

平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート

「JAPAN RICE」セミナーアンケート書

※本日は、2時間のセミナーにお越しいただき、大変感謝しております。セミナー終了後、お手紙が届く場合がありますが、以下のアンケートにお答えいただくを御希望員にお送りください。

- あなたは日本米が好きですか？
好き いいえ おもしろくない
- あなたは日本米を食べることがありますか？
はい いいえ
- どのくらいの頻度で日本米を食べますか？
週1回以上 月1回程度 2-3カ月ほど一度 年1-2回程度 食べない
- 日本米を食べるのは主にどこですか？
自宅/飲食レストラン ラウンジ/うどん屋 アイスクリーム利用 カフェ
行ったことがない その他（ ）
- あなたは、自宅で日本米を作ったり食べたりしますか？
自宅で作ることもある 作らないが時々作り食べることはある 全くない
- 日本米や日本米を生にどこで購入しますか？
スーパー アジア系食料店 日系食料店 インターネット 購入したことがない
その他（ ）
- 日本米や日本米について、どのようなイメージをお持ちですか？
価格が高い 食べ方が分かりづらい 食品表示ラベルが読みづらい/内容物が分かりづらい
どこで販売しているのかが分からない 健康に良い 美味らしい 半端がかかっている
安全 盛り付けが美しい レストランなどの注文の方法が分かりにくい
独特の食感/臭いがある 味が薄い ベジタリアンに向いていない
その他（ ）
- セミナーの内容は満足ゆくものでしたか？
 非常に満足 満足 満足ではなかった おもしろくない
- セミナーの内容で特に印象に残った点はありませんか？
 全クリアンサー
- 日本米への理解は深まりましたか？
十分に深まった 深まった あまり理解できなかった おもしろくない

(裏面に続く)

11. 1: あなたの持っている日本食品・日本食をお答えください。2: また、その中で食べたことがあるものはどれですか。3: また、興味がある日本食品・日本食は何ですか？ (複数回答)

	1: 持っている	2: 食べたことがある	3: 興味がある
寿司/刺身			
天ぷら			
和風に練付けされた焼き魚			
和風に練付けされた煮魚			
魚の佃煮類			
味噌汁			
日本茶			
豆腐			
日本酒			
焼き鳥			
おにぎり			
うどん/そば			
カレーライス			
ラーメン			
すき焼き			
しゃぶしゃぶ			
お好み焼き			
焼き肉			
天婦子(あらび・せんべいなど)			
餅類なし			

12. 日本食の情報は、普段どのような形で入手していますか？
インターネット テレビ/ラジオ 新聞 雑誌・書籍 レストランガイド 友人・知人 飲食店
レストラン スーパー・百貨店 食料専門店 その他(具体的に)

13. もししければ、あなたのご職業をお聞かせください
 ()

※アンケートのご協力、有難うございました。

Japanese Rice and Rice Industry Export Promoter Association (JREPA)

・ 回答数 110 票
 全問回答 33票/30.0%
 FA以外全問回答(上記含む) 101票/91.8%

・15日 第一回 回答数 52 票
 全問回答 15票/28.8%
 FA以外全問回答(上記含む) 47票/90.4%

・15日 第二回 回答数 58 票
 全問回答 18票/31.0%
 FA以外全問回答(上記含む) 54票/93.1%

調查結果

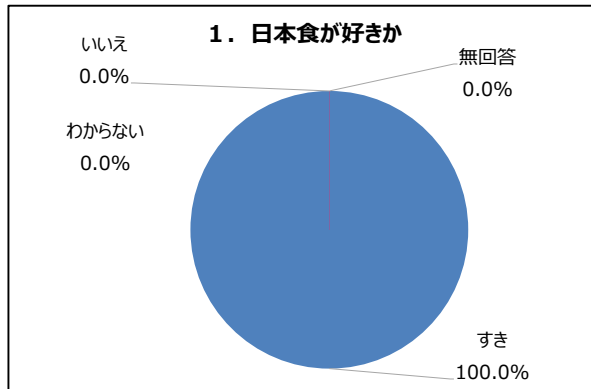


実施二回とも、全員が日本食が好きという回答。

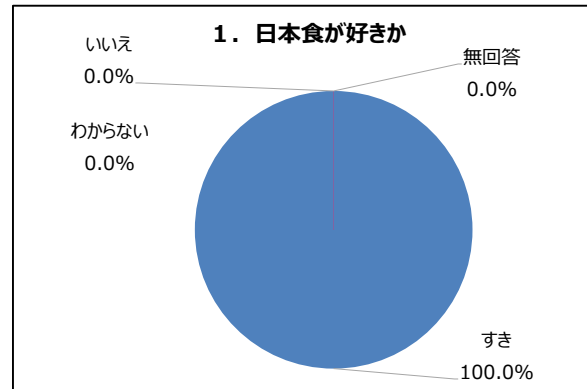
【1. あなたは日本食が好きですか】

	(n=)	すき	いいえ	わからない	無回答
シンガポール	110	110	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0

15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



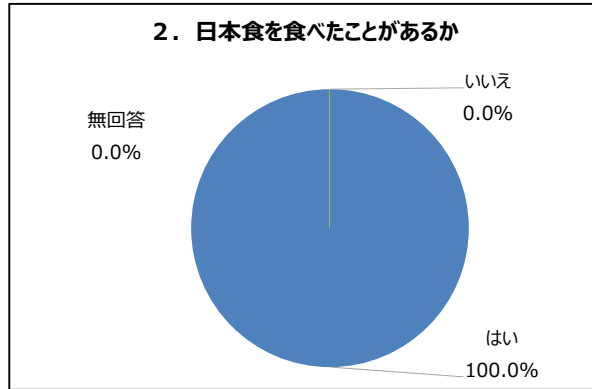
	(n=)	すき	いいえ	わからない	無回答
1回目	52	52	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0
2回目	58	58	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0

実施二回とも、全員が日本食経験者。

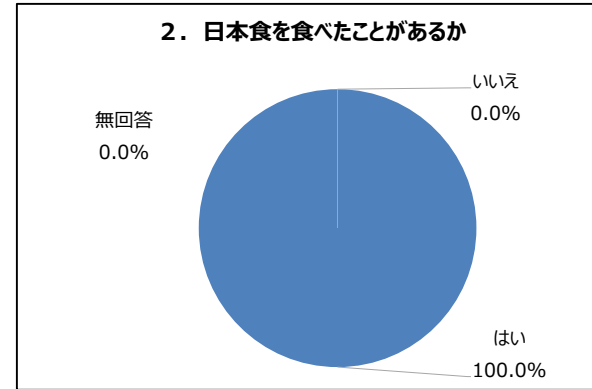
【 2. あなたは日本食を食べたことがありますか】

	(n =)	はい	いいえ	無回答
シンガポール	110	110	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0

15日第一回 (n = 52)



15日第二回 (n = 58)



