

平成30年度伴走型小規模事業者支援推進事業

地域内イベントアンケート調査報告書



実施日・場所

平成30年10月 6日 庄原市口和総合運動公園（口和モーモー祭）

平成30年10月21日 庄原市比和総合運動公園（比和やまびこ祭）

備 北 商 工 会

I 新商品モニタリング調査の概要

管内事業者が取り組んでいる地域産業資源を活用した新商品づくりを支援し、今後の商品開発・販路拡大につなげていっていただくことを目的としてモニタリング調査を実施した。

本年度は、次の2商品をサンプルとした。

① フルーツ甘酒（りんご）／ 株式会社NOSON

庄原市内の酒造会社の酒粕を活用した甘酒に、庄原市高野町産のりんごを加えたフルーツ味の甘酒。他にもイチゴやトマトなどを加えた甘酒を複数種類開発しておられる。

② 鮎味噌／ 株式会社緑の村

庄原市総領町の田総川漁業協同組合が採捕した「陸封鮎」を使用し、庄原市高野町の「高野味噌」と合わせた惣菜味噌。県立広島大学の提案による商品開発が進んでおり、今回は試作品のモニタリングを実施。

実施は、次の2会場で行った。

1日目 平成30年10月6日（土）

庄原市口和総合運動公園（口和モーモー祭会場）

2日目 平成30年10月21日（日）

庄原市比和総合運動公園（比和やまびこ祭）

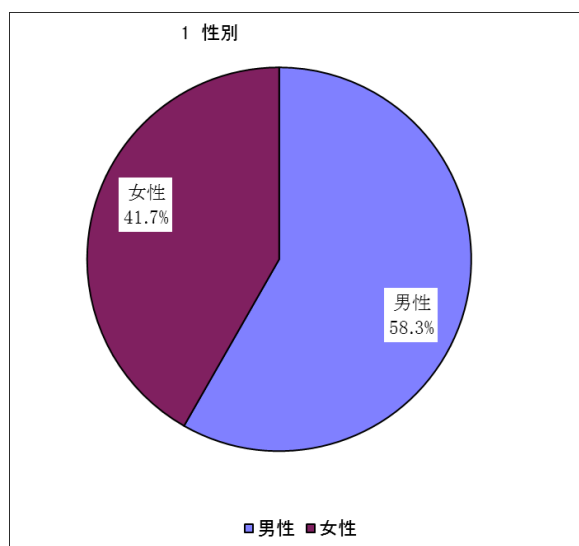
各会場とも、1アイテム50人のモニタリングを目標とし、2日間で100人以上のモニタリングを行うことを目標に実施し、フルーツ甘酒については103人、鮎味噌については106人のモニタリングデータを収集することが出来た。

II モニタリングデータの属性

◎ フルーツ甘酒

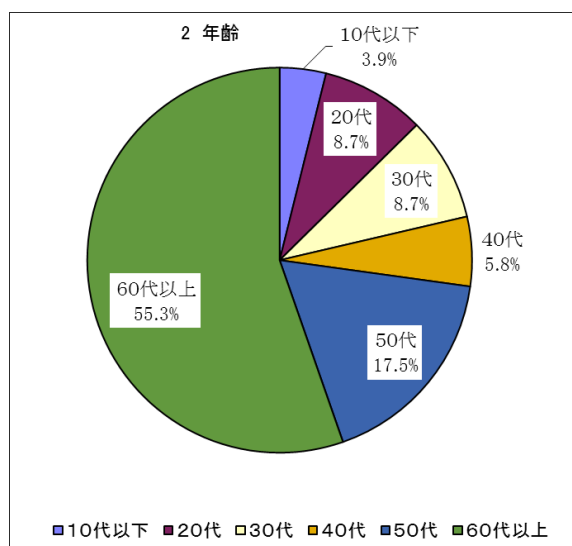
1 性別

選択項目	人数	構成比
男性	60	58.3%
女性	43	41.7%
無回答	0	-
合計	103	100.0%



2 年齢

選択項目	人数	構成比
10代以下	4	3.9%
20代	9	8.7%
30代	9	8.7%
40代	6	5.8%
50代	18	17.5%
60代以上	57	55.3%
無回答	0	-
合計	103	100.0%

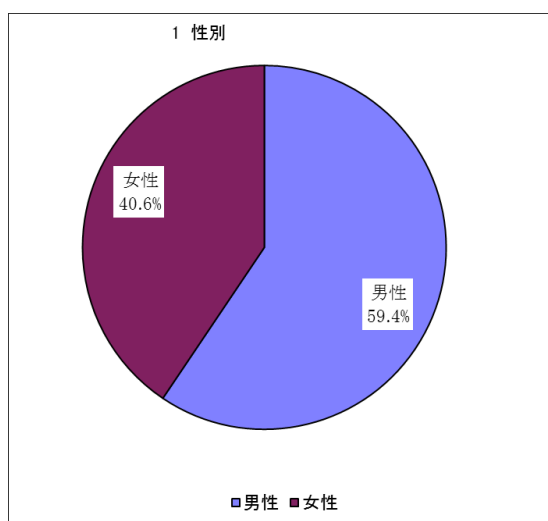


選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
10代以下	4	3.9%	4	6.7%	0	0.0%
20代	9	8.7%	4	6.7%	5	11.6%
30代	9	8.7%	7	11.7%	2	4.7%
40代	6	5.8%	1	1.7%	5	11.6%
50代	18	17.5%	10	16.7%	8	18.6%
60代以上	57	55.3%	34	56.7%	23	53.5%
無回答	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計	103	100.0%	60	100.0%	43	100.0%

