

東京園芸ニュース (28年度-78号)

平成28年12月 / 群馬県東京園芸情報センター

『秋の枝豆』はいかが?! 新規需要を掘り起こし ～JA佐波伊勢崎が銀座で試食アンケート調査を実施～

- 日時 / 11月2日(水) 11:00～13:00
- 会場 / ぐんまちゃん家店舗前 (東京都中央区銀座)
- 主催 / JA佐波伊勢崎園芸協議会枝豆部会
- 協力 / JA全農ぐんま、ぐんま総合情報センター

抑制栽培による『秋の枝豆』生産で、出荷期間の拡大へ!

JA佐波伊勢崎園芸協議会枝豆部会では、出荷期間の拡大による経営安定を図るため、試験的に枝豆の抑制栽培に取り組んでいます。当部会では今後の本格的な導入に向けて、需要や消費動向を把握する市場調査を行うほか、取立ての『秋の枝豆』の食味を評価してもらうため、11月2日(水)に都内の一般消費者を対象に試食アンケートを実施しました。

甘さや香りなど食味全般で概ね良好な評価が得られたほか、秋冬の時期でも冷凍ではない青果の枝豆に対する需要があることがわかり、今後の生産出荷に向けた貴重な検討材料となりました。



「秋の枝豆」試食アンケートを実施

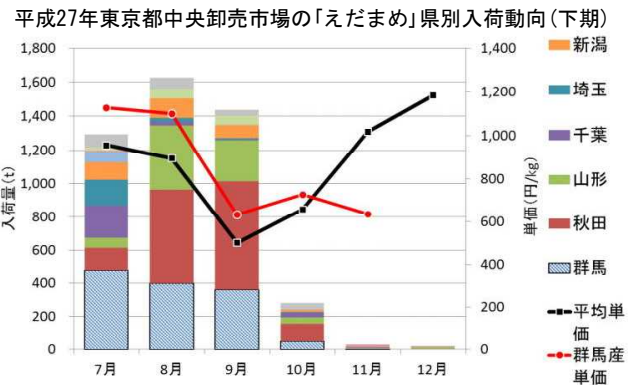
11月から出荷! 『秋の枝豆』

一般的な露地栽培の枝豆は、春から初夏にかけて播種して6月から10月上旬まで出荷されますが、今回試食アンケートに提供した『秋の枝豆』は、無加温の温室内で生育し11月中旬まで出荷することができます。11月の東京都中央卸売市場(平成27年)では山形県や新潟県等から約30t程度の入荷実績がありますが、それまでに比べ全体入荷量は大きく減少します。

(右図参照)

旬の季節ではないものの、特徴として強い香りや鮮やかな色味もあり、旬の時期に負けない美味しい枝豆となっています。また、秋冬の時期は青果が減り冷凍食品が多くなることから、「新鮮で希少な青果の枝豆」として付加価値を見いだすことが期待できます。

※今回使用した『秋の枝豆』栽培概要
 品種/ゆかた娘、いきなまる
 播種/8月28日
 定植/9月15～16日
 出荷可能時期/10月下旬～11月中旬



旬にも負けない『秋の枝豆』は好評! 青果の需要もあり!

11月2日に実施した一般消費者へのアンケートでは食味や秋冬の時期の枝豆消費について調査しました。(結果の詳細は別紙参照)

食味について、総合的な美味しさの評価は平均4.6点(5点満点)と非常に高く、特に女性からの評価が高い傾向が見られました。また、食感が比較的高い評価となり、その他「味が濃い。」「見た目が綺麗で大粒。」「旬ではないので、美味しくて驚いた。」などの感想も聞かれ、秋の枝豆の特徴を表すような結果となりました。

また消費動向について、「秋冬の時期に枝豆を食べる」という方が、103人中56名となり、その内の30%の方が「週に数回以上は食べている」とし、『秋の枝豆』に対する需要があることがわかりました。

