

県民が求める牛肉についてのアンケート結果

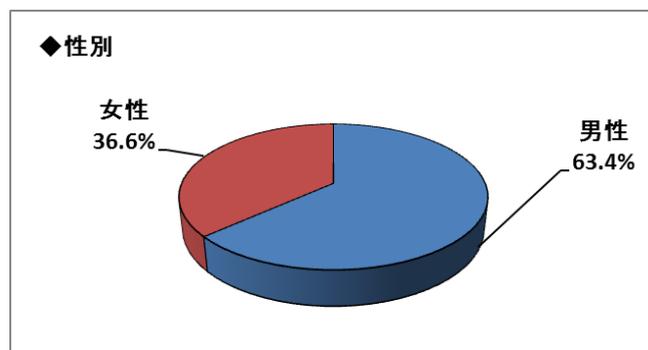
近江牛は歴史と伝統を誇る日本最古のブランド牛とも言われ、日本三大和牛の一角にも数えられる程、高い評価を得ていますが、現在、全国には200を超えるブランド牛が乱立し、しのぎを削っている状況となっています。

県では、滋賀の農畜水産物のなかでも、全国に名の知れた近江牛ブランドを向上させ、近江牛の特徴や良さを消費者の方に知って理解いただくための、施策や試験研究の参考とするためにアンケートを実施しました。

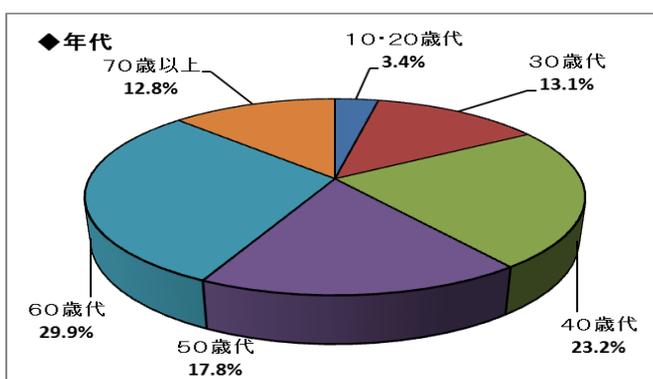
- ★調査時期：平成26年11月
- ★対象者：県政モニター396人
- ★回答数：298人（回収率75.3%）
- ★担当課：農政水産部畜産課

（※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。）

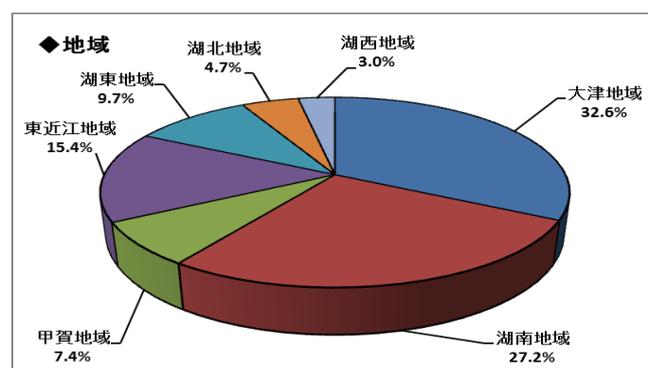
【属性】		
◆性別		
項目	人数（人）	割合（%）
男性	189	63.4
女性	109	36.6
合計	298	100



◆年代		
項目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	10	3.4
30歳代	39	13.1
40歳代	69	23.2
50歳代	53	17.8
60歳代	89	29.9
70歳以上	38	12.8
合計	298	100



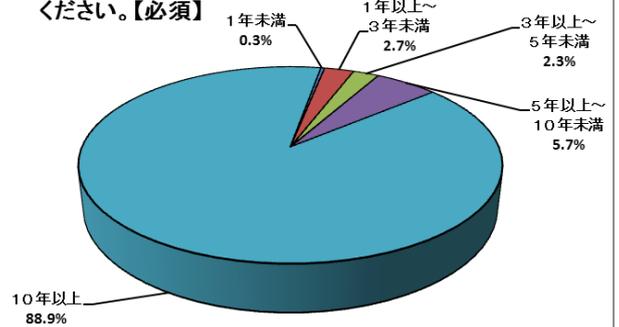
◆地域		
項目	人数（人）	割合（%）
大津地域	97	32.6
湖南地域	81	27.2
甲賀地域	22	7.4
東近江地域	46	15.4
湖東地域	29	9.7
湖北地域	14	4.7
湖西地域	9	3.0
合計	298	100



