

東京園芸ニュース (28年度-75号)

平成28年12月 / 群馬県東京園芸情報センター

本県産生芋こんにやくは今年も好評！この味を多くの人へ ～ぐんまちゃん家で生芋こんにやくの試食宣伝&アンケート調査～

- 日時：12月8日(木)～9日(金) 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：ぐんま総合情報センター、県ぐんまブランド推進課

昨年引き続き、生芋こんにやくの味に美味しいの声

ぐんまちゃん家2階で行われたランチイベントにて、本県産生芋こんにやく（玉こんにやく）を簡単に味付けし、試食提供するとともに本県産生芋こんにやくの紹介及びアンケート調査（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、食味及び食感ともに平均4.7点（5点満点）と大変好評を得ました。このアンケートは昨年と同様に実施しており、味付け等の影響はあるものの食味評価では今年と同等の平均4.6点（5点満点）を得ており、これらの結果から生芋こんにやくの美味しさをより一層強く証明する結果となりました。

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。

- ☑ 食感が良く、中まで味が染みている美味しかった。
- ☑ 弾力があり、固すぎず柔らかすぎずちょうど良かった。
- ☑ 今更こんにやくと思ったけれど、食べてみたら意外と美味しかった。
- ☑ 少し柔らかすぎる。
- ☑ よく購入しているが、重いことが難点で大量購入できない。

本県産生芋こんにやくの食味評価

| | |
|----|-----|
| 食味 | 4.7 |
| 食感 | 4.7 |

※5点満点評価
※回答数 100名



味付けした生芋玉こんにやく

生芋こんにやくの特徴、食味の良さをより一層多くの消費者へ

今回のアンケートから、美味しいこんにやくと思える特徴として多くの方が「味が染みやすい」や「歯触りがなめらか」としてありますが、生芋こんにやくは食感が良く味が染みやすい特徴を持っており、それらが今回のような高い評価が得られる要因となっていると考えられます。

また、こんにやくは一般家庭に広く定着している食材の一つですが、本県が90%以上のシェアを持つことはまだ半数程度が認知しているに過ぎません。

本県を代表する農産品でもあり、海外からも注目される食材ですが、今後も本県の特徴や産地の魅力を活かした効果的なPRが必要であり、また、輸入品には作り出せない生芋こんにやくをより一層普及・定着させることは本県生産者の経営や今後の生産振興にも直結します。



試食提供と本県産こんにやくの紹介

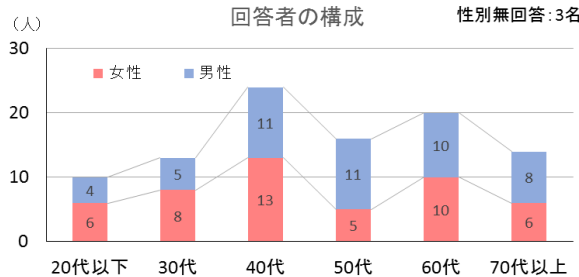


ぐんまちゃんも生芋こんにやくをPR

こんにゃくに関するアンケート調査結果

1 実施概要

- 日時：12月8日(木)～9日(金) 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：100名



2 試食した本県産生芋こんにゃくの食味等評価

本県産生芋こんにゃくを醤油等で簡単に味付けしたものを試食提供し、その食味等の評価を受けたところ、各項目5点満点で次の表及びグラフのとおりとなった。

食味、食感ともに平均4.7点と非常に高い評価となり、特に食感がほど良く、中まで味がしっかりと染みていること等が大変好評だった。昨年実施した同様の試食アンケートにおいても食味・食感ともに平均4.6点(5点満点)であり、味付けの影響はあるものの、どちらも生芋こんにゃくに対する高い評価が得られた。

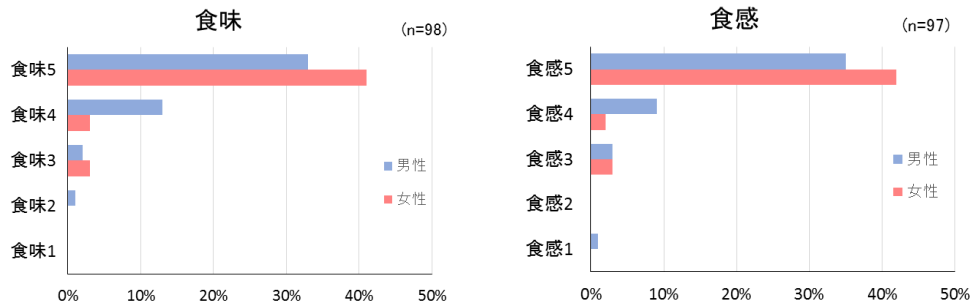
本県産生芋こんにゃくの食味評価

| | |
|----|-----|
| 食味 | 4.7 |
| 食感 | 4.7 |

※5点満点評価
※回答数 100名

その他、回答者からは以下のような感想も聞かれた。

- ☑ 食感が良く、中まで味が染みている美味しかった。
- ☑ 弾力があり、固すぎず柔らかすぎずちょうど良かった。
- ☑ 今更こんにゃくと思ったけれど、食べてみたら意外と美味しかった。
- ☑ 少し柔らかすぎる。
- ☑ よく購入しているが、重いことが難点で大量購入できない。

