

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（英国）

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

(1) 調査概要	4
(2) 調査結果	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	79
⑤水産物	111
⑥日本茶	139
⑦日本酒	157
(3) 調査結果まとめ	172



(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

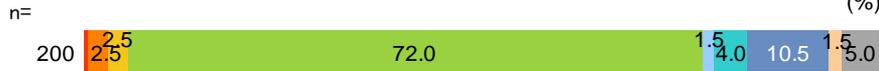
調査結果タイトル	設問文
Q 1 性別	あなたの性別を教えてください。
Q 2 年代	あなたの年齢を教えてください。
Q 3 在住地域	あなたがお住まいの都道府県を教えてください。
Q 4 国籍	あなたの国籍を教えてください。
Q 5 出身都市・地域	あなたの母国での出身都市・地域を教えてください。
Q 6 在住年数	あなたは日本に来てから、およそ何年経ちますか。
Q 7 世帯年収	あなたの世帯全体の年収を教えてください。
Q 8 職業	あなたの職業を教えてください。
Q 9 宗教	あなたの宗教を教えてください。
Q 10 他国産と比べて高く評価する日本産食品 (MA)	これまで日本で食べた日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

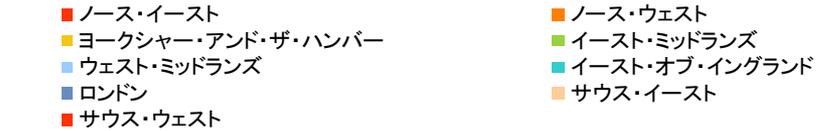
調査結果タイトル	設問文
Q 3 5 母国での野菜／果物の購入基準（3 L A）	あなたが母国で野菜や果物を購入する際の基準を、3つ教えてください。
Q 3 6 母国での代表的メニュー（O A）	あなたの母国での最も代表的な野菜/果物のメニューをそれぞれ1つ教えてください。
Q 3 6 1 母国でのメニューの特徴	そのメニューの味の特徴を教えてください。
Q 3 6 2 母国での野菜の調理方法	代表的な野菜のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 6 3 母国での果物の調理方法	代表的な果物のメニューの調理方法を教えてください。
Q 3 7 母国での売り方案（M A）	日本産の野菜/果物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

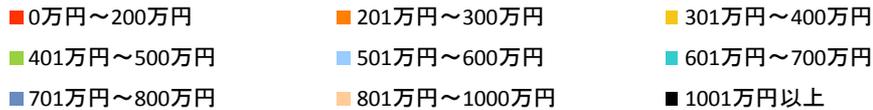
在住地域



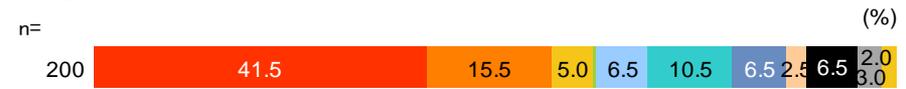
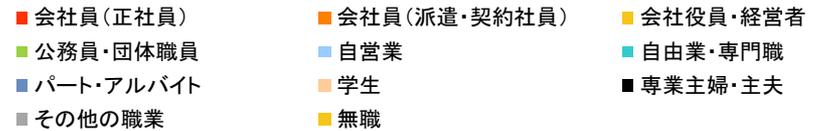
出身都市・地域



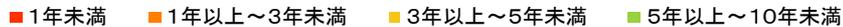
世帯年収



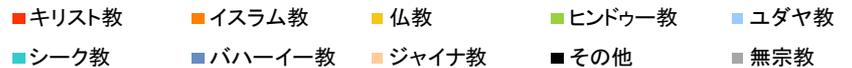
職業



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	
		フライ	
日本茶	緑茶	川根茶のやぶきた（100g当たり1,500円程度）	煎茶
		宇治抹茶（100g当たり1,500円程度）	薄茶
日本酒	日本酒	特別純米酒 山田錦	常温



（写真左）
調理前の食材の一部

（写真右）
ジェッ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ことが多いですか。
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)、頻度で食べることが多いですか。
Q 4 0 日本産のコメの母国での売り方案	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)の母国での売り方案	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案	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。

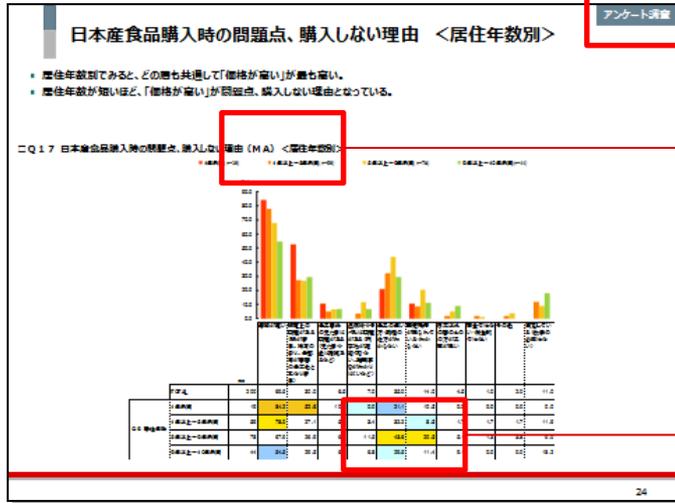
②インタビュー調査 対象者プロフィール

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



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。

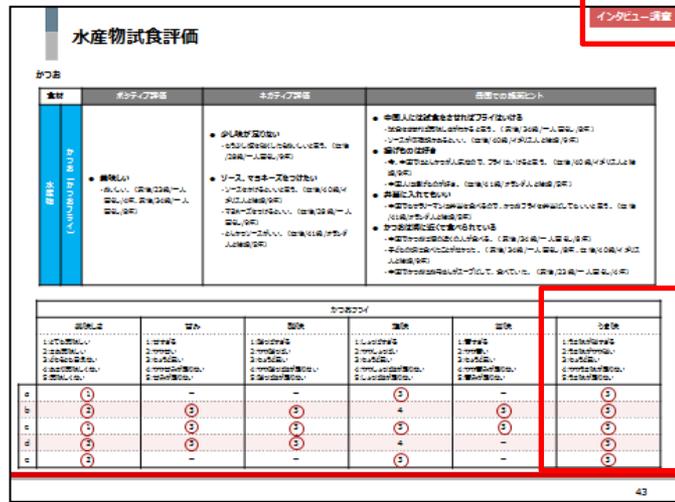
■ 4つの回答形式を、下記の通り記しています。

- (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	

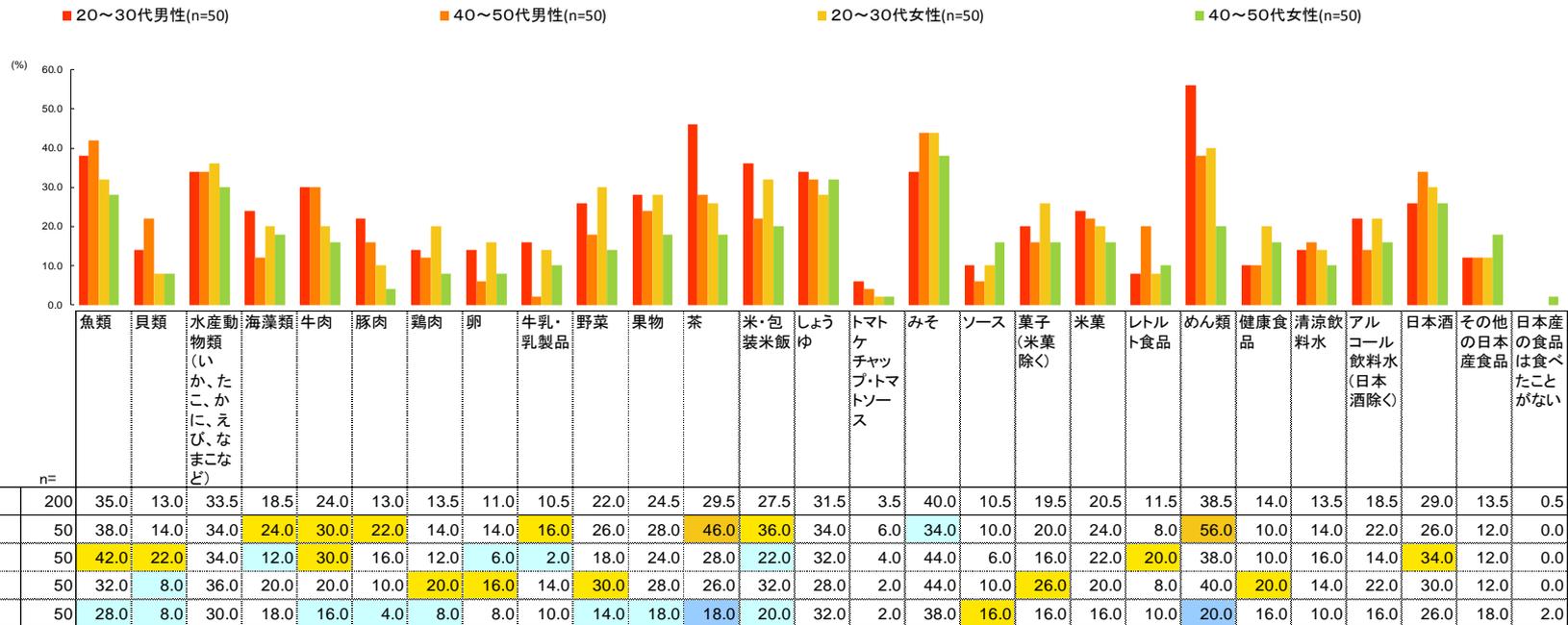
(2) 調査結果

- 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」が最も評価されており、「めん類」が続く。
- 40～50代男性、20～30代女性、40～50代女性では「みそ」が最も評価されている。
- 20～30代男性では「めん類」「茶」の順に評価が高く、2項目ともに全体と比べても高い。

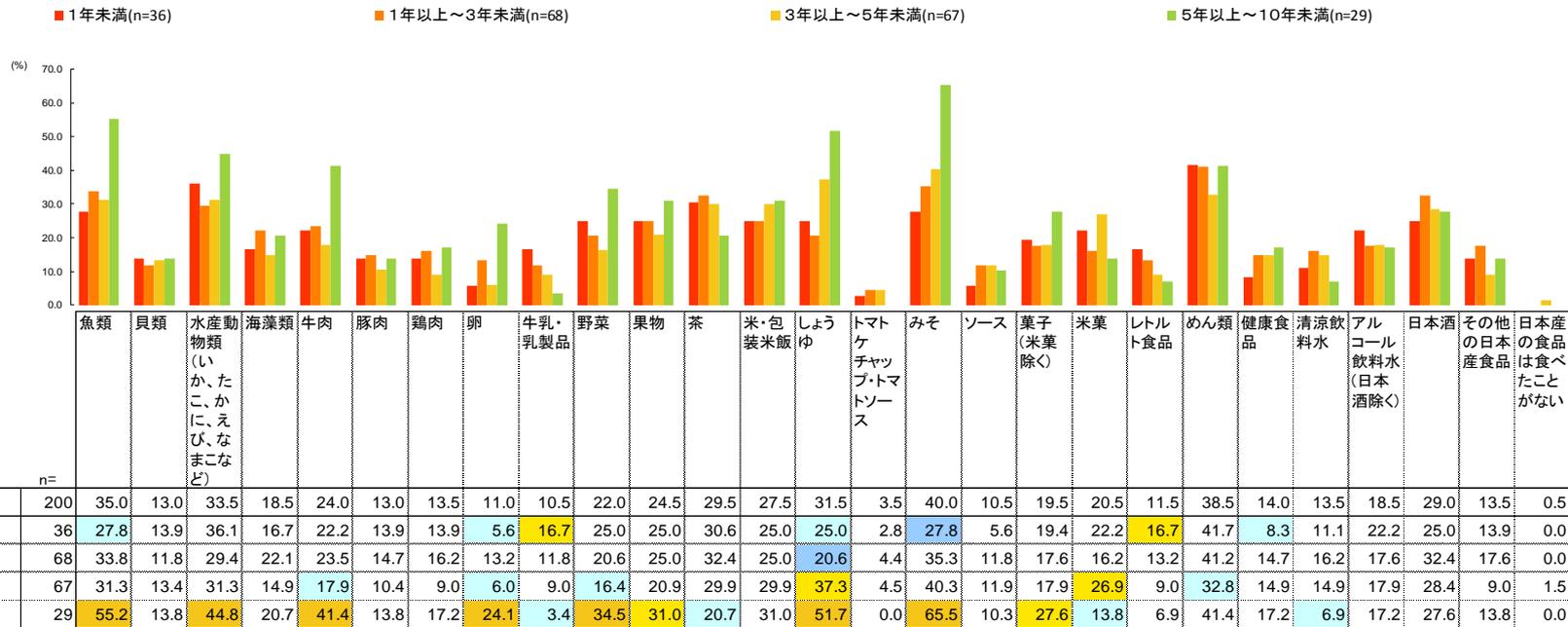
□ Q 1 0 これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。(MA) <性・年齢別>



他国産と比べて高く評価する日本産食品 <在住年数別>

- 1年未満、1年以上～3年未満では「めん類」、3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では「みそ」が最も評価されている。
- 在住年数が長いほど、「みそ」が高く評価されている。
- 3年以上～5年未満、5年以上～10年未満では1年未満、1年以上～3年未満に比べて「しょうゆ」の評価が高い。

□ Q 1 0 これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。(MA) <在住年数別>



日本産食品への評価理由

- 海藻類、健康食品以外は「味が良い」を最も評価。
- 「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。
- 水産物や牛乳、果物、お茶、味噌などは「健康的である」事を評価している。

□ 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：指定日本産食品を食べたことがある人】<性・年齢別>

(%)	TOTAL (n)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		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	70	92.9	71.4	8.6	17.1	27.1	8.6	21.4	41.4	2.9	1.4	7.1
2	貝類	26	92.3	50.0	19.2	19.2	19.2	11.5	38.5	30.8	7.7	0.0	11.5
3	水産動物類(いか、たこ、かに、えび、なまこなど)	67	89.6	64.2	16.4	10.4	40.3	6.0	17.9	38.8	1.5	3.0	11.9
4	海藻類	37	59.5	86.5	13.5	21.6	24.3	16.2	8.1	40.5	13.5	5.4	10.8
5	牛肉	48	93.8	18.8	20.8	50.0	56.3	8.3	27.1	14.6	0.0	4.2	6.3
6	豚肉	26	92.3	34.6	7.7	15.4	30.8	19.2	38.5	50.0	0.0	3.8	7.7
7	鶏肉	27	81.5	37.0	11.1	7.4	37.0	29.6	33.3	51.9	0.0	0.0	11.1
8	卵	22	68.2	40.9	4.5	13.6	13.6	9.1	63.6	63.6	9.1	4.5	9.1
9	牛乳・乳製品	21	90.5	66.7	4.8	9.5	14.3	4.8	47.6	38.1	14.3	0.0	9.5
10	野菜	44	79.5	79.5	6.8	15.9	31.8	9.1	22.7	27.3	4.5	2.3	20.5
11	果物	49	91.8	71.4	4.1	26.5	55.1	0.0	24.5	8.2	6.1	4.1	8.2
12	茶	59	88.1	81.4	20.3	22.0	16.9	15.3	11.9	27.1	6.8	0.0	10.2
13	米・包装米飯	55	78.2	43.6	7.3	21.8	29.1	25.5	27.3	54.5	3.6	0.0	9.1
14	しょうゆ	63	87.3	36.5	4.8	15.9	17.5	19.0	27.0	68.3	0.0	6.3	17.5
15	トマトケチャップ・トマトソース	7	85.7	14.3	14.3	14.3	57.1	0.0	28.6	71.4	0.0	0.0	14.3
16	みそ	80	86.3	85.0	13.8	6.3	7.5	16.3	12.5	58.8	6.3	1.3	6.3
17	ソース	21	90.5	0.0	23.8	23.8	47.6	33.3	9.5	52.4	0.0	4.8	14.3
18	菓子(米菓除く)	39	84.6	28.2	23.1	17.9	61.5	20.5	7.7	33.3	2.6	0.0	20.5
19	米菓	41	82.9	48.8	4.9	12.2	36.6	24.4	12.2	65.9	0.0	4.9	7.3
20	レトルト食品	23	87.0	13.0	4.3	8.7	43.5	26.1	13.0	78.3	0.0	4.3	21.7
21	めん類	77	87.0	32.5	3.9	6.5	33.8	29.9	15.6	76.6	0.0	3.9	10.4
22	健康食品	28	57.1	89.3	21.4	14.3	17.9	10.7	42.9	7.1	21.4	7.1	10.7
23	清涼飲料水	27	85.2	22.2	11.1	0.0	48.1	18.5	14.8	51.9	7.4	11.1	29.6
24	アルコール飲料水(日本酒除く)	37	83.8	5.4	27.0	27.0	54.1	21.6	13.5	54.1	0.0	0.0	13.5
25	日本酒	58	89.7	13.8	41.4	41.4	36.2	20.7	5.2	36.2	3.4	0.0	12.1

1位の項目 2位の項目 3位の項目

おいしいと思う日本の食品

□ Q 1 2 これまで日本で食べた日本産食品の中でおいしいと思う食材を3つまで教えてください。(OA)

日本で食べた食品の中でおいしいと思う食材

- 日本で食べた食品の中でおいしいと思う食材としては、大豆系食品である豆腐、味噌との回答が多く、特に豆腐との回答が圧倒的に多くなっている。
- 全体的に、魚の人気が高く、特に、まぐろを挙げる人が多く見受けられる。また、果物を挙げる人も多く、もも、いちご、メロンなどが人気である。

日本で食べた食品の中でおいしいと思う料理

- 圧倒的に寿司の人気が高く、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が、うどんやそばなどの日本の麺類もおいしいと受け止められている。
- カレーやお好み焼き、とんかつをおいしいとする回答も多く、とんかつの場合、かつ丼として食べるのが人気のようである。
- 豆腐では、揚げ出し豆腐として食べる食べ方が受け入れられている。

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	77	寿司	88
魚	34	カレー	63
味噌	31	ラーメン	46
コメ	27	お好み焼き	33
牛肉	17	刺身	31
醤油	15	とんかつ	28
麺	14	うどん	24
もも	12	天ぷら	18
大豆	11	牛丼	15
いちご	10	焼肉	14
鶏肉	10	焼き鳥	13
メロン	10	そば	11
		豆腐	11
		しゃぶしゃぶ	10
		たこ焼き	10

※ 回答数が10以上のものを掲載

日本産食品の安全性

- 日本産食品の安全性については、全体では「非常に安心」と「どちらかといえば安心」を含めると77%が安心であると回答している。
- 性・年齢別では40～50代女性で、在住年数別では1年未満で、「どちらかといえば不安」「とても不安」とする割合が高くなっている。

□ Q 1 3 あなたは日本産食品の安全性についてどう感じていますか。〈性・年齢別〉 〈在住年数別〉

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

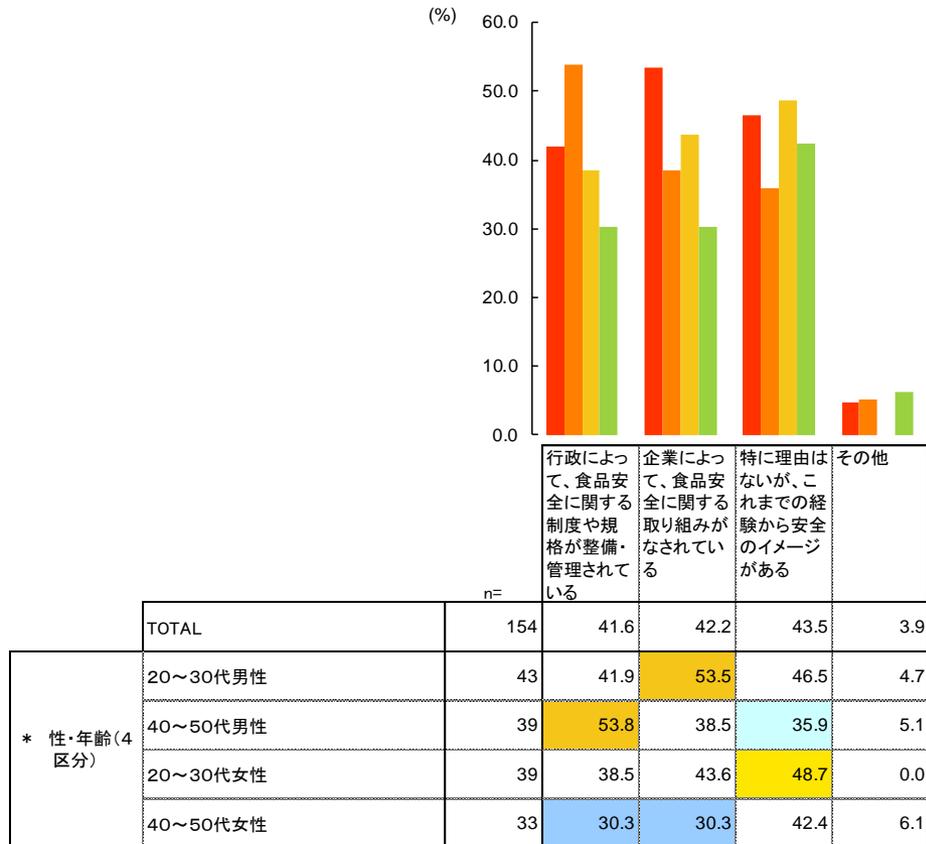


日本産食品を安心と感じる理由 <性・年齢別>

- 全体では「行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている」、「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」とも、それぞれ4割程度。
- 20～30代男性では企業による取組が、40～50代男性で行政による取組が、20～30代女性ではこれまでの経験からのイメージが高くなっている。

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

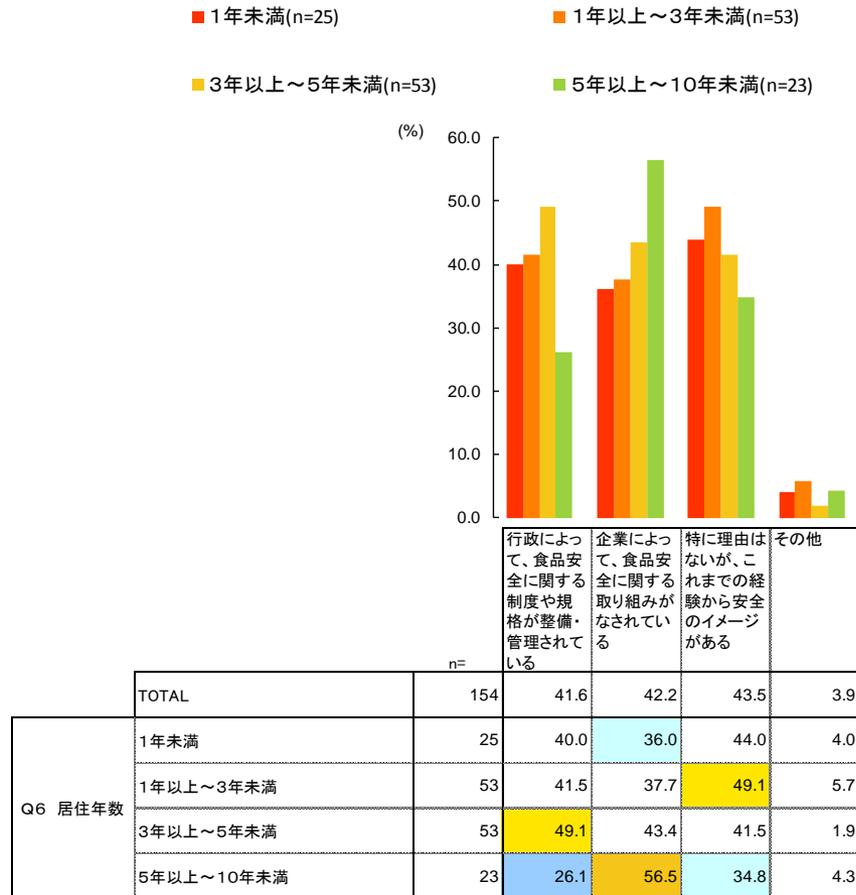
■ 20～30代男性(n=43) ■ 40～50代男性(n=39) ■ 20～30代女性(n=39) ■ 40～50代女性(n=33)



日本産食品を安心と感じる理由 <在住年数別>

- 1年以上3年未満では、「行政によって、食品安全に関する制度や規格が整備・管理されている」が、3年以上5年未満では「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」が最も高くなっている。

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

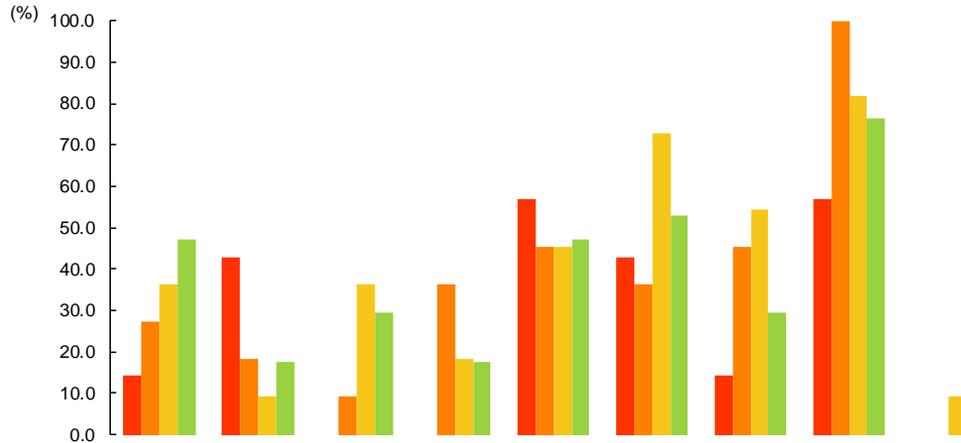


日本産食品を不安と感じる理由

- 全体では「放射性物質による影響の可能性がある」が8割を超え最も高く、次いで「農薬が過剰に使われている可能性がある」が半数で続いている。

□ Q 1 5 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>

■ 20～30代男性(n=7) ■ 40～50代男性(n=11) ■ 20～30代女性(n=11) ■ 40～50代女性(n=17)

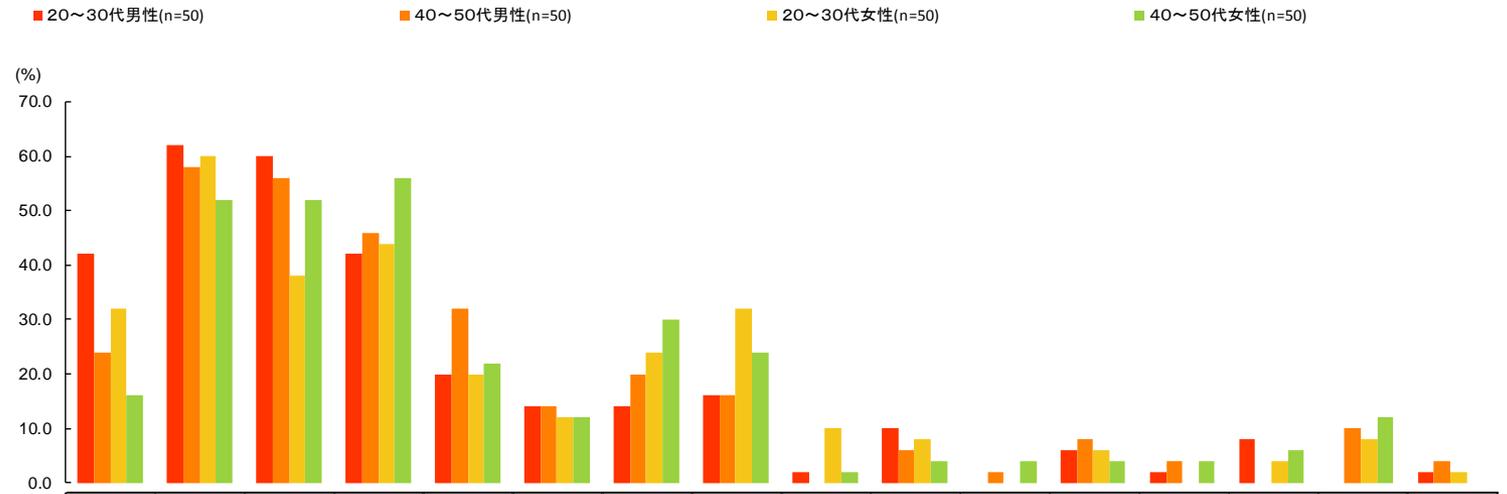


		n=	行政による 食品安全に 関する制度 や規格の 整備・管理 が不十分で ある	企業による 食品安全に 関する取り 組みが不 十分である	BSEや鳥イ ンフルエン ザなどの発 生の可能 性がある。	食中毒の 可能性があ る。	食品添加 物が過剰に 使われてい る可能性が ある。	農薬が過 剰に使われ ている可能 性がある。	遺伝子組 み換え食品 が安全性に 影響を与え る可能性が ある	放射性物 質による影 響の可能 性がある	その他
TOTAL		46	34.8	19.6	21.7	19.6	47.8	52.2	37.0	80.4	2.2
* 性・年齢(4 区分)	20～30代男性	7	14.3	42.9	0.0	0.0	57.1	42.9	14.3	57.1	0.0
	40～50代男性	11	27.3	18.2	9.1	36.4	45.5	36.4	45.5	100.0	0.0
	20～30代女性	11	36.4	9.1	36.4	18.2	45.5	72.7	54.5	81.8	9.1
	40～50代女性	17	47.1	17.6	29.4	17.6	47.1	52.9	29.4	76.5	0.0

日本産食品購入時の重視点 <性・年齢別>

- 全体では、「味が良い」が最も重視され、「品質が良い」「新鮮である」がそれに続く。
- 男性及び20～30代女性では「味が良い」を、40～50代女性では「新鮮である」が最も重視される。
- 20～30代男性では「価格が安い」が全体に比べて高い。
- 20～30代女性では「健康に良い」が全体に比べて高い一方、「品質が良い」は他層に比べて重視されていない。

□ Q 1 6 日本産食品を購入する際に、重視する点を教えてください。(3 L A) <性・年齢別>



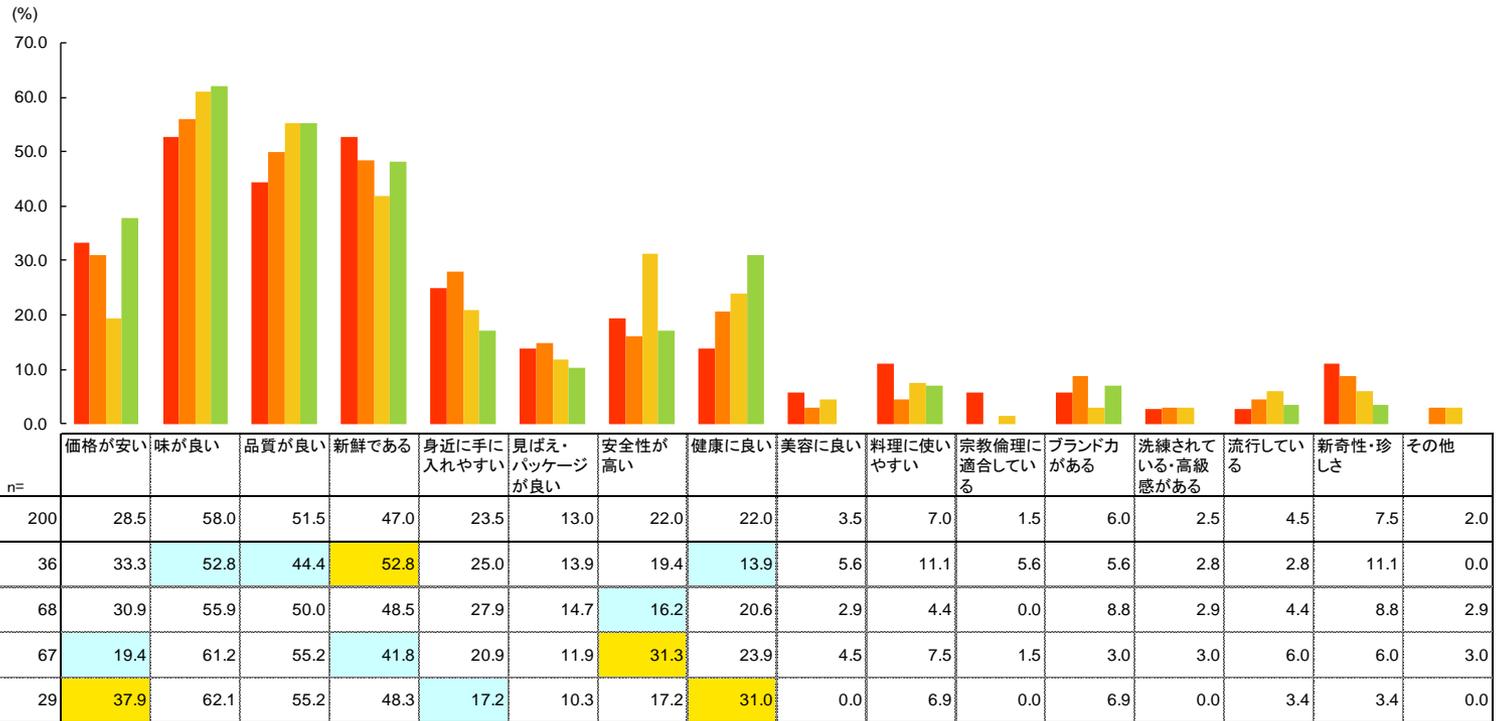
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見見え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	その他
TOTAL	200	28.5	58.0	51.5	47.0	23.5	13.0	22.0	22.0	3.5	7.0	1.5	6.0	2.5	4.5	7.5	2.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	42.0	62.0	60.0	42.0	20.0	14.0	14.0	16.0	2.0	10.0	0.0	6.0	2.0	8.0	0.0	2.0
	40～50代男性	24.0	58.0	56.0	46.0	32.0	14.0	20.0	16.0	0.0	6.0	2.0	8.0	4.0	0.0	10.0	4.0
	20～30代女性	32.0	60.0	38.0	44.0	20.0	12.0	24.0	32.0	10.0	8.0	0.0	6.0	0.0	4.0	8.0	2.0
	40～50代女性	16.0	52.0	52.0	56.0	22.0	12.0	30.0	24.0	2.0	4.0	4.0	4.0	4.0	6.0	12.0	0.0

日本産食品購入時の重視点 <在住年数別>

- 1年未満では「味が良い」「新鮮である」が同率で最も重視され、その他の層では「味が良い」が最も重視される。
- 在住年数が長いほど「味が良い」「健康に良い」が重視される傾向にある。

□ Q 1 6 日本産食品を購入する際に、重視する点を教えてください。（3 L A） <在住年数別>

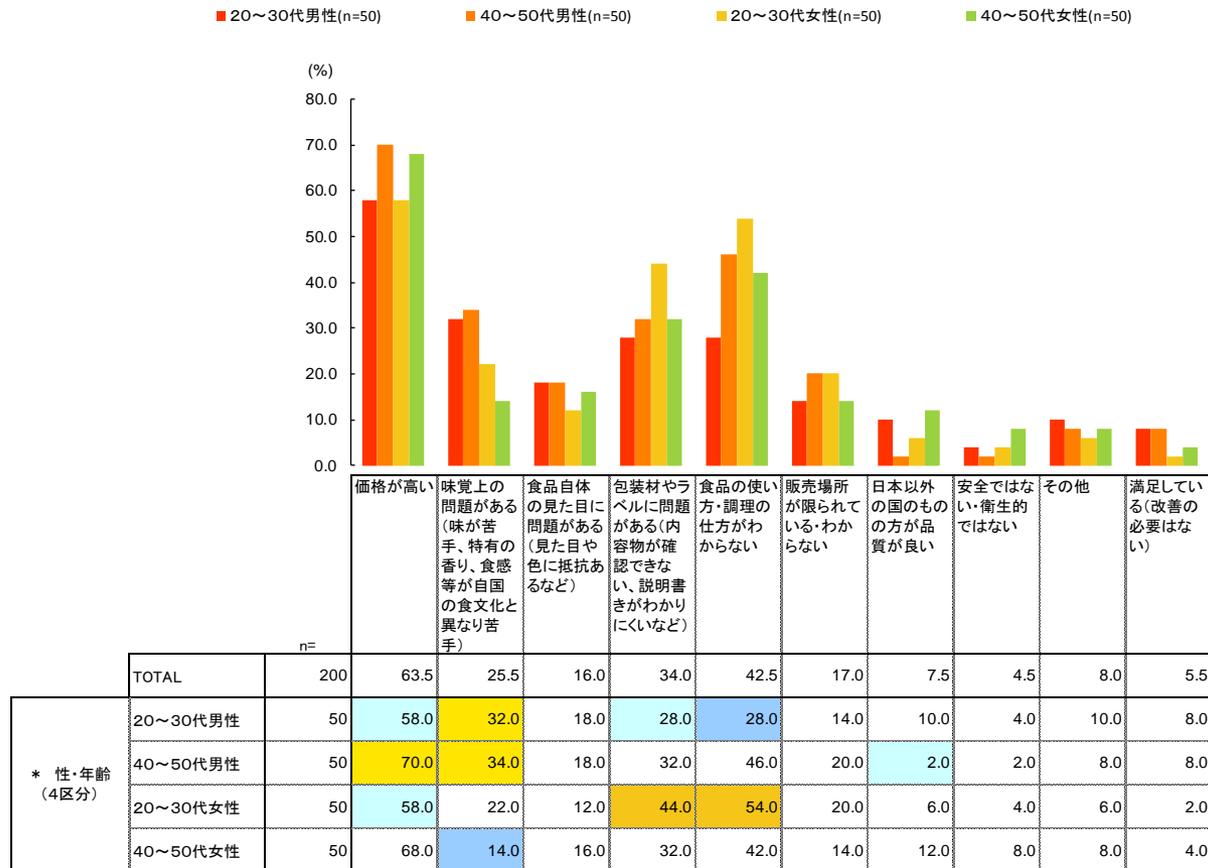
■ 1年未満(n=36) ■ 1年以上～3年未満(n=68) ■ 3年以上～5年未満(n=67) ■ 5年以上～10年未満(n=29)



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」を最も購入しない理由として挙げる割合が高く、「食品の使い方、調理の仕方がわからない」が続く。
- どの層も共通して「価格が高い」が最も高く、特に40～50代で20～30代に比べて高い。
- 20～30代女性では「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」とする割合が、他層より高い。

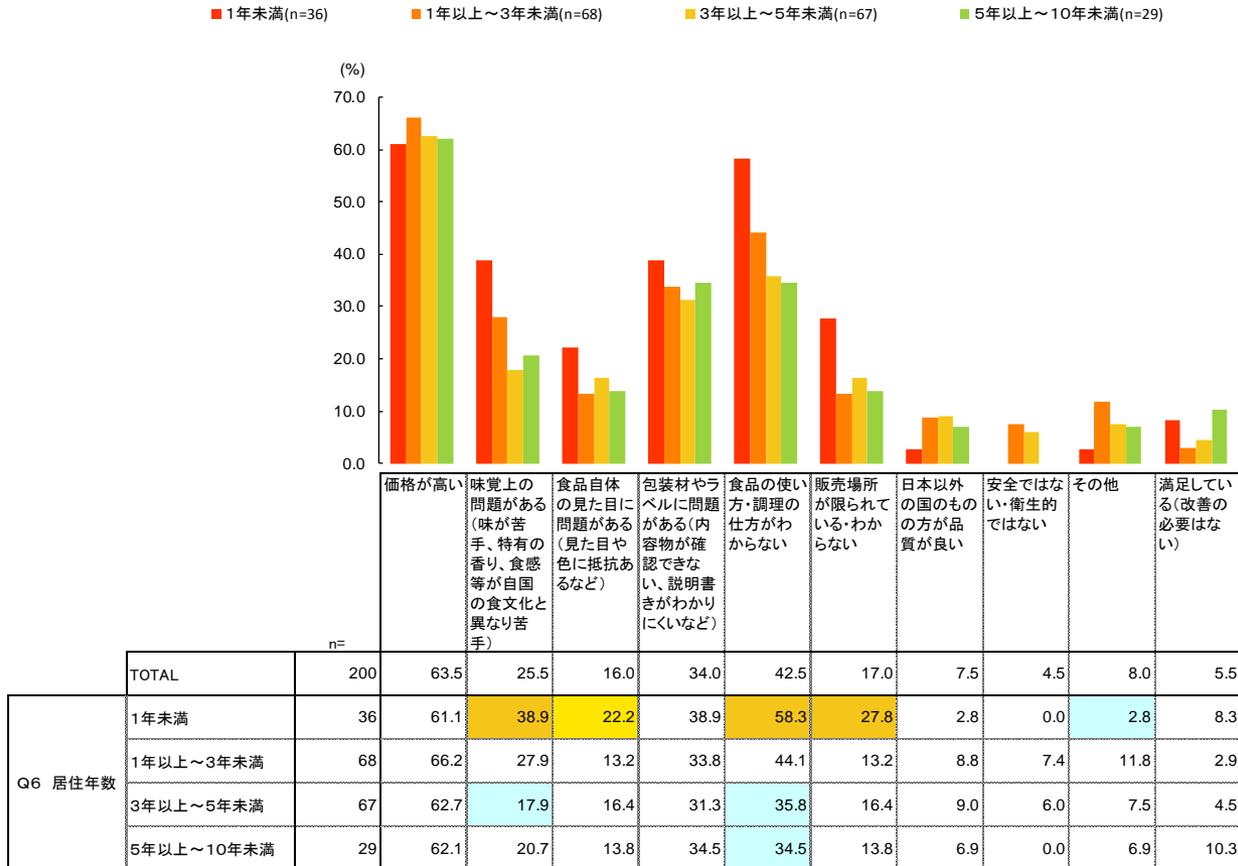
□ Q 1 7 日本産食品を購入する際に感じる問題点（改善してほしい点）や、日本産食品を買わない理由はありますか。（MA） <性・年齢別>