◎ 鮎味噌

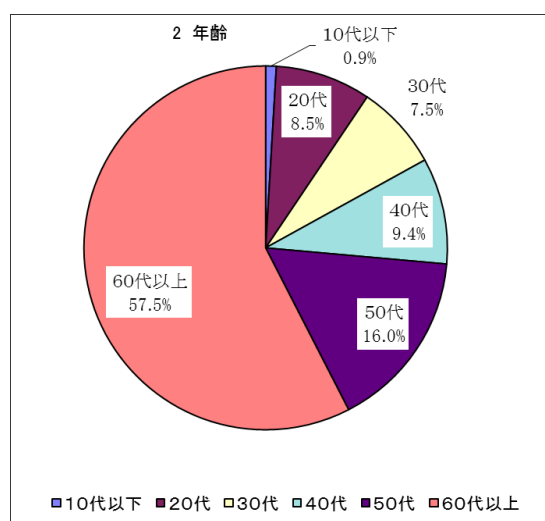
1 性別

選択項目	人数	構成比
男性	63	59.4%
女性	43	40.6%
無回答	0	-
合計	106	100.0%



2 年齢

選択項目	人数	構成比
10代以下	1	0.9%
20代	9	8.5%
30代	8	7.5%
40代	10	9.4%
50代	17	16.0%
60代以上	61	57.5%
無回答	0	-
合計	106	100.0%



「性別」と「年齢」の関係

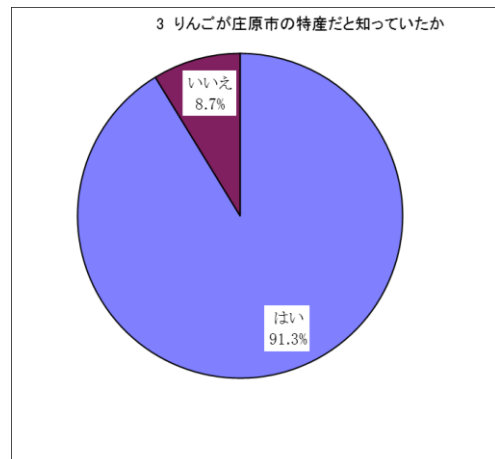
選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
10代以下	1	0.9%	1	1.6%	0	0.0%
20代	9	8.5%	5	7.9%	4	9.3%
30代	8	7.5%	6	9.5%	2	4.7%
40代	10	9.4%	4	6.3%	6	14.0%
50代	17	16.0%	8	12.7%	9	20.9%
60代以上	61	57.5%	39	61.9%	22	51.2%
無回答	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計	106	100.0%	63	100.0%	43	100.0%

