

令和4年度 第8回

希望郷いわてモニターアンケート報告書

課題名	県産牛肉等に関する意識調査
-----	---------------

岩手県農林水産部流通課

# 県産牛肉等に関する意識調査

岩手県農林水産部流通課

## I アンケート調査の概要

### 1 調査の趣旨

岩手県は、東北では第1位、全国でも第5位の肉用牛頭数を誇る全国有数の畜産県です。

県では、これまで、市町村や農協等の関係団体等で構成する「いわて牛普及推進協議会」を中心に、本県が誇る「いわて牛」及び「いわて短角牛」のブランド力強化を目指し、スーパーや飲食店等を対象としたフェアを開催するなど、長年にわたりプロモーションに取り組んできたところです。

しかしながら、東日本大震災津波を契機に、本県の肉用牛の出荷頭数は減少傾向にあり、また、長引く新型コロナウイルス感染症の拡大により、イベント等の中止や外出自粛による外食店の利用が減少し、消費量及び販売価格が落ち込むなど、県産牛肉を取り巻く環境が大きく変化しています。

以上のことを踏まえ、県産牛肉のブランド価値と他産地との競争力を高め、持続可能な産地構造への転換を図るため、その施策や取組の参考とさせていただきたく、今回、希望郷いわてモニターの皆様にご意見を伺いました。

---

### 2 調査期間

令和4年11月29日（火）～12月13日（火）

### 3 調査方法

調査紙郵送及びインターネット

### 4 調査対象

令和4、5年度希望郷いわてモニター 200名

### 5 回答者数

175名（回答率87.5%）

## 6 回答者属性

### (1) 年齢

29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～69歳	70歳以上	無回答
11	30	21	30	42	38	3

### (2) 性別

男性	女性	その他	無回答
78	93	1	3

### (3) 職業

会社経営・役員	会社員	団体職員	自営業 自由業	農林水産業	パート アルバイト	主婦 主夫	学生
5	40	13	17	8	21	27	4
無職	その他	無回答					
33	4	3					

### (4) 居住地（市町村名）

県央圏域	県南圏域	沿岸圏域	県北圏域	無回答
58	64	35	12	6

県央圏域：盛岡市、八幡平市、滝沢市、雫石町、葛巻町、岩手町、紫波町、矢巾町

県南圏域：花巻市、北上市、遠野市、一関市、奥州市、西和賀町、金ヶ崎町、平泉町

沿岸圏域：宮古市、大船渡市、陸前高田市、釜石市、住田町、大槌町、山田町、岩泉町、田野畑村

県北圏域：久慈市、二戸市、普代村、軽米町、野田村、九戸村、洋野町、一戸町

## II アンケート調査結果

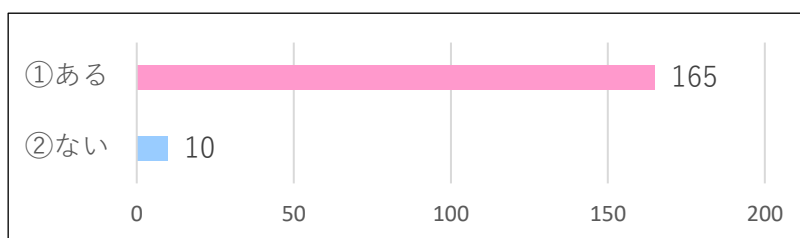
### 【「いわて牛」・「いわて短角牛」の認知度について】

問1 「いわて牛」について、お伺いします。

(1) 「いわて牛」を聞いたことがありますか。

- ① ある (①を選んだ方は、(2)にお進みください。)
- ② ない (②を選んだ方は、(7)にお進みください。)

①ある	②ない
165	10

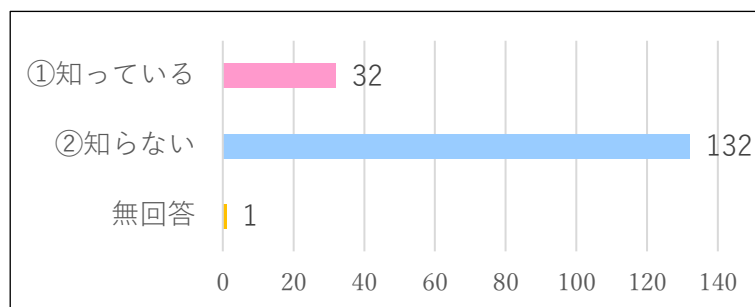


(2) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛」の定義(基準)を知っていますか。

- ① 知っている (①を選んだ方は、(3)にお進みください。)
- ② 知らない (②を選んだ方は、(3)にお進みください。)

①知っている	②知らない	無回答
32	132	1

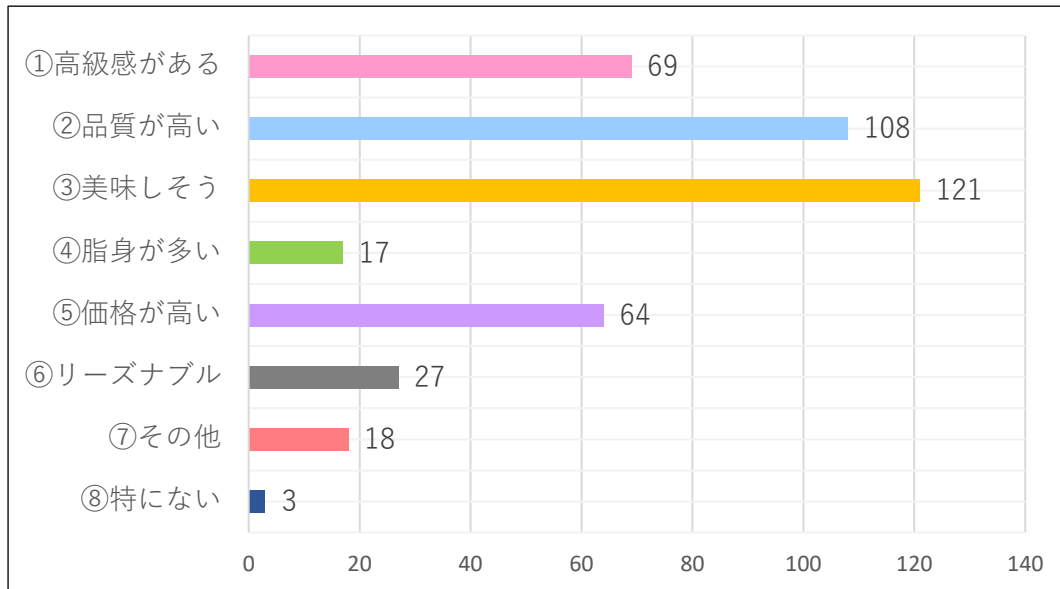


(3) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛」と聞いたときの印象はいかがですか。当てはまるものを全て選んでください(複数回答可)。

- ① 高級感がある
- ② 品質が高い
- ③ 美味しそう
- ④ 脂身が多い
- ⑤ 価格が高い
- ⑥ 品質の割にリーズナブル
- ⑦ その他 ( )
- ⑧ 特にない

①高級感がある	②品質が高い	③美味しそう	④脂身が多い	⑤価格が高い	⑥リーズナブル	⑦その他	⑧特にない
69	108	121	17	64	27	18	3



⑦ その他

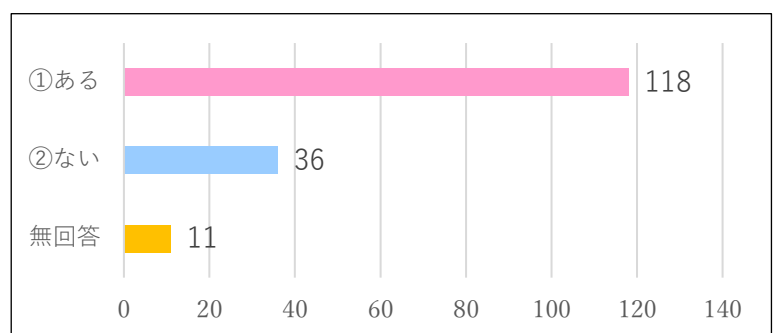
- ・ 安心感がある。(4)
- ・ 安全そう
- ・ 美味しくて安心・安全
- ・ 大切に安全に育てられていて安心
- ・ 安心安全が消費者にとっては一番。
- ・ 衛生面で特に信頼できる。
- ・ 岩手で生産された肉牛
- ・ 地産地消のイメージ
- ・ 親近感がある。
- ・ ヘルシーで健康によい。
- ・ 価格が高そう。
- ・ 他県に住む知人や家族に勧めたい。
- ・ 数十年前に初めて食べたとき、硬かった。
- ・ 前沢のように地名もあれば県名もありよくわからない。
- ・ 買いたいと思わない。前沢牛を前面に出したほうがブランド力がある。
- ・ 自分の飼養している牛

(4) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛」を食べたことがありますか。

- ① ある (①を選んだ方は、(5)にお進みください。)
- ② ない (②を選んだ方は、(7)にお進みください。)

①ある	②ない	無回答
118	36	11

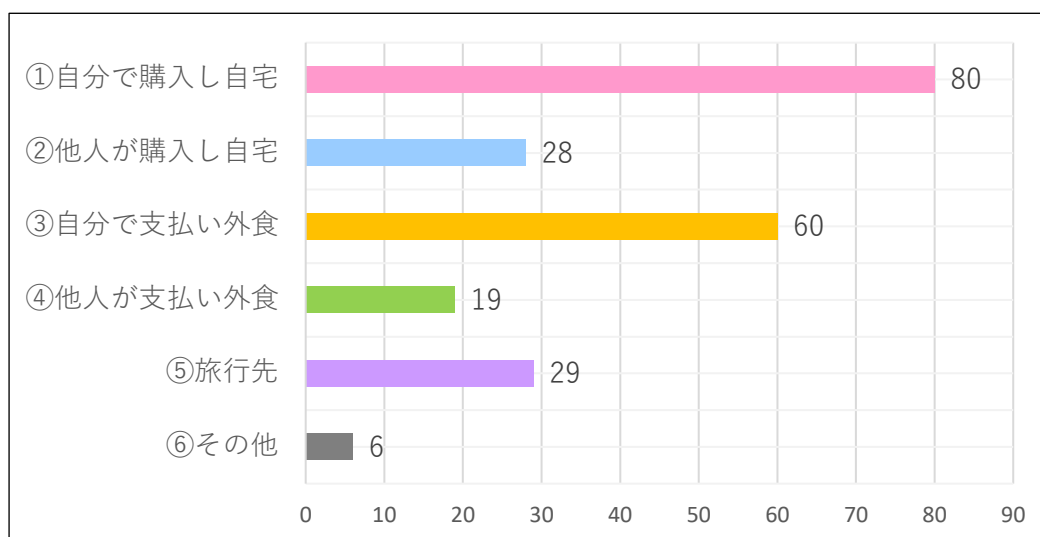


(5) (4)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛」を食べた場所はどちらですか。当てはまるものを全て選んでください  
(複数回答可)。

- ① 家庭（自分で購入し、自宅等で食べた）
- ② 家庭（他人が購入し、自宅等で食べた）
- ③ 飲食店（自分で代金を支払い、外食をした）
- ④ 飲食店（他人が代金を支払い、外食をした）
- ⑤ 旅行先
- ⑥ その他（ ）

①自分で購入し自宅	②他人が購入し自宅	③自分で支払い外食	④他人が支払い外食	⑤旅行先	⑥その他
80	28	60	19	29	6



⑥ その他

- ・ 懸賞やイベントで当たった。(2)
- ・ お歳暮で毎年いただき、美味しく食べている。
- ・ いわて牛を紹介するツアー
- ・ 学校給食
- ・ 料理教室

(6) (4)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

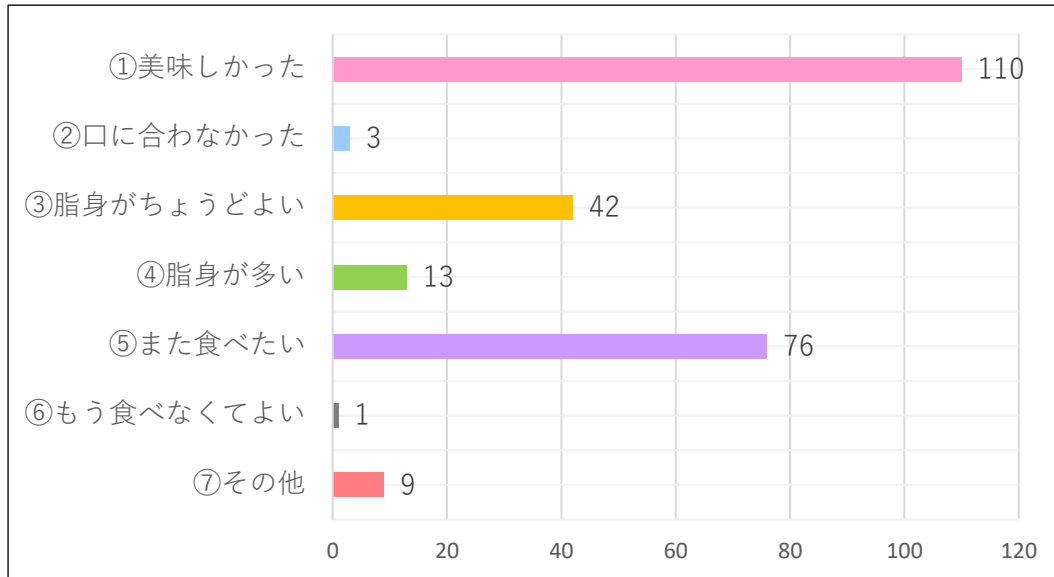
「いわて牛」を食べた感想をお聞かせください。当てはまるものを全て選んでください  
(複数回答可)。

- ① 美味しかった
- ② 口に合わなかった
- ③ 脂身がちょうどよい
- ④ 脂身が多い
- ⑤ また食べたい

⑥ もう食べなくてよい

⑦ その他 ( )

