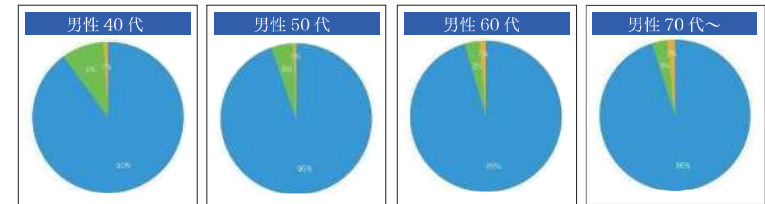


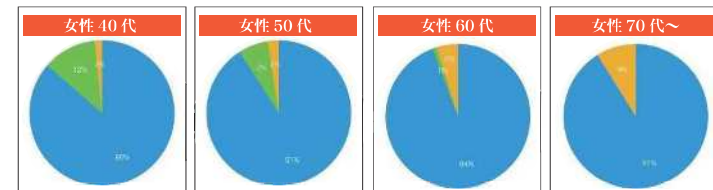
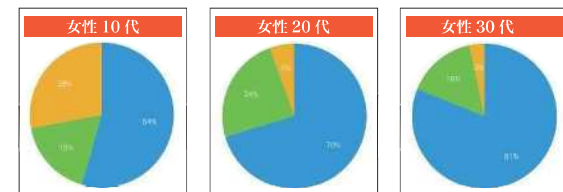
1 ジビエに関する県民意識アンケート調査

1. あなたは「ジビエ」という言葉を知っていますか？

●知っている ●聞いたことはあるが、内容はよく知らない ●知らない



●知っている ●聞いたことはあるが、内容はよく知らない ●知らない

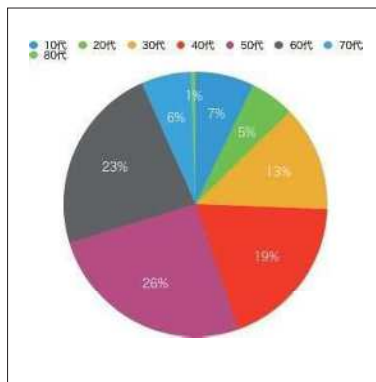


アンケート結果

■年齢構成

	男性	女性	無記入	合計
10代	46	68	0	114
20代	30	55	2	87
30代	55	148	2	205
40代	110	191	1	302
50代	149	253	3	405
60代	155	210	0	365
70代	55	42	0	97
80代	6	3	0	9
	606	970	8	1584

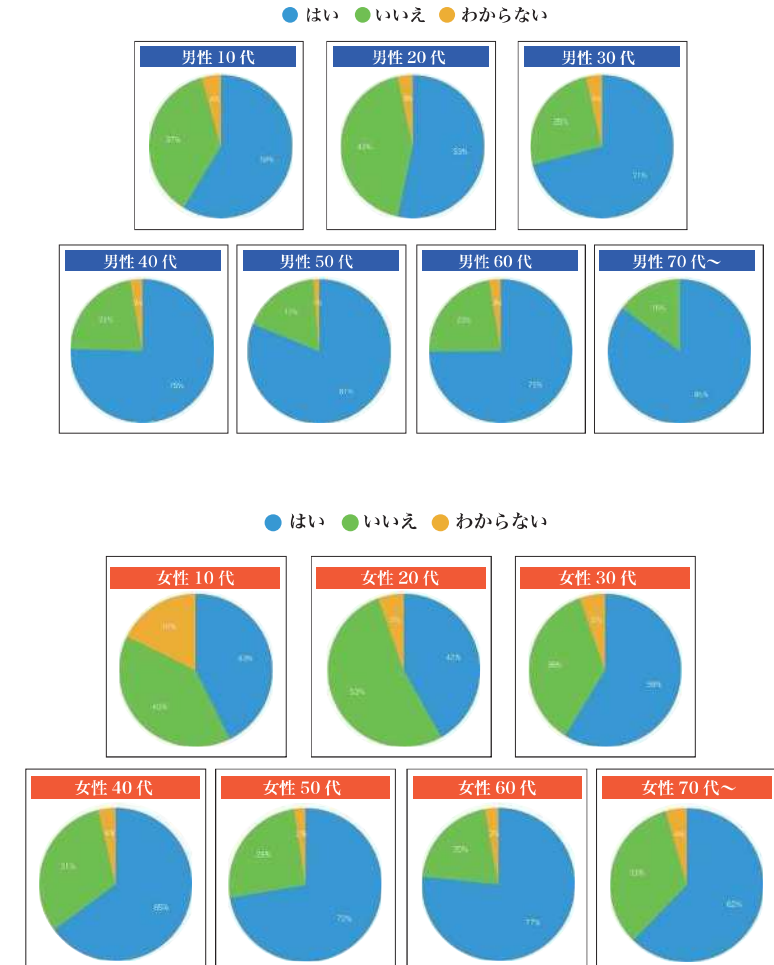
(単位：人)