会場来場者に協力の呼びかけを行い、応じていただけた方に対して調査を行ったが、結果的に男性の割合が高く、60代以上の方が半数以上というサンプリングとなった。

Ⅲ フルーツ甘酒（りんご）

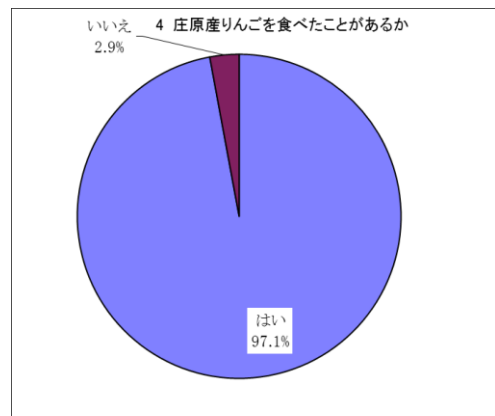
3 りんごが庄原市の特産だと知っているか

選択項目	人数	構成比
はい	94	91.3%
いいえ	9	8.7%
無回答	0	-
合計	103	100.0%



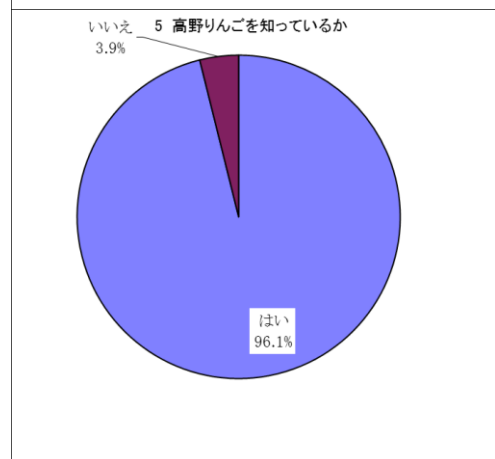
4 庄原産りんごを食べたことがあるか

選択項目	人数	構成比
はい	100	97.1%
いいえ	3	2.9%
無回答	0	-
合計	103	100.0%



5 「高野りんご」を知っているか

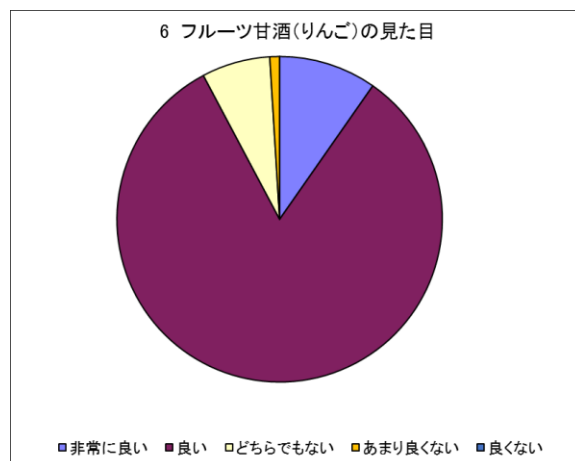
選択項目	人数	構成比
はい	99	96.1%
いいえ	4	3.9%
無回答	0	-
合計	103	100.0%



地域イベント来場者を対象としたモニタリングであるため、回答者の大半が庄原市及びその周辺から来られた方であったと思われる、りんごが庄原市の特産であり、食べたこともあり、特に「高野りんご」の知名度が浸透しているという結果となった。広島市内でモニタリングをした場合は違った結果となることが予測されるが、「りんご」が庄原市を代表する製品のひとつであると地元の方の多くの方が思っておられるということであり、「りんご」を使用した特産品は地元産品として受け入れられやすいものになると考えられる。

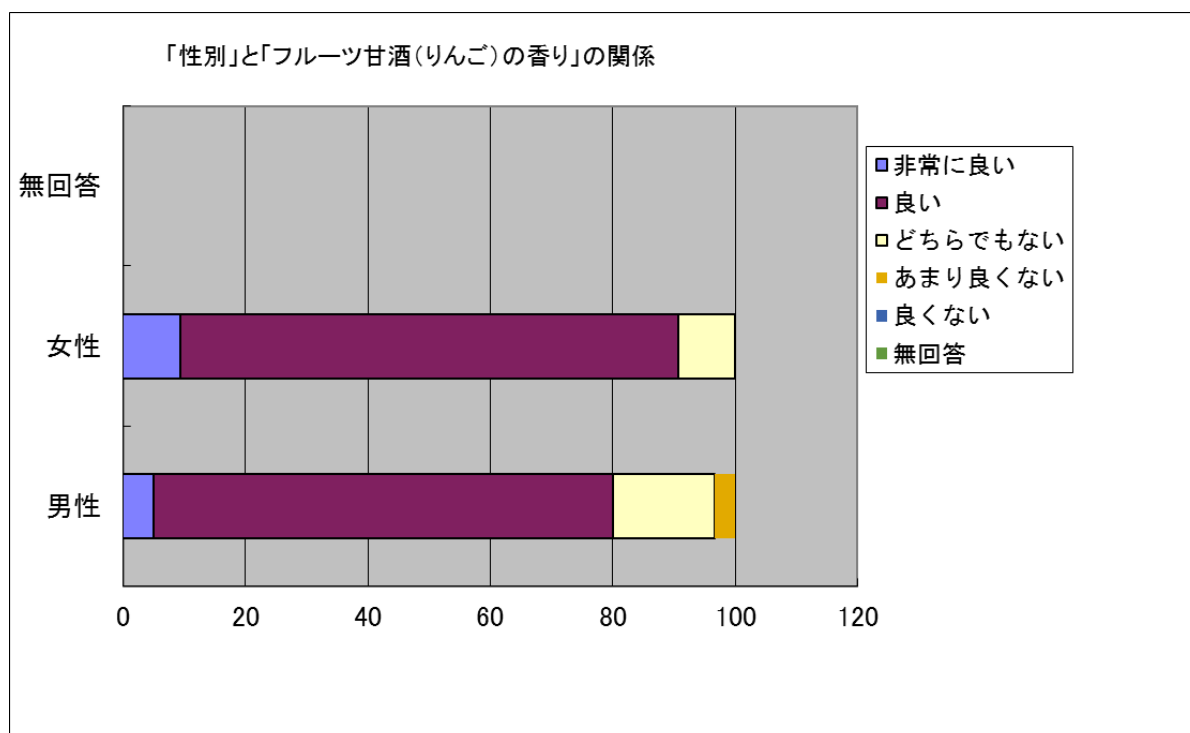
6 「フルーツ甘酒(りんご)」の見た目

選択項目	人数	構成比
非常に良い	10	9.7%
良い	85	82.5%
どちらでもない	7	6.8%
あまり良くない	1	1.0%
良くない	0	0.0%
無回答	0	-



