

びわ湖産魚介類についてのアンケート結果

調査時期：平成23年12月

対象者：県政モニター350人

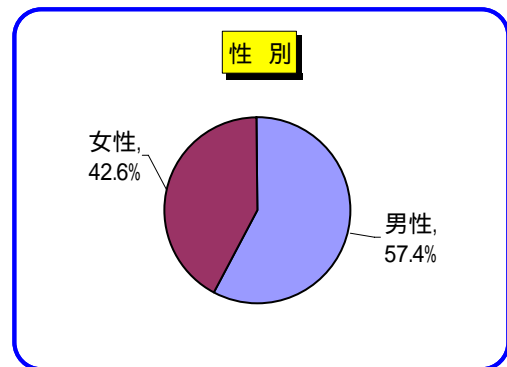
回答数：282人（回収率80.6%）

担当課：水産課

調査目的：県では、減少しているびわ湖特産の魚介類を増やし、それらが県民の皆さんの食卓に上ることを目指して、さまざまな取組を行っています。近年、その成果によってニゴロブナやホンモロコの漁獲量が増加傾向にあります。そこで、これらの販売促進について検討するため、アンケートを実施しました。

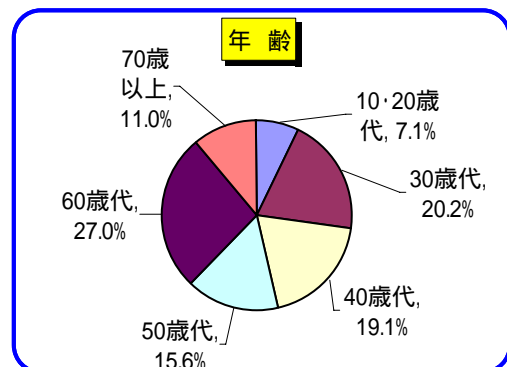
問1．あなたの性別を教えてください

	人数(人)	割合(%)
男性	162	57.4
女性	120	42.6
計	282	100



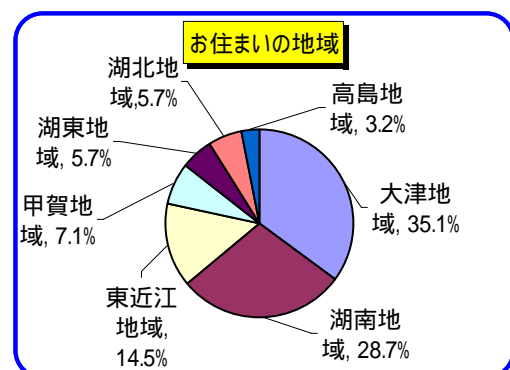
問2．あなたの年齢を教えてください

	人数(人)	割合(%)
10・20歳代	20	7.1
30歳代	57	20.2
40歳代	54	19.1
50歳代	44	15.6
60歳代	76	27.0
70歳以上	31	11.0
計	282	100



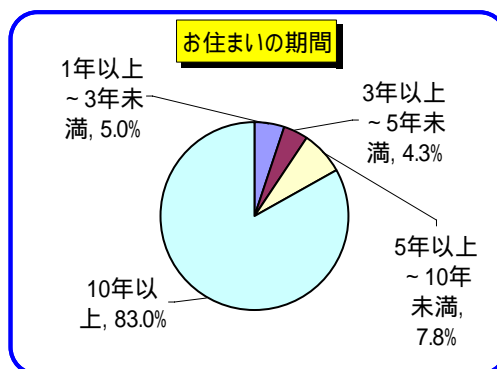
問3．あなたのお住まいの地域を教えてください

	人数(人)	割合(%)
大津地域	99	35.1
湖南地域	81	28.7
東近江地域	41	14.5
甲賀地域	20	7.1
湖東地域	16	5.7
湖北地域	16	5.7
高島地域	9	3.2
計	282	100



