

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（水産物）

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水産物・水産加工品輸出拡大協議会（大日本水産会）、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

<b>(1) 調査概要</b>	.....	4
<b>(2) 調査結果</b>	.....	27
<b>①4カ国比較</b>	.....	27
<b>②中国</b>	.....	39
<b>③タイ</b>	.....	65
<b>④米国</b>	.....	91
<b>④英国</b>	.....	116
<b>(3) 調査結果まとめ</b>	.....	139



---

# **(1) 調査概要**



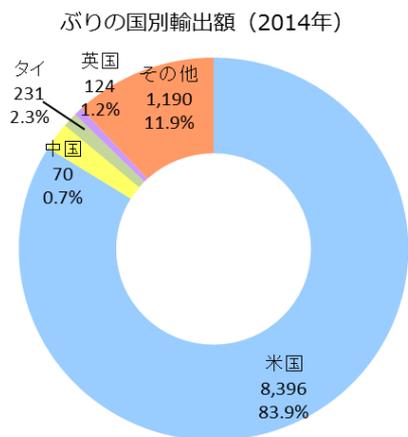
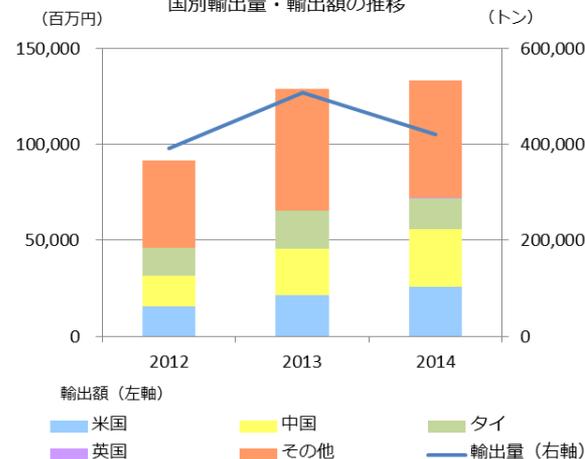
# 輸出状況

水産物の輸出額は2014年に1,334億円だった。

本調査の対象食材であるぶりの輸出先は米国が8割、太平洋さけは中国が7割、かつおはタイが8割を占める。

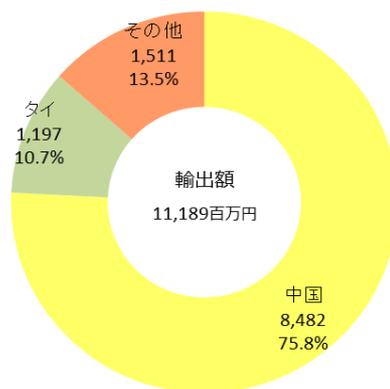
政府は、2020年までに水産物の輸出額を3,500億円（2014年：2,337億円）に拡大することを目標としており、資源量に余裕があり、国際競争力のある水産加工品やホタテ等の国際商材を重点品目に位置づけている。

水産物（生鮮・冷蔵・冷凍・塩蔵・乾燥）の  
国別輸出量・輸出額の推移



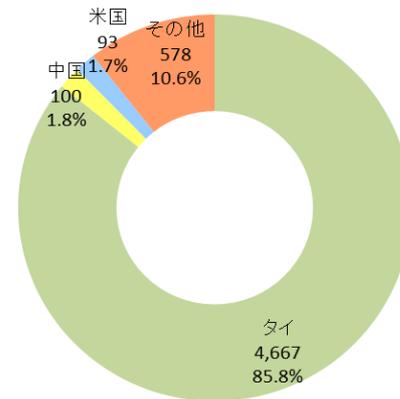
注：HSコード 030449200, 030459200, 030489200

太平洋さけの国別輸出額 (2014年)



注：HSコード 030213000, 030312000, 030441000

かつおの国別輸出額 (2014年)



注：HSコード 030233, 030343, 030389400, 030487200

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

## 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 1 0 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 1 1 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 1 2 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 1 2 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 1 2 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 1 3 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 1 4 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 1 5 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 1 6 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 1 7 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 1 8 日本産の水産物の認知度 (MA)	あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。
Q 1 9 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 2 0 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 2 1 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 2 2 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 2 3 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 2 4 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 2 4 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 2 4 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 2 5 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 2 6 日本産の野菜の認知度 (MA)	あなたがご存知の日本産の野菜を教えてください。
Q 2 7 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 2 8 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 2 9 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 3 0 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 3 1 日本産の果物の認知度 (MA)	あなたがご存知の日本産の果物を教えてください。
Q 3 2 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 3 3 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 3 4 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

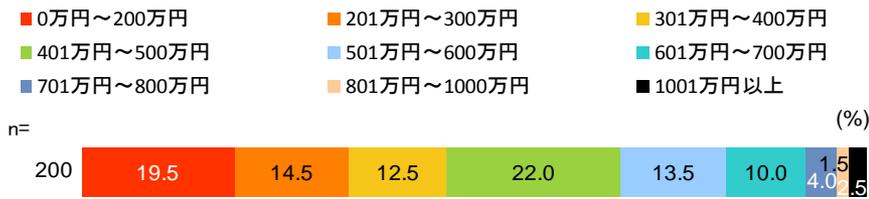
## 在住地域



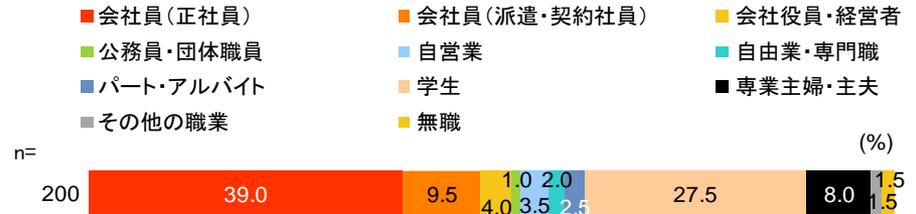
## 出身都市・地域



## 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



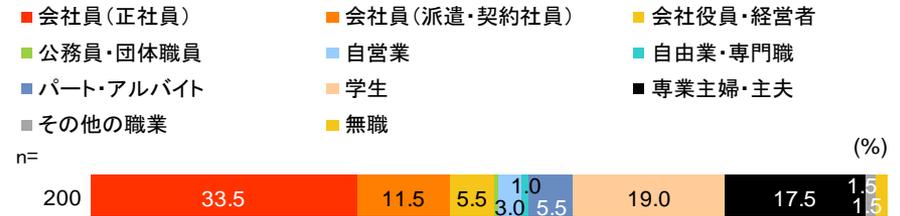
## 出身都市・地域



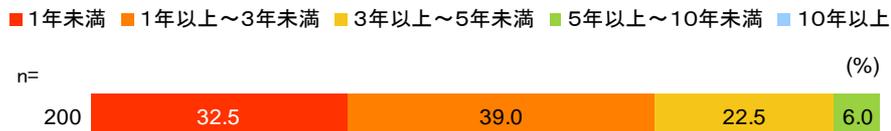
## 世帯年収



## 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



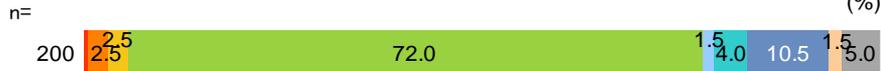
## 宗教



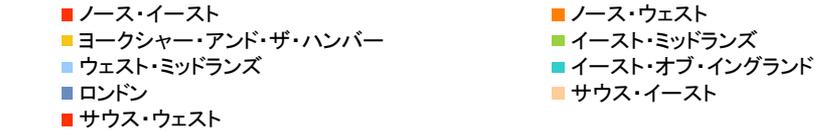


# ① アンケート調査 対象者プロフィール

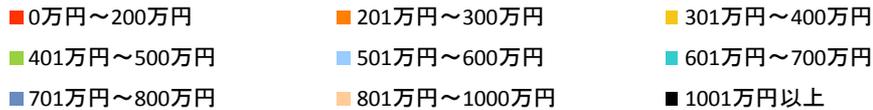
## 在住地域



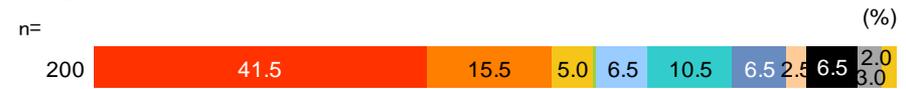
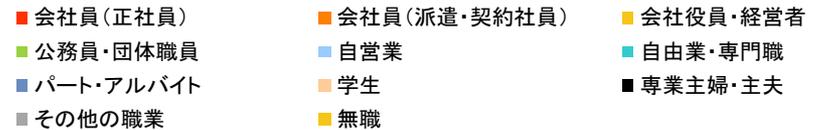
## 出身都市・地域



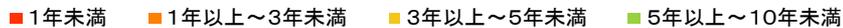
## 世帯年収



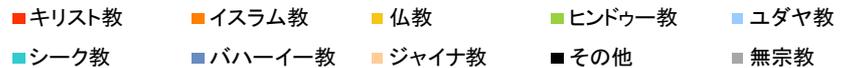
## 職業



## 在住年数



## 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	<p>中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者（在住歴10年未満）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> <li>・食べ物アレルギーのない方</li> <li>・飲食関連の職業従事者・従事経験者</li> </ul>
サンプル数	20名（各国5名）
実査日時	<p>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</p> <p>時間はすべて11:00～16:40</p>
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	日本在住期間	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	未既婚	同居家族構成	職業	日本在住期間	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



## 試食レシピ：ぶり（照り焼き）



**【材料】** ※分量は試食6名分

ぶり切り身3切れ

照り焼きタレ

【醤油大さじ2、本みりん大さじ1と1/2、砂糖大さじ2】

仕上げ用 本みりん大さじ1/2

塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

### 【作りかた】

- ①ぶりをバットに並べ、両面に軽くぶり塩をして、しばらく置く。
- ②表面に水が出てきたら、キッチンペーパーでふき取る。
- ③茶漉しで小麦粉をぶりの表面にふり、薄く油をしいたフライパンで表面を軽く焼く。
- ④照り焼きタレを混ぜ、フライパンに注ぎ入れ、中火で加熱し、沸騰してきたら弱火にする。
- ⑤スプーンを使って、タレをぶりにかけながらさらに焼く。
- ⑥ぶりに火が通ったら、仕上げに本みりん1/2をいれ、スプーンでかけながら更に加熱をして照りを出して完成。

## 試食レシピ：ぶり（ぶりしゃぶ）



### 【材料】 ※分量は試食6名分

刺身用ぶり（ぶりしゃぶ用薄切り）20枚  
昆布1枚（10～15cm角）、水1000ml  
酒大さじ1、本みりん大さじ1/2、塩小さじ1/2  
しょうが薄切り1枚、ポン酢 適量

### 【作りかた】

- ①水1000mlを入れた鍋に、軽くしぼった布巾でふいた昆布1枚をいれ1時間置く。
- ②①の鍋を火にかけて、沸騰する直前で昆布を鍋から取り除く。
- ③酒、本みりん、塩、しょうがを入れ、沸騰させる。
- ④ぶりを箸で6往復程度しゃぶしゃぶする。
- ⑤食す前に、ポン酢をかける。

## 試食レシピ：秋鮭（ムニエル）



**【材料】** ※分量は試食6名分

秋鮭の切り身 80g × 3切  
塩、胡椒、油、小麦粉 適量  
バター 20g

### 【作りかた】

- ①秋鮭をバットに並べ、ふり塩をしてしばらく置く。
- ②30分程度して水が表面から出てきたら、キッチンペーパーでふき、両面に塩胡椒をする。
- ③茶漉しで小麦粉を秋鮭の表面にふり、薄く油をひいたフライパンで焼く。
- ④8分ほど火が通ったところで、バター20gを溶かし入れる。
- ⑤スプーンを使って、バターを秋鮭にかけながらさらに焼く。

## 試食レシピ：秋鮭（塩焼き）



**【材料】** ※分量は試食6名分  
天然秋鮭（甘塩）の切り身 3切

### 【作りかた】

- ①トースターを250度25分にて予熱する。
  - ②予熱後、コンベクションモードにて9分加熱をする。
- ※トースターの能力によって時間は調整

## 試食レシピ：かつお（フライ）



**【材料】** ※分量は試食6名分

刺身用かつお30g×6枚

A：【小麦粉大さじ2と1/2、水大さじ3】

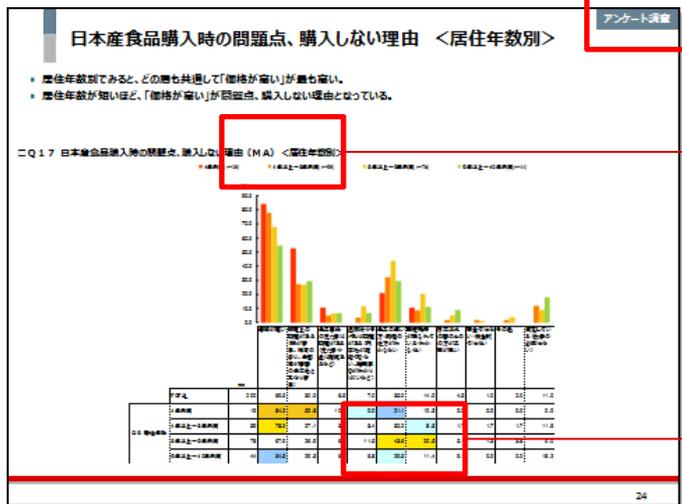
塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

### 【作りかた】

- ① 刺身用のかつおをバットに並べ、ふり塩をしてしばらく置く。
- ② 30分程度して水が表面から出てきたら、キッチンペーパーでふき、両面に塩胡椒をする。
- ③ ビニール袋に②を入れたら、小麦粉適量を入れ、かつおにまんべんなくまぶす。
- ④ Aをボールに入れ、混ぜ、③のかつおにからめる。
- ⑤ ④のかつおにパン粉をまぶす。
- ⑥ 170～180度程度に熱した油で、表面の衣の色が変わる程度になったら網にとる。
- ⑦ 中に熱が完全に通るか通らないかの揚げ具合で、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。

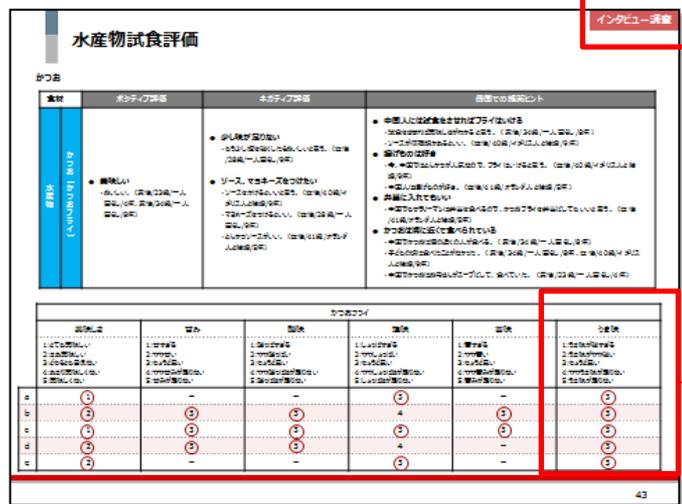
■ 4つの回答形式を、下記の通り記しています。

- (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。

評価の高い回答	■「美味しさ」	1:とてもおいしい	2:まあおいしい
	■「甘み」~「うま味」	3:ちょうど良い	

## (2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

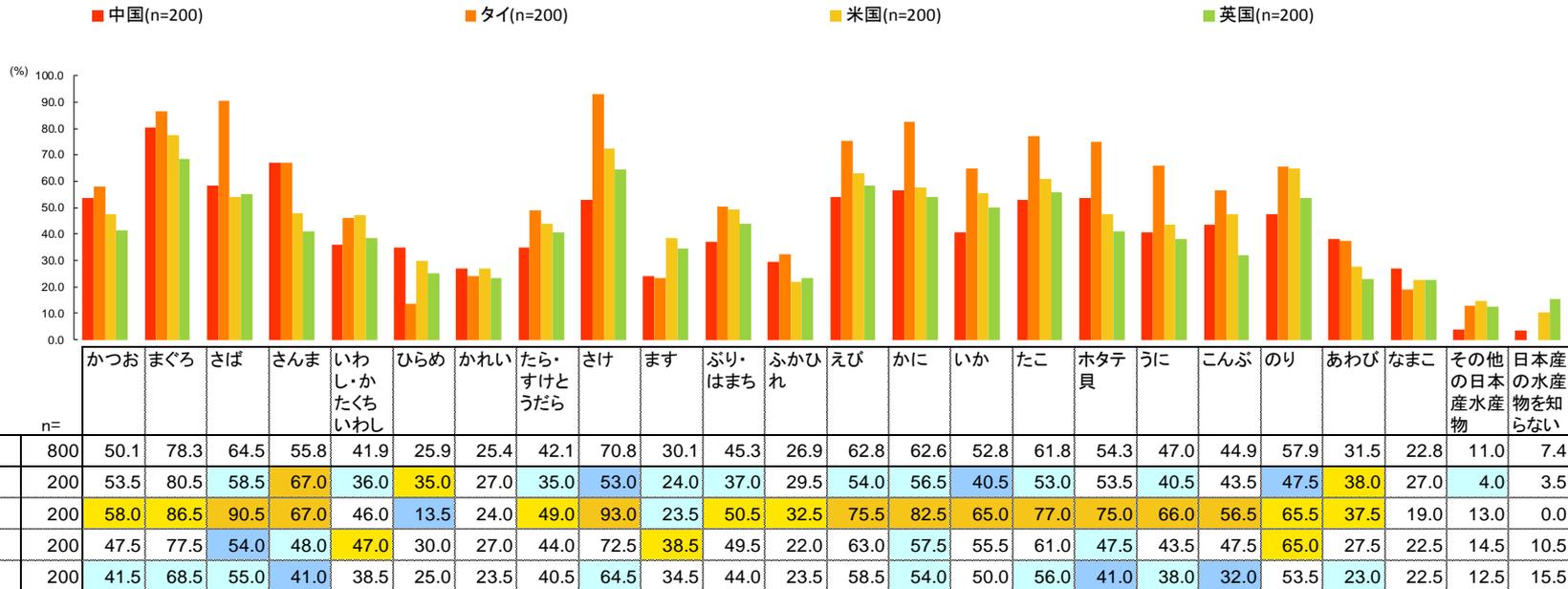




# 日本産の水産物の認知度

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に認知度が高い。
- 中国では「まぐろ」「さんま」、タイでは「さけ」「さば」、米国、英国では「まぐろ」「さけ」「のり」の順に認知度が高い。
- タイでは、「さば」「さけ」の認知度が9割を超え他の国を大きく上回る。また、「えび」「かに」「いか」「たこ」「ホタテ貝」「うに」「こんぶ」といった魚類以外の項目でも他の国を大きく上回っている。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA)

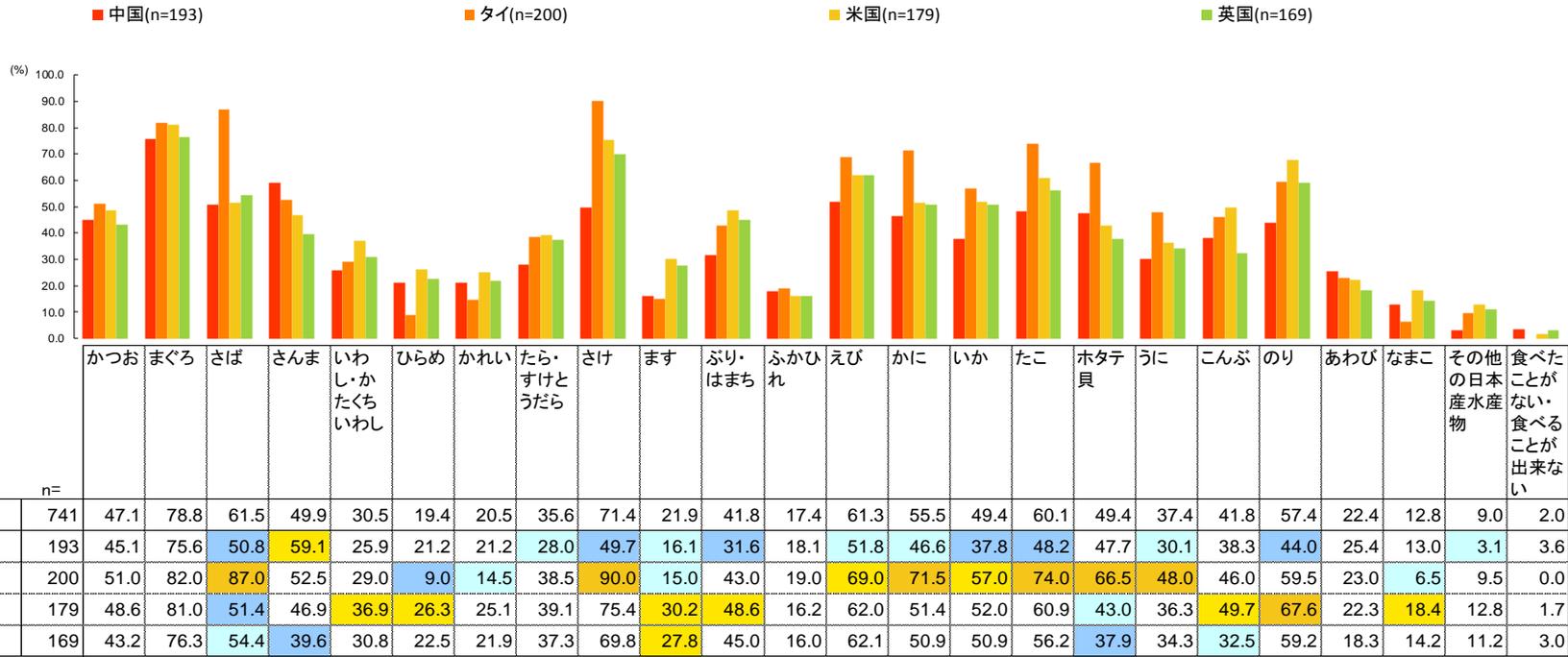




# 日本産の水産物の食経験

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に食経験率が高く、その2品は7割を超えている。
- 中国では「まぐろ」「さんま」、タイでは「さけ」「さば」、米国、英国では「まぐろ」「さけ」の順に高い。
- タイでは、「さば」「さけ」の食経験率が9割程度に達する。また、「かに」「たこ」「ホタテ貝」「うに」といった項目で他の国を大きく上回る。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】

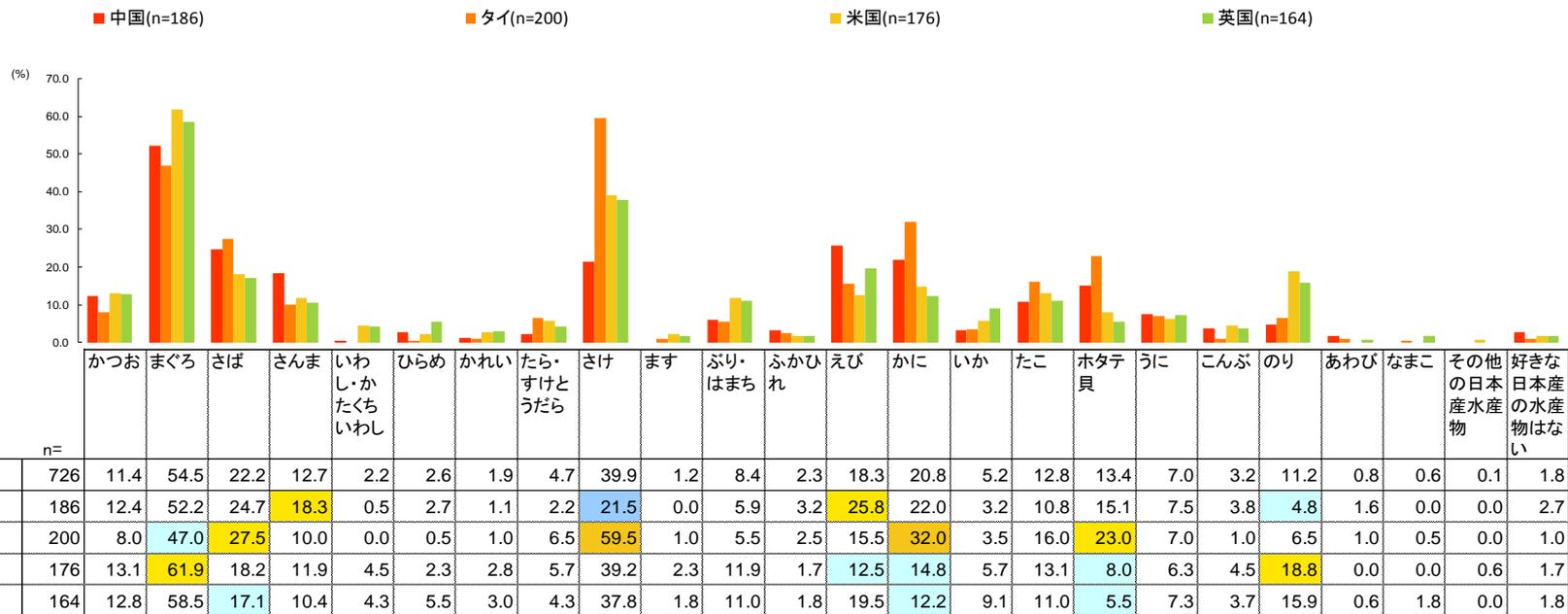




# 好きな日本産の水産物

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に好まれている。
- 中国では「まぐろ」「えび」、タイでは「さけ」「まぐろ」、米国、英国では「まぐろ」「さけ」の順に好まれている。
- タイでは「さけ」が6割弱と他の国を大きく上回る。また、「かに」も他の国よりも好まれている。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9で食べたことがある日本産水産物を回答した人】





# 日本産の水産物の好きなメニュー

- 全ての国で、「まぐろ」は寿司、刺身として食べる食べ方が最も多い。
- 「さけ」は寿司、刺身、塩焼として食べる食べ方が多いが、タイでは塩焼の他、ソース焼きも人気である。

□ Q 21 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。(O A)【ベース：Q 20で好きな日本産の水産物を回答した人】



まぐろ	刺身	寿司		
回答数	71	20		
えび	焼きえび	刺身	エビフライ	寿司
回答数	7	6	6	5
さば	焼きさば	さば煮	寿司	
回答数	25	6	5	
かに	蒸しがに	煮がに		
回答数	13	7		
さけ	焼き鮭	寿司	刺身	
回答数	21	7	5	



さけ	寿司	刺身	焼鮭
回答数	34	29	26
まぐろ	刺身	寿司	
回答数	64	25	
かに	蒸し	焼き	
回答数	34	8	
さば	焼さば	さばソース焼き	
回答数	35	7	
ホタテ貝	焼き	バター焼き	
回答数	23	12	



まぐろ	刺身	寿司	鉄火丼	
回答数	56	52	5	
さけ	寿司	刺身		
回答数	19	13		
のり	おにぎり	寿司	巻きずし	ごはん
回答数	12	8	5	5
さば	焼魚			
回答数	18			
かに	ゆでカニ			
回答数	6			



まぐろ	刺身	寿司
回答数	49	41
さけ	寿司	焼き鮭
回答数	19	10
えび	てんぷら	
回答数	5	
たこ	たこ焼き	
回答数	9	
さば	焼さば	
回答数	15	

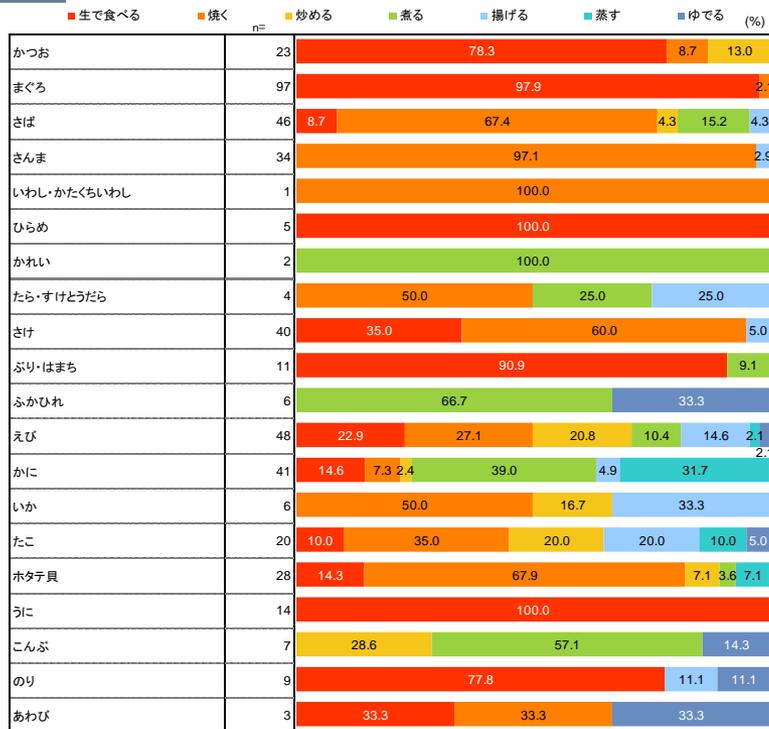


# 日本産の水産物の好きな調理方法

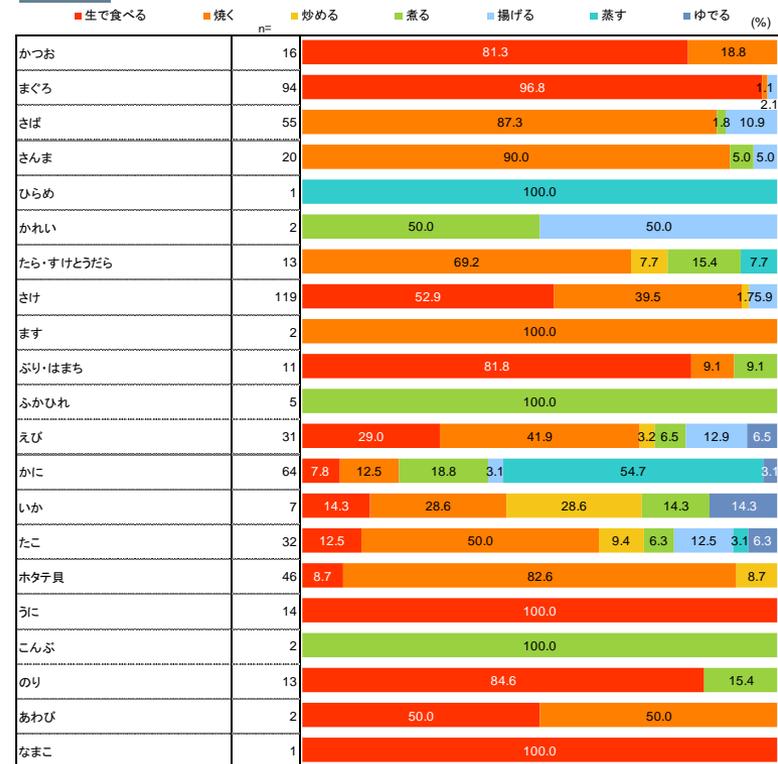
- まぐろはどの国でも共通して「生で食べる」が9割を超える。
- さけは中国では「焼く」が最も高く、タイ、英国では「生で食べる」が最も高い。米国では「生で食べる」「焼く」が同程度。
- えびは中国、タイに比べて、米国、英国では「揚げる」の比率が高い傾向。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】