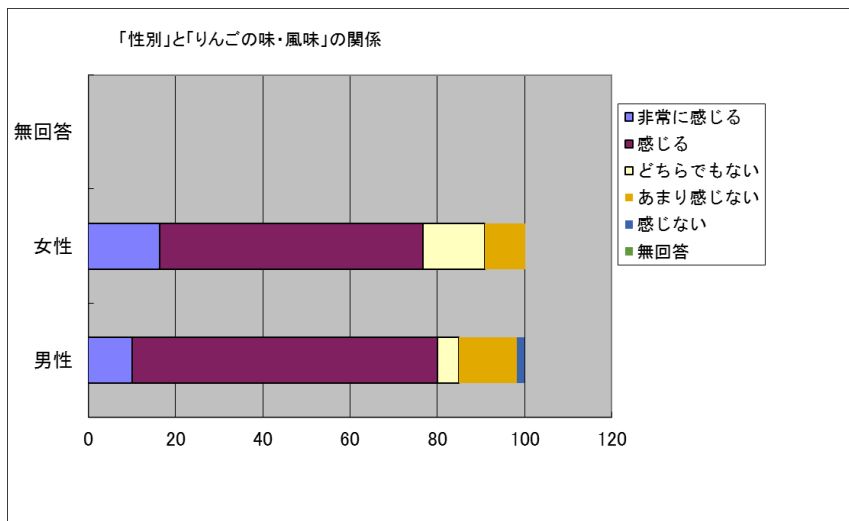
7 「フルーツ甘酒(りんご)」の香り

選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に良い	7	6.8%	3	5.0%	4	9.3%
良い	80	77.7%	45	75.0%	35	81.4%
どちらでもない	14	13.6%	10	16.7%	4	9.3%
あまり良くない	2	1.9%	2	3.3%	0	0.0%
良くない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無回答	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計	103	100.0%	60	100.0%	43	100.0%



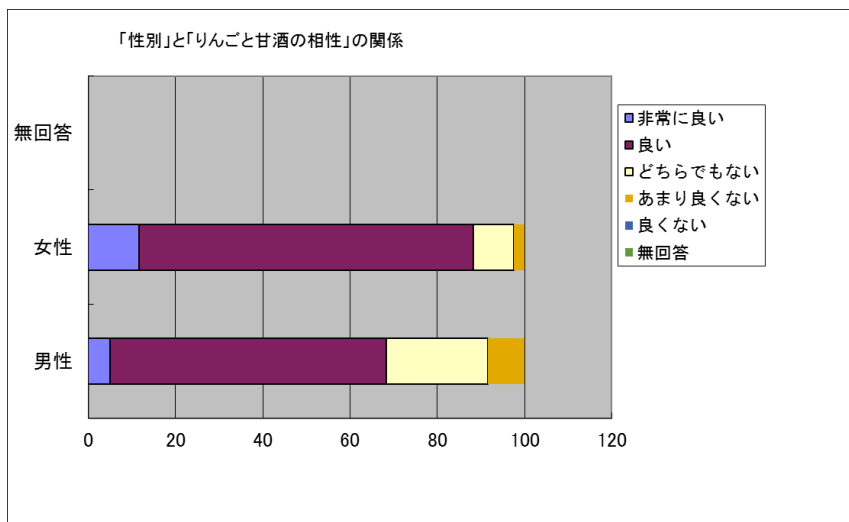
7 「フルーツ甘酒(りんご)」の味・風味

選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に感じる	13	12.6%	6	10.0%	7	16.3%
感じる	68	66.0%	42	70.0%	26	60.5%
どちらでもない	9	8.7%	3	5.0%	6	14.0%
あまり感じない	12	11.7%	8	13.3%	4	9.3%
感じない	1	1.0%	1	1.7%	0	0.0%
無回答	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計	103	100.0%	60	100.0%	43	100.0%



8 甘酒とりんごの相性

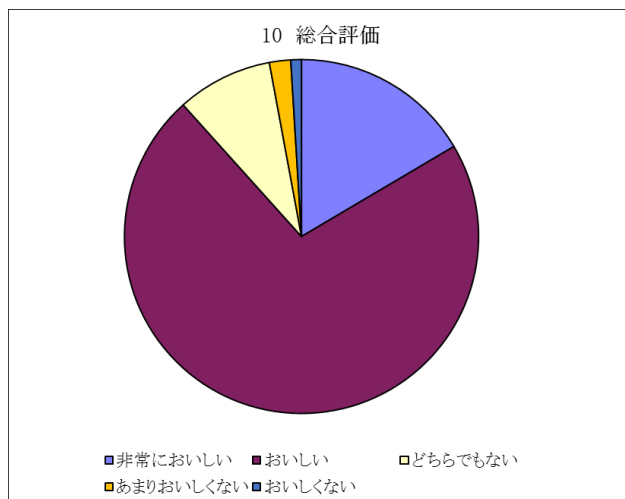
選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に良い	8	7.8%	3	5.0%	5	11.6%
良い	71	68.9%	38	63.3%	33	76.7%
どちらでもない	18	17.5%	14	23.3%	4	9.3%
あまり良くない	6	5.8%	5	8.3%	1	2.3%
良くない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無回答	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計	103	100.0%	60	100.0%	43	100.0%



「見た目」の評価はかなり高いが、「香り」「味・風味」の項目については、「見た目」の評価ほど高くはない。記述回答にも「りんご感が弱い」といった意見が複数あった。性別で見ると男性の方が比較的評価が低い傾向が感じられる。甘酒とりんごの相性についても男性の方が合わないと感じる方の割合が多い。やはり、フルーツを使ったスイーツ感のある商品であり、女性をターゲットにした販売促進を検討するべきではないかと思われる。

