

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（中国）

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	81
⑤水産物	111
⑥日本茶	142
⑦日本酒	161
(3) 調査結果まとめ	179



(1) 調査概要



①アンケート調査 概要

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

①アンケート調査 設問一覧

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

①アンケート調査 設問一覧

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

① アンケート調査 対象者プロフィール

在住地域



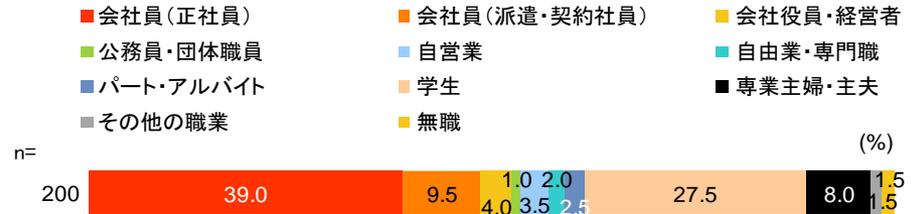
出身都市・地域



世帯年収



職業



在住年数



宗教



②インタビュー調査 概要

調査手法	グループインタビュー調査
抽出フレーム	株式会社マルチリンガルアウトソーシング社の保有する日本在住外国人モニターより抽出
エリア	東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県（一都三県）
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者（在住歴10年未満） <ul style="list-style-type: none"> ・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人が多いですか。
Q 3 9 母国でのコメの食習慣	あなたの母国では、コメをどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で食べる人が多いですか。
Q 4 0 日本産のコメの母国での売り方	日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 4 1 コメの安全性への配慮	あなたはコメを食べる際に、安全性に配慮しますか。
Q 4 2 日本産の茶(緑茶)の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 4 3 日本産の茶(緑茶)の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 4 4 母国での茶やその他飲料の種類	あなたの母国では、一般的にどのような茶やその他飲料が飲まれていますか。
Q 4 5 母国での茶の調理方法、メニュー	あなたの母国では、茶をどのような方法で飲むことが多いですか。
Q 4 6 母国での茶の食習慣	あなたの母国では、茶をどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で飲むことが多いですか。
Q 4 7 日本産の茶(緑茶)の母国での売り方	日本産の茶(緑茶)は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 4 8 茶の安全性への配慮	あなたは茶を飲む際に、安全性に配慮しますか。
Q 4 9 日本酒の評価	あなたは●●【メニュー名】が好きですか、嫌いですか。また、その理由を教えてください。
Q 5 0 日本酒の評価	●●【メニュー名】について評価してください。
Q 5 1 母国での酒の種類	あなたの母国では、一般的にどのような酒が飲まれていますか。
Q 5 2 母国での酒の調理方法、メニュー	あなたの母国では、酒をどのような方法で飲むことが多いですか。
Q 5 3 母国での酒の食習慣	あなたの母国では、酒をどのようなシーン(場所・タイミング)、頻度で飲むことが多いですか。
Q 5 4 日本酒の母国での売り方	日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。
Q 5 5 酒の安全性への配慮	あなたは酒を飲む際に、安全性に配慮しますか。
Q 5 6 評価の高い品目	本日試食した品目の中で、一番おいしかったものはどれですか。

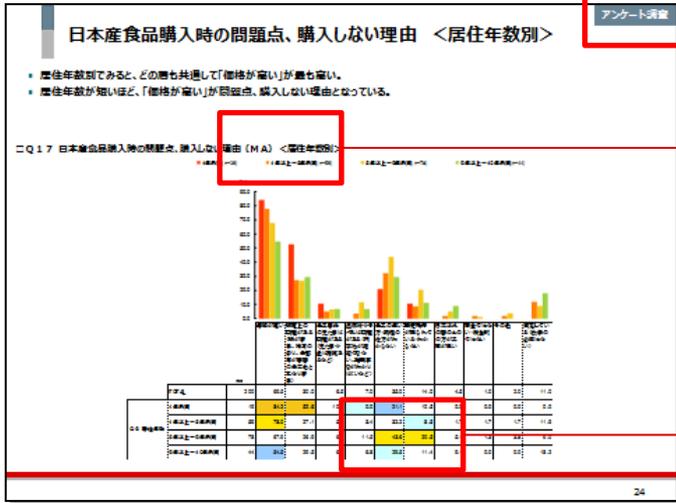
②インタビュー調査 対象者プロフィール

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



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。

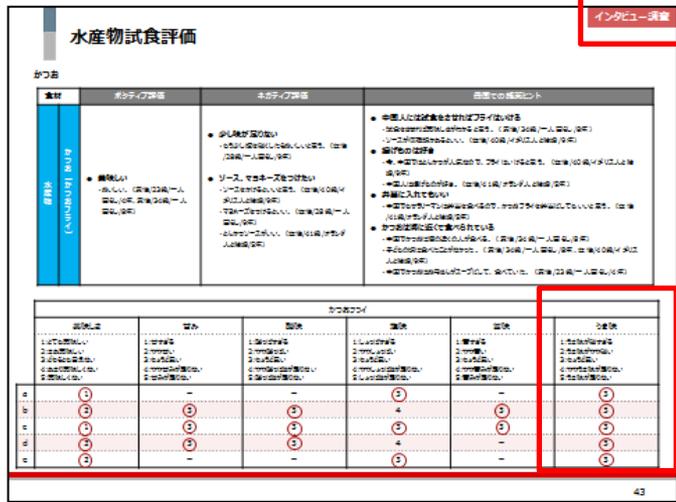
■ 4つの回答形式を、下記の通り記しています。

- (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	

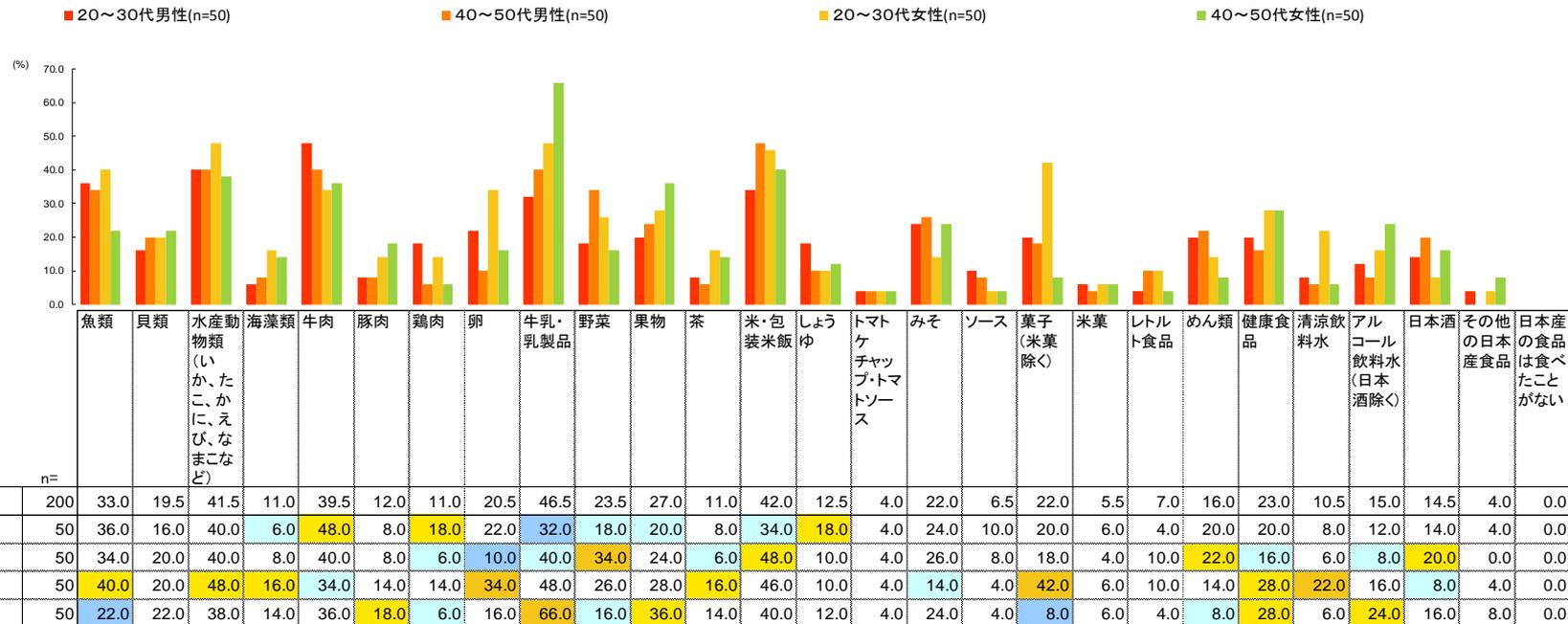
(2) 調査結果

- 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、「牛乳・乳製品」が最も高い。
- 性・年齢別で見ると、20～30代男性では「牛肉」、40～50代男性では「コメ・包装米飯」が最も高く、20～30代女性では「水産動物類」と「牛乳・乳製品」、40～50代女性では「牛乳・乳製品」が最も高い。

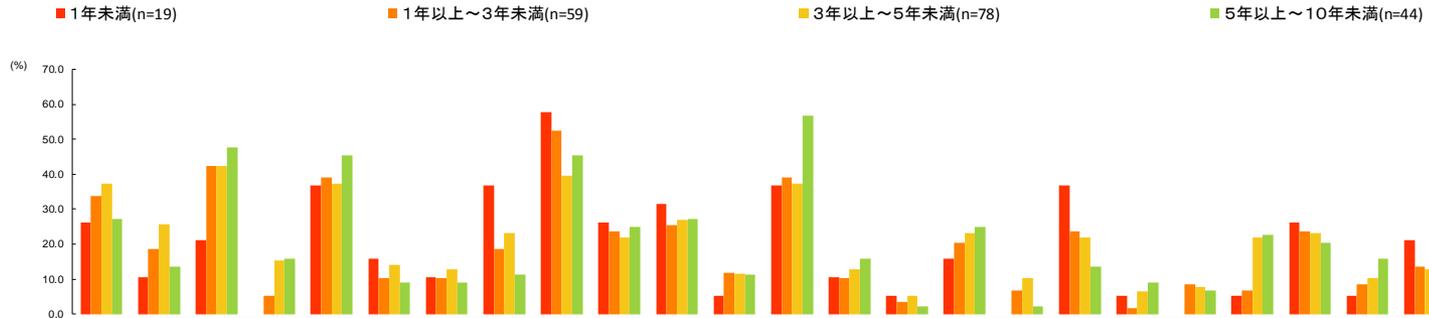
□ Q 1 0 これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。(MA) <性・年齢別>



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「牛乳・乳製品」が最も高い。
- 5年以上～10年未満では「コメ・包装米飯」が最も高く、全体に比べても高く評価されている。

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



		1年未満(n=19)	1年以上～3年未満(n=59)	3年以上～5年未満(n=78)	5年以上～10年未満(n=44)																								
		魚類	貝類	水産動物類 (いか、たこ、かに、えび、なまこなど)	海藻類	牛肉	豚肉	鶏肉	卵	牛乳・乳製品	野菜	果物	茶	米・包装米飯	しょうゆ	トマトケチャップ・トマトソース	みそ	ソース	菓子(米菓除く)	米菓	レトルト食品	めん類	健康食品	清涼飲料水	アルコール飲料水(日本酒除く)	日本酒	その他の日本産食品	日本産の食品は食べたことがない	
	TOTAL	200	33.0	19.5	41.5	11.0	39.5	12.0	11.0	20.5	46.5	23.5	27.0	11.0	42.0	12.5	4.0	22.0	6.5	22.0	5.5	7.0	16.0	23.0	10.5	15.0	14.5	4.0	0.0
Q6 居住年数	1年未満	19	26.3	10.5	21.1	0.0	36.8	15.8	10.5	36.8	57.9	26.3	31.6	5.3	36.8	10.5	5.3	15.8	0.0	36.8	5.3	0.0	5.3	26.3	5.3	21.1	21.1	10.5	0.0
	1年以上～3年未満	59	33.9	18.6	42.4	5.1	39.0	10.2	10.2	18.6	52.5	23.7	25.4	11.9	39.0	10.2	3.4	20.3	6.8	23.7	1.7	8.5	6.8	23.7	8.5	13.6	13.6	3.4	0.0
	3年以上～5年未満	78	37.2	25.6	42.3	15.4	37.2	14.1	12.8	23.1	39.7	21.8	26.9	11.5	37.2	12.8	5.1	23.1	10.3	21.8	6.4	7.7	21.8	23.1	10.3	12.8	12.8	2.6	0.0
	5年以上～10年未満	44	27.3	13.6	47.7	15.9	45.5	9.1	9.1	11.4	45.5	25.0	27.3	11.4	56.8	15.9	2.3	25.0	2.3	13.6	9.1	6.8	22.7	20.5	15.9	18.2	15.9	4.5	0.0

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。
- 「味が良い」以外には「健康的である」「安全性が高い」を評価されている食品が多い。

□ Q11 他国産食品と比べて高く評価する日本産の食品について、その理由をそれぞれ教えてください。(3LA)
【ベース: Q10で当該食品を回答した人】

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
												TOTAL(n)
(%)												
1	魚類	66	77.3	74.2	22.7	15.2	15.2	1.5	63.6	28.8	1.5	0.0
2	貝類	39	92.3	61.5	20.5	10.3	17.9	7.7	59.0	23.1	2.6	0.0
3	水産動物類(いか、たこ、かに、えび、なまこなど)	83	85.5	73.5	20.5	7.2	10.8	4.8	69.9	21.7	2.4	0.0
4	海藻類	22	68.2	90.9	18.2	9.1	4.5	18.2	45.5	36.4	9.1	0.0
5	牛肉	79	92.4	51.9	22.8	30.4	12.7	2.5	70.9	12.7	2.5	0.0
6	豚肉	24	95.8	41.7	20.8	0.0	25.0	0.0	62.5	50.0	0.0	0.0
7	鶏肉	22	90.9	54.5	9.1	9.1	22.7	9.1	54.5	36.4	4.5	0.0
8	卵	41	85.4	80.5	12.2	2.4	2.4	2.4	75.6	39.0	0.0	0.0
9	牛乳・乳製品	93	88.2	73.1	9.7	4.3	2.2	2.2	73.1	45.2	0.0	0.0
10	野菜	47	83.0	70.2	19.1	4.3	21.3	0.0	74.5	17.0	8.5	0.0
11	果物	54	92.6	70.4	16.7	1.9	37.0	3.7	64.8	5.6	3.7	0.0
12	茶	22	77.3	77.3	18.2	31.8	22.7	4.5	27.3	40.9	0.0	0.0
13	米・包装米飯	84	97.6	59.5	11.9	10.7	16.7	2.4	71.4	27.4	0.0	1.2
14	しょうゆ	25	80.0	60.0	32.0	40.0	12.0	0.0	36.0	32.0	0.0	0.0
15	トマトケチャップ・トマトソース	8	87.5	62.5	25.0	0.0	12.5	25.0	50.0	37.5	0.0	0.0
16	みそ	44	95.5	84.1	6.8	0.0	2.3	13.6	27.3	59.1	9.1	0.0
17	ソース	13	76.9	61.5	7.7	23.1	15.4	15.4	53.8	46.2	0.0	0.0
18	菓子(米菓除く)	44	84.1	22.7	61.4	29.5	38.6	13.6	31.8	18.2	0.0	0.0
19	米菓	11	90.9	27.3	18.2	45.5	9.1	18.2	54.5	36.4	0.0	0.0
20	レトルト食品	14	64.3	50.0	21.4	21.4	35.7	14.3	42.9	35.7	0.0	0.0
21	めん類	32	90.6	31.3	25.0	12.5	18.8	15.6	37.5	56.3	0.0	0.0
22	健康食品	46	17.4	87.0	17.4	13.0	10.9	45.7	60.9	23.9	19.6	0.0
23	清涼飲料水	21	76.2	47.6	19.0	23.8	33.3	33.3	28.6	38.1	0.0	0.0
24	アルコール飲料水(日本酒除く)	30	83.3	23.3	23.3	40.0	30.0	13.3	46.7	26.7	3.3	0.0
25	日本酒	29	86.2	37.9	51.7	37.9	6.9	10.3	44.8	17.2	3.4	0.0

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、豆腐、牛肉、コメ、魚介類が多い。魚介類では具体的にはまぐろや鮭が挙げられる。
- 畜産類では牛肉がおいしい食材として挙げられており、次いで、牛乳。
- 大豆系食品では、豆腐との回答が多く、納豆や味噌への評価はさほど高くない。日本の豆腐は、中国の豆腐より、絹も木綿も肌理が細かいようである。
- また、果実を挙げる人も多く、いちご、すいか、ぶどう、りんごが人気。

■ 日本で食べた食品の中でおいしいと思う料理

- 日本で食べたおいしい料理としては、圧倒的に寿司の人気が高く、刺身という回答も多く見受けられる。水産品では、その他にうなぎという回答も多く見受けられる。
- また、麺類も人気で、その中でもラーメンとの回答が目立っている。
- その他、カレー、牛丼、天ぷら、焼肉、とんかつ、すき焼きとの回答も多く見られる。

おいしいと思う 日本食材	回答数	おいしいと思う 日本料理	回答数
豆腐	53	寿司	130
牛肉	52	ラーメン	65
コメ	39	刺身	43
魚介	30	カレー	37
いちご	27	牛丼	19
すいか	16	天ぷら	19
牛乳	15	焼肉	14
ぶどう	15	うなぎ	14
りんご	14	とんかつ	12
マグロ	13	すき焼き	12
納豆	12	うどん	11
刺身	11		
卵	10		

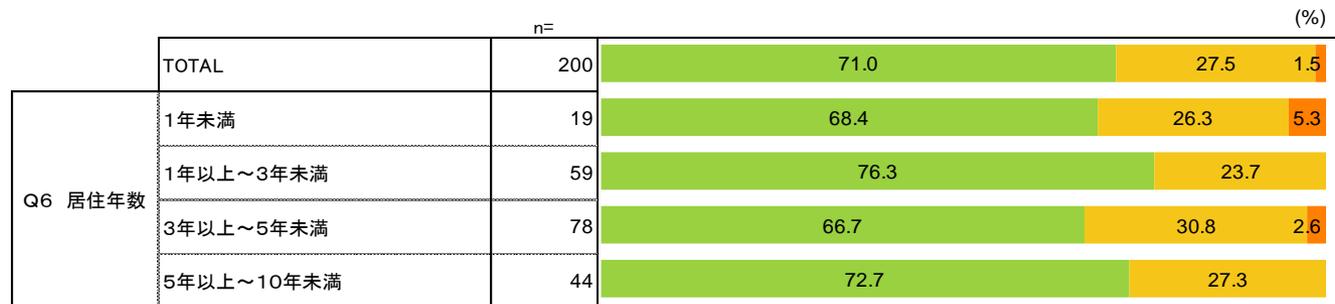
※ 回答数が10以上のものを掲載

日本産食品の安全性

- 全体では、「非常に安心」が7割を占め、「どちらかといえば安心」まで含めると98.5%が日本産食品に安心感を感じている。
- 女性は全員が日本産食品に安心感を感じている。

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

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

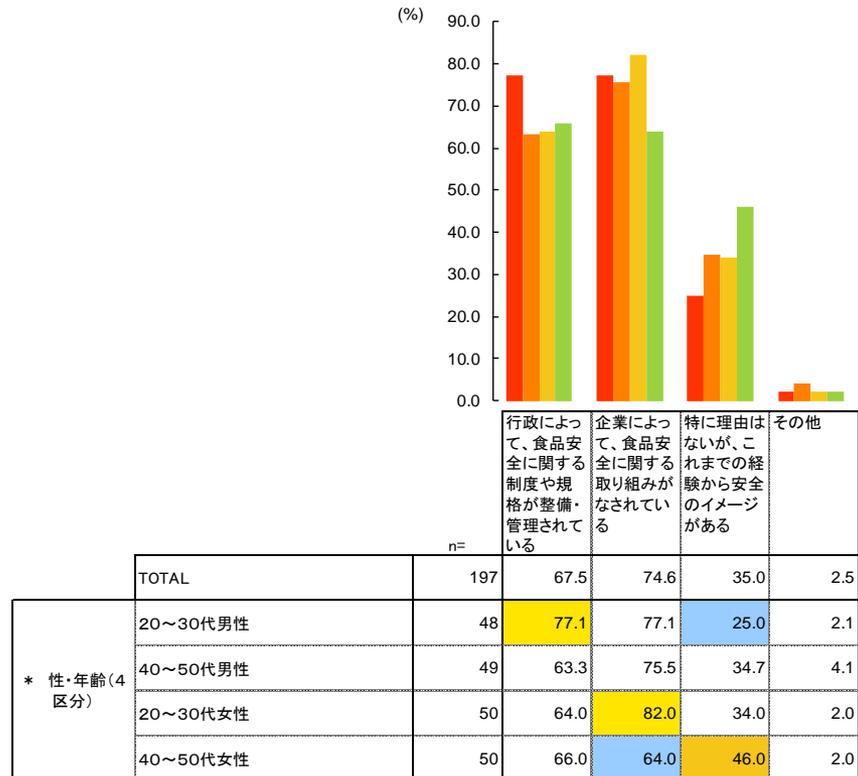


日本産食品を安心と感じる理由 <性・年齢別>

- 全体では、企業による取り組みを評価する割合が74.6%、行政による取組を評価する割合が67.5%。
- 40～50代女性は、「特に理由はないが、これまでの経験から安全のイメージがある」とする割合が約半数。

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

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

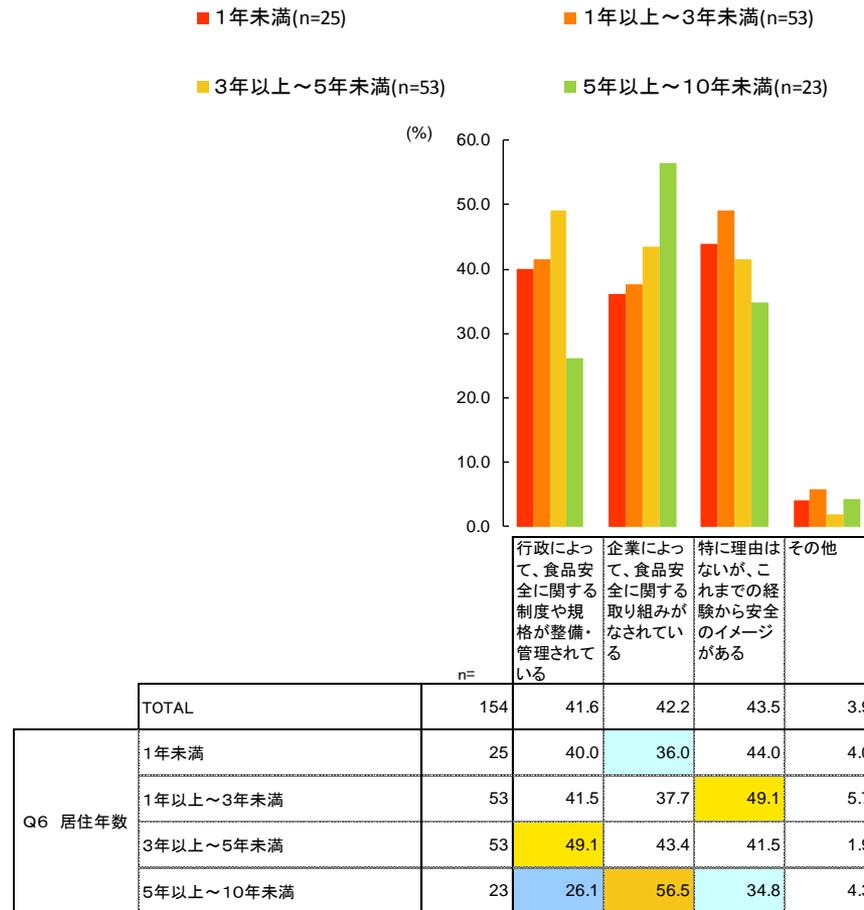


□「Q 1 5 不安を感じる理由」は回答数が3sのため割愛

日本産食品を安心と感じる理由 <在住年数別>

- 在住年数が長くなるにつれ、「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」を理由とする割合が高くなっている。

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



□「Q 1 5 不安を感じる理由」は回答数が3sのため割愛

日本産食品購入時の重視点 <性・年齢別>

- 全体では、「品質が良い」「味が良い」の順に重視されている。性・年齢別でも、共通してこの2つが上位となっている。
- 20～30代男性では、「価格が安い」が全体に比べ重視されている。
- 40～50代男性では、「安全性が高い」が全体に比べ重視されている。
- 40～50代女性では、「品質が良い」「健康に良い」が全体に比べ重視されている。

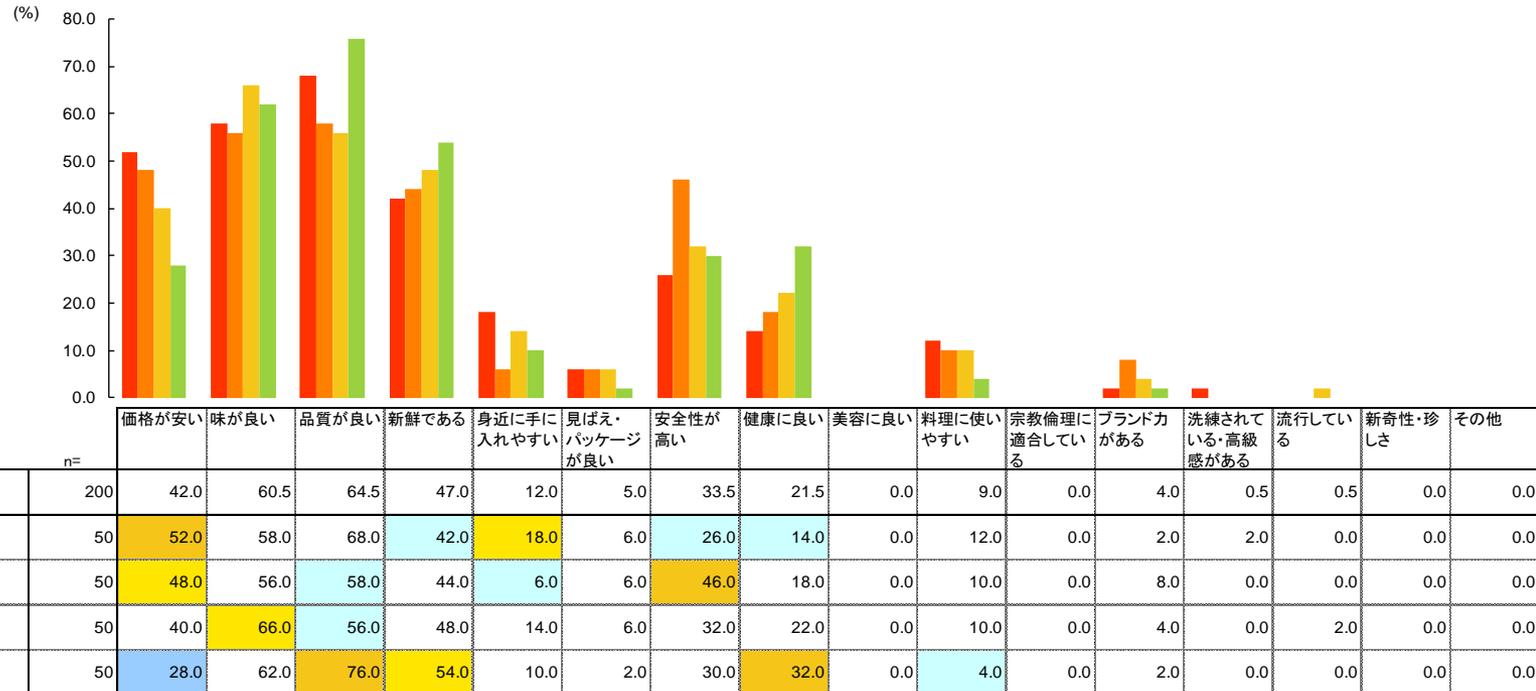
□ Q 1 6 日本産食品を購入する際に、重視する点を教えてください。(3 L A) <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)

■ 40～50代男性(n=50)

■ 20～30代女性(n=50)

■ 40～50代女性(n=50)

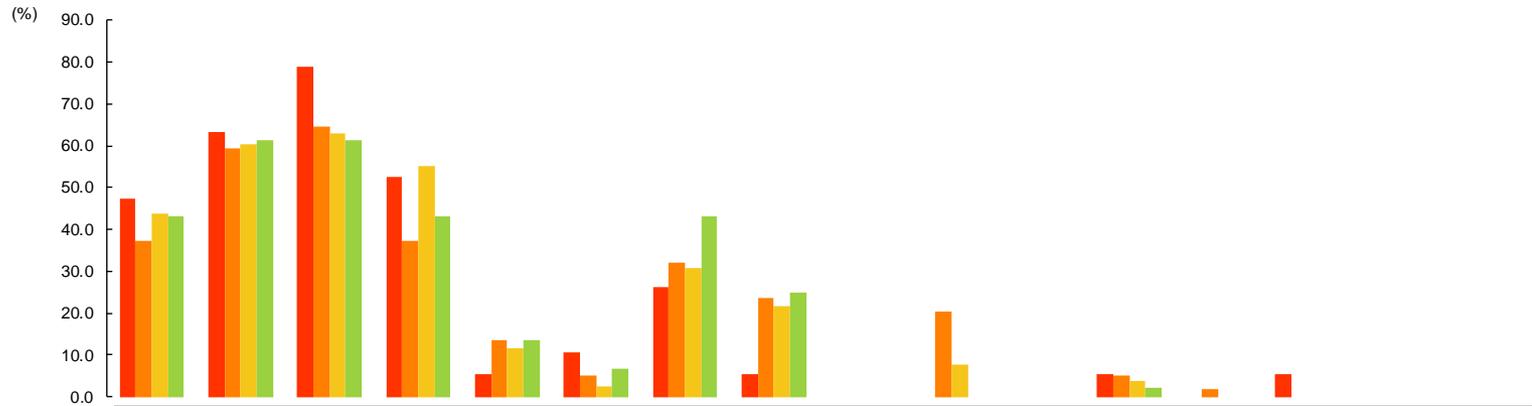


日本産食品購入時の重視点 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、どの層も共通して「味が良い」「品質が良い」が重視されている。
- 「品質が良い」は在住年数が短いほど重視されている傾向。

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



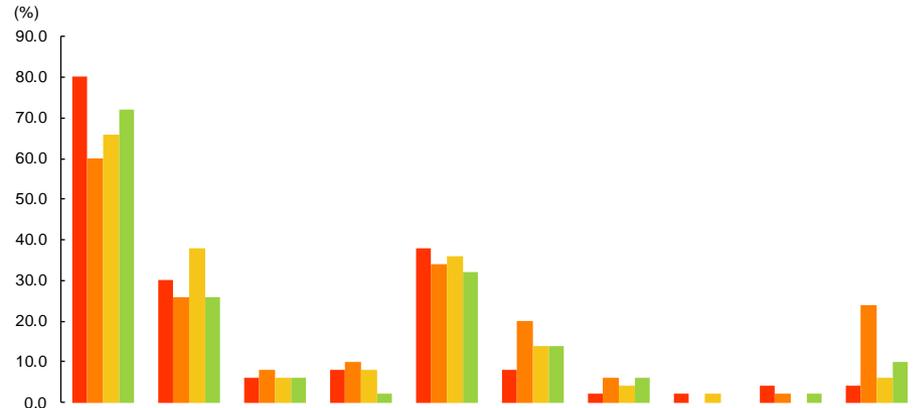
		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	その他
TOTAL		200	42.0	60.5	64.5	47.0	12.0	5.0	33.5	21.5	0.0	9.0	0.0	4.0	0.5	0.5	0.0	0.0
Q6 居住年数	1年未満	19	47.4	63.2	78.9	52.6	5.3	10.5	26.3	5.3	0.0	0.0	0.0	5.3	0.0	5.3	0.0	0.0
	1年以上～3年未満	59	37.3	59.3	64.4	37.3	13.6	5.1	32.2	23.7	0.0	20.3	0.0	5.1	1.7	0.0	0.0	0.0
	3年以上～5年未満	78	43.6	60.3	62.8	55.1	11.5	2.6	30.8	21.8	0.0	7.7	0.0	3.8	0.0	0.0	0.0	0.0
	5年以上～10年未満	44	43.2	61.4	61.4	43.2	13.6	6.8	43.2	25.0	0.0	0.0	0.0	2.3	0.0	0.0	0.0	0.0

日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <性・年齢別>

- 全体では、「価格が高い」が最も問題点・購入しない理由とされており、「食品の使い方・調理の仕方がわからない」「味覚上の問題がある」がそれに続く。
- 性・年齢別でも、共通して「価格が高い」が最も高く、特に20～30代男性は8割に達する。

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

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

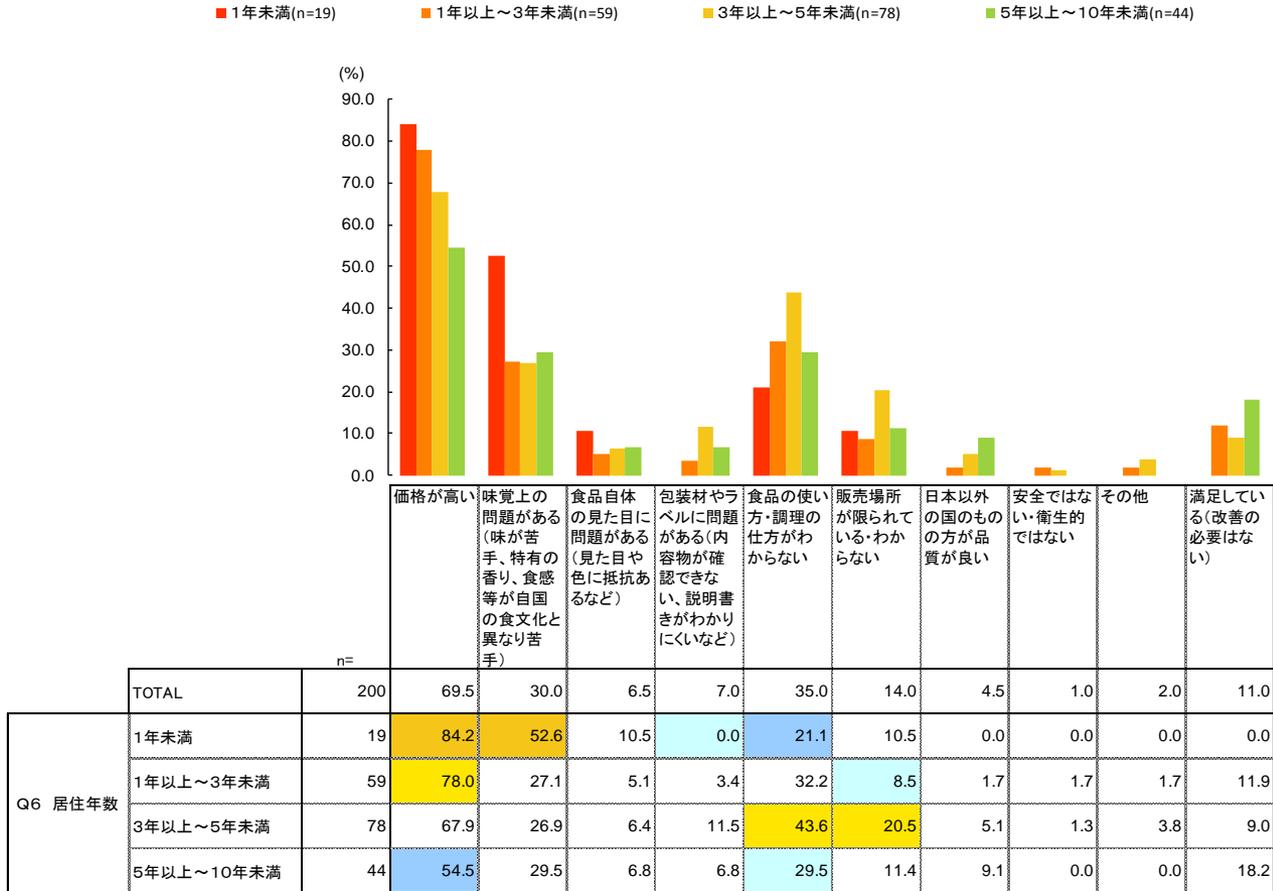


n=		価格が高い	味覚上の問題がある(味が苦手、特有の香り、食感等が自国の食文化と異なり苦手)	食品自体の問題がある(見た目や色に抵抗があるなど)	包装材やラベルに問題がある(内容物が確認できない、説明書きがわかりにくいなど)	食品の使い方・調理の仕方がわからない	販売場所が限られている・わからない	日本以外の国のものの方が品質が良い	安全ではない・衛生的ではない	その他	満足している(改善の必要はない)	
TOTAL	200	69.5	30.0	6.5	7.0	35.0	14.0	4.5	1.0	2.0	11.0	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	80.0	30.0	6.0	8.0	38.0	8.0	2.0	2.0	4.0	4.0
	40～50代男性	50	60.0	26.0	8.0	10.0	34.0	20.0	6.0	0.0	2.0	24.0
	20～30代女性	50	66.0	38.0	6.0	8.0	36.0	14.0	4.0	2.0	0.0	6.0
	40～50代女性	50	72.0	26.0	6.0	2.0	32.0	14.0	6.0	0.0	2.0	10.0

日本産食品購入時の問題点、購入しない理由 <在住年数別>

- 在住年数別で見ると、どの層も共通して「価格が高い」が最も問題点、購入しない理由とされている。
- 在住年数が短いほど、「価格が高い」が問題点、購入しない理由となっている。

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



食生活と日本食のイメージ①

- 自宅で調理するより**外食が多い**様子が見受けられ、**自宅での調理は中華料理**が多い。
- 日本に来てから、味の好みは**薄味に変わり**、調理に使う**油の量が減った**との声が聞かれる。
- 食生活では、**若い女性はカロリーが気になり**、**主婦層では農薬や産地を気にしている**ことがわかる。
日本の、**生産者の顔が見える販売方法を評価**する声もある。
- 日本食で好きなメニューは寿司、刺身、ラーメンやとんかつ、親子丼。日本食には**冷たいメニューのイメージ**がある様子があり、刺身は食べる人もいるが、**生食が苦手**との声もある。
- **値段が高いイメージの日本食**は、**見た目も美しく、少量で薄味**であることから**ヘルシー**というイメージを持っている。
- 広大な中国では**都市、地域によって食文化や嗜好に違い**がある。
- 上海など大都市では外国資本のスーパーの進出や輸入食品の販売も見られ、日本のコメや果物は輸入されているもよう。
- 今は**健康意識が高まり**、それに伴い、**ヘルシーなイメージの日本食もブーム**とのこと。



普段の食生活	食生活で気にしていること
<ul style="list-style-type: none"> ● 家で料理をする <ul style="list-style-type: none"> ・出勤が遅い時は自分で和食を作る。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・料理を作るのは嫌いで、5年くらい前までは外食が半分だったが、子どもがうろさいので、シンプルなものを作っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・家ではオープン料理、イタリア料理、ケーキやパンも作る。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 自分で作るのは中華料理 <ul style="list-style-type: none"> ・自分で作るのは手抜き料理で、中華が多い。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・普段食べるのは中華料理が多く、いつも家で作る。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・家で作るのは中華。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ● 外食が多い <ul style="list-style-type: none"> ・貧乏なので、牛丼とかマックなど、外食が多い。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・お昼はスーパーで買って食べる。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・食事はほとんど外食で、中華料理が多い。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 日本に来てから薄味になり、油が減った <ul style="list-style-type: none"> ・日本に来てから薄味が好きになった。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本に来てから油が減った。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・中国の料理は辛いとか、油っこいものが多い。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● カロリー <ul style="list-style-type: none"> ・カロリーを気にしているので、夜は豆腐やそうめんなど簡単なものやきゅうりやトマトでお腹をいっぱいしている。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 健康 <ul style="list-style-type: none"> ・健康のために、野菜をたくさん食べたい。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 安全性 <ul style="list-style-type: none"> ・農薬と汚染された地域の魚かどうか。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・早くできるようになる肥料を使っているかどうか気になる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 生産者や産地 <ul style="list-style-type: none"> ・日本で名前と顔がわかるようになってるのは素晴らしいと思う。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・生産者や産地は気になる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)

食生活と日本食のイメージ②



日本食のイメージ

- **日本食で好きなのは寿司、刺身、ラーメン、とんかつ、親子丼**
 - ・寿司や刺身が好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・ラーメン、とんかつが好き。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
 - ・日本食で好きなのは親子丼。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
- **生ものは苦手**
 - ・日本に来てから寿司が食べられるようになった。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
 - ・生ものが多いのとしょっぱいものが多いから日本食は好きではない。(男性/34歳/一人暮らし/8年)
 - ・生ものはあまり好きではない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
- **日本食と言えば、刺身や寿司、冷たいイメージ**
 - ・日本食と言えば、刺身/寿司。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
 - ・冷やして食べるイメージ。(男性/34歳/一人暮らし/8年)
- **日本食は少量、きれい**
 - ・少量で、美しいイメージ。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・日本食と言えば、御膳で小鉢に入れて食べるイメージ。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
- **値段が高い**
 - ・日本食は値段が高いというイメージ。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/40歳/英国人と結婚/9年)
- **味が薄く、ヘルシー**
 - ・ヘルシーなイメージ。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
 - ・味が薄いイメージ。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・薄味で健康なイメージ。(男性/23歳/一人暮らし/4年)

