

有明海アサリ漁業適正化推進事業

－アサリに関する消費者の意識調査－

篠原 満寿美・徳田 眞孝

福岡県有明海では、ここ数年アサリの漁獲量は減少していたが、有明海再生対策の推進による覆砂底質改善などにより、アサリの漁獲量が増加している。しかし、福岡県有明海産のアサリは系統だった販売体制の構築が遅れているため県民の食卓に届いていないのが現状である。今後、福岡県有明海産アサリとして、販売促進を進めるために必要な消費者のアサリに対するニーズの把握を目的とし、消費者の意識調査を行った。

方法

平成19年4月14・15日に柏原漁協の直販所「海の駅」、4月29・30日に宗像漁協福岡支所の直販所「おさかな市場」で行われた福岡県有明海産アサリの試験販売イベント会場において、アサリ購入者に依頼文、アサリに関するアンケート調査票、返信用封筒を1セットにして配布し、返信によるアンケート調査を行った。

結果及び考察

1. アンケート配布及び有効回答数

アンケートは700通配布し、配布2週間後に回収した。有効回答数は156通、有効回答率は22%であった。

2. 回答者の属性

回答者の性別割合は、男性39%、女性60%、年齢別では、50代、60代が多く、二者で6割以上を占めていた（図1、2）。

3. アサリの好き嫌い

アサリを食べることが好きかどうかについて年齢別に示した（図4）。「好き」と答えた回答者が80%、どちらかといえば好きと答えた回答者が19%とほとんどの回答者がアサリを食べることが好きであった。

4. アサリの購入場所（複数回答）

アサリの購入場所について年齢別に示した（図5）。「スーパーマーケット」と答えた回答者が72人と最も

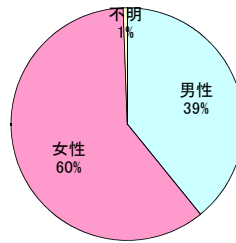


図1 性別

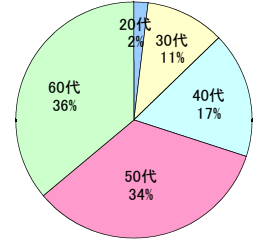


図2 年齢構成

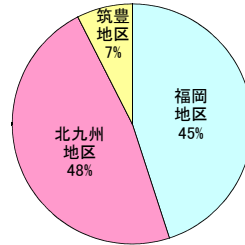


図3 居住地

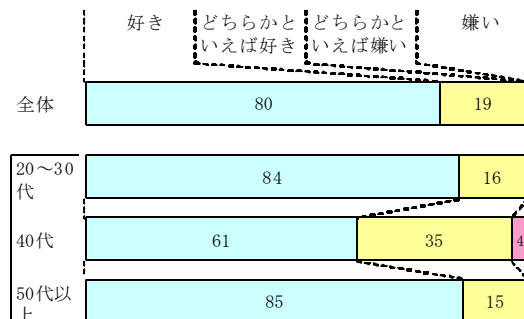


図4 アサリを食べることが好きかどうか (%)

