

# 10代と20代の若者を対象とした こねぎに関する意識調査

※西澤千恵子、※江崎 一子

## はじめに

大分県はねぎの産地である。作付け面積を見ると745haで全国第8位、出荷量は11,700tで全国6位(H17年度)となっている<sup>1)</sup>。

ねぎの中でも、こねぎは緑色部を食用とするもので、かつては主に西日本で食されていたが、流通の発達に伴い、昭和50年代に福岡県産のものを皮切りに、日本全国に出荷されるようになった。

大分県においてもこねぎの栽培は年々盛んに行われるようになり、平成10年度に作付け面積が162haであったものが、15年度には189haと増加している。収穫量は2,540t、このうち出荷されるものは2,370t(H15年度)で、収穫量、出荷量共に全国で4～5位になっているものと推定されている<sup>2)</sup>。平成18年7月において、東京の大田市場において取り扱われている量は福岡県産に次いで第2番目、同時期の大阪市場においても高知県産に次いで第2番目となっている<sup>3)4)</sup>。

大分県におけるこねぎの栽培は、ハウス栽培、露地栽培、水耕栽培など様々な方法で行われており、そのために1年を通して収穫と出荷が行われている。こねぎは全国的に生産者が地域毎にグループを形成しそれぞれこねぎに名前を付けて出荷する、いわゆる「ブランド化」しているという特徴がある。大分県においてもハウス栽培で中津市と宇佐市を拠点に生産しているグループや国東半島のグループ、水耕栽培中心のグループなどが存在している。ブランド別の栽培面積を見ても大分県ブランドのものは、福岡県(116ha)、高知県(58ha)、佐賀県(39ha)ブランドに続いて35haとなっている<sup>2)</sup>。

ところで一般の料理において、こねぎは脇役であることが多く、主役で登場する機会が少ない。一方で、ねぎ類は古くから風邪、やけど、虫歯、鼻づまりなどに効く<sup>5)</sup>とされ、薬として使われてきた。ねぎのにおい成分であるイオウ化合物は活性酸素消去能<sup>6)</sup>を有し、そのうえこねぎはカロテンやビタミンCに富んでいる<sup>7)</sup>。また最近ではねぎは抗菌性や抗かび性、アラキドン酸カスケードの阻害活性<sup>8)9)</sup>などの生理活性を有していることが明らかになってきている。そこでこねぎ料理を考えていく上での基礎資料とするために、こねぎの大きな産地である大分県において、市民はこねぎに対してどのような意識を持っているのか、どのような料理にどのような使い方をしているのか、実態を把握することを目的にアンケート調査を行った。

## 調査方法

平成17年10月29日(土)と30日(日)に別府市別府公園で開催された「大分県農林水産祭」において「ねぎ焼き」(こねぎを多量に使ったお好み焼きの一種)を購入した人を対象とした。並

※食物栄養科学部食物栄養学科

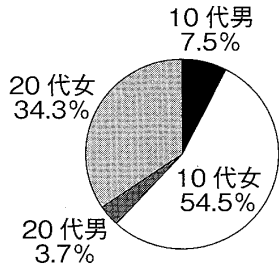


図-1 対象者

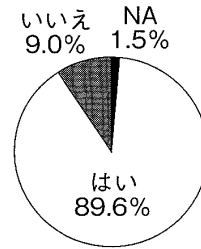


図-2 こねぎは好きですか？  
NA：回答なし

んでいる人に順番にアンケート用紙を配り、記入してもらった。回答者はほとんどが10代と20代の女性で、10代と20代の男性がそれに続いた。50代と60代の女性が1名ずつと、年齢未記入の人が16人いたが対象から外した。したがって年齢と男女の記入済みの10代と20代の男女153人が対象になり、結果として若者に対する調査となった。またこねぎを多量に使用した料理である「ねぎ焼き」に並んだ人を対象にしたので、一般市民よりこねぎに対する関心が高く、さらにねぎに対して購入意欲のある集団と考えられる。図-1に構成割合を示した。

## 調査結果と考察

### 1. ねぎの嗜好性

まず「こねぎは好きですか？」という質問に対して約90%の人が「はい」と答えている（図-2）。嫌いな理由として「苦い」「におい」「味」があがっている。こねぎを多量に使った「ねぎ焼き」を買い求めようとして並んでいるのだから、「好き」と答えたのは当然の結果と考えられる。一般市民の場合はこの数字よりも下がることが予想され、それを知るためには無作為に選んだ人に対するアンケート調査が必用となる。

