

# 東京園芸ニュース (28年度-38号)

平成28年8月 / 群馬県東京園芸情報センター

## なす・オクラはぐんまを代表する夏野菜です！ ～ぐんまちゃん家で試食宣伝&アンケート調査～

- 日時：7月28日(木)～29日(金) 11:00～15:00 (カレーが売り切れ次第終了)
- 会場：ぐんまちゃん家2階イベントコーナー (東京都中央区銀座)
- 協力：JA佐波伊勢崎、ぐんま総合情報センター、ぐんまブランド推進課

### 本県産なす・オクラの試食は好評、食味も一定の評価得られる

ぐんまちゃん家2階で行われたカレーランチイベントにて、本県産夏野菜を代表するなすとオクラの試食宣伝を実施し、併せてアンケート(食味評価等)を行いました。試食には「なす・オクラの素揚げ」と「なすの浅漬け」を提供し、本県産野菜の本来の味を堪能していただきました。

食味等の評価は右表のとおりで、なすは美味しさ評価で4.4点(5点満点)、その他食感や見た目も高い評価でした。一方のオクラも概ね高い評価を得られました。

その他の感想として、「なすはアクがなくて甘く、オクラは皮が柔らかくて美味しかった。」、「なすの浅漬けは皮が厚く固かった。」、「オクラは生で食べてみたかった。」等の意見も寄せられました。

#### なす、オクラの食味等評価結果(5点満点)

	美味しさ	食感	見た目
なす	4.4	4.3	4.3
オクラ	4.1	3.9	3.7



試食提供した「なす・オクラの素揚げ」、「なすの浅漬け」

### 「なすの産地・ぐんま」の認知度は低迷

本県では、露地なすを野菜の重点8品目の一つと位置づけ、中山間地域を含めた県内全域で産地が形成されており、平成24年には出荷量日本一となっています。

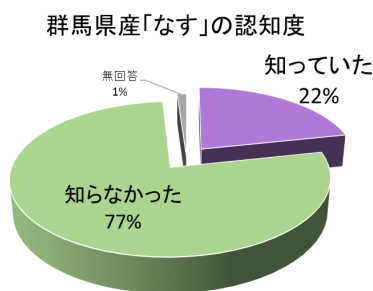
そこで、今回のアンケートでは、「群馬県がなすの産地である」ことの認知度について調査しましたが、その認知度は全体の22%と低い結果となりました。

なすは収益性が高く安定した販売が期待されることから新規就農者や定年帰農者が取り組む事例も多く、本県においても県単事業を活用した作付推進が図られています。

品質・数量ともに他産地に負けない産地づくりなどで市場や量販店から選ばれる産地であるとともに、一般消費者に対してもPRが必要です。



カレーランチとともになす・オクラを提供



量販店で販売される本県産なす



カレーランチ会場の様子

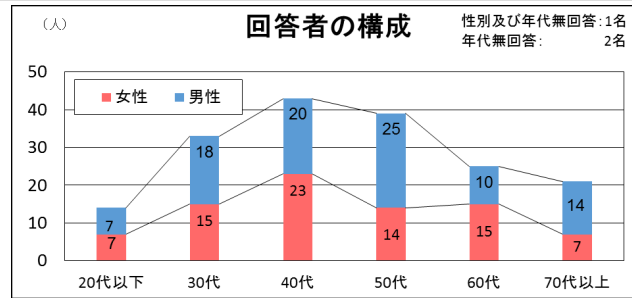
# 東京園芸ニュース (28年度-38号追加版)

平成28年8月 / 群馬県東京園芸情報センター

## なす・オクラに関するアンケート調査結果

### 1 実施概要

- 日時：7月28日(木)～29日(金) 11:00～15:00 (カレーが売り切れ次第終了)
- 回答者：「ぐんまちゃん家亭カレーランチ」(2階イベントコーナー)の来場者
- 回答者数：180名



