

# 東京園芸ニュース (28年度-53号)

平成28年10月 / 群馬県東京園芸情報センター

## 本県産ねぎのソテーが大好評で、ぐんまのねぎも高評価！ ～ぐんまちゃん家でねぎの試食宣伝&アンケート調査～

- 日時：10月5日(水)～6日(木) 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

### 甘味・風味が豊かな群馬県産ねぎのソテーが大好評

ぐんまちゃん家2階で行われたひもかわうどんランチイベントにて、本県産ねぎを使った「ねぎのソテー」を試食提供し、ねぎの宣伝をするとともにアンケート調査（食味評価等）を実施しました。

食味等の評価は右表のとおりで、美味しさが平均4.4点（5点満点）で、特に女性からの評価が高く、甘味や食感の評価も高い結果となりました。



試食提供したねぎのソテー

#### 本県産ねぎの食味評価

美味しさ	4.4
甘味	4.1
香り	3.9
食感	4.3

※5点満点評価

※「香り」評価は、数値が高いほど香りが良いことを表す。

※回答数118名

また、簡単な調理方法によりねぎ本来の美味しさを味わっていただき、ねぎの消費拡大を図ることができました。

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。

- ☑ とても甘く、苦みが無く、美味しかった。食べやすかった。
- ☑ 焼いたねぎは苦手だったが、塩だけの味付けでも美味しくてびっくりした。
- ☑ 歯ごたえがあり、噛んだときの音が良い。
- ☑ 少し周りが筋っぽく、皮が固かった。
- ☑ せっかく試食をいただいたので、販売して欲しかった。

### 群馬県産ねぎは美味しい！食べ方提案でより一層の魅力の発信を

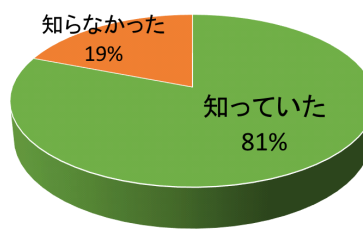
今回の試食宣伝では、全国に名の知れた「下仁田ねぎ」ではなく、通常の長ねぎをソテーして試食提供しました。しかし、それでも「甘くて美味しい」という評価が多く、また、普段薬味でしか食べない方がねぎそのものの味わいを再確認し、群馬県産ねぎの美味しさを認識してもらえる価値ある試食となりました。

ねぎは日頃食べる機会の多い品目ですが、脇役の一つでなくメイン食材として本来の味を堪能できる食べ方の提案等を含めたPRが、本県産の魅力発信や消費拡大につながると強く感じました。



群馬県産ねぎの紹介

#### 「群馬県がねぎ産地であること」の認知度



ねぎ産地としての認知度の高さは下仁田ねぎの影響か？

#### 「群馬県が〇〇の産地である」認知度

品目	認知度
ブルーベリー	28%
花全般	22%
こだますいか	17%
とうもろこし	16%
なす	22%
オクラ	9%
梨	12%
大和芋	33%

\*ぐんまちゃん家における試食宣伝時のアンケートより(ブルーベリー、花全般はH27年度実施、それ以外はH28年度実施)

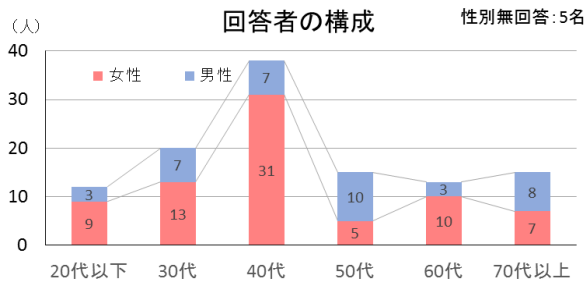
# 東京園芸ニュース (28年度-53号追加版)

平成28年10月 / 群馬県東京園芸情報センター

## ねぎに関するアンケート調査結果

### 1 実施概要

- 日時：10月5日(水)～6日(木) 11:00～15:00
- 回答者：「ぐんまちゃん家亭ひもかわうどん」(2階イベントコーナー)の来場者
- 回答者数：118名



