



銀座ぐんまちゃん家で今旬のほうれんそう試食宣伝&アンケート実施

実施概要

- 日時/10月2日(月)、16日(月)
- 場所/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

本県産野菜を代表する“ほうれんそう”の季節が今年も始まり、県内各産地で最盛期を迎えることから、本県産ほうれんそうのおいしさなど魅力を発信し、さらなる消費拡大につなげるため、東京園芸情報センターでは東京銀座のぐんまちゃん家にて、ほうれんそうの試食宣伝とアンケート調査を実施しました。

シャキシャキ食感が好評！本県産ほうれんそうのおいしさPR

今回は、JA利根沼田産及びJA前橋市産のほうれんそうのおひたしを、ぐんまちゃん家で行われたおつきりこみうどんランチイベントの来場者へ試食提供し食味を伝えるほか、レシピ集を配布して産地PRや消費拡大を図り、更にその食味評価等に関するアンケート調査を実施しました。

食味評価では、甘さが平均3.6点、食感(の良し悪し)が4.4点となり、総合的なおいしさの評価は4.3点という評価となりました。

葉と茎の両方を食べられるよう提供したところ、茹で時間にもよりますが、食感が高評価となりました。また甘さの評価もまずまずでしたが、味付け(ポン酢)の影響で評価しづらいという意見も聞かれました。ちなみに、昨年実施したちぢみほうれんそうの総合評価は4.4点であり、ほぼ同レベルの食味評価を得ることができました。試食した感想等の中には、「シャキシャキ感がありおいしい。」という意見が多かった一方で「苦みを感じた。」などもありました。また、「味付けによって素材本来の味がわかりづらい。」との声も聞かれ、ほうれんそう自体の魅力を伝える試食提供の方法に課題が残りました。

主な感想等は以下のとおりです。

- 歯ごたえが良く、ほうれんそうそのものの味がし美味しかった
- 新鮮でシャキシャキしておいしかった
- ほうれんそうらしい香りと食感だった
- 筋が残らないところが良い
- 色がきれいで美味しかった
- 普段青物を食べない5歳児も食べていた
- 苦みを感じた

ほうれんそうの食味評価	
甘さ	3.6
食感	4.4
おいしさ(総合評価)	4.3

※5点満点評価



試食提供したほうれんそう



おつきりこみうどんランチ

本県を代表する野菜だが認知度は振るわず、安定した品質と供給体制で揺るぎない信頼を

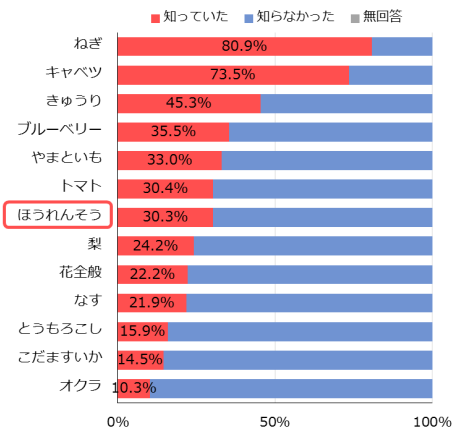
今回のアンケートでは本県のほうれんそう産地としての認知度は30.3%となり、キャベツ、きゅうりに次ぐ本県を代表する野菜品目であることや東京都中央卸売市場でのシェアの高さ(28年産で32%)を考えると、高い認知度とは言えない結果でした。

消費者にとって産地に対する意識は外観(品質)や価格に比べて低いこともあり、さらに、果実などのように特徴を出すことが難しい品目ですが、流通業者から揺るぎない信頼を得るための品質維持、向上そして安定供給への取組が今後も必要です。



