

## 風味いか一夜干し（燻製、味噌）に関するアンケート調査

白板 孝朗・中村 靖人・山本 晋玄

スルメイカを原料としたポピュラーな加工品である「いか一夜干し」は、全国的に多くの製品が流通しており、スルメイカの主要水揚げ基地となっている下北地域（大畑町）においても多くの加工業者等により製造されている。

下北地域の市町村、商工会、漁協、加工団体等で組織する「下北ブランド開発推進協議会」では、下北ブランド研究開発センターと連携し、地域で生産される「いか一夜干し」製品の差別化を図るため、原料のサイズ、漁獲時期、また乾燥後の製品水分などを規定した独自の厳しい基準を設け、地域ブランドの確立に向けた取り組みを行っている。全国的に多くの製品が流通している中、新たな切り口として、特徴ある下北地域の「いか一夜干し」製品の開発が急務となっている。

今回、当センターでは、下北地域で製造される「いか一夜干し」製品群に厚みを持たせるため、燻製風味と味噌風味の「風味いか一夜干し」を開発し、消費者を対象にアンケート調査を実施したのでその結果を報告する。

### 材料と方法

#### 1. 試食用サンプル

26～30尾入れの船凍スルメイカを原料とし、ロート側から縦に包丁を入れ、足の付け根部分と外套膜を開き、内臓、眼球、口球を除去し、水道水で軽く洗浄し、燻製風味は3時間、味噌風味では24時間それぞれ調味液に漬け込み、冷風乾燥機で20℃、3時間乾燥し、真空包装後凍結保管した。

アンケート直前に室温で解凍したそれぞれの「風味いか一夜干し」を焼き魚用の網ではさみ、卓上ガスコンロで焙焼後、幅1cm、長さ4～6cm程度に切断し、試食に供した。

#### 2. アンケート方法

平成15年10月25日に開催した下北ブランド研究開発センター公開デー（大畑町）において、来場者71名を対象に、また、平成15年11月8～9日に開催されたイベント「青森県農林水産祭」（青森市）において、来場者107名を対象に、それぞれの「風味いか一夜干し」を試食した上で、表1に示した設問に答えてもらう形式でアンケートを行った。

### 結果及び考察

#### 1. 下北ブランド研究開発センター公開デーでのアンケート結果

アンケート回答者の構成をみると、年齢では50才代が45%と最も多く、次いで30～40才代、60才代が多く、それぞれ11～20%を占めており、30～60才代で回答者全体の90%を占めていた。一方、20才代は3%、70才代以上は7%と少なかった。性別では女性が64%を占めていた。また、居住地では下北地域が85%を占めており、「いか一夜干し」を食べた経験についても有りという回答が97%を占めていた（図1～図4）。

「いか一夜干し」を食べたことが有ると回答した人の「いか一夜干し」を食べる頻度は、月1回以下と、月1回程度という回答が多く、両者で全体の63%を占めており、食べる頻度が少ない傾向

がうかがわれた。一方で週1回程度若しくはそれ以上という回答は全体の24%を占めていた。年代別では概ね年齢層が高くなるほど「いか一夜干し」を食べる頻度が高く、逆に若年層では食べる頻度が少ない傾向がうかがわれた。男女別では「いか一夜干し」を食べる頻度が高いという回答は女性に多くみられたが、最も頻繁（週1回以上）に食べるという回答は男性に多かった。食べる場所では「自宅」という回答が93%を占めていた（図5～図8）。

「燻製風味いか一夜干し」の味については、好みという回答が68%を占め、嫌いという回答は1%であった。香りについては、ちょうど良いという回答が83%を占めていた。希望する食用形態については、飲酒中という回答が最も多く42%を占めていた（図9～図11）。

「味噌風味いか一夜干し」の味については、好みという回答が78%を占め、嫌いという回答はなかった。香りについては、ちょうど良いという回答が81%を占めていた。希望する食用形態については、「燻製風味いか一夜干し」と同様、飲酒中という回答が最も多く37%を占めていた（図12～図14）。

「燻製風味いか一夜干し」と「味噌風味いか一夜干し」との比較では、半数近くが「味噌風味いか一夜干し」の方が美味しいとの回答であった。年代別では40才代が「燻製風味いか一夜干し」であった他は各世代とも「味噌風味いか一夜干し」の方が美味しいとの回答が多かった。男女別では、共に「味噌風味いか一夜干し」の方が美味しいとの回答が多くを占めていた（図15～図17）。

