

小豆ならび小豆を原料とする食品に関する意識調査

— 豆を原料とする食品における健康イメージの比較 —

渡 部 誠

An Online Survey Regarding Attitudes of Japanese Consumers towards the Adzuki Bean and Adzuki Bean-based Food

— Comparison of healthful images among other beans —

Makoto Watanabe

Abstract

The attitudes towards adzuki beans and adzuki bean-based food was analyzed through an online survey targeted at Japanese consumers. 300 samples were collected, and the results were compared with the images of other beans.

Compared to soy beans, almonds or walnuts, the healthful image of adzuki beans was not well recognized. In regards to nutritional function, the adzuki bean was underestimated despite its useful nutritional content such as polyphenol, dietary fibers and proteins. The results seem to be affected by the “sweet snack” image of adzuki bean paste, the most popular adzuki bean-based food in Japan.

In conclusion, this survey suggests that an innovative adzuki bean-based food, a non-sweet snack for example, may be required in order to raise the healthful image of adzuki beans. Further, the key consumers of such a food could be middle-aged women, who tend to have a stronger interest in healthful food.

Key words : adzuki bean, online attitude survey, healthful image, polyphenol

1. はじめに

雑豆を使用した製品の市場規模は、全体的に縮小傾向にあり、特にあんや煮豆といった甘みや糖質を連想させる製品が減少しているという。¹⁾⁻⁴⁾ しかしながら、雑豆の代表格である小豆には、食物繊維や有用なたん白質、ポリフェノールなどの機能性成分が多く含まれており⁵⁾⁻⁶⁾、その成分を訴求できれば、改めて小豆の消費拡大を図れる可能性がある。そこで本研究においては、小豆を主原料とする新しい食品の開発を念頭に、小豆ならび小豆を原料とする食品に対する消費者の意識調査を行った。

2. 方 法

調査は、楽天リサーチ株式会社による WEB 調査の形で実施した。

平成29年11月17日～11月20日に、楽天リサーチ株式会社のWEBサイトに登録している10,000人のパネルの中から

スクリーニングして、栄養に関心のある300回答者を抽出し、アンケート調査を行った。アンケート調査では、豆類およびそれらを主原料とする食品に対する健康イメージや摂取頻度を調査した。また、小豆ならび小豆食品に対する健康イメージやその栄養成分に対する認識を、大豆や他の豆・ナッツ類と比較した。

3. 結 果

1) 回答者の分布：回答者の年齢、性別の分布を表1に示す。

なお、年齢の範囲は、女性が16歳～69歳、男性が20歳～69歳であり、回答者の地域別の分布は、北海道・東北7%、関東39%、甲信越・中部・北陸19%、近畿21%、中四国7%、九州7%で、ほぼ全国均等に分布していた。

表1. 回答者の年齢性別分布

65歳以上	女性	50人
65歳以上	男性	50人
40～64歳	女性	50人
40～64歳	男性	50人
39歳以下	女性	50人
39歳以下	男性	50人

2) 豆で作った食品に対する全般的なイメージは、図1、2のとおりであった。

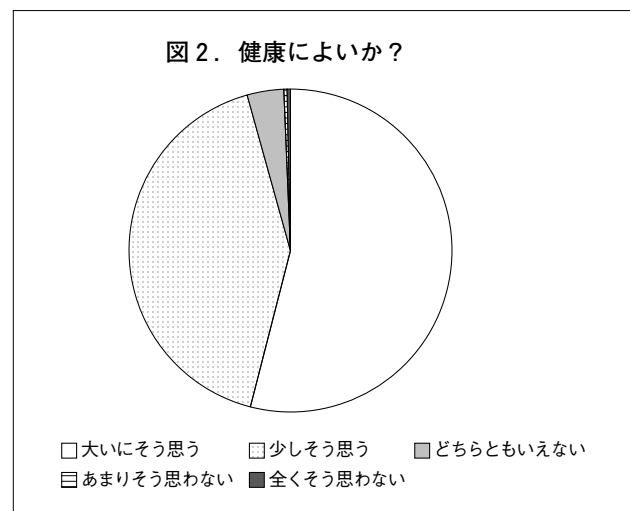
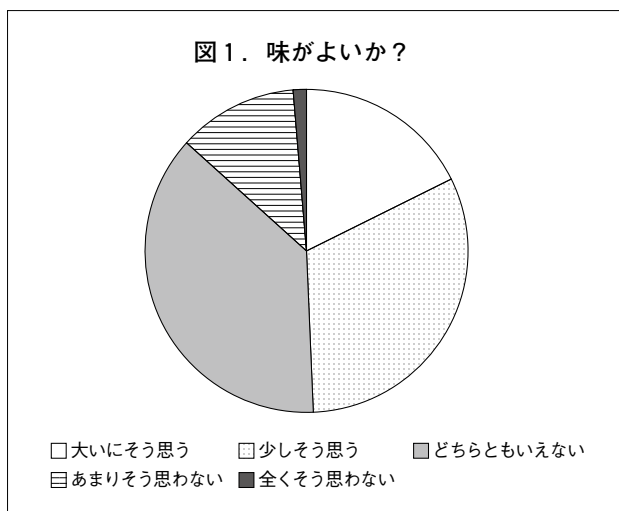