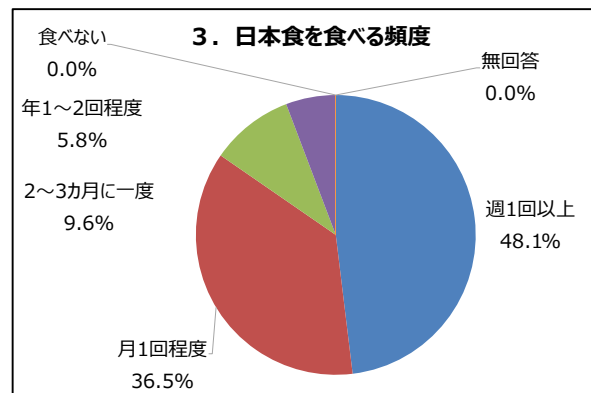
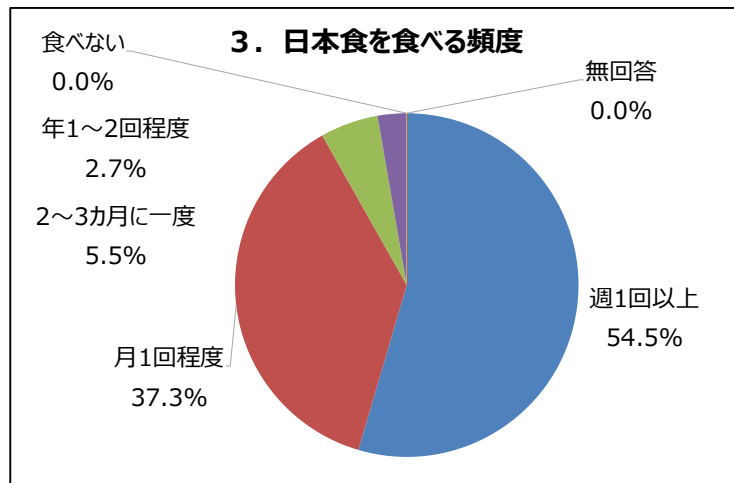
	(n =)	はい	いいえ	無回答
1回目	52	52	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0
2回目	58	58	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0

平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

飲食頻度は、二回目の参加者が圧倒的に高いが、半数の人たちは日本食を食べることが習慣化している人たちといえる。

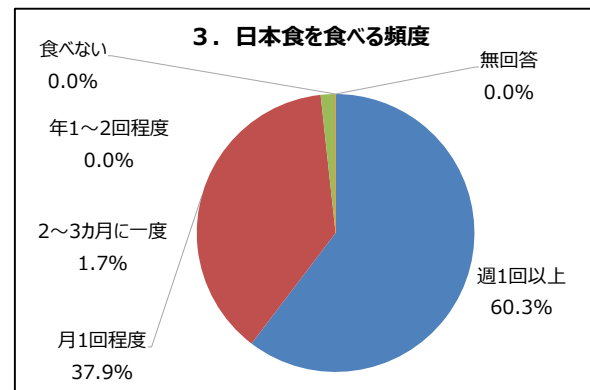
【 3. あなたは、日本食を食べることがありますか】

15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)

(n=)	週1回以上	月1回程度	2~3か月に一度	年1~2回程度	食べない	無回答
シンガポール	110	60	41	6	3	0
	100.0	54.5	37.3	5.5	2.7	0.0

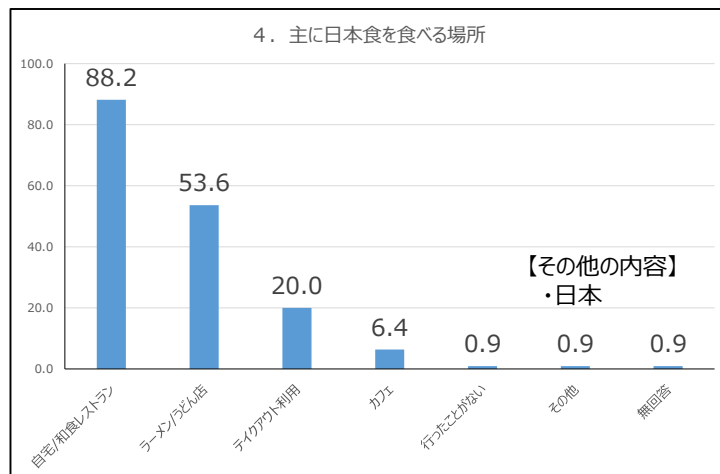


(n=)	週1回以上	月1回程度	2~3か月に一度	年1~2回程度	食べない	無回答
1回目	52	25	19	5	3	0
	100.0	48.1	36.5	9.6	5.8	0.0
2回目	58	35	22	1	0	0
	100.0	60.3	37.9	1.7	0.0	0.0

平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

飲食場所は、自宅/レストランが多く、次いでラーメンやうどん店。

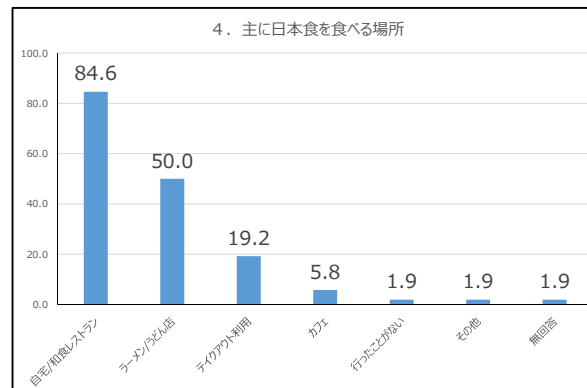
【 4. あなたは、いつも、どこで日本食を食べますか】



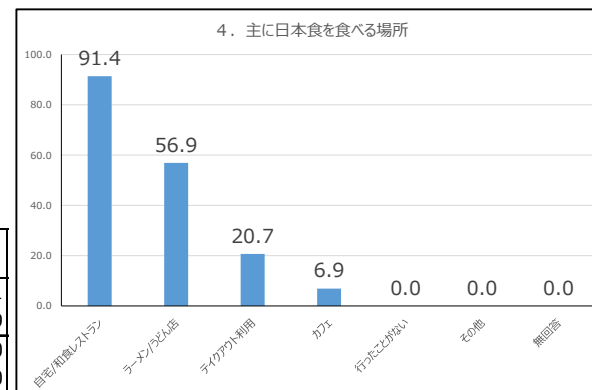
	(n =)	自宅/和食レストラン	ラーメン/うどん店	テイクアウト利用	カフェ	行ったことがない	その他	無回答
シンガポール	110	97	59	22	7	1	1	1
	100.0	88.2	53.6	20.0	6.4	0.9	0.9	0.9

	(n =)	自宅/和食レストラン	ラーメン/うどん店	テイクアウト利用	カフェ	行ったことがない	その他	無回答
1回目	52	44	26	10	3	1	1	1
	100.0	84.6	50.0	19.2	5.8	1.9	1.9	1.9
2回目	58	53	33	12	4	0	0	0
	100.0	91.4	56.9	20.7	6.9	0.0	0.0	0.0

15日第一回 (n = 52)



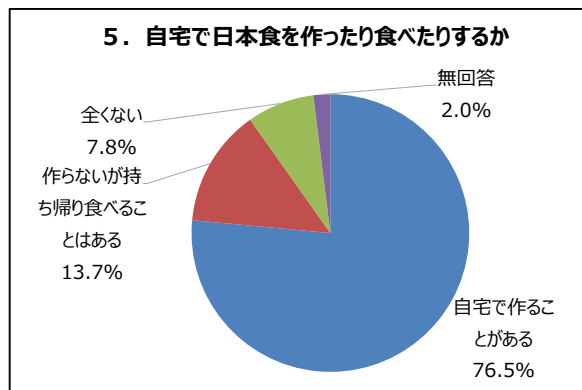
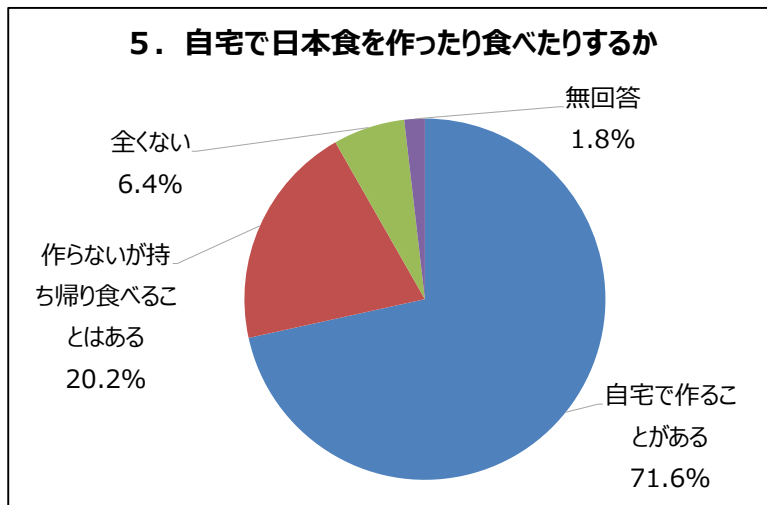
15日第二回 (n = 58)



