

(様式 2・別紙)

2023 年 3 月
(株)パソナ農援隊

イギリス・ロンドンの米市場 調査報告書

英国における食産業の戦略的海外展開支援を実施するに際し、マーケット調査をいたしましたのでその概略を記します。

記

・ 日本国産米の流通状況 (2023 年 1 月現在/為替レート 165 円換算)

ロンドン市内で販売されている主な日本国産米と小売価格は下記の通りです。

- ・ 新潟県産こしひかり 2kg £ 16.49 / 約 2,720 円
- ・ 秋田県産あきたこまち 5kg £ 31.69 / 約 5,230 円
- ・ 富山県産こしひかり 5kg £ 35.05~21.99 / 約 5,780 円~3,630 円

ネットショップで販売されている主な日本国産米 (送料込)の価格は下記の通りです。

- ・ 新潟産コシヒカリ 5kg £ 22.90 / 約 3,780 円
- ・ 魚沼産こしひかり 5kg £ 29.55 / 約 4,880 円
- ・ 富山県産こしひかり 5kg £ 29.59 / 訳 4,880 円

《参考》 他国産ジャポニカ米

- ・ AOYAMA SUSHI Rice 10kg £ 19.00~15.00 / 約 3,130 円~2,480 円
- ・ ゆめにしき (イタリア産) 5kg £ 18.00 / 約 2,980 円
- ・ NISHIKI (イタリア産) 5kg £ 20.00 / 約 3,300 円

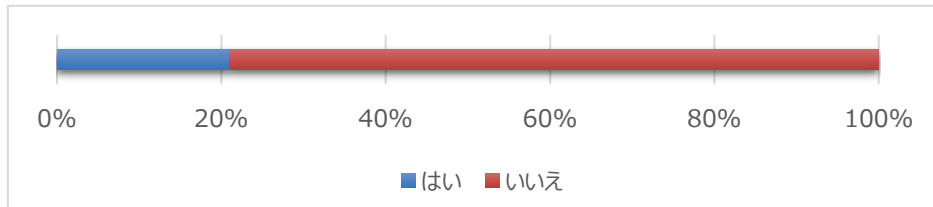
上記から、日本国産米は、欧州産のジャポニカ米のつ役 1.6 倍程度の価格で流通していることがうかがえます。

・ B2C 現地調査

20 歳以上・ロンドン在住の男女・日本国籍以外を対象とし、一般消費者の間でお米に関する聞き取り調査を実施しました。尚、過去 1 年間でお米を食べた人を対象とし、もう少し掘り下げた設問を準備しました。また、当初仕様には日本酒もプロモーション対象となったため、一部設問に含まれております。

《アンケート調査》

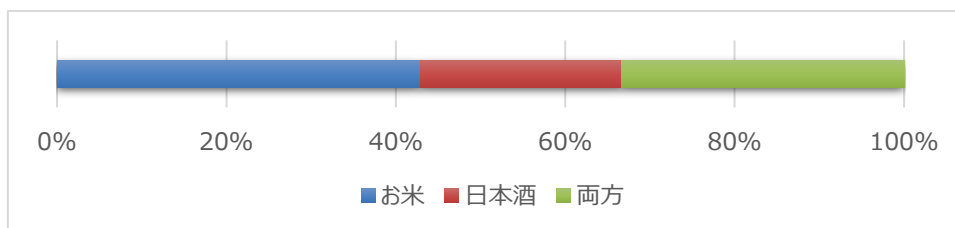
1) 過去 1 年でお米を食べましたか？または日本酒(米)を飲みましたか？



ここ 1 年間でお米を食べたと答えた人は、全体の約 2 割程度でした。

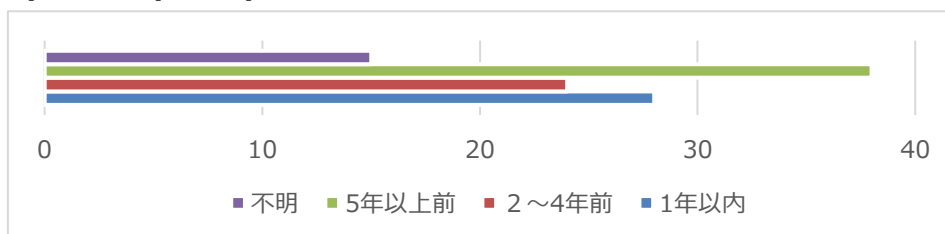
ここで、「はい」と回答した人にのみ、下記からの設問に答えてもらいました。(n=105)

