

宮城県における夏秋どりイチゴに対する実需者の需要と利用実態

櫻井晃治・佐々木俊彦*・高橋真紀

(宮城県農業・園芸総合研究所・*宮城県農業実践大学校)

A User's Demand and the Actual State of Use for Summer-Bearing Strawberries in Miyagi Prefecture

Koji SAKURAI, Toshihiko SASAKI* and Maki TAKAHASHI

(Miyagi Prefectural Agriculture and Horticulture Reserch Center・
*Miyagi Agriculture Prefectural Academy)

1 はじめに

7～11月の夏秋期は国産イチゴの生産量が少なく、ケーキ・デザート用を中心に5,000 tの生果が輸入されているが、品質に問題があり、市場などから国産イチゴの供給が強く望まれている¹⁾。このことから、夏秋期イチゴの実需者である洋菓子店を中心に聞き取り調査を実施し、利用実態や課題等を明らかにするとともに、アンケート調査を実施し、定量的なデータを取得・分析して業務用イチゴの需要と利用実態を明らかにしたので報告する。

2 試験方法

(1)聞き取り調査

宮城県仙台市内のケーキ販売店(7店)、ホテル(5店)、量販店(2店)等、計18店を対象にイチゴの仕入れ状況、需要等に関して直接訪問し、聞き取り調査を実施した(平成15年5～7月)。

(2)アンケート調査

仙台市及び周辺市町の洋菓子店(一部和菓子店を含む)179カ所(タウンページにより抽出)へ郵送により調査票を配布し、回収した(平成16年3～4月)。有効回答46通(25.7%) (表1)。今回の調査では、夏秋期を7～10月と定義した。

3 試験結果及び考察

(1)聞き取り調査

イチゴを夏期に冬春期と同程度の量を使用する所はなかったが、量は減少するものの夏期も使用するところが多かった(15店)。

作る側としては「味」を重視したいが、ケーキは第1印象が重要であり、実需者が購入時に重視するのは「見た目」が最も多かった(図1)。しかし、産地(国産)にはなるべくこだわりたいという意見が多かった(図2)。

価格については品質との兼ね合いによるが、外国産よりある程度高くても国産を使用したいという意見が多かった(11店)。「地場産イチゴ使用」という表示をするなどの差別化販売を考えている店は半数あったが、既に表

示を実施している店は少なかった(2店)。しかし、継続的に入手できる場合は差別販売を考えるという店や利益追求から安全・安心へ流れが変わってきているという意見もあり、安定供給など環境が整えば表示をするところが増える可能性がある。また、県内産夏秋どりイチゴの情報不足等、様々な意見が寄せられ、実需者へ夏秋どりイチゴを効率的に供給・販売できる流通システムが必要であると考えられた。

(2)アンケート調査

主な仕入れ先は、青果物専門販売店、仲卸業者、スーパー等の量販店が大半を占めた。量販店からの仕入れは、仕入れ先の順位で2位、3位としての回答が多く、不足時に少量を購入している傾向が見られた。夏秋期はイチゴの取扱量が少ないため、量販店の比重が特に下がっている(図3)。

夏秋期に使用しているイチゴの産地については、国産も半数近くのシェアを占めている。購入価格については、国産が1パック(300～330g)あたり平均で1,000円程度と外国産より250～300円高かった。利用されている夏秋期国産品種は「雷峰」が多く、外国産の産地は、アメリカ産が大半であった。

国産の夏秋どりイチゴに対する需要は多かった。しかし、最も多かった回答は「品質と価格が折り合えば欲しい」であり、国産品においても品質向上の技術と低コスト化へ向けた努力が要求されている(図4)。国産の夏秋どりイチゴは個人自営店及び法人ともに「購入しようと思わない」という回答が少なく、外国産の夏秋どりイチゴは「購入しようと思わない」という回答が特に個人自営店で多く見られ、国産志向が強かった(表2)。

外国産を使用する理由は、「国産がない」「国産が高い」が多い。「必要なときに十分な量が手に入る」は最も優先されるものとしては少なかったが、3位としての回答が多く、価格だけではなく安定供給も重要な要素であると思われた(表3)。

求めている品質条件は、最も重視されるものとして「鮮度(新鮮)」が、2位として「色づきの揃い」「日持ち」が多かった(表4)。

サイズの需要については、Mが最も多く、Lは2番目に欲しいサイズとして選んだ者が多い。(表5)。

「高すぎて購入しない価格」「安すぎて不安なため購入

しない価格」を聞いて算出した購買反応曲線による夏秋どりイチゴの購買確率が最も高くなる価格は、1パック(300~330g)当たり国産で630円(購買確率50%以上の範囲が370円~980円)、外国産で600円(370円~870円)であった。

4 まとめ

実需者の国産夏秋どりイチゴへの需要は多かったが、実際の使用は価格と品質のバランスによるものであった。夏秋期は外国産イチゴのシェアが国産とほぼ等しいが、国産品の安定供給が望まれており、夏秋どりイチゴを供給・販売できる新たな流通システムが必要である。イチゴの品質では鮮度、色づき、日持ちが重視されており、ケーキ需要ではおいしく感じる見た目や日持ち性も重要視されている。サイズはM、Lの順に需要が多く、また、第1位にSを選んだ回答者が非常に少ないことから、業務用対応は生食用以上にサイズを揃える必要がある。

引用文献

- 1)川手督也, 澁谷美紀. 2004. 東北農業研究センターにおける地域総合研究のフィージビリティ・スタディの対応と今後の課題. 農業経営通信. 220:10-13.

