



3月1日から出荷始まる！ 群馬県産こだますいかの試食宣伝を実施

群馬県産こだますいか試食宣伝

- 期日：3月1日(金)
- 場所：ぐんまちゃん家
- 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
- 内容：太田市藪塚産こだますいかの試食によるPR、アンケートでの消費動向調査

■季節を先取りしたこだますいかに驚く人が多数！

今回のぐんまちゃん家での試食宣伝では、太田市藪塚産こだますいかの宣伝を行いました。太田市藪塚産こだますいかは、イベント当日（3月1日）が市場への初出荷であり、大田市場※とぐんまちゃん家の都内2ヶ所で試食宣伝が実施されました。「すいか」というと夏を連想する人が多いなか、季節を先取りしたこだますいかの試食に多くの来店者から驚きの声が聞かれました。

今回の試食宣伝では、約90食分のこだますいかを配布し、試食を行った方を対象にアンケートにご協力いただきました。また、当日は試食宣伝と同じ太田市藪塚産こだますいかを、ぐんまちゃん家で販売されました。

※大田市場での試食の様子は「東京園芸ニュース 30-141」をご参照ください。

都中央での「こだますいか」入荷量上位10県(H30)

順位	産地名	入荷量(t)	占有率
1	茨城	2869.7	39.3%
2	群馬	876.0	12.0%
3	熊本	631.0	8.6%
4	新潟	593.3	8.1%
5	千葉	525.2	7.2%
6	山形	512.3	7.0%
7	神奈川	492.1	6.7%
8	青森	442.9	6.1%
9	和歌山	252.4	3.5%
10	秋田	45.5	0.6%
合計		7307.6	100%

東京園芸情報センター調べ

「こだますいか」食味評価

項目	平均点(5点満点)
甘さ	4.6
食感(シャリ感)	4.4
香り	4.2
美味しさ (総合評価)	4.6

■皮のギリギリまで甘く大好評！

食味評価は、甘さ・食感(シャリ感)・香り・美味しさ(総合評価)について5点満点で評価を行いました。評価の結果、甘さは平均4.6点、食感(シャリ感)は平均4.4点、香りは平均4.2点、美味しさ(総合評価)は平均4.6点となり、全ての項目で4点を上回る非常に高い評価となりました。

試食を行った方からは、「皮の際まで甘くておいしい」といった感想が最も多く聞かれた他、「シャリシャリした食感が良い」や「すっきりとした甘さが心地よい」といった感想が聞かれ、群馬県産こだますいかの食味の高さについて、多くの消費者にPRすることができました。

【主な感想】

- ・甘くて水分もあり美味しかった。
- ・皮のギリギリまで甘くて美味しい。
- ・食感と甘さが良い。
- ・この時期に大変珍しかった。



試食提供したこだますいか

■アンケート結果について

今回のアンケートでは、こだますいかの購入において最も重視される点は「食味」となり、次いで「価格」「大きさ」「産地」の順となりました。この結果から、こだますいかのPRにおいては、消費者に情報として伝えやすい「品種」や「産地」よりも、「食味」の高さを周知することが重要であることがわかりました。

このことから、群馬県産こだますいかをより一層PRしていくためには、都内などの消費地において試食宣伝等のイベントを積極的に実施することで、消費者に群馬県産こだますいかの食味の高さを周知していくことが重要であると考えます。



試食の様子

こだますいかに関するアンケート調査結果

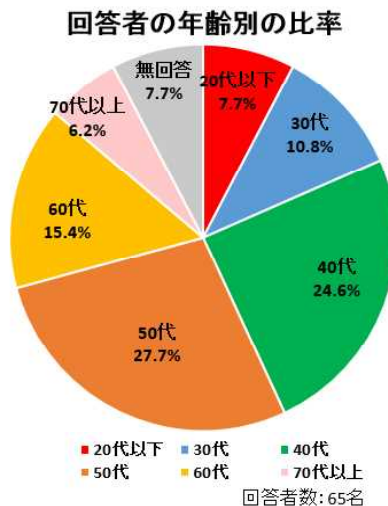
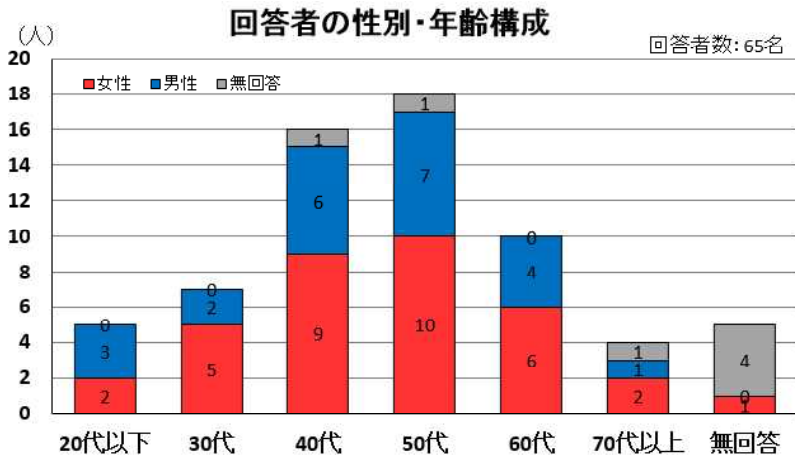
1. 実施概要

