheim, CA Metro Area

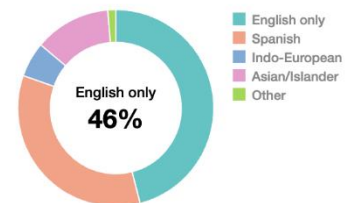


出所：Census Reporter - U.S. Census Bureau (2021)



LAダウンタウンの日本街「リトルトーキョー」
出所：Eater Los Angeles

Los Angeles-Long Beach-Anaheim, CA Metro Area
Language at home, adults 18+



出所：Census Reporter - U.S. Census Bureau (2021)

経済 高所得者層が集まるビジネス都市

セレブも暮らすような高級タウンのビバリーヒルズもあるロサンゼルスメトロポリタンエリアの世帯所得の中央値は\$82,503(約1,196万円)と米国全体より約20%高く、高所得者が多い地域と言えます。

西海岸の海の玄関口となるのが隣接しているロサンゼルス港とロングビーチ港。米国最大のコンテナ港として世界との貿易を支えています。ロサンゼルス単体でのGDPも毎年安定して上昇を続けており、経済規模・物流面を考慮すると、ビジネス進出には魅力的なエリアです。



高級ブランド店が軒を連ねるロデオドライブ
(出所：Pixabay)

コンテナ船が就航するロングビーチ港
(出所：Port of Long Beach)



生活様式 渋滞はLAの象徴

東京やニューヨークのように電車で移動するというイメージを持つ方も少なくないと思いますが、ロサンゼルスは全米でも指折りの激しい渋滞で有名な車社会です。国勢調査の統計でも自家用車通勤をする人は63%なのに対し、公共交通機関を使う人は2.8%しかいません。また、日本と違い高速道路は基本的に無料のため、気軽にハイウェイを乗り降りできる利点があります。

車生活の上、家の貯蔵スペースも広いと、食材や日常生活品はまとめて大量に購入する傾向にあります。



ロサンゼルス渋滞
出所：Pixabay

外食大好きLA人



おしゃれなルーフトップレストラン (出所：PERCH LA)



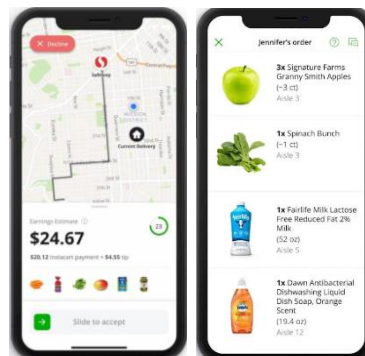
アメリカの定番
ホットドック

全米を対象にしたアンケートでは、他のどの都市よりもロサンゼルスの人々は頻りに外食することが明らかになっています。外食シーンはセレブが通う超高級レストランからタコスのフードトラックまで、あらゆるチョイスがあるのも魅力です。また、レストランで提供される食事の量は多く、食べきれなかった分は持ち帰る習慣があり、会計の時に「箱は要りますか？」と必ず聞かれます。日本人としては麺が伸びることが気になりますが、気にせずラーメンまでも持ち帰る方をよく目にします。

コロナによりデジタル市場が一気に加速 デリバリーと買い物代行サービス

コロナ禍でデジタル市場が一気に加速しました。フードデリバリーは更に盛んに。日本では自転車やバイクでの配達ですが、ロサンゼルスではドライバーが自家用車で商品を届けられます。Uber Eats, Postmates, Door Dash, Grub hubなどがよく使われているサービスです。

また、コロナ禍で一世を風靡したのが買い物代行サービスのInstacart (インスタカート)。アプリで食料品を注文・購入すると、登録している一般の配達員の方が代わりにスーパーに出向き食品を購入して家まで届けてくれるという、いたれりつくせりのサービスです。



アプリから簡単に注文 (出所：instacart)



DOORDASHの注文を車で配達する人
(出所：DOORDASH)

物価 ラーメン 1 杯2000円超えは普通

ロサンゼルス市の物価は年々上昇しています。特に家賃は毎年のように上がり、食品は特にパンデミック後半から急激に高くなった印象を受けます。

2022年のロサンゼルス市の最低賃金は\$16.04（約2,325円）と、為替の影響もあり驚愕の数字です。また、\$10だった2016年と比較すると\$6も上昇しています。1ベッドルームの平均家賃は月額\$2,474（約358,606円）と去年に比べて15%もアップしており、こうした人件費と家賃の上昇も物価高騰の大きな要因と言えます。

- ・マクドナルドビックマック単品：\$4.79（約694円）
- ・スターバックス本日のコーヒートールサイズ：\$2.65（約384円）
- ・卵 1 パック（Lサイズ12個入り）：\$4.99（約723円）

では、レストランではどのくらいの金額になるのか、実際のレシートをご覧ください。ロサンゼルス市のラーメン屋さんで2名で飲食し、ラーメン2杯、飲み物2つ、餃子1皿を注文。お会計はなんと\$64.94（約9413円）。アメリカの場合は通常の金額にチップが15~20%プラスされるため、日本と比べると驚く程高い金額になります。ラーメン1杯に換算しても\$15前後で提供しているお店が多く、日本円にして2000円超えは一般的な感覚です。

