

## 釧路町 新おでん開発プロジェクト アンケート分析結果報告書

### 【目的】

釧路町における新おでん開発プロジェクトの一環として実施されたアンケート調査の結果を分析し、以下の報告書にまとめました。本報告書は、回答者の属性や嗜好を把握し、新おでん開発の参考とすることを目的としています。

### 【結果】

令和7年2月12日から3月5日まで期間において、合計で釧路超民181名から回答を得ました。

#### 1 性別

男性119名、女性60名、回答しない2名という結果になりました。  
男性からの回答が大多数を占めています。

#### 2 年齢

50代が54名と最も多く、次いで40代が53名、60代以上が38名、30代が27名、20代が9名という結果になりました。40代～50代からの回答が中心となっています。

<性別と年齢のクロス集計>

gender	20代	30代	40代	50代	60代以上
男性	5	16	26	40	32
女性	4	11	26	13	6
回答しない	0	0	1	1	0

※性別と年齢の間には統計的に有意な関連性が見られました。具体的には、男性は高年齢層に多く、女性は40代に多い傾向が見られました。

#### 3 おでんに関する嗜好

- ① おでんを食べる頻度は、「たまに食べる」という回答が161名と最も多く、次いで「週に1回程度」が10名、「ほとんど食べない」が9名、「週に2～3回」が1名という結果になりました。おでんを食べる頻度は、多くの人がたまに食べる程度が89%であることが分かります。
- ② 好きなおでんの汁の味付けは、「だしベース」が127名と最も多く、次いで「醤油ベース」が52名、「みそベース」が2名という結果になりました。だしベースの味の割合が67%と最も好まれているようです。

③ おでん価格帯は、「500円～1,000円」が112名と最も多く、次いで「500円以下」と「1,000円～1,500円」がそれぞれ29名、「1,500円以上」が11名という結果になりました。500円～1,000円という価格帯の割合が62%と最も支持されているようです。

④ 好きなおでんの具材

順位	具材	件数（人）	割合（%）
1	大根：言わずと知れたおでんの定番！	135	75
2	たまご：黄身のホクホク感がたまらない！	93	51
3	牛すじ：旨味が溶け出す絶品！	45	25
4	こんにゃく：つるんとした食感が楽しい	39	22
5	餅入り巾着：もちりとした食感が幸福感を演出	36	20
6	はんぺん：ふわふわとした食感が優しい	32	18
7	ちくわ：おでんの風味を引き立てる名脇役	28	15
8	がんも：出汁をたっぷり吸い込んだ優しい味わい	27	15
9	しらたき：つるつるとした食感が楽しい	25	14
10	昆布：出汁の旨味を凝縮！	24	13

大根、たまご、牛すじが人気の具材であることが分かりました。

4 こんなおでんだったら、ふるさと納税の返礼品として選びたいと思うもの

① 釧路町の特産品を活かした具材

鮭、牡蠣、タコ、つぶ貝、昆布など、釧路町で獲れた海産物をふんだんに使ったおでんを期待する声が多数見られました。特に、いくら、牡蠣、昆布は具体的な食材として複数回挙げられています。普段使いしないような、高級感のある海産物や、北海道ならではの珍しい食材を希望する意見もありました。地元の魚介をすり身にしたのはんぺんなど、釧路町ならではの練り物にも関心が寄せられています。

② だしへのこだわり

昆布森の昆布など、釧路町の特産品を使った出汁を期待する声が複数ありました。単に美味しいだけでなく、素材や製法にこだわった、高級感のある出汁を希望する意見も見られました。

③ 利便性

温めるだけで食べられる、手軽なレトルトパウチやおでん缶を希望する声が複数ありました。小分けパックや、一人前・二人前といった少量パックを希望する意見もありました。長期保存可能な冷凍おでんを希望する意見もありました。

④ その他

健康志向として、塩分控えめのおでんを希望する意見がありました。防災として、防災備蓄になるようなおでんを希望する意見がありました。地域性として、釧路町らしさを感じられる、ユニークなアイデア（釧路超キーホルダーなど）を求める意見がありました。

これらの意見を総合的に見ると、釧路町の特産品を活かした、だしにこだわった、手軽に楽しめるおでんが求められていると考えられます。

## 5 その他

### ① 釧路町らしさ

鮭が入ったおでんは珍しいという意見や釧路＝海鮮のイメージを覆すような意外性のあるおでんを期待する声がありました。はんぺんに釧路ならではの焼印をつけるなど、釧路らしさを視覚的に表現するアイデアも提案もありました。釧路のおでんをあまり知らないという意見もあり、ふるさと納税を通じて釧路のおでんをアピールする機会と捉えている方もいました。

### ② 地元食材の活用

昆布や貝類など、地元の食材を積極的に活用してほしいという要望が多く見られました。特に、昆布については、だしに使うしてほしいという具体的な意見がありました。

### ③ 新しさ

定番のおでんではなく、新しいタイプのを期待する声がありました。地元の高校生にアイデアを募り、うまいもん甲子園に挑戦するなど、地域を巻き込んだ企画を提案する意見もありました。

### ④ 期待と応援

新しい挑戦を応援する、おでんを楽しみにしているなど、プロジェクトへの期待と応援のメッセージが多く寄せられました。釧路町のおでん屋を紹介してほしい、ネーミングが重要、夏バージョンにも期待など、具体的な提案もありました。

その他、釧路のおでんは食べたことがなく、地域差を楽しみにしているという意見や地域差をどのように示すのかという疑問もありました。総合的に見ると、釧路町の特産品を活かした、新しいタイプの釧路らしいおでんへの期待が高いことがわかります。

## 6 まとめ

今回のアンケート結果から、新おでん開発のターゲット層は、40代～50代の男性で、たまに食べる程度という層が中心になると考えられます。だしベースの味が好まれる傾向があるため、新おでん開発においては、だしベースの汁を基本とすることを検討する必要があります。価格帯は、500円～1,000円が最も支持されているため、この価格帯で提供できるよう検討する必要があります。具材は、大根、たまご、牛すじなど、人気の具材を取り入れることはもちろん、釧路町の特産品である釧路町の食材などを活用することが必要と考えられます。

ふるさと納税の返礼品として、地元の食材を活かしたおでんを提供することは、釧路町の PR にも繋がる可能性があります。