

令和3年度第4回「しがwebアンケートプラス調査」

(県内向け調査)の結果について

1 調査の目的

県政における喫緊の課題や重要事項について、インターネットを活用し適時迅速に県民の意識や意向を調査し、速やかに県の方針や県政運営に反映させるための基礎資料とする。

2 調査の概要

- (1) 調査対象 県内在住の満 18 歳以上の個人
- (2) 標本数 500 人
- (3) 調査方法 インターネットを利用し、パソコン、スマホ等により回答するWEB調査
- (4) 調査期間 令和4年1月4日(火)～1月11日(火)
- (5) 調査会社 株式会社都市設計総合研究所

3 調査項目

滋賀の水産物の認知度等に関する調査

4 主な調査結果

Q1 次の琵琶湖で獲れる水産物、「湖魚」のうち、知っているものはどれですか。(答えはいくつでも)

1 位:ビワマス	81.0%
2 位:ニゴロブナ(ふなずし)	72.8%
3 位:ホンモロコ	67.2%
4 位:コアユ	65.6%
5 位:セタシジミ	64.8%
6 位:ワカサギ	54.4%
7 位:スジエビ(川エビ)	46.2%
8 位:イサザやゴリ(ウロリ)	37.8%
9 位:ハス	34.8%
10 位:ヒウオ(氷魚)(琵琶湖のアユの透明な仔魚)	28.2%
11 位:特にない	10.0%
12 位:その他	1.4%

- ・「ビワマス」を知っていると回答した人が81.0%と最も多く、次いで「ニゴロブナ(ふなずし)」の72.8%、「ホンモロコ」の67.2%となっている。
- ・いずれの水産物も、年齢が上がるほど概ね認知度は高く、また女性に比べて男性の方が認知度は高くなっている。

Q2 次の「湖魚」のうち、食べたことがあるものはどれですか。(答えはいくつでも)

1 位:コアユ	78.0%
2 位:ニゴロブナ(ふなずし)	58.2%
3 位:ホンモロコ	55.5%
4 位:ビワマス	53.7%
5 位:スジエビ(川エビ)	50.6%
6 位:セタシジミ	50.3%
7 位:ワカサギ	45.1%
8 位:イサザやゴリ(ウロリ)	36.9%
9 位:ヒウオ(氷魚)(琵琶湖のアユの透明な仔魚)	21.0%
10 位:ハス	18.3%
11 位:特にない	6.4%
12位:その他	0.3%

- ・「コアユ」を食べたことがあると回答した人が 78.0%と最も多く、Q1 で知名度が最も高かった「ビワマス」は 53.4%と 4 位に後退しており、1 位と 4 位とが入れ替わっている。
- ・その他の品目を食べた割合は、概ね知名度と同様の傾向を示している。

Q3 Q2で「湖魚」を食べたことのある人にお尋ねします。食べた「湖魚」のうち、今後も食べたいものはどれですか。(答えはいくつでも)

1 位:コアユ	74.2%
2 位:ビワマス	37.1%
3 位:ワカサギ	35.2%
4 位:ホンモロコ	34.8%
5 位:ニゴロブナ(ふなずし)	32.4%
セタシジミ	32.4%
スジエビ(川エビ)	32.4%
8 位:イサザやゴリ(ウロリ)	24.6%
9 位:ヒウオ(氷魚)(琵琶湖のアユの透明な仔魚)	13.3%
10 位:特にない	8.6%
11 位:ハス	4.3%
12位:その他	0.4%

- ・今後も食べたいものとして「コアユ」と回答した人が 74.2%と最も多く、次いで「ビワマス」と回答した人の 37.1%のちょうど倍となっており、県民に定着した水産物であることが窺える。
- ・今後も食べたいものとして回答のあった 2 位の「ビワマス」以下は、Q2 で食べたことがあると回答した割合をいずれも下回り、一度食べた湖魚を再び食べたいと思う人(リピーター)が少ないことが窺える。

