

「白餡の和菓子」に関する需要の 動向と促進に関する調査について

全国和菓子協会 専務理事 藪 光生

（公財）日本豆類協会では、新型コロナウイルス感染症拡大の中で、和菓子の白餡原料である手亡、ライマービーン、バタービーンなど白いんげん豆類の需要に停滞が見られる事から、「白いんげん豆類の需要動向調査と需要促進を図るための事業」を実施することとし、その推進を全国和菓子協会に委託した。

全国和菓子協会では事業の推進に当って以下について検討した。

1. 事業推進に当って求められる要素についての検討と実施内容

①消費者への啓発と参加意欲の喚起

- ・ 需要促進を図る視点から考えて消費者に直接結びつく訴求が必要
- ・ 限られた予算の中で成果を求めるためには、購買見込層への訴えが必要であり信頼性の高い媒体の選択が必要
- ・ 関心のある消費者に「白餡の健康性や美味しさ」を訴求すること
- ・ 消費者が参加しやすいイベントの開催が効果的であること
- ・ 消費者の参加意欲、購買意欲を高めるインセンティブを与えること
- ・ アンケート調査に応じやすい仕組みを構築すること

②和菓子店の参加意識の喚起

- ・ 事業の推進には消費者と接点のある和菓子店の参加が必要
- ・ 和菓子全体の販売促進につながる事業であることの周知を図る
- ・ 参加店の販売促進と売上増加に結びつく期待を持たせること
- ・ 「白餡を用いた和菓子」が和菓子の需要促進に結びつくものである事の周知を図ること
- ・ 和菓子店が関心を持ち、役立つ内容のアンケート調査を行う事等について検討し、さらに実行可能な視点から検討を行った結果、以下のとおり行うこととした
- ・ 消費者参加のイベント「白餡の和菓子・その健康性と魅力」を開催すること

- 消費者の参加を図るため、及び、事業の公共性を高めるために、開催地の有力新聞社の協力を得て共催でイベントを実施する。
- インターネットを活用した告知も重要だが、地域対象のイベントであり全国的な拡散は不適当なため、共催新聞社のウェブ媒体を利用して告知を行うこと
- アンケート調査は、消費者への調査（参加者及び応募者を対象とした2種類）と和菓子店への調査（計3種類）を行うこととする。
- 参加和菓子店は全国和菓子協会の開催地会員より募集する。

● 2. 開催地と開催日、会場の決定

開催地については、広範囲の地方新聞社に協力を打診し、且つ、実行可能性を考慮した結果、

- 広島県 広島市 中国新聞（発行部数52万部）
- 宮城県 仙台市 河北新報（発行部数40万部）
- 愛知県 名古屋市 中日新聞（発行部数134万部）
- 兵庫県 神戸市 神戸新聞（発行部数46万部）

の4か所に決定した。

イベント会場は交通の便、250名以上の参加可能な会場を共催新聞社の紹介により選定する事とし、以下の日程と会場で行うこととした。

- 10月26日：広島市 中国新聞大ホール
- 11月16日：仙台市 国際センタービル 大ホール
- 11月30日：名古屋市 ナディアパークデザインホール
- 12月9日：神戸市 神戸ポートオアシス多目的ホール

● 3. 実施事業の概要

①開催イベント「白餡の健康性と和菓子の魅力」の概要

- 講演「白餡の健康性と和菓子の魅力」
講師 全国和菓子協会 専務理事 藪光生
- 映像「白餡のできるまで」の放映
- 和菓子（季節のねりきり）製造実演披露

実演者は参加和菓子店の職人から3名を選抜。各2個合計6個程度を製造する。（スクリーンで放映）

- ・和菓子パーティーの開催

参加和菓子店（約10店）の和菓子を自由に食べられる催し。新型コロナウイルス感染の状況によりプレゼント会に変更する

- ②参加者募集の概要とイベント終了後の広報

- ・開催地の地方新聞に広告を掲載（最低でも半5段程度のスペースで2回以上掲載）
- ・参加希望者多数の場合は抽選を行い、参加券を新聞社より発送する
- ・イベント終了後に、新聞紙上に取材記事を掲載して広報する。

