

転作菜種を基幹とする菜種油の販売に向けた消費者調査—ホームユーステストによる調査—

齋藤文信・田口淳一*・清野誠喜**

(秋田県農林水産技術センター企画経営室・*秋田県生活環境文化部・**宮城大学食産業学部)

Consumer research for sale of rapeseed oil based on a changing crops rapeseed -The case of home use test survey-

Fuminobu SAITO, Jun-ichi TAGUCHI* and Seiki KIYONO **

(Akita Prefectural Agriculture, Forestry and Fisheries Research Center, * Akita Prefectural Government Department of Living, Environment and Culture, ** Miyagi University)

1. 目的

秋田県では、水田転作の推進や遊休農地解消を目的として菜種作付を進めている。そこで栽培された菜種から食用油を製造(搾油)、食用油として使用後その廃食油からバイオディーゼル燃料を製造し、自動車や農業機械の燃料に使う構想を提案している。

しかし、国産菜種を原料とした菜種油の割合は原油生産量ベースで0.09% (「我が国の油脂事情 2005年」)と極めて少ないことから、国産菜種油の商品流通量は少量であり、商品として認知されているとは言い難い。また、消費者の食用油購入に関する研究は美味しさや機能性に関する研究が中心で¹⁾、価格帯や原料産地・油分抽出法の違いに関する評価を分析した研究は十分に行われていない。そこで、本研究では消費者の食用油購買状況や秋田県産菜種を原料とした菜種油の評価について価格帯を中心に把握することを目的とする。

2. 調査の方法

- (1) 調査は2008年3月に秋田県農林水産技術センターの「首都圏消費者モニター」50名、「県内消費者モニター」50名の合計100名を対象に実施した(回収率は首都圏モニター79.2%、県内消費者モニター91.7%)。
- (2) 調査票は普段の食用油の購入・使用状況に関する設問部分とホームユーステスト(以下、HUT)に供試した菜種油に関する設問部分の2部構成である
- (3) HUTには秋田県小坂町製造の「菜々の油」275g入りを1本使用した。
- (4) 試用期間は20日間の留置試用である。

3. 結果

- (1) 普段購入する食用油は100gあたり10~50円の商品

¹⁾を購入する割合が高い(図1)。

- (2) 国産原料食用油について、普段購入している食用油より10%高い値段であれば許容すると回答した割合が高い(表2)。
- (3) 国産原料を圧搾製法²⁾で製造した食用油については、(2)と比較して県内モニターは20%高い価格を、首都圏モニターは15%高い価格を許容するそれぞれ割合が上昇する(表2)。
- (4) 菜々の油の希望購入金額は、首都圏モニターが県内モニターを100円上回った(表3)。
- (5) 普段購入する食用油の価格と「菜々の油」購入時の希望金額の関係では、普段10~50円/100gの食用油を購入している首都圏モニターのうち、11.4%が「菜々の油」を800~1000円で購入しても良いと回答した(表4)。

4. まとめ

国産原料を圧搾製法で製造した食用油に対しては10%の価格プレミアムを許容する割合が高いが、HUT実施後の購入希望額を見ると、普段購入している食用油が低価格帯の商品である消費者であっても、3~5倍の価格でも許容することが確認された。

しかし、現在の「菜々の油」の市販価格は県内では630円、都内アンテナショップでは700円となっており、消費者の許容する価格と実際の販売価格には差がある。菜種油の多段階

¹⁾ 量販店店頭では、1本1000g入り商品を特売時に300円前後で販売している。一般的な食用油の中心価格帯は1000g入り商品で400~500円である(調査同一時期の量販店店頭調査結果による)。

²⁾ 食用油の製造方法は、化学溶剤抽出法(ヘキサンなどに溶剤で原材料の油脂分を溶かし、高温で脱臭・精製・漂白など化学処理を食用油にする方法)、水素添加、圧搾製法(溶剤などを使用せず物理的な圧力を加えることで油分を抽出する方法)に分けられる。アンケート票では一般的な食用油は化学溶剤抽出法で製造されることと、圧搾製法について解説した。

利用に向けてその差の縮小が必要である。

また、「菜々の油」試用後に価格許容額が高まったことから、実際に使用することで食用油としての評価が高まったと考えられる。従って、何らかの形で「菜々の油」を使用することにより、購入が促進される可能性がある。この点については、

今後の研究課題としたい。

引用文献

- 1) 桂木能久. 2001. 健康油の栄養特性とそのおいしさ. 日本味と匂い学会誌. Vol.8. 193-202

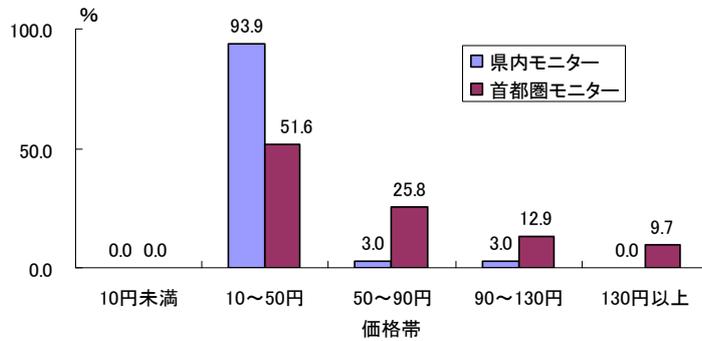


図1 普段購入している食用油の100gあたり単価と購入者割合

表2 製造方法別に見た価格プレミアの許容割合 (単位: %)

	県内モニター		首都圏モニター	
	国産原料	国産・圧搾	国産原料	国産・圧搾
5%高	9.3	9.3	24.3	21.2
10%高	34.9	23.3	45.9	33.3
15%高	14.0	11.6	2.7	15.2
20%高	14.0	18.6	8.1	9.1
25%高	2.3	7.0	2.7	3.0
30%高	0.0	0.0	0.0	0.0
価格差無し	23.3	25.6	16.2	18.2
買わない	2.3	4.7	0.0	0.0

表3 「菜々の油」購入希望額の比較

単位: 円

	最低価格	最高価格	最頻値	中央値	100gあたり最頻値
首都圏モニター	180	1300	450	500	163.6
県内モニター	80	800	350	380	127.2

表4 普段購入する食用油の価格と「菜々の油」購入希望額の比較

(単位: %)

		菜々の油購入希望額						
		200円未満	200~400円	400~600円	600~800円	800~1000円	1000円以上	
普段の食用油購入額 (100gあたり)	10~50円	県内モニター	5.7	51.4	20.0	5.7	11.4	0
		首都圏モニター	3.2	12.9	22.6	12.9	0	0
	50~90円	県内モニター	0	2.9	0	0	0	0
		首都圏モニター	3.2	0	12.9	9.7	0	0
	90~130円	県内モニター	0	0	0	0	2.9	0
		首都圏モニター	0	3.2	0	9.7	0	0
	130円以上	県内モニター	0	0	0	0	0	0
		首都圏モニター	0	3.2	0	3.2	0	3.2