### 2 試食した本県産ねぎの食味評価

本県産ねぎを使った「ねぎのソテー」を試食提供し、ねぎ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4.4点で、特に女性からの評価が非常に高く、甘味や食感についても高い評価が得られた。また、本県産野菜の美味しさをアピールするとともに、その甘さやねぎ本来の美味しさを再確認するきっかけ作りにもなった。

その他、回答者からは以下のような感想も聞かれた。

- ☑ とても甘く、苦みが無く、美味しかった。食べやすかった。
- ☑ ほどよい甘味と風味で、焼いただけでもとても美味しかった。
- ☑ 焼いたねぎは苦手だったが、塩だけの味付けでも美味しくてびっくりした。
- ☑ 歯ごたえがあり、噛んだときの音が良い。
- ☑ 少し周りが筋っぽく、皮が固かった。
- ☑ こんなに美味しいねぎが群馬でとれるとは知らなかった。
- ☑ せっかく試食をいただいたので、販売して欲しかった。

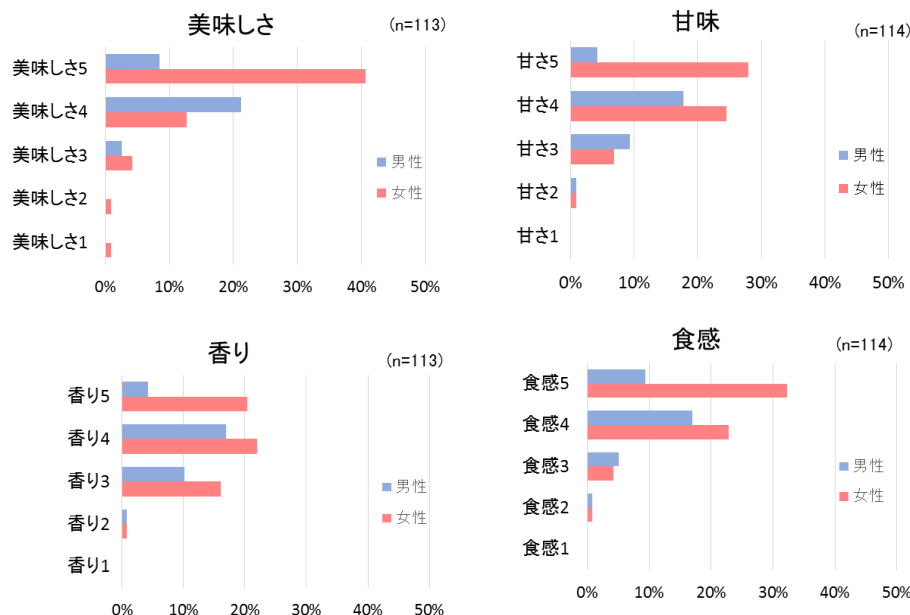
#### 本県産ねぎの食味評価

美味しさ	4.4
甘味	4.1
香り	3.9
食感	4.3

※5点満点評価

※「香り」評価は、数値が高いほど香りが良いことを表す。

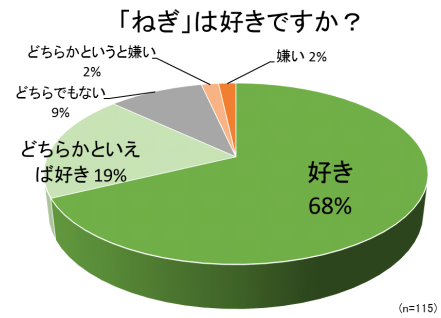
※回答数118名



### 3 ねぎの好き嫌い

ねぎ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87%と高い結果となり、一方「どちらかという嫌い」・「嫌い」は4%で低い結果となった。