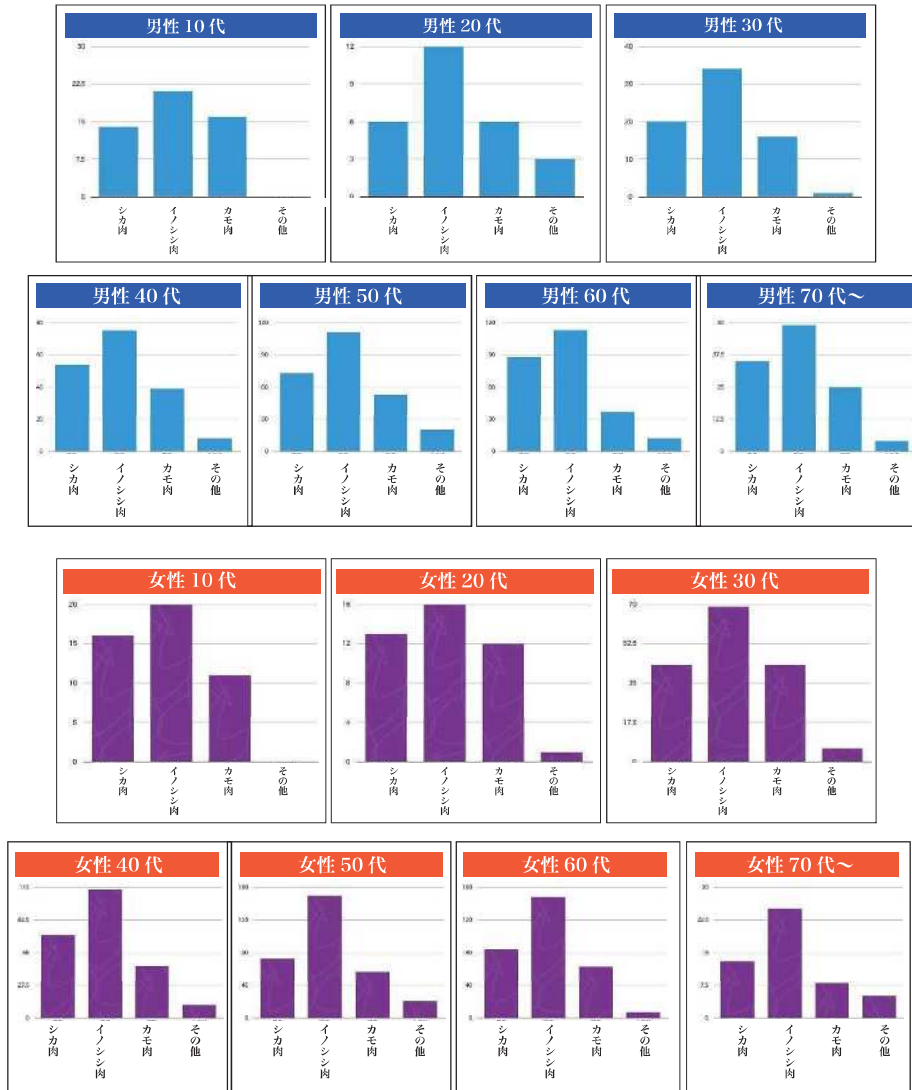
2. ジビエについて、どのようなイメージをお持ちですか？



3. これまでにジビエを食べたことはありますか？



3-2. どのようなジビエを食べたことがありますか？

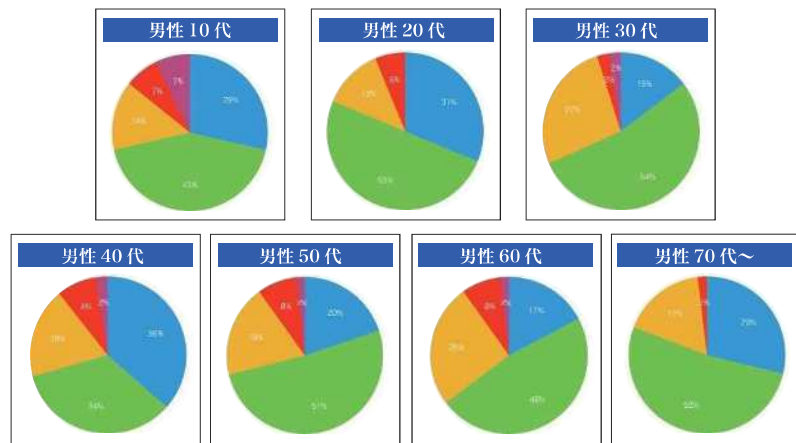


3-3. どのような場所でジビエを食べましたか？

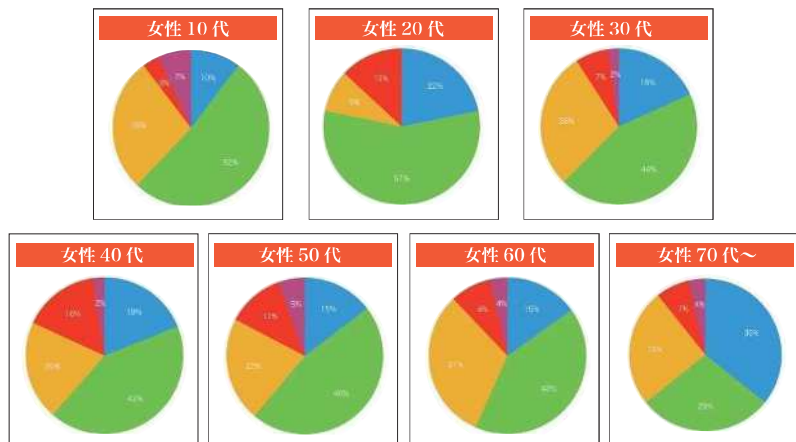


3-4. ジビエを食べた感想をお聞かせください。

●非常に美味しかった ●美味しかった ●普通 ●あまり美味しくなかった ●美味しくなかった

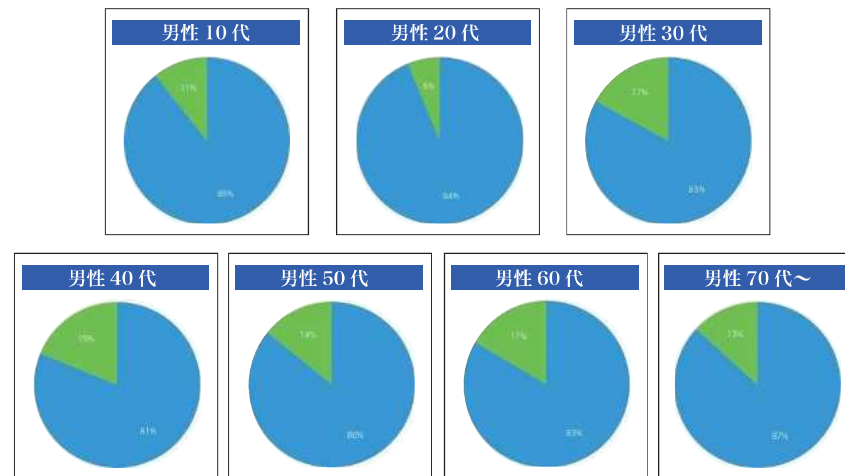


●非常に美味しかった ●美味しかった ●普通 ●あまり美味しくなかった ●美味しくなかった



3-5. ジビエを食べて「また食べたい」と思いましたか？

●また食べたい ●いいえ

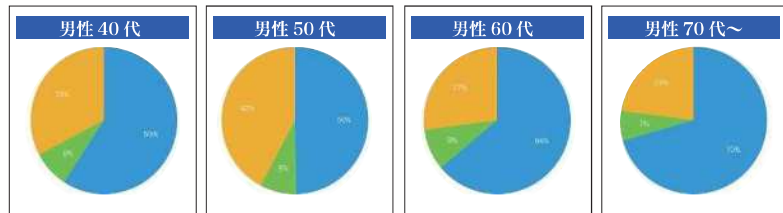
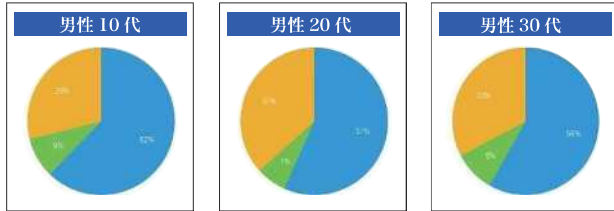