①美味しかった	②口に合わなかった	③脂身がちょうどよい	④脂身が多い	⑤また食べたい	⑥もう食べなくてよい	⑦その他
110	3	42	13	76	1	9



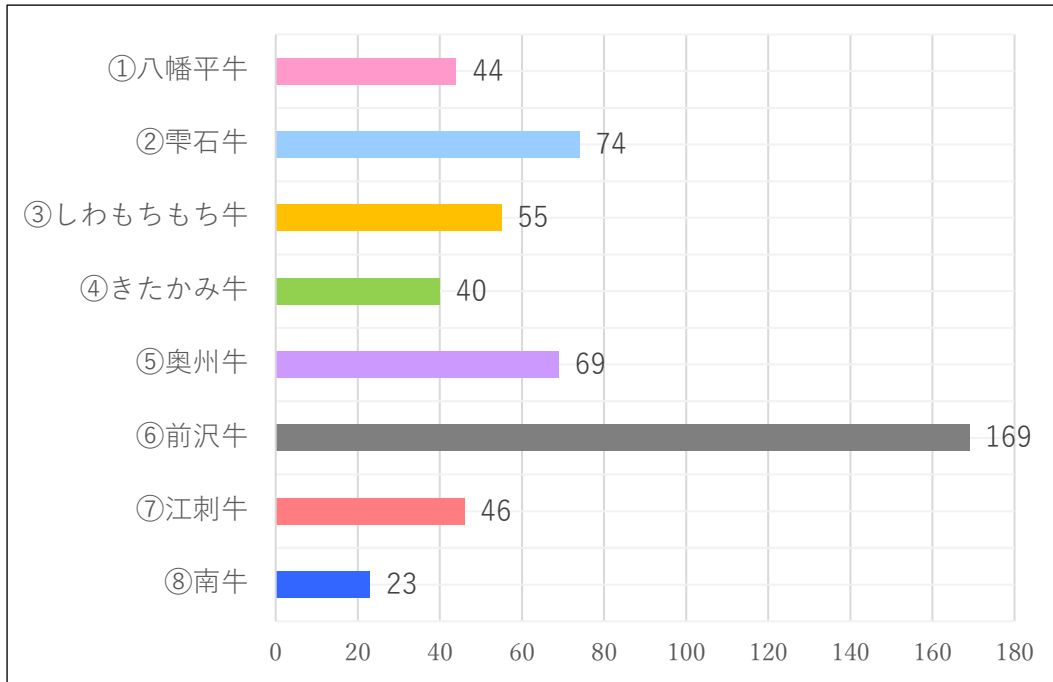
#### ⑦ その他

- ・ 月に一度くらい食べたい。
- ・ 送る方の目利きがよく、特においしい部位をいただいている気がする。
- ・ 美味しかったが、脂身が多いからかたくさんは食べられない。
- ・ 普通
- ・ 前沢牛は脂身が多すぎるので他の県産牛と混ぜて食べる。
- ・ 脂身の量、質にバラつきがある。
- ・ 特別美味しいとは感じなかった。もちろんまずくもない。
- ・ スーパーで売っていないので、買えない。
- ・ 赤身が良い。

(7) 次の地域銘柄牛も「いわて牛」に含まれます。聞いたことがあるものを全て選んでください(複数回答可)。 ※ ( ) 内は産地市町村

- ① いわて八幡平牛 (八幡平市)
- ② いわて雫石牛 (雫石町)
- ③ 岩手しわもちもち牛 (紫波町)
- ④ いわてきたかみ牛 (北上市)
- ⑤ いわて奥州牛 (奥州市 (胆沢、江刺を除く)、金ヶ崎町)
- ⑥ 前沢牛 (奥州市前沢)
- ⑦ いわて江刺牛 (奥州市江刺)
- ⑧ いわて南牛 (一関市、平泉町)

①八幡平牛	②雫石牛	③しわもちもち牛	④きたかみ牛	⑤奥州牛	⑥前沢牛	⑦江刺牛	⑧南牛
44	74	55	40	69	169	46	23

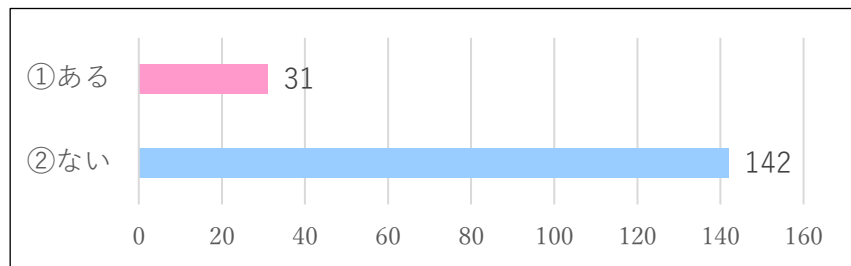


問2 「いわて牛五ツ星」について、お伺いします。

(1) 「いわて牛五ツ星」を聞いたことがありますか。

- ① ある (①を選んだ方は、(2)にお進みください。)
- ② ない (②を選んだ方は、問3にお進みください。)

①ある	②ない
31	142

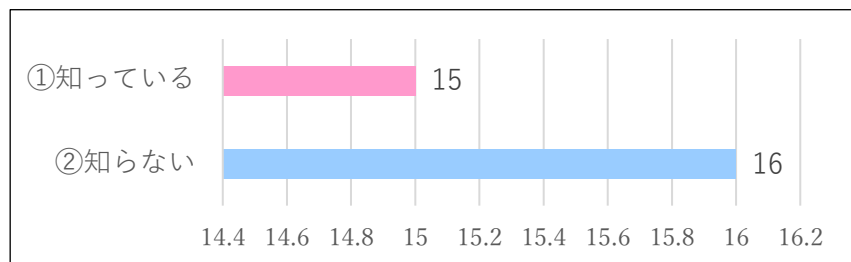


(2) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて牛五ツ星」の定義(基準)を知っていますか。

- ① 知っている (①を選んだ方は、(3)にお進みください。)
- ② 知らない (②を選んだ方は、(3)にお進みください。)

①知っている	②知らない
15	16









⑦ その他

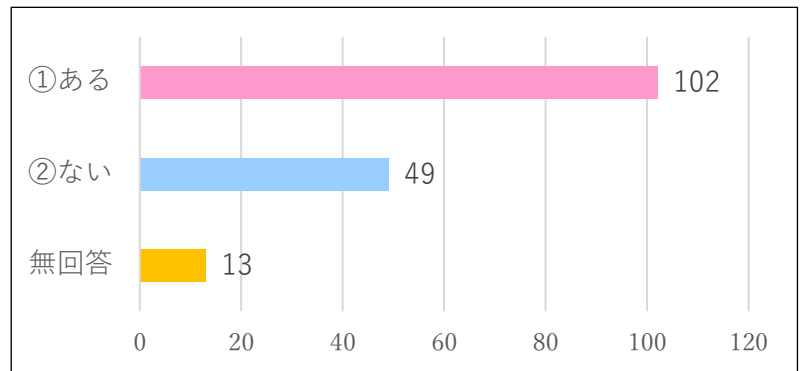
- ・ 岩手で育った安全・安心な肉
- ・ 「いわて」と名前についているだけで嬉しい。
- ・ 風味がある。
- ・ 塩を多めにつけると美味しい。ハンバーグも良い。
- ・ 扱っている飲食店に行く。
- ・ 肉質が硬そう。
- ・ 岩手のどこかで生産されている牛肉という感覚しかない。

(4) (1)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて短角牛」を食べたことがありますか。

- ① ある (①を選んだ方は、(5)にお進みください。)
- ② ない (②を選んだ方は、(7)にお進みください。)

①ある	②ない	無回答
102	49	13



(5) (4)で「①ある」を選んだ方にお伺いします。

「いわて短角牛」を食べた場所はどちらですか。当てはまるものを全て選んでください (複数回答可)。

- ① 家庭 (自分で購入し、自宅等で食べた)
- ② 家庭 (他人が購入し、自宅等で食べた)
- ③ 飲食店 (自分で代金を支払い、外食をした)
- ④ 飲食店 (知人が代金を支払い、外食をした)
- ⑤ 旅行先
- ⑥ その他 ( )

①自分で購入し自宅	②他人が購入し自宅	③自分で支払い外食	④他人が支払い外食	⑤旅行先	⑥その他
55	25	58	28	32	4



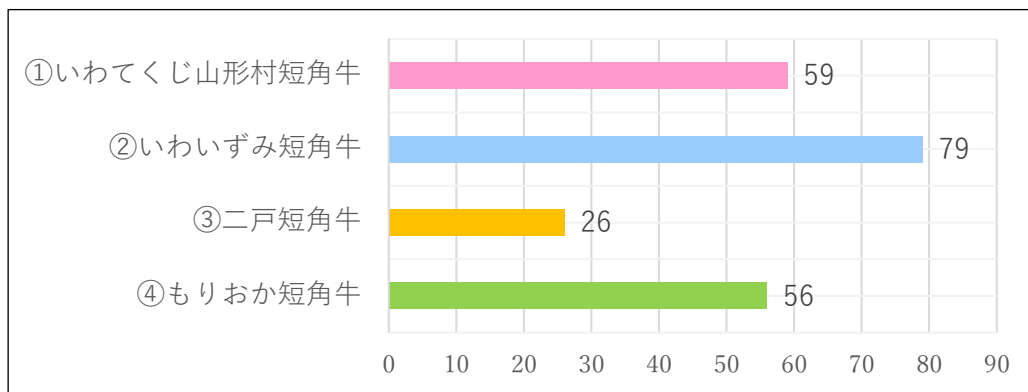
⑦ その他

- ・ 絶対食べる。冷凍庫に常備。
- ・ 日本中にあふれる脂身だらけの（黒毛）和牛には正直飽き飽きしていた。近年ではヘルシー志向の高まりもあり、アメリカ産やオーストラリア産の赤身肉を真空低温調理等でゆっくり柔らかく仕上げた食べていたが、短角牛は（黒毛）和牛と赤身肉の良さを両方兼ね備えており、個人的には過去に食べた三大和牛よりも美味しく、また、今後の食傾向にも合っていると思う。
- ・ 焼くと臭いが良い。
- ・ 調理の仕方次第で、美味しくもなり、硬さが出てしまう可能性もある。パッケージに調理の際の注意点などが書かれてあると参考になると思う。
- ・ 脂身が少なく硬さを感じたが、食べにくいとは思わない。
- ・ 他との違いがわからない。

(7) 次の地域銘柄牛も「いわて短角牛」に含まれます。聞いたことがあるものを全て選んでください（複数回答可）。 ※（ ）内は産地市町村

- ① いわてくじ山形村短角牛（久慈市）
- ② いわいずみ短角牛（岩泉町）
- ③ 二戸短角牛（二戸市）
- ④ もりおか短角牛（盛岡市）

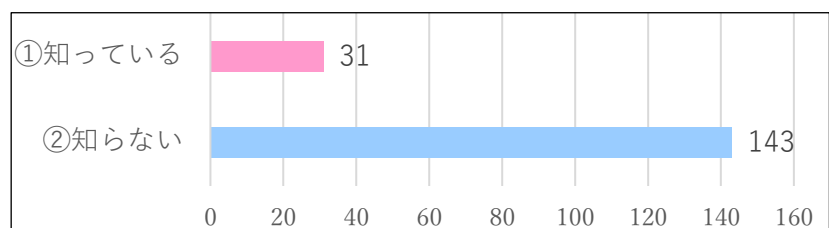
①いわてくじ山形村短角牛	②いわいずみ短角牛	③二戸短角牛	④もりおか短角牛
59	79	26	56



問4 「いわて牛」、「いわて短角牛」のPRキャラクター「チャンプくん」を知っていますか。

- ① 知っている
- ② 知らない

①知っている	②知らない
41	121

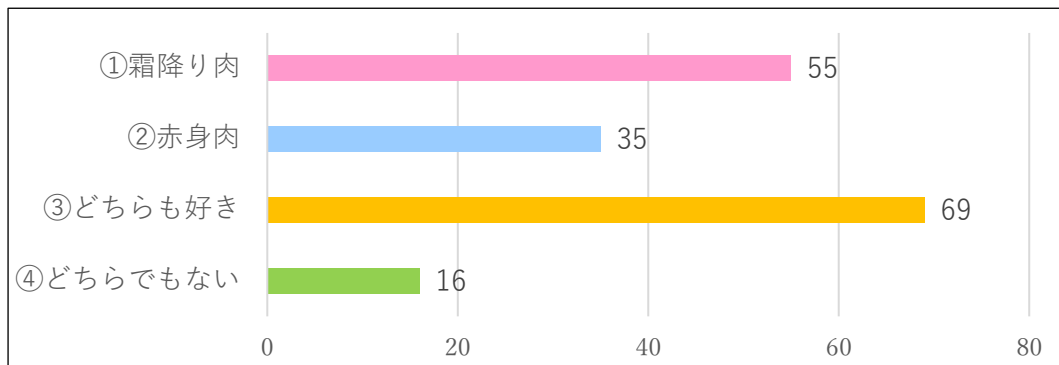


【牛肉に関する意識等について】

問5 霜降り肉（黒毛和牛）と赤身肉（短角牛）どちらがお好きですか。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 霜降り肉
- ② 赤身肉
- ③ どちらも同じくらい好き
- ④ どちらでもない