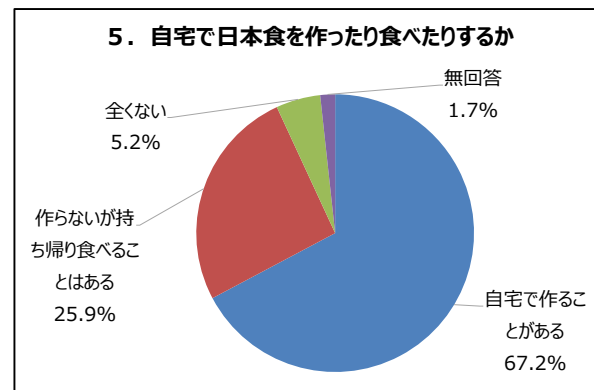
問4のどこで食べているかという質問の詳細は、自宅で料理をする、という人が7割以上いることが分かる。テイクアウトを入れると、9割の人たちが自宅で日本食を食べていることが分かる。

【 5. あなたは、日本食を料理することがありますか】

15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



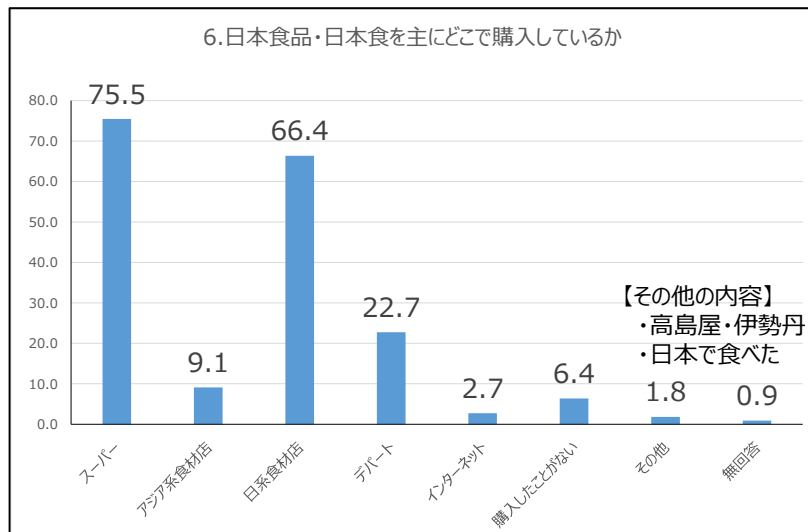
(n=)	5. 自宅で日本食を作ったり食べたりするか			
	自宅で作るこ	作らないが持ち帰り食べるこ	全くない	無回答
シンガポール	110	78	22	7
	100.0	70.9	20.0	6.4

(n=)	5. 自宅で日本食を作ったり食べたりするか			
	自宅で作るこ	作らないが持ち帰り食べるこ	全くない	無回答
1回目	52	39	7	4
	100.0	75.0	13.5	7.7
2回目	58	39	15	3
	100.0	67.2	25.9	5.2

平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

日本食材の購入は、「スーパー」「日本系食材店」「デパート」が基本。
 実際に現地店舗を視察したが、日本食材のうち日本産のものも多く販売されており、購買環境は整っていると考えられる。

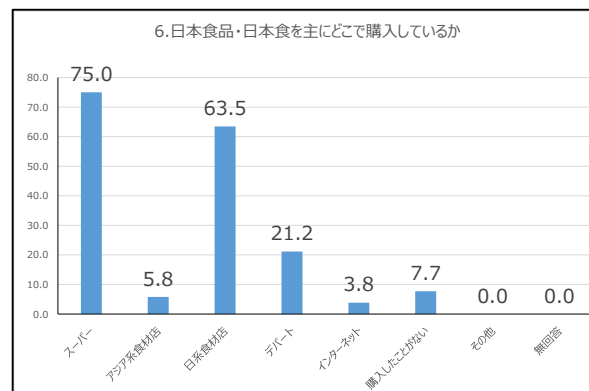
【 6. あなたは、日本食品や日本食をどこで買っていますか 】



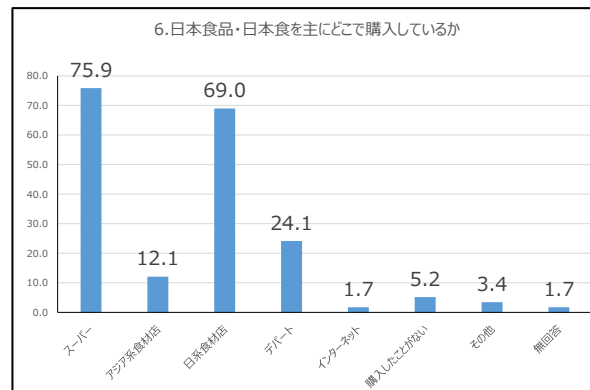
	スーパー	アジア系食材店	日系食材店	デパート	インターネット	購入したことがない	その他	無回答
シンガポール (n =)	110	83	10	73	25	3	7	2
	100.0	75.5	9.1	66.4	22.7	2.7	6.4	1.8

	スーパー	アジア系食材店	日系食材店	デパート	インターネット	購入したことがない	その他	無回答
1回目 (n =)	52	39	3	33	11	2	4	0
	100.0	75.0	5.8	63.5	21.2	3.8	7.7	0.0
2回目 (n =)	58	44	7	40	14	1	3	2
	100.0	75.9	12.1	69.0	24.1	1.7	5.2	3.4

15日第一回 (n = 52)



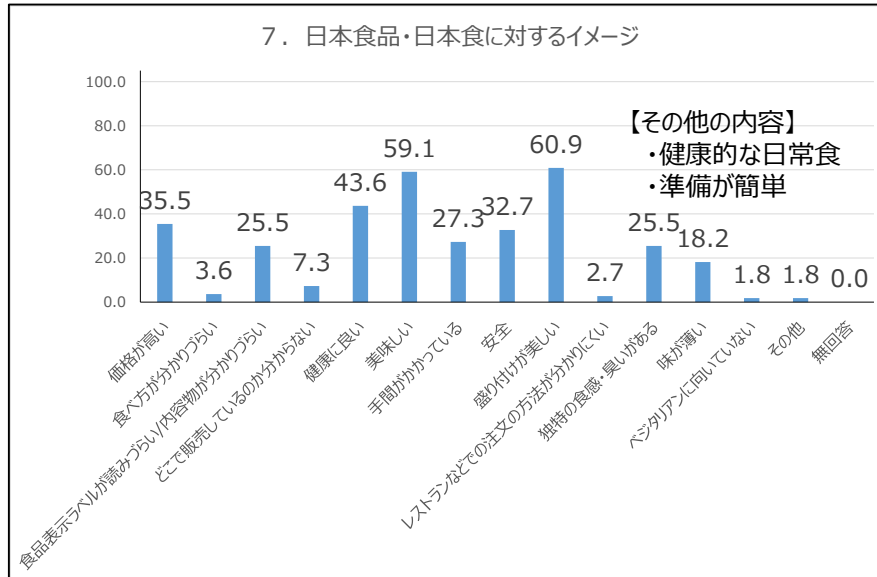
15日第二回 (n = 58)



