

[農業経営部門]

2. 岡山米に対する県内の外食等業者のニーズ

[要約]

県内の外食等業者が求める岡山米は良食味で高品質の「コシヒカリ」であるが、実際の使用業者は一部のみで他は価格、数量の制約により岡山産の様々な品種を使用している。一方、県で推進してきた「朝日」は寿司米需要が高い。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 作物・経営研究室

[連絡先] 電話086-955-0275

[分類] 情報

[背景・ねらい]

全国的な米の消費の低迷、生産過剰、米価の低下傾向の中、販売戦略の検討とその展開は、県の農政において重要な課題である。そこで、県内の外食等業者における岡山米のニーズを明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 県内の外食等業者における岡山米の評価の基準は、全般に食味の要望が最も高く、求められる品種は「コシヒカリ」である（図1）。
2. 食味に次ぐ岡山米の評価の基準として、業態別にホテル、回転寿司、給食業者は品質の要望が高く、弁当業者は価格の要望が高い（図1）。
3. 求められる岡山米の品種では、弁当、ホテル、給食業者は「コシヒカリ」の要望が高いが、「コシヒカリ」に次ぐ品種は判然とせず、「アケボノ」は評価が低い。一方、回転寿司業者は「朝日」の要望が高い（図1）。
4. 県内の外食等業者が実際に使用する岡山米の品種は最も要望が高い「コシヒカリ」ではなく、ブレンド米を含めた各品種である（表1）。要望と異なる要因は業態によって価格、数量で制約されるためと推察される。

[成果の活用面・留意点]

1. 行政や販売担当者が県産米の消費拡大を進める上での基礎情報になる。

[具体的データ]

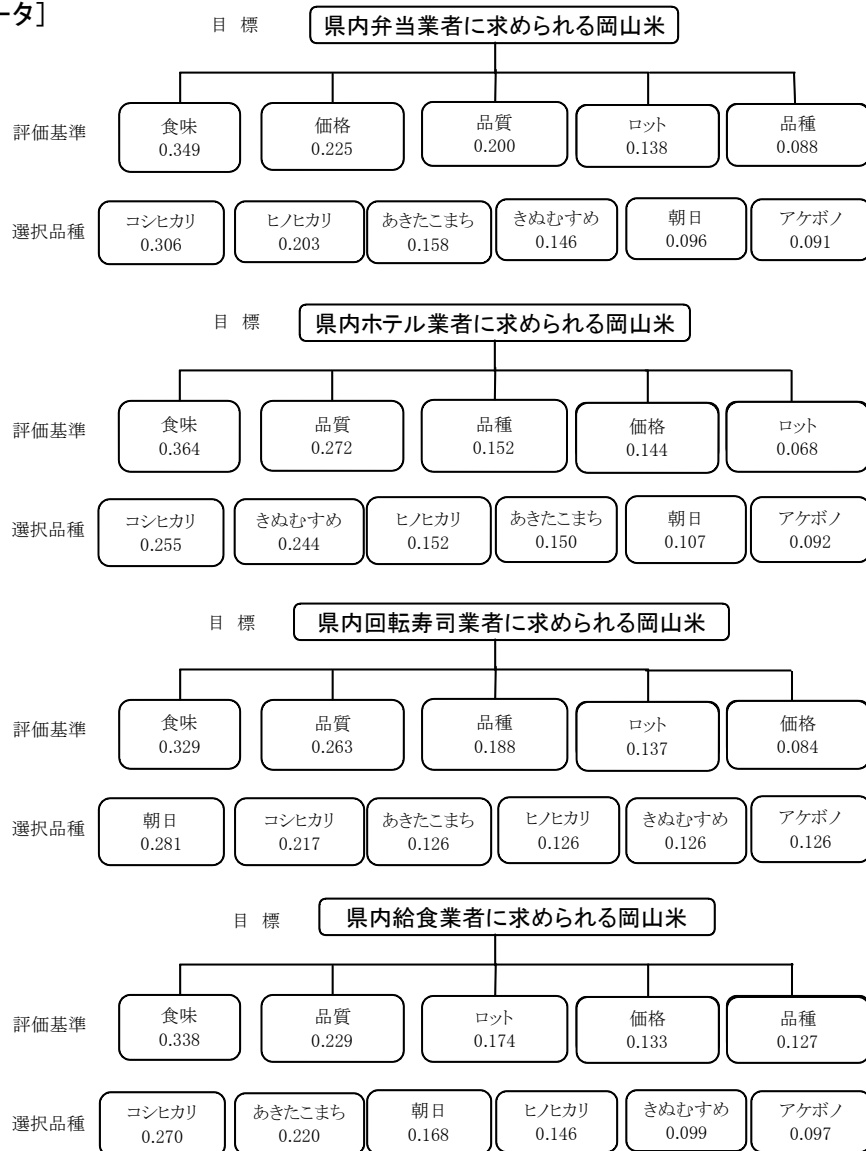


図1 県内の外食等業者に求められる岡山米の評価基準と選択品種

注) 2012年にAHP(Analytic Hierarchy Process:階層的意味決定法)を用い、県内の外食等業者12社(弁当2、ホテル5、回転寿司2、給食3)による評価基準5項目と評価基準別に選択品種を1対1で比較し総合重要度(図中数値)を算出。図中数値が大きいほど高い評価を示す。
評価基準は米穀卸、外食等への調査により設定。
整合度指数(以下C. I.) < 0.15の回答を集計。

表1 県内の外食等業者における岡山米の使用品種

業 態	主な使用品種
弁 当 業 者	ヒノヒカリ、アケボノ、ブレンド米
ホ テ ル 業 者	コシヒカリ、朝日、ヒノヒカリ
回 転 寿 司 業 者	朝日、ブレンド米
給 食 業 者	ヒノヒカリ

注) 2011年に県内の外食等業者15社(弁当5、ホテル5、回転寿司2、給食3)へ米の取り扱い状況や岡山米のニーズ等のアンケートを実施。

[その他]

研究課題名：消費ニーズによる岡山米の生産・販売方向

予算区分：県単

研究期間：2010～2012年度

研究担当者：河田員宏