

平成26年7月31日公表

## 平成26年度 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国調査 カットフルーツの取扱いに関する意識・意向調査結果

この調査は、平成26年5月上旬から中旬にかけて、農林水産情報交流ネットワーク事業の流通加工業者モニター（食品小売業）189人に対し実施し、147人から回答を得た結果である。

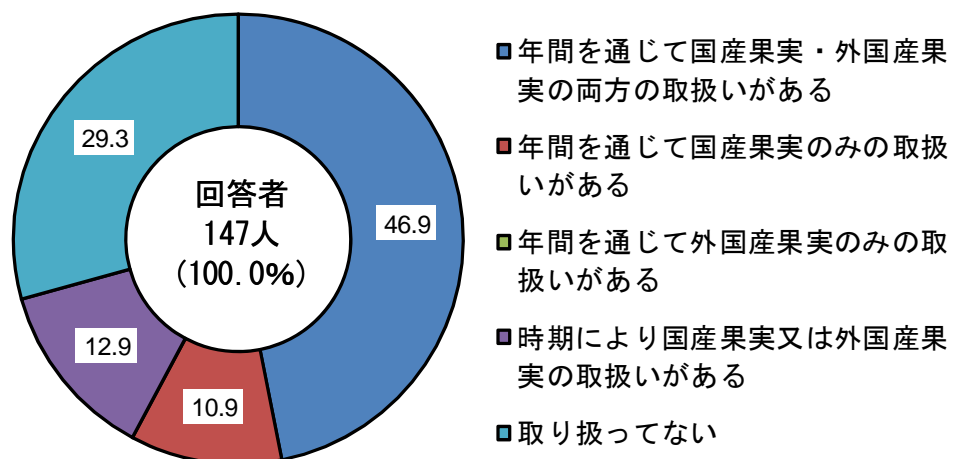
### 【調査結果の概要】

#### 1 果実の取扱状況

##### － 7割の食品小売業者が果実の取扱いがあると回答－

果実の取扱状況について、果実の取扱いがあると回答した割合は70.7%であり、そのうち「年間を通じて国産果実・外国産果実の両方の取扱いがある」と回答した割合が46.9%と最も高く、次いで「時期により国産果実又は外国産果実の取扱いがある」（12.9%）、「年間を通じて国産果実のみの取扱いがある」（10.9%）の順であった。（図1）

図1 果実の取扱状況



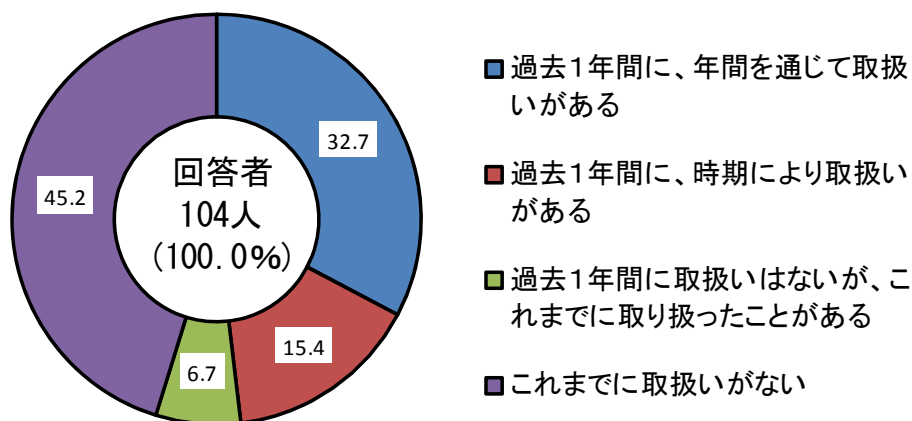
## 2 カットフルーツについて

### (1) カットフルーツの取扱状況

—果実の取扱いがある食品小売業者の5割以上がこれまでにカットフルーツの取扱いがあると回答—

果実の取扱いがある食品小売業者において、カットフルーツの取扱状況について、これまでに取扱いがあると回答した割合は54.8%であり、このうち、「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」と回答した割合が32.7%と最も高く、次いで「過去1年間に、時期により取扱いがある」(15.4%)、「過去1年間に取扱いはないが、これまでに取り扱ったことがある」(6.7%)の順であった。(図2)

図2 カットフルーツの取扱状況

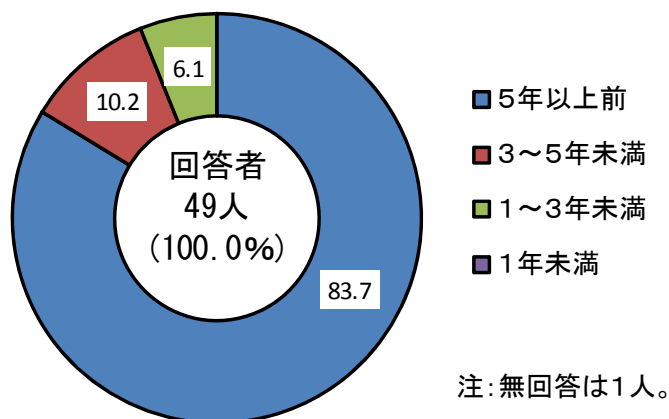


### (2) カットフルーツの取扱開始時期

—8割が5年以上前にカットフルーツの取扱いを開始したと回答—

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの取扱開始時期について、「5年以上前」と回答した割合が83.7%と最も高く、次いで「3～5年未満」(10.2%)、「1～3年未満」(6.1%)の順であった。(図3)

図3 カットフルーツの取扱開始時期

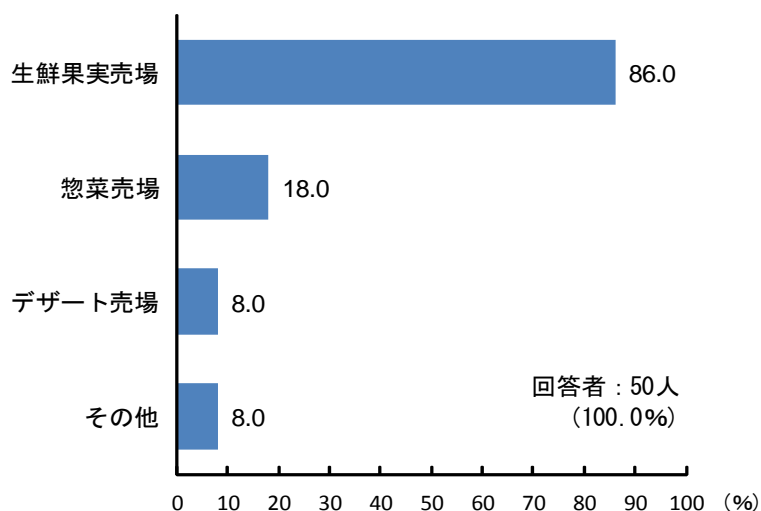


### (3) カットフルーツの売場

－ 9割がカットフルーツを生鮮果実売場で販売していると回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの売場について、「生鮮果実売場」と回答した割合が86.0%と最も高く、次いで「惣菜売場」(18.0%)、「デザート売場」(8.0%)の順であった。(図4)

図4 カットフルーツの売場 (複数回答)