本県産ほうれんそう

<参考>「群馬が〇〇の産地である」認知度



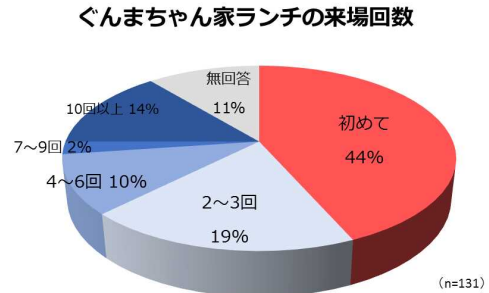
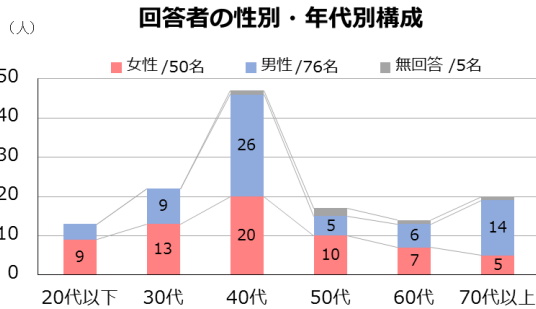
※東京園芸情報センター実施アンケート(H27~29)より

※他のアンケートの結果は別紙をご覧ください。

ほうれんそうに関するアンケート調査結果

1 実施概要

- 日 時／10月2日(月)、16日(月)
- 回答者／ぐんまちゃん家亭おっきりこみうどんランチ来場者（注文者）
- 回答数／136名
- アンケート実施方法／ほうれんそうの試食提供とともに、アンケートを配布し回答を依頼
※回答者のランチイベントへの来場経験は右のとおり



2 試食したほうれんそうの食味評価

今回はJA利根沼田産及びJA前橋市産のほうれんそうのおひたしを、ぐんまちゃん家で行われたおっきりこみうどんランチイベントの来場者へ試食提供し食味を伝えるほか、レシピ集を配布して産地PRや消費拡大を図り、更にその食味評価等に関するアンケート調査を実施しました。

食味評価では、甘さが平均3.6点、食感（の良し悪し）が4.4点となり、総合的なおいしさの評価は4.3点という評価となりました。

葉と茎の両方を食べられるよう提供したところ、茹で時間にもよりますが、食感が高評価となりました。また、甘さの評価もまずまずでしたが、味付け（ポン酢）の影響で評価しづらいという意見も聞かれました。ちなみに、昨年実施したちぢみほうれんそうの総合評価は4.4点であり、ほぼ同レベルの食味評価を得ることができました。試食した感想等の中には、「シャキシャキ感がありおいしい。」という意見が多かった一方で「苦みを感じた。」などもありました。また、「味付けによって素材本来の味がわかりづらい。」との声も聞かれ、ほうれんそう自体の魅力を伝える試食提供の方法に課題が残りました。