## 2. 青森県農林水産祭でのアンケート結果

アンケート回答者の構成をみると、年齢では50才代が27%と最も多く、次いで30～40才代、60才代が多く、それぞれ17～25%を占めており、30～60才代で回答者全体の88%を占めていた。一方、10～20才代はそれぞれ3%、70才代以上は6%と少なかった。性別では女性が68%を占めていた。また、居住地では津軽地域が98%を占めており、「いか一夜干し」を食べた経験については有りという回答が94%を占めていた（図18～図21）。

「いか一夜干し」を食べたことが有ると回答した人の「いか一夜干し」を食べる頻度は月1回以下、月1回程度という回答が多く、全体の80%を占めており、食べる頻度が少ない傾向がうかがわれた。また、週1回程度若しくはそれ以上という回答は全体のわずか9%であった。年代別に見ると概ね年齢層が高くなるほど「いか一夜干し」を食べる頻度が高く、逆に若年層では食べる頻度が少ない傾向がうかがわれた。男女別では「いか一夜干し」を食べる頻度が高いという回答は女性に多くみられた。食べる場所では「自宅」という回答が84%を占めていた（図22～図25）。

「燻製風味いか一夜干し」の味については、好みという回答が62%を占め、どちらかという嫌いという回答は7%であった。香りについてはちょうど良いという回答が87%を占めていた。希望する食用形態については、飲酒中という回答が最も多く47%を占めていた（図26～図28）。

「味噌風味いか一夜干し」の味については、好みという回答が63%を占め、嫌いという回答はなかった。香りについてはちょうど良いという回答が79%を占めていた。希望する食用形態については食事中という回答が最も多く44%を占めていた（図29～図31）。

「燻製風味いか一夜干し」と「味噌風味いか一夜干し」では、半数近くが「味噌風味いか一夜干し」の方が美味しいとの回答であった。年代別では年齢層が高くなるにつれ「味噌風味いか一夜干し」を好む傾向が見られた。男女別では男性が「味噌風味いか一夜干し」を好む人が多かったのに対し、女性では差異がなかった（図32～図34）。

### 3. アンケート結果の比較

下北ブランド研究開発センター公開デーでのアンケートでは下北地域の回答者が85%、青森県農林水産祭でのアンケートでは津軽地域の回答者が98%となっていることから、各々のアンケート結果が両地域の状況を反映していると考えられる。

回答者層の世代、性別及び「いか一夜干し」を食べた経験については、両地域ともほぼ同様の結果であった。

「いか一夜干し」を食べる頻度については、両地域共に少ない傾向がうかがわれたが、下北地域では週1回程度若しくはそれ以上が24%であったのに対し、津軽地域では9%であり、津軽地域では下北地域に比べ食べる頻度が少ない傾向にあった。また、年代別では両地域とも年齢層が高くなるほど、男女別では両地域とも女性の方が食べる頻度が高い傾向にあった。

「燻製風味いか一夜干し」の味については、両地域とも好みという回答が大半を占めたが、嫌いという回答が下北地域では1%、津軽地域では7%であった。希望する食用形態では、両地域とも飲酒中という回答が多く、酒の肴として捉える人が多かった。

「味噌風味いか一夜干し」の味については、両地域とも好みという回答が大半を占め、嫌いという回答は無かった。希望する食用形態では、下北地域では飲酒中という回答が多かったのに対し、津軽地域では食事中という回答が多く、副食として捉える人が多かった。

「燻製風味いか一夜干し」と「味噌風味いか一夜干し」では、全般的に「味噌風味いか一夜干し」の方を好む傾向がうかがわれた。

#### まとめ

下北地域で製造される「いか一夜干し」製品群に厚みを持たせるため、燻製風味と味噌風味の「風味いか一夜干し」を開発したが、消費者を対象としたアンケート調査の結果では、当センターで試作したいずれの「風味いか一夜干し」も概ね好評であった。

津軽地域に比べ、下北地域で「いか一夜干し」を食べる頻度が高い傾向が見られたのは、県内有数のイカ釣漁業基地である大畑漁港を有している等の理由から、イカに対して馴染みが深く、食する機会も多いものと考えられる。

試作した両製品を比較したところ、「味噌風味いか一夜干し」を好む人が多かったが、「味噌の味があまりしない」、「味噌風味はもう少し工夫が必要」、「味噌といわれないと気がつかない」、「もう少し風味が必要」などの意見があり、若干、味や風味に物足りなさを感じている人も見られた。

