

たこ乾製品に関するアンケート調査

白板 孝朗・中村 靖人

下北地域は県内でも有数のミズタコの水揚げを誇る地域であり、その出荷は主に「活」若しくは「ボイル」で行われている。ボイル出荷では胴部と脚部に分けられ出荷され、胴部は脚部のおよそ半値ほどの価格で取り引きされているのが現状である。

今回、ミズタコ胴部の有効利用並びにそれらを利用した加工品のブランド化を目指すことを目的として、当センターが試作した「たこ乾製品」について、消費者を対象にアンケートを実施したのでその概要を報告する。

なお、本調査は平成16年1月31日にむつ市で開催されたイベント「冬の下北半島食の祭典2004」(主催：むつ商工会議所)において実施した。

材料と方法

1. 試食用サンプル

原料はボイルミズタコ胴部を使用した。胴部は半分に切断し、ロートを切り離して皮を剥いた。その後、調味料をふりかけ一晚漬け込み、20℃ 8時間乾燥、5℃ 16時間あん蒸を3日間繰り返し、水分30%以下とした。厚さ5mm程度で斜めに切断し、焙焼、圧延した後、含気包装して試食に供した。

2. アンケート方法

平成16年1月31日に開催されたイベント「冬の下北半島食の祭典2004」(主催：むつ商工会議所)において、来場者120名を対象に、「たこ乾製品」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

アンケート回答者の構成をみると、年齢では50才代が28%と最も多く、次いで30～40才代、60才代が多く、それぞれ17～21%を占めており、30～60才代で回答者全体の85%を占めていた。性別では女性が64%を占めていた。また、居住地ではむつ市が73%を占めており、「たこ乾製品」を食べた経験については半数以上の56%が有りという回答であった(図1～図4)。

「たこ乾製品」の味については、好きという回答が65%を占め、普通という回答は34%、嫌いという回答はわずか1%であった。

固さについては、ちょうど良いという回答が79%を占めており、適当な固さであったと思われる。また、やや固いという回答が18%あったが、これは、原料の切断、圧延の状態による製品差が原因と考えられた。

なお、「類似の既存製品より食べやすく良い」という自由記述回答もあったことから、当センターの試作品は、固さについては既存の製品に比べて改善されているものと考えられる。

甘さ(塩加減)については、ちょうど良いという回答が79%を占めており、ややしょっぱい(塩辛い)が8%、やや甘い(塩加減)が9%と両面に均等に分布していることから考えると、適当な甘さ(塩分

量)であったと思われる。

「もっとタコの味がほしい」、「味が濃すぎず噛むと商品の味が出てとても良い」、「噛めば噛むほどタコの味があって良い」、「もう少ししょっぱい方が良い」などの意見があり、味や甘さ(塩加減)等に関しては、回答者の個人差がうかがえる。

臭いについては、生臭い等の回答はなかった(図5～図8)。

年齢別、男女別では特に顕著な差異は認められなかったが、女性の方が「たこ乾製品」が固い、しょっぱい(塩辛い)と回答した人が多かった(図9～16)。

今回のアンケート調査結果では、当センターで試作した「たこ乾製品」は調味、固さ、臭いともに概ね好評であったと思われる。

本結果をもとに、更なる改良を加え、地元加工団体への技術移転を図り、たこ加工品のブランド化を目指していくこととする。

表1 アンケート設問

「たこ乾製品」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：	[むつ市・むつ市以外の下北地域・その他 ()]
1	これまでに、このような「タコ乾製品」を食べたことがありますか？ [ある ・ ない]
2	味はどうですか？ [嫌い ・ 普通 ・ 好き]
3	固さはどうですか？ [固い ・ やや固い ・ ちょうど良い ・ やや柔らかい ・ 柔らかい]
4	甘さ(塩加減)はどうですか？ [しょっぱい ・ ややしょっぱい ・ ちょうど良い ・ やや甘い ・ 甘い] (塩辛い) (やや塩辛い)
5	臭いはどうですか？ [悪い ・ 普通 ・ 良い] ※臭いが「悪い」と回答された方にお聞きします。その原因は何ですか？ ()
6	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。	

