

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 － 国別結果（タイ）

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）、東京青果株式会社、日本畜産物輸出促進協議会（中央畜産会、日本養豚協会、日本食鳥協会、日本養鶏協会、日本乳業協会）、全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会、日本茶輸出促進協議会、農林水産省の皆様、調査実施にあたりご協力を頂きました株式会社インテージ、HappyFood、株式会社グラスパの皆様から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>	.....	15
①日本産食品全般への評価	.....	16
②コメ	.....	28
③青果物	.....	43
④畜産物	.....	81
⑤水産物	.....	112
⑥日本茶	.....	143
⑦日本酒	.....	161
<b>(3) 調査結果まとめ</b>	.....	179



---

# **(1) 調査概要**



## ①アンケート調査 概要

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

## ①アンケート調査 設問一覧

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

## ①アンケート調査 設問一覧

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

# ① アンケート調査 対象者プロフィール

## 在住地域



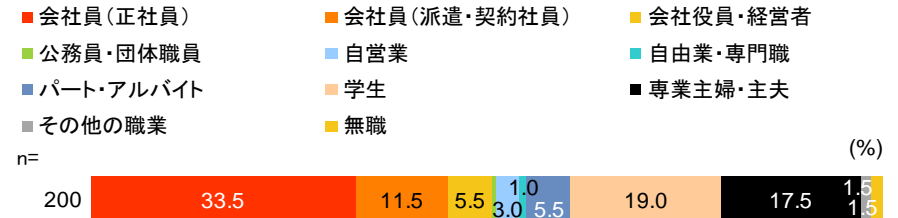
## 出身都市・地域



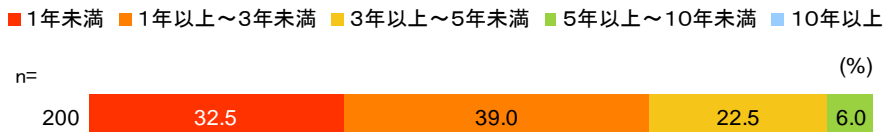
## 世帯年収



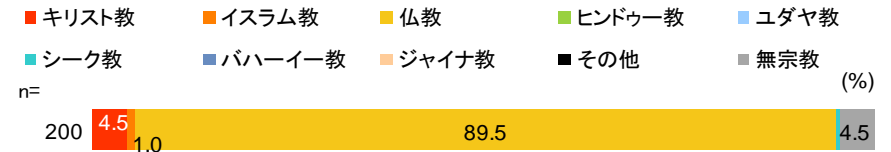
## 職業



## 在住年数



## 宗教





## ②インタビュー調査 概要

調査手法	グループインタビュー調査
抽出フレーム	株式会社マルチリンガルアウトソーシング社の保有する日本在住外国人モニターより抽出
エリア	東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県（一都三県）
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者（在住歴10年未満） <ul style="list-style-type: none"> <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	2015年9月11日（金） タイ 2015年9月12日（土） 英国 2015年9月14日（月） 中国 2015年9月15日（火） 米国      時間はすべて11:00～16:40
実査会場	日本貿易振興機構（JETRO） 本部（東京） 5E会議室
調査実施機関	株式会社インテージ

## ②インタビュー調査 試食品目一覧

品目	食材	品種・銘柄・産地等	料理
コメ	コメ	コシヒカリ（新米）	手こね寿司
			白米
青果物	ぶどう	シャインマスカット	生食
	フルーツマト	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ことが多いですか。
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)、頻度で飲むことが多いですか。
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ことが多いですか。
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)、頻度で飲むことが多いですか。
Q 5 4 日本酒の母国での売り方	日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 5 5 酒の安全性への配慮	あなたは酒を飲む際に、安全性に配慮しますか。
Q 5 6 評価の高い品目	本日試食した品目の中で、一番おいしかったものはどれですか。

## ②インタビュー調査 対象者プロフィール

No.	出身地	性別	年齢	未既婚	同居家族構成	職業	在住期間	世帯年収	宗教
a	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





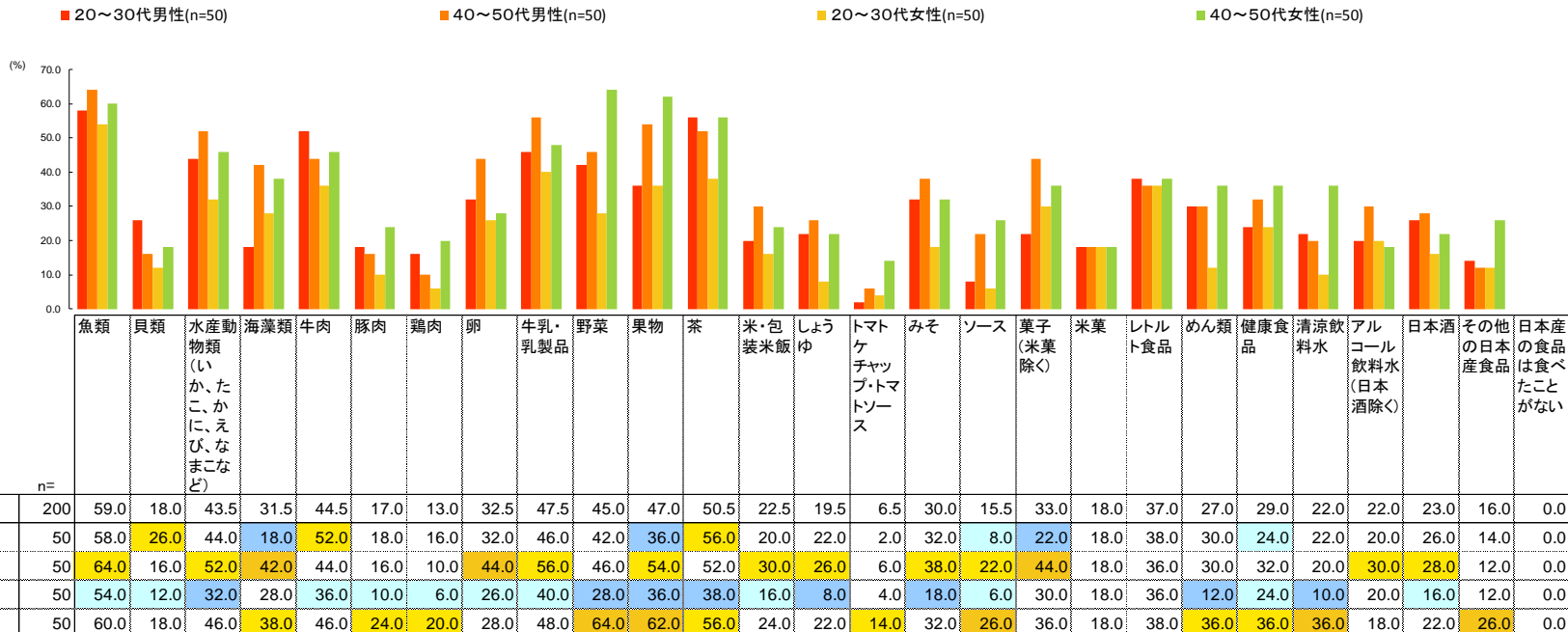
## (2) 調査結果

- ① 日本産食品全般への評価
- ② コメ
- ③ 青果物
- ④ 畜産物
- ⑤ 水産物
- ⑥ 日本茶
- ⑦ 日本酒

# 他国産と比べて高く評価する日本産食品 <性・年齢別>

- 全体では、「魚類」が最も評価が高い。
- 性・年齢別で見ると、20～30代男性、40～50代男性、20～30代女性では「魚類」、40～50代女性では「野菜」が最も評価が高い。
- 20～30代女性では、多くの項目で全体より評価が低い。

□ Q 1 0 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。(MA) <性・年齢別>

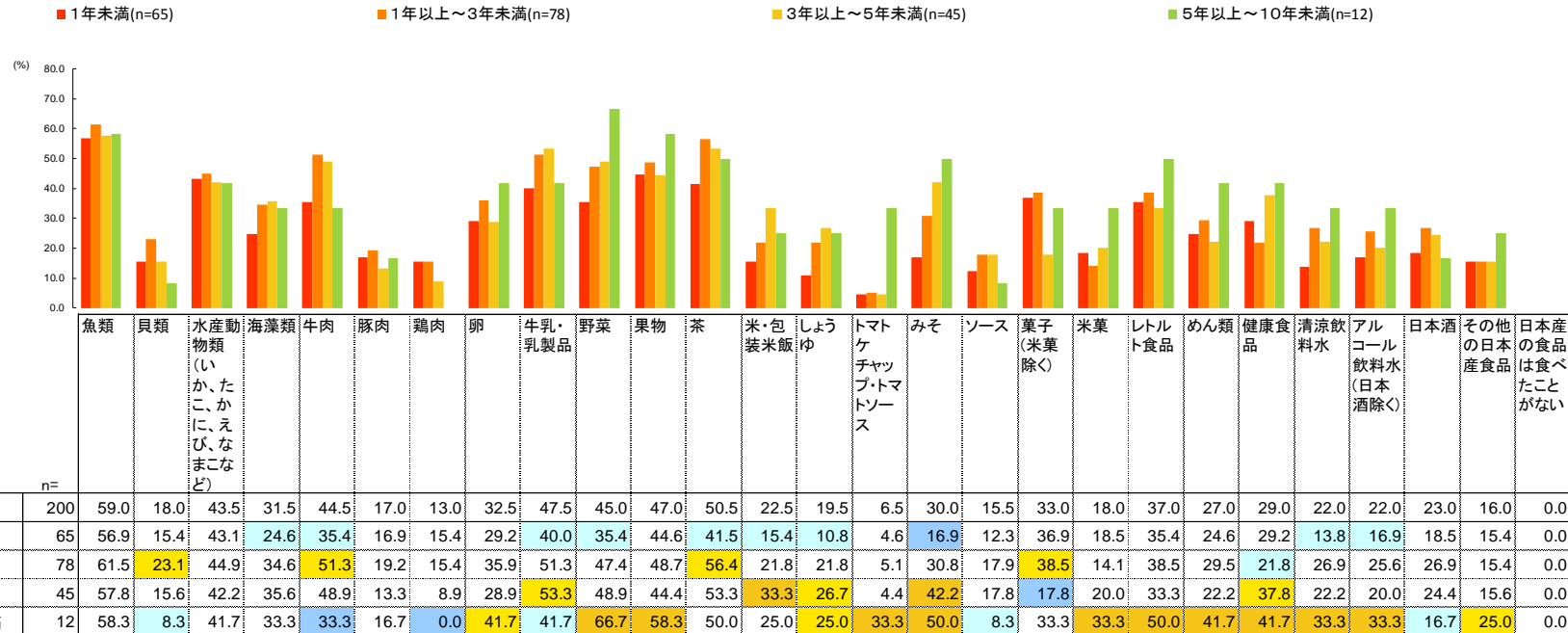




# 他国産と比べて高く評価する日本産食品 <在住年数別>

- 1年未満、1年以上～3年未満、3年以上～5年未満では「魚類」が最も評価される。
- 「野菜」「みそ」は、在住年数が長いほど評価が高くなる傾向。

□ Q10 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。(MA) <在住年数別>



# 日本産食品への評価理由

- 海藻類、野菜、健康食品以外は「味が良い」を最も評価。
- 水産物、野菜、畜産物などの生鮮食品は「味が良い」に次いで「安全性が高い」を、加工食品は「洗練されている」「見た目が良い」を主に評価している傾向。

□ Q11 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。(3LA)

【ベース：Q10で当該食品を回答した人】

(%)		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		TOTAL(n)	味が良い	健康的である	洗練されている	高級感がある	見た目が良い	流行している	安全性が高い	経済的・リーズナブルな価格で手に入る	美容に配慮している	宗教倫理に適合している	その他
1	魚類	118	78.8	58.5	60.2	3.4	15.3	1.7	62.7	14.4	0.8	0.0	4.2
2	貝類	36	86.1	36.1	44.4	13.9	19.4	2.8	61.1	19.4	2.8	0.0	13.9
3	水産動物類(いか、たこ、かに、えび、なまこなど)	87	92.0	33.3	52.9	5.7	16.1	0.0	74.7	19.5	1.1	1.1	3.4
4	海藻類	63	73.0	76.2	38.1	4.8	14.3	4.8	41.3	34.9	9.5	1.6	1.6
5	牛肉	89	93.3	14.6	52.8	34.8	21.3	6.7	53.9	11.2	0.0	0.0	11.2
6	豚肉	34	73.5	23.5	52.9	8.8	35.3	5.9	58.8	29.4	2.9	0.0	8.8
7	鶏肉	26	76.9	26.9	50.0	3.8	30.8	7.7	46.2	42.3	0.0	0.0	15.4
8	卵	65	78.5	56.9	41.5	6.2	12.3	0.0	60.0	30.8	1.5	0.0	12.3
9	牛乳・乳製品	95	92.6	69.5	35.8	4.2	15.8	3.2	49.5	22.1	2.1	0.0	5.3
10	野菜	90	67.8	80.0	37.8	1.1	21.1	0.0	66.7	12.2	10.0	0.0	3.3
11	果物	94	89.4	69.1	26.6	3.2	35.1	0.0	54.3	5.3	11.7	0.0	5.3
12	茶	101	83.2	74.3	55.4	12.9	17.8	9.9	14.9	20.8	9.9	0.0	1.0
13	米・包装米飯	45	86.7	42.2	37.8	13.3	31.1	6.7	44.4	24.4	0.0	0.0	13.3
14	しょうゆ	39	87.2	23.1	53.8	7.7	25.6	10.3	28.2	51.3	0.0	0.0	12.8
15	トマトケチャップ・トマトソース	13	92.3	23.1	53.8	7.7	23.1	7.7	30.8	46.2	0.0	0.0	15.4
16	みそ	60	90.0	58.3	50.0	5.0	5.0	6.7	23.3	45.0	5.0	1.7	10.0
17	ソース	31	83.9	12.9	61.3	19.4	32.3	3.2	22.6	51.6	0.0	0.0	12.9
18	菓子(米菓除く)	66	89.4	12.1	54.5	10.6	72.7	19.7	10.6	22.7	0.0	0.0	7.6
19	米菓	36	94.4	27.8	44.4	5.6	58.3	8.3	13.9	36.1	0.0	0.0	11.1
20	レトルト食品	74	73.0	8.1	39.2	5.4	51.4	9.5	45.9	51.4	0.0	0.0	16.2
21	めん類	54	88.9	9.3	66.7	16.7	27.8	5.6	22.2	42.6	0.0	0.0	20.4
22	健康食品	58	51.7	94.8	48.3	8.6	12.1	6.9	46.6	3.4	24.1	0.0	3.4
23	清涼飲料水	44	88.6	38.6	15.9	9.1	47.7	18.2	18.2	43.2	6.8	2.3	11.4
24	アルコール飲料水(日本酒除く)	44	95.5	2.3	27.3	34.1	56.8	20.5	2.3	47.7	0.0	0.0	13.6
25	日本酒	46	84.8	4.3	52.2	60.9	43.5	13.0	4.3	26.1	0.0	0.0	10.9

1位の項目   2位の項目   3位の項目

# おいしいと思う日本の食品

□ Q 1 2 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。(OA)

## 日本で食べた食品の中でおいしいと思う食材

- 日本で食べた食品の中でおいしいと思う食材としては、果物が多く、具体的にはいちごが全体を通して最も多く挙げられている。いちごの他にはメロンやりんご、ぶどうなども挙げられている。
- 大豆系食品では、豆腐との回答が多く、味噌も高い評価を受けている。一方で、納豆はあまり評価されていない。
- 畜産類では牛肉がおいしい食材として挙げられており、それに並んで、牛乳も高く評価されている。

## 日本で食べた食品の中でおいしいと思う料理

- 日本で食べたおいしい料理としては、圧倒的に寿司の人气が高く、刺身という回答も多く見受けられる。水産品では、うなぎやうなぎやうなぎという回答も多く見受けられる。
- また、ラーメンとの回答も多く挙げられている。
- その他、焼肉、とんかつ、カレー、かつ丼との回答も多く見受けられる。

おいしいと思う 日本食材	回答数	おいしいと思う 日本料理	回答数
いちご	61	寿司	136
豆腐	52	ラーメン	76
牛肉	37	焼肉	44
牛乳	35	刺身	36
味噌	24	とんかつ	28
魚	20	カレー	24
抹茶・緑茶	16	かつ丼	20
わかめ	17	しゃぶしゃぶ	18
メロン	16	天ぷら	16
サーモン	14	うどん	15
卵	14	うなぎ	13
トマト	12	蕎麦	11
りんご	12	たこ焼き	11
ぶどう	11		
桃	11		

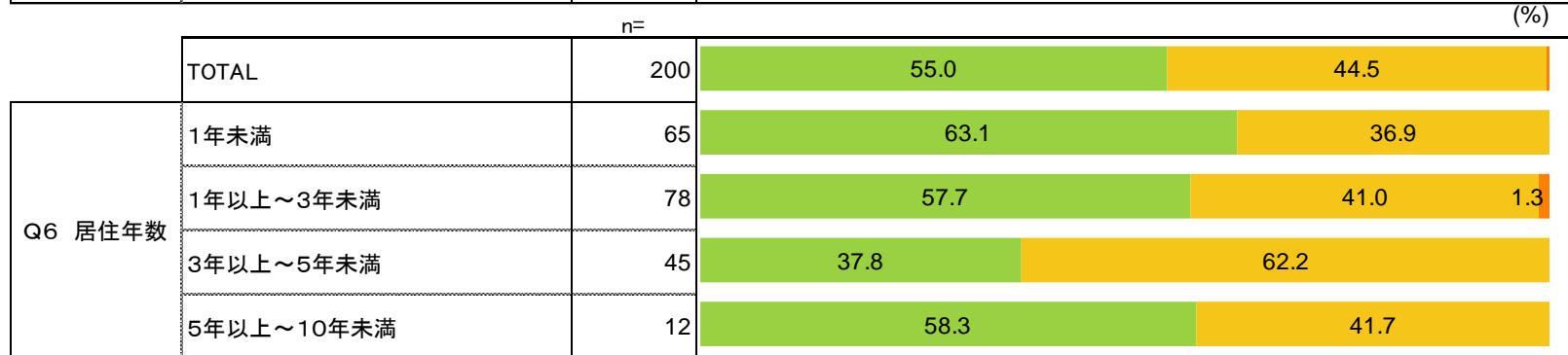
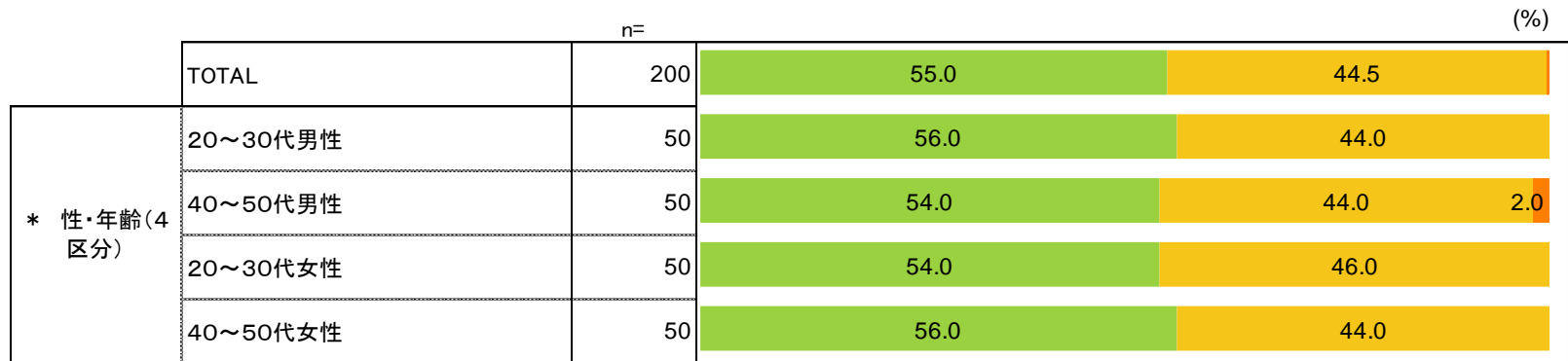
※ 回答数が10以上のものを掲載

# 日本産食品の安全性

- 全体では、「非常に安心」が55%を占め、「どちらかといえば安心」まで含めると99.5%が日本産食品に安心感を感じている。
- 女性は全員が日本産食品に安心感を感じている。

□ Q 1 3 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。〈性・年齢別〉 〈在住年数別〉

■ 非常に安心      ■ どちらかといえば安心      ■ どちらかといえば不安      ■ とても不安

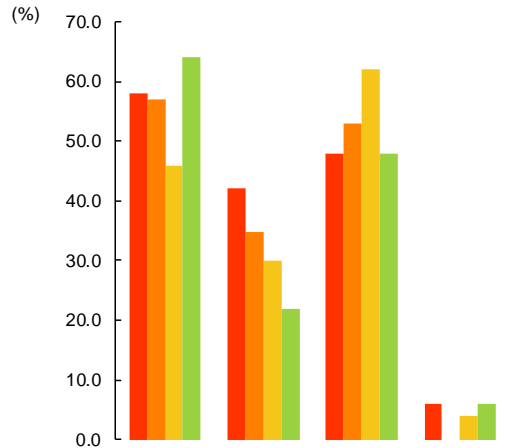


# 日本産食品を安全と感じる理由 <性・年齢別>

- 全体では、企業による取り組みを評価する割合が56.3%、これまでの経験から安心とする割合が52.8%。
- 20～30代女性は、「特に理由はないが、これまでの経験から安全のイメージがある」とする割合が、40～50代女性は「行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている」を理由とする割合が、それぞれ6割を超える。

□ Q 1 4 あなたが日本産食品が安心であると感じる理由は何ですか。【ベース：Q 1 3で日本産食品が安心であると回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=49) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



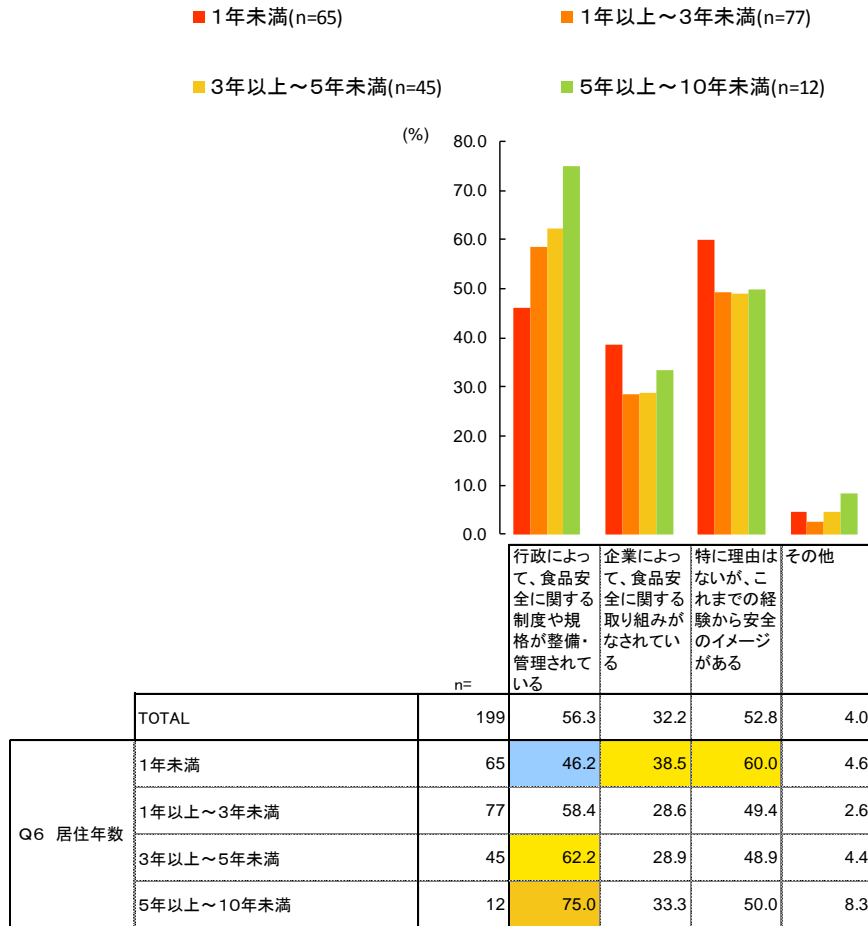
		n=	行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている	企業によって、食品安全に関する取り組みがなされている	特に理由はないが、これまでの経験から安全のイメージがある	その他
TOTAL		199	56.3	32.2	52.8	4.0
* 性・年齢(4区分)	20～30代男性	50	58.0	42.0	48.0	6.0
	40～50代男性	49	57.1	34.7	53.1	0.0
	20～30代女性	50	46.0	30.0	62.0	4.0
	40～50代女性	50	64.0	22.0	48.0	6.0

□「Q 1 5 不安を感じる理由」は回答数が1sのため割愛

# 日本産食品を安全と感じる理由 <在住年数別>

- 「行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている」は在住年数が長くなるにつれて、割合が高くなっている。

□ Q 1 4 あなたが日本産食品が安心であると感じる理由は何ですか。【ベース：Q 1 3で日本産食品が安心であると回答した人】 <在住年数別>



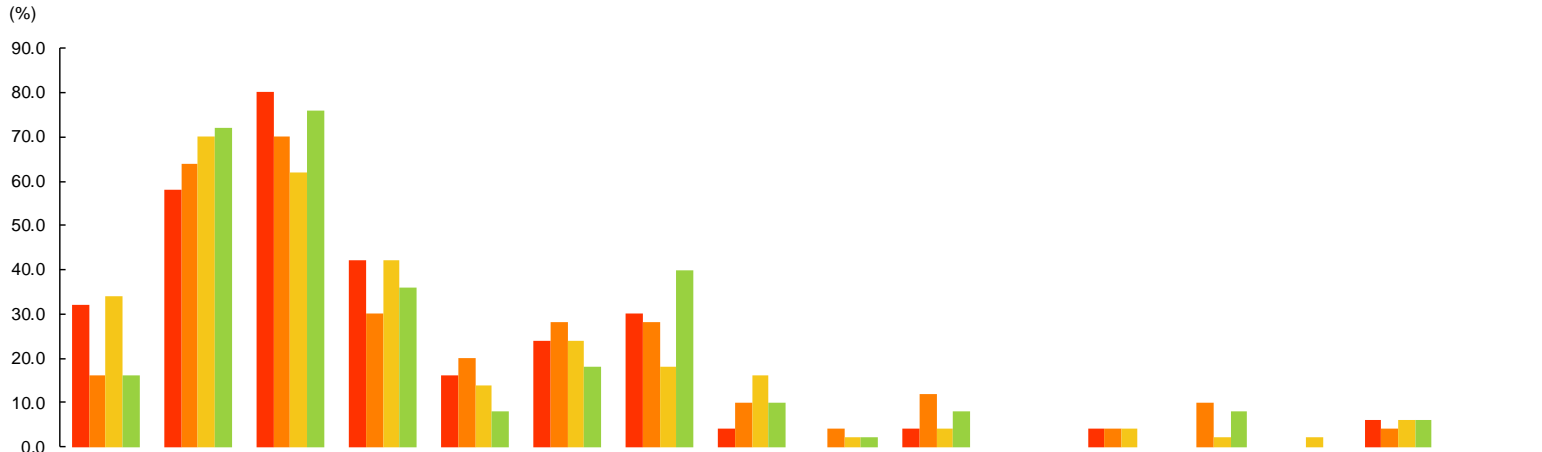
□「Q 1 5 不安を感じる理由」は回答数が1sのため割愛

# 日本産食品購入時の重視点 <性・年齢別>

- 全体では、「品質が良い」「味が良い」の順に重視されている。性・年齢別でも、共通してこの2つが上位となっている。
- 「価格が安い」は40～50代に比べて20～30代で高く、重視されている。
- 「安全性が高い」は40～50代女性で特に重視されている。

□ Q 1 6 日本産食品を購入する際に、重視する点を教えてください。（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)



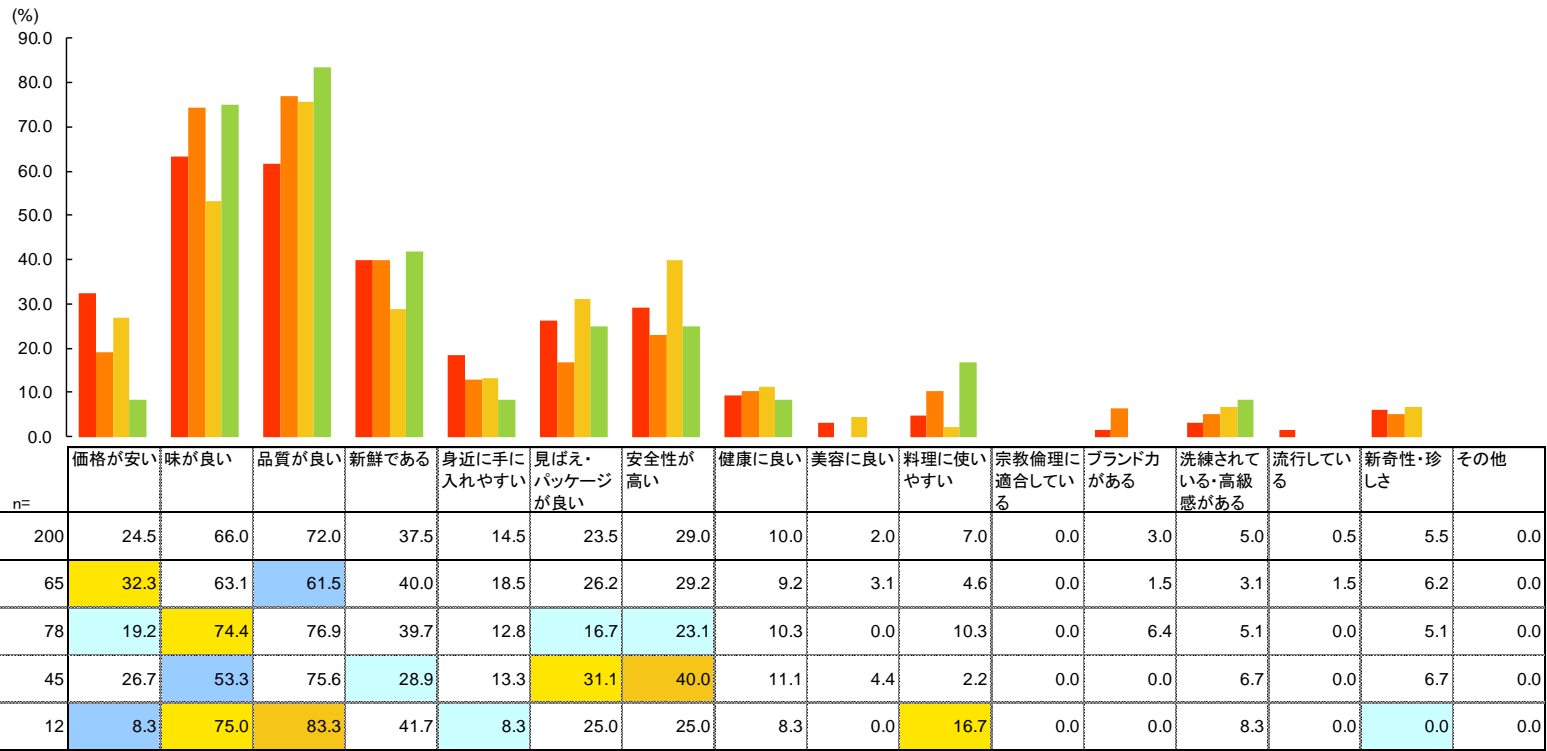
		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	その他
TOTAL		200	24.5	66.0	72.0	37.5	14.5	23.5	29.0	10.0	2.0	7.0	0.0	3.0	5.0	0.5	5.5	0.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	32.0	58.0	80.0	42.0	16.0	24.0	30.0	4.0	0.0	4.0	0.0	4.0	0.0	0.0	6.0	0.0
	40～50代男性	50	16.0	64.0	70.0	30.0	20.0	28.0	28.0	10.0	4.0	12.0	0.0	4.0	10.0	0.0	4.0	0.0
	20～30代女性	50	34.0	70.0	62.0	42.0	14.0	24.0	18.0	16.0	2.0	4.0	0.0	4.0	2.0	2.0	6.0	0.0
	40～50代女性	50	16.0	72.0	76.0	36.0	8.0	18.0	40.0	10.0	2.0	8.0	0.0	0.0	8.0	0.0	6.0	0.0

# 日本産食品購入時の重視点 <在住年数別>

- 1年未満では、「価格が安い」が全体より重視される割合が高い一方で、「品質が良い」は低い。

## Q 16 日本産食品を購入する際に、重視する点を教えてください。(3 L A) <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)

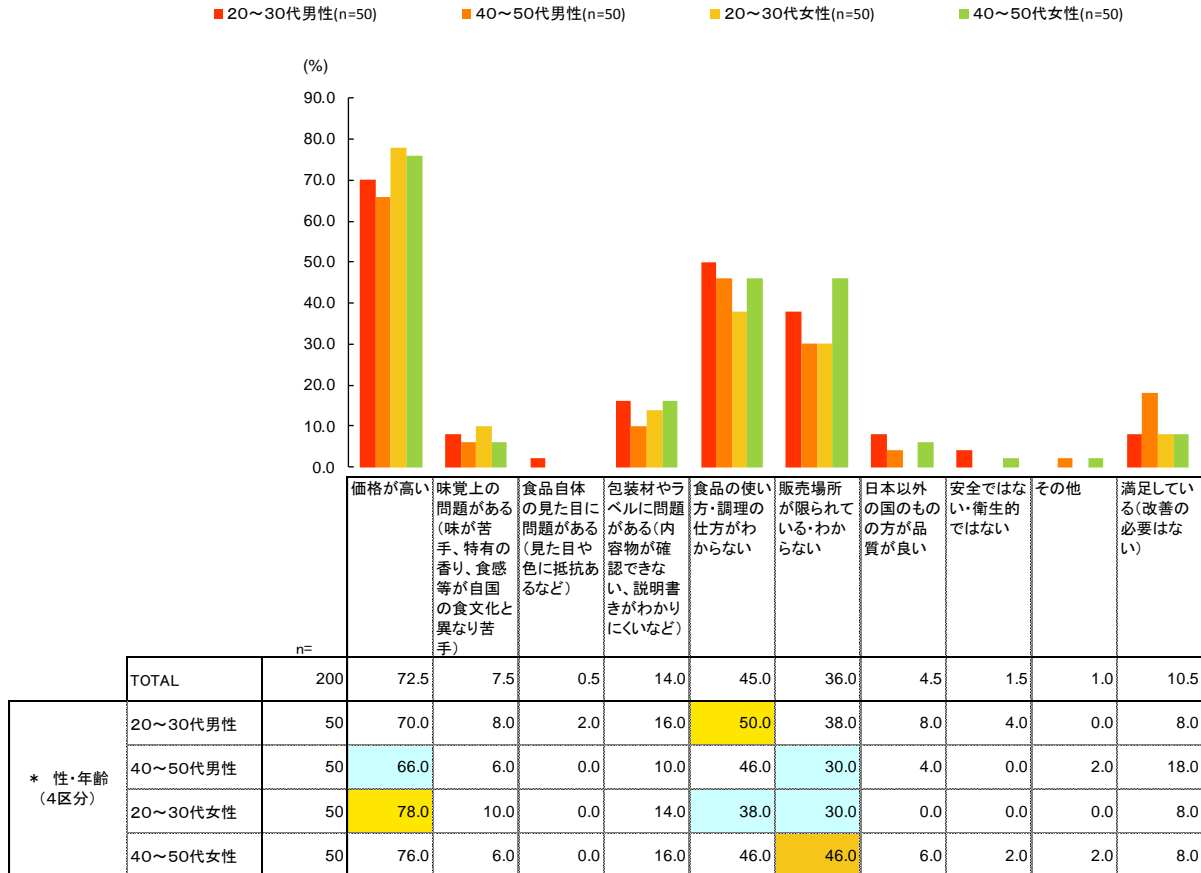




# 日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <性・年齢別>

- 全体では、「価格が高い」が最も高く、「食品の使い方・調理の仕方がわからない」「販売場所が限られている・わからない」が続く。
- 性・年齢別でも、共通して「価格が高い」が最も高い理由として挙げられている。
- 40～50代女性では、「販売場所が限られている・わからない」が全体より高い傾向がみられる。

□ Q 1 7 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。（MA） <性・年齢別>

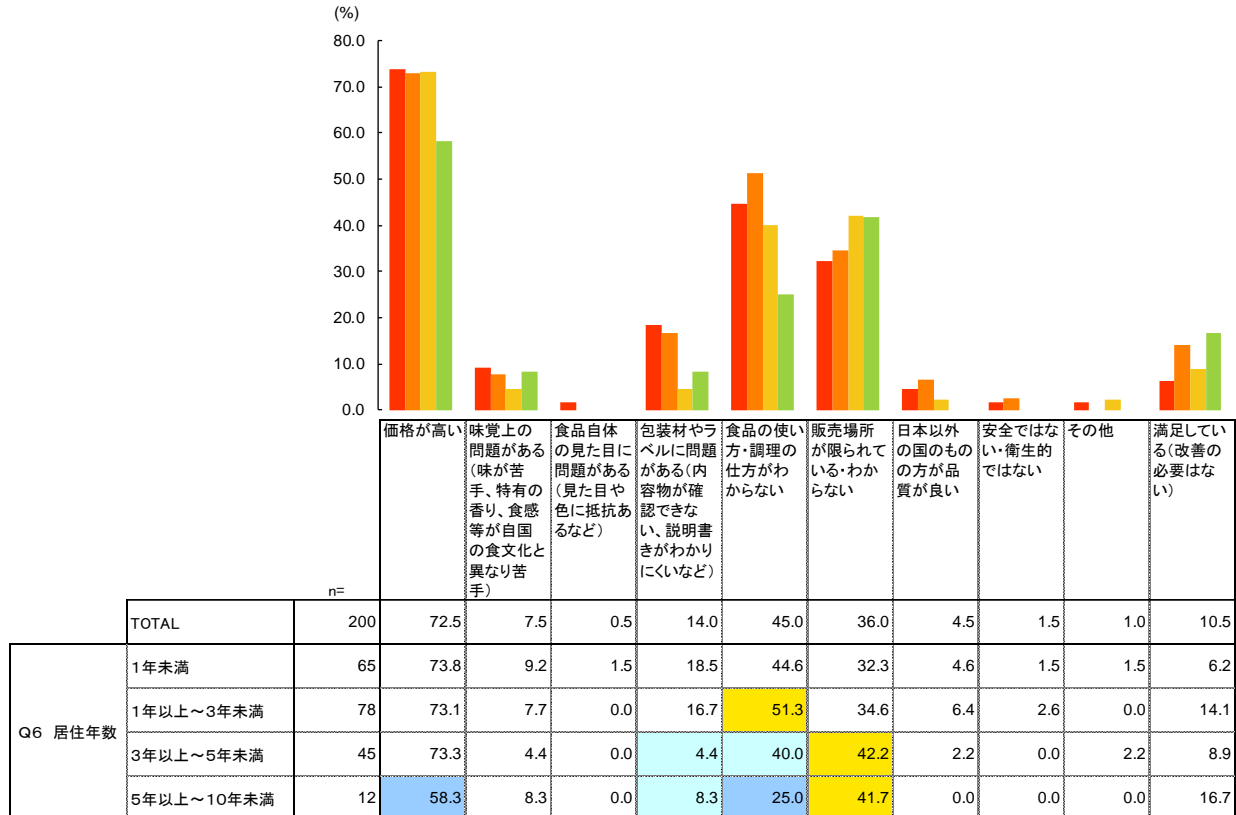


# 日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <在住年数別>

- どの層も共通して「価格が高い」が理由として最も高くなっている。
- 次いで「食品の使い方・調理の仕方がわからない」「販売場所が限られている・わからない」が続く。

□ Q 1 7 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。（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)



# 食生活と日本食のイメージ

- 日本において、朝食は簡単に済ませ、昼夜ともに外食をする頻度が高い食生活をしていることがうかがえる。
- 自宅で料理することもあるが、**タイ料理が多く、日本料理も辛酸っぱい味にアレンジ**している様子もある。
- 若年女性では**ダイエット**、30代の男女では**健康**を気にしているとの声が聞かれる。
- 日本食は**健康的で、高い、高級**というイメージがあるものの、最近では**都市部以外でも日本食が食べられる**もよう。
- タイの食文化として、自炊より**外食が一般的**であり、**都市部の人や若い人は料理をしない**との声が聞かれる。



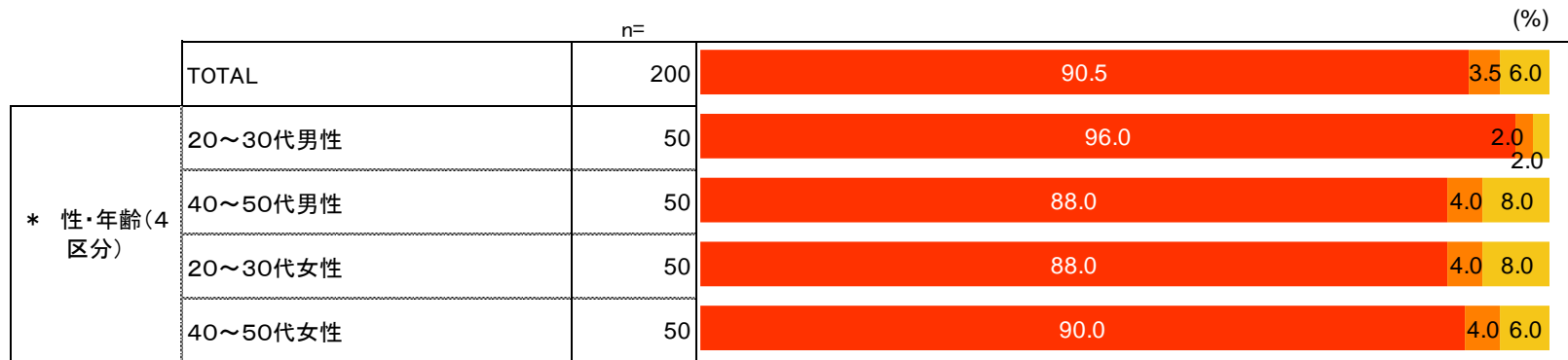
普段の食生活	食生活で気になっていること	日本食のイメージ	タイの食習慣
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>朝は簡単に済ませ、昼は外食や弁当、夜は外食か自炊</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝はパン、昼は学食、夕食は自分でタイ料理を作ることもある。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・朝はパンかおにぎり、昼は作ったり、ファミレスで外食したりする。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・お昼は会社でお弁当を買って、食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・朝はパンと果物など簡単に済ませ、昼はコンビニのお弁当などで、夜は麺類やタイ料理など簡単なものを毎日作る。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>自宅で作るのはタイ料理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で作るのはタイ料理。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の野菜や出汁が好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・モロヘイヤなど日本の野菜やこんぶとかつお節の出汁が好き。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本料理も辛酸っぱい味にする</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・辛いのが好きなので、日本料理も全部、トウガラシとレモンを入れて、辛酸っぱくする。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・辛いものがあればかけて食べる。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>苦手なのは納豆、山芋</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・納豆は苦手。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・山芋が嫌い。(男性/43歳/日本人と結婚/9年、女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>にんじんや生魚など、日本に来て食べられるようになったものがある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本に来てから食べるようになったのはしそ。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本に来る前は野菜が好きではなかったが日本に来て甘いにんじんを食べてから、何でも食べる。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・日本に来てから生の魚が食べられるようになり、すごく好きになった。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>生魚は食べられない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生魚は相変わらず食べられない。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>生魚を食べられるようになった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身は日本に来てから食べられるようになった。(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>● <b>ダイエット</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ダイエットを気にして、午後6時以降は食べないように、かつ丼もご飯の量を少なくしたり、夜はおかずだけ食べたりしている。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>健康</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康のために、できるだけ魚を食べるようにしている。(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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>健康的なイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイにいた時の日本食に持っていたイメージは健康的。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本食は高い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高級、高い。(その他)</li> </ul> </li> <li>● <b>今は田舎に住む人でも日本食を食べている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本食はタイで流行り、今は田舎の人でも日本食を食べる。(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>● <b>タイの人は料理をしない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでは都会の人や若い人は料理を作らない。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>外食が多い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大都会の人は外食が多い。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・屋台で食べたほうが自分で作るより安い。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイでは朝から外食ができ、朝おいしいもの、昼おいしいもの、夜おいしいものがある。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>デリバリーも充実</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近ではデリバリーも24時間やっている。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> </ul>

# 日本産のコメ認知度・食経験 <性・年齢別>

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

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

■ 食べたことがある      ■ 知っているが食べたことがない      ■ 知らない



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

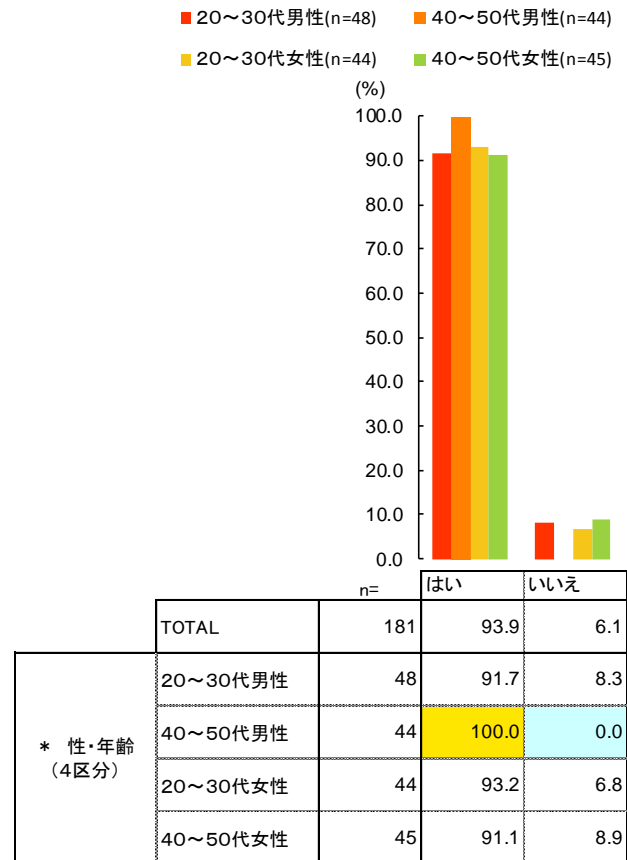
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