本結果をもとに、改良を加えた上で、加工団体への技術移転を図り、「風味いか一夜干し」製品のブランド化を目指していく。

表1 アンケート設問

**「スルメイカー夜干し（くんせい風味・味噌風味）」アンケート票**

①年 齢：〔 10代 ・ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70代以上 〕

②性 別：〔 男 ・ 女 〕

③居住地域：〔 津軽地域 ・ 三八地域 ・ 上北地域 ・ 下北地域 ・ その他（ ） 〕

1 これまでに、一般的な「イカー夜干し（生び）」を食べたことがありますか？  
〔 ある ・ ない 〕

上であると答えた方にお聞きします。

ア. どの位の頻度で食べますか（買いますか）？  
〔 月1回以下 ・ 月1回程度 ・ 月2回程度 ・ 週1回程度 ・ 週1回以上 〕

イ. 主に何処で食べますか？  
〔 自宅 ・ 飲食店（居酒屋等） ・ その他（ ） 〕

2 くんせい風味、味噌風味についてそれぞれお答えください。

<くんせい風味>

○味：〔 嫌い ・ どちらかという嫌い ・ 普通 ・ どちらかという好き ・ 好き 〕

○香り：〔 きつい ・ ややきつい ・ ちょうど良い ・ やや物足りない ・ 物足りない 〕

○希望する食用形態：〔 飲酒中 ・ 食事中 ・ おやつ ・ その他（ ） 〕

<味噌風味>

○味：〔 嫌い ・ どちらかという嫌い ・ 普通 ・ どちらかという好き ・ 好き 〕

○香り：〔 きつい ・ ややきつい ・ ちょうど良い ・ やや物足りない ・ 物足りない 〕

○希望する食用形態：〔 飲酒中 ・ 食事中 ・ おやつ ・ その他（ ） 〕

3 どちらの一夜干しが美味しかったですか？  
〔 くんせい風味 ・ 味噌風味 ・ どちらも美味しい ・ どちらも美味しくない 〕

4 その他、お気づきの点がありましたらご記入ください。

〔  
ご協力ありがとうございました。  
〕

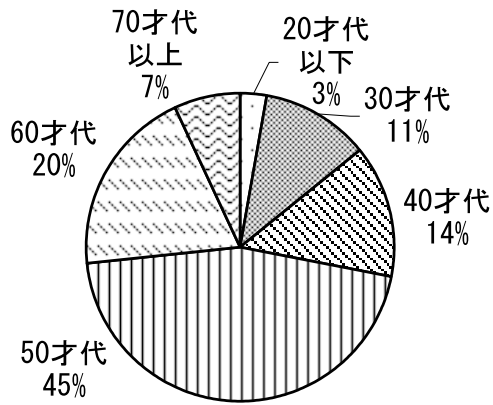


図1 年齢構成 (公開デー)

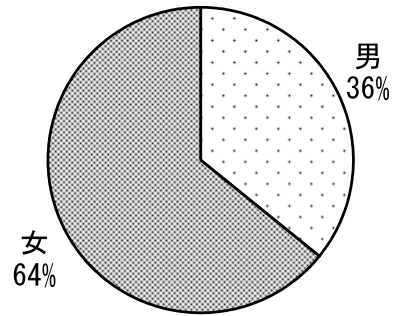


図2 性別 (公開デー)

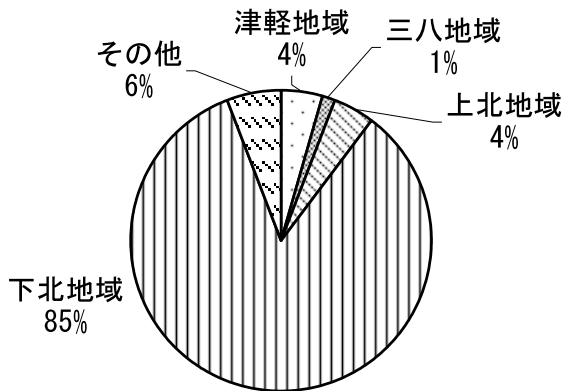


図3 居住地 (公開デー)

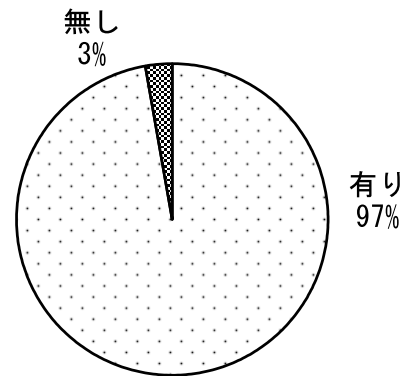


図4 「いか一夜干し」を食べた経験 (公開デー)