- ③消費者の参加意欲亢進及び白餡の和菓子需要促進のための施策概要

- ・参加意欲亢進及び需要促進を図るため応募者全員に、参加和菓子店で使用できる金券500円を贈呈する事とした。

- ④パンフレットによる啓発

- ・白餡の健康性、煉切餡やこなしへの加工、白餡をベースにした多様な餡の種類など「白餡が個性ある和菓子製造」に大きな役割を果たしていることを啓発するための栞（A4判三つ折カラー印刷）を作成して、応募者の全員に、金券と共に送付することとした。

- ⑤アンケート調査の概要

アンケート調査は設問の関連性に配慮したうえで、対象を分けて3種類行うこととした。

- ・和菓子店向けの調査は参加店を対象にし、設問数は15に設定した。
- ・消費者向けの調査は、イベント参加者には設問数15とした。
- ・金券利用者への調査は、設問数5とした。

4. 実施結果

実施に当たってコロナウイルス感染症拡大に伴って危惧されるが二点あった。

ひとつは、全国和菓子協会では、こうした消費者参加イベントの集客については過去の経験上絶対の自信を持っていたものの、コロナ禍の最中のイベントということであり、新聞紙上で募集しても消費者の参加意欲を喚起することが難しいのではないかということであり、ひとつは、和菓子を食べながら会話を楽しむ和菓子パーティーの開催についてである。

和菓子を食べながら懇親を深めるのは、高い訴求効果があり本来ならばイ

ベントの中で主要な役割を果たすべきものであるが、食べながら会話を行う事の感染リスクの高さを無視する事は出来ず、パーティーは行わず「和菓子プレゼント会」に変更せざるを得なかった。

そうした不安を持つ中での開催であったが、共催となった地方新聞社も主催者の意向を尊重して平常時を超える協力をしてくれたことにより大過なく事業の推進を図ることが出来た。

(1) 参加者の募集と来場者数

参加者の募集は、開催地の新聞紙上に写真のとおり半5段のスペースを取り最低2回は掲載することで実施した。

その結果、全国和菓子協会が過去に実施した各種のイベントでの参加申し込み数には及ばなかったものの、下表のとおり何れの開催地においても募集者数を大きく上回る応募数となった。

応募方法が「葉書」によるものであり、コロナ禍での応募方法としては面倒を感じるものであったと推察される中で、これだけの応募数があったことは消費者の関心の高さを示すものと評価できる。

応募多数により抽選で「招待状」を表1のとおり発送した。その結果、当日キャンセルなどがあり参加率は若干低めになったが、コロナ禍の状況であることを考えれば容認できる範囲であったと考えられる。

「白餡の和菓子」 その魅力と健康性

参加者募集!

300人
(各回150人)

無料ご招待

白餡の栄養成分や健康機能性、和菓子の持つさまざまな魅力を紹介するイベントです。和菓子職人による実演や和菓子のプレゼントもあります。

来場者全員に和菓子プレゼント

※新型コロナウイルス感染症の影響で開催中止になった場合でも、応募者の申込みは有効で和菓子プレゼントをいたします。

応募者全員に今回出店する和菓子店で利用できる金券(500円分)を進呈※年内有効

日時 2021年 **10月26日(火)**

1回目:午後1時(午後0時30分開場)
2回目:午後4時(午後3時30分開場)

会場 **中国新聞ビル7階** (広島市中区土橋町7-1)

お申し込み方法

※申込受付期間は、10月15日(火)から10月25日(月)までです。申込受付時間は、10月15日(火)から10月25日(月)までです。申込受付時間は、10月15日(火)から10月25日(月)までです。申込受付時間は、10月15日(火)から10月25日(月)までです。

【申し込み先】
はがき/〒730-0854広島市中区土橋町7-1
中国新聞ビル7階/白餡イベント2021/係

ウェブサイト / <https://www.chugoku-nippo.co.jp/event/>

【申し込み締切】 9月29日(水) 消印有効

プログラム

第1部 講演「白餡と和菓子の健康性」
講師 全国和菓子協会 専務理事 穀光生

第2部 白餡ができるまで(映像)

