

冬季における生食用新タマネギの消費者ユーステスト

磯島昭代・木下貴文・山本淳子*

(農研機構東北農業研究センター・*農研機構食農ビジネス推進センター)

Consumer test on fresh onions produced in winter season

Akiyo ISOJIMA, Takafumi KINOSHITA and Junko YAMAMOTO*

(NARO Tohoku Agricultural Research Center, *NARO Agri-Food Business Innovation Center)

1 はじめに

9月～2月に国内で流通するタマネギの多くは北海道産となり、晩生の品種が用いられる。これらは収穫後に乾燥させるため貯蔵性には優れるが、固くて辛みが強いので、サラダ等の生食にはあまり向かない。一方、暖地・温暖地で春先に出荷される早生のタマネギはサクサクとした食感で柔らかく辛みが少ないため、サラダ等の生食に適するが、このようなタマネギを冬季に入手することは困難である。

近年、東北地域などの寒冷地で11月～12月に極早生品種を用いたセット栽培により、サラダ等の生食に向く新タマネギを生産する技術が開発されている。そこで本報告ではタマネギに関する消費者ユーステストを実施し、冬季に生産される生食用新タマネギの市場性を明らかにする。

2 方法

調査は東北農業研究センター近隣住民30名をモニター募集して実施した。試料として「A: 冬季の新タマネギ (品種: シャルム)」3個、「B: 普通のタマネギ (品種: 北もみじ2000)」1個を調査票とともに配布した。タマネギの消費に関する質問紙調査に答えた上で、自宅で食味比較と調理試験を行ってもらった。ユーステストを実施した。

3 結果と考察

今回の調査では、実際には市場に出回っていない商品 (冬季の生食用新タマネギ) に対する消費者ニーズを解明するために、①そもそも、タマネギを生で食べたいというニーズがあるか、②消費者は生で食べる場合には生食に向くタマネギを利用したいか、③消費者は冬季であってもタマネギを生食したいと思うか、④冬季の生食用新タマネギと普通のタマネギの違いを消費者が実感できるか、という視点から調査項目を設定した。

まず、タマネギの消費状況についてみる。タマネギ全体の消費量は、1週間当たり中玉に換算して「3～4個」(47%)が多く、「5～6個」(27%)がそれに続く。サラダ等の生食に向くタマネギを購入するかたずねたところ、「春の新タマネギ」については「よく購入する」(57%)、「たまに購入する」(40%)と多くの回答者が購入していた。一方、「赤(紫)タマネギ」、「その他の生食用タマネギ」、「カットタマネギ」など、春の新タマネギ以外の生食向けタマネギの利用

はあまり見られなかった。

また、タマネギを生食することがあるかたずねたところ、「よくある」(23%)、「たまにある」(54%)と8割近くの回答者に生食の習慣があることがわかった。生食する時のタマネギは、「生食用のタマネギを使う。生食用がない時は普通のタマネギを使う」(53%)がもっとも多く、「生食用のタマネギを使う。生食用がない時は生で食べない」(20%)と合わせると、73%の回答者がタマネギを生で食べる時には生食用のタマネギを利用したいと考えていることがわかる。

タマネギの生食に関する意識をみると、「タマネギの辛みを抜く時間が短縮できれば良いと思う」(1.87)、「タマネギの辛味を抜く作業が省略できれば良いと思う」(1.73)、「タマネギを生で食べると辛みが気になる」(1.00)など、消費者がタマネギの辛みを気にしており、辛みを抜く時間や手間を省きたいと考えていることがわかる (表1)。実際、タマネギを生食する際に辛味を抜く工夫をしている回答者は87%にのぼっており、その方法としては、「薄くスライスする」、「水にさらす」などが挙げられる。

一方、「切ってそのまま食べられるタマネギがあれば生食する機会が増えると思う」(1.97)、「生食用のタマネギが年間を通して手に入れば便利だと思う」(1.70)、「生食用のタマネギを使うと料理のバリエーションが増えると思う」(1.20)など、生食用のタマネギに対するニーズは高い。また、これまで春の新タマネギ以外はほとんど生食に向くタマネギは購入されていなかったが、年間を通して入手したいという意識も見られ、冬季における生食用新タマネギに対するニーズは十分に見込めるといえる。

それでは、実際に冬季の新タマネギと、その時期に一般的に販売されている乾燥貯蔵された普通のタマネギでは、食味に大きな差があるのだろうか。図1は冬季の新タマネギと普通のタマネギの食味を比較した結果である。普通のタマネギと比較して「やわらかさ」、「みずみずしさ」、「甘さ」、「おいしさ」、「辛みのなさ」が特に高く評価されており、生食する場合の総合評価も圧倒的に冬季の新タマネギの方が高く評価されている。

次に、実際に調理をした上での評価をみる。今回は冬季の新タマネギを用いて、①新タマネギのサラダ、②酢タマネギ、③自由調理をもらった。サラダは87%が、酢タマネギは73%が「よかった」と答えており、概ね良好といえよう。また、自由調理では調理するかどうかは任意としたため、37%は調理をせずに試験を終了したが、実際に調理した回答者についてはほとんどが「良かった」と答えている。なお、調理内容は、みそ汁、かき揚げ、ピザトースト、