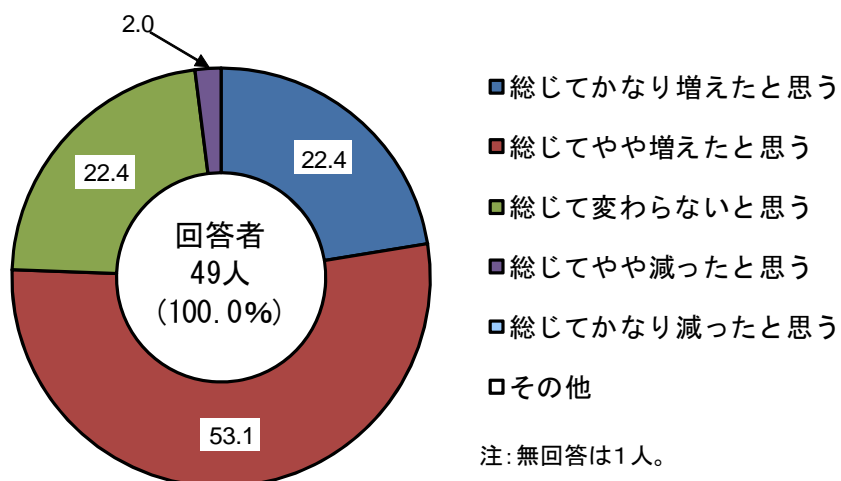


### (4) カットフルーツの販売量の変化 (最近2～3年前との比較)

－ 8割が2～3年前と比較してカットフルーツの販売量が増えたと思うと回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、2～3年前と比較してカットフルーツの販売量の変化について、「総じてやや増えたと思う」と回答した割合が53.1%と最も高く、次いで「総じてかなり増えたと思う」(22.4%)、「総じて変わらないと思う」(22.4%)、「総じてやや減ったと思う」(2.0%)の順であった。(図5)

図5 カットフルーツの販売量の変化 (最近2～3年前との比較)

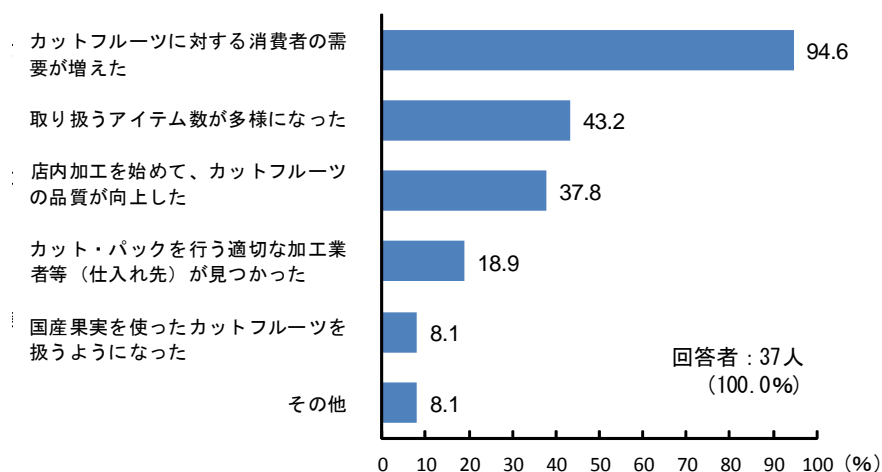


### (5) カットフルーツの販売量が増えた理由（最近2～3年前との比較）

－「カットフルーツに対する消費者の需要が増えた」が9割以上－

2～3年前と比較してカットフルーツの販売量が増えたと回答した者において、販売量が増えた理由について、「カットフルーツに対する消費者の需要が増えた」と回答した割合が94.6%と最も高く、次いで「取り扱うアイテム数が多様になった」（43.2%）、「店内加工を始めて、カットフルーツの品質が向上した」（37.8%）の順であった。（図6）

図6 カットフルーツの販売量が増えた理由（最近2～3年前との比較）（複数回答）



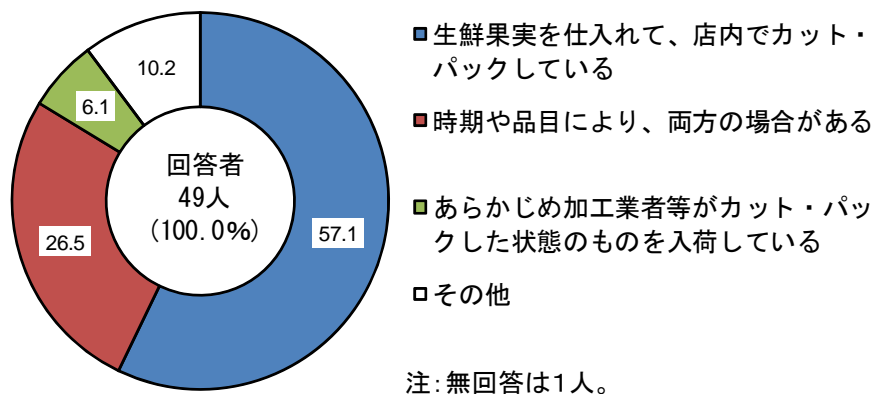
### (6) カットフルーツの仕入れ（又は加工）方法

－6割が「生鮮果実を仕入れて、店内でカット・パックしている」と回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの仕入れ（又は加工）方法について、「生鮮果実を仕入れて、店内でカット・パックしている」と回答した割合が57.1%と最も高く、「時期や品目により、両方の場合（店内でカット・パック、カット・パックした状態のものを入荷）がある」と回答した割合も26.5%あった。

また、「あらかじめ加工業者等がカット・パックした状態のものを入荷している」と回答した割合は6.1%であった。（図7）

図7 カットフルーツの仕入れ（又は加工）方法

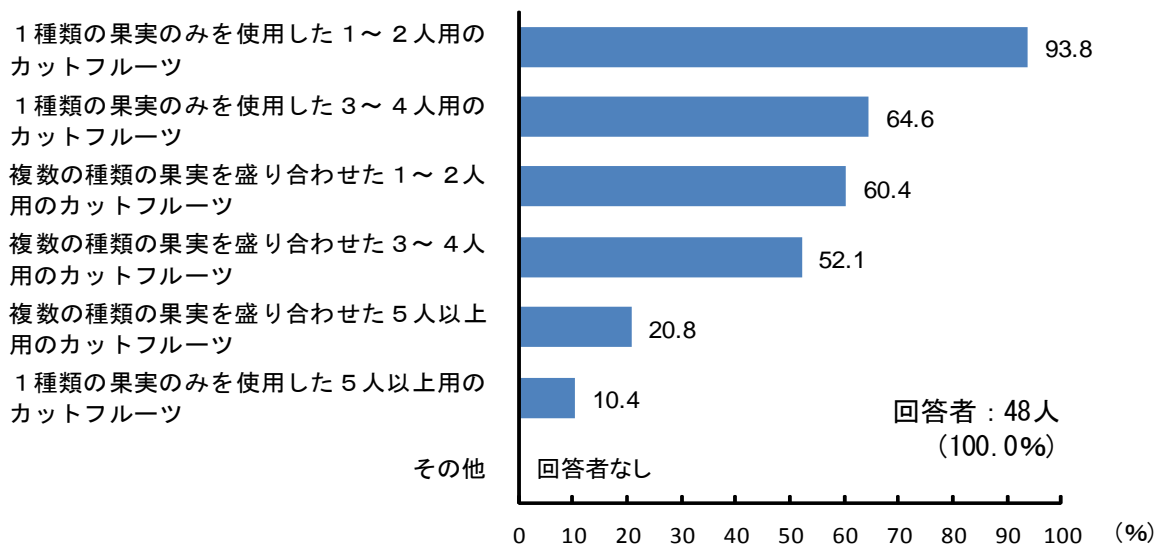


(7) カットフルーツの内容（量、種類等）

－ 9割が「1種類の果実のみを使用した1～2人用」と回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの内容（量、種類等）について、「1種類の果実のみを使用した1～2人用のカットフルーツ」と回答した割合が93.8%と最も高く、次いで「1種類の果実のみを使用した3～4人用のカットフルーツ」（64.6%）、「複数の種類の果実を盛り合わせた1～2人用のカットフルーツ」（60.4%）、「複数の種類の果実を盛り合わせた3～4人用のカットフルーツ」（52.1%）の順であった。（図8）