第3部 和菓子製造実演披露

第4部 和菓子プレゼント会
※和菓子職人による実演や和菓子のプレゼントもあります。

【注意事項】

※入場時にアルコール検閲を行います。アルコール検閲に合格しない場合は、入場を拒否させていただきます。

※マスク着用が必須です。マスクを着用しない場合は、入場を拒否させていただきます。

※会場内は禁煙です。喫煙者の方は、会場外で喫煙をお願いします。

※会場内は禁煙です。喫煙者の方は、会場外で喫煙をお願いします。

※会場内は禁煙です。喫煙者の方は、会場外で喫煙をお願いします。

参加者募集広告(半5段)

表1 参加応募数及び来場者数、参加率

	広島市	仙台市	名古屋市	神戸市	合計
応募総数	1,081 名	1,278 名	2,170 名	1,691 名	6,220 名
招待者数	300 名	280 名	300 名	400 名	1,280 名
来場者数	250 名	215 名	266 名	343 名	1,074 名
参加率	83.30%	76.80%	88.70%	85.80%	83.90%

(2) イベント「白餡の和菓子・その健康性と魅力」の開催

開催に当たっては、厚生労働省の定める新型コロナウイルス感染症対策の遵守はもとより共催の地方新聞社とも協議して万全の態勢を取ったため、各地でのイベントによる感染者は無かった。

又、感染予防で三密を避けるため、参加者を二分割して2回に分けて開催した。開催プログラムは以下のとおり。

表2 実施内容と時間割

プログラム	第1回	第2回
受付開始	12:30～	15:30～
①講演「白餡の健康性と和菓子の健康性」	13:00～13:35	16:00～16:35
②白餡が出来るまで（映像）	13:35～13:45	16:35～16:45
③和菓子の製造実演披露	13:45～14:15	16:45～17:15
④和菓子のプレゼント会	14:15～15:00	17:15～18:00

①講演「白餡の健康性と和菓子の魅力」

講演の講師は全国和菓子協会専務理事藪光生が務めた。白餡原料のインゲン豆類の栄養素と機能性成分、和菓子の持つ魅力について、ホワイトボードを活用しながら分かりやすく講演した。



講演の様子

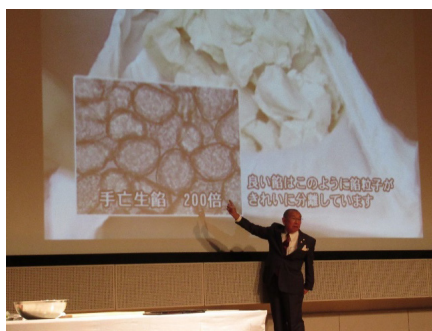


熱心に聴講する来場者

②白餡が出来るまで（映像で紹介）

白餡が出来るまでの製造過程を映像で紹介し、繊細な作業で製造される事や餡の滑らかな食感に欠かせない餡粒子の存在等について全国和菓子協会専務理事より映像に補足して説明を加えた。

又、当日参加者への土産として用意した「大福」の炊き方や料理への利用方法等について話をした。



餡粒子について説明

③和菓子の製造実演披露

季節の生菓子がどの様に作られるのか？という興味に応えるため和菓子（煉切）の製造実演を披露した。



手際良く和菓子を作る実演

製造技術者は、参加店の中から全国和菓子協会が認定する「優秀和菓子職」の認定を受けている技術者2～3名を選任し、ステージ上で行った季節の生菓子製造の様子をスクリーンに投影し、参加者全員が見やすい環境を用意して行った。

日頃和菓子の製造作業を目にする機会の無い来場者は、それぞれの職人の個性や創造性など知り、手際よく作られる和菓子（煉切）の数々を楽しんだ。



披露した和菓子の数々

④和菓子のプレゼント会

本来であれば、全国和菓子協会が行った過去の事業を通じて、参加和菓子店（各開催地ごとに約10軒）の自慢の和菓子を自由に召し上がって頂きながら懇談することが、豆の健康性や和菓子の魅力を啓発する効果が高い事が確認されているが、食べながら懇談する事が感染リスクを高めるとの判断から和菓子パーティーは中止として、和菓子プレゼント会に変更して実施した。プレゼント会では、参加和菓子店名を記載した「和菓子引換券」を発行し、参加和菓子店全ての和菓子を各1個（合計約10個）持ち帰り頂くこととしたが、来場者と和菓子店の間での和菓子についての会話交換があり、パーティー開催と変わらぬ啓発が可能となった。



