

施策2：北海道産水産物特別講座&意見交換会in 東京すしアカデミー

内容	北海道産水産物特別講座 & 意見交換会in 東京すしアカデミー
実施日時	2024年1月24日（水）17：30～20：00
場所	東京すしアカデミー 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 8 丁目 2 - 5
参加実績	海外出身受講生 海外嗜好受講生 30名（うち外国人7名・日本人23名）
実施言語	英語（英語対応講師）
実施内容	17：30～18：40 北海道産水産物生産者によるトークセッション 18：40～19：50 特別講義・試食会及び意見交換会の実施 19：50～20：00 アンケートの実施
対象食材	対象魚種：北海道産ホタテ・カキ・ホッキ <ul style="list-style-type: none"> ホタテ：森町産 玉冷 5s（1kgあたり61～80粒） カキ：厚岸産 まるえもん 殻付きM（60g～89g）/剥きA（500gあたり20～25粒） ホッキ：北海道産 殻付き

▼外国人参加者内訳

性別	出身
男性	USA
男性	Spain（インドネシア在住）
男性	Germany
男性	モンゴル
男性	Brazil（シンガポール在住）
男性	ブラジル/Italy※二重国籍
男性	ギリシア
男性	USA/HK※二重国籍
女性	ハンガリー

提供方法 調理方法

【ホタテ】

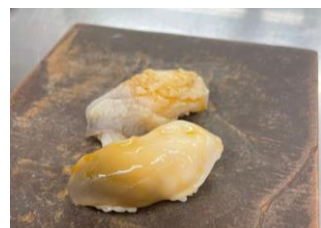
解凍

握り 生をあぶり+すだち 塩
握り 生+すだち 塩

【カキ】

殻付き 生 +すだち 塩
むき身 生 +すだち 塩

【ホッキ】

殻から外し、肝と紐を取り外す
握り 生 煮切り醤油
握り さっとボイルして炙り
煮切り醤油

< 登壇水産物生産者 >

対象魚種	所属	登壇方法
ホタテ	北海道森町カネキチ 澤田水産	現地
カキ	厚岸漁業協同組合 製氷冷凍部	オンライン
ホッキ	浜中漁業協同組合 加工部	オンライン

NO. ホタテトーク内容

- 1 北海道産ホタテは1年中が旬
- 2 北海道産ホタテの美味しい理由：北海道の豊かな海が育んだ美味しさ
- 3 安心・安全なホタテを提供するための取り組み
- 4 海外輸出に向けた品質認証について

NO. カキトーク内容

- 1 主産地・厚岸が誇るブランドについて
- 2 「ぷりっとした食感 主カブランド「まるえもん」について
- 3 厚岸産のカキの美味しい理由
- 4 厚岸産カキ通年出荷の秘密

NO. ホッキトーク内容

- 1 浜中町ホッキの美味しい理由
- 2 鮮度管理について
- 3 厳しい漁獲量管理による資源維持について

< 配布資料 >

本事業で作成した水産パンフレット英語版・日本語版

■ 実施風景



■ 北海道産水産物生産者によるトークセッション質疑応答

ホタテ：北海道森町カネキチ澤田水産

- ① ISO22000で世界輸出できるのか。
→不可能です。EUではEU HACCP、アメリカでは対米HACCPの取得が必要です。
- ② 稚貝はどこから来るのか？
→稚貝は主に日本海の稚貝生産地から購入されます。また、ラーバと呼ばれる稚貝の前段階から育てることもあります。
- ③ EU HACCPを取得する予定があるか？
→現時点では未取得です。EU HACCPを取得するには、会社単位だけでなく生産組合全体での取得が必要であり、そのため取得が困難な状況です。
- ④ 噴火湾産ホタテは玉冷では食べられないのか。
→カネキチ澤田水産では、噴火湾産ホタテを全量ボイルホタテに加工しています。昨年は噴火湾ボイルホタテが400トンであり、今年は100トンを見込んでいます。ただし、一部の業者では噴火湾産ホタテを玉冷に加工しているところもあります。
- ⑤ その他の品質管理に関するこだわりは？
→海水を100%滅菌し、解凍時の色合いと塩味にこだわっています。またまだアメリカへの輸出はこれからですが、ISO22000国際基準を遵守し、安心・安全な商品を提供しています。

カキ：厚岸漁業協同組合製氷冷凍部

- ① 厚岸湾と湖の間を移動させる手法を活用したほかの魚種はあるか？
→現在、あさが活用されています。一方で、ホタテは生産量が数トンであるため、活用されていません。

ホッキ：浜中漁業協同組合加工部

- ① 海外輸出されているか。
→主要な市場は国内ですが、時折スポットで海外に輸出されています。以前は韓国に輸出したことがあります。

参加者は該当魚種の輸出に関する具体的な興味を示し、
産地の利点や生産技術を活かした他の魚種の生産についても意見交換をした。

■ 意見交換内容

各素材の味・サイズについて

・ホタテ

- 岩手産よりも大きいサイズで、すしネタとして利用可能。
- 外国人からはヨーロッパのもの比べて大きくはないが、味が凝縮されているとの評価。
- 仕入れの際には品質を重視するというモンゴル出身参加者からは味が非常に良いとの評価。

・カキ

- 磯臭さが取り除かれており、湖で1年間育てることで、カキが苦手な方にも良い選択肢になる。
- スペイン出身参加者からは、ヨーロッパで食べるものよりもテクスチャーが良いとの評価。
- アメリカ出身参加者からは、大きさは同じでも身がふっくらして美味しいとの意見。

・ホッキ

- 癖がなく、シャリと非常に相性が良いとの意見。
- 新鮮で食感も良く、外国人からは高い評価。

講師からのコメント

氏



コメント：これらの素材は海外でも寿司ネタとして広く提供されています。特にトンネルフリーザー技術を用いることで、海外でも日本と同様の鮮度と味わいを楽しむことができます。寿司に関しては、日本では一般的に醤油を使いますが、海外では塩やそのまま食べることも良いとされています。また、ホタテやカキのような貝類は、切り方や産地によって味や風味が大きく異なります。そのため、調理や提供方法にも工夫が求められ、それが食材の魅力を最大限に引き出すことにつながります。

仕入れについて重視する点

- 味の安定性と仕入れ値を重視。

北海道水産物の認知度について

- 海外における北海道のイメージは主に「スキー」であり、昆布が北海道産であることはあまり知られていない。
- 東南アジアでは、北海道の水産物は認知度が高い。

母国での日本産水産物の活用方法

- ホタテとカキについて、ヨーロッパでは基本的に生で食べられる。
- アメリカでは西海岸と東海岸で取れるカキが異なり、様々のカキを入手することができるが、その中でも北海道産は栄養価が高く甘いと評価される。
- 海外では、魚類を含む日本の食材の多くが「日本産」として販売されているため、「北海道産」という地域の意識が薄れている。