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

# 日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

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

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



## 日本産のコメの好きなメニュー

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

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

メニュー	回答数
ごはん	58
寿司	38
チャーハン	8
おにぎり	7

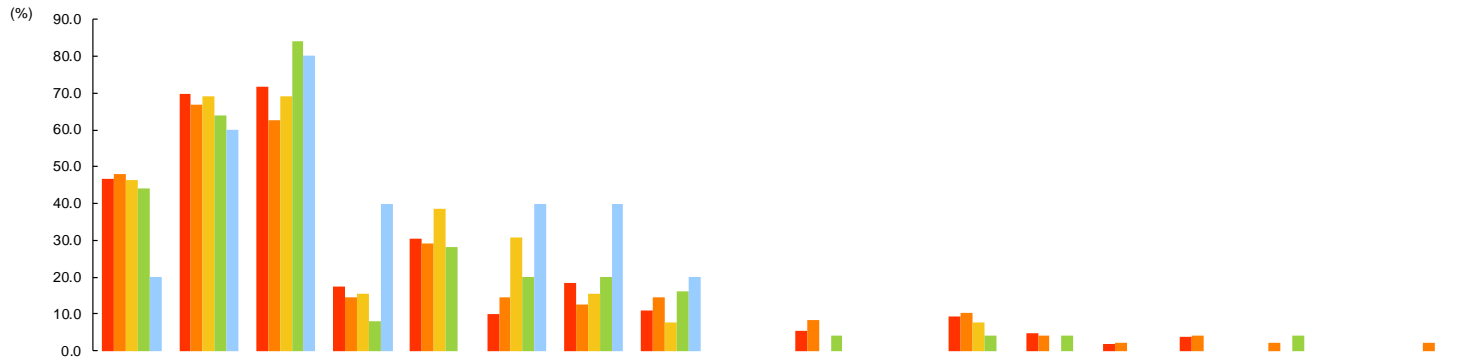
※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

# 母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>

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

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

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



Q5 出身都市・地域(タイ)	n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
		TOTAL	200	46.0	68.0	71.0	16.0	29.5	14.5	17.5	12.5	0.0	5.5	0.0	8.5	4.0	1.5	3.0	1.0
バンコク	109	46.8	69.7	71.6	17.4	30.3	10.1	18.3	11.0	0.0	5.5	0.0	9.2	4.6	1.8	3.7	0.0	0.0	0.0
中部(バンコク除く)	48	47.9	66.7	62.5	14.6	29.2	14.6	12.5	14.6	0.0	8.3	0.0	10.4	4.2	2.1	4.2	2.1	0.0	2.1
東北部	13	46.2	69.2	69.2	15.4	38.5	30.8	15.4	7.7	0.0	0.0	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
北部	25	44.0	64.0	84.0	8.0	28.0	20.0	20.0	16.0	0.0	4.0	0.0	4.0	4.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0
南部	5	20.0	60.0	80.0	40.0	0.0	40.0	40.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

## 母国で最も代表的なコメのメニュー

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

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

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

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

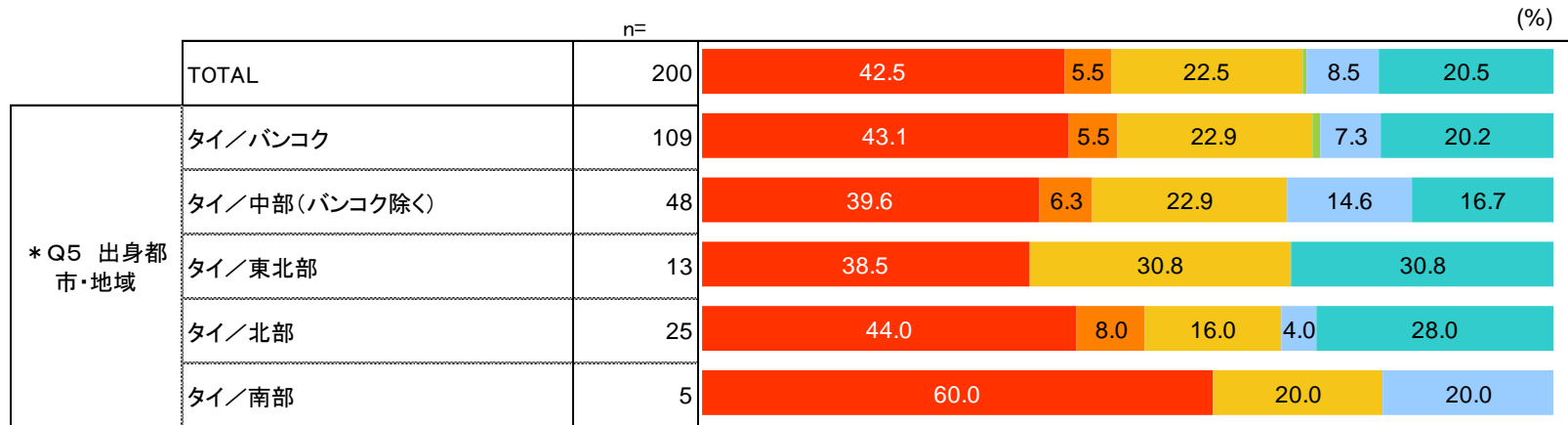


# 母国で最も代表的なコメのメニューの特徴 <出身都市・地域別>

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

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

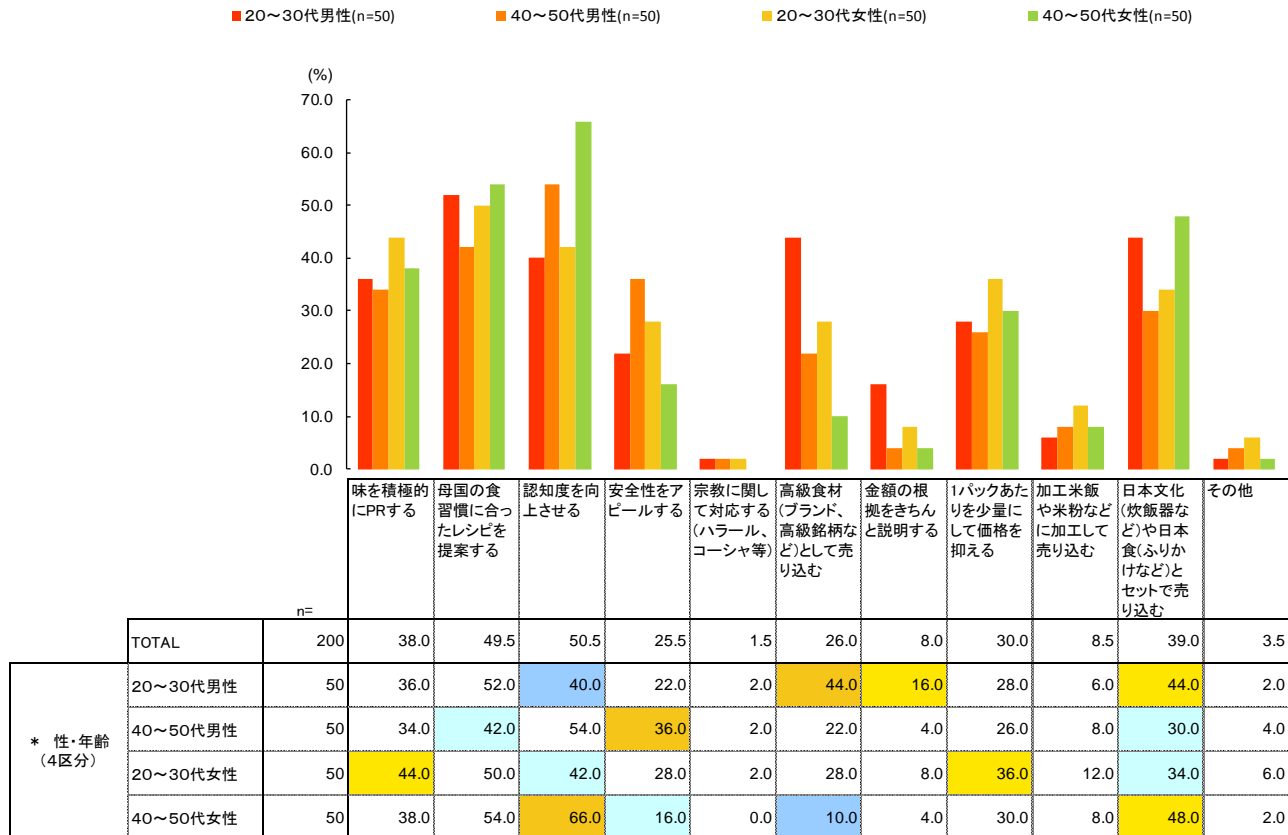
■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他



# 日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

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

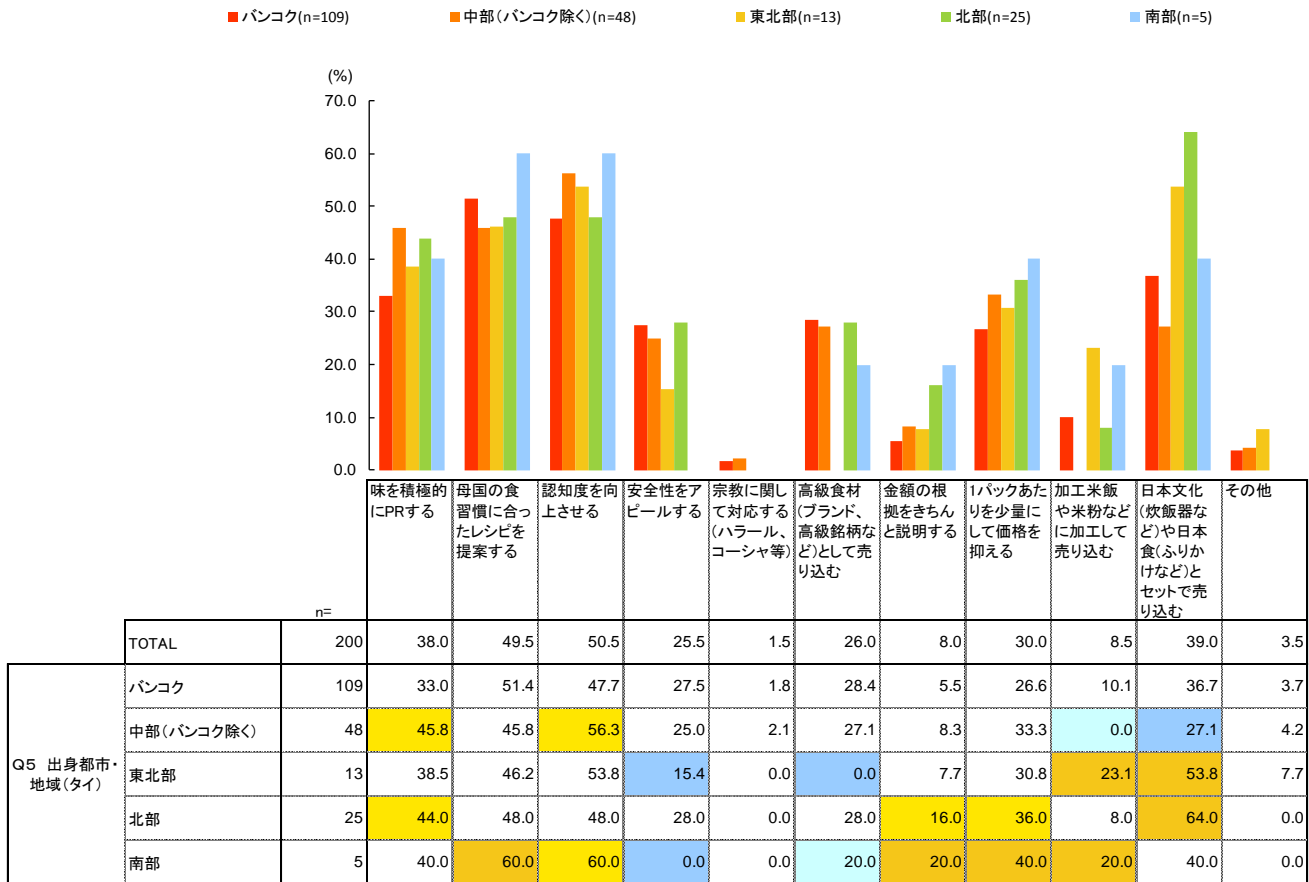
□ Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>



# 日本産のコメの母国での売り方案 <出身都市・地域別>

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

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



# コメの食習慣

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



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

# コメの試食評価① コメ（白米）



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

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

# コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



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

## 手こね寿司

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

# コメ試食の様子



白米試食の評価



手こね寿司の試食



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

# 試食レシピ：コメ（白米）



コシヒカリ（新米）



## 試食レシピ：コメ（手こね寿司）



**【材料】** ※分量は試食6名分

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

### 【作りかた】

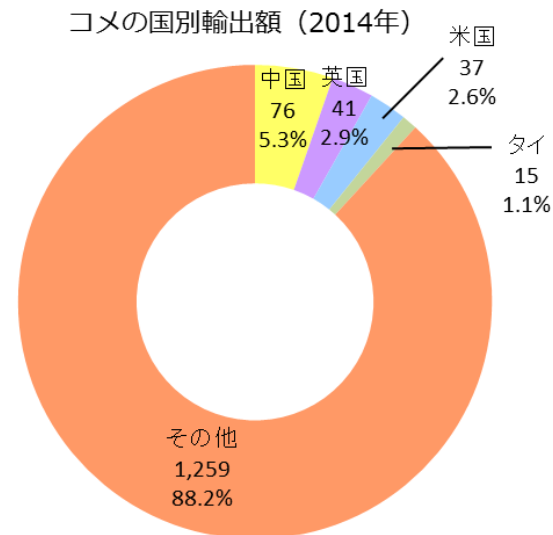
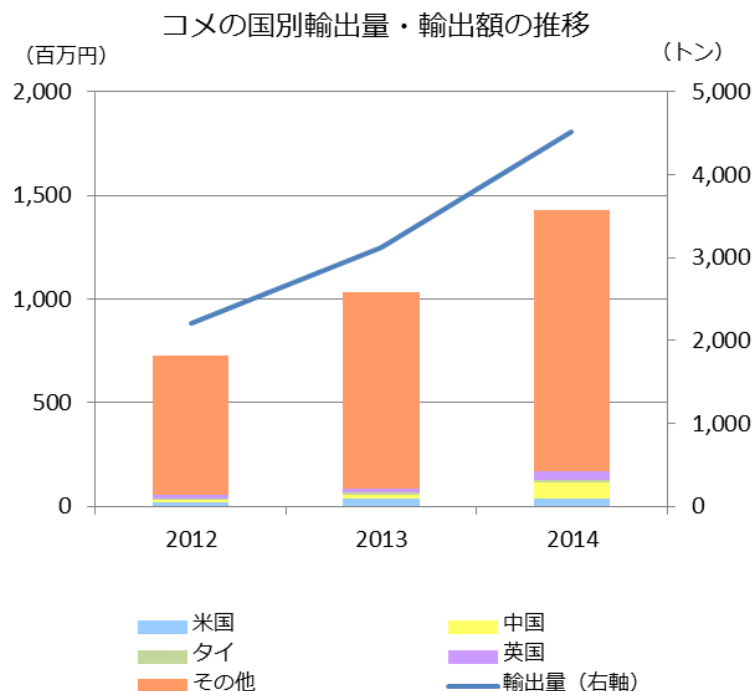
- ① 刺身用のかつおを小さめの一口大に切る。
- ② 万能ネギは小口切り、ガリはみじん切りにしておく。
- ③ 漬けダレの材料を容器に入れて混ぜ、①のかつおを漬け込む。（1～2時間程度）
- ④ 炊きたてのごはんを湿らせた飯台にいれ、熱いうちに寿司酢を回しいれ、しゃもじで切るように混ぜる。さらにゴマを振り入れる。
- ⑤ ④が人肌程度になったら、かつおの漬けたあとのダレから小さじ1/2を取ったものを回し入れて混ぜる。②のガリを混ぜる。
- ⑥ ③のかつおを取り出し、⑤に混ぜ、しゃもじで軽く混ぜるか、塗らした布巾でこねるように混ぜる。
- ⑦ 皿に取り分け、細く切った海苔を散らして完成。

# 輸出状況：コメ

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

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

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



出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

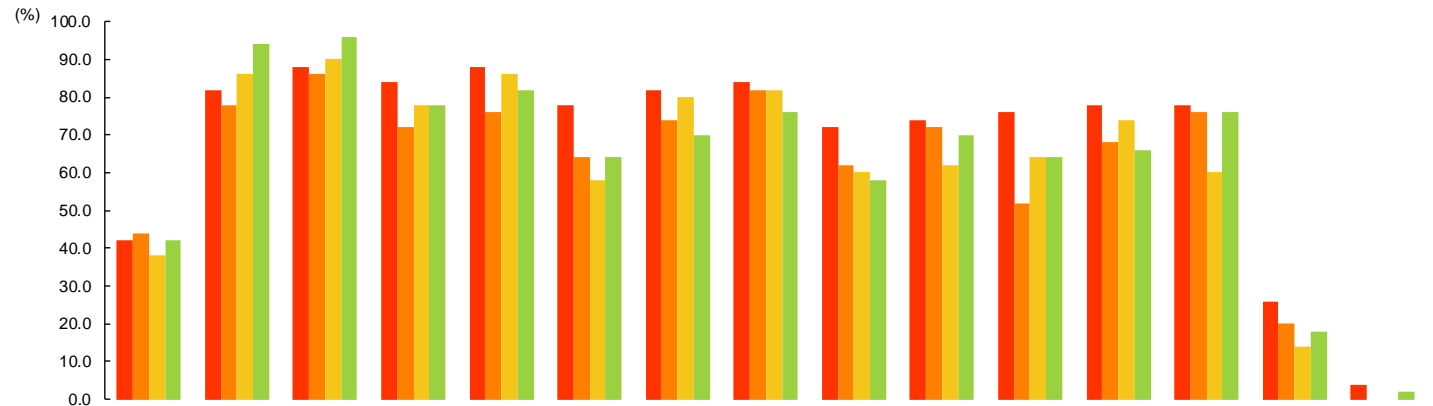
注：HSコード 1006

# 日本産の野菜の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「トマト」が最も認知され。「ばれいしょ」「キャベツ」「きゅうり」が続き、「ながいも」を除くすべての品目で6割以上の認知度。
- 20～30代男性では、多くの項目が全体より認知度が高く、「ながいも」以外は7割以上の認知度。

□ Q 2 6 あなたがご存知の日本産の野菜を教えてください。(MA) <性・年齢別>

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



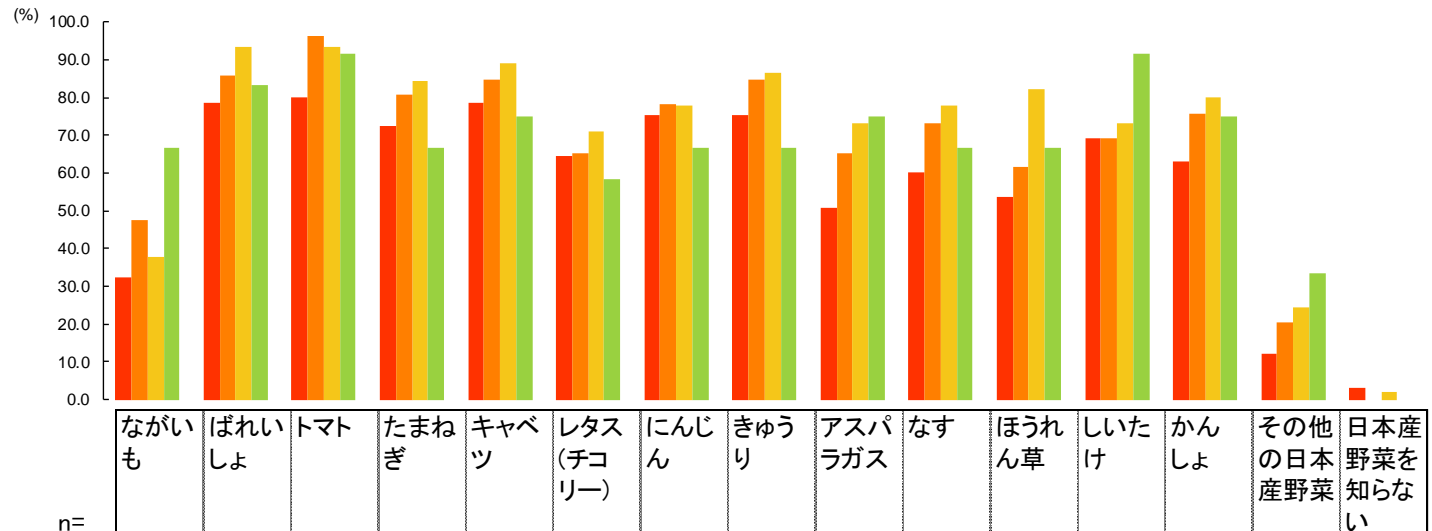
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない	
TOTAL		200	41.5	85.0	90.0	78.0	83.0	66.0	76.5	81.0	63.0	69.5	64.0	71.5	72.5	19.5	1.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	42.0	82.0	88.0	84.0	88.0	78.0	82.0	84.0	72.0	74.0	76.0	78.0	78.0	26.0	4.0
	40～50代男性	50	44.0	78.0	86.0	72.0	76.0	64.0	74.0	82.0	62.0	72.0	52.0	68.0	76.0	20.0	0.0
	20～30代女性	50	38.0	86.0	90.0	78.0	86.0	58.0	80.0	82.0	60.0	62.0	64.0	74.0	60.0	14.0	0.0
	40～50代女性	50	42.0	94.0	96.0	78.0	82.0	64.0	70.0	76.0	58.0	70.0	64.0	66.0	76.0	18.0	2.0

# 日本産の野菜の認知度 <在住年数別>

- 1年未満では全ての項目で全体より認知度が低い。
- 在住年数が長くなるにつれて認知度は高まる傾向（5年以上～10年未満は希少サンプルのため参考値）。

□ Q 2 6 あなたがご存知の日本産の野菜を教えてください。（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)



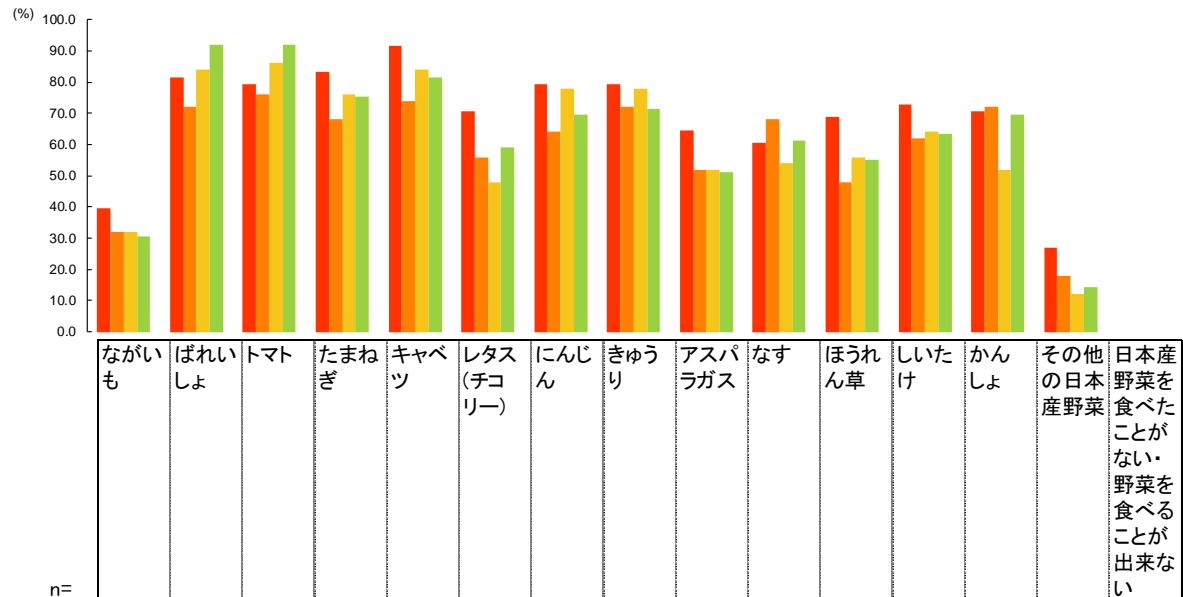
		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない
TOTAL		200	41.5	85.0	90.0	78.0	83.0	66.0	76.5	81.0	63.0	69.5	64.0	71.5	72.5	19.5	1.5
Q6 居住年数	1年未満	65	32.3	78.5	80.0	72.3	78.5	64.6	75.4	75.4	50.8	60.0	53.8	69.2	63.1	12.3	3.1
	1年以上～3年未満	78	47.4	85.9	96.2	80.8	84.6	65.4	78.2	84.6	65.4	73.1	61.5	69.2	75.6	20.5	0.0
	3年以上～5年未満	45	37.8	93.3	93.3	84.4	88.9	71.1	77.8	86.7	73.3	77.8	82.2	73.3	80.0	24.4	2.2
	5年以上～10年未満	12	66.7	83.3	91.7	66.7	75.0	58.3	66.7	66.7	75.0	66.7	66.7	91.7	75.0	33.3	0.0

# 日本産の野菜の食経験 <性・年齢別>

- 全体では「トマト」が最も食された経験の割合が高い。「キャベツ」「ばれいしょ」が続き、その3品目は8割以上の経験率。
- 20～30代男性では、「キャベツ」の経験率が9割で最も高い。
- 40～50代男性、20～30代女性では「トマト」が最も高い。
- 40～50代女性では「ばれいしょ」「トマト」が同率で最も高い。

□ Q 2 7 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。(MA)【ベース：Q 2 6 で知っている日本産野菜を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=48)    ■ 40～50代男性(n=50)    ■ 20～30代女性(n=50)    ■ 40～50代女性(n=49)



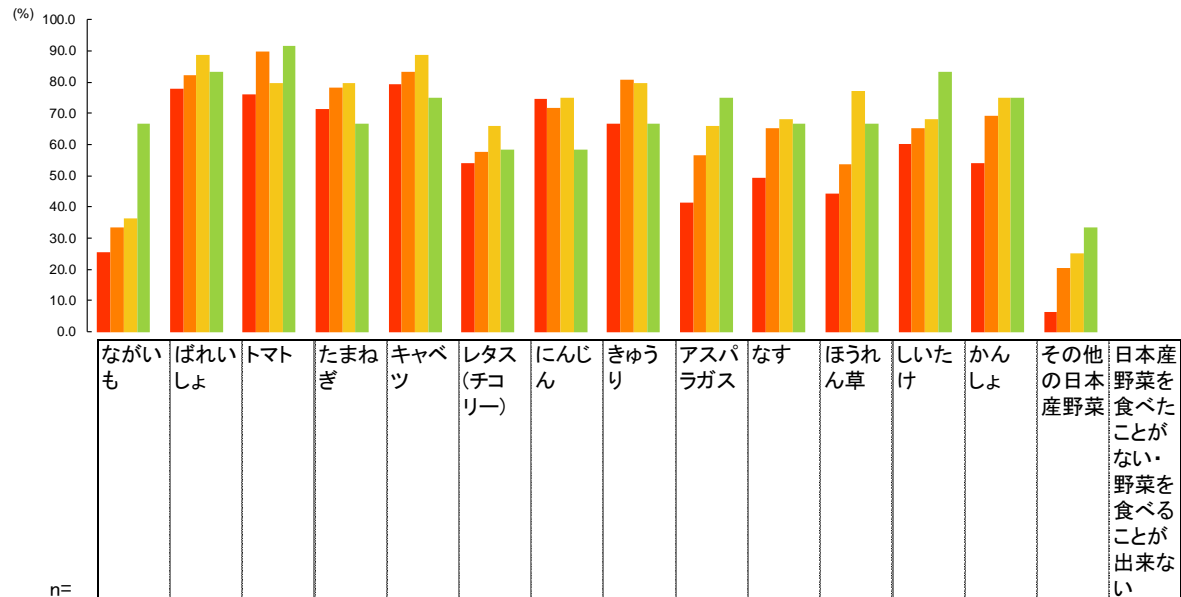
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を食べたことがない・野菜を食べることが出来ない	
	TOTAL	197	33.5	82.2	83.2	75.6	82.7	58.4	72.6	75.1	54.8	60.9	56.9	65.5	66.0	17.8	0.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	48	39.6	81.3	79.2	83.3	91.7	70.8	79.2	79.2	64.6	60.4	68.8	72.9	70.8	27.1	0.0
	40～50代男性	50	32.0	72.0	76.0	68.0	74.0	56.0	64.0	72.0	52.0	68.0	48.0	62.0	72.0	18.0	0.0
	20～30代女性	50	32.0	84.0	86.0	76.0	84.0	48.0	78.0	78.0	52.0	54.0	56.0	64.0	52.0	12.0	0.0
	40～50代女性	49	30.6	91.8	91.8	75.5	81.6	59.2	69.4	71.4	51.0	61.2	55.1	63.3	69.4	14.3	0.0

# 日本産の野菜の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では「にんじん」以外の野菜は全体より食経験率が低い。
- 在住年数が長くなるにつれて食経験率が高くなる傾向（5年以上10年未満は僅少サンプルのため参考値）。

□ Q 2 7 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。（MA）【ベース：Q 2 6 で知っている日本産野菜を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=63)    ■ 1年以上～3年未満(n=78)    ■ 3年以上～5年未満(n=44)    ■ 5年以上～10年未満(n=12)



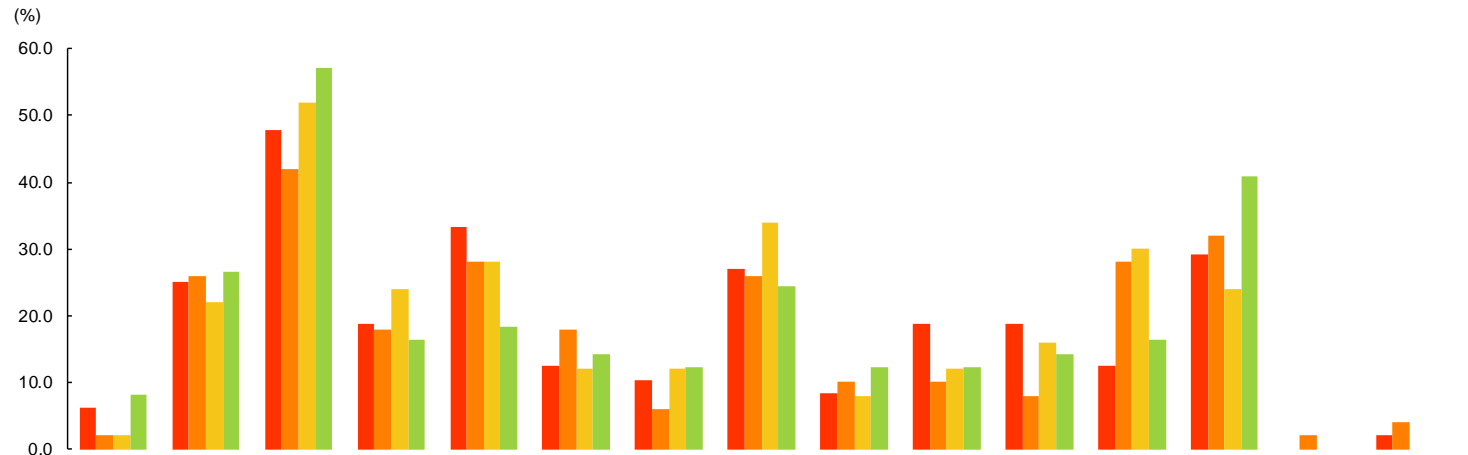
		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を食べたことがない・野菜を食べることが出来ない
Q6 居住年数	TOTAL	197	33.5	82.2	83.2	75.6	82.7	58.4	72.6	75.1	54.8	60.9	56.9	65.5	66.0	17.8	0.0
	1年未満	63	25.4	77.8	76.2	71.4	79.4	54.0	74.6	66.7	41.3	49.2	44.4	60.3	54.0	6.3	0.0
	1年以上～3年未満	78	33.3	82.1	89.7	78.2	83.3	57.7	71.8	80.8	56.4	65.4	53.8	65.4	69.2	20.5	0.0
	3年以上～5年未満	44	36.4	88.6	79.5	79.5	88.6	65.9	75.0	79.5	65.9	68.2	77.3	68.2	75.0	25.0	0.0
	5年以上～10年未満	12	66.7	83.3	91.7	66.7	75.0	58.3	58.3	66.7	75.0	66.7	66.7	83.3	75.0	33.3	0.0

# 好きな日本産の野菜 <性・年齢別>

- 全体では「トマト」が最も好まれている。性・年齢別でも、共通して「トマト」が最も高い。
- 20～30代男性では「キャベツ」「なす」が全体より高い。40～50代男性では「しいたけ」が全体より高い。
- 20～30代女性では「きゅうり」「しいたけ」が全体より高い。40～50代女性では「かんしょ」が他層よりも高くなっている。

□ Q 2 8 あなたが好きな日本産の野菜を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 2 7で食べたことがある日本産野菜を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=48) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=49)



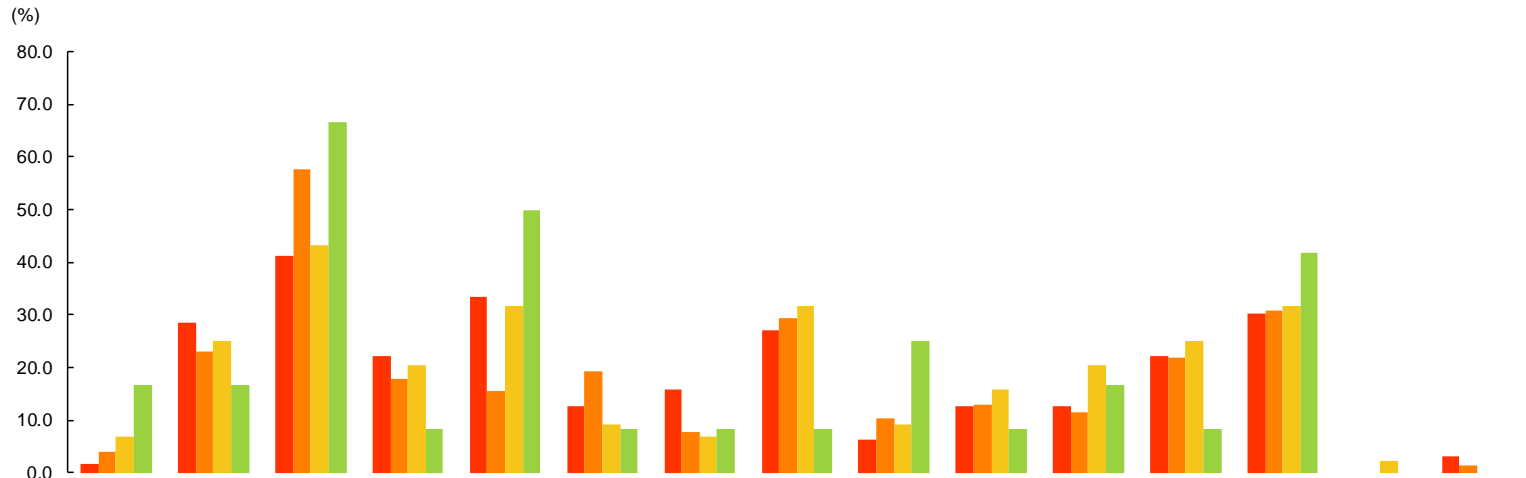
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	好きな日本産の野菜はない	
TOTAL	197	4.6	24.9	49.7	19.3	26.9	14.2	10.2	27.9	9.6	13.2	14.2	21.8	31.5	0.5	1.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	48	6.3	25.0	47.9	18.8	33.3	12.5	10.4	27.1	8.3	18.8	18.8	12.5	29.2	0.0	2.1
	40～50代男性	50	2.0	26.0	42.0	18.0	28.0	18.0	6.0	26.0	10.0	10.0	8.0	28.0	32.0	2.0	4.0
	20～30代女性	50	2.0	22.0	52.0	24.0	28.0	12.0	12.0	34.0	8.0	12.0	16.0	30.0	24.0	0.0	0.0
	40～50代女性	49	8.2	26.5	57.1	16.3	18.4	14.3	12.2	24.5	12.2	12.2	14.3	16.3	40.8	0.0	0.0

# 好きな日本産の野菜 <在住年数別>

- 各層共通して「トマト」が最も好まれている。

□ Q 2 8 好きな日本産の野菜（3 L A）【ベース：Q 2 7 で食べたことがある日本産野菜を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=63)      ■ 1年以上～3年未満(n=78)      ■ 3年以上～5年未満(n=44)      ■ 5年以上～10年未満(n=12)



n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	好きな日本産の野菜はない	
TOTAL	197	4.6	24.9	49.7	19.3	26.9	14.2	10.2	27.9	9.6	13.2	14.2	21.8	31.5	0.5	1.5	
Q6 居住年数	1年未満	63	1.6	28.6	41.3	22.2	33.3	12.7	15.9	27.0	6.3	12.7	12.7	22.2	30.2	0.0	3.2
	1年以上～3年未満	78	3.8	23.1	57.7	17.9	15.4	19.2	7.7	29.5	10.3	12.8	11.5	21.8	30.8	0.0	1.3
	3年以上～5年未満	44	6.8	25.0	43.2	20.5	31.8	9.1	6.8	31.8	9.1	15.9	20.5	25.0	31.8	2.3	0.0
	5年以上～10年未満	12	16.7	16.7	66.7	8.3	50.0	8.3	8.3	8.3	25.0	8.3	16.7	8.3	41.7	0.0	0.0



## 日本産の野菜の好きなメニュー

- 「トマト」は、サラダ（生食）として食べられており、「かんしょ」はほとんど焼き芋として食べられている。
- 「きゅうり」は、サラダ（生食）で食べる食べ方が一般的である。ナンプラーやレモン、唐辛子であえたスパイシーサラダも人気である。
- 「キャベツ」は、サラダか炒めものとして食べられており、その他、ナンプラー炒めとの回答もある。
- 「ばれいしょ」は、フライドポテトが最も好まれており、次いで、カレー、サラダと続いている。

□ Q 2 9 あなたが好きな青果物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 2 8で好きな日本産の青果物を回答した人】

トマト	サラダ		
回答数	61		
かんしょ	焼き芋		
回答数	53		
きゅうり	サラダ	漬物	
回答数	29	8	
キャベツ	サラダ	炒め	ナンプラー炒め
回答数	21	11	5
ばれいしょ	フライドポテト	カレー	サラダ
回答数	13	10	6

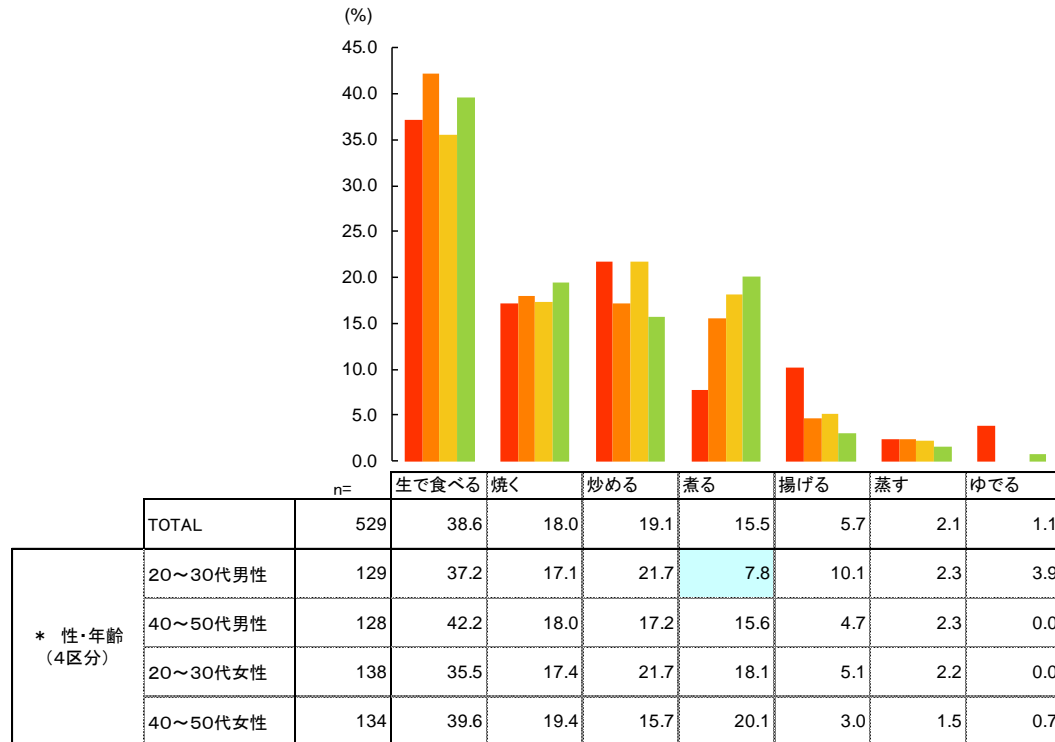
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 日本産の野菜の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体では、「生で食べる」が最も好まれている。性・年齢別でも、同様の傾向。

□ Q 30 Q29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 8で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=129) ■ 40～50代男性(n=128) ■ 20～30代女性(n=138) ■ 40～50代女性(n=134)

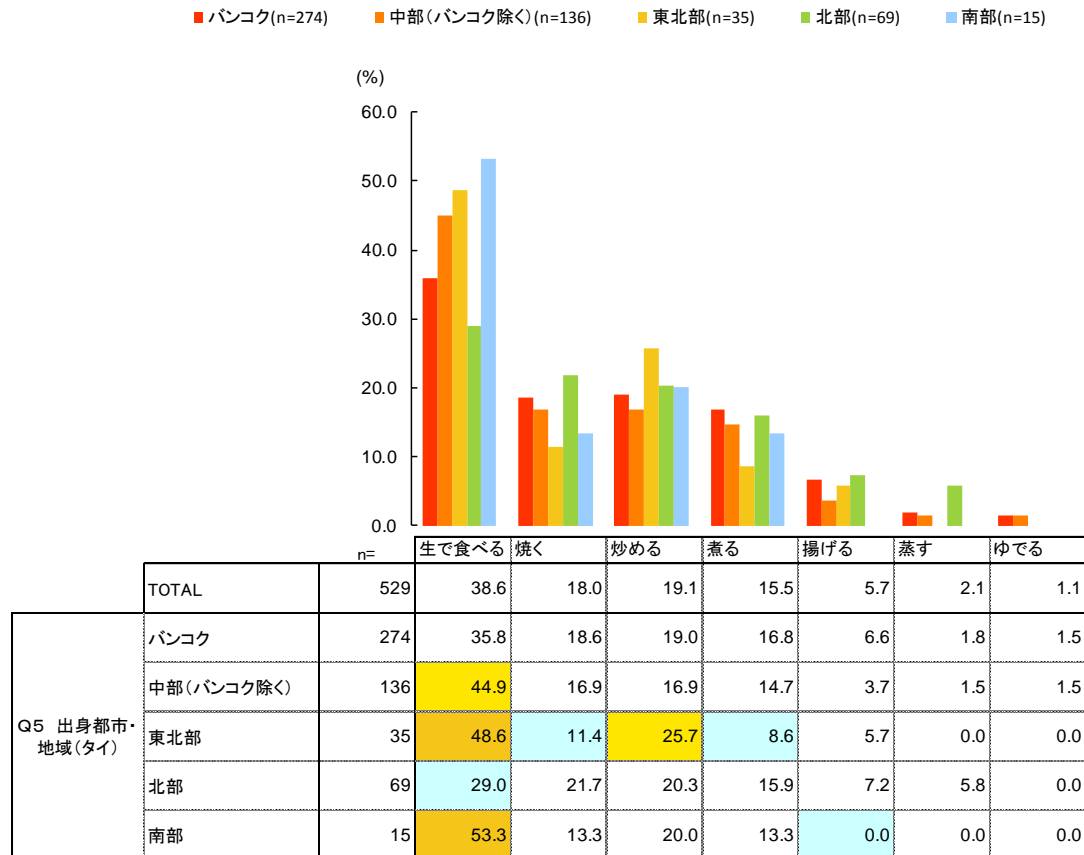


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の野菜の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

- どの地域も共通して「生で食べる」が最も好まれている。
- 中部では「生で食べる」が全体より高い。

□ Q30 Q29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：Q28で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】<出身都市・地域別>