## 中国



## タイ

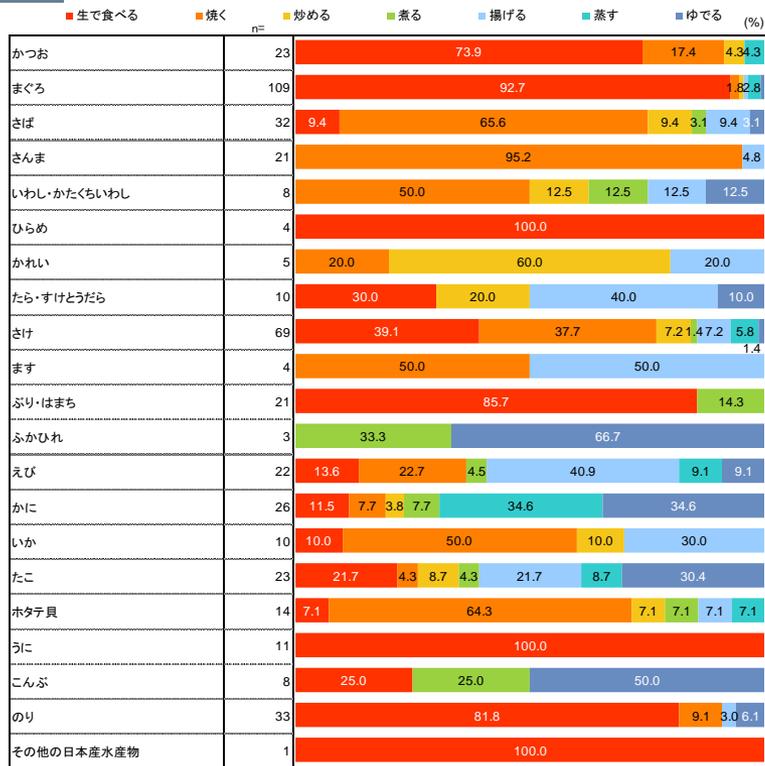




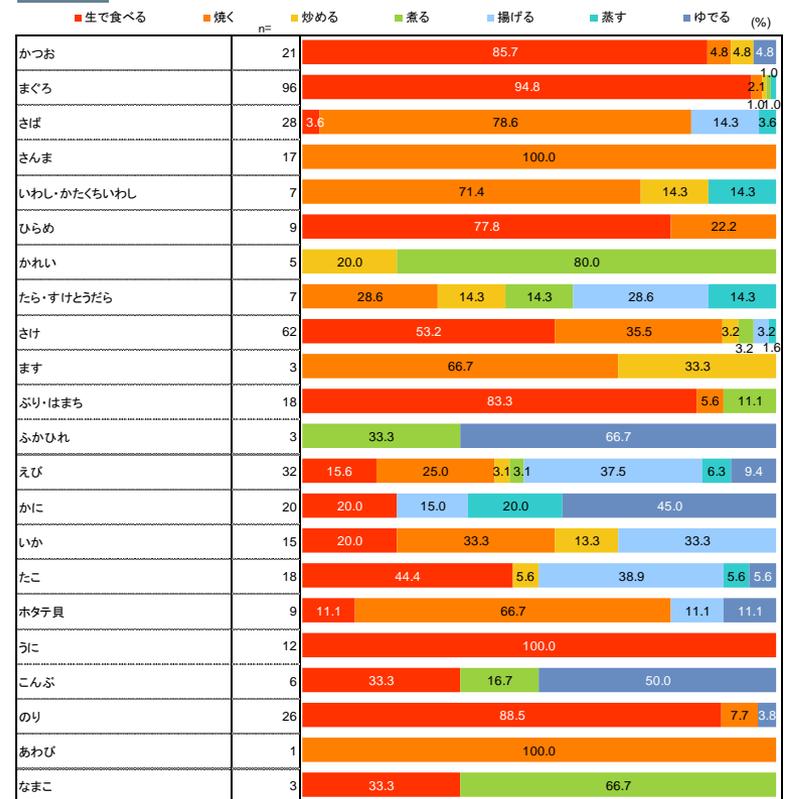
# 日本産の水産物の好きな調理方法

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】

## 米国



## 英国



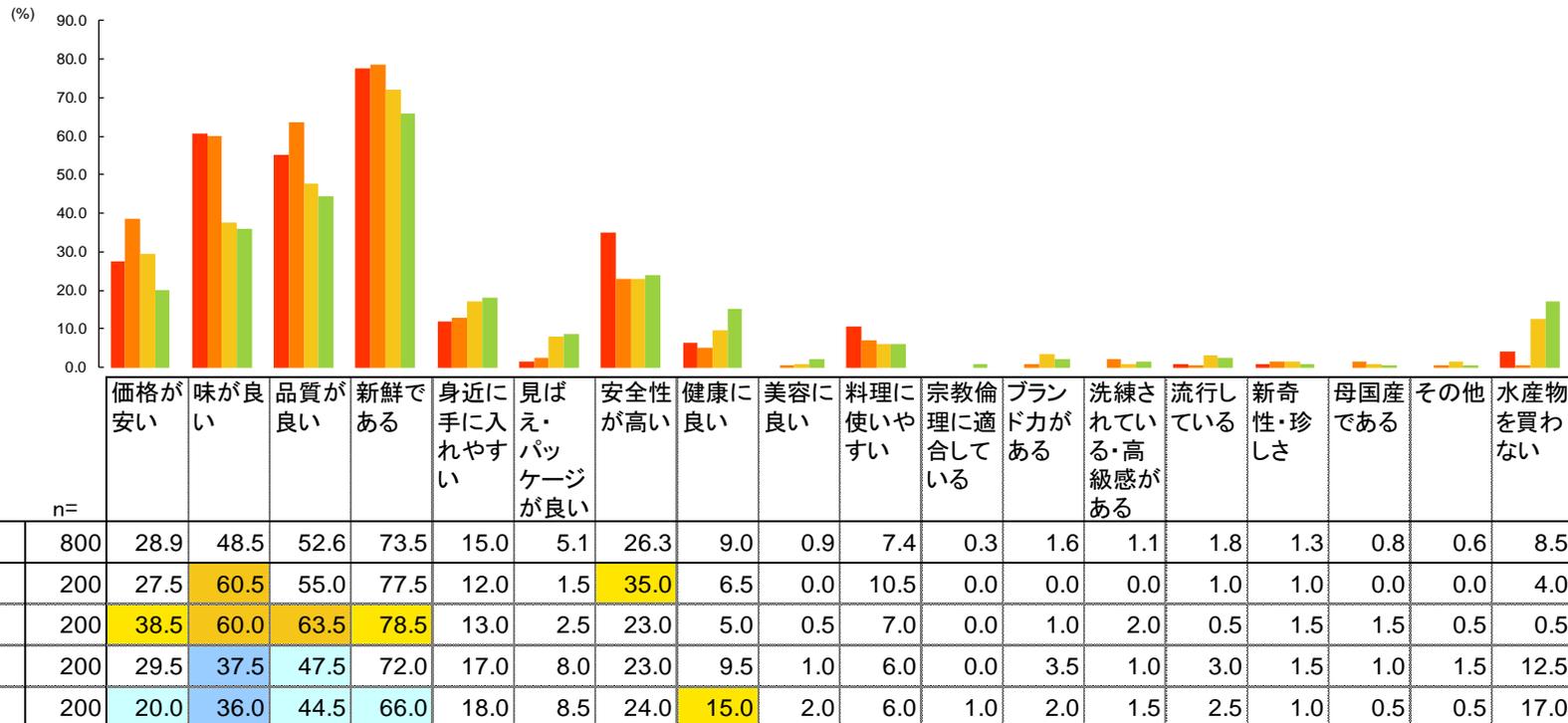


# 母国での水産物の購入基準

- 全体では、「新鮮である」が最も重視され、国籍別でも、どの国も共通して「新鮮である」が最も重視されている。
- 中国、タイでは、米国、英国に比べて「味が良い」を重視している。また、中国では「安全性が高い」が他の国に比べて高い。
- 米国、英国では「水産物を買わない」が1割を超える。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)





## 母国で代表的な水産物のメニュー

- 中国では煮魚、蒸魚がよく食べられており、タイでは、えび、カニを使った料理が多い。
- 米国、英国ではフィッシュアンドチップスが多く、特にイギリスでは約半数が回答。

□ Q24 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。(OA)



メニュー	回答数	水産物	回答数
水煮魚	34	えび	17
紅焼魚	18	かに	16
清蒸魚	15	スズキ	13
糖酢魚	8	太刀魚	12
酸菜魚	6	鯉	8



調理方法	回答数	水産物	回答数
焼き	29	えび	40
トムヤンクン	18	魚	12
トムヤン	17	かに	11
ライム蒸し	15	貝	8
ナンブラーフライ	11	いか	7



調理方法	回答数	水産物	回答数
フライドフィッシュ	12	鮭	13
クラムチャウダー	11	ロブスター	12
焼鮭	7	エビ	7
フィッシュアンドチップス	6	カニ	5



調理方法	回答数	水産物	回答数
フィッシュアンドチップス	96	タラ	11
シーフードカレー	8	鮭	10
焼き魚	7	パイ	6



## 母国での代表的な水産物メニューの特徴

- 全体では、「しょっぱい」とする割合が約5割と最も高い。
- 中国・米国・英国では「しょっぱい」を特徴とする割合が最も高く、特に米国・英国ではアジア圏よりも圧倒的。
- タイは僅差で「甘い」が最も高い。

□ Q 2 4 \_ 1 そのメニューの味の特徴を教えてください。(S A)

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 辛い ■ その他



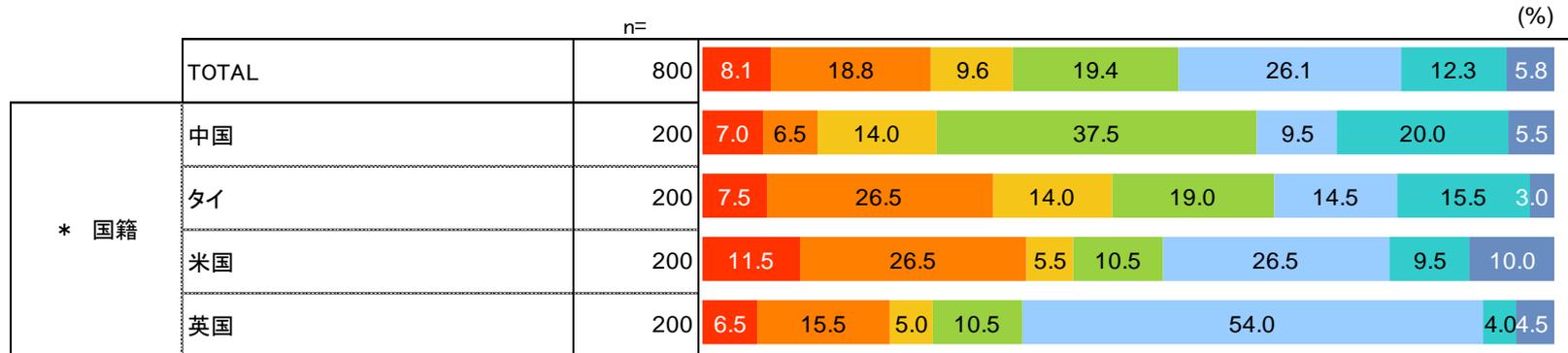


# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法

- 全体では、「揚げる」とする割合が最も高く、「煮る」、「焼く」が続く。
- 国により調理方法の傾向は異なり、中国は「煮る」が最も高く、タイは「焼く」、米国は「焼く」と「揚げる」が同率で、英国は「揚げる」が半数以上を占める。

□ Q 2 4 \_ 2 そのメニューの調理方法を教えてください。(S A)

■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる

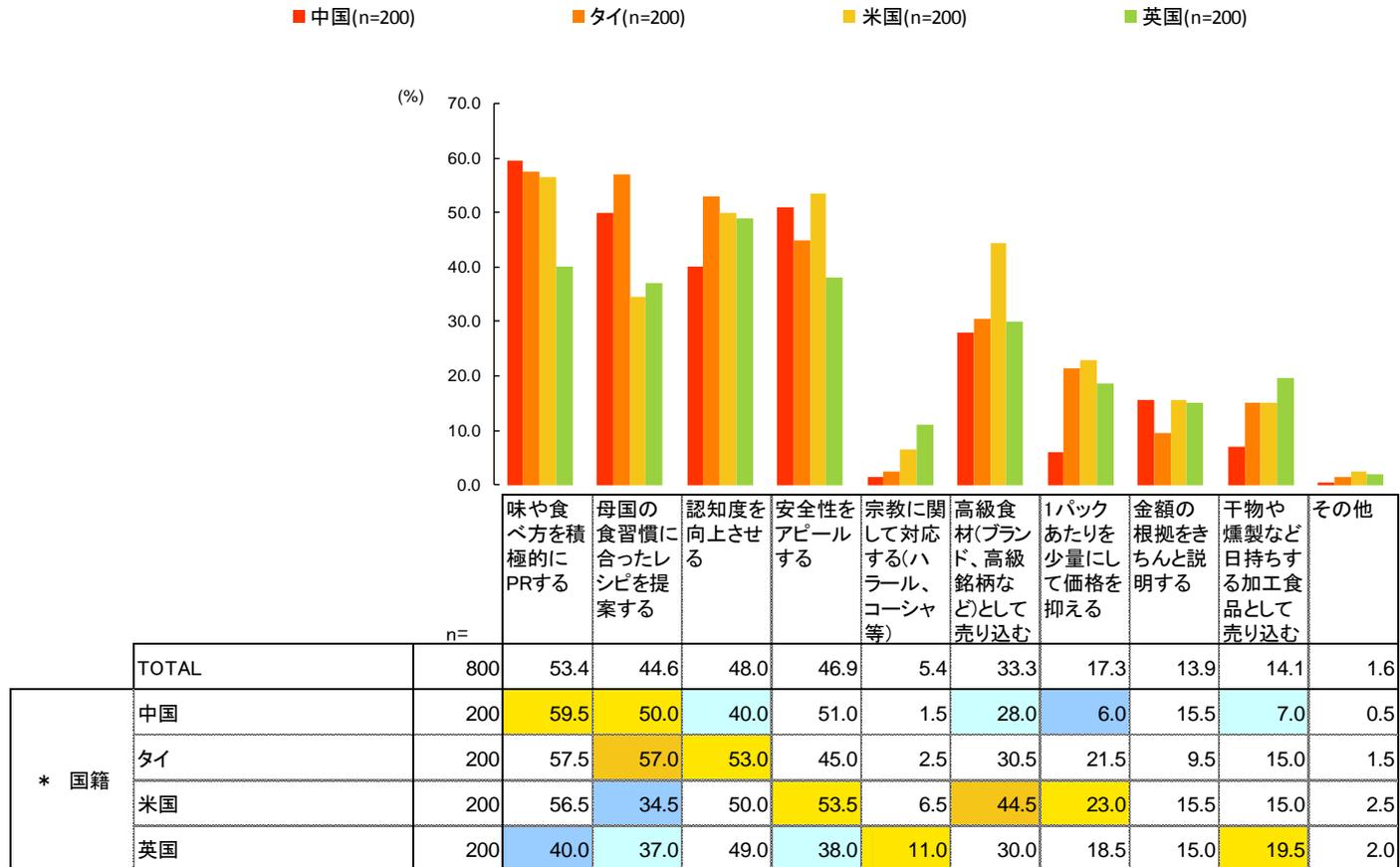




# 日本産の水産物の母国での売り方

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」が最も高い。国籍別では中国、タイ、米国では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も高いが、英国では「認知度を向上させる」が最も高く、英国での周知度合いが伺える。
- 中国、タイでは、「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」の比率が米国、英国に比べて高く、アジア圏では独自のレシピで好まれていることが伺える。
- 米国では、「高級食材として売り込む」が4割を超え、他の国を上回る。

□ Q 2 5 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。（MA）



## (2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

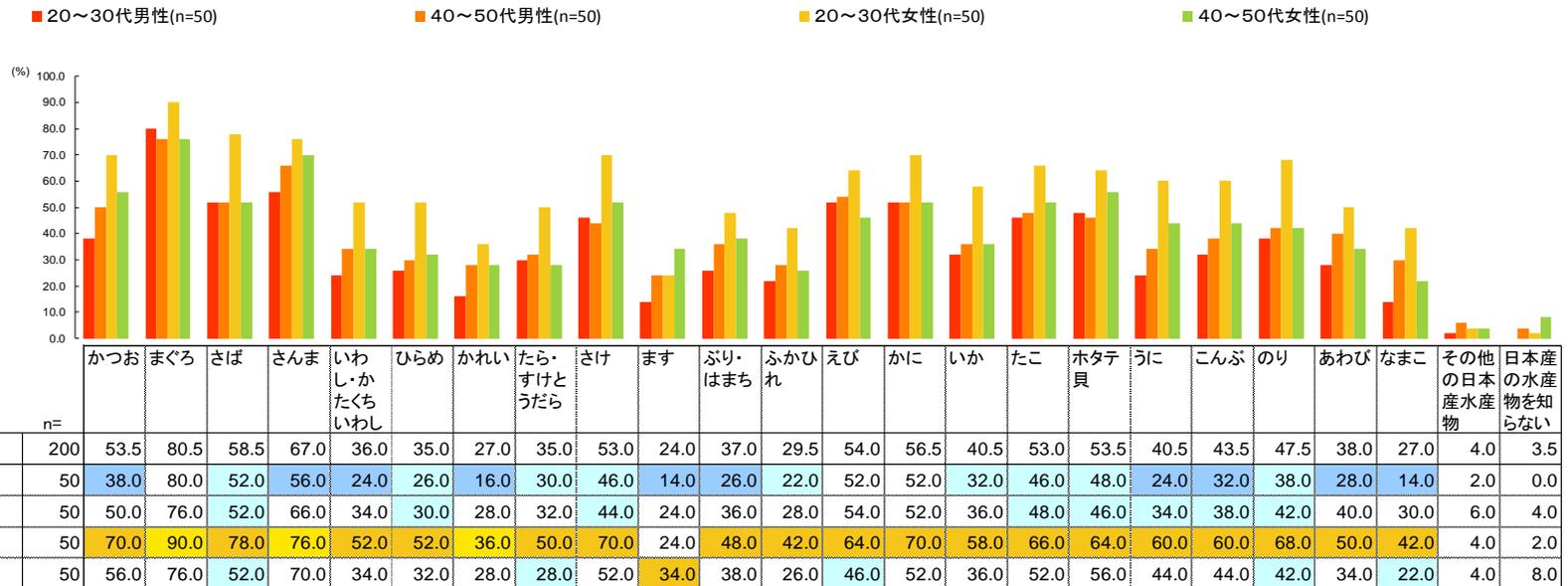




# 日本産の水産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体で見ると「まぐろ」が最も高く、「さんま」「さば」が続く。
- 性・年齢別でも、共通して「まぐろ」が最も高い。
- 20～30代男性では全体よりすべての水産物の認知度が低い。
- 一方、20～30代女性では全般的に全体より認知度が高く、女性は若年から多くの水産物に接していることが伺える。

□ Q18 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <性・年齢別>



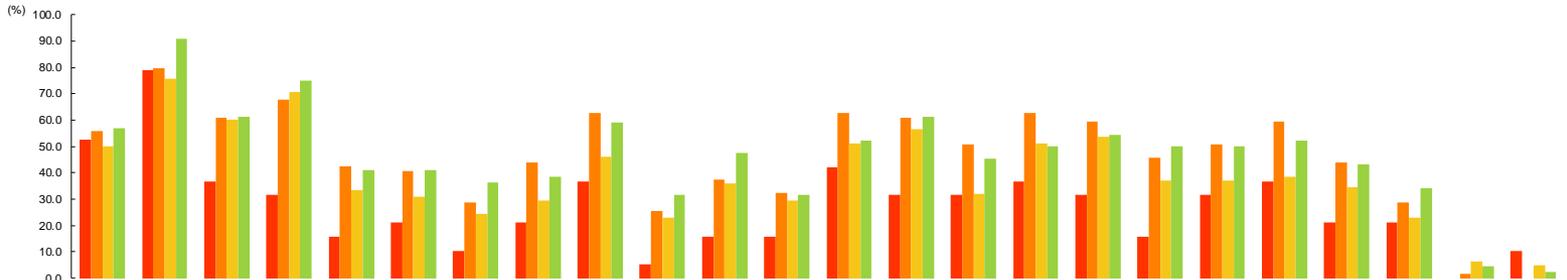


# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、共通して「まぐろ」が最も高い。特に5年以上～10年未満では「まぐろ」の認知度が9割を超える。
- 「まぐろ」「かつお」は、在住して間もない頃から、半数以上の人には認知されている。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。（MA） <在住年数別>

■ 1年未満(n=19)      ■ 1年以上～3年未満(n=59)      ■ 3年以上～5年未満(n=78)      ■ 5年以上～10年未満(n=44)



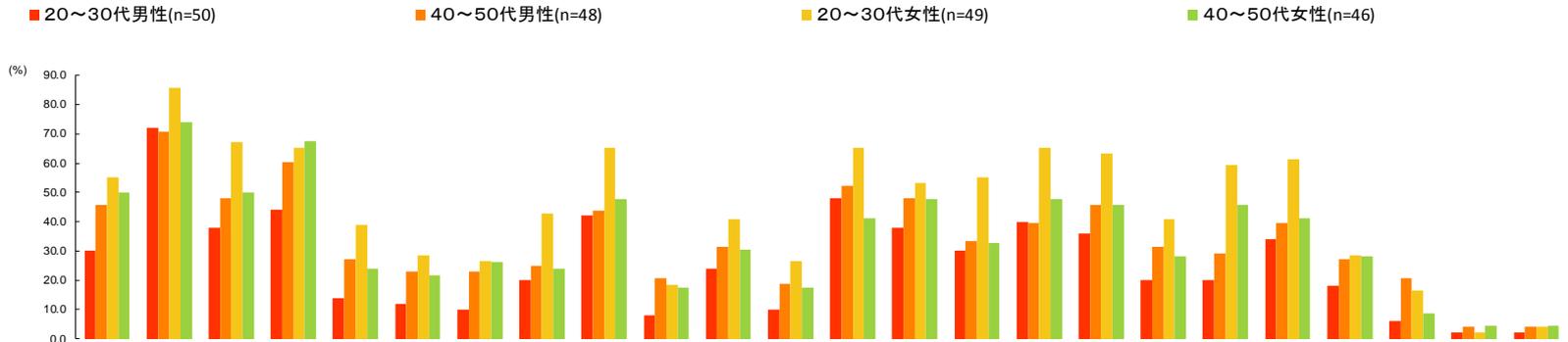
Q6 居住年数	TOTAL	水産物																				その他	日本産		
		かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その日本産水産物	水産物知らない
n=	200	53.5	80.5	58.5	67.0	36.0	35.0	27.0	35.0	53.0	24.0	37.0	29.5	54.0	56.5	40.5	53.0	53.5	40.5	43.5	47.5	38.0	27.0	4.0	3.5
1年未満	19	52.6	78.9	36.8	31.6	15.8	21.1	10.5	21.1	36.8	5.3	15.8	15.8	42.1	31.6	31.6	36.8	31.6	15.8	31.6	36.8	21.1	21.1	0.0	10.5
1年以上～3年未満	59	55.9	79.7	61.0	67.8	42.4	40.7	28.8	44.1	62.7	25.4	37.3	32.2	62.7	61.0	50.8	62.7	59.3	45.8	50.8	59.3	44.1	28.8	1.7	0.0
3年以上～5年未満	78	50.0	75.6	60.3	70.5	33.3	30.8	24.4	29.5	46.2	23.1	35.9	29.5	51.3	56.4	32.1	51.3	53.8	37.2	37.2	38.5	34.6	23.1	6.4	5.1
5年以上～10年未満	44	56.8	90.9	61.4	75.0	40.9	40.9	36.4	38.6	59.1	31.8	47.7	31.8	52.3	61.4	45.5	50.0	54.5	50.0	50.0	52.3	43.2	34.1	4.5	2.3



# 日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「まぐろ」の経験率が最も高く、性・年齢別でも、共通して「まぐろ」が最も高い。
- 20～30代男性ではすべての水産物で食経験率が全体より低い。
- 一方、20～30代女性では全般的に食経験率が全体より高く、女性は若年から多くの水産物を食していることが伺える。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>



		20～30代男性(n=50)	40～50代男性(n=48)	20～30代女性(n=49)	40～50代女性(n=46)																					
		かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	日本産の水産物は食べたことがない・水産物を食べることが出来ない	
n=		193	45.1	75.6	50.8	59.1	25.9	21.2	21.2	28.0	49.7	16.1	31.6	18.1	51.8	46.6	37.8	48.2	47.7	30.1	38.3	44.0	25.4	13.0	3.1	3.6
* 性・年齢 (4区分)	TOTAL	50	30.0	72.0	38.0	44.0	14.0	12.0	10.0	20.0	42.0	8.0	24.0	10.0	48.0	38.0	30.0	40.0	36.0	20.0	20.0	34.0	18.0	6.0	2.0	2.0
	20～30代男性	48	45.8	70.8	47.9	60.4	27.1	22.9	22.9	25.0	43.8	20.8	31.3	18.8	52.1	47.9	33.3	39.6	45.8	31.3	29.2	39.6	27.1	20.8	4.2	4.2
	20～30代女性	49	55.1	85.7	67.3	65.3	38.8	28.6	26.5	42.9	65.3	18.4	40.8	26.5	65.3	53.1	55.1	65.3	63.3	40.8	59.2	61.2	28.6	16.3	2.0	4.1
	40～50代女性	46	50.0	73.9	50.0	67.4	23.9	21.7	26.1	23.9	47.8	17.4	30.4	17.4	41.3	47.8	32.6	47.8	45.7	28.3	45.7	41.3	28.3	8.7	4.3	4.3

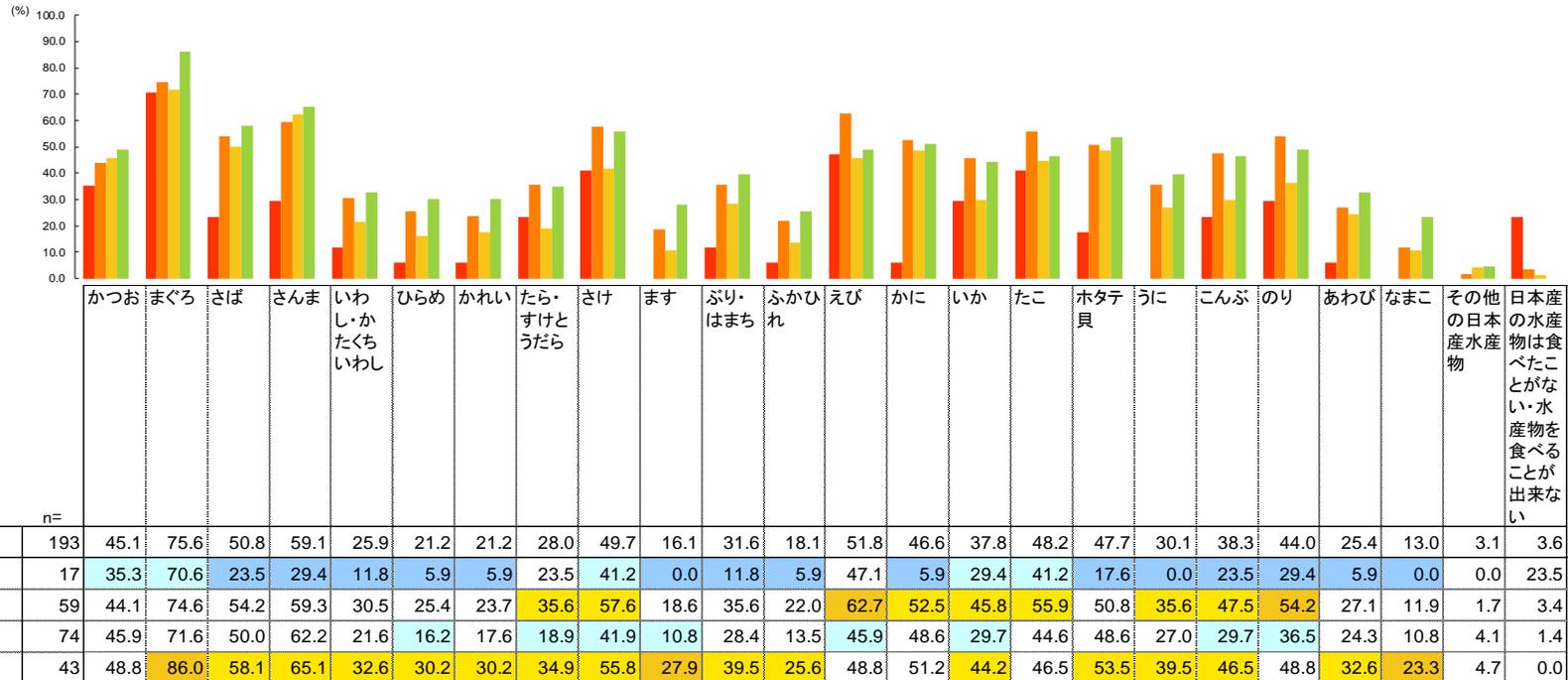


# 日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、各層共通して「まぐろ」が最も食べた経験があり。1年未満、1年以上～3年未満では「えび」が、3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では「さんま」がそれに続く。
- 在住年数が1年を超えたところで、食経験率の高まる食材が多い傾向。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=17) ■ 1年以上～3年未満(n=59) ■ 3年以上～5年未満(n=74) ■ 5年以上～10年未満(n=43)

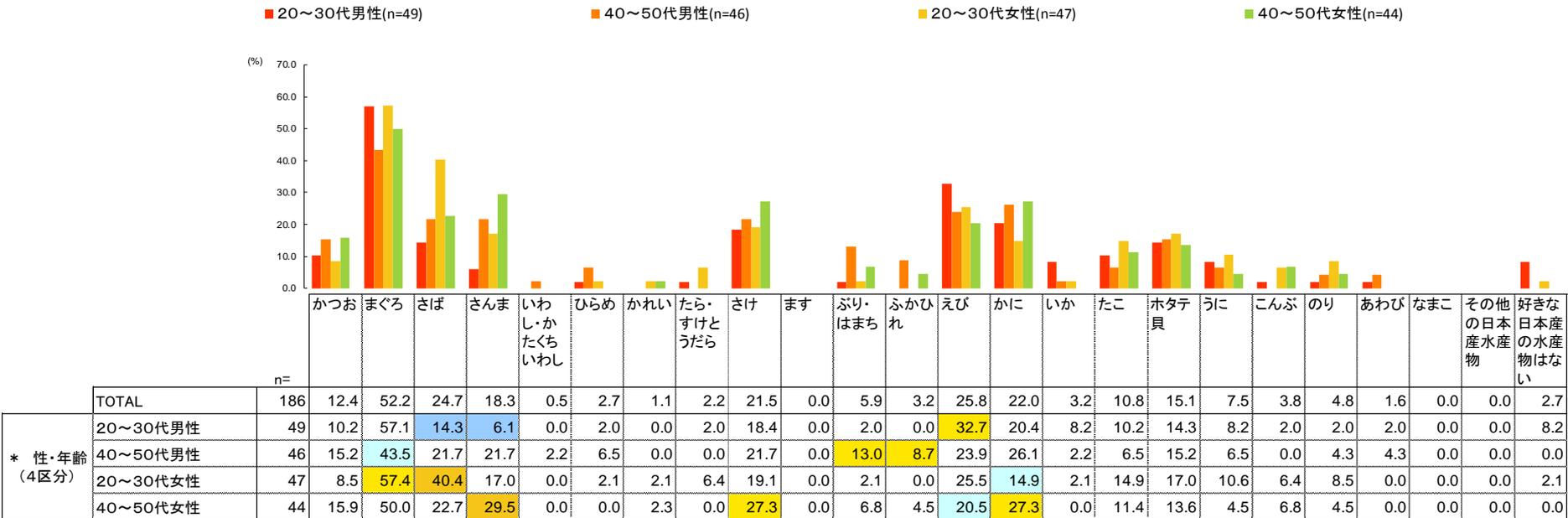


# 好きな日本産の水産物 <性・年齢別>



- 全体では、「まぐろ」が最も好まれている。性・年齢別でも共通して「まぐろ」が最も好まれている。
- 「まぐろ」は男女ともに20～30代の方が、40代～50代よりも好まれている。
- 「さば」は20～30代女性で高く、20～30代男性で低い。
- 「さんま」は40～50代女性で高く、20～30代男性で低い。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。(3 L A)【ベース：Q 1 9で食べたことがある日本産水産物を回答した人】<性・年齢別>

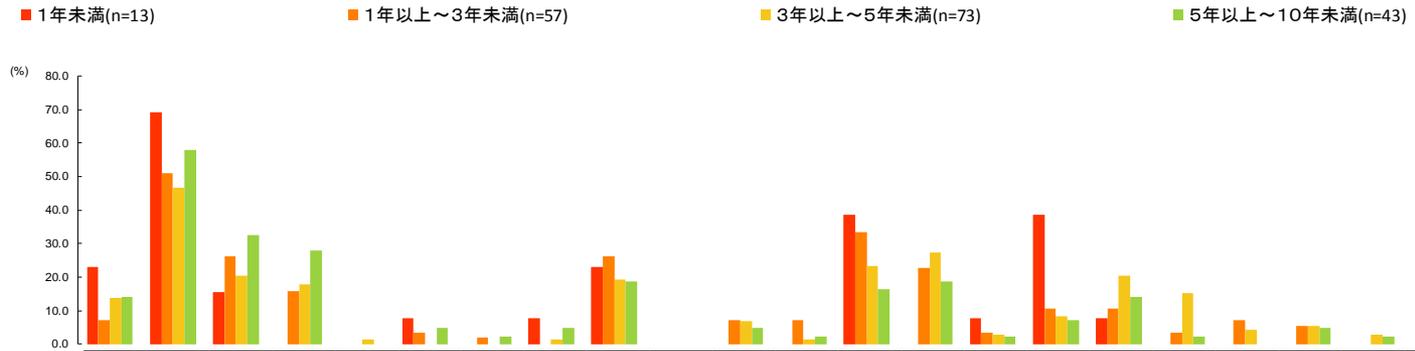




# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、各層共通して「まぐろ」が最も好まれている。
- 5年以上～10年未満では、「まぐろ」「さば」「さんま」が全体より高め。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>



		1年未満(n=13)	1年以上～3年未満(n=57)	3年以上～5年未満(n=73)	5年以上～10年未満(n=43)	かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	好きな日本産の水産物はない
TOTAL		186	12.4	52.2	24.7	18.3	0.5	2.7	1.1	2.2	21.5	0.0	5.9	3.2	25.8	22.0	3.2	10.8	15.1	7.5	3.8	4.8	1.6	0.0	0.0	0.0	0.0	2.7	
Q6 居住年数	1年未満	13	23.1	69.2	15.4	0.0	0.0	7.7	0.0	7.7	23.1	0.0	0.0	0.0	38.5	0.0	7.7	38.5	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	1年以上～3年未満	57	7.0	50.9	26.3	15.8	0.0	3.5	1.8	0.0	26.3	0.0	7.0	7.0	33.3	22.8	3.5	10.5	10.5	3.5	7.0	5.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.5	
	3年以上～5年未満	73	13.7	46.6	20.5	17.8	1.4	0.0	0.0	1.4	19.2	0.0	6.8	1.4	23.3	27.4	2.7	8.2	20.5	15.1	4.1	5.5	2.7	0.0	0.0	0.0	0.0		
	5年以上～10年未満	43	14.0	58.1	32.6	27.9	0.0	4.7	2.3	4.7	18.6	0.0	4.7	2.3	16.3	18.6	2.3	7.0	14.0	2.3	0.0	4.7	2.3	0.0	0.0	0.0	0.0		



## 日本産の水産物の好きなメニュー

- 最も人気のある「まぐろ」は、刺身、寿司として食べる食べ方が圧倒的に多く、その他の回答はほとんど見受けられない。
- 次に人気のある「えび」は、焼きえびとしての食べ方が多く、その他には、刺身、寿司やエビフライが挙げられている。また、寿司や茹でえびも好まれている。
- 「さば」は、焼きさばとして食べる食べ方が多く、特に塩焼が好まれている。
- 「かに」は、蒸しがにとして食べる食べ方が多く、次いで、煮がにと続く。その他、揚げがに、かにしゃぶ、寿司、鍋など多岐にわたる回答が見受けられる。
- 「さけ」は、焼き鮭として食べるメニューが最も多く、次いで、寿司、刺身との回答が続く。

□ Q 2 1 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。(O A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物を回答した人】

まぐろ	刺身	寿司		
回答数	71	20		
えび	焼きえび	刺身	エビフライ	寿司
回答数	7	6	6	5
さば	焼きさば	さば煮	寿司	
回答数	25	6	5	
かに	蒸しがに	煮がに		
回答数	13	7		
さけ	焼き鮭	寿司	刺身	
回答数	21	7	5	

