

4. 旅行中の食事に関する分析

4. 旅行中の食事に関する分析

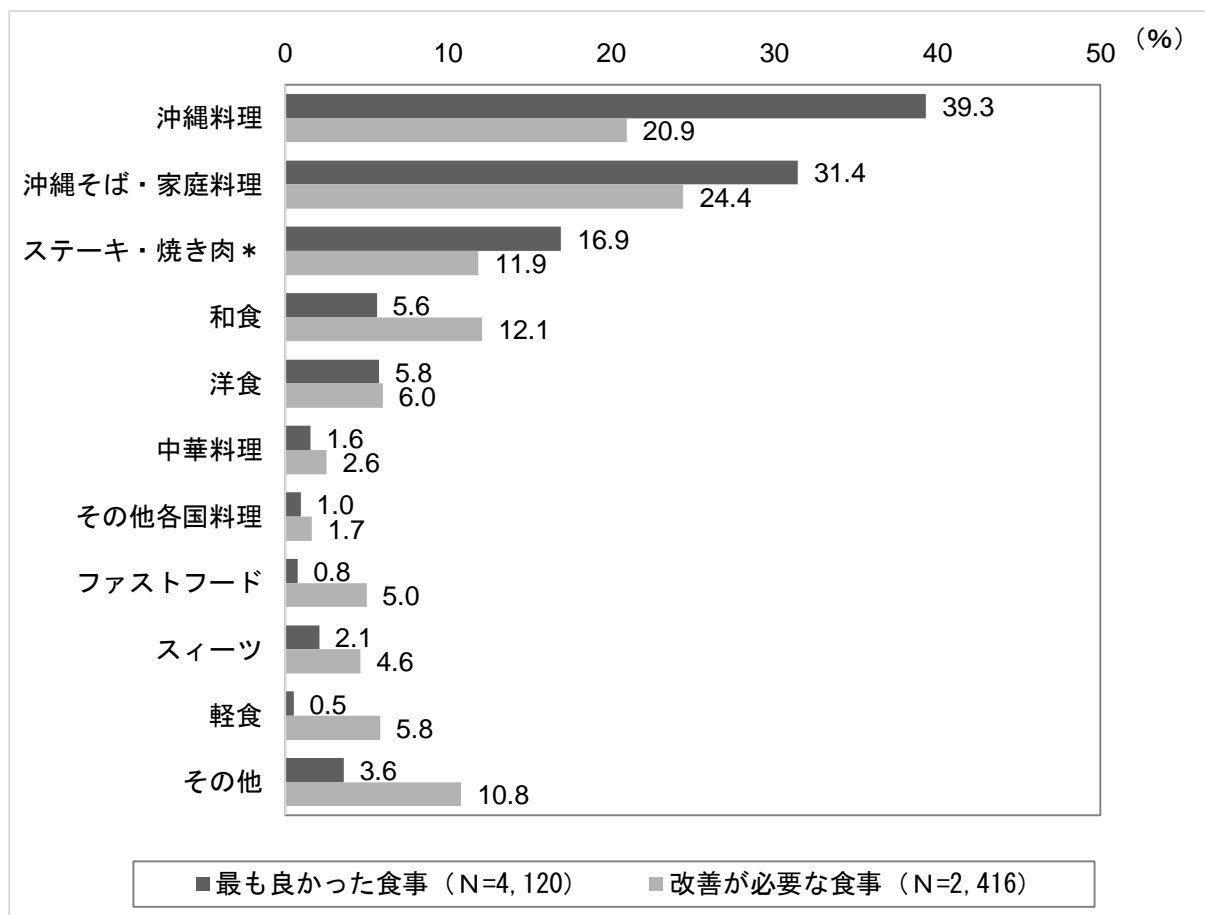
4-1. 食事の内容

(1) 食事の種類

“最も良かった食事”は、「沖縄料理」で39.3%と最も多く、次いで「沖縄そば・家庭料理」31.4%となっている。“改善が必要な食事”においても「沖縄そば・家庭料理」が24.4%と最も多く、次いで「沖縄料理」20.9%となっている。

一方、「和食」、「ファストフード」、「軽食」においては、“最も良かった食事”との回答に比べ、“改善が必要な食事”の回答が特に多くなっている。

図表 4-1 最も良かった食事と改善が必要な食事の種類



*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

【推計方法】

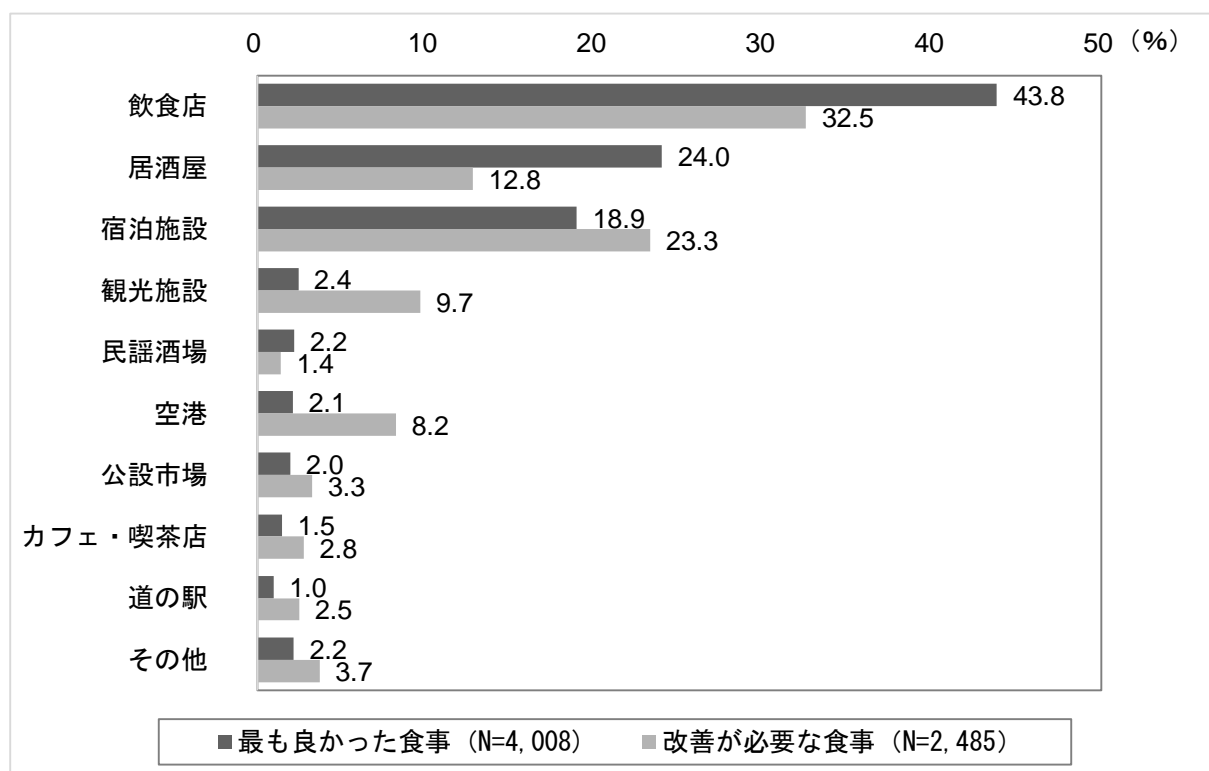
- 6月・8月・11月・2月の単純集計結果から、“無回答”を除いた総数に対する構成比とした。

(2) 食事・飲食施設

“最も良かった食事”の食事・飲食施設は、「飲食店」が最も多く43.8%で、次いで「居酒屋」24.0%、「宿泊施設」18.9%となっている。“改善が必要な食事”の食事・飲食施設においても「飲食店」が最も多く32.5%で、次いで「宿泊施設」23.3%、「居酒屋」12.8%となっている。