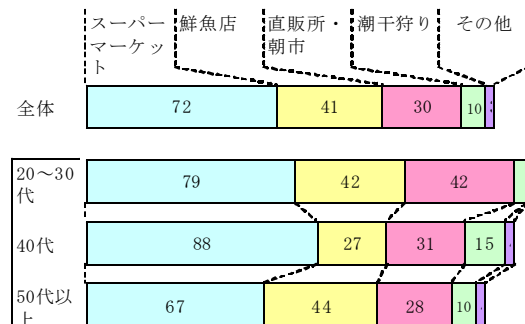


図5 アサリの購入場所（複数回答、人数）

も多く、続いて「鮮魚店」41人、「直販所」30人と続いた。

5. アサリの購入量

普段購入しているアサリの購入量を年齢別に示した（図6）。「200～300g」と答えた回答者が38%ともっとも多かった。

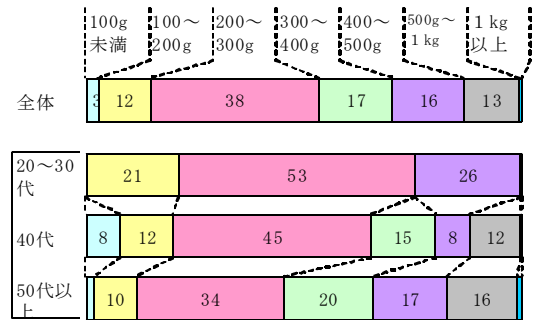


図6 アサリの購入量（%）

6. 冷凍アサリの購入

冷凍アサリを購入して食べるかについて年齢別に示した（図7）。「食べない」が87%と多く、自由回答では、シーフードミックスに入っているアサリは食べているが、アサリ単品は購入しないという意見もあり、冷凍アサリは家庭用の食材として浸透していないようだ。

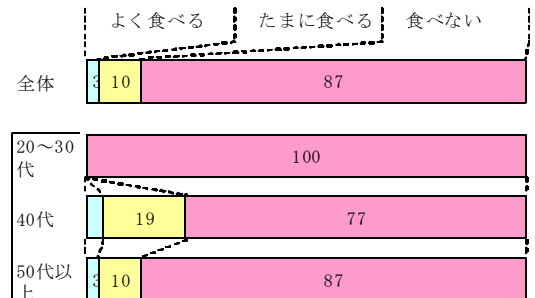


図7 冷凍アサリの購入（%）

7. アサリの購入時期

アサリの購入時期について年齢別に示した（図8）。「年間を通じてアサリを買う」が54%、「買う時期が決まっている」が46%で、買う時期が決まっていると回答した人は、理由として「旬の美味しいアサリが食べたいから」、「旬以外の時期は美味しくない」などを挙げている。現在、アサリはスーパー等で年間を通じて販売されており、消費者側がいつでもアサリを購入できる環境であることが年間を通じてアサリを買うという人の割合を高めていると推測される。

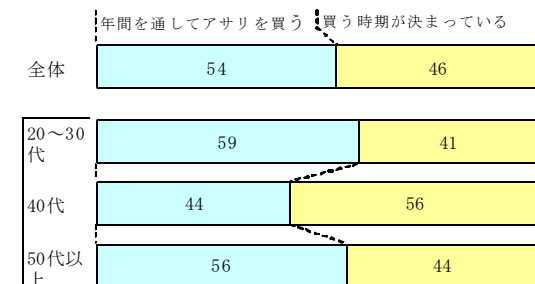


図8 アサリの購入時期（%）

8. アサリの調理方法（複数回答）

普段、家庭で行うアサリの調理方法について年齢別に示した（図9）。味噌汁が94人、アサリバターが78人、酒蒸しが47人であった。アサリの調理方法は、定番が多く、バリエーションには乏しい傾向にある。

9. アサリの活きのよさの判別

アサリが活きているという判別が可能かどうかを年齢別に示した（図10）。全体で見ると、判別できる人は66%、判別できない人は34%であった。年齢別に見ると、20～30代の世代は、判別できない人（63%）ができる人（37%）を大幅に上回っており、年齢が低い方がアサリの活きのよさを判別できる割合が低くなっていた。