### 2 試食した本県産なす・オクラの食味評価

「なすとオクラの素揚げ」及び「なすの浅漬け」を試食提供し、食材毎に食味等の評価を受けたところ、各項目5点満点で右表及び下のグラフのとおりであった。

なすは、美味しさ・食感・見た目がともに4点以上と評価は高く、一方のオクラも概ね高い評価を得られた。

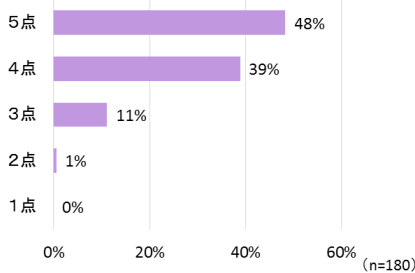
その他回答者からは以下のような感想も聞かれた。

- ☑ 素揚げはカレーとも合ってとても美味しかった。
- ☑ なすはアクがなく甘くて、オクラは皮が柔らかく、とても美味しかった。
- ☑ なすの浅漬けは皮が厚く固く、少ししょっぱかったが、みずみずしくて美味しかった。
- ☑ オクラの味ややさしい甘さは良かった。生で食べてみたかった。
- ☑ なすはえぐみや油っぽさ、オクラは食べずらさを感じた。
- ☑ 京都の水なすの方が美味しいと思う。

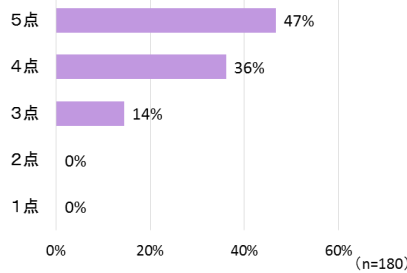
#### なす、オクラの食味等評価結果(5点満点)

