

東京園芸ニュース (28年度-44号)

平成28年9月 / 群馬県東京園芸情報センター

粘りが強い本県産やまといもに高評価！ ～ぐんまちゃん家でやまといもの試食宣伝&アンケート調査～

- 日時：9月6日(火)～7日(水) 11:00～15:00
- 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

粘りが強く、風味豊かな本県産やまといもの食味に高評価

ぐんまちゃん家2階で行われた水沢うどんランチイベントにて、本県の特産品でもあるやまといも（品種：ぐんまとろりん）の試食宣伝とアンケート調査（食味評価等）を実施しました。

試食は、やまといもをすりおろした「とろろ」を味付けせずに提供し、本県産やまといも本来の食味を体感していただきました。

食味等の評価は右表のとおりで、美味しさが平均4.6点（5点満点）で、5点評価とした方も多く高い評価が得られました。その他、食感や食べやすさ等も高い評価となり、水沢うどんとの相性も良く、試食提供は大変好評でした。

その他試食した方から以下のような感想が寄せられました。

- ☑ こんなに粘りが強いものは初めて食べた。自然薯のようで美味しかった。
- ☑ やさしい甘味もあり、そのままでも美味しかった。
- ☑ 味が濃厚で栄養豊富に感じた。群馬のやまといもの良質さを改めて感じた。
- ☑ ちょっと苦みを感じた。
- ☑ スーパーで群馬県産をあまり見かけない気がする。

本県産やまといもの食味評価

美味しさ	4.6
食べやすさ	4.4
食感	4.6
粘り	4.7
見た目	4.4

※5点満点評価
※粘り評価は数値高いほど粘りが強いことを表す。
※回答数118名



「とろろ」で試食提供したやまといも

需要はあり！さらなる認知度向上と魅力の発信を

今回の試食宣伝では同じ会場でやまといもの販売も実施したところ、1日目だけで完売となるほど盛況でした。アンケートでは、やまといも（又はとろろ）を好きな方は84%にもものぼり、摂食頻度についても高齢層を中心に月に数回と高い傾向が見られました。一方で、群馬県産の認知度や若年層の摂食頻度の低さが見られ、認知度アップや食べ方（食べやすさ）提案の必要性も感じました。

本県は、やまといもの産地として全国第5位（やまのいものデータ）の出荷量を誇っており、太田市尾島地域や伊勢崎市を中心に特産品として盛んに生産されています。さらに試食宣伝の結果、多くの方からその味や風味、食感に高い評価をいただきました。それらの魅力や生産技術、品種などの資源をベースに、今後県内だけでなく都内や日本全国の消費者へさらなる産地PRや魅力発信が課題と考えます。



やまといもの特別販売を実施



ぐんまちゃんもやまといもの宣伝

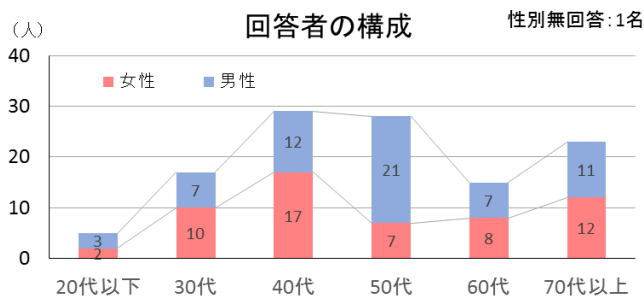
東京園芸ニュース (28年度-44号追加版)

平成28年9月 / 群馬県東京園芸情報センター

やまといもに関するアンケート調査結果

1 実施概要

- 日時：9月6日(火)～7日(水) 11:00～15:00
- 回答者：「ぐんまちゃん家亭水沢うどん」(2階イベントコーナー)の来場者
- 回答者数：118名



2 試食した本県産やまといもの食味評価

本県産やまといも(品種:ぐんまとろりん)をすりおろした「とろろ」を試食提供し、味付けをせず、やまといも本来の食味等の評価を受けたところ、各項目5点満点で表及びグラフのとおりであった。

美味しさは平均4.6点で、男女とも5点評価とする方が最も多く、大変高い評価を得られた。また、ぐんまとろりんの最大の特徴である粘りについては粘りが強いと評価する方が多く、食感や食べやすさの高評価に影響していると考えられる。