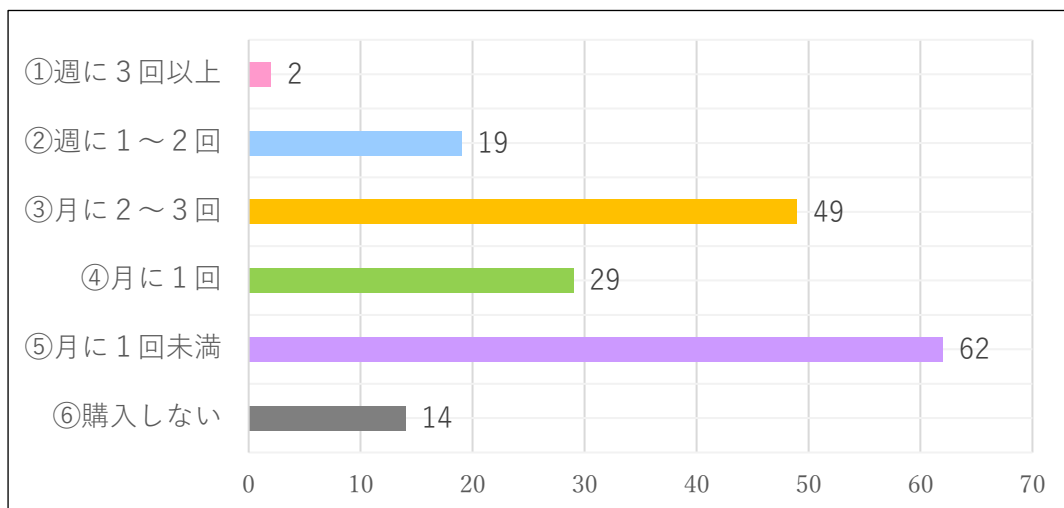
①霜降り肉	②赤身肉	③どちらも好き	④どちらでもない
55	35	69	16



問6 どのくらいの頻度で牛肉を購入しますか（食べますか）。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 週に3回以上（①を選んだ方は、問7にお進みください。）
- ② 週に1～2回（②を選んだ方は、問7にお進みください。）
- ③ 月に2～3回（③を選んだ方は、問7にお進みください。）
- ④ 月に1回（④を選んだ方は、問7にお進みください。）
- ⑤ 月に1回未満（⑤を選んだ方は、問7にお進みください。）
- ⑥ 購入しない（食べない）（⑥を選んだ方は、問15にお進みください。）

①週に3回以上	②週に1～2回	③月に2～3回	④月に1回	⑤月に1回未満	⑥購入しない
2	19	49	29	62	14

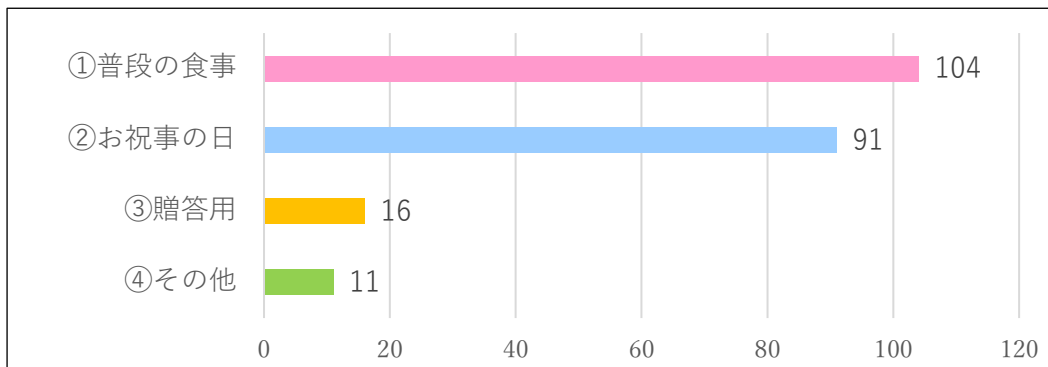


問7 問6で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を購入する（食べる）のはどのようなときですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 普段の食事
- ② 記念日などお祝事の日
- ③ 贈答用
- ④ その他（ ）

①普段の食事	②お祝事の日	③贈答用	④その他
104	91	16	11



**④ その他**

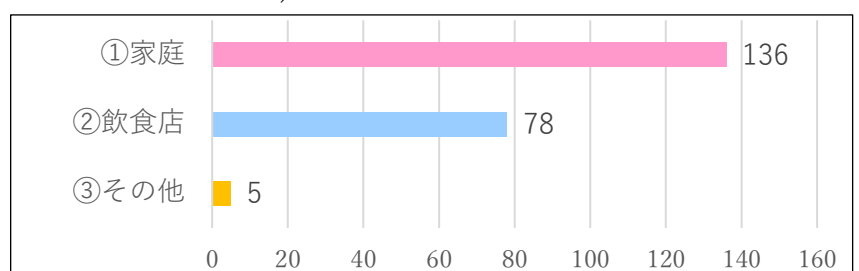
- ・ 外食時（2）
- ・ 家族や親類が集まったとき、誰かが帰省したとき（2）
- ・ バーベキュー（2）
- ・ 安いとき、値引きされたとき（2）
- ・ 気分（2）
- ・ 年末
- ・ 旅行先
- ・ 貧血対策のとき

問8 問6で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

普段、牛肉を食べる主な場所はどこですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 家庭
- ② 飲食店（外食）
- ③ その他（ ）

①家庭	②飲食店	③その他
136	78	5



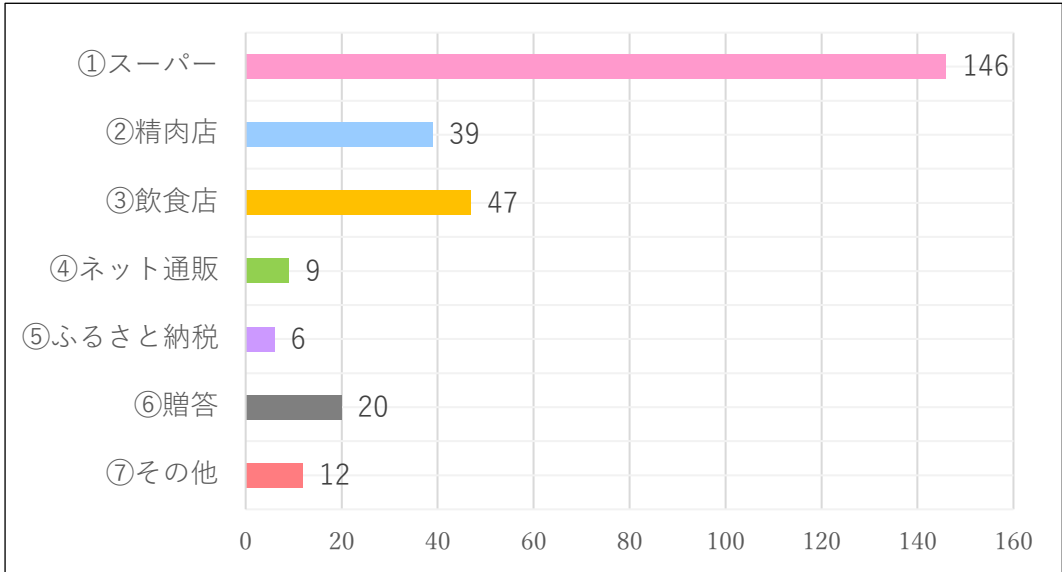
- ③ その他
- ・ お祝いの方
  - ・ 旅行先
  - ・ 友人宅でのバーベキュー
  - ・ 月1回以下でほとんどない。

問9 問6で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉の入手（飲食）経路はどちらですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① スーパーマーケット・量販店
- ② 精肉店
- ③ 飲食店
- ④ インターネット通販
- ⑤ ふるさと納税
- ⑥ 贈答
- ⑦ その他（ ）

①スーパー	②精肉店	③飲食店	④ネット通販	⑤ふるさと納税	⑥贈答	⑦その他
144	39	47	8	6	20	12



- ⑦ その他
- ・ 旅行先（3）
  - ・ 宅配サービス（2）
  - ・ 産直
  - ・ 市内の短角牛専門販売店
  - ・ 地域内和牛組合の消費拡大に係る取組の注文
  - ・ イベント
  - ・ 家畜市場



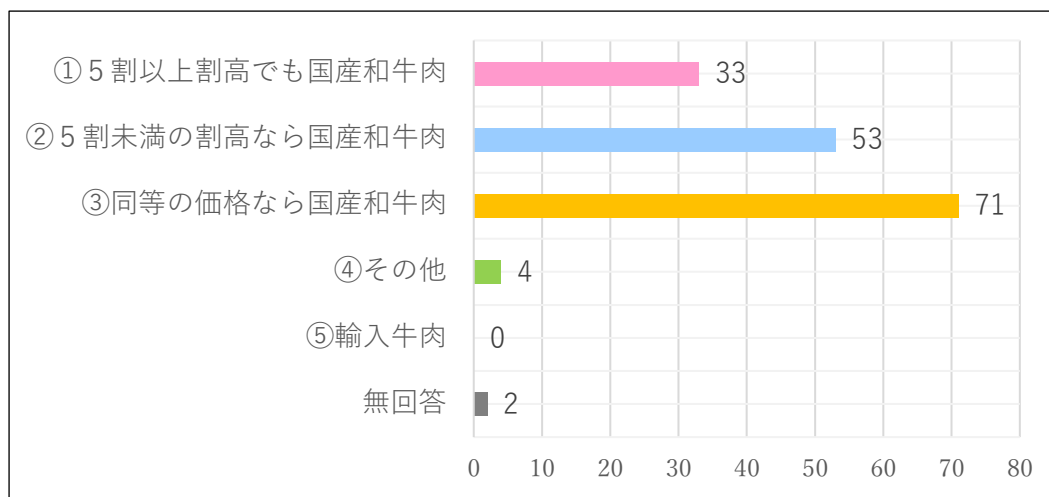


問 11 問 6 で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を購入する（食べる）ときに輸入牛肉と比較してどの程度の価格なら国産和牛肉を選びますか。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 5割以上割高でも国産和牛肉を選ぶ（①を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ② 5割未満の割高なら国産和牛肉を選ぶ（②を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ③ 同等の価格なら国産和牛肉を選ぶ（③を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ④ その他（ ）（④を選んだ方は、問 12 にお進みください。）
- ⑤ 価格に関係なく輸入牛肉を選ぶ（⑤を選んだ方は、問 13 にお進みください。）

① 5割以上割高でも国産和牛肉	② 5割未満の割高なら国産和牛肉	③ 同等の価格なら国産和牛肉	④ その他	⑤ 輸入牛肉	無 回 答
33	53	71	4	0	2



**④ その他**

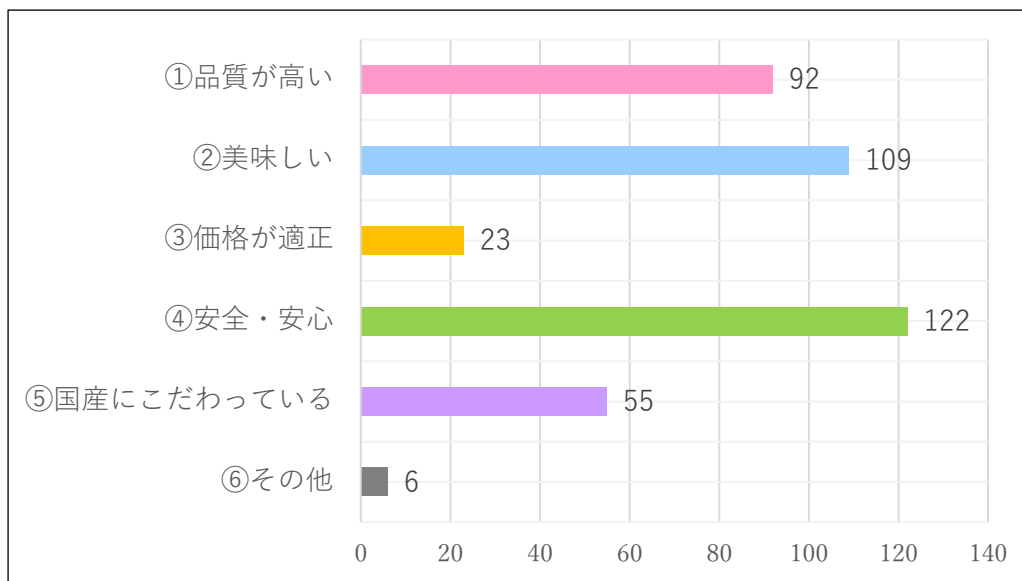
- ・ サシがほしいときには国産の黒毛和牛を選び、サシがいらぬときには輸入牛肉を選ぶ。サシがいらぬときでも、短角牛やあか牛などが売り場にあれば、そちらを選ぶ。
- ・ 値段は最重要項目ではない。そのときの料理やシーンに合わせて選んでいる。
- ・ 普段は割引商品があれば購入するが、正月や家族の祝事等の際は、金額を問わず購入している。

問 12 問 11 で①～④を選んだ方にお伺いします。

国産和牛肉を選ぶ理由は何ですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 品質が高いから
- ② 美味しいから
- ③ 価格が適正だから
- ④ 安全・安心だから
- ⑤ 国産にこだわっているから
- ⑥ その他（ ）

①品質が高い	②美味しい	③価格が適正	④安全・安心	⑤国産にこだわっている	⑥その他
92	109	23	122	55	6



#### ⑥ その他

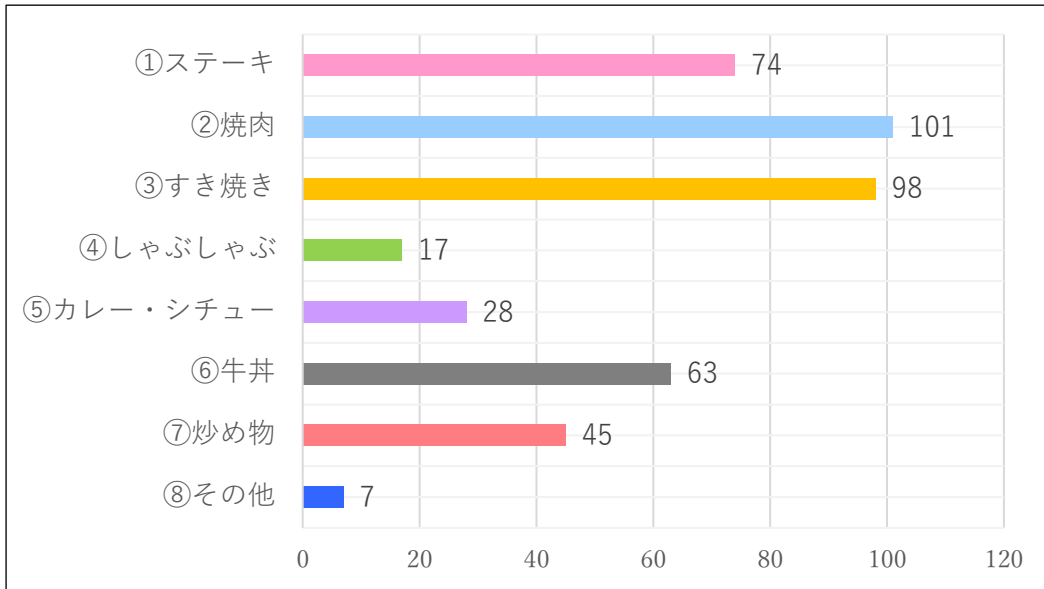
- ・ 応援したい。なくなってほしくないため。
- ・ 生産者や食肉となった牛のために感謝の意味を込めて消費を心掛けている。
- ・ こってりした肉を少量食べたいとき。子どもたちはまだまだ脂っこい肉が好きなので、若い世代が多いとき。
- ・ 輸入牛肉を食べて体に合わず、具合が悪くなったため。
- ・ 敢えて言えばブランドイメージだが、特に理由なく選ぶ。
- ・ 特にない。