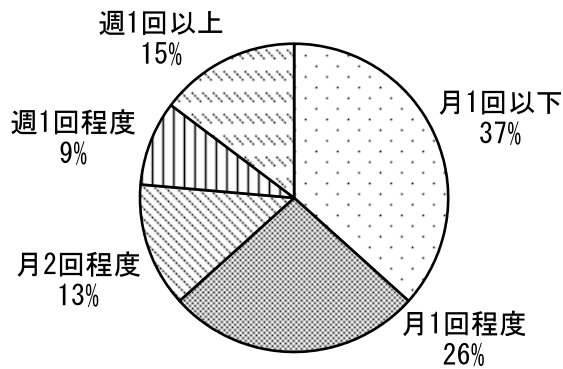


図5 「いか一夜干し」を食べる頻度 (公開デー)

□月1回以下 □月1回程度 □月2回程度 □週1回程度 □週1回以上

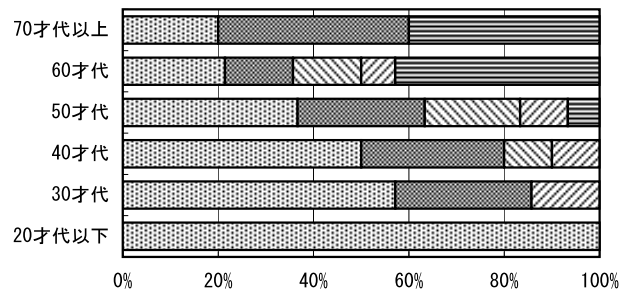


図6 年代別の「いか一夜干し」食べる頻度 (公開デー)

□月1回以下 □月1回程度 □月2回程度 □週1回程度 □週1回以上

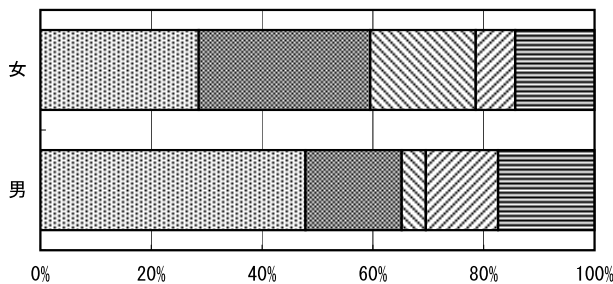


図7 男女別の「いか一夜干し」を食べる頻度 (公開デー)

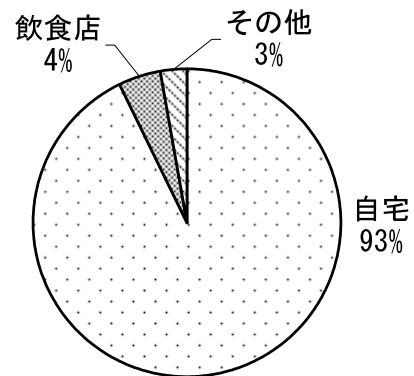


図8 「いか一夜干し」を食べる場所 (公開デー)

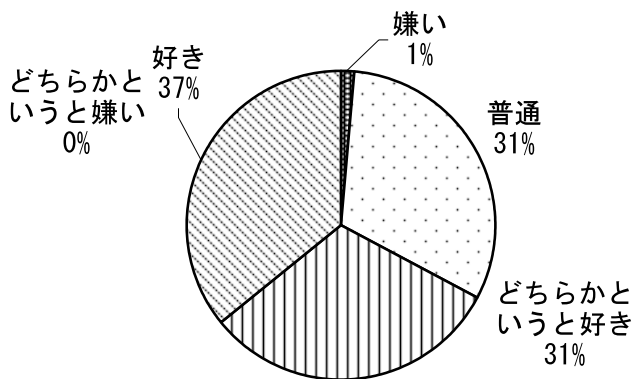


図9 「燻製風味いか一夜干し」の味 (公開デー)

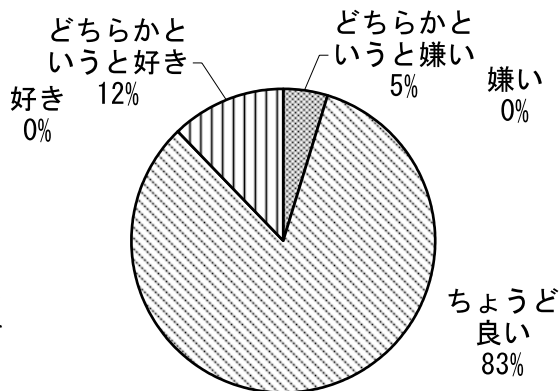


図10 「燻製風味いか一夜干し」の香り (公開デー)