問4 . 滋賀県に住んでいる期間（合計年数）を教えてください

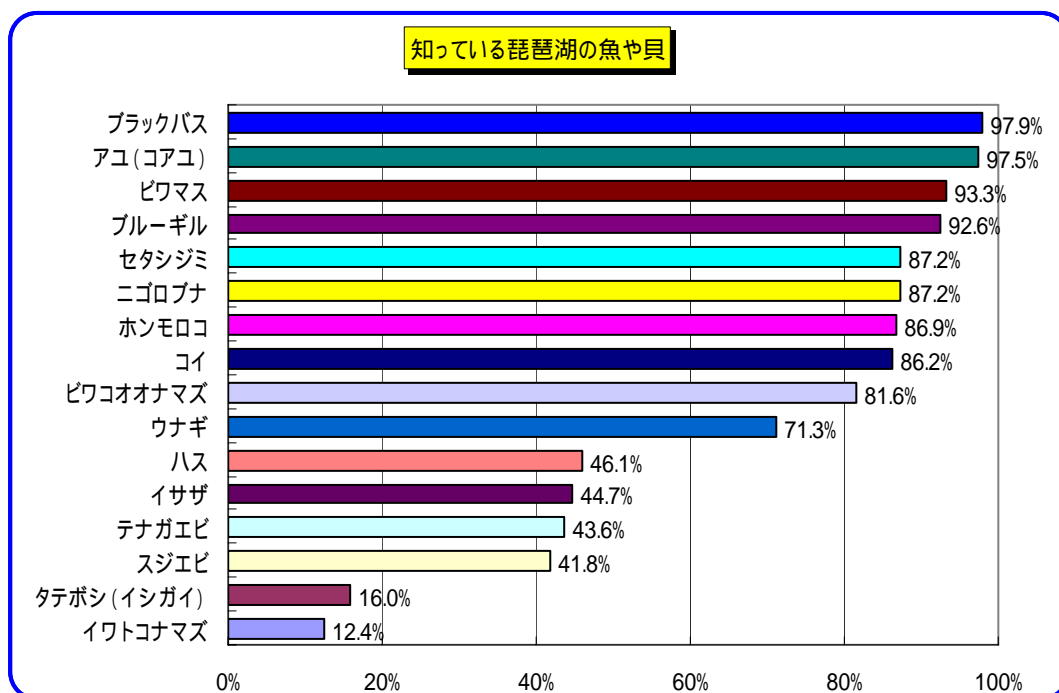
	人数(人)	割合(%)
1年以上 ～3年未満	14	5.0
3年以上 ～5年未満	12	4.3
5年以上 ～10年未満	22	7.8
10年以上	234	83.0
計	282	100



問5 . びわ湖の魚や貝のうち、知っているものを教えてください（複数回答）

	ブラックバス	アユ	ビワマス	ブルーギル	セタシジミ	ニゴロブナ	ホンモロコ	コイ	ビワコオオナマズ	ウナギ	ハス	イサザ	テナガエビ	スジエビ	タテボシ	イワトコナマズ
人数(人)	276	275	263	261	246	246	245	243	230	201	130	126	123	118	45	35
割合(%)	97.9	97.5	93.3	92.6	87.2	87.2	86.9	86.2	81.6	71.3	46.1	44.7	43.6	41.8	16.0	12.4

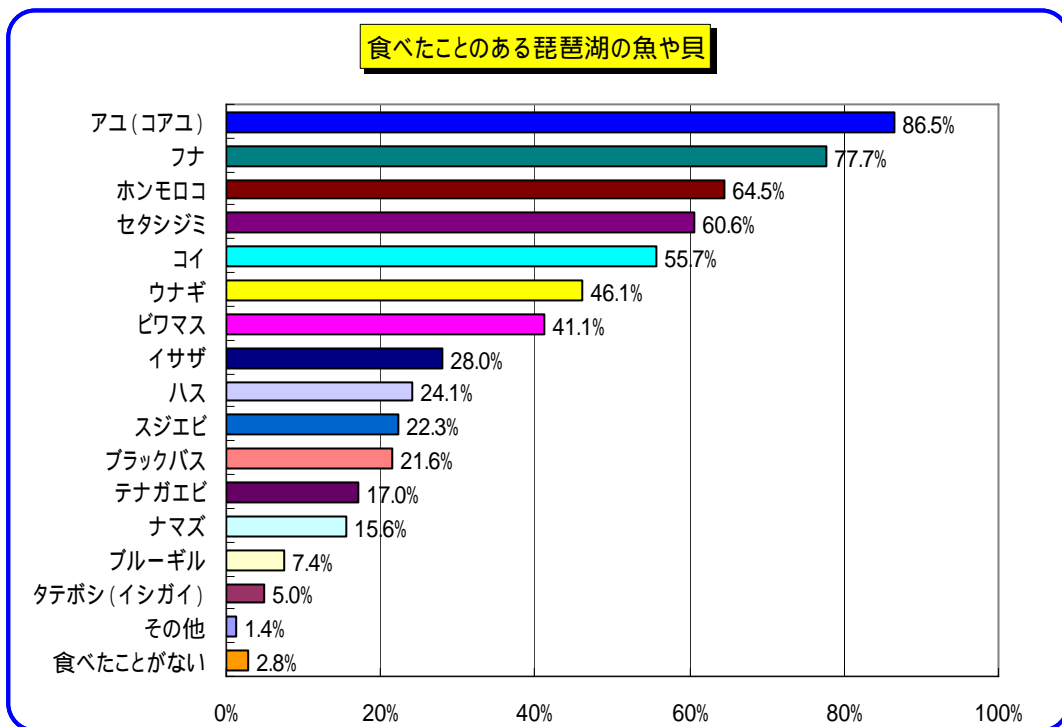
* 割合については、回答者数（282人）を母数として算出。



問6. これまで食べたことのあるびわ湖の魚や貝を教えてください(複数回答)