■ アンケート

—北海道産水産物特別講座&意見交換会in 東京すしアカデミー アンケート用紙—

基本情報			
氏名		年齢	
性別		所属	
海外産品国内産品	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	対象国	

Q1 北海道水産物について

■北海道水産物に対する全体評価		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
興味関心のある北海道水産物	()	
理由	()	

Q2 - 1 今回提供したほたて商品について

■提供品の見た目		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品の味		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品のサイズ		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■今後使用する可能性		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
理由	()	
お客様に提供する商品形態	()	
■その他の意見		

Q2 - 2 今回提供した牡蠣商品について

■提供品の見た目		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品の味		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品のサイズ		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■今後使用する可能性		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
理由	()	
お客様に提供する商品形態	()	
■その他の意見		

Q2 - 3 今回提供したほっき商品について

■提供品の見た目		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品の味		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■提供品のサイズ		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
評価点	()	
課題点	()	
■今後使用する可能性		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
理由	()	
お客様に提供する商品形態	()	
■その他の意見		

Q3 すでにお店を経営しているまたはお店に所属していますか。

<input type="checkbox"/> 1 お店経営 (店舗場所:)	店舗種類: ()
<input type="checkbox"/> 2 お店仕事 (店舗場所:)	店舗種類: ()
<input type="checkbox"/> 3 まだ修行中	

上記1、2でご回答の方は下記をご回答ください。


■北海道水産物使用状況		<input type="checkbox"/> 使用 <input type="checkbox"/> 未使用			
使用水産物	1	2	3	4	5
産地					
使用数量 (毎年)					

Q4 今回のイベント開催について

■開催場所		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
■開催時間		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★
■開催内容		<input type="checkbox"/> ★ <input type="checkbox"/> ★★ <input type="checkbox"/> ★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★ <input type="checkbox"/> ★★★★★

Q5 その他の意見または希望

Googleフォームからご回答いただけます。



ご協力いただき、誠にありがとうございます。

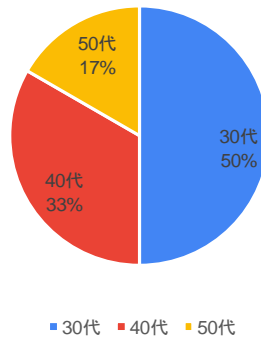
外国人参加者に、「北海道水産物認知度及び仕入れ重視ポイント」という設問を別途設けています。

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

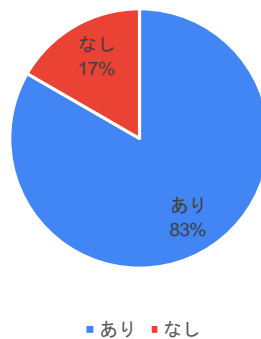
参加者属性

- 外国人参加者のうち、30代が一番多く、全体の50%を占めている。
 - 母国での開業予定について、ありと回答した方は全体の83%である。
 - 現在店舗経営している方は全体の67%を占め、残り33%を修行中である。
- ⇒ イベントを通じて、今後海外において北海道産水産物を輸入する可能性の高い方にリーチできた。

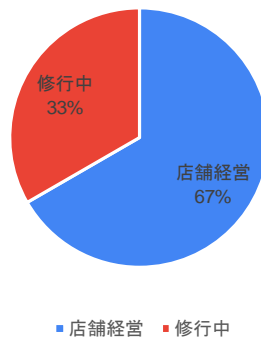
年齢



母国での開業予定



所属



経営店舗所在

シンガポール

インドネシアのギリ島

香港

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

道産水産物について

- 道産水産物への全体評価について、5段階で採点していただいた。83%の方は一番高い評価をした。
 - 興味関心のある北海道水産物について、ホタテ、カキ、本事業の該当魚種のほか、ウニと回答した方が複数居た。興味関心の理由としては北海道産の品質への期待である。
- ⇒活貝をはじめとした道産水産物への高い評価と今後の需要を確認できた。

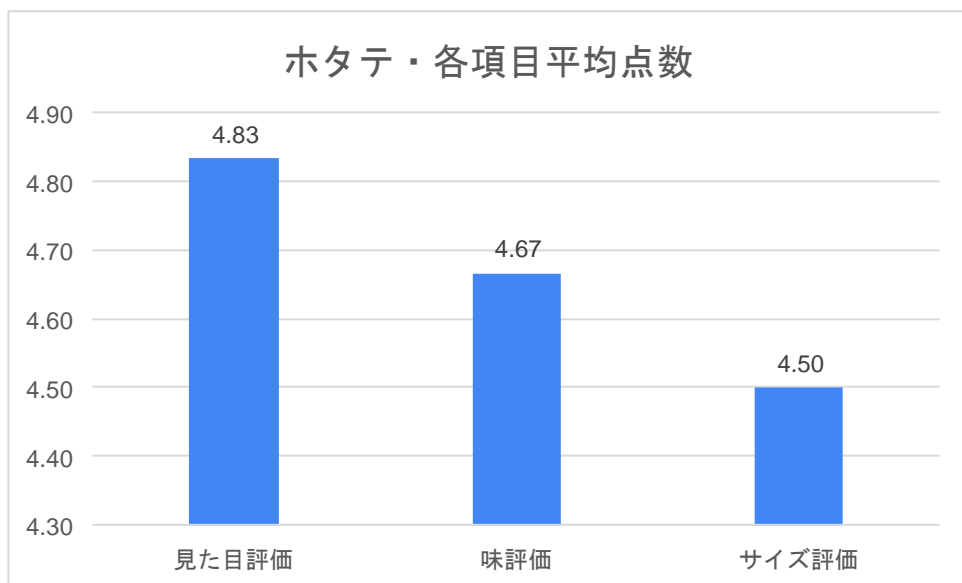


興味関心のある北海道水産物	理由
ホタテ/ウニ	私が最も好きな食材です。
カキ、ホタテ	品質、味、産地。日本の品質は異なります。
ウニ	北海道産が最高で、私の個人的な好みです。
全て	私はすべてのシーフードが大好きです。
ホタテ	やわらかい。
ホタテとシジミ	アメリカでは新鮮な食材を見つけることができません。

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

ホタテに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ ホタテについて、各項目においても4.5点以上の高い評価をいただいた。そのうち見た目の評価が一番高く、サイズの評価が一番低い。
 - ・ 「新鮮さ」「美味しさ」が評価のポイントであり、サイズ感に関してカナダ産等と比べて今回の提供品は小さい意見もある一方、寿司のネタにちょうどよいサイズという意見もあった。
- ⇒ 品質を中心に道産ホタテのブランド力をプロモーションし、海外産との差別化を図るべきである。
⇒ 今回は寿司を想定したサイズを提供したが、**今後、提供可能なサイズと適する料理を合わせた情報発信方法が有効である。**



見た目評価点

ガラスのようで新鮮な外観
日本の品質そのものです。
本当に素晴らしい味と柔らかさ
見た目が非常に新鮮で健康的に見えます
今日は小さかったですが、素晴らしい食感でした
非常に美味しそう。