日時：3月1日(金)

回答者：ぐんまちゃん家来場者（試食をした人に限る）

回答数：65名

実施方法：太田市藪塚産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



2. 食味評価

【評価】

- ・甘さ、食感（シャリ感）、香り、美味しさ（総合評価）について、5点満点で評価を行ったところ、下表のような結果となり、全ての項目で4点以上と非常に高い評価となった。
- ・試食をした方からは「皮のギリギリまで甘くて美味しい」「とてもシャリシャリして美味しい」などといった感想が聞かれた。

【主な感想】

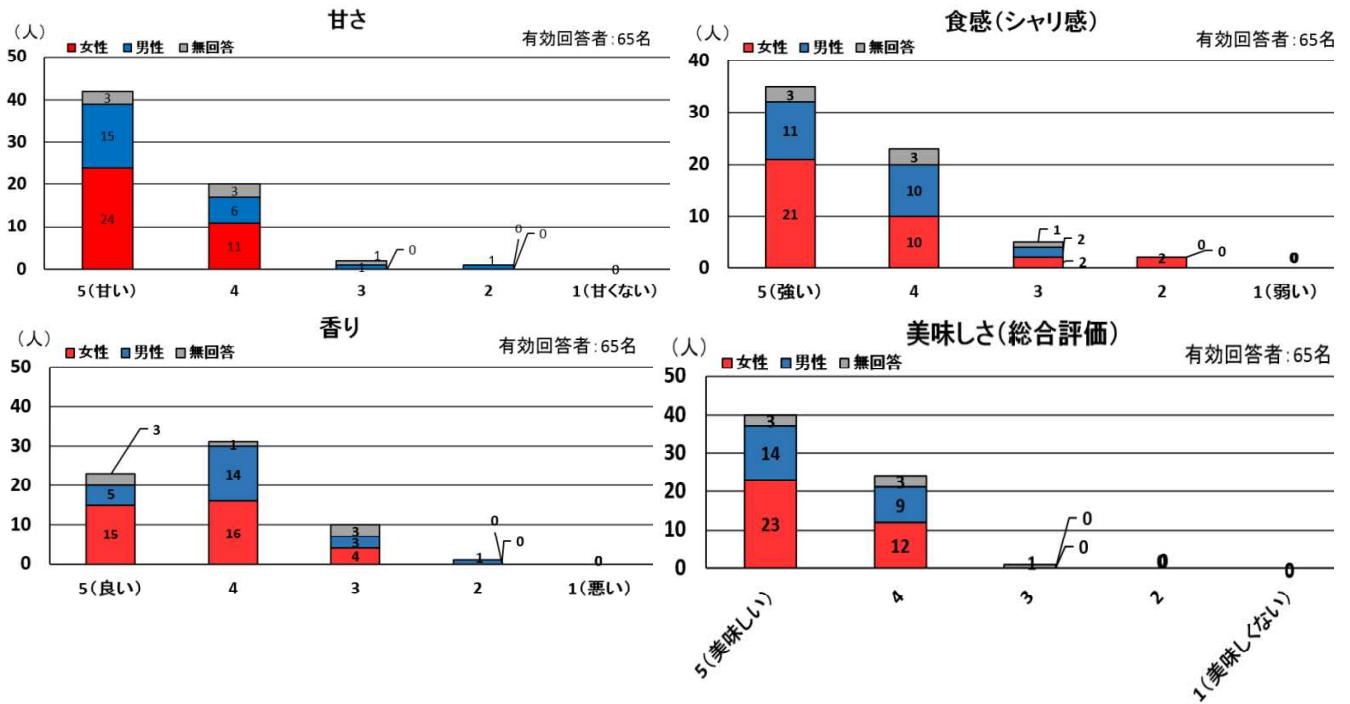
- ・際まで甘くておいしい！
- ・とてもシャリシャリしていておいしいです。
- ・皮の上まで甘い。すっきりとした甘さが心地よい。
- ・食感と甘さが良い。
- ・甘くて美味しかったです。すいかをあまり食べることが無いけれど、買いたいと思った。
- ・大玉のものより瓜くさくないのが良かった。
- ・甘さ、香りが特によく、とても美味しかったです。
- ・シャリシャリでうまい。
- ・皮の近くまで中央と同じ位甘くて美味しい。
- ・シャリシャリし過ぎてないのが良い。