### 2. 「こねぎ」と「白ねぎ」のどちらを食べる？

「こねぎと白ねぎのどちらをよく食べますか？」という質問に対して、71.6%の人が「こねぎ」と答え、「白ねぎ」と答えたのは25.4%であった（図-3）。大分県の生産量はこねぎが2,540t/年（H15年度）<sup>2)</sup>、白ねぎ、いわゆる「ねぎ」は13,400t/年（H17年度）<sup>1)</sup>でどちらも日本有数の生産量を誇っているため、地元の消費もこねぎだけではなく白ねぎもあると推定される。そのためこの数字は一般市民のねぎに対する意識とは考えにくく、「こねぎ」の所に並んだ「こねぎ」好きの人の結果と考えた方が妥当かもしれない。

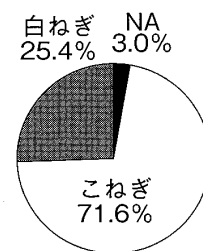


図-3 こねぎと白ねぎのどちらをよく食べますか？  
NA：回答なし

### 3. ブランドねぎ（大分県産）について

最近はこのねぎのブランド化が進み、スーパーに並んでいるねぎもブランド名が印刷された袋入りで販売されていることが多い。

「ブランドねぎ（大分県産）を知っていますか？」「スーパーでよく見るこねぎの銘柄は何ですか？」という質問をした。最初の質問で「はい」と答えたのは17.2%しかなく、「いいえ」と

答えたのは79.9%に及んでいる（図-4）。さらにスーパーでよく見るこねぎの銘柄については福岡県産の銘柄が54.2%と最も大きく、次いで大分県産の銘柄が並んだ（図-5）。福岡県産の銘柄はこねぎ流通の先駆け的存在で歴史も古く、こねぎの代名詞のようになっているので、「銘柄は？」と聞かれるとすぐに頭に浮かんだものと思われる。

大分県産は先の福岡県産と比較すると歴史が浅く、またいくつも銘柄があるために名前まで出てこなかったものと考えられる。

その一方「気にしたことがない」も23.2%という大きな数字になっている。後述するが「10. 野菜を購入する場合の選びかた」で「銘柄」と答えた人はわずか3.7%にすぎない。銘柄に対する関心が薄く、「気にしたことがない」という結果になっているものと考えられる。

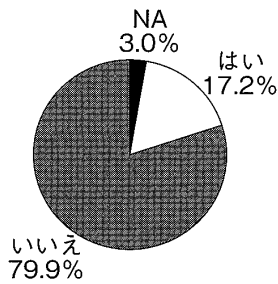


図-4 ブランドねぎを知っていますか？  
NA：回答なし

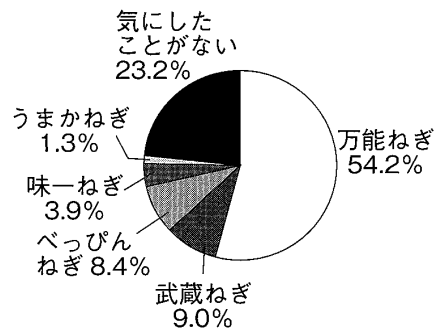


図-5 スーパーでよく見るこねぎの銘柄は何ですか？

#### 4. 使用頻度

「こねぎを一週間にどれだけ食べますか？」という質問に対し最も多かったのは「たまに」で50.0%、続いて1～2日が29.9%、4～5日が14.9%となっている（図-6）。後述の「11. 好きな野菜」においてねぎは全体で13.4%で14番目になっていることを考え合わせると、ねぎは特に好きな野菜ではなく、食卓に時々あがってくる程度の野菜であると思われる。一方で「ほぼ毎日」という回答も4.5%あった。

