

地研通信

発行人 岩瀬充自
 編集人 佐武千恵子
 発行所 三重短期大学地域問題
 総合調査研究室
 津市一身田中野字蔵付157番地
 〒514-01 TEL (0592)32-2342

題字 岡本祐次前学長

異業種交流と新製品の開発

— 津機械器具工業協同組合の事例 (ケーススタディ) —

(その 2)

地域問題総合調査研究室

室長 岩瀬充自

4. 魚介類の燻製に関する消費者アンケート (集計結果)

【調査の目的】

魚介類の燻製に関する消費者の需要動向を調査する。

【調査の方法】

大阪在住の主婦 150 人を対象に郵送法により行なった。回答者の年代は30歳台から50歳台までである。なお、アンケートの配布、回収には大阪友の会 (代表 道本登代子氏) の協力を得た。記して感謝したい。

| | | |
|---------|-----|-------|
| ① 20才台 | 0 | 0% |
| ② 30才台 | 40 | 27.2% |
| ③ 40才台 | 55 | 37.4% |
| ④ 50才台 | 40 | 27.2% |
| ⑤ 60才以上 | 12 | 8.2% |
| 合計 | 147 | |

【調査期間】

昭和62年12月から昭和63年1月まで

【有効回答】

149

有効回答率 99.3%

(以下、点線で囲んだ部分はコメントを示す。)

問1. 魚介類の燻製を食べたことがありますか。

| | | |
|------|-----|-------|
| ① ある | 143 | 96.6% |
| ② ない | 5 | 3.4% |
| 合計 | 148 | |

食べたことのない人にその理由をお伺いします。

| | | |
|-----------|---|-----|
| ① 入手しにくい | 3 | 60% |
| ② 価格が高すぎる | 2 | 40% |
| ③ 嫌いだ | 0 | 0% |
| ④ その他 | 0 | 0% |
| 合計 | 5 | |

問2. 魚介類の燻製を贈答用に利用したことがありますか。

| | | |
|------|-----|-------|
| ① ある | 33 | 22.4% |
| ② ない | 114 | 77.6% |
| 合計 | 147 | |

問3. 魚介類の燻製を食べる回数をお伺いします。

| | | |
|----------|-----|-------|
| ① 数年に一回 | 20 | 14.0% |
| ② 年に数回 | 104 | 72.8% |
| ③ 月一回 | 18 | 12.6% |
| ④ 週一回 | 1 | 0.7% |
| ⑤ 二三日に一回 | 0 | 0% |
| 合計 | 143 | |

ほとんどの人が魚介類の燻製を食べたことがあると答えている。しかし、その回数は年に数回が最も多く、あまり需要の多い商品ではない。また、魚介類の燻製は贈答用にはあまり利用されていない。消費者の利用が少ない理由は、サンプルが少ないので確定的なことは言えないが、入手が困難なこと、価格が高いことが挙げられよう。

問4. これまでにどのような種類の魚を食べられましたか。

| いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | |
|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|
| 124 | 116 | 76 | 34 | 23 | 22 | 14 | 12 | 11 | 8 | 8 | 5 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 469 |
| 26.4 | 24.7 | 16.2 | 7.2 | 4.9 | 4.7 | 3.0 | 2.6 | 2.3 | 1.7 | 1.7 | 1.1 | 0.6 | 0.6 | 0.4 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | |

(構成比)

魚介類の種類はなかでは、まず、いか、さけ、たこが消費者の利用が高く、それに次いで、ほたて、ふぐ、にしんが多い。かき、まぐろ、かつお、ます、あわび、うなぎなどは利用が少ない。またその他の魚はほとんど利用されていない。勿論、これは、消費者の好みにもよるが、商品が売回っており、容易に入手できるかどうかにもよるところも大きい。

問5. それは、どのような調理法で食べましたか。

| 魚種 | 調理法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 合計 | 構成比 | | |
|--------|-----------------------------------|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|-----|-----|-----|------|------|
| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | | | ぎんだら | あさり |
| ①オードブル | 8 | 86 | 6 | 9 | 3 | 5 | 5 | 1 | 0 | 5 | 7 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 140 | 29.6 |
| ②カナッペ | 0 | 6 | 0 | 1 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 2.3 |
| ③サラダ | 2 | 15 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 | 4.7 |
| ④にぎりずし | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 2.5 |
| ⑤おつまみ | 105 | 14 | 68 | 19 | 19 | 11 | 5 | 10 | 11 | 1 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 277 | 58.6 |
| ⑥その他 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 11 | 2.3 |
| 【具体的に】 | そのまま食べる（いか、たこ） 押しずし（さば） おひたし（ほたて） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 総合計 | 473 | | | |

調理法は、全体としてはおつまみが半分以上を占めており、オードブルがそれに次いでいる。いか、たこのような魚はおつまみとして利用されることが多いのに対し、さけはオードブルとして利用されることが多く、ほたて、にしん、かきなどでも同様な傾向が見られる。

