

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（米国）

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	.....	29
③青果物	.....	45
④畜産物	.....	80
⑤水産物	.....	109
⑥日本茶	.....	139
⑦日本酒	.....	158
<b>(3) 調査結果まとめ</b>	.....	175



---

## **(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

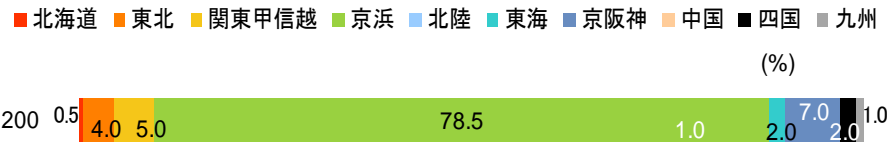
調査結果タイトル	設問文
Q 1 性別	あなたの性別を教えてください。
Q 2 年代	あなたの年齢を教えてください。
Q 3 在住地域	あなたがお住まいの都道府県を教えてください。
Q 4 国籍	あなたの国籍を教えてください。
Q 5 出身都市・地域	あなたの母国での出身都市・地域を教えてください。
Q 6 在住年数	あなたは日本に来てから、およそ何年経ちますか。
Q 7 世帯年収	あなたの世帯全体の年収を教えてください。
Q 8 職業	あなたの職業を教えてください。
Q 9 宗教	あなたの宗教を教えてください。
Q 10 他国産と比べて高く評価する日本産食品 (MA)	これまで日本で食べた日本産の食品の中で、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

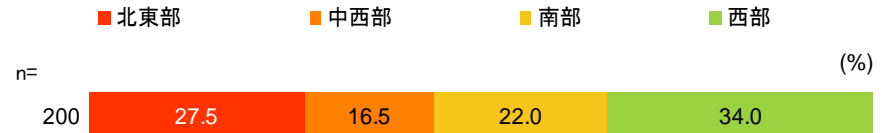
調査結果タイトル	設問文
Q 3 5 母国での野菜／果物の購入基準（3 L A）	あなたが母国で野菜や果物を購入する際の基準を、3つ教えてください。
Q 3 6 母国での代表的メニュー（O A）	あなたの母国での最も代表的な野菜/果物のメニューをそれぞれ1つ教えてください。
Q 3 6 1 母国でのメニューの特徴	そのメニューの味の特徴を教えてください。
Q 3 6 2 母国での野菜の調理方法	代表的な野菜のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 6 3 母国での果物の調理方法	代表的な果物のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 7 母国での売り方案（M A）	日本産の野菜/果物は、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

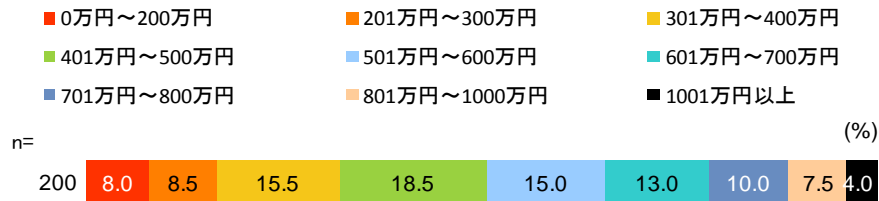
## 在住地域



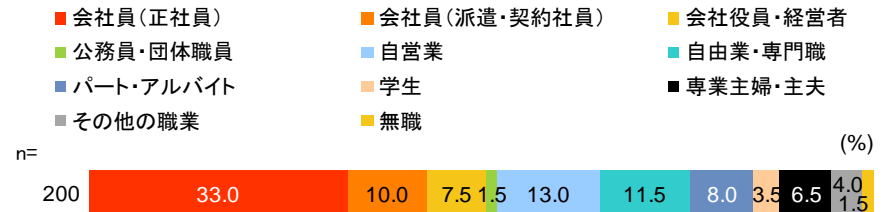
## 出身都市・地域



## 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） ・日本語話者 （日本語能力試験N2か同等以上、ただし50代以上は日本語能力試験N3程度でも可） ・食べ物アレルギーのない方 ・飲食関連の職業従事者・従事経験者
サンプル数	20名（各国5名）
実査日時	2015年9月11日（金） タイ 2015年9月12日（土） 英国 2015年9月14日（月） 中国 2015年9月15日（火） 米国 時間はすべて11:00～16:40
実査会場	日本貿易振興機構（JETRO） 本部（東京） 5E会議室
調査実施機関	株式会社インテージ

## ②インタビュー調査 試食品目一覧

品目	食材	品種・銘柄・産地等	料理
コメ	コメ	コシヒカリ（新米）	手こね寿司
			白米
青果物	ぶどう	シャインマスカット	生食
	フルーツトマト	アメーラ	生食
	しいたけ	原木しいたけ	バター醤油焼き
畜産物	鶏肉	青森シャモロック（モモ肉）	焼き鳥
	豚肉	こめ豚（バラ肉）	冷しゃぶ
	卵	半熟卵	卵のせサラダ
	チーズ	プロセスチーズ	チーズトースト
	ヨーグルト	プレーンヨーグルト（生乳40-50%）	生食
水産物	ぶり	養殖	照り焼き
			ぶりしゃぶ
	秋鮭	天然	ムニエル
			塩焼き
	かつお	—	手こね寿司
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。

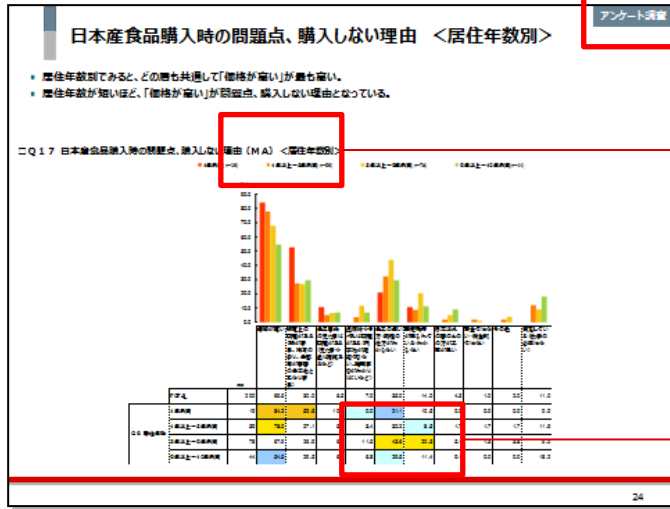
## ②インタビュー調査 対象者プロフィール

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



# 凡例

## アンケート調査



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

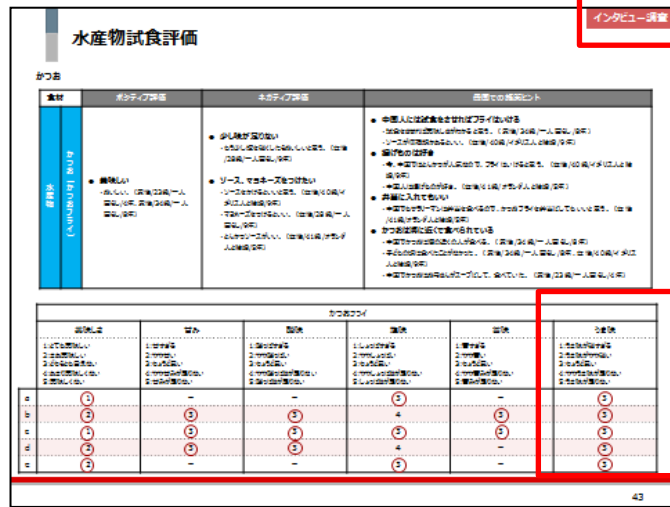
■ 4つの回答形式を、下記の通り記しています。

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

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



## インタビュー調査



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

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

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

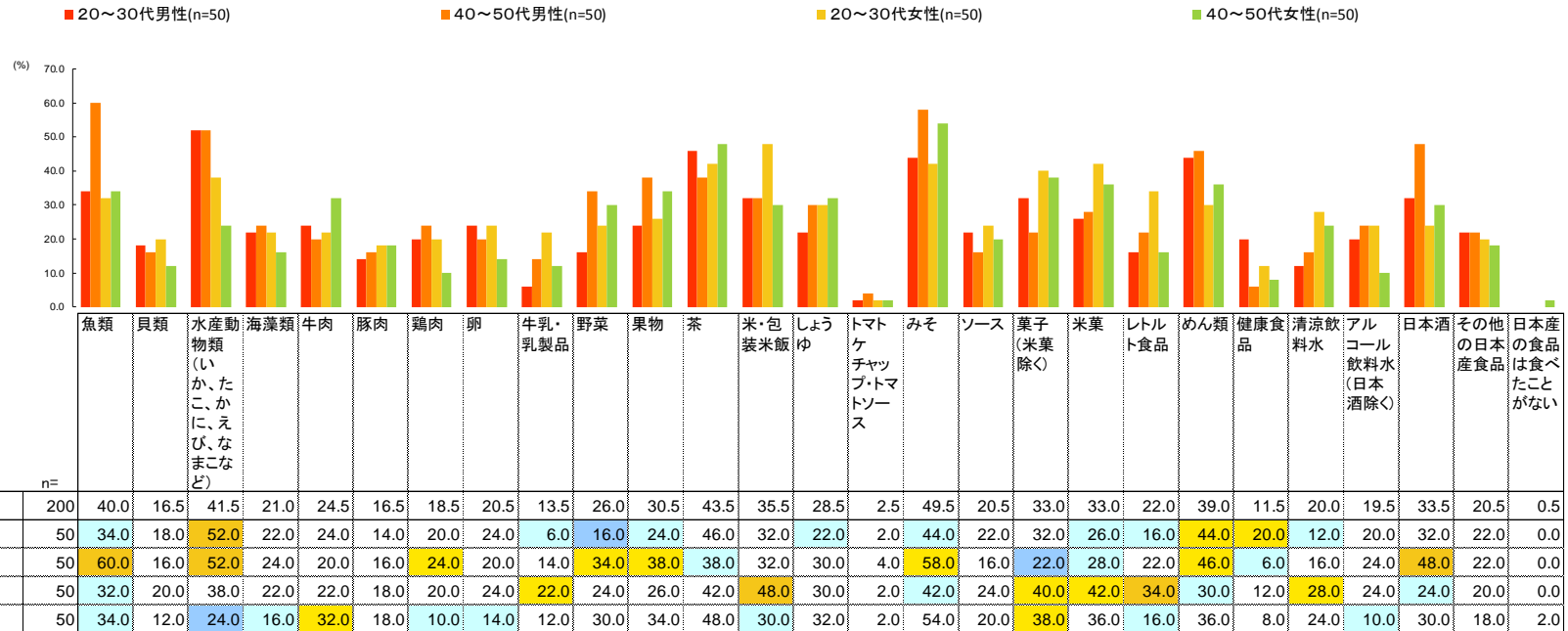
## (2) 調査結果

- ① 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「みそ」が最も評価されている。
- 性・年齢別でみると、20～30代男性では「水産動物類」、40～50代男性では「魚類」が、20～30代女性では「コメ・包装米飯」、40～50代女性では「みそ」が最も評価されている。

□ 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>



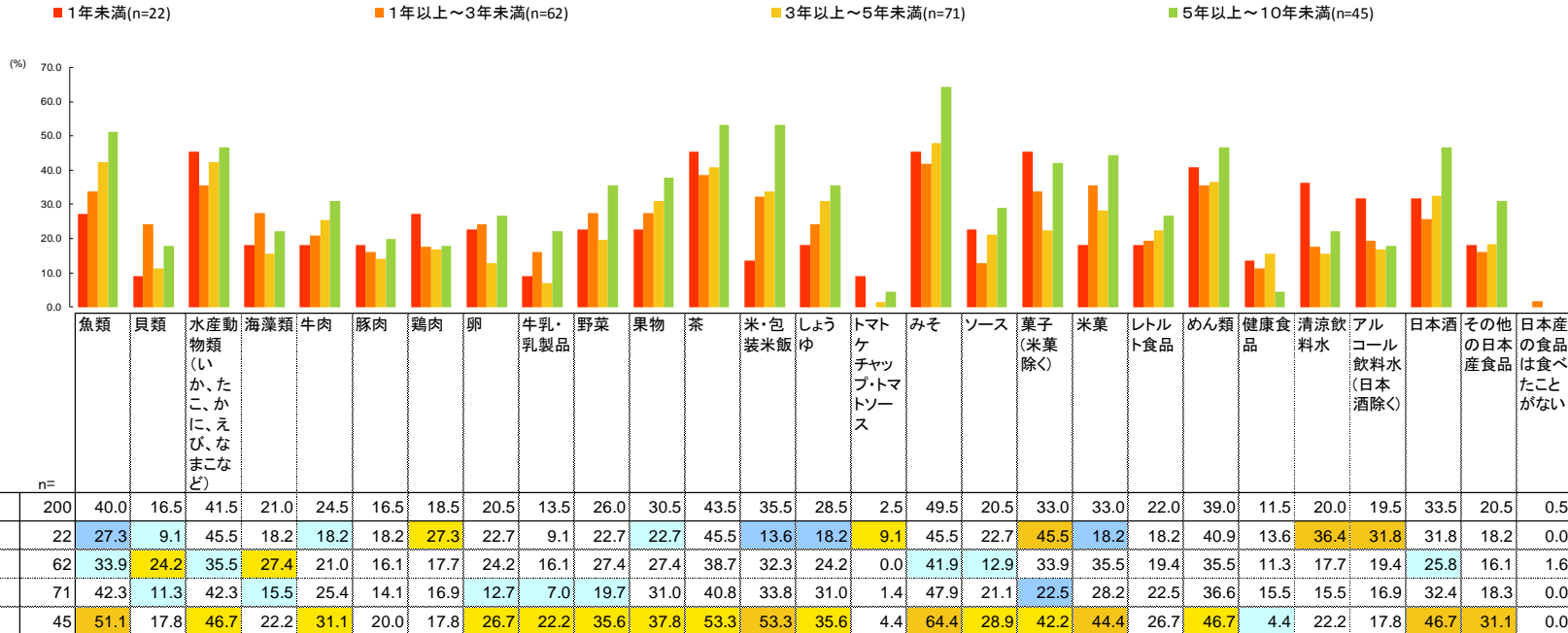
\* 性・年齢(4区分)



# 他国産と比べて高く評価する日本産食品 <在住年数別>

- 1年以上の層では「みそ」が最も評価されている。
- 1年未満では「みそ」のほか、「水産動物類」「茶」「菓子（米菓除く）」も同率で評価されている。
- 5年以上～10年未満では、多くの品目で全体よりも評価が高い。

□ 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、卵、野菜、健康食品は「健康的である」を最も評価し、それ以外は「味が良い」を最も評価している。
- 2位項目では、「経済的・リーズナブル」を評価するのは豚肉、鶏肉などの畜産物や、調味料、加工食品など。
- 牛肉やアルコール類は「高級感がある」、貝類は「安全性が高い」なども評価理由として挙げられている。

□ Q 1 1 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	80	92.5	66.3	12.5	21.3	40.0	1.3	23.8	38.8	0.0	0.0	3.8
2	貝類	33	90.9	42.4	12.1	33.3	36.4	6.1	45.5	24.2	0.0	0.0	9.1
3	水産動物類(いか、たこ、かに、えび、なまこなど)	83	92.8	51.8	12.0	22.9	41.0	1.2	26.5	43.4	1.2	0.0	7.2
4	海藻類	42	69.0	85.7	14.3	9.5	28.6	2.4	31.0	38.1	11.9	2.4	7.1
5	牛肉	49	85.7	30.6	28.6	46.9	32.7	10.2	26.5	14.3	2.0	0.0	22.4
6	豚肉	33	81.8	33.3	12.1	15.2	27.3	21.2	36.4	42.4	0.0	0.0	30.3
7	鶏肉	37	81.1	56.8	8.1	5.4	27.0	10.8	24.3	67.6	0.0	2.7	16.2
8	卵	41	75.6	82.9	2.4	4.9	31.7	2.4	51.2	36.6	0.0	0.0	12.2
9	牛乳・乳製品	27	88.9	74.1	0.0	11.1	22.2	3.7	37.0	44.4	3.7	0.0	14.8
10	野菜	52	75.0	82.7	9.6	9.6	44.2	9.6	23.1	28.8	5.8	3.8	7.7
11	果物	61	88.5	82.0	6.6	16.4	60.7	1.6	19.7	9.8	4.9	0.0	9.8
12	茶	87	93.1	78.2	24.1	26.4	12.6	6.9	12.6	29.9	6.9	1.1	8.0
13	米・包装米飯	71	77.5	49.3	9.9	9.9	18.3	22.5	29.6	63.4	0.0	0.0	19.7
14	しょうゆ	57	93.0	28.1	17.5	29.8	26.3	8.8	8.8	64.9	1.8	1.8	19.3
15	トマトケチャップ・トマトソース	5	60.0	60.0	0.0	20.0	40.0	20.0	20.0	60.0	0.0	0.0	20.0
16	みそ	99	90.9	77.8	8.1	15.2	11.1	12.1	19.2	52.5	5.1	1.0	7.1
17	ソース	41	90.2	24.4	12.2	7.3	26.8	34.1	12.2	68.3	0.0	0.0	24.4
18	菓子(米菓除く)	66	87.9	9.1	21.2	19.7	74.2	28.8	6.1	37.9	1.5	0.0	13.6
19	米菓	66	87.9	33.3	16.7	15.2	33.3	16.7	7.6	65.2	1.5	3.0	19.7
20	レトルト食品	44	77.3	13.6	11.4	4.5	36.4	18.2	29.5	72.7	0.0	0.0	36.4
21	めん類	78	91.0	39.7	11.5	6.4	25.6	24.4	14.1	70.5	0.0	1.3	15.4
22	健康食品	23	60.9	91.3	13.0	17.4	34.8	30.4	17.4	4.3	21.7	4.3	4.3
23	清涼飲料水	40	87.5	25.0	17.5	12.5	57.5	22.5	5.0	47.5	0.0	2.5	22.5
24	アルコール飲料水(日本酒除く)	39	89.7	7.7	28.2	46.2	30.8	12.8	12.8	46.2	0.0	2.6	23.1
25	日本酒	67	92.5	6.0	43.3	49.3	31.3	14.9	16.4	34.3	0.0	1.5	10.4

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

- 大豆系食品である豆腐、味噌、納豆の人気の高い。豆腐では、ごま豆腐がおいしいという回答も見受けられる。
- その他、ばれいしょやサツマイモなど穀類系の野菜や、海苔やひじきなどの海藻類、餅やおにぎりなどのコメや、ラーメンや蕎麦などの麺類なども人気が高い。

## 日本で食べた食品の中でおいしいと思う料理

- 圧倒的に寿司の人气が高く、酢飯と一緒に食べない刺身という回答も多く見受けられる。
- また、麺類も人気で、その中でもラーメンとの回答が目立っている。
- その他、カレー、とんかつがおいしいと回答も多く、とんかつの場合、かつ丼やカツカレーとして食べるのが人気のようである。
- お好み焼き系の料理も人気で、その中には、たこ焼きや明石焼きとの回答も見受けられる。

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
豆腐	71	寿司	94
味噌	37	カレー	63
コメ	31	ラーメン	41
醤油	26	お好み焼き類	30
納豆	19	とんかつ	28
麺	19	刺身	19
いちご	18	天ぷら	17
牛肉	18	味噌汁	16
海藻	16	から揚げ	15
もも	10	かつ丼	14
		鍋	14
		焼き鳥	11
		オムライス	10

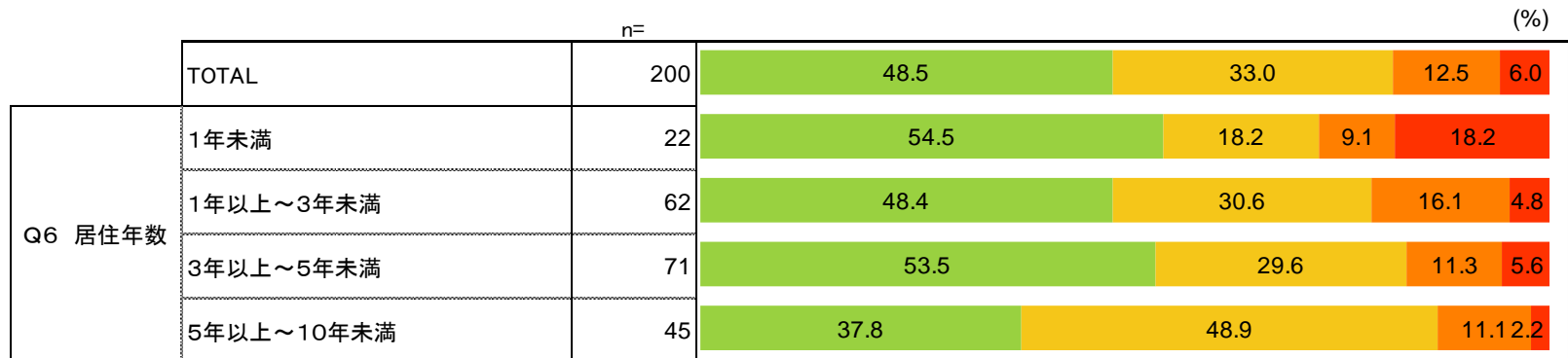
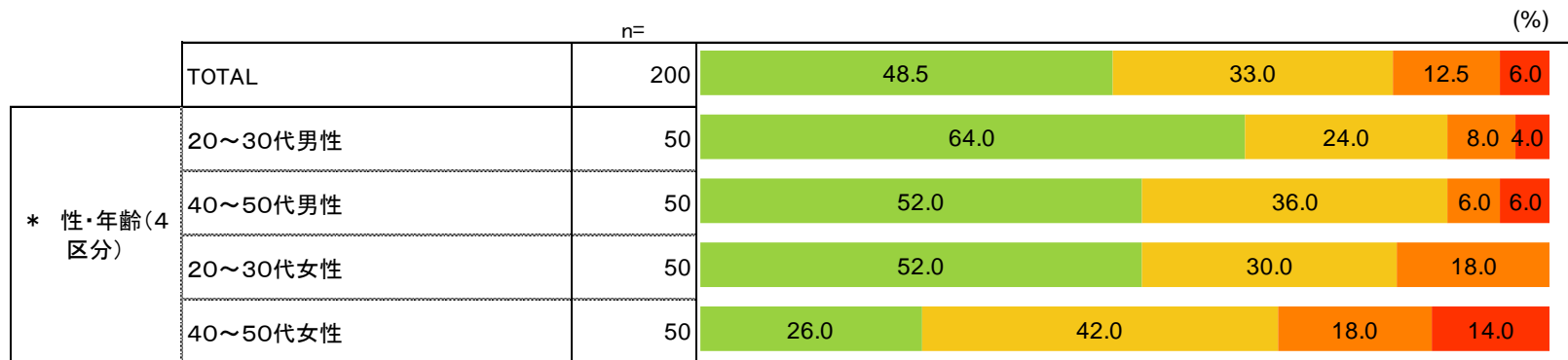
※ 回答数が10以上のものを掲載

# 日本産食品の安全性

- 全体では、「非常に安心」が約半数を占め、「どちらかといえば安心」まで含めると8割が日本産食品に安心感を感じている。
- 女性よりも男性で安心感を感じる傾向がみられる。

□ 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

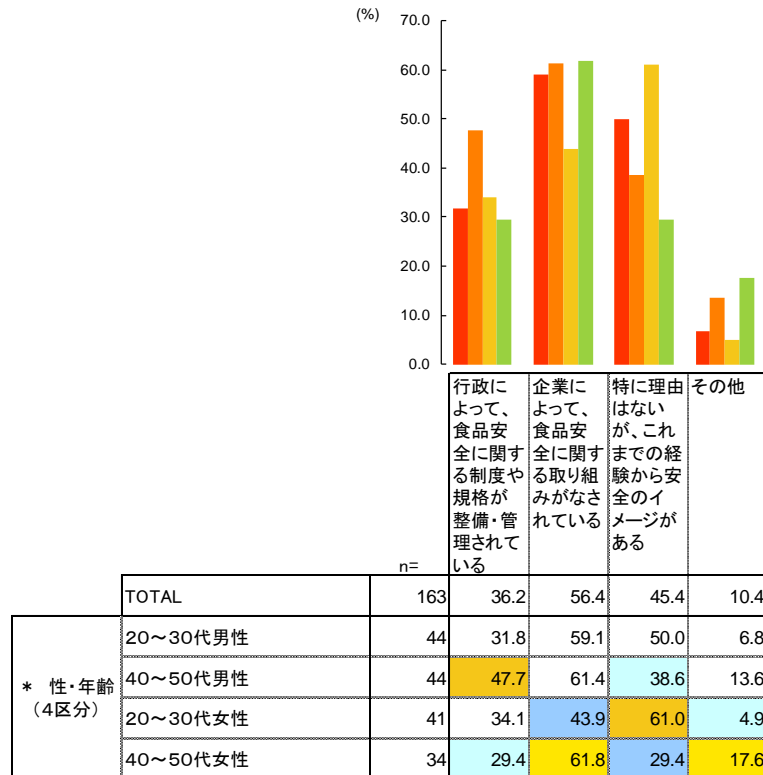


# 日本産食品を安全と感じる理由 <性・年齢別>

- 全体では、「企業によって、食品安全に関する取り組みがなされている」事で安全と感じる割合が56.4%、「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」が45.4%。
- 20～30代女性を除く層では「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」が最も高く、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」が最も高い。

□ 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どれですか。【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>

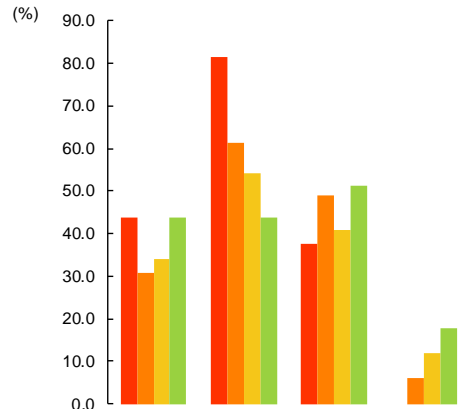
■ 20～30代男性(n=44) ■ 40～50代男性(n=44) ■ 20～30代女性(n=41) ■ 40～50代女性(n=34)



# 日本産食品を安全と感じる理由 <在住年数別>

- 在住年数5年以上10年未満の層では、「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」とする割合が半数を超える。

□ 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どれですか。【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>

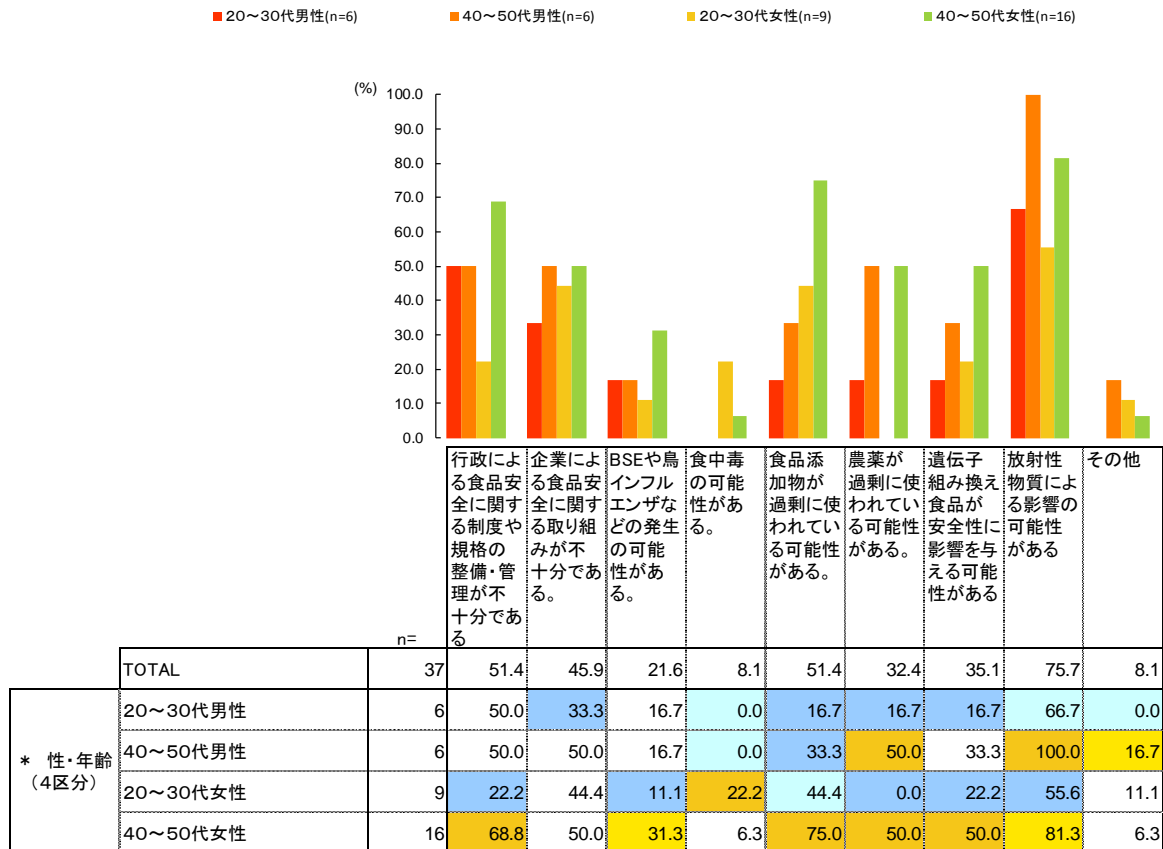


		n=	行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている	企業によって、食品安全に関する取り組みがなされている	特に理由はないが、これまでの経験から安全のイメージがある	その他
TOTAL		163	36.2	56.4	45.4	10.4
Q6 居住年数	1年未満	16	43.8	81.3	37.5	0.0
	1年以上～3年未満	49	30.6	61.2	49.0	6.1
	3年以上～5年未満	59	33.9	54.2	40.7	11.9
	5年以上～10年未満	39	43.6	43.6	51.3	17.9

# 日本産食品を不安と感じる理由

- 全体では、「放射性物質による影響の可能性がある」を不安と感じる割合が最も高く、「行政による食品安全に関する制度や規格の整備・管理が不十分である」「食品添加物が過剰に使われている可能性がある」が続く。

□ Q 15 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。【ベース：日本産食品を不安と感じる人】<性・年齢別>

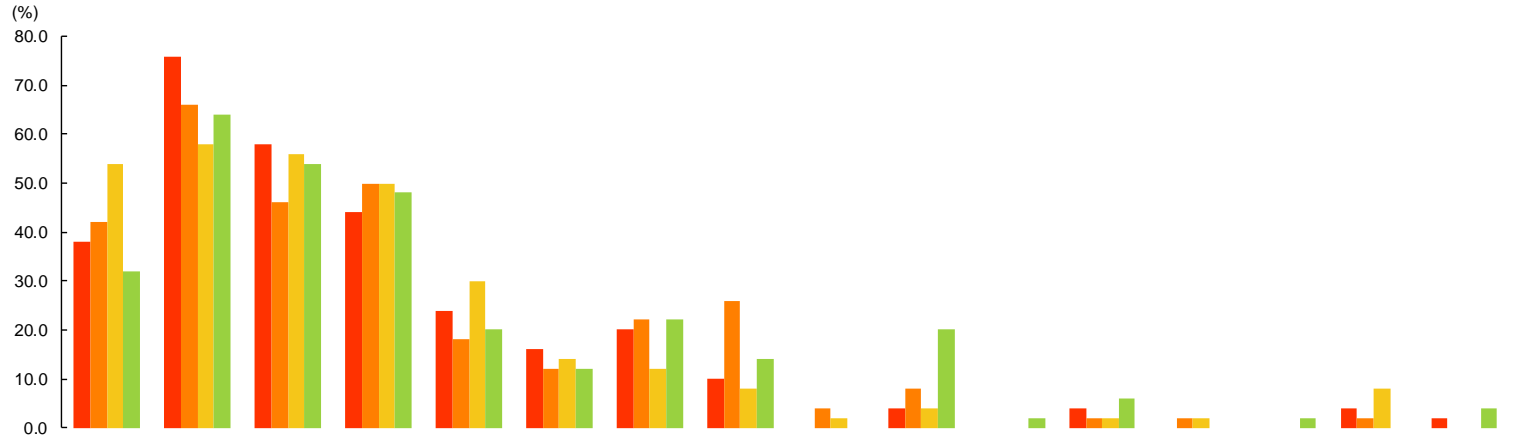


# 日本産食品購入時の重視点 <性・年齢別>

- 全体では、「味が良い」「品質が良い」「新鮮である」の順に重視されている。
- 性・年齢別でも、共通して「味が良い」が最も重視され。特に20～30代男性では7割を超える。
- 40～50代男性では「健康に良い」、20～30代女性では「価格が安い」、40～50代女性では「料理に使いやすい」を重視する割合が全体より高い。

□ Q 1 6 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。(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	41.5	66.0	53.5	48.0	23.0	13.5	19.0	14.5	1.5	9.0	0.5	3.5	1.0	0.5	3.5	1.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	38.0	76.0	58.0	44.0	24.0	16.0	20.0	10.0	0.0	4.0	0.0	4.0	0.0	0.0	4.0	2.0
	40～50代男性	50	42.0	66.0	46.0	50.0	18.0	12.0	22.0	26.0	4.0	8.0	0.0	2.0	2.0	0.0	2.0	0.0
	20～30代女性	50	54.0	58.0	56.0	50.0	30.0	14.0	12.0	8.0	2.0	4.0	0.0	2.0	2.0	0.0	8.0	0.0
	40～50代女性	50	32.0	64.0	54.0	48.0	20.0	12.0	22.0	14.0	0.0	20.0	2.0	6.0	0.0	2.0	0.0	4.0

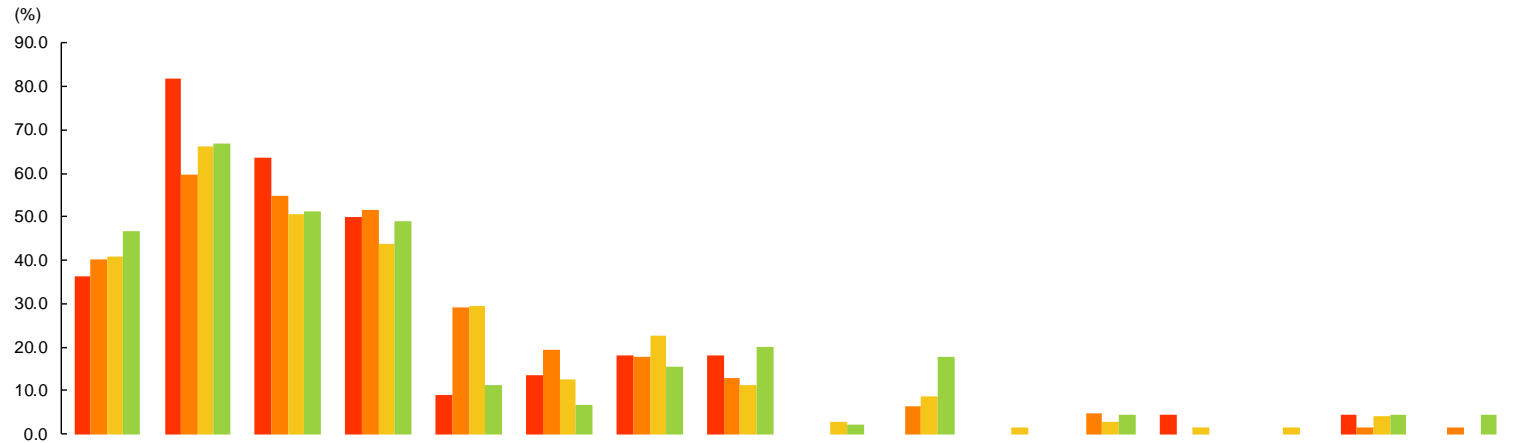


# 日本産食品購入時の重視点 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、どの層も共通して「味が良い」「品質が良い」「新鮮である」の順に高い。
- 5年以上～10年未満では「価格が安い」「健康に良い」「料理に使いやすい」を重視する割合が全体より高め。

□ Q 1 6 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。(3 L A) <在住年数別>

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

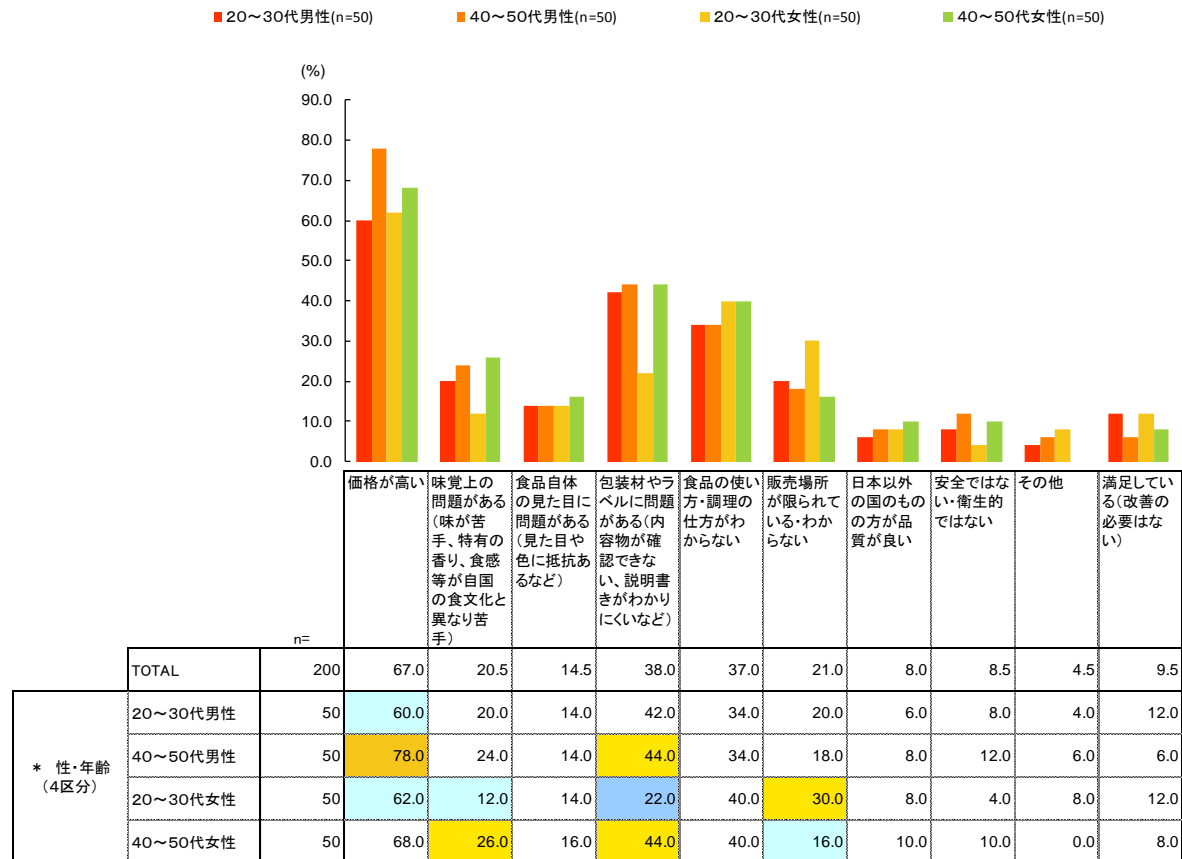


		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	その他
TOTAL		200	41.5	66.0	53.5	48.0	23.0	13.5	19.0	14.5	1.5	9.0	0.5	3.5	1.0	0.5	3.5	1.5
Q6 居住年数	1年未満	22	36.4	81.8	63.6	50.0	9.1	13.6	18.2	18.2	0.0	0.0	0.0	0.0	4.5	0.0	4.5	0.0
	1年以上～3年未満	62	40.3	59.7	54.8	51.6	29.0	19.4	17.7	12.9	0.0	6.5	0.0	4.8	0.0	0.0	1.6	1.6
	3年以上～5年未満	71	40.8	66.2	50.7	43.7	29.6	12.7	22.5	11.3	2.8	8.5	1.4	2.8	1.4	1.4	4.2	0.0
	5年以上～10年未満	45	46.7	66.7	51.1	48.9	11.1	6.7	15.6	20.0	2.2	17.8	0.0	4.4	0.0	0.0	4.4	4.4

# 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」を購入しない理由とする割合が最も高く。「包装材やラベルに問題がある」「食品の使い方・調理の仕方がわからない」が続く。
- 性・年齢別でみると、「価格が高い」は40～50代の方が20～30代よりも高く、特に40～50代男性では全体より高い。

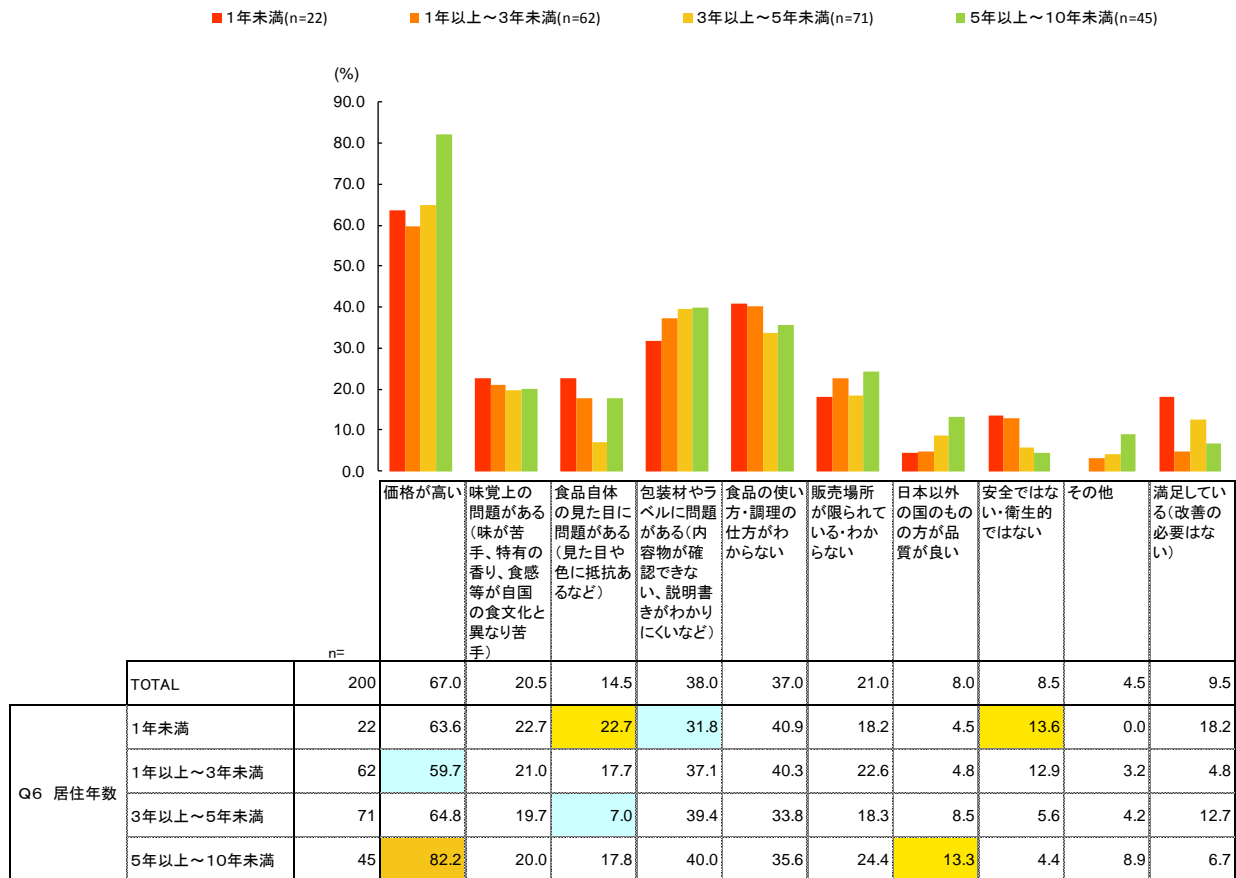
□ Q 1 7 日本産食品を購入する際に感じる問題点（改善してほしい点）や、日本産食品を買わない理由はありますか。（MA） <性・年齢別>