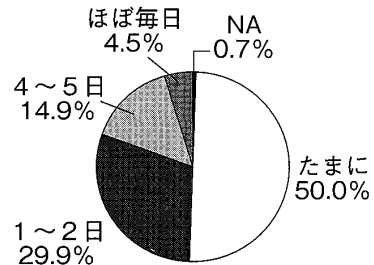


図-6 こねぎを一週間にどれだけ食べますか？  
NA：回答なし

#### 5. 価格

こねぎ1束（100g）は1年を通して100円から250円で小売りされている。「こねぎの価格は高いと思いますか？」に対しては、「普通」が44.0%、「わからない」が35.8%となった（図-7）。市場に出回っているねぎの多くはビニルハウス内で栽培されていたり、一部は水耕栽培されているため、1年を通して安定供給されている。そのために値段の変動も少ない。したがって「この位の値段のもの」という意識が根付いている可能性があり、「普通」の感覚になっているのかもしれない。

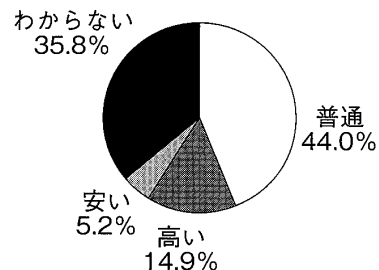


図-7 こねぎの値段は高いと思いますか？

また結果として今回の調査対象が10代、20代の若者が中心になってしまった。アンケートの回

答だけからは不明であるが、彼らは家族と同居している可能性が高く、野菜の値段まで気にしないで買い物をしていることも考えられる。そのためにこねぎの値段については「わからない」のかもしれない。

### 6. 使い分け

「白ねぎと青ねぎ(主としてこねぎ)を使い分けていますか?」という質問に対しては、61.2%が使い分けをしていると答えている(図-8)。

さらに「どんな料理にこねぎを使いますか」と質問をし、自由に書いてもらうと、34種類の回答があった。「汁物」「麺類」「冷や奴」「納豆」などの色取りや飾りに使う、つまり1回の使用量が少量のものが64.0%にも及び、「鍋」「ぬた」「野菜炒め」のように大量にこねぎを使用する料理を上げた人は3人止まりであった(表-1)。これに対して白ねぎは鍋、すき焼き、肉じゃが、中国料理などのように、1回の使用量が比較的大量のものが並んでいる。

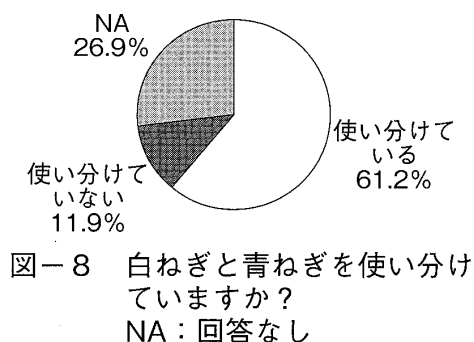


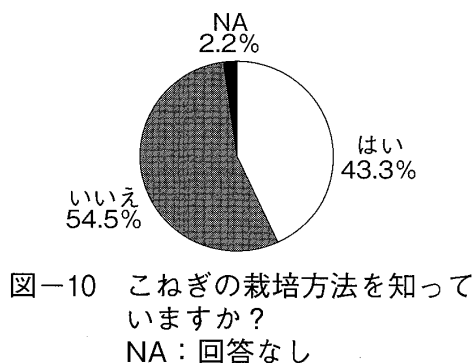
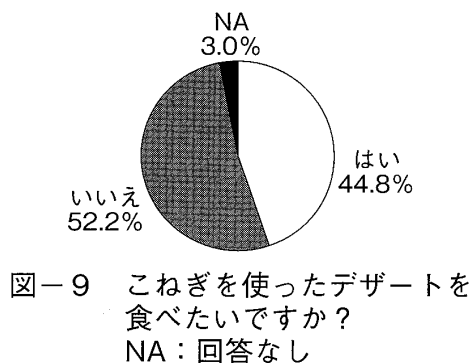
表-1 どんな料理にこねぎを使いますか?