主な感想等は以下のとおりです。

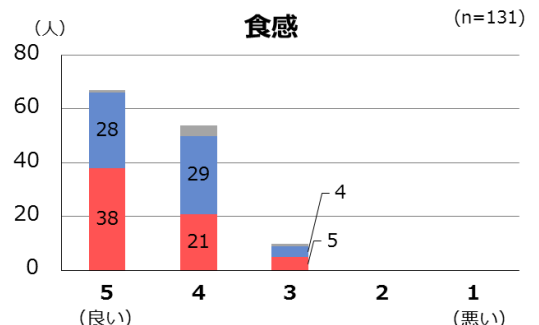
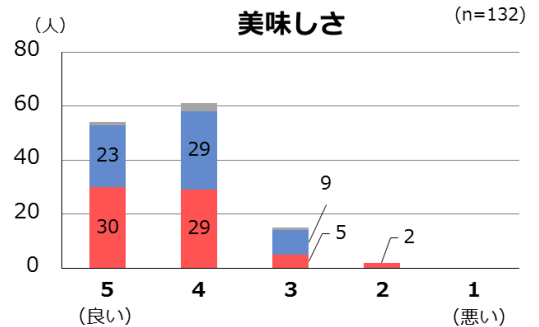
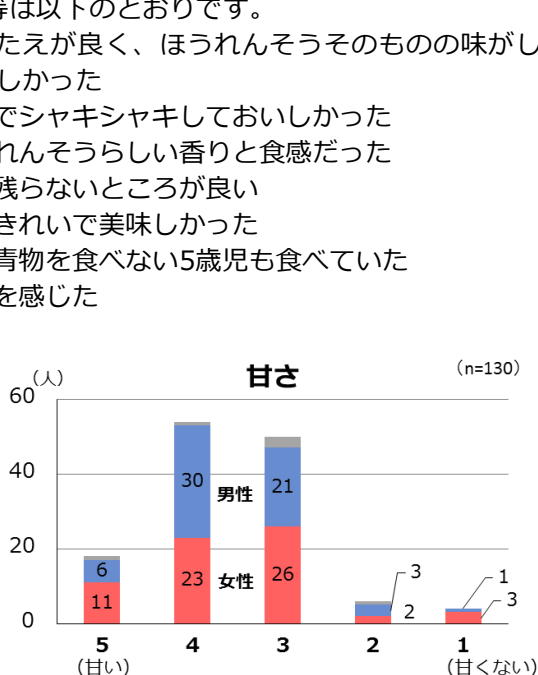
- 歯ごたえが良く、ほうれんそうそのものの味がしておいしかった
- 新鮮でシャキシャキしておいしかった
- ほうれんそうらしい香りと食感だった
- 筋が残らないところが良い
- 色がきれいで美味しかった
- 普段青物を食べない5歳児も食べていた
- 苦みを感じた

ほうれんそうの食味評価	
甘さ	3.6
食感	4.4
おいしさ(総合評価)	4.3

※5点満点評価



試食提供したほうれんそう

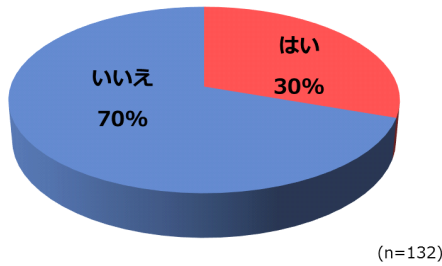


3 ほうれんそうに関する消費者意識等のアンケート結果

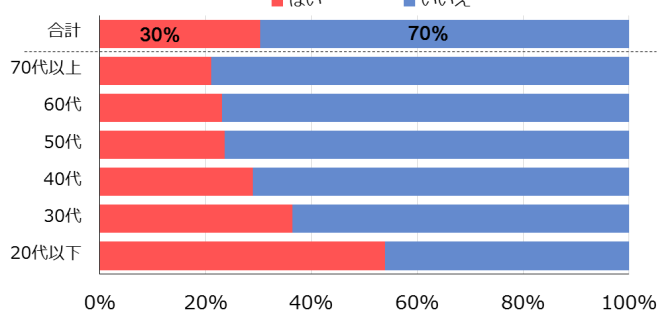
(1) 「群馬県がほうれんそうの産地である」ことを知っている？

- 産地の認知度は30%で、これまでのアンケート結果からトマトなどと同程度となった。
- 年代別では、20代以下が最も多い割合となり、高齢層ほど低くなる傾向となった。
- ぐんまちゃん家のランチイベント来場経験と認知度の関係について、初めての方は認知度が13%であったのに対し、2回以上の方はその割合が高くなった。(ただし、10回以上は低かった)

