

事業報告

| | |
|-------|---------------|
| 会社名 | 西部共計いちじく産地協議会 |
| 代表者名 | 会長 鈴木 龍 司 |
| 開発部署名 | J A静岡経済連 西部支所 |
| 担当者 | 鈴木 雅 也 |

(1) 検討会

略

(2) 試作品開発に当たっての調査の実施（ニーズ調査、反応評価等）

略

(3) 調査結果の内容（評価）

平成 21 年 11 月 19 日 西部地区いちじく生産者大会に於いて生産者を対象にいちじくジャム（15g 入り）の調査結果 A：42 度 糖度低い物と B：糖度高い物を比較検討した。
A 17 人 B 24 人 という結果で糖度の高い方を選ぶ方が多かった。

平成 21 年 12 月 12 日 J A 遠州中央磐田農業祭に於いて一般消費者を対象にいちじくジャム（15g 入り）の調査結果 A：42 度 糖度低い物と B：糖度高い物を比較検討した。

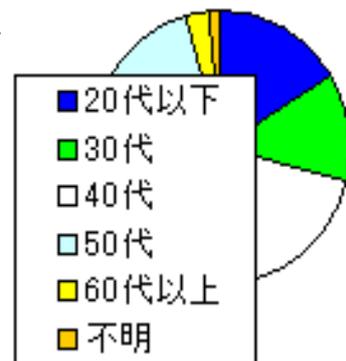
参加者 男 19 人、女 52 人 不明 1 人 計 72 人

年齢 20 代以下 12 人、30 代 9 人、40 代 16 人、50 代、32 人、60 代以上、不明 1 人
計 72 人

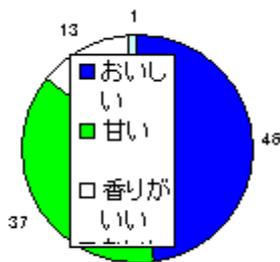
性別



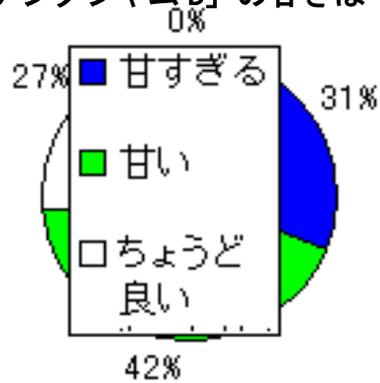
年齢



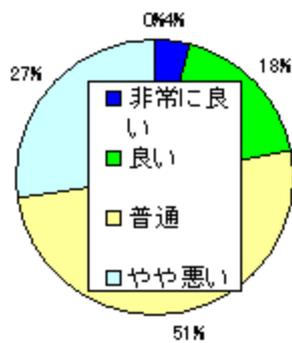
1. 「イチジクジャム」はいかがでしたか？ 2. 「イチジクジャムA」の甘さは



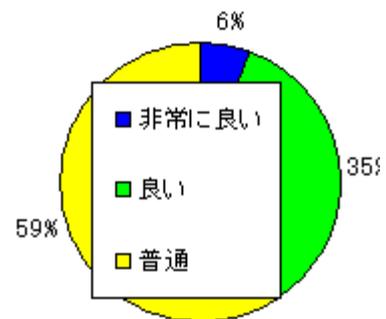
2. 「イチジクジャムB」の甘さは



3. 「イチジクジャム」の見た目（色など）は



4. 食感について



5. 中遠地域がイチジクの産地であることを知っていましたか？



平成 21 年 12 月 12 日 J A 遠州中央いわた農業祭いちじくジャムアンケート調査評価

Aの方が水っぽくてぬりやすかった。両方とも甘くてもう少し控えめでもいいと思う。
両方とも甘いと思った。色は気にならなかった。Bはべたべたした感じがした。
甘さを少し控えたほうがいい。香りも少しほしい。個人的にはAのがいい。
パッケージにいちじくジャムと印字したほうがよい。
もう少し甘酸っぱさがあると、いちじくらしくて良い。
Aの方がいちじくの味がする。おいしい。値段をもう少し安く。
ジャムとしては良いと思う。いちじくは子供にはなじみの少ない食品なのでもっとPRが必要
甘さはちょうどよいが、少しやわらかい気がした。
できるだけ自然の甘さが感じられ、添加物が少ないほうが良い。いちじくの割合が多いほうが良い。
昨年ものより色や味がやさしい感じがした。
どっさり市や元気村のように地場の安心安全のものが（入手経路がはっきりしているもの）手に入ると
良い。
Aさっぱりとしたつぶ感が口に残ってさわやか。後味も良い。
べっとりとした蜜の味が強い。少し味が口に残る。
Aは食べたあとに甘さが広がり、やさしい感じがした。
Bは口に入れた途端に、甘さが広がり、小学生には、強いと感じた。
結論として、色・味・香りを考えるとAが良い。
パンにつけるときたっぷりジャムを塗るとBでは甘すぎるが、今回の量を2枚のパンにつけるとBでも
良い。
1人2枚のパンだと20gくらいあってもいい。
いちじくを食べたことがない子も多いので、においが気になるかも。
Aはやわらか過ぎて、Bの方が良い。
いちじくに酸味がないので糖度のわりに甘さが気になる。
少し甘すぎる。さっぱりとした方が良いのでは、地産品として給食にだすにはいい。
Aは、ちょうど良い味で香りも良かった。子供たちが食べるには癖がなくて良いのでは。
子供むけにはもう少し滑らかなほうが良いのでは、ざらつきをどう感じるか。
いちじくの食感、味、香りが薄い。
シナモンの香りが気になる。
パッケージを子供向けに工夫した方が良い。
いちじく自体を食べない子がいるため、こういうジャムなら食べやすいと思う。
あのぷちぷちとした食感があればいちじくとわかりやすい。

