

令和3年度
県内ホテル等における県産農林水産物利用状況
調査報告書

令和4年3月

沖縄県農林水産部流通・加工推進課
株式会社東京商工リサーチ 沖縄支店

目次

1. 県内ホテルにおける県産農林水産物利用状況調査の概要.....	1
1.1 目的.....	1
1.2 調査スケジュール.....	1
1.3 利用量調査及びアンケート調査概要.....	2
1.4 回収結果.....	3
2. 調査結果.....	4
2.1 利用状況調査.....	4
2.1.1 県産農林水産物の利用率.....	4
2.1.2 県産農林水産物の利用率（品目別）.....	5
2.1.3 県産農林水産物の利用状況（地区別）.....	9
2.1.4 県産農林水産物の利用状況（ホテル種別）.....	10
2.2 アンケート調査.....	11
2.2.1 飲食関連付帯施設及び食事の提供.....	11
2.2.2 県産食材の利用.....	12
2.2.3 地産地消の取り組み.....	19
2.2.4 県産食材の仕入れ.....	21
2.3 県内ホテル及び中食事業者における地産地消の取り組み.....	25
3. 今後の展望と課題.....	26
4. 参考資料.....	27
4.1 県産農林水産物利用率推移（品目別）.....	27
4.2 県産農林水産物利用率月別推移（令和2年度）.....	36
4.3 調査票.....	45

1. 県内ホテルにおける県産農林水産物利用状況調査の概要

1.1 目的

沖縄県では、「第4次沖縄県地産地消推進計画」に基づき、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」運動を全県的に展開し、農林水産物の生産と消費の拡大に向けた様々な取り組みを推進している。

この「第4次沖縄県地産地消推進計画」の目標と施策において、県内ホテルにおける県産農林水産物利用状況調査（以下、「本調査」という。）により現状値の把握が必要な成果指標は次の2つである。

- (1) ホテルにおける県産食材利用率（前年度比）
- (2) 県産食材を用いた料理メニュー開発を実施したホテル^{※1}

本調査は、県産農林水産物の需要施設である県内ホテルにおける県産農林水産物の利用状況を把握し、今後、県において地産地消に関する施策立案に寄与するための基礎資料作成を目的とする。

1.2 調査スケジュール

本調査のスケジュールは次のとおりである。

	令和3年							令和4年		
	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
(1) 調査準備										
(2) 利用量調査・アンケート調査の実施										
(3) マッチング希望受付・テレコール										
(4) 情報発信業務										
(5) 調査結果入力・集計										
(6) 事業報告書作成										
(7) 事業報告書製本・配付										

^{※1} 第4次沖縄県地産地消推進計画に記載されている成果指標は『県産食材を用いた料理メニュー開発を実施した「おきなわ食材の店」』であり、今回の調査対象先のホテルがすべて「おきなわ食材の店」に登録されているわけではないが、県内ホテルのレストラン等におけるメニュー開発の状況を把握するため、本調査により得られた結果を記載するものとする。

1.3 利用量調査及びアンケート調査概要

(1) 調査対象

沖縄県内の宿泊施設総数3,342件（沖縄県「令和元年宿泊施設実態調査」に基づく）のうち、243件を対象に調査を行った。<https://www.pref.okinawa.jp/site/bunka-sports/kankoseisaku/15853.html>

(2) 調査項目

[利用量調査 対象品目]

部門	品目数	具体的な品目
野菜	30 品目	小松菜／カラシナ／チンゲンサイ／ホウレンソウ／キャベツ／ゴーヤー／キュウリ／トマト ピーマン／とうがん／さやいんげん／オクラ／ヘチマ／パパイア／カボチャ／モウイ／ニンジン じゃがいも／大根／玉ねぎ／らっきょう／レタス／かんしょ(紅イモ)／なす／きのこ類 モロヘイヤ／セルリー／ノビル／冷凍野菜／その他野菜
果実	11 品目	かんきつ類／パインアップル／すいか／マンゴー／シークワーサー／パパイア(果実) ドラゴンフルーツ／パッションフルーツ／スターフルーツ／アセロラ／その他果物
畜産物	9 品目	牛肉／豚肉／鶏肉／卵／牛乳／ハム／ベーコン／ソーセージ／その他畜産物
水産物	14 品目	もずく／アーサ(ひとえぐさ)／ソデイカ／マグロ／タイ／かつお／クロカジキ／シイラ／うに サザエ／車エビ／海ぶどう(クビレズタ)／その他魚類／その他水産物

