

九州シンクタンク六社会共同調査 『食と観光に関する意識調査』概要

平成 17 年 5 月
九州シンクタンク六社会

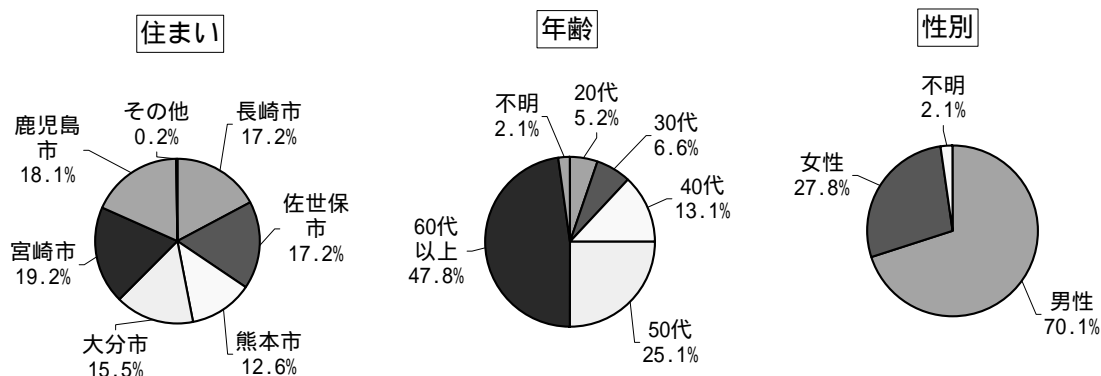
はじめに

近年、観光客を呼び込むきっかけとしての「食」の活用が注目を集めており、九州各県でもその掘り起しに力を入れている。そこで、今回、九州 5 県に活動拠点を置く、地方銀行系のシンクタンクで構成する「六社会」の機能・特性を活かし、共同事業としては初めての試みとして生活者を対象に「食と観光」に関する意識調査を実施し、九州の代表的な「食」に対する評価について考察を行った。

なお、アンケート回答者の属性については、50 代、60 代以上のシニア世代が 7 割以上を占めている。経済的・時間的に余裕があるこれらの世代は、今後の観光市場を考えていく上で非常に重要なターゲットであり、将来の市場動向を占う上でもそのニーズや意向等については捕捉しておく必要があるものと思われる。

【調査概要】

- ・ 調査対象：長崎市・佐世保市・大分市・熊本市・宮崎市・鹿児島市に在住の男女
(電話帳による無作為抽出法：各市 1,000 名、合計 6,000 名)
- ・ 調査項目：国内宿泊旅行の回数、目的地を選定する際のポイント
「食」に関する事前情報収集の状況、九州各県の「食」に関する評価 他
- ・ 調査方法：郵送法
- ・ 調査時期：平成 16 年 11 月
- ・ 有効回答：1,119 人 (有効回答率 18.7%)
- ・ 回答者の属性

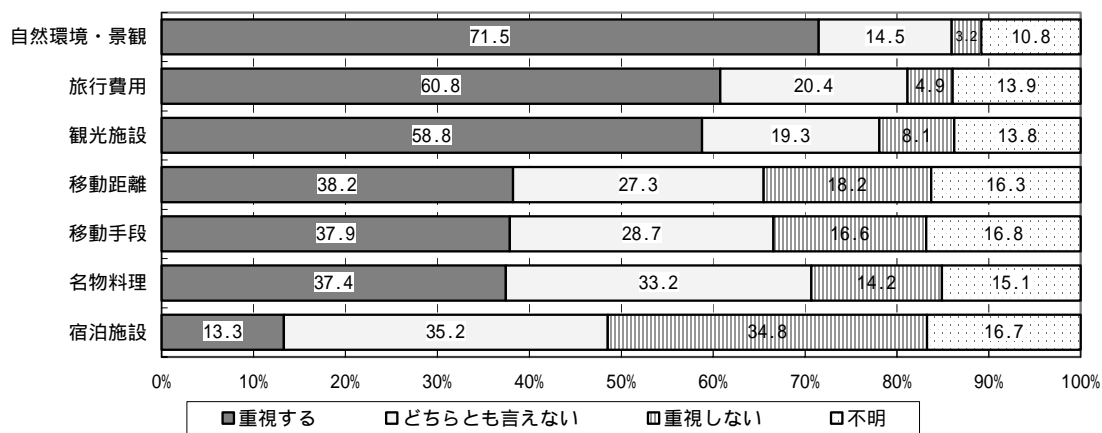


1. 宿泊を伴う国内旅行の目的地選定のポイント

宿泊を伴う国内旅行の目的地選定の際に重視するポイントについて尋ねたところ、「自然環境・景観」を重視すると回答した人が全体の71.5%を占め、以下、「旅行費用」(60.8%)、「観光施設」(58.8%)と続いた。なお、最も低かったのは「宿泊施設」の13.3%である。