問13 問6で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を買う（食べる）用途（メニュー）として多いものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください（複数回答可）。

- ① ステーキ（用）
- ② 焼肉（用）
- ③ すき焼き（用）
- ④ しゃぶしゃぶ（用）
- ⑤ カレー・シチュー（用）
- ⑥ 牛丼（切り落とし、こま切れ）
- ⑦ 炒め物等（切り落とし、こま切れ）
- ⑧ その他（ ）

①ステーキ	②焼肉	③すき焼き	④しゃぶしゃぶ	⑤カレー・シチュー	⑥牛丼	⑦炒め物	⑧その他
74	101	98	17	28	63	45	7



**⑧ その他**

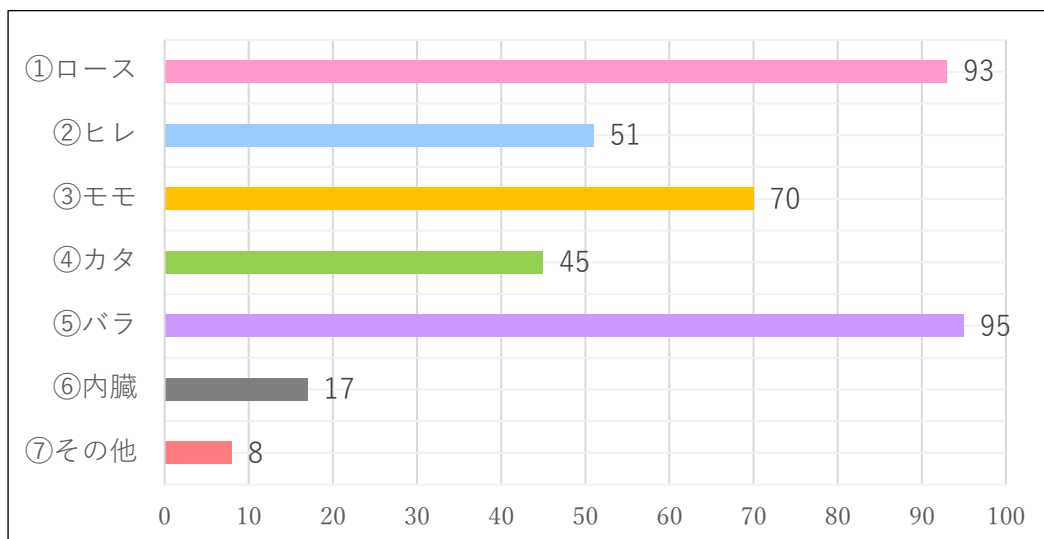
- ・ ローストビーフ (4)
- ・ 肉じゃが (2)
- ・ 煮込み料理

問 14 問6で①～⑤を選んだ方にお伺いします。

牛肉を買う(食べる)部位として多いものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください(複数回答可)。

- ① ロース (サーロインを含む)
- ② ヒレ
- ③ モモ
- ④ カタ
- ⑤ バラ
- ⑥ 内臓 (ホルモン)
- ⑦ その他 ( )

①ロース	②ヒレ	③モモ	④カタ	⑤バラ	⑥内臓	⑦その他
93	51	70	45	95	17	8



⑦ その他

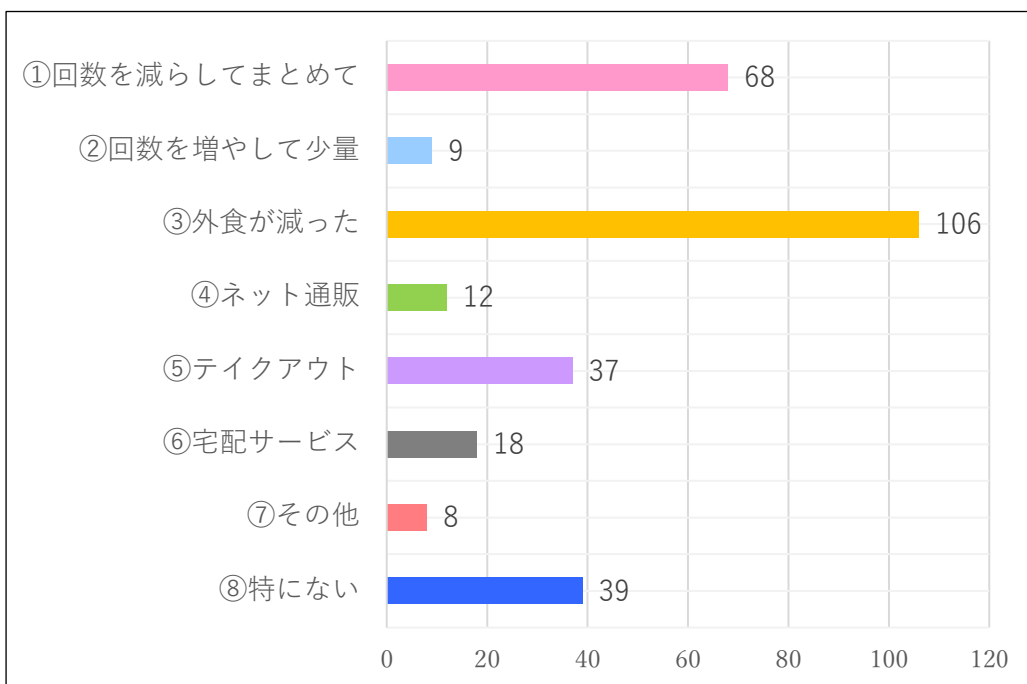
- ・ タン（2）
- ・ スジ（2）
- ・ ミスジ
- ・ スネ
- ・ 切り落とし
- ・ 小間切れ
- ・ イチボ、トモサンカクなどの希少部位があると興味で購入することが多い。

問 15 新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う変化について、お伺いします。

(1) 「食」に関する購買行動で変化したことはありますか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 買い物の回数を減らしてまとめて購入するようになった
- ② 買い物の回数を増やして少量を購入するようになった
- ③ 外食が減った
- ④ インターネット通販で購入するようになった
- ⑤ テイクアウトを利用するようになった
- ⑥ 宅配サービスを利用するようになった
- ⑦ その他（ ）
- ⑧ 特にない

①回数を減らしてまとめて	②回数を増やして少量	③外食が減った	④ネット通販	⑤テイクアウト	⑥宅配サービス	⑦その他	⑧特にない
68	9	106	12	37	18	8	39






【「いわて牛」、「いわて短角牛」の消費促進及び認知度向上について】

問 16 「いわて牛・いわて短角牛ホームページ」についてお伺いします。

【いわて牛・いわて短角牛ホームページ】

<https://iwategyu.jp/>

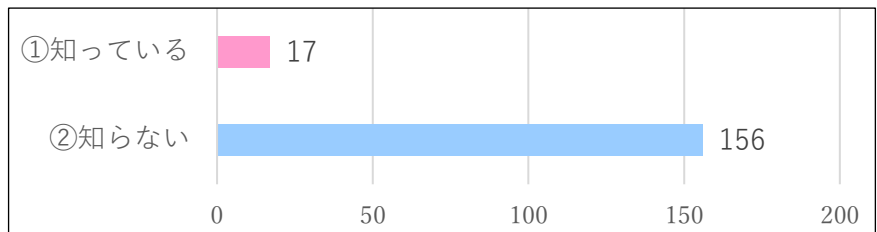
キーワード検索



(1) 「いわて牛・いわて短角牛ホームページ」があることを知っていますか。

- ① 知っている (①を選んだ方は、(2)にお進みください。)
- ② 知らない (②を選んだ方は、(4)にお進みください。)

①知っている	②知らない
17	156

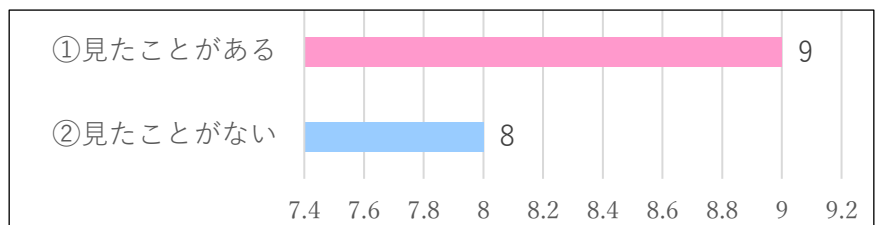


(2) (1)で「①知っている」を選んだ方にお伺いします。

御覧になったことはありますか。

- ① 見たことがある (①を選んだ方は、(3)にお進みください。)
- ② 見たことがない (②を選んだ方は、(4)にお進みください。)

①ある	②ない
9	8

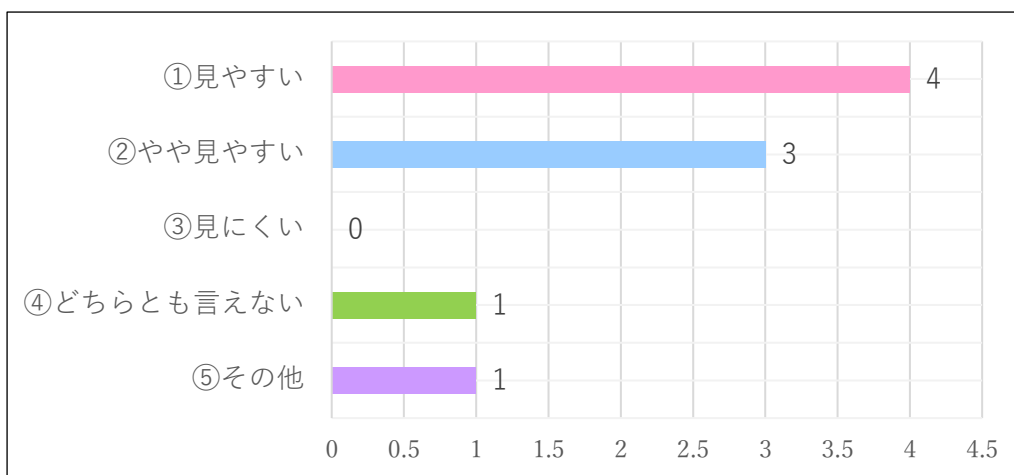


(3) (2)で「①見たことがある」を選んだ方にお伺いします。

見やすさはいかがですか。当てはまるものを1つ選んでください。

- ① 見やすい
- ② やや見やすい
- ③ 見にくい
- ④ どちらとも言えない
- ⑤ その他感想 ( )

①見やすい	②やや見やすい	③見にくい	④どちらとも言えない	⑤その他
4	3	0	1	1



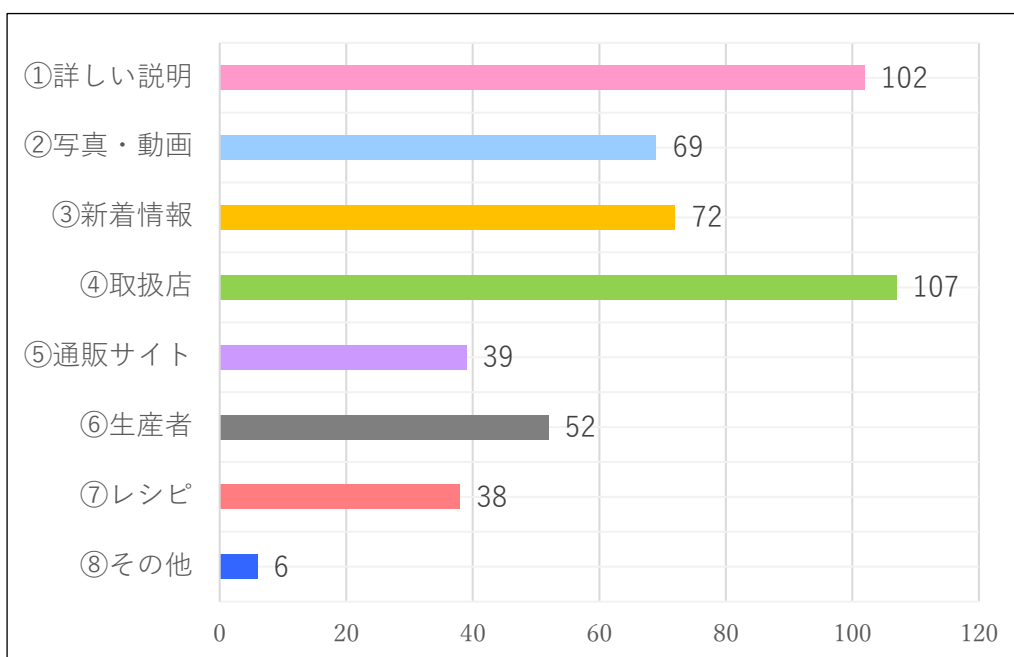
⑤ その他感想

- ・ 文字が多くて全部読む気にならない。

(4) ホームページにおける掲載情報について、特に重要だと思うものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください（複数回答可）。