図1、2に示すように、豆で作った食品に対するイメージとしては、「健康によい」と感じる割合（大いにそう思う＋そう思う）が96%を占めているのに対し、「味がよい」と感じる割合は、49%にとどまっており、健康イメージが先行していた。

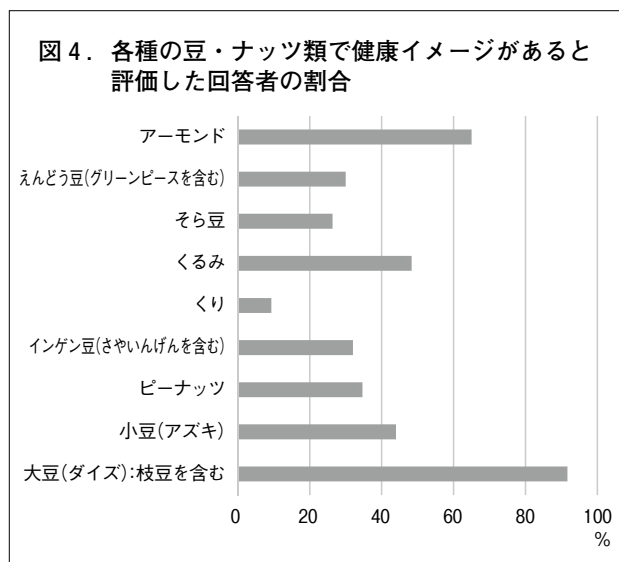
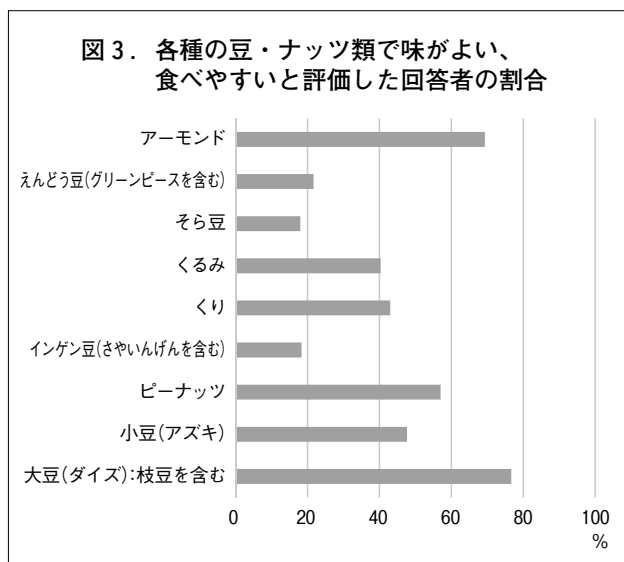
3) 豆類からできている食品の摂取頻度

表2. 豆類からできている食品をどのくらいの頻度で食べるか

	ほぼ毎日食べる	週に2～3度食べる	週に1度は食べる	月に1度は食べる	ほとんど食べない(それ以下)
きな粉	6.0%	4.0%	4.7%	20.3%	65.0%
煮豆	2.0%	5.0%	11.3%	37.0%	44.7%
枝豆	1.3%	4.3%	13.0%	42.3%	39.0%
豆腐	10.7%	34.3%	32.0%	17.3%	5.7%
赤飯	0.3%	2.7%	3.7%	22.7%	70.7%
あんの入った食品	1.0%	10.0%	18.7%	39.0%	31.3%
バターピーナツ	1.7%	5.0%	6.7%	18.3%	68.3%
納豆	16.0%	27.0%	24.0%	17.3%	15.7%
油揚げ・がんもどき	3.7%	16.0%	31.7%	30.7%	18.0%

