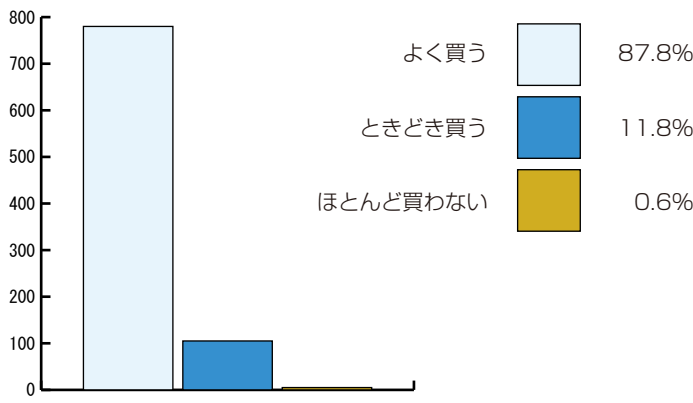
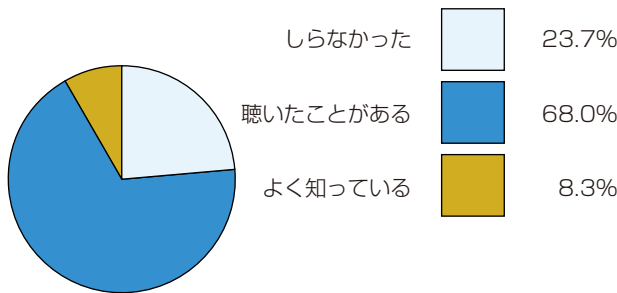


G. 店頭で鶏肉を使用した「お惣菜」をお買い求めになりますか？



過去2回のデータでは時々購入する比率がH25年:58%、H29年:82%となっているが、今回はよく購入するとのデータが大半を占めている。  
スーパーマーケットでの惣菜コーナーでは、メニューにも地鶏を使ったメニューが増えたり、親鳥の惣菜メニューが増えている。選択肢が、ここ最近増えてきているのが原因と思われる。

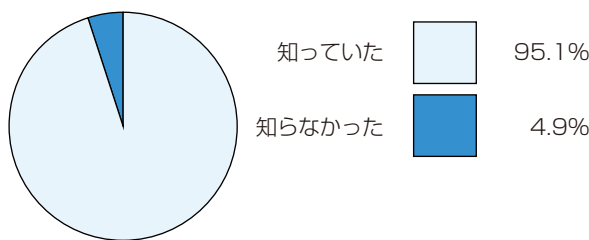
H. 国産の鶏肉は、国の定めた食鳥検査制度によって獣医が一羽一羽検査して、安全な鶏肉として販売されていますが



鶏肉の検査制度の周知度合いを毎回アンケートにより調査しています。消費者に鶏肉の検査制度により食卓に安全・安心な鶏肉が届けられているという事を周知するのが目的で行っています。

過去3回のデータでは  
H25・H29・H30  
知らない 38%・21%・25%  
聞いたことがある 46%・70%・32%  
よく知っている 16%・10%・44%  
となっており、今回は「よく知っている」の比率が8.3%という結果でした。  
今回の「よく知っている」の比率が過去最低の数値を示したのは、多分に毎回配布している販促物にあるのではと思った次第。いままでは販促物にハッキリと明記していましたが、今回はデスクトップ型カレンダーとして本件の表示が見えないためかとも思われる。実際の周知度がこの程度であるかもしれないと考察しました。

I. オリーブ地鶏が発売されたのを知っているか？



イベント会場で12月14日に開催された料理教室では最後の2問をアンケートしたものである。昨年より今までの香川県の地鶏「さぬきコーチン」からオリーブを飼料に果たえた「オリーブ地鶏」を発売。これで牛と豚がオリーブ表示していたものに鶏肉にもオリーブ表示ができたものであり、広く消費者に周知する意味もあり、試食を兼ねた料理教室で地鶏の美味しさを体験してもらうことが出来たと思われる。  
周知度合いは、県を上げての周知もあり大半が知っていた。また、実際に試食してみても味わいも体験してもらい高評価が得られたと思われる。  
次年度に向けて、再度消費者に向けての食鳥の検査制度についての周知方法を再検討しなければならぬと思いました。

J. オリーブ地鶏「おやこ丼」を食して、ご家庭でも「オリーブ地鶏」を使用した鶏肉料理を作ってみようと思いませんか？

