

洋菓子店のパティシエを対象にしたイチゴ果実に関するアンケート調査

柳 智博

Questionnaire Survey about Strawberry Fruits for Patisseries in Pastry Shops

Tomohiro Yanagi

Summary

In Japan, cakes which are decorated with strawberry fruits are popular for consumers. Then, many strawberry fruits are utilized by pastry shops in a year around. Hence, to make clear characteristics of strawberry fruit quality which were preferred by patisseries in pastry shops, the questionnaire survey of strawberry fruit was conducted to 32 patisseries in pastry shops. The questions were about sweetness, acidity, hardness, size, aroma, color, taste, cultivar, price and needs. From the results of the present survey, it made clear that many patisseries seemed to be satisfied with the sweetness, acidity, and hardness but not aroma. In addition, many patisseries thought that the strawberry fruits were necessary to conduct the management of pastry shop.

Key words : fruit quality, patisseries, questionnaire survey, strawberry

緒 言

日本ではイチゴ果実は、平成26年に約16万4千トン⁽¹⁾が生産されており、園芸作物の中では生産額(約2,000億円)がトマトに次いで第2位と多い。イチゴ果実は、家庭内でおやつやデザートとして消費されるとともに、洋菓子店が販売するケーキの材料としても盛んに利用されている。宮城県は、ケーキにおけるイチゴの位置付けに関するアンケート調査を行い、消費者の77.5%が、「ケーキにイチゴが無いと不満」、「できればイチゴがあった方が良い」と回答したことを明らかにした⁽²⁾。昨今では、イチゴ果実を使ったショートケーキは、日本のクリスマスの風物詩にもなっている。これらのことから、イチゴは洋菓子店の実需者(以下、パティシエと記す)にとって必要不可欠な材料になっているものと考えられる。

一方、パティシエに対してイチゴ果実の品質や入手方法に関するアンケート調査を実施した例がいくつかある。桜井ら⁽³⁾は、夏秋期の国産イチゴを利用する洋菓子店を対象にアンケート調査を実施し、パティシエがイチゴの鮮度、色づき、日持ちを重視し、15g以下のM、Lサイズを求めていることを明らかにした。また、澁谷⁽⁴⁾

は、夏秋期における国産イチゴの販売ターゲットを明確にする目的で、東京都内の様々な経営形態の洋菓子店を対象にアンケート調査を実施し、製造従業員数や店舗数が多くケーキの価格が高い「広域高価格型」の洋菓子店が夏秋期の国産イチゴへの関心が高く、イチゴの価格の重視度が低いため、夏秋どりのイチゴの有望な販売ターゲットとなることを明らかにした。さらに、田口ら⁽⁵⁾は、洋菓子店やホテルの製菓部などの実需者が求めるイチゴ果実の品質を明らかにする目的で、夏秋期に秋田県から首都圏へ実際に長距離輸送したイチゴ果実の品質についてアンケート調査を実施した。その結果、実需者は色回り、果実色、サイズ、揃い(シート内)の順で重要であるとみなしていることを明らかにした。しかし、夏秋期のものではなく、冬から春にかけての促成栽培で収穫されたイチゴ果実の果実品質や必要性に関する評価および改善点などをパティシエに対して調査した事例がほとんど無い。今後イチゴ果実におけるニーズの多様化が進み、洋菓子店で要求が強い品質を持ったイチゴ果実を収穫できる品種の育成といった状況が起こるとも考えられる。

そこで、本研究では現状におけるイチゴ果実の品質に対するパティシエの評価と改善点などを明らかにする目

的で、「洋菓子店が求めるイチゴ果実に関するアンケート調査」と、題したものを実施した。

調 査 方 法

1. 調査対象

アンケート調査は2012年秋にK県内の40の洋菓子店に調査用紙を配付して行なった。なお、有効回答数は32件であった。

2. アンケートの内容

第1表に調査に用いたアンケート用紙を示した。

問1では、イチゴ果実の甘みに関する質問、問2ではイチゴ果実の酸味に関する質問、問3ではイチゴ果実の硬さに関する質問、問4ではイチゴの果実の大きさや形に関する質問、問5ではイチゴ果実の香りに関する質問、問6ではイチゴ果実の色と光沢に関する質問、問7ではイチゴ果実の味やコク（甘みや酸味以外）に関する質問、問8ではイチゴの品種と購入先についての質問、問9ではイチゴ果実の価格や必要性に関する質問、を各々設定した。なお、問1から9までは、基本的には複数の回答例から該当するものを1つ選択してもらった。また、必要に応じて記述式による回答を求めた。さらに、問10ではイチゴに関する疑問や質問、要望などを自由記述してもらった。