Los Angeles, CA 90021	
Server: Default 0	
Check #5	Table 15, Saori
Guest Count: 1	
Ordered:	9/28/22 12:09 PM
2 kara tsuyu tsukemen Cold	\$34.00
1 steamed gyoza 4 PC	\$8.00
1 BTL Ocha Green Tea	\$5.00
1 housemade gingerale	\$6.00
Subtotal	\$53.00
Service charge - Auto Gratuity (13.00%)	\$6.89
Tax	\$5.05
Total	\$64.94
Credit	-\$64.94
+ Additional Tip: \$3.18	
Amount Due	\$0.00

ラーメン屋さんのレシート（筆者撮影）



卵とビックマックの価格（筆者撮影）



マクドナルドのアルバイトは時給\$16.50（約2388円）スタート（筆者撮影）

食料品のテクノロジーの進化

日本でのサービスも始まった、最短2時間で生鮮食品等の配達してくれるECサービスAmazonフレッシュですが、実はロサンゼルスエリアには20店舗近い実店舗が存在します。Amazonのアカウントと手のひらの情報を登録することで入店が可能という、最先端のシステムが導入されています。カートに入れた商品は自動で支払いが行われるため、レジは存在しません。

パンデミックのステイホームの状況も後押しとなり人気となったサービスが「カーブサイドピックアップ」。大手スーパーのTargetも「Drive Up（ドライブアップ）」というサービス名で導入しています。オンラインで食料品や日用品を注文・会計、あとは車でスーパーの駐車場に行き、専用のスペースに駐車。着いたことをアプリから知らせると、店員さんが購入した品物を運んで来てくれて、さらにトランクにまで入れてくれる無料サービス。自身で店まで出向くためお店側は送料が抑えられ、消費者側も広い店舗を歩き回る必要がないという、双方にメリットある仕組みです。



Amazonフレッシュに入店するために、手のひらの情報を登録する筆者（写真左：筆者撮影 写真右：出所 Amazon Fresh）



大手スーパーTargetのDrive Upサービス（出所：Target）

ロサンゼルスに「ナチュラル・ヘルシー」路線は外せない



食料品コーナーのミルク棚はこんなに巨大（筆者撮影）

アメリカのビーガンキャピタルと言われるロサンゼルスはナチュラル志向の食生活が好まれる地域です。食生活を制限をかけている人が多く、その種類も様々。菜食主義者のベジタリアン、卵や乳製品を含む動物性食品を一切口にしないビーガン、魚を中心にするペスカタリアン、たまに野菜中心になるがそこまで厳しい制限をしないフレキシビリアン、さらにマクロビオティックやオーガニック中心などなど、数え切れないほどのタイプが存在します。そこで、スーパーやレストランでも、多種多様な要望に応じられるような商品提供やメニューを準備しています。

ミルクひとつとっても選択肢は幅広く、スーパーのミルクコーナーは壁一面の広さ。その中には代替ミルク（アーモンドや大豆、オーツ等）も含まれますが、牛乳だけでも全乳、2%低脂肪、1%低脂肪、無脂肪と最低4種類は置かれています。ちなみに、日本のスターバックスでカフェラテは通常全乳で作られますが、アメリカの場合2%低脂肪乳がデフォルトです。

日本食レストランはロサンゼルスでも大人気。でもイメージが違う！？

寿司を代表として日本食はロサンゼルスでも市民権を得ていますが、日本人が想像するイメージと異なっているようです。

- **寿司**：にぎりではなくアボカドやクリームチーズを使い、ソースが掛かっているカラフルなロールのことを指します。握りを提供するお店は、注文前にわざわざ「握りとは」を説明するほど寿司の認識が違います。
- **枝豆**：健康的なアペタイザーとして日本食レストラン以外でも提供されている人気ぶり。通常の塩だけの味付けではなく、ガーリックバターやスパイシーな味付けがされていることが多いです。

人口比率の高いヒスパニック系に好まれる辛いメニューやヘルスコンシャスの方向けのオーガニックなどの健康に配慮したラインナップなど、様々なタイプの人自身が自身にあったメニューや商品を楽しめるよう選択肢を用意する工夫が、バラエティ豊かな食文化が発展し、根付く都市ロサンゼルスで、人気レストランになる一つの鍵と言えるでしょう。



辛ガーリック枝豆

写真：筆者撮影
出所：Pixabay

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（米国・ロサンゼルス）

吉田沙織（YOSHIDA Saori）

福岡のテレビ局でアナウンサーとして勤務後、渡米。ロサンゼルスを拠点に全米向けメディアで取材・執筆活動を行う。子供のころ、全国料理選手権で優勝したことを機に和食への関心を高め、現在は日本の食文化の情報発信に挺身している。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。