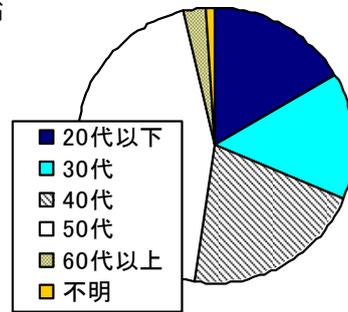
平成21年11月9日~11日 いちじくジャムアンケート集計結果

磐田市・掛川市の教諭、栄養士さん等80人に、糖度の異なる2種類のジャムを試食して頂きました。

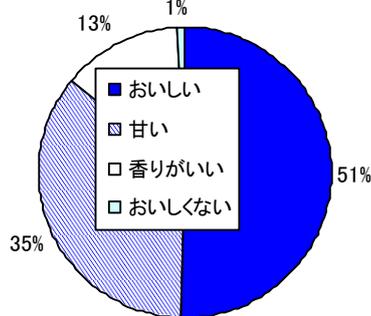
1. 性別



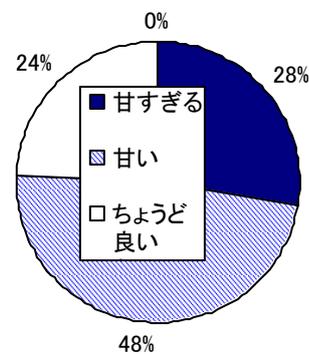
2. 年齢



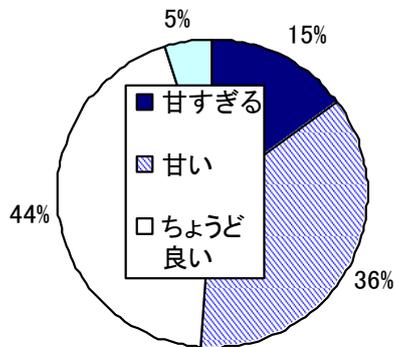
3. いちじくジャムの味は？



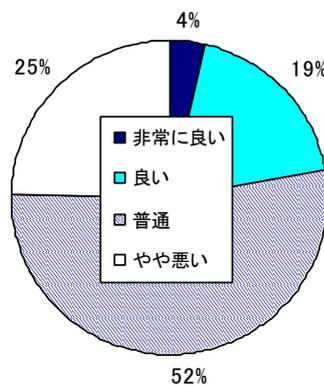
4. ジャムA（糖度42度）の甘さは？



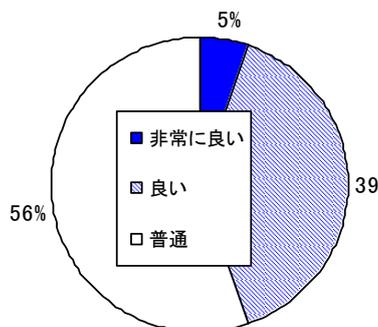
4. ジャムB（糖度47度）の甘さは？



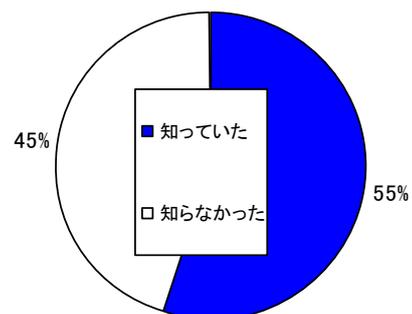
5. ジャムの見た目(色など)は？



6. 食感について



7. 中遠地域がイチジクの産地であることを知っていましたか？



平成 21 年 11 月 9 日～11 日

いちじくジャムに対する意見 学校教諭・栄養士

- ・子供たちの中には、苦手に思う子もいるかもしれない。イチゴジャムで大丈夫なのでたいていは大丈夫かなと思うが・・・。
- ・パッケージにいちじくの絵や地域がわかるような表示を入れたほうがアピールになってよい。
- ・幼稚園、小学校用に 10g もあるとうれしい。
- ・昨年もアンケートを実施して、今年は実際に使用できるかと思っていた。実用化はいつから？
- ・昨年は、いちじくの味が消えてただ甘いだけだったがように思えたが、今年のものはいちじく本来の味、うまみが残っていておいしかった。

平成 22 年 2 月 17 日 磐田南小学校モデル校アンケート調査

児童 608 名に給食用いちじくジャム（小袋 15 g 入り糖度 47 度）を試食していただきアンケート調査を実施した。

- 1 いちじくジャムはおいしかったですか？
おいしかった 36%、おいしくなかった 46%、よくわからない 18%
- 2 いちじくジャムを食べられましたか？
だいたい全部食べた 89%、残したけど食べられた 9%、全然食べられなかった 2%