[アンケート調査 項目]

- ① 県産食材の魅力について（県産食材の利用意向、お客様からのニーズなど）
- ② 地産地消の取り組みについて（県産食材を用いたメニュー開発の実施状況など）
- ③ 県産食材の今後の利用にあたっての条件や課題について

(3) 調査対象期間

令和2年4月～令和3年3月（1年間）

(4) 調査方法

[利用量調査]

調査票に、月別の食材利用量(kg)を「総量」及び「内県産」に分けたうえで品目毎に記入する。

[アンケート調査]

アンケート調査票に、該当する回答を記入する。

[配付方法]

対象施設に郵送にて配付。

[回収方法]

返信用封筒にて郵送回収または電子データでの回収。

1.4 回収結果

区分	発送件数	回収件数	回収率	母集団に対する誤差率	有効回答件数
利用量調査	243 件	31 件	12.8%	±15%～20%	31 件
アンケート調査	243 件	44 件	18.1%	±10%～15%	44 件

2. 調査結果

2.1 利用状況調査

2.1.1 県産農林水産物の利用率

令和3年度の県内ホテルにおける県産農林水産物（野菜、果実、畜産物、水産物の合計）の利用率は26.5%となり、前年度30.7%に対し4.2ポイント減少する結果となった。平成19年度調査開始から県産利用率は3割前後を維持していたが、今回の調査では3割を大きく割る結果となった。

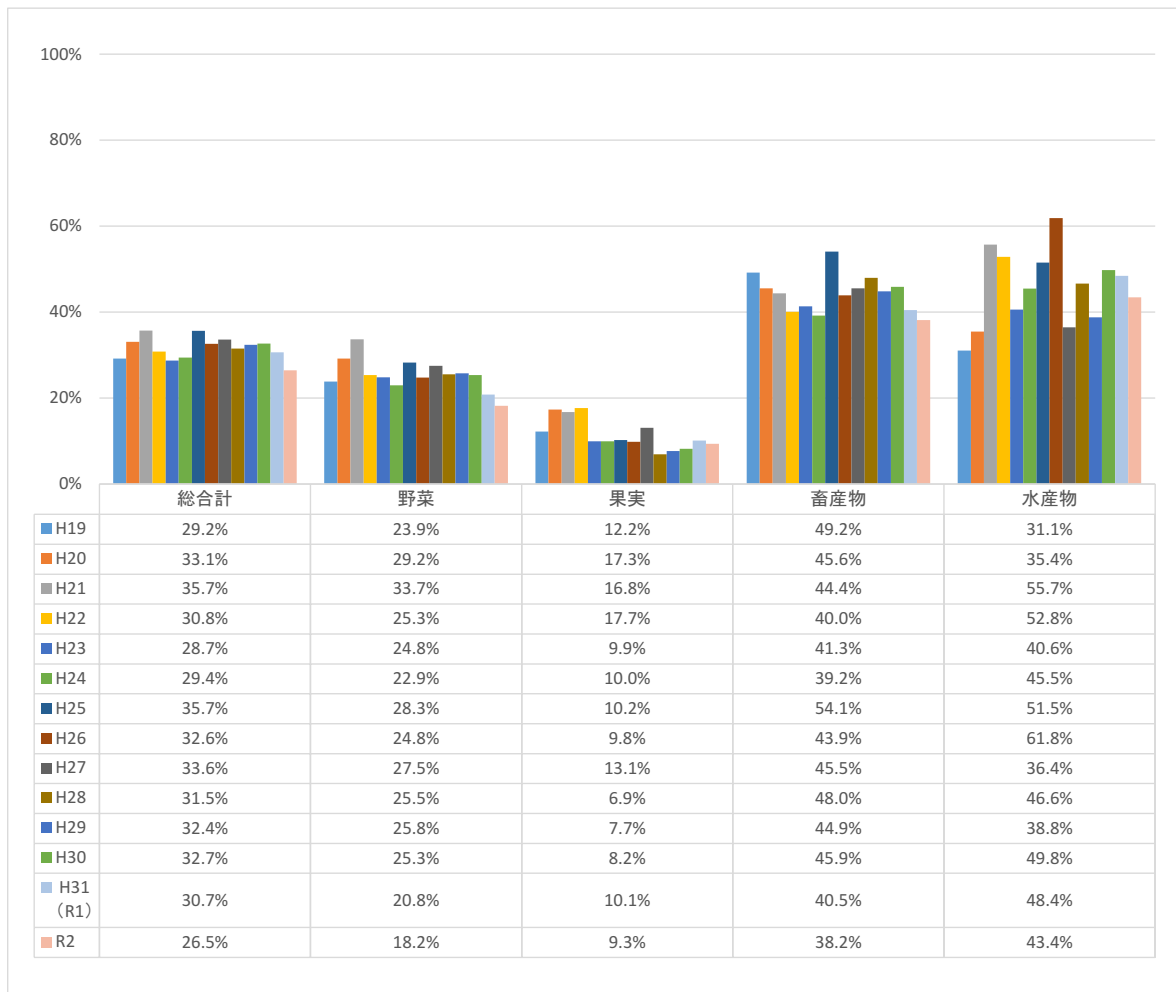
野菜について、今年度は18.2%となり、昨年度調査の20.8%から2.6ポイント低下し、平成19年度調査開始から最も低い水準となった。