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

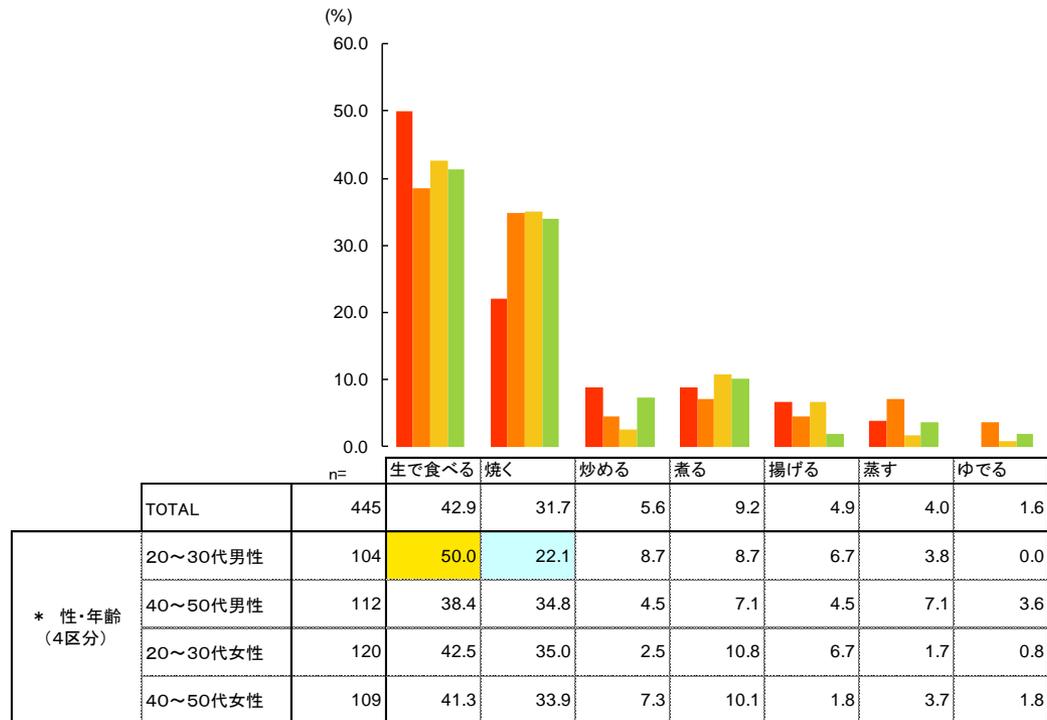


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体で見ると、「生で食べる」が最も好きな調理方法とされ、「焼く」がそれに続く。性・年齢別で見ても、「生で食べる」「焼く」の順。
- 20～30代男性では「生で食べる」が好きとされる一方、「焼く」が好まれない。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=104) ■ 40～50代男性(n=112) ■ 20～30代女性(n=120) ■ 40～50代女性(n=109)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

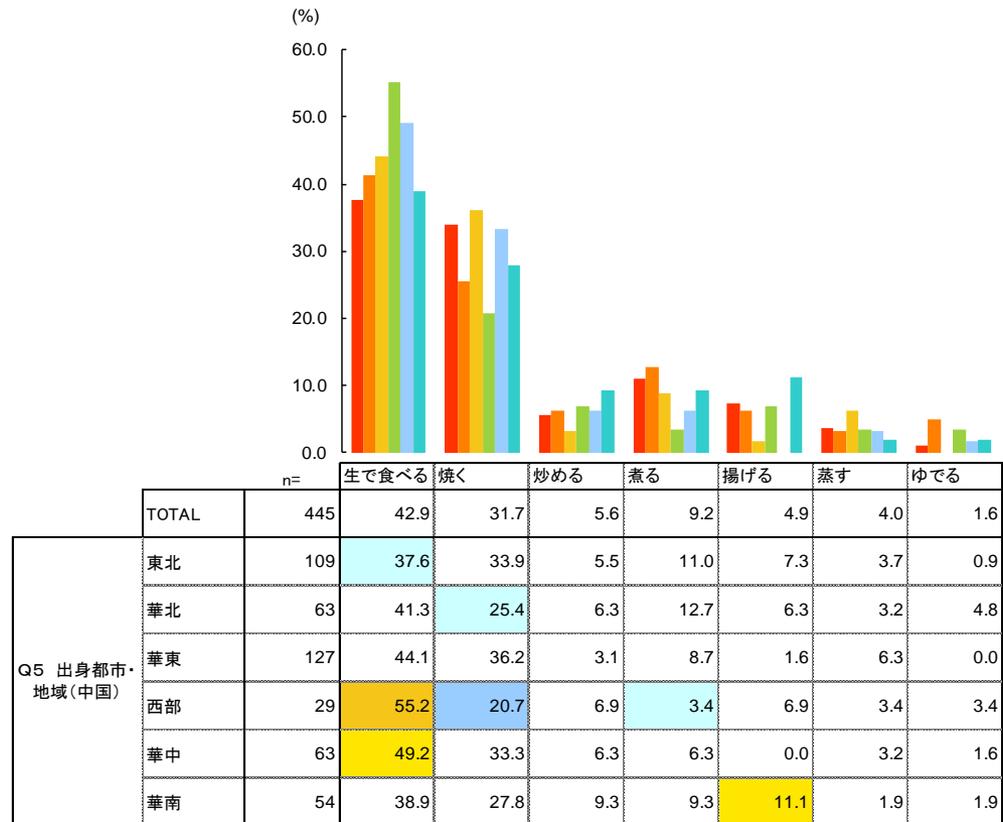


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

- 各地域共通して「生で食べる」「焼く」の順に好まれる。
- 東北では、「生で食べる」「焼く」の差が他地域に比べ小さい。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】 <出身都市・地域別>

■ 東北(n=109) ■ 華北(n=63) ■ 華東(n=127) ■ 西部(n=29) ■ 華中(n=63) ■ 華南(n=54)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

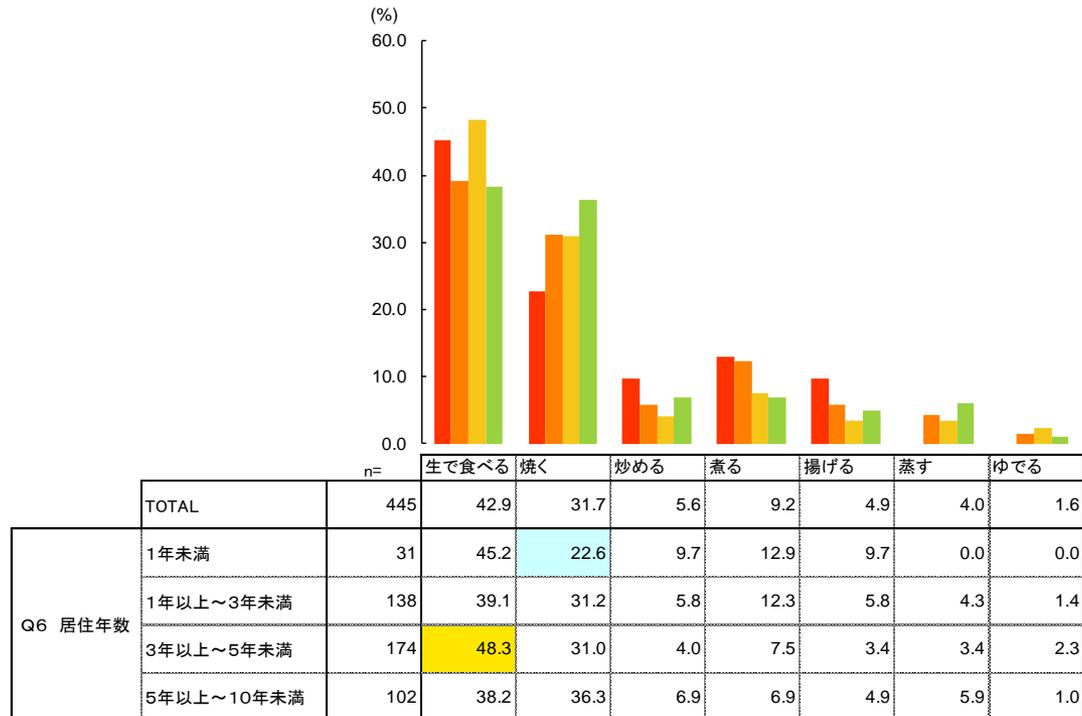


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

- 各層共通して「生で食べる」「焼く」の順だが、5年以上～10年未満では「生で食べる」「焼く」がほぼ同率。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=31) ■ 1年以上～3年未満(n=138) ■ 3年以上～5年未満(n=174) ■ 5年以上～10年未満(n=102)



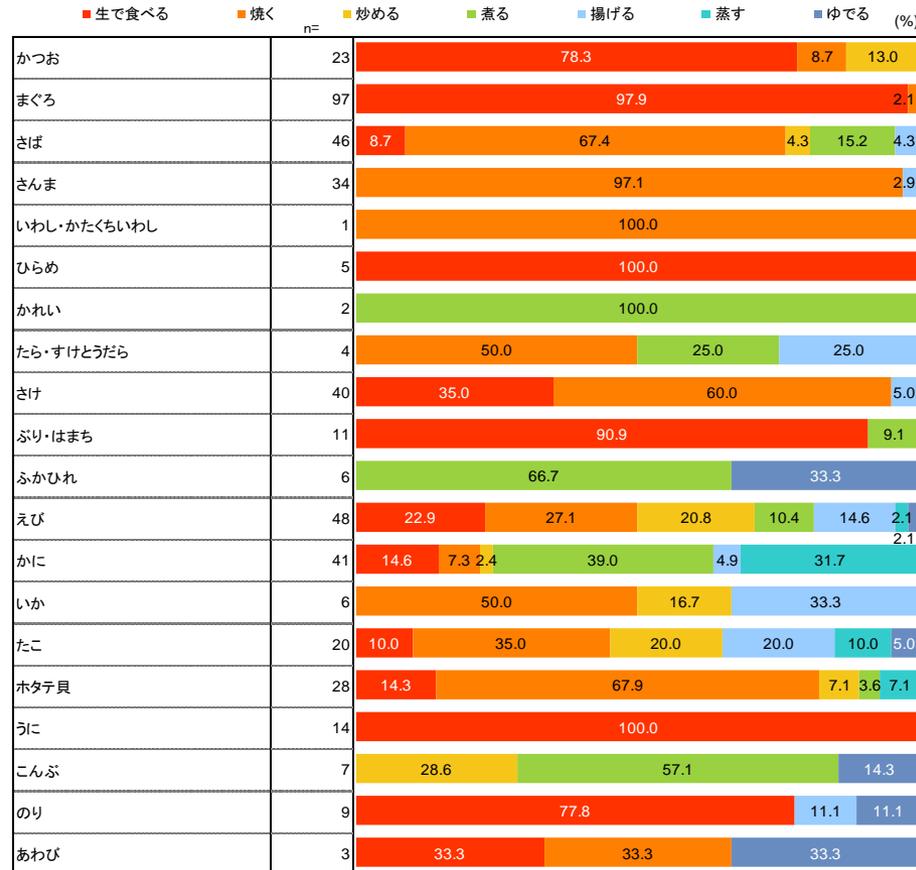
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値



# 日本産の水産物の好きな調理方法 <品目別>

- 「まぐろ」は「生で食べる」が突出して好まれている。
- 「えび」は「焼く」「生で食べる」「炒める」の順に高く、他の水産物に比べて多様な調理をされている傾向。
- 「さば」「さんま」「さけ」「えび」「ホタテ貝」などは、生食よりも焼いて食べられる割合が高い。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】



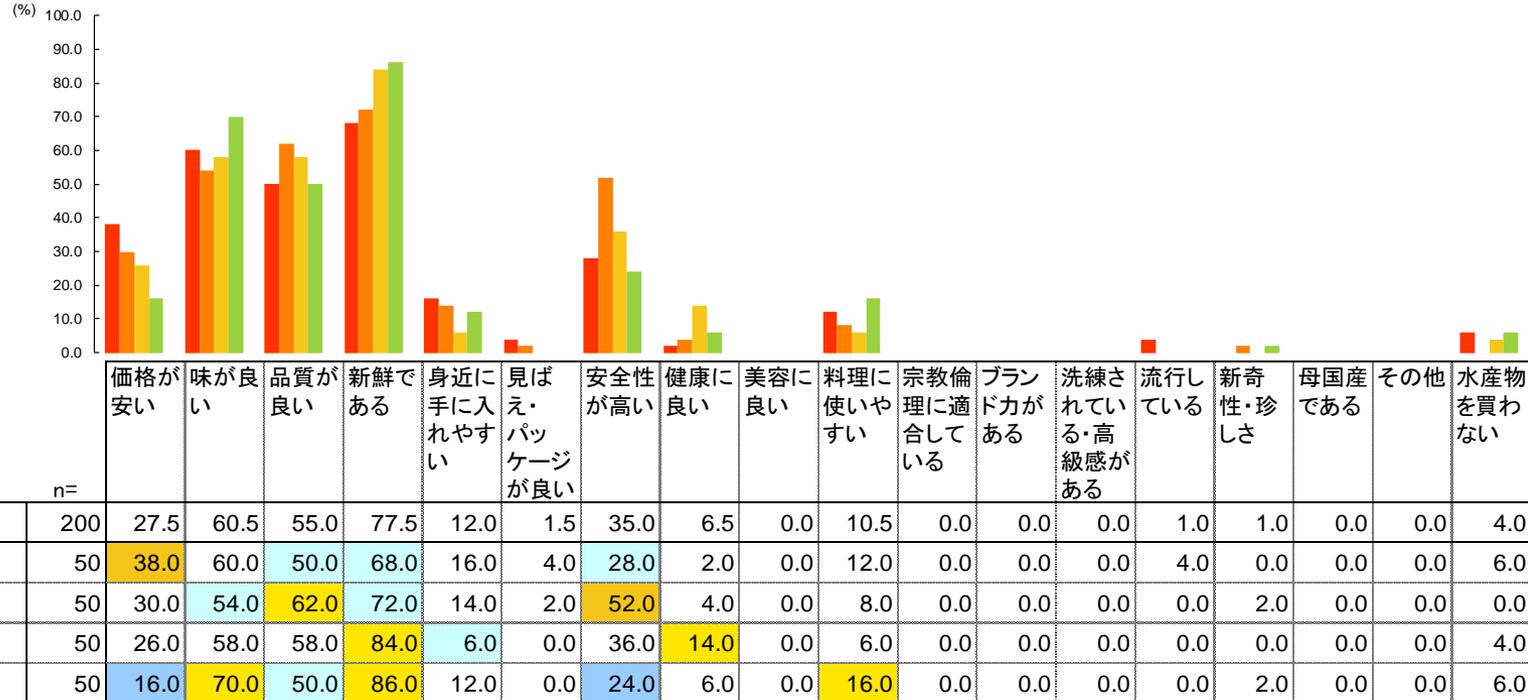


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「新鮮である」「味が良い」「品質が良い」の順に重視され、性・年齢別でも、共通してこの3つが上位となっている。
- 「新鮮である」は男性に比べて特に女性で重視されている。
- 「価格が安い」は20～30代男性、「安全性が高い」は40～50代男性で特に重視されている。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)



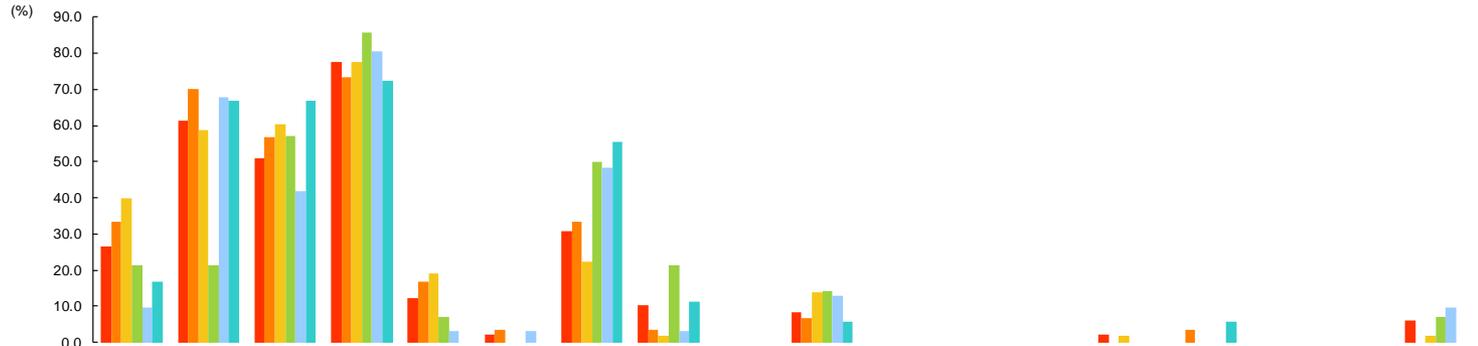
# 母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>



- 各地域共通して「新鮮である」が最も重視されている。
- 華東では「価格が安い」が全体より重視され、「安全性が高い」は全体より重視されていない。
- 華中では「安全性が高い」が全体より重視され、「価格が安い」「品質が良い」が全体より重視されていない。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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	身近に手に入れやすい	見覚え・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	水産物を買わない
TOTAL	200	27.5	60.5	55.0	77.5	12.0	1.5	35.0	6.5	0.0	10.5	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	0.0	4.0
東北	49	26.5	61.2	51.0	77.6	12.2	2.0	30.6	10.2	0.0	8.2	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	6.1
華北	30	33.3	70.0	56.7	73.3	16.7	3.3	33.3	3.3	0.0	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	3.3	0.0	0.0	0.0
華東	58	39.7	58.6	60.3	77.6	19.0	0.0	22.4	1.7	0.0	13.8	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	0.0	0.0	1.7
西部	14	21.4	21.4	57.1	85.7	7.1	0.0	50.0	21.4	0.0	14.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.1
華中	31	9.7	67.7	41.9	80.6	3.2	3.2	48.4	3.2	0.0	12.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9.7
華南	18	16.7	66.7	66.7	72.2	0.0	0.0	55.6	11.1	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0



## 母国で代表的な水産物のメニュー

- 中国の代表的な水産物料理としては、水煮魚、紅焼魚といった煮魚になる。水煮魚は、中華四川の川魚料理で、川魚を酒、ニンニク、ショウガ、唐辛子や花椒で煮詰めたもので、味は辛い。紅焼魚は、しょうゆ、砂糖、酢などで煮込む料理である。その他、糖酢魚や酸菜魚などの煮魚も挙げられている。
- 煮魚以外には蒸魚もかなり食べられている。
- 魚の種類としては、スズキや鯉、黄花魚などの川魚が多く、海産物としては太刀魚が食べられている。
- 甲殻類では、上海ガニをはじめとするかに、えびも好まれている。

□ Q24 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。(OA)

メニュー	回答数	水産物(※)	回答数
水煮魚	34	えび	17
紅焼魚	18	かに	16
清蒸魚	15	スズキ	13
糖酢魚	8	太刀魚	12
酸菜魚	6	鯉	8

※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。



# 母国での代表的な水産物メニューの特徴＜出身都市・地域別＞

- 全体では、「しょっぱい」とする割合が約4割と最も高い。
- 出身都市・地域別でみると、東北、華東、華南では「しょっぱい」を特徴とする割合が高く、華北では「甘い」とする割合が高い。

□ Q24\_1 そのメニューの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 ■ 辛い ■ その他



# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>



- 全体では、「煮る」とする割合が約 4 割と最も高く、「蒸す」が 2 割で続く。
- 出身都市・地域別みても、多くは「煮る」とする割合が高い。（西部はサンプル数が少ないため参考値）

□ Q 2 4 \_ 2 そのメニューの調理方法を教えてください。（S A） <出身都市・地域別>

■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



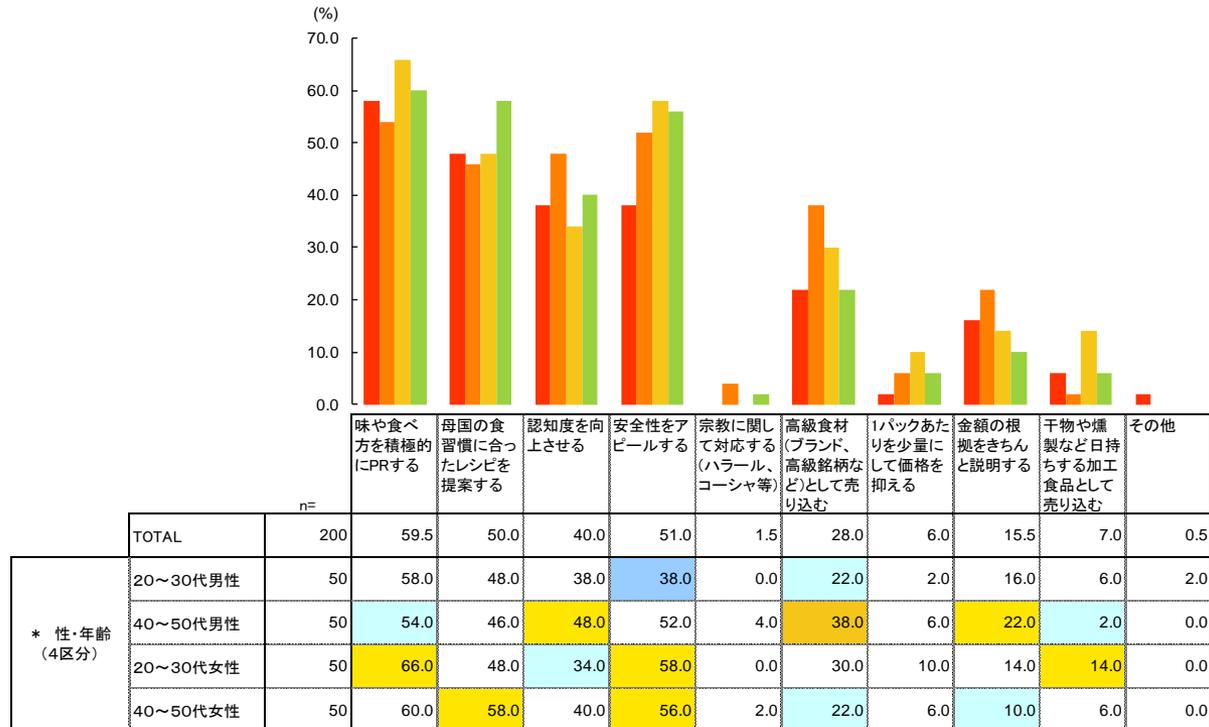


# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」の順に推奨される。
- 性・年齢別で見ると、共通して「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨されている。
- 40～50代男性では「高級食材として売り込む」が全体よりも強く推奨されている。

## □ Q 2 5 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。（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)

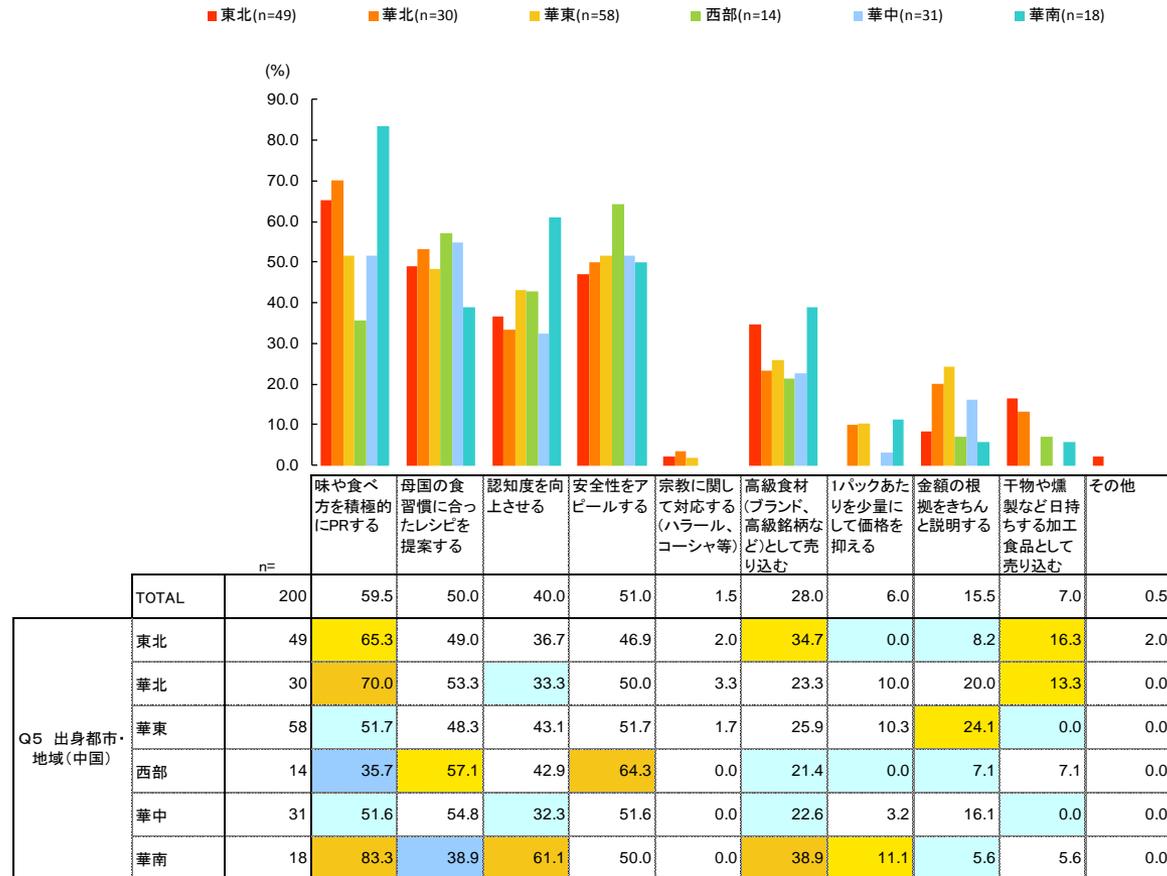




# 日本産の水産物の母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- 東北、華北、華南では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨されている。
- 華東では「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」が同率。
- 華中では「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」が最も推奨されている。

□ Q 2 5 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。(MA) 〈出身都市・地域別〉



# 水産物の食習慣

- 魚が好きな人、嫌いな人がおり、好きな人でも焼き魚は家が臭くなるのを嫌がるため、惣菜で買ってくる、レストランで食べるなどしている。
- 魚の名前、旬などには興味は薄い様子が伺える。
- 中国では川魚を食べるのが一般的で、海に近いエリアでは市場で新鮮な魚を買っており、焼く、蒸す、揚げる他、生でも食べることがある様子。
- 試食した中で、好評な魚は、かつお、ぶり。秋鮭は既に塩鮭、サーモンが流通しているため目新しさに欠けるもよう。
- 中国では漁獲量がないよりは日本の魚として受け入れられる可能性が高く、馴染みのないぶりしゃぶというメニューや照り焼きの味は受けるのではないかとの声が挙がる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
水産物 魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>魚介類は好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ウニ以外の水産物は好き。(女性/28歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・肉より魚介類のほうが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>・えびが好き。(男性/34歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・サーモンが好き。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>かつおはたたきや刺身が好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かつおの、周りに火が通っていて中がちょっと生の(たたき)が好き。(女性/28歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・かつおは生にたまねぎとポン酢で食べるのが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>海藻類も食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海藻は昆布とわかめを食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> <li>・海藻はスープやサラダで食べる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>焼き魚が好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き魚が好き。(男性/23歳/一人暮らし/4年、男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚はあまり好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚は嫌いではないが、肉をよく食べる。(男性/23歳/一人暮らし/4年)</li> <li>・魚はあまり好きではなく、かに、えびは大好き。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>家で魚を焼くのは嫌</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・部屋が臭くなるからできたものを買って帰ることもある。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>・魚は臭くなるので家では焼かず、レストランで食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚の名前や旬はよくわからない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚に旬があることは知っているが、サンマが今が旬以外はわからない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> <li>・魚は形はわかるけど、名前はわからない。(男性/23歳/一人暮らし/4年)</li> <li>・ぶりしゃぶも食べたことがあるが、魚の名前がわからない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>海に近いところでは生きている魚を買う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国では海に近いところでは、生きている魚をその場でさばいてもらう。(女性/28歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・海側の都市では生きている海鮮を売っている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>たらはよく食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国ではたらが人気で、蒸したり、焼いたりして食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>川魚が多い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・川の魚が多い。(女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>調理方法は焼く、揚げる、蒸す、生食など</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国で、魚の調理方法は焼く、揚げる、生で食べたり、川魚は蒸す。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>・中国では焼き魚や粕漬けをよく食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>グリルがない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国ではグリルがついていないので、魚はフライパンで焼く。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>ノルウェー、北ヨーロッパ、日本のサーモンやかに、えびを売っている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のサーモンやまぐろの切り身、北海道のかにが値段は高いけれど、売っている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> <li>・中国では、ノルウェーのサーモンや北ヨーロッパのサーモンがある。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>・中国のえびはヨーロッパ産。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>水産物の産地は気にしていない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国で売られている魚の産地は気にしない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> <li>・産地が書いてあっても自分に知識がない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul> </li> </ul>

## 水産物の試食評価① かつお（フライ）



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
水産物 かつお（かつおフライ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> ・おいしい。（男性/23歳/一人暮らし/4年、男性/34歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>少し味が足りない</b> ・もう少し塩を強くしたらおいしいと思う。（女性/28歳/一人暮らし/9年）</li> <li>● <b>ソース、マヨネーズをつけたい</b> ・ソースをかけるといいと思う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・マヨネーズをつけるといい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・とんかつソースがいい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>中国人には試食をさせればフライはいける</b> ・試食をさせれば美味しさがわかると思う。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・ソースが何種類かあるといい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）</li> <li>● <b>揚げものは好き</b> ・今、中国ではとんかつが人気なので、フライはいけると思う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国人は揚げものが好き。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> <li>● <b>弁当に入れてもいい</b> ・中国でもサラリーマンは弁当を食べるので、かつおフライを弁当にしてもいいと思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> <li>● <b>かつおは海に近くで食べられている</b> ・中国でかつおは海の近くの人が食べる。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・子どもの頃は食べたことがなかった。（男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国でかつおはお母さんがスープにして、食べていた。（男性/23歳/一人暮らし/4年）</li> </ul>

かつお（フライ）

	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	①	-	-	③	-	③
b	②	③	③	4	③	③
c	①	③	③	③	③	③
d	②	③	③	4	-	③
e	②	-	-	③	-	③

## 水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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
水産物 秋鮭（塩焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ムニエルよりはおいしい ・ムニエルより塩焼きのほうがいい。（男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> <li>● 秋鮭の味はわかった ・魚の味がわかる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 少しウェットだった ・もう少し乾燥させたほうがいい。（男性/34歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鮭や塩鮭は売っている ・中国で塩鮭は売っている。（男性/23歳/一人暮らし/4年）</li> <li>・鮭はロシアや北ヨーロッパからの輸入がある。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）</li> </ul>

秋鮭（塩焼き）						
	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	②	-	-	2	-	③
b	3	③	-	③	③	4
c	②	③	③	③	③	③
d	②	③	-	③	-	③
e	②	-	-	③	-	③



# 水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）



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
水産物	秋鮭（ムニエル）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ムニエルが好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ムニエルがすごく好き。（女性/28歳/一人暮らし/9年）</li> <li>・塩焼きより好き。（男性/23歳/一人暮らし/4年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>魚の味がバターで消されている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バターの味が強くて、魚の味があまり出ていなかった。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>中国にはバターを使ったムニエルという調理方法はない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ムニエルは初めて食べた。（男性/23歳/一人暮らし/4年）</li> <li>・中国にはバターが浸透していない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）</li> <li>・ムニエルはフランス料理で、中国料理にはない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> </ul> </li> </ul>

秋鮭（ムニエル）

	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	①	-	-	③	-	③
b	②	③	③	③	③	4
c	②	③	③	③	③	③
d	②	③	-	-	-	③
e	3	-	-	③	-	4



# 水産物の試食評価④ ぶり (ぶりしゃぶ)



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
水産物 ぶり (ぶりしゃぶ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> ・すごくおいしい。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>● <b>好き</b> ・好き。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・照り焼きより好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>生っぽさやにおいが気になる</b> ・ちよつと脂っぽかったので、もっと火を通したほうがいい。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・においがする。(男性/34歳/一人暮らし/8年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ぶりもぶりしゃぶも食べたことがない</b> ・ぶりしゃぶは食べたことがない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・ぶりは寿司屋で食べたくらいで日本食以外では食べたことがない。(女性/28歳/一人暮らし/9年)</li> <li>● <b>ぶりを捕っていない</b> ・中国は技術を要する魚は捕っていない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)</li> <li>● <b>ぶりしゃぶという調理法はある</b> ・中国にも魚のぶりしゃぶがある。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)</li> </ul>

ぶり (ぶりしゃぶ)

	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	2	-	-	3	-	2
b	1	3	3	3	3	3
c	2	3	2	3	3	3
d	1	3	-	3	-	3
e	4	-	-	4	-	3



# 水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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
水産物 ぶり（照り焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ぶりしゃぶより好き               <ul style="list-style-type: none"> <li>・照り焼きのほうがいい。（男性/23歳/一人暮らし/4年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 味が濃い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょっぱかった。（女性/28歳/一人暮らし/9年）</li> <li>・甘すぎる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ぶりは甘さ控えめな照り焼きで               <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国人には味が濃い照り焼きのほうが受けると思う。（女性/28歳/一人暮らし/9年）</li> <li>・中国人は塩辛いほうが好きなので、甘さは控えめにした方がいい。（女性/28歳/一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● 日本の水産物は売れると思う               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の水産物のほうが新鮮だと思う。（男性/34歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・日本の水産物は中国で売れると思う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）</li> </ul> </li> </ul>

ぶり（照り焼き）

	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	①	2	-	③	-	③
b	②	2	③	1	③	③
c	②	③	2	③	③	③
d	②	③	③	2	-	③
e	②	1	-	③	-	③