# 日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、どの層も共通して「価格が高い」を購入しない理由とする割合が最も高い。特に5年以上～10年未満では8割を超える。

□ 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） <在住年数別>



# 食生活と日本食のイメージ

- 日本在住期間が比較的長く、既婚者は配偶者が日本人である5人の日本における普通の食生活は、**概ね、日本人のそれと相違はない様子**。
- 料理の勉強をしていた人においては、豆腐を手作りするなど一般的日本人がしないようなことまでしている。
- 食生活において、**40代以上の人は健康のために塩分、炭水化物の摂り過ぎに気をつけており、何も気にしていない30代との違い**がうかがえる。また、50代男性から**魚の水銀**が気になるとの声が挙がる。
- 日本食は**ヘルシーできれい、なによりおいしい**というイメージを持っており、来日してラーメンやお好み焼き、揚げものなどの庶民的料理もあることを知り驚いた様子。
- 日本在住期間が8年程度の人からは、**日本に来てから味覚や嗜好が変わり**、味噌汁、納豆、いかの塩辛など日本特有の料理や食材が食べられるようになったり、**味の細かさ**がわかるようになったとの声が聞かれる。

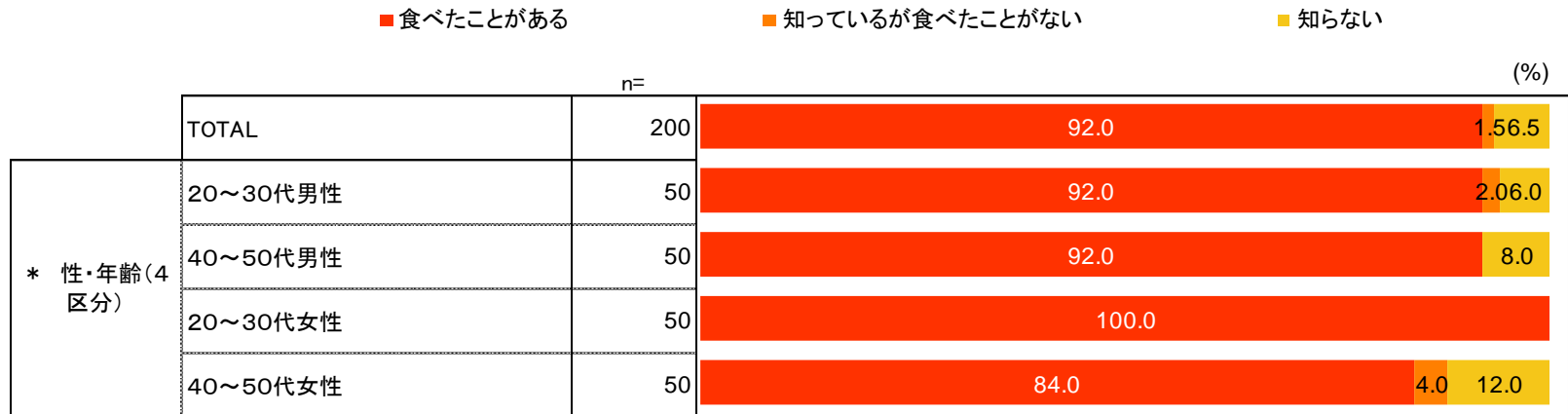


普通の食生活	食生活で気にしていること	日本食のイメージ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>家では和食中心、材料を買ってきて自分であるいは日本人の妻が作る</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家では妻が作る白いご飯とみそ汁を食べる。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・主人が食事に厳しく、家では和食のみを作る。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・家では簡単な、焼き卵や焼き魚を作る。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・家の食事は料理の勉強をしていたから、豆腐も豆から作りし、和食もすべて自分で作る。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・主人のお弁当を毎日作っている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>外食は平日の昼食と週1～3回程度の夕食、外食で食べるのは寿司、カレー、焼き肉、ラーメン、インド料理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外食は週に1～3回。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・お昼は学校(職場)のカフェテリアで定食を食べる。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・最近はお食が多く、インド料理店でお昼を食べる。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・ほとんど家で食べるが、外食はお寿司やカレー。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・時々、焼き肉を食べに行く。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・ラーメンは週に1回くらい食べる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩分、炭水化物の摂取</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩分はちょっと気をつけている。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・ラーメンの塩分を気にする。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・40歳を過ぎてから血糖値を考えて、タンパク質は卵や魚で多めにし、肉と炭水化物を避けている。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>魚の水銀</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚は水銀が気になる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本食では特に何も気にしていない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活で気をつけていることはとくにない。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・日本食は何でも食べる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ヘルシーでおいしい、見た目もきれい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本食はヘルシー、自然だし、おいしい。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・世界で1番おいしい。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・日本食はきれい。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>自分で作るの難しい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食は作るのが難しい。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本に来て、日本食のイメージが変わった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サンフランシスコにいた時は日本食は高いし、不思議だったが、日本に来てから日本食のイメージは変わった。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本食にもファーストフードのようなものや揚げものがありびっくり</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食は洗練されているというイメージだったが、日本に来て、ラーメンやお好み焼きのようなファーストフードみたいな和食があってびっくりした。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・日本に来て、揚げものが多くてびっくりした。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本に来て、味覚が変わった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本に来てから味覚が変わり、味噌汁が飲めるようになった。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・味の好みは米国に居るころとは変わった。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・日本に来る前は納豆やいかの塩辛は気持ちが悪かった。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・日本に来て、味の細かさ分かるようになった。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>

# 日本産のコメ認知度・喫食経験 <性・年齢別>

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

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



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

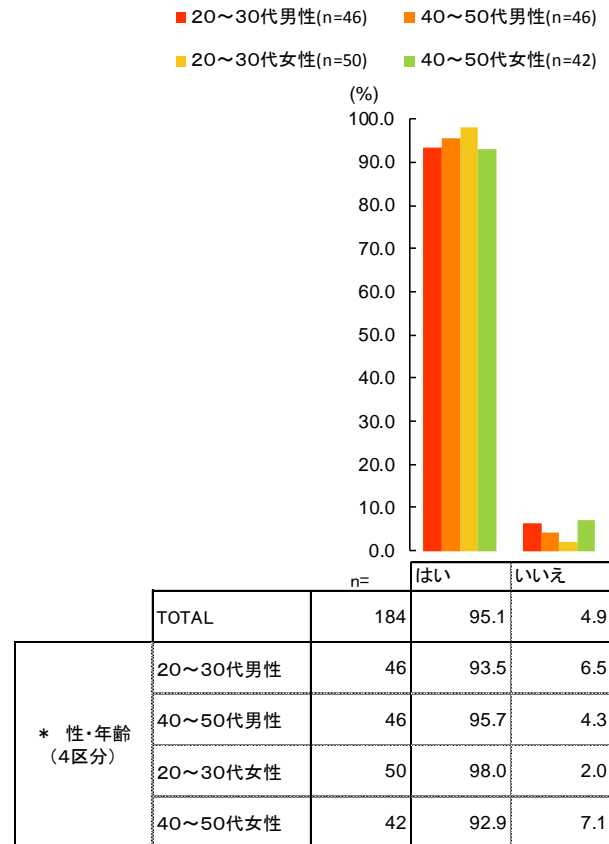
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

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

# 日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

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

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



## 日本産のコメの好きなメニュー

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

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

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

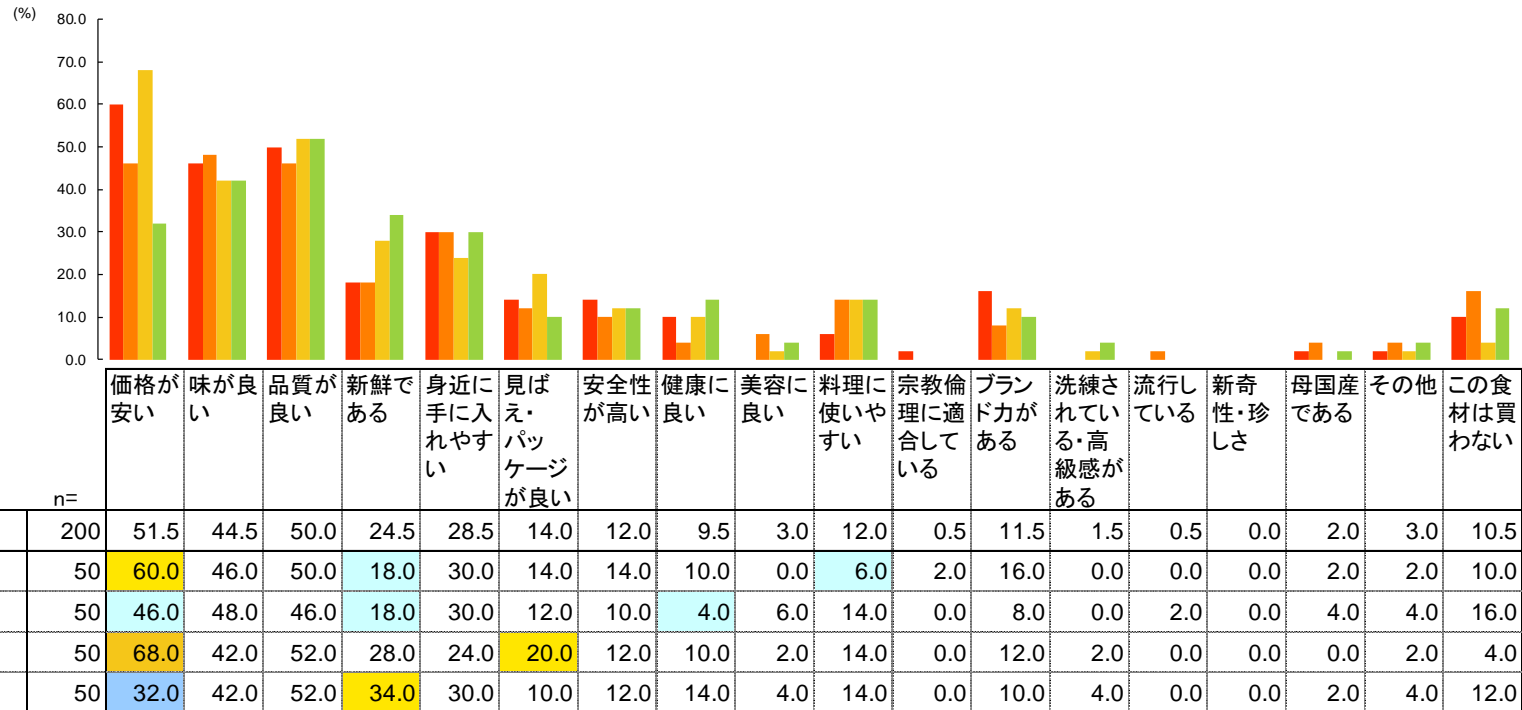
※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

# 母国でのコメの購入基準 <性・年齢別>

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

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

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



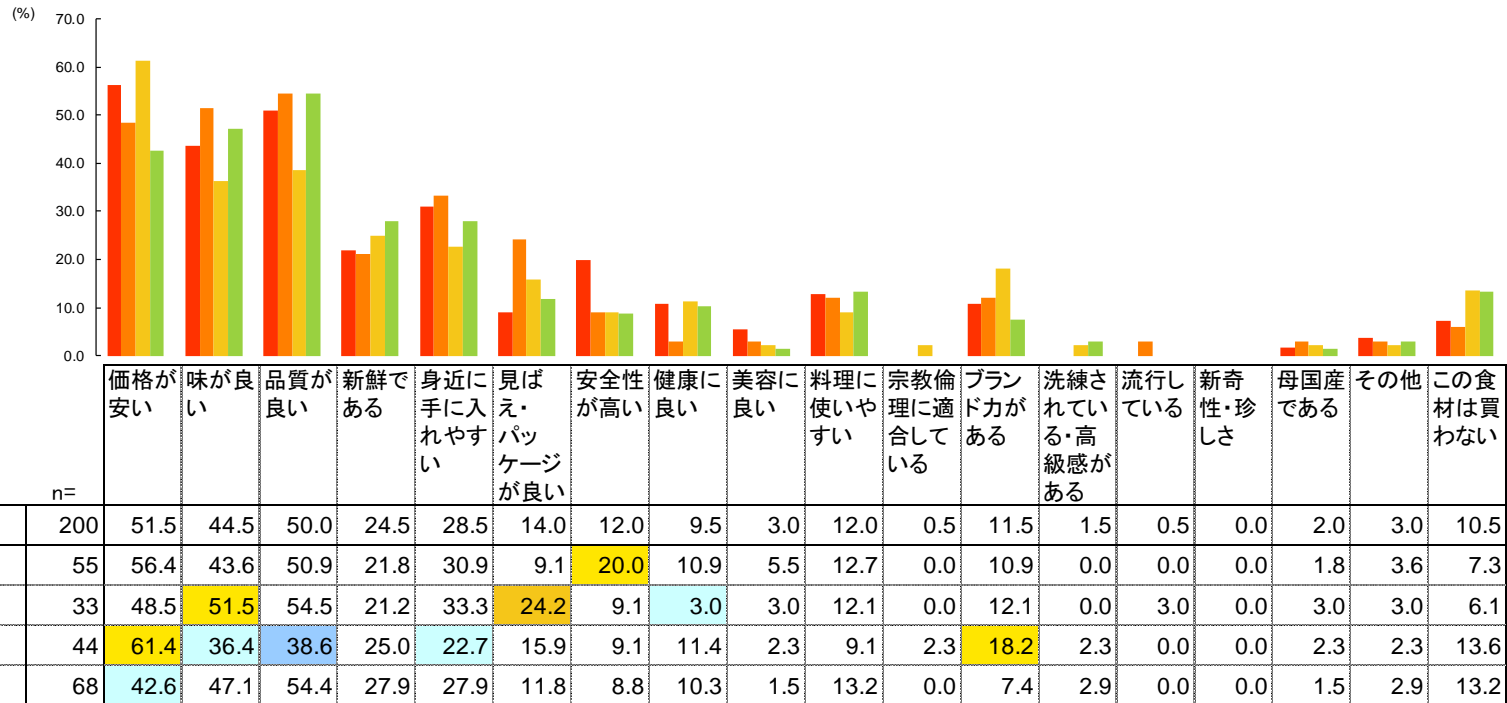


# 母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>

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

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

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



## 母国で最も代表的なコメのメニュー

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

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

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

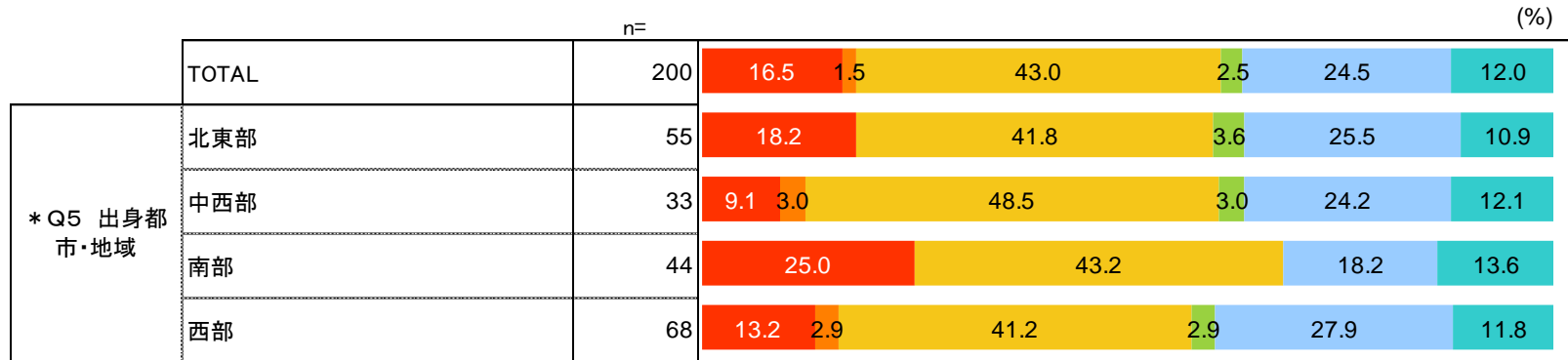
※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

# 母国で最も代表的なコメのメニューの特徴 <出身都市・地域別>

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

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

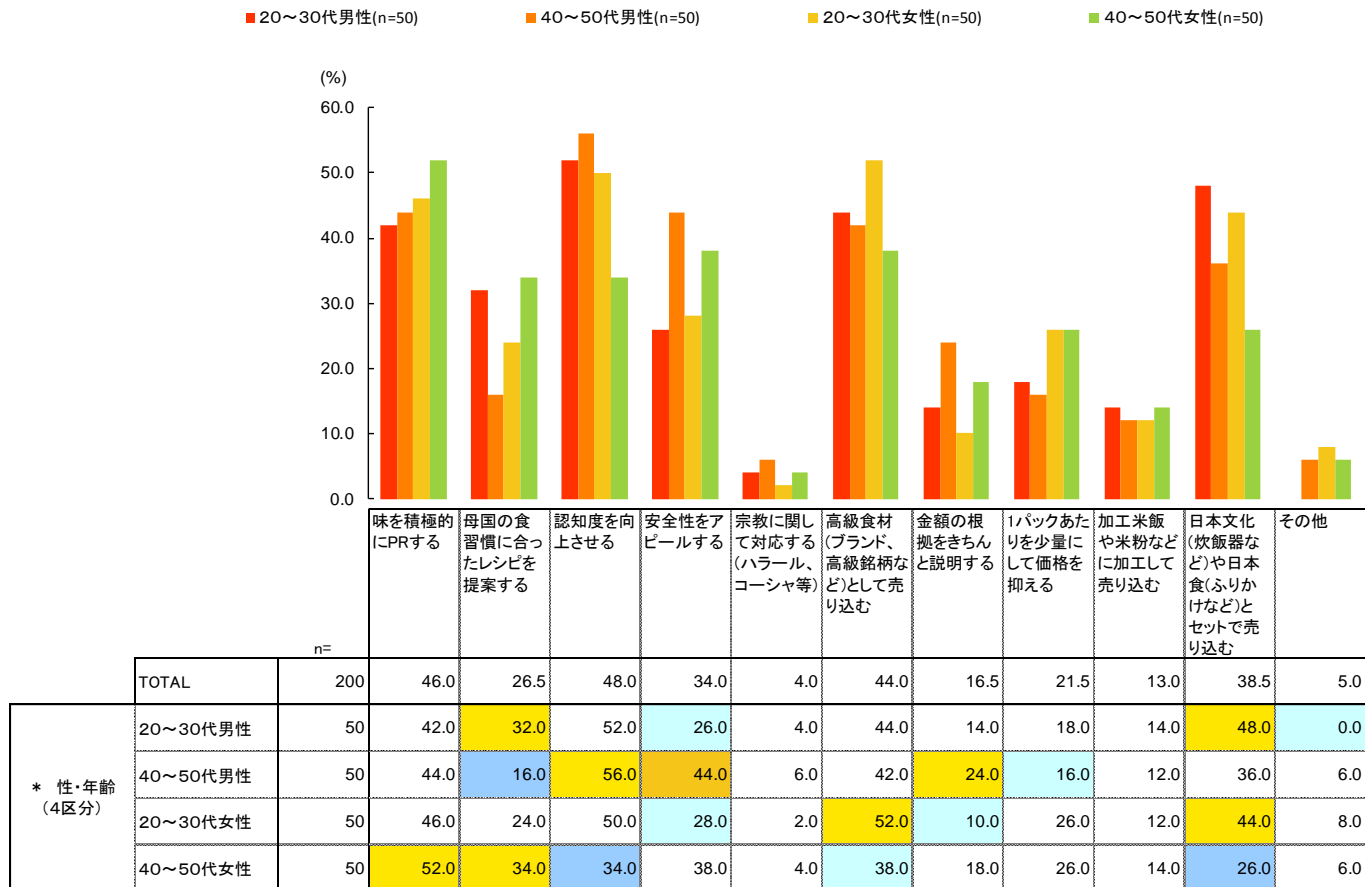
■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 辛い ■ 辛い ■ その他



# 日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

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

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



# 日本産のコメの母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

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

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



# 日本産のコメの食習慣

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



食材	食習慣	母国一般の食習慣
コメ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>白いご飯は昼、夜食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お昼や夕食に白いご飯を食べる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>おにぎり、チャーハン、お茶漬け、お粥で</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おにぎりも作る。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・東京以外で仕事をする時は奥さんが梅干しのおにぎりを作ってくれる。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・残りご飯があればたまにチャーハンを作る。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・白いご飯はチャイニーズレストランにあるようなお粥を作る。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・お茶漬けも好き。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>外食では寿司やどんぶりも</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外では寿司やどんぶりも食べる。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・寿司も好き。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>健康のために玄米も食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近はお奥さんが好きなので白いご飯も食べるが、前は健康のために玄米ばかりだった。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・玄米ととうもろこしを入れて炊き込みご飯にする。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・家で食べるのは玄米。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>インディカ米も食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・白米だけだと飽きるので、玄米やインディカ米も食べる。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・レストランではインディカ米も食べる。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>決まったコメを買う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・奥さんが秋田県の人なので、秋田県のオーガニック、きれいな水で育ったお米だけを買っている。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・味が違うので、1番高いお米にしている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>鍋で炊く</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・旦那さんが炊飯器で炊いたお米は食べないので、鍋で炊いている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>日本のコメは良い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カルフォルニアにいた時は日本の米と似ていると思い、カルフォルニア米を食べていたが、日本に来てから、あまりに違うので笑った。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・日本米は良い米。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本のコメはきれいすぎてつまらない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の米はきれいすぎる。(男性/41歳/一人暮らし/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・米はきれいすぎるとつまなくなる。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>米国で中国産はよくないイメージ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国産米はプラスチックが入っているからプラスチック米と言われている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・米国で売らるなら中国産ではないと書けばいいかもしれない。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>日本のコメは高い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本米は高い。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>米国では主食はばれいしょ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国は米がメインではなく、ばれいしょがメイン。(女性/39歳/日本人と結婚/2年、その他)</li> </ul> </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>● <b>硬さがちょうどよく、おいしかった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味も硬さもよく、おいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・硬さが完璧で、自分ではこんなにおいしく作れない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・噛み心地が良かった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>コメにちゃんと味がある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国の米を評価すると無味になり、日本の米にはちゃんと味がある。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>コメについての教育が必要</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国にはお米の文化がないから教育が必要。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・米の味を評価する表現が英語にない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国人にはモチモチよりパサパサしたコメのほうが食べやすい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米のモチモチしているのはダメ。（男性/41歳/一人暮らし/8年、その他）</li> <li>・スプーンで食べるので、パサパサしているほうが良い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>そもそも米国の家庭に炊飯器はない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国の家庭には炊飯器がない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国は鍋で炊く。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国で米を売るなら、お粥がいい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・学生は丼が好き。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </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	2	3		3			2
b	1	5	5	5	5	5	3
c	1	3	3	3	3	3	3
d	2	2	3	3	3	3	2
e	1	3					3

# コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
コメ	手こね寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>味、コメ、かつおもおもしろかった</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味が良くて、とてもおもしろかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・上手に作ってある。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・お米もおもしろかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・かつおがすごくおもしろかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>寿司にゴマもおもしろい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴマはおもしろかった。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・ゴマはもっと入っていてほしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>味のバランスが良い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ショウガも入っていて味のバランスがよかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>酸っぱく、魚の味が好きではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べたことがなく、酸っぱくて、魚の味があまり好きではなかった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>寿司にゴマは嫌い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寿司にゴマは好きではない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・若干、甘かった。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国で手こね寿司を売るのは難しい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で米を売るのに寿司にするのは難しい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国人は手こね寿司を見たことがないと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国人の寿司は巻き寿司、ちらし寿司</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちらし寿司は食べたことがある。（女性/48歳/一人暮らし/8年、その他）</li> <li>・米国人のお寿司は巻き寿司。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>お弁当にしたらどうか</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で手こね寿司を売るなら、ブームになっているお弁当にすればいい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・お弁当なら、肉の量が多いほうが良い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・えびの天ぷら、天丼みたいなお弁当がいい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</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	4	1	1	-	-	1
b	①	③	5	③	5	5
c	①	2	③	4	③	③
d	①	2	③	③	③	2
e	①	-	-	-	-	③



# コメ試食の様子



白米の試食



白米の試食



手こね寿司の評価



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

# 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】

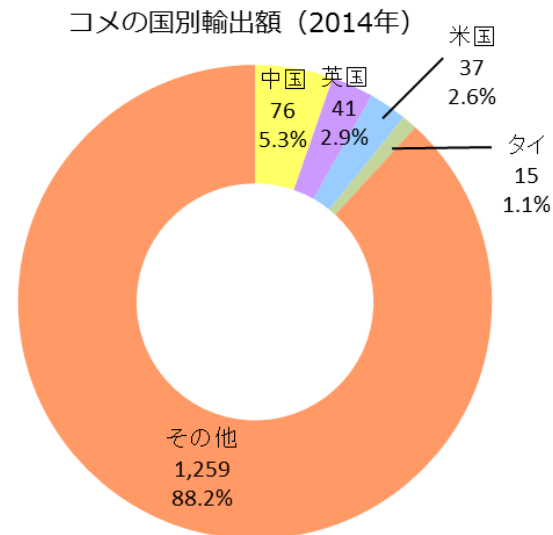
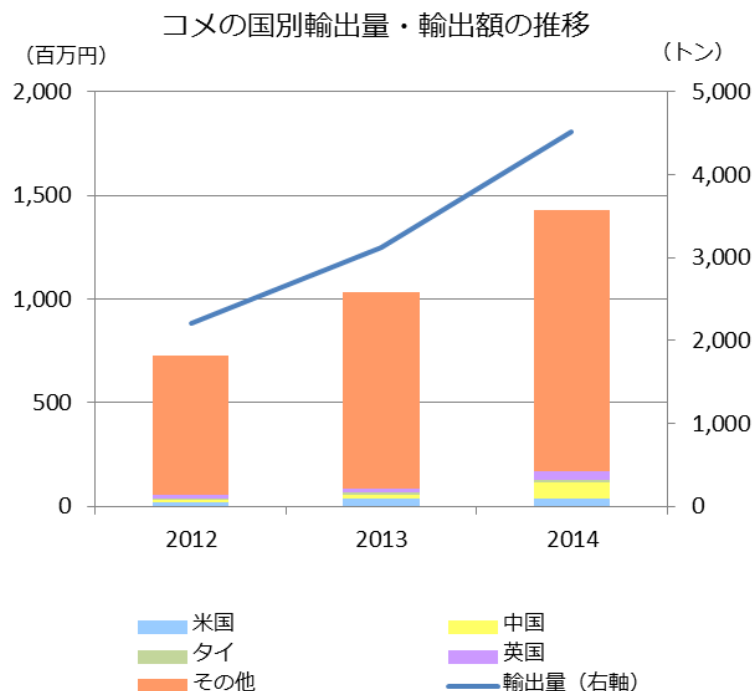
- ① 刺身用のかつおを小さめの一口大に切る。
- ② 万能ネギは小口切り、ガリはみじん切りにしておく。
- ③ 漬けダレの材料を容器に入れて混ぜ、①のかつおを漬け込む。（1～2時間程度）
- ④ 炊きたてのごはんを湿らせた飯台にいれ、熱いうちに寿司酢を回しいれ、しゃもじで切るように混ぜる。さらにゴマを振り入れる。
- ⑤ ④が人肌程度になったら、かつおの漬けたあとのダレから小さじ1/2を取ったものを回し入れて混ぜる。②のガリを混ぜる。
- ⑥ ③のかつおを取り出し、⑤に混ぜ、しゃもじで軽く混ぜるか、塗らした布巾でこねるように混ぜる。
- ⑦ 皿に取り分け、細く切った海苔を散らして完成。

# 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

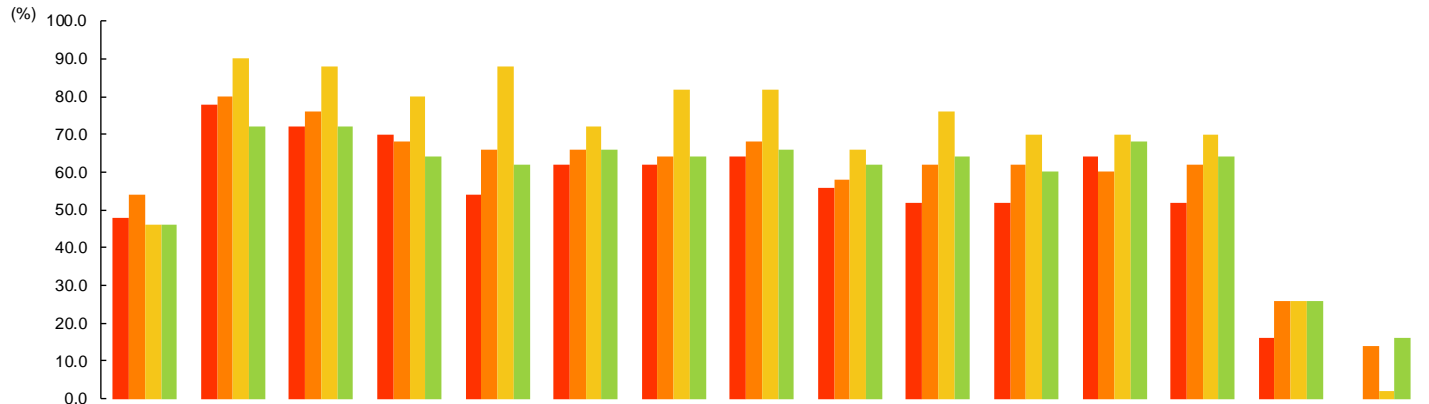
注：HSコード 1006

# 日本産の野菜の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「ばれいしょ」「トマト」の順に認知度が高い。性・年齢別でも、この2つが共通して上位となっている。その他の日本産野菜を除くと、「ながいも」の認知度が最も低く、他の野菜を10ポイント以上下回る。
- 20～30代男性では、「キャベツ」「なす」「かんしょ」の認知度が全体より低い。
- 20～30代女性は、「ながいも」以外の野菜の認知度が他層と比べて高い。

□ 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)



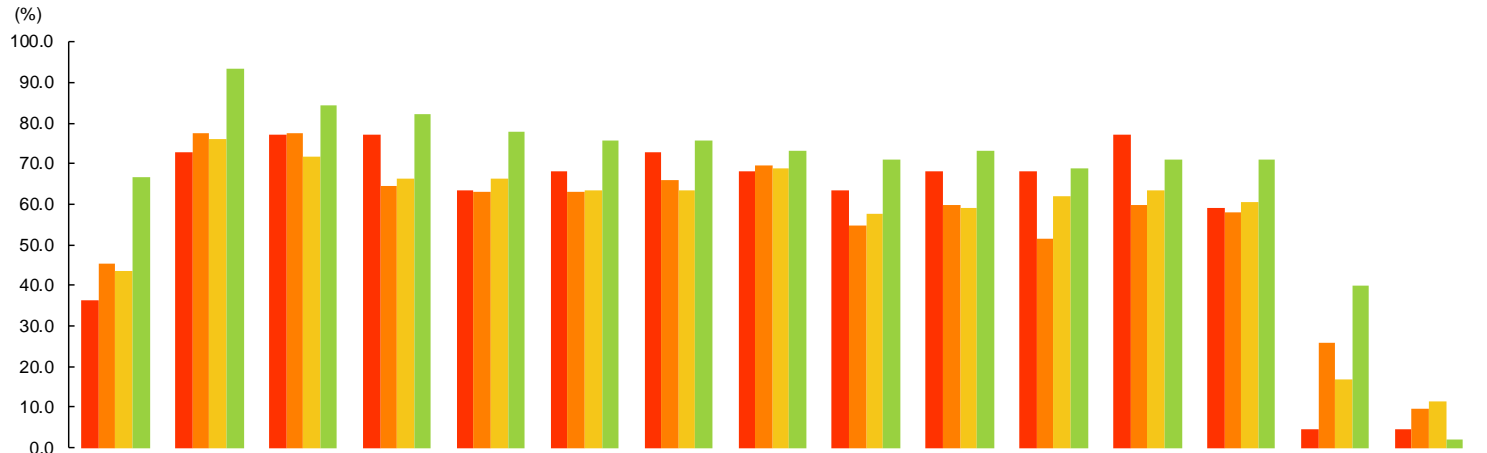
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない	
TOTAL	200	48.5	80.0	77.0	70.5	67.5	66.5	68.0	70.0	60.5	63.5	61.0	65.5	62.0	23.5	8.0	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	48.0	78.0	72.0	70.0	54.0	62.0	62.0	64.0	56.0	52.0	52.0	64.0	52.0	16.0	0.0
	40～50代男性	50	54.0	80.0	76.0	68.0	66.0	66.0	64.0	68.0	58.0	62.0	62.0	60.0	62.0	26.0	14.0
	20～30代女性	50	46.0	90.0	88.0	80.0	88.0	72.0	82.0	82.0	66.0	76.0	70.0	70.0	70.0	26.0	2.0
	40～50代女性	50	46.0	72.0	72.0	64.0	62.0	66.0	64.0	66.0	62.0	64.0	60.0	68.0	64.0	26.0	16.0

# 日本産の野菜の認知度 <在住年数別>

- 5年以上～10年未満では、すべての野菜の認知度が全体を上回る。
- 「きゅうり」は在住年数による認知度の差が、他の野菜に比べ小さい。

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



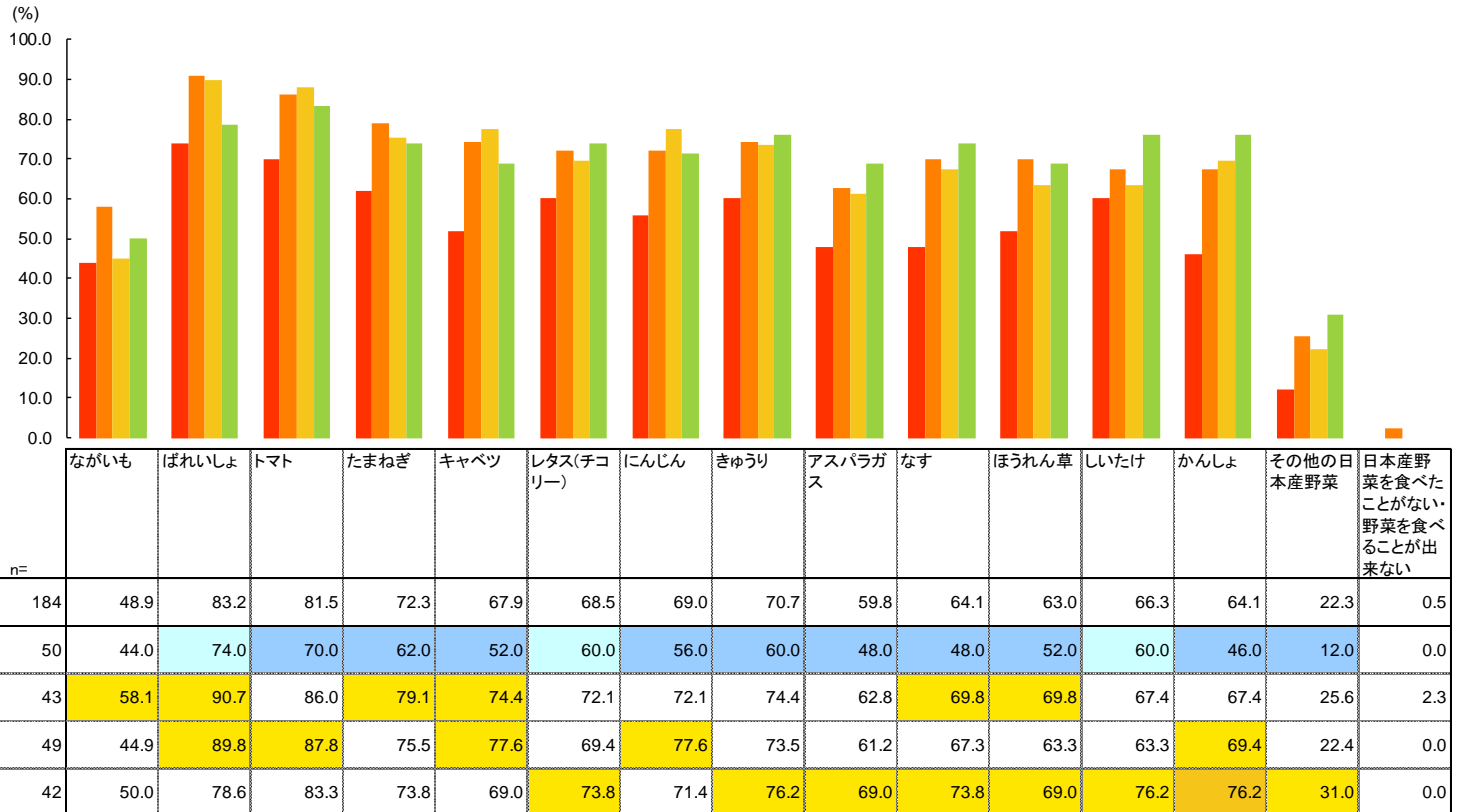
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない	
TOTAL	200	48.5	80.0	77.0	70.5	67.5	66.5	68.0	70.0	60.5	63.5	61.0	65.5	62.0	23.5	8.0	
Q6 居住年数	1年未満	22	36.4	72.7	77.3	77.3	63.6	68.2	72.7	68.2	63.6	68.2	77.3	59.1	4.5	4.5	
	1年以上～3年未満	62	45.2	77.4	77.4	64.5	62.9	62.9	66.1	69.4	54.8	59.7	51.6	59.7	58.1	25.8	9.7
	3年以上～5年未満	71	43.7	76.1	71.8	66.2	66.2	63.4	63.4	69.0	57.7	59.2	62.0	63.4	60.6	16.9	11.3
	5年以上～10年未満	45	66.7	93.3	84.4	82.2	77.8	75.6	75.6	73.3	71.1	73.3	68.9	71.1	71.1	40.0	2.2

# 日本産の野菜の食経験 <性・年齢別>

- 全体では「ばれいしょ」「トマト」の順に食経験率が高く、8割を超える。性・年齢別でも、この2つが共通して上位となっている。
- 20～30代男性では、すべての野菜の食経験率が全体より低い。

□ 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=50) ■ 40～50代男性(n=43) ■ 20～30代女性(n=49) ■ 40～50代女性(n=42)

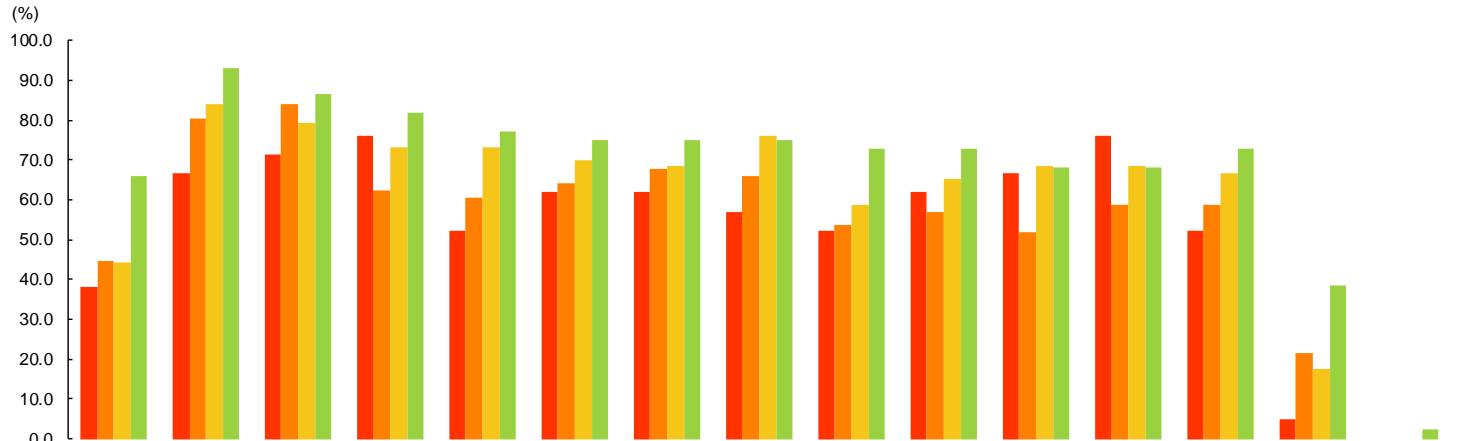


# 日本産の野菜の食経験 <在住年数別>

- 多くの野菜で、在住年数が高いほど、食経験率が高い傾向。
- 5年以上～10年未満では、「ながいも」「ばれいしょ」「アスパラガス」「その他の日本産野菜」の食経験率が、全体より特に高い。

□ 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】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=21) ■ 1年以上～3年未満(n=56) ■ 3年以上～5年未満(n=63) ■ 5年以上～10年未満(n=44)



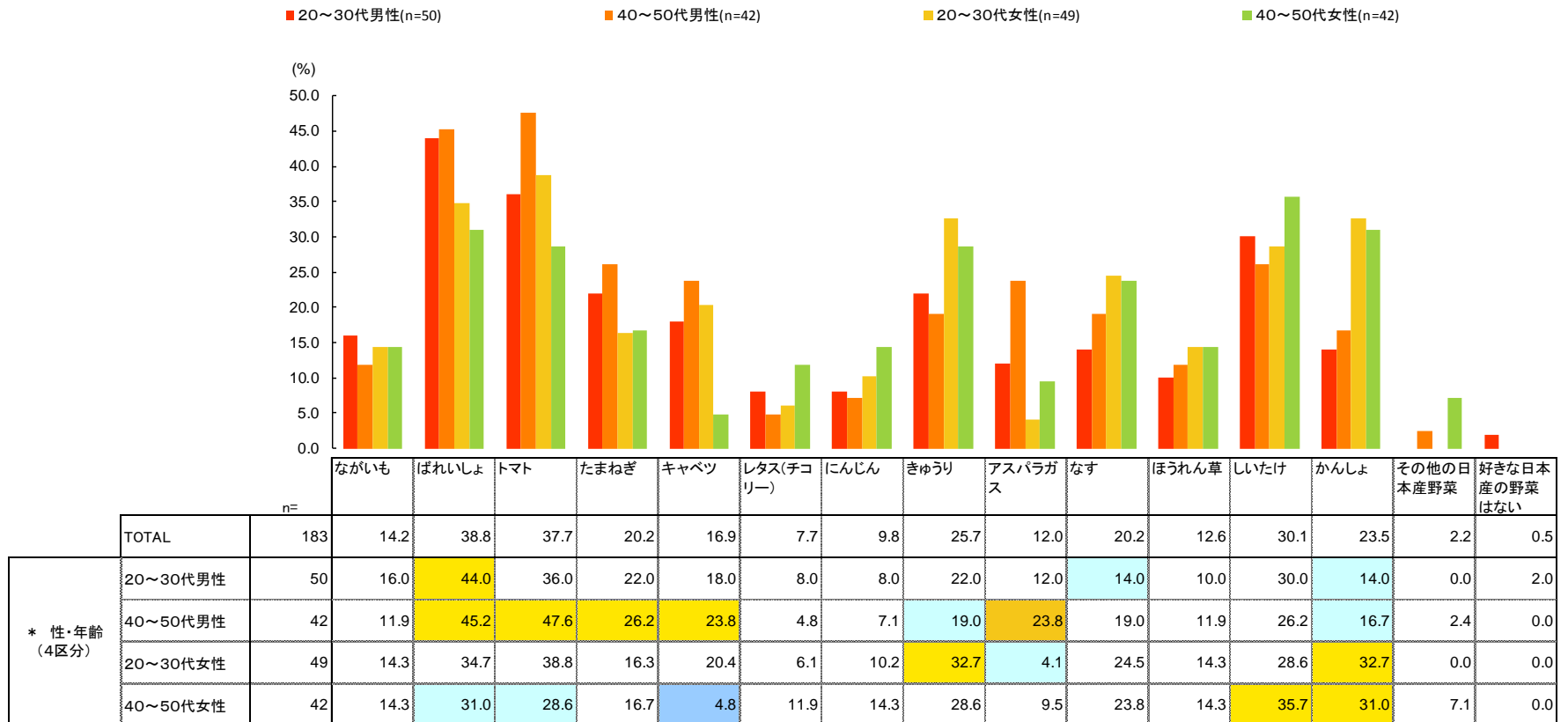
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を食べたことがない野菜を食べることが出来ない	
TOTAL	184	48.9	83.2	81.5	72.3	67.9	68.5	69.0	70.7	59.8	64.1	63.0	66.3	64.1	22.3	0.5	
Q6 居住年数	1年未満	21	38.1	66.7	71.4	76.2	52.4	61.9	61.9	57.1	52.4	61.9	66.7	76.2	52.4	4.8	0.0
	1年以上～3年未満	56	44.6	80.4	83.9	62.5	60.7	64.3	67.9	66.1	53.6	57.1	51.8	58.9	58.9	21.4	0.0
	3年以上～5年未満	63	44.4	84.1	79.4	73.0	73.0	69.8	68.3	76.2	58.7	65.1	68.3	68.3	66.7	17.5	0.0
	5年以上～10年未満	44	65.9	93.2	86.4	81.8	77.3	75.0	75.0	75.0	72.7	72.7	68.2	68.2	72.7	38.6	2.3