問1 滋賀県に住んでいる期間(合計年数)を教えてください。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
1年未満	1	0.3
1年以上～3年未満	8	2.7
3年以上～5年未満	7	2.3
5年以上～10年未満	17	5.7
10年以上	265	88.9
合計	298	100

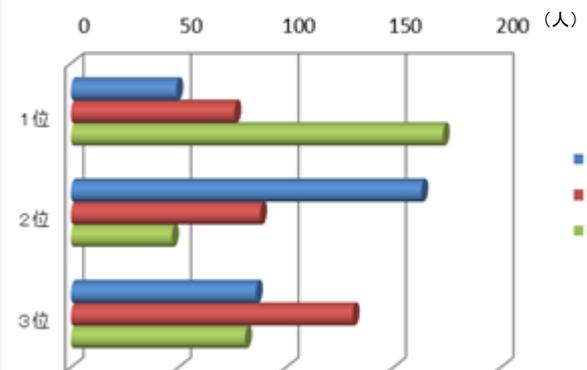
問1 滋賀県に住んでいる期間(合計年数)を教えてください。【必須】



問2 食肉のうちあなたの好きな肉の順位を教えてください。【必須】

項目	1位	2位	3位
豚肉	49	163	86
鶏肉	76	88	131
牛肉	173	47	81
合計	298	298	298

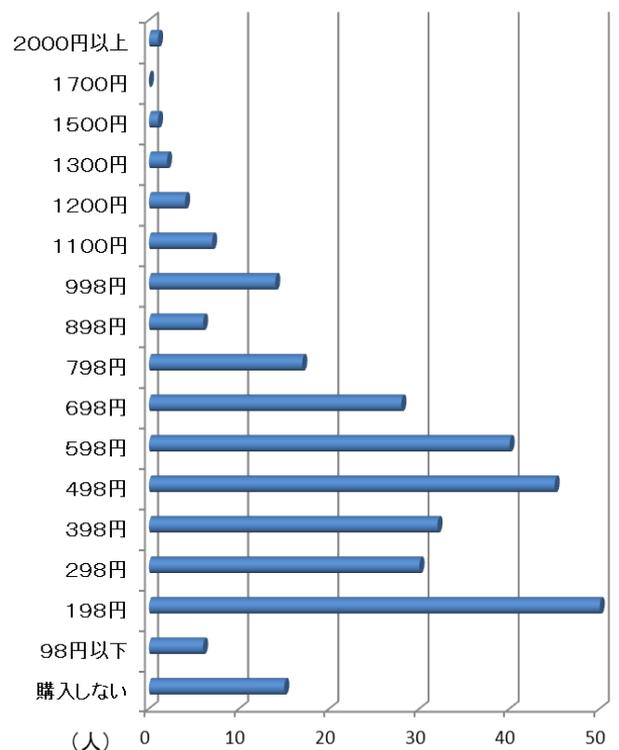
問2 食肉のうちあなたの好きな肉の順位を教えてください



問3 あなた(ご家族も含め)は、普段どのくらいの価格帯の牛肉を購入されることが多いですか。100gあたりの金額(税込)で最も近いものを1つ回答願います。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
購入しない	15	5.0
98円以下	6	2.0
198円	50	16.8
298円	30	10.1
398円	32	10.7
498円	45	15.1
598円	40	13.4
698円	28	9.4
798円	17	5.7
898円	6	2.0
998円	14	4.7
1100円	7	2.3
1200円	4	1.3
1300円	2	0.7
1500円	1	0.3
1700円	0	0.0
2000円以上	1	0.3
合計	298	100