図8 カットフルーツの内容（量、種類等）（複数回答）



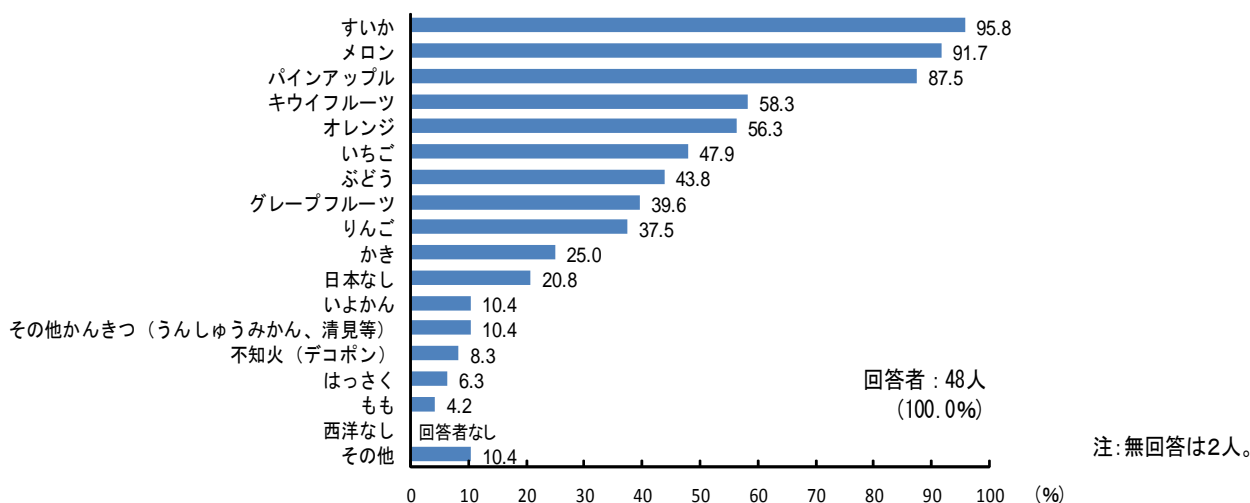
注：無回答は2人。

(8) カットフルーツに利用している果実の種類

－9割が「すいか」、「メロン」、「パイナップル」と回答。その他、「キウイフルーツ」、「オレンジ」、「いちご」等多様な果実が利用されている－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツに利用している果実の種類について、「すいか」と回答した割合が95.8%と最も高く、次いで「メロン」(91.7%)、「パイナップル」(87.5%)の順であった。(図9)

図9 カットフルーツに利用している果実の種類（複数回答）

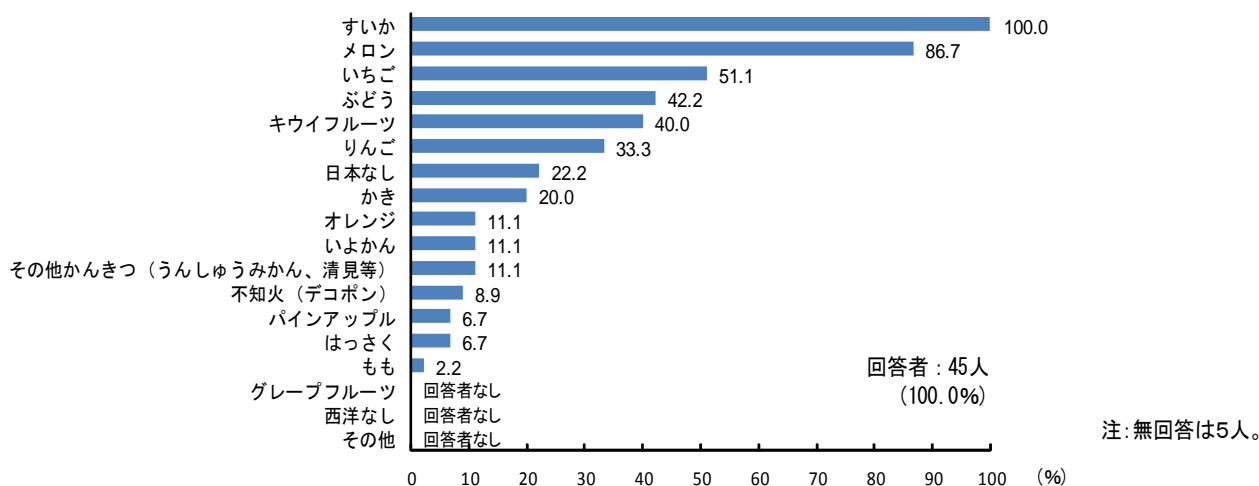


(9) カットフルーツに利用している国産果実の種類

－10割が「すいか」、9割が「メロン」と回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツに利用している国産果実の種類について、「すいか」と回答した割合が100.0%と最も高く、次いで「メロン」(86.7%)、「いちご」(51.1%)の順であった。(図10)

図10 カットフルーツに利用している国産果実の種類（複数回答）

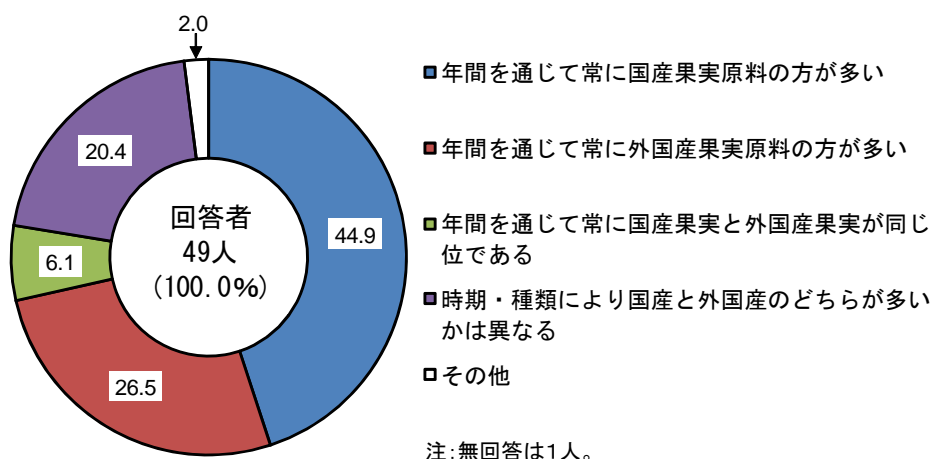


## (10) カットフルーツの果実の産地

－ 4割が「年間を通じて常に国産果実原料の方が多い」と回答－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの原料果実の産地について、「年間を通じて常に国産果実原料の方が多い」と回答した割合が44.9%と最も高く、次いで「年間を通じて常に外国産果実原料の方が多い」(26.5%)、「時期・種類により国産と外国産のどちらが多いかは異なる」(20.4%)の順であった。(図11)