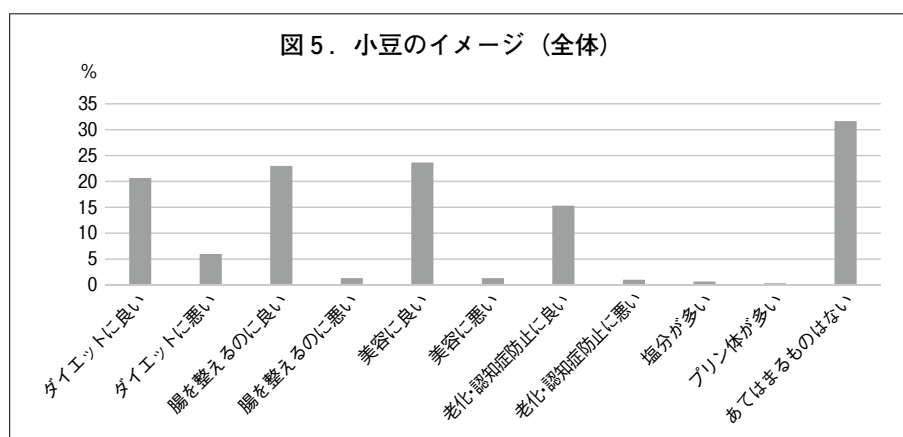
表2からわかるように、豆腐（77%が週に1度以上）、納豆（67%が週に1度以上）、油揚げ・がんもどき（51%が週に1度以上）が上位を占めていた。あんの入った食品については30%が週に1度以上と、枝豆、煮豆、きな粉、バターピーナツなどより高い頻度を示したが、同じ小豆を用いる食品でも、赤飯は頻度が低かった。

4) 小豆と各種の豆・ナッツ類の評価の比較

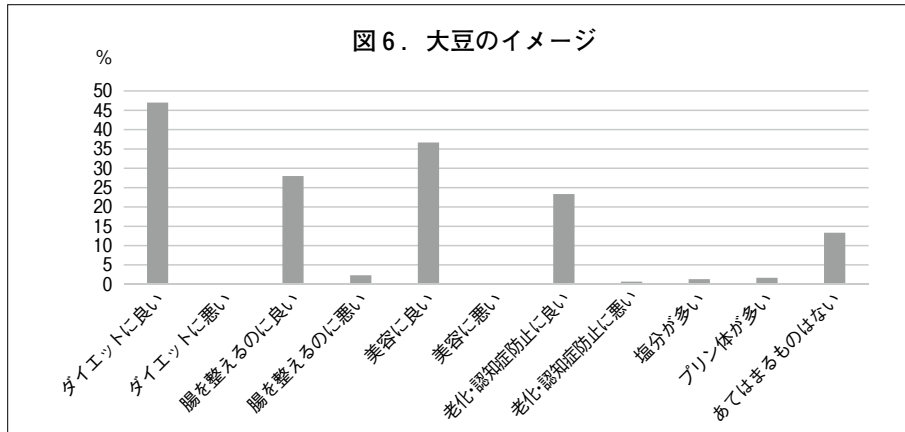


小豆を含む各種の豆・ナッツ類9種類の中から、味がよい・食べやすいと感じるもの5個まで、健康イメージがあると感じるもの5個までをそれぞれ聞いたところ（図4）、小豆は、味・食べやすさの面では大豆、アーモンド、ピーナツに次ぐ評価、健康イメージの面では大豆、アーモンド、くるみに次ぐ評価で、比較的良好に食べられている（表2）割には、イメージがはっきりしない傾向であった。

