

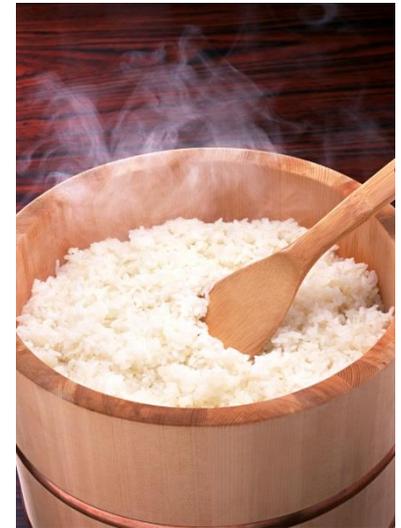
農林水産省補助事業

日本在住外国人による品目別日本食品評価調査 － 品目別結果（コメ）

2016年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課



はじめに

【目的】

本調査は、各品目分野での日本産食品の輸出拡大に結び付ける方策を探ることを目的としています。

【調査内容】

- ①日本産の水産物、青果物、畜産物、コメ、日本茶、日本酒の各品目の評価、嗜好、購入基準、それぞれの国での有効な販売方法等について、アンケート調査を実施しました（以下、「アンケート調査」）。
- ②品目別輸出団体等が今後大きく輸出を拡大したい等として推進・依頼する食品・食材を試食・評価してもらった上で、輸出の際にはどのようにアピールすればよいかについて、インタビュー調査を実施しました（以下、「試食調査」）。

【謝辞】

本調査を実施するにあたり、ご意見・アドバイスをお寄せくださった全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会、農林水産省の皆様、調査実施にあたりご協力を頂きました株式会社インテージ、HappyFood、株式会社グラスパの皆様にご心から御礼申し上げます。

目次

(1) 調査概要	4
(2) 調査結果	24
①4カ国比較	24
②中国	32
③タイ	46
④米国	59
④英国	73
(3) 調査結果まとめ	87



(1) 調査概要

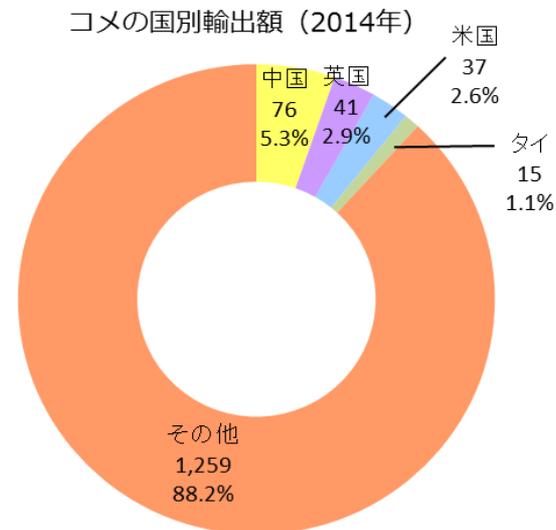
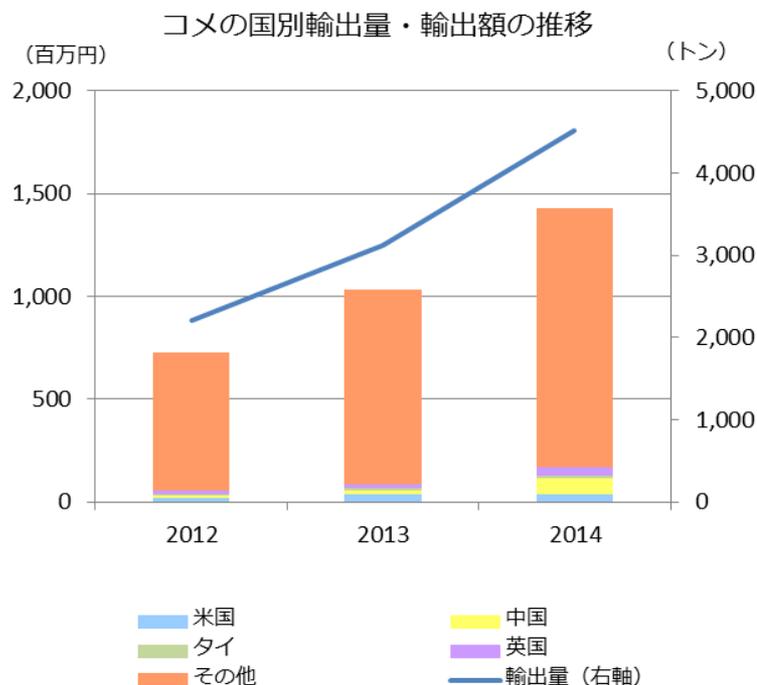


輸出状況

コメ（商用米）の輸出額は2014年に14億円であり、輸出量・金額ともに、増加傾向にある。

2014年のコメ（商用米）の輸出先は、香港、シンガポール、台湾の順に多い（金額ベース）。今回の調査対象国は中国が5.2%、英国が2.9%、米国が2.6%、タイが1.1%を占めている。

政府は、2020年までにコメ・コメ加工品の輸出額を600億円（2014年：169億円）に拡大することを目標としている。



出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

注：HSコード 1006

① アンケート調査 概要

調査手法	インターネット調査				
抽出フレーム	株式会社マルチリンガルアウトソーシング社の保有する日本在住外国人モニターより抽出				
エリア	全国				
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者（在住歴10年未満）				
サンプル数	800名（各国200名）				
割付条件		20代	30代	40代	50代
	男性	25名	25名	25名	25名
	女性	25名	25名	25名	25名
調査ボリューム	72問（設問項目は各国言語で提示）				
実査日時	2015年8月31日（月）～9月11日（金）				
調査実施機関	株式会社インテージ				

① アンケート調査 設問一覧

調査結果タイトル	設問文
Q 1 性別	あなたの性別を教えてください。
Q 2 年代	あなたの年齢を教えてください。
Q 3 在住地域	あなたがお住まいの都道府県を教えてください。
Q 4 国籍	あなたの国籍を教えてください。
Q 5 出身都市・地域	あなたの母国での出身都市・地域を教えてください。
Q 6 在住年数	あなたは日本に来てから、およそ何年経ちますか。
Q 7 世帯年収	あなたの世帯全体の年収を教えてください。
Q 8 職業	あなたの職業を教えてください。
Q 9 宗教	あなたの宗教を教えてください。
Q 10 他国産と比べて高く評価する日本産食品 (MA)	これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。
Q 11 日本産食品への評価理由 (3 LA)	他国産食品と比べて高く評価する日本産の食品について、その理由をそれぞれ教えてください。
Q 12 おいしいと思う食材 (OA)	これまで日本で食べた日本産食品の中でおいしいと思う食材を3つまで教えてください。
Q 12 1 おいしいと思う商品名 (OA)	これまで日本で食べた日本産食品の中でおいしいと思う商品名を3つまで教えてください。
Q 12 2 おいしいと思う料理名 (OA)	これまで日本で食べた中でおいしいと思う料理名を3つまで教えてください。
Q 13 日本産食品の安全性	あなたは日本産食品の安全性についてどう感じていますか。
Q 14 安心と感じる理由 (MA)	あなたが日本産食品が安心であると感じる理由はどれですか。
Q 15 不安を感じる理由 (MA)	あなたが日本産食品の安全性について、不安を感じる理由はどれですか。
Q 16 日本産食品購入時の重視点 (3 LA)	日本産食品を購入する際に、重視する点を3つ教えてください。
Q 17 日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 (MA)	日本産食品を購入する際に感じる問題点(改善してほしい点)や、日本産食品を買わない理由はありますか。
Q 18 日本産の水産物の認知度 (MA)	あなたのご存知の日本産の水産物を教えてください。
Q 19 日本産の水産物の食経験 (MA)	あなたが食べたことがある日本産の水産物を教えてください。
Q 20 好きな日本産の水産物 (3 LA)	あなたが好きな日本産の水産物を、3つまで教えてください。
Q 21 日本産の水産物の好きなメニュー (OA)	あなたが好きな水産物について、好きなメニューを教えてください。
Q 22 日本産の水産物の好きな調理方法	Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。
Q 23 母国での水産物の購入基準 (3 LA)	あなたが母国で水産物を購入する際の基準を3つ教えてください。
Q 24 母国での水産物のメニュー (OA)	あなたの母国での最も代表的な水産物のメニューを1つ教えてください。
Q 24 1 母国での水産物メニューの特徴	そのメニューの味の特徴を教えてください。
Q 24 2 母国での水産物メニューの調理法	そのメニューの調理方法を教えてください。
Q 25 日本産の水産物の母国での売り方 (MA)	日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 26 日本産の野菜の認知度 (MA)	あなたのご存知の日本産の野菜を教えてください。
Q 27 日本産の野菜の食経験 (MA)	あなたが食べたことがある日本産の野菜を教えてください。
Q 28 好きな日本産の野菜 (3 LA)	あなたが好きな日本産の野菜を3つまで教えてください。
Q 29 日本産の野菜の好きなメニュー (OA)	あなたが好きな野菜について、好きなメニューを教えてください。
Q 30 日本産の野菜の好きな調理方法	Q29で回答したメニューの調理方法を教えてください。
Q 31 日本産の果物の認知度 (MA)	あなたのご存知の日本産の果物を教えてください。
Q 32 日本産の果物の食経験 (MA)	あなたが食べたことがある日本産の果物を教えてください。
Q 33 好きな日本産の果物 (3 LA)	あなたが好きな日本産の果物を、3つまで教えてください。
Q 34 日本産の果物の好きな調理方法	あなたが好きな果物の調理方法を教えてください。

①アンケート調査 設問一覧

調査結果タイトル	設問文
Q 3 5 母国での野菜／果物の購入基準（3 L A）	あなたが母国で野菜や果物を購入する際の基準を、3つ教えてください。
Q 3 6 母国での代表的メニュー（O A）	あなたの母国での最も代表的な野菜/果物のメニューをそれぞれ1つ教えてください。
Q 3 6 1 母国でのメニューの特徴	そのメニューの味の特徴を教えてください。
Q 3 6 2 母国での野菜の調理方法	代表的な野菜のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 6 3 母国での果物の調理方法	代表的な果物のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 7 母国での売り方案（M A）	日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。
Q 3 8 日本産の畜産物の認知度（M A）	あなたがご存知の日本産の畜産物を教えてください。
Q 3 9 日本産の畜産物の食経験（M A）	あなたが食べたことがある日本産の畜産物を教えてください。
Q 4 0 好きな日本産の畜産物（3 L A）	あなたが好きな日本産の畜産物を、3つまで教えてください。
Q 4 1 日本産の畜産物の好きなメニュー（O A）	あなたが好きな日本産畜産物について、好きなメニューを教えてください。
Q 4 2 日本産の畜産物の好きな調理方法	Q41で回答したメニューの調理方法を教えてください。
Q 4 3 母国での畜産物の購入基準（3 L A）	あなたが母国で畜産物を購入する際の基準を、3つ教えてください。
Q 4 4 母国での畜産物の代表的メニュー（O A）	あなたの母国での最も代表的な畜産物のメニューを教えてください。
Q 4 4 1 母国での畜産物メニューの特徴	そのメニューの味の特徴を教えてください。
Q 4 4 2 母国での畜産物メニューの調理方法	そのメニューの調理方法を教えてください。
Q 4 5 日本産の畜産物の母国での売り方案（M A）	日本産の畜産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 4 6 日本産のコメ・お茶・日本酒の認知度（M A）	日本産のコメ、お茶（緑茶）、日本酒について、それぞれの質問に教えてください。 -ご存知ですか。食べた（飲んだ）ことがありますか。
Q 4 7 日本産のコメの嗜好	あなたは日本産のコメが好きですか
Q 4 8 日本産のコメの好きなメニュー（O A）	あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。
Q 4 9 日本茶の嗜好	あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。
Q 5 0 日本茶の好きな飲み方（M A）	あなたは日本産のお茶（緑茶）をどのように淹れる/調理するのが好きですか。
Q 5 1 日本産緑茶の淹れ方（M A）	日本産のお茶（緑茶）を淹れて飲む際、どのように淹れることが多いですか。
Q 5 2 日本酒の嗜好	あなたは日本酒が好きですか。
Q 5 3 日本酒の好きな飲み方（M A）	あなたは日本酒をどのように飲むのが好きですか。
Q 5 4 好きな日本酒の味	あなたはどのような味の日本酒が好きですか。
Q 5 4 1 好きな日本酒の銘柄（O A）	好きな日本酒の銘柄があれば、教えてください。
Q 5 5 母国でのコメ、お茶、お酒の購入基準（3 L A）	あなたが母国でコメ、お茶、お酒を購入する際の基準を、それぞれ3つ教えてください。
Q 5 6 母国でのコメのメニュー、お茶、酒の種類（O A）	あなたの母国での最も代表的なコメのメニュー、お茶、お酒の種類を、それぞれ教えてください。
Q 5 7 母国でのコメのメニュー、お茶、お酒の味の特徴	あなたの母国での代表的なコメのメニュー、お茶、お酒の種類について、それぞれ味の特徴を教えてください。
Q 5 7 1 母国でのお茶のメニューの調理方法	代表的なお茶のメニューの調理方法を教えてください。
Q 5 7 2 母国でお酒のメニューの調理方法	代表的なお酒のメニューの調理方法を教えてください。
Q 5 8 日本産のコメの母国での売り方案（M A）	日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 5 9 日本茶の母国での売り方案（M A）	日本産の茶（緑茶）は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 6 0 日本酒の母国での売り方案（M A）	日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。



① アンケート調査 対象者プロフィール

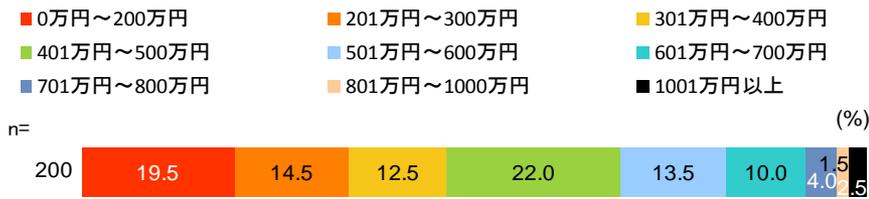
在住地域



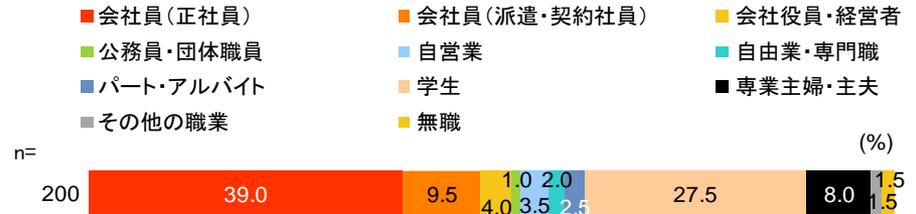
出身都市・地域



世帯年収



職業



在住年数



宗教



① アンケート調査 対象者プロフィール



在住地域



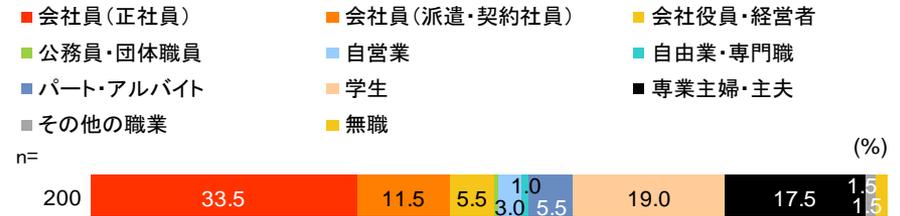
出身都市・地域



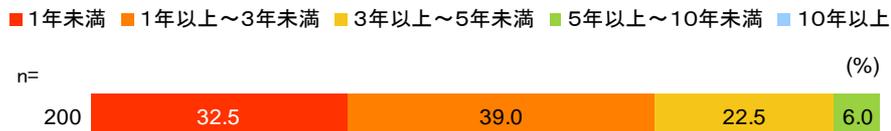
世帯年収



職業



在住年数



宗教





① アンケート調査 対象者プロフィール

在住地域



出身都市・地域



世帯年収



職業



在住年数



宗教

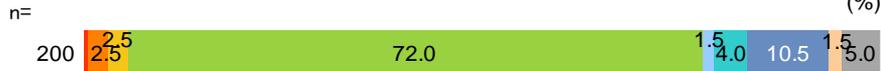




① アンケート調査 対象者プロフィール

在住地域

■ 北海道 ■ 東北 ■ 関東甲信越 ■ 京浜 ■ 北陸 ■ 東海 ■ 京阪神 ■ 中国 ■ 四国 ■ 九州



出身都市・地域

■ ノース・イースト ■ ノース・ウェスト
 ■ ヨークシャー・アンド・ザ・ハンバー ■ イースト・ミッドランズ
 ■ ウェスト・ミッドランズ ■ イースト・オブ・イングランド
 ■ ロンドン ■ サウス・イースト
 ■ サウス・ウェスト



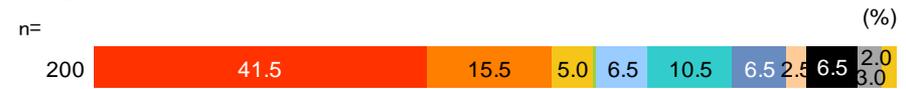
世帯年収

■ 0万円～200万円 ■ 201万円～300万円 ■ 301万円～400万円
 ■ 401万円～500万円 ■ 501万円～600万円 ■ 601万円～700万円
 ■ 701万円～800万円 ■ 801万円～1000万円 ■ 1001万円以上



職業

■ 会社員(正社員) ■ 会社員(派遣・契約社員) ■ 会社役員・経営者
 ■ 公務員・団体職員 ■ 自営業 ■ 自由業・専門職
 ■ パート・アルバイト ■ 学生 ■ 専業主婦・主夫
 ■ その他の職業 ■ 無職



在住年数

■ 1年未満 ■ 1年以上～3年未満 ■ 3年以上～5年未満 ■ 5年以上～10年未満



宗教

■ キリスト教 ■ イスラム教 ■ 仏教 ■ ヒンドゥー教 ■ ユダヤ教
 ■ シーク教 ■ パハーイー教 ■ ジャイナ教 ■ その他 ■ 無宗教



②インタビュー調査 概要

調査手法	グループインタビュー調査
抽出フレーム	株式会社マルチリンガルアウトソーシング社の保有する日本在住外国人モニターより抽出
エリア	東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県（一都三県）
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者（在住歴10年未満） <ul style="list-style-type: none"> ・日本語話者 （日本語能力試験N2か同等以上、ただし50代以上は日本語能力試験N3程度でも可） ・食べ物アレルギーのない方 ・飲食関連の職業従事者・従事経験者
サンプル数	20名（各国5名）
実査日時	2015年9月11日（金） タイ 2015年9月12日（土） 英国 2015年9月14日（月） 中国 2015年9月15日（火） 米国 時間はすべて11:00～16:40
実査会場	日本貿易振興機構（JETRO） 本部（東京） 5E会議室
調査実施機関	株式会社インテージ

②インタビュー調査 試食品目一覧

品目	食材	品種・銘柄・産地等	料理
コメ	コメ	コシヒカリ（新米）	手こね寿司
			白米
青果物	ぶどう	シャインマスカット	生食
	フルーツトマト	アメーラ	生食
	しいたけ	原木しいたけ	バター醤油焼き
畜産物	鶏肉	青森シャモロック（モモ肉）	焼き鳥
	豚肉	こめ豚（バラ肉）	冷しゃぶ
	卵	半熟卵	卵のせサラダ
	チーズ	プロセスチーズ	チーズトースト
	ヨーグルト	プレーンヨーグルト（生乳40-50%）	生食
水産物	ぶり	養殖	照り焼き
			ぶりしゃぶ
	秋鮭	天然	ムニエル
			塩焼き
かつお	—	手こね寿司	
		フライ	
日本茶	緑茶	川根茶のやぶきた（100g当たり1,500円程度）	煎茶
		宇治抹茶（100g当たり1,500円程度）	薄茶
日本酒	日本酒	特別純米酒 山田錦	常温