2) はい、の場合、お米・日本酒のどちらですか？



回答の背景として、両方と回答されている方は、和食等の外食の機会に料理と一緒に日本酒もたしなむ、という光景がうかがえます。お米だけと回答された方は、おにぎりなどをスナックやランチとして食べており、日本酒だけと回答された方は、パブなどで勧められた、試しに飲んでみた、という日常のシーンが当てはまるようです。人々のヘルシー志向が高まる中、日本食、とくにお寿司をはじめとするお米・野菜・魚中心の食への注目度が高まり、それにつれて日本食のお弁当を扱うチェーンも増えたとの見方があります。大手スーパーでもランチ用のセットメニューとして、サンドイッチとスシが選べるようになっています。

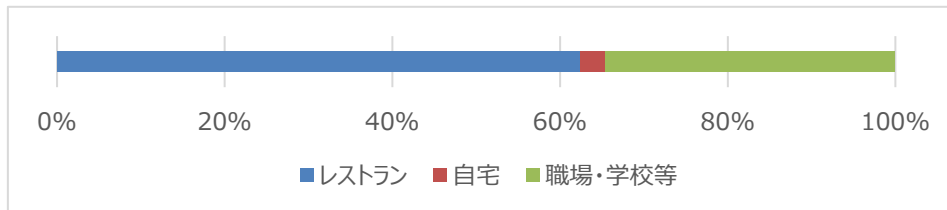
3) はじめて(日本の)お米・日本酒を口にしたのはいつですか？



「覚えていない」という回答も多かったですが、お米を何らかの機会に口にしたと答える人がほとんどです。

お米や日本酒は 5 年以上前からという方と拮抗するように、ここ 1 年以内と回答された方が多いのも特徴です。

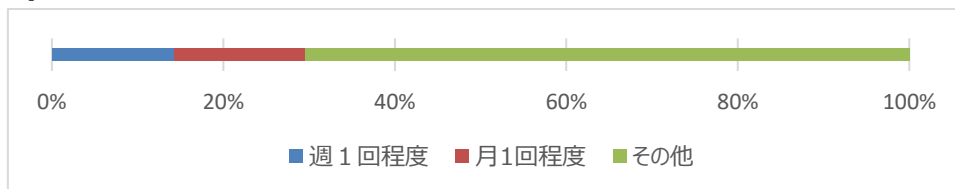
4) どこでお米を食べましたか？



ロンドンでは、お米は外食・中食として食べられているようです。自宅で食べたという回答は、4名と少数派でしたが、深掘すると「テイクアウトを利用した」「デリバリーした」ということでした。

このことから、米を家庭で調理することは一般的でないということが分かります。その背景には、「調理方法が分からない」「調理器具を持っていない」「プロに作ってもらった方がおいしい」「そもそも料理しない」があげられるようです。

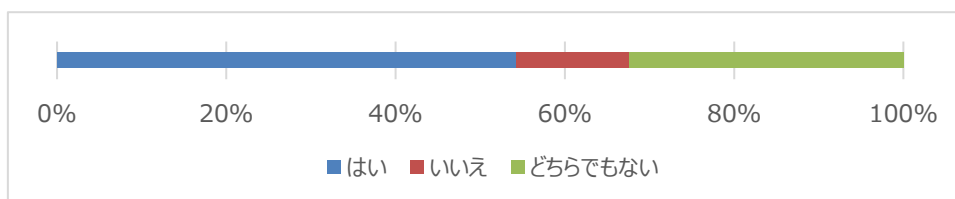
5) どれぐらいの頻度でお米を食べますか？



実際に、お米を意識して定期的な食に加えている人はまだまだ少ないようです。

お米は、その場の雰囲気や、またはなりゆきで食べる（外食に行って）という方が多いのかもしれません。

6) 日本食は好きですか？



過半数の方が「はい」と回答されました。

ただ、この設問の根本的な課題は「何をもって日本食と定義するか？」です。

ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されたことはまだ記憶に新しいですが、食文化として包括的に定義されているものの、一般市民でどこからどこまでが和食なのかについてはまだ議論の余地がありそうです。好きな日本食として一番回答が多かったものは「スシ」でした。以下、日本食として現地で認識されているものを列挙します。

