

(37) 大阪産（もん）チャレンジ支援事業

調査方法

1. 調査期間

2011年10月から2012年2月

2. 調査項目

(1) 商品の開発支援

試作品の開発と試食会の実施

(2) マーケット調査

市場調査と消費者のアンケート調査

調査結果

1. 試作品の開発と試食会の実施

(1) 試作品の製作工程

①加熱冷凍タコをミンチ状にする（包丁、フードプロセッサー等を使用する）

②卵白を入れて、つなぎにする

③ラード、豚の手油を重量の20%程度入れる

④酒、塩、ゴマ油、砂糖、化学調味料で味を付ける

⑤よく混ぜて、片栗粉でとめる

①～⑤の工程でできた「あん」を「B：ベース」とする

(2) 試作品の製作

- ・試作品①Bのみのシューマイ
- ・試作品②B+青しそのきざみ入り→しそ風味タコシューマイ
- ・試作品③B+キャベツ+紅ショウガ→たこ焼き風タコシューマイ
- ・試作品④B+泉州産の玉ねぎ→泉州玉ねぎ入りタコシューマイ（B1/2+玉ねぎのみじん切り1/2）
- ・試作品⑤B+ごはん→たこ飯風タコシューマイ（B：ごはん＝1：1 ごはんうすく味を付ける）

(3) 試食会の実施

実施日：2011年10月28日

実施場所：大阪府漁業組合連合会

- ・試食会の感想

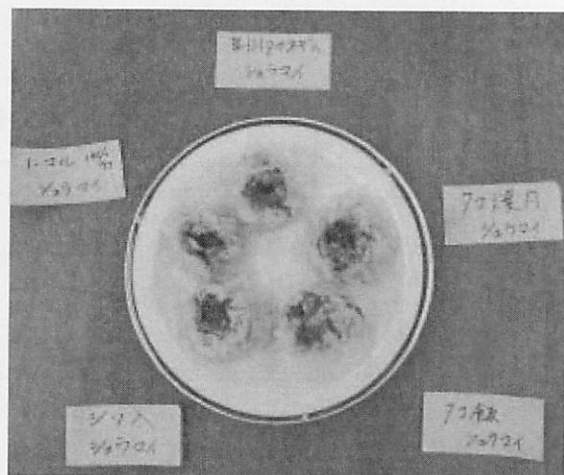


図1 試作品のタコシューマイ

- ・試作品①・・Bのみのシューマイ
感想・・口の中で、タコを感じる
 - ・・ぼそぼそして、まとまらない。
 - ・・焼売ではない
 - ・・高くて売れない
 - ・・何かつなぎがほしい
- ・試作品②・・B+青しそのきざみ入り→しそ風味タコシューマイ
感想・・シソの香りはある
 - ・・まとまりがない
- ・試作品③・・B+キャベツ+紅ショウガ→たこ焼き風タコシューマイ
感想・・歯ごたえが良い。
 - ・・たこ焼き風にしては、味が薄い
 - ・・ソース味がよい
- ・試作品④・・B+泉州産の玉ねぎ→泉州玉ねぎ入り風タコシューマイ
(B1/2+玉ねぎのみじん切り 1/2)
感想・・食べた感じは、甘く、ふつう焼売に近い
 - ・・おいしい
 - ・・お腹いっぱいになる
 - ・・つなぎになる物がほしい
 - ・・玉ねぎとよく合う
- ・試作品⑤・・B+ごはん→たこ飯風タコシューマイ
(B:ごはん=1:1 ご飯にうすく味を付ける)
感想・・ぼそぼそしているが、もちもち感がある
 - ・・焼売とはいえない、ちまきにしてはどうか
 - ・・餅米の方がさらによさそう

(4) 試作品の改良

試作品のうち、比較的評判が良かった試作品④と試作品⑤について、改良を加えることで、タコシューマイの評価をあげる。

<試作品④の改良点>

- ①生産原価を下げるために、“すり身”を混ぜる。
- ②“すり身”の混合割合を変えて、シューマイの食感を高める。
 - ・・タコ、すり身、タマネギの配合割合・・
 - ①タコ 100g すり身 100g タマネギ 60g
 - ②タコ 100g すり身 200g タマネギ 70g
 - ③タコ 50g すり身 150g タマネギ 60g