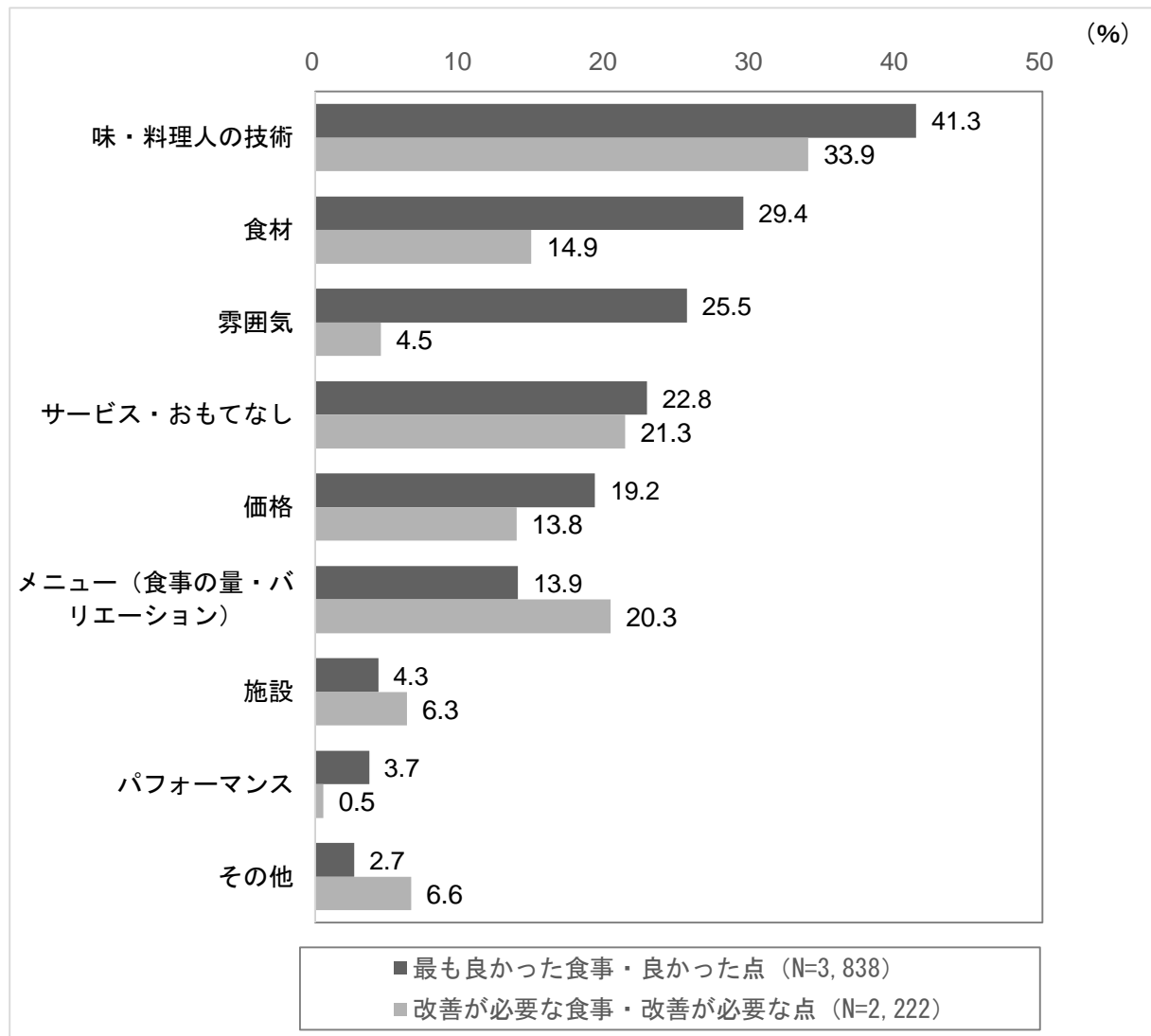
一方、「観光施設」、「空港」においては、“最も良かった食事”との回答に比べ、“改善が必要な食事”の回答が特に多くなっている。

図表 4-2 最も良かった食事と改善が必要な食事をした食事・飲食施設



“最も良かった食事”の良かった点、“改善が必要な食事”の改善が必要な点について、自由回答形式で尋ね、その結果をカテゴリ化したものが図表 4-3 である。良かった点では、「味・料理人の技術」が 41.3%と最も多く、次いで「食材」29.4%、「雰囲気」25.5%となった。改善が必要な点では、「味・料理人の技術」が最も多く 33.9%、次いで「サービス・おもてなし」21.3%、「メニュー（食事の量・バリエーション）」が 20.3%となっている。

図表 4-3 良かった点・改善が必要な点（自由回答をカテゴリ化）



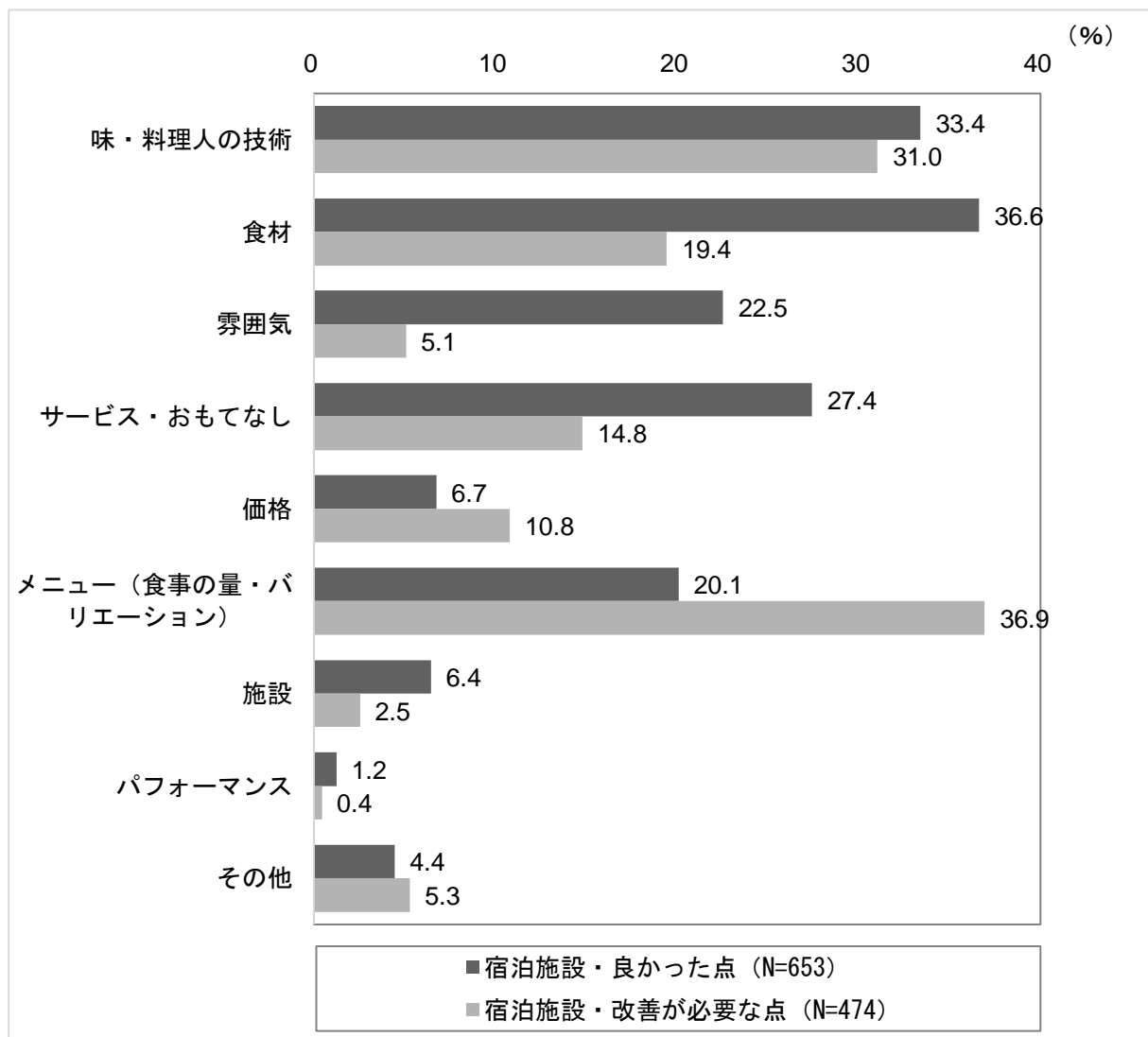
「宿泊施設」、「飲食店」、「居酒屋」について、自由回答で挙げた良かった点・改善が必要な点について整理を行った。

“最も良かった食事”および“改善が必要な食事”として『宿泊施設』を挙げた回答の自由回答を整理したものが図表 4-4 である。良かった点では、「食材」に対する評価が 36.6%と最も高く、改善が必要な点では、「メニュー（食事の量・バリエーション）」に対する評価が 36.9%と最も高くなっている。

「食材」について良かった点として挙げた意見を見ると、沖縄ならではの食材に対し、新鮮さや珍しさだけでなく、沖縄の食材を活かした料理方法（和食や中華など）についても評価する意見が目立つ。