（写真左）
調理前の食材の一部

（写真右）
ジェトロ内の会議室にて調理し、提供

②インタビュー調査 設問項目一覧

調査結果タイトル	設問文
Q 1 性別	あなたの性別を教えてください。
Q 2 年代	あなたの年齢を教えてください。
Q 3 在住地域	あなたがお住まいの都道府県を教えてください。
Q 4 国籍	あなたの国籍を教えてください。
Q 5 出身都市・地域	あなたの母国での出身都市・地域を教えてください。
Q 6 在住年数	あなたは日本に来てから、およそ何年経ちますか。
Q 7 世帯年収	あなたの世帯全体の年収を教えてください。
Q 8 職業	あなたの職業を教えてください。
Q 9 宗教	あなたの宗教を教えてください。
Q 10 日本産の水産物の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 11 日本産の水産物の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 12 母国での水産物の調理方法、メニュー	あなたの母国では、試食した3種類の水産物をどのように調理（生、煮る、焼く、蒸す、揚げるなど）することが多いですか。また、どのようなメニューにすることが多いか、メニュー名を教えてください。
Q 13 水産物の好きなメニュー	あなたは水産物を使ったどのような料理が好きですか。好きなメニュー名を教えてください。
Q 14 母国での水産物の種類	あなたの母国では、一般的にどのような水産物が食べられていますか。
Q 15 母国での水産物の食習慣	あなたの母国では、水産物をどのようなシーン（場所、タイミング）、頻度で食べる人が多いですか。
Q 16 日本産の水産物の母国での売り方	日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 17 水産物の安全性への配慮	あなたは水産物を食べる際に、安全性に配慮しますか。
Q 18 日本産の野菜／果物の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 19 日本産の野菜／果物の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 20 母国での野菜／果物の調理方法、メニュー名	あなたの母国では、試食した畜産物をどのように調理（生、煮る、焼く、蒸す、揚げるなど）することが多いですか。また、どのようなメニューにすることが多いか、メニュー名を教えてください。
Q 21 野菜／果物の好きなメニュー	あなたは野菜／果物を使ったどのようなメニューが好きですか。好きなメニューを教えてください。
Q 22 母国での野菜／果物の種類	あなたの母国では、一般的にどのような野菜／果物が食べられていますか。
Q 23 母国での野菜／果物の食習慣	あなたの母国では、野菜／果物をどのようなシーン（場所、タイミング）、頻度で食べる人が多いですか。
Q 24 日本産の野菜／果物の母国での売り方	日本産の野菜／果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 25 野菜／果物の安全性への配慮	あなたは野菜／果物を食べる際に、安全性に配慮しますか。
Q 26 日本産の畜産物の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 27 日本産の畜産物の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 28 母国での畜産物の調理方法、メニュー名	あなたの母国では、試食した畜産物をどのように調理（生、煮る、焼く、蒸す、揚げるなど）することが多いですか。また、どのようなメニューにすることが多いか、メニュー名を教えてください。
Q 29 畜産物の好きなメニュー	あなたは畜産物を使ったどのようなメニューが好きですか。好きなメニューを教えてください。
Q 30 母国での畜産物の種類	あなたの母国では、一般的にどのような畜産物が食べられていますか。
Q 31 母国での畜産物の食習慣	あなたの母国では、試食した畜産物をどのようなシーン（場所・タイミング）、頻度で食べる人が多いですか。
Q 32 日本産の畜産物の母国での売り方	日本産の畜産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 33 畜産物の安全性への配慮	あなたは畜産物を食べる際に、安全性に配慮しますか。

②インタビュー調査 設問項目一覧

調査結果タイトル	設問文
Q 3 4 日本産のコメの評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 3 5 日本産のコメの評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 3 6 コメの好きなメニュー	あなたはコメを使ったどのようなメニューが好きですか。好きなメニューを教えてください。
Q 3 7 母国でのコメの種類	あなたの母国では、一般的にどのようなコメが食べられていますか。
Q 3 8 母国でのコメの調理方法、メニュー	あなたの母国では、コメを何と一緒に食べる人が多いですか。
Q 3 9 母国でのコメの食習慣	あなたの母国では、コメをどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で食べる人が多いですか。
Q 4 0 日本産のコメの母国での売り方	日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 4 1 コメの安全性への配慮	あなたはコメを食べる際に、安全性に配慮しますか。
Q 4 2 日本産の茶(緑茶)の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 4 3 日本産の茶(緑茶)の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 4 4 母国での茶やその他飲料の種類	あなたの母国では、一般的にどのような茶やその他飲料が飲まれていますか。
Q 4 5 母国での茶の調理方法、メニュー	あなたの母国では、茶をどのような方法で飲む人が多いですか。
Q 4 6 母国での茶の食習慣	あなたの母国では、茶をどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で飲む人が多いですか。
Q 4 7 日本産の茶(緑茶)の母国での売り方	日本産の茶(緑茶)は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 4 8 茶の安全性への配慮	あなたは茶を飲む際に、安全性に配慮しますか。
Q 4 9 日本酒の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 5 0 日本酒の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 5 1 母国での酒の種類	あなたの母国では、一般的にどのような酒が飲まれていますか。
Q 5 2 母国での酒の調理方法、メニュー	あなたの母国では、酒をどのような方法で飲む人が多いですか。
Q 5 3 母国での酒の食習慣	あなたの母国では、酒をどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で飲む人が多いですか。
Q 5 4 日本酒の母国での売り方	日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 5 5 酒の安全性への配慮	あなたは酒を飲む際に、安全性に配慮しますか。
Q 5 6 評価の高い品目	本日試食した品目の中で、一番おいしかったものはどれですか。

②インタビュー調査 対象者プロフィール



No.	出身地	性別	年齢	未既婚	同居家族構成	職業	在住期間	世帯年収	宗教
a	北京市	男性	23	未婚	一人暮らし	大学生	4年	401～500万円	無宗教
b	東北（遼寧省、吉林省、黒竜江省）	女性	28	未婚	一人暮らし	ホテル従業員	9年	201～300万円	無宗教
c	東北（遼寧省、吉林省、黒竜江省）	男性	34	未婚	一人暮らし	自営業	8年	301～400万円	無宗教
d	上海市	女性	40	既婚	夫（英国人）、長男(6) 次男(2)	非常勤講師	9年	801～1000万円	キリスト教
e	東北（遼寧省、吉林省、黒竜江省）	女性	41	既婚	夫（オランダ人）	会社員	5年	501～600万円	無宗教



②インタビュー調査 対象者プロフィール



No.	出身地	性別	年齢	未既婚	同居家族構成	職業	在住期間	世帯年収	宗教
a	中部（バンコク除く）	女性	22	未婚	一人暮らし（寮）	学生	5ヶ月	0～200万円	仏教
b	バンコク	女性	30	既婚	夫（日本人）、子ども2人、親	フリーランス	8年	401～500万円	仏教
c	南部	男性	35	未婚	一人暮らし	会社員	9年 5ヶ月	401～500万円	仏教
d	バンコク	男性	43	既婚	妻（日本人）、子ども2人	マッサージ師	9年	201～300万円	仏教
e	バンコク	女性	51	未婚	一人暮らし	マッサージセラピスト	9年	201～300万円	仏教



②インタビュー調査 対象者プロフィール



No.	出身地	性別	年齢	未婚	同居家族構成	職業	在住期間	世帯年収	宗教
a	カリフォルニア州	男性	39	既婚	妻（日本人）	ミュージシャン	8年	1001万円以上	その他
b	ニューハンプシャー州	女性	39	既婚	夫（日本人）	主婦	2年	401～500万円	無宗教
c	ワシントン州	男性	41	未婚	一人暮らし	ライター	8年	401～500万円	無宗教
d	カリフォルニア州	女性	48	未婚	一人暮らし	教師	8年	301～400万円	ユダヤ教
e	コロラド州	男性	53	既婚	妻（日本人）	芸術関係	8年	801～1000万円	キリスト教



②インタビュー調査 対象者プロフィール

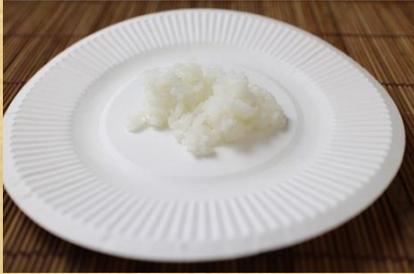


No.	出身地	性別	年齢	未婚	同居家族構成	職業	在住期間	世帯年収	宗教
a	サウスイースト	男性	25	未婚	一人暮らし	大学院生	2年	401～500万円	仏教
b	ロンドン	女性	43	既婚	夫（日本人）、子ども3人	主婦	8年	501～600万円	無宗教
c	イーストオブイングランド	女性	31	未婚	一人暮らし	教師（私立中学）	6年	201～300万円	キリスト教
d	サウスイースト	男性	47	未婚	パートナー	オーディオビジュアル	5年	501～600万円	キリスト教
e	ロンドン	女性	52	未婚	一人暮らし	貿易業	9年	801～1000万円	キリスト教



②インタビュー調査 試食レシピ：白米

白米



コシヒカリ（新米）

②インタビュー調査 試食レシピ：かつおの手こね寿司



【材料】 ※分量は試食6名分

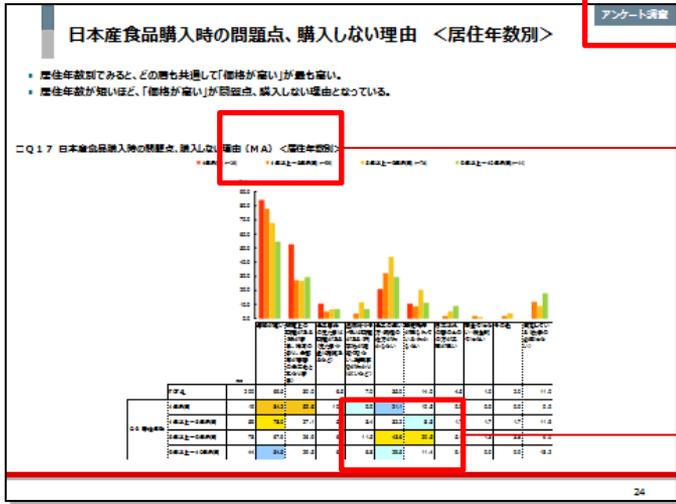
刺身用かつお180g
炊きたてのごはん200g、寿司酢大さじ1と1/2
ゴマ小さじ1、万能ネギ3本、ガリ5枚、海苔1/4枚
漬けダレ【本みりん大さじ1・醤油大さじ2・酒大さじ1】

【作りかた】

- ①刺身用のかつおを小さめの一口大に切る。
- ②万能ネギは小口切り、ガリはみじん切りにしておく。
- ③漬けダレの材料を容器に入れて混ぜ、①のかつおを漬け込む。(1～2時間程度)
- ④炊きたてのごはんを湿らせた飯台にいれ、熱いうちに寿司酢を回しいれ、しゃもじで切るように混ぜる。さらにゴマを振り入れる。
- ⑤④が人肌程度になったら、かつおの漬けたあとのダレから小さじ1/2を取ったものを回し入れて混ぜる。②のガリを混ぜる。
- ⑥③のかつおを取り出し、⑤に混ぜ、しゃもじで軽く混ぜるか、塗らした布巾でこねるように混ぜる。
- ⑦皿に取り分け、細く切った海苔を散らして完成。

凡例

アンケート調査



■ アンケート調査の結果を表示するページにはページ右上に
アンケート調査 と記載しています。

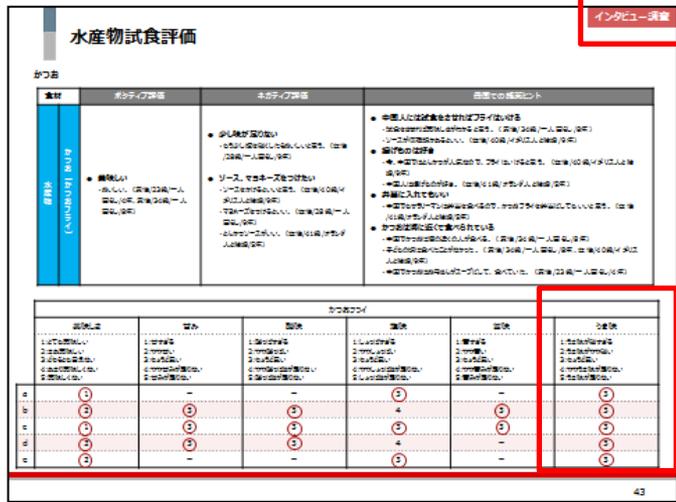
■ 4つの回答形式を、下記の通り記しています。

- (SA) - 回答は1つ (単数回答)
- (MA) - 回答はいくつでも (複数回答)
- (3LA) - 回答は3つ (回答数限定回答)
- (OA) - 回答は具体的に (自由記述回答)

■ 全体平均 (TOTAL) とのポイント差について、下記の通り数表を色分けしています。

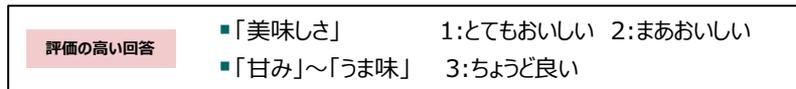


インタビュー調査



■ インタビュー調査の結果を表示するページにはページ右上に
インタビュー調査 と記載しています。

■ インタビュー中の試食アンケートの結果は、評価の高い回答を
○ で囲っています。



(2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国



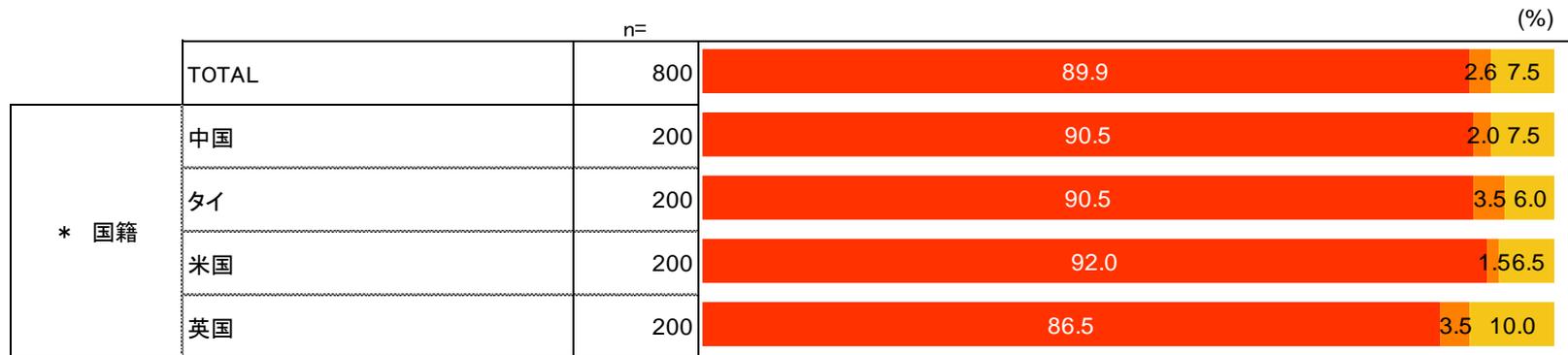


日本産のコメ認知度・喫食経験

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割強。食経験率は9割程度となっている。
- 中国、タイ、米国では食経験率が9割を超える。英国では9割弱。

□ Q 4 6 __ 1 日本産のコメをご存知ですか。食べたことがありますか。＜性・年齢別＞

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



「知らない」……………Q46の「あなたをご存知のもの」で日本米を選択しなかった人

「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択肢した人

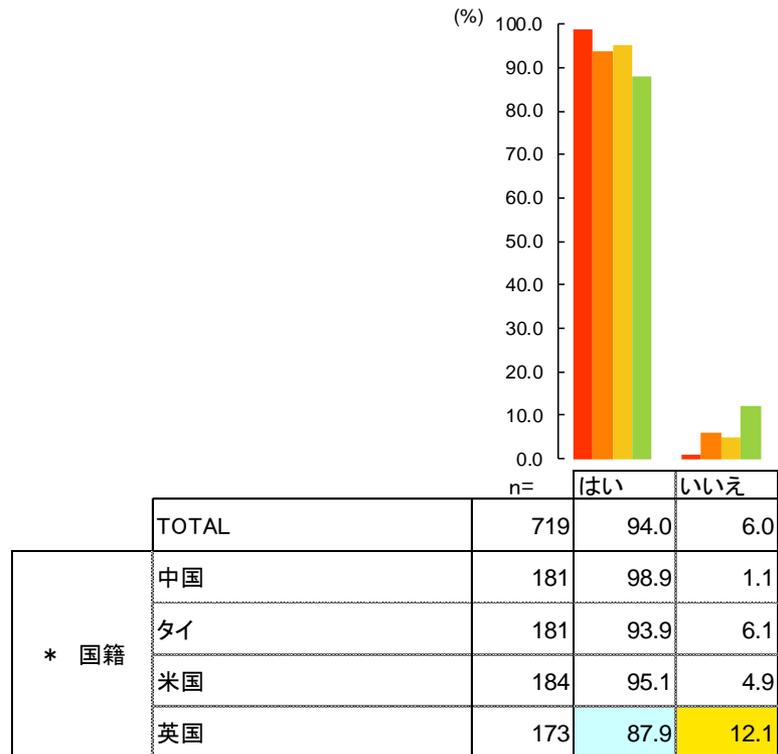


日本産のコメの嗜好

- 全体では、日本産のコメを好む人の割合は9割を超え、圧倒的に高い。
- 英国では他の国に比べ、好む人の割合は低め。

□ Q 4 7 あなたは日本産のコメが好きですか。(S A)【ベース：Q 4 6で日本産のコメを食べたことがあると回答した人】

■ 中国(n=181) ■ タイ(n=181) ■ 米国(n=184) ■ 英国(n=173)





日本産のコメの好きなメニュー

- 全対象国で、カレーやチャーハンとして食べるメニューは人気であるが、白米としての食べ方も好まれる。

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。○A)【ベース：Q 4 7で日本産のコメを好きと回答した人】



メニュー	回答数
ごはん	65
カレー	22
寿司	22
チャーハン	18
おにぎり	15



メニュー	回答数
ごはん	58
寿司	38
チャーハン	8
おにぎり	7



メニュー	回答数
ごはん	84
カレー	24
丼	20
おかゆ	17
チャーハン	12



メニュー	回答数
ごはん	28
寿司	20
蒸しごはん	17
おかゆ	14
カレー	14

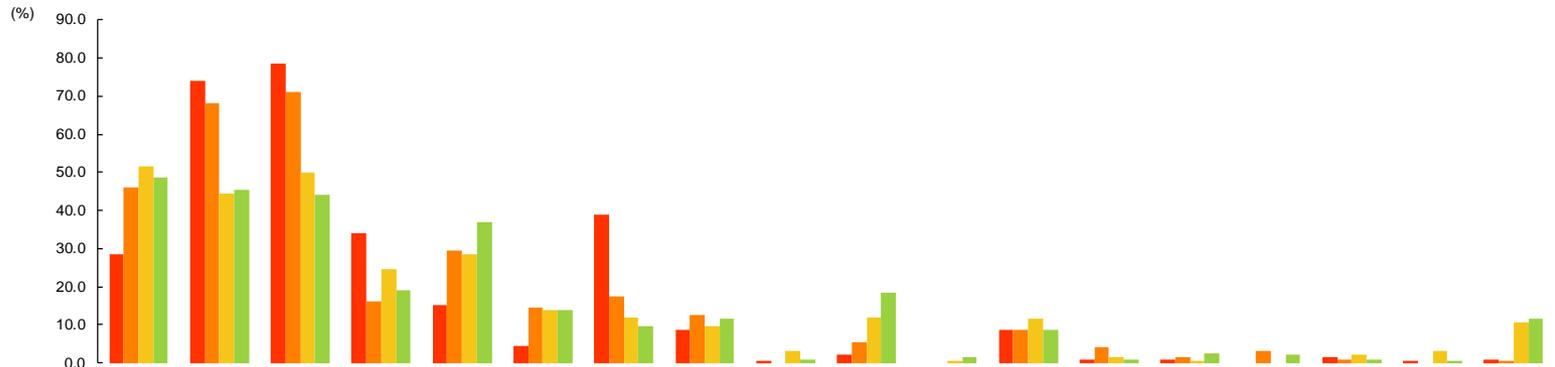


母国でのコメの購入基準

- 全体では、「品質が良い」「味が良い」の順に重視されている。
- 国籍別で見ると、中国、タイでは、「品質が良い」が最も重視される割合が高く、米国、英国では「価格が安い」が最も高い。
- 中国、タイでは、米国、英国に比べ「味が良い」「品質が良い」を重視している。
- 中国では他の国に比べ「新鮮である」「安全性が高い」を重視している。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。(3 L A)