「こだますいか」食味評価

項目	平均点(5点満点)
甘さ	4.6
食感(シャリ感)	4.4
香り	4.2
美味しさ (総合評価)	4.6



試食提供したこだますいか

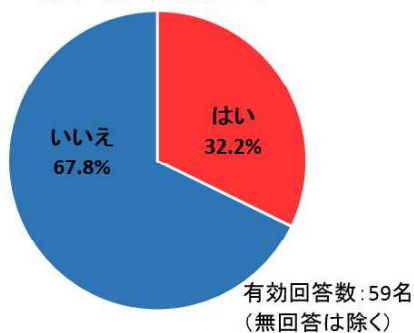


3. こだますいかの消費者意識等に関するアンケート結果

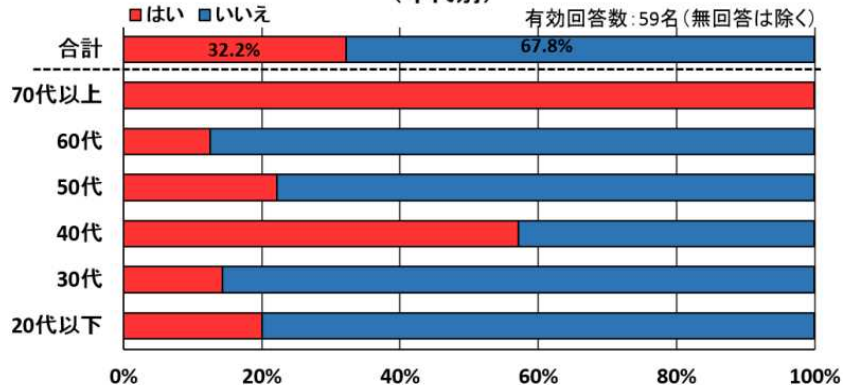
(1) 「群馬県がこだますいかの産地」であることを知っていましたか？

- ・産地の認知度は32.2%となり、前年の14.5%と比べ17.7%の上昇がみられた。
- ・年代別では、40代と70代以上での認知度が比較的高かったが、大きな傾向はみられなかった。

群馬県がこだますいかの産地だと知っていましたか？



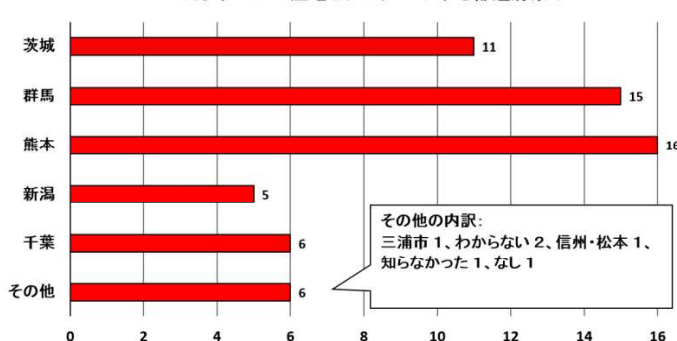
群馬県がこだますいかの産地だと知っていましたか？ (年代別)



(2) こだますいかの産地といえほどの都道府県をイメージしますか？

- ・アンケートでは以下の選択肢を設けた。
 選択肢: 茨城県・群馬県・熊本県・新潟県・千葉県・その他 ()
- ・今回のアンケートでは、熊本県が1位となり、僅差で群馬県、茨城県の順となった。
- ・茨城県については、都中央におけるこだますいかの年間入荷量の約4割を占める産地であるが、認知度では群馬県や熊本県より低い結果となった。
- ・一部では「産地は意識したことが無い」「どこが産地なのかわからない」と答えた回答者もみられた。