日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <在住年数別>

- どの層も共通して「価格が高い」が最も高い。
- 1年未満では、「味覚上の問題がある」「食品自体の見た目に問題がある」「食品の使い方・調理の仕方がわからない」「販売場所が限られている・わからない」が全体より高い。

□ 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） <在住年数別>



食生活と日本食のイメージ

- 日本における食生活は、肉も魚も食べ、和食やイタリアン、インド料理も好む。
- 女性は**スパイシーが好み**との声が聞かれる。
- 食生活において、30代女性はカロリーや塩分、脂肪分を気にしており、国産など安全性を重視している20代男性もいる。
- 日本食は**おいしく、ヘルシー**なイメージであり、てんぷらやすき焼き、寿司を食べるとしながらも、**具体的なイメージはご飯と醤油、漬物**にとどまり、英国人にとっては**薄味**かもしれないとの声が聞かれる。
- 生のものは日本に来て食べられるようになった人もいる。



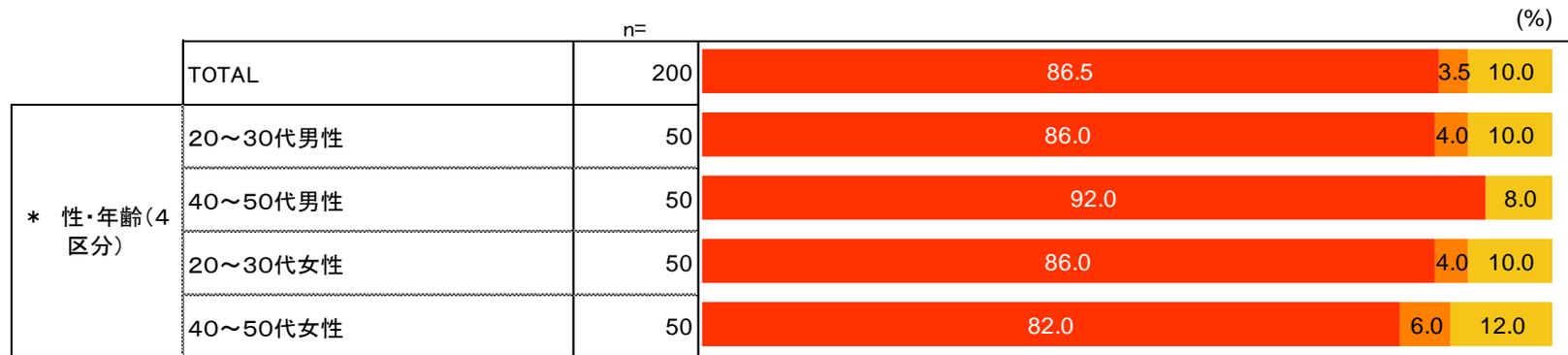
普段の食生活	食生活で気にしていること	日本食のイメージ
<ul style="list-style-type: none"> ● 肉も食べるが、魚も好き <ul style="list-style-type: none"> ・肉を食べる。(男性/47歳/パートナー/5年) ・魚も好きだが、良い魚は値段が高い。(男性/47歳/パートナー/5年) ・和食も好き、魚が好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・シーフードが好き。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 食べるのは和食、インド洋理、イタリアンなど <ul style="list-style-type: none"> ・和食でもインド料理も、いろいろなものを食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・イタリアンも好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● サラダが好き <ul style="list-style-type: none"> ・サラダが好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・シーフードサラダやアボガドを食べる。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● スパイシーなものが好き <ul style="list-style-type: none"> ・辛いものは嫌いでピクルスのようなスパイシーなものは好き。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・スパイシーなものは好き。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 自分で料理する <ul style="list-style-type: none"> ・自分で料理をする。(男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/52歳/一人暮らし/9年、女性/31歳/一人暮らし/6年、男性/47歳/パートナー/5年) ● 日本食も作る <ul style="list-style-type: none"> ・日本食を自分で作る。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 料理は嫌い <ul style="list-style-type: none"> ・料理をするのは大嫌いだ、スパゲッティやサラダは自分で作る。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● 外食も <ul style="list-style-type: none"> ・外食もする。(男性/25歳/一人暮らし/2年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 国産を買う <ul style="list-style-type: none"> ・環境的な理由から国産の魚や野菜を買う。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● カロリー、塩分、脂肪分 <ul style="list-style-type: none"> ・カロリーと塩分と脂を気にしている。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 値段 <ul style="list-style-type: none"> ・値段やカロリーを気にしている。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 野菜、果物 <ul style="list-style-type: none"> ・野菜と果物を食べるようにしている。(女性/52歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本食で好きなのは天ぷら、すき焼き、懐石料理、寿司 <ul style="list-style-type: none"> ・伝統的な懐石料理が好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・てんぷらやすき焼きを食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・お寿司が好き。(女性/31歳/一人暮らし/6年、女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● 納豆は食べられない <ul style="list-style-type: none"> ・納豆は大嫌い/食べない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年、男性/47歳/パートナー/5年) ● 日本食はおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・日本食はおいしい。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 英国人は味が薄いと感じる <ul style="list-style-type: none"> ・日本食は味が柔らかいので、英国人は味が薄いと感じると思う。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本食は作るのが大変 <ul style="list-style-type: none"> ・日本食は作らない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・日本食はレストランに行ったほうが簡単。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本食はヘルシー <ul style="list-style-type: none"> ・日本食にはヘルシーなイメージがある。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・日本食にはスリムになるイメージがある。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本食と言えば、ご飯と漬物、しょうゆ <ul style="list-style-type: none"> ・日本食のイメージはご飯。(女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/31歳/一人暮らし/6年) ・日本食はご飯、ピクルス(漬物)、ソイソースのイメージ。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本に来て生のものが食べられるようになった <ul style="list-style-type: none"> ・以前はローフードは食べられなかったけれど、今は寿司も大好き。(女性/52歳/一人暮らし/9年)

日本産のコメ認知度・喫食経験 <性・年齢別>

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

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

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



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

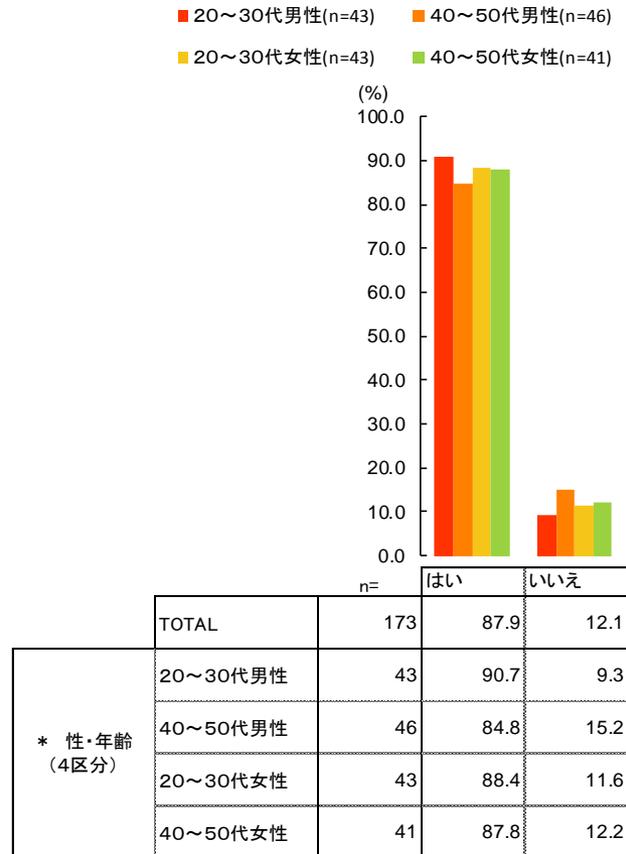
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

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

日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

- 全体では、日本産のコメを食べたことがある人の9割弱に好まれている。

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



日本産のコメの好きなメニュー

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

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

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

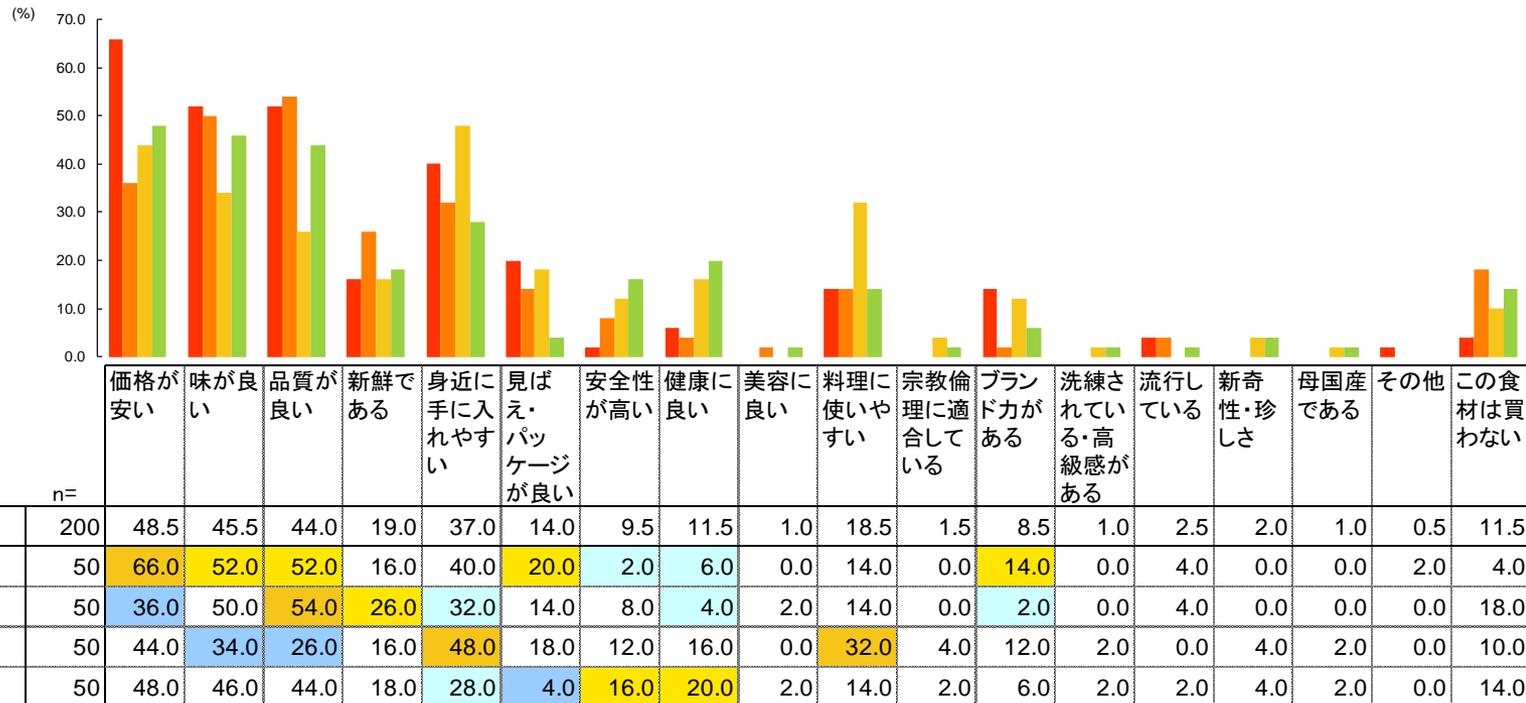
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

母国でのコメの購入基準 <性・年齢別>

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

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

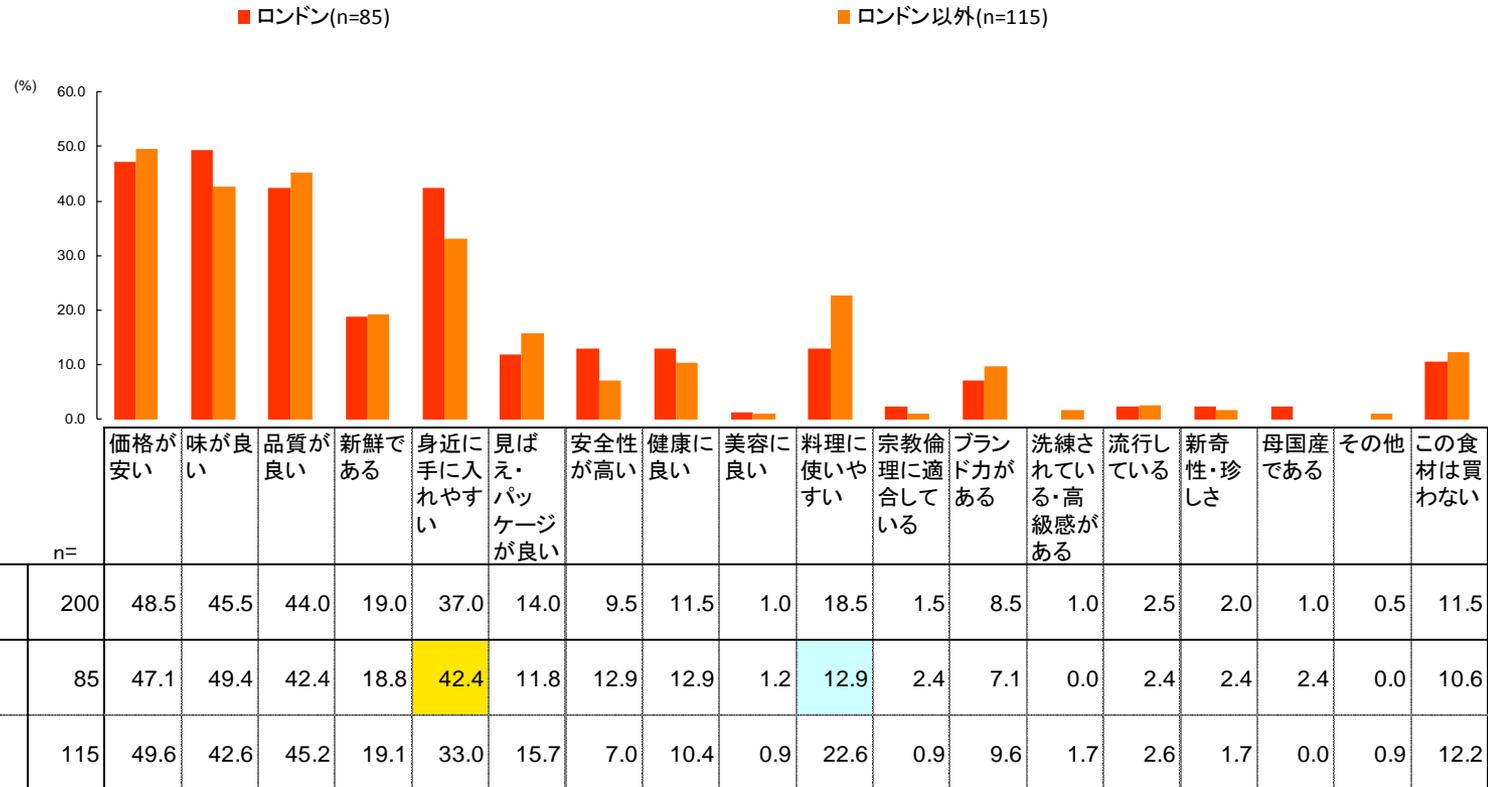
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>

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

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



母国で代表的なコメのメニュー

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

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

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

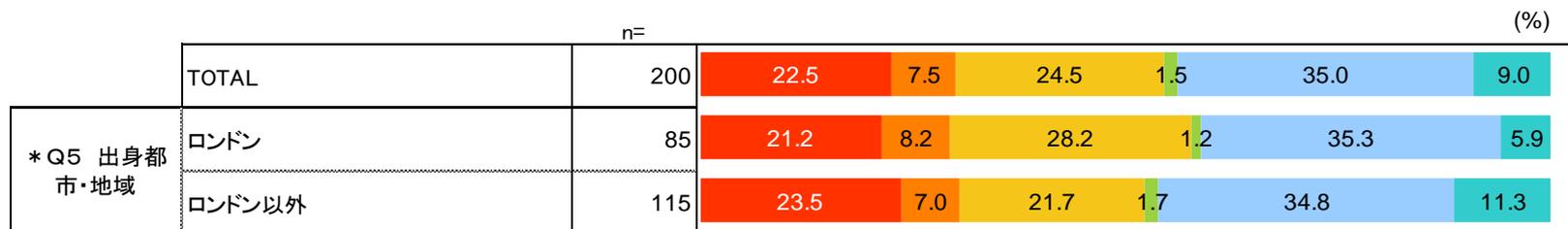
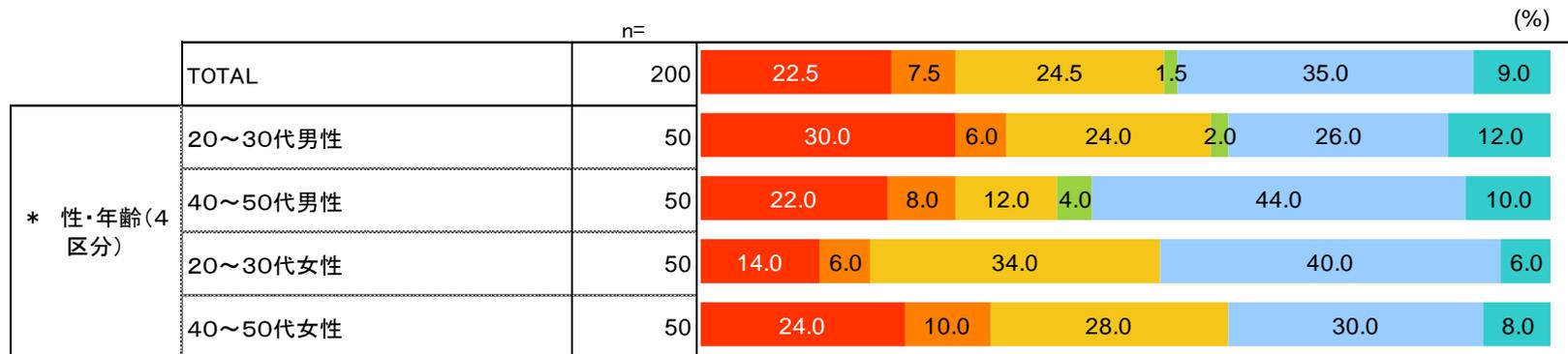
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

母国で代表的なコメのメニューの特徴<性・年齢別> <出身都市・地域別>

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

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

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 辛い ■ その他

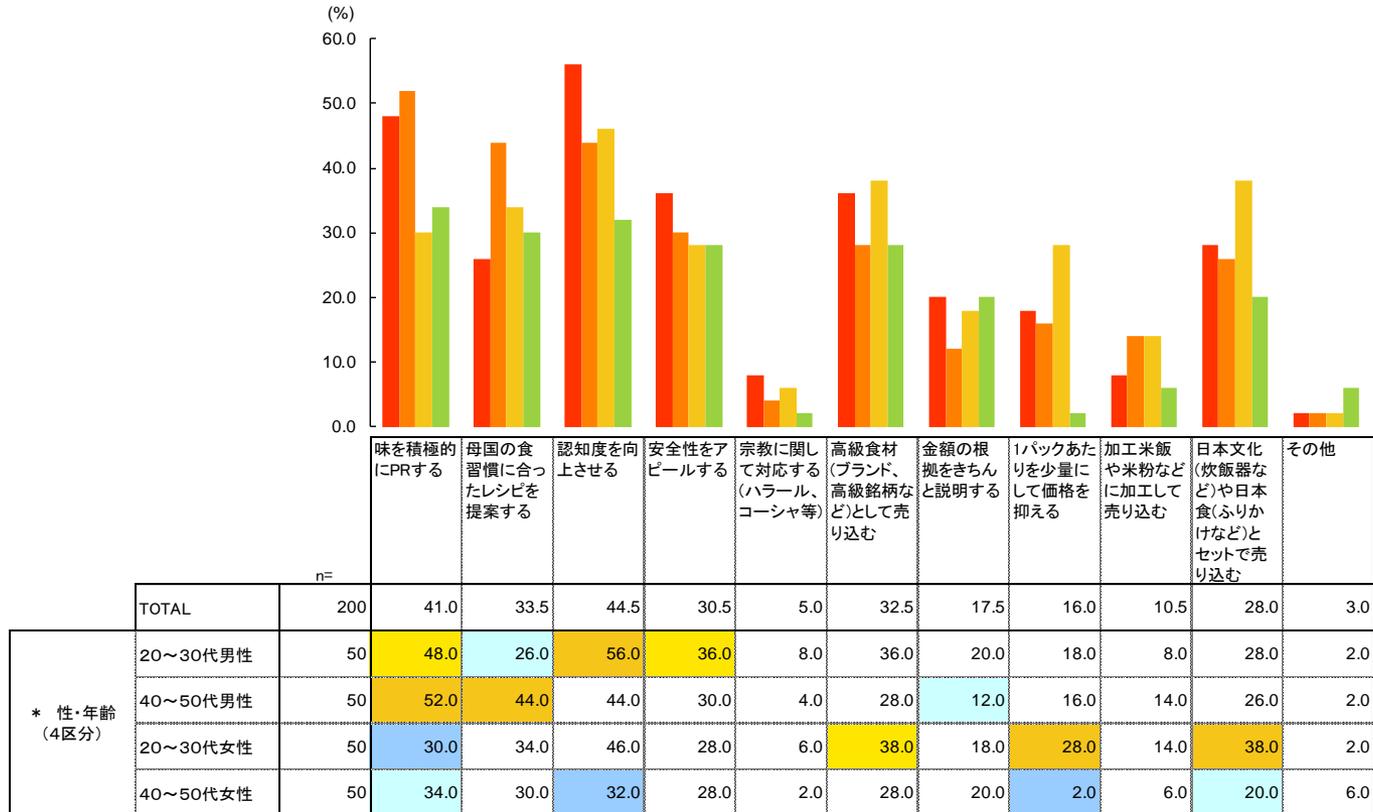


日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

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

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

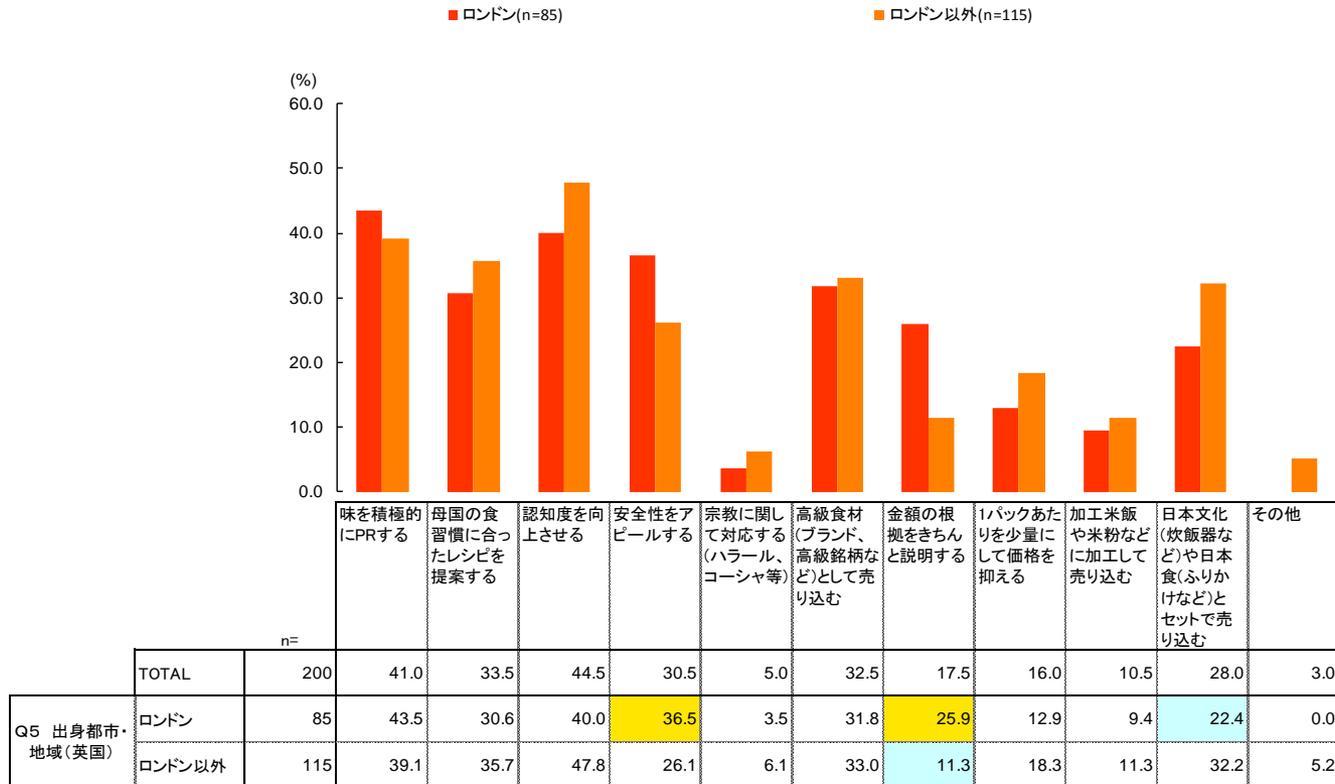
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



日本産のコメの母国での売り方案 <出身都市・地域別>

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

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



日本産のコメの食習慣



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

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

コメの試食評価① 白米



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

白米

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

コメの試食評価② 手こね寿司



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

手こね寿司

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

コメ試食の様子



白米の試食

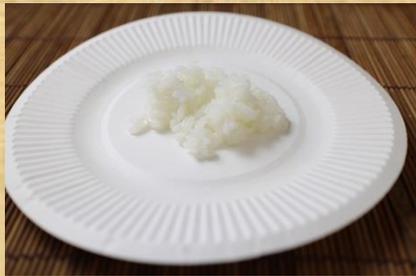


かつおの手こね寿司の試食



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。

白米



コシヒカリ（新米）

試食レシピ：かつおの手こね寿司



【材料】 ※分量は試食6名分

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

【作りかた】

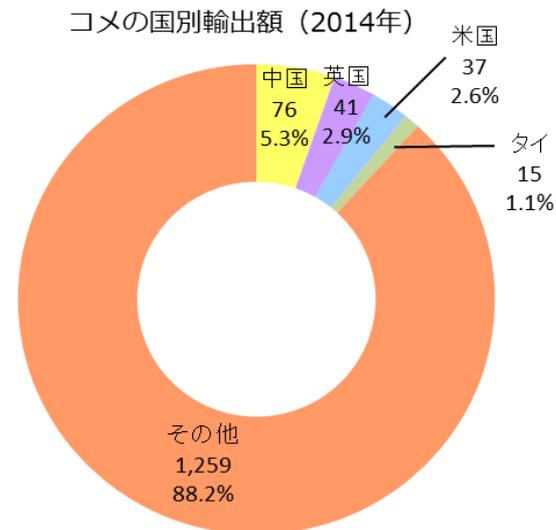
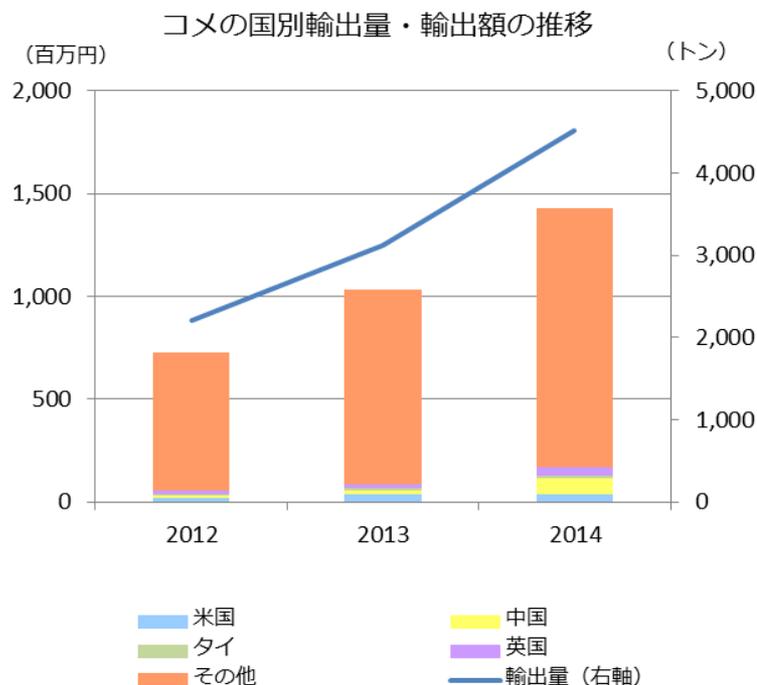
- ①刺身用のかつおを小さめの一口大に切る。
- ②万能ネギは小口切り、ガリはみじん切りにしておく。
- ③漬けダレの材料を容器に入れて混ぜ、①のかつおを漬け込む。(1～2時間程度)
- ④炊きたてのごはんを湿らせた飯台にいれ、熱いうちに寿司酢を回しいれ、しゃもじで切るように混ぜる。さらにゴマを振り入れる。
- ⑤④が人肌程度になったら、かつおの漬けたあとのダレから小さじ1/2を取ったものを回し入れて混ぜる。②のガリを混ぜる。
- ⑥③のかつおを取り出し、⑤に混ぜ、しゃもじで軽く混ぜるか、塗らした布巾でこねるように混ぜる。
- ⑦皿に取り分け、細く切った海苔を散らして完成。

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

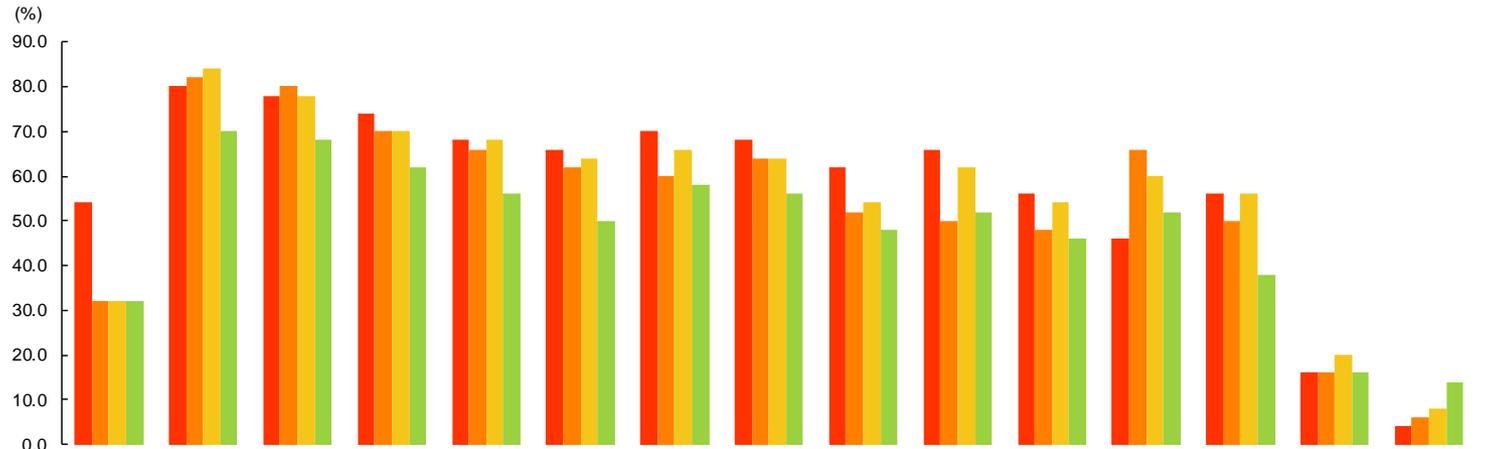
注：HSコード 1006

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」の順に認知度が高く、ともに約8割。性・年齢別でも、共通して「ばれいしょ」「トマト」の順に高い。
- 20～30代男性では、「しいたけ」を除くすべての野菜の認知度が全体より高い。また、「ながいも」は他層に比べて突出して高い。
- 40～50代女性では、すべての野菜の認知度が全体より低い。

□ 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)



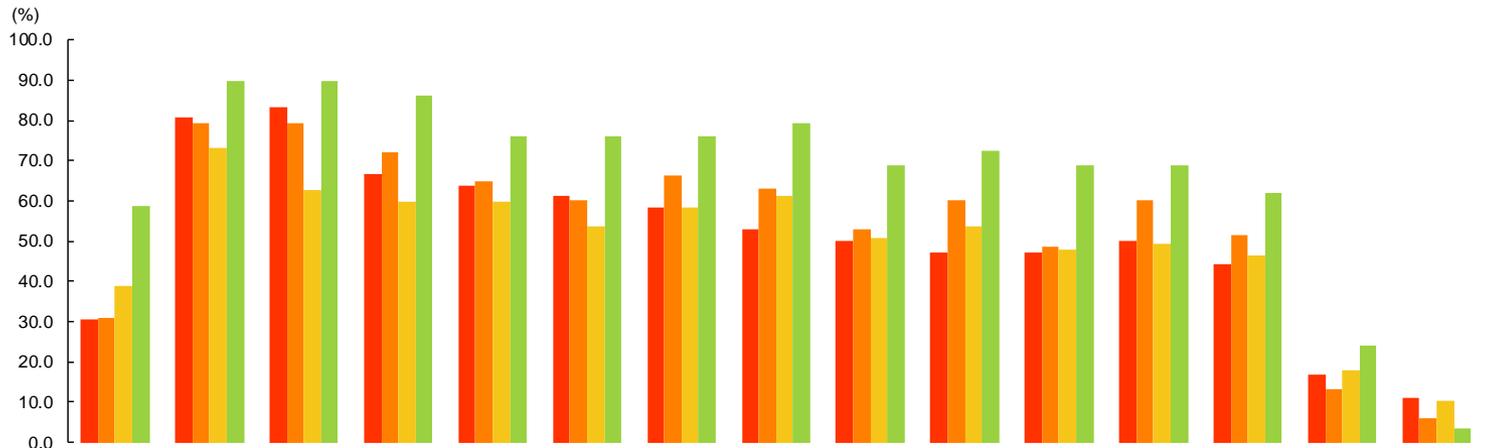
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない
TOTAL	200	37.5	79.0	76.0	69.0	64.5	60.5	63.5	63.0	54.0	57.5	51.0	56.0	50.0	17.0	8.0
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	54.0	80.0	78.0	74.0	68.0	66.0	70.0	68.0	62.0	66.0	56.0	46.0	56.0	16.0	4.0
	40～50代男性	32.0	82.0	80.0	70.0	66.0	62.0	60.0	64.0	52.0	50.0	48.0	66.0	50.0	16.0	6.0
	20～30代女性	32.0	84.0	78.0	70.0	68.0	64.0	66.0	64.0	54.0	62.0	54.0	60.0	56.0	20.0	8.0
	40～50代女性	32.0	70.0	68.0	62.0	56.0	50.0	58.0	56.0	48.0	52.0	46.0	52.0	38.0	16.0	14.0

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に比べて高く、在住年数の長さによって認知度が高まっている傾向にある。

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



Q6 居住年数	n=	野菜															
		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	37.5	79.0	76.0	69.0	64.5	60.5	63.5	63.0	54.0	57.5	51.0	56.0	50.0	17.0	8.0	
1年未満	36	30.6	80.6	83.3	66.7	63.9	61.1	58.3	52.8	50.0	47.2	47.2	50.0	44.4	16.7	11.1	
1年以上～3年未満	68	30.9	79.4	79.4	72.1	64.7	60.3	66.2	63.2	52.9	60.3	48.5	60.3	51.5	13.2	5.9	
3年以上～5年未満	67	38.8	73.1	62.7	59.7	59.7	53.7	58.2	61.2	50.7	53.7	47.8	49.3	46.3	17.9	10.4	
5年以上～10年未満	29	58.6	89.7	89.7	86.2	75.9	75.9	75.9	79.3	69.0	72.4	69.0	69.0	62.1	24.1	3.4	

日本産の野菜の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「ばれいしょ」の食経験率が最も高く、認知者の8割以上は食経験あり。
- 性・年齢別では、どの層も「ばれいしょ」「トマト」の順に高い。
- 20～30代男性では多くの野菜の食経験率が他の性・年齢に比べて高い。

□ Q 2 7 あなたが食べたことがある日本産の野菜を教えてください。（MA）【ベース：Q 2 6 で知っている日本産野菜を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=48) ■ 40～50代男性(n=47) ■ 20～30代女性(n=46) ■ 40～50代女性(n=43)

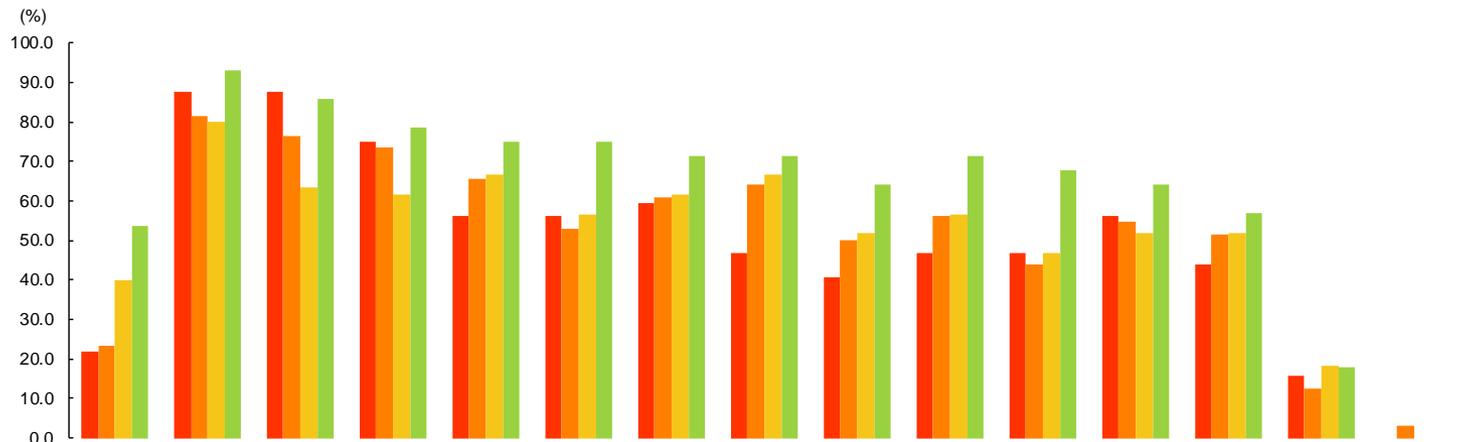


日本産の野菜の食経験 <在住年数別>

- 在住年数が長いほど、多くの野菜の食経験率が高い傾向にある。

□ 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=32) ■ 1年以上～3年未満(n=64) ■ 3年以上～5年未満(n=60) ■ 5年以上～10年未満(n=28)



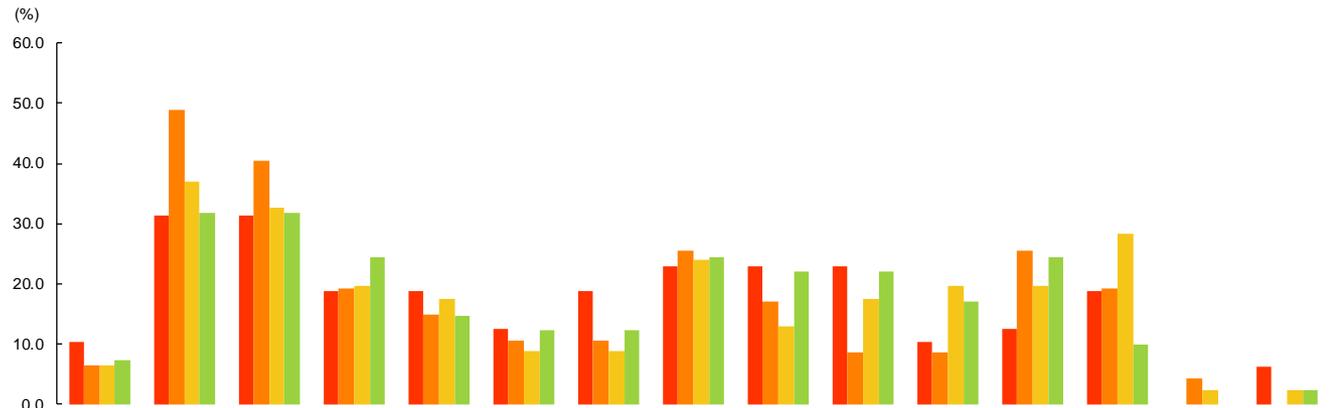
		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を食べたことがない野菜を食べることが出来ない
TOTAL		184	33.2	83.7	75.5	70.7	65.8	58.2	62.5	63.0	51.1	57.1	48.9	55.4	51.1	15.8	1.1
Q6 居住年数	1年未満	32	21.9	87.5	87.5	75.0	56.3	56.3	59.4	46.9	40.6	46.9	46.9	56.3	43.8	15.6	0.0
	1年以上～3年未満	64	23.4	81.3	76.6	73.4	65.6	53.1	60.9	64.1	50.0	56.3	43.8	54.7	51.6	12.5	3.1
	3年以上～5年未満	60	40.0	80.0	63.3	61.7	66.7	56.7	61.7	66.7	51.7	56.7	46.7	51.7	51.7	18.3	0.0
	5年以上～10年未満	28	53.6	92.9	85.7	78.6	75.0	75.0	71.4	71.4	64.3	71.4	67.9	64.3	57.1	17.9	0.0