Q4 滋賀県では、「湖魚」の代表的なものを「琵琶湖八珍」としてPRしています。「琵琶湖八珍」について、知っていますか。

※「琵琶湖八珍」は琵琶湖の特徴的な魚介類である、ビワマス、コアユ、ハス、ホンモロコ、ニゴロブナ、スジエビ、ゴリ、イサザの 8 種で、昔から琵琶湖のめぐみとして親しまれてきました。(答えはひとつだけ)

1 位:聞いたことはあるが、良くは知らない	34.8%
2 位:知らない	34.0%
3 位:知っている	25.2%
4 位:大変良く知っている	6.0%

・「聞いたことはあるが、良くは知らない」と回答した人が34.8%と最も多く、次いで「知らない」と回答した人の 34.0%となっている。

・「知っている」および「大変よく知っている」と回答した人は合わせて 31.2%にとどまっており、知名度に課題があることが窺える。

Q5 「湖魚」全般に対して、どのようなイメージをお持ちですか。(答えはいくつでも)

1 位:良い食材だが、価格が高い	38.0%
2 位:貴重で魅力的な食材	35.2%
3 位:おいしい	28.2%
4 位:海の魚の方がおいしい	16.6%
5 位:何のイメージもわからない	14.4%
6 位:どこで購入できるのか分からない	13.0%
7 位:琵琶湖で獲れるのは外来魚ばかり	11.6%
8 位:魚が減って希少であり、食べようと思わない	7.8%
9 位:調理しやすい、食べやすい	5.6%
10 位:琵琶湖の魚が食べられると知らない	4.2%
11 位:その他	2.4%

・「良い食材だが、価格が高い」と回答した人が 38.0%と最も多く、次いで「貴重で魅力的な食材」の 35.2%、「おいしい」の 28.2%となっており、食材の味や品質についての評価は高いものの、価格の高さを挙げる人が多いことが窺える。

・「何のイメージもわからない」と回答した人については、40歳未満では、25%以上となっており、若年層での関心の低さが窺える。

・「その他」の中には、「泥臭い」等良くないイメージの回答がみられた。

Q6 「湖魚」はどのような場面で食べましたか。(答えはいくつでも)

1 位:加工品を購入して家庭で(家食)	69.5%
2 位:料理店・レストラン(食事中心の外出)	35.9%
3 位:贈答品(加工品)でもらって(家食)	34.0%
4 位:生魚(なまざかな)を購入し、家庭で調理して(家食)	24.6%
5 位:居酒屋・宴会(お酒中心の外出)	23.4%
6 位:旅館・ホテル(観光のための宿泊先での食事)	19.9%

7 位:イベント・お祭り(模擬店など)	18.4%
8 位:学校(給食・うみの子等)	14.1%
9 位:アウトドア(キャンプ、釣りなど)	10.2%
10 位:その他	2.7%

- ・「加工品を購入して家庭で(家食)」と回答した人が 69.5%と最も多く、次いで多い「料理店・レストラン(食事中心の夕食)」の 35.9%の倍近くとなっており、加工品をそのまま家庭で食べるのが一般的であることが窺える。
- ・30歳未満の若年層では、「学校(給食・うみの子等)」が 63.2%と最も多く、近年は学校でも湖魚を食べる機会が増えてきていることが窺える。
- ・「その他」の中に、「釣り」等で入手して食べたとの回答がみられた。

Q7 「湖魚」(鮮魚や加工品など)はどこで購入しましたか。(答えはいくつでも)

1 位:スーパー	37.2%
2 位:購入したことはない	31.8%
3 位:道の駅等の直販場 (鮮魚や佃煮、惣菜類などの食材・食品販売コーナー)	29.2%
4 位:湖魚、川魚専門店(川魚屋)	24.4%
5 位:魚専門店(主に海の魚などを販売している一般的な魚屋)	11.6%
6 位:サービスエリアや観光地等の土産物売り場 (佃煮セットや干物などの土産物商品販売コーナー)	11.2%
7 位:漁協等の事務所や漁港等での販売	5.6%
8 位:通販、ネット販売	2.4%
9 位:その他	2.0%