「名物料理」については、重視する割合は37.4%と、「移動距離」や「移動手段」と同程度の水準にとどまっているが、重視しない割合は14.2%と「移動距離」(18.2%)「移動手段」(16.6%)を下回り、上位の3項目に次ぐ値であることから、目的地選定の際の「食」の重要度は看過できないものと思われる。

目的地選定のポイント

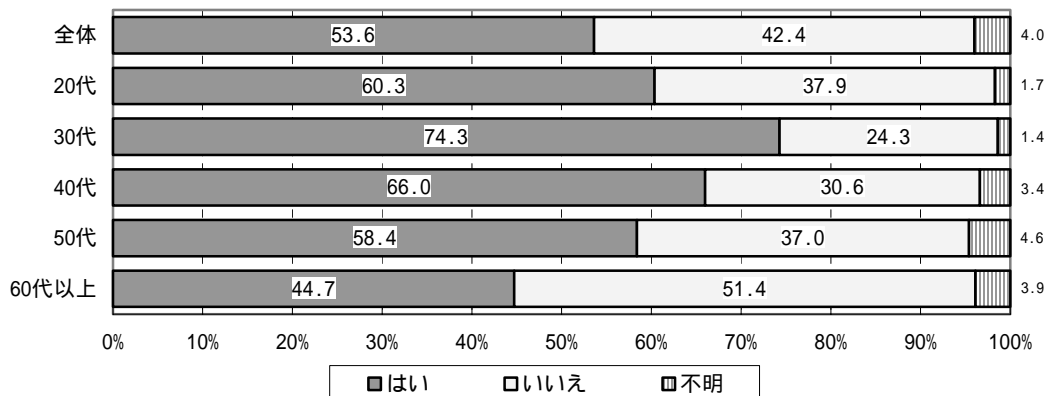


2. 宿泊を伴う旅行をする際の食事の事前情報収集の有無

また、旅行先での食事の事前情報収集の有無についてたずねたところ、全体では過半数となる53.6%が事前に情報収集をしている結果となった。

年代別では、「30代」が74.3%と最も多く、以下、「40代」が66.0%、「20代」が60.3%、「50代」が58.4%、「60代以上」が44.7%となっており、どちらかという若い世代で事前に情報を収集する傾向が強いようである。しかしながら、「60代以上」でも4割以上が事前に情報を収集しており、旅行先の食事については、あらかじめ情報を収集して臨むというスタイルが定着しているようである。

旅行先での食事の事前情報収集の有無



3.九州の代表的な「食」に対する評価

次に各県の代表的な「食」を8つずつ合計40品目提示して、「認知度(知っている)」、「経験度(食べたことがある)」、「意向度(食べてみたい)」について尋ねたところ、以下のような結果となった。

(1)「食」の認知度～知っている～

最も認知度が高かったのは長崎の「ちゃんぼん・皿うどん」で99.4%と、ほぼ全員が「知っている」という結果になった。これに続くのが、熊本の「馬刺し」98.3%、鹿児島県の「さつまあげ」98.2%、熊本の「辛しレンコン」97.0%で、上位の7品目が9割を超える高い認知度となった。それに対して、認知度が5割以下の品目が10品目に上っており、最下位は熊本県の「^{タイビーエン}太平燕」の20.7%だった。全体的な傾向として、上位には流通ルートが確立され、外食チェーン店や土産店などでも提供(販売)されている品目が多く、下位には現地でしか食べることが出来ないような郷土色の強い品目が集中している(詳細は別添資料を参照下さい)。

「食」の認知度(上位10品目)