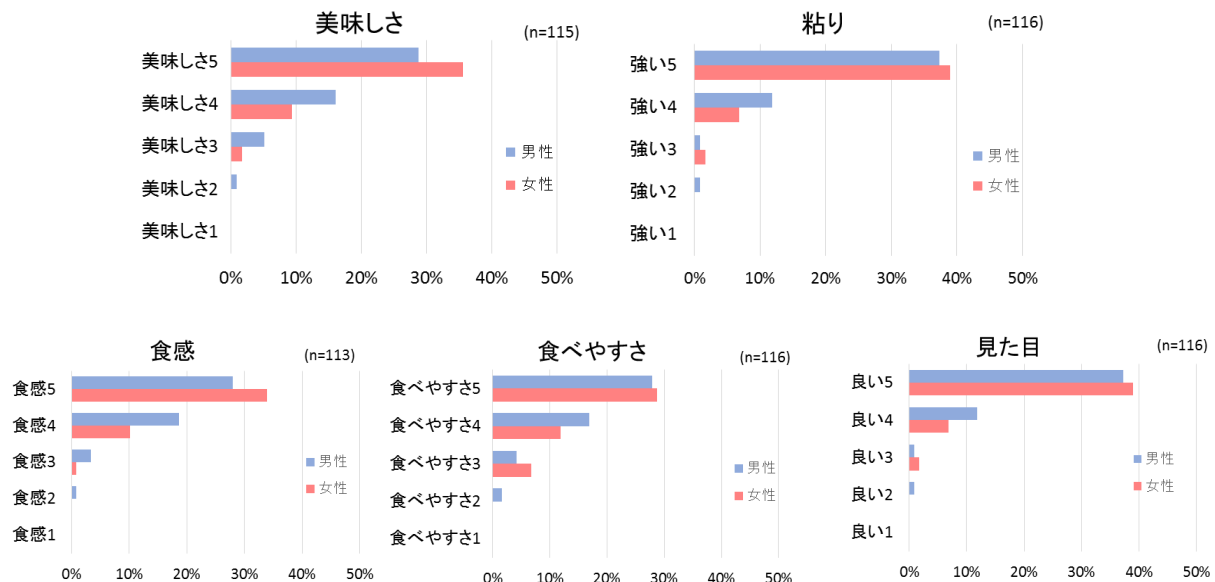
本県産やまといもの食味評価

美味しさ	4.6
食べやすさ	4.4
食感	4.6
粘り	4.7
見た目	4.4

※5点満点評価
※粘り評価は数値高いほど粘りが強いことを表す。
※回答数118名

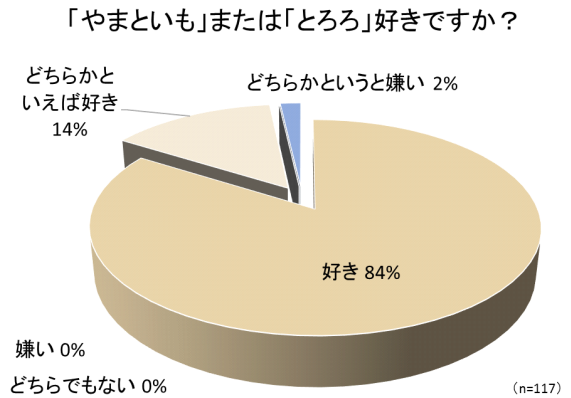
その他、回答者からは以下のような感想も聞かれた。

- ☑ こんなに粘りが強いものは初めて食べた。
- ☑ 弾力・粘りが強く、やさしい甘味もあり、そのままでも美味しかった。
- ☑ 群馬のやまといもの良質さを改めて感じた。
- ☑ 味は濃厚で、栄養豊富と感じた。自然薯のようで美味しかった。
- ☑ スーパーで群馬県産をあまり見かけない気がする。
- ☑ 食べやすさの点では、出汁を入れてのばさないと。
- ☑ ちょっと苦みを感じた。



3 やまといもの好き嫌い

やまといも（又はとろろ）の好き嫌いについて聞いたところ、「好き」・「どちらかという好き」を合わせて98%と非常に高い結果となった。一方「どちらかという嫌い」は2%で、「嫌い」と回答した方はいなかった。