	美味しさ	食感	見た目
なす	4.4	4.3	4.3
オクラ	4.1	3.9	3.7

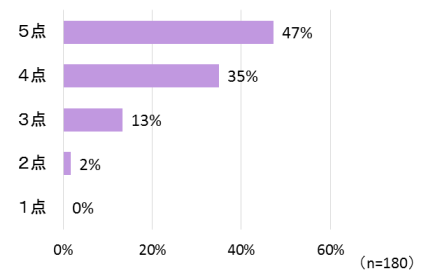
#### 〈なす〉 美味しさ



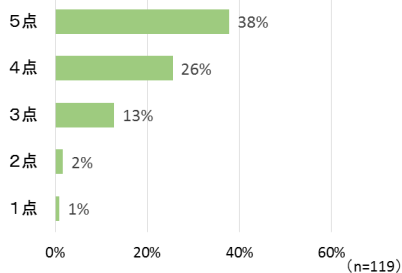
#### 〈なす〉 食感



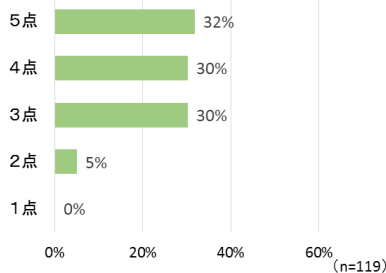
#### 〈なす〉 見た目



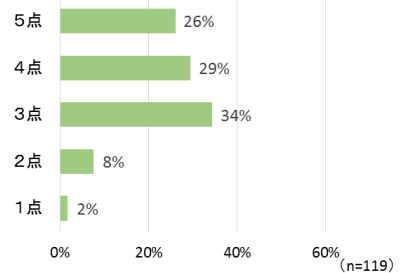
#### 〈オクラ〉 美味しさ



#### 〈オクラ〉 食感



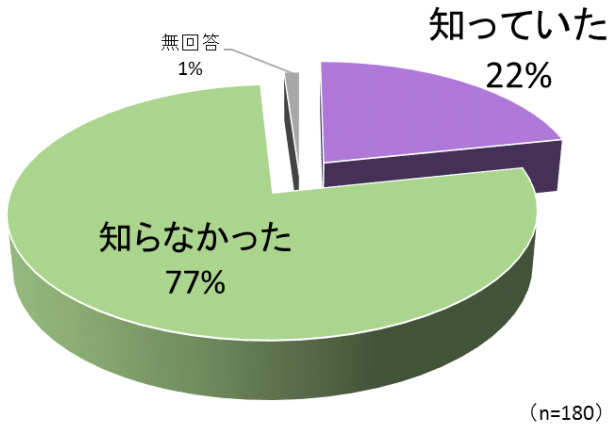
#### 〈オクラ〉 見た目



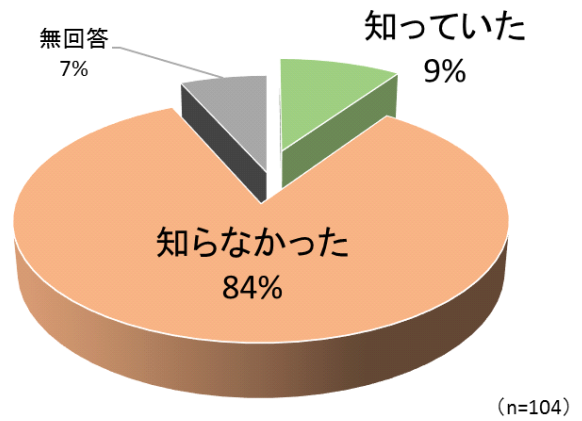
### 3 本県産なす・オクラの認知度

「群馬県がなすの産地である」、「群馬県がオクラの産地である」ということを知っていたかどうかをうかがったところ、「知っていた」という回答がなすは22%、オクラは9%と非常に低い結果となった。

群馬県産「なす」の認知度



群馬県産「オクラ」の認知度



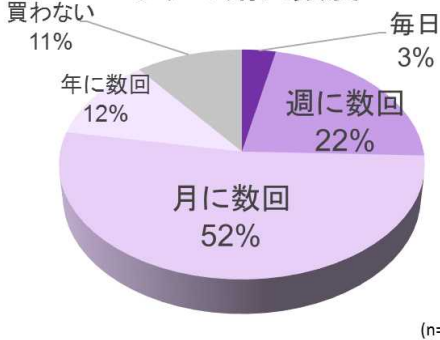
### 4 なす・オクラの購入頻度

なす・オクラの購入頻度についてうかがったところ下のグラフのとおりとなった。

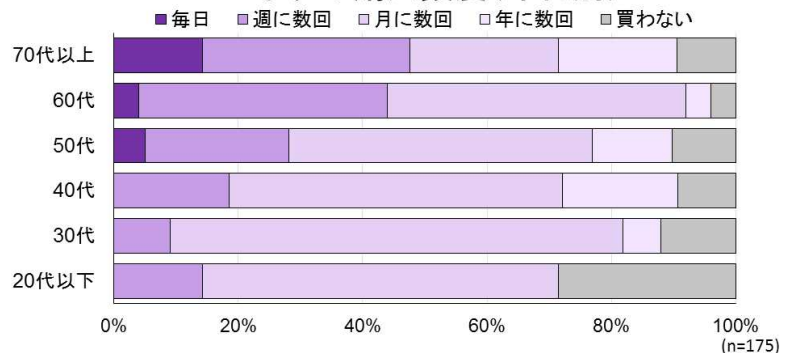
なすは、「毎日」が3%であるとともに、「月に数回」以上の合計が77%で、年齢が上がるほど頻度は多くなる傾向が見られた。

オクラは、なすに比べると購入頻度は低いが、「週に数回」が8%、「月に数回」が50%という結果であった。

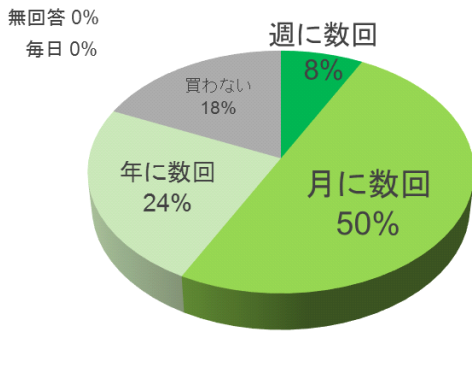
なすの購入頻度



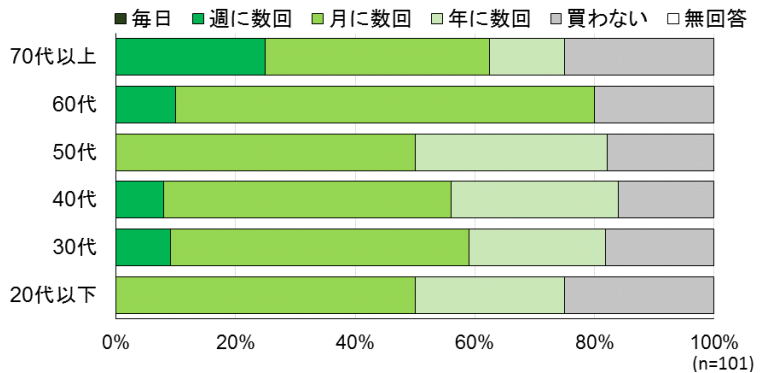
なすの購入頻度(年代別)



