

セリの消費行動と消費者ニーズ

石川志保・本多めぐみ*

(宮城県農業・園芸総合研究所・*宮城県食産業振興課)

Consumer behavior and consumer needs for dropwort

Shiho ISHIKAWA and Megumi HONDA*

(Miyagi Prefectural Agriculture and Horticulture Research Center・

*Miyagi Prefectural Food Industry Promotion Division)

1 はじめに

宮城県におけるセリの生産量は全国1位(2016年農林水産省「地域特産や再生産状況調査」より)となっており、最近では「せり鍋」の流行により需要が高まっている。また、当県では従来系統より収量性と収穫調製にかかる作業が軽減可能な県育成セリ新品種が登録出願中であることから、地域特産品目としてさらなる生産・消費の拡大が期待されている。そこで、宮城県産セリについて効果的な生産販売戦略を検討するために、消費者ニーズを明らかにした。

2 試験方法

当研究所が所管している「農産物に関する消費者モニター」(以下、消費者モニター)に対し、「セリを食べる頻度」「セリの食べ方」「セリを含む茎葉野菜のイメージ」および自由記述等について郵送によるアンケート調査を実施し、地域ごとに分析した。(調査期間2019年10月3日～10月25日、回答者数は349名(仙台圏211名、首都圏138名)、回答率77.0%、有効回答率74.8%)。

3 試験結果及び考察

セリを食べる頻度は、仙台圏の方が首都圏よりも高かった(図省略)。セリの食べ方について、仙台圏は自宅は「せり鍋」「お雑煮」、飲食店は「せり鍋」が多く、一方首都圏は自宅は「おひたし」、飲食店は「きりたんぽ鍋」「せり鍋」が多いなど地域によって違いが見られた(図省略)。この要因として仙台圏(宮城県)では雑煮にセリを入れる文化が定着しており、自宅での食べ方に現れていることと「せり鍋」という新しい調理方法が仙台圏で浸透していることが考えられた。

セリに対するイメージは、いずれの地域でも「鍋料理」「おひたし・ゆでもの」「季節感がある」「風味が良い」の回答が多かったが、「炒め物」「一年中使う」「他の野菜で代替可能」の回答数は少なかった。また、各地域の特徴として、仙台圏では「地元産を選ぶ」、首都圏では「あまり手に取らない」が多かった(表1)。

コレスポンデンス分析によるポジショニングマップによりセリを含む茎葉野菜について、第1軸を「食べる頻度・機会」、第2軸を「季節感」と意味づけ

し分析した(累積寄与率64.2%)。その結果、セリは「季節感がある」「風味が良い」と関連性が強く、「春菊」や「みつば」と同様に季節を感じるイメージがあった。いずれの地域も同様であることが分かった(図1 仙台圏のみ)。

セリに関する自由記述データについて、テキストマイニング手法により語の出現頻度をカウントし、上位22語について表2に示した(総抽出語数5604語)。いずれの地域でも「セリ」「食べる」「宮城」「仙台」の語の出現数が多く、地域ごとには仙台圏では「高い」「価格」「使う」「冬」「地元」、首都圏では「見ない」「売る」「イメージ」「東京」「産地」が抽出された。

次に、自由記述欄について、Jaccard係数を適用し抽出語間の共起関係を地域ごとに分析した。分析にあたっては出現回数によって語の品詞による取捨選択を行い、最小出現数は7、描画する共起関係の絞り込みには係数0.2以上と設定した。その結果、仙台圏では“セリを鍋で根も含めて食べる”“価格は高いが買う”“雑煮に入れるがもう少し安いとよい”“季節を感じる”、首都圏では、“スーパーで宮城のセリを売っているのを見ない”“産地はこだわらずに買う”“セリは好きだが料理のレパートリーが少ない、料理方法を知りたい”といった記述があり、仙台圏では冬期間の消費が多いこと、首都圏ではセリを小売店で見かけることが少ないが、セリの料理方法等に興味を持っていることが明らかとなった(図2)。

これらのことから、宮城県産セリの効果的な販売戦略として、仙台圏では需要期以外の消費量増加や単価の安定化につながるよう、セリの出荷期間(8～5月)のうち冬期間以外でのセリの調理方法を広く周知すること、首都圏では、料理方法等の情報提供と合わせて鮮度の高いセリが首都圏の小売店までより多く供給されるような仕組みが必要であると考えられた。

4 まとめ

消費者モニターへのアンケート調査の結果、セリは食べる頻度、食べ方に地域によって違いが見られた。また「季節感がある」「風味が良い」と関連性が強く、「春菊」や「みつば」と似たイメージが共通していた。自由記述欄の分析により、仙台圏では冬期間の消費が多いこと、首都圏ではセリを小売店で見かけることが少ないが、セリの料理方法等に興味を持っていることが明らかとなった。

表1 セリのイメージ

クロス集計 (度数%)	鍋料理	おひたし・ゆで もの	生で使う炒め物	料理の 脇役	使い 勝手が 良い	栄養価 が高い	よく購入 する	あまり 手に 取らない	季節感 がある	一年中 使う	食感が 良い	地元産 を選ぶ	産地に こだわら ない	定番料 理がある	他の 野菜で 代替 可能	高級感 を感じる	風味が 良い	用途が 限られて いる	
首都圏	13.6	12.2	2.0	1.5	2.7	2.0	3.2	1.2	8.0	11.9	0.0	7.2	1.7	5.2	3.9	1.7	2.8	11.9	7.4
仙台圏	15.8	9.3	2.2	1.0	2.6	2.2	2.5	2.9	2.1	13.4	0.6	6.9	11.9	1.1	5.2	1.4	2.6	12.4	3.9