No	品名	県名	認知度(%)
1	ちゃんぼん・皿うどん	長崎	99.4
2	馬刺し	熊本	98.3
3	さつまあげ	鹿児島	98.2
4	辛しレンコン	熊本	97.0
5	かるかん	鹿児島	96.2
6	関アジ・関サバ	大分	95.2
7	焼酎(芋・黒糖)	鹿児島	90.5
8	スイカ	熊本	89.6
9	黒豚料理	鹿児島	85.9
10	麦焼酎	大分	85.6

(2)「食」の経験度～食べたことがある～

最も経験度が高かったのは、認知度と同様に長崎の「ちゃんぼん・皿うどん」で96.9%に上り、これに続くのが、鹿児島県の「さつまあげ」95.6%、鹿児島県の「かるかん」94.6%、熊本の「辛しレンコン」91.0%で、上位4品目が9割を超える高い経験度となった。これら4品目は、認知度でも9割を超えており、ほとんどの人が“知っているし、食べたことがある”「食」であると言える。一方、経験度が5割を切る品目については18品目と、認知度の10品目を大幅に上回っている。さらに、経験度が2割以下も5品目あり、最も経験度が低かったのは長崎の「海軍シチュー」6.8%だった。

全体的な傾向としては、認知度と同様に上位には流通ルートが確立されている品目が多く、下位には現地でしか味わえないような郷土色の強い料理等が多く見受けられる(詳細は別添資料を参照下さい)。

「食」の経験度(上位10品目)

No	品名	県名	経験度(%)
1	ちゃんぼん・皿うどん	長崎	96.9
2	さつまあげ	鹿児島	95.6
3	かるかん	鹿児島	94.6
4	辛しレンコン	熊本	91.0
5	馬刺し	熊本	88.3
6	スイカ	熊本	85.8
7	きびなご	鹿児島	77.4
8	焼酎(芋・黒糖)	鹿児島	74.7
9	メロン	熊本	74.3
10	関アジ・関サバ	大分	70.8

(3)「食」に対する今後の意向度～(また)食べてみたい～

最も食べたいという意向が高かったのは、長崎の「ちゃんぼん・皿うどん」で91.0%と唯一9割を超える高い水準となり、認知度と経験度と合わせて“3冠”を達成する結果となった。これに続くのが、大分の「関アジ・関サバ」87.3%、鹿児島県の「さつまあげ」85.8%と「黒豚料理」83.1%で、上位7品目が8割を超える水準となった。一方、5割を切った品目は最下位の熊本の「^{タイピエモン}太平燕」49.1%の1品目にとどまった。全体的な傾向としては、熊本の「車海老」や大分の「城下カレイ」、「豊後牛」などのように、認知度や経験度で中～下位だった品目が上位にランクされるケースが散見される。当地でしか食べられない品目や、比較的価格が高いと思われる品目などで意向が高くなっているようだ(詳細は別添資料を参照下さい)。

今後の意向度(上位10品目)

No	品名	県名	意向度(%)
1	ちゃんぼん・皿うどん	長崎	91.0
2	関アジ・関サバ	大分	87.3
3	さつまあげ	鹿児島	85.8
4	黒豚料理	鹿児島	83.1
5	メロン	熊本	82.5
6	車海老	熊本	82.3
7	スイカ	熊本	81.0
8	城下カレイ	大分	79.9
9	地鶏	宮崎	79.5
10	豊後牛	大分	79.3

(4)「食」に対する総合評価～認知経験度と意向度の関係からみた評価～

本調査のまとめにあたり、「知っていて、食べたことがある」という認知経験度と「また食べてみたい」という意向度の関係からグルーピングを行い、それぞれの料理や特産品のポジショニングを探った。

全40品目の認知経験度と意向度の平均値(認知経験度:47.1%、意向度:77.7%)をグラフ上に引き、それぞれのスコアをプロットしたものが次ページの図表であり、“認知経験度と意向度のいずれも平均を上回る”グループA、“認知経験度は平均を下回るが、意向度は平均を上回る”グループB、“認知経験度は平均を上回るが、意向度は平均を下回る”グループC、“認知経験度と意向度のいずれも平均を下回る”グループDの4つにグルーピングできる。