中国の食材事情

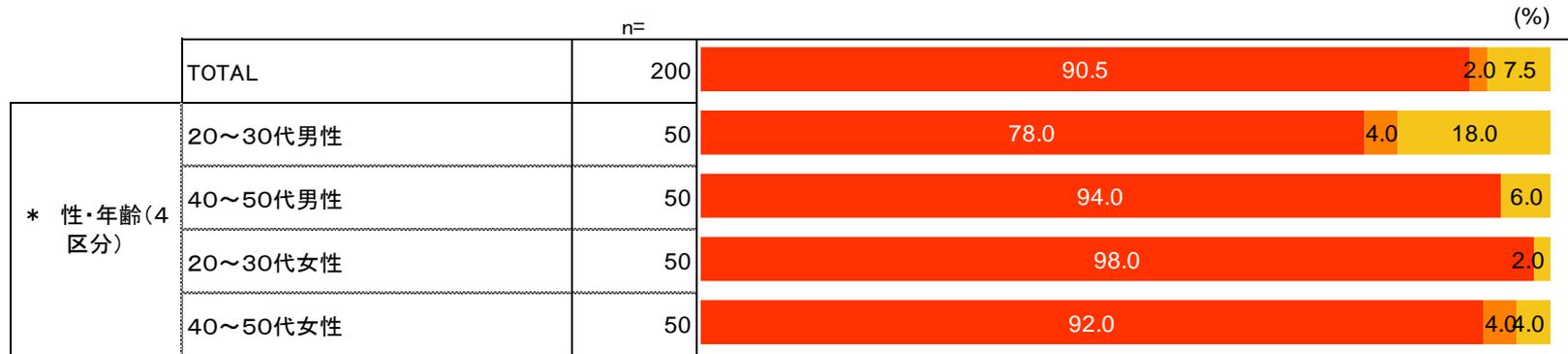
- **中国は地域によって味や嗜好が違う**
 - ・中国は、上海では炒め物に砂糖を入れたり、江南、江北は辛いもの、北の方は味が濃いなど、地域によって生活習慣が違い、わかりづらい。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
 - ・魚料理に砂糖を入れるなど、自分の故郷の味は甘く、地域によって違う。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
- **外国資本のスーパーが進出している**
 - ・イオンモールも作っている。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
 - ・上海には英国のマークスペンサーというスーパーマーケットが進出した。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
- **米国、韓国、ロシア、タイなどの食材も売っている**
 - ・中国では今、いろんな国の食材が売っている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
 - ・中国のスーパーには輸入コーナーがあり、他の国のもの、米国のものや韓国のもも売っている。(男性/23歳/一人暮らし/4年)
 - ・ロシアやタイのものもある。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
- **中国は今、日本食ブーム**
 - ・中国では、今、日本食が流行っている。(男性/34歳/一人暮らし/8年)
 - ・ラーメン屋もできたが、日本の3~4倍の値段でもみんな並んでいるくらい、日本食がブームになっている。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
- **日本のコメや果物も売っている**
 - ・中国にはおいしいから日本の食材やコメも売っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・日本のりんごも売っていて、1個1,000円でも買う人がいる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)
- **日本のものを買う人は健康意識が高い人**
 - ・日本のものを買う人は、教育を受けて、健康にすごく関心がある人です。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・反日感情ともを買う感情は別もの。(女性/28歳/一人暮らし/9年)
 - ・反日を叫んでいる人はそもそも日本の食品を買わない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
- **最近では中国人の健康意識が高まり、安全な輸入の魚も買う**
 - ・中国でも最近では健康意識が高い。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
 - ・汚染している川の魚より海の魚のほうがいいので、敢えて輸入の魚を買う。(女性/40歳/英国人と結婚/9年)
- **中国では初めてのものは試食しないと買わない**
 - ・日本の味を知らないから試食して味をわかったほうがいい。(男性/34歳/一人暮らし/8年)
 - ・中国でもものを売る時、今まで食べることがない、見たことがないものはすごく難しい、試食できないと買わない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5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割強、喫食経験率は9割程度となっている。
- 20～30代男性では喫食経験率が8割弱と全体に比べて低い。その他の層では喫食経験率が9割を超える。

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

■ 食べたことがある ■ 知っているが食べたことがない ■ 知らない



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

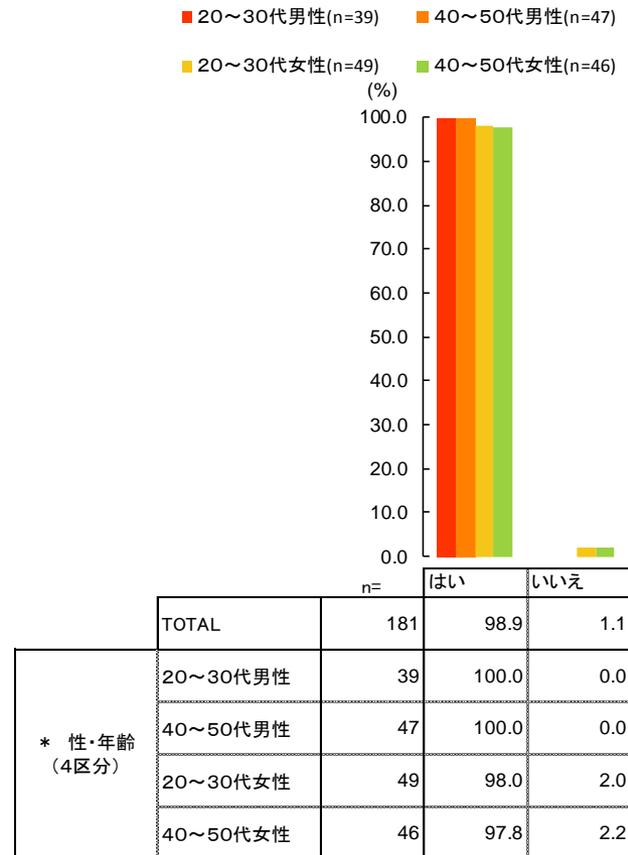
「知っているが食べたことがない」……………Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本米を選択しなかった人

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

日本産のコメの嗜好 <性・年齢別>

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

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



日本産のコメの好きなメニュー

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

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

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

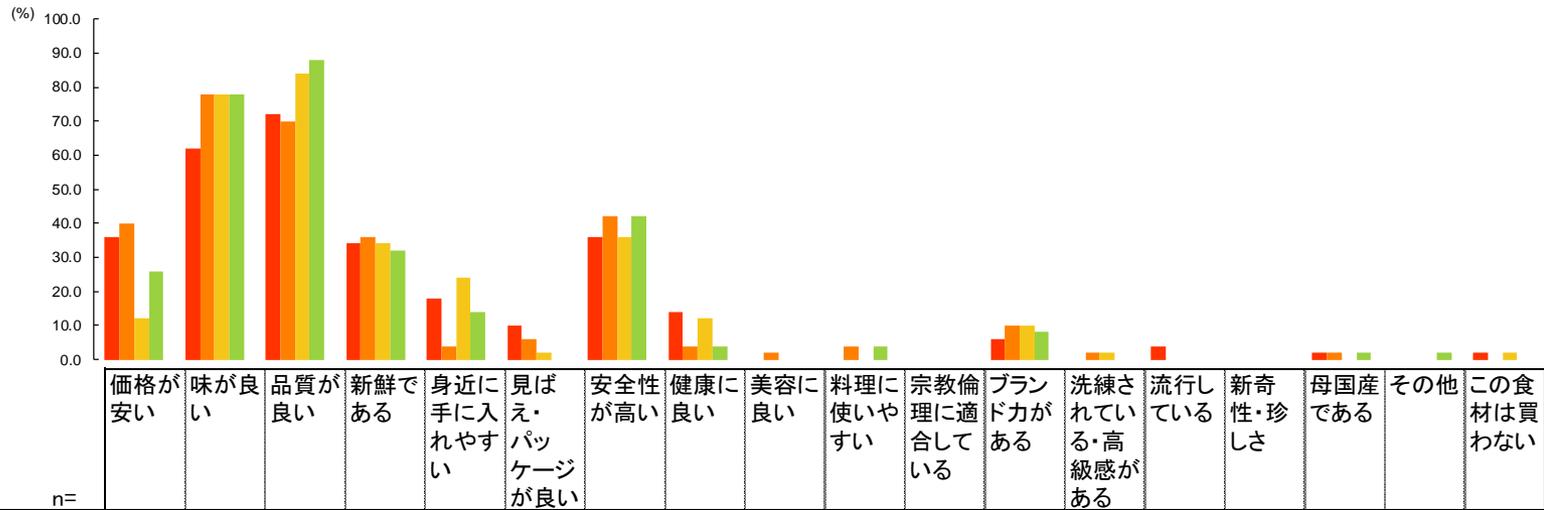
※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

母国でのコメの購入基準 <性・年齢別>

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

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

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



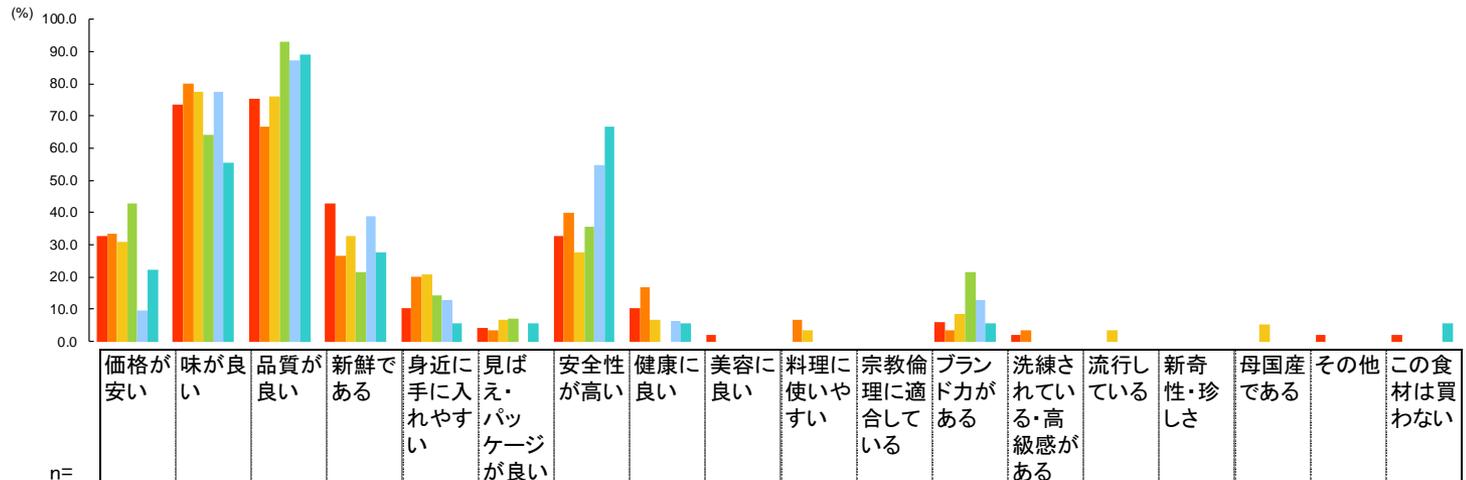
* 性・年齢 (4区分)	n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
	TOTAL	200	28.5	74.0	78.5	34.0	15.0	4.5	39.0	8.5	0.5	2.0	0.0	8.5	1.0	1.0	0.0	1.5	0.5
20~30代男性	50	36.0	62.0	72.0	34.0	18.0	10.0	36.0	14.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0	4.0	0.0	2.0	0.0	2.0
40~50代男性	50	40.0	78.0	70.0	36.0	4.0	6.0	42.0	4.0	2.0	4.0	0.0	10.0	2.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0
20~30代女性	50	12.0	78.0	84.0	34.0	24.0	2.0	36.0	12.0	0.0	0.0	0.0	10.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0
40~50代女性	50	26.0	78.0	88.0	32.0	14.0	0.0	42.0	4.0	0.0	4.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	2.0	2.0	0.0

母国でのコメの購入基準 <出身都市・地域別>

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

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

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



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

母国で最も代表的なコメのメニュー

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

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

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

※ 回答数が5つ以上、かつ
上位5以上を掲載

母国で最も代表的なコメのメニューの特徴 <出身都市・地域別>

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

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

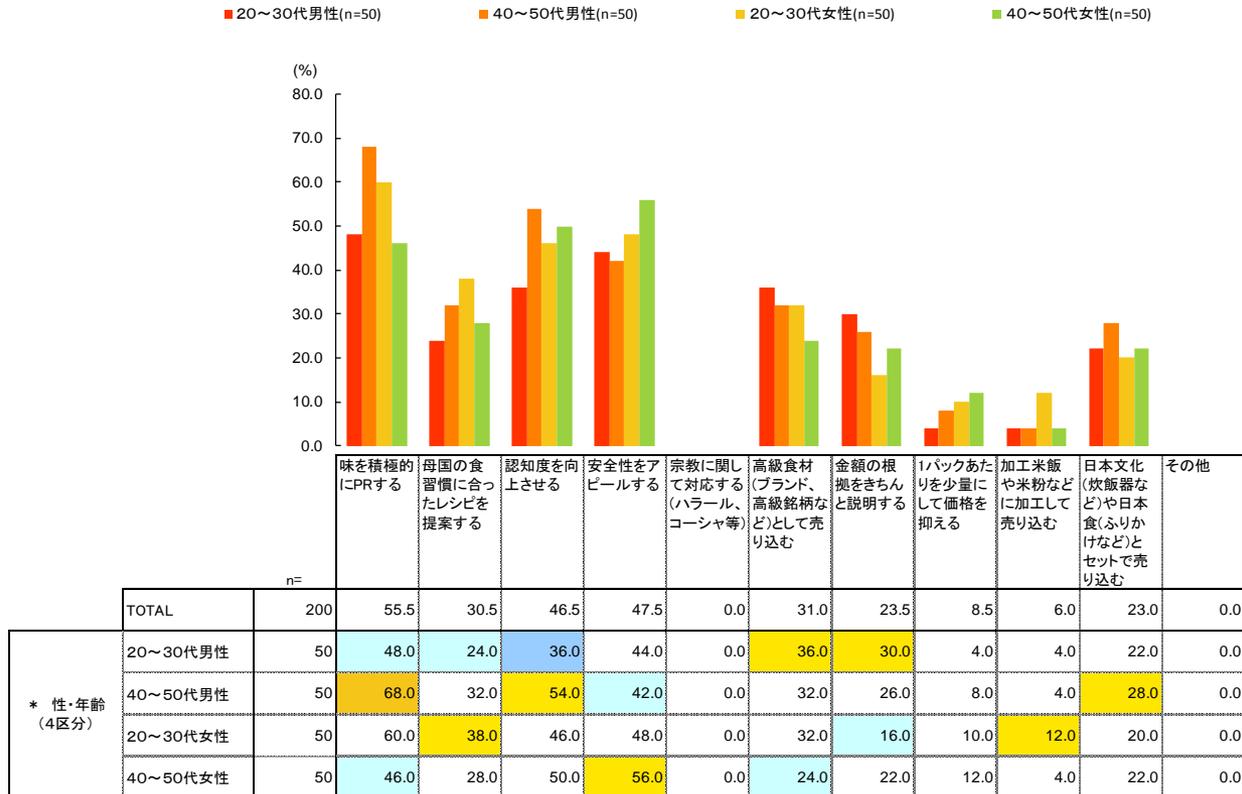
■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他



日本産のコメの母国での売り方案 <性・年齢別>

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

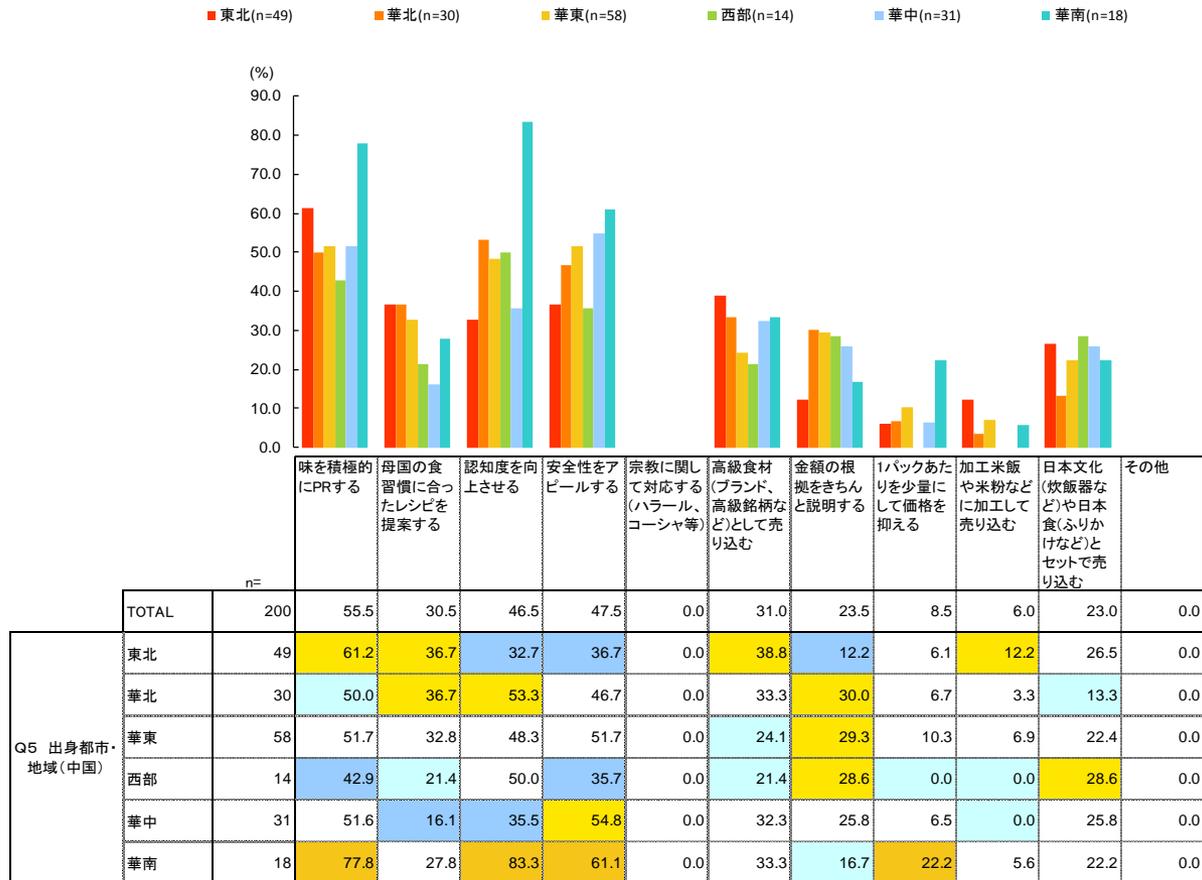
□ Q58 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。 (MA) <性・年齢別>



日本産のコメの母国での売り方案 <出身都市・地域別>

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

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



日本産のコメの食習慣

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



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

コメの試食評価① コメ（白米）



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

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

コメの試食評価② コメ（手こね寿司）



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

手こね寿司

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

コメ試食の様子



白米の試食



提供した白米



手こね寿司の試食



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

試食レシピ：コメ（白米）



コシヒカリ（新米）

試食レシピ：コメ（手こね寿司）



【材料】 ※分量は試食6名分

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

【作りかた】

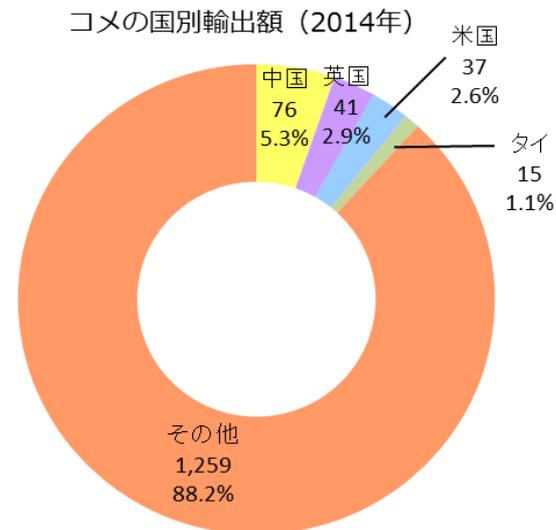
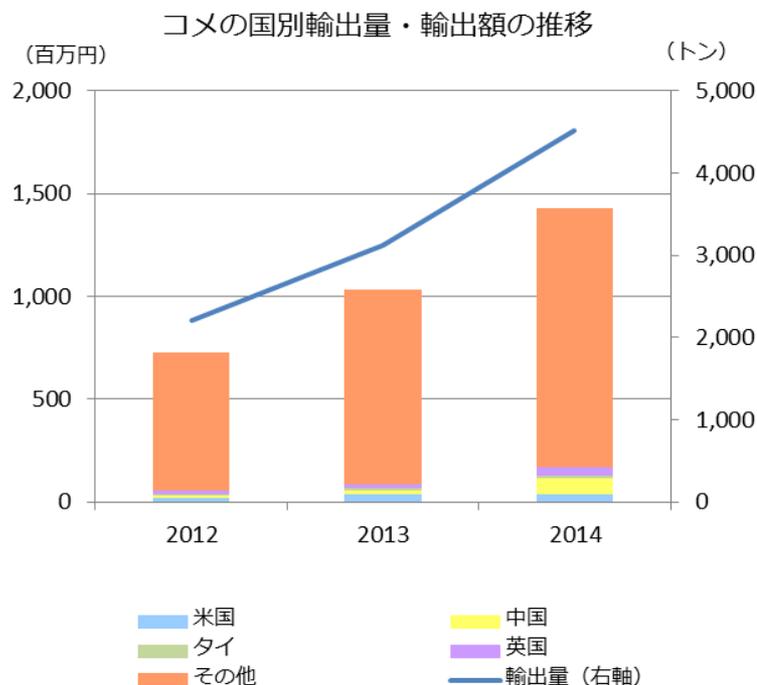
- ① 刺身用のかつおを小さめの一口大に切る。
- ② 万能ネギは小口切り、ガリはみじん切りにしておく。
- ③ 漬けダレの材料を容器に入れて混ぜ、①のかつおを漬け込む。（1～2時間程度）
- ④ 炊きたてのごはんを湿らせた飯台にいれ、熱いうちに寿司酢を回しいれ、しゃもじで切るように混ぜる。さらにゴマを振り入れる。
- ⑤ ④が人肌程度になったら、かつおの漬けたあとのダレから小さじ1/2を取ったものを回し入れて混ぜる。②のガリを混ぜる。
- ⑥ ③のかつおを取り出し、⑤に混ぜ、しゃもじで軽く混ぜるか、塗らした布巾でこねるように混ぜる。
- ⑦ 皿に取り分け、細く切った海苔を散らして完成。

輸出状況：コメ

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

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

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



出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

注：HSコード 1006

日本産の野菜の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「トマト」「ばれいしょ」の順に認知度が高い。
- 女性は男性に比べて「ながいも」の認知度が特に高い。
- 20～30代男性は、全体より低い認知度の野菜が多いが、「ばれいしょ」では全体を上回る。
- 20～30代女性は、すべての野菜の認知度が全体より高い。

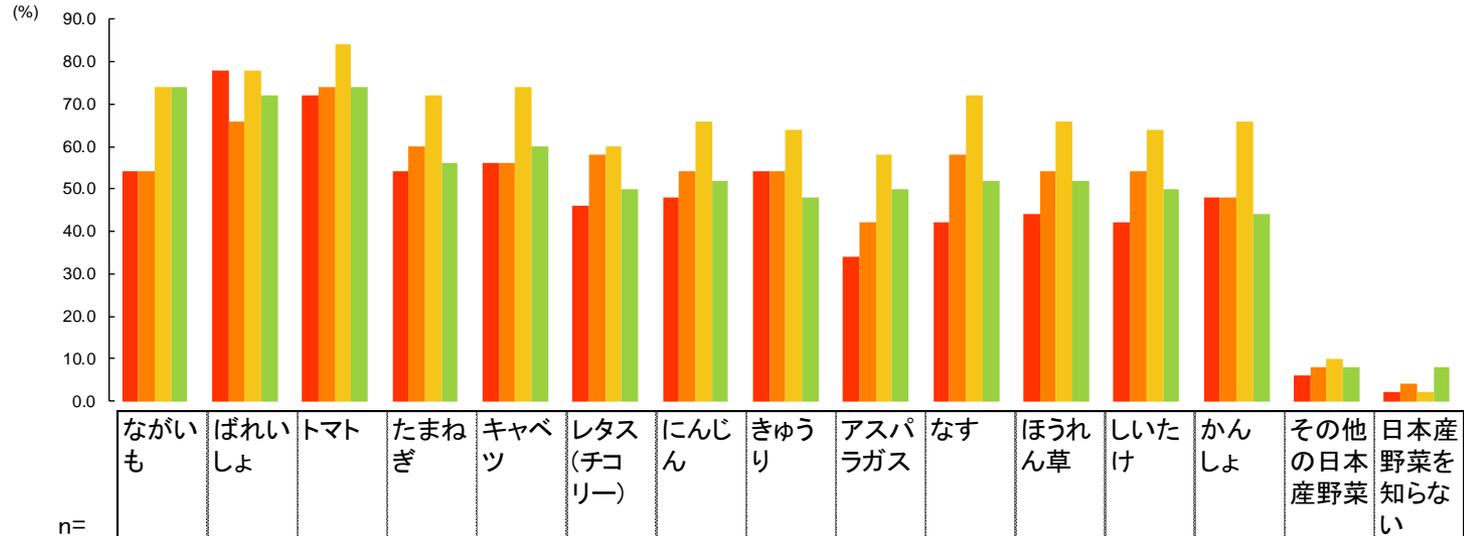
□ Q 2 6 あなたがご存知の日本産の野菜を教えてください。(MA) <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)

■ 40～50代男性(n=50)

■ 20～30代女性(n=50)

■ 40～50代女性(n=50)



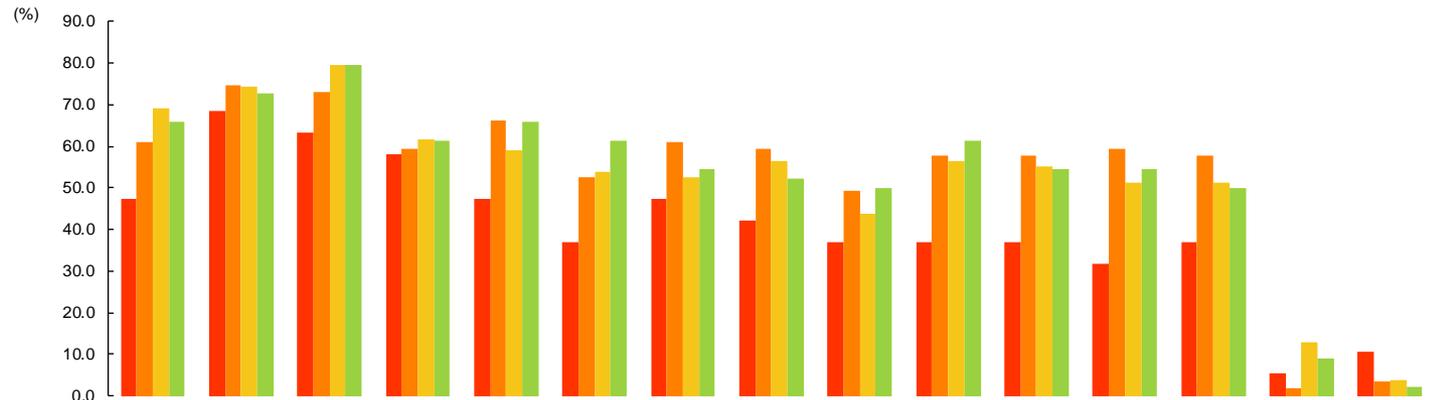
n=		ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない	
TOTAL	200	64.0	73.5	76.0	60.5	61.5	53.5	55.0	55.0	46.0	56.0	54.0	52.5	51.5	8.0	4.0	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	54.0	78.0	72.0	54.0	56.0	46.0	48.0	54.0	34.0	42.0	44.0	42.0	48.0	6.0	2.0
	40～50代男性	50	54.0	66.0	74.0	60.0	56.0	58.0	54.0	54.0	42.0	58.0	54.0	54.0	48.0	8.0	4.0
	20～30代女性	50	74.0	78.0	84.0	72.0	74.0	60.0	66.0	64.0	58.0	72.0	66.0	64.0	66.0	10.0	2.0
	40～50代女性	50	74.0	72.0	74.0	56.0	60.0	50.0	52.0	48.0	50.0	52.0	52.0	50.0	44.0	8.0	8.0

日本産の野菜の認知度 <在住年数別>

- 1年未満は、各野菜の認知度が全体より低い。
- 「たまねぎ」は、1年未満とその他の層で、認知度の差が他の野菜に比べ小さい。

□ Q 2 6 あなたがご存知の日本産の野菜を教えてください。(MA) <在住年数別>

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



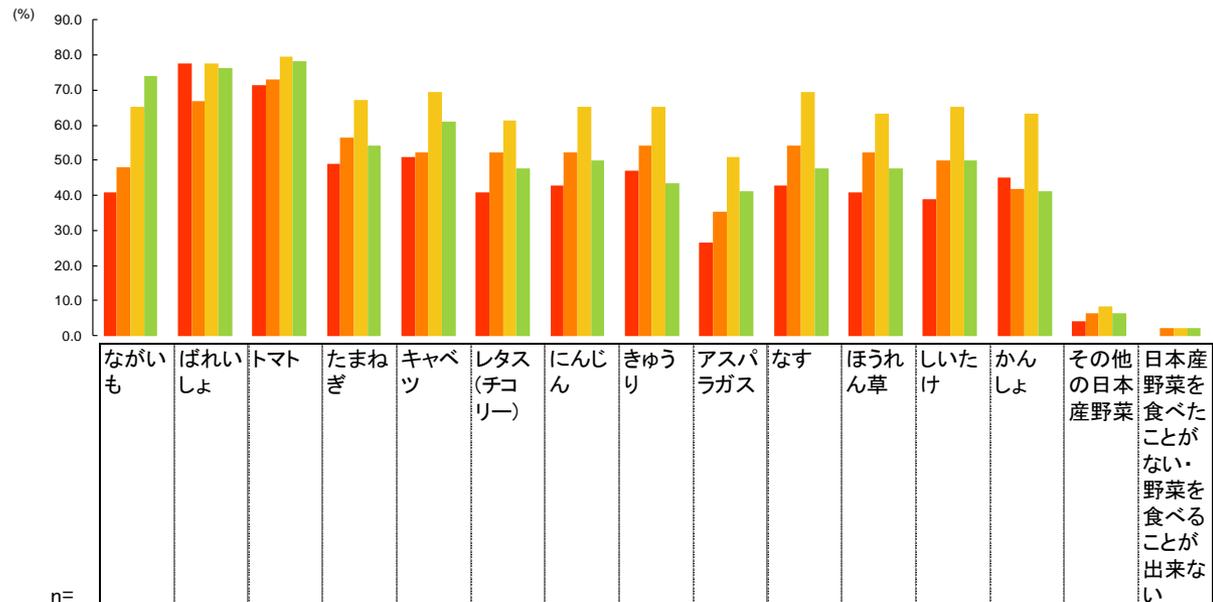
		n=	ながいも	ぱれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産野菜を知らない
TOTAL		200	64.0	73.5	76.0	60.5	61.5	53.5	55.0	55.0	46.0	56.0	54.0	52.5	51.5	8.0	4.0
Q6 居住年数	1年未満	19	47.4	68.4	63.2	57.9	47.4	36.8	47.4	42.1	36.8	36.8	36.8	31.6	36.8	5.3	10.5
	1年以上～3年未満	59	61.0	74.6	72.9	59.3	66.1	52.5	61.0	59.3	49.2	57.6	57.6	59.3	57.6	1.7	3.4
	3年以上～5年未満	78	69.2	74.4	79.5	61.5	59.0	53.8	52.6	56.4	43.6	56.4	55.1	51.3	51.3	12.8	3.8
	5年以上～10年未満	44	65.9	72.7	79.5	61.4	65.9	61.4	54.5	52.3	50.0	61.4	54.5	54.5	50.0	9.1	2.3

日本産の野菜の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「トマト」「ばれいしょ」の順に食べた経験率が高い。どの性・年齢でも、この2つが上位となっている。
- 女性は男性に比べて「ながいも」の食経験率が高い。
- 20～30代男性は、全体より経験率の低い野菜が多いが、「ばれいしょ」では全体を上回る。
- 20～30代女性は、すべての野菜が全体より食経験率が高い。

□ 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=49)
 ■ 40～50代男性(n=48)
 ■ 20～30代女性(n=49)
 ■ 40～50代女性(n=46)



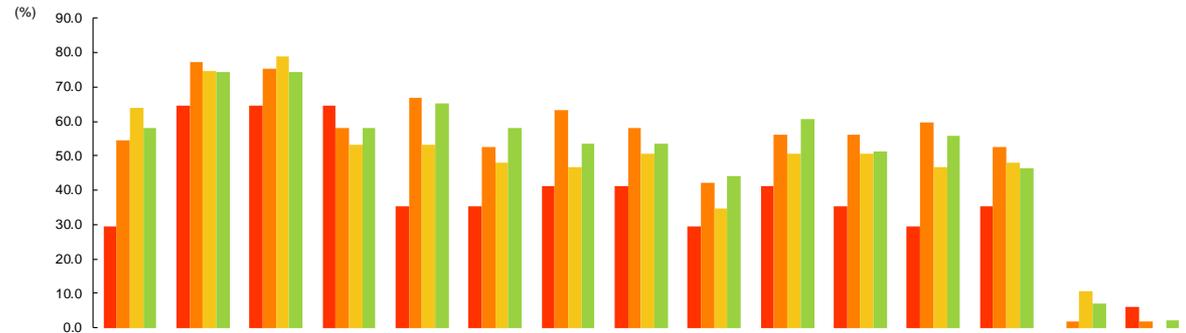
		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他日本産野菜	日本産野菜を食べたことがない・野菜を食べることが出来ない
* 性・年齢 (4区分)	TOTAL	192	56.8	74.5	75.5	56.8	58.3	50.5	52.6	52.6	38.5	53.6	51.0	51.0	47.9	6.3	1.6
	20～30代男性	49	40.8	77.6	71.4	49.0	51.0	40.8	42.9	46.9	26.5	42.9	40.8	38.8	44.9	4.1	0.0
	40～50代男性	48	47.9	66.7	72.9	56.3	52.1	52.1	52.1	54.2	35.4	54.2	52.1	50.0	41.7	6.3	2.1
	20～30代女性	49	65.3	77.6	79.6	67.3	69.4	61.2	65.3	65.3	51.0	69.4	63.3	65.3	63.3	8.2	2.0
	40～50代女性	46	73.9	76.1	78.3	54.3	60.9	47.8	50.0	43.5	41.3	47.8	47.8	50.0	41.3	6.5	2.2

日本産の野菜の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では、「たまねぎ」を除き、各野菜の食経験率が全体より低い。

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

■ 1年未満(n=17) ■ 1年以上～3年未満(n=57) ■ 3年以上～5年未満(n=75) ■ 5年以上～10年未満(n=43)



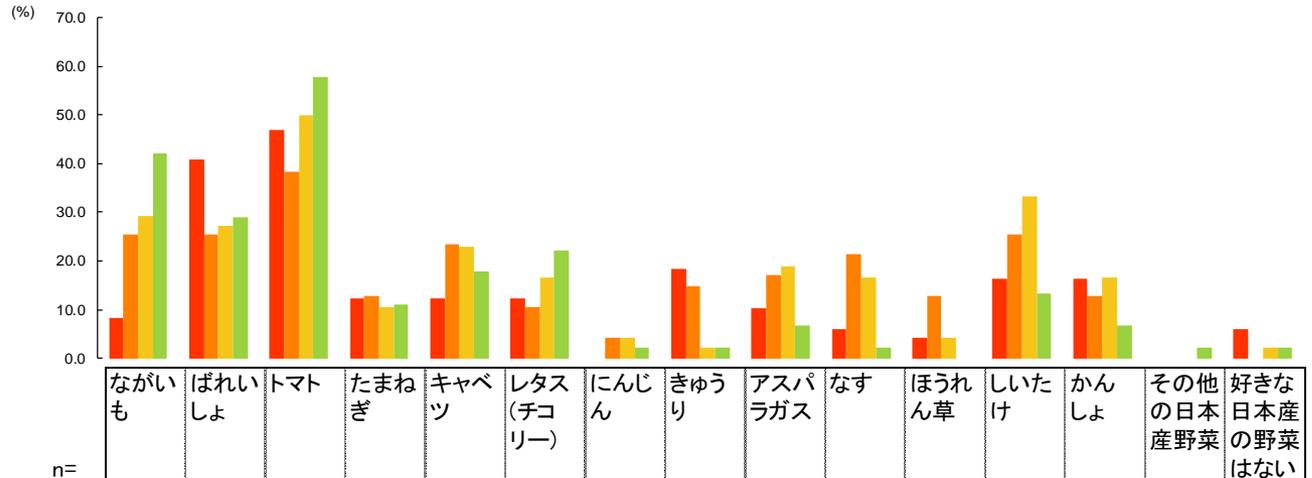
		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	日本産の野菜を食べたことがない・野菜を食べることが出来ない
Q6 居住年数	TOTAL	192	56.8	74.5	75.5	56.8	58.3	50.5	52.6	52.6	38.5	53.6	51.0	51.0	47.9	6.3	1.6
	1年未満	17	29.4	64.7	64.7	64.7	35.3	35.3	41.2	41.2	29.4	41.2	35.3	29.4	35.3	0.0	5.9
	1年以上～3年未満	57	54.4	77.2	75.4	57.9	66.7	52.6	63.2	57.9	42.1	56.1	56.1	59.6	52.6	1.8	1.8
	3年以上～5年未満	75	64.0	74.7	78.7	53.3	53.3	48.0	46.7	50.7	34.7	50.7	50.7	46.7	48.0	10.7	0.0
	5年以上～10年未満	43	58.1	74.4	74.4	58.1	65.1	58.1	53.5	53.5	44.2	60.5	51.2	55.8	46.5	7.0	2.3

好きな日本産の野菜 <性・年齢別>

- 全体では、「トマト」が最も好まれており、性・年齢別でも、共通して最も好まれている。
- 女性は男性に比べて「きゅうり」を好む割合が低い。
- 20～30代男性では「ばれいしょ」が全体に比べて好まれている。
- 20～30代女性では「しいたけ」、40～50代女性は「ながいも」が全体に比べて好まれている。

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

■ 20～30代男性(n=49) ■ 40～50代男性(n=47) ■ 20～30代女性(n=48) ■ 40～50代女性(n=45)



		n=	ながいも	ばれいしょ	トマト	たまねぎ	キャベツ	レタス(チコリー)	にんじん	きゅうり	アスパラガス	なす	ほうれん草	しいたけ	かんしょ	その他の日本産野菜	好きな日本産の野菜はない
TOTAL		189	25.9	30.7	48.1	11.6	19.0	15.3	2.6	9.5	13.2	11.6	5.3	22.2	13.2	0.5	2.6
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	49	8.2	40.8	46.9	12.2	12.2	12.2	0.0	18.4	10.2	6.1	4.1	16.3	16.3	0.0	6.1
	40～50代男性	47	25.5	25.5	38.3	12.8	23.4	10.6	4.3	14.9	17.0	21.3	12.8	25.5	12.8	0.0	0.0
	20～30代女性	48	29.2	27.1	50.0	10.4	22.9	16.7	4.2	2.1	18.8	16.7	4.2	33.3	16.7	0.0	2.1
	40～50代女性	45	42.2	28.9	57.8	11.1	17.8	22.2	2.2	2.2	6.7	2.2	0.0	13.3	6.7	2.2	2.2

日本産の野菜の好きなメニュー

- 「トマト」を使った料理では、トマトと卵を使った炒めものやスープが好まれている。その他、サラダが好まれている。
- 「ばれいしょ」を使ったメニューとして、酸辣土豆絲といったばれいしょの千切りをショウガ、酢、塩コショウなどで炒めた料理が好まれている。
- 「ながいも」は、とろろとしての食べ方が好まれている。
- 「しいたけ」は、スープとしての食べ方が好まれており、鶏肉やスペアリブと一緒に料理されている。
- 「キャベツ」は炒めもの、サラダとして食べられており、その他、中華料理でもあるホイコーロも人気のメニューである。

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

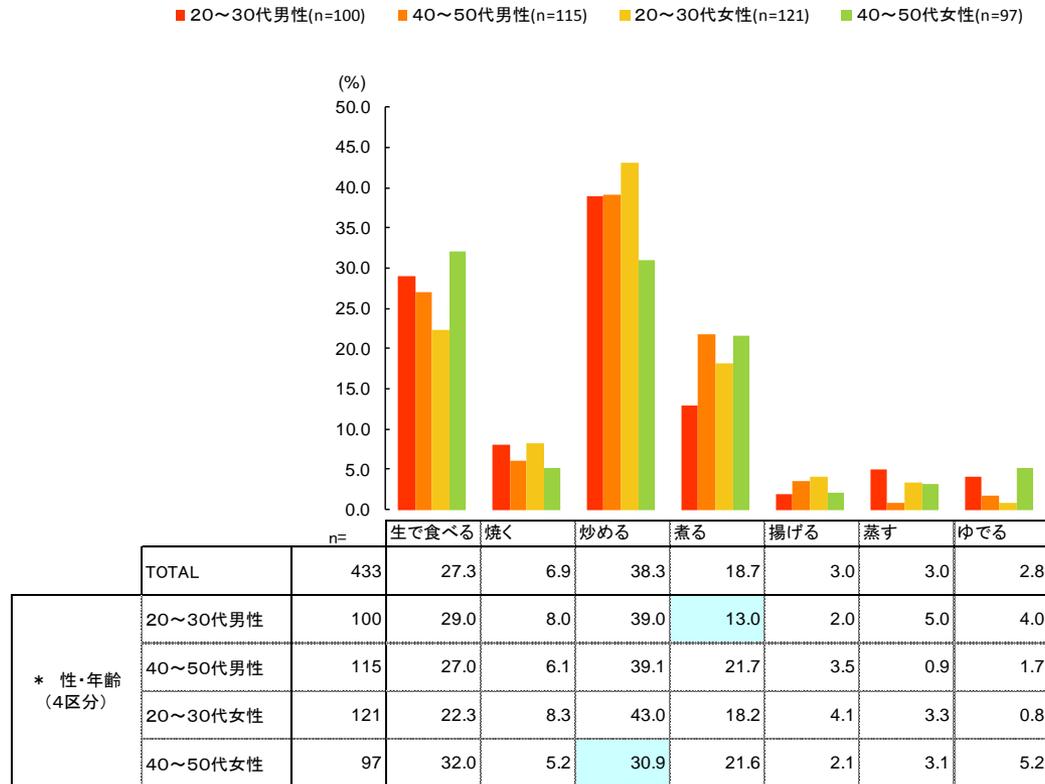
トマト	トマトと卵の炒めもの	サラダ	トマトと卵のスープ
回答数	32	27	10
ばれいしょ	スライス	カレー	
回答数	11	6	
ながいも	とろろ	煮込み	
回答数	16	5	
しいたけ	スープ	鍋	炒めもの
回答数	14	10	10
キャベツ	炒めもの	サラダ	ホイコーロ
回答数	12	10	7

