

酵素剥皮果実の市場性の解明

技術の特徴

- ・酵素剥皮した温州みかんについて、果実業者の顧客である仲卸業者、小売業者、消費者への製品テスト(試食、聞き取り調査)と、一般消費者に対するWeb調査での選択実験によって、消費者の嗜好と受容される価格水準を計測。
- ・果実に酵素剥皮技術を用いた商品を開発する場合に、価格戦略や商品説明に活用できる。

研究の内容

①酵素剥皮した温州みかん(2S)の製品テスト(試食、聞き取り調査)による顧客の受容価格



※本試験の製造原価は約30円であり、商品として成立する可能性はある。

②一般消費者に対するWeb調査

※ここからは、**皮をむいたみかん**(右の写真)を想定した仮想的な質問です。
なお、使用しているみかんは左の写真のような「温州みかん」といわれている種類です。


→ 皮をむく →


「皮むき方法」「栽培方法」「価格」の3つの点が異なる**皮むきみかん**に対して、「買いたい」と思うものを1つずつお選び頂きます。

「皮むき方法」には、「酸アルカリ法」「酵素法」「手むき」の3種類、
「みかんの栽培方法」には「低農薬栽培」「普通栽培」の2種類があります。

「価格」は小さいサイズ(2S)1個あたりの価格です。

やや現実的ではない選択肢が含まれており、また同じ形式の質問が12回続きますが
別々の質問とみて、それぞれの選択肢を考慮した上でご回答をお願い致します。

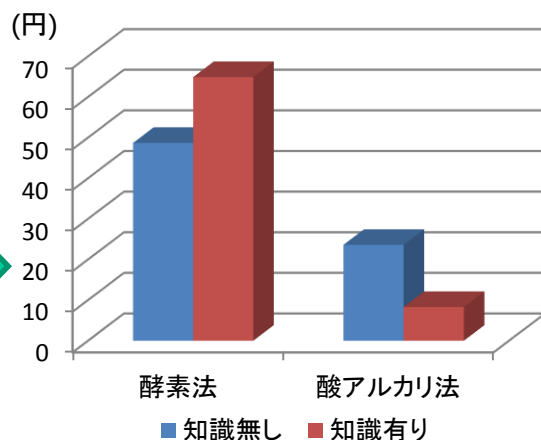


図 加工知識の有無による受容価格差

※一般消費者の受容価格は、加工方法に対する知識の有無によって異なり、知識が有る消費者は酵素法をより高く、酸アルカリ法をより低く評価する傾向にある。

今後の展開

- ・農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業「酵素剥皮技術の利用を核としたカンキツ果実新商材の開発と事業化方策の策定」において実証試験を実施

参 考

- ・大浦裕二, 河野恵伸, 山本淳子, 生駒吉織, 野口真己ら, 酵素剥皮技術を用いた温州ミカンの市場性に関する一考察, フードシステム学会個別報告(2014)