	アユ	フナ	ホンモロコ	セタシジミ	コイ	ウナギ	ビワマス	イサザ	ハス	スジエビ	ブラックバス	テナガエビ	ナマズ	ブルーギル	タテボシ	その他	食べたことがない
人数(人)	244	219	182	171	157	130	116	79	68	63	61	48	44	21	14	4	8
割合(%)	86.5	77.7	64.5	60.6	55.7	46.1	41.1	28.0	24.1	22.3	21.6	17.0	15.6	7.4	5.0	1.4	2.8

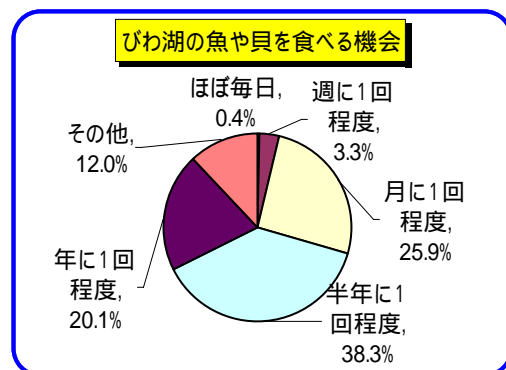
*割合については、回答者数(282人)を母数として算出。



問7. びわ湖の魚や貝を食べる機会は、どの程度ありますか

問6で1種類以上びわ湖の魚や貝を食べたことがあると回答された方にお尋ねします。

	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎日	1	0.4
週に1回程度	9	3.3
月に1回程度	71	25.9
半年に1回程度	105	38.3
年に1回程度	55	20.1
その他	33	12.0
計	274	100

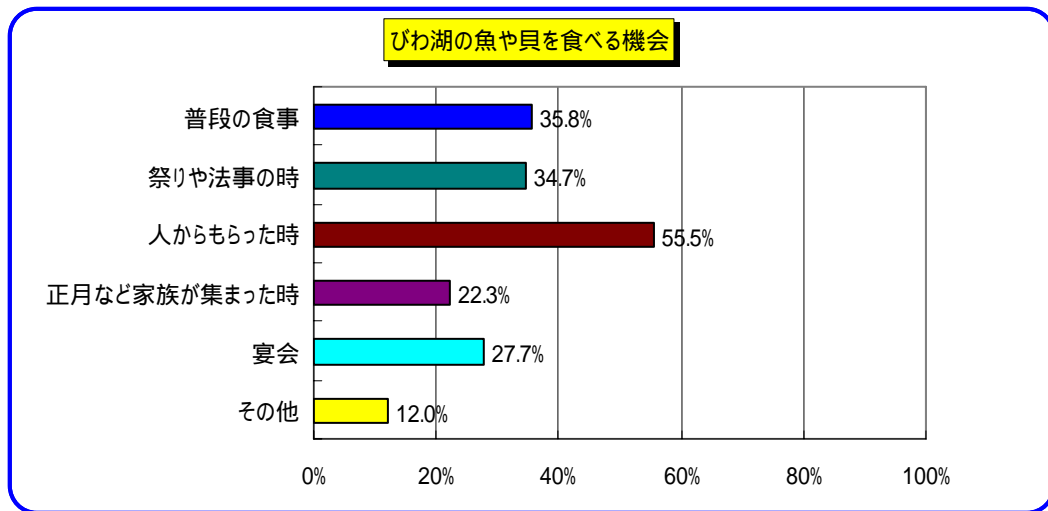


問 8 . どのような機会に、びわ湖の魚や貝を食べますか（複数回答）

問 6 で 1 種類以上びわ湖の魚や貝を食べたことがあると回答された方にお尋ねします。

	普段の食事	祭りや法事	人からもらった	正月など家族が集まった	宴会	その他
人数 (人)	98	95	152	61	76	33
割合 (%)	35.8	34.7	55.5	22.3	27.7	12.0