「メニュー（食事の量・バリエーション）」の改善が必要な点としては、ビュッフェメニューのバリエーションの少なさに対する意見が挙がっていた。

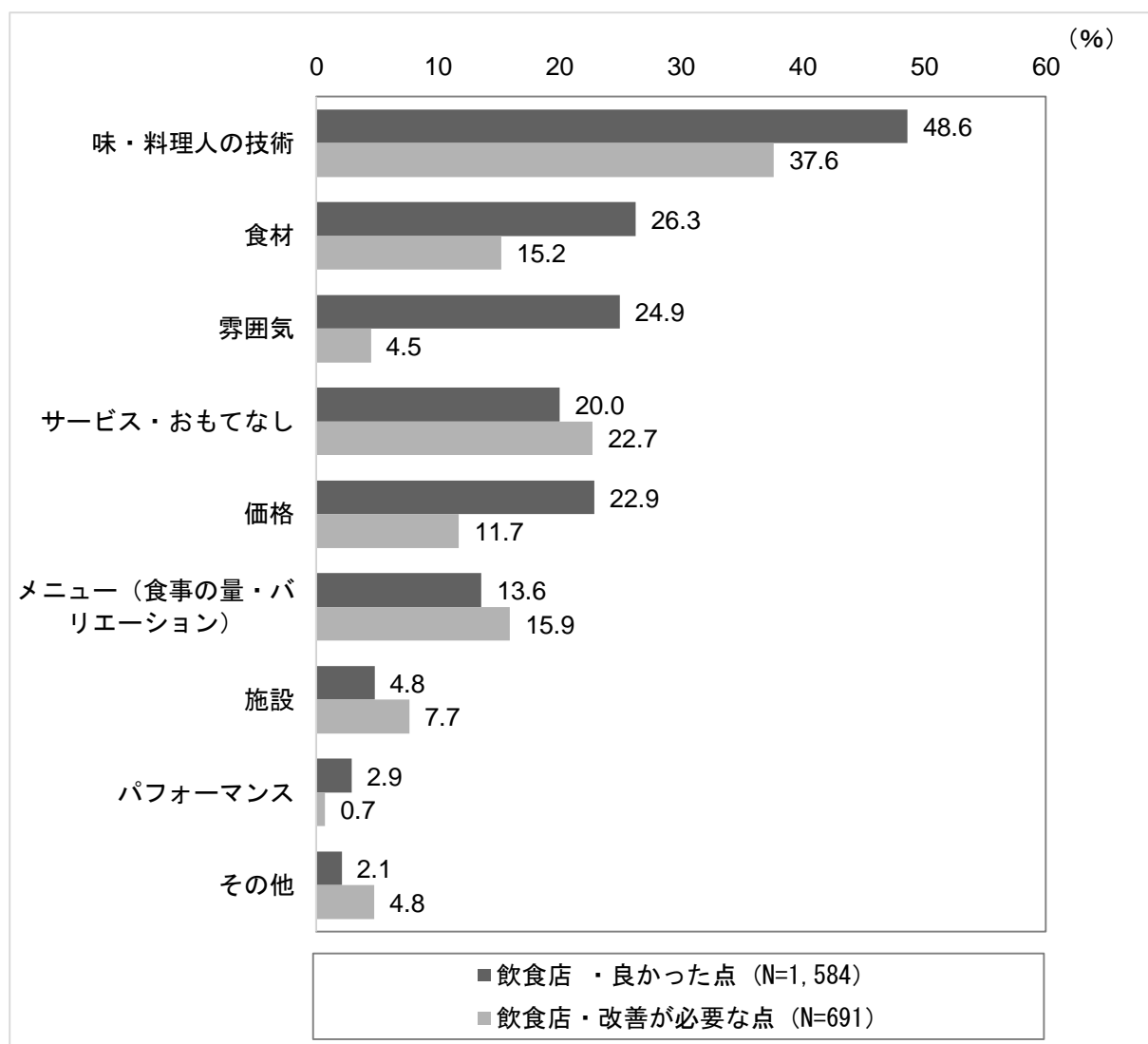
図表 4-4 宿泊施設における良かった点・改善が必要な点（自由回答をカテゴリ化）



“最も良かった食事”および“改善が必要な食事”として『飲食店』を挙げた回答の自由回答を整理したものが図表 4-5 である。『飲食店』では、「味・料理人の技術」が良かった点として最も多い一方で、改善が必要な点としても最も多く挙げられている。

「味・料理人の技術」を良かった点として挙げた意見を見ると、味だけでなく、沖縄らしい店の雰囲気や親しみやすい接客を評価している。一方で、改善が必要な点としては、沖縄独特の味付けに対する意見が目立つ。「サービス・おもてなし」については、県外客にとってなじみの薄い沖縄料理について説明が不十分であることや、接客態度の悪さや接客スピードの遅さについての意見が挙げられている。

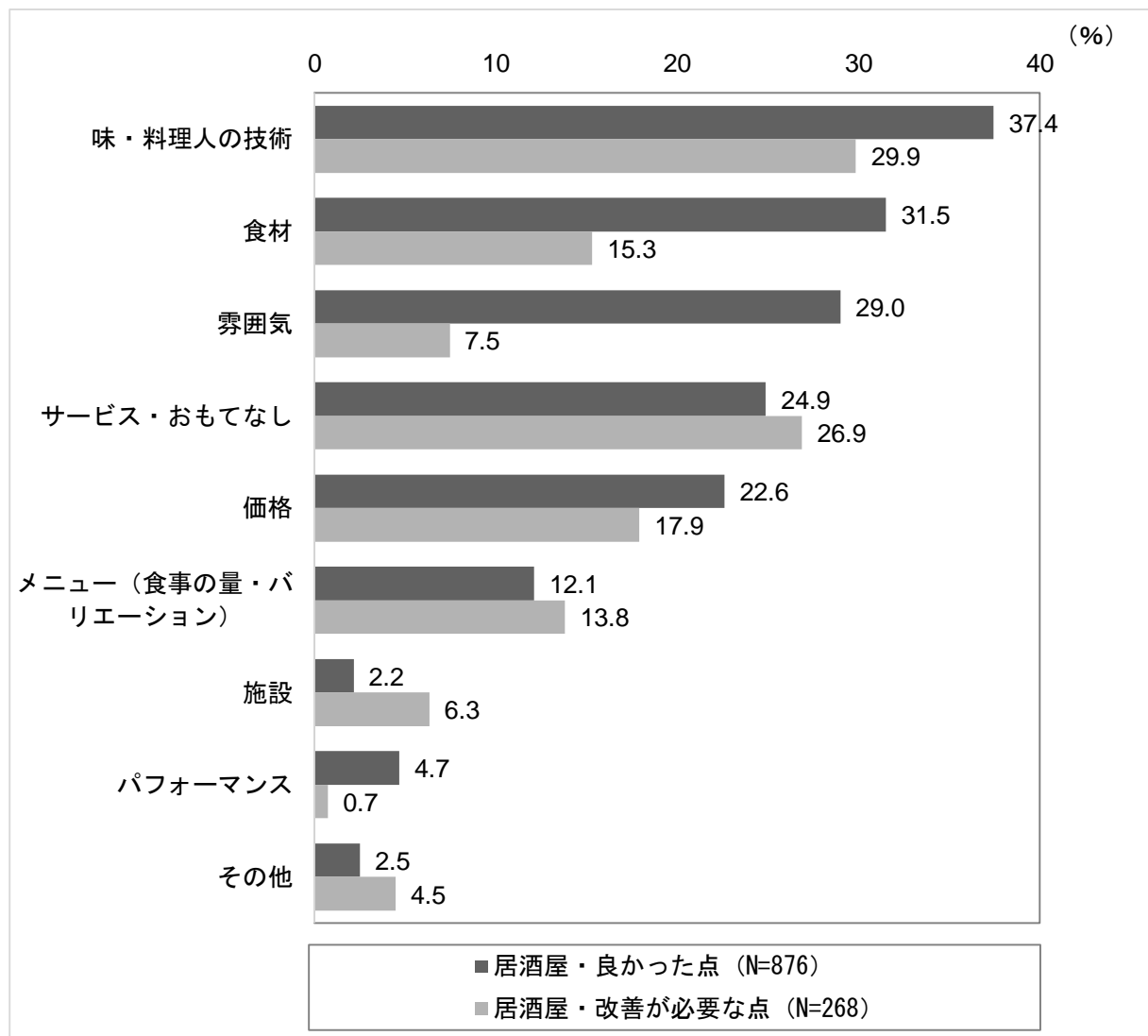
図表 4-5 飲食店における良かった点・改善が必要な点（自由回答をカテゴリ化）



“最も良かった食事”および“改善が必要な食事”として『居酒屋』を挙げた回答の自由回答を整理したものが図表 4-6 である。『居酒屋』でも、『飲食店』と同様に「味・料理人の技術」が良かった点、改善が必要な点として最も多い。改善が必要な点としては、次いで「サービス・おもてなし」が 26.9%となっている。