## 水産物試食の様子



ぶりしゃぶの調理。ぶりを湯にくぐらせた上で試食対象者に提供



ぶりしゃぶ試食。ポン酢をかけて試食



ぶりの照り焼きの試食



秋鮭の試食

## (2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

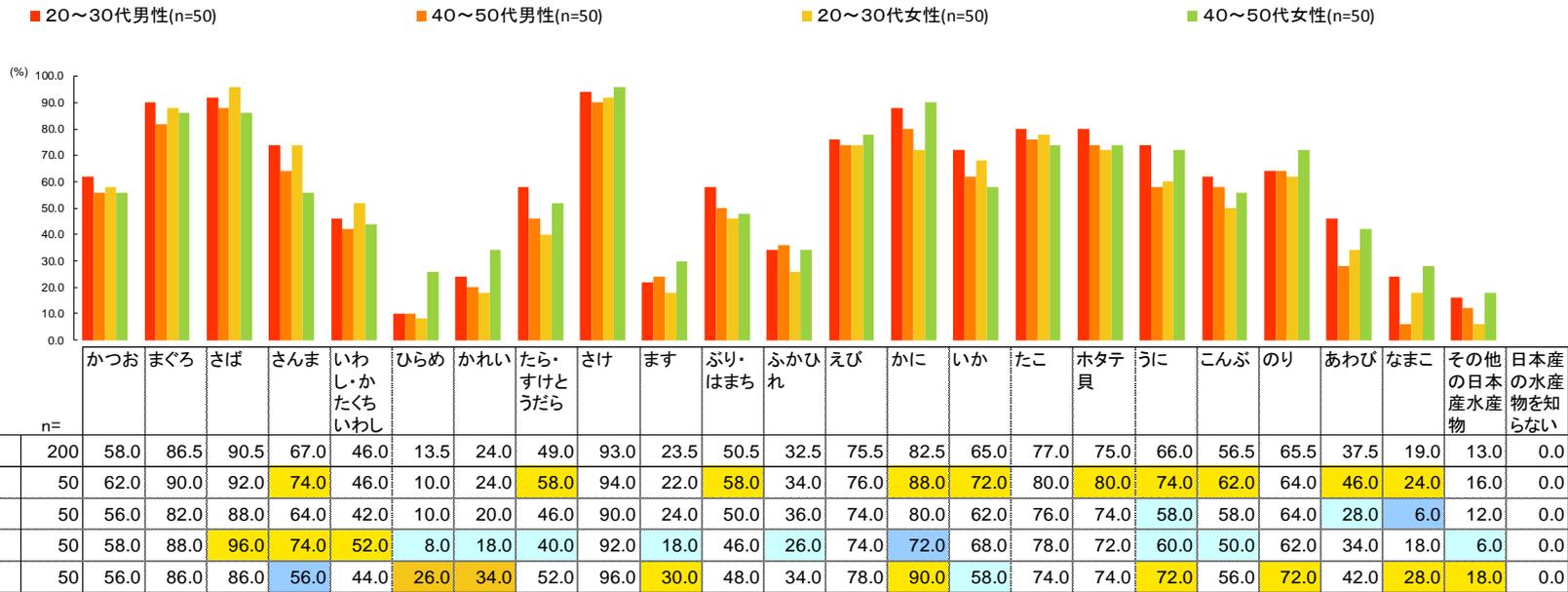




# 日本産の水産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「さけ」「さば」「まぐろ」の順に認知度が高い。
- 20～30代男性、40～50代男性、20～30代女性では共通して「さけ」「さば」が上位となっている。
- 40～50代女性では、「かに」の認知度が9割で「さけ」に次いで2位。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <性・年齢別>



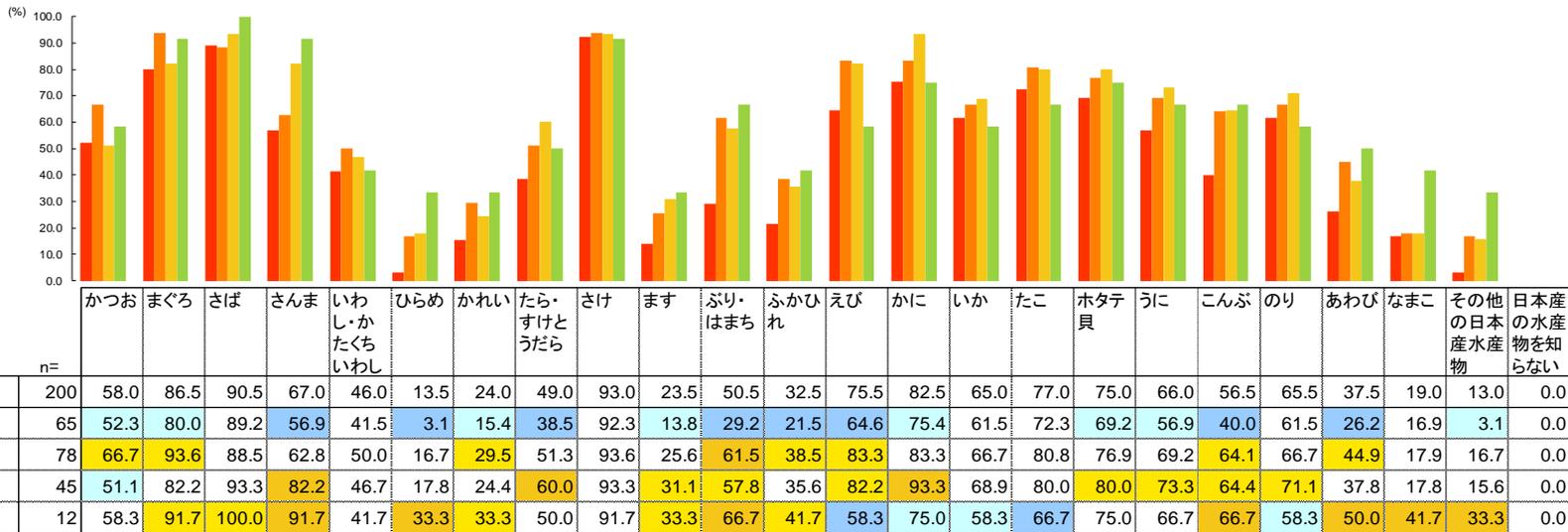


# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

- 1年未満では、すべての水産物において全体に比べて認知度が低い。
- 「さけ」はどの層も9割を超え、在住年数による差がほとんど見られない。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <在住年数別>

■ 1年未満(n=65)      ■ 1年以上～3年未満(n=78)      ■ 3年以上～5年未満(n=45)      ■ 5年以上～10年未満(n=12)

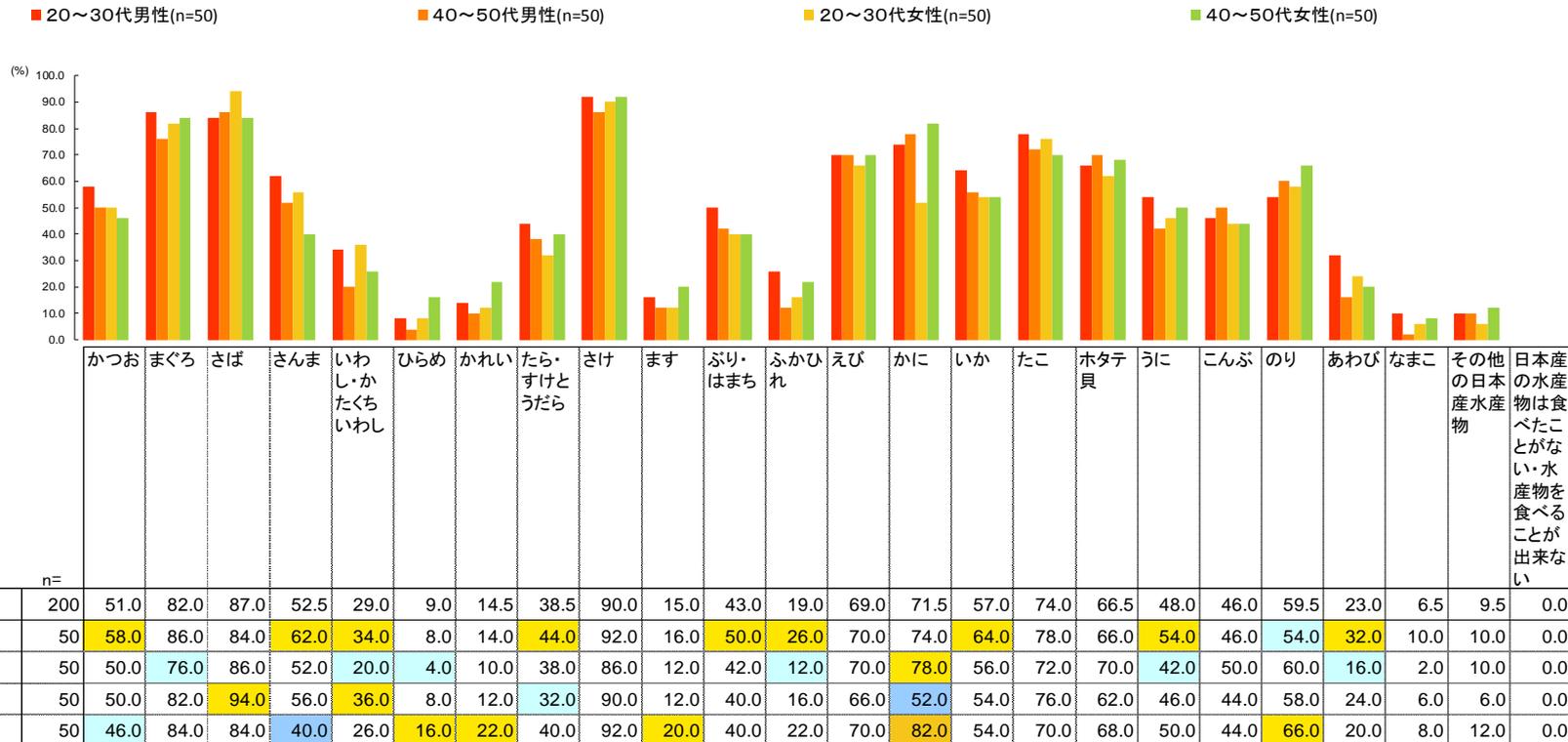




# 日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「さけ」「さば」「まぐろ」の順に食された割合が高い。
- 「かに」は20～30代男性、40～50代男性、40～50代女性で全体より経験率が高く、特に40～50代女性では8割を超える。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>



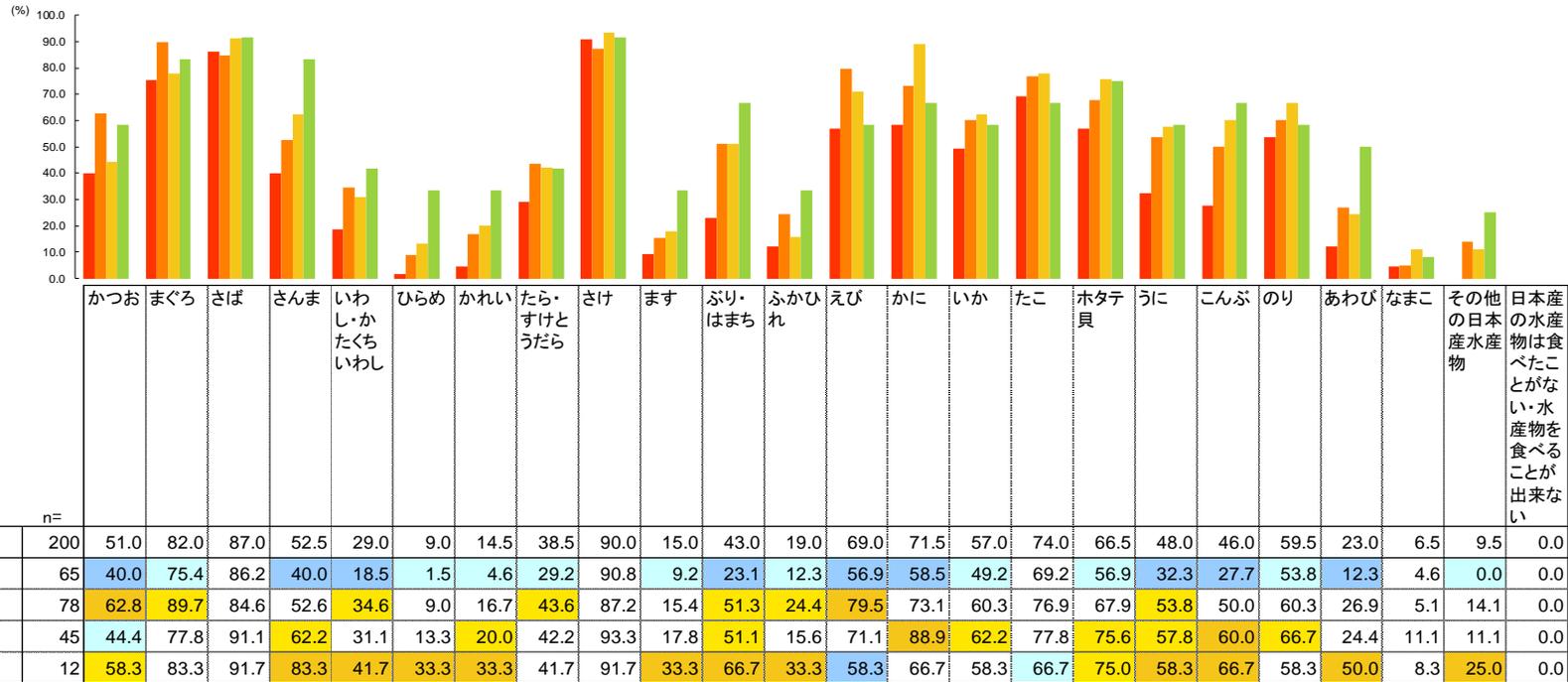


# 日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では全般的に全体に比べて食経験率が低く、在住年数が長くなるほど、食経験率が高くなっている状況が伺える。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=65) ■ 1年以上～3年未満(n=78) ■ 3年以上～5年未満(n=45) ■ 5年以上～10年未満(n=12)



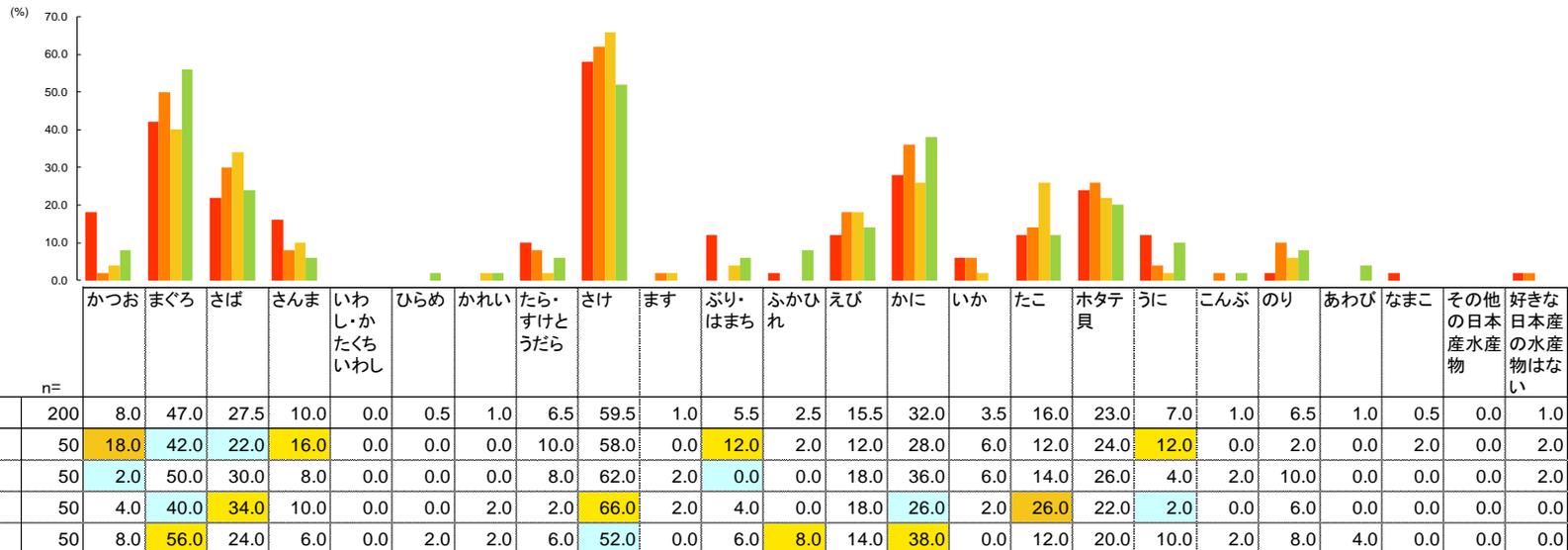
# 好きな日本産の水産物 <性・年齢別>



- 全体では、「さけ」「まぐろ」の順に好まれている。
- 40～50代女性では「まぐろ」が最も好まれているが、他層では「さけ」が最も好まれている。
- 「まぐろ」「かに」は20～30代に比べて40～50代で好まれる傾向。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。(3 L A)【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <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)

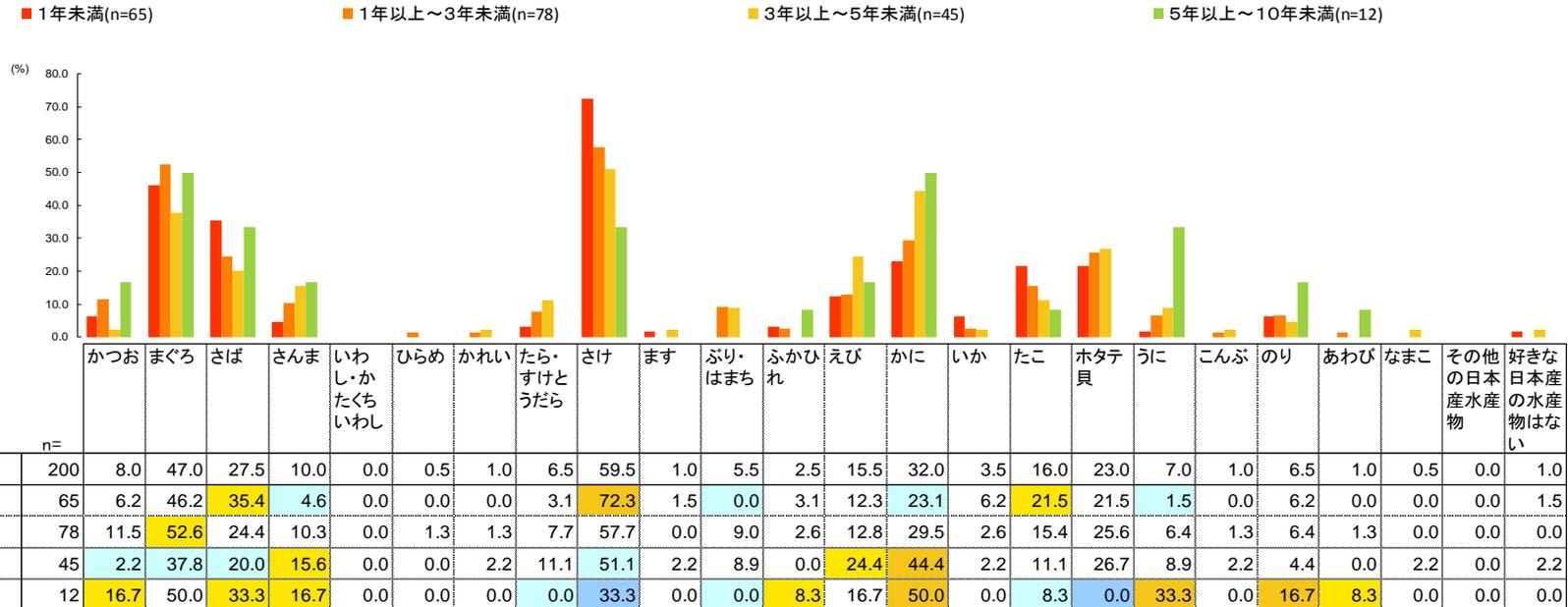


# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>



- 1年未満、1年以上～3年未満、3年以上～5年未満では「さけ」が最も好まれている。特に1年未満では「さけ」7割を超え、次点の「まぐろ」を大きく離している。
- 「かに」は在住年数が長いほど好まれる割合が高くなる傾向。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>





## 日本産の水産物の好きなメニュー

- 「さけ」は、寿司や刺身として食べる食べ方と、焼鮭として食べる食べ方に大きく二分され、焼鮭として食べる場合、日本で定番の塩焼の他、ソース焼きも人気がある。
- 「まぐろ」は、刺身、寿司として食べる食べ方が圧倒的に多く、その他の回答はほとんど見受けられない。
- 「かに」は、蒸して食べる食べ方が圧倒的に多い。具体的には、かにと春雨と一緒に蒸した料理や、蒸したかににシーフードソースをつけて食べる食べ方が主流なようである。その他には、焼きガニとして食べる食べ方も挙げられている。
- 「さば」は、焼きさばとして食べる食べ方が圧倒的に多く、次いで「さばソース焼き」が挙げられる。
- 「ホタテ貝」は、焼いて食べる食べ方が好まれており、バター焼きとして食べる食べ方も挙げられている。

□ Q 2 1 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。(O A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物を回答した人】

さけ	寿司	刺身	焼鮭
回答数	34	29	26
まぐろ	刺身	寿司	
回答数	64	25	
かに	蒸し	焼き	
回答数	34	8	
さば	焼さば	さばソース焼き	
回答数	35	7	
ホタテ貝	焼き	バター焼き	
回答数	23	12	

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

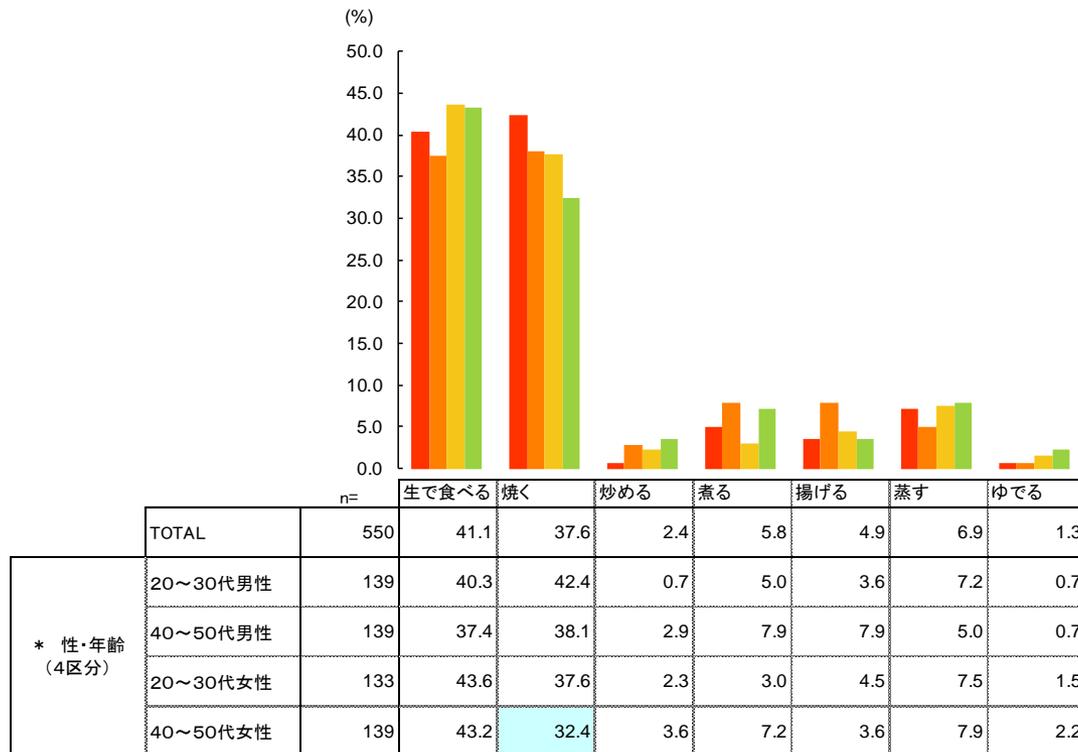


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体では、「生で食べる」「焼く」を好む割合が突出している。
- 20～30代男性、40～50代男性では「焼く」「生で食べる」が同程度。20～30代女性、40～50代女性では「生で食べる」が最も高い。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=139) ■ 40～50代男性(n=139) ■ 20～30代女性(n=133) ■ 40～50代女性(n=139)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

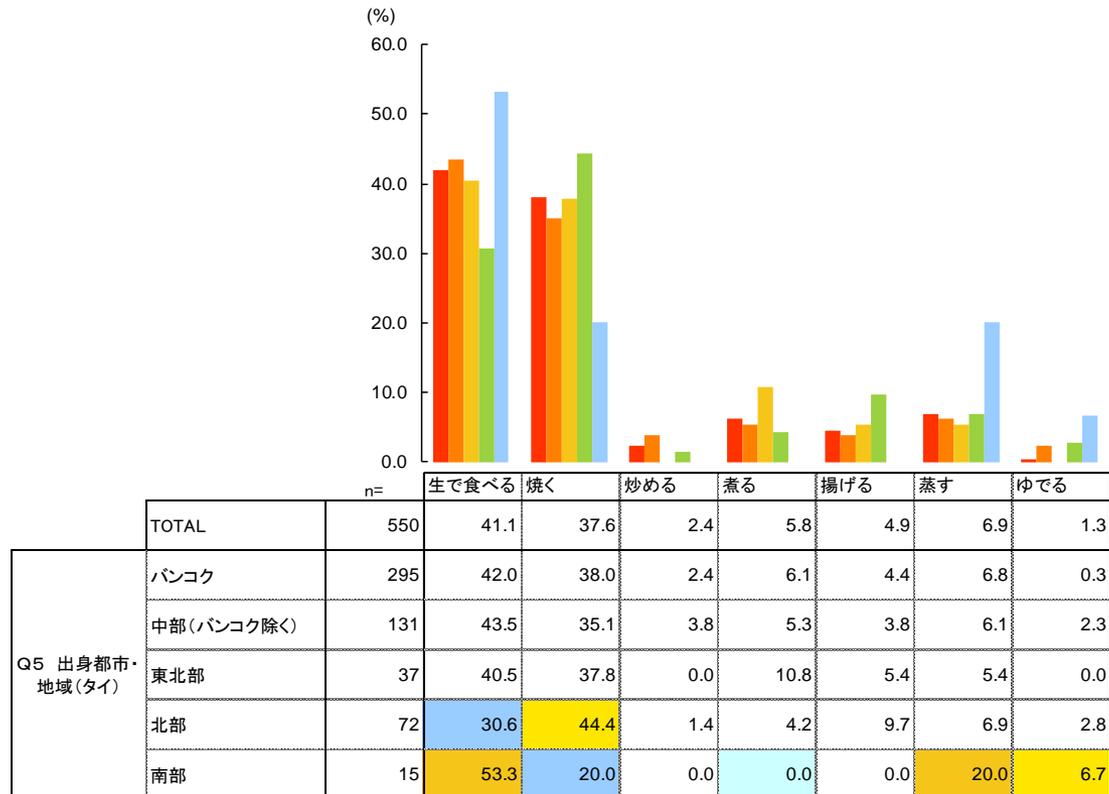


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

- バンコク、中部では「生で食べる」「焼く」の順に好まれている。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<出身都市・地域別>

■ バンコク(n=295) ■ 中部(バンコク除く)(n=131) ■ 東北部(n=37) ■ 北部(n=72) ■ 南部(n=15)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

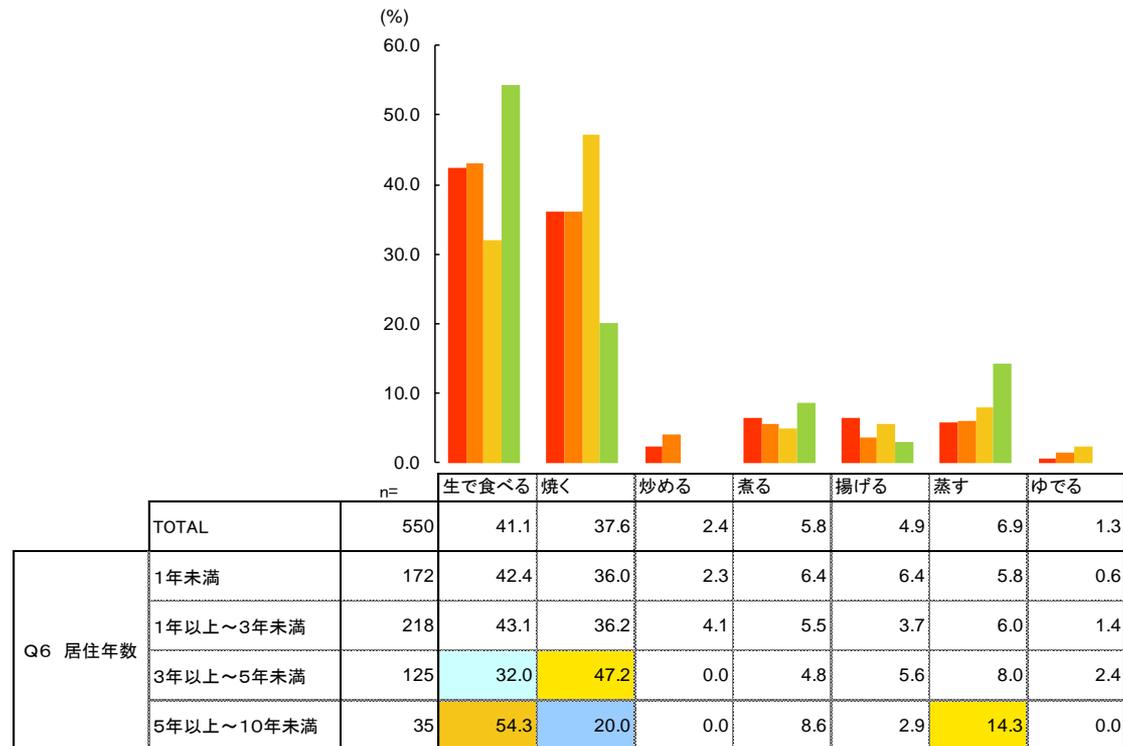


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

- 1年未満、1年以上～3年未満では「生で食べる」「焼く」の順、3年以上～5年未満では「焼く」「生で食べる」の順に好まれている。
- 「蒸す」は在住年数が長いほど好む割合が高くなる傾向。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=172) ■ 1年以上～3年未満(n=218) ■ 3年以上～5年未満(n=125) ■ 5年以上～10年未満(n=35)



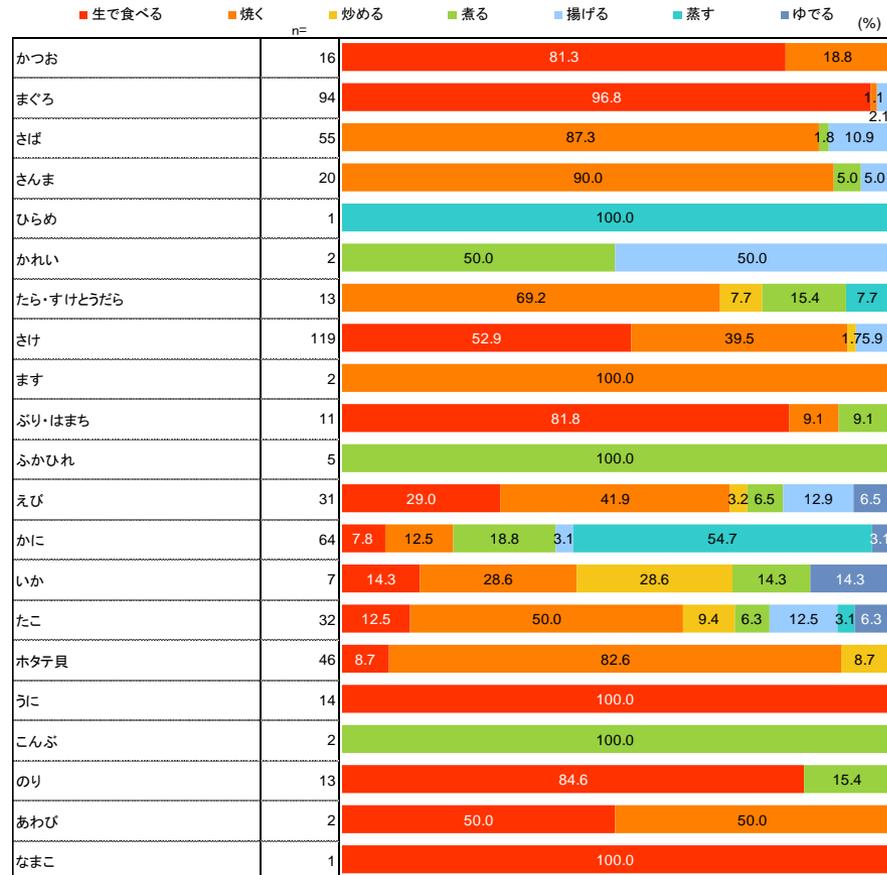
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値



# 日本産の水産物の好きな調理方法 <種類別>

- さけは「生で食べる」「焼く」の順に好まれている。
- まぐろは「生で食べる」が突出。
- かにには「蒸す」「煮る」の順に好まれている。
- 全体的に生で食べられている魚の種類が少ない傾向が伺える。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】



