

## ◎ご当地グルメ開発に向けたアンケート結果のご報告【概要版】

ご当地グルメの開発に向けて、先ずは町民の方が普段どのような食生活をおくられ、南富良野の食に対するイメージをどのようにもたれているのかを知るために、昨年の暮れにアンケートを実施させていただきました。集計の結果、皆さんの普段の食生活の様子や思い等を感じ取れることができ、今後の活動への思考も広げられるアドバイス等もいただける事が出来ました。結果をまとめてみましたので、ご報告をさせていただきます。

### ◎アンケート回収の実績報告

南富良野町：人口約2300人 世帯数約1300件（全世帯に配布）⇒151世帯からの回答（回答率約12%）  
ご協力：南富良野高校生（32名含む）

#### 問1) 年代・出身地・家族構成

- ①年齢別 ⇒ 19歳以下：32名 20代：5名 30代：9名 40代：13名 50代：24名 60代：68名
- ②出身地 ⇒ 町内が約42%、道内約43%、道外約15% \*約半数が町外から来られた方による回答
- ③世帯別 ⇒ 一人、夫婦のみ、3人以上のそれぞれが約30%で、残りの10%が二人家族

#### 問2) 子供の頃から親しみのある食事は？

- No.1. カレーライス・鹿肉（21票） No.3. 米料理（11票） No.4. ラーメン（9票）
- No.5. そば/うどん・野菜（各8票） 他、汁物・その他肉料理等のメニューがあがりました



#### 問3) 大切な時間帯 4) 朝昼夕食の主な食種は 5) 外食時に利用する食種 6) 支払金額

3	食事時間の重視	大切な食事の時間としては主に夕食(約60%)、次いで朝食(30%)、昼食(10%)
4	主な食事の種類	朝昼夕を通して、食事の系統は圧倒的に和食を中心に行っている方が多かった
5	種類：麺類	外食では50%以上の方がラーメン・うどん・そば等の麺類を選択
6	金額：¥1,000迄	麺類、ファストフード、カフェ等の軽食は¥1,000迄を選択。和定食に関しては¥1,500迄が多数

#### 問7) 町にあれば良いと思う食事処

- 👉 No.1 麺類専門店 No.2 野菜中心の店 No.3 肉類中心の店 No.4 カフェ No.5 ファストフード

#### 問8-9) 南富良野でイメージ出来る食べ物 及び 新しくPRすれば良いと思われる食べ物は？

町のイメージ食と新規PR食では「じゃがいも」と「鹿肉」が大半を占めました



#### 問10) 子供の頃からよく食べているスイーツ

- No.1 チョコ・スナック類 No.2 洋菓子 No.3 和菓子 No.4 アイス類 No.5 手作り

#### 問11) スイーツを食べる間隔 12) 食べるタイミング 13-14) ご当地スイーツがあるとすれば？

11	食べる間隔	No.1 週2~3回 No.2 週1回 No.3 ほぼ毎日 No.4 殆ど食べない
12	食べるタイミング	No.1 夕食後 No.2 15時のおやつ No.3 昼食時 No.4 午前中
13	ご当地スイーツ	洋菓子:70名 No.1 ケーキ類 / 和菓子:64名 No.1 今川焼

#### 問16) 料理教室があれば参加しますか？

参加したい：76名 参加しない：68名

アンケートにご協力くださいました町民の皆様と南富良野高校の皆様、お忙しい中ありがとうございました。今回のデータをもとに、町民の皆さんの食生活を少しでも楽しんで頂ける事が出来ますように今後の活動の参考にさせていただきます。尚、アンケートの詳しい内容は町のHPに記載させていただきますので是非ご覧ください。