<試作品⑤の改良点>

①生産原価を下げるために、“すり身”と“米”を混ぜる。

②“すり身”の混合割合を変えて、シュウマイの食感を高める。

・ ・ タコ、すり身、タコ飯の配合割合 ・ ・

④タコ 50g すり身 150g タコ飯 200g

⑤タコ 100g すり身 100g タコ飯 200g

⑥タコ 100g すり身 200g タコ飯 300g



図2 試作品④の改良品



図3 試作品⑤の改良品

(5) 試食会の実施

実施日：2012年1月6日

実施場所：水産技術センター

・ 試食会の感想

・ 試作品①② ・ ・ すり身とタマネギを入れると食感がよくなる。

・ ・ “もちもち”した食感がある。

・ ・ 味がよくなる。

・ ・ すり身の割合が高いほど、“おいしい”と感じる。

・ 試作品④⑤ ・ ・ おいしくない。

・ ・ シュウマイらしくない。

(6) 試食会でのアンケート結果

表1 試食会でのアンケート結果

No.	性別		年齢					おいしいと感じたかシュウマイは？							おいしいと感じた理由							
	男	女	20代	30代	40代	50代	60代	1	2	3	4	5	6	7	歯ごたえ	食感	もちもち	やわらかさ	弾力性	味	風味	その他
1	1					1		1						1	1				1	1		
2		1					1		1					1	1							
3		1				1			1	1				1		1						
4		1				1			1					1	1					1		
5	1		1						1			1					1					1
6	1				1					1				1		1				1		
7		1				1				1				1	1							
8	1					1				1				1						1		
9	1					1								1					1	1	1	
10		1			1				1	1				1						1		
11		1				1			1	1				1								
12	1				1			1						1								
13		1				1			1	1					1							
14		1				1			1					1	1							
15	1		1							1												1
16	1				1								1									1
17	1							1					1			1						
18		1			1				1							1		1	1			
19		1				1				1	1			1		1		1				
20		1	1						1	1				1	1							
21		1			1				1	1				1	1		1		1	1	1	
計	9	12	3	0	6	10	2	2	10	11	1	1	2	14	3	6	7	0	4	8	4	1

