

令和2年度 第1回 金沢の海の幸に対するブランド意識に関するアンケート

【アンケート実施期間】

令和2年6月5日～6月19日

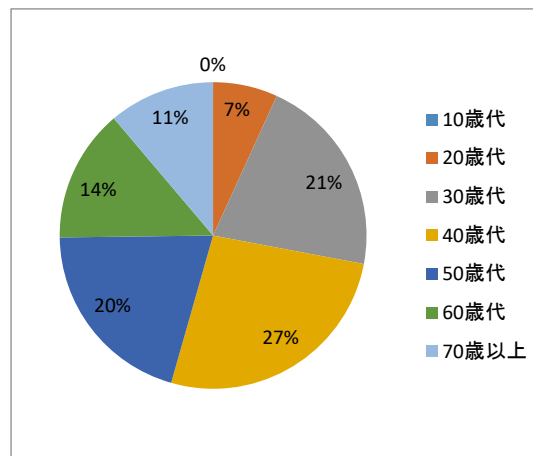
【アンケートの目的】

金沢の海の幸のブランド化を検討していく上で、消費者の意識調査結果を参考とするため

【対象者数】

250 名

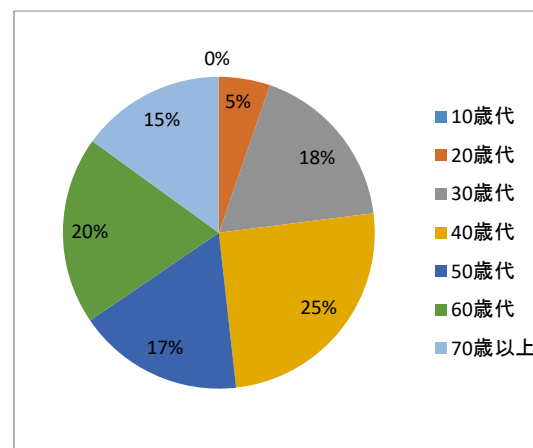
| 内訳 | 人数 | % |
|-------|-----|-------|
| 10歳代 | 0 | 0.0 |
| 20歳代 | 17 | 6.8 |
| 30歳代 | 53 | 21.2 |
| 40歳代 | 66 | 26.4 |
| 50歳代 | 51 | 20.4 |
| 60歳代 | 35 | 14.0 |
| 70歳以上 | 28 | 11.2 |
| 計 | 250 | 100.0 |



【回答者数】

234 名

| 内訳 | 人数 | % |
|-------|-----|-------|
| 10歳代 | 0 | 0.0 |
| 20歳代 | 16 | 6.8 |
| 30歳代 | 49 | 20.9 |
| 40歳代 | 65 | 27.8 |
| 50歳代 | 48 | 20.5 |
| 60歳代 | 31 | 13.2 |
| 70歳以上 | 25 | 10.7 |
| 計 | 234 | 100.0 |



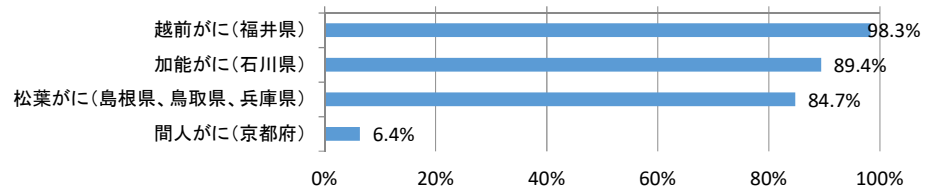
【回答率】

93.6%

(ズワイガニについて)

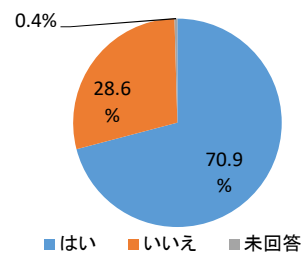
問1 ズワイガニ(オス)のブランド名のうち、知っているものを選んでください(複数選択可)

| | | |
|-------------------|-----|-------|
| 越前がに(福井県) | 232 | 98.3% |
| 加能がに(石川県) | 211 | 89.4% |
| 松葉がに(島根県、鳥取県、兵庫県) | 200 | 84.7% |
| 間人がに(京都府) | 15 | 6.4% |



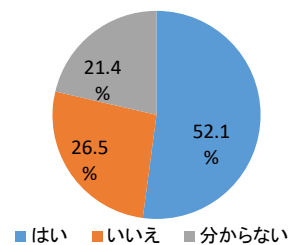
問2 加能がにのタグを見たことがありますか

| | | |
|-----|-----|-------|
| はい | 166 | 70.3% |
| いいえ | 67 | 28.4% |
| 未回答 | 1 | 0.4% |



問3 加能がにを食べたことはありますか

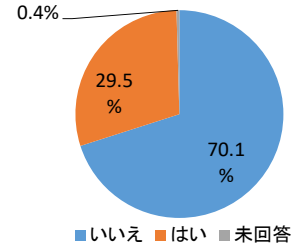
| | | |
|-------|-----|-------|
| はい | 122 | 51.7% |
| いいえ | 62 | 26.3% |
| 分からない | 50 | 21.2% |



問4 加能がにを購入したことはありますか

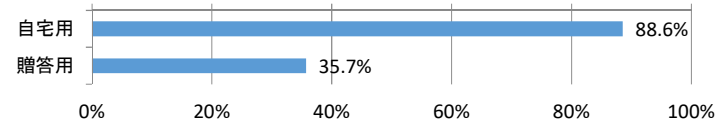
| | | |
|-----|-----|-------|
| いいえ | 164 | 69.5% |
| はい | 69 | 29.2% |
| 未回答 | 1 | 0.4% |

※ はい →問5へ、いいえ →問7へ



問5 購入の目的を選んでください(複数選択可) ※問4で「はい」を選んだ人

| | | |
|-----|----|-------|
| 自宅用 | 62 | 88.6% |
| 贈答用 | 25 | 35.7% |



問6 購入した加能がにの値段や品質について、感想をお聞かせください ※ 問4で「はい」を選んだ人

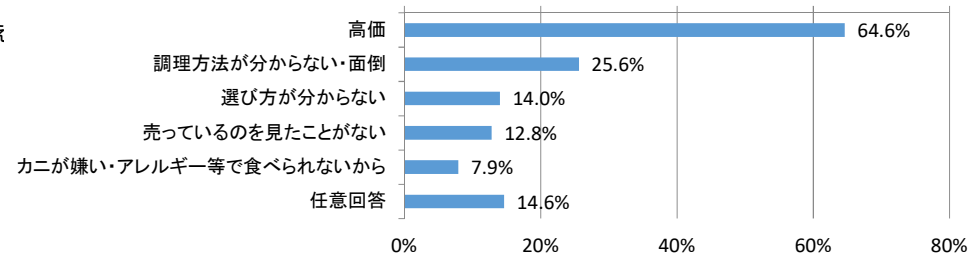
| | | |
|------|----|--------|
| 任意回答 | 71 | 101.4% |
|------|----|--------|

※ 問4の「はい」以外の回答者も回答
→ページ下部記載

問7 購入したことがない理由を選んでください(複数選択可) ※問4で「いいえ」と答え

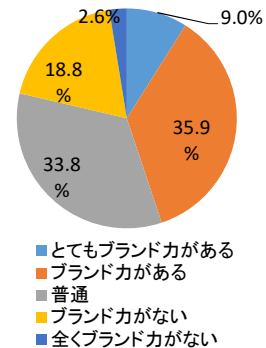
| | | |
|-----------------------|-----|-------|
| 高価 | 106 | 64.6% |
| 調理方法が分からない・面倒 | 42 | 25.6% |
| 選び方が分からない | 23 | 14.0% |
| 売っているのを見たことがない | 21 | 12.8% |
| カニが嫌い・アレルギー等で食べられないから | 13 | 7.9% |
| 任意回答 | 24 | 14.6% |

→ページ下部記載



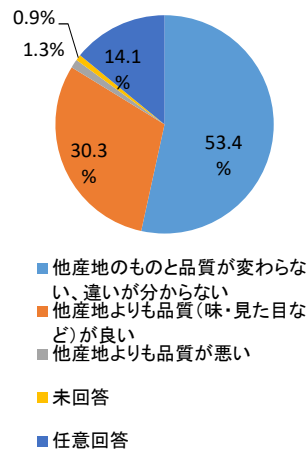
問8 加能がにのブランド力への評価をひとつ選んでください

| | | |
|-------------|----|-------|
| とてもブランド力がある | 21 | 8.9% |
| ブランド力がある | 84 | 35.6% |
| 普通 | 79 | 33.5% |
| ブランド力がない | 44 | 18.6% |
| 全くブランド力がない | 6 | 2.5% |



問9 問8の評価の理由として当てはまるものをひとつ選んでください

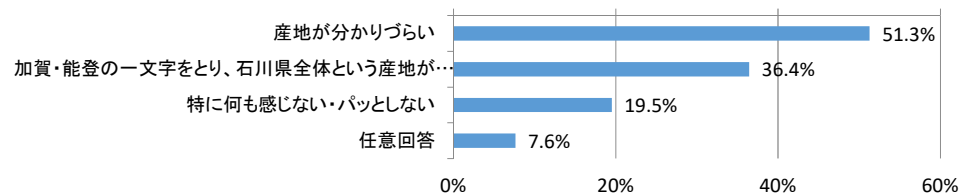
| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| 他産地のものと品質が変わらない、違いが分からない | 125 | 53.2% |
| 他産地よりも品質(味・見た目など)が良い | 71 | 30.2% |
| 他産地よりも品質が悪い | 3 | 1.3% |
| 未回答 | 2 | 0.9% |
| 任意回答 | 33 | 14.0% |