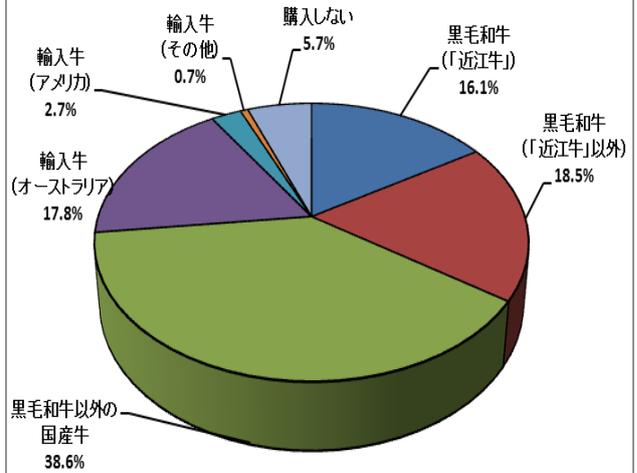
問3 あなた(ご家族も含め)は、普段どのくらいの価格帯の牛肉を購入されることが多いですか。100gあたりの金額(税込)で最も近いものを1つ回答願います。【必須】



問4 あなた(ご家族も含め)は、普段どのような牛肉を購入されることが多いですか。最も当てはまるものを1つ回答してください。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
黒毛和牛(「近江牛」)	48	16.1
黒毛和牛(「近江牛」以外)	55	18.5
黒毛和牛以外の国産牛	115	38.6
輸入牛(オーストラリア)	53	17.8
輸入牛(アメリカ)	8	2.7
輸入牛(その他)	2	0.7
購入しない	17	5.7
合計	298	100

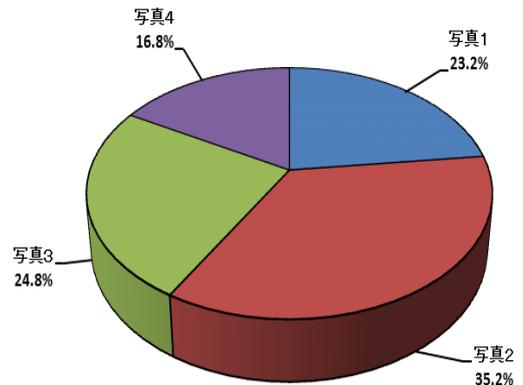
問4 あなた(ご家族も含め)は、普段どのような牛肉を購入されることが多いですか。最も当てはまるものを1つ回答してください。【必須】



問5 牛肉の霜降りの度合いが異なる下記4つの牛肉価格が同じである場合、どの牛肉を購入したいですか。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
写真1	69	23.2
写真2	105	35.2
写真3	74	24.8
写真4	50	16.8
合計	298	100