- 3 担任の先生方でお気づきの点がありましたら教えてください。（ジャムの見た目のことや子どもたちの反応など）
 - ・最初は甘いが、後味が苦くなってくる。
 - ・甘すぎる
 - ・かんでジャキジャキするのは気にならない。
 - ・色が鮮明でないので、あまり食欲をそそらない。（見た目）…子どもたちは見た目ですら判断する。でも食べたら（担任は）普通のジャムと同じように感じました。
 - ・いちじくと聞いて、食べられないと言った子がいたが甘いよというので平気で食べた。
 - ・においが気になると言っていた子が 3 人いた。
 - ・「いちじく」という言葉に苦手意識をもってしまう子がいた。（味をみる前に）
 - ・苦いという声もありましたが私（担任）は全く思いませんでした。
 - ・ニッキ（シナモン）のような香りがしたのでそれを思ったのかもしれませんが。
 - ・色は地味ですが、味はとてもおいしかったです。（担任）
 - ・子どもたちは「いちじく」と聞いただけで「きれい」という子もいました。食べず嫌いなのかもしれません。
 - ・いちじくと聞いただけで拒否反応を示す子も。
 - ・30 人の子が全部食べたが、他のジャムのほうが良いという子がほとんどでした。
 - ・見た目があまり良くなかったようです。
 - ・「おいしくなかった」と言いつつも食べた子が多かったです。最初は、おそろおそろそのまま味見をして「食べられない」と言っていた子もパンに付ければ「おいしい」

と言っていた。子どもにとっては慣れない味なんだなと思いました。

- ・ 見た目から「食べたくない」という子が5~6人。一口でも食べるようにと言ったら、本当に一口なめていました。そのままではおいしくない。パンと食べると美味です。
- ・ シナモンが苦手な子もいるようでした。
- ・ 「いちじく」って何？色々知らない子がたくさんいました。
- ・ 私（担任）は、とても美味しかったです。子どもには少し甘みが少なかったと言っていました。
- ・ 色があまり良くなって見目が良くなかった。
- ・ においが気になった子がいた。
- ・ 好きな子はとってもおいしそうだった。「おいしくない」と言った子の中には、まわりの意見に流されている子もいた。
- ・ シナモンの味が好き。
- ・ シナモンの味が嫌い。
- ・ つぶつぶがいや（口あたり、見た目）
- ・ おいがいや
- ・ パンに塗りにくい。
- ・ いちじくの味があまりしませんでした。（シナモンのような味がしました。）