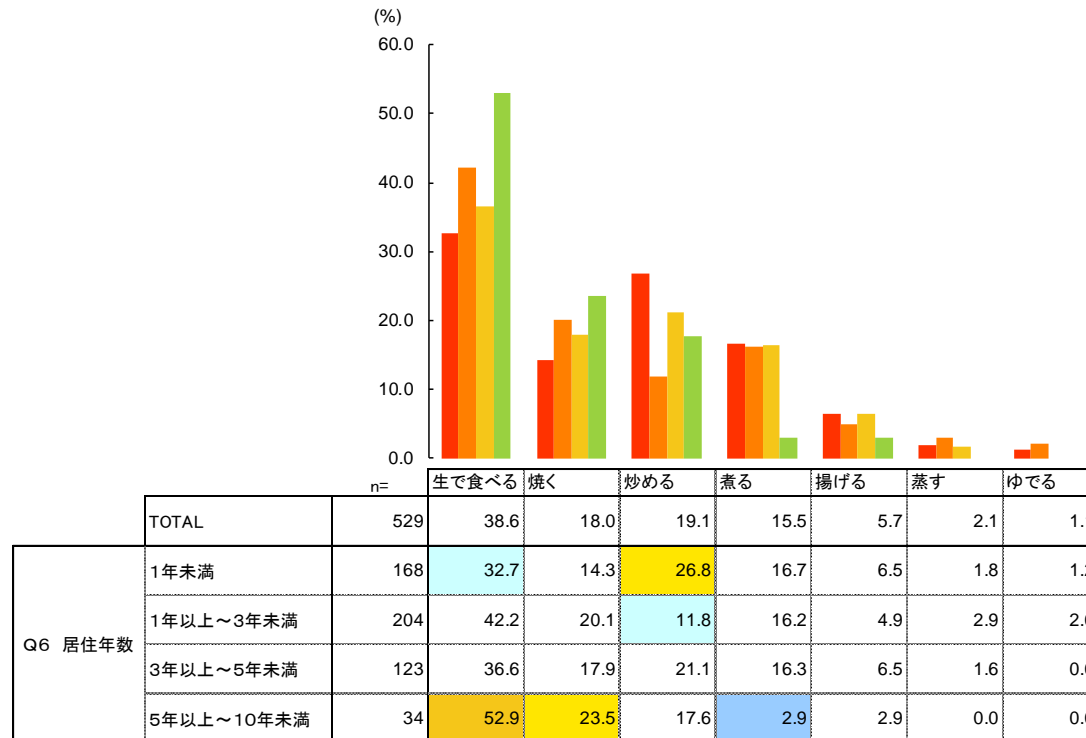


# 日本産の野菜の好きな調理方法 <在住年数別>

- 1年未満では、「炒める」が全体より高く、「生で食べる」が全体より低い傾向。

□ Q30 Q29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：Q28で好きな日本産野菜メニューを回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=168) ■ 1年以上～3年未満(n=204) ■ 3年以上～5年未満(n=123) ■ 5年以上～10年未満(n=34)

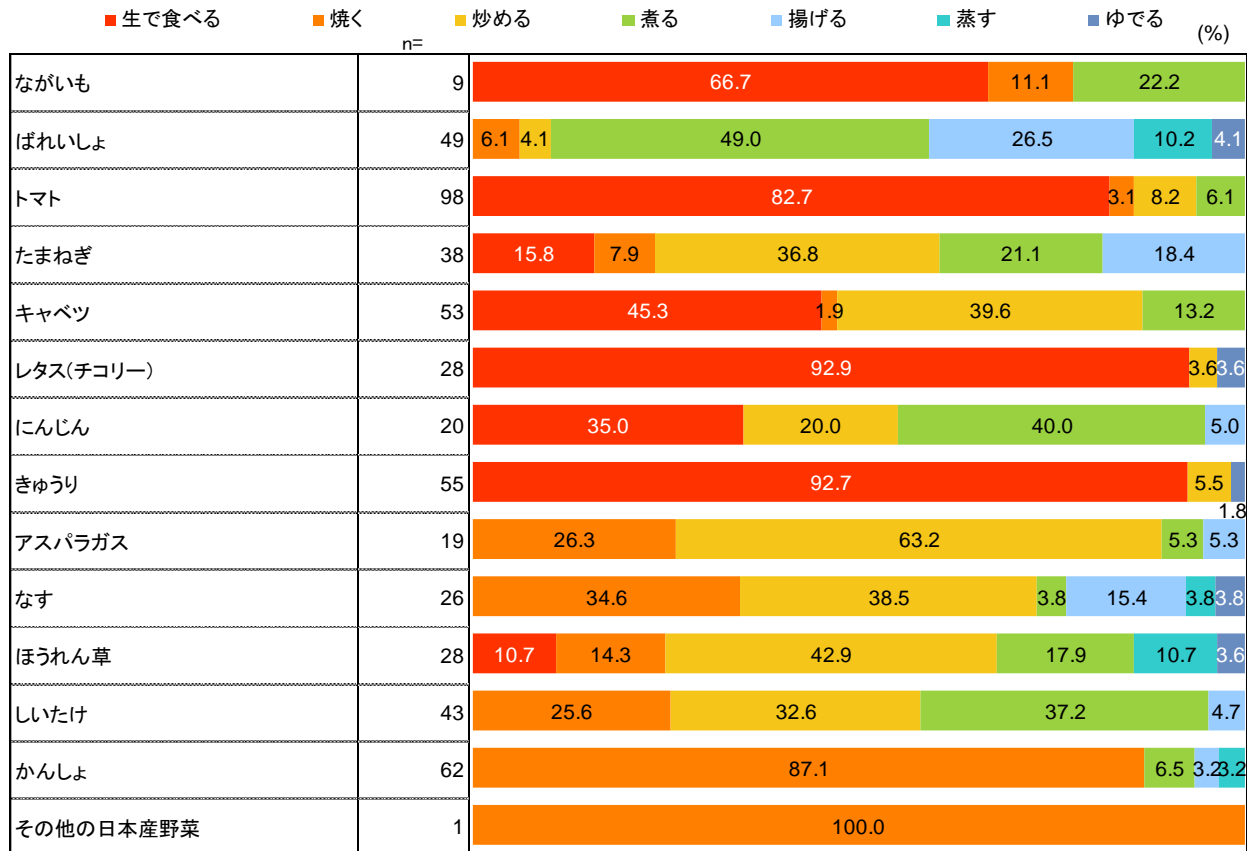


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の野菜の好きな調理方法 <品目別>

- Q28で人気が高いトマト、キャベツ、きゅうりは、「生で食べる」が最も好まれている。
- ばれいしょは「煮る」「揚げる」の順に高い。
- かんしょは「焼く」が最も高い。

□ Q30 Q29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：Q28で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】

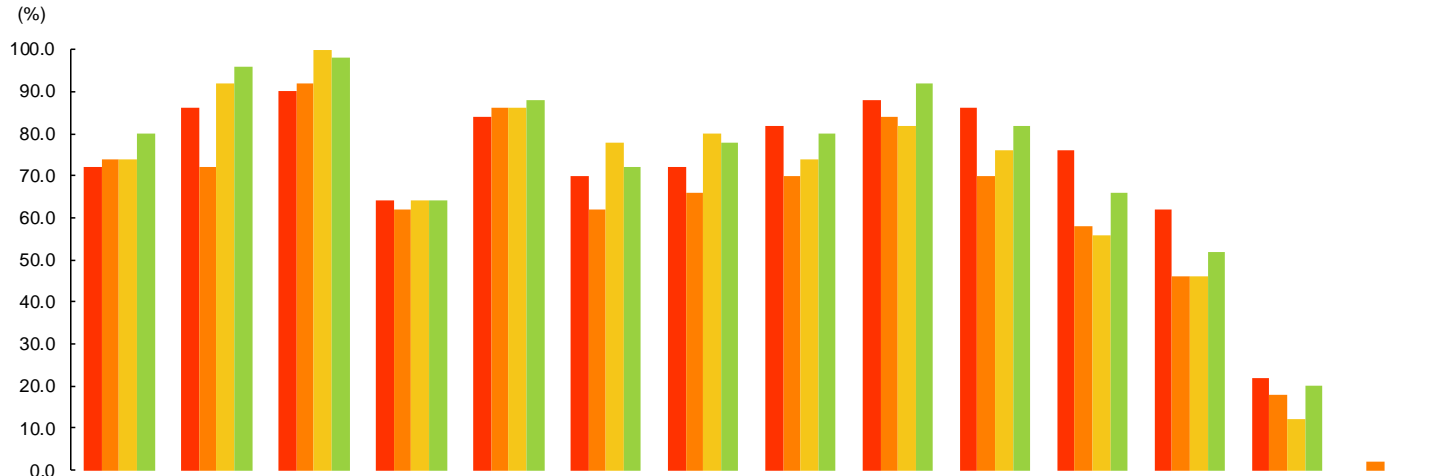


# 日本産の果物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「いちご」が最も認知度が高く9割を超える。性・年齢別でも、同様の傾向。特に20～30代女性では100%の認知度。
- 20～30代男性では、「温州みかん」「中晩柑（ちゅうばんかん）」の認知度が全体に比べて高い。
- 40～50代男性では、多くの果物で、認知度が全体を下回る。

## □ Q3 1 あなたがご存知の日本産の果物を教えてください。（MA） <性・年齢別>

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



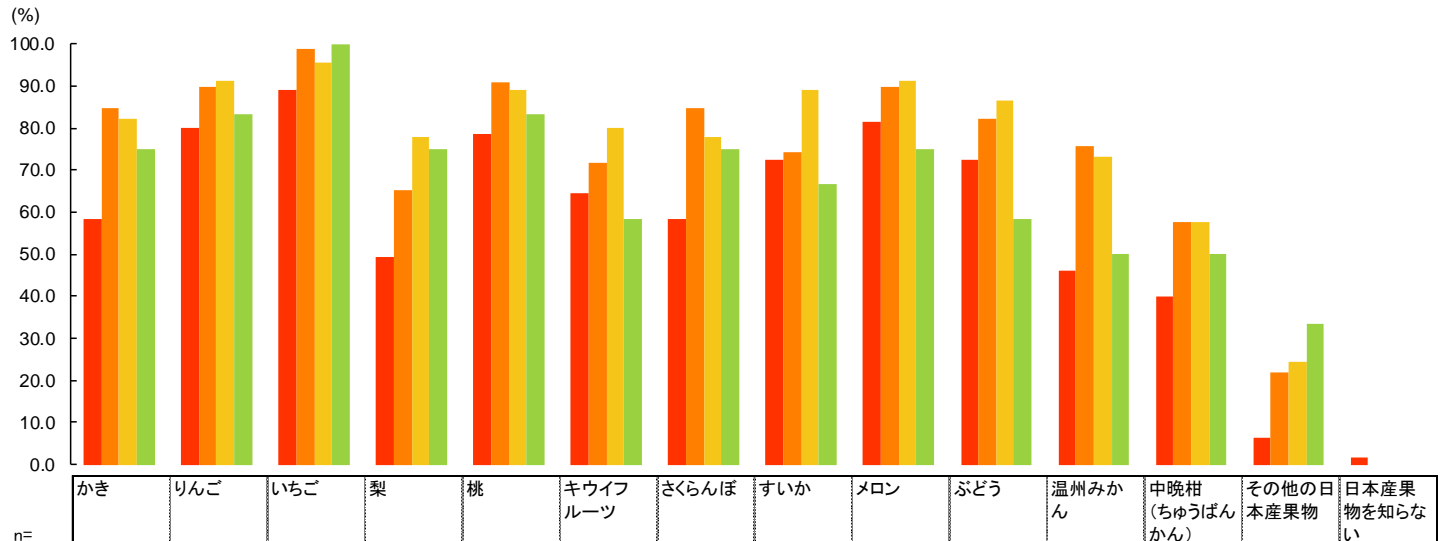
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイ フルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑 (ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を知らない	
TOTAL		200	75.0	86.5	95.0	63.5	86.0	70.5	74.0	76.5	86.5	78.5	64.0	51.5	18.0	0.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	72.0	86.0	90.0	64.0	84.0	70.0	72.0	82.0	88.0	86.0	76.0	62.0	22.0	0.0
	40～50代男性	50	74.0	72.0	92.0	62.0	86.0	62.0	66.0	70.0	84.0	70.0	58.0	46.0	18.0	2.0
	20～30代女性	50	74.0	92.0	100.0	64.0	86.0	78.0	80.0	74.0	82.0	76.0	56.0	46.0	12.0	0.0
	40～50代女性	50	80.0	96.0	98.0	64.0	88.0	72.0	78.0	80.0	92.0	82.0	66.0	52.0	20.0	0.0

# 日本産の果物の認知度 <在住年数別>

- 各層共通して「いちご」が最も認知度が高い。
- 1年未満では、すべての果物の認知度が全体より低く、「中晩柑」は4割に留まる。

□ Q3 1 あなたがご存知の日本産の果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)



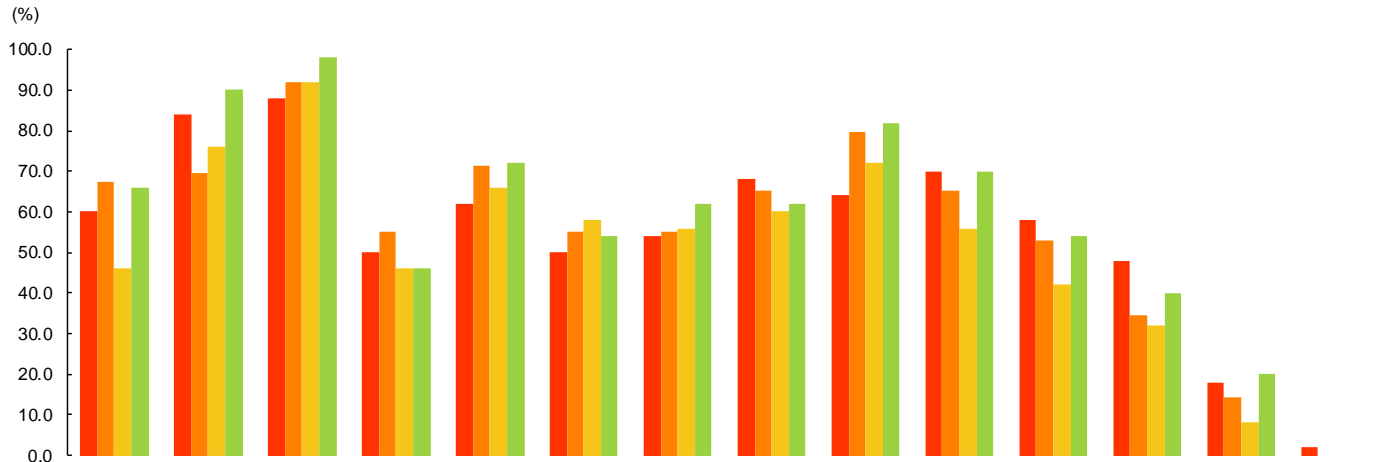
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を知らない
TOTAL	200	75.0	86.5	95.0	63.5	86.0	70.5	74.0	76.5	86.5	78.5	64.0	51.5	18.0	0.5
Q6 居住年数	1年未満	65	58.5	80.0	49.2	78.5	64.6	58.5	72.3	81.5	72.3	46.2	40.0	6.2	1.5
	1年以上～3年未満	78	84.6	89.7	65.4	91.0	71.8	84.6	74.4	89.7	82.1	75.6	57.7	21.8	0.0
	3年以上～5年未満	45	82.2	91.1	77.8	88.9	80.0	77.8	88.9	91.1	86.7	73.3	57.8	24.4	0.0
	5年以上～10年未満	12	75.0	83.3	75.0	83.3	58.3	75.0	66.7	75.0	58.3	50.0	50.0	33.3	0.0

# 日本産の果物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「いちご」の食経験率が最も高く、9割を超える。性・年齢別でも、共通して「いちご」が最も高い。
- 40～50代女性では、「いちご」のほか「りんご」の食経験率も9割、「メロン」も8割に達する。
- 40～50代男性は全体的に食経験率が低い傾向。

□ Q3 2 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。(MA)【ベース：Q3 1で知っている日本産果物を回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)      ■ 40～50代男性(n=49)      ■ 20～30代女性(n=50)      ■ 40～50代女性(n=50)



n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑 (ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない・果物を食べることが出来ない	
TOTAL	199	59.8	79.9	92.5	49.2	67.8	54.3	56.8	63.8	74.4	65.3	51.8	38.7	15.1	0.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	60.0	84.0	88.0	50.0	62.0	50.0	54.0	68.0	64.0	70.0	58.0	48.0	18.0	2.0
	40～50代男性	49	67.3	69.4	91.8	55.1	71.4	55.1	55.1	65.3	79.6	65.3	53.1	34.7	14.3	0.0
	20～30代女性	50	46.0	76.0	92.0	46.0	66.0	58.0	56.0	60.0	72.0	56.0	42.0	32.0	8.0	0.0
	40～50代女性	50	66.0	90.0	98.0	46.0	72.0	54.0	62.0	62.0	82.0	70.0	54.0	40.0	20.0	0.0

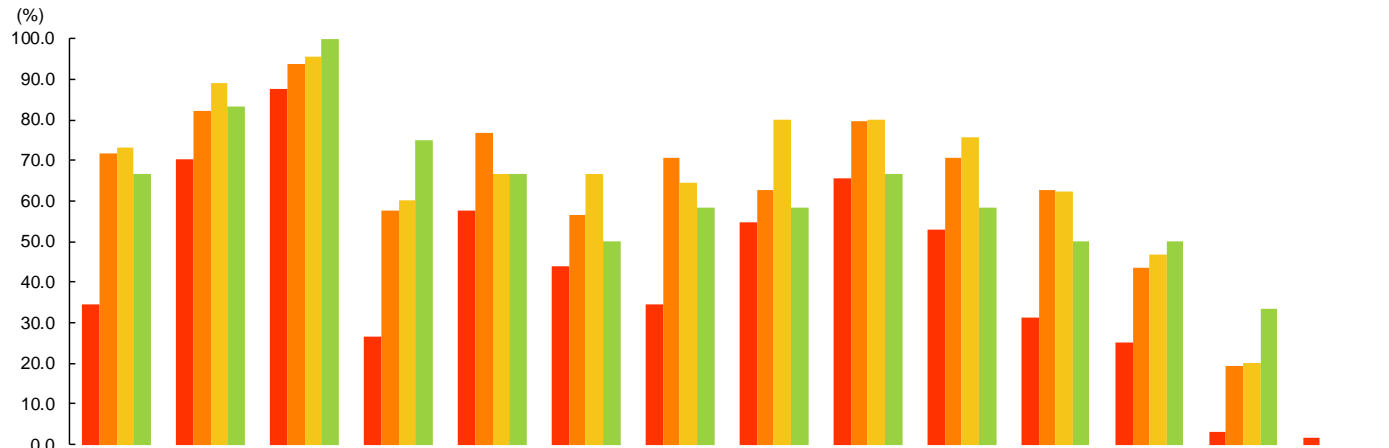


# 日本産の果物の食経験 <在住年数別>

- 各層共通して「いちご」が最も好まれている。
- 1年未満では、すべての果物の食経験率が全体より低く、「梨」「中晩柑」の食経験率は3割に満たない。

□ Q3 2 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。(MA)【ベース：Q3 1で知っている日本産果物をを回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=64) ■ 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)



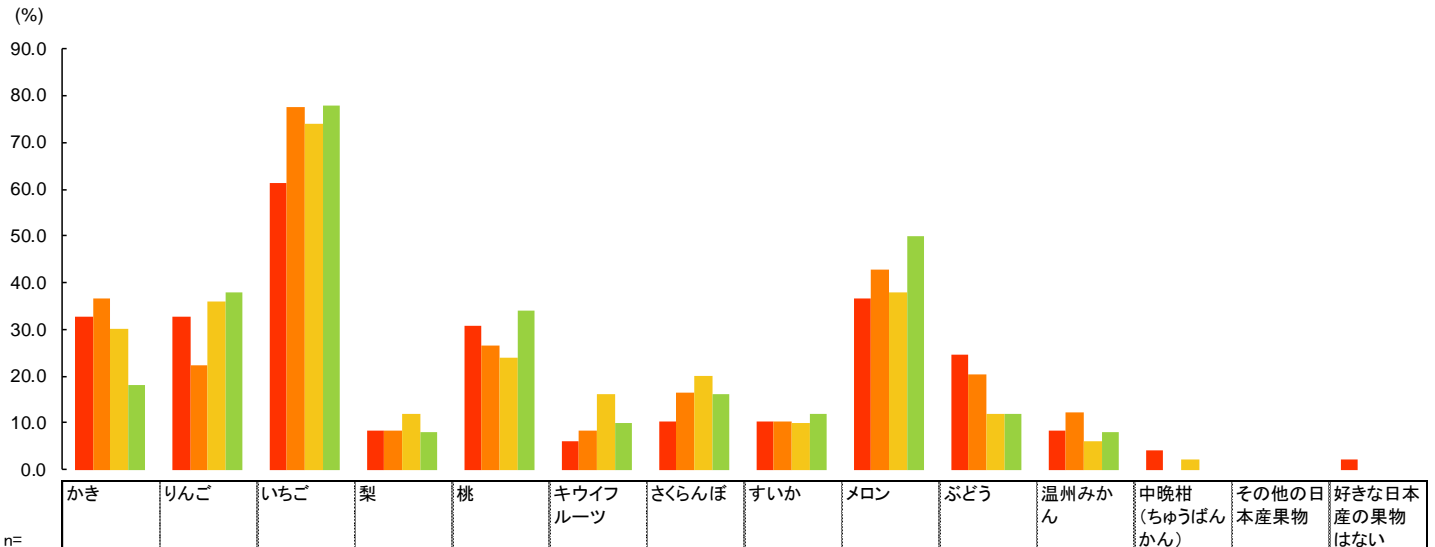
		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない・果物を食べる出来ない
TOTAL		199	59.8	79.9	92.5	49.2	67.8	54.3	56.8	63.8	74.4	65.3	51.8	38.7	15.1	0.5
Q6 居住年数	1年未満	64	34.4	70.3	87.5	26.6	57.8	43.8	34.4	54.7	65.6	53.1	31.3	25.0	3.1	1.6
	1年以上～3年未満	78	71.8	82.1	93.6	57.7	76.9	56.4	70.5	62.8	79.5	70.5	62.8	43.6	19.2	0.0
	3年以上～5年未満	45	73.3	88.9	95.6	60.0	66.7	66.7	64.4	80.0	80.0	75.6	62.2	46.7	20.0	0.0
	5年以上～10年未満	12	66.7	83.3	100.0	75.0	66.7	50.0	58.3	58.3	66.7	58.3	50.0	50.0	33.3	0.0

# 好きな日本産の果物 <性・年齢別>

- 全体では、「いちご」が最も好まれており、「メロン」が続く。
- 性・年齢別でも、共通して「いちご」が最も好まれ、「メロン」が続く。

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

■ 20～30代男性(n=49) ■ 40～50代男性(n=49) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)

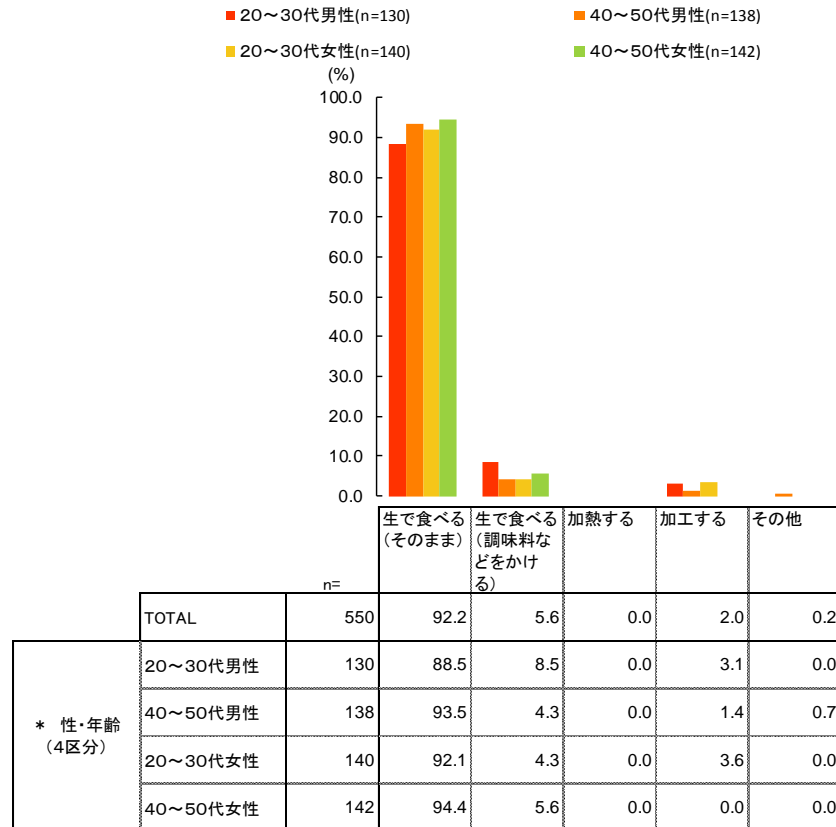


n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	好きな日本産の果物はない	
TOTAL	198	29.3	32.3	72.7	9.1	28.8	10.1	15.7	10.6	41.9	17.2	8.6	1.5	0.0	0.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	49	32.7	32.7	61.2	8.2	30.6	6.1	10.2	10.2	36.7	24.5	8.2	4.1	0.0	2.0
	40～50代男性	49	36.7	22.4	77.6	8.2	26.5	8.2	16.3	10.2	42.9	20.4	12.2	0.0	0.0	0.0
	20～30代女性	50	30.0	36.0	74.0	12.0	24.0	16.0	20.0	10.0	38.0	12.0	6.0	2.0	0.0	0.0
	40～50代女性	50	18.0	38.0	78.0	8.0	34.0	10.0	16.0	12.0	50.0	12.0	8.0	0.0	0.0	0.0

# 日本産の果物の好きな調理方法 <性・年齢別>

- 全体では「生で食べる（そのまま）」が大半を占める。性・年齢別にみても同様。

□ Q 3 4 あなたが好きな果物の調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 3 3で好きな日本産果物を回答した人】 <性・年齢別>

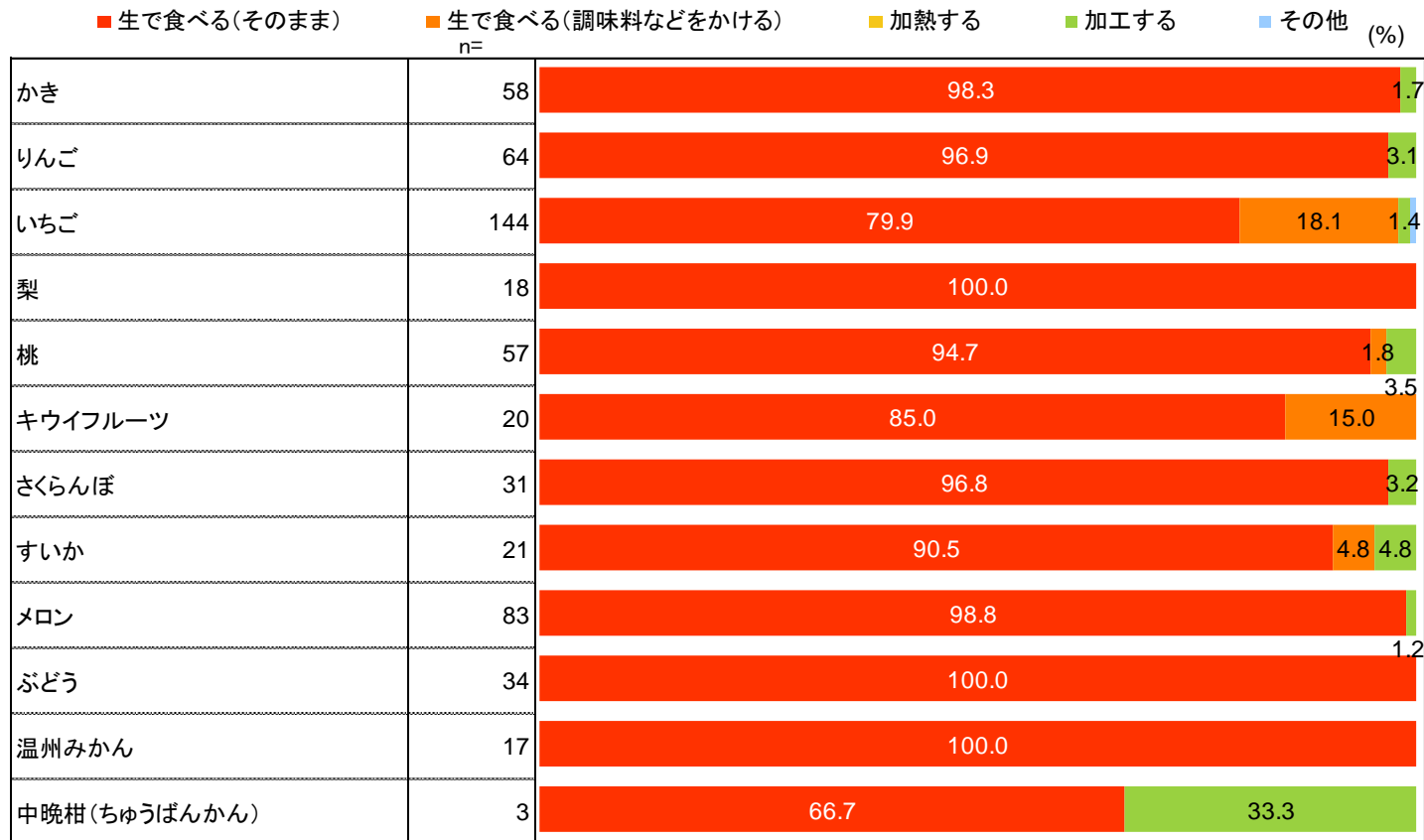


n数は各果物の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の果物の好きな調理方法 <品目別>

- 品目別で見ると、すべての品目で「生で食べる（そのまま）」が最も高い。
- いちごは「生で食べる（調味料などをかける）」が他の品目より好まれている傾向。

□ Q 3 4 あなたが好きな果物の調理方法を教えてください。（S A）【ベース：Q 3 3で好きな日本産果物を回答した人】

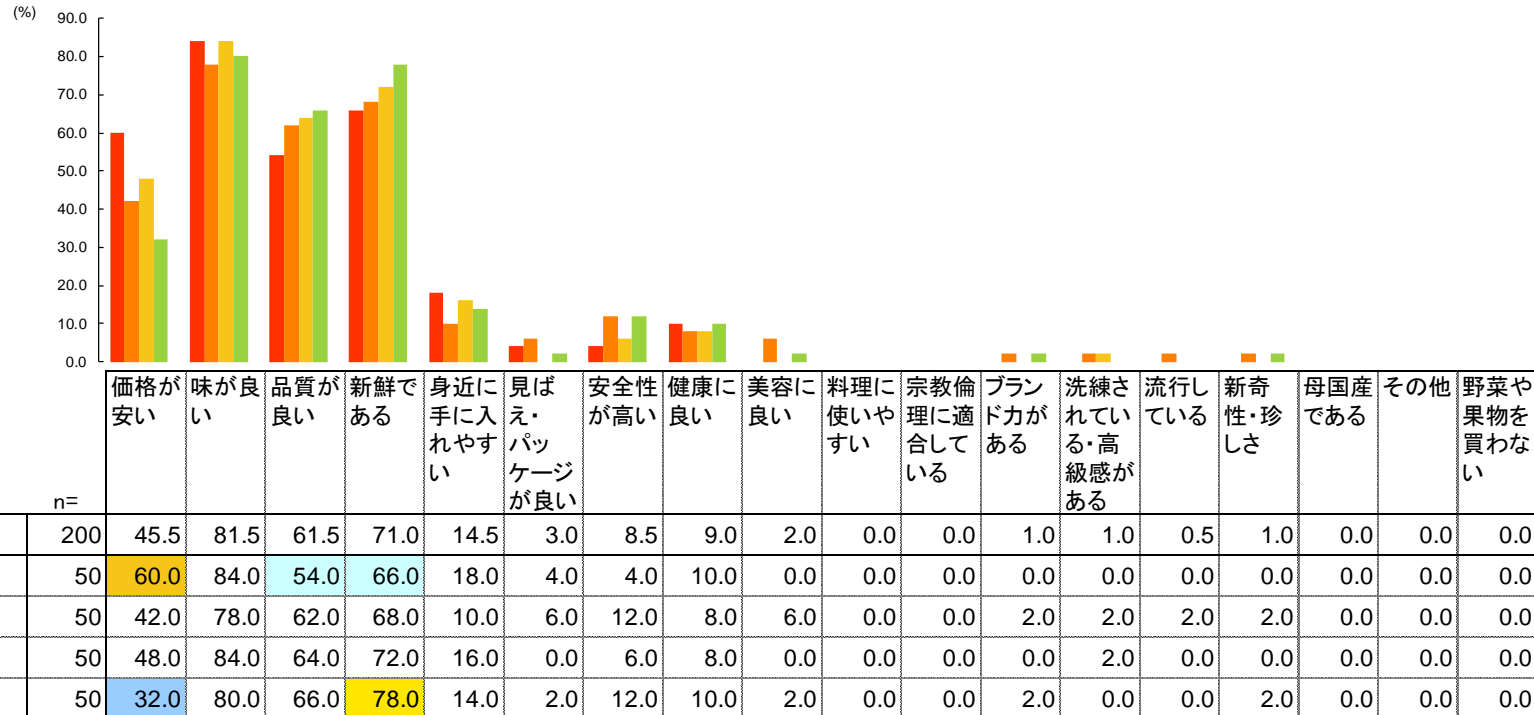


# 母国での野菜／果物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「味が良い」が最も高く、「新鮮である」「品質が良い」「価格が安い」「身近に手に入れやすい」が続くが、これ以外を購入基準とする割合は1割に満たない。
- どの性・年齢でも「味が良い」「新鮮である」が上位となっている。
- 「価格が安い」は20～30代男性で6割と重視され、40～50代女性では低い。

□ Q3 5 あなたが母国で野菜や果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)

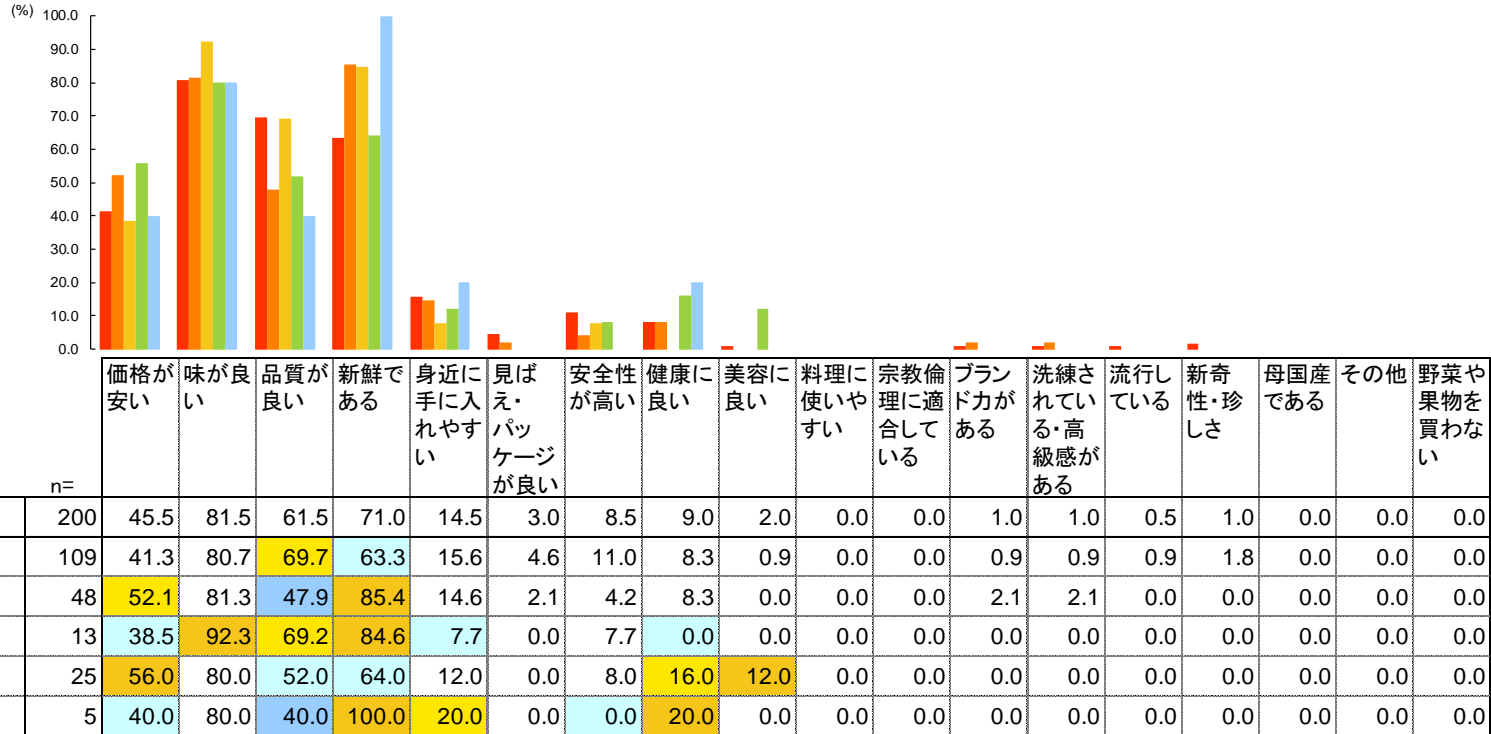


# 母国での野菜／果物の購入基準 <出身都市・地域別>

- バンコクでは、「品質が良い」が全体より重視され、「新鮮である」が全体より重視される割合が低い。
- 中部では、「価格が安い」「新鮮である」「味が良い」が8割を占める。

□ Q3 5 あなたが母国で野菜や果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)



# 母国で代表的な野菜/果物のメニュー

## 野菜

- タイの代表的な野菜料理は圧倒的に空芯菜や野菜の炒めものになり、また、パパイヤサラダをはじめとするサラダも人気である。
- その他、ガパオ（ひき肉とバジルや野菜を醤油、オイスターなどでルー状にして、ご飯と一緒に食べる料理）代表的なメニューとして挙げられている。

## 果物

- タイで果物というと、圧倒的にマンゴーが人気であり、カオニャオ・マムアンといったココナッツミルクともち米を混ぜたソースとマンゴーと一緒に食べる食べ方が代表的な食べ方である。
- 次いで、ドリアンが多く挙げられており、ドリアンクワンと呼ばれる羊羹のような加工品も一般的である。
- フルーツ全般にフルーツサラダとしても食べられており、特に、スパイシーサラダが代表的なメニューとして挙げられている。

□ Q36 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。(OA)

### 野菜

メニュー	回答数	野菜 (注)	回答数
空芯菜炒め	29	空芯菜	47
サラダ	21	ミックス野菜	14
野菜炒め	19	Chinese Broccoli	9
ガパオ	10	キャベツ	6
パパイヤサラダ	5	パパイヤ	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。

### 果物

メニュー	回答数	果物 (注)	回答数
カオニャオ・マムアン	12	マンゴー	47
スパイシーサラダ	9	ドリアン	26
サラダ	5	いちご	11
		りんご	9
		マンゴステイン	6
		すいか	6

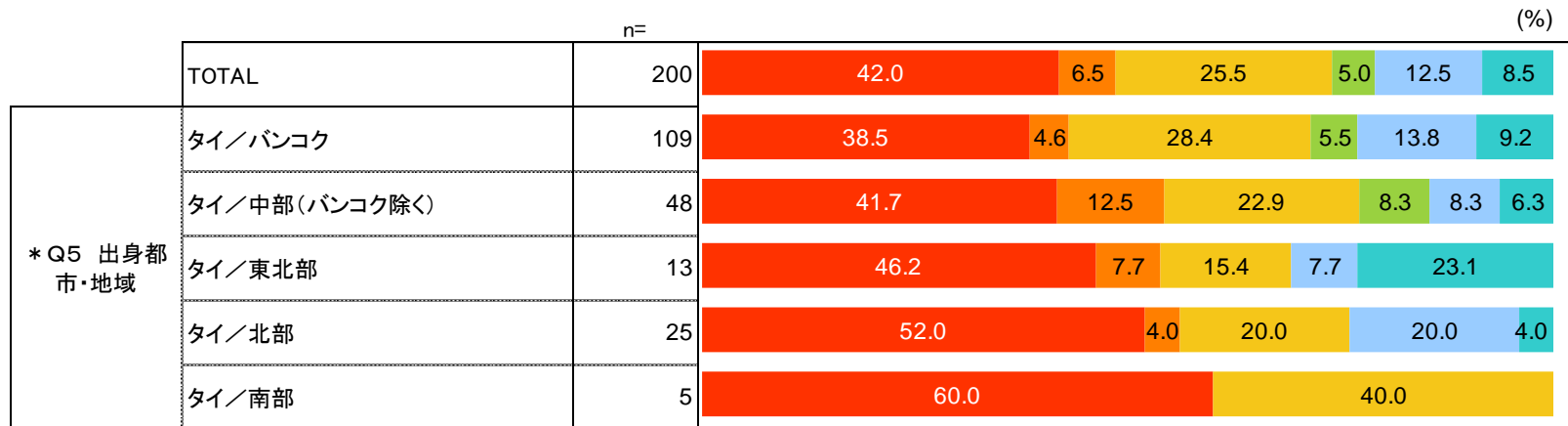
※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

# 母国で代表的なメニューの特徴（野菜）＜出身都市・地域別＞

- 全体では「甘い」が最も高く、「しょっぱい」が続く。
- 中部では「酸っぱい」を特徴とする割合が他の地域より高い傾向。

□ Q36\_\_1 そのメニューの味の特徴を教えてください。：野菜＜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



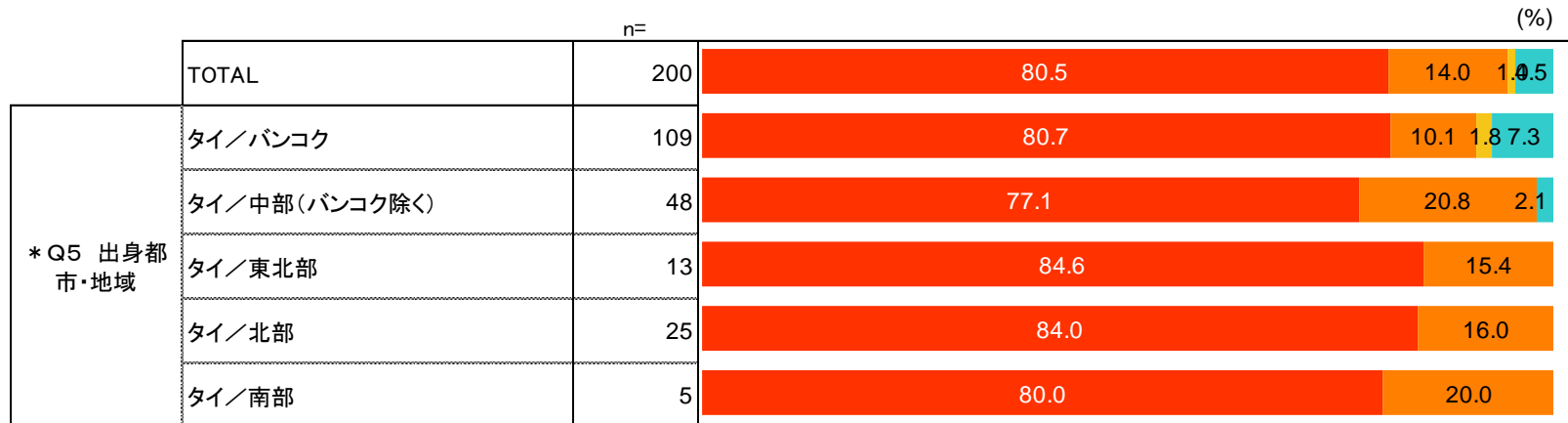


# 母国で代表的なメニューの特徴（果物）＜出身都市・地域別＞

- 全体では約8割が母国の代表的な果物のメニューを「甘い」とし、「酸っぱい」が14.0%で続く。
- 出身都市・地域別でも「甘い」が圧倒的だが、中部では「酸っぱい」が2割を超える。

□ Q3 6\_\_1 そのメニューの味の特徴を教えてください。：果物＜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

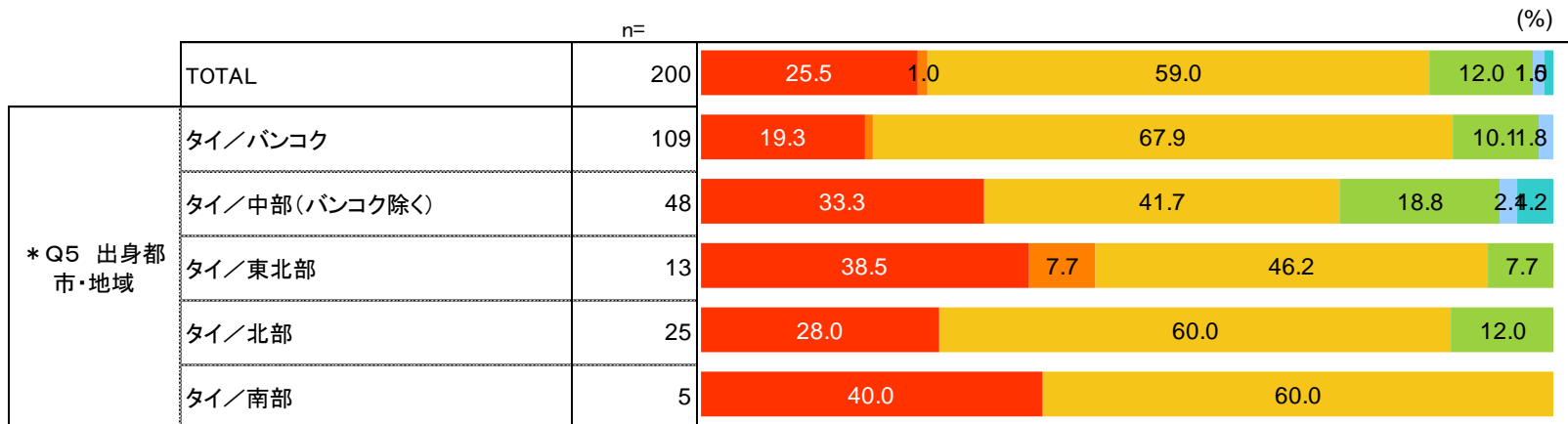


# 母国での代表的な野菜のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では約6割が母国の代表的な野菜のメニューの調理方法を「炒める」としており、次いで「生で食べる」が25.5%で続く。
- 出身都市・地域別では、中部で「炒める」とする割合が他の地域よりもやや低い。