# 好きな日本産の野菜 <性・年齢別>

- 全体では「ばれいしょ」「トマト」の順に好まれている。
- 男性は女性に比べて「ばれいしょ」「たまねぎ」を好む傾向。女性は男性に比べて「にんじん」「きゅうり」「なす」「ほうれん草」「かんしょ」を好む。
- 40～50代男性は「ばれいしょ」「トマト」「たまねぎ」「キャベツ」「アスパラガス」を好む割合が全体より高い。
- 40～50代女性は「しいたけ」が最も高い。また、「かんしょ」を好む割合が全体より高い。

□ Q 2 8 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。(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>



# 日本産の野菜の好きなメニュー

- 「ばれいしょ」を使ったメニューは、フライドポテトや肉じゃがが多く、その他、カレーやシチュー、マッシュドポテトが挙げられている。
- 「トマト」の調理方法は、サラダが圧倒的に多く、次いで、パスタが多く挙げられている。

□ 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】

ばれいしょ	フライドポテト	肉じゃが	カレー	シチュー	マッシュドポテト
回答数	15	12	11	9	8
トマト	サラダ	パスタ			
回答数	42	8			
しいたけ	鍋	焼く	炒める		
回答数	11	9	7		
きゅうり	サラダ	酢漬け	みそきゅう・もろきゅう		
回答数	32	6	4		
かんしょ	スイートポテト	焼き芋	オープン焼き		
回答数	9	9	6		

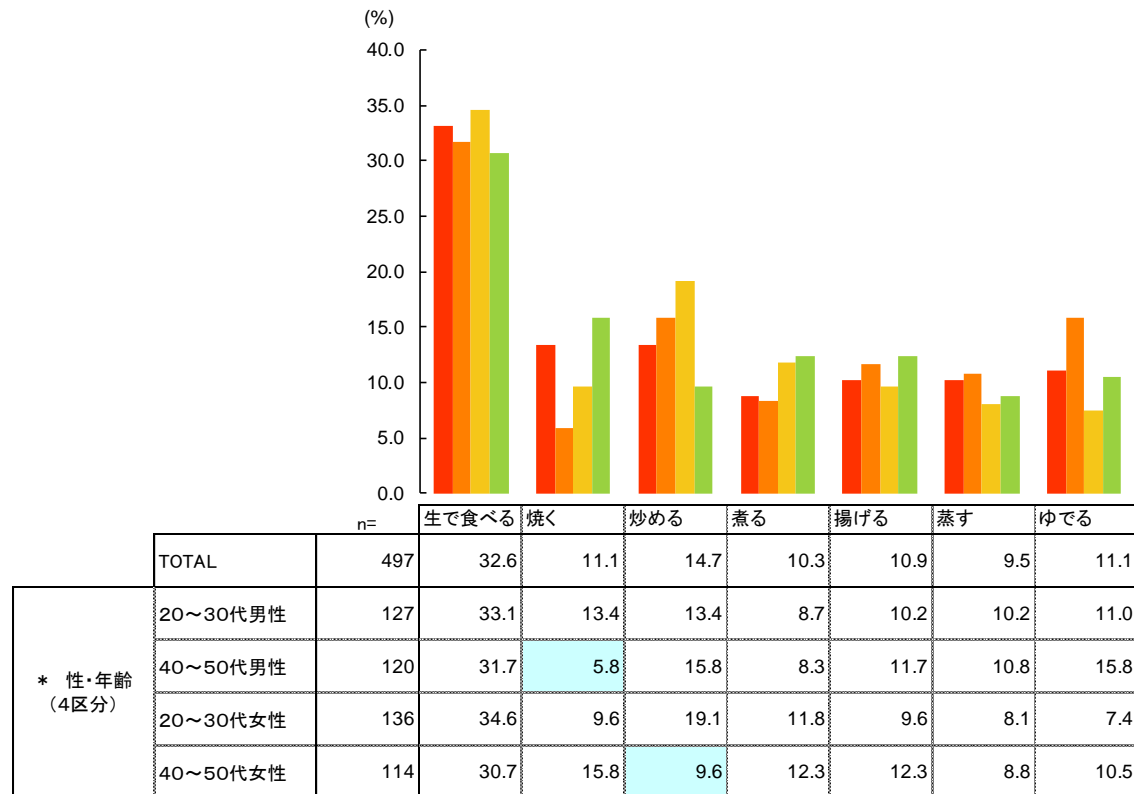
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 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、「炒める」がそれに続く。
- 「生で食べる」は性・年齢別でも、共通して最も好まれる調理方法となっている。

□ 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】<性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=127) ■ 40～50代男性(n=120) ■ 20～30代女性(n=136) ■ 40～50代女性(n=114)



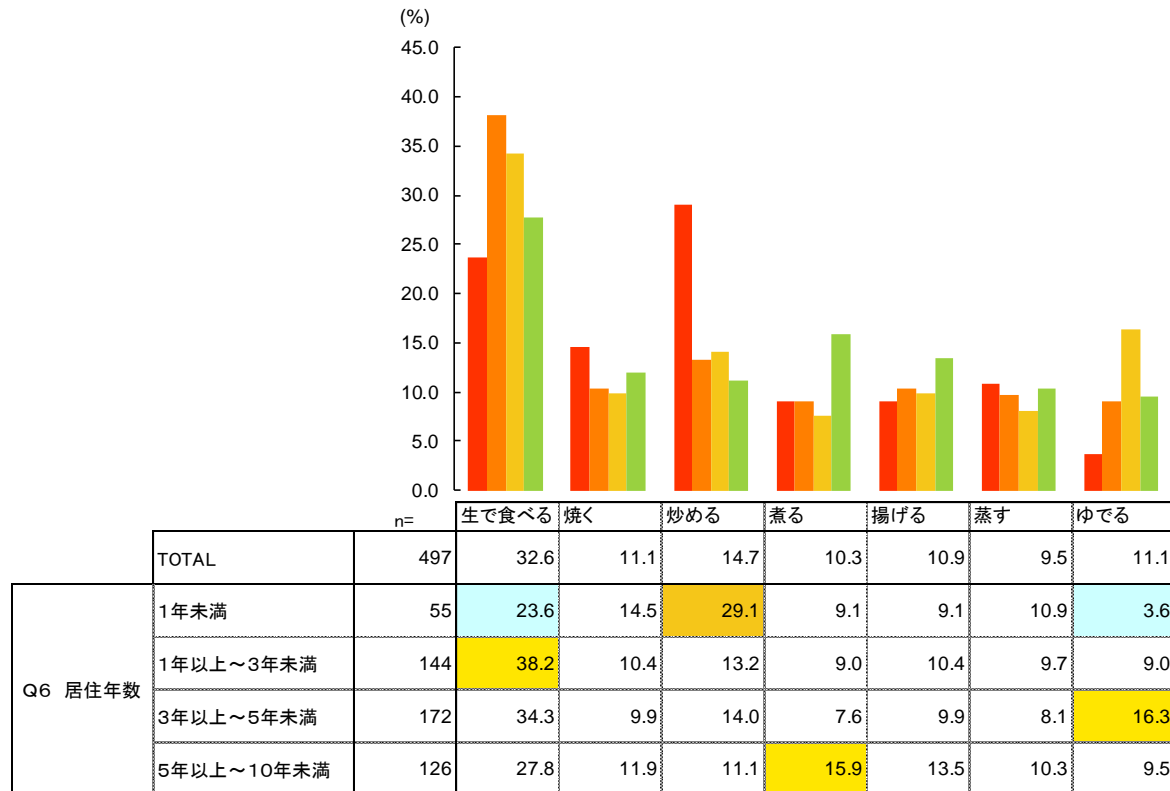
n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の野菜の好きな調理方法 <在住年数別>

- 1年未満では、「炒める」が最も好まれ、他の層と比べても突出している。
- 1年以上になると、「生で食べる」が最も好まれるようになる。

□ 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】<在住年数別>

■ 1年未満(n=55) ■ 1年以上～3年未満(n=144) ■ 3年以上～5年未満(n=172) ■ 5年以上～10年未満(n=126)

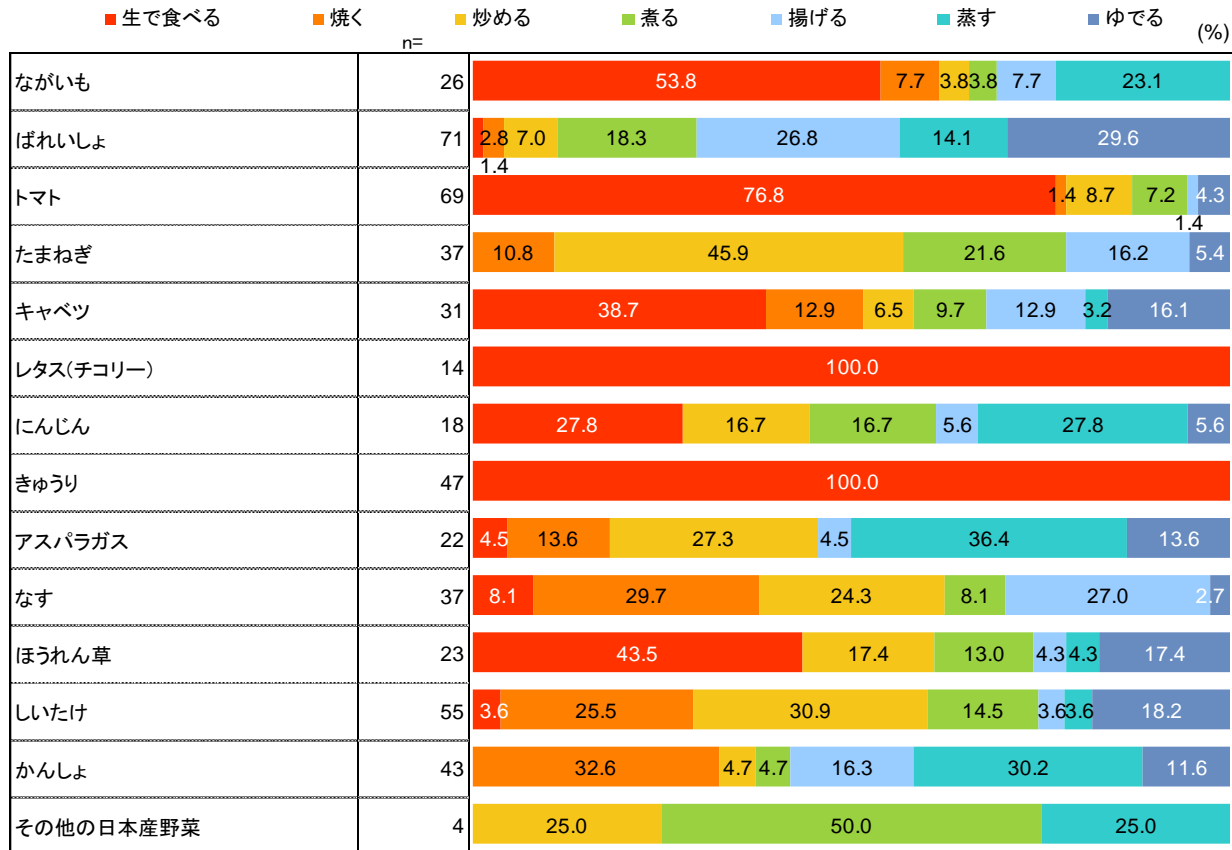


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の野菜の好きな調理方法 <品目別>

- 品目別に好きな調理方法を見ると、「きゅうり」は全員が「生で食べる」と回答。「トマト」と「キャベツ」も「生で食べる」が最も好まれる。
- 「ばれいしょ」は「ゆでる」が、「たまねぎ」と「しいたけ」は「炒める」が、「なす」と「かんしょ」は「焼く」が最も好まれる。

□ 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】

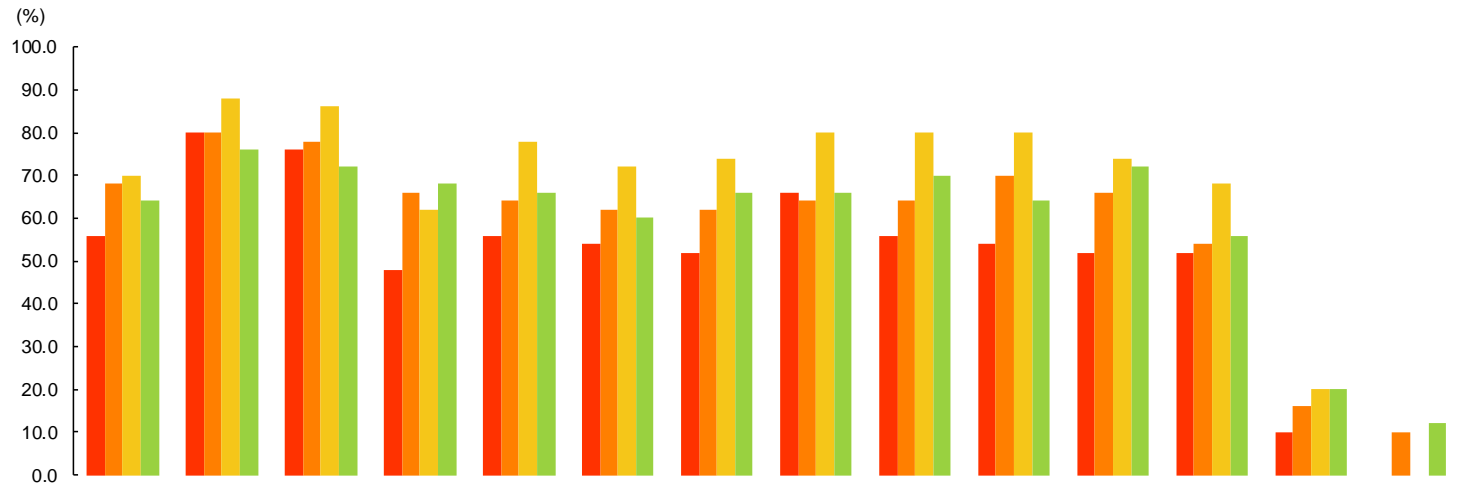


# 日本産の果物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「りんご」「いちご」の順に認知度が高い。「りんご」は性・年齢別でみても、共通して最も高い。
- 20～30代男性では、すべての果物の認知度が全体より低い。
- 20～30代女性では、すべての果物の認知度が全体より高い。

□ 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)



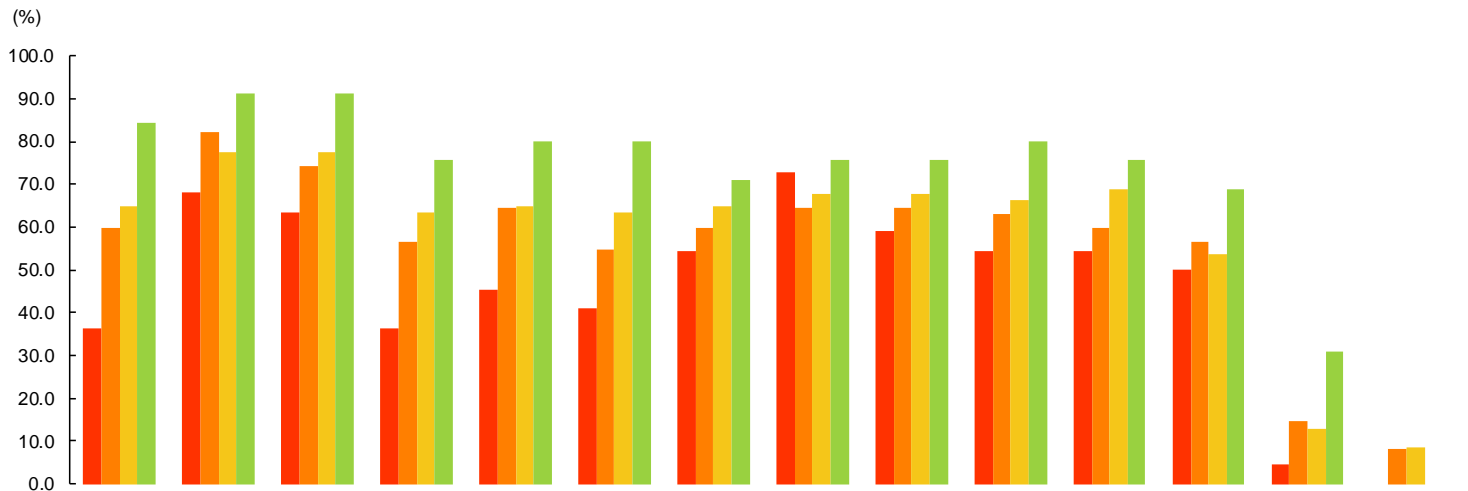
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゆうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を知らない	
TOTAL	200	64.5	81.0	78.0	61.0	66.0	62.0	63.5	69.0	67.5	67.0	66.0	57.5	16.5	5.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	56.0	80.0	76.0	48.0	56.0	54.0	52.0	66.0	56.0	54.0	52.0	52.0	10.0	0.0
	40～50代男性	50	68.0	80.0	78.0	66.0	64.0	62.0	62.0	64.0	64.0	70.0	66.0	54.0	16.0	10.0
	20～30代女性	50	70.0	88.0	86.0	62.0	78.0	72.0	74.0	80.0	80.0	80.0	74.0	68.0	20.0	0.0
	40～50代女性	50	64.0	76.0	72.0	68.0	66.0	60.0	66.0	66.0	70.0	64.0	72.0	56.0	20.0	12.0

# 日本産の果物の認知度 <在住年数別>

- 在住年数が長いほど、多くの果物の認知度が高い傾向。
- 5年以上～10年未満では、すべての野菜の認知度が他層を上回る。

□ 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) <在住年数別>

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



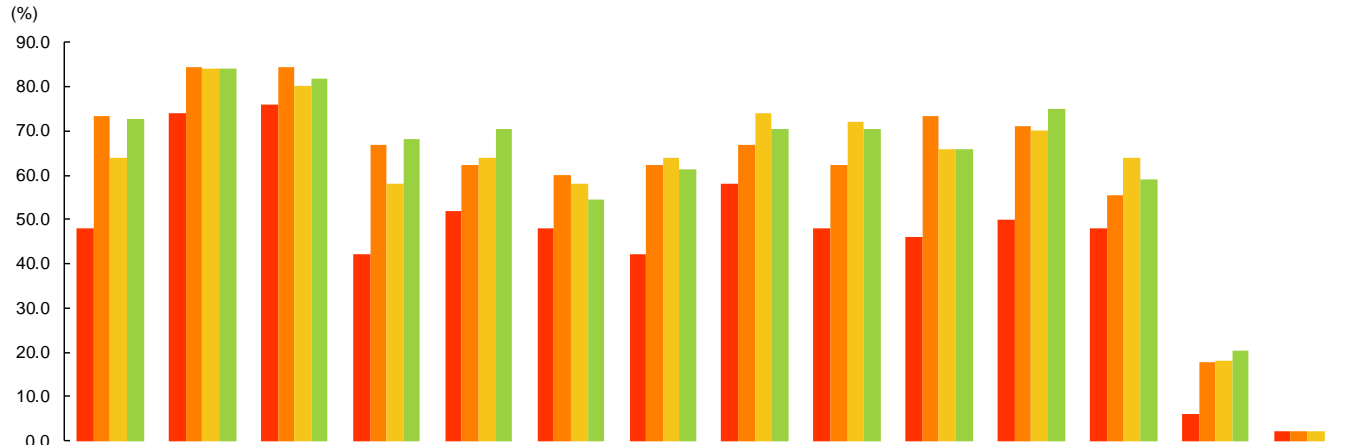
		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を知らない
TOTAL		200	64.5	81.0	78.0	61.0	66.0	62.0	63.5	69.0	67.5	67.0	66.0	57.5	16.5	5.5
Q6 居住年数	1年未満	22	36.4	68.2	63.6	36.4	45.5	40.9	54.5	72.7	59.1	54.5	54.5	50.0	4.5	0.0
	1年以上～3年未満	62	59.7	82.3	74.2	56.5	64.5	54.8	59.7	64.5	64.5	62.9	59.7	56.5	14.5	8.1
	3年以上～5年未満	71	64.8	77.5	77.5	63.4	64.8	63.4	64.8	67.6	67.6	66.2	69.0	53.5	12.7	8.5
	5年以上～10年未満	45	84.4	91.1	91.1	75.6	80.0	80.0	71.1	75.6	75.6	80.0	75.6	68.9	31.1	0.0

# 日本産の果物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「りんご」「いちご」が上位。性・年齢別でも、この2つが共通して上位となっている。
- 20～30代男性では、すべての果物の食経験率が全体より低い。
- 40～50代では男女共に「かき」「梨」の食経験率が、全体より高い。

□ 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回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=45) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=44)



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	189	64.0	81.5	80.4	58.2	61.9	55.0	57.1	67.2	63.0	62.4	66.1	56.6	15.3	1.6	
* 性・年齢(4区分)	20～30代男性	50	48.0	74.0	76.0	42.0	52.0	48.0	42.0	58.0	48.0	46.0	50.0	48.0	6.0	2.0
	40～50代男性	45	73.3	84.4	84.4	66.7	62.2	60.0	62.2	66.7	62.2	73.3	71.1	55.6	17.8	2.2
	20～30代女性	50	64.0	84.0	80.0	58.0	64.0	58.0	64.0	74.0	72.0	66.0	70.0	64.0	18.0	2.0
	40～50代女性	44	72.7	84.1	81.8	68.2	70.5	54.5	61.4	70.5	70.5	65.9	75.0	59.1	20.5	0.0

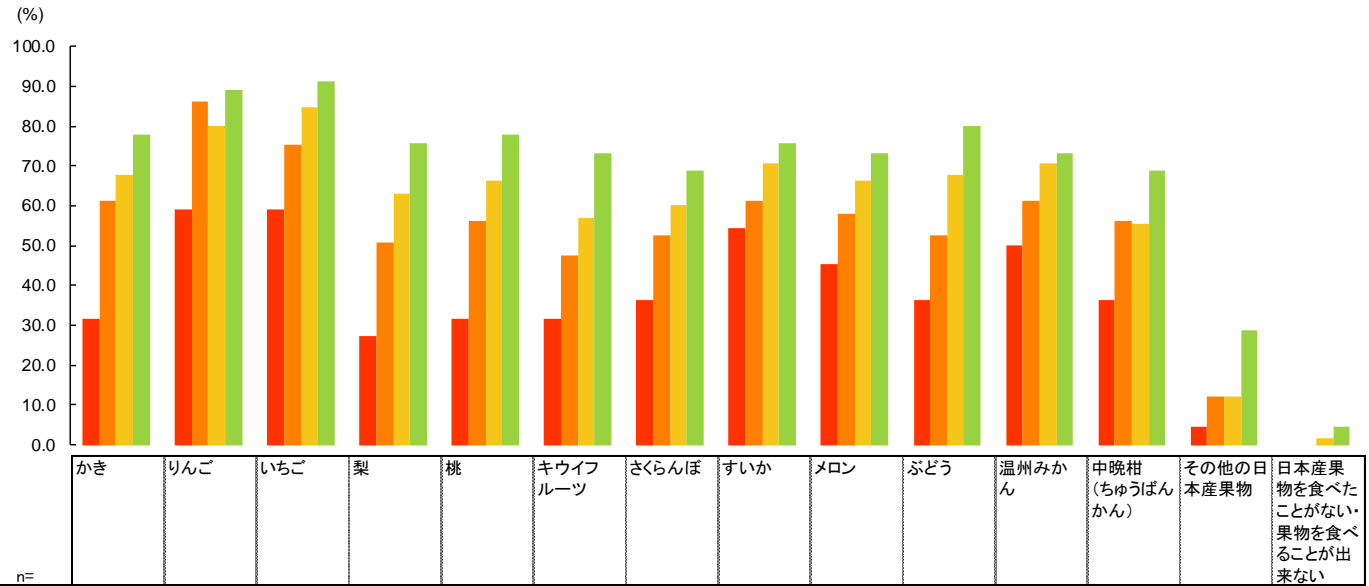


# 日本産の果物の食経験 <在住年数別>

- 一般的に、在住年数が長いほど食経験率が高い傾向。

□ 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】<在住年数別>

■ 1年未満(n=22) ■ 1年以上～3年未満(n=57) ■ 3年以上～5年未満(n=65) ■ 5年以上～10年未満(n=45)



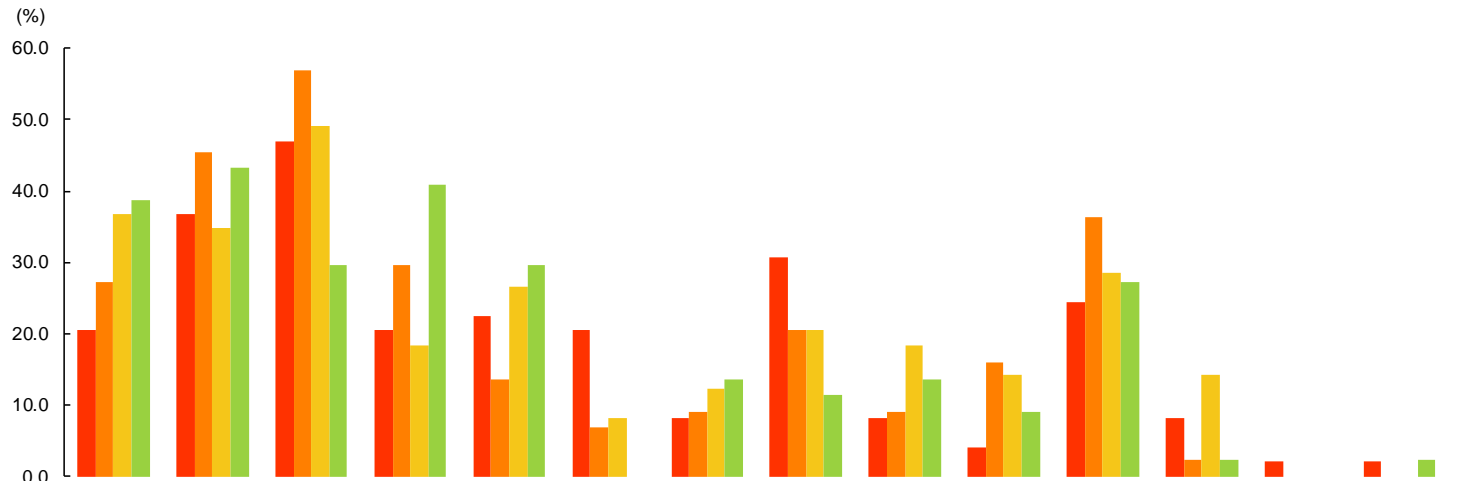
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない 果物を食べる ことが出来ない	
TOTAL	189	64.0	81.5	80.4	58.2	61.9	55.0	57.1	67.2	63.0	62.4	66.1	56.6	15.3	1.6	
Q6 居住年数	1年未満	22	31.8	59.1	27.3	31.8	31.8	36.4	54.5	45.5	36.4	50.0	36.4	4.5	0.0	
	1年以上～3年未満	57	61.4	86.0	50.9	56.1	47.4	52.6	61.4	57.9	52.6	61.4	56.1	12.3	0.0	
	3年以上～5年未満	65	67.7	80.0	84.6	63.1	66.2	56.9	60.0	70.8	66.2	67.7	70.8	55.4	12.3	1.5
	5年以上～10年未満	45	77.8	88.9	91.1	75.6	77.8	73.3	68.9	75.6	73.3	80.0	73.3	68.9	28.9	4.4

# 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、「りんご」がそれに続く。
- 20～30代男性、40～50代男性、20～30代女性では「いちご」が最も好まれる。特に40～50代男性では「いちご」が5割を超える。
- 40～50代女性では「りんご」「梨」の順に好まれ、「いちご」は他層に比べて低い。

□ Q33 あなたが好きな日本産の果物を教えてください。(3LA)【ベース：Q32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=44) ■ 20～30代女性(n=49) ■ 40～50代女性(n=44)



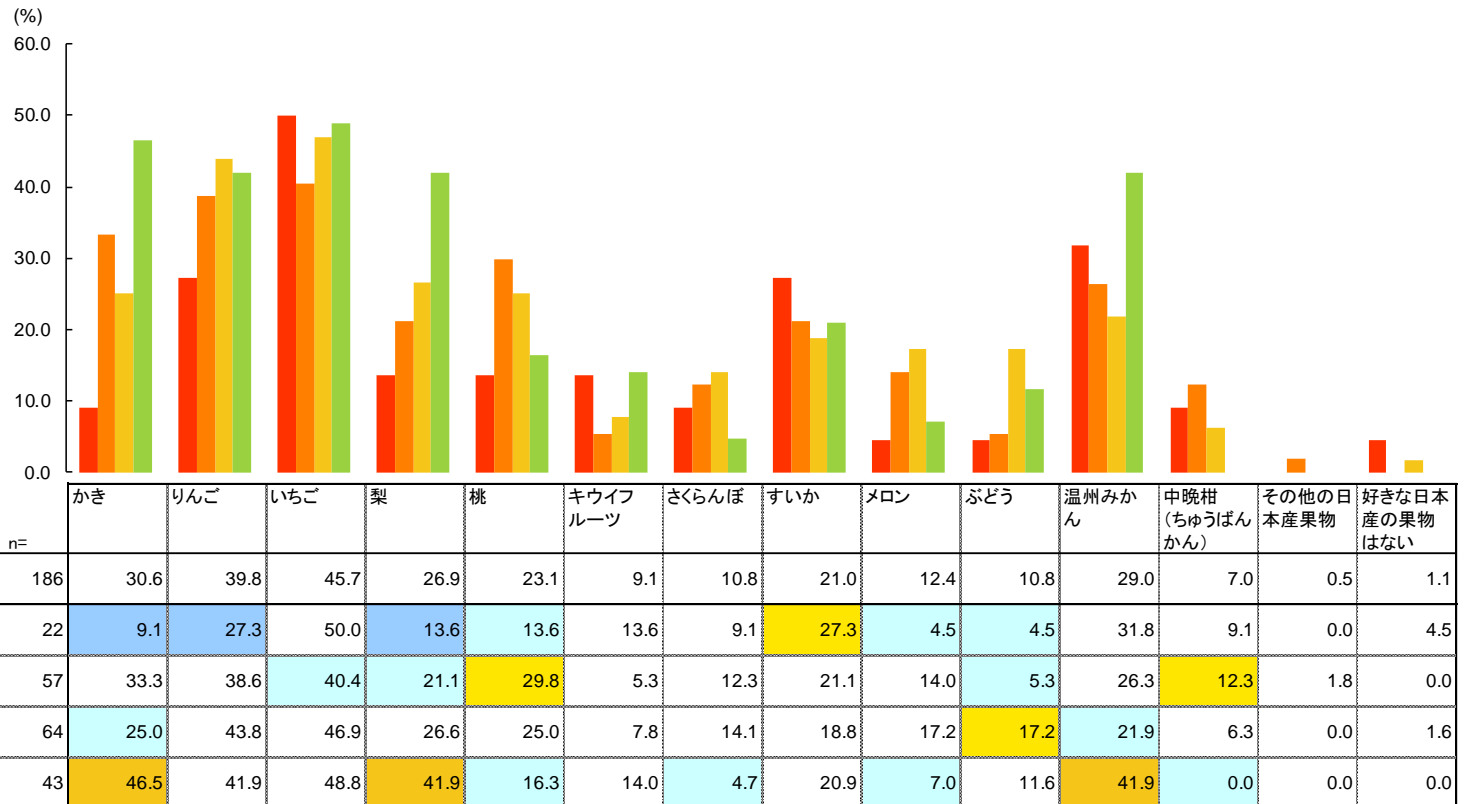
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	好きな日本産の果物はない	
TOTAL	186	30.6	39.8	45.7	26.9	23.1	9.1	10.8	21.0	12.4	10.8	29.0	7.0	0.5	1.1	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	49	20.4	36.7	46.9	20.4	22.4	20.4	8.2	30.6	8.2	4.1	24.5	8.2	2.0	2.0
	40～50代男性	44	27.3	45.5	56.8	29.5	13.6	6.8	9.1	20.5	9.1	15.9	36.4	2.3	0.0	0.0
	20～30代女性	49	36.7	34.7	49.0	18.4	26.5	8.2	12.2	20.4	18.4	14.3	28.6	14.3	0.0	0.0
	40～50代女性	44	38.6	43.2	29.5	40.9	29.5	0.0	13.6	11.4	13.6	9.1	27.3	2.3	0.0	2.3

# 好きな日本産の果物 <在住年数別>

- 各層共通して「いちご」が最も好まれる。
- 「梨」は在住年数が長いほど好まれる傾向。
- 5年以上～10年未満では、「かき」「梨」「温州みかん」を好む割合が、全体に比べて高い。

□ Q33 あなたが好きな日本産の果物を教えてください。(3LA)【ベース：Q32で食べたことがある日本産果物を回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=22) ■ 1年以上～3年未満(n=57) ■ 3年以上～5年未満(n=64) ■ 5年以上～10年未満(n=43)



# 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）」が突出しており、それ以外の調理方法はあまり好まれていない。
- 「かき」は他の果物と比べると「生で食べる（そのまま）」が低い。

□ Q34 あなたが好きな果物の調理方法を教えてください。（SA）【ベース：Q33で好きな日本産果物を回答した人】

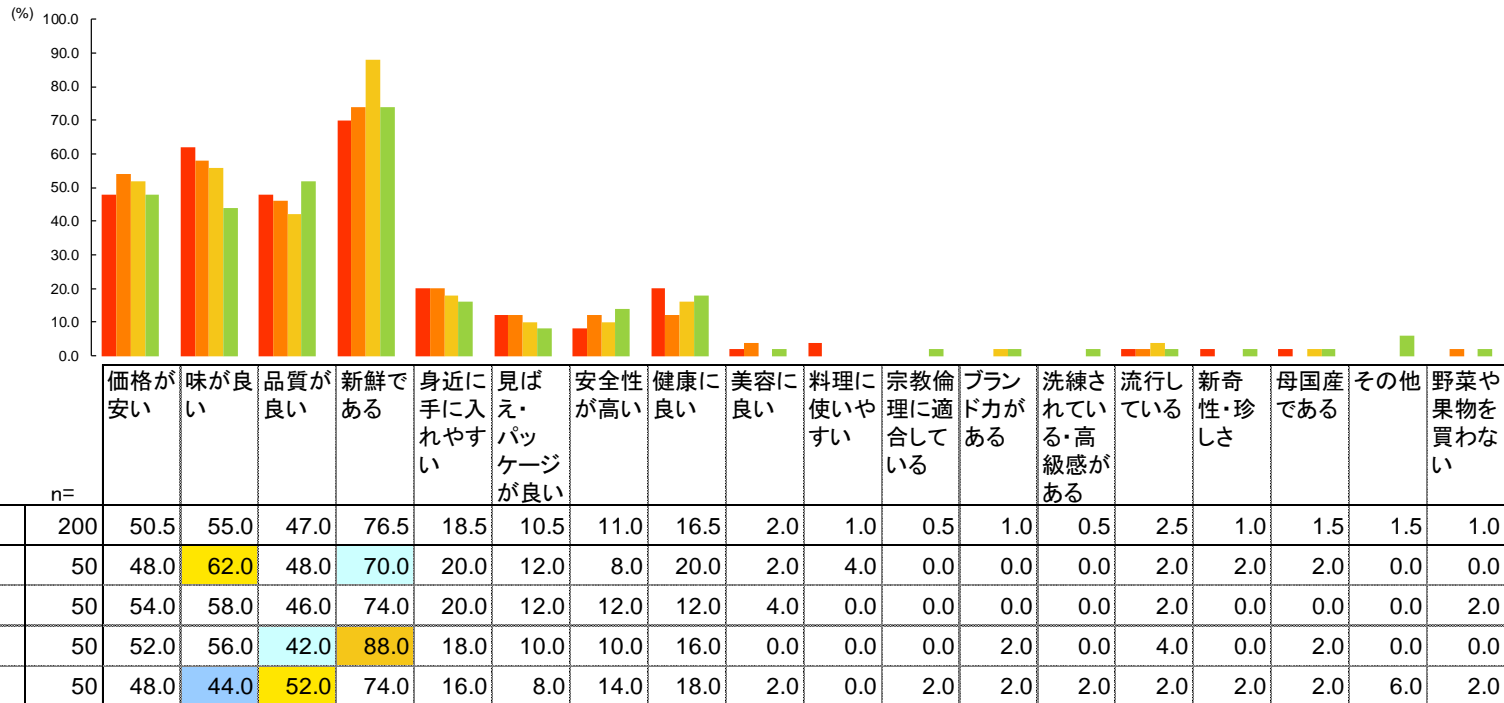


# 母国での野菜／果物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「新鮮である」が最も重視され、「味が良い」「価格が安い」「品質が良い」がそれに続く。
- 20～30代男性では「味が良い」を重視する割合が全体より高く、「新鮮である」が低い。
- 20～30代女性では「新鮮である」が全体より高く、「品質が良い」が低い。
- 40～50代女性では「品質が良い」が全体より高く、「味が良い」が低い。

□ Q 3 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)



# 母国で代表的な野菜/果物のメニュー

## 野菜

- 米国の代表的な野菜のメニューは、やはりサラダになり、サラダ全体をまとめると約3人に1人が想起している。
- サラダの具体的な種類は、シーザーサラダやコールスローが比較的多く挙げられている。
- 食材としては、ポテトが最も多く想起されている。また、ポテトに次いで多く挙げられた食材は、コーンとなる。
- ポテトの調理方法として最も多いのは、マッシュドポテトで、次いでフライドポテトになる。

## 果物

- 代表的なメニューはパイが多く、その他では、フルーツサラダとして食べる食べ方がポピュラーである。
- 米国で果物というと、圧倒的にりんごが人気があり、3割程度の方がりんごを想起している。また、ベリー系（いちご、ブルーベリー等）も人気がある。

□ 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
サラダ	53	ポテト	38
マッシュドポテト	14	コーン	9
フレンチフライ	10		
シーザーサラダ	6		
コールスロー	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	回答数 (注)
パイ	59	りんご	70
フルーツサラダ	48	いちご	9
そのまま	11	オレンジ	7
		桃	6
		バナナ	5
		ベリー	5

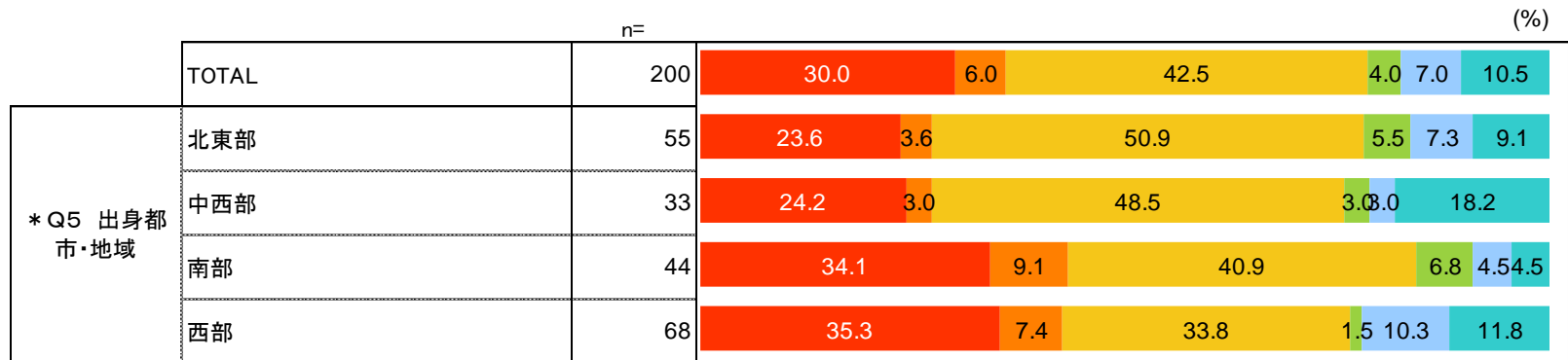
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 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「しょっぱい」が最も高く、「甘い」が続く。
- 西部を除く地域では「しょっぱい」とする割合が最も高いが、西部では「甘い」が最も高くなっている。

□ 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

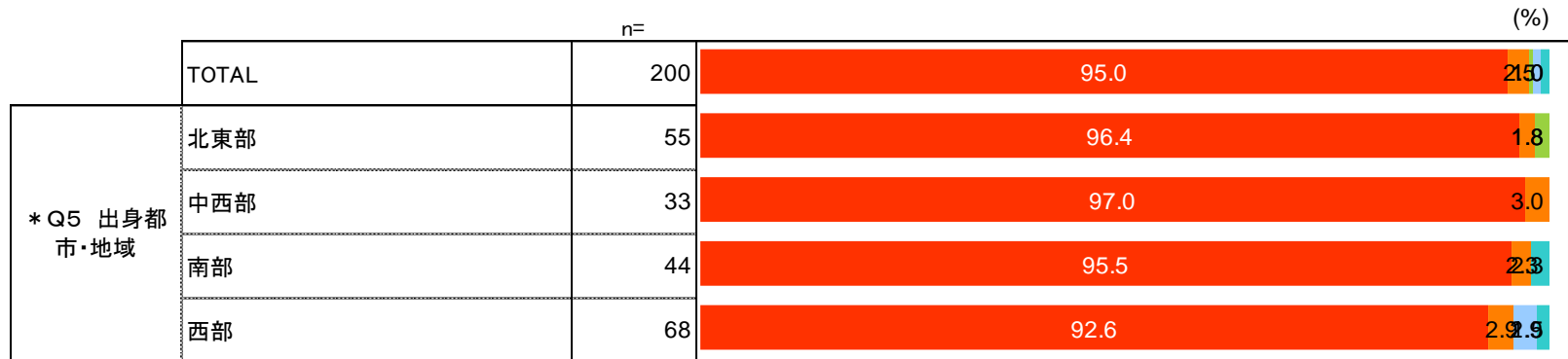


# 母国で代表的なメニューの特徴（果物） <出身都市・地域別>

- 全体では、ほとんどが母国の代表的な果物のメニューを「甘い」と回答。
- 出身都市・地域別でも同様の傾向。

□ Q36\_\_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      ■ しよっぱい      ■ 苦い      ■ 辛い      ■ その他



