

2020年のトレンドは？

毎年、12月に「ぐるナビ総研」が主催で、その年を代表する食文化を「今年の一皿®」に決定しています。2019年は、「タピオカ」ですが、1990年代、2000年代に続いている第3次ブームとなりました。

時代を反映して、SNSにより地域や年代を問わず広がりました。「タピる」・「タピ活」（タピオカドリンクを飲むこと）などの造語ができるほどの社会現象となりました。

見た目ばかり目立っているタピオカですが、キャッサバという芋の根を原料として作られたデンプンでグルテンを含まないため、グルテンフリー食材として小麦アレルギーのある方にも楽しめる食材で、タピオカでんぷんで作るドーナツはもちもちとした食感が楽しめます。

流行の反面、タピオカドリンクのプラスチック容器が、一部でゴミ問題になるなど、環境問題へも広がるなど大きな流行となりました。

2020年は、どんな一皿が選ばれるのか？「飲む点滴」として根強い人気の「甘酒」あたりが、東京オリンピックで盛り上がる夏ごろから外国の方にも人気となり、ブームになるかもしれませんね。