□ Q36\_2 そのメニューの調理方法を教えてください。：野菜＜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

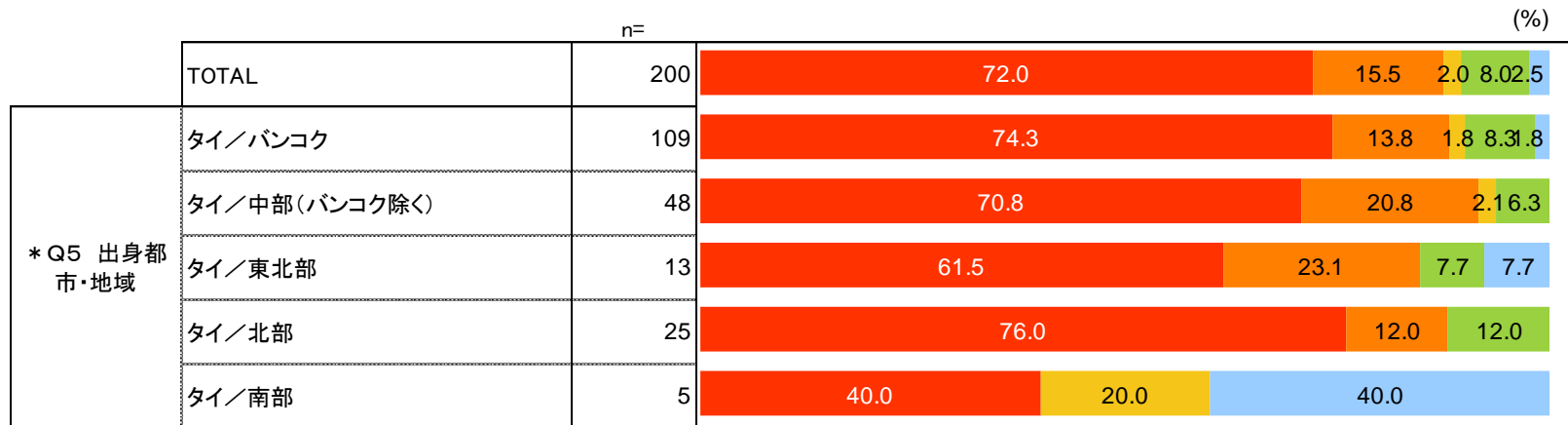


# 母国での代表的な果物のメニューの調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では7割が母国の代表的な果物をそのまま「生で食べる（そのまま）」としており、「生で食べる（調味料などをかける）」が続く。
- 出身都市・地域別では、中部・東北部では「生で食べる（調味料などをかける）」とする割合が2割を超える。

□ Q36\_2 そのメニューの調理方法を教えてください。：果物 <出身都市・地域別>

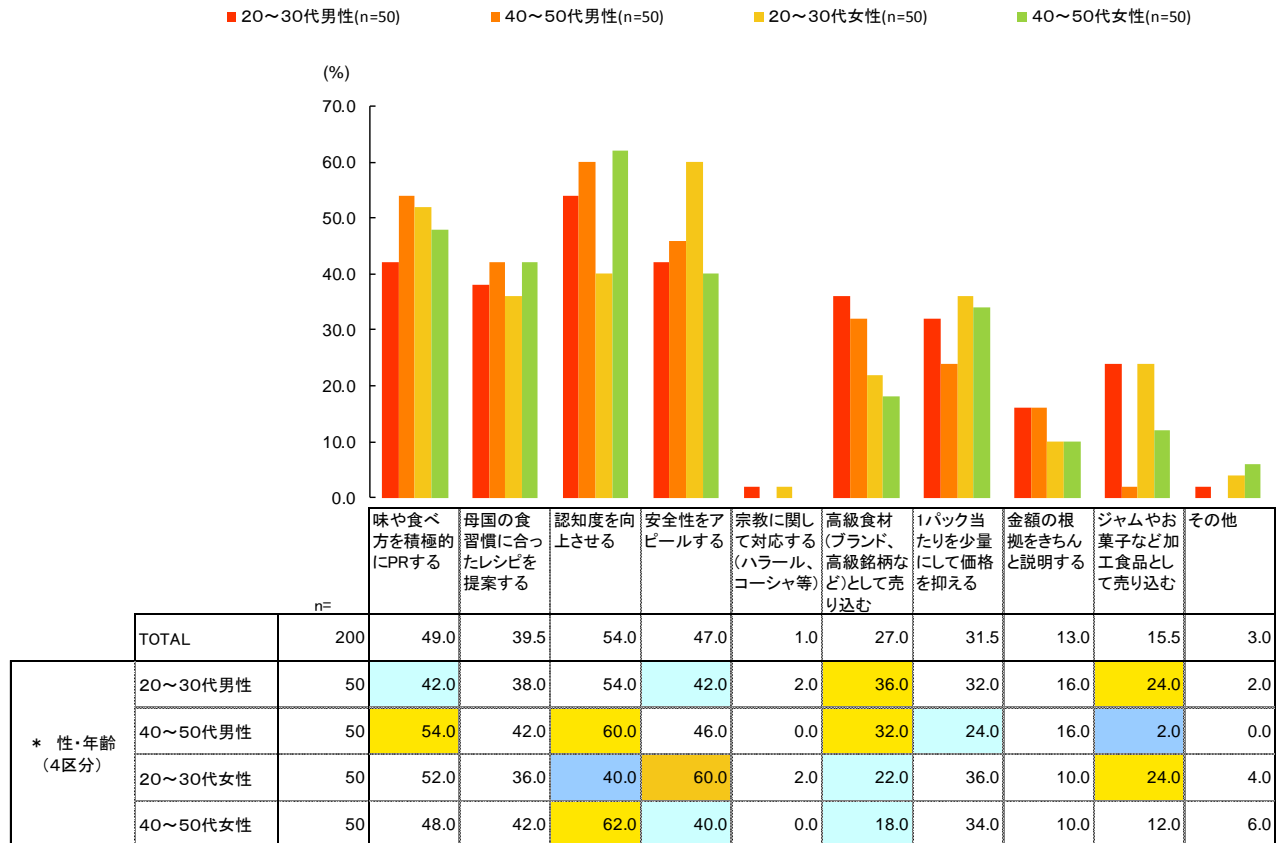
■ 生で食べる(そのまま)   ■ 生で食べる(調味料などをかける)   ■ 加熱する   ■ 加工する   ■ その他



# 日本産の野菜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。
- 「認知度を向上させる」は20～30代よりも40～50代で推奨される傾向。
- 「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」は40～50代よりも20～30代で推奨され、女性の20～30代では「安全性をアピールする」が他層に比べて突出している。

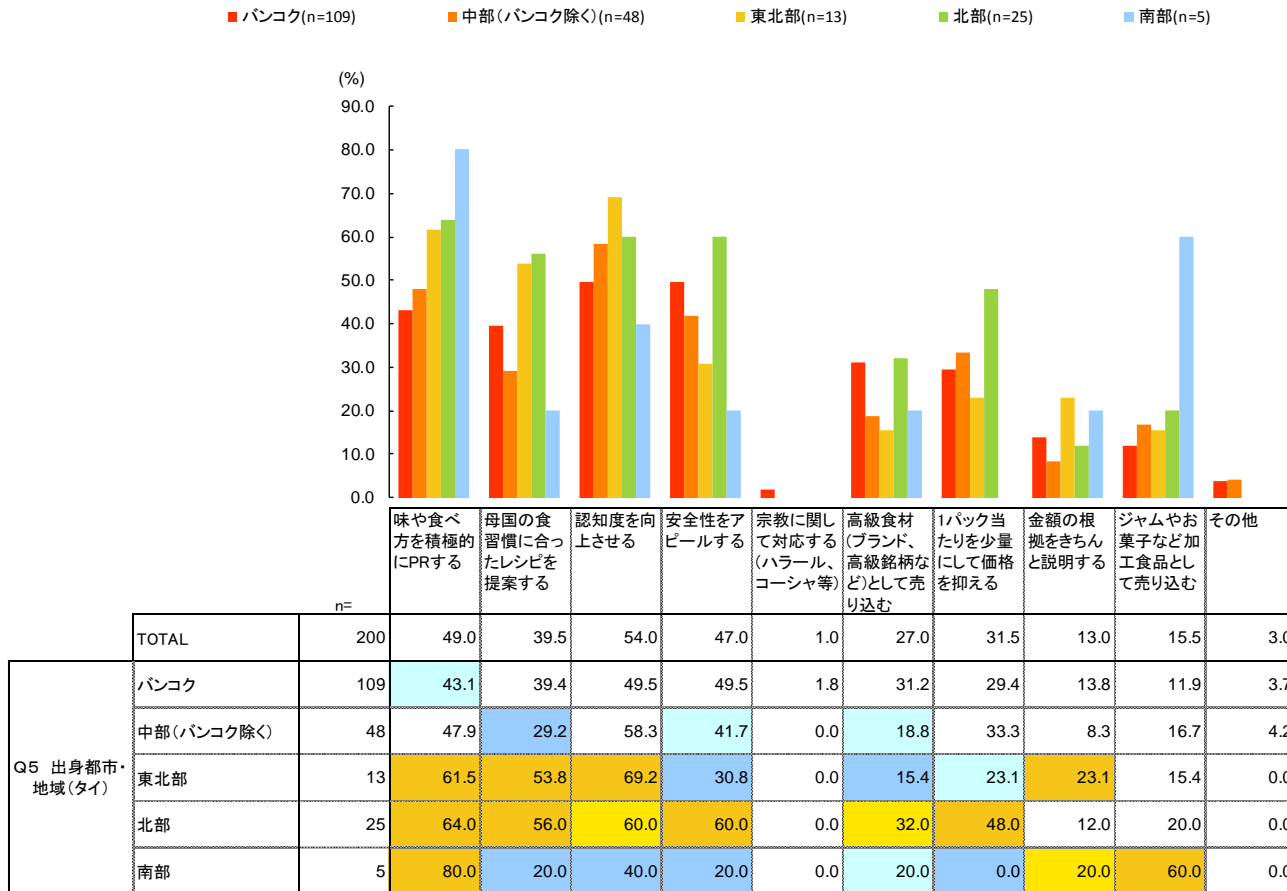
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



# 日本産の野菜の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- バンコクでは「認知度を向上させる」「安全性をアピールする」が同率で最も推奨されている。
- 中部では「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」が続く。

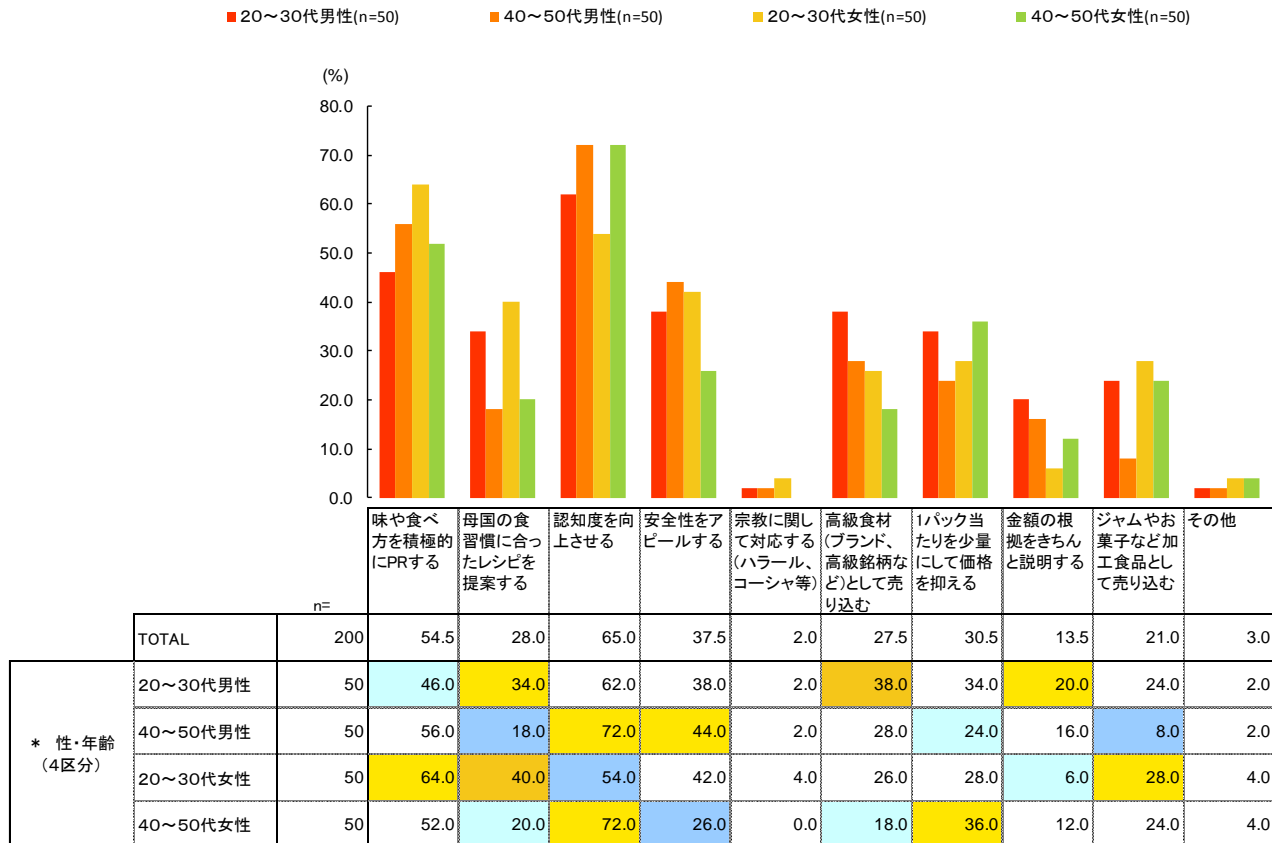
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <出身都市・地域別>



# 日本産の果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」が続いており、野菜よりも周知が必要と捉えられている。
- 20～30代女性では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も高く、他層では「認知度を向上させる」が最も高い。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」が全体に比べて推奨される傾向。

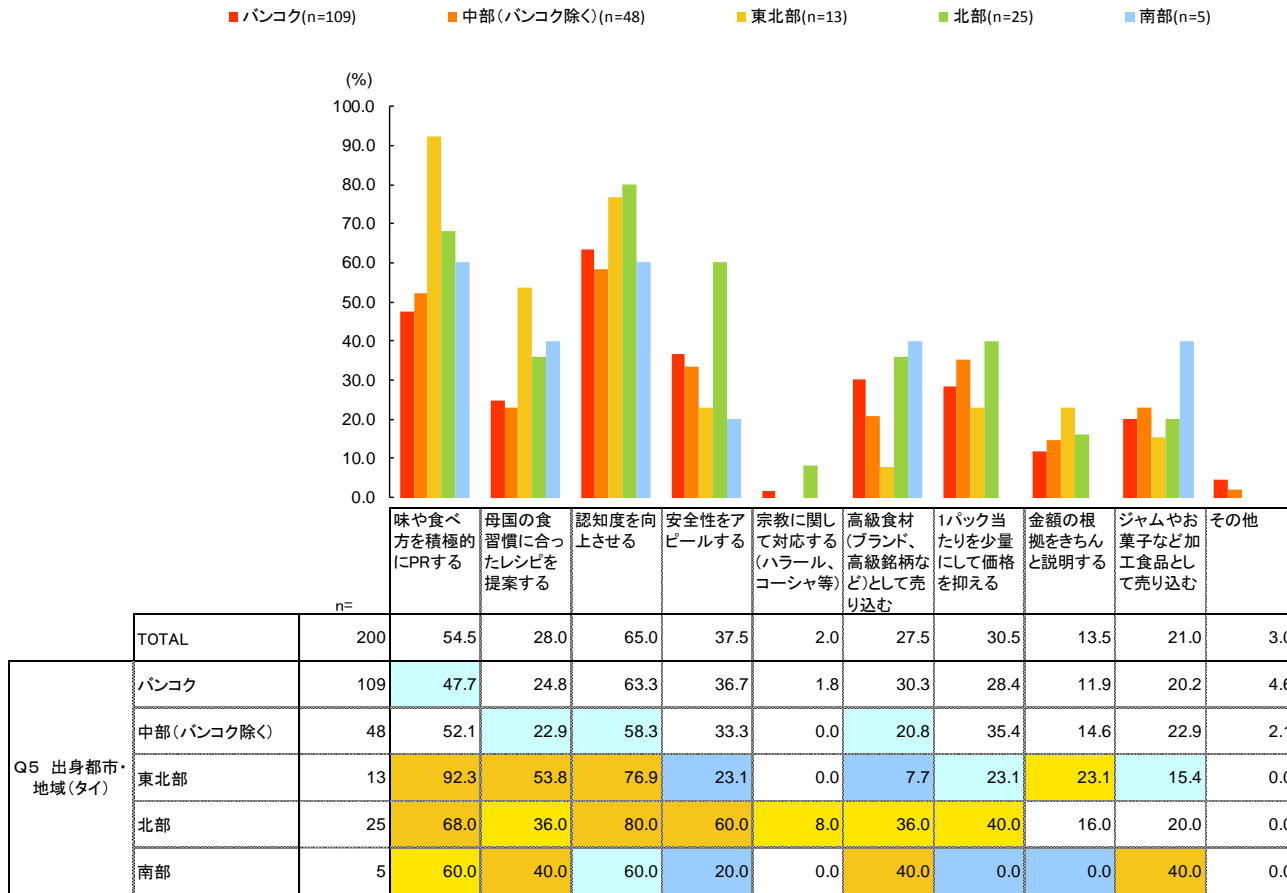
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



# 日本産の果物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- バンコク、中部ともに「認知度を向上させる」が最も推奨される。
- バンコクでは、「味や食べ方を積極的にPRする」を推奨する割合が全体より低い。
- 中部では、「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」が全体より低い。

□ Q 3 7 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。（MA） <出身都市・地域別>



## 青果物の食習慣（野菜）

- 日本の野菜はおいしいと評価し、生でも食べている。
- タイの野菜の農薬については気にしている様子もある。
- ミニトマトについては、タイ産も流通し、料理にも使い、生でも食べているため、**日本のミニトマトへの期待は低い。**
- アメーラトマトは**甘味と酸味のバランスがいい**と評価し、同じ値段なら選択するという人もいるが、**タイのチェリートマトの価格は高くはない。**
- しいたけはバター醤油という味も**しいたけ自体の味も評価は高い。**
- 中華料理や中国のイメージのあるしいたけは**日本産ということが信頼性を高め**、受容されそう。
- ただし、**タイ料理に使う頻度は低く、食べたければレストラン**での声が聞かれる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
青果物 野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>トマト、きゅうり、にんじん、カボチャ、きのこ、キャベツ、大根など日本の野菜はおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本はトマトがすごく美味くてそのまま食べられる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・きゅうりも美味しい。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> <li>・きのこも美味いし、かぼちゃも美味しい。（男性/43歳/日本人と結婚/9年、女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・キャベツも甘くて美味しい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・にんじんも美味しい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・大根も甘くて美味しい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>トマトは甘さで選び、スープやサラダに入れる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・デパートではトマトの甘さが書いてあるので甘いを買う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・トマトはスープやサラダに入れる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>きのこはマイタケ、エリンギ、えのきを食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこは白いキノコやマイタケ、エリンギも食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・きのこの中ではえのきが好き。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>農薬が使われている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの野菜は農薬を使っている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>キャベツは生食</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでもキャベツは生で食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>タイの大根は辛い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの大根は辛い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>



# 青果物の食習慣（果物）

- ▶ 日本の果物はおいしいと評価し、タイでも食べられるいちごやメロンは日本のほうがおいしいとしている。
- ▶ 桃、びわ、いちじくなど日本に来て初めて食べた果物もある様子。
- ▶ タイの果物は**安く、種類が豊富**であり、輸入果物も多い。
- ▶ シャインマスカットはタイのぶどうにはない大きさであり、おいしさはもちろん、種がないことや皮まで食べられることは評価されている。
- ▶ シャインマスカットは**大きさやおいしさから高級品として、贈答用などに適している**との声が聞かれる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
青果物 果物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>りんご、いちご、さくらんぼ、桃、梨、巨峰など日本の果物はおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の果物はおいしい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・りんごやいちごが美味い。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・さくらんぼも美味い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・りんご、桃が美味い。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> <li>・梨、巨峰も美味い。（その他）</li> </ul> </li> <li>● <b>いちごやメロンは日本のほうがおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いちごやメロンは日本のほうがおいしい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本のメロンはタイのメロンとは甘さが違う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本に来て初めて食べた果物がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・桃は日本に来て初めて食べた。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・日本で初めて食べたのは、びわ、いちじく。（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>● <b>種類が多くて、安い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイには果物の種類も多く、美味い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイの果物は安くて美味い。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・マンゴーにもいろいろな種類がある。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイではその季節の果物を食べる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本とは違う食べ方がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイではメロンはそのまま食べず、ココナッツミルクに入れる。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>桃やさくらんぼ、かきはタイにはない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイには桃、さくらんぼ、かきはない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>中国やニュージーランド、日本、米国からの輸入果物がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでの輸入果物は、中国のライチ、中国のみかん、ニュージーランドのキウイフルーツ、米国のぶどうやさくらんぼがある。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・日本からの輸入はメロン。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・日本から輸入している果物はすいかです。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>輸入果物より高い無農薬果物もある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイにも農薬を入れない、健康的な、高級品コーナーもあり、輸入品より高い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

## 青果物の試食評価① ぶどう（シャインマスカット）



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
青果物 ぶどう（シャインマスカット）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食べやすく、おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・とても美味しい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・食べやすい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 高級品のイメージ               <ul style="list-style-type: none"> <li>・シャインマスカットをタイで売ったら、おいしいから値段が高くなる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイで買うとしたらお祝いとか偉い人にあげる時になると思う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイで値段が高いのは、メロン、いちご、ぶどうの順。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● タイのぶどうは小さく、種がある               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイのぶどうはちょっと小さい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイのぶどうには種もある。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> <li>● タイは皮をむかずに食べる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は皮はむかない。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

ぶどう（シャインマスカット）

	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	1	3	3	3	3	3
c	1	3	3	3	3	3
d	1	3	3	3	3	3
e	1	3	3	3	3	3

# 青果物の試食評価② フрутトマト（アメーラ）



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
青果物 フルーツトマト（アメーラ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>甘さと酸っぱさのバランスがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段はトマトは食べないが、アメーラは甘さも酸っぱさもあり、ちょうどいい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・アメーラは甘さと酸っぱさがちょうどよい。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>酸っぱいのは好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・酸っぱいのがあまり好きではない。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘くない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段食べているトマトのほうがアメーラより甘い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイにもチェリートマトがあり、高くない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイにもチェリートマトはある。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイでチェリートマトは高くない。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>同じ値段ならアメーラ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同じ値段でタイのチェリートマトとアメーラがあったら、アメーラを選ぶ。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>チェリートマトはそのまま、あるいは調理して食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイのチェリートマトは皮が硬く、塩と砂糖とトウガラシとミックスして食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>トマトは調理する</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイではトマトをパスタやステーキの添えたりして、調理して食べる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイ人で生トマトが好きな人は少ないと思う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイでトマトと言えば酸っぱいイメージです。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘さと新鮮さは必須</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アメーラをタイで売るには、甘さと新鮮さが必要。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>

フルーツトマト（アメーラ）

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

## 青果物の試食評価③ しいたけ（バター醤油焼き）



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
青果物 しいたけ（バター醤油焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味しい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・柔らかくて美味しい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 歯ごたえがいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・歯ごたえがいい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● タイ料理ではあまり使わない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・しいたけを使ったタイ料理はあまりない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● しいたけは中国のイメージ               <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近中国からしいたけを輸入している。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイでしいたけというと中華料理のイメージで、炒めて食べることはない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● レストランで食べたい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のしいたけならレストランで食べる。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● 日本の野菜は信用できる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国の野菜より日本のもののほうが信用できる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・産地や作り方が書いてあると信頼性は高い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

しいたけ（バター醤油焼き）

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

## 青果物試食の様子



しいたけのバター醤油の調理



試食提供した原木しいたけ



試食提供したシャインマスカット

# 試食レシピ：ぶどう（シャインマスカット）・フルーツマト（アメーラ）

## ぶどう（シャインマスカット）



シャインマスカット

## フルーツマト（アメーラ）



アメーラルビズ

## 試食レシピ：しいたけ（バター醤油焼き）



**【材料】** ※分量は試食6名分

原木しいたけ 1個

醤油 大さじ1

バター 10グラム

油 適量

### 【作りかた】

- ①フライパンに油をひき、あたため、しいたけを焼く。
- ②蓋をして、蒸し焼きにする。
- ③両面を焼いたら、バターをいれ、からめ焼く。
- ④最後に醤油を回しいれ火を止める。

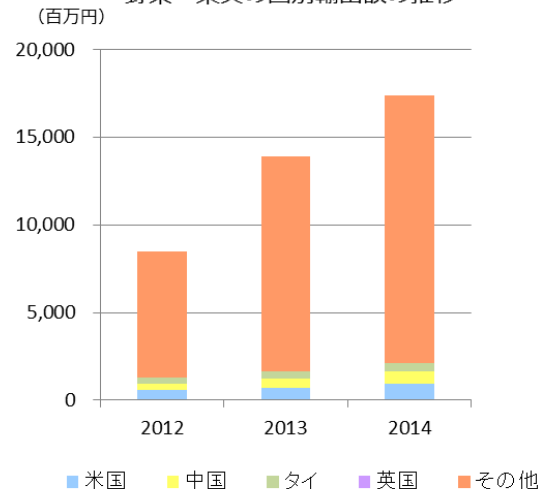
# 輸出状況：野菜・果実

野菜・果実の輸出額は2014年に174億円だった。

輸出品目はりんごが86億円（全体の35.5%）やながいも等が24億円（9.9%）が主要品目。輸出先はいずれも台湾や香港が大きい。

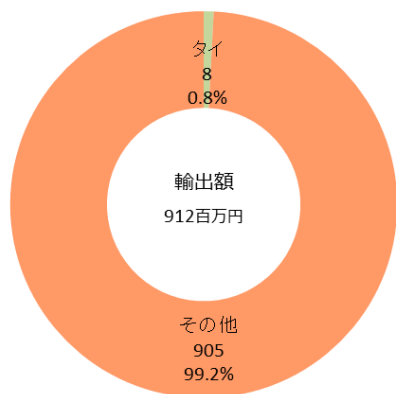
政府は、2020年までに青果物の輸出額を259億円（2014年：163億円）に拡大することを目標としている。

野菜・果実の国別輸出額の推移



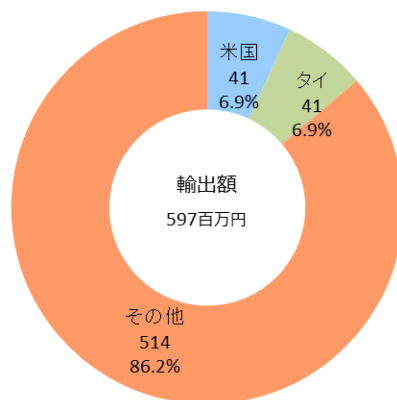
※輸出量は品目によって単位が異なるため、値なし

ぶどうの国別輸出額（2014年）



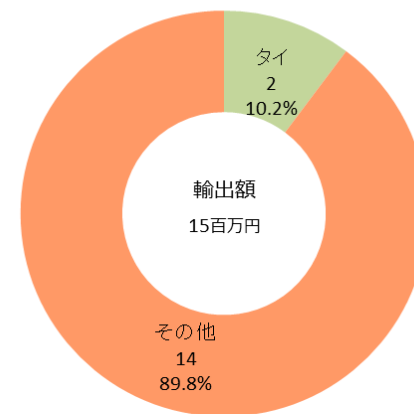
注：HSコード 080610

きのこ（はらたけ属除く）の国別輸出額（2014年）



注：HSコード 070959

トマトの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 070200

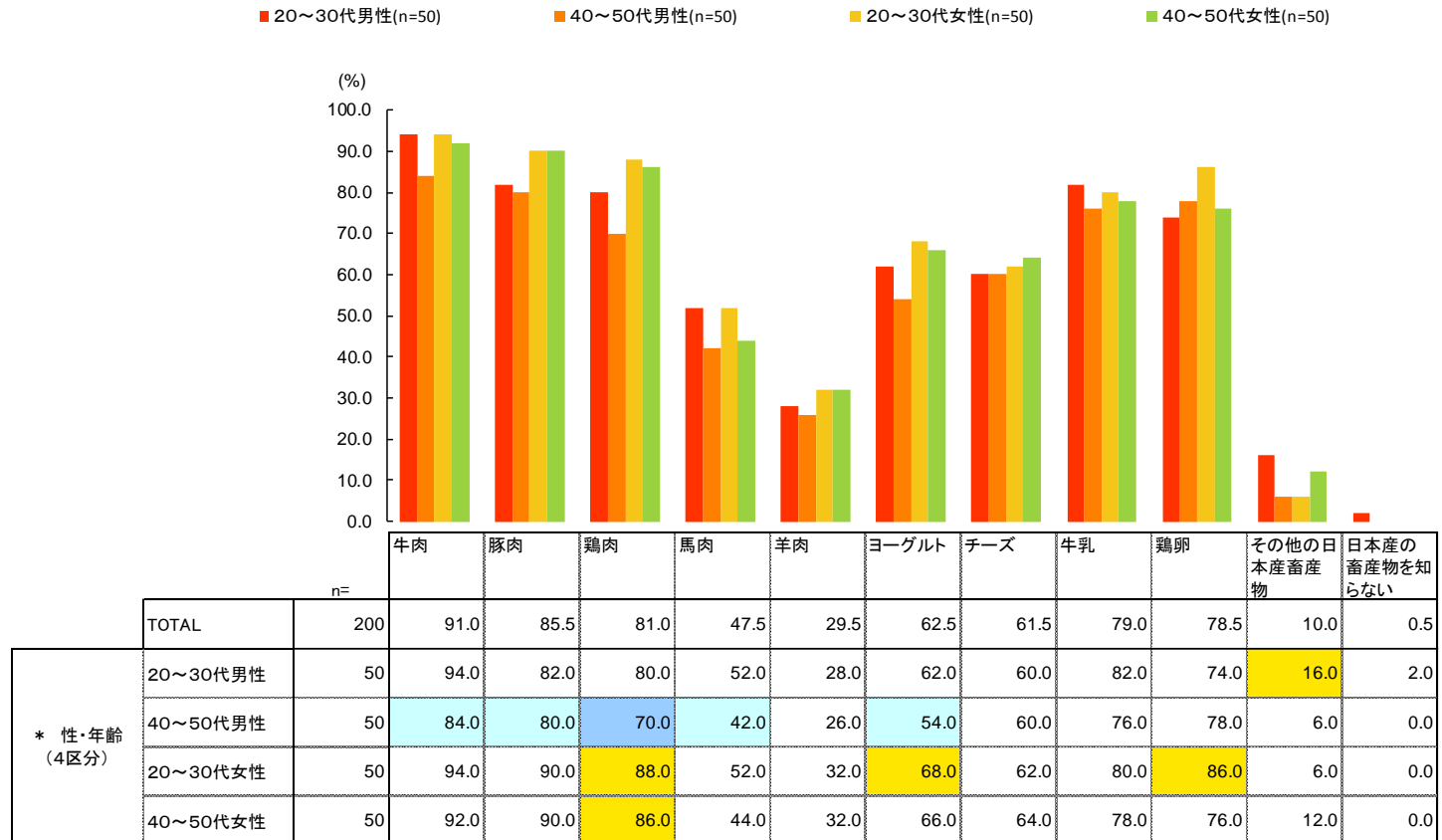
出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成



# 日本産の畜産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「牛肉」を9割が認知し、最も高い。性・年齢別でも、共通して「牛肉」が最も高い。
- 40～50代男性では、「鶏肉」の認知度が全体と比べて低い。

□ Q38 あなたがご存知の日本産の畜産物を教えてください。(MA) <性・年齢別>



# 日本産の畜産物の認知度 <在住年数別>

- 各層共通して「牛肉」の認知度が最も高い。
- 3年以上～5年未満では、牛肉の認知度が97.8%と、ほとんどの人が認知。

□ Q38 あなたがご存知の日本産の畜産物を教えてください。(MA) <在住年数別>



# 日本産の畜産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「豚肉」「鶏肉」の順に食経験率が高く、「豚肉」の食経験率は8割を超える。
- 40～50代男性では、「牛肉」「鶏肉」の食経験率が全体と比べて低い。
- 40～50代女性では、「ヨーグルト」が全体に比べて高い。

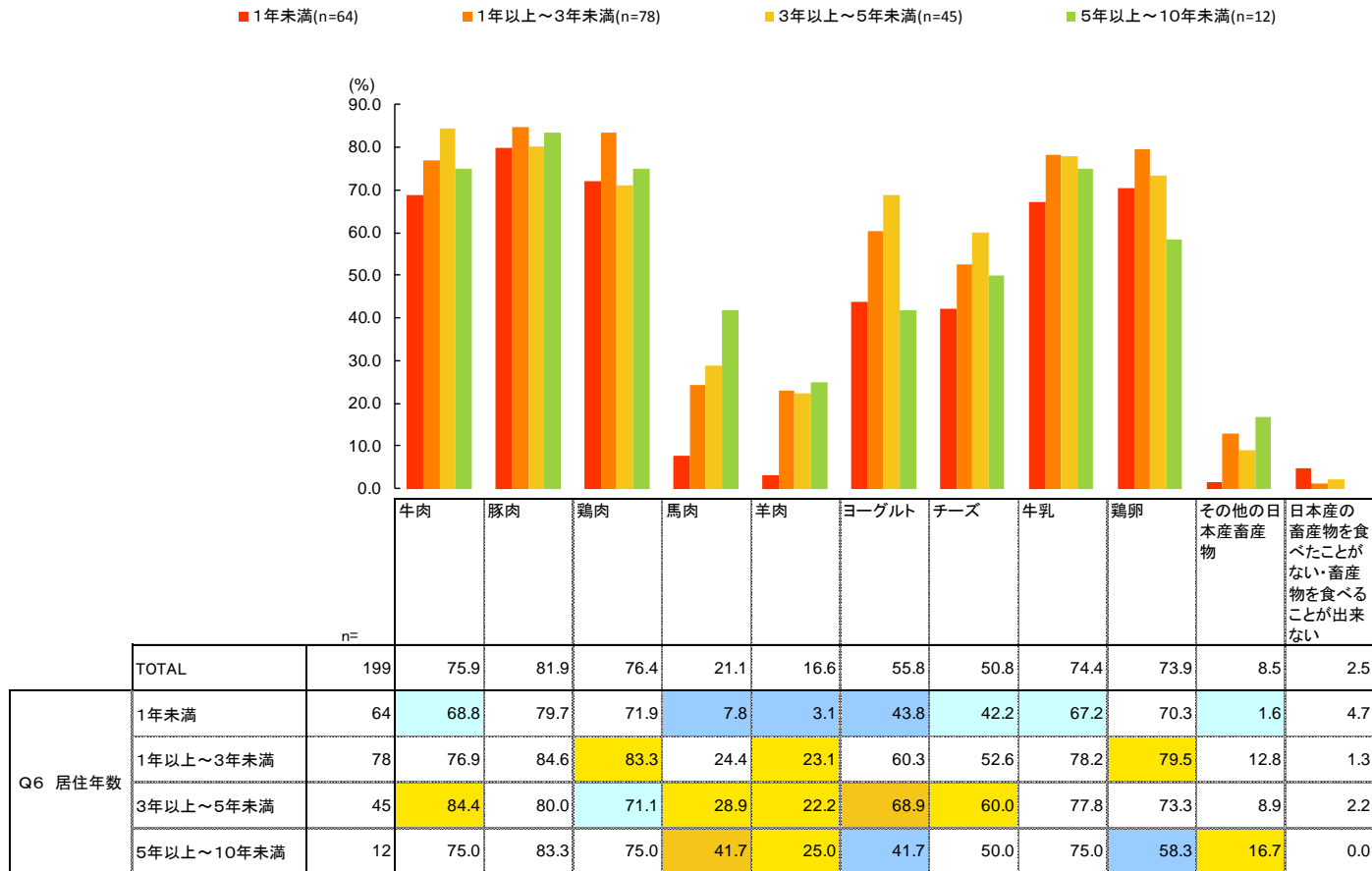
□ Q39 あなたが食べたことがある日本産の畜産物を教えてください。(MA)【ベース：Q38で知っている日本産畜産物を回答した人】<性・年齢別>



# 日本産の畜産物の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では全ての畜産物の食経験率が全体より低い、特に「馬肉」「羊肉」の食経験率が低く、1割に満たない。

□ Q39 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。(MA)【ベース：Q38で知っている日本産畜産物を回答した人】<在住年数別>

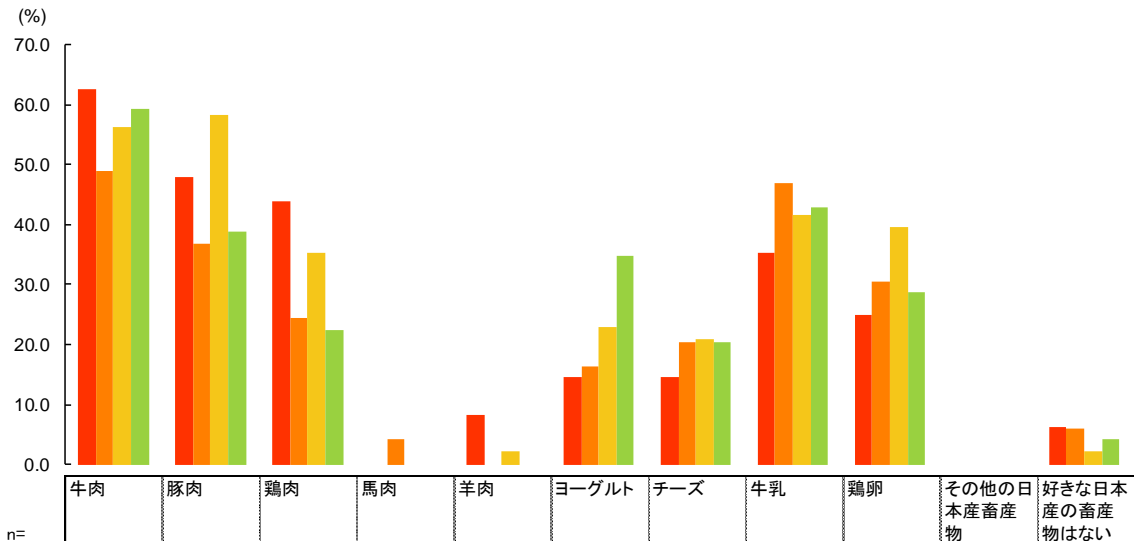


# 好きな日本産の畜産物 <性・年齢別>

- 全体では「牛肉」が最も好まれ、「豚肉」「牛乳」が続く。
- 20～30代男性、40～50代男性、40～50代女性では「牛肉」が最も好まれている。
- 20～30代女性では「豚肉」が最も好まれ、全体と比べても高い。
- 40～50代女性では「ヨーグルト」が全体に比べて高い。

□ Q40 あなたが好きな日本産の畜産物を教えてください。(3L A)【ベース：Q39で食べたことがある日本産畜産物を回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=48) ■ 40～50代男性(n=49) ■ 20～30代女性(n=48) ■ 40～50代女性(n=49)



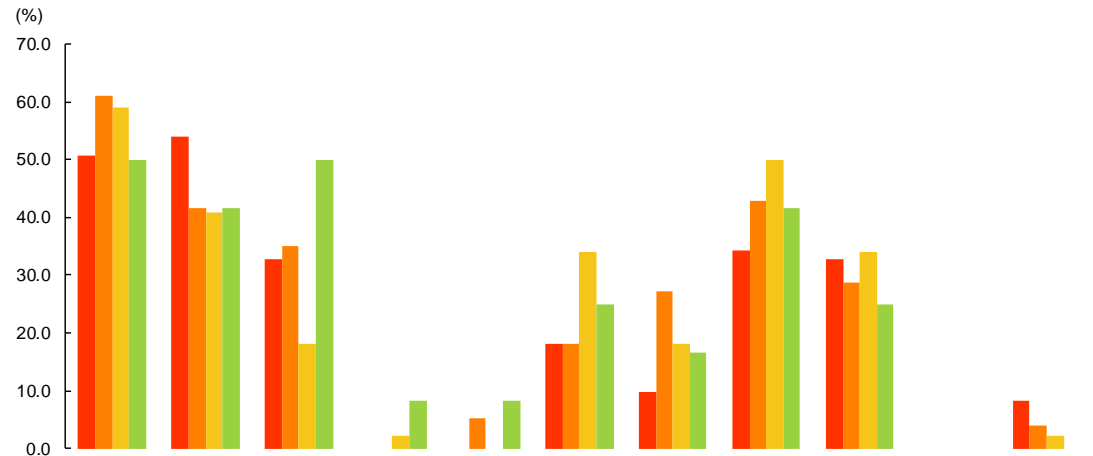
n=		牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	好きな日本産の畜産物はない	
TOTAL	194	56.7	45.4	31.4	1.0	2.6	22.2	19.1	41.8	30.9	0.0	4.6	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	48	62.5	47.9	43.8	0.0	8.3	14.6	14.6	35.4	25.0	0.0	6.3
	40～50代男性	49	49.0	36.7	24.5	4.1	0.0	16.3	20.4	46.9	30.6	0.0	6.1
	20～30代女性	48	56.3	58.3	35.4	0.0	2.1	22.9	20.8	41.7	39.6	0.0	2.1
	40～50代女性	49	59.2	38.8	22.4	0.0	0.0	34.7	20.4	42.9	28.6	0.0	4.1

# 好きな日本産の畜産物 <在住年数別>

- 1年未満では「豚肉」が最も好まれるが、1年以上～3年未満と3年以上～5年未満では「牛肉」が最も好まれている。
- 「鶏肉」は「牛肉」「豚肉」に比べるとやや低い傾向。
- 3年以上～5年未満では「牛肉」に次いで「牛乳」が好まれている。

□ Q40 あなたが好きな日本産の畜産物を教えてください。(3LA)【ベース：Q39で食べたことがある日本産畜産物を回答した人】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=61) ■ 1年以上～3年未満(n=77) ■ 3年以上～5年未満(n=44) ■ 5年以上～10年未満(n=12)



Q6 居住年数	n	好きな日本産の畜産物										
		牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	好きな日本産の畜産物はない
TOTAL	194	56.7	45.4	31.4	1.0	2.6	22.2	19.1	41.8	30.9	0.0	4.6
1年未満	61	50.8	54.1	32.8	0.0	0.0	18.0	9.8	34.4	32.8	0.0	8.2
1年以上～3年未満	77	61.0	41.6	35.1	0.0	5.2	18.2	27.3	42.9	28.6	0.0	3.9
3年以上～5年未満	44	59.1	40.9	18.2	2.3	0.0	34.1	18.2	50.0	34.1	0.0	2.3
5年以上～10年未満	12	50.0	41.7	50.0	8.3	8.3	25.0	16.7	41.7	25.0	0.0	0.0

## 好きな日本産の畜産物のメニュー

- 「牛肉」を使ったメニューは、鉄板焼きを含む焼肉が最も多くなっており、その他、ステーキや牛丼、すき焼きとの意見も挙げられている。
- 「豚肉」を使ったメニューとしては、とんかつやしゃぶしゃぶが多くなっており、その他、かつ丼や焼豚も好まれている。
- 「牛乳」は、料理の材料ではなく、飲み物として食されている。
- 「鶏肉」を使ったメニューとしては、焼き鳥との回答が圧倒的に多く、好まれている。
- 「鶏卵」を使ったメニューとしては、卵焼きが最も多く、次いで、薄く焼いた卵を巻く、巻き卵も好まれている。

□ Q 4 1 あなたが好きな畜産物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 4 0で好きな日本産の畜産物を回答した人】

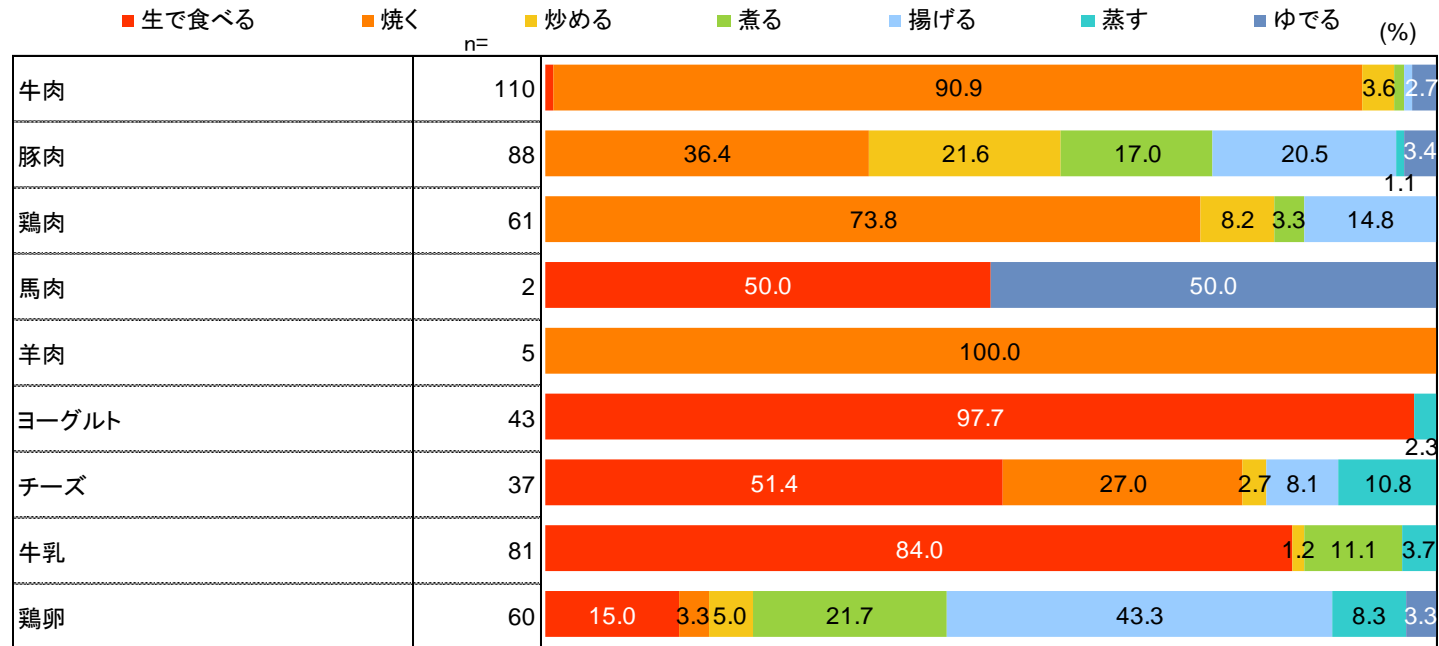
<b>牛肉</b>	焼肉	ステーキ	牛丼			
<b>回答数</b>	64	22	10			
<b>豚肉</b>	とんかつ	しゃぶしゃぶ	かつ丼	焼き豚	生姜焼き	豚丼
<b>回答数</b>	14	12	8	8	6	6
<b>牛乳</b>	牛乳					
<b>回答数</b>	42					
<b>鶏肉</b>	焼き鳥	空揚げ				
<b>回答数</b>	41	7				
<b>鶏卵</b>	卵焼き	巻き卵	ゆで卵	親子丼		
<b>回答数</b>	17	11	7	6		