## ◎ご当地グルメ開発に向けてのアンケート結果

\*ご当地グルメ開発に向けて、町民の方がどのような食生活及び「南富良野の食」に対するイメージを調査\*

南富良野町：人口約2300人 世帯数約1300件（全世帯に配布）⇒151世帯からの回答（回答率約12%）  
協力：南富良野高校生（32名含む）

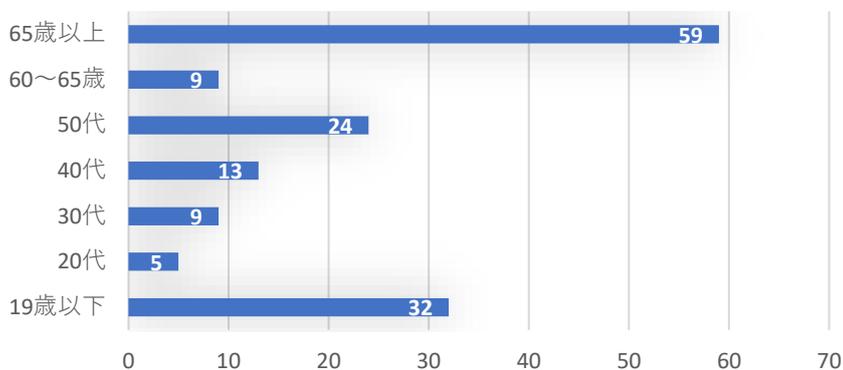
### 問1)

#### ① 年代別

19歳以下	32
20代	5
30代	9
40代	13
50代	24
60～65歳	9
65歳以上	59

(名)

① 年齢別回収率



☑ 回答の約61%が50代以上

#### ② 出身地

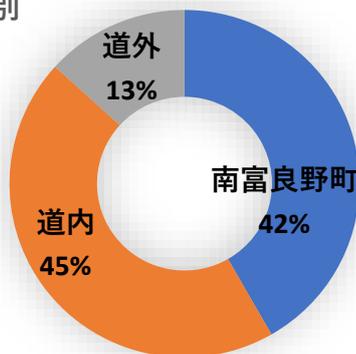
南富良野町	63
道内	68
道外	20

##### 道外出身地別集計

東北	3
甲信越	1
関東	4
北陸	1
東海	2
関西	5
九州	1
記載無し	3

(名)

② 出身地別



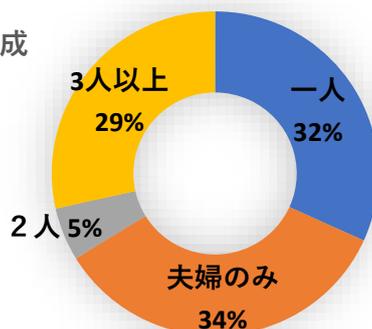
☑ 町外からの移住者が過半数を超えています

#### ③ 家族構成

一人	48
夫婦のみ	52
2人	8
3人以上	43

(件)

③ 家族構成



☑ 約70%以上が少人数世帯

## 問2) 子供の頃からの親しみのある食事は？

\* 町外からの方は南富良野へ来て新鮮に思った食べ物は？を含む

食品名	選択数
カレーライス	21
鹿肉	21
米料理	11
ラーメン	9
そば・うどん	8
野菜	8
汁物	7
その他肉料理	7
芋団子(もち)	6
煮物	6

食品名	選択数
ジンギスカン	5
魚料理	5
卵料理	5
果物	4
納豆	3
かぼちゃ団子	3
肉じゃが	2
シチュー	2
芋の塩煮	2
オムライス	2
餃子	2
ザンギ	2

**その他：各1名**

寿司  
 ポテトチップス  
 くまさ茶  
 茶碗蒸し  
 コーンスープ  
 コロッケ / 漬物  
 海苔巻き / 天ぷら  
 白玉団子 / ピザ  
 ワカサギ / 焼きそば  
 森のパン屋さんのパン

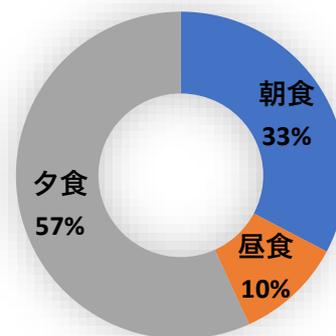
町外からの移住者からは「鹿肉」の記入が多かったため、インパクトは強い事が伺える

## 問3) 一番大切な食事の時間帯は？

朝食	53
昼食	17
夕食	92

(名)