問6. それはどのような形で食べましたか。

| 魚種 | 食べ方 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 合計 | 構成比 | | |
|--------|-----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|-----|-----|------|------|
| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | | | ぎんだら | あさり |
| ①酒のつまみ | 77 | 57 | 53 | 21 | 15 | 5 | 9 | 5 | 6 | 2 | 5 | 2 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 266 | 52.8 |
| ②おやつ | 41 | 1 | 20 | 6 | 3 | 3 | 1 | 4 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 85 | 16.9 |
| ③惣菜 | 7 | 28 | 3 | 3 | 4 | 3 | 5 | 0 | 0 | 3 | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 63 | 12.5 |
| ④パーティで | 5 | 44 | 3 | 3 | 1 | 6 | 4 | 1 | 0 | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73 | 14.5 |
| ⑤その他 | 1 | 5 | 0 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 3.4 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 総合計 | 504 | | |

どのような食べ方をするかという観点から見ると、最も多いのは、酒のつまみであり、これは問6に対応している。事実、いか、たこなどは酒のつまみやおやつとして利用されている。またパーティで利用するが全体として約15%ほどあるが、これは特にさけ、にしん、かきなどに当てはまる。これらは問6で見たように、オードブルとして利用されていると考えられる。また、惣菜としても約12%が利用されている。惣菜として利用されているのは、さけ、かき、ふぐなどである。

問7. その燻製品にどのような感想をお持ちですか。

(イ) 香りについて

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|------------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①好き | 51 | 52 | 22 | 16 | 11 | 2 | 7 | 1 | 3 | 4 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 177 | 39.4 |
| ②少し好き | 32 | 32 | 18 | 9 | 6 | 4 | 4 | 4 | 2 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 119 | 26.5 |
| ③どちらとも言えない | 24 | 23 | 23 | 4 | 6 | 9 | 0 | 5 | 4 | 2 | 1 | 4 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 108 | 24.1 |
| ④少し嫌い | 9 | 6 | 8 | 2 | 0 | 2 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 8.0 |
| ⑤嫌い | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 2.0 |

409

燻製の香りについては、約三分の二の人々が好感を持っている。しかし、にしん、かきについては嫌いだという意見が、他の魚に比べると多い。

(ロ) 着色について

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|------------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①好き | 27 | 29 | 9 | 8 | 4 | 1 | 3 | 0 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 86 | 19.5 |
| ②少し好き | 15 | 16 | 8 | 9 | 4 | 3 | 2 | 3 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | — | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 64 | 14.5 |
| ③どちらとも言えない | 54 | 46 | 38 | 9 | 13 | 14 | 4 | 6 | 5 | 1 | 4 | 3 | 3 | 1 | 1 | — | 0 | 0 | 1 | — | 0 | 0 | 1 | 204 | 46.3 |
| ④少し嫌い | 9 | 13 | 6 | 2 | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | — | 1 | 1 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 40 | 9.1 |
| ⑤嫌い | 10 | 7 | 9 | 4 | 2 | 0 | 4 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | — | 0 | 0 | 2 | — | 1 | 1 | 0 | 47 | 10.7 |

441

着色については、どちらとも言えないという意見が多い。好感を持っているのは約三分の一にとどまる。逆に約10%の人が嫌いだと答えている。後で見るように、着色料、添加物に対しては消費者は敏感であり、この点で改善が必要であろう。特に、たこ、さけ、ほたて、かきなどは着色が嫌いだと答えている人が多い。

(ハ) 歯ごたえについて

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|------------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①固い | 7 | 5 | 7 | 5 | 1 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 6.7 |
| ②少し固い | 38 | 15 | 32 | 12 | 7 | 6 | 3 | 3 | 4 | 1 | 3 | 0 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 133 | 29.6 |
| ③どちらとも言えない | 42 | 47 | 23 | 8 | 10 | 8 | 4 | 5 | 6 | 2 | 1 | 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 167 | 37.2 |
| ④少し軟らかい | 21 | 25 | 10 | 4 | 3 | 1 | 4 | 2 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 75 | 16.7 |
| ⑤軟らかい | 9 | 23 | 1 | 2 | 1 | 0 | 4 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 | 9.8 |

449

歯ごたえは、全体としてみると、固めのものが多いと見られているが、評価は分かれている。さけ、かきなどは軟らかいとする意見が多い。ほたては固いと評価されている。いか、たこについて両方の意見があるのは、冷くん、温くんの両方があることも関係していると思われる。

(二) 味について

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|------------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①甘い | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 2.7 |
| ②少し甘い | 33 | 17 | 21 | 5 | 5 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 92 | 20.6 |
| ③どちらとも言えない | 53 | 68 | 38 | 19 | 7 | 11 | 9 | 6 | 3 | 4 | 4 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | — | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 230 | 51.5 |
| ④少し塩辛い | 25 | 27 | 10 | 5 | 10 | 5 | 4 | 3 | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | — | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 104 | 23.3 |
| ⑤塩辛い | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 2.0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 447 | |