* 割合については、回答者数（274 人）を母数として算出。

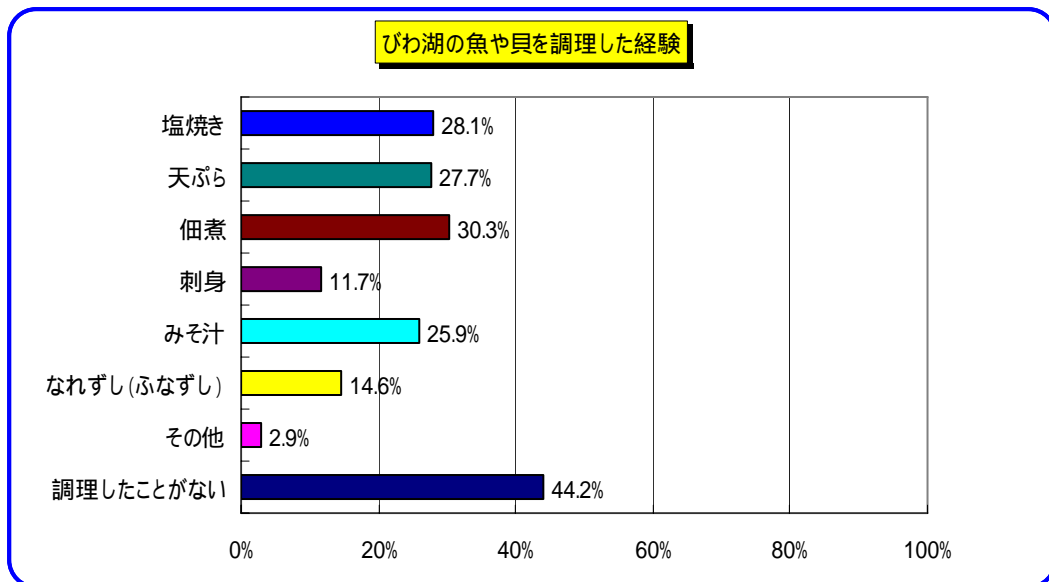


問 9 . びわ湖の魚や貝を、調理したことがありますか、また調理法は何ですか（複数回答）

問 6 で 1 種類以上びわ湖の魚や貝を食べたことがあると回答された方にお尋ねします。

	塩焼き	天ぷら	佃煮	刺身	みそ汁	なれずし	その他	調理した ことがない
人数 (人)	77	76	83	32	71	40	8	121
割合 (%)	28.1	27.7	30.3	11.7	25.9	14.6	2.9	44.2

* 割合については、回答者数（274 人）を母数として算出。

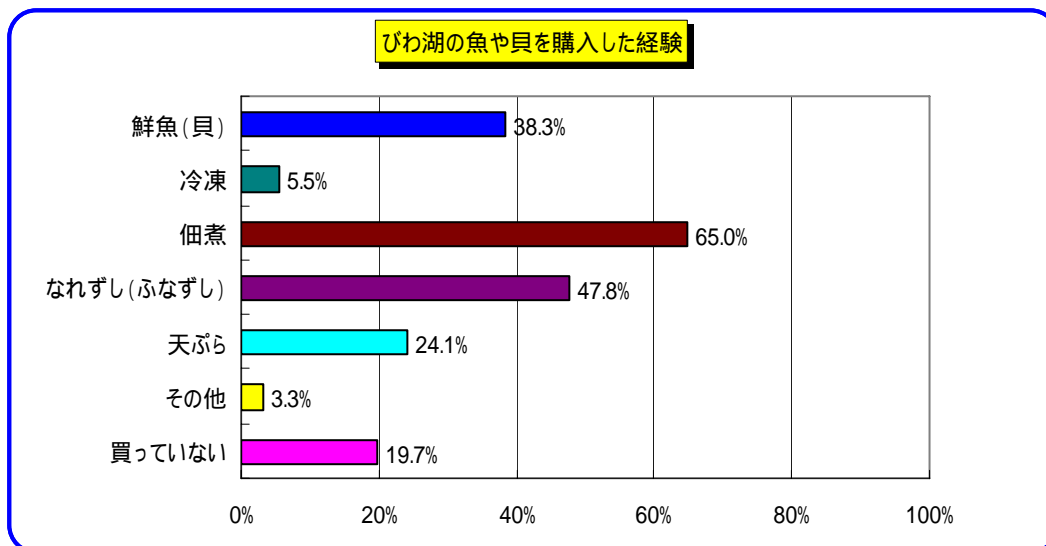


問10．びわ湖の魚や貝を、買ったことがありますか（複数回答）

問6で1種類以上びわ湖の魚や貝を食べたことがあると回答された方にお尋ねします。

	鮮魚(貝)	冷凍	佃煮	なれずし	天ぷら	その他	買っていない
人数(人)	105	15	178	131	66	9	54
割合(%)	38.3	5.5	65.0	47.8	24.1	3.3	19.7