問10 加能がにのネーミングについて感じることを選んでください(複数選択可)

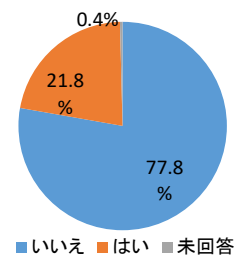
| | | |
|-----------------------------------|-----|-------|
| 産地が分かりづらい | 121 | 51.3% |
| 加賀・能登の一文字をとり、石川県全体という産地がイメージできて良い | 86 | 36.4% |
| 特に何も感じない・パツとしない | 46 | 19.5% |
| 任意回答 | 18 | 7.6% |

→ページ下部記載



問11 2019年の加能がにの初競りで、金沢では初となる各船選りすぐりの活ガニを1匹で競りを過去最高の1匹30万円の値段がつきましたが、このことを知っていますか。

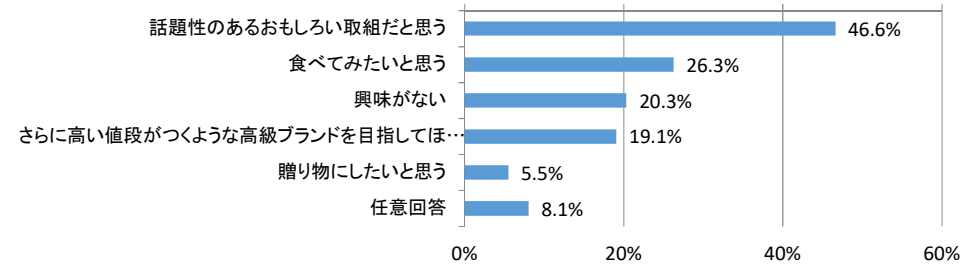
| | | |
|-----|-----|-------|
| いいえ | 182 | 77.1% |
| はい | 51 | 21.6% |
| 未回答 | 1 | 0.4% |



問12 このニュースを聞いた印象として当てはまるものを選んでください。(複数選択可)

| | | |
|-----------------------------|-----|-------|
| 話題性のあるおもしろい取組だと思う | 110 | 46.6% |
| 食べてみたいと思う | 62 | 26.3% |
| 興味がない | 48 | 20.3% |
| さらに高い値段がつくような高級ブランドを目指してほしい | 45 | 19.1% |
| 贈り物にしたいと思う | 13 | 5.5% |
| 任意回答 | 19 | 8.1% |

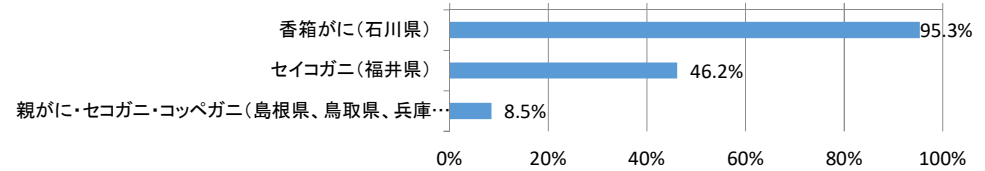
→ページ下部記載



(香箱がにについて)

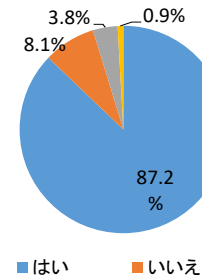
問13 メスのズワイガニの呼び名として知っているものを選んでください。(複数選択可)

| | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| 香箱がに(石川県) | 225 | 95.3% |
| セイコガニ(福井県) | 109 | 46.2% |
| 親がに・セコガニ・コッペガニ(島根県、鳥取県、兵庫県、京都府) | 20 | 8.5% |



問14 香箱がにを食べたことはありますか

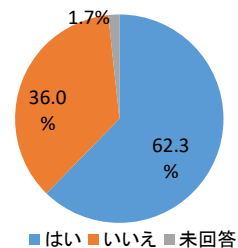
| | | |
|-------|-----|-------|
| はい | 204 | 86.4% |
| いいえ | 19 | 8.1% |
| わからない | 9 | 3.8% |
| 未回答 | 2 | 0.8% |



問15 香箱がにを購入したことはありますか

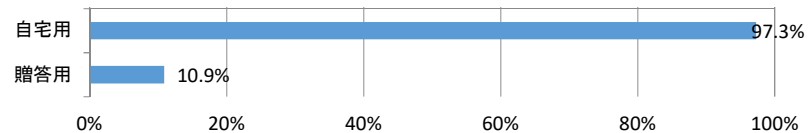
| | | |
|-----|-----|-------|
| はい | 147 | 62.3% |
| いいえ | 85 | 36.0% |
| 未回答 | 4 | 1.7% |

※ はい→問16へ、いいえ →問18へ



問16 購入の目的を選んでください(複数選択可) ※問15で「はい」と答えた人

| | | |
|-----|-----|-------|
| 自宅用 | 143 | 97.3% |
| 贈答用 | 16 | 10.9% |



問17 購入した香箱がにの値段や品質について、感想をお聞かせください ※問15で「はい」と答えた人

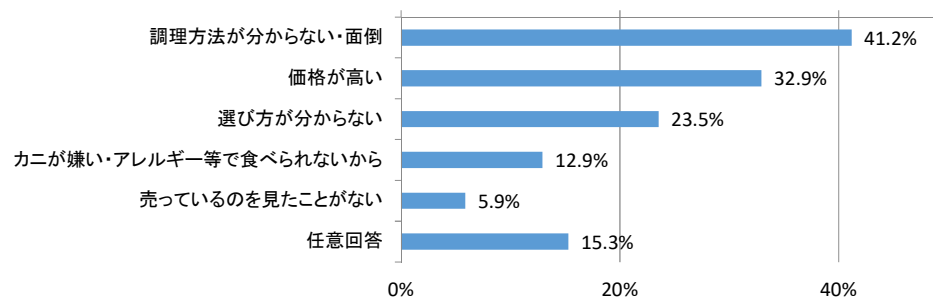
| | | |
|------|-----|-------|
| 任意回答 | 146 | 99.3% |
|------|-----|-------|

→ページ下部記載

問18 購入したことがない理由を選んでください(複数選択可) ※問15で「いいえ」と答え

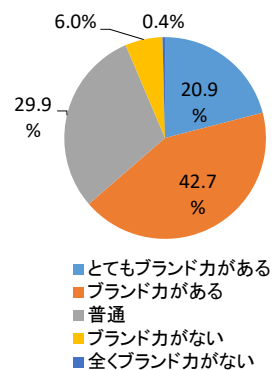
| | | |
|-----------------------|----|-------|
| 調理方法が分からない・面倒 | 35 | 41.2% |
| 価格が高い | 28 | 32.9% |
| 選び方が分からない | 20 | 23.5% |
| カニが嫌い・アレルギー等で食べられないから | 11 | 12.9% |
| 売っているのを見たことがない | 5 | 5.9% |
| 任意回答 | 13 | 15.3% |

→ページ下部記載



問19 香箱がにのブランドカへの評価をひとつ選んでください

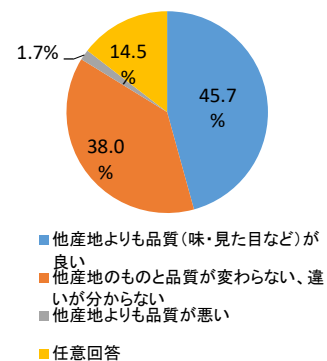
| | | |
|-------------|-----|-------|
| とてもブランドカがある | 49 | 20.8% |
| ブランドカがある | 100 | 42.4% |
| 普通 | 70 | 29.7% |
| ブランドカがない | 14 | 5.9% |
| 全くブランドカがない | 1 | 0.4% |



問20 問19の評価の理由として当てはまるものをひとつ選んでください

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| 他産地よりも品質(味・見た目など)が良い | 107 | 45.3% |
| 他産地のものと品質が変わらない、違いが分からない | 89 | 37.7% |
| 他産地よりも品質が悪い | 4 | 1.7% |
| 任意回答 | 34 | 14.4% |

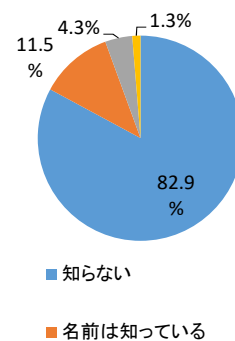
→ページ下部記載



問21 「かないわ香箱」※ というブランド名を知っていますか

| | | |
|-------------|-----|-------|
| 知らない | 194 | 82.2% |
| 名前は知っている | 27 | 11.4% |
| 名前も意味も知っている | 10 | 4.2% |
| 未回答 | 3 | 1.3% |