●また食べたい ●いいえ

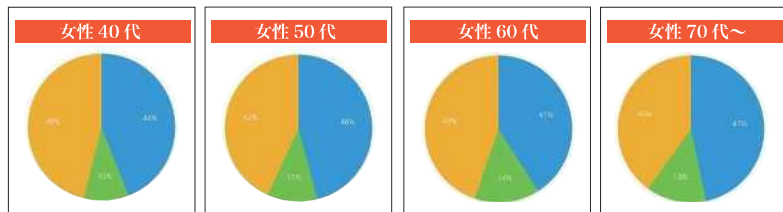
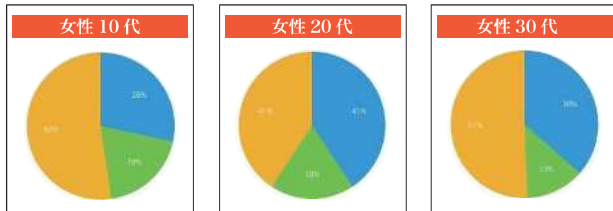


4. 今後、ジビエを食べてみたいと思いますか？

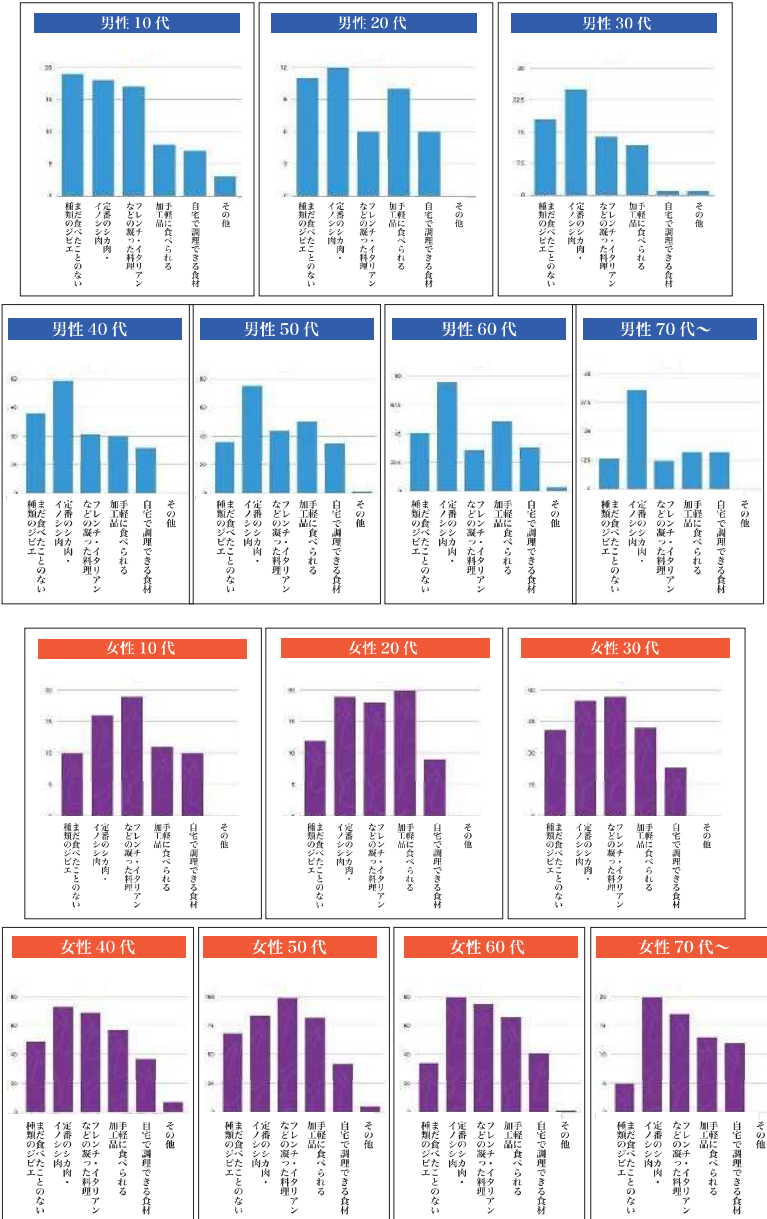
● 今後食べてみたい ● いいえ ● 機会があれば



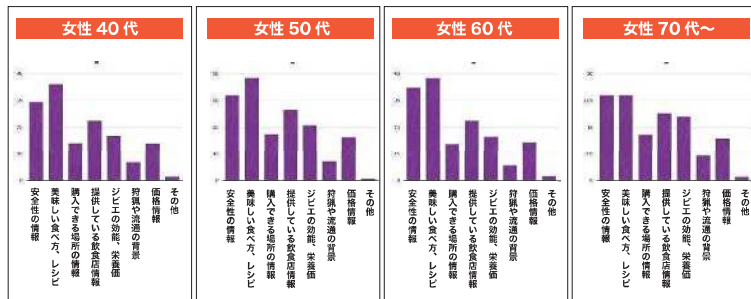
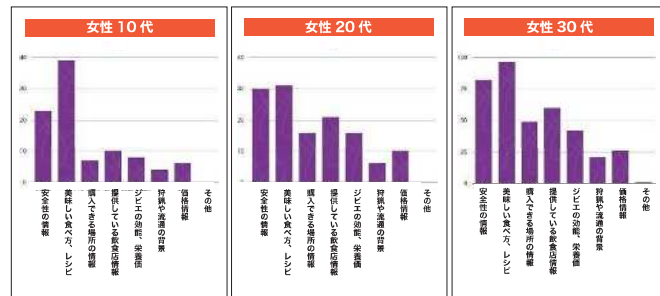
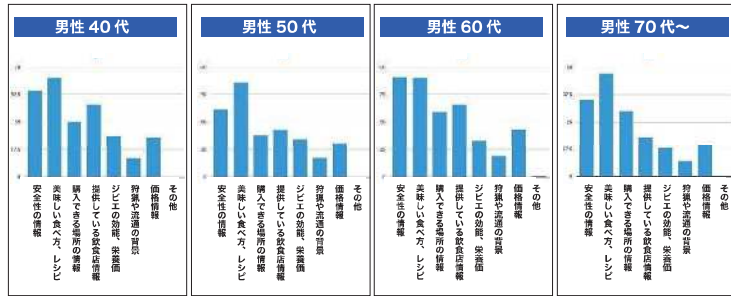
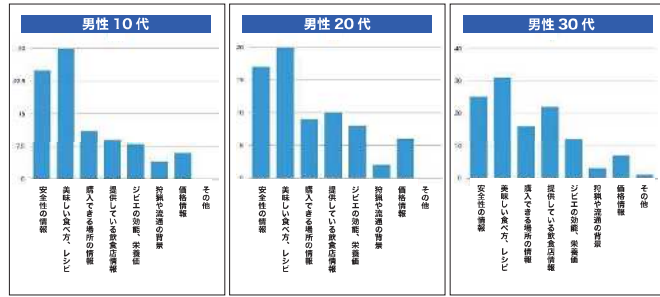
● 今後食べてみたい ● いいえ ● 機会があれば