結 果

1. イチゴ果実の甘みに関する質問

パティシエは、イチゴ果実の甘みには「概ね満足している」が約70%と最多であり、次いで「少し不満がある」が約20%であった（第1図）。一方、イチゴ果実の甘みが低下することについては、「非常に気になる」と「すこし気になる」を合わせると約90%であった（第2図）。

2. イチゴ果実の酸味に関する質問

パティシエは、イチゴ果実の酸味には「概ね満足している」が約70%と最多であり、次いで「少し不満がある」が約20%であった（第3図）。一方、イチゴ果実の酸味が高くなることは、「非常に気になる」と「すこし気になる」を合わせると約90%であった（第4図）。

3. イチゴ果実の硬さに関する質問

パティシエは、イチゴ果実の硬さについては「現状の硬さで満足している」が約70%と最多であった。なお、「もう少し硬いものが良い」か「もっと硬いものが良い」

が残りの30%を占めた（第5図）。一方、イチゴ果実がやわらかくなることについては、全員が「非常に気になる」か「少し気になる」を選んだ（第6図）。

4. イチゴ果実の大きさや形に関する質問

パティシエは、イチゴの重さが「10~20gのものが良い」が約70%と最多であった。次いで、「重さにはこだわらない」が約20%と多かった（第7図）。一方、イチゴ果実の形は、「非常に気になる」と「少し気になる」を合わせて約80%であった。（第8図）。

5. イチゴ果実の香りに関する質問

パティシエは、「現状の香りで満足している」と「もう少し香りの強いものが良い」が、各々約40%だった（第9図）。なお、香りが弱くなることについては、「非常に気になる」と「少し気になる」を合わせると約90%であった。（第10図）。

6. イチゴ果実の色と光沢に関する質問

パティシエは、イチゴ果実の色が「濃い赤とピンクの中間のものが良い」が約80%と最多であった（第11図）。一方、イチゴ果実の光沢については、約60%が「はっきりしているものが良い」と回答した（第12図）。

7. イチゴ果実の味やコクに関する質問

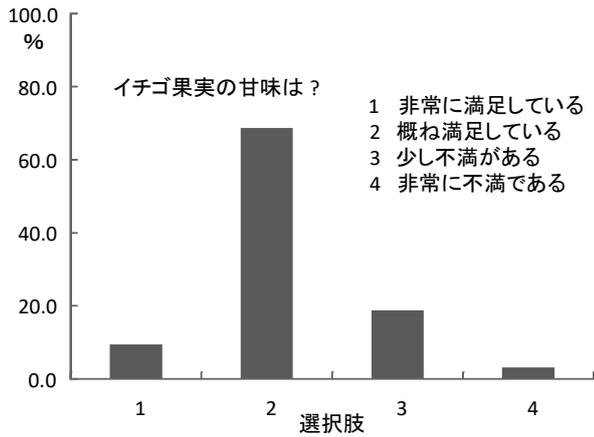
約60%のパティシエは、イチゴ果実の味やコクが重要であると回答した（第13図）。なお、イチゴの味やコクについて何であるかを記述式で問うたところ、甘みと酸味バランス、あるいは甘みと酸味、香りのバランスであると回答したものが多かった。

8. イチゴの品種と購入先についての質問

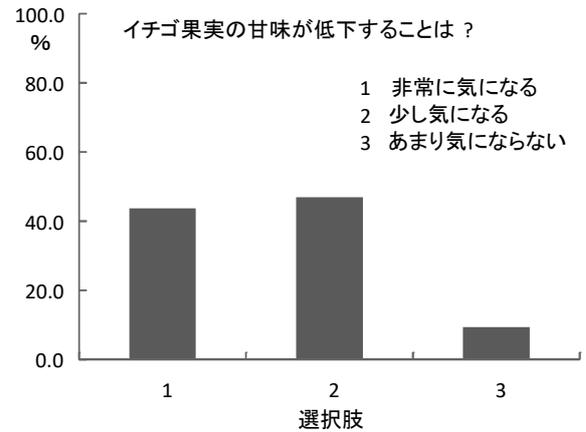
パティシエは、イチゴ品種について「常にこだわっている」と「あまりこだわっていない」が各々約50%だった（第14図）。なお、こだわって利用する品種は、「女峰」と「さぬき姫」が多かった。また、こだわる理由は、甘みと酸味のバランスおよび果実の色を指摘した回答が多かった。一方、利用するイチゴの産地や生産者は、「特定の生産者のものを使う」、「常に特定の産地のものを使う」、「生産者にはこだわらない」が、各々40%、40%、20%だった（第15図）。産地や生産者にこだわる理由は、品質の安定性や地元のものを使いたいといった回答が多かった。