見た目課題点

もう少し大きければ良かったです
もしかしたら、もっと大きければ良いかもしれませ
価格帯

味評価点

美味しい
特に寿司には非常に良い味わい

味課題点

サイズ評価点

完璧なサイズ
かなり良い
一口でちょうど良いサイズ

サイズ課題点

カナダのサイズよりも小さい
少し小さかった
もう少し大きいのがほしい

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

ホタテに関する評価

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。67%の方は一番高い使用の可能性を示した。
⇒ イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。



理由

できるならしたいと思います
完璧な品質
品質
味が良い
美味しく、素晴らしい食感

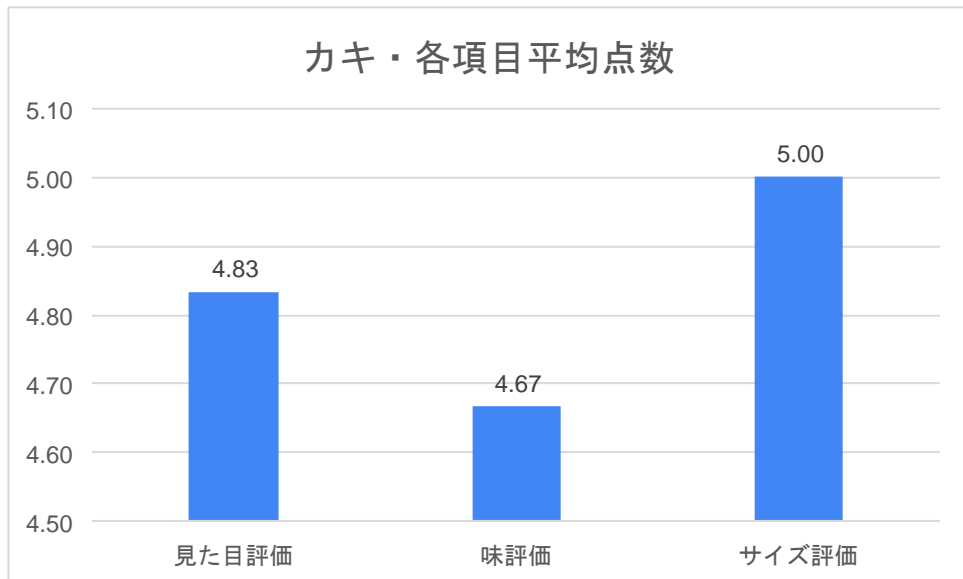
その他の意見

海外での情報発信が必要

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

カキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ カキについて、各項目においても4.6点以上の高い評価をいただいた。そのうちサイズの評価が一番高く、全員が5点を採点した。味の評価が一番低い。
 - ・ 「新鮮さ」「美味しさ」が評価のポイントである。殻付きを寿司のネタと想定し、Mサイズを提供し、剥きを刺身と想定し、大きいサイズを提供したことも評価された。味について、より強い味が求められている。
- ⇒今回は提供量・食感等北海道産ならではの魅力・価格帯等のバランスを考慮し、厚岸の「まるえもん」を提供したが、**今後は海外輸出にあたって、国の食習慣に合わせて、「弁天カキ」など味が濃厚な他のブランドのニーズ検証が必要である。**



見た目評価点	見た目課題点
新鮮	
良い	
新鮮で、良い色合いです	
見た目が良い	
とても素晴らしい	

味評価点	味課題点
しっかりとした肉質で美味しい味がします。	もっと海の風味が欲しいです。
味が本当に素晴らしく甘いです。	より強い味がよい。
味は新鮮で海の味がします。	
とても美味しいです。	

サイズ評価点	味課題点
一口にちょうど良いサイズ	少し小さい
2つのサイズ提供（剥き：大/殻付き：小）が素晴らしい	

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

カキに関する評価

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。すべての方は一番高い使用の可能性を示した。
⇒ イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。
- 利用理由としては品質であり、特に産地は衛生的（安全性）の理由もあげられた。
⇒ イベントを通じて、道産水産物の安全性を伝えることができた。また北海道内の産地のこだわり、生産者の思いを通じたプロモーションが有効だと考えられる。



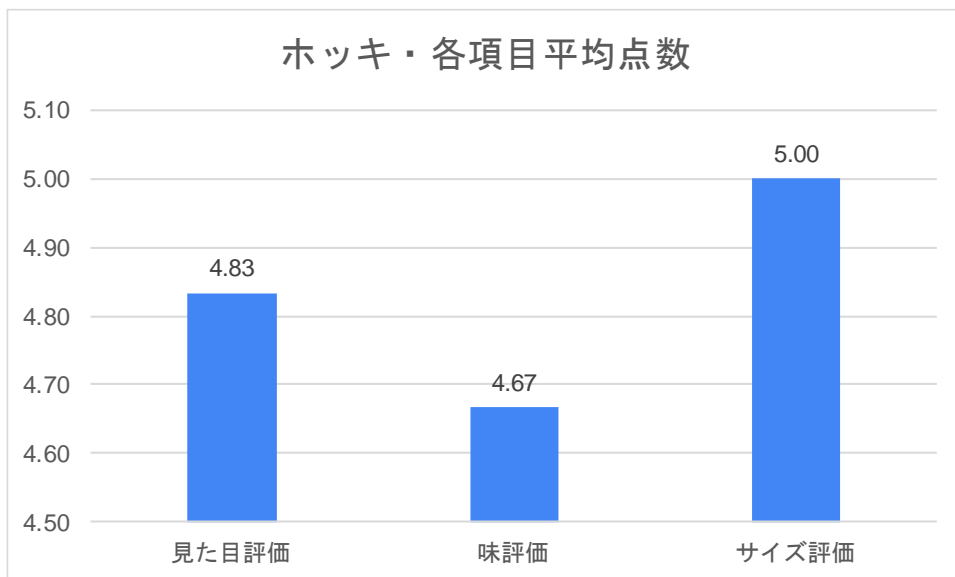
理由

清潔で衛生的
いつもと違う品質
品質
製品の品質
品質、産地
とても美味しい

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

ホッキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ ホッキについて、各項目においても4.6点以上の高い評価をいただいた。そのうちサイズの評価が一番高く、全員が5点を採点した。味の評価が一番低い。
 - ・ 「新鮮さ」「美味しさ」「サイズ感」が評価のポイントである。味について、より強い味が求められている。
- ⇒ 今後は海外輸出にあたって、国の食習慣に合わせて、より強い風味の商品選定や調理方法の提示が必要。



