

こだますいかにたくさんの笑顔！本県産を試食でPR

実施概要

- 日時／4月18日(火)～19日(水) 11:00～15:00
- 会場／ぐんまちゃん家2階(東京都中央区銀座)
- 主催／東京園芸情報センター
- 協力／ぐんま総合情報センター、ぐんまブランド推進課

本県の特産品「こだますいか」の消費拡大、産地の認知度向上、そしてそのおいしさ発信を図るため、東京園芸情報センターでは東京銀座のぐんまちゃん家で行われたランチイベントに併せて、試食宣伝とこだますいかに関するアンケート調査を実施しました。

本県産こだますいかの安定した甘さに評価も上々！

3月より出荷が始まり、現在出荷最盛期を迎えている本県産こだますいかをぐんまちゃん家来場者へ試食提供し、そのおいしさや甘さを実感してもらうとともに、その食味評価やこだますいかに関するアンケートを行いました。

食味評価は甘さ・食感・香り・美味しさ(総合評価)の4項目で評価してもらい、結果は表のとおりとなりました。

こだますいか最大の魅力である甘さについて、平均で4.5点と非常に高い評価を受けました。昨年の同アンケートでも甘さは平均4.7点と高く、その強い甘みとそれを安定して生産する本県生産者の技術の高さが証明される結果となりました。

ただ、食感について「やわらかい」、「ざらつき感がある」という声もあり、評価は昨年に比べて低くなりました(昨年同4.5点)。この果肉軟化(過熟)の原因は3月の天候(大きな気温変化)の影響が考えられ、今年も他産地でも過熟傾向が見られ市場担当者からも指摘を受けていました。

その他の感想は以下のとおり。

- ☑ 甘くて驚いた。皮ギリギリまで甘く、みずみずしかった。
- ☑ 皮が薄く食べる部分が多くて良かった。
- ☑ 少し柔らかすぎる。ざらつき感がある。
- ☑ 尾花沢のすいかの方がおいしい。

本県産こだますいかの食味評価	
甘さ	4.5
食感	4.2
香り	4.0
おいしさ(総合評価)	4.4

※5点満点評価



試食提供した県産こだますいか

低い産地認知度と産地への意識、伸びしろに期待

アンケートにて本県産こだますいかの認知度(群馬が産地であることを知っていたか)を聞いたところ、84%が知らないと回答し、またこだますいかの産地イメージについてもすいか(大玉)の産地と混同していることがわかりました。

さらに、すいか購入時において重視されるのは価格や外観であり、産地への意識は薄いことがわかりました。

これらの環境下で今後本県産こだますいかをより一層有利に販売し産地を活性化させるには、安定した品質を維持し市場や販売店への信頼を勝ち取るとともに、併せて消費者の産地認知度の向上や消費者にも選ばれる産地となるためのPRが必要です。

大玉のすいかとは一線を画し食味の高さや食べやすさなどの魅力を持つこだますいかは、まだまだ認知度や産地イメージの伸びしろが見込まれ、今後の販促活動の工夫により、そのさらなるブランド化や消費拡大が期待されます。



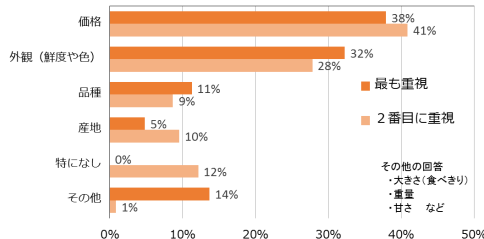
本県産こだますいか(出荷時の荷姿)

「群馬県はこだますいかの産地」を知っていたか?



(n=131)

こだますいかを購入する際、重視することは?

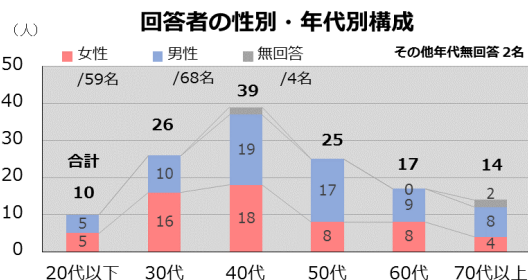


本県産こだますかをPR

こだますいかに関するアンケート調査結果

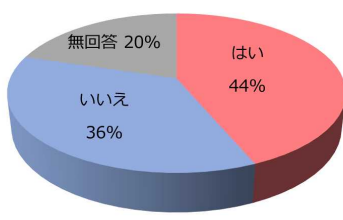
1 実施概要

- 日 時 / 4月18日(火)~19日(水)
11:00~15:00
- 回答者 / ぐんまちゃん家もつ煮ランチ
イベント来場者
- 回答数 / 133名
- アンケート配布方法 /
こだますいかの試食提供とともに、アンケートを配布し回答を依頼