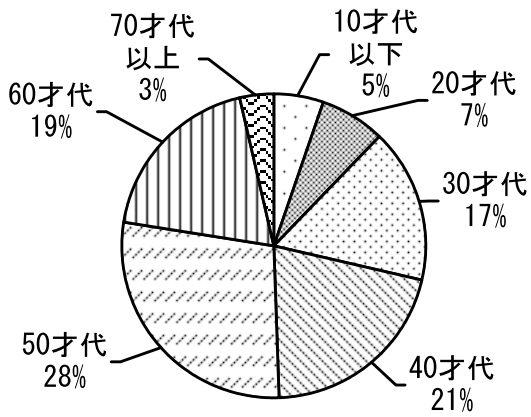


図1 年齢構成

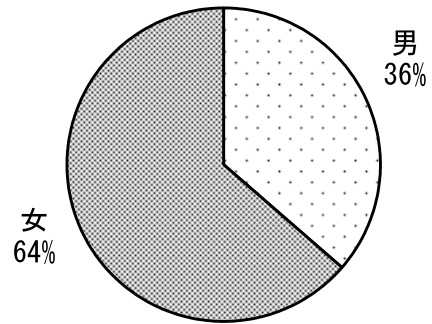


図2 性別

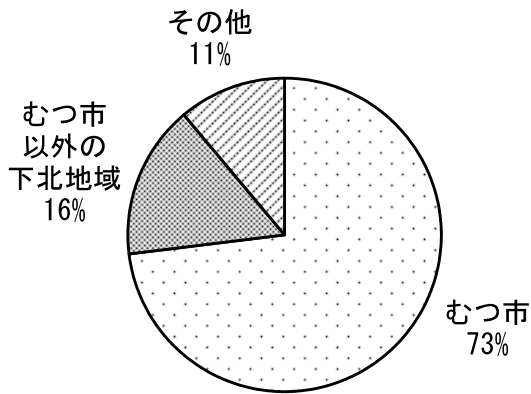


図3 居住地域

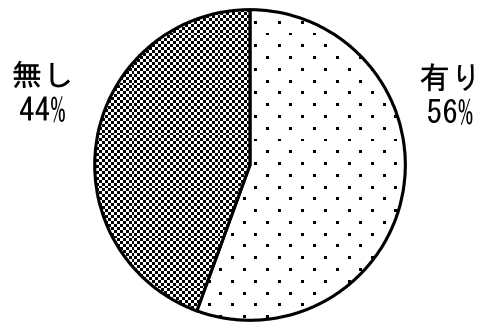


図4 「たこ乾製品」を食べた経験

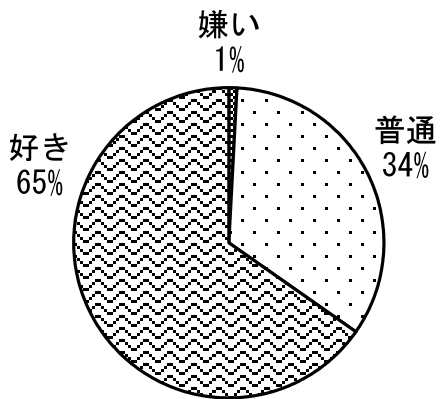


図5 「たこ乾製品」の味

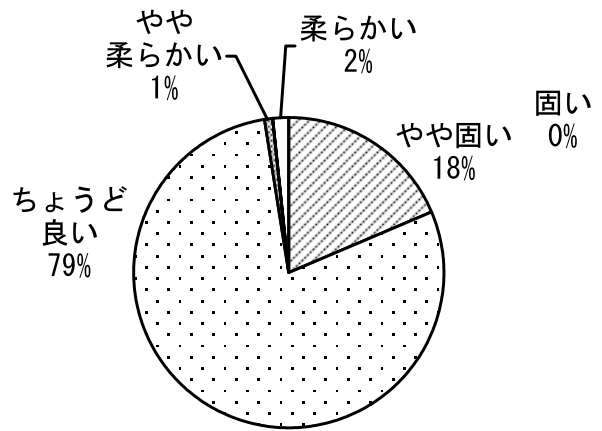


図6 「たこ乾製品」の固さ

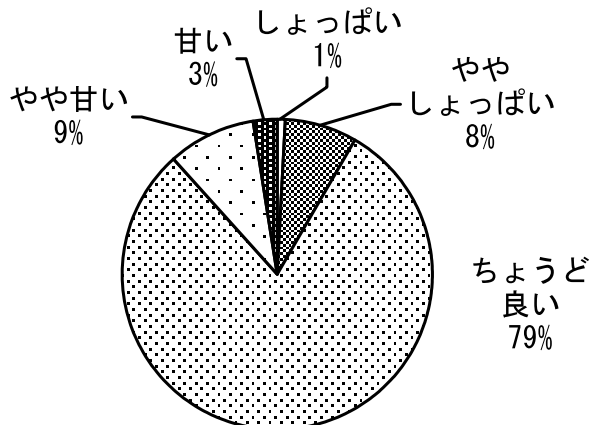


図7 「たこ乾製品の甘さ」(塩加減)