さらに、秋冬に枝豆を食べる場合に「塩茹で」で食べるとした方が70%以上で、また現状食べている方の38%は商品形態として冷凍食品を食べていました。そのため、素材本来の味を堪能できる「塩茹で」において、冷凍食品には無い美味しさをもつ「青果の枝豆」は、その魅力を発揮でき、今後の需要が期待されます。

本県産「秋の枝豆」の食味評価

美味しさ	4.6
甘味	4.3
香り	4.4
食感	4.6
見た目	4.2

※5点満点評価
 ※回答数 103名

『秋の枝豆』に関するアンケート調査結果

1 実施概要

- 日時：11月2日(水) 11:00~13:00
- 回答者：ぐんま総合情報センター（ぐんまちゃん家）来場者 等
- 回答者数：103名

JA佐波伊勢崎産の抑制栽培の枝豆（2品種）を塩茹でしたものを試食提供し、食味や消費に関するアンケートを実施した。

実際に使用した枝豆（右写真）は2種類で、その概要は次のとおり。

※今回使用した『秋の枝豆』栽培概要
 品種／ゆかた娘（カネコ種苗）、いきな丸（サカタのタネ）
 播種／8月28日
 定植／9月15~16日
 耕種概要／無加温温室に定植後、収穫まで通常どおり管理
 出荷可能時期／10月下旬~11月中旬



使用した枝豆(左がゆかた娘、右がいきな丸)

2 試食した「秋の枝豆」の食味等評価

総合的な美味しさの評価は平均4.6点（5点満点）と非常に高い結果となり、「旬ではないので美味しいか疑問だったが、大変美味しく驚いた。」という声も聞かれた。特に女性からの評価が高い傾向が見られた。

また、食感の評価が他の項目に比べて平均4.6点と高かったほか、風味や香り、見た目、味の濃さなどの点でも評価する声が聞かれた。

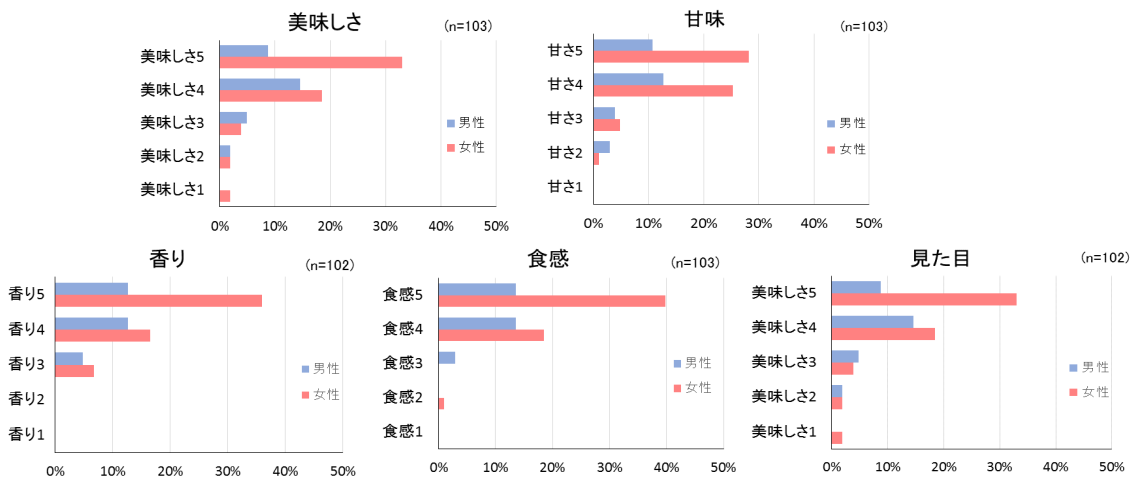
その他の意見や感想は以下のとおり。

- 味・香りが強く、すごく美味しかった。
- だだちゃ豆のような風味があった。
- いつも食べている枝豆より味が濃い感じ。
- 夏の枝豆よりも見た目が綺麗で大粒な印象。
- この時期（秋冬）にこの味が食べられるのが嬉しい。