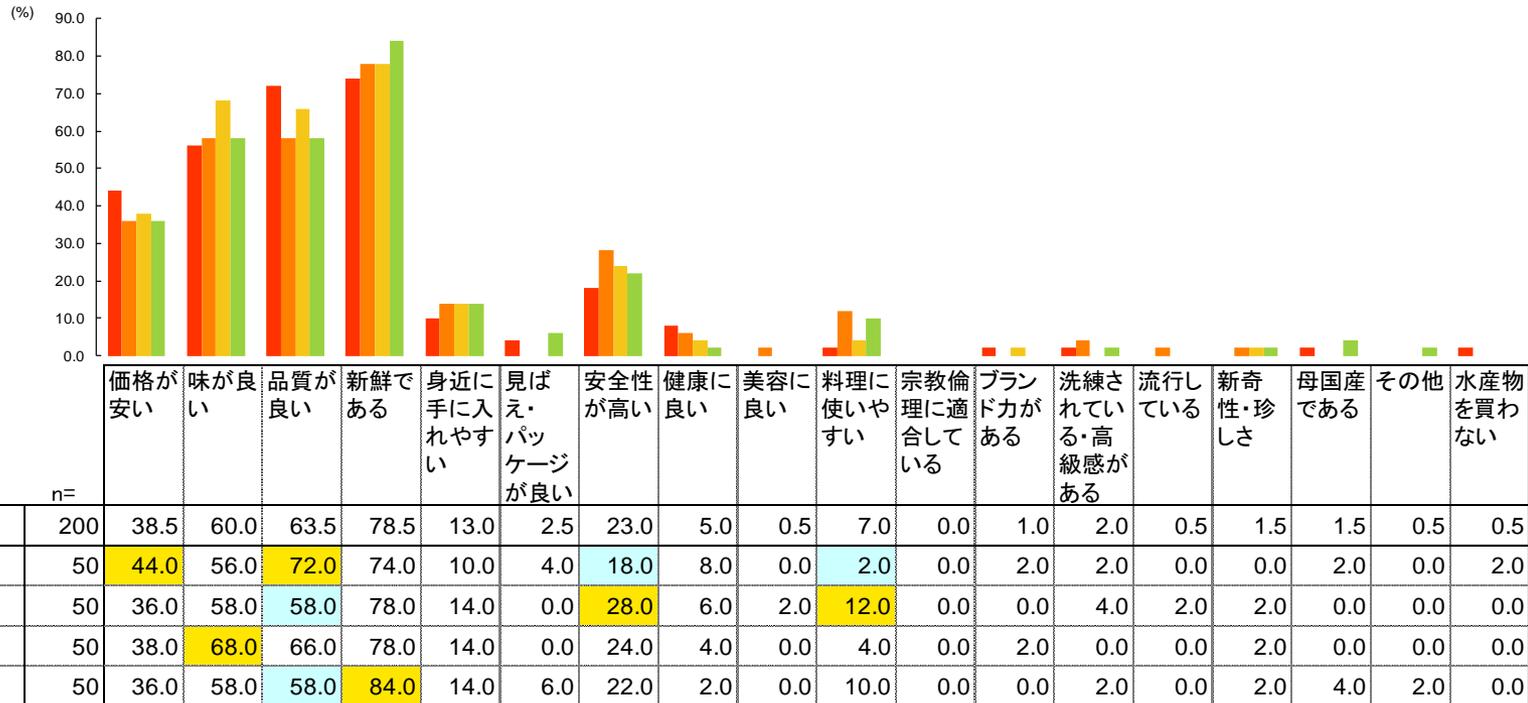


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「新鮮である」「品質が良い」「味が良い」の順に重視され、性・年齢別で見ても、共通してこの3つが上位となっている。
- 「新鮮である」は40～50代女性で全体より重視されている。
- 「品質が良い」は男女ともに40～50代に比べて20～30代でやや重視されている。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)



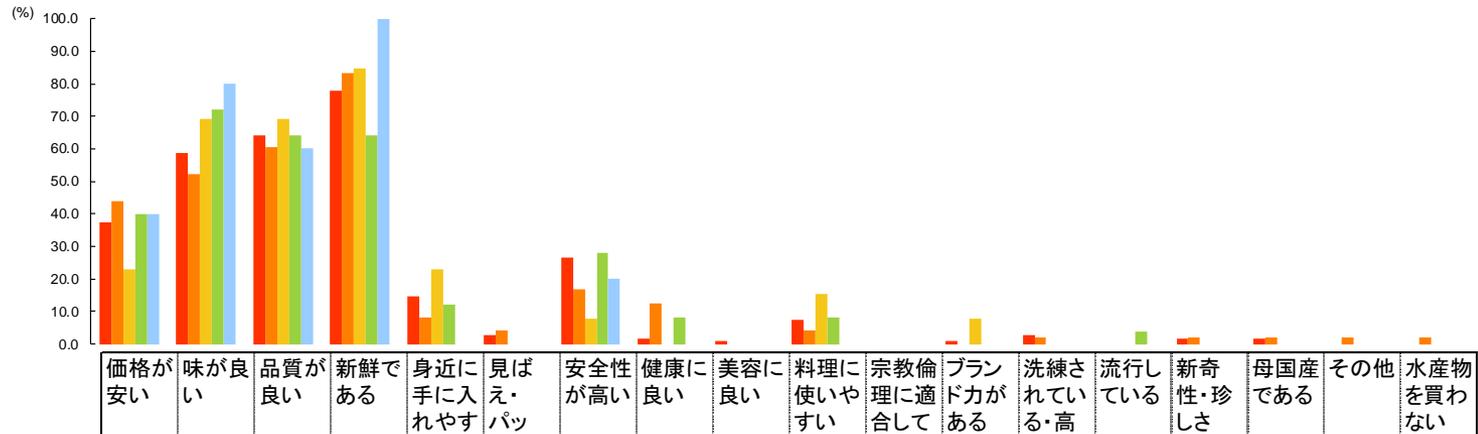
# 母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>



- バンコク、中部ともに「新鮮である」「品質が良い」の順に重視されている。
- 中部では「価格が安い」「健康に良い」が全体より重視されている。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)



		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	水産物を買わない	
TOTAL		200	38.5	60.0	63.5	78.5	13.0	2.5	23.0	5.0	0.5	7.0	0.0	1.0	2.0	0.5	1.5	1.5	0.5	0.5	
Q5 出身都市・地域(タイ)	バンコク	109	37.6	58.7	64.2	78.0	14.7	2.8	26.6	1.8	0.9	7.3	0.0	0.9	2.8	0.0	1.8	1.8	0.0	0.0	
	中部(バンコク除く)	48	43.8	52.1	60.4	83.3	8.3	4.2	16.7	12.5	0.0	4.2	0.0	0.0	2.1	0.0	2.1	2.1	2.1	2.1	
	東北部	13	23.1	69.2	69.2	84.6	23.1	0.0	7.7	0.0	0.0	15.4	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	北部	25	40.0	72.0	64.0	64.0	12.0	0.0	28.0	8.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	南部	5	40.0	80.0	60.0	100.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0



## 母国で代表的な水産物のメニュー

- タイの代表的な水産物料理としては、「えび」や「かに」を使った料理になる。
- 「えび」は焼きえびとして食べる食べ方の他、春雨と一緒に蒸したり、炒めたりする料理が代表的である。また、トムヤムクンとしても多く食べられている。
- また、「かに」はカレー炒めにして食べる食べ方が多い。
- 甲殻類以外の魚は、ナンプラーフライとして食べる食べ方も代表的である。

□ Q24 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。(OA)

メニュー	回答数	水産物（注）	回答数
焼き	29	えび	40
トムヤムクン	18	魚	12
トムヤン	17	かに	11
ライム蒸し	15	貝	8
ナンプラーフライ	11	いか	7

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

（注）「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

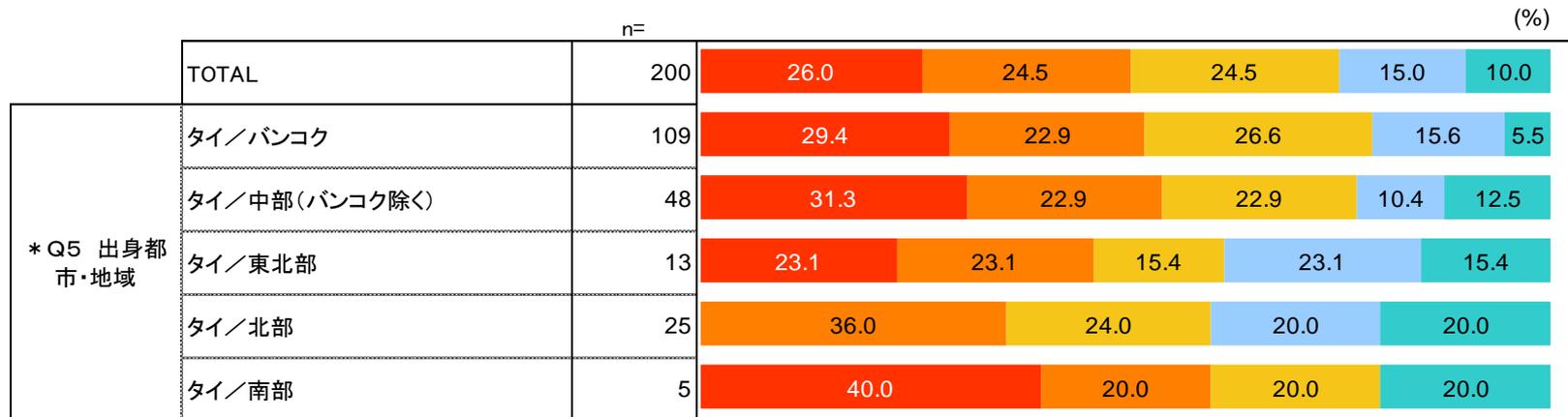


# 母国での代表的な水産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では、「甘い」とする割合が26.0%、僅かの差で「酸っぱい」「しょっぱい」と続く。苦いは0%。
- 出身都市・地域別で見ると、北部では「甘い」を特徴とする割合は0%で、「酸っぱい」が他の地域よりも高くなる。

□ Q24\_1 そのメニューの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



# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>



- 全体では、「焼く」とする割合が26.5%と最も高く、「煮る」が19%で続く。
- 出身都市・地域別みても、多くは「焼く」とする割合が最も高い。（東北部および南部はサンプル数が少ないため参考値）

□ Q 2 4 \_ 2 そのメニューの調理方法を教えてください。（S A） <出身都市・地域別>

■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



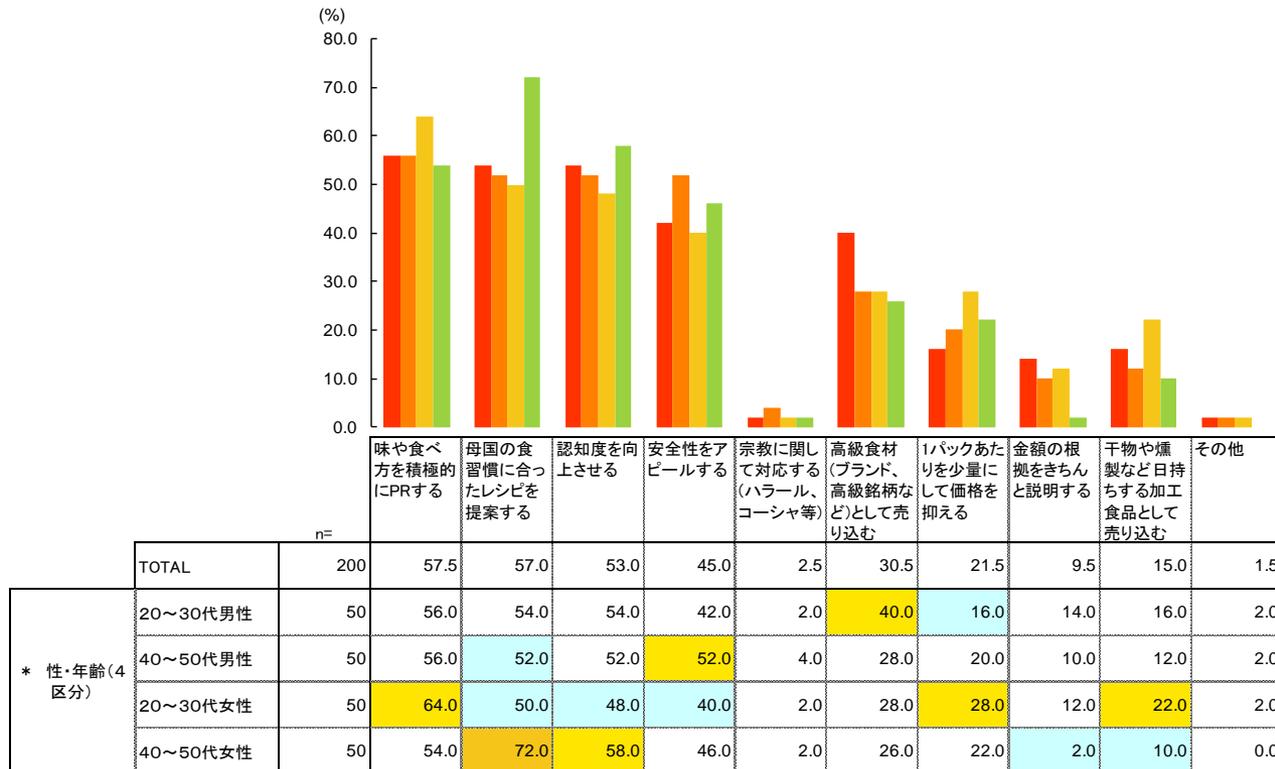


# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」の順に推奨されている。
- 20～30代男性、40～50代男性、20～30代女性では共通して「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨されている。
- 40～50代女性では「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」が最も推奨され、全体と比べても高い。

## □ Q 2 5 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。（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)

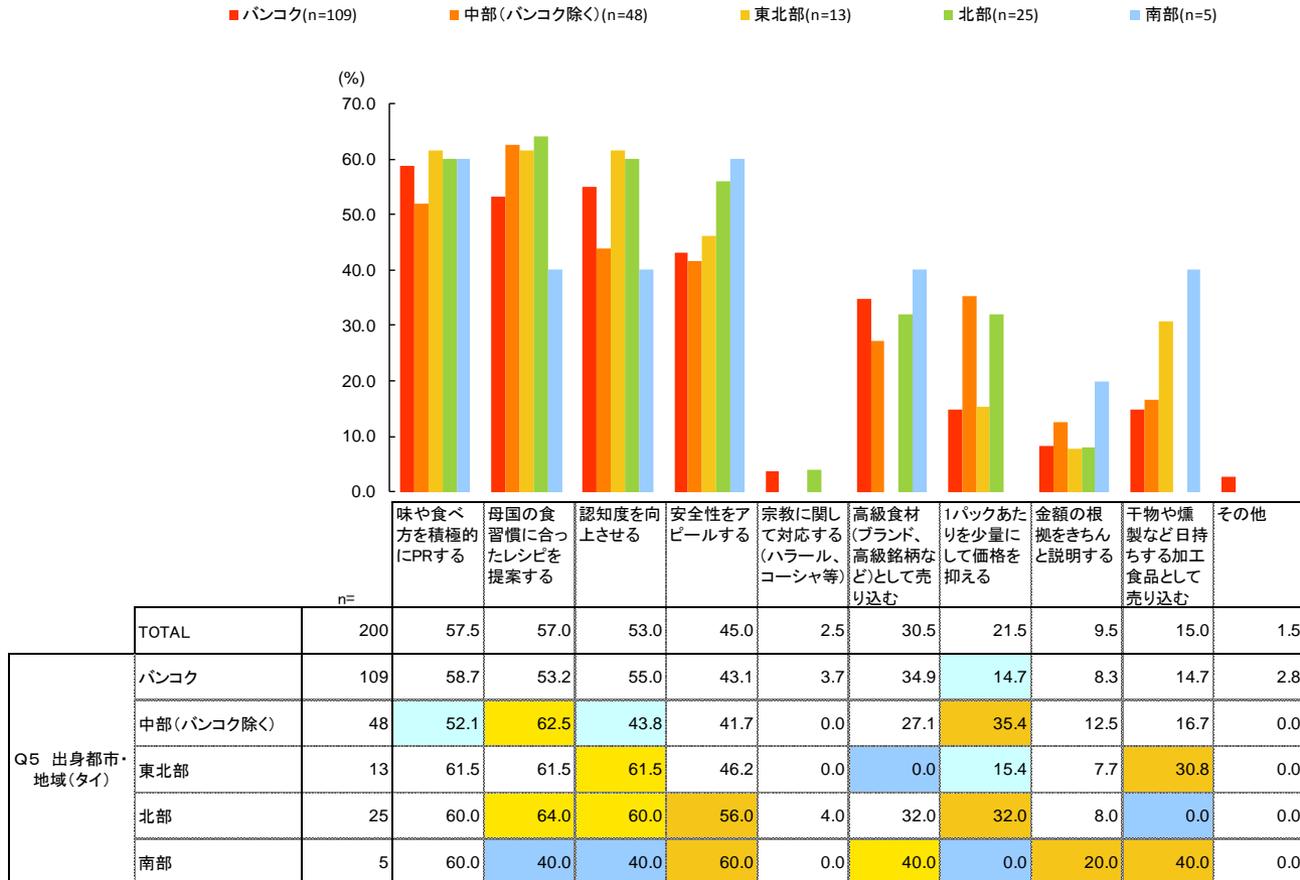




# 日本産の水産物の母国での売り方＜出身都市・地域別＞

- バンコクでは「味や食べ方を積極的にPRする」が、中部では「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」が最も推奨されている。
- 中部では「母国の食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」が全体に比べ高い傾向。

## □ Q 2 5 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。（MA）＜出身都市・地域別＞





# 水産物の食習慣

- 日本で好きな魚は、まぐろ、金目、鰻、さば、ホッケなどであり、**煮魚、焼き魚、刺身**を食べている。骨が多いさんまは嫌いという声もある。
- タイではさんまやさば、サーモンのほか、金目、ホッケ、まぐろなど同種の魚も食べている様子。
- 母国では魚を**焼く、カレー、蒸す**などで食べており、**甘いタレやナンプラー**等をかけて食べている。
- 魚のフライを食べるタイ人に、馴染みがないかつおも**フライにすれば食べる**との声は聞かれる。ただし、味が薄いと反応もあり、味を濃くすることあるいは好みに合ったソースが必要。
- サーモンに馴染みがあるため、**秋鮭に対する反応はよく**、タイ人が好む**しょっぱさを感じる**塩焼き、ムニエルともに評価は高い。
- ポン酢の好みは人により異なるが、ぶりしゃぶの**生っぽさ、生臭さが苦手**な様子が見受けられ、タイでも受容されないとの指摘もある。
- 照り焼きの味は好まれ、ぶりに限らず、さけやさばなどの**照り焼きは好まれそう**。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
水産物 魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>好きな魚はまぐろ、金目、うなぎ、さば、ホッケ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まぐろ、金目が好き。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・うなぎが好き。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> <li>・さばはおいしい。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本の魚は何でもおいしい。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・好きな魚はホッケです。(女性/51歳一人暮らし/9年、女性/30歳/日本人と結婚/8年、男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>骨が多いさんまは嫌い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一番好きではないのは、骨も多いし、においもするさんま。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>煮込みや焼き魚、刺身で食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚は煮込み料理、焼き魚、刺身も食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・日本ではお刺身とか焼いて食べるほうが美味しい。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・刺身は中トロ、うに、何でも食べる。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>かつおの刺身は好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かつおの刺身は生臭いので好きではない。(女性/51歳一人暮らし/9年、女性/30歳/日本人と結婚/8年、女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>日本の魚はさんま、さばがある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイで日本の魚はさんまとさばがあった。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>台湾、ノルウェー産</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さばは台湾産。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイにはノルウェーサーモンが一番多い。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>さばが一番安い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一番安いのはさばです。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>一番売れているのはまぐろ(スナ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一番売れているのは美味しいのでまぐろ(スナ)。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の魚に似た魚がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・金目に似た魚がある。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・ホッケはタイでは知られていないけれど、似た魚がある。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>焼いた魚には甘いタレをかける</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き魚、フライにはタレをかけて食べる。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・タイではさばを甘くして食べる。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>ナンプラーをかける</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの魚料理にはナンプラーをかけて食べるのが好き。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚を焼いたり、カレーに入れたり、蒸したりする</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでは魚の臭みをなくすために、カレーや焼いてタレをつけて食べる。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・タイにはいろいろな野菜と一緒に焼いて蒸すバイサーという料理がある。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>川魚は刺身にはしない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの川魚は臭いので、刺身では食べない。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>まぐろはレストランで食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まぐろはレストランにはあるが、市場にはない。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> </ul>

## 水産物の試食評価① かつお（フライ）



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
水産物 かつお（フライ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とんかつのようで美味しい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・味は美味しい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>薄い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味が薄い。（女性/22歳一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>硬い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・硬い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>フライ自体が苦手</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フライはあまり好きではない。（女性/30歳/日本人と結婚/8年、女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ソースをかけて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイならソースをかけて食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・とんかつソースで食べたいと思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>フライは食べるのでかつおフライは食べよう</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイではアジフライはよく食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイの人もフライは食べるが、魚の種類が違う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイ人はとんかつが好きだが、よりヘルシーなかつおのフライも食べると思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>味のアクセントが欲しい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パン粉に何かを混ぜたら魚の味が美味くなると思う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>食べるならレストランで</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のかつおなら日本料理として、レストランで食べたい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・魚料理を家で作るのは面倒。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>

かつおフライ

	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	3	3	3	4	3	4
b	2	3	3	3	3	3
c	4	3	3	3	3	4
d	4	4	4	4	3	5
e	2	3	3	4	3	3

## 水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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
水産物 秋鮭（塩焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味い。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しょっぱい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっとしょっぱい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● タイ人はサーモン好き               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人はサーモンだったら食べると思う。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・タイ人はサーモンが好きです。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 産地の違いはわからない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人はノルウェー産と日本産の違いまでわからないと思う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● サーモンは刺身で食べる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人はノルウェーサーモンを生で、刺身で食べている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● サーモンは高い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでサーモンというと高いイメージ。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

## 秋鮭（塩焼き）

	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	2	③	③
d	②	③	③	③	③	4
e	①	③	③	③	③	③



# 水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）



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
水産物 秋鮭（ムニエル）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>においがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩焼きよりムニエルのほうがにおいがいい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・バターの香りがいい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>しょっぱくておいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょっぱさはちょうど良い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・しょっぱいが美味しい。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>しょっぱい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩焼きよりしょっぱい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>サーモンはフランス料理のイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サーモンはフランス料理のイメージで、タイ料理に使うのはもったいない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・サーモンを使ったタイ料理はない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>

秋鮭（ムニエル）

	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	③	③	③	③	③
b	②	③	③	③	③	③
c	①	③	③	③	③	③
d	②	③	③	2	③	4
e	②	③	③	③	③	③



# 水産物の試食評価④ ぶり（ぶりしゃぶ）

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
水産物 ぶりしゃぶ(ぶり)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 火加減も良く、おいしい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・すごく美味しい。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・火加減もよかった。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● ポン酢がいい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポン酢が良い。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月、女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 臭い           <ul style="list-style-type: none"> <li>・臭い。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● 生っぽさが気になる           <ul style="list-style-type: none"> <li>・もっと火が入っていたほうがいい。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月、女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生っぽいぶりしゃぶは好きではないかもしれない           <ul style="list-style-type: none"> <li>・生魚を食べないタイ人は多いのでぶりしゃぶは好きではないと思う。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイでは生魚は危ないというイメージがあり、魚は火を通して食べる。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● 日本食のレストランでなら食べられる           <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本食のお店でなら食べるかもしれないが、家では食べるとなると安全性が心配。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● ポン酢が合う           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ナンプラーだともっと生臭くなるから、ぶりしゃぶにはナンプラーよりポン酢が合う。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● ポン酢はあまり好きではない           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポン酢は酢の酸っぱさで、ライムの酸っぱさであるタイの酸っぱさとは違うので、あまり好きではない。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> </ul>

## ぶり（ぶりしゃぶ）

	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	3	3	3	3	4
b	3	3	3	3	3	3
c	3	3	3	3	3	3
d	2	3	3	4	3	3
e	1	2	3	3	3	3



# 水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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
水産物 ぶり（照り焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タレが好き</b> ・照り焼きのタレが好き。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>おいしい</b> ・美味い。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイ人は照り焼きが好き</b> ・タイ人は照り焼きのタレが好き。（女性/30歳/日本人と結婚/8年） ・照り焼きはタイに持って行ったらよく売れると思う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月） ・タイではさばの照り焼きをよく食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月） ・照り焼きにはさけも合いそう。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>● <b>ぶりはあまり見ない</b> ・タイでぶりはあまり見ない。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>鮮度が大事</b> ・タイで売る魚に必要なのは、新鮮さです。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>● <b>重視するのは安全であること、美味いこと</b> ・タイで魚を売るのには、安全、美味いことが必要。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul>

## ぶり（照り焼き）

	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	3	3	4	2	3	4
e	3	1	3	3	3	3

## 水産物試食の様子



ぶりの照り焼きを試食



提供したぶりしゃぶ。ポン酢をかけて試食。



さけのムニエルを試食



インタビューの様子

## (2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

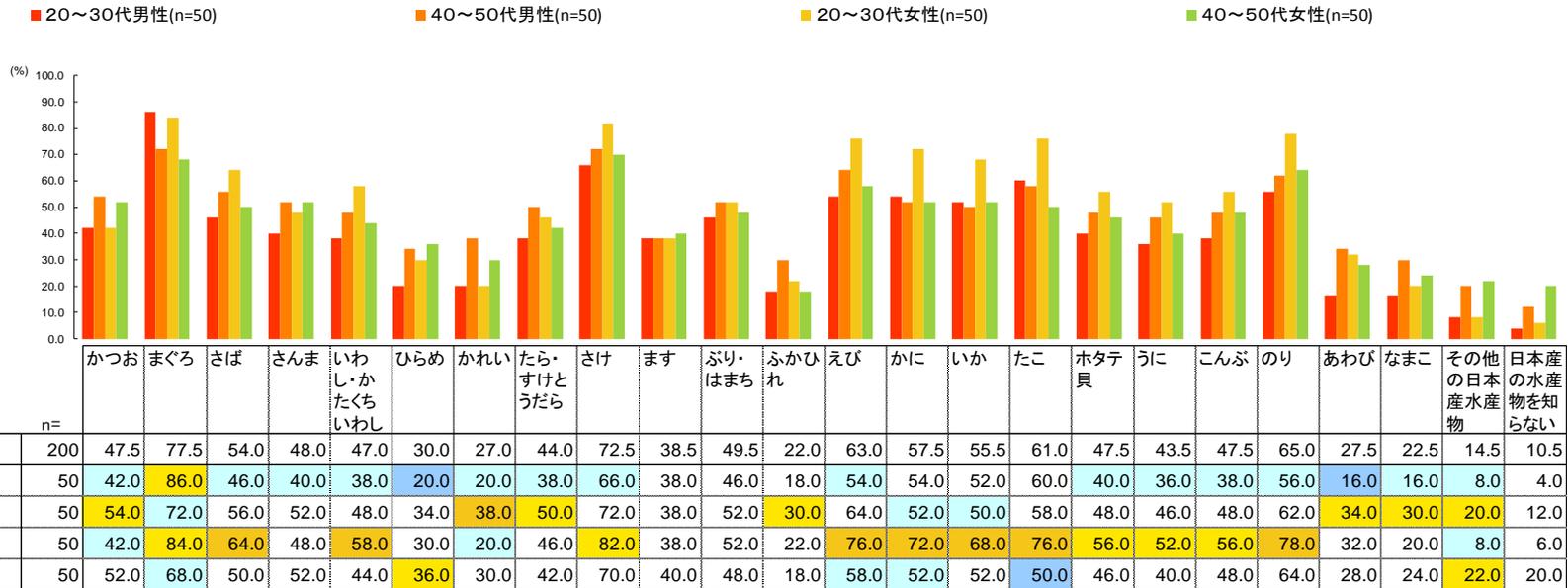




# 日本産の水産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に認知度が高い。性・年齢別にみても、共通してこの2つが上位となっている。
- 20～30代男性では、「まぐろ」の認知度は8割を超えるが、その他の水産物の認知度は全体より低い。
- 40～50代男性では「ふかひれ」「あわび」「なまこ」といった高級食材の認知度が高め。
- 20～30代女性では、「えび」「かに」「いか」「たこ」「のり」といった魚類以外の水産物で、認知度が高く特徴的。

□ Q18 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <性・年齢別>



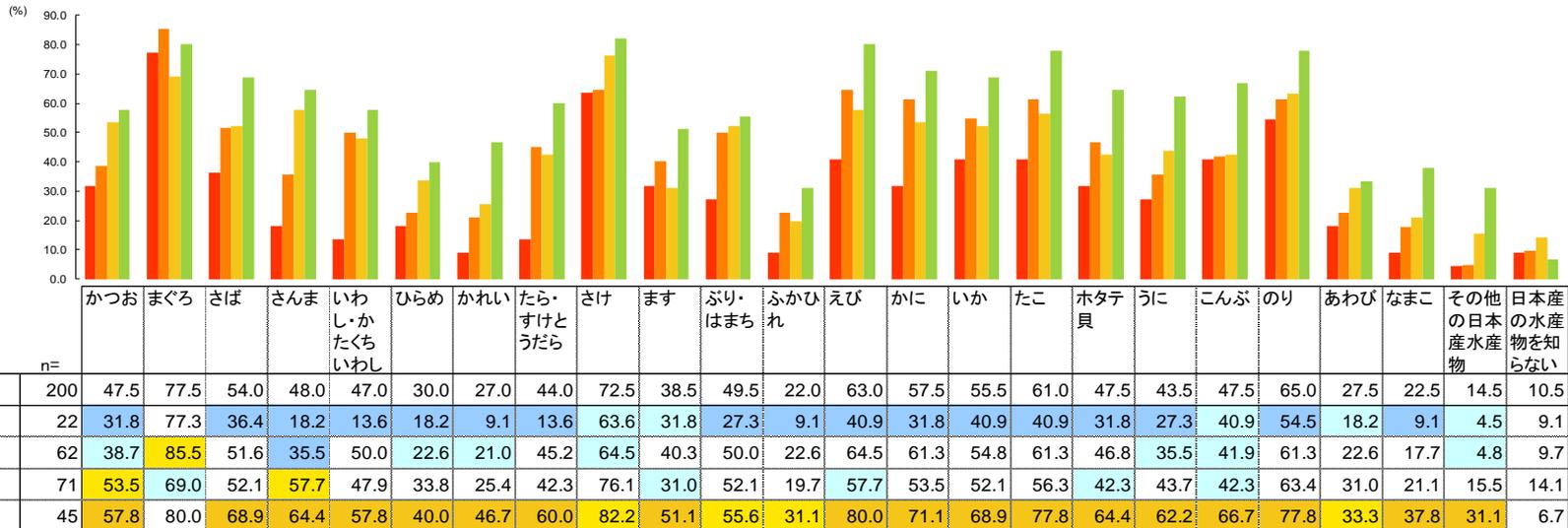


# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

- 1年未満、1年以上～3年未満では「まぐろ」の認知度が最も高く、3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では「さけ」が最も高い。
- 5年以上～10年未満ではすべての水産物の認知度が1年未満を上回り、在住年数が長くなるほど多くの水産物を知ることが出来る。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <在住年数別>

■ 1年未満(n=22)      ■ 1年以上～3年未満(n=62)      ■ 3年以上～5年未満(n=71)      ■ 5年以上～10年未満(n=45)

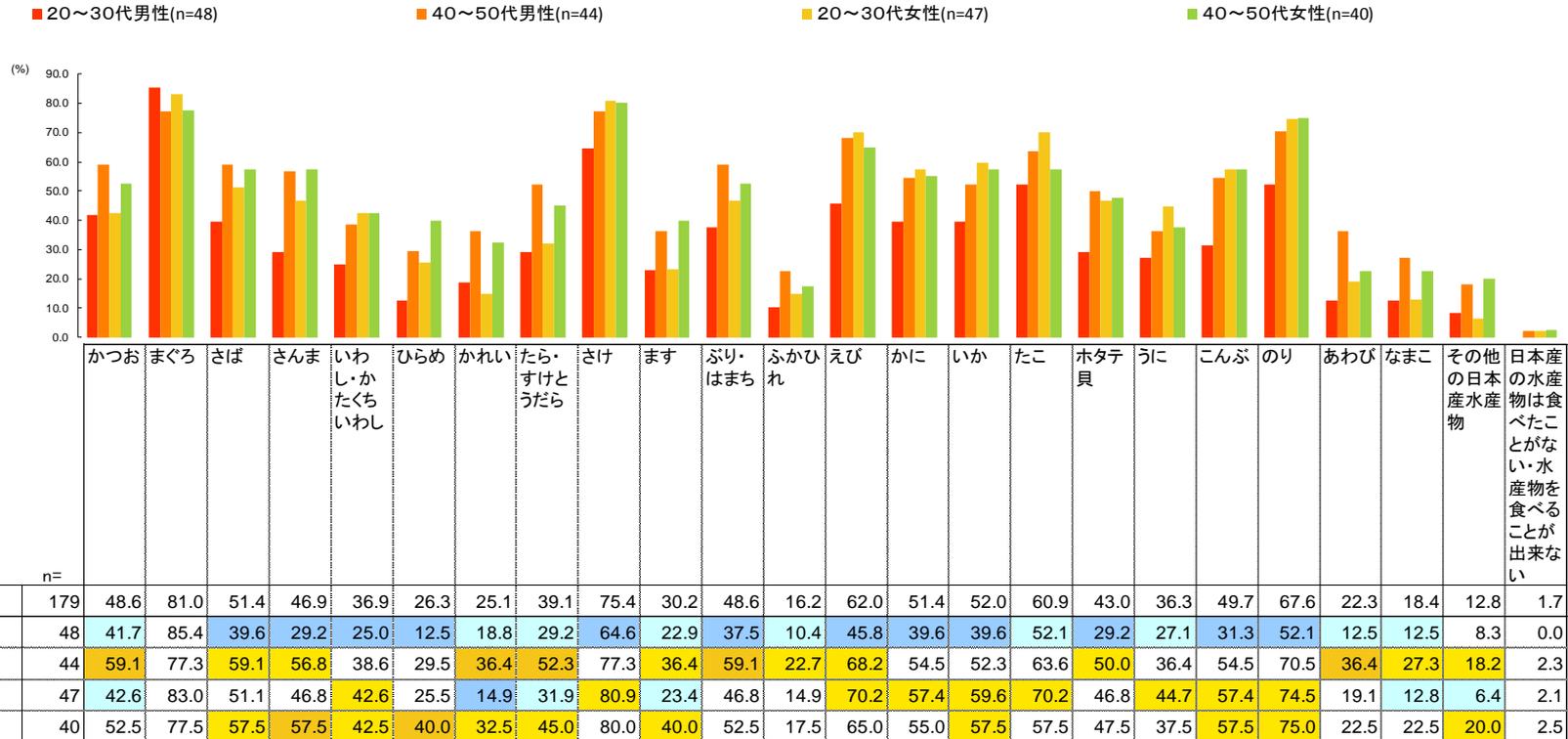




# 日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に食経験率が高い。どの性・年齢別でも、この2つが上位となっている。
- 20～30代男性では「まぐろ」以外の水産物の食経験率が全体より低い。
- 20～30代女性では、「えび」「かに」「いか」「たこ」「うに」「こんぶ」「のり」といった魚類以外の水産物で、食経験率が高く特徴的。
- 40～50代では男女ともに多くの水産物の食経験率が全体より高い。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>