シチュー、ハンバーグなど加熱調理するものも多数あげられており、生食にこだわらず日常的な料理に用いても全く問題ないということも明らかとなった。

調理試験を踏まえ、今回使用したような生食用の新タマネギが初冬に店頭で置かれた場合の購入意向をたずねたところ、「ぜひ購入したい」が37%、「購入しても良い」が60%と、高い購入意向が示された。また、中玉1個当たりの購入価格をたずねたところ、普通のタマネギよりも高く、春の新タマネギと比較しても同程度もしくは若干高めの価格を支払う意思が示された(図2)。

4 まとめ

本報告では、タマネギに関する消費者調査とユー

ステストを行い、冬季における生食用新タマネギの市場性の評価を試みた。その結果、タマネギを加熱せずに生で食べる習慣は多くの消費者にあり、その場合には生食に向くタマネギの利用が望ましく、冬季であっても生食用があればそれを利用したいと考えられていることがわかった。また、今回試験で用いた冬季の新タマネギは、普通のタマネギよりも生食用としては明らかに優位性が高いということがわかった。

以上のことから、東北地域で冬季に生産される生食用新タマネギは消費者ニーズに合致しており、高い市場性を見込むことができるといえよう。今後、技術の実用化が進み、店頭に並ぶようになれば、サラダ用の新しい商品アイテムとして消費者に広く受け入れられることが期待される。

表1 タマネギの生食および生食用タマネギに関する意識

タマネギの辛味を抜く時間が短縮できればよいと思う	1.87
タマネギの辛味を抜く作業が省略できればよいと思う	1.73
タマネギを生で食べると辛味が気になる	1.00
タマネギを生で食べる時は辛味をしっかり抜きたいと思う	0.93
タマネギを生で食べる時はシャキッとさせるために水にさらしている	0.80
タマネギの辛味をしっかり抜くのは難しいと思う	0.73
タマネギを生で食べた方が良い成分を摂取できると思う	0.63
タマネギを生で食べると臭いが気になる	0.37
良い成分が流出するのでタマネギは水につけないほうがよいと思う	0.00
家族の中に生のタマネギを食べたがらない人がいる	-0.30
タマネギを生で使う料理のレパートリーは多いほうである	-0.97
切ってそのまま食べられるタマネギがあれば生食する機会が増えると思う	1.97
生食用のタマネギが年間を通して手に入れば便利だと思う	1.70
生食用のタマネギを使うと料理のバリエーションが増えると思う	1.20
寒い時期には生野菜が不足するので生のタマネギを代わりに使いたいと思う	0.80
生食用のタマネギは日持ちがしないので購入をためらってしまう	-0.20
寒い時期には温かい料理を作るのでタマネギを生食する必要はないと思う	-0.70
わざわざ生食用のためにタマネギを買う必要はないと思う	-0.87

注)「よく当てはまる(+3)」～「全く当てはまらない(-3)」を得点化した平均値。

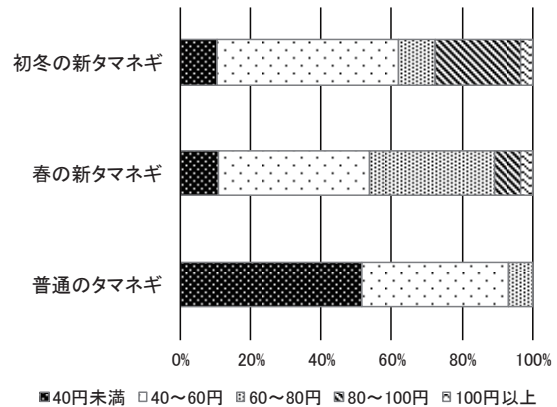


図2 中玉1個あたりの価格

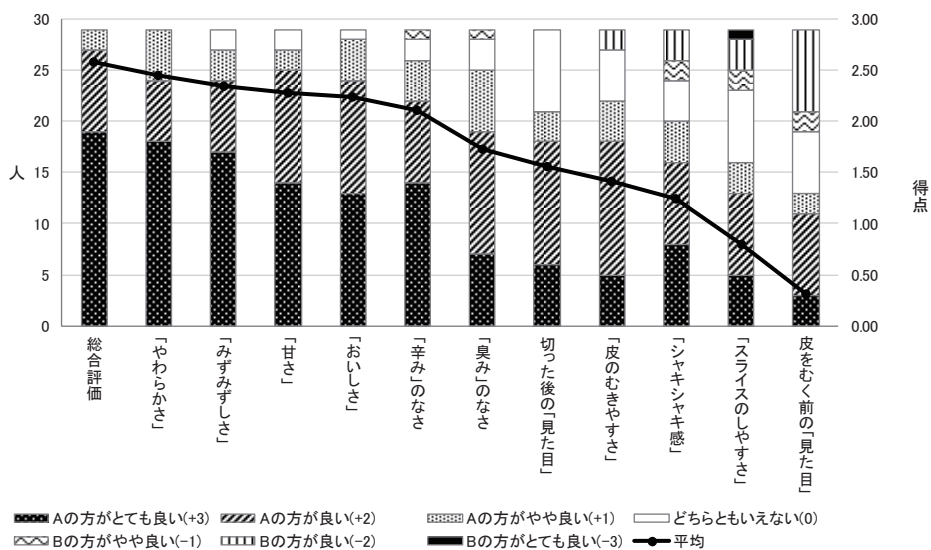


図1 冬季の新タマネギ (A) と普通のタマネギ (B) の比較