4-2. どのようなジビエを食べてみたいですか？



4-3. 今後ジビエを食べるとして、どのような情報があれば食べてみようと思いますか？



2 ジビエ鹿児島グルメフェア 来店者アンケート

アンケート結果

■アンケート協力者

性別	人数
男性	8
女性	26
(単位:人)	

■年齢構成

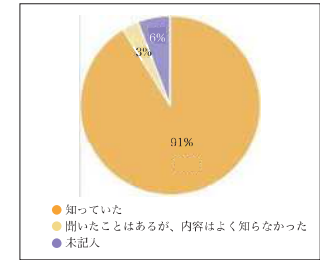
	男性	女性	計
10代	0	1	1
20代	1	4	5
30代	1	2	3
40代	2	8	10
50代	3	10	13
60代	1	1	2
計	8	26	34
(単位:人)			

■居住地

	男性	女性	計
奄美市	0	1	1
笠之原町	1	0	1
鹿児島市	4	21	25
出水市	0	1	1
南さつま市	0	1	1
日置市	1	1	2
枕崎市	1	1	2
福岡市	1	0	1
計	8	26	34
(単位:人)			

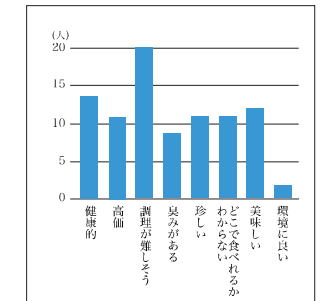
■ジビエという言葉を知っていましたか？

	計
知っていた	31
聞いたことはあるが、内容はよく知らなかった	1
未記入	2
計	34
(単位:人)	



■ジビエについて、どのようなイメージをお持ちですか？

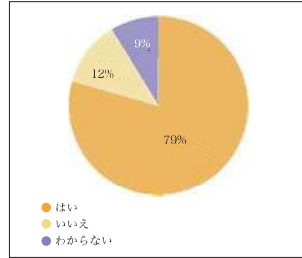
	計
健康的	14
高価	11
調理が難しそう	20
臭みがある	9
珍しい	11
どこで食べれるかわからない	11
美味しい	12
環境に良い	2
(単位:人)	



■今回より以前にジビエを食べたことはありますか？

	計
はい	27
いいえ	4
わからない	3
計	34

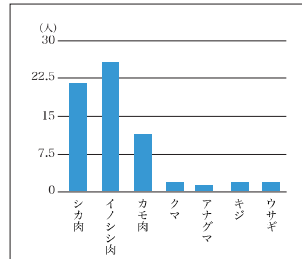
(単位：人)



■どのようなジビエを食べたことがありますか？

	計
シカ肉	22
イノシシ肉	26
カモ肉	12
クマ	2
アナグマ	1
キジ	2
ウサギ	2

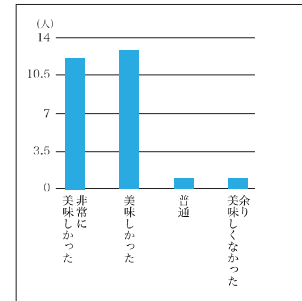
(単位：人)



■以前食べたジビエの感想をお聞かせください。

	計
非常に美味しかった	12
美味しかった	13
普通	1
あまり美味しくなかった	1

(単位：人)



飲食・購入店舗	飲食・購入メニュー名	食べた感想
焼製屋GOFUKU	ハム、ベーコン盛り合わせ	柔らかくて美味しかった。
イノベーションビザYUU	鹿肉のピザ	小学、中学の息子もおいしいといってくれました。チーズとの相性がよく柔らかく調理されており、初めての味でおいしくいただきました。
焼製屋	ジビエの蜜	臭みも少なく食べやすかった
Innovative Pizzeria YUU	鹿肉のタリアータピッツァ	全く臭みや癖がなく、歯切れが良い柔らかい食感のジビエが絶品でした！特に、ピザとの組み合わせは斬新で初めての味だったので、食べ応え抜群でありながら低脂質の鹿肉というところで安心して堪能することができました。
五福	鹿肉の詰め込みカレー	普通のくんせいカレーよりもコクがある感じがして美味しくいただきました。鹿肉は歯応えはあるが硬すぎず臭みも感じなかったので相性が非常に良いのではないのでしょうか。
焼製屋 GOFUKU	豚の煮込みカレー	全く癖がなく、食べやすく美味しかった。
シェラトン鹿島島	記念コース (メイン 鹿のロースト)	柔らかくとてもジューシーでした。
焼製屋GOFUKU	猪カレー	肉汁が染み込んで、美味しかった。
スオー	鹿のロースト	牛より美味しかった。
ベトナム食堂	コムティッパン	ライムがさっぱりエスニックで美味しい
BarChefTheater	イノシシ料理	柔らかく、臭みもなく、大変美味しかった
南さつま市 めんどり	猪肉丼	おいしかった、臭みなし
カレーテリア少蔵	猪鹿カレー	ジビエの野生味がカレーとあわせて更に深みが増しています。クセになる旨さです。
TRAPTORIA cBistro	鹿のロースト	旨みが凝縮されていてとても美味しかったです
もろ工務カフェとるる鹿	焼鶏さつどん	店主がおっしゃる通りイノシシ肉がとても美味しく、出汁にも染み渡っていました。
ベトナム食堂	コムティッパン	食べやすくとてもおいしかった
シェラトン鹿島島	鹿肉のコース	鹿肉がとても柔らかく、美味しかったです。
イノベティブピッツェリア YUU	イノベティブコース	火入れ加減が素晴らしく鹿の旨みを引き出していました。肉類を好まない母が「鹿肉がこんなに美味しいなんて」と驚いておりました。
シェラトン	シカステーキ	全く臭みもなく、柔らかくて美味しかった
イノベティブピッツェリア	シカソース	柔らかく臭みもなく、ソースも美味しかったです
つるばみ	ジビエコース	シカのステーキ、イノシシのアスパラ巻きが美味しかったです。
四季彩つるばみ	ジビエコース	鹿肉を初めて食べたが、柔らかくておいしかった。
とどろき橋	うどん	元々鹿肉大好きだったので、臭みなくて美味しかったです！そして去年も参加させていただいてます！今年は私自身狩猟免許をとって活動の幅を広げたいと思っています。SNSを上手く活用しながら私自身もっと皆さんにジビエの世界を広げたい気持ちがありますので、また来年鹿の鹿男爵のジビエを楽しみにしてまいります。
焼製屋GOFUKU	ジビエカレー	臭みがなく美味しかったです
GOFUKU	豚肉煮込みカレー	肉も柔らかく、臭みもなく美味しくかったです
南さつま市めんどり	猪肉丼	くさみが無く美味しかった
カレーテリア少蔵	猪鹿カレーライス	初めてジビエを食べました！思っていた臭みはないのに、今までのカレーとは違って、これがジビエの魅力か！
スオー	鹿のロースト	食べやすく美味しかったです
ベトナム食堂	コムティッパン	美味しかった。他所であまり見ないメニューだった。
スオー	鹿のロースト	思っていたより美味しかった。
五福	鹿肉詰め込みカレー	臭みもなく、歯ごたえもあり美味しく食べました。
イノベーションビザYUU	鹿肉のピザ	とても食べやすく、美味しかったです！
ベトナム食堂	ブンボーフェ	ベトナムの方からのお墨付きという料理だったので、気になり、食べました！癖もなく辛すぎず食べやすかったです。
焼製屋GOFUKU	ハムとベーコン盛り合わせ	美味しかったです。