味についても、全体としては意見が分かれている。塩辛いとする意見がやや多い。ふぐ、にしん、かきなどは塩辛いとする意見の方が多い。

(ホ) 総合評価について

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|------------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①良い | 40 | 53 | 12 | 11 | 4 | 2 | 4 | 1 | 2 | 3 | 5 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | — | 0 | 0 | 1 | — | 1 | 1 | 143 | 32.1 |
| ②少し良い | 40 | 31 | 26 | 7 | 12 | 7 | 6 | 6 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | — | 0 | 1 | 0 | — | 0 | 0 | 143 | 32.1 |
| ③どちらとも言えない | 33 | 21 | 26 | 8 | 5 | 7 | 3 | 4 | 5 | 1 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | — | 1 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 118 | 26.5 |
| ④少し悪い | 4 | 6 | 8 | 3 | 2 | 4 | 1 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 36 | 8.1 |
| ⑤悪い | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 0 | — | 0 | 0 | 5 | 1.1 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 445 | |

約三分の二の人が、総合評価で好感を持っている。特に、いか、さけ、ほたての評価は高い。

問8. その燻製の価格はどのくらいですか(100gあたり)。なお玉子一個は50gです。

| 魚種 | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|-----------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ① 500円以下 | 27 | 2 | 9 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 52 | 13.1 |
| ② 1000円以下 | 34 | 25 | 28 | 8 | 5 | 5 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 109 | 27.4 |
| ③ 1500円以下 | 3 | 23 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | — | — | 1 | — | — | — | 0 | — | 39 | 9.8 |
| ④ 2000円以下 | 0 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | — | 1 | — | 9 | 2.3 |
| ⑤ 2500円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 0 | 0 |
| ⑥ 3000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 1 | 0.3 |
| ⑦ 3000円以上 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 3 | 0.8 |
| ⑧ 不明 | 43 | 49 | 30 | 14 | 11 | 9 | 7 | 1 | 6 | 3 | 4 | 3 | 1 | 3 | 1 | — | — | 0 | — | — | — | 0 | — | 185 | 46.5 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 398 | |

燻製の価格については回答が得られなかった。利用頻度が少ないためかと思われる。しかし、1000円以下のものの利用が多いことは確かである。

問9. その価格についてどう思われますか。

| | いか | さけ | たこ | ほたて | ふぐ | にしん | かき | まぐろ | かつお | ます | あわび | うなぎ | ほっけ | かまぼこ | からすみ | たい | ぶり | やまめ | さば | とびうお | あゆ | ぎんだら | あさり | 合計 | 構成比 |
|--------|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|----|----|-----|----|------|----|------|-----|-----|------|
| ①高すぎる | 3 | 7 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | 1 | 0 | 0 | 14 | 3.6 |
| ②高い | 20 | 25 | 14 | 3 | 4 | 1 | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 1 | — | — | 0 | 0 | 0 | 78 | 20.0 |
| ③やや高い | 32 | 19 | 18 | 6 | 5 | 6 | 3 | 0 | 2 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | 0 | 1 | 1 | 97 | 24.9 |
| ④普通 | 24 | 8 | 9 | 3 | 1 | 1 | 0 | 4 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | 0 | 0 | 0 | 53 | 13.6 |
| ⑤やや安い | 0 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | — | — | 0 | — | — | 0 | 0 | 0 | 6 | 1.5 |
| ⑥安い | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | — | — | 0 | — | — | 0 | 0 | 0 | 3 | 0.8 |
| ⑦わからない | 29 | 38 | 25 | 12 | 8 | 8 | 1 | 1 | 4 | 2 | 1 | 4 | 1 | 3 | 1 | — | — | 0 | — | — | 1 | 0 | 0 | 139 | 35.6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 390 | |

燻製の価格については、高いとする意見が多い。

問10. これまであなたがお食べになったうちで一番おいしかった燻製は、何ですか。
またどのような調理方法でしたか。

魚 種

| | | |
|------|-----|-------|
| ①さけ | 75 | 50.0% |
| ②にしん | 0 | 0% |
| ③ふぐ | 8 | 5.3% |
| ④いか | 41 | 27.3% |
| ⑤ほたて | 9 | 6.0% |
| ⑥うなぎ | 2 | 1.3% |
| ⑦かつお | 0 | 0% |
| ⑧まぐろ | 1 | 0.7% |
| ⑨その他 | 14 | 9.3% |
| 合 計 | 150 | |

| ⑨その他を具体的に | |
|-----------|---|
| たこ | 5 |
| あわび | 4 |
| ほっけ | 1 |
| かき | 1 |
| からすみ | 1 |
| 鶏肉 | 1 |

一番おいしかった燻製として、まずさけが、次いでいかが挙がっている。そのほか、ほたて、ふぐ、たこなどの意見もある。
一番おいしかった調理法としては、おつまみ、オードブルが挙がっている。
この結果は、既に見たように、おつまみとしてのいかの利用、オードブルとしてのさけの利用が多いことによるものと思われる。