■ 中国(n=200) ■ タイ(n=200) ■ 米国(n=200) ■ 英国(n=200)



n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
TOTAL	800	43.6	58.0	60.9	23.4	27.5	11.8	19.5	10.5	1.1	9.5	0.5	9.3	1.9	1.4	1.3	1.4	1.0	5.9
* 国籍	中国	28.5	74.0	78.5	34.0	15.0	4.5	39.0	8.5	0.5	2.0	0.0	8.5	1.0	1.0	0.0	1.5	0.5	1.0
	タイ	46.0	68.0	71.0	16.0	29.5	14.5	17.5	12.5	0.0	5.5	0.0	8.5	4.0	1.5	3.0	1.0	0.0	0.5
	米国	51.5	44.5	50.0	24.5	28.5	14.0	12.0	9.5	3.0	12.0	0.5	11.5	1.5	0.5	0.0	2.0	3.0	10.5
	英国	48.5	45.5	44.0	19.0	37.0	14.0	9.5	11.5	1.0	18.5	1.5	8.5	1.0	2.5	2.0	1.0	0.5	11.5



母国で代表的なコメのメニュー

- 全対象国で、チャーハンとしてご飯を炒める食べ方は人気であるが、アジア圏では白ご飯として食べられることも多い。
- 欧米ではカレーとしての食べ方も多く挙げられる。

□ Q56 あなたの母国での代表的なコメのメニューを教えてください。(OA)



メニュー	回答数
チャーハン (炒飯、蟹炒飯、揚州炒飯…)	68
ごはん (米飯、白米飯、東北大米…)	58
ちまき	5



メニュー	回答数
寿司	42
チャーハン	30
白ご飯	26
ガパオ	9
にぎり	9



メニュー	回答数
チャーハン	45
ピラフ	18
カレー	14
ビーンズライス	13
白米	12



メニュー	回答数
カレー	63
チャーハン	30
ライスプリン	19
チキン	8
リゾット	8

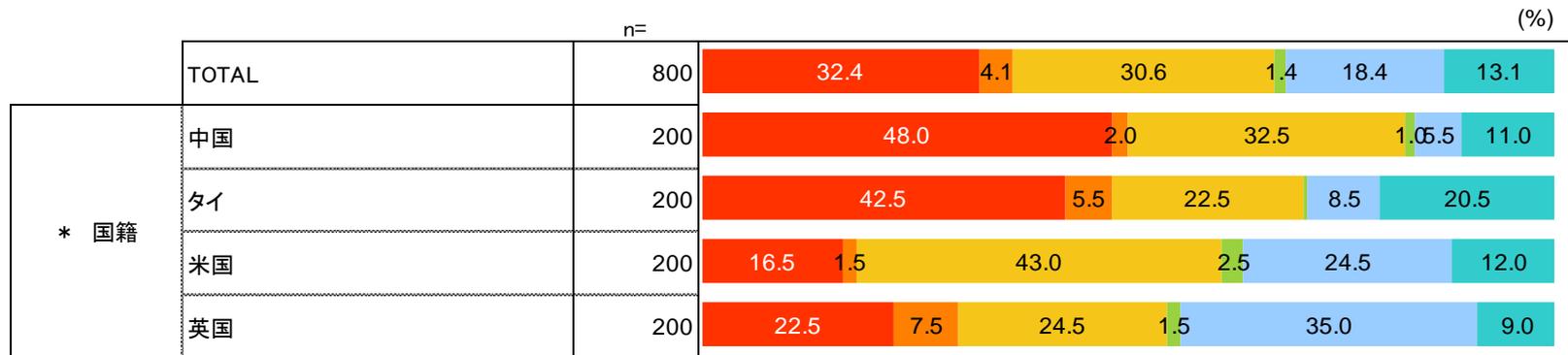


母国で代表的なコメのメニューの特徴

- 全体では「甘い」が最も高く、僅かの差で「しょっぱい」が続く。
- 欧米圏では、コメのメニューをカレーと想定しているためか「辛い」とする割合がアジア圏に比べて高く、「甘い」とする割合が低い。

□ Q57 あなたの母国での代表的なコメのメニューについて、味の特徴を教えてください。(SA) <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他



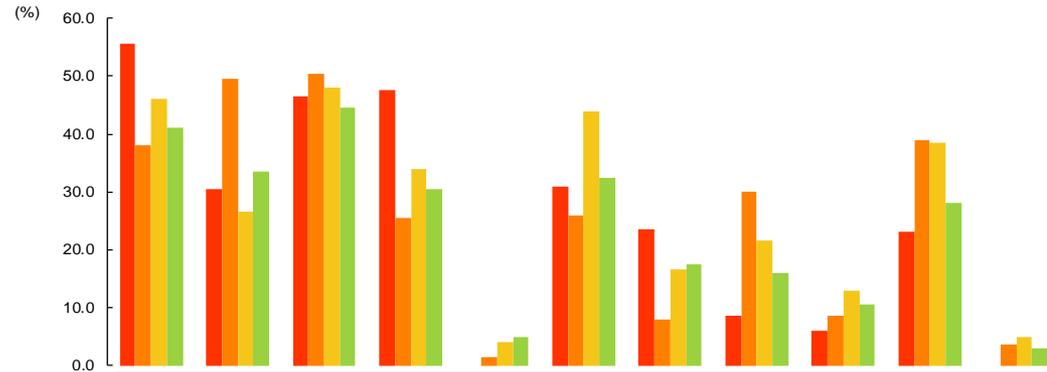


日本産のコメの母国での売り方案

- 全体では、「認知度を向上させる」が最も推奨されており、「味を積極的にPRする」が続く。国別でみると、中国以外で「認知度を向上させる」が最も高く、また各国で周知が必要な状況であると考えられる。
- 中国では「味を積極的にPRする」「安全性をアピールする」の順に高く、この2項目は他の国に比べても高い。
- タイでは「母国の習慣に合ったレシピを提案する」「1パックあたりを少量にして価格を抑える」が他の国に比べ高い。
- 米国では、「高級食材として売り込む」が他の国に比べ高く、自国米との価格競争の困難さが想定される。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（MA）

■ 中国(n=200) ■ タイ(n=200) ■ 米国(n=200) ■ 英国(n=200)



		n=	味を積極的にPRする	母国の食習慣に合ったレシピを提案する	認知度を向上させる	安全性をアピールする	宗教に対応する(ハラール、コーシャ等)	高級食材(ブランド、高級銘柄など)として売り込む	金額の根拠をきちんと説明する	1パックあたりを少量にして価格を抑える	加工米飯や米粉などに加工して売り込む	日本文化(炊飯器など)や日本食(ふりかけなど)とセットで売り込む	その他
TOTAL		800	45.1	35.0	47.4	34.4	2.6	33.4	16.4	19.0	9.5	32.1	2.9
* 国籍	中国	200	55.5	30.5	46.5	47.5	0.0	31.0	23.5	8.5	6.0	23.0	0.0
	タイ	200	38.0	49.5	50.5	25.5	1.5	26.0	8.0	30.0	8.5	39.0	3.5
	米国	200	46.0	26.5	48.0	34.0	4.0	44.0	16.5	21.5	13.0	38.5	5.0
	英国	200	41.0	33.5	44.5	30.5	5.0	32.5	17.5	16.0	10.5	28.0	3.0

(2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国



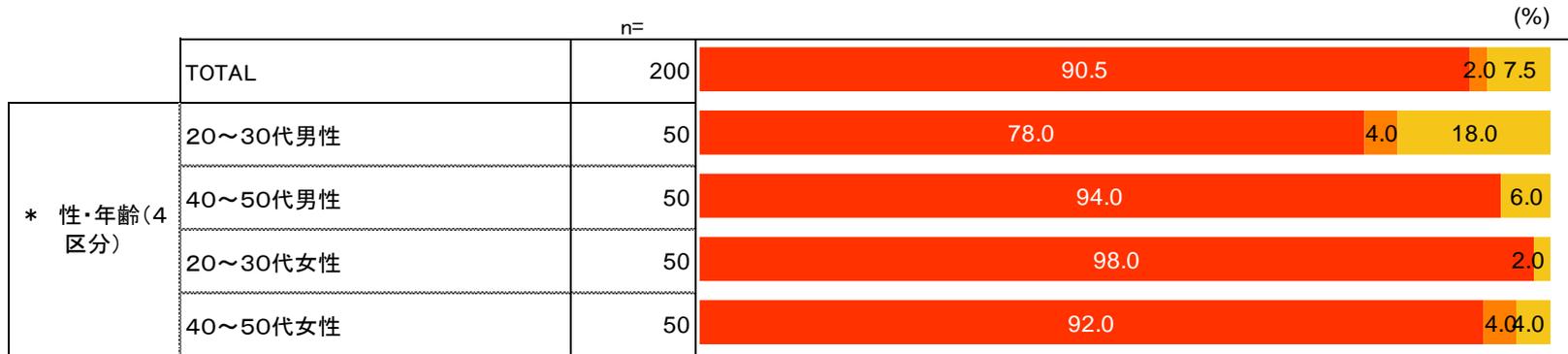


日本産のコメ認知度・喫食経験＜性・年齢別＞

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割強、喫食経験率は9割程度となっている。
- 20～30代男性では喫食経験率が8割弱と全体に比べて低い。その他の層では喫食経験率が9割を超える。

□ Q 4 6 __ 1 日本産のコメをご存知ですか。食べたことがありますか。＜性・年齢別＞

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



「知らない」……………Q46の「あなたをご存知のもの」で日本米を選択しなかった人

「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

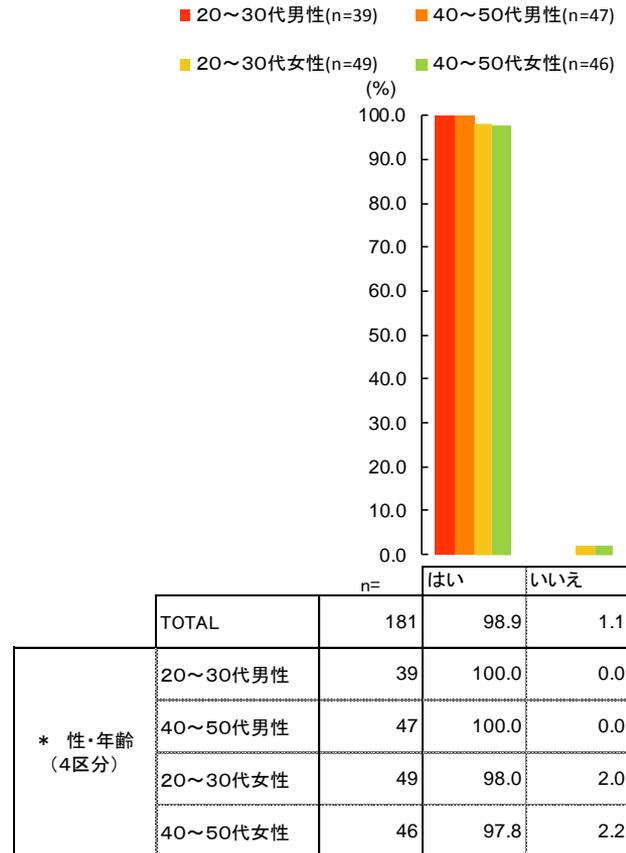
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択肢した人



日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

- 全体では、ほとんどすべてがコメを好むと回答。性・年齢別でも、共通してコメを好む意見が圧倒。

□ Q 4 7 あなたは日本産のコメが好きですか。(S A)【ベース：Q 4 6 で日本産のコメを食べたことがあると回答した人】 <性・年齢別>





日本産のコメの好きなメニュー

- 好きなコメのメニューとしては、白米や普通のごはんと回答する人が最も多い。
- カレー、寿司やチャーハンにして食べるのが好きとの回答も多い。

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。(O A)【ベース：Q 4 7で日本産のコメが好きと回答した人】

メニュー	回答数
ごはん	65
カレー	22
寿司	22
チャーハン	18
おにぎり	15

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

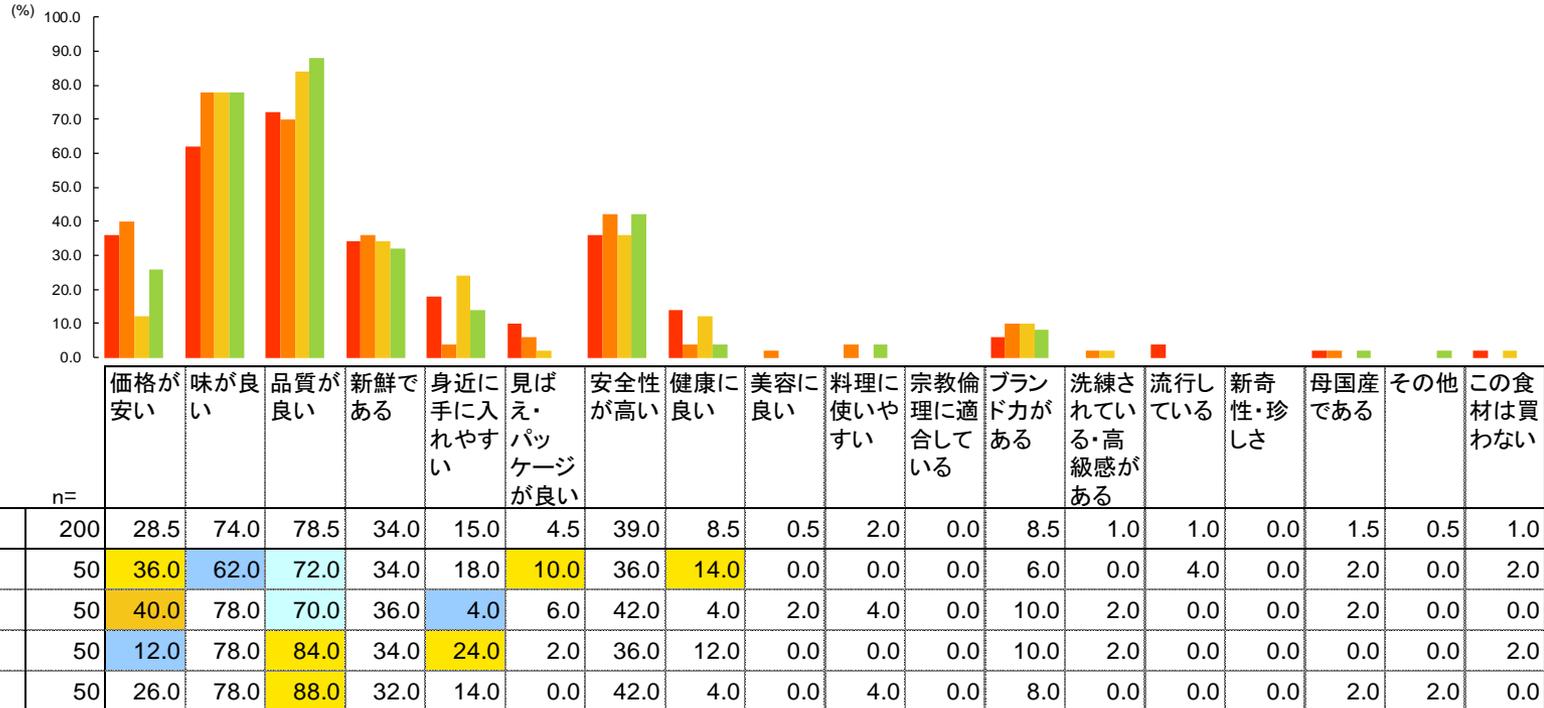


母国でのコメの購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「品質が良い」「味が良い」が重視されている。
- 「価格が安い」は女性より男性の方が重視され、「品質が良い」は男性より女性の方が重視される傾向。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。(3 L A) <性・年齢別>

■ 20~30代男性(n=50) ■ 40~50代男性(n=50) ■ 20~30代女性(n=50) ■ 40~50代女性(n=50)



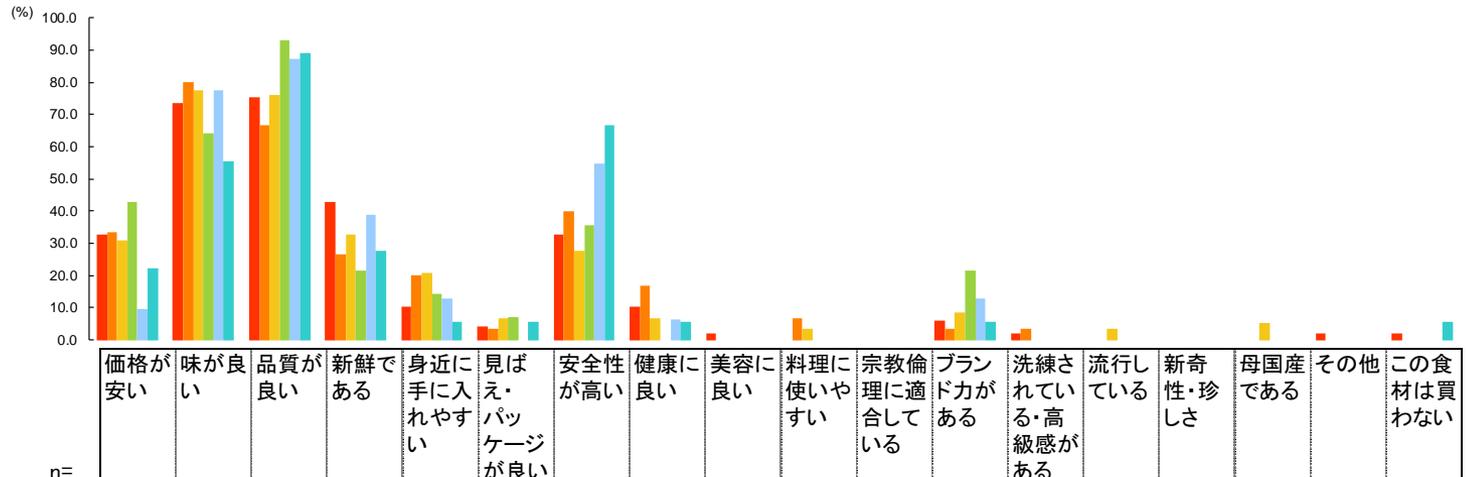
母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>



- 東北、華中では「品質が良い」「味が良い」の順に重視される割合が高く、華北、華東では「味が良い」「品質が良い」の順に高い。
- 華中では「安全性が高い」が全体に比べ高い。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <出身都市・地域別>

■ 東北(n=49) ■ 華北(n=30) ■ 華東(n=58) ■ 西部(n=14) ■ 華中(n=31) ■ 華南(n=18)



		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
TOTAL		200	28.5	74.0	78.5	34.0	15.0	4.5	39.0	8.5	0.5	2.0	0.0	8.5	1.0	1.0	0.0	1.5	0.5	1.0
Q5 出身都市・地域(中国)	東北	49	32.7	73.5	75.5	42.9	10.2	4.1	32.7	10.2	2.0	0.0	0.0	6.1	2.0	0.0	0.0	0.0	2.0	2.0
	華北	30	33.3	80.0	66.7	26.7	20.0	3.3	40.0	16.7	0.0	6.7	0.0	3.3	3.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	華東	58	31.0	77.6	75.9	32.8	20.7	6.9	27.6	6.9	0.0	3.4	0.0	8.6	0.0	3.4	0.0	5.2	0.0	0.0
	西部	14	42.9	64.3	92.9	21.4	14.3	7.1	35.7	0.0	0.0	0.0	0.0	21.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	華中	31	9.7	77.4	87.1	38.7	12.9	0.0	54.8	6.5	0.0	0.0	0.0	12.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	華南	18	22.2	55.6	88.9	27.8	5.6	5.6	66.7	5.6	0.0	0.0	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0



母国で最も代表的なコメのメニュー

- 中国で代表的なコメのメニューとしては、チャーハンが最も多く挙げられている。卵チャーハンの他、揚州チャーハンとの回答も多く見受けられる。揚州チャーハンとは、卵、肉、海鮮、野菜などを細かく刻んでご飯と一緒に油で炒めるチャーハンで、日本で通常食べられているチャーハンとほぼ同様である。
- 次いで、普通のごはんと回答が多く、日本のコメ（短粒種）や中国で有名なコメの産地である東北地方のコメとの回答も見受けられる。