平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

日本食材に対するイメージは、「盛り付けが美しい」「美味しい」「健康にいい」と続く。「価格が高い」という印象もあるが、「食品表示・内容物が分かりづらい」という意見も4人に1人が感じている。

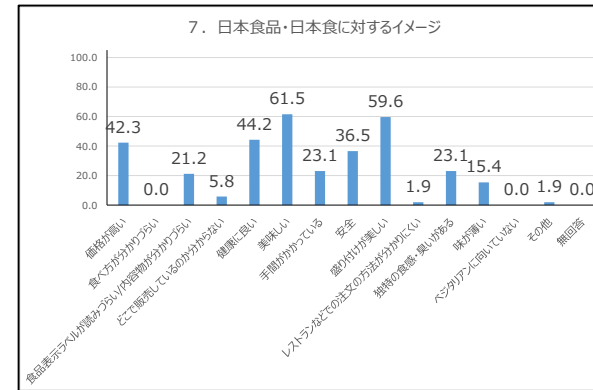
【 7. あなたの持つ、日本食品や日本食の印象をお答えください】



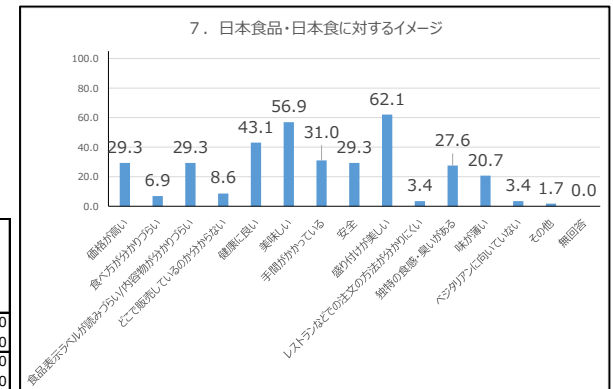
	価格が高い	食べ方が分かりづらい	食品表示ラベルが読みづらい/内容物が分かりづらい	どこで販売しているのか分からない	健康にいい	美味しい	手間がかかっている	安全	盛り付けが美しい	レストランなどの注文の方法が分かりにくい	独特の食感・臭いがある	味が薄い	ベジタリアンに向いていない	その他	無回答	
シンガポール (n=)	110	39	4	28	8	48	65	30	36	67	3	28	20	2	2	0
	100.0	35.5	3.6	25.5	7.3	43.6	59.1	27.3	32.7	60.9	2.7	25.5	18.2	1.8	1.8	0.0

	価格が高い	食べ方が分かりづらい	食品表示ラベルが読みづらい/内容物が分かりづらい	どこで販売しているのか分からない	健康にいい	美味しい	手間がかかっている	安全	盛り付けが美しい	レストランなどの注文の方法が分かりにくい	独特の食感・臭いがある	味が薄い	ベジタリアンに向いていない	その他	無回答	
1回目 (n=)	52	22	0	11	3	23	32	12	19	31	1	12	8	0	1	0
	100.0	42.3	0.0	21.2	5.8	44.2	61.5	23.1	36.5	59.6	1.9	23.1	15.4	0.0	1.9	0.0
2回目 (n=)	58	17	4	17	5	25	33	18	17	36	2	16	12	2	1	0
	100.0	29.3	6.9	29.3	8.6	43.1	56.9	31.0	29.3	62.1	3.4	27.6	20.7	3.4	1.7	0.0

15日第一回 (n=52)



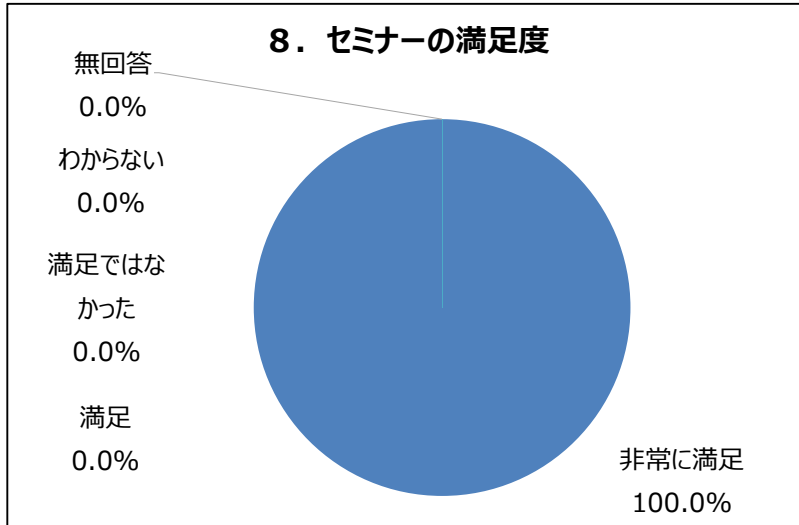
15日第二回 (n=58)



平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

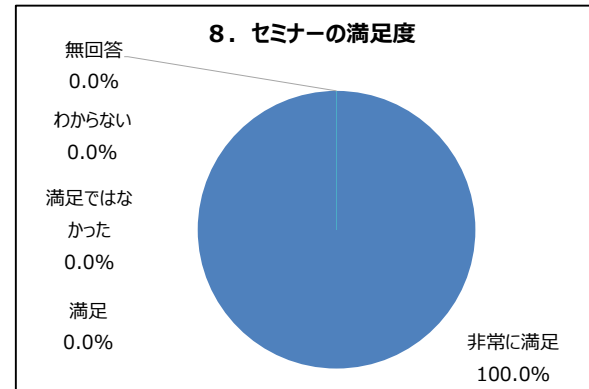
セミナーは、全員「非常に満足」という回答であった。

【 8. あなたの、セミナーの満足度をお答えください】

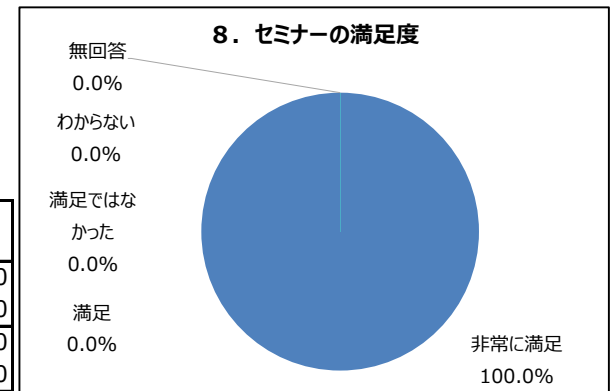


(n =)		非常に満足	満足	満足ではなかった	わからない	無回答
シンガポール	110	110	0	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0

15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



(n =)		非常に満足	満足	満足ではなかった	わからない	無回答
1回目	52	52	0	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
2回目	58	58	0	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0