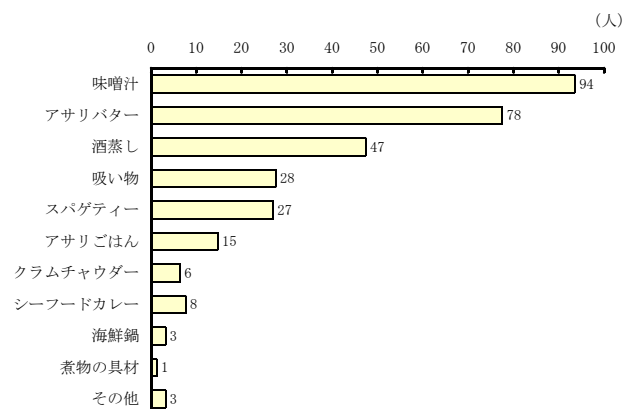


図9 アサリの調理方法（人数）

10. アサリの産地選択

アサリの購入時に、価格・数量・大きさなど条件が同じであればどの産地を選択するかを年齢別に示した（図11）。有明海産が48%がもっとも多く、次いで福

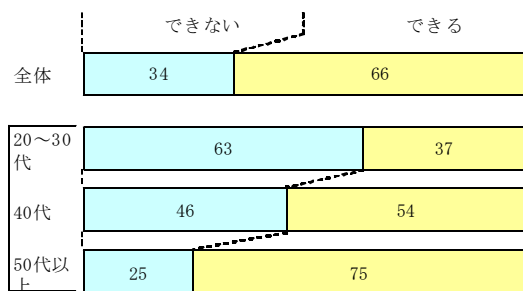


図10 アサリの活きのよさの判別 (%)

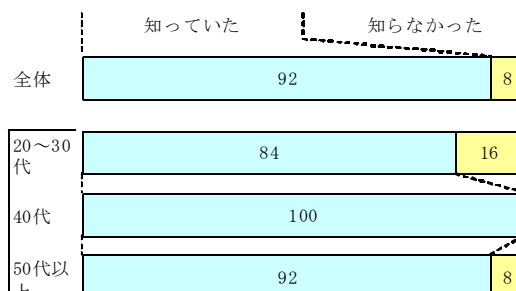


図14 福岡県有明海でアサリが漁獲されていることを知っているか (%)

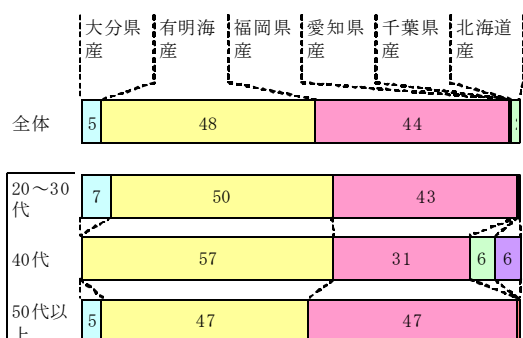


図11 アサリの産地選択 (%)

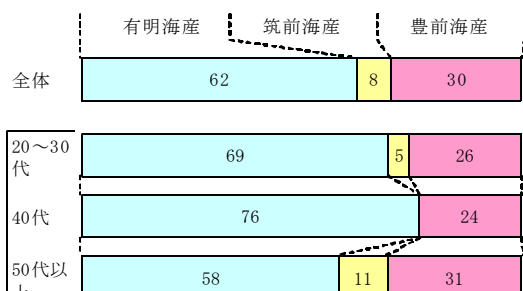


図12 福岡県内アサリの産地選択 (%)

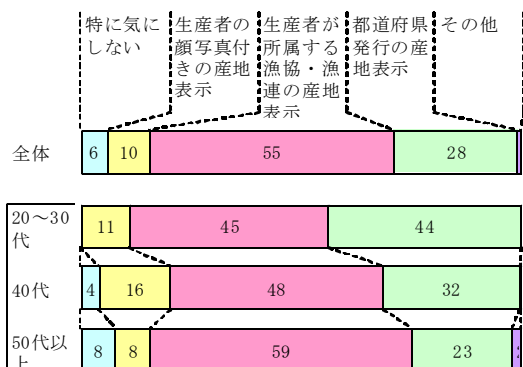


図13 アサリの産地表示方法 (%)

岡県産が44%となった。自由回答をみると、産地の選択として近距離産地＝新鮮というイメージから県内を選択しているようだ。

11. 福岡県内のアサリ産地選択

アサリの購入時に、福岡県内のどのアサリ産地を選択するかどうかを年齢別に示した(図12)。有明海産が62%ともっとも高く、次いで豊前海産30%、筑前海産8%であった。県内のアサリ産地としては、有明海がもっとも認知されている。