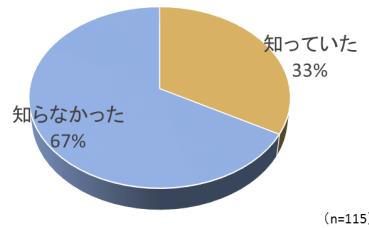


4 本県産やまといもの認知度

「群馬県がやまといもの産地である」ということの認知度を聞いたところ、「知っていた」方が33%となり、全体の3分の2が「知らなかった」という結果であった。

ちなみに、群馬県のやまといも（ながいもを含む）の出荷量は、千葉県に次いで全国第5位である。

「群馬県がやまといも産地であること」の認知度



平成26年産やまのいも出荷量

順位	産地	出荷量 (t)
1	青森	51,800
2	北海道	51,700
3	長野	6,120
4	千葉	5,050
5	群馬	4,670
6	茨城	2,840
7	岩手	2,710
8	鳥取	700
9	秋田	623
10	山梨	555

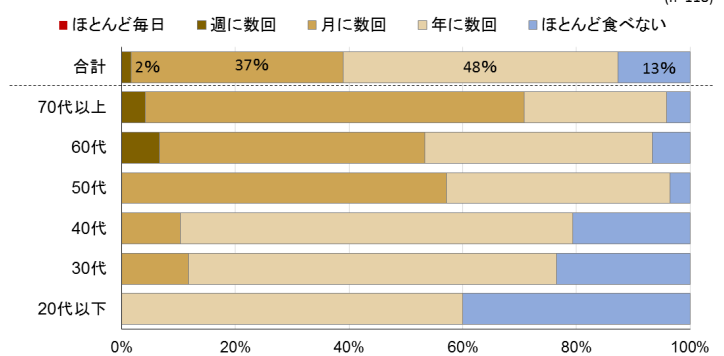
出典：農林水産省野菜生産出荷統計

5 やまといもの摂食頻度

やまといもを年間どの位食べるかを聞いたところ、「年に数回」が48%と半分近くを占め、「月に数回」が37%となった。また、「ほとんど食べない」が13%であった。

年代別に見ると、50代以上がより頻繁に食べており、40代以下と大きな差が見られた。

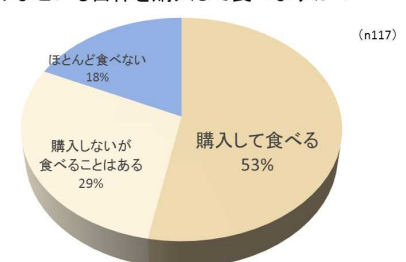
やまといもの年代別年間摂食頻度



6 やまといも自体（青果）を自ら購入して食べるか？

やまといもを食べる際に、やまといも自体（青果）を購入して食べるかどうかを聞いたところ、半数以上の方が「購入して食べる」で、約3割の方が「購入しないが食べる（＝調理済みの商品を購入して食べる）」という結果となった。

やまといも自体を購入して食べますか？



7 やまといもを購入する際に重視すること

やまといもを購入する際に重視する点について、半数近くの方が価格と外観（鮮度や色）と回答した。

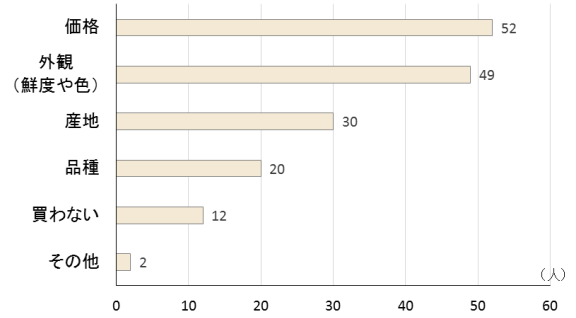
産地を重視する方は30名（25%）となった。

また、どのようなやまといもを美味しいと思うか聞いたところ、「粘りが強い」が81名（69%）で最も多く、次いで「風味」と「ふわふわな食感」が並んで49名（42%）となった。

その他の意見として、「角切りにした際のシャキシャキ感」や「新鮮さ」という回答があった。

やまといもの購入時に重視すること

(n=118、複数回答)



やまといもをおいしいと感じること

(n=111、複数回答)