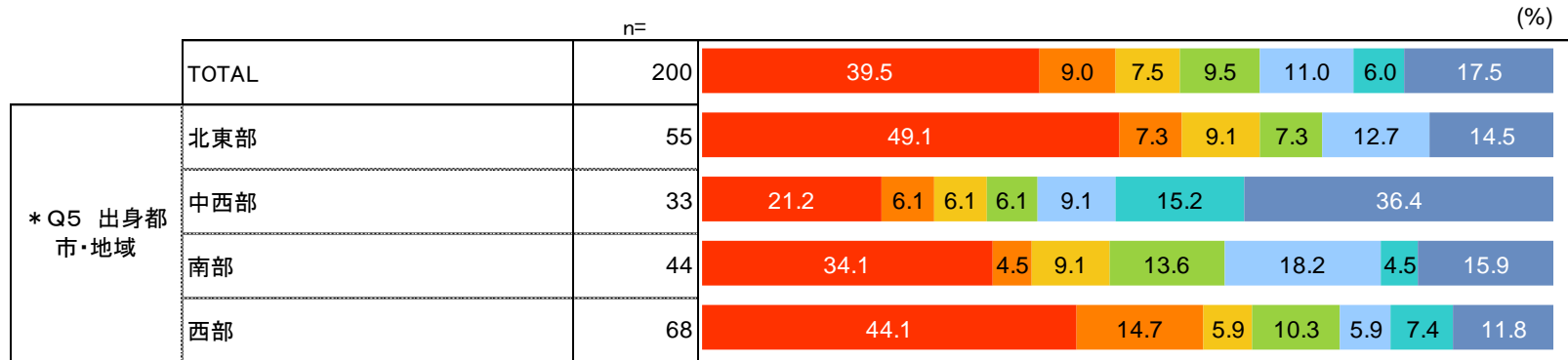


# 母国での代表的な野菜のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では「生で食べる」が最も高く、「ゆでる」が続く。
- 中西部を除く地域では「生で食べる」とする割合が最も高いが、中西部では「ゆでる」が最も高くなっている。

□ 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

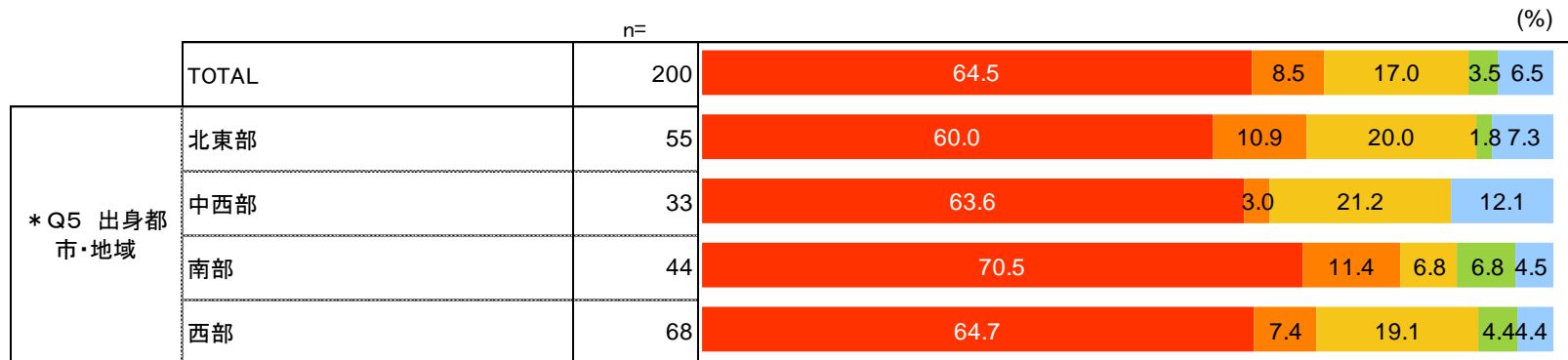


# 母国での代表的な果物のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では「生で食べる」が最も高く、「加熱する」が続く。
- 南部では「生で食べる」とする割合が他の地域よりも高く、「加熱する」が低い。

□ Q36\_\_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＞

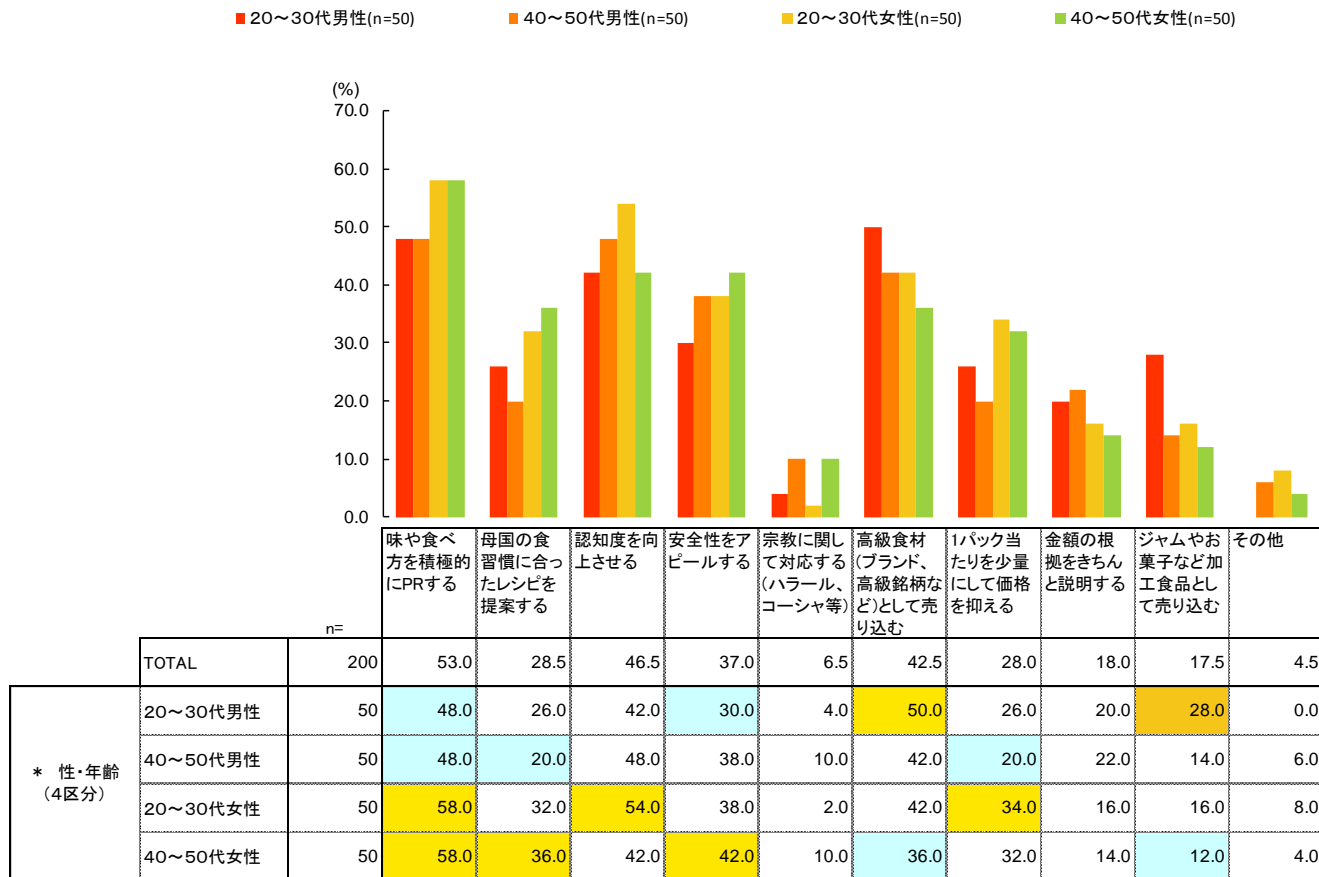
■ 生で食べる(そのまま)   ■ 生で食べる(調味料などをかける)   ■ 加熱する   ■ 加工する   ■ その他



# 日本産の野菜の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「味や食べ方を積極的にPRする」「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」の順に推奨されるなど、認知のさせ方に関する売り方案が選ばれる。
- 「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」「1パック当たりを少量にして価格を抑える」は男性に比べて女性で推奨される。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」が最も推奨され、若年層の価格感への課題が想定される。

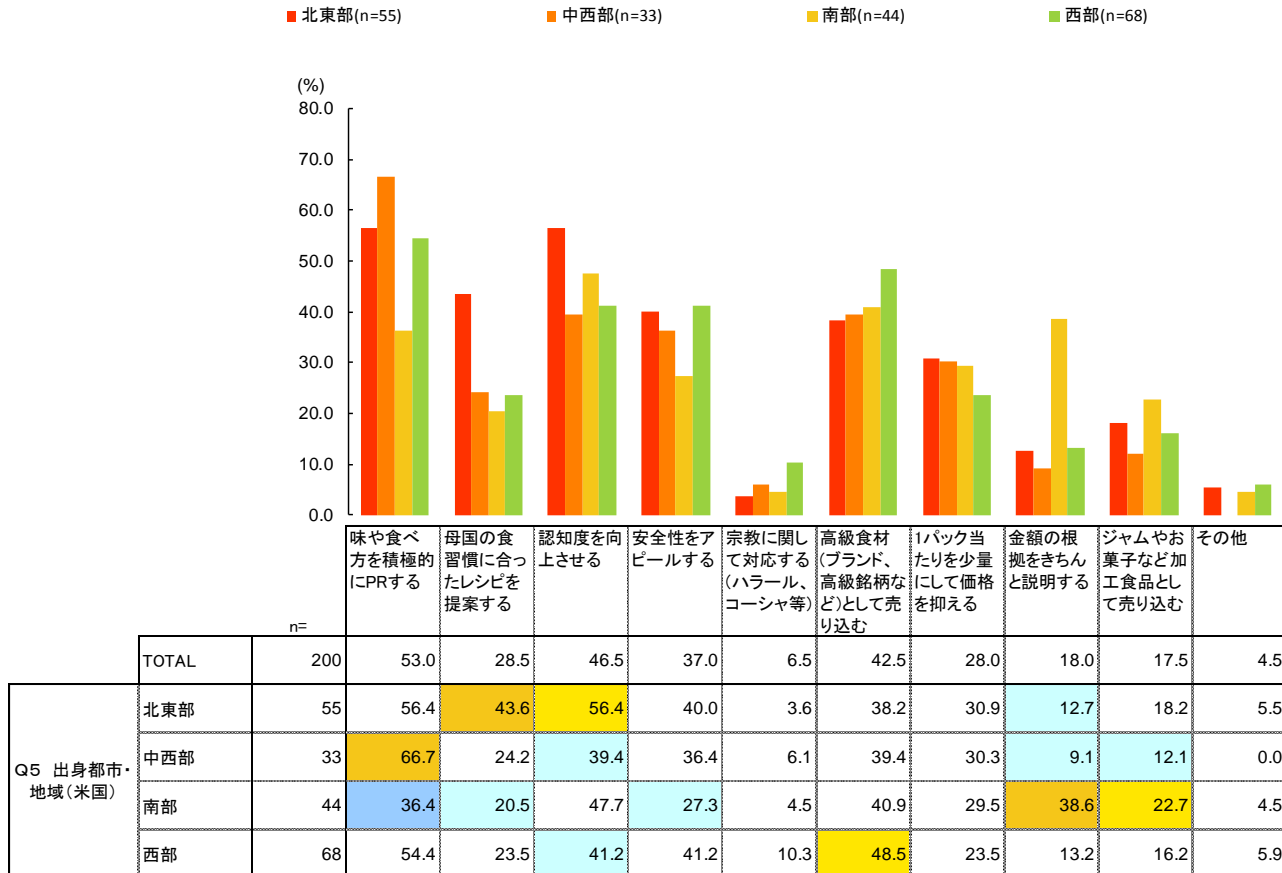
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。（MA） <性・年齢別>



# 日本産の野菜の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 北東部は「母国の食習慣にあったレシピを提案する」「認知度を向上させる」を推奨する割合が全体より高い。
- 中西部は「味や食べ方を積極的にPRする」が全体より高い。
- 南部では「金額の根拠をきちんと説明する」「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」が全体より高い。
- 西部では「高級食材として売り込む」が全体より高い。

□ Q37 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>

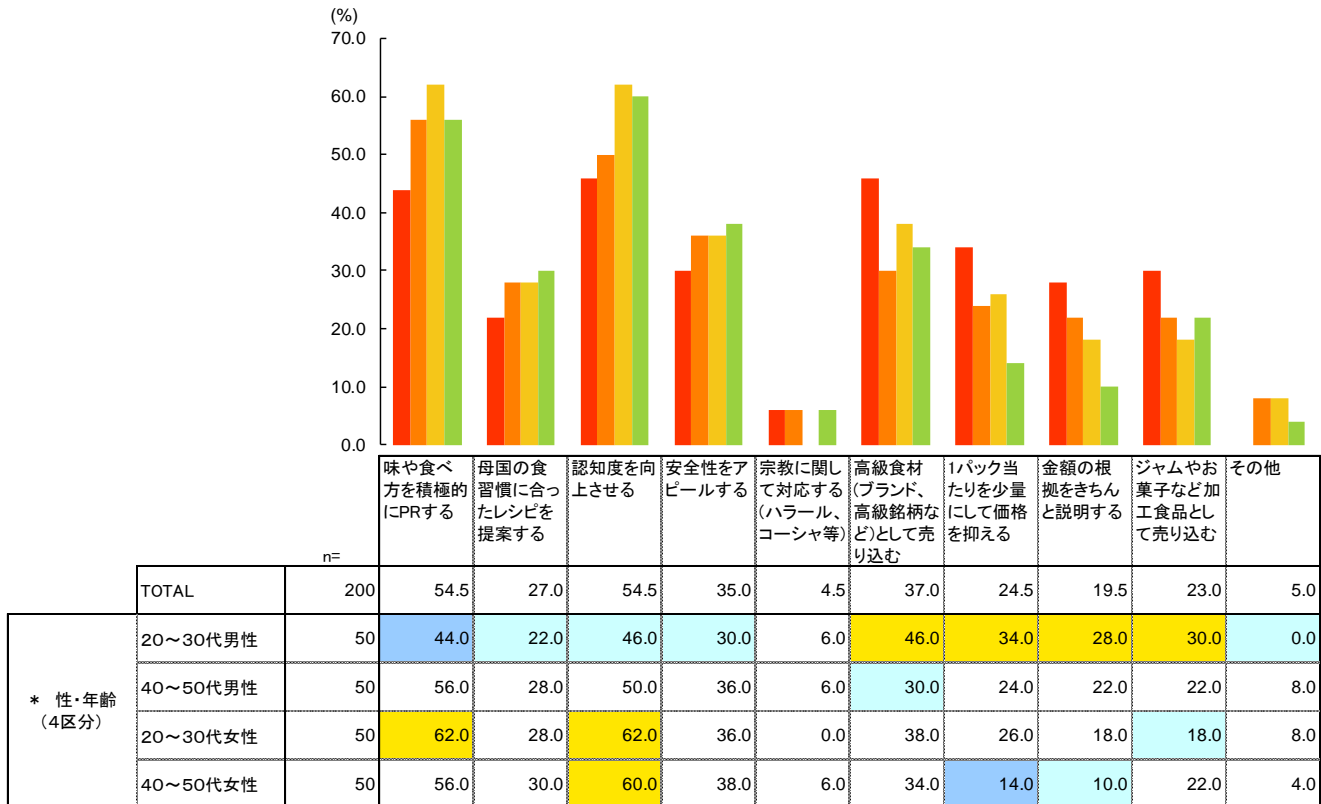


# 日本産の果物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」「認知度を向上させる」を推奨する割合が最も高い。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」「1パック当たりを少量にして価格を抑える」「金額の根拠をきちんと説明する」「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」が全体に比べて高い。
- 女性では「認知度を向上させる」を推奨する割合が、男性に比べて高い。

□ 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) <性・年齢別>

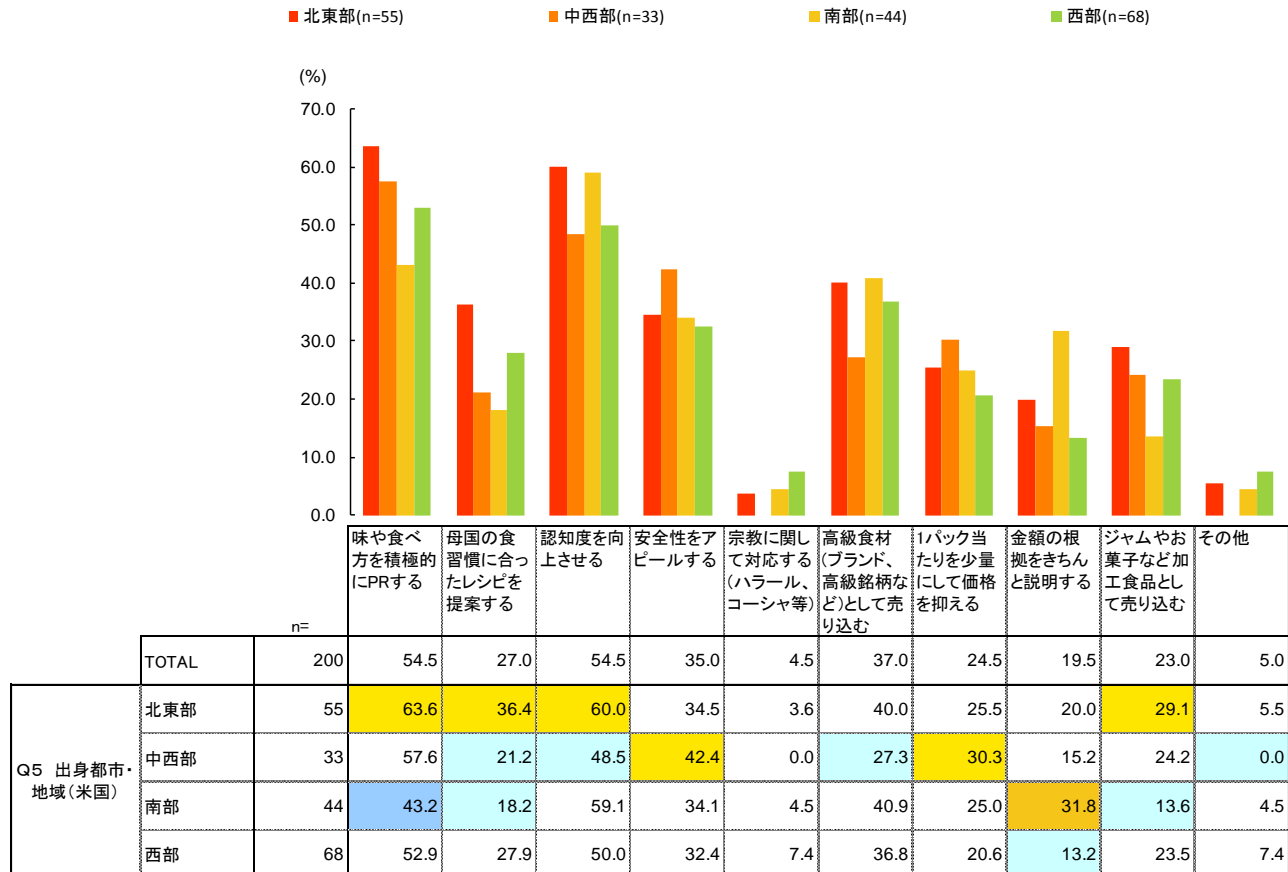
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



# 日本産の果物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 北東部、中西部、西部では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨され、南部では「認知度を向上させる」が最も推奨される。
- 北東部は「味や食べ方を積極的にPRする」「母国の食習慣にあったレシピを提案する」「認知度を向上させる」「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」が全体より高く、中西部では「安全性をアピールする」「1パック当たりを少量にして価格を抑える」が全体より高い。
- 南部では「金額の根拠をきちんと説明する」が全体より高い。

□ Q 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）

- 野菜が嫌いな人を除き、毎日、加熱あるいは生で野菜を摂取している。
- 野菜の選択時には**遺伝子組み換えが気になる米国産、農薬が怖い中国産、福島周辺産は買わない**としている。
- 日本の**生産者の顔が見える売り方を評価**する声もある。
- 米国においては、野菜の種類は日本よりの豊富でありながら、一般的にはばれいしょがメインに使われている様子。
- アメーラトマトの試食においては、**味の評価は高く**、皮が硬いことからスライスしてパスタのトッピングにするなどのアイデアが挙がる。
- しいたけの試食では、日本のしいたけの**味や硬すぎず柔らかすぎない食感を肉のようだと高く評価**しており、しいたけをバーベキューで食べることが多い米国人にバター醤油で食べることを提案したらいいなどの声が聞かれる。



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>野菜は生で、味噌汁の具にして、鍋で、ソースをつけて、何でも食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ベジタリアンだったので、味噌汁にもばれいしょやネギを入れていた。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・なすにサルサソースをつけて食べる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・野菜は鍋で食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・野菜は何でも食べる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・にんじんは毎日生で食べる。（男性/41歳/一人暮らし/8年、その他）</li> <li>・生野菜が1番好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>野菜は食べない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は食べない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>遺伝子組み換えが怖い米国産、殺虫剤が怖い中国産は買わない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本にいる時は遺伝子組み換えが怖いので、米国産の野菜は食べない。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・虫を殺す薬をいっぱい使っているから、中国産は買わない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・中国産は怖い。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>福島周辺の野菜は気になる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・福島の近くで育ったものは気になる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の生産者の顔が見える売り方はいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の写真が載っているのはいいな、自然だと思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国で野菜と言えればばれいしょ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人はポテトフライ、ポテトサラダ、マッシュポテトが好きで、ジャガイモを食べる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国人はジャガイモが野菜だと思込んでいる。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>野菜の種類は日本より豊富</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャガイモの種類など、野菜の種類は米国のほうが多い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>トマトはいろいろな料理に使う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国ではトマトはいろんな料理に使う。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>しいたけの産地はわからない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で売っているしいたけがどこでつくっているのかわからない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国に日本産のしいたけが入っているかわからない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>しいたけは大きく、バーベキューで食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では、しいたけはバーベキューに使ったり、しいたけバーガーもある。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国のしいたけは大きい。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国でできること言えば、子どもが嫌いなマッシュルーム</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国でできるのはだいたいマッシュルームで、まずい。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・米国でマッシュルームは子どもは絶対に食べない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>

# 青果物の食習慣（果物）

- ▶ 日本の果物は全般に美味しいと評価しており、**特に梨の評価が高く**、その他に桃やメロン、りんご、いちごなどを食べている。
- ▶ 米国では朝ご飯やデザートで果物を食べるのが一般的な様子。
- ▶ 米国では「**マスカット**」とは言わず、単語としては「グレープス」であり、緑色のぶどうは「グリーングレープス」とのこと。
- ▶ シャインマスカットを試食したところ、**優しい甘さ、種がないことを評価**し、皮ごと食べている。
- ▶ 味のほか、**米国にはない粒の大きさ**も評価し、米国で売れるとの声も挙がる。



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>日本の果物は桃、梨、メロン、りんご、いちごがおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の果物の中では梨がおいしい。（男性/41歳/一人暮らし/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・山梨の桃がおいしい。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・日本のメロン、桃もおいしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本のりんごもおいしい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本のいちごもおいしい。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・レモンやグレープフルーツを食べる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>果物は朝ご飯やデザートでも食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・デザートには必ず果物が入る。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・朝ご飯にも果物を食べる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本産の果物は売っていない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で日本産の果物は見たことがない。（男性/39歳/日本人と結婚/8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 マスカット	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 優しい甘さでおいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・グリーングレープスと比べて、やさしい甘さで、おいしかった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・甘くておいしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● 種がないのは良い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶどうは種を気にするから、種がないほうがいい。（男性/41歳/一人暮らし/8年、男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米国で売れそう               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で、あまりないサイズのシャインマスカットは売れそう。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● マスカットとは言わない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国ではぶどうをグレープスと言い、マスカットはグリーングレープス。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 米国では珍しい大きさ               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国のグリーングレープスはもっと丸く、小さいので、粒が大きいシャインマスカットは珍しい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 米国人は皮も食べる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人はだいたい皮も食べる。（女性/48歳/一人暮らし/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
b	3	2	5	5	5	5
c	②	③	③	③	③	③
d	①	2	③	③	③	③
e	3	2	-	-	-	-

# 青果物の試食評価② フルーツマト（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 トマト（アメーラ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>好きな味</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すこし酸っぱいけれど、好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>高い味がする</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高い（スタソースの味がする。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・サンドライトマトと同じくらいの価値があると思うから、米国でアメーラが高くてスーパーで買う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>トマトの味ではない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おかしな味がして、トマトの味がしなかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>塩味、酸味が強い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩分が高そう。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・酸味はちょっと強いように思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>皮が硬い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・皮が硬かった。（男性/53歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>洗いにくそう</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小さいから洗いにくそう。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>チェリートマトはサラダに使うだけだが、アメーラならパスタにトッピングしたり、ケイパーにも合う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・口がさっぱりするから、パスタに入れたら合うと思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・スライスするといい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・トッピングに使う。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・日本にはチェリートマトのブランドがいっぱいあるが、米国ではチェリートマトはサラダに使うだけ。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・ケイパーとチーズと一緒に食べたらおいしいと思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・ケイパーと合う。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>新鮮さが大事</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フレッシュだと言えば米国で大丈夫だと思う。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

フルーツマト（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	①	2	③	2	-	2
b	4	5	2	5	5	5
c	②	4	2	③	③	③
d	①	2	③	2	③	③
e	3	2	-	-	-	-

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい、大好きです。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・しいたけの味はおいしい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本のしいたけはおいしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・こんなにおいしいしいたけは米国にはない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>味付けも良い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バター醤油の味付けがいい。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>肉っぽい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっとだけ肉っぽい味もするので、子ども大丈夫かもしれない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・しいたけはうまみそのものだから肉みたい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしいから売れる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のしいたけはおいしいから、米国で売れると思う。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・歯ごたえのある米国のしいたけに比べて硬くなく、柔らかすぎない日本のしいたけは米国で成功すると思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>食べ方や健康をアピール</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で売るとしたらバター醤油の食べ方を教えると良い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・日本産しいたけを売るには、健康のためというのをアピールする。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・おしゃれさが必要。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>新鮮さが大事</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フレッシュだと言えば米国で大丈夫だと思う。（男性/53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	①	2	—	2	—	2
b	①	2	5	③	5	5
c	3	③	③	③	③	2
d	①	2	③	2	③	2
e	②	—	—	2	—	2

## 青果物試食の様子



しいたけのバター醤油の調理



試食品目についてヒアリング



アメーラ試食の様子



シャインマスカット試食の様子

# 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

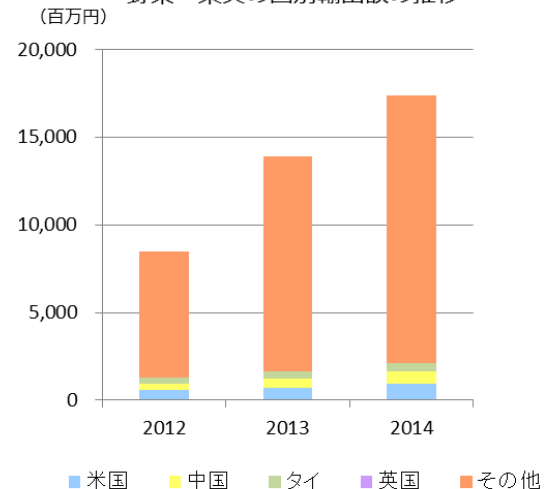
### 【作りかた】

- 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

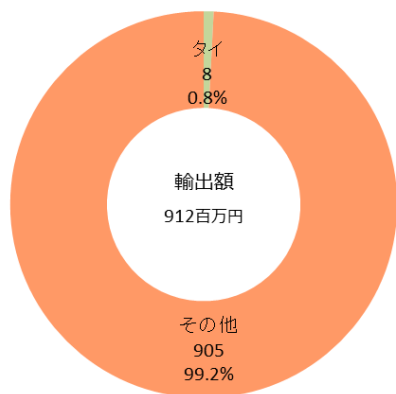
野菜・果実の輸出額は2014年に174億円だった。  
 輸出品目はりんごが86億円（全体の35.5%）やながいも等が24億円（9.9%）が主要品目。輸出先はいずれも台湾や香港が大きい。  
 政府は、2020年までに青果物の輸出額を259億円（2014年：163億円）に拡大することを目標としている。

野菜・果実の国別輸出額の推移



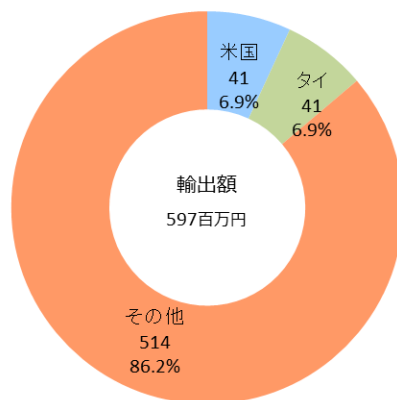
※輸出量は品目によって単位が異なるため、値なし

ぶどうの国別輸出額（2014年）



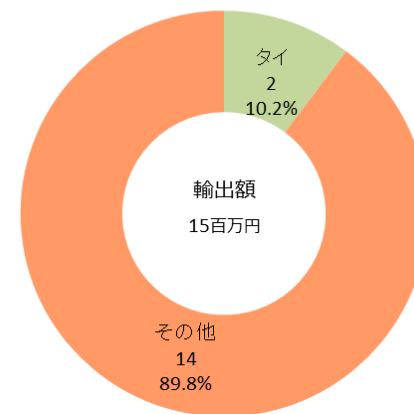
注：HSコード 080610

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」「鶏肉」の順に認知度が高い。性・年齢別にみても、共通してこの2つが上位になっている。
- 20～30代女性では、「羊肉」以外の畜産物の認知度が全体よりも高い。
- 40～50代女性では、「牛肉」「鶏肉」の認知度が全体より低い。

□ 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>



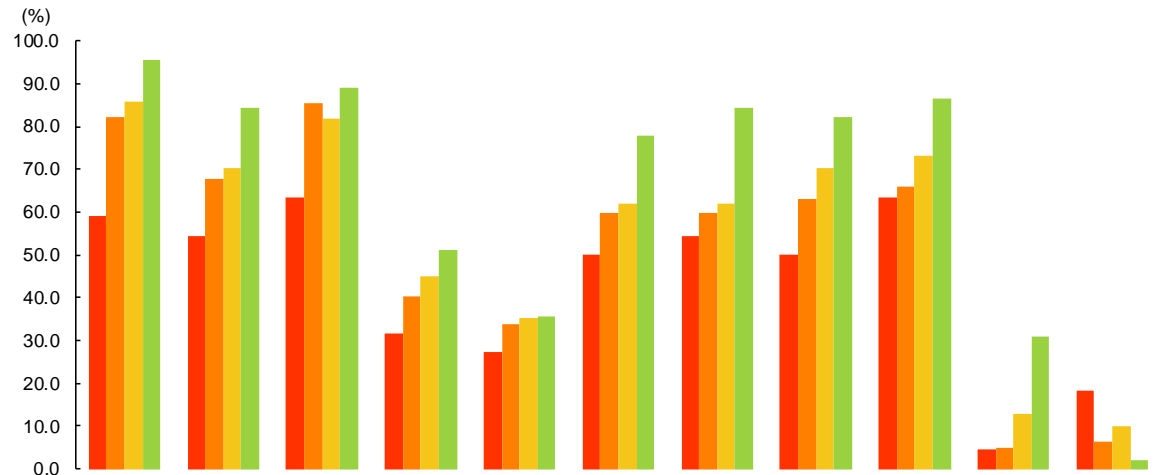


# 日本産の畜産物の認知度 <在住年数別>

- 在住年数1年未満では「鶏肉」「鶏卵」、1年以上～3年未満では「鶏肉」の認知度が最も高い。3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では「牛肉」の認知度が最も高い。
- 「鶏肉」以外の全ての畜産物で、在住年数が長いほど認知度が高くなる。

□ 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>

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



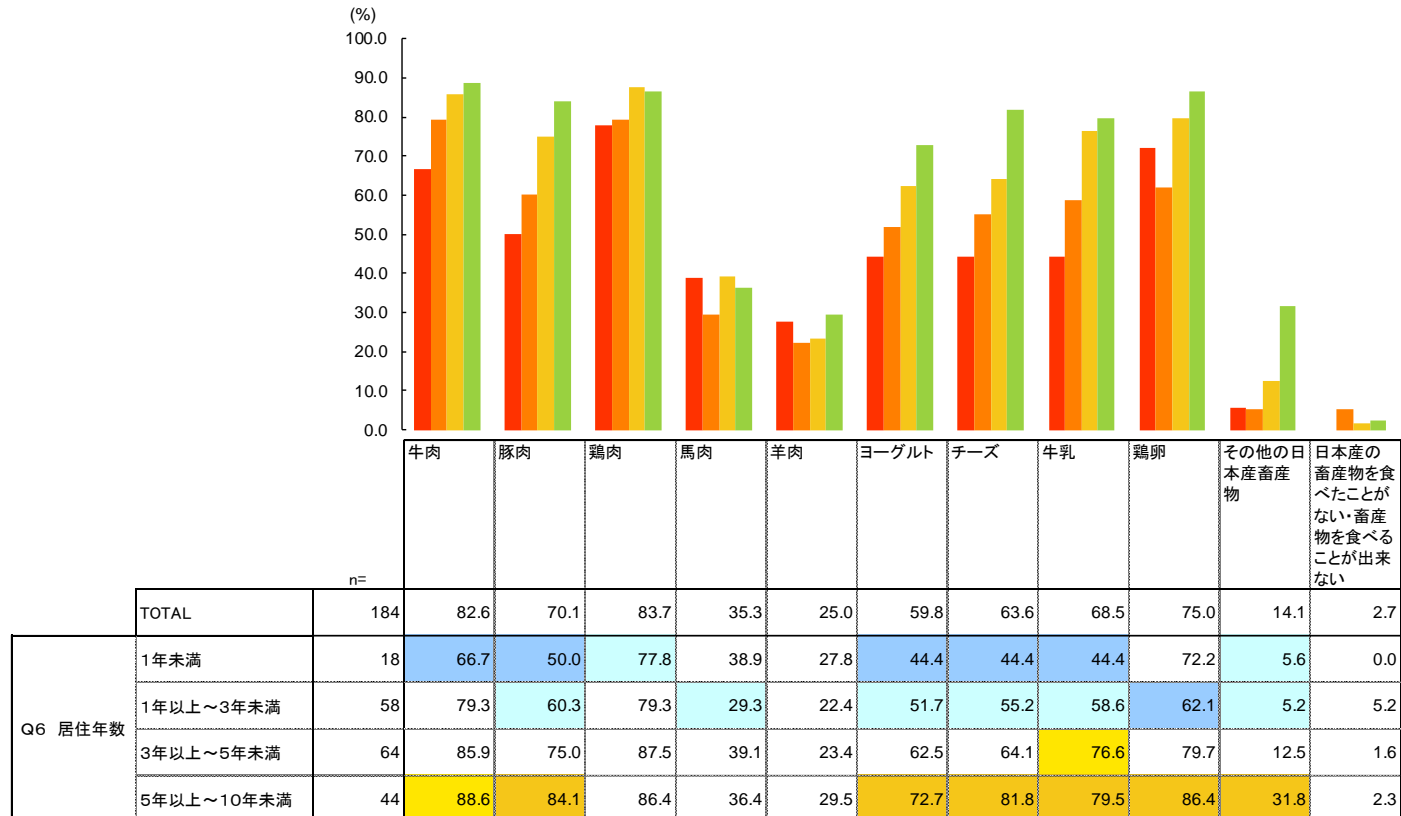
		n=	牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	日本産の畜産物を知らない
TOTAL		200	84.0	71.0	82.5	43.5	34.0	63.5	65.5	68.5	73.0	13.5	8.0
Q6 居住年数	1年未満	22	59.1	54.5	63.6	31.8	27.3	50.0	54.5	50.0	63.6	4.5	18.2
	1年以上～3年未満	62	82.3	67.7	85.5	40.3	33.9	59.7	59.7	62.9	66.1	4.8	6.5
	3年以上～5年未満	71	85.9	70.4	81.7	45.1	35.2	62.0	62.0	70.4	73.2	12.7	9.9
	5年以上～10年未満	45	95.6	84.4	88.9	51.1	35.6	77.8	84.4	82.2	86.7	31.1	2.2

# 日本産の畜産物の食経験 <在住年数別>

- 全体では、「鶏肉」「牛肉」の順に食経験率が高い。
- ほとんどの畜産物で、在住年数が高いほど食経験率が高い傾向。
- 「鶏肉」「馬肉」「羊肉」は、在住年数による食経験率の差が他の畜産物と比べて小さい。

□ 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>

■ 1年未満(n=18) ■ 1年以上～3年未満(n=58) ■ 3年以上～5年未満(n=64) ■ 5年以上～10年未満(n=44)



# 好きな日本産の畜産物 <在住年数別>

- 全体では、「牛肉」「鶏肉」の順に好まれており、どの性・年齢でも、この2つが上位となっている。
- 在住年数1年未満と3年以上～5年未満では「鶏肉」が、1年以上～3年未満と5年以上～10年未満では「牛肉」が最も好まれる。
- 5年以上～10年未満では全体と比べて「豚肉」を好む割合が高い。

□ Q40 あなたが好きな日本産の畜産物を教えてください。(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>



# 日本産の畜産物の好きなメニュー

- 「牛肉」を使ったメニューは、ステーキが最も多く、その他、焼肉や牛丼も多く挙げられている。
- 「鶏肉」を使ったメニューは、焼き鳥が圧倒的に多く、その他、空揚げやフライドチキンが人気である。
- 「豚肉」を使ったメニューとしては、生姜焼き、しゃぶしゃぶ、とんかつ、が多く挙げられている。

□ 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】

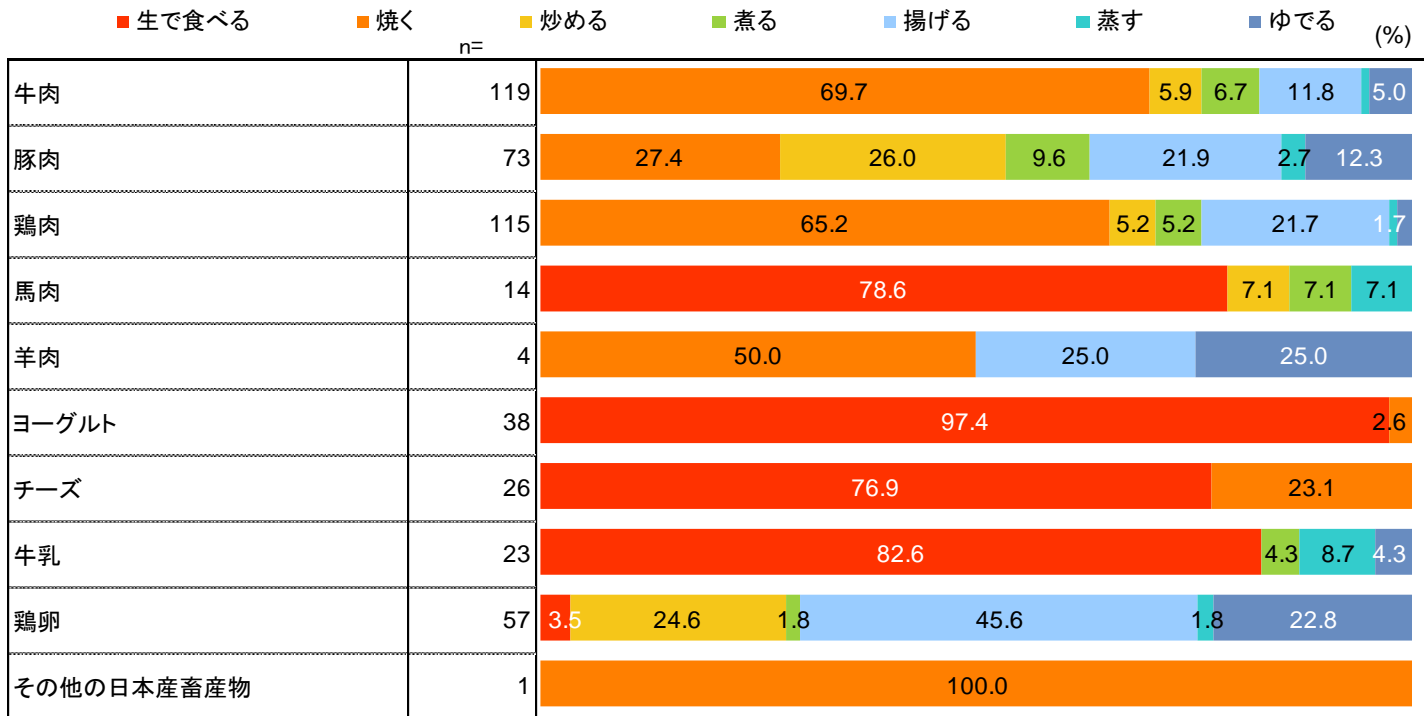
牛肉	ステーキ	焼肉	牛丼	すき焼き	ハンバーガー	しゃぶしゃぶ	カレー
回答数	39	31	16	9	5	5	5
鶏肉	焼き鳥	空揚げ	親子丼	フライドチキン			
回答数	61	18	11	8			
豚肉	生姜焼き	しゃぶしゃぶ	とんかつ	鍋	ステーキ		
回答数	12	10	10	8	6		
鶏卵	オムレツ	スクランブルエッグ	ゆで卵	卵焼き			
回答数	13	11	6	6			
ヨーグルト	プレーン	フルーツ	シリアル				
回答数	18	12	6				

※ 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>

- 品目別で見ると、牛肉と鶏肉は「焼く」が突出。
- 豚肉は牛肉、鶏肉に比べて「炒める」が高くなるぶん、「焼く」が低くなる。
- 鶏卵は「揚げる」が最も高く、フライドエッグなどが好まれていると想定される。

□ 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。(SA)【ベース：Q40で好きな日本産の畜産物メニューを回答した人】