□ Q56 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューを教えてください。（OA）

メニュー	回答数
チャーハン（炒飯、蟹炒飯、揚州炒飯・・・）	68
普通のごはん（米飯、白米飯、東北大米・・・）	58
ちまき	5

※ 回答数が5つ以上、かつ
上位5以上を掲載

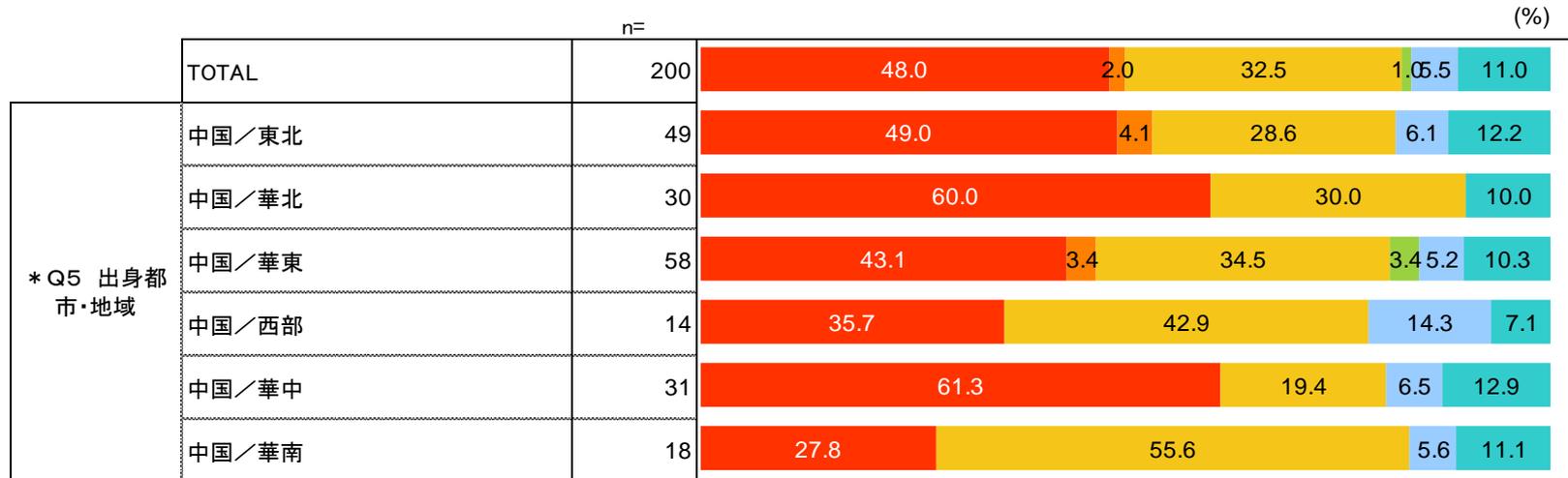


母国で最も代表的なコメのメニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「甘い」が約半数で最も高く、「しょっぱい」が3割強で続く。
- 華北、華中では「甘い」が6割を占め、特に華北では「苦い」「辛い」とする回答がほとんどみられない。
- 華中では「しょっぱい」とする割合が約2割と、他の地域に比べてやや低い。

□ Q5 7 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューについて、味の特徴を教えてください。(S A) <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

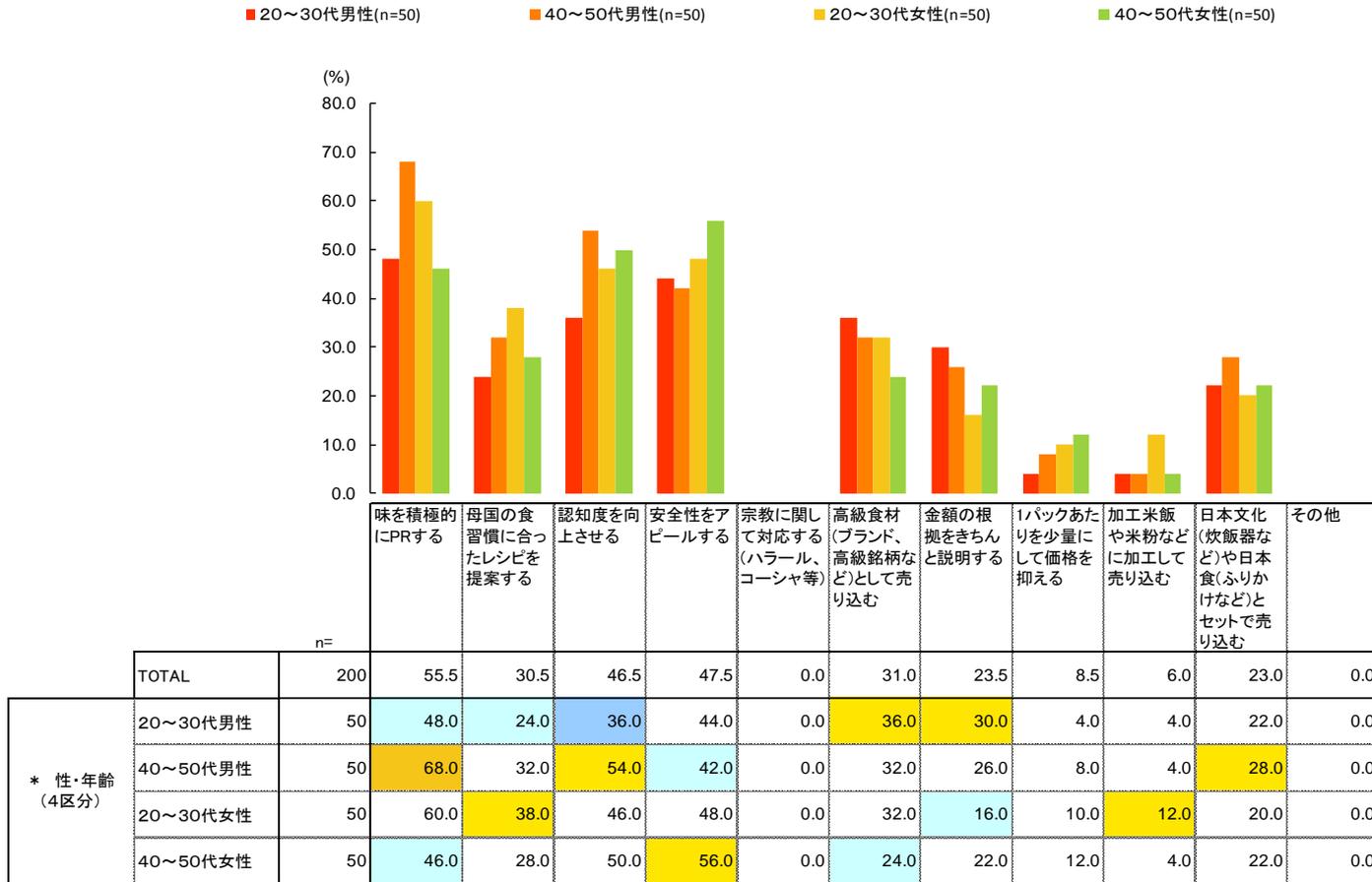




日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「味を積極的にPRする」「安全性をアピールする」「認知度を向上させる」の順に推奨されている。
- 40～50代女性は「安全性をアピールする」、他層は「味を積極的にPRする」が最も高く、40～50代男性で7割弱。
- 「認知度を向上させる」は20～30代男性で全体より低い。

□ Q58 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>

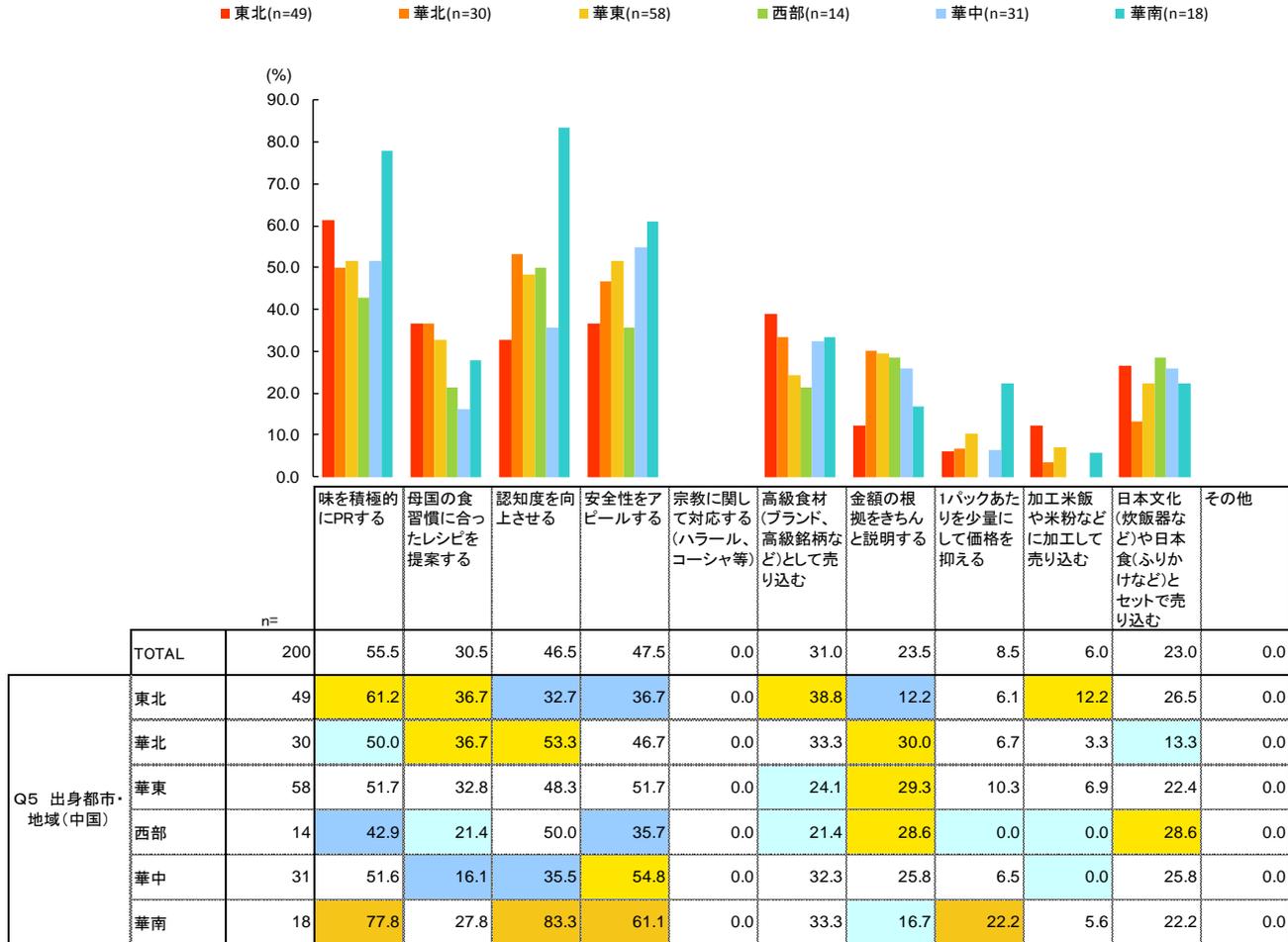




日本産のコメの母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 東北では「味を積極的にPRする」、華北では「認知度を向上させる」が最も推奨され、華東では「味を積極的にPRする」「安全性をアピールする」、華中では「安全性をアピールする」がそれぞれ最も推奨される。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <出身都市・地域別>



日本産のコメの食習慣

- 主食としてコメ、麺を食べる中国人、は日本でも1日に少なくとも1回はご飯を食している。
- 普段食べている**日本のコメには甘みや香りがあり、おいしいと評価**している。
- 中国では炊飯器の普及しており、白いご飯を炊き、それだけで食べている。
- **玄米より白米**を食べており、輸入米は**値段が高い日本米くらいだが、人気はある**とのこと。
- 試食した白飯は、**甘さや硬さの評価が高く**、そのまま食べられるとしている。
- 一方の手こね寿司は、おいしいとしながらも、**酢飯、ショウガ、生魚、海苔などが苦手である人が目立ち**、評価は低い。
- 中国では**コメのブランド意識は低い**ため、**産地名をアピール**、また、手こね寿司は**弁当スタイル**にしてはどうかとのアイデアが挙がる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
コメ	<ul style="list-style-type: none"> ● 1日1回のご飯を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・朝はパンで、あとは麺とご飯を食べる。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・理想は3食お米だが、そうはいかないことが多い。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・1日1~3回は米を食べる。(男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 麺のほうが好き <ul style="list-style-type: none"> ・麺が好きなので米はそれほど食べない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● お粥を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・おかゆを食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 日本のコメが好き <ul style="list-style-type: none"> ・カレーにはタイ米が合うけれど、好きな米は日本の米です。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 甘み、香りがして日本のコメはおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・日本のお米は米の香りがして、おいしい。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・日本の米は水分があり、噛み応えがあり、噛むと甘みがある。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・米は日本のほうがおいしい。(男性/34歳/一人暮らし/8年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 白いご飯だけや味噌をのせて食べる <ul style="list-style-type: none"> ・中国でも白いご飯で食べる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・味噌をご飯にのせて食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 中国でも北部のコメはおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・北の方はお米がおいしい。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 玄米より白米を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・玄米は主流ではないが健康にいいと食べている人もいる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・玄米もあるけれど、買う人は少ない。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 家庭に炊飯器はある <ul style="list-style-type: none"> ・炊飯器は普及している。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本の炊飯器が人気。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 輸入しているのは日本のコメくらい <ul style="list-style-type: none"> ・中国で日本の米は大人気で、スーパーで売っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・日本の米は結構高いけれど、買う人はいる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・日本の米以外の輸入米はタイ米くらいで、他の国の米はあまりない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)



コメの試食評価① コメ（白米）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	白米	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘みがあり、おいしい ・ちょっと甘みがあり、おいしい。（男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/28歳/一人暮らし/9年） ● 硬さもちょうどいい ・もちもちしている。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・硬さはちょうどいい。（女性/28歳/一人暮らし/9年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● そのまま食べられる ・そのまま食べられる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・塩も要らない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● ブランド名より産地 ・日本の米のブランドはよくわからない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・中国人は米のブランドまではわからないので、産地のほうがわかる。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・産地には気をつけたほうがいい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● お粥にも適しているほうがいい ・お粥も美味しくできることをアピールするといいい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

白米						
美味しさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味	硬さ
1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまり美味しくない 5:美味しくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない	1:硬すぎる 2:やや硬い 3:ちょうど良い 4:やや硬さが足りない 5:硬さが足りない
a	①	③	-	-	-	③
b	②	2	③	③	③	③
c	②	4	③	③	4	③
d	②	③	-	-	③	③
e	①	③	-	-	③	③



コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	手こね寿司	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・ちらし寿司と似ていておいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・おいしい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 苦手 <ul style="list-style-type: none"> ・味付けと生の魚、ショウガが好きではない。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・海苔はあまり好きではない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・ご飯に酢を入れるのはあまり好きではない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 甘い <ul style="list-style-type: none"> ・もう少し酢を足してもいい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・少し甘い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● コメはもう少し硬いほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・もう少し米を硬くした方がいい。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・ちょっとねばねばしていた。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● ご飯に酢やショウガを入れることはない <ul style="list-style-type: none"> ・中国でご飯にショウガを混ぜることはない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・ご飯に酢を混ぜる感覚はない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 回転寿司も生の魚は少ない <ul style="list-style-type: none"> ・回転寿司もあるが、生ものは少なく、火を通したものが多い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● おにぎりや手こね寿司で売ればいい <ul style="list-style-type: none"> ・冷たいご飯は食べないという感覚があるが、最近はおにぎりも売っている。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・おにぎりや手こね寿司にして売ればいい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

手こね寿司

	美味しさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまり美味しくない 5:美味しくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない
a	3	2	2	-	-	-
b	②	③	4	③	③	4
c	②	③	③	③	③	③
d	②	③	③	③	-	③
e	3	2	③	③	-	2

コメ試食の様子



白米の試食



提供した白米



手こね寿司の試食



試食品目の評価

(2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国



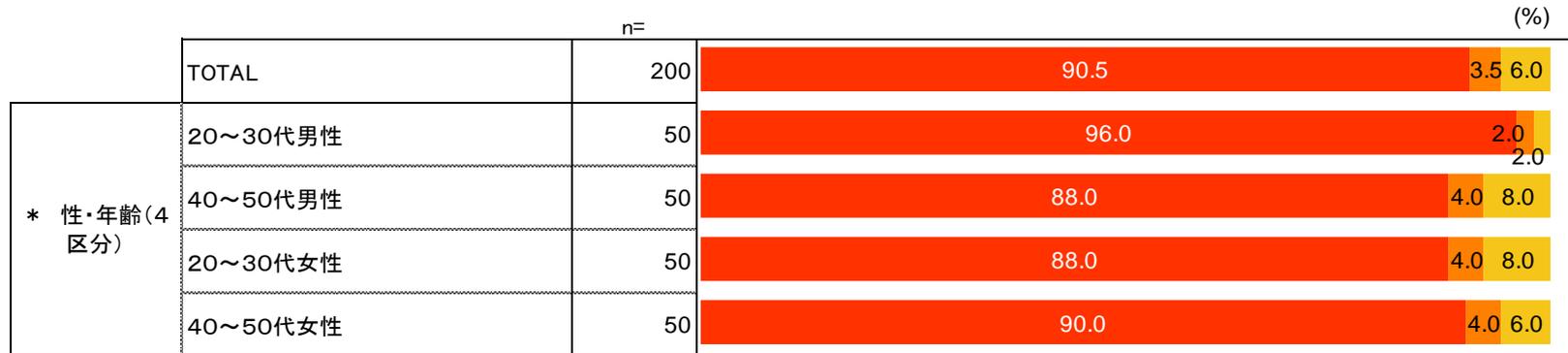


日本産のコメ認知度・食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割強。食経験率は9割程度となっている。
- 20～30代男性では食経験率が全体より高め。

□ Q 4 6 __ 1 日本産のコメをご存知ですか。食べたことがありますか。<性・年齢別>

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



「知らない」……………Q46の「あなたをご存知のもの」で日本米を選択しなかった人

「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

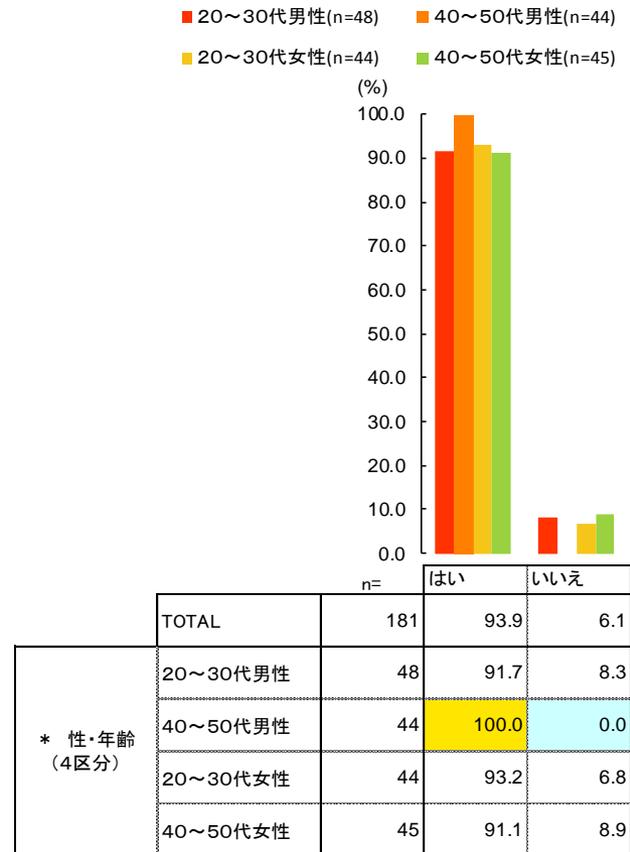
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択肢した人



日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

- 全体では9割超に日本産のコメは好まれており、40～50代男性では100%。

□ Q47 あなたは日本産のコメが好きですか。(SA)【ベース：日本産米を食べたことがある人】 <性・年齢別>





日本産のコメの好きなメニュー

- 好きなコメのメニューとしては、普通のご飯と回答する人が最も多い。
- また、寿司やチャーハンにして食べるのが好きとの回答も多い。

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。(O A)【ベース：Q 4 7で日本産のコメを好きと回答した人】