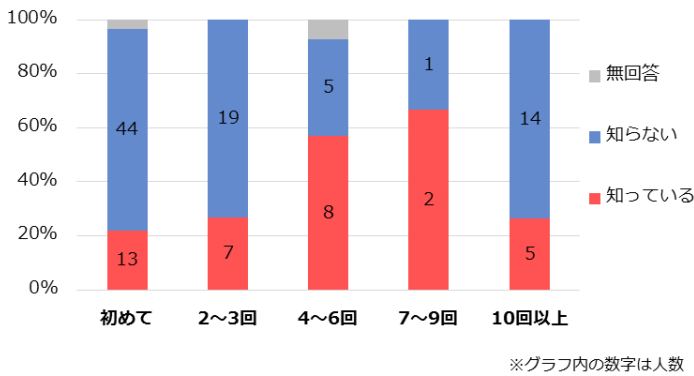
「群馬県がほうれんそうの産地」であることを知っている？



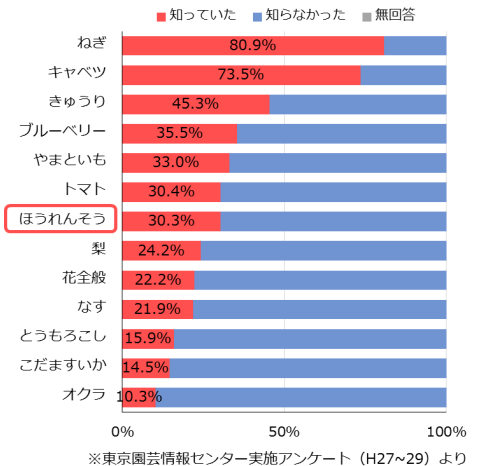
「群馬県がほうれんそうの産地」であることを知っている？ (年代別)



ランチイベント来場回数とほうれんそう産地の認知度の関係②



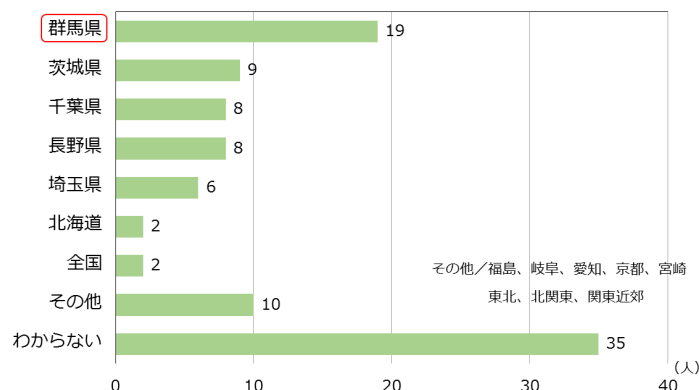
<参考> 「群馬が〇〇の産地である」認知度



(2) ほうれんそうの産地としてイメージする都道府県は？

- 回答が多かったのは、1位群馬県、2位茨城県、3位千葉県と長野県となった。
- わからないという回答がどの産地よりも多かった。
- 産地別出荷量と東京都中央卸売市場における入荷量が多い都道府県は<参考>のとおりで、長野県を除いて、回答が多かった産地は出荷量の上位産地としても名を連ねており、イメージと実際の流通量がほぼ一致する結果となった。

ほうれんそう産地としてイメージする都道府県は？ (複数可)



<参考>

平成28年産ほうれんそうの産地別出荷量				平成28年東京都中央卸売市場における ほうれんそうの産地別入荷量			
順位	産地名	出荷量(t)	占有率	順位	産地名	入荷量(t)	占有率
1	千葉	31,900	15%	1	群馬	4,629	32%
2	埼玉	20,900	10%	2	茨城	3,735	26%
3	群馬	17,800	9%	3	栃木	1,561	11%
4	茨城	17,300	8%	4	埼玉	1,391	10%
5	宮崎	14,800	7%	5	千葉	1,308	9%
6	岐阜	10,500	5%	6	岩手	762	5%
7	神奈川	7,670	4%	7	岐阜	397	3%
8	福岡	7,220	3.5%	8	東京	137	1.0%
9	熊本	5,900	2.8%	9	北海道	121	0.8%
10	愛知	5,680	2.7%	10	長野	68	0.5%