こだますいかの産地としてイメージする都道府県は？



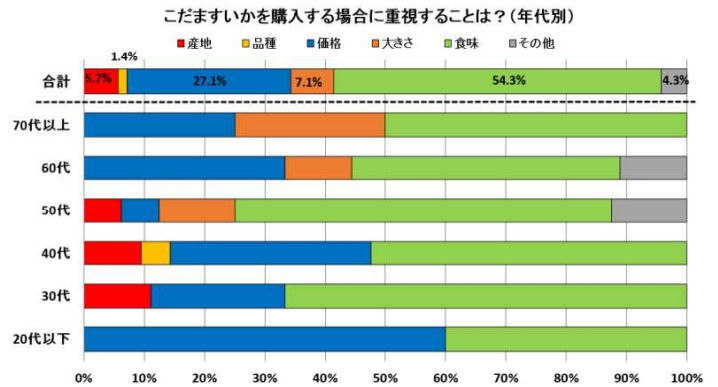
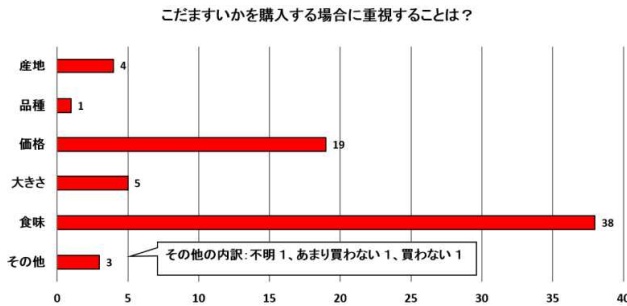
都中央での「こだますいか」入荷量上位10県(H30)

順位	産地名	入荷量(t)	占有率
1	茨城	2869.7	39.3%
2	群馬	876.0	12.0%
3	熊本	631.0	8.6%
4	新潟	593.3	8.1%
5	千葉	525.2	7.2%
6	山形	512.3	7.0%
7	神奈川	492.1	6.7%
8	青森	442.9	6.1%
9	和歌山	252.4	3.5%
10	秋田	45.5	0.6%
合計		7307.6	100%

東京園芸情報センター調べ

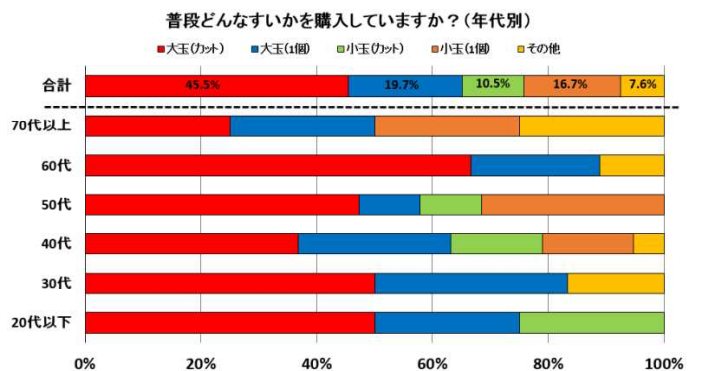
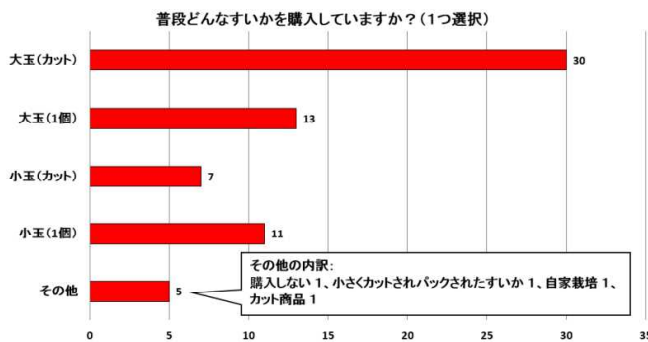
(3) こだますいかを購入する場合、最も重視することは何ですか？(1つ選択)

- ・今回のアンケートでは、以下の選択肢を設けた。
 選択肢：産地・品種・価格・大きさ・食味・その他（ ）
- ・重視する点で最も多かったのは「食味」となり、次いで「価格」、「大きさ」、「産地」の順となった。
- ・この結果から、こだますいかの販売促進において、消費者にPRしやすい「品種」や「産地」よりも、PRの難しい「食味」の高さを周知する重要であることがわかった。
- ・年代別では、20代以下で「価格」の比率が高い傾向が見られたが、その他に年代別の傾向はみられなかった。