順位	料理	割合 (%)
1	汁物	30.1
2	麺類	16.9
3	冷や奴	9.3
4	納豆	7.7
5	お好み焼き	5.5
6	卵焼き	5.5
7	その他	25.1

### 7. デザートへの応用

こねぎのより広い料理への応用を考慮に入れ、「こねぎのデザートを食べたいですか?」という質問をした。その結果「はい」が44.8%、「いいえ」が52.2%であった(図-9)。「ねぎ」や「こねぎ」のにおいやイメージからすると、「ねぎ」は「副食」の材料であって「デザート」という発想は湧きにくいのではと予想したが、44.8%の人が「食べたい」と答えている。

こねぎを使ったデザートは多くはない。こねぎを使った料理を考える上で、これから開拓できる分野ではないかと思われる。



### 8. 栽培方法

「こねぎの栽培方法を知っていますか?」という質問に「はい」と答えたのは43.3%、「いい

え」と答えた人は54.5%であった(図-10)。「大分県は全国でも有数のこねぎの産地である」にもかかわらず、しかも別府市ではこねぎの水耕栽培がなされ、ブランドねぎも存在している土地柄であるにもかかわらず、43.3%の人しか知らなかった。調査した場所が別府市の中心地に近い所であったこと、しかも農産物を買求めに来た人と考えると、農業に接する機会が少ないためなのかもしれない。

## 9. 産地への要望

「こねぎの産地に要望したいことはありますか?」という質問に対しては「安全なものを」「無農薬のものを」といった要望があった。消費者の食への関心が表れているものである。しかし実際には生産者は生産高を多くするという点だけではなく、安全性についても注意を払っている。

「8. 栽培方法」の結果とあわせて考えると、回答者の43%しか実際の生産現場を知らない。せめて地元の代表的産物について、消費者は生産の仕方や生産者の日々の努力を知り、生産者はこねぎに対する気持ちを消費者に伝えることができ、相互の信頼関係が構築できるならば、店頭で野菜を見る見方も違ってくるように思われる。

## 10. 野菜の選び方

では市民は何を基準にして野菜を購入しているのでしょうか。「野菜を購入する場合の選び方を教えてください」という問い(複数回答)には「鮮度」「価格」「外観」がそれぞれ70.1%、59.7%、24.6%で、鮮度と価格の両方を答えた人が多く見られた(全体の41.0%、表-2)。この結果でも「銘柄」と答えたのは3.7%にすぎず、したがって「銘柄」については関心が薄く、「3. ブランドねぎについて」の結果のうちの、「気にしたことがない」という答えにつながっているものと思われる。

表-2 野菜を購入する場合の選び方を教えてください(複数回答)

順位	項目	割合(%)
1	鮮度	70.1
2	価格	59.7
3	外観	24.6
4	重量(大きさ)	16.4
5	気にしない	6.7
6	銘柄	3.7
7	その他	7.5

## 11. 好きな野菜

「あなたの好きな野菜は何ですか?」という質問で、自由に5品目を書いてもらったところ、全部で46種類の野菜の名前があがった。なおじゃがいも、さつまいも、里芋のいも類、しいたけ、エリンギのようなキノコ類もここでは野菜として扱い、豆類は除いた。全体を見るとかぼちゃ、トマト、キャベツ、レタスが上位を占めていた。年代別では10代ではキャベツ、かぼちゃ、トマト、レタスが、20代ではかぼちゃ、トマト、タマネギが上位になっていた(表-3)。調査した時期が10月末ということを経験すると、旬が夏のトマトがあがってきたということは、それだけ印象が強いのか、あるいは1年中出回っているために常に目にしていることと関係があるのかもしれない。

こねぎは1年中出回っている野菜である。産地であるにもかかわらず、しかも「ねぎ焼き」購入の列に並んだにもかかわらず、「好きな野菜」としてあげた割合は13.4%に留まっていた。

記入欄は5つ設けてあったが、大部分の人は全部の欄が埋められていた。記入の仕方だけから判断すると、普段野菜は身近な存在であることが推測される。一方で1種類あるいは2種類の野菜名しか回答しない人も数人いて、少数ではあるが気になるところである。

表-3 好きな野菜 (複数回答)