調理法

| | | |
|--------|-----|-------|
| ①オードブル | 65 | 38.9% |
| ②カナッペ | 10 | 6.0% |
| ③サラダ | 13 | 7.8% |
| ④にぎりずし | 6 | 3.6% |
| ⑤おつまみ | 68 | 40.7% |
| ⑥その他 | 5 | 3.0% |
| 合 計 | 167 | |

| ⑥その他を具体的に | |
|-----------|---|
| そのまま | 2 |
| サンドイッチ | 1 |
| マリネ | 1 |
| 押しずし | 1 |
| ちらしずし | 1 |
| おひたし | 1 |
| さしみ | 1 |

【問11へのコメント】
 利用法については、おつまみ、接客用、オードブル、おやつ、贈答品というイメージが強い。
 惣菜としての利用は少ない。また、珍味というイメージが少なかった。
 高級品、高価なものというイメージが強い。
 味・香りについては、燻製独特の香りが評価されていると思われるが、それを好まない人もい
 ることに注意する必要がある。
 燻製は生より手軽で、日持ちがするという意見がある反面、買ってまで食べようとは思わない
 という意見も見られた。また、着色料、添加物に対する心配もある。さらにスーパーなどで容易
 に入手できず、多くの種類があることが知られていない。

問11. 魚介類の煙製についてあなたが持っておられるイメージをお聞かせください。
(複数回答)

| | |
|--------------------------|----|
| 【利用法に関して】 | |
| おつまみ | 38 |
| 接客用に利用し易い | 10 |
| 惣菜になりにくい | 8 |
| オードブル | 6 |
| 保存食 | 5 |
| おやつ | 4 |
| 贈答品・お土産 | 4 |
| サラダのなかに入れる | 3 |
| 珍味 | 2 |
| 料理の前菜 | 1 |
| 趣味的な食べ物 | 1 |
| 【価格などに関して】 | |
| 高価 | 32 |
| 高級品 | 10 |
| 【味、香り、色、固さなどに関して】 | |
| おいしい | 12 |
| 独特の臭いと味がする | 11 |
| 香りがよい | 7 |
| 塩辛い | 7 |
| 固い | 6 |
| 香りがよくない | 4 |
| 煙の臭いが気になる | 3 |
| 臭いがきつすぎる | 3 |
| 脂っこい | 2 |
| 生よりおいしい | 2 |
| 量が多いと飽きる | 1 |
| 食べだしたらやめられない | 1 |
| 食べすぎると胃が悪くなる | 1 |
| 少しきなくさい | 1 |
| 部屋にいやな臭いが残る | 1 |
| 軟らかい | 1 |
| 甘味が強い | 1 |
| 本来の味をそこねる | 1 |
| 味になじめない | 1 |
| 【その他】 | |
| 生より手軽 | 8 |
| 日持ちがする | 6 |
| 買ってまで食べようとは思わない | 6 |
| 着色が気になる | 4 |
| 添加物が気になる | 3 |
| 関心がない | 3 |
| アンケートにより多くの種類があることを知った | 3 |
| スーパーにあまりない | 2 |
| 癌などになりはしないかと気になる | 1 |
| おいしいものとまずいものとの差が大きい | 1 |
| 子供にあまり好かれない | 1 |
| 現代の食生活に合っている | 1 |
| 栄養がない | 1 |

問12. 煙製の香りについてのあなたの嗜好をおたずねします。

| | | |
|-----------|-----|-------|
| ①強い方がよい | 2 | 1.4% |
| ②やや強い方がよい | 40 | 27.4% |
| ③やや弱い方がよい | 72 | 49.3% |
| ④弱い方がよい | 32 | 21.9% |
| 合計 | 146 | |

消費者が好ましいと思う煙製の香りは、弱い香りである。

問13. 煙製の固さについてのあなたの嗜好をおたずねします。

| | | |
|------------|-----|-------|
| ①固めがよい | 2 | 1.4% |
| ②やや固めがよい | 47 | 32.2% |
| ③やや軟らかめがよい | 92 | 63% |
| ④軟らかめがよい | 5 | 3.4% |
| 合計 | 146 | |

消費者はやや固めの歯ごたえのあるものを求めている。

問14. 味（脂身）についてのあなたの嗜好をおたずねします。

| | | |
|---------------|-----|-------|
| ①脂身がある方がよい | 0 | 0% |
| ②やや脂身がある方がよい | 31 | 21.4% |
| ③脂身はやや少ない方がよい | 96 | 66.2% |
| ④脂身はない方がよい | 18 | 12.4% |
| 合計 | 145 | |

消費者は脂身の少ない煙製を求めている。

問15. 味付けについてあなたの嗜好をおたずねします。

| | | |
|----------------|-----|-------|
| ①洋風の味付けがよい | 18 | 12.7% |
| ②伝統的な味付けがよい | 47 | 33.1% |
| ③あまり味付けしない方がよい | 74 | 52.1% |
| ④その他 | 3 | 2.1% |
| 合計 | 142 | |