*割合については、回答者数(274人)を母数として算出。

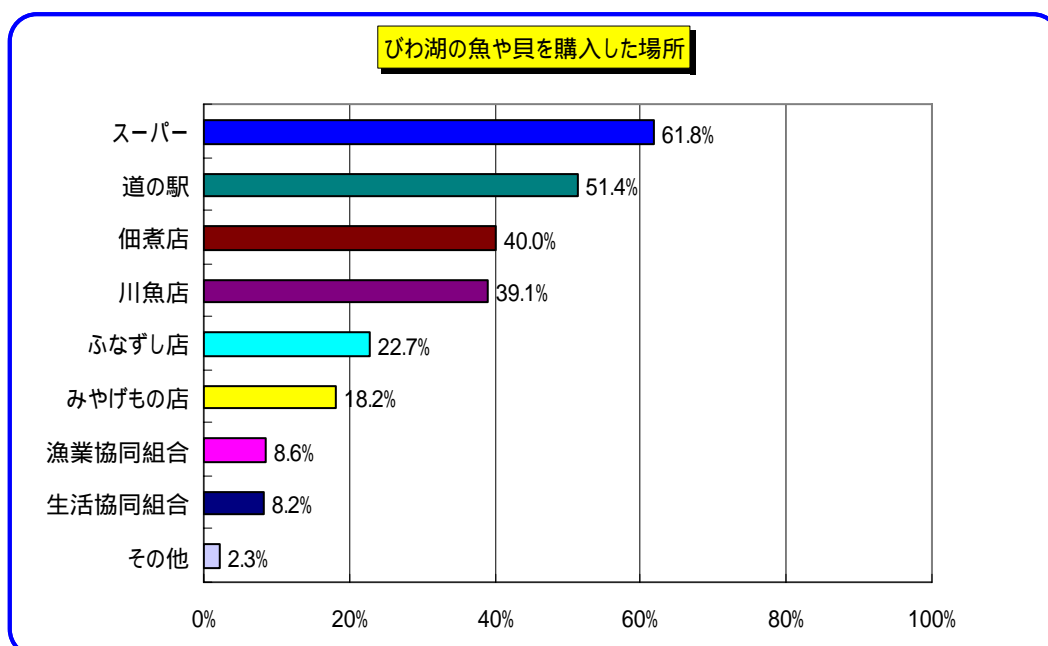


問11．びわ湖の魚や貝を、どこで買いましたか（複数回答）

問10で、びわ湖の魚や貝を買ったことがあると回答された方にお尋ねします。

	スーパー	道の駅	佃煮店	川魚店	ふなずし店	みやげもの店	漁業協同組合	生活協同組合	その他
人数(人)	136	113	88	86	50	40	19	18	5
割合(%)	61.8	51.4	40.0	39.1	22.7	18.2	8.6	8.2	2.3

*割合については、回答者数(220人)を母数として算出。

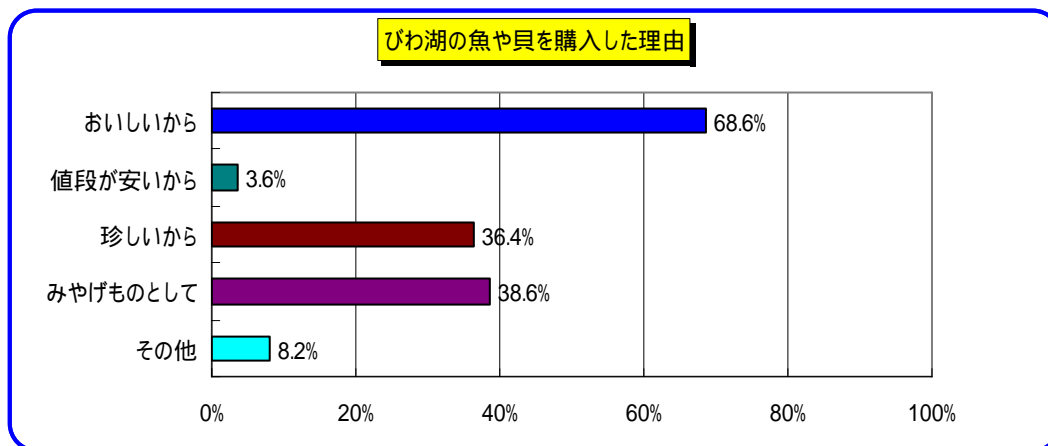


問12. びわ湖の魚や貝を買った理由は何ですか（複数回答）

問10で、びわ湖の魚や貝を買ったことがあると回答された方にお尋ねします。

	おいしいから	値段が安いから	珍しいから	みやげものとして	その他
人数 (人)	151	8	80	85	18
割合 (%)	68.6%	3.6%	36.4%	38.6%	8.2%