12. アサリ産地表示方法

どのようなアサリ産地表示の望ましいかについて年齢別に示した(図13)。生産者が所属する漁協・漁連の産地表示が55%ともっとも高く、次いで都道府県発行の産地表示が28%と続く。漁協・漁連の信頼度・知名度は高いことが伺える。

13. 福岡県有明海でのアサリ漁獲について

福岡県有明海においてアサリが漁獲されていることを知っているかどうかについて、年齢別に示した(図14)。知っているが92%と高く、福岡県有明海はアサリの産地として認識されていることがわかる。

14. 自由回答

意見欄に記入された自由な意見について集約し、「福岡県有明海産のアサリの大きさ・味について」、「産地・産地表示について」、「砂抜き」、「その他」の4項目に分けて示した(表1)。

今回試験販売した福岡県有明海産のアサリの大きさ・味については、大きさが小粒という意見がいくつかあった。味はおおむね好評であった。産地・産地表示については、産地偽装や海外からの貝の移植など産地表示に対

表 1 自由回答

項目別	自由回答
福岡県有明海産のアサリの大きさ・味について	<ul style="list-style-type: none"> ・大きさが小粒 ・味は美味しい ・出汁がよく出た ・大きさを小粒、大粒にわけて販売してほしい
産地・産地表示について	<ul style="list-style-type: none"> ・中国産ばかり販売されているので、地元産を販売してほしい ・有明海産アサリという外国（特に北朝鮮）の貝をまいて、販売しているというイメージがある。 ・産地が表示されていても、表示自体に疑いをもっている
砂抜き	<ul style="list-style-type: none"> ・砂抜きされたアサリを購入したい ・砂が入っているアサリを購入すると次からの購買意欲が下がる
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・有明海の問題 ・子供たちに対するアサリの魚食普及の必要性 ・地元魚を取り扱う販売店の必要性 ・最近のアサリは活きが悪く、美味しくないことが多い ・アサリの栄養価が高い事は知っているが、頻繁には食べない

する不信感などの意見が多く寄せられた。砂抜きについては、砂が抜けていて当然という意識が強く、砂が入っているとアサリの購買意欲が低下するとの意見があった。

今回のアンケート結果より、県内消費者は有明海をアサリの産地として認識しており、有明海が近場であるため有明海産アサリは新鮮だというイメージを持っていることが伺えた。また、望ましい産地表示として「生産者が所属する漁協・漁連の産地表示」がもっとも多く、今後のアサリ販売促進において漁協・漁連の知名度を有効

に利用することが重要な方法であると考えられた。

また、アンケートの自由回答の中で、多かった回答は、アサリの産地偽装や海外からの貝の移植など産地表示に対する不信感についてであった。ここ数年、この問題はテレビ・新聞などで大きく報道されたため、消費者の意識に定着しており、アサリを購入する際の阻害要因になっているようだ。今後、アサリの販売促進を行っていくために、適正な産地表示を徹底し（産地偽装等の負のイメージを払拭）、従来から知られているアサリの栄養価についてアピールするなど購入意欲をあげる努力が必要であると考えられた。

県産水産物消費拡大事業

徳田 眞孝・篠原 満寿美

近年、漁業者や漁協が主催・参加する直販所が県内で増加している。直販所の商品は、高鮮度の水産物であること、生産者の顔が見え安心であること等、量販店では対応できない消費者ニーズに応えるものを持っており、漁業者と消費者を直接結ぶ新たな流通チャネルとして、直販所の役割は、今後もますます大きくなっていくものと思われる。

本事業は、県産水産物の消費拡大のために、新鮮で美味しい水産物を入手できる朝市や産地直売店の情報を広く県民に提供することを目的としており、その一環として、直接販売の実態調査を実施し、それを整理するとともに、直販所 PR パンフレットを作成したので報告する。