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

# 日本産の畜産物の好きな調理方法 <品目別>

- 牛肉、鶏肉は「焼く」が突出。
- 豚肉は「焼く」調理が最も好まれており、「炒める」「揚げる」が続く。
- ヨーグルト、牛乳は「生で食べる」が突出。
- 鶏卵は「揚げる」とする調理が最も好まれている。

□ Q4 2 Q41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：Q4 0で好きな日本産の畜産物メニューを回答した人】



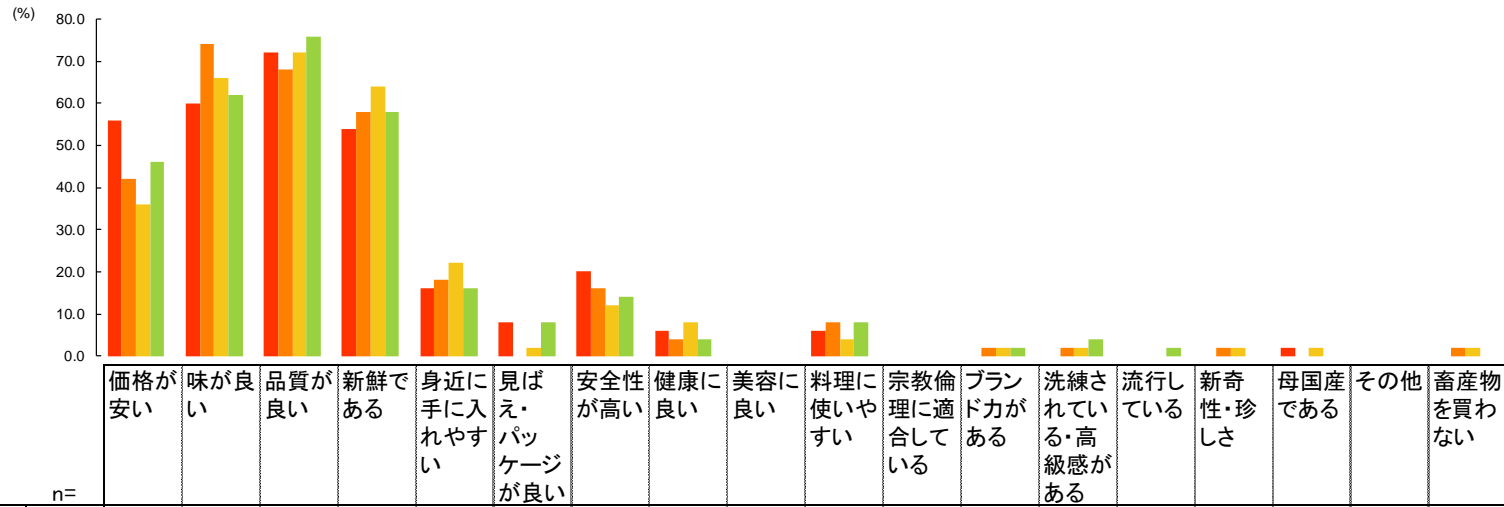


# 母国での畜産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「品質が良い」「味が良い」の順に重視され、性・年齢別でも、共通してこの2つが上位となっている。
- 「価格が安い」は20～30代男性で重視される割合が全体よりも高い。
- 40～50代男性は「味が良い」を最も重視している。

□ Q4 3 あなたが母国で畜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)



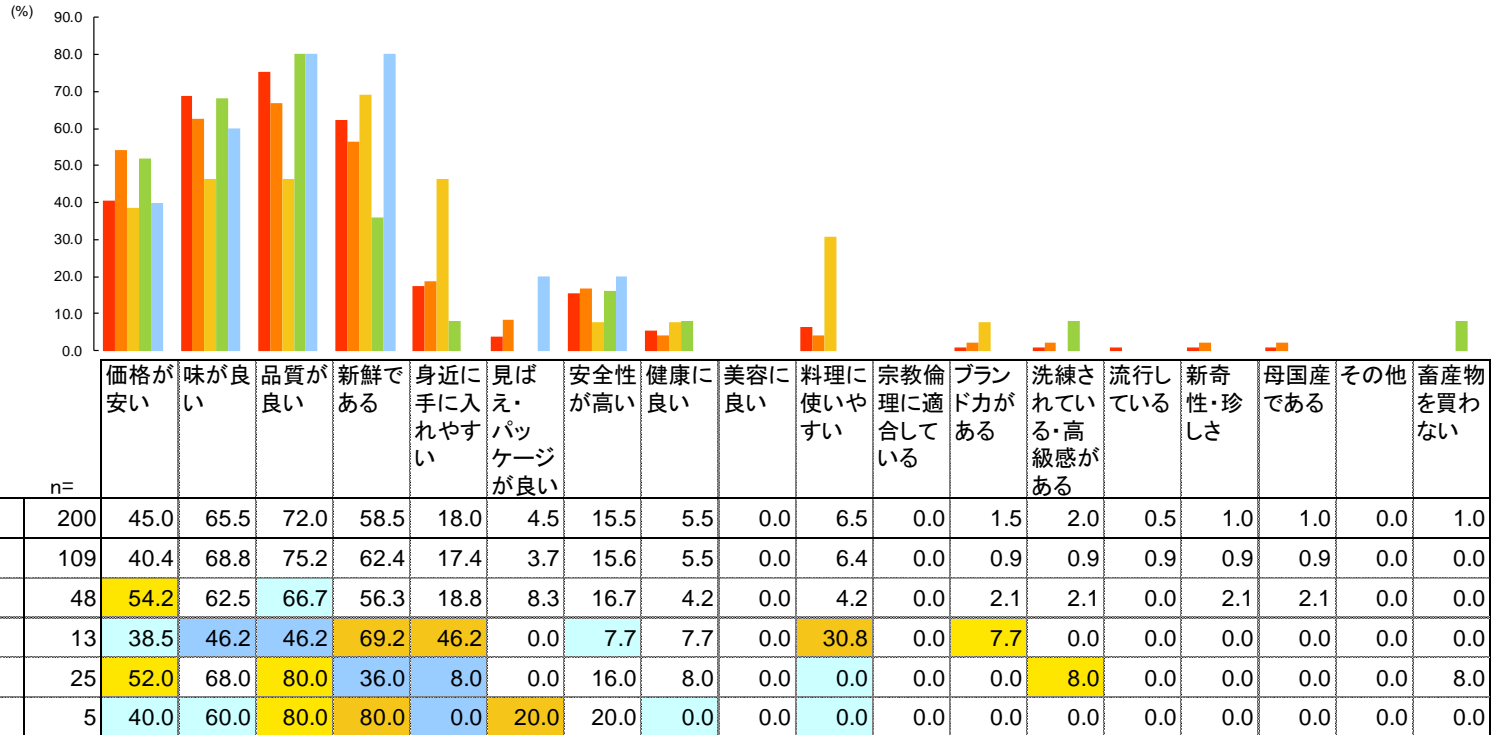
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	畜産物を買わない	
* 性・年齢 (4区分)	TOTAL	200	45.0	65.5	72.0	58.5	18.0	4.5	15.5	5.5	0.0	6.5	0.0	1.5	2.0	0.5	1.0	1.0	0.0	1.0
	20～30代男性	50	56.0	60.0	72.0	54.0	16.0	8.0	20.0	6.0	0.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0
	40～50代男性	50	42.0	74.0	68.0	58.0	18.0	0.0	16.0	4.0	0.0	8.0	0.0	2.0	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
	20～30代女性	50	36.0	66.0	72.0	64.0	22.0	2.0	12.0	8.0	0.0	4.0	0.0	2.0	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0
	40～50代女性	50	46.0	62.0	76.0	58.0	16.0	8.0	14.0	4.0	0.0	8.0	0.0	2.0	4.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0

# 母国での畜産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- バンコク、中部ともに「品質が良い」が最も重視される。

□ Q4 3 あなたが母国で畜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)



Q5 出身都市・地域(タイ)

## 母国で代表的な畜産物のメニュー

- 畜産物の代表的な食材は、豚肉と鶏肉が圧倒的に多く、牛肉はほとんど想起されていない。
- その調理方法としてはガパオというご飯と併せて食べる料理が最も多く挙げられ、その具材は豚肉、鶏肉のいずれも用いられている。
- その他、焼き鳥、焼肉、焼き豚がタイの代表的な畜産料理として挙げられる。

□ Q44 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。(OA)

メニュー	回答数	畜産物	回答数
ガパオ	43	豚	42
焼き鳥	22	鶏	34
焼肉	21	牛	5
焼き豚	17		
ステーキ	8		

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

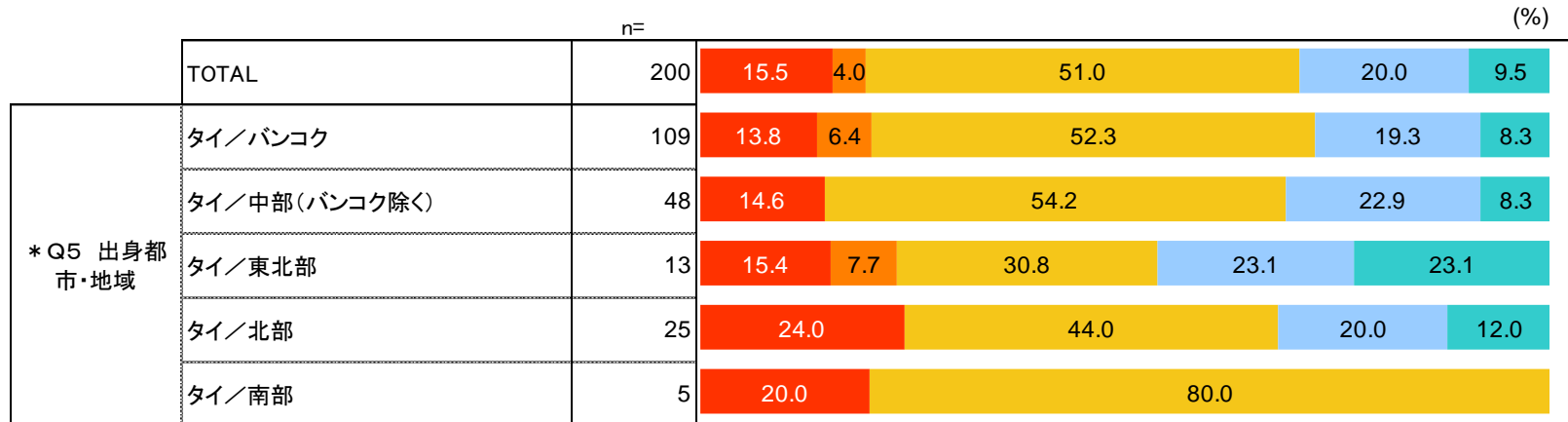
(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

# 母国での代表的な畜産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では母国の代表的な畜産物メニューを「しょっぱい」とする割合が半数を占め、「辛い」「甘い」の順に続く。
- 中部、北部、南部では「酸っぱい」とする割合は0%。

## □ Q44\_\_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

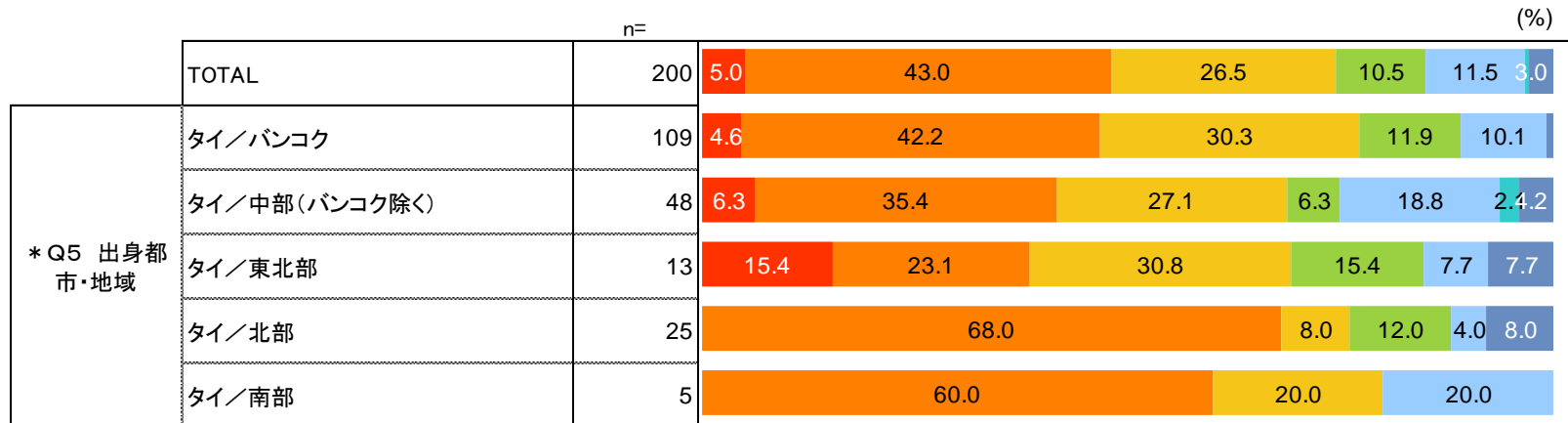


# 母国での代表的な畜産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では「焼く」が4割強、「炒める」が約3割で続く。
- 出身都市・地域別では、中部や南部で「揚げる」が約2割と他の地域よりも高くなっている。

## □ Q44\_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>

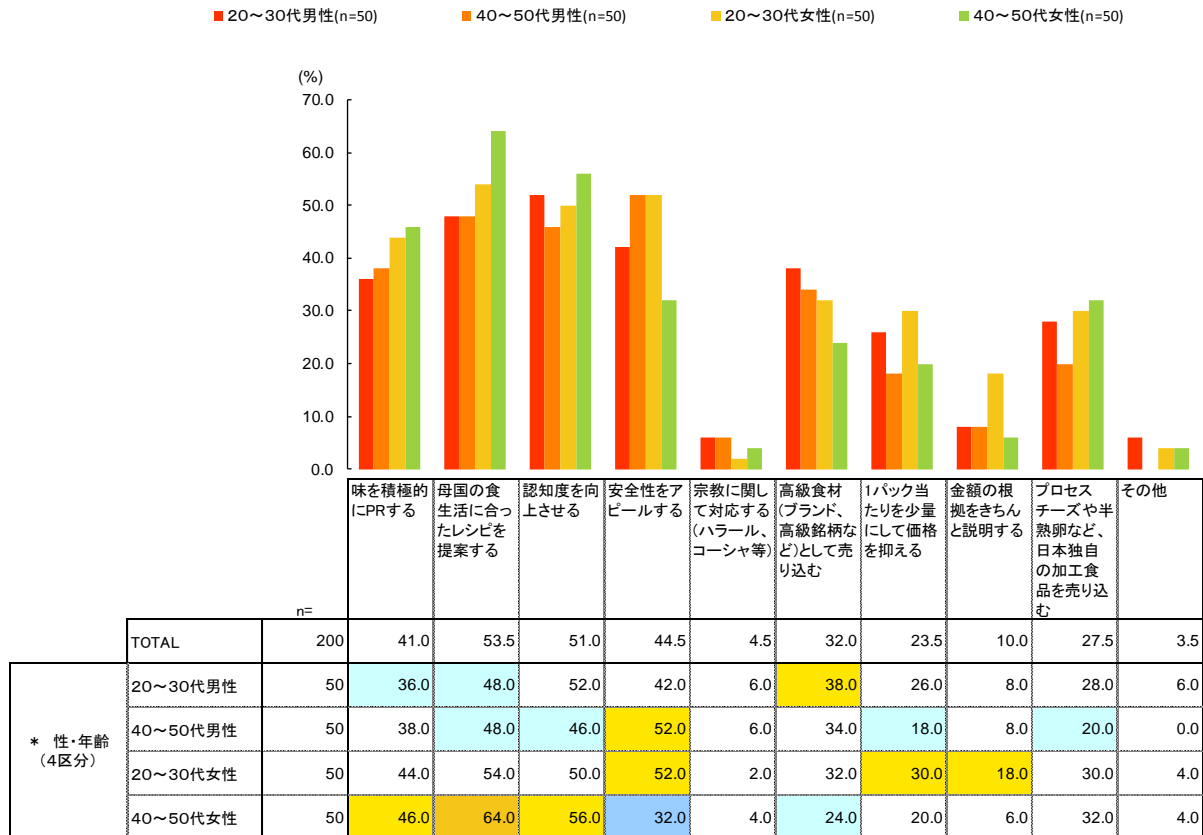
■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



# 日本産の畜産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「母国の食生活に合ったレシピを提案する」「認知度を向上させる」の順に推奨され、既に自国産の畜産物が十分に浸透している状況が伺える。
- 20～30代男性では「認知度を向上させる」が最も推奨される。
- 40～50代男性では「安全性をアピールする」、20～30代女性と40～50代女性では「母国の食生活に合ったレシピを提案する」を推奨する割合が最も高い。

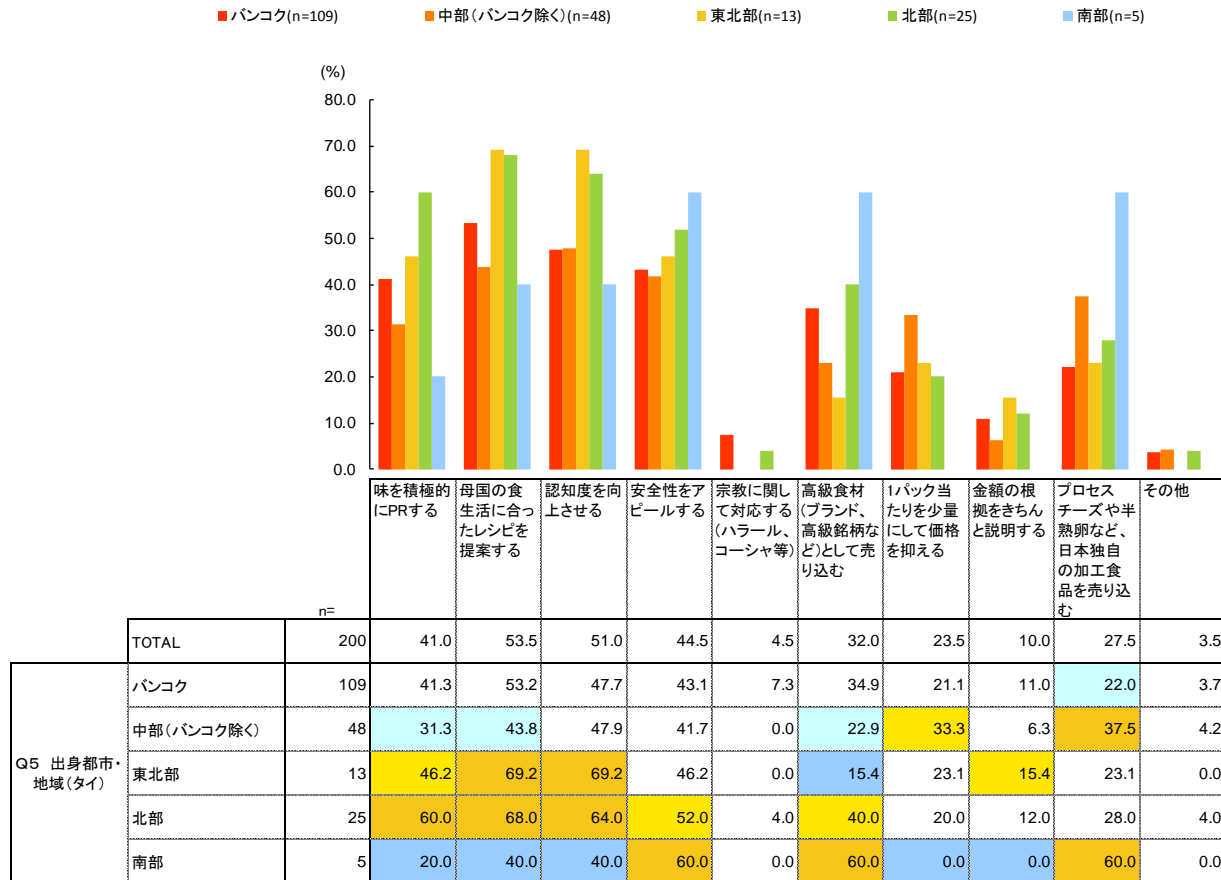
□ Q45 日本産の畜産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>



# 日本産の畜産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- バンコクでは「母国の食生活に合ったレシピを提案する」が最も高く、中部では「認知度を向上させる」が最も高い。
- 中部や南部では「プロセスチーズや半熟卵など、日本独自の加工食品を売り込む」を推奨する割合が全体より高い。

□ Q45 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。(MA) <出身都市・地域別>



# 畜産物の食習慣（食肉）



- **肉は好き**で、豚肉、鶏肉、牛肉を生姜焼き、野菜炒め、ステーキ、空揚げ、照り焼きなどで食べている。
- 日本では、**日本の肉を信頼しており、買う時にはできるだけ日本の肉を買うようにしている様子**がうかがえる。
- タイでは、焼いたり、炒めたりし、カレーに入れたり、タイ料理にも肉類を使う。
- **冷たい肉料理は馴染みがなく**、抵抗のない薄切り肉も温かい料理のほうが良さそう。
- 豚肉はどんな飼料で育ったのか、産地はどこかなどの**説明があれば興味を持つ**との指摘もある。
- 焼き鳥はタイではメジャーな食べ物であり、タイ人の好みに確立している**タイの焼き鳥のほうが、肉も味も勝っている**との評価。
- タイには、**ハーブで育てた豚やそこでしか飼育していないブランド豚**もあるが、値段が高いため、**一般の人は市場で安い肉を買う**のが普通。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 食肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>肉は好きで、生姜焼きや野菜炒め、ステーキ、焼き肉、空揚げ、照り焼きなどで食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉は大好き。（女性/51歳一人暮らし/9年、その他）</li> <li>・豚肉は生姜焼きや野菜炒めで食べる。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・豚肉をステーキのように焼いて食べる。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・焼き肉では絶対に牛肉を食べる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・鶏肉は空揚げを食べる。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> <li>・鶏肉は焼き鳥や照り焼きを食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本ではラムやシカ肉も食べた</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ラムやシカ肉も食べたことがある。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>内臓は嫌い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛の内臓は嫌い。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月、男性/43歳/日本人と結婚/9年、女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の肉は信頼できる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の肉は信用しているので、買う時に気にすることはなにもない。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>気にするのは、値段、産地</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お金があれば日本の肉で、お金がなければほかの国の肉にする。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・6時過ぎると50%オフになるので、日本の肉を買う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・産地より安いほうにする。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・福島産はまだ危ないと心配しているので産地を気にしている。（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>● <b>宗教によるが、豚、鶏、牛、牛の内臓も食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は豚のほうをよく食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・宗教によって、鶏肉を食べる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイ人は牛の内臓も食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>焼く、カレー、炒める</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ料理で牛肉は焼いたり、カレー、炒めるなど。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイの鶏肉料理といえば、カレー、炒め物。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイにも焼き鳥やトムヤムカイというタイ料理があり、鶏肉は結構使う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイ人は高い肉はステーキにする。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>ハーブで育てた豚やブランド豚肉がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハーブを食べている豚とかを売っている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・コポニャンカイなど、原産地が記載されている豚肉は人気がある。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>普通の人は市場で安い肉を買う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハーブを食べている豚は値段が高く、都会に住んでいる人は大きなデパートで買うが、普通の人は市場のほうが安いので、高い肉は買わない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイでは市場で肉を買う。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>



# 畜産物の食習慣（卵）

- 日本では、温泉卵、煮卵、卵焼きを食し、タイでも卵は食べている様子。
- タイの卵は白くなく、鮮度もあいまい。
- 温泉卵は食べても**生卵には抵抗があり、食さない**との声が聞かれる反面、健康のために生卵を飲む男性はいるとの声もある。
- 卵のせサラダはサラダとしてはおいしいとしながらも、**半熟卵が苦手な人も**見受けられ、タイでも半熟卵を食べる習慣は人による様子。
- タイ国内での卵の生産量や流通には満足しており、**日本の卵の必要性がないとの指摘**がある。



食材	食習慣	母国一般の事情
畜産物 卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>温泉卵、煮卵、卵焼きを食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵料理というと、温泉卵です。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> <li>・煮卵を食べる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・卵焼きは甘いのと甘くないのを両方作る。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイでは卵をよく食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵はよく食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>タイの卵は白くない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイは白い卵ではない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイで白い卵はアヒルの卵だと思うかもしれない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>タイの卵の新鮮さはわからない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の卵は賞味期限が書いてあるけれど、タイの卵は書いていないので、新鮮かどうかはわからない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>一般的には生卵は食べない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は生卵は食べない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>温泉卵は食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイで温泉卵を食べる時は醤油など味をつける。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・温泉卵はタイで食べる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>半熟卵の好き嫌いは人による</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイで半熟卵は好きな人と好きではない人もいると思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>健康のために生卵を飲む人もいる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生卵は男の人が健康のために飲む。（女性/51歳一人暮らし/9年、男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>

# 畜産物の食習慣（チーズ）

- ▶ **タイ料理では使わないチーズ**は、好きという人は少なく、日頃から食べている様子も見受けられず、**馴染みは薄い**ことがうかがえる。
- ▶ タイではチーズそのままを食べる習慣はなく、サンドウィッチに入れる程度。
- ▶ 試食したところ、塩味については意見が分かれ、もう少し塩味があったほうがいいとの声もある。
- ▶ そもそもパンを食する習慣がある人は少ないもよう。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 チーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>チーズは好き</b> ・チーズは大好きで、グラタンにしたり、卵にのせて、ビールを飲む時に食べる。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>● <b>日本のチーズは美味しい</b> ・日本にはおいしいチーズがたくさんある。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>サンドウィッチに入れる</b> ・タイでは四角いチーズが多く、サンドウィッチに入っている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>● <b>タイ料理には使わない</b> ・タイ料理でチーズを使うものはあまりない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>● <b>そのまま食べない</b> ・タイではチーズをそのまま食べる習慣がない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>● <b>タイで日本のチーズを食べた</b> ・タイで日本のチーズを食べたことがある。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul>

# 畜産物の食習慣（ヨーグルト）

- ▶ ヨーグルトは食べない人はおらず、日本でも食べている。
- ▶ タイのヨーグルトは砂糖が入ってなくても甘く、日本でも甘いヨーグルトやプレーンヨーグルトにフルーツやジャム、はちみつなどを入れて食べている。
- ▶ ヨーグルトは牛乳の味が濃いものを好む人もいれば、ダイエットを気にして、**低脂肪や脂肪ゼロのヨーグルトを選択する若年女性**もいる。
- ▶ タイでは**酸っぱいヨーグルトより甘いヨーグルトが好まれ**、牛乳感のある**生乳100%ヨーグルトが選ばれる**としている。
- ▶ タイでは**北海道のものはおいしいというイメージ**が強く、乳製品であるヨーグルトも「北海道」ブランドや北海道産として売ればいいとの声が挙がる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ヨーグルトはよく食べる</b> ・毎朝食べる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>● <b>甘いヨーグルトが好き</b> ・甘いヨーグルトが好き。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ・苦いヨーグルトにはちみつとコーンフレークを入れる。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) ・プレーンのヨーグルトにジャムを入れることもある。(女性/30歳/日本人と結婚/8年) ・はちみつを入れる。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> <li>● <b>フルーツ入りを食べる</b> ・フルーツ入りを食べている。(女性/30歳/日本人と結婚/8年、女性/51歳一人暮らし/9年) ・フルーツやアセロラが入っているものを食べる。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>● <b>濃い味が好き</b> ・ヨーグルトと牛乳は濃いのが好き。(女性/51歳一人暮らし/9年、男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> <li>● <b>脂肪分ゼロや低脂肪を選ぶ</b> ・ヨーグルトはダイエットのために、脂肪ゼロパーセント、カロリーカットのものを毎日食べている。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月) ・低脂肪ヨーグルト、低脂肪牛乳にしている。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>● <b>買う時気にするのは、値段</b> ・値段を気にする。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイのヨーグルトは甘い</b> ・タイのヨーグルトは砂糖ゼロでも甘くて女性に人気がある。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>● <b>「北海道」ブランドは人気</b> ・タイでも北海道のミルクは人気がある。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月) ・タイ人は北海道と書いてあると買う。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> 

## 畜産物の試食評価① 卵（卵のせサラダ）



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
卵（卵のせサラダ） 畜産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● サラダとしておいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダは美味しい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・温泉卵が好きなので、卵のせサラダはかなり美味しい。（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>● 半熟卵が苦手               <ul style="list-style-type: none"> <li>・半熟卵は嫌い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● ドレッシングの味が合わない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・そのままでは食べにくく、コショウをかけたり、タイの調味料をかけたい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・ドレッシングがちょっと甘い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 半熟卵は食べる人と食べない人がいる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は生卵を食べないので卵のせサラダは食べないと思う。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・生卵は好きではないが、半熟卵なら食べられる。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● タイの卵で十分               <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵はタイでも買えるので、日本の卵を売るのは難しい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 火を入れるので卵の新鮮さ、品質は気にしない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ料理は火を入れるので卵の品質は気にしない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

卵（卵のせサラダ）

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

## 畜産物の試食評価② チーズ（チーズトースト）



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
畜産物 チーズ（チーズトースト）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味い。（女性/30歳/日本人と結婚/8年、その他）</li> <li>・塩味はちょうどよい。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しよっぱい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・しよっぱい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● チーズとパンは好きではない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズとパンの組み合わせは好きではない。（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>● パンに何かをのせて食べていた               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでもパンに何かをのせてトーストする食べ方はよくしていた。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● もう少ししよっぱいほうがいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイのハンバーガーなどはもう少ししよっぱい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● タイ料理には使わない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ料理にバターやチーズは使わない。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

チーズ（チーズトースト）

	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:しよっぱすぎる 2:ややしよっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしよっぱさが足りない 5:しよっぱさが足りない	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	4	4	5	2	5	5
d	②	③	③	③	③	4
e	②	③	③	4	4	4

## 畜産物の試食評価③ ヨーグルト



プレーンヨーグルト（生乳40～50%）

※比較として生乳100%のヨーグルトも提供（写真Q）

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
畜産物 ヨーグルト		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 酸っぱい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・酸っぱい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・酸味がすすすぎる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイ料理の酸っぱさとは違い、腐っている感じがする。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・賞味期限が切れているのかと思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● フルーツ入りや甘くしてはどうか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・甘いヨーグルトが好き。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・酸っぱいので、フルーツを入れたほうがいい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・シリアル、はちみつを入れる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 北海道産は魅力               <ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道だと分かれれば食べてみたいと思う。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> <li>● 牛乳を感じる生乳100%のほうがいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳を感じられる生乳100%のほうが美味しい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・生乳100%のほうが牛乳の濃厚な感じがする。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイの人には生乳100%のほうが売れる。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

ヨーグルト（生乳40～50%）

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

## 畜産物の試食評価④ 豚肉（冷しゃぶ）

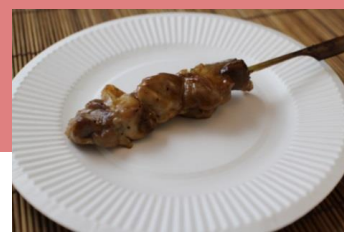


食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 豚肉（冷しゃぶ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味しい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 柔らかい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷しゃぶはお肉も柔らかくて、味も好き。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・柔らかくて美味しい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷たい肉より温かいほうがいい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・温かいほうが好き。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・柔らかい豚肉は温かいしゃぶしゃぶで食べたい。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 豚肉の説明があればいい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉の説明が書いてあったら興味を持つと思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・豚肉の説明を聞くと印象が変わる。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 冷たい肉料理は新しい食べ方           <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷しゃぶはタイでは新しい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・しゃぶしゃぶは温かいイメージ。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 甘いドレッシングはいい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は甘いのが好き。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> </ul>

## 豚肉（冷しゃぶ）

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

## 畜産物の試食評価⑤ 鶏肉（焼き鳥）



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
畜産物 鶏肉（焼き鳥）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>味付けがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味付けがちょうど良くて美味かった。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>柔らかい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉が柔らかく、味がしっかりしている。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>硬い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉がちょっと硬い。（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、男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> <li>・肉がしまって硬い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>味が好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段食べている焼き鳥と違うので、味付けはあまり好きではない。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・辛さとおいが足りない。（男性/43歳/日本人と結婚/9年）</li> </ul> </li> <li>● <b>もう少し焼いて欲しい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・においがするので、もう少し焼いたらいい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイの焼き鳥のほうが香り、味、柔らかさなどが勝り、おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの焼き鳥のほうがおいしい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイの焼き鳥のほうが柔らかい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・タイの焼き鳥はハーブにつけているので香りもつよい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイの焼き鳥はもっと味が濃い。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・タイの焼き鳥にはナンプラーが使われている。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● <b>もっと焼いている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの焼き鳥はもっとこんがりしている。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

鶏肉（焼き鳥）

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



## 畜産物試食の様子



冷しゃぶ試食の評価をヒアリング



焼き鳥の試食



卵のせサラダの試食



ヨーグルトの試食

## 試食レシピ：卵（卵のせサラダ）



**【材料】** ※分量は試食6名分

半熟卵（「とろ〜り半熟卵」） 6個  
サラダ用リーフミックス（100g）2袋  
焙煎ゴマドレッシング 大さじ6程度

### 【作りかた】

- ① サラダ用リーフを皿に盛り付ける。
- ② ①の上に、とろ〜り半熟卵を乗せる
- ③ 上から焙煎ゴマドレッシングを大さじ1ずつかける

# 試食レシピ：チーズ（チーズトースト）



**【材料】** ※分量は試食6名分

スライスチーズ 2枚

食パン 2枚

## 【作りかた】

- ①食パンにスライスチーズを乗せる
  - ②トースターを250度15分にて予熱をする。
  - ③予熱後、コンベクションモードにて3分焼く
  - ④1/4にカットをする
- ※トースターの能力によって時間は調整

# 試食レシピ：ヨーグルト

## ヨーグルト



プレーンヨーグルト（生乳40～50%）

## ヨーグルト（※）



プレーンヨーグルト（生乳100%）

※ 生乳40～50%の比較対象として参考試食

## 試食レシピ：豚肉（冷しゃぶ）



**【材料】** ※分量は試食6名分

こめ豚バラ肉しゃぶしゃぶ用300g

A:【水1,000ml、白ワイン大さじ1、砂糖大さじ1、白だし大さじ1】

B:【水1,000ml】 C:【水500ml程度】

※水はいずれも常温水

焙煎ゴマドレッシング

### 【作りかた】

- ①鍋にAを入れ沸かす。
- ②①が沸騰したら、Bの水を入れ水温を下げる。
- ③②の水温が下がった鍋に、こめ豚を丁寧にほぐしながら入れる。
- ④③の鍋の沸騰直前まで沸かし続け、茹でる。
- ⑤お肉の色が完全に変わって1分程度たったら、ボウルに用意したCの水の中にとる。
- ⑥キッチンペーパーで水気をふき、焙煎ゴマドレッシングで和える。
- ⑦ドレッシングで和えたサラダの上に、⑥の豚肉をトッピングして完成。

## 試食レシピ：鶏肉（焼き鳥）



**【材料】** ※分量は試食6名分

青森シャモロック焼き鳥 6本  
焼き鳥のタレ（既成品） 50g

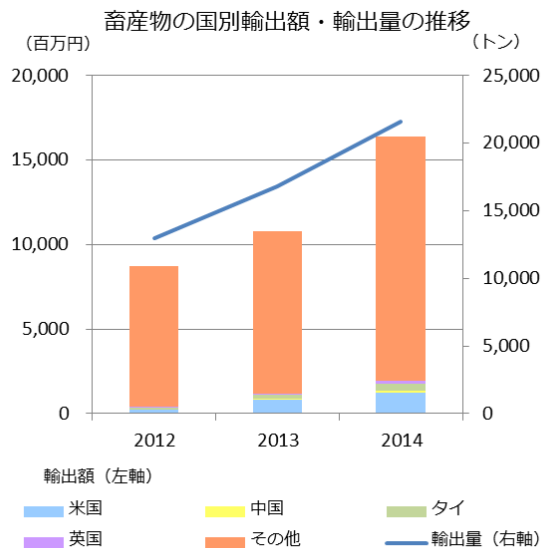
### 【作りかた】

- ①トースターを250度25分にて予熱をする。
  - ②予熱後、コンベクションモードにて5分焼く
  - ③いったんトレイに取り出し、タレをからめた後、トースターで5分焼いてできあがり
- ※トースターの能力によって時間は調整。

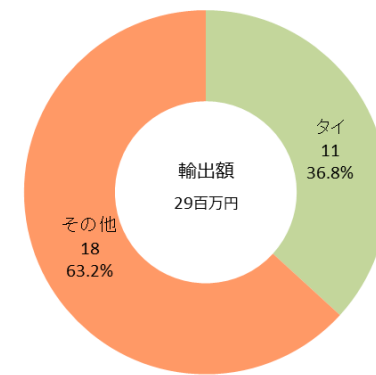
# 輸出状況：畜産物

畜産物（牛肉、豚肉、鶏肉、酪農品、鳥卵・卵黄）の輸出額は2014年に164億円だった。

政府は、2020年までに牛肉の輸出額を250億円（2014年：82億円）に拡大することを目標としており、市場規模の大きいEUや米国でのプロモーションに取り組むとともに、中国、台湾、イスラム圏等の新規開拓を推進している。

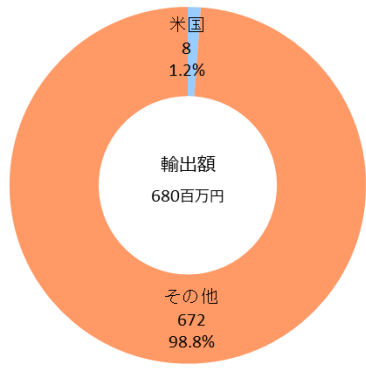


ヨーグルトの国別輸出額（2014年）

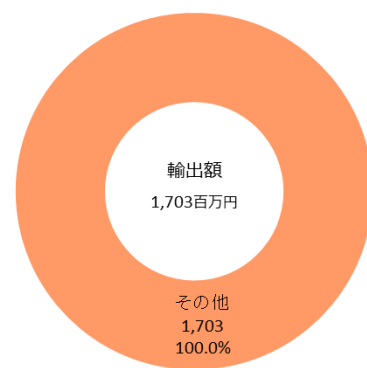


注：HSコード 040310

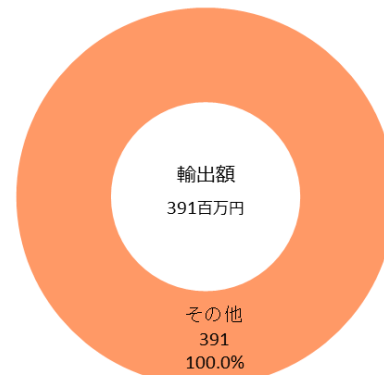
豚肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



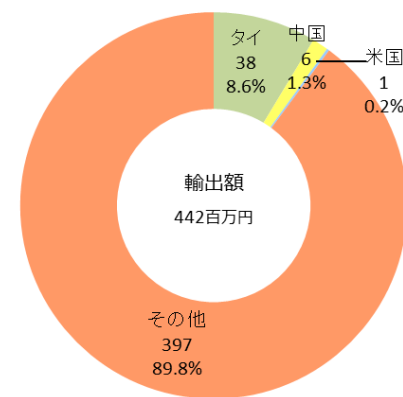
鶏肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



鶏卵の国別輸出額（2014年）



プロセスチーズの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 0203, 020630, 020649