※ 石川県漁業協同組合金沢港支所所属船が水揚げする香箱がに

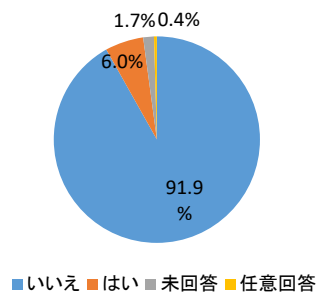


問22 かないわ香箱のタグを見たことがありますか

| | | |
|------|-----|-------|
| いいえ | 215 | 91.1% |
| はい | 14 | 5.9% |
| 未回答 | 4 | 1.7% |
| 任意回答 | 1 | 0.4% |

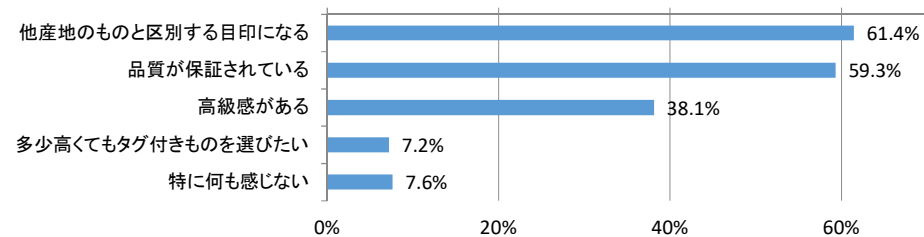
任意回答

'見たかもしれないが、よく覚えていない。'



問23 タグがつけられていることでどのような印象を受けますか(複数選択可)

| | | |
|-------------------|-----|-------|
| 他産地のものと区別する目印になる | 145 | 61.4% |
| 品質が保証されている | 140 | 59.3% |
| 高級感がある | 90 | 38.1% |
| 多少高くてもタグ付きものを選びたい | 17 | 7.2% |
| 特に何も感じない | 18 | 7.6% |

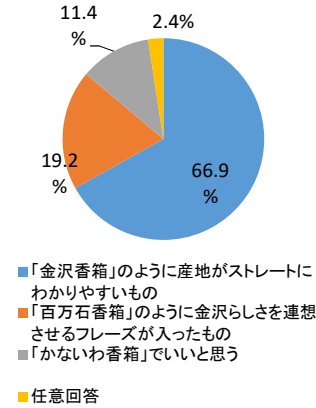


問24 香箱がこの魅力を全国に向けても発信する場合にふさわしいと思うブランド名の方向性をひとつ選んでください

| | | |
|----------------------------------|-----|-------|
| 「金沢香箱」のように産地がストレートにわかりやすいもの | 164 | 69.5% |
| 「百万石香箱」のように金沢らしさを連想させるフレーズが入ったもの | 47 | 19.9% |
| 「かないわ香箱」でいいと思う | 28 | 11.9% |
| 任意回答 | 6 | 2.5% |

任意回答

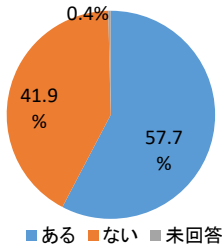
- '全国に発信しないでほしい 地元のわれわれの口に入りません'
- '香箱がらって何かの説明が必要'
- '「百万石がに」の方がいい'
- '「香箱」でよい.'
- 'そのままがいい'
- '由来などのサブストーリーを付けると紹介する側が楽しくなると思う.'



(甘エビについて)

問25 金沢が甘エビの一大産地というイメージはありますか

| | | |
|-----|-----|-------|
| ある | 135 | 57.2% |
| ない | 98 | 41.5% |
| 未回答 | 1 | 0.4% |



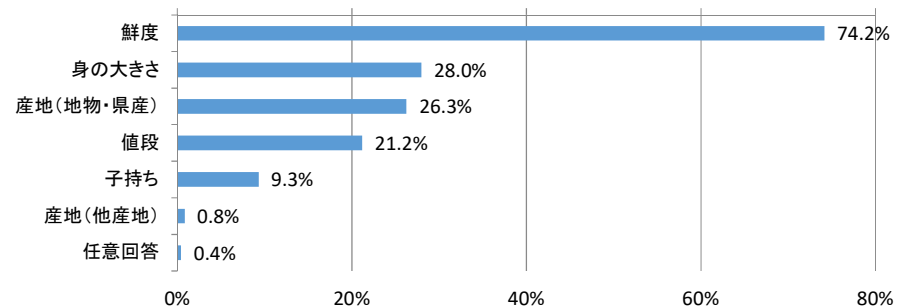
問26 甘エビを購入する際に最も重視するポイントをひとつ選んでください

| | | |
|-----------|-----|-------|
| 鮮度 | 175 | 74.2% |
| 身の大きさ | 66 | 28.0% |
| 産地(地物・県産) | 62 | 26.3% |
| 値段 | 50 | 21.2% |
| 子持ち | 22 | 9.3% |
| 産地(他産地) | 2 | 0.8% |
| 任意回答 | 1 | 0.4% |

任意回答

'発色'

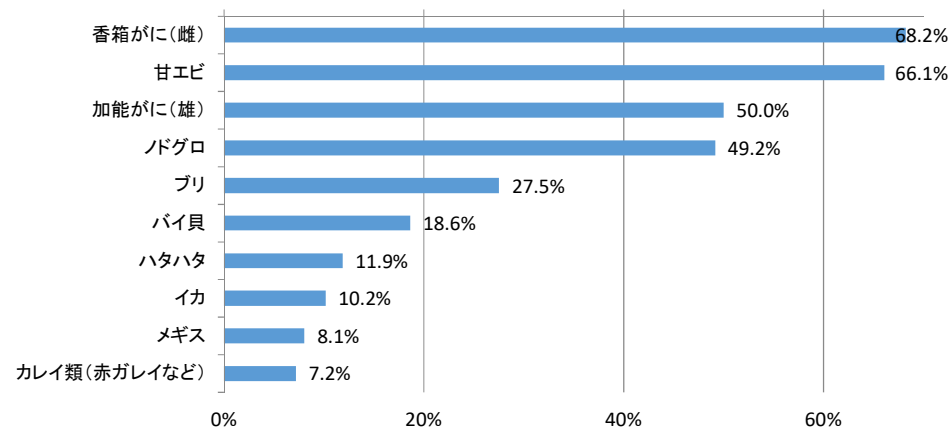
※ システム上、複数回答可になってしまった。



(海の幸全体)

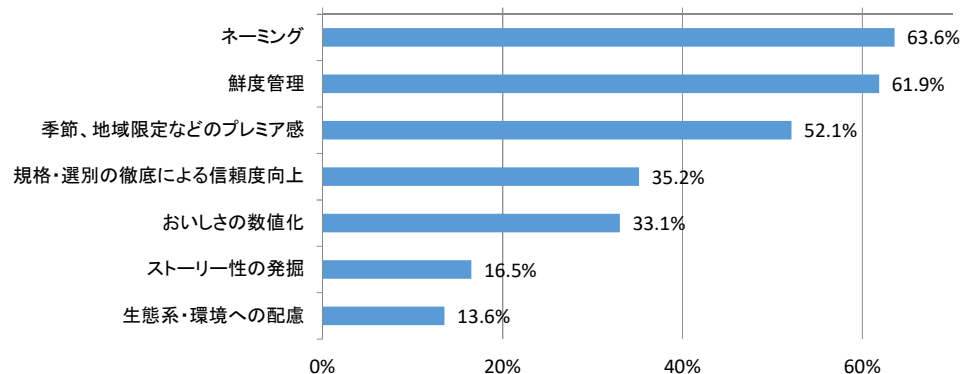
問27 金沢市が積極的にPRしていくべきだと思う海の幸を選んでください(複数選択可)

| | | |
|--------------|-----|-------|
| 香箱がに(雌) | 161 | 68.2% |
| 甘エビ | 156 | 66.1% |
| 加能がに(雄) | 118 | 50.0% |
| ノドグロ | 116 | 49.2% |
| ブリ | 65 | 27.5% |
| パイ貝 | 44 | 18.6% |
| ハタハタ | 28 | 11.9% |
| イカ | 24 | 10.2% |
| メギス | 19 | 8.1% |
| カレイ類(赤ガレイなど) | 17 | 7.2% |



問28 他産地と差別化を図るための取組として重要だと思うものを3つまで選んでください

| | | |
|------------------|-----|-------|
| ネーミング | 150 | 63.6% |
| 鮮度管理 | 146 | 61.9% |
| 季節、地域限定などのプレミア感 | 123 | 52.1% |
| 規格・選別の徹底による信頼度向上 | 83 | 35.2% |
| おいしさの数値化 | 78 | 33.1% |
| ストーリー性の発掘 | 39 | 16.5% |
| 生態系・環境への配慮 | 32 | 13.6% |



問29 最後に、金沢の海の幸について、ご意見等ありましたらご自由にご記入ください。

| | | |
|------|-----|-------|
| 任意回答 | 161 | 68.2% |
|------|-----|-------|

'地物の鮮魚を購入するようにしています。価格は変動していますが、安価な時はよく購入するようにしています。ぜひ、家庭でも贈答用でも購入したいと思います。'

'ブランド化はいいと思いますが、のどぐろのようにイメージ先行でただ価格が上がっていくのはどうかな?と思っています。甘エビ好きなので、意味もなく高価になると食べられなくなってしまいそう。それは嫌です。'