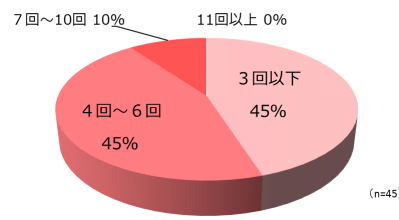


※回答者の過去のランチイベントへの来場回数は、右のグラフのとおり

ぐんまちゃん家のランチは初めて？



ぐんまちゃん家ランチの来場回数



2 試食した本県産こだますいかの食味評価

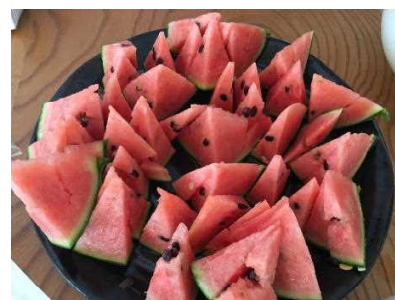
出荷最盛を迎える本県産こだますいかについて、試食及び食味評価等のアンケートを実施した。

食味評価では、甘さ・食感・香り・美味しさ総合評価の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。

こだますいかの最大の魅力である甘さについて、平均4.5点と非常に高い評価を受け、満点評価とする方が全体の60%を超えた。同様に実施した昨年も甘さは同4.7点と高く、強い甘みとそれを安定して生産する技術の高さが証明された。ただ、食感については「やわらかい」、「ざらつき感がある」という声もあり、評価は昨年の4.5点に比べて低かった。果肉軟化（過熟）の原因は3月の天候（大きな気温変化）の影響が考えられ、今年は他産地でも過熟傾向が見られており市場担当者からも指摘を受けていた。香りについては、「昔のすいかを思い出す」という感想があった。

その他、回答者からは以下のような感想が聞かれた。

- ☑ 甘くて驚いた。皮ギリギリまで甘く、みずみずしくてよかった。
- ☑ 皮が薄く食べる部分が多くて良かった。
- ☑ 少し柔らかすぎる。ざらつき感がある。
- ☑ 尾花沢のすいかの方がおいしい。
- ☑ 季節感がなくなっていることに驚いた。
- ☑ こだますいかは、普通のすいかより甘くないイメージだったので、考えていたより甘くて驚いた。