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。性・年齢別でも、共通してこの2つが上位となっている。
- 20～30代男性では、「にんじん」を他の層よりも好む傾向にある。
- 40～50代男性では、他層よりも「ばれいしょ」「トマト」を好む割合が高いが、一方「なす」を好む割合は低い。
- 20～30代女性では、「ほうれん草」「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教えてください。（3 L A）【ベース：Q 2 7で食べたことがある日本産野菜を回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=48) ■ 40～50代男性(n=47) ■ 20～30代女性(n=46) ■ 40～50代女性(n=41)



n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	好きな日本産の野菜はない	
TOTAL	182	7.7	37.4	34.1	20.3	16.5	11.0	12.6	24.2	18.7	17.6	13.7	20.3	19.2	1.6	2.7	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	48	10.4	31.3	31.3	18.8	18.8	12.5	18.8	22.9	22.9	22.9	10.4	12.5	18.8	0.0	6.3
	40～50代男性	47	6.4	48.9	40.4	19.1	14.9	10.6	10.6	25.5	17.0	8.5	8.5	25.5	19.1	4.3	0.0
	20～30代女性	46	6.5	37.0	32.6	19.6	17.4	8.7	8.7	23.9	13.0	17.4	19.6	19.6	28.3	2.2	2.2
	40～50代女性	41	7.3	31.7	31.7	24.4	14.6	12.2	12.2	24.4	22.0	22.0	17.1	24.4	9.8	0.0	2.4

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、フライドポテトが多く、その他、マッシュドポテト、カレーも多く挙げられている。また、フィッシュアンドチップスがメジャーなこともあり、チップスという回答も見受けられる。
- 「トマト」の調理方法は、サラダが圧倒的に多く、その他、トマトソースにするとの回答も見受けられる。

□ 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】

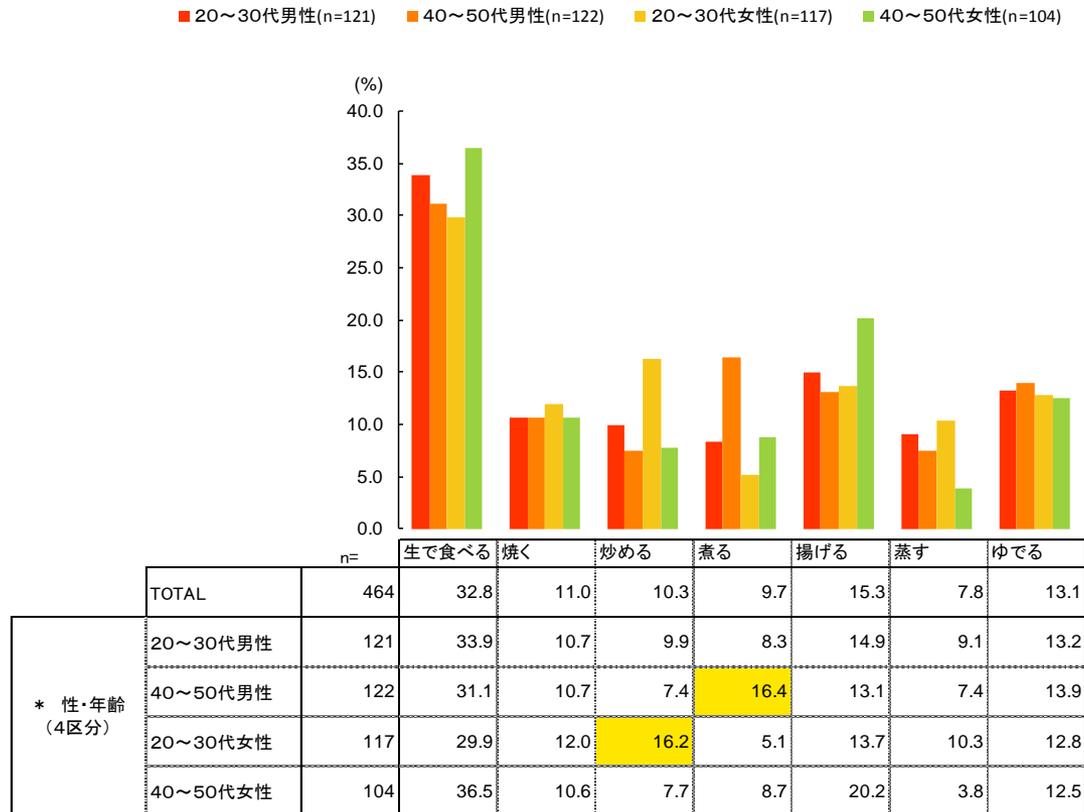
ばれいしょ	フライドポテト	マッシュドポテト	カレー	サラダ	チップス
回答数	16	8	7	5	5
トマト	サラダ				
回答数	35				
きゅうり	サラダ	ピクルス			
回答数	24	9			
しいたけ	鍋				
回答数	6				
たまねぎ	カレー				
回答数	9				

※ 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」が最も好み、「揚げる」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法である。
- 40～50代男性では「煮る」を好きとする割合が全体より高い傾向にある。
- 20～30代女性では「炒める」が全体より高い。

□ Q 3 0 Q29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 8で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】 <性・年齢別>

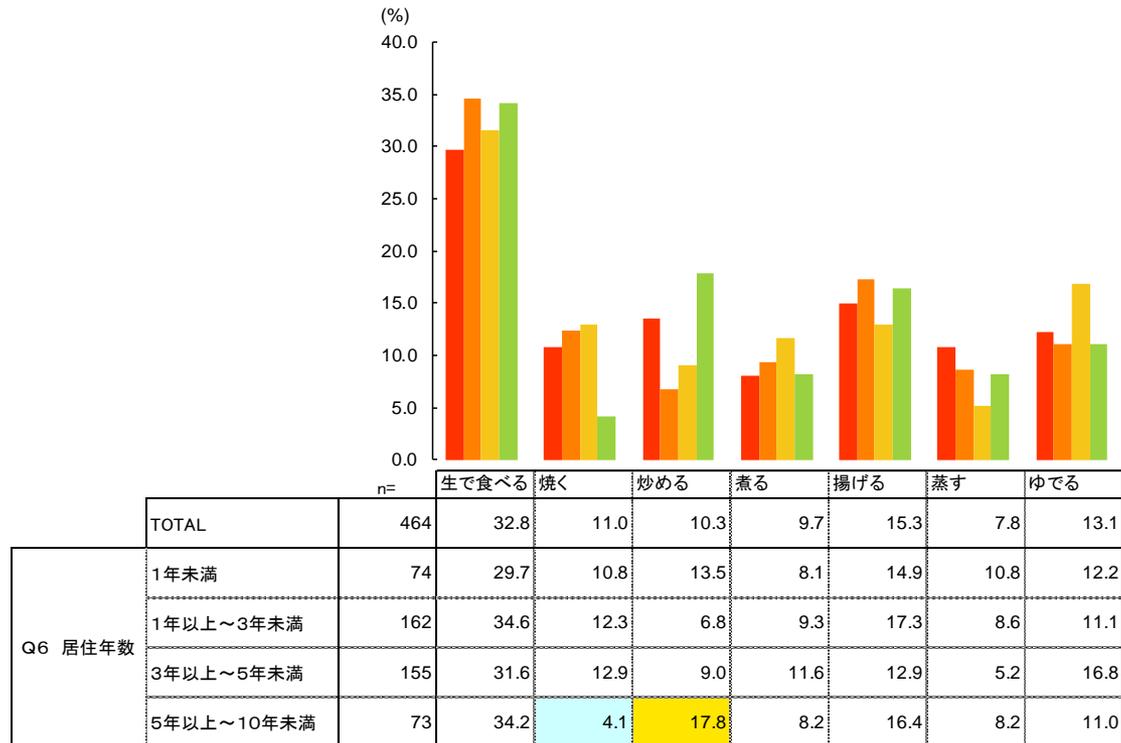


日本産の野菜の好きな調理方法 <在住年数別>

- 各層共通して「生で食べる」が最も高い。
- 5年以上～10年未満では「炒める」が全体より高く、「焼く」が全体より低い。

□ Q30 Q29で回答したメニューの調理方法を教えてください。(SA)【ベース：Q28で好きな日本産野菜メニューを回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=74) ■ 1年以上～3年未満(n=162) ■ 3年以上～5年未満(n=155) ■ 5年以上～10年未満(n=73)

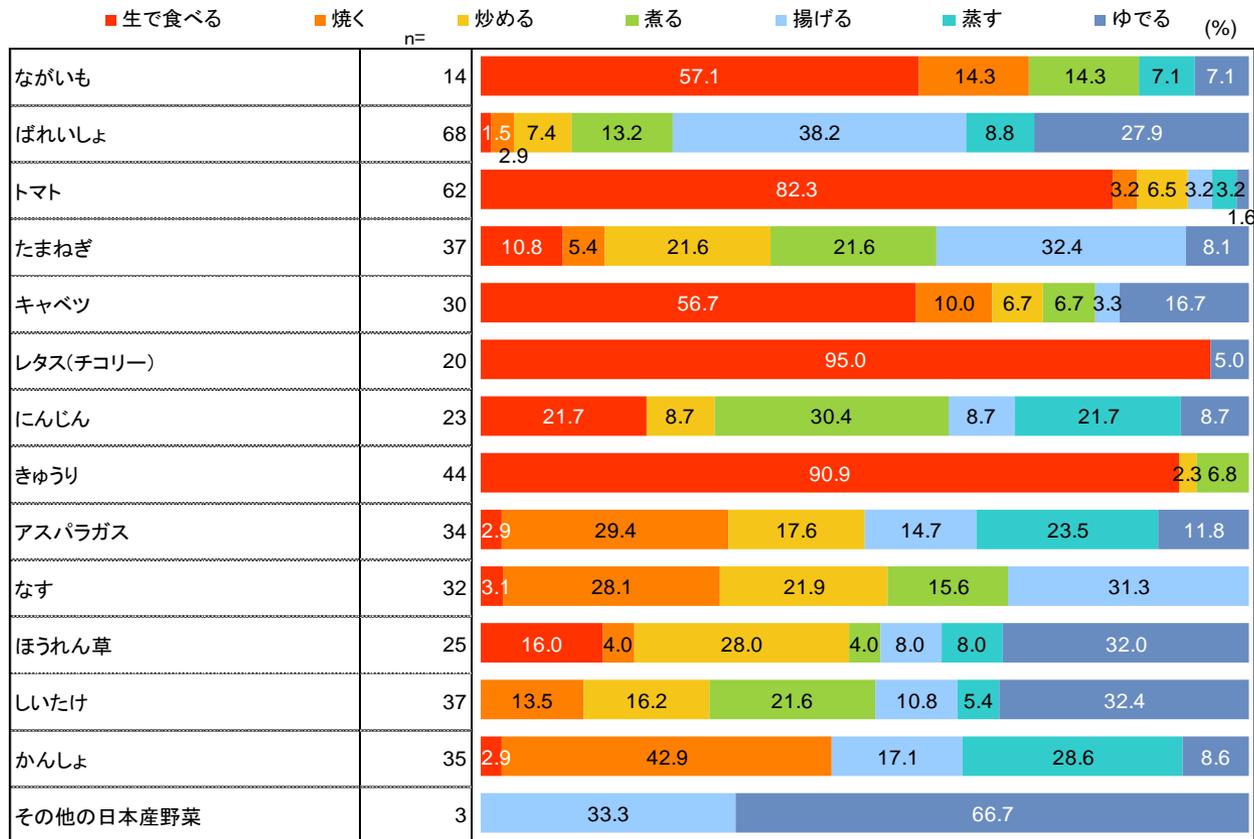


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

日本産の野菜の好きな調理方法 <品目別>

- 「トマト」、「キャベツ」、「きゅうり」は「生で食べる」が最も高い。
- 「焼く」調理を好きする割合が最も高い野菜は「アスパラガス」、「かんしょ」。
- 「揚げる」料理を好きとする割合が最も高い野菜は、「ばれいしょ」、「たまねぎ」、「なす」。
- 「しいたけ」は「ゆでる」が最も高い。

□ Q30 Q29で回答したメニューの調理方法を教えてください。(SA)【ベース：Q28で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】

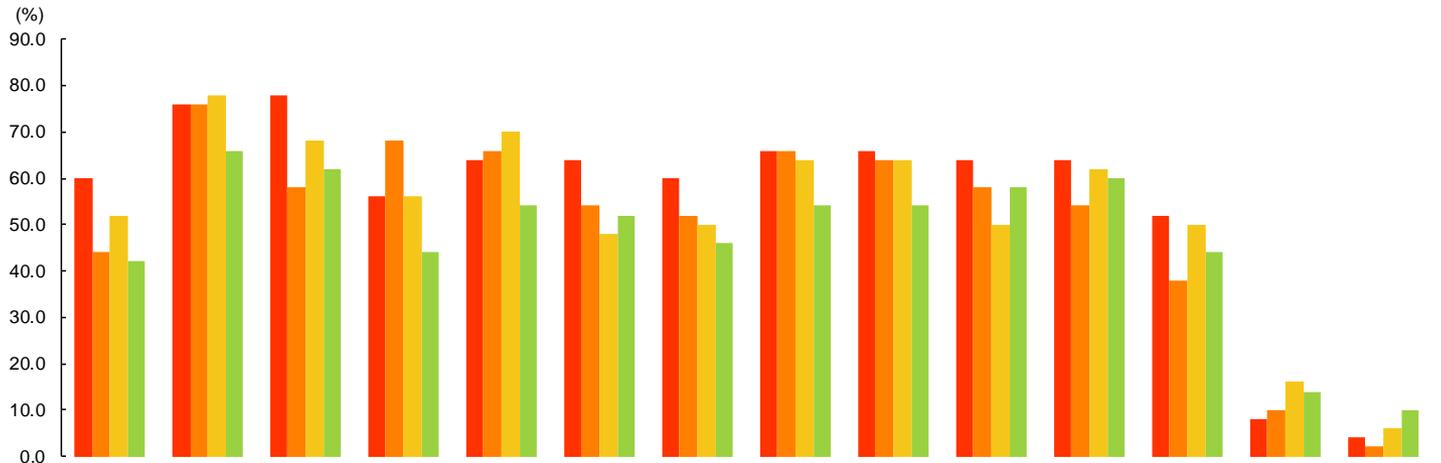


日本産の果物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「りんご」の認知度が最も高く、「いちご」が続く。
- 20～30代男性では、多くの果物の認知度が全体より高い。
- 40～50代男性では「梨」の認知度が全体より高く、「りんご」に次いで2番目。

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

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



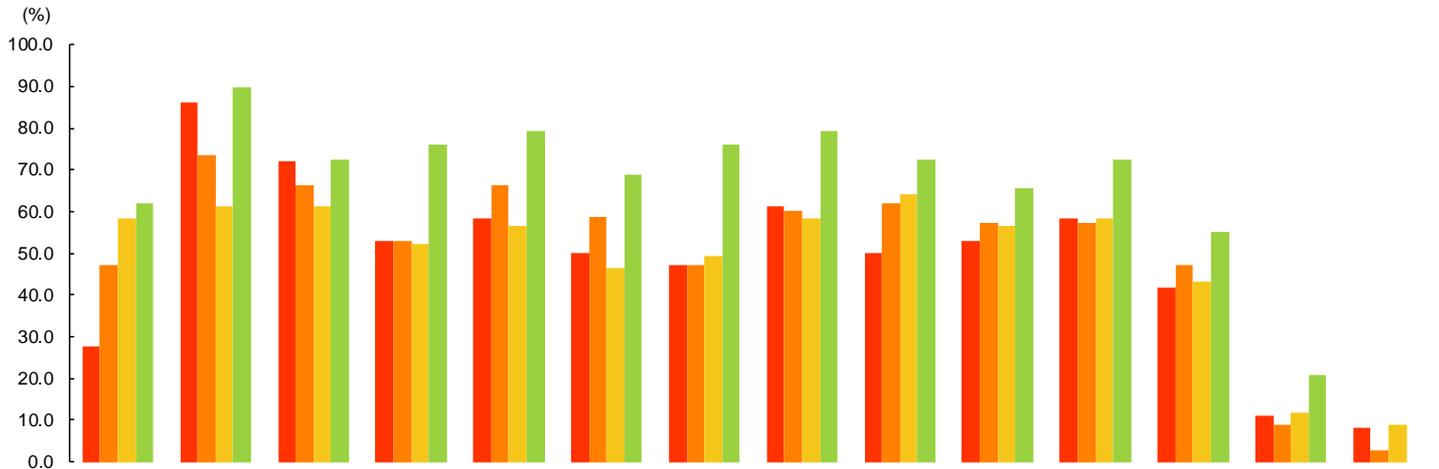
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイ フルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑 (ちゅうばんかん)	その他の日 本産果物	日本産果 物を知らない	
TOTAL	200	49.5	74.0	66.5	56.0	63.5	54.5	52.0	62.5	62.0	57.5	60.0	46.0	12.0	5.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	60.0	76.0	78.0	56.0	64.0	64.0	60.0	66.0	66.0	64.0	52.0	8.0	4.0	
	40～50代男性	50	44.0	76.0	58.0	68.0	66.0	54.0	52.0	66.0	64.0	58.0	54.0	38.0	10.0	2.0
	20～30代女性	50	52.0	78.0	68.0	56.0	70.0	48.0	50.0	64.0	64.0	50.0	62.0	50.0	16.0	6.0
	40～50代女性	50	42.0	66.0	62.0	44.0	54.0	52.0	46.0	54.0	54.0	58.0	60.0	44.0	14.0	10.0

日本産の果物の認知度 <在住年数別>

- 5年以上～10年未満の長期の在住者では、すべての果物の認知度が全体に比べて高い。

□ Q3 1 日本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=36)
 ■ 1年以上～3年未満(n=68)
 ■ 3年以上～5年未満(n=67)
 ■ 5年以上～10年未満(n=29)



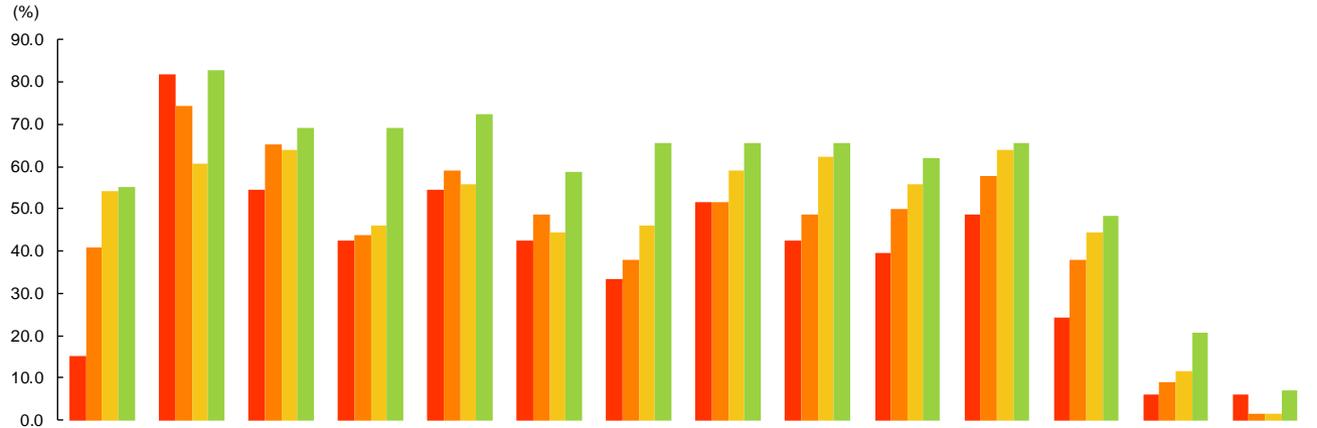
		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイ フルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑 (ちゅうばんかん)	その他の日 本産果物	日本産果 物を知らない
TOTAL		200	49.5	74.0	66.5	56.0	63.5	54.5	52.0	62.5	62.0	57.5	60.0	46.0	12.0	5.5
Q6 居住年数	1年未満	36	27.8	86.1	72.2	52.8	58.3	50.0	47.2	61.1	50.0	52.8	58.3	41.7	11.1	8.3
	1年以上～3年未満	68	47.1	73.5	66.2	52.9	66.2	58.8	47.1	60.3	61.8	57.4	57.4	47.1	8.8	2.9
	3年以上～5年未満	67	58.2	61.2	61.2	52.2	56.7	46.3	49.3	58.2	64.2	56.7	58.2	43.3	11.9	9.0
	5年以上～10年未満	29	62.1	89.7	72.4	75.9	79.3	69.0	75.9	79.3	72.4	65.5	72.4	55.2	20.7	0.0

日本産の果物の食経験 <在住年数別>

- 全体では、「りんご」の食経験率が最も高く、「いちご」が続く。
- 在住年数が長いほど、多くの果物の食経験率が高い傾向にある。
- 「りんご」は在住年数1年未満でも、食経験率が8割を超える。

□ 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=33) ■ 1年以上～3年未満(n=66) ■ 3年以上～5年未満(n=61) ■ 5年以上～10年未満(n=29)



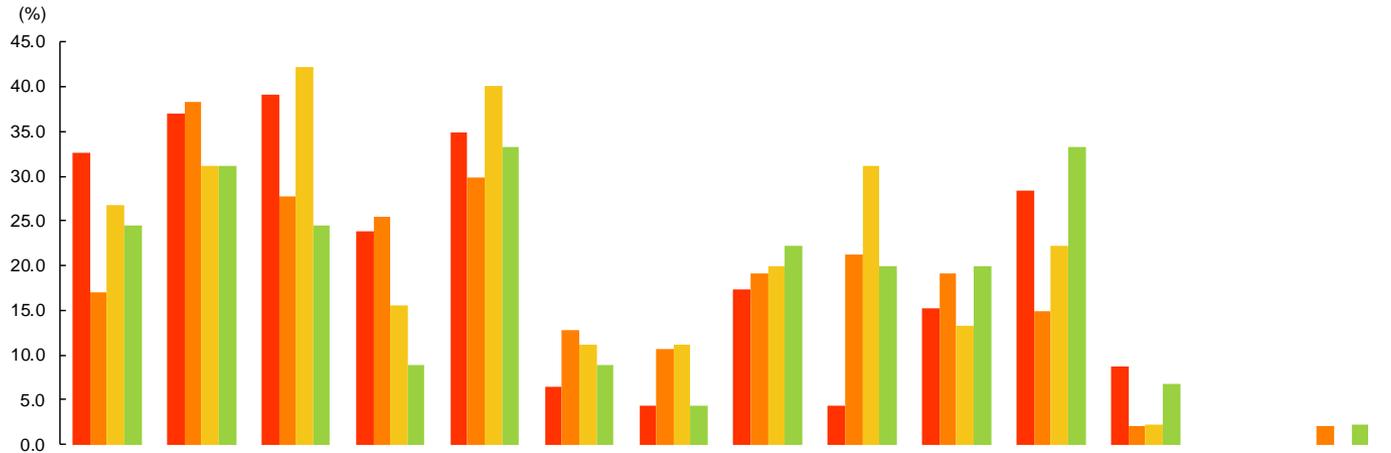
		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない果物を食べることが出来ない
TOTAL		189	42.9	72.5	63.5	48.1	59.3	47.6	43.9	56.1	54.5	51.9	59.3	39.2	11.1	3.2
Q6 居住年数	1年未満	33	15.2	81.8	54.5	42.4	54.5	42.4	33.3	51.5	42.4	39.4	48.5	24.2	6.1	6.1
	1年以上～3年未満	66	40.9	74.2	65.2	43.9	59.1	48.5	37.9	51.5	48.5	50.0	57.6	37.9	9.1	1.5
	3年以上～5年未満	61	54.1	60.7	63.9	45.9	55.7	44.3	45.9	59.0	62.3	55.7	63.9	44.3	11.5	1.6
	5年以上～10年未満	29	55.2	82.8	69.0	69.0	72.4	58.6	65.5	65.5	65.5	62.1	65.5	48.3	20.7	6.9

好きな日本産の果物 <性・年齢別>

- 全体では「りんご」「桃」「いちご」がほぼ同程度好まれている。
- 「りんご」「梨」は女性より男性で高い。
- 「メロン」は20～30代女性で3割を超える一方、同年代の男性では5%に満たない。

□ 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=46) ■ 40～50代男性(n=47) ■ 20～30代女性(n=45) ■ 40～50代女性(n=45)



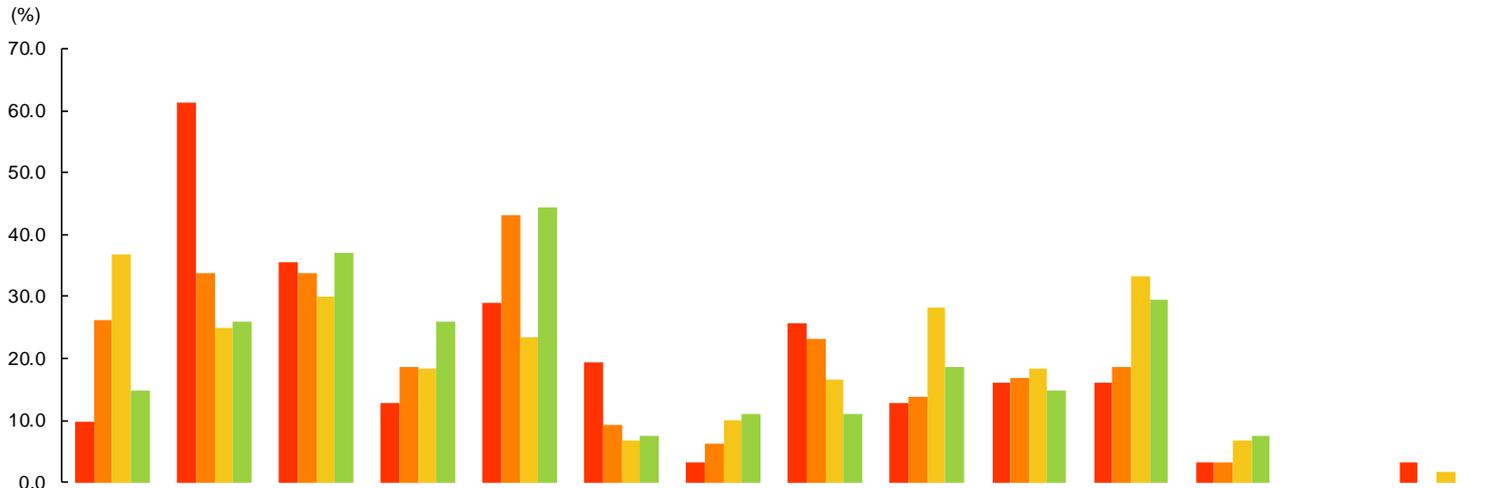
		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	好きな日本産の果物はない
TOTAL		183	25.1	34.4	33.3	18.6	34.4	9.8	7.7	19.7	19.1	16.9	24.6	4.9	0.0	1.1
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	46	32.6	37.0	39.1	23.9	34.8	6.5	4.3	17.4	4.3	15.2	28.3	8.7	0.0	0.0
	40～50代男性	47	17.0	38.3	27.7	25.5	29.8	12.8	10.6	19.1	21.3	19.1	14.9	2.1	0.0	2.1
	20～30代女性	45	26.7	31.1	42.2	15.6	40.0	11.1	11.1	20.0	31.1	13.3	22.2	2.2	0.0	0.0
	40～50代女性	45	24.4	31.1	24.4	8.9	33.3	8.9	4.4	22.2	20.0	20.0	33.3	6.7	0.0	2.2

好きな日本産の果物 <在住年数別>

- 1年未満では「りんご」を好む割合が最も高く、2位以降を大きく離している。

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

■ 1年未満(n=31) ■ 1年以上～3年未満(n=65) ■ 3年以上～5年未満(n=60) ■ 5年以上～10年未満(n=27)

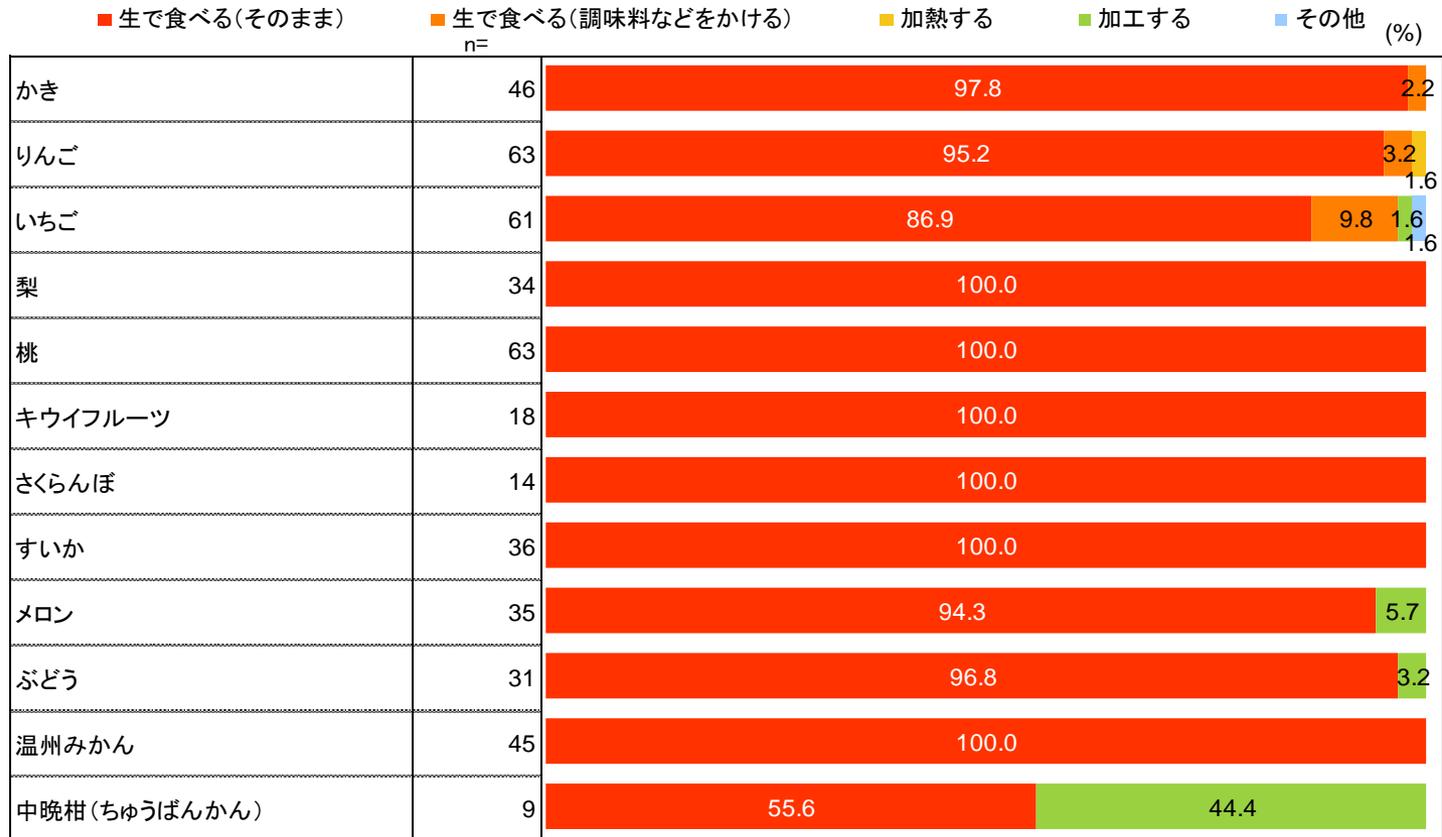


		n=	かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	好きな日本産の果物はない
TOTAL		183	25.1	34.4	33.3	18.6	34.4	9.8	7.7	19.7	19.1	16.9	24.6	4.9	0.0	1.1
Q6 居住年数	1年未満	31	9.7	61.3	35.5	12.9	29.0	19.4	3.2	25.8	12.9	16.1	16.1	3.2	0.0	3.2
	1年以上～3年未満	65	26.2	33.8	33.8	18.5	43.1	9.2	6.2	23.1	13.8	16.9	18.5	3.1	0.0	0.0
	3年以上～5年未満	60	36.7	25.0	30.0	18.3	23.3	6.7	10.0	16.7	28.3	18.3	33.3	6.7	0.0	1.7
	5年以上～10年未満	27	14.8	25.9	37.0	25.9	44.4	7.4	11.1	11.1	18.5	14.8	29.6	7.4	0.0	0.0

日本産の果物の好きな調理方法 <品目別>

- 品目別で見ると、すべての品目で「生で食べる（そのまま）」が最も高い。
- 「いちご」は「生で食べる（調味料などをかける）」が約1割で、他の品目に比べて高い。

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

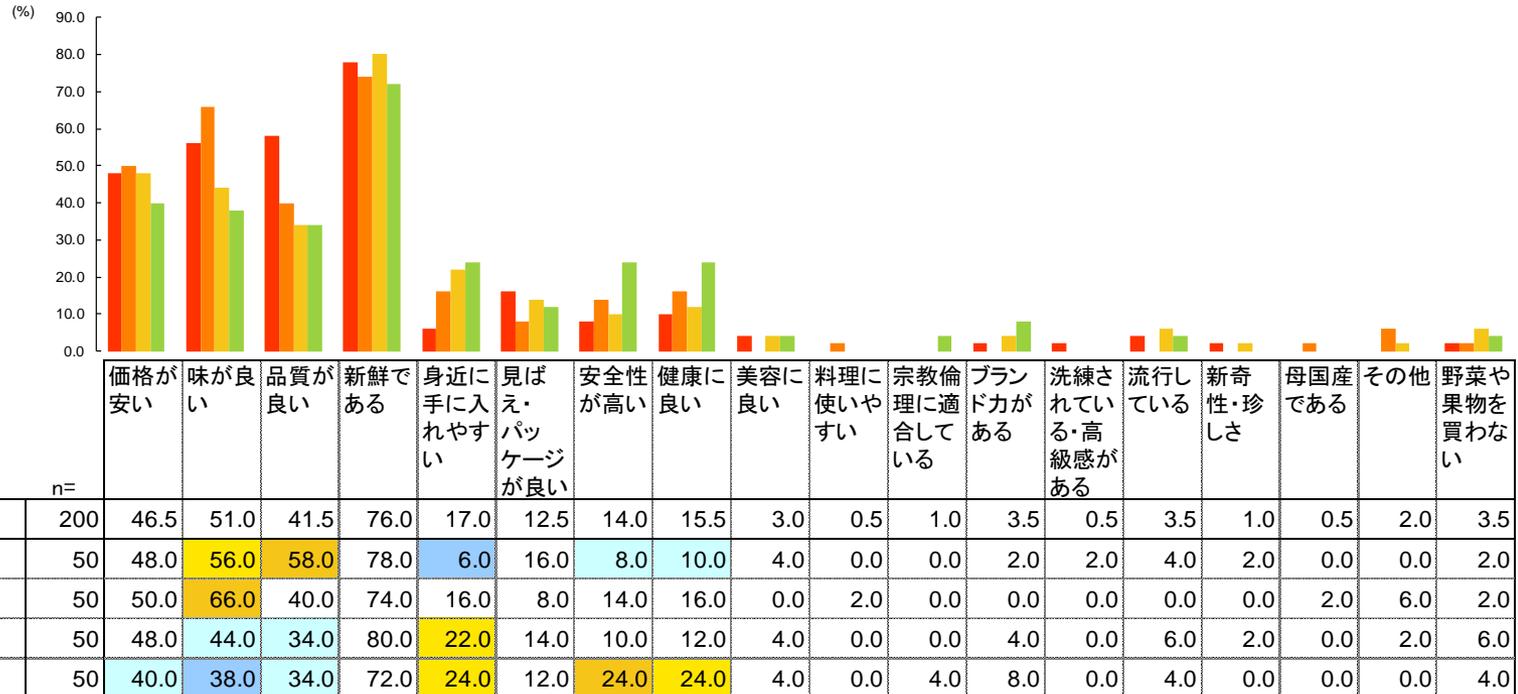


母国での野菜／果物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「新鮮である」が最も重視され、性・年齢別でも、共通して最も高い。
- 「味が良い」「品質が良い」は女性より男性で重視される傾向にある。
- 「身近に手に入れやすい」は男性より女性で高い。

□ 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

- 英国の代表的な野菜料理はサラダになり、その他の食べ方としては、マッシュドポテトやカレーが多く挙げられる。
- また、英国特有の傾向として、フィッシュアンドチップスのチップスやパイなどに調理する食べ方が一般的である。
- 食材としては、ポテトが圧倒的に多く、その他では、カリフラワーやトマトとの回答がいくつか見受けられる。

果物

- 全体的に、果物の食べ方は、フルーツサラダが最も多い。また、りんごはパイとしての食べ方が多く、その他にはクランブルやバイクドにして食べてられている。
- 英国で果物というと、圧倒的にりんごが人気であり、3割以上の方がりんごを代表的な果物と回答している。
- また、いちごも人気があり、ストロベリーアンドクリームとして食べられているようである。

□ 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	34	ばれいしょ	56
マッシュドポテト	16	カリフラワー	5
カレー	13	トマト	5
フィッシュアンドチップス	8		
パイ	6		

(注)「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

果物

メニュー	回答数	果物(注)	回答数
サラダ	46	りんご	74
パイ	29	ベリー	15
ケーキ	8		
クランブル	7		

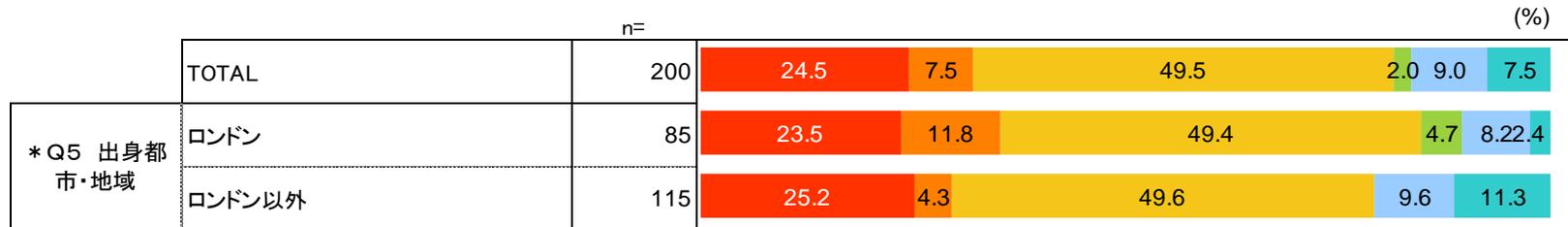
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

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」が約半数を占め、「甘い」が続く。
- 出身都市・地域別でも同様の傾向だが、ロンドン以外では「酸っぱい」の割合がやや低い。

□ Q36__1 そのメニューの味の特徴を教えてください。：野菜＜出身都市・地域別＞

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

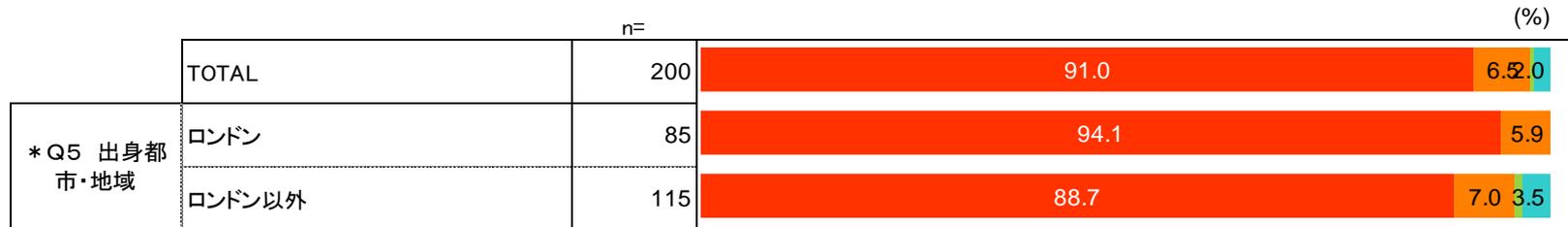


母国で代表的なメニューの特徴（果物） <出身都市・地域別>

- 全体では約9割が母国の代表的な果物のメニューを「甘い」としているが、「酸っぱい」も6.5%みられる。
- 出身都市・地域別でも同様の傾向にある。

□ Q3 6__1 そのメニューの味の特徴を教えてください。：果物 <出身都市・地域別>

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しよっぱい ■ 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＜性・年齢別＞

