

鶏肉の消費傾向と「南部かしわ」の生産販売方向

(畜試 中小家畜部)

1. 背景とねらい

高品質肉用鶏の産地化の為には売先（消費者）の意向が重要である。消費先には地方消費と大都市消費があるので、県内及び首都圏の鶏肉の消費傾向を調査し「南部かしわ」生産販売方向をアンケートを基に検討したので参考に供する。

2. 技術の内容

1) 鶏肉の消費傾向

	首都圏	盛岡
若年層	① 高級鶏肉について関心が高い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「美味しいから」を選ぶ人が多い。 ③ 鶏肉の美味しさは「柔らかさ固さ」よりも「肉のうま味」とする人が多い ④ 鶏肉購入の選択基準は「料理にあった部位」を選ぶ者が多い ⑤ 高級鶏肉価格は200～250円とする者が多い。	① 高級鶏肉の関心が無い人が多い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「価格が安い」から選ぶ人が多い。 ③ 鶏肉の美味しさは「淡泊な味」が多い。 ④ 「料理にあった部位」を選ぶ者が多い。 ⑤ 高級鶏肉でも150円以下とする者が多い。
中年層	① 高級鶏肉への関心が高い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「料理に必要」「栄養と健康」が多い。 ③ 鶏肉購入の選択基準は「鮮度日付」「ブランド名」による人が多い。 ④ 高級鶏肉の価格は200～250円とする者が多い。	① 高級鶏肉への関心が高い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「料理に必要」「脂肪が少ない」が多い。 ③ 鶏肉購入の選択基準は「価格による」が多い。 ④ 高級鶏肉の価格は「150円以下」が多い。
高年層	① 高級鶏肉への関心が高い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「料理に必要」「栄養と健康」が多い。 ③ 鶏肉を買うとき注目するものは「料理にあった部位」「鮮度と日付」である。 ④ 鶏肉の美味しさは「肉のうま味」とする人が多く肉味に関心が高い。 ⑤ 高級鶏肉の価格は200～250円と300円以上が多い。	① 高級鶏肉への関心が高い。 ② 鶏肉を買うときの理由は「料理に必要」「脂肪が少ない」が多い。 ③ 鶏肉を買うとき注目するものは「料理にあった部位」「以前食べて美味しかったから」である。 ④ 鶏肉の美味しさは「柔らかさ、固さ」「淡泊な味」の傾向である。 ⑤ 高級鶏肉の価格は200～250円が多い。

2) 南部かしわの生産販売方向

A. どの様な鶏肉を造れば消費者ニーズに応えられるか

- (1) 消費者の高品質鶏肉への関心が高く、プロイラーよりも「美味しい鶏肉」を求めており、特に「旨さ」「安全性」「健康」「自然」への要求に応えた鶏肉を造る。

B. 販売戦略

- (1) 生産地での飼料給与法、飼料種類、飼育方法等の一層の工夫により「旨さ」「安全性」「健康」「自然」を強調して高品質化とイメージ強化が必要である。
- (2) 量販店での差別化PRや注文販売の取り組みによるブランド名の確立。
- (3) ホテル業界提携の拡大。
- (4) 県内消費○高年代（50才代）の関心が高く、これに応えた注文販売や高級料亭への拡大。

○中年層、若年層に対する高品質鶏肉消費宣伝対策。（試食会、料理講習等）

- (5) 首都圏の消費○消費人口が多く、関心の高い中、若年代への拡大のため消費者団体等に対する産直契約による積極的な販売推進。

○高年代に対する高級鶏肉イメージ強化と注文販売の推進。

- (6) 特定料理とのセット販売の推進（宅配等）。

C. 生産販売体制の確立強化

- (1) 地域特産品としての集落、集団飼育の推進。
- (2) 産直体制による契約、計画生産販売の推進。
- (3) フレッシュ鶏肉供給の要求に応えた周年出荷生産体制の確立のために種鶏場、ふ化育雛場の整備。
- (4) 周年出荷生産体制と食鳥検査制度に対応した特産肉鶏の処理販売施設の整備。
- (5) 生産農家、処理、販売、流通及び種鶏、孵化、育雛関係者を含む生産振興組合等の組織化。

3. 指導上の留意点

- 1) 販売ルートに応じた詳細な調査が必要であること。
- 2) 経時的な傾向の変化に対応した調査を実施する。

4. 関連課題名

- 1) 岩手地鶏、軍鶏の効率的利用法による特種鶏の作出（62～65）
- 2) 特殊肉用鶏の産地化と消費動向の解明（62～平元）

5. 参考資料

昭和62年度食肉に関する助成研究調査成果報告書V0I.6 1988-12

財団法人 伊藤記念財団