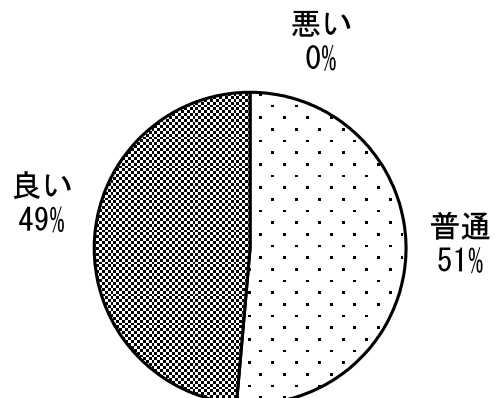


図8 「たこ乾製品」の臭い

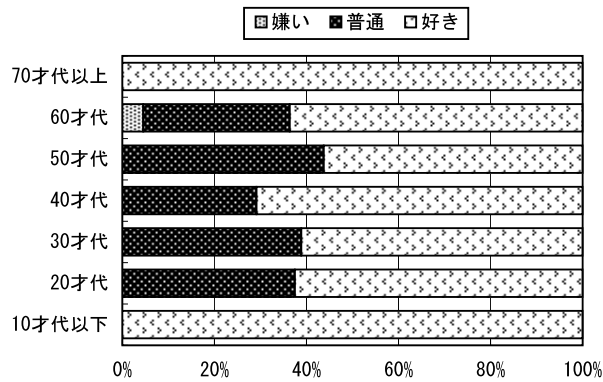


図9 年齢別の「たこ乾製品」の味

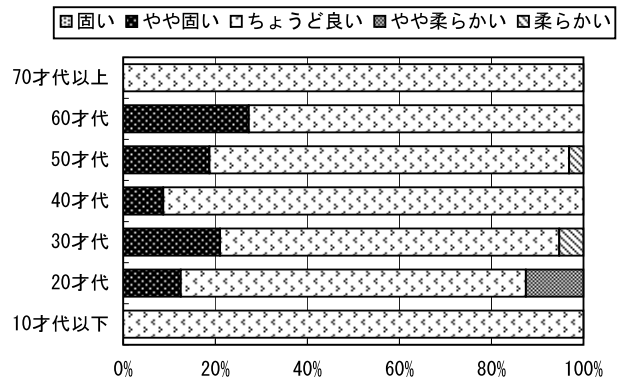


図10 年齢別の「たこ乾製品」の固さ

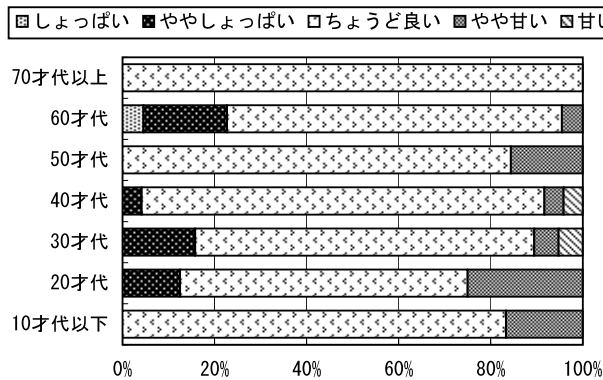


図11 年齢別の「たこ乾製品」の甘さ（塩加減）

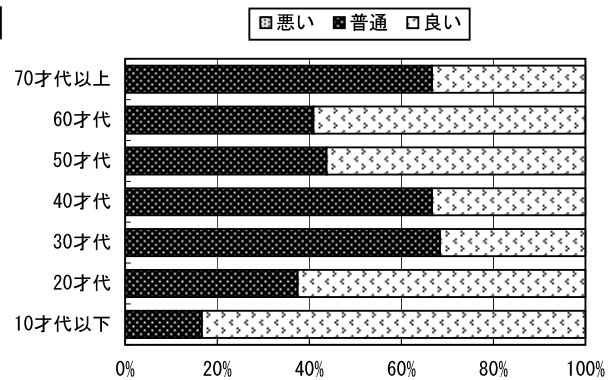