問3) 大切な食事の時間帯



年代を問わず、夕食重視が多数

一方昼食は各自で食事のため、手軽さを求められる事が推測できる

## 問4) 各時間帯の主な食事の系統

朝食	選択数
和食	117
洋食	30
麺類	1
食べない	9

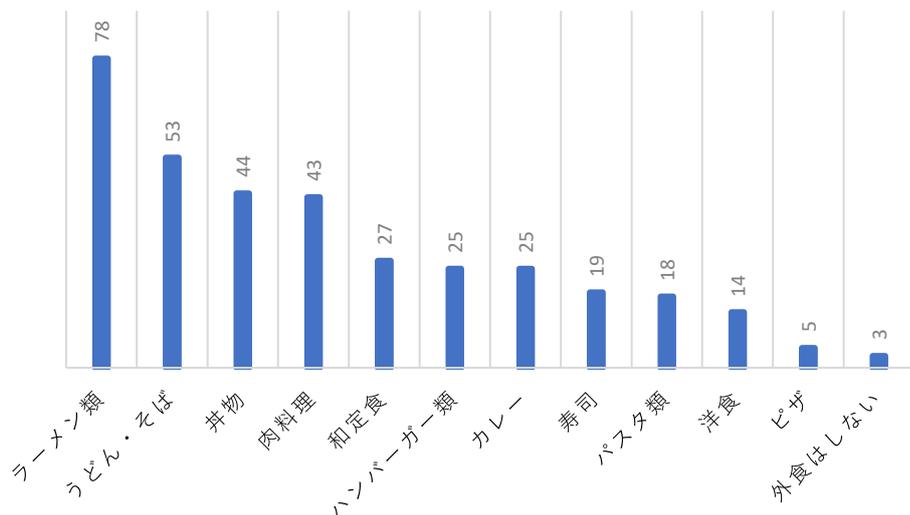
昼食	選択数
和食	79
洋食	20
麺類	52
食べない	3

夕食	選択数
和食	124
洋食	5
麺類	7
食べない	3

年代をとわず、朝・夕に関しては和食が圧倒数が多いが、昼食は高校生の80%が和食に対し、20代以上では約半数が麺類を選択。

## 問5) 外食時に一番多く利用する種類

	各種店舗	利用数
1	ラーメン類	78
2	うどん・そば	53
3	丼物	44
4	肉料理	43
5	和定食	27
6	ハンバーガー類	25
7	カレー	25
8	寿司	19
9	パスタ類	18
10	洋食	14
11	ピザ	5
12	外食はしない	3

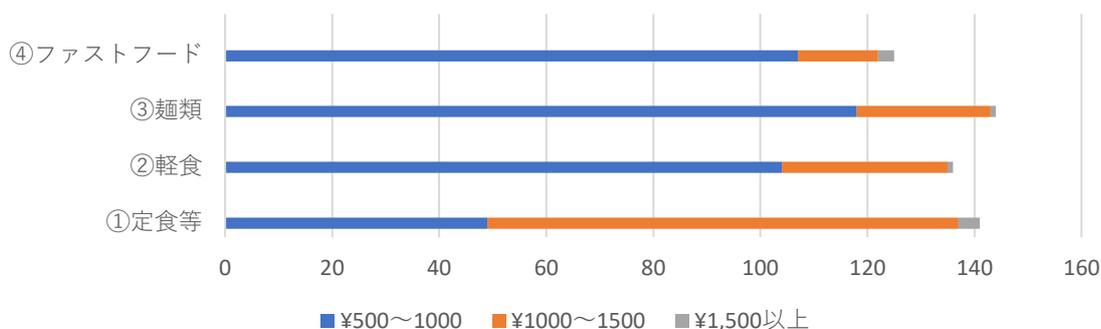


年代を問わずラーメンが1位。うどん・そばは20代以上はラーメンと僅差だが、高校生の選択は1名のみ。肉料理も世代を通して人気が高い。20代以上は丼物や和定食を選ぶ人が多いが、高校生にはハンバーガーが人気で学生にはボリューム感のあるものが選ばれている。世代によって選ばれるものの違いが出た。