見た目評価点	見た目課題点
清潔で新鮮	
良い	
素晴らしい	
見た目が素晴らしい	
とても良い	

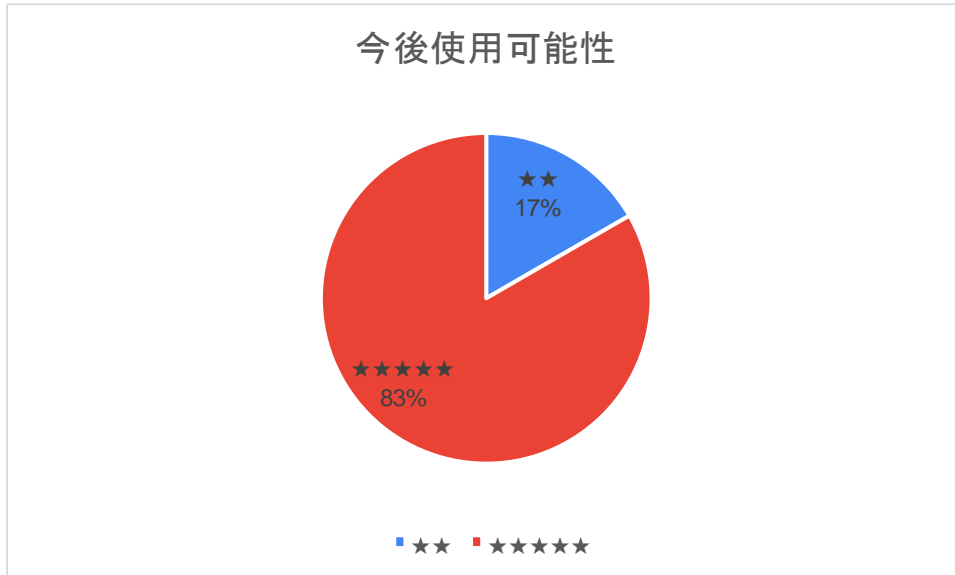
味評価点	味課題点
美味しい	味は薄い、食感は難しい
味が甘い	
良い味で、他の日本で試したのよりも柔らかい	
素晴らしい食感	
臭みが少ない	

サイズ評価点	サイズ課題点
良いサイズ	
ちょうどいいサイズ	

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

ホッキに関する評価

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。83%の方は一番高い使用の可能性を示した。
⇒イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。
- ニーズが見えないため、利用の可能性が低いという回答もあり。
⇒ホタテ・カキと比べて、ホッキのニーズが不透明な部分があり、他産地との差別化の以前にホッキという魚種そのもののプロモーションが必要である。



理由

良い
適切なサイズ、味、品質
完璧な味
ニーズが見えない

■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

北海道水産物認知度及び仕入れ重視ポイント

- 北海道産水産物の認知度について、アジアでの認知度を確認できた一方、欧米での認知度が低いと考えられる。
⇒認知度の高いアジアでの輸出量の拡大が課題であり、欧米においての道産水産物のブランディングがとても重要である。
⇒北海道はパウダースノー等で欧米での認知度がとても高い一方、水産物の認知度が低いという課題に対して、旅行目的で来道される欧米インバウンドの方への水産物の情報発信も重要だと考えられる。また認知度の低い理由を追及するため、欧米において、「産地」への意識有無を把握することが必要だと考えられる。「北海道」というブランドを確立するため、観光等総合的なブランディング戦略の必要性を検討する余地があると考えられる。

北海道産水産物認知度ある国

シンガポール
インドネシア
アジア全般

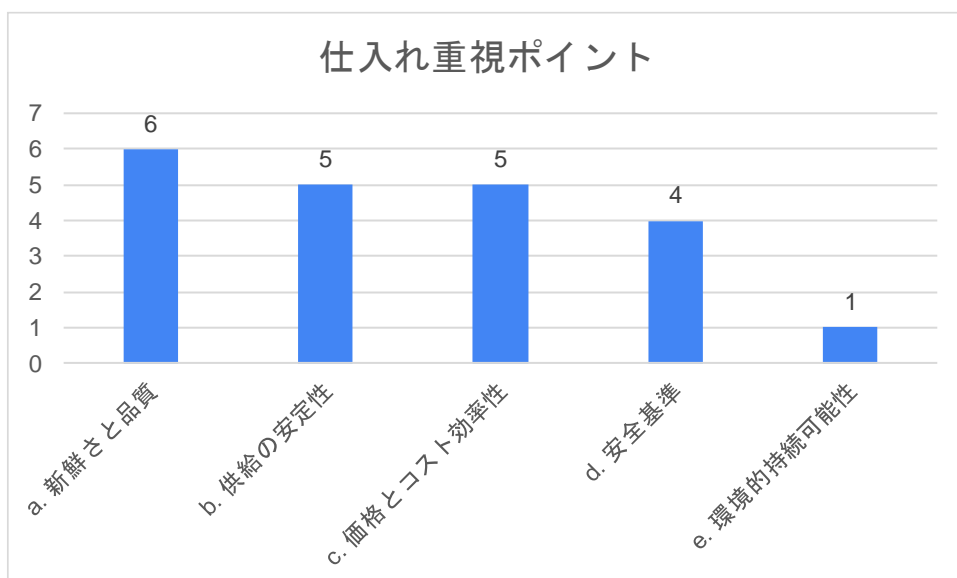
北海道産水産物認知度ない国

ブラジル
スペイン
アメリカ

母国での日本水産物使用例

日本の寿司バーで使用されている
寿司

- 仕入れの重視するポイントとして、新鮮さと品質という回答が一番多い。
⇒北海道産の品質を確認できたため、品質を中心としてPRが重要であり、また新鮮さにおいて、輸出中の品質管理が直接海外需要につながる。



