

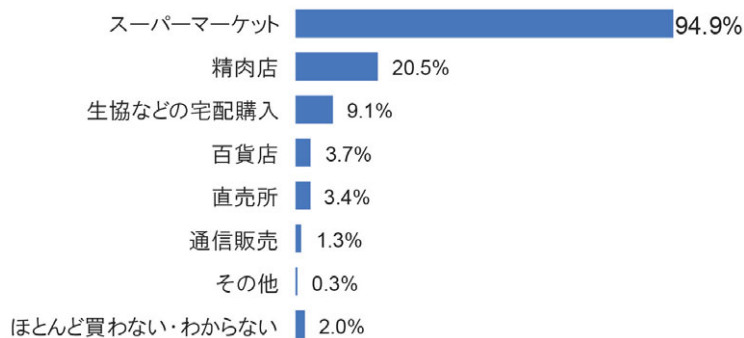
## 長崎県限定インターネットリサーチ「リサチャン」アンケート お肉食べてますか？

複雑な海岸線を持つ半島や離島からなる長崎県では、恵まれた自然環境の中で、畜産業も盛んに行われています。県内にお住いの皆さんは、お肉食べてますか？

### 肉の購入場所は「スーパーマーケット」が94.9%

家庭での肉の購入場所を複数回答で尋ねたところ、「スーパーマーケット」が94.9%と最も多く、次いで「精肉店」(20.5%)、「生協などの宅配購入」(9.1%)でした。

肉の購入場所（複数回答、N=297）



「スーパーマーケット」での購入が9割以上ですが、「スーパーで精肉を購入すると、プラスチックトレーのゴミが増える。精肉店なら、同じプラスチックでも袋状なのでかさばらない。トレーはエコでない気がして罪恶感がある。(30歳代女性)」や「スーパーでは欲しいグラム数で買えない(40歳代女性)」などスーパーマーケットでの購入の時に困っていることもあります。

また、「川棚町の精肉店の和牛、カレー、ミンチカツが大好きです。色んなお店でオリジナルの肉加工品があればわざわざでも精肉店へ行きますね。(50歳代女性)」や「家の近くに精肉店があればいいと思う。(50歳代女性)」など精肉店に関する意見も挙がっています。

※リサチャン アンケート実施概要

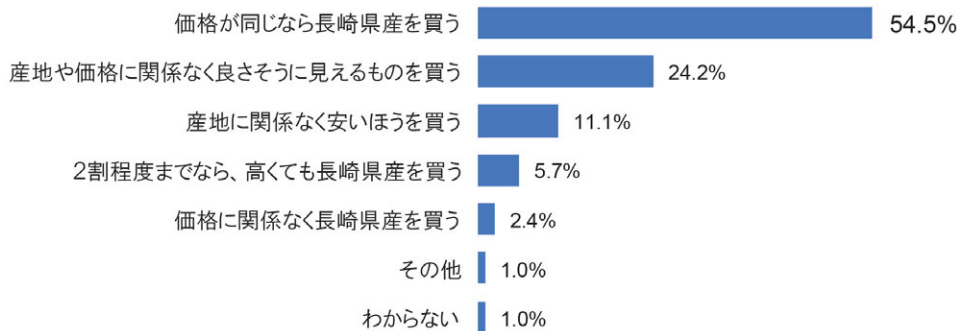
調査期間：2019年7月24日～7月30日

回答者：男性128名／女性169名 20代以下26名／30～40代134名／50～60代127名／70歳以上10名

## 長崎県産と他県産の肉があったら、購入するのは「長崎県産」？

お店に、長崎県産と他県産の肉があった場合、長崎県産を購入するかを尋ねたところ、「価格が同じなら長崎県産を買う」が54.5%と最も多く、次いで「産地や価格に関係なく良さそうに見えるものを買う」(24.2%)、「産地に関係なく安いほうを買う」(11.1%)でした。

産地の優先度 (N=297)



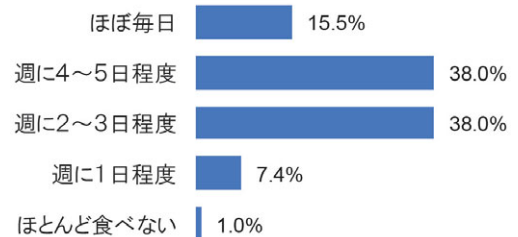
長崎県産については、「行きつけのスーパー等で長崎県産をあまり見かけない。長崎県産を買うときは専門店やJA直営店を利用している。(60歳代女性)」や「できれば、もちろん長崎県の肉を使いたいです。もっとスーパーなどに置いてもコーナーを大きく設けたり、レシピなど充実させたら選びやすいです。(30歳代女性)」などの意見が挙がっています。