ラーメン、カレー(日本のチェーン店)、お好み焼き、

尚、お好み焼きは、イギリスの伝統料理（Bubble and squeak）に似ているという意見もあるとのこと
です。カレーは、移民の多いインド系と区別されているようで、Japanese Curry や Katsu Curry、
Ichibanya と具体的な回答が目立ちました。ラーメンは、かなり人気のようで、写真は大阪でラーメンに
目覚め、試行錯誤を重ねた上、ロンドンで開業された方のお店の看板メニューとんこつしょうゆラーメンで
す。ロンドンでの日本食は、ランチメニューとして定着しつつあるようです。ただ、経営されているのが日本人
とは限らないので、フュージョン的なメニューが多いのも事実です。



《グループディスカッション》

アンケートで、日本のお米に関する設問を設けたところ、「わからない」という回答がほとんどを占めるという
課題感が見つかったため、日本食が好き、月 1 回以上の頻度でお米を食べる層を対象とし、日本国産
米に関するグループディスカッションを行ないました。(n=5)

T1. 日本米とはなんですか？

- ・ そもそも、日本食に入っているものが日本米だと思っている。
- ・ スシライスが日本米だと思っていた。
- ・ ワサビのおにぎりも日本米のはず。
- ・ イチバンヤのカレーもそうだ。
- ・ もしそうでないのなら、どうやって区別するのか？

ジャポニカ米(短粒種)とインディカ米(長粒種)の違いは分かるようでした。

また、「日本の米は丸い」(アジア系レストランで出されるお米と比較して)「日本米は白い」(味をつけずそ
のまま出てきて、後から何かがオンされている)という意見もありました。白いご飯をそのまま食べることは皆
無らしく「甘い」という意見は聞かれませんでした。

T2. 欧州でジャポニカ米が育てられていることは知っていましたか？

- ・ 日本で育てるからジャポニカ米だと思ってた。米の長い短いで種類が違うんだ…
- ・ ジャパニーズライスとはまた別とは知らなかった。
- ・ 例えばどこで？ 暖かい国？

- ・ イタリアとかスペインとか？
- ・ ああ、なるほど…日本と気候が似ていれば育つんだ。英国は寒すぎるね。

T3. 日本国産米(Japanese Rice Made in Japan)は判別できますか？

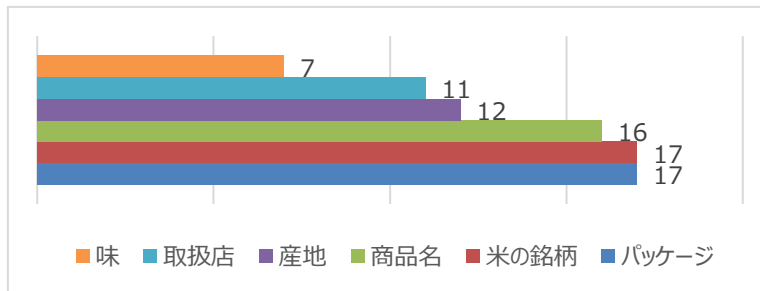
- ・ 正直分からない…どうすればわかるの？
- ・ 今まで食べていたのが Japanese Rice じゃないかもしれないってこと？それはショック。
- ・ おいしければ気にしないんだけど。今まで食べたのも十分おいしかったよ。
- ・ 買ったことはないけれど、お米を売っているお店もあるよね？
パッケージ見ればわかるんじゃない？ タイ米との違いなら分かるな。ちょっと自信ある。
- ・ 日本語が書いてあれば、日本国産だって信じていいの？
- ・ 中国語とどうやって見分けるの？そっくりだよ。
- ・ それはデザインで何となくわかるような気がするわ。日本のは、おしゃれだわ。
- ・ それよりも値段を見ればわかるわ。何でも高いのが日本製よ。これ常識。
- ・ 外食のお店だとどうやって見分けるの？お店の人に聞くの？メニューに書いてないよ。
- ・ う〜ん、それは確か。あんまり気にしたことなかったけど。
- ・ そうだね、もっとわかりやすく書いてくれれば助かるね。
- ・ 高級店なら間違いなく 100%日本産のお米使ってると思うわ。彼らのプライドにかけても。
- ・ ただし、日本人のお店ならね。
- ・ そう。その通り。
- ・ だけど、高級店にはそうしょっちゅう行けないからな…
- ・ M&S のスシコーナーでよく買うのだけれど、店の人に聞いてみましょうか？
- ・ それいいね。
- ・ 日本でつくったおいしいスシをそのままロンドンまで持ってくる方法はないの？
- ・ 食べたい！！