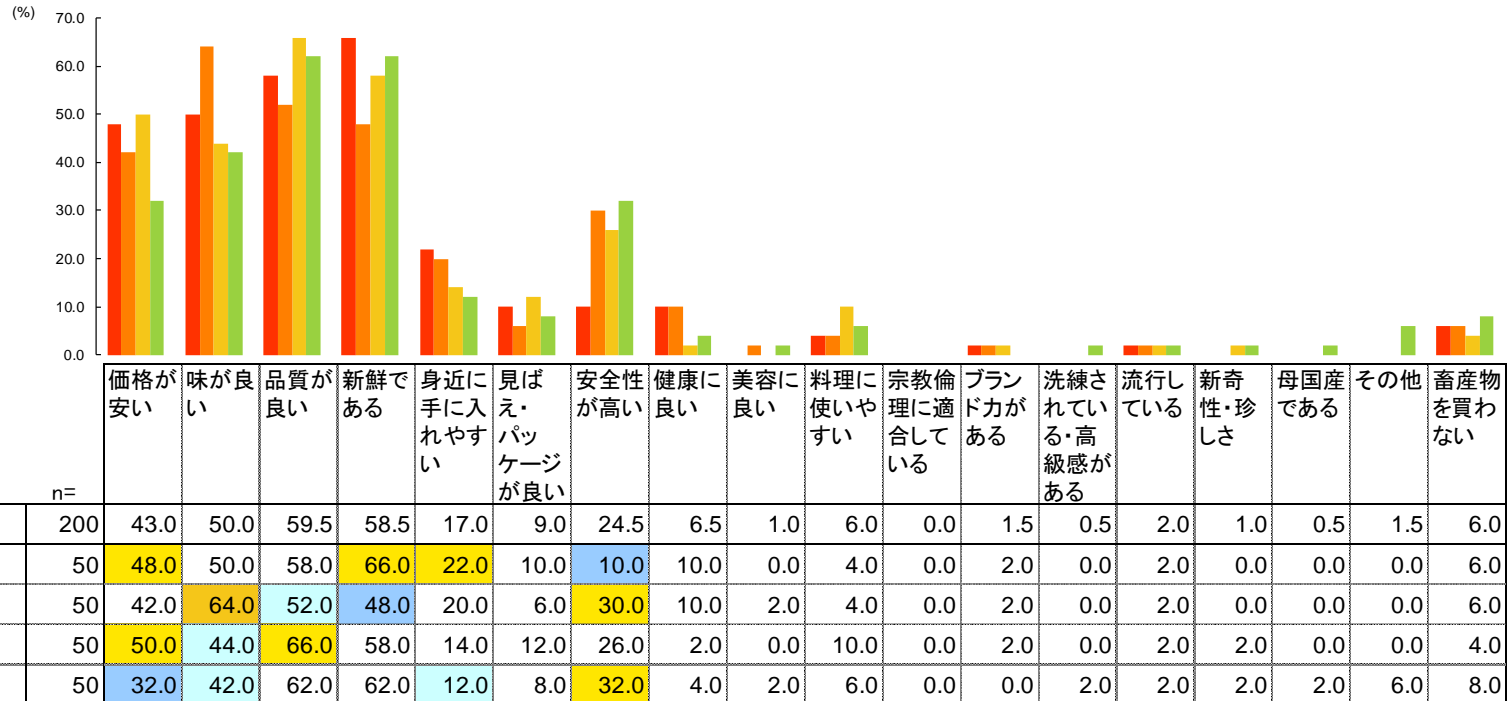


# 母国での畜産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「品質が良い」が最も重視され、「新鮮である」「味が良い」がそれに続く。
- 「品質が良い」を重視する割合は男性よりも女性で高く、「味が良い」は女性よりも男性、特に40～50代で高い。
- 「新鮮である」は20～30代男性で高く、40～50代男性で低い。
- 「価格が安い」は20～30代の若年層で高い。

□ 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)

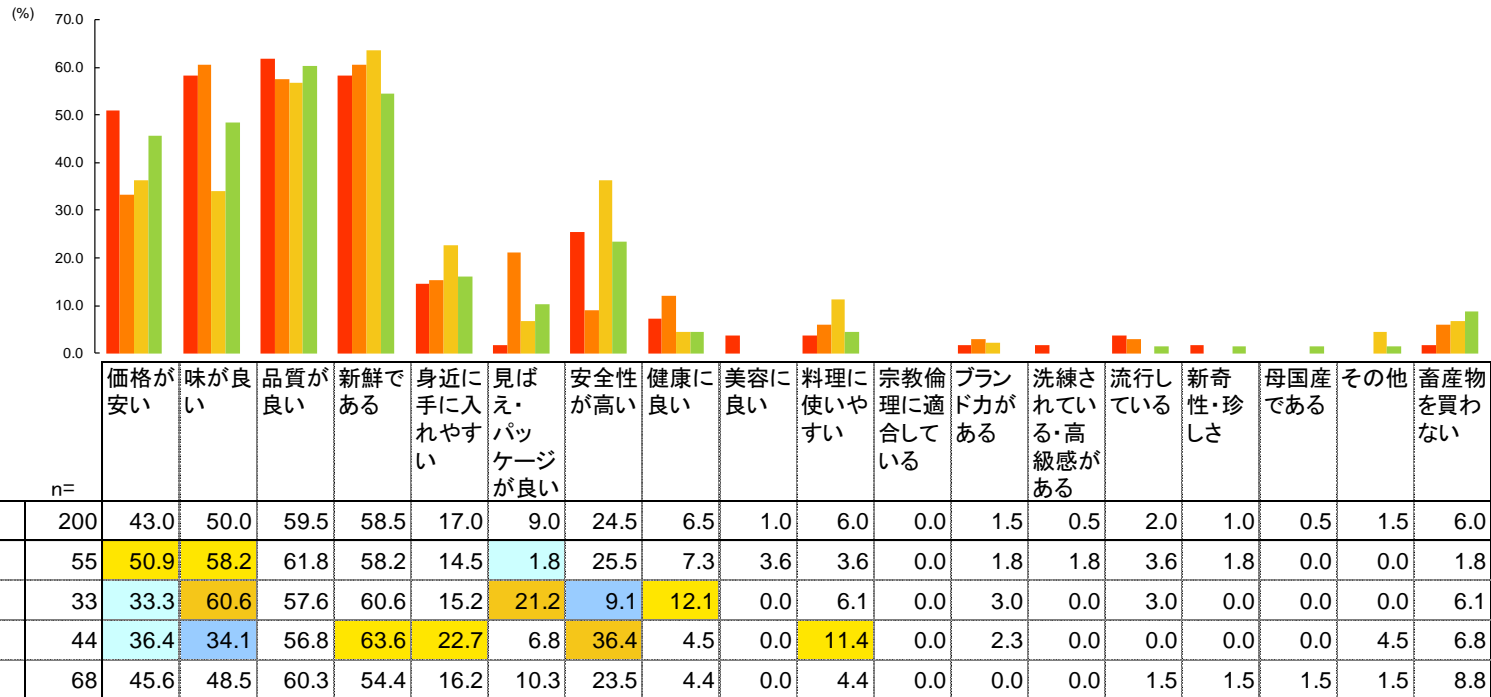


# 母国での畜産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- 北東部、西部では「品質が良い」を重視する割合が最も高く、中西部では「味が良い」「新鮮である」、南部では「新鮮である」が最も高い。
- 中西部では「味が良い」「見ばえ・パッケージが良い」が全体より高く、「安全性が高い」は低い。
- 南部では「安全性が高い」が「味が良い」と同程度重視されている。

□ 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) <出身都市・地域別>

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



## 母国で代表的な畜産物のメニュー

- 牛肉のメニューとして想起されるのは、圧倒的に、ハンバーガーかステーキである。また、鶏肉のメニューではフライドチキン、豚肉のメニューではローストポークやリブが挙げられている。
- 畜産物として、チーズや卵を挙げる回答はほとんどない。
- 畜産物として想起されるものは、牛肉が圧倒的に多く、次いで、鶏肉や豚肉が挙げられる。

□ 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 (注)	回答数
ハンバーガー	62	牛肉	44
ステーキ	56	鶏肉	12
		豚肉	9

※ 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。

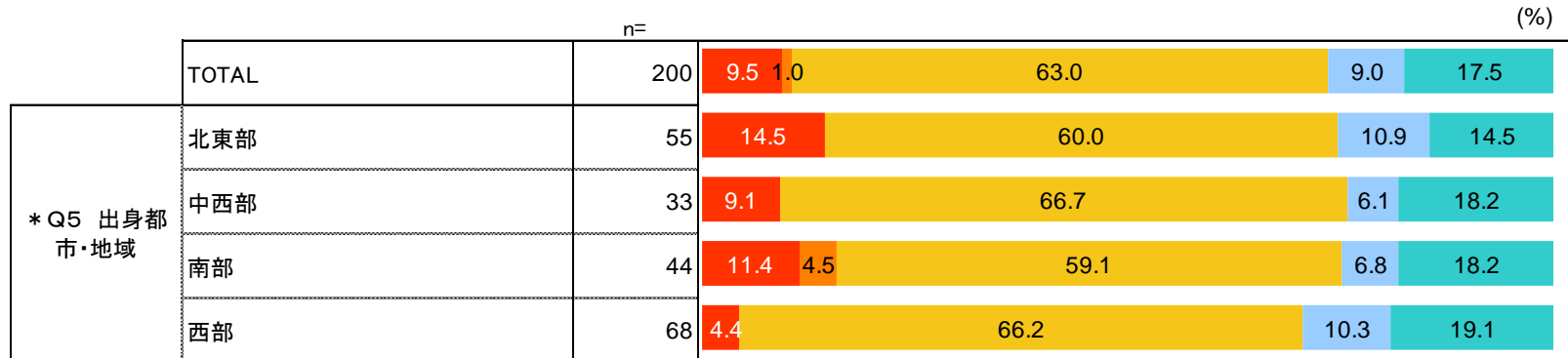


# 母国での代表的な畜産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「しょっぱい」とする割合が6割と最も高い。
- 出身都市・地域別でも同様の傾向。

□ 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 ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

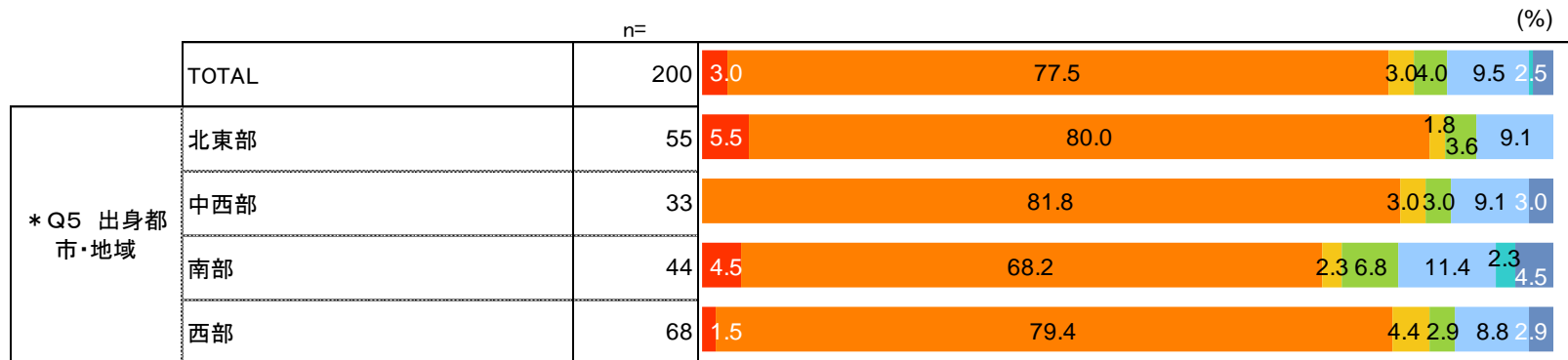


# 母国での代表的な畜産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では「焼く」が約 8 割を占め、最も高い。
- 南部では「焼く」とする割合が他の地域よりも低くなっている。

□ 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

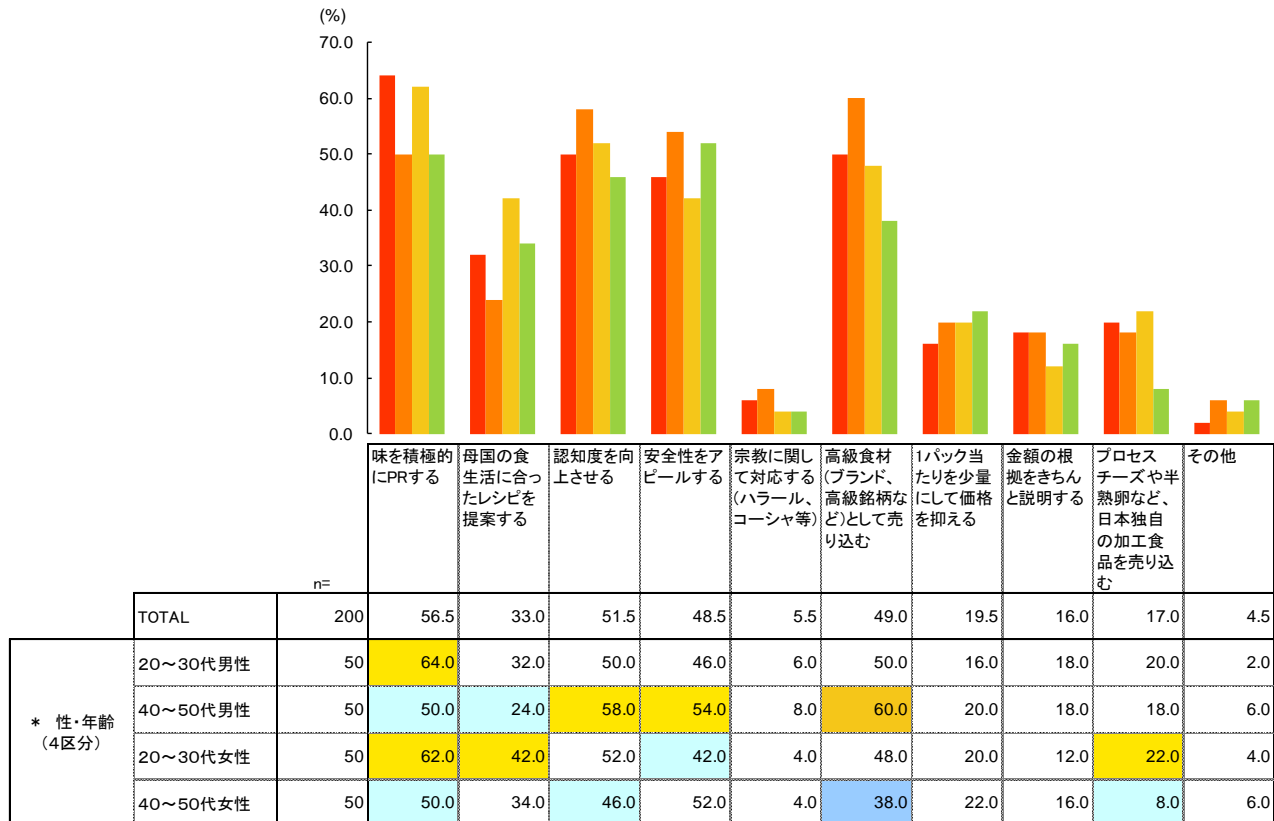


# 日本産の畜産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」の順に推奨されている。
- 20～30代では男女ともに「味を積極的にPRする」を推奨する割合が最も高い。40～50代男性では「高級食材として売り込む」が最も高く、40～50代女性では「安全性をアピールする」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>

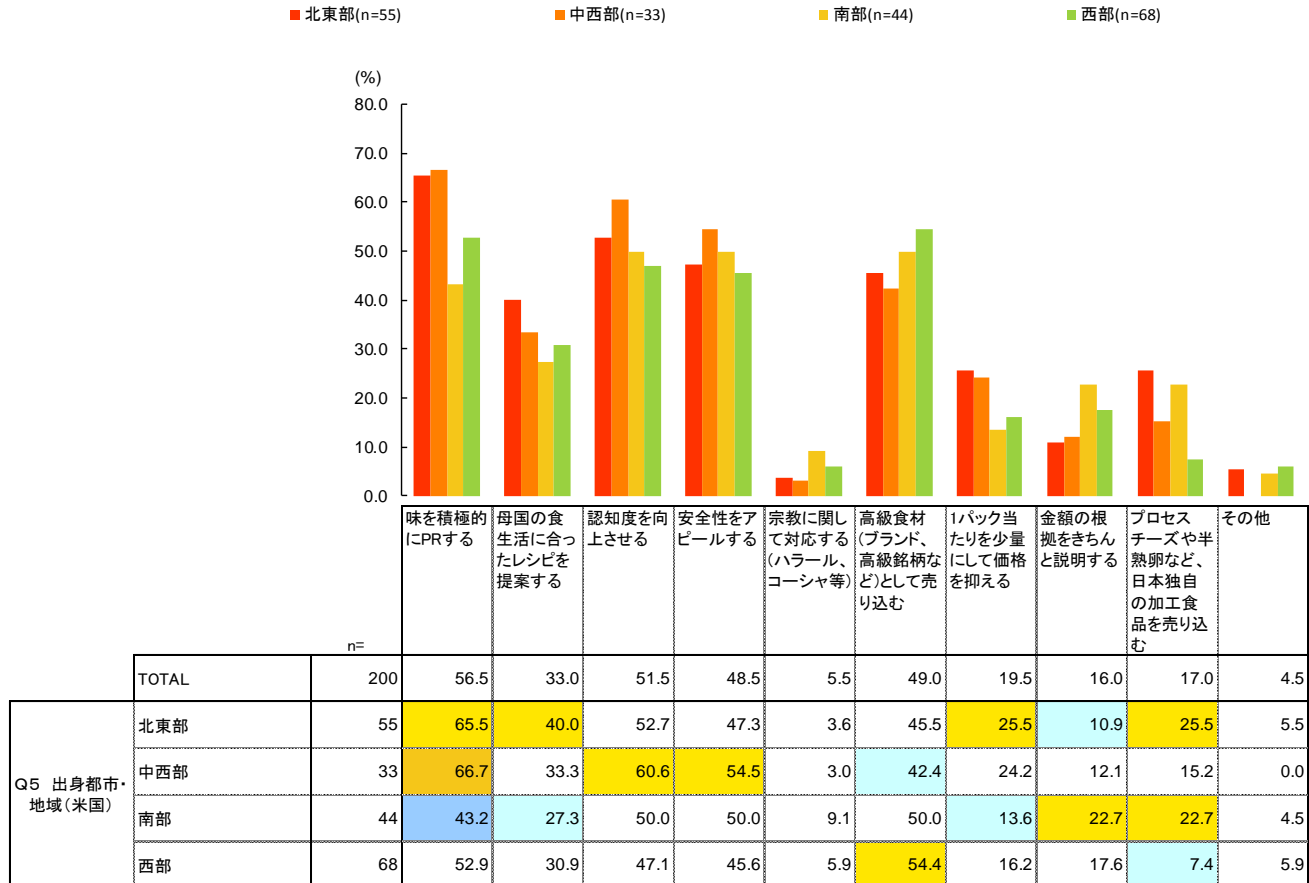
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



# 日本産の畜産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 北東部、中西部では「味を積極的にPRする」を推奨する割合が最も高く、南部では「認知度を向上させる」「安全性をアピールする」「高級食材として売り込む」が同率で最も高く、西部では「高級食材として売り込む」が最も高い。
- 南部では、「味を積極的にPRする」が全体より低い。

□ Q4 5 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）

- 肉は好きでどんな肉でも、焼いても生でも食べるという人と、餌が気になる、餌が信用できないという理由で肉類をあまり食べない人に分かれ、肉をあまり食べない人においても日本の肉ならたまに食べるという声も聞かれる。
- 肉の選択時には、ブランドは気にしていないことがわかる。
- 米国人は肉が大好きであるが、日本の肉のようなおいしい肉を食べたことがない、自国で生産した肉がおいしいと思っているとの声が聞かれる。
- 日本在住米国人にとっては米国の肉より日本の肉のほうが安心でおいしいという評価であることがうかがえる。
- 豚肉の試食では、豚肉がおいしいという声よりも冷たい薄い肉を食べることへ抵抗のほう大きい様子が見受けられ、肉の味に物足りなさや生臭さを感じている。
- 鶏肉の試食では、シャモロック肉の認知はないものの、鶏肉の味の評価は高い。
- 米国人は豚肉は薄切り肉は好まず、鶏肉はモモ肉をバサバサしていると感じ、モモ肉より胸肉を好み、脂っぽさから皮を好まないことがうかがえる。
- 焼き鳥の評価は高く、米国でも串に刺したスタイルはうける、ヘルシーな日本の肉であることを訴求すればいいという声が聞かれる。
- ただし、米国国内の肉類は価格が安く、選択肢も豊富にあり、米国人は値段で選ぶとの指摘もある。



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、どんな肉も食べるし、生でも食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉は好き。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉、何でも食べる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・ステーキが好き、馬刺しも食べる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・焼き鳥は店でも食べる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>鶏肉は買わない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉はほとんど買わない。（男性/41歳/一人暮らし/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の肉なら食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本では肉はたまに食べる。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国の肉は危ないが、日本の肉はよく食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>餌の安全性が気になるので、肉はあまり食べない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・餌が気になるので、肉は苦手。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・どこのものか、どこか餌が信用できないからお肉はあまり食べない。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>鶏肉なら飼いは気にするが、肉のブランドは気にしない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平飼いかゲージかは気にする。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・肉を買う時にブランドは気にしない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国人は肉好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人は肉が大好き。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国は肉が安い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国は肉が安い。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国人は日本のおいしい肉を食べたことがなく、米国の肉がおいしいと思っている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おかしな餌を使っている、自分たちが作った肉はおいしいと思っている。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国人は自分の国で作ったものだけ信用している。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国人は日本の肉を食べていないから、おいしい肉を知らず、米国の肉がおいしいと思っている。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国の羊肉は輸入が多い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で売っている羊肉はニュージーランド産が多い。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

# 畜産物の食習慣（卵）

- ▶ 普段は、火を通した卵を食べ生卵は食べられない人と、食べられる人がいる。
- ▶ 米国の卵と日本の卵では色と味が異なり、**黄身の色が良く、おいしい日本の卵のほうが評価は高い。**
- ▶ 試食の結果、**卵の味がちゃんとしておいしい**という評価がある一方で、危ないからという理由で**一般的な米国人は半熟卵は食べないだろう**という反応。
- ▶ 米国においては、州や地域により法が異なり、生卵についてもレストランで出せるかどうかはエリアによるとの声がかかる。



食材		食習慣	母国一般の食習慣
畜産物	卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>卵料理にしたり、生卵で食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵焼き、目玉焼きが好き。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・たまに卵焼きを食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・生卵はすき屋の牛丼にかける。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・生卵は最近食べられるようになった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>生卵は食べられない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生卵は食べない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・生卵とご飯はダメ。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国の卵と日本の卵は黄身の色が違う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国の卵と日本の卵はぜんぜん違う。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・日本の卵は金色。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・色が違う。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本の卵はおいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の卵はすごくおいしく、米国の卵は味が無い。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・日本の卵がおいしいのは鶏の餌が良いからかもしれない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>

# 畜産物の食習慣（チーズ）

- チーズを食べない人がいる一方で、チーズが好きな人はいろいろな種類のチーズを日頃から食べている。
- 日本のチーズに対しては、**値段が高い、柔らかい、プロセスチーズのにおいが気になる**との声が挙がる。
- 米国ではチーズをパスタ、サンド、ピッツァなどに使っている。
- 米国では**プロセスチーズが一般的**であり、**フランスやイタリア、スイスなどからの輸入チーズも豊富**にあることがうかがえる。
- チーズトーストの試食については、おいしいとの反応もある一方で、**味が薄く、甘い**との声も挙がる。
- 米国で日本のチーズを売るには、**もっと濃さが必要**であり、**ヨーロッパからの輸入チーズには勝てない**との指摘もある。



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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズは好き。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・硬いチーズが好き。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・エダムチーズ、カマンベールが好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・ミックスチーズが好き。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本のチーズは柔らかく、プロセスチーズはニオイが気になる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のチーズは柔らかい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・日本のプロセスチーズはプラスチックのにおいがする。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>日本のチーズは値段が高い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本ではチーズは値段が高いため、食べない。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・チーズを買うときは値段を気にする。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>チーズは健康にはあまりよくない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズは脂肪分が多く、健康のためにはよくない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>あまり食べない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズはあまり食べない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国ではパスタやピッツァ、サンドやバーガーに使う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では、チーズをパスタに入れたり、サンドウィッチやハンバーガーの中に入れる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・ピッツァにも使う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国ではプロセスチーズが一般的</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・プロセスチーズが好きな米国人は多いと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国ではプロセスチーズが1番有名。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国国内には米国のチーズのほかにヨーロッパからの輸入したチーズがある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国にはフランス、イタリア、スイスからの輸入チーズがある。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>

# 畜産物の食習慣（ヨーグルト）

- ヨーグルトは普段から朝ご飯やおやつに、フルーツを入れたり、料理に使っており、自分で作っている人もいる。
- 米国のヨーグルトより自然な味がする日本のヨーグルトを好む人も見受けられる。
- 米国では朝ご飯や子どものランチに持たせるなどヨーグルトの食頻度は高いことや甘いヨーグルトあるいは甘くして食べていることがうかがえる。
- 生乳40～50%のヨーグルトの試食の反応は、ヨーグルトそのものの味は「おいしい」「日本の細やかさ」「ヘルシー」「優しい」と評価しながらも、物足りなさや軽さも感じている。
- 生乳100%ヨーグルトとの比較からも、米国人がヨーグルトに求めるものは酸味ではなく、濃さやクリーミーさ、甘さであると言える。
- 牛の数が多く、乳製品が豊富な米国では輸入ヨーグルトは見たことがないとの声が聞かれる。



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>ヨーグルトを食べている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝ご飯に食べない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・おやつに食べる。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・毎日食べている。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>自分で作る</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で作っている。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>フルーツを入れて食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・砂糖が入っていないギリシャヨーグルトにフルーツを入れて食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・たまにバナナを入れて食べる。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・いちごのヨーグルトが好き。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>料理にも使う</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ギリシャ料理など、料理にも入れる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>オーガニックがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オーガニックのヨーグルトを選ぶ。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>自然な味だから日本のヨーグルトのほうが好き</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国のヨーグルトより、自然な味がするから日本のヨーグルトのほうが好き。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>機能性ヨーグルトも食べる</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・機能性ヨーグルトも食べる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国では朝ご飯にヨーグルトを食べている</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では朝ご飯にヨーグルトを食べる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘いヨーグルトが多い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人はヨーグルトに甘いものを入れて食べる人が多い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・子どものランチボックスには甘いヨーグルトが入っている。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>シカゴではトルコやギリシャのヨーグルト</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シカゴはエスニックが多いので、ヨーグルトもトルコやギリシャのものを選んでる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </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
畜産物 卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● おいしかった               <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・卵の味がちゃんとして大好き。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 危ないから米国人は食べないメニュー               <ul style="list-style-type: none"> <li>・生卵が危ないと思うから、米国人は卵のせサラダは絶対に食べない。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● ドレッシングの味に不満               <ul style="list-style-type: none"> <li>・もう少し塩味がついていたらよかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・ドレッシングはちょっと塩っぽかった。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● レストランなら食べるかも               <ul style="list-style-type: none"> <li>・卵のせサラダはレストランだったら食べるかもしれない。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 半熟卵はレストランで出せない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国では生卵は法律的にレストランで出せない、半熟卵は不法。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 地域にもよるが、米国では半熟卵という食べ方はしないのが一般的               <ul style="list-style-type: none"> <li>・半熟卵は米国の西ならアジア系なので食べるかもしれない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国で半熟卵は絶対に食べない。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・半熟卵の食べ方はシカゴ、ワシントンDCではダメ、食べない。（男性/53歳/日本人と結婚/8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	2	2	-	2	-	-
b	1	5	5	4	5	5
c	3	3	3	2	3	3
d	3	3	3	4	3	4
e	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国のチーズと違い、最初は味が薄く感じたが、段々濃くなってきた。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・食感がよい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>味が薄い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味が薄く、チーズの味がしない。（女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・普段食べているチーズはもっとおいしい。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>甘い</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっと甘い。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>味が濃いほうがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国には濃い味のチーズが多いから日本のチーズを売るのは難しい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国で売るには、もう少し濃いほうが良い。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>ヨーロッパのチーズには勝てない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のチーズとして売って、ヨーロッパのチーズと競争しないほうが良い。（男性/41歳/一人暮らし/8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:しょっぱすぎる 2:ややしょっぱい 3:ちょうど良い 4:ややしょっぱさが足りない 5:しょっぱさが足りない	1:苦すぎる 2:やや苦い 3:ちょうど良い 4:やや苦みが足りない 5:苦みが足りない	1:うま味が強すぎる 2:うま味がやや強い 3:ちょうど良い 4:ややうま味が足りない 5:うま味が足りない
a	②	-	-	2	-	③
b	①	5	5	5	5	5
c	②	③	③	③	③	③
d	3	③	③	4	③	4
e	3	-	-	2	-	③

## 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>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。（女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本のヨーグルトは殺菌していない日本のミルクから作られているから味がとても良い。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>ヘルシー</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・脂肪分が少なく、ヘルシーな感じがする。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本の細かさを感じる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・40～50%ヨーグルトはやさしい味で、健康のために食べる感じ。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>甘くない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・砂糖が入っていないとダメ。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>何か物足りない感じ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リッチ感がなく、水っぽい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・物足りない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・軽い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・もう少し重いほうが好き。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>酸っぱくないほうがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すっぱい生乳40～50%より100%のほうがいい。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>濃厚、クリーミーなほうがいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・少し濃厚な100%のほうがいい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・クリーミーな100%のほうがいい。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国人はもうちょっと甘かったり、濃いヨーグルトが好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● <b>米国で輸入の乳製品を見たことがない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国は牛が安いので、インポートの乳製品はダメ。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国で輸入のヨーグルトは見たことがない。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● <b>女性や年寄り向けで売ればいい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・40～50%ヨーグルトは軽いからヘルシーヨーグルトで体重を気にしている女性向けに売ればいい。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・40～50%のヨーグルトは食べやすく、味が控えめだから年寄りに良いと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8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	②	-	2	-	2	-
b	3	5	5	5	5	5
c	3	③	③	③	③	③
d	②	③	2	③	③	③
e	①	-	2	-	-	-

## 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（シャモロック）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 柔らかく、ちゃんとしたチキンという印象               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちゃんとチキンの味がした。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・ゲージ飼いではなく、平飼いのチキンだと思う。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・肉は柔らかく、食べやすかった。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● タレの味はもっと濃いあるいはスパイシーなほうが良い               <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き鳥の味はもうちょっと濃いほうがいい。（女性/48歳/一人暮らし/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・スパイスが足りない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● 胸肉のほうが好き               <ul style="list-style-type: none"> <li>・胸肉より、もも肉のほうがパサパサしている。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国人はもも肉より胸肉のほうが好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年、男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 鶏の皮は脂っぽいやから食べない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人ははかり焼いた皮なら食べるけれど、日本風の焼き方では食べない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・皮だけの焼き鳥はダメ。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国人にとって試食した肉は皮がついていたために脂肪が多いと感じる。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● シャモロックの認知はない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・シャモロックは知らない。（女性/48歳/一人暮らし/8年、その他）</li> </ul> </li> <li>● 焼き鳥は日本産であることやヘルシーなイメージで売ればいい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・シャモロックの焼き鳥はヘルシー、日本製、日本人のようにスマートになれると言えば売れると思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・日本産が米国产と同じプライスなら日本のほうが良い。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 串焼きは売れる               <ul style="list-style-type: none"> <li>・串焼きは売れる。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● 米国には安い肉の選択肢が多く、普通の米国人は値段で選ぶ               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の肉を米国で売ると値段は高くなる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・米国は肉の選択肢がたくさんある。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・普通の米国人は安全性より値段で選ぶ。（男性/39歳/日本人と結婚/8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	-	-	2	-	2
b	3	5	5	5	5	5
c	4	3	3	3	3	4
d	3	4	3	5	3	4
e	1	-	-	-	-	3

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>柔らかくておいしい</b> ・肉は柔らかくておいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>物足りない</b> ・肉の味は少ししていたけれど、足りない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>肉の生臭さを感じる</b> ・肉はちょっと臭かった。（女性/48歳/一人暮らし/8年） ・冷しゃぶの肉の薄さと生臭さがダメ。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>● <b>冷たい肉はダメ</b> ・肉が水っぽくて、冷たいのはダメ。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国人は冷たい肉やぶりしゃぶスタイルは食べない</b> ・普通の米国人は火を通さないと食べない。（男性/39歳/日本人と結婚/8年） ・米国人はサンドウィッチ以外に冷たい肉は食べない。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>● <b>米国人は薄い肉より厚い肉のほうが好き</b> ・米国人は厚い肉が好き。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</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	5	—	—	5	—	5
b	①	5	5	4	5	5
c	4	2	③	③	③	4
d	②	③	③	③	③	4
e	②	2	—	—	—	—

## 畜産物試食の様子



チーズトースト試食の様子



プレーンヨーグルト試食の様子



焼き鳥試食の様子



冷しゃぶ試食の様子。ゴマドレッシングにあえて提供

## 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

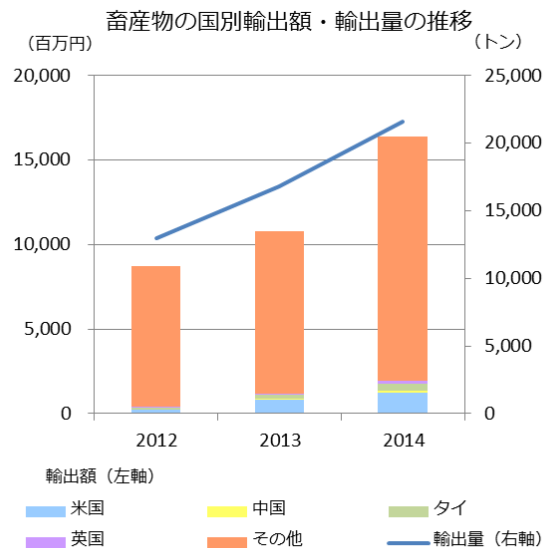
### 【作りかた】

- 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。

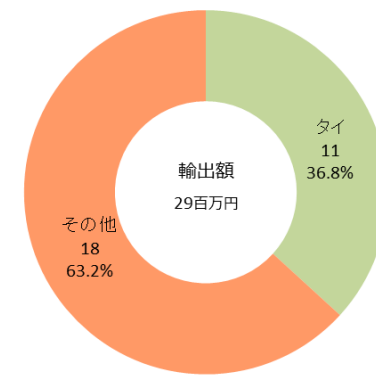
# 輸出状況：畜産物

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。

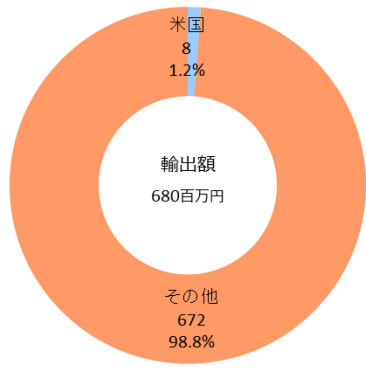


ヨーグルトの国別輸出額（2014年）

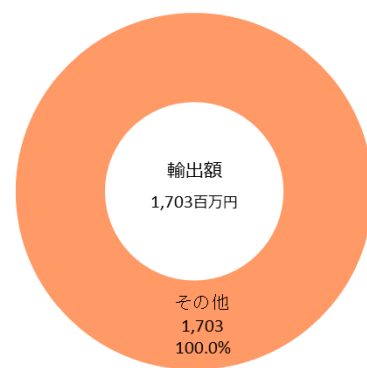


注：HSコード 040310

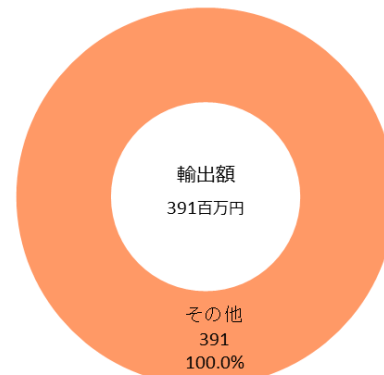
豚肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



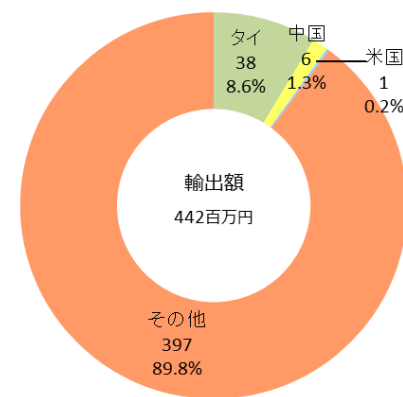
鶏肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



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

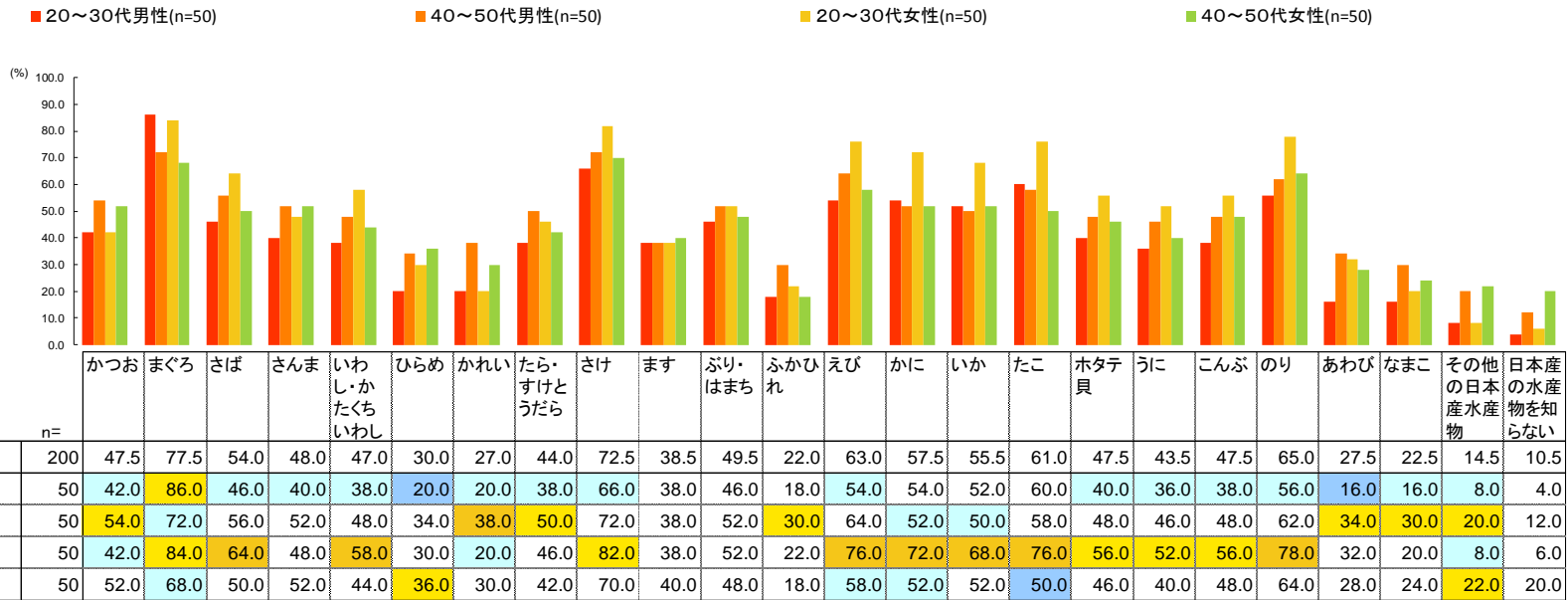
注：HSコード 040630

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

□ 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>

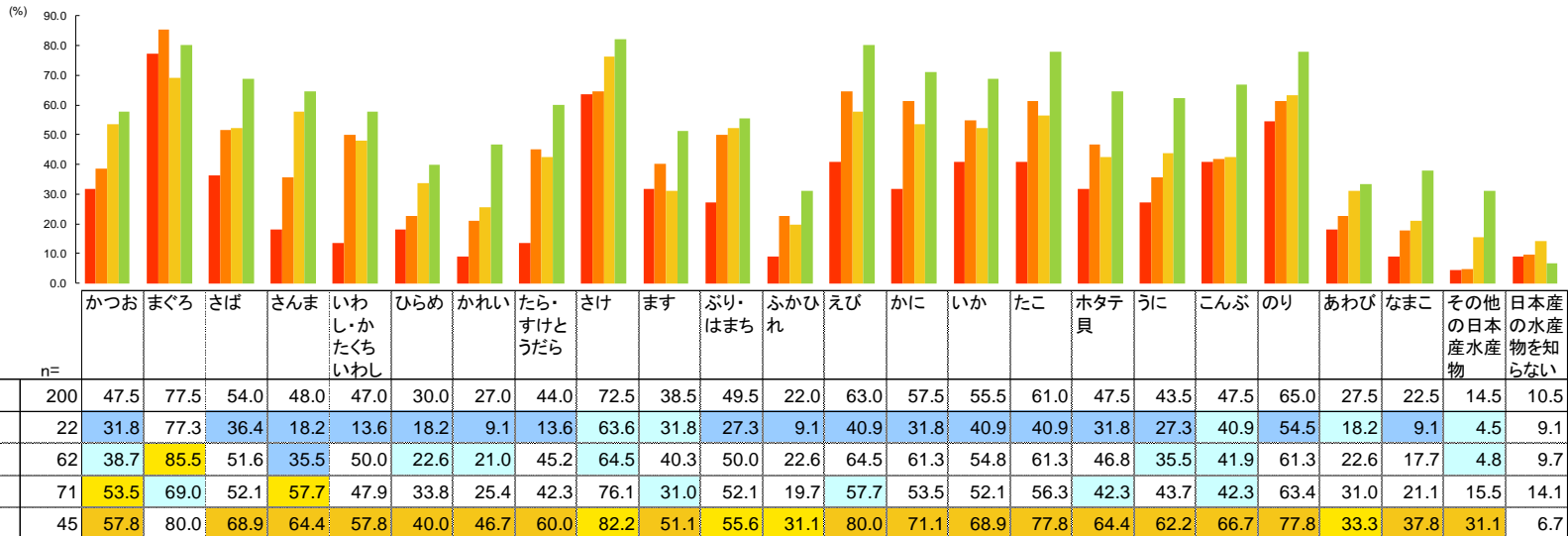


# 日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

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

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

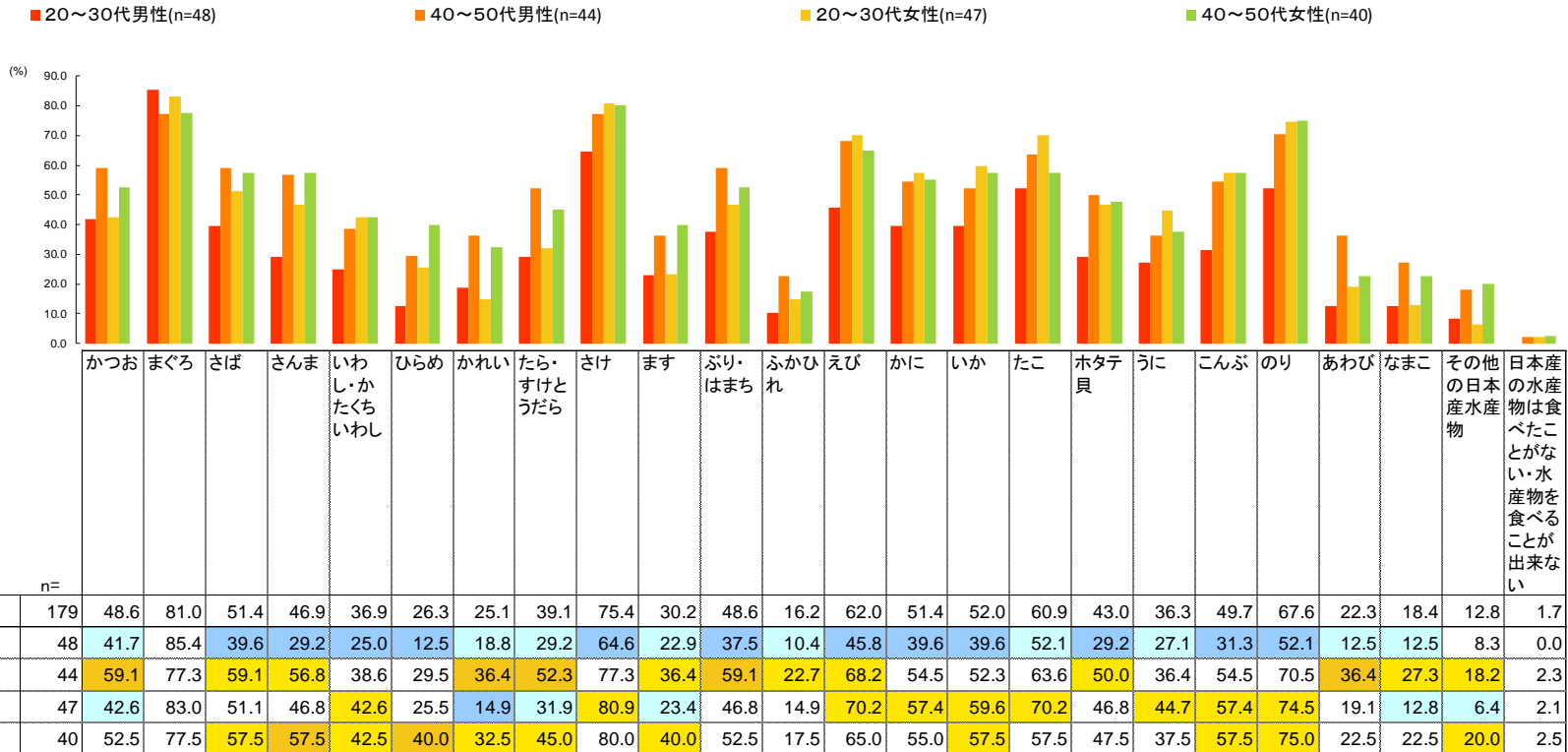
■ 1年未満(n=22)      ■ 1年以上～3年未満(n=62)      ■ 3年以上～5年未満(n=71)      ■ 5年以上～10年未満(n=45)