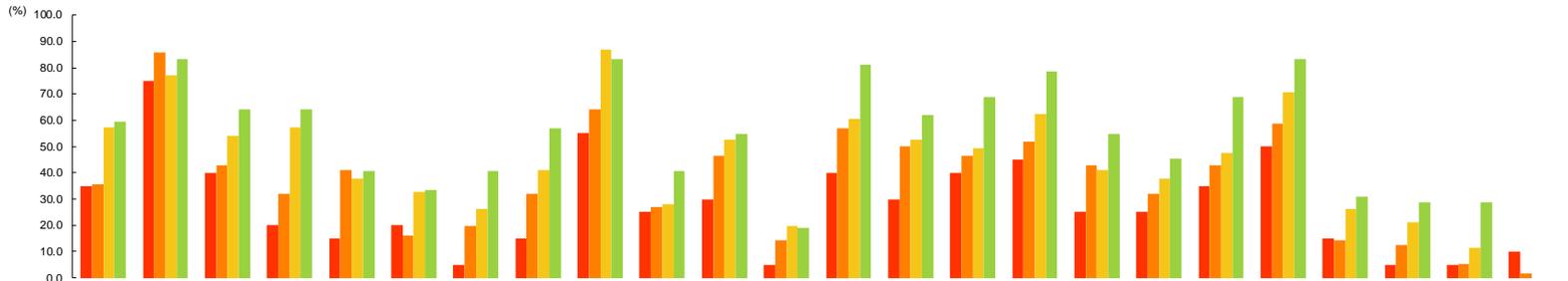


# 日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

- 多くの水産物で、在住年数が高いほど食経験率が高い傾向。
- 「まぐろ」は、1年未満と5年以上10年未満で食経験率の差が他の水産物に比べ小さい。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=20)      ■ 1年以上～3年未満(n=56)      ■ 3年以上～5年未満(n=61)      ■ 5年以上～10年未満(n=42)



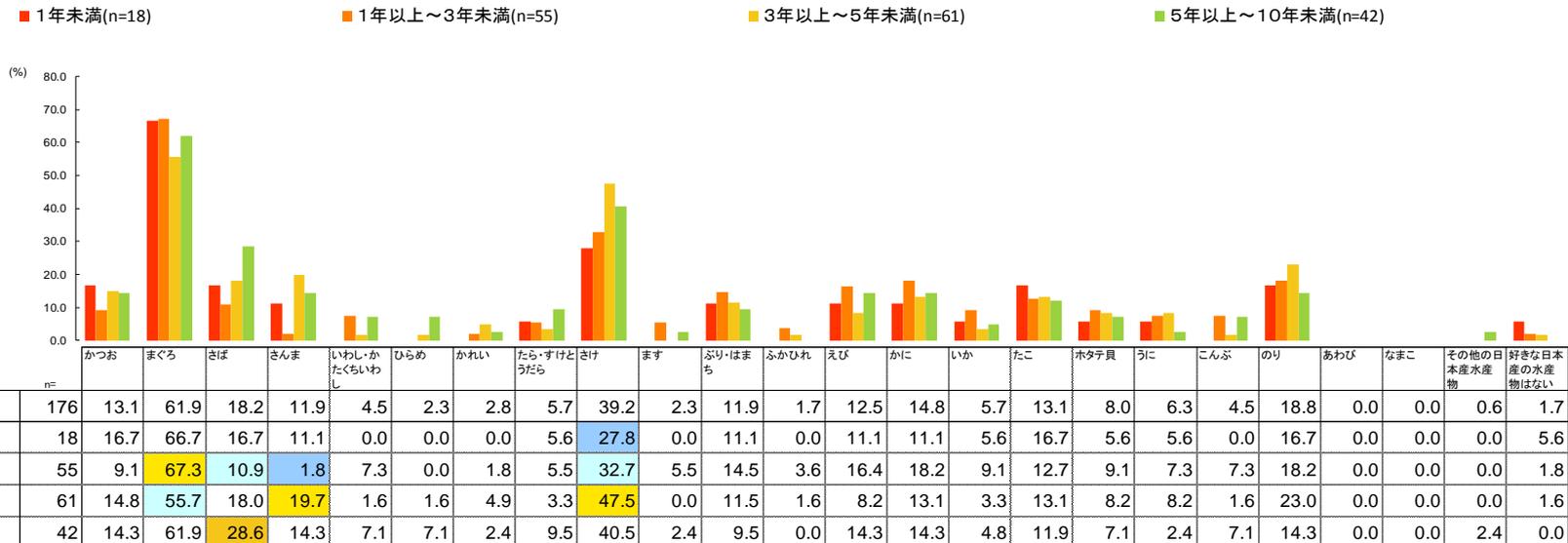
Q6 居住年数	n	水産物																					日本産の水産物は食べたことがない・水産物を食べるが出来ない		
		かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたぐちいわし	ひらめ	かれい	たらすけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび		なまこ	その他
TOTAL	179	48.6	81.0	51.4	46.9	36.9	26.3	25.1	39.1	75.4	30.2	48.6	16.2	62.0	51.4	52.0	60.9	43.0	36.3	49.7	67.6	22.3	18.4	12.8	1.7
1年未満	20	35.0	75.0	40.0	20.0	15.0	20.0	5.0	15.0	55.0	25.0	30.0	5.0	40.0	30.0	40.0	45.0	25.0	25.0	35.0	50.0	15.0	5.0	5.0	10.0
1年以上～3年未満	56	35.7	85.7	42.9	32.1	41.1	16.1	19.6	32.1	64.3	26.8	46.4	14.3	57.1	50.0	46.4	51.8	42.9	32.1	42.9	58.9	14.3	12.5	5.4	1.8
3年以上～5年未満	61	57.4	77.0	54.1	57.4	37.7	32.8	26.2	41.0	86.9	27.9	52.5	19.7	60.7	52.5	49.2	62.3	41.0	37.7	47.5	70.5	26.2	21.3	11.5	0.0
5年以上～10年未満	42	59.5	83.3	64.3	64.3	40.5	33.3	40.5	57.1	83.3	40.5	54.8	19.0	81.0	61.9	69.0	78.6	54.8	45.2	69.0	83.3	31.0	28.6	28.6	0.0



# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>

- 全体では「まぐろ」が最も好まれ、「さけ」がそれに続く。在住年数別でも同様の傾向。
- 1年未満、1年以上～3年未満では「まぐろ」が突出し、2位の「さけ」を大きく離している。
- 一方、3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では「さけ」も4割を超え、1年未満、1年以上～3年未満に比べると「まぐろ」との差は小さい。

□ Q20 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3L A）【ベース：Q19で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>





## 日本産の水産物の好きなメニュー

- 「まぐろ」は、刺身、寿司として食べる食べ方が圧倒的に多く、鉄火丼やステーキにして食べる食べ方も挙げられている。
- 「さけ」は、寿司、刺身として食べる食べ方が多いほか、塩焼（焼魚）との回答もあった。
- 「のり」は、寿司（巻き寿司）、おにぎりとの回答が多く、その他、ご飯と一緒に食べるとの回答も見受けられる。

□ Q 2 1 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。（O A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物を回答した人】

まぐろ	刺身	寿司	鉄火丼	
回答数	56	52	5	
さけ	寿司	刺身		
回答数	19	13		
のり	おにぎり	寿司	巻きずし	ごはん
回答数	12	8	5	5
さば	焼魚			
回答数	18			
かに	ゆでかニ			
回答数	6			

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

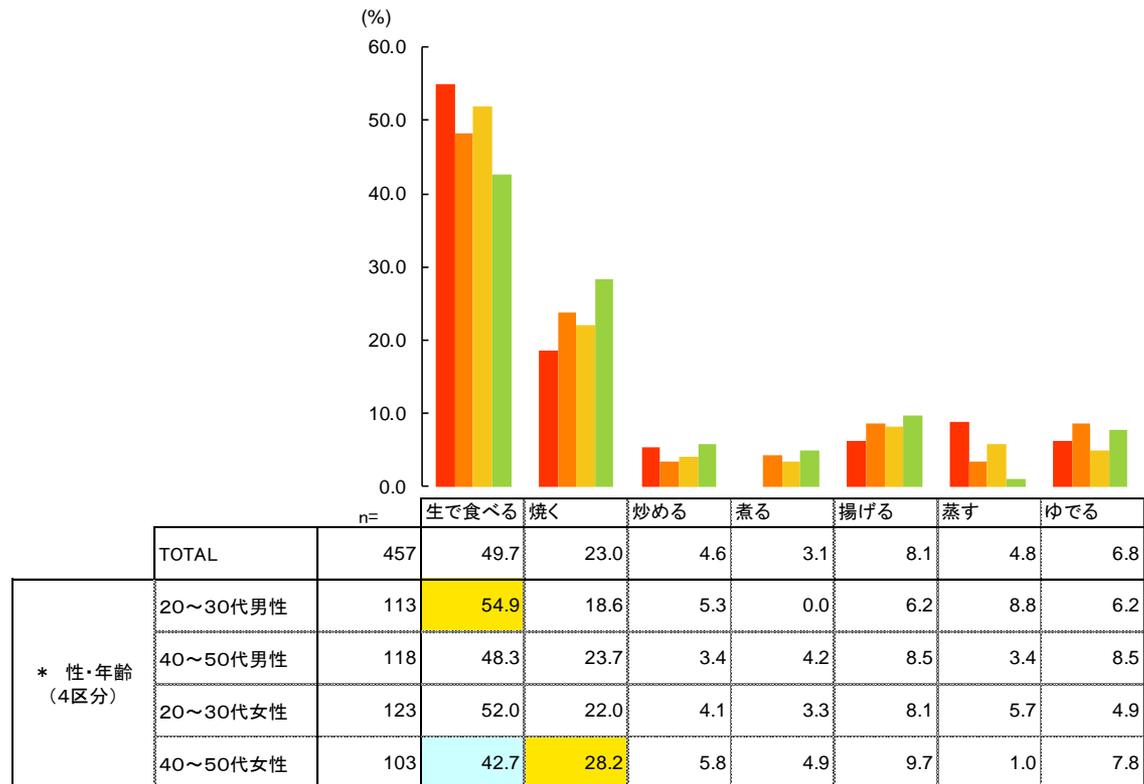


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体で見ると、「生で食べる」が突出。
- 性・年齢別でも、共通して「生で食べる」が最も好まれ、20代～30代の若年層の方が、40代～50代よりも好む傾向。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=113) ■ 40～50代男性(n=118) ■ 20～30代女性(n=123) ■ 40～50代女性(n=103)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

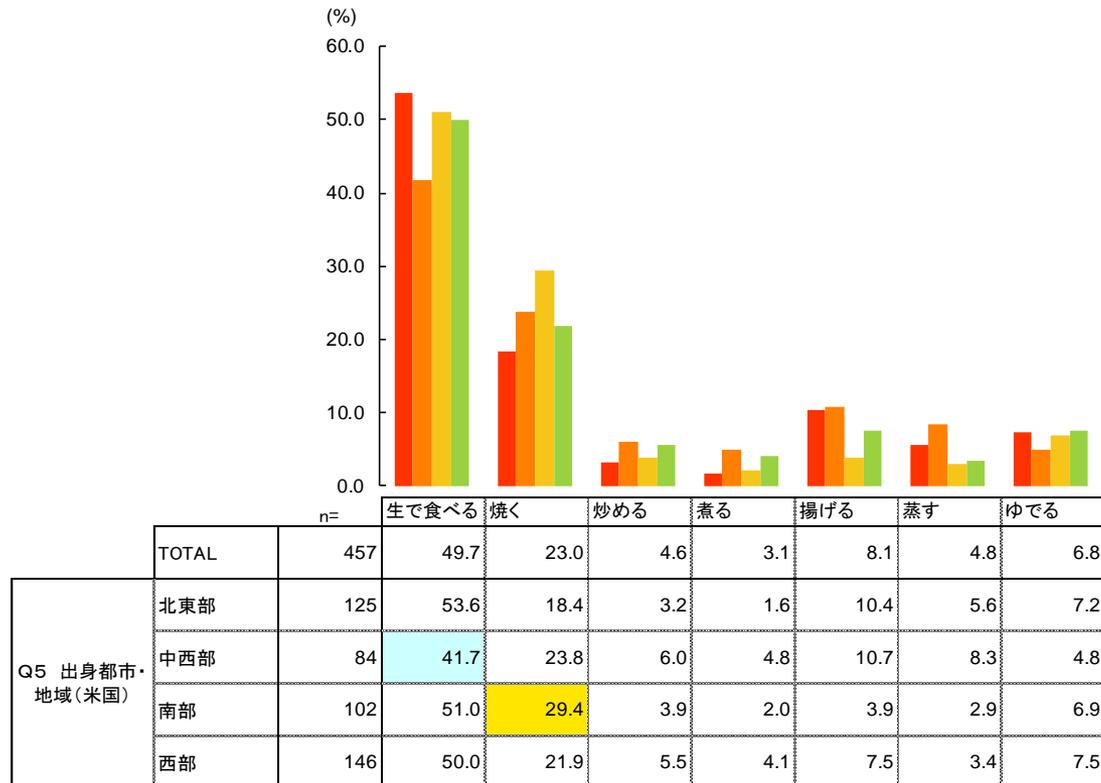


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

- 各地域共通して「生で食べる」が突出しているが、中西部では他地域に比べ好む割合は低い。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<出身都市・地域別>

■ 北東部(n=125) ■ 中西部(n=84) ■ 南部(n=102) ■ 西部(n=146)



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

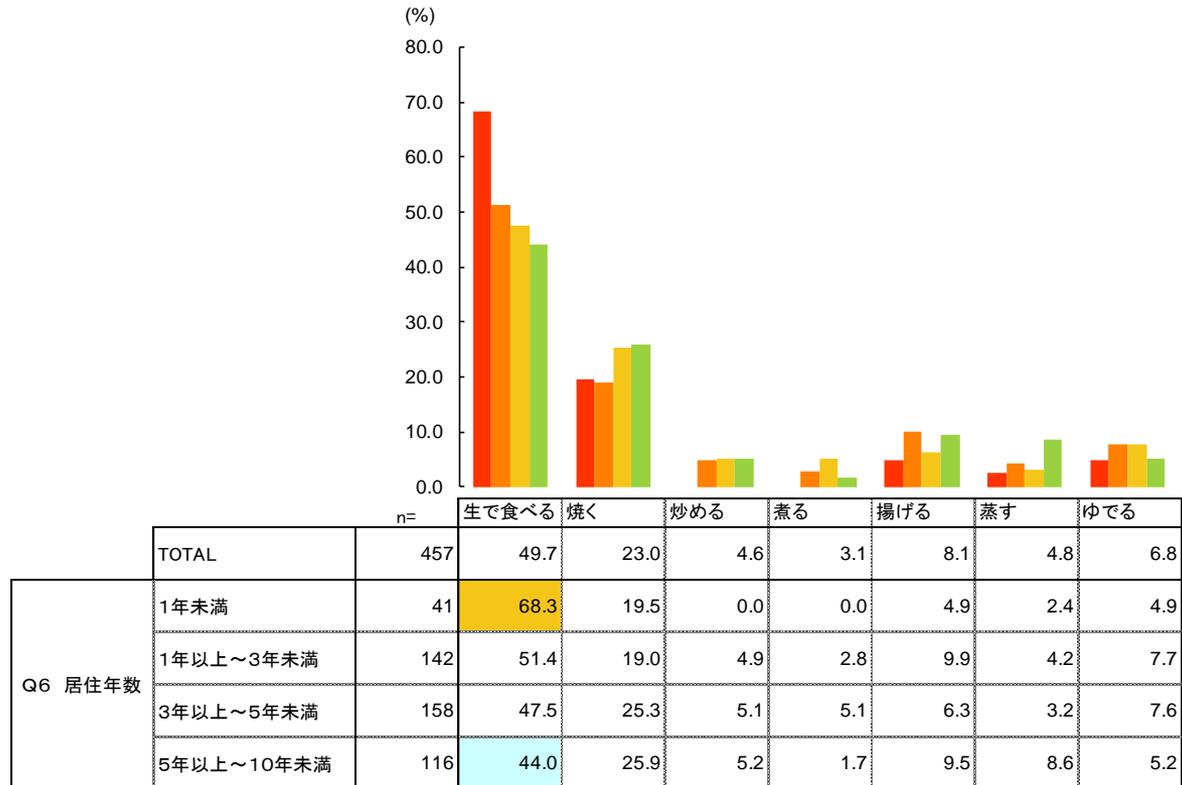


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

- 各層共通して「生で食べる」が突出。在住年数が浅いほど「生で食べる」を好む割合は高い傾向。
- 一方「焼く」は、1年未満、1年以上～3年未満よりも3年以上～5年未満、5年以上～10年未満の方が高い。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=41) ■ 1年以上～3年未満(n=142) ■ 3年以上～5年未満(n=158) ■ 5年以上～10年未満(n=116)



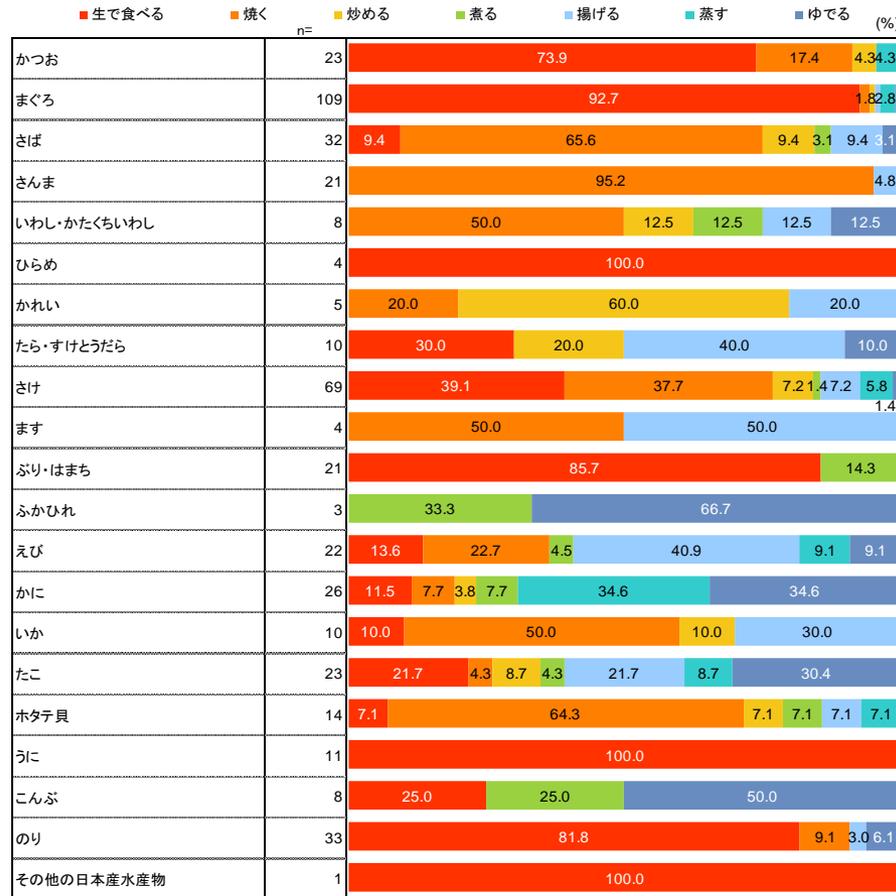
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値



# 日本産の水産物の好きな調理方法 <種類別>

- まぐろは「生で食べる」が突出。さけは「生で食べる」「焼く」が同程度。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(SA)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】



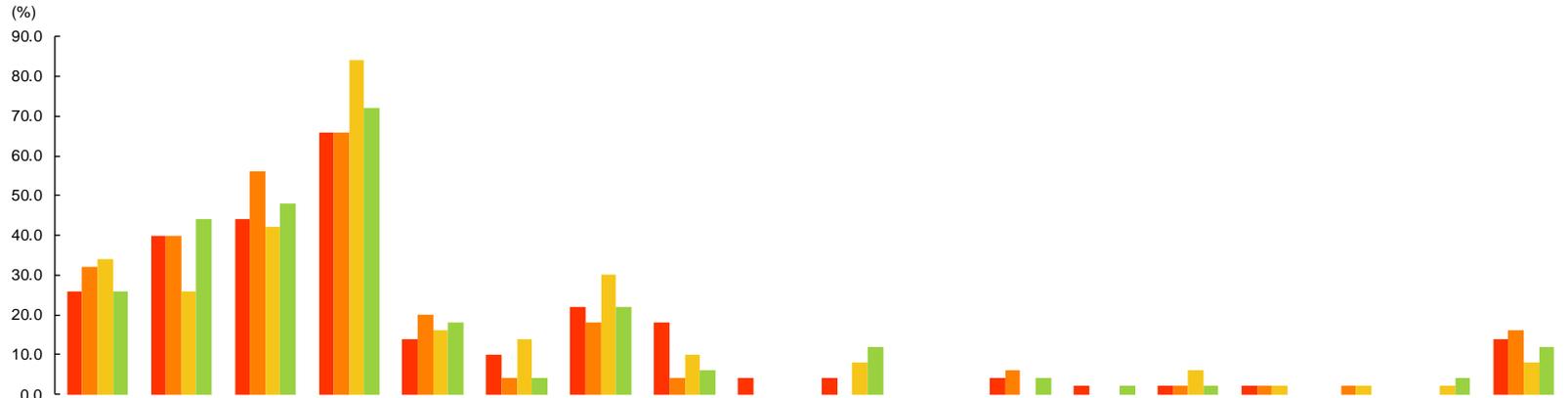


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「新鮮である」が最も重視され、「品質が良い」「味が良い」がそれに続く。
- 「新鮮である」は男性よりも女性で重視され、特に20代～30代女性では8割を超える。
- 「品質が良い」は20代～30代の若年層よりも40代～50代の方に重視され、特に40～50代男性で高い。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)



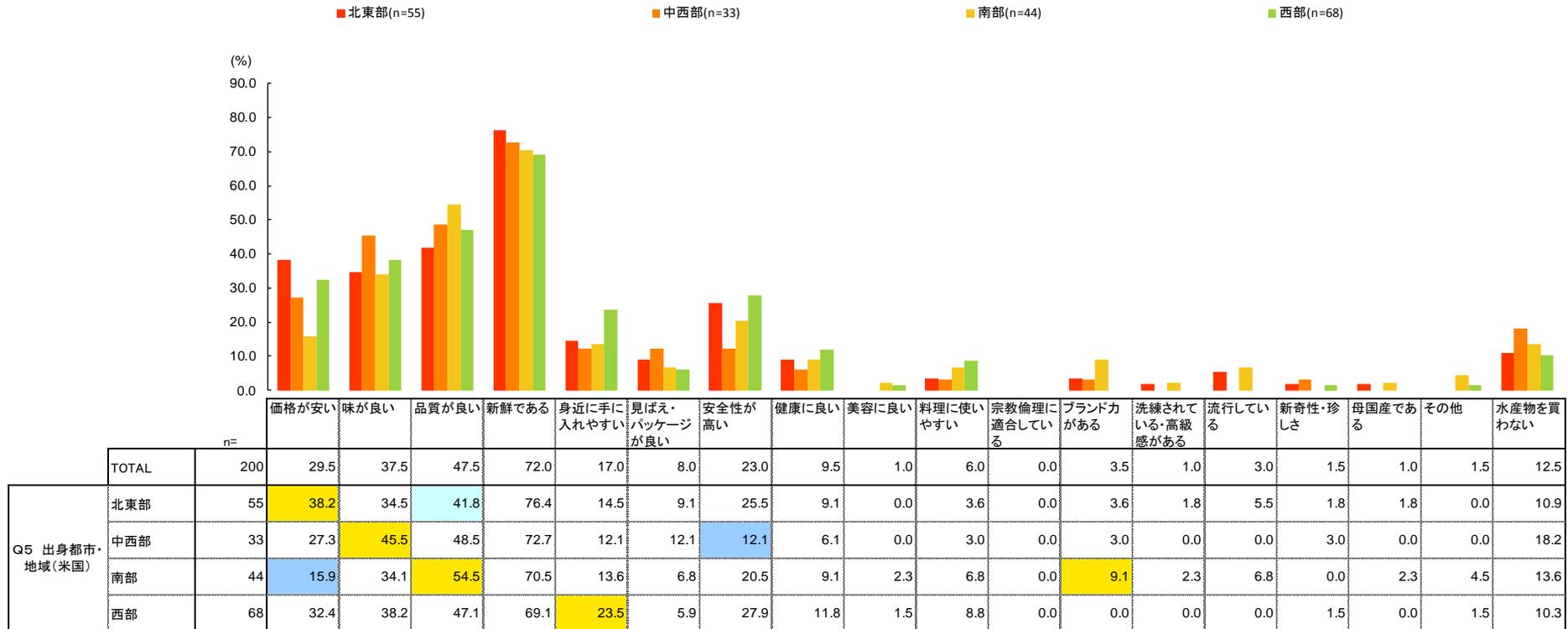
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	水産物を買わない	
TOTAL	200	29.5	37.5	47.5	72.0	17.0	8.0	23.0	9.5	1.0	6.0	0.0	3.5	1.0	3.0	1.5	1.0	1.5	12.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	26.0	40.0	44.0	66.0	14.0	10.0	22.0	18.0	4.0	4.0	0.0	4.0	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0	14.0
	40～50代男性	50	32.0	40.0	56.0	66.0	20.0	4.0	18.0	4.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0	2.0	2.0	2.0	0.0	16.0
	20～30代女性	50	34.0	26.0	42.0	84.0	16.0	14.0	30.0	10.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	6.0	2.0	2.0	2.0	8.0
	40～50代女性	50	26.0	44.0	48.0	72.0	18.0	4.0	22.0	6.0	0.0	12.0	0.0	4.0	2.0	2.0	0.0	0.0	4.0	12.0



# 母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- どの地域も共通して「新鮮である」が最も重視され、「品質が良い」がそれに続く。
- 北東部では「価格が安い」が重視される割合が全体より高く、中西部では「味が良い」が他地域に比べて高い。
- 南部では「品質が良い」「ブランド力がある」が全体より高く、「価格が安い」が他地域に比べて低い。
- 西部では「身近に手に入れやすい」が高い。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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>





## 母国で代表的な水産物のメニュー

- 米国の代表的な水産物料理として、フライドフィッシュ、クラムチャウダーとグリルドサーモンなどが挙げられる。
- 魚の種類としては、さけ、ロブスターやエビ、カニが多く、調理品としてはフライドフィッシュに似たフライドスティックやえびやかにの揚げ団子なども多く見られた。

□ Q24 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。(OA)

メニュー	回答数	水産物 (注)	回答数
フライドフィッシュ	12	鮭	13
クラムチャウダー	11	ロブスター	12
焼鮭	7	エビ	7
フィッシュアンドチップス	6	カニ	5

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

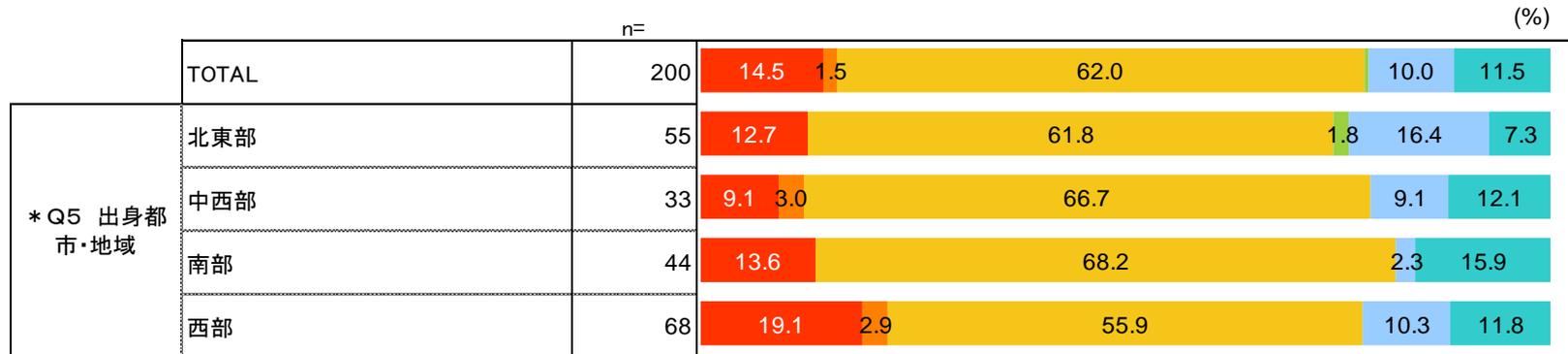


# 母国での代表的な水産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では、「しょっぱい」とする割合が最も高く、「甘い」「辛い」と続く。
- 出身都市・地域別でみると、すべての地域で「しょっぱい」とする割合が最も高いが、北東部では「辛い」が、西部では「甘い」が他の地域に比べてやや高い。

□ Q 2 4 \_ 1 そのメニューの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 ■ その他



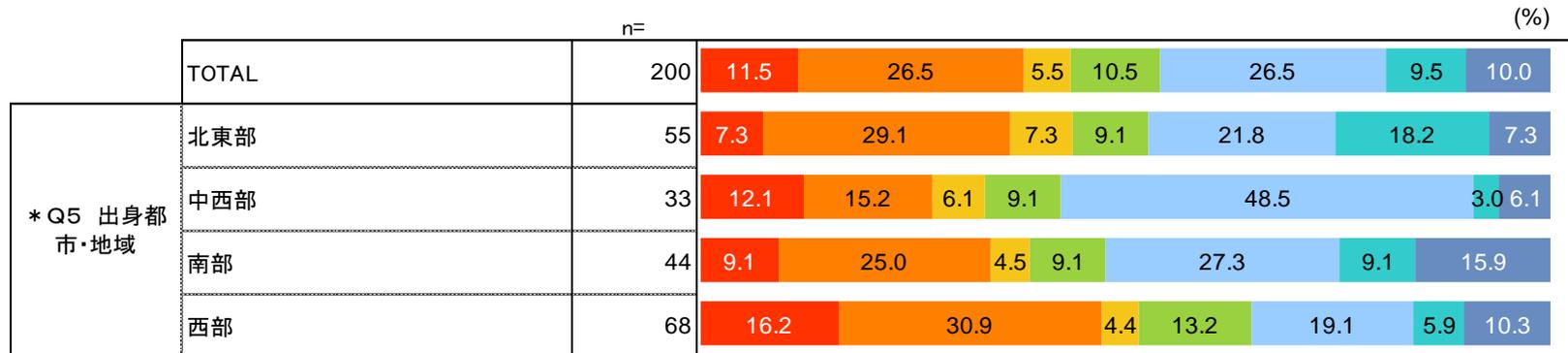
# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>



- 全体では、「焼く」「揚げる」が同率で最も高い。
- 中西部では「揚げる」が約半数を占め、「焼く」の割合が他の地域よりも低い。

□ Q 2 4 \_ 2 そのメニューの調理方法を教えてください。(S A) <出身都市・地域別>

■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる

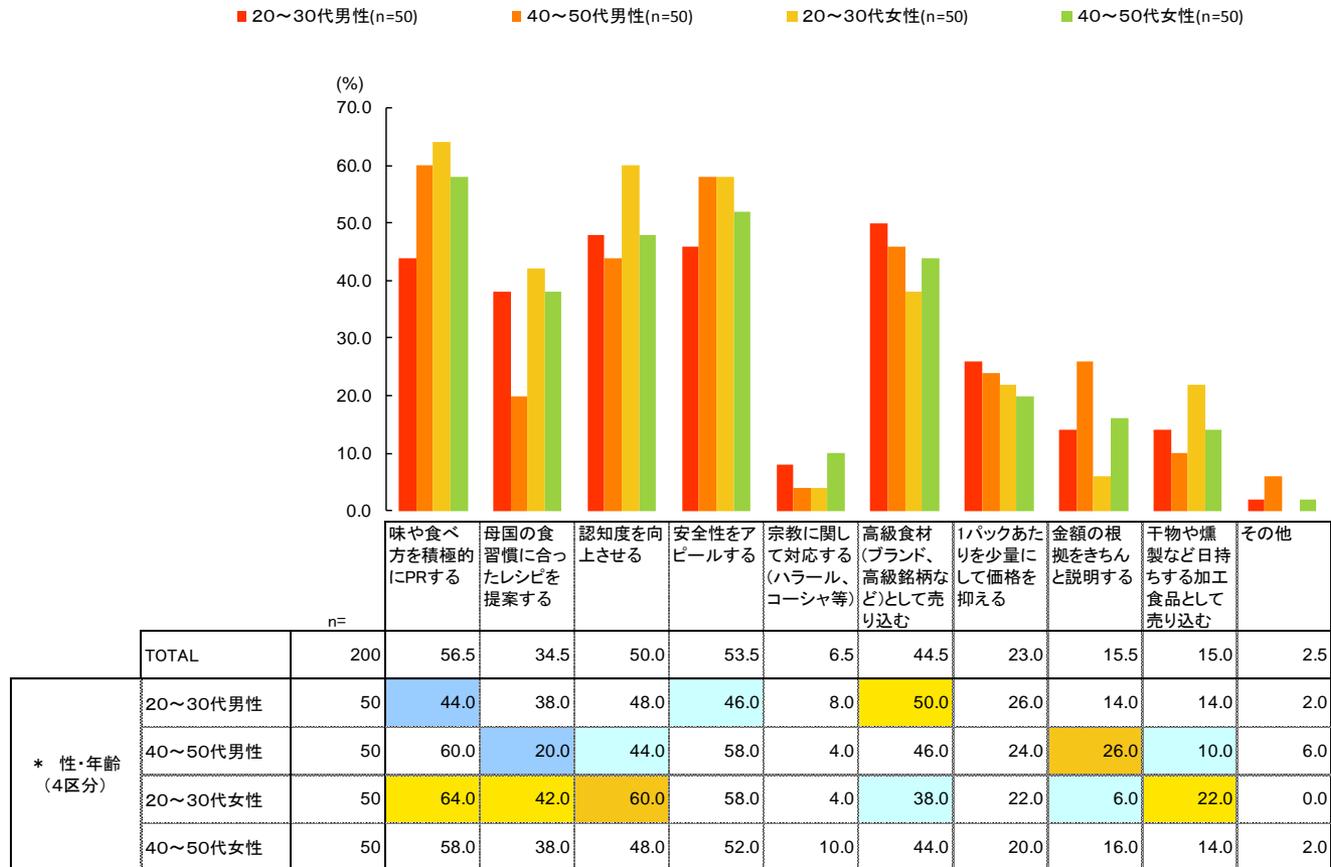




# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味や食べ方を積極的に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。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」が最も推奨され、その他の層では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨される。
- 40～50代男性では「金額の根拠をきちんと説明する」を推奨する割合が全体に比べ高い。20～30代女性では「味や食べ方を積極的に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」「干物や燻製など日持ちする加工食品として売り込む」が全体に比べ高い。