「サービス・おもてなし」の良かった点としては、地元客との交流や店員のおもてなしを評価する声が挙げられている。一方で、改善が必要な点としては、『飲食店』と同様に、接客態度の悪さや接客スピードの遅さについての意見が目立つ。

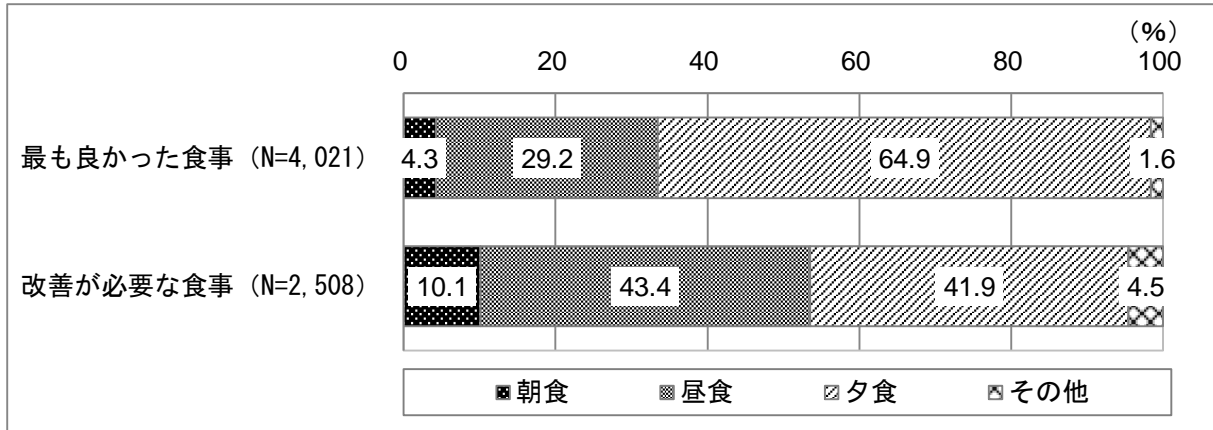
図表 4-6 居酒屋における良かった点・改善が必要な点（自由回答をカテゴリ化）



(3) 食事の時間帯

食事の時間帯を見ると、“最も良かった食事”では「夕食」が64.9%で最も多い。“改善が必要な食事”では「昼食」が43.4%と最も多くなっている。

図表 4-7 食事の時間帯



食事・飲食施設別に最も良かった食事および改善が必要な食事をした時間帯を見ると、『最も良かった食事』に比べ『改善が必要な食事』が上回る時間帯がある。

“宿泊施設”の「朝食」では、『最も良かった食事』22.6%と比べ『改善が必要な食事』39.6%となっている。“公設市場”の「昼食」では、『最も良かった食事』59.7%と比べ『改善が必要な食事』74.1%となっている。“観光施設”の「昼食」では、『最も良かった食事』72.9%と比べ『改善が必要な食事』81.6%となっている。

図表 4-8 食事・飲食施設別の最も良かった食事および改善が必要な食事をした時間帯

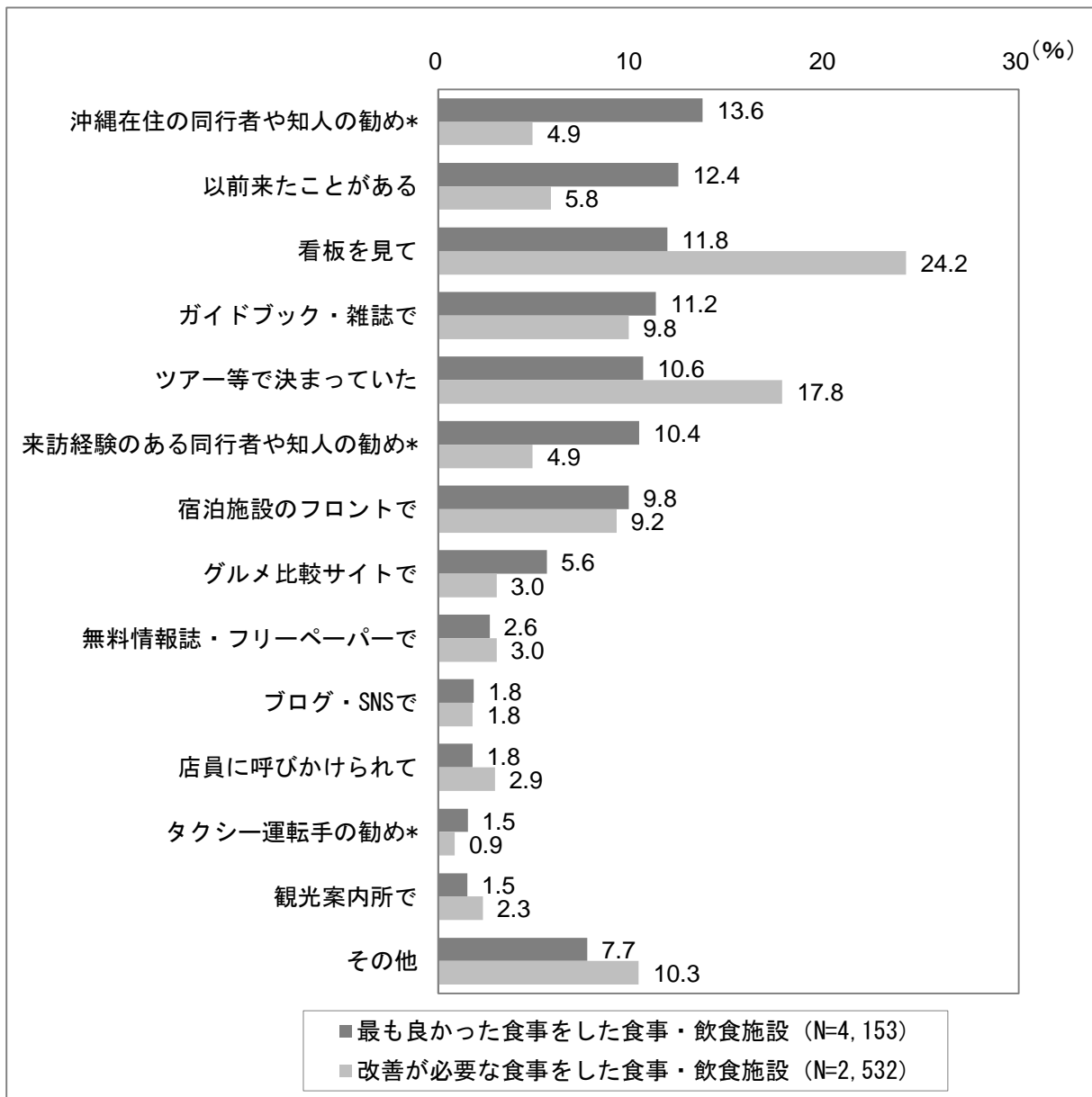
		(%)				
		朝食	昼食	夕食	その他	合計
宿泊施設	最も良かった食事(N=708)	22.6	6.4	70.3	0.7	100.0
	改善が必要な食事(N=550)	39.6	8.0	50.5	1.8	100.0
飲食店	最も良かった食事(N=1,699)	0.5	46.6	52.1	0.7	100.0
	改善が必要な食事(N=793)	1.5	58.0	39.5	1.0	100.0
居酒屋	最も良かった食事(N=937)	0.0	1.6	97.1	1.3	100.0
	改善が必要な食事(N=312)	0.3	4.5	92.6	2.6	100.0
公設市場	最も良かった食事(N=77)	0.0	59.7	37.7	2.6	100.0
	改善が必要な食事(N=81)	1.2	74.1	19.8	4.9	100.0
道の駅	最も良かった食事(N=39)	0.0	92.3	5.1	2.6	100.0
	改善が必要な食事(N=62)	0.0	79.0	8.1	12.9	100.0
観光施設	最も良かった食事(N=96)	0.0	72.9	24.0	3.1	100.0
	改善が必要な食事(N=234)	1.3	81.6	12.4	4.7	100.0
民謡酒場	最も良かった食事(N=88)	0.0	2.3	97.7	0.0	100.0
	改善が必要な食事(N=35)	0.0	2.9	97.1	0.0	100.0
カフェ・喫茶店	最も良かった食事(N=59)	0.0	66.1	20.3	13.6	100.0
	改善が必要な食事(N=69)	1.4	60.9	10.1	27.5	100.0
空港	最も良かった食事(N=84)	0.0	72.6	25.0	2.4	100.0
	改善が必要な食事(N=203)	3.9	73.9	15.3	6.9	100.0
その他	最も良かった食事(N=82)	1.2	34.1	46.3	18.3	100.0
	改善が必要な食事(N=88)	6.8	39.8	23.9	29.5	100.0