■ アンケート結果（外国人参加者のみ）

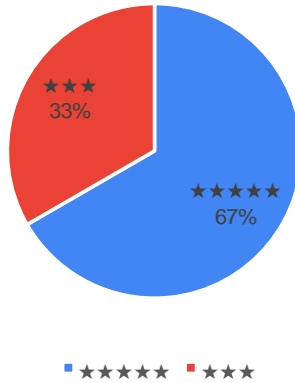
イベント運営に関する評価

- 開催場所・開催時間・開催内容について、5段階に分けて採点していただいた。いずれの項目も高い評価をいただいた。

開催場所満足度



開催時間満足度



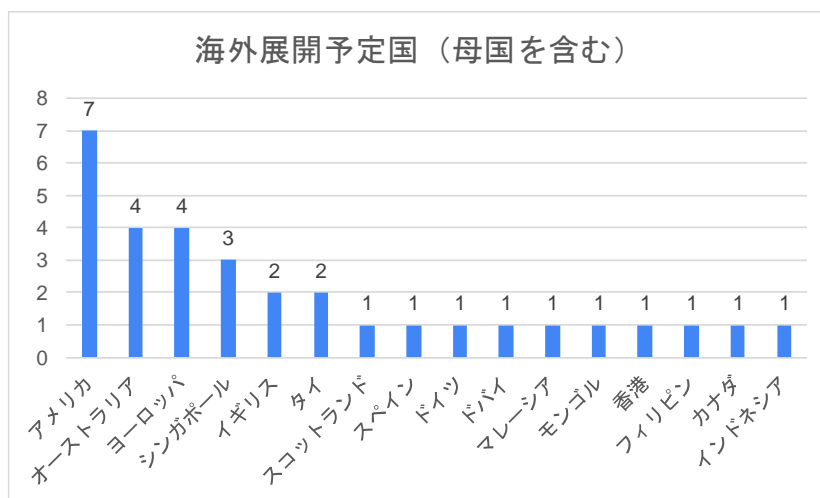
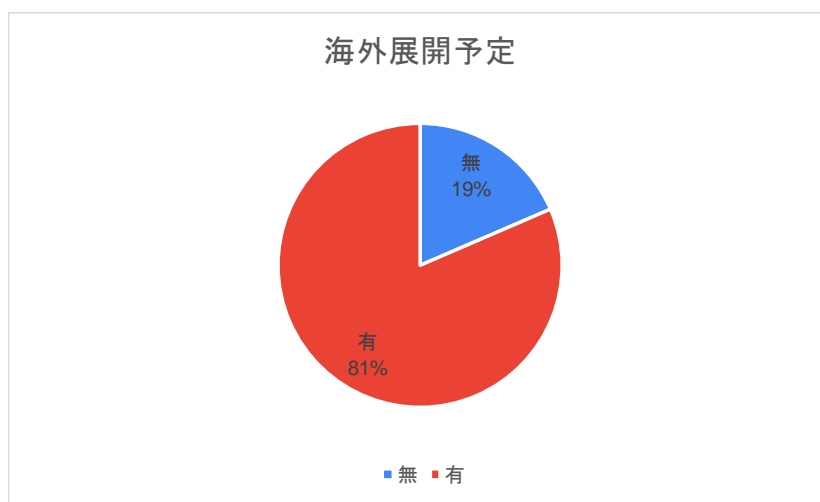
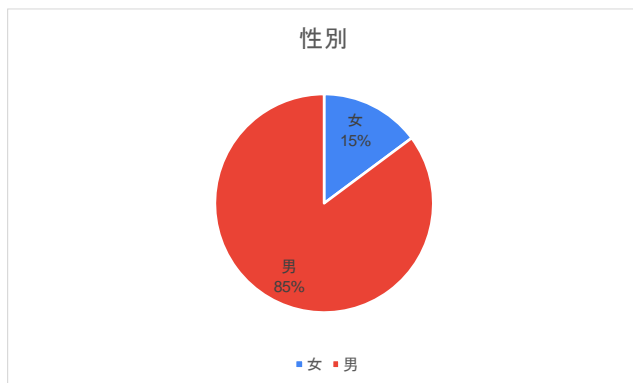
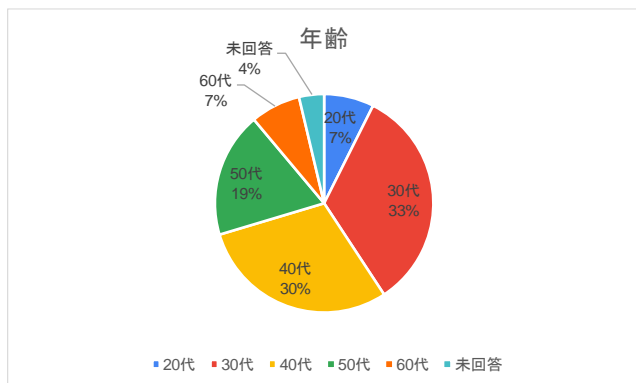
開催内容満足度



■ アンケート結果（全員）

参加者属性

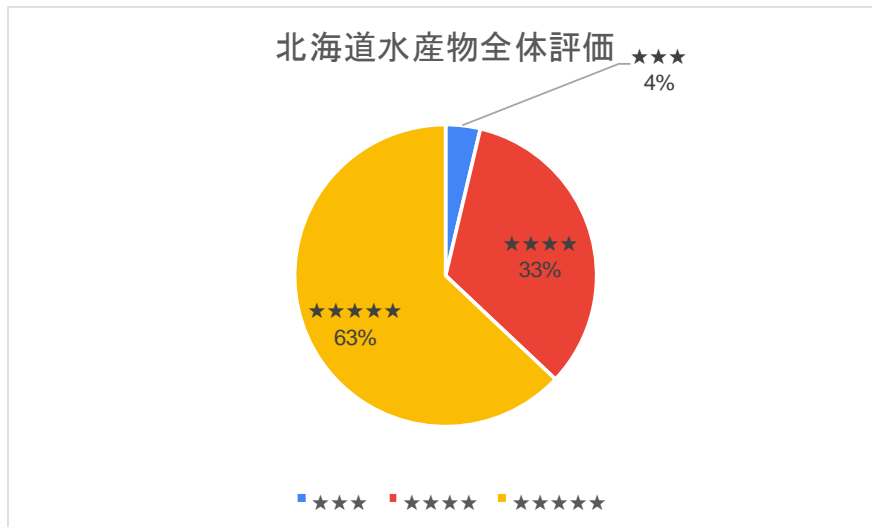
- 参加者のうち、30代～40代一番多く、全体の63%を占めている。男性が全体の85%を占めている。
 - 海外展開の予定について、ありと回答した方は全体の81%である。
 - 海外展開先として、アメリカと回答した方が一番多く、その次に多いのがオーストラリア・ヨーロッパである。
- ⇒ イベントを通じて今後海外において北海道産水産物を輸入する可能性の高い方にリーチできた。
⇒ 道産水産物への認知度の高いアジアのほかに、欧米への展開予定者にもリーチができ、輸出及び新規市場の拡大につながる。



■ アンケート結果（全員）

道産水産物について

- ・ 道産水産物への全体評価について、5段階で採点していただいた。63%の方は一番高い評価をした。
 - ・ 興味関心のある北海道水産物について、ホタテ、カキ、本事業の該当魚種のほか、ウニと回答した方が複数居た。興味関心の理由としては北海道産の品質への期待と**海外市場での需要**である。
- ⇒活貝をはじめとした道産水産物への高い評価と今後の需要を確認できた。



興味関心のある北海道水産物

理由

ホタテ	やわらかい。
ホタテ	ホタテと言えば、北海道
ホタテ	臭みがまったくないため
ホタテ、カニ、昆布、うに	
ホタテ、鮭、かに	シンガポール有名店でも人気メニューなので
ホタテ・うに	私が最も好きな食材です。
ホタテ・うに	海外の人にも受け入れやすそうだから
ホタテ・ホッキ・カキ	
ホタテ・カキ	世界中の多くの方に好かれている
ホタテ・カキ	海外でも人気があるため
ホタテ・カキ	関東で食べられるものがあり、新鮮である
ホタテ・カキ	品質、味、産地。日本の品質は異なります。
ホタテ・カキ	
ホタテ・うに	私が最も好きな食材です。
ホタテ・うに	海外の人にも受け入れやすそうだから
ホタテとシジミ	アメリカでは新鮮な食材を見つけることができません。
カキ	産地による味の違いがよく出ると思うので
ウニ	北海道産が最高で、私の個人的な好みです。
ウニ	海産物で一番好きだから
かに、カキ、ホタテ	
バフンウニ	他のうによりもおいしいため