- 全体では「生で食べる」が最も高く、「ゆでる」が僅かの差で続く。「揚げる」も16.5%と高くなっており、ポテトの調理が想定されている。
- 性・年齢別では、40～50代男性で「生で食べる」とする割合が他の層よりも低く、20～30代女性では「揚げる」が高く、「ゆでる」が低い。

□ Q36_2 そのメニューの調理方法を教えてください。：野菜＜性・年齢別＞

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

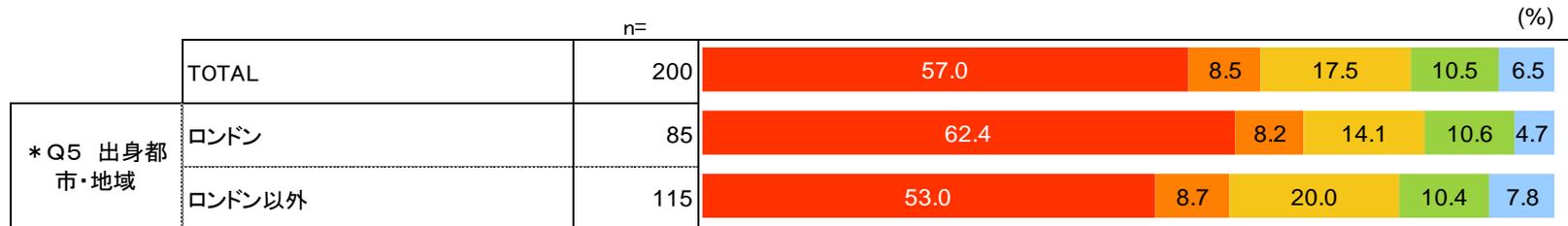


母国での代表的な果物のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では「生で食べる（そのまま）」が最も高く、「加熱する」が続いており、生で食べる以外にクランブルやパイクドでの調理が親しまれている状況が伺える。
- 出身都市・地域別では、ロンドンに比べてロンドン以外の方が「生で食べる（そのまま）」の割合が低く、「加熱する」の割合が高くなっている。

□ Q3 6__2 そのメニューの調理方法を教えてください。：果物＜出身都市・地域別＞

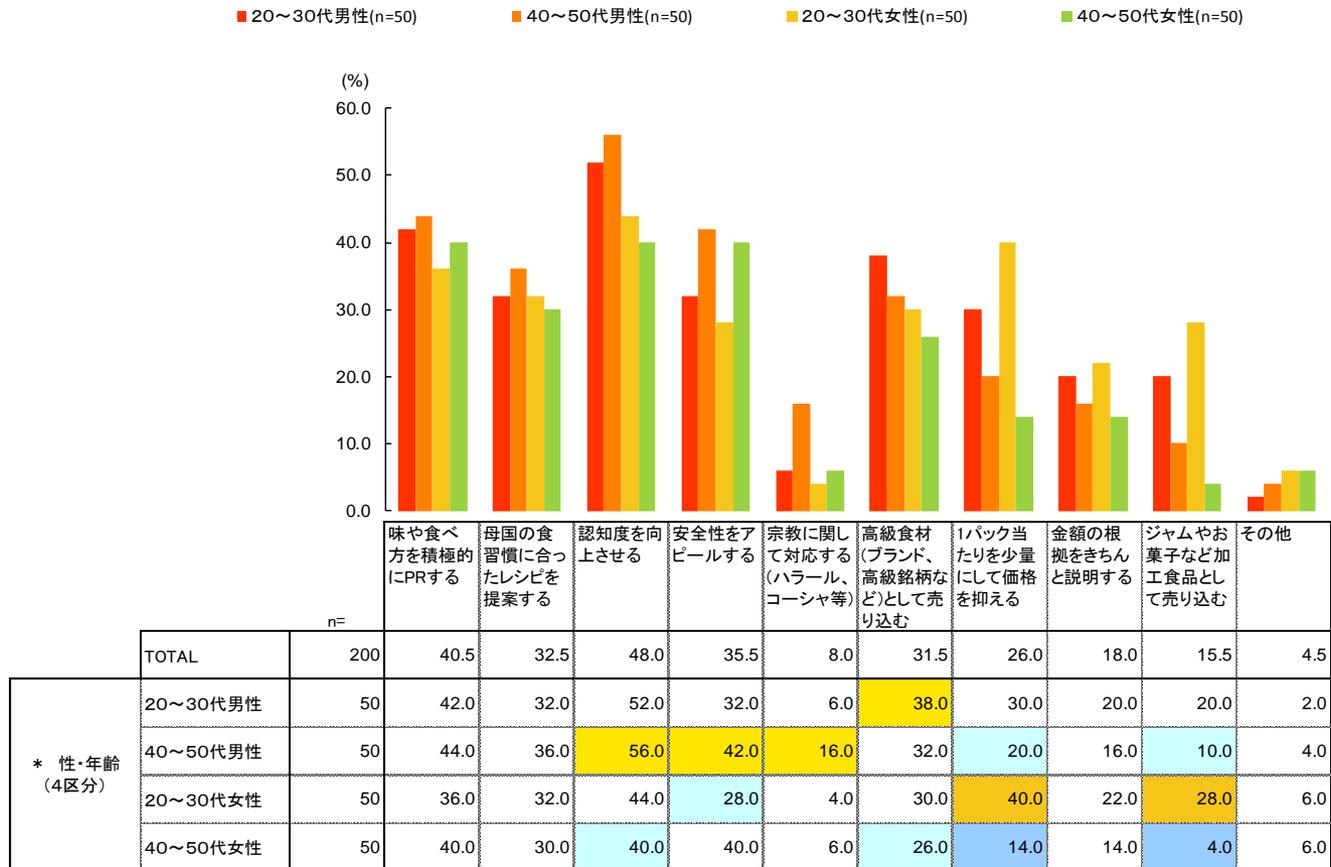
■ 生で食べる(そのまま) ■ 生で食べる(調味料などをかける) ■ 加熱する ■ 加工する ■ その他



日本産の野菜の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「認知度を向上させる」が最も推奨されており、「味や食べ方を積極的にPRする」が続く。
- 「安全性をアピールする」は20～30代よりも40～50代で推奨されている。

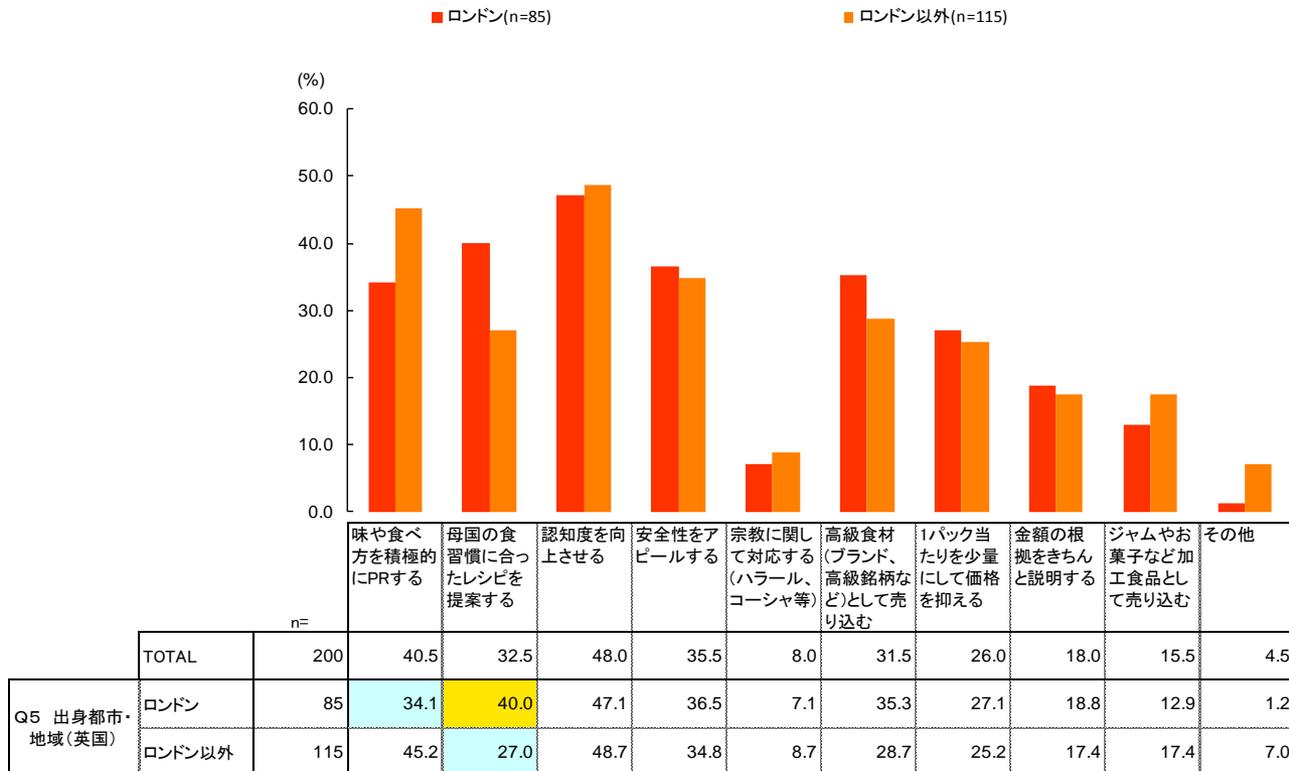
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



日本産の野菜の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- ロンドン、ロンドン以外共に「認知度を向上させる」が最も推奨されている。
- 「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」「高級食材として売り込む」はロンドン以外よりもロンドンで推奨される割合が高い。
- 「味や食べ方を積極的にPRする」はロンドンに比べ、ロンドン以外で高い。

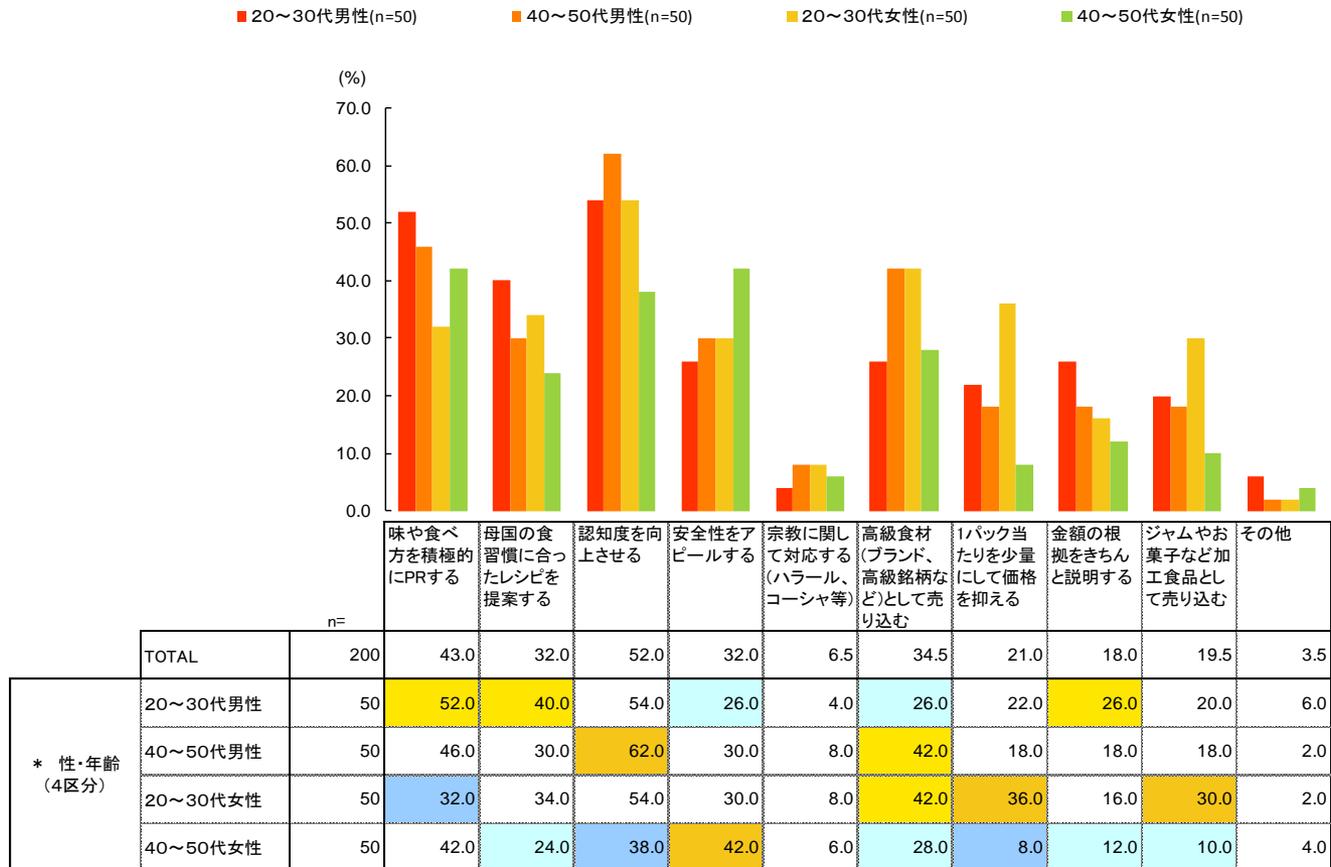
□ Q37 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。（MA） <出身都市・地域別>



日本産の果物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「認知度を向上させる」が最も高く、「味や食べ方を積極的にPRする」が続く。
- 40～50代女性を除く層では「認知度を向上させる」が最も高く、40～50代女性では「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」が同率で最も高い。
- 20～30代女性では、「1パック当たりを少量にして価格を抑える」「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」が他層より高い。

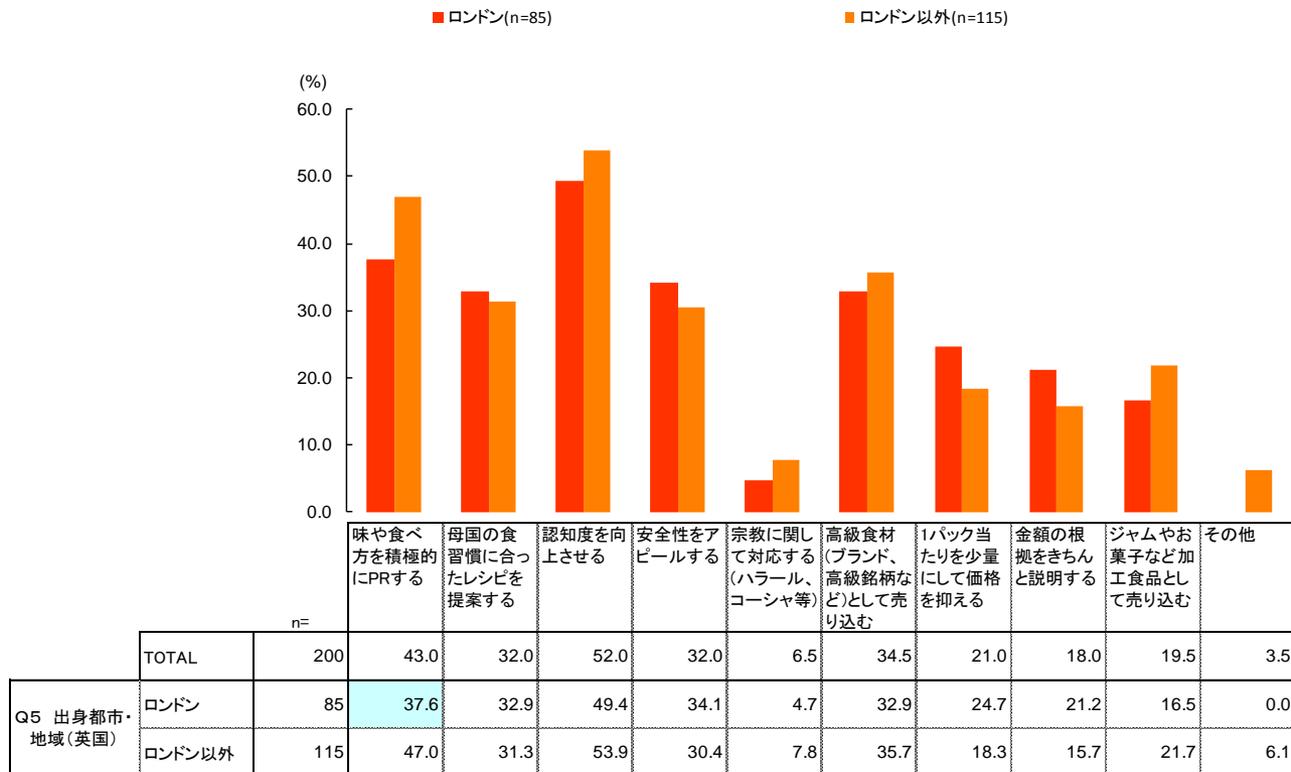
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



日本産の果物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- ロンドン、ロンドン以外共に「認知度を向上させる」が最も高い。
- 「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」はロンドン以外に比べ、ロンドンで高い。
- 「味や食べ方を積極的にPRする」「ジャムやお菓子など加工食品として売り込む」はロンドンに比べ、ロンドン以外で高い。

□ 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>



青果物の食習慣（野菜）

- 野菜は好きで、生野菜も、日本特有の野菜も好んで食べている様子。ただし、同じトマトやアボガドに関しても個人的な味の評価は異なる。
- 選ぶ際には**新鮮さを気にし、中国産を買わない**ようにしている。
- 英国では**家庭菜園で作る家庭が多く、日本よりも食べる野菜の量が多い**との声もある。
- 日本と英国では**食べるかどうか、味や大きさなど野菜に対する認識や習慣に異なる**点がありそう。
- アメーラトマトはおいしいとの評価は1名にとどまり、**皮が硬い、小さすぎる、ジューシーではない、酸っぱい**との声が聞かれ、英国で薦めるなら煮込み料理やサラダにとのヒントが挙がる。
- しいたけは米国と同じでおいしいという反応が見られ、**きのこの種類が少ない英国ではシチューやスープ、付け合わせなどに使える**との評価。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
青果物 野菜	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜は好き <ul style="list-style-type: none"> ・野菜やフルーツは好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・嫌いな野菜はない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年、男性/47歳/パートナー/5年) ・しいたけが大好き。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 日本の野菜も食べる <ul style="list-style-type: none"> ・普段、英国にはない日本の野菜も食べている。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● 生野菜も食べる <ul style="list-style-type: none"> ・野菜は生でも食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 新鮮さ、肥料がケミカルか、中国産かどうかを気にする <ul style="list-style-type: none"> ・選ぶ時はフレッシュかどうかを気にする。(男性/47歳/パートナー/5年) ・選ぶ時は肥料がケミカルかを気にして、チャイニーズかどうかを見る。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・値段との兼ね合いもあるが、オーガニックを気にして選ぶ。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● おいしい野菜はミニトマト、アボガド <ul style="list-style-type: none"> ・日本の小さいトマトはおいしい。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・アボガドはすごく甘い。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● おいしくない野菜はトマト、アボガド <ul style="list-style-type: none"> ・日本のトマトはおいしくない。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・日本のアボガドはおいしくない。(男性/47歳/パートナー/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本と英国で野菜の味や大きさが違う <ul style="list-style-type: none"> ・英国のいちご、トマト、アスパラは味が薄い日本のものとは違う。(男性/47歳/パートナー/5年) ・きゅうり、サツマイモなど英国と日本では違う。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・英国ではカボチャは豚の食べ物なので、食べない。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本より英国のほうが野菜を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・日本は野菜が少ないが、英国では皿の1/3が野菜など、もっとたくさん食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 家庭菜園が多い <ul style="list-style-type: none"> ・英国人は野菜の庭を持ち、野菜を作っている。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● ケミカル（農薬）を気にする <ul style="list-style-type: none"> ・気にするのは農産物のケミカルのことだと思う。(女性/52歳/一人暮らし/9年)

青果物の食習慣（果物）



- 日本の果物に対して、見た目はきれいだが食べると硬く、値段が高いという評価をしている。
- 果物を選ぶ際には、新鮮さ、肥料の安全性、中国産かどうかを見ている。
- 英国ではマスカットはあるものの、粒は小さく、食べるよりワインや飲み物にしており、緑色のぶどうは「グリーングレープス」と呼ぶ。
- シャインマスカットを試食したところ、柔らかくておいしいという声もあるものの、味が無い、硬いという声も聞かれる。
- マスカットに関しては、よりジューシーなもの、甘いもの、味自体が濃いものを好む傾向が見られる。
- 日本の果物の中では英国で梨を売ったらどうかという声が聞かれる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
青果物 果物	<ul style="list-style-type: none"> ● 果物は好き <ul style="list-style-type: none"> ・果物は全部好き。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 新鮮さ、肥料がケミカルか、中国産かどうかを気にする <ul style="list-style-type: none"> ・選ぶ時はフレッシュかどうかを気にする。(男性/47歳/パートナー/5年) ・選ぶ時は肥料がケミカルかを気にして、チャイニーズかどうかを見る。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・値段との兼ね合いもあるが、オーガニックを気にして選ぶ。(女性/52歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本の果物は高く、きれい <ul style="list-style-type: none"> ・日本の果物は値段が高くて、すごくきれい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・パッケージはきれい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 果物の皮も食べる <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではりんごの皮も食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本の果物は硬い <ul style="list-style-type: none"> ・日本の果物は色はきれいだが食べると硬い。(女性/52歳/一人暮らし/9年)

青果物の試食評価③ 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
ぶどう（シャインマスカット） 青果物	<ul style="list-style-type: none"> ● 柔らかくておいしい <ul style="list-style-type: none"> ・さわやか。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・柔らかくて甘くておいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘すぎる <ul style="list-style-type: none"> ・ちょっと甘すぎる。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 味が無い <ul style="list-style-type: none"> ・甘くない。（男性/47歳/パートナー/5年） ・あまり味が無い。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● ちょっと硬い <ul style="list-style-type: none"> ・ちょっと硬い。（女性/31歳/一人暮らし/6年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 英国のぶどうは小さい <ul style="list-style-type: none"> ・英国のぶどうはもう少し小さい。（男性/47歳/パートナー/5年） ● マスカットは売っているが、食わずにワインや飲み物に使う <ul style="list-style-type: none"> ・マスカットは売られている。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・英国ではマスカットはあまり食べない。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・英国ではマスカットはワインに使う。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・マスカットはワインの名前。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・マスカットは飲むもの。（男性/47歳/パートナー/5年） ● グリーングレープスという <ul style="list-style-type: none"> ・マスカットは英国ではグリーングレープスと呼ぶ。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● ジューシーさや甘さ、味が濃いほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・もう少しジューシーでスイートだとい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・もっと味を濃くするとい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 梨がいいのではないか <ul style="list-style-type: none"> ・梨はおいしいので、売るといい。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

マスカット（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	1	4	-	-	-
b	②	2	③	5	5	-
c	②	2	③	4	5	-
d	3	5	③	-	2	-
e	3	2	-	-	-	-

青果物の試食評価① フルーツマト（アメーラ）



トマト（アメーラ）

食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
青果物 フルーツマト（アメーラ）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・小さいのに、おいしくてびっくりした。（男性/47歳/パートナー/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 皮が硬い <ul style="list-style-type: none"> ・硬い。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/52歳/一人暮らし/9年、女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 小さすぎる <ul style="list-style-type: none"> ・英国にもミニトマトはあるが、ちょっと小さすぎる。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● ジューシーさに欠ける <ul style="list-style-type: none"> ・英国のミニトマトはもっとジューシー。（男性/47歳/パートナー/5年） ・ジューシーではない。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 酸っぱい <ul style="list-style-type: none"> ・酸っぱい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● サラダや煮込むといいのでは <ul style="list-style-type: none"> ・酸っぱいので甘いドレッシングでサラダにするといい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・ボイルするといい。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・パスタソースにいい。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・英国ではミニトマトをシチューに入れる。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

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

青果物の試食評価② 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"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・英国のしいたけと同じで、おいしい。（男性/47歳/パートナー-/5年） ・日本のしいたけはおいしい。（男性/47歳/パートナー-/5年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● 売れる <ul style="list-style-type: none"> ・英国で売るにはいいと思う。（男性/47歳/パートナー-/5年） ● 英国のきのこの種類は少なく、しいたけもある <ul style="list-style-type: none"> ・英国のきのこの種類が少しだけ。（男性/47歳/パートナー-/5年） ・英国でもしいたけは食べたことがある。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・英国にもしいたけっぽいものがある。（男性/47歳/パートナー-/5年） ● 日本のしいたけを朝ご飯に、シチュー、スープ、ステーキの付け合わせ、ピザに使いそう <ul style="list-style-type: none"> ・英国人はしいたけをシチュー、スープ、朝ご飯に使うと思う。（男性/47歳/パートナー-/5年） ・ステーキに添える。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・ピザに入れる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年）

しいたけ

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

青果物試食の様子



シャインマスカットを試食



アメラ試食の様子



しいたけのバター醤油焼き調理風景



インタビューの様子

試食レシピ：マスカット（シャインマスカット）・トマト（アメーラ）

マスカット（シャインマスカット）



シャインマスカット

トマト（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。

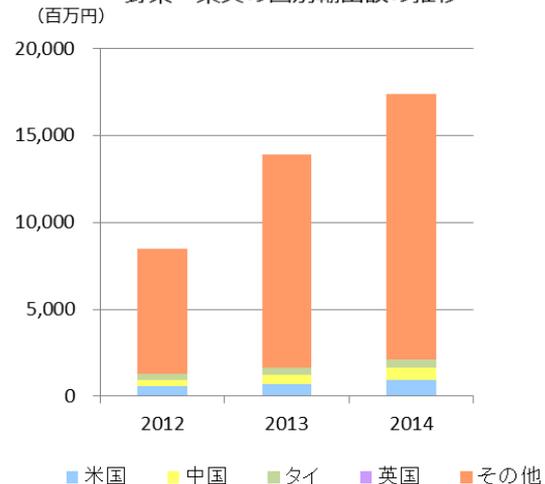
輸出状況：野菜・果実

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。

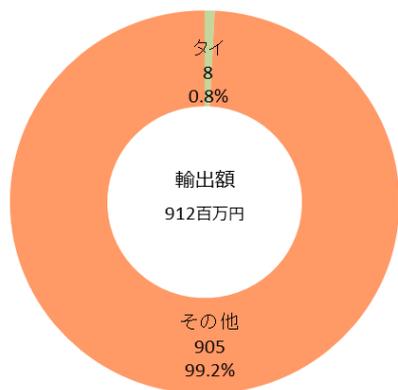
政府は、2020年までに青果物の輸出額を259億円（2014年：163億円）に拡大することを目標としている。

野菜・果実の国別輸出額の推移



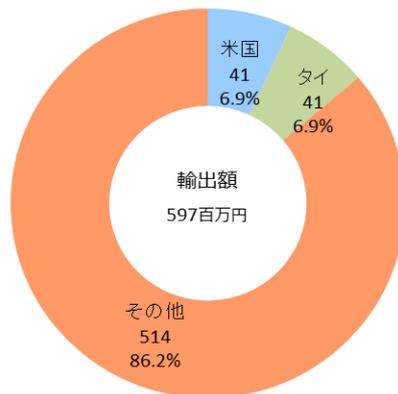
※輸出量は品目によって単位が異なるため、値なし

ぶどうの国別輸出額（2014年）



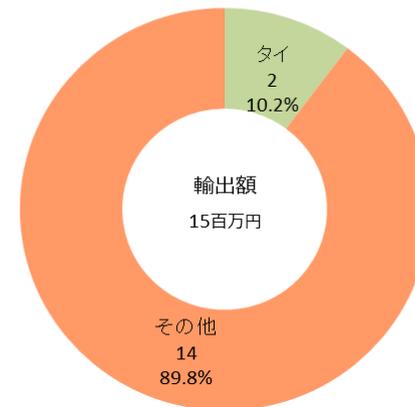
注：HSコード 080610

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）



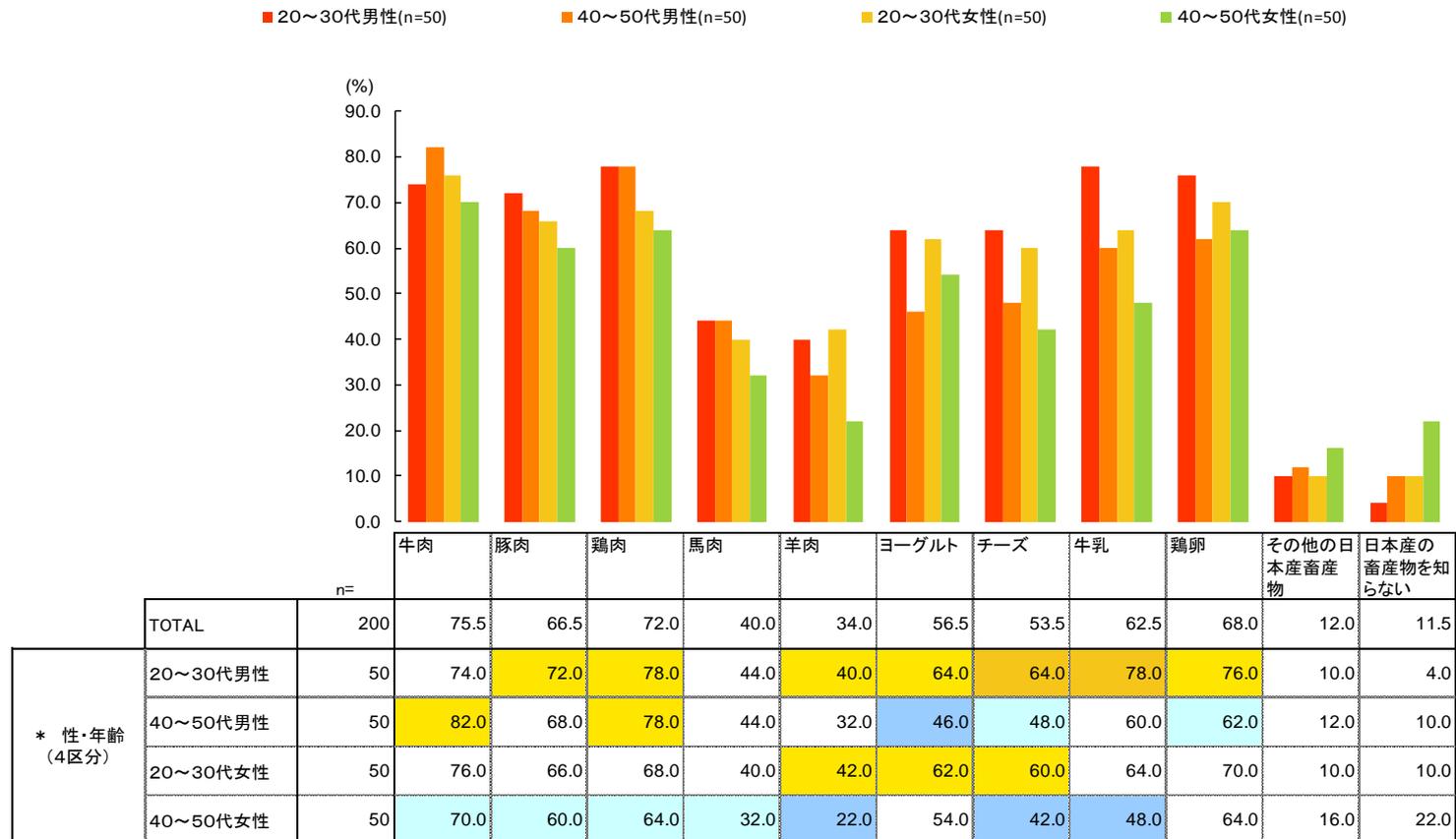
注：HSコード 070200

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」の順で認知度が高い。
- 性・年齢別では、20～30代男性では「鶏肉」「牛乳」の認知度が同率で最も高く、他層では「牛肉」が最も高い。
- 「鶏肉」の認知度は女性と比べて男性で高い傾向にある。

□ 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) <性・年齢別>



日本産の畜産物の認知度 <在住年数別>

- 1年未満では多くの畜産物の認知度が全体と比べて低いが、「鶏肉」の認知度は全体より高い。
- 5年以上～10年未満の長期の在住者では、全ての畜産物の認知度が全体より高い。

□ Q3 8 あなたがご存知の日本産の畜産物を教えてください。(MA) <在住年数別>



日本産の畜産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では「牛肉」「鶏肉」の順に食経験率が高く、それぞれ認知者の約8割に食経験がある。
- 40～50代男性では「ヨーグルト」の食経験率が全体よりも低い。
- 40～50代女性では「馬肉」「羊肉」の食経験率が全体よりも低い。

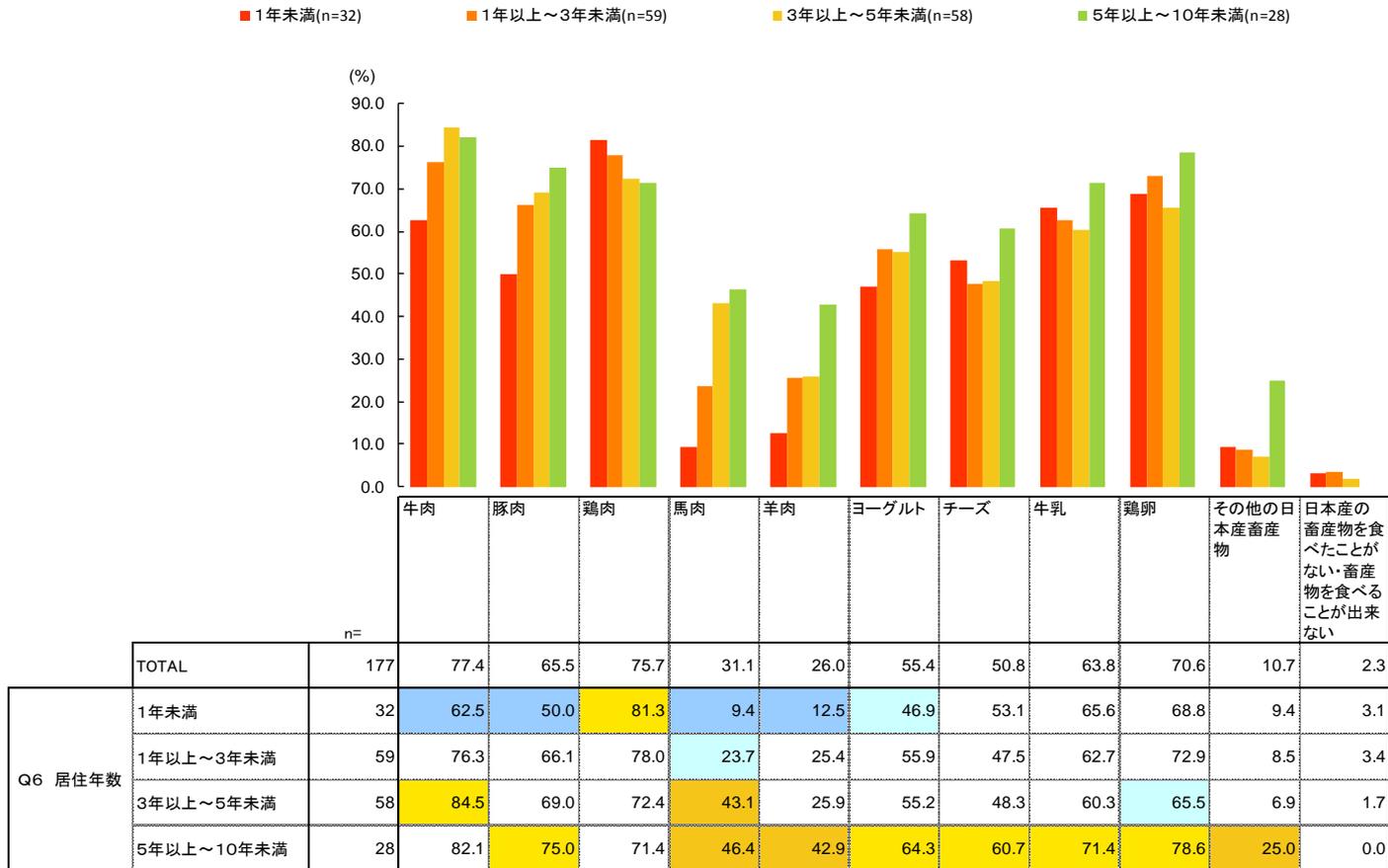
□ Q39 あなたが食べたことがある日本産の畜産物を教えてください。(MA)【ベース：Q38で知っている日本産畜産物を回答した人】<性・年齢別>



日本産の畜産物の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では多くの畜産物の食経験率が全体と比べて低いが、「鶏肉」の食経験率は8割に達している。

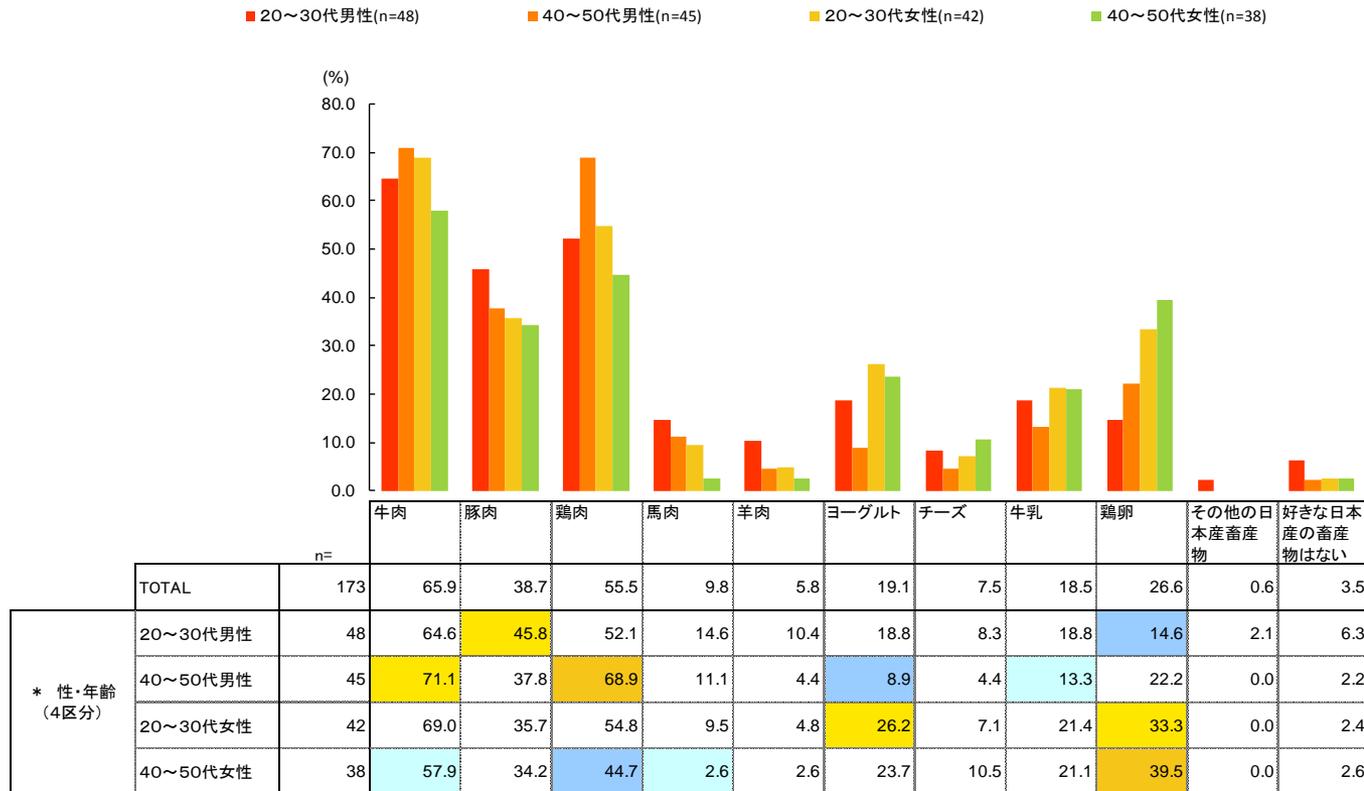
□ Q39 あなたが食べたことがある日本産の畜産物を教えてください。(MA)【ベース：Q38で知っている日本産畜産物を回答した人】<在住年数別>



好きな日本産の畜産物 <性・年齢別>

- 全体では、「牛肉」「鶏肉」の順に好まれており、性・年齢別でも同様の傾向にある。
- 40～50代女性は、他層に比べて食肉類を好む割合が低い。
- 「鶏卵」は男性に比べて女性の食経験率が高い。

