

外食産業における県内産野菜の利用実態と評価

農業・園芸総合研究所

1 取り上げた理由

近年、食の外部化が進み、野菜の消費において外食・中食産業の役割はますます重要となっている。そこで、今回、県内の「健康づくりサポート・おもてなしの店」に参加している外食産業を対象に野菜の利用実態等に関するアンケート調査を行い、利用実態や評価が明らかとなったので参考資料とする。

2 参考資料

1) 野菜の仕入について

個人事業者は、一般スーパーからの仕入れが最も多いが、法人その他では、業務用卸からの仕入れが最も多く、事業形態により仕入れ先が異なる傾向が見られる(図1)。

2) 県内産野菜の利用状況と今後の意向について

県内産の野菜は、9割以上の事業者で使用されている。品目別では、「ネギ類」を使用している事業者が多く、次いで「キャベツ」、「ダイコン」である(図2)。今後の県内産野菜使用の意向については、現状維持が最も多いが、増やしたいという意向も約2割ある(表1)。

3) CS(顧客満足度)分析

回答者全体によるCS分析の結果、県内産野菜の評価は全般に高く、次いで県外産で、輸入品の評価は低い。県内産野菜の評価が高かった項目は、「鮮度」、「産地生産者がわかる」、「安全性」等である(図3)。

県内産野菜は、「価格の安定」、「歩留まりのよさ」、「計画的な仕入れ」の満足度がやや低く、そのため改善を要する項目となった(図4,図5)。

4) 以上のことから、県内産野菜は、ほとんどの事業者で使用されており、県外産や輸入品に比べて評価が全般に高い。しかし、より評価を高めるためには、歩留まり向上や供給及び価格の安定化へ向けた努力が求められている。

3 利活用の留意点

1) 本調査は、「健康づくりサポート・おもてなしの店」に参加している外食産業者304店のうち、同一企業複数店登録などを除く252社(店)へ郵送にてアンケート調査を実施(平成17年9月~10月)した結果をまとめたものである。有効回答数は84で、営業形態別では、個人自営31、有限会社20、株式会社17、その他16、不明1である。

「健康づくりサポート・おもてなしの店」：事業により県が認定している飲食店で、メニューの栄養成分や食材の産地表示、ヘルシーメニューの提供、バリアフリーに配慮した食事環境など、満足度の高い食事を提供するための取り組みを行っている。

2) CS分析は、各項目の満足の程度と総合評価を調査することで、より評価を高めるために必要な項目の改善度を明らかにできる手法である。改善度の数字が大きいほど、改善を要する。

(問い合わせ先：農業・園芸総合研究所情報経営部 電話022-383-8119)

4 背景となった主要な試験研究

1) 研究課題名及び研究期間

農業生産構造及び農産物流通等の動向分析 平成14～18年度

2) 参考データ

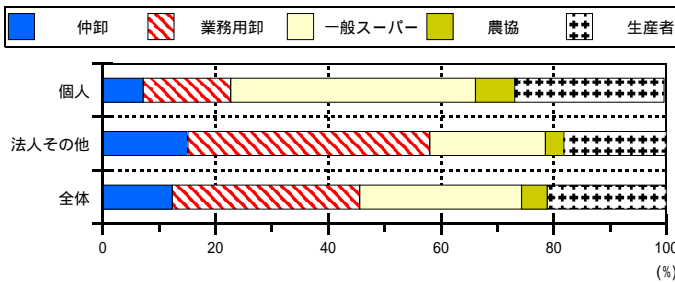


図1 野菜の主な仕入れ先

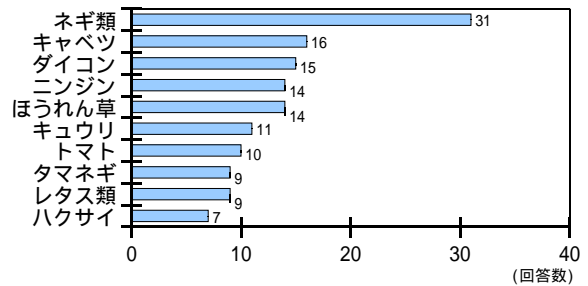


図2 使用する主な県内産野菜の品目 (ネギ類は、長ネギと小ネギ)