9. イチゴ果実の価格や必要性に関する質問

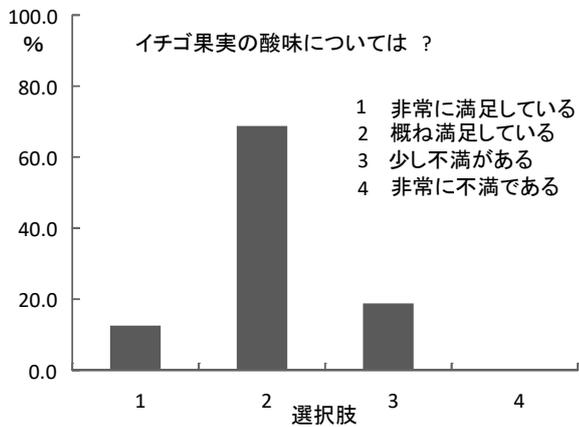
パティシエは、イチゴ果実の価格が、「適正であると



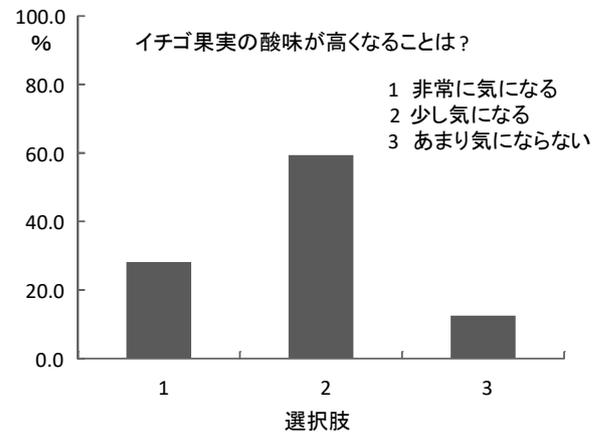
第1図 イチゴ果実の甘味に関するアンケート結果



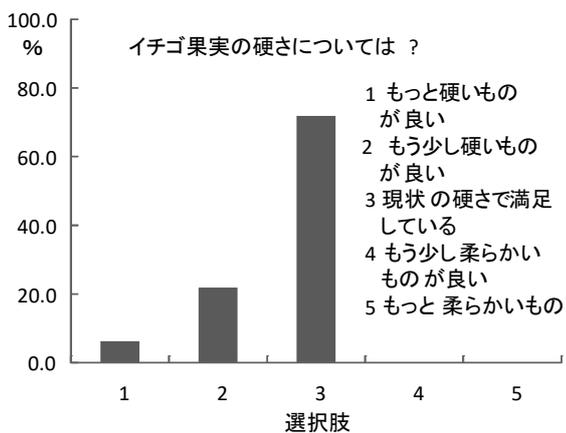
第2図 イチゴ果実の甘味に関するアンケート結果



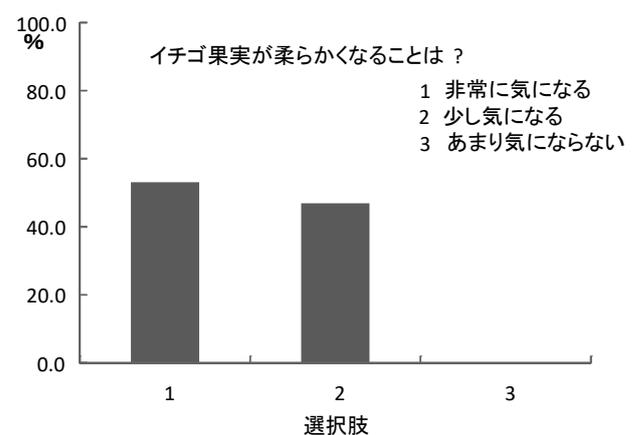
第3図 イチゴ果実の酸味に関するアンケート結果



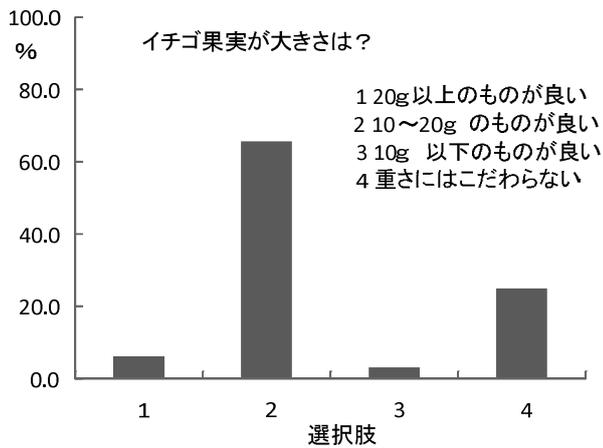
第4図 イチゴ果実の酸味に関するアンケート結果



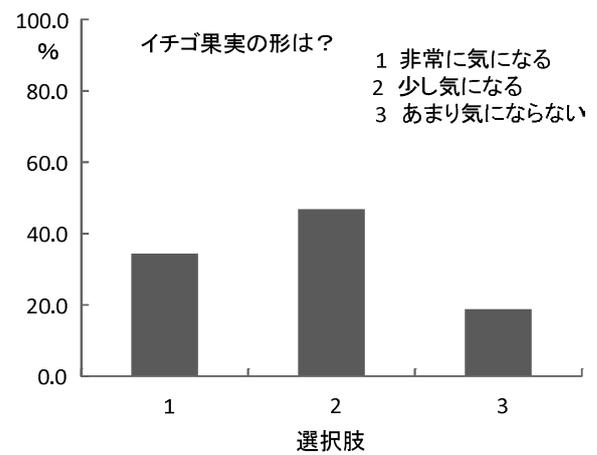
第5図 イチゴ果実の硬さに関するアンケート結果



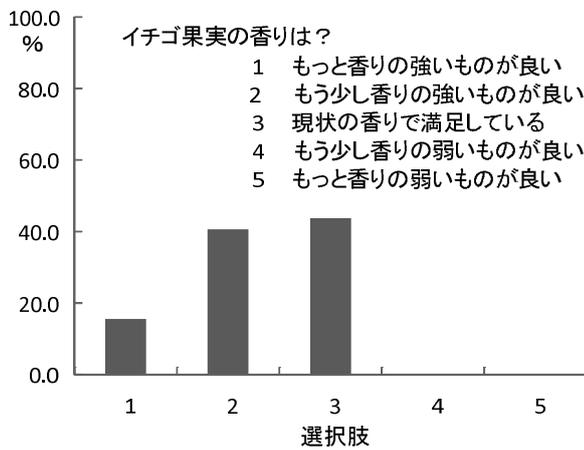
第6図 イチゴ果実の硬さに関するアンケート結果



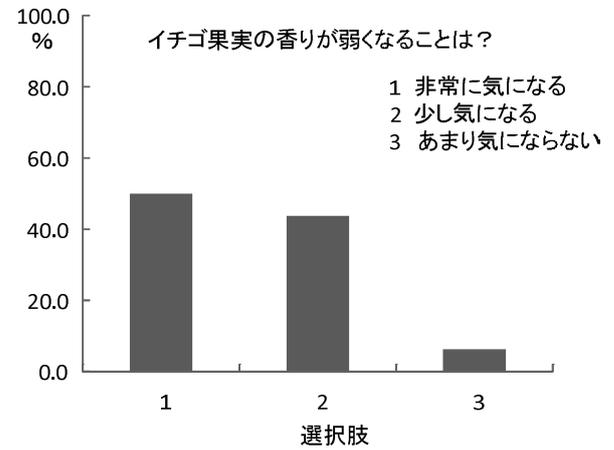
第7図 イチゴ果実の大きさに関するアンケート結果



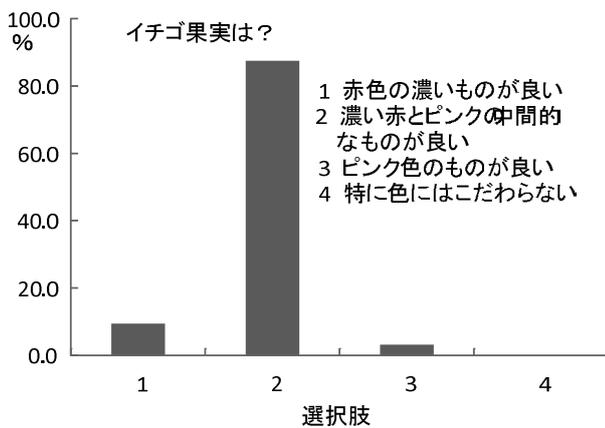
第8図 イチゴ果実の形に関するアンケート結果