- ① 「いわて牛」、「いわて短角牛」の詳しい説明（定義、特徴等）
- ② 写真や動画による紹介
- ③ イベントの開催等新着情報のこまめな更新
- ④ 取扱店（買える店、食べられる店）の紹介
- ⑤ 通販サイトの紹介
- ⑥ 生産者の紹介
- ⑦ レシピの紹介
- ⑧ その他（ ）

①詳しい説明	②写真・動画	③新着情報	④取扱店	⑤通販サイト	⑥生産者	⑦レシピ	⑧その他
102	69	72	107	39	52	38	6





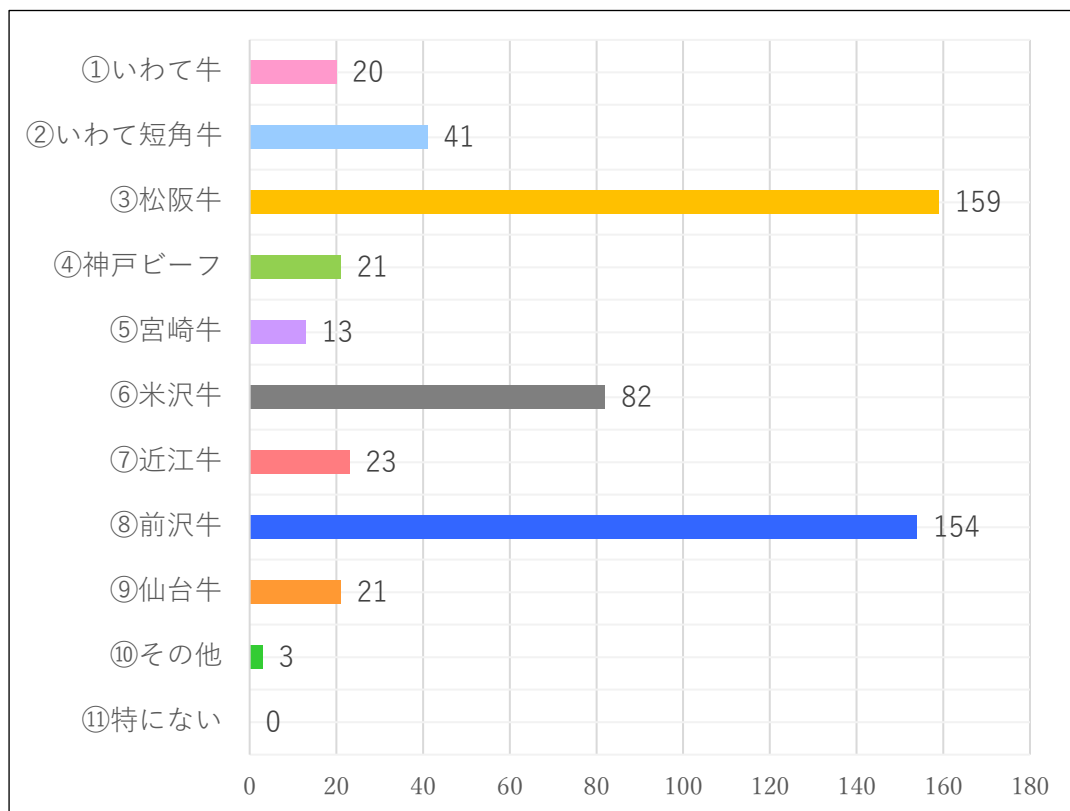
⑧ その他

- ・ 安心・安全
- ・ 全国比較したときの位置付け(全国〇位、東北〇位など)やどのくらいの価値があるのか一般の人が見たときに分かるような紹介の仕方、写真などのビジュアルも重要だと思う。大して知らなかった人に興味を持たせるには工夫が必要。
- ・ ホームページは見ない。(4)

問 17 「ブランド牛」と言われて思いつくものは何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください(複数回答可)。

- ① いわて牛
- ② いわて短角牛
- ③ 松阪牛
- ④ 神戸ビーフ
- ⑤ 宮崎牛
- ⑥ 米沢牛
- ⑦ 近江牛
- ⑧ 前沢牛
- ⑨ 仙台牛
- ⑩ その他 ( )
- ⑪ 特に思いつかない

①いわて牛	②いわて短角牛	③松阪牛	④神戸ビーフ	⑤宮崎牛	⑥米沢牛	⑦近江牛	⑧前沢牛	⑨仙台牛	⑩その他	⑪特にな
20	41	159	21	13	82	23	154	21	3	0



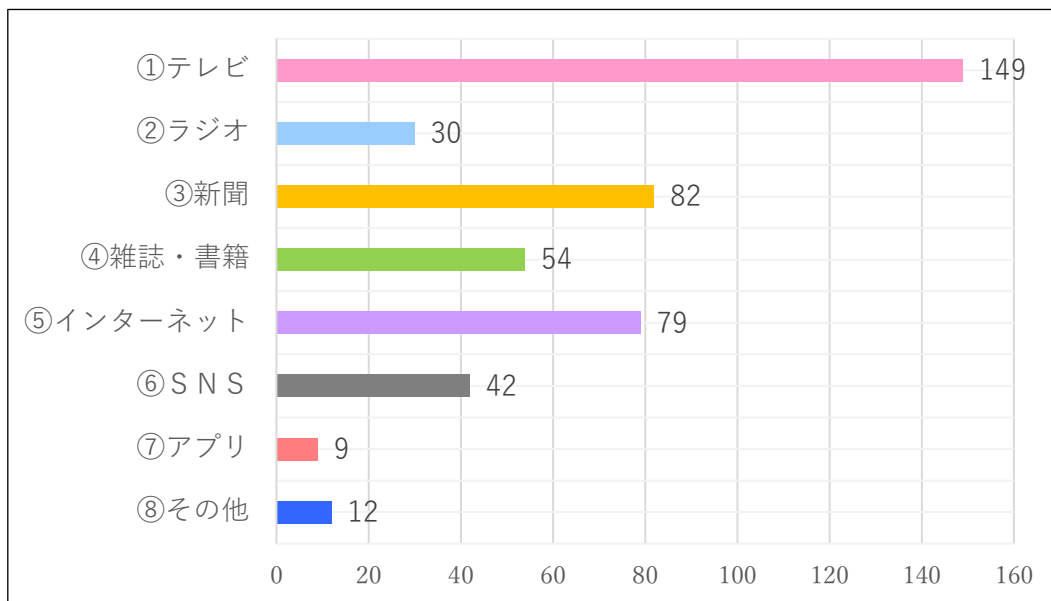
⑩ その他

- ・ 岩手しわもちもち牛
- ・ 北海道牛
- ・ 飛騨牛

問 18 「食」に関しての主な情報源は何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください  
(複数回答可)。

- ① テレビ (CMを含む)
- ② ラジオ (CMを含む)
- ③ 新聞
- ④ 雑誌・書籍
- ⑤ インターネット
- ⑥ SNS
- ⑦ アプリ
- ⑧ その他 ( )

①テレビ	②ラジオ	③新聞	④雑誌・書籍	⑤インターネット	⑥SNS	⑦アプリ	⑧その他
149	30	82	54	79	42	9	12



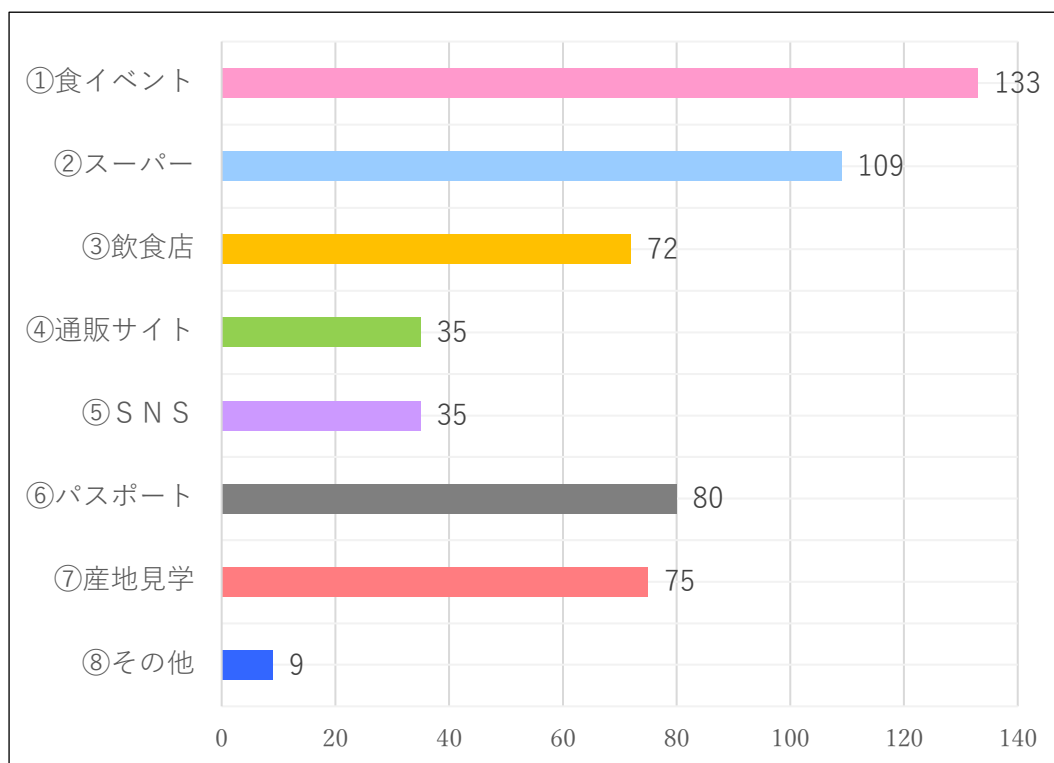
⑧ その他

- ・ チラシ (4)
- ・ 店内の掲示、ポップ (4)
- ・ フリーペーパー
- ・ 飲食店ガイドブック
- ・ いわちく会員情報
- ・ 食に関するイベント、講座
- ・ その時その時で食材を選ぶ。
- ・ 販売店の努力度が試されることだと思う。

問 19 参加してみたいと思う企画は何ですか。当てはまるものを全て選んでください（複数回答可）。

- ① 食イベント（肉フェスなど、その場で買ったり食べられるイベント）
- ② スーパーや量販店、精肉店でのフェア（特別商品の販売や抽選プレゼント）
- ③ 飲食店でのフェア（特別商品の販売や抽選プレゼント）
- ④ 通販サイトでのフェア（特別商品の販売や抽選プレゼント）
- ⑤ SNSキャンペーン（抽選プレゼント）
- ⑥ 「いわて牛」、「いわて短角牛」がお得に食べられるランチパスポート・ディナーパスポートの販売
- ⑦ 特別ランチ・ディナー付き産地見学ツアー
- ⑧ その他（ ）

①食イベント	②スーパー	③飲食店	④通販サイト	⑤SNS	⑥パスポート	⑦産地見学	⑧その他
133	109	72	35	35	80	75	9



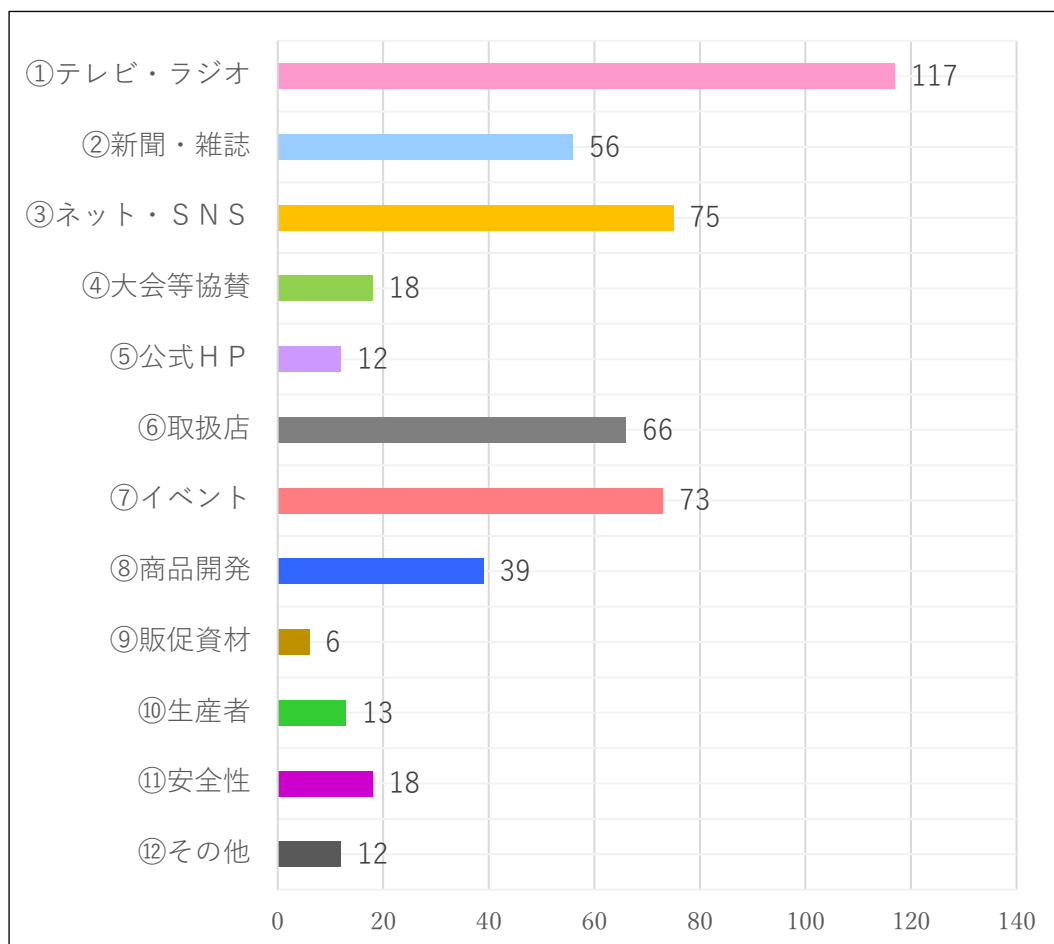
**⑧ その他**

- ・ 新聞広告欄での抽選プレゼント
- ・ いわて牛のスタンプラリー
- ・ ステーキ+南部鉄器プレート+鉄卵（鉄分補給セット）のプレゼントキャンペーン
- ・ 温泉宿で「いわて牛」などがお得に食べられるパッケージツアー
- ・ 初めての人限定価格で買える企画
- ・ 短角牛を安く買う方法
- ・ 日本バーベキュー協会主催のバーベキュー検定