平成 22 年 1 月 29 日 いちじく加工品試作検討会 出席者 27 人

ジャム（15g入り）の調査結果 A：42度 糖度低い物とB：糖度高い物を比較検討した。AとBどちらのジャムが良いですか？

回答者 18名の内 ①Aを良いとする人が67% ②Bを良いとする人33%であった。
いかがでしたか？

回答者 21名の内 ①非常においしい29% ②おいしい33% ③普通38%

評価

- ・ 色を鮮やかにできないか。
- ・ 糖度42度の方がいちじくの味が生きている。
- ・ Bではパンに付けるものとしては甘みが強い。
- ・ Aはバランス良く非常においしい。
- ・ Bは甘い。Aがちょうど良いと思う。いちじくと言われないと分からない。
- ・ ちょっと甘すぎる。
- ・ Bはすごく甘い。
- ・ やや甘みが強い。
- ・ 糖度が少ないほうがいちじくの味が出ておいしい。
- ・ PRによっては人気が出ると思う。
- ・ Bは甘すぎる。Aの方が酸味ある気がして食べ易い（後味が良い）。
- ・ 甘みの違いは感じられなかった。パンに付けるならAが良い。
- ・ 市販のものとあまり変わらないのでは？
- ・ もう少し含有量を増やせばいちじくの良さが出ると思うが。
- ・ もう少し甘みを落とした方が良いかも。
- ・ どちらも風味は変わらない。子どもには風味がある47度が良いと思う。
- ・ Aが好みだがヨーグルトに混ぜて食べるにはBの方がよいかも。

- ・ 干しいちじくのかたまりがあってもおいしいかも。

いちじくアイスの調査結果

いかがでしたか？

回答者 20 名の内 ①非常においしい 34% ②おいしい 45% ③普通 15% ④無回答 20%

A (いちじく含量 50%) と B (いちじく含量 10%) どちらのアイスが良いですか？

①Aを良いとする人が 50% ②Bを良いとする人 25%③どちらも良くない 5%④無回答 20%であった。

評価

- ・ 50%の方が「いちじく」らしいぶちぷちとした食感が良い。
- ・ 10%は、ミルクの味が強い。いちじくが負けている。
- ・ 50%では甘みが強すぎる。10%はミルクの味しか感じない。30%位のものではどうか。
- ・ 50と10の間位が良いのでは？アイスにいちじくの食感を残すのも良いのでは？
- ・ かなり甘い。
- ・ 甘すぎる感じがした。
- ・ 50%のものはおいしい。
- ・ 両方ともおいしいがいちじくの味がわかりづらい。
- ・ いちじくの味がしない。
- ・ 50%の方はいちじくの味を感じられて良い。
- ・ おいしいと思う。今回の試作品で一番売れそう。価格にもよるが。
- ・ 50%のアイスは非常においしい味がしました。
- ・ 10%はNG
- ・ Aはいちじくの香り、甘みの長所が最大限に出てておいしい。
- ・ 1個食べきるには甘さ控えめでも良い。
- ・ Bはミルクの味が強いいちじくという感じがしない。

いちじくパンの調査結果 (コッペパン・食パン)

いかがでしたか？

回答者 20名の内 ①非常においしい5% ②おいしい20% ③普通55% ④無回答20%
評価

- ・ いちじくの味がしない
- ・ ジャムパンにするとかドライいちじくを入れるとかクルミをあわせるとか菓子パンぽくする。
- ・ パンの香りしかなかった。風味あってもいちじくと分かりにくい
- ・ コッペパンよりは、食パンのほうが香りがした。
- ・ いちじくの味がしない。パンは甘くておいしい。
- ・ サンドウィッチでジャムを入れたらよいのでは
- ・ いちじくの特徴に気づかない。特徴がない。
- ・ パンとしては美味しいがいちじくの味が分かりづらい。
- ・ 香りが不足

- ・イチジクパンと言われてもいちじくの味を感じられない。風味もない。
- ・香りはないが甘みがある。
- ・先入観なく食べたときに何のパンかわからないと思う。
- ・もっちり感があり、コッペパンは甘く食べやすいが、いちじくの味がしない。
- ・もう少し香りがほしい。

いちじくゼリーの調査結果

回答者 20名の内 ①非常においしい25% ②おいしい30% ③普通35%
④おいしくない10%

評価

- ・いちじくのおい、癖が強い。酸味を入れたらどうか
- ・色がよくない。もう少し鮮やかにできないか？
- ・いちじくが好きな人なら好評ではないでしょうか？食感も良かった。
- ・ゼリーの食感ではない。細くしてゼリーにするならぶつ切りの果肉を入れた方がいいのでは。
- ・多少、異臭が気になる。
- ・美味しいが子供には多少くせが強いかもしれない。
- ・香りあるがあと一工夫必要。
- ・果肉を少し入れてみたらどうか。
- ・一口目にいちじく特有のエグさを感じた。ゼリーの食感ではない。
- ・ゼリーにしては固すぎる気がした。
- ・1口目に皮の青臭さが気になった。食べていくうちに慣れた。
- ・いちじくそのものでいちじく好きにはたまらないかも。
- ・夏は冷凍すると良いかも。シャーベットでも美味しそう。