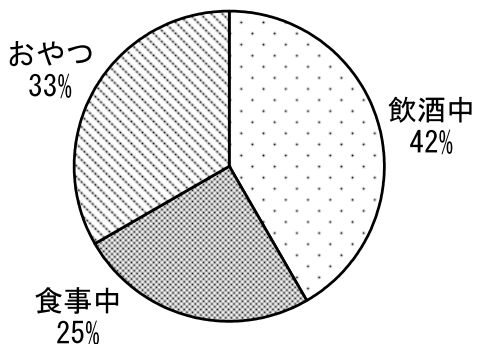


図11 「燻製風味いか一夜干し」の希望する食用形態 (公開デー)

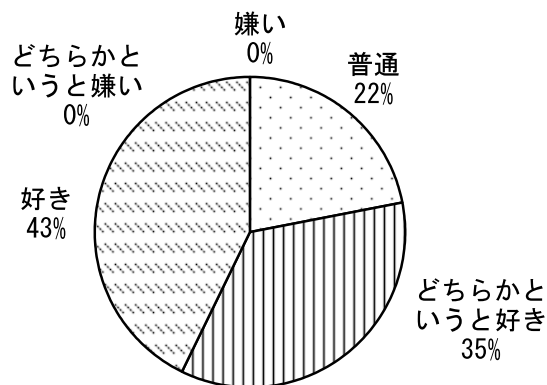


図12 「味噌風味いか一夜干し」の味 (公開デー)

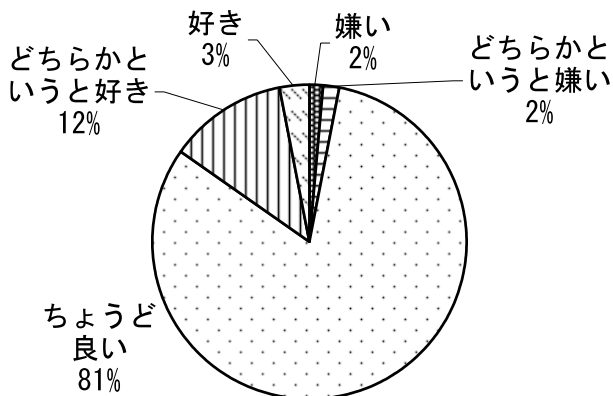


図13 「味噌風味いか一夜干し」の香り (公開デー)

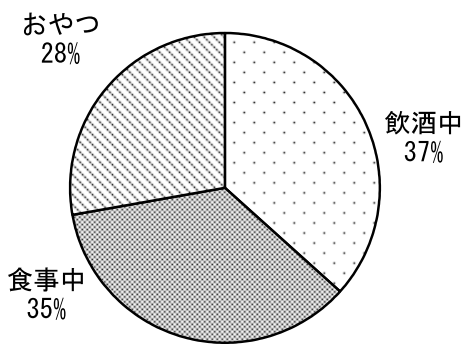


図14 「味噌風味いか一夜干し」の希望する食用形態 (公開デー)

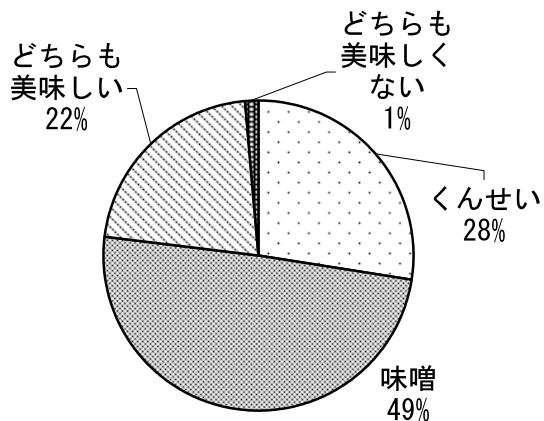


図15 最も美味しかった製品 (公開デー)

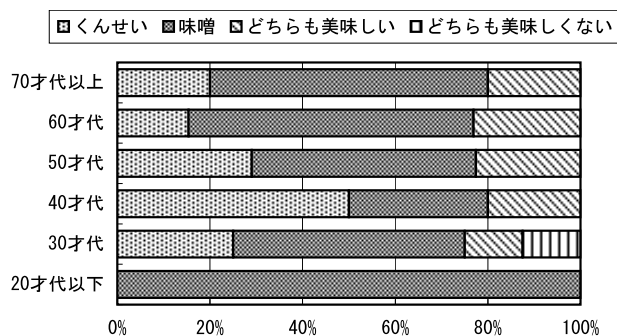


図16 年代別の美味しかった製品 (公開デー)