□ Q 2 5 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。（MA） <性・年齢別>

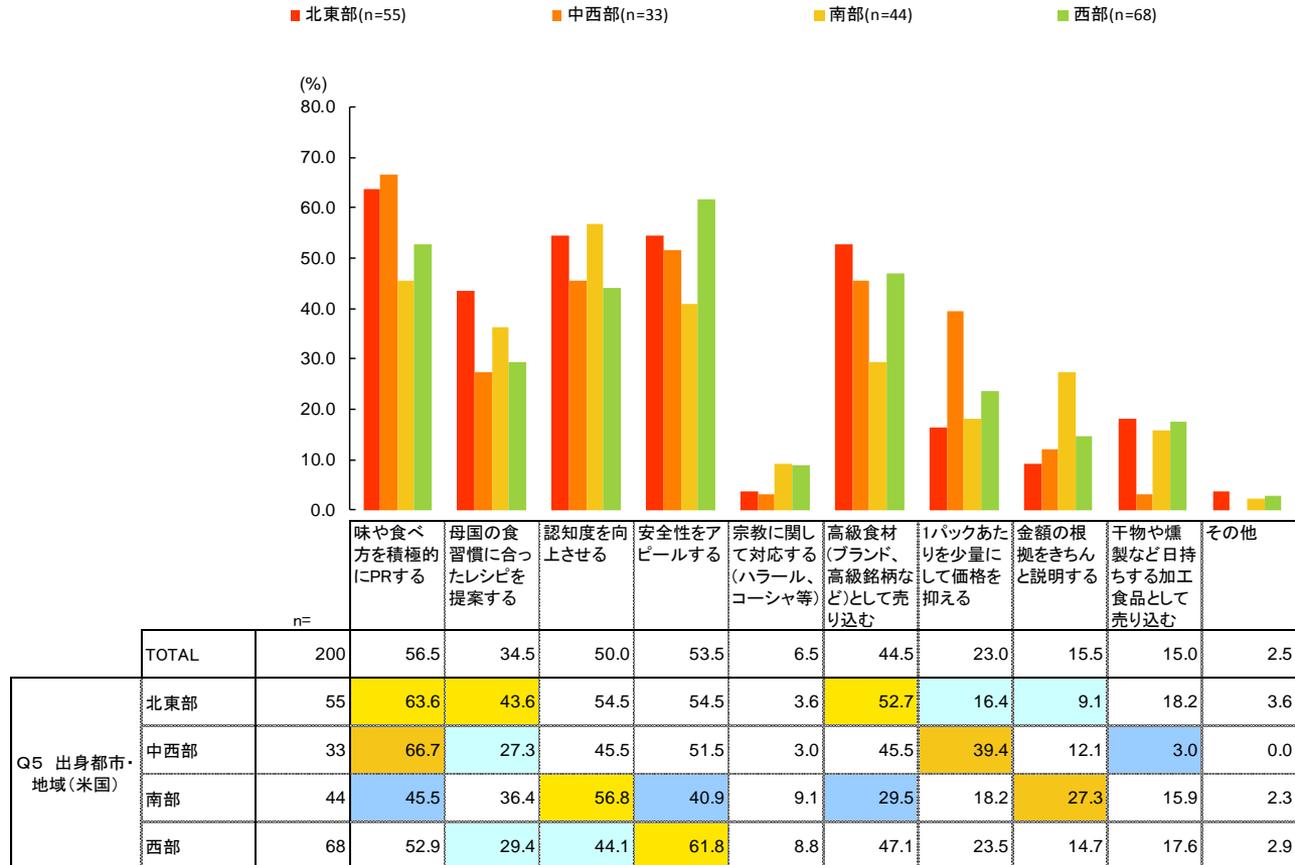




# 日本産の水産物の母国での売り方＜出身都市・地域別＞

- 北東部、中西部では「味や食べ方を積極的にPRする」を推奨する割合が最も高い。南部では「認知度を向上させる」が、西部では「安全性をアピールする」が最も高い。
- 中西部では「1パックあたりを少量にして価格を抑える」を推奨する割合が全体より高い。
- 南部では「金額の根拠をきちんと説明する」が全体より高い。

□ Q 2 5 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。（MA）＜出身都市・地域別＞



# 水産物の食習慣

- ▶ 日本では、鮭やさばなど一般的な魚やふぐやあんこう、うなぎといった高級魚のほか、いかやたこ、牡蠣も食べているものの、**魚の骨が苦手**という声は多い。
- ▶ 養殖であるかどうかを気にするのは人によって異なる。
- ▶ 米国では**カジキまぐろ、サーモン、かにやえび**などの魚介類が最近の人気。
- ▶ 米国の魚介類は、**米国産のほか、カナダ産、チリ産**もあり、**揚げたり、バーベキュー、寿司**という食べ方が一般的。
- ▶ かつおは、米国ではあまり見ない魚であり、**骨がない切り身**であることや**フライ**という調理方法が好評。
- ▶ 秋鮭は、**塩鮭の塩加減は良い、足りないなど人により評価が異なり、魚自体は米国の鮭のほうがおいしい**という声も聞かれる。また、ムニエルという調理方法は馴染みがなく、味が苦手な人も見受けられる。
- ▶ ぶりや、**ぶりしゃぶ**という食べ方は**生臭く、苦手**という反応であり、**米国でも受け入れられない**との声がある一方で、**ぶり自体はおいしく、照り焼き**という調理方法は**鶏の照り焼きのチェーン店がある米国では好まれる**という声が聞かれる。
- ▶ 全般に**魚臭さ、生臭さが苦手**であることがうかがえる。
- ▶ 魚介類を流行りの**弁当スタイル**にしてはどうかというアイデアが挙がる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
水産物 魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>鮭、さば、ぶり、あんこう、ふぐ、牡蠣、うなぎ、いか、たこ、しらすなど、魚介類は好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・好きな魚は鮭です。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国人は海苔を食べないけれど、海藻、海苔は大好き。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・魚は苦手だけど、いか、たこは大好き。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・うなぎが大好きです。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・さば、牡蠣、しゃも、ぶりが大好きです。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・小さい魚、しらすが好き。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・あんこう、ふぐが好き。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・たこ焼きが大好き。(男性/41歳/一人暮らし/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚の骨は苦手</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・骨がいっぱいの魚は大嫌いなので、家で調理はせず、魚が食べたくなったら外で食べる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・魚の骨はのどに詰まる。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・米国では缶のまぐろを食べる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・小さい骨は食べない。(男性/53歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>養殖の魚は食べたくない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・餌に薬を入れているのを見たことがあり、養殖は食べたくない。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>養殖は気にしない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段海産物を食べる時、養殖ということは気にしない。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>最近の米国人はカジキまぐろ、サーモン、えび、かになどを食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では最近ではカジキまぐろ、サーモン、えびを食べる人が多い。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・米国は日本と比べて安いので、かにを食べる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>米国の魚はカナダ産、チリ産はあるが、日本産はない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で鮭はカナダ産もある。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国の魚はチリ産もある。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・米国で日本産の海産物を見たことがない。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>米国人は魚介類を揚げる、焼く、バーベキュー、チーズフォンデュ、寿司などで食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国での魚介類の食べ方は揚げもの。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・米国での魚介類の食べ方は焼く。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・米国ではバーベキューで魚介類を食べる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国人は魚介類をチーズフォンデュで食べることもある。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・最近では寿司でも食べる。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本人が魚を生で食べるのは有名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では日本人は魚を生で食べるのが有名。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の魚介類はヘルシーなイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の魚介類はヘルシーなイメージ。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>福島の問題は根強い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国ではまだ福島の問題を言っている。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>



# 水産物の試食評価① かつお（フライ）



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
水産物 かつお（かつおフライ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・噛み応えがある、完璧だった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・フライの魚はすごくおいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・パン粉がパリパリでちょうど良かった。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>骨がないのがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・骨がないので、食べられる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>かけるなら、タルタル、レモン、ソース、塩</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かけるとしたら、タルタル。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・かけるとしたら、レモン。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・かけるとしたら、ソース。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・塩だけで完璧になる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩味が足りない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・もう少し塩味がほしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>魚がわからない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・何の魚かわからない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>かつおはあまり見ない、知られていない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国でかつおは見たことがない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・かつおは米国では高い魚なので、あまり見られない、あまり獲っていない。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本に来るまでかつおを知らなかった。（男性/41歳/一人暮らし/8年、その他）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国ではかつおフライ、揚げもの、ソテー、たたきの寿司がいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国でかつおを使った料理は揚げものが良いと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国でかつおフライを出したら高そうだけど、受けると思う。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国でかつおを食べる時は、ソテーしてサワーソースで食べる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国でうけそうなかつお料理は生よりグリルが良いので、かつおのたたきの寿司がいい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

かつお（フライ）

	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	-	2
b	①	③	③	4	③	5
c	①	③	③	4	③	③
d	①	③	③	4	③	4
e	②	-	-	2	-	③



# 水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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
水産物 秋鮭（塩焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すごくおいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・塩が強過ぎず完璧だった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩が少ない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩が少ない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国の鮭のほろがおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・この鮭は養殖、シアトルの鮭は天然でもっとおいしい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>血圧に悪い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩鮭は血圧を考えると怖い。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>お弁当で売ったらいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お弁当が良いかもしれない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国人は自分で味をつけたがる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人は塩味を自分で調整したがる。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>

秋鮭（塩焼き）

	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	-	2
b	①	③	③	4	③	5
c	②	③	③	③	③	③
d	②	③	③	2	③	4
e	②	-	-	1	-	③



# 水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）

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
水産物 秋鮭（ムニエル）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> ・結構おいしかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>● <b>味と鮭のバランスが最高</b> ・コショウとバターを組み合わせた、ジューシーな鮭のバランスが最高。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩味が足りない</b> ・塩も足りない、味がしなかった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年） ・塩も味も作り方もだめ。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・塩味、脂が足りない感じがする。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>● <b>においが嫌</b> ・日本料理の、嫌なにおいがした。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>骨がある</b> ・骨がある魚は食べるのが難しい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>ムニエルを知らない</b> ・ムニエルという調理方法がわからない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul>	

秋鮭（ムニエル）

	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	-	-	5	-	4
b	4	3	3	5	3	5
c	1	3	3	3	3	3
d	2	3	3	3	3	4
e	2	-	-	3	-	3



# 水産物の試食評価④ ぶり（ぶりしゃぶ）

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
水産物 ぶり（ぶりしゃぶ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>好き</b> ・好き。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>ポン酢が気に入った</b> ・ポン酢はもっとかけたほうが良い。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>魚のぶりしゃぶは食べられない</b> ・ビーフのぶりしゃぶは食べられるが、魚のぶりしゃぶは好きではない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>● <b>味が無い</b> ・ぶりしゃぶは味が無い。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>● <b>生臭い</b> ・生臭い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国人にはぶりしゃぶは苦手な食べ方</b> ・ぶりしゃぶは米国人が怖がる食べ方。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・米国人はみんな苦手。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>ぶりは刺身、寿司、照り焼き、煮魚で食べる。</b> ・日本でぶりは刺身、寿司で食べる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年） ・日本でぶりは照り焼きで食べる。（男性/41歳/一人暮らし/8年） ・ぶりは煮魚で食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>

ぶり（ぶりしゃぶ）

	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	5	-	-	-	2	2
b	4	5	5	5	5	5
c	②	③	③	4	③	③
d	②	③	③	③	③	4
e	①	-	-	-	-	③



# 水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）

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
水産物 ぶり(ぶり照り焼き)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国人の口に合うと思う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人の口に合うと思う。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・結構おいしかった。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>魚の照り焼きは好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉、鶏肉の照り焼きはおいしいが、魚の照り焼きは好きではない。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>照り焼きが好きだし、日本産のぶりはいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で日本産のぶりを売るのはいいと思う。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国には鶏の照り焼き店が多いが、米国人は照り焼きが好き。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>チェーン店展開や大量生産にはどうか</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国には鶏の照り焼きチェーン店があるので、ぶりの照り焼きもジャンキーで売ったほうがいいのかも。 (男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚の臭いが大嫌い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人は魚のにおいが大嫌いです。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>お弁当用やジャンクフードにするのがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本産の海産物を米国で売るにはジャンキーがいい。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・お弁当が流行っているので、日本の海産物もお弁当用にするとい。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>

ぶり（照り焼き）

	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	-	2	-	2
b	3	4	2	5	2	5
c	3	③	③	4	③	4
d	②	2	③	2	③	4
e	②	-	-	③	-	③



# 水産物試食の様子



ぶりの照り焼きの試食



ぶりしゃぶにポン酢をかけて試食



秋鮭、ムニエルの試食



秋鮭、ムニエルの試食

## (2) 調査結果

① 4カ国比較



② 中国



③ タイ



④ 米国



⑤ 英国

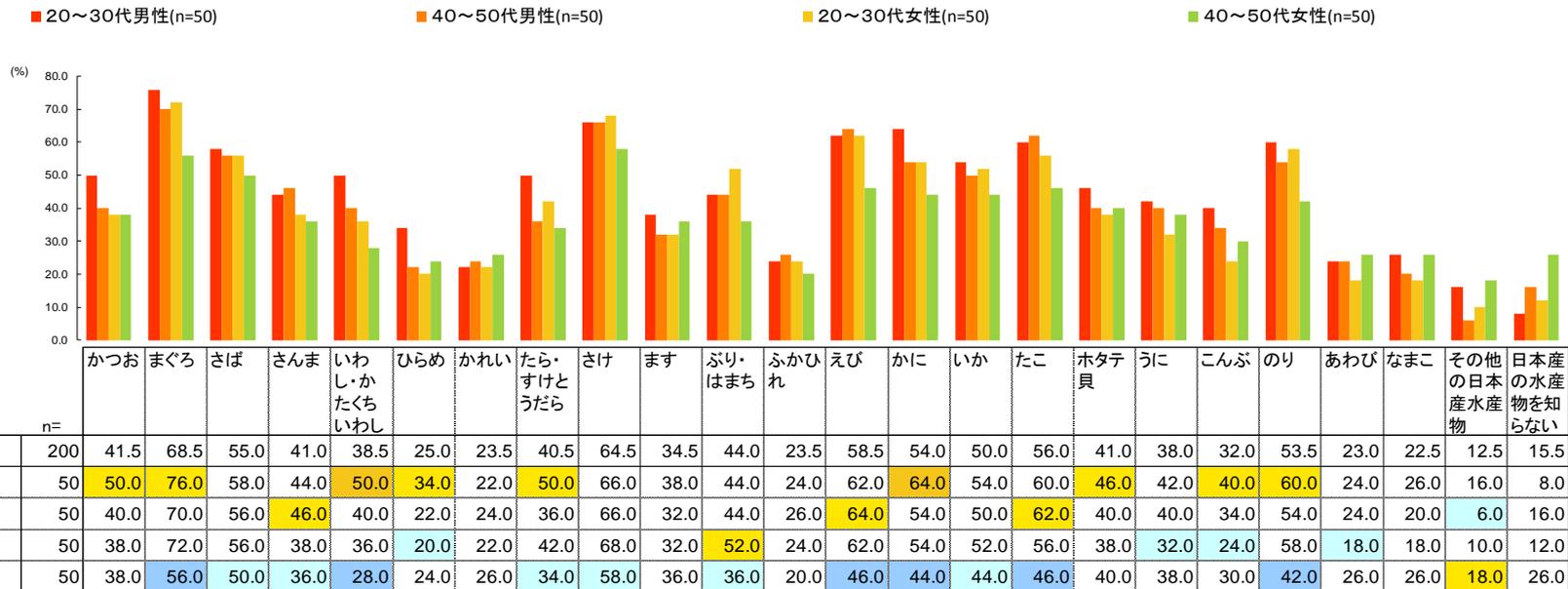




# 日本産の水産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に認知度が高い。性・年齢別でも、共通してこの2つが上位となっている。
- 20～30代男性では、多くの水産物の認知度が全体を上回る。
- 40～50代女性では多くの水産物の認知度が全体を下回る。

□ Q18 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。（MA） <性・年齢別>



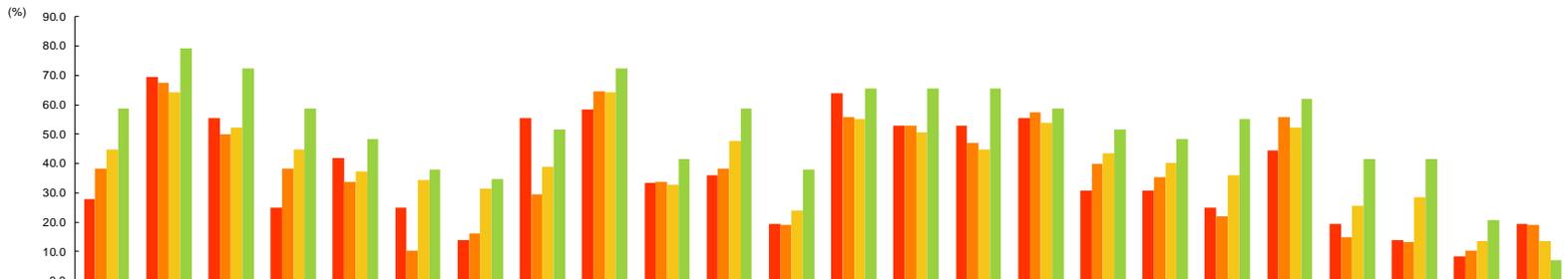


# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

- 5年以上～10年未満では全ての水産物の認知度が全体を上回る。
- 1年未満では「たら・すけとうだら」の認知度が他の層に比べて高い以外は、全体的に水産物に対する認知は低い。

□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。 (MA) <在住年数別>

■ 1年未満(n=36) ■ 1年以上～3年未満(n=68) ■ 3年以上～5年未満(n=67) ■ 5年以上～10年未満(n=29)



		n=	かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	日本産の水産物を知らない
Q6 居住年数	TOTAL	200	41.5	68.5	55.0	41.0	38.5	25.0	23.5	40.5	64.5	34.5	44.0	23.5	58.5	54.0	50.0	56.0	41.0	38.0	32.0	53.5	23.0	22.5	12.5	15.5
	1年未満	36	27.8	69.4	55.6	25.0	41.7	25.0	13.9	55.6	58.3	33.3	36.1	19.4	63.9	52.8	52.8	55.6	30.6	30.6	25.0	44.4	19.4	13.9	8.3	19.4
	1年以上～3年未満	68	38.2	67.6	50.0	38.2	33.8	10.3	16.2	29.4	64.7	33.8	38.2	19.1	55.9	52.9	47.1	57.4	39.7	35.3	22.1	55.9	14.7	13.2	10.3	19.1
	3年以上～5年未満	67	44.8	64.2	52.2	44.8	37.3	34.3	31.3	38.8	64.2	32.8	47.8	23.9	55.2	50.7	44.8	53.7	43.3	40.3	35.8	52.2	25.4	28.4	13.4	13.4
	5年以上～10年未満	29	58.6	79.3	72.4	58.6	48.3	37.9	34.5	51.7	72.4	41.4	58.6	37.9	65.5	65.5	65.5	58.6	51.7	48.3	55.2	62.1	41.4	41.4	20.7	6.9

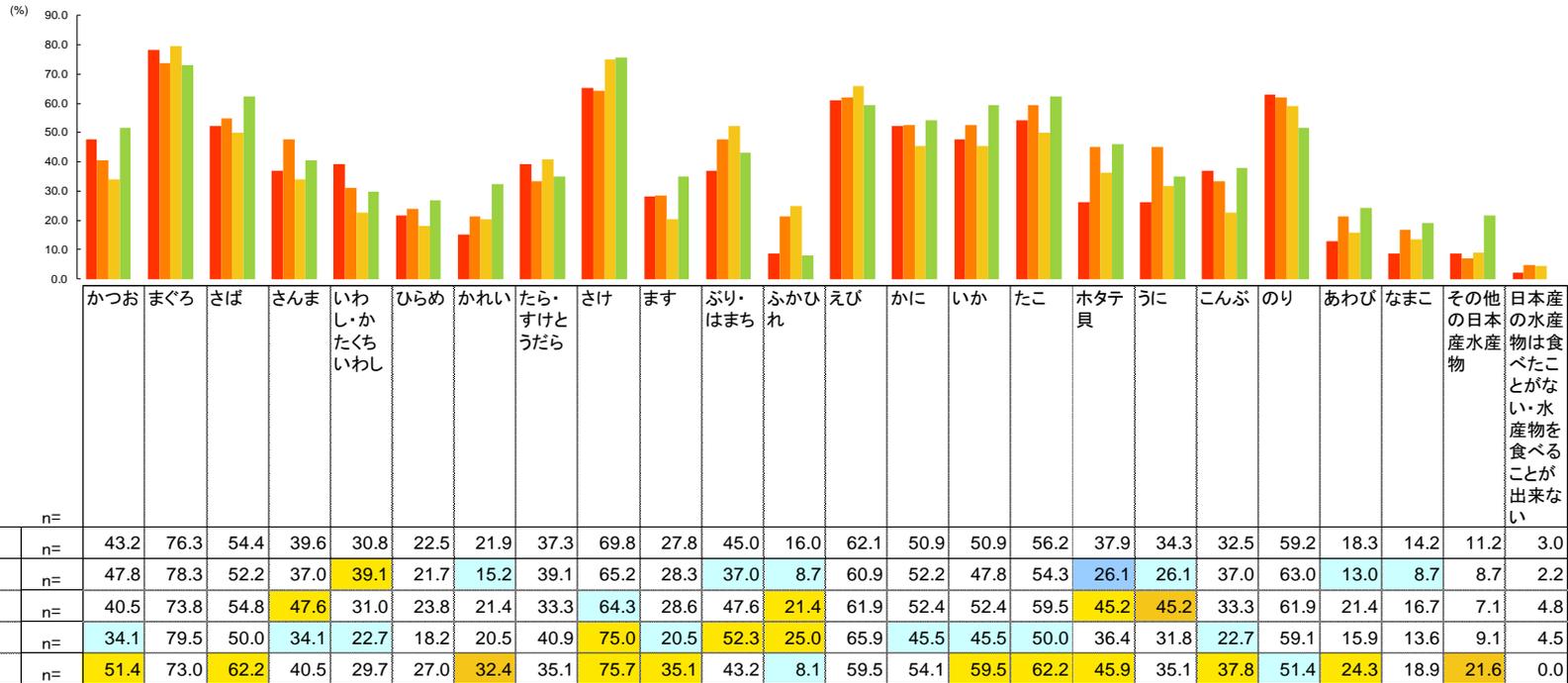


# 日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では「まぐろ」「さけ」の順に食経験率が高い。性・年齢別でも、共通してこの2項目が上位となっている。
- 「さけ」は男性より女性で食経験率が高い。

□ Q 1 9 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。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20~30代男性(n=46)      ■ 40~50代男性(n=42)      ■ 20~30代女性(n=44)      ■ 40~50代女性(n=37)



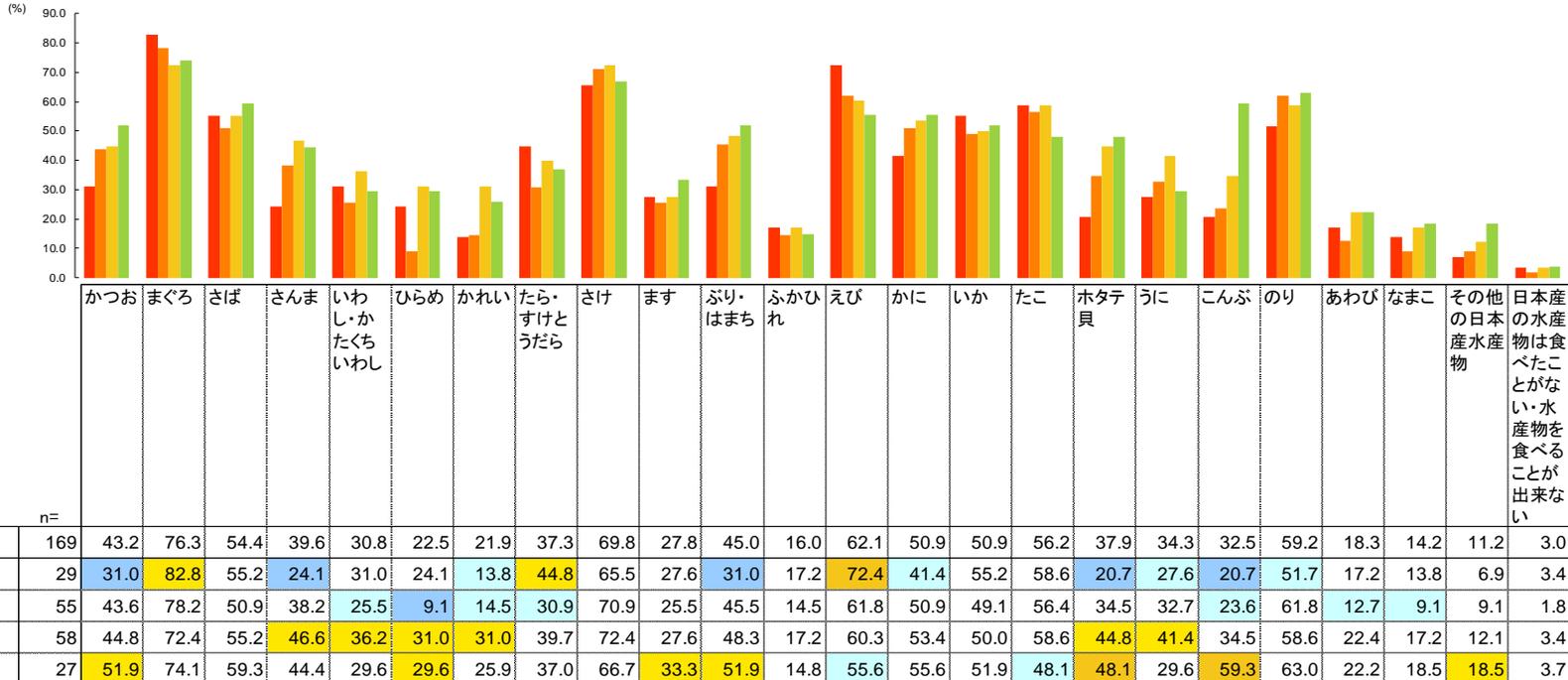


# 日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

- 3年以上～5年未満では「まぐろ」「さけ」が同率で最も高く、それ以外の層では「まぐろ」が最も高い。
- 「かつお」「ぶり・はまち」「かに」「ホタテ貝」「こんぶ」は、在住年数が長いほど食経験率が高くなる。

Q 1 9 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。(MA)【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=29) ■ 1年以上～3年未満(n=55) ■ 3年以上～5年未満(n=58) ■ 5年以上～10年未満(n=27)



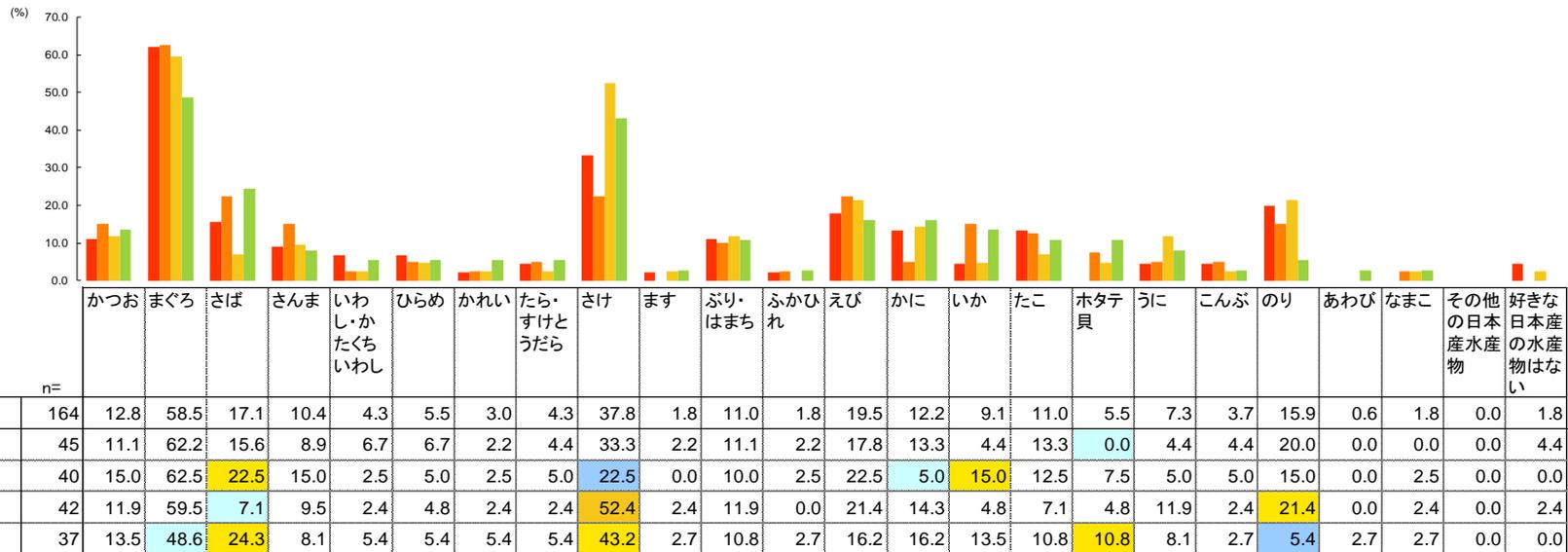


# 好きな日本産の水産物 <性・年齢別>

- 全体では「まぐろ」が最も好まれ、「さけ」が続く。
- 性・年齢別でも、共通して「まぐろ」が最も好まれている。
- 20～30代男性、40～50代男性では「まぐろ」が突出し、2位以下を大きく離している。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=45) ■ 40～50代男性(n=40) ■ 20～30代女性(n=42) ■ 40～50代女性(n=37)



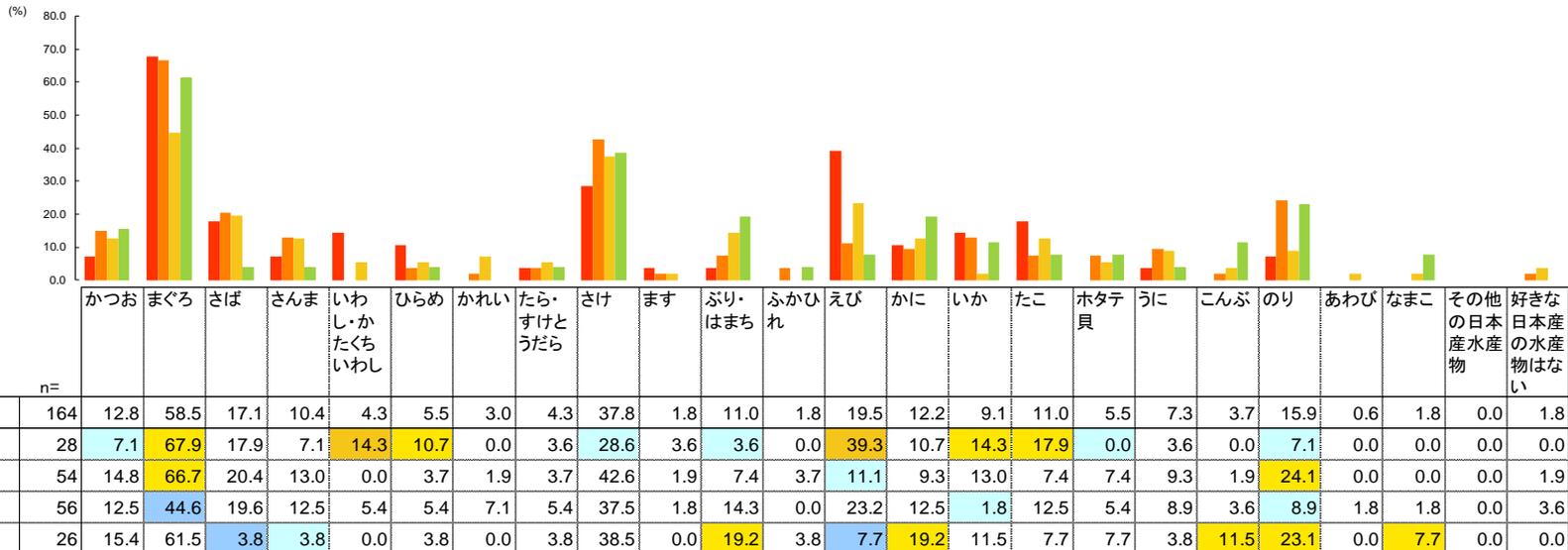


# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>

- 在住年数が1年を超える層では、「まぐろ」「さけ」の順に好まれているが、1年未満では「えび」が4割で2位。

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=28)      ■ 1年以上～3年未満(n=54)      ■ 3年以上～5年未満(n=56)      ■ 5年以上～10年未満(n=26)