'テレビなどでは金沢の海鮮といえばノドグロと放送されていますが、もっとリーズナブルでおいしい海鮮はたくさんあるので、それらも県外の方に知ってもらっておいしさを味わってもらいたいと思います。'

'海鮮を食べるのはいいが、自分で調理(下ごしらえとか)が面倒で、なかなかスーパーの海鮮コーナーで手が出ない。ふるさと納税返礼品で、数量限定で旬の海鮮を選べるようにすれば、そこから知名度も上がってプレミアもつくかもしれない。以前、金沢市のふるさと納税返礼品が、工芸品ばかりで、食べ物がないのがっかりした覚えがある。返礼品のリストにあげることで、名産品としてアピールもできると思う'

'石川の売りのひとつでもある海の幸。のどぐろがやたらと取り上げられているが他にもっと沢山おいしい海の幸があるのでそれもうまくPRできたらいいと思う。'

'金沢、百万石、などのイメージ先行、一人歩きが目につく。地元で気軽に楽しめたものが観光客(それも大事だとは思いますが)のためのものにシフトしすぎないように、と懸念する。夏の出始めの小ぶりのごぞくらの煮付けは金沢らしいなと、思います。茄子と似て、そうめんも煮る。夏の定番おかずです。'

'近江町市場やいきいき魚市場、他にも市場など新鮮な魚が買える場所がある。食べたらず美味しいし、頻繁には行かないけれど、たまに食べたい。'

'どの店舗でも、信頼して食べられる品質の良い物を販売してほしい'

'金沢の海の幸は他県の人に誇れる美味しさだと思います。'

'待望のクルーズターミナルも開業し、海に親しむ場所も機会も増えると思います。漁業に関するセミナー、イベントの開催があるといいな、と思います。'

'そもそも誰に対してのPR?正直観光客へのPRが過ぎると価格が上がりがすぎて地元のわれわれの口に入らなくなりますが…PRしなくても海の幸が美味しいのは周知されてると思いますが'

'他県にアピールすると価値が高まり、高いと県民の口には入りにくくなるから、売れるのはうれしいが、複雑な思いです。'

'それぞれの旬の時期が分かるとよい。'

'種類豊富な海の幸に感謝です。'

'近江町市場以外でも気軽に買える場所が知りたい。'

'金沢は海の幸が豊富だと知らなかったのがこちらからきて美味しさや豊かさを知れました。まだまだ金沢の良さを知らない人が多いと思うので、宣伝出来たらと感じています。'

'金沢はお刺身も新鮮で、スーパーでも買いやすい。近隣の県のものもあるが比較的値段も安いし、来客あっても、おもてなしし易いので、金沢海の幸は最高です。'

'寿司で有名なので、握り寿司とタイアップしてアピールした方が効果的'

'金沢の海の幸は美味しく誇れると思います。が、観光客増加で高値をつけたりしてイメージを悪くしないような配慮が必要だと思います。'

'高級思考に走り過ぎていて鼻につく。一時的にお金を落とす観光客に目を向け過ぎ。地元民の口に入らなくなるようでは長期のブランド化は難しいと思う'

'他県の人、石川イコール海の幸のイメージが強いので、それを大事にして、羽ばたければ良いと思う。'

'ぶりしゃぶは、金沢に住んでから初めて食べました!!とても美味しいので、もっともっとアピールしていくと良いと思います!'

'金沢のイメージと海の幸が結びつかないので金沢のイメージの見直しから取り組む必要がある'

'全国的に注目されている金沢に『美味しい海鮮』を期待して観光に来られる方にも、地元の市民にとっても、品質の向上や認知度の向上は嬉しいことだと思います。また、転勤等で金沢に来られる方に喜んでもらえるような仕掛けがあっても良いかと思います。'

'ネーミングから金沢の海の幸と分かりづらいものが多いと思う。'

'金沢は海の幸の宝庫です。海の幸は、金沢が一番という環境と広報、そして、地元民も愛せる育ち育てる活動を推進して頂きたいと思います。がんばって下さい。宜しくお願いします。'

'価格が高騰していて、観光客のものになってしまった気がする。'

'金沢は海の幸が豊富でとてもありがたいです。近江町市場など観光向けの場所ではさまざまな海の幸に出会えますが、日々買い物するスーパーではあまり地元の魚に会うことがありません。県外の方に金沢の海の幸をアピールするのは大切ですが、もっと県内の人に地元の海の幸を食べてもらうのが良いと思います。知らない海の幸がまだまだありそうなのでしりたいです。'

'お寿司かな…'

'最近では地物か県外のものかよくわからなくなってきた。地物の産はもっとアピールして販売して欲しいと思います。安心して購入出来ると思います。'

'群馬県から移住して来ました。群馬にいたころは、香箱ガニは聞いたことも見たこともありませんでした。観光に来たら出会える(ノドグロより有名)くらいの名産になって欲しいです。'

'特にありません。'

'全国的にノドグロが有名になったが、他にも美味しいものが沢山あるので、全国にPRして欲しい。'

'全国に誇れる海産物がたくさんあるので、ぜひ全国のアンテナショップや広報でも宣伝してほしいし、その甲斐もあって、観光客のリピーターは数多いと聞く。素材の美味しさは保証されているので、地元民向けに扱い方、調理の仕方をもっと教えてほしい。(学校の家庭科で、やったりしますか?!)'

'いきいき魚市のさらなる活性化を希望'

'太平洋側に比べて圧倒的に種類があるのにノドグロ一点張りだったり安易にマグロを使ったりしないで特色をアピールした方がいいのではと思います'

'地元の市民へのアピールももっともっと必要だと思います。そこから県外の方へのアピールに繋がるストーリー展開を目指すのも良いと思います。'

'他県の知り合いは口を揃えて、金沢の食べ物、特に魚は美味しいね。と言われ自身も食卓に載せる回数も多いと思います。それだけ種類も多く鮮度も良いからだと思いますが漁業がこれから厳しくなっていくようで、そちらの方が心配です。他国の船を気にしないで操業できるような安全対策をしてほしいと感じます。金沢に住んでいるから贅沢に美味しい魚がこれからも食べられる事を願っています。'

'地物はおいしいというイメージはあるが、当たり前すぎて県外の人から言われても実感が薄い'

'県外のみならず、地元民にも安く新鮮な海の幸を広めてください。'

「数年前に東京に一時期住んでいましたが、蟹よりものどろろのほうが知名度たかのような印象があります。金沢の回転寿司人気あります。金沢の美味しい海の幸、全国の皆さんに是非食べて欲しいです。」

「コロナの影響で、旅行者による消費が望めない分、生鮮の形か、加工した形で、通販などが普及できれば、と思います。」

「海の幸といえば、石川県というくらいだと能登のほうがピンときます。他の分野でPRしたらどうかと思います。」

「地元の生協宅配ではあまり扱っていないので、そういうルートでも流通するとありがたいです」

「県外からの旅行者には金沢の海の幸は十分満足してもらえと思うが、個人的には能登の海の幸の方が新鮮で安くて美味しいと思う。金沢の観光地価格の海の幸は、地元民には買いづらい。」

「美味しい」

「持つとずっと全国にPRしてほしい。お隣富山県を見習ってほしい」

「良い物をもっと安く地元で流通させて欲しい」

「常に新鮮な海の幸が食べられて、それが当たり前前の金沢、そのことのありがたさを改めて感じます。」

「もっと、海産物の流通を通し、より多くの人に食べていただきたいです。」

「海の幸が豊富などころも金沢の魅力の1つなのでよりアピールに力を入れていくべきだと思います。」

「牡蠣も推して欲しいです。」

「料理屋さんたちはどうしていくんだろうか？」

「調理方法をわかりやすく紹介してほしい。食べやすい方法など。海の幸は殻や骨、捨て方(におい)が面倒。」

「北陸ならではの品質の良さをもっと知って欲しい～」

「観光客の影響でかなり高騰している。市民が気軽に食べられる値段で落ち着いて欲しい。」

「百万石ブランドに統合して金沢だけでなく地元産を広く全国に発信すると良いと思います。」

「蟹は、福井県の橋立港に水揚げせずに、金沢港に水揚げすれば良い。金沢の他に、七尾港でも水揚げすれば石川県産として誇りを持てる」

「ありません」

「他県にもPRすべきだとは思いますが、それに伴い、地元民も手が出しづらい高級品になることは嫌。香箱など地元民しか食べないようなものも合ってよいと思う」

「攻めていきましょう」

「観光客が来るのはいいことだが、地元の人が高くて買えなくなるような事はやめてほしいと思う。」

「全体的にPR不足。例えばカニについても越前かには遠く及ばない。ストーリー性や斬新なイベントの開発が急務。」

「県外に住んでいる友達曰く、金沢＝海の幸が美味しいというイメージが強いらしいのですが、特に蟹はお手頃価格で購入出来るお値段だと嬉しいと申しておりました。(私自身もそう思います)」

「海の幸が豊富にあるが、市民でも知らない人が多い！もっとアピールすべきと思う。学校給食で積極的に取り入れ、幼少時より魚料理に馴染むことが大切だと思う。」

「新鮮、美味、安さをアピール」

「「加能」という言葉は、県外の人にとって意味が通じない。結果的に損をしているネーミングだと思う。魚は新鮮でとても美味しいと思うが、若い女性はさばき方、調理法がわからないので、買わないのでは、と思う。」