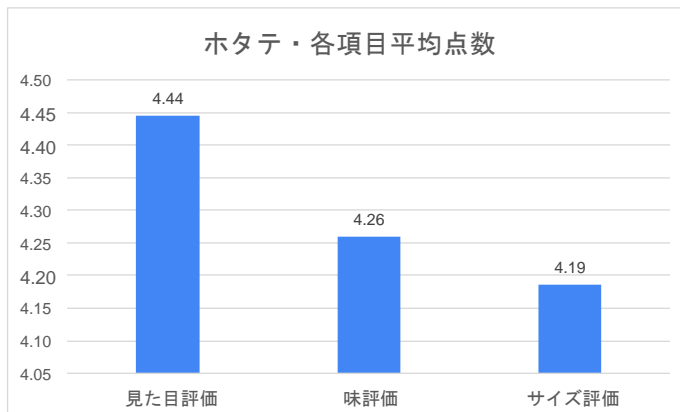
■ アンケート結果（全員）

ホタテに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
- ・ ホタテについて、各項目においても4.1点以上の高い評価をいただいた。そのうち見た目の評価が一番高く、サイズの評価が一番低い。
- ・ 「新鮮さ」「甘さ」が評価のポイントであり、サイズに関して提供品は小さい意見もある一方、寿司のネタにちょうどよいサイズという意見もあった。

⇒ 品質を中心に道産ホタテのブランド力をプロモーションし、海外産との差別化を図るべきである。

⇒ 今回は寿司を想定したサイズを提供したが、刺身等その他の料理に合わせた大きいサイズの提供も可能。今後、提供可能なサイズと適する料理を合わせた情報発信方法が有効である。



見た目評価点

ガラスのようで新鮮な外観
日本の品質そのものです。
本当に素晴らしい味と柔らかさ
見た目が非常に新鮮で健康的に見えます
今日は小さかったですが、素晴らしい食感でした
非常に美味しく美味しい
キレイだった
シンプルでいい
甘くて美味しい
甘味を感じられたのは良かったです。
光沢、ハリ
色、つや
色がよかった
大きい
端正な見た目でおもしろ

見た目課題点

もう少し大きければ良かったです
もしかしたら、もっと大きければ良いかもしれません
価格帯
小さい
鮮度を保ち方が心配

味評価点

美味しい
特に寿司には非常に良い味わい
あっさりしている
あぶりが特においしい
あまい、やわらかい、ねっとり
甘くて美味しかった
甘みを感じられた
甘味を感じられたのは良かったです。
適度なあまさ
普通
味がしっかりしている

味課題点

プリとした食感をあまり感じられなかった。どちらかと言うとトロっとした食感。
貝の香りもう少しほしい

■ アンケート結果（全員）

ホタテに関する評価

サイズ評価点	サイズ課題点
完璧なサイズ	カナダのサイズよりも小さい
かなり良い	少し小さかった
一口でちょうど良いサイズ	もう少し大きいのがほしい
それほど大きくなく、一般的なサイズ	もうすこし大きくてよい
ちょうどよい。お寿司にも良い	もう少し大きくてもよい
なし	小さい
にぎりに最適	
一回で食べられる	
寿司ネタとした時のサイズ感としてはちょうどいいと思いました。	
他ではあまり見ない大きさ	

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。41%の方は一番高い使用の可能性を示した。⇒イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。
- 利用理由として、味、食感、1年中安定な供給、安心安全といった理由があった。
⇒その他の意見を含め、生産者からの説明により、生産方法、安定な供給等北海道ならではのこだわりと魅力を伝えることができた。生産者の思いを海外バイヤーに届けることが有効的なプロモーション方法だと考えられる。



理由

できるならしたいと思います
完璧な品質
品質
味が良い
美味しく、素晴らしい食感
しゃりとの相性が良い
安心安全
自分が知る限り一番美味しいホタテ
選択の一つに入れたい
大きさ、見た目、味、とてもよかった
美味しいとは思いますが、特段の特徴を見いだせなかったです。
1年中旬であることがとても魅力的
スコットランド産より使用する意味が高ければ
仕入れ価格が心配

提供する商品形態

にぎり
にぎり、刺身
火を入れた状態で
寿司
焼き物
生もいいですが、火を通した場合も試したいと思いました。

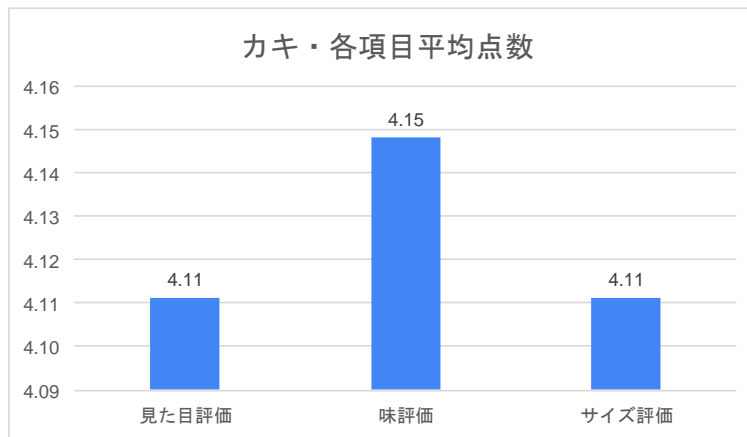
その他の意見

海外での情報発信が必要
さすが北海道と思わせるホタテでした。
ひもの部分一緒に提供してほしい
ホタテの貝毒は初耳。これから調べたいと思います。
少し小さい
生産者の話を聞いて、生産方法によって一年中旬であることを理解しました。

■ アンケート結果（全員）

カキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
 - ・ カキについて、各項目においても4.1点以上の高い評価をいただいた。そのうち味の評価が一番高い。
 - ・ 「新鮮さ」「臭みのなさ」「剥きのサイズ感」が評価のポイントである。
 - ・ 「殻付き」のサイズが小さい。「強い味がほしい」が主な課題点である。
- ⇒ 殻付きを寿司のネタと想定し、Mサイズを提供した。今後は剥きを刺身と想定し、大きいサイズを提供した。今後は**寿司屋での利用において、大きいサイズのニーズが高いことを確認できた。**
- ・ 味について、より強い味が求められている。
- ⇒ 今回は提供量・食感等北海道産ならではの魅力・価格帯等のバランスを考慮し、厚岸の「まるえもん」を提供したが、**今後は海外輸出にあたって、国の食習慣に合わせて、「弁天カキ」など味が濃厚な他のブランドのニーズ検証が必要である。**



見た目評価点

新鮮
良い
新鮮で、良い色合いです
見た目が良い
とても素晴らしい
キレイ
とてもきれいでおいしそうだった
むき身の方が粒が大きく見た目も良かったです。
むき身はよい
殻の中身が小さいかった。お寿司には良い
新鮮さ
新鮮で美味しい
普通