講義内容がシンプルで分かりやすく、お米の調理方法の理解や、もっと知りたいという声も見られる。

【 9. セミナーで印象に残ったことはありますか】

【 15日第一回】

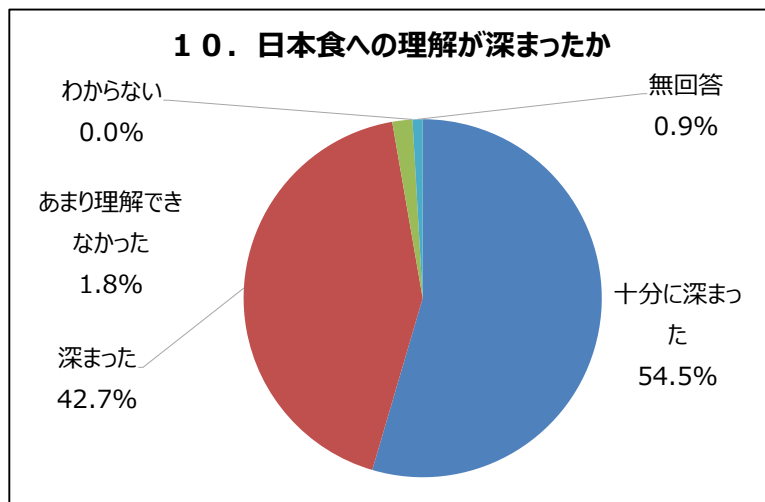
- ・面白かった
- ・簡単な準備
- ・講師による丁寧な説明が良かった
- ・講師のシェフとしてのプロフェッショナリズム
- ・講師の説明は分かりやすかった
- ・コメの洗い方
- ・コメの調理法
- ・コメの品質の良さ
- ・専門的で助けになる知識を学べた
- ・ない
- ・日本式コメ調理法、健康との関係
- ・非常に簡単だったと思う
- ・非常に複雑で、少し混乱した
- ・非常に良いことを教えてもらった。しかし準備されていたものが汚かった。
- ・複雑だったが、面白かった
- ・太巻きの簡単な作り方
- ・輸入規制
- ・レシピに書かれていた分量が間違っていた
- ・わかりやすかった

【 15日第二回】

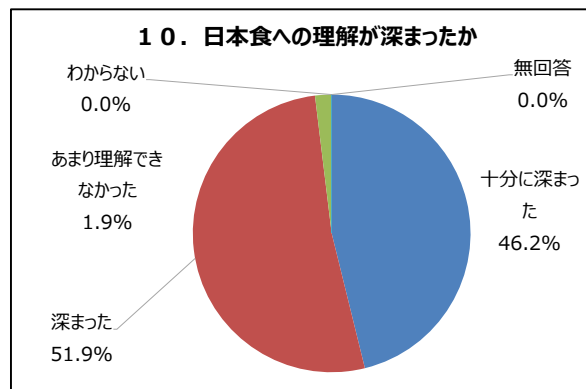
- ・良く整理されていた
- ・やる気を感じた
- ・巻きずしづくり
- ・巻きずし
- ・非常に参考になった。コメについて沢山学んだ。
- ・日本のコメと酒についてもっと学びたい
- ・内容が多かった
- ・調理用具のセットが1個しかなかった。そのため、自分の順番が来るまでにかかなり時間がかかった。
- ・調理用具が小さすぎた。先に行われた沖縄県のイベントの方が良かった。
- ・沢山の材料があった
- ・酢飯はしょっぱい
- ・スピーカーがうるさかった。また、調理器具が1個しかなかった。
- ・素晴らしい講師だった
- ・スタッフが優しくかった
- ・新鮮な材料、寛大なスポンサー、親切で優しい雰囲気
- ・新鮮な材料
- ・地元のコメと日本のコメ、それに文化
- ・シェフが良かった
- ・コメを調理するための準備方法
- ・コメを洗う技術
- ・コメの実演
- ・講義の進みが早く、整理できなかった
- ・興味深かった
- ・技術を深く知れた
- ・良い食事
- ・良い説明であった
- ・巻きずしはとてもおいしかった
- ・巻きずし
- ・本物の日本人シェフ
- ・詳細な指導
- ・酒
- ・コメの調理法
- ・コメ・酒の知識を学んだ
- ・教室がうるさかった
- ・面白かった

ほぼ全員が、日本食についての「理解が深まった」と回答。二回目の参加者は6割以上が「十分に深まった」と回答している。

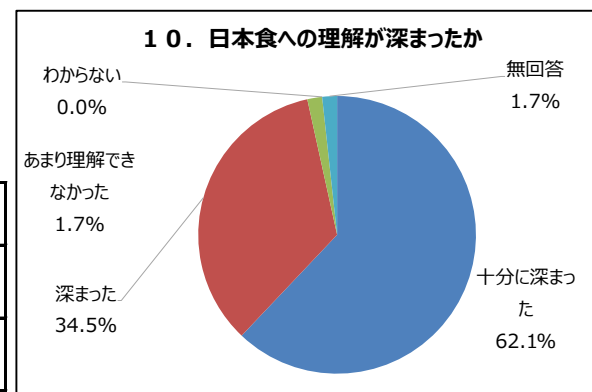
【 10. 日本食への理解が深まったか】



15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



	(n=)	十分に深まった	深まった	あまり理解できなかった	わからない	無回答
シンガポール	110	60	47	2	0	1
	100.0	54.5	42.7	1.8	0.0	0.9

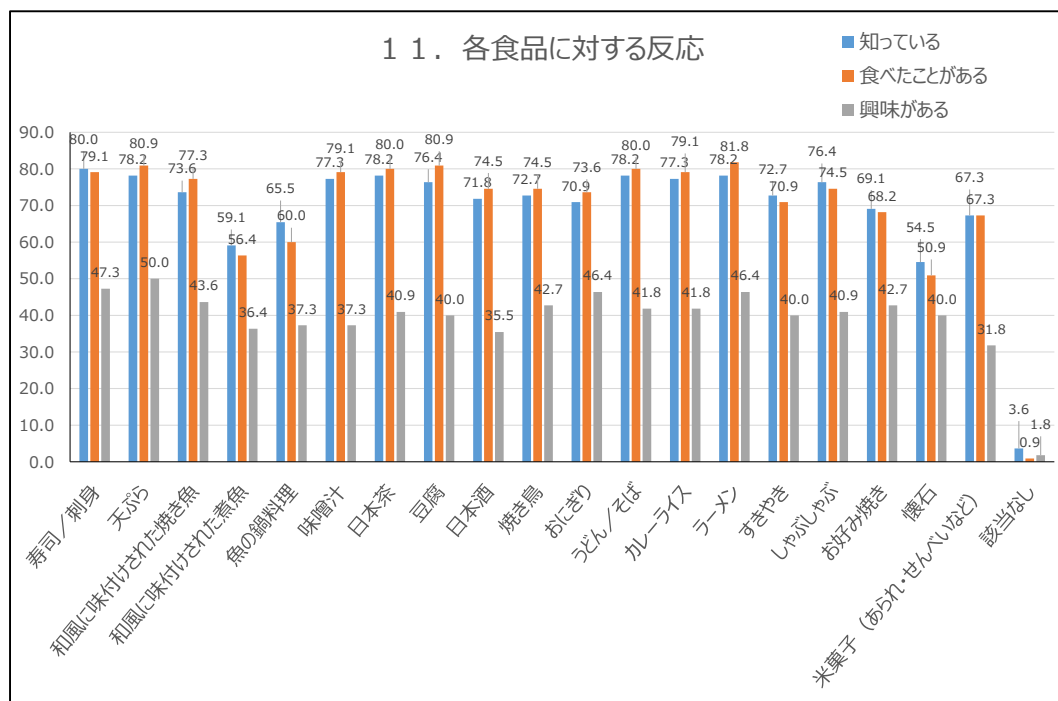
	(n=)	十分に深まった	深まった	あまり理解できなかった	わからない	無回答
1回目	52	24	27	1	0	0
	100.0	46.2	51.9	1.9	0.0	0.0
2回目	58	36	20	1	0	1
	100.0	62.1	34.5	1.7	0.0	1.7

