



東京園芸ニュース(28年度-113号)

平成29年3月 / 群馬県東京園芸情報センター

ぐんまちゃん家で新顔野菜“アレッタ”の試食宣伝を実施

- 日時 / 3月7日(火)~8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)
- 主催 / ぐんまちゃん家 (水沢うどんランチ)、東京園芸情報センター (アレッタ試食宣伝)
- 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

本県産の新顔野菜“アレッタ”の認知度向上へ試食宣伝を実施

県内で生産が増えつつある新顔野菜(マイナー作物)の一つである「アレッタ(ブロッコリーとケールのかけ合わせ)」の認知度向上と調理方法や食味の理解を図るため、東京銀座のぐんまちゃん家ランチイベントにて、試食及び食味評価等のアンケートを実施しました。

食味評価では、甘さ・食感・見た目・おいしさ(総合評価)の4項目を5点満点で評価していただき、結果は表のとおりとなりました。葉部分と茎部分で食感や味が異なるため、どちらも試食できるよう提供しましたが、ケールの特徴が現れている葉の部分は甘さが少なく、それが甘さの評価へ影響したと考えられます。しかし、食感や見た目はまずまずの評価で、総合的な美味しさ評価は4.4点と高評価が得られました。

試食した方からはそのほか、「くせがなく食べやすかった。」「ブロッコリーが苦手な子たちにいいと思う。」「青菜とブロッコリーの両方の食感があるのが良い。」などの意見がありました。



試食提供したアレッタ

本県産アレッタの食味評価

甘さ	3.7
食感	4.2
見た目	4.0
おいしさ(総合評価)	4.4

※5点満点評価

今後の一般消費者への定着と消費拡大に期待!

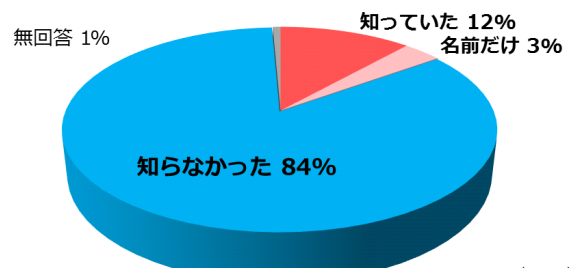
アンケートでは食味の他に認知度や今後の購入希望(食べたいか?)なども聞きました。その中で、全体の84%が「(アレッタを)知らなかった」と回答しており認知度は低かった一方で、今後「食べたい」という方は同78%と高い割合となりました。

そのため、アレッタには試食を通じた食味の認知による消費拡大の可能性を感じました。また、今後生産拡大や有利販売を図る上で、試食宣伝による認知度の向上とともに、流通量及び販売店舗の拡大(消費者が買える場面作り)が必要だと感じました。

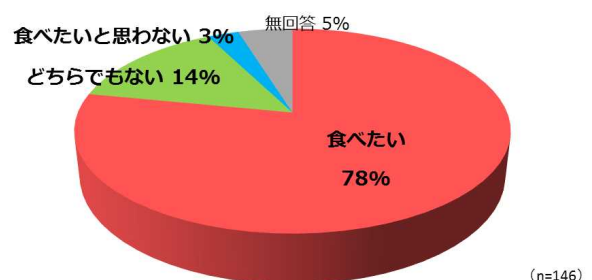


アレッタの展示とリーフレットの配布

「アレッタ」を知っていたか?



今後アレッタを食べたいと思うか?