図11 カットフルーツの果実の産地

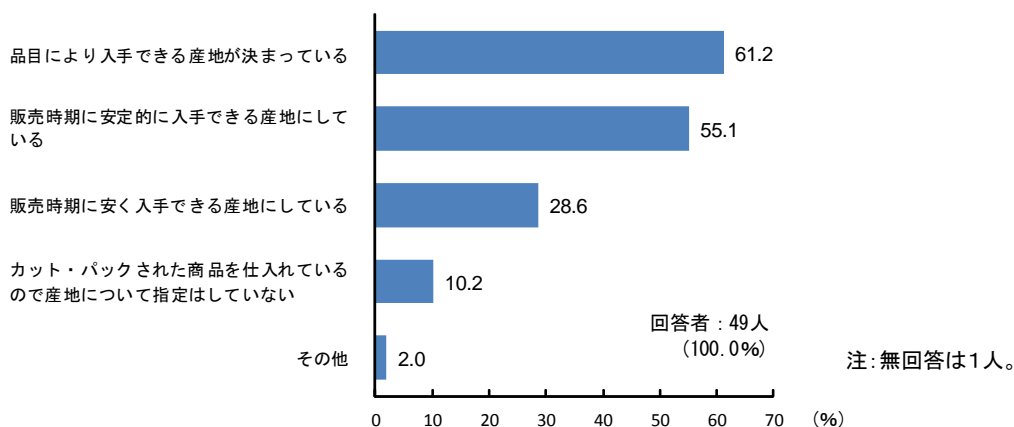


## (11) カットフルーツの果実の産地決定の理由

－ 「品目により入手できる産地が決まっている」、「販売時期に安定的に入手できる産地にしている」が5割以上－

過去1年間にカットフルーツの取扱いがある者において、カットフルーツの原料果実の産地を決定する理由について、「品目により入手できる産地が決まっている」と回答した割合が61.2%と最も高く、次いで「販売時期に安定的に入手できる産地にしている」(55.1%)、「販売時期に安く入手できる産地にしている」(28.6%)の順であった。(図12)

図12 カットフルーツの果実の産地決定の理由 (複数回答 (2つまで))

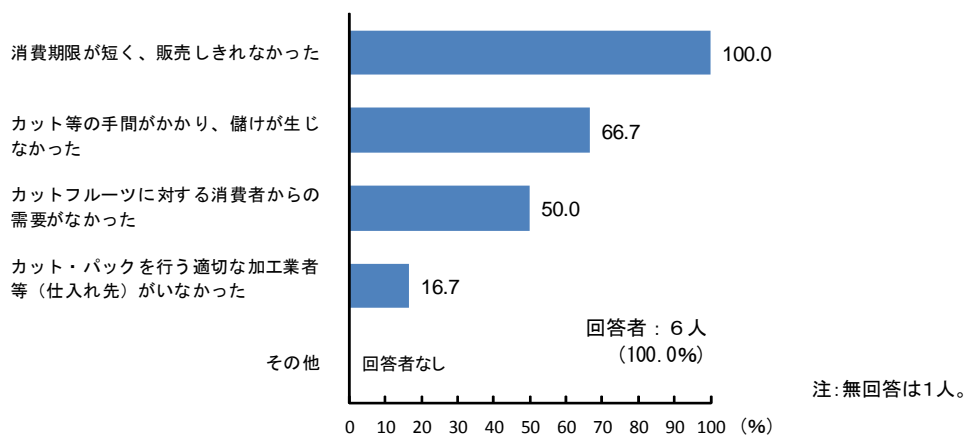


## (12) 現在、カットフルーツを取り扱っていない理由

### －「消費期限が短く、販売しきれなかった」が10割－

「過去1年間に取扱いはないが、これまでに取扱ったことがある」と回答した者において、現在、カットフルーツを取り扱っていない理由について、「消費期限が短く、販売しきれなかった」と回答した割合が100.0%と最も高く、次いで「カット等の手間がかかり、儲けが生じなかった」(66.7%)、「カットフルーツに対する消費者からの需要がなかった」(50.0%)、「カット・パックを行う適切な加工業者等(仕入れ先)がいなかった」(16.7%)の順であった。(図13)

図13 現在、カットフルーツを取り扱っていない理由(複数回答)

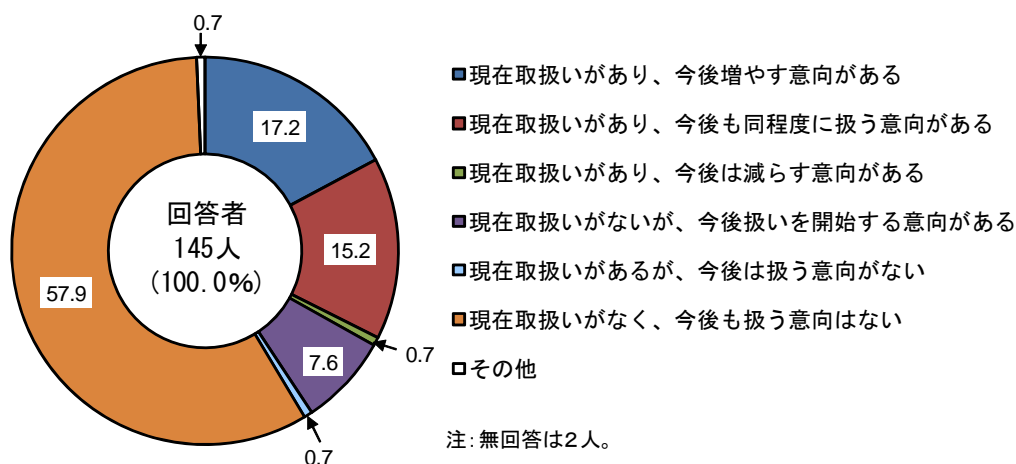


## (13) 今後のカットフルーツの取扱いの意向

### －4割が今後も(又は今後は)カットフルーツを取り扱う意向があると回答－

今後のカットフルーツの取扱いの意向について、「現在取扱いがなく、今後も扱う意向はない」と回答した割合が57.9%と最も高い。次いで「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」(17.2%)、「現在取扱いがあり、今後同程度に扱う意向がある」(15.2%)、「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」(7.6%)の順であった。(図14)

図14 今後のカットフルーツの取扱いの意向



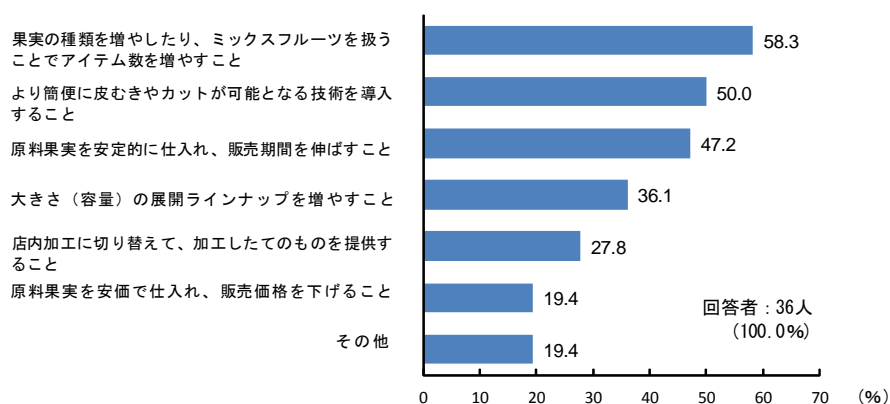


(14) カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なこと

- － 「アイテム数を増やすこと」、「より簡便に加工できる技術を導入すること」、「販売期間を伸ばすこと」が5割以上－

「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」、「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」と回答した者において、カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なことについて、「果実の種類を増やしたり、ミックスフルーツを扱うことでアイテム数を増やすこと」と回答した割合が58.3%と最も高く、次いで「より簡便に皮むきやカットが可能となる技術を導入すること」（50.0%）、「原料果実を安定的に仕入れ、販売期間を伸ばすこと」（47.2%）の順であった。（図15）