消費者は、あまり味付けをしない、素材を生かした煙製を求めている。

④その他を具体的に

| | |
|----------------------|---|
| 食べてみないと分からない | 3 |
| 好みによって調味できるものがよい | 2 |
| 素材によって味付けが変わってくる | 2 |
| いろいろな味付けがあった方がよい | 1 |
| 大衆魚などにはスパイスをきかせた方がよい | 1 |

問16. 惣菜用の煙製品としてどの価格なら購入してみようと思われませんか。たい、はまち、さば、うなぎについてそれぞれ100gとしてお答えください。

| 魚種 | たい | はまち | さば | うなぎ |
|---------|----|-----|----|-----|
| 500円以下 | 75 | 87 | 99 | 59 |
| 1000円以下 | 18 | 9 | 1 | 35 |
| 1500円以下 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2500円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3500円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3500円以上 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| わからない | 54 | 52 | 48 | 54 |

問16,17 から分かるように、消費者はもっと安価な煙製を求めており、惣菜用ならば500円以下、高くても1000円までの価格を、パーティ用でも2000円以下の価格のものを販売することが必要であろう。

問17. 贈答用やパーティ用の煙製品としてどの価格なら贈入してみようと思われませんか。たい、はまち、さば、うなぎについてそれぞれ100gとしてお答えください。

| 魚種 | たい | はまち | さば | うなぎ |
|---------|----|-----|----|-----|
| 2000円以下 | 93 | 91 | 92 | 92 |
| 4000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8000円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 一万円以下 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 一万円以上 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| わからない | 54 | 55 | 54 | 56 |

問18. 魚介類の燻製について、今後消費者はどのようなものを求めると思われますか。ご意見、ご助言を自由にお書きください。(複数回答)

| | |
|----------------------|----|
| 【味・香り・固さなど】 | |
| 素材を生かしたもの | 16 |
| 薄味のもの | 14 |
| 薄塩のもの | 6 |
| 軟らかいもの | 6 |
| 味・香りが強すぎないもの | 5 |
| 洋風の味付けのもの | 4 |
| パンに合うもの | 3 |
| いろいろな味付けがあるとよい | 3 |
| 万人向きのもの | 2 |
| 材質の臭みをとる工夫をして欲しい | 2 |
| 飽きのこないもの | 2 |
| 油の少ないもの | 2 |
| 味付けを工夫して欲しい | 1 |
| 甘くないもの | 1 |
| 汁の出ないもの | 1 |
| 色の美しいもの | 1 |
| 【加工】 | |
| 保存のきくもの | 8 |
| 無添加のもの(添加物の少ないもの) | 8 |
| 手軽に使えるもの | 7 |
| 料理のしやすいもの | 3 |
| 無着色のもの | 2 |
| 素材が良質なもの | 2 |
| ハムのように薄切りで買えるもの | 2 |
| 加工技術の高いもの | 1 |
| 手を加えずに食べられるもの | 1 |
| 乾物類同様に使えるもの | 1 |
| 骨ごと食べられるもの | 1 |
| 【種類】 | |
| 種類を増やしてほしい | 2 |
| 低価格の大衆魚の燻製 | 1 |
| 青身魚の燻製 | 1 |
| 普段あまり食べられない魚の燻製 | 1 |
| みる貝、あさり、エビの燻製があるとよい | 1 |
| 珍しさ、高級感のあるもの | 1 |
| 【価格】 | |
| 安価のものが欲しい | 26 |
| 高価である | 7 |
| 贈答用は高くても良質なものを | 1 |
| 【利用法など】 | |
| 惣菜に向くもの | 13 |
| おやつ代わりになるもの | 8 |
| 利用方法を具体的に宣伝する | 7 |
| おつまみ用 | 2 |
| オードブル的なもの | 1 |
| 【量】 | |
| 少量パック(100gから200g)のもの | 5 |
| パーティー用など量の多いパック | 1 |
| 幾種類かの詰合せ | 1 |

【その他】

| | |
|-------------------------|---|
| 入手し易くして欲しい | 3 |
| 燻製のことをあまり知らなかった | 3 |
| 買ってまで食べたいとは思わない | 2 |
| 自分でつくってみようと思う人が増える | 2 |
| 簡単な燻製用の鍋があるとよい | 2 |
| 煙の種類を表示 | 1 |
| 真空パックのもの | 1 |
| さけの燻製は若い人に受ける | 1 |
| 好んでは食べない | 1 |
| 鯛の燻製はもったいない | 1 |
| スモークサーモンがもっと安ければ時々買いたい | 1 |
| スモークサーモンは贈答用として喜ばれる | 1 |
| わずかな人の楽しみという感じ | 1 |
| 接客のときにのみ使う | 1 |
| 試食してから買いたい | 1 |
| 身体に害はないのか疑問 | 1 |
| 沢山の人が食べられる機会をつくるよう努力すべき | 1 |
| 健康的なイメージのものが欲しい | 1 |