10 総合評価

選択項目	人数	構成比
非常においしい	17	16.5%
おいしい	74	71.8%
どちらでもない	9	8.7%
あまりおいしくない	2	1.9%
おいしくない	1	1.0%
無回答	0	-



総合的には評価は高く、甘酒とりんごの配合バランスに改良の余地があると思われるが、今後の販売促進が期待される。

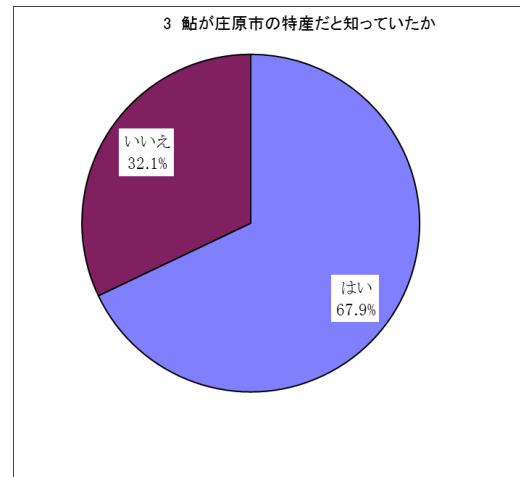
11 感想

- 甘酒が得意ではないが、これは飲める。 (男性、40代)
- 甘みがきつい。 (女性、60代以上)
- こたつで飲むといい。 (男性、30代)
- 甘い！ (女性、60代以上)
- 子どもは甘酒が苦手。 (女性、20代)
- パッケージのデザインはかわいい。 (男性、30代)
- 酒粕の甘酒は苦手。 (女性、40代)
- ほかの種類も飲んでみたい。 (女性、60代以上)
- フルーツと甘酒は合っていない。 (男性、60代以上)
- 冷たくして飲むのがいい。 (男性、20代)
- りんごの香りはあまりしない。 (女性、60代以上)
- ラベルがコンビニっぽい。 (男性、30代)
- もっと大きい方がいい。 (女性、50代)
- もっとりんご感が欲しい。 (女性、40代)
- 商品名などをもっと大きい字にしたらいい。 (男性、60代以上)
- 量が少ない。 (男性、60代以上)
- りんごが弱い。 (男性、60代以上)
- りんごが少ない。もう少し足す。 (女性、60代以上)
- りんごが少ない。甘酒が強い。 (男性、60代以上)

IV 鮎味噌

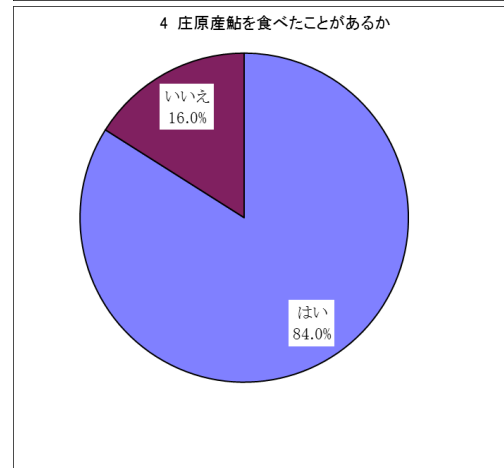
3 鮎が庄原市の特産だと知っているか

選択項目	人数	構成比
はい	72	67.9%
いいえ	34	32.1%
無回答	0	-
合計	106	100.0%



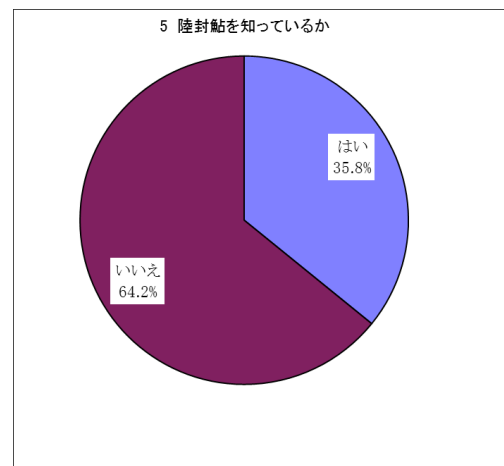
4 庄原産鮎を食べたことがあるか

選択項目	人数	構成比
はい	89	84.0%
いいえ	17	16.0%
無回答	0	-
合計	106	100.0%



5 「陸封鮎」を知っているか

選択項目	人数	構成比
はい	38	35.8%
いいえ	68	64.2%
無回答	0	-
合計	106	100.0%



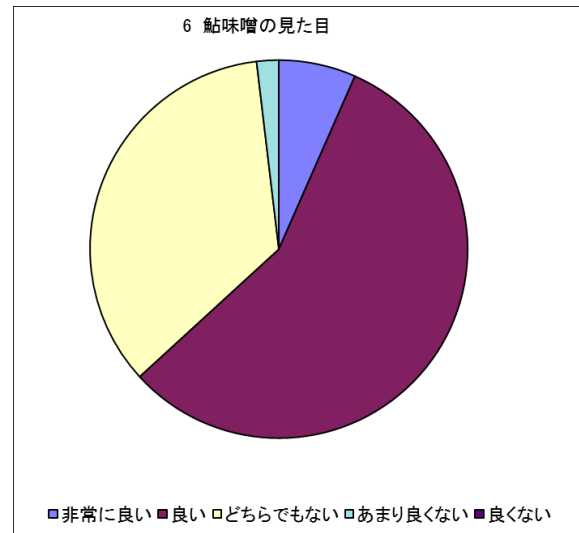
庄原産鮎は8割以上の方が食べたことがあるが、庄原市の特産だとは思っていない人が3割程度はおられるという結果となった。鮎は漁業協同組合が管轄している河川であればどこでも放流事業を実施しており、特別珍しい魚ではないため、「特産」という意識はないものと思われる。