## 問6) 外食時に支払う金額帯 (一人分として)

	①定食等	②軽食	③麺類	④ファストフード
¥500~1000	49	104	118	107
¥1000~1500	88	31	25	15
¥1,500以上	4	1	1	3

外食時に支払う金額帯

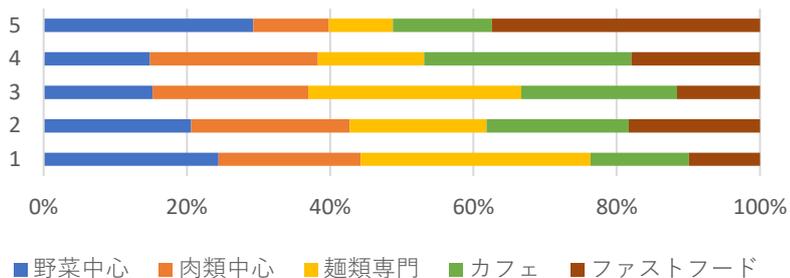


①定食には¥1000~¥1500、②軽食③麺類④ファストフードには¥1000迄の食事が多く見られた。支払う金額帯と選んでいるメニューから、外食は主に昼食に利用されている事が推測できる。

## 問7) 町にあれば良いと思う食事処は何？

	No.2 野菜中心	No.3 肉類中心	No.1 麺類専門	No.4 カフェ	No.5 ファストフード
1	32	26	42	18	13
2	27	29	25	26	24
3	21	30	41	30	16
4	19	30	19	37	23
5	36	13	11	17	46

南富良野町にあれば良いと思う食事処

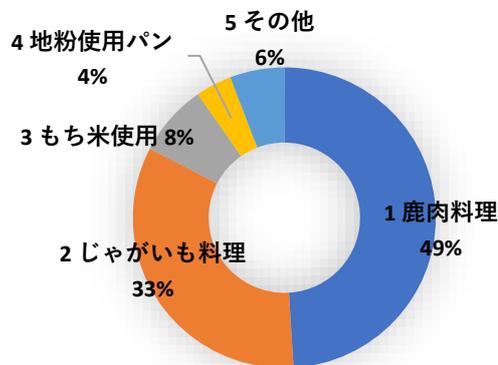


その他、寿司:5、和食+海鮮:5、ファミリーレストラン:2、中華やシチュー専門店等のお声も上がっていた。

回結果的に麺類の人気が年代問わず1番に。一方、野菜中心の定食は人気がありつつ、5位の選択も多かったため野菜が苦手な方との差が出たと予想される。ファストフードに関しては高校生には人気があったものの、20代以上では圧倒的に順位が低い選択に。

## 問8) 南富良野町でイメージ出来る食べ物は？

		内訳		
		合計	高校生	20代以上
1	鹿肉料理	76	27	49
2	じゃがいも料理	52	4	48
3	もち米使用	12	0	12
4	地粉使用パン	6	0	6
5	その他	9	1	8



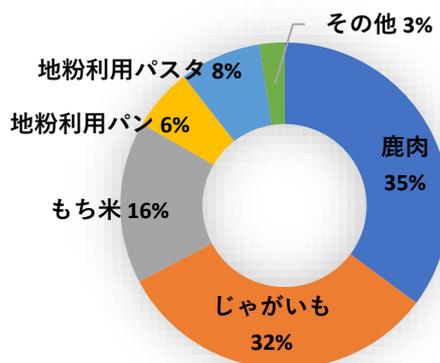
20代以上の結果では鹿肉とじゃがいも料理が同等だったが、高校生では圧倒的に鹿肉料理を選択されている。校内で鹿肉料理のPRをしている影響がみられる。

じゃがいものイメージの強さは産地として+「ポテトチップス工場」によるものの影響も大きい事が予測される。もち米に対しての認識は以外に少ない？

- 回 鹿肉はカツカレーメニューとしても町でPRしているが、じゃがいもはメニューとしてはPRされていない。PRされていないにも関わらずイメージが大きいのは住民にとって当たり前の食材になっているため？