※ 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、「炒める」が最も調理法として好まれ、「生で食べる」がそれに続く。
- 20～30代男性では「煮る」が全体より好まれる割合が低い。
- 40～50代女性では「炒める」が全体より好まれる割合が低い。

□ Q 30 Q29で回答したメニューの調理方法を教えてください。（SA）【ベース：Q 2 8で好きな日本産の野菜メニューを回答した人】 <性・年齢別>

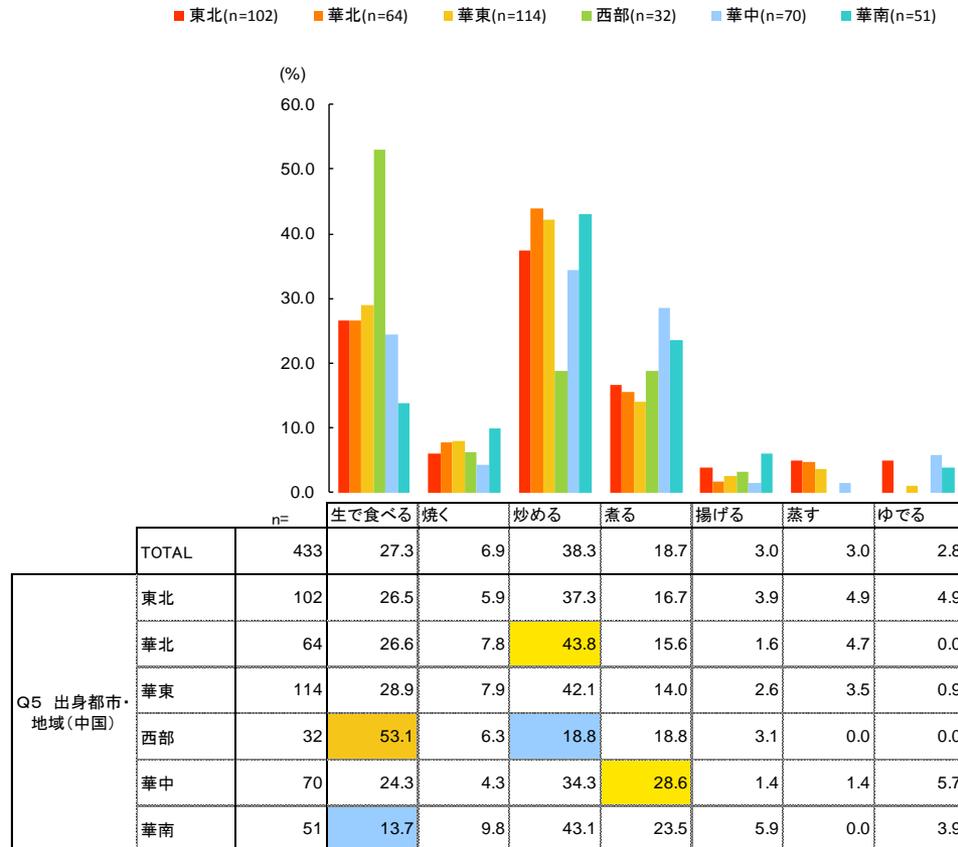


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

日本産の野菜の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

- 華北では「炒める」が全体より好まれ、華中では「煮る」が全体よりも好まれる。
- 西部では「生で食べる」が突出し、他地域よりも「炒める」が好まれていない。

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

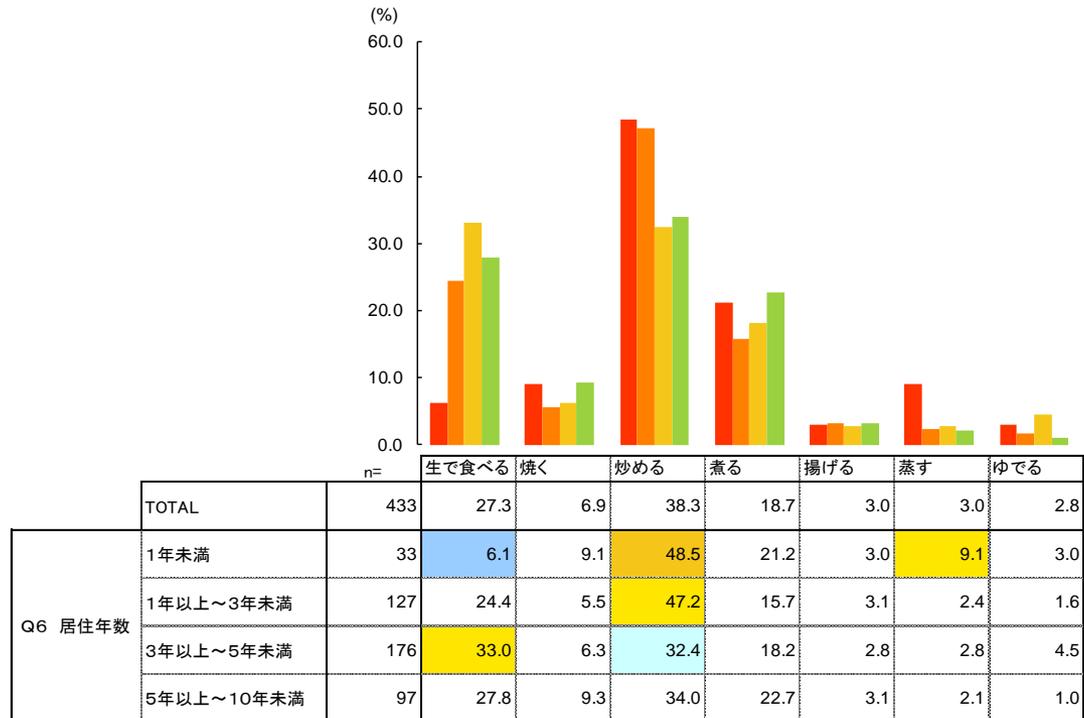


日本産の野菜の好きな調理方法 <在住年数別>

- 「炒める」は1年未満と1年以上～3年未満の在住年数が短い層で全体より好まれている傾向。

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

■ 1年未満(n=33) ■ 1年以上～3年未満(n=127) ■ 3年以上～5年未満(n=176) ■ 5年以上～10年未満(n=97)

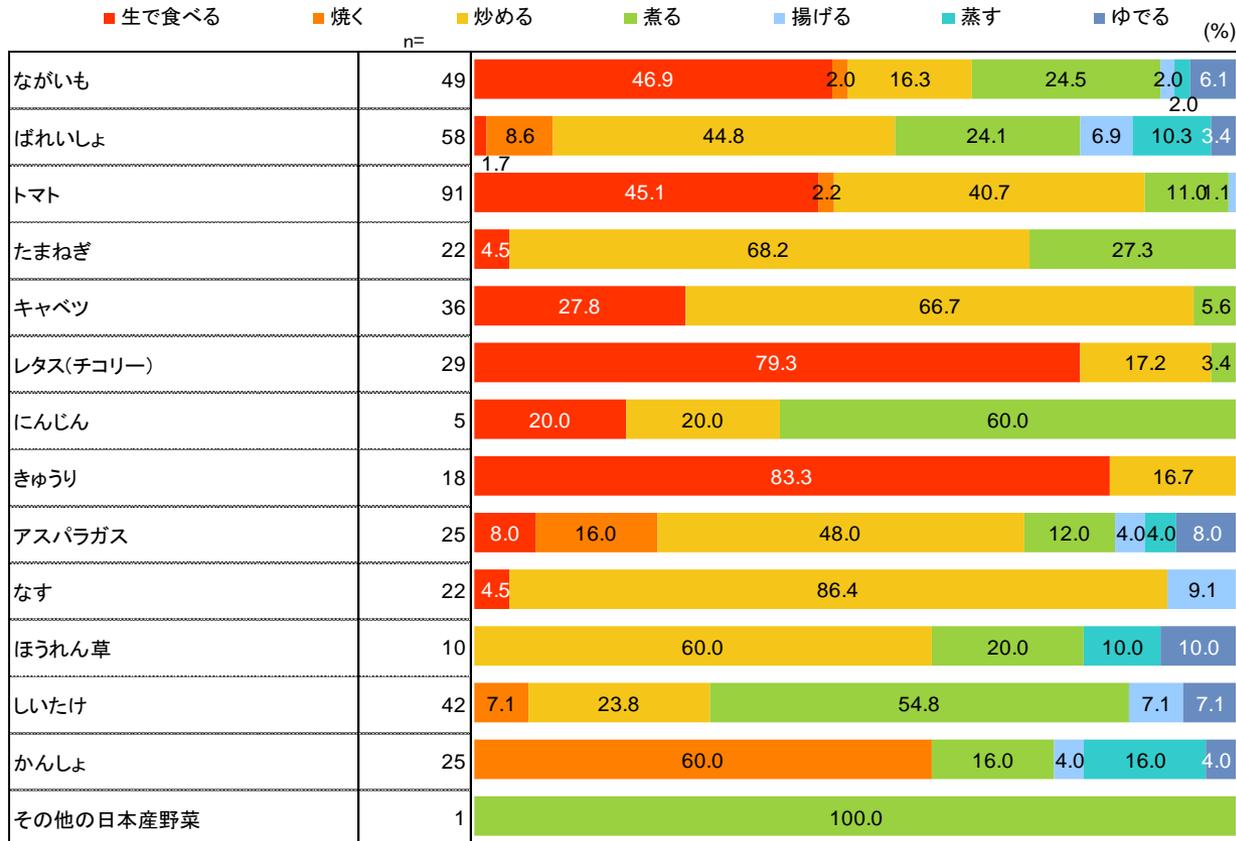


n数は各野菜の調理方法回答人数の合算値

日本産の野菜の好きな調理方法 <品目別>

- 「ながいも」や「トマト」は「生で食べる」が最も好まれる。
- 「ばれいしょ」や「キャベツ」は「炒める」が最も好まれる。
- 「しいたけ」は「煮る」が最も好まれる。

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

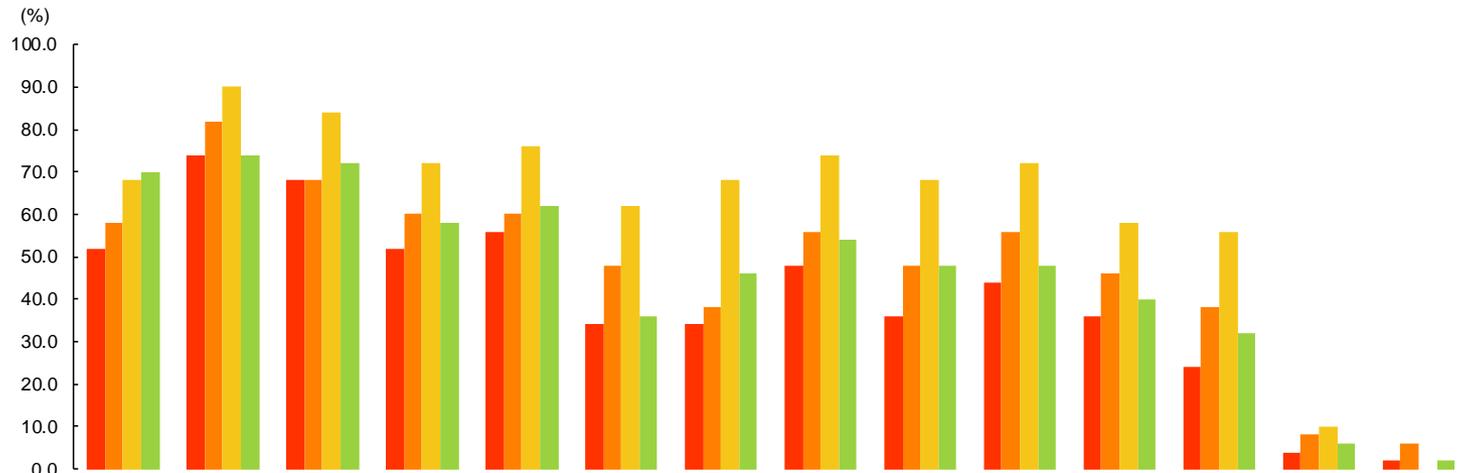


日本産の果物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では、「りんご」「いちご」の順に認知度が高い。性・年齢別でも、この2つが共通して高い。
- 20～30代男性はすべての果物で全体より認知度が低く、20～30代女性はすべての果物で全体より認知度が高い。

□ Q 3 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)



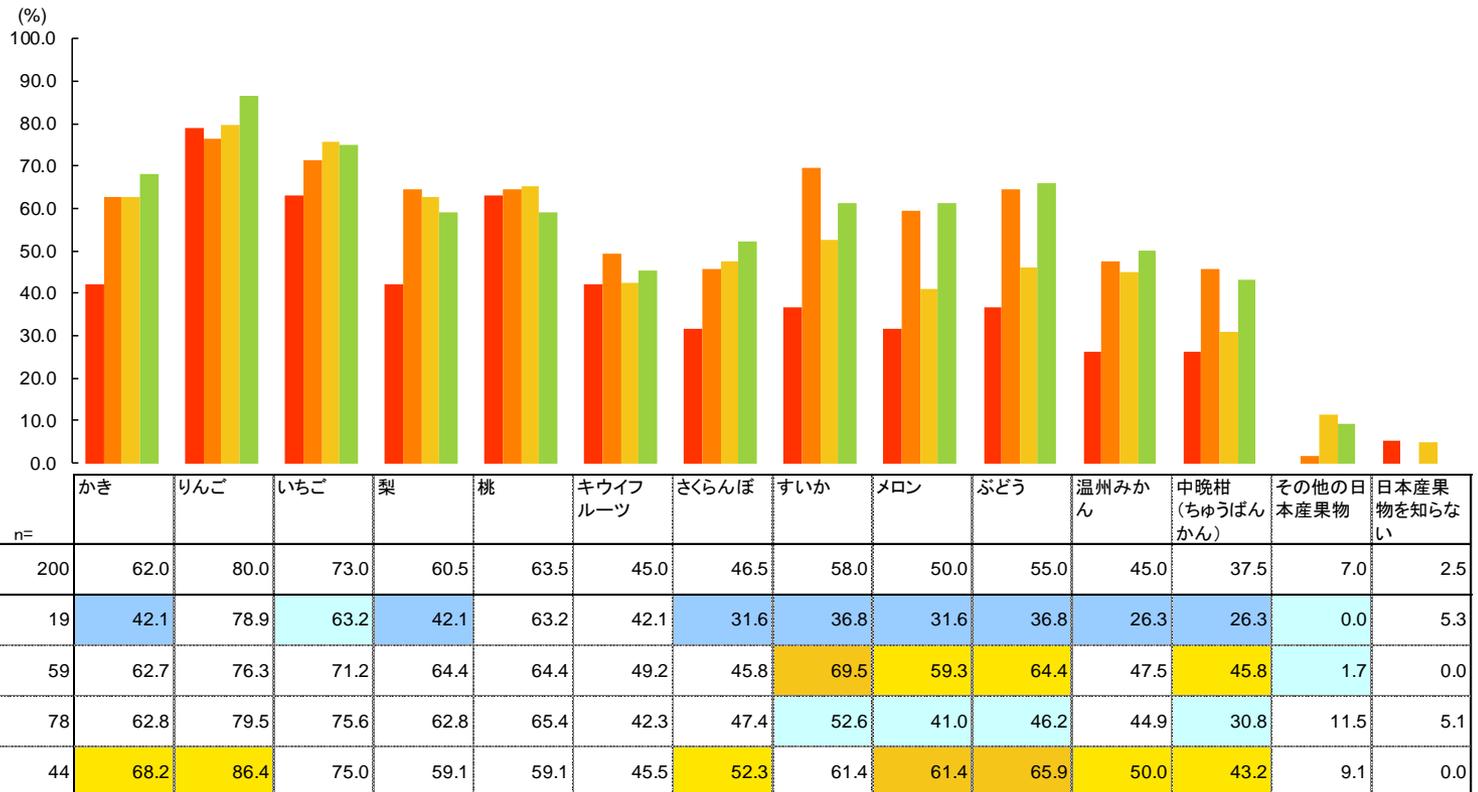
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を知らない	
TOTAL	200	62.0	80.0	73.0	60.5	63.5	45.0	46.5	58.0	50.0	55.0	45.0	37.5	7.0	2.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	52.0	74.0	68.0	52.0	56.0	34.0	34.0	48.0	36.0	44.0	36.0	24.0	4.0	2.0
	40～50代男性	50	58.0	82.0	68.0	60.0	60.0	48.0	38.0	56.0	48.0	56.0	46.0	38.0	8.0	6.0
	20～30代女性	50	68.0	90.0	84.0	72.0	76.0	62.0	68.0	74.0	68.0	72.0	58.0	56.0	10.0	0.0
	40～50代女性	50	70.0	74.0	72.0	58.0	62.0	36.0	46.0	54.0	48.0	48.0	40.0	32.0	6.0	2.0

日本産の果物の認知度 <在住年数別>

- 1年未満では全般的に認知度が低い傾向。

□ Q3 1 あなたがご存知の日本産の果物を教えてください。(MA) <在住年数別>

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

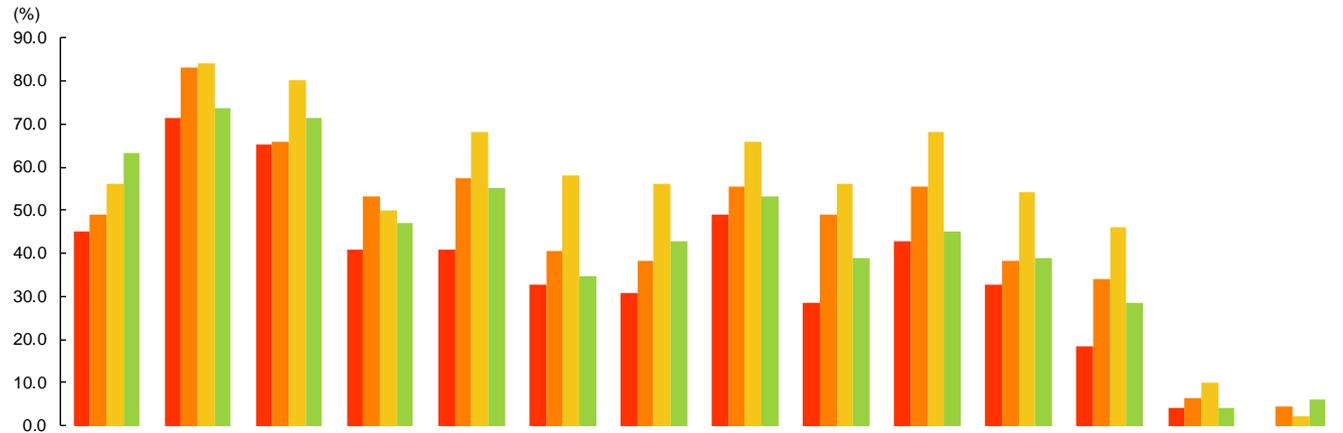


日本産の果物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では、「りんご」「いちご」の順に食べた経験率が高い。性・年齢別でも、この2つが共通して高い。
- 20～30代男性はすべての果物で全体より食経験率が低く、20～30代女性はすべての果物で全体より食経験率が高い。

□ Q 3 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：Q 3 1 で知っている日本産果物をを回答した人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=49) ■ 40～50代男性(n=47) ■ 20～30代女性(n=50) ■ 40～50代女性(n=49)



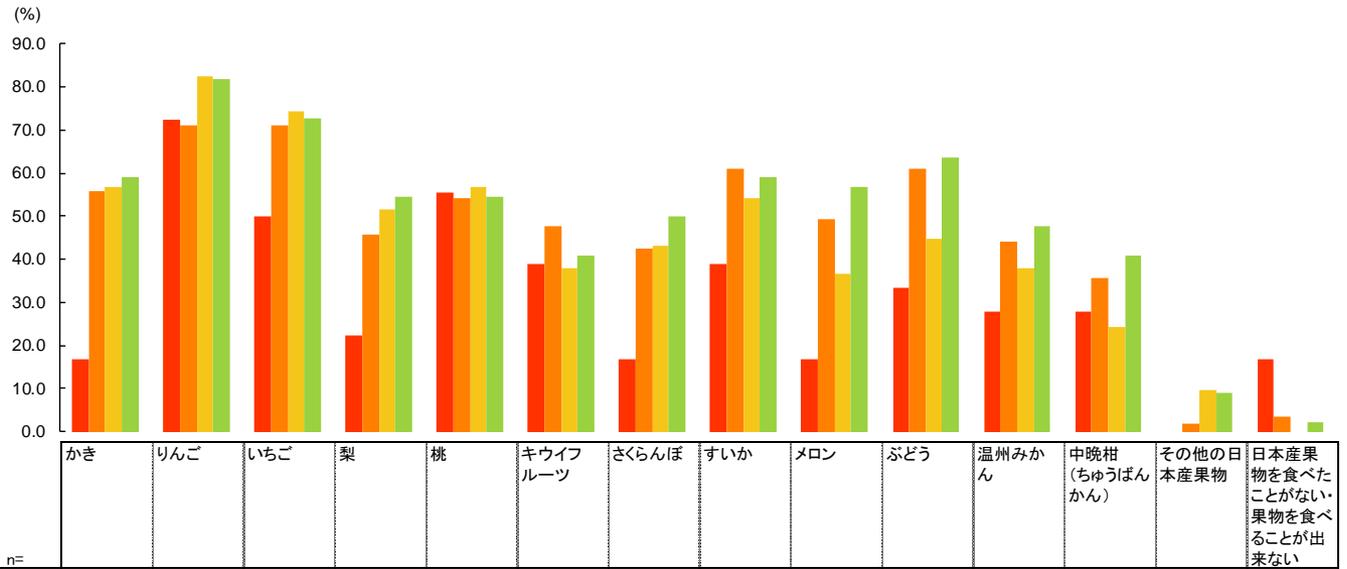
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない・果物を食べることが出来ない	
TOTAL	195	53.3	77.9	70.8	47.7	55.4	41.5	42.1	55.9	43.1	52.8	41.0	31.8	6.2	3.1	
* 性・年齢(4区分)	20～30代男性	49	44.9	71.4	65.3	40.8	40.8	32.7	30.6	49.0	28.6	42.9	32.7	18.4	4.1	0.0
	40～50代男性	47	48.9	83.0	66.0	53.2	57.4	40.4	38.3	55.3	48.9	55.3	38.3	34.0	6.4	4.3
	20～30代女性	50	56.0	84.0	80.0	50.0	68.0	58.0	56.0	66.0	56.0	68.0	54.0	46.0	10.0	2.0
	40～50代女性	49	63.3	73.5	71.4	46.9	55.1	34.7	42.9	53.1	38.8	44.9	38.8	28.6	4.1	6.1

日本産の果物の食経験 <在住年数別>

- 1年未満では全般的に食経験率が低い傾向。

□ Q3 2 あなたが食べたことがある日本産の果物を教えてください。(MA)【ベース：Q3 1で知っている日本産果物をを回答した人】<在住年数別>

■ 1年未満(n=18) ■ 1年以上～3年未満(n=59) ■ 3年以上～5年未満(n=74) ■ 5年以上～10年未満(n=44)



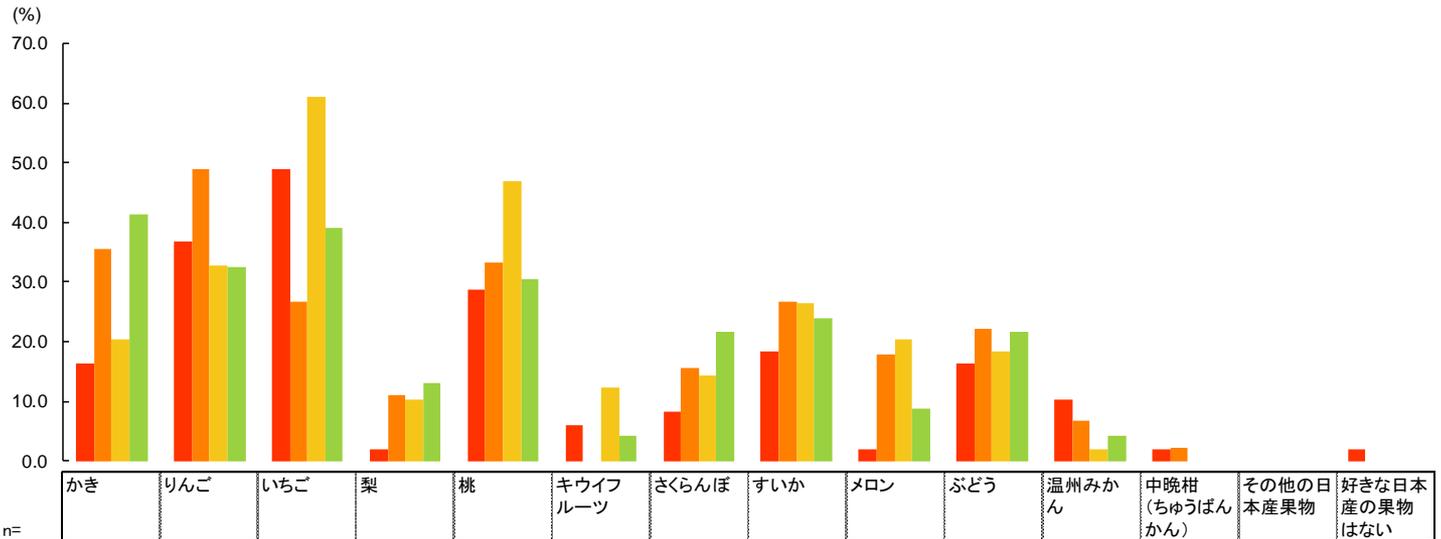
n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	日本産果物を食べたことがない・果物を食べる出来ない	
TOTAL	195	53.3	77.9	70.8	47.7	55.4	41.5	42.1	55.9	43.1	52.8	41.0	31.8	6.2	3.1	
Q6 居住年数	1年未満	18	16.7	72.2	50.0	22.2	55.6	38.9	16.7	38.9	16.7	33.3	27.8	27.8	0.0	16.7
	1年以上～3年未満	59	55.9	71.2	71.2	45.8	54.2	47.5	42.4	61.0	49.2	61.0	44.1	35.6	1.7	3.4
	3年以上～5年未満	74	56.8	82.4	74.3	51.4	56.8	37.8	43.2	54.1	36.5	44.6	37.8	24.3	9.5	0.0
	5年以上～10年未満	44	59.1	81.8	72.7	54.5	54.5	40.9	50.0	59.1	56.8	63.6	47.7	40.9	9.1	2.3

好きな日本産の果物 <性・年齢別>

- 全体では「いちご」「りんご」の順に好まれている。
- 「いちご」は男女ともに20～30代の方が40～50代よりも好む傾向。
- 「りんご」は40～50代男性で全体よりも好まれる割合が高い。

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

■ 20～30代男性(n=49) ■ 40～50代男性(n=45) ■ 20～30代女性(n=49) ■ 40～50代女性(n=46)

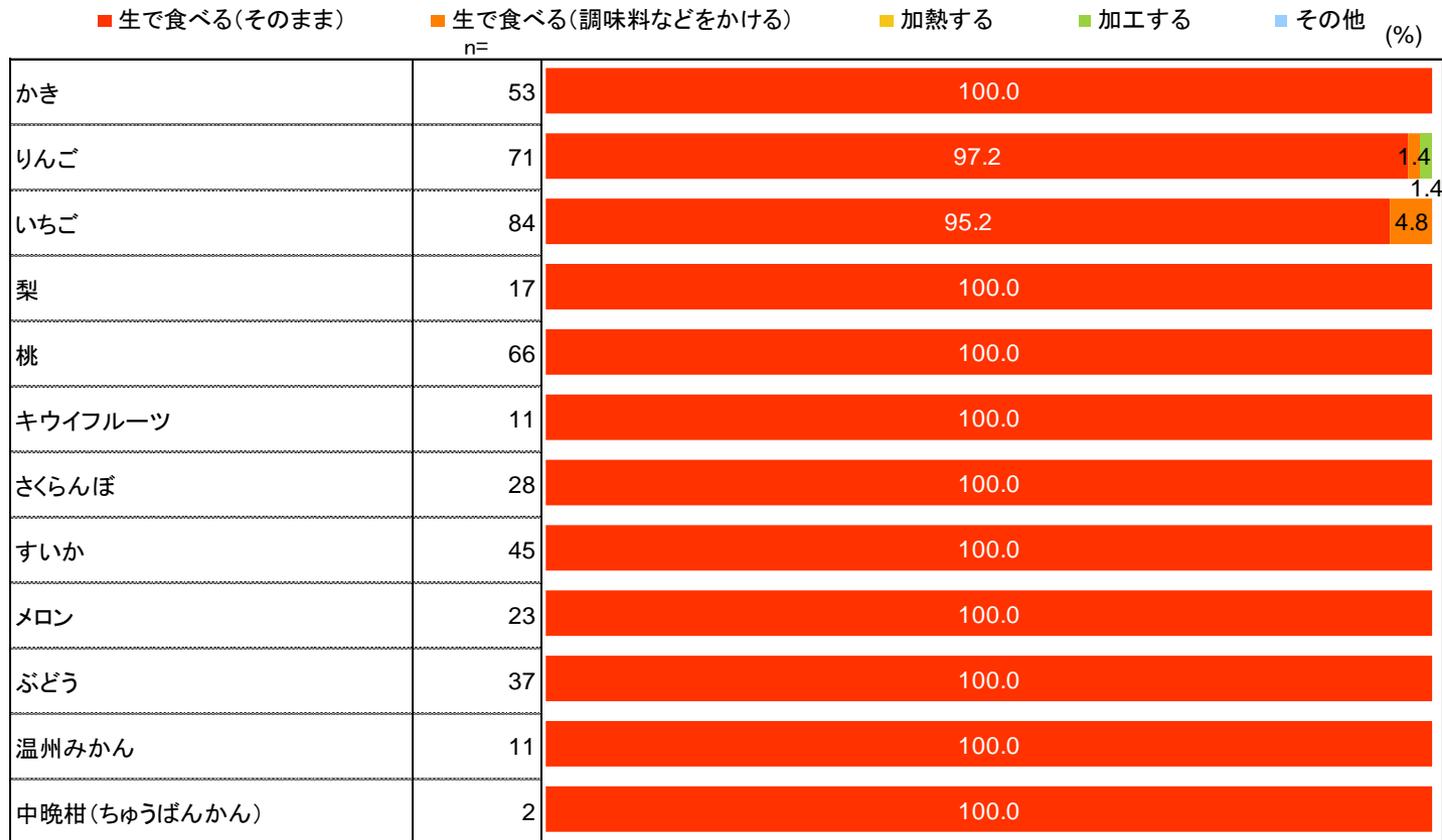


n=		かき	りんご	いちご	梨	桃	キウイフルーツ	さくらんぼ	すいか	メロン	ぶどう	温州みかん	中晩柑(ちゅうばんかん)	その他の日本産果物	好きな日本産の果物はない	
TOTAL	189	28.0	37.6	44.4	9.0	34.9	5.8	14.8	23.8	12.2	19.6	5.8	1.1	0.0	0.5	
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	49	16.3	36.7	49.0	2.0	28.6	6.1	8.2	18.4	2.0	16.3	10.2	2.0	0.0	2.0
	40～50代男性	45	35.6	48.9	26.7	11.1	33.3	0.0	15.6	26.7	17.8	22.2	6.7	2.2	0.0	0.0
	20～30代女性	49	20.4	32.7	61.2	10.2	46.9	12.2	14.3	26.5	20.4	18.4	2.0	0.0	0.0	0.0
	40～50代女性	46	41.3	32.6	39.1	13.0	30.4	4.3	21.7	23.9	8.7	21.7	4.3	0.0	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）」が最も好まれている。
- 「いちご」は「生で食べる（調味料などをかける）」が4.8%。

□ 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】

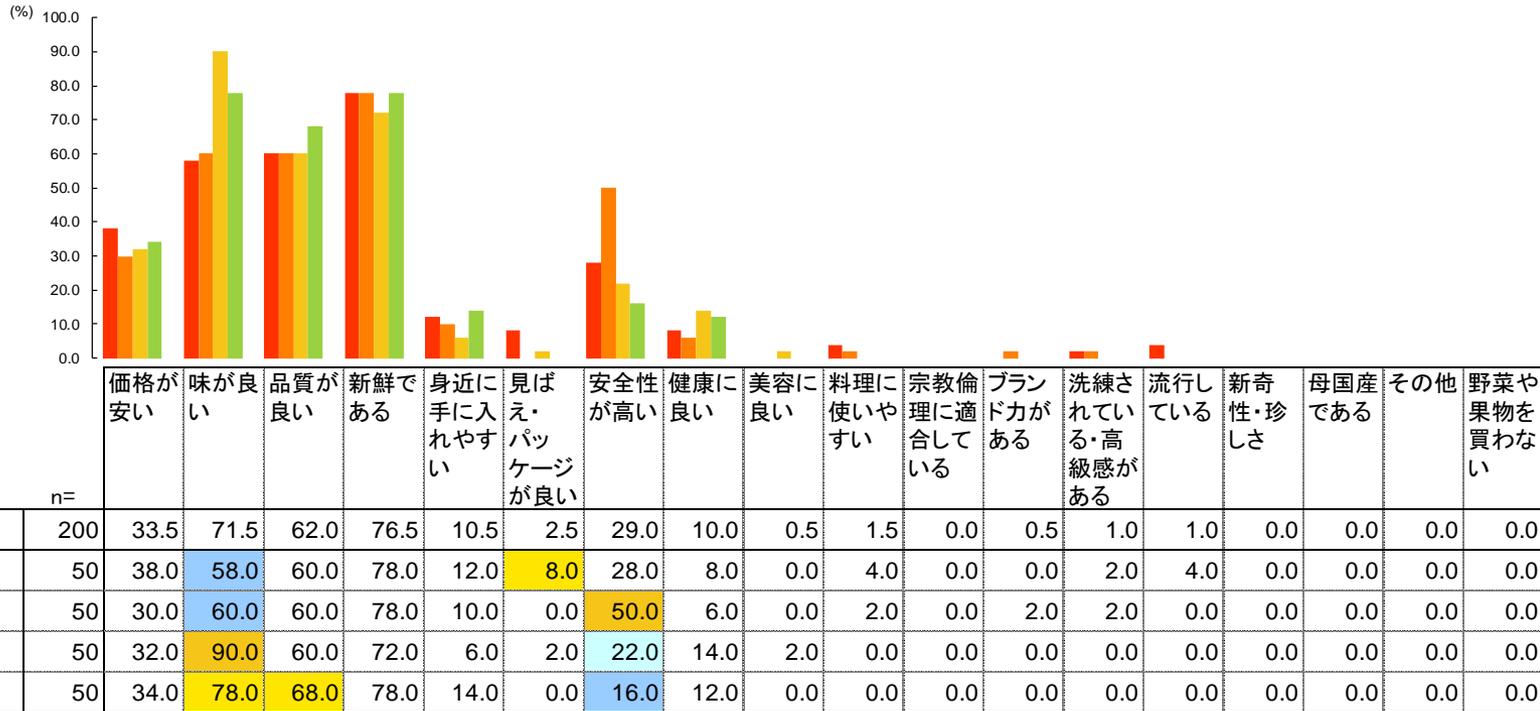


母国での野菜／果物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「新鮮である」「味が良い」「品質が良い」の順に重視されている。
- 女性は男性に比べて「味が良い」を重視する割合が高い。
- 男性は女性に比べて「安全性が高い」が高く、特に40～50代男性で高い。

□ 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)

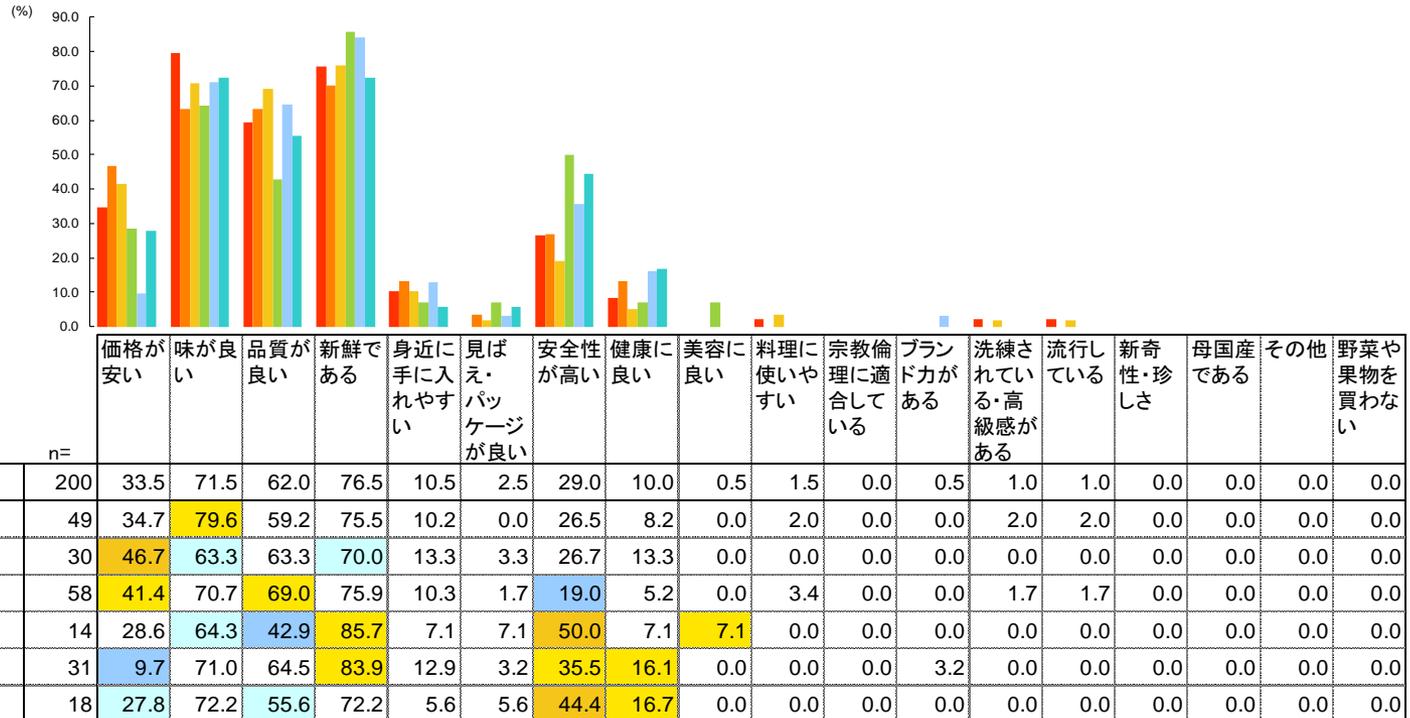


母国での野菜／果物の購入基準 <出身都市・地域別>

- 東北では「味が良い」、華北は「価格が安い」が全体より重視する割合が高い。
- 華東は「価格が安い」「品質が良い」が全体より高い。
- 華中は「新鮮である」「安全性が高い」「健康に良い」が全体より高い。

□ Q3 5 あなたが母国で野菜や果物を購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <出身都市・地域別>

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



母国で代表的な野菜／果物のメニュー

野菜

- 中国の代表的な野菜料理は圧倒的に炒めものになり、トマトと卵の炒めものや空芯菜やチンゲン菜、ばれいしょを使った炒めものになる。
- その他には、サラダという回答も挙げられている。
- 中国で代表的な野菜料理に使われる食材としては白菜が最も多く挙げられる。また、ばれいしょ、なす、ピーマンを指す地三鮮という回答もいくつか見受けられる。

果物

- 中国で果物というと、圧倒的にりんごが人気であり、3割弱の人がりんごを代表的な果物と回答している。
- また、すいかも代表的な果物として多く挙げられている。
- 果物の食べ方は、フルーツサラダや盛り合わせ、生のままとの回答が多くなっている。
- 中国で特徴的な食べ方としては、水果羹とよばれるフルーツポンチのような食べ方も挙げられている。

□ Q36 あなたの母国での最も代表的な野菜／果物のメニューをそれぞれ1つ教えてください。(OA)

野菜

メニュー	回答数	野菜(注)	回答数
炒めもの	30	白菜	26
		チンゲン菜	16
		トマト	12
		なす	12
		ばれいしょ	12
		空芯菜	9

(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	10	りんご	52
盛り合わせ	7	すいか	33
		いちご	7
		ぶどう	7
		なし	6
		もも	6
		ライチ	6

