

令和4年度 第8回

希望郷いわてモニターアンケート

課題名	県産牛肉等に関する意識調査
-----	---------------

令和4年11月

岩手県農林水産部流通課

※ この質問票は控えとしてお持ちいただき、回答用紙に回答を御記入ください。

# 県産牛肉等に関する意識調査

岩手県農林水産部流通課

## I 趣旨

岩手県は、東北では第1位、全国でも第7位の肉用牛頭数を誇る全国有数の畜産県です。

県では、これまで、市町村や農協等の関係団体等で構成する「いわて牛普及推進協議会」を中心に、本県が誇る「いわて牛」及び「いわて短角牛」のブランド力強化を目指し、スーパーや飲食店等を対象としたフェアを開催するなど、長年にわたりプロモーションに取り組んできたところです。

しかしながら、東日本大震災津波を契機に、本県の肉用牛の出荷頭数は減少傾向にあり、また、長引く新型コロナウイルス感染症の拡大によりイベント等の中止や外出自粛による外食店の利用が減少し、消費量及び販売価格が落ち込むなど、県産牛肉を取り巻く環境が大きく変化しています。

以上のことを踏まえ、県産牛肉のブランド価値と他産地との競争力を高め、持続可能な産地構造への転換を図るため、その施策や取組の参考とさせていただきたく、今回、皆様にアンケートをお願いするものです。

御多忙のところ誠に恐縮ですが、御協力をよろしく申し上げます。

---

## II 設問 (以下の設問について、別紙回答用紙の該当欄に御記入願います。)

### 【「いわて牛」・「いわて短角牛」の認知度について】

問1 「いわて牛」について、お伺いします。

(1) 「いわて牛」を聞いたことがありますか。

- ① ある (①を選んだ方は、(2)にお進みください。)
- ② ない (②を選んだ方は、(7)にお進みください。)

(2) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛」の定義(基準)を知っていますか。

- ① 知っている (①を選んだ方は、(3)にお進みください。)
- ② 知らない (②を選んだ方は、(3)にお進みください。)











問 11 問 6 で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を購入する（食べる）ときに輸入牛肉と比較してどの程度の価格なら国産和牛肉を選びますか。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 5割以上割高でも国産和牛肉を選ぶ（①を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ② 5割未満の割高なら国産和牛肉を選ぶ（②を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ③ 同等の価格なら国産和牛肉を選ぶ（③を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ④ その他（ ）（④を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ⑤ 価格に関係なく輸入牛肉を選ぶ（⑤を選んだ方は、問 13 にお進みください。）

問 12 問 11 で①～④を選んだ方にお伺いします。

国産和牛肉を選ぶ理由は何ですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 品質が高いから
- ② 美味しいから
- ③ 価格が適正だから
- ④ 安全・安心だから
- ⑤ 国産にこだわっているから
- ⑥ その他（ ）

問 13 問 6 で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を買う（食べる）用途（メニュー）として多いものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください（複数回答可）。

- ① ステーキ（用）
- ② 焼肉（用）
- ③ すき焼き（用）
- ④ しゃぶしゃぶ（用）
- ⑤ カレー・シチュー（用）
- ⑥ 牛丼（切り落とし、こま切れ）
- ⑦ 炒め物等（切り落とし、こま切れ）
- ⑧ その他（ ）






【「いわて牛」、「いわて短角牛」の消費促進及び認知度向上について】

問 16 「いわて牛・いわて短角牛ホームページ」についてお伺いします。

【いわて牛・いわて短角牛ホームページ】  
<https://iwategyu.jp/>

キーワード検索   

(1) 「いわて牛・いわて短角牛ホームページ」があることを知っていますか。

- ① 知っている (①を選んだ方は、(2)にお進みください。)
- ② 知らない (②を選んだ方は、(4)にお進みください。)

(2) (1)で「①知っている」を選んだ方にお伺いします。

御覧になったことはありますか。

- ① 見たことがある (①を選んだ方は、(3)にお進みください。)
- ② 見たことがない (②を選んだ方は、(4)にお進みください。)

(3) (2)で「①見たことがある」を選んだ方にお伺いします。

見やすさはいかがですか。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 見やすい
- ② やや見やすい
- ③ 見にくい
- ④ どちらとも言えない
- ⑤ その他感想 ( )

(4) ホームページにおける掲載情報について、特に重要だと思うものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください (複数回答可)。

- ① 「いわて牛」、「いわて短角牛」の詳しい説明 (定義、特徴等)
- ② 写真や動画による紹介
- ③ イベントの開催等新着情報のこまめな更新
- ④ 取扱店 (買える店、食べられる店) の紹介
- ⑤ 通販サイトの紹介
- ⑥ 生産者の紹介
- ⑦ レシピの紹介
- ⑧ その他 ( )







## 「いわて牛」とは



岩手県内で生産された黒毛和種のブランド牛肉で、日本最大規模の牛肉品評会である「全国肉用牛枝肉共励会」において全国最多 11 回の日本一を受賞しており、品質の高さが自慢の和牛です。

肉の旨味と脂の甘さのバランスが絶妙で、とろける味わいを持つきめ細やかな霜降りが特徴です。

(いわて牛の基準)

- ① 牛の品種は、黒毛和種であること。
- ② 肉質等級が「3」以上で、かつ歩留等級が「B」以上であること。
- ③ 最長の飼養地が岩手県であり、最終の飼養地が岩手県であること。
- ④ いわて牛普及推進協議会会員出荷団体より出荷されたものであること。

## 「いわて牛五ツ星」とは



いわて牛の基準を満たし、肉質等級が「5」以上に評価されたプレミアムブランドです。

## 「いわて短角牛」とは



南部牛をルーツに、岩手県内で生産された日本短角種のブランド牛肉で、生産量は岩手が日本一です。

脂肪分が少なくアミノ酸が豊富な赤身肉であることが特徴で、噛むほどに美味しさが広がります。

広大な放牧地で春から秋にかけて親子で放牧されています。

(いわて短角牛の基準)

- ① 牛の品種は、日本短角種であること。
- ② 肉質等級が「2」以上であること。
- ③ 最長の飼養地が岩手県であり、最終の飼養地が岩手県であること。

## 等級区分

### 肉質等級とは

「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑（脂肪の入り具合）」の4つを総合的に評価したランクのこと。

### 歩留等級とは

その牛からどのくらい商品になる牛肉が取れるのかを評価したランクのこと。

歩留	肉質等級				
A	1	2	3	4	5
B	1	2	3	4	5
C	1	2	3	4	5

いわて牛五ツ星  
いわて牛  
いわて短角牛

「いわて牛」「いわて短角牛」をPRするキャラクターたち



チャンプくん



スーパーや飲食店等の取扱店に置いているぬいぐるみ