# 日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

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

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

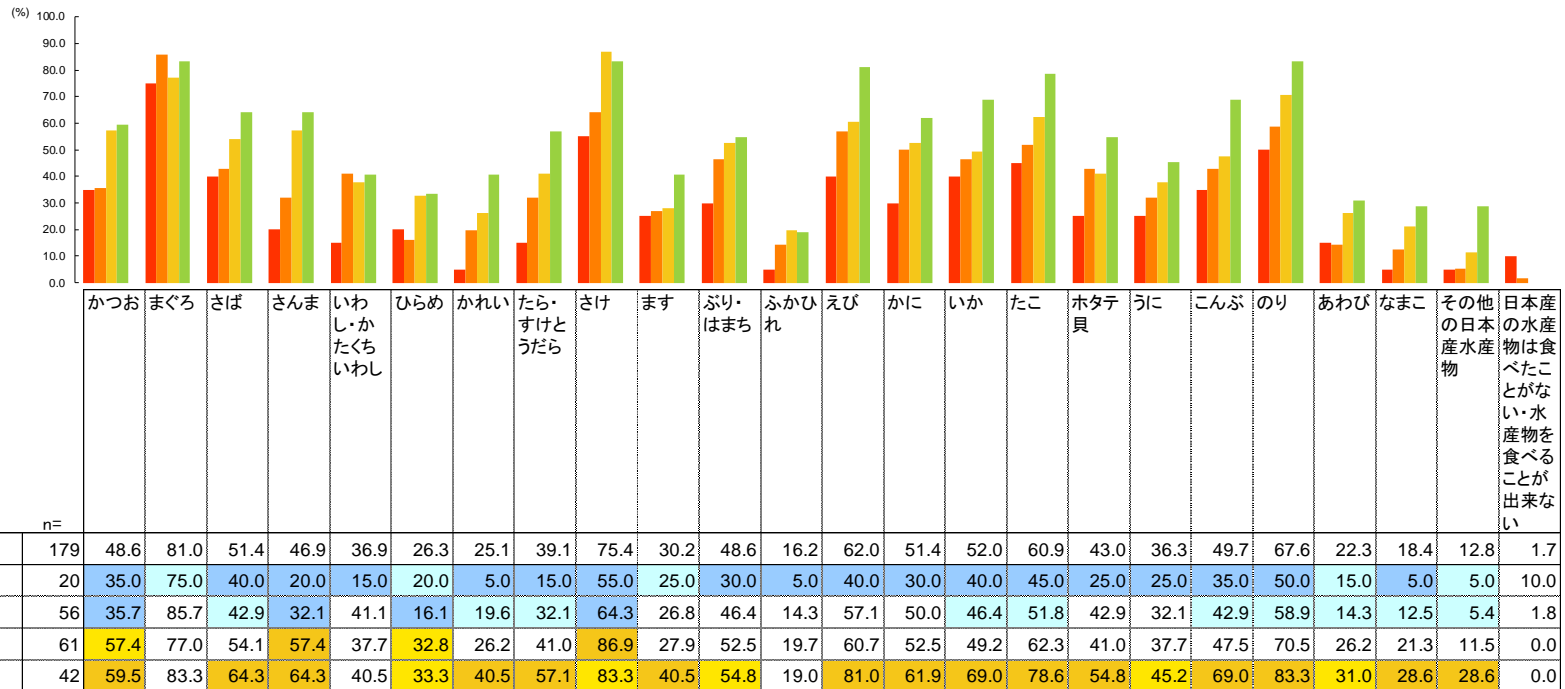


# 日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

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

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

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

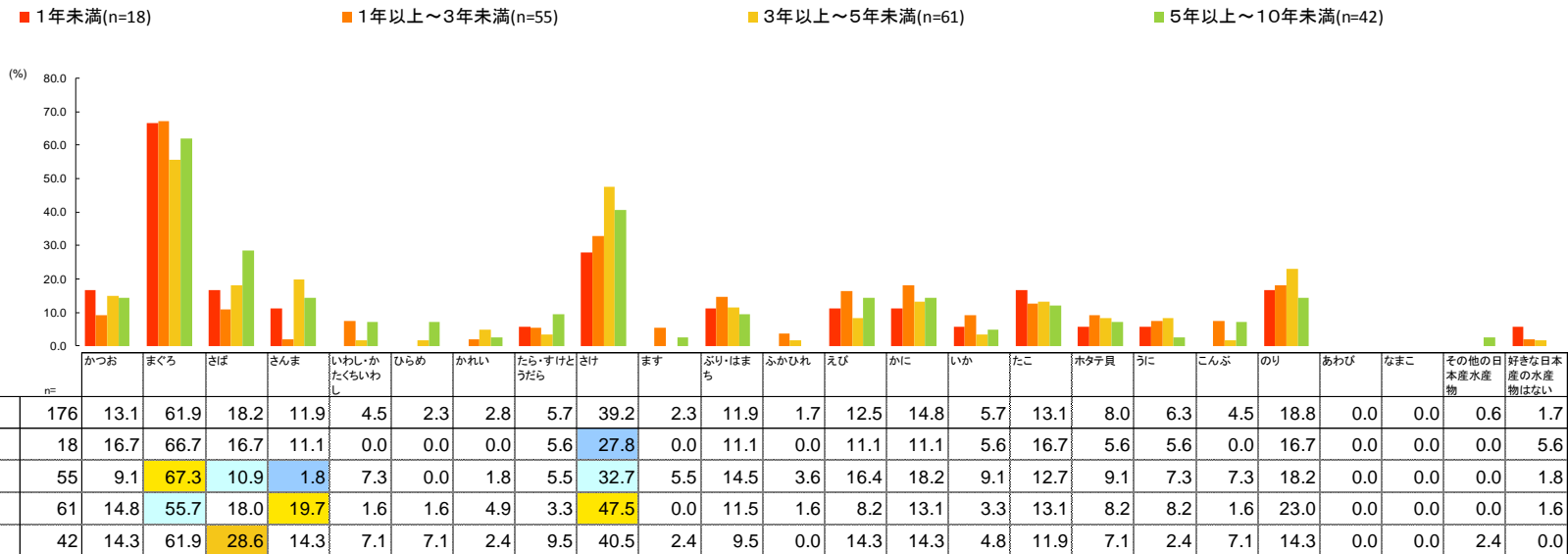




# 好きな日本産の水産物 <在住年数別>

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

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



# 日本産の水産物の好きなメニュー

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

□ Q 2 1 あなたが好きな水産物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 2 0で好きな日本産の水産物を回答した人】

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

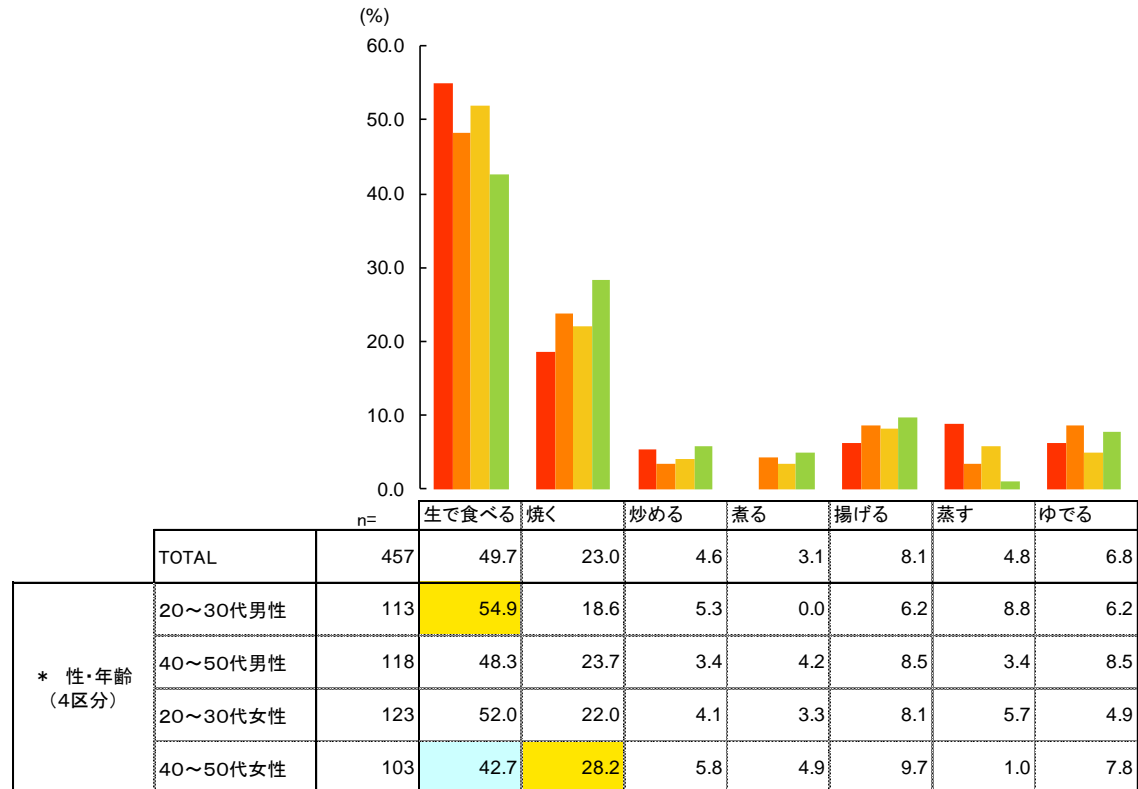
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

# 日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

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

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

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

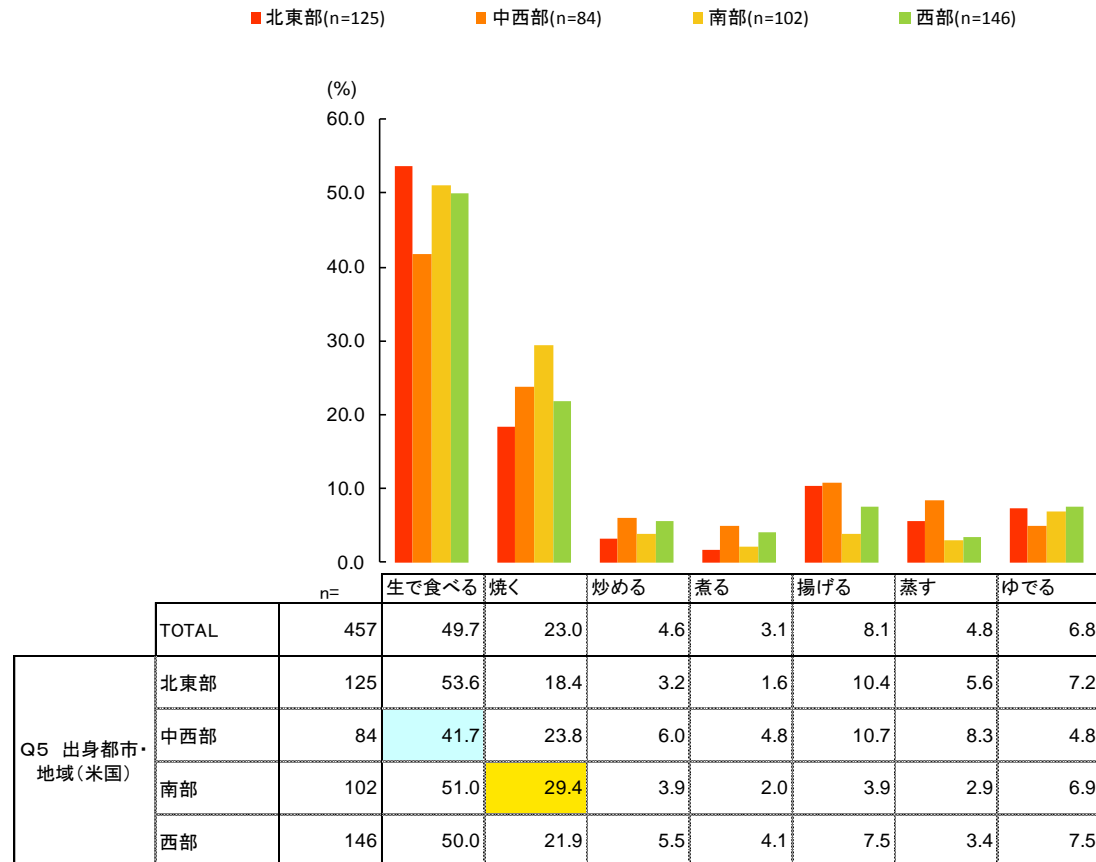


n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の水産物の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

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

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

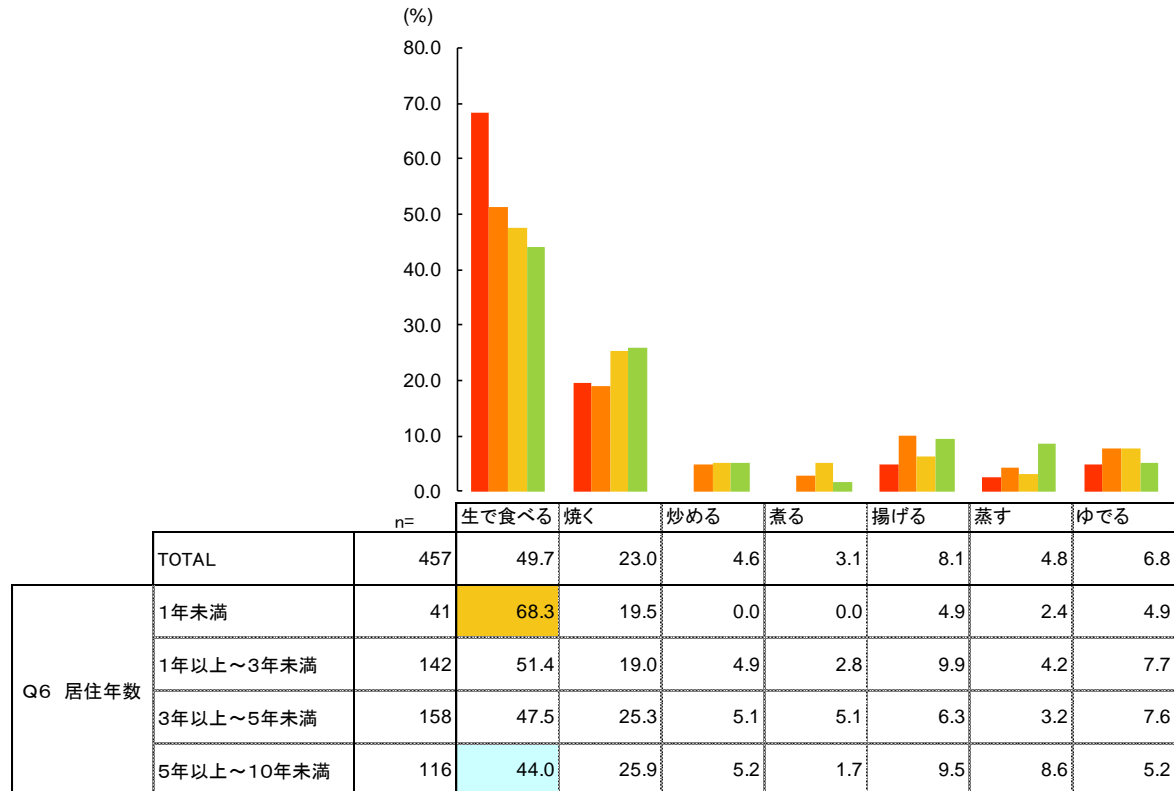


# 日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

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

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

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

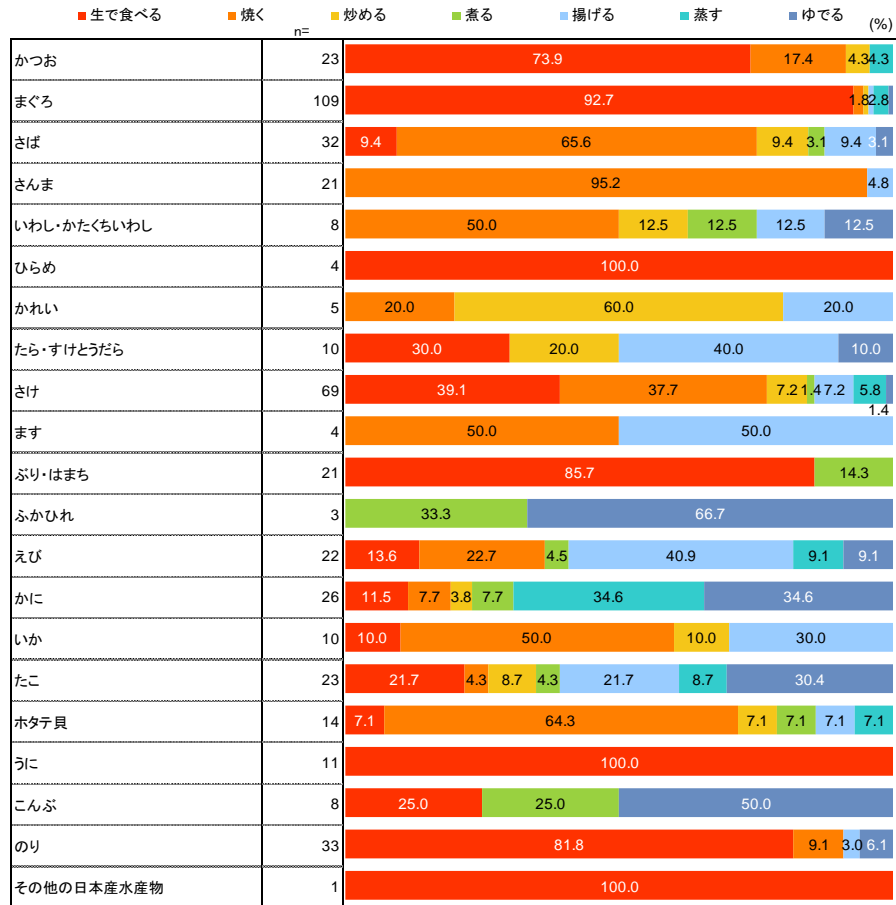


n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

# 日本産の水産物の好きな調理方法 <種類別>

- まぐろは「生で食べる」が突出。さけは「生で食べる」「焼く」が同程度。

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

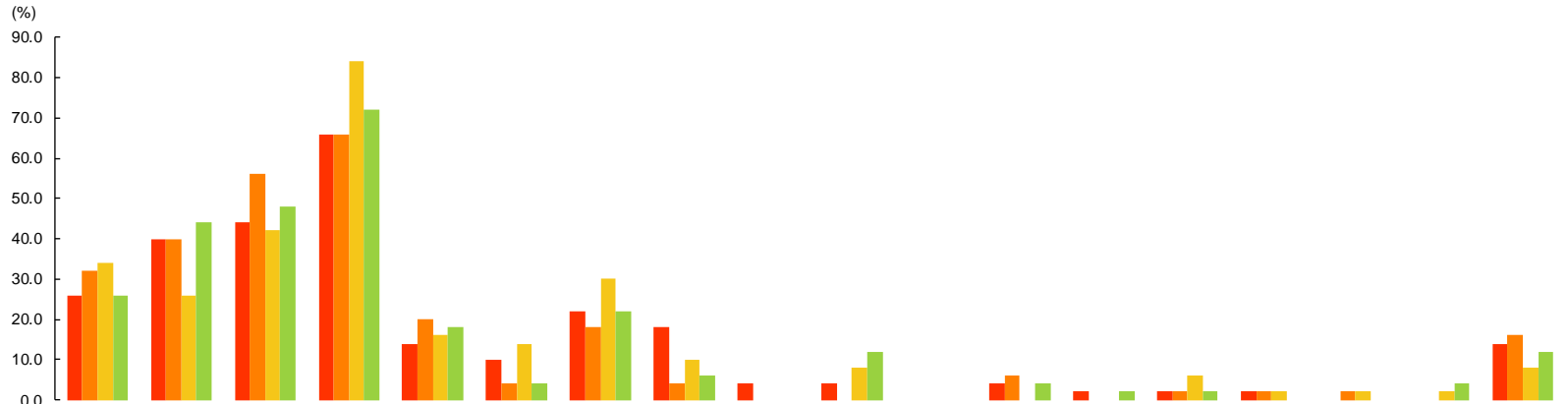


# 母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

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

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物を購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <性・年齢別>

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

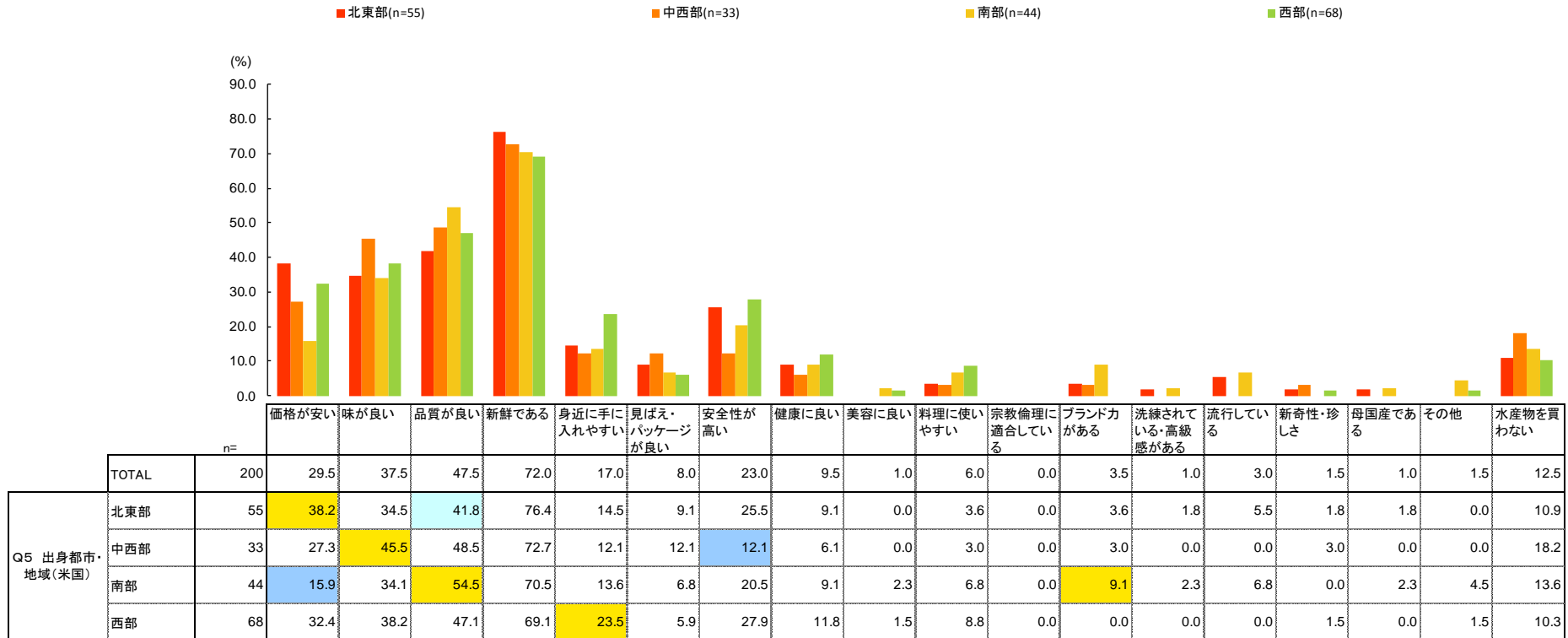


n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	水産物を買わない
TOTAL	200	29.5	37.5	47.5	72.0	17.0	8.0	23.0	9.5	1.0	6.0	0.0	3.5	1.0	3.0	1.5	1.0	1.5	12.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	26.0	40.0	66.0	14.0	10.0	22.0	18.0	4.0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

# 母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>

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

□ Q 2 3 あなたが母国で水産物を購入する際の基準を教えてください。(3 L A) <出身都市・地域別>





## 母国で代表的な水産物のメニュー

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

□ Q24 あなたの母国での最も代表的な水産物のメニューを1つ教えてください。(OA)

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

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

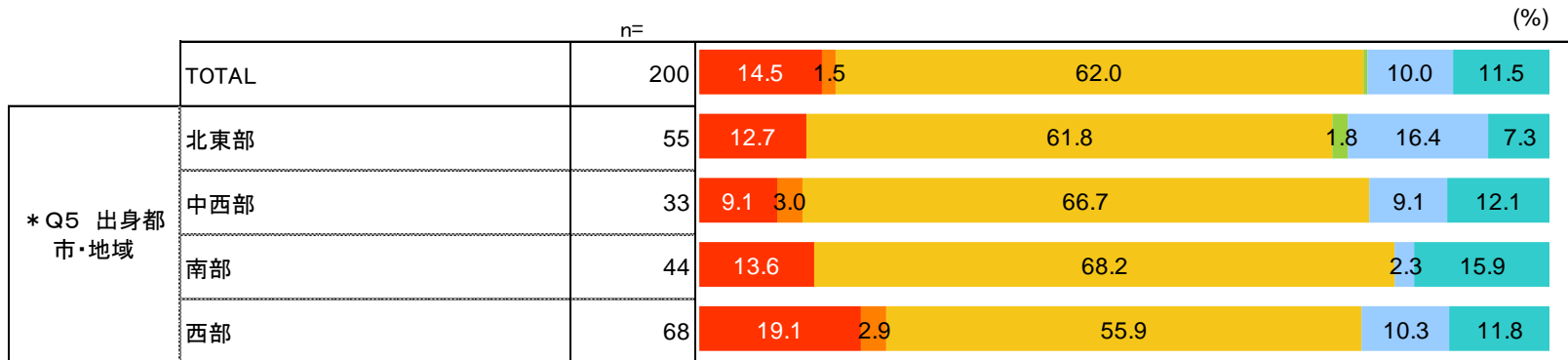
※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

# 母国での代表的な水産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

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

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

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

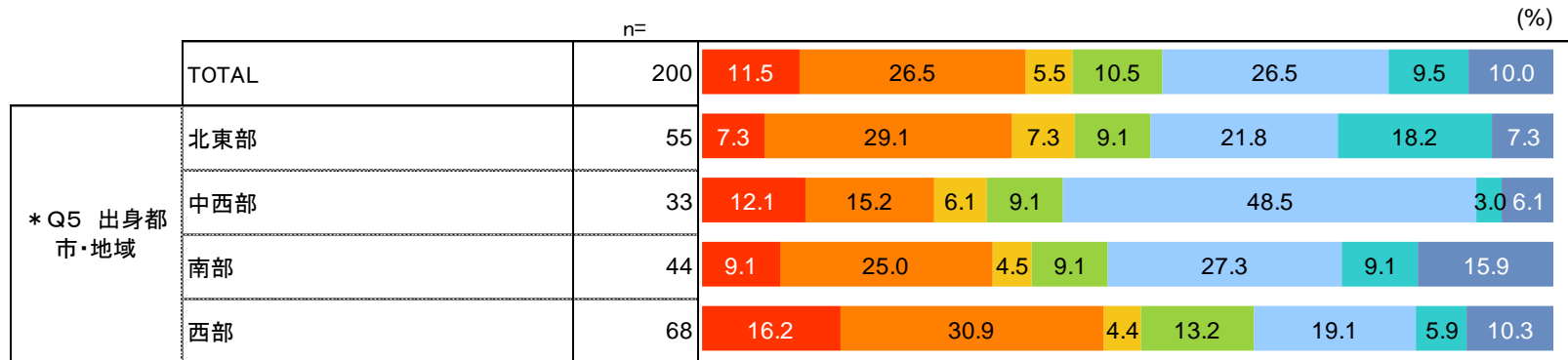


# 母国での代表的な水産物メニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

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

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

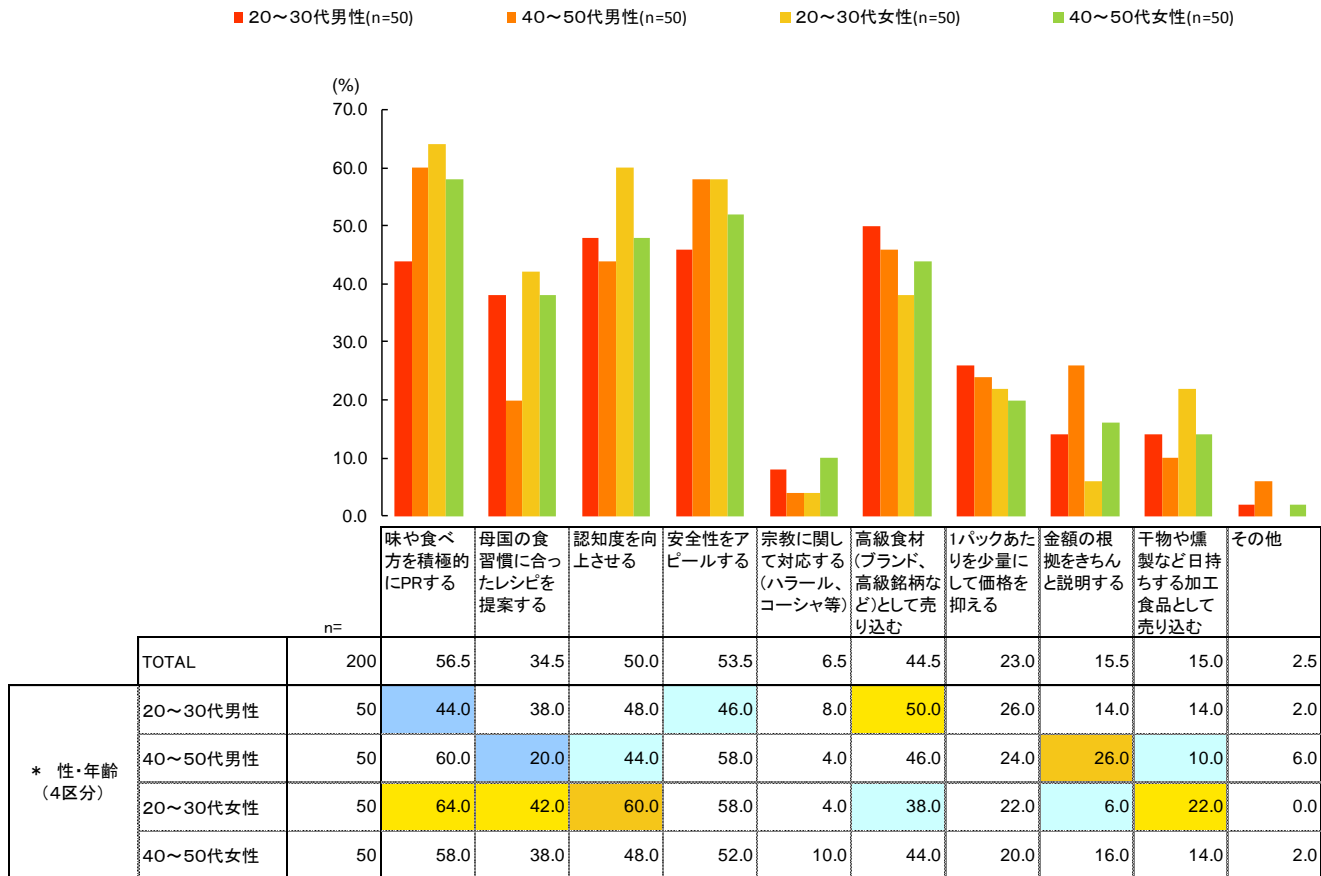
■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



# 日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」「認知度を向上させる」の順に推奨されている。
- 20～30代男性では「高級食材として売り込む」が最も推奨され、その他の層では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨される。
- 40～50代男性では「金額の根拠をきちんと説明する」を推奨する割合が全体に比べ高い。20～30代女性では「味や食べ方を積極的にPRする」「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」「認知度を向上させる」「干物や燻製など日持ちする加工食品として売り込む」が全体に比べ高い。

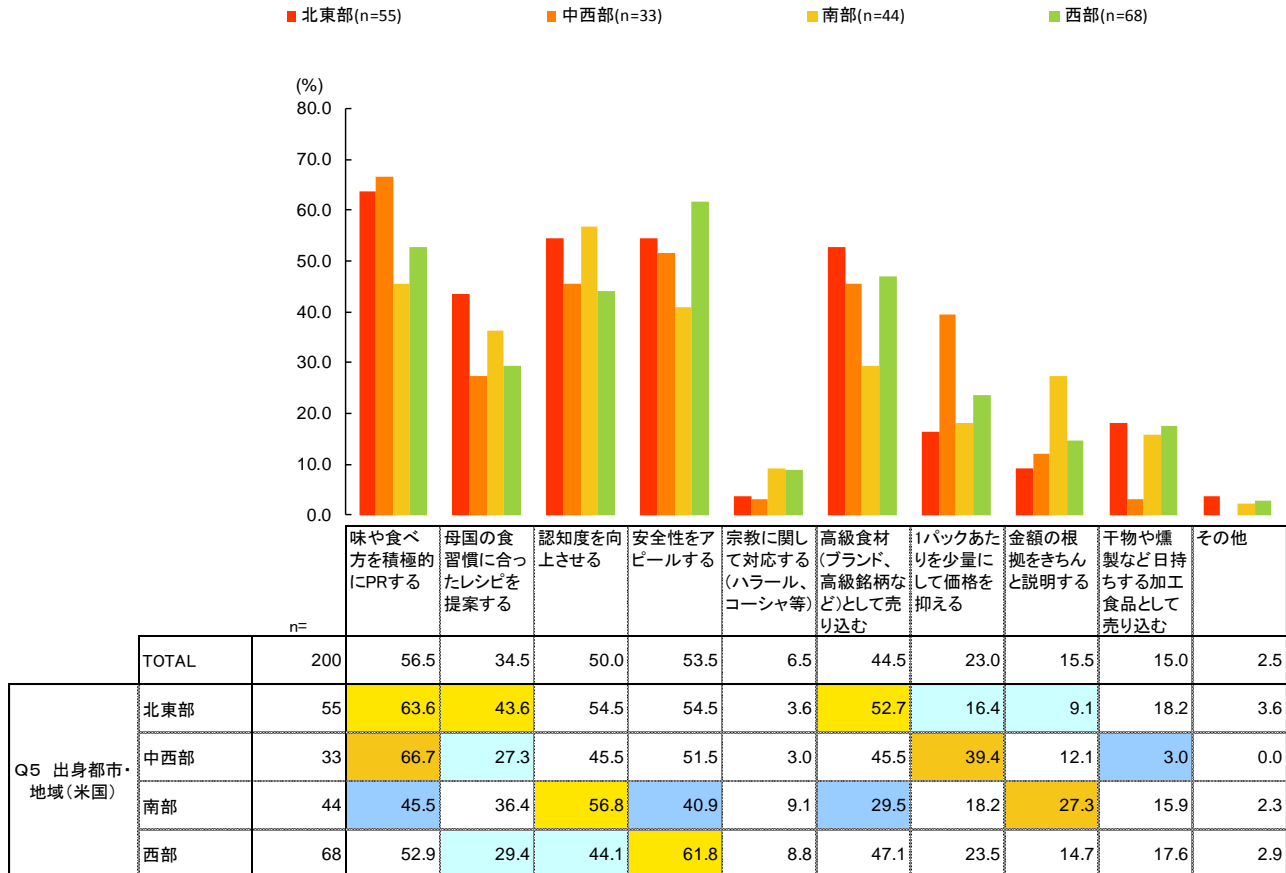
□ Q 2 5 日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（MA） <性・年齢別>



# 日本産の水産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

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

□ Q 2 5 日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <出身都市・地域別>



# 水産物の食習慣

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



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

## 水産物の試食評価① かつお（フライ）



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

かつお（フライ）

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

## 水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



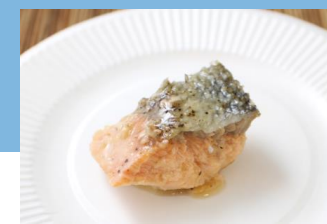
食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
水産物 秋鮭（塩焼き）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すごくおいしかった。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> <li>・塩が強過ぎず完璧だった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩が少ない</b> <ul style="list-style-type: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

秋鮭（塩焼き）

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



## 水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）

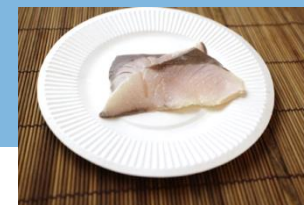


食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
水産物 秋鮭（ムニエル）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>おいしい</b> ・結構おいしかった。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>● <b>味と鮭のバランスが最高</b> ・コショウとバターを組み合わせた、ジューシーな鮭のバランスが最高。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>塩味が足りない</b> ・塩も足りない、味がしなかった。（男性/39歳/日本人と結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

秋鮭（ムニエル）

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

## 水産物の試食評価④ ぶり (ぶりしゃぶ)



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

## ぶり (ぶりしゃぶ)

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

## 水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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

ぶり（照り焼き）

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

## 水産物試食の様子



ぶりしゃぶの調理。ぶりを湯にくぐらせた上で試食対象者に提供。



ぶりしゃぶにポン酢をかけて試食。



ぶりの照り焼きの試食。



秋鮭、ムニエルの試食。

# 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

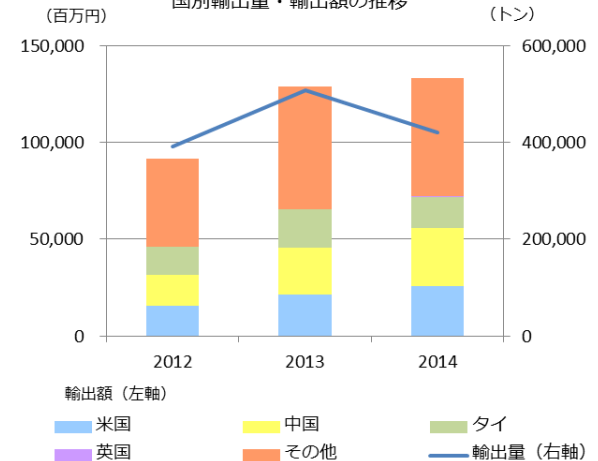
水産物の輸出額は2014年に1,334億円だった。

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。

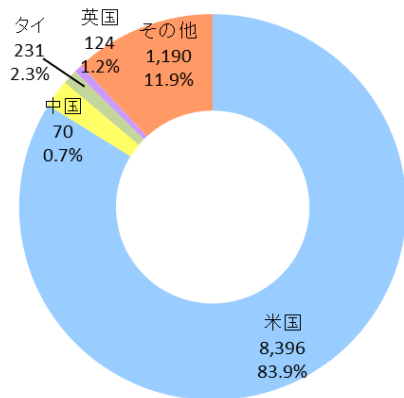
政府は、2020年までに水産物の輸出額を3,500億円（2014年：2,337億円）に拡大することを目標としており、資源量に余裕があり、国際競争力のある水産加工品やホタテ等の国際商材を重点品目に位置づけている。

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

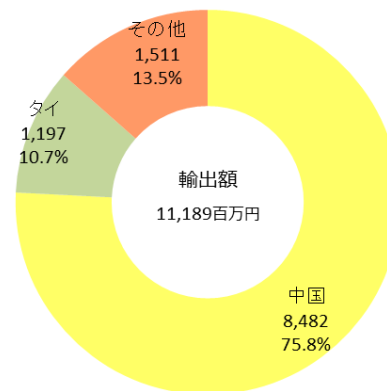


ぶりの国別輸出額（2014年）



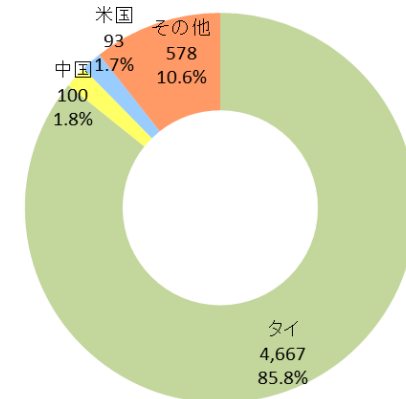
注：HSコード 030449200, 030459200, 030489200

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）



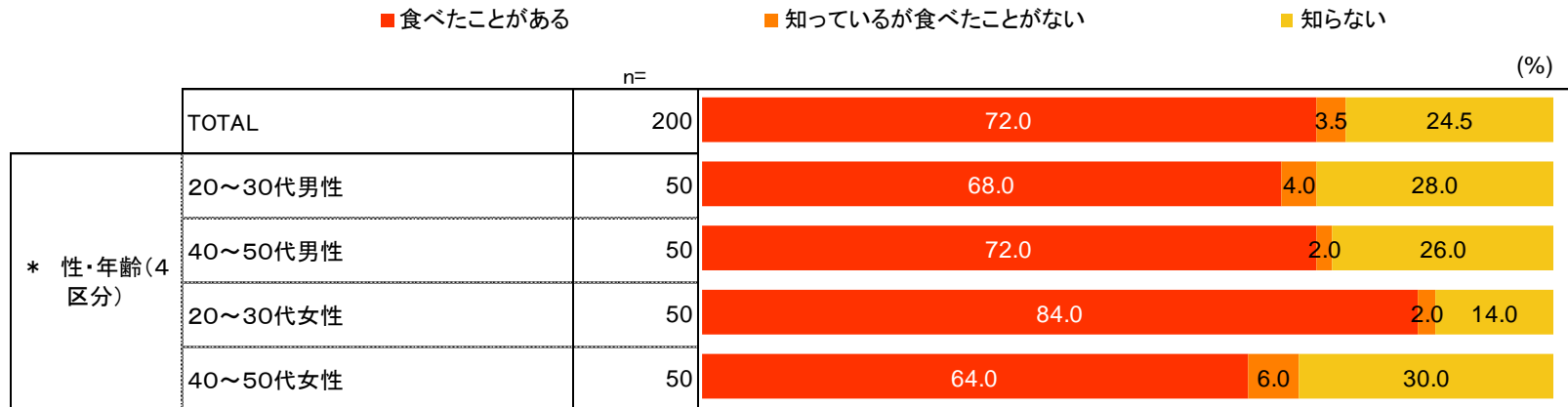
注：HSコード 030233, 030343, 030389400, 030487200

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

# 日本産のお茶の認知度・喫食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は7割強となっている。
- 20～30代女性では食経験率が全体より高い。

□ Q46\_\_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>



「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

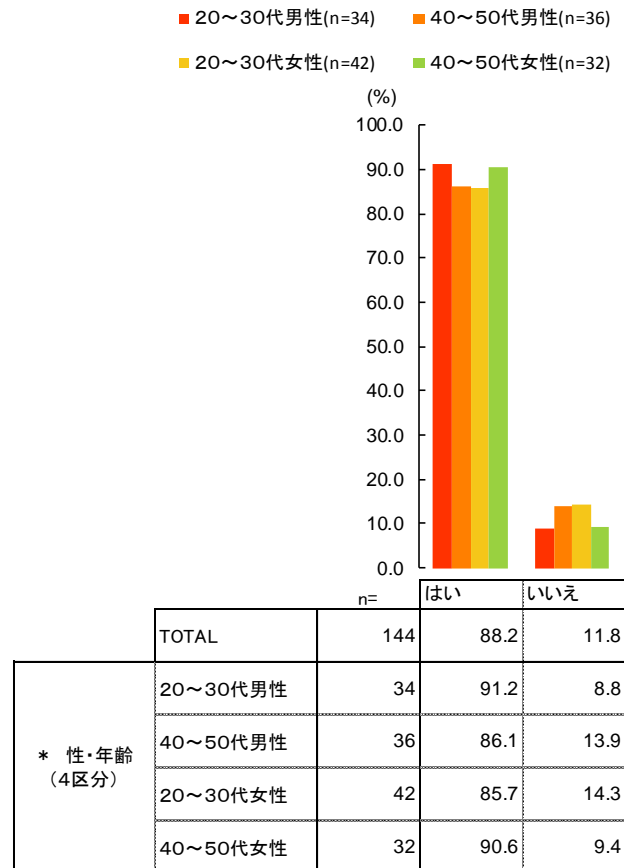
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本茶を選択しなかった人