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

母国で代表的なメニューの特徴（野菜）＜出身都市・地域別＞

- 全体では「甘い」が約半数を占め、「しょっぱい」が続く。

□ Q3 6__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

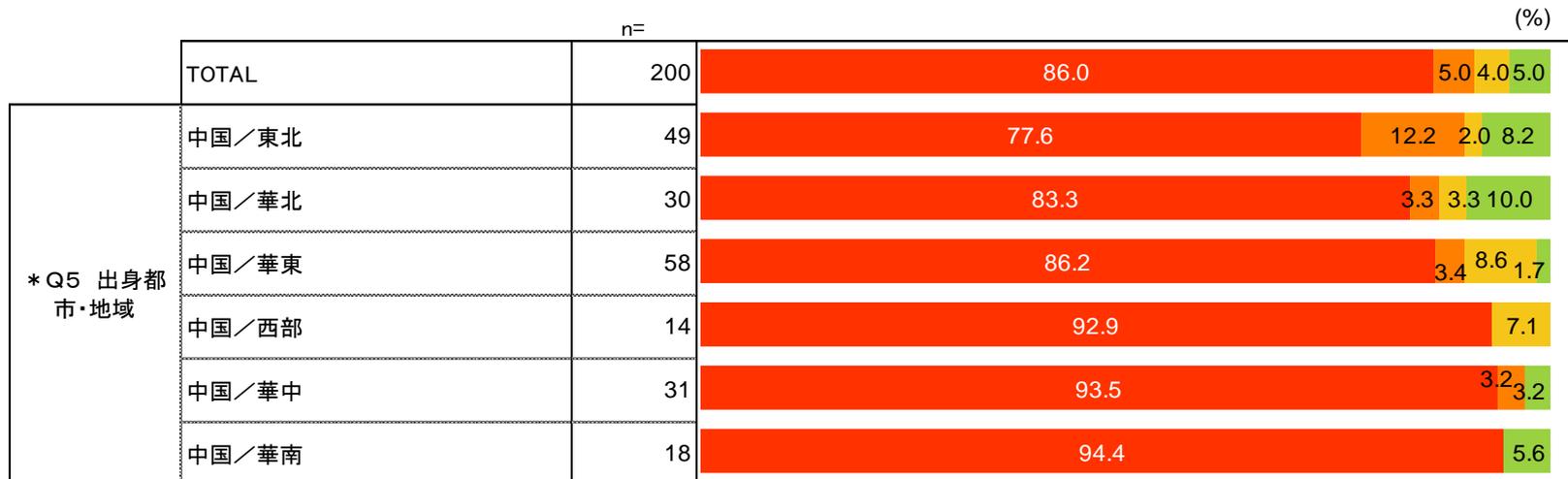


母国で代表的なメニューの特徴（果物） <出身都市・地域別>

- 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7%みられる。
- 出身都市・地域別でも「甘い」が圧倒的だが、華東では「酸っぱい」が1割を超える。

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

■ 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



母国での代表的な野菜のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では約7割が母国の代表的な野菜のメニューの調理方法を「炒める」としており、次いで「生で食べる」が17.5%で続く。
- 出身都市・地域別では、華中で「生で食べる」とする割合が他の地域よりも低い。

□ Q36_2 そのメニューの調理方法を教えてください。：野菜＜出身都市・地域別＞

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

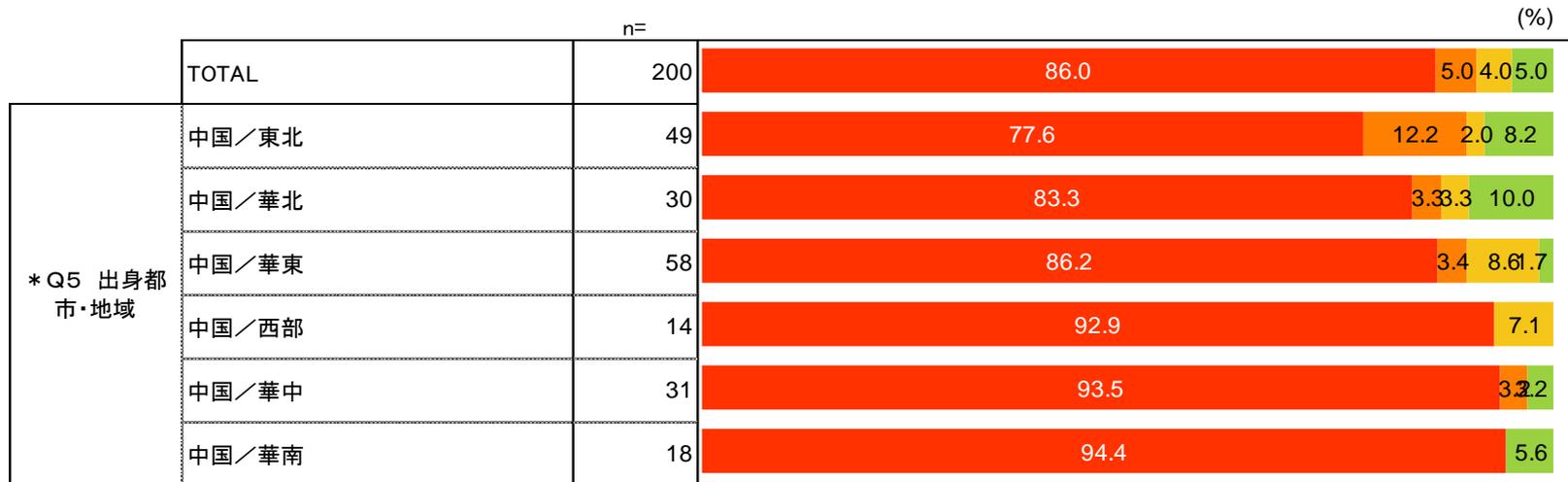


母国での代表的な果物のメニューの調理方法＜出身都市・地域別＞

- 全体では約9割が母国の代表的な果物を「生で食べる（そのまま）」としており、他の方法で食べる割合は低い。
- 出身都市・地域別では、東北で「生で食べる（そのまま）」とする割合が他の地域よりも低く、「生で食べる（調味料などをかける）」とする割合が1割を超える。また、華北では「加工する」とする割合が1割を超える。

□ Q36_2 そのメニューの調理方法を教えてください。：果物＜出身都市・地域別＞

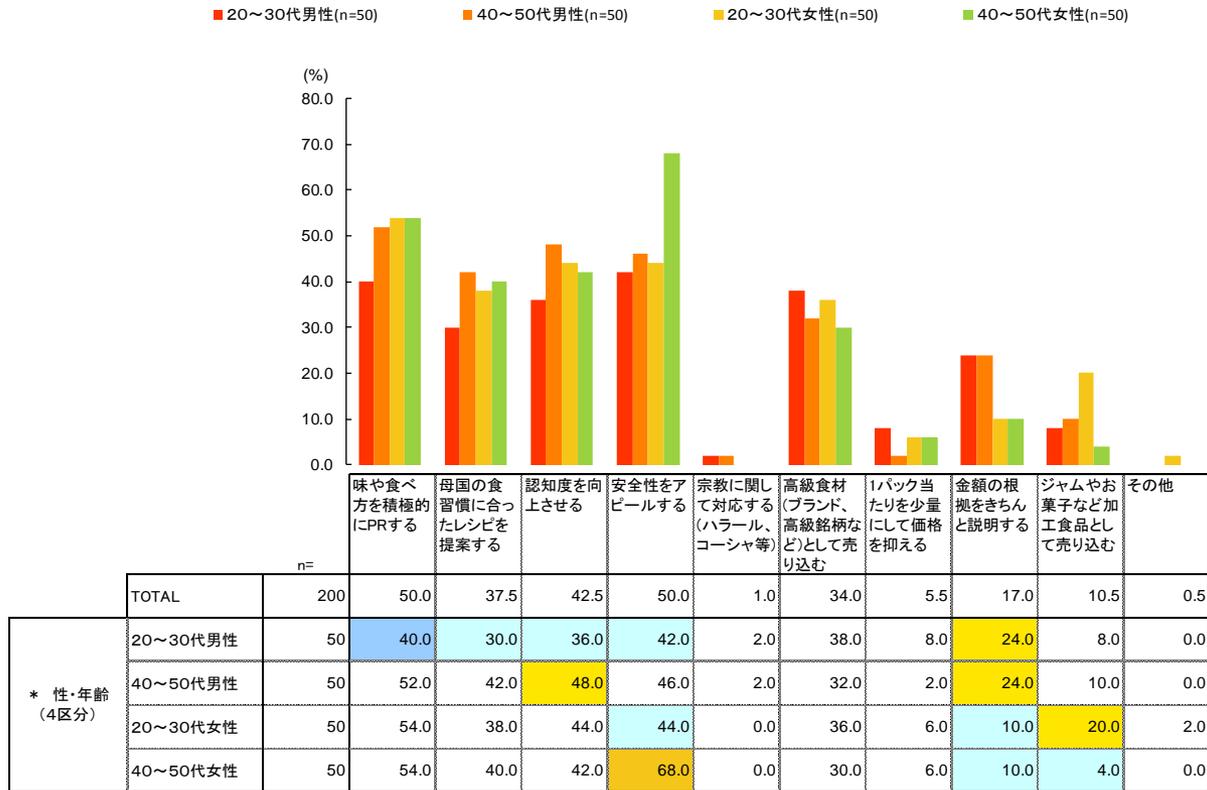
■ 生で食べる(そのまま) ■ 生で食べる(調味料などをかける) ■ 加熱する ■ 加工する ■ その他



日本産の野菜の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「味や食べ方を積極的にPRする」と「安全性をアピールする」が最も推奨されている。
- 男性は女性に比べて「金額の根拠をきちんと説明する」を推奨する割合が高い。
- 40～50代女性は「安全性をアピールする」が他の層に比べて突出して高い。

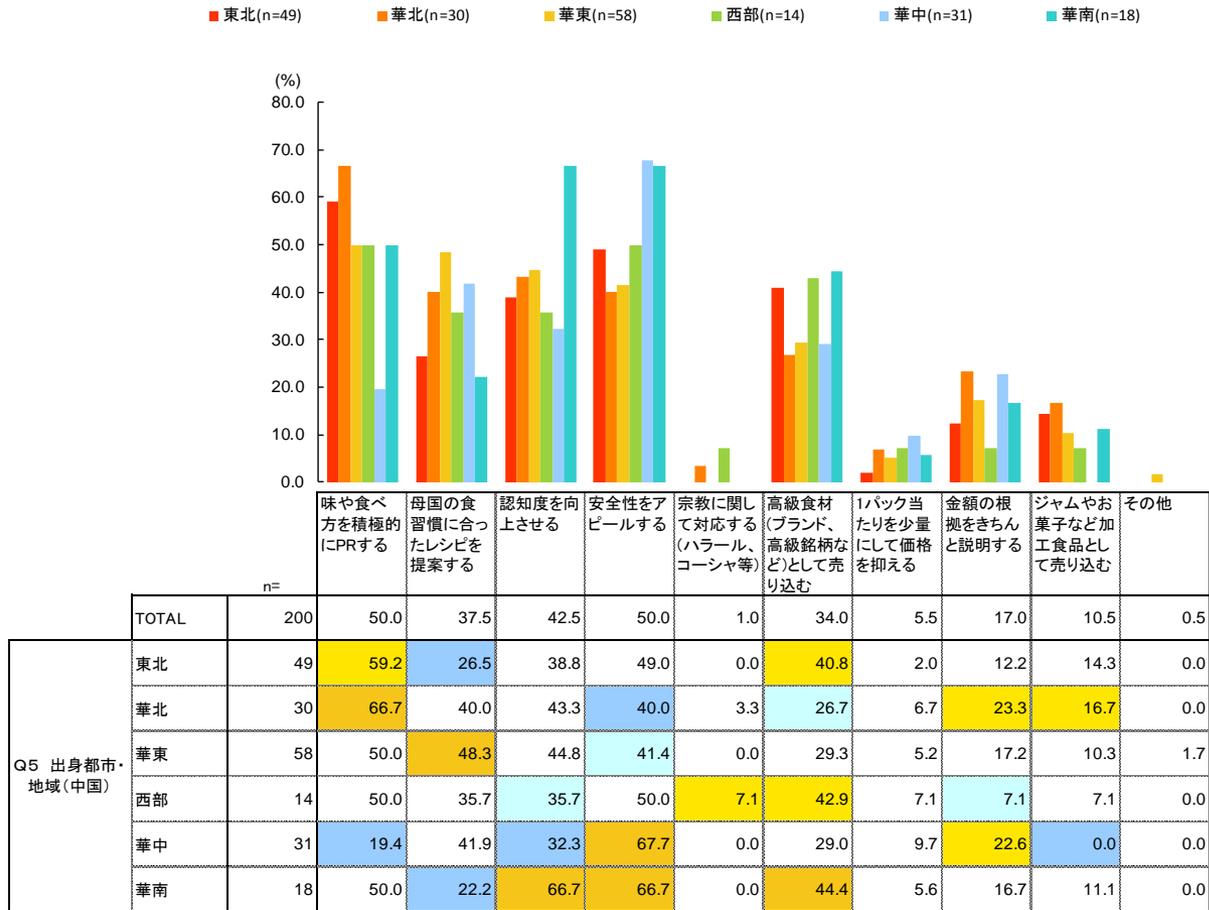
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



日本産の野菜の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 東北、華北では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨される。特に東北、華北では全体に比べても高い。
- 華中では「安全性をアピールする」が最も推奨されている。

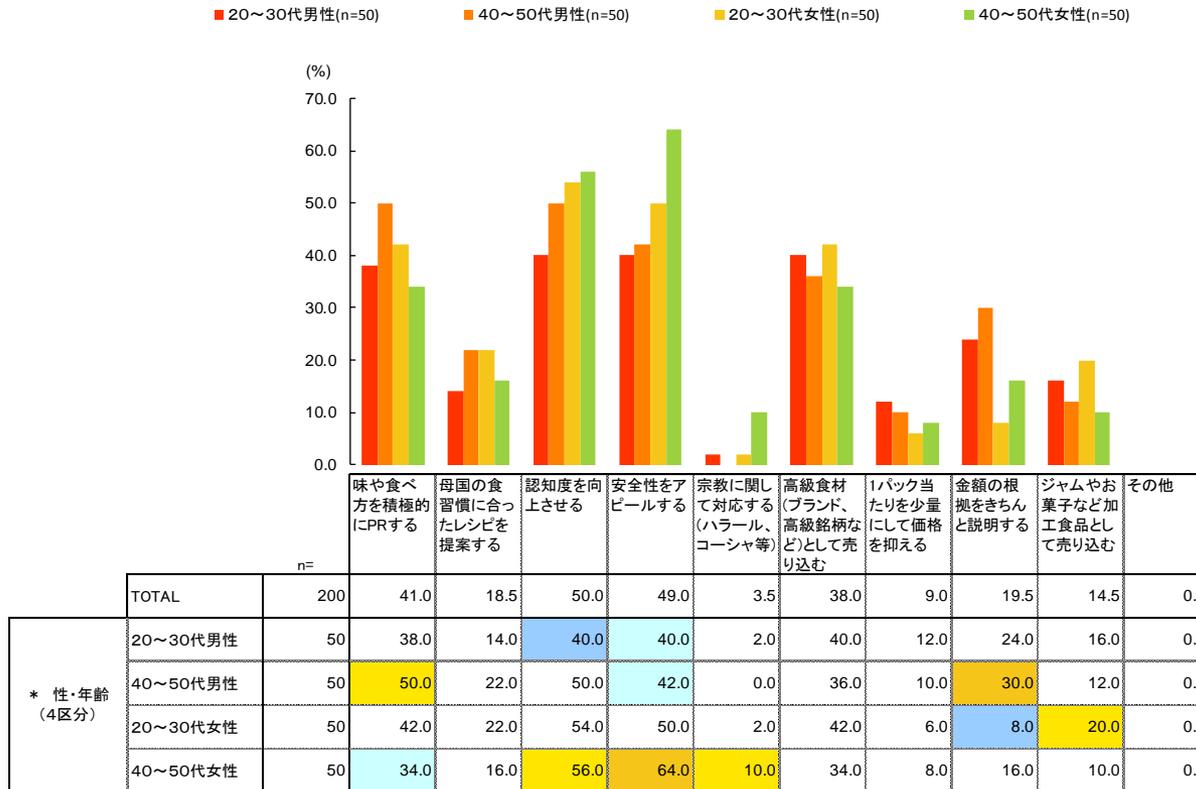
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。（MA） <出身都市・地域別>



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」「安全性をアピールする」の順に推奨されている。
- 男性は「金額の根拠をきちんと説明する」が女性に比べて推奨される傾向。
- 女性は男性に比べて「安全性をアピールする」を推奨する割合高く、特に40～50代女性で6割を超える。

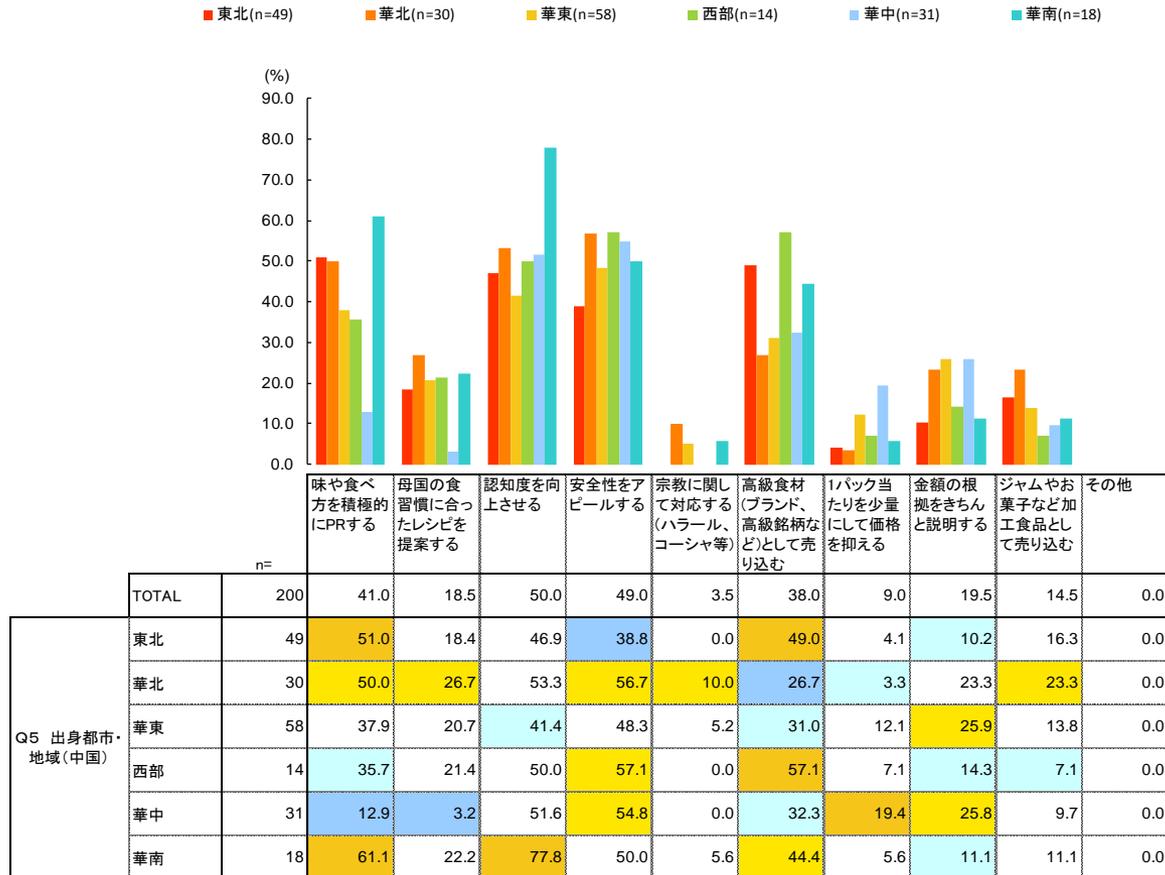
□ Q 3 7 日本産の野菜/果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。それぞれについて教えてください。(MA) <性・年齢別>



日本産の果物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 東北では「味や食べ方を積極的にPRする」「高級食材として売り込む」が全体より推奨される傾向。
- 華東では「金額の根拠をきちんと説明する」が全体より推奨される傾向。
- 華中では「安全性をアピールする」「1パック当たりを少量にして価格を抑える」「金額の根拠をきちんと説明する」が全体より推奨される傾向。

□ 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）

- 野菜はサラダ、煮物、炒め物などで、朝より昼や夜に食べている。
- 買うときは新鮮さや味を気にし、良く洗うことを心がけている人も見受けられる。
- 中国では野菜の種類が多く、地域により生で食べる野菜が異なるなど地域差があるもよう。
- 輸入野菜は値段が高く、浸透していないが、農薬を気にする人が安全性の視点から輸入野菜を買っているとのこと。
- アメーラトマトは見た目にも食べても皮が硬く、中国産ミトマトとの違いがわからないとの声があり、桃太郎など他の銘柄を薦める人もいる。
- 中国では生しいたけより乾燥しいたけを常用している。
- 試食したいだけは肉のような食感やバター醤油の味付けが好評。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
青果物 野菜	<ul style="list-style-type: none"> ● サラダで生野菜を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・日本ではサラダにドレッシングをかけて、生野菜を食べる。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・ドレッシングをつければ生野菜も食べられる。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・日本では野菜はほとんど生で食べる。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● 煮物にしたり、炒めて食べる <ul style="list-style-type: none"> ・野菜の煮物も食べる。（男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・野菜は茹でたり、炒めたりして食べる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 野菜は昼、夜に食べる <ul style="list-style-type: none"> ・野菜は昼か夜に食べる。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・野菜を食べるのは夜が多い。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 買うときは新鮮さ、美味しさを気にする <ul style="list-style-type: none"> ・買うときは新鮮さを気にする。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・買うときは美味しさを気にする。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● よく洗うようにしている <ul style="list-style-type: none"> ・農薬が残らないようにしっかりと洗うことを気にしている。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 中国産の評判が悪いことは知っている <ul style="list-style-type: none"> ・日本で中国産の評判が悪いのはしょうがない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生野菜を食べる地域とあまり食べない地域がある <ul style="list-style-type: none"> ・中国の出身の北のほうでは生野菜を食べないが、大学があった大連では食べていた。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・中国でも子どもの頃から何でも生野菜を食べていた。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● きゅうりやたまねぎ、大根などは生でも食べる <ul style="list-style-type: none"> ・中国で生野菜というときゅうりはよく食べる。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・中国で生野菜というと、たまねぎに味噌みたいなものをつけて食べる。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国では葉っぱの野菜は生で食べないけれど、大根などは生で食べる。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 中国は野菜の種類が多い <ul style="list-style-type: none"> ・中国の野菜の種類は多い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 都市部では野菜消費のプロジェクトがある <ul style="list-style-type: none"> ・中国には都市の周りで野菜を作り、収穫したその日のうちに消費するというプロジェクトがある。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 輸入の野菜は値段が高い <ul style="list-style-type: none"> ・日本の野菜はあまり売っていない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・中国で輸入の野菜や果物は値段が高くて普及していない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 農薬を気にする人もいる <ul style="list-style-type: none"> ・中国人で農薬を気にする人もいる。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・農薬を気にする人は値段が高い輸入品を買う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

青果物の食習慣（果物）

- 日本の果物は種類は少ないものの、**質が高く、おいしい**と評価し、普段から生やジュースはもちろん、料理の材料としても食べている様子。
- 中国の果物は**種類が多く**、一般家庭でも箱買いすること。
- 東南アジアや中南米、日本からの**輸入果物も豊富**。
- シャインマスカットは**甘さ、皮の硬さ、見た目のみずみずしさなどを高く評価**し、中国でも売れるとの声が聞かれる。
- マスカットという名称は馴染みがなく通じないとの指摘があるが、**高級ぶどうとして**箱に入れて売れば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
青果物	果物	<ul style="list-style-type: none"> ● 果物は食べている ・果物は普段から食べている。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 日本の果物はおいしい ・日本の果物は品質が高い。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・かきやりんごは日本のほうがおいしい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 日本の果物は種類が少なく、高い ・日本の果物は種類が少なく、値段も高い。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 料理、生で、ジュースにしたり ・パイナップルは肉と炒めることがある。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・生で食べたり、ジュースにしたりする。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 買うときは新鮮さや甘さを気にする ・買う時には新鮮さを気にする。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・甘さを気にする。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● よく洗うようにしている ・農薬が残らないようにしっかりと洗うことを気にしている。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国は果物の種類が多い ・中国の果物は種類が結構多い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・日本より種類が多い。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・梨だけでも20種類くらいある。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 箱買いする ・中国では梨やりんごは箱で買う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 東南アジアや中南米のフルーツ、日本のりんごをも売っている ・輸入品では東南アジアのフルーツがよく売られている。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・中南米のフルーツも売っている。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・日本産のりんごは売っている。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

青果物の試食評価① ぶどう（シャインマスカット）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
青果物 ぶどう（シャインマスカット）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・すごくおいしい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 見た目がきれい <ul style="list-style-type: none"> ・見ただけでみずみずしかったので、皮をむかずに食べた。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・見た目もきれい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 甘すぎない <ul style="list-style-type: none"> ・甘すぎず、いくらでも食べられる（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 皮も食べられる <ul style="list-style-type: none"> ・皮と一緒に食べても渋くない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● 中国で売れると思う <ul style="list-style-type: none"> ・シャインマスカットは中国でも売れる。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・値段が高くても中国で売れると思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 高級ぶどうで売るといい <ul style="list-style-type: none"> ・素敵なケースに入れて、高そうに見せるといい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 甘みの強い、似たぶどうがある <ul style="list-style-type: none"> ・中国の北にある砂漠地方のぶどうと似ているが、それは甘すぎず。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● マスカットは通じない <ul style="list-style-type: none"> ・中国でマスカットは通じない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

ぶどう（シャインマスカット）

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

青果物の試食評価② フルーツマト（アメーラ）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
青果物 フルーツマト（アメーラ）	<ul style="list-style-type: none"> ● 味は好き <ul style="list-style-type: none"> ・味は好きです。（女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・普通。（男性/23歳/一人暮らし/4年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 見た目にも、食べても皮が厚くて硬い <ul style="list-style-type: none"> ・皮がすごく厚くて、硬くて、トマトという感じがしない。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・見た目に硬そう。（女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・皮だけという感じがした。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国にもミニトマトはある <ul style="list-style-type: none"> ・中国に似ているトマトがあるので、産地をアピールしないとわからない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 中国ではサラダに、飾りに使う <ul style="list-style-type: none"> ・中国でミニトマトはサラダに使う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・スライスして飾りに使う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● アメーラを中国で売るのは難しい <ul style="list-style-type: none"> ・中国でアメーラを売るのは難しいと思う。（男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● ミニトマトのイメージはよくない <ul style="list-style-type: none"> ・中国には遺伝子組み換えのミニトマトがあり人気がないので、ミニトマトのイメージが悪い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 糖分が高いトマトや桃太郎がいいのではないか <ul style="list-style-type: none"> ・日本には糖分の高いフルーツみたいなたマトがあるが、それは中国で食べたことがない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・桃太郎はおいしいので、中国で売れる。（女性/40歳/英国人と結婚/9年）

フルーツマト（アメーラ）

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

青果物の試食評価③ しいたけ（バター醤油焼き）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
青果物 しいたけ（バター醤油焼き）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・肉みたいでおいしい。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・おいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・しいたけ自体が食感がよく、おいしい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● バター醤油がいい <ul style="list-style-type: none"> ・味付けが良かった（女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/28歳/一人暮らし/9年） ・食べ方がいい。（男性/34歳/一人暮らし/8年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● 生のしいたけがあっても乾燥しいたけを使う <ul style="list-style-type: none"> ・中国には生のしいたけもあるが、少ない。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国では乾燥したしいたけを戻して使うほうが多い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

しいたけ（バター醤油焼き）

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

青果物試食の様子



しいたけのバター醤油の調理



しいたけのバター醤油の試食



アメリラの試食



シャインマスカットの試食

試食レシピ：ぶどう（シャインマスカット）・フルーツマト（アメーラ）

ぶどう（シャインマスカット）



シャインマスカット

フルーツマト（アメーラ）



アメーラルビズ

試食レシピ：しいたけ（バター醤油焼き）



【材料】 ※分量は試食6名分

原木しいたけ 1個

醤油 大さじ1

バター 10グラム

油 適量

【作りかた】

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

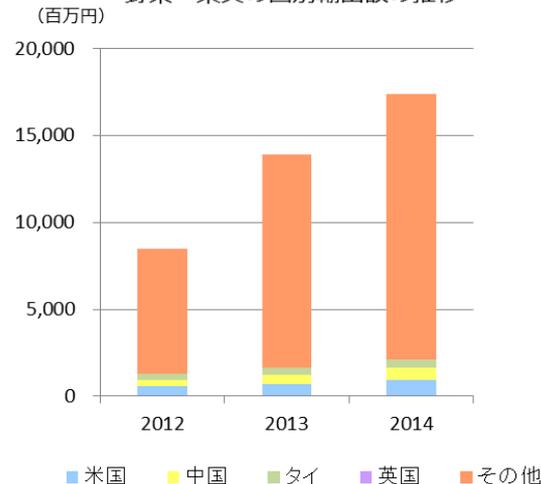
輸出状況：野菜・果実

野菜・果実の輸出額は2014年に174億円だった。

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

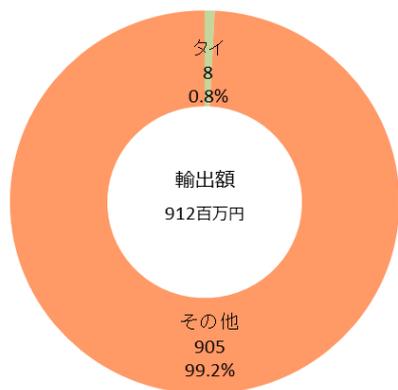
政府は、2020年までに青果物の輸出額を259億円（2014年：163億円）に拡大することを目標としている。

野菜・果実の国別輸出額の推移



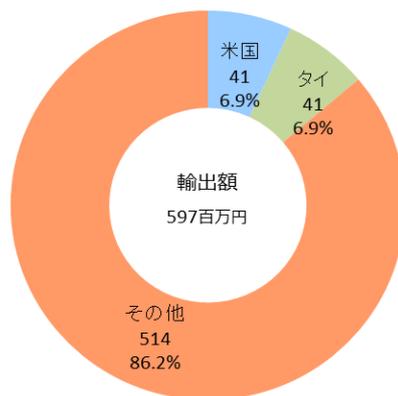
※輸出量は品目によって単位が異なるため、値なし

ぶどうの国別輸出額（2014年）



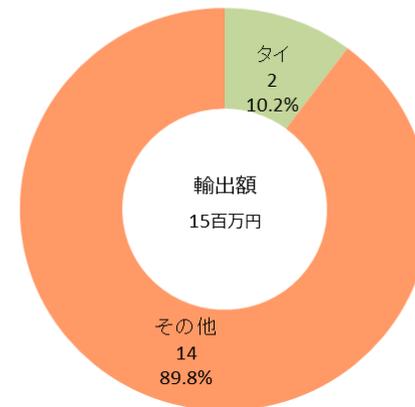
注：HSコード 080610

きのこ（はらたけ属除く）の国別輸出額（2014年）



注：HSコード 070959

トマトの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 070200

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

日本産の畜産物の認知度 <性・年齢別>

- 全体では「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「牛乳」の順に認知度が高い。
- 20～30代男性では、「牛肉」以外の品目は全体より認知度が低い。
- 20～30代女性では、すべての畜産物の認知度が全体より高い。

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

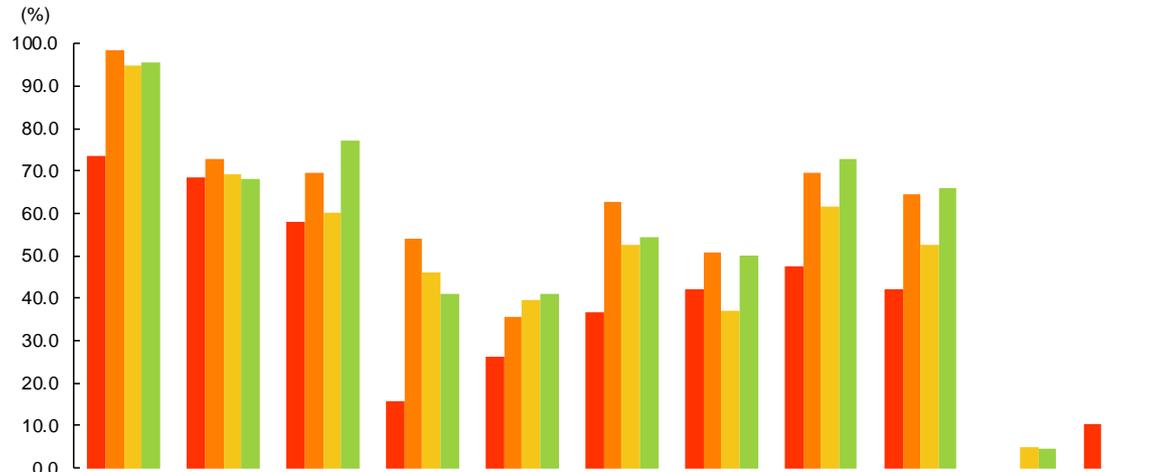


日本産の畜産物の認知度 <在住年数別>

- 各層共通して「牛肉」の認知度が最も高い。
- 1年未満では全般的に認知度が低い傾向。
- 5年以上～10年未満では「鶏肉」の認知度が全体と比べて高い傾向。

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

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

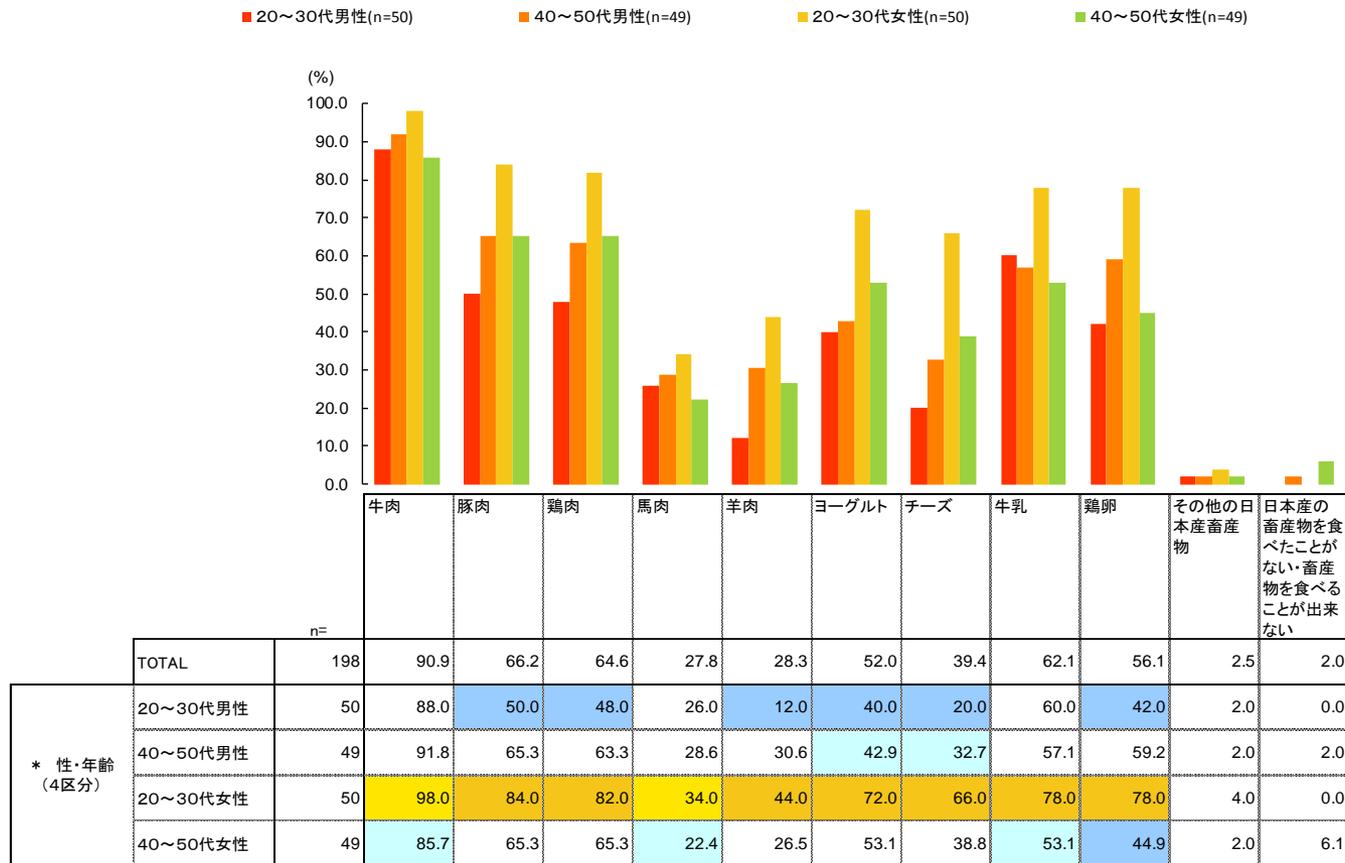


		n=	牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	日本産の畜産物を知らない
TOTAL		200	94.0	70.0	66.5	44.5	37.5	54.5	44.5	65.0	58.0	3.0	1.0
Q6 居住年数	1年未満	19	73.7	68.4	57.9	15.8	26.3	36.8	42.1	47.4	42.1	0.0	10.5
	1年以上～3年未満	59	98.3	72.9	69.5	54.2	35.6	62.7	50.8	69.5	64.4	0.0	0.0
	3年以上～5年未満	78	94.9	69.2	60.3	46.2	39.7	52.6	37.2	61.5	52.6	5.1	0.0
	5年以上～10年未満	44	95.5	68.2	77.3	40.9	40.9	54.5	50.0	72.7	65.9	4.5	0.0

日本産の畜産物の食経験 <性・年齢別>

- 全体では「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「牛乳」の順に、食べた経験率が高い。
- 20～30代男性では、すべての畜産物の経験率が、全体より低い。
- 20～30代女性では、すべての畜産物の経験率が、全体より高い。

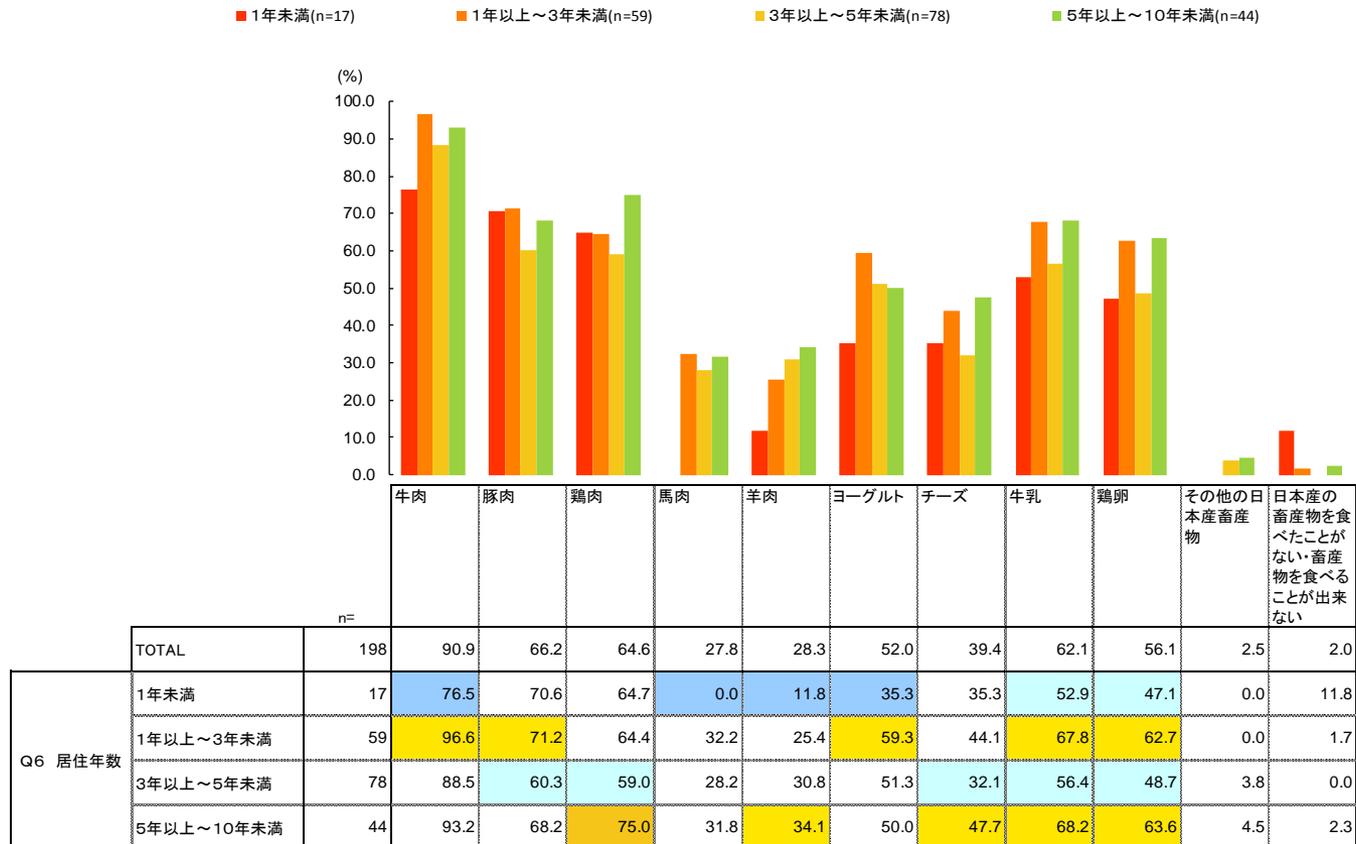
□ Q39 あなたが食べたことがある日本産の畜産物を教えてください。(MA)【ベース：Q38で知っている日本産畜産物を回答した人】<性・年齢別>



日本産の畜産物の食経験 <在住年数別>

- 各層共通して、「牛肉」を食べたことがある割合が最も高い。
- 5年以上～10年未満では「鶏肉」の経験率が全体に比べて高い傾向。
- 在住年数が長くなるにつれて「羊肉」の食経験率が高まる。