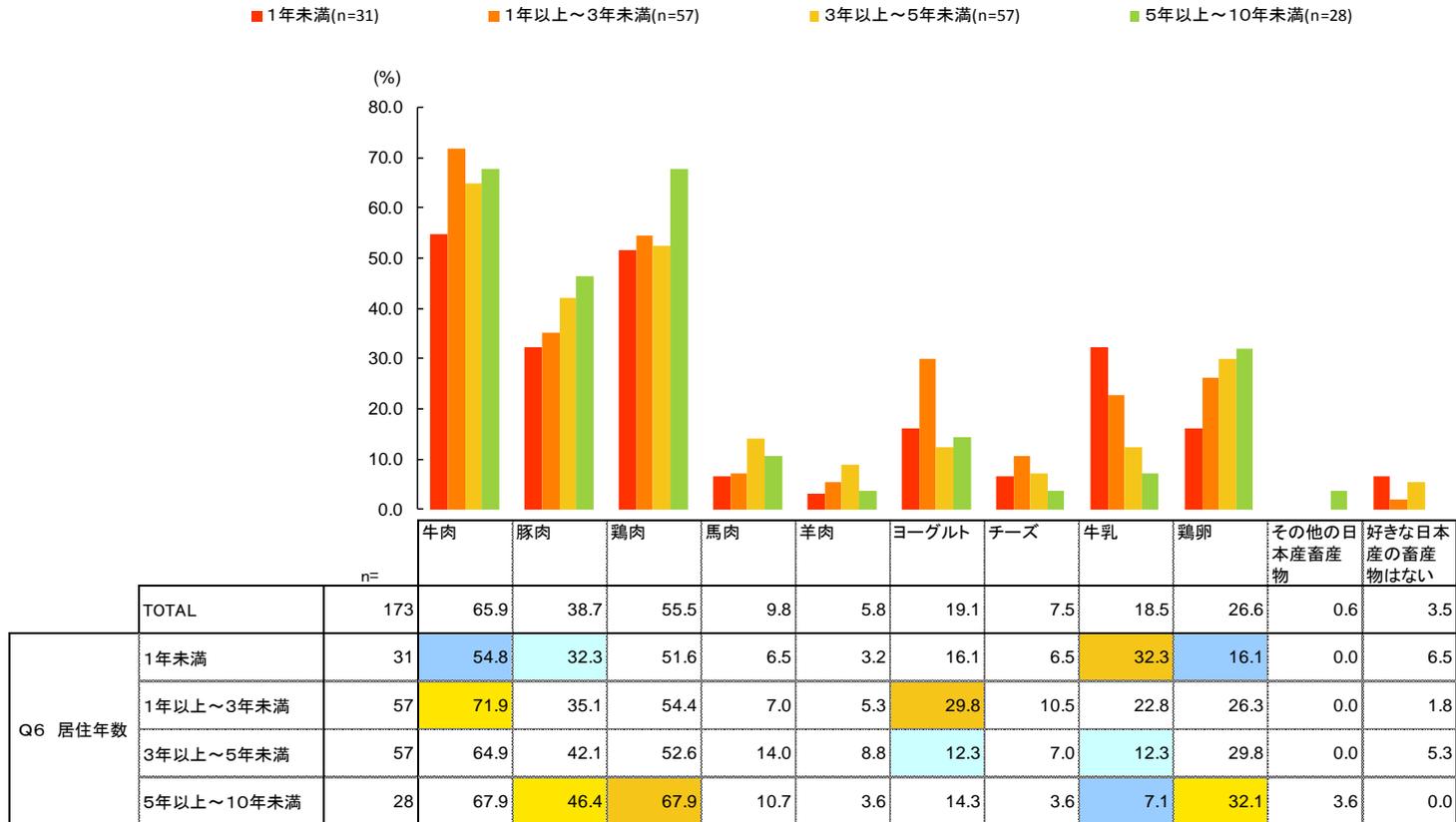
□ Q40 あなたが好きな日本産の畜産物を、3つまで教えてください。(3LA)【ベース：Q39で食べたことがある日本産畜産物を回答した人】<性・年齢別>



好きな日本産の畜産物 <在住年数別>

- 各層共通して「牛肉」「鶏肉」の順に好まれている。
- 「豚肉」「鶏卵」は在住年数が長いほど好まれる割合が高く、「牛乳」は在住年数が短いほど高い。

□ Q40 好きな日本産の畜産物（3LA）【ベース：日本産畜産物を食べたことがある人】 <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、焼肉とステーキが多くなっており、その他、牛丼やすき焼きとの意見も多数挙げられている。
- 「豚肉」を使ったメニューは、とんかつ、生姜焼きが多く挙げられている。また、ラーメンで食べる豚肉も人気がある。
- 「鶏卵」を使ったメニューは、オムレツが多く、その他、スクランブルエッグ、目玉焼き、オムライスが好まれている。

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

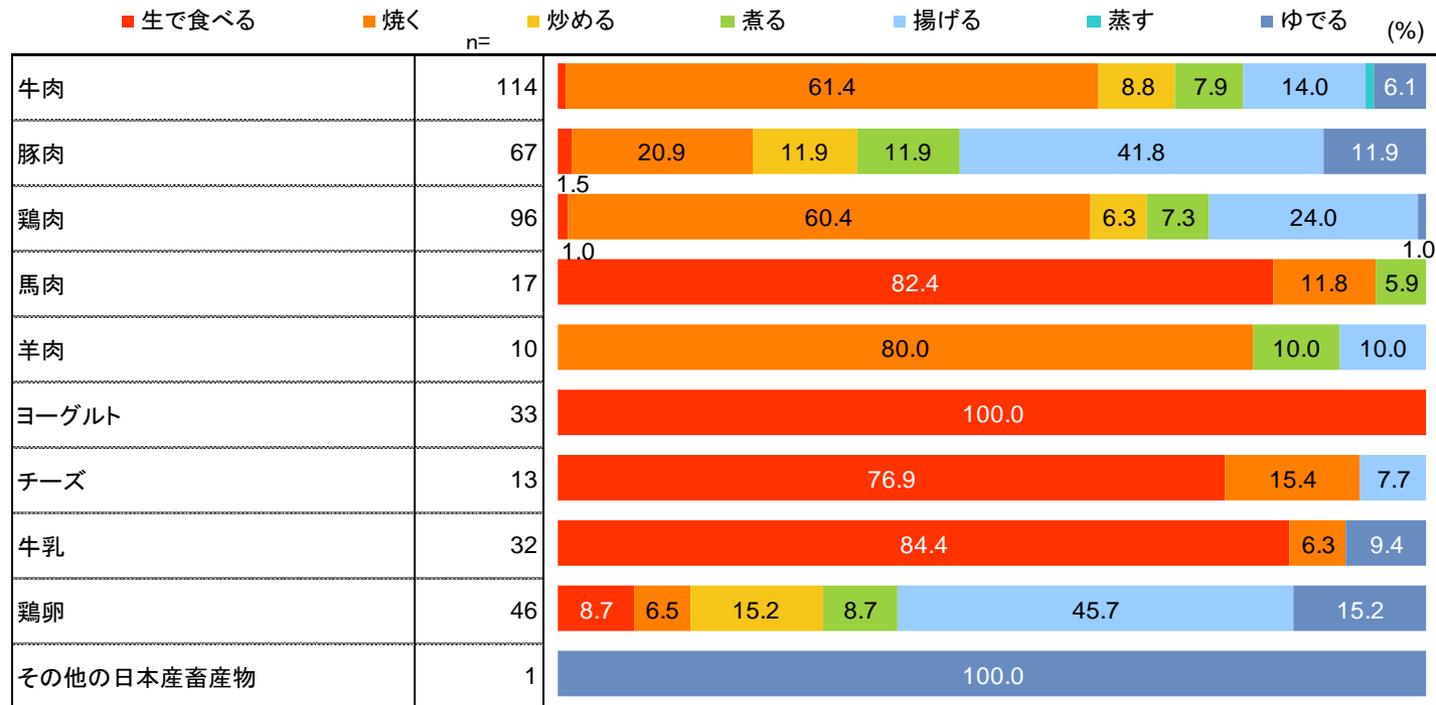
牛肉	焼肉	ステーキ	牛丼	すき焼き	ローストビーフ
回答数	35	25	13	10	5
鶏肉	焼き鳥	空揚げ			
回答数	53	15			
豚肉	とんかつ	生姜焼き	ラーメン		
回答数	16	11	8		
鶏卵	オムレツ	スクランブル	目玉焼き	オムライス	
回答数	11	6	5	5	
ヨーグルト	プレーン	フルーツ			
回答数	11	6			

※ 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」、「鶏肉」ともに「焼く」が突出しており、次いで「揚げる」が続く。
- 「豚肉」、「鶏卵」は「揚げる」を好む割合が最も高い。

□ 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】

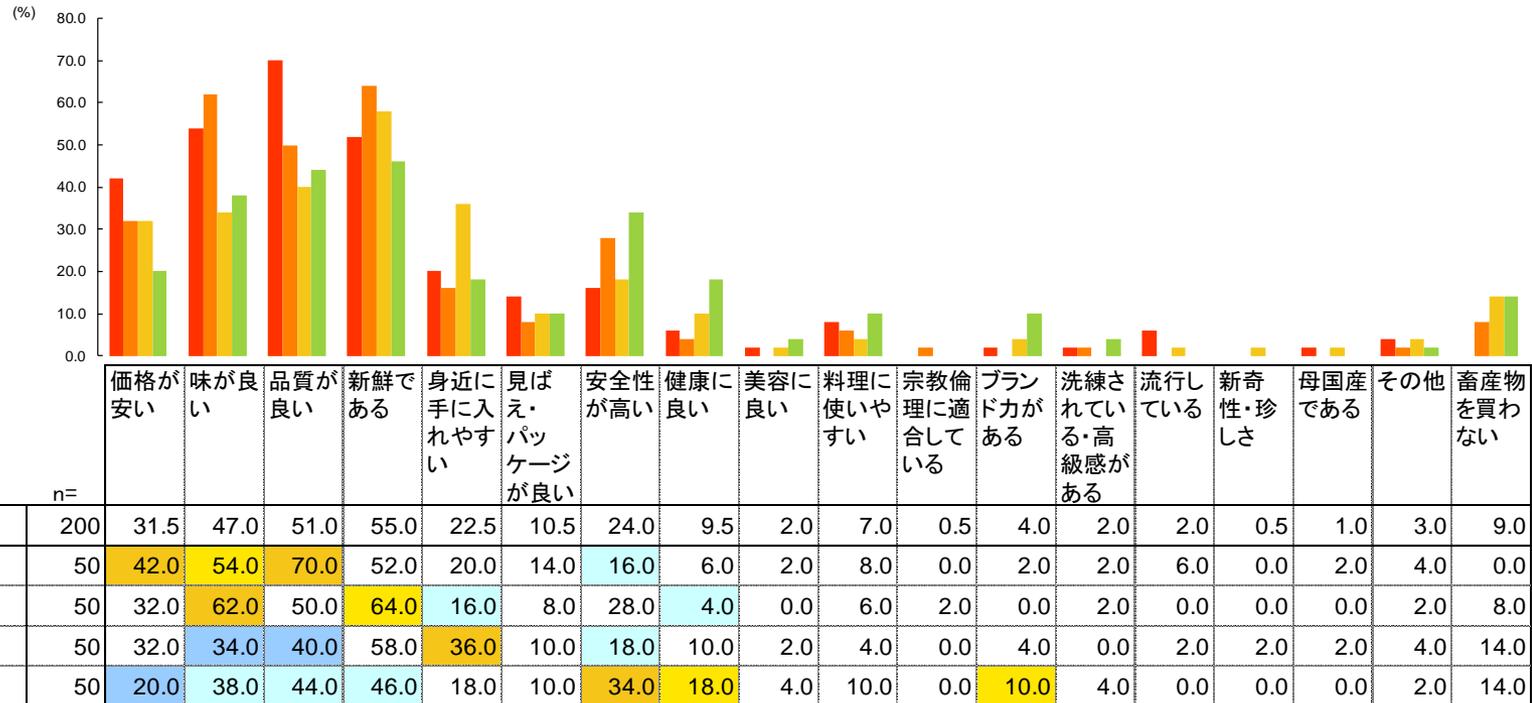


母国での畜産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「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」を重視する割合は40～50代男性で高く、40～50代女性で低い傾向にある。
- 「品質が良い」は20～30代男性では7割が重視している。
- 「味が良い」は女性に比べて男性で重視されている傾向にある。

□ Q4 3 あなたが母国で畜産物を購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <性・年齢別>

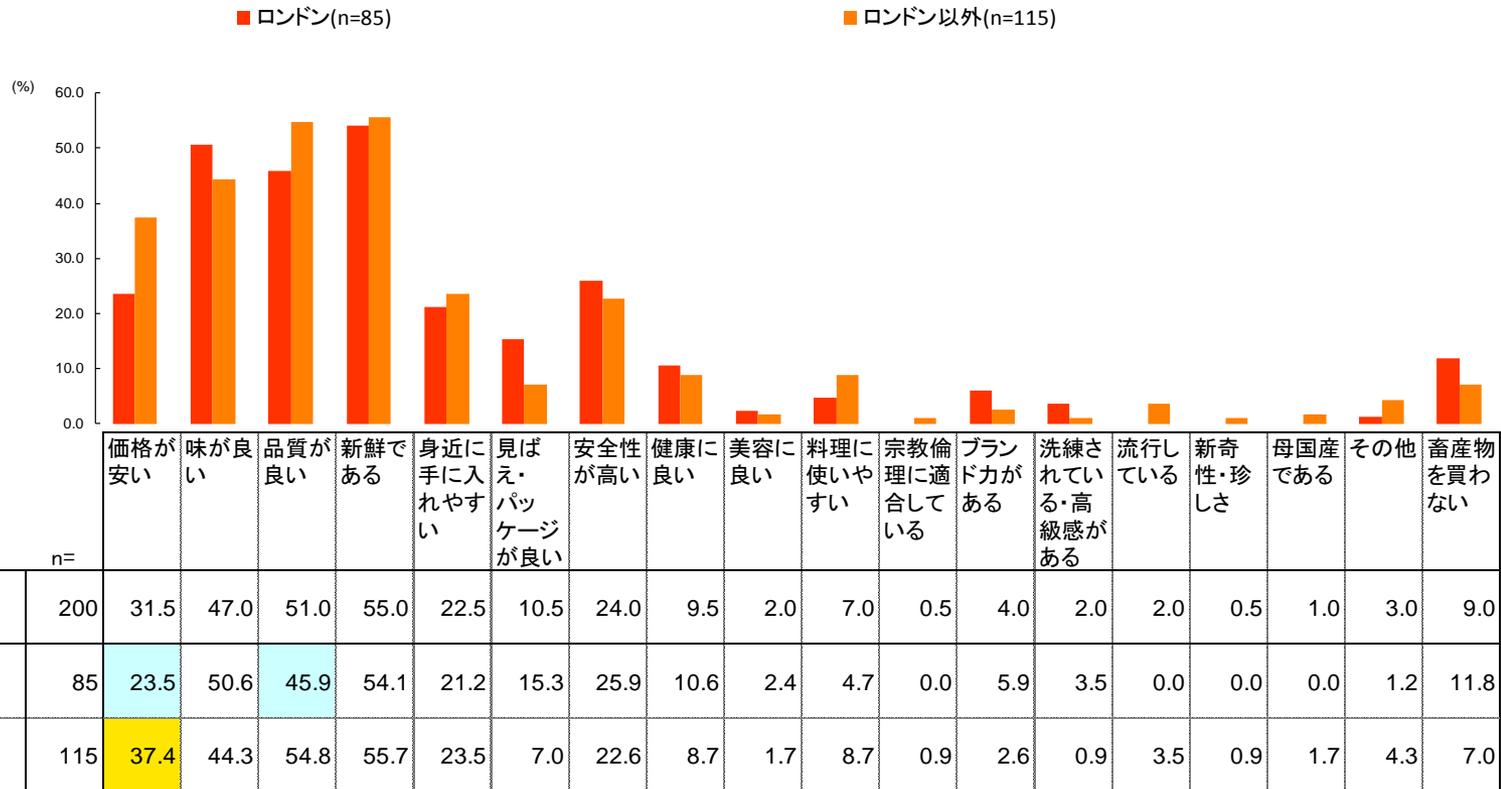
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



母国での畜産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- ロンドン、ロンドン以外共通して「新鮮である」を重視する割合が最も高い。
- ロンドンでは「味が良い」「見ばえ・パッケージが良い」を重視する割合が、ロンドン以外に比べて高い。
- ロンドン以外では「価格が安い」「品質が良い」がロンドンに比べて高い。

□ 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) <出身都市・地域別>



母国での代表的な畜産物のメニュー

- 英国での畜産物の調理方法はローストすることが多く、ローストビーフ、ローストチキン、また、ローストラムも、代表的な畜産料理として挙げられる。
- 牛肉はステーキで食べるのが一般的なようである一方、英国独特の食べ方として、パイで食べると回答する人も見受けられる。
- 英国の代表的な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、鶏肉とラムが挙げられる。
- 加工品であるソーセージやベーコンも比較的多く想起されている。
- 畜産物として、チーズや鶏卵を挙げる回答はほとんどない。

□ 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
ローストビーフ	29	牛	74
ステーキ	25	チキン	13
パイ	8	ラム	13
カレー	7	ソーセージ	11
ハンバーガー	6	豚	6
		ベーコン	6

(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。

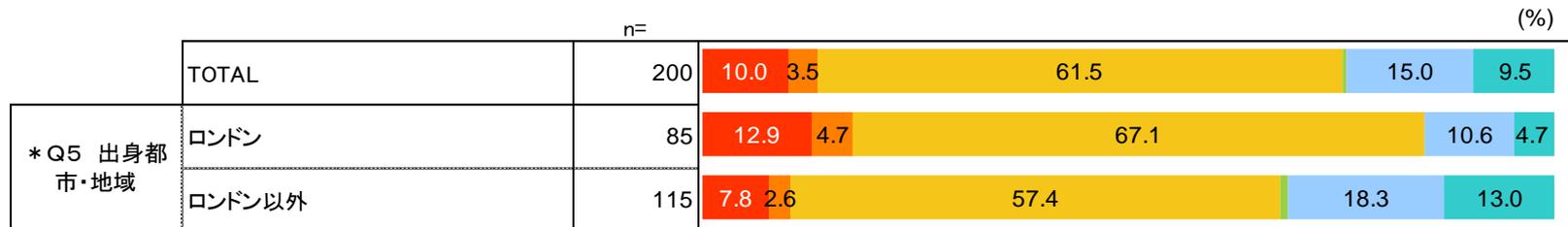
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

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」「辛い」「甘い」の順に高くなっている。
- ロンドン以外では「辛い」とする割合がロンドンよりもやや高く、「しょっぱい」とする割合が低い。

□ 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

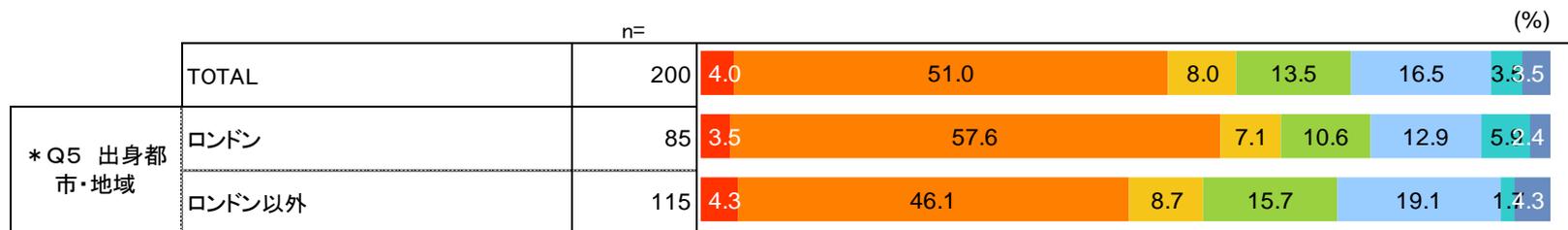


母国での代表的な畜産物メニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では「焼く」が半数と最も高く、「揚げる」、「煮る」の順に続く。
- ロンドン以外では、ロンドンに比べて「焼く」とする割合が低く、「煮る」「蒸す」の割合が高くなる。

□ 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

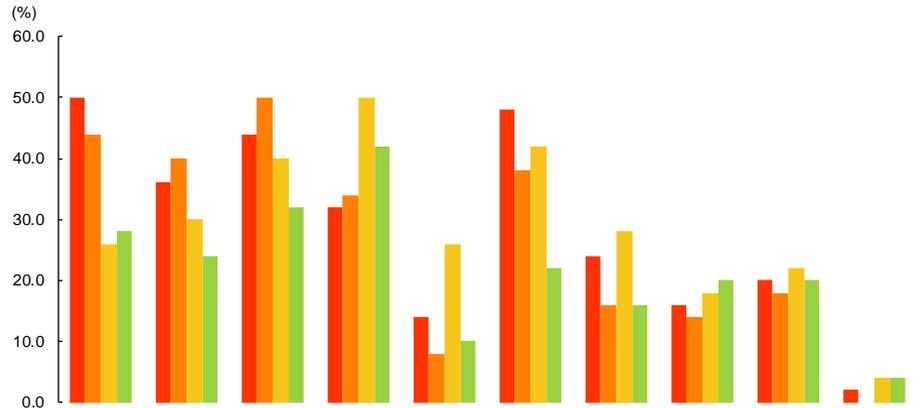


日本産の畜産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

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

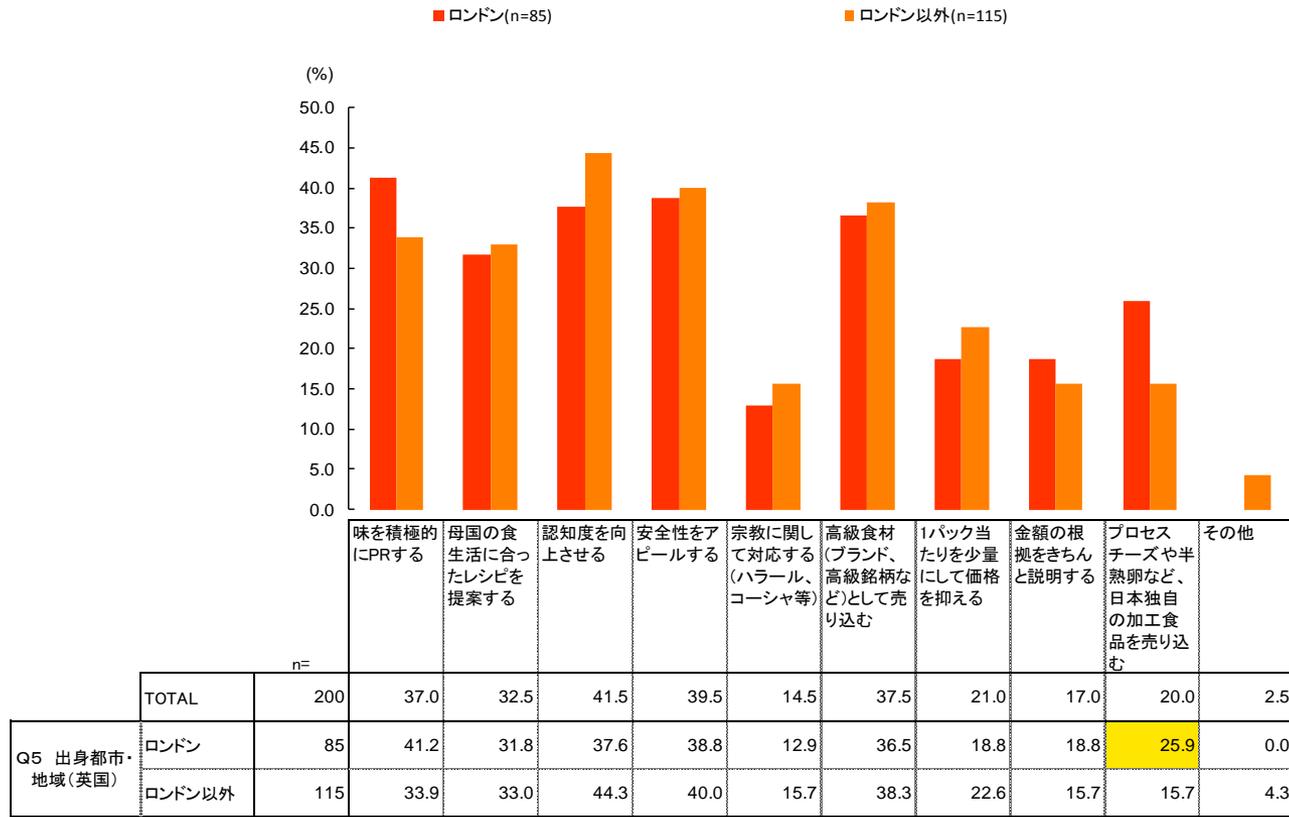


		n=	味を積極的にPRする	母国の食生活に合ったレシピを提案する	認知度を向上させる	安全性をアピールする	宗教に対応する(ハラール、コーシャ等)	高級食材(ブランド、高級銘柄など)として売り込む	1パック当たりを少量にして価格を抑える	金額の根拠をきちんと説明する	プロセスチーズや半熟卵など、日本独自の加工食品を売り込む	その他
TOTAL		200	37.0	32.5	41.5	39.5	14.5	37.5	21.0	17.0	20.0	2.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	50.0	36.0	44.0	32.0	14.0	48.0	24.0	16.0	20.0	2.0
	40～50代男性	50	44.0	40.0	50.0	34.0	8.0	38.0	16.0	14.0	18.0	0.0
	20～30代女性	50	26.0	30.0	40.0	50.0	26.0	42.0	28.0	18.0	22.0	4.0
	40～50代女性	50	28.0	24.0	32.0	42.0	10.0	22.0	16.0	20.0	20.0	4.0

日本産の畜産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- ロンドンでは「味を積極的にPRする」が最も推奨され、ロンドン以外では「認知度を向上させる」が最も推奨される。
- 「プロセスチーズや半熟卵など、日本独自の加工食品を売り込む」はロンドン以外に比べてロンドンで高い。

□ 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、牛、豚、鶏、ラムを、焼く、揚げる、しゃぶしゃぶ、炒めるといった調理方法やメニューで食べている。
- 肉の選択時には、新鮮さ、値段、脂肪分、バクテリア、産地（原産国）を気にしている様子。
- 英国では、鶏肉が1番安く、ウサギやキジなども食べ、毎週末にはローストした肉が食卓に上る家庭が一般的。
- 健康意識の高まりにより、ベジタリアンやオーガニック派は増えており、今や特別なことではなく、オーガニックビーフが増えたり、生産者の顔が見える売り方もされている。
- 英国ではニュージーランド産、デンマーク産、日本産の肉があり、神戸ビーフやスコティッシュビーフといったブランド肉も売られている。
- 豚肉の試食では、肉の甘さやしゃぶしゃぶの生っぽさも評価され、冷しゃぶというメニュー自体の評価も高い。ただし、薄切り肉を食さない英国人には薄切り肉の食べ方の紹介や提案といったことが必要との声もある。
- 焼き鳥については、肉が柔らかく味は良いという声もあるものの、生っぽく、脂っぽい皮に抵抗があり、モモ肉を小さくカットして食べる習慣がないとの指摘もある。
- ケバブなど串焼きの料理は浸透しているため、価格も安い鶏肉を使った焼き鳥は皮の焼き加減に課題はあるものの、受け入れられるとの反応もある。

畜産物の食習慣（食肉）

食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 肉	<ul style="list-style-type: none"> ● 肉類は好きで、食べるのは牛、豚、鶏、ラム <ul style="list-style-type: none"> ・肉は好き。（男性/25歳/一人暮らし/2年、その他） ・牛も豚も食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ・ラムも食べる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・豚肉が好き。（男性/47歳/パートナー/5年） ・チキンとビーフを食べる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● 神戸ビーフは高いけど好き <ul style="list-style-type: none"> ・神戸ビーフが好き。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・神戸ビーフは高いけど、おいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● 焼き肉、ステーキ、空揚げ、しゃぶしゃぶ、グリルドビーフ、豚キムチなどを食べる <ul style="list-style-type: none"> ・焼き肉が好き/食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ・空揚げが好き。（女性/31歳/一人暮らし/6年、女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・豚キムチが好き。（男性/47歳/パートナー/5年） ・ステーキ、焼き肉、しゃぶしゃぶを食べる。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・グリルドビーフを食べる。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 買う時に気にするのは、新鮮さ、値段、脂、バクテリア、産地 <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮さを気にして肉を選ぶ。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・値段を気にする。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・脂を気にする。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・福島の問題、新鮮さ、脂、値段を気にして肉を選んでいる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・夫（日本人）が選び、オーストラリアやニュージーランドの肉を選ぶ。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・バクテリアを気にして肉を選ぶ。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 英国では馬は食べないが、鶏のほかにウサギやキジを食べる <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではベーコンやチキンを食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ・値段は高いが、ウサギやキジを食べる。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・馬は食べない。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 毎週、ロースト肉を食べる習慣がある <ul style="list-style-type: none"> ・毎日曜日、ローストビーフやローストチキンを食べる。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 鶏肉が1番安い <ul style="list-style-type: none"> ・英国では鶏肉が1番安い。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 英国の鶏肉は水っぽい <ul style="list-style-type: none"> ・英国のチキンは水っぽい。（男性/47歳/パートナー/5年） ・水っぽいかどうかを気にしてチキンを選ぶ。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● オーガニックビーフや生産者が見える売り方もある <ul style="list-style-type: none"> ・オーガニックビーフが多い。（男性/47歳/パートナー/5年） ・売り場ではファーマーの写真、名前も載っている。（男性/47歳/パートナー/5年） ● ニュージーランド、デンマーク、日本の肉を見たことがある <ul style="list-style-type: none"> ・ニュージーランドの肉は見たことがある。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・デンマークの肉は有名。（男性/47歳/パートナー/5年） ・英国のレストランで日本の肉を見る。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 神戸ビーフ、スコティッシュビーフが売られている <ul style="list-style-type: none"> ・英国では神戸ビーフが売られている。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・スコティッシュビーフもある。（男性/47歳/パートナー/5年） ・神戸ビーフは高いけれどおいしいし、とても有名。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・神戸ビーフは知っている。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 健康意識の高まりで、オーガニックの畜産物は特別ではない <ul style="list-style-type: none"> ・英国の畜産物はオーガニックなど種類が多い。（男性/47歳/パートナー/5年） ・10人に1人はベジタリアン、健康に対する意識が高まっている。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・日本ではスペシャルだけど英国ではオーガニックは特別なことではない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 新鮮さが大事 <ul style="list-style-type: none"> ・日本の畜産物を売るなら新鮮さが大事。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 福島のことを気になる <ul style="list-style-type: none"> ・日本の畜産物は福島の問題がある。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

畜産物の食習慣（卵）

- ▶ 普段は英国同様、日本でもオムレツやスクランブルエッグ、ポイルして食べている。
- ▶ **生卵には抵抗がある様子**が見受けられ、日本に来てから食べられるようになった人もいる。
- ▶ 英国では10年前にサルモネラ菌による問題が起き、それ以降、**卵のサルモネラ菌について英国人が敏感になっている**との指摘がある。
- ▶ 卵のせサラダについては、**おいしい、半熟卵も好きとの声が聞かれ、概ね評価が高いものの、半熟卵が食べられない人もおり、英国では半熟卵は食べない**との反応。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 卵	<ul style="list-style-type: none"> ● オムレツ、スクランブルエッグ、ポイルで食べる <ul style="list-style-type: none"> ・オムレツを食べる。(男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/43歳/日本人と結婚/8年、男性/47歳/パートナー/5年) ・スクランブルエッグを食べる。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・卵をポイルする。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 生卵は食べない <ul style="list-style-type: none"> ・生卵は食べない。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 生卵を食べるようになったのは日本に来てから <ul style="list-style-type: none"> ・日本に来てから生卵を食べるようになった。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・すき焼きの時に食べる生卵はおいしい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 英国ではスクランブルエッグやポイルドエッグ <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではスクランブルエッグやポイルドエッグを食べる。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 日本の卵は売っていない <ul style="list-style-type: none"> ・英国で日本の卵を売っているのを見たことがない。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 10年前に問題が起き、卵のサルモネラ菌を気にする <ul style="list-style-type: none"> ・英国では10年前、すごく大きな卵の問題が起きたことがある。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・英国人は卵のサルモネラ菌を気にする。(男性/25歳/一人暮らし/2年)

畜産物の食習慣（チーズ）

- 日本のチーズは**種類が少ない**との指摘はあるものの、チーズトーストやクラッカーに乗せて、サンドウィッチにしたり、オムレツに入れるなどしてチーズを食べている。
- 英国のチーズは、**種類が豊富で、味にも濃淡の段階**があり、**ブロック単位で購入し自分で切る**のが一般的。
- 試食したチーズトーストは、**チーズの味がマイルドすぎて子ども向け**との声が多く、特においしいとの評価は得られていない。

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"> ● チーズは好き ・チーズは大好きです。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● チーズトースト、クラッカーに乗せて、サンドウィッチ、オムレツ、ポテト ・チーズトーストを食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ・クラッカーにのせて食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・サンドウィッチで食べる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・オムレツに入れて食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ・チーズとポテトを食べる。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 日本はチーズの種類が少ない ・日本はチーズの種類が少ない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● チーズトーストで ・英国でもチーズトーストを食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 種類が豊富 ・ヨーロッパはチーズの種類がたくさんある。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 味の濃さの種類がある ・マイルド、チェダー、ストロングという種類がある。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 北海道チーズがある ・英国では北海道チーズが売られている。（男性/47歳/パートナー/5年） ● ブロックで買う ・英国ではブロックのチーズを自分で切って食べ、スライスも厚い。（男性/47歳/パートナー/5年）

畜産物の食習慣（ヨーグルト）

- ヨーグルトは普段から好んで食べている様子があり、そのまま食べる人やフルーツやジャムなど何かを入れて食べている人がいる。
- ローファットをはじめ、機能性ヨーグルトを食べている人もいる。
- 英国ではヨーグルトは朝、ランチ、デザートに食べ、味は日本のそれと変わらないとし、**甘いものや料理用、グラノーラ入りなど様々な種類が売られている様子。**
- 生乳40～50%のヨーグルトは**酸味を感じており**、フルーツや甘いものと一緒に食べたいとしている。
- 生乳100%ヨーグルトと40～50%のどちらも好きとしながらも、**英国人にはクリーミでちょっと甘さを感じる100%のほうがいいとの声もある。**

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"> ● 普段から好きで食べる <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルトは大好き。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ・普段、ヨーグルトを食べる。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● あまり食べない <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルトは嫌いではないが、あまり食べない。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● そのまま食べる <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルトはそのまま食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 何かを入れて、何かと一緒に <ul style="list-style-type: none"> ・バナナとジャムを混ぜて食べる。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・フルーツと一緒に食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 機能性ヨーグルトを食べる <ul style="list-style-type: none"> ・機能性ヨーグルト、ローファットヨーグルトを食べる。（男性/47歳/パートナー/5年） ● ギリシャヨーグルトはおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・すぐくクリーミなギリシャヨーグルトはすごくおいしい。（女性/52歳/一人暮らし/9年、女性/43歳/日本人と結婚/8年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 朝、ランチ、デザートに <ul style="list-style-type: none"> ・朝、食べる。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・英国ではデザートに食べる。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・ランチに食べる。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● フルーツを入れる <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではヨーグルトにフルーツを入れる人が多いと思う。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 甘いもの、甘くないもの、クッキング用、フルーツ入り、グラノーラ入り、機能性ヨーグルトなどがある <ul style="list-style-type: none"> ・甘いヨーグルト、酸っぱいヨーグルト、砂糖が入っていないヨーグルトやクッキング用などいろいろな種類がある。（男性/47歳/パートナー/5年） ・フルーツが混ざったものを売っている。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・グラノーラ入りもある。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・英国でも機能性ヨーグルトを売っている。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・機能性ヨーグルトは女性に人気。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 日本のヨーグルトは見たいことがない <ul style="list-style-type: none"> ・英国で日本のヨーグルトを見たいことがない。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 日本のヨーグルトと味は同じ <ul style="list-style-type: none"> ・英国人は日本のヨーグルトはOKだと思う。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・日本のヨーグルトと英国のヨーグルトは味が同じ。（男性/47歳/パートナー/5年）

畜産物の試食評価① 豚肉（冷しゃぶ）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 豚肉（冷しゃぶ）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい ・冷しゃぶはおいしい。（男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/31歳/一人暮らし/6年、男性/47歳/パートナー/5年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 肉が甘い ・お肉が甘くて柔らかい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● 肉の火の通り加減もちょうどいい ・硬くないし、生でもなく、ちょうどいい。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・お肉はちょっと生っぽいが平気。（男性/47歳/パートナー/5年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● 冷しゃぶという料理がいい ・冷しゃぶは英国でも大丈夫だと思う。（男性/47歳/パートナー/5年） ・料理が早くできる。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 薄切り肉を食べない英国人には料理の提案をして売ればいい ・冷しゃぶの肉を野菜と混ぜて炒めて、野菜と混ぜて食べるものと写真を置いて売れば、売れると思う。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・英国は薄い肉はベーコンくらいしかなく、食べない。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

豚肉（冷しゃぶ）

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

畜産物の試食評価② 鶏肉（焼き鳥）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 鶏肉（焼き鳥）	<ul style="list-style-type: none"> ● 味は良い ・チキンの味はいい。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 柔らかい ・肉は柔らかい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 焼き鳥の皮も大好き ・焼き鳥の皮は大好き。（男性/47歳/パートナー/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 脂っぽい ・皮がちょっと脂っこい。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・脂っぽい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 皮は生っぽい ・焼き鳥の皮は生っぽくて、スキンという感じがする。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 硬い ・ちょっと焼き過ぎていて、硬い。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 味が弱い ・チキンの味が少し弱い。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鶏肉は安いし、焼き鳥も人気 ・ケバブやシシカバブもある英国では焼き鳥も人気がある。（男性/47歳/パートナー/5年） ・安いのでチキンはポピュラー。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● カットしたモモ肉は食べない ・鶏は、胸肉はカットするが、モモ肉は骨も全部一緒に調理して、チョップして食べない。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 皮はもっとカリカリに焼けばいい ・焼き鳥の皮はもっとカリカリならいい。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

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

畜産物の試食評価③ 卵（卵のせサラダ）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
卵 （卵のせサラダ） 畜産物	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/43歳/日本人と結婚/8年、女性/31歳/一人暮らし/6年、男性/47歳/パートナー/5年） ・卵が硬くなくてすごくおいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・半熟卵は大好きです。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 半熟はだめ <ul style="list-style-type: none"> ・半熟卵は気持ちが悪い。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 塩つけが足りない <ul style="list-style-type: none"> ・もっと塩っぽかったらもっとおいしい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● サルモネラ菌を気にして半熟卵は食べない <ul style="list-style-type: none"> ・英国ではあまり半熟卵を食べない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・きちんと料理すればサルモネラ菌は消えるので、いつも硬い卵を食べている。（女性/31歳/一人暮らし/6年）

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

畜産物の試食評価④ チーズ（チーズトースト）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 チーズ（チーズトースト）		<ul style="list-style-type: none"> ● マイルドすぎてチーズの味がしない <ul style="list-style-type: none"> ・チーズの味が全然しないので、おいしくない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・偽物っぽい。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・マイルドすぎる。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 普通 <ul style="list-style-type: none"> ・味は普通。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● 子ども向き <ul style="list-style-type: none"> ・大人は好きではない。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・味がシンプルなので、子どもは好き。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● プロセスチーズは好きではない <ul style="list-style-type: none"> ・プロセスチーズは好きではない。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 子ども用として <ul style="list-style-type: none"> ・子どもにはいい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● チーズトーストはだめ <ul style="list-style-type: none"> ・チーズだけを食べたい。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

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

畜産物の試食評価⑤ 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"> ● 味はまあまあおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・味はまあまあ。（男性/25歳/一人暮らし/2年、男性/47歳/パートナー/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● すこし酸っぱい <ul style="list-style-type: none"> ・すこし酸っぱい。（女性/31歳/一人暮らし/6年、女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● フルーツや甘いものと一緒にいい <ul style="list-style-type: none"> ・果物と一緒に食べたい。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・野菜やフルーツと一緒にだとい。（男性/47歳/パートナー/5年） ・フルーツとグラノーラなど甘いものと一緒に食べるといい。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 生乳40～50%も100%も好き <ul style="list-style-type: none"> ・生乳40～50%も100%もどちらもいい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、男性/47歳/パートナー/5年、女性/52歳/一人暮らし/9年、男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 生乳100%のほうが甘いと感じる <ul style="list-style-type: none"> ・生乳40～50%のほうが酸っぱい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・生乳100%は甘い。（男性/25歳/一人暮らし/2年） ● 英国人には生乳100%のほうが合う <ul style="list-style-type: none"> ・生乳100%のほうがおいしい。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・英国人はクリーミーでちょっと甘い生乳100%のほうがいいと思う。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