## 肉を使った料理が食卓に並ぶのは「週に2～5日」、肉料理と魚料理の頻度は？

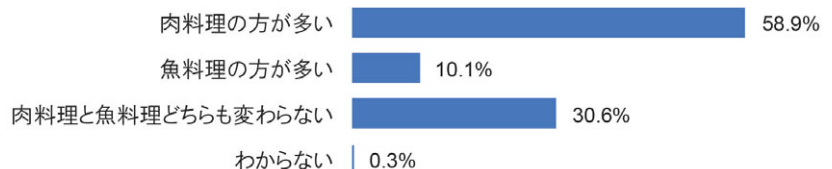
家庭で、週に何日、肉を使った料理が出るかを尋ねたところ、「週に4～5日程度」「週に2～3日程度」が38.0%と最も多く、次いで「ほぼ毎日」(15.5%)でした。

また、肉料理と魚料理が出る頻度を比べてみたところ、「肉料理の方が多い」が58.9%、「魚料理の方が多い」(10.1%)より5倍以上多くなっています。

肉食の頻度 (N=297)



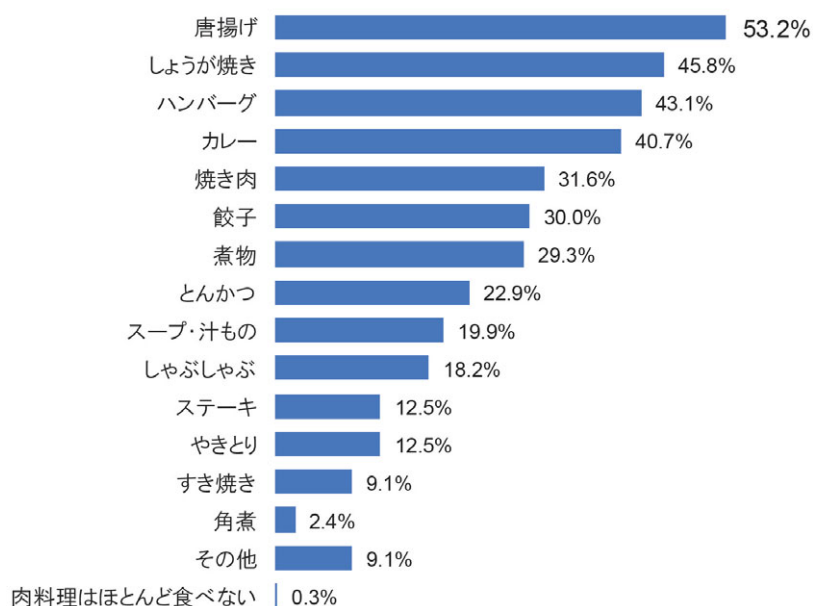
肉食と魚食の頻度 (N=297)



## 食べる機会の多い肉料理は？

家庭で、食べる機会の多い肉料理を尋ねたところ、「唐揚げ」が53.2%と最も多く、次いで「しょうが焼き」(45.8%)、「ハンバーグ」(43.1%)でした。その他にも「カレー」「焼き肉」「餃子」などさまざまな肉料理が家庭で食べられています。

よく食べる肉料理（複数回答、N=297）

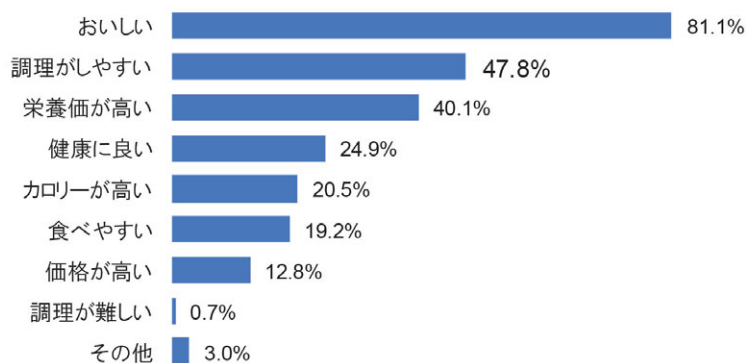


食べる機会の多い肉の種類については、豚肉（83.8%）、鶏肉（75.8%）、牛肉（34.3%）の順でした。

## 肉に対するイメージは？

肉類にどのようなイメージを持っているのか複数回答で尋ねたところ、「おいしい」が81.1%と最も多く、次いで「調理がしやすい」(47.8%)、「栄養価が高い」(40.1%)でした。

肉に対するイメージ（N=297）



## 食べたい長崎県産の肉

あなたが、食べてみたい、また食べたいと思う長崎県産のお肉を尋ねたところ、「ある」と答えた人が64.0%で、「ない」と答えた人（34.3%）より約30ポイント多くなっています。

