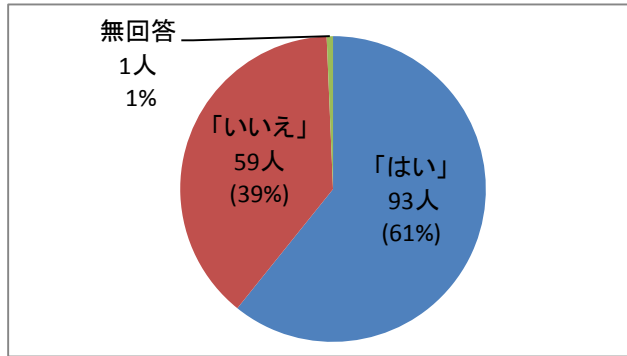


平成28年度第7回 県政モニターアンケート調査結果

農村振興課
中山間・鳥獣害対策係
(TEL099-286-3114)

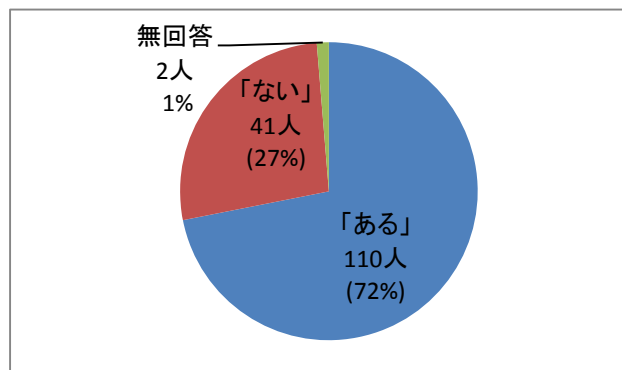
- テーマ 「ジビエ」について
- 調査目的 農作物への鳥獣被害防止対策として、捕獲した鳥獣を地域資源として有効に活用するための獣肉(ジビエ)に対する御意見をいただき、今後の事業の参考にするためのものです。
※ジビエ(gibier)…狩猟等により捕獲された野生鳥獣又はその肉を意味するフランス語
- 調査時期 平成28年11月
- 調査対象数 200人
- 回答者数 153人(76.5%)

問1. モニターになる前、「ジビエ」のことをご存じでしたか。



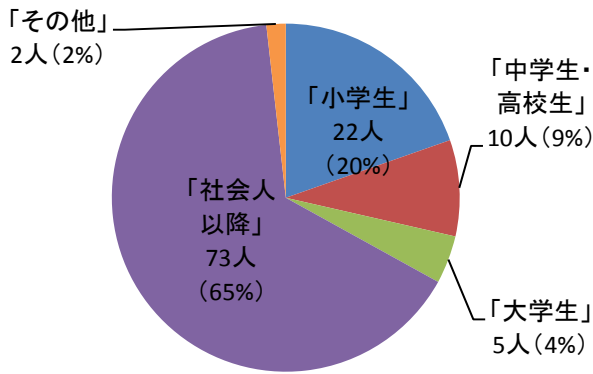
項目	回答数	割合
① はい	93	61%
② いいえ	59	39%
③ 無回答	1	1%

問2. ジビエを食べたことがありますか。



項目	回答数	割合
① ある	110	72%
② ない	41	27%
③ 無回答	2	1%

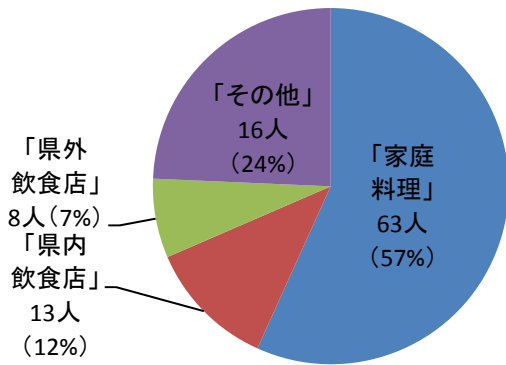
問3. 初めてジビエを食べたのはいつですか。



項目	回答数	割合
① 小学生	22	20%
② 中学生・高校生	10	9%
③ 大学生	5	4%
④ 社会人以降	73	65%
⑤ その他	2	2%

その他回答
 (・物心ついた頃から
 ・大学院生の頃)

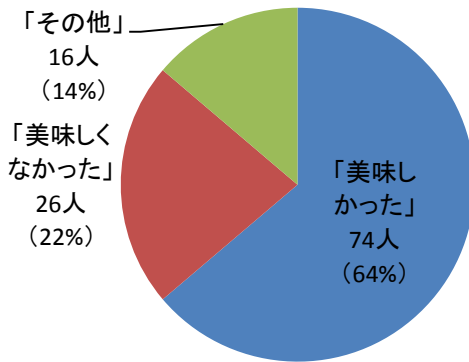
問4. 初めてジビエを食べたのはどこでしたか。



項目	回答数	割合
① 家庭料理	63	57%
② 県内飲食店	13	12%
③ 県外飲食店	8	7%
④ その他	27	24%

その他回答(抜粋)
 (・フランスのレストラン
 ・集落のイベント
 ・バーベキュー)

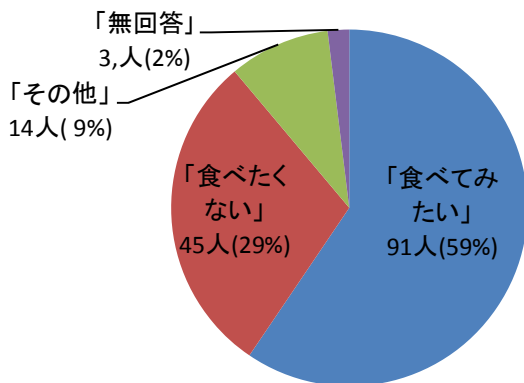
問5. 初めてジビエを食べた時どんな感想を持ちましたか。(複数回答可)