ここでも、薄味の、素材を生かしたもの、香りの強すぎないものが消費者に好まれていることが分かる。

また、保存のきくものが求められていることは、温燻にとって今後の課題となろう。無着色、無添加の物を求めるという傾向は、燻製だけではなく、食品一般について言えることである。さらに、今後、ハムのように薄切りで買えるなど、調理のし易い物を開発することが大切である。

最大の問題は、安価な商品を提供できるかであって、惣菜として利用されるかどうかこの点に懸かっているであろう。また、消費者のニーズに合わせて少量パックや、徳用パックを用意することや、詰合せセットを用意することも考えてよいと思われる。

魚介類の燻製は現在では、消費量の少ない商品の一つである。大衆的な商品にするためには上述の点について改善を進め、安価で良質な製品を開発しなければならぬであろう。また、宣伝や流通面での改善も必要である。

5. まとめ

魚介類の今後の消費に関しては、加工食品としての需要が期待される。加工食品のなかでも燻製品に関しては、2~300億円の市場であり、今後の開発が期待される市場である。しかし、燻製品は高級品のイメージが強く、一年に数回食べたことがある程度にとどまっており、家庭用の惣菜にはなっていない。特にタイ、ハマチ、サバなどの新製品を市場に出すためには大きな努力を必要とすると思われる。燻製品の消費を伸ばすためには一層の魅力ある、比較的低価格の製品の開発が望まれる。ヒアリング調査によっても、まず試食して貰うことが大きなポイントであった。燻製品も従来型のイカの燻製やタ

コの燻製から、ソフトで燻煙の柔らかなソフトな燻製へと嗜好が変化してきている。その代表例がスモークサーモンであり、近年順調に消費が伸びている。ソフトで燻煙の柔らかなソフトな燻製の新製品は今後市場性が望めると思われるが、独自の販売網の形成や販売努力無しで市場を形成することは困難であると思われる。

また、阪神百貨店より、11品目の燻製品を取りよせ試食した。その結果大半の製品が油っぽくべたべたしていた。これは包装後、製品内の油がしみ出したと考えられ包装技術上の問題があると考えられる。また、サバの燻製については燻製に身割れが生じていたが、胡麻などで身割れを装飾する工夫が施されており、期待して

いた食味が得られた。サーモンは材料の品質が劣等なものであった。全体的にソフトな燻製であり消費者の嗜好に合わせる努力はなされているが、味覚と風味の点でまだまだ改良の余地を残しており、とりわけ油のにじみだしを防ぐことは今後の大きな研究課題であろう。

津機工が今後開発しようとしているスモークピットは、この市場動向調査及びアンケート調査の結果を基礎にして、消費者のニーズにあう燻製製品を製造可能なものとする必要があるであろう。

〔 受 入 図 書 一 覧 〕

本研究室が昭和63年3月以降に受入れた図書は次のとおりです。

大学設置基準の一部改正等について

大学學術局大学課

松阪市史 第14巻史料篇近代(1)

松阪市史編さん委員会

〃 第15巻史料篇近代(2) 〃

〃 第16巻史料篇現代 〃

三重県市町村勢要覧 三重県統計協会

神奈川県史 通史編5 近代・現代(2)

神奈川県県民部県史編集室

新潟県史 資料編20 現代1 政治経済編

新潟県

自己実現社会〈有斐閣選書〉 駒井 洋

学問が民衆知をこわす

——科学の内省——人間選書108 渡植彦太郎

新しい女性の生き方を求めて

経済企画庁国民生活局

NIRA OUTPUT NRO-87-1 自主研究

文化行政のこれまで これから

総合研究開発機構

くらしの統計'87 経済企画庁国民生活局監修

国民生活センター編集

人生80年時代の勤労者生活(調査編)

労働大臣官房政策調査部

人生80年時代を考える ——変化する

ライフ・スタイルと地域社会——

阿部志郎 鶴見和子 長洲一二監修

日本人のライフスタイル 総理府広報室

阿吽のあいだ ——育てることは

生きること—— 平澤 元

入門新書「時事問題解説」シリーズ 462

個人年金の時代 黒崎 誠

「シリーズ'80年代の地方自治」19

地方債の活用と公債管理 日置敏明

「シリーズ'80年代の地方自治」1 '80年代

の地方自治と地域経営 片山虎之助 奥田義雄

学校における消費者教育の新しい視点

経済企画庁国民生活局消費者行政第一課

大都市住民の観光レクリエーション(第8回)

