

[成果情報名]「喜多方ラーメン」にみる地元産素材への支払意思額

[要約]地元産の素材を使用したラーメンの商品化にあたって、消費者の支払意思額を「麺」「具」「スープ」の3種類に分けて計測した結果、地元産素材でも「麺」に対しては極めて高い支払意思額が認められた。

[キーワード]価格設定、コンジョイント分析

[担当]福島農総セ・企画経営部・経営・農作業科

[代表連絡先]電話 024-958-1700

[区分]東北農業・基盤技術（経営）

[分類]行政・参考

[背景・ねらい]

ラーメンを「麺（小麦粉）」「具（チャーシュー・ほうれん草・ネギ等）」「タレ（醤油等）・スープ（豚・鶏等のガラ等）」に分け、それぞれの素材を「（来歴・地域不詳だが）国産品」を利用した場合と「地元（喜多方市）産素材」を利用した場合の消費者の支払意思額を計測し、新商品開発の価格設定の参考資料とする。

[成果の内容・特徴]

- 1．ラーメンの素材に対し、消費者の産地へのこだわり（支払意思額）は、「具」や「スープ」へのこだわりより、「麺」の素材である小麦粉へのこだわりが極めて大きかった。これらに対する消費者の支払意思額は「麺」206 円、「具」96 円、「タレ・スープ」23 円と算出された（表 2、3）。
- 2．この結果、「輸入小麦 100%」と「具、タレ・スープ」を「国産品」で作ったラーメンは一杯 325 円、「麺」「具」「タレ・スープ」の素材一切を「喜多方産」とした場合のラーメンは一杯 856 円と算出された（表 4）。

[成果の活用面・留意点]

- 1．消費者は「麺」の素材である小麦粉に他の素材に比較して大きな支払意思額を示しており、現在一般的に利用されている輸入麦と同程度の「麺」が製造できるのであれば、地元産小麦の利用は消費者の満足度を高める最大の手段であり、ラーメン店などの商品開発、価格設定の参考となる。
- 2．一方、このことは試験研究における小麦の品種開発や栽培技術の重要性をも指摘している。

[具体的データ]

表1 調査対象の概要 (単位:人)

性別	人数
男	345
女	240

年代	人数	年代	人数
10代	29	50代	114
20代	43	60代	117
30代	107	70代~	41
40代	90	不詳	44

地域	人数	地域	人数
中通り	494	県外	9
浜通り	14	不詳	44
会津	24		

表2 コンジョイント分析の属性と水準

属性	水準
麵	輸入小麦100%
	一部輸入小麦
	喜多方産小麦100%
具	国産品
	喜多方産
タレ・スープ	国産品
	喜多方産
価格	550円
	650円
	750円
	850円

表3 コンジョイント分析における支払意思額

(単位:円)

項目	金額
麵	206
具	96
タレ・スープ	23

表4 各組合せにおける想定価格

(単位:円)

麵	具	タレ・スープ	想定価格
輸入小麦100%	国産品	国産品	325
		喜多方産	348
	喜多方産	国産品	421
		喜多方産	444
一部輸入小麦	国産品	国産品	531
		喜多方産	554
	喜多方産	国産品	627
		喜多方産	650
喜多方産小麦100%	国産品	国産品	737
		喜多方産	760
	喜多方産	国産品	833
		喜多方産	856

研究課題名：地場産小麦の中華麵適性の解明と安定供給技術の開発

予算区分：実用技術

研究期間：2006～2008年度

研究担当者：藤澤弥榮、荒川市郎、二瓶直登、朽木靖之、松葉隆幸