「観光客の方に金沢の海の幸は新鮮で美味しいと言われますが何が？と言われた時絶対的おすすめにまよいます。蟹や甘エビはありますがどうしてもお刺身やお寿司になってしまいます。何か料理と絡めたお魚料理があるといいと思います。」

「「加能」ブランド名はほとんど認知されていないと思う。地元新聞社が作ったものと認識しているが、最悪。「ズワイ」ブランド化を図るべきです。」

「私は、地物思考が強い方だと思っている。観光客も大事だが、やはり地元客を大切にしていこうと思う。」

「よそと比べても品質がいいと出張の際に思うので、この品質を保ってもらえると嬉しいです」

「他県よりだいたいレベルが高いと思います！もっと知れ渡って欲しいです」

「全国の評判を落とさないよう頑張ってください。」

「香箱ガニも甘えびもおいしいですがなんでもかんでも「金沢」「金澤」とネーミングにつけるのは、いかにもアピールしている感じが見て取れてあまり好感持てません。「金沢」を乱用せずに推進してほしいと思います。」

「香箱には卵が美味しいをPRすると思うが、漁獲の時期が短く収穫量も減少しているので全国展開は難しい地元民の食べ物としておきたい気持ちもあります。」

「結婚して金沢にきました。ハタハタをこんなに食べる事、真子の生が売られていてどうやって食べるのか考え込み、金沢ではサワラは鱈とは違う事を知りました。もっと食文化をみなさんに知ってもらえたらうれしいですね。」

「関東に住んでいたとき、いつも知人から、石川県はノドグロ美味しいと言われた。」

「ブランドや印象にこだわらず、庶民にも手をだしやすい安くて新鮮でおいしいものもアピールしてほしいです。」

「イワシのミリン干しその他干物類のPR.回転すし店での売込み。なお、アンケート中、画像をクリックしたら、解答欄がはじめてからやりなおしに。プログラムの矯正を。」

「魚の全般がお寿司イメージがあるので、新鮮な旬を活かしたアピール(季節感を意識)が良いと思います。」

「私は関東生まれの関東育ちです。金沢(北陸)の海の幸はどれもすごく新鮮で美味しく、今まで食べてたのは何だった？っていうくらい違います！地元の方は美味しさに慣れてしまっていると感じました。是非、観光客向けにおいしさをPRして下さい！観光客向けに値段を上げるのは避けて欲しいです。」

「高級感よりも、大衆向きの宣伝」

‘ガスエビなどおいしい海の幸がありとても恵まれていると思います。’

‘金沢というより石川県としてPRしていったほうがよいと思います。’

‘県外に発信するのみならず今一度県民にも深く知れ渡るような取り組みがあればいいと思う。’

‘金沢＝ノドグロと言うイメージが定着し過ぎて、他の海の幸が全く知られて無いのは寂しい。どこの飲食店もノドグロの幟を掲げているが、時期に応じ、他の海産物をアピール出来たら良いのでは？’

‘全国的に金沢の海の幸がおいしいということは、ある程度周知されていると思うので、さらにアピールできるようになればよいと思う’

‘売れるからと言って産地偽装は絶対やってはいけない。近江町市場では、石川県産をメインにして、他県産をあまり扱わない方がよい。既に、庶民の市場ではないように、価格が高騰している。’

‘他県の人には知られているようであまり知らない人が多いと思う。金沢市民には常識でも、他県人は全く知らないという海の幸のことがあると思います。実際自分も石川に住むまでは香箱がにの美味しさを知りませんでした。香箱がにには食べ方をよくわからない人が多いと思います。茹でかた、食べ方をわかりやすくアピールしながら販売するとよいと思います。’

‘すみません、二度目の投稿です海の幸のPRが必要なのか疑問です値段をつりあげることになりませんか？この季節はこんな魚が美味しいよ?程度じゃダメなんですか？限りある資源なのに観光誘致ばかりに重きをおいているようで、住んでいる金沢市民にとってはPRはして欲しくありません’

‘地物がもっと買い易くなるといいですね’

‘もともと金沢と言えば、美味い魚介類というイメージがあるので、品質を落とさないようにしていけば良いと思います。’

‘鮮度が良いので、それだけで差別化できていると思う。’

‘美味しさを明確にする為に例えば数値化し差別化を図ると良いと思います’

‘石川県の海の幸と言えば金沢市外を思い浮かべる。金沢の水産物がおいしいというのは観光客の発想だと思う。’

‘県外からの知人と石川県内の寿司屋(回転寿司も含む)や和食のお店で魚介系を頼むと新鮮でとても美味しいと毎回好評なので、豊かな地域に生まれ育った事を嬉しく思うし、これからも食卓に金沢の海の幸を並べたいです。’

‘金沢のブランド的な海の幸をもっと金沢市民が手の届きやすい所や価格で販売できればと思います。’

‘海産物に興味関心が薄い人にも訴求できるブランド力が求められる。’

‘冬の海の幸を楽しみにたくさんの観光客が金沢を訪れてほしいです。冬とは言わず四季を通してそれぞれの季節で、味わえる名物があるとよいですね。穴水町のように、〇〇まつりというように、季節毎に味わう海の幸があるといいです。’

‘近江町市場もあるため、海の幸が豊富だという印象があるので、十分な魅力があると思う。’

‘カニなどが高いので、有名なカニの産地で生まれ育ったのに、自分の子供の頃と違い、私の子供達には何故かイオンのロシア産冷凍品を買っています。ロシア産は値段以上に美味しいです。地元の水産物が高く買えず産地地消とは程遠いような思いです。コロナは嫌だが、コロナでやっとする手になる値段になったのは嬉しい。カニやノドグロだけで勤弁して欲しいが、これは我が家だけでしょうね。’

‘金沢の海の幸は他県に勝る商品だと思うのでぜひPRしてください。’

‘ノドグロばかり取り上げすぎまसान気がする’

‘石川県の海の幸を食べて生活していると太平洋側の魚は食べられないくらい味覚が向上している。それが当たり前だと思って生まれてからずっと食卓に並んでいたけれど、北陸以外の方々はまだあまり美味しくないと食べているんだなあと旅行に行ったときに感じました。’

‘海水温が上昇していたり、他国の違法漁業があったり、魚と食べなくなり売れないのかもしれないかもしれませんが、首都圏等他県に比べおいしいと思います。ぜひ、後押しをお願いします。’

‘新鮮で美味しい魚を、なるべくなら消費者が購入出来やすい価格帯にして欲しい。’

‘ブランド名をつけてしまうと、地元の人が昔から食べてきた海の幸が身近でなくなる気がする。昔から慣れ親しんだ香箱ガニなら香箱ガニで全国に広まれば良いのではと思います。’

‘金沢の海の幸をブランド化してPRしていることを知らなかった。せっかくなら地元人に浸透して行ってほしいですね。ぜひ食べてみたいです。’

‘金沢から出たことが無いのでよくわかりませんが、他県の方からは羨ましがられます。ただ、何にでも金沢とつけるのはどうかと思います。’

‘海の幸のブランド化は、金沢だけではなく、石川県全体で進めていく。’

‘金沢観光の目玉として工芸品、銘菓、などと同等の扱いでPRすべきと思う。’

‘海の幸だと、どうしても富山に負けてしまうので、金沢といえば！というものがあればいいと思う。ノドグロというイメージが強いが、ほぼ県外産(山陰)なので地元で穫れる美味しい魚を高級店とかで出せばよいのでは。’

‘全国への発信力の向上’

‘金沢港周辺で安く新鮮な物が買えるといい。’

‘ブリとかノドグロとか産地として富山に負けている感が強いのもっとアピールするべきだと思う’

‘市民としては、取り立てブランド化は必要ないが、他に対しては鮮度第一で節度あるブランド化を願う。’

‘小さい時から香箱はオヤツでした。今更感がありますが、季節感・地域をもっと発信してください。’

‘産地地消をこころがけて買い物をしています。’

‘石川県で漁獲量がトップでないのにノドグロが観光客には石川県独特のものと誤解され業者も高く売りすぎている。もっとアマエビやおでんだねのバイガイ、値段が手頃な香箱ガニを積極的にアピールすべきでセット販売をネットで促進するなど、PRが必要では！’

‘兵庫県から移り住んできましたが、金沢は手近で手頃で旬の海の幸がスーパーで購入しても美味しいものが食べられて本当にいいところだと思います。’

‘これからもおいしい金沢の海の幸をいただきたいと思います。’

‘どれも新鮮でおいしい’

‘日本海の新鮮な海の幸がたつぶり味わえる金沢です。’

‘金沢港朝入荷のタグを前面に出す’

‘加能ガニの名前の由来を今回初めて知れた。知ると納得できるが、やはり知らないと産地が分かりづらく感じた。金沢は海の幸が豊富で美味だとそれらを求めての来県者も多いと聞く。担い手問題も耳にするが、何とか援助を考えながら今後も来県の楽しみのひとつとして大切にしていってほしい。’

‘全国に馴染みのある土地の名称の方がいいと思います。’

‘庶民には手が届かないイメージ’

‘他県から引っ越してきて、金沢で最初に感動したのが海鮮の美味しさです。本当に美味しいです。海鮮と言えば北海道、と思っていましたが、金沢でもこんなに美味しいものを食べられることを多くの人に知ってほしいと思っています。’