見た目課題点

殻付きの方の粒が相対的に小さく見えてしまった。
殻付きは小さい

味評価点

しっかりとした肉質で美味しい味がします。
味が本当に素晴らしく甘いです。
味は新鮮で海の味がします。
とても美味しいです。
あっさりしている
ミルクィでまた食べたいと思います。
磯臭さやクセが和らいでる分、食べやすいと思います。
海の味、
殻付きに旨みがあった。
旨み

味課題点

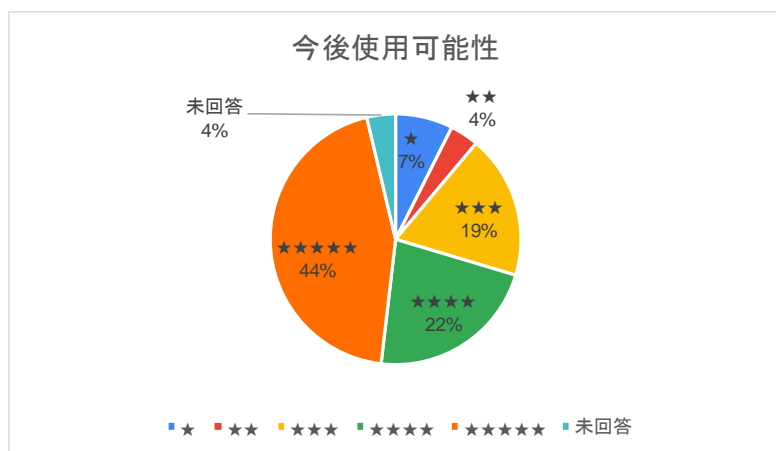
もっと海の風味が欲しいです。
より強い味がよい。
もうすこしクリーミーなカキの味がほしい
もうすこしコクがあってもよい
磯の香りやクセが好きなお人には物足りないと思います。
味うすかった

■ アンケート結果（全員）

カキに関する評価

サイズ評価点	味課題点
一口にちょうど良いサイズ	少し小さい
2つのサイズ提供（剥き：大/殻付き：小）が素晴らしい	殻付きのサイズが小さい
ちょうどよい	殻付きの場合は身が小さいと、殻の迫力に負けて貧弱に見えてしまうため、外した方がいいと思いました。
むき身のサイズが大きい	殻付きは火を通すと小さい過ぎるかも
むき身のサイズ感がよい（より大きい）	殻付きは若干小さい
むき身の方は一口で食べるには十分でした。	小さい
むき身の方は大きく食べごたえがあった。	少し小さいかった
殻付きはにぎりによい	
大きい	
大きくて食欲をそそられた	

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。44%の方は一番高い使用の可能性を示した。
⇒ イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。
- 利用理由として、品質・安心安全といった理由があった。
⇒ 生産者からの説明により、生産方法等の魅力を伝えることができた。生産者の思いを海外バイヤーに届けることが有効的なプロモーション方法だと考えられる。



理由
清潔で衛生的
いつもと違う品質
品質
製品の品質
品質、産地
とても美味しい
にぎりで出してみたい
安心安全
カキは中華系には好評
検毒体制等の話を聞いて安心です。
味が好き
味もう少し濃いほうが好きです
ヨーロッパ産が充分あるため難しいと思います
食べやすいが人によっては味が薄いという評価になると思います。

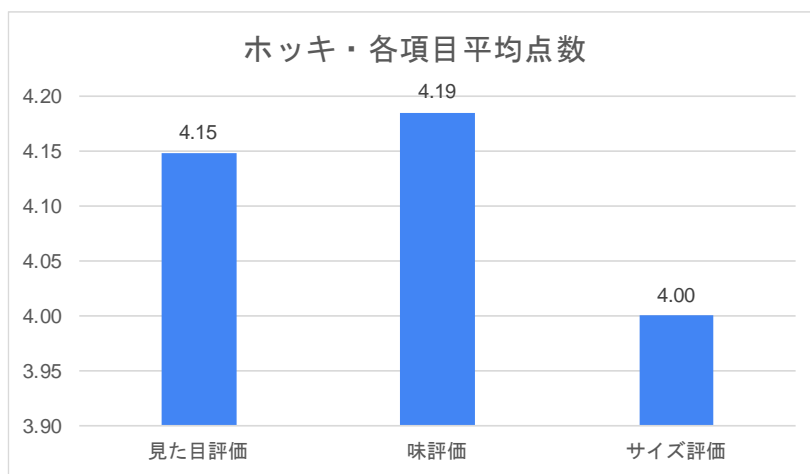
提供する商品形態
にぎり
殻付きの場合は身が小さいと、殻の迫力に負けて貧弱に見えてしまうため、外した方がいいと思いました。
刺身
寿司
寿司、オイルテディン

その他の意見
カキ初心者にはよい
厚岸湾と厚岸湖2つの場所をうまく活用することで、厚岸産のカキの魅力を引き出していることが分かった。
広島産のものを使っていましたが、新たなカキの可能性を感じました。

■ アンケート結果（全員）

ホッキに関する評価

- ・ 該当魚種について、見た目・味・サイズ3つの項目において5段階採点していただいた。満点を5点として、一番低い評価のは1点とする。
- ・ ホッキについて、各項目においても4点以上の高い評価をいただいた。そのうち味の評価が一番高く、サイズの評価が一番低い。
- ・ 「新鮮さ」「旨み」が評価のポイントである。サイズについて、もう少し大きいサイズが求められている。