注：HSコード 020711, 020712, 020713, 020714

注：HSコード 040721

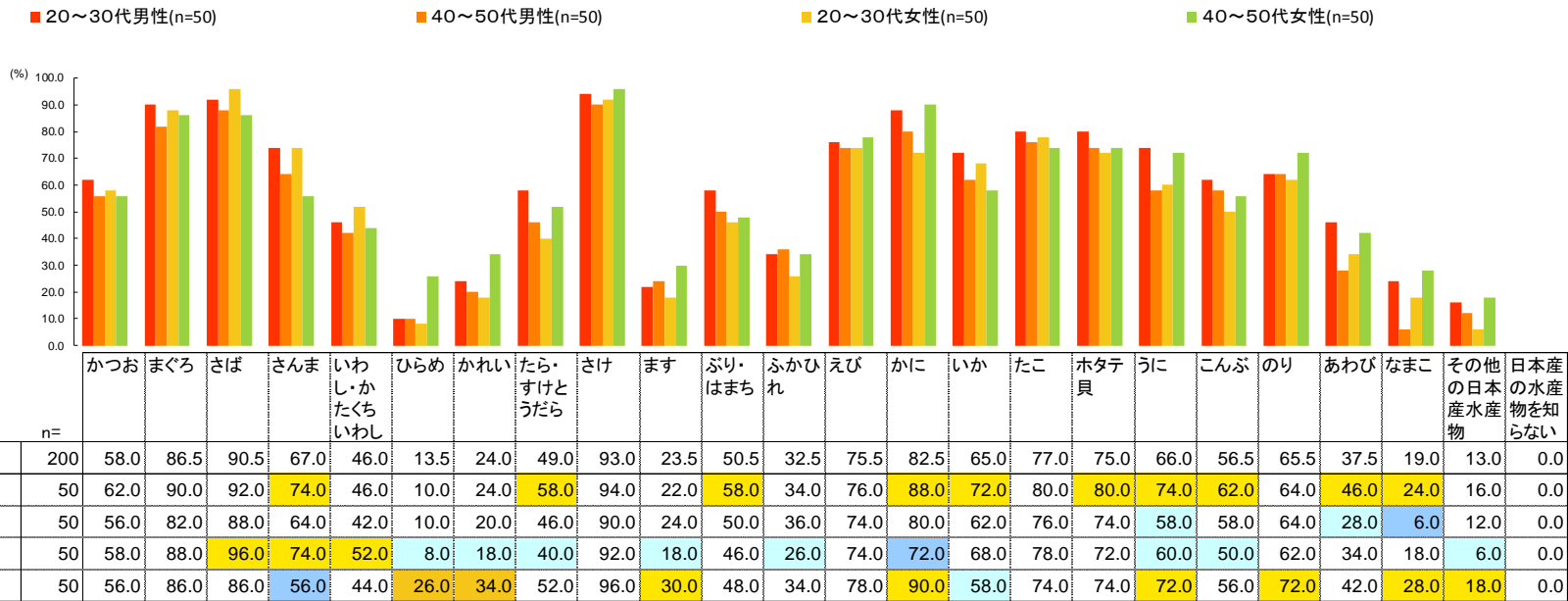
注：HSコード 040630

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

# 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>

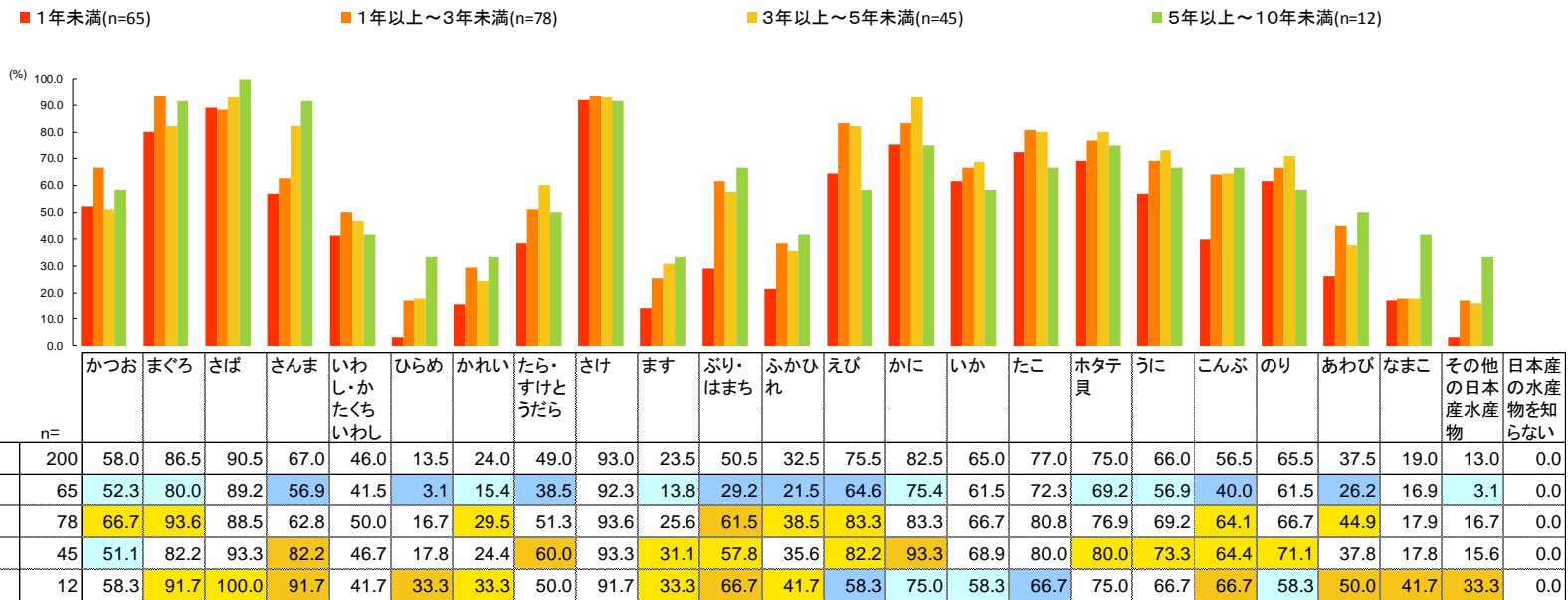




# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

- 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。

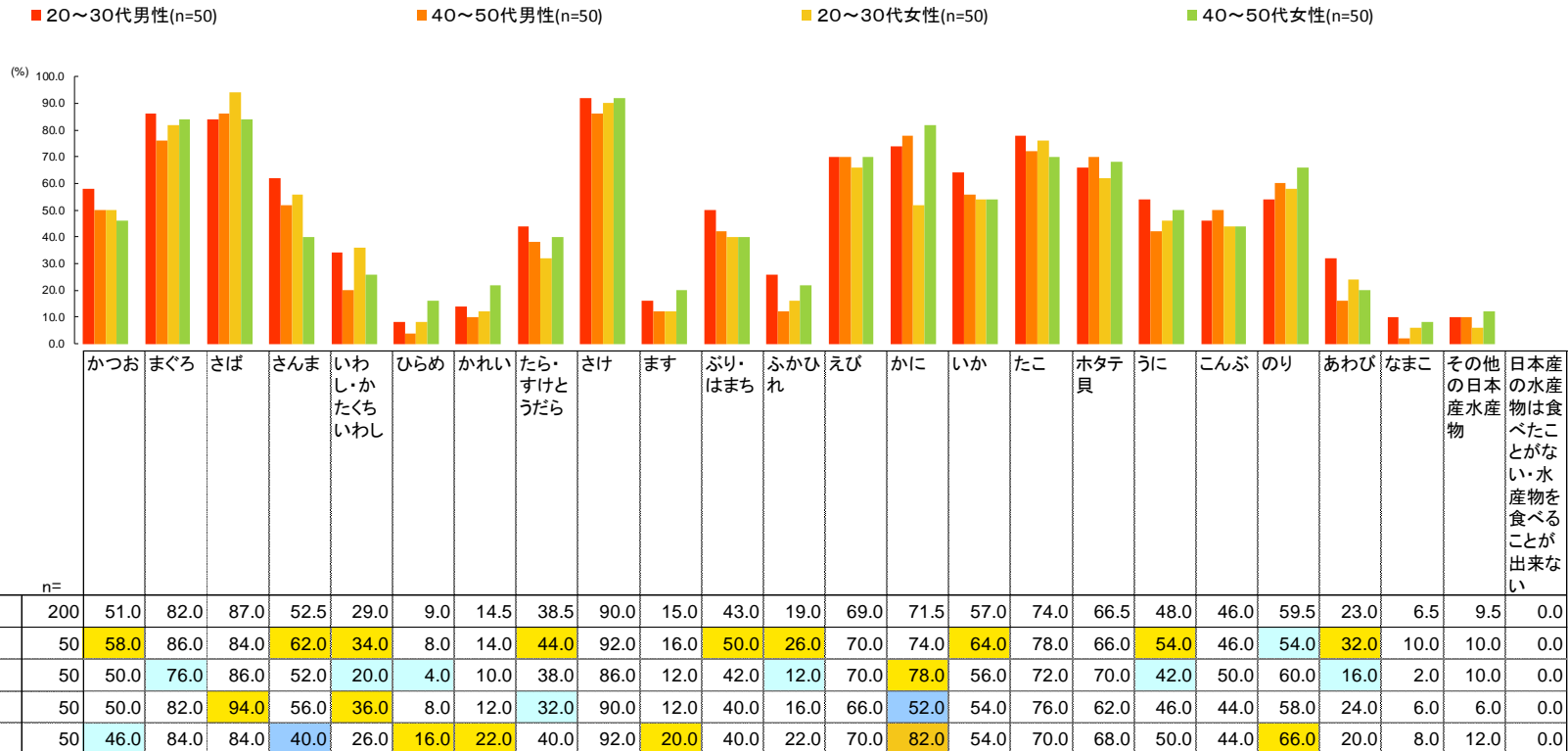
□ Q 1 8 あなたがご存知の日本産の水産物を教えてください。(MA) <在住年数別>



# 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。

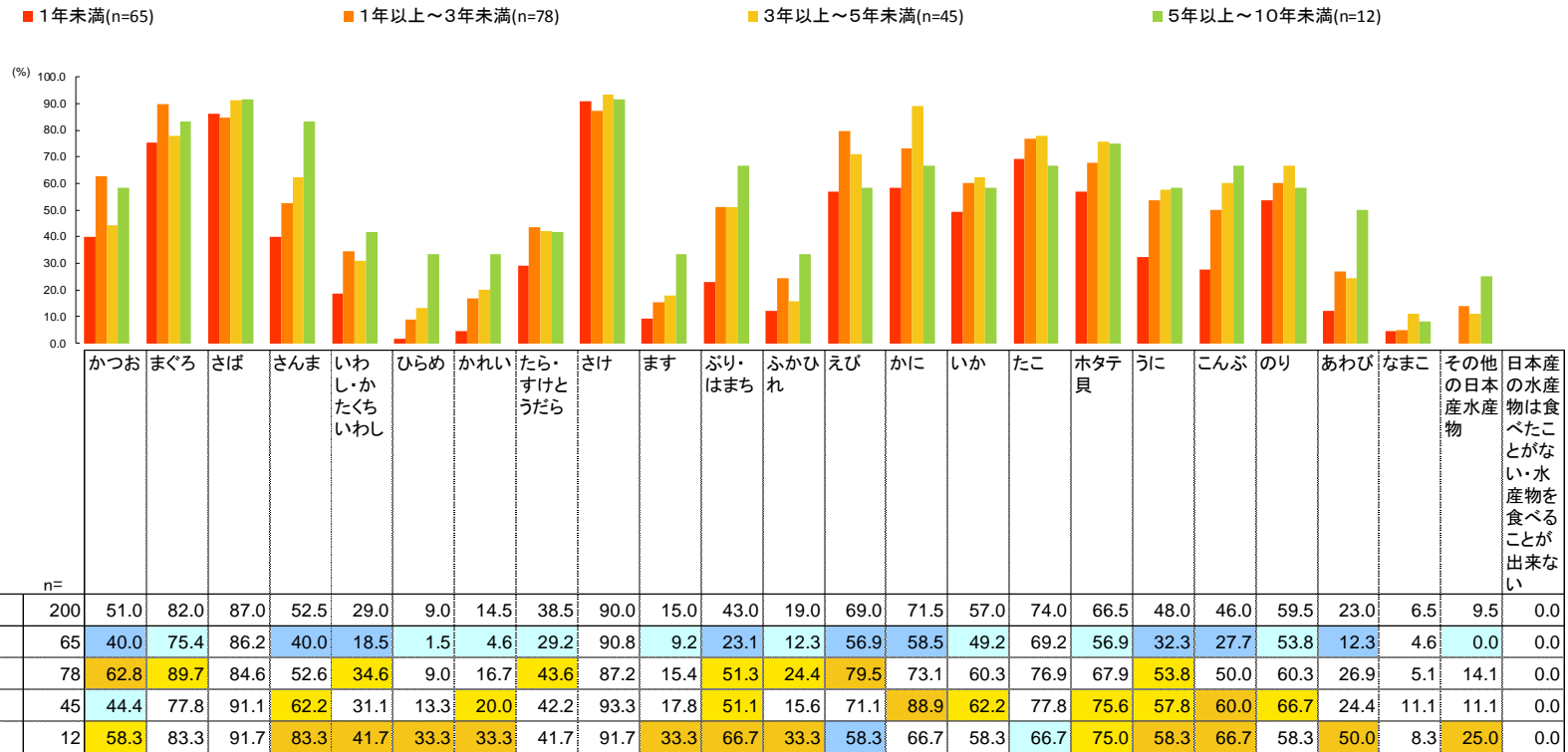
□ Q 1 9 あなたが食べたことがある日本産の水産物を教えてください。（MA）【ベース：Q 1 8で知っている日本産水産物を回答した人】 <性・年齢別>



# 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>

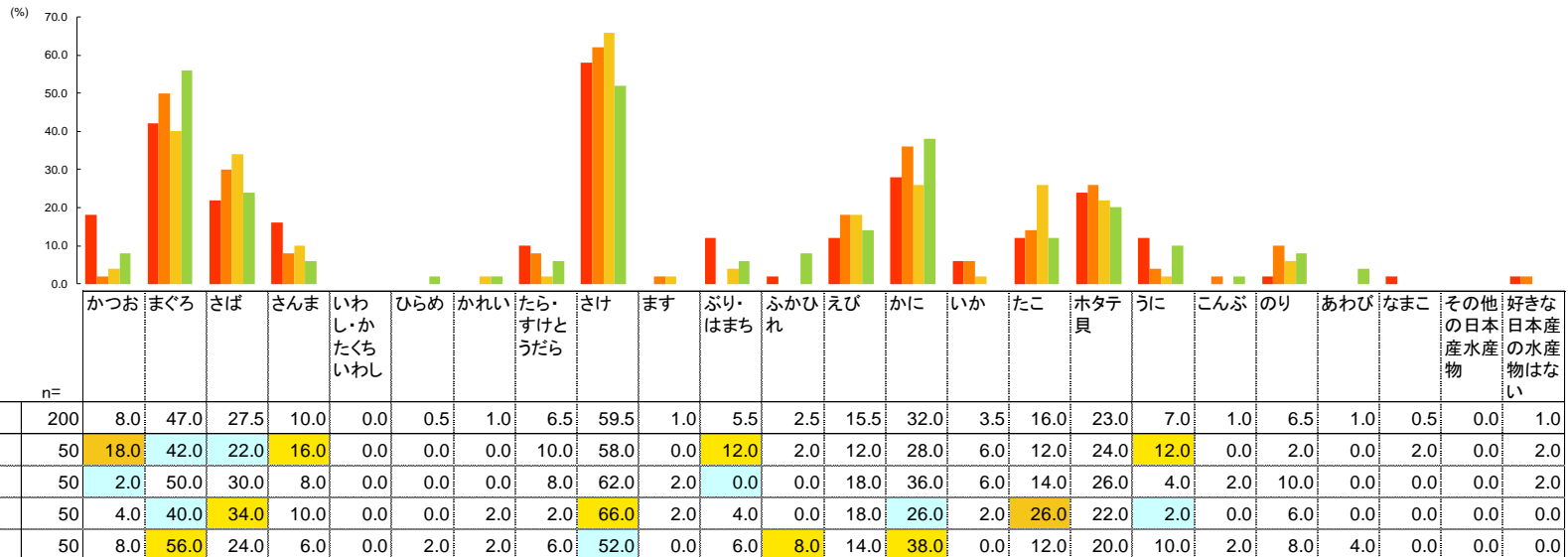


# 好きな日本産の水産物 <性・年齢別>

- 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)

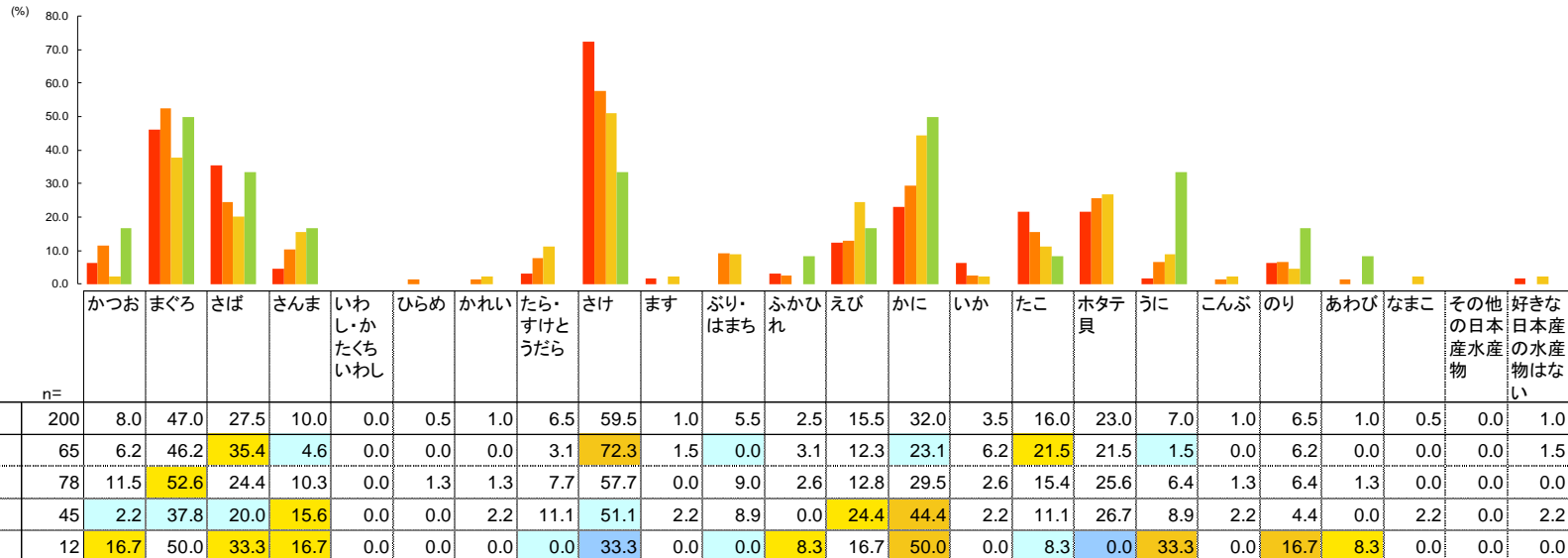


# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>

- 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>

■ 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	

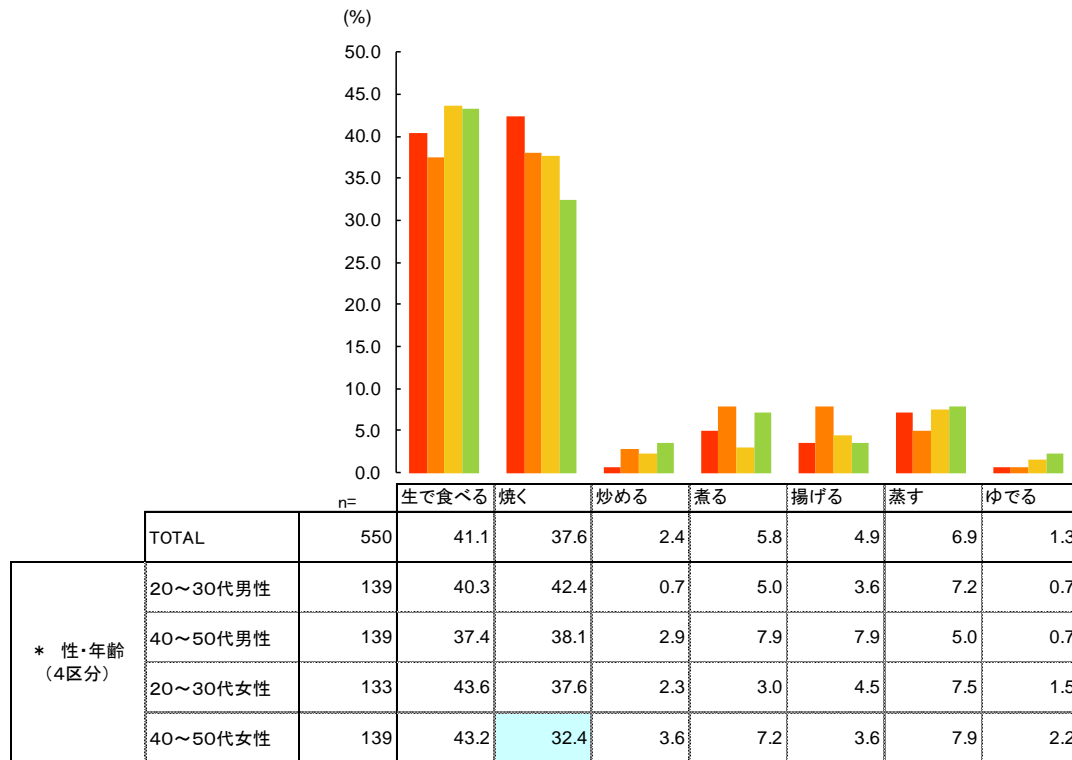
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 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)



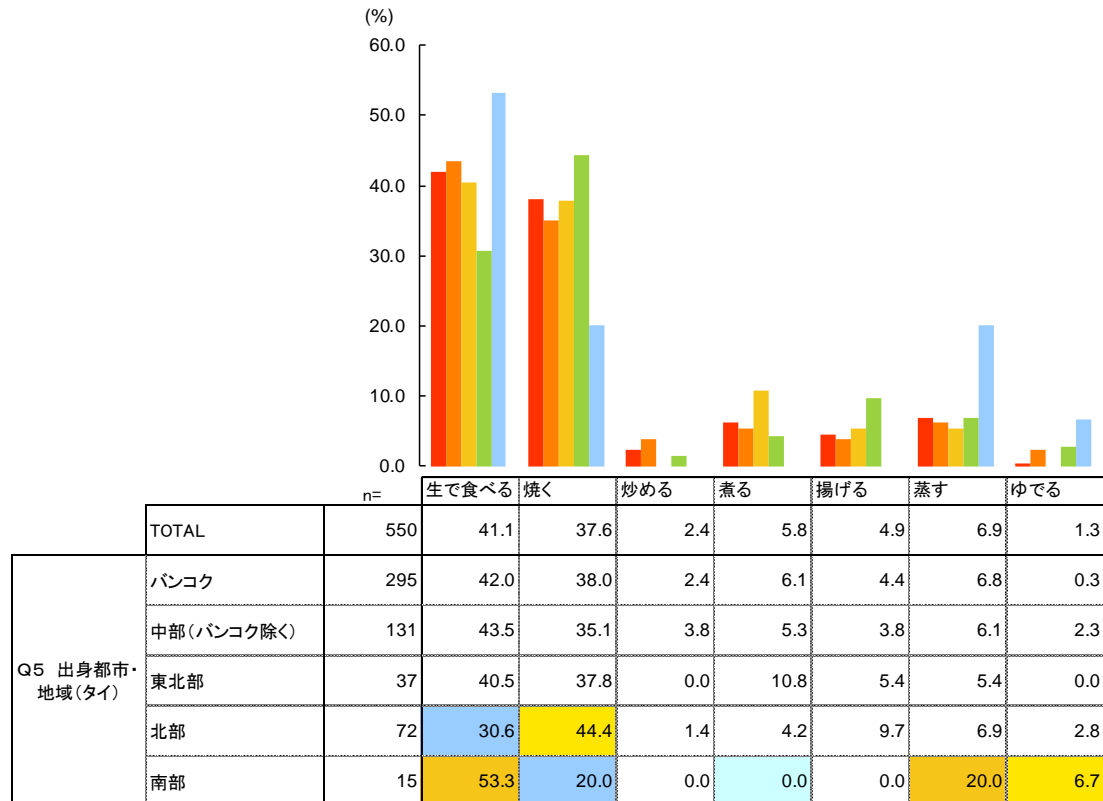
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

# 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

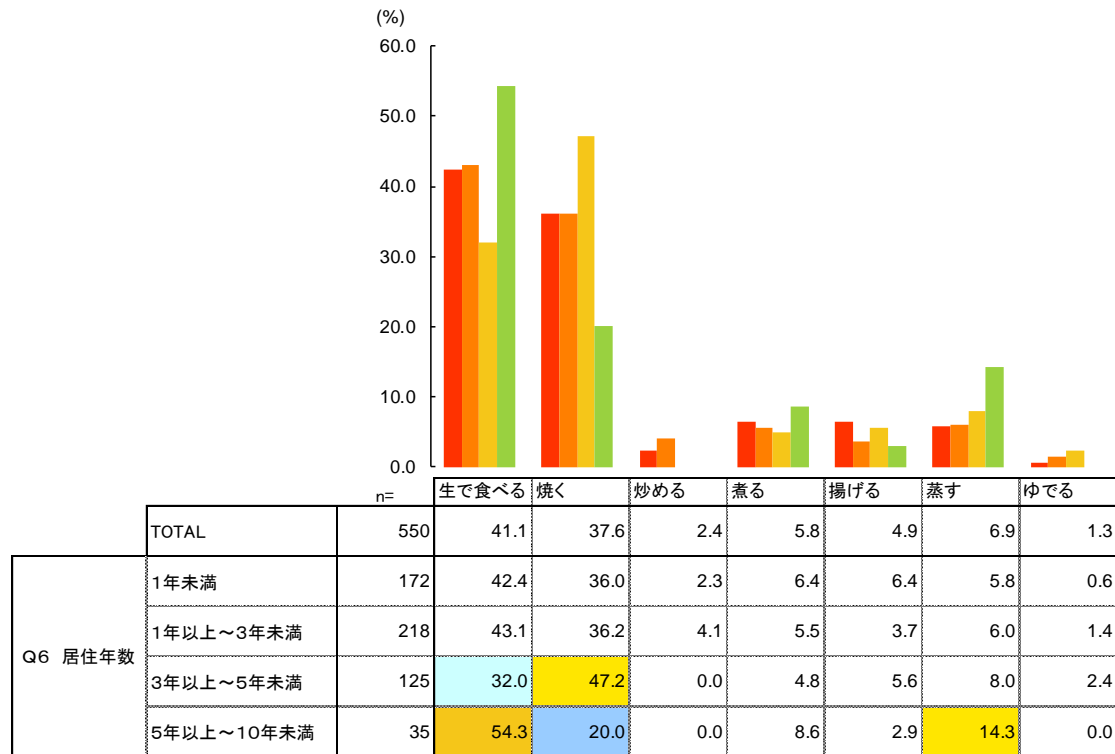


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

- 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)

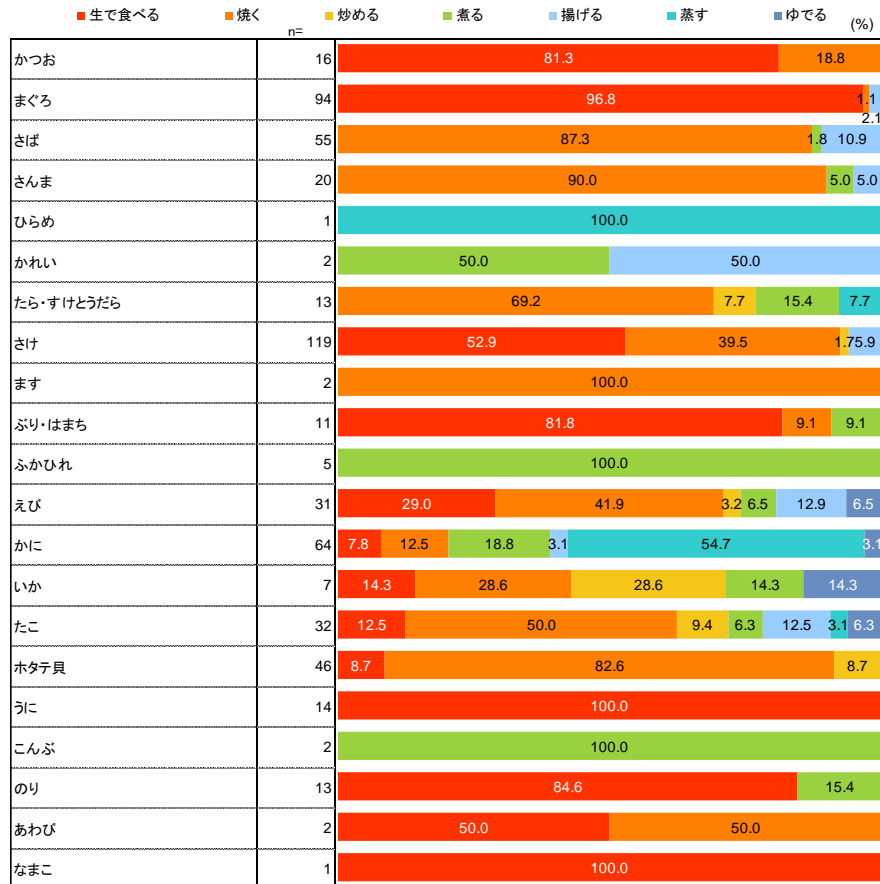


n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

# 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】

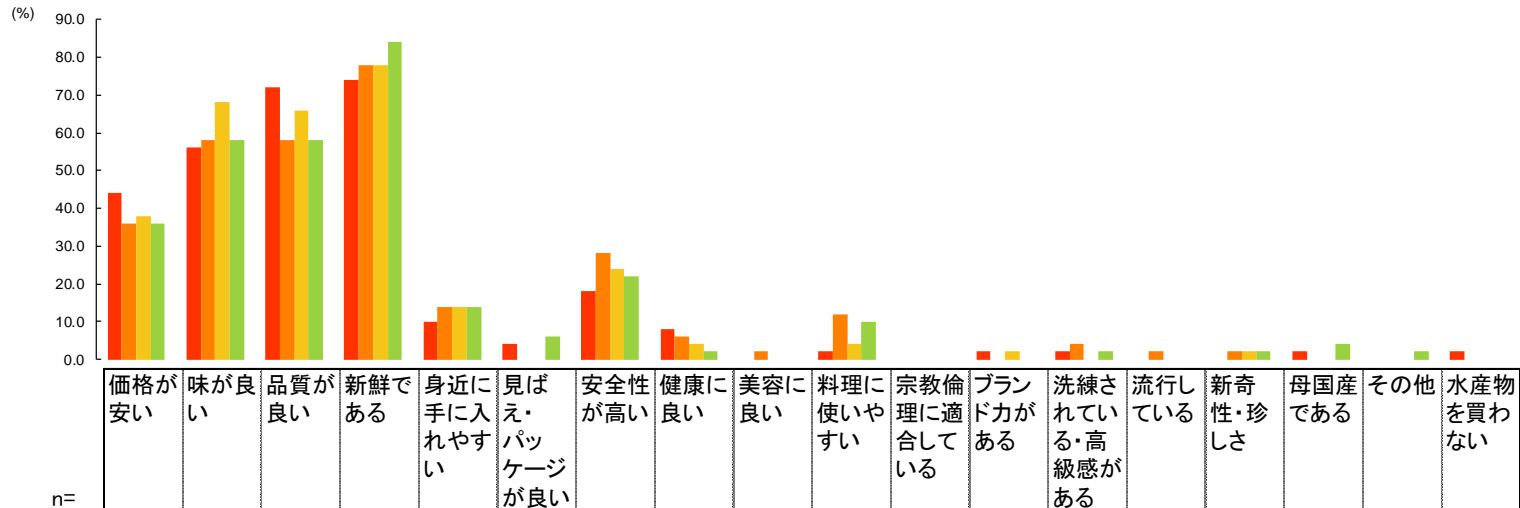


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

- 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)



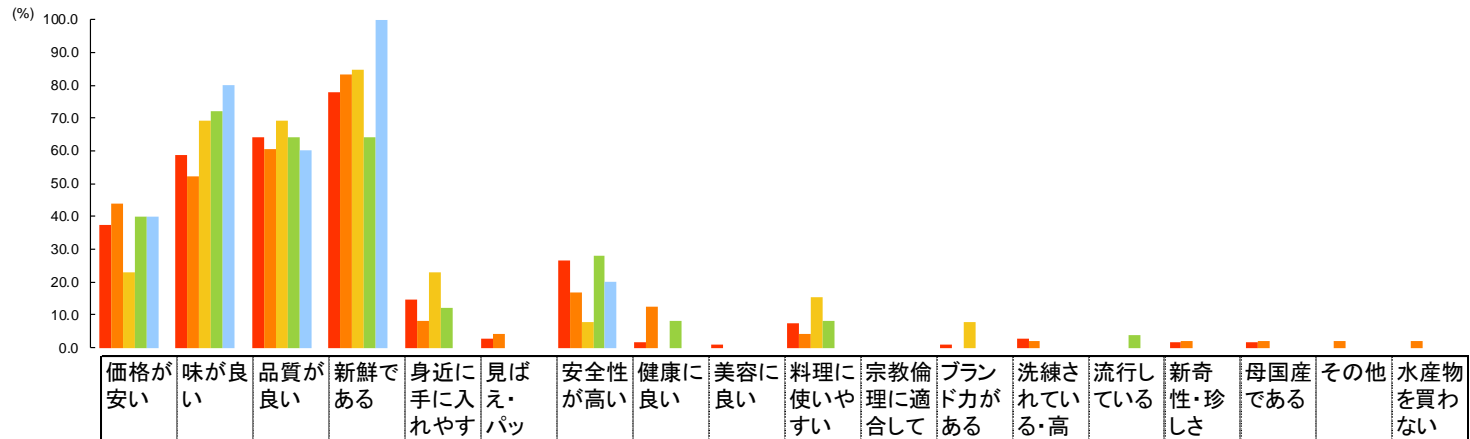
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	水産物を買わない
TOTAL	200	38.5	60.0	63.5	78.5	13.0	2.5	23.0	5.0	0.5	7.0	0.0	1.0	2.0	0.5	1.5	1.5	0.5	0.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	44.0	56.0	72.0	74.0	10.0	4.0	18.0	8.0	0.0	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0
	40～50代男性	50	36.0	58.0	58.0	78.0	14.0	0.0	28.0	6.0	2.0	0.0	0.0	4.0	2.0	2.0	0.0	0.0	0.0
	20～30代女性	50	38.0	68.0	66.0	78.0	14.0	0.0	24.0	4.0	0.0	4.0	0.0	2.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0
	40～50代女性	50	36.0	58.0	58.0	84.0	14.0	6.0	22.0	2.0	0.0	10.0	0.0	0.0	2.0	0.0	2.0	4.0	2.0

# 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	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	南部	5	40.0	80.0	60.0	100.0	0.0	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

## 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

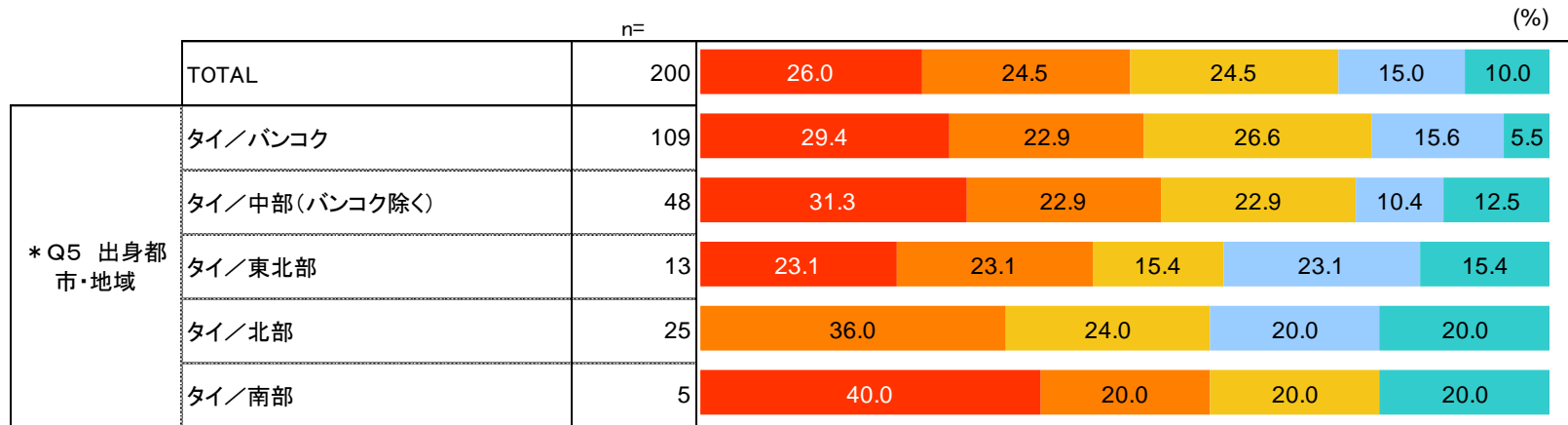
(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

# 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・地域別でみると、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。

□ 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 ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

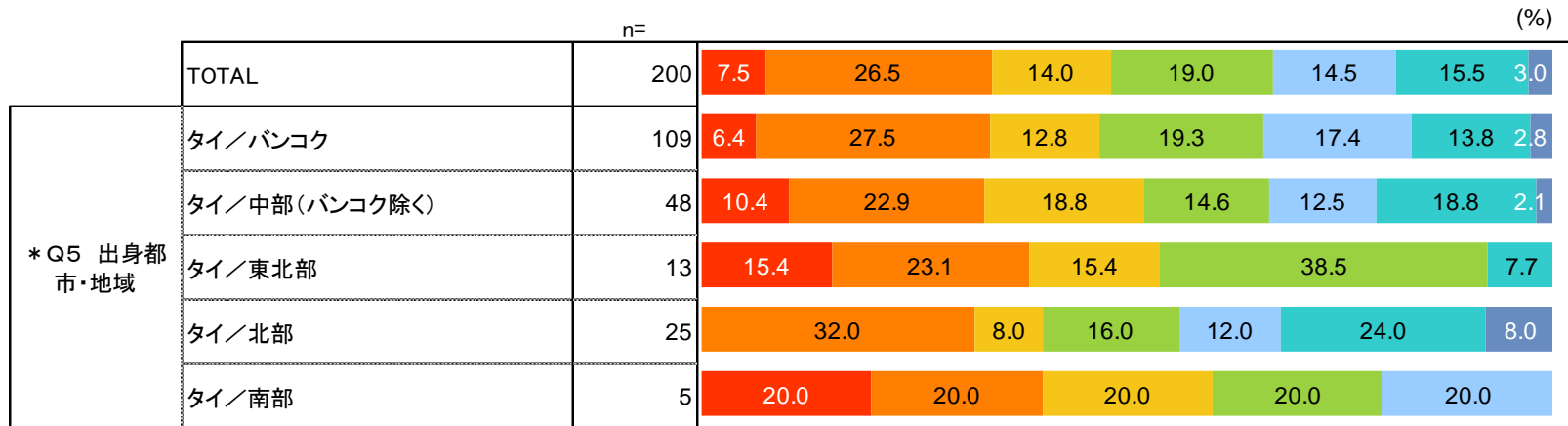


# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 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・地域別にみても、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）

□ Q24\_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

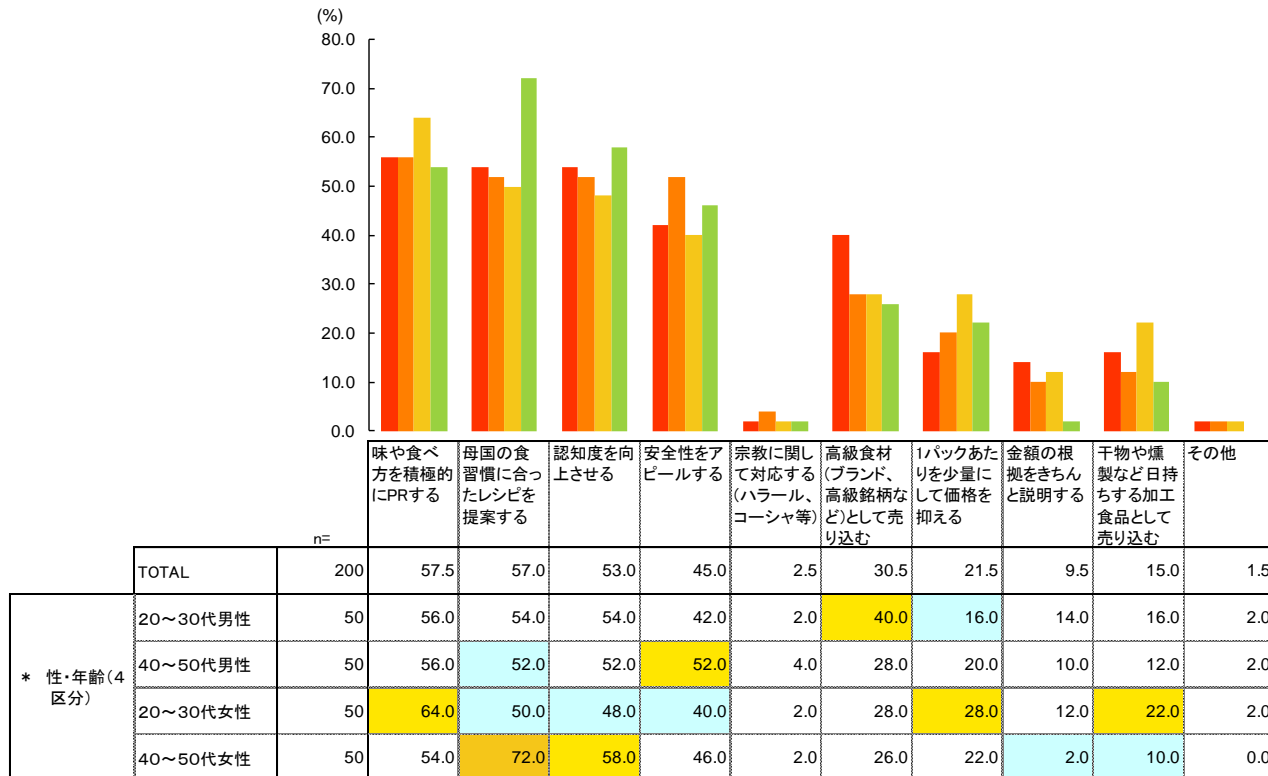


# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 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)

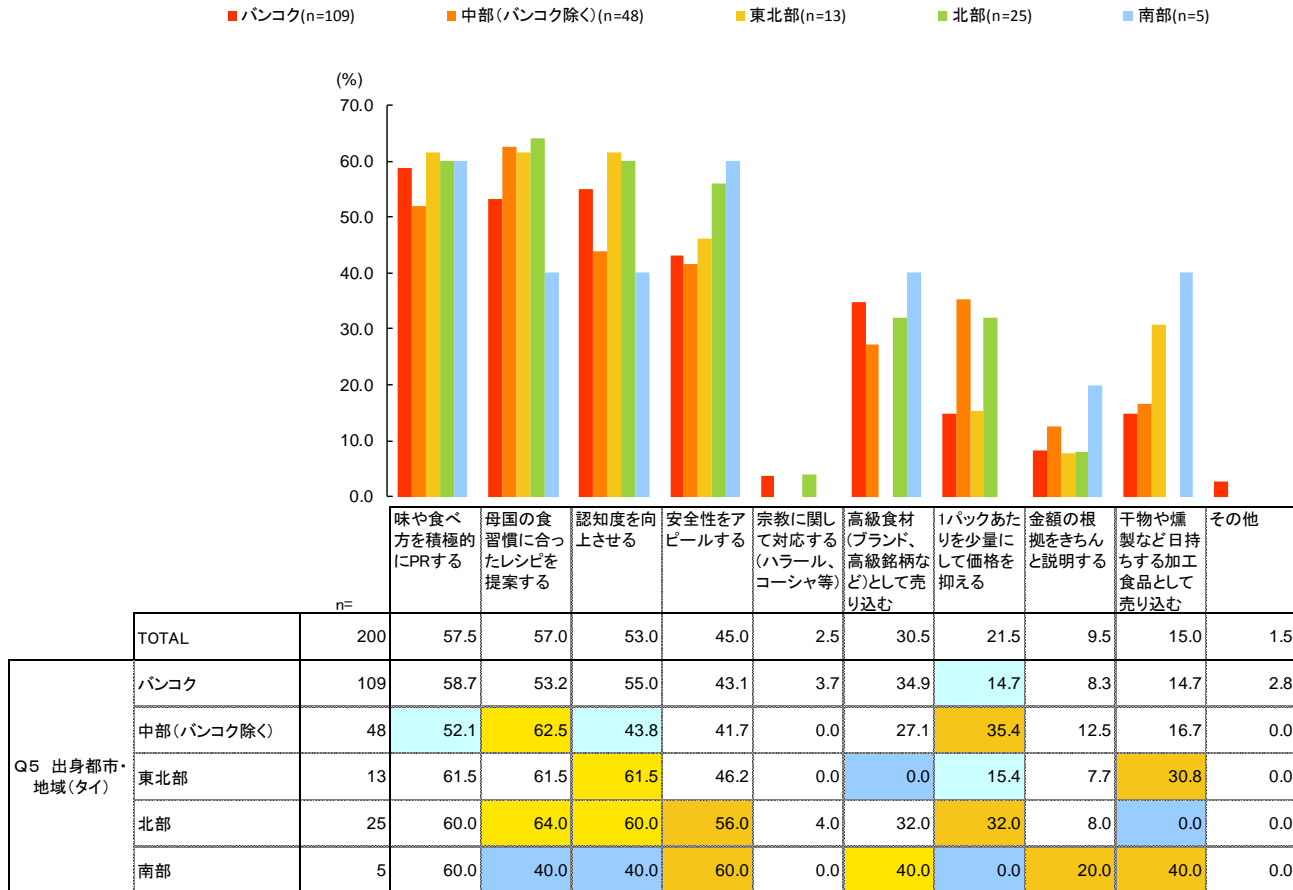




# 日本産の水産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 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）

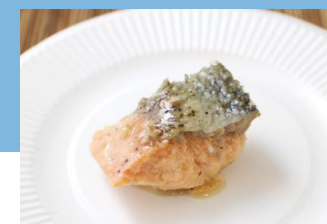


食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
水産物 秋鮭（塩焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味い。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● しょっぱい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっとしょっぱい。（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）

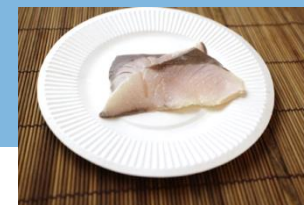


食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
水産物 秋鮭（ムニエル）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>においがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩焼きよりムニエルのほうがにおいがいい。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・バターの香りがいい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>しょっぱくておいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょ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）

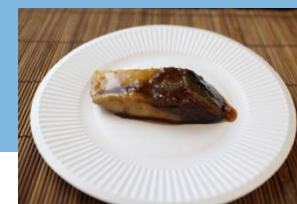


食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
水産物 ぶり（ぶりしゃぶ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 火加減も良く、おいしい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・すごく美味しい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・火加減もよかった。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● ポン酢がいい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポン酢が良い。（男性/35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。



さけのムニエルを試食。



インタビューの様子。



# 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。

## 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：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：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、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：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。

# 輸出状況：水産物

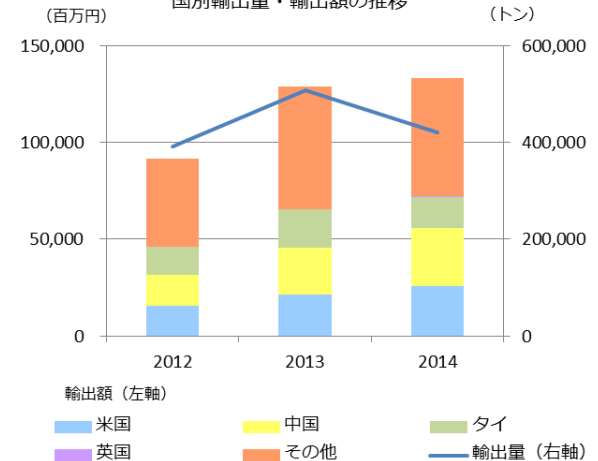
水産物の輸出額は2014年に1,334億円だった。

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。

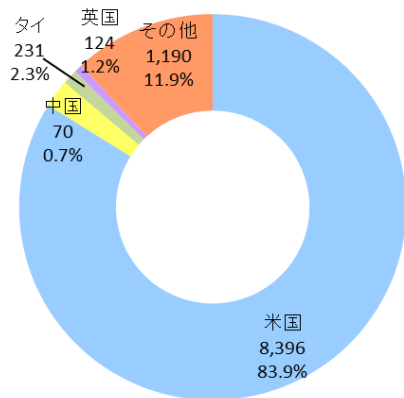
政府は、2020年までに水産物の輸出額を3,500億円（2014年：2,337億円）に拡大することを目標としており、資源量に余裕があり、国際競争力のある水産加工品やホタテ等の国際商材を重点品目に位置づけている。

