

# 菓子店の夏秋どりイチゴの需要と利用実態

情報経営部 情報チーム TEL:022-383-8119

## 研究の目的

7～10月の夏秋期は国産イチゴの生産量が少ないですが、ケーキなどで使用されています。そこで、洋菓子店へアンケート調査を実施し、業務用イチゴの需要と利用実態が明らかにしました(アンケートは、179店に郵送し、有効回答数は46でした)。

## 研究成果

- 1) 国産夏秋どりイチゴのニーズは高いのですが、最も多かった回答は「品質と価格が折り合えば欲しい」という項目であり、国産イチゴにも高品質と価格のバランスが要求されています(図1)。
- 2) 夏秋期に外国産イチゴを「購入しようと思わない」という回答が特に個人自営店で多く見られており、個人自営店の方が国産志向でした(図2)。
- 3) 最も重視する品質条件は、「鮮度(新鮮)」で、次に「色づきの揃い」「日持ち」でした(図3)。洋菓子ではイチゴの見た目や日持ちも強く重要視されています。
- 4) 菓子店の主なイチゴの仕入れ先は、青果物専門販売店、仲卸業者、スーパー等量販店が大半を占めています。量販店からの仕入れは、1位としての回答が少なく、少量不足時に近隣の量販店から購入している傾向が見られました(図4)。

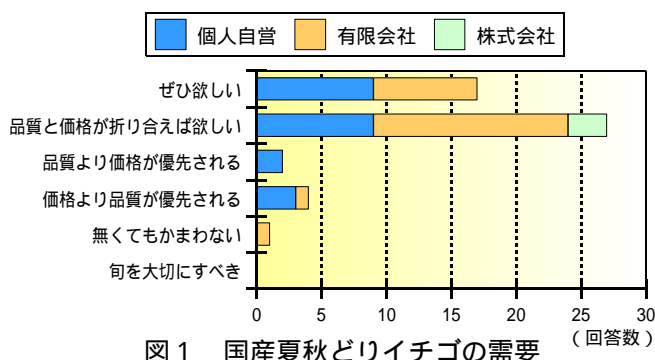


図1 国産夏秋どりイチゴの需要

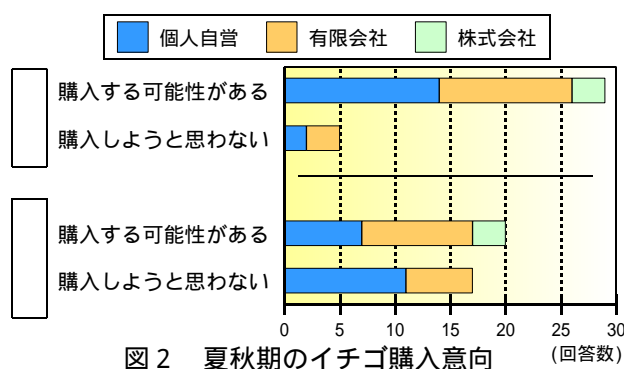


図2 夏秋期のイチゴ購入意向

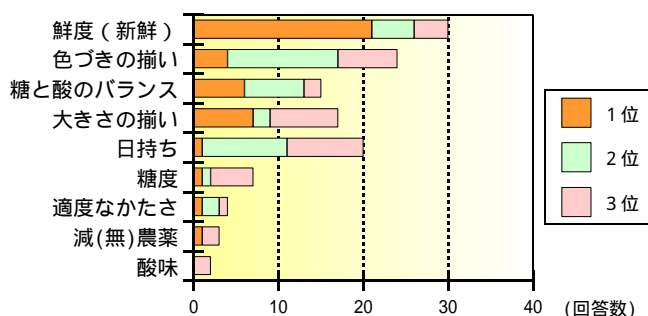


図3 求めている夏秋どりイチゴの品質条件

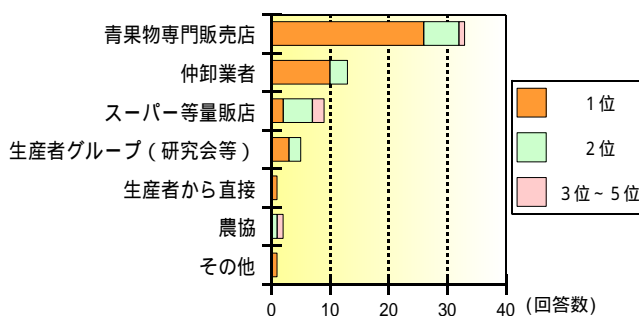


図4 夏秋期の主な仕入れ先(多い順に5位まで)

## 普及等の見込

四季成り性品種の導入によるイチゴの周年出荷が増加しており、業務用に出荷する場合の参考情報として利用される。

宮城県  
農業・園芸総合研究所

宮城県名取市高館川上字東金剛寺1番地  
TEL: 022-383-8111(代表) FAX: 022-383-9907(代表)  
ホームページ: [http://www.pref.miyagi.jp/res\\_center/](http://www.pref.miyagi.jp/res_center/)  
E-mail: [marc-fk@pref.miyagi.jp](mailto:marc-fk@pref.miyagi.jp)(代表)