

菓子店の夏秋どりイチゴの需要と利用実態

農業・園芸総合研究所

1 取り上げた理由

7～10月の夏秋期は国産イチゴの生産量が少ないが、ケーキでの使用など需要が予想されている。そこで、洋菓子店を中心にアンケート調査を実施し、業務用イチゴの需要と利用実態が明らかになったので参考資料とする。

2 参考資料

- 1) 実需者の国産夏秋どりイチゴに対する需要は多いが、「品質と価格が折り合えば欲しい」という回答が最も多い。外国産のイチゴを夏秋期に「購入しようと思わない」という回答が特に個人自営店で多く見られる(図1, 図2)。
- 2) 実需者が最も重視する品質条件は、「鮮度(新鮮)」である。次に重視するものは「色づきの揃い」「日持ち」であり、ケーキ需要では見た目や日持ちも重要視されている。サイズは、Mの需要が最も多く、Lは2番目に欲しいサイズとして選んだ者が多い(図3, 図4)。
- 3) 菓子店の主なイチゴの仕入れ先は、青果物専門販売店、仲卸業者、スーパー等量販店が大半を占める。量販店からの仕入れは、仕入れ先の順位で2位、3位としての回答が多く、少量不足時に近隣の量販店から購入している傾向が見られる(図5)。
- 4) 夏秋期は、外国産がシェアのほぼ半数を占め、仕入れ価格は、国産が外国産と比較して1パック当たり250～300円高い。利用されている国産品種は「雷峰」が多く、外国産の産地は、アメリカ産が大半である(図表略)。

3 利活用の留意点

- 1) アンケート調査概要
 - ・調査名 : イチゴの消費動向に関するアンケート調査
 - ・調査対象 : 仙台市及び周辺市町の洋菓子店(一部パン製造販売, 和菓子店を含む)。179店
 - ・調査方法 : 郵送アンケート調査による
 - ・調査時期 : 平成16年2月～3月
 - ・回答者属性 : 有効回答数46通。洋菓子店36, 和洋菓子店2, 和菓子店3, 洋菓子・パン製造販売店4, その他1。経営別では個人自営19, 有限会社24, 株式会社3。
- 2) 全国展開している大規模菓子製造業は、調査対象外である。
- 3) 調査項目で複数回答の場合は、1位から3位(または5位)までを重要な順に回答している。

(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

寒冷地におけるイチゴの周年供給システムの確立 平成15年～平成19年

2) 参考データ

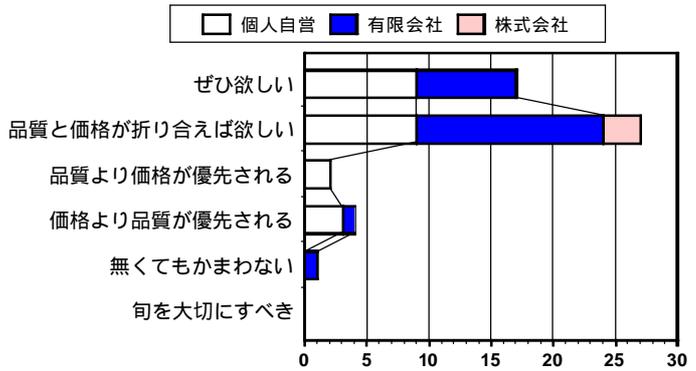


図1 国産夏秋どりイチゴの需要

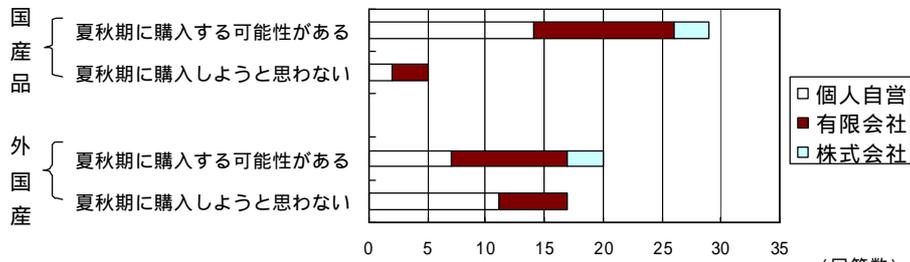


図2 夏秋期のいちごの購入について

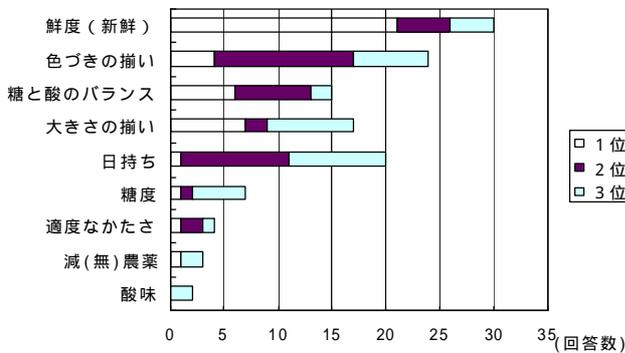


図3 求めている夏秋どりイチゴの品質条件

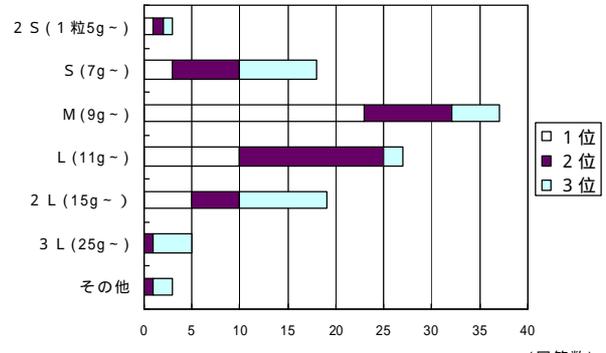


図4 求めているサイズ

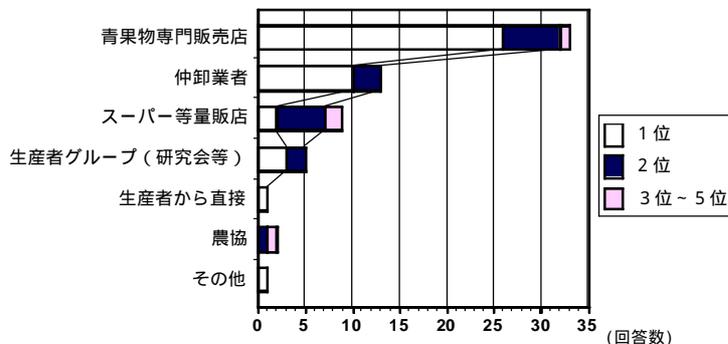


図5 夏秋期の主な仕入れ先 (多い順に5位まで)

3) 発表論文等

平成16年度 東北農業研究成果情報