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

畜産物試食の様子



焼き鳥試食の評価をヒアリング



冷しゃぶの試食



チーズトーストの試食



ヨーグルトの試食

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。

試食レシピ：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（※）



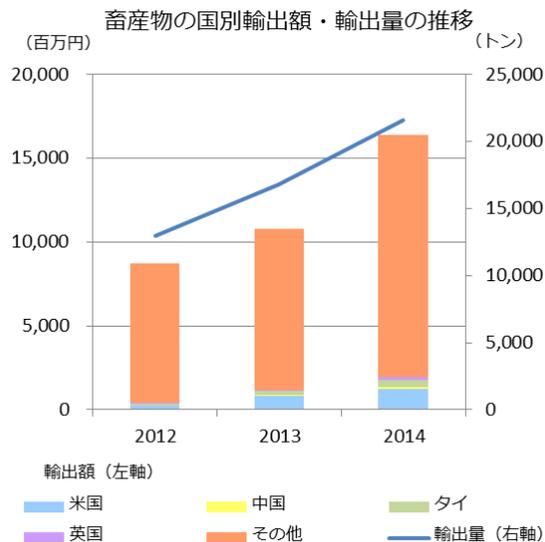
プレーンヨーグルト（生乳100%）

※ 生乳40～50%の比較対象として参考試食

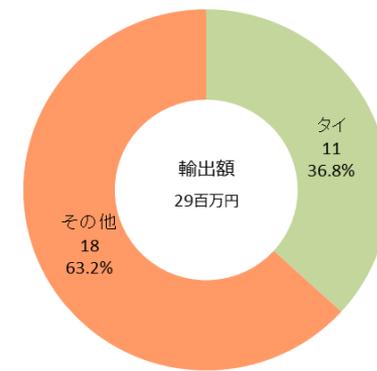
輸出状況：畜産物

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）



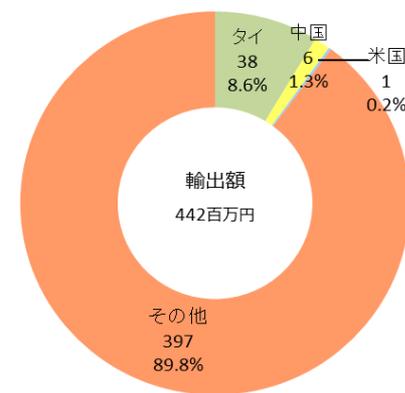
鶏肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



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

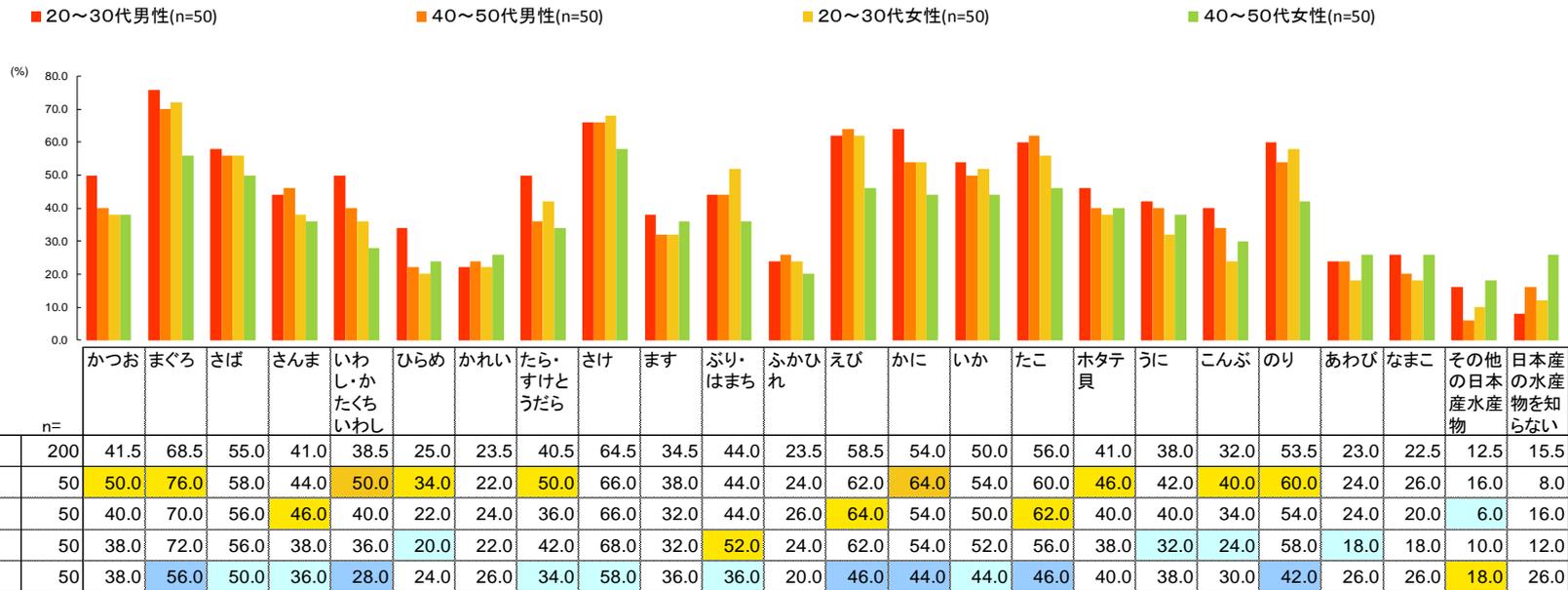
注：HSコード 040630

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

□ 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>

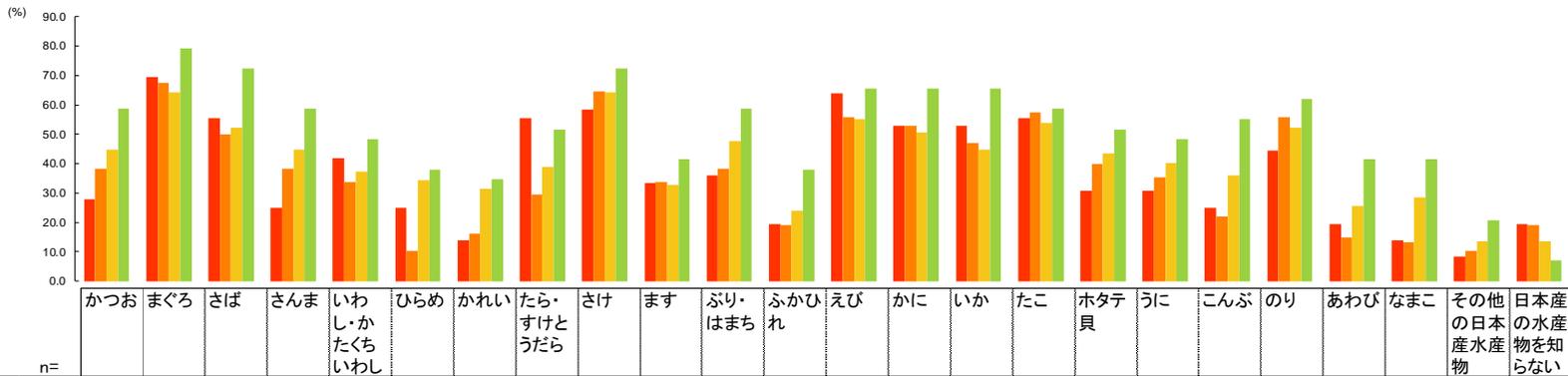


日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

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

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

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



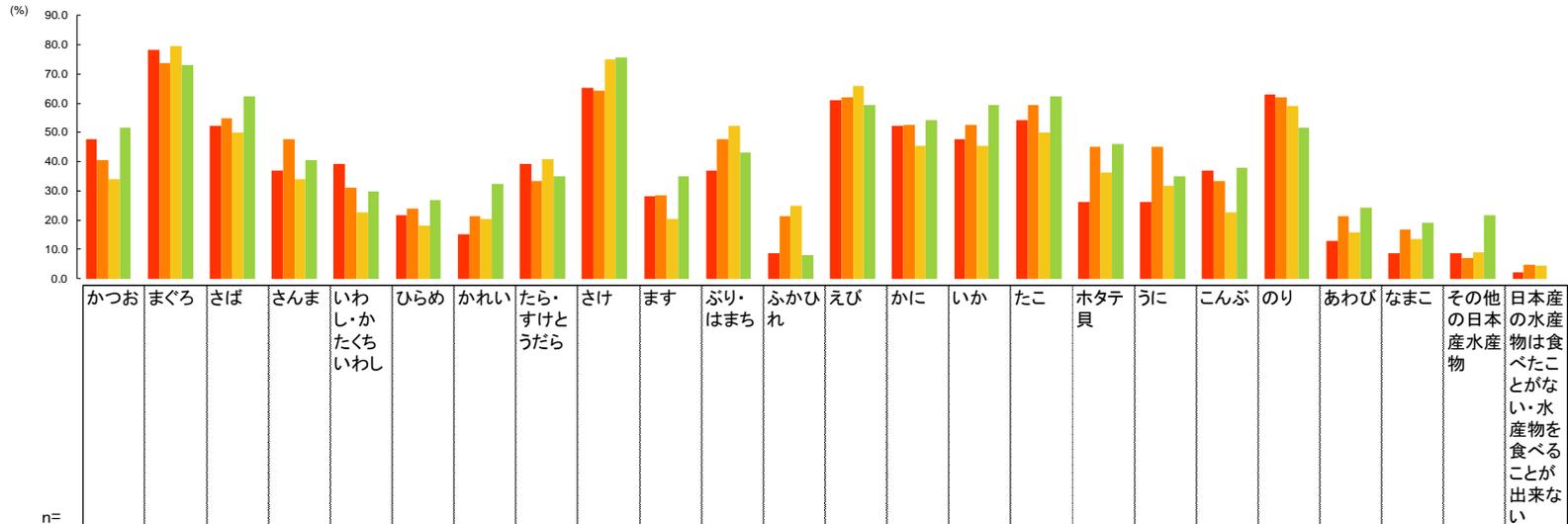
Q6 居住年数	n=	水産物																				その他	日本産		
		かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その日本産水産物	知らない
TOTAL	200	41.5	68.5	55.0	41.0	38.5	25.0	23.5	40.5	64.5	34.5	44.0	23.5	58.5	54.0	50.0	56.0	41.0	38.0	32.0	53.5	23.0	22.5	12.5	15.5
1年未満	36	27.8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

日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

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

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

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



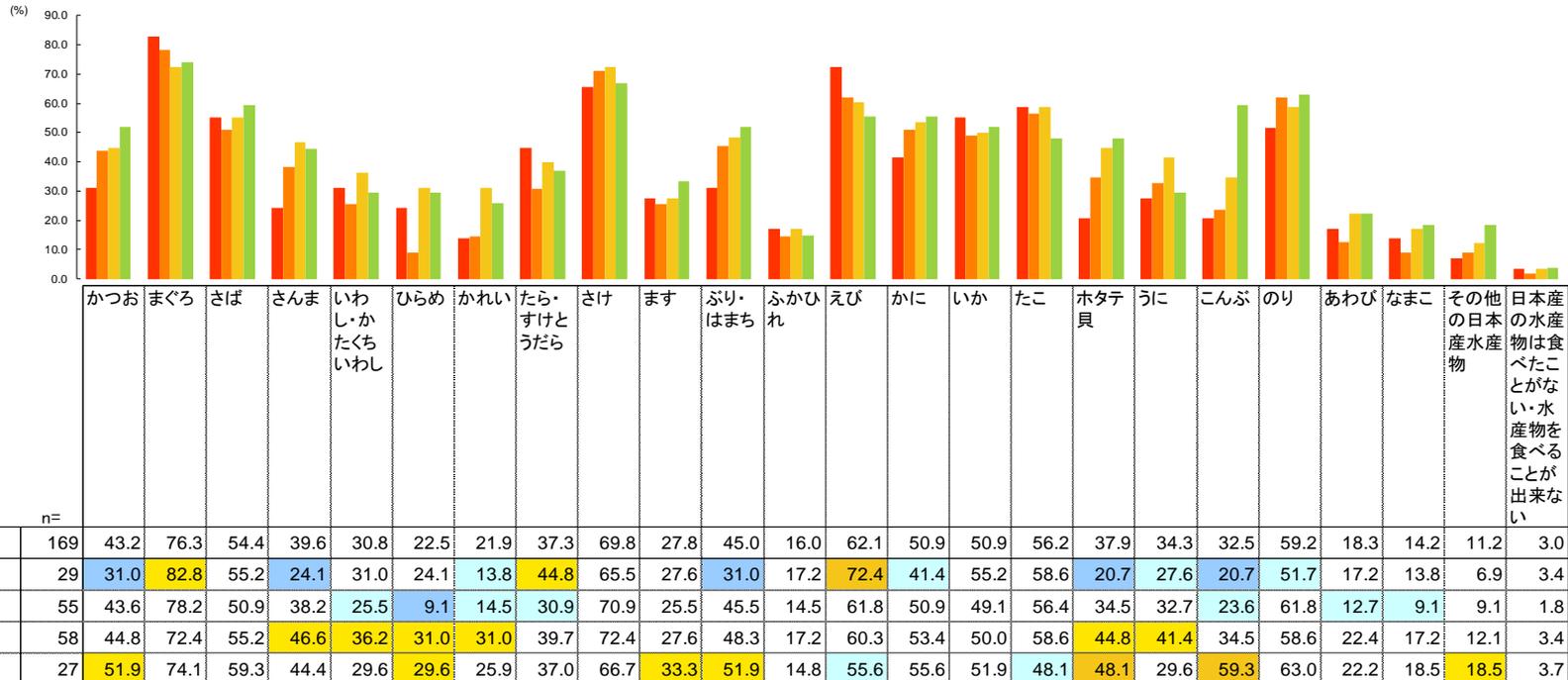
		n=	かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	日本産の水産物は食べたくない・水産物を食べることが出来ない
TOTAL		n=	43.2	76.3	54.4	39.6	30.8	22.5	21.9	37.3	69.8	27.8	45.0	16.0	62.1	50.9	50.9	56.2	37.9	34.3	32.5	59.2	18.3	14.2	11.2	3.0
* 性・年齢 (4区分)	20~30代男性	n=	47.8	78.3	52.2	37.0	39.1	21.7	15.2	39.1	65.2	28.3	37.0	8.7	60.9	52.2	47.8	54.3	26.1	26.1	37.0	63.0	13.0	8.7	8.7	2.2
	40~50代男性	n=	40.5	73.8	54.8	47.6	31.0	23.8	21.4	33.3	64.3	28.6	47.6	21.4	61.9	52.4	52.4	59.5	45.2	45.2	33.3	61.9	21.4	16.7	7.1	4.8
	20~30代女性	n=	34.1	79.5	50.0	34.1	22.7	18.2	20.5	40.9	75.0	20.5	52.3	25.0	65.9	45.5	45.5	50.0	36.4	31.8	22.7	59.1	15.9	13.6	9.1	4.5
	40~50代女性	n=	51.4	73.0	62.2	40.5	29.7	27.0	32.4	35.1	75.7	35.1	43.2	8.1	59.5	54.1	59.5	62.2	45.9	35.1	37.8	51.4	24.3	18.9	21.6	0.0

日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

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

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

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

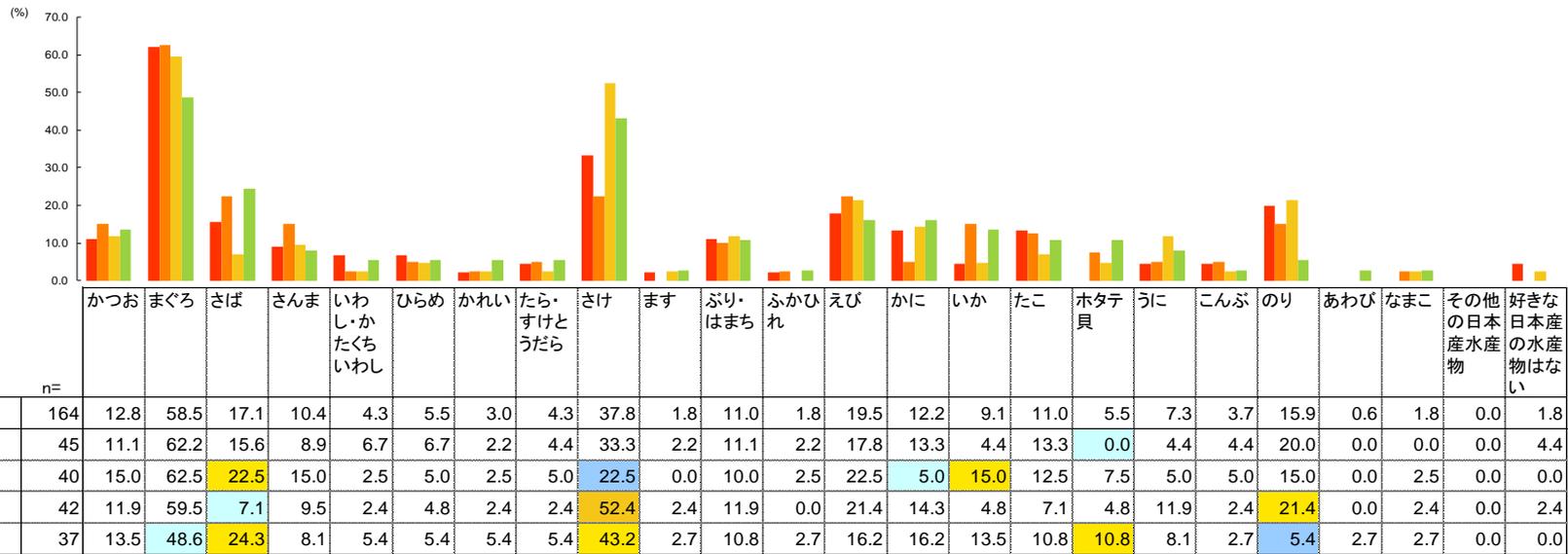


好きな日本産の水産物 <性・年齢別>

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

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

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

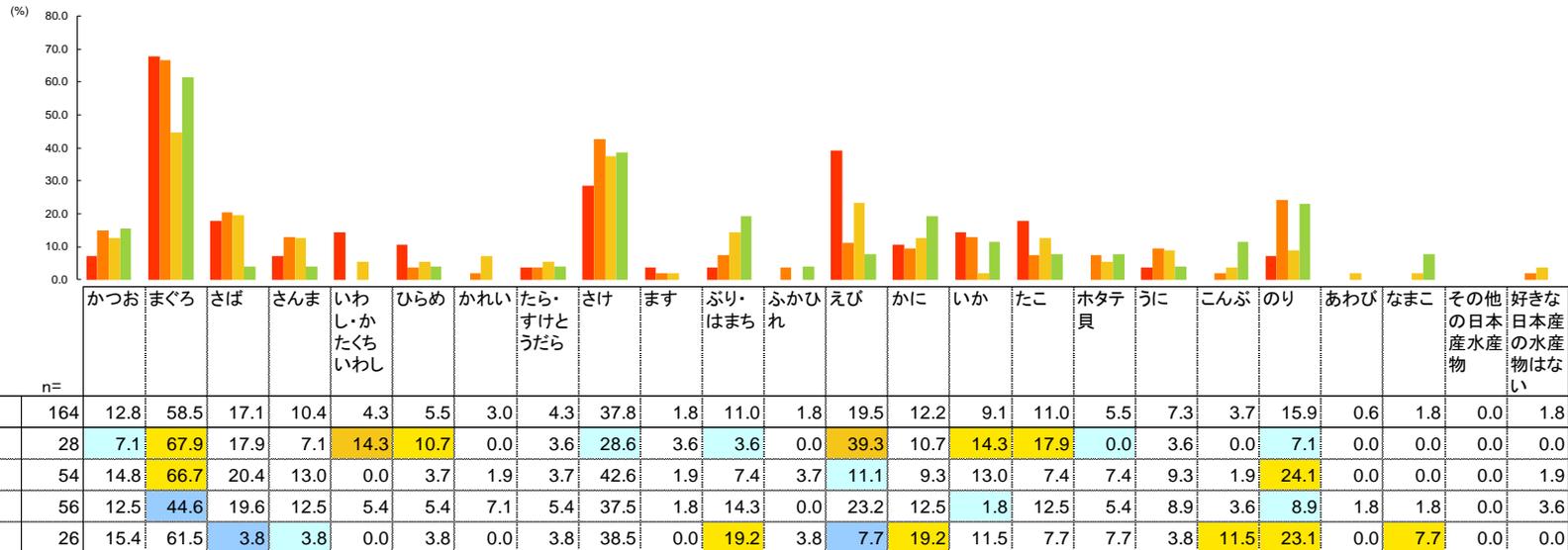


好きな日本産の水産物 <在住年数別>

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

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

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



日本産の水産物の好きなメニュー

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

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

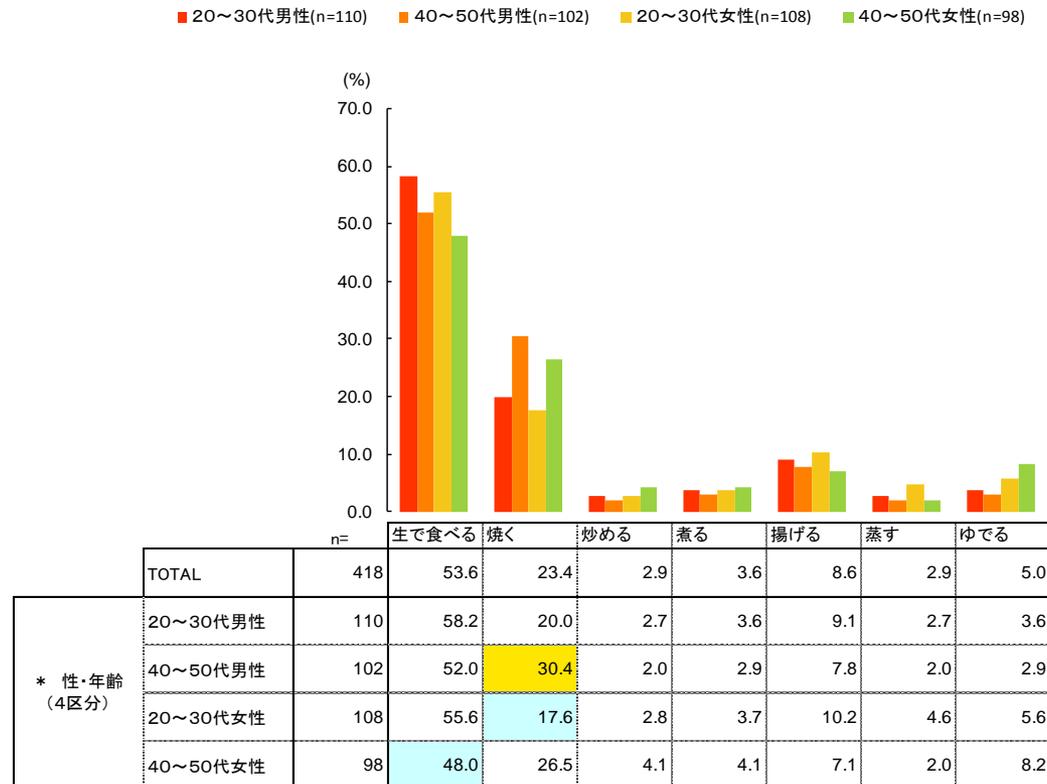
まぐろ	刺身	寿司
回答数	49	41
さけ	寿司	焼鮭
回答数	19	10
えび	天ぷら	
回答数	5	
たこ	たこ焼き	
回答数	9	
さば	焼さば	
回答数	15	

※ 上位5位までの水産物の
回答数5以上の回答

日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

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

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

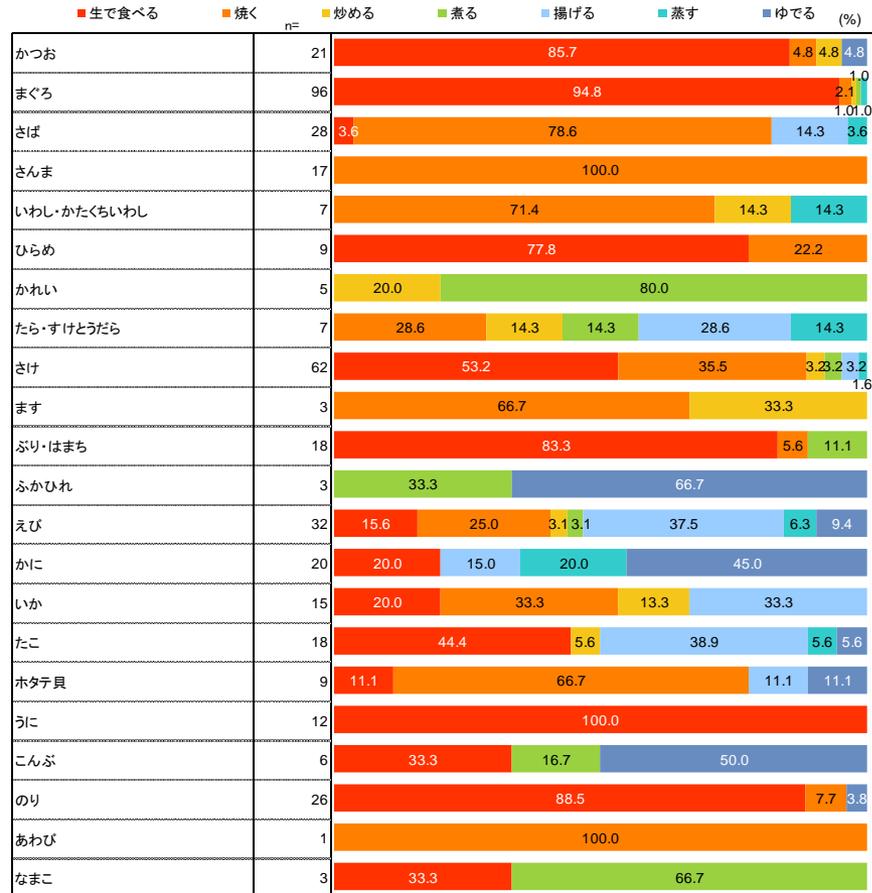


n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

日本産の水産物の好きな調理方法 <品目別>

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

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

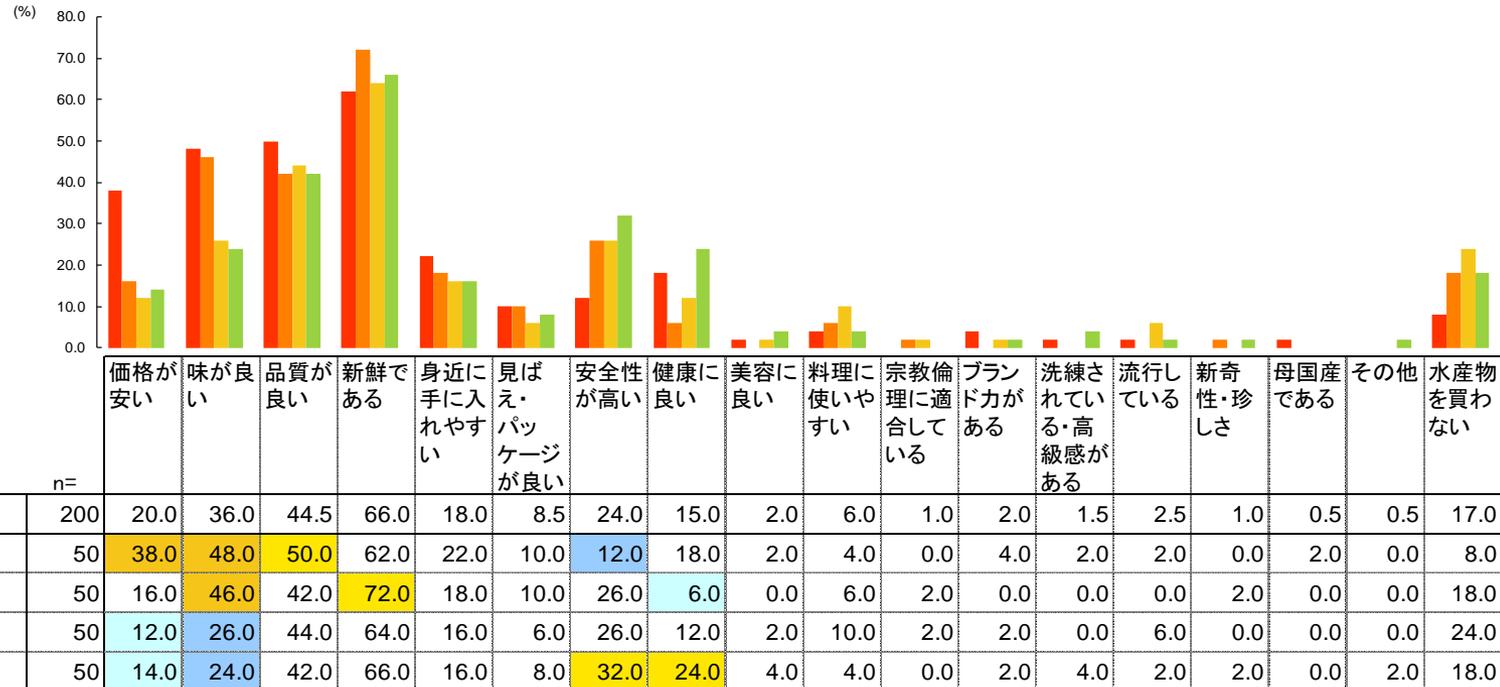


母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

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

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

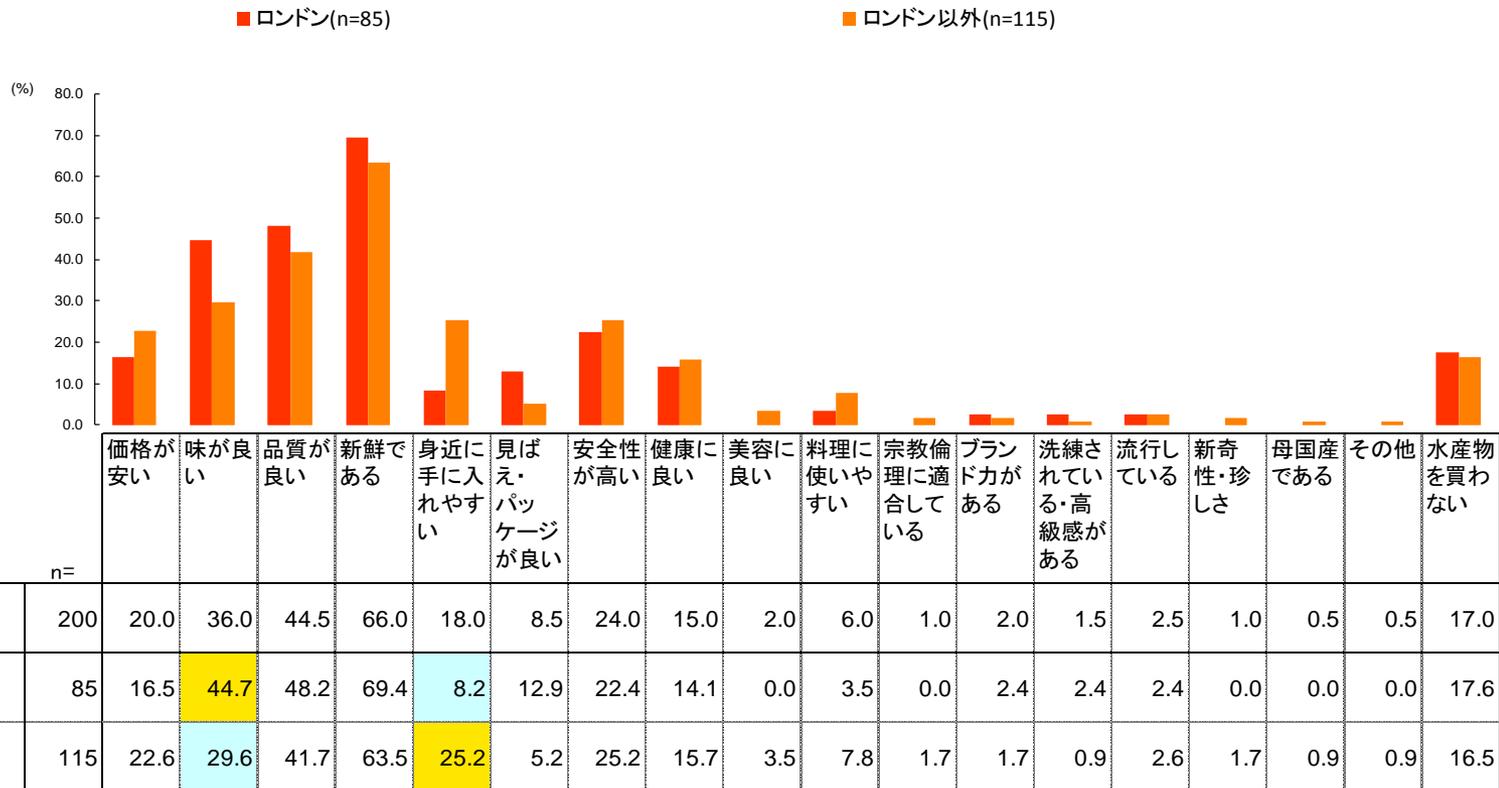
■ 20～30代男性(n=50) ■ 40～50代男性(n=50) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=50)



母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>

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

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



母国で代表的な水産物のメニュー

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

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

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

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

母国での代表的な水産物メニューの特徴＜性・年齢別＞

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

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

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他

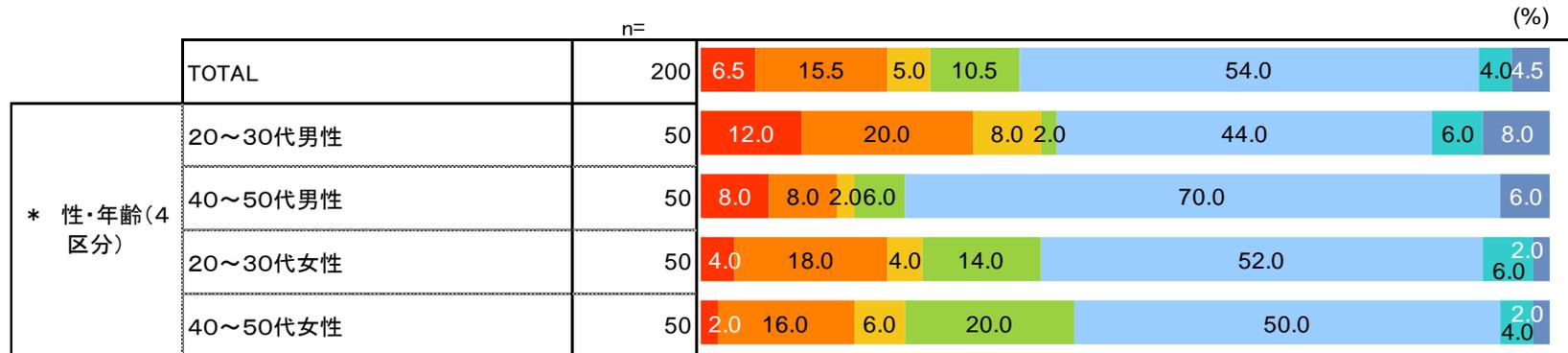


母国での代表的な水産物メニューの調理方法 <出身都市・地域別>

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

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

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

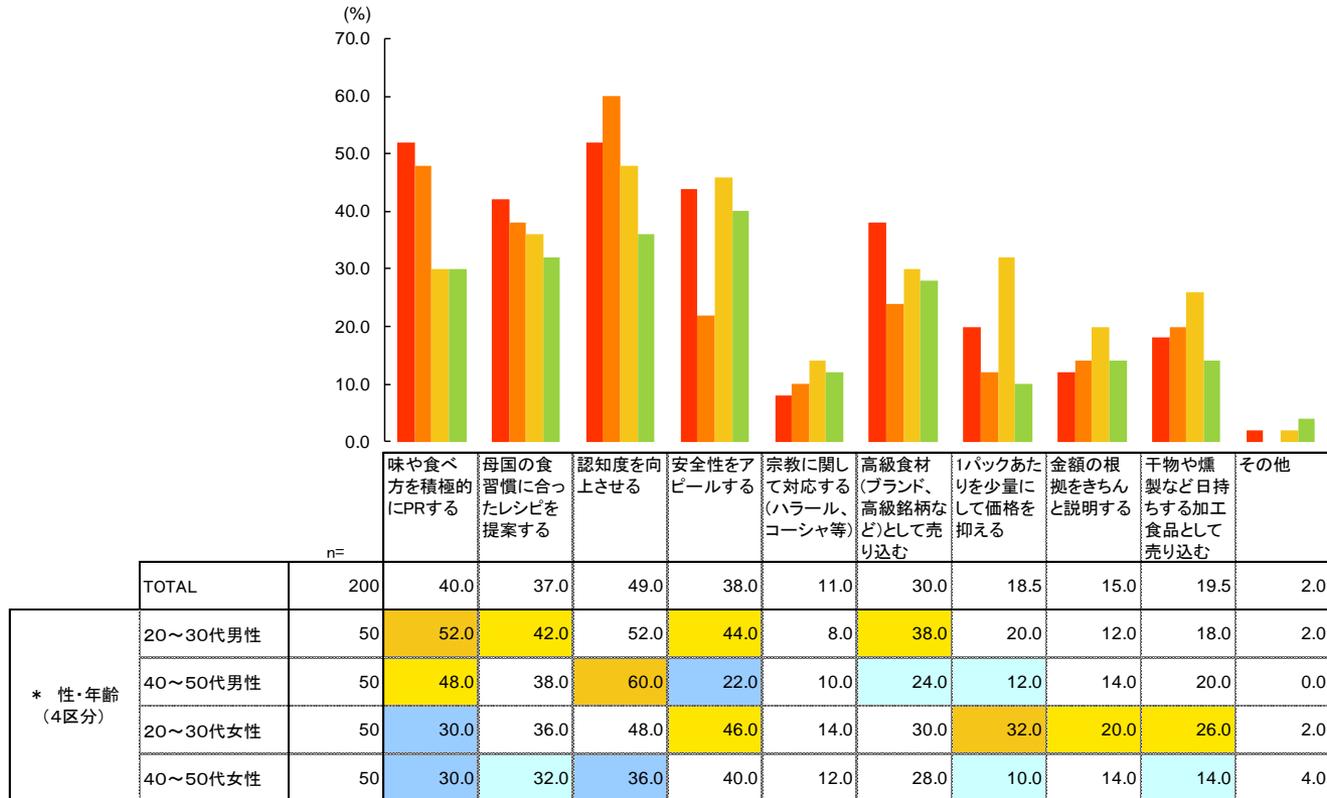


日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

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

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

■ 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)



水産物の食習慣



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

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

水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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

ぶり（照り焼き）

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

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

ぶり (ぶりしゃぶ)

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

水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）



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

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

水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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

秋鮭（塩焼き）

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

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

かつおフライ

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

水産物試食の様子



ぶりしゃぶの調理。ぶりを湯にくぐらせた上で試食対象者に提供。



提供したぶりしゃぶ。ポン酢をかけて試食。



かつおのフライの調理。



インタビューの様子。

試食レシピ：ぶり（照り焼き）



【材料】 ※分量は試食6名分

ぶり切り身3切れ

照り焼きタレ

【醤油大さじ2、本みりん大さじ1と1/2、砂糖大さじ2】

仕上げ用 本みりん大さじ1/2

塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

【作りかた】

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

試食レシピ：ぶり（ぶりしゃぶ）



【材料】 ※分量は試食6名分

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

【作りかた】

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

試食レシピ：秋鮭（ムニエル）



【材料】 ※分量は試食6名分

秋鮭の切り身 80g × 3切
塩、胡椒、油、小麦粉 適量
バター 20g

【作りかた】

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

試食レシピ：秋鮭（塩焼き）



【材料】 ※分量は試食6名分
天然秋鮭（甘塩）の切り身 3切

【作りかた】

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

試食レシピ：かつお（フライ）



【材料】 ※分量は試食6名分

刺身用かつお30g×6枚

A：【小麦粉大さじ2と1/2、水大さじ3】

塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

【作りかた】

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

輸出状況：水産物

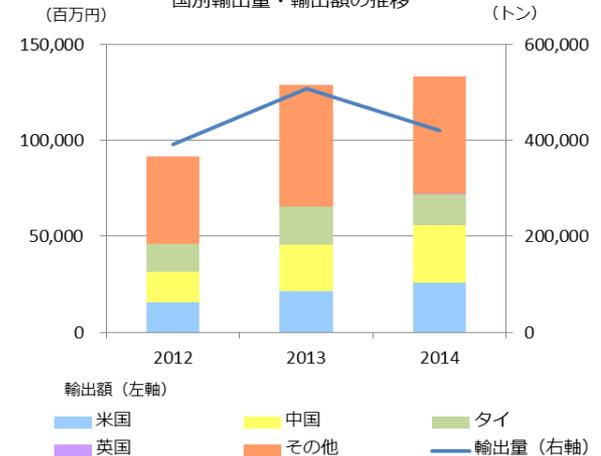
水産物の輸出額は2014年に1,334億円だった。

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。

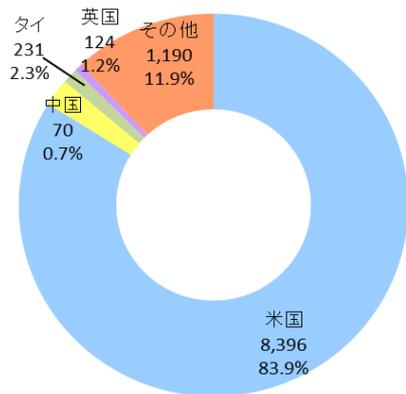
政府は、2020年までに水産物の輸出額を3,500億円（2014年：2,337億円）に拡大することを目標としており、資源量に余裕があり、国際競争力のある水産加工品やホタテ等の国際商材を重点品目に位置づけている。