問5 牛肉の霜降りの度合いが異なる下記4つの牛肉価格が同じである場合、どの牛肉を購入したいですか。【必須】



※写真2～4は公益社団法人日本食肉格付協会より提供

写真1



写真2

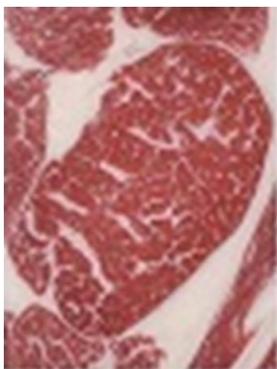


写真3



写真4



問6 肉色が異なる2つの牛肉価格が同じである場合、
どちらの牛肉を購入したいですか。【必須】

項目	人数 (人)	割合 (%)
写真1	220	73.8
写真2	78	26.2
合計	298	100

問6 肉色が異なる2つの牛肉価格が同じである場合、
どちらの牛肉を購入したいですか。【必須】

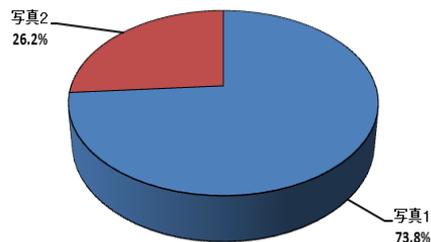


写真1



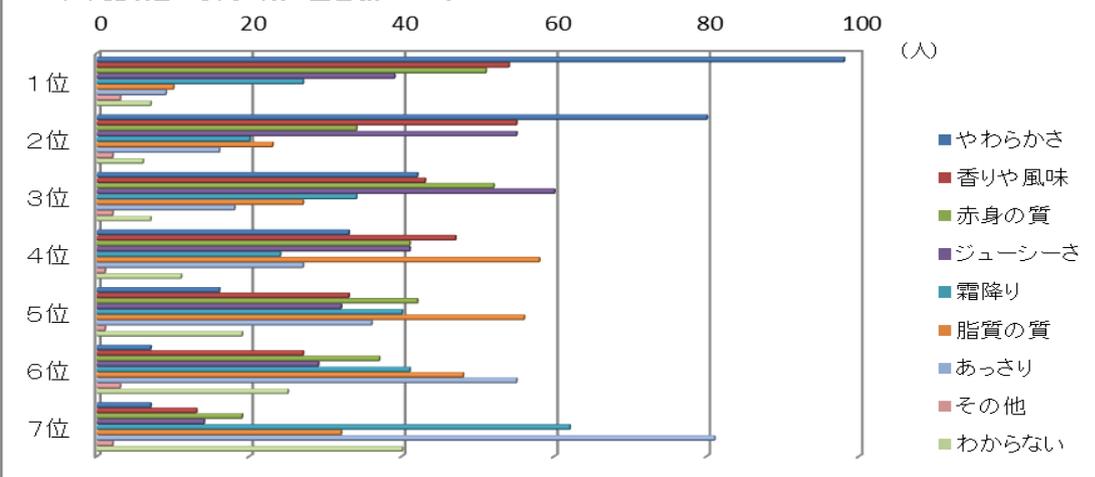
写真2



問7 あなたが牛肉を食べた時に「おいしい」と感じる項目で重要と思われる要素について、下記項目から高い順に回答願います。【必須】

項目	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位
やわらかさ	98	80	42	33	16	7	7
香りや風味	54	55	43	47	33	27	13
赤身の質	51	34	52	41	42	37	19
ジューシーさ	39	55	60	41	32	29	14
霜降り	27	20	34	24	40	41	62
脂質の質	10	23	27	58	56	48	32
あっさり	9	16	18	27	36	55	81
その他	3	2	2	1	1	3	2
わからない	7	6	7	11	19	25	40
合計	298	291	285	283	275	272	270

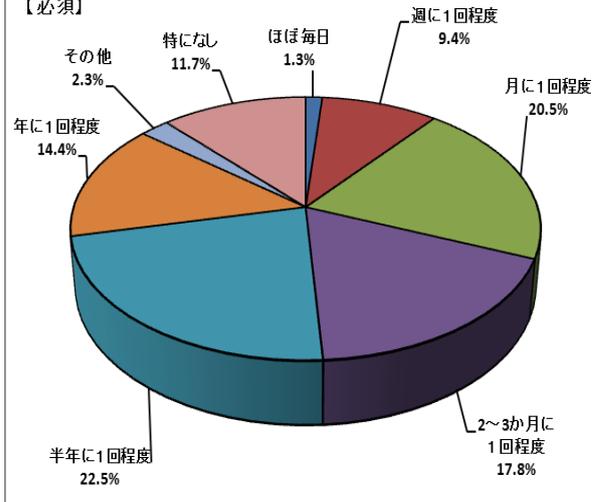
問7 あなたが牛肉を食べた時に「おいしい」と感じる項目で重要と思われる要素について、下記項目から高い順に回答願います。



問8 「近江牛」を食べる機会は、どの程度ありますか。
【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎日	4	1.3
週に1回程度	28	9.4
月に1回程度	61	20.5
2~3か月に1回程度	53	17.8
半年に1回程度	67	22.5
年に1回程度	43	14.4
その他	7	2.3
特になし	35	11.7
合計	298	100