メニュー	回答数
ごはん	58
寿司	38
チャーハン	8
おにぎり	7

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

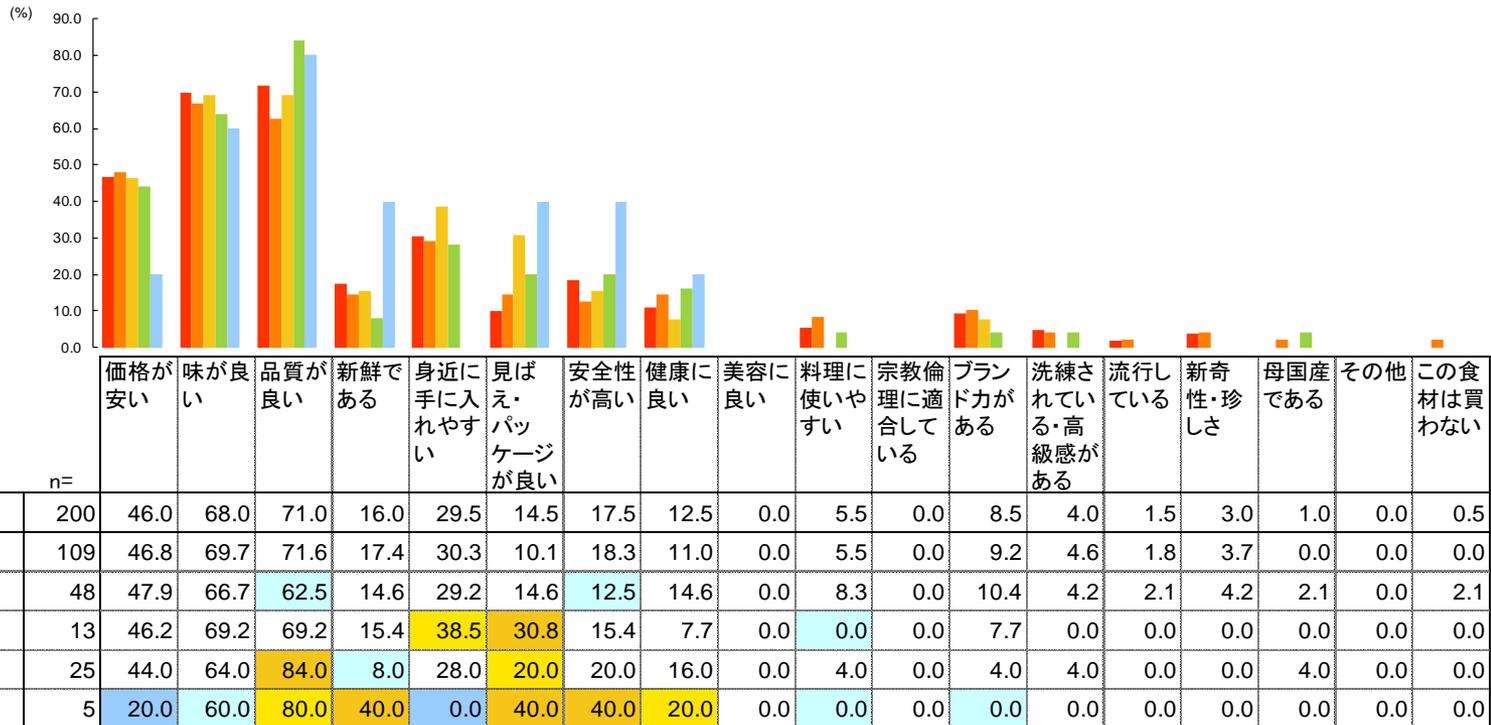
母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>



- バンコクでは「品質が良い」「味が良い」の順に高く、中部では「味が良い」「品質が良い」の順に高い。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。(3 L A) <出身都市・地域別>

■ バンコク(n=109) ■ 中部(バンコク除く)(n=48) ■ 東北部(n=13) ■ 北部(n=25) ■ 南部(n=5)





母国で最も代表的なコメのメニュー

- タイで代表的なコメのメニューとしては、チャーハンが多く挙げられる。タイのチャーハンは、鶏肉や豚肉、海鮮を具材とする点では日本と同様であるが、全体的にパサパサしており、最後にナンプラープリックとライムをかけて食べる。
- 白ご飯との回答も多く、白ご飯とおかず、白ご飯とガパオとの回答が多く見受けられる。

□ Q56 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューを教えてください（OA）

メニュー	回答数
寿司	42
チャーハン	30
白ご飯	26
ガパオ	9
にぎり	9

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

母国で最も代表的なコメのメニューの特徴＜出身都市・地域別＞



- 全体では「甘い」が最も高く、「しょっぱい」が続く。
- 中部や南部では「辛い」とする割合が14.6%と、他の地域に比べてやや高い。

□ Q5 7 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューについて、味の特徴を教えてください。(S A) <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

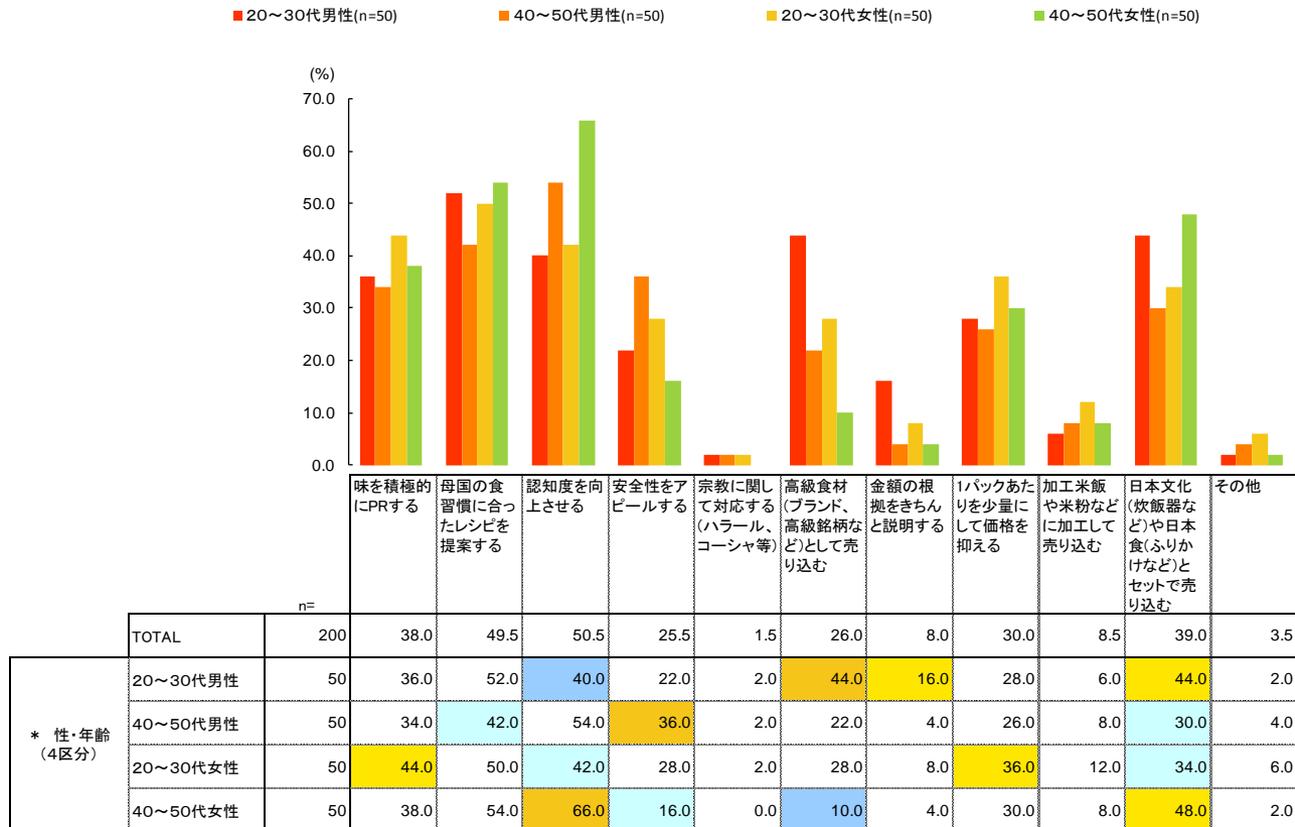




日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「認知度を向上させる」「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」の順に高い。
- 20～30代の若年層では「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」が最も高く、40～50代では「認知度を向上させる」が最も高い。
- 「安全性をアピールする」は40～50代男性が高い。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」「日本文化とセットで売り込む」が4割を超える。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>

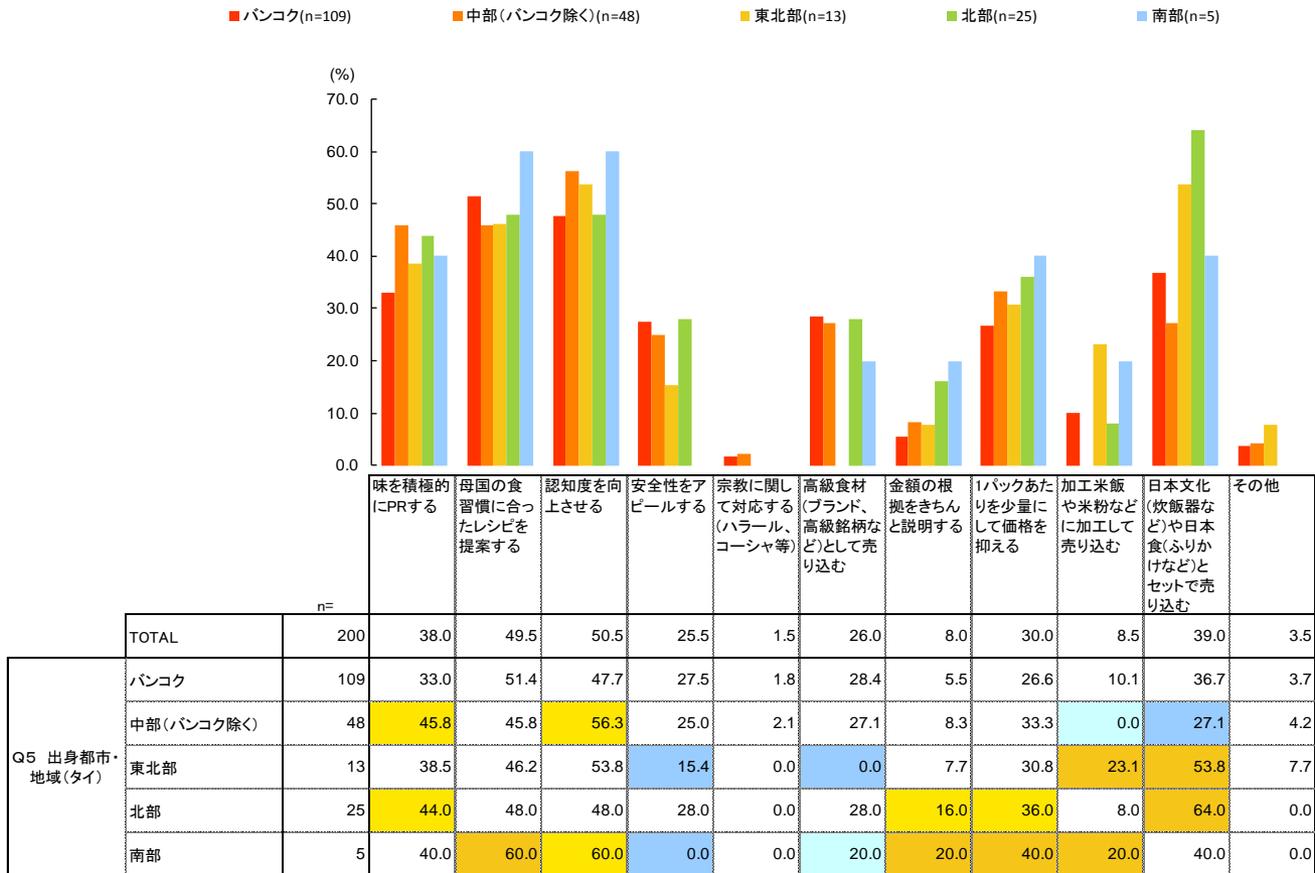




日本産のコメの母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- バンコクでは「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」、中部では「認知度を向上させる」がそれぞれ最も高い。
- 中部では「日本文化や日本食とセットで売り込む」が全体より低い。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。 (MA) <出身都市・地域別>



コメの食習慣

- タイ人は**コメが主食**であり、日本でも**タイ米を入手したり、日本米と使い分け**をしたりしている。
- タイ米にこだわりがなく日本米を食べている人、タイ料理にはタイ米、日本料理には日本米にする人、日本米は銘柄をコシヒカリと決めている人もいる。
- 日本のカレーやおにぎりには日本米が合うことやモチモチ感や重さなど、**タイ米との違いを把握**している。
- タイではほかの国のコメは買わず、**タイ米を買っている**。
- 手こね寿司の生のかつおが苦手な人はいるものの、白飯も酢飯も硬さや甘さに対する評価は高い。
- ただし、**タイ料理には合わない日本米をタイにいるタイ人に買わせることは難しい**との反応であり、日本米が食べなければ多く存在する**日本食のレストランで食べれば良い**との声が聞かれる。



食 材	食習慣	母国一般の食習慣
コ メ	<ul style="list-style-type: none"> ● 普段はご飯が主食 ・普段はご飯を食べている。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● 日本では日本米を買う ・最近はお米にこだわりがないので、日本米を買っている。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● 料理に合うコメを使う ・タイ米だったらタイ料理、日本米なら日本料理をし、両方を食べている。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・日本のカレーは日本米、タイカレーにはタイ米が合う。(女性/51歳一人暮らし/9年、女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・タイ米はチャーハンを作り、タイ米のほうがパラパラしていて美味しい。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・日本米はおにぎりがおいしい。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● 値段は高くても日本でもタイ米を買う ・タイ米を買っている。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) ・タイ米が見つからない場合は日本米を使っている。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・日本では日本米よりタイ米のほうが高い。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ● 日本米は安ければいい ・日本米を買う時には何も気にしておらず、値段が安ければいいくらい。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) ● 日本米の種類にはこだわらない ・日本米はいろいろな種類を食べてみたがあまり変わらない。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● コシヒカリを買う ・日本米はコシヒカリしか買わない。(男性/43歳/日本人と結婚/9年) ・日本米はコシヒカリがいい。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● 日本米は重く、もち米みたい ・日本米はもち米みたいなイメージ。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ・日本米は重い。(女性/51歳一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本米を売っている ・タイでは日本米以外の輸入米は見たことがない。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) ・タイにも日本米は売っている。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ● タイ人はタイ米を買う ・タイ人はほかの国のお米は買わない。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● タイはお粥、コメで作った麺も食べる ・タイではお粥をよく食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ・タイ人のお昼は麺類。(男性/43歳/日本人と結婚/9年) ・麺類もお米で作っている。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● 日本米はレストランで食べる ・タイにいるなら、タイ米を選び、タイで日本米が食べなくなったらレストランへ行く。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ● もち米を食べる地域もある ・タイの東北、北部の人はタイのもち米を食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ・もち米はそのままでは食わず、焼き鳥と一緒に食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)



コメの試食評価① コメ（白米）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	白米	<ul style="list-style-type: none"> ● いつものご飯と同じ ・硬さがちょうど良い。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・普段食べているモノと変わらない。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) 		<ul style="list-style-type: none"> ● 日本米は馴染みはない ・日本米はタイ人には馴染みがない。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● 日本のコメが食べなければレストランに行く ・日本のお米を買って家で食べる人は少なく、日本米を食べたかったらレストランへ行く。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・日本人がやっている日本料理屋はデパートに入っている。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・日系企業の団地に日本料理屋が3～4軒ある。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)

白米							
	おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味	硬さ
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない	1:硬すぎる 2:やや硬い 3:ちょうど良い 4:やや硬さが足りない 5:硬さが足りない
a	3	3	3	3	3	3	3
b	2	3	3	3	3	3	3
c	2	3	3	3	3	3	3
d	2	3	3	4	3	3	3
e	2	3	3	3	3	4	3



コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ 手こね寿司	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・美味しい。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・味がついているお米のほうがおいしい。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ● 硬さもいい <ul style="list-style-type: none"> ・米の硬さもちょうど良い。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● 生魚も食べられる <ul style="list-style-type: none"> ・生の魚は好きではないが、これならこれから食べたいと思う。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● かつおが好きではない <ul style="list-style-type: none"> ・かつおがあまり好きではない。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月、女性/51歳一人暮らし/9年) ● 柔らかすぎる <ul style="list-style-type: none"> ・お米が柔らかすぎる。(女性/51歳一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 寿司は好き <ul style="list-style-type: none"> ・タイ人はお寿司が好き。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● 日本米が合う食べ方、タイ米が合う食べ方がある <ul style="list-style-type: none"> ・手こね寿司は日本米だから美味しい。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・タイで売っているおにぎりは日本米で、タイ米ではおにぎりは作れないと思う。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・日本米はタイ米より甘さがある。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ● タイでは日常もモチ米を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・タイ人はもち米に似ている日本米ではなく、もち米を選ぶ。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・モチ米はデザートでも食べる。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● タイ米だけで十分 <ul style="list-style-type: none"> ・タイ米には種類がたくさんあり、日本のお米を買うことはない。(女性/51歳一人暮らし/9年) ● 日本米は日本食と合わせてほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・タイの人に日本米を食べさせるなら日本食とのセット。(男性/43歳/日本人と結婚/9年) ・日本のお米とタイ料理は合わない。(女性/51歳一人暮らし/9年) ・タイで日本米はレストランで食べる。(女性/51歳一人暮らし/9年)

手こね寿司

	おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない
a	②	③	③	③	③	③
b	②	③	③	③	③	③
c	②	③	③	③	③	③
d	②	③	③	③	③	4
e	4	③	4	4	③	4

コメ試食の様子



白米試食の評価



手こね寿司の試食



手こね寿司の調理。酢飯には、刻んだゴマ、万能ネギ、ガリ、海苔がなが混ざっている。

(2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

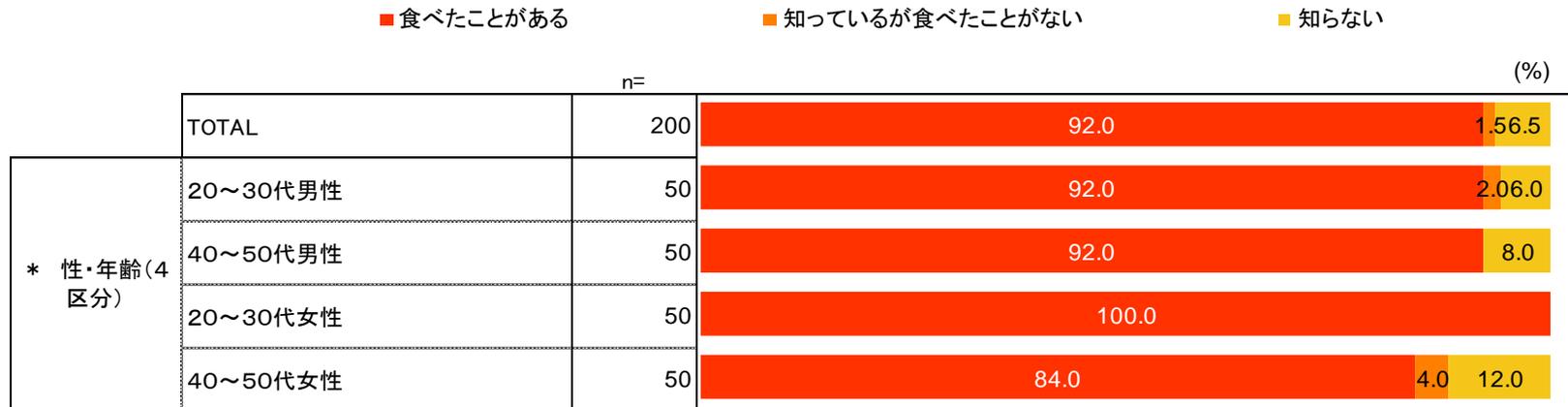




日本産のコメ認知度・喫食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割強。食経験率も9割を超える。
- 20～30代女性の食経験は100%。
- 40～50代女性の非認知度が1割を超え、やや高い。

□ Q 4 6 __ 1 日本産のコメをご存知ですか。食べたことがありますか。<性・年齢別>



「知らない」……………Q46の「あなたをご存知のもの」で日本米を選択しなかった人

「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択肢した人

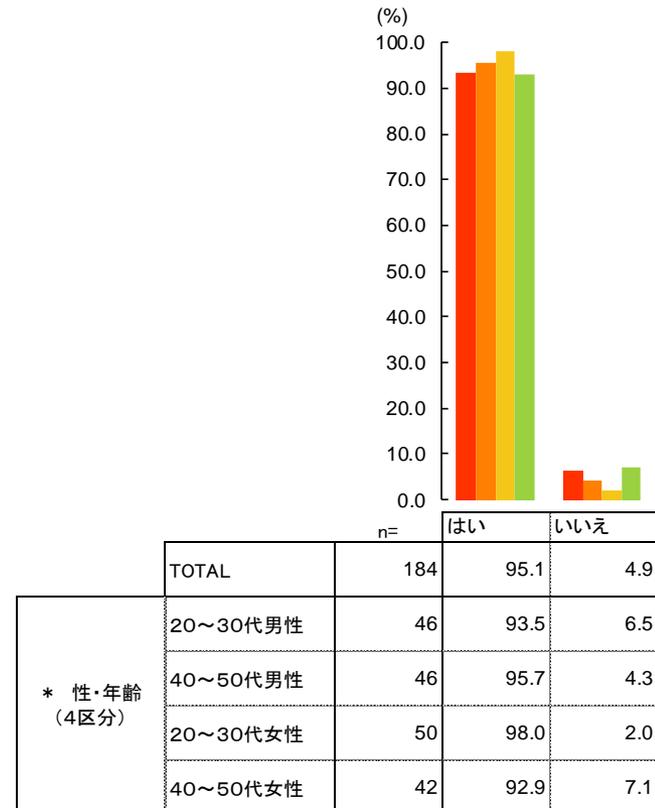


日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

- 全体では9割超が日本産のコメを好み、圧倒的に高い。性・年齢別でも各層共通して9割を超える。

□ Q47 あなたは日本産のコメが好きですか。(SA)【ベース：Q46で日本産のコメを食べたことがあると回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=46) ■ 40～50代男性(n=46)
 ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=42)