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

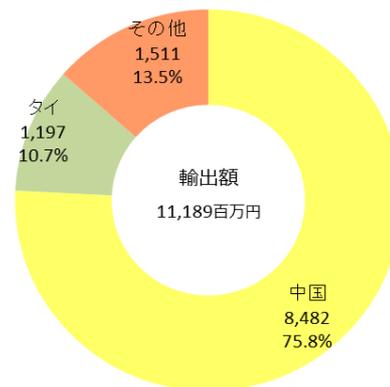


ぶりの国別輸出額（2014年）



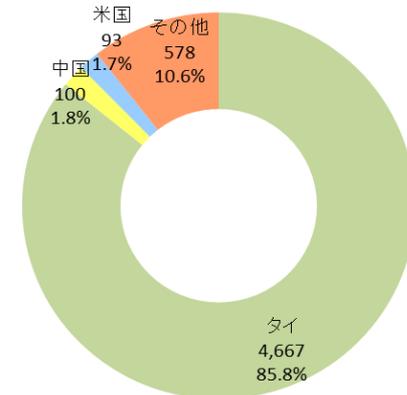
注：HSコード 030449200, 030459200, 030489200

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。食経験率は6割を超える。
- 40～50代女性は食経験率が全体に比べて低く、「知らない」も4割弱みられる。

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

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



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

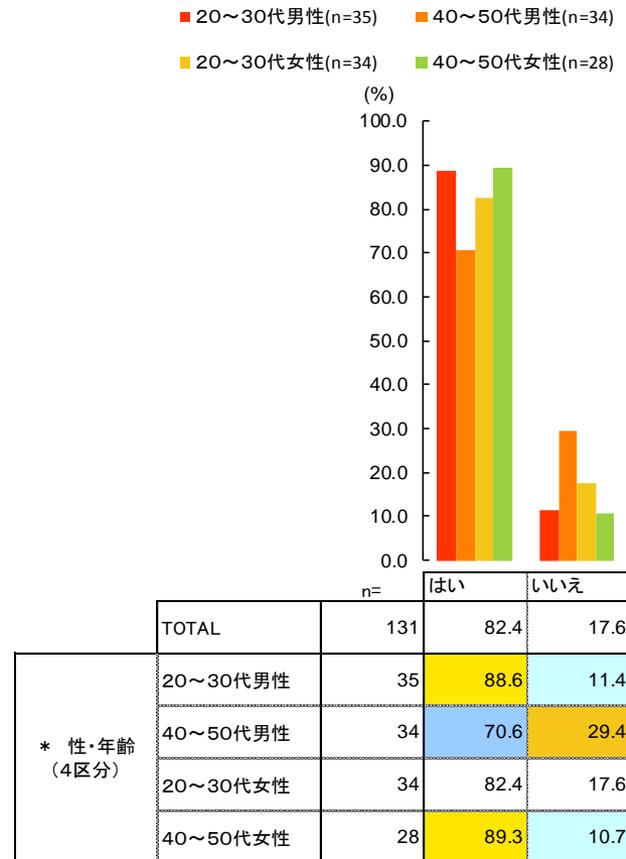
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本茶を選択しなかった人

「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>

- 全体では食経験者のうち8割強には好まれているが、40～50代男性の3割弱には好まれていない。

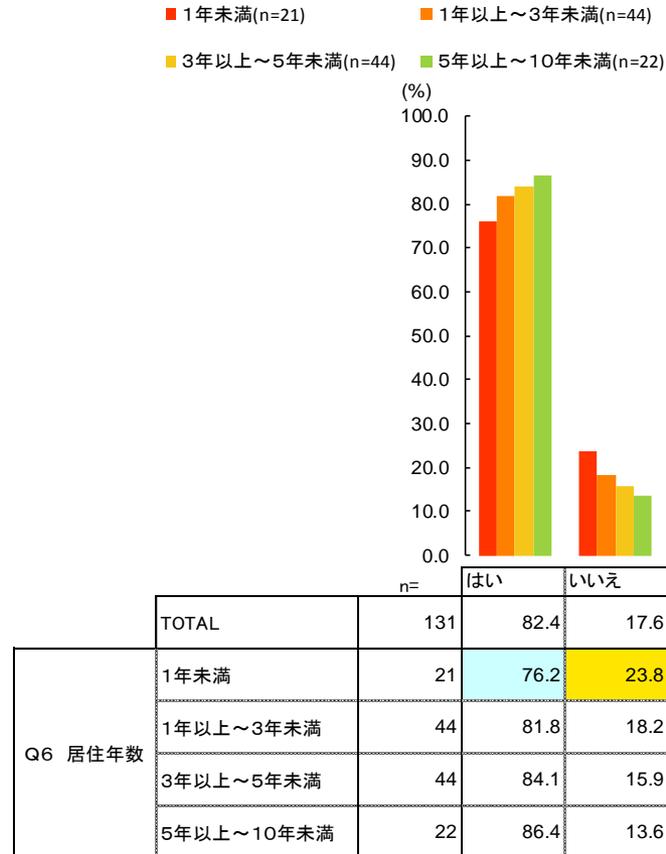
□ Q49 あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。（SA）【ベース：Q46で日本茶を飲んだことがあると選択した人】 <性・年齢別>



日本茶の嗜好 <在住年数別>

- 在住年数が長いほど、日本茶を好む人の割合は高まる。

□ 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>

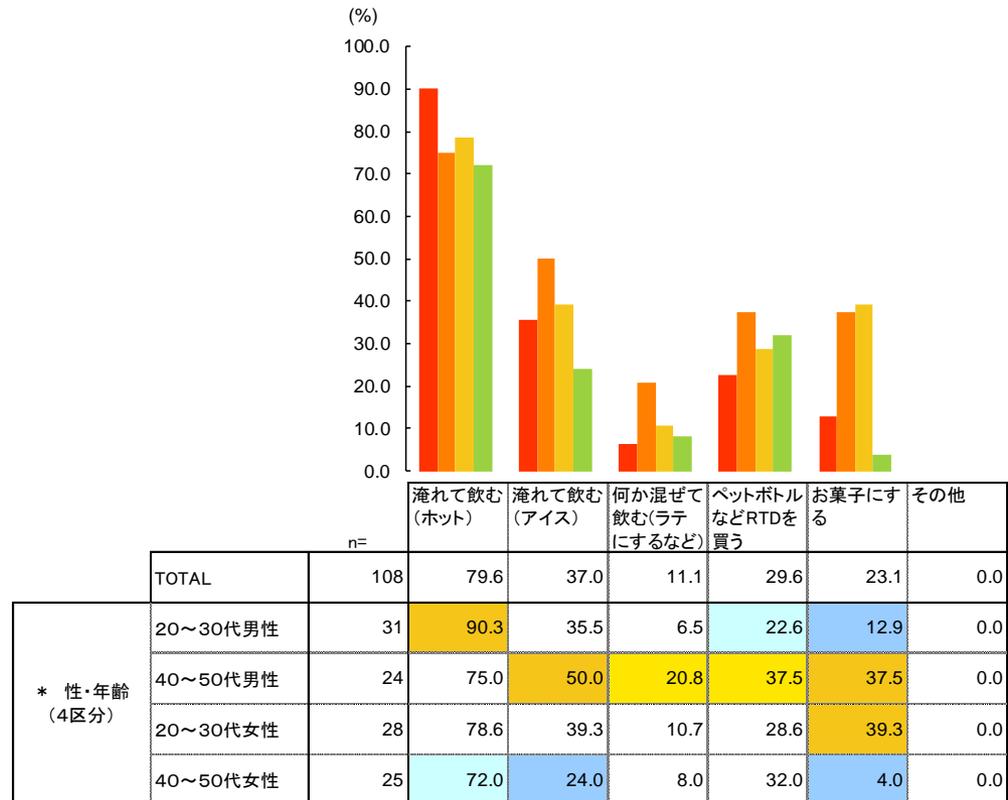


日本茶の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「淹れて飲む（ホット）」が突出している。次点で「淹れて飲む（アイス）」が続く。
- 20～30代男性では、「淹れて飲む（ホット）」が9割に達する。

□ 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=24) ■ 20～30代女性(n=28) ■ 40～50代女性(n=25)

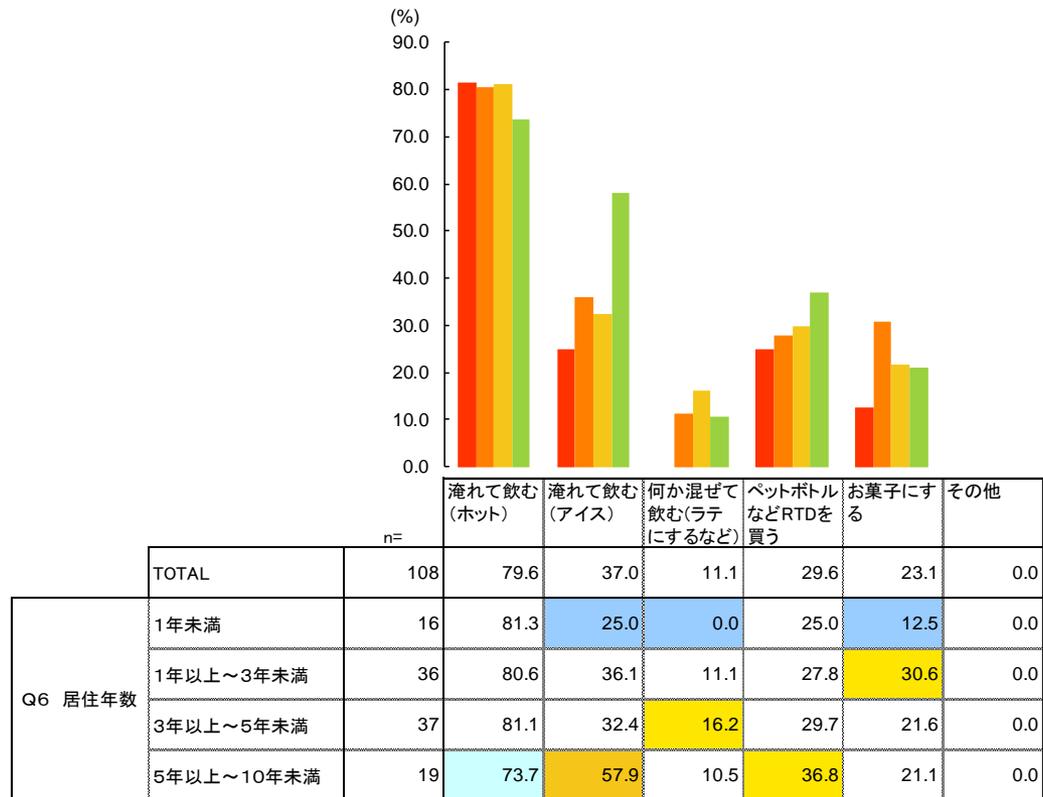


日本茶の好きな飲み方 <在住年数別>

- 各層共通して「淹れて飲む（ホット）」が最も好まれる。
- 「ペットボトルなどRTDを買う」を好む割合は、在住年数が長いほど高い。

□ Q50 日本茶の好きな飲み方（MA）【ベース：日本茶好意者】 <在住年数別>

■ 1年未満(n=16) ■ 1年以上～3年未満(n=36) ■ 3年以上～5年未満(n=37) ■ 5年以上～10年未満(n=19)



母国でのお茶の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」、「品質が良い」の順に重視されている。
- 40～50代女性は「品質が良い」が最も重視されており、それ以外の層では「味が良い」が最も重視されている。
- 一方、40～50代女性は「この食材は買わない」が3割。

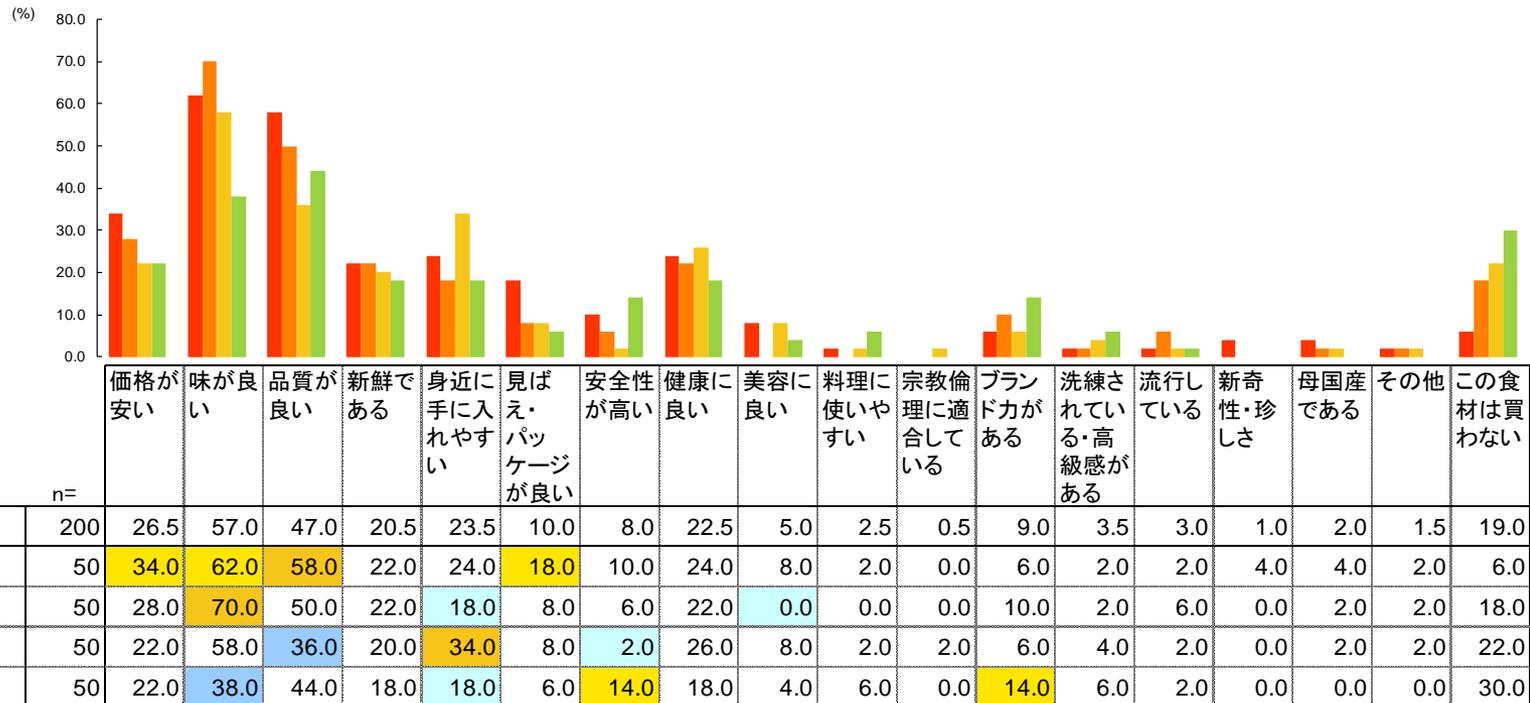
□ Q5 5 あなたが母国でお茶を購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)

■ 40～50代男性(n=50)

■ 20～30代女性(n=50)

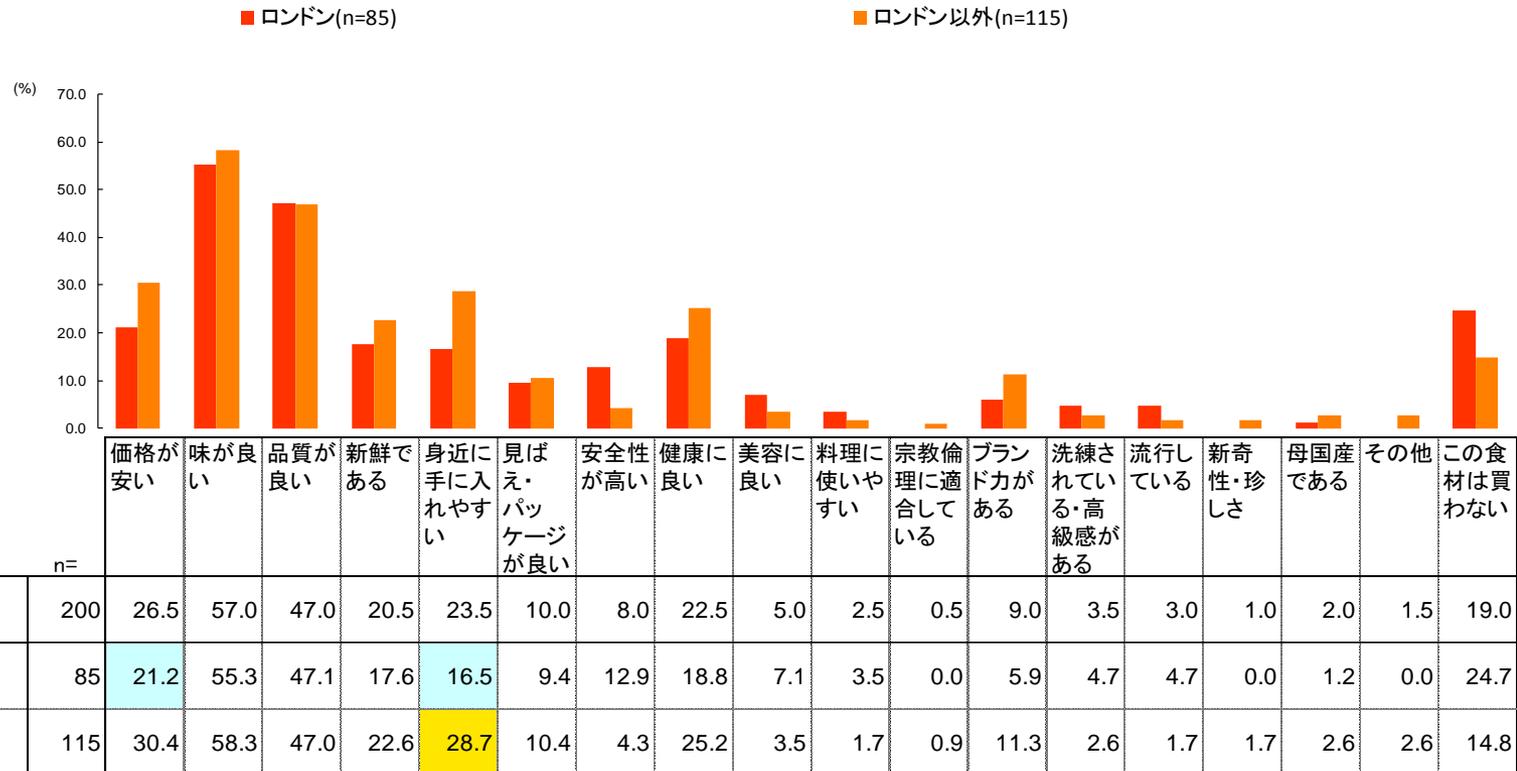
■ 40～50代女性(n=50)



母国でのお茶の購入基準 <出身都市・地域別>

- 各地域共通して「味が良い」が最も重視され、「品質が良い」がそれに続く。
- ロンドン以外では「価格が安い」「新鮮である」「身近に手に入れやすい」「健康に良い」「ブランド力がある」がロンドンに比べて重視されている。
- ロンドンでは「この食材は買わない」とする割合が約25%を占める。

□ 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。(3LA) <出身都市・地域別>



母国で代表的なお茶の種類

- 英国の代表的なお茶というと、やはり紅茶になる。紅茶（Black Tea）と回答した人以外に、紅茶の種類、メーカー名などの回答をまとめると、大多数が紅茶の回答である。
- 紅茶の種類としては、アールグレイが最も多く、次いでダージンティーが挙げられる。
- 具体的に、リプトンやPCティップスといったメーカーを挙げる人も見受けられる。
- 紅茶の飲み方としては、ミルクティーが比較的多いように感じられる。また、アイスティーとして飲む人はあまりいないようである。
- 一方、英国の代表的なお茶として緑茶（Green Tea）という回答も見受けられた。

□ 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	アールグレイ	ミルク	緑茶	ダージン
回答数	88	35	11	10	9

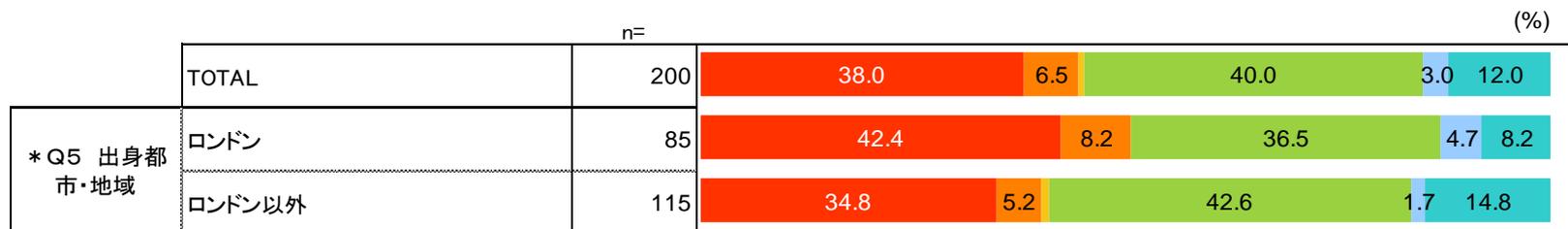
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

母国での代表的なお茶の特徴 <性・年齢別> <出身都市・地域別>

- 全体では「甘い」とする割合が4割、僅かの差で「甘い」が続く。
- 性・年齢別では、40～50代女性で、「甘い」とする割合が全体よりも低く、「苦い」が高くなる傾向にある。
- 出身都市・地域別では、ロンドン以外で「甘い」とする割合がロンドンよりも低くなっている。

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

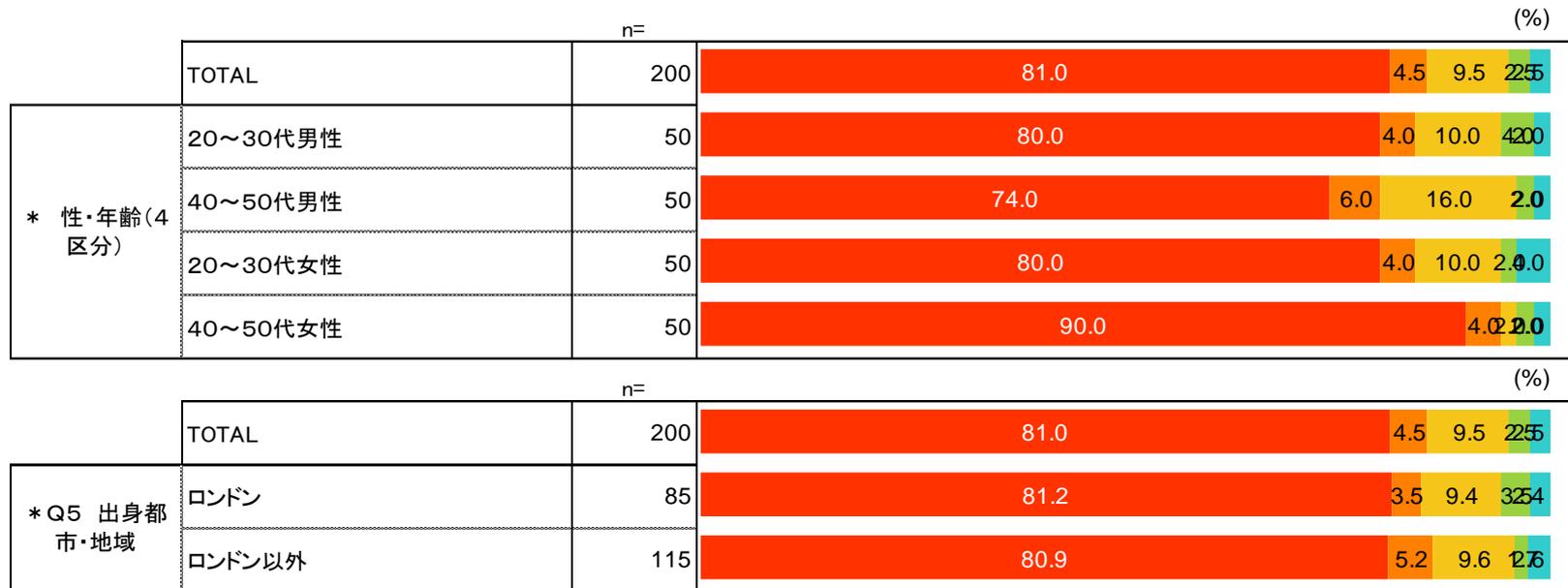


母国での代表的なお茶の調理方法 <性・年齢別> <出身都市・地域別>

- 全体では8割が「淹れて飲む（ホット）」と回答。「何か混ぜて飲む（ラテにするなど）」が続く。
- 性・年齢別では、40～50代女性の9割が「淹れて飲む（ホット）」と回答。
- 出身都市・地域別には差は見られない。

□ 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） <性・年齢別> <出身都市・地域別>

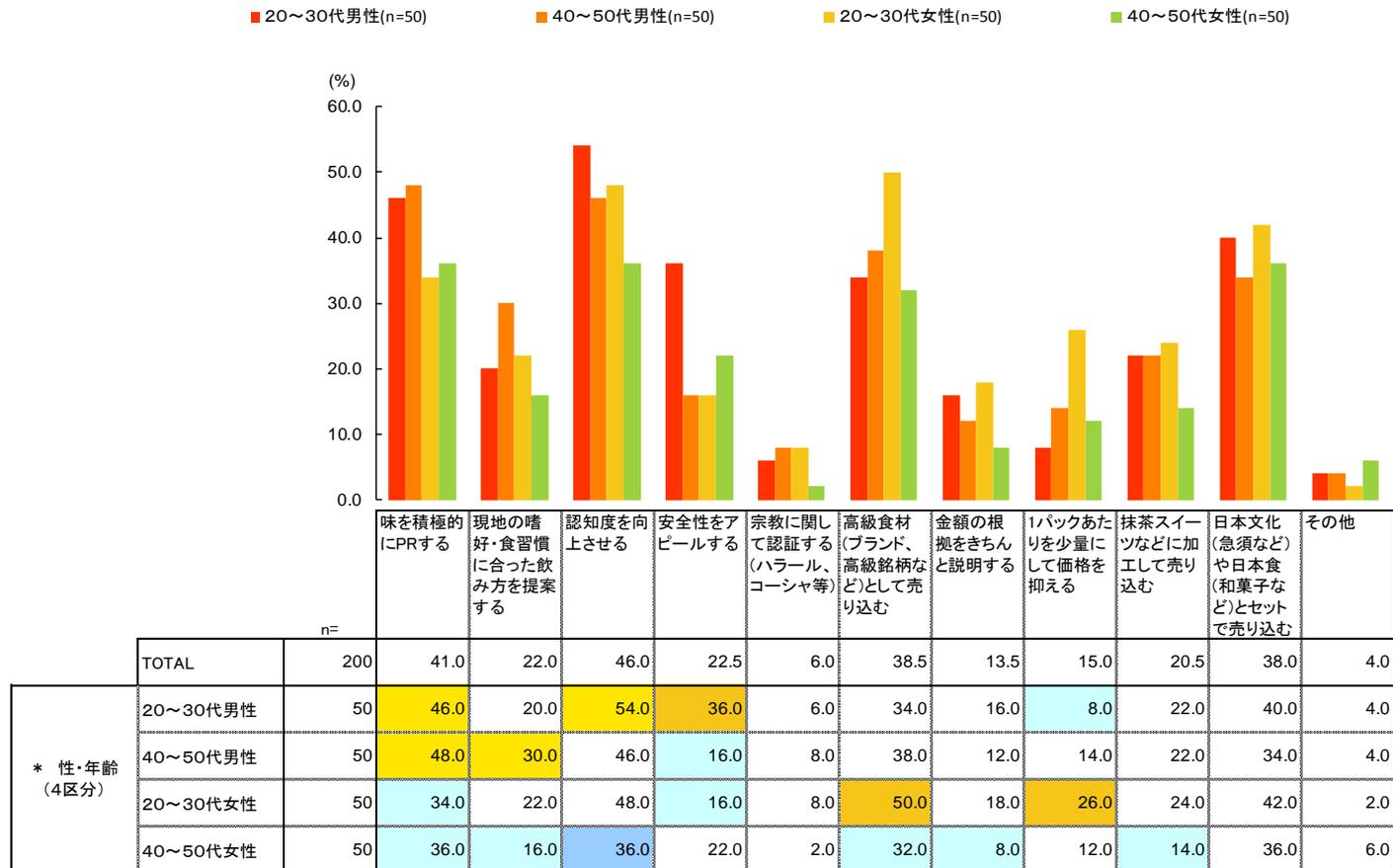
■ 淹れて飲む（ホット） ■ 淹れて飲む（アイス） ■ 何か混ぜて飲む（ラテにするなど） ■ ペットボトルなどRTDを買う ■ お菓子にする ■ その他



日本茶の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」の順に推奨される。
- 「味を積極的にPRする」は女性より男性に推奨される割合が高い。
- 「安全性をアピールする」は20～30代男性で高い。
- 20～30代女性では「高級食材として売り込む」が最も高い。

□ 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) <性・年齢別>



日本茶の食習慣

- ▶ 家では煎茶や麦茶をティーバッグで淹れており、職場で飲んだり、ペットボトルのお茶も購入している。
- ▶ その一方で、**緑茶など日本茶が好きではない**との声もあり、抹茶を飲んだことがある人も少なく、家でも紅茶を飲んでいる様子が見られる。
- ▶ 英国では**温かい紅茶がメイン**で、**その他のお茶類を受け入れない様子**を「宗教」と表現している人もいる。
- ▶ 試飲した煎茶をおいしいと評した人は5人中2人。**苦くてお茶だけでは飲めない**との声や**お茶ではない**との声さえ聞かれる。
- ▶ 薄茶についても、おいしいと感じた人は2人にとどまり、**苦い、においが嫌**という反応が大半である。
- ▶ 煎茶、薄茶ともに、それだけでは苦くて飲めず、**何か甘いものや食事となら、あるいはお茶自体を甘くすれば飲める**という反応。
- ▶ 英国では、ニューヨークのように**カフェスタイルでの提供**にすれば健康に敏感な人が行くのではないかとの声が聞かれる。

食材	食習慣	母国一般の食習慣
茶 日本茶	<ul style="list-style-type: none"> ● 家で煎茶や麦茶をティーバッグで淹れて飲む <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶は自分の家でティーバッグで淹れて、晩ご飯と一緒に飲む。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・麦茶やグリーンティをティーバッグで淹れて飲む。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 職場で飲む <ul style="list-style-type: none"> ・学校の休み時間にお茶を飲む。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● ペットボトルのお茶は大好き <ul style="list-style-type: none"> ・普通のスーパーで売っているペットボトルのお茶は大好き。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● 緑茶やほうじ茶はあまり好きではない <ul style="list-style-type: none"> ・ほうじ茶は嫌い。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・緑茶が好きかどうかは、まあまあ。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・緑茶はあまり好きではない。(男性/47歳/パートナー/5年) ・お茶よりコーヒーのほうが好き。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・お茶はあまり良くないので、飲まない。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 家ではロンドンティを飲む <ul style="list-style-type: none"> ・ポットに砂糖とレモンを入れてロンドンティを飲む。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ● 買うときは値段や苦さが気になる <ul style="list-style-type: none"> ・お茶を買う時に気にするのは値段。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・ペットボトルのお茶を選ぶ時は苦くないお茶をラベルを見て選ぶ。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 抹茶と緑茶の違いはわからない <ul style="list-style-type: none"> ・抹茶と緑茶の違いはわからない。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 抹茶を飲んだことがある <ul style="list-style-type: none"> ・抹茶を飲んだことがある。(男性/25歳/一人暮らし/2年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 英国では宗教のように紅茶を飲む <ul style="list-style-type: none"> ・英国でお茶と言えば紅茶です。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・英国のお茶は宗教のようなもの。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・最初はグリーンティに慣れなかった。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 冷たいお茶は飲まない <ul style="list-style-type: none"> ・夏でもあまり暑くない英国では夏でも熱いお茶を飲む。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) ・英国に冷たいティーはない。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 緑茶を飲む機会はあまりない <ul style="list-style-type: none"> ・グリーンティも売られていると思うが深さなければならぬと思う。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・英国では緑茶を飲んでいなかった。(女性/52歳/一人暮らし/9年、男性/47歳/パートナー/5年) ・英国では日本人の家で緑茶を飲んだことがある。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● ティーバッグで売っている <ul style="list-style-type: none"> ・英国で売っているグリーンティはティーバッグです。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ● 西洋でもポピュラーに <ul style="list-style-type: none"> ・グリーンティは西洋ではポピュラーになってきた。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● コーヒーより緑茶のほうが健康的 <ul style="list-style-type: none"> ・健康に気をつけている人はコーヒーを避けてグリーンティを飲むと思う。(女性/31歳/一人暮らし/6年)

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	煎茶	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしいけれど、苦いので、甘いものと一緒のほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・苦いけど和菓子とか甘いものと一緒なら大丈夫（男性/25歳/一人暮らし/2年） ・苦いものが大好きな人向け。（女性/52歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 苦くて、お茶だけでは飲めない <ul style="list-style-type: none"> ・苦い。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ・お茶だけでは飲めないなので、お寿司や何か食べ物と一緒にいい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ・味が強い。（男性/47歳/パートナー/5年） ● 泥みたいな味 <ul style="list-style-type: none"> ・味が泥みたいでお茶ではないと思う。（男性/47歳/パートナー/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘くすればいい <ul style="list-style-type: none"> ・英国人はお砂糖を入れると思う。（女性/52歳/一人暮らし/9年）

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

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 薄茶	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶よりおいしい。（男性/25歳/一人暮らし/2年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ● コクがある <ul style="list-style-type: none"> ・濃厚でコクがある味。（男性/25歳/一人暮らし/2年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 苦くて、薬みたい <ul style="list-style-type: none"> ・苦い。（男性/47歳/パートナー/5年、女性/52歳/一人暮らし/9年） ・お茶ではなく、薬みたい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年、男性/47歳/パートナー/5年） ● 魚、わかめみたいなにおい <ul style="list-style-type: none"> ・魚とわかめのようなにおいがする。（女性/31歳/一人暮らし/6年） ● 見た目が変 <ul style="list-style-type: none"> ・変な色で、粉が入っている。（男性/47歳/パートナー/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● お茶だけではなく、何かと一緒に <ul style="list-style-type: none"> ・緑茶や煎茶はご飯や何かと一緒に飲めばいい。（女性/43歳/日本人と結婚/8年） ● カフェで売れば <ul style="list-style-type: none"> ・ニューヨークではグリーンティーカフェがあるが、英国でもカフェに煎茶や抹茶をあれば行くと思う。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ● 健康的な飲み物として売ればいい <ul style="list-style-type: none"> ・お茶は癌に効くと言われているから緑茶や抹茶のスペシャルカフェにすればいい。（女性/52歳/一人暮らし/9年） ・健康的な飲み物として売ればいい。（女性/31歳/一人暮らし/6年）

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

日本茶試飲の様子



提供する煎茶の準備。湯の温度を計測



煎茶の試飲



試飲評価の様子



提供する抹茶（薄茶）

試食レシピ：緑茶（煎茶）



【材料】 ※分量は試食6名分

川根茶（やぶきた）6g

湯200cc

【作りかた】

- ①茶碗と急須にお湯を入れてあたためておく
- ②湯冷ましに湯をいれ、90度まで温度を下げる
- 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】

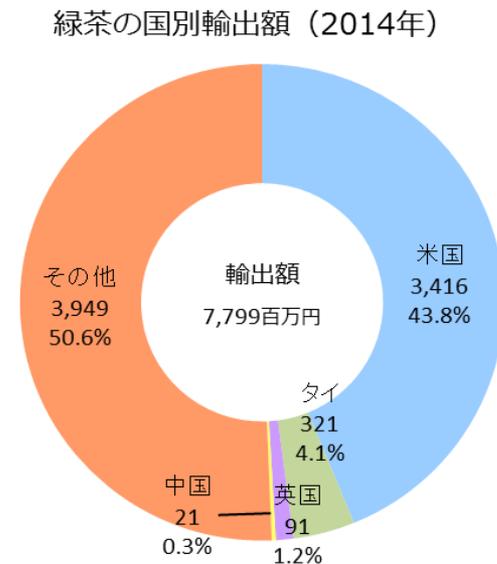
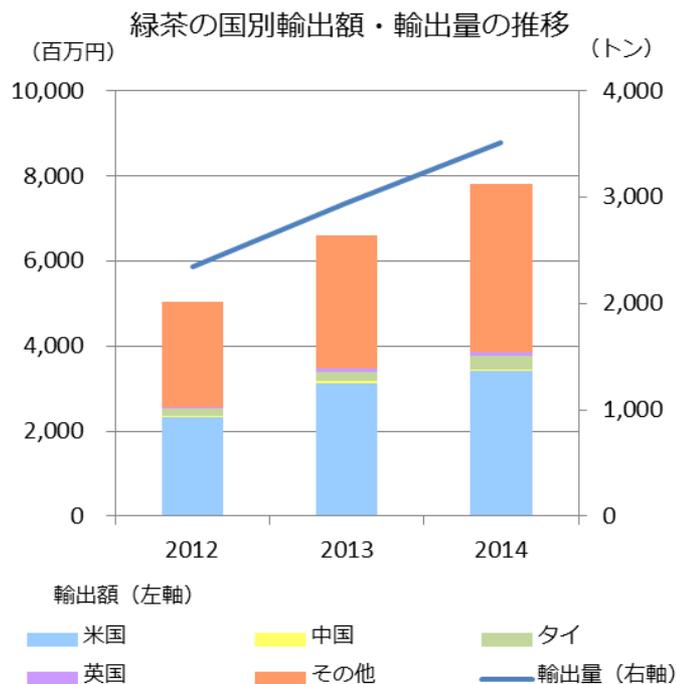
- ① 抹茶椀に茶せんを入れ、湯（分量外）をいれ、温める
- ② 温めた①のお湯を捨て、抹茶椀に茶杓で抹茶を入れる
- ③ 抹茶椀にお湯を注ぎ、お茶をたてる

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

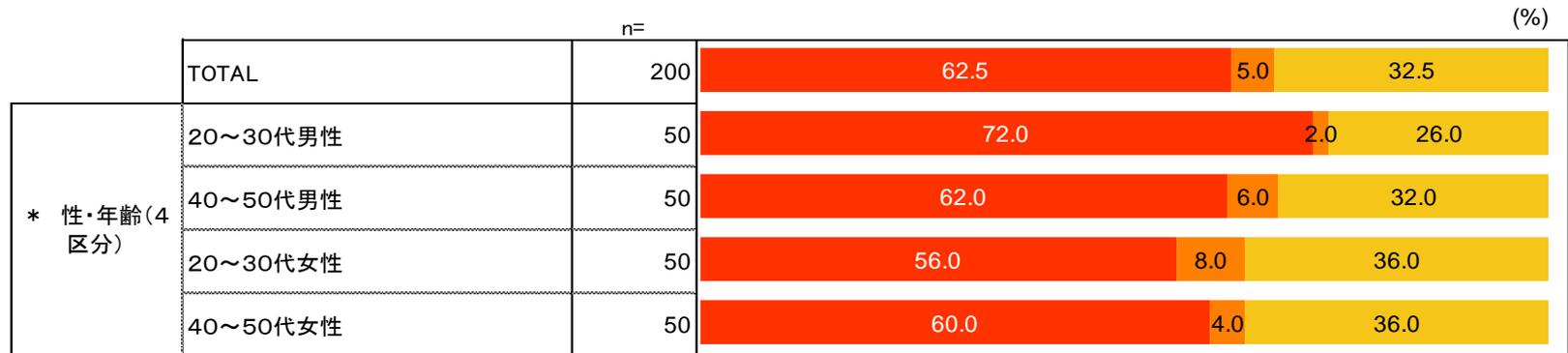
注：HSコード 090210, 090220

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割弱だが、認知者のうち食経験率は6割にとどまる。
- 20～30代男性では食経験率が7割を超える。
- 一方、20～30代女性では食経験率が全体に比べて低く、6割に満たない。

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

■ 飲んだことがある ■ 知っているが飲んだことがない ■ 知らない



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

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

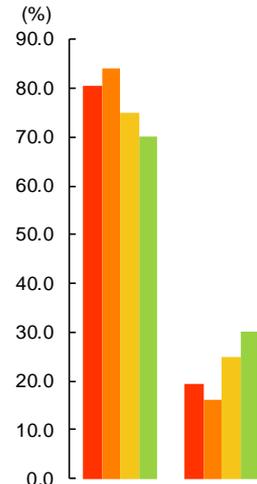
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本酒を選択肢した人