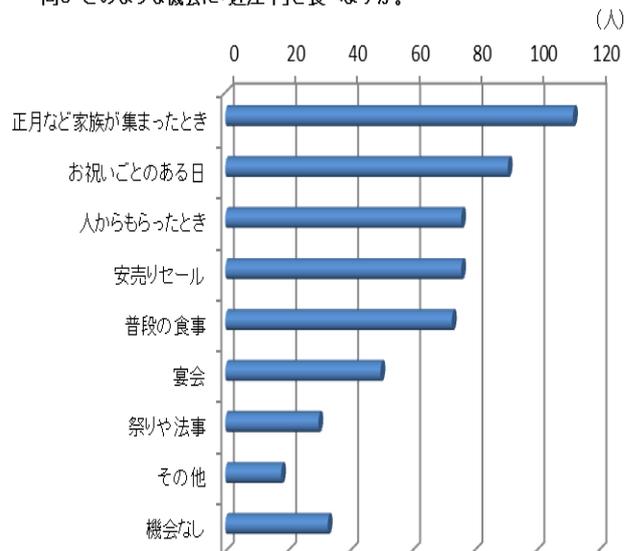
問8 「近江牛」を食べる機会は、どの程度ありますか。
【必須】



問9 どのような機会に「近江牛」を食べますか。
(複数回答可) 【必須】

項目	人数(人)
正月など家族が集まったとき	112
お祝いごとのある日	91
人からもらったとき	76
安売りセール	76
普段の食事	73
宴会	50
祭りや法事	30
その他	18
機会なし	33

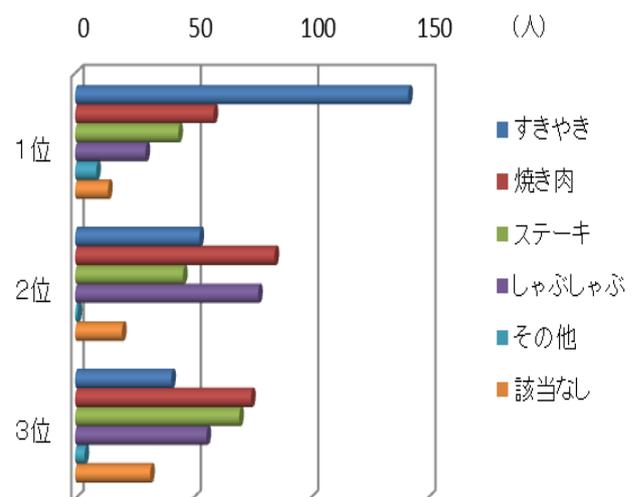
問9 どのような機会に「近江牛」を食べますか。



問10 「近江牛」の食べ方について、頻度の高い順に3位までお答えください。【必須】

項目	1位	2位	3位
すきやき	142	53	41
焼き肉	59	85	75
ステーキ	44	46	70
しゃぶしゃぶ	30	78	56
その他	9	1	4
該当なし	14	20	32
合計	298	283	278

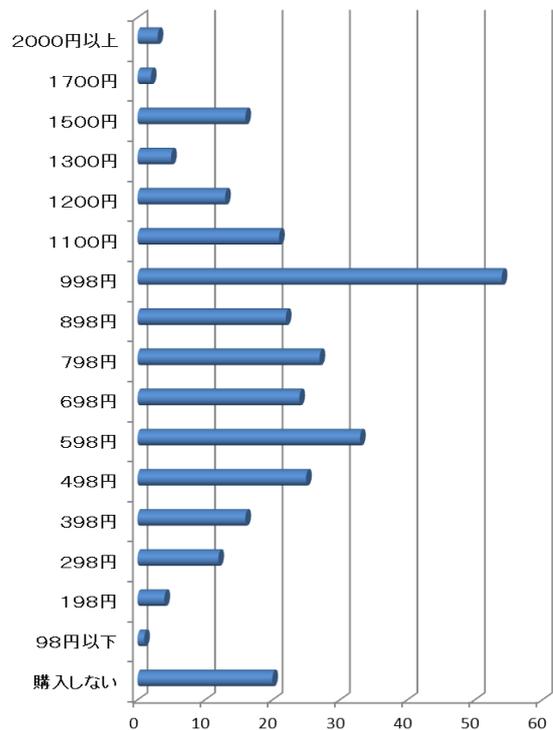
問10 「近江牛」の食べ方について、頻度の高い順に3位までお答えください。



問11 「近江牛」を購入される場合、どの程度の価格帯までなら購入しますか。100gあたりの金額(税込)で最も近いものを1つ回答願います。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
購入しない	20	6.7
98円以下	1	0.3
198円	4	1.3
298円	12	4.0
398円	16	5.4
498円	25	8.4
598円	33	11.1
698円	24	8.1
798円	27	9.1
898円	22	7.4
998円	54	18.1
1100円	21	7.0
1200円	13	4.4
1300円	5	1.7
1500円	16	5.4
1700円	2	0.7
2000円以上	3	1.0
合計	298	100