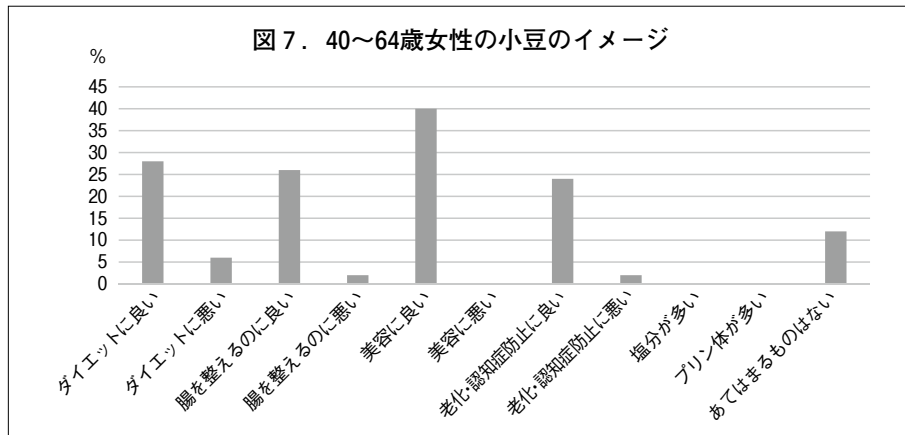
5) 小豆の健康イメージについて



小豆の持つ具体的なイメージについての質問では、図5に示すようにダイエット、整腸、美容、老化・認知症防止、といくつかの項目が選択されたものの、多くはなく、1/3の回答者は評価をしなかった。これは、同様の質問をした大豆（図6）と対照的であった。