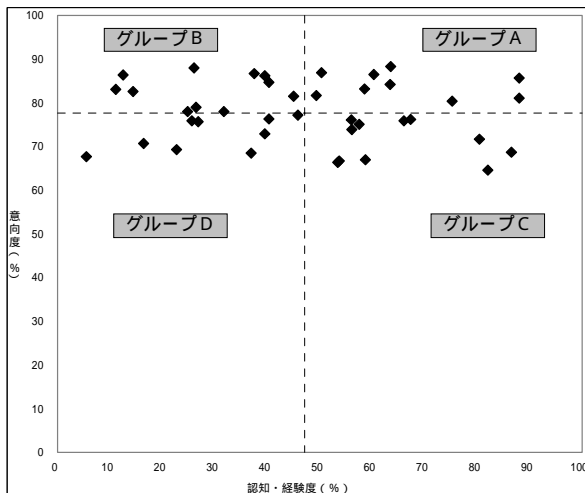
グループAが、認知経験度と意向度のいずれも平均を上回ることから、PR活動の展開や流通の確立などにより認知度や経験度も高く、加えて意向度も高い理想的な(めざすべき)ゾーンであると考えられる。長崎の「ちゃんぼん・皿うどん」をはじめ、鹿児島県の「さつまあげ」と「黒豚料理」、熊本の「スイカ」と「メロン」、「車海老」、大分の「関アジ・関サバ」、宮崎の「地鶏」の9品目が該当している。

それに対して、いずれも平均を下回るグループDは、認知経験度と意向度も低いことから、今後、積極的なPR活動の展開や品質向上に向けた取組みなどが求められる。鹿児島県の「ラーメン」と「鶏飯」、宮崎の「チキン南蛮」と「冷や汁」、長崎の「卓袱料理」と「諫早のうなぎ」、「トルコライス」、「鯛しゃぶ」、「海軍シチュー」の9品目が該当している。

また、グループBは、認知経験度が低いものの、意向度は高くなっており、“食べたことがある人”は高い評価をしていることから、商品そのもののポテンシャルが高く、積極的なPR活動や流通の確立等によりグループAへの移行が見込まれる。鹿児島県の「白熊」、

大分の「豊後牛」と「城下カレイ」、白杵のふぐ、とり天、佐伯の寿司、宮崎の「宮崎牛」と「レタス巻き」、長崎の「九十九島カキ」と「佐世保バーガー」、熊本の「^{タイピエン}太平燕」の11品目が該当している。グループBとは逆に、認知経験度が高いものの、意向度が低くなっているのがグループCで、PR活動もさることながら、品質のより一層の向上に努力することが望まれる。鹿児島県の「かるかん」と「きびなご」、焼酎(芋・黒糖)、熊本県の「辛しレンコン」と「馬刺し」、球磨焼酎、大分の「麦焼酎」と「だんご汁」、宮崎の「焼酎」と「千切り大根」、日向夏」の11品目が該当している。

認知経験度と意向度によるグルーピング



グループB
品質に対する評価は高いものの、PR不足等により相対的に認知度や経験度が低い

品名	県名	認知・経験度	意向度
白熊	鹿児島県	45.0	81.5
豊後牛	大分県	40.3	84.7
宮崎牛	宮崎県	39.5	86.2
城下カレイ	大分県	37.5	86.7
レタス巻き	宮崎県	31.7	78.0
九十九島カキ	長崎県	26.4	79.0
白杵のふぐ	大分県	26.0	88.0
とり天	大分県	24.8	78.0
佐世保バーガー	長崎県	14.4	82.6
太平燕(タイピエン)	熊本県	12.5	86.4
佐伯の寿司	大分県	11.1	83.1

グループA
認知度や経験度とともに品質に対する評価も高い理想的なゾーン

品名	県名	認知・経験度	意向度
ちゃんぽん・皿うどん	長崎県	88.0	85.7
さつまあげ	鹿児島県	88.0	81.1
スイカ	熊本県	75.2	80.4
関アジ・関サバ	大分県	63.5	88.3
メロン	熊本県	63.4	84.2
黒豚料理	鹿児島県	60.3	86.5
地鶏	宮崎県	58.5	83.2
車海老	熊本県	50.3	86.9
熊本ラーメン	熊本県	49.3	81.7