日本産のコメの好きなメニュー

- 好きなコメのメニューとしては、白米との回答が非常に多い。日本在住の米国人ということもあり、日本での食事に慣れていることが影響しているとも考えられる。
- また、カレーや丼もので食べるごはんが好きとの回答も多くなっている。
- その他、オムライス、チャーハン、寿司との回答、健康志向のせいか玄米との回答もいくつか見受けられる。

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。(O A)【ベース：Q 4 7で日本産のコメを好きと回答した人】

メニュー	回答数
ごはん	84
カレー	24
丼	20
おかゆ	17
チャーハン	12

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

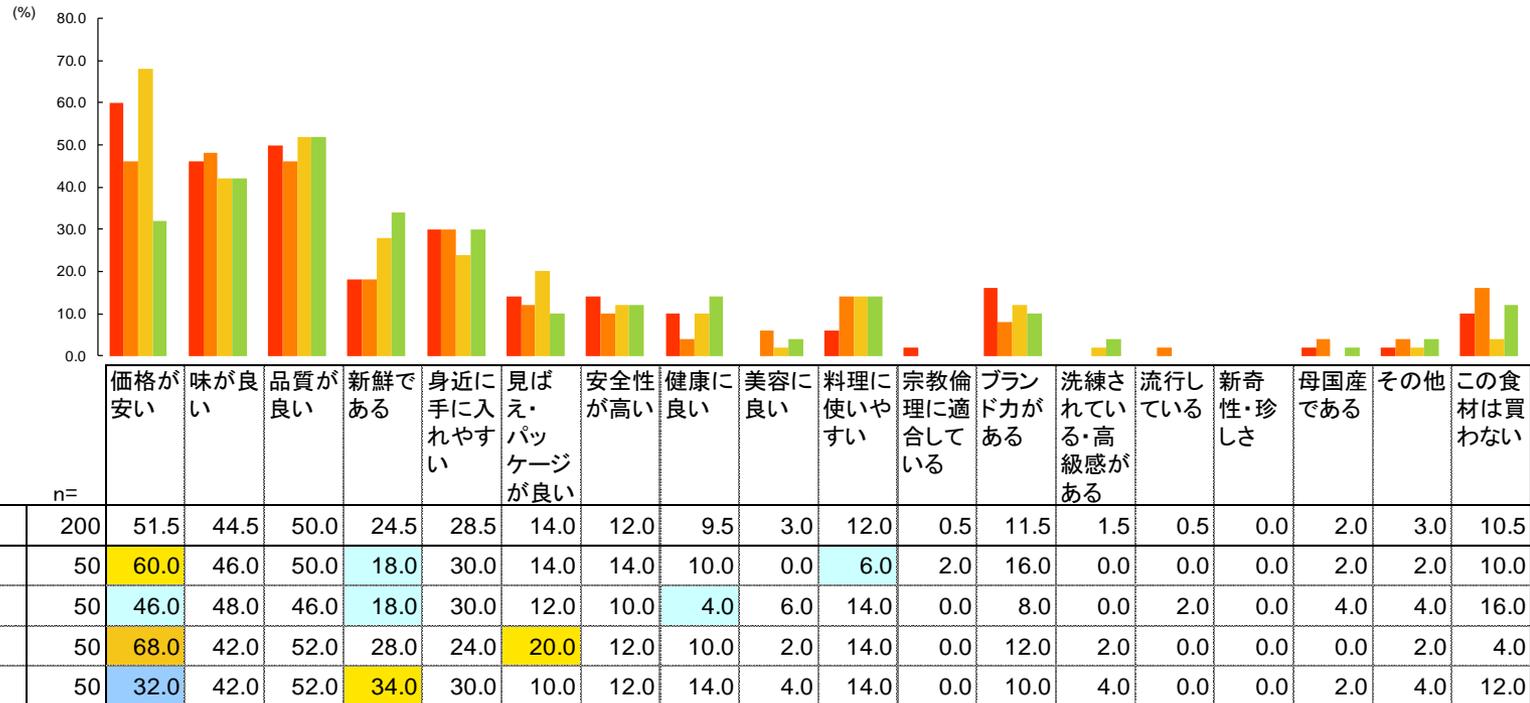


母国でのコメの購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「価格が安い」「品質が良い」「味が良い」が上位。
- 20～30代の若年層は「価格が安い」を重視し、40～50代は「品質が良い」「味が良い」を重視。
- 「新鮮である」を重視する割合は男性より女性の方が高く、特に40～50代女性で高い。
- 「見ばえ・パッケージが良い」は20～30代女性で高い。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。(3 L A) <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



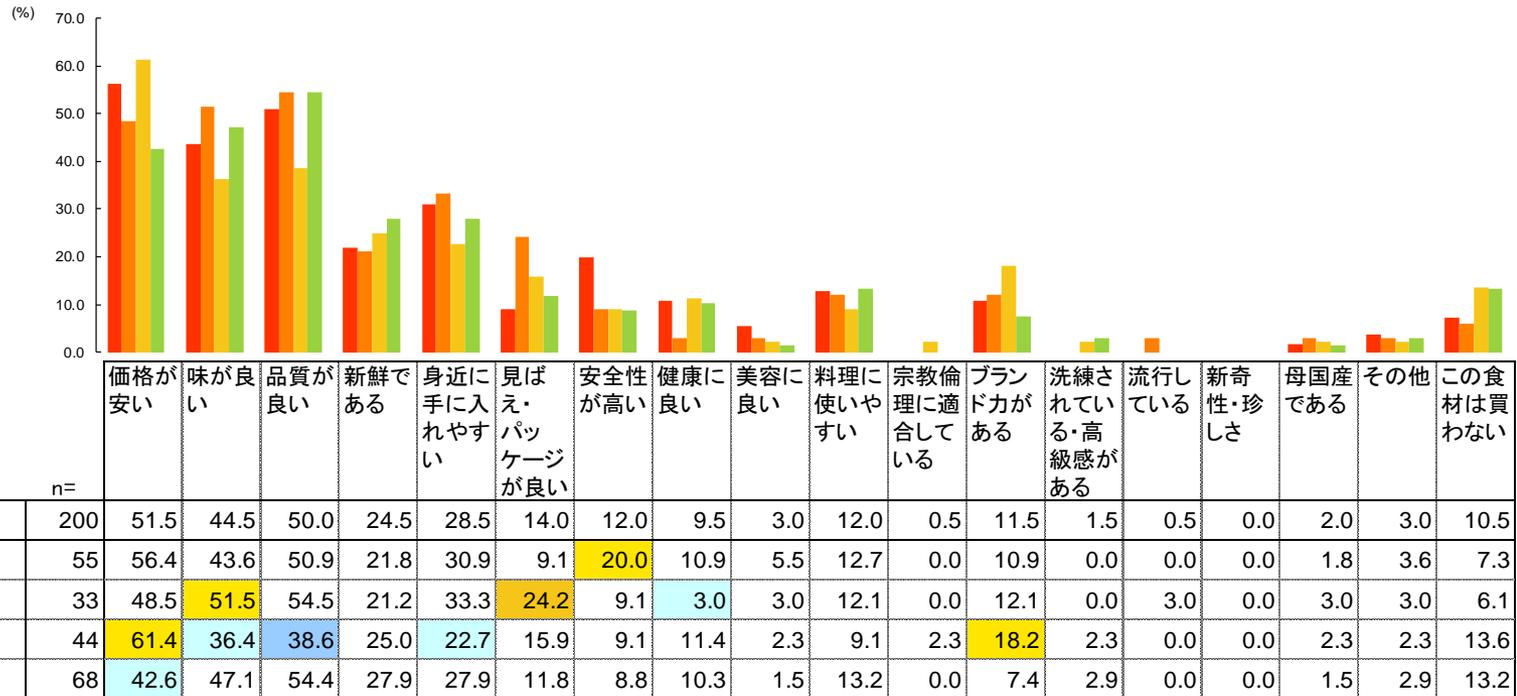


母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>

- 北東部、南部は「価格が安い」、中西部、西部は「品質が良い」を最も重視する。
- 中西部では「見ばえ・パッケージが良い」を重視する割合が全体より高い。
- 南部では「味が良い」「品質が良い」が全体より低い。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準を教えてください。(3 L A) <出身都市・地域別>

■ 北東部(n=55) ■ 中西部(n=33) ■ 南部(n=44) ■ 西部(n=68)





母国で最も代表的なコメのメニュー

- 米国の代表的なコメ料理としてはチャーハンが挙げられる。具体的には、チキンチャーハン、チャイニーズチャーハン、ハワイアンチャーハンなど異なる味のものが食べられている。
- ピラフやカレー、ビーンズライスなども挙げられ、ビーンズライスは単なるビーンズライスのほか、レッドビーンズライスとの回答も多く見受けられる。
- 米国特有の料理として、ガンポとの回答もいくつか見受けられる。ガンポとは、野菜と数種の肉や水産物を煮込んで、とろみをつけ、ピリ辛に仕上げたスープをカレーのようにライスにかけた、米国南部のメキシコ湾岸発祥の料理である。

□ Q56 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューを教えてください。(OA)

メニュー	回答数
チャーハン	45
ピラフ	18
カレー	14
ビーンズライス	13
白米	12

※ 回答数が5つ以上、かつ
上位5以上を掲載

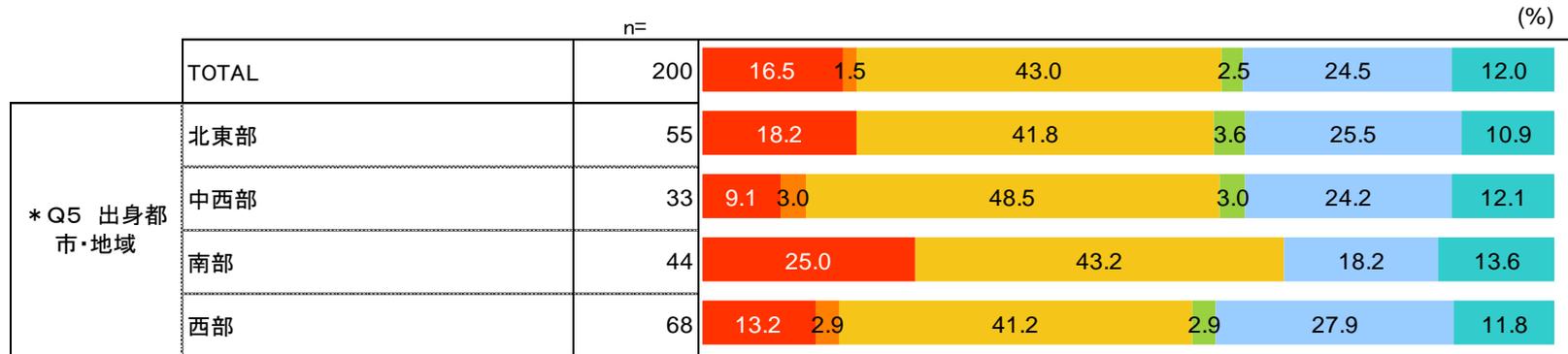


母国で最も代表的なコメのメニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「しょっぱい」が最も高く、次いで「辛い」、「甘い」の順が続いている。
- 南部では「甘い」とする割合が他の地域に比べて高く、中西部、西部では低い。

□ Q5 7 あなたの母国での最も代表的なコメのメニューについて、味の特徴を教えてください。(S A) <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 辛い ■ 辛い ■ その他

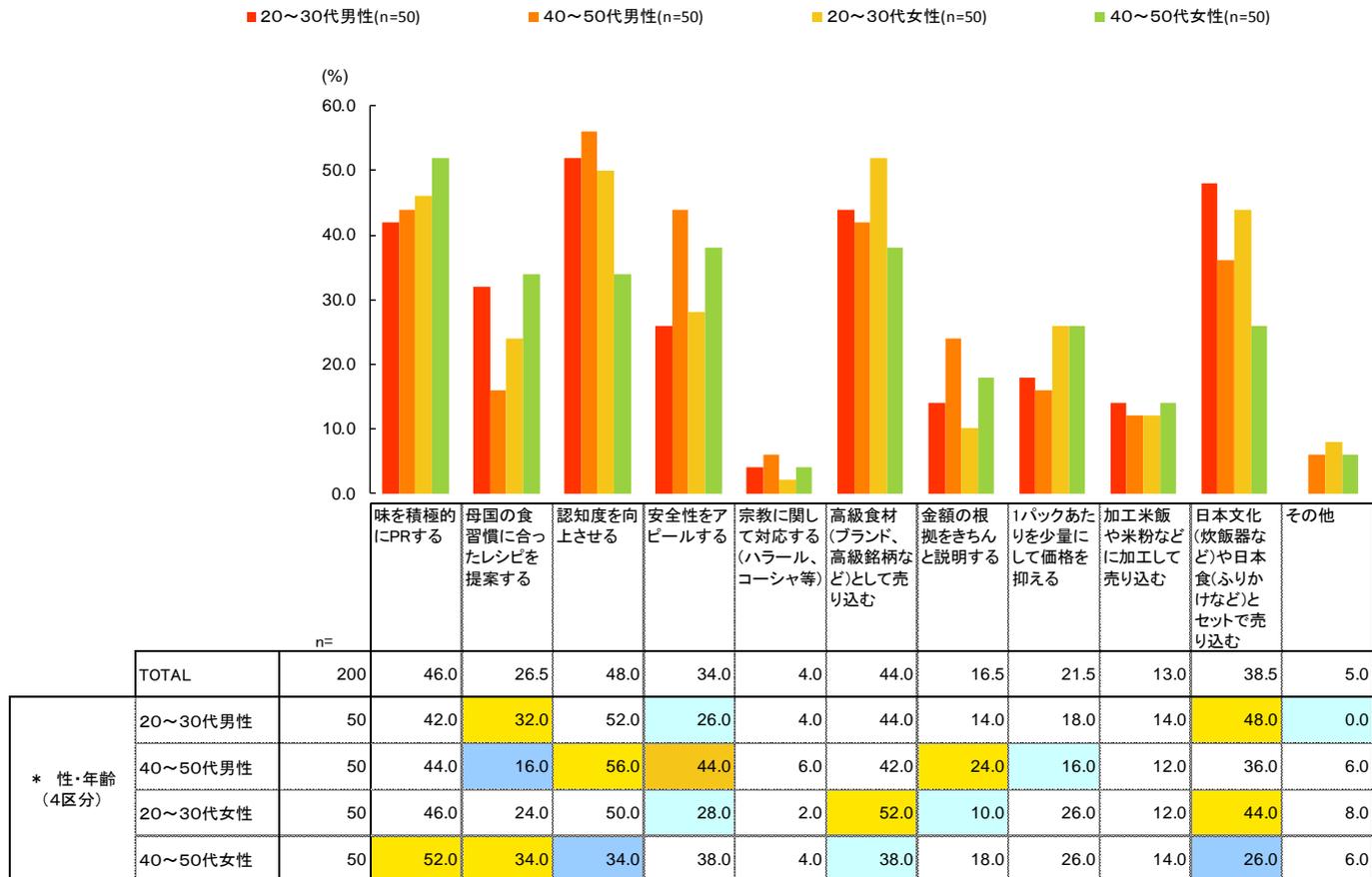




日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」「高級食材として売り込む」の順に推奨されている。
- 「日本文化や日本食とセットで売り込む」を推奨する割合は40～50代より20～30代の方が高く、若年層への日本文化の訴求が有効か。
- 40～50代で「安全性をアピールする」が高く、高齢層には安全性がアピールポイントになることが想定される。
- 40～50代女性は「認知度を向上させる」、「日本文化や日本食とセットで売り込む」が全体より低く、味そのものを訴求する案を推す。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>

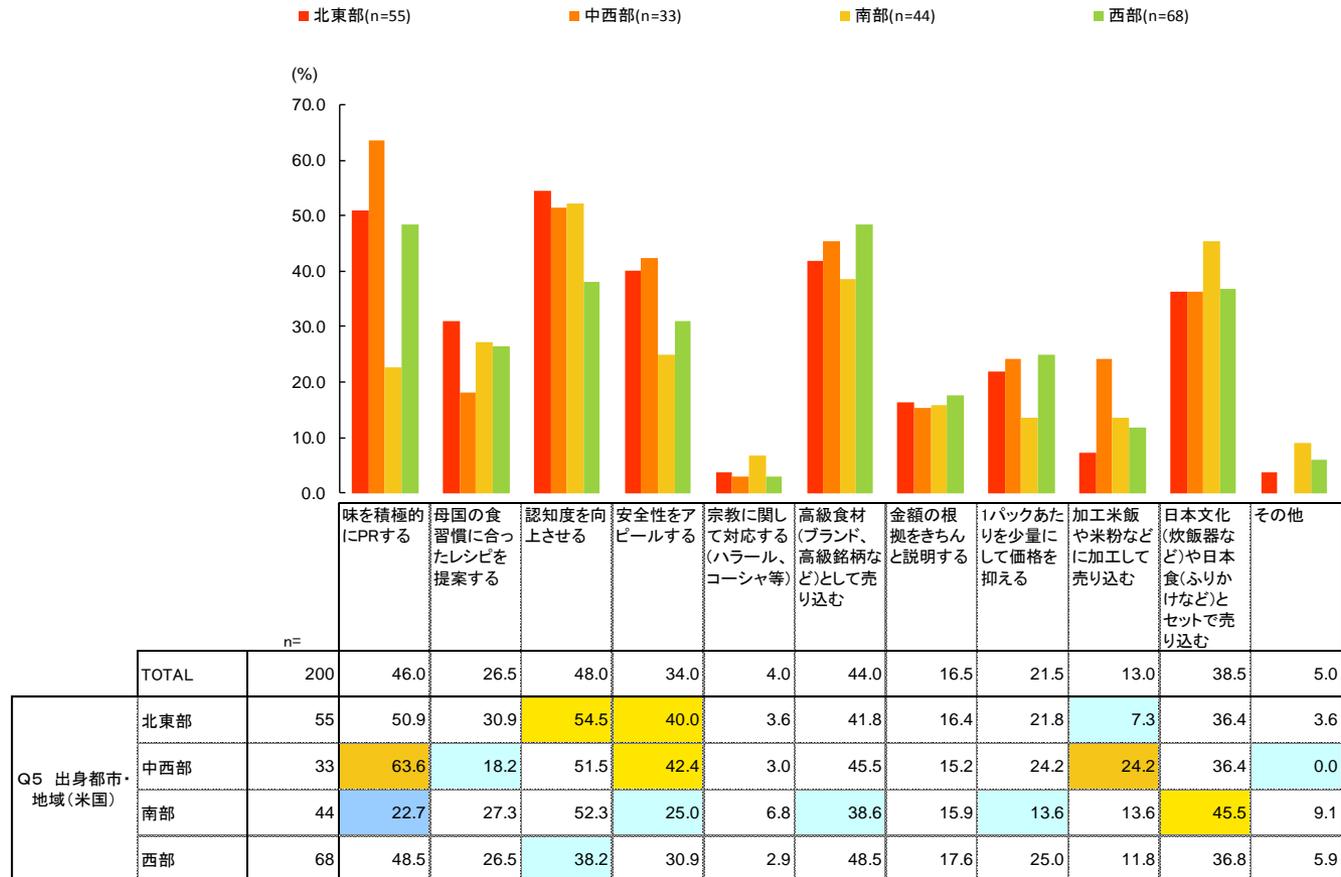




日本産のコメの母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- 北東部、南部では「認知度を向上させる」、中西部、西部では「味を積極的にPRする」がそれぞれ最も推奨されている。
- 「味を積極的にPRする」「加工米飯や米粉などに加工して売り込む」を推す割合は、中西部で全体より高い。
- 「味を積極的にPRする」は南部で全体より低い。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) 〈出身都市・地域別〉



