

■かぼちゃの消費拡大をするにはどうしたらよいと思いますか？ご意見をお聞かせ下さい

- ・カットしやすいようにする。品種による調理法をPR.
- ・電子レンジ利用で簡単に利用できることをPR. 果実差のない食味青果流通が必要
- ・消費者へのPRの研究でしょうか。
- ・簡単な調理方法の考案
- ・大きくて硬いかぼちゃは切るのに困難。年を取ると力もなくなるので美味しくて切りやすい品種を望む
- ・市場(市販)されている品種少ない(限られている)種々な品種があつて特徴も種々あるということを知らせることも消費拡大につながると思います
- ・ファーストフードレストランのメニューにカボチャ料理を数多く入れてもらう。
- ・プリン、スープ、リゾット(チーズ)などにより。
- ・一から料理をすることはあまり期待できない。半調理品(スチーム、ゆで、ペースト等)か、中食で使うことを狙うほうがよいのでは。
- ・カボチャは堅いのでどうしても調理しにくいというイメージが強いので、トマトのようにペーストしたものやホールしたものなど一次加工して調理しやすい形態のものが身近にあれば料理のバリエーションが増える。
- ・品質の高い一次加工の提供。対象にあわせてきめ細かい食べ方の提案。
- ・家で料理してもらえよう活動？
- ・新しいレシピと一緒に提案。食べ頃がわかる工夫(収穫日の提示など)
- ・品種毎に調理の方法等を添付で販売する。試食販売。
- ・特質(ほくほく、ねっとり)に合った料理が必要なんだと思った。若い世代に売り込むには外食や中食向けにメニューと一緒に提案するのがよいと感じた。
- ・調理するのがめんどくさい(皮がかたい)イメージがあると思いますので調理しやすい品種を調理しやすい姿での販売が必要だと思います。
- ・食べ方の紹介。加工食品の販売(スープ、ドライ、、レトルト等)ペースト、パウダー(フレーク)冷凍などで売られるとよい。
- ・まずい南瓜に当たらない安定した食味。電子レンジなど利用した簡単な調理法。
- ・エンドユーザーのニーズと現状を把握したトータルのマーケティング
- ・ハズレのかぼちゃをなくす。煮物以外に簡単にできる調理法を普及する。
- ・品質の一定化。きちんとした完熟化を図る。
- ・かぼちゃはカレー味とよく合うと思った→お惣菜屋さんやスーパーのお惣菜コーナーにあったらつい買ってしまいそう。枝豆の青がきいていた。
- ・千切りサラダ→切って売っているパックがあるとうれしい。
- ・栄養、健康に係るデータを消費拡大につなげる。他、料理レシピなど広く食べ方の提案を継続することが大切。
- ・かぼちゃを丸ごと下ごしらえするのが敬遠的。一口大、くし型、薄切り、細切りetcピューレやパウダーだけでなく、バラエティーのある一次加工(食感、食味等が変わらない)され、、リーズナブルな価格で手に入ればいいのでは？
- ・今後の消費拡大ということであれば満腹感のない調理に向く、または若者の好みに合うもの、老人向けの・・・というようなものがあると思いますが、甘味の少ないものを作って全面にかぼちゃは出さず、脇役で必須となるようなレシピを考案していただくのも一案ですね。
- ・かぼちゃをあまり好まない方たちにも、美味しく新しいかぼちゃの食べ方と、栄養や機能性をいかして健康サポートになるような食提案をするのもよい

■下記のカボチャ加工品を食べたこと(あるいは見たこと)はありますか？

《複数回答可》

	ある
惣菜	31
スイーツ	35
スナック菓子	25
スープ(ドライ、レトルト等)	34
生カットカボチャ(スライス)	18
生カットカボチャ(角切り)	17
冷凍カボチャ(カット)	30
カボチャペースト	17
カボチャパウダー(フレーク)	17