‘全国的にも金沢の海の幸は有名なので、もっとアピールして、差別化で知名度をあげることが必要だと思います。’

‘もう少し、値段が安く、なってほしい。’

‘特にありません。’

‘豊富で、金沢に生まれて良かったと思う。県外から来た人も絶対おいしいと思うと思う。’

‘他県に比べおいしい 魚汁?油を使いたくさんとれるめぎす、水魚等で干魚を他県に売り込む’

‘金沢クルーズターミナルもできて観光客もますます金沢の海の幸にふれあう機会が増えたからうれしい。たくさんの方に金沢の海の幸を味わってほしいと思う’

‘新鮮で豊富なイメージが定着しているので、さらにプラスアルファなイメージがほしい。’

‘富山湾産が結構知られているような気がするのもっと寿司屋などでアピールする方がいいと思う’

‘金沢はスーパーでかっても、クルクル寿司でもとてもおいしいでもそのことに甘えてはいけませんと思いますなんとなくそんな気がする’

‘金沢に限定した海の幸には 余りインパクトがなく今後、金沢港の生き生き魚市場をもっと広告媒体として拡大していく方法が必要かと思っています。’

‘新鮮な魚介類が手に入ることは何よりの幸せです！金沢に来たら美味しい海の幸が食べられるという認知度を、もっと上げていくような取り組みがたくさんあれば良いと思う。’

‘せっかくの新鮮な海の幸なので全国的に旅番組でもっと紹介すればいいと思います。素材そのものもそうですがお店で食べるシーンをみると具体的なイメージがわくと思います。’

‘市街地からも海が近いので、活魚を調理するようなプレゼンテーション・パフォーマンスが、他の地域よりやり易いかもしれません。’

‘個人的にはカニやエビよりハタハタの方が好きですが、県外に発信していくには弱いのかな、と思うと残念です’

‘地元の人にもっと食べてもらって口コミで広げて欲しい。若いお母さん方がお子さんに食べていただく方法が何かないのでしょうか？’

‘北陸の海産物と被るものが多いし、福井はカニ、富山はホタルイカ、ブリなど定番化されているものもあるので、競うのではなく、差別化していくことが重要だと思う。石川県のノドグロは定着し始めているように思うので、ノドグロに力を入れたらいいと思う。’

‘金沢の海の幸について市民が知らないことがまだまだあると思うので、まずは足下からの知識敷衍が大切だと思う。’

‘カニは福井、ブリは富山、フグは能登という印象があるので、金沢を打ち出すなら金沢〇〇と名付けたり、大まかにひとまとめで『金沢海鮮』など産地で捕れた盛り合わせなどが良いと思います。’

‘観光客・地元民に安く提供してほしいです。’

‘外食では、金沢のものか、県外のものかわからないこともある。積極的に地元のものを使うようにしてほしい。’

‘食べたいときに新鮮な海の幸が手に入るので金沢に住んでいて良かったです。’

‘ノドグロはいつから金沢の高級なものになったのか？新幹線がそうさせたのかな。’

‘価格が高く、観光客向けとのイメージが定着しているのではないかと感じる。’

‘香箱かに、甘海老、ハタハタ、ブリなどは普段家庭の食卓でもよく食します。今日も甘海老を買いました。おいしい新鮮な魚介類は、石川県の自慢、宝です。県他県の人にも石川県の海の幸を食べしてほしい気持ちもちろんなありますが、全てがノドグロのような観光客向けの食材にはなってほしくない。今のまま地元民が普段買やすい価格をキープしてほしい。あまり観光客向けにPRしすぎて、地元民に手が届かない価格帯になってしまうのは悲しいです。価格や手に入りやすい状況が現状のままなら、県外へのネット販売なども積極的に行って、地元の漁業を支えていくのはいいことだと思う。’

‘なし’

‘料理初心者や苦手意識のある人向けに、刺身以外の簡単おいしい食べ方を宣伝してほしい’

‘スーパーでも手軽に買えるように、身近なスーパーにも知名度を広めてほしい。’

‘地元の見解としては、冬場に収穫できるカニ、ブリがメインだと思うので魅力を発信していけばよいと思う。’

‘浜やけしないように、しっかりと森林を大切に、プラスチック等のごみも除去して息の長い対策で海洋資源を育てよう。’

‘ノドグロや加能がには価格が高めで地元の人が日常的に気軽に食べるものではないので、沢山買ってもらう消費されるにはネーミングなど観光客向けのブランド戦略で他県と差別化して欲しいと思います。’

‘金沢でないと食べられない特別感もありますが、催事などで一度興味をもってもらう取り組みをもっと企画したほうがいいと考えます。’

‘もっと認知されるようにテレビやCMなどで特集するべき！’

‘海の幸は鮮度が命だと思います。北陸は美味しい海の幸が近くで手に入り嬉しいです。’

問6 購入した加能がにの値段や品質について、感想をお聞かせください ※ 問4で「はい」を選んだ人

任意回答

‘贈答品としては値段や品質はいいが、自宅用としては値段が高い。’

‘正直値段の割には普通だったので一回きりの購入で終わった。普段あまり食べない人とかなら贅沢感は味わえると思う。自分は漁師町で育ったので普段から海の幸はおいしくいただいていたので正直言うと買うほどの価値はあるのか疑問に思った。’

‘1万円くらいのもの。いいのを選んでもらいました。’

‘購入した店舗によって差がありすぎ、店舗選びが大切だと思う’

‘品質は良い値段は観光客の増加で高くなった’

‘値段と質はあっていると思う’

‘まあまあ’

‘高い’

‘昨年よりも高いが、昨年よりも大きく新鮮で美味しかった’

‘近年値段が高くなったと思う。品質は良い’

‘安くはない’

‘5000円 新鮮でした。’

‘高価’

‘ちょっと贅沢に感じました。味はそれなりでした’

‘値段が高いと思いました。安いに越したことはありませんが毎日、食する事は庶民には出来ません。品質は良かったと思います。’

‘おいしかったし、安心して嬉しいけど、ちょっと高かった。’

‘購入時期が早かったので安く高かったです。’

‘ブランドになった事で値段も上がったようで普段からは買えない。’

‘品質や味は最高に美味しいのですが、県外からお客様が来ない限り、普通には高価で買えない’

‘リーズナブルな価格でした’

‘値段は安くはないが、品質には満足したと思う。’

‘高い’

‘美味しかった’

‘値段相応だと思います。’

‘数年前の正月明けだったのでまあまあお手頃価格で美味しかったですよ！’

‘解禁時に食べるが少し高い。もう少し安いと何回も食べられる。品質はこんなものかを感じる。’

‘かなり高価である。品質は最高。’

‘新鮮でカニ身が水々しく大変美味しい。価格的にはほぼ順当です。’

‘高過ぎと思ったが、贈答用なのでやむなく。受取人も高い事を知っているから、OKか。’

‘少し高いと思いましたが、家族の喜ぶことを考えて購入しました。贈答先は恩師で、大変喜んで頂きました。’

‘美味しかった価格は妥当かもう少し安いともっと食べたいと思う’

‘普通の蟹に比べて特別な旨さを感じたことはない。’

‘サイズが大きいのは高いが小ぶりなのは値段もそこそこおいしい。’

‘美味しい。価格はピンキリ、その差がよくわからない。’

‘漁師さんの苦勞を考えると高いのは仕方ないが、もう少し安ければ良い。品質は、申し分ない。’

‘高いと思う’

‘高値で、香箱でいいかもしれない。’

‘新鮮だが値段は高い。’

‘3000円 おいしかったが家族で食べるには少なかった。3匹買えば良かった’

‘高いと思うけどブランド品だから、安いと品質を疑う。品質については、松葉がににも越前がににも変わらない。要は、ネームバリュー効果が決め手。’

'やっぱり高いので、何回も買えない'

'5千円ほど。美味しかったです。'

'値段は高価だったが冬に家族で、じわものを頂く楽しみは格別でした。とても身が甘くて、美味しく頂きました。'

'余り他のものを食べたことが無いので品質は分からないのですが、年々値上がりしていると思います。特に近江町は観光客相手になり過ぎてぼったくりのように感じます。'

'高価、おいしい。'

'足折れの通常価格より安いものを購入しているので、味と共に満足してます。正規品は高く手軽に買えません。'

'値段としては適切(ブランドとしては安め)味は取れる場所による'

'自宅で食べるには高すぎで贈答用にしか使えない。自宅では脚折れなどの安くなったものを食べる程度。'

'解禁日当日は値が張るので落ち着いてから買うようにしています'

'贈答用と一緒に自宅用を毎年購入してます。贈答用はタグ付きで足折れなどないものを、自宅用にはタグ付きですが足折れなどありなどを購入しています。お店の人に選んでもらうので身も詰まっていて味もよく、お値段に見合っていると思います。'

'値段は高いけど、美味しい。高いので年に1.2回しか食べません。観光客の方が食べてるのは。'

'新鮮でおいしい'

'手頃な値段で購入できて、食べられるから'

'凄く美味しいが'バカ高い'

'割高でしたが身が詰まっていて美味しかったです。'

'全国のかにに価格を知らないが、やはり高く贅沢品。ですが、イキイキウオイチで良い案配のものを購入すればシーズンに数回は買える。品質は良いと思う。'

'自宅用にはやはり高いと思う'