## 問9) 南富良野町で新しくPRすれば良いと思うご当地グルメは？

	合計	内訳	
		高校生	20代以上
1 鹿肉	57	19	38
2 ジャガイモ	52	8	44
3 もち米	26	3	23
4 地粉利用パン	10	0	10
5 地粉利用パスタ	13	2	11
6 その他	4	0	4



総合的には鹿肉が1位になっているものの、20代以上ではジャガイモがトップ。高校生では過半数が鹿肉を選択。その他、イトウを使った料理が4件、ダムカレーや熊笹ちまき、人参ごはん、地粉を使用した麺類やジャガイモパンなどの提案も見られた。

また、キャンプ場で手軽に食べられる「アウトドア感」を楽しめるパッケージものや、昔は道端で売っていた芋だんごの復活、女性に手に取ってもらえるおしゃれ感があるもの、高齢者でも食べやすいもの等の提案が上がっていた。

## ◎食事に関するアンケートのまとめ

### ○問1

- ①年齢別 アンケートの約40%は65歳以上の方からの返答になる
- ②出身地 町内が約42%、道内約43%、道外約15% ⇒約半数が町外から来られた方による回答
- ③世帯別 一人、夫婦のみ、3人以上のそれぞれが約30%で、残りの10%が二人家族 ⇒平均を取れた割合

### ○問2

町外から来られた方に関しては「町に来て新鮮に思った食べ物」と伺ったため、鹿肉との回答が多かったと思われる。1位は年代を問わず国民人気代表食である「カレー」が挙がった。

### ○問3～6

食事時間の重視	大切な食事の時間としては主に夕食(約60%)、次いで朝食(30%)、昼食(10%)
食事の種類	朝昼夕を通して、食事の系統は圧倒的に和食を中心に行っている方が多い
外食	種類：麺類 ラーメン・うどん・そば等を選ばれているが、昼食で麺類を選んでいる方が多い様子
	時間：昼食 平日休日を問わず、外食は昼食時に麺類を選ばれている。次いでファストフードや軽食
	金額：¥1,000迄 麺類、ファストフード、加工等の軽食は¥1,000迄を選択。和定食に関しては¥1,500迄が多い

### ○問7～9

- ・町にあれば良いと思う食事処としては、外食で利用が多かった「麺類」の店が多い結果に。
- 次いで野菜→肉類が僅差。町のイメージと新規PR食では「鹿肉」「ジャガイモ」が大半を占める。