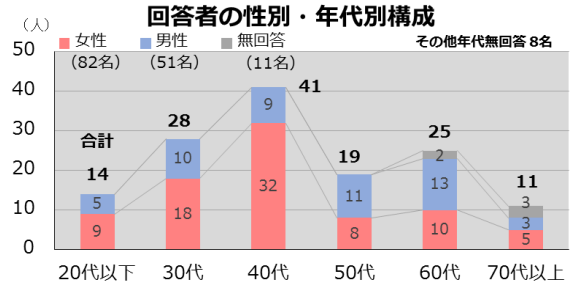


アンケート結果の詳細は別紙を参照

アレッタに関するアンケート調査結果

1 実施概要

- 日時／3月7日(火)～8日(水)
11:00～15:00
- 回答者／ぐんまちゃん家水沢うどんランチ
イベント来場者
- 回答数／146名
- アンケート配布方法／
アレッタの試食提供とともに、アンケートを
配布し回答を依頼



2 試食した本県産アレッタの食味評価

県内で生産が増えつつある新顔野菜（マイナー作物）の一つである「アレッタ（ブロッコリーとケールのかけ合わせ）」について、試食及び食味評価等のアンケートを実施した。

食味評価では、甘さ・食感・見た目・おいしさ（総合評価）の4項目を5点満点で評価してもらい、結果は表のとおりとなった。

葉部分と茎部分で食感や味が異なるため、どちらも試食できるように提供したが、ケールの特徴が現れている葉部分は甘さがやや弱いため、甘さが他の項目に比べて低い評価となったと考えられる。しかし、食感や見た目はまずまずの評価で、総合的な美味しさ評価は4.4点と高評価が得られた。

ちなみに、これまで実施したきゅうりの総合評価は平均4.6点、ちぢみほうれん草は同4.4点となっている。

その他、回答者からは以下のような感想が聞かれた。

- 苦みが少なく、甘みが強い。くせもあまりなくて食べやすかった。
- ブロッコリーの頭の部分が苦手な人たちにはいいと思った。
- ブロッコリーよりも手軽に調理できることが良い。
- 青菜とブロッコリーの両方の食感があるのが良い。
- 栄養価が高くおいしかったので、値段と折り合えば購入したい。
- （葉が）口の中でもさもさする。

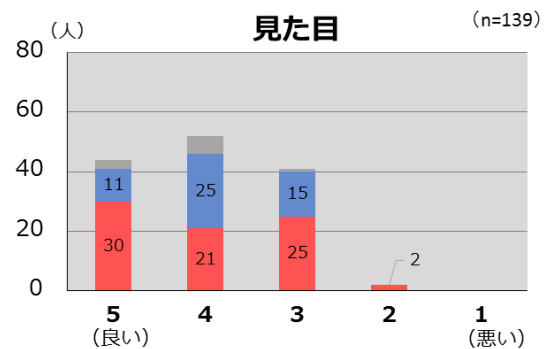
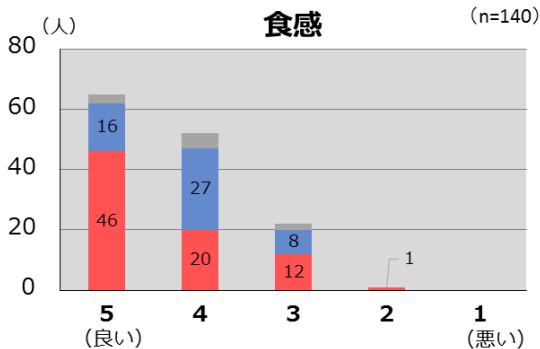
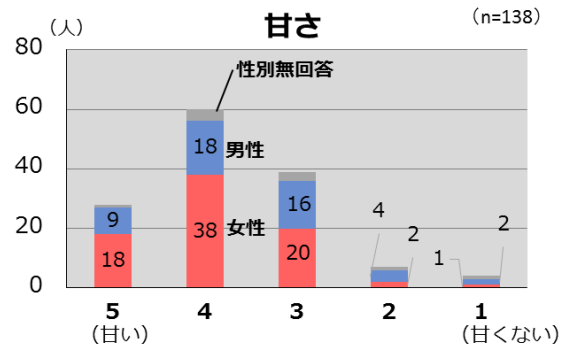
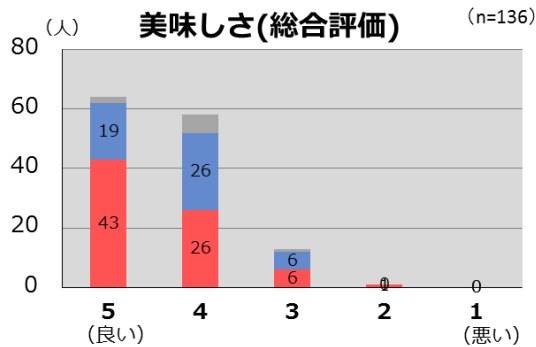