図15 カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なこと（複数回答）

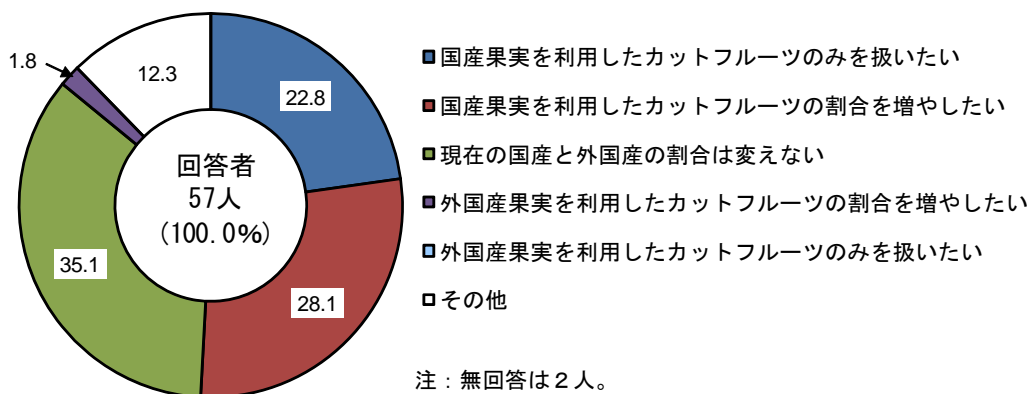


(15) 今後取り扱うカットフルーツの果実の原産地の意向

- － 「国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい」が3割－

今後カットフルーツを取り扱う意向があると回答した者\*において、今後取り扱うカットフルーツの果実の原産地の意向について、「現在の国産と外国産の割合は変えない」と回答した割合が35.1%と最も高く、次いで「国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい」（28.1%）、「国産果実を利用したカットフルーツのみを扱いたい」（22.8%）の順であった。（図16）

図16 今後取り扱うカットフルーツの果実の原産地の意向



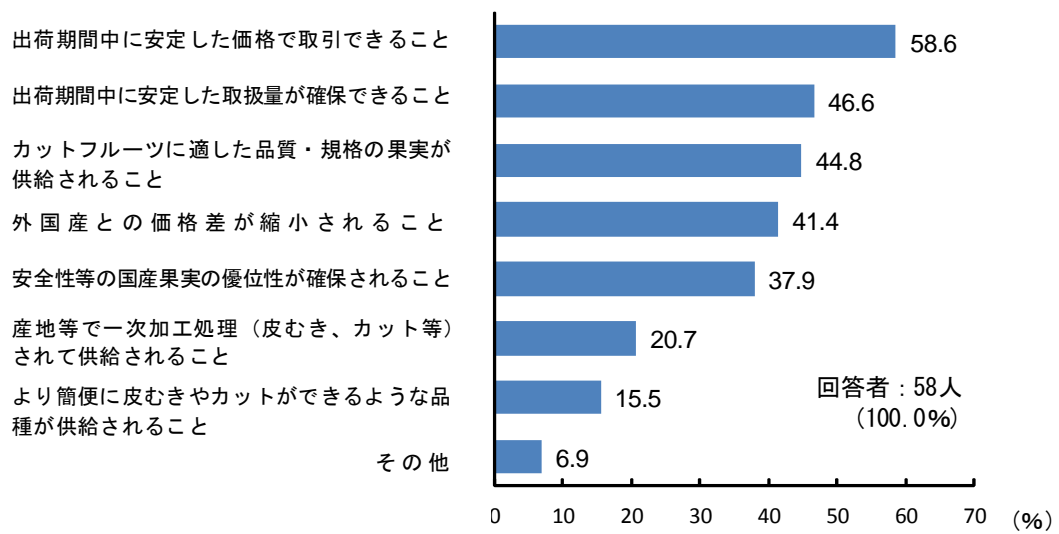
\* (13)において、「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」、「現在取扱いがあり、今後も同程度に扱う意向がある」、「現在取扱いがあり、今後は減らす意向がある」、「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」と回答した者（(16)において同じ）。

(16) 国産果実の使用割合を増やすための対応

－「出荷期間中に安定した価格で取引できること」「出荷期間中に安定した取扱量が確保できること」が5割－

今後カットフルーツを取り扱う意向があると回答した者において、国産果実の使用割合を増やすための対応について、「出荷期間中に安定した価格で取引できること」と回答した割合が58.6%と最も高く、次いで「出荷期間中に安定した取扱量が確保できること」(46.6%)、「カットフルーツに適した品質・規格の果実が供給されること」(44.8%)の順であった。(図17)

図17 国産果実の使用割合を増やすための対応（複数回答）



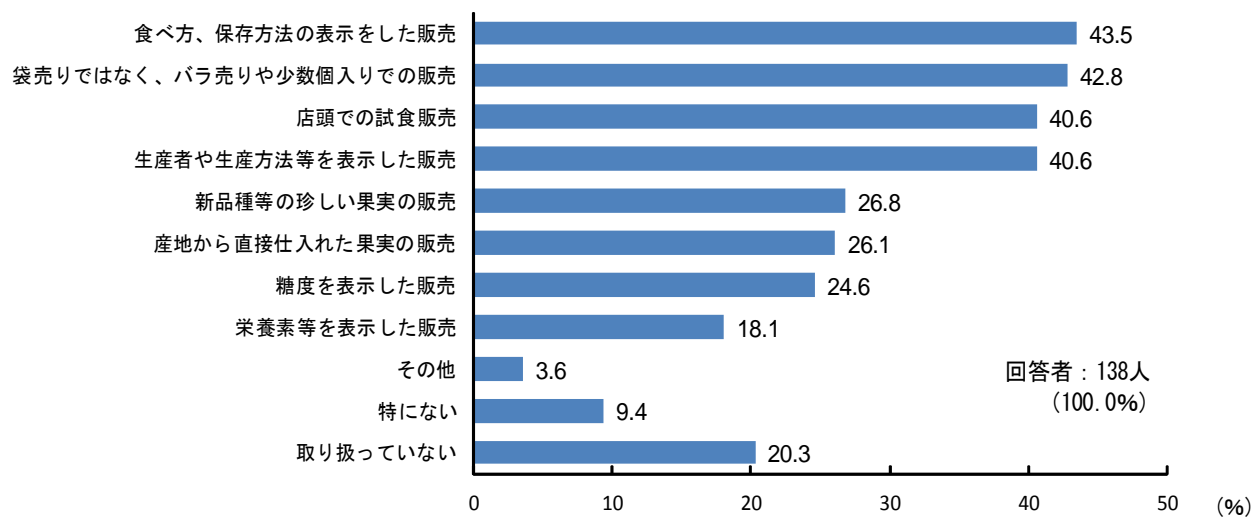
注：無回答は1人。

### 3 生鮮果実の販売増のための取組

－「食べ方、保存方法の表示」、「バラ売りや少数個入り」、「店頭での試食」、「生産者や生産方法等の表示」が4割－

カットフルーツ以外に、生鮮果実の販売を伸ばすために今後取り組んでいきたいことについて、「食べ方、保存方法の表示をした販売」と回答した割合が43.5%と最も高く、次いで「袋売りではなく、バラ売りや少数個入りでの販売」(42.8%)、「店頭での試食販売」(40.6%)、「生産者や生産方法等を表示した販売」(40.6%)の順であった。(図18)