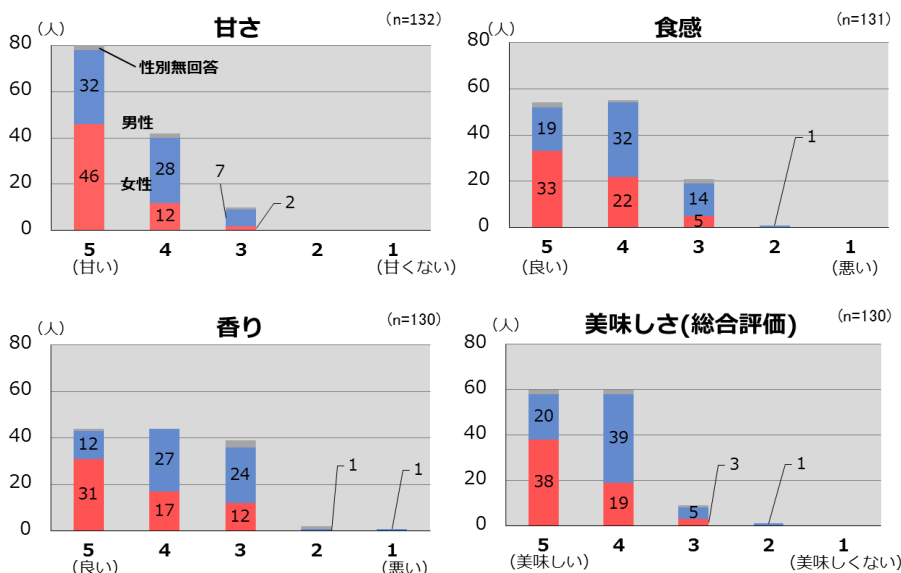


試食提供したこだますか

本県産こだますいかの食味評価

甘さ	4.5
食感	4.2
香り	4.0
おいしさ(総合評価)	4.4

※5点満点評価

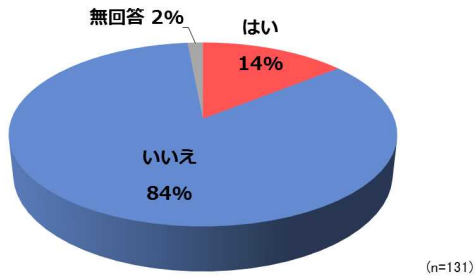


3 消費者意識等こだますいかに関するアンケート結果

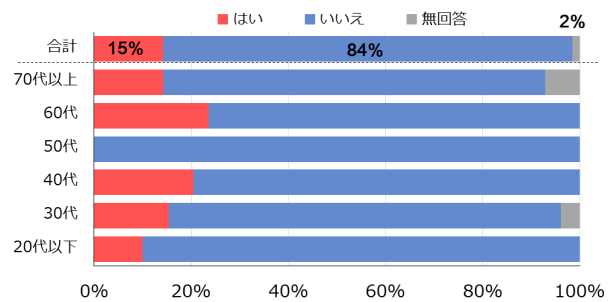
(1) 「群馬はこだますいかの産地である」ことを知ってる？

- ・84%（昨年83%）が知らないという結果となり、年代別に見ても目立った傾向は見られない。
- ・ぐんまちゃん家のランチイベント来場経験数との相関について、「初めて」と「2回以上」では認知度にわずかな差があるが、経験数に応じて認知度が高まるとまでは断言できない。

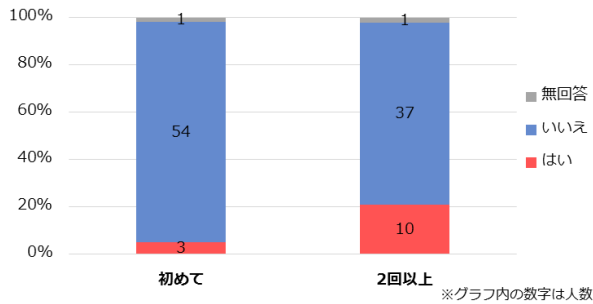
「群馬県はこだますいかの産地」を知っていたか？



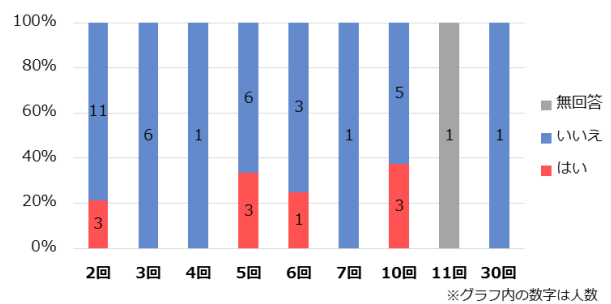
「群馬県はこだますいかの産地」を知っていたか？（年代別）



ランチイベント来場回数とこだますいか産地の認知度の関係①



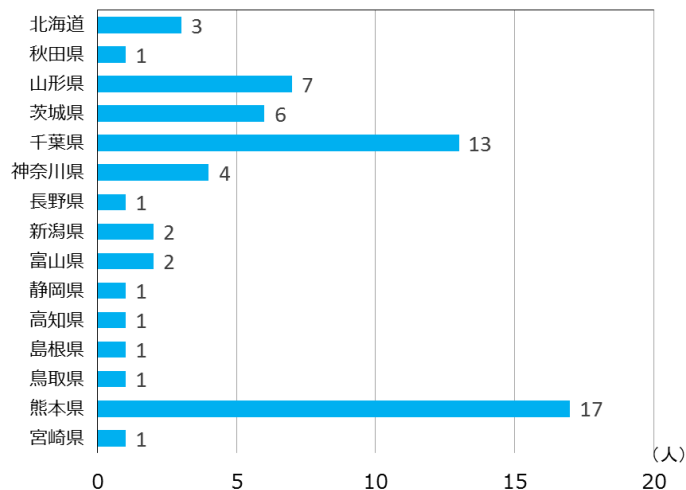
ランチイベント来場回数とこだますいか産地の認知度の関係②



(2) 他に「こだますいかの産地」といえば、どこ？

- ・回答の多かった都道府県は、1位熊本、2位千葉、3位山形。
- ・この結果は「すいか」の産地別出荷量の順位（27年農水省調査）と一致することから、消費者にとって「すいか」と「こだますいか」の区別はあまり意識されていないことがわかる。
- ・ちなみに、こだますいかの東京都中央卸売市場における入荷量（28年）は1位茨城、2位群馬、3位新潟で、消費者の産地イメージとは相違がみられる。