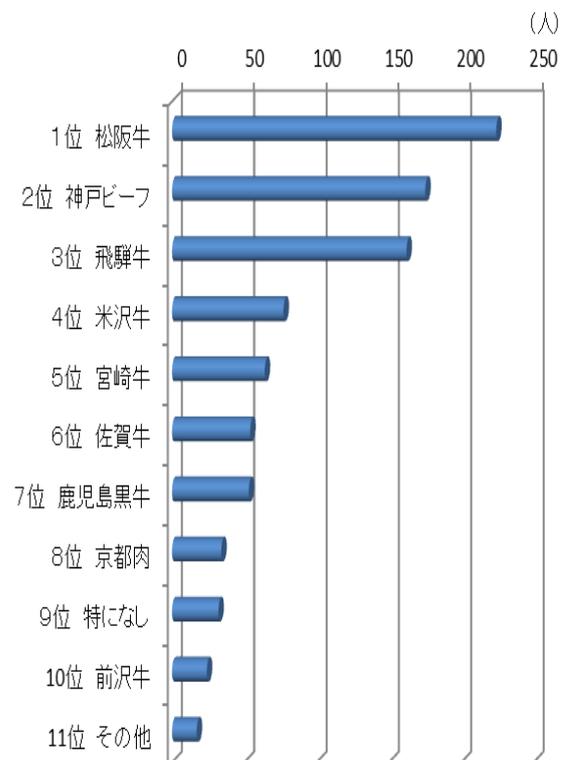
問11 「近江牛」を購入される場合、どの程度の価格帯までなら購入しますか。100gあたりの金額(税込)で最も近いものを1つ回答願います。【必須】



問12 「近江牛」以外に食べたことのあるブランド牛があれば教えてください。(複数回答可)【必須】

項目	人数(人)
1位 松阪牛	224
2位 神戸ビーフ	175
3位 飛騨牛	162
4位 米沢牛	77
5位 宮崎牛	64
6位 佐賀牛	54
7位 鹿児島黒牛	53
8位 京都肉	34
9位 特になし	32
10位 前沢牛	24
11位 その他	17

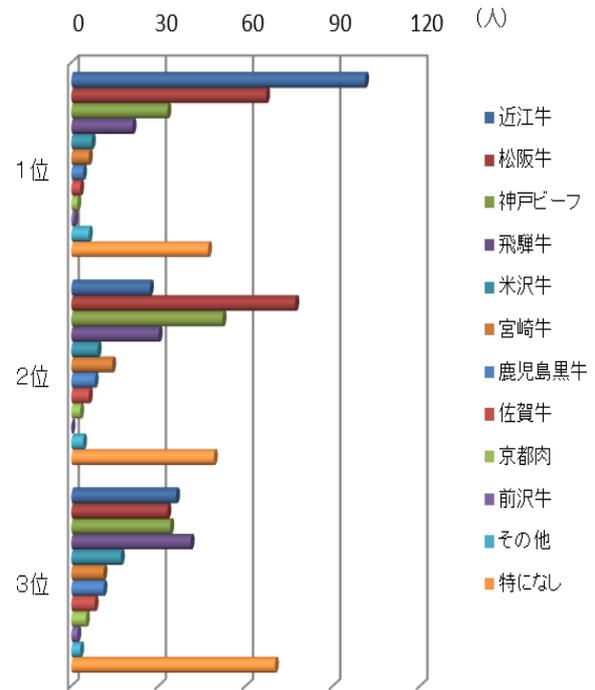
問12 「近江牛」以外に食べたことのあるブランド牛があれば教えてください。



問13 「近江牛」を含め現在までに食べたことがあり、また食べてみたいと思われるブランド牛について、高い順に3つ回答願います。【必須】

項目	1位	2位	3位
近江牛	101	27	36
松阪牛	67	77	33
神戸ビーフ	33	52	34
飛騨牛	21	30	41
米沢牛	7	9	17
宮崎牛	6	14	11
鹿児島黒牛	4	8	11
佐賀牛	3	6	8
京都肉	2	3	5
前沢牛	1	0	2
その他	6	4	3
特になし	47	49	70
合計	298	279	271