方 法

1. 直販所実態調査

県内の直接販売の実態を把握するため、漁協や漁業者がグループ単位となって主催もしくは参加して水産物を出荷している朝市、夕市及び産地直売店（ただし、個人経営のもの及びカキ等の単品種の取り扱いのものは除く、以下直販所という）を対象に、直販所の運営形態、販売実績、販売形態、漁業者の参加形態等について、直販所の運営者、漁協、参加漁業者等に聞き取り調査を行



図1 直販所の位置

った。

2. PRパンフレットの作成

実態調査結果に基づき、県内の直販所の位置や連絡先等を記した「福岡県直販所マップ」を作成した。

結果及び考察

1. 直販所実態調査

平成19年度に開催されている県内の直販所の位置を図1に、開設数の推移を図2に示した。直販所は、県内に38ヶ所あり、うち特定の日時に開催する朝市、夕市（以下朝市型という）は17カ所、常設の店舗（以下店舗型という）は21カ所であった。平成19年4月に糸島地区において伊都菜彩（前原市）が新しく開設したため、昨年より店舗型が1箇所増加した。

平成19年度の各直販所の開設状況を表1に示した。なお、販売方式については、漁業者が直販所に出向き客に直面して販売するものを直接販売、直販所が漁業者から商品を買取って販売するものを買取販売、漁業者が個人レベルで直販所に販売を委託し、直販所は手数料として販売価格の一定の割合を徴収するものを委託販売としている。

