

白餡和菓子に関する需要の動向 と促進に関する調査について

(公財)日本豆類協会

1. はじめに

令和3年9月30日をもって都道府県に出されていた新型コロナウイルス感染症に関する緊急事態宣言とまん延防止等重点措置は解除されましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、観光地での土産物、行事関連や贈答品などの和菓子の販売は著しく低迷しています。

こうした土産物などの和菓子には白餡を原料に用いた和菓子（以下「白餡和菓子」という）の品目が多いことから、白餡和菓子と白餡の原料である白いんげんなどの白系豆類の需要も低迷しています。

このため、(公財)日本豆類協会では、全国和菓子協会に調査を委託し、新型コロナウイルス発生後の白餡和菓子の販売動向について和菓子店を通じて調査するとともに、消費者を対象に白餡和菓子に関する意識と購入動向について調査を行い、白餡及び白餡和菓子の需要促進方策について検討を行うこととしました。

2. 調査項目と内容

(1) 白餡和菓子需要動向調査

和菓子店における白餡和菓子販売動向や、白餡和菓子に対する消費者の嗜好、購入動向等について調査を行う。

(2) 白餡和菓子需要促進調査

白餡和菓子に関する講演会の開催を通じ、白餡和菓子の需要促進方策について調査を行う。

開催日	開催地	開催場所
10/26 (火)	広島市	中国新聞社大ホール
11/16 (火)	仙台市	国際センターホール
11/30 (火)	名古屋市	ナディアパークデザインホール
12/9 (木)	神戸市	神戸ポートオアシス多目的ホール

3. 実施時期

令和3年9月～令和4年3月

4. 広島市における講演会の概要

○開催日：10月26日(火) (第1回) 13:00～15:00 (第2回) 16:00～18:00

○場所：広島市 中国新聞社大ホール

○参加者：約250名

○講演会の概要

講演会は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、会場が密にならないよう入場者数を収容定員の1/2とし、2回に分けて実施しました。

また、来場者には、予めチェックシートを送付し、当日の健康状態を確認するとともに、入口において検温、手の消毒等を実施しました。また、接触機会を減らすため、講演会資料は、予め、会場内の座席に1席おきに配布し、運営関係者が参加者を座席まで誘導しました。

①講演会

講演会では、全国和菓子協会の藪専務が「『白餡の和菓子』その魅力と健康性」と題して、白餡に含まれる栄養成分、機能性成分について紹介し、餡及びそれを使った和菓子が健康性にすぐれた食品であることをPRしました。

続いて、和菓子店における白餡作りを紹介したビデオがスクリーンで放映され、手間をかけて作られる白餡の製造工程について



講演会開催の告知：中国新聞



会場で配布された白餡和菓子のパンフレット



入場受付



会場の様子

て、藪専務が解説を行いました。

②和菓子の製造実演

ステージに、広島市内の和菓子店の職人さん3名が登壇し、それぞれのお店で製造している「練りきり」の製造実演を行いました。その模様は、スクリーンを通じて、会場内の参加者に紹介されました。



製造実演された練りきり

③和菓子プレゼント会

講演会終了後、参加者は和菓子プレゼント会会場に移動し、広島県内の9軒の和菓子店から、それぞれの店で販売されている白餡和菓子をプレゼントされました。

また、白餡や白餡の原料となる白いんげんの小袋もプレゼントされました。



配布された和菓子

● 5. 今後の取組

全国4箇所での講演会の開催や、アンケート調査等を通じ、白餡和菓子及び白餡に関する実需者、消費者等の動向を調査・分析し、今後の需要促進方針に反映していくこととしています。