2. 市場調査と消費者のアンケート調査

(1) 市場調査

調査場所：明石「魚の棚」商店街

調査日：2011年10月19日

価格：数百円～数千円（1,000円以下の商品が多い）

乾物・・・タコロール、干しダコ、たこめしの素、タコせんべい等

練物・・・丸揚げ、タコ天、タコ蒲鉾、タコ竹輪等

旨煮・・・やわらか煮（生・冷凍品）

珍味・・・タコわさび、タコの塩辛、タコかま等

レトルト・・・タコカレー等

その他・・・たまごやき、タコいなり、ゆでダコ、生ダコ等

(2) 消費者のアンケート調査

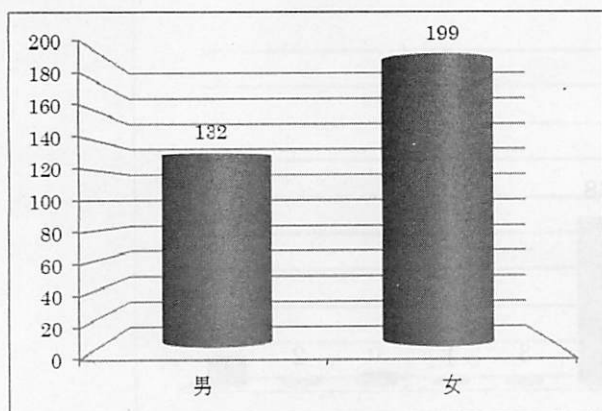


図4 回答した人の性別は？