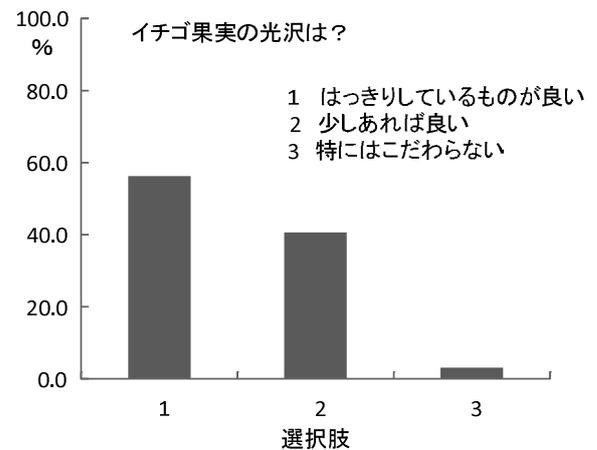
第9図 イチゴ果実の香りに関するアンケート結果



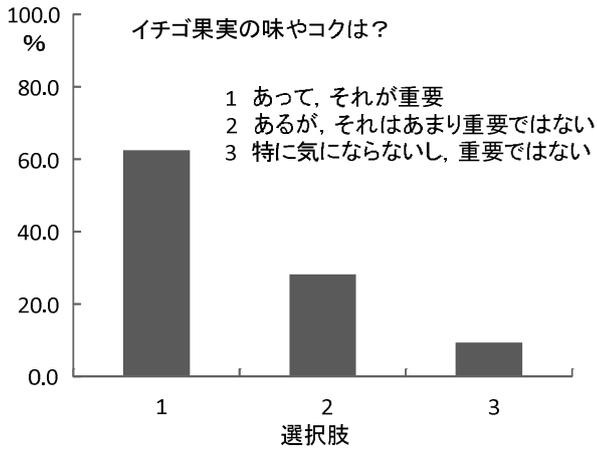
第10図 イチゴ果実の香りに関するアンケート結果



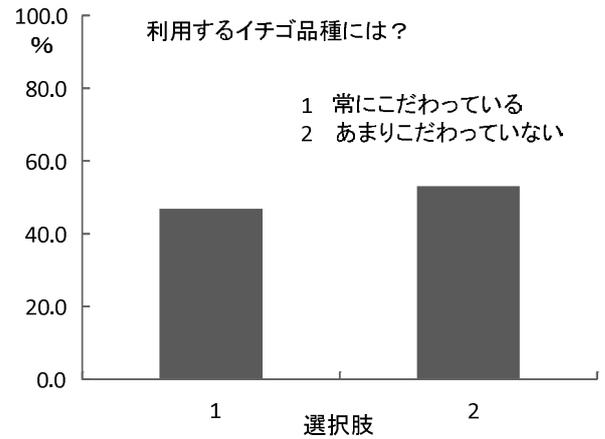
第11図 イチゴ果実の色に関するアンケート結果



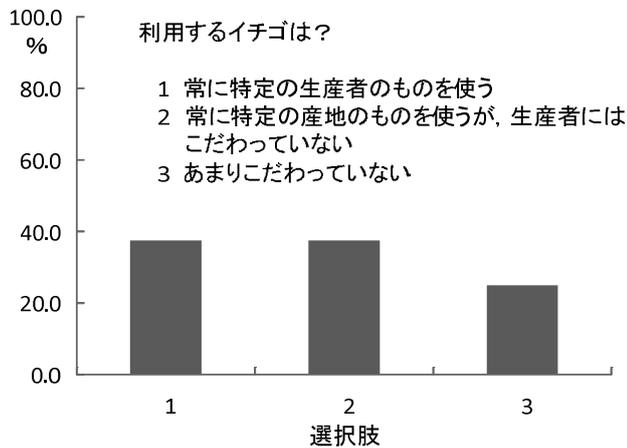
第12図 イチゴ果実の光沢に関するアンケート結果



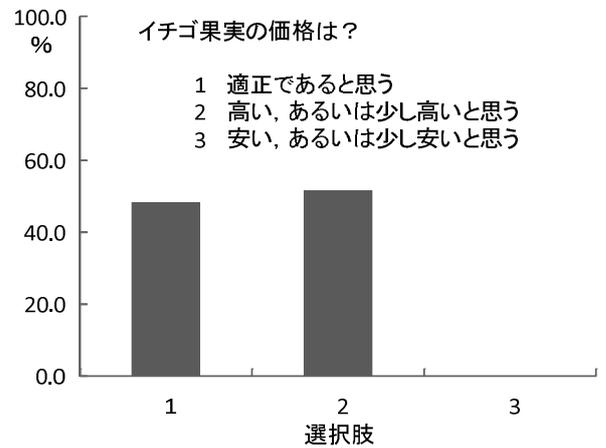
第13図 イチゴ果実の味やコクに関するアンケート結果



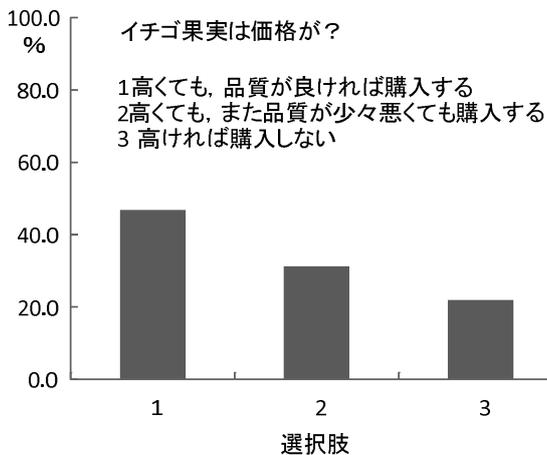
第14図 イチゴ品種に関するアンケート結果



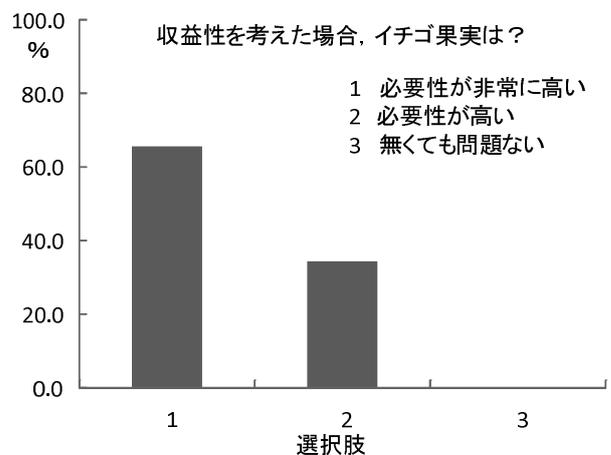
第15図 イチゴ果実の産地に関するアンケート結果



第16図 イチゴ果実の価格に関するアンケート結果



第17図 イチゴ果実の価格に関するアンケート結果



第18図 イチゴ果実の必要性に関するアンケート結果

思う」と「高い、あるいは少し高いと思う」が各々約50%であった(第16図)。また、「価格が高くとも品質が良ければ購入する」が、約50%と最も高かった(第17図)。イチゴの必要性については、60%が「非常に高い」、40%が「必要性が高い」と回答した(第18図)。