デザインの調査結果

回答者 19名の内 ①非常に良い0% ②良い58% ③普通32% ④良くない10%

キャラクター名で良いと思うものは？

回答者 13名の内 ①いっちー54%②いちじっきー23%③いっくん8%④イッチャー0%
⑤いくちゃん0%⑥じっくん7%⑦じゅくちゃん0%⑧じゅくりん0%⑨ジュクミー0%
最も多い投票が「いっちー」であった。

(4) 試作品の内容

| 試作品の 製作時期 | 試作品の種類 | 試作品のコンセプト (改良・開発に当たっての新たな視点等) | 備考 (試作品の姿) |
|----------------------|---------------------|--|---|
| 21年11月 ～ 22年1月 | いちじくジャム (学校給食用) | 前年度ジャム試作品が甘すぎるとの評価であったので糖度47度と42度の2種類の給食用15g小袋を試作した。自然なままを大事に皮付きとした。 |  |
| | いちじくジャム (一般消費者用) | 一般消費者向けに皮付きで糖度47度の160gビンを試作した。親しみをもってもらう為にキャラクター(いっちー)をラベルに印刷した。 |  |
| | いちじくアイス | 夏の消費を伸ばすためオリジナル品としてピューレを原料にいちじくの含量が50%と10%の2種類を試作した。 |  |
| | いちじくパン | いちじくピューレをパンの生地に練りこみ学校給食用に食パン、一般向けにコッペパンの2種類を試作した。 |  |
| | いちじく ピューレ | いちじくの第1次加工品で、これを原料として業務用に料理や菓子に使ってもらうことを目指した。 | |

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

原料価格（原料は生産者からの買い上げ）：100 円／キログラム

（※参考：生果の市場単価 550 円／キログラム）

（参考）従来までの原料は集荷場において規格外になった果実を加工品に仕向けていた（無料提供）。

①学校給食用ジャム

製造単価：13 円（15 グラム）（866 円／キログラム）

販売想定価格：20 円（小袋 15 グラム）（1,333 円／キログラム）

②一般消費者用ジャム

製造単価：284 円（160 グラムビン）（1,775 円／キログラム）

販売想定価格：350 円（160 グラムビン）（2,187 円／キログラム）

③アイスクリーム

製造単価：280 円（120 ミリットル）

販売想定価格：350 円（120 ミリットル）

④パン

製造単価：195 円

販売想定価格：250 円

⑤ペースト

製造単価：805 円／キログラム

販売想定価格：1,050 円／キログラム

(6) 原料用果実調達のコエ方（果実の品質、購入先、生産コスト低減手法、栽培指導内容、価格変動リスクへの対応方法等）

| 試作品名 | 原料用果実の品質 | 調達方法（生産コスト低減手法等） | 備考 |
|-----------------------|---|--|----|
| ①ジャム ②第1次加工品（ピューレ） | 市場出荷基準に満たないが果実内容が優れている果実（収穫前の降雨等により裂果した果実や、スリップスの害を受けた果実） | 原料は生産地で十分な量を調達。 （原料供給の流れ） 生産地→JA集荷場→冷凍庫→加工業者（→第2次加工業者） | |

(7) 栽培技術の実証

該当なし

(8) 栽培マニュアル・報告書等の作成及び配布

| 報告書等の名称 | 内容 | 配布先及び作成部数 | 備考 |
|----------------------|---|---|----|
| 西部共計いちじく産地協議会加工事業報告書 | <ul style="list-style-type: none"> ・試作品の説明 ・アンケート結果 ・食品業者からの商品提案 | 関係機関 300 部 (磐田市、袋井市、掛川市、菊川市、御前崎市、森町、J A 遠州中央、J A 掛川市、J A 遠州夢咲、静岡県、地元食品加工業者他) | |

(9) 製品化の見込み (販売先、販売方法等)

| 試作品名 | 販売先 | 販売方法 | 備考 |
|-----------------|---------|--------------------------|----|
| ジャム (袋入り) | 学校給食、病院 | 給食会社等を通じて納入 | |
| ジャム (瓶詰め) | 一般消費者 | J A の直売所、ファーマーズマーケット等で販売 | |
| | 一般消費者 | J A の直売所、ファーマーズマーケット等で販売 | |
| ペースト (1次加工品) | 食品業者 | 加工業者から販売 | |

(10) 加工品の試作、原料の栽培方法の検討までの検討の経過、各種調査、事業の内容略