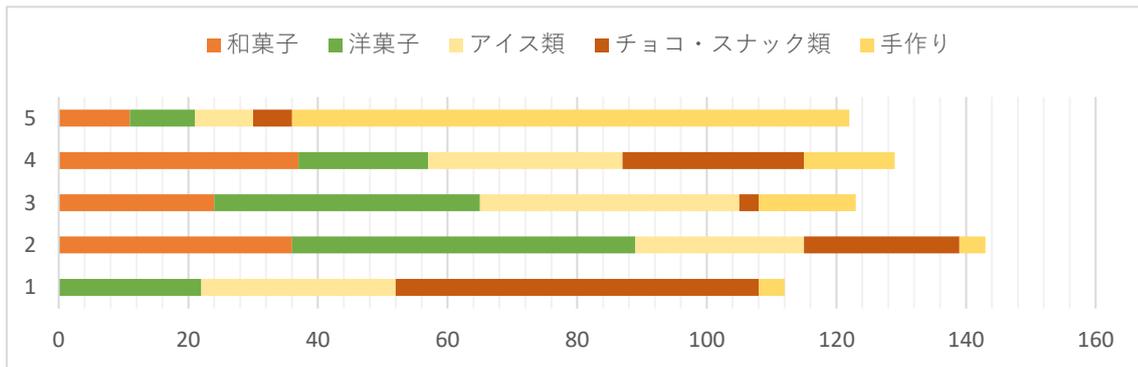
## 問9) であがった、ご当地グルメのアイデア等のお声

- 熊笹で包んだちまき ⇒ 北落合の方が作っている
- 南富良野でよく採れる食材をメインで使った「キャンプ飯」や「アウトドア飯」を開発してみては？  
テイクアウトOKで、キャンプ場で温めてすぐに食べられるようにして「アウトドア感」を楽しんでもらう。  
女子受けするようなおしゃれ感があっても良い。
- 鹿肉バーガー、鹿肉おこわ、じゃがいもアイス
- 選んで食べられる、ビュッフェ式のレストランがあるとよい（町の食材をふんだんに使ったもの）
- チーズ、いももちを店頭で焼いて販売
- 子供連れでもくつろげる、小部屋がある店
- 町内産の食材を使ったダムカレー、クリームシチュー、シュラスコ
- 町内産のじゃがいもを使ったパンケーキ、ピシソワーズ
- アウトドア関係で沢山のネパール人が住んでいるので、ネパールのスイーツを食べてみたい
- 鹿肉に抵抗があるので、それを解消できるような料理
- じゃがいもを使った軽食⇒じゃがいものガレットを基にして、+チーズで軽食、+クリームでスイーツにする等
- そば粉を使ったガレット
- 小麦を新しい食材が生まれればいい
- 道の駅などで毎日品ぞろえをするには、人件費や売れ残りの問題が出て長続きしないと思う
- 「限定〇〇」や「今月だけ」等に消費者は弱い
- 地場の野菜や鹿肉を使った「串揚げ」や「フライ」のメニューがあったら面白い？
- 季節の野菜を使用した料理
- ここにしかない「特色」のある食べ物
- サツマイモ、かぼちゃ、くるみを使ったスイーツ
- 高齢者でも喜んで食べられる軟らかいもの
- シチューなどの専門店があれば最高
- 体に良い食べ物、美味しくカロリーが少ないもの、栄養バランスの良いもの、スペシャル人参ご飯  
糖質制限スイーツ
- 塩味のスナック菓子
- 魚（川魚・ワカサギ等）
- 主食になるようなクレープ
- 地場産のジャムを食べてみたい
- おでん

☆スイーツ部門

問10) 子供の頃からよく食べているスイーツ

	No.3	No.2	No.4	No.1	No.5
	和菓子	洋菓子	アイス類	チョコ・スナック類	手作り
1	30	22	30	56	4
2	36	53	26	24	4
3	24	41	40	3	15
4	37	20	30	28	14
5	11	10	9	6	86



回 年代を問わず手軽に購入出来て安価、気軽に食べられる「チョコ・スナック類」が一番利用されている。次いで僅差で洋・和菓子（購入先は不明）、アイス類。高校生では和菓子の選択は低い結果に。

問11) スイーツを食べる間隔

	合計	内訳	
		20代以上	高校生
ほぼ毎日	28	23	5
週に2~3回	54	38	16
週に1回程度	45	40	5
殆ど食べない	19	14	5

スイーツを食べる習慣としては全世代を通して週に2~3回が最も多い結果に。20代以上に多かった週1回程度で摂取するものが気になるところ。ご褒美デザートと推察。

問12) スイーツを食べるタイミング

	合計	内訳	
		20代以上	高校生
午前中	9	7	2
昼食前後	19	17	2
15時のおやつ	57	48	9
夕食後	69	41	18

摂取するタイミングとしては20代以上は15時、高校生は授業時間も関わる為、夕食時が多いと推察されるが、各家庭の習慣も垣間見られる。回スイーツの摂取する時間は主に午後。運転中の回答も。

### 問13-14) 町のご当地スイーツがあるとすれば？

○和菓子：合計 64名		内訳		○洋菓子：合計 70名		内訳	
		20代以上	高校生			20代以上	高校生
	合計	54	10		合計	49	21
ぼたもち	8	7	1	ケーキ類	37	32	5
今川焼	25	21	4	ワッフル	19	17	7
いももち	19	17	2	プリン・ゼリー	26	11	9
団子	21	18	3	アイス系	13	14	2