配布準備を整えた参加和菓子店

又、プレゼント会場への移動に際しての三密を防ぐため、来場者を数回に分けて案内し、待機中の来場者に対しては全国和菓子協会専務理事による「和菓子よもやま話」で楽しんで頂くようにした。



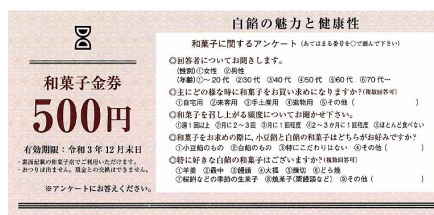
和菓子プレゼント風景

(3) 金券の配布数と利用数

和菓子金券は参加応募者の全員に送付（一部の地域は応募者数が予想を下回ったので、イベント終了後の新聞広告で希望者に抽選で送付）して需要の喚起を図ることとした。

金券は、偽造やコピー等を防ぐため金券の一部に箔押しを施した上で、額面は500円として利用期限（令和3年12月末まで）を設け、金券の裏面に明示した参加和菓子店のみで利用できるものとした。

又、金券に5つの設問を設けて利用の際に簡単なアンケート調査に応じてもらうこととした。



和菓子金券は下記の店舗でご利用ください。			有効期限：令和3年12月末日	
青柳屋	広島市中区鞆町5-8	T.E.L. 082-221-1112	市山、4階	10:00～19:00 1階、2階
お菓子処豊田	本社工場本店	T.E.L. 082-246-7011	9:00～19:00	年中無休
御菓子所島本	十日市本店	広島市中区十日市2-25	T.E.L. 082-231-2121	9:00～19:00 年中無休
御菓子所大光堂	広島市中区千代町2-11-8	T.E.L. 082-241-2332	市山、1階	8:30～19:00 小売部
BOSTON	広島市中区鞆町2-6-3	T.E.L. 082-292-9665	10:00～20:00	年中無休
にしき堂本居	広島市東区元町1-13-23	T.E.L. 082-262-3131	9:00～18:00	年中無休
旬月神楽	※注	広島市西区長門下北3-11-18	T.E.L. 082-268-0877	9:30～17:00 火曜定休
風争舎	三波市東町6-5	T.E.L. 0824-45-2888	9:00～18:30	年中無休
お菓子のファクトリーショップ	春日町南町6-10-53	T.E.L. 082-2879-4871	8:30～18:00	年中無休

発行した金券

その結果、金券配布数は7,220枚となり、利用数は5,660枚を数え、利用率は78.4%に達したが、広い地域に10店で利用可能という使い勝手の悪い状況でありながら利用率が高いのは需要促進効果があったものと評価されると

考えられる。

表3 開催地での配布数と利用数

	広島市	仙台市	名古屋市	神戸市	合計
配布枚数	1,581枚	1,778枚	2,170枚	1,691枚	7,220枚
利用枚数	1,263枚	1,384枚	1,712枚	1,301枚	5,660枚
利用率	79.90%	77.80%	78.90%	76.90%	78.40%

金券の利用に伴う和菓子の購入金額については、和菓子店により異なるが、概ね、五百円～千円が57%、千円～二千円が28.6%、二千円～三千円が8.6%となっており、一定の販売促進効果があったと認められた。

又、金券の発行について参加和菓子店では、「売り上げ減少の中で金券による需要喚起はとてもありがたかった。普段購入されない方、初めてご来店頂く方に店舗に足を運んでもらうきっかけになり良かった。金券を通じて初来店のお客が増え、リピーターになってもらう機会を頂いたので継続して来店してもらえるよう努力したい。」等と高い評価が寄せられた。