## 日本産の水産物の好きなメニュー

- 「まぐろ」は、寿司、刺身として食べる食べ方が圧倒的に多く、鉄火丼やステーキも好まれている。
- 「さけ」は、寿司、刺身、塩焼（焼魚）として食べる食べ方が圧倒的に多く、その他には、フライやスモークとして食べる食べ方も好まれている。
- 「えび」は、天ぷら、焼きえびとして食べる食べ方が多く、その他には、寿司やエビフライ、エビチリなども好まれている。

□ Q 2 1 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。（O A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物を回答した人】

まぐろ	刺身	寿司
回答数	49	41
さけ	寿司	焼鮭
回答数	19	10
えび	天ぷら	
回答数	5	
たこ	たこ焼き	
回答数	9	
さば	焼さば	
回答数	15	

※上位5位までの水産物の  
回答数5以上の回答

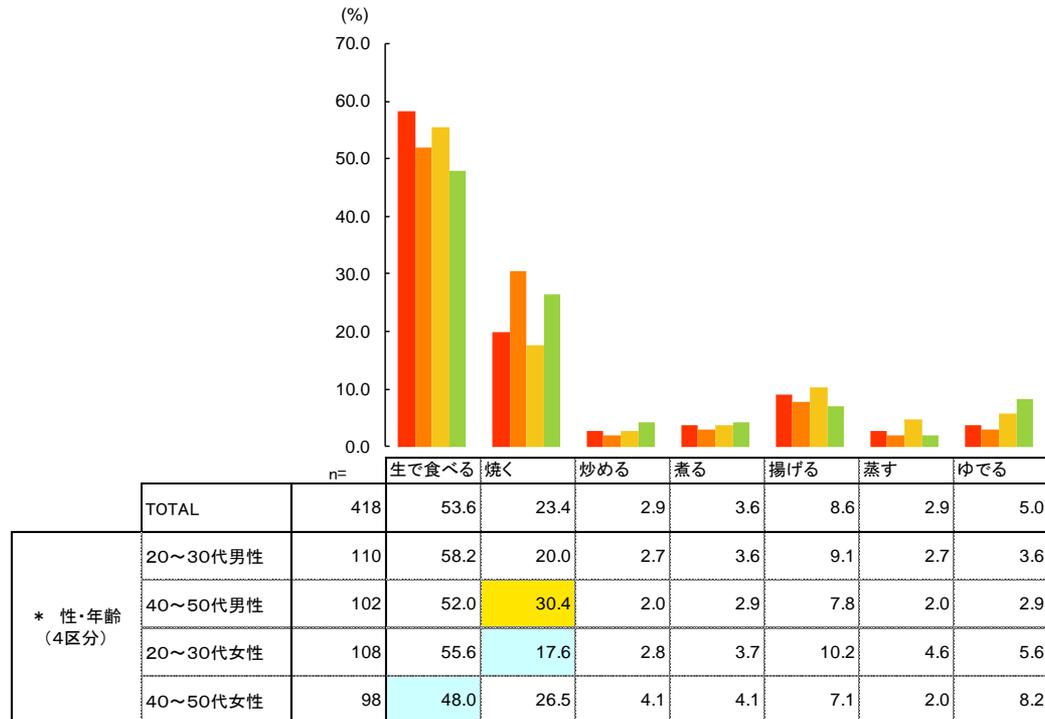


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体では「生で食べる」が5割を超え、「焼く」がそれに続く。性・年齢別でも、同様の傾向が見られる。
- 「生で食べる」は40～50代よりも20～30代で好まれる割合が高い。
- 一方、「焼く」は20～30代よりも40～50代で高め。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=110) ■ 40～50代男性(n=102) ■ 20～30代女性(n=108) ■ 40～50代女性(n=98)



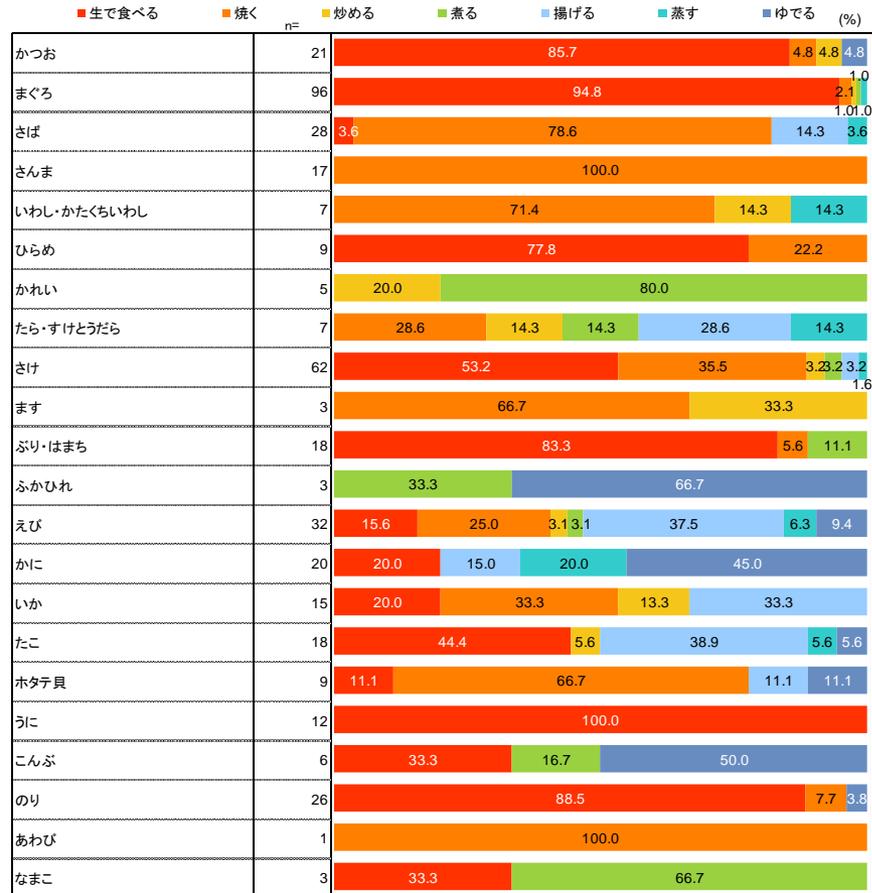
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値



# 日本産の水産物の好きな調理方法 <品目別>

- 「まぐろ」は9割以上が「生で食べる」がとしている。
- 「さけ」は「生で食べる」に次いで、「焼く」も4割。
- 「えび」は「揚げる」「焼く」の順に好まれ、「生で食べる」は15%にとどまる。

□ Q 2 2 Q21で回答したメニューの調理方法を教えてください。(S A)【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物のメニューを回答した人】



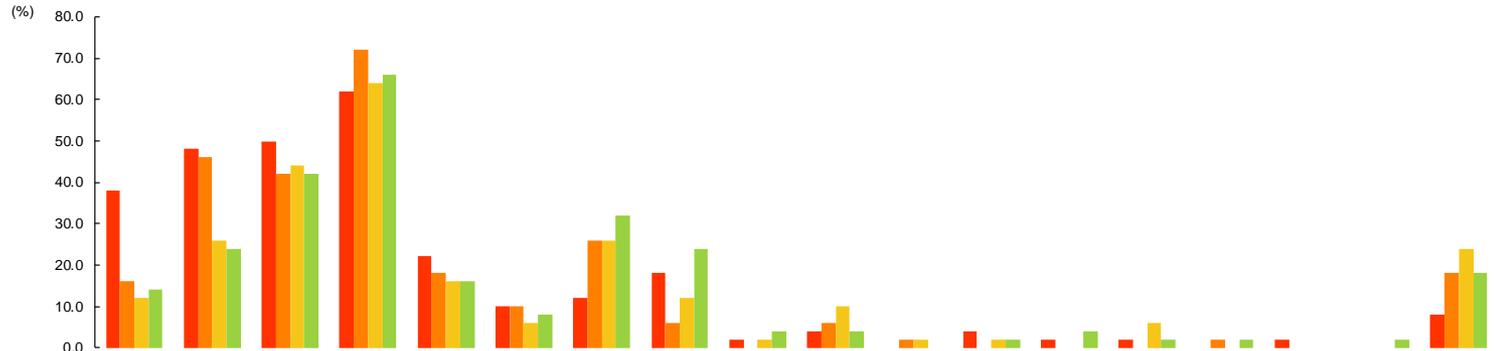


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「新鮮である」を重視する割合が最も高い。性・年齢別でも、共通して「新鮮である」を最も重視。
- 「価格が安い」は全体に比べて20～30代男性で高い。
- 「味が良い」は女性に比べて男性で高い。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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)



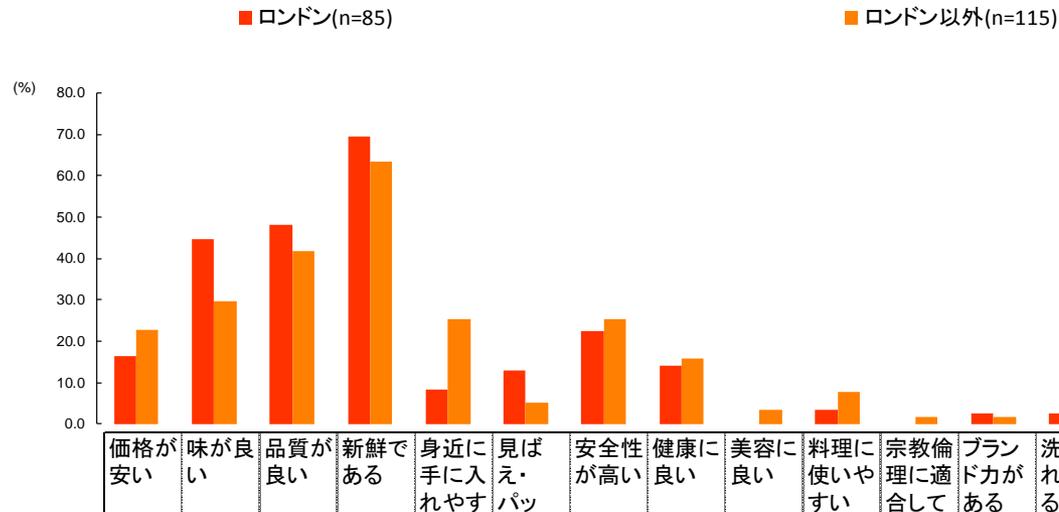
		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	水産物を買わない
	TOTAL	200	20.0	36.0	44.5	66.0	18.0	8.5	24.0	15.0	2.0	6.0	1.0	2.0	1.5	2.5	1.0	0.5	0.5	17.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	38.0	48.0	50.0	62.0	22.0	10.0	12.0	18.0	2.0	4.0	0.0	4.0	2.0	2.0	0.0	2.0	0.0	8.0
	40～50代男性	50	16.0	46.0	42.0	72.0	18.0	10.0	26.0	6.0	0.0	6.0	2.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	18.0
	20～30代女性	50	12.0	26.0	44.0	64.0	16.0	6.0	26.0	12.0	2.0	10.0	2.0	2.0	0.0	6.0	0.0	0.0	0.0	24.0
	40～50代女性	50	14.0	24.0	42.0	66.0	16.0	8.0	32.0	24.0	4.0	4.0	0.0	2.0	4.0	2.0	2.0	0.0	2.0	18.0



# 母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- ロンドン、ロンドン以外共に「新鮮である」が最も高く、「品質が良い」「味が良い」が続く。
- ロンドンでは「味が良い」「品質が良い」「新鮮である」がロンドン以外に比べて高い。
- ロンドン以外では「身近に手に入れやすい」をロンドンに比べて重視する傾向にある。

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物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>



Q5 出身都市・地域(英国)	n=	購入基準 (%)																	
		TOTAL	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
TOTAL	200	20.0	36.0	44.5	66.0	18.0	8.5	24.0	15.0	2.0	6.0	1.0	2.0	1.5	2.5	1.0	0.5	0.5	17.0
ロンドン	85	16.5	44.7	48.2	69.4	8.2	12.9	22.4	14.1	0.0	3.5	0.0	2.4	2.4	2.4	0.0	0.0	0.0	17.6
ロンドン以外	115	22.6	29.6	41.7	63.5	25.2	5.2	25.2	15.7	3.5	7.8	1.7	1.7	0.9	2.6	1.7	0.9	0.9	16.5



## 母国で代表的な水産物のメニュー

- 英国の代表的な水産物料理は、フィッシュアンドチップスであり、半数近い人がフィッシュアンドチップスと回答している。
- その他には、シーフードカレー、焼き魚、フィッシュパイ、燻製との回答が見受けられる。
- 水産物に限らず、英国ではパイに包んだ食べ方がポピュラーである。
- 水産物の種類としては、たらとさけが多く挙げられているが、甲殻類を除いて、魚の名前はあまり回答されていない。

□ Q24 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。(OA)

メニュー	回答数	水産物（注）	回答数
フィッシュアンドチップス	96	タラ	11
シーフードカレー	8	鮭	10
焼き魚	7		
パイ	6		

※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。



# 母国での代表的な水産物メニューの特徴＜性・年齢別＞

- 全体では、フィッシュアンドチップスと関連し、「しょっぱい」とする割合が7割を占める。
- 性・年齢別で見ると、女性より男性で「甘い」とする割合がやや高くなっている。

□ Q 2 4 \_ 1 そのメニューの味の特徴を教えてください。(S A) ＜性・年齢別＞

■ 甘い      ■ 酸っぱい      ■ しょっぱい      ■ 苦い      ■ 辛い      ■ その他



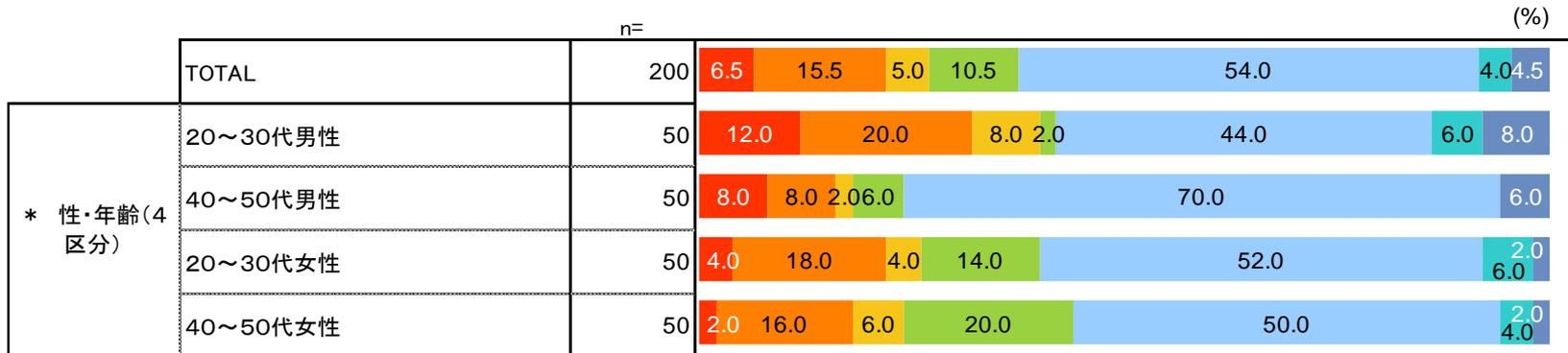


# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では、「揚げる」が54%と最も高く、「焼く」が15.5%で続く。
- 20～30代男性では、「揚げる」とする割合が低くなり、「生で食べる」が1割を超える。

□ Q 2 4 \_ 1 そのメニューの味の特徴を教えてください。( S A ) <性・年齢>

■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる

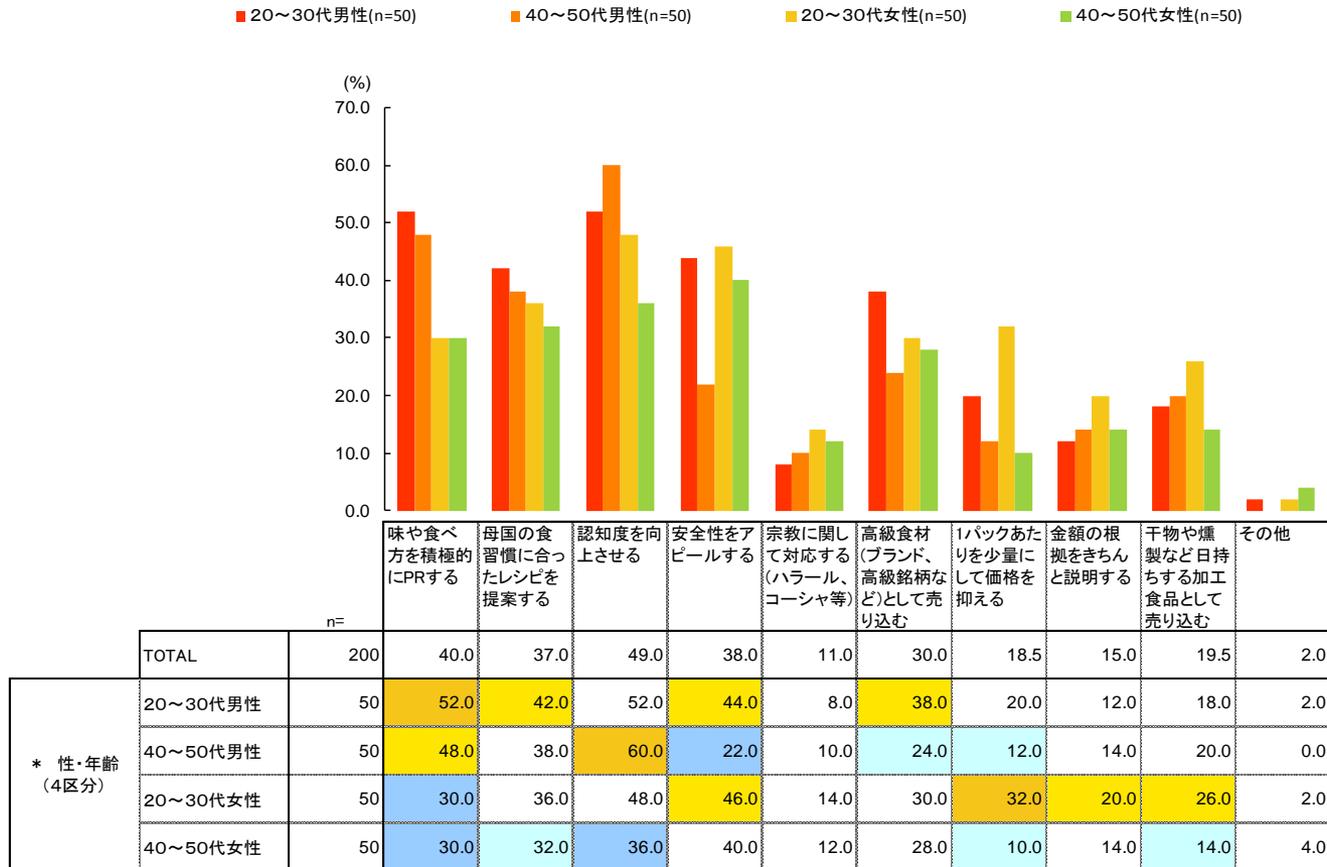




# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「認知度を向上させる」が最も推奨され、「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」が続く。
- 「味や食べ方を積極的にPRする」は女性よりも男性で推奨される傾向にある。

□ Q 2 5 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。（MA） <性・年齢別>





# 水産物の食習慣



- 日本では、ぶり、さば、鯛、ホッケなどの魚のほか、貝類やうに、かに、えびなどを食べている。
- 調理方法としては、**グリルやフライ**が多く、煮る、蒸すといったメニューは挙がらない。
- 買う時には**旬や新鮮さ、値段**を気にしており、放射線の影響を気にしている人も見受けられる。
- 英国では、魚は年配の人が好んで食べており、**魚が肉よりも価格が高い**ことから**若年層は肉を食べる傾向**がある様子。
- 英国でも魚は**フライ、グリル**がメイン。
- スコットランドのサーモンが有名であるほか、**日本の魚は種類が多いことやおいしいことは知られているらしい。**
- かつおはフライとして提供したため、おいしいと好評であり、概ね、**英国でも受容性が高いとの評価であり、冷凍食品というアイデアも挙がる。**
- 秋鮭は塩焼き、ムニエルともにおいしいとの声がほとんどであり、スコットランドのサーモンとも味が異なるため、**日本の秋鮭として確立しようとの反応。**
- ぶりしゃぶはおいしいとしながらも、**ローフィッシュが苦手な英国人にはぶりしゃぶという調理方法自体が受容されず、**家庭での普及は見込めないためレストランでの提供であればという声が聞かれる。
- ぶりの照り焼きは、**照り焼きが英国に既に浸透している様子**がうかがえ、試食でもおいしい、好きとの反応が見られる。
- ぶりは英国では流通していないため、**ぶり自体は知られておらず、これから流通させるなら日本名のまま「ぶり」として売ったほうがいい**とのアイデアも挙がる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
水産物 魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食べる魚介類はぶり、鯛、さば、ホッケ、貝類、うに、かに、えび、ロブスターなど</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鯛やぶりを食べる。(男性/47歳/パートナー/5年、女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・グリルで焼いたさばを食べる。(女性/31歳/一人暮らし/6年、女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・ホッケを食べる。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・貝を食べる。(女性/43歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・アサリやハマグリを食べる。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・うにも食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> <li>・かにやロブスター、えびは大好き。(女性/52歳/一人暮らし/9年、男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>グリルやフライにする</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚はグリルやフライにする。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>買う時に気にするのは旬、新鮮さ、値段</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・9月になるとさんまやカマス、冬はかになど、季節を気にして買う。(男性/25歳/一人暮らし/2年)</li> <li>・新鮮さを気にして買う。(女性/43歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・値段を気にする。(女性/31歳/一人暮らし/6年)</li> </ul> </li> <li>● <b>放射線の影響はあると思う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・放射線の影響で魚はどこでも危ない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>年配の人は魚、それ以外は魚より肉</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英国では魚より肉を食べる。(女性/43歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・年が上の人は魚を食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚は高い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の値段が高い。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>フライ、グリル、スープで食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚はフライ、スープ、グリルにして食べる。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>うにやたこ、わかめなどは食べない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・うにやたこ、いくらあまりない。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・わかめはあまり食べない。(女性/31歳/一人暮らし/6年)</li> </ul> </li> <li>● <b>スコットランドのサーモンが有名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スコットランドのサーモンは有名で、スモークサーモンやベイクドサーモンで食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の魚は種類も多く、おいしいと思っている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英国人は日本の魚はおいしいと思っている。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・英国の人は日本の魚はいろいろな種類があって、おいしいと思っている。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> </ul>



# 水産物の試食評価① かつお（フライ）



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
かつお（かつおのフライ） 水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● お肉みたいでおいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。（男性/25歳/一人暮らし/2年）</li> <li>・お肉みたい。（女性/52歳/一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● ヘルシー               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ヘルシーな感じがしている。（女性/31歳/一人暮らし/6年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● かつおのフライは英国人にもいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・このまま英国人にも大丈夫。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・英国のメインディッシュはフライドフィッシュなので、味が違うけれど、かつおでもいい。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・かつおは生よりフライのほうがいい。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・英国ではかつおはフライドフィッシュやバターで焼いたり、衣つけて調理することもある。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> </ul> </li> <li>● 冷凍食品として売れる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜やポテトと一緒に冷凍食品として売れる。（女性/31歳/一人暮らし/6年）</li> <li>・英国では子どもが好きなフィッシュフィンガーも冷凍食品で、オープンで調理するものもある。（女性/31歳/一人暮らし/6年）</li> </ul> </li> <li>● トマトやチーズ入りはどうか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトやチーズ入りでもいい。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> </ul> </li> </ul>

かつおフライ

	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	③	2	③	-	2
b	①	③	③	③	5	-
c	②	4	4	③	5	-
d	①	③	③	③	③	-
e	②	-	③	4	-	-



## 水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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
水産物	秋鮭（塩鮭）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・秋鮭はおいしい。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・日本のさけはもっと辛いと思っていたが、この秋鮭はOK。（男性/25歳/一人暮らし/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘さと塩っぱさのバランスがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフトで、ちょっと甘く、甘さとソルティのバランスがいい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>秋鮭は英国人にも受け入れられると思う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英国人にもこの秋鮭は大丈夫だと思う。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・スコットランドのサーモンは味が強く、日本の秋鮭は味がちょっとライトなので、英国人にも大丈夫。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> </ul> </li> </ul>

秋鮭（塩焼き）

	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	2	③	2	-	2
b	②	③	③	2	③	-
c	②	5	4	2	5	-
d	②	4	③	③	-	-
e	②	③	③	③	③	-



# 水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）



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
水産物	秋鮭 (鮭のムニエル)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ジューシーでいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べている時に汁が出て、ジューシーですごく良い。(女性/43歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 付け合わせと一緒に               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニューポテトやブロッコリー、マッシュルームと一緒に売るといい。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● ホワイトソースが合う               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホワイトソースがあるといい。(女性/43歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>

秋鮭（ムニエル）						
	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	③	③	2	-	2
b	①	2	③	③	5	-
c	①	4	5	2	5	-
d	①	③	-	③	4	-
e	①	③	③	③	③	-



# 水産物の試食評価④ ぶり (ぶりしゃぶ)



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
水産物 ぶり (ぶりしゃぶ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・ちょっとだけ中が生なのは、大丈夫かもしれない。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>メニューは知っている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりしゃぶは知っている。(男性/47歳/パートナー/5年、その他)</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>生っぽい魚はダメ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普通の英国人にはローフィッシュはだめです。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>ぶりしゃぶスタイルは英国では難しい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりしゃぶのスタイルのぶりを売るのは難しいかもしれない。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・ぶりしゃぶは英国にはホットプレートのようなものはないので、家庭での調理は面倒。(女性/31歳/一人暮らし/6年)</li> <li>・家ではできない。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> <li>・英国でポン酢はあまり知られていない。(男性/47歳/パートナー/5年)</li> </ul> </li> <li>● <b>ぶりしゃぶはレストランで食べるメニュー</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家族が多かったり、赤ちゃんがいては危ないので、ぶりしゃぶはレストランがいい。(女性/52歳/一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> </ul>

## ぶり (ぶりしゃぶ)

	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	2	2	-	2
b	①	5	③	2	5	-
c	①	4	2	③	5	-
d	②	4	4	③	-	-
e	②	③	③	③	③	-



# 水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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
水産物 ぶり（ぶりの照り焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりしゃぶよりおいしい。（女性/52歳/一人暮らし/9年）</li> <li>・甘くてちょっとピターですごくおいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>照り焼きは好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・照り焼きは好き。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・照り焼きソースは好き。（女性/31歳/一人暮らし/6年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>皮もジューシーだとい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・皮もジューシーだとい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>「ぶり」を英国人は知らない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりは英国では売っていない。（男性/25歳/一人暮らし/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>「ぶり」という名前のほうが日本っぽくていい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりという名前を知らないし、変な名前なので、イエローテイルフィッシュというより「ぶり」と言ったほうがいい。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> <li>・ぶりは日本っぽい。（男性/25歳/一人暮らし/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>照り焼きは知っている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英国の家庭で照り焼きは食べられると思う。（女性/31歳/一人暮らし/6年）</li> <li>・英国ではみんな照り焼きは知っている。（男性/47歳/パートナー/5年）</li> </ul> </li> </ul>

ぶり（照り焼き）

	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	2	3	3	-	2
b	1	2	3	3	3	-
c	2	2	4	3	5	-
d	1	3	3	3	3	-
e	1	3	3	3	3	-

## 水産物試食の様子



ぶりしゃぶの調理。ぶりを湯にくぐらせた上で試食対象者に提供。



提供したぶりしゃぶ。ポン酢をかけて試食。



かつおのフライの調理。



インタビューの様子。



---

## **(3) 調査結果まとめ**



# 日本産食品の評価まとめ

	<p>まぐろ、さんま、かつおを中心に幅広く認知され、食されている他、えびなども好まれる。 魚類は刺身や寿司が多く、まぐろはほとんどが生食。</p>	<p>海側のエリアでは、市場で新鮮な魚を購入。それ以外の地域では川魚が多い。台所にグリルがないため、焼魚でもフライパンで照焼のように焼いたり、煮魚（水煮魚、糖醋魚など）を好む。 産地は気にされないため、高価な日本産は話題にならない。</p>
	<p>まぐろよりもさけを好む。さけは他の国を大きく上回る嗜好者割合で、刺身の人気が高い。 かに、たこ、ホタテ貝、うになど魚類以外も好まれる。</p>	<p>日常的に食されている魚の種類は多く、えび料理やかにかのカレーなどの甲殻類料理を始め、魚はフライや蒸し料理などを、甘いタレやナンプラーをかけて食する。日本でみる魚と似た魚も多いため、受容性は期待できると考えられる。</p>
	<p>まぐろ、さけを中心に多くの水産物に親しむが、骨は苦手。他国よりもものが好まれており、おにぎりや寿司として食されている。</p>	<p>揚げる、焼く、バーベキューなどで食べる。寿司も食べるが生臭さには抵抗がある人もいる。 日本の魚はあまり市場には出回っていない。特にかつおはあまり見かけないため、高級魚市場に参入の余地があると考えられる。</p>
	<p>他国よりも認知度が低く、まぐろやさけ（サーモン）を刺身や寿司で食べるのを好む。自国では水産物を買わない人も。</p>	<p>価格が高いため、魚は年配の人が好んで食べており、若年層は肉を嗜好。食べ方はグリルやフライが多い。 日本の魚は種類が多く、おいしいということは一部では知られているが、まだ認知度を高めることは必要と思われる。</p>

# 日本産食品の輸出拡大方向性案



かつお、ぶりは受容性が見込めそうだが、エリアによって魚の種類や調理方法などの受容が異なる可能性があり、地域によって食べ方の提案を変えていく必要があると考えられる。  
照り焼きなど既に馴染みのある味や調理法、あるいは、中国ではトンカツがブームのため、試食調査のようなフライでの提供も有効と思われる。バターが浸透していないのでムニエルは難しいのではないかな。



魚の種類が豊富、日本の魚に似た魚も食べていることから、水産物は受容の可能性があると考えられる。  
ただし魚を家庭で調理する機会は少ないため、家庭向けではなく、日本食レストランのメニューとして提案することが有効ではないか。特に照り焼きはタイ人の好みに合い、フライもトンカツのように愛好される可能性がある。一方で、生魚を食べる文化はないため、ぶりしゃぶなどの生っぽいものは調査結果どおり不評と思われる。



米国人に馴染みのある料理として、寿司を中心とした拡大にはまだ可能性があると考えられるが、生臭さは禁物。また、既に米国の寿司は魚を使わない独創的なロール寿司も人気であり、本格的な日本産水産物を使った寿司の拡大には、マーケティングとしての再定義が必要であると思われる。  
かつおなど周辺国から入ってきていない魚は受容性があると考えられるが、骨のない切身での提供が必要。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が、コストが課題と思われる。



水産物は高齢者を中心に食されており、照り焼きなどのグリル、フライという料理方法で紹介すれば食卓にすぐに普及する可能性があるが、水産物は高いという認識があるため、若年層への普及が課題となると考えられる。  
「ぶり」「秋鮭」など現市場にない種類を日本の魚と紹介すれば、興味を持つ可能性がある。

# 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
	かつおフライ	秋鮭（塩鮭）	秋鮭（ムニエル）	ぶりしゃぶ	ぶり照り焼き			
	4.4	3.8	4.0	4.0	4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚は食べているものの、名前や旬などの知識は浅い。</li> <li>焼いて食べることが多いが、種類によってはたたきのような食べ方もしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>主に川魚を食べ、海側のエリアでは市場で新鮮な魚を購入できる。</li> <li>焼く、揚げる、蒸す他、生でも食べている様子。</li> <li>サーモンやえび、かには北欧や日本からの輸入もある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>かつお、ぶりが好評。</li> <li>ぶりしゃぶや照り焼きは味も評価が高い。</li> <li>ムニエルはバターを使った料理が普及していないことや既に塩鮭、サーモンが流通していることから秋鮭は目新しさに欠けるもよう。</li> </ul>
	3.0	4.2	4.4	3.4	3.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>まぐろ、さば、金目、ホッケなどを食べている。</li> <li>骨は苦手。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイで食べる魚の種類は多そう。</li> <li>カレーや焼く、蒸すなどし、甘いタレやナンプラーをかけて食べる。</li> <li>サーモンは外国産のものを含め、ポピュラー。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ムニエル、塩焼き、照り焼きは好評。</li> <li>かつおフライは硬さ、ぶりしゃぶは生っぽさ、生臭さが不評。</li> <li>塩味は強いほうが好み。</li> </ul>
	4.8	4.4	3.4	3.2	3.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮭、さば、いか、たこなどの庶民的な魚介類に加え、ふぐやうなぎ、あんこうも食べている。</li> <li>魚の骨は苦手。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>最近では骨がないカジキまぐろ、サーモン、えびやかに人気</li> <li>揚げる、焼く、バーベキューなどで食べる。</li> <li>かつおはあまり見かけない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>好評なのは、かつおフライ、ぶりの照り焼き、秋鮭の塩焼き。</li> <li>生臭さを感じるぶりしゃぶは受け入れ難く、ムニエルは馴染がない。</li> <li>かつお、ぶりは魚の味も評価している。</li> </ul>
	4.6	4.0	5.0	4.4	4.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本では魚介類を好んで食べている様子。</li> <li>グリルやフライが多い。</li> <li>旬や新鮮さ、値段、放射線が気になっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>年配が魚を好む。</li> <li>肉より魚のほうが値段が高い。</li> <li>スコットランドのサーモンが有名。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>かつおフライは肉みたいでおいしいと好評。</li> <li>秋鮭は塩焼き、ムニエルともおいしいとし、ぶりもぶりしゃぶ、照り焼きもおいしい、好きとの声。</li> </ul>