群馬のほかにイメージするこだますいかの産地は？



<参考>

28年東京都中央卸売市場における

27年産すいかの産地別出荷量

順位	産地名	出荷量(t)	占有率
1位	熊本	49400	17%
2位	千葉	36800	13%
3位	山形	29200	10%
4位	鳥取	18200	6%
5位	新潟	17900	6%
6位	長野	15500	5%
7位	茨城	14800	5%
8位	北海道	13500	5%
9位	愛知	11900	4%
10位	石川	11500	4%

平成27年産野菜生産出荷統計（農水省）

こだますいかの産地別入荷量

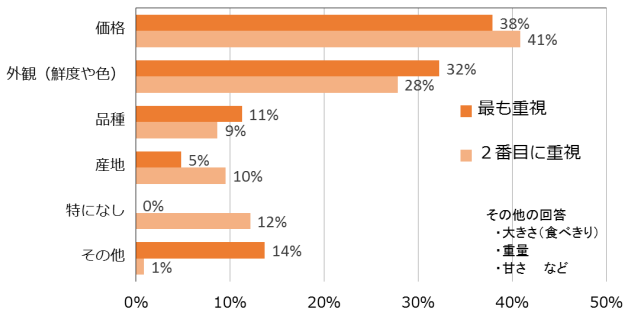
順位	産地名	入荷量(t)	占有率
1位	茨城	2730	37%
2位	群馬	934	13%
3位	新潟	658	9%
4位	熊本	658	9%
5位	神奈川	636	9%
6位	山形	561	8%
7位	千葉	533	7%
8位	青森	421	6%
9位	和歌山	135	2%
10位	秋田	44	1%

平成28年東京都中央卸売市場統計

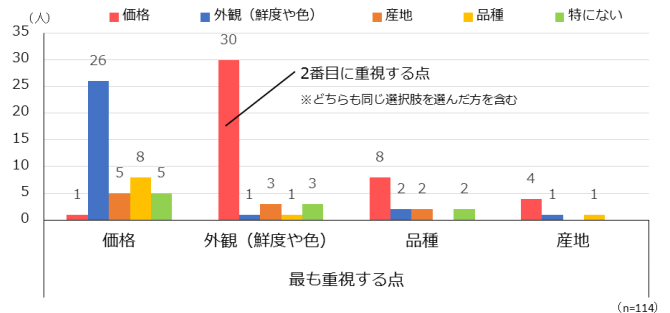
(3) こだますいかの購入時、どんな点を重視する？

- ・最も重視する点は「価格」が38%と最も多く、一方で産地を重視する割合は6%と低かった。
- ・2番目の重視する点も「価格」、「外観」が多かった。
- ・その他の回答として、甘さや大きさ（小ぶりなもの）が挙げられた。

こだますいかを購入する際、重視することは？



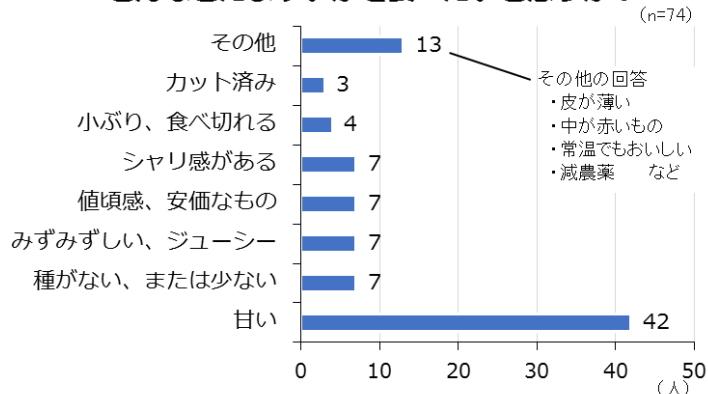
購入時に最も重視する点と2番目に重視する点の関係



(4) どんなこだますいかなら食べたい（購入したい）？【記述回答】

- ・最も多かったのは半数以上が回答した「甘い」で、食べたいこだますいか（または、すいか）の前提条件のようになっており、それに加えてみずみずしさやシャリ感を求めていることがわかる。
- ・また、みずみずしさなどと同程度で「安価であること」も求めている。単純に販売価格が高いからなのか？それとも、こだますいか（または、すいか）を今よりも安価に食べた経験があるからなのか？
- ・その他の回答として、皮が薄いことや常温でもおいしいことなどがあつた。