オクラの購入頻度



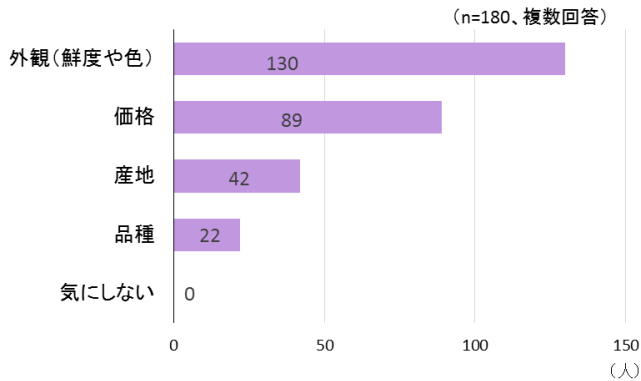
オクラの購入頻度(年代別)



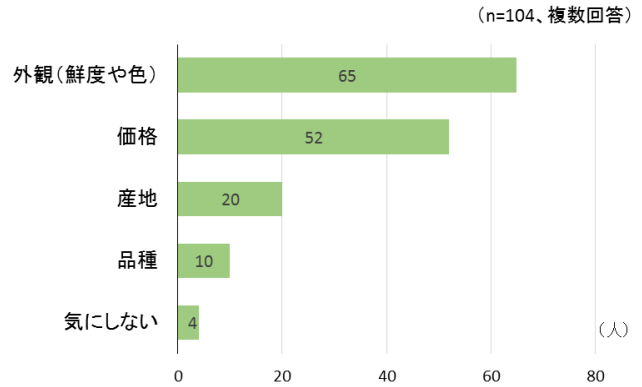
## 5 なす・オクラの購入時に重視すること及び選び方

なす・オクラの購入時に重視することについてうかがったところ下のグラフのとおりとなった。どちらも60%以上の方が「外観（鮮度や色）」と回答し最も多かった。また、それ以外の項目でも両品目は同様な傾向で、価格、産地の順で多かった。その他、料理によって優先することが変わったり、パッケージ（ぐんまちゃんのイラスト）によるという回答もあった。

「なす」を購入する際に重視すること

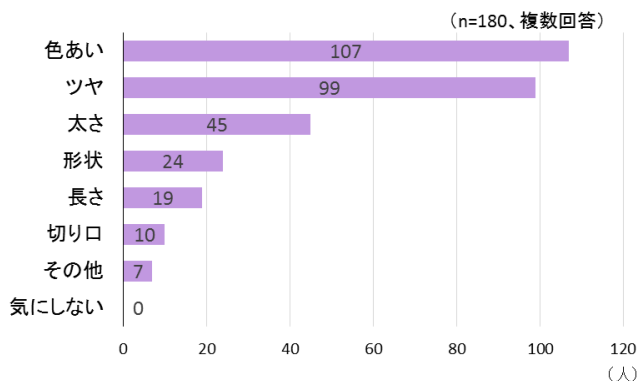


「オクラ」を購入する際に重視すること

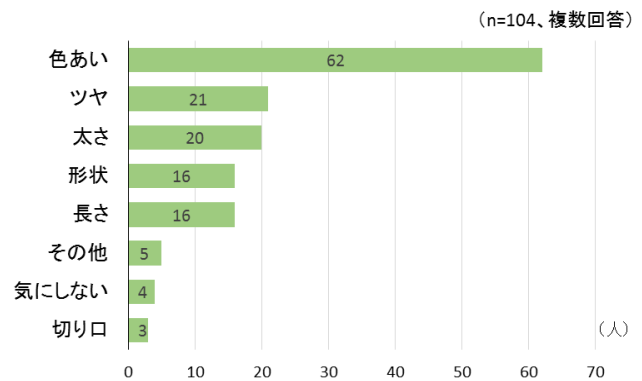


また、商品を選ぶ際に注意する点についてうかがったところ、下のグラフのとおりとなった。両品目ともに外観といっても形状やサイズではなく、「色合い」や「ツヤ」といった鮮度を直に表す点に注意して購入する方が多いことがわかった。