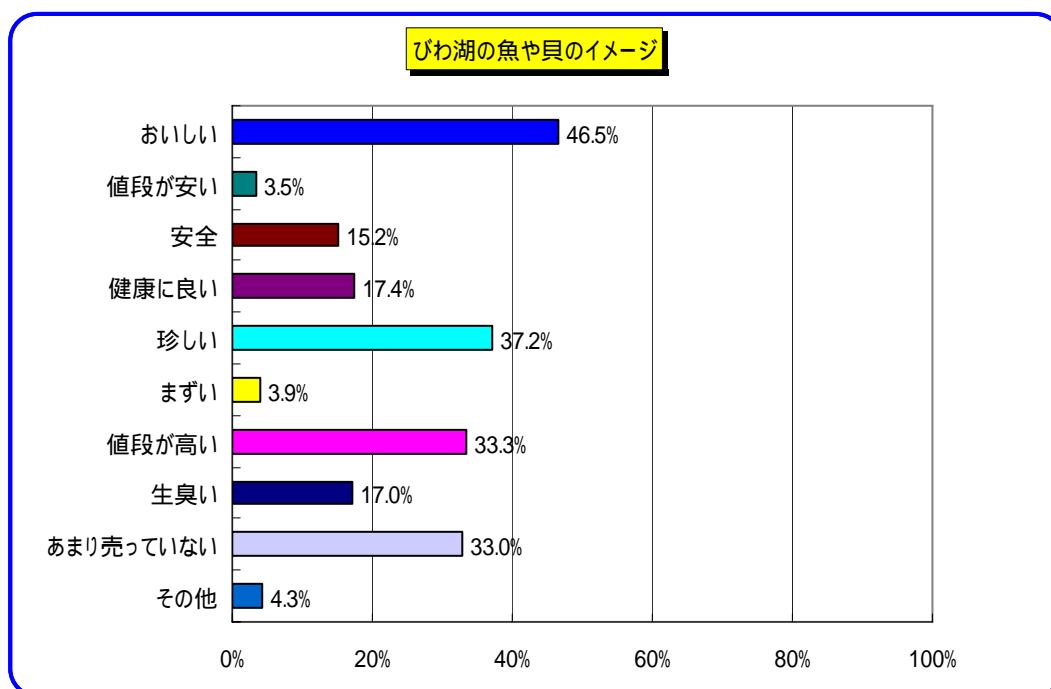
* 割合については、回答者数（220人）を母数として算出。



問13. びわ湖の魚や貝のイメージを教えてください（複数回答）

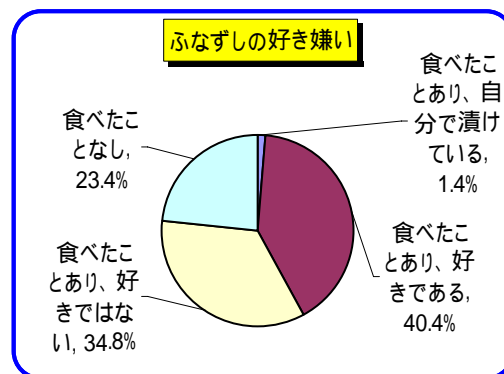
	おいしい	値段が安い	安全	健康に良い	珍しい	まずい	値段が高い	生臭い	あまり売っていない	その他
人数 (人)	131	10	43	49	105	11	94	48	93	12
割合 (%)	46.5%	3.5%	15.2%	17.4%	37.2%	3.9%	33.3%	17.0%	33.0%	4.3%