表2 出現頻度の多い語

仙台圏		首都圏	
抽出語	出現回数	抽出語	出現回数
1 セリ	173	1 セリ	73
2 食べる	67	2 食べる	35
3 鍋	65	3 スーパー	33
4 仙台	37	4 宮城	28
5 買う	31	5 買う	27
6 宮城	30	6 見ない	20
7 高い	30	7 売る	14
8 価格	27	8 イメージ	13
9 根	26	9 見る	13
10 店	22	10 仙台	12
11 名取	18	10 東京	12
11 料理	18	12 産地	11
13 雑煮	16	13 鍋	10
13 使う	16	14 根	9
15 見る	14	15 知る	8
15 知る	14	15 料理	8
15 冬	14	15 良い	8
15 良い	14	18 河北	7
19 感じる	13	18 感じる	7
20 地元	12	18 好き	7
20 有名	12	18 野菜	7

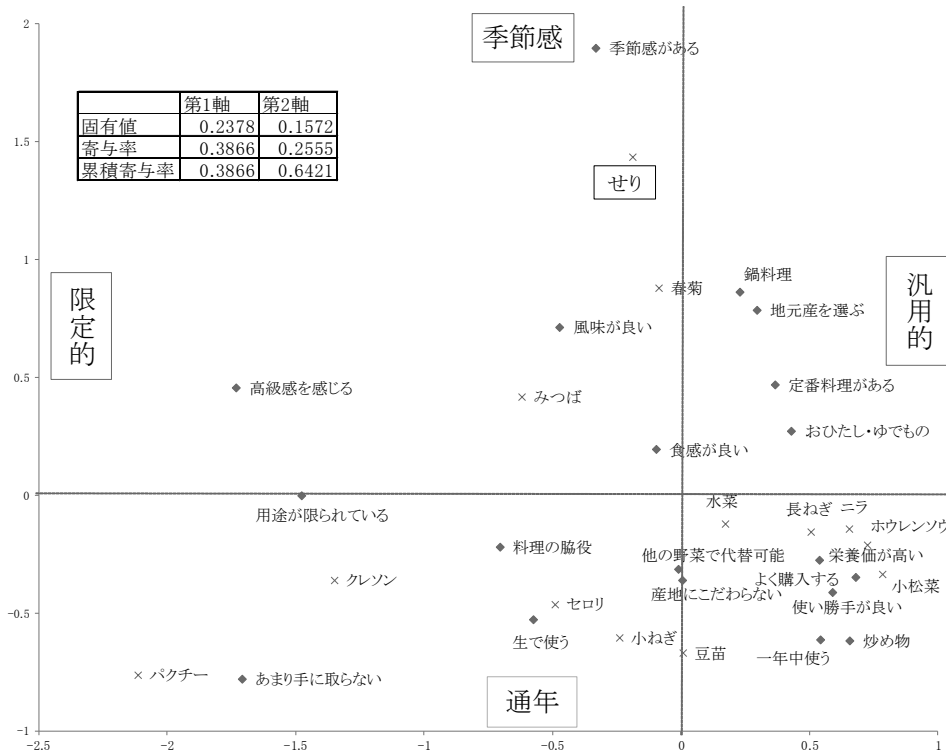


図1 茎葉野菜におけるセリの位置づけ (仙台圏)

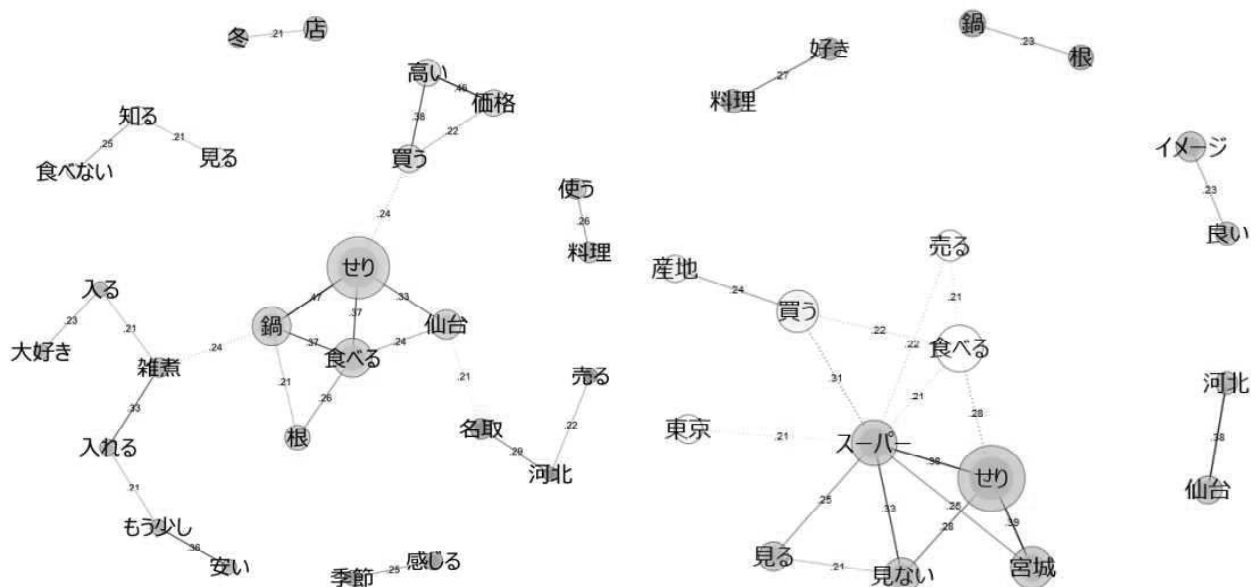


図2 自由記述欄より抽出語間の共起関係 (左: 仙台圏、右: 首都圏)

※円の大きさは出現頻度、数値は係数を示し、共起関係が強いほど太い線で描画した。