日本食を謳っている店で提供されるものは日本のお米と信じて食べているのが現状です。日本経営のお店、高級和食店ではそうかもしれませんが、値段以外に判断のしようがない、書かれていない限りわからないというのが一般市民の生きた声と言えるのではないのでしょうか。

・ B2B 現地調査

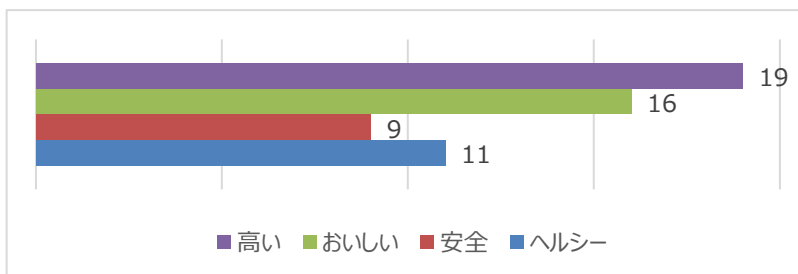
現地小売店・飲食店で、米の買い付け担当ではない(多少はわかるが、そこまで詳しくない)かつ日本国籍ではない方への聞き取り調査を実施しました。(n=20)

Q1. 日本国産米はどのように区別していますか？（複数回答）



- ・ 「こしひかり」は、小売店では日本国産米として認識されているようです
- ・ イタリア産なのか、日本から輸入したものはパッケージで判別できるという意見も見られ、飲食店の場合には、卸さんに任せているとの回答もありました。
- ・ ただし、飲食店で実際にどのお米を扱っているのかまでは、教えてもらえませんでした。

Q2. 日本国産米のイメージ（複数回答）



- ・ 日本国産米は、米に限らず「上等」「高品質」「高い」という意見が多く見られました。
- ・ 実際に口にされたことのある方は「おいしい」と回答。「日本食はおいしい。だからお米もおいしい」というご意見がありました。
- ・ ヘルシーという回答については「日本人は太っていない」「日本人は長寿だ」というコメントがありました。
- ・ 米アレルギーは、小麦に比べて少ないはずだし、そもそもでグルテンフリーのはずだから安心、という積極的な意見があれば、「日本の米は、ヘルシーだとは思うが全かどうかまではわからない」という厳しい意見もありました。(放射能、農薬、栽培方法など)フクシマという声も聞かれました。

Q3. 改善点・要望点

自分で働きながら感じたこと、またお客様からのご意見等をわかる範囲で吸い上げました。

- ・ **パッケージ**

表記・記載箇所の統一、日本語・英語の併記、商品名・米の種類の区別、(国名)産明記
少量サイズ(1 回分・2 合程度)

- ・ **知識**

適切な品質管理と保存方法(温度・湿度など)、調理方法、楽しみ方、味わい方

- ・ **情報**

販売店情報、入手方法(新米・種類など)、価格

■ まとめ

今回の調査で結論付けられることと今後の施策は下記の通りです。

《日本国産米販売拡大のために》

5 年以上前からお米(日本国産とは限らない)を食べている人、日本食が好きな人、ここ 1 年以内に意識的に米や米製品を食べる機会のあった方をリピーターとして獲得するためには理解を深めるための感動体験を増やすとともに、現状の課題を解決し、定期的な飲食習慣に組み入れていただくための下記の実策を提案します。

ヘルシー・おいしい日本国産米マーク タッチポイントの強化 (リアル・ヴァーチャル)

- 1) 日本国産米の魅力「ヘルシー・おいしい」を食文化のストーリーと共に発信
- 2) 日本国産米＝本物の日本米 を買えるお店・食べられるお店の積極的な情報発信
- 3) 日本国産米の楽しみ方 (シーン、調理方法、アレンジ方法、オススメ、セットなど) の提供

総じて日本食・日本国産米のイメージは良いため、ほんものの良さ、おいしさを感動的な体験と共に伝え、そのイメージを長期的記憶に残し、リピート飲食・購入につなげるためには、タッチポイントを増やし、十分な情報を提供すると同時に一目でわかるユニバーサルマークが必要です。

レストランの店頭・インターネットでの掲出、メニューへの表記、小売店での米・ スシパックに貼付するなどして、消費者にわかりやすく効果的にアプローチすることが認知度向上・定着率向上につながります。

また小売店・レストランには、費用に見合った価値を提供していただくためにも日本国産米の魅力を伝えていく継続的な教育の機会も必要と考えます。

以上