見た目評価点

清潔で新鮮

良い

素晴らしい

見た目が素晴らしい

とても良い

キレイ

見た目に関しては特にありません。

色も形もキレイだった

新鮮さ

新鮮で美味しい、臭みがない

見た目課題点

寿司ネタとして見た時、全体的に茶色や暗めな色合いが海外でも流行りそうなイメージは湧かなかったです。

少し小さい

普通過ぎる

味評価点

美味しい

味が甘い

良い味で、他の日本で試したものよりも柔らかい

素晴らしい食感

臭みが少ない

うまい。食べごたえもある

こりこり、甘い、臭みがすくない

ホッキらしい味がした

旨み

旨みが凝縮していてとてもよかった

食感を含め、鮮度を感じられました

普通

風味、味がよかった

味課題点

味は薄い、食感は難しい

仕入れ金額が気になる

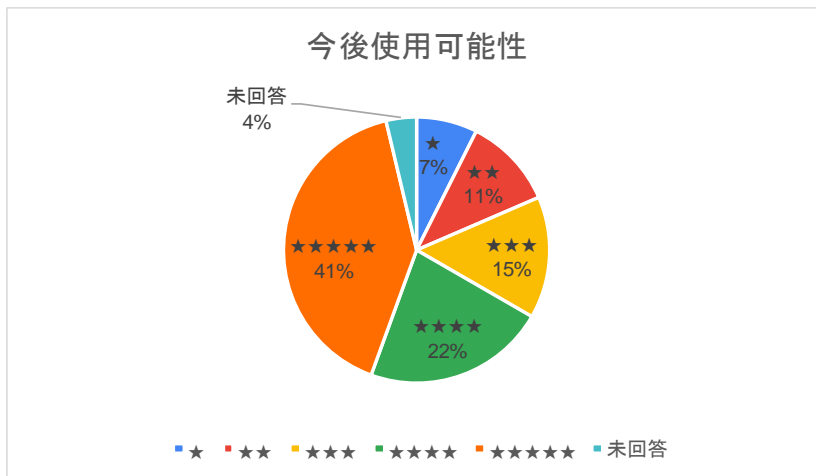
味としての特徴はあまり感じられませんでした。

■ アンケート結果（全員）

ホッキに関する評価

サイズ評価点	サイズ課題点
良いサイズ	寿司ネタとしてはもう少し大きい方が見た目映えがすると思います。
ちょうどいいサイズ	小さい
お試しサイズとしてはちょうどいいかと思いました。	少し小さい
ちょうどよい	
にぎりに最適	
大きくて肉厚	
大きさが使いやすい	

- 今後の使用可能性について、5段階で採点していただいた。41%の方は一番高い使用の可能性を示した。
⇒イベントを通じて今後の輸出促進につながったと考えられる。
- 利用理由として、品質・安心安全といった理由があった。また他の貝類と比べて需要が見えないことが今後利用の懸念点である。
⇒このような課題に対処するためには、海外におけるホッキという魚種の使い道や市場調査が不可欠。さらに、他産地との差別化のほか、ホッキ自体に関する情報発信が必要である。多様な料理方法などと組み合わせたプロモーション活動を行うことで、需要拡大につながる可能性があると考えられる。



理由

良い
適切なサイズ、味、品質
完璧な味
うまい。歯ごたえもよい
もうすこし大きいのがあれば使いたい
安心安全
鮮度管理徹底に魅力を感じた。
大きさが寿司にちょうどよい
ニーズが見えない。
スコットランド需要がないため難しい
生食として、他の貝類比較した場合の優位性が薄いと思いました。

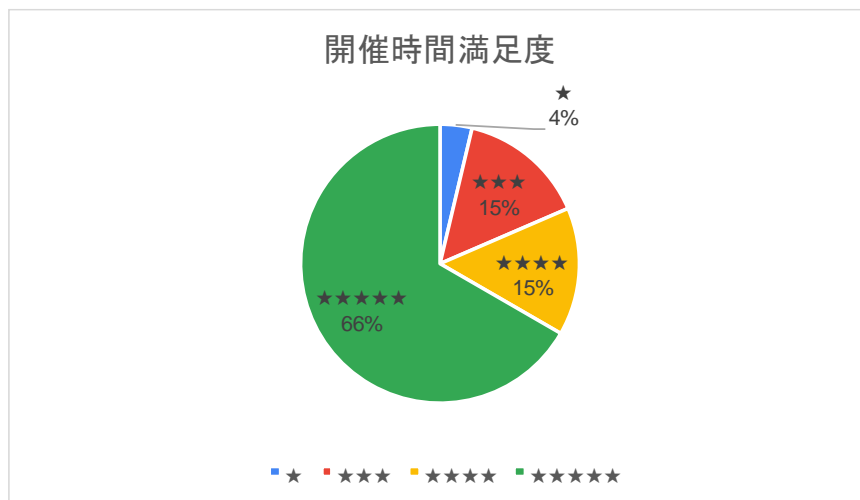
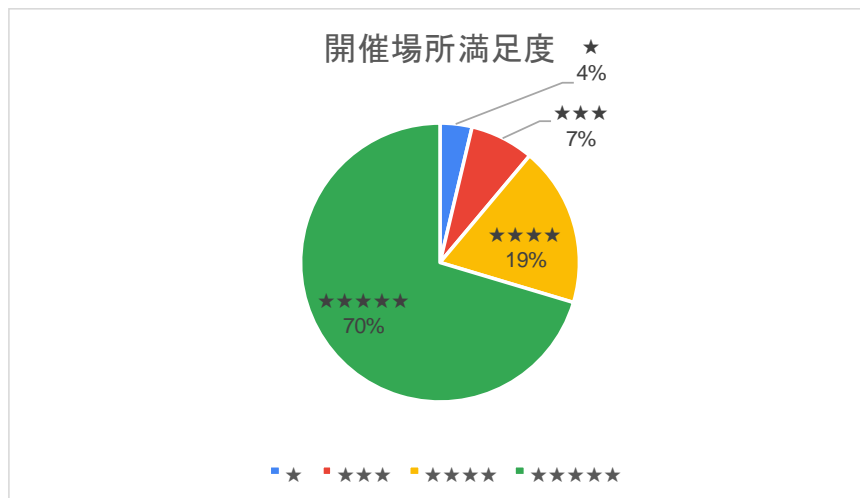
提供する商品形態

にぎり
火を入れた場合で考えて行きたいです。
刺身
寿司

■ アンケート結果（全員）

イベント運営に関する評価

- 開催場所・開催時間・開催内容について、5段階に分けて採点していただいた。いずれの項目も高い評価をいただいた。



■ アンケート結果（全員）

その他の意見

- ・ イベントを通じて、参加者の北海道産水産物の興味関心が高まった。特に生産者からの話して、北海道ならでの生産のこだわりと製品の魅力を伝えることができた。
- ・ 今後の改善点として、イベント運営において、比較対象を提供することでより該当魚種の優位性を感じていただける。「道産水産物生の味と調理した（寿司）味」「道産水産物と競合となる海外産水産物」。
- ・ また生産者からのおすすめ調理方法も求められる。

その他の意見

このような機会を設けていただき、ありがとうございます。生産者様のほごりと責任を感じました。今後ぜひ使用させていただきますと思います。

とても美味しかったです。海外の方の意見も聞けて良かったです。

とても勉強になりました。話も聞けて食べ比べできてよかったです

ネタと寿司、2回分けて出していただいた方がわかりやすい。

海外産のもの食べ比べがあったら、より分かりやすい

今後も同じような企画を開いていただきたいです。北海道の海産物の素晴らしさを再確認できました。ありがとうございました。

試食提供品に生産者のおすすめメニューも一緒に提供してほしい

水産物だけの味とにぎりの味、2種類提供するとさらに違いがわかる

他の北海道食材についても紹介してほしい

美味しい食材だったので、かなり満足。将来の仕入れに今から期待しています。

北海道に行ったときに食べた海産類やお寿司の味は本当に美味しく忘れられない。北海道以外の場所でどのようにしたら同じようなものが食べられるのか、提供するまでの保存方法や調理方について学んでいきたいと思いました。

本日はとても勉強になりました。ありがとうございました。北海道の港1つ1つを訪れるという目標ができました。海産も一期一会。ありがとうございました。