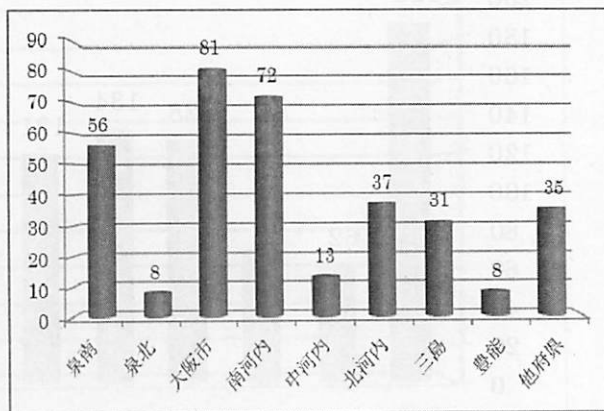


図5 住まいはどちらですか？

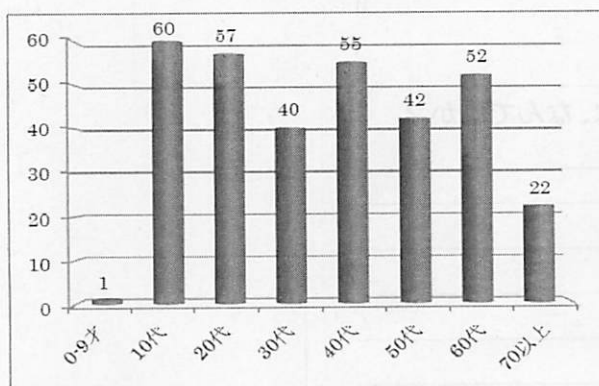


図6 回答した人の年齢は？

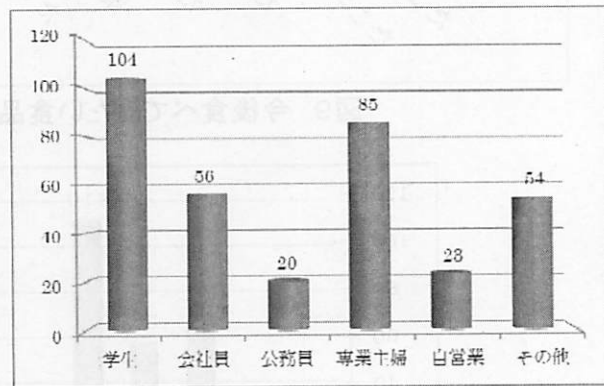


図7 回答した人の職業は？

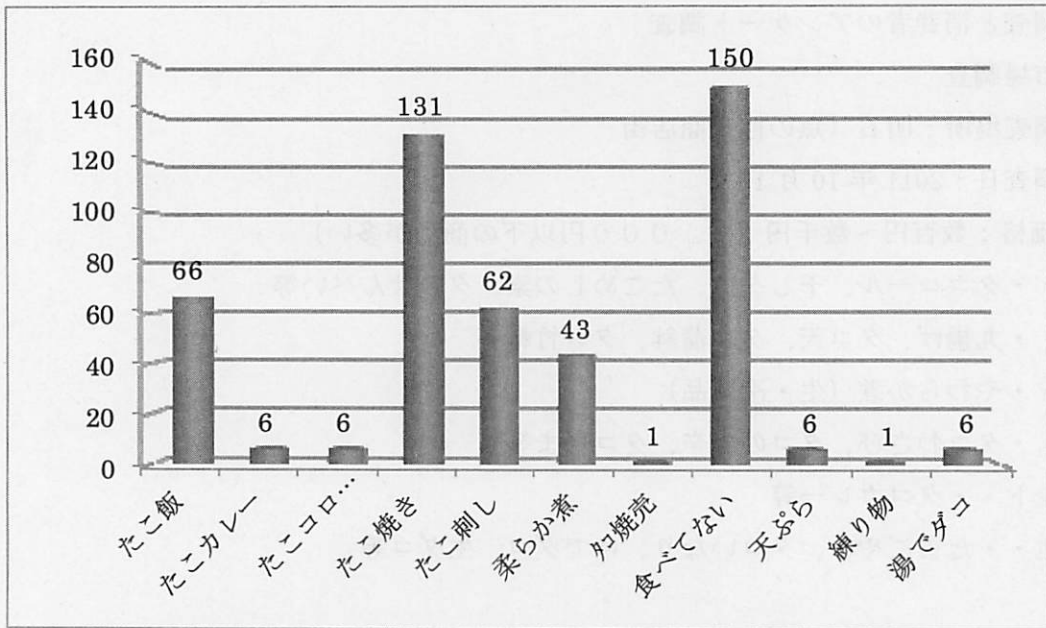


図8 泉だこをつかった食品で、食べたことのあるものは何ですか？

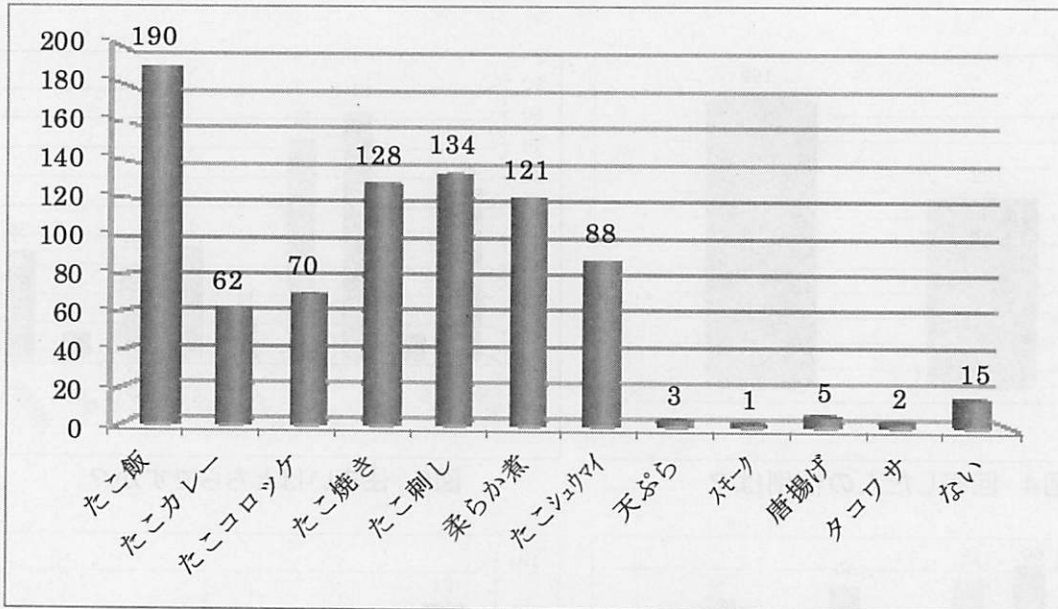