3 ジビエ鹿児島グルメフェア 参加店舗アンケート

【フェア期間中の反応（集客・売上）】

■ジビエメニューの注文数はいかがでしたか？

	計
予想より多かった	3
おおむね予想通り	3
少なかった	5
計	11

(単位:件)

■客層に変化はありましたか？（複数回答可）

	計
新規客が増えた	3
常連客が注文した	2
若年層が増えた	0
特になし	6
計	11

(単位:件)

■お客様からの反応・コメント等ございましたらご記入ください。

- 当店が魚メインのお店なので、ジビエをわざわざ食べに来る方居ないのですが、はらぺこあいちゃんの動画にのせてもらって初めて1組お客様られました。とにかく臭くなくて美味しいと言って頂きました。
- 初めて鹿を食べられたお客様は臭みも無く、柔らかく食べやすいと好評でした。
- 低カロリーでヘルシー、獣臭さが無く美味しかった。価格がもう少し安いと買いやすい。

【仕入れたジビエについて】

■ジビエの仕入れはスムーズでしたか？

	計
非常にスムーズ	5
概ね良好	4
やや困難だった	2
非常に困難だった	0
計	11

(単位:件)

■ジビエの品質はいかがでしたか？

	計
かなりよかった	4
普通	7
あまり状態がよくなかった	0
よくなかった	0
計	11

(単位:件)

■ジビエについて、お気づきの点がありましたら、よかった点、改善点も含めお聞かせください。

- 臭い。不味いという思い込みが強く試してみようという方は少ない。食べてもらわないと良さが伝わらない。
- 脂のりが今ひとつでした。時期的なところだと思われそうですが。
- ジビエの需要、供給が増すことが、農作物等への被害減少につながるということを理解されておられる方が思ってた以上に多いと感じた。
- 鴨肉について、部位別に卸して頂けると扱いやすい。

■調理やメニュー開発において苦労した点はありますか？

- ジビエだと感じないハンバーグ等なら 需要拡大可能性があるかと。

【フェアの広報に関して】

■今回、フェアの開催に向けいくつかの広報を行いました。効果的だったと感じた広報について3つまで回答してください。

	計
PRイベントでの広報（アミュ広場、よかど鹿児島）	4
テレビ	3
新聞	0
You Tube	0
SNS	7
特設サイト	4
特になし	3

(単位:件)

■広報に関して、「こんなPRをして欲しかった」というようなものがあればご回答ください。

- ジビエに興味無い方には届いて無いと思う。もっと意外な方法か印象にのこる広告を。
- 各テレビ局ローカル番組内での告知や特集企画にてPRできる機会があれば有難いです。
- SNSの更新が少なく感じました。

【フェアのツールに関して】

■今回、フェアの開催に際しいくつかのツールを配布しましたが、効果的だったと感じたツールについて回答してください。（複数回答可）

	計
チラシ	6
ステッカー	5
名刺	0
のぼり	5
特になし	4

(単位:件)

■ツールに関して、「こんなツールがあれば便利だった」というようなものがあればご回答ください。

- 卓上POP

【今後の展望】

■フェア以降もジビエメニューを継続して提供しますか？

	計
継続する	7
検討中	3
提供しない	1
計	11

(単位:件)

■県ホームページに掲載している「ジビエ取扱店一覧」の「飲食店」一覧にジビエ料理を提供している飲食店として、掲載してよろしいでしょうか。

	計
掲載してよい	5
掲載しない	0
すでに掲載している	2
計	7

■「継続する」と回答した方のみ、その理由についてお答えください。（複数回答可）

	計
売り上げにつながりそう	4
自社にPRにつながりそう	2
ジビエに可能性を感じる	5
その他	1

(単位:件)

■「提供しない」と回答した方のみ、その理由についてお答えください。（複数回答可）

	計
売り上げにつながらない	1
食材の単価が高い	1
調理が難しい	0
その他	0

(単位:件)

■次回、このようなフェアがあつたら参加されますか？

	計
参加したい	9
検討したい	2
参加しない	0
計	11

(単位:件)

■鹿児島のジビエ需要をさらに拡大するために、今後どのようなイベントや取組を行つたらいいと思いますか。また、今回のフェアについて、ジビエについて等、ご意見がありましたらお聞かせください。

- ジビエ料理コンテスト、ジビエ料理レシピ募集、ジビエ料理レッスン
- 県としてのPR活動をもっと行っていただければありがたいです。
- 本イベント関係の県職員の方々をはじめ、MBC開発さんにはたくさんのご協力をご支援を賜り厚く御礼申し上げます。ジビエの持つ未知なる可能性を感じたいへん貴重な経験を積むことができました。今後も微力ながらジビエの魅力を発信できたらと思います。誠にありがとうございました。