庄原市の鮎を特徴付けるものとして「陸封鮎」がある。総領地区にある田総川で孵化した鮎の稚魚が下流の灰塚ダムで越冬して遡上してくるもので、海まで下らず内陸で成長した鮎であるため「陸封鮎」と言われ、特に田総川の「陸封鮎」は漁獲高が多いことで近年注目されている。

しかし、モニタリングでは「陸封鮎」を知っている人が35%程度とまだ低く、「特産」としての認識が低い要因でもあると思われる。

6 「鮎味噌」の見た目

選択項目	人数	構成比
非常に良い	7	6.6%
良い	60	56.6%
どちらでもない	37	34.9%
あまり良くない	2	1.9%
良くない	0	0.0%
無回答	0	-
合計	106	100.0%

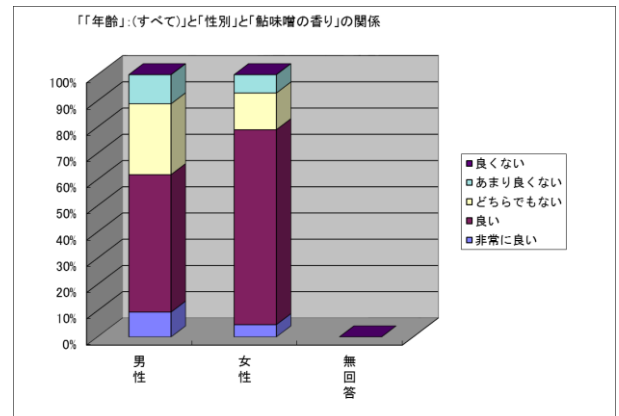


まだ商品開発中で試作品を試食していただいたので、まだパッケージもなく、見た目の判断は色合いなど味噌そのものの評価となったこともあり、「どちらともいえない」という評価が約35%と高かった。今後商品化を進め、パッケージを検討される時には、また色々な意見を参考にして作っていただきたいと思う。

7 「鮎味噌」の香り

「性別」と「鮎味噌の香り」の関係

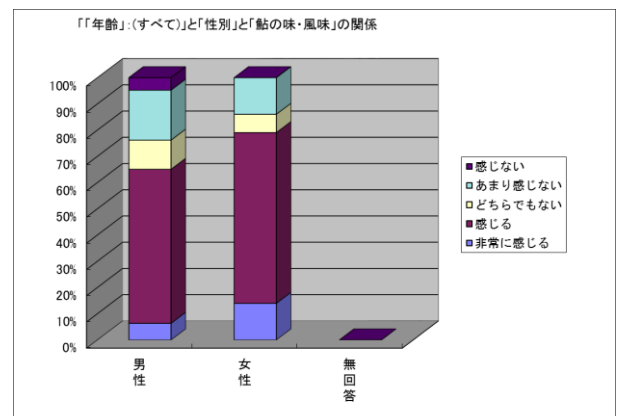
選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に良い	8	7.5%	6	9.5%	2	4.7%
良い	65	61.3%	33	52.4%	32	74.4%
どちらでもない	23	21.7%	17	27.0%	6	14.0%
あまり良くない	10	9.4%	7	11.1%	3	7.0%
良くない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無回答	0	-	0	-	0	-
合計	106	100.0%	63	100.0%	43	100.0%



7 「鮎味噌」の味・風味

「性別」と「鮎の味・風味」の関係

選択項目	総計		男性		女性	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に感じる	10	9.4%	4	6.3%	6	14.0%
感じる	65	61.3%	37	58.7%	28	65.1%
どちらでもない	10	9.4%	7	11.1%	3	7.0%
あまり感じない	18	17.0%	12	19.0%	6	14.0%
感じない	3	2.8%	3	4.8%	0	0.0%
無回答	0	-	0	-	0	-
合計	106	100.0%	63	100.0%	43	100.0%