- ・「購入したことはない」と回答した人は 31.8%であり、購入経験のある人の方が多い。
- ・購入場所としては、「スーパー」と回答した人が 37.2%と最も多く、次いで「道の駅等の直販場」の 29.2%、「湖魚、川魚専門店」の 24.4%となっており、スーパーや直販場、川魚屋が購入場所の中心となっている。
- ・「通販、ネット販売」と回答した人は 2.4%にとどまり、対面以外での販売環境等に課題があることが窺える。

Q8 「湖魚」に限らず、「海産魚」も含めて魚介類を食べる頻度はどの程度ですか。(答えはひとつ)

1 位:週に数回程度	35.8%
2 位:週に1回程度	19.2%
3 位:月に1~2回	11.8%
4 位:食べない	9.2%
5 位:2~3ヶ月に1回程度	8.2%
6 位:年に1~2回程度	7.8%
7 位:数年に1回程度	5.6%
8 位:ほぼ毎日	2.4%

・「週に数回程度」と回答した人が 35.8%と最も多く、次いで「週に1回程度」が 19.2%などとなり、週に1回以上食べる人は 57.4%となっている。

Q9 「湖魚」を食べる頻度はどの程度ですか。(答えはひとつ)

1 位:年に1~2回程度	25.6%
2 位:数年に1回程度	21.4%
3 位:2~3ヶ月に1回程度	20.0%
4 位:食べない	12.6%
5 位:月に1~2回	12.3%
6 位:週に1回程度	4.8%
7 位:週に数回程度	2.9%
8 位:ほぼ毎日	0.2%

・「年に1~2回程度」と回答した人が 25.6%と最も多く、次いで「数年に1回程度」と回答した人が 21.4%などとなっている。

・週1回以上食べる人は 7.9%と、Q8 の海産魚を含めた魚介類を食べる頻度と比較すると、湖魚を食べる頻度は大幅に低くなっている。

Q10 もっと「湖魚」を食べる人が増えるためには、どのようにすればよいと思いますか。(答えはいくつでも)

1 位:スーパー等量販店で取り扱ってもらい、または取扱量を増やす	43.4%
2 位:「湖魚」のブランド化を進める	33.2%
3 位:イベント等でのPR、情報発信を強化する	31.8%
4 位:魅力的な商品開発を促す	30.4%
飲食店等で「湖魚」を活かした魅力的な料理を提供してもらう	30.4%
6 位:「湖魚」を使った調理コンテスト等でおいしい食べ方を広める	21.8%
7 位:わからない	16.6%
8 位:お酒や米に関連する企業や有名店とタイアップする	15.6%
9 位:ネット通販での取扱を増やす	15.4%
10 位:その他	3.8%

・「スーパー等量販店で取り扱ってもらい、または取扱量を増やす」と回答した人が 43.4%と最も多く、次いで「湖魚」のブランド化を進める」が 33.2%、「イベント等でのPR、情報発信を強化する」が 31.8%となり、気軽に購入できる環境にすることが重要と考える人が多いことが窺える。

・「その他」の中に、「生臭いというイメージをなくす」、「ふるさと納税で活用する」、「甘すぎるのが多いので現代風にアレンジした方がいい」という回答があった。

Q11 湖魚の認知度を高め、消費を伸ばして琵琶湖漁業を元気にするために効果的と思う取組があればお書きください。(自由記述)

500名のうち、260名の方(52.0%)からご意見をいただいた。

- ・SNS やテレビでの情報発信を挙げた人は32人であった。
 - ・スーパーでの販売充実を挙げた人は20人であった。
 - ・求めやすい価格を挙げた人が24人であった。
 - ・その他特筆すべき意見として、
 - 「漁獲量を回復させて、お手頃価格にする」
 - 「漁獲量を一定に保つことが大事」
 - 「琵琶湖=湖魚のアピールができていない」
 - 「購入時にポイント(電子決済サービスのポイントなど)が付加されるように」
 - 「酒の好きな人には、滋賀の地酒とタイアップしてのPR が効果的」
 - 「学校給食に出していく」
 - 「琵琶湖の観光と結び付けたPRをする」、
 - 「ビワイチとの連携」
- といったご意見が寄せられた。