10. イチゴに関する疑問や質問

この問いについては、様々な回答があった。

- ・生産者によって味が違うので面白いと思う。
- ・ケーキの甘味にイチゴの酸味が合うと言われるが、1つのフルーツとして美味しいものが良い。
- ・‘女峰’は酸味が気になる。‘さぬき姫’は酸味が弱いが、甘味も低くて、美味しく感じる。
- ・イチゴは赤のイメージですが、緑や青のイチゴは作れないのか。
- ・値段が高くて、コストがかかって困る。
- ・空洞が一番困る。丸くて先のとがったものが良い。
- ・日持ちがあまり良くないのは困る。
- ・ケーキにのせた場合、赤色が強すぎると、ケーキが古く見える。オレンジと赤の中間的なものが新鮮に見える。
- ・上手とされる生産者の作り方を、もっと多くの農家に教えてほしい。クリスマスに値上げはやめてほしい。
- ・夏から冬の安いイチゴを開発してほしい。
- ・同じ品種でも12月と6月では味が全く違うので、美味しい時期を長くしてほしい。甘さと酸味、食感のバランスの良いものが良い。最近のイチゴはただ甘いだけで、酸味がおいしいと思えるものが良い。
- ・鮮度が長く保てるものを希望する。
- ・12月のクリスマスの価格は高すぎる。
- ・12月20日前後の値段をどうにかしてほしい。