本県産「秋の枝豆」の食味評価

美味しさ	4.6
甘味	4.3
香り	4.4
食感	4.6
見た目	4.2

※5点満点評価
 ※回答数 103名

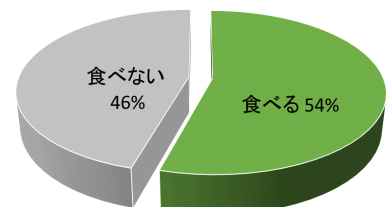


3 秋冬の時期に枝豆を食べるか？

秋冬の時期に枝豆を食べるか否かを聞いたところ、103名中56名（全体の54%）が食べると回答し、男女別で比較してもほぼ同程度の結果となった。

旬ではない時期であっても半数以上の方が枝豆を食べていることがわかった。

秋冬の時期に枝豆を食べるか？

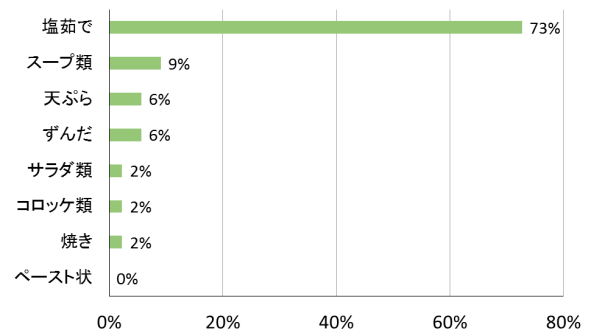


(n=103)

4 枝豆をどのように食べるか？

秋冬の時期に枝豆を食べる場合、枝豆をどのようにして食べるか聞いたところ、「塩茹で」が全体の73%で、他と大きく差をつけて最も多い結果となった。

秋冬に枝豆食べる方はどのように食べるか？ (n=88)

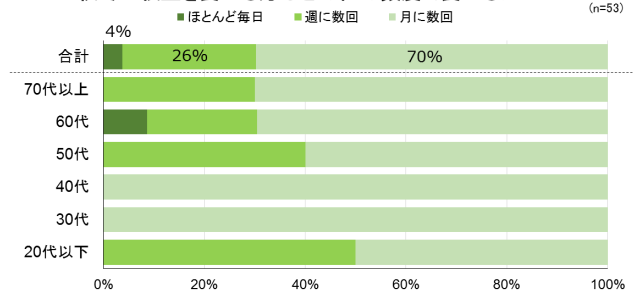


5 枝豆の食べる頻度は？（秋冬の時期に枝豆を食べる方）

秋冬の時期に枝豆を食べると答えた方へ、枝豆をどのくらいの頻度で食べるか聞いたところ、「ほとんど毎日」、「週に数回」を合わせて30%となった。

また、50代以上の中高年層で比較的頻繁に食べている傾向が見られた。

秋冬に枝豆を食べる方はどの位の頻度で食べるか？ (n=53)

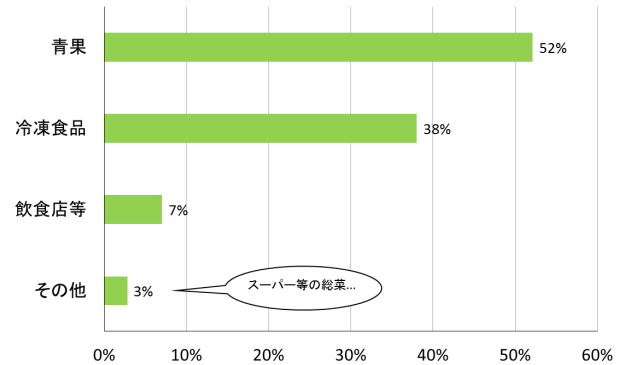


6 どのような枝豆（商品）を食べる？（秋冬の時期に枝豆を食べる方）

秋冬の時期に枝豆を食べると答えた方へ、どのような枝豆（商品の形態）を食べるかを聞いたところ、青果が52%で最も多く、次いで冷凍食品が38%であった。

市場への入荷量が少ない時期には、冷凍食品の割合が多くなることが予想される。

秋冬に枝豆を食べる方はどのような枝豆（商品）を食べる？ (n=56)