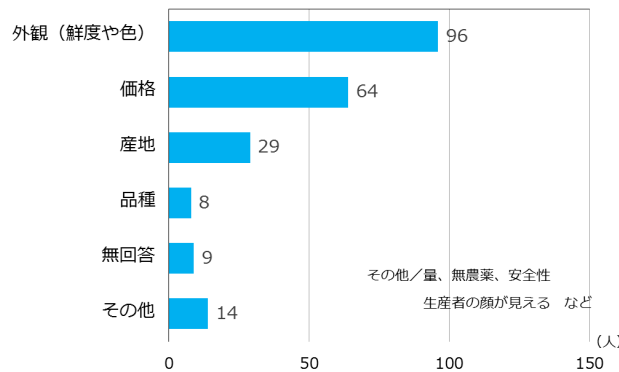
出典：平成28年産野菜生産出荷統計（農水省）

出典：東京都中央卸売市場統計

(3) ほうれんそうを購入する際、どんな点を重視する？

- ・重視する点として最も多かったのは「外観（鮮度や色）」で、約7割の96名が回答した。
- ・外観に次いで価格が64名、産地が29名となった。
- ・その他の回答として、「安全性」や「生産者の顔が見えること」という意見があった。

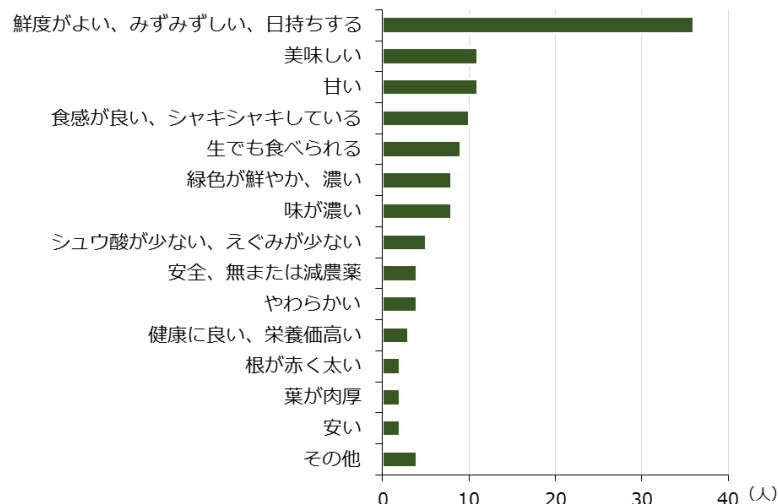
ほうれんそう購入時に重視する点は？（複数可）



(4) どんなほうれんそうを食べたい（購入したい）？【記述回答】

- ・最も多く聞かれたのは「鮮度がよい」や「みずみずしい」などであり突出して多かった。その他、「甘い」や「食感が良い」、「生で食べられる」などが続いた。
- ・中には「ちぢみほうれんそう」と回答する方も見られた。（別品目となるので集計していない）

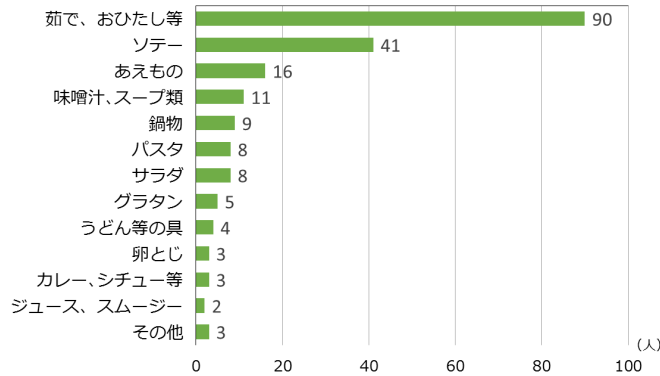
どんなほうれんそうを食べたいと思うか？（自由記述回答）



(5) ほうれんそうの食べ方といえば？

- ・全体の66%が「茹で、おひたし等」(90名)で最も多かった。次いで「ソテー」、「和えもの」、「味噌汁、スープ類」と続いた。
- ・食べ方のバリエーションは比較的多く、また和洋を問わない幅広い食べ方が挙げられた。