(4) 葉「白餡を用いた和菓子の魅力」の製作と配布

白餡は多くの和菓子作りに利用されている主要な餡であるが、小豆餡と比較して認知度が低い傾向が認められるため、白餡の原料と健康性、白餡を原料とする和菓子や加工餡の種類などを分かりやすくまとめた葉（A4判三つ折）を製作し、参加応募者への金券送付に同封して「白餡の和菓子」についての啓発に努めた。



葉・白餡を用いた和菓子の魅力

(5) TV、新聞などマスコミの報道

イベント「白餡の和菓子・その健康性と魅力」の開催についてTV局では、東北放送、仙台放送、東日本放送、宮城テレビ放送などの取材が行われ、何れも開催日夕刻の報道番組などで放送された。

又、各開催地ともイベント実施の様子が取材され、翌日朝刊等の記事として報道され啓発効果を高めた。



報道された新聞紙面など

(6) 事業に参加した和菓子店の評価

この事業についてのアンケート調査によれば、和菓子店での評価は、

- ・ イベントの構成が素晴らしかった。コロナ禍で疲弊感の強い業界で前向きに取り組んで頂き感謝したい。「できない」と言うのは簡単だが、どのようにしたら「できる」のかを追求して頂き心強く思う。
- ・ 今回のイベントを通じて、多くのお客様に和菓子の事や当店を知ってもらえる事が出来たと思う。これを機に和菓子業界への理解が深まり、さらなる和菓子ファンが増える事を期待したい。
- ・ 売り上げ減少の中で「金券」の発行はとても有り難かった。金券を利用し

て初来店されたお客様に再度ご来店いただけるよう努力したい。

- 和菓子に関心を持つ人が多数いる事を知って元気づけられた。これからも和菓子の良さをアピールしていきたい。
 - 今後もこうした催しを積極的に実施して欲しい。
- などの声が多く寄せられ、今回の事業に高い評価を得た。

(7) 来場したお客様の評価

来場者へのアンケート調査の結果では、このイベントについて「とても良かった」72.6%「良かった」17.2%、合計89.8%の人が高評価を寄せている。

又、講演内容に91.8%、製造実演披露に88.9%の人が「とても良かった」「良かった」と回答され、「白餡の事が良く分かった」57.2%、「白餡の和菓子を食べてみたいと感じた」34%など全てについて高評価が寄せられ、白餡の和菓子啓発に効果的な事業であったと評価できる。

● 5. 総括

新型コロナウイルス感染症拡大の影響が多方面に及び、和菓子業界においては家庭内需要が堅調に推移したものの、進物需要をはじめ各種の会合、観光、出張等の土産需要が低迷する等して、令和2年度から3年度にかけて凡そ▲15%に及ぶ影響を受けた。

その余波と言うべきか、白餡原料となる白いんげん豆類の需要が低迷した事により、(公財)日本豆類協会がこの度の事業を実施する事になり、全国和菓子協会が事業の推進を受託した訳であるが、事業の推進に当たってはコロナ禍の最中ということもあり消費者が参加意欲を持ってくれるのかなど危惧されることも少なくなかった。

しかし、全国和菓子協会では、新型コロナウイルス感染症拡大による閉塞感が蔓延する中であればこそ、なお一層積極的に事業を推進し和菓子店のヤル気を引き出す事の必要や消費者に和菓子業界が負けずに活動していることを知ってもらうことの重要性から事業を受託し推進に当たった。

事業の推進については、この様な消費者参加のイベントや調査事業についてのノウハウを持ってはいるものの、コロナ禍の最中であることに留意して感染予防に配慮し安全を考慮して、共催となる新聞社の意向も入れながら慎重に計画を進めた。

その結果は前述のとおりであり、参加応募者への広報と募集、イベントの実施、金券発行の効果、新聞紙上での記事掲載、参加和菓子店の反応、来場した消費者の評価など全てにおいて、高い評価を得る事ができたことを有り難いと感謝しているところである。

又、今回の事業を通して「団体活動として、困難な事態に在って消極的になるのではなく、困難な事態であればこそ前向きに且つ積極的に事業を推進して業界を牽引していく事の大切さ」を学ぶ事が出来たのは望外の成果であったと考えている。