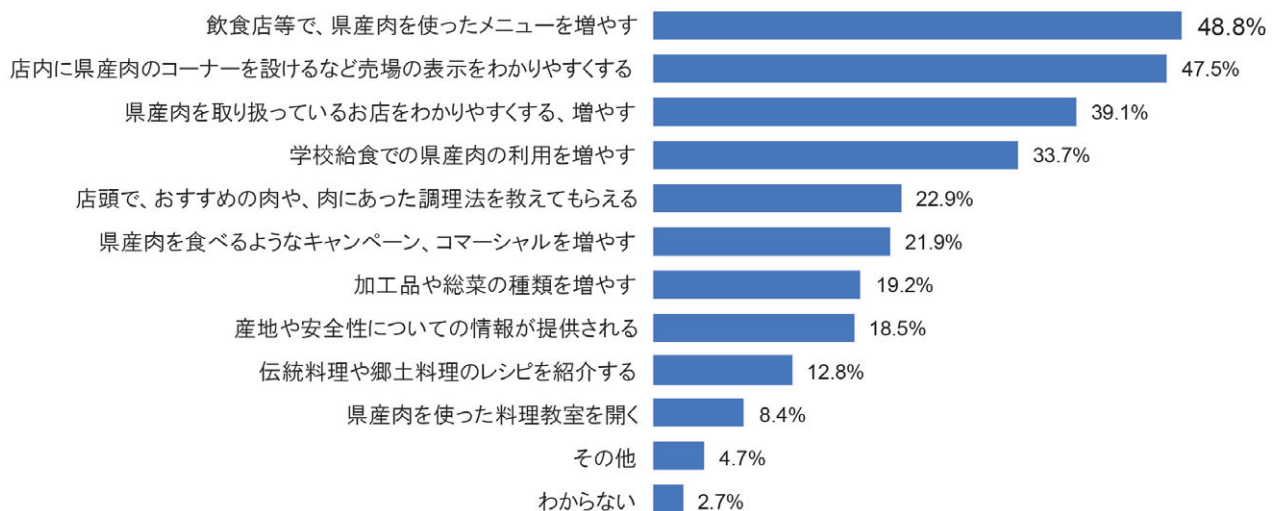
### 食べてみたい肉

■牛肉	■豚肉	■鶏肉
五島牛	雲仙ポーク	鶏肉の尻肉
平戸牛	大西海ポーク	雲仙ハーブ鶏
壱岐牛	諫美豚	ありたどり
出島ばらいろ	もみじ豚	
川棚町長崎和牛	無菌豚	
藤田尾長崎和牛	じげもん豚	
佐世保市内牧場の牛肉		
小値賀長崎和牛		
贈答用で送った桐箱に入ったミスジ		

## 今より長崎県産の肉を食べる機会を増やすには？

どうなれば、今より長崎県産の肉を食べる機会が増えると思うか複数回答で尋ねたところ、「飲食店等で、県産肉を使ったメニューを増やす」が48.8%と最も多く、次いで「店内に県産肉のコーナーを設けるなど売場の表示をわかりやすくする」（47.5%）、「県産肉を取り扱っているお店をわかりやすくする、増やす」（39.1%）でした。

お肉を食べる機会が増えるには（複数回答、N=297）



## 工夫していること

肉を購入する時、調理する時、食べる時に工夫していることを尋ねたところ次のような意見が挙がりました。

### 【購入時の工夫】

たくさん買う方が安いので一度に購入して小分けにして冷凍保存している。(30歳代女性)

出来るだけ鮮度の良い時に食べたいのでこまめに購入する事。(40歳代女性)

国産を選んで購入している。(50歳代女性)

脂の少ない肉を選ぶ。(50歳代男性)

食べきれぬ分を購入する。(50歳代男性)

牛、豚、鳥、魚を連続させない。(50歳代男性)

### 【調理時の工夫】

子ども用のオムレツの挽肉は食べる時にポロポロするので大阪風お好み焼きのように溶き卵の中に挽肉を入れてフライパンへ流し込みます！ スパニッシュ風！（30歳代女性）

\*鶏肉 フォークで刺して、砂糖をまぶし柔らかくしてから調理をする。ささみなどの筋は丁寧にとる。\*豚肉 焼くと縮むので、片栗粉をまぶして焼いた後に別で野菜に火を通して最後に合わせ調味料で味付けボリューム感をだす。\*牛肉 安い肉はたたいて柔らかくし、お酒やワインをふって臭みをとる。国産の牛肉は、シンプルな味付けや、肉じゃが、ごぼうの甘辛炒めなどで牛の旨味を味わいたい。(40歳代)

肉を使う前に50度洗い、ぬるめのお湯でしゃぶしゃぶして垢を抜いてから調理に使う。油やアクが抜けてヘルシーで、あっさりする。焼肉等、焼く場合は50度洗い無しでそのまま焼きます。(50歳代女性)

## 困っていること

肉を購入する時、調理する時、食べる時に困っていることを尋ねたところ次のような意見が挙がりました。

### 【購入時の困っていること】

県産品を買いたいが価格が高い。(40歳代女性)

プラスチックトレイではなく、袋に入れて売られていれば持ち帰る時にかさばらずにいいと思う。リサイクルに出す手間も省ける。(40歳代女性)

量り売りがなくパックなので、希望する量が買えない。(50歳代女性)

### 【調理時の困っていること】

調理道具や食器に脂が残りベタベタする。(20歳代女性)

ステーキの焼き加減がむずかしい。(30歳代女性)

帰宅後に時間がかかる調理が出来ないので、食べる部位が限られる。(30歳代女性)

ワンパターンな料理になる。(40歳代女性)

言われてみれば、売っている肉の種類によって、どのようにして食べればいいのか、考える事もあります。(70歳以上男性)