□ 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>

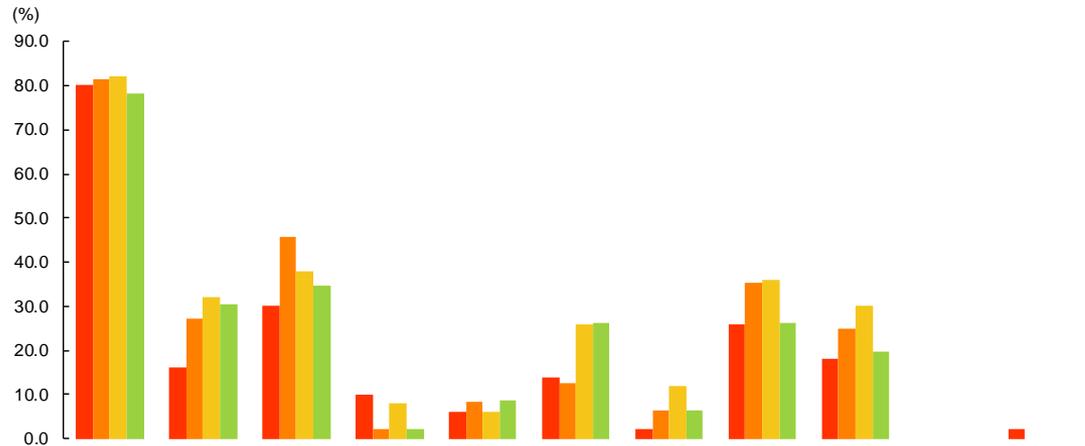


好きな日本産の畜産物 <性・年齢別>

- 全体では「牛肉」が突出。「鶏肉」がそれに続いているが、認知度や喫食経験率に比べると、「牛肉」と他の畜産物との差が大きい。
- 性・年齢別にみても同様の傾向。
- 「ヨーグルト」は男性よりも女性の方が好む傾向。

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

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



		n=	牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	好きな日本産の畜産物はない
TOTAL		194	80.4	26.3	37.1	5.7	7.2	19.6	6.7	30.9	23.2	0.0	0.5
* 性・年齢 (4区分)	20~30代男性	50	80.0	16.0	30.0	10.0	6.0	14.0	2.0	26.0	18.0	0.0	2.0
	40~50代男性	48	81.3	27.1	45.8	2.1	8.3	12.5	6.3	35.4	25.0	0.0	0.0
	20~30代女性	50	82.0	32.0	38.0	8.0	6.0	26.0	12.0	36.0	30.0	0.0	0.0
	40~50代女性	46	78.3	30.4	34.8	2.2	8.7	26.1	6.5	26.1	19.6	0.0	0.0

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（鉄板焼きを含む）が最も多くなっており、その他、ステーキやすき焼き、牛丼との意見も多数挙げられている。
- 「鶏肉」を使ったメニューとしては、焼き鳥や串焼きといった回答が圧倒的に多く挙げられている。
- 「牛乳」は、料理の材料ではなく、飲み物として食されている。
- 「豚肉」を使ったメニューとしては、焼肉や生姜焼きが多くなっており、その他、しゃぶしゃぶやラフティ、とんかつとの意見も挙げられた。
- 「鶏卵」を使ったメニューとしては、いり卵が最も多く、次いで、トマトと卵の炒めものが人気のメニューとなっている。

□ 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】

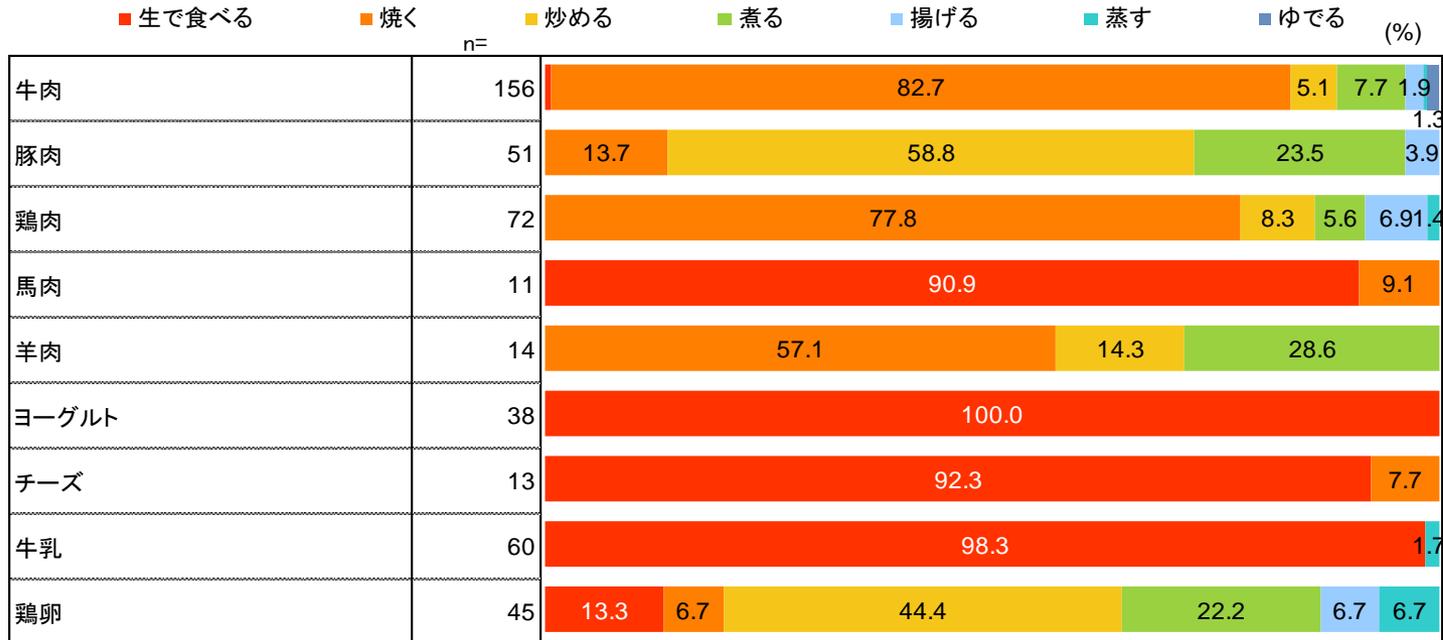
牛肉	焼肉	ステーキ	すき焼き	牛丼
回答数	57	29	9	9
鶏肉	焼き鳥	串焼き		
回答数	28	20		
牛乳	牛乳			
回答数	43			
豚肉	焼肉	生姜焼き		
回答数	8	7		
鶏卵	いり卵	トマトと卵の炒めもの	卵焼き	
回答数	8	7	5	

※ 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」は「焼く」を好む割合が突出。
- 「豚肉」は「炒める」を好む割合が突出。
- 「鶏卵」は様々な調理に用いられている。

□ Q42 Q41で回答したメニューの調理方法を教えてください。(SA)【ベース：Q40で好きな日本産の畜産物メニューを回答した人】

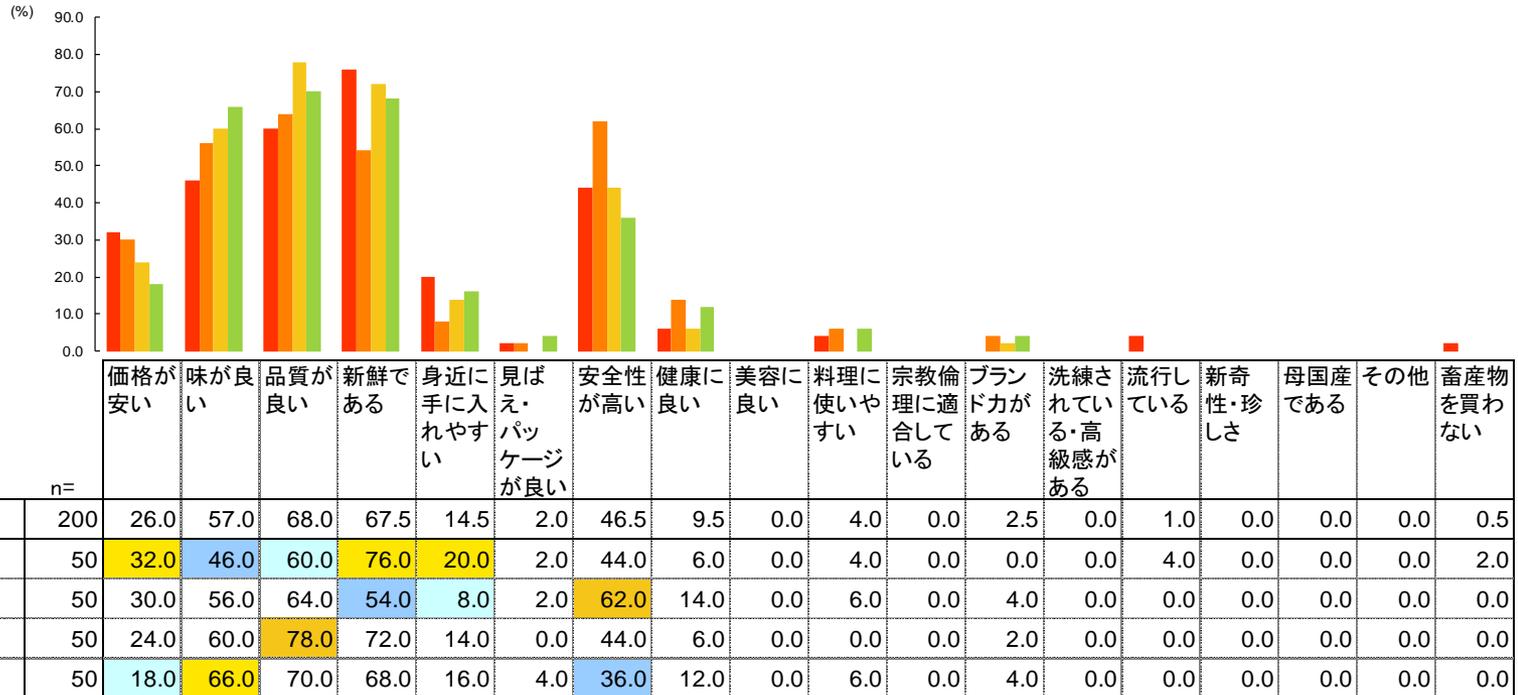


母国での畜産物の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では、「品質が良い」が最も重視され、「新鮮である」「味が良い」がそれに続く。
- 40～50代男性では「新鮮である」が全体より重視される割合が低く、「安全性が高い」が全体より高い。
- 20～30代女性では「品質が良い」が全体より高い。

□ 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。(3LA) <性・年齢別>

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

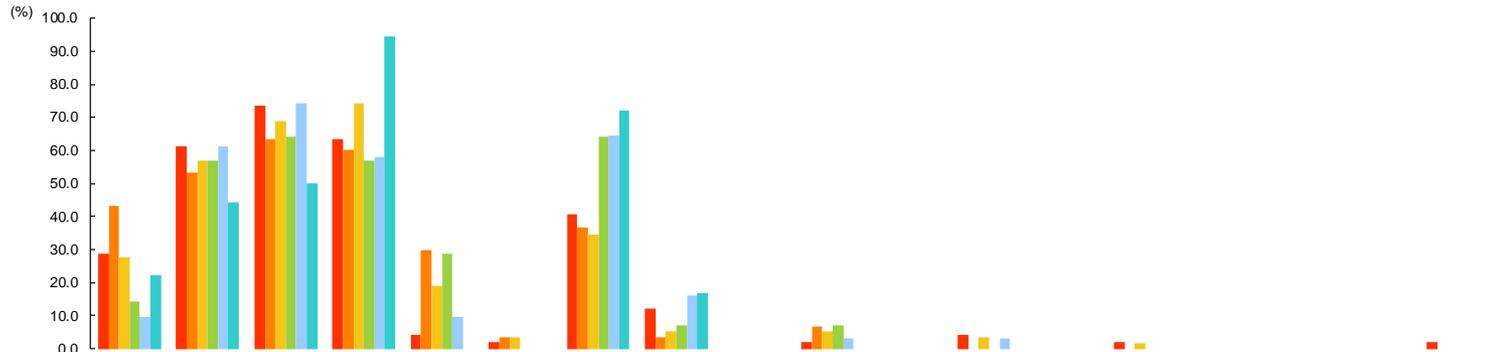


母国での畜産物の購入基準 <出身都市・地域別>

- 東北、華北、華中、西部では「品質が良い」が最も重視され、華東では「新鮮である」が最も重視される。
- 華北では「価格が安い」「身近に手に入れやすい」が全体に比べて重視される割合が高い傾向。
- 華中では「安全性が高い」が全体に比べ高い。

□ 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>

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



出身都市・地域(中国)	n	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見ばえ・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	畜産物を買わない
		TOTAL	200	26.0	57.0	68.0	67.5	14.5	2.0	46.5	9.5	0.0	4.0	0.0	2.5	0.0	1.0	0.0	0.0
東北	49	28.6	61.2	73.5	63.3	4.1	2.0	40.8	12.2	0.0	2.0	0.0	4.1	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	2.0
華北	30	43.3	53.3	63.3	60.0	30.0	3.3	36.7	3.3	0.0	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
華東	58	27.6	56.9	69.0	74.1	19.0	3.4	34.5	5.2	0.0	5.2	0.0	3.4	0.0	1.7	0.0	0.0	0.0	0.0
西部	14	14.3	57.1	64.3	57.1	28.6	0.0	64.3	7.1	0.0	7.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
華中	31	9.7	61.3	74.2	58.1	9.7	0.0	64.5	16.1	0.0	3.2	0.0	3.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
華南	18	22.2	44.4	50.0	94.4	0.0	0.0	72.2	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

母国で代表的な畜産物のメニュー

- メニューとしてはラフティが最も多く、その他、糖醋小排と呼ばれる甘酸っぱいスペアリブや普通のスペアリブも多く挙げられている。
- また、水煮肉片といった辛い煮物や肉鍋の他、チンジャオロース、ホイコーロ、鶏肉のカシューナッツ炒めといった日本でも馴染みのある中華料理も挙げられている。
- 肉以外には、卵料理でトマトと卵の炒めものとの回答が見受けられた。
- 中国の代表的な畜産物として想起される食材は、豚肉が圧倒的に多く、次いで、牛肉とラムが挙げられた。

□ 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	調理イメージ	回答数	畜産物(注)	回答数
紅焼肉	ラフティ	20	豚肉	60
糖醋小排	甘酢スペアリブ	10	牛肉	21
水煮肉片	辛い煮物	6	ラム肉	19
烤羊肉串	串焼き	6	鶏肉	9
紅焼里脊	スペアリブ	6		
锅包肉	肉鍋	6		

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

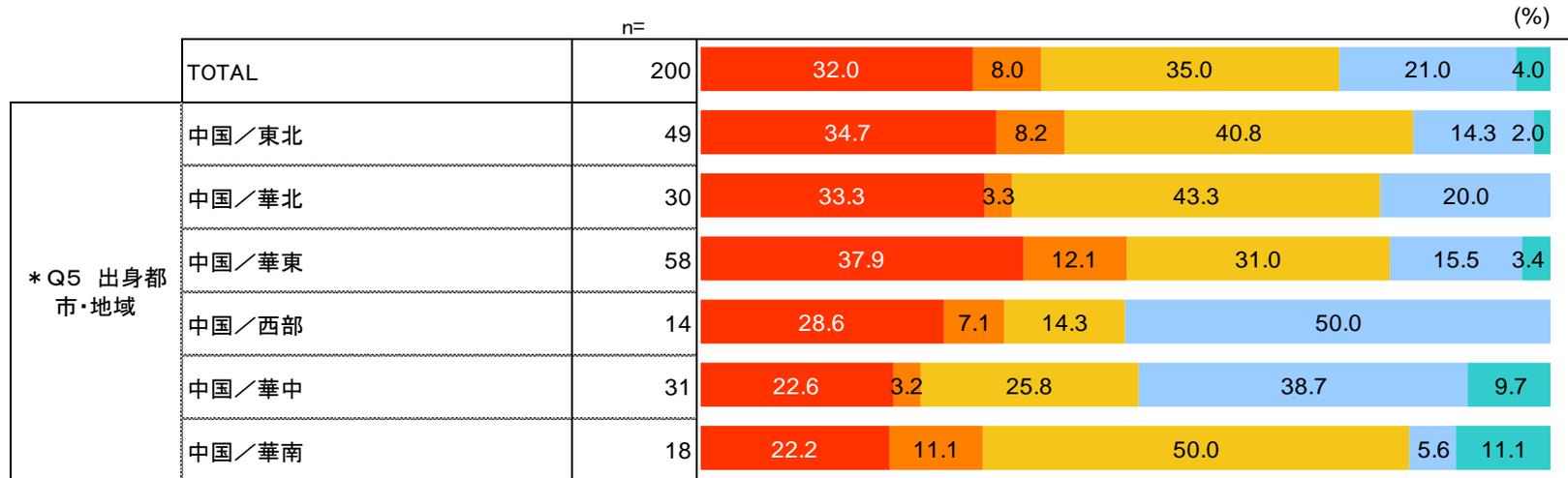
(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

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」「甘い」の順に高くなっている。
 - 「しょっぱい」が高いのは東北、華北。「甘い」は華東。
 - 一方、華中では「辛い」が最も高くなっている。
- (西部、華南はサンプル数が少ないため参考値)

□ 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「炒める」が4割強。「煮る」が約2割で続き、出身都市・地域別でも、すべての地域で「炒める」が最も高い。
- 華北では「煮る」よりも「焼く」とする割合が高い傾向。

□ Q44_2 そのメニューの調理方法を教えてください。(SA)＜出身都市・地域別＞

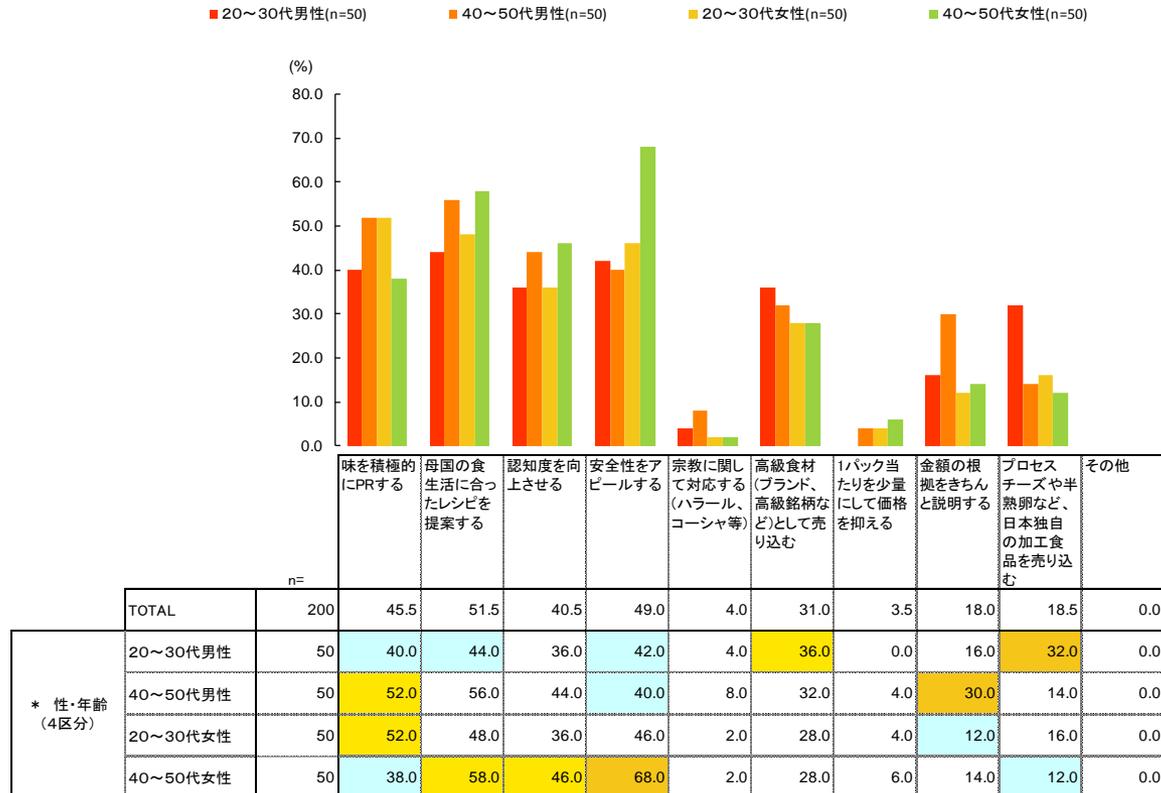
■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



日本産の畜産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では、「母国の食生活に合ったレシピを提案する」「安全性をアピールする」「味を積極的にPRする」の順に推奨される。
- 20～30代男性、40～50代男性では「母国の食生活に合ったレシピを提案する」が最も推奨されている。
- 20～30代女性では「味を積極的にPRする」が、40～50代女性では「安全性をアピールする」が最も推奨されている。

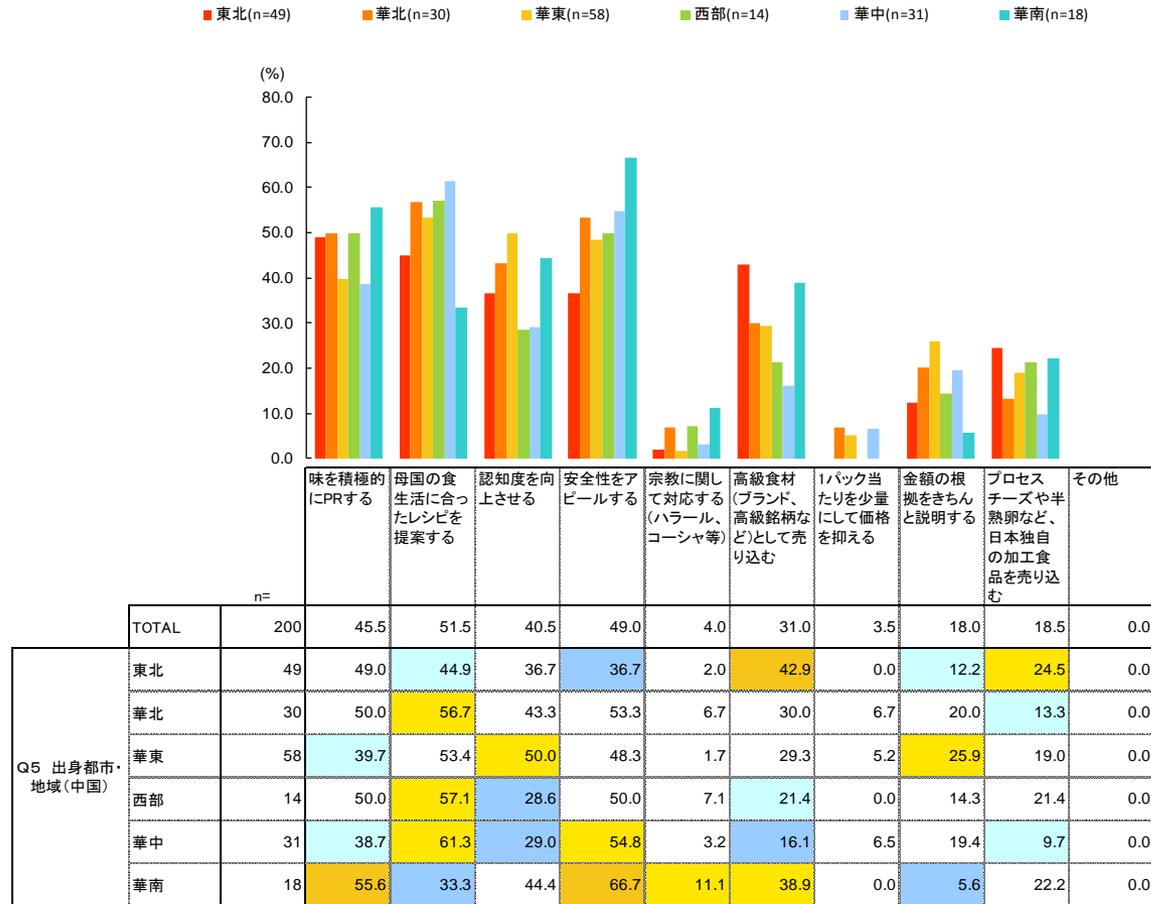
□ Q45 日本産の畜産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>



日本産の畜産物の母国での売り方案 <出身都市・地域別>

- 東北では「味を積極的にPRする」が、華北、華東、華中では「母国の食生活に合ったレシピを提案する」が最も推奨されている。
- 東北では「高級食材として売り込む」を推奨する割合が、全体よりも高い傾向。
- 華中では「認知度を向上させる」「高級食材として売り込む」推奨する割合が、全体よりも低い傾向。

□ 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）

- 肉類はどんな種類も食べており、焼き鳥やかつ丼、親子丼、ステーキなどが好まれている。
- ステーキは生っぽいやうが好き、肉全般に火を通したほうが良いという人などがある。
- 肉を選択する際に気にするのは、**脂の量や食感、産地や工場、値段**。
- 中国では肉は地元の市場で買ったり、若い人はスーパーで買い、煮る、炒める、揚げて食べているもよう。
- 地元市場で買う時には**どこの肉か、誰が生産者かなど全く気にせず購入**しているとのこと。
- 試食した薄切りのこめ豚肉の冷しゃぶサラダは、**肉の臭みがせず、おいしいとの反応**であり、**コメで育った豚である価値や目新しい、冷しゃぶという食べ方の提案**があれば受け入れられそうとの声が挙がる。
- 普段は鶏を1羽単位で購入し、骨のついた肉を調理、食している中国人には**小さくモモ肉だけを切った焼き鳥に馴染みは薄い**。
- 焼き鳥は**もっとよく焼くこと、日本のタレの味をアピール、中国人に馴染みのある北海道を産地にする**などのアイデアが聞かれる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 肉	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本では焼き鳥、かつ丼、親子丼、ステーキなどを食べる <ul style="list-style-type: none"> ・コンビニの焼き鳥を食べる。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・かつ丼、親子丼など丼が好きです。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● ステーキは生っぽいのが好き <ul style="list-style-type: none"> ・生っぽいステーキが好き。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・ステーキは生っぽいのが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 肉は週3～毎日食べる <ul style="list-style-type: none"> ・肉料理は毎日食べる。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・週に3～4回くらい食べる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 肉全般何でも食べる <ul style="list-style-type: none"> ・肉は全般何でも食べる。／鶏肉から羊肉まで何でも食べる。(女性/28歳/一人暮らし/9年、男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・生でなければ何でも食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 肉料理は火を通したい <ul style="list-style-type: none"> ・肉料理は火を通したほうが良い。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 肉の選択時に気にするのは、食感、脂の量、産地、工場、値段 <ul style="list-style-type: none"> ・肉を買う時、食感を気にする。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・脂が少ないことを気にする。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、女性/28歳/一人暮らし/9年) ・福島産の肉は遠慮する。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・工場やどこで作っているかを気にしている。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・値段は中間のものにする。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国では肉を煮るか炒めるか、揚げるか <ul style="list-style-type: none"> ・中国の肉料理は炒めもの／煮るか炒めるか。(女性/28歳/一人暮らし/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・中国で豚肉は煮てからスライスしたり、とんかつのように揚げたりする。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・中国で豚肉は炒めるか醤油で煮る。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 若い人はスーパー、それ以外は地元の市場で買う <ul style="list-style-type: none"> ・中国では肉は値段もスーパーより安い市場で買う。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・若い人は生活の質が上なので、高いスーパーで買う。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 市場の肉の産地など気にしたことがない <ul style="list-style-type: none"> ・中国の市場では豚がぶら下がっているが、それがどこから来たかはあまり考えたことがない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・市場の肉は近くから来ていると思う。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● スーパーには日本のブランド肉やカナダ産肉も <ul style="list-style-type: none"> ・スーパーには神戸ビーフなどの日本の肉やカナダ産の肉も売っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)

畜産物の食習慣（卵）

- ▶ 中国では、アヒルやダチョウ、鴨など**食べる卵の種類が豊富**。
- ▶ 卵が新鮮ではないことから**生で食する習慣はなく**、日本在住中国人の中にも生卵が苦手な人がいる。
- ▶ 日本では、卵焼き、茶碗蒸し、茹で卵を食べている。
- ▶ 試食の卵のせサラダは、サラダとしての評価は高いものの、**半熟卵に対する反応はいまひとつ**であり、もう少し茹でたい、野菜と一緒に食べられるといった声が聞かれる。
- ▶ 地域によっては**中国国内でも安全な卵が手に入る**という指摘もある。



食材		食習慣	母国一般の食習慣
畜産物	卵	<ul style="list-style-type: none"> ● 卵焼き、茶碗蒸し、茹で卵、味付け卵が好き <ul style="list-style-type: none"> ・寿司屋の卵焼きが大好きです。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・茶碗蒸しと茹で卵が好き。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・ラーメンの味付け卵は好き。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・茶碗蒸しは自分で作るし、大好き。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 生卵は苦手 <ul style="list-style-type: none"> ・生卵以外は好き。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・温泉卵は大丈夫だが、うどんに入っている生卵はだめ。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 日本で生卵も食べれるようになった <ul style="list-style-type: none"> ・高い卵を買って醤油だけで食べられてから、生卵も好き。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 賞味期限、値段を気にする <ul style="list-style-type: none"> ・卵を買う時は、賞味期限を気にする。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・気にするのは値段。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本より食べる卵の種類が多い <ul style="list-style-type: none"> ・中国ではにわとり以外に、アヒル、鴨、ダチョウ、うずら、ハトの卵を食べる。（女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 卵は新鮮ではないので、生卵を食べる習慣がない <ul style="list-style-type: none"> ・中国では生卵を食べる習慣はない。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国の卵は新鮮ではない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国で生は危ないと言われている。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

畜産物の食習慣（チーズ）

- そもそも中国では、国産チーズは少なく、**チーズは輸入品**であり、**普及していない地域や都市もある**とのこと。
- 若年層でも日本に来て初めて食べている人が見られ、チーズが後発製品である中国国内では、**若い人は食べても年配層では食べられていない**もよう。
- 日本では、ピッツアやパスタで食べているものの、頻繁に食べている様子はうかがえない。
- 試食したチーズトーストについては、**普通の味、チーズの味がしない**との指摘や**おいしいチーズの味がわからないために評価しづらい**との反応が見られる。
- 馴染みがないチーズには、牧場のイメージがあり、**日本よりイタリアやフランスのイメージ**が強い様子。



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"> ● よく食べる ・チーズはよく食べる。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ● あまり食べない ・チーズはあまり食べない。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 日本に来る前は食べたことがなかった ・チーズは日本に来てから食べた。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● ピッツアやパスタ、ナン、とろけるチーズが好き ・チーズはピッツアやパスタで食べる。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・チーズは大好きで、チーズナンが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・とろけるチーズが好き。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 若い人は食べる ・中国にいた時からチーズを食べていた。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・中国では若い人は食べても、年寄りには食べない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・子どもの頃はチーズは食べなかった。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 普及してない都市もある ・中国の小さい都市にはチーズは普及していない。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 中国産はあまりなく、輸入チーズがある ・中国のチーズは輸入物が多く、高いスーパーにいろいろある。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・中国産チーズは種類があまりない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)

畜産物の食習慣（ヨーグルト）

- 日本ではヨーグルトを頻繁に食べている人が多く、飲むヨーグルトやフルーツ入りも食べている。
- 中国でもヨーグルトは様々な形状、フレーバーで売られており、甘いヨーグルトが一般的。
- ヨーグルトの産地の意識は薄く、輸入品も普及している。
- 試食した生乳40～50%のヨーグルトをおいしいと評価したのは1人、その他は甘くない、薄いとの反応を見せている。
- 生乳100%との比較ではどちらも薄い、甘くないとの指摘もあるものの、生乳100%のほうがおいしいとの声が聞かれ、生乳40～50%は親世代が好みそうといった声が聞かれる。
- 乳製品で事故があった中国では、安全性を謳うことが大事であり、健康面や安全面のアピールが有効との声が挙がる。



食材	食習慣	母国一般の食習慣
畜産物 ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ● ヨーグルトはいつでも、毎日でも食べる <ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルトは毎日食べている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・いつでも食べる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・食べる。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・デザートとして食べる。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 飲むヨーグルトを飲む <ul style="list-style-type: none"> ・朝ご飯に飲むヨーグルトを飲む。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・食事と一緒に飲むヨーグルトを飲むことがある。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● フルーツ入りが好き <ul style="list-style-type: none"> ・フルーツ入りが好き。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ● 酸味のあるヨーグルトが好き <ul style="list-style-type: none"> ・酸味のある、瓶入りのミルクという感じのヨーグルトが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国でもヨーグルトは食べる <ul style="list-style-type: none"> ・中国にいた時からヨーグルトを食べていた。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ● 個パックも大きいパッケージも飲むヨーグルトも売られている <ul style="list-style-type: none"> ・中国で売られているヨーグルトは個パックもあれば大きなものもあり、日本と変わらない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・中国にも固形と飲むタイプと両方のヨーグルトがある。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 甘いヨーグルトが主流、無糖タイプは高級スーパーに <ul style="list-style-type: none"> ・中国のヨーグルトは砂糖が入っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・中国で無糖のヨーグルトは高級スーパーで売っている。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・中国人はヨーグルトという砂糖入りのイメージがある。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・砂糖が入っていないヨーグルトは売っていない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 産地は気にしていなかった <ul style="list-style-type: none"> ・中国で食べていた時、どこ産のヨーグルトが気にしていなかった。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ● 輸入のヨーグルトがある <ul style="list-style-type: none"> ・中国にはニュージーランド、オランダ、韓国のヨーグルトがある。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 機能性ヨーグルトもある <ul style="list-style-type: none"> ・中国でもお腹にいいヨーグルトは流行っている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)

畜産物の試食評価① 卵（卵のせサラダ）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 卵（卵のせサラダ）	<ul style="list-style-type: none"> ● サラダとしておいしい <ul style="list-style-type: none"> ・サラダは美味しかった。（女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、女性/28歳/一人暮らし/9年、男性/34歳/一人暮らし/8年、男性/23歳/一人暮らし/4年） ● 卵がおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・卵もおいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年、男性/23歳/一人暮らし/4年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜があれば食べられる <ul style="list-style-type: none"> ・卵は野菜と合わせれば食べられる。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● もっと茹でたい <ul style="list-style-type: none"> ・卵をもっと茹でればおいしいと思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 半熟卵は食べない <ul style="list-style-type: none"> ・中国人は半熟卵という食べ方はあまり好きではない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 安全な卵は中国にもある <ul style="list-style-type: none"> ・中国にも無農薬の、のびのび育てる養鶏場があると思うので、日本の卵の価値がわからない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● シーザーサラダがおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・シーザーサラダはおいしいので、中国で売れると思う。（男性/23歳/一人暮らし/4年）

卵（卵のせサラダ）

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

畜産物の試食評価② チーズ（チーズトースト）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 チーズ（チーズトースト）	<ul style="list-style-type: none"> ● 普通にチーズの味 <ul style="list-style-type: none"> ・普通。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・チーズの味がした。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ● 子どもにいい <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの朝ご飯にいい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● チーズらしくない味 <ul style="list-style-type: none"> ・あまりチーズの味がしなかった。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・ちょっとすっぱい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● チーズは外国人のもの <ul style="list-style-type: none"> ・中国でチーズと言えば外国人が食べるもの。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● チーズの美味しさがわからない <ul style="list-style-type: none"> ・おいしいチーズを食べたことがない。（男性/34歳/一人暮らし/8年）（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・ちょっとしょっぱいほうがいいのか、甘いほうがいいのかというのがわからない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 日本で食べるチーズはおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・日本で食べるチーズはおいしい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 牧場のイメージのない日本よりイタリアやフランス産のほうが美味しそう <ul style="list-style-type: none"> ・中国にいたら、おいしいチーズを食べるなら、牧場のイメージのあるイタリアとかフランス産にする。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・日本には牧場のイメージがない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・外国のチーズより安くして、手に入りやすくしないとイケない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 北海道産とすればいい <ul style="list-style-type: none"> ・北海道が人気なので、北海道が産地と書いてあればいい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

チーズ（チーズトースト）

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

畜産物の試食評価③ ヨーグルト



プレーンヨーグルト（生乳40～50%）

※比較として生乳100%のヨーグルトも提供（写真Q）

食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・甘みが少ないほうがいいので、おいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 甘みが足りない <ul style="list-style-type: none"> ・甘みがなかった。（男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・渋いのであまり好きではない。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● 酸味が足りない <ul style="list-style-type: none"> ・酸味が足りない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 薄い <ul style="list-style-type: none"> ・薄い。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 酸っぱい <ul style="list-style-type: none"> ・ちょっと酸っぱい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生乳40～50%は大人が好きそう <ul style="list-style-type: none"> ・生乳40～50%は健康のためにもいいと思うので大人にはいいが、子どもは好きではないと思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・生乳40～50%は母親が好きそう。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ● 生乳100%のほうがおいしい <ul style="list-style-type: none"> ・生乳100%のほうがいい。（男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/28歳/一人暮らし/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● どちらも薄い <ul style="list-style-type: none"> ・生乳100%のほうがおいしいが、薄い。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・生乳40～50%と100%のどちらも薄く、水分が多い気がする。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● フルーツ入り、機能性ヨーグルトや健康や安全面で日本のヨーグルトをアピールしてはどうか <ul style="list-style-type: none"> ・中国で日本のヨーグルトを売るとしたら、フルーツがたくさん入っている、濃い、砂糖が入っている、機能性などのアピールが必要。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国ではミルクの事故が多いので、乳製品が好きではないが、子どものために健康、安全ということで売れるかもしれない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

ヨーグルト（生乳40～50%）

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

畜産物の試食評価⑤ 鶏肉（焼き鳥）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	
畜産物 鶏肉（焼き鳥）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年、その他） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生臭さ、生っぽさがある <ul style="list-style-type: none"> ・生臭かった。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・生の味がした。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 硬い <ul style="list-style-type: none"> ・少し硬かった。（女性/28歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国の鶏肉は揚げもの、焼き鳥 <ul style="list-style-type: none"> ・中国の鶏肉料理は揚げものが多い。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国の焼き鳥は化学調味料の味がする。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● もっと火を通したほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・中国にも焼き鳥はあるが、もっと火を通す。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● スーパーでも市場でも鶏1羽丸ごと買い、骨付きが好き <ul style="list-style-type: none"> ・中国のスーパーでは鶏1羽そのまま、毛を抜いて売っている。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国では市場で生きている鶏を買って、その場で毛を取ってもらい、家に持ち帰るすぐに調理する。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国では骨付きが大好き。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 和食のたれで、日本を強調 <ul style="list-style-type: none"> ・日本のたれを使い、和食の焼き鳥にしたほうがいい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 安全性をアピール <ul style="list-style-type: none"> ・日本の鶏肉の安全性を訴えるといい。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 北海道など産地をアピール <ul style="list-style-type: none"> ・日本の畜産物を売るには北海道など産地を出すといい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

鶏肉（焼き鳥）

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

畜産物の試食評価④ 豚肉（冷しゃぶ）



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
畜産物 豚肉（冷しゃぶ）	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・おいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ● においがいい <ul style="list-style-type: none"> ・こめ豚だからか、全然臭くない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） 		<ul style="list-style-type: none"> ● 中国にはない食べ方だが、問題はない <ul style="list-style-type: none"> ・中国で薄くスライスした豚肉を食べることは大丈夫だと思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・健康志向の中国人にしゃぶしゃぶのような脂が少ない食べ方は受けると思う。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・中国にはない食べ方。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ・初めて食べた。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● 冷しゃぶに似たメニューはある <ul style="list-style-type: none"> ・冷しゃぶのようなメニューで辛いソースをかける料理がある。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・四川料理にある。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・中国では冷しゃぶにはしないが、肉をサラダに入れることはある。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● コメで育てた豚は魅力 <ul style="list-style-type: none"> ・こめ豚を売るなら育った環境の写真などがあればいい。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・コメで育てた豚は魅力。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 豚肉は産地は意識していない <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉は産地は関係ないと思う。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年）

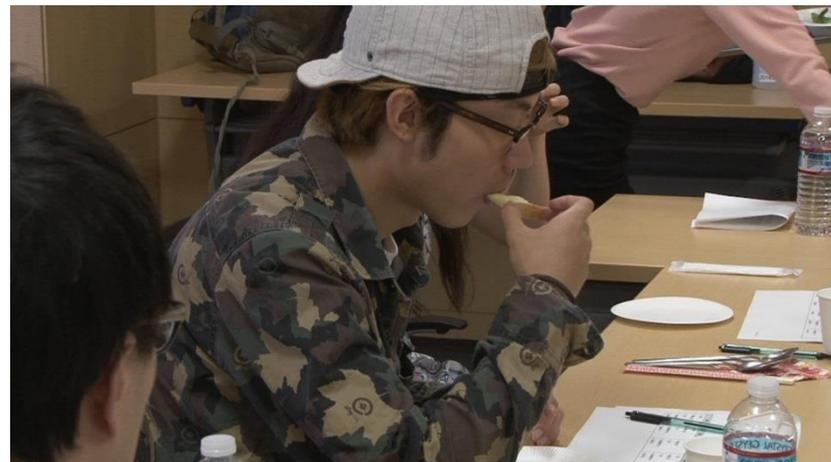
豚肉（冷しゃぶ）

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

畜産物試食の様子



卵のせサラダの試食



チーズトーストの試食



ヨーグルトの試食



冷しゃぶの試食。ゴマドレッシングとあえて提供

試食レシピ：卵（卵のせサラダ）



【材料】 ※分量は試食6名分

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

【作りかた】

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

試食レシピ：チーズ（チーズトースト）



【材料】 ※分量は試食6名分

スライスチーズ 2枚

食パン 2枚

【作りかた】

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

試食レシピ：ヨーグルト

ヨーグルト



プレーンヨーグルト（生乳40～50%）

ヨーグルト（※）



プレーンヨーグルト（生乳100%）

※ 生乳40～50%の比較対象として参考試食

試食レシピ：豚肉（冷しゃぶ）



【材料】 ※分量は試食6名分

こめ豚バラ肉しゃぶしゃぶ用 300g

A:【水1,000ml、白ワイン大さじ1、砂糖大さじ1、白だし大さじ1】

B:【水1,000ml】 C:【水500ml程度】

※水はいずれも常温水

焙煎ゴマドレッシング

【作りかた】

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

試食レシピ：鶏肉（焼き鳥）



【材料】 ※分量は試食6名分

青森シャモロック焼き鳥 6本
焼き鳥のタレ（既成品） 50g

【作りかた】

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

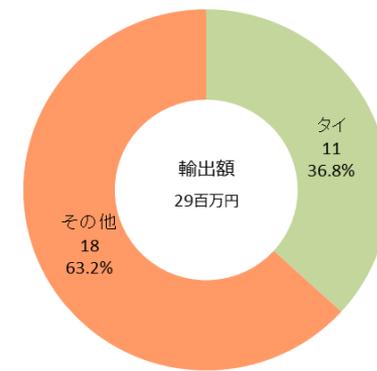
輸出状況：畜産物

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

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

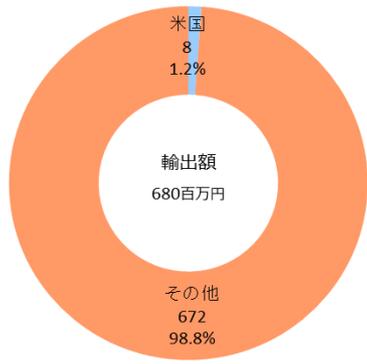


ヨーグルトの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 040310

豚肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



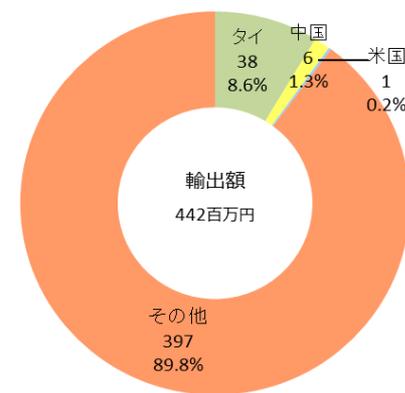
鶏肉（くず肉含む）の国別輸出額（2014年）



鶏卵の国別輸出額（2014年）



プロセスチーズの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 0203, 020630, 020649

