

# スルメイカに対する消費者ニーズの地域差

水産業システム研究センター

## 研究の背景・目的

近年、水産物の高付加価値化やブランド化に注目が集まっています。しかしながら、成功事例の後追いで良い商品を作っても必ずしも成功するとは限りません。そもそも何が良い商品なのか、どこに販売すれば良いのかも整理されていません。水揚量が多く安値で広範に流通しているスルメイカを対象に、鮮度を維持することで高付加価値化する方法を研究しています。

## 研究成果

スルメイカは、活魚あるいは冷蔵鮮魚で流通することで高付加価値化が期待されています（図1）。市場関係者や消費者に対する聞き取り調査から、消費者のスルメイカに対する嗜好および評価は、地域により異なることが分かりました（表1）。生産地に近い北海道では高鮮度で歯ごたえのある活イカの評価が高いですが、九州では北海道ほど高評価ではありません。さらに関西ではスルメイカは2級品の扱いであること、関東ではイカ類の区別があまり重要でないことがわかりました。このように、地域によって消費者の嗜好および評価は異なり、鮮度が必ずしも価格形成の最大要因ではないことが分かりました。

## 波及効果

消費者のニーズは、新鮮で好きな魚介類を安価で気軽に食べられることです。水揚げされた魚介類を高鮮度化することで付加価値をつけ、単価を向上させることができれば、漁業者の儲けが増えることとなります。今後、高鮮度のスルメイカを関東、関西方面に提供するため、輸送コスト削減のための効率的な流通システムの設計や、高鮮度品の数量確保および品質の安定化等に着眼し、消費者ニーズにマッチした商品像を明らかにしたいと考えています。



図1 イカ活ちや器を使った活メ処理

表1 スルメイカに対する各地の嗜好性

北海道	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヤリイカとスルメイカを区別</li> <li>・活イカを好む</li> <li>・鮮度の良い硬いイカを好む</li> </ul>
関東	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮度落ちの白いスルメをイカと認識</li> </ul>
関西	<ul style="list-style-type: none"> <li>・熟成した甘く柔らかいイカを好む</li> <li>・東南アジアからの輸入イカが多い</li> </ul>
九州	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ケンサキイカ、スルメイカを区別</li> <li>・活イカを好む</li> </ul>

(生産システム開発グループ:田丸修)