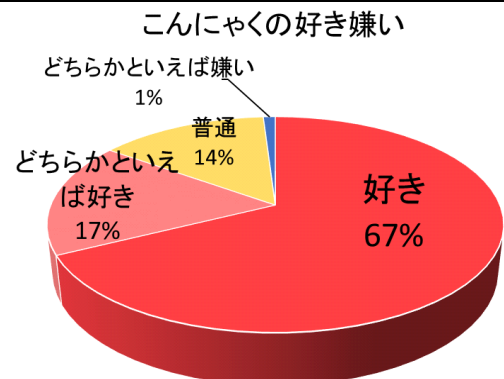


3 こんにゃくの好き嫌い

こんにゃくの好き嫌いについて聞いたところ、全体の84%の方が「好き」か「どちらかといえば好き」であることがわかった。

反対に、「どちらかといえば嫌い」は1%で、「嫌い」と回答する方はいなかった。(試食を拒否する方もいなかった。)

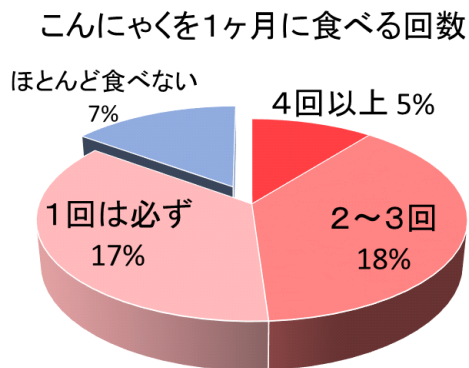
「どちらかといえば嫌い」とした方の嫌いな理由を聞いたところ、「味がしない」、「美味しく調理できない」等の回答があった。



(n=99)

4 こんにゃくの製品や料理を食べる頻度

こんにゃく製品やこんにゃくを使った料理を1ヶ月にどの程度食べているか聞いたところ、「4回以上」とした方は全体の5%となったが、1回以上では全体の93%となった。

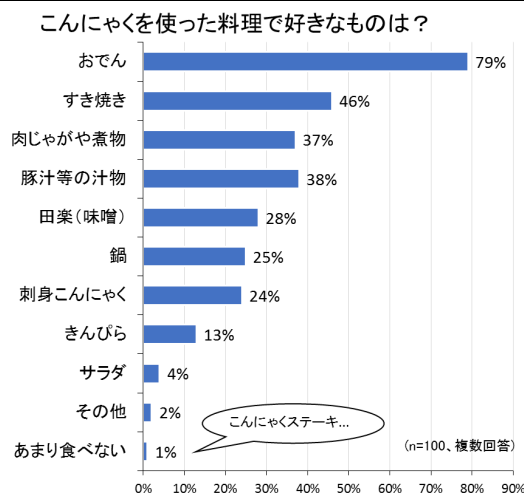


(n=98)

5 好きなこんにゃく料理

こんにゃくを使った料理の中で好きなものを聞いたところ、1位はおでん(79%)、2位はすき焼き(46%)、3位は肉じゃがや煮物(37%)となった。

上位の料理は一般家庭でもポピュラーなメニューでもあるほか、その他の意見として「正月のおせち料理」という回答もあり、前述のこんにゃくを食べる頻度の結果と併せて、今の季節には欠かせない食材の一つであることがわかった。

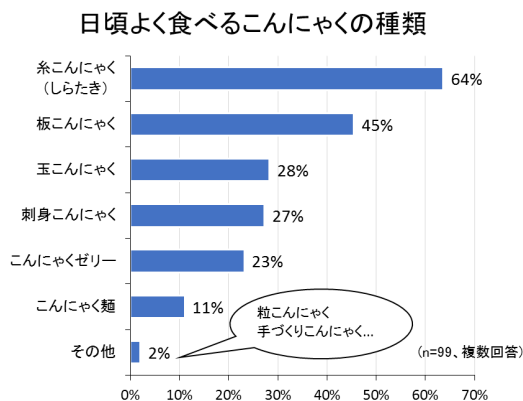


6 日頃よく食べるこんにゃくの種類

様々な種類があるこんにゃく製品の中で、日頃からよく食べている種類を聞いたところ、最も多かったのは糸こんにゃく(しらたき)で全体の64%を占めた。次いで、板こんにゃく(45%)、玉こんにゃく(28%)、刺身こんにゃく(27%)と続いた。