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

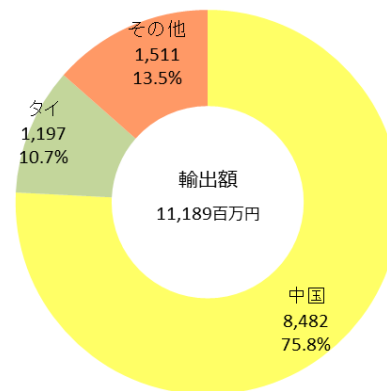


ぶりの国別輸出額（2014年）



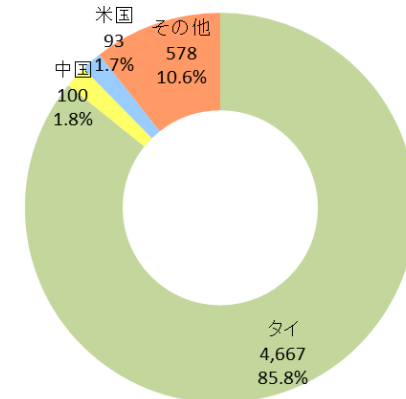
注：HSコード 030449200, 030459200, 030489200

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

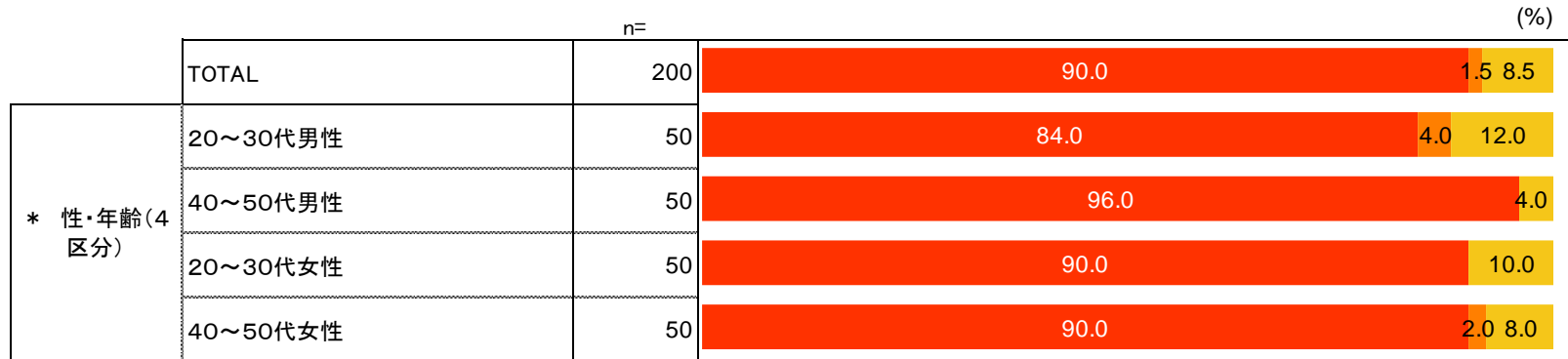
出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

# 日本茶の認知度・食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は9割強。食経験率は9割となっている。
- 20～30代男性では食経験率が全体より低めであり、非認知も1割程度みられる。
- 40～50代男性では食経験率が96%を占める。

□ Q 4 6 \_\_ 2 日本茶をご存知ですか。飲んだことがありますか。（3区分） <性・年齢別>

■ 食べたことがある      ■ 知っているが食べたことはない      ■ 知らない



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

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

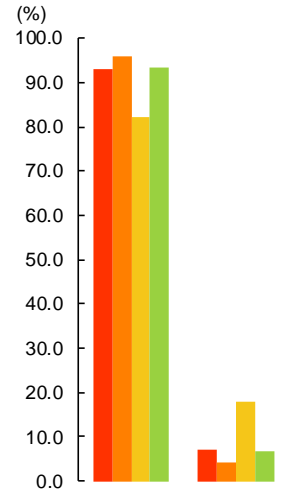
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本茶を選択肢した人

# 日本茶の嗜好 <性・年齢別>

- 全体では9割超に好まれているが、20代～30代女性でやや低い。

□ Q4 9 あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。（S A）【ベース：Q4 6で日本茶を飲んだことがあると選択した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=42) ■ 40～50代男性(n=48)  
■ 20～30代女性(n=45) ■ 40～50代女性(n=45)



		n=	はい	いいえ
TOTAL		180	91.1	8.9
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	42	92.9	7.1
	40～50代男性	48	95.8	4.2
	20～30代女性	45	82.2	17.8
	40～50代女性	45	93.3	6.7

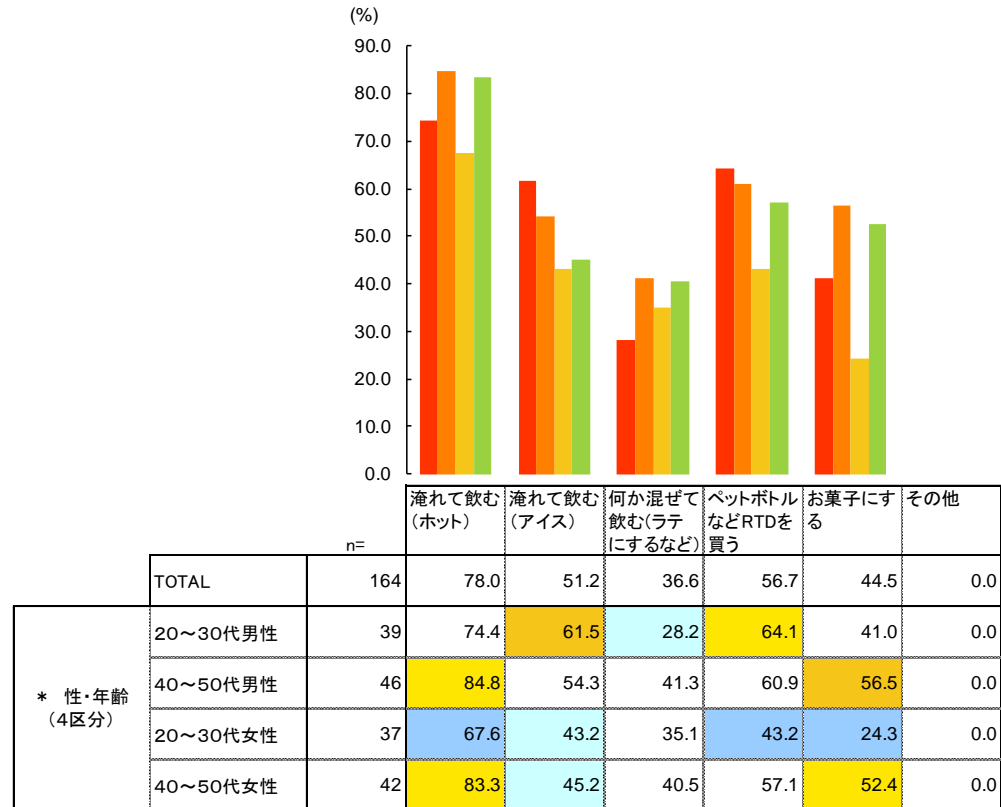


# 日本茶の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「淹れて飲む（ホット）」が最も好まれている。性・年齢別でも、共通して「淹れて飲む（ホット）」が最も高い。
- 20～30代男性では「淹れて飲む（アイス）」が好まれる割合が全体よりも高い。
- 20～30代女性では全般的に全体よりも低く、好きな飲み方がさほど多くないと考えられる。

□ Q50 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。(MA)【ベース：Q49で日本茶を好きと回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=39) ■ 40～50代男性(n=46) ■ 20～30代女性(n=37) ■ 40～50代女性(n=42)

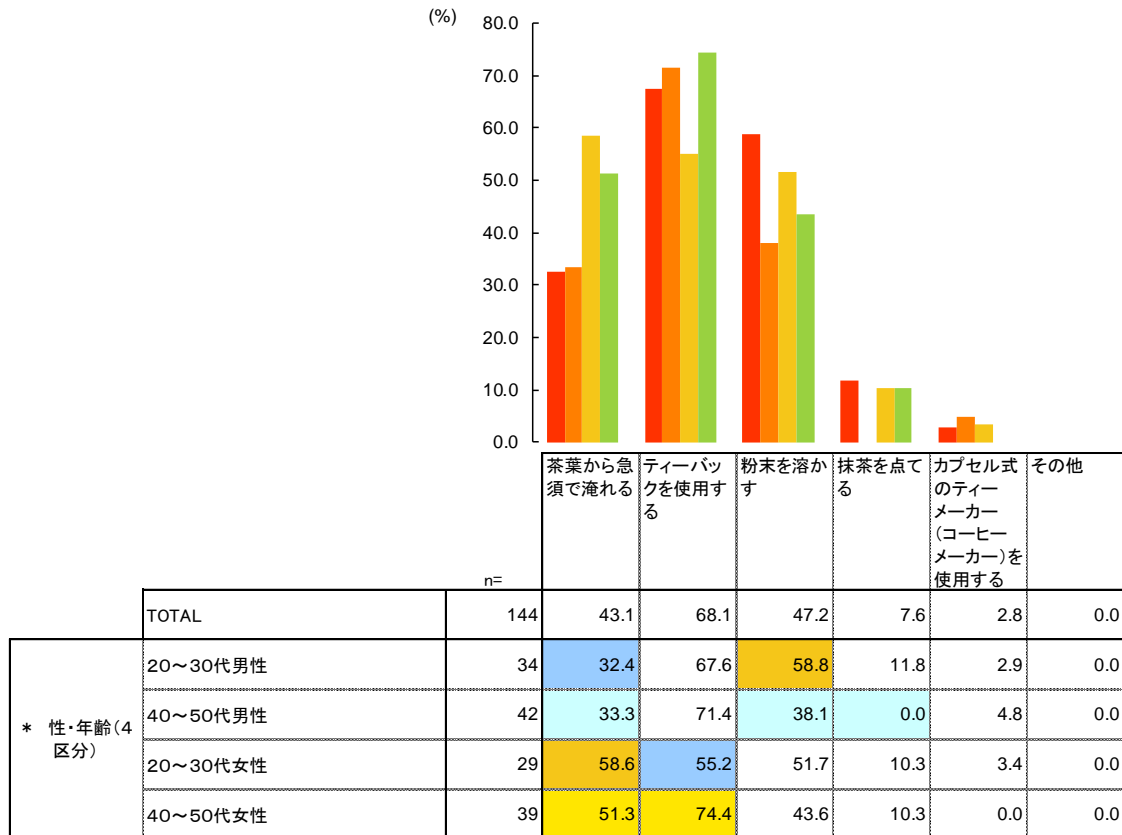


# 日本茶の淹れ方 <性・年齢別>

- 全体では「ティーバッグを使用する」が最も高く、「茶葉から急須で淹れる」が約4割で続く。
- 20～30代女性では「茶葉から急須で淹れる」とする淹れ方が最も高く、それ以外の層では「ティーバッグを使用する」が最も高く7割前後。

□ Q5 1 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。（MA）【ベース：Q5 0で日本茶を淹れて飲むと回答した人】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=34) ■ 40～50代男性(n=42) ■ 20～30代女性(n=29) ■ 40～50代女性(n=39)

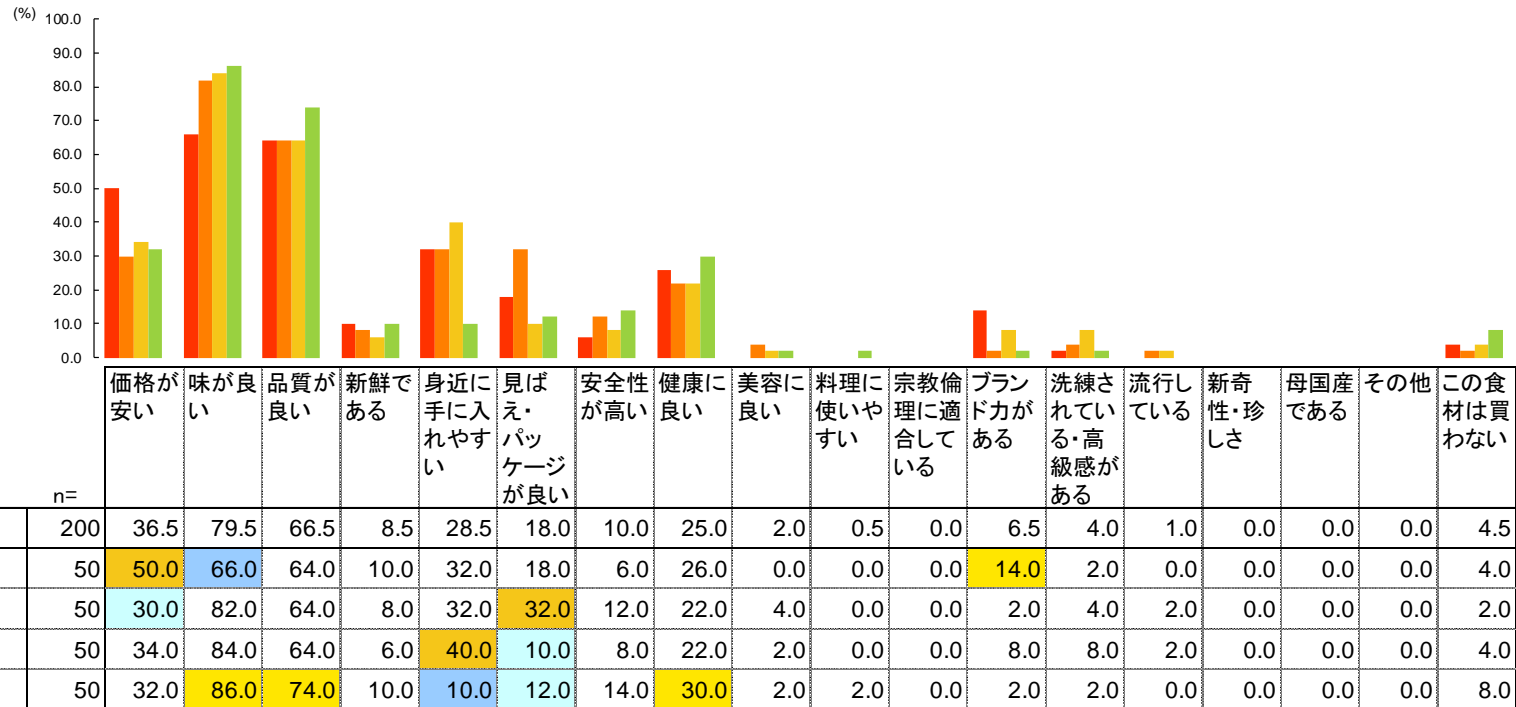


# 母国でのお茶の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」「品質が良い」の順に重視される。性・年齢別でも、共通して「味が良い」「品質が良い」の順に高くなっている。
- 20～30代男性では全体と比べて「価格が安い」が高く、「味が良い」を購入基準とする割合が低い。
- 40～50代男性では「見ばえ・パッケージが良い」、20～30代女性では「身近に手に入れやすい」が全体と比べて高い。

□ Q5 5 あなたが母国でお茶を購入する際の基準を教えてください。(3LA) <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)

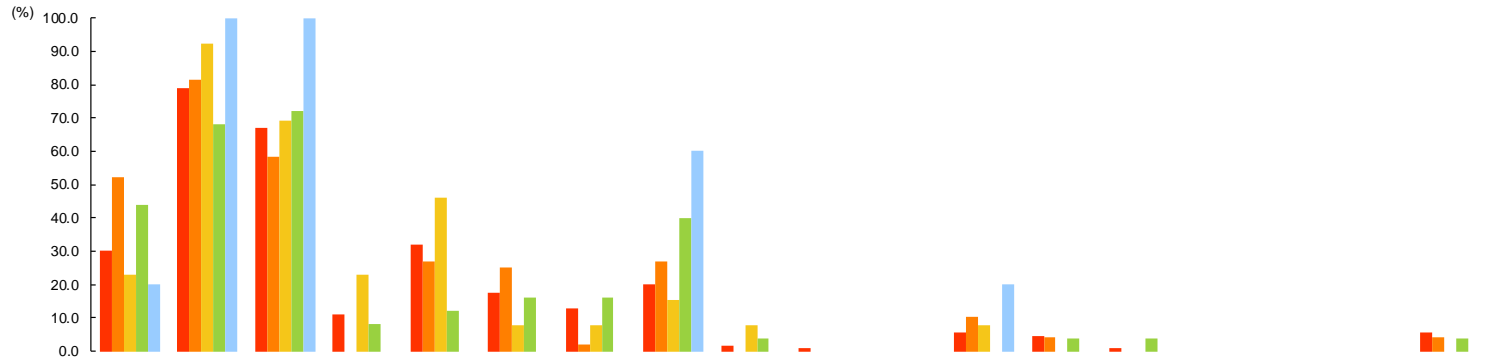


# 母国でのお茶の購入基準 <出身都市・地域別>

- バンコク、中部では「味が良い」「品質が良い」の順に重視されている。
- 中部では「価格が安い」が全体より高い。

□ Q5 5 あなたが母国でお茶を購入する際の基準を教えてください。(3LA) <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	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない	
TOTAL	200	36.5	79.5	66.5	8.5	28.5	18.0	10.0	25.0	2.0	0.5	0.0	6.5	4.0	1.0	0.0	0.0	0.0	4.5	
出身都市・地域(タイ)																				
バンコク	109	30.3	78.9	67.0	11.0	32.1	17.4	12.8	20.2	1.8	0.9	0.0	5.5	4.6	0.9	0.0	0.0	0.0	5.5	
中部(バンコク除く)	48	52.1	81.3	58.3	0.0	27.1	25.0	2.1	27.1	0.0	0.0	0.0	10.4	4.2	0.0	0.0	0.0	0.0	4.2	
東北部	13	23.1	92.3	69.2	23.1	46.2	7.7	7.7	15.4	7.7	0.0	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
北部	25	44.0	68.0	72.0	8.0	12.0	16.0	16.0	40.0	4.0	0.0	0.0	0.0	4.0	4.0	0.0	0.0	0.0	4.0	
南部	5	20.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	60.0	0.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

## 母国で代表的なお茶の種類

- タイの代表的なお茶としては、緑茶が挙げられ、ペットボトルの緑茶や「OISHI」というブランド名の回答も多く見受けられる。
- また、タイ茶という、アイスマルクティに近いお茶や、香港発祥のBubbleTeaとの回答も挙げられる。

□ Q56 あなたの母国での代表的なお茶の種類を教えてください。(OA)

お茶	緑茶	抹茶	ジャスミンティ	ミルクティー	ウーロン茶
回答数	112	10	7	6	5

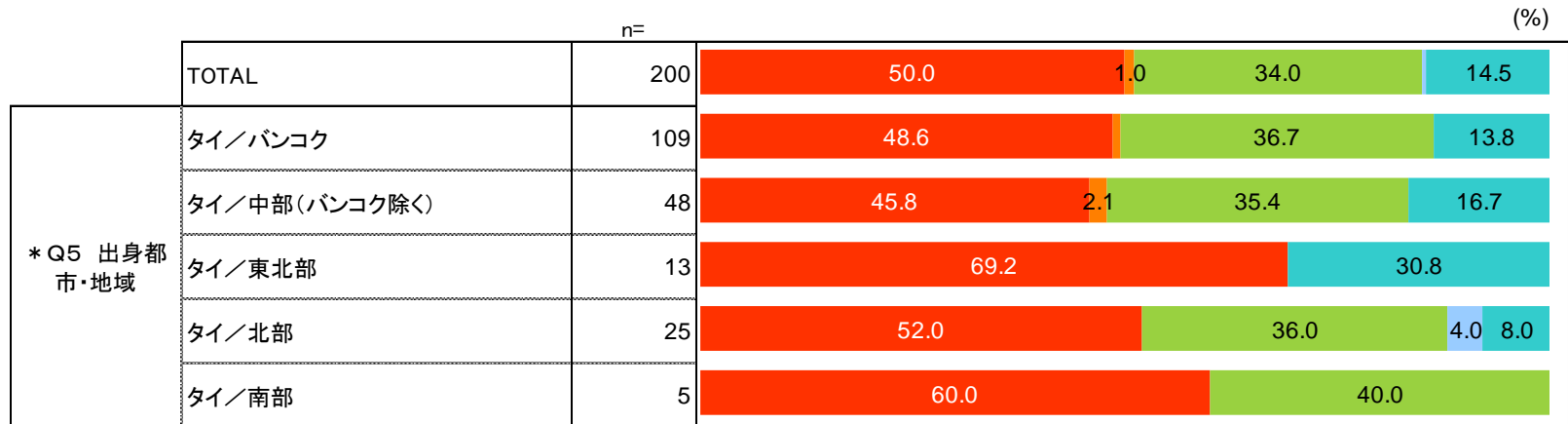
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 母国での代表的なお茶の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では、代表的なお茶を「甘い」とする割合が約半数を占め、「苦い」が3割強で続く。
- すべての地域でお茶を「甘い」とする割合が最も高くなっている。

□ Q5 7 あなたの母国での代表的なお茶の種類について、味の特徴を教えてください。(SA) <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

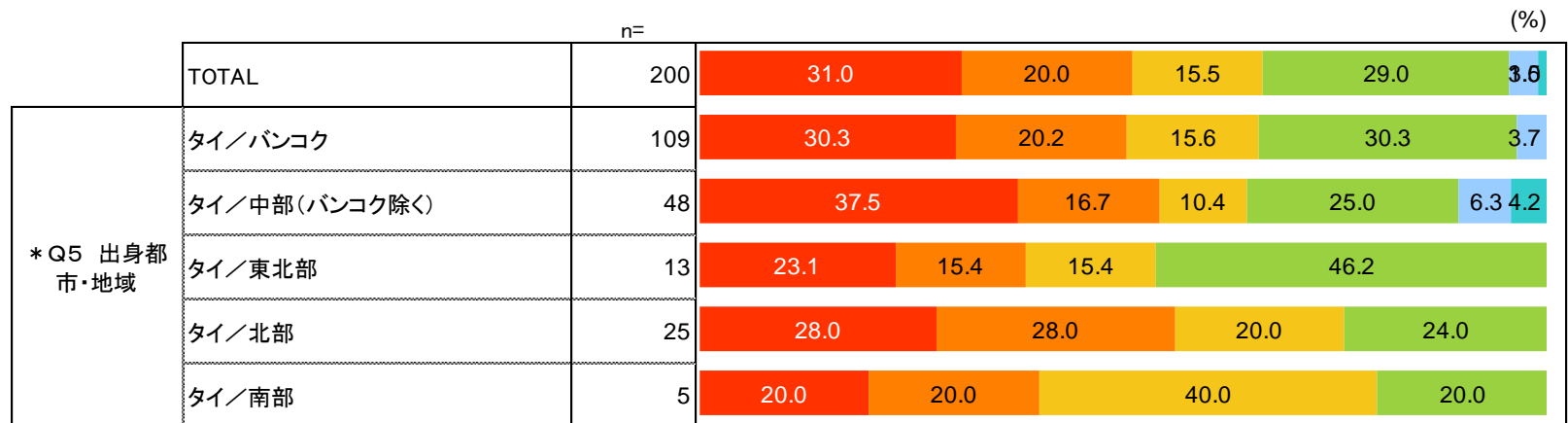


# 母国での代表的なお茶の調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では、「淹れて飲む（ホット）」、「ペットボトルなどRTDを買う」がそれぞれ3割前後を占める。
- 中部では他の地域に比べて「淹れて飲む（ホット）」とする割合が高い。

□ Q5 7\_1 代表的なお茶のメニューの調理方法を教えてください。（SA） <出身都市・地域別>

■ 淹れて飲む（ホット） ■ 淹れて飲む（アイス） ■ 何か混ぜて飲む（ラテにするなど） ■ ペットボトルなどRTDを買う ■ お菓子にする ■ その他

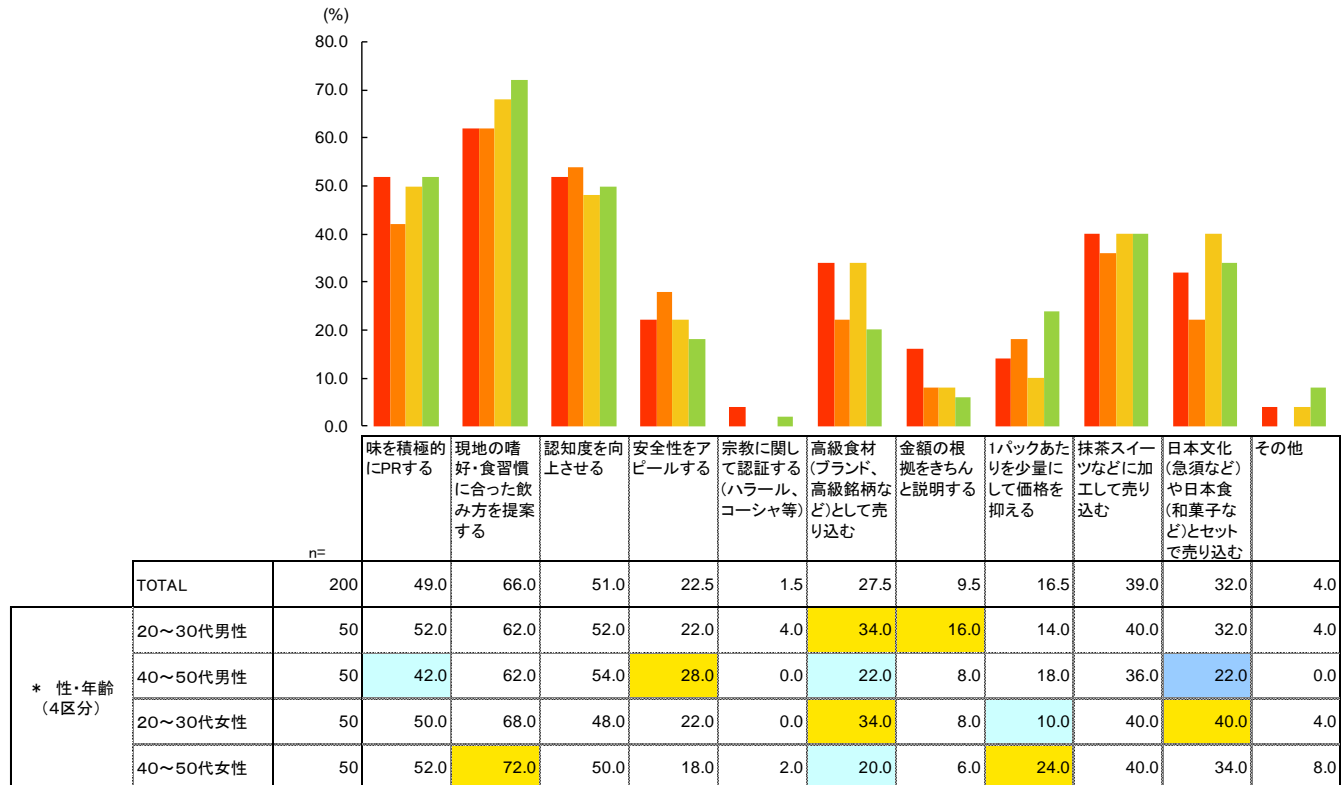


# 日本茶の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「現地の嗜好・食習慣に合ったレシピを提案する」が6割強で最も推奨され、「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」が5割で続く。
- 「高級食材として売り込む」は40～50代より20～30代に推奨される傾向。

## □ Q5 9 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。(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)

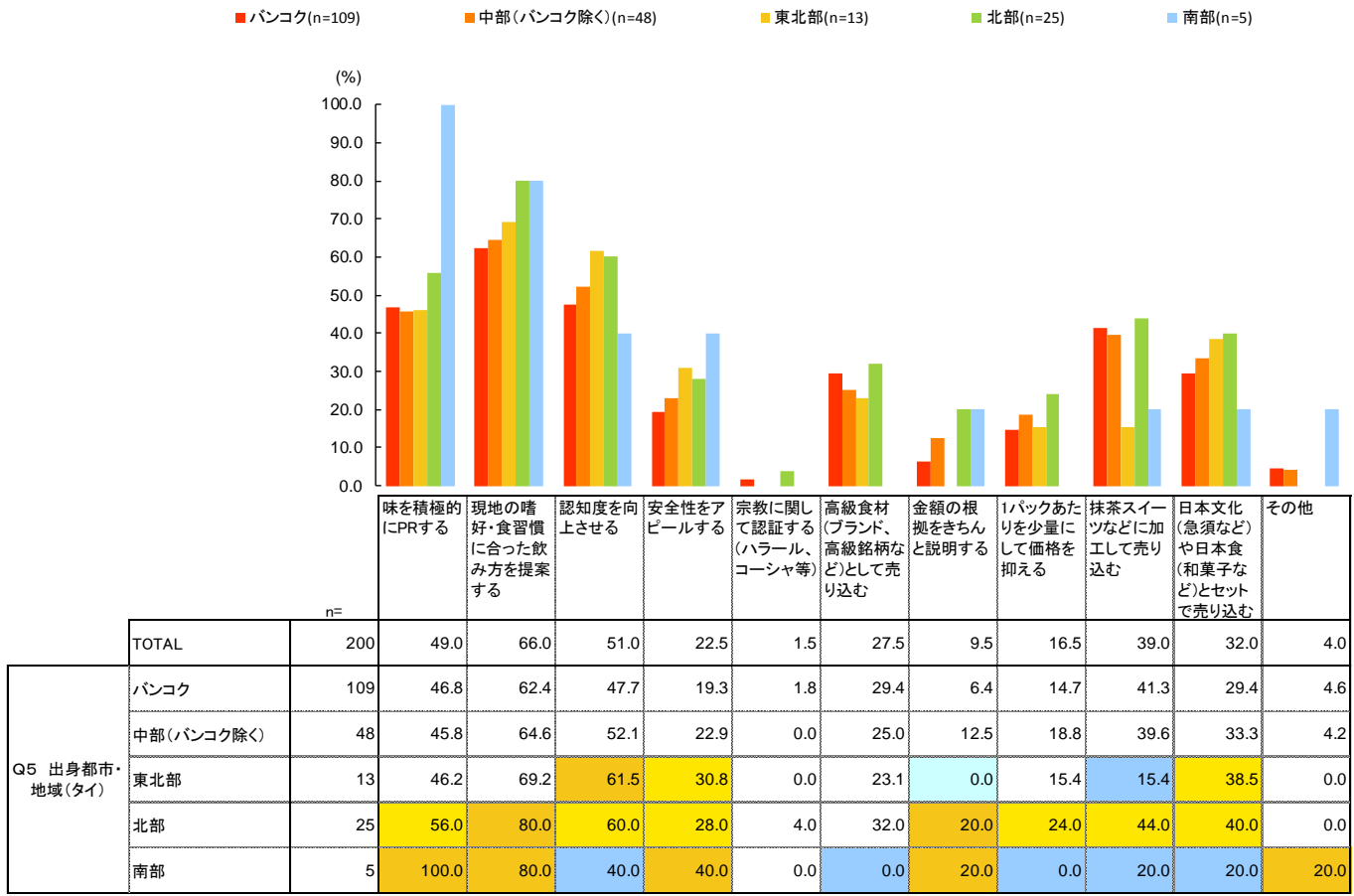




# 日本茶の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- バンコク、中部ともに「現地の嗜好・食習慣に合った飲み方を提案する」「認知度を向上させる」の順に推奨される傾向。

□ Q5 9 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。(MA) <出身都市・地域別>



# 日本茶の食習慣

- 普段は緑茶や玄米茶、ウーロン茶、ジャスミン茶を飲み、甘いタイティーを飲んでいる人もいる。
- タイでは**茶葉から淹れる習慣はなく、食事時でも甘いお茶を飲む**のが一般的。
- 日本のお茶は苦いと感じており、苦いものは健康にいいというイメージがあるため、**日本茶も健康のためのもの、健康にいい飲み物**と認識している。
- 日本に来る前からペットボトルの日本茶を飲んでいたり、日本に来てから甘いお茶が飲めなくなった人もいる。
- タイでは抹茶味のお菓子や甘くした抹茶ラテは人気があり、抹茶の認知はあるが、**本来の抹茶を知る人は稀**。
- 煎茶、抹茶ともに、**苦過ぎる、お年寄り向けのお茶、健康のために我慢して飲むお茶**という反応であり、甘くしてはどうかという声が聞かれる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
茶 日本茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>普段飲むのは、緑茶、玄米茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、タイティー</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段日本茶を飲んでいて、玄米茶が好き。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・ウーロン茶を飲む。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> <li>・緑茶は健康的な飲みものと言われているので、緑茶や、ジャスミン茶、タイティー、ミルク入りのタイティーを飲む。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・ドリンクバーでミルクとシロップを入れてタイっぽい味にする。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>自分で淹れたり、粉のお茶も</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本茶は買っても飲むし、自分で淹れたりもする。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・日本茶の簡単な粉が売っている。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>高級なお茶も飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出かけた時に高級な茶葉を買ってきたり、もらったりする。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>茶葉は買わない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お茶の葉は買わない。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本のお茶は苦い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のお茶はまだ苦く感じる。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本に来てからお茶の嗜好が変わった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お茶は日本に来てから飲むようになった。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・日本に来てからは甘いお茶は飲めなくなった。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月、女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>タイでは甘いお茶が主流で、食事の時も飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイにはレモンはちみつ緑茶というのがあり、美味しい。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・タイでは甘いお茶を飲む。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイでは食事と一緒に甘いお茶を飲む。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・今はタイでは甘くないお茶も売っているし、レストランでも甘くないお茶を出している。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本茶のイメージは健康的</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでの日本茶のイメージは健康。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・日本茶のイメージはちょっと苦いけれど、健康のために飲むものというイメージ。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>タイでもペットボトルの日本茶を買っていた</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本茶は日本に来る前からペットボトルで買っていた。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイでは伊藤園のおーい、お茶が売っている。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>茶葉で淹れるのは面倒</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでは淹れるのが面倒で、日本茶は売っていたが買っていなかった。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>中国系タイ人は茶葉を買う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでは中国系のタイ人がお茶葉を買っていた。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> </ul>

## 日本茶の試飲評価① 緑茶（煎茶）



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
日本茶 緑茶（煎茶）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 苦くない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・苦くなく、水みたい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 苦い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・苦い。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・普段飲んでいるものより苦い。（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>● お年寄り向けのお茶               <ul style="list-style-type: none"> <li>・お年寄り向け。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・大人向けのお茶。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 甘くしてはどうか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイに煎茶を持って行ってもみんな飲まないと思うので、ラテみたいにしたら良いと思う。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・苦味をなくすといと思う。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 苦さがなく、においがあるジャスミンティはタイ人向き               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャスミンティは苦くなくてさっぱりしている。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・ジャスミンティはにおいが良く、タイ人に合っている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> <li>● 健康のためのお茶と言えば飲むかもしれない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本産で健康のための飲み物と言われたらみんな飲む。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> </ul> </li> </ul>

緑茶（煎茶）						
	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	1	5
b	4	4	3	3	2	5
c	4	5	5	5	2	3
d	2	3	3	3	3	1
e	3	3	3	3	4	2

# 日本茶の試飲評価② 緑茶（薄茶）



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
日本茶 緑茶（薄茶）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 香りがいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・香りがすごくいい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 苦い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・苦い。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・苦すぎる。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・すごく苦い。（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>● 苦いので、健康のためのお茶としたらどうか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイで抹茶は高齢者以外は飲まないと思う。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・タイでは苦いものは薬の効果があるとされている。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・健康のためのお茶はほかにもいっぱいある。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> <li>● 甘くアレンジすれば飲みやすい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・抹茶のアイスはずごく美味く、タイ人にも人気。（男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月）</li> <li>・抹茶ラテはタイで、屋台で売っている。（女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月）</li> <li>・タイで抹茶を売るには甘いものにアレンジして食べやすくしたい。（女性/30歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・牛乳と混ぜたら苦味がまろやかになるので、ケーキやパン、アイスクリームに入れるといい。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> <li>・辛いものを食べるので、コーラや甘いものを飲むので、日本茶にソーダをいれたらどうか。（女性/51歳一人暮らし/9年）</li> </ul> </li> </ul>

緑茶（薄茶）

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

## 日本茶試飲の様子



提供する煎茶の準備。湯の温度を計測。



煎茶の試飲



試飲の様子



提供する抹茶（薄茶）

## 試食レシピ：緑茶（煎茶）



**【材料】** ※分量は試食6名分

川根茶（やぶきた）6g

湯200cc

### 【作りかた】

- ① 茶碗と急須にお湯を入れてあたためておく
- ② 湯冷ましに湯をいれ、90度まで温度を下げる
- ③ ②の湯を急須に注ぎいれ、1分ほど待ち、茶器に注ぎ入れる

## 試食レシピ：緑茶（薄茶）



**【材料】** ※分量は試食6名分

宇治抹茶 茶杓3杯

湯 90cc

### 【作りかた】

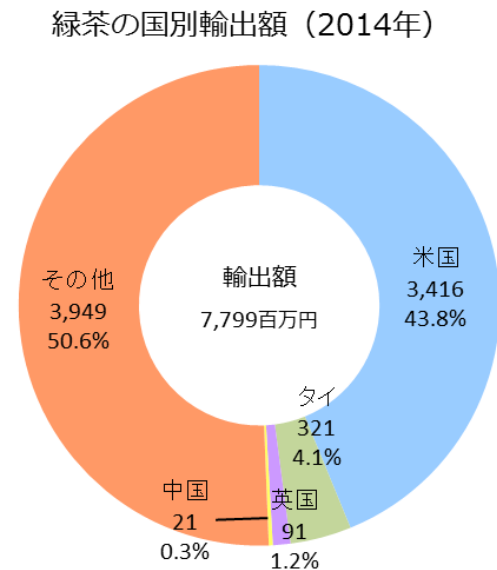
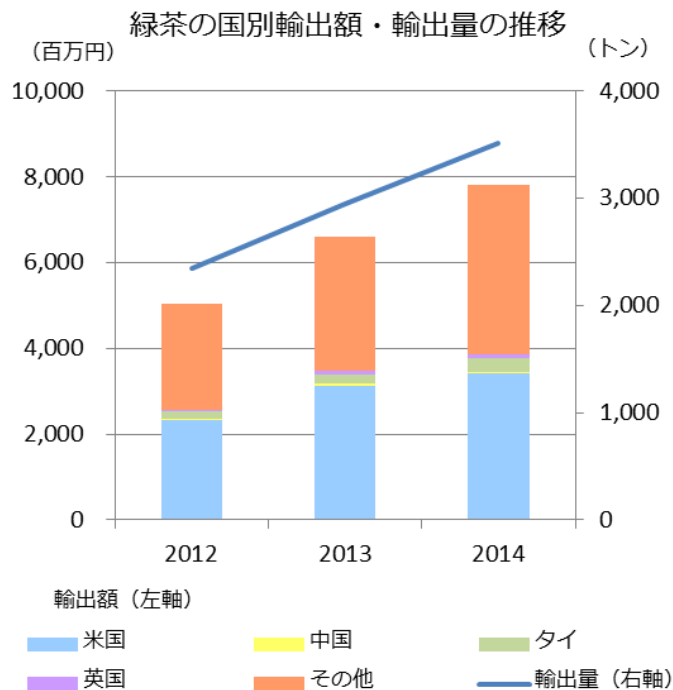
- ①抹茶椀に茶せんを入れ、湯（分量外）をいれ、温める
- ②温めた①のお湯を捨て、抹茶椀に茶杓で抹茶を入れる
- ③抹茶椀にお湯を注ぎ、お茶をたてる

# 輸出状況：緑茶

緑茶の輸出額は2014年に80億円で、輸出量・金額ともに順調に増加している。

輸出先は米国が最も多く、全体の4割以上を占めている（金額ベース）。次いで、今回の対象国ではないが、台湾、シンガポールと続く。

政府は、世界的な健康志向の高まりにより緑茶需要の増加を見込んでおり、2020年までにお茶の輸出額を150億円（2014年：78億円）に拡大することを目標としている。



出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

注：HSコード 090210, 090220

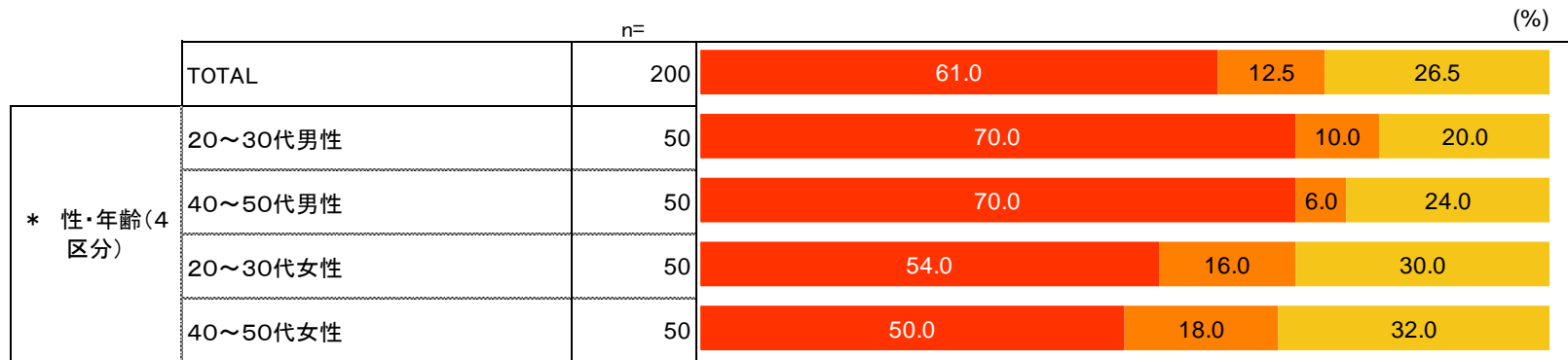


# 日本酒の認知度・食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（飲んだことがある＋知っているが飲んだことはない）は7割強。飲んだ経験は6割強となっている。
- 認知度、飲んだ経験ともに男性の方が女性に比べて高く、40～50代女性では飲んだ経験は50%にとどまる。

□ Q 4 6 \_\_ 3 日本酒をご存知ですか。飲んだことがありますか。（3区分）

■ 飲んだことがある      ■ 知っているが飲んだことがない      ■ 知らない



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

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

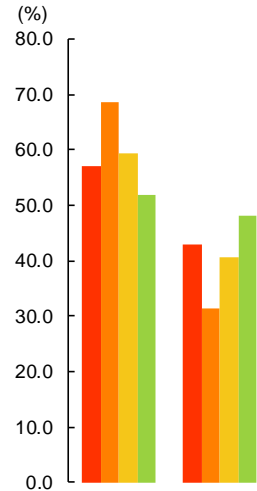
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本酒を選択肢した人

# 日本酒の嗜好 <性・年齢別>

- 全体では、日本酒を好む割合は6割程度にとどまる。
- 40～50代男性ではやや高く、7割に迫る。

□ Q5 2 あなたは日本酒が好きですか。(S A)【ベース：日本酒を飲んだことがある人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=35) ■ 40～50代男性(n=35)  
■ 20～30代女性(n=27) ■ 40～50代女性(n=25)

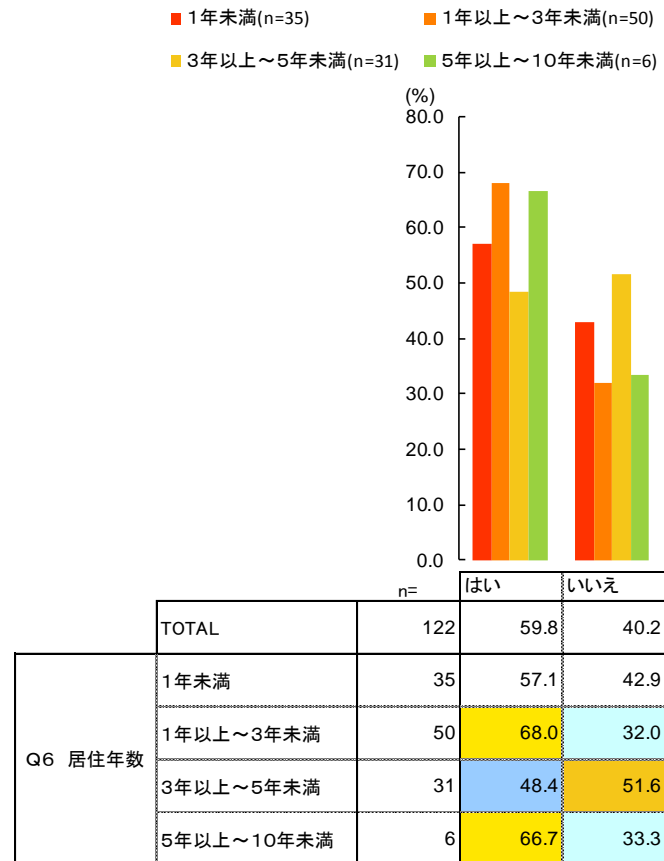


		n=	はい	いいえ
TOTAL		122	59.8	40.2
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	35	57.1	42.9
	40～50代男性	35	68.6	31.4
	20～30代女性	27	59.3	40.7
	40～50代女性	25	52.0	48.0

# 日本酒の嗜好 <在住年数別>

- 3年以上～5年未満では日本酒を好む割合が5割を下回り、好まない割合の方が上回る。

□ Q5 2 あなたは日本酒が好きですか。(S A)【ベース：日本酒を飲んだことがある人】 <在住年数別>

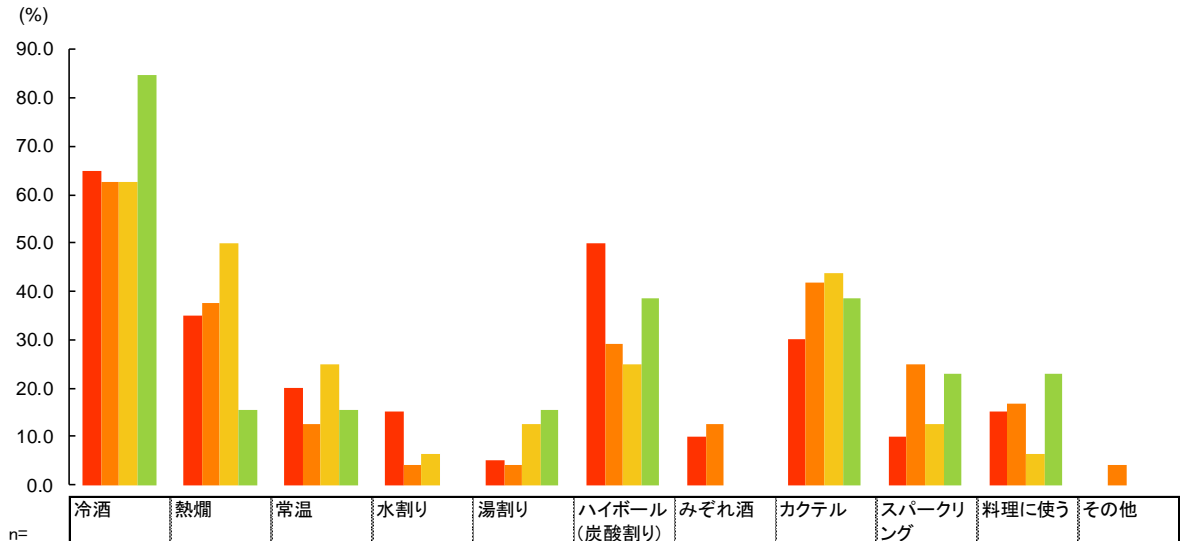


# 日本酒の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「冷酒」が最も好まれているが、「カクテル」「ハイボール」など日本酒を希釈する飲み方も好まれている。

□ Q5 3 あなたは日本酒をどのように飲むのが好きですか。(MA)【ベース：Q5 2で日本酒を好きと回答した人】 <性・年齢別>

■ 20~30代男性(n=20) ■ 40~50代男性(n=24) ■ 20~30代女性(n=16) ■ 40~50代女性(n=13)