問 20 「いわて牛」、「いわて短角牛」の消費促進及び認知度向上のため、県や市町村、関係団体が特に取り組むべきことは何だと思えますか。当てはまるものを3つまで選んでください（複数回答可）。

- ① テレビやラジオ（CMを含む）を活用した情報発信
- ② 新聞や雑誌・書籍を活用した情報発信
- ③ インターネットやSNSを活用した情報発信
- ④ スポーツ大会等への協賛等による情報発信
- ⑤ 公式ホームページの充実化（新着情報等のこまめな更新）
- ⑥ 取扱店（買える店、食べられる店）の増加及び周知
- ⑦ フェアやキャンペーン等イベントの開催
- ⑧ コンビニエンスストアや飲食チェーンとの協働によるメニューの開発・販売
- ⑨ 販促資材や関連グッズの制作による普及宣伝
- ⑩ 生産者の紹介
- ⑪ 安全性の確保及び公表（放射性物質検査の継続やトレーサビリティの推進等）
- ⑫ その他（ ）

①テレビ・ラジオ	②新聞・雑誌	③ネット・SNS	④大会等協賛	⑤公式HP	⑥取扱店	⑦イベント	⑧商品開発	⑨販促資材	⑩生産者
117	56	75	18	12	66	73	39	6	13
⑪安全性	⑫その他								
18	12								



## ⑫ その他

- ・ 現状や現在に至るまでの背景をなるべく簡単に消費者に伝え、価値を知ってもらうこと。
- ・ 価格の説明
- ・ 毎月2と9の日に強力なCMを放送。
- ・ 全国版のCM放送（のんさん以外）
- ・ 各テレビ局やラジオ局の地域密着番組と協力して周知徹底を図る。
- ・ 全国放送のテレビ番組で「いわて牛」の素晴らしさを取り上げてもらう。ジャニーZの亀梨さんが花巻の麵つゆを絶賛していたような企画があれば良いと思う。
- ・ アニメ化してローカル番組の1コーナーに組み込む。
- ・ 地元の新聞広告
- ・ 盛岡でしか食べられないお肉。冷凍ものを増やして宅配や通販を促進。
- ・ ふるさと納税に力を入れるべき。認知度を上げるとともに、実際に食べてもらってファンを増やせる良い機会。現状では、短角牛と検索すると北海道の方がたくさん出てくる。まず認知してもらうところから始まると思う。
- ・ 他府県へのPR
- ・ フードツーリズムの誘致
- ・ 魅力ある贈答用パッケージ
- ・ 毎月「2と9（にく）のつく日」は低い卸価格で県内スーパーへ提供し、消費者も毎月「2、9、12、19、20、22、29日」は低価格で購入できるようにする。
- ・ 全国駅弁大会等東京駅地下の全国駅弁売場への提供

問21 「こんな商品があったら買って（食べて）みたい」と思う牛肉に関する商品がありましたら、御自由にお書きください。

- ・ 安くて安全安心な品質の良いおいしい肉（3）
- ・ 「いわて牛」と「いわて短角牛」の食べ比べセット（2）
- ・ 岩手県内の牛肉の食べ比べセット
- ・ 複数産地のブランド牛の食べ比べセット（3）  
（それぞれのベストな焼き加減を紹介するレシピ付き）
- ・ 部位別食べ比べセット
- ・ 等級別食べ比べセット。A3からA5、BMSに差がある食べ比べセット
- ・ 食べ比べセット
- ・ 手軽に食べられるコンビニ商品（2）
- ・ 手軽に食べられる商品やメガ盛り商品
- ・ 100g50円くらいのもの
- ・ 牛めしなど記念日用ではなく日常で使えるもの
- ・ 調理済商品
- ・ タレ付き商品
- ・ 県産食材を使ったタレ付き商品

- ・ ミールキット（２）
- ・ ステーキセットやローストビーフセット（ブロック肉、ネット、調味料、ソースなどをレシピ付きのセットで低価格で販売。手軽に作れることを周知し、販売促進を図る。
- ・ 安価で柔らかく手軽にすぐ食べられる缶詰のような商品（２）
- ・ レトルト・冷凍商品（４）
- ・ レシピ付き商品
- ・ 小分け商品
- ・ 発酵食品
- ・ ヘルシーを売りにした商品
- ・ ステーキ＋南部鉄器プレート＋鉄卵（鉄分補給セット）
- ・ ハンバーグ（５）
- ・ いわて短角牛のハンバーグ
- ・ ハンバーガー（４）
- ・ ローストビーフ（３）
- ・ ローストビーフサンドイッチ、ハイローラ（４）
- ・ サンドイッチ
- ・ ケバブ
- ・ ピザ
- ・ 一口おにぎり、肉巻きおにぎり、牛肉のり巻き（３）
- ・ 牛肉のお寿司、刺身（３）
- ・ ユッケ
- ・ 串焼き
- ・ アスパラ巻き
- ・ ステーキ、一口サイコロステーキ（２）
- ・ 焼肉
- ・ 味付け焼肉
- ・ 家庭用焼肉セット
- ・ 焼肉用の牛肉を購入後、美味しいもみダレで味付けをしてくれるサービス（30年前大阪の精肉店で行われていた。）
- ・ プルコギ
- ・ チャプチェ
- ・ 牛丼用切り落とし
- ・ 牛丼、牛めし（２）
- ・ 短角牛丼
- ・ そぼろなど乗せるだけで牛丼になる煮物
- ・ しぐれ煮
- ・ 牛すじ煮込（２）
- ・ 牛すじおでん

- ・ テールスープ
- ・ テールのパック商品
- ・ メンチカツ
- ・ 短角牛入りコロケ、メンチカツ
- ・ ビーフジャーキー（２）
- ・ いわて短角牛の無添加ビーフジャーキー
- ・ 短角牛のコーンビーフ
- ・ 牛肉のかば焼き
- ・ ブロック肉
- ・ 肩ロースのブロック肉
- ・ アメリカンバーベキューがブームになっている関係で、肉の購入に当たり様々なところで情報を集めているが、最大の問題点は、日本とアメリカでは牛肉の切り分け方が異なることだと思っている。海外発のレシピを参考にしようとすると、日本では入手しにくい部位の肉が多く活用しきれない。特に和牛に関しては、スーパーや量販店等で特定部位を入手することが困難。また、ブロック肉を買って本来は自分で切り分けながら料理に使いたいと思っているのに、細かく分けられたパック肉ばかり並んでいる。こだわる人間は精肉店や肉の卸などから好きな部位を購入するが、普及を考えるとのであれば、一般家庭層に肉料理や肉の食べ方をもっと訴求させる必要があり、それには手軽にブロック肉や特定部位が入手できる環境づくりが大切だと思う。ブームになっている真空低温調理器も手軽に入手できるため、一般家庭でも様々な大きさの肉を取り扱えるはず。
- ・ 赤身の熟成肉がスーパーなどで買えるようになると嬉しい。
- ・ 指定グラム数での購入
- ・ 最近珍しい部位の名前を聞くので、その場所や食べ方、他の呼び名など説明があれば興味が湧く。
- ・ 牛スジ肉は下処理に手前がかかるので、下処理済みの前沢牛のスジ肉がほしい。ビーフシチュー用にある程度煮込んで柔らかくなっている肉もほしい。豚肉や鶏肉のパラパラミンチはよく利用しているが、牛肉は見たことがなく、あると便利だと思う。
- ・ ヒレ肉にベーコンを巻いたものなど、すぐに家庭で調理できるように加工されている御馳走感のある商品があれば買いたい。
- ・ 吉野家やすき家で「いわて牛」を使った牛丼メニューを出してもらおうようにする。品評会で最多日本一なのだから、少々高くても売れると思う。
- ・ イベントの際に料理品を販売することも有効だと思う。例えばクリスマスなどイベントのときなら少し高くても買おうと思うし、広く知ってもらうためにスーパーで販売するなど良いと思う。いかに消費者の日常に入り込むかが重要。その際は、安すぎてもブランドイメージを下げってしまうので、ちょっと高くても買うようなシチュエーションを考えるべき。
- ・ イベント会場やショッピングセンターの敷地内にケバブや焼肉、ステーキ、ローストビーフ丼などをキッチンカー等で販売し、販売促進を図る。

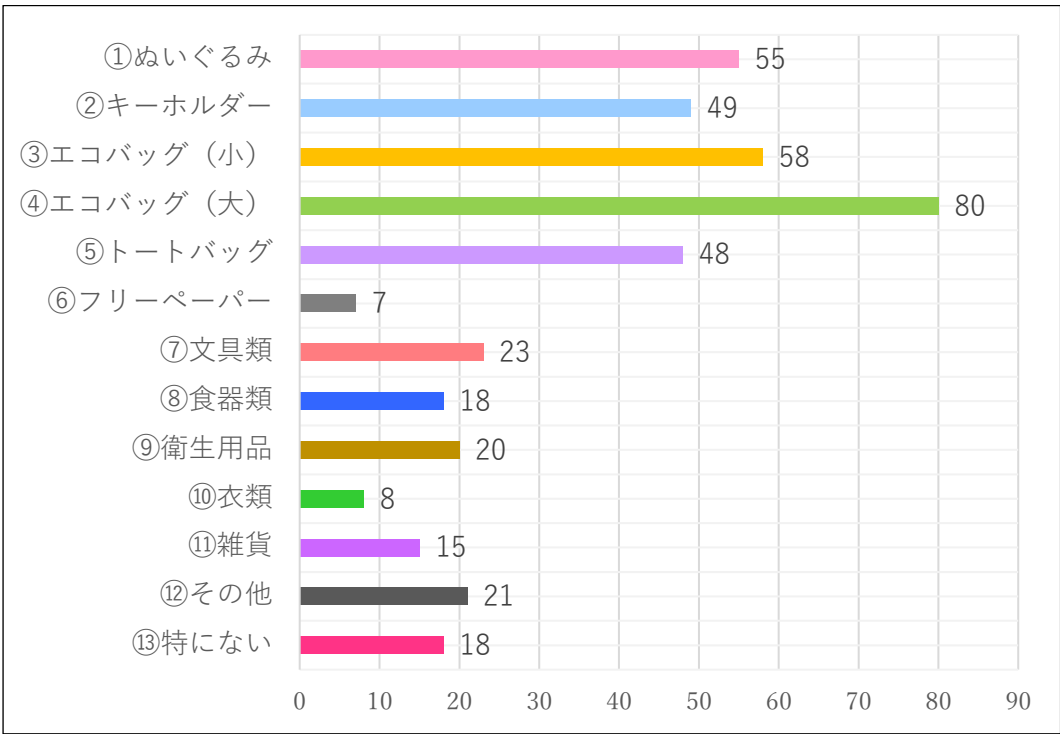
- ・ 独自の調理方法などを提案し、それに沿った部位を説明するような工夫をしている店舗では安心して買いたいし、食べてみたい。
- ・ 「50 パックにつき 1 パックは当たり」のような当たり付きお楽しみ商品

問 22 いわて牛普及推進協議会では、「いわて牛」、「いわて短角牛」の普及宣伝のため、クリアファイル等の関連グッズを制作し、PRに努めています。

「もらった嬉しい」と感じる「いわて牛グッズ」、「いわて短角牛グッズ」は何ですか。当てはまるものを3つまで選んでください（複数回答可）。

- ① PRキャラクター等のぬいぐるみ
- ② PRキャラクター等のキーホルダー
- ③ エコバッグ（手軽に持ち歩ける小さめのもの）
- ④ エコバッグ（精肉パック等が入るマチ付きの大きめのもの）
- ⑤ トートバッグ
- ⑥ コミック等フリーペーパー
- ⑦ 文具類（具体的な内容： ）
- ⑧ 食器類（具体的な内容： ）
- ⑨ マスクやウェットティッシュ等衛生用品（具体的な内容： ）
- ⑩ 衣類（具体的な内容： ）
- ⑪ マグネットやシール等雑貨（具体的な内容： ）
- ⑫ その他（ ）
- ⑬ 特にない

①ぬいぐるみ	②キーホルダー	③エコバッグ小	④エコバッグ大	⑤トートバッグ	⑥フリーペーパー	⑦文具類	⑧食器類	⑨衛生用品	⑩衣類
55	49	58	80	48	7	23	18	20	8
⑪雑貨	⑫その他	⑬特にない							
15	21	18							





⑦ 文具類（具体的な内容）

- ・ ボールペン（7）  
（プレゼントしやすいし、相手の視界にも入りやすいので気軽にアピールできる。）
- ・ ボールペンのトップに牛の顔がついているもの
- ・ 3色ボールペン（2）
- ・ ボールペンとシャーペンが一体となっているもの
- ・ シャーペン
- ・ マーカー
- ・ 子供用キャラクター色鉛筆
- ・ 消しゴム
- ・ 焼き肉のにおいがする消しゴム
- ・ メモ帳（切り取れるもの）（2）
- ・ ふせん（2）
- ・ メモックロールテープ
- ・ マスキングテープ（3）
- ・ 和牛塗り絵・クレヨンセット（和牛を塗ることに特化したネタ商品）
- ・ クリアファイル（2）
- ・ しおり（書店で配布）

⑧ 食器類（具体的な内容）

- ・ 皿（2）
- ・ 小皿（直径10cm程度）
- ・ 3種類のタレを入れられる小皿
- ・ 牛の絵入り皿
- ・ 子ども用の皿（割れないもの）
- ・ 南部鉄器の皿
- ・ 茶碗（キャラクター付きを含む）（2）
- ・ 丼ぶり（蓋付きを含む）（3）
- ・ 鉄板（2）
- ・ マグカップ（2）
- ・ スプーン（カレーライス用）
- ・ フォーク（2）
- ・ ナイフ（2）
- ・ 子供用のスプーン&フォークセット
- ・ トング（2）
- ・ キャンプやバーベキューに使えるもの