表1 アンケート回答者属性 (回答数)

	個人自営	有限会社	株式会社	計
洋菓子店	15	19	2	36
和洋菓子店	1	1	0	2
和菓子店	2	1	0	3
洋菓子・パン製造販売	1	2	1	4
その他	0	1	0	1
計	19	24	3	46
平均店舗数/1経営体	1	3.8	7.5	2.8

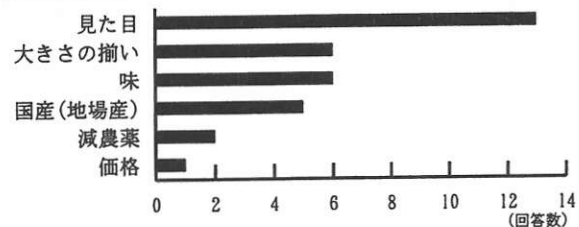


図1 イチゴ購入時に重視する項目

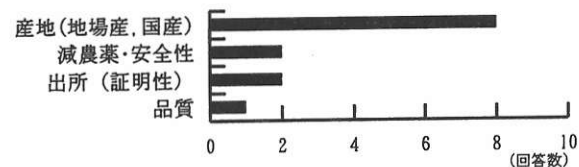


図2 イチゴにこだわりがある場合の項目

表3~表5については、重要な順に1位から3位までを記入してもらい、点数は1位に3点を、2位に2点を、3位に1点を配点した。経営形態別は同様の傾向であり、また、サンプル数が少なくなる項目があるため、経営形態別内訳は省略した。

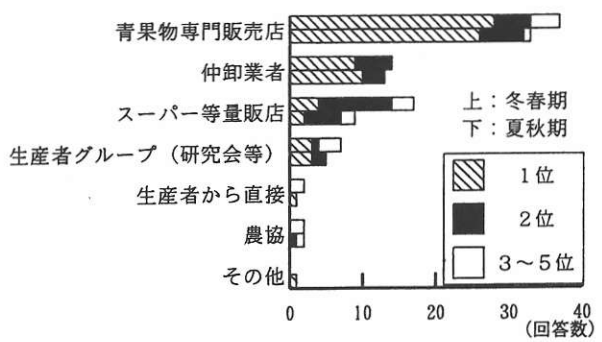


図3 季節別の主な仕入れ先 (多い順に5位まで)

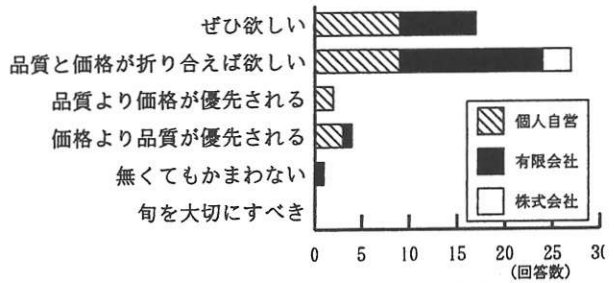


図4 国産夏秋どりイチゴの需要

表2 夏秋期のイチゴ購入意向

国産品の場合	個人自営	有限会社	株式会社	計
夏秋期に購入しようと思わない※	2	3	0	5
購入する可能性がある	14	12	3	29
外国産の場合				
夏秋期に購入しようと思わない※	11	6	0	17
購入する可能性がある	7	10	3	20

※「夏秋期に購入しようと思わない」の中には夏秋期のイチゴを使用しない業者を一部含む

表3 外国産イチゴを使用する理由

	点数	1位	2位	3位
国産がない	66	17	7	1
国産が高い	57	9	15	0
必要なときに十分な量が手に入る	25	2	3	13
日持ちする	5	0	1	3
形が揃っている	2	0	0	2
その他	6	2	0	0

表4 求めている夏秋どりイチゴの品質条件

	点数	1位	2位	3位
鮮度(新鮮)	77	21	5	4
色づきの揃い	45	4	13	7
糖と酸のバランス	34	6	7	2
大きさの揃い	33	7	2	8
日持ち	32	1	10	9
糖度	10	1	1	5
適度なかたさ	8	1	2	1
減(無)農薬	5	1	0	2
酸味	2	0	0	2

表5 求めているイチゴのサイズ

	点数	1位	2位	3位
2S(1粒5g~)	6	1	1	1
S(7g~)	31	3	7	8
M(9g~)	92	23	9	5
L(11g~)	62	10	15	2
2L(15g~)	34	5	5	9
3L(25g~)	6	0	1	4
その他	4	0	1	2