- ・イチゴに使用するパックや箱などもったいないと思う。かなりの値段になると思う。
- ・旬以外の時にイチゴを求める客が多い。夏イチゴは美味しくない。
- ・洋菓子店にとって、ショーケースにイチゴが無いのはさみしい。イチゴに代わる果物は無い。年間を通して生産してほしい。
- ・12月～6月以外にもあれば助かる。
- ・甘くて日持ちのするものが良い。
- ・赤黒くないもの。理想は一年中安定して手に入るもの。夏の硬くて小さいイチゴは使いたくないが、泣く泣く使っている。子供が店を継ぐ頃には、イチゴで苦労しなくてすむようにしてほしい。

考 察

1. 日本人のイチゴに対する嗜好性

NHK放送文化研究所世論調査部⁽⁶⁾は、2007年に「日本人の好きなもの調査」と銘打ち、「料理」、「野菜」、「見るスポーツ」など、54のカテゴリーを設けて、その各カテゴリーに40以上の項目(例えば、「料理」なら、「寿司」、「さしみ」、「ラーメン」など)を提示して、好きな項目について複数選択可で16歳以上・全国300地点で日本国民3600人(有効回答者数2964人)に対してアンケート調査を実施した。

その結果、「果物」のカテゴリーで、「イチゴ」は、第1位で74.6%の被験者が好きであると回答した。また、この数字は、全カテゴリー中で「余暇にすることで好きなこと」の項目にある“テレビを見る”の74.7%に次いで第2位であった。この結果からも、イチゴは、日本人の嗜好に群を抜いて合う、人気の高い食材であると考えられる。