また、試食提供やアンケート依頼時に、「ねぎが嫌いなので」ということで、試食及びアンケートをされない方が1名いた。

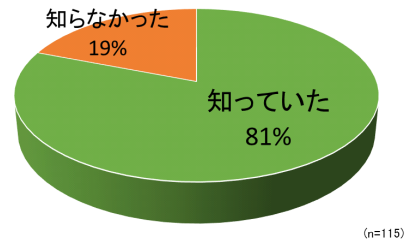


### 4 本県産ねぎの認知度

「群馬県がねぎの産地である」ということの認知について聞いたところ、知っていた方が81%となり、これまでの他の品目に比べて非常に高い認知度となった。

ちなみに、群馬県産ねぎの出荷量（平成26年）は北海道に次いで全国第5位、東京都中央卸売市場への入荷量は秋田県に次いで全国6位である。

「群馬県がねぎ産地であること」の認知度



「群馬県が〇〇の産地である」認知度

品目	認知度
ブルーベリー	28%
花全般	22%
こだますいか	17%
とうもろこし	16%
なす	22%
オクラ	9%
梨	12%
大和芋	33%

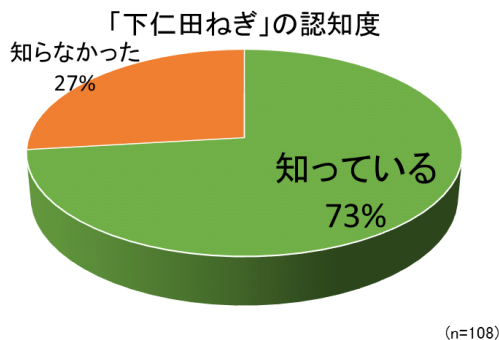
\*ぐんまちゃん家における試食宣伝時のアンケートより(ブルーベリー、花全般はH27年度実施、それ以外はH28年度実施)

平成26年産ねぎ出荷量			平成27年東京都中央卸売市場におけるねぎ入荷量		
順位	産地	出荷量 (t)	順位	産地	出荷量 (t)
1	千葉	58,900	1	茨城	12,081
2	埼玉	51,400	2	千葉	11,912
3	茨城	41,500	3	埼玉	6,807
4	北海道	22,800	4	青森	4,526
5	群馬	15,900	5	秋田	3,556
6	大分	14,900	6	群馬	3,320
7	鳥取	11,600	7	北海道	3,223
8	青森	11,500	8	栃木	2,531
9	新潟	9,330	9	中国	2,082
10	静岡	8,860	10	山形	1,716

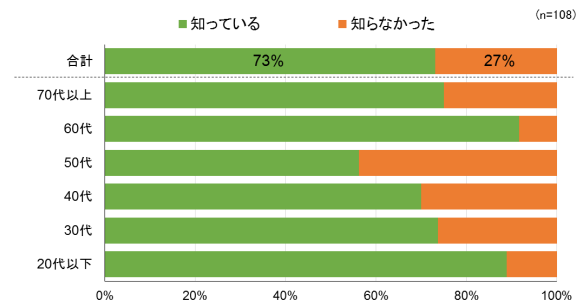
出典：農林水産省野菜生産出荷統計

出典：東京都中央卸売市場統計

また、「群馬県特産の、太くて甘く柔らかいご当地ねぎといえば？」という質問で、「下仁田ねぎ」と回答できた方は全体の73%となった。



「下仁田ねぎ」の年代別認知度

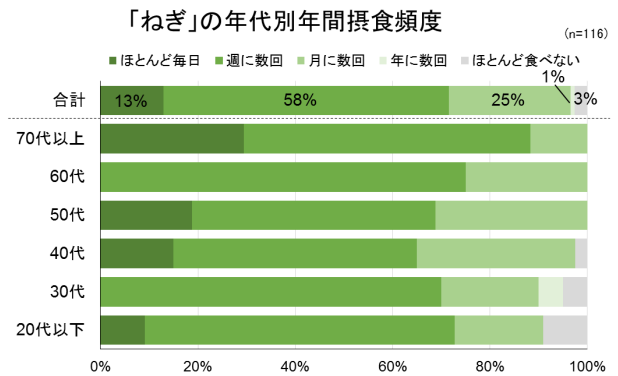


※回答できた方を「下仁田ねぎを知っている」とした場合の認知度

## 5 ねぎの摂食頻度

ねぎを日頃どの位食べるかを聞いたところ、「週に数回」が58%と半分以上を占め、「月に数回」が25%、「ほとんど毎日」が13%となった。また、「ほとんど食べない」が3%であった。