'20000円 対したことは、なかった'

'安価 美味しい'

'1ハイ 7000円くらいでした。重くて黒いつぶがたくさん付いてて新しい品質のよいものです、たまに足折れてても買います。'

'4000円から5000円身がしっかりしていて甘い'

'新鮮だが、値段が高い'

'近江町市場で買ったので、ちょっと高かったかも値段は覚えてません、おいしかったです'

'とても立派なかにだったので、値段相応で満足でした。'

'加能がには、他県に比べてやや割高な感じがする。'

'高いが仕方ない'

'値段はお高めですが味が濃厚で身がぎっしり詰まっています。'

'新幹線開業以来の年末(12月20日以降)には、高くなりすぎ、お正月には食べにくくなりました。品質は、身がしっかりし美味しく、送り先からの評判はとても良いです。'

'高すぎるように思います。'

'タグ付きの物は中々買えないが、その他の物で一度は食べることにしている。'

'お値段が高いので家庭で一度のみ食べました。'

問7 購入したことがない理由を選んでください(複数選択可) ※問4で「いいえ」と答えた人

任意回答

'季節になるといただくことがあるから'

'親戚から頂くので'

'越前がにが好みなので買いません'

'嫌いでもないがあえて買おうとも思わないから。'

'家族が蟹アレルギー'

'香箱ガニが好きなので'

'知人の漁業関係者から貰うため'

'親類が買ってくるので'

'親族から貰うから'

'こうばこガニの方が好みのため'

'カニの殻などの処理や調理が面倒'
'家族が多すぎて、買うのが大変'
'実家の両親が購入したものを分けてもらっているから'
'調理が大変そう'
'いつも義両親がご馳走してくれるから。'
'私は好きだが家族が食べないから'
'私は好きだが家族が食べないから'
'特別、食べたいと思わない。'
'頂いた'
'毎年親戚よりいただくので'
'香箱の方が好きだから'
'香箱でも、安くて充分おいしい'
'転居してきたばかりで知らなかった'
'仕事上頂けるから。'
'ブランドタグがつかない地物のカニでも満足しているので'

問9 問8の評価の理由として当てはまるものをひとつ選んでください

任意回答

'知名度、メディア露出度、訴求力'
'産地の、ブランド力'
'食べたこと見たことがないけどなんとなく加能という名前がつくだけで美味しそうだし食べてみたいと思う。'
'他地域のものよりブランド力が弱いように思います。味は間違いなく美味しいとは思いますが。'
'今さらながらネーミングが今1つ'
'知名度が高くない'
'石川県へ引越して来るまで知らなかった'
'越前ガニほど知名度が高くない印象があるから。'
'知名度が低い'
'知名度がない。少なくとも自分自身が知らなかったため。'
'歴史が浅い'
'ネーミングが知られていない。'
'他産地にブランドイメージが負けている'
'昔から石川では「ズワイ」で通っていた。無理に「加能」のブランド名を作る必要はないと思う。'
'名前が通っている'
'越前ガニや松葉ガニのネームが世間に固定され過ぎてるから。'
'食べたことがないので分からない'
'知られていない'
'他産地のものと食べ比べをしたことがないから'
'観光客などに購入しやすい市場などに売られているから。'
'加能がなという呼び名が最近浸透し始めたから、まだまだ周知されていない'
'地元民が知っているだけだと思う'
'知らなかったから'
'加能という名称は何か分からない'
'よくわからない'
'他県に住んでいたのですが、そもそも知らないから。'
'ほとんど食べてないのでわからない。'

- '埼玉で見かけない'
- 'どこの地方のカニか分かりづらいと思います'
- '他県での知名度が低いように思う'
- 'ブランド力では越前ほどではない'
- '他県在住者への認知度が低い'
- '他地域のブランドが強力'

問10 加能がにのネーミングについて感じることを選んでください(複数選択可)

- 任意回答
- '高価そうなネーミングだが産地はパツと思ひ浮かばない。'
- '一文字づつとったのは、こじつけっぽい'
- '北陸以外ではそもそも「加賀・能登から取った」と思われたいのではないか'
- '石川県民以外には産地をイメージしづらいつの、読みづらく言いつらいつの周知が進んでいないと感じます。'
- '加賀の加と、能登の能の意味だと今知った'
- '越前や松葉よりまだ知名度がない。'
- '県外の人は産地を想像できないのでは。パツとしない。'
- 'ネーミングが悪い'
- '石川県民はわかると思うが、'
- '分かりづらい'
- '「百万石がに」の方がいい'
- '昔から石川では「ズワイ」で通っていた。無理に「加能」のブランド名を作る必要はないと思う。'
- '若干田舎っぽい'
- 'がにこという表記が気持ち悪い'
- '越前ガニが有名過ぎる'
- '今風の名前ではないので伝統があるイメージです'
- '最近の名付けなら、香箱のような面白みがあってもよかった'
- '他の地域よりブランド化が遅い'

問12 このニュースを聞いた印象として当てはまるものを選んでください。(複数選択可)

- 任意回答
- '金額だけが一人歩きしているようで、身近なものから少し離れたような気がする'
- '高い'
- '加賀屋とか銭屋とかの高級料亭が競り落としたんだろうな'
- '二番煎じとを感じる'
- 'びっくりした'
- 'もっと身近に食べられる様にアピールして欲しい'
- 'マグロの初セリと同じ、単なる話題作り'
- '話題性があるけど、自分は縁のないことに感じます'
- '庶民には無縁だと思う'
- '見苦しい、聞き苦しい'
- 'ノドグロの様に、超高級志向で進めば良いと思う。'
- '漁獲量が減っているのかもしれませんが、一般市民にも、手が届く冬のごちそうであってほしい。過度なブランド化はとさびしい'
- '値段が高すぎて価値がよく分からない'
- '高値になりそう'
- '金沢でなく豊洲でやってほしい'

‘企画は楽しい。価格UPはさらに買いづらくなると思いました。’

‘話題性はあるかもしれないが、庶民には興味薄い’

‘高さを競うことに疑問を感じる。’

‘一般消費者としては、関係のないことだと思う’

問17 購入した香箱がにの値段や品質について、感想をお聞かせください ※問15で「はい」と答えた人

任意回答

‘解禁日によく食べるが、値段が高いと買いづらい。安いときは、よく買いに行く。’

‘おいしい’

‘美味しい’

‘スーパーにならんだカニは高いわりにあまりおいしくないなので一度購入しただけで買わなくなった。理由は問6と同じ。’

‘新幹線開業を前後して、急激に値の吊り上がりが見られて、地元スーパーらしからぬ売値になっていた。そして地元のものにしたら、パブル値なのかと冷めた。それ以前は、年末用に父が近江町へ普通に買いに行っていて、茹でがにを皆で食べるのがおきまりだったので、さほど高価で手が出ないと思わなかった’

‘比較的買いやすい値段ではあるが、複数回食べたいとは思わない’

‘自宅用で小さいものを食べた後、ちょっと奮発して大きいものを食べたら、やはり値段に比例するなあ、と思いました。’

‘やはり、観光客の増加と共に値段が高くなった品質は良い’

‘品質と値段があっている’

‘高いけど、おいしい。物はいいから高いのはしかたがないのかな。’

‘値段は、手ごろで、品質は、最高である’

‘スーパーで購入しやすい値段であった。’

‘県外出身なので「珍しいものを食べた」とは思うが、そこまで思い入れはない。’

‘時期のものだから、値段も買いやすく、甘くて美味しい’

‘昨年よりも高く、こぶりが多い’

‘食べる部分が少ない’

‘値段も手頃で美味しい’

‘オスと較べると安い’

‘安くはないが、時期が来たら食べるもの的感覺’

‘産地の割には価格が高い’

‘手軽に購入、調理でき、味も良いので毎年香箱の季節を楽しみにしています。他所では食べられない希少なところも、購買意欲を刺激しますし、他県の方にも自慢です。’

‘1杯 400円～800円 みがつまって美味しかったです。子供の時からで、石川のソウルフードです。’

‘高価’

‘購入できる価格帯である’

‘おいしいが割高感がある’

‘ピンキリでした。でも自宅で食べるのにはじゅうぶんです’

‘昨年から今年にかけて例年より高いと思った。品質は良いと思う。’

‘年によって値段がまちまちなので、毎年とは言えないが購入している。香箱のほうがカニのおいしいところをいただいている気がして好き。内子も外子も新鮮なものが出回る地元でしか味わえないので、金沢に生まれてよかったと’

‘普通の値段で普通の品質’

‘1パイ700円位でした 自宅ではさばくのが大変でした’

‘安価で買って解禁になった季節感も味わえてズワイガニより買う機会は多い。ただ香箱も最近は値が上ってるようだ。’

‘10年以上前に数百円で購入、おいしい、最近家族が蟹アレルギーで買わないが高くなったと思う’

‘まあまあ手が出る価格で新鮮で美味しいから’

‘値段も手頃で美味しい’

‘小さくて食べにくい部分はありますが、安価で、季節限定の希少性もあり、贈っても喜ばれます。’

‘安かった印象です。味は美味しかったです。’

‘値段が手頃で買いやすい。’

'高い'

'リーズナブルな価格で買える。味は繊細で美味しい'

'昔に比べて値段のわりには小さくなった様な気がする。'