平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

日本食の認知と飲食経験は、魚料理や懐石料理以外は、7割～8割とすべての料理について高い値となっている。

【1 1. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	88	87	52
天ぷら	80.0	79.1	47.3
和風に味付けされた焼き魚	86	89	55
和風に味付けされた煮魚	78.2	80.9	50.0
魚の鍋料理	81	85	48
味噌汁	73.6	77.3	43.6
日本茶	65	62	40
豆腐	59.1	56.4	36.4
日本酒	72	66	41
焼き鳥	65.5	60.0	37.3
おにぎり	77.3	79.1	37.3
うどん／そば	85	87	41
カレーライス	77.3	79.1	41.8
ラーメン	86	90	51
すき焼き	78.2	81.8	46.4
しゃぶしゃぶ	80	78	44
お好み焼き	76.4	80.9	44.0
懐石	79	82	39
米菓子 (あられ・せんべいなど)	71.8	74.5	35.5
該当なし	80	82	47
全体 (n)	110	110	110

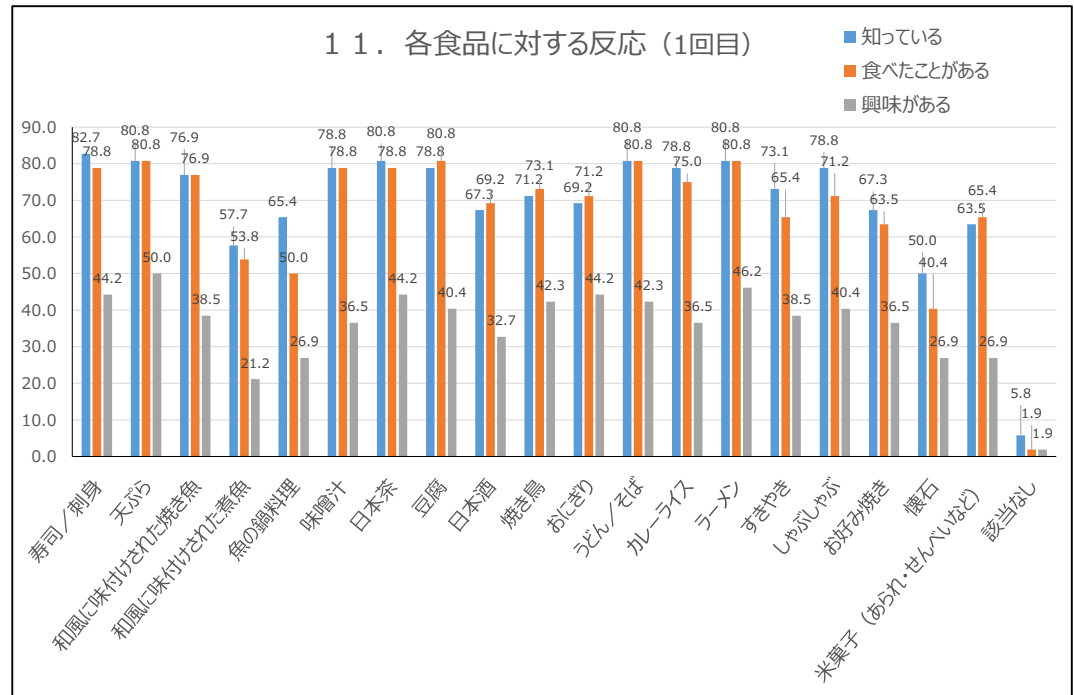


平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

« 15日第一回»

【11. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司／刺身	43 82.7	41 78.8	23 44.2
天ぷら	42 80.8	42 80.8	26 50.0
和風に味付けされた焼き魚	40 76.9	40 76.9	20 38.5
和風に味付けされた煮魚	30 57.7	28 53.8	11 21.2
魚の鍋料理	34 65.4	26 50.0	14 26.9
味噌汁	41 78.8	41 78.8	19 36.5
日本茶	42 80.8	41 78.8	23 44.2
豆腐	41 78.8	42 80.8	21 40.4
日本酒	35 67.3	36 69.2	17 32.7
焼き鳥	37 71.2	38 73.1	22 42.3
おにぎり	36 69.2	37 71.2	23 44.2
うどん／そば	42 80.8	42 80.8	22 42.3
カレーライス	41 78.8	39 75.0	19 36.5
ラーメン	42 80.8	42 80.8	24 46.2
すき焼き	38 73.1	34 65.4	20 38.5
しゃぶしゃぶ	41 78.8	37 71.2	21 40.4
お好み焼き	35 67.3	33 63.5	19 36.5
懐石	26 50.0	21 40.4	14 26.9
米菓子 (あられ・せんべいなど)	33 63.5	34 65.4	14 26.9
該当なし	3 5.8	1 1.9	1 1.9
全体 (n)	52 100.0	52 100.0	52 100.0

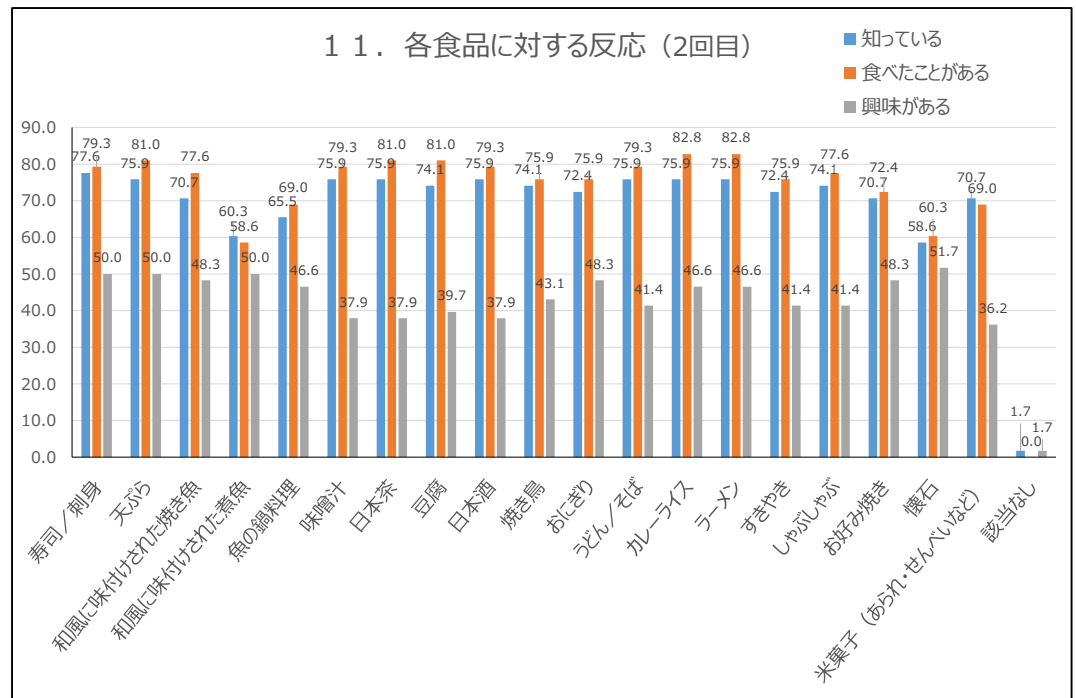


平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

« 15日第二回»