(4) 食事・飲食施設の選択理由

食事・飲食施設の選択理由を見ると、“最も良かった食事”では「沖縄在住の同行者や知人の勧め*」が13.6%と最も多く、次いで「以前来たことがある」12.4%となっている。“改善が必要な食事”では、「看板を見て」が最も多く24.2%、次いで「ツアー等で決まっていた」17.8%となっている。

「沖縄在住の同行者や知人の勧め*」、「来訪経験のある同行者や知人の勧め*」は、他の項目と比較して、不満を感じる事が少ない傾向にある。

図表 4-9 食事・飲食施設の選択理由



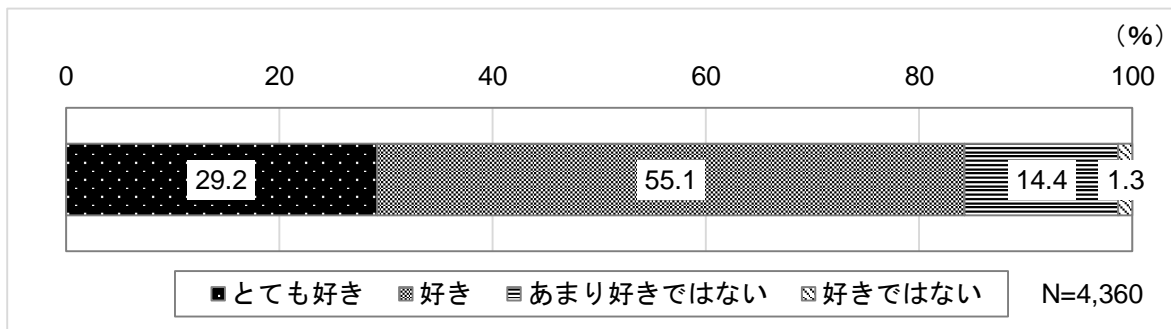
*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

4-2. 食事に対する意識

(1) 沖縄料理に対する嗜好

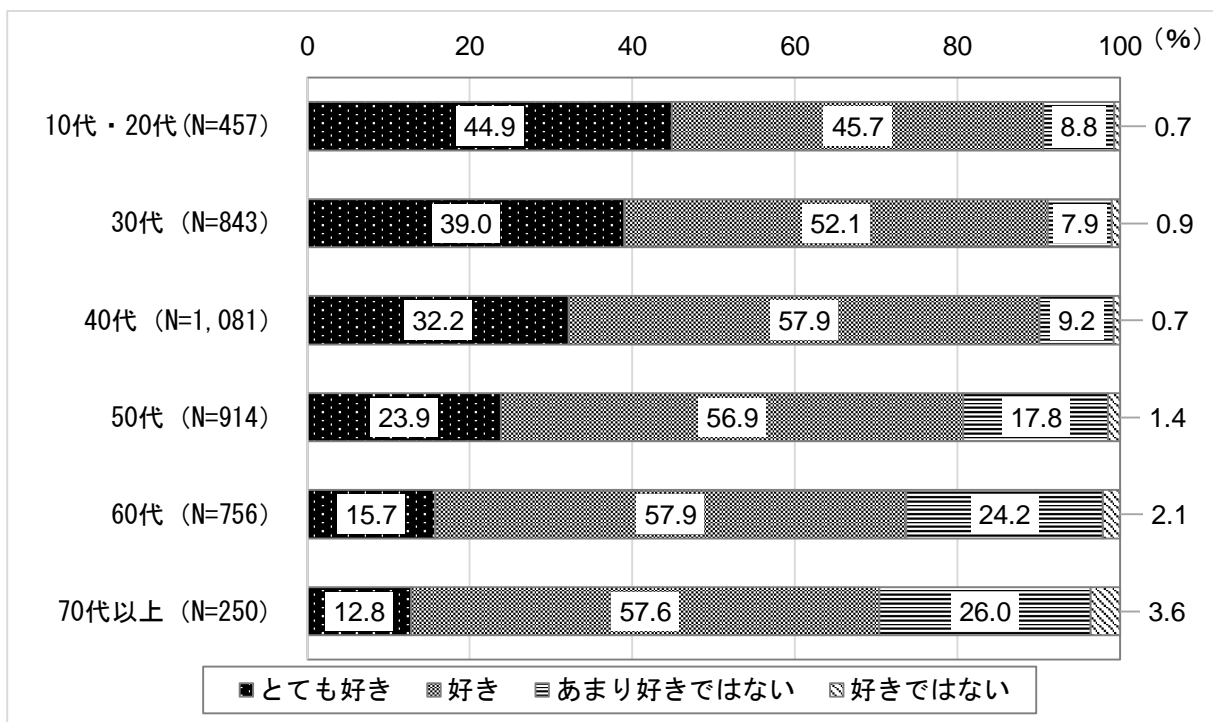
沖縄料理に対する嗜好では、「とても好き」29.2%、「好き」55.1%となり、来訪者の8割以上が沖縄料理を「好き」と回答した。

図表 4-10 沖縄料理に対する嗜好



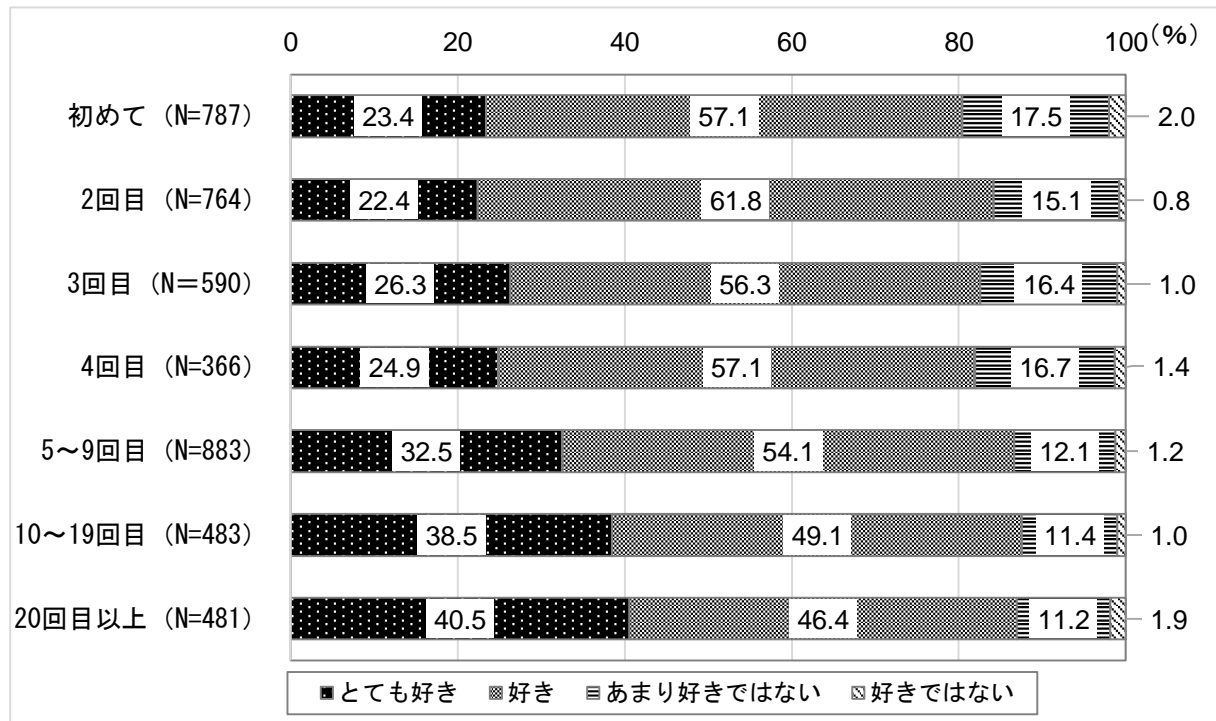
年代別に沖縄料理に対する嗜好を見ると、年代が上がるにつれて「とても好き」が減少し、「あまり好きではない」、「好きではない」が増加する傾向にある。