図18 カットフルーツ以外に、生鮮果実の販売を伸ばすために  
今後取り組んでいきたいこと（複数回答）



注：無回答は9人。

## 【 統 計 表 】

### 《 目 次 》

1 店舗形態	13
2 果実の取扱状況	13
3 カットフルーツの取扱状況	
(1) 全回答者に対する割合	13
(2) 2で果実の取扱があると回答した者に対する割合	13
4 カットフルーツの売場（複数回答）	13
5 カットフルーツの取扱開始時期	13
6 現在、カットフルーツを取り扱っていない理由（複数回答）	14
7 カットフルーツの販売量の変化（最近2～3年前との比較）	14
8 カットフルーツの販売量が増えた理由（最近2～3年前との比較）（複数回答）	14
9 カットフルーツの仕入れ（又は加工）方法	14
10 カットフルーツに利用している果実の種類（複数回答）	15
11 カットフルーツに利用している国産果実の種類（複数回答）	15
12 カットフルーツの形態（複数回答）	15
13 カットフルーツの内容（量、種類等）（複数回答）	15
14 カットフルーツの果実の産地	16
15 カットフルーツの果実の産地決定の理由（複数回答（2つまで））	16
16 今後のカットフルーツの取扱いの意向	16
17 カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なこと（複数回答）	16
18 今後取り扱うカットフルーツの果実の原産地の意向	17
19 国産果実の使用割合を増やすための対応（複数回答）	17
20 カットフルーツ以外に、生鮮果実の販売を伸ばすために今後取り組んでいきたいこと（複数回答）	17

## 1 店舗形態

区分	回答者数	食品スーパー	専門小売店 (八百屋、果物店、米穀店等)	生協 (店舗)	農産物直売所	百貨店 (デパート)	コンビニエンスストア	その他
計	人 147	% 23.1	% 34.0	% 4.1	% 15.0	% 0.7	% 2.0	% 21.1

## 2 果実の取扱状況

区分	回答者数	年間を通じて国産果実・外国産果実の両方の取扱いがある	年間を通じて国産果実のみの取扱いがある	年間を通じて外国産果実のみの取扱いがある	時期により国産果実又は外国産果実の取扱いがある	取り扱っていない
計	人 147	% 46.9	% 10.9	% -	% 12.9	% 29.3

## 3 カットフルーツの取扱状況

### (1) 全回答者に対する割合

区分	回答者数	過去1年間に、年間を通じて取扱いがある	過去1年間に、時期により取扱いがある	過去1年間に取扱いはないが、これまでに取扱いがあったことがある	これまでに取扱いがない
計	人 147	% 23.1	% 10.9	% 4.8	% 61.2

### (2) 2で果実の取扱いがあると回答した者に対する割合

区分	回答者数	過去1年間に、年間を通じて取扱いがある	過去1年間に、時期により取扱いがある	過去1年間に取扱いはないが、これまでに取扱いがあったことがある	これまでに取扱いがない
計	人 104	% 32.7	% 15.4	% 6.7	% 45.2

## 4 カットフルーツの売場（複数回答）

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	生鮮果実売場	デザート売場	惣菜売場	その他
計	人 50	% 86.0	% 8.0	% 18.0	% 8.0

## 5 カットフルーツの取扱開始時期

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	1年未満	1～3年未満	3～5年未満	5年以上前
計	人 49	% -	% 6.1	% 10.2	% 83.7

注：無回答は1人。

6 現在、カットフルーツを取り扱っていない理由（複数回答）  
 （3で「過去1年間に取扱いはないが、これまでに取り扱ったことがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	カットフルーツに対する消費者からの需要がなかった	消費期限が短く、販売しきれなかった	カット等の手間がかかり、儲けが生じなかった	カット・パックを行う適切な加工業者等（仕入れ先）がいなかった	その他
計	人 6	% 50.0	% 100.0	% 66.7	% 16.7	% -

注：無回答は1人。

7 カットフルーツの販売量の変化（最近2～3年前との比較）  
 （3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	総じてかなり増えたと思う	総じてやや増えたと思う	総じて変わらないと思う	総じてやや減ったと思う	総じてかなり減ったと思う	その他
計	人 49	% 22.4	% 53.1	% 22.4	% 2.0	% -	% -

注：無回答は1人。

8 カットフルーツの販売量が増えた理由（最近2～3年前との比較）（複数回答）  
 （7で「総じてかなり増えたと思う」又は「総じてやや増えたと思う」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	カットフルーツに対する消費者の需要が増えた	カット・パックを行う適切な加工業者等（仕入れ先）が見つかった	店内加工を始めて、カットフルーツの品質が向上した	取り扱うアイテム数が多様になった	国産果実を使ったカットフルーツを扱うようになった	その他
計	人 37	% 94.6	% 18.9	% 37.8	% 43.2	% 8.1	% 8.1

9 カットフルーツの仕入れ（又は加工）方法  
 （3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	あらかじめ加工業者等がカット・パックした状態のものを入荷している	生鮮果実を仕入れて、店内でカット・パックしている	時期や品目により、両方の場合がある	その他
計	人 49	% 6.1	% 57.1	% 26.5	% 10.2

注：無回答は1人。

10 カットフルーツに利用している果実の種類（複数回答）

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	パイナップル	メロン	すいか	いちご	オレンジ	グレープフルーツ	不知火（デコボン）	いよかん	はっさく
計	人 48	% 87.5	% 91.7	% 95.8	% 47.9	% 56.3	% 39.6	% 8.3	% 10.4	% 6.3

区分	その他かんきつ（うんしゅうみかん、清見等）	キウイフルーツ	りんご	日本なし	西洋なし	かき	ぶどう	もも	その他
計	% 10.4	% 58.3	% 37.5	% 20.8	% -	% 25.0	% 43.8	% 4.2	% 10.4

注：無回答は2人。

11 カットフルーツに利用している国産果実の種類（複数回答）

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	パイナップル	メロン	すいか	いちご	オレンジ	グレープフルーツ	不知火（デコボン）	いよかん	はっさく
計	人 45	% 6.7	% 86.7	% 100.0	% 51.1	% 11.1	% -	% 8.9	% 11.1	% 6.7

区分	その他かんきつ（うんしゅうみかん、清見等）	キウイフルーツ	りんご	日本なし	西洋なし	かき	ぶどう	もも	その他
計	% 11.1	% 40.0	% 33.3	% 22.2	% -	% 20.0	% 42.2	% 2.2	% -

注：無回答は5人。

12 カットフルーツの形態（複数回答）

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	2分の1カット	4分の1カット～8分の1カット	1口カット	単粒	その他
計	人 49	% 69.4	% 87.8	% 79.6	% 30.6	% 10.2

注：無回答は1人。

13 カットフルーツの内容（量、種類等）（複数回答）

（3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答）

区分	回答者数	1種類の果実のみを使用した1～2人用のカットフルーツ	1種類の果実のみを使用した3～4人用のカットフルーツ	1種類の果実のみを使用した5人以上用のカットフルーツ	複数の種類の果実を盛り合わせた1～2人用のカットフルーツ	複数の種類の果実を盛り合わせた3～4人用のカットフルーツ	複数の種類の果実を盛り合わせた5人以上用のカットフルーツ	その他
計	人 48	% 93.8	% 64.6	% 10.4	% 60.4	% 52.1	% 20.8	% -

注：無回答は2人。

#### 14 カットフルーツの果実の産地

(3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	年間を通じて常に国産果実原料の方が多い	年間を通じて常に外国産果実原料の方が多い	年間を通じて常に国産果実と外国産果実が同じ位である	時期・種類により国産と外国産のどちらが多いかは異なる	その他
計	49	44.9	26.5	6.1	20.4	2.0