畜産物について、今年度は38.2%となり、昨年度調査の40.5%から2.3ポイント低下し、平成24年度以来の低水準となった。

水産物は、今年度は43.4%と、昨年度調査の48.4%から5.0ポイント低下した。

一方で、果実は9.3%と前年度とほぼ同水準となった。

[図1：県内ホテルにおける県産農林水産物の利用率推移]



2.1.2 県産農林水産物の利用率（品目別）

【全体】

県産農林水産物の利用率を品目別にみると、野菜、畜産で9割を超えた品目はなかった。果実で9割を超えた品目は「アセロラ（利用率 100.0%）」が最も高く、次いで「パッションフルーツ（利用率 93.1%）」「スターフルーツ（利用率 92.7%）」となっている。水産物で9割を超えた品目としては「車エビ（利用率 100.0%）」が最も高く、次いで「ソデイカ（利用率 97.8%）」「海ぶどう（クビレズタ）（利用率 96.7%）」「アーサ（ひとえぐさ）（利用率 95.3%）」「もずく（利用率 94.6%）」となっている。

一方、県産農林水産物の県産利用量で見ると「卵（県産量 31,333 kg）」が最も高く、次いで、「牛乳（同 30,232 kg）」、「豚肉（同 9,823 kg）」、「鶏肉（同 7,908 kg）」となった。

なお、県産農林水産物の県産利用量・利用率がともに高くなっている品目としては、「卵（県産量 31,333 kg, 利用率 84.6%）」となった。

【部門別】

野菜部門では、「かんしょ（紅芋）」の県産利用率は8割を超えているが、「セルリー」、「カボチャ」、「その他野菜」、「大根」、「じゃがいも」、「玉ねぎ」、「冷凍野菜」は1割未満と利用率が低くなっている。

また、昨年度調査に比べ、県産利用率が上昇した品目は10品目であり、特に「かんしょ（紅芋）」は25.8ポイント、「チンゲンサイ」は22.2ポイントの増加となった。

一方で、県産利用率が減少した品目は17品目となり、特に「パパイヤ」が59.1ポイント、「らっきょう」が27.9ポイント、「カラシナ」が18.9ポイント減と、昨年度調査で比較的県産利用率の高かった複数の品目で減少したことにより、野菜部門全体の利用率低迷に影響した。

月別の推移（参照：4.2 県産農林水産物利用率月別推移、以下同様）をみると、「ゴーヤー」、「とうがん」、「ヘチマ」、「かんしょ（紅芋）」などで、時期にかかわらず県産利用率が高くなっている。

果実