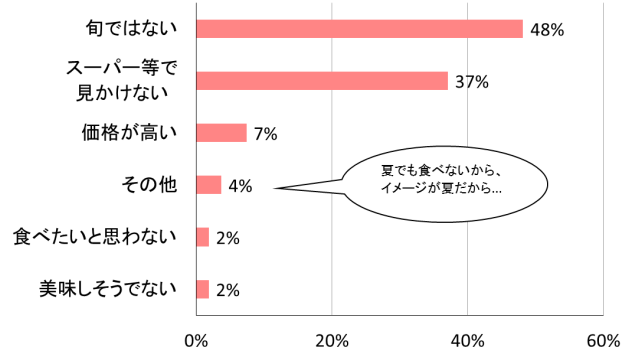


7 秋冬に枝豆を食べない理由（秋冬の時期に枝豆を食べない方）

秋冬の時期に枝豆を食べない方へ、その理由を聞いたところ、「旬ではないから」が48%と最も多く、「スーパー等で見かけないから」が37%で続いた。

旬ではないことから流通量も減るため、必然的に消費者がスーパーで見かける機会が減少するが、この理由を回答した消費者については、今後需要を掘り起こすターゲットとして可能性が見込める。

秋冬に枝豆を食べない方の食べない理由は？ (n=47)

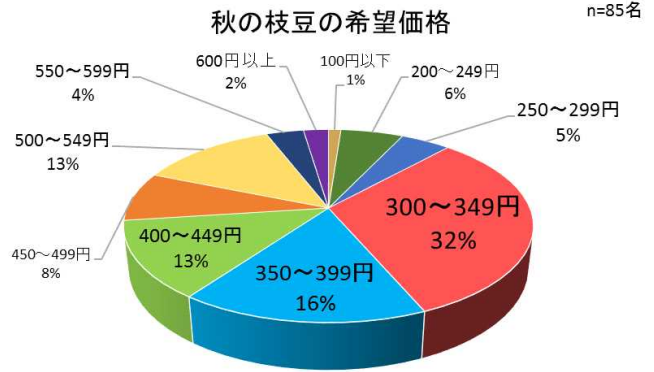


8 秋冬の枝豆を購入するとしたらいくら？

秋冬の枝豆（300g）を実際に購入する場合、いくらなら購入したいかを聞いたところ、全体の平均額は369円であった。

価格帯別で比較すると「300～349円台」が32%で最も多く、次いで「350～399円」の16%となり、300円台が半数近くを占めた。

また、現状秋冬の枝豆を食べている方の中で、商品形態別（青果・冷凍食品・飲食店等）に比較したところ、どの商品でも概ね380～370円となり、傾向は見られなかった。



9 その他の意見

- 秋の食材としておもしろいと思う。
- 冷凍でないものがあれば、買いたい。
- 枝付きがスーパーにあれば、買いたい。
- 秋冬のオススメの食べ方があれば知りたい。

10 市場担当者の評価及び意見

(1) 食味等

品種間に差があり、「ゆかた娘」は品種特性でもある茶豆風味で香りが強く感じられ、見た目も緑色が色濃く、商品性も高い。一方で「いきなまる」は甘味や風味が足りず、莢が大き過ぎる。

(2) 出荷量や方法等への注意点

出荷量（日量）が安定していれば市場からも販売店へ売り込みやすく、一定の顧客も付きやすくなるので有利販売しやすい。

(3) 10～11月出荷の枝豆の現状と見通し

現状の産地は山形や秋田、千葉、新潟があるものの、大きな需要があるわけではない。しかし、入荷量は少ないため需要は見込める。また、アピールポイントとして「食味の良さ」を重視するべき。