【11. 項目で示した日本食ごとに、①知っているか、②食べた経験があるか、③興味があるか、についてお答えください】

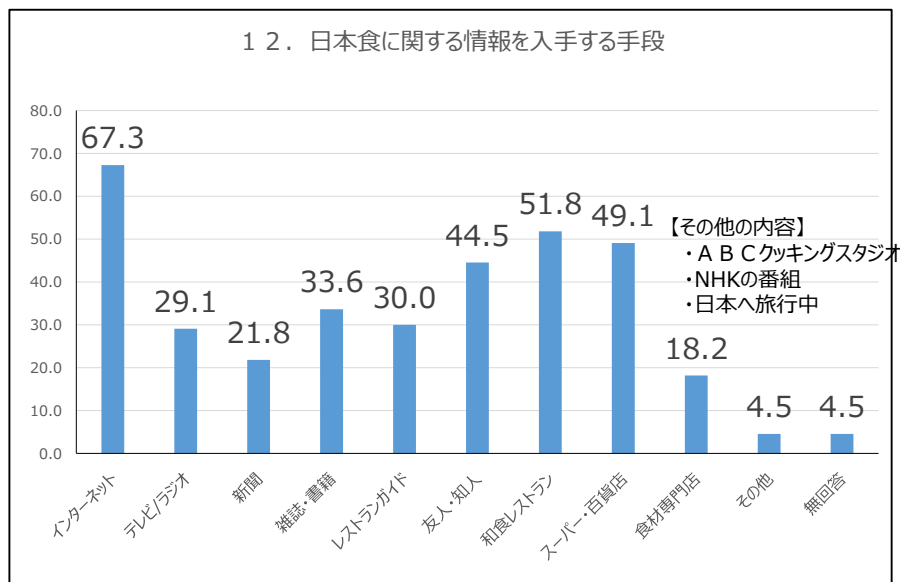
	知っている	食べたことがある	興味がある
寿司/刺身	45 77.6	46 79.3	29 50.0
天ぷら	44 75.9	47 81.0	29 50.0
和風に味付けされた焼き魚	41 70.7	45 77.6	28 48.3
和風に味付けされた煮魚	35 60.3	34 58.6	29 50.0
魚の鍋料理	38 65.5	40 69.0	27 46.6
味噌汁	44 75.9	46 79.3	22 37.9
日本茶	44 75.9	47 81.0	22 37.9
豆腐	43 74.1	47 81.0	23 39.7
日本酒	44 75.9	46 79.3	22 37.9
焼き鳥	43 74.1	44 75.9	25 43.1
おにぎり	42 72.4	44 75.9	28 48.3
うどん/そば	44 75.9	46 79.3	24 41.4
カレーライス	44 75.9	48 82.8	27 46.6
ラーメン	44 75.9	48 82.8	27 46.6
すき焼き	42 72.4	44 75.9	24 41.4
しゃぶしゃぶ	43 74.1	45 77.6	24 41.4
お好み焼き	41 70.7	42 72.4	28 48.3
懐石	34 58.6	35 60.3	30 51.7
米菓子 (あられ・せんべいなど)	41 70.7	40 69.0	21 36.2
該当なし	1 1.7	0 0.0	1 1.7
全体 (n)	58 100.0	58 100.0	58 100.0



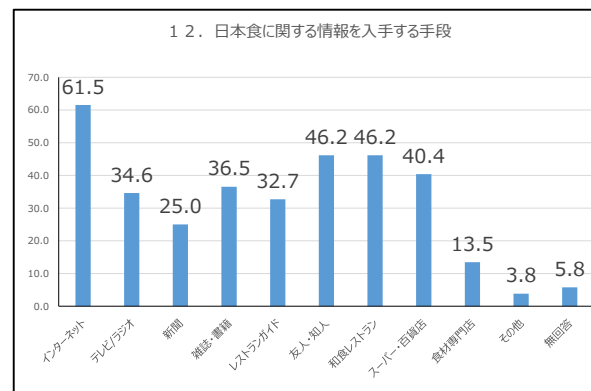
平成27年度 セミナー事業 シンガポール① 米 セミナー アンケート結果

日本食の情報は、「インターネット」「和食レストラン」「スーパー・百貨店」「知人・友人」となっている。
圧倒的にネット情報だが、売り場接点も重要な情報源となっている。

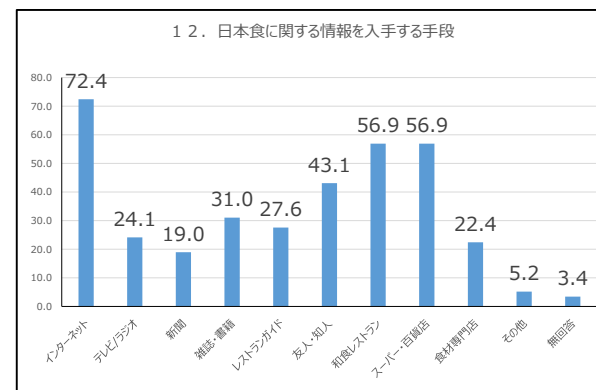
【12. あなたの、日本食に関する情報の入手手段をお答えください】



15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



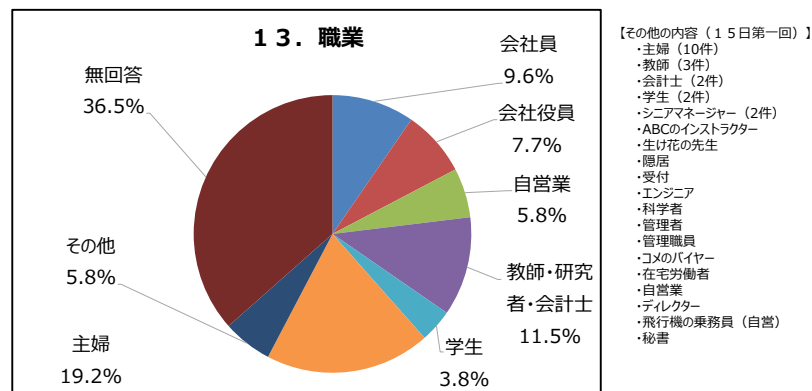
(n=)	インターネット	テレビ/ラジオ	新聞	雑誌・書籍	レストランガイド	友人・知人	和食レストラン	スーパー・百貨店	食材専門店	その他	無回答
シンガポール	110	74	32	24	37	33	49	57	54	20	5
	100.0	67.3	29.1	21.8	33.6	30.0	44.5	51.8	49.1	18.2	4.5

(n=)	インターネット	テレビ/ラジオ	新聞	雑誌・書籍	レストランガイド	友人・知人	和食レストラン	スーパー・百貨店	食材専門店	その他	無回答
1回目	52	32	18	13	19	17	24	21	7	2	3
	100.0	61.5	34.6	25.0	36.5	32.7	46.2	40.4	13.5	3.8	5.8
2回目	58	42	14	11	18	16	25	33	13	3	2
	100.0	72.4	24.1	19.0	31.0	27.6	43.1	56.9	22.4	5.2	3.4