グループD
認知度や経験度が低く、品質に対する評価も低い

品名	県名	認知・経験度	意向度
ラーメン	鹿児島県	45.8	77.2
チキン南蛮	宮崎県	40.3	76.3
卓袱料理	長崎県	39.5	72.9
冷やし汁	宮崎県	36.9	68.5
諫早のうなぎ	長崎県	26.8	75.7
鶏飯	鹿児島県	25.6	75.9
トルコライス	長崎県	22.7	69.3
鯛しゃぶ	長崎県	16.4	70.7
海軍シチュー	長崎県	5.5	67.7

グループC
PR活動等により認知度や経験度は高いが、相対的に品質に対する評価が低い

品名	県名	認知・経験度	意向度
かるかん	鹿児島県	86.5	68.7
辛しレンコン	熊本県	82.0	64.6
馬刺し	熊本県	80.4	71.7
きびなご	鹿児島県	67.3	76.2
焼酎(芋・黒糖)	鹿児島県	66.0	75.9
麦焼酎	大分県	58.7	67.0
焼酎	宮崎県	57.5	75.1
千切り大根	宮崎県	56.1	73.9
日向夏	宮崎県	56.0	76.1
だんご汁	大分県	53.7	66.7
球磨焼酎	熊本県	53.4	66.4

おわりに

今回、九州各県の代表的な「食」について、生活者の認知度や経験度、意向度を分析することにより、その評価についての考察を行った。一口に「食」と言っても、名物料理にとどまらず、スイカやメロンのような農産品、関アジ・関サバや車海老のような水産品、そして各種の焼酎と、現地で食するものもあれば、土産品のものもあるなど、これらをひとくくりに「食」として分析・評価を行うことは批判のそしりを免れないかもしれない。しかしながら、今回例示したものは、いずれも各県を代表する「食」であり、食と観光を考える上では切り離すことのできないものばかりである。また、佐世保バーガーや太平燕^{タイピエン}のように、近年、その「食」そのものが観光振興の重要な素材として位置づけられているものも少なくはないのが現状である。今回のアンケート調査の結果からも言えることであるが、それだけ食と観光が密接なつながりを持っている証左でもあろう。

また、今回のアンケート調査は、対象の約7割が50歳以上のシニア世代が占める結果となった。シニア世代は、40代以下の世代に比べると、経済的にも時間的にも余裕があるとみられており、今後のさらなる高齢化の進展を考えたとき、旅行や観光だけでなく、さまざまな市場においてメインのターゲットとして位置づけられる世代でもある。結果的に、それらの世代の食と観光に対する意識や行動が今回のアンケート結果のコアを成しており、今後の観光振興を「食」という切り口から図っていく上で参考にさせていただくことができれば幸いである。

現在、6年後に迫った九州新幹線の全線開通に向け、“九州はひとつ”のスローガンの下、経済界を中心に各県で、観光振興に向けた取組みが積極的に展開されているところである。今後、新幹線を活用して広く九州域外からの集客を高めるためには、まず足元の九州域内における交流人口の増大を図ることが不可欠となってくるが、そのためには、九州新幹線の沿線だけでなく、まさに“九州がひとつ”になって、連携を図りながら集客を高める方を講じていくことが求められ、その際に「食」という素材も重要であることを再認識していただきたいと考える。

別表1 「食」の認知度(知っている)

No	品名	県名	認知度(%)
1	ちゃんぽん・皿うどん	長崎	99.4
2	馬刺し	熊本	98.3
3	さつまあげ	鹿児島	98.2
4	辛しレンコン	熊本	97.0
5	かるかん	鹿児島	96.2
6	関アジ・関サバ	大分	95.2
7	焼酎(芋・黒糖)	鹿児島	90.5
8	スイカ	熊本	89.6
9	黒豚料理	鹿児島	85.9
10	麦焼酎	大分	85.6
11	球磨焼酎	熊本	84.6
12	焼酎	宮崎	82.8
13	きびなご	鹿児島	82.0
14	地鶏	宮崎	80.5
15	メロン	熊本	78.1
16	日向夏	宮崎	74.0
17	だんご汁	大分	73.4
18	千切り大根	宮崎	73.4
19	豊後牛	大分	73.3
20	熊本ラーメン	熊本	70.5
21	城下カレー	大分	69.7
22	宮崎牛	宮崎	67.0
23	車海老	熊本	66.3
24	ラーメン	鹿児島	66.0
25	冷や汁	宮崎	65.6
26	卓袱料理	長崎	60.8
27	白熊	鹿児島	60.5
28	チキン南蛮	宮崎	55.5
29	九十九島カキ	長崎	50.8
30	白杵のふぐ	大分	50.2
31	レタス巻き	宮崎	44.7
32	諫早のうなぎ	長崎	41.1
33	鶏飯	鹿児島	40.6
34	鯛しゃぶ	長崎	40.5
35	トルコライス	長崎	37.6
36	とり天	大分	36.9
37	佐世保バーガー	長崎	36.3
38	佐伯の寿司	大分	24.5
39	海軍シチュー	長崎	23.6
40	太平燕(タビ-イン)	熊本	20.7