* 割合については、回答者数（282人）を母数として算出。



問14. ふなずしを食べたことがありますか

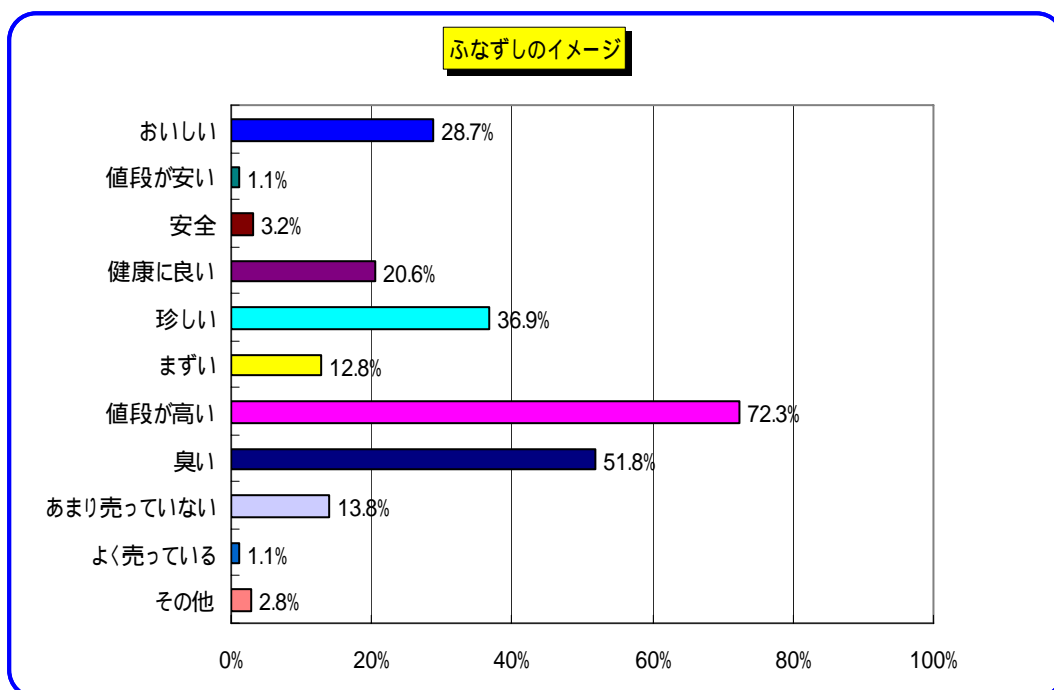
	人数(人)	割合(%)
食べたことあり、自分で漬けている	4	1.4
食べたことあり、好きである	114	40.4
食べたことあり、好きではない	98	34.8
食べたことなし	66	23.4
総計	282	100



問15. ふなずしのイメージを教えてください(複数回答)

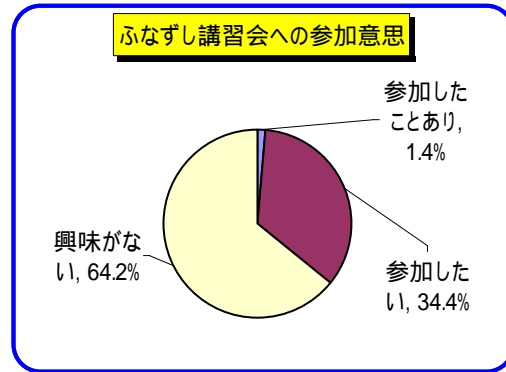
	おいしい	値段が安い	安全	健康に良い	珍しい	まずい	値段が高い	臭い	あまり売っていない	よく売っている	その他
人数(人)	81	3	9	58	104	36	204	146	39	3	8
割合(%)	28.7%	1.1%	3.2%	20.6%	36.9%	12.8%	72.3%	51.8%	13.8%	1.1%	2.8%

*割合については、回答者数(282人)を母数として算出。



問16 . ふなずしを自分で作るためのふなずし（飯漬け）講習会が行われていますが、参加したいですか

	人数(人)	割合(%)
参加したことあり	4	1.4
参加したい	97	34.4
興味がない	181	64.2
総計	282	100



問17 . びわ湖の魚や貝がたくさん売れるにはどのような取り組みが必要だと思いますか。

- ・びわ湖の魚や貝が安全であり、どこで食べられるのかを、テレビ番組や、市町村の広報などで、取り上げれば良い。また、地元根付いているスーパーで、試食販売をすれば、多くの人にびわ湖の魚介類を知ってもらえる。
- ・琵琶湖の環境を良くし、食に対する安全面に前端的に取り組み、滋賀県特産の「ふなずし」や稚鮎、セタシジミ等を機会あるごとに他県の行事に積極的に出展し、琵琶湖産の良さを知ってもらう。
- ・イベント等でブースを設けて試食販売する。ご飯にも合うので、お米の販売所などで、一緒に売る。
- ・そもそもたくさん売る必要はない。生態系とのバランスを考えて、その枠組みの中で漁をし、販売すればよい。びわこの魚＝ブルーギル・ブラックバス、あるいはフナ寿司のイメージが強いため、日常的に食べるものという感覚に欠けている。
- ・ネット販売をして欲しい。沖島で食べたウナギ等びわ湖の魚料理は美味しかったので、実際に食べてもらい味を知ってもらう事が大事。
- ・ピワマス等は、とても美味しいのに、あまり知られていない為か、あまりスーパー等でも売られていないし、残念だと思う。もっと、びわ湖の魚や貝を県民に知ってもらう取り組みが必要だと思う。県内のスーパー等に、もっと安い値段で売ってほしい。
- ・フナ寿司は食べてみないと分からないので、デモンストレーションすれば良い。
- ・県内での認知度を上げ消費につなげるべきだ。県外から来た人や若い世代には、馴染みのないものも多く、調理法もよくわからない。料理本にメニューとして載っていない。びわ湖さかなの日を設けたり、週に1回はびわ湖の魚介類の特売をしたり、レシピを併せて配布してはどうか。
- ・沖島で頑張っている人を知っている、身近にそういう人がいる状態にする必要がある。琵琶湖の魚介類のマーケティングでは、従事者と消費者のつながりの構築も大切である。
- ・外来魚の駆除が最大のポイントだと思う。また、住民等のみんなの理解（地産地消）も必要だと思う。
- ・簡単にできる料理レシピがほしい。同じような味ばかりである。郷土料理として残す一方、家庭で簡単にできる調理方法があれば知りたいし、簡単であればいつもの食卓に上る回数が増えると思う。
- ・高いイメージや健康に良い食品のアピールの取り組み。琵琶湖の魚は美味しく、高くない、安全である。琵琶湖の水も年々美しくなっている。これらを浸透させることが重要である。