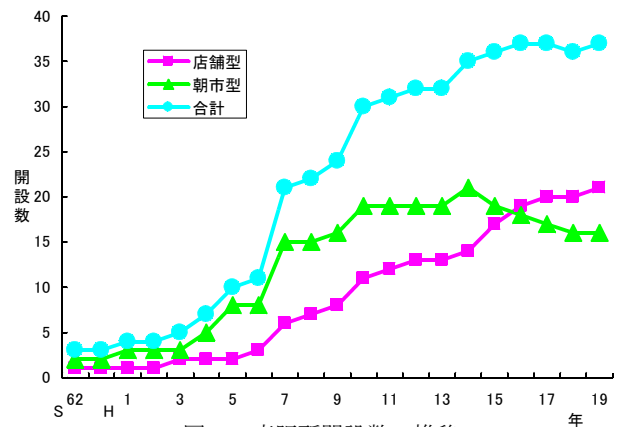


図2 直販所開設数の推移

表 1 各直販所の開設状況

種別	名称	場所	開催日	時間	実施主体	商品	販売方式
朝市型	福吉ふれあい朝市	二丈町JA福吉支店前広場	日曜	3～9月:7:30～10～2月:8:00～	朝市構成員の団体	農産物、水産物	直接販売
	二丈ふれあい土曜夕市	二丈町役場駐車場	土曜	4～9月:16:00～10～3月:15:00～	二丈夕市の会	農産物、水産物	直接販売
	志摩の朝市	志摩町中央公園	日曜	6～9月:5:30～9:00 10～5月:6:00～9:00	志摩の朝市会	農産物、水産物	直接販売
	唐泊漁師直販市	福岡市西区海釣り公園緑地	不定期	9:00～	福岡市漁協唐泊支所	水産物	買取販売
	姪浜朝市	福岡市西区博多港姪浜地区敷地内	日曜	5:30～	福岡市漁協姪浜支所	農産物、水産物	直接販売
	伊崎おさかな夕市	福岡市中央区博多港伊崎地区敷地内	土曜	15:00～	福岡市漁協伊崎支所	水産物	直接販売
	弘の夕市	福岡市東区弘漁港敷地内	第2、4土曜	14:00～	福岡市漁協弘支所	水産物	直接販売
	福岡ふれあい朝市	福津市福岡漁港敷地内	第1、3日曜日	6:30～	宗像漁協福岡支所	水産物	直接販売
	津屋崎魚まつり	福津市津屋崎漁港敷地内	日曜	12～3月:7:00～4～11月:6:00～	津屋崎支所朝市実行委員会	農産物、水産物	直接販売
	いか太郎	宗像市神湊漁港敷地内	日曜	1～3月:8:00～4～12月:7:00～	宗像漁協本所	水産物	直接販売
	鐘崎朝市大漁祭り	玄海町鐘崎漁港敷地内	日曜	6:00～	鐘崎漁協	農産物、水産物	直接販売
	とれとれ朝市	北九州市小倉北区平松漁港敷地内	第1日曜日	7:00～	北九州漁協平松支所	水産物	直接販売
	苅田町漁協金曜夕市	苅田町苅田駅前広場	金曜	15:00～	苅田町漁協	水産物(加工品)	直接販売
	蓑島漁協日曜ふれあい市	行橋市蓑島漁港敷地内	日曜	14:00～	蓑島漁協	水産物	直接販売
	豊築漁協椎田町支所朝市	椎田町椎田漁港敷地内	日曜	8:00～	豊築漁協椎田町支所	水産物	直接販売
	豊築漁協宇島本所朝市	豊前市宇島漁港敷地内	土曜	6:00～	豊築漁協本所	水産物	直接販売
	中島朝市	大和町大徳商店街	毎日	8:30～	朝市構成員の団体	農産物、水産物	直接販売
店舗型	福吉ふれあい交流センター 福ふくの里	二丈町福井6333	毎日	9:00～17:00	(有)福ふくの里	農産物、水産物	委託販売
	産直きらら	二丈町深江598-1	毎日(第3火曜定休)	9:00～18:00	リフレッシュ二丈(3セク)	農産物、水産物	委託販売
	JA糸島 アグリ	志摩町大字小富士14-34	毎日	平日8:45～19:00 土・日・祝9:00～17:00	糸島農協	農産物、水産物	委託販売
	JF糸島 志摩の四季	志摩町大字津和崎33-1	毎日	8:30～18:30	(株)JF糸島志摩の四季	農産物、水産物	委託販売
	伊都菜彩	前原市波多江567	毎日	9:00～18:00	糸島農協	農産物、水産物	委託販売
	ぎょれん博多漁師処	福岡市中央区舞鶴2-4-19	月曜～金曜	9:30～16:00	福岡県漁業協同組合連合会	水産物(加工品)	買取販売
	漁師直販の店 あこめ	博多港姪浜地区敷地内	月曜～土曜	10:00～17:00	福岡市漁協姪浜支所	水産物	買取販売
	志賀島自然休養村センター	福岡市東区大字志賀島411-3	毎日(水曜定休)	10:00～17:00(売店)	福岡市漁協志賀島支所	水産物(加工品)	買取販売
	能古観光漁業センター	福岡市西区能古	毎日	9:00～18:00	福岡市漁協能古支所	水産物他	買取販売
	相島地域物産展示販売施設	糟屋郡新宮町大字相島	毎日(水曜定休)	11:00～16:00	新宮相島漁協	水産物(加工品)	買取販売
	ひとまるの里	糟屋郡新宮町大字下府1206-2	毎日	9:00～17:30	ひとまるの里利用組合	農産物、水産物	委託販売
	お魚市場	福津市福岡漁港敷地内	毎日	3～10月:9:30～18:00 11～4月:9:00～17:30	宗像漁協福岡支所	水産物	買取販売
	ふれあい広場ふくま	福津市上西郷539-1	毎日(火曜定休)	8:30～17:00	ふれあい広場ふくま利用組合	農産物、水産物	委託販売
	お魚センターうみがめ	福津市津屋崎1187-3	毎日(火曜定休)	8:30～17:00	お魚センター利用組合	農産物、水産物	委託販売
	あんずの里市	津屋崎町大字勝浦1667-1	毎日(火曜定休)	8:30～17:00	あんずの里市利用組合	農産物、水産物	委託販売
	アクシス玄海(観光物産館)	宗像市大字深田588	毎日(月曜定休)	9:00～17:00	宗像観光協会	農産物、水産物	委託販売
	筑前あしや 海の駅 遠賀漁協活魚センター	芦屋町山鹿柏原漁港敷地内	毎日(水曜定休)	9:00～19:00	遠賀漁協	水産物	買取販売
	汐入の里 物産館	北九州市若松区大字安屋3710	毎日(火曜定休)	1～3月:10:00～16:00 4～12月:10:00～17:00	(株)p-balance	農産物、水産物	委託販売
	脇田水産物直売所	北九州市若松区脇田漁港敷地内	毎日(火、木曜定休)	10:00～15:00	脇田漁協	水産物	買取販売
	道の駅「豊前おこしかけ」水産物直売所	豊前市大字四郎丸1041-1	毎日	8:00～午前中	豊築漁協 ※道の駅は(株)ぶぜん街づくり会社	水産物	直接販売
豊前ふれあい市場	豊前市大字荒堀680-1	毎日	7:00～18:00	福岡豊築農業協同組合	農産物、水産物	委託販売	