図表 4-11 沖縄料理に対する嗜好（年代別）



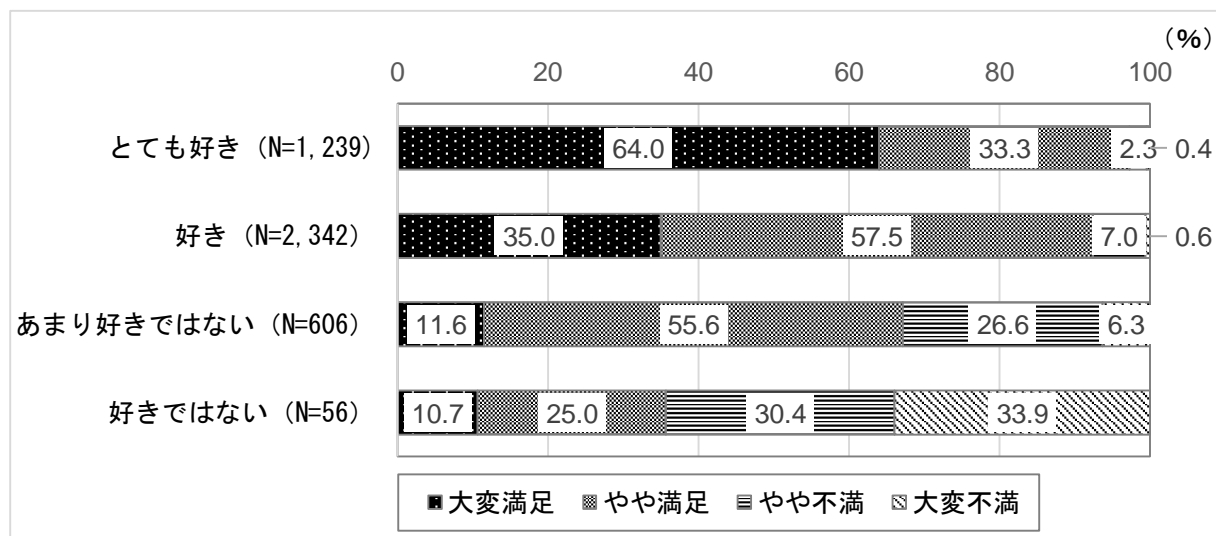
来訪回数別に沖縄料理に対する嗜好を見ると、来訪回数が増えるにつれて「とても好き」が増加する傾向にある。

図表 4-1 2 沖縄料理に対する嗜好（来訪回数別）



沖縄料理に対する嗜好別に食事の満足度を見ると、「とても好き」で“大変満足”が最も多く64.0%、「好き」で“大変満足”は35.0%となった。「好きではない」は“大変不満”が最も多く、33.9%となった。

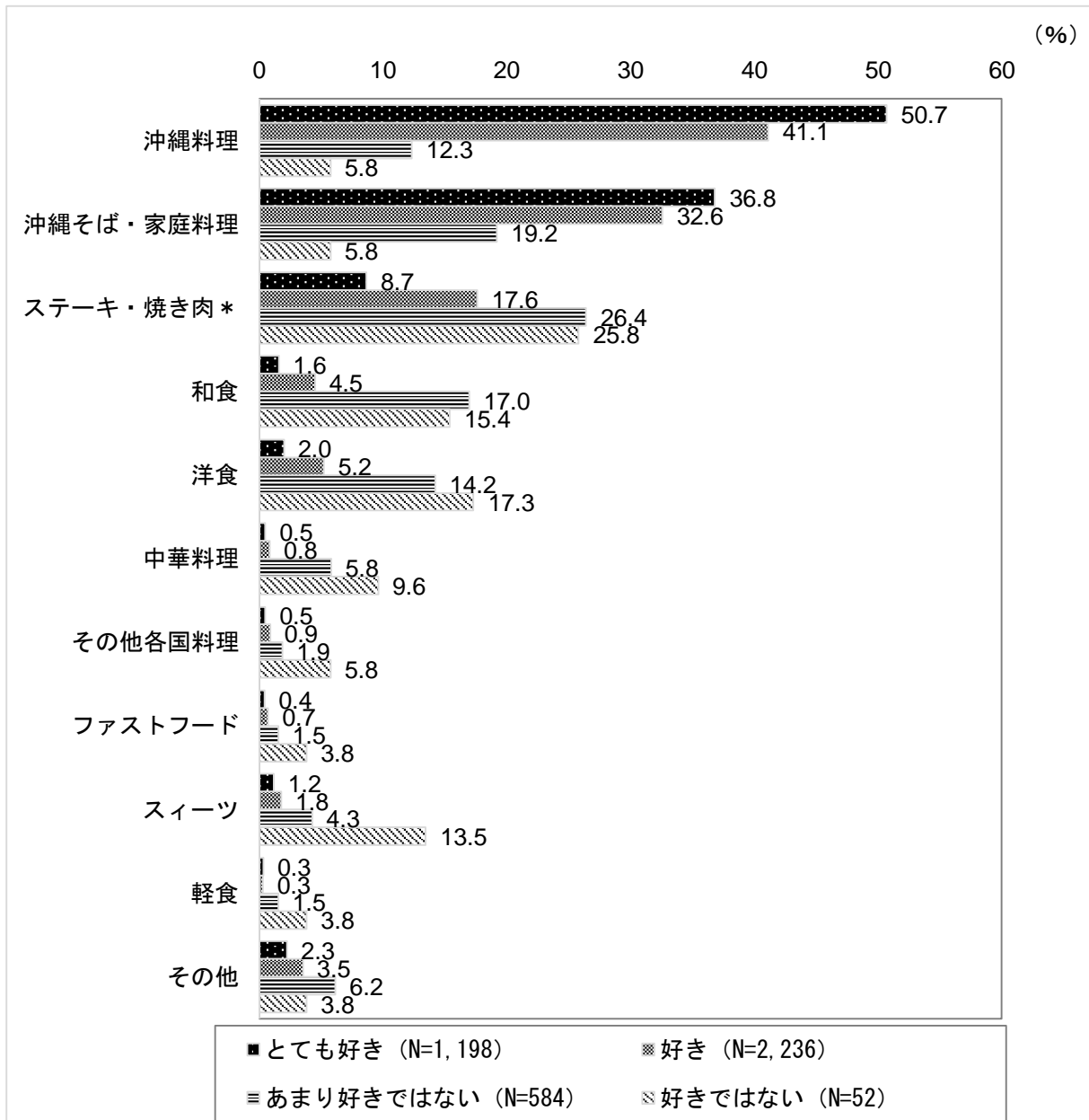
図表 4-1 3 沖縄料理に対する嗜好別の食事の満足度



沖縄料理に対する嗜好別に『最も良かった食事』の種類を見ると、“沖縄料理”では「とても好き」、「好き」の比率が多く、“ステーキ・焼き肉”や“和食”、“洋食”では「あまり好きではない」の比率が多い。