4 ジビエ鹿児島フェスタinアミュ広場 出店者アンケート

【「ジビエ鹿児島フェスタ in AMU 広場」に関して】

■来場者数は想定よりどうでしたか？

	計
予想を大きく上回った	6
想定通り	1
予想を大きく下回った	1
計	8

(単位:件)

■店舗の売り上げは予想よりどうでしたか？

	計
売上予想を上回った	6
予想通り	1
売上予想を下回った	0
計	7

(単位:件)

■特に売れた商品や、お客様の反応が良かった商品はありましたか？

- 串カツ
- スライス肉
- ワイン、ハム類
- ペンネ、ナードッグ
- 前菜盛り
- だいやめ
- 鹿肉ジャーキー、鹿肉餃子
- シン肉煮込みカレー

■開催時期（11月初旬）に関して

	計
変更しなくても良い	8
変更した方がいい	0
計	8

(単位:件)

■開催時間（11:00～17:00）に関して

	計
変更しなくても良い	3
開始時間を早く	0
開始時間を遅く	0
終了時間を早く	2
終了時間を遅く	3
計	8

(具体的な希望時間) 11:00～20:00
 11:00～19:00
 11:00～18:00
 11:00～16:00 (2件)

(単位:件)

■開催曜日に関して

	計
日曜祝日	6
土曜	6
平日でも夕方なら	1

(単位:件)

■開催場所（AMU 広場）に関して

	計
変更しなくても良い	8
変更を希望	0
計	8

(単位:件)

■出店場所の広さに関して

	計
特に問題ない	7
少し広い方がいい	1
少し狭い方がいい	0
計	8

(単位:件)

■搬入搬出に関して

	計
特に問題ない	7
やりやすかった	0
面倒だった	1
計	8

(単位:件)

■イベントの内容について

	計
特になし	6
出店だけの方がいい	0
内容を充実して欲しい	2
計	8

(単位:件)

イベント開催の広告、宣伝、告知等を早くからしてほしい。

ステージイベントなどの賑やかし。

■来場者との間で、例えば今後の販売増や契約につながるような話がありましたか？

	計
特になし	4
話があった	4
計	8

(単位:件)

飲食店から1件。

出店者だが、仕入れ業者と面識を持た。

来場者ではないが、日本農業新聞掲載を見たか
 鹿屋市役所の林務水産課よりイノシン肉活用について連絡が来た。

■次年度以降、同様のイベントが開催された場合、出店を希望されますか？

	計
ぜひ出店したい	5
条件があれば出店したい	3
どちらとも言えない	0
希望しない	0
計	8

(単位:件)

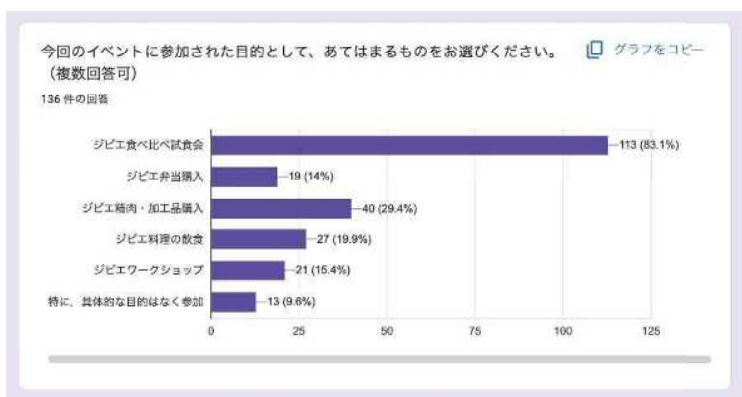
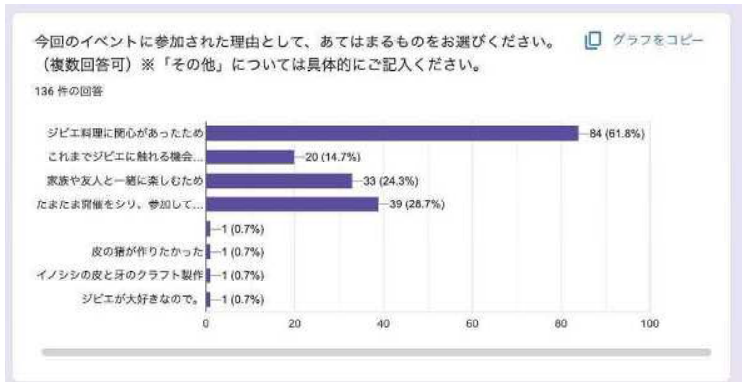
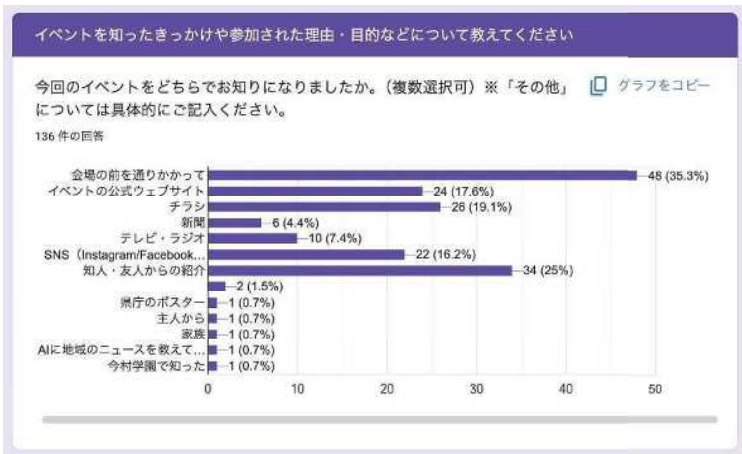
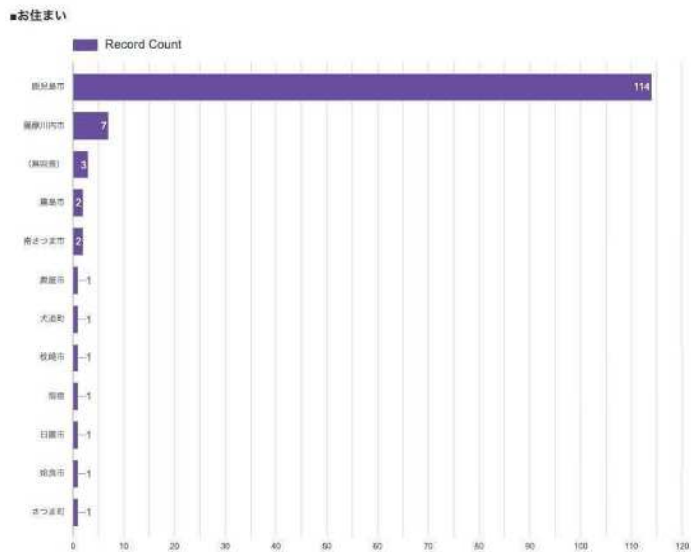
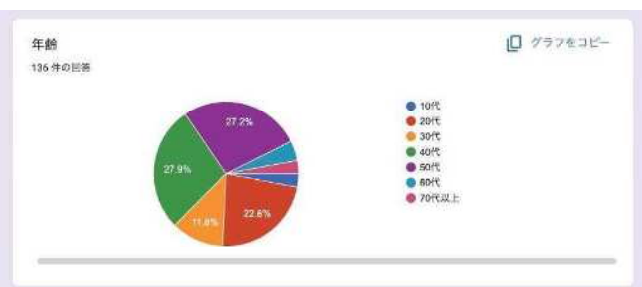
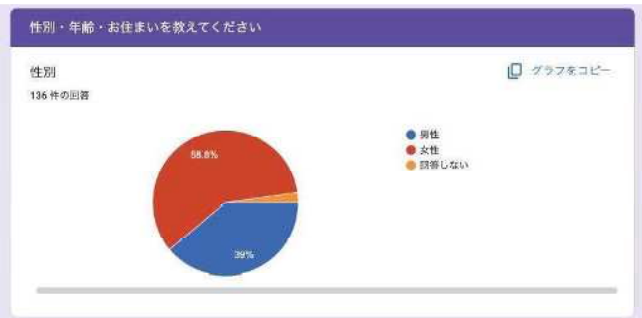
■今回出店されてみて、今後のジビエ事業の展開について何か新しい気づきや課題はありましたか？