2. イチゴ果実の品質に関するパティシエの評価

本アンケート調査の結果により、多くのパティシエは、甘みと酸味については現状でほぼ満足しており、甘みが減ることや酸味が増えることについては望ましく思っていなかった。甘みや酸味は、加える糖分量で調節できるものと考えられる。しかし、多くのパティシエはイチゴ本来の味を重視していることが考えられる。このことは第7図の結果とも一致していた。また、硬さについても多くのパティシエは現状で満足しているようだった。ただ、この結果を逆に考えると、現状から硬くなることも軟らかくなることも、良く思っていないものと考えられる。おそらく、多くのパティシエは、果実の硬さが増すと日持ち性が良くなるものの食感が落ちること、また果実が軟らかいと日持ち性が悪くなることを、熟知していると思われる。さらに、多くのパティシエは、10～20g程度の大きさの果実を重視していた、桜井ら¹⁾は、今回の結果とほぼ同じで、パティシエが9～15gのMとLサイズを求めていること指摘した。このサイズが、ケーキには手ごろな大きさであると考えられる。一方、多くのパティシエは、現状より香りの強いイチゴ果実を望んでいた。イチゴの香りも香料で高めることは可能である。しかし、パティシエはイチゴ本来の香りを重視しているものと考えられる。イチゴ果実の色は、赤とピンクの中間的な色が重要であることがわかった。問10の自由記述にもあったが、果実色が濃い赤色の場合、ケーキそのものの鮮度が落ちて見えるようである。そのため、パティシエは、イチゴ果実の色を重視しているよ

うである。

以上の考察から、多くのパティシエは、香り以外のイチゴの果実品質については現状にほぼ満足しているものとみなすことができる。

3. 洋菓子店におけるイチゴ果実の必要性

本アンケート調査の結果により、多くのパティシエは、収益性を考えた場合、イチゴが必要であることをほぼ全員が認めていた。また、桜井ら¹⁾は個人営業や企業経営のイチゴ実需者に対して行った国産夏秋どりイチゴの必要性についてアンケート調査により、90%以上の実需者が、国産夏秋どりイチゴを「是非ほしい」、「品質と価格が折り合えばほしい」と回答したことを指摘していた。

これらの結果から、多くのパティシエは、年間を通してイチゴ果実を必要としていることがわかる。一方、本アンケート結果から、半数のパティシエがイチゴ品種に対して、こだわりが高くないことも明らかになった。こ

の結果は、多くのパティシエが、品種をこだわりたくてもこだわらず、その時々で入手できる品種を利用しているためと考えられる。また、価格については、半数のケーキ職人は高いと感じていた。

4. イチゴ果実に対する改善点

本アンケート調査の結果をまとめると、パティシエの多くは、イチゴ果実の甘みと酸度、硬さが現状のもので、果実色が赤とピンクの中間的で光沢があり、サイズが10から20g程度で、また現状より強い香りを持つものを理想としていた。

一方、望月⁽⁷⁾は、様々なイチゴの育種目標について指摘し、その中で果実サイズの揃いが良い品種の育成や香氣性成分を高める育種の重要性をあげている。今後は、現状としての特性に加えて、果実サイズの揃いが良く香りの強いケーキ用イチゴ品種の開発も重要であると考えられる。

第1表 アンケート調査の内容

-
- 問1. イチゴ果実の甘みに関する質問です。
- 1) イチゴ果実の甘みには、・・・
 - ①非常に満足している、②概ね満足している、③少し不満がある、④非常に不満である
 - 2) イチゴ果実の甘みが低下することは・・・
 - ①非常に気になる、②少し気になる、③あまり気にならない
- 問2. イチゴ果実の酸味に関する質問です。
- 3) イチゴ果実の酸味には、・・・
 - ①非常に満足している、②概ね満足している、③少し不満がある、④非常に不満である
 - 4) イチゴ果実の酸味が高くなることは・・・
 - ①非常に気になる、②少し気になる、③あまり気にならない
- 問3. イチゴ果実の硬さに関する質問です。
- 5) イチゴ果実は、・・・
 - ①もっと硬いものがよい、②もう少し硬いものが良い、③現状の硬さで満足している、④もう少し柔らかいものが良い、⑤もっと柔らかいものがよい
 - 6) イチゴ果実が柔らかくなることは、・・・
 - ①非常に気になる、②少し気になる、③あまり気にならない
- 問4. イチゴの果実の大きさと形に関する質問です。
- 7) イチゴ果実は、・・・
 - ①20g以上のものがよい、②10g～20gのものが良い、③10g以下のものが良い、④重さにはこだわらない
 - 8) イチゴ果実の形は、・・・
 - ①非常に気になる、②少し気になる、③あまり気にならない
- 問5. イチゴ果実の香りに関する質問です。
- 9) イチゴ果実は、・・・
 - ①もっと香りの強いものがよい、②もう少し香りの強いものが良い、③現状の香りで満足している、④もう少し香りの弱いものが良い、⑤もっと香りの弱いものがよい
 - 10) イチゴ果実の香りが弱くなることは・・・
 - ①非常に気になる、②少し気になる、③あまり気にならない
-