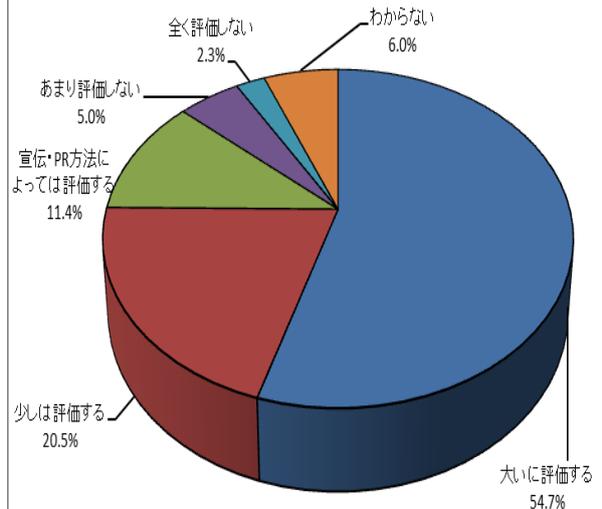
問13 「近江牛」を含め現在までに食べたことがあり、また食べてみたいと思われるブランド牛について、高い順に3つ回答願います。



問14 「近江牛」に給与する飼料として、輸入穀類に対し滋賀県産をはじめとした国産の飼料素材(飼料用米や米ヌカなど)を活用して育てた「近江牛」は、購入される上で特に評価されますか。【必須】

項目	人数(人)	割合(%)
大いに評価する	163	54.7
少しは評価する	61	20.5
宣伝・PR方法によっては評価する	34	11.4
あまり評価しない	15	5.0
全く評価しない	7	2.3
わからない	18	6.0
合計	298	100

問14「近江牛」に給与する飼料として、輸入穀類に対し滋賀県産をはじめとした国産の飼料素材(飼料用米や米ヌカなど)を活用して育てた「近江牛」は、購入される上で特に評価されますか。



問15 「近江牛」がより多く売れるようにするためには、どのような取り組みが必要だと思いますか。【任意】（抜粋）

◆全国区に販売ルートのある事業所の進物パンフレットに掲載するとか、物産展や食品イベントに参加する等で、県外に販売機会を増やす様に仕掛ける。

◆ブランド牛である限り、輸入牛肉と比較すると、価格では対応できない。消費者は、安いものは決して味や品質に期待をしていくわけではなく、手が出る価格で購入していると思う。かといって、品質を落としてしまうのでは、ブランド牛の価値は下がってしまう。超一流のブランドに決して遜色なく、しかもそれらと比較して、価格が抑えられている、超一流ではなく一流レベルが良いのではないだろうか。また、積極的なアピールも必要と考える。

◆地産地消の徹底アピール。

◆全国版に載せた継続した宣伝による周知が必要。とにかく、滋賀県は宣伝が中途半端で下手である。滋賀県にも多くの財があるため、それが輝かせるための施策が必要。

◆輸入牛肉に比べて価格が、非常に高い。価格面でも、とても手ができません。

◆キャンペーンPRの強化、試食販売強化によるブランド・品質の訴え。

◆脂っこさ、しつこさの改善が必要と思います。

◆県外に直営店をふやす。レストラン等で近江牛のメニューを取り入れる。

◆近江牛と輸入肉の違いをより分かりやすくPRしてほしい。

◆飼料の内容や飼育方法、と畜方法など、コストがかかってもより安全なものを採用し、情報開示を積極的にすすめること。

◆世間へのアピールを継続的に行なうこと。そして、マスコミに取り上げられること。

◆国産という大きなくくりではなく、飼料も滋賀県産だけにすべき。

◆滋賀県内の店舗で販売している近江牛を販売促進のために安く販売する。

◆適正価格とイベント開催。バレンタインデーのような近江牛イベントを企画して県内消費を促進する。また、学校給食にも数ヶ月に1回程度は良質な近江牛を提供する。

◆地元で育てた。エサも含め完全滋賀県産だということをアピールしたらよいと思う。

◆近江牛に限った話ではありませんが、安全、安心であることが大事と思う。それを本当に主張できるかが重要と思います。

◆国内だけでなく国外への宣伝が必要。国外で評判になれば国内の評価が高まり需要が伸びる。

◆もっと質の良さや、滋賀で育った良さを宣伝する。ネット販売に力を入れる。お祝い事や親族の集まりには、奮発して近江牛という風習をつくる。

◆滋賀県以外でのアピールが必要。

◆ゆるキャラで、メディアを使ってもっと近江牛をアピールすると効果的だと思います。

◆量販店での取り扱いを多くする。現状販売店が少なく、その上、専門店であるため、わざわざ近江牛だけを買に行かなくてはならない。量販店での販売があれば、購入機会が増え、消費拡大するのではないか。