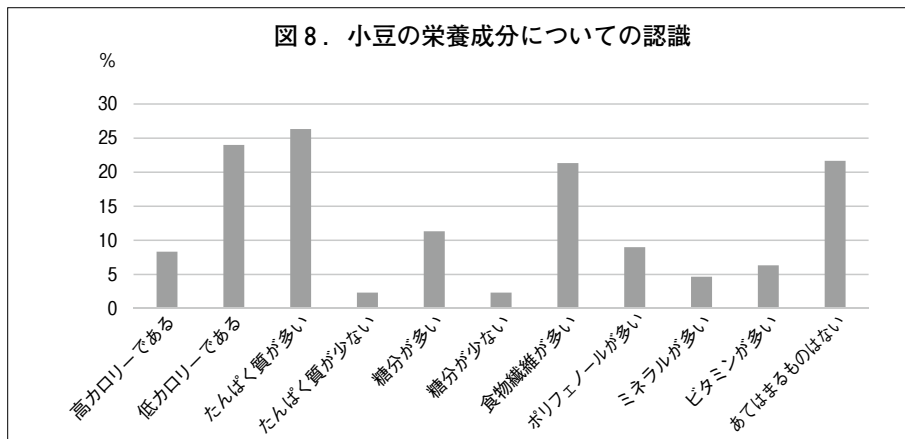


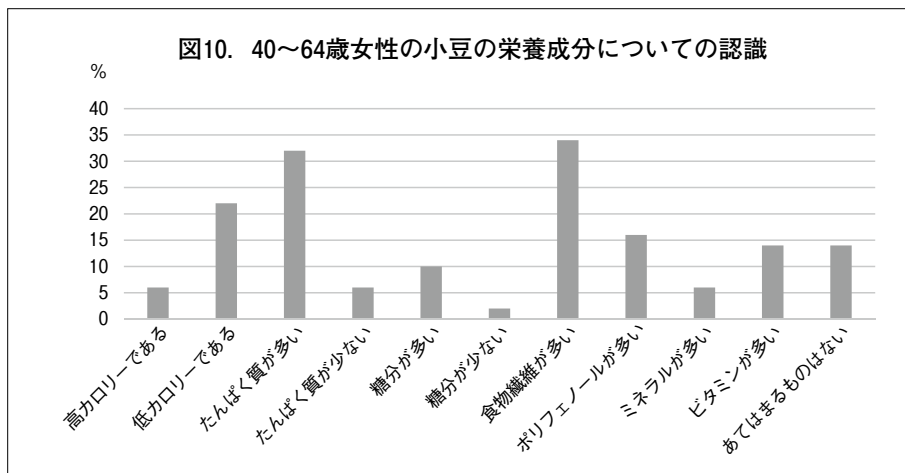
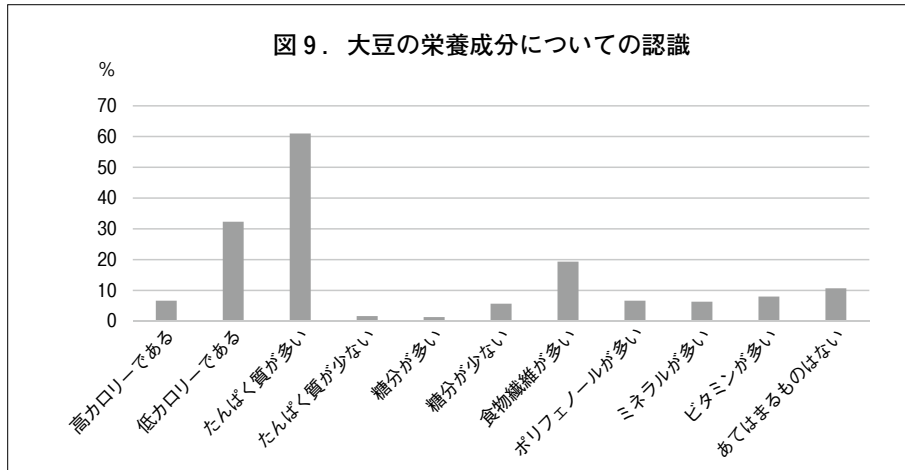
一方、小豆のイメージについて、性・年齢層別の分布を検討したところ、40～64歳の女性においては、健康イメージが高く（図7）、大豆に匹敵するものであった。



6) 小豆の栄養成分についての認識

小豆の栄養成分について（図8）は、たんぱく質・食物繊維が多い、と答えた回答者が20～25%存在した。大豆についての同様の評価（図9）と比較すると、たんぱく質については評価が低かったが、食物繊維、低カロリーなどの認識は大豆と近かった。一方、20%は評価がなく、また糖分が多い・高カロリーなどネガティブな評価もあった。小豆の特徴的な成分であるポリフェノールについてはほとんど認識されていなかった。小豆に健康イメージを強く持つ40～64歳女性においては、他の群より小豆の食物繊維やたんぱく質は評価されたが、ポリフェノールの認識は低かった（図10）。





4. 考 察

小豆を主原料とする食品については、大豆やアーモンド、くるみなどに比べて健康素材としてのイメージが確立されておらず、「糖分の多いおやつ」のイメージになっていた。しかしながら、40歳～64歳の中年の女性層を中心に、小豆に対する漠然とした健康期待は感じられる。

一方で、小豆の代表的な機能成分であるポリフェノールは、消費者にほとんど認識されていないことが明らかになった。今後、小豆を原料とする新しい食品の開発においては、ポリフェノールの高い含有量で美容や老化・認知症防止を訴求しつつ、従来から認識されている食物繊維とたんぱく質を生かした栄養食品として、特に中年女性層をターゲットにしていくことが考えられる。その際に、従来の小豆＝あん＝甘い（糖分の多い）間食、というイメージを打破するためにも、たとえばシリアルや健康スナックのような甘くない食品への展開が必要であると考えられる。

謝 辞

本研究は、公益財団法人日本豆類協会による平成29年度豆類振興事業の助成を受けて実施した。

文 献

- 1) 日本豆類協会. 豆類の生産流通消費事情及び将来展望に関する調査結果の概要. 豆類時報. 2015, vol.78, no.3, p.17-27.

- 2) 日本豆類協会. 近年の消費行動や食品小売業における変化と豆類・豆類製品の現状について(その1). 豆類時報. 2016, vol.83, no.6, p.16-20.
- 3) 日本豆類協会. 近年の消費行動や食品小売業における変化と豆類・豆類製品の現状について(その2). 豆類時報. 2016, vol.84, no.9, p.14-20.
- 4) 谷口亜樹子. 若者の豆に関する食と栄養(その4 小豆). 豆類時報. 2015, vol.78, no.3, p.61-66.
- 5) 加藤淳. 豆類の種類と栄養性・機能性成分. 豆のある食生活を考えるシンポジウム. 2006, p.2-7.
- 6) 加藤淳. 小豆・インゲン豆. 日本食およびその素材の健康機能性開発(第7章). シーエムシー出版. 2016, p.185-192.