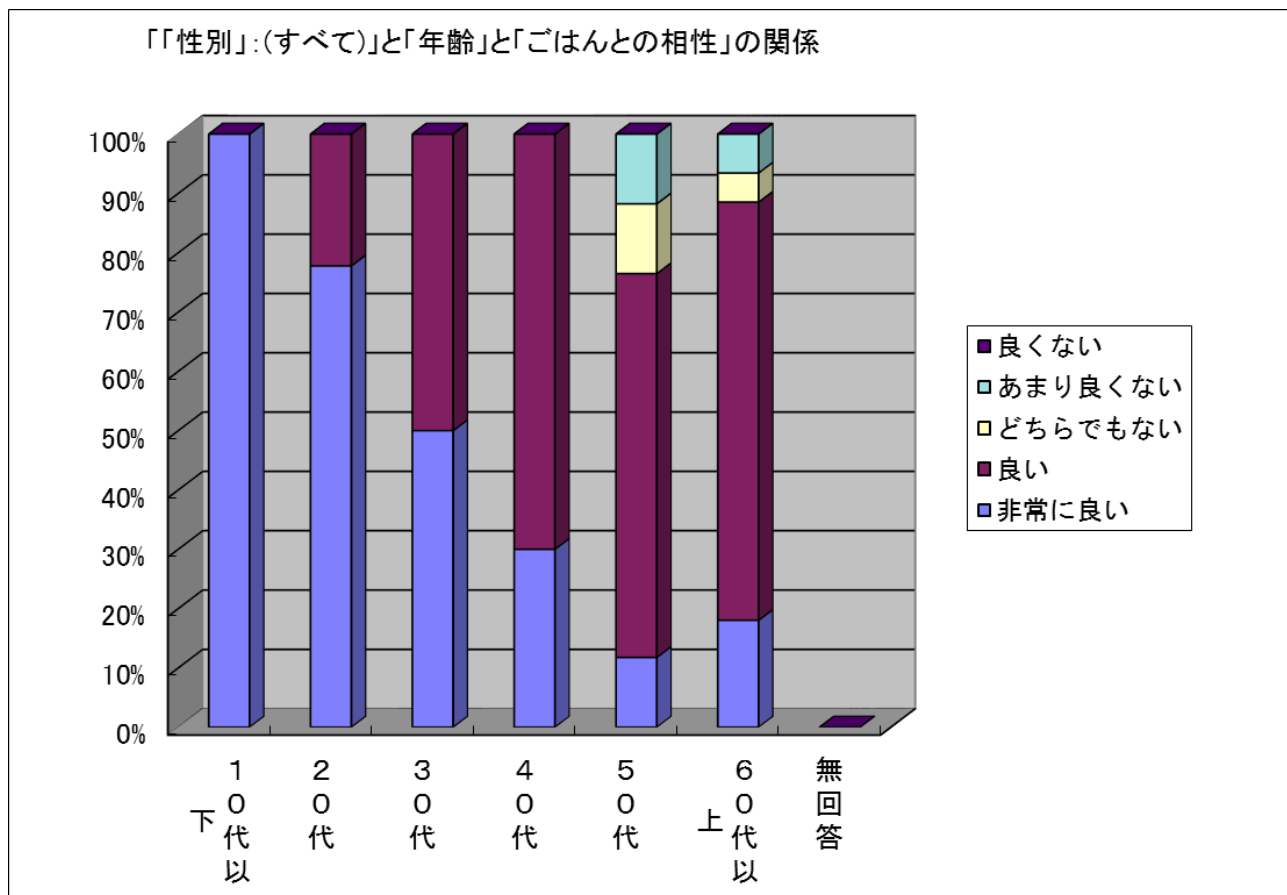


「鮎味噌」の香り・味や風味に関する設問では、「どちらでもない」や「あまり良くない」「あまり感じない」という回答の割合が比較的高くなっている。特に男性にその傾向が強く、自由回答でも「生臭い」といったマイナスイメージの回答が散見された。「魚が入っていることは分かるが鮎だとは分からない」という方もおられ、鮎の香りや風味の面では改良の余地があるように思われる。

8 鮎味噌とごはんの相性

「年齢」と「ごはんとの相性」の関係

選択項目	総計		10代以下		20代		30代		40代		50代		60代以上	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常に良い	28	26.4%	1	100.0%	7	77.8%	4	50.0%	3	30.0%	2	11.8%	11	18.0%
良い	67	63.2%	0	0.0%	2	22.2%	4	50.0%	7	70.0%	11	64.7%	43	70.5%
どちらでもない	5	4.7%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	2	11.8%	3	4.9%
あまり良くない	6	5.7%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	2	11.8%	4	6.6%
良くない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無回答	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
合計	106	100.0%	1	100.0%	9	100.0%	8	100.0%	10	100.0%	17	100.0%	61	100.0%