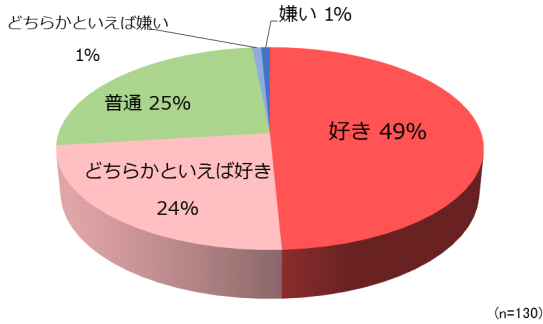
どんなこだますいかを食べたいと思うか？



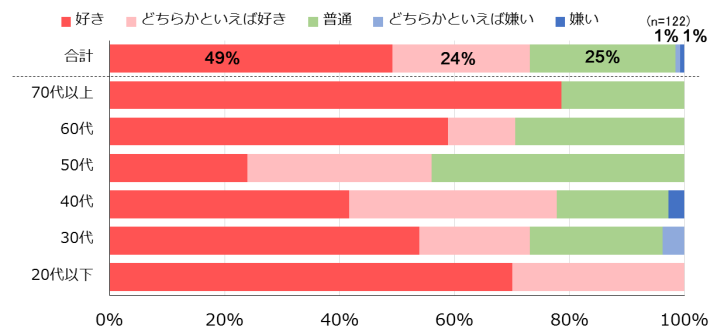
(5) こだますいか（または、すいか）は好き？嫌い？

- ・約4分の3が「好き（どちらかといえば好きを含む）」とし、「嫌い（どちらかといえば嫌いを含む）」は2%に留まった。
- ・年代別に見ると、50代で「好き（どちらかといえば好きを含む）」の割合がやや少なかった。一方、70代以上、20代以下ではその割合が高かった。

こだますいか（またはすいか）は好きですか？



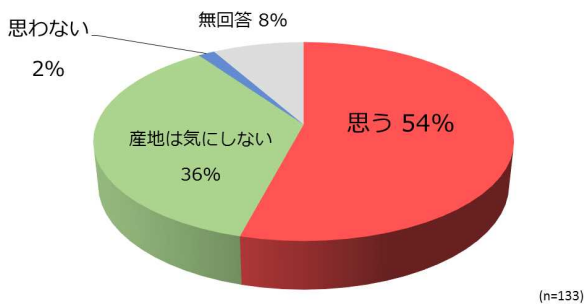
こだますいか（またはすいか）は好きですか？（年代別）



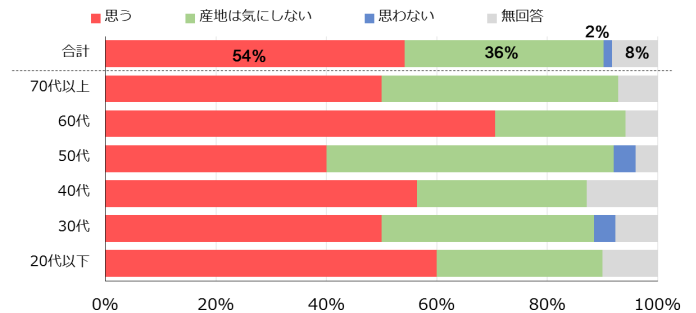
(6) 今後、群馬県産こだますいかを買って食べたい？

- ・「思う」が半数以上となった一方で、試食をした上でも「産地は気にしない」とした割合が1/3を超えている。
- ・年代別に見ると、年代ごとに差はあるものの年齢の高低で傾向は見られなかった。

今後、群馬県産こだますいかを購入して食べたいか？



今後、群馬県産こだますいかを購入して食べたいか？（年代別）



(7) その他の意見、感想

- 群馬県のすいかをもっとPRしてください。
- 十分おいしいが、他と差別する何かがあるかどうかだと思ふ。
- 今後もいろいろな産物を紹介してほしい。今日のように、時々ランチで特産品を提供して欲しい。
- おいしいものなら県産にこだわらない。鮮度さえよければどこでも。