日本産のコメの食習慣

- ▶ 普段はコメを食べており、家では白飯、おにぎりやチャーハン、お茶漬けなど、外食では寿司や丼などを食し、**白米のほかに、健康のために玄米を、料理にあったインディカ米を、**食べている人も見受けられる。
- ▶ 中には普段購入する**米の銘柄や産地を決めている**人もいる。
- ▶ 米国のコメに比べ、**質が良い、きれい**と評価する一方で、**きれいすぎてつまらない、値段が高い**という声も聞かれる。
- ▶ 白米の試食では、**コメの味がおいしい、炊き方が絶妙**との高い評価。
- ▶ 手こね寿司の試食においては、魚の味が不評な1名を除き、味のバランスが良いなど、**手こね寿司自体の評価は概ね高い**。
- ▶ 米国で日本米を販売するには、**家庭への炊飯器の普及と炊き方の教育が必要**との声が挙がり、手こね寿司はイメージがない米国人に浸透させることが難しいのではとの反応が見られる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
コメ	<ul style="list-style-type: none"> ● 白いご飯は昼、夜食べる ・お昼や夕食に白いご飯を食べる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ● おにぎり、チャーハン、お茶漬け、お粥で ・おにぎりも作る。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ・東京以外で仕事をする時は奥さんが梅干しのおにぎりを作ってくれる。(男性/39歳/日本人と結婚/8年) ・残りご飯があればたまにチャーハンを作る。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年) ・白いご飯はチャイニーズレストランにあるようなお粥を作る。(女性/48歳/一人暮らし/8年) ・お茶漬けも好き。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年) ● 外食では寿司やどんぶりも ・外では寿司やどんぶりも食べる。(女性/48歳/一人暮らし/8年) ・寿司も好き。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ● 健康のために玄米も食べる ・最近では奥さんが好きなので白いご飯も食べるが、前は健康のために玄米ばかりだった。(男性/39歳/日本人と結婚/8年) ・玄米ととうもろこしを入れて炊き込みご飯にする。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ・家で食べるのは玄米。(女性/48歳/一人暮らし/8年) ● インディカ米も食べる ・白米だけだと飽きるので、玄米やインディカ米も食べる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年) ・レストランではインディカ米も食べる。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ● 決まったコメを買う ・奥さんが秋田県の人なので、秋田県のオーガニック、きれいな水で育ったお米だけを買っている。(男性/39歳/日本人と結婚/8年) ・味が違うので、1番高いお米にしている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ● 鍋で炊く ・旦那さんが炊飯器で炊いたお米は食べないので、鍋で炊いている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本のコメは良い ・カルフォルニアにいた時は日本の米と似ていると思い、カルフォルニア米を食べていたが、日本に来てから、あまりに違うので笑った。(男性/39歳/日本人と結婚/8年) ・日本米は良い米。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ● 日本のコメはきれいすぎてつまらない ・日本の米はきれいすぎる。(男性/41歳/一人暮らし/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年) ・米はきれいすぎるとつまなくなる。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ● 米国で中国産はよくないイメージ ・中国産米はプラスチックが入っているからプラスチック米と言われている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ・米国で売るなら中国産ではないと書けばいいかもしれない。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ● 日本のコメは高い ・日本米は高い。(男性/53歳/日本人と結婚/8年) ● 米国では主食はばれいしょ ・米国は米がメインではなく、ばれいしょがメイン。(女性/39歳/日本人と結婚/2年、その他)



コメの試食評価① コメ（白米）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ 白米	<ul style="list-style-type: none"> ● 硬さがちょうどよく、おいしかった <ul style="list-style-type: none"> ・味も硬さもよく、おいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・硬さが完璧で、自分ではこんなにおいしく作れない。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・噛み心地が良かった。（女性/48歳/一人暮らし/8年） ● コメにちゃんと味がある <ul style="list-style-type: none"> ・米国の米を評価すると無味になり、日本の米にはちゃんと味がある。（男性/41歳/一人暮らし/8年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● コメについての教育が必要 <ul style="list-style-type: none"> ・米国にはお米の文化がないから教育が必要。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・米の味を評価する表現が英語にない。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ● 米国人にはモチモチよりパサパサしたコメのほうが食べやすい <ul style="list-style-type: none"> ・米のモチモチしているのはダメ。（男性/41歳/一人暮らし/8年、その他） ・スプーンで食べるので、パサパサしているほうが良い。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ● そもそも米国の家庭に炊飯器はない <ul style="list-style-type: none"> ・米国の家庭には炊飯器がない。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・米国は鍋で炊く。（女性/48歳/一人暮らし/8年） ・米国で米を売るなら、お粥がいい。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・学生は丼が好き。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）

白米						
おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味	硬さ
1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない	1:硬すぎる 2:やや硬い 3:ちょうど良い 4:やや硬さが足りない 5:硬さが足りない
a	2	3	3			2
b	1	5	5	5	5	3
c	1	3	3	3	3	3
d	2	2	3	3	3	2
e	1	3				3



コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	手こね寿司	<ul style="list-style-type: none"> ● 味、コメ、かつおもおもしろかった <ul style="list-style-type: none"> ・味が良くて、とてもおもしろかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・上手に作ってある。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・お米もおもしろかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・かつおがすごくおもしろかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年） ● 寿司にゴマもおもしろい <ul style="list-style-type: none"> ・ゴマはおもしろかった。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・ゴマはもっと入っていてほしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年） ● 味のバランスが良い <ul style="list-style-type: none"> ・ショウガも入っていて味のバランスがよかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 酸っぱく、魚の味が好きではない <ul style="list-style-type: none"> ・食べたことがなく、酸っぱくて、魚の味があまり好きではなかった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年） ● 寿司にゴマは嫌い <ul style="list-style-type: none"> ・寿司にゴマは好きではない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年） ● 甘い <ul style="list-style-type: none"> ・若干、甘かった。（男性/41歳/一人暮らし/8年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 米国で手こね寿司を売るのは難しい <ul style="list-style-type: none"> ・米国で米を売るのが寿司にするのは難しい。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・米国人は手こね寿司を見たことがないと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ● 米国人の寿司は巻き寿司、ちらし寿司 <ul style="list-style-type: none"> ・ちらし寿司は食べたことがある。（女性/48歳/一人暮らし/8年、その他） ・米国人のお寿司は巻き寿司。（男性/53歳/日本人と結婚/8年） ● お弁当にしたらどうか <ul style="list-style-type: none"> ・米国で手こね寿司を売るなら、ブームになっているお弁当にすればいい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年） ・お弁当なら、肉の量が多いほうが良い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年） ・えびの天ぷら、天丼みたいなお弁当がいい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）

手こね寿司

	おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない
a	4	1	1	-	-	1
b	①	③	5	③	5	5
c	①	2	③	4	③	③
d	①	2	③	③	③	2
e	①	-	-	-	-	③



コメ試食の様子



白米の試食



白米の試食



手こね寿司の評価



手こね寿司の試食

(2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国



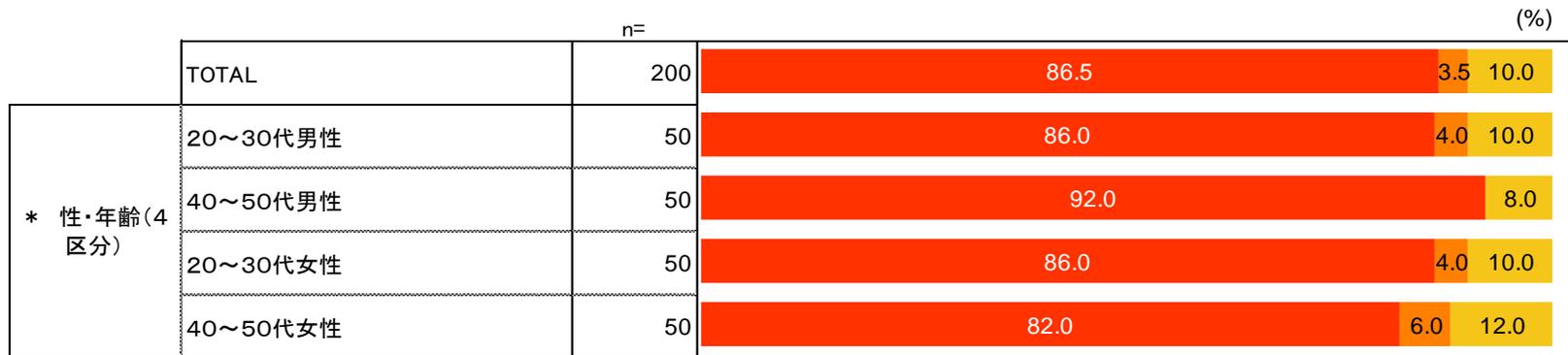


日本産のコメ認知度・喫食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割。食経験率は8割を超える。
- 40～50代男性では食経験率が9割を超える。

□ Q 4 6 __ 1 日本産のコメをご存知ですか。食べたことがありますか。（3区分） <性・年齢別>

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



「知らない」……………Q46の「あなたをご存知のもの」で日本米を選択しなかった人

「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

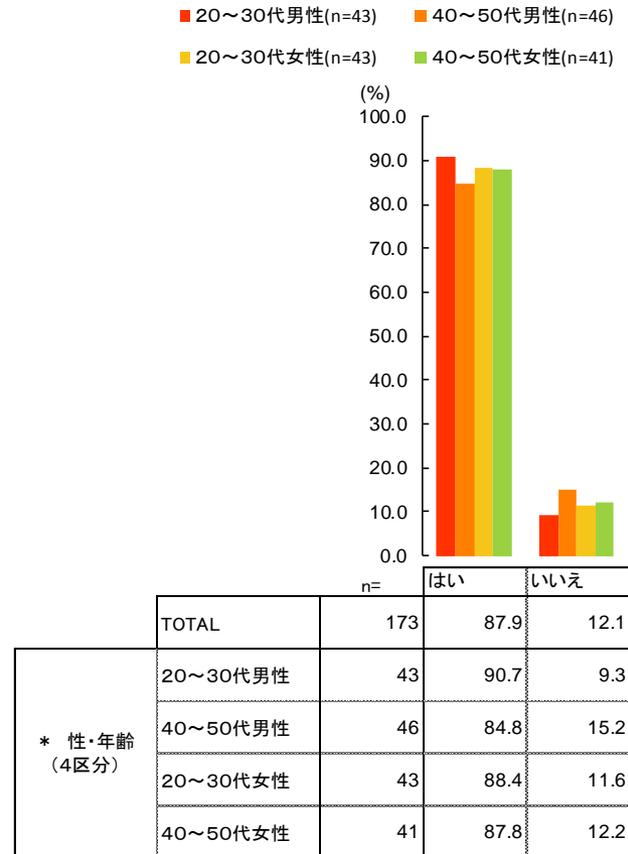
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択肢した人



日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

- 全体では、日本産のコメを食べたことがある人の9割弱に好まれている。

□ Q47 あなたは日本産のコメが好きですか。(SA)【ベース：Q46で日本産のコメを食べたことがあると回答した人】 <性・年齢別>





日本産のコメの好きなメニュー

- 好きな「コメ」のメニューとしては、炊飯器で炊いた普通のごはんと回答する人が最も多い。
- お寿司やおかゆ、カレー、チャーハンにして食べる食べ方も好まれている。
- その他、健康志向のせい、玄米との回答もいくつか見受けられる。

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。O A) 【ベース：Q 4 7で日本産のコメを好きと回答した人】

メニュー	回答数
ごはん	28
寿司	20
蒸しごはん	17
おかゆ	14
カレー	14

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

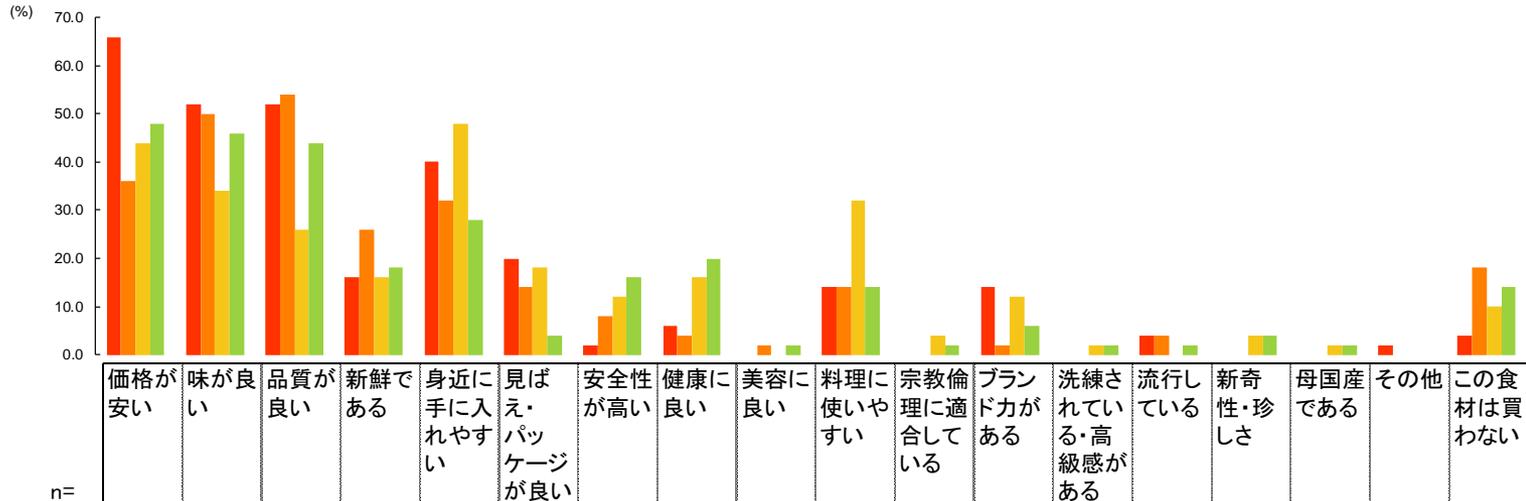


母国でのコメの購入基準＜性・年齢別＞

- 全体では「価格が安い」「味が良い」「品質が良い」の順に重視されている。
- 20～30代男性、40～50代女性は、「価格が安い」を最も重視。
- 40～50代男性は、「品質が良い」を最も重視。
- 20～30代女性は、「身近に手に入れやすい」を最も重視。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準をそれぞれ教えてください。(3 L A) <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)
 ■ 40～50代男性(n=50)
 ■ 20～30代女性(n=50)
 ■ 40～50代女性(n=50)



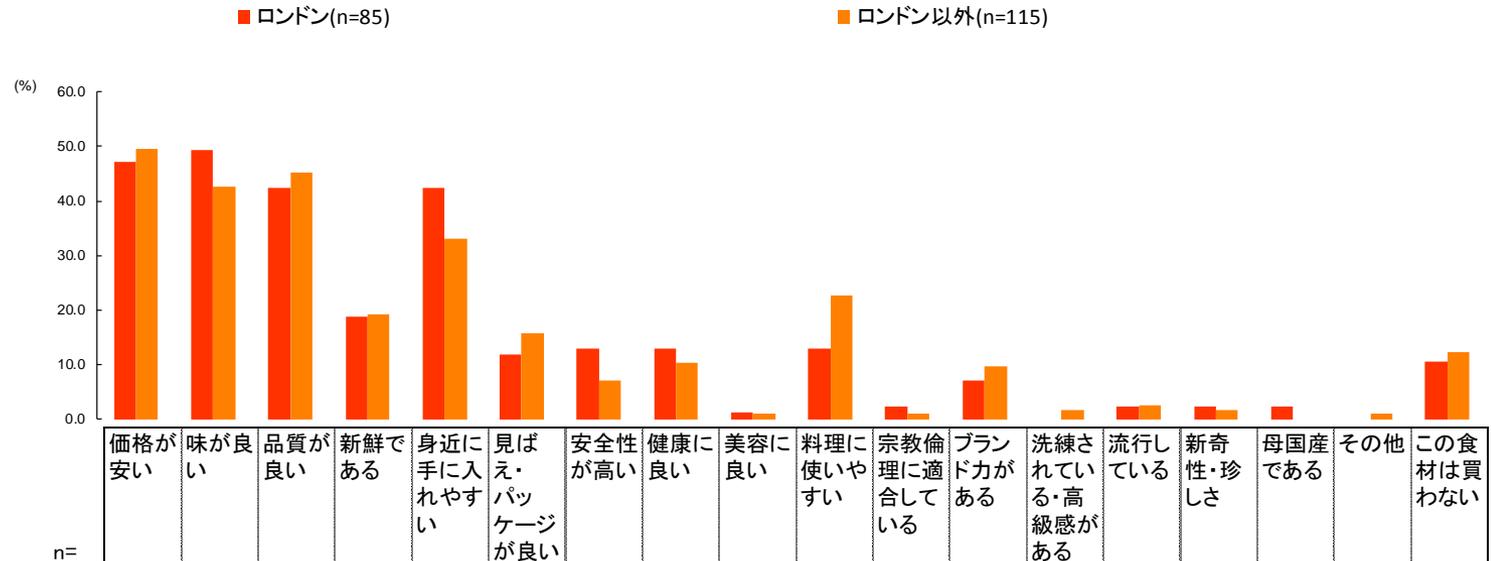
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない	
TOTAL	200	48.5	45.5	44.0	19.0	37.0	14.0	9.5	11.5	1.0	18.5	1.5	8.5	1.0	2.5	2.0	1.0	0.5	11.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	66.0	52.0	52.0	16.0	40.0	20.0	2.0	6.0	0.0	14.0	0.0	14.0	0.0	4.0	0.0	0.0	2.0	4.0
	40～50代男性	50	36.0	50.0	54.0	26.0	32.0	14.0	8.0	4.0	2.0	14.0	0.0	2.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	18.0
	20～30代女性	50	44.0	34.0	26.0	16.0	48.0	18.0	12.0	16.0	0.0	32.0	4.0	12.0	2.0	0.0	4.0	2.0	0.0	10.0
	40～50代女性	50	48.0	46.0	44.0	18.0	28.0	4.0	16.0	20.0	2.0	14.0	2.0	6.0	2.0	2.0	4.0	2.0	0.0	14.0



母国でのコメの購入基準＜出身都市・地域別＞

- ロンドンでは「味が良い」、ロンドン以外では「価格が安い」を最も重視。
- ロンドンでは、「味が良い」「身近に手に入れやすい」「安全性が高い」がロンドン以外に比べて重視されている。
- ロンドン以外では、「料理に使いやすい」がロンドンに比べて重視されている。

□ Q5 5 あなたが母国でコメを購入する際の基準をそれぞれ教えてください。（3 L A） ＜出身都市・地域別＞



		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教・倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
	TOTAL	200	48.5	45.5	44.0	19.0	37.0	14.0	9.5	11.5	1.0	18.5	1.5	8.5	1.0	2.5	2.0	1.0	0.5	11.5
Q5 出身都市・地域 (英国)	ロンドン	85	47.1	49.4	42.4	18.8	42.4	11.8	12.9	12.9	1.2	12.9	2.4	7.1	0.0	2.4	2.4	2.4	0.0	10.6
	ロンドン以外	115	49.6	42.6	45.2	19.1	33.0	15.7	7.0	10.4	0.9	22.6	0.9	9.6	1.7	2.6	1.7	0.0	0.9	12.2



母国で代表的なコメのメニュー

- 英国では普段あまりコメは食べられていないが、強いて挙げるとするとカレーとの回答が多い。具体的には、インドカレーと限定するケースが多くなっている。
- その他、チャーハン、ライスプリンも代表的なコメのメニューとして挙げられる。また、チキンとコメと一緒に食べることも多いようで、チキンライスや、チキンアンドマッシュルームライスという回答も見受けられる。
- 珍しいメニューとしては、ケドグリーという回答がいくつか見受けられた。この料理は、魚の燻製とインドのスパイス（ガラムマサラ）を使ったスパイスライスで、インド植民地時代から食べられている料理である。

□ Q56 あなたの母国での代表的なコメのメニューを教えてください。(OA)