「なす」を購入する際に注意する点



「オクラ」を購入する際に注意する点



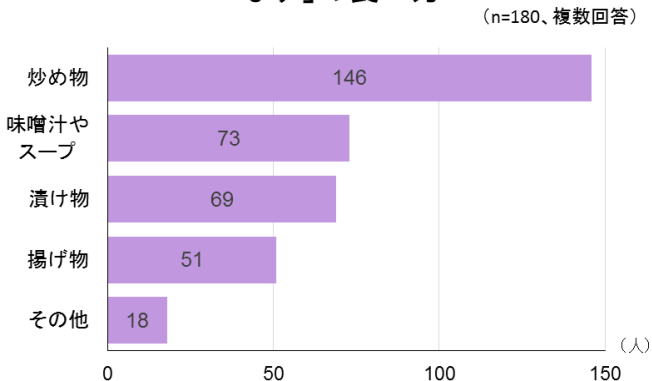
## 6 なす・オクラの食べ方

なす・オクラの食べ方についてうかがったところ下のグラフのとおりとなった。

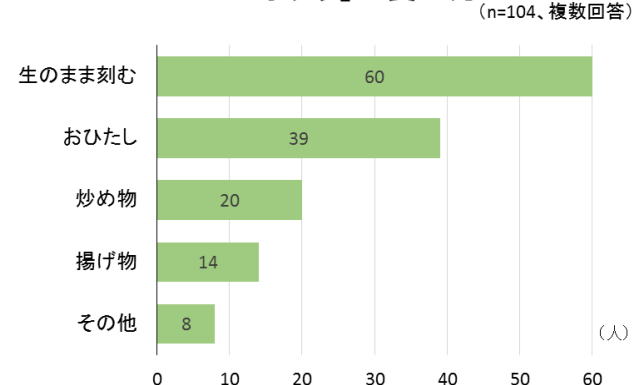
なすは、「炒め物」が146名（81%）と他に差をつけて最も多く、その他として「焼きなす」や「カレーの具材」、「煮物（煮びたし）」という回答があった。

オクラは、「生のまま刻む」が60名（58%）と最も多く、「おひたし」、「炒め物」の順となった。その他として、「味噌汁やスープ」、「煮物」、「カレーの具材」という回答があった。

「なす」の食べ方



「オクラ」の食べ方

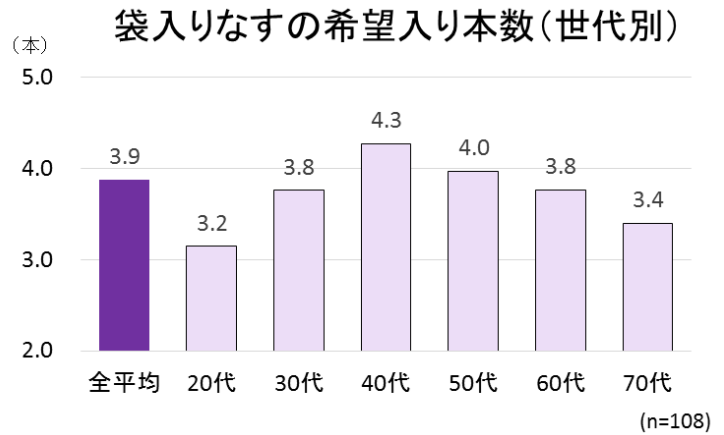


## 7 なすの袋入り本数

本県産の標準出荷規格では、袋入り露地なすの1袋あたり本数は、L規格で4本、M規格で5本としている。

そこで、消費者目線からの希望入り本数をうかがったところ、右のグラフのとおりで、全体では平均3.9本となった。

世代別で最も多いのは40代で、その世代をピークとし、若齢世代と高齢世代で少なくなる傾向が見られ、世帯人員数が関係していると考えられる。



## 8 意見や要望

- 群馬県は大好きでよく草津温泉に行くが、なすやオクラの産地であることは始めて知った。
- なすもオクラも苦手で普段あまり食べないが、美味しく食べさせていただいた。
- 群馬県出身者だが、なす・オクラの産地であるとは知らなかった。
- キャベツのイメージしか無い。もっと宣伝をして下さい。
- なすは夏の時期は自宅で穫れるので、その時期はほとんどスーパーで買わない。