「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、日本茶を飲んだことがある人のうち、9割弱に好まれており、圧倒的に支持されている。
- 20～30代男性、40～50代女性で、9割を超える。

□ Q49 あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。（SA）【ベース：Q46で日本茶を飲んだことがあると選択した人】 <性・年齢別>

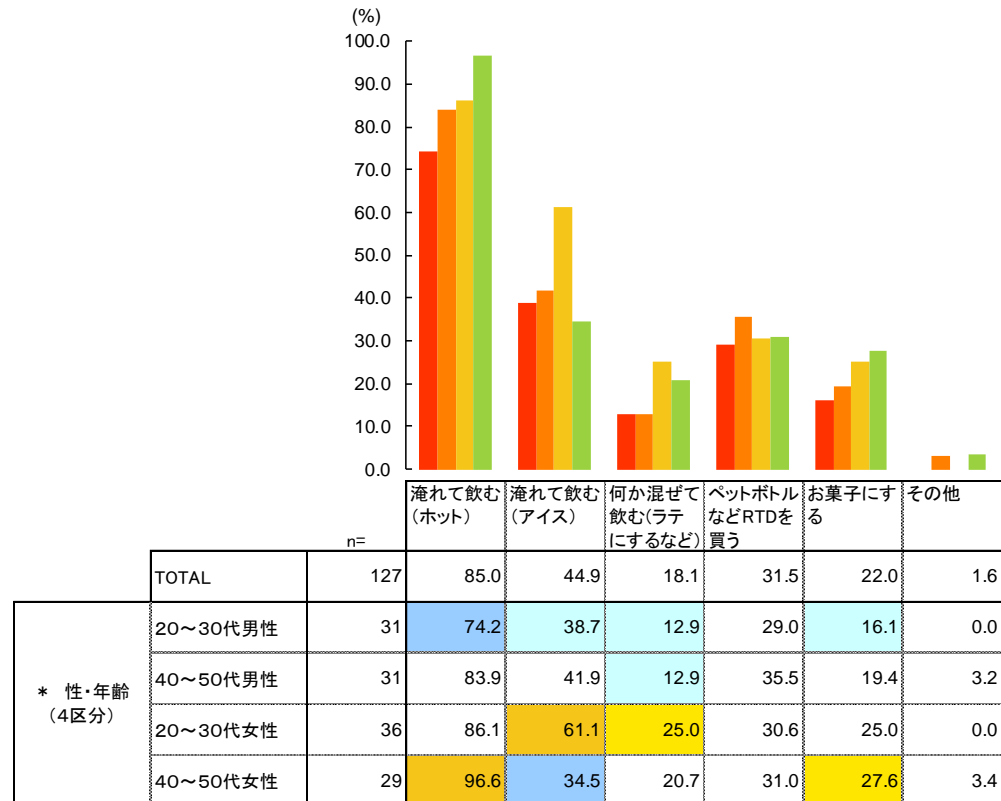


# 日本茶の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「淹れて飲む（ホット）」が突出している。
- 「何か混ぜて飲む（ラテにするなど）」を好む割合は男性で低く、女性で高い。
- 「淹れて飲む（アイス）」は女性20～30代で突出している。

□ 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=31) ■ 40～50代男性(n=31) ■ 20～30代女性(n=36) ■ 40～50代女性(n=29)

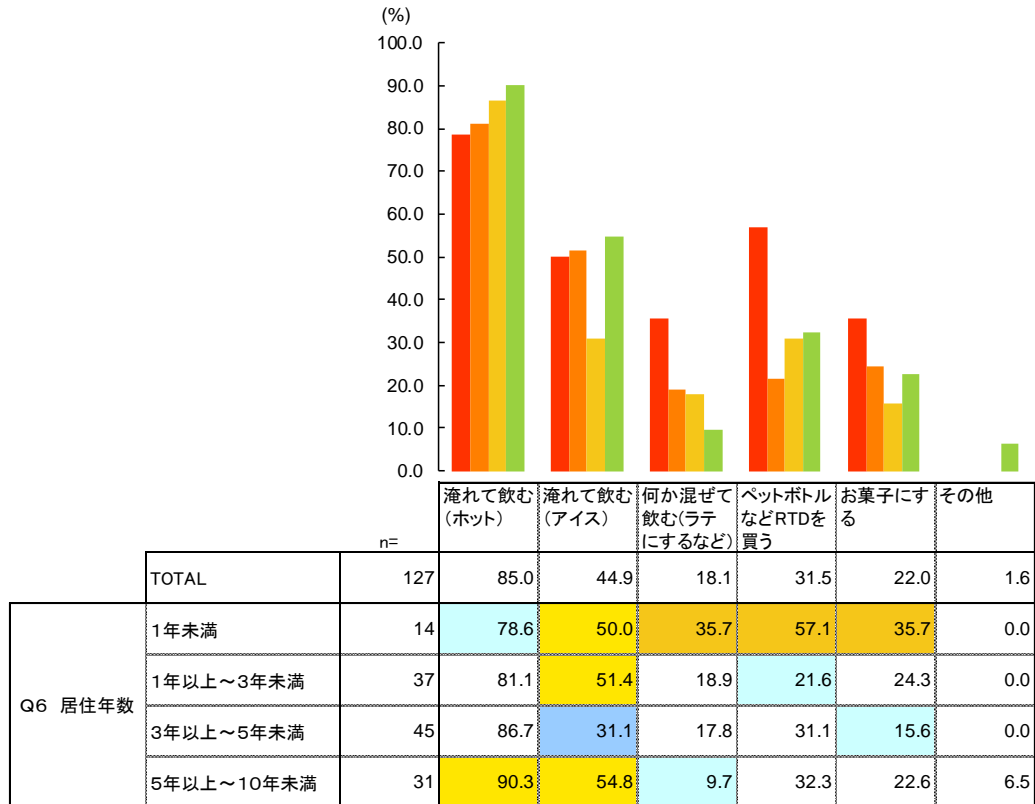


# 日本茶の好きな飲み方 <在住年数別>

- 「淹れて飲む（ホット）」を好む割合は、在住年数が長いほど高い。
- 一方、「何か混ぜて飲む（ラテにするなど）」は、在住年数が長いほど低い。

□ Q5 0 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】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=14) ■ 1年以上～3年未満(n=37) ■ 3年以上～5年未満(n=45) ■ 5年以上～10年未満(n=31)

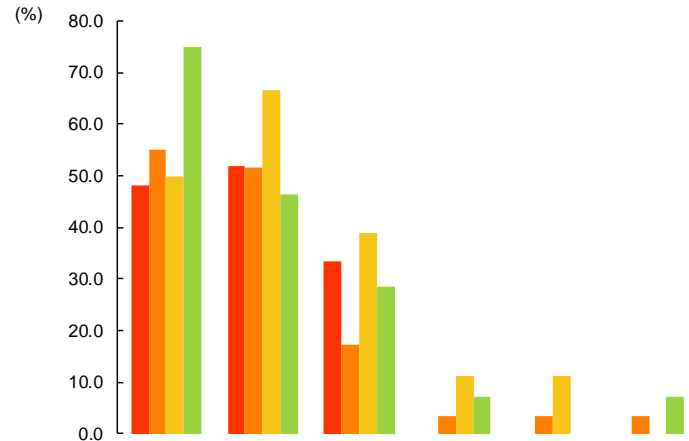


# 日本茶の淹れ方 <性・年齢別>

- 全体では「茶葉から急須で淹れる」が最も高く、「ティーバッグを使用する」が僅かの差が続いている。
- 20～30代女性では「ティーバッグを使用する」、「粉末を溶かす」が他の層に比べて高いなど、手軽に緑茶を楽しんでいる状況が伺える。

□ 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：日本茶を淹れて飲む人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=27) ■ 40～50代男性(n=29) ■ 20～30代女性(n=36) ■ 40～50代女性(n=28)



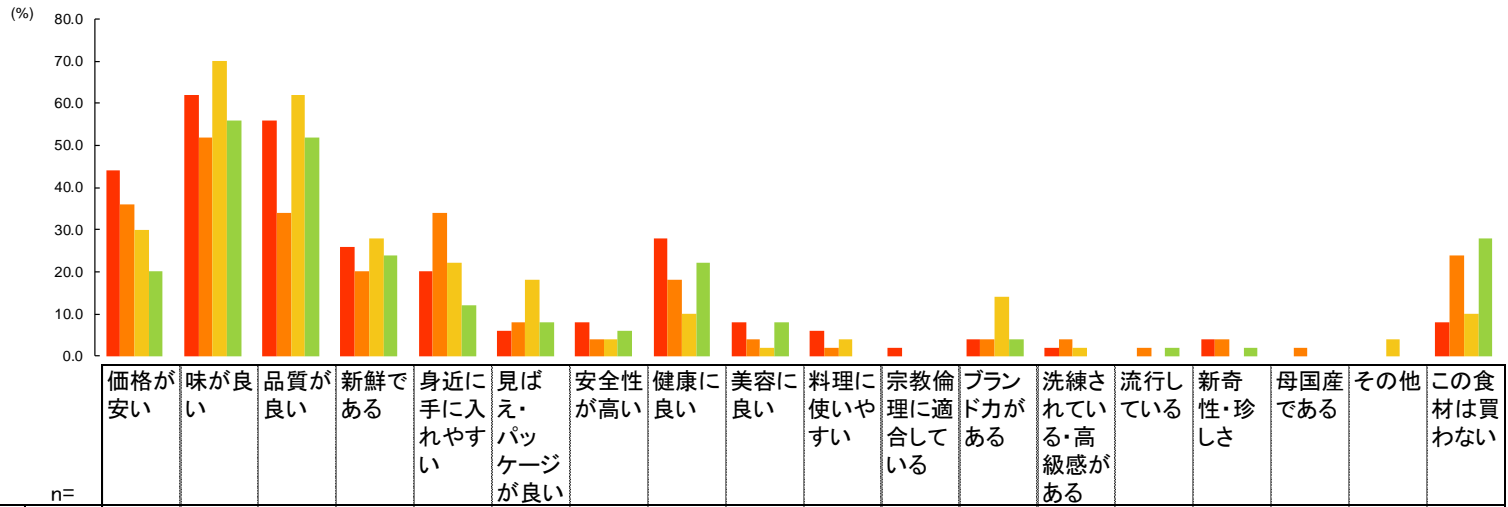
		n=	茶葉から急須で淹れる	ティーバッグを使用する	粉末を溶かす	抹茶を点てる	カプセル式のティーメーカー(コーヒーメーカー)を使用する	その他
TOTAL		120	56.7	55.0	30.0	5.8	4.2	2.5
* 性・年齢(4区分)	20～30代男性	27	48.1	51.9	33.3	0.0	0.0	0.0
	40～50代男性	29	55.2	51.7	17.2	3.4	3.4	3.4
	20～30代女性	36	50.0	66.7	38.9	11.1	11.1	0.0
	40～50代女性	28	75.0	46.4	28.6	7.1	0.0	7.1

# 母国でのお茶の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」が最も重視されている。性・年齢別でも、共通して「味が良い」が最も重視されている。
- 「味が良い」「品質が良い」を重視する割合は40～50代より20～30代の方が高く、特に20～30代女性で高い。
- 「価格が安い」は20～30代男性、「身近に手に入れやすい」は40～50代男性でそれぞれ全体より高い。
- 一方、40～50代では「この食材は買わない」が2割を超える。

□ 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。（3 L A） <性・年齢別>

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



n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない	
TOTAL	200	32.5	60.0	51.0	24.5	22.0	10.0	5.5	19.5	5.5	3.0	0.5	6.5	2.0	1.0	2.5	0.5	1.0	17.5	
* 性・年齢 (4区分)																				
20～30代男性	50	44.0	62.0	56.0	26.0	20.0	6.0	8.0	28.0	8.0	6.0	2.0	4.0	2.0	0.0	4.0	0.0	0.0	8.0	
40～50代男性	50	36.0	52.0	34.0	20.0	34.0	8.0	4.0	18.0	4.0	2.0	0.0	4.0	4.0	2.0	4.0	2.0	0.0	24.0	
20～30代女性	50	30.0	70.0	62.0	28.0	22.0	18.0	4.0	10.0	2.0	4.0	0.0	14.0	2.0	0.0	0.0	0.0	4.0	10.0	
40～50代女性	50	20.0	56.0	52.0	24.0	12.0	8.0	6.0	22.0	8.0	0.0	0.0	4.0	0.0	2.0	2.0	0.0	0.0	28.0	

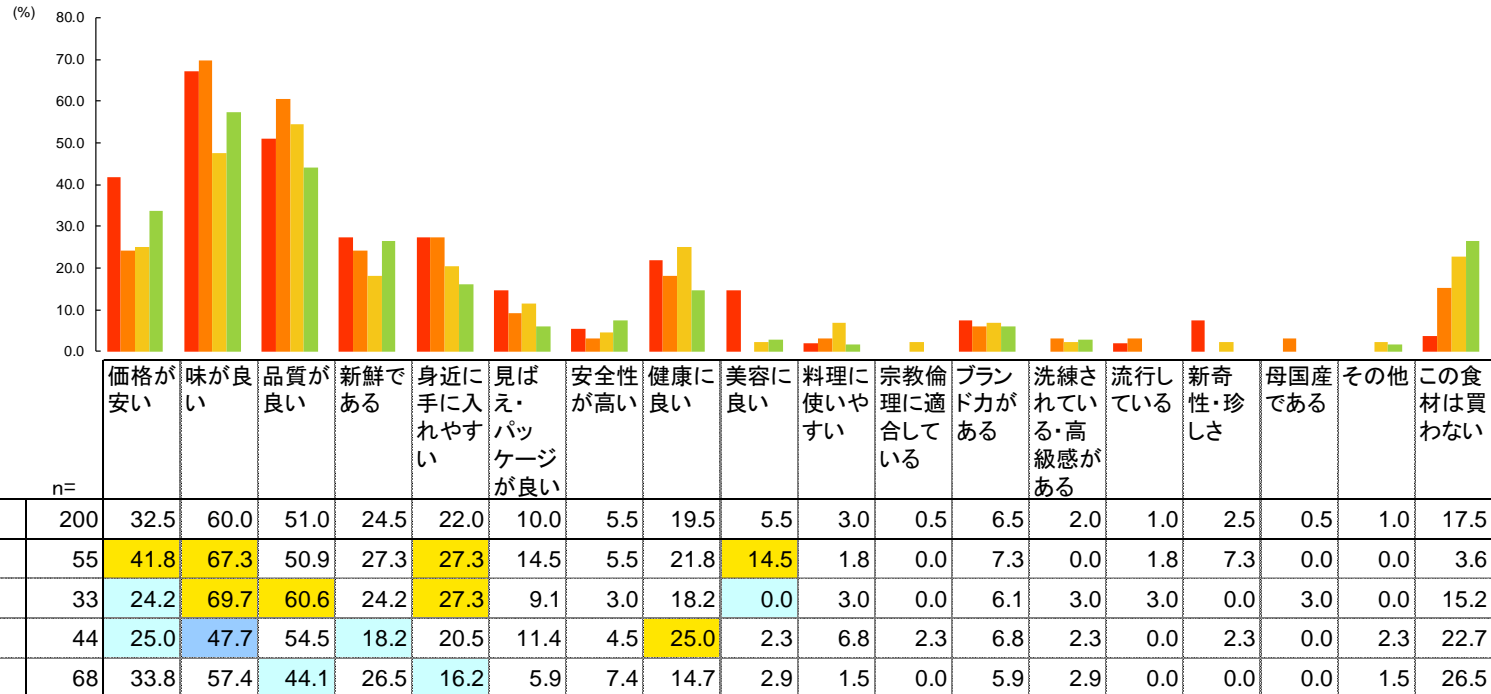


# 母国でのお茶の購入基準 <出身都市・地域別>

- 北東部、中西部、西部では「味が良い」を重視する割合が最も高く、「品質が良い」がそれに続く。
- 一方で南部では「品質が良い」が最も高く、次いで「味が良い」の順。
- 南部、西部では「この食材は買わない」が2割を超える。

□ 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。 (3 L A) <出身都市・地域別>

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



## 母国で代表的なお茶の種類

- 米国の代表的なお茶としては、紅茶が挙げられた。
- 紅茶の飲み方としては、アイスティーが圧倒的に多い。また、スウィートティーと呼ばれる甘いアイスティーも好まれているようである。
- 一方で、リプトン、トワイニング、ダーズリン、アールグレイなど、紅茶のメーカー、種類についての回答も一定数見受けられた。

□ 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	紅茶	アイスティー	リプトン	スウィートティー	ハーブティー	アールグレイ	緑茶
回答数	75	68	23	19	14	14	14

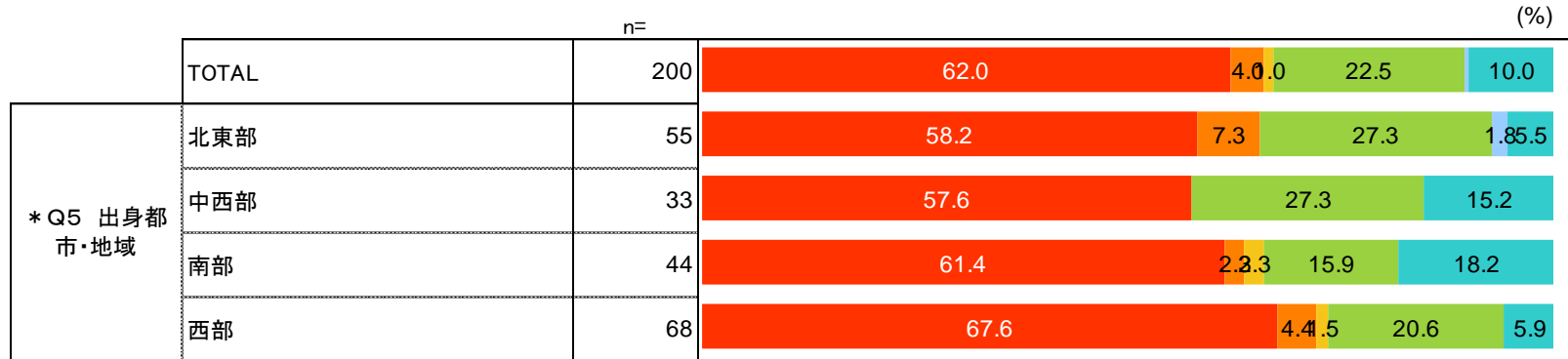
※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

# 母国での代表的なお茶の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では、「甘い」とする割合が約 6 割を占め、「苦い」が 2 割で続いており、紅茶を甘くして飲んでいる人が多い状況が伺える。
- すべての地域で「甘い」とする割合が最も高くなっている。北東部、中西部では「苦い」も約 3 割。

□ 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

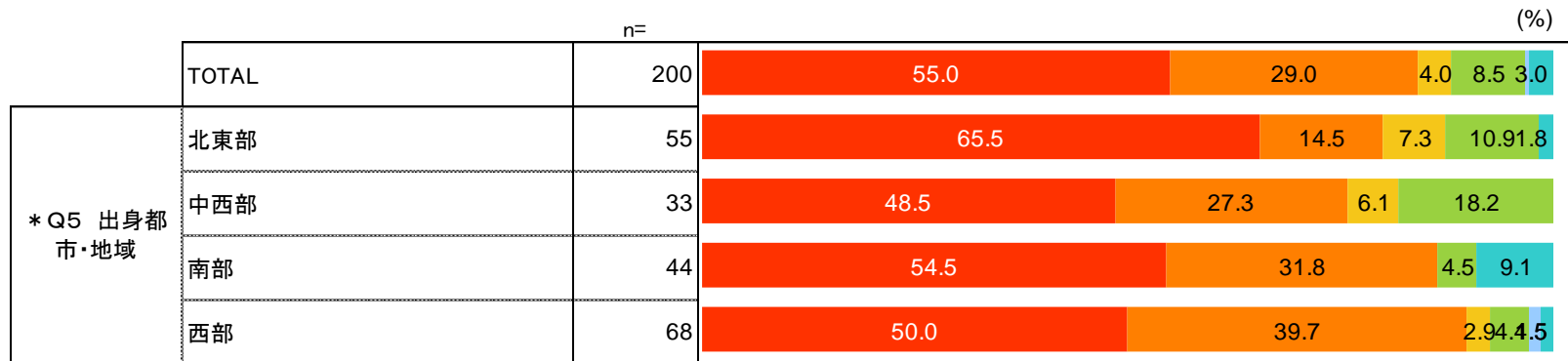


# 母国での代表的なお茶の調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では、「淹れて飲む（ホット）」が最も高く、「淹れて飲む（アイス）」が続き、多くが自宅でお茶を飲んでいる状況が伺える。
- 北東部では他の地域に比べて「淹れて飲む（ホット）」の割合が高く、アイスの割合が低い。

□ 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>

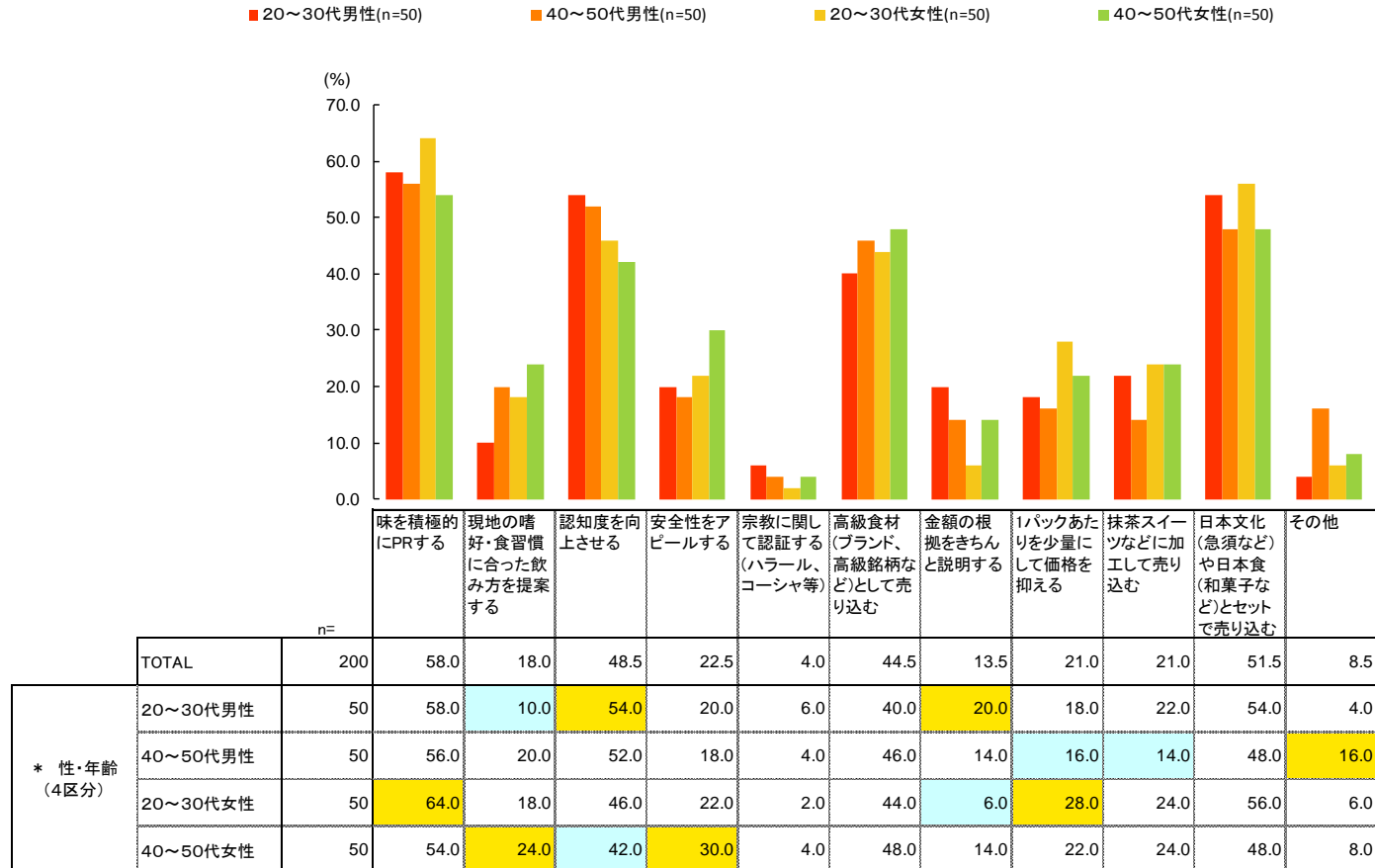
■ 淹れて飲む(ホット) ■ 淹れて飲む(アイス) ■ 何か混ぜて飲む(ラテにするなど) ■ ペットボトルなどRTDを買う ■ お菓子にする ■ その他



# 日本茶の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「味を積極的にPRする」「日本文化や日本食とセットで売り込む」「認知度を向上させる」の順に推奨される。
- 「味を積極的にPRする」を推す割合は、20～30代女性で高い。
- 「認知度を向上させる」は女性より男性の方が高い。
- 「日本文化や日本食とセットで売り込む」は40～50代より20～30代の方が高く、コメ同様若年層への日本文化訴求が有効と思われる。

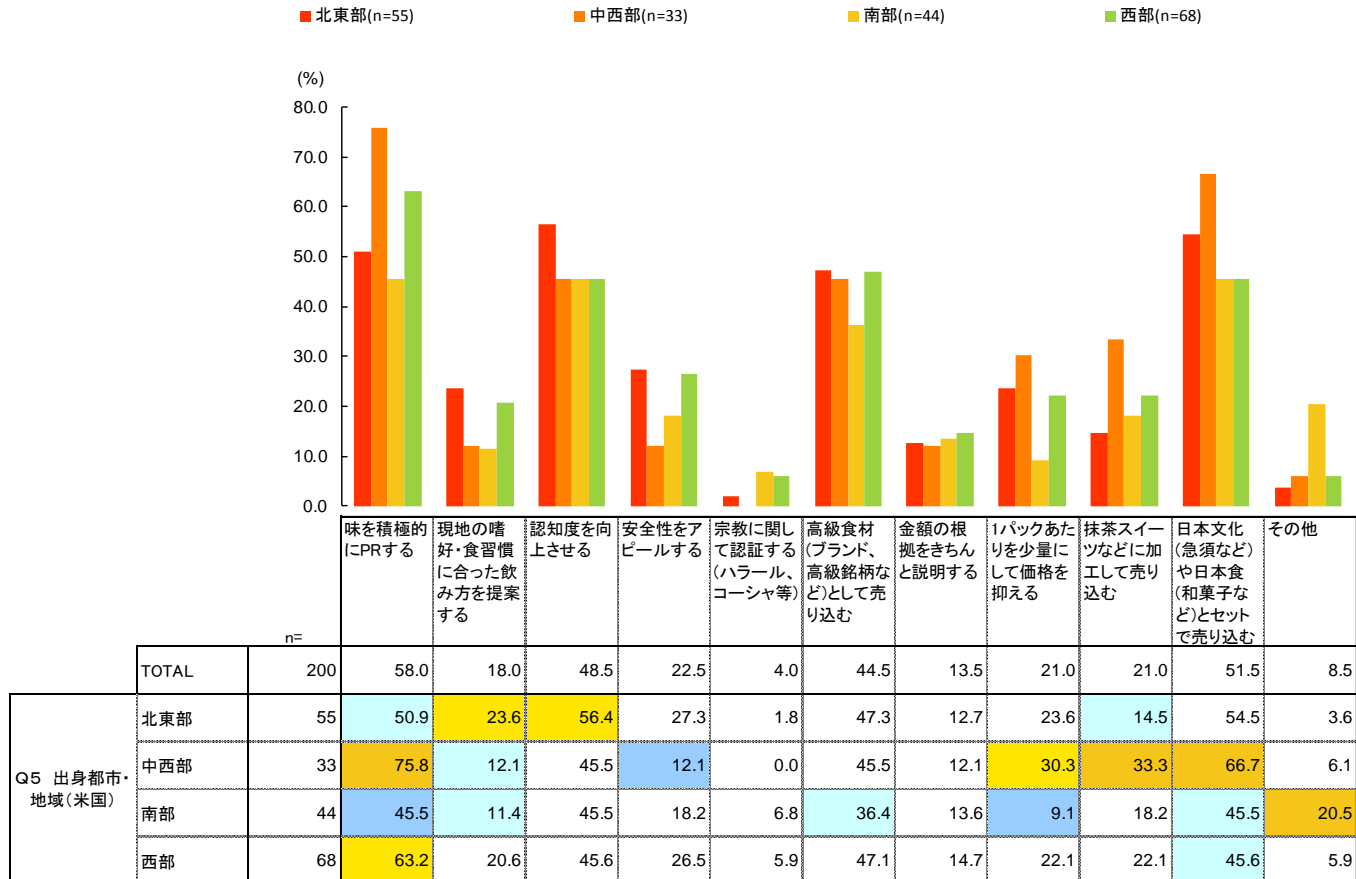
□ Q59 日本産の茶(緑茶)は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>



# 日本茶の母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- 北東部では「認知度を向上させる」、中西部、西部では「味を積極的にPRする」がそれぞれ最も推奨される。
- 南部は「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」「日本文化や日本食とセットで売り込む」が同率で最も高い。

□ 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

- 家では急須でお茶を淹れたり、ペットボトルのお茶を飲むなど、お茶を飲む習慣が身についている様子。
- ほうじ茶、麦茶を知っており、おいしいと感じている人や抹茶を飲むという人がいるにもかかわらず、**煎茶の認知がない**など、日本茶の種類についての認識は乏しいことがわかる。
- 米国では、**お茶と言えば紅茶、日本茶と言えば緑茶**との声が聞かれる。
- 米国に住む米国人は、日本茶はティーバッグで売られているため、**急須で淹れるものという認識はなく**、その一方で、**抹茶をたてる姿は映画などを通じて知っている**様子。
- 試飲した煎茶は全員が「おいしい」「柔らかい味で飲みやすい」としながらも、**苦味を感じている**。また、「つまらない味」との反応も見られる。
- 薄茶については、苦い、もっと濃いほうが良いという反応が多く見られ、**抹茶や抹茶ラテの濃さを「抹茶」と認識している**様子がうかがえる。
- 米国で売っている緑茶よりも**柔らかくおいしい煎茶**は受容されるとの声がある一方で、**量を求める米国人のニーズに応えることができるか**との声も挙がる。
- 米国に向けては、煎茶、薄茶ともに**コーヒーの代替品**としての訴求や**甘くする**というアイデアが挙がり、**煎茶はヘルシーであることをアピール**すること、抹茶は薄茶ではなく、**米国人が持っているイメージ通りの濃茶**のほうが受け入れられるのではない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>普段は、ほうじ茶や麦茶、抹茶を飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうじ茶はおいしい。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・1番おいしいのは麦茶。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・抹茶も飲む。(女性/39歳/日本人と結婚/2年、男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・スターバックスの抹茶ラテを飲む。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>家では急須で淹れたり、ペットボトルのお茶を飲む</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普段は、急須とペットボトル。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・夫が茶道をやっているので、家ではお茶ばかりを飲んでる。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> </ul> </li> <li>● <b>「煎茶」が何かわからない、知らない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・煎茶はわからない。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・ほうじ茶以外でないお茶は何というかわからない。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>米国で「お茶」と言えば、紅茶</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英国系の紅茶が結構飲まれている。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国で売っているお茶は紅茶かコーヒーが多い。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>「日本茶」のティーバッグは売っているが、急須で淹れることは知られていない</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・急須で淹れることを米国人はあまり知らない。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国で売っている日本茶はティーバッグになっている。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>米国で「日本茶」と言えば「緑茶」</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人が知っている日本茶は昆布茶と緑茶くらい。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● <b>「抹茶」をたてている姿は映画などで見たことがある</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・抹茶をたてることは米国人は知っている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>・映画で抹茶をたてているのを見るくらい。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>・米国では抹茶ラテのような、ペットボトルの抹茶が売っている。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</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>● 柔らかい味で飲みやすい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲みやすい。（男性/41歳/一人暮らし/8年、男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・柔らかい味と食感。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・試飲した煎茶はいつも飲んでいるものより柔らかく、苦くないから高そう。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 苦い           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっと苦かった／後味が苦い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年、男性/41歳/一人暮らし/8年、女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● カフェインが気になる           <ul style="list-style-type: none"> <li>・カフェインが多いと血圧が上がる。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● つまらない味           <ul style="list-style-type: none"> <li>・試飲した煎茶はちょっと足りない、つまらない味。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 緑茶より煎茶のほうがおいしいと感じるのではないか           <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国にいる米国人が煎茶を飲んだら、日本食レストランで飲む緑茶やペットボトルの緑茶より柔らかくておいしいと思うと思う。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 量を求める米国人に売るのは難しい           <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国で煎茶を売るにはレストラン以外だと難しい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・米国人は量が欲しい。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● 甘い、ペットボトル飲料に           <ul style="list-style-type: none"> <li>・煎茶に砂糖を入れて、ペットボトルで売れば良い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 健康的、ダイエットをアピール           <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康ブームはまだ終わらないので、健康面を売り込めば良い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・日本茶はダイエットにもいいとアピールする。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● コーヒーの代わりとして           <ul style="list-style-type: none"> <li>・忙しい米国人に、ストレスを発散するために、コーヒーの代わりにゆっくり飲んでくださいと言って売れば良い。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</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	2	-	-	-	2	-
b	1	5	5	5	5	5
c	2	3	3	3	2	3
d	2	4	3	3	1	4
e	2	3	3	-	-	-



# 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>● 飲みやすい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・飲みやすい。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 抹茶の苦味は苦手               <ul style="list-style-type: none"> <li>・抹茶に慣れていないので、苦味は苦手。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● （薄茶は）薄く、もっと濃い抹茶の味のほうが好き               <ul style="list-style-type: none"> <li>・今までに飲んだ、レストランや浅草の餅屋さんや亀戸天神の近くにあるお茶屋さんの抹茶とは違い、味がなく、微妙。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> <li>・試飲した抹茶は薄かったので、もっと濃いほうが好き。（女性/48歳/一人暮らし/8年）</li> <li>・もっと濃ければ良かった。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 薄茶は好きなのではないか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人は薄茶が好きだと思う。（女性/39歳/日本人と結婚/2年）</li> </ul> </li> <li>● 薄茶ではなく抹茶（濃茶）のほうが受け入れられるのではないか               <ul style="list-style-type: none"> <li>・米国人は濃い味が好きだから、抹茶を飲みたい人には薄茶ではなく、もっと濃いほうが良い。（男性/39歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 泡がたつことに違和感がある               <ul style="list-style-type: none"> <li>・泡がたつのはうがい薬みたいで、びっくりした。（男性/53歳/日本人と結婚/8年）</li> </ul> </li> <li>● 甘くするといい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・薄茶を米国で売るには砂糖を入れれば良いと思う。（男性/41歳/一人暮らし/8年）</li> </ul> </li> <li>● コーヒーの代わりとして               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ステインがつくコーヒーの代わりに日本茶を飲めば、ステインを取る歯磨き粉が要らないと謳えばいい。（女性/48歳/一人暮らし/8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	4	2	2	-	2	-
b	①	5	5	5	5	5
c	3	4	③	③	1	③
d	②	③	2	③	2	③
e	①	-	-	-	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



抹茶の試飲



提供した抹茶（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
- ③②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】

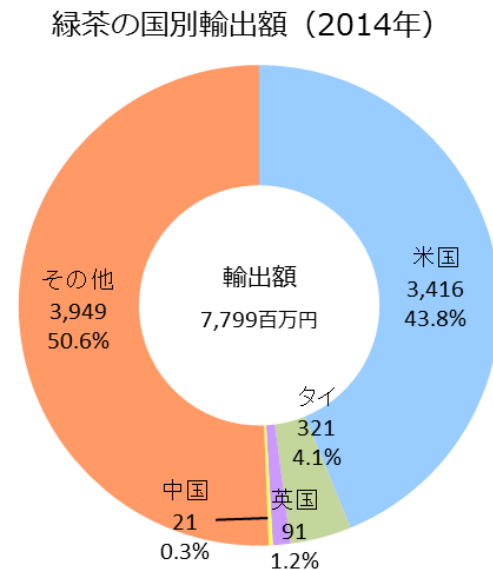
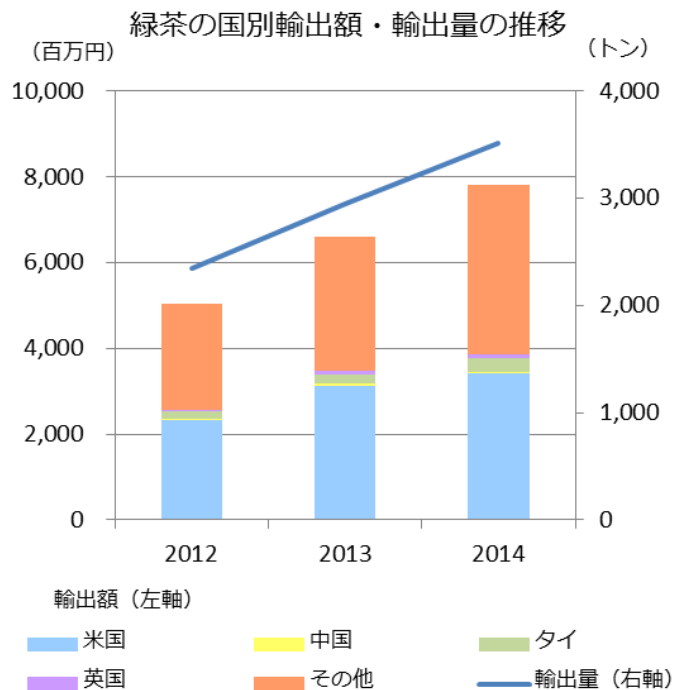
- ① 抹茶椀に茶せんを入れ、湯（分量外）をいれ、温める
- ② 温めた①のお湯を捨て、抹茶椀に茶杓で抹茶を入れる
- ③ 抹茶椀にお湯を注ぎ、お茶をたてる

# 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。



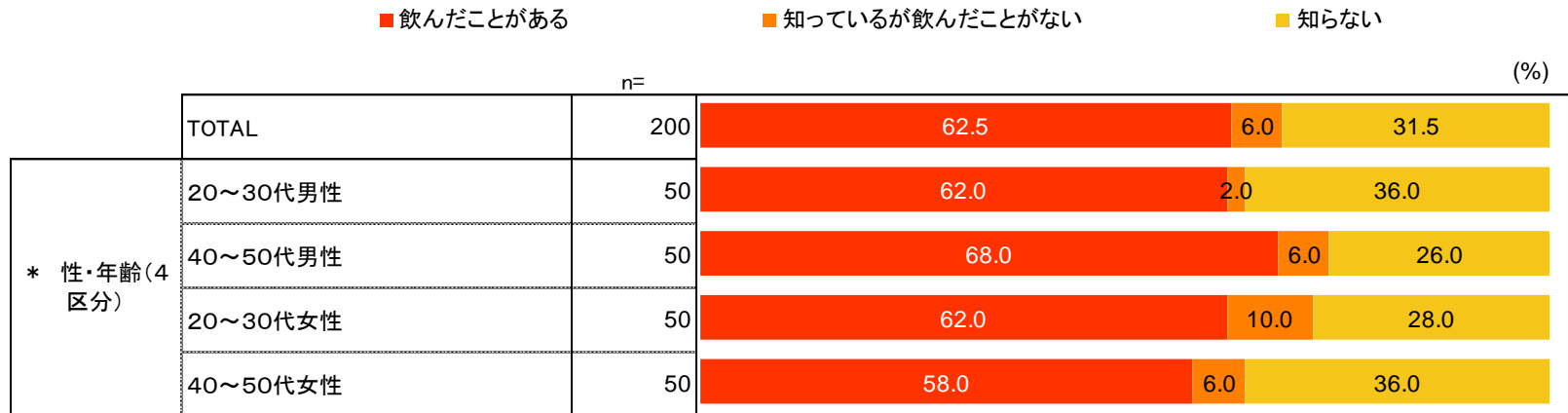
出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

注：HSコード 090210, 090220

# 日本酒の認知度・喫食経験 <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割弱、喫食経験率は6割強となっている。
- 40～50代男性では食経験率が全体より高く、40～50代女性で低い。

□ 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）



「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

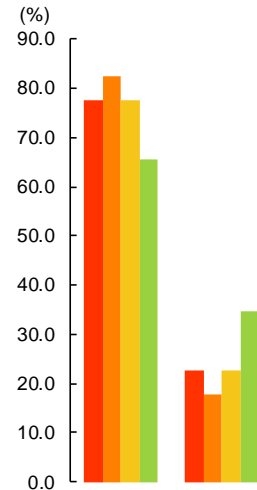
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本酒を選択肢した人

# 日本酒の嗜好 <性・年齢別>

- 全体では日本酒を好む割合は、飲んだことのある人のうち、76%。
- 男性では40～50代で日本酒を好む割合が高く、一方女性では20～30代が高い。
- 40～50代男性では8割を超える。

□ 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=31) ■ 40～50代男性(n=34)  
 ■ 20～30代女性(n=31) ■ 40～50代女性(n=29)

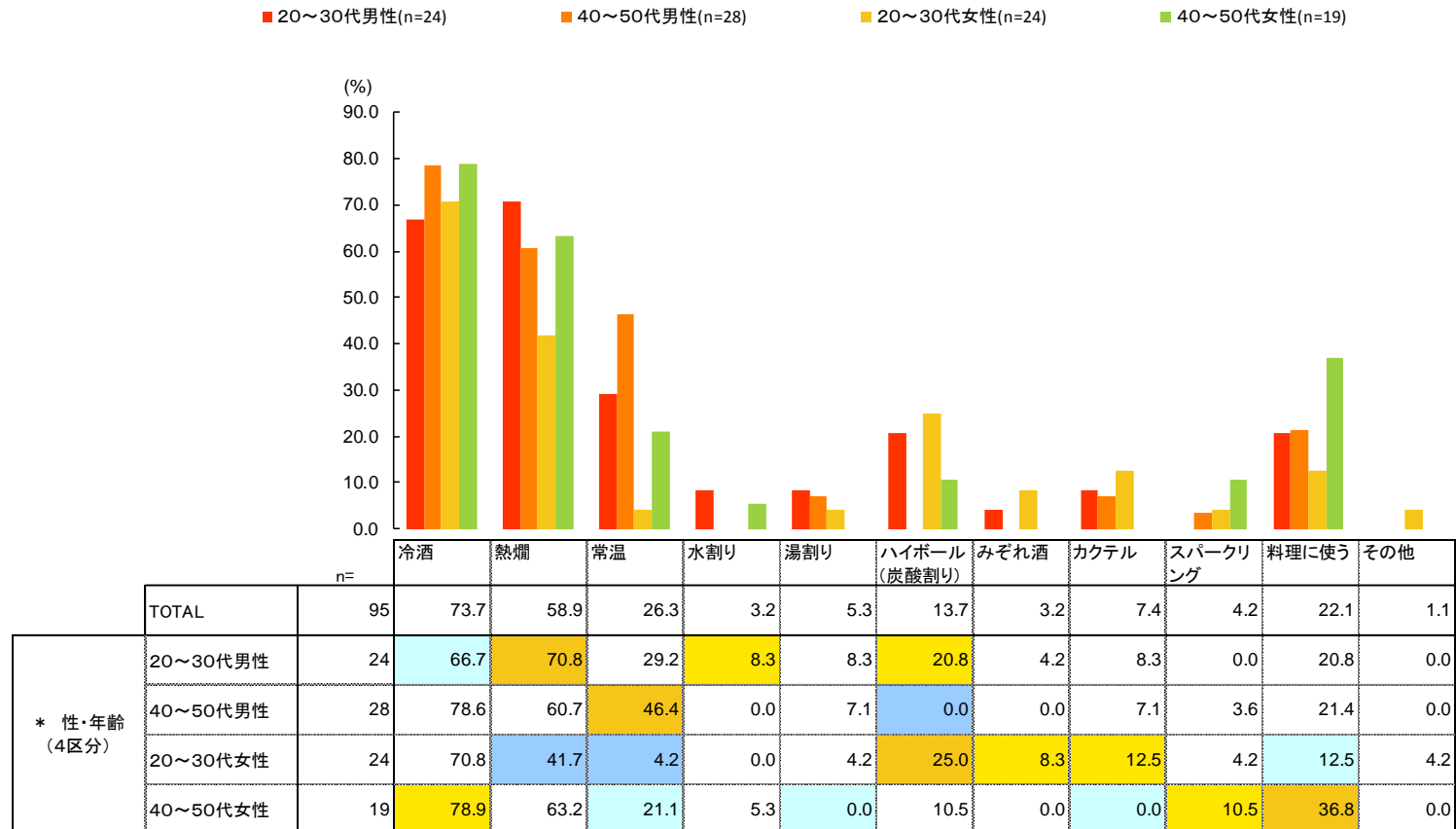


		n=	はい	いいえ
TOTAL		125	76.0	24.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	31	77.4	22.6
	40～50代男性	34	82.4	17.6
	20～30代女性	31	77.4	22.6
	40～50代女性	29	65.5	34.5