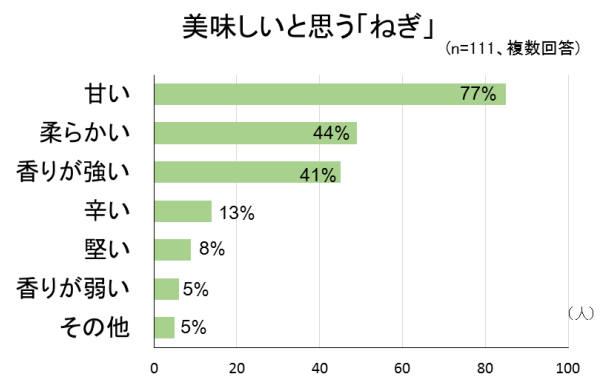
年代別に見ると、40代から若くなるほど「ほとんど食べない」の回答が多くなった。



## 6 美味しいと思うねぎの食味

美味しいと思うねぎの食味について、「甘い」が最も多く85名（全体の77%）となった。次いで、「柔らかい」49名（44%）、「香りが強い」45名（41%）が続いた。

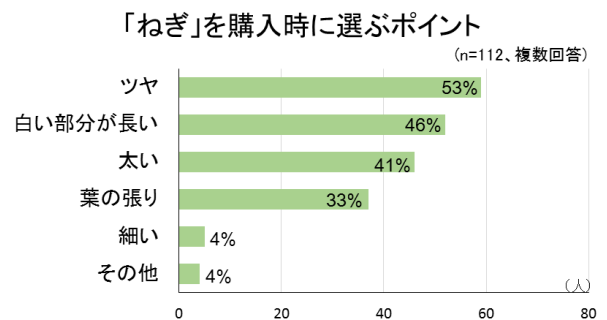
その他の回答として、「シャキシャキ感」や「焼き鳥は甘い方が、うどんは辛い方がいい」という回答もあった。



## 7 美味しいねぎを売り場で選ぶ際のポイント

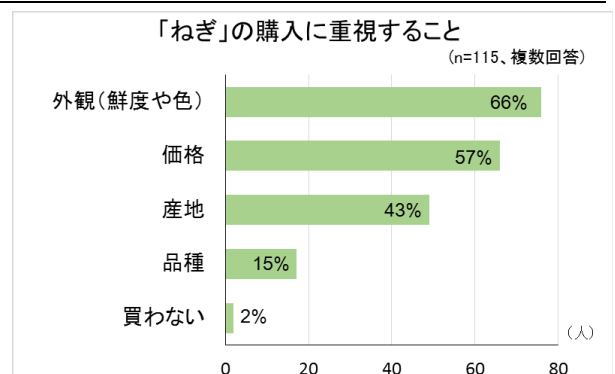
ねぎをスーパー等の売り場で選ぶ際のポイントについて、「ツヤ」が59名（全体の53%）で最も多く、続いて「白い部分が長い」52名（46%）、「太い」46名（41%）、葉の張り37名（33%）の順に多かった。

その他の回答として、「白い部分が堅くてしっかりしている」、「緑（葉）の部分が濃い」、「重い」等の回答があった。



## 8 ねぎの購入時に重視すること

ねぎ購入時に重視することについて、外観（鮮度や色）と回答する方が76名（全体の66%）で最も多く、次いで価格が66名（57%）であり産地を重視する方は49名（43%）となった。



## 9 その他のご意見・ご感想

---

### ■群馬の野菜、ねぎについて

- 改めてねぎを味わうと美味しい！
- やっぱり群馬の野菜は美味しい。
- 群馬を応援している。野菜の質が良いので、どんどん試食宣伝等の企業努力を期待している。
- ねぎのソテーは簡単に出来て美味しい。

### ■ランチや試食宣伝について

- ランチイベントは知らないものを食べられるので楽しい。
- これからも名産品の試食やランチを色々と実施して欲しい。
- ひもかわうどん初めて食べたが、美味しかった。