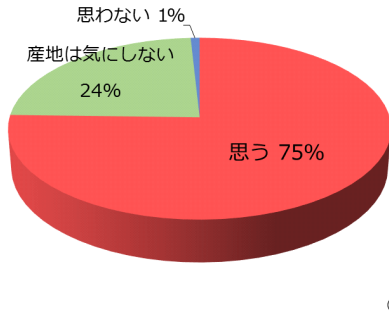
ほうれんそうの食べ方といえば？ (複数可)



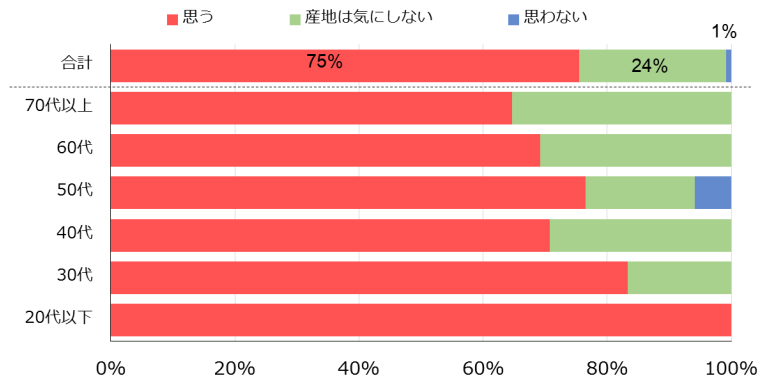
(6) 今後、群馬県産ほうれんそうを買って食べたいと思うか？

- ・「(食べたいと)思う」が全体の75%となったが、「産地を気にしない」は24%、「思わない」が1%(1名)となった。
- ・年代別では40代を除いて若年層ほど「(食べたいと)思う」の割合が多くなった。
- ・ちなみに、過去同様の設問で「(食べたいと)思う」と回答した割合の高い品目として、アレッタが78%、ブルーベリーが71%、トマトブリックスナインが68%、梨が63%となった。
- ・さらに、前述の食味評価と購入希望の相関について、おいしさ評価が高くなるほど本県産を購入して食べたいと思う方が多くなる傾向が見られた。しかし、5点評価とした方であっても産地は気にしないと回答する方が複数いた。

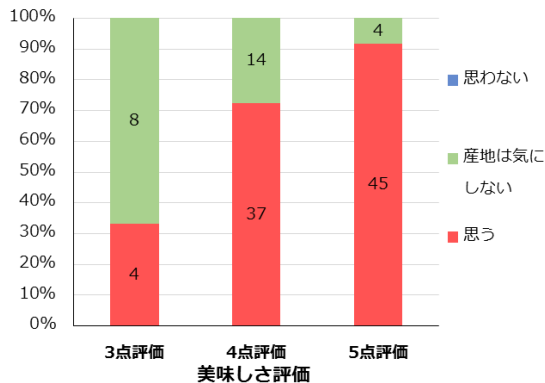
今後、群馬県産ほうれんそうを購入して食べたい？



今後、群馬県産ほうれんそうを購入して食べたい？ (年代別)



美味しさ評価と本県産ほうれんそう購入希望 (n=114)



※「(食べたいと)思わない」とした方(1名)は美味しさ(総合)評価が無回答

(8) その他の意見

- ☑ 中部圏にはキャベツや下仁田ねぎくらいしか見ないので、他の野菜も持ってきて欲しい。
- ☑ 味付けのポン酢の味が強く、ほうれんそうの味がわかりづらかった。群馬の特徴がわからない。
- ☑ いろいろな食べ物を紹介して欲しい。いつもランチが楽しみになっている。