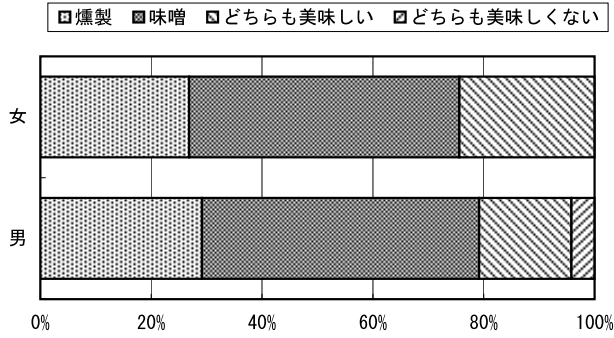


図17 男女別の「いか一夜干し」を食べる頻度 (公開データ)

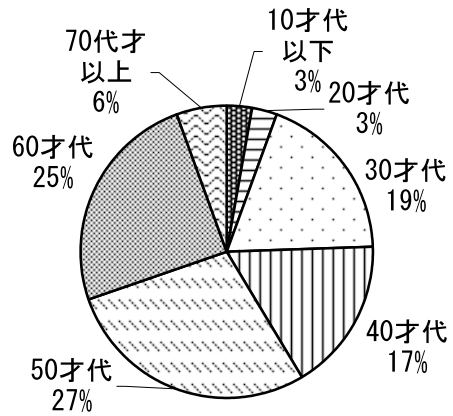


図18 年齢構成 (農林水産祭)

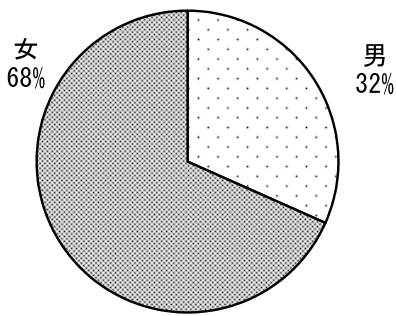


図19 性別 (農林水産祭)

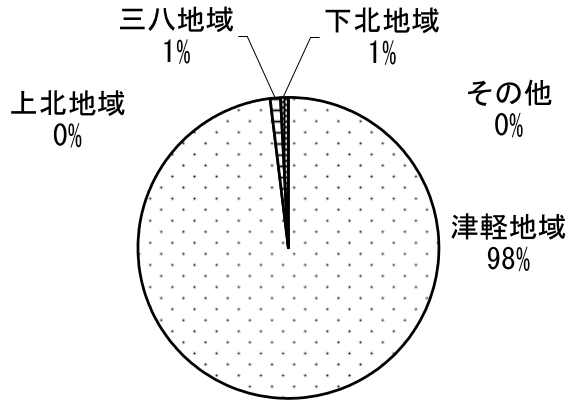


図20 居住地 (農林水産祭)

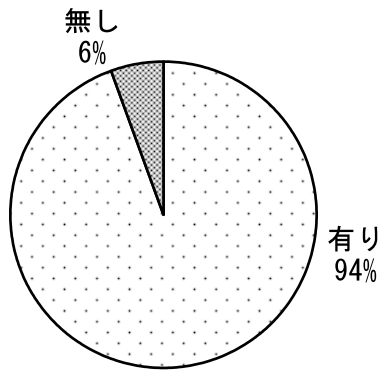


図21 「いか一夜干し」を食べた経験 (農林水産祭)

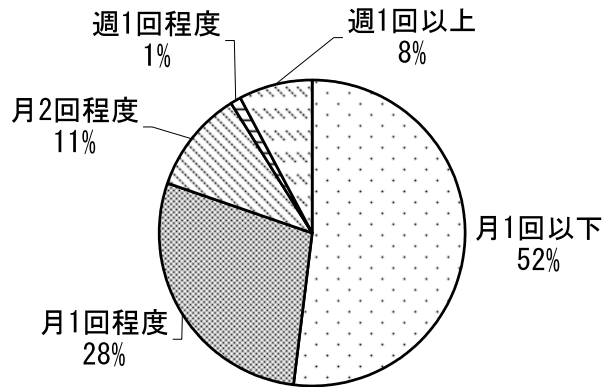


図22 「いか一夜干し」を食べる頻度 (農林水産祭)