試食提供したアレッタ

本県産アレッタの食味評価

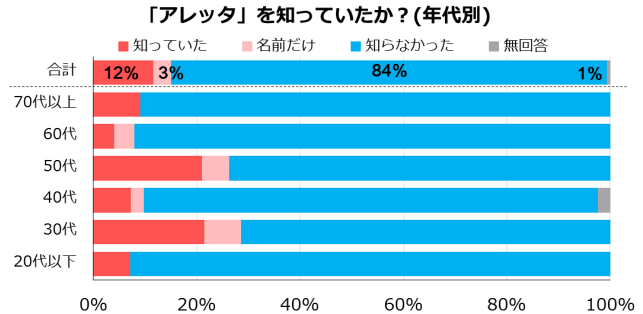
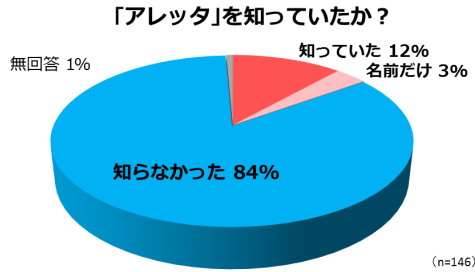
甘さ	3.7
食感	4.2
見た目	4.0
おいしさ(総合評価)	4.4

※5点満点評価



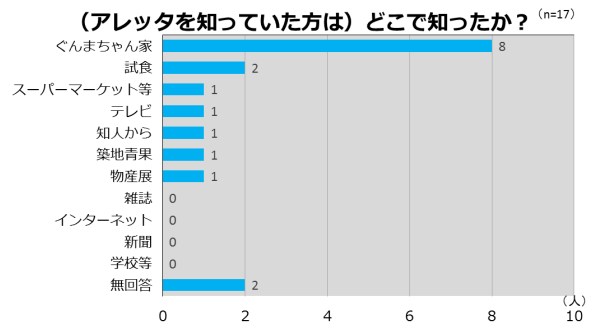
3 「アレッタ」を知っていたか？どこで知ったか？

アレッタという野菜を知っていたかどうか（認知度）を聞いたところ、全体の84%が「知らなかった」と回答し、「知っていた」、「名前だけ聞いたことがあった」は合計しても15%にとどまった。年代別に見ると30代と50代で比較的高い割合となったが、それでも「知っていた」、「名前だけ聞いたことがあった」の合計は30%に満たなかった。



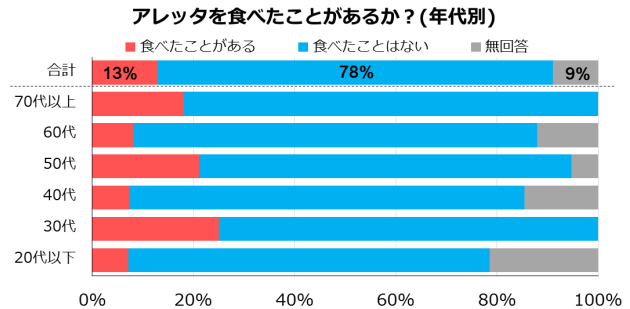
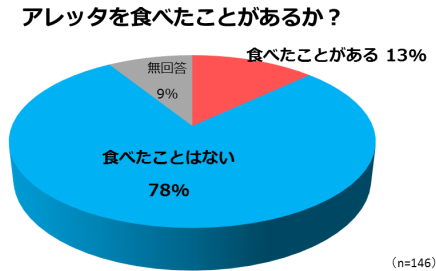
また、「アレッタを知っていた方（17名）」に対して、どこで知ったかを聞いたところ、「ぐんまちゃん家」という回答が半分程度あり、以前実施した別イベント（ぐんまちゃん家のリピーター）での試食宣伝の影響があったと考えられる。