# 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、「熱燗」「常温」がそれに続く。

□ 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で日本酒が好きと回答した人】 <性・年齢別>

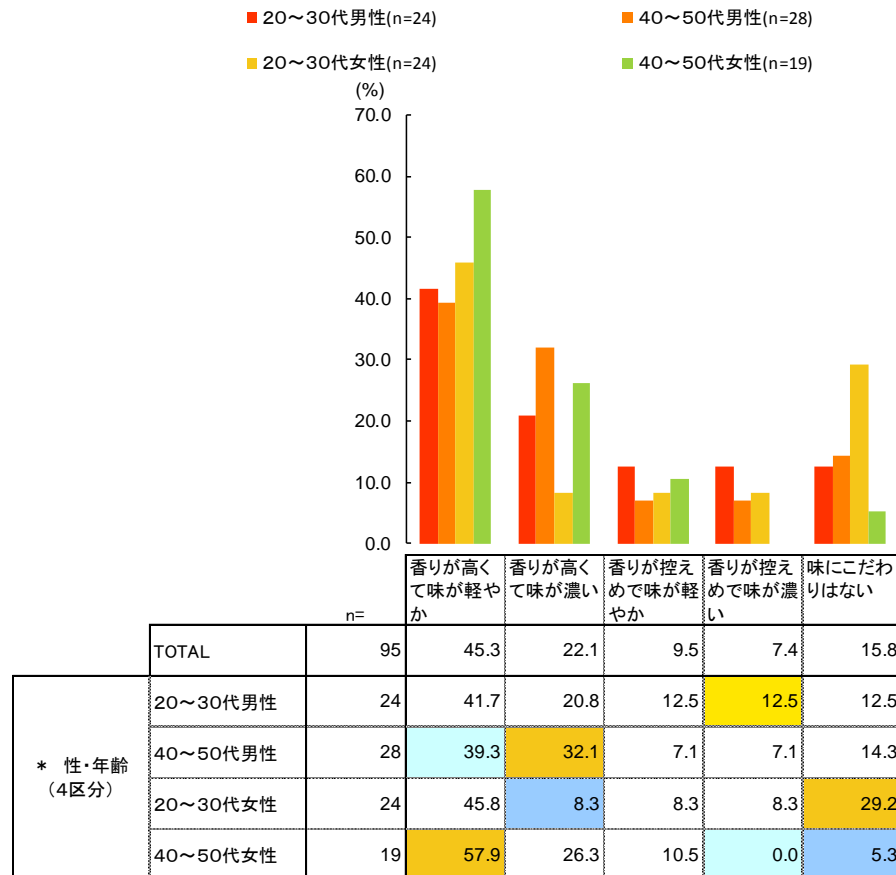




# 好きな日本酒の味 <性・年齢別>

- 全体では「香りが高くて味が軽やか」が突出し、次いで「香りが高くて味が濃い」が続く。

□ 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

- 他国よりも銘柄数は多く挙げられており、八海山が最も多い。

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

日本酒	回答数	日本酒	回答数	日本酒	回答数
八海山	7	田酒	1	白鹿	1
月桂冠	2	筑波	1	磯自慢	1
白鶴	2	越乃寒梅	1	一ノ蔵	1
濁り酒	2	千代の園	1	石蔵	1
十四代	2	黒松翁	1	キザクラ	1
菊水	2	浦霞	1	澤の鶴	1
久保田	2	黒虎	1	菊姫	1
濁り酒	2	富士流星	1	梅錦	1
澤ノ井	2	ゴールド	1		
立山	2	華の舞	1		

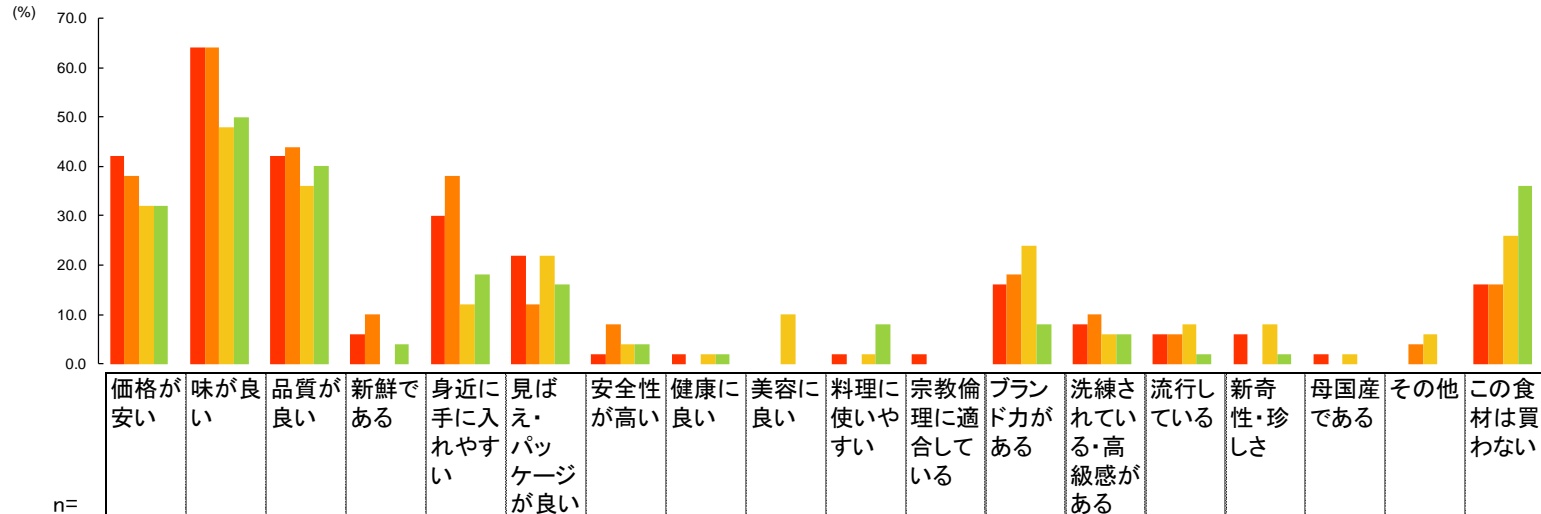
※ 日本酒と判断した回答すべて

# 母国でのお酒の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」が最も重視されている。性・年齢別でも、共通して「味が良い」が最も重視されている。
- 「味が良い」「身近に手に入れやすい」は、女性より男性で重視される割合が高い。
- 女性では20～30代、40～50代共に「この食材は買わない」が高い。

□ 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=

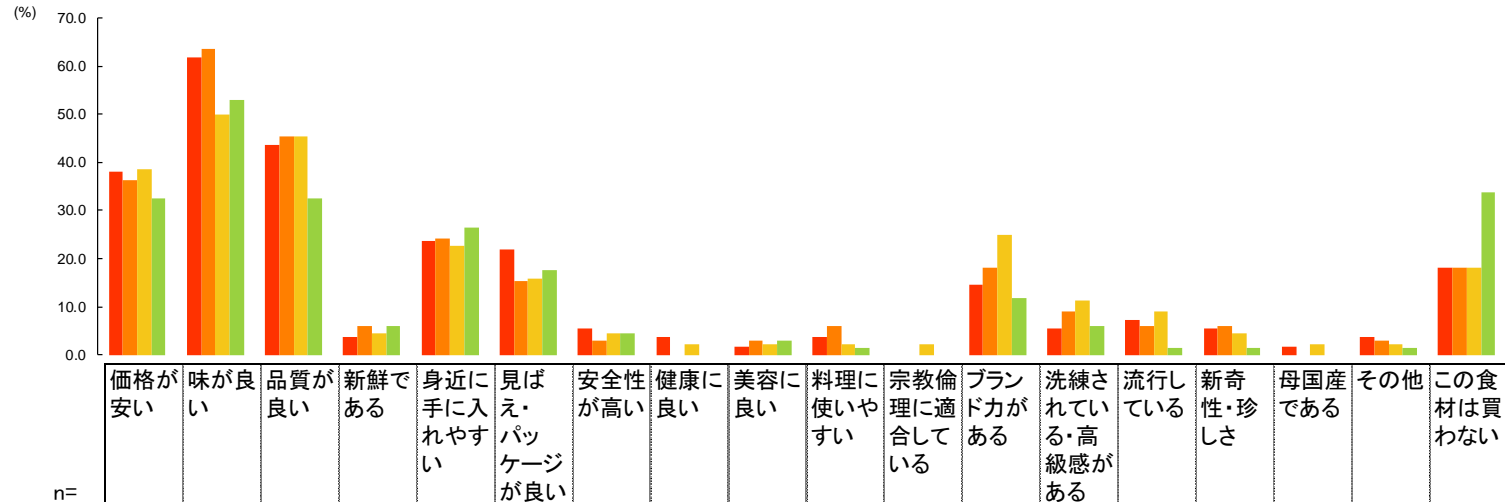
	n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない	
TOTAL	200	36.0	56.5	40.5	5.0	24.5	18.0	4.5	1.5	2.5	3.0	0.5	16.5	7.5	5.5	4.0	1.0	2.5	23.5	
* 性・年齢 (4区分)																				
20～30代男性	50	42.0	64.0	42.0	6.0	30.0	22.0	2.0	2.0	0.0	2.0	2.0	16.0	8.0	6.0	6.0	2.0	0.0	16.0	
40～50代男性	50	38.0	64.0	44.0	10.0	38.0	12.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18.0	10.0	6.0	0.0	0.0	4.0	16.0	
20～30代女性	50	32.0	48.0	36.0	0.0	12.0	22.0	4.0	2.0	10.0	2.0	0.0	24.0	6.0	8.0	8.0	2.0	6.0	26.0	
40～50代女性	50	32.0	50.0	40.0	4.0	18.0	16.0	4.0	2.0	0.0	8.0	0.0	8.0	6.0	2.0	2.0	0.0	0.0	36.0	

# 母国でのお酒の購入基準〈出身都市・地域別〉

- どの地域も共通して「味が良い」が最も重視され、「品質が良い」、「価格が安い」がそれに続く。
- 北東部、中西部では「味が良い」を重視する割合が全体より高い。
- 南部では「味が良い」が全体より低く、「ブランド力がある」が全体より高い。
- 西部では「品質が良い」が全体より低い。また、「この食材は買わない」が3割を超える。

□ Q5 5 あなたが母国でお酒を購入する際の基準を3つ教えてください。(3 L A) 〈出身都市・地域別〉

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



		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
TOTAL		200	36.0	56.5	40.5	5.0	24.5	18.0	4.5	1.5	2.5	3.0	0.5	16.5	7.5	5.5	4.0	1.0	2.5	23.5
Q5 出身都市・地域(米国)	北東部	55	38.2	61.8	43.6	3.6	23.6	21.8	5.5	3.6	1.8	3.6	0.0	14.5	5.5	7.3	5.5	1.8	3.6	18.2
	中西部	33	36.4	63.6	45.5	6.1	24.2	15.2	3.0	0.0	3.0	6.1	0.0	18.2	9.1	6.1	6.1	0.0	3.0	18.2
	南部	44	38.6	50.0	45.5	4.5	22.7	15.9	4.5	2.3	2.3	2.3	2.3	25.0	11.4	9.1	4.5	2.3	2.3	18.2
	西部	68	32.4	52.9	32.4	5.9	26.5	17.6	4.4	0.0	2.9	1.5	0.0	11.8	5.9	1.5	1.5	0.0	1.5	33.8

## 母国で代表的なお酒の種類

- 米国の代表的なアルコール飲料というと、圧倒的にビールになる。その他、ウイスキー、ワインという意見も一定数見受けられた。
- ウイスキーでは、バーボンと回答している人が多く、中にはJack Danielなど商品名を回答している人もいる。
- 一方、日本酒を挙げる人はほとんどいなかった。

□ 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
ビール	135
ウイスキー	24
ワイン	15
ウオッカ	5

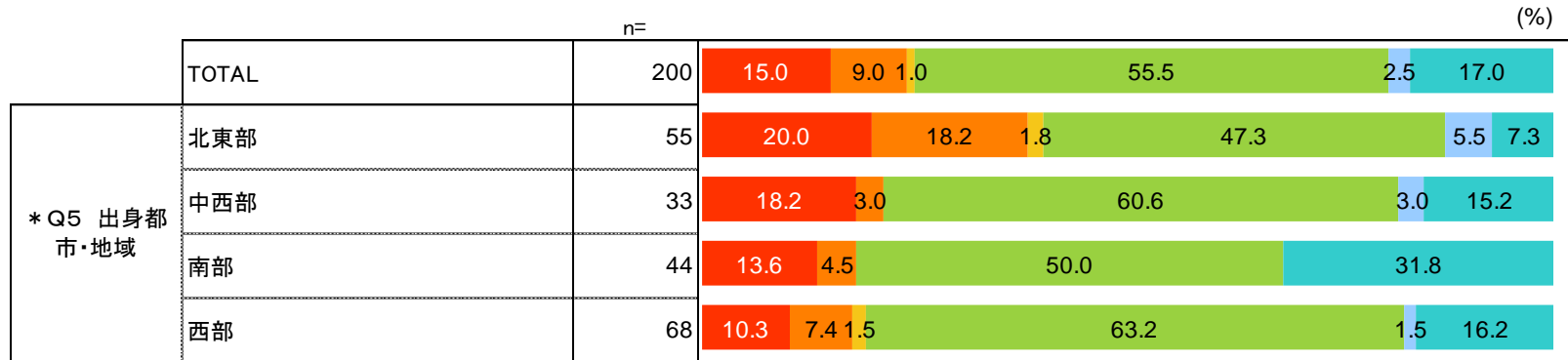
※ 回答数が5つ以上、かつ  
上位5以上を掲載

# 母国での代表的なお酒の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「苦い」が半数以上を占めており、主にビールの特徴を表している。
- 出身都市・地域別では、北東部で「酸っぱい」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

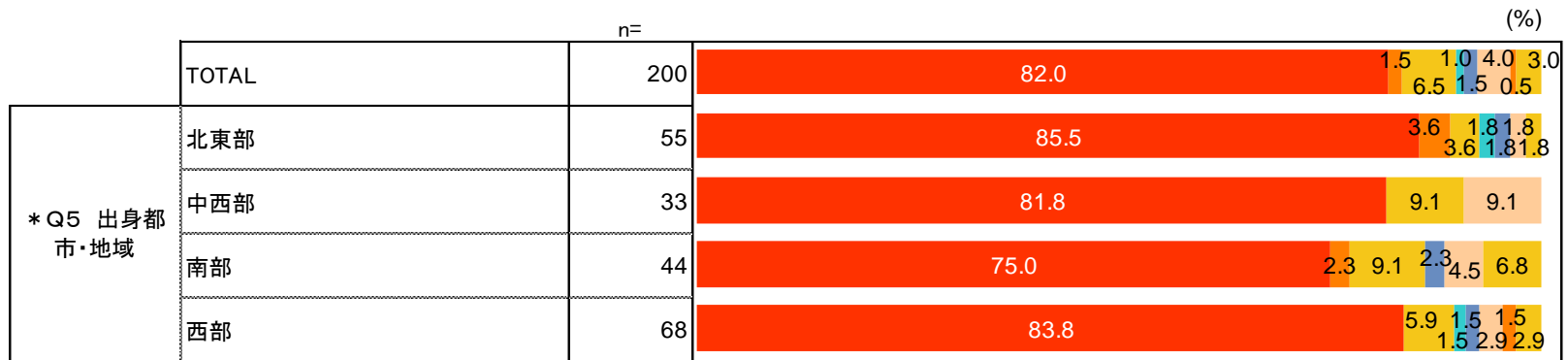


# 母国での代表的なお酒の調理方法

- 全体では主にビールを想定していることから、「冷酒」が82.0%と最も高い。
- 南部では「冷酒」とする割合がやや低い。

□ 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。(SA) <出身都市・地域別>

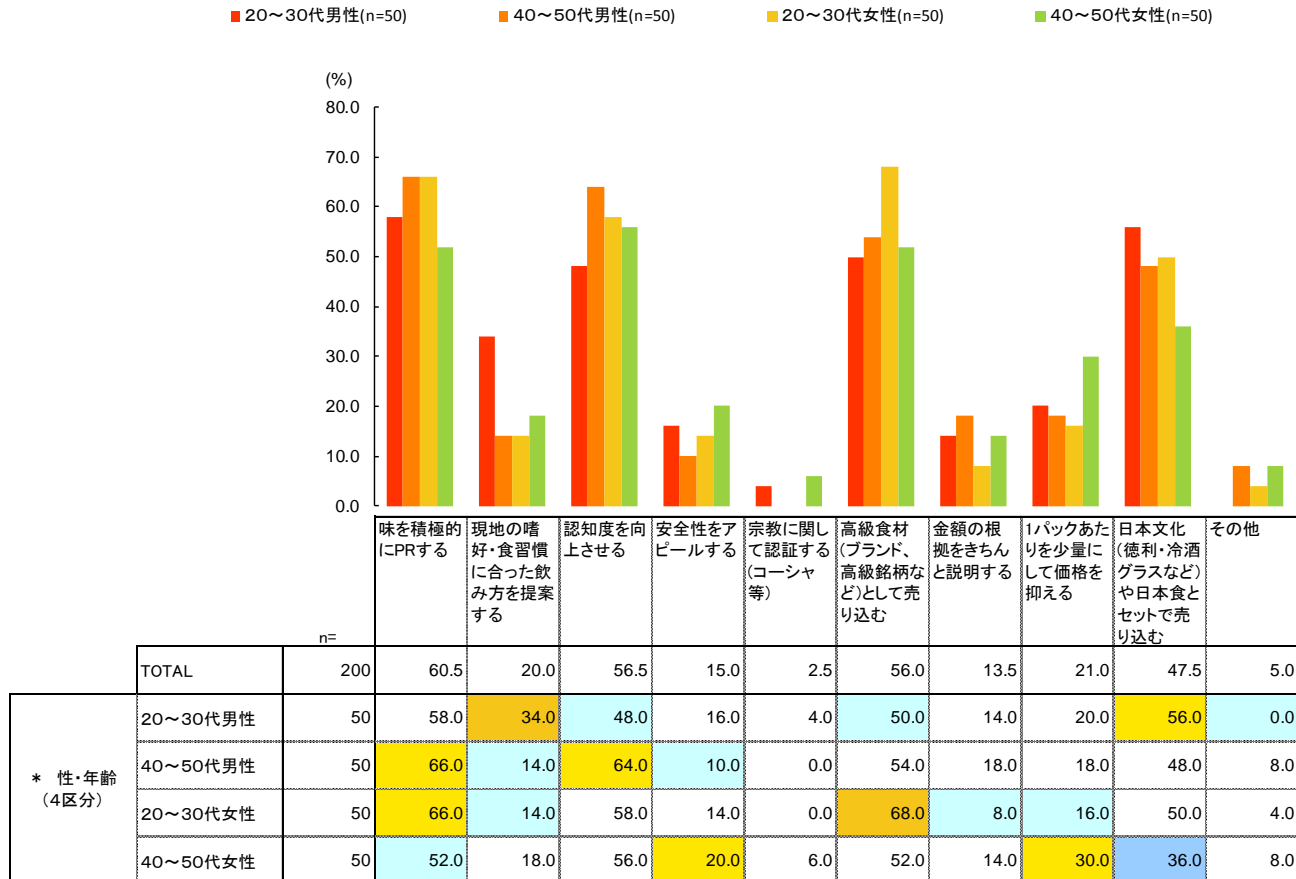
■ 冷酒 ■ 熱燗 ■ 常温 ■ 水割り ■ 湯割り ■ ハイボール(炭酸割り) ■ みぞれ酒 ■ カクテル ■ スパークリング ■ 料理に使う ■ その他



# 日本酒の母国での売り方案〈性・年齢別〉

- 全体では「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」の順に推奨されている。
- 男性では20～30代、40～50代共に「味を積極的にPRする」を推奨する割合が最も高い。
- 20～30代女性は「高級食材として売り込む」、40～50代女性は「認知度を向上させる」がそれぞれ最も高い。

□ Q60 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。(MA) 〈性・年齢別〉

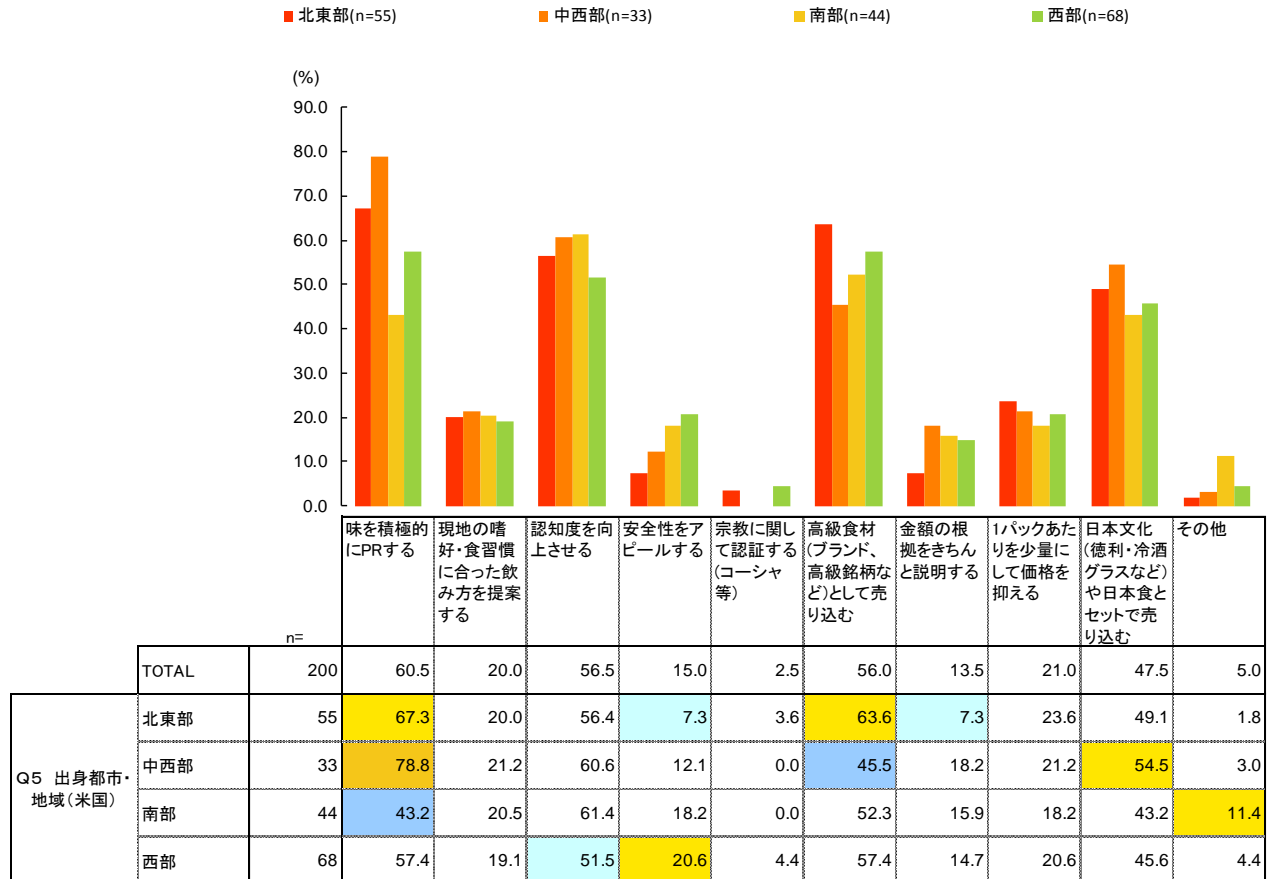




# 日本酒の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 北東部、中西部では「味を積極的にPRする」を推奨する割合が最も高く、西部では「味を積極的にPRする」「高級食材として売り込む」が同率で最も高い。南部では「認知度を向上させる」が最も高い。
- 「味を積極的にPRする」は北東部、中西部で全体に比べて高く、南部では低い。
- 「高級食材として売り込む」は中西部で全体より低い。

□ Q60 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。(MA) <出身都市・地域別>



# 日本酒の食習慣

- お酒は好きな人が多く、普段から家でも外でも飲んでいる様子。
- ビール、ワイン、ウイスキー、日本酒や焼酎、ウォッカを飲み、日本に来てから梅酒が好きになった人もいる。
- 米国ではビールがメインであり、日本酒は売られているものの、あまり知られていない、手頃な価格帯のものがないといった様子が見られる。
- 日本酒を試飲したところ、おいしいという評価は5人中3人。辛口の口あたりに対する評価が低かったもよう。
- 米国で売る時には価格や甘口から売ったほうが良いといった声が聞かれる。



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> ・お酒は好き。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>● <b>飲むのはビール、ワイン、ウイスキー、日本酒、焼酎、ウォッカ、梅酒</b> ・ビール、日本酒が好き。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ・米国ではビール、ワイン、ウイスキーが好きだったが、日本に来てから梅酒が好きになった。(男性/39歳/日本人と結婚/8年) ・あまり飲まないが、ワインは割と飲む。(男性/41歳/一人暮らし/8年) ・ワインが好き。(男性/53歳/日本人と結婚/8年) ・米国ではウォッカを飲んでいて、最近ではビール、芋焼酎を飲む。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>● <b>家でも外でも飲む</b> ・お酒は夜、家で週に3回、外で飲むこともある。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>ビールがメイン</b> ・米国で飲むのはビールが多く、バーベキューとか週末にバーやクラブで飲む。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>● <b>米国で日本酒は売っているし、飲んだこともある</b> ・米国でも日本酒は飲んだことがある。(男性/39歳/日本人と結婚/8年、女性/39歳/日本人と結婚/2年、その他) ・米国のスーパーにも日本酒は売っている。(女性/39歳/日本人と結婚/2年) ・日本酒はお寿司屋さんで飲む。(女性/39歳/日本人と結婚/2年)</li> <li>● <b>日本酒はあまり知られていない</b> ・周りの人は日本酒を知らない。(女性/48歳/一人暮らし/8年) ・日本酒は珍しいと思われている。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</li> <li>● <b>手頃な価格の日本酒がない</b> ・米国のスーパーにおいてある日本酒は高いものか安いもので、間がない。(男性/53歳/日本人と結婚/8年)</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>● おいしい               <ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしい。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 味が良くない               <ul style="list-style-type: none"> <li>・苦くてきつい。(女性/48歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・後味が硬いアルコールの味がする。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 日本酒は米国で売れると思う               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒は売れると思う。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> <li>・優しい甘さのある日本酒があるので、そういうものを米国で売ると、日本酒の掛け味になるかもしれない。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● コメからできていることは知っている               <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒が米からできていることは米国にいる米国人も知っている。(男性/39歳/日本人と結婚/8年)</li> </ul> </li> <li>● 売る時は漢字の入ったラベルで               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ラベルには漢字を入れたほうが良い。(男性/41歳/一人暮らし/8年)</li> </ul> </li> </ul>

日本酒（冷酒・特別純米酒）

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

## 日本酒試飲の様子



日本酒の試飲。試飲前に香りを嗅ぐ。



日本酒の試飲



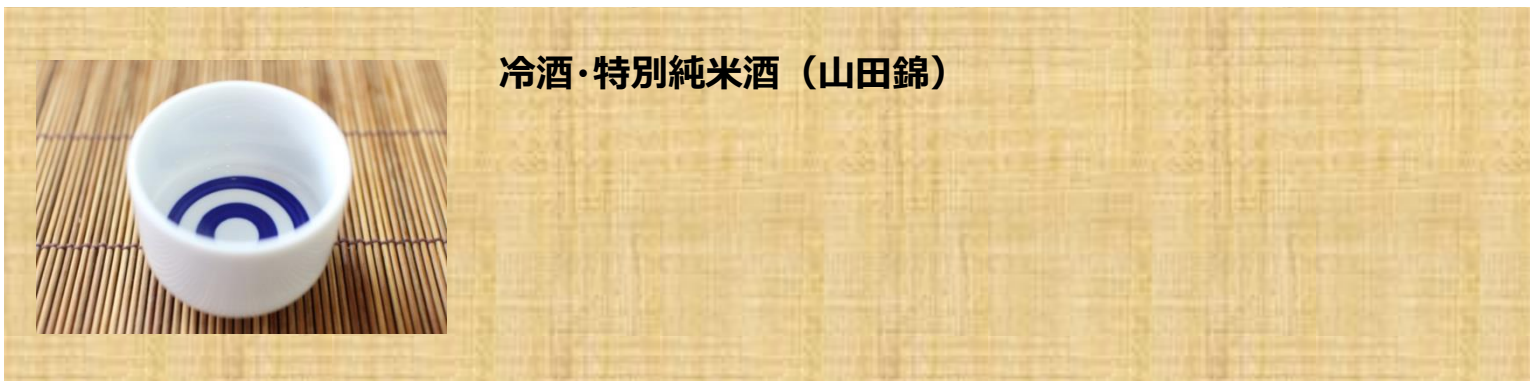
日本酒の試飲評価



日本酒の試飲評価

# 試食レシピ：日本酒

## 日本酒

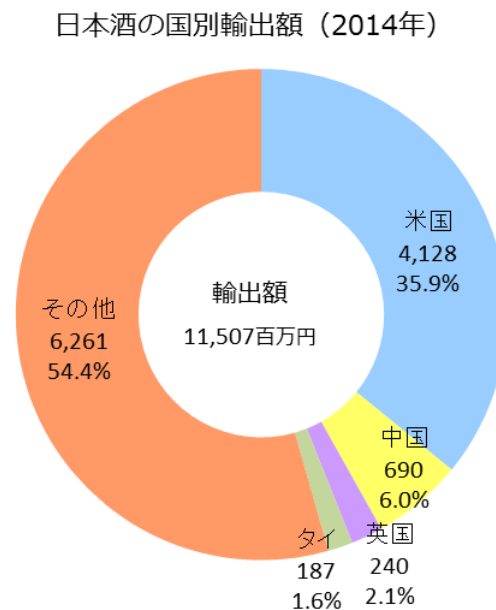
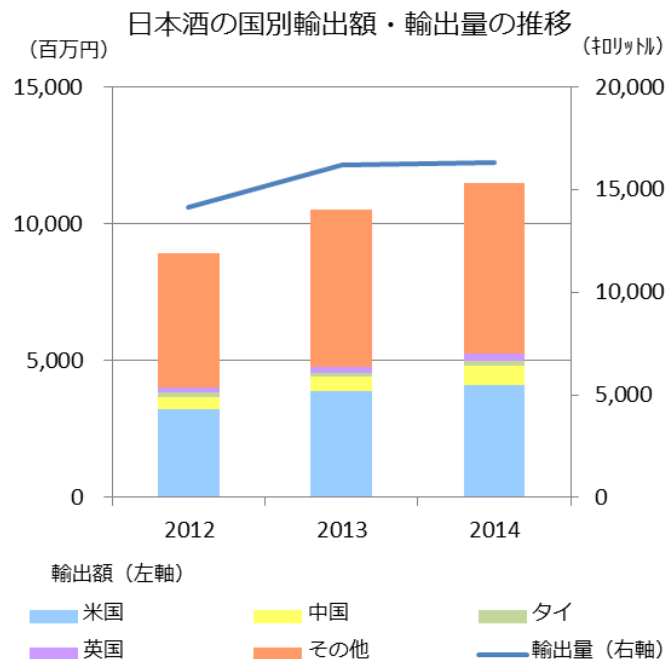


# 輸出状況：日本酒

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、さけを中心に多くの水産物に親しむが、骨は苦手。他国よりものりが好まれており、おにぎりや寿司として食されている。	揚げる、焼く、バーベキューなどで食べる。寿司も食べるが生臭さには抵抗がある人もいる。 日本の魚はあまり市場には出回っていない。特にかつおはあまり見かけないため、高級魚市場に参入の余地があると考えられる。
青果物	トマトやばれいしょが好まれている。トマトはサラダ、ばれいしょはフライドポテト、肉じゃが、カレーやシチューといった食べ方が好まれている。 果物はいちごを中心に幅広く好まれている。他国よりも温州みかんを好む人が多い。	日本よりも品種・種類が多く、毎日野菜は食べている。米国では野菜といえばばれいしょ。主食としての役割。果物も毎日食べるが、日本産のものは市場にはみられない。
畜産物	牛肉、鶏肉が好まれ、主にステーキや焼き肉、焼き鳥やフライドチキンで食されている。 卵や乳製品も好まれているが、畜産物といえば肉というイメージ。	自国の肉を好む国であり、種類も豊富に手に入る。価格も安いため、価格競争を挑むことは難しいと考えられる。 乳製品も豊富に手に入ることから、特に日本のプロセスチーズには物足りなさを感じているという意見もあった。
コメ	9割が喫食し、日本の生活に慣れたためか白米も好む。健康志向で玄米を好んだり、銘柄や産地にこだわる人もみられる。	日本米は評価はされるが、自国ではコメはチャーハンなどによく使われ、パサパサしているコメのほうが好まれる。 価格も重視され、日本のコメは高いと感じている。
日本茶	日本在住者でもまだ3割が食経験がないが、経験後は高い割合で好まれる。 在住年数が長いと「はまり」、急須で淹れる人もみられる。	基本的には紅茶が多く飲まれている。 日本茶＝緑茶というイメージは知られているが、煎茶についてはティーバッグ売りが多く、まだまだ周知は不十分。 抹茶は映画などを通じて、点てる姿も知られている。
日本酒	日本酒の認知度は7割、食経験者は6割。40代以上の女性では苦手とする人も多い。 好きな飲み方は冷酒、熱燗が多く、香りの高いものが好まれる。	ビールがメインで、日本酒は売られているものの、周知されていない。高額なため手軽に消費されていない事が原因ではないかと思われる。



# 日本産食品の輸出拡大方向性案

日本食ブーム、ヘルシー志向は継続中であり、その点では拡大の可能性が見込める。受容性が見込めると思われる食材は、日本茶、コメ、日本酒、青果物と水産物。畜産大国である米国での日本の畜産物の受容は厳しいと想定され、特に価格がネックと考えられる。

## 水産物

米国人に馴染みのある料理として、寿司を中心とした拡大にはまだ可能性があると考えられるが、生臭さは禁物。また、既に米国の寿司は魚を使わない独創的なロール寿司も人気であり、本格的な日本産水産物を使った寿司の拡大には、マーケティングとしての再定義が必要であると思われる。

かつおなど周辺国から入ってきていない魚は受容性があると考えられるが、骨のない切身での提供が必要。米国での BentoBoxブームと短期的に相乗効果を見出す事も考えられるが、コストが課題と思われる。

## 青果物

野菜は、味の訴求はもちろん、サラダだけではない多様な食べ方、トレーサビリティなどによる安全性や、他の食材と同様ヘルシー志向を中心としたブランディングを訴求していけば、受容は見込めると考えられるが、鮮度の維持が課題。

果物は、優しい甘さは評価が高く、皮ごと食べる習慣に向けて、皮のきれいさや安全性が訴求ポイントになると思われる。

## 畜産物

畜産大国に真正面から競争を挑むのは、価格面、流通面から非常に困難であると考えられ、健康志向、安全志向を強い訴求イメージとして掲げた高級食材としてのブランディングを要すると想定される。

乳製品も同様で、安価で味の濃い米国産が数多く流通しているため、ヘルシー志向などの付加価値訴求が求められるのではないかと。

## コメ

家庭に炊飯器がないため、短期的には家庭での炊飯による白米の普及は困難と思われる。

調理のための使用には水分が少ないものが好まれているため、長期的に、調理法とのセットの文化的教育も含めた方向性を検討する必要がある。

他の食材とセットで、米国での BentoBoxブームと短期的に相乗効果を見出す事も考えられる。

## 日本茶

日本食ブーム、健康志向の流れで、更に受容を拡大できる可能性があると思われる。

日本文化とのセットで、ティーバッグでは味わえない本物志向のブランディングを行っていくことも効果的と考えられる。一方でブームは限定的でもあり、苦味も苦手なことから、ラテでの提供や甘くするなど、嗜好に合わせていく必要もある。

## 日本酒

辛口の日本酒からは苦味や後味の悪さを指摘される意見もあり、甘口を中心とした普及が良いのではないかと。まだ周知が足りないため、価格戦略を考慮した上で流通を拡大させていく必要があると思われる。

# 試食評価まとめ

		平均点			平均点			平均点
かつお フライ		4.8	しいたけ		4.4	焼き鳥		3.4
秋鮭 (塩鮭)		4.4	シャイン マスカット		3.8	白米		4.6
秋鮭 (ムニエル)		3.4	卵のせ サラダ		3.6	手こね 寿司		4.4
ぶりしゃぶ		3.2	チーズ トースト		3.8	煎茶		4.2
ぶり 照り焼き		3.8	ヨーグルト		3.8	薄茶		3.8
アメーラ		3.8	冷しゃぶ		3.2	日本酒		3.6

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

# インタビュー調査まとめ

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>• 普段飲むのはほうじ茶や麦茶、ペットボトルの緑茶、スターバックスの抹茶ラテ。</li> <li>• 煎茶の認知はない。</li> <li>• 日本に住んで長い人は急須で淹れている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• お茶と言えば紅茶、日本茶と言えば緑茶。</li> <li>• ティーバッグやペットボトルでの供給が主であり、急須で淹れる認知は低い。</li> <li>• 一方、抹茶は点でて淹れるという認識。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 煎茶の柔らかい味を評価するも、煎茶、薄茶ともに感じる苦味は苦手。</li> </ul>
畜産物	肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>• どんな肉でも食べる肉好き派と健康や安全のため食べない派がいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 安い肉が豊富で、一般的な米国人は肉が好き。</li> <li>• 薄い肉より厚い肉を好み、冷たい肉を食べる習慣はない。</li> <li>• 鶏肉はモモより胸肉が好まれる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 薄切り肉の冷しゃぶという食べ方は苦手。</li> <li>• 鶏肉は串焼きスタイルは好評。</li> <li>• 照り焼き味は好まれる。</li> </ul>
	卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 普段は火を通した卵料理で。</li> <li>• 生卵は食べられる人と食べられない人がいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米国の卵に比べ、日本の卵は黄身の色が良く、餌もおいしいため味がおいしい。</li> <li>• 半熟や生で食べることは危ないので一般的にはしないし、法で定められているエリアもある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ちゃんと卵の味がしておいしいが、米国人は半熟卵を食べない。</li> </ul>
	チーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• チーズは好きな人が多く、いろいろな種類を食べている。</li> <li>• 日本のチーズは価格が高く、柔らかく、プロセスチーズのにおいが気になるなど評価が低い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• パスタやピッツァ、サンドウィッチなどに使う。</li> <li>• プロセスチーズが一般的。</li> <li>• ヨーロッパからの輸入チーズがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食感が良く、おいしいが、味が薄い。</li> <li>• 米国人はチーズの味が濃いほうが好み。</li> <li>• ユーロのチーズには勝てない。</li> </ul>
	ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 性別、年齢問わず、甘いヨーグルトや甘くして食べている。</li> <li>• 料理にも使い、自分で作っている人もいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 朝ご飯やランチに食べる。</li> <li>• 甘いもの、甘くして食べる。</li> <li>• ギリシャヨーグルトが流行り。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生乳40～50%は脂肪分が少なくヘルシーと評価しつつも、軽くて物足りないとの声も。</li> <li>• 生乳100%のほうが濃くてクリーミーと感じる人が多い。</li> </ul>
青果物	野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 加熱あるいは生で毎日食べている。</li> <li>• 遺伝子組み換えや農薬が気になり、米国产、中国産はなるべく買わないようにしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 野菜と言えばばれいしょ。</li> <li>• 種類は日本よりも豊富。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• アメーラトマトはおいしいが、皮が硬い。</li> <li>• しいたけはバター醤油味が好評。</li> <li>• しいたけの肉厚で柔らかすぎず硬くない食感が高評価。</li> </ul>
	果物	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 日本の果物おいしい。</li> <li>• 特に梨はおいしい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 朝ご飯やデザートに食べる。</li> <li>• 日本産の果物は売っていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• シャインマスカットは優しい甘さがおしく、種がないのがいい。</li> <li>• 皮ごと食べる。</li> </ul>
コメ	コメ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 白米のほか、玄米やインディカ米も食べる。</li> <li>• おにぎり、チャーハン、お茶漬やお粥でも食べる。</li> <li>• 銘柄や産地を決めて買っている人も。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 米国ではばれいしょが主食。</li> <li>• 米国で食べた日本米は日本に来てから食べた日本の米とは違った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 炊き方が絶妙。</li> <li>• 米にちゃんと味がある。</li> <li>• 手こね寿司はバランスが良く、おいしい。</li> </ul>
水産物	魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鮭、さば、いか、たこなどの庶民的な魚に加え、ぶぐやうなぎ、あんこうも食べている。</li> <li>• 魚の骨は苦手。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 最近は骨がないカジキまぐろ、サーモン、えびやかに人気</li> <li>• 揚げる、焼く、バーベキューなどで食べる。</li> <li>• かつおはあまり見かけない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 好評なのは、かつおフライ、ぶりの照り焼き、秋鮭の塩焼き。</li> <li>• 生臭さを感じるぶりしゃぶは受け入れ難く、ムニエルは馴染がない。</li> <li>• かつお、ぶりは魚の味も評価している。</li> </ul>
酒	日本酒	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本的に酒が好きで、家でも外でも飲む。</li> <li>• ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒、ウヰッカ、梅酒を飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ビールがメイン。</li> <li>• 日本酒は売ってはいるが、手ごろな価格帯がなく、一般的に知られていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• おいしいが、苦味、後味がきついという声も。</li> </ul>

## 試食した品目の中で一番おいしかったもの

かつおフライが一番好きだった。  
一番好きでなかったのは、豚の冷しゃぶです。



マスカットとしいたけはよかった。  
だめなのは、日本酒です。



寿司は大好きだった。ご飯  
としいたけがおいしかった。  
好きではないのは鮭のムニ  
エルです。全然だめだった。  
ぶりしゃぶは2番目に嫌い  
だった。



トマトが一番おいしかった。  
ぶりしゃぶは苦手だった。



焼き鳥がよかった。一番だめだった  
ものはない。全部よかった。