☆和菓子では：今川焼系

☆洋菓子では：ケーキ系

回全世代を通すと選ばれる大差は見られなかったが、高校生では洋菓子が人気。

洋菓子ではケーキ類が強い人気に。和菓子では今川焼が選ばれているのを推察すると、ケーキ生地を使用した和+洋の要素を含めたスイーツがポイント要素と推察される。

### 問15) 食べてみたいスイーツ

ティラミスやわらび餅など、予想以上にバラバラな回答が寄せられました。

パフェ、クレープ、ドーナツ、シュークリーム、カヌレ、フルーツを使用したものが各2~3名で選ばれた他は、クロッフル、マリトッツォ、水まんじゅう等様々。

部門として和・洋で分けると、和13：洋39と、洋菓子系のスイーツが多く選ばれていた。

### ◎スイーツに関するアンケートのまとめ

#### 問10)

普段口に入っているスイーツとして「チョコ・スナック類」が一番多く選ばれていましたが、町にはケーキ店等のスイーツ専門店が無いこともあり、スーパーやコンビニでの比較的購入しやすいものを選ばれている可能性が高いと推測される。

和洋菓子とアイスに関しては1~2の比較で順位を決めましたが、大差なく平均的に選ばれていると見受けられる。アイスに関して北海道では冬の売上げが全国で2番(2023年)。

町内に通年を通してOPENする専門店が出来れば認識が変わる可能性は高いと思われる。

#### 問11~12)

スイーツを摂取するタイミングは、週2~3回で夕食後に食べる方が一番多かった。

比較的ゆっくりした時間を取りやすい夕食後が好まれているが、15時の小腹の空く時間も多く選ばれている。学校帰りの子供たちや、職場の休憩時間なども関係がみられる。

#### 問13~15)

町でのご当地スイーツでのアンケートでは和・洋に絞って伺いましたが、結果は大差はないが洋に。

ただ、問15にて食べてみたいスイーツの回答は圧倒的に洋ものが多かった。

65歳以上に関してはスイーツに関心は薄いようで、回答率は15%ほどに留まった。

## 問16) 料理教室があれば参加する？

はい：76名（20代以上 60名 + 高校生 16名）

いいえ：68名（20代以上 55名 + 高校生 13名）

## 問17) どんな料理を作りたい？

		20代以上	高校生	合計
1	野菜料理	27	6	33
2	和食	21	7	28
3	多国籍	22	5	27
4	菓子	11	11	22
5	肉料理	9	8	17
6	パン	11	4	15
7	鹿肉・いももち等 地元料理	10	4	14
8	魚料理	11	2	13
9	パンを使ったメニュー	10	1	11
10	その他・希望メニュー			

- 発酵料理（味噌・漬物 等）
- 作り置きメニュー
- ヘルシー料理（グルテンフリー、ベジタリアン等）
- 北欧の伝統焼き菓子
- タイ・ネパール等 独特のスパイスを使った料理  
（海外旅行気分を味わえるような料理を作りたい）
- お酒のつまみになるもの
- 結婚後、メニューに悩まされているので”美味しくなるコツ”を知りたい
- 家族で参加できるもの ・子供が喜んでくれるような簡単料理
- 鹿肉に抵抗があるので解消できるもの
- 限定もの

### \* その他意見

- 町民全体の協力が必要
- 金山果樹園で販売しているパイを冬季は道の駅で売って欲しい

回 料理教室の参加希望については、「参加したい」との希望が若干上回った。

No.1で野菜料理が選ばれたのは夏場の野菜が豊富な時の対策も含まれていると推測される。

3位の多国籍料理が2位の和食とほぼ同率。南富良野に居ながら旅行気分を味わいたいとの希望あり。

海外派遣の方々とコミュニケーションを取りながら、現地のメニュー作りを一緒に楽しむ会も検討出来る。

また、日頃の料理メニューの悩み解決や家族で参加型など、まんべんなく参加できる対象を変えながら参加者を募ることも出来る。