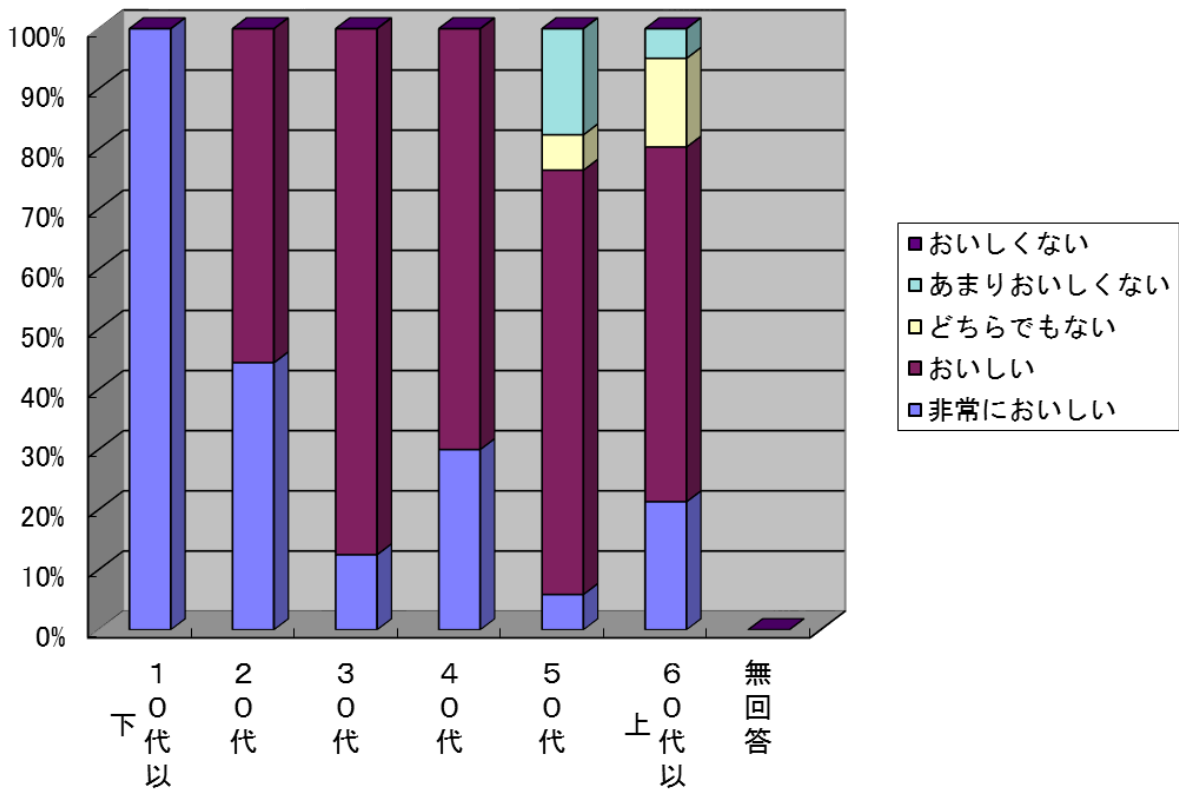


9 鮎味噌の総合評価

「年齢」と「総合評価」の関係

選択項目	総計		10代以下		20代		30代		40代		50代		60代以上	
	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比	人数	構成比
非常においしい	23	21.7%	1	100.0%	4	44.4%	1	12.5%	3	30.0%	1	5.9%	13	21.3%
おいしい	67	63.2%	0	0.0%	5	55.6%	7	87.5%	7	70.0%	12	70.6%	36	59.0%
どちらでもない	10	9.4%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	5.9%	9	14.8%
あまりおいしくない	6	5.7%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	3	17.6%	3	4.9%
おいしくない	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
無回答	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-
合計	106	100.0%	1	100.0%	9	100.0%	8	100.0%	10	100.0%	17	100.0%	61	100.0%

「性別」:(すべて)と「年齢」と「総合評価」の関係



「ごはんとの相性」の設問は「非常に良い」「良い」の割合が非常に高かった。「総合評価」も高く、香りや風味の設問に対する回答の傾向とは違うことから、鮎が入っているかどうかは問題ではなく、味噌自体がおいしかったということなのかもしれない。

「惣菜味噌」の需要そのものはこの調査では分かりかねるが、ごはんのお供として「惣菜味噌」は年齢を問わず受け入れられているのではないかとと思われる。

鮎をしっかりイメージしたパッケージなど見た目の訴求力が伴えば、「売れる商品」になる可能性は十分感じられる。

11 感想

- もうちょっと塩分を控えめに。 (女性、60代以上)
- 色が濃いので辛いかと思ったがおいしかった。 (女性、50代)
- アレンジの仕方によってもっとおいしくなるのではない
か。食べ方のレシピを示したらどうか。 (男性、40代)
- 味噌汁に良さそう。お茶漬けも良い。 (女性、60代以上)
- ちょっと生臭さが残っている。 (男性、60代以上)
- 見た目は濃そうだが食べやすかった。 (男性、30代)
- 鮎の風味が薄い。 (男性、50代)
- 鮎以外の魚のように感じる。 (男性、30代)
- 焼き鮎を使っているのではないかと思うが、風味が弱
い。 (男性、60代以上)
- 冷奴と相性が良さそう。 (女性、60代以上)
- 鮎とはわからない。何か魚が入っているのは分かるが… (男性、30代)
- 酒と合いそう。 (男性、60代以上)
- 辛みが欲しい。 (女性、60代以上)
- 魚が入っているのは分かるが、鮎かどうかは分からな
い。 (男性、60代以上)
- 鮎が味噌に負けている。 (男性、60代以上)
- 生臭さを感じる。焼いて香ばしさを出してほしい。鮎が口
に残る。 (女性、50代)
- 色が少し黒い。 (男性、60代以上)
- 魚の臭いが強すぎる。山椒の粉などを入れたらどうか。 (男性、60代以上)
- 内臓の苦みが欲しい。 (男性、50代)
- 酒肴用に鮎臭い商品があれば買います。 (男性、50代)
- 鮎の臭いがきつすぎる。 (男性、50代)