図9 今後食べてみたい食品は、なんですか？

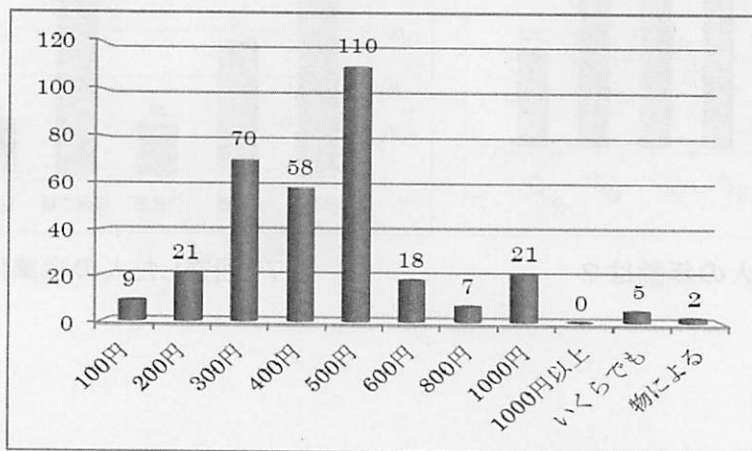


図10 購入するために、いくらぐらい払いますか？

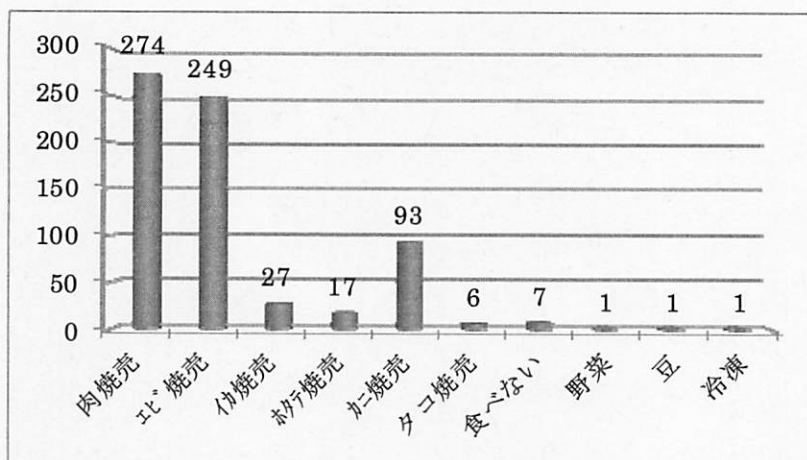


図11 ふだんどんな焼売を食べていますか？

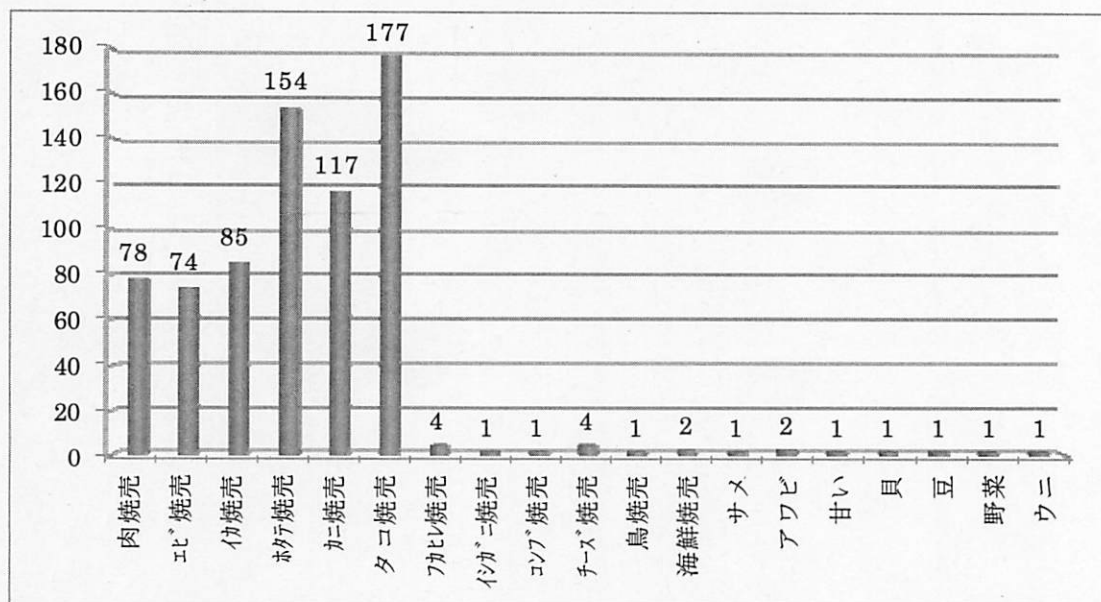


図12 今後、どんな焼売を食べてみたいですか？

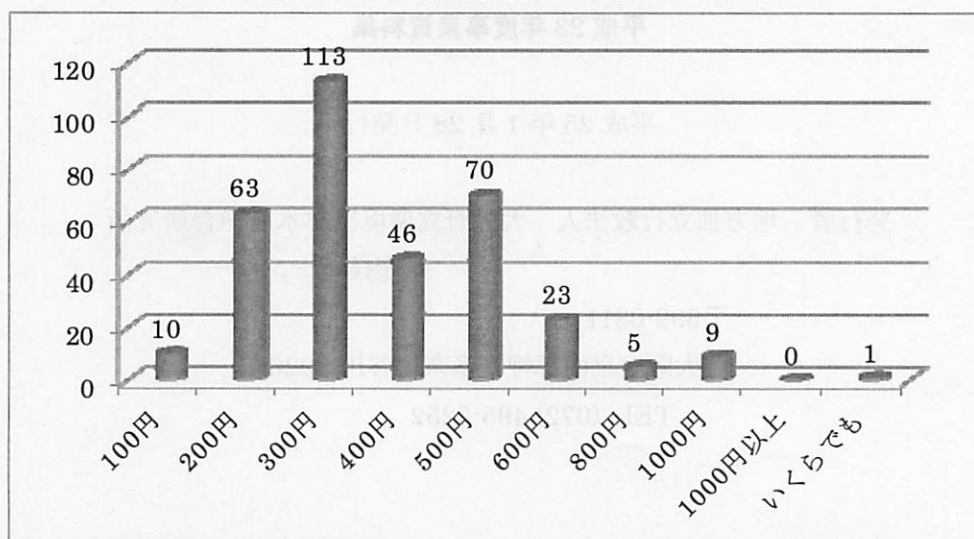


図13 食べたい焼売を購入するために、いくら払いますか？

担当者

睦谷一馬