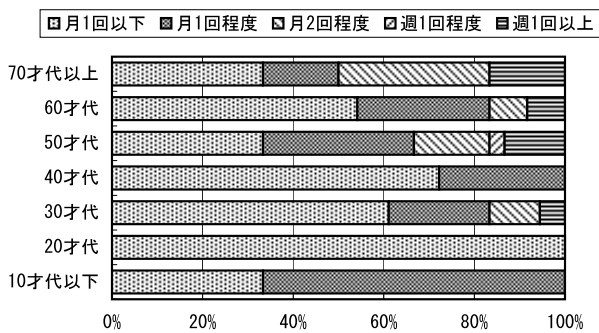


図23 年代別の「いか一夜干し」を食べる頻度 (農林水産祭)

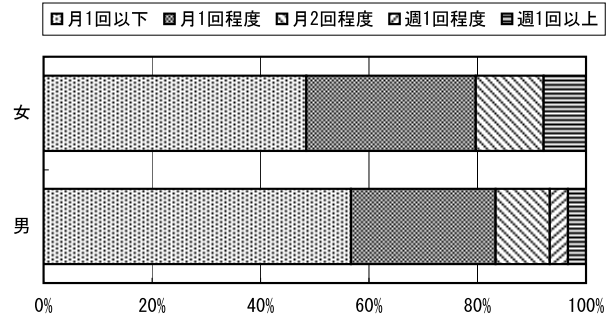


図24 男女別の「いか一夜干し」を食べる頻度 (農林水産祭)

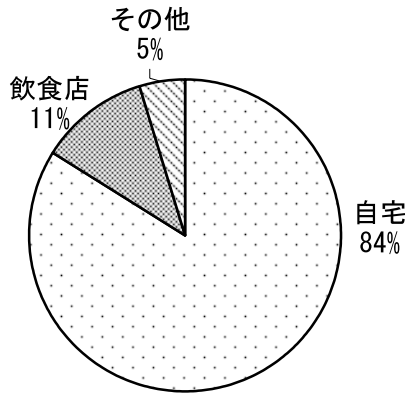


図25 「いか一夜干し」を食べる場所 (農林水産祭)

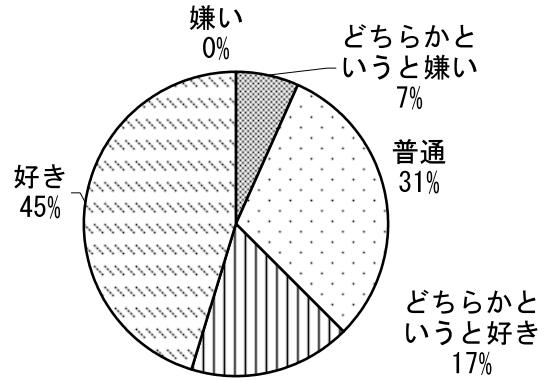


図26 「燻製風味いか一夜干し」の味 (農林水産祭)

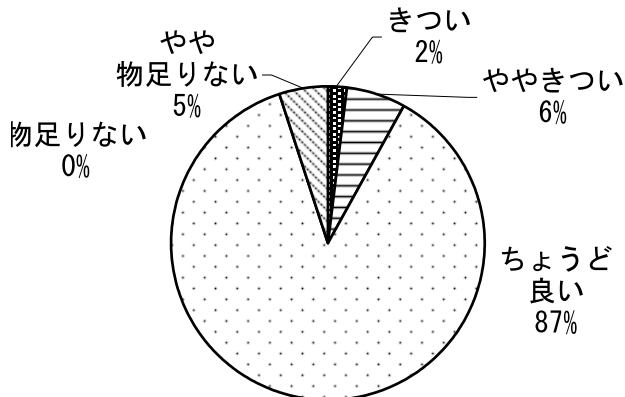


図27 「燻製風味いか一夜干し」の香り (農林水産祭)

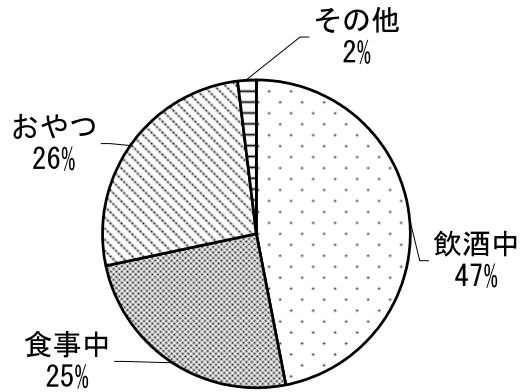


図28 「燻製風味いか一夜干し」の希望する食用形態 (農林水産祭)