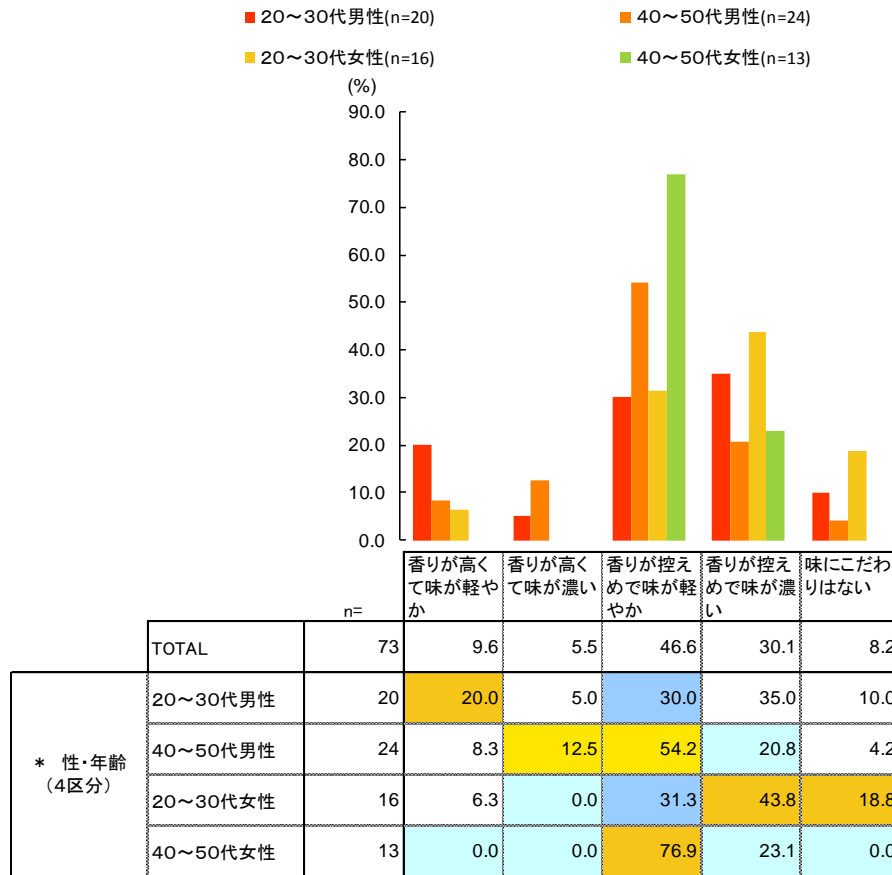


n=		冷酒	熱燗	常温	水割り	湯割り	ハイボール (炭酸割り)	みぞれ酒	カクテル	スパークリ ング	料理に使う	その他	
TOTAL	73	67.1	35.6	17.8	6.8	8.2	35.6	6.8	38.4	17.8	15.1	1.4	
* 性・年齢 (4区分)	20~30代男性	20	65.0	35.0	20.0	15.0	5.0	50.0	10.0	30.0	10.0	15.0	0.0
	40~50代男性	24	62.5	37.5	12.5	4.2	4.2	29.2	12.5	41.7	25.0	16.7	4.2
	20~30代女性	16	62.5	50.0	25.0	6.3	12.5	25.0	0.0	43.8	12.5	6.3	0.0
	40~50代女性	13	84.6	15.4	15.4	0.0	15.4	38.5	0.0	38.5	23.1	23.1	0.0

# 好きな日本酒の味 <性・年齢別>

- 全体では「香りが控えめで味が軽やか」が突出しており、次いで「香りが控えめで味が濃い」が続くなど、香りは控えめが好まれる傾向。

□ Q5 4 あなたはどのような味の日本酒が好きですか。（SA）【ベース：Q5 2で日本酒を好きと回答した人】 <性・年齢別>



## 好きな日本酒の銘柄

- 久保田を挙げる回答が最も多いが、日本酒の銘柄数は少ない。
- 焼酎の銘柄や、「チョーヤ」など梅酒の銘柄を日本酒の銘柄として挙げる回答も多かった。

□ Q5 4\_1 好きな日本酒の銘柄があれば、教えてください。(O A)【ベース：Q5 2で日本酒を好きと回答した人】

日本酒	回答数
久保田	3
十四代	2
雪男	1
霽	1
小堀酒造	1
大沢酒造	1

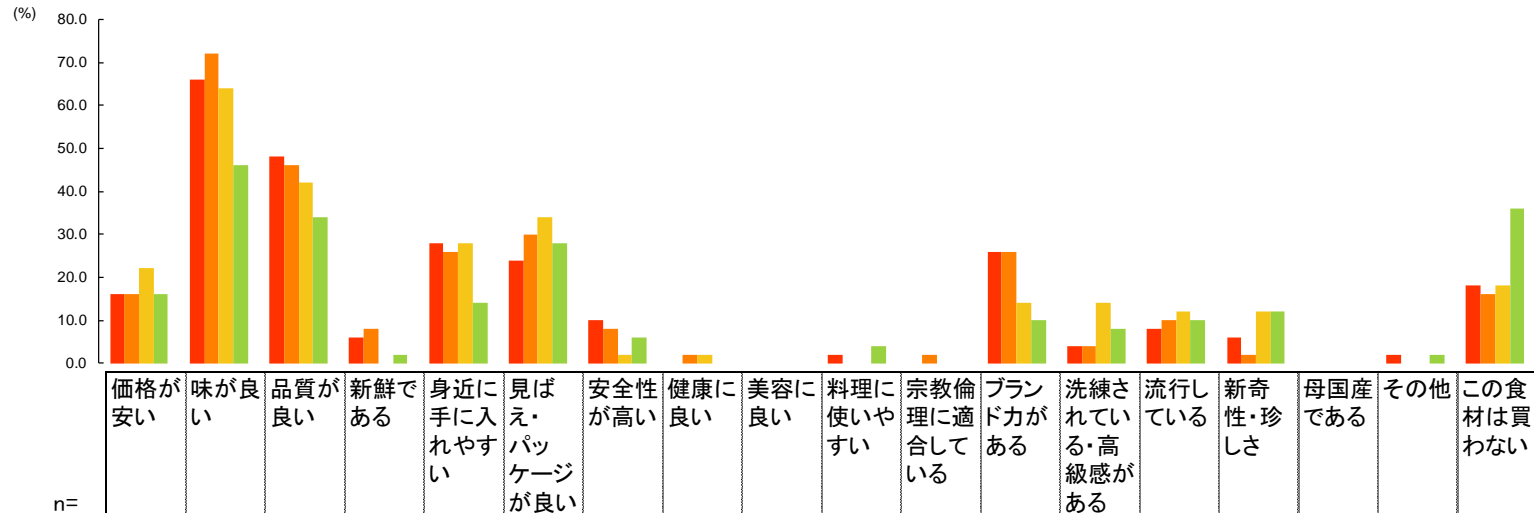
※ 日本酒と判断した回答すべて

# 母国でのお酒の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」「品質が良い」の順に重視されている。
- 性・年齢別でも、共通して「味が良い」「品質が良い」の順に高い。
- 40～50代女性では「この食材は買わない」が全体に比べ高い。

□ Q5 5 あなたが母国でお酒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=

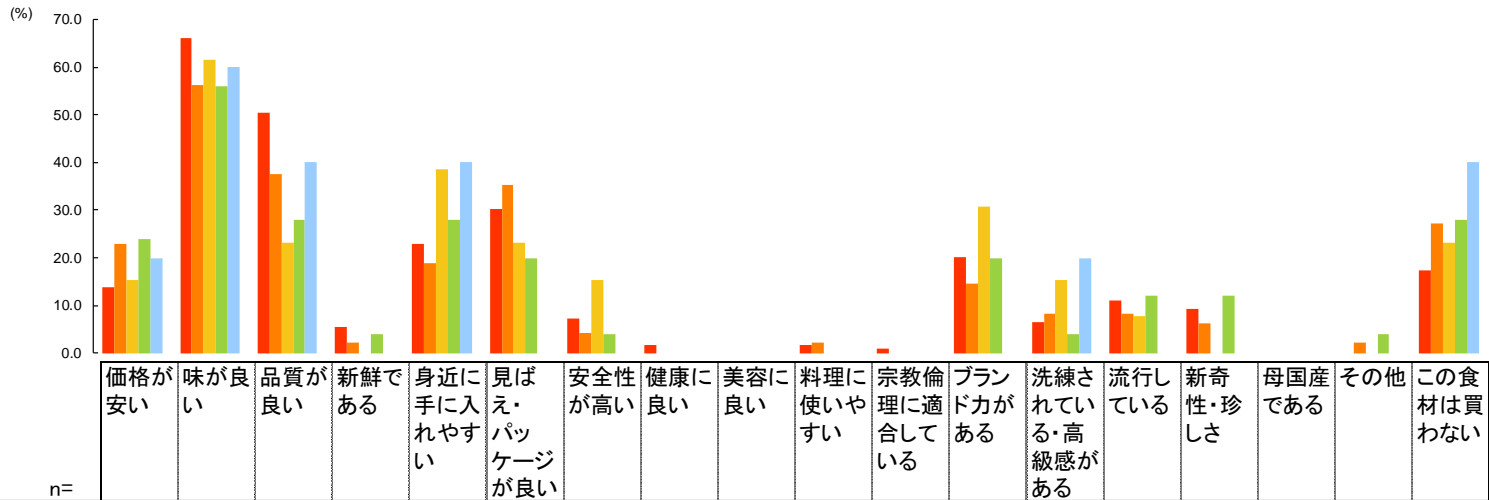
	n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない	
TOTAL	200	17.5	62.0	42.5	4.0	24.0	29.0	6.5	1.0	0.0	1.5	0.5	19.0	7.5	10.0	8.0	0.0	1.0	22.0	
* 性・年齢 (4区分)																				
20～30代男性	50	16.0	66.0	48.0	6.0	28.0	24.0	10.0	0.0	0.0	2.0	0.0	26.0	4.0	8.0	6.0	0.0	2.0	18.0	
40～50代男性	50	16.0	72.0	46.0	8.0	26.0	30.0	8.0	2.0	0.0	0.0	2.0	26.0	4.0	10.0	2.0	0.0	0.0	16.0	
20～30代女性	50	22.0	64.0	42.0	0.0	28.0	34.0	2.0	2.0	0.0	0.0	0.0	14.0	14.0	12.0	12.0	0.0	0.0	18.0	
40～50代女性	50	16.0	46.0	34.0	2.0	14.0	28.0	6.0	0.0	0.0	4.0	0.0	10.0	8.0	10.0	12.0	0.0	2.0	36.0	

# 母国でのお酒の購入基準 <出身都市・地域別>

- 各地域共通して「味が良い」が最も重視されている。
- バンコクでは「品質が良い」を重視する割合が全体より高く、中部では「価格が安い」「見ばえ・パッケージが良い」が全体より高い。

□ Q5 あなたが母国でお酒を購入する際の基準を教えてください。(3LA) <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	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
TOTAL		200	17.5	62.0	42.5	4.0	24.0	29.0	6.5	1.0	0.0	1.5	0.5	19.0	7.5	10.0	8.0	0.0	1.0	22.0
Q5 出身都市・地域(タイ)	バンコク	109	13.8	66.1	50.5	5.5	22.9	30.3	7.3	1.8	0.0	1.8	0.9	20.2	6.4	11.0	9.2	0.0	0.0	17.4
	中部(バンコク除く)	48	22.9	56.3	37.5	2.1	18.8	35.4	4.2	0.0	0.0	2.1	0.0	14.6	8.3	8.3	6.3	0.0	2.1	27.1
	東北部	13	15.4	61.5	23.1	0.0	38.5	23.1	15.4	0.0	0.0	0.0	0.0	30.8	15.4	7.7	0.0	0.0	0.0	23.1
	北部	25	24.0	56.0	28.0	4.0	28.0	20.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	4.0	12.0	12.0	0.0	4.0	28.0
	南部	5	20.0	60.0	40.0	0.0	40.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	40.0



## 母国で代表的なお酒の種類

- ビール、ウィスキーとの回答が多く、ビールではシンハーとチャング、ウィスキーはMekongとSangsomがタイのブランドとして挙げられている。
- ビール、ウィスキーに比べると少ないが、白酒との回答も多く見受けられる。
- タイの代表的なアルコール飲料として、梅酒や日本酒を挙げる人が多く見受けられるが、タイ産ではないため言及はしない。
- アルコールを飲まないとの回答も多かった。

□ Q56 あなたの母国での代表的なお酒の種類を教えてください。(OA)

お酒	回答数
梅酒	42
酒	26
ビール	19
ウィスキー	18
白酒	10

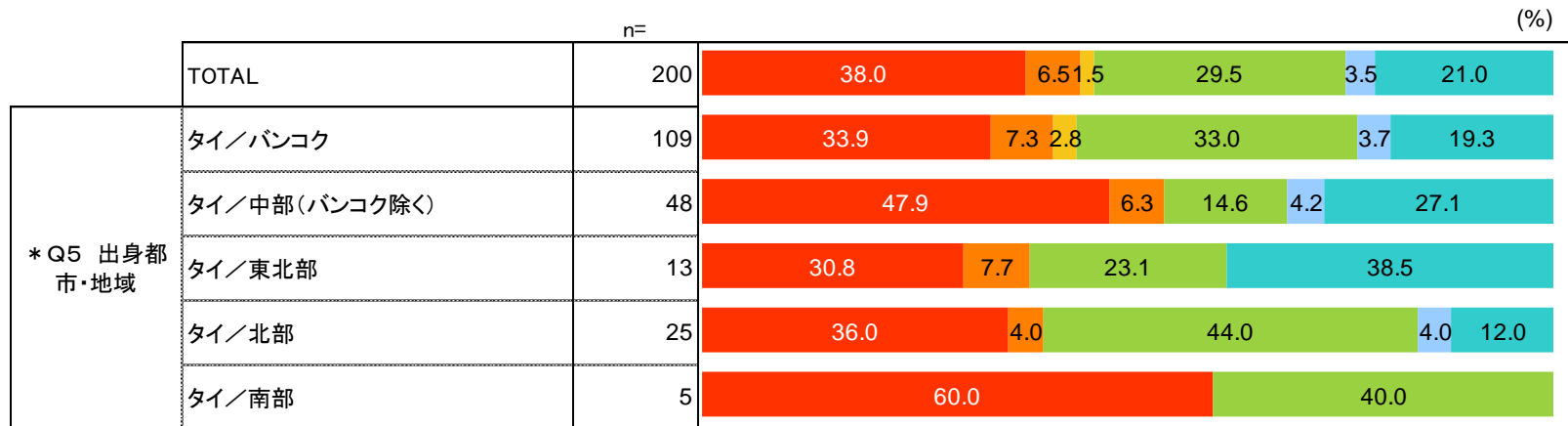
※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

# 母国での代表的なお酒の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「甘い」が約 4 割と最も高く、「苦い」が約 3 割で続く。
- 出身都市・地域別では、中部や南部で「甘い」とする割合が高い。

□ Q5 7 あなたの母国での代表的なお酒の種類について、味の特徴を教えてください。（S A） <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しよっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

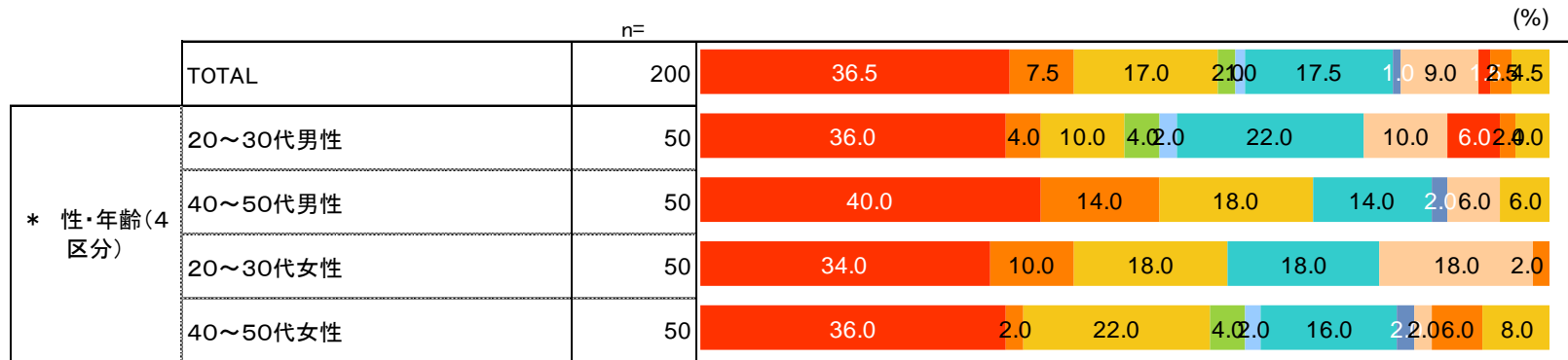


# 母国での代表的なお酒の調理方法 <性・年齢別>

- 全体では「冷酒」が36.6%と最も高く、「ハイボール（炭酸割り）」「常温」の順に続き、「カクテル」も約 1 割に達する。
- 性・年齢別では、40～50代の男性で「冷酒」が、20～30代男性では「ハイボール」、20～30代女性では「カクテル」など、性・年代によって特徴的である。

□ Q5 7 \_ 2 代表的なお酒のメニューの調理方法を教えてください。（S A） <性・年齢別>

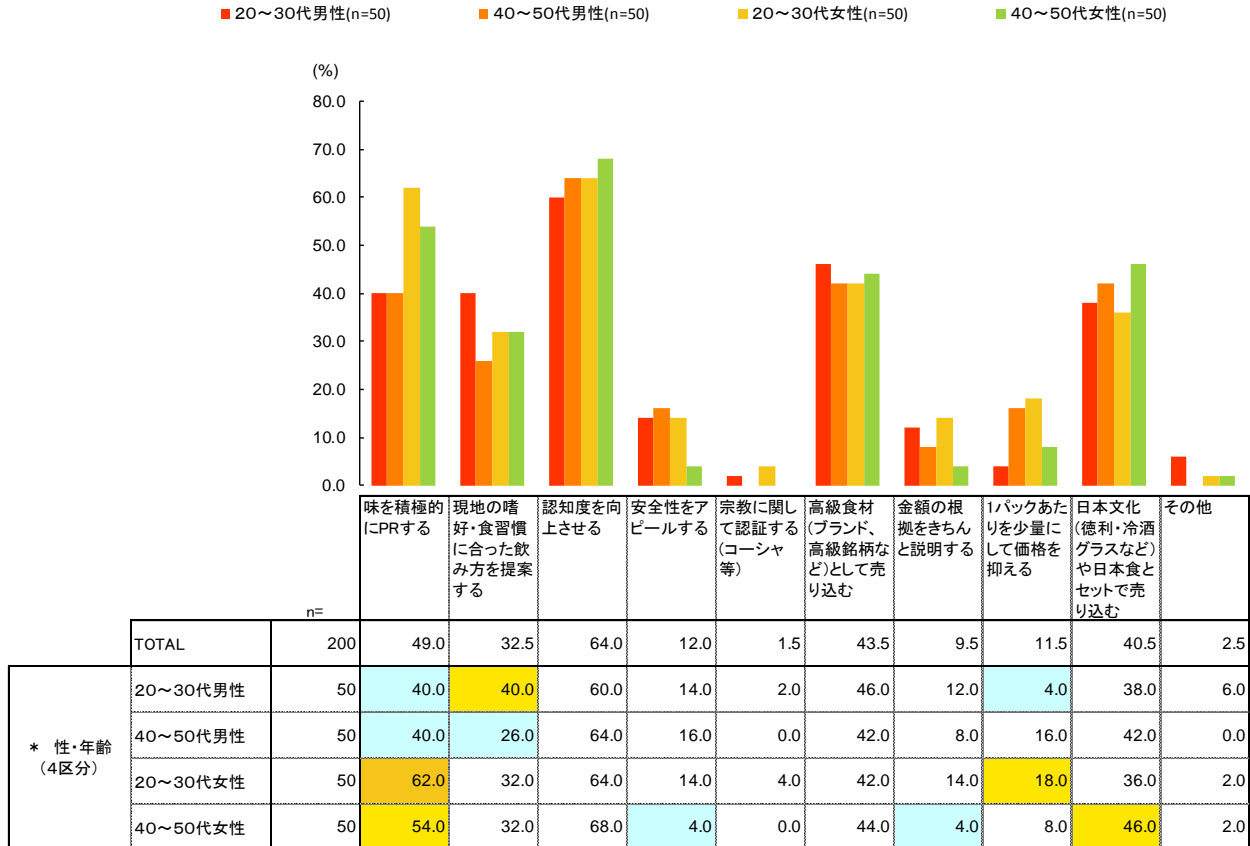
■ 冷酒 ■ 熱燗 ■ 常温 ■ 水割り ■ 湯割り ■ ハイボール(炭酸割り) ■ みぞれ酒 ■ カクテル ■ スパークリング ■ 料理に使う ■ その他



# 日本酒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6割強で最も推奨され、「味を積極的にPRする」「高級食材として売り込む」が続く。
- 各層共通して「認知度を向上させる」が最も推奨される。
- 「味を積極的にPRする」は男性より女性が推奨する傾向。

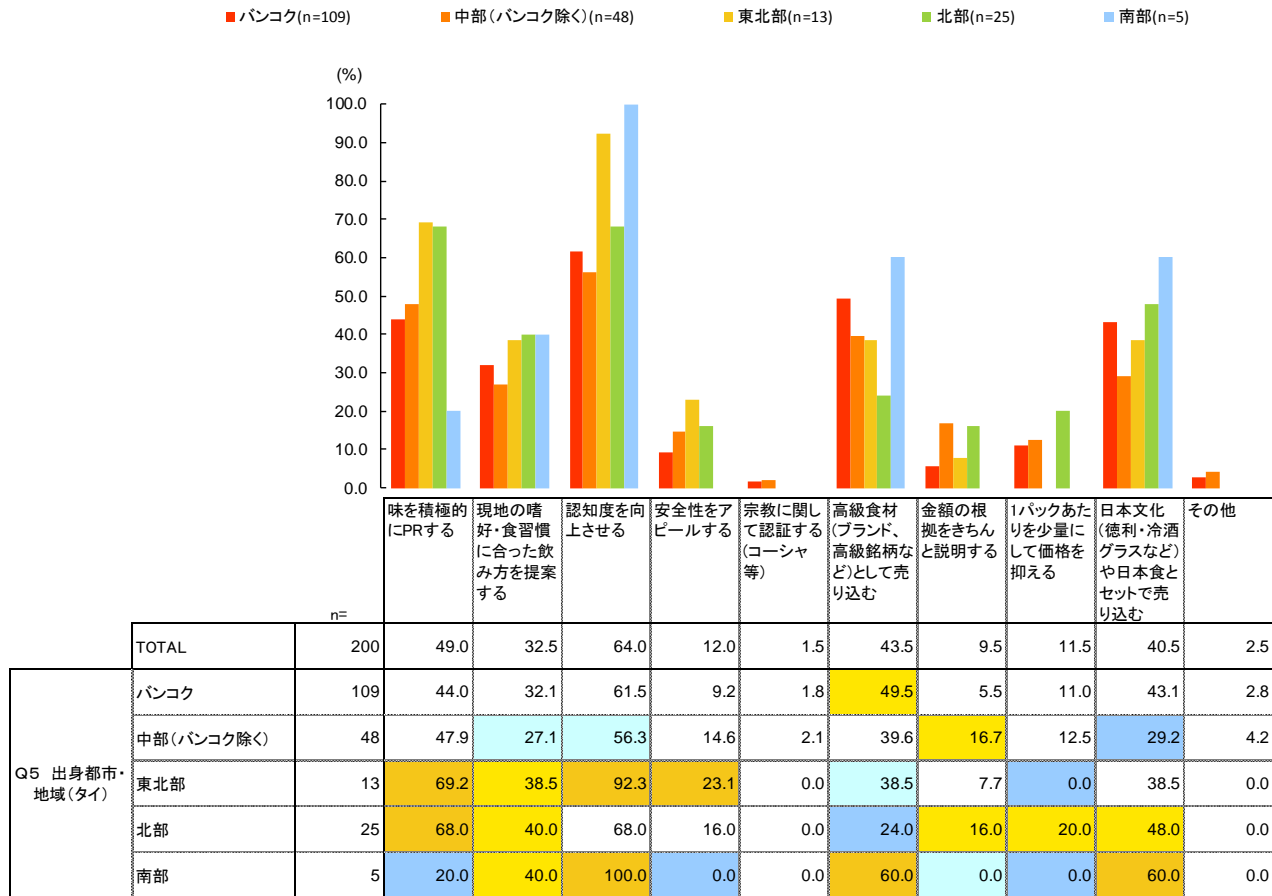
□ Q6 0 日本酒の母国での売り方案 (MA) <性・年齢別>



# 日本酒の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 全体では「認知度を向上させる」がそれぞれ最も推奨される。
- バンコクでは「高級食材として売り込む」を推奨する割合が全体より高い。

## □ Q6 0 日本酒の母国での売り方案 (MA) <出身都市・地域別>



# 日本酒の食習慣

- お酒は好きだが、**比較的アルコールに弱く、飲む頻度が低い**人が目立つ。
- 日本で飲む酒類はワイン、カクテル、梅酒、日本酒、ウイスキーなどであり、タイでは輸入ウイスキーを飲んでいる。
- タイではウイスキー、ブランデー、ワインやタイ米から作る酒もあり、今はワインが人気であり、**透明な酒は安く、色がついた酒のほうが高い酒との認識**がある様子。
- タイ人は**甘い酒や何かとミックスして飲む飲み方を好む**。
- 日本酒の飲用経験は少ないものの、試飲の結果、**思っていたよりおいしい、飲みやすいとの反応**を示している。  
ただし、**透明な酒や何も混ぜずにストレートで飲む酒の味や価値への理解はされていない様子**。
- 色をつける、瓶やパッケージに工夫するなどの声が聞かれる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
アルコール 日本酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>お酒は好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お酒は好き。(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、男性/43歳/日本人と結婚/9年、女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>家では飲まず、外食時に飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外食の時にお酒を飲む。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・ひとりで飲むのはさみしいから、家では飲まない。(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、男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>家でも外でも飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お酒は毎週1～2回、家でも外でも飲む。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>たまに飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・月に5回くらい飲む。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・たまに飲むくらい。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>カクテルや梅酒、日本酒などいい香りがする酒、輸入ウイスキーを飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段飲むのは、カクテル。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月)</li> <li>・梅酒を飲む(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・日本酒はいいにおいがするので好き。(男性/43歳/日本人と結婚/9年)</li> <li>・高いブランデーはロックで。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイでは輸入ウイスキーを飲む。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月、女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本酒は好き。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>きつい酒は嫌い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紹興酒は好きではない。(女性/30歳/日本人と結婚/8年、女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本酒はきついのであまり好きではない。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月、男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本酒は日本に来てから/タイの日本食レストランで</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒は日本に来てから飲むようになった。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本酒はタイの日本食レストランに行くようになってから。(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>● <b>ウイスキー、ブランデー、ワインなどがある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイではウイスキーを飲む。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月、女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・タイにはブランデー、ワインなどいろいろな種類のお酒がある。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・最近、タイではワインが人気です。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>タイ米から作る日本酒に似た安い酒がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ米から作る泡盛のようなお酒がある。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・日本酒は高いが、タイのお米で作ったお酒は味が日本酒と同じレベルで、安い。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>甘い酒やミックスしたお酒が好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイ人は甘いのが好き。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・タイ人はそのまま飲むより、ミックスするほうがカッコイイと思うし、好き。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> <li>● <b>色がついているお酒のほうが高いイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイでは白いお酒は安く、色がついているほうが高いというイメージ。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本酒はおじいさんのイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒はおじいさんが飲むお酒というイメージ。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>

## 日本酒の試飲評価 日本酒



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
日本酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>思っていたより飲みやすい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲みやすく、美味しい。(女性/22歳/一人暮らし/5ヶ月、男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・飲みやすい。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・思っていたよりきつくない。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>香りがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・香りがいい。(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>● <b>きつい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・そのまま飲むと倒れてしまいそう。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>味の評価がわからない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あまり飲んだことがないので美味しいのかどうかかわからない。(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>● <b>日本酒の瓶はきれい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイで日本酒は飾り物です。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・日本酒の瓶はきれいで、飾る。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>コメでできた酒は年寄りが飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイの米の酒は年寄りのお酒と言われている。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>梅酒や金箔入り酒が人気</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・タイに帰る時、みんな好きなので、梅酒を買ってきてと言われる。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> <li>・石川県の金箔入りのお酒は美味かった。(男性/35歳/一人暮らし/9年5ヶ月)</li> </ul> </li> <li>● <b>色をつけたい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒に色がついていてパッケージによってはイメージが変わるかもしれない。(女性/30歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・透明な日本酒は何の味かわからないから、美味しいと思わない。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・透明ではなく、桜酒など色をつけたらおもしろい。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> <li>・味より透明であることが、水みたいで、美味さがわからない。(女性/51歳一人暮らし/9年)</li> </ul> </li> </ul>

## 日本酒

	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	3	3	3	3	3	3
d	2	3	3	3	3	3
e	2	3	3	3	2	2

## 日本酒試飲の様子



試飲評価の様子



日本酒の試飲



日本酒の試飲

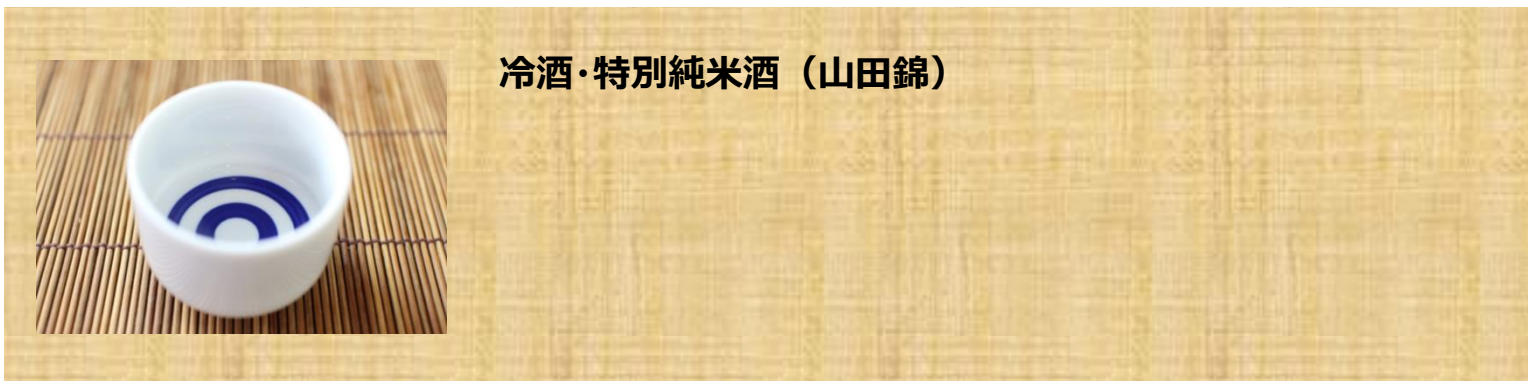


日本酒の試飲。試飲前に香りを嗅ぐ。



# 試食レシピ：日本酒

## 日本酒

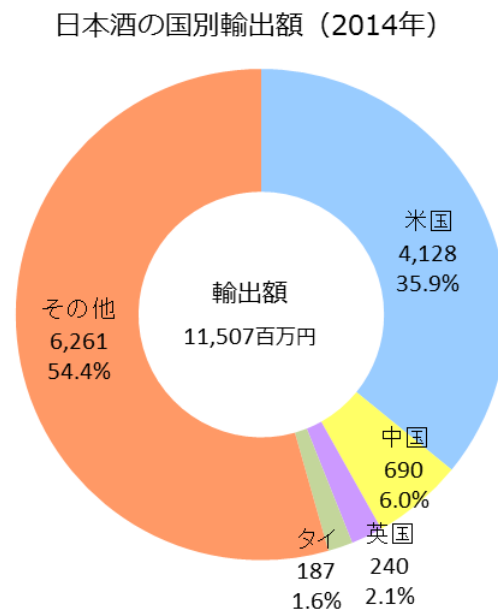
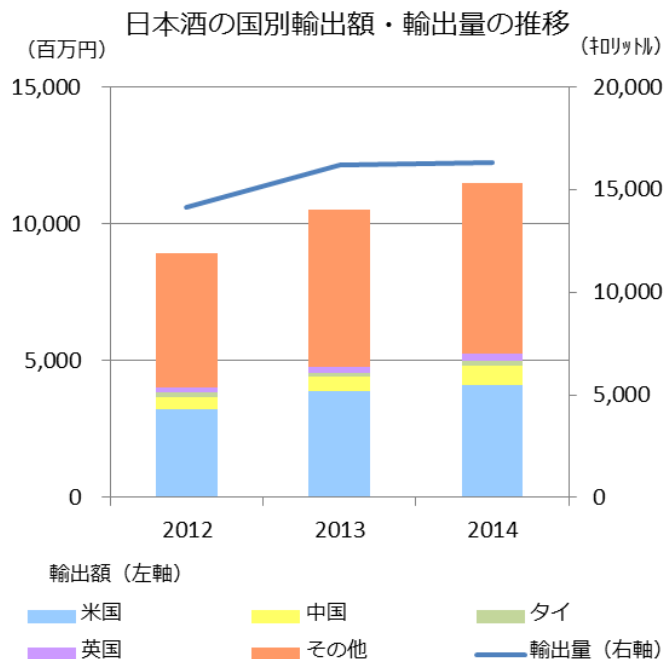


# 輸出状況：日本酒

日本酒（清酒）の輸出額は2014年に115億円で、輸出量・金額ともに順調に増加している。

輸出先は米国が最も多く、輸出額で全体の4割以上を占めている。次いで、今回の対象国ではないが、香港、韓国と続き、4位が中国になる。

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



注：HSコード 220600200

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成



---

## **(3) 調査結果まとめ**



# 日本産食品の評価まとめ

	日本産食品の浸透状況	自国での状況と受容性
水産物	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。	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。
青果物	多くの野菜に親しんでいる中でも、キャベツ、ばれいしょ、トマトの食経験率が8割を超える。日本の野菜は甘くて新鮮、という評価。果物はいちご、メロンが圧倒的な人気。	キャベツは生で食べるが、トマトは酸味が強く調理に使うことが多い。日本産の野菜は「甘くておいしい」というイメージが持たれている。果物も国産・輸入品数が多く食されている。中でも日本産の果物の評価は高いが、デパートで買う高級品のイメージ。
畜産物	牛肉を好む割合は他国より低いが、豚肉や鶏肉よりは牛肉が好まれており、焼肉やステーキが人気。チーズや牛乳などの乳製品も好み。	牛、豚、鶏を食べるが、豚肉料理が好まれ、ローストポークや揚げ豚肉、ガパオライスなど調理方法は様々。ハーブで育てた豚やブランド豚肉も存在するが、一般的には市場で安く新鮮な豚肉を購入するようである。また、チーズを使用した料理がないため、食べる習慣は多くはない。
コメ	食経験率は9割を超え、寿司が人気。白米も好まれ、コシヒカリを選んで購入する人も。ただし白米だけで食べることはあまりなく、必ずおかずと一緒に食べる。	タイ米に対する信奉が強く、他国のコメを買うことはあまりない。日本米も流通はしているが、家庭で食べられることはなく、日本食レストランで食されるものとしての認識。
日本茶	日本茶は健康のイメージがあり、他国よりも愛飲している人の割合が高く、冷たいお茶やペットボトルも好む。一方で本格的な苦味には抵抗感があり、在住年数の短い人からは自国茶のように甘みを加えたいという声も。	お茶は甘い飲み物としての認識。日本茶もRTDで売っているが、苦味が強く、健康を意識する人が我慢して飲むイメージ。面倒なことを好まない文化から、茶葉で淹れることはあまりないと想定される。
日本酒	飲んだ経験は6割にとどまり、知っているが飲んでない人も1割。ややアルコール臭のする香りに抵抗がある人もおり、カクテルやハイボールなど、希釈する飲み方が好まれている。	甘い酒やミックスした酒を好み、梅酒なども人気。日本酒は高齢者が好む「透明なコメの酒（ラオカーオ）」と見た目が似ているため、若者には良いイメージを持たれていないもよう。

# 日本産食品の輸出拡大方向性案

もともとヘルシーな食文化、食習慣であり、日本食のヘルシーな価値への強いニーズは他国ほど見られない。受容可能性があると考えられるのは、タイ料理に使える野菜、甘い果物、日本食としての受容が見込める水産物。ただし独自の食文化と外食習慣が確立しているため、家庭の台所への普及は難しいと思われる。苦味に弱い日本茶や日本酒は難しく、コメも、タイ米信奉が強いため、主食として入る余地は小さいと考えられる。

水産物	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。
青果物	中国産やタイ産の野菜に使われる農薬について不安を感じているため、おいしさに加え、安全性を訴求する事が有効と思われる。果物は日本産の甘さに対する評価は高いため、皮ごと食べることを考慮し、皮の安全性を訴求すれば可能性は大きいと思われる。一方で、野菜も果物も日本産はデパートで売っている高級品というイメージがあり、家庭の台所に普及させるよりも、外食産業への展開を図るほうが有効ではないか。
畜産物	日本産の牛肉、豚肉はトレーサビリティがしっかりしていて評価が高く、受容の可能性はあるが、鶏肉はタイ産が強い。タイで好まれる味付けの提案は必須だが、価格面から一般家庭に普及させていくことはハードルが高いと思われる。卵も日本産ならではの差別化要因が弱く、チーズも食習慣がない。ヨーグルトは酸味を払拭しないと難しいと思われるが、「北海道」ブランドに強い価値を感じているため、乳製品はブランディングによって拡大できる余地があると考えられる。
コメ	タイ米信奉が強く、また日本のコメのモチモチ感がタイ料理には合わないという評価のため、タイでの受容性は低いと考えられる。日本のコメは日本食レストランで日本食として食べるものであるため、家庭への普及は困難ではないか。
日本茶	甘いお茶が主流であり、茶葉から淹れて飲むことを面倒と言うタイの人に煎茶や抹茶を受容させるのは困難と思われる。苦味に弱いため、甘くする、もしくは苦いまま健康（薬）イメージで訴求する事が必要と思われる。気温が高い国でもあり、温かいお茶より冷たいペットボトルでの普及のほうが有効か。外食頻度も高いため、ペットボトルがより有効と思われる。
日本酒	タイでは「透明なコメの酒＝ラオカーオ」に高齢者のイメージを持っているため、日本食とセットにする、日本文化を全面に押し出すなど日本好きの国民性に乗じて、国内酒と異なるイメージを強く押し出していく必要がある。味は苦味を抑え、甘みを強くする必要あり。また、カクテルなどの新しい発想で提供していくことも考えられる。

# 試食評価まとめ

		平均点			平均点			平均点
かつお フライ		3.0	しいたけ		3.8	焼き鳥		3.6
秋鮭 (塩鮭)		4.2	シャイン マスカット		4.8	白米		3.8
秋鮭 (ムニエル)		4.4	卵のせ サラダ		3.2	手こね 寿司		3.6
ぶりしゃぶ		3.4	チーズ トースト		3.6	煎茶		2.6
ぶり 照り焼き		3.6	ヨーグルト		2.2	薄茶		2.8
アメーラ		3.8	冷しゃぶ		3.8	日本酒		3.8

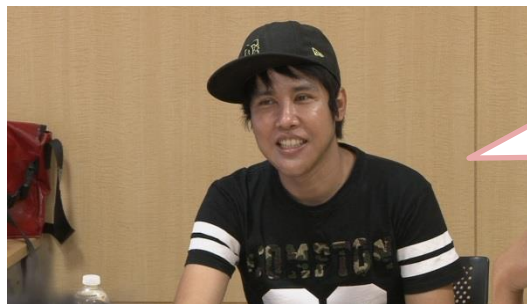
平均点・・・試食後のアンケート「おいしさ」において、とてもおいしい（5点）まあおいしい（4点）どちらとも言えない（3点）あまりおいしくない（2点）おいしくない（1点）とした時の参加者の平均点

# 試食調査まとめ

食材		食習慣	母国一般の食習慣	試食評価
茶	日本茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>いくつかの種類の茶類を飲む。</li> <li>日本に来て甘いお茶が飲めなくなった人もいる。</li> <li>日本茶は苦いもの、健康のために飲むという認識。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>お茶は甘いもの。</li> <li>日本茶がペットボトルで販売されているが甘い。</li> <li>茶葉で淹れる習慣はなく、淹れるのは面倒くさい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煎茶、薄茶ともに苦く、年寄りが飲むお茶。</li> <li>抹茶味のお菓子や抹茶ラテは人気があり、煎茶や薄茶も甘くすればいいとの反応。</li> </ul>
畜産物	肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉は好き。</li> <li>牛、豚、鶏など万遍なく食べている。</li> <li>日本の肉への信頼度は高い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>宗教との関連がある。</li> <li>焼いたり、炒めたり、カレーに入れる。</li> <li>焼き鳥はメジャーな食べ方。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷たい肉を食べ慣れていないが、豚肉の育て方や飼料に興味あり。</li> <li>焼き鳥は焼き方や味付けについて、タイの焼き鳥には勝てない。</li> </ul>
	卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本では温泉卵も煮卵も食べている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイの卵は白くなく、必ず火を通すため、賞味期限などが曖昧。</li> <li>半熟卵や生卵は食べる人と食べない人がいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>サラダとしてはおいしいが、半熟卵に抵抗が見られる。</li> </ul>
	チーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本では食べているが、頻度や量はそれほど多くない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイ料理にチーズは使わない。</li> <li>チーズをそのまま食べる習慣はない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩味については意見が分かれる。</li> <li>チーズトーストという食べ方に馴染みがないのか、反応はまひとつ。</li> </ul>
	ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> <li>普段から男女問わず食べている。</li> <li>甘いもの、甘くする、フルーツと、食べている。</li> <li>低脂肪や脂肪ゼロを食べている女性もいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイのヨーグルトは砂糖入りでなくても甘い。</li> <li>甘く、牛乳の味が濃いものを好む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>酸っぱいヨーグルトより甘いヨーグルトを好む。</li> <li>生乳40～50%だと薄いという評価になり、100%のほうを好む。</li> </ul>
青果物	野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本の野菜のおいしさを実感しており、生でも食べている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>農薬を気にしている人がいる。</li> <li>チェリートマトはタイ産もある。</li> <li>しいたけは中華料理で使うイメージ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>アメルマトは酸味と甘みのバランスの良さを評価している。</li> <li>しいたけは食感も味付けも高く評価。</li> </ul>
	果物	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本の果物はおいしいと評価。</li> <li>同じ果物でも日本のほうが優れていることを認識。</li> <li>りんご、いちご、さくらんぼ、桃、梨など食べている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>種類が多く、安い。</li> <li>日常的に食べているもよう。</li> <li>中国、ニュージーランド、米国、日本からも輸入されている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タイにはない大きさや味を評価するも、高級品、値段が高いイメージとなっている。</li> </ul>
コメ	コメ	<ul style="list-style-type: none"> <li>コメが主食であるため、日本でも主食。</li> <li>値段が高いタイ米を買い、タイ料理を作り食べている。</li> <li>日本米はモチモチしていてタイ料理には合わない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本米も流通しているものの、食べていない。</li> <li>タイで食べるのはタイ米のみ。</li> <li>タイ料理のほか、お粥や麺にして食べている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>白飯、酢飯ともに硬さや甘さは評価。</li> <li>手こね寿司は生のかつおが苦手。</li> <li>タイ料理に合わない日本のコメは正直好まないという印象。</li> </ul>
水産物	魚	<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>フライ、ムニエル、塩焼き、照り焼きは好評。</li> <li>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>
酒	日本酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>アルコールは摂取するも、比較的飲酒頻度も低く、アルコールに強くない様子。</li> <li>日本酒は飲んだことがある人、あまりない人がいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ウイスキー、ワイン、日本酒のほか、タイ米で作る酒もある。</li> <li>カクテルなど何かと混ぜて飲むことが好まれ、色がついている酒のほうが高いという認識。</li> <li>日本酒はおじさんが飲むイメージ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>思っていたより飲みやすく、おいしいとの声が多い。</li> <li>透明であること、ストレートで飲むことが日本酒の価値を下げている。</li> </ul>

## 試食した品目の中で一番おいしかったもの

冷しゃぶがおいしかった。お肉が柔らかかったし、ごまだれも好きでした。  
口に合わなかったのは、薄茶とヨーグルトです。



シャインマスカットが一番おいしかった。大きくて柔らかくて甘かったからです。果物が好きです。



ぶりしゃぶが一番好きでした。おいしかった。初めて食べた。  
口に合わなかったのは、生乳40-50%のヨーグルトです。

試食した中で一番好きだったのは、サーモンのムニエルです。ムニエルはバターで脂っこかったけれどおいしかった。塩焼は硬かった。



一番おいしかったのはマスカットです。果物が好きだからです。  
豚の冷しゃぶはあまり好きでなかった。