注：無回答は1人。

#### 15 カットフルーツの果実の産地決定の理由（複数回答（2つまで））

(3で「過去1年間に、年間を通じて取扱いがある」又は「過去1年間に、時期により取扱いがある」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	品目により入手できる産地が決まっている	販売時期に安く入手できる産地になっている	販売時期に安定的に入手できる産地になっている	カット・パックされた商品を仕入れているので産地について指定はしていない	その他
計	49	61.2	28.6	55.1	10.2	2.0

注：無回答は1人。

#### 16 今後のカットフルーツの取扱いの意向

区分	回答者数	現在取扱いがあり、今後増やす意向がある	現在取扱いがあり、今後同程度に扱う意向がある	現在取扱いがあり、今後は減らす意向がある	現在取扱いがあるが、今後は扱う意向がない	現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある	現在取扱いがなく、今後も扱う意向はない	その他
計	145	17.2	15.2	0.7	0.7	7.6	57.9	0.7

注：無回答は2人。

#### 17 カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なこと（複数回答）

(16で「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」又は「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	より簡便に皮むきやカットが可能となる技術を導入すること	店内加工に切り替えて、加工したてのものを提供すること	原料果実を安価で仕入れ、販売価格を下げる	原料果実を安定的に仕入れ、販売期間を伸ばすこと	果実の種類を増やしたり、ミックステイクスフルーツを扱うことでアイテム数を増やすこと	大きさ（容量）の展開ラインナップを増やすこと	その他
計	36	50.0	27.8	19.4	47.2	58.3	36.1	19.4



18 今後取り扱うカットフルーツの果実の原産地の意向

(16で「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」、「現在取扱いがあり、今後同程度に扱う意向がある」、「現在取扱いがあり、今後は減らす意向がある」又は「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	国産果実を利用したカットフルーツのみを扱いたい	国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい	現在の国産と外国産の割合は変えない	外国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい	外国産果実を利用したカットフルーツのみを扱いたい	その他
計	人 57	% 22.8	% 28.1	% 35.1	% 1.8	% -	% 12.3

注：無回答は2人。

19 国産果実の使用割合を増やすための対応（複数回答）

(16で「現在取扱いがあり、今後増やす意向がある」、「現在取扱いがあり、今後同程度に扱う意向がある」、「現在取扱いがあり、今後は減らす意向がある」又は「現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある」と回答した者のみ回答)

区分	回答者数	出荷期間中に安定した取扱量が確保できること	出荷期間中に安定した価格で取引できること	カットフルーツに適した品質・規格の果実が供給されること	より簡便に皮むきやカットができるような品種が供給されること	外国産との価格差が縮小されること	産地等で一次加工処理（皮むき、カット等）されて供給されること	安全性等の国産果実の優位性が確保されること	その他
計	人 58	% 46.6	% 58.6	% 44.8	% 15.5	% 41.4	% 20.7	% 37.9	% 6.9

注：無回答は1人。

20 カットフルーツ以外に、生鮮果実の販売を伸ばすために今後取り組んでいきたいこと（複数回答）

区分	回答者数	袋売りではなく、バラ売りや少数個入りでの販売	店頭での試食販売	生産者や生産方法等を表示した販売	食べ方、保存方法の表示をした販売	糖度を表示した販売	栄養素等を表示した販売	産地から直接仕入れた果実の販売	新品種等の珍しい果実の販売	その他
計	人 138	% 42.8	% 40.6	% 40.6	% 43.5	% 24.6	% 18.1	% 26.1	% 26.8	% 3.6

区分	特にない	取り扱っていない
計	% 9.4	% 20.3

注：無回答は9人。

**【調査事項】**

**【基本項目】**

問1 全員の方にお聞きします。

あなたの店舗形態を教えてください。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 食品スーパー
- 2 専門小売店（八百屋、果物店、米穀店等）
- 3 生協（店舗）
- 4 農産物直売所
- 5 百貨店（デパート）
- 6 コンビニエンスストア
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

**【果実の取り扱い状況】**

問2 全員の方にお聞きします。

果実の取扱いはありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 年間を通じて国産果実・外国産果実の両方の取扱いはある
- 2 年間を通じて国産果実のみの取扱いはある
- 3 年間を通じて外国産果実のみの取扱いはある
- 4 時期により国産果実又は外国産果実の取扱いはある
- 5 取り扱っていない

**【カットフルーツについて】**

問3 全員の方にお聞きします。

カットフルーツ<sup>(注)</sup>の取扱いはありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

注： カットフルーツとは、生鮮果実を2分の1、4分の1や1口大程度の大きさにカット又はばらして、パック詰め・ラップ包装等を行い、消費者がすぐに食べられる形状としたもの。インスタ加工、アウトパック加工は問いません。

なお、カットしたものでも皮や葉など不可食のものがついたままのもの、カットしたものにクリーム等をかけたり、ゼリー状に加工したもの等は含みません。

- 1 過去1年間に、年間を通じて取扱いはある
- 2 過去1年間に、時期により取扱いはある
- 3 過去1年間に取扱いはないが、これまでに取り扱ったことがある
- 4 これまでに取扱いはない

問4 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツは店舗内のどの売場に置いていますか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 生鮮果実売場
- 2 デザート売場
- 3 惣菜売場
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問5 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの販売はいつ頃から行っていますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 1年未満
- 2 1～3年未満
- 3 3～5年未満
- 4 5年以上前

問6 問3で「3」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの販売を現在行っていない理由は何ですか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 カットフルーツに対する消費者からの需要がなかった
- 2 消費期限が短く、販売しきれなかった
- 3 カット等の手間がかかり、儲けが生じなかった
- 4 カット・パックを行う適切な加工業者等（仕入れ先）がいなかった
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問7 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの販売量は最近2～3年前に比べてどう変化していますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 総じてかなり増えたと思う
- 2 総じてやや増えたと思う
- 3 総じて変わらないと思う
- 4 総じてやや減ったと思う
- 5 総じてかなり減ったと思う
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問8 問7で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの販売量が最近2～3年前に比べて増えた理由は何ですか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 カットフルーツに対する消費者の需要が増えた
- 2 カット・パックを行う適切な加工業者等（仕入れ先）が見つかった
- 3 店内加工を始めて、カットフルーツの品質が向上した
- 4 取り扱うアイテム数が多様になった
- 5 国産果実を使ったカットフルーツを扱うようになった
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問9 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツはどのように仕入れ（又は加工）していますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 あらかじめ加工業者等がカット・パックした状態のものを入荷している
- 2 生鮮果実を仕入れて、店内でカット・パックしている
- 3 時期や品目により、1と2の両方の場合がある
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問10 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

どのような果実の種類のカットフルーツを扱っていますか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 パインアップル
- 2 メロン
- 3 すいか
- 4 いちご
- 5 オレンジ
- 6 グレープフルーツ
- 7 不知火（デコポン）
- 8 いよかん
- 9 はっさく
- 10 その他かんきつ（うんしゅうみかん、清見等）
- 11 キウイフルーツ
- 12 りんご
- 13 日本なし
- 14 西洋なし
- 15 かき
- 16 ぶどう
- 17 もも
- 18 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問11 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

問10で選択したカットフルーツの果実の種類のうち、国産果実を使ったことのある品目はどれですか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 パインアップル
- 2 メロン
- 3 すいか
- 4 いちご
- 5 オレンジ
- 6 グレープフルーツ
- 7 不知火（デコポン）
- 8 いよかん
- 9 はっさく
- 10 その他かんきつ（うんしゅうみかん、清見等）
- 11 キウイフルーツ
- 12 りんご
- 13 日本なし
- 14 西洋なし
- 15 かき
- 16 ぶどう
- 17 もも
- 18 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問12 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