⑨ マスクやウェットティッシュ等衛生用品（具体的な内容）

- ・ ウェットティッシュ（除菌用を含む）（7）

- ・ ティッシュペーパー（ボックスティッシュ、ポケットティッシュを含む）（6）
- ・ ティッシュペーパー（和牛のプリント付き）
- ・ マスク（キャラクター付きを含む）（4）
- ・ マスクケース
- ・ 絆創膏
- ・ ロゴ入り

⑩ 衣類（具体的な内容）

- ・ Tシャツ（3）
- ・ ポロシャツ
- ・ エプロン
- ・ 若者も着られるようなデザインのもの
- ・ 着ぐるみ
- ・ 5×8 cm の薄いタイプのもの

⑪ マグネットやシール等雑貨（具体的な内容）

- ・ マグネット（キャラクター付き、生産者の写真付き、レシピ付き、クリップ式を含む）（9）
- ・ マグネット（PRしたいサイトのQR付き、閲覧でLINE ポイントのプレゼント等があればさらに良いかもしれない。）
- ・ マグネット付缶バッチ
- ・ キッチンタイマー
- ・ シール
- ・ ステッカー（スマートフォンに貼れる程度のもの）
- ・ ストラップ
- ・ タオル（3）
- ・ 温泉タオル（牛色・牛柄）
- ・ 手ぬぐい（盛岡には染め物工房があるため。）
- ・ エコバッグ（保冷機能付きで精肉パック等が入るマチ付きの大きめのもの）
- ・ キーホルダー（反射材付きを含む）
- ・ USBに付けるキーホルダー
- ・ ミニライト（キャラクター付き、キーホルダー型で鍵の開閉時等に使えるもの）
- ・ チャンプくん目覚まし時計（チャンプくんの鳴き声付き）
- ・ 文鎮（南部鉄器）
- ・ ガチャガチャ
- ・ うちわ
- ・ カレンダー
- ・ ポイント刺繍
- ・ 牛の行動サイコロゲーム（子ども用）

⑫ その他（具体的な内容）

- ・ レシピ
- ・ 県内飲食店監修のローストビーフソース、焼肉のタレ、すき焼きのタレ、岩塩などを肉の購入時にセットでプレゼントする。
- ・ 牛脂

問 23 「いわて牛」や「いわて短角牛」について、御意見等がありましたら、御自由にお書きください。

- ・ 岩手のお肉は本当に美味しいし、品質も高いと思う。もっとみんなに知ってほしい。
- ・ 「いわて牛」は美味しいと有名なので、このまま美味しいお肉の生産を続けてほしい。
- ・ 「岩手しわもちもち牛」はくどくなく、食後、口に脂っこさが残らない。老人向けに良く、食わず嫌いの人も好む！！「いわて牛」は、岩手の自然界の写真が商品に付いていれば「ほっくり」して買いたくなる！！
- ・ 年に一度だけ精肉店で「いわてきたかみ牛」を購入している。家族が年末のすき焼きに向けて日々頑張っていると言っても過言ではないほど楽しみにしている。「いわてきたかみ牛」はほどよく霜が入っていて柔らかく、さらに卵をつけて食べると最高です！牛のお世話は休みがないと聞く。牛を育てている方たちに感謝していただいている。
- ・ 我が家では大晦日にすき焼きを食べるのが恒例になっている。
- ・ 我が家の購入する肉は岩手県産のみ（「前沢牛」のすき焼き用、切り落とし用がほとんど）。鶏肉や豚肉も同様、岩手県産（一応ブランド肉）で外国産は食べない。外食のときは、どこの国の肉を使用しているか必ず聞き、外国産は食べない。
- ・ 初めて「いわて牛」と聞いたときは、失礼だが「美味しいのか。大丈夫か。」と思ったことがある。あれからだいぶ時が経ち、ショーケースの牛肉を見て綺麗だなと思い、また、食べてみて美味しく、生産者の方々並びに関係者の皆様の努力に頭が下がる。ありがとうございます。
- ・ 特に短角牛は大好き。赤身がとても美味しい。
- ・ 短角牛フェアがあったらまた食べに行く。
- ・ 「いわて牛」を意識して食べる機会がなかったので、ぜひ食べてみたいと思う。
- ・ 消費が落ち込んでいるというのを初めて聞いたので、多少値は張っても積極的に「いわて牛」を買いたいと思う。
- ・ 畜産農家の方々の努力が報われるために「いわて牛」、「いわて短角牛」を応援し、消費したいと思う。和牛（子牛）を育てている方々は、牛への愛情が深く、優しい心の持主である。
- ・ 飼料代も高騰する中で畜産農家は本当に苦しいと思う。そのような中で岩手のブランド牛を今後も守っていくため、もう少し多く食べて応援したいと思う。まずはコロナがなくなり、気軽に外出できて、焼肉が食べられる世の中になってほしい。ガンバ

レ「いわて牛」！！

- ・ 「いわて牛」がもっと有名になることを願っている。PR活動等で多くの人に食べてもらえば魅力が伝わるし、ファンも増えると思う。「いわて牛」を食べて岩手を応援していきたい。
- ・ 第1次産業の経営は厳しくなる一方。価格だけで見ると消費をばかきでは、海外にばかりお金がいき、食料自給率が上がる見通しが立たない。消費者の皆さんが「国産」、岩手県民の皆さんが「いわて牛」、「いわて短角牛」など岩手のものを積極的に購買するような意識を高めるPRを頑張ってほしい。応援しています。
- ・ 試食モニターなどをしていただき、その感想を報告し商品の拡大に努めたい。
- ・ 知人にも広めたい。
- ・ 「いわて」という文字はひらがなで表示されているが、「岩手牛」で良いのでは。重厚感もあって良いと思う。
- ・ 岩手の美味しい牛肉の一覧がほしい。紫波でも「しわ牛」や「岩手しわもちもち牛」があり、他の市町村の牛肉も知りたい。
- ・ 「いわて牛」、「いわて短角牛」について、名前は知っていたものの具体的には分からなかったが、よく分かった。価格は少し高いと思うが、安全・安心を考えて食べたいと思う。
- ・ 「いわて牛」について詳しく知ることができて良かった。
- ・ ブランド牛に「いわて牛」や「いわて短角牛」が含まれていることを初めて知った。
- ・ 「いわて牛」が8地域の銘柄、「いわて短角牛」が4地域の銘柄もあるとは知らず、一つだけだと思っていた。「いわて牛」が他のブランド牛と同じような高級感を求めているのか、安く買って買やすい「牛肉」を目指しているのか、ホームページを見てもよく分からなかった。
- ・ 「いわて牛」と「いわて短角牛」どちらも大好きなので、もっと普及してもらえれば嬉しい。
- ・ 安全・安心に食べられる岩手の牛肉として、少しずつ販路拡大やPR活動を行ってほしい。
- ・ 最後は味が重要だと思うので、それが伝わるようなPRが必要なのではと感じる。
- ・ まだ「いわて牛」の認知度が低いと思うので、より一層のPRが必要。
- ・ 美味しいし、価値あるものだと思うので、認知度を上げてほしい。
- ・ 有名ブランドと比較して「いわて牛」、「いわて短角牛」の素晴らしい点をもっとアピールしてほしい。決して有名ブランドにも負けないと思うが、岩手県民だけが知らずに過ごしている。県民がまず知って、喜んで利用できる商品になるとよい。
- ・ 「前沢牛」は知られていると思うが、「いわて牛」や「いわて短角牛」は認知度が低いと思う。コロナ禍で難しいとは思いますが、もっと様々な場で試食販売等を行い、美味しさを知ってもらえればよい。
- ・ 県南は「前沢牛」が強いため、県北の短角牛の名前を知っていても牛肉に触れる機会が少ない。
- ・ 「前沢牛」は名称もよく知られていると思う。「前沢牛」のシールが貼ってあるの

で、スーパーでも「前沢牛」が置いてあることが分かる。しかし、「いわて牛」や「いわて短角牛」の表示を気にした記憶があまりない。国産、外国産は意識して見るが、国産のうちどこで（岩手で）育ったかは正直あまり意識したことがない。岩手のスーパーなので、国産は岩手を含む東北の牛が多いのかなというぐらいの意識。

- ・ 「いわて」ではなく、前沢が前面。ブランド価値を下げた。
- ・ 「前沢牛」や短角牛は知っていたが、岩手県内にこんなに多くのブランド牛があるとは知らなかった。近所のスーパーでは前沢牛が時々置かれているが、あまり目にしないのが実情。価格的なこともあると思うが、家でちょっとしたイベントなどお祝い事があるときに国産牛を購入するが、手頃な外国産を購入することが多い。県内において県産の牛肉を知らなかったことは恥ずかしいが、販売店の拡大を考えても良いのではと少し思った。
- ・ 「前沢牛」のみがよく知れ渡っている。短角牛のヘルシーなところなどを前面に出して、ダイエットしている人にもより知られるようにしてほしい。
- ・ 「いわて牛」や「いわて短角牛」と言うと硬い赤身肉のイメージだが、「いわて牛」や「いわて短角牛」という言葉を知っていても、どういうものなのかよく分からないので、そこからの周知が必要ではないかと思う。高いというイメージもあり、なかなかスーパーなどで見ようと思わないので、どのようなお店で売られているのか分からない。
- ・ スーパーだとなかなか見掛けないので、気軽にスーパーで買えるよう店頭並べてほしい。地元にいると、すごい牛肉だということは分かっているが、身近すぎてピンと来ない。日本一の素晴らしい牛肉だということを全国の方にも知ってほしい。
- ・ 私が住んでいる地域には、常時購入できる店舗がない。そういう地域が多いのではないか。今回のアンケートで「いわて牛」の知識が深まった。
- ・ 仙台や東京に行ったとき、岩手の牛や豚などの明記がされている飲食店が結構多く嬉しかった。そういった案内がある場所をお知らせしてくれれば、どこかに行ったときその店を利用したくなる。
- ・ コンビニなど身近な店舗で購入できればよい。
- ・ 「東北食べる通信」を取っていたときに、たまたま短角牛を知った。赤身で硬くなるので調理に工夫が必要ということも付属のレシピで知れたので、美味しく食べることができた。
- ・ 「いわて短角牛」は、赤身肉だとどうしても「硬い」というイメージが付いているので、「黒毛和種よりもこういうメリットがある」ということをもっと前面に出してPRしたほうが良いと思う。
- ・ ある程度食にこだわりがあり、主立ったブランド牛を口にしてきた身からしても、「いわて短角牛」のおいしさは別格だと思っている。しかしながら、この肉の良さが今のところ全く宣伝されていない。ホームページや広報展開も「ありきたり」であり、他のブランドとの差別化が一切されていない。人の認知行動を今一度考え直して、牛肉における第一想起に「いわて牛」や「いわて短角牛」が出てくるようにするための施策を考えてほしい。また、現状では生産者の数も少なく、「一部のこだわりがある

生産者、消費者向け」という状態なので、消費量を増やすためにも生産数を増やして、入手できる機会をもっと多くしてほしい。

- ・ 「いわて短角牛」は盛岡などでは飲食店で食べられる機会があると思うが、住んでいる地域には扱っている飲食店がないので、食べる機会がない。もっと身近にあれば、食べに行きたい。
- ・ 「いわて短角牛」は好きで、お店にあると必ず注文する。もっと食べられるお店が増えれば嬉しい。
- ・ 短角牛が好きだが近所に売ってない。わざわざ取り寄せるまでの労力はかけたくない。
- ・ 「いわて短角牛」は食べたいが、県北を中心に流通しており、県全体に広がっていない。首都圏へ高価格帯で流通させるのもありだが、消費促進及び認知度向上を目指しながら、地元ではなかなか食べられないとは矛盾している。地元（県北ではなく岩手県）でもっと流通させるべきだと思う。「前沢牛」など高級食材とはマーケットが違うので、県央、県南でも十分受け入れられるのではないか。
- ・ 「いわてくじ山形村短角牛」を買って食べたいと思っても、東京に出荷されて地元のスーパーで取り扱っていないイメージがある。
- ・ 短角牛は以前、飼育していた。近所では数軒、短角牛を飼育していて、子どもと見に行くこともある。道の駅などでお肉販売等に力を入れればPRにもなると思う。
- ・ 認知度、ブランド力がまだ弱いと思う。インターネットでブランド牛と検索したときにランキングに名前が出てこない。その現状を自覚して改善してほしい。食べてもらって地道にファンを増やすには、ふるさと納税が適切だと思う。
- ・ 県内はもちろん、県外の方にも美味しく味わっていただきたい。
- ・ もっともっとPRして全国、全世界の皆さんに食べてもらいたい。
- ・ 美味しいので、全国にもっと肉の美味しさをアピールし、販売広告をしたほうがよい。
- ・ 県内向けでなくても全国にアピールし、認知度が向上すればそれが県内にも波及する効果があると思うので、全国アピールも進めてほしい。
- ・ 牛肉はスーパーで「ホルモン剤不使用」とシールが貼られたオーストラリア産を買っている。アメリカ産は買ってない。イギリスは40年以上前にアメリカ産牛肉の受入れを止めている。なぜ日本は輸入し続けているのか不思議でならない。NHKや民放テレビ局で日本の安全な農産物を紹介し、もっと自給率が上がれば農家の皆さんも収入が上がるはず。「安い。うまい。」は良いが、病気になりそうなものを売っているのは論外。岩手はもっと自信を持って他県や海外に売り出したほうがよい。ハロウインターナショナルスクール安比校にお勧めすればよいのでは。
- ・ 「いわて牛」、「いわて短角牛」のブランド化を推進するとともに海外向けのPRも行ってほしい。
- ・ 子どもの頃から牛肉を食べる機会がなく過ごしてきたので、牛肉の美味しさを実感したことがない。牛肉が美味しいというPRは、普段食べていて美味しいという人をテレビやその他メディアに出てもらって県民に広めてみてらどうか。