日本観光協会

昭和61年度市町村別決算状況調

地方財政調査研究会

海洋性観光地計画の手びき 日本観光協会

いま注目の観光地 48 〃

地域振興イベント戦略 〃

昭和60年農家就業動向調査報告書

農林水産省経済局統計情報部

類似団体別市町村財政指数表

地方財政調査研究会

これからの観光産業Ⅲ

観光からみた地域経済分析 日本観光協会

老人の生活と意識 総務庁長官官房老人対策室

NIRA OUTPUT NRF-86-2 特別課題

助成研究 農業活性化の方策

総合研究開発機構

発見のつきあい 40代からの

コミュニケーション力 大野明男

人びとの学習と社会教育 佐藤政孝

学習情報の提供 稲生勁吾

聴教審と国民教育 仲俣義孝

日本人のいきいきライフスタイル

——新時代の生涯学習—— 斎藤清三

〔シリーズ・教育をひろく6〕

他人が見える教育 樋口恵子

子ども会・少年団ハンドブック

秋田大三郎 増山均 大釜正明

茨城県史=近現代編 茨城県史編集委員会監修

現代の心理学 モース 環境の人間性

——行動科学的アプローチ——

著 望月衛訳

聴教審の軌跡 ——教育改革 1100日——

生きること育てること 内田健三

世界20ヵ国 ノンバーバル事典 田中未来

空間の心理学 金山宣夫

Abraham A. Moles Élisabeth Rohmer
 社会教育の国際的動向 ——日本の社会教育
 第31集 日本社会教育学会編
 自己認識・自己概念の教育 梶田叙一編
 公民館史資料集成 横山宏 小林文人
 叢書 生涯学習Ⅰ 自己教育の思想史
 社会教育基礎理論研究会
 環境心理の応用 W. H. Ittelson
 H. M. Proshansky L. G. Rivlin
 学校環境と子どもの発見 喜多明人
 都市環境と住まいの心理学 吉田正昭編
 環境デザイン心理学 小林重順
 教育と環境〔環境の心理2〕 相馬一郎
 環境心理学 第1巻概念と研究態度
 H. M. Proshansky 編 鶴山貞登訳編
 ♪ 第2巻 基本的心理過程と環境
 H. M. Proshansky 編 今井省吾訳編
 ♪ 第3巻 環境組織内の人間的要求
 H. M. Proshansky 編 広田君美訳編
 ♪ 第4巻 社会的制度と環境的デザ
 イン H. M. Proshansky 編 大原健士郎訳編
 ♪ 第5巻 環境計画
 H. M. Proshansky 編 入谷敏男訳編
 ♪ 第6巻 環境研究の方法
 H. M. Proshansky 編 船津孝行訳編
 '87 官庁資料要覧
 政府資料等普及調査会・資料センター編集
 生涯教育の人間関係 住岡英毅
 21世紀の教育基本書 総解説
 確井正久 村田栄一 監修・編集
 [生涯学習テキスト] ① 生涯教育への道
 白石克己 新井郁男 佐々木隆介(等) 著
 [♪] ② 成人教育の理解
 池田秀男 三浦清一郎 山本恒夫(等) 著
 [♪] ③ 学習ボランティア活動
 稲生勁吾 福留強 宮林茂晴(等) 著
 [♪] ④ 学習要求の理解
 辻 功 古野有隣 山本和久(等) 著
 [♪] ⑤ 生涯学習の方法
 高桑康雄 本家正文 柳田鎔(等) 著
 [♪] ⑥ 生涯各期の教育
 白石克己 黒河内敏正 野垣義行(等) 著
 [♪] ⑦ 学習情報の提供と活用
 山本恒夫 清原慶子 平沢茂(等) 著
 〈市民学習シリーズ11〉日本の社会と
 部落問題 長谷川善計著
 祭の文化 松平 誠著
 女性の生涯教育 瀬沼克彰著
 序説発達教育学 浅田隆夫著

[現代アメリカ教育1巻] 一貫・均等・選択
 の自由 教育は「国家」を救えるか
 今村令子著
 生涯教育——21世紀の教育改革 Bertrand
 Schwartz 編著 岸本幸次郎(等) 監訳
 高齢化社会・選択と挑戦
 Alan Pifer(等) 編 黒田俊夫監訳
 臨教審と生涯学習 ——職業能力開発を
 どうすすめるか 高梨 昌著
 社会教育学〔現代教育学—11〕 新堀通也編著
 講座 現代社会教育Ⅳ 社会教育の法と行政
 小林利夫編
 シリーズ福祉教育 第5巻 社会教育の
 福祉教育実践 小川利夫 大橋謙策編著
 地域づくりと子育てネットワーク 増山 均著
 現代社会研究叢書 都市と災害
 秋元律郎 太田英昭著
 住民意識の可能性 庄司興吉編著
 世界の教育方法改革 佐藤三郎編
 地域にくらしと文化をひらく
 (社会教育実践双書1) 島田修一編
 成人の学習としての自分史
 (♪ 2) 横山 宏編
 教育の効果 市川昭午編著
 生涯学習と公民館 小川利夫編著
 臨時教育審議会3年間の記録 大森和夫
 生涯設計への出発 ——新たな動機づけへ
 向けて—— 生涯教育研究センター編著
 社会教育と自己形成
 ——「終焉」論を超えて—— 長浜 功編
 子育ての町・伏見
 伏見のまちづくりをかんがえる研究会
 子供の生活空間研究グループ
 1987年版 高齢化社会基礎資料年鑑 エンジン
 グ総合研究センター年鑑編集委員会編著
 現代市民社会の旋回 平田清明(等)編
 日本の預金利子課税制度 栗原るみ
 現代企業課税論 今西芳治
 戦後日本の税制 熊沢通夫
 国造りの歴史 ——中部の土木史
 土木学会中部支部編
 臨教審総覧〈上巻〉 教育政策研究会
 ♪ 〈下巻〉 ♪
 広島経済大学創立二十周年記念論文集
 広島経済大学編
 新年金制度の詳細解説 津村和正
 地方議会 —— 会議の理論と実際 西村弘一
 福祉改革の戦略的課題 堀 勝洋
 第四次全国総合開発計画 ——40の解説——