順位	全 体		10 代		20 代	
	野 菜	%	野 菜	%	野 菜	%
1	かぼちゃ	41.8	キャベツ	42.2	かぼちゃ	51.0
2	トマト	38.1	かぼちゃ	36.1	トマト	43.1
3	キャベツ	37.3	トマト	34.9	タマネギ	31.4
4	レタス	27.6	レタス	32.5	キャベツ	29.4
5	タマネギ	23.9	きゅうり	26.5	じゃがいも	21.6
6	じゃがいも	21.6	じゃがいも	21.7	白菜	21.6
7	きゅうり	20.9	人参	20.5	ピーマン	19.6
8	人参	19.4	タマネギ	19.3	レタス	19.6
9	なす	18.7	なす	19.3	さつまいも	17.6
10	さつまいも	17.9	さつまいも	18.1	なす	17.6
11	白菜	17.9	大根	18.1	人参	17.6
12	ピーマン	17.9	ピーマン	16.9	ねぎ	17.6
13	大根	17.2	白菜	15.7	大根	15.7
14	ねぎ	13.4	しいたけ	12.0	もやし	13.7

## まとめ

大分県はこねぎの産地であり、新鮮なものが入手しやすい状況にある。そこでこねぎを使った料理を考えていく上での基礎資料とするために、こねぎに対する市民の意識と、どのように利用しているのかという実態を把握する目的でアンケート調査を行った。当初、全世代に渡って調査をする予定であったが、回収したアンケートを集計してみると10代と20代の女性に偏っていることが判明した。こねぎについての意識についてより詳細に分析をするためには、各世代に渡っての調査や、特に家庭内で毎日食材を調達している人に対する調査が必要と思われる。

こねぎについて「好きですか」と尋ねると、90%の人が「好き」と答えた。こねぎの利用方法としては汁物、麺類、冷や奴、納豆などのトッピング（原文のまま）や薬味的な使い方が圧倒的に多く、比較的多量に用いるお好み焼きが続いている。使用頻度は「たまに」であり、週に1～2回をあわせると80%になる。

こねぎを購入する時の選び方としては、鮮度や価格、外観、重量（大きさ）が中心になり、ブランド名にはこだわっていない。またそのこねぎがどのように栽培されているのかは半数以上（55%）の人は知らない。

次に好きな野菜を書いてもらったところ、46種類があがってきた。これから野菜はかなり市民にとって身近なものになっていることが想像される。上位にはかぼちゃ、トマト、キャベツ、レタス、タマネギがきている。「こねぎ」を含んだ「ねぎ」をあげた人は13%（14番目）に留まっていた。

以上のことから、大分県はこねぎの有数の産地でありながら、そこに住んでいる市民は産地であるということ意識していない。そのために特別な関心を抱いていないし、特別な目でも見ていないということが推測された。

県北のこねぎ生産組合では、消費者にこねぎのことをもっと知ってもらおうと、毎年消費者を

産地に招き、種まき、収穫、出荷までを体験するツアーを行っている。消費拡大のためにこねぎの全てを知ってもらい、もっと身近な存在にしようというものである。このような取り組みが実を結べば、消費者はより詳細にこねぎについて知ることができ、より身近なものになり、購入時の参考にもなりうると思われる。さらなる取り組みが期待される。

さらに注目したい点として、こねぎは独特のにおいと味を有しているが、このデザートを食べたいという人が45%あったことを挙げたい。ねぎは一般に「副食の素材」という認識が強い野菜だと思われがちであるが、ねぎの持つ機能性も考え合わせると、今後のこねぎの利用方法を考えていく上で期待の持てる新しい分野と考えられる。

## 謝 辞

アンケート調査にご協力いただきました大分県北部振興局生産流通部野菜・しいたけ班の皆様、大分“味ーねぎ”生産部会の皆様に感謝いたします。

## 参考文献

- 1) 農林水産省野菜生産出荷統計
- 2) 大分県北部振興局との私信
- 3) 農林水産省統計部 青果物市況 太田 野菜
- 4) 農林水産省統計部 青果物市況 大阪本場 野菜
- 5) 小林正夫ら, 健康食ねぎ・にら, p12-19, 農山漁村文化協会 (S63)
- 6) 寺尾純二, 山西倫太郎, 高村仁知, 食品機能学, p99, 光生館 (2003)
- 7) 科学技術庁資源調査会編, 食品成分表, 大修館書店 (2003)
- 8) 川岸舜朗, 香辛野菜のフレーバー形成 1) ネギ属植物の「におい」形成とその生理的意義, 化学と生物, 31, 741-745 (1993)
- 9) 川岸舜朗, 香辛料中に含まれる抗血小板因子, 日食工誌, 38, 445-453 (1991)