別表2 「食」の経験度(食べたことがある)

No	品名	県名	経験度(%)
1	ちゃんぽん・皿うどん	長崎	96.9
2	さつまあげ	鹿児島	95.6
3	かるかん	鹿児島	94.6
4	辛しレンコン	熊本	91.0
5	馬刺し	熊本	88.3
6	スイカ	熊本	85.8
7	きびなご	鹿児島	77.4
8	焼酎(芋・黒糖)	鹿児島	74.7
9	メロン	熊本	74.3
10	関アジ・関サバ	大分	70.8
11	黒豚料理	鹿児島	68.4
12	麦焼酎	大分	67.6
13	地鶏	宮崎	67.3
14	焼酎	宮崎	66.4
15	千切り大根	宮崎	64.7
16	日向夏	宮崎	64.0
17	だんご汁	大分	61.8
18	球磨焼酎	熊本	61.2
19	車海老	熊本	60.1
20	熊本ラーメン	熊本	57.6
21	ラーメン	鹿児島	54.1
22	白熊	鹿児島	52.8
23	チキン南蛮	宮崎	48.2
24	卓袱料理	長崎	47.0
25	豊後牛	大分	46.7
26	宮崎牛	宮崎	46.3
27	城下カレー	大分	43.2
28	冷や汁	宮崎	43.2
29	レタス巻き	宮崎	38.8
30	諫早のうなぎ	長崎	32.1
31	鶏飯	鹿児島	30.9
32	白杵のふぐ	大分	30.8
33	とり天	大分	30.4
34	トルコライス	長崎	27.7
35	鯛しゃぶ	長崎	21.1
36	佐世保バーガー	長崎	17.6
37	九十九島カキ	長崎	17.6
38	太平燕(タビ-イン)	熊本	15.4
39	佐伯の寿司	大分	13.8
40	海軍シチュー	長崎	6.8

別表3 今後の意向度(食べてみたい)

No	品名	県名	意向度(%)
1	ちゃんぽん・皿うどん	長崎	91.0
2	関アジ・関サバ	大分	87.3
3	さつまあげ	鹿児島	85.8
4	黒豚料理	鹿児島	83.1
5	メロン	熊本	82.5
6	車海老	熊本	82.3
7	スイカ	熊本	81.0
8	城下カレー	大分	79.9
9	地鶏	宮崎	79.5
10	豊後牛	大分	79.3
11	白杵のふぐ	大分	78.2
12	宮崎牛	宮崎	77.2
13	九十九島カキ	長崎	72.6
14	きびなご	鹿児島	72.6
15	ラーメン	鹿児島	72.0
16	熊本ラーメン	熊本	71.9
17	馬刺し	熊本	71.5
18	かるかん	鹿児島	71.1
19	佐伯の寿司	大分	68.6
20	鯛しゃぶ	長崎	68.0
21	日向夏	宮崎	65.9
22	鶏飯	鹿児島	65.9
23	焼酎(芋・黒糖)	鹿児島	65.1
24	諫早のうなぎ	長崎	65.0
25	千切り大根	宮崎	64.9
26	辛しレンコン	熊本	64.5
27	白熊	鹿児島	64.5
28	卓袱料理	長崎	64.0
29	だんご汁	大分	62.1
30	レタス巻き	宮崎	61.8
31	チキン南蛮	宮崎	61.6
32	焼酎	宮崎	60.4
33	とり天	大分	60.0
34	海軍シチュー	長崎	55.1
35	冷や汁	宮崎	54.6
36	麦焼酎	大分	54.3
37	トルコライス	長崎	53.4
38	球磨焼酎	熊本	52.9
39	佐世保バーガー	長崎	50.2
40	太平燕(タビ-イン)	熊本	49.1