国土庁計画・調整局四全総開発計画
 高齢者の生活保障と年金問題 庭田範秋
 ニューメディアへの挑戦
 燃える自治体の未来戦略 安藤 博
 新しい予算の見方・つくり方 S63年版
 中島正郎
 アイデア行政 条例・要綱・規則
 自治体活性化研究会
 農業振興地域整備法の解説
 茶谷肇 上木嘉郎 永岡洋治
 農振法「協定制度」の解説
 農振法「協定制度」研究会編
 社会資本整備と計画行政 計画行政叢書4
 日本計画行政学会編 天野光三著者代表
 水と緑・自然を読めますか 千葉政美
 自治体のオフィス革新戦略
 茶谷達雄 中田重光編著
 むらづくりの知恵と進め方 全国農業構造改善
 対策協議会 茨城県田園都市協会
 村興し戦略—1.5次産業の創造と農協
 小橋暢之
 自治体における民間委託・派遣・臨職の法的
 検討 青木宗也 中山和久 室井力(等)編著
 自由時間都市 Pierre RACINE
 現代農業政策論 第2巻
 農業政策の展開と現状 山本 修編
 人・むら・国土を生かす田園型社会の展望
 長瀬要石 小泉浩郎
 現代農業政策論 第1巻
 農業政策の基礎理論 頼 平編
 1985年農業センサス 日本農業の地域構造
 農林統計協会編
 図説21世紀への農政の展開
 農林水産省大臣官房企画室監修

地域経済活性化ビジョン
 通商産業省立地公害局
 日本の企業立地・地域開発 徳田賢二
 地方財政読本(第3版) 佐藤進 高橋誠編著
 観光ビジネスの手引き 日本交通公社編
 住民参加による豊かなむらづくり
 経済局統計情報部編
 地域ぐるみで取り組むわがまちの特産物
 ——農林漁業現地情報——
 農林水産省経済局統計情報部編
 これからの観光産業Ⅱ 観光の産業連関分析
 日本観光協会
 図説 高齢者白書 1987 三浦文夫編
 公共施設財源便覧(第4次改訂版) 横田光雄
 地域福祉講座① 社会福祉の新しい道
 右田紀久恵 高田真治共編
 ♪ ② 福祉組織の運営と課題
 右田紀久恵 松原一郎共編
 ♪ ⑤ 在宅福祉の展開
 右田紀久恵 小田兼三共編
 ♪ ⑥ 組織化活動の方法
 右田紀久恵 牧里毎治共編
 日本農業労働論 ——機械化移行期の
 農業労働—— 大橋一雄
 高齢者の実態と21世紀福祉社会の展望
 経済企画庁総合計画局編
 現代福祉国家の理論 小谷義次
 シルバーサービス業の経営実態
 中小企業庁小規模企業部サービス業振興室編
 在宅福祉への指標 東京都社会福祉協議会
 明日の山村をめざして
 ——その役割と新たな展開——
 国土庁地方振興局・山村豪雪地帯振興課監修

〔 編 集 後 記 〕

この夏は天候不順で雨が多く、台風もたくさんやってきました。近年、多雨や暖冬など天候異変がみられ、地球の温暖化が報じられています。工場や自動車から排出する二酸化炭素の増大や森林の乱伐による地球の砂漠化など、自然破壊がその原因であると考えられています。

こうした自然破壊の中で、最近クローズアップされたのがフロンガスによるオゾン層の破壊です。フロンガスとは炭化水素に塩素やフッ素が結合した化合物で、正式名をクロロフルオロカーボンといいます。そして、これが大気中に

放出され上空に舞い上がると、成層圏にあって有害な紫外線を吸収し、人類の健康を守る働きをしているオゾン層を壊していることが明らかになったのです。フロンガスは、冷蔵庫やクーラーあるいは殺虫剤、ヘアスプレー、消臭剤などに使用されています。つまり、たいへん身近な存在なのです。フロンガス規制が世界的規模でなされようとしています。これを契機に、一人でも多くの消費者が、環境保全を身近な問題として真剣に考えてほしいものだと思います。 (佐武)