図12 年齢別の「たこ乾製品」の臭い

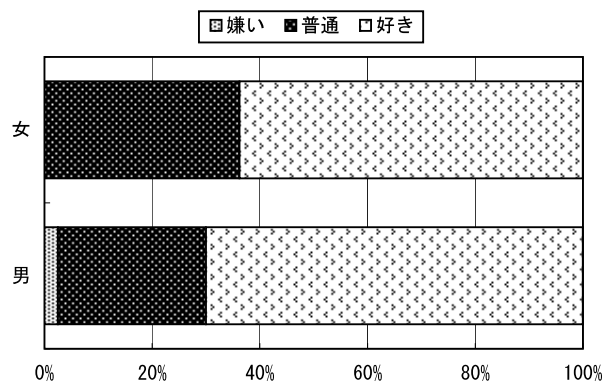


図13 男女別の「たこ乾製品」の味

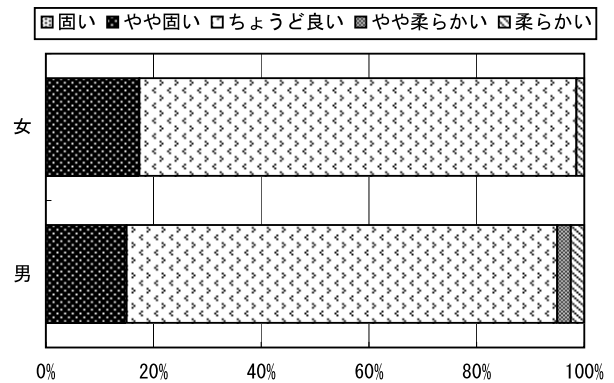


図14 男女別の「たこ乾製品」の固さ

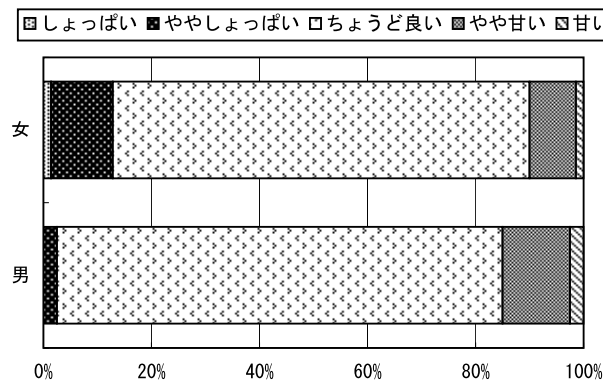


図15 男女別の「たこ乾製品」の甘さ（塩加減）

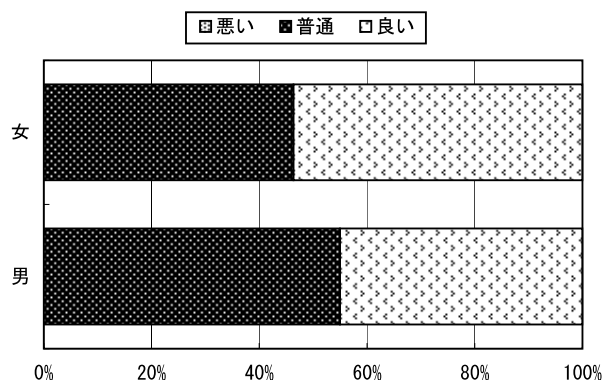


図16 男女別の「たこ乾製品」の臭い