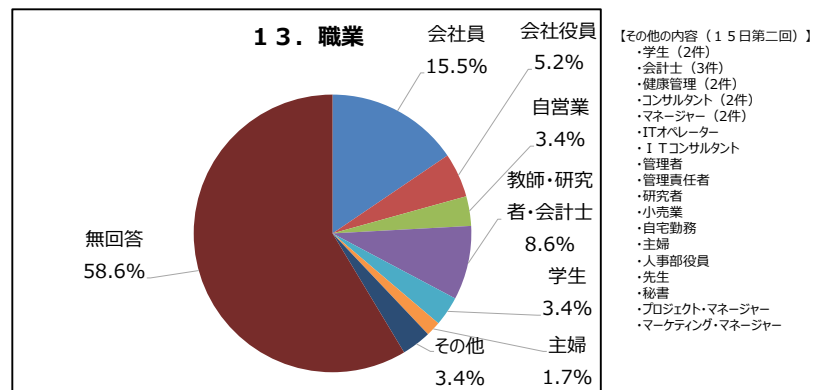
一回目の参加者は主婦層が多く、二回目は専門職に就いている人たちが多いといえる。

【 13. あなたの、ご職業をお答えください】

15日第一回 (n=52)



15日第二回 (n=58)



(n=)		会社員	会社役員	自営業	教師・研究者・会計士	生徒	主婦	その他	無回答
1回目	52	5	4	3	6	2	10	3	19
	100.0	9.6	7.7	5.8	11.5	3.8	19.2	5.8	36.5
2回目	58	9	3	2	5	2	1	2	34
	100.0	15.5	5.2	3.4	8.6	3.4	1.7	3.4	58.6

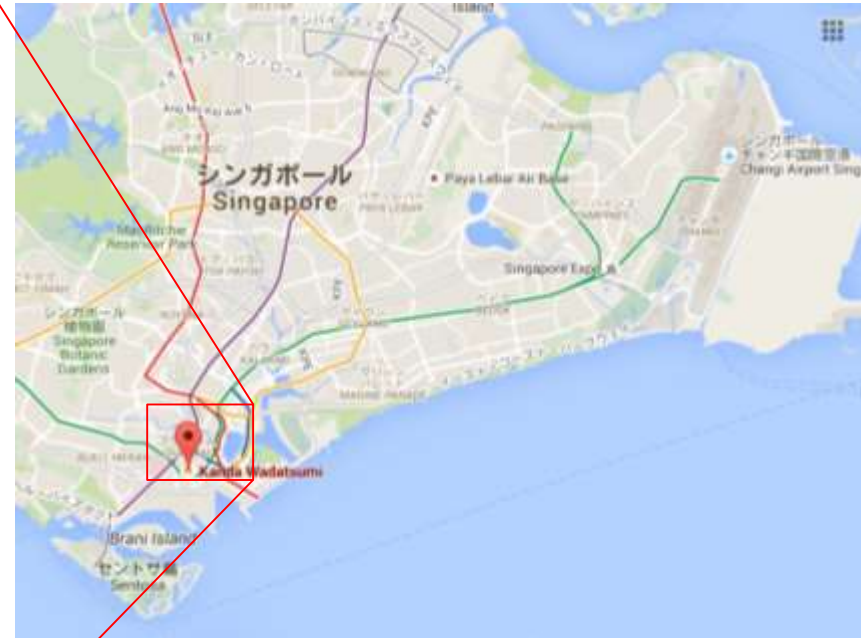
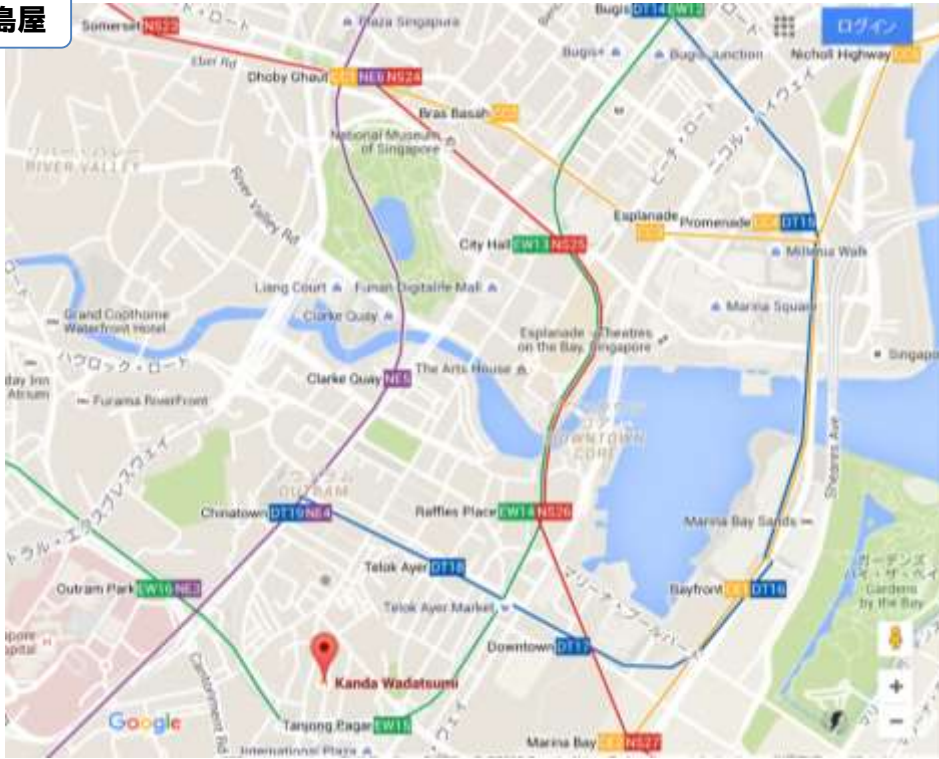
全米輸 ジャパンブランドPR事業

シンガポール②

**全日本水産協議会コラボ
全漁連ワダツミ調理セミナー**

平成27年度 セミナー事業 シンガポール② 水産協議会とのコラボ セミナー会場

高島屋



Kanda Wadatsumi
50 Tras Street Singapore 078989

+65 62216264



平成27年度 セミナー事業 シンガポール② 水産協議会とのコラボセミナー

【セミナー実施】 2016年1月16日(土) 12時～15時

【参加者募集】 水産協議会のネットワークを活用し募集

【基本構成】

時間	内容	担当	備考
12:05	開会宣言	小舟次長	石川県漁協・福井県漁協・全米輸の共同開催
12:06	挨拶	木村理事長	
12:11	メンバー紹介	小舟次長 (通訳)	JREメンバー 7名紹介(肩書き・名前の英語確認)
12:14	講師・通訳紹介	小舟次長	講師:石川県魚居 室田参事 JRE 米田専務 通訳:野間まどか
12:15	レクチャー	室田参事	室田参事 レクチャー 20分
12:35	レクチャー	小舟次長 米田専務	繋ぎ・米田専務紹介 米田専務 レクチャー 20分
12:55	試食会準備	小舟次長	試食会準備アナウンス 10分休憩
13:05	再入場	小舟次長	試食会 原店長紹介
	料理説明	原店長	料理内容・米・日本酒について
13:15	試食会	小舟次長	試食会開始 アンケート協力願い
14:00		小舟次長	閉会へ
	閉会挨拶	古関専務	

平成27年度 セミナー事業 シンガポール② 水産協議会とのセミナー実施風景



調査結果等

- ・参加者は、アンケート結果から日本食を食べることが慣習化している人がほとんどで、自宅で料理する頻度も多かった。また、日本食材はスーパー、デパートや日本系食材店で購入するのが基本であり、日本産のものが多く販売されており、購買環境は整っていると考えられる。
- ・日本食材に対するイメージに対しては、良いイメージをもっているが、一方で「価格が高い」、「食品表示・内容物がわかりにくい」という回答もあり、これら意見についても会員と情報共有し、今後検討したいと考える。
- ・セミナーに対しては、全員非常に満足という回答であり、セミナーについての印象も良かったやわかりやすかったと意見がある一方、もっと知りたいという意見もあり、これらを踏まえ、今後のPR方法について検討していきたいと考える。