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

注：HSコード 040721

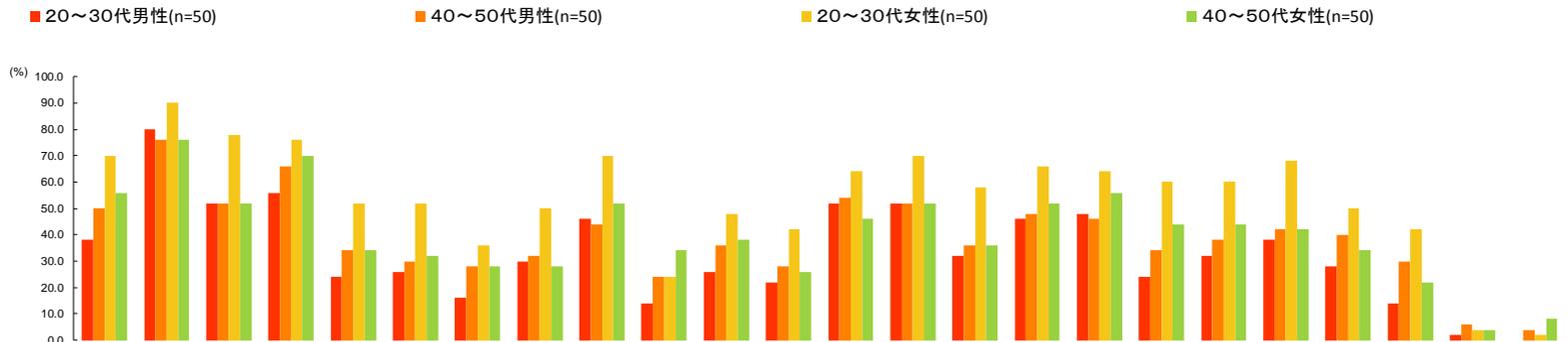
注：HSコード 040630

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

日本産の水産物の認知度 <性・年齢別>

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

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



		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)																					
		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	日本産の水産物知らない	
n=		200	53.5	80.5	58.5	67.0	36.0	35.0	27.0	35.0	53.0	24.0	37.0	29.5	54.0	56.5	40.5	53.0	53.5	40.5	43.5	47.5	38.0	27.0	4.0	3.5
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	50	38.0	80.0	52.0	56.0	24.0	26.0	16.0	30.0	46.0	14.0	26.0	22.0	52.0	52.0	32.0	46.0	48.0	24.0	32.0	38.0	28.0	14.0	2.0	0.0
	40～50代男性	50	50.0	76.0	52.0	66.0	34.0	30.0	28.0	32.0	44.0	24.0	36.0	28.0	54.0	52.0	36.0	48.0	46.0	34.0	38.0	42.0	40.0	30.0	6.0	4.0
	20～30代女性	50	70.0	90.0	78.0	76.0	52.0	52.0	36.0	50.0	70.0	24.0	48.0	42.0	64.0	70.0	58.0	66.0	64.0	60.0	60.0	68.0	50.0	42.0	4.0	2.0
	40～50代女性	50	56.0	76.0	52.0	70.0	34.0	32.0	28.0	28.0	52.0	34.0	38.0	26.0	46.0	52.0	36.0	52.0	56.0	44.0	44.0	42.0	34.0	22.0	4.0	8.0

日本産の水産物の認知度 <在住年数別>

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

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

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

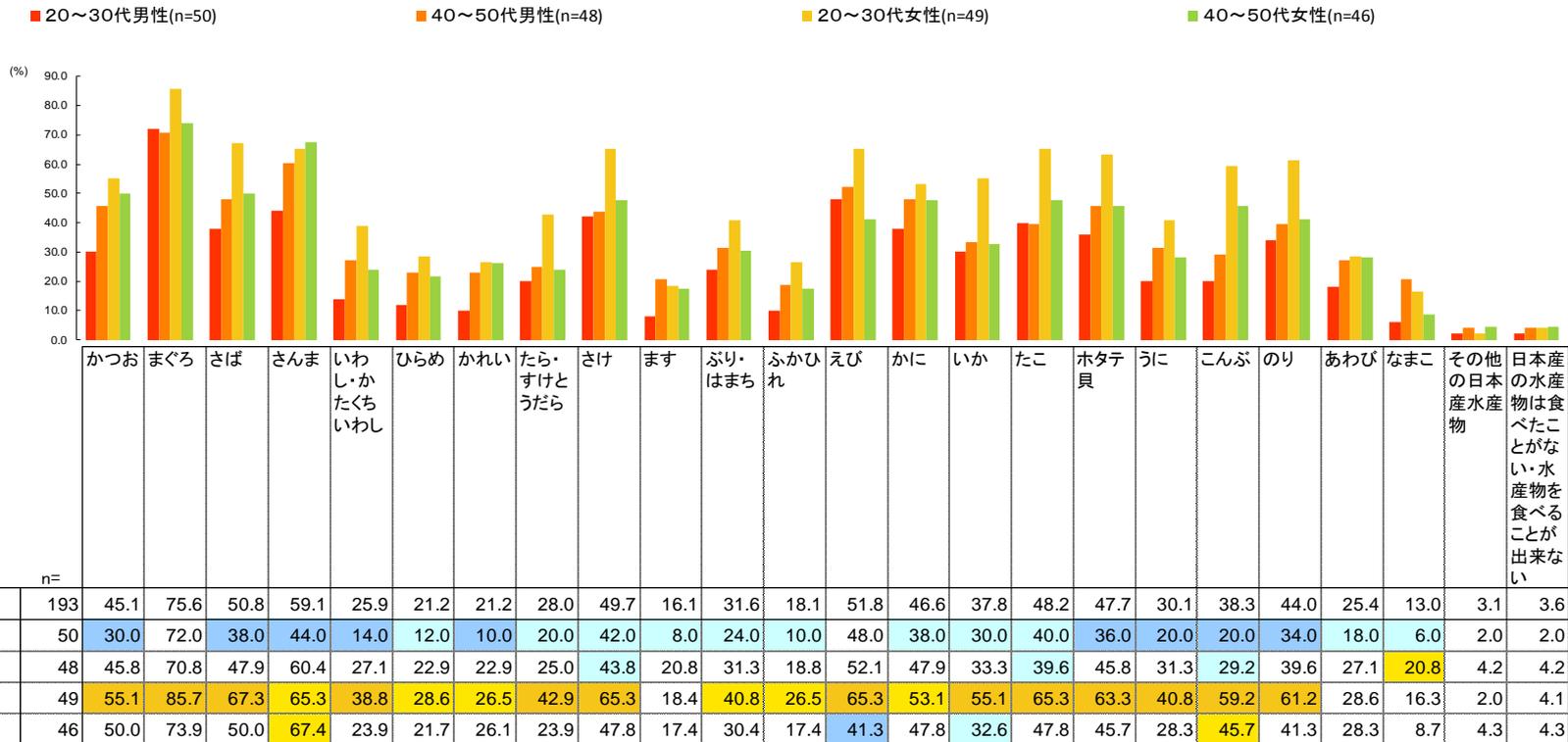


		n=	かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたうちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たらこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	日本産の水産物を知らない
Q6 居住年数	TOTAL	200	53.5	80.5	58.5	67.0	36.0	35.0	27.0	35.0	53.0	24.0	37.0	29.5	54.0	56.5	40.5	53.0	53.5	40.5	43.5	47.5	38.0	27.0	4.0	3.5
	1年未満	19	52.6	78.9	36.8	31.6	15.8	21.1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

日本産の水産物の食経験 <性・年齢別>

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

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



日本産の水産物の食経験 <在住年数別>

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

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

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

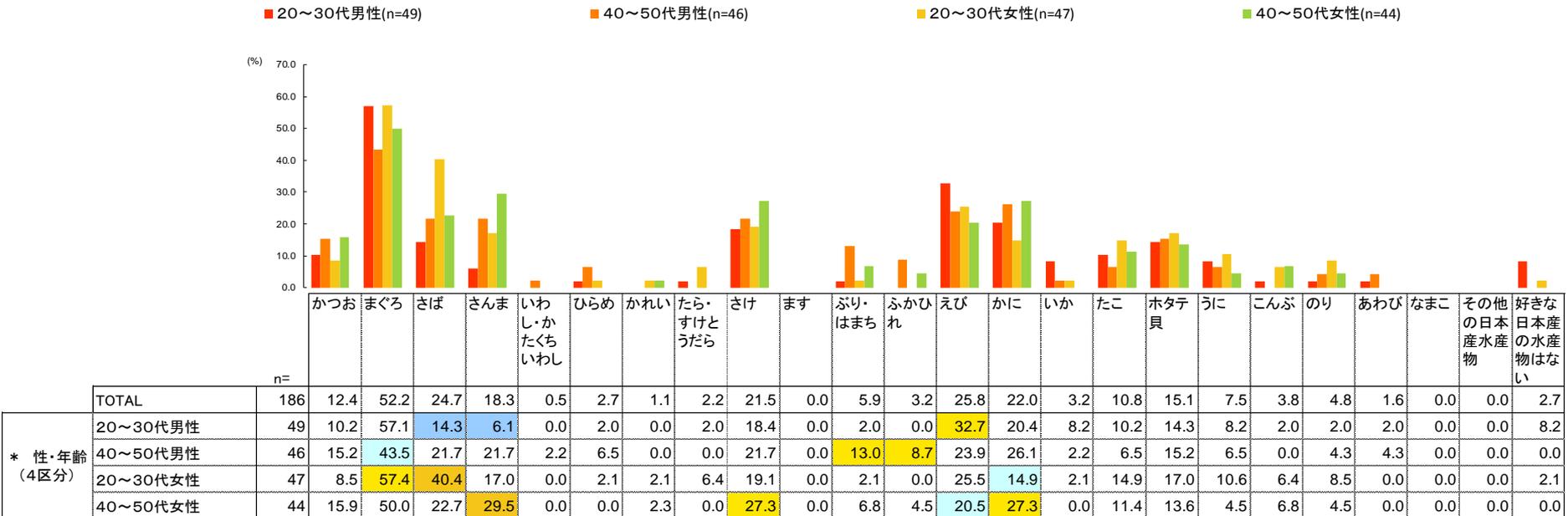


Q6 居住年数	n=	日本産の水産物																							
		かつお	まぐろ	さば	さんま	いわし・かたくちいわし	ひらめ	かれい	たら・すけとうだら	さけ	ます	ぶり・はまち	ふかひれ	えび	かに	いか	たこ	ホタテ貝	うに	こんぶ	のり	あわび	なまこ	その他の日本産水産物	日本産の水産物は食べることがない・水産物を食べるが出来ない
TOTAL	193	45.1	75.6	50.8	59.1	25.9	21.2	21.2	28.0	49.7	16.1	31.6	18.1	51.8	46.6	37.8	48.2	47.7	30.1	38.3	44.0	25.4	13.0	3.1	3.6
1年未満	17	35.3	70.6	23.5	29.4	11.8	5.9	5.9	23.5	41.2	0.0	11.8	5.9	47.1	5.9	29.4	41.2	17.6	0.0	23.5	29.4	5.9	0.0	0.0	23.5
1年以上～3年未満	59	44.1	74.6	54.2	59.3	30.5	25.4	23.7	35.6	57.6	18.6	35.6	22.0	62.7	52.5	45.8	55.9	50.8	35.6	47.5	54.2	27.1	11.9	1.7	3.4
3年以上～5年未満	74	45.9	71.6	50.0	62.2	21.6	16.2	17.6	18.9	41.9	10.8	28.4	13.5	45.9	48.6	29.7	44.6	48.6	27.0	29.7	36.5	24.3	10.8	4.1	1.4
5年以上～10年未満	43	48.8	86.0	58.1	65.1	32.6	30.2	30.2	34.9	55.8	27.9	39.5	25.6	48.8	51.2	44.2	46.5	53.5	39.5	46.5	48.8	32.6	23.3	4.7	0.0

好きな日本産の水産物 <性・年齢別>

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

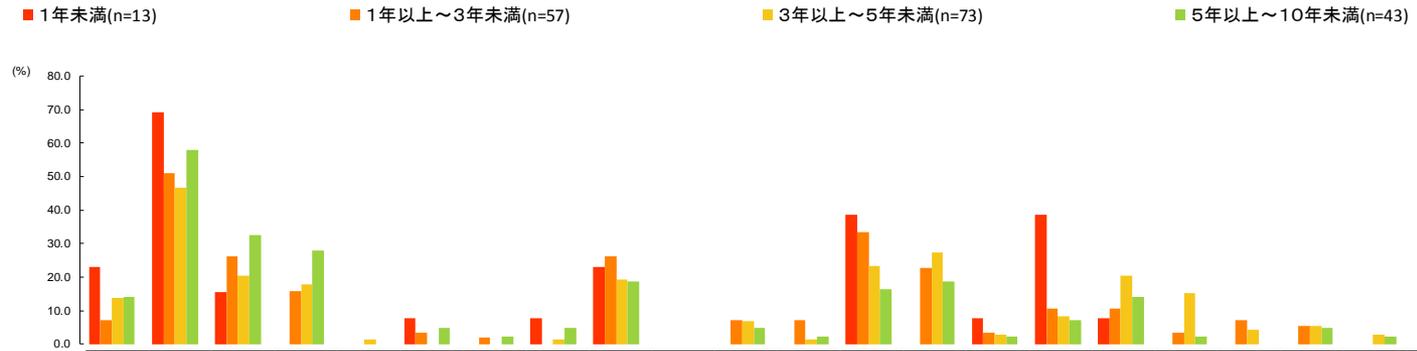
□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。(3 L A)【ベース：Q 1 9で食べたことがある日本産水産物を回答した人】<性・年齢別>



好きな日本産の水産物 <在住年数別>

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

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



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

日本産の水産物の好きなメニュー

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

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

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

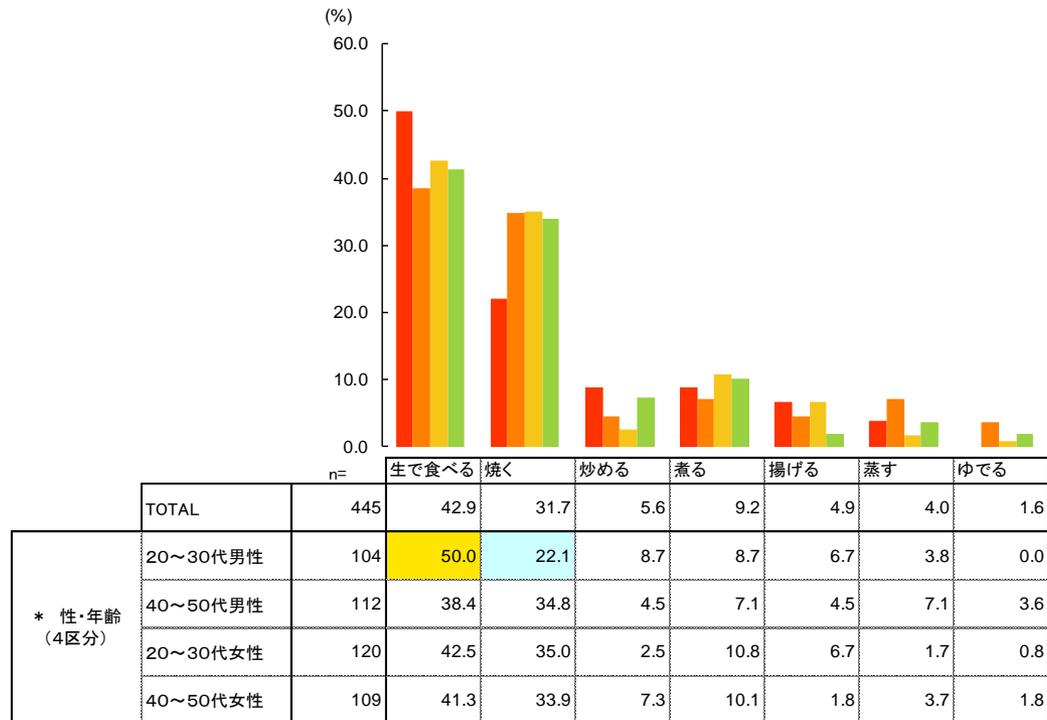
※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

日本産の水産物の好きな調理方法 <性・年齢別>

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

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

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



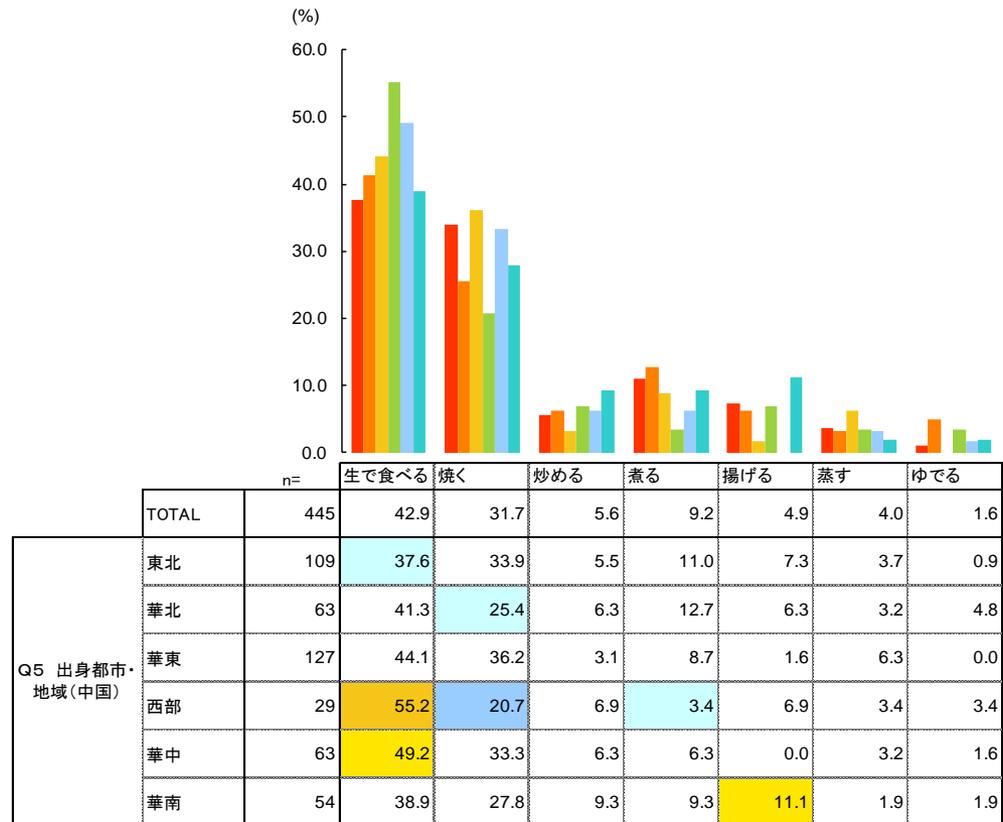
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

日本産の水産物の好きな調理方法 <出身都市・地域別>

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

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

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



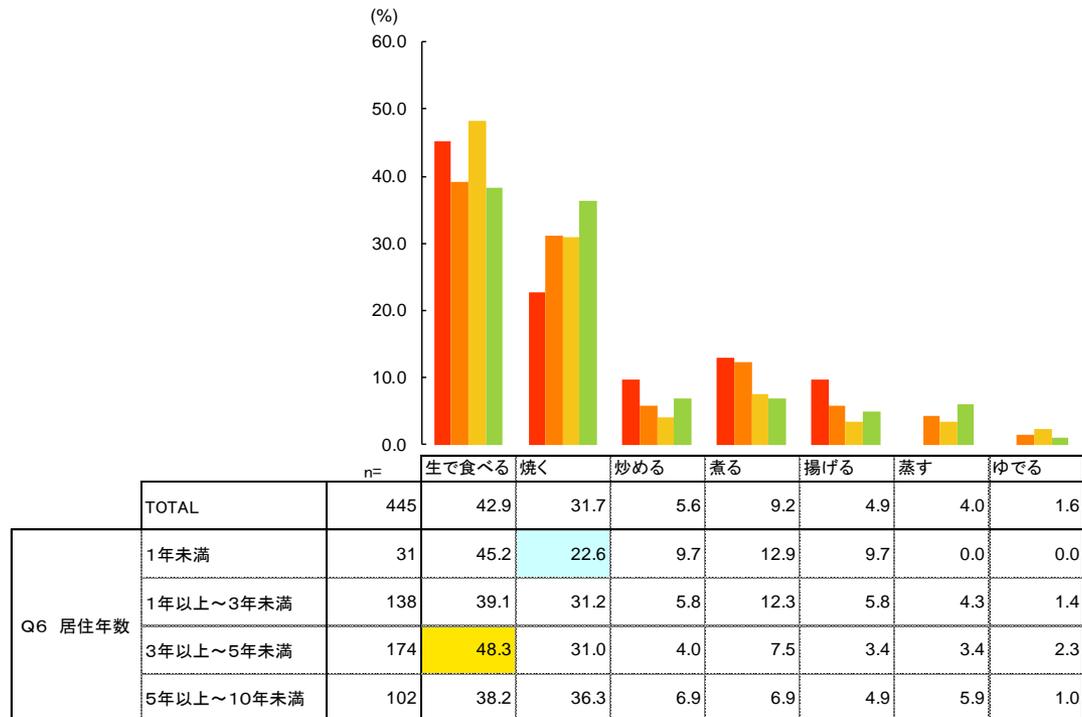
n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

日本産の水産物の好きな調理方法 <在住年数別>

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

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

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



n数は各水産物の調理方法回答人数の合算値

日本産の水産物の好きな調理方法 <品目別>

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

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



母国での水産物の購入基準 <性・年齢別>

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

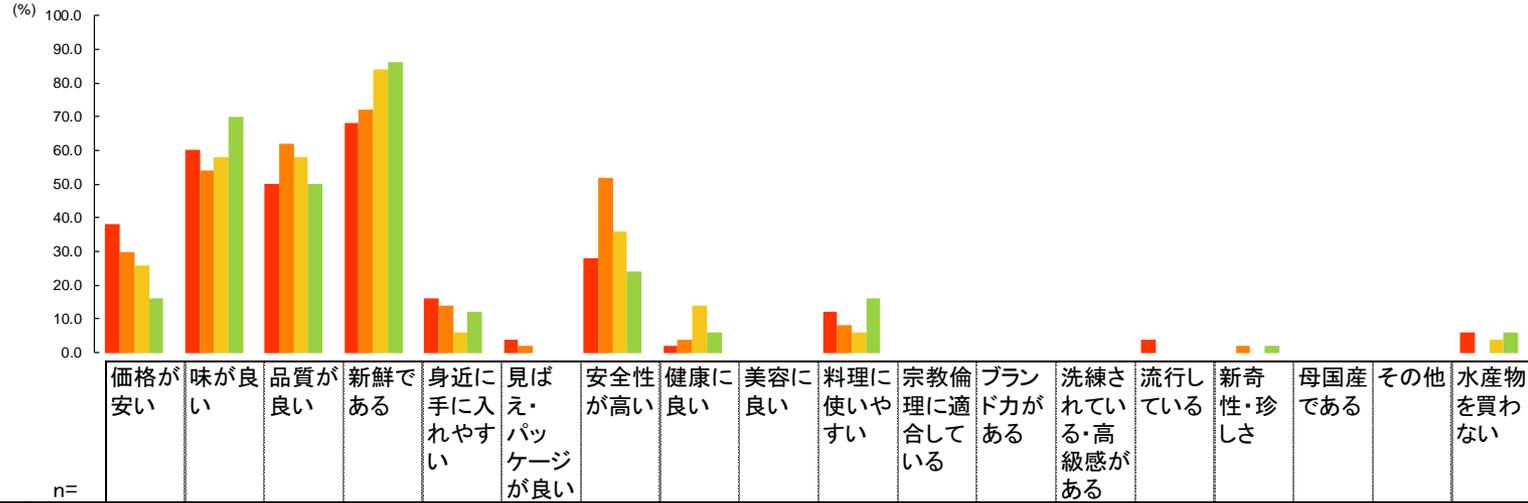
□ Q 2 3 あなたが母国で水産物を購入する際の基準を教えてください。（3 L A） <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=50)

■ 40～50代男性(n=50)

■ 20～30代女性(n=50)

■ 40～50代女性(n=50)



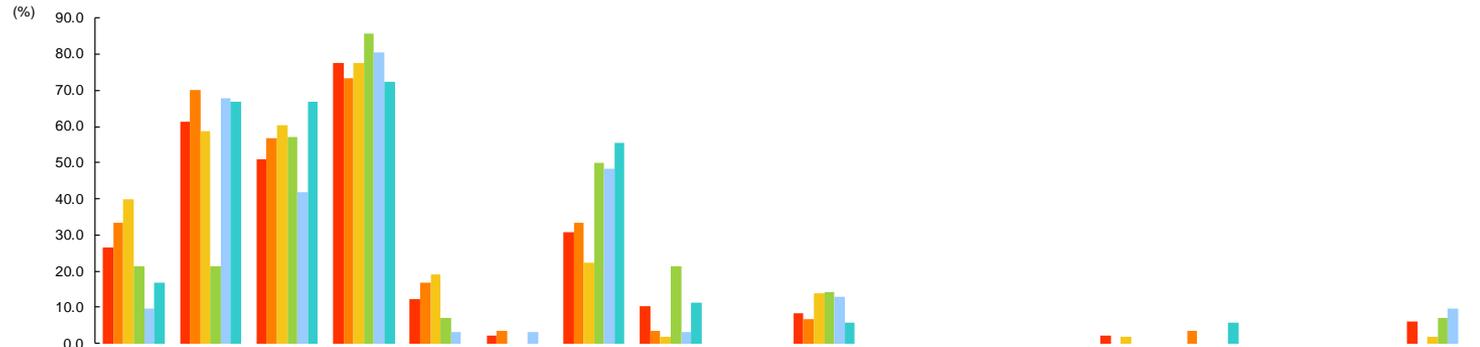
n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	見見え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	水産物を買わない	
TOTAL	200	27.5	60.5	55.0	77.5	12.0	1.5	35.0	6.5	0.0	10.5	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	0.0	4.0	
* 性・年齢 (4区分)																				
20～30代男性	50	38.0	60.0	50.0	68.0	16.0	4.0	28.0	2.0	0.0	12.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	6.0	
40～50代男性	50	30.0	54.0	62.0	72.0	14.0	2.0	52.0	4.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	
20～30代女性	50	26.0	58.0	58.0	84.0	6.0	0.0	36.0	14.0	0.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	
40～50代女性	50	16.0	70.0	50.0	86.0	12.0	0.0	24.0	6.0	0.0	16.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	6.0	

母国での水産物の購入基準 <出身都市・地域別>

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

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

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



n=		価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に入れやすい	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	母国産である	その他	水産物を買わない
TOTAL	200	27.5	60.5	55.0	77.5	12.0	1.5	35.0	6.5	0.0	10.5	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	0.0	4.0
東北	49	26.5	61.2	51.0	77.6	12.2	2.0	30.6	10.2	0.0	8.2	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	6.1
華北	30	33.3	70.0	56.7	73.3	16.7	3.3	33.3	3.3	0.0	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	3.3	0.0	0.0	0.0
華東	58	39.7	58.6	60.3	77.6	19.0	0.0	22.4	1.7	0.0	13.8	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	0.0	0.0	1.7
西部	14	21.4	21.4	57.1	85.7	7.1	0.0	50.0	21.4	0.0	14.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.1
華中	31	9.7	67.7	41.9	80.6	3.2	3.2	48.4	3.2	0.0	12.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9.7
華南	18	16.7	66.7	66.7	72.2	0.0	0.0	55.6	11.1	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0

母国で代表的な水産物のメニュー

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

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

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

※ 回答数が5つ以上、かつ
上位5以上を掲載

(注) 「代表的なメニュー」を尋ねたが、メニューではなく品目名で回答有り。

母国での代表的な水産物メニューの特徴 <出身都市・地域別>

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

□ Q24_1 そのメニューの味の特徴を教えてください。(SA) <出身都市・地域別>

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

□ Q24_2 そのメニューの調理方法を教えてください。（SA）＜出身都市・地域別＞

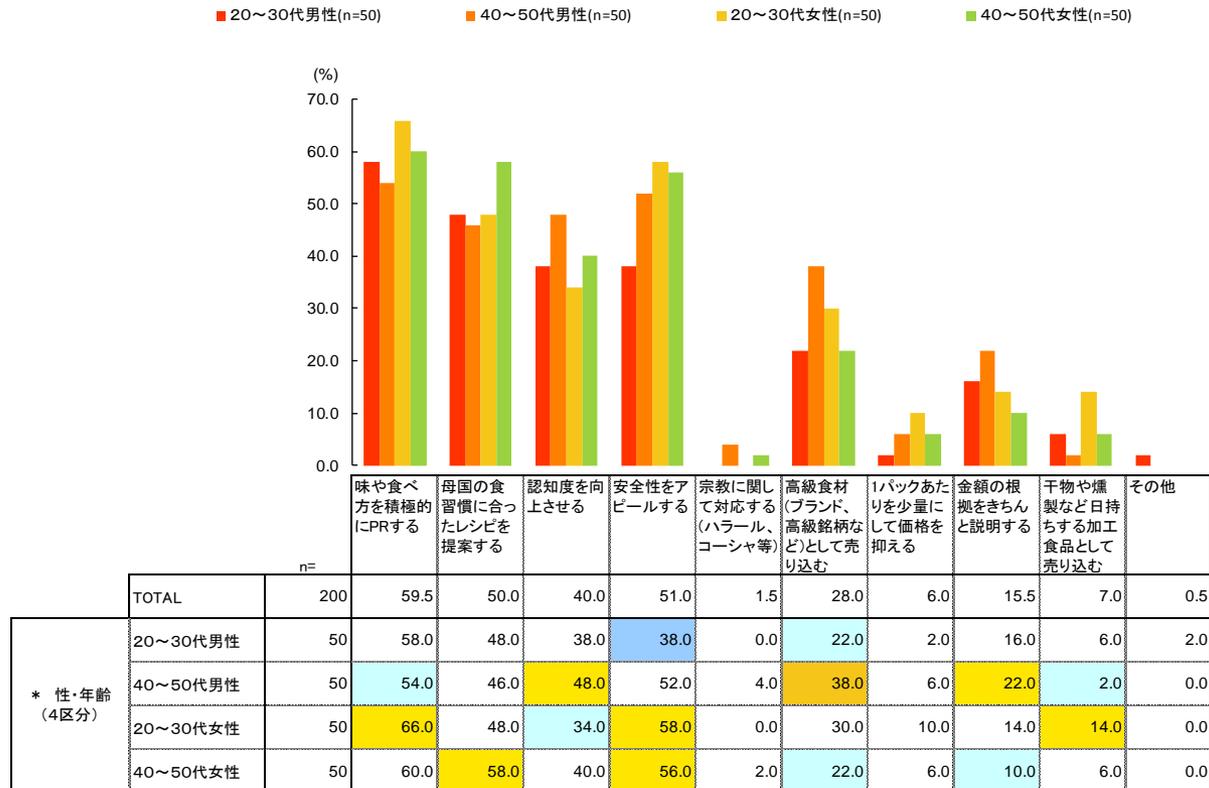
■ 生で食べる ■ 焼く ■ 炒める ■ 煮る ■ 揚げる ■ 蒸す ■ ゆでる



日本産の水産物の母国での売り方案 <性・年齢別>

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

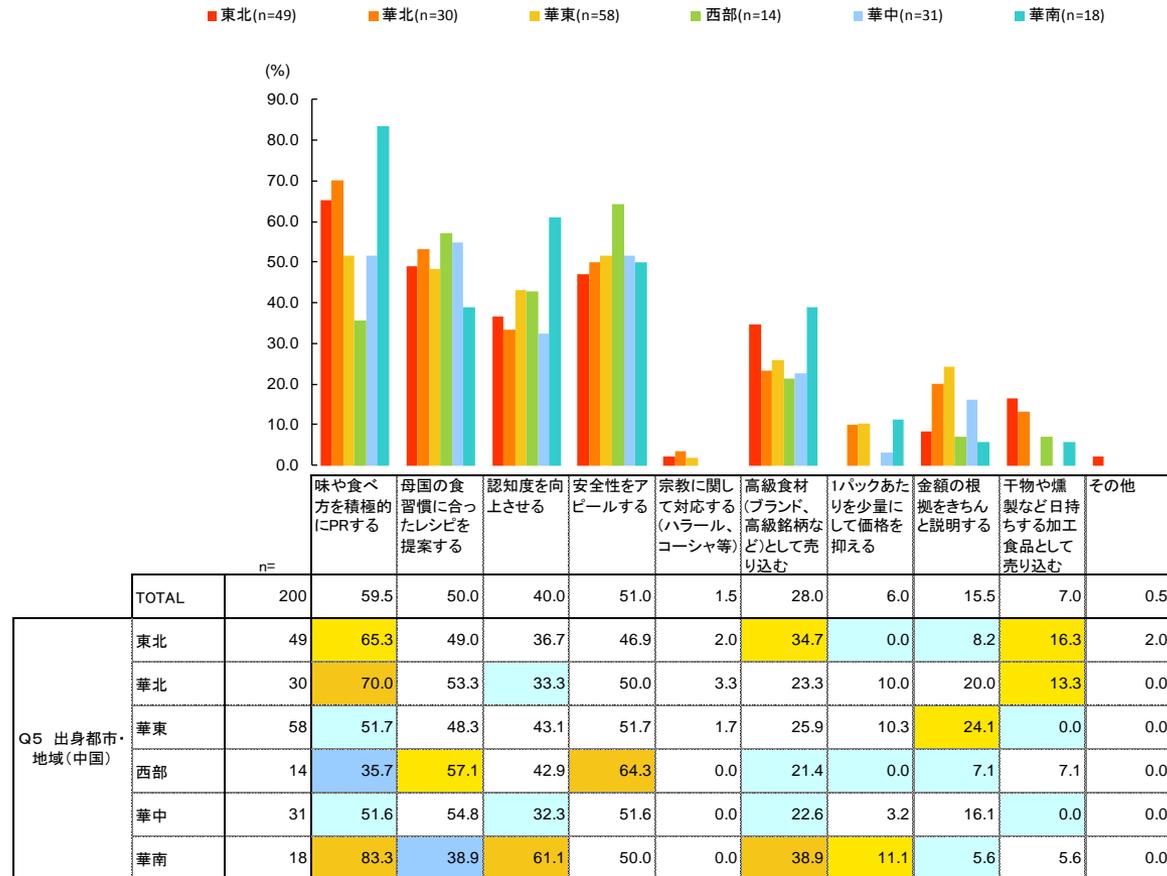
□ Q 2 5 日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（MA） <性・年齢別>



日本産の水産物の母国での売り方案＜出身都市・地域別＞

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

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



水産物の食事情

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



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

水産物の試食評価① かつお（フライ）



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

かつお（フライ）

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

水産物の試食評価② 秋鮭（塩焼き）



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

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

水産物の試食評価③ 秋鮭（ムニエル）



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

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

水産物の試食評価④ ぶり（ぶりしゃぶ）



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

ぶり（ぶりしゃぶ）

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

水産物の試食評価⑤ ぶり（照り焼き）



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

ぶり（照り焼き）

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

水産物試食の様子



ぶりしゃぶの調理。ぶりを湯にくぐらせた上で試食対象者に提供



ぶりしゃぶ試食。ポン酢をかけて試食



ぶりの照り焼きの試食



秋鮭の試食

試食レシピ：かつお（フライ）



【材料】 ※分量は試食6名分

刺身用かつお30g×6枚

A：【小麦粉大さじ2と1/2、水大さじ3】

塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

【作りかた】

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

試食レシピ：秋鮭（塩焼き）



【材料】 ※分量は試食6名分
天然秋鮭（甘塩）の切り身 3切

【作りかた】

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

試食レシピ：秋鮭（ムニエル）



【材料】 ※分量は試食6名分

秋鮭の切り身 80g × 3切
塩、胡椒、油、小麦粉 適量
バター 20g

【作りかた】

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

試食レシピ：ぶり（ぶりしゃぶ）



【材料】 ※分量は試食6名分

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

【作りかた】

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

試食レシピ：ぶり（照り焼き）



【材料】 ※分量は試食6名分

ぶり切り身3切れ

照り焼きタレ

【醤油大さじ2、本みりん大さじ1と1/2、砂糖大さじ2】

仕上げ用 本みりん大さじ1/2

塩、胡椒、小麦粉（分量外）、パン粉、揚げ油 適量

【作りかた】

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

輸出状況：水産物

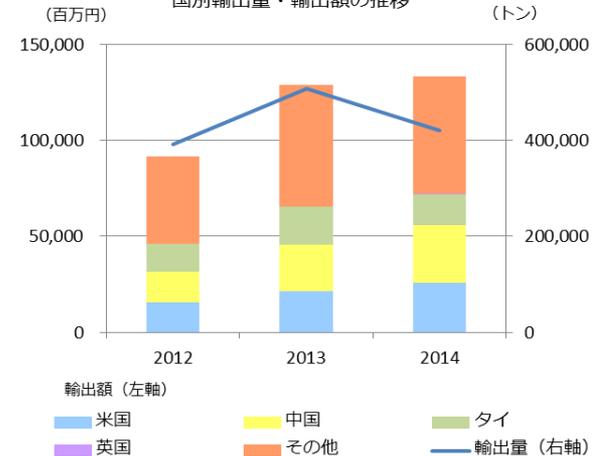
水産物の輸出額は2014年に1,334億円だった。

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

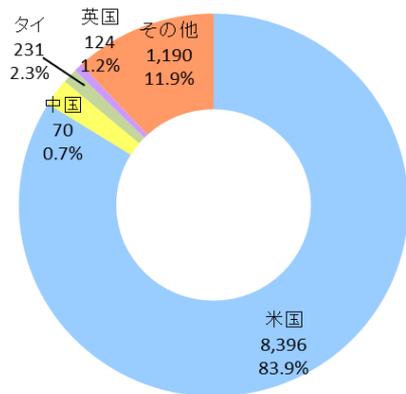
政府は、2020年までに水産物の輸出額を3,500億円（2014年：2,337億円）に拡大することを目標としており、資源量に余裕があり、国際競争力のある水産加工品やホタテ等の国際商材を重点品目に位置づけている。

水産物（生鮮・冷蔵・冷凍・塩蔵・乾燥）の

国別輸出量・輸出額の推移

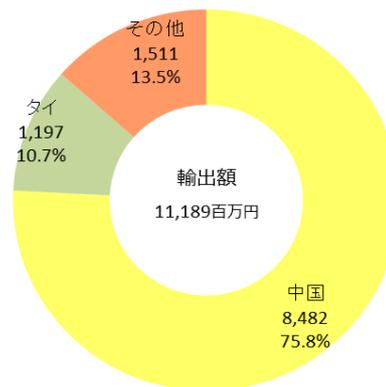


ぶりの国別輸出額（2014年）



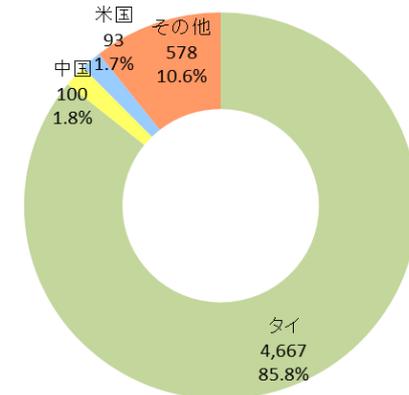
注：HSコード 030449200, 030459200, 030489200

太平洋さけの国別輸出額（2014年）



注：HSコード 030213000, 030312000, 030441000

かつおの国別輸出額（2014年）



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

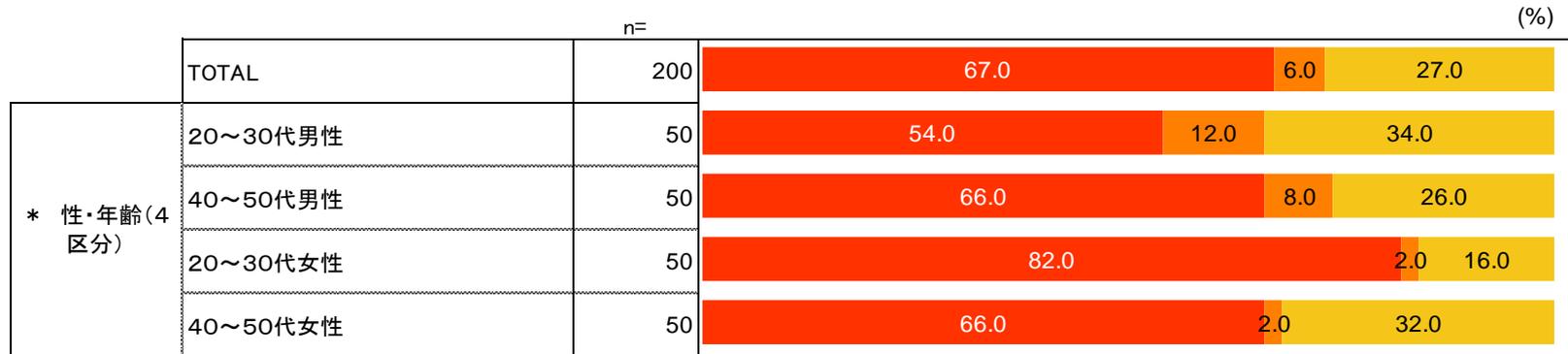
出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