そのほかグラフのとおり、少数だったが試食やテレビ、スーパーマーケットなどの回答があった。

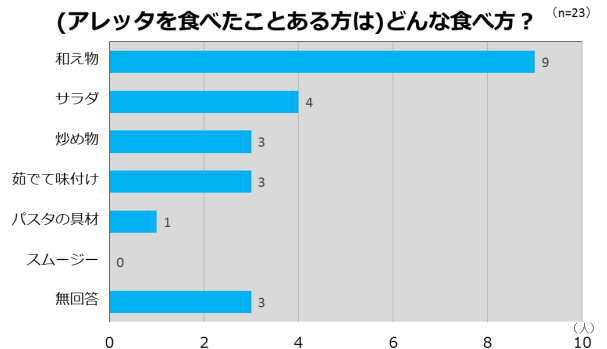


4 アレッタを食べたことがあるか？

アレッタを食べたことがあるかを聞いたところ、食べたことがある方は全体の13%と少なく、食べたことがない方は78%となった。年代別に見ると、認知度と同様に30代と50代で比較的高い傾向が見られた。



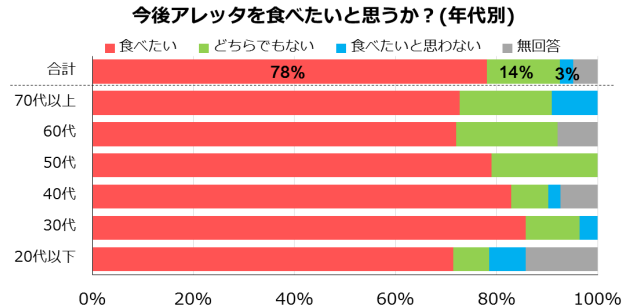
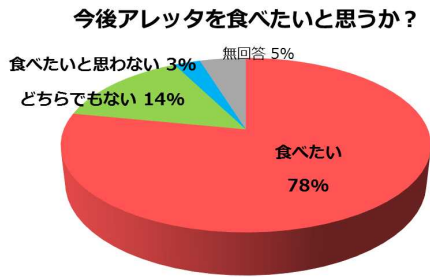
また、「アレッタを食べたことがある方（19名）」に対して食べ方を聞いたところ、和え物(9名)、サラダ(4名)、炒め物(3名)、茹でて味付け(3名)の順が多かった。



5 今後、アレッタを購入して食べたいか？

今後アレッタを購入して食べたいかを聞いたところ、「食べたい」が78%と非常に高い割合となり、一方で「食べたいと思わない」が3%（4名）となった。年代別に見ると、30～50代が比較的高い傾向にあり、若齢(20代以下)及び高齢層で少なくなる傾向が見られた。

一方で、「食べたいと思わない（5名）」とした方に理由を聞いたところ、「味が好まない」「茎が固い」という意見があった。



6 どんな食べ方が適していると思う？

初めてアレッタを食べた方に対して、適していると思うアレッタの食べ方（調理方法）を聞いたところグラフのとおりだった。

最も多かったのは「サラダ」という意見で、45%（82名中37名）となった。また、リーフレットにも記載されている「パスタ」とする方も多く、次いで温野菜やおひたし、和え物、炒め物が多かった。その他、煮物やグラタンなどの具材の一つとすることやステーキなどの付け合わせなどの意見があった。