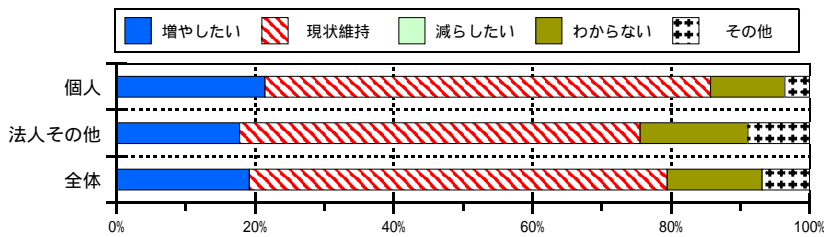


図3 県内産野菜の今後の意向

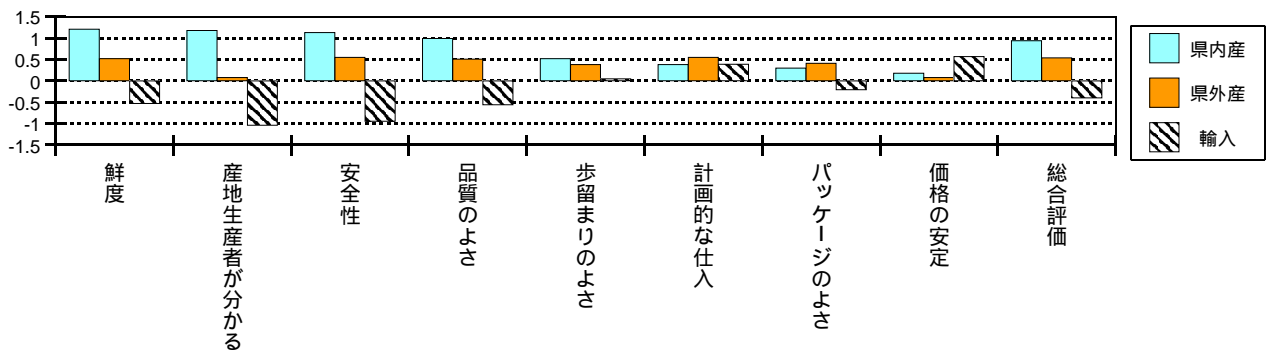


図3 産地別評価項目毎の得点 (平均点)
(回答のうち、良い(満足)を2点、やや良い1点、普通0点、やや悪い-1点、悪い(不満足)を-2点と配分した)

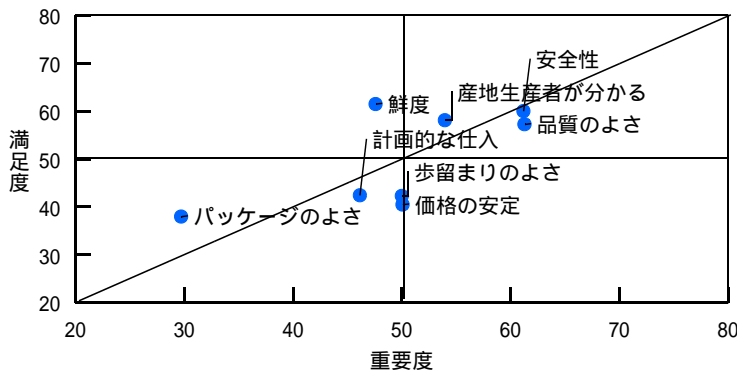


図4 県内産野菜の偏差値CS分析グラフ

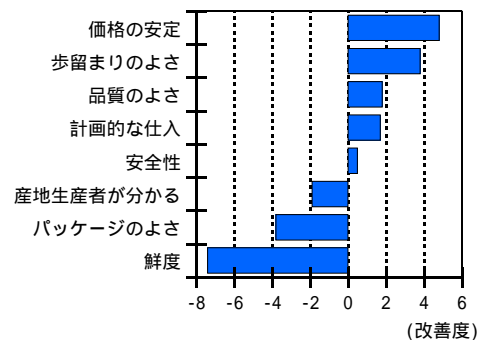


図5 県内産野菜のCS分析改善度

3) 発表論文等 なし

重要度、満足度は、それぞれ重要率、満足率を偏差値変換したもの。
重要率は、各項目の総合評価への影響程度を相関係数で求める。
満足率は、満足～やや満足の回答割合。