- もう少し宣伝が必要だと感じた。大々的なPRが必要。
- 角などを活用したワークショップは自分たちでもやる予定ですが、今回初めてやっていただいて可能性を感じました。
- ジビエに対する関心が高い。
- 鹿児島島のジビエの人気度を知れた。もっと取扱店が増えれば良いと思った。
- ジビエ肉に対して抵抗がある方が多いと感じました。仕方ないのですが、原料肉の価格が高いため手頃な購入できない現状があるかもしれません。料理の方法がもっと普及すると一般の方にも馴染みやよくなるかもしれません。
- 男女年齢関係なく、幅広い層の方がジビエに興味を持たれていると感じました。

■その他、何かご要望やご意見がございましたらご記入ください。

- 特になし。
- 1日限りのイベントではなく、2～3日の期間で開催してほしい。
- イベントの周知が世の中に対して直前までなされていなかったところや、出店詳細の案内も直前だった点は改善すべきところかと思いました。(AMUだから人は来るだろうという想定かもしれませんが..
 また、鹿児島県内でやるイベントも良いですが、結局のところ鹿児島島のものを鹿児島でPRしてもバイが限られており、県外にPRしていく必要性の方が大きいはずなので、イベントをやるなら東京で開催するなどの取り組みも今後あると面白いと思いました。鹿児島島の鹿は蝦夷鹿と比較して何が良いのか？
 蝦夷鹿は好きな人は好きだと思いますが個体が大きく大味でクセが強く初心者でも食べやすいジビエ。鹿児島は本州最南端であるがゆえに鹿の個体も小さいのでクセが少なく初心者でも食べやすいジビエ。高級レストランからも「クセがない」と好評です。このあたりを世にPRできれば蝦夷鹿の認知度を越える日本が一番美味しい鹿児島島のジビエが確立できると思っています。
- ありがとうございます。もっとジビエ事業を拡大して盛り上げてください。
- 今回のような機会を頂きありがとうございます。生徒同様、ジビエ肉料理に関わることで、身近に感じることができ、環境保護に今後貢献したいです。
- この度はお声かけいただき、また、当日開場前からご支援ご協力をいただき、ありがとうございます。

5 ジビエ鹿児島フェスタinよかと鹿児島 来場者アンケート

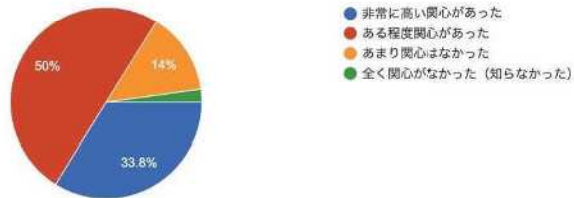


ジビエ（野生鳥獣肉）に対する関心についてお伺いします。

イベント参加前は、ジビエに対しどの程度関心がありましたか。

グラフをコピー

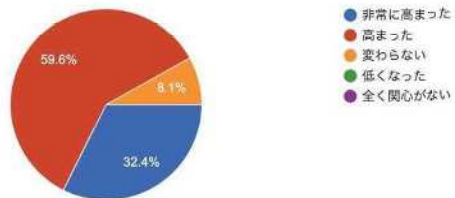
136 件の回答



イベント参加後、ジビエに対する関心はどのように変化しましたか。

グラフをコピー

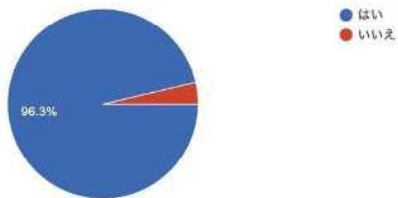
136 件の回答



本日、ジビエの試食をされましたか？

グラフをコピー

136 件の回答

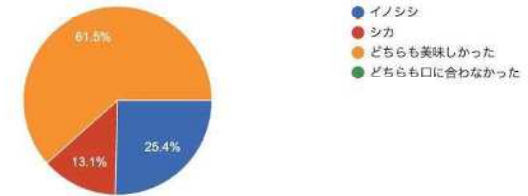


※「はい」と答えた方のみ

和（イノシシ）と洋（シカ）どちらの肉がお口に合いましたか？

グラフをコピー

130 件の回答

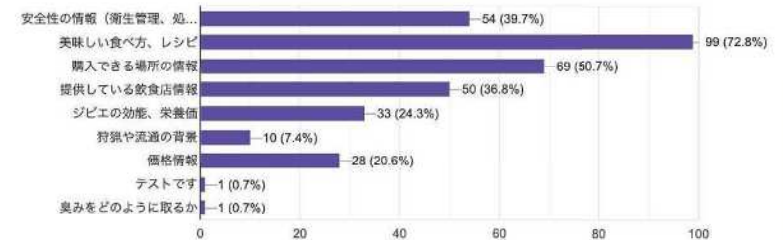


どのような情報があればジビエを食べてみようと思うかを教えてください。

今後ジビエを食べるとして、どのような情報があれば食べてみようと思いますか？（複数回答可）

グラフをコピー

136 件の回答



ジビエについてのご意見ご要望について

ジビエについて、その他ご意見やご要望があればご記入ください。

42件の回答

鹿、猪以外も欲しい

このようなイベントが増えると嬉しいです！

臭みもなく、美味しく食べることができました。

ジビエ対決 ジビエ独特の臭みもなくどちらも美味しかったです。お料理も温かいまま提供しており、さすがだと思いました。

全く臭みがなく、美味しくいただきました

手軽に入手できる場所の拡大を

祖父が狩りをしていたので幼い頃はよく食べていたのですが、久しぶりにジビエを食べられて嬉しかったです～素敵な機会をありがとうございました！

手軽に食べられるようになればいい。
レトルト食品など

自宅での調理法を知りたい

幼少期食べた時に臭い思い出があったが、今日は美味しく食べられました。

もっと気軽に食べられるようになってほしいです^_^

美味しかったです

テストです

特にない

このようなイベントがもっとあればいいと思います

興味深い企画でした

ワークショップが楽しかったです

ジビエについてのご意見ご要望について

ジビエについて、その他ご意見やご要望があればご記入ください。

42件の回答

安定して供給できる体制づくり及び調理法の頒布に力を入れてほしい。

食べ比べ、ペンネが冷たすぎて、対決には勿体無かったなーと思います。ソースの味は美味しかったです。

鹿も猪も全く臭みが無く、今後食べ続けていきたいです。

もっと気軽に帰る場所が知りたいです。

食べ比べもあり楽しく参加できました。家でも購入品を料理時イメージしやすくして安心です。寄生虫などの衛生面が安心とは知ってますが、なんとなく不安があるのでその辺りの広報が欲しかったです。お店によっては、価格提示が口頭しかなく不便でした。

良いきっかけをもらいました

美味しかった

手頃で食べられる飲食店が増えて欲しいです

ジビエ料理が食べられる店で、実際に食べられるジビエ料理の一覧

まだ割高なので皆が消費量を増やし、価格が下がって良い循環が生まれてくれればと思います。

臭くない調理方法知りたいです

試食の機会

テスト

ハムなど加工品の購入があると嬉しい。

普通に美味しかったです。腕が良いですね。

有害鳥獣と呼ばれる彼らを食料品として活用できるようになれば管理とビジネス両方で効果が上がっていいなと思います！
引き続き応援しています！

6 ジビエ鹿児島フェスタinよかど鹿児島 出店者アンケート

ジビエについてのご意見ご要望について

ジビエについて、その他ご意見やご要望があればご記入ください。

42件の回答

美味しい

特別なものではなく普通に食べられるようになって欲しいと思います。

特にございません

とにかく入手しにくい、もっと気軽に買えればと思います

ジビエ独特の臭みもなく美味しかったです さすが今村学園の先生たちだとおもいました。

田舎に住んでいたもので、イノシシやシカは食べたことがあった。
イノシシの味噌汁を食べたが、今回はオシャレな料理だった。
身近で手に入るなら、購入したい。

昆布巻きが、サバの昆布巻きと同じあじがした。ジビエ感のあるものも食べたかった。

臭みなく美味しかった

ジビエが大好きなのでもっと広めたいです！

■来場者数は想定よりどうでしたか？

	計
予想を大きく上回った	2
想定通り	2
予想を大きく下回った	0
計	4

(単位:件)

■店舗の売り上げは予想よりどうでしたか？

	計
売上予想を上回った	4
予想通り	0
売上予想を下回った	0
計	4

(単位:件)

■特に売れた商品や、お客様の反応が良かった商品はありましたか？

- 鹿モモ肉ハムのサラダ仕立て 串カツ・鹿肉スライス
 スライス肉 鹿肉の青椒肉絲弁当

■開催時期（1月）に関して

	計
イベント開催時期としては問題ない	4
変更した方がいい	0
計	4

(単位:件)

■開催時間（11:00～15:00）に関して

	計
変更しなくても良い	2
開始時間を早く	0
開始時間を遅く	0
終了時間を早く	0
終了時間を遅く	2
計	4

(具体的な希望時間) 11:00～16:00
 11:00～18:00

(単位:件)

■開催曜日に関して

	計
日曜祝日	4
土曜	0
平日でも夕方なら	0
計	4

(単位:件)

■開催場所（よかど鹿児島）に関して

	計
変更しなくても良い	3
変更を希望	1
計	4

(変更場所) ※アミュ広場

(単位:件)

■出店場所の広さに関して

	計
特に問題ない	4
少し広い方がいい	0
少し狭い方がいい	0
計	4

(単位:件)

■搬入搬出に関して

	計
特に問題ない	3
やりやすかった	0
面倒だった	1
計	4

(単位:件)

■イベントの内容について

	計
特になし	3
出店だけの方がいい	0
内容を充実して欲しい	1
計	4

(単位:件)

※鹿やイノシシなどがお肉になるに至った理由や経緯を掲載希望
 (教育・情報発信用)

■来場者との間で、例えば今後の販売増や契約につながるような話がありましたか？

	計
特になし	3
話があった	1
計	4

(単位:件)

※店舗への来店動機につながった。

■次年度以降、同様のイベントが開催された場合、出店を希望されますか？

	計
ぜひ出店したい	2
条件があれば出店したい	2
どちらとも言えない	0
希望しない	0
計	4

(単位：件)

■今回出店されてみて、今後のジビエ事業の展開について何か新しい気づきや課題はありましたか？

- 予想以上にジビエに興味ある消費者の方が多くことに驚きました。
- 鹿児島での販売の厳しさを感じる。県外（都市）の需要を取り込むイベントに出来ないだろうか。
- 会場ですぐ召し上がれる商品のニーズが高いと感じた。
- 少しずつではあるが、ジビエが認知されてきているように感じた。今後もジビエを広めていきたい。

■その他、何かご要望やご意見がございましたらご記入ください。

- 充実した時間を過ごすことができました！ありがとうございました！
- 昨年より良い結果が出たと思います。来年も引き続き、今年よりステップアップしたイベント等に沢山の人が興味を持ってくれたら嬉しいです。イベントにご協力いただいた県の担当者様、MBC 開発様には感謝しかありません。
- 沢山のご支援、ご協力をいただき感謝申し上げます。また機会がございましたら、是非参画させて頂きたいと思えます。
- キャッシュレスが難しかったです。