「好きではない」は回答件数が少ないため、参考値とする。

図表 4-1 4 沖縄料理に対する嗜好別の最も良かった食事の種類

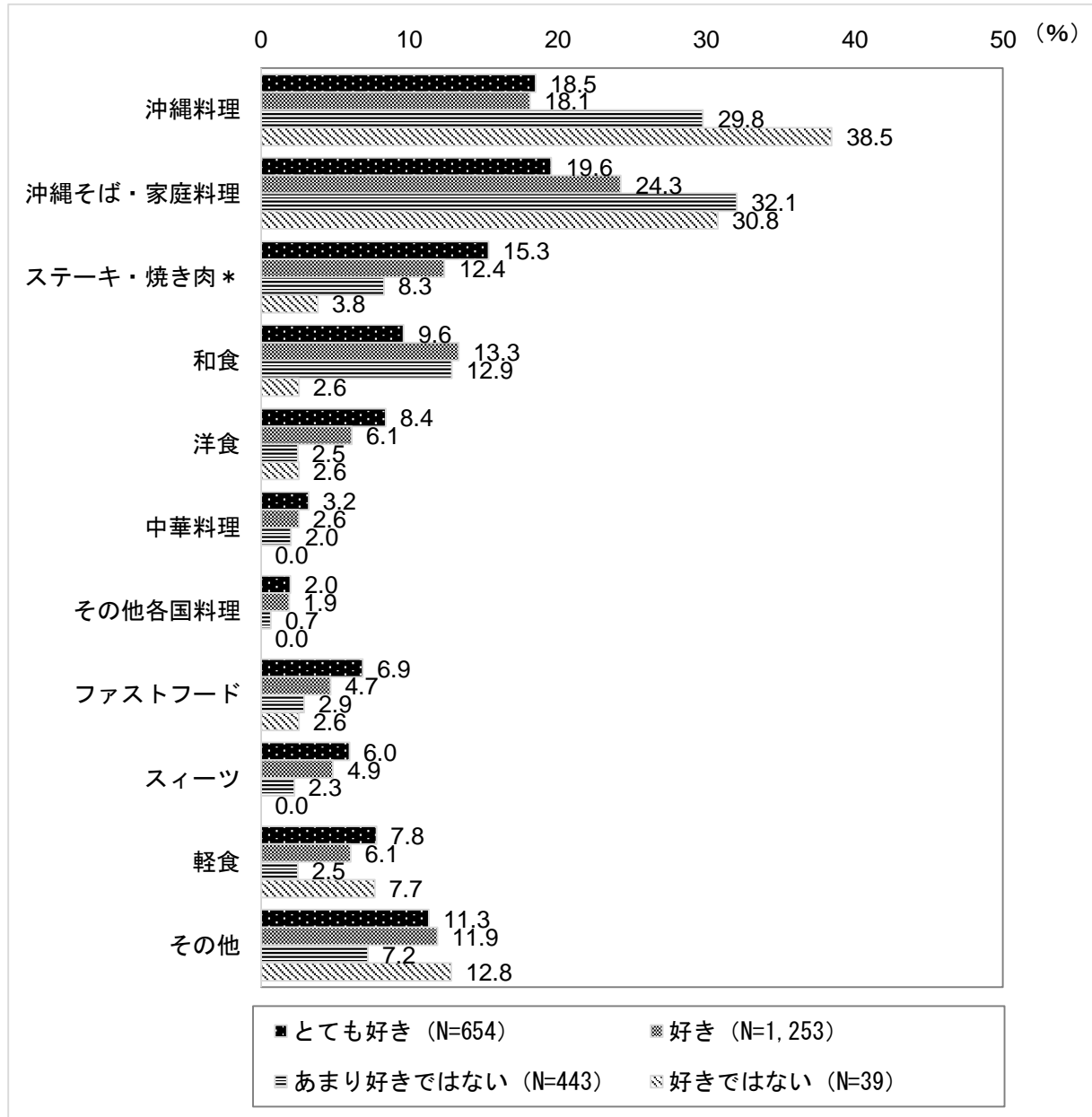


*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

沖縄料理に対する嗜好別に『改善が必要な食事』の種類を見ると、“沖縄料理”、“沖縄そば・家庭料理”では「あまり好きではない」の比率が多い。

「好きではない」は回答件数が少ないため、参考値とする。

図表 4-15 沖縄料理に対する嗜好別の改善が必要な食事の種類

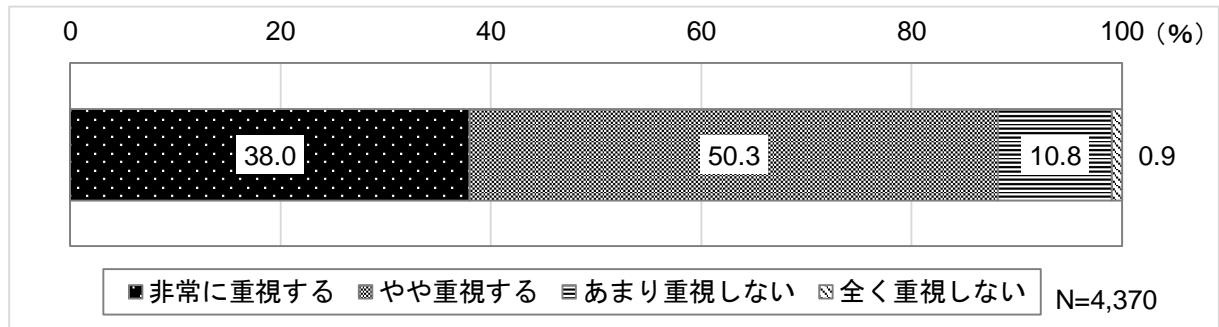


*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

(2) 地元食材に対する意識

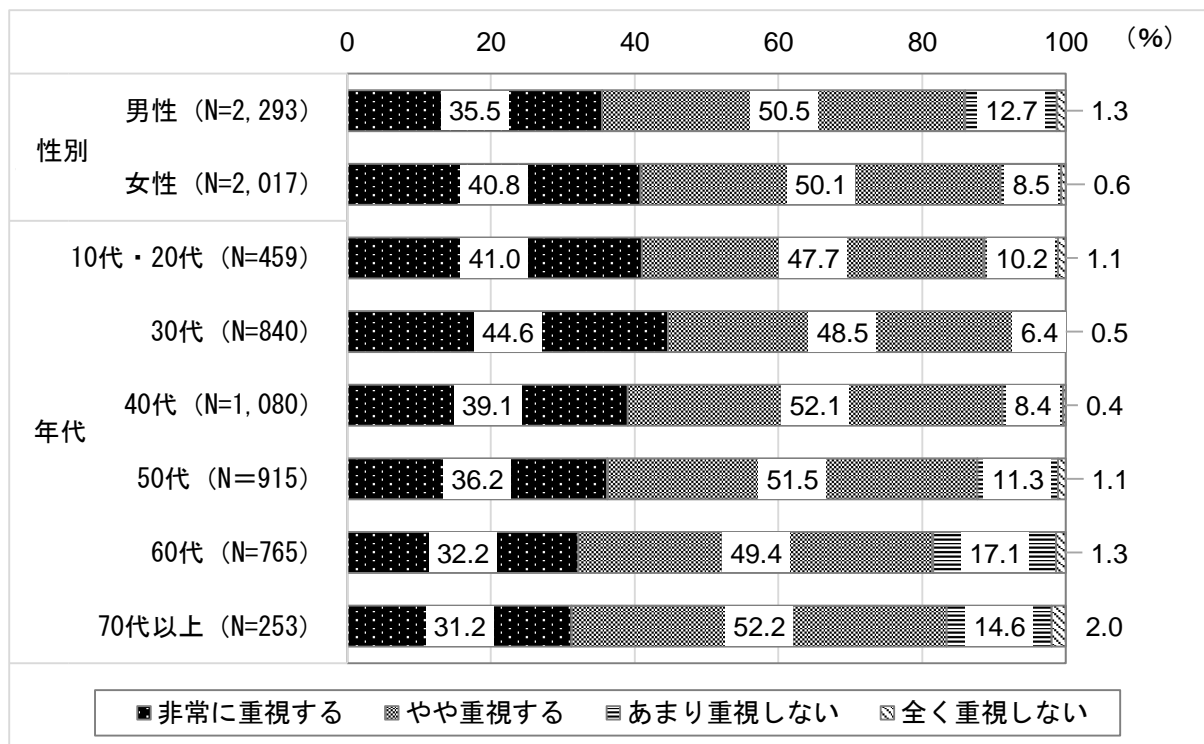
地元食材に対する意識では、「非常に重視する」38.0%、「やや重視する」が50.3%となり、来訪者の8割以上が地元食材を重視している。

図表 4-16 地元食材に対する意識



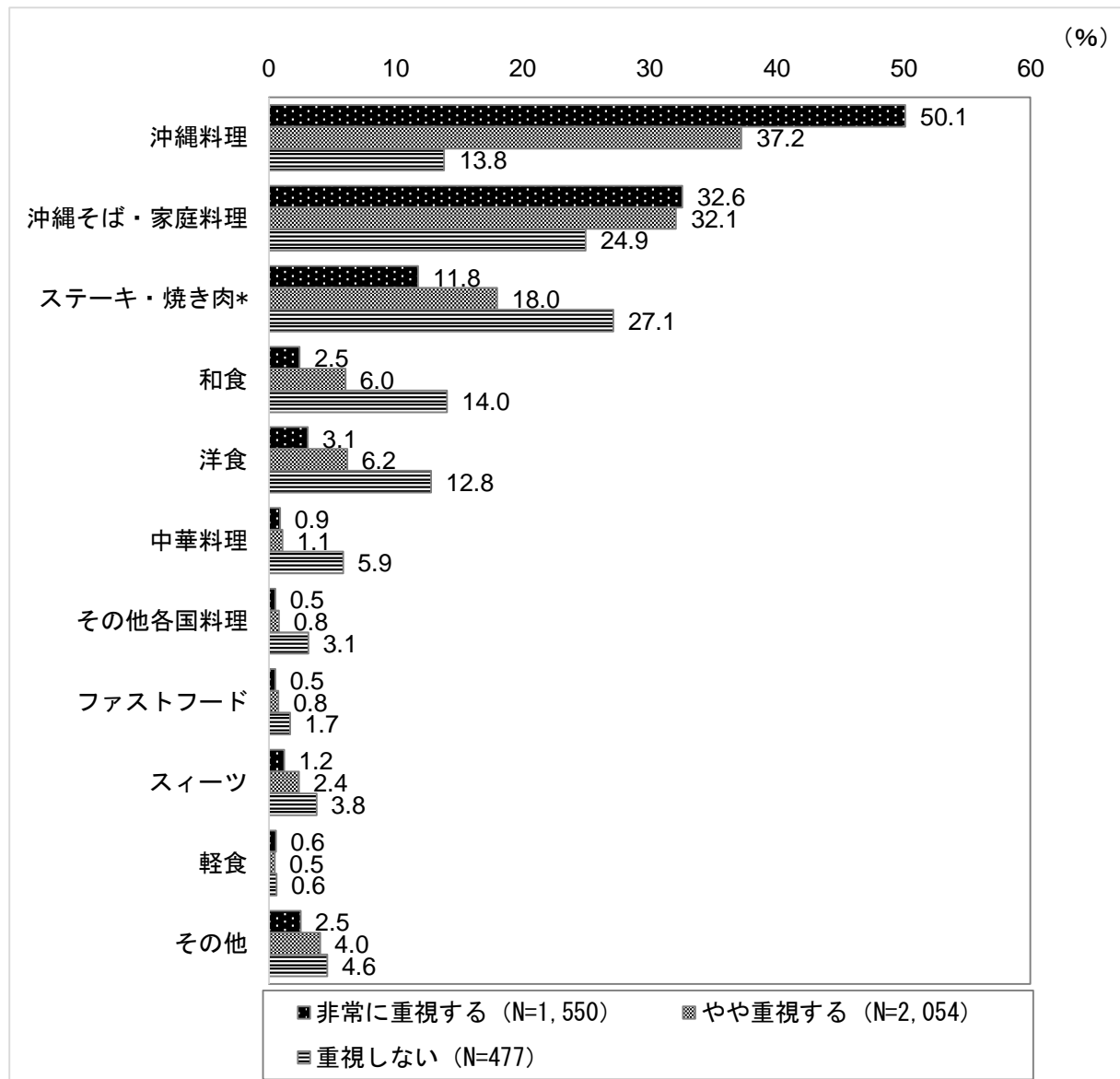
性別では、“男性”に比べ“女性”において、地元食材に対する意識が高い。年代別では、“10代・20代”、“30代”において、「非常に重視する」の比率が多い。