どのような形態のカットフルーツを扱っていますか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 2分の1カット
- 2 4分の1カット～8分の1カット
- 3 1口カット
- 4 単粒
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問13 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

どのような内容のカットフルーツを扱っていますか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 1種類の果実のみを使用した1～2人用のカットフルーツ

- 2 1種類の果実のみを使用した3～4人用のカットフルーツ
- 3 1種類の果実のみを使用した5人以上用のカットフルーツ
- 4 複数の種類の果実を盛り合わせた1～2人用のカットフルーツ
- 5 複数の種類の果実を盛り合わせた3～4人用のカットフルーツ
- 6 複数の種類の果実を盛り合わせた5人以上用のカットフルーツ
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問14 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの原料果実は国産・外国産のどちらが多いですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 年間を通じて常に国産果実原料の方が多い
- 2 年間を通じて常に外国産果実原料の方が多い
- 3 年間を通じて常に国産果実と外国産果実が同じ位である
- 4 時期・種類により国産と外国産のどちらが多いかは異なる
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問15 問3で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの原料果実の産地（国産・外国産）はどのように決めていますか。

該当する選択肢を2つまで選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 品目により入手できる産地が決まっている
- 2 販売時期に安く入手できる産地にしている
- 3 販売時期に安定的に入手できる産地にしている
- 4 カット・パックされた商品を仕入れているので産地について指定はしていない
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問16 全員の方にお聞きします。

今後、カットフルーツの取扱いを増やす（又は始める）意向はありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 現在取扱いがあり、今後増やす意向がある
- 2 現在取扱いがあり、今後も同程度に扱う意向がある
- 3 現在取扱いがあり、今後は減らす意向がある
- 4 現在取扱いがあるが、今後は扱う意向がない
- 5 現在取扱いがないが、今後扱いを開始する意向がある
- 6 現在取扱いがなく、今後も扱う意向はない
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問17 問16で「1」又は「5」を選択した方にお聞きします。

カットフルーツの扱いを増やす（又は始める）ために必要なことは何ですか。  
該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 より簡便に皮むきやカットが可能となる技術を導入すること
- 2 店内加工に切り替えて、加工したてのものを提供すること
- 3 原料果実を安価で仕入れ、販売価格を下げる
- 4 原料果実を安定的に仕入れ、販売期間を伸ばすこと
- 5 果実の種類を増やしたり、ミックスフルーツを扱うことでアイテム数を増やすこと
- 6 大きさ（容量）の展開ラインナップを増やすこと
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問18 問16で「1」、「2」、「3」又は「5」を選択した方にお聞きします。

今後、取り扱うカットフルーツの果実の原産地についてはどのような意向がありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 国産果実を利用したカットフルーツのみを扱いたい
- 2 国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい
- 3 現在の国産と外国産の割合は変えない
- 4 外国産果実を利用したカットフルーツの割合を増やしたい
- 5 外国産果実を利用したカットフルーツのみを扱いたい
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

#### 【国産果実の使用増のための対応】

問19 問16で「1」、「2」、「3」又は「5」を選択した方にお聞きします。

どうすれば、国産果実の使用割合を増やすことができると考えますか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 出荷期間中に安定した取扱量が確保できること
- 2 出荷期間中に安定した価格で取引できること
- 3 カットフルーツに適した品質・規格の果実が供給されること
- 4 より簡便に皮むきやカットができるような品種が供給されること
- 5 外国産との価格差が縮小されること
- 6 産地等で一次加工処理（皮むき、カット等）されて供給されること
- 7 安全性等の国産果実の優位性が確保されること
- 8 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

**【生鮮果実の販売増のための取組】**

問20 全員の方にお聞きします。

カットフルーツ以外に、生鮮果実の販売を伸ばすために今後取り組んでいきたいことはありますか。

該当する選択肢をすべて選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 袋売りではなく、バラ売りや少数個入りでの販売
- 2 店頭での試食販売
- 3 生産者や生産方法等を表示した販売
- 4 食べ方、保存方法の表示をした販売
- 5 糖度を表示した販売
- 6 栄養素等を表示した販売
- 7 産地から直接仕入れた果実の販売
- 8 新品種等の珍しい果実の販売
- 9 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕
- 10 特にない
- 11 取り扱っていない



## 【調査の概要】

### 1 調査の目的

近年、生鮮果実の消費が減少傾向にある中で、消費者からは皮をむかなくてよい、種がない等の「簡単に食べられる果実」が求められている。また、核家族化の進展等により、これまでの袋売りではなく、「バラ売りや少数個入りによる販売」が求められている。このように、今後の国産果実の消費拡大のキーワードとして、「消費者が購入しやすい大きさ・形状とした生鮮果実」があげられる。特に、「カットフルーツ」については、既存の果実品種を利用して食品小売店舗においても比較的簡易に対応が可能であり、取扱量を伸ばしている店舗も見られるところである。

このため、食品小売店におけるカットフルーツに関する評価・販売動向及び今後の取扱の意向を把握することにより、国産果実利用の増進に向けた果樹施策の展開において、どのような取組が必要かの検討に資することを目的として実施したものである。

### 2 調査の対象

農林水産情報交流モニターのうち、流通加工業者モニター（食品小売業）（189人）を対象とした。

### 3 調査の内容

カットフルーツの取扱状況、販売量の変化及び増加の理由、カットフルーツの今後の取扱の意向 等

### 4 調査時期

調査は、平成26年5月上旬から中旬までの間に実施した。

### 5 調査方法

オンライン調査及び郵送調査の2種類とし、メールアドレスを登録している流通加工業者モニターに対してはオンライン調査を、その他の者に対しては郵送調査を実施した。

### 6 調査対象数及び回収率

区 分	対象者数（人）	回答者数（人）	回収率（%）
流通加工業者モニター （食品小売業）	189	147	77.8

### 7 集計方法

各項目とも、単純集計により集計した。

## 8 利用上の注意

- (1) 本調査では、ある設問の回答対象者が当該設問について無回答であった場合、当該設問の集計対象からは除外するが、他の設問については（無回答でない）回答をした場合、集計の対象としている。
- (2) 統計表の各回答者数は、各設問の有効回答者数である。
- (3) 統計表の各回答率は、各設問の有効回答者数計を100.0とする割合である。
- (4) 表示単位未満を四捨五入したため、計と内訳の積み上げ値は必ずしも一致しない場合がある。
- (5) 統計表に使用した記号「-」は、該当する選択肢を選んだ回答者がいないことを表す。
- (6) 統計表の数値の中には、回答者数の少ないものもあるので、利用に当たっては十分注意されたい。

### 【ホームページ掲載案内】

- 本調査結果は、農林水産省ホームページ内の統計情報のページの分野別分類の「農林水産行政等に対する意識・意向調査」から御覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html> 】

#### お問合せ先

##### ◎調査結果について

農林水産省 生産局 農産部  
園芸作物課 需給調整第2班

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：4793  
(直通) 03-3502-5957

##### ◎農林水産情報交流ネットワーク事業について

農林水産省 大臣官房統計部  
統計企画管理官 統計企画班 モニター係

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：3580  
(直通) 03-3502-5631

##### ◎農林水産統計全般について

農林水産省 大臣官房統計部  
統計企画管理官 広報普及班

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：3589  
(直通) 03-6744-2037



平成27年2月1日現在で、2015年農林業センサスを実施します。

- 農林業経営体調査（平成26年12月中旬～平成27年2月末）
- 農山村地域調査（平成27年4～6月末）

円滑な調査の実施に向けて、ご協力をお願いします。

農林業センサスホームページURL：<http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/afc>