第1表 アンケート調査の内容 (続き)

- 問6. イチゴ果実の色と光沢に関する質問です.
- 11) イチゴ果実は、・・・
 ①赤色の濃いものがよい, ②濃い赤とピンクの中間のものが良い,
 ③ピンク色 (うすい赤色) のものが良い, ④特に色にはこだわらない
- 12) イチゴ果実の光沢は、・・・
 ①はっきりしているものが良い, ②少しでもあれば良い, ③特にこだわらない
- 問7. イチゴ果実の味やコク (甘みや酸味以外) に関する質問です.
- 13) イチゴ果実には、味やコクが・・・
 ①あって、それが重要である, ②あるが、それはあまり重要ではない,
 ③特に気にならないし、重要ではない
- 14) イチゴ果実の味やコクは、なんだと思いますか。
 これだと思うものがあれば、記入してください。
- 問8. お使いになるイチゴの品種と購入先についての質問です.
- 15) 利用するイチゴ品種には・・・
 ①常にこだわっている, ②あまりこだわっていない
- 16) 前の質問15で①と答えた方に質問です。
 こだわりの品種名とその理由をお書きください
- 17) 利用するイチゴは・・・
 ①常に特定の生産者のものを使う,
 ②常に特定の産地のものを使うが、生産者にはこだわらない
 ③あまりこだわっていない
- 18) 前の質問17で①か②と答えた方に質問です。
 生産者や産地に、こだわる理由をお書きください
- 問9. イチゴ果実の価格や必要性に関する質問です.
- 19) イチゴ果実の価格は、・・・
 ①適正であると思う, ②高い, あるいは少し高いと思う
 ③安い, あるいは少し安いと思う
- 20) イチゴ果実は価格が・・・
 ①高くても、品質が良ければ購入する, ②高くても、また品質が少々悪くても購入する
 ③高ければ購入しない
- 21) 営業収益を考えた場合、イチゴ果実は・・・
 ①必要性が非常に高い, ②必要性が高い, ③無くても問題ない
- 問10. イチゴに関する疑問や質問, 要望など, 自由にご記入ください。
 例 種子が赤い果実が良い
 扇の形になった果実が簡単に手に入らないか
 大きい果実でも内部が空洞になったものはこまる。

摘 要

日本では、イチゴの果実を利用したケーキは消費者に対して人気が高い。そのため、洋菓子店は、年間を通して多くのイチゴ果実を利用している。そこで、菓子店のパティシエによって好まれるイチゴ果実における品質の特徴を明らかにするため、32の洋菓子店のパティシエに対してイチゴ果実に関するアンケート調査を行った。質問は、甘味、酸味、硬さ、大きさ、香り、色、味、品

種、価格とニーズについてだった。今回調査の結果から、多くのパティシエは甘さ、酸味、硬さについては現状で満足しているものの、香りについては満足していないように思われた。また、多くのパティシエはイチゴの果実が洋菓子店の経営にとって必要であると考えていた。

キーワード：アンケート調査、イチゴ、果実品質、パティシエ

引用文献

- (1) 農林水産省：「作物統計・作況調査」(http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/index.html) [2016年10月3日参照] (2014)
- (2) 農林水産省：「みやぎの野菜指導指針 第2章 共通第9節 青果物の作付・価格等動向と消費者ニーズの把握事項 9 研究事例紹介2 (夏秋どりいちごの消費者実需者のニーズ把握)」(http://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/hozen_type/h_sehi_kizyun/miy5.html) [2016年10月3日参照] (2006)
- (3) 櫻井晃治・佐々木俊彦・高橋真紀：宮城県における夏秋どりイチゴに対する実需者の需要と利用実態. 東北農業研究成果情報. 平成16年度, 264-265 (2005).
- (4) 澁谷美紀：洋菓子店における夏秋取りイチゴの販売に向けた課題－東京都の洋菓子店における仕入れ行動の特徴を踏まえて－. 東北農研総合研究 (A) 東北地域における夏秋どりイチゴの生産・販売の課題, 第23号, 23-34 (2005).
- (5) 田口多喜子・篠田光江・林浩之：実需者が夏秋どりイチゴに求める品質項目. 東北農業研究成果情報. 平成22年度, 282-283 (2010).
- (6) NHK 放送文化研究所世論調査部：日本人の好きなもの：データで読む嗜好と価値観. 日本放送出版協会. 東京. pp.1-201 (2008).
- (7) 望月龍也：わが国におけるイチゴ育種研究の成果と展望. 育種学研究, 2, 155-163 (2000).