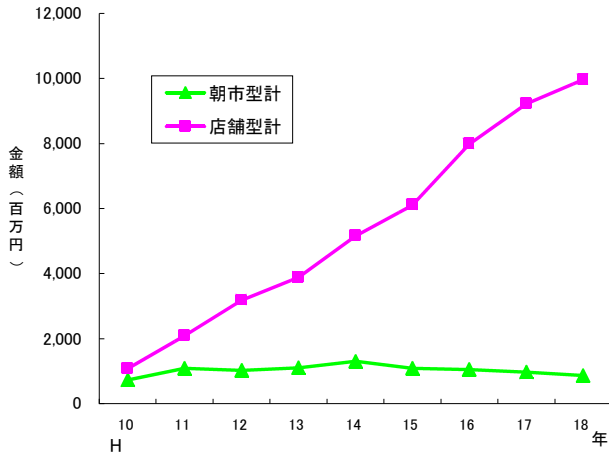


図3 直販所の販売額の推移

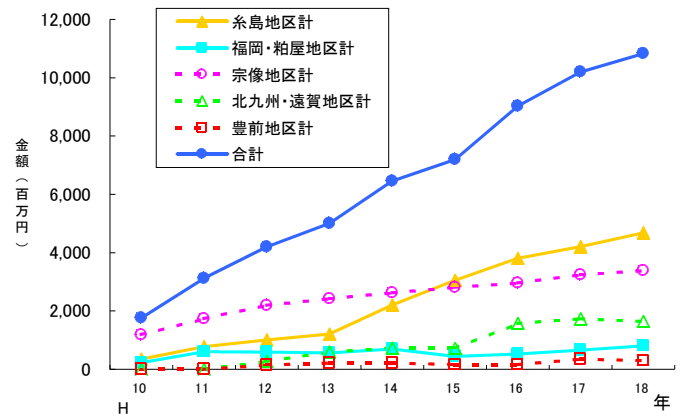


図4 直販所の地区別販売額の推移

直販所における水産物の販売額の推移を図3に、地区別の推移を図4に示した。平成18年度の販売額は、朝市型は前年から12%減の8千6百万円、店舗型は前年から8%増の約10億円で、全体では10億8千万円と6.2%増加した。地区別では、糸島、宗像地区が増加したが、他地区は前年並みであった。

2. PRパンフレットの作成

PRパンフレットを図5に示した。PRパンフレットには、直販所の位置、開催時間、連絡先等を記した直販所マップ以外にも、代表的な直販所の内容と福岡の主なブランド水産物の情報も盛り込んだ。県の水産関係施設及び各イベント開催時に配布し、一般県民に直販所の活発な利用を呼びかける予定である。