- ・ ブランド化を目指す取組（テレビ等による情報発信）
- ・ 牛の放牧など環境の様子をテレビ等で見てもらい、美味しいはもちろん、安全・安心であることをアピールするのもよいのでは。
- ・ テレビでよく他県産の牛肉が紹介されているのを見て、「いわて牛」ももっとPRすればよいのにと思っている。
- ・ テレビなどのメディアでPRできればよい。また、「いわて牛肉大使」を創設して首都圏でPRイベントを行えば、より多くの人に知ってもらえそう。
- ・ テレビでCMを見かけたことがない。CMの頻度を増やし、認知度の向上が必要。
- ・ 有名人が「いわて牛」が大好きで、必ずお取り寄せして食べているなどの情報があれば、どんどんマスコミに流してPRに活用すべきだと思う。プロ野球のシーズンオフにギャラが許されるなら大谷翔平選手、菊池雄星選手、佐々木朗希選手などにCM又はバラエティ番組に出演してもらい、「いわて牛」の良さをPRしてもらえらば、なお良い。また、「秘密のケンミンSHOW」に取り上げてもらい、司会の爆笑問題の田中さんに「これは美味しい。」と一言言ってもらうだけで、評価は上がると思う。
- ・ メディアを通じてもっと味の良さを宣伝する必要があると感じる。
- ・ 若い人たちはテレビよりインスタグラムを見るので、そういうもので宣伝したり、着ぐるみを着て踊ったものをTikTokに出してもよさそう。
- ・ 牛肉はクセがあり、鶏肉を好んで食べている。生産者や県がいろいろ宣伝しているが、やはり好きだとどんどん買ったりすると思う。今はコロナ禍なので、イベントなど皆が集まってやるものはいかがなものか。生産者の方々も大変だと思う。早くコロナが収束すれば様々なイベントもできると思う。
- ・ イベント等での特売だと人混みになる。ある一定期間、対象店舗又はインターネットで抽選等により安く購入できる方法などを検討してほしい。イベントや大きな店など限定的だと高齢者等はなかなか買いに行けない。身体状況や交通手段が限られる人への対策もたくさん企画してほしい。高齢者にも美味しい牛肉は大切だと思う。
- ・ 商品を販売する際には、生産者を始め、お勧めする点など詳しい紹介がほしいので、パンフレットやパッケージへの印字・印刷などでPRしたほうがよい。我が家では牛肉は高いイメージがあるので、いただいたときぐらいしか食べない。PR次第では、価格的にも安ければ買うこともあるかもしれない。どちらかというとなりの方が好き。
- ・ 毎月同じ日に同じイベントを繰り返して認知度を高める。多くの店（飲食店、スーパー、コンビニ、小売店）で「いわて牛」や「いわて短角牛」を使った同じ商品（コロッケ、ソーセージ、餃子、肉まん、ハンバーグ、カレー等）のオリジナルメニューを販売する。
- ・ コロナ禍で難しいと思うが、レシピ紹介等の機会を設けて、周知することが大事だと思う。食べてみる機会があれば、美味しさが分かり、調理の仕方が分かれば購買意欲につながるのでは。他県のブランド牛に押されて「いわて牛」の名前があまり知れ渡っていない気がする。
- ・ レシピを紹介してほしい。

- ・ 小学校の給食に短角牛が出るようで、子どもの頃から地域の良いものを知って食べられるのはとても良い取組だと思っている。
- ・ 学校給食に食材提供して美味しさをアピールする。給食を食べた子どもたちがまた食べたいと思えば、消費につながる。
- ・ 大人だけではなく、子どもたちにも岩手の美味しい牛肉を知ってほしいので、給食に取り入れてほしい。年に1回でも良いので、クリスマスメニューなどで提供すれば子どもたちが喜ぶと思う。
- ・ 秋田県庁の食堂では、曜日を決めて郷土料理を提供したことがあるようだ。高知市役所の食堂では、猪や鹿のジビエ料理を提供している（インターネット情報）。岩手県庁でも食堂を利用して、曜日を特定して「いわて牛」や「いわて短角牛」を提供してはどうか。岩手日報などテレビ局に情報提供すれば、話題を集めると思う。
- ・ PRキャラクターは、いつ、どのようにして決まったのか知らないが、はっきり言って、あまり可愛くもないし、色も地味だし、インパクトに欠けると思う。もう少し目を引く、可愛さに溢れるようなキャラクターに変えてはどうか。一般公募等をすれば、注目度も上がるのではないかと。岩手の他のキャラクター（ジュンジョウおに「じゅんきくん」等）も知らないうちにどこかで決まっている感が強い。もっともっと周知して、親しみや愛着が湧くような工夫が必要だと思う。
- ・ PRキャラクターのクリアファイルはとても可愛らしくて良いが、その絵は高級感とは別のものだった。様々なグッズ等を作るのも良いが、まずはどのようなイメージでいくかということが大事ではないか。
- ・ 肉の普及にグッズ展開という考え方がおかしい。グッズを見たからといって肉のブランドを想起しない。食に関する想起は、味覚や嗅覚が呼び起こされることが一般的であり、くだらないグッズにお金を費やすならその費用を使って一人でも多くの人の口に入る施策を行うべき。広告代理店だけが儲かるような、効果が薄く費用対効果を測定できないようなPR活動は見直すべき。
- ・ グッズなどで地元の方に親しみを持ってもらうのも良いが、それ以上にフードツーリズムや書籍の販売などを通じて、食や環境に関心の強い層を取り込んでいくことが短角牛の価値向上につながると感じる。
- ・ ゴミになるだけなので、グッズはいらない。少しでも安く購入できるチケットがほしい。
- ・ PRグッズなどではなく、「この肉は最高」と言ってもらえたらすごいPRになると思う。
- ・ 値段が高いので、食べる回数は少ないが、生産者の苦勞を感じながら食べたいと思う。
- ・ 普段は高くてなかなか牛肉を買わないが、ホットクック（調理鍋）を愛用しているので、煮込み料理などに使ってみたい。
- ・ 手軽に買えないので、手に入れやすい価格で提供してほしい。
- ・ 全体的に値段が高いので、安く購入できればよい。
- ・ 庶民の食卓に安全・安心で手頃な価格で提供してもらえれば嬉しい。



- ・ 「牛肉＝高級」というイメージだが、普通に手を出せるような応援企画（29日のような）を作ってもらえればよい。
- ・ 県民の皆が気軽に食べてみたいと思っているはずだが、手間暇かけて育てられた「いわて牛」は少し高い。県や市の補助やチケットがあれば、並んでもほしくなる。以前、奥州市とJAでは、牛農家を救うため（？）2割引か、チケットの配布を行っており（一部の人だけだったかもしれない）、私も当日の朝、新聞で知り、並んで「前沢牛」と「いわて奥州牛」のチケットを購入し、生まれて初めて「いわて牛」を家族で食べた。やはり、「いわて牛」は美味しく、また、いや何度も食べたいと思った。何か補助をしていただき、全戸でチケットを購入できればと節に願います！！！！どうかよろしく願いいたします。あー食べたい。
- ・ コロナ禍で消費が伸び悩むことが多いと思う。消費者は買って食べたいと思うが、やはり値段が他の肉と比べると手軽にという感じではない。実際、いつもの鶏肉や豚肉も値段は高騰している。もっと購入キャンペーンなどを企画して、もっと多くの方に食べてもらえるような企画があったらよい。
- ・ 「いわて牛」は、やはり少し高いというイメージがあることと、元々肉をあまり食べる方ではなく、どちらかという豚肉を食べることが多い気がする。私のような者でも興味を持てるようなイベント、キャンペーン、プレゼントなどをいかに実施するかではないか。
- ・ 飲食店でのフェアやキャンペーンがあったら参加したい。
- ・ スーパーで購入したとき、「別ポイントが特別に付く」などのボーナスがあると購入しようとする人が増えるのではないか。値段が高くてもポイントが付くなら良いかなと思う。
- ・ 所得が低いのでなかなか食べられないが、「いわて牛」や「いわて短角牛」は品質が良くとても美味しいので、より多くの人に食べてもらいたい。広報に力を入れたり販路を拡大したりキャンペーンをするなどして県内外の人に周知してほしい。
- ・ とてもおいしいので、生産者の方には感謝している。できれば低所得者でも気軽に購入できるような価格で提供してもらえれば、なお嬉しい。
- ・ 高級品でなかなか買えないが、身近で県産牛のイベントがあったら参加したい。クリアファイルに説明が書いてあったので、「いわて牛」を知ることができた。
- ・ 高くてもなかなか買えないので、質が多少落ちても安くしてほしい。
- ・ 高くてもなかなか食べられない。
- ・ 「前沢牛」の産地に住んでいるが、脂が多いので高齢になってからは食べられなくなってきている（体が受けつけない）。若い人たちは食べたがるが、価格がネックになって大勢集まる時は、金銭的に難しいので、ここ数年はあまり口にしなくなった。
- ・ 最近あまり食べなくなった。
- ・ 円安で飼料が値上がりし、廃業に追い込まれる生産者が多くいると聞いたことがある。食の安全を守る上で県としても対策を強化し、購入者としてもできるだけ県産品を選ぶことが大切だと思う。

- ・ 生産者の努力には大変頭が下がる。最近、飼育等の費用が高くなり、外国産牛肉が高くなりつつあると聞いており、ますます経営が厳しくなり、消費者の口に入りにくくなってきたように思われる。国産牛肉の価格安定と安定供給が実現するよう国などの施策を望む。
- ・ 値上げして生産者の方に正当な報酬が入るようにしてほしいし、県民の所得をもっと上げて値段が高くてでも食べてみようかなと思えるような経済政策を行ってほしい。
- ・ 飼料高騰のため、農畜産物存続のための補助金を手厚くしてほしい。
- ・ エサの価格高騰、枝肉価格の伸び悩みなどで生産者が苦しいので、県を挙げて消費拡大に取り組んでほしい。
- ・ 美味しさもそうだが、安全・安心な気がするので、店頭に並んでいると海外<国産<岩手県産を見つけて購入している。エサや原材料が高くなっていると聞く。生産者の苦労や思いに行政が寄り添ってくれれば、私たち消費者へも価格として還元されてくるように思う。
- ・ 肉のふがねさん（岩手町）の情報発信で短角牛に関して興味を持った。盛岡の百貨店などで短角牛があると購入して食べている。うまく調理できれば味が深く、本当に楽しめる牛肉だと思う。そして、黒毛和牛と比べても価格が安いのも魅力だが、書籍などで生産者の方や育て方などのことを調べると、もっと高くても良いと思うようになった。ぜひ、その背景も含めて、短角牛をもっと多くの方に知ってほしいし、府金さんのような、そのために尽力している方に対し、もっと強力で支援してほしい。
- ・ 生産者を守る観点では、一定の価格を維持しなければならないのは分かるが、その結果、購入層が限定されて高級品のイメージが付き過ぎているように思う。いかに手に入れやすい価格にするか、流通改革をするかがポイントだと思う。
- ・ 「いわて牛」や「いわて短角牛」の飼養育成者及び後継者育成の充実促進
- ・ 生産者と販売者を結ぶ系列網が充実することで、消費者が安心して購入して食べることができると思う。また、加工・調理・飲食業者は全ての努力をリスペクトし、最大限のパフォーマンスを行うべきだと思う。
- ・ 小さい頃に実家では肉牛を50頭くらい飼育し、地域で子牛のセリなどもあった。中学生の頃、輸入牛が解禁となり、我が家の畜産部門は廃業となった。私は現在、小規模だが農業もしていて、野菜を販売している。
- ・ 自然界の営みが後の生活者に伝わること、伝えることが今後の食生活の財産になる。我が家で育てた牛たちに愛着を感じたことが食する方々に伝わる社会になると良いなと思う。
- ・ 20年前に牛を育てていたので、1年に1回セリに出かけ、自分の家の牛に別れを告げて帰ってきたことが懐かしい。
- ・ 今回の設問はとても難しかった。
- ・ 「牛肉好き」前提のアンケートに違和感がある。

## 「いわて牛」とは



岩手県内で生産された黒毛和種のブランド牛肉で、日本最大規模の牛肉品評会である「全国肉用牛枝肉共励会」において全国最多 11 回の日本一を受賞しており、品質の高さが自慢の和牛です。

肉の旨味と脂の甘さのバランスが絶妙で、とろける味わいを持つきめ細やかな霜降りが特徴です。

(いわて牛の基準)

- ① 牛の品種は、黒毛和種であること。
- ② 肉質等級が「3」以上で、かつ歩留等級が「B」以上であること。
- ③ 最長の飼養地が岩手県であり、最終の飼養地が岩手県であること。
- ④ いわて牛普及推進協議会会員出荷団体より出荷されたものであること。

## 「いわて牛五ツ星」とは



いわて牛の基準を満たし、肉質等級が「5」以上に評価されたプレミアムブランドです。

## 「いわて短角牛」とは



南部牛をルーツに、岩手県内で生産された日本短角種のブランド牛肉で、生産量は岩手が日本一です。

脂肪分が少なくアミノ酸が豊富な赤身肉であることが特徴で、噛むほどに美味しさが広がります。

広大な放牧地で春から秋にかけて親子で放牧されています。

(いわて短角牛の基準)

- ① 牛の品種は、日本短角種であること。
- ② 肉質等級が「2」以上であること。
- ③ 最長の飼養地が岩手県であり、最終の飼養地が岩手県であること。

## 等級区分

### 肉質等級とは

「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑（脂肪の入り具合）」の4つを総合的に評価したランクのこと。

### 歩留等級とは

その牛からどのくらい商品になる牛肉が取れるのかを評価したランクのこと。

歩留	肉質等級				
A	1	2	3	4	5
B	1	2	3	4	5
C	1	2	3	4	5

いわて牛五ツ星  
いわて牛  
いわて短角牛

「いわて牛」「いわて短角牛」をPRするキャラクターたち



チャンプくん



スーパーや飲食店等の取扱店に置いているぬいぐるみ