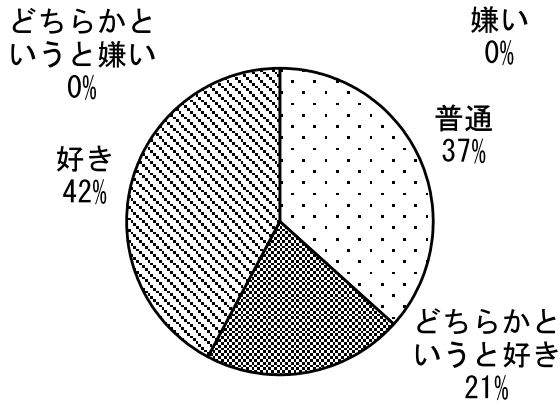


図29 「味噌風味いか一夜干し」の味 (農林水産祭)

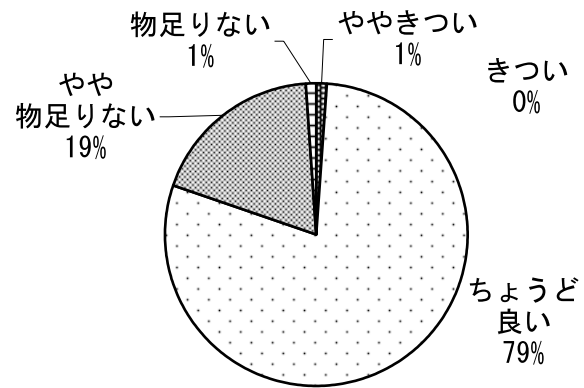


図30 「味噌風味いか一夜干し」の香り (農林水産祭)

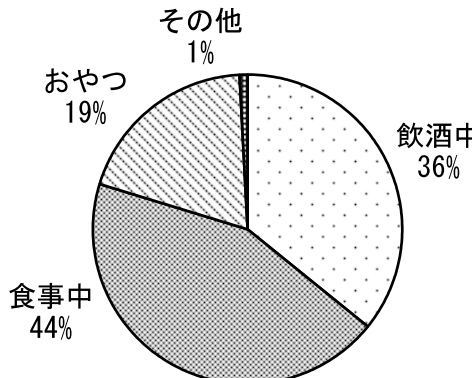


図31 「味噌風味いか一夜干し」の希望する食用形態 (農林水産祭)

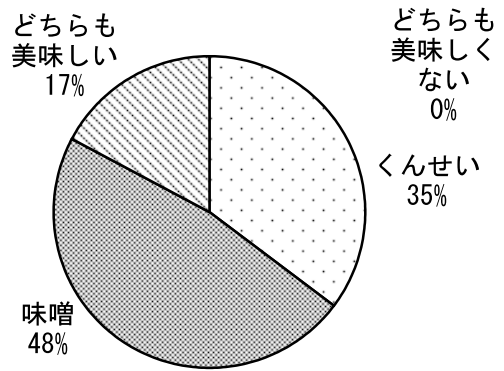


図32 「味噌風味いか一夜干し」の希望する食用形態 (農林水産祭)



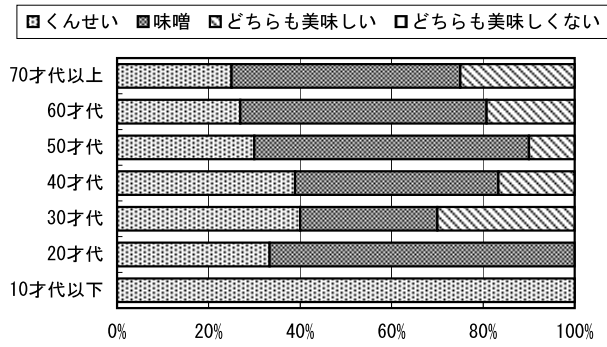


図33 年代別の美味しかった製品  
(農林水産祭)

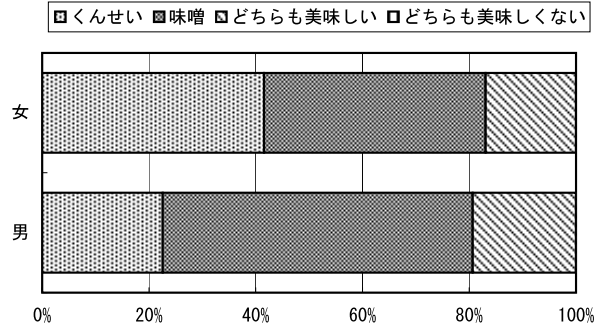


図34 男女別の「いか一夜干し」を食べる頻度  
(農林水産祭)