その他と回答した方からは、「粒こんにゃく」や「手づくりこんにゃく」という回答があった。

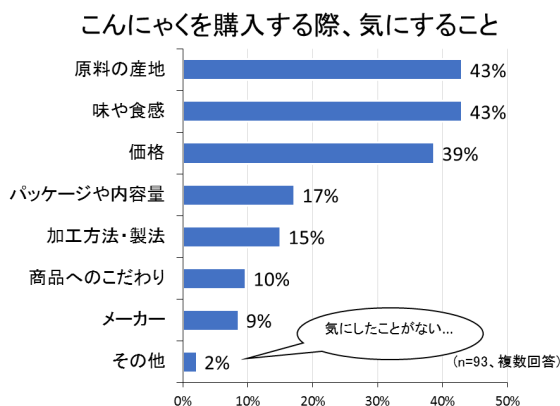
ちなみに、昨年と同様なアンケートでも、糸こんにゃく(しらたき)が最も多く、板こんにゃく、刺身こんにゃくと続いた。



7 こんにゃく製品を購入する際に気にする点

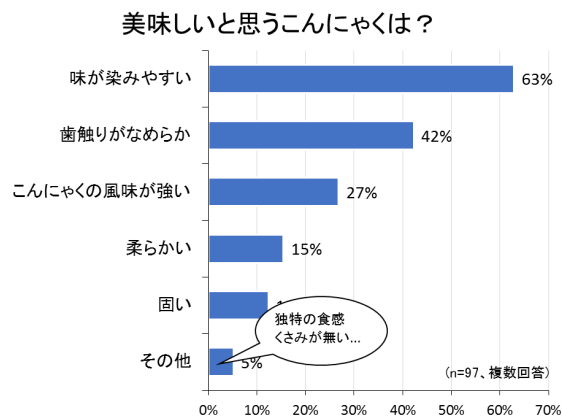
こんにゃく製品をスーパー等で購入する際に消費者が気にしている点について聞いたところ、最も多かったのは「原料の産地」及び「味や食感」で、ともに全体の43%となった。また、僅差で「価格」についても39%と多く、以上の3点が重視されていることがわかった。

ちなみに、昨年と同様なアンケートでは同じく「原料の産地」がトップだったが、2番目は価格(全体の39%)であった。



8 美味しいと思うこんにやくとは？

一般の消費者にとって美味しいと思えるこんにやくとはどんな特徴があるのか聞いたところ、最も多かったのは「味が染みやすい」で全体の63%となった。2番目に多かったのは「歯触りがなめらか」で42%、次いで「風味が強い」が27%を占めた。

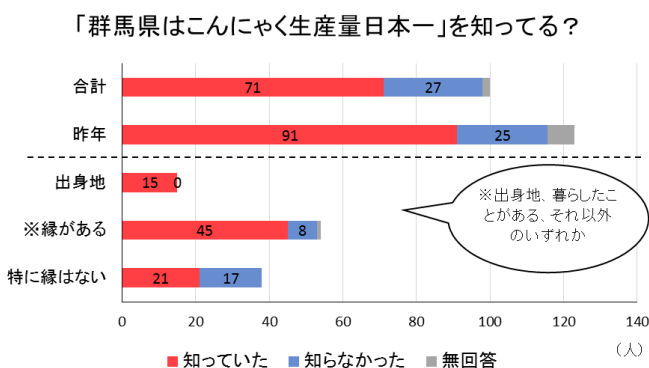


9 「群馬県はこんにやく生産量日本一」の認知度

「群馬県はこんにやく生産量日本一」であることを知っているかどうか聞いたところ、全体の71%が「知っている」と回答した。ちなみに、昨年実施した同様のアンケートでは、ほぼ同程度の74%であった。

また、本県との縁の有無によって比較したところ、出身者を含めた「縁がある」方は83%が、「縁が無い」方は55%が認知していた。

ちなみに、出身者の方は全員が認知しており、地域の特徴とも言える伝統的な作物であることがわかった。



10 本県産生芋こんにやくを今後購入したいか？

群馬県産生芋こんにやくを今後購入したいか聞いたところ、全体の95%が購入したいと回答し、昨年の同様なアンケートでの87%を上回る結果となった。試食提供した味付け等の影響も考えられるが、どちらも非常に高い割合となり、生芋こんにやくの美味しさを証明する結果となった。