日本産のお茶の認知度・喫食経験 <性・年齢別>

- 全体では認知度（食べたことがある＋知っているが食べたことはない）は7割強、喫食経験率は7割弱となっている。
- 性・年齢別でみると、20～30代男性では喫食経験率が5割強にとどまる。一方、20～30代女性では喫食経験率が8割を超える。

□ 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

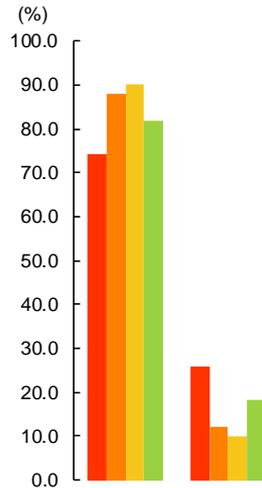
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本茶を選択肢した人

日本茶の嗜好 <性・年齢別>

- 全体では8割超に好まれており、20～30代女性では9割を超える割合で好まれている。

□ Q49 あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。（S A）【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>

■ 20～30代男性(n=27) ■ 40～50代男性(n=33)
 ■ 20～30代女性(n=41) ■ 40～50代女性(n=33)



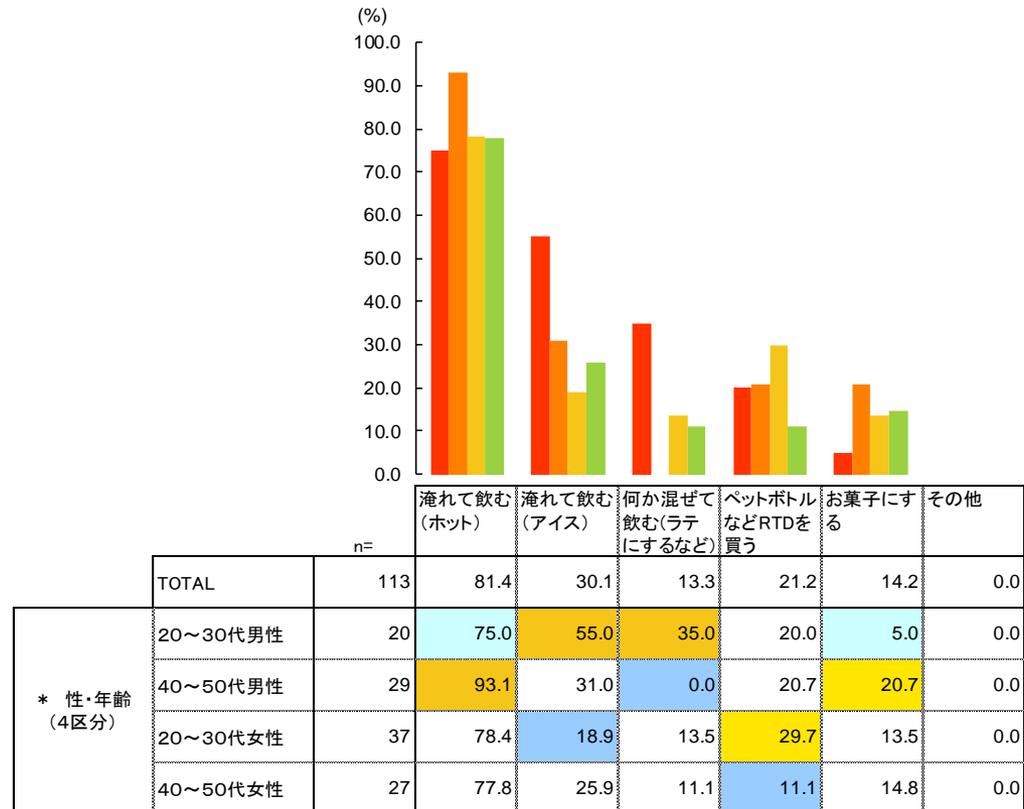
		n=	はい	いいえ
TOTAL		134	84.3	15.7
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	27	74.1	25.9
	40～50代男性	33	87.9	12.1
	20～30代女性	41	90.2	9.8
	40～50代女性	33	81.8	18.2

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。
- 20～30代女性では「淹れて飲む（アイス）」が全体より低く、「ペットボトルなどRTDを買う」は高い。

□ 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=20) ■ 40～50代男性(n=29) ■ 20～30代女性(n=37) ■ 40～50代女性(n=27)

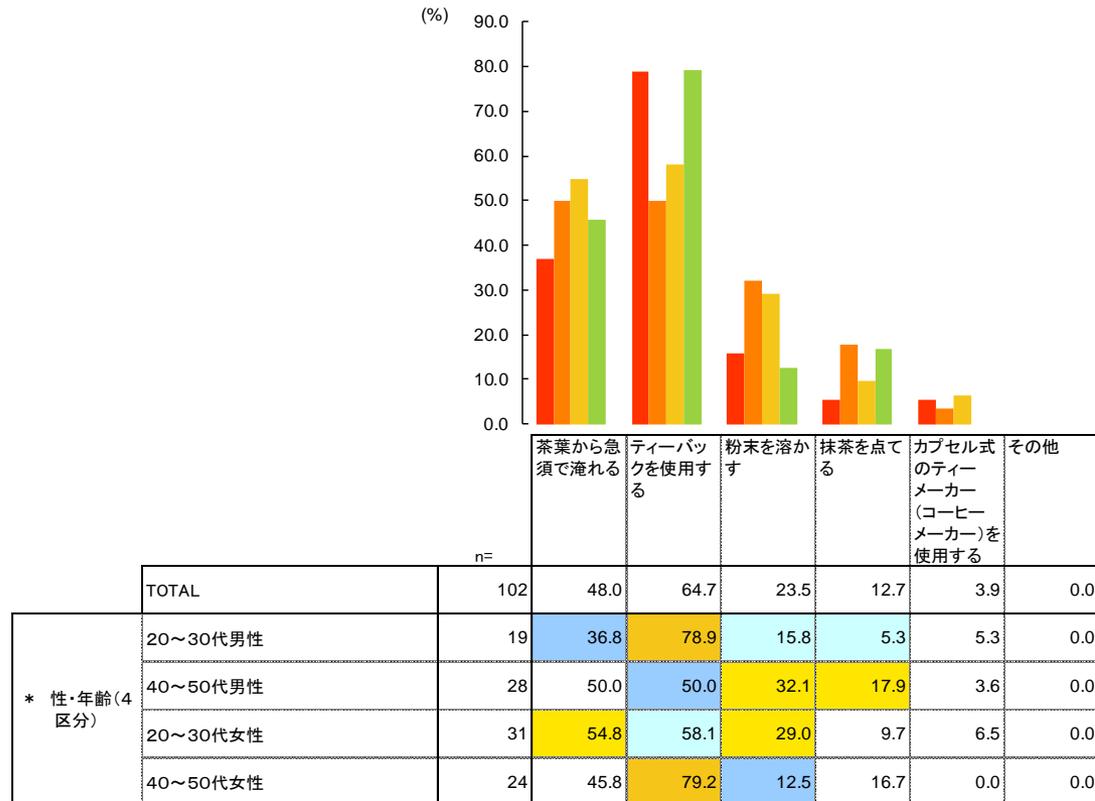


日本茶の淹れ方 <性・年齢別>

- 全体では「ティーバッグを使用する」が最も高く、「茶葉から急須で淹れる」が約半数で続く。
- 20～30代女性では「ティーバッグを使用する」が最も高いが、半数以上が「茶葉から急須で淹れる」も好むとしている。

□ Q5 1 日本産のお茶（緑茶）を淹れて飲む際、どのように淹れることが多いですか。（MA）【ベース：日本茶を淹れて飲む人】 <性・年齢別>

■ 20～30代男性(n=19) ■ 40～50代男性(n=28) ■ 20～30代女性(n=31) ■ 40～50代女性(n=24)

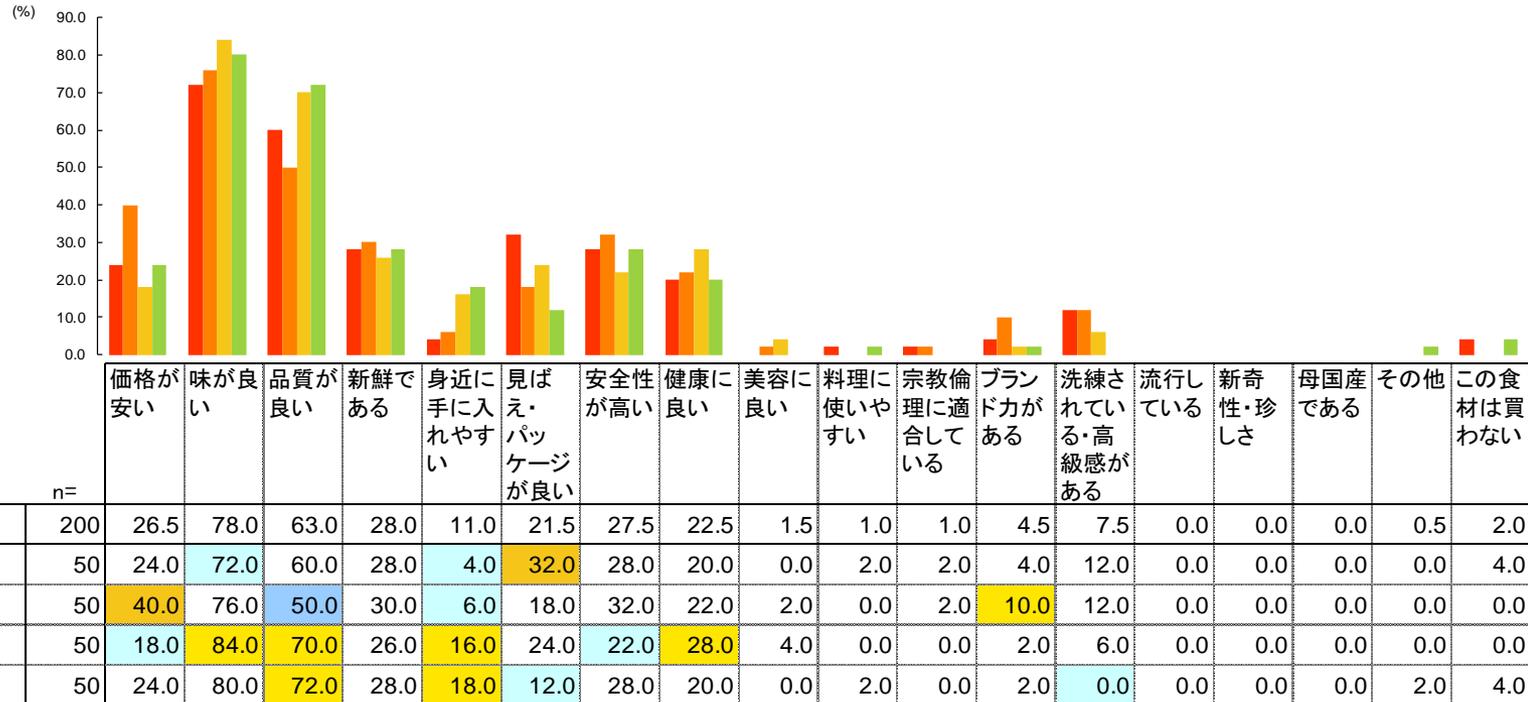


母国でのお茶の購入基準 <性・年齢別>

- 全体では「味が良い」が最も重視され、「品質が良い」がそれに続く。
- 各層共通して「味が良い」が最も重視される。
- 「品質が良い」「身近に手に入れやすい」は男性より女性で、「見ばえ・パッケージが良い」は40～50代より20～30代で重視される傾向。

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

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

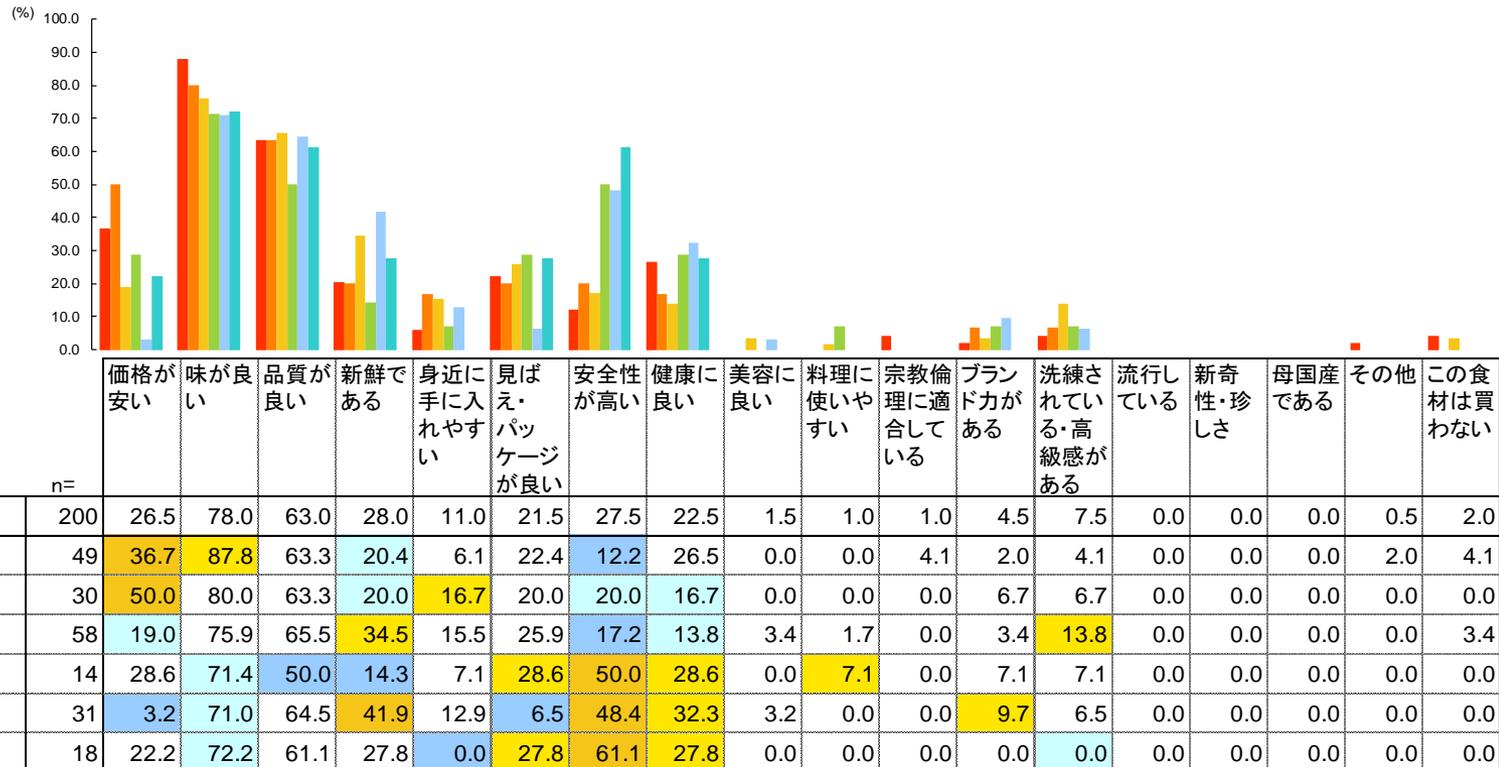


母国でのお茶の購入基準〈出身都市・地域別〉

- どの地域も共通して「味が良い」が最も重視されている。
- 東北、華北では「価格が安い」が全体に比べ重視される割合が高く、華中では「安全性が高い」が全体に比べ重視される傾向。

□ 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〉

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



母国で代表的なお茶の種類

- 中国の代表的なお茶というと、鉄観音茶、ウーロン茶、リュウイ茶、プーアル茶が挙げられる。
- 日本茶との区別があるかは定かではないが、緑茶との回答も数多く挙げられている。
- また、回答数は多くないが、香り付けをしたジャスミン茶や花茶との回答も見受けられる。

□ Q56 あなたの母国での代表的なお茶の種類を教えてください。(OA)

お茶	鉄観音	ウーロン茶	リュウイ茶	緑茶	プーアル茶
回答数	37	35	33	22	16

※ 回答数が5つ以上かつ上位5以上を掲載

母国での代表的なお茶の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「甘い」とする割合が約半数を占め、「甘い」が3割強で続く。
- 多くの地域で「甘い」とする割合が最も高くなっているが、華中では「甘い」とする割合が半数強を占める。

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

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他



母国での代表的なお茶の調理方法 <出身都市・地域別>

- 全体では95%以上が「淹れて飲む（ホット）」と回答。
- 華東で「淹れて飲む（アイス）」とする割合が5%みられる。

□ 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。（S A） <出身都市・地域別>

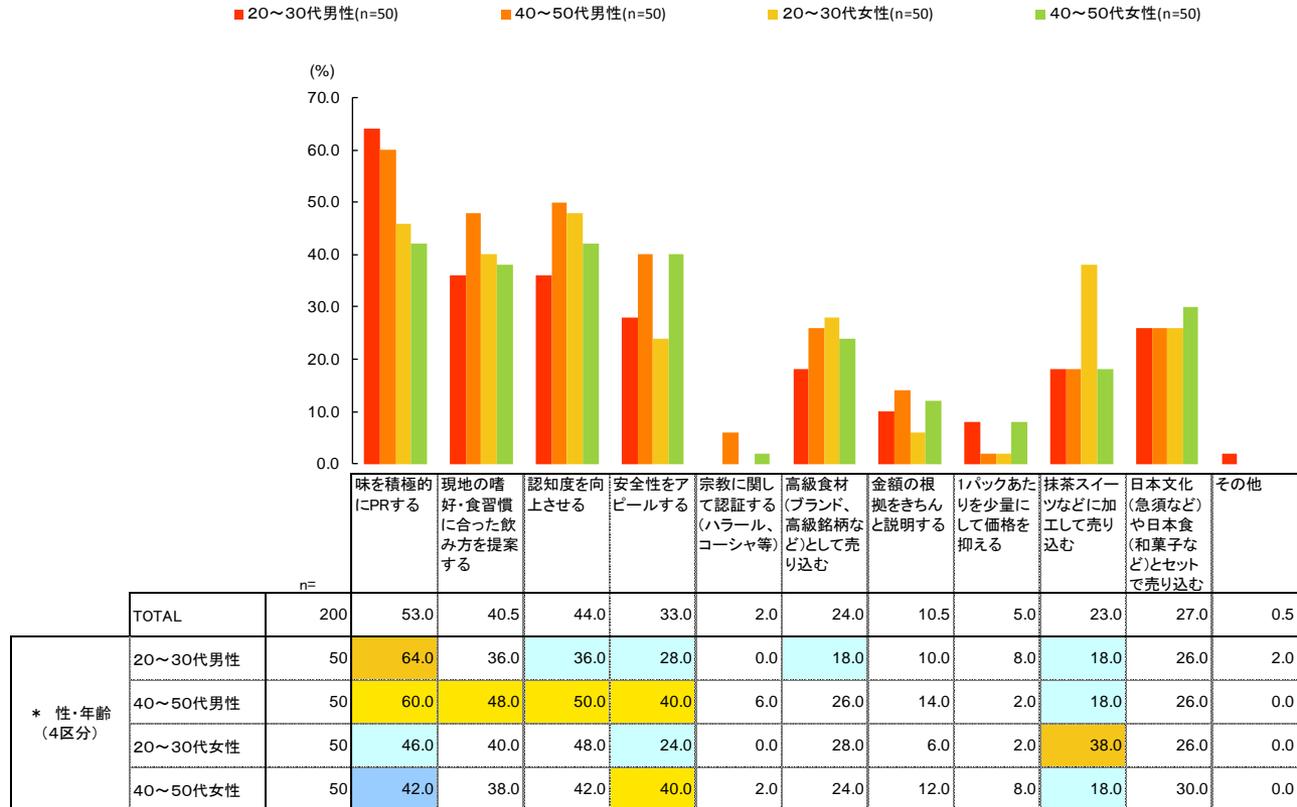
■ 淹れて飲む(ホット) ■ 淹れて飲む(アイス) ■ 何か混ぜて飲む(ラテにするなど) ■ ペットボトルなどRTDを買う ■ お菓子にする ■ その他



日本茶の母国での売り方案 <性・年齢別>

- 全体では「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」「現地の嗜好・食習慣に合った飲み方を提案する」の順に推奨されている。
- 「味を積極的にPRする」は女性より男性の方が推奨される割合が高い。
- 「安全性をアピールする」は20～30代より40～50代の方が高い傾向
- 「抹茶スイーツなどに加工して売り込む」は20～30代女性が全体を大きく上回る。

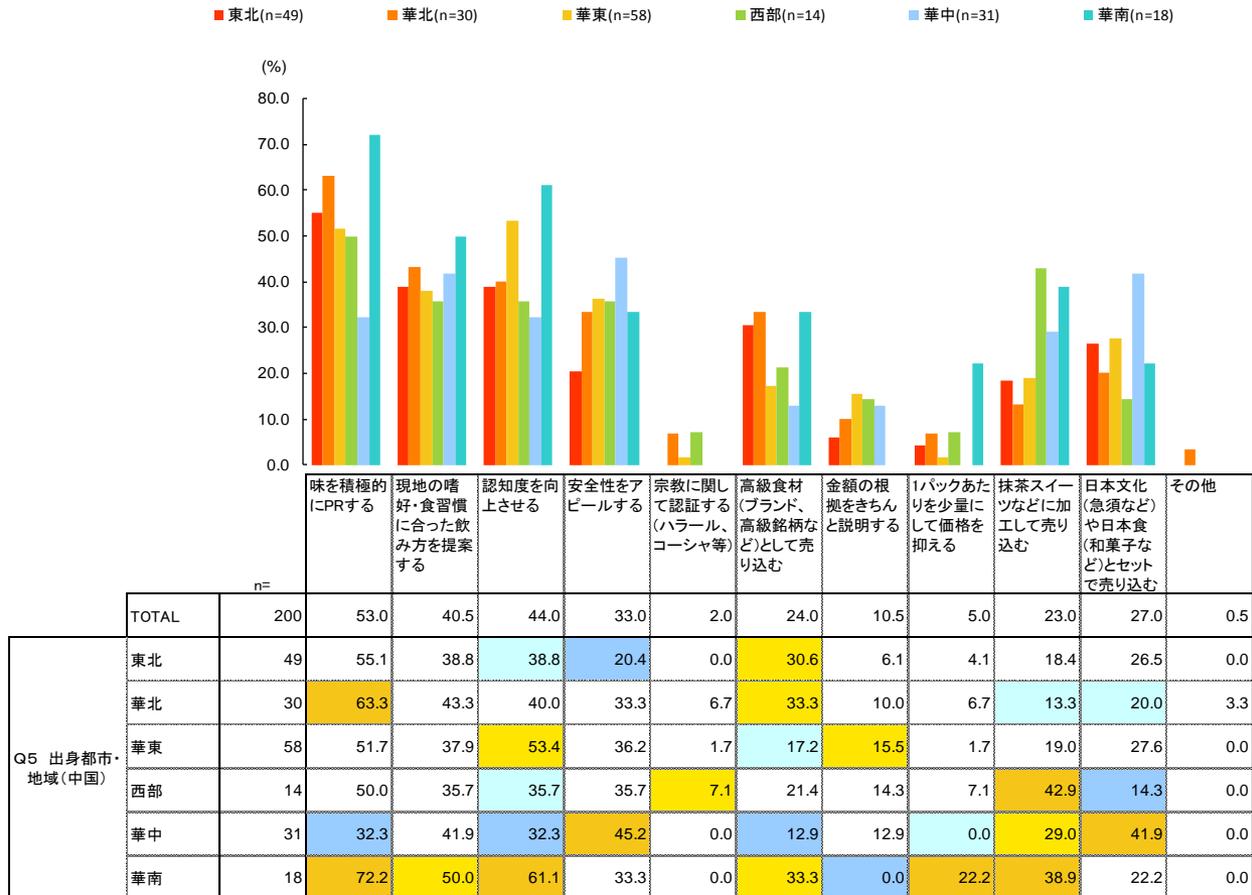
□ Q5 9 日本産の茶(緑茶)は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) <性・年齢別>



日本茶の母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- 東北、華北では「味を積極的にPRする」が最も推奨され、特に華北では「味を積極的にPRする」が全体に比べても高い。
- 華東では「認知度を向上させる」、華中では「安全性をアピールする」がそれぞれ最も高い。

□ Q5 9 日本産の茶(緑茶)は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) 〈出身都市・地域別〉



日本茶の飲用実態

- ▶ 日本では麦茶や温かいお茶を飲む人やお茶より水を飲む人がおり、家では急須で温かいお茶を入れる習慣がある人もいます。
- ▶ お茶というと、台湾のお茶、日本の緑茶、ウーロン茶やジャスミン茶など連想するお茶はいろいろ。
- ▶ 中国では**茶葉で淹れてお茶を飲むのは年配**であり、若年層では飲まないとの声。
- ▶ 中国で**日本茶は苦味やにおいが気になり**、日本の土産として受け入れられるも日常的に飲まれている様子はない。
- ▶ 試飲した煎茶は**苦味を感じ、評価が低い**人がほとんどであり、甘みを感じたのは1人とどまる。
- ▶ 薄茶は煎茶に比べれば苦味は感じていないものの、**薬みたいな味、生臭い**との声もあり、そもそも**中国では抹茶はお菓子の甘いフレーバーのひとつ**であり、お茶としての認識がないことがわかる。
- ▶ 煎茶、薄茶ともに、中国人が苦味やにおいを感じる日本のお茶は**中国で受け入れられづらいという反応**。
- ▶ アイディアとして、中国で市販されているお茶のように**甘くする、コーヒーとブレンド**するという声があった。



食材		飲用実態	母国一般の飲用実態
茶	日本茶	<ul style="list-style-type: none"> ● お茶より水を飲む <ul style="list-style-type: none"> ・お茶はあまり飲まない、水でいい。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・食事中は水を飲む。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・夫が紅茶好きなので家では紅茶を飲む。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 日本では麦茶、冷たいお茶、温かいお茶を飲む <ul style="list-style-type: none"> ・日本にいる時は麦茶/冷たいお茶を飲む。(女性/28歳/一人暮らし/9年、男性/34歳/一人暮らし/8年) ・お弁当には温かいお茶を飲む。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本のお茶を急須で淹れて飲むことがある。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本のお茶は、食事の前、食後に、温かいものを飲む。(女性/28歳/一人暮らし/9年、男性/34歳/一人暮らし/8年) ● お茶と言うと、台湾の高山茶、ジャスミン茶、緑茶や日本のお茶、ウーロン茶を連想 <ul style="list-style-type: none"> ・お茶と言えば、台湾の高山茶。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・お茶でイメージするのはジャスミン茶。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・お茶と言うと緑茶/日本のお茶 (男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/28歳/一人暮らし/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・お茶ならウーロン茶もある。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本のお茶というとCMでやっているペットボトルのお茶とたてで淹れる抹茶を連想する。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 煎茶と言われるより緑茶のほうがわかる <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶というより緑茶と言われたほうがわかる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 茶葉で淹れるのは年配の人 <ul style="list-style-type: none"> ・お父さんはお茶を飲むが、自分は飲まない。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・茶葉にお湯を注いで飲む飲み方はお年寄りに多い。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ● 中国のお茶とは違い、苦味や草のようなにおいを感じる日本茶はあまり飲まない <ul style="list-style-type: none"> ・中国であまり日本茶は飲まない。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・日本のお茶は苦いから、緑茶を親戚に配ったけれどそんなに飲まなかった。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・日本の緑茶は慣れていないにおいを草のように、臭く感じる。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・中国の緑茶は低温で炒めて、お湯を入れた時の色が茶色。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 煎茶好きの人もある <ul style="list-style-type: none"> ・友達は煎茶が好きで、お土産に頼まれて持って行く。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 中国の市販のお茶は砂糖入り <ul style="list-style-type: none"> ・中国に帰った時に市販のお茶を探したらみんな砂糖入りだったので、買わなかった。(女性/28歳/一人暮らし/9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 緑茶（煎茶）	<ul style="list-style-type: none"> ● 後で甘みを感じる <ul style="list-style-type: none"> ・最初に苦さを感じて、あとで甘みを感じる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 初めての味 <ul style="list-style-type: none"> ・飲んだことがない味だった。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ● 苦すぎる <ul style="list-style-type: none"> ・苦かった。（女性/28歳/一人暮らし/9年） ・苦すぎる。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国では売れない <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶は中国では売れないと思う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・中国で煎茶は人気がないかもしれない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・中国には苦くないお茶もある。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 甘いものや揚げものと一緒になら <ul style="list-style-type: none"> ・揚げものと一緒に飲むといいと思う。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・甘いものと、デザートと。（その他） ● お茶を甘くしたら <ul style="list-style-type: none"> ・甘いものを入れたいかもしれない。（男性/34歳/一人暮らし/8年）

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

日本茶の試飲評価② 緑茶（薄茶）



食材		ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
日本茶	緑茶（薄茶）	<ul style="list-style-type: none"> ● 煎茶より苦くなくて、おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶よりおいしい。（男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ・煎茶より苦くない。（男性/23歳/一人暮らし/4年） ● 色は良い <ul style="list-style-type: none"> ・見た目の色は良い。（女性/28歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 薬みたいな味 <ul style="list-style-type: none"> ・中国の薬みたいな味がした。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ● 生臭い <ul style="list-style-type: none"> ・生臭い香りがする。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 煎茶のほうが良い <ul style="list-style-type: none"> ・煎茶のほうがおいしい。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、女性/28歳/一人暮らし/9年） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 抹茶を知っている人、飲む人は少ない <ul style="list-style-type: none"> ・抹茶を飲むことは人気がない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ・中国にいる人は抹茶はあまり知らない。（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 甘ければいい <ul style="list-style-type: none"> ・甘いものと一緒に出したらいいと思う。（女性/28歳/一人暮らし/9年、（女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● 知っている抹茶はお菓子の抹茶味 <ul style="list-style-type: none"> ・中国の抹茶は甘い。（男性/34歳/一人暮らし/8年） ・アイスクリームやクッキー、ケーキに入れた抹茶は人気。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 泡立った飲み物はダメ <ul style="list-style-type: none"> ・中国人は見た目が良くないから泡立てた飲み物は好きではない。（女性/41歳/オランダ人と結婚/5年） ● 煎茶も抹茶も売れない <ul style="list-style-type: none"> ・中国人は煎茶も抹茶もだめだと思う。（男性/34歳/一人暮らし/8年、女性/40歳/英国人と結婚/9年） ● コーヒー&抹茶はおいしいかも <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーと割つたらいいかも知れない。（男性/34歳/一人暮らし/8年）

緑茶（薄茶）

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

(参考) 抹茶をコーヒーで割る飲み方

「抹茶をコーヒーと割ったらいいかも知れない」とのコメントを踏まえ、コーヒー牛乳（砂糖入り）を試飲。

<コメント>

- ・おいしい。（女性/28歳/一人暮らし/9年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年、男性/23歳/一人暮らし/4年）
- ・抹茶入りコーヒーがあれば買いたい。（女性/28歳/一人暮らし/9年、その他）



抹茶をコーヒー牛乳（砂糖入り）で割ったもの



試飲の様子

日本茶試飲の様子



提供する煎茶の準備。湯の温度を計測。



試飲の様子



試飲の様子



提供する抹茶（薄茶）

試食レシピ：緑茶（煎茶）



【材料】 ※分量は試食6名分

川根茶（やぶきた）6g

湯200cc

【作りかた】

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

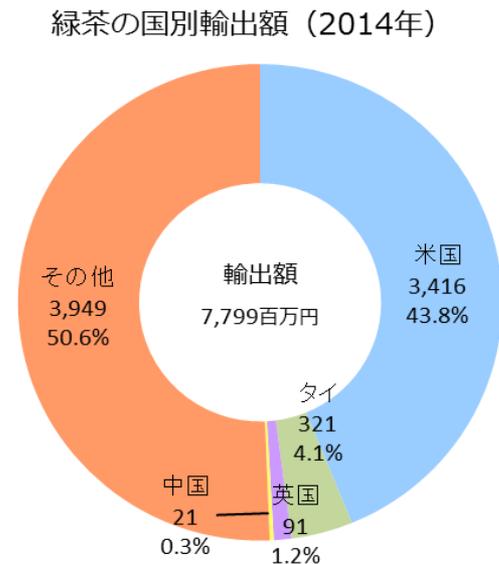
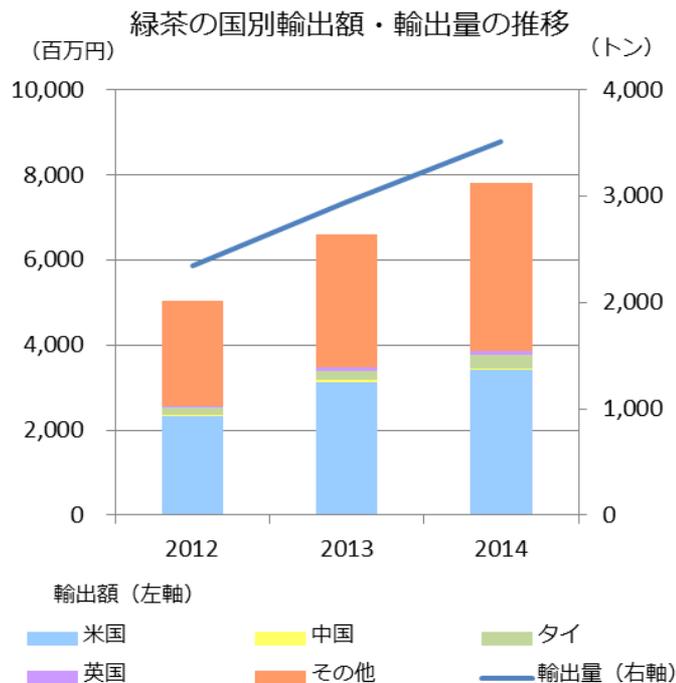
- ①抹茶椀に茶せんを入れ、湯（分量外）をいれ、温める
- ②温めた①のお湯を捨て、抹茶椀に茶杓で抹茶を入れる
- ③抹茶椀にお湯を注ぎ、お茶をたてる

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

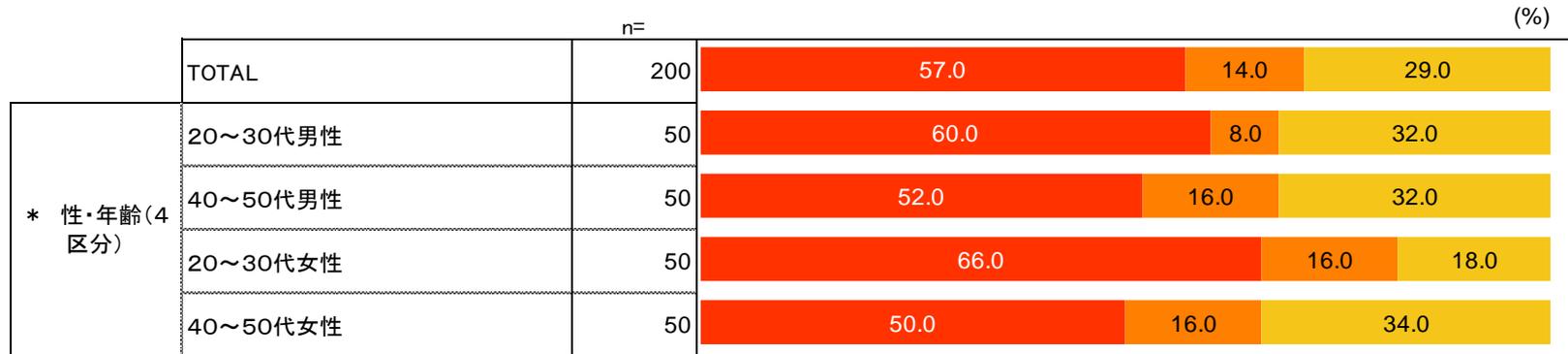
注：HSコード 090210, 090220

日本酒の認知度・喫食経験

- 全体では認知度（飲んだことがある＋知っているが飲んだことはない）は7割弱、喫食経験率は6割強となっている。
- 男女ともに40～50代に比べて20～30代で喫食経験率が高い。

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

■ 飲んだことがある ■ 知っているが飲んだことがない ■ 知らない



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

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

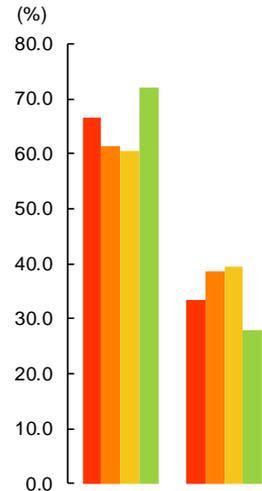
「食べたことがある」…………… Q46の「あなたが食べた（飲んだ）ことがあるもの」で日本酒を選択肢した人

日本酒の嗜好 <性・年齢別>

- 全体では6割超に好まれているが、日本米、日本茶に比べて嗜好されている割合は低く、40～50代男性、20～30代女性では4割弱が日本酒を好んでいない。

□ 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=30) ■ 40～50代男性(n=26)
 ■ 20～30代女性(n=33) ■ 40～50代女性(n=25)



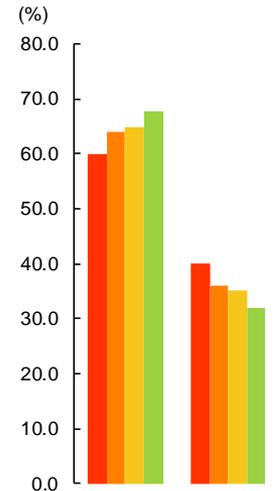
		n=	はい	いいえ
TOTAL		114	64.9	35.1
* 性・年齢 (4区分)	20～30代男性	30	66.7	33.3
	40～50代男性	26	61.5	38.5
	20～30代女性	33	60.6	39.4
	40～50代女性	25	72.0	28.0

日本酒の嗜好 <在住年数別>

- 在住年数が長いほど、日本酒を好む割合が高くなる傾向。

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

■ 1年未満(n=10) ■ 1年以上～3年未満(n=36)
 ■ 3年以上～5年未満(n=40) ■ 5年以上～10年未満(n=28)



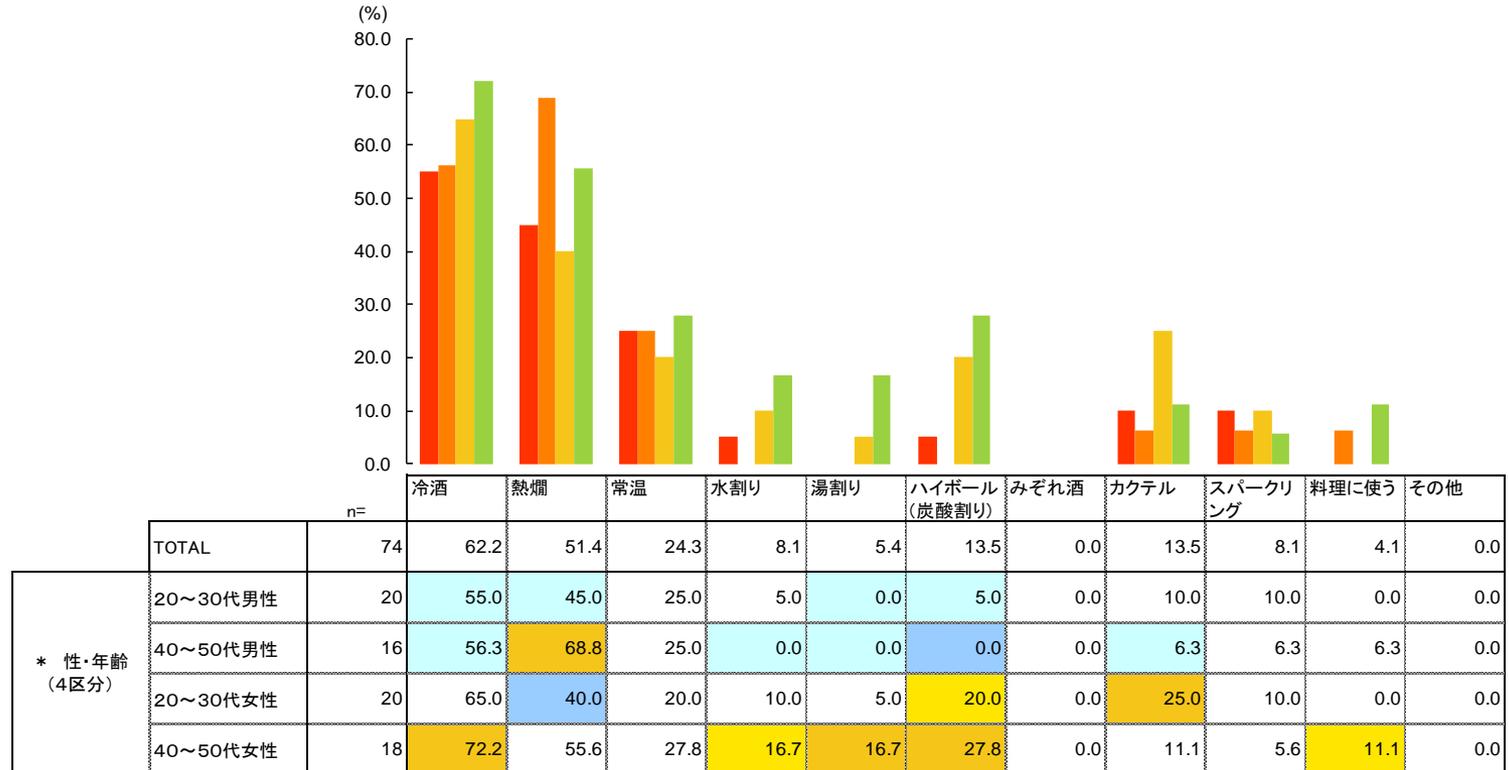
		n=	はい	いいえ
TOTAL		114	64.9	35.1
Q6 居住年数	1年未満	10	60.0	40.0
	1年以上～3年未満	36	63.9	36.1
	3年以上～5年未満	40	65.0	35.0
	5年以上～10年未満	28	67.9	32.1