図表 4-17 地元食材に対する意識（性別・年代別）



地元食材に対する意識別に『最も良かった食事』の種類を見ると、“沖縄料理”、“沖縄そば・家庭料理”において「非常に重視する」の比率が多い。一方で、“ステーキ・焼き肉”、“和食”、“洋食”では、「重視しない」（「あまり重視しない」および「全く重視しない」の合計値）の比率が多い。

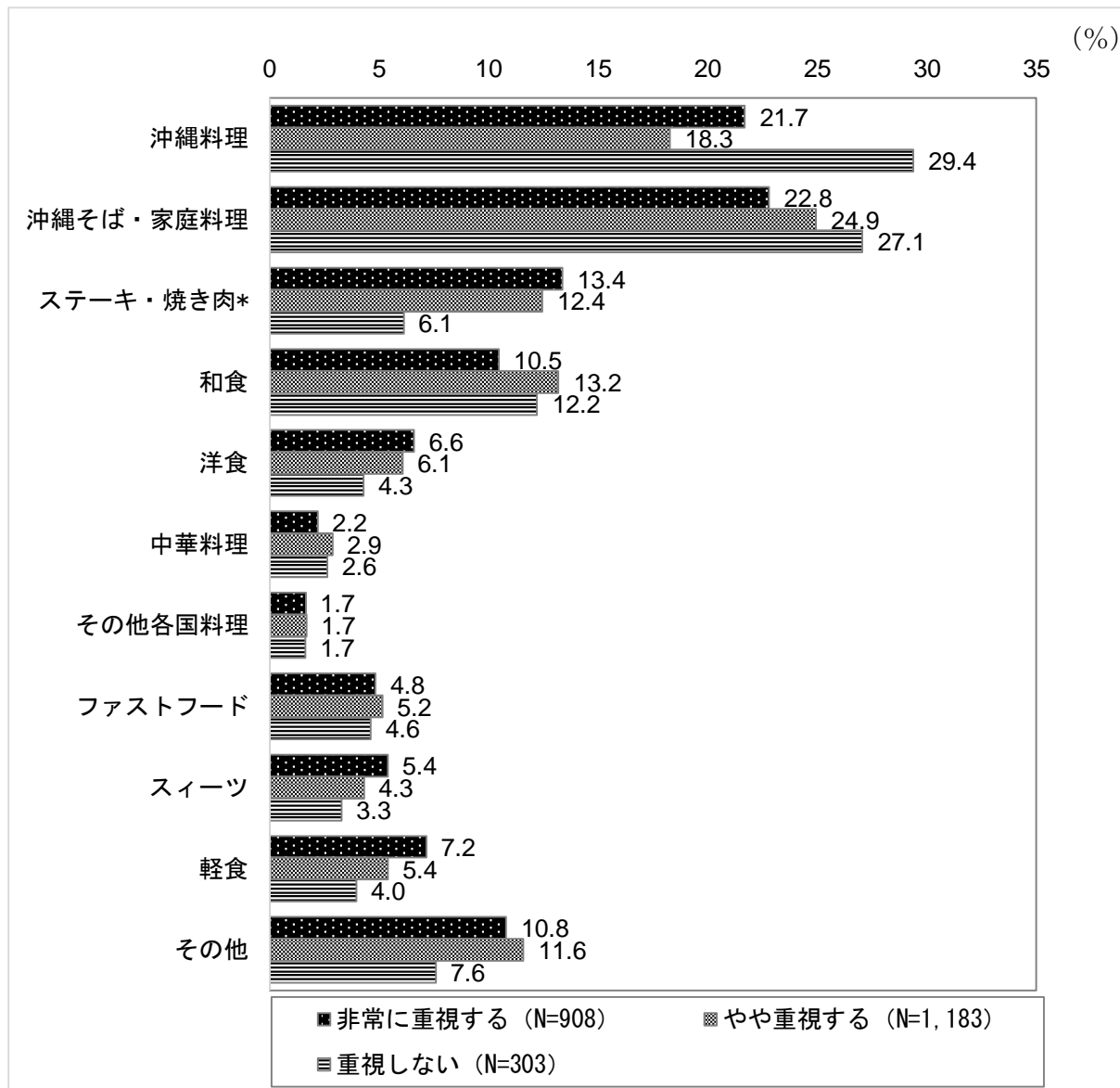
図表 4-18 地元食材に対する意識別の最も良かった食事の種類



*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

地元食材に対する意識別に『改善が必要な食事』の種類を見ると、「非常に重視する」、「重視しない」ともに“沖縄料理”、“沖縄そば・家庭料理”の比率が多い。なお、「重視しない」は、沖縄料理に対する嗜好において、“あまり好きではない”、“好きではない”傾向（図表 4-20 参照）があることから、地元食材を重視しないとする比率が多くなったと考えられる。

図表 4-19 地元食材に対する意識別の改善が必要な食事の種類



*11月調査から選択肢を追加したため、11月調査および2月調査の結果のみ掲載

図表 4-20 地元食材に対する意識別の沖縄料理に対する嗜好

		沖縄料理に対する嗜好			
		とても好き	好き	あまり好きではない	好きではない
地元食材に対する意識	非常に重視する(N=1,651)	48.6	45.7	5.2	0.5
	やや重視する(N=2,176)	19.9	66.0	13.6	0.6
	重視しない(N=508)	6.1	39.0	47.8	7.1

4-3. 今後にむけて

食事の内容では、「沖縄料理」、「沖縄そば・家庭料理」は、最も良かった食事として評価されている一方で、改善が必要な食事としても上位になっており評価が分かれている。旅行期間中の食事としては、沖縄料理だけでなく、和食や軽い食事の改善の必要性を挙げる意見もあった。特に「和食」、「ファストフード」、「軽食」は、“最も良かった食事”と比べ“改善が必要な食事”との回答が多く、味やサービス等の見直しを図ることが必要と考えられる。

『宿泊施設』では、ビュッフェ形式の朝食に対して、バリエーションの少なさや地元食材の少なさについて改善を求める意見が挙げられている。

自由回答では、県外客にとって珍しく新鮮な地元食材、食事・飲食施設での地元客との交流、親しみやすい接客など沖縄らしい雰囲気について評価が高い。一方で、県外客にとってなじみの薄い食材やメニューについての説明不足や、店員の接客態度の悪さ、強引な客引き、接客スピードの遅さなどを指摘する意見が挙げられており、沖縄らしいメニューの開発や県産食材の活用の促進に加え、サービス・おもてなしの向上を図っていく必要がある。

沖縄料理に対する嗜好では、「とても好き」及び「好き」と回答した旅行者は満足度が高く、「あまり好きではない」及び「好きではない」旅行者は満足度が低くなっており、『最も良かった食事』として“ステーキ・焼き肉”や“和食”、“洋食”を挙げる傾向がある。

『食事』に対する満足度を上げるためには、沖縄料理における味やサービス等の更なる改善を図りながら、沖縄料理以外の食事全般における底上げを図ることが重要であり、今後に向けて、より詳細な分析を行っていくことが必要と言える。