メニュー	回答数
カレー	63
チャーハン	30
ライスプリン	19
チキン	8
リゾット	8

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

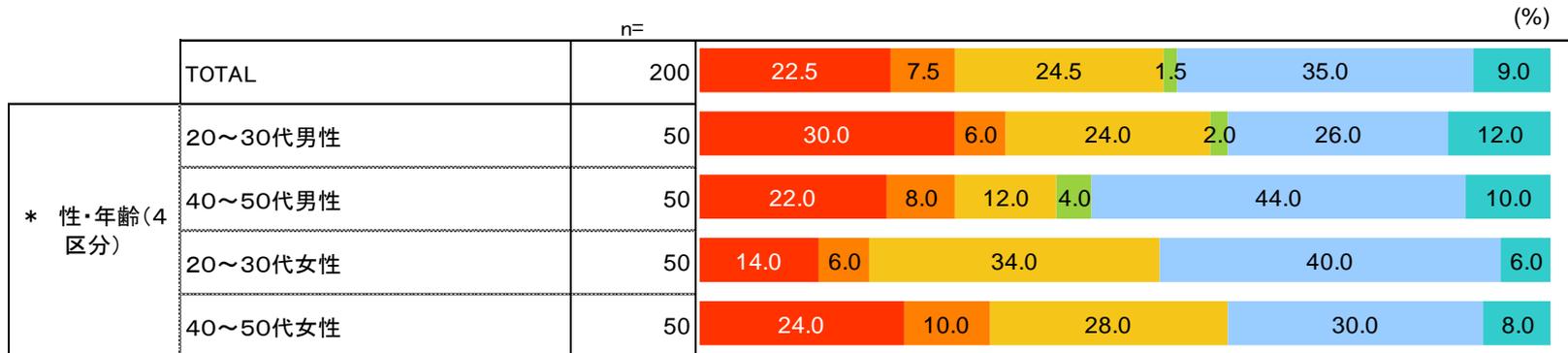
母国で代表的なコメのメニューの特徴<性・年齢別><出身都市・地域別>



- 全体では「辛い」が最も高く、「しょっぱい」、「甘い」の順に続く。「辛い」はカレーの特徴であると想定される。
- 性・年齢別では、40～50代男性で「しょっぱい」とする割合が多層に比べて低く、「辛い」が高い。一方20～30代女性では「しょっぱい」が高く、「甘い」の割合が低い。
- 出身都市・地域別では、ロンドン以外で「しょっぱい」とする割合がロンドンよりもやや低い。

□ Q5 7 あなたの母国での代表的なコメのメニューについて、味の特徴を教えてください。(S A) <性・年齢別> <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 辛い ■ その他



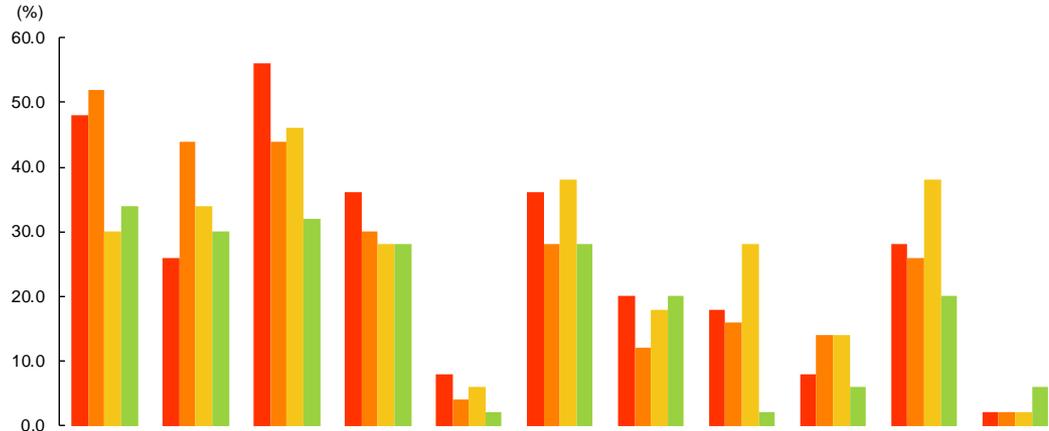


日本産のコメの母国での売り方案＜性・年齢別＞

- 全体では「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」の順に推奨されている。
- 「味を積極的にPRする」は女性より男性で推奨される傾向にある。
- 「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」は40～50代男性、「認知度を向上させる」は20～30代男性で全体より高い。
- 「1パックあたりを少量にして価格を抑える」、「日本文化や日本食とセットで売り込む」は20～30代女性で全体より高い。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国での売れると思いますか。 (MA) <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



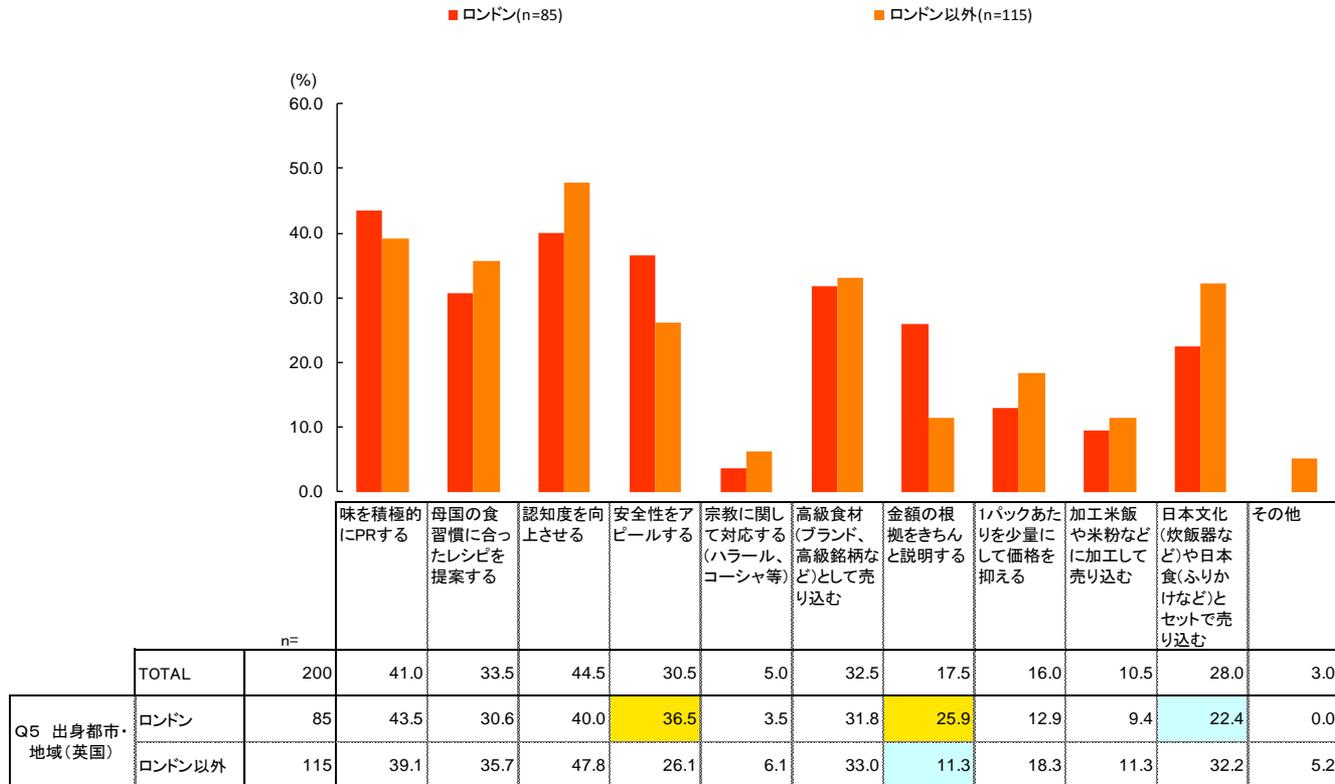
n=		味を積極的にPRする	母国の食習慣に合ったレシピを提案する	認知度を向上させる	安全性をアピールする	宗教に対応する(ハラール、コーシャ等)	高級食材(ブランド、高級銘柄など)として売り込む	金額の根拠をきちんと説明する	1パックあたりを少量にして価格を抑える	加工米飯や米粉などに加工して売り込む	日本文化(炊飯器など)や日本食(ふりかけなど)とセットで売り込む	その他
TOTAL	200	41.0	33.5	44.5	30.5	5.0	32.5	17.5	16.0	10.5	28.0	3.0
* 性・年齢(4区分)	20～30代男性	48.0	26.0	56.0	36.0	8.0	36.0	20.0	18.0	8.0	28.0	2.0
	40～50代男性	52.0	44.0	44.0	30.0	4.0	28.0	12.0	16.0	14.0	26.0	2.0
	20～30代女性	30.0	34.0	46.0	28.0	6.0	38.0	18.0	28.0	14.0	38.0	2.0
	40～50代女性	34.0	30.0	32.0	28.0	2.0	28.0	20.0	2.0	6.0	20.0	6.0



日本産のコメの母国での売り方案＜出身都市・地域別＞

- ロンドンでは「味を積極的にPRする」、ロンドン以外では「認知度を向上させる」がそれぞれ最も推奨されている。
- ロンドンでは「安全性をアピールする」「金額の根拠をきちんと説明する」がロンドン以外に比べ高い傾向にある。
- ロンドン以外では「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」「認知度を向上させる」「1パックあたりを少量にして価格を抑える」「日本文化や日本食とセットで売り込む」でロンドンに比べて高い。

□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国での売れると思いますか。 (MA) <出身都市・地域別>



日本産のコメの食習慣



- 日本では丼ものやカレーライス、チャーハンなどを食べており、白飯だけを好んで食べている様子は見受けられない。
- 英国では、主食はコメではなく、ばれいしょであり、コメも精米してある白米よりブラウンライス（玄米）が健康的として食べられている。
- 長く、タイライスに似ている英国のコメはカレーに合うコメとの評価が聞かれる。
- 白米の試食評価は、おいしいとの声は聞かれるものの、水分が多いと感じたり、白米だけでは味がないと感じていることがわかる。
- 手こね寿司は甘い要素がないため、ちらし寿司にくらべ酸っぱさを強く感じ、生のかつおや海苔が苦手との反応も見られ、評価が低い。
- 英国の家庭には炊飯器がなく、白米を英国人の口に合うように上手に炊くことは難しい。
- 日本のコメを売るには、おにぎりや寿司、弁当といった日本ならではのスタイルにしてスーパーなど店頭で売るのはどうか、というアイデアが聞かれる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
コメ	<ul style="list-style-type: none"> ● 丼、カレーライス、チャーハンを食べたり、キムチと食べる。 <ul style="list-style-type: none"> ・丼が好きです。（男性/25歳/一人暮らし/2年、男性/47歳/パートナー/5年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ・キムチとご飯が大好き。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・カレーライスやチャーハンを食べる。（女性/31歳/一人暮らし/6年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 北海道のコメを買う <ul style="list-style-type: none"> ・おいしいので、いつも北海道のお米を買う。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● カレーにはタイライスのほうがあと思う <ul style="list-style-type: none"> ・カレーには日本のお米よりタイライスのほうが合う。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 主食は白米ではなくばれいしょ <ul style="list-style-type: none"> ・英国の主食はジャガイモです。（男性/47歳/パートナー/5年） ・英国ではご飯は毎日食べない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● ブラウンライス（玄米）が主流 <ul style="list-style-type: none"> ・英国では玄米を食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年、男性/47歳/パートナー/5年） ・英国では豆と一緒に玄米を炊く。（男性/47歳/パートナー/5年） ・英国では白いご飯ではなくブラウンライスのほうが健康的という認識。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 白いご飯だけでは食べない <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではお茶碗でご飯だけを食べる日本とは違い、何かを混ぜて食べる。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・白いご飯は寿司で食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 英国のコメはタイライスに似ている <ul style="list-style-type: none"> ・英国のお米は長くてタイライスに似ていて、スティッキー（べちゃっとした）なお米はあまり食べない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 箱入りで売っている <ul style="list-style-type: none"> ・英国では350mlの箱に入って売っている。（男性/25歳/一人暮らし/2年）



コメの試食評価① 白米



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	白米	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。(女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/52歳/一人暮らし/9年) ・硬くはない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・普通の味でおいしい。(男性/47歳/パートナー/5年) ・後味がおいしい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 英国料理に合いそう <ul style="list-style-type: none"> ・英国の料理にも合いそう。(男性/47歳/パートナー/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 水分が多い <ul style="list-style-type: none"> ・スティッキーで、水分が多いかもしれない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・ちよとねばつとしている。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 味がない <ul style="list-style-type: none"> ・何かと一緒に食べたい。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・もう少し塩っぱいほうがいい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● カレーライス、シチュー、魚と一緒に <ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス、シチュー、お魚と一緒に1番といい。(男性/47歳/パートナー/5年) ● ライスプディングとして <ul style="list-style-type: none"> ・ライスプディングにも合う。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● おにぎりや寿司にして売ればいい <ul style="list-style-type: none"> ・おにぎりにして売ればいい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・寿司にして売るといい。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● 英国人はおにぎりを知らない <ul style="list-style-type: none"> ・英国人はおにぎりを知らないので教える必要はある。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 英国の家庭には炊飯器がない <ul style="list-style-type: none"> ・英国には炊飯器がない。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 日本のコメの炊き方は難しい <ul style="list-style-type: none"> ・ウェットなライスは料理が下手だと思われる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・日本の米のおいしさは調理の仕方とお水による。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● ヘルシーなイメージのコメだが、ブラウンライスに勝てないかもしれない <ul style="list-style-type: none"> ・日本のお米はヘルシーだと思うので、健康志向で行ったほうがいい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・健康を売りにしてもブラウンライスのほうがヘルシーなイメージだから難しいかもしれない。(女性/52歳/一人暮らし/9年)

白米

	おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味	硬さ
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない	1:硬すぎる 2:やや硬い 3:ちょうど良い 4:やや硬さが足りない 5:硬さが足りない
a	3	-	-	-	-	-	3
b	2	3	-	5	5	-	5
c	3	4	5	4	5	-	2
d	2	-	-	3	-	-	3
e	2	4	-	5	-	-	3



コメの試食評価② 手こね寿司



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	手こね寿司	<ul style="list-style-type: none"> ● まあおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・好きです。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・まあまあです。(男性/47歳/パートナー/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 酸っぱさが苦手 <ul style="list-style-type: none"> ・少しサワーだったので、大きいサイズだったら食べられない。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・卵など甘いものと酸っぱさがミックスされているちらし寿司は大丈夫だが、手こね寿司は酸っぱい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● ショウガが寿司のイメージにはない <ul style="list-style-type: none"> ・ジンジャーが入っていて本当のお寿司とは違う。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 魚(かつお)が苦い <ul style="list-style-type: none"> ・魚が苦い。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 海苔が苦手 <ul style="list-style-type: none"> ・魚と海苔が一緒なのはよくない。(女性/52歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 一部の流行に敏感な人なら食べる <ul style="list-style-type: none"> ・手こね寿司は英国のファッションブルでイケイケマンの人が食べると思う。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・手こね寿司は普通の人にはだめだと思う。(男性/47歳/パートナー/5年) ● お弁当スタイルはどうか <ul style="list-style-type: none"> ・スーパーでお弁当のようにして売ればいい。(女性/52歳/一人暮らし/9年)

手こね寿司

	おいしさ	甘み	酸味	塩味	苦味	うま味
	1:とてもおいしい 2:まあおいしい 3:どちらとも言えない 4:あまりおいしくない 5:おいしくない	1:甘すぎる 2:やや甘い 3:ちょうど良い 4:やや甘みが足りない 5:甘みが足りない	1:酸っぱすぎる 2:やや酸っぱい 3:ちょうど良い 4:やや酸っぱさが足りない 5:酸っぱさが足りない	1:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない
a	①	2	③	③	-	2
b	②	2	③	③	5	-
c	3	5	2	4	③	-
d	3	③	③	③	③	-
e	4	-	2	2	-	-



コメ試食の様子



白米の試食



かつおの手こね寿司の試食



提供した手こね寿司



(3) 調査結果まとめ



日本産食品の評価まとめ

	<p>コメは9割超が食しており、白米は勿論、カレー、寿司やおにぎりなど日本的な食事で食されている。中国のものと異なるコメの香り、味を楽しんでいる。</p>	<p>中国でも炊飯器は普及しており、日本のように白米でも食している。自らが米作大国でもあるため、輸入米は日本米とタイ米くらい。日本のコメは中国国内でも人気が高いが、高価である。</p>
	<p>食経験率は9割を超え、寿司が人気。白米も好まれ、コシヒカリを選んで購入する人も。ただし白米だけで食べることはあまりなく、必ずおかずと一緒に食べる。</p>	<p>タイ米に対する信奉が強く、他国のコメを買うことはあまりない。日本米も流通はしているが、家庭で食べられることはなく、日本食レストランで食されるものとしての認識。</p>
	<p>食経験率は9割を超え、日本の生活に慣れたためか白米も好む。健康志向でブラウンライス（玄米）を好んだり、銘柄や産地にこだわる人もみられる。</p>	<p>日本米は評価はされるが、自国ではコメはチャーハンなどによく使われ、パサパサしているコメのほうが好まれる。 価格も重視され、日本のコメは高いと感じている。</p>
	<p>他国よりも認知、喫食率ともに低め。食べている場合でも、寿司や丼ものやチャーハンなど、白米だけを食べている様子は見受けられない。</p>	<p>主食はコメではなくばれいしよであり、コメを食べる場合でも、より健康志向にブラウンライス（玄米）を好む。英国のコメはタイ米に似ており、水分の多い日本のコメは評価が別れる可能性がある。</p>

日本産食品の輸出拡大方向性案



既に流通しているため受容は安易と思われるが、ブランドに興味は薄いため、産地など地名で訴求するほうが効果的と思われる。
精米での提供の他、おにぎりや弁当での提供も有効と思われるが、高価格のイメージが浸透しているため、更なる拡大のためにはリターゲティングも必要と考えられる。富裕層以外に浸透させる場合は、価格戦略は必須。



タイ米信奉が強く、また日本のコメのモチモチ感がタイ料理には合わないという評価のため、タイでの受容性は低いと考えられる。日本のコメは日本食レストランで日本食として食べるものであるため、家庭への普及は困難ではないか。



家庭に炊飯器がないため、短期的には家庭での炊飯による白米の普及は困難と思われる。
調理のための使用には水分が少ないものが好まれているため、長期的に、調理法とのセットの文化的教育も含めた方向性を検討する必要がある。
他の食材とセットで、米国でのBentoBoxブームと短期的に相乗効果を見出す事も考えられる。



コメが主食ではないこと、健康だと思われるブラウンライス（玄米）が主流であること、炊飯器も普及していないことなどから、白米としての普及は厳しいと考えられる。
白米としてではなく、おにぎりや寿司など、料理としての普及が望ましいが、現地での調理方法の教育も必要と思われる。

インタビュー調査まとめ



平均点……試食後のアンケート「おいしさ」において、とてもおいしい（5点）まあおいしい（4点）どちらとも言えない（3点）あまりおいしくない（2点）おいしくない（1点）とした時の参加者の平均点

	平均点		食習慣	母国一般の食習慣	試食評価
	白米	手こね寿司			
	4.4	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・コメが主食のひとつであることから、日本でも1日に1回以上は食べている。 ・ご飯だけでも食べている。 ・日本のコメには甘み、香りがあり、おいしいと評価。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯器も普及し、白いコメを食べている。 ・唯一ともいえる輸入米は日本米だが、高価。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯は甘さ、硬さを高く評価。 ・手こね寿司は酢飯とショウガ、生魚、海苔など苦手なが目立つ。
	3.8	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・コメが主食であるため、日本でも主食として食べている。 ・値段が高いタイ米を買い、タイ料理を作り食べている。 ・日本米はモチモチしていてタイ料理には合わない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本米も流通しているものの、食べていない。 ・タイで食べるのはタイ米のみ。 ・タイ料理のほか、お粥や麺にして食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯、酢飯ともに硬さや甘さは評価。 ・手こね寿司は生のかつおが苦手。 ・タイ料理に合わない日本のコメは正直好まないという印象。
	4.6	4.4	<ul style="list-style-type: none"> ・白米のほか、玄米やインディカ米も食べる。 ・おにぎり、チャーハン、お茶漬けやお粥でも食べる。 ・銘柄や産地を決めて買っている人も。 	<ul style="list-style-type: none"> ・米国ではばれいしょが主食。 ・米国で食べた日本米は日本に来てから食べた日本のコメとは違った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊き方が絶妙。 ・コメにちゃんと味がある。 ・手こね寿司はバランスが良く、おいしい。
	3.6	3.4	<ul style="list-style-type: none"> ・白ご飯より丼やチャーハンなどで食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食はばれいしょであり、白いご飯だけを食べる習慣はない。 ・健康意識で、玄米やブラインライスが主流。 ・英国のコメはカレーに合うタイライスに似ている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいが、水分が多く、ベチャットしている。 ・白飯の味は評価できず、何かと一緒に食べたいとの声。 ・手こね寿司はショウガや酢の味、魚や海苔の味が苦手というのが本音。