問16 その他、「近江牛」について、ご意見などありましたらご記入願います。【任意】（抜粋）

◆やわらかくておいしい牛肉と思っています。・

◆近江牛のブランドも必要かと思いますが、正直、普段、食べようと思えません。高すぎます。オージービーフの方が、なじみがあります。

◆関東では、あまり牛肉が売れないようなので、食習慣を変えるむつかしさがある。「近江牛」の知名度はあっても、習慣を変えることは難しい。

◆各地でブランド牛肉が販売されているが、近江牛の特徴がよく認知されていない。特徴を大いに宣伝し差別化するべきである。飼料の違いにより味が変わるので、工夫し新たな味の肉を作ること話題性もあり有効か。各地でのPRイベントも重要である。

◆日本中の牛肉を食べていても、非常に美味しいと思っています。何とかアピールにつなげたいのですが。

◆大好きですが、値段が高いしもらいものでいただいたときはすごく嬉しい。家庭でも手軽に買える値段だといいなと思います。

◆美味しいことはわかっているが、日常使いとなると価格が高いのでなかなか手が出せないのが残念です。

◆スーパーでもたくさん並べてほしい。肉専門店へ行かないと購入できないので、滋賀県に住んでいてもあまりなじみがない。

◆滋賀のもっと食文化をアピールしてください。

◆京都、大阪という観光都市に近いので、観光客に「高級牛肉」とのイメージを創り上げる手法を探し、販路を広げる。

◆近江牛は、もれなくおいしい。もっとおいしいことを強調してほしい。

◆安全、安心に食べられることを望みます。中国の食材はもう買っていません。国内で少し高くても、安全、安心な食材であることを守って欲しい。アメリカ産の牛肉も怪しい想いを持っていて、なかなかスーパーでは買っていません。

◆近江牛が美味しいのは知っているが、高いのでなかなか食べられない。もっと手軽に食べられるように、もっと安くしてほしいと思う。

◆近江牛は全国的にブランド力がついてきていると思います。東京やテレビでもよく耳にします。自分自身は何回か食べたことはありますが、やはり高いため、普段の生活では食べません。

◆栄養化は、湖の問題だけでなく、人間にも適応されてよいような気がする。あまりにも霜降り部分が多い時、体のことを考えると、二の足を踏む。なるべくなら、赤身部分が多いけれど、ジューシーで柔らかい肉作りをして頂きたい。それと飼料の事ですが、なるべくなら、地産地消でできないものかと思う。

◆滋賀県の誇る近江牛、うれしく思います。県外の人にもファンになって欲しい。こんな素晴らしい近江牛を全国に知ってもらいたい。美味しいレシピ、有名店、テレビなど効果的にPRしてください。

◆低価格で食べ放題と言うような近江牛焼肉店があるが、本当に近江牛なのか疑問。滋賀県産=近江牛ではないので、外食産業はもっと顧客に本当の近江牛なのかわかるように示してほしい。

◆高級肉としての品格と質をいつまでも保ち続けてください。

◆どこのブランド牛もそうだが、歳をとってくると霜降りは、やわらかいもののしつこく感じてあまり量を食べれない。高い肉はシニア世代前後の購入が多いと思われ、その辺を意識した肉質（脂身はほどほど、赤身が柔らかい）を狙うべき。

◆まだまだ近江牛ブランドを全国に発信していく必要があります。これは、牛肉の宣伝だけでなく、滋賀=近江との結びつきを考えた取り組みを進めることです。滋賀県人は近江という地名に誇りを持っています。滋賀と表記するところを「近江（滋賀県）の**」とするくらいなことでもいいのでは。香川のうどん県よりも、品を高めて。

◆ブランド牛のため仕方ないと思うが、価格が高い、記念日などを設けて、安売りの日があればもっと消費につながると思う。