日本酒の好きな飲み方 <性・年齢別>

- 全体では「冷酒」が最も高く、「熱燗」「常温」がそれに続く。

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

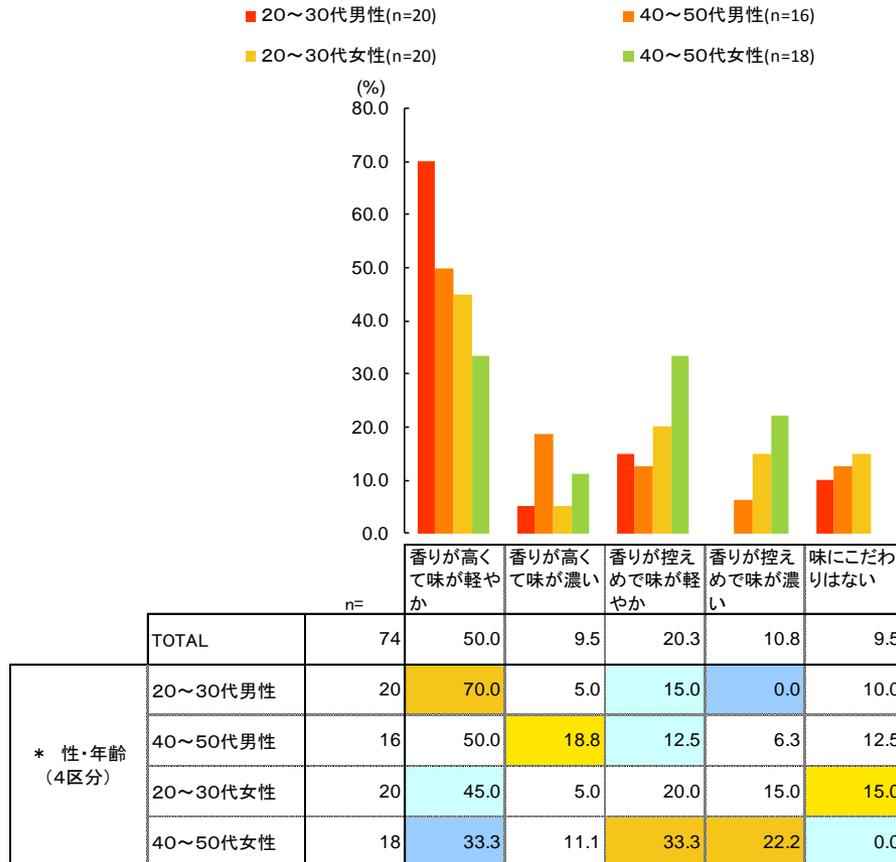
■ 20~30代男性(n=20) ■ 40~50代男性(n=16) ■ 20~30代女性(n=20) ■ 40~50代女性(n=18)



好きな日本酒の味 <性・年齢別>

- 全体では「香りが高くて味が軽やか」が突出しており、次いで「香りが控えめで味が軽やか」が続く。

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



好きな日本酒の銘柄

- 好きな日本酒の銘柄として複数名が想起した銘柄は、獺祭と菊正宗が3名、沢の鶴、松竹梅、小鼓、久保田が2名である。
- 焼酎などの銘柄の回答も多く、焼酎と日本酒の区別がついていない場合もあると考えられる。

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

日本酒	回答数
獺祭	3
菊正宗	3
沢の鶴	2
松竹梅	2
小鼓	2
久保田	2
二階堂	1
土佐鶴	1
大海蒼々	1
千代	1
香露	1
月桂冠	1

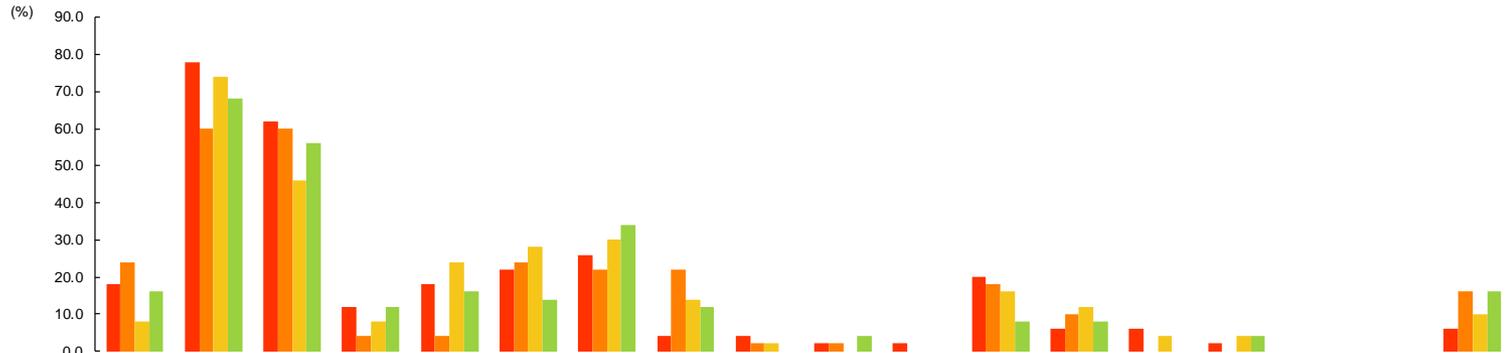
※ 全回答のうち日本酒の
銘柄のみ掲載

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、「品質が良い」がそれに続く。
- 各層共通して、「味が良い」「品質が良い」が上位となっている。

□ 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。(3LA) <性・年齢別>

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



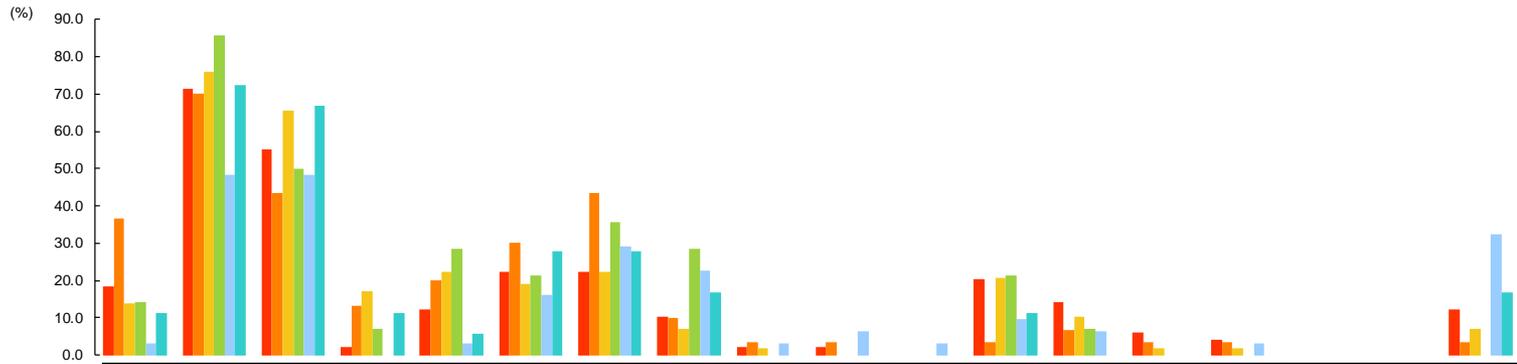
		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
	TOTAL	200	16.5	70.0	56.0	9.0	15.5	22.0	28.0	13.0	2.0	2.0	0.5	15.5	9.0	2.5	2.5	0.0	0.0	12.0
* 性・年齢 (4区分)	20~30代男性	50	18.0	78.0	62.0	12.0	18.0	22.0	26.0	4.0	4.0	2.0	2.0	20.0	6.0	6.0	2.0	0.0	0.0	6.0
	40~50代男性	50	24.0	60.0	60.0	4.0	4.0	24.0	22.0	22.0	2.0	2.0	0.0	18.0	10.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.0
	20~30代女性	50	8.0	74.0	46.0	8.0	24.0	28.0	30.0	14.0	2.0	0.0	0.0	16.0	12.0	4.0	4.0	0.0	0.0	10.0
	40~50代女性	50	16.0	68.0	56.0	12.0	16.0	14.0	34.0	12.0	0.0	4.0	0.0	8.0	8.0	0.0	4.0	0.0	0.0	16.0

母国でのお酒の購入基準 <出身都市・地域別>

- 東北、華北、華東では「味が良い」が最も重視され、華中では「味が良い」「品質が良い」が同率。
- 華北では「価格が安い」「安全性が高い」が全体に比べて高い。

□ 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。(3LA) <出身都市・地域別>

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



		n=	価格が安い	味が良い	品質が良い	新鮮である	身近に手に入れやすい	見覚え・パッケージが良い	安全性が高い	健康に良い	美容に良い	料理に使いやすい	宗教倫理に適合している	ブランド力がある	洗練されている・高級感がある	流行している	新奇性・珍しさ	母国産である	その他	この食材は買わない
	TOTAL	200	16.5	70.0	56.0	9.0	15.5	22.0	28.0	13.0	2.0	2.0	0.5	15.5	9.0	2.5	2.5	0.0	0.0	12.0
Q5 出身都市・地域(中国)	東北	49	18.4	71.4	55.1	2.0	12.2	22.4	22.4	10.2	2.0	2.0	0.0	20.4	14.3	6.1	4.1	0.0	0.0	12.2
	華北	30	36.7	70.0	43.3	13.3	20.0	30.0	43.3	10.0	3.3	3.3	0.0	3.3	6.7	3.3	3.3	0.0	0.0	3.3
	華東	58	13.8	75.9	65.5	17.2	22.4	19.0	22.4	6.9	1.7	0.0	0.0	20.7	10.3	1.7	1.7	0.0	0.0	6.9
	西部	14	14.3	85.7	50.0	7.1	28.6	21.4	35.7	28.6	0.0	0.0	0.0	21.4	7.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	華中	31	3.2	48.4	48.4	0.0	3.2	16.1	29.0	22.6	3.2	6.5	3.2	9.7	6.5	0.0	3.2	0.0	0.0	32.3
	華南	18	11.1	72.2	66.7	11.1	5.6	27.8	27.8	16.7	0.0	0.0	0.0	11.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.7

母国で代表的なお酒の種類

- 中国の代表的なアルコール飲料というと、圧倒的に白酒になる。白酒のメーカーとしては高級品である茅台が最も代表的である。
- その他、二鍋頭、五梁液といったメーカーも数多く挙げられている。
- 日本で飲まれている紹興酒やビールも挙げられるが、その回答はあまり多くない。

□ 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	メーカー(※)	回答数
白酒	144	茅台	38
ビール	14	二鍋頭	14
紹興酒	11	五梁液	11
		青島	5

※ 回答数が5つ以上、かつ上位5以上を掲載

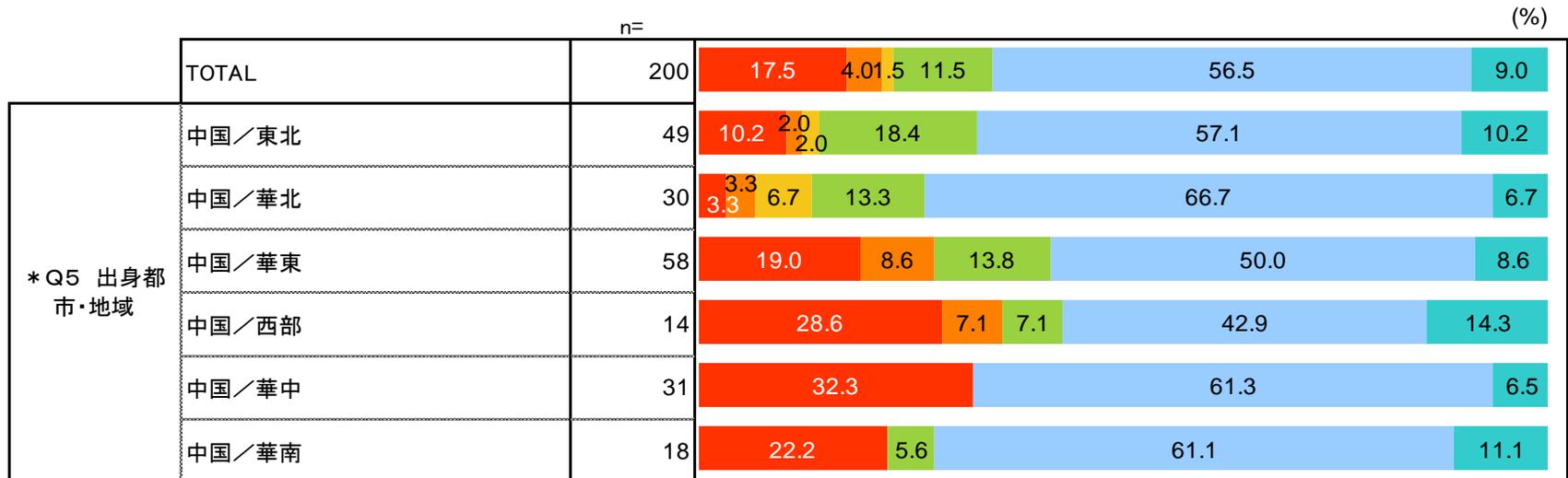
(注) 「代表的なお酒の種類」を尋ねたが、メーカー名で回答有り。

母国での代表的なお酒の特徴 <出身都市・地域別>

- 全体では「辛い」が約 6 割と圧倒的に高く、「甘い」が約 2 割で続く。
- 出身都市・地域別でも、全ての地域で「辛い」が圧倒的に高いが、華中では「甘い」が 3 割強、東北では「苦い」が約 2 割みられる。

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

■ 甘い ■ 酸っぱい ■ しょっぱい ■ 苦い ■ 辛い ■ その他



母国での代表的なお酒の調理方法

- 全体では「常温」が約半数と最も高く、「冷酒」「熱燗」の順に続く。
- 出身都市・地域別でも、「常温」「熱燗」「冷酒」でほぼ占められるが、東北では「スパークリング」「料理に使う」も僅かに存在。

□ Q5 7_2 代表的なお酒のメニューの調理方法を教えてください。(SA) <出身都市・地域別>

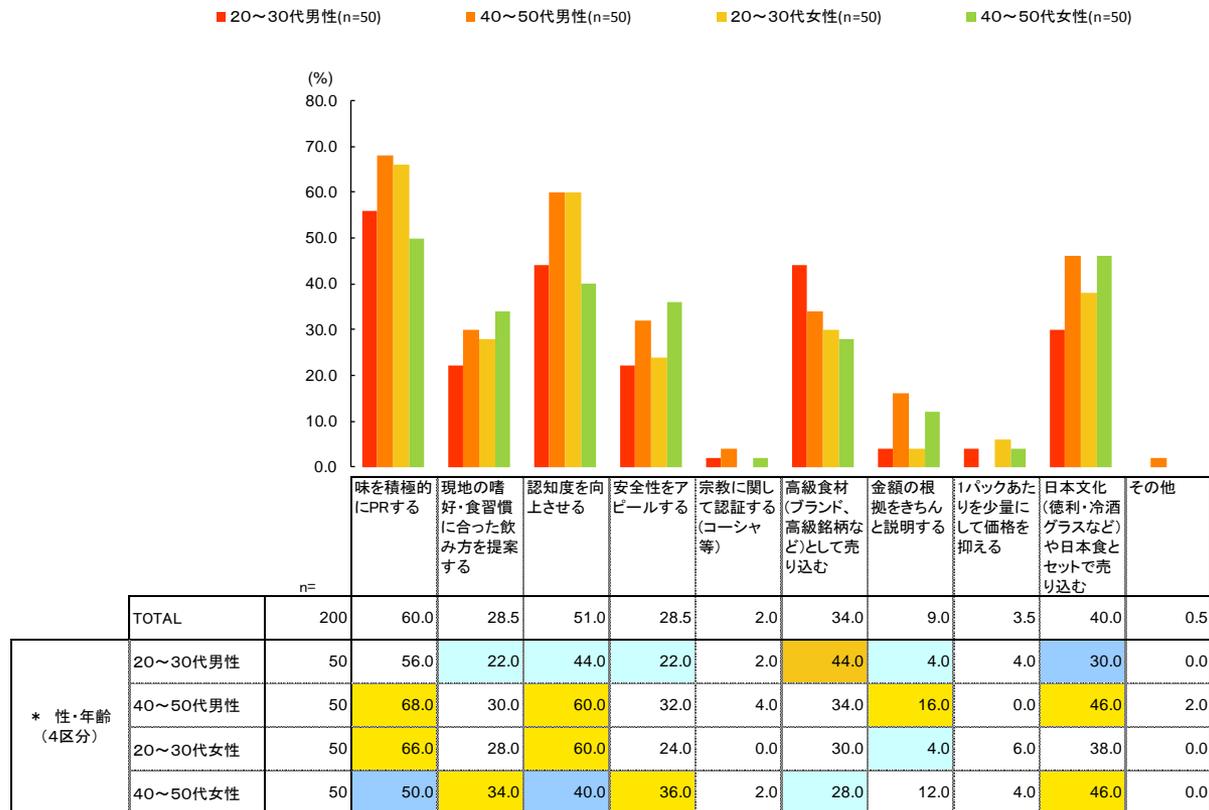
■ 冷酒 ■ 熱燗 ■ 常温 ■ 水割り ■ 湯割り ■ ハイボール(炭酸割り) ■ みぞれ酒 ■ カクテル ■ スパークリング ■ 料理に使う ■ その他



日本酒の母国での売り方案〈性・年齢別〉

- 全体では「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」が高い割合で推奨されている。
- 各層共通して「味を積極的にPRする」が最も推奨されている。
- 「安全性をアピールする」「日本文化や日本食路セットで売り込む」は20～30代より40～50代で推奨される傾向。

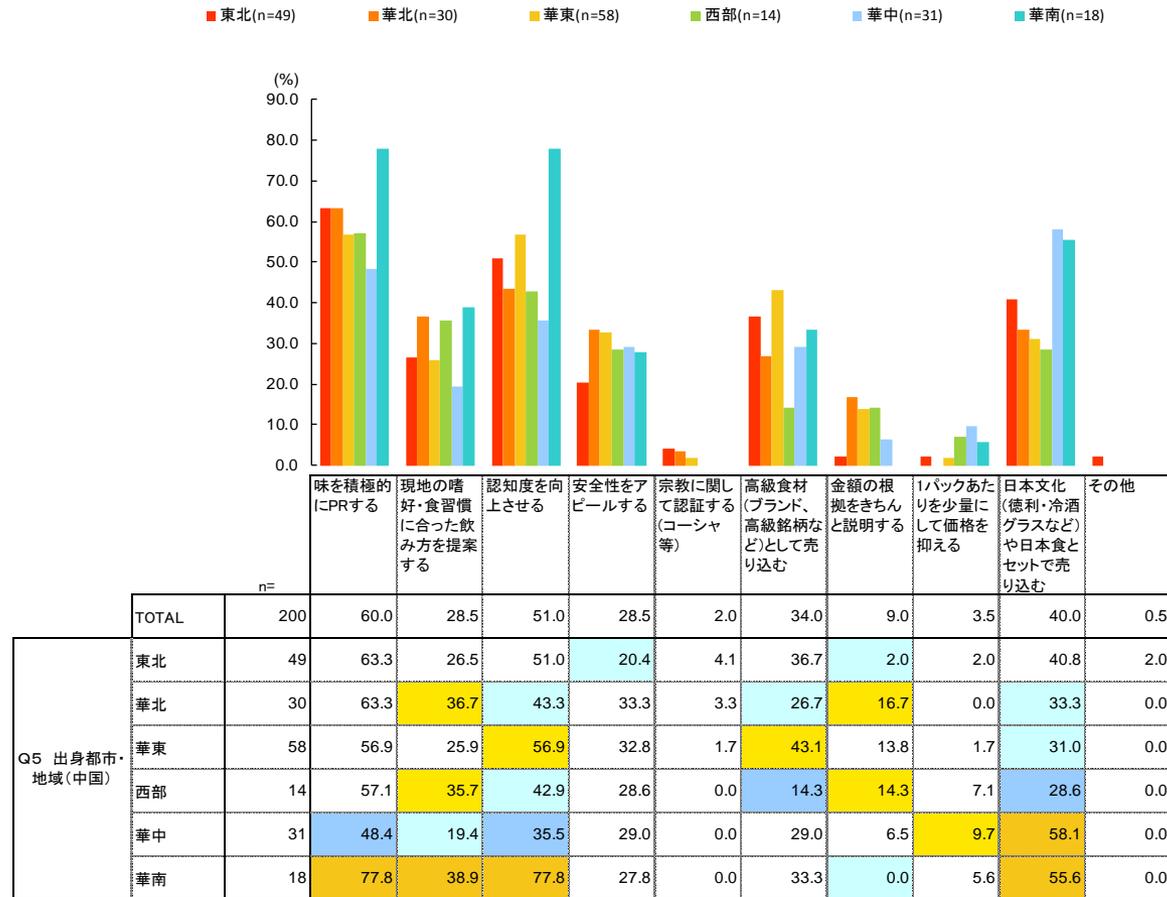
□ Q6 0 日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。(MA) 〈性・年齢別〉



日本酒の母国での売り方案〈出身都市・地域別〉

- 東北、華北では「味を積極的にPRする」、華東では「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」が最も推奨されている。
- 華中では「日本文化や日本食とセットで売り込む」が最も推奨され、全体と比べても高い。

□ 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) 〈出身都市・地域別〉



日本酒の飲用実態

- 日本で飲んでいるのは、ビール、酎ハイ、ワイン、カクテル、焼酎、梅酒、日本酒を、ひとりであるいは大勢と飲んでいる。
- 酒類の**ブランドにはこだわりがなく、度数が高いものを好み、日本酒は度数が低い**と評している。
- 中国は地域により酒類、強さが異なり、北の地域では酒に強い人が多い。
- 中国では、ワインや梅酒はブームだが、**日本酒はあまり売っておらず、飲んだことがある人は少ない**との声が聞かれる。
- 試飲した日本酒に対しては、**味は概ね好評**であり、飲みやすいとの声が挙がる。
- 度数が低い、辛くなく飲みやすいこと、コメからできていることなどから**女性向け**との声もあり、**和のテイストを強調**してアピールしてはどうかとのアイデアが挙がる。



食材		飲用実態	母国一般の飲用実態
アルコール	日本酒	<ul style="list-style-type: none"> ● ビール、酎ハイ、カクテル、ワイン、焼酎、梅酒、日本酒を飲む <ul style="list-style-type: none"> ・ビールか酎ハイを、家でひとりで飲む。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・カクテルを飲む。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・焼酎が好き。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・ワインを飲むくらい。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・日本では梅酒が大好き、中国ではビールかワインを飲む。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・日本酒はたまたま、そのまま飲む。(男性/23歳/一人暮らし/4年、女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● ひとりだったり、皆とワイワイ飲むことも <ul style="list-style-type: none"> ・ひとりで飲むこともあるし、週末に主人の会社の人たちとワイワイ飲むこともある。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・お酒を飲むときはワイワイ飲む。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● ブランドや産地は気にしない <ul style="list-style-type: none"> ・ブランドにこだわらない。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・焼酎の産地は気にしない。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 日本酒は度数が少なく、薄く感じる <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒は味が薄い。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・アルコール度数を気にするが、日本の酒は度数が低いのであまり気にしない。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・日本酒は買ってまで飲みたいと思わない。(女性/40歳/英国人と結婚/9年、女性/28歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中国はお酒に強いが、北の方が強い人が多い <ul style="list-style-type: none"> ・中国では北は白酒、南は紹興酒を飲む。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・中国のお酒は強く、北は寒いので、お酒に強い人が多い。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● ブランドはわからない <ul style="list-style-type: none"> ・中国の酒のブランドもあまりわからない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 日本酒はあまり売っていないので飲んだことがある人も少ない <ul style="list-style-type: none"> ・中国では日本酒を飲んだことがない人のほうが多い。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・中国で売っている日本酒は少ない。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ● 今、ワインや梅酒がブーム <ul style="list-style-type: none"> ・今、中国はワインブーム。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ・中国では最近梅酒が売っている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 中国で飲まれているのは、韓国の酒、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ <ul style="list-style-type: none"> ・中国には韓国のジンロ、ウイスキー、ブランデー、ウォッカが飲まれている。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年)

日本酒の試飲評価 日本酒



食材	ポジティブ評価	ネガティブ評価	母国での施策ヒント
日本酒	<ul style="list-style-type: none"> ● おいしい <ul style="list-style-type: none"> ・飲みやすく、おいしい。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・初めて飲んだがおいしい。(女性/28歳/一人暮らし/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● ワインのほうがいい <ul style="list-style-type: none"> ・飲みやすいけれど、ワインのほうが好き。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) 	<ul style="list-style-type: none"> ● コメでできていることは知っているがコメの種類は関心がない <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒が米からできていることはみんな知っている。(女性/28歳/一人暮らし/9年) ・中国で売るには米の種類は必要ではない。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● 度数が弱く、苦くないから女性向きに <ul style="list-style-type: none"> ・中国の北では物足りない(度数)だと思う。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ・辛くない、苦くないからお酒が飲めない人にお勧めです。(男性/34歳/一人暮らし/8年) ・日本酒は女性向けだと思う。(女性/40歳/英国人と結婚/9年) ● 辛くないことをアピール <ul style="list-style-type: none"> ・辛くなくて、おいしいとアピールすればいい。(男性/23歳/一人暮らし/4年) ・すこし甘みがわかるようする。(女性/41歳/オランダ人と結婚/5年) ● ラベルなどで日本感を強調すれば <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒はボトルがきれい日本で感じるラベルなのがいい。(女性/28歳/一人暮らし/9年)

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

日本酒試飲の様子



試飲の様子①



試飲の様子②



試飲の様子③

試食レシピ：日本酒

日本酒

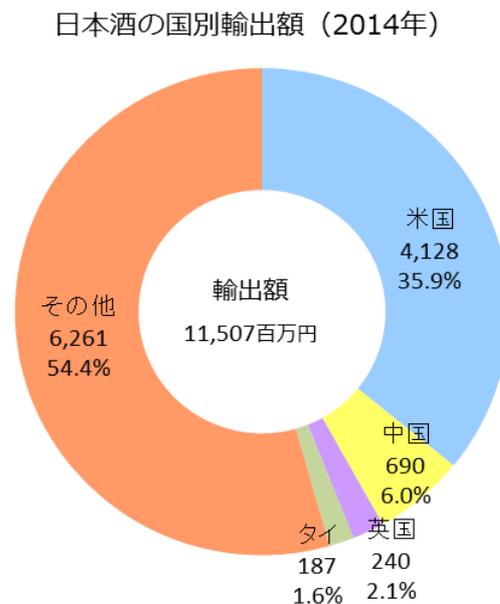
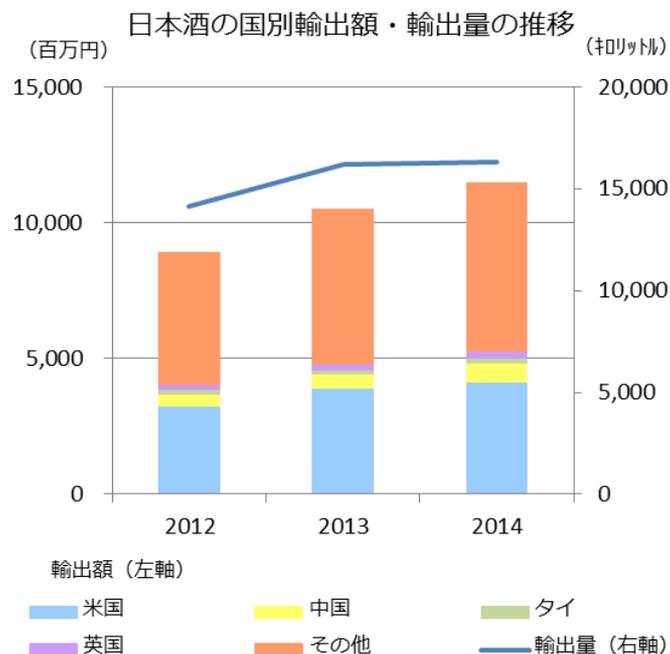


輸出状況：日本酒

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

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

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



注：HSコード 220600200

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成



(3) 調査結果まとめ



日本産食品の評価まとめ

	日本産食品の浸透状況	自国での状況と受容性
水産物	まぐろ、さんま、かつおを中心に幅広く認知され、食されている他、えびなども好まれる。 魚類は刺身や寿司が多く、まぐろはほとんどが生食。	海側のエリアでは、市場で新鮮な魚を購入。それ以外の地域では川魚が多い。台所にグリルがないため、焼魚でもフライパンで照焼のように焼いたり、煮魚（水煮魚、糖醋魚など）を好む。産地は気にされないため、高価な日本産は話題にならない。
青果物	ながいも以外は全体的に他国よりも認知度、食経験率は低め。トマト、馬鈴薯が人気で馬鈴薯はカレーや肉じゃがなど日本的な家庭料理の中で使われる。トマトはサラダの他、卵との炒めものが好まれる。	野菜の種類が多く、食べる野菜についても地域差がある。輸入野菜は高価で普及していないが、農薬を気にする人は、高価な輸入野菜でも購入している。果物は国内産、輸入物とも、日本よりも多くの種類が流通。
畜産物	特に牛肉はよく食されており、焼き肉やステーキなどが好まれているが、神戸牛などのブランド牛も嗜好。 鶏肉や乳製品は他国よりも食経験率が低く、チーズは日本に来てから食べ始めた人もいる。	肉は若い人は価格を気にせずスーパーで購入するが、通常は価格の安い地元の市場で、産地も気にせず購入。 卵はアヒルやダチョウなど種類は豊富だが、新鮮ではないので生で食べる習慣はない。チーズは国産はなくほぼ輸入。
コメ	コメは9割超が食しており、白米は勿論、カレー、寿司やおにぎりなど日本的な食事で食されている。中国のものとは異なるコメの香り、味を楽しんでいる。	中国でも炊飯器は普及しており、日本のように白米でも食している。自らが米作大国でもあるため、輸入米は日本米とタイ米くらい。日本のコメは中国国内でも人気が高いが、高価である。
日本茶	お茶の喫食率は約7割にとどまり、日本茶を知らない人も約3割程度存在する。 若い人は、食事中はお茶よりも水を飲むことが多い。	中国では、茶葉で煎れるのは年配層。主にウーロン茶（鉄観音）やリュウイ茶、プーアル茶などが好まれているが、中国緑茶もみられる。日本茶は苦味やにおいを草のようだと言われ、日常的には飲まれていないと想定される。
日本酒	日本酒の喫食率は約6割にとどまり、特に40代以上の層では5割程度。 加えて、「好きな日本酒の銘柄」に焼酎を挙げてくる人もあり、十分周知されているとはいえないと思われる。	北部では白酒（茅台酒、二锅頭、五粮液）、南部では黄酒（紹興酒）を好み、現在は洋酒やワイン、梅酒もブーム。 韓国酒はみかけるが、日本酒はあまり売っておらず、飲んだことがある人も少ないと考えられる。

日本産食品の輸出拡大方向性案

国土が広大なため、育った地域や環境で食材に対する嗜好も反応も食経験も異なることが特徴であり、いずれの食材についても戦略を考える上で食文化の地域差はハードルであると考えられる。

受容される可能性のある食材としては、野菜や果物、水産物、コメ、日本酒、受容性が低いのは日本茶と思われる。日本食ブームに乗ることができれば日本酒は可能性が見込めそう。

水産物	かつお、ぶりは受容性が見込めそうだが、エリアによって魚の種類や調理方法などの受容が異なる可能性があり、地域によって食べ方の提案を変えていく必要があると考えられる。 照り焼きなど既に馴染みのある味や調理法、あるいは、中国ではトンカツがブームのため、試食調査のようなフライでの提供も有効と思われる。バターが浸透していないのでムニエルは難しいのではないかな。
青果物	野菜も地域によって食べる野菜や調理法が異なるため、詳細なエリアマーケティングが必要。その上で、安全性を訴求しつつ提案することが有効ではないか。ただし安全性を求めて高価な輸入野菜を購入する層のボリュームは少ないと想定。 果物は、既にりんごなどは流通していること、日本の果物はおいしいとの定評があることから、受容性は高いと考えられる。ただし高価であるというイメージは強く、価格戦略は必要。逆に、富裕層向けの高級志向を強めていくことも考えられる。
畜産物	生鮮食材は地元市場で鮮度がいいものを入手可能であり、日本産が強みとしている価値（産地、飼育方法、飼料など）を意識していないことがネックになると思われる。日本食ブームに乗じて、メニューで訴求していく事が必要と考える。 卵は様々な種類がある中で、既に安全性を訴求した卵も流通しているため、別の価値による訴求が必要ではないか。 チーズは食習慣がないので、受容されるかは未知数。「北海道」ブランドを上手く訴求できれば受容可能性はある。
コメ	既に流通しているため受容は安易と思われるが、ブランドに興味は薄いため、産地など地名で訴求するほうが効果的と思われる。 精米での提供の他、おにぎりや弁当での提供も有効と思われるが、高価格のイメージが浸透しているため、更なる拡大のためにはリターゲティングも必要と考えられる。富裕層以外に浸透させる場合は、価格戦略は必須。
日本茶	ウーロン茶やリュウイ茶、プーアル茶など様々な茶を好む文化ではあるが、日本茶は製法が異なり、苦味も抵抗感を持たれているため、受容性は低いと考えられ、中国茶とは全く異なる文化として紹介する必要がある。 甘い抹茶の味は浸透しており、特別に提供した甘いミルクコーヒーとのブレンドなどは好評であったため、苦味を隠すことは受容性を高める効果があると考えられる。
日本酒	現時点ではほぼ流通されていないが、試食結果の評価は高いため、戦略次第で拡大の可能性はある。 白酒や黄酒よりも度数が低く、甘口でコメから出来ている事から、ヘルシーな酒として女性への訴求が考えられる。

試食評価まとめ

		平均点			平均点			平均点
かつお フライ		4.4	しいたけ		4.6	焼き鳥		3.6
秋鮭 (塩鮭)		3.8	シャイン マスカット		4.4	白米		4.4
秋鮭 (ムニエル)		4.0	卵のせ サラダ		4.0	手こね 寿司		3.6
ぶりしゃぶ		4.0	チーズ トースト		3.4	煎茶		3.4
ぶり 照り焼き		4.2	ヨーグルト		3.2	薄茶		3.0
アメーラ		3.6	冷しゃぶ		4.0	日本酒		4.0

平均点……試食後のアンケート「美味しさ」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）あまり美味しくない（2点）美味しくない（1点）とした時の参加者の平均点

試食調査まとめ

食材		食習慣	母国一般の食習慣	試食評価
茶	日本茶	<ul style="list-style-type: none"> 若い人はお茶より水。 温かいお茶を飲む。 	<ul style="list-style-type: none"> 茶葉で淹れるのは年配層。 一般にペットボトルで売られているお茶は甘い。 飲むお茶としての抹茶の認知度は低く、お菓子の甘いフレーバーとしての認識。 	<ul style="list-style-type: none"> 煎茶、薄茶ともに苦味を感じ、においも苦手。
畜産物	肉	<ul style="list-style-type: none"> 種類は何でも食べている。 ステーキはレアでも食べるが、火が通ったほうが好まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> 地元市場で新鮮な肉を入手。 一般の人は産地や生産者、飼育方法などには無頓着。 鶏も丸ごと1羽を買い、調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 米豚の薄切り肉の甘さを感じ、冷しゃぶサラダは好評。 焼き鳥はタレの味は評価するも、生っぽさを指摘。
	卵	<ul style="list-style-type: none"> 主に茶碗蒸しや茹で卵で食べている。 生卵、半熟卵が苦手な人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食べる卵の種類が豊富。 生卵を食べる習慣はない。 	<ul style="list-style-type: none"> サラダとしてはおいしいと評価が高いものの、半熟卵には抵抗がある様子。
	チーズ	<ul style="list-style-type: none"> 日本に来てから食べるようになった人もいる。 食頻度はそれほど高くない。 ピッツアやパスタで食べる程度で、チーズだけを食べている様子はうかがえない。 	<ul style="list-style-type: none"> 都市によってはチーズの普及が見られない。 チーズが普及しているも、高年層は食べず、若年層のみ。 中国産のチーズは少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> おいしいチーズの食経験がなく、味の評価が難しい。 普通あるいは子ども向けという評価。
	ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> 日本では毎日のように食べている。 飲むヨーグルトや甘いヨーグルトなどを食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルトの中国市場は日本のそれと大きな相違はない様子。 甘いヨーグルトが一般的。 	<ul style="list-style-type: none"> 生乳40～50%は薄い、甘くないとの反応。 生乳100%のほうは美味しく、40～50%のほうは親世代が好むとのこと。
青果物	野菜	<ul style="list-style-type: none"> 昼や夜に、生でも調理しても食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の種類は豊富で、生や加熱で食べている。 食べ方には地域差がありそう。 輸入野菜はあるが高価であるため浸透していない。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラは皮が厚く硬い。 中国のミニトマトとの違いがわからない。 しいたけは味、食感ともに高評価。
	果物	<ul style="list-style-type: none"> 日本の果物はおいしいと、普段から食べている様子。 新鮮さや味を気にしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 中国の果物の種類は豊富。 おいしいものは一般家庭でも箱買い。 東南アジアや中南米からも輸入。 	<ul style="list-style-type: none"> シャインマスカットの甘さ、硬さ、みずみずしさを高く評価。 皮ごと食べる人も。
コメ	コメ	<ul style="list-style-type: none"> コメが主食のひとつであることから、日本でも1日に1回以上は食べている。 ご飯だけでも食べている。 日本のコメには甘み、香りがあり、おいしいと評価。 	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯器も普及し、白いコメを食べている。 唯一ともいえる輸入米は日本米だが、高価。 	<ul style="list-style-type: none"> 白飯は甘さ、硬さを高く評価。 手こね寿司は酢飯とショウガ、生魚、海苔など苦手な人が目立つ。
水産物	魚	<ul style="list-style-type: none"> 魚は食べているものの、名前や旬などの知識は浅い。 焼いて食べる人が多いが、種類によってはたたきのような食べ方もしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 主に川魚を食べ、海側のエリアでは市場で新鮮な魚を購入できる。 焼く、揚げる、蒸す他、生でも食べている様子。 サーモンやえび、かには北欧や日本からの輸入もある。 	<ul style="list-style-type: none"> かつお、ぶりが好評。 ぶりしゃぶや照り焼きは味も評価が高い。 ムニエルはバターを使った料理が普及していないことや既に塩鮭、サーモンが流通していることから秋鮭は目新しさに欠けるもよう。
酒	日本酒	<ul style="list-style-type: none"> 日本ではビール、ワイン、焼酎など様々な酒類を飲用。 酒に対するこだわりは見られない。 日本酒は度数が低く、薄いと感じている。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域により飲む酒類や度数が異なり、北の地方の人ほど酒に強い。 相対的に日本人より酒には強い印象。 ワインや梅酒が人気。 	<ul style="list-style-type: none"> 味は好評。 コメからできていることや辛いこと、度数が低いことから女性向けとしてはどうかとのこと。

試食した品目の中で一番おいしかったもの

白米とシャインマスカットがおいしかった。白米は、単純に日本米がおいしいからです。絶対に中国で売れると思う。シャインマスカットも、おいしいから中国で売れると思う。だめなのは、生玉子です。卵は、生っぽかった。中国で生卵を食べる習慣がない。あと、見た目がよくない。硬く茹でても、中国にも卵があるし、入る市場もないと思う。



しいたけとかつおフライがよかった。かつおフライは、まず食感がよかった。あと、食べたあとに、口の中で匂いを感じる。少しだけかつおの匂いがするのがよかった。また、中国のしいたけはそんなに味が濃くない。普通の野菜と一緒にです。試食したしいたけは匂いもよかった。だめなのは卵のせサラダです。半熟卵は、中国人は食べない。味もないし、すごく生っぽい。生臭かった。



一番おいしかったものはぶりしゃぶです。柔らかくて、外が硬くて2つの食感を楽しめる。ぽん酢も薄くて、魚の味を引き立てる。中国にぽん酢みたいなものはないけれど、ぽん酢自体が売っている。苦手だったのは日本酒です。手こね寿司は、噛むと、「しょうがだ」、また噛むと「しょうがだ」、という感じだった。

一番好きなのはぶりの照り焼き。ぶりの照り焼きは、中国人で魚が好きでない人でも食べられると思う。嫌いなのはミニトマトです。中国はミニトマトの種類が多い。アメーラは珍しくない。



一番好きだったのはぶどうです。シャインマスカットは、食べやすいし、見た目もきれいです。私は果物が大好きです。苦手なのは手こね寿司です。手こね寿司は中国人の舌に合わない。しょうがとご飯が合わない。中国でしょうがは味付けに使うけれど、そのまま食べない。