- ・身近なスーパーでびわ湖の魚や貝を見かけない。もっと店頭に並べて宣伝して欲しい。
- ・川魚が嫌いな人が多く、しかも食わず嫌いの人が多いので、その先入観の払拭が必要。ふな寿司は、海外に需要がありそう。佃煮以外の調理法の開発が必要（特に小魚）。
- ・釣り体験や魚つかみなどのイベントを開き、親子が気軽に参加できる機会を増やす。
- ・琵琶湖が綺麗だというイメージを広げなくてはならない。
- ・琵琶湖の環境を守り、安心して食べられる漁場であることの継続。捕る漁業から、育てる漁業の積極推進により、安定供給ができる体制の確立。淡水魚の嫌いな人が多いので、加工に工夫を重ね、滋賀ならではの食品開発に取り組む。
- ・美味しい、手軽、身近というイメージ作り。主婦がターゲットなら、無料のイベント（料理教室）を各地域で開催する。若年層なら、教育実習にびわ湖の魚や貝を使う。
- ・普段から食べてみたいが、県外出身なので調理の仕方が分からない。詳しいレシピを一緒に置いたり、下ごしらえの仕方を教えて欲しい。大量には食べないので、量り売りが必要。
- ・普段の食事の材料は、近所のスーパーや生協の配達で購入することが多いので、それらで「おいしい」「めずらしい」「栄養」などの利点を紹介して、少量で手の届く値段から売り出して欲しい。また、試食もできれば味が分かるので安心して購入できる。ふなずしは「臭い」のイメージがあり、食べてみたいけれど買うには戸惑いがあり、まだ一度も食べたことがない。「臭くてもおいしい」が伝われば、納豆やキムチの様に普段の食生活にも馴染みやすくなる。

問18 . その他、びわ湖の魚や貝についてのご意見があればお聞かせください。

- ・バス釣りをスポーツと意識している人たちが、自分たちの既得権のみを意識している事に、怒りを感じる。
- ・写真入りで色々な魚について説明された資料があれば、もっと関心をひくと思う。
- ・びわ湖の魚や貝を日常的に食べたいと思う人は多いはず。障害になっているのは価格とスーパーに置いていないこと。たとえば湖魚の佃煮が、ほかの産地のものと同じくらいの値段でいつも行くスーパーに並んでいれば、少なくとも2回に1回は地元のものを買う。
- ・「ふなずし」ついて「鮎巻」と言ったイメージの固定化が進んでいる。もっと別のもののプロモーションが必要。
- ・びわこ特産といったステッカーを作ってみては。
- ・びわ湖の魚って汚染されていないのかが気になる。売る時のパッケージに数値などがあると、安心して買える。
- ・びわ湖固有種について県民の知識を広げるようなPRをして、ことあるごとに紹介することが必要。
- ・外来魚の影響で、在来魚が減少したのは事実であるが、在来魚が増えても購入する人が増えるとは到底思えない。育てる漁業を増やし、外来魚との共存を考えるべきである。
- ・外来魚の駆除に苦勞する前に、皆にどうやって食べて貰えるかを考え、実行していく必要がある。安ければ買って調理して食べたいと思っているが、近所の店では、見かけない。もっと魚と美味しい作り方レシピが普及してほしい。
- ・漁業で、生計が成り立ち、若い人もなりたがるようになくては。
- ・郷土料理を地元の方に教えてもらった事が有るが、モロコの佃煮がおいしかった。市民センターなどで講習会を催してほしい。