'家庭での普段の食卓に出せる程度の手軽さがよい。近所のスーパーで買えて、味もよい。'

'美味しかった'

'品質は最高です。'

'リーズナブルなのに味は美味しくて満足できます。'

'スーパーで3匹1000円。茹でてあるので調理しやすい。'

'昔は手頃な価格でよく食べていたよねえ！'

'すごく美味しかった'

'まあまあ、手ごろなお値段'

'なんとなく旬のものとして購入する。食べるのが面倒。'

'安いものは貧弱。あまり小さいものは採らないようにするべきだ。'

'内子が好きなので中が見えない分、購入するときはくじ引きの気分で買う。'

'値段相応においしい。'

'値段は、お手頃で品質は、値段の割りには、良かったです'

'個人的には身を取り出すのが面倒。'

'蟹の解禁日が季節を感じる。値段も安く、身も赤子も全て食することが魅力です。'

'販売している場所や・店により、蟹の大きさ(大小)の差が大き過ぎる。小は食べる部位が少なすぎ、加工食品に転換すべきだと思います'

'大変おいしくいただきました。値段はそれ相応のものだと思います'

'価格は妥当'

'いつもながら食べにくいとおもいつつ、何となく購入している。'

'安くて美味しかったです。'

'いきいき魚市で一匹900円ほどでした。岡山の実家に送り好評でした。'

'値段は安いし味噌が特に美味しい。'

'加能蟹は食べたいが値段が高くて手がでないが香箱は手軽に買える。子供の頃から食べていて馴染みがある。内子が美味しい。'

'美味しい。アジト品質が価格と一致しているものだと思う。'

'スーパーマーケットで、700円ぐらいのものを購入。それなりにおいしかったが、身が少ないと思った。'

'値段も品質もこの値段であれば、良いと思う。'

'地元で買ったので特に値段や品質は気にしていませんでした。品質に関してはいいものだったので。'

'美味しい、身が沢山入っている'

'ズワイガニに比べ知名度は落ちる味は個人的に香箱ガニの方が好きです。'

'スーパーでは割と安く買えるが小さくて料理や食べるのが面倒。魚屋さんのものは高いが大きくて食べ応えがある'

'以前スーパーで購入しました。カニはやはり高級品ですね。値段はなるべく手頃なものを選びましたので、品質もそれなりだったと思います。'

'適当な値段でよろしいと思いました。'

'安くてうまい。'

'値段は妥当だと思います。決して安いとは思いませんが、季節を感じるし、子供たちも大好きです。'

'リーズナブルだと思うけど、もっと安かったらもっと購入すると思う。'

'ズワイガニよりも家庭的であり、もっと安くならないか。'

'10年前は3匹で1000円のものがあったが最近では1500円になり少し高く感じる。'

'特にあまり無い'

'少し高価であるが、季節物で食べたくなる'

'安くて旨い。家庭で食べるには、コウバコニが一番良い。'

'1匹500円?1000円くらい、ちょうどよいと思う'

'高いのが有れば安いのもある'

'大変おいしかった。'

'美味しいが面倒である'

'最近値段が高い。'

'高い'

'加能がにに比べて手頃な価格帯ですので、買いやすい。値段の割に美味しいとおもいます。'

'昔(40年前)は、おやつのようによく食べたものだが、今は高いし、カニ剥きが邪魔。食べ物がいっぱいあり、安くて美味い'

'2千円ほど。美味しかったです。'

'高いが美味しいと思う'

'昔より、値段は高く品質は落ちていると思う。昔の方がが、身やみそや子がぎっしりつまっていておいしいものが身近にあったと思う。'

'手頃な値段で購入出来、シーズンの間は何度も頂きます。甘みがあって美味しい。'

'昔は手頃な値段だったのに、観光客が増えてから値段が上がり、買わなくなった。香箱がに小さくなった気がする'

'基本的に購入するお店を決めているので問題ないのですが、スーパーのものは身が少なく品質が悪いように感じます。'

'オスに比べて安い、身の量の割には高い。内子はおいしい。'

'昔からなじんだ味で値段も妥当なものと思う'

'香箱は加能より安いので手軽に買うことが出来、味も美味しい。底引き解禁されたらすぐ食べてます。'

'近年値段が高騰している'

'一匹千円、品質良好'

'あまり買わないけど、時々買うにはお手頃で美味しい。'

'季節に一度くらいしか食べない。高いので。昔はもっと安かったのでおやつ代わりに食べたが今は高すぎてそんなにしょっちゅう食べられない'

'1ぱい700円位で品質は良かった。'

'値段が手頃でおいしく幼少のころから季節ものとして食べてきたので馴染みがある。'

'高いので数年に一度くらいしか買えない'

'安くてかいやすい'

'価格がリーズナブルでいい。'

'加能ガニと一緒にミソを味わいたくて購入します。'

'ズワイより香箱の方が美味しいです。でも高いので年に1.2回しか食べません'

'値段が高く何時でも食べることができない。'

'1杯500円~1000円と安価で、十分な内子と外子が堪能できる。'

'1000円'

'そこそこの価格品質は良い'

'こちらの方が好きですね。'

'980円 スーパーにて。身がしっとりして美味しい。'

'申し分ない市場やスーパーで手頃に買える。'

'妥当'

'値段は忘れたが美味しかった記憶がある'

'値段が、高い'

'5000円位'

'オスのズワイガニよりも安価なので、手が出やすい。'

'スーパーでは買いやすい値段。子がおいしい。'

'1パイ1500円くらいだったかと思います。大きめで重くて子がたくさん詰まっている良いものでした。'

'5000円から、7000円 身もおいしいがかにみそがうまい'

'庶民的で値段も手頃、味は普通'

'いつもスーパーで買うので、1000円前後ですそれなりにおいしい'

'季節の食材として自宅にて食したもので値段もリーズナブルで年に2~3回位購入する'

'新鮮でおいしかったです。値段相応でした。'

'最近高くなりました。'

'年に何回も食べるものではないので、お手頃価格で買えるときに買い、満足しています'

'一杯500円程度(年に何回も食べたいので)。香箱かには大好きです。高いものには手が届きませんが安くても足が取れても子をいただくので充分美味しいです'

'価格帯が広いので予算に応じて購入できるのが良い。味も濃くて香箱のほうが親しみがある。'

'以前より値段が高くなったと思います。'

'700円程度'

'雄より価格的に購入しやすい'

'ズワイガニよりも身が繊細で美味しいです。あかこが好きです。'

'こんなものか'

'価格・品質については、特に問題ありません。'

'とてもおいしいです'

'ズワイより安く普段の食卓用に購入しやすい。内子外子を味わいたいため、いつも香箱を食べています。'

'高すぎるように思います'

'内子が身よりおいしい'

'購入時期によって値段が変わるので適当な値段の時に買っている。昔からコウバコのほうに馴染みがある。'

'年々値段が上がるのに小さくなっている気がする'

'適価でした。品質は良好でした'

'香箱のほうがお値段もサイズも手ごろな気がします。'

'安価な時は500円ほどで、高値の時は1000円ほど。品質は、その時々です。'

問18 購入したことがない理由を選んでください(複数選択可) ※問15で「いいえ」と答えた人

任意回答

'外食で食べたい。'

'親からもらえる'

'家族が買って来るから。'

'知人の漁業関係者からもらう'

'小さく、カニを食べたという感じがしないから。'

'家で買ってまで食べる機会がない'

'加能がにと同様の理由'

'頂きもの'

'義両親がご馳走してくれるから。'

'卵アレルギー'

'親戚から貰う'

'仕事上頂けるから。'

'頂き物でしか食べた事がないから'

問20 問19の評価の理由として当てはまるものをひとつ選んでください

任意回答

'知名度、スーパーでもアピールされてる'

'以前から食卓に上るし、海近い嫁ぎ先では頂き物で大概、シーズンは食べられる'

'ネーミングが良いです'

'知名度が低い'

'よくニュースで取り上げられているから有名だと思っていた。'

'ブランド力がないのに価格で背伸びしている'

'知名度がない'

'他県のを食べた事がないので比較できない。'
'子供の頃から食べていたので、身近な蟹のイメージで高級な感じはしない'
'県内外の人に広く知られているイメージがある。また、金沢おでんの具としてもとても有名なので。'
'目にする事も多くどこにでも売っている'
'料理した姿が素晴らしい！'
'違いは分からないが、ネーミングがよい。'
'他産地のものを食していない。'
'有名'
'名前を耳にするから。話題にあがる。'
'他産地のものがあることを知りませんでした。香箱ガニ＝石川県のイメージです。'
'あまり知られてないと思う。'
'全国的に知られてないと思うから。'
'他産地のメスガニはあまり食べない。'
'他産地のものを食べたことがない'
'ネーミングがよいし、高級な冬の日本海の幸というイメージがしっくりきます。'
'名は昔から聞いているから。'
'買って食べようとは思わない'
'よくわからない'
'ほとんど食べてないので わからない。'
'全国ニュースで知られる'
'名前が謎めいていて面白い'
'金沢おでんで有名だから'
'名前がきれい。'
'ネーミングがよい。'
'テレビで見たことがあるので'
'他産地のものを食べた記憶がないので判断がつかない。味としてはコウバコの方が内子外子もあり食べ買いがある。'
'金沢おでんにて、高まった。'