日本酒の嗜好 <性・年齢別>

- 食経験者のうち、日本酒を好む人の割合は7割強。
- 男性では日本酒を好む人の割合が8割を超えるが、女性は低く、特に40～50代では3割が好きではないとしている。

□ 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=36) ■ 40～50代男性(n=31)
 ■ 20～30代女性(n=28) ■ 40～50代女性(n=30)

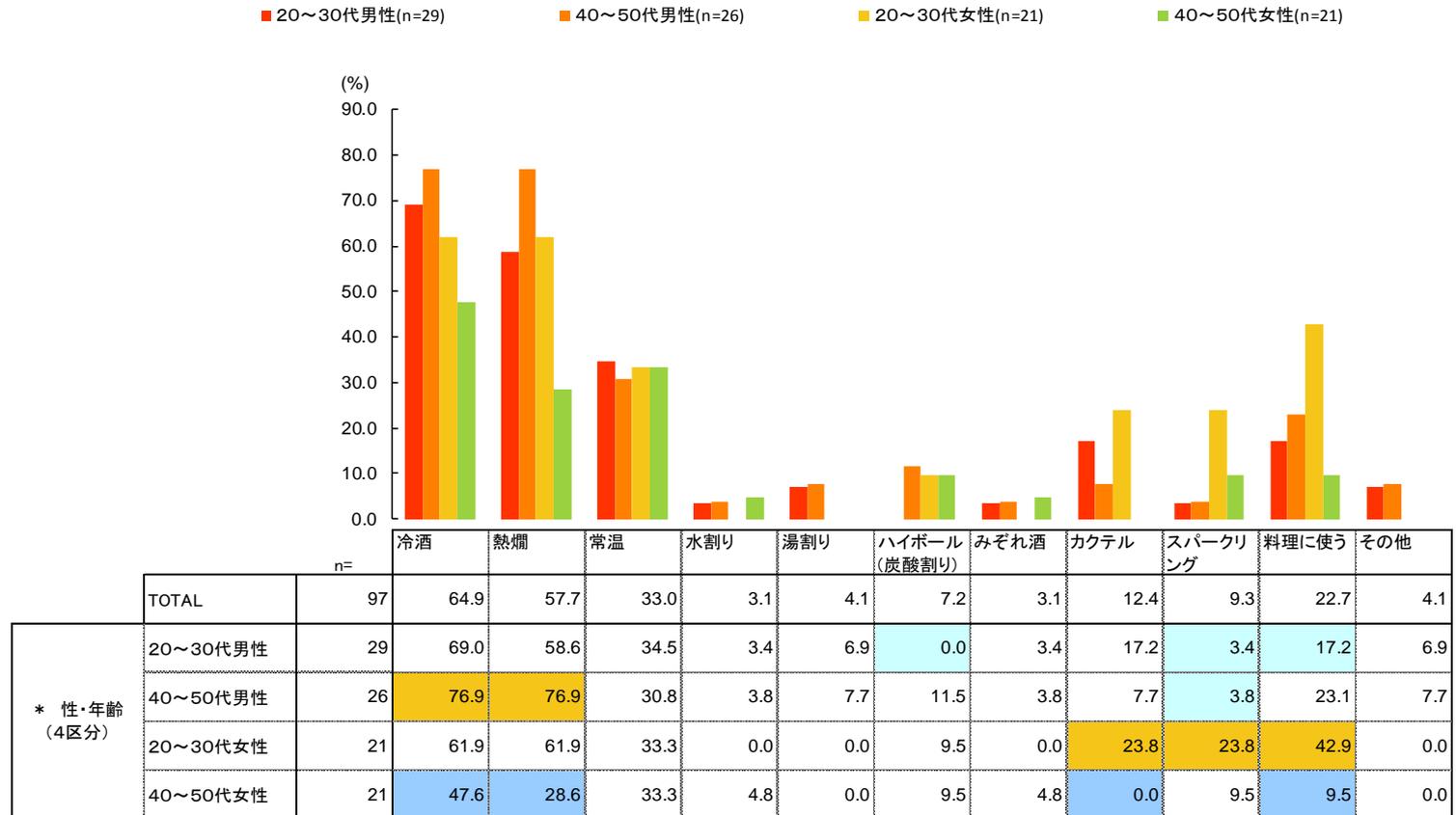


		n=	はい	いいえ
TOTAL		125	77.6	22.4
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	36	80.6	19.4
	40～50代男性	31	83.9	16.1
	20～30代女性	28	75.0	25.0
	40～50代女性	30	70.0	30.0

日本酒の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「冷酒」「熱燗」の順に高い。「常温」、「料理に使う」がそれに続く。

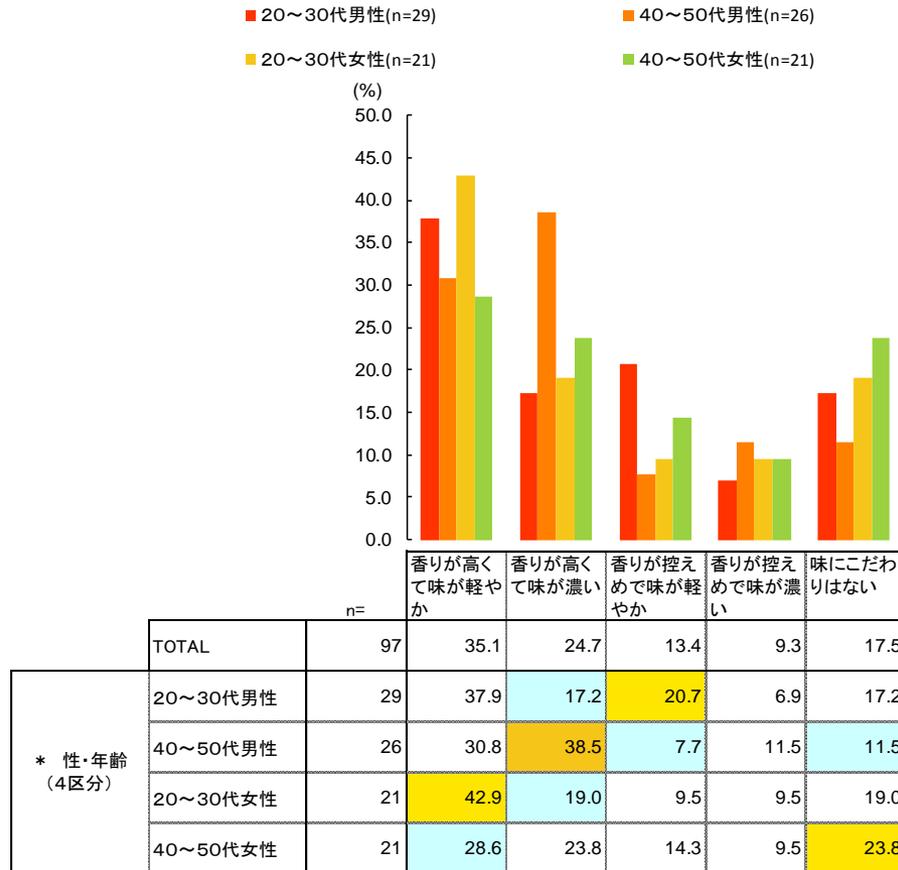
□ Q5 3 あなたは日本酒をどのように飲むのが好きですか。 (MA) 【ベース：Q5 2 で日本酒が好きと回答した人】 <性・年齢別>



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」「香りが高くて味が濃い」の順に高い。

□ 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

- 好きな日本酒の銘柄では、久保田や白鶴、八海山などが挙げられている。

□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
久保田	4
白鶴	4
八海山	4
大関	3
男山	3
山田錦	2
磯自慢	1
一ノ蔵	1
賀茂鶴	1
菊正宗	1
キザクラ	1
月桂冠	1
剣菱	1
三千盛	1
十四代	1
松竹梅	1
末廣	1
白山	1
氷室	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」が最も重視されており、性・年齢別でも、共通して「味が良い」が最も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。

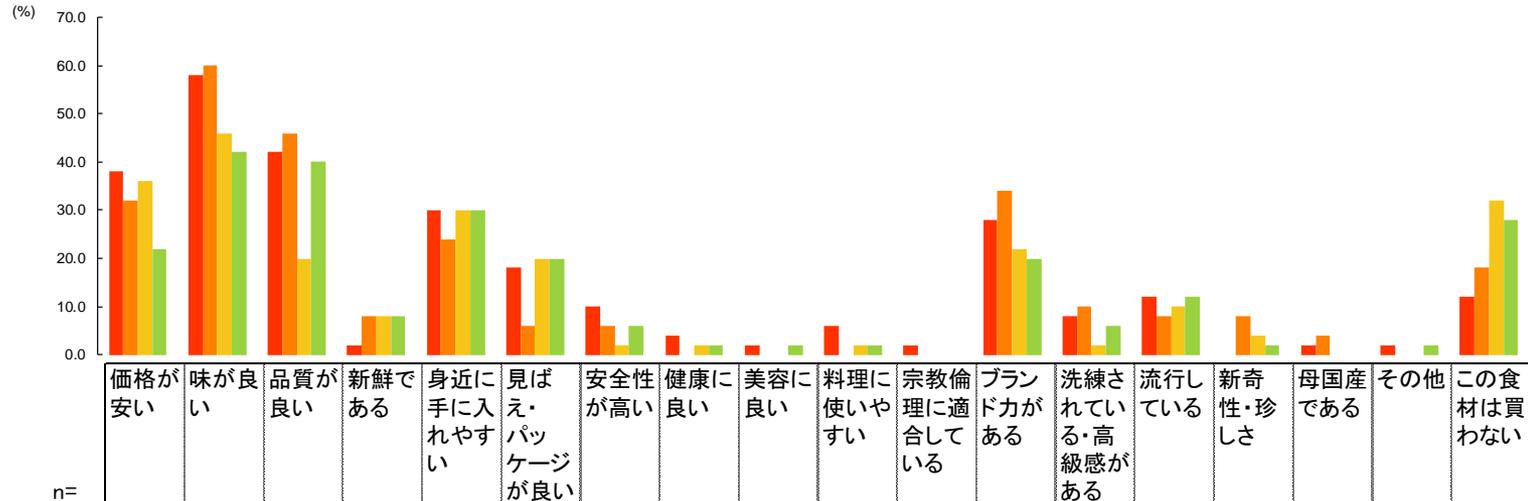
□ Q5 5 あなたが母国でお酒を購入する際の基準を教えてください。 (3 L A) <性・年齢別>

■ 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)



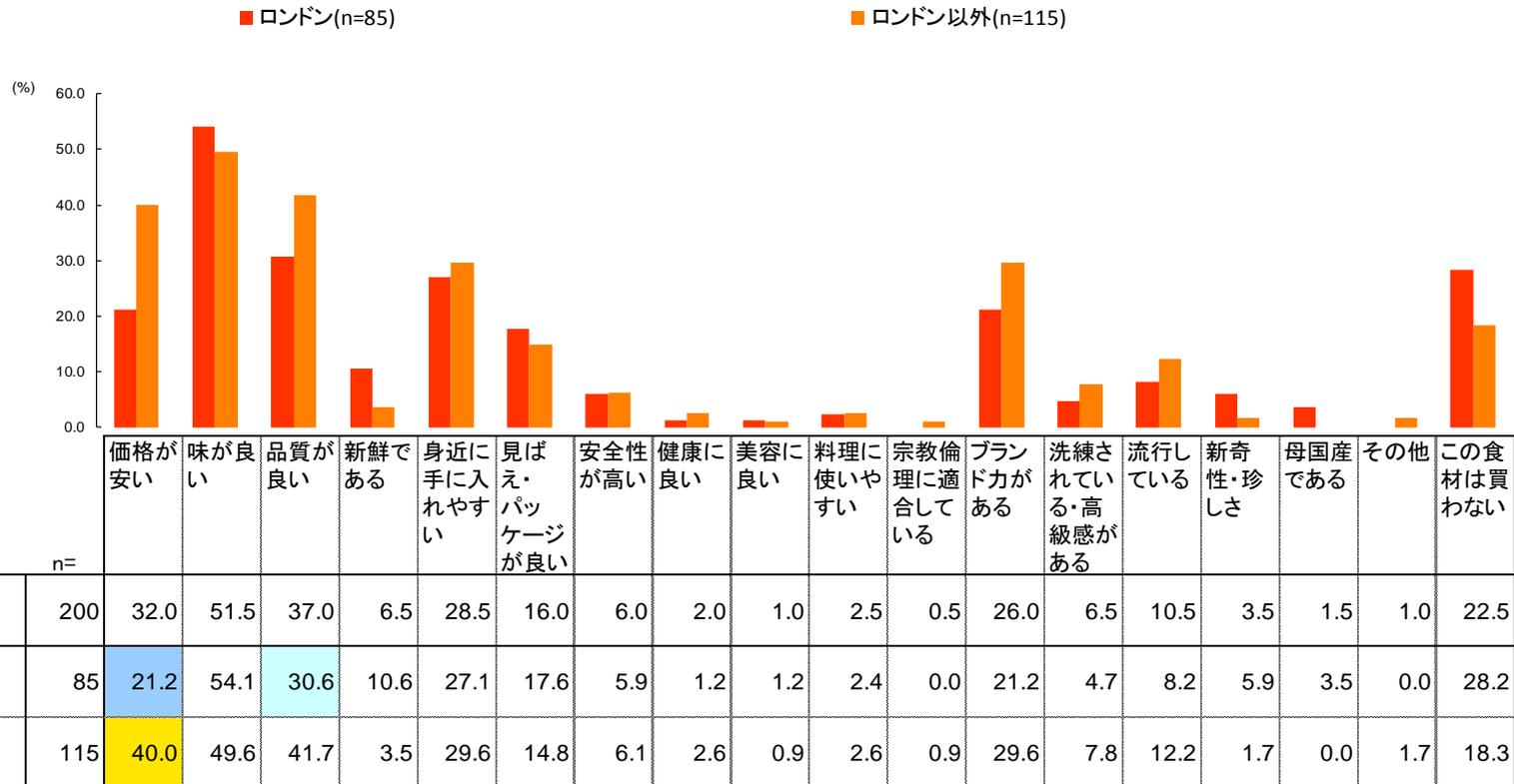
n=

	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	32.0	51.5	37.0	6.5	28.5	16.0	6.0	2.0	1.0	2.5	0.5	26.0	6.5	10.5	3.5	1.5	1.0	22.5	
* 性・年齢 (4区分)																				
20～30代男性	50	38.0	58.0	42.0	2.0	30.0	18.0	10.0	4.0	2.0	6.0	2.0	28.0	8.0	12.0	0.0	2.0	2.0	12.0	
40～50代男性	50	32.0	60.0	46.0	8.0	24.0	6.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	34.0	10.0	8.0	8.0	4.0	0.0	18.0	
20～30代女性	50	36.0	46.0	20.0	8.0	30.0	20.0	2.0	2.0	0.0	2.0	0.0	22.0	2.0	10.0	4.0	0.0	0.0	32.0	
40～50代女性	50	22.0	42.0	40.0	8.0	30.0	20.0	6.0	2.0	2.0	2.0	0.0	20.0	6.0	12.0	2.0	0.0	2.0	28.0	

母国でのお酒の購入基準〈出身都市・地域別〉

- 各地域共通して「味が良い」が最も重視され、「品質が良い」がそれに続く。
- ロンドンでは「新鮮である」がロンドン以外に比べて重視される割合が高い。一方、約3割は「この食材は買わない」としている。
- ロンドン以外では「価格が安い」「品質が良い」「ブランド力がある」がロンドンに比べて高い。

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



母国で代表的なお酒の種類

- 英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。ビールの種類としてはエールが好まれているようである。
- ビールほどではないが、ウイスキーという意見も多く見受けられた。
- Ciderというりんご酒やPimmsといったリキュールを英国の代表的なアルコールとしている回答も見受けられる。
- 一方、日本酒を挙げる人はいなかった。

□ 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)

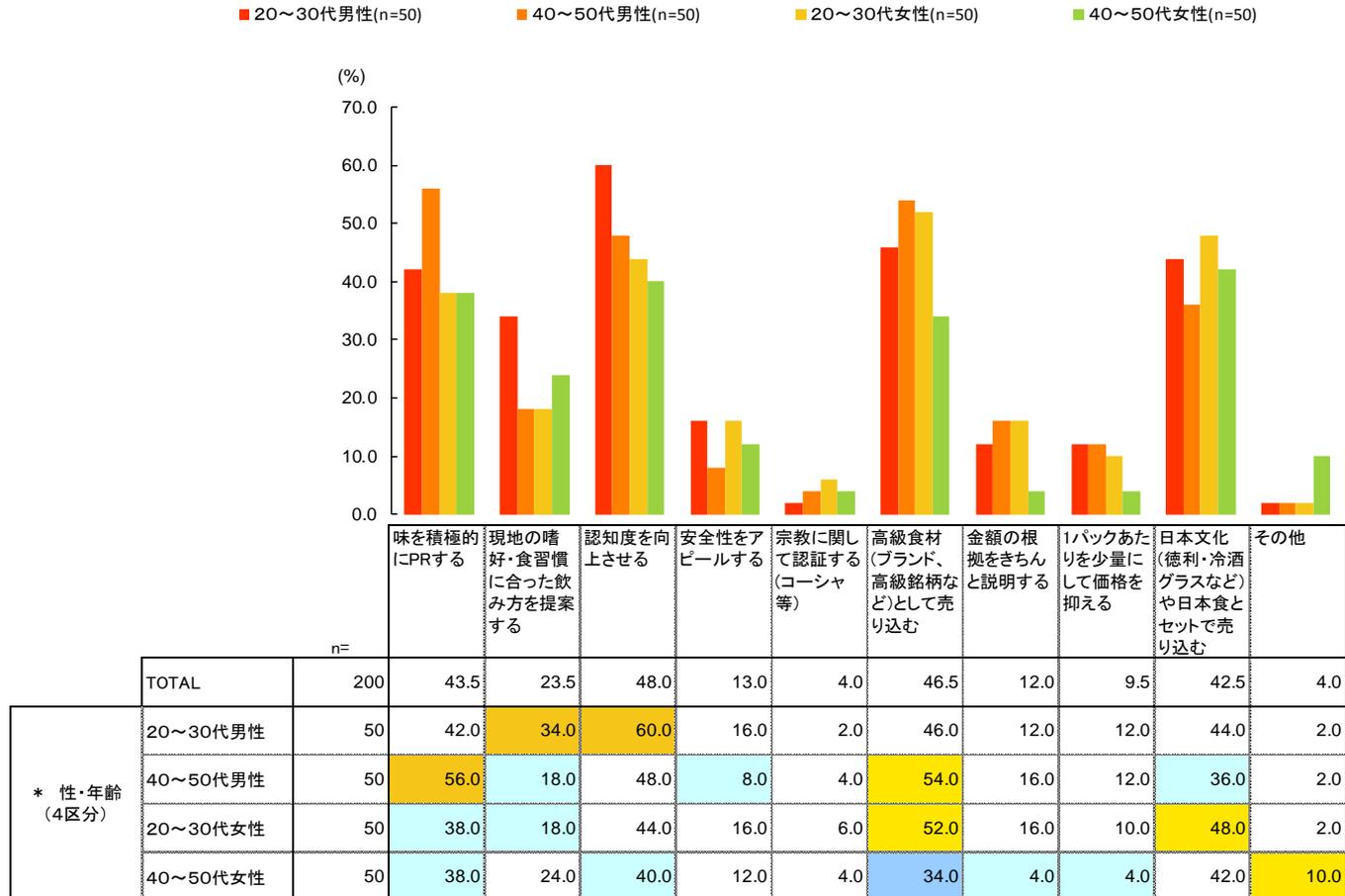
お酒	回答数
ビール	114
ウイスキー	37
エール	9
りんご酒	9
ワイン	9

※ 回答数が5つ以上、かつ
上位5以上を掲載

日本酒の母国での売り方案〈性・年齢別〉

- 全体では「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」「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」の順。
- 最も推奨する売り方が性年代によって異なっており、20～30代男性は「認知度を向上させる」、40～50代男性は「味を積極的にPRする」、20～30代女性は「高級食材として売り込む」、40～50代女性は「日本文化や日本食とセットで売り込む」がそれぞれ最も高い。

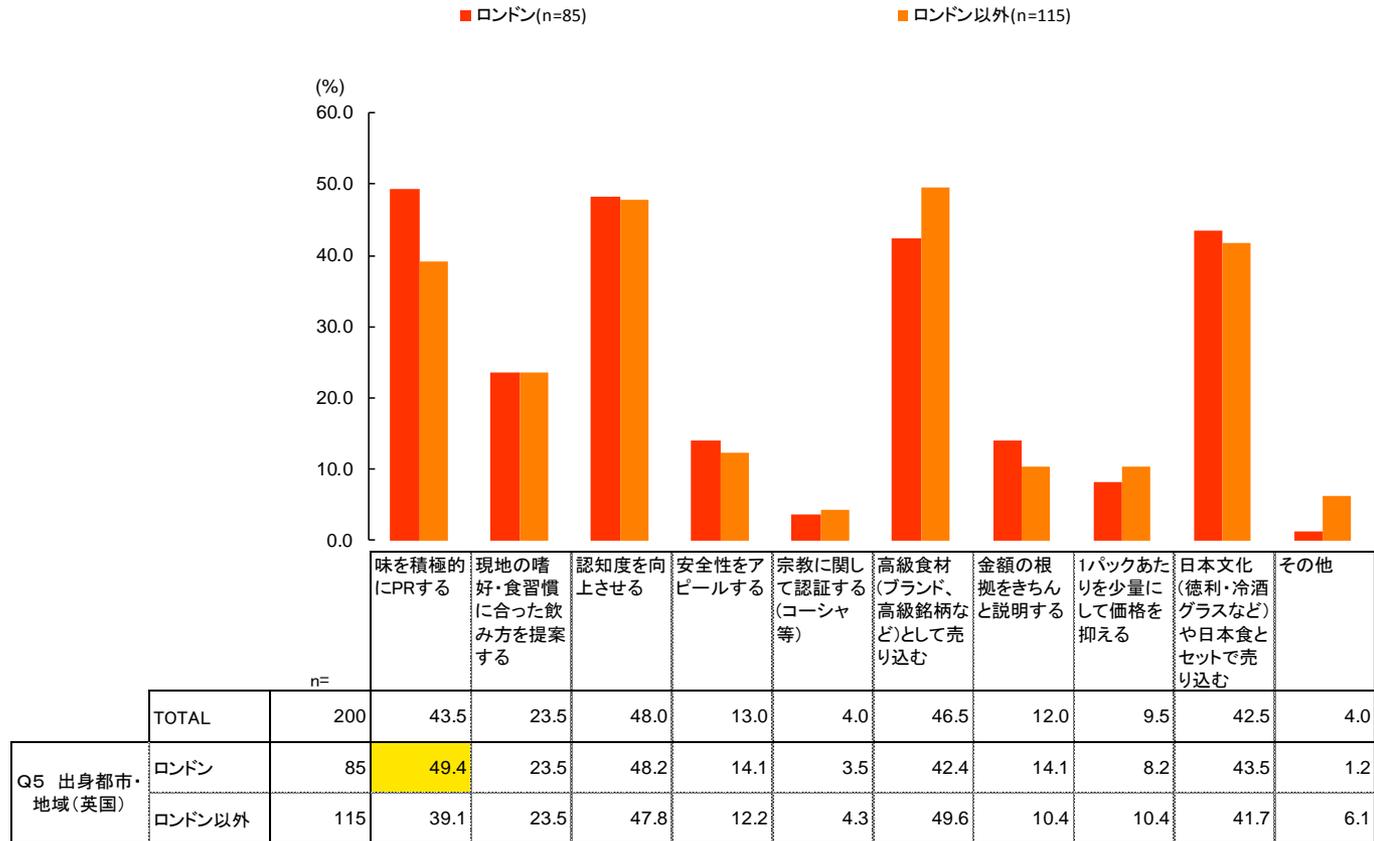
□ Q60 日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) 〈性・年齢別〉



日本酒の母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- ロンドンでは「味を積極的にPRする」、ロンドン以外では「高級食材として売り込む」が最も推奨される。

□ Q6 0 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

- お酒を飲まない人は5人中1人。
- 普段はビール、ワイン、日本酒や焼酎、酎ハイ、カクテルなどを、家あるいは**居酒屋やレストラン、クラブで飲むことが多く、パーティやイベントで飲む**という人もいる。
- 英国では、ビール、ワインがメインのようで、**日本酒は知られておらず、限られた人、限られた場所でしか飲まれていない**ことがうかがえる。
- 試飲した結果、おいしいという声は多く、これまで飲んだ日本酒に比べても**飲みやすくなど、概ね高評価**。
- 英国で売るには、**レストランで提供**するほうが好ましいことや**おちょこは小さい**などの声が聞かれ、**コメからできていることがアピールポイント**となりそう。
- ヒントとして、何かとミックスする飲み方が挙がることから、**日本酒そのものの味の理解や受容には時間と啓蒙が必要**とも思われる。



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"> ● 家やレストラン、居酒屋で、ビール、日本酒、熱燗、ワイン、カクテル、焼酎、酎ハイ、シャンパンを飲む <ul style="list-style-type: none"> ・お酒は飲む。(男性/47歳/パートナー/5年、その他) ・ほとんどビールで、居酒屋では日本酒も飲む。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・赤ワインやカクテルを、家やレストラン、クラブで飲む。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・カクテル、ワイン、シャンパンを飲む。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・普段は、日本酒や焼酎、ワイン、酎ハイを飲む。(男性/47歳/パートナー/5年) ・日本酒は熱燗を飲んだことがある。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・家やレストランで飲む。(男性/47歳/パートナー/5年) ・夜、友達とレストランやパーティで飲む。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● パーティの時は昼間から <ul style="list-style-type: none"> ・ビールはパーティやフェスティバルの時に、昼間から飲む。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● お酒は飲まない <ul style="list-style-type: none"> ・お酒は気持ちが悪いので、飲まない。(女性/43歳/日本人と結婚/8年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 英国では男はビール、女はワインやスピリッツ <ul style="list-style-type: none"> ・英国では男はビール、女の子はワインを飲む。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・英国の女の子はスピリッツを飲む。(男性/47歳/パートナー/5年) ● 日本酒はまだメジャーではない <ul style="list-style-type: none"> ・英国の人は日本酒を知らないと思う。(男性/47歳/パートナー/5年) ・英国で日本酒はメジャーではないけれど、だんだん人気になってきていると思う。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・英国で日本酒を置いているのは、日本レストランやチャイニーズレストランくらいだと思う。(男英国で日本酒性/47歳/パートナー/5年) ● 英国でも日本酒を飲んだ <ul style="list-style-type: none"> ・英国でも日本酒を飲んだことがある。(男性/47歳/パートナー/5年)

日本酒の試飲評価



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"> ● 飲みやすく、おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・スムーズな感じがして、おいしい。(男性/25歳/一人暮らし/2年) ・普段飲む日本酒よりおいしい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・飲むと喉がカーッとするお酒があるが、これは喉を通るとおいしい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 甘くも辛くもない <ul style="list-style-type: none"> ・苦くもないし、甘くもないし、塩っぱくもないし、飲みやすい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ・甘くも辛くもなく、ミディアムでおいしい。(男性/47歳/パートナー/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● においがきつい <ul style="list-style-type: none"> ・においがちょっとストロングで、ネイルリムーバーのようなにおいだった。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● おちょこは小さい <ul style="list-style-type: none"> ・おちょこは赤ちゃんのティーパーティみたい。(女性/52歳/一人暮らし/9年、女性/43歳/日本人と結婚/8年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● レストランで出すほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒を売るならシーフードレストランがいい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・和食レストランで売るといい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 冷たいほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒は冷たいほうがいい。(男性/47歳/パートナー/5年、女性/31歳/一人暮らし/6年) ● 温かてもいい <ul style="list-style-type: none"> ・熱燗もいい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・グレードの下の日本酒なら温かいほうがいい。(女性/52歳/一人暮らし/9年) ● 何かとミックスしてはどうか <ul style="list-style-type: none"> ・パイナップルジュースとミックスするといい。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ・ココナッツとのカクテルを飲んだことがあるがおいしかった。(男性/47歳/パートナー/5年) ・日本酒とソーダとアイスを混ぜるとおいしいかもしれない。(女性/31歳/一人暮らし/6年) ● おちょこより大きな入れ物で <ul style="list-style-type: none"> ・おちょこよりもう少し大きな入れ物がいい。(男性/47歳/パートナー/5年) ● コメからできていることはアピールすべき <ul style="list-style-type: none"> ・ナチュラルなお米からできていることは言ったほうがいい。(男性/47歳/パートナー/5年)

日本酒（山田錦）

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

日本酒試飲の様子



試飲評価の様子



日本酒の試飲



日本酒の試飲



日本酒試飲の評価をアンケート用紙に記入

日本酒

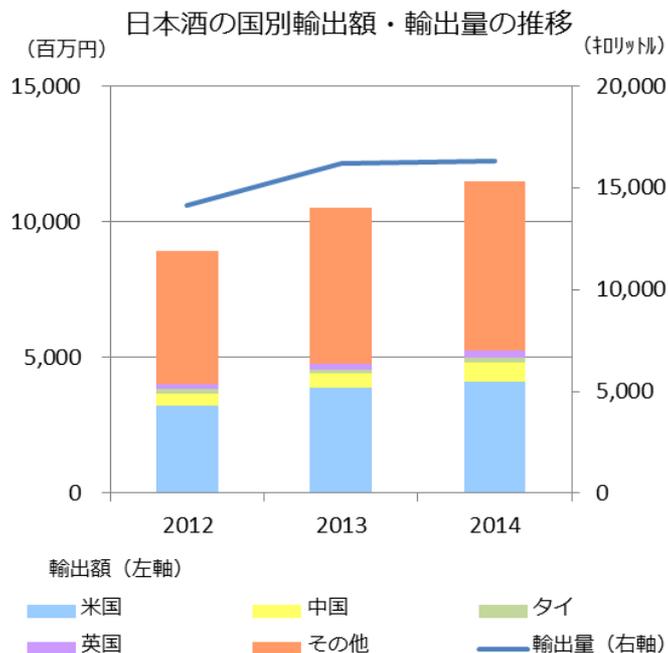


輸出状況：日本酒

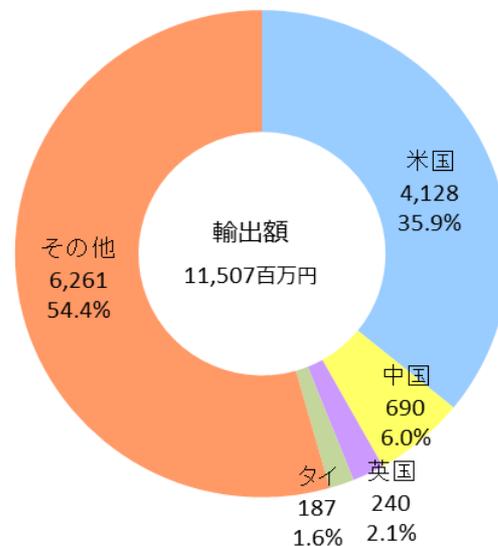
日本酒（清酒）の輸出額は2014年に115億円で、輸出量・金額ともに順調に増加している。

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。



日本酒の国別輸出額 (2014年)



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	他国よりも認知度が低く、まぐろやさけ（サーモン）を刺身や寿司で食べるのを好む。自国では水産物を買わない人も。	価格が高いため、魚は年配の人が好んで食べており、若年層は肉を嗜好。食べ方はグリルやフライが多い。 日本の魚は種類が多く、おいしいということは一部では知られているが、まだ認知度を高めることは必要と思われる。
青果物	トマトをサラダで、ばれいしょをフライで食べる人が多い。在住年数が長くなるに連れ、日本産の野菜に接する機会が増えるが、トマトやきゅうり、アスパラガスなど、味が薄いと感じているものもある。	日本の食卓よりもっと野菜を食べている。スーパーでも購入するが、家庭菜園で野菜を栽培している人も多いようである。 日本とは野菜の品揃えが異なり、根菜類はあまり食されない。果物も、自国では日本産を見ることはないという意見。
畜産物	他国よりも認知度は低め。牛肉、鶏肉の喫食率は高いが、牛肉は在住年数とともに喫食率が高まる。日本のチーズは種類が少なく、味も薄いため、あまり好まれていない。	牛、豚、鶏は勿論、ウサギやキジなど様々な肉を食しており、毎週末にロースト肉を食べる習慣も健在。加えて健康意識が高まり、オーガニックやトレーサビリティを重視した消費者も珍しくない。卵は過去に発生したサルモネラ菌の問題の影響で、半熟に抵抗。
コメ	他国よりも認知、喫食率ともに低め。食べている場合でも、寿司や丼ものやチャーハンなど、白米だけを食べている様子は見受けられない。	コメは主食でなくばれいしょであり、コメを食べる場合でも、より健康志向にブラウンライスや玄米を好む。 英国のコメはタイ米に似ており、水分の多い日本のコメは評価が別れる可能性がある。
日本茶	他国よりも認知、喫食率ともに低めであり、緑茶やほうじ茶などの苦味を好まないという意見も。	英国ではお茶といえば紅茶であり、紅茶を飲む様子を「宗教のようだ」と表現する人も。 緑茶は市場でも見かけることは少ない。 冷たいお茶を飲むことも少なく、市場にある緑茶はティーバッグ。
日本酒	認知、喫食率ともに7割に満たず、日本国内でもビールやワインを飲む人が多いが、日本酒を飲んだ経験のある人では、嗜好する人の割合は男性でやや高め。	英国では日本酒はほとんど知られておらず、レストランなど限られた場所でしか飲まれていない。 試食評価では飲みやすいと高評価だが、香りがきついという意見も。

日本産食品の輸出拡大方向性案

健康意識の高まりの中、日本食や食材が安全でヘルシーであることを訴求すれば、拡大可能性はありそう。ただし、紅茶文化やロースト肉料理のように、伝統や食文化を大切に、今もって堅持している国・国民性であることから、日本の食文化をどう受け止めるかの知見や検討が必要と思われる。

水産物

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

青果物

野菜を豊富に摂取する食生活であるため、日本独特の野菜の紹介、提案によっては普及の余地がありそう。野菜の食べ方、種類など、日本との相違点の洗い出しが必要と思われる。果物は味が濃く、十分な甘さがないと受容されない可能性あり。桃、りんご、いちごは評価されており、可能性がありそう。また、果物を皮ごと食べるため、皮の固さや、安全性がポイントになると考えられる。

畜産物

健康志向を受けて、オーガニックやトレーサビリティの概念が定着しはじめてはいるが、特にこだわりなく様々な国の様々な種類の肉を食べていることから、訴求ポイントがないと、普及は難しいと考える。メニューとして提供する場合でも、薄切りや細切れの食べ方がないため、文化の紹介から必要と思われる。乳製品も豊富であり、そもそも味が濃くないと受容されないため、現在国内で一般に流通されているものよりも、英国で受け入れられるようなものに合わせていくことが必要と思われる。

コメ

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

日本茶

紅茶文化が根強く、他国の茶文化の普及、浸透はハードルが高いと考えられる。冷たいお茶は飲まないため、温かい日本茶を急須で淹れる日本茶の文化として紹介すれば可能性もあるかもしれないが、苦味が受容されない可能性があるため、加糖などの加工なども検討する必要があると思われる。

日本酒

現時点では接触機会は多くないが、アンケート調査、試食調査の評価は高いため、販路の確保次第では拡大の可能性がありそう。飲みやすさを重視し、安全なコメからできていることをアピールすることが有効と思われる。

試食評価まとめ

		平均点			平均点			平均点
かつお フライ		4.6	しいたけ		4.4	焼き鳥		3.2
秋鮭 (塩鮭)		4.0	シャイン マスカット		3.6	白米		3.6
秋鮭 (ムニエル)		5.0	卵のせ サラダ		4.2	手こね 寿司		3.4
ぶりしゃぶ		4.4	チーズ トースト		2.6	煎茶		2.4
ぶり 照り焼き		4.6	ヨーグルト		3.6	薄茶		2.2
アメーラ		3.0	冷しゃぶ		4.2	日本酒		4.3

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"> 緑茶は飲んではいるものの、好きではない。 淹れるならティーバッグで。 抹茶（濃茶）を飲んだことがある人も少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> お茶と言えば「紅茶」。 「宗教」のように温かい紅茶を飲む紅茶文化は根深い。 冷たいお茶は飲まない。 	<ul style="list-style-type: none"> 煎茶、薄茶ともに苦く感じており、甘いものと一緒に、あるいは甘くすれば飲めるという反応。
畜産物	肉	<ul style="list-style-type: none"> 牛、豚、鶏、ラムなどを、焼く、揚げる、しゃぶしゃぶなどで食べる。 新鮮さや値段、脂肪分やバクテリア、産地を気にして購入。 	<ul style="list-style-type: none"> 牛、豚、鶏のほか、ウサギやキジなども食べる。 毎週末にロースト肉を食べる伝統的とも言える習慣は健在。 最近は健康ブームでオーガニックの畜産物が特別なものはなくなっている。 薄切り肉、カットした鶏のモモ肉を食べない。 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の甘さ、柔らかさを評価し、しゃぶしゃぶの火の通りも受容。 鶏肉の味、柔らかさを評価しつつも、皮については苦手。
	卵	<ul style="list-style-type: none"> 普段は生卵は食べず、火を通した料理で食べている。 日本に来てから生卵が食べられるようになった人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 10年前のサルモネラ菌の問題により、生卵、半熟卵には敏感に反応。 	<ul style="list-style-type: none"> 半熟卵をおいしいと評価する人が多いものの、気持ちが悪くするという人も。
	チーズ	<ul style="list-style-type: none"> チーズは好物であり、日本でもオムレツに入れたり、チーズトーストにしたりして食べている。 日本のチーズの種類の少なさを指摘。 	<ul style="list-style-type: none"> チーズの種類、濃さによる種類が豊富。 ブロックで買い、自分でカットして食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> マイルドすぎて子ども向き。 チーズの味がしない。
	ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> 20代男性を除き、食べている。 そのまま食べる人、何かを入れて食べる人など 	<ul style="list-style-type: none"> 甘い、料理用、フルーツ入りなど種類が豊富。 味は日本のヨーグルトと同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> 生乳40～50%も100%もおいしいと評価しながらも、酸っぱく感じる40～50%より少し甘い100%を好む。
青果物	野菜	<ul style="list-style-type: none"> 野菜は好きで、日本特有の野菜も食べる。 新鮮さやケミカルを気にし、中国産は買わない。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本とは食べるかどうかや大きさ、味も異なる野菜がある。 日本よりも野菜の量を食べる。 家庭菜園が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラは皮が硬く、ジュースや甘さに欠ける。 しいたけはおいしく、きのこの種類が少ない英国で売れると評価。
	果物	<ul style="list-style-type: none"> 果物も好き。 日本の果物はきれいだが高くて、硬いと感じている。 	<ul style="list-style-type: none"> 果物の皮も食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 柔らかくておいしいという声と、味が無い、硬いとの声に分かれる。
コメ	コメ	<ul style="list-style-type: none"> 白ご飯より丼やチャーハンなどで食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> 主食はばれいしであり、白いご飯だけを食べる習慣はない。 健康意識で、玄米やブラウンライスが主流。 英国のコメはカレーに合うタイライスに似ている。 	<ul style="list-style-type: none"> おいしいが、水分が多く、ベチャットしている。 白飯の味は評価できず、何かと一緒に食べたいとの声。 手こね寿司はショウガや酢の味、魚や海苔の味が苦手というのが本音。
水産物	魚	<ul style="list-style-type: none"> 日本では魚介類を好んで食べている様子。 グリルやフライが多い。 旬や新鮮さ、値段、放射線が気になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> 年配が魚を好む。 肉より魚のほうが値段が高い。 スコットランドのサーモンが有名。 	<ul style="list-style-type: none"> かつおフライは肉みたいでおいしいと好評。 秋鮭は塩焼き、ムニエルともにおいしいとし、ぶりもぶりしゃぶ、照り焼きもおいしい、好きとの声。
酒	日本酒	<ul style="list-style-type: none"> 家やレストランでビール、ワイン、日本酒、焼酎などを飲む。 パーティやイベントで飲むことも。 	<ul style="list-style-type: none"> ビール、ワインがメイン。 日本酒は知られておらず、限られた場所で限られた人が飲んでいる様子。 	<ul style="list-style-type: none"> 飲みやすく、おいしいとの声が多い中、においがきついの声も。 おいしいとしながらも、何かとミックスするといいの声もあり、味が苦手というのが本音かもしれない。

試食した品目の中で一番おいしかったもの



ぶりしゃぶが好きだった。



ぶりの照り焼きがおいしかった。



ぶりの照り焼きが好き。



カツオのフライが一番おいしい。



ぶりの照り焼きと卵のせサラダがおいしかった。