(4) 普段どんなすいかを購入していますか？(2つ選択可)

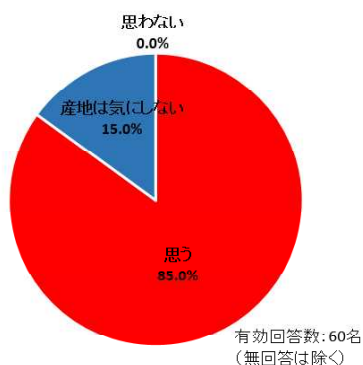
- ・今回のアンケートでは、以下の選択肢を設けた。
 選択肢：大玉(カット)・大玉(1個)・小玉(カット)・小玉(1個)・その他（ ）
- ・回答では「大玉(カット)」が全体 45.5%と最も多く、次いで「大玉(1個)」が 19.7%、「小玉(1個)」が 16.7%となった。
- ・今回の結果では、「大玉(カット)」と「小玉(カット)」で全体の 56.0%を占めたほか、「その他」の内訳においても「小さくカットされたもの」や「カット商品」といった回答が見られた。
- ・年代別の傾向は見られず、全ての年代で「大玉(カット)」が最も多い結果となった。



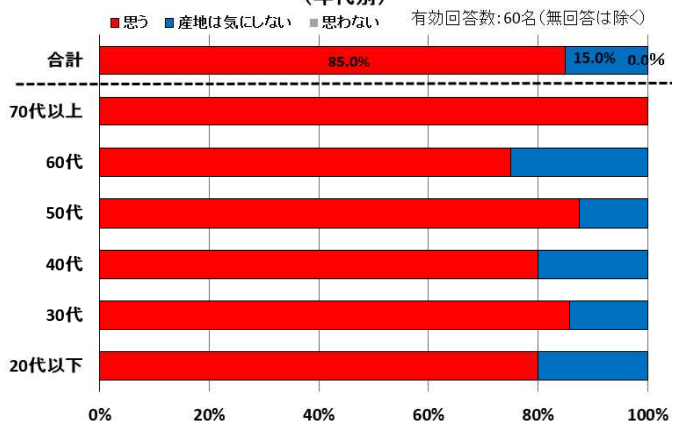
(5) 今後、群馬県産のこだますいかを購入して食べたいと思いますか？

- ・回答者の 85.0%が「思う」と回答し、15.0%が「産地は気にしない」と回答した。
- ・「思わない」との回答はなかった。
- ・年代別の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みたいと思いますか？



今後、群馬県産こだますいかを購入してみたいと思いますか？(年代別)



(6) こだますいかのイメージ(自由記入)

こだますいかに対するイメージを自由に記入していただいた結果の一部を掲載します。

【利用シーン等】

- ・一人でたくさん食べたいときに買う。
- ・手軽にカットして食べられるのでいい(持ち運びしやすい)
- ・小さいので小家族でも1個丸ごと買える。
- ・少人数のときに利用するのに良い。

【食味等】

- ・小さくて美味しさが凝縮している。
- ・味が無いイメージ。
- ・味が詰まっているイメージ。
- ・甘さがありシャリ感があるイメージ。
- ・あまり美味しくないと思っていた。

【購入について】

- ・安い。軽くていつでももって帰れる。
- ・高級なイメージがあります。
- ・割高感がある。
- ・丸ごと購入しやすい。
- ・冷蔵庫の幅をとらないので冷やししやすい。
- ・気軽に購入できて、冷蔵庫にも入りやすい。

【その他】

- ・こだますか=藪塚というイメージが20歳代からあります。
- ・群馬の特産
- ・大玉との違いがわからない。
- ・初めて知りました。
- ・今までイメージは無かった。

【参考】試食宣伝に対する意見

アンケートに寄せられた本イベントに対する意見の一部を掲載します。

- ・今後も様々な食材を提供して欲しい。
- ・PRできるチラシやパンフが欲しい。
- ・宣伝下手といわれる群馬県。すいかの産地とは知りませんでした。がんばって広めてください。
- ・地元の方以外にあまり知られていない特産品があれば紹介していただけるとうれしいです。
- ・群馬はとにかく野菜が美味しいので果物もPRすると良いと思います。
- ・次回もまた、いろんな農畜産物を試食させて欲しい。