項目	回答数	割合
① 美味しかった	74	47%
② 美味しくなかった	26	17%
③ その他	16	10%

その他回答(抜粋)
 (・見た目に驚いた。
 ・味は美味しいが、肉が硬かった。
 ・獣臭かった。)

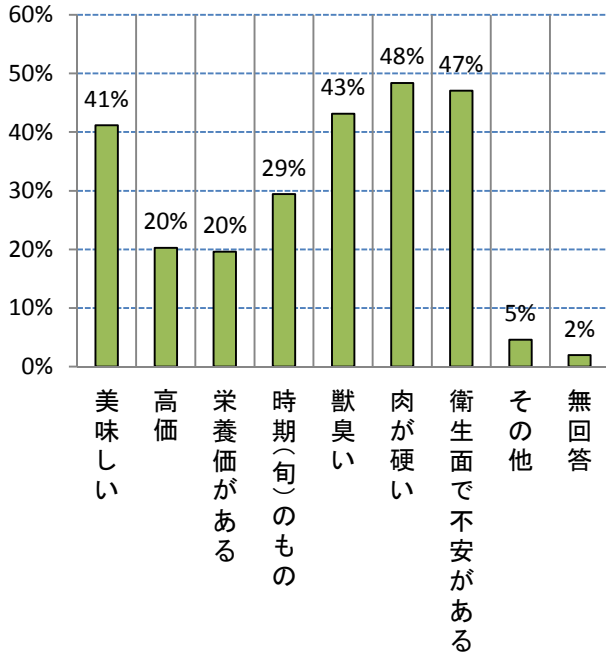
問6. (また)ジビエを食べてみたいですか。



項目	回答数	割合
① 食べてみたい	91	59%
② 食べたくない	45	29%
③ その他	14	9%
④ 無回答	3	2%

その他(抜粋)
 (・機会があれば食べたい。
 ・調理法, 処理法によっては食べたい。
 ・あえて食べようとは思わないが, 出されれば食べる。)

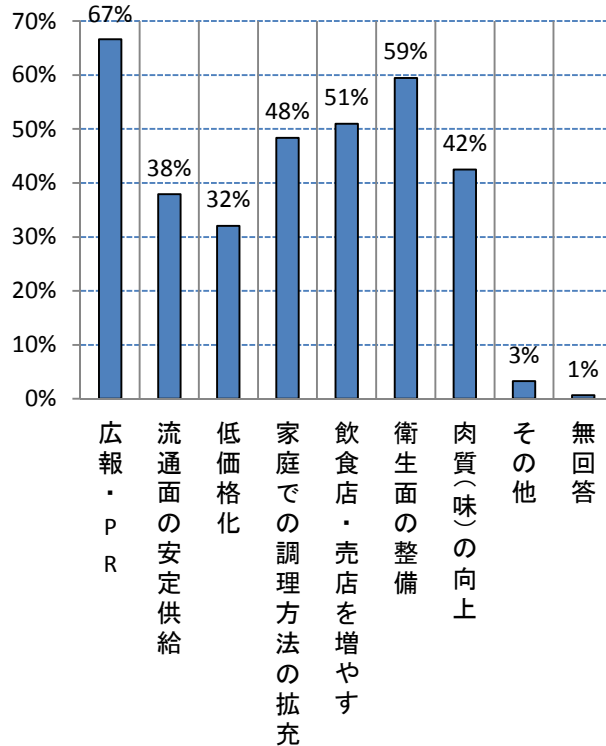
問7. ジビエにどんな印象をお持ちですか。(複数回答可)



項目	回答数	割合
① 美味しい	63	41%
② 高価	31	20%
③ 栄養価がある	30	20%
④ 時期(旬)のもの	45	29%
⑤ 獣臭い	66	43%
⑥ 肉が硬い	74	48%
⑦ 衛生面で不安がある	72	47%
⑧ その他	7	5%
⑨ 無回答	3	2%

その他意見(抜粋)
 ・処理・調理が難しい。
 ・駆除など鳥獣被害に役立つ。

問8. ジビエを広めるために何が必要だと思いますか。(複数回答可)



項目	回答数	割合
① 広報・PR	102	67%
② 流通面の安定供給	58	38%
③ 低価格化	49	32%
④ 家庭での調理方法の拡充	74	48%
⑤ 飲食店・売店を増やす	78	51%
⑥ 衛生面の整備	91	59%
⑦ 肉質(味)の向上	65	42%
⑧ その他	5	3%
⑨ 無回答	1	1%

その他意見(抜粋)
 ・先入観を払拭するような「美味しい！」と思えるお店を増やす。
 ・それぞれの肉種にあった調理法の確立。
 ・ジビエの特別感や衛生面のPR。

問9. その他、ご意見・ご感想をお聞かせください。

- ・現在の食生活に充分満足しており、あえてジビエを食べない。
- ・鹿児島でジビエ料理を出しているお店がわからないのでPRしてほしい。
- ・低価格より、名の知れたレストランで提供するとか、「特別なもの！」というレア感を出すのも手ではないか。
- ・狩猟者も高齢化してきているので、捕獲数の増加のために若い狩猟者の確保が不可欠。
- ・安心・安全で身近な肉として流通できれば普及する。
- ・牛、豚と比べると量も少なく、一般的な普及は難しいかも知れないが、需要はあると思う。
- ・脂質が少なく、高タンパクというイメージがある。普及すると良い。
- ・一時的なブームで終わりそうな懸念があるので、高級感のある分野開拓と継続的展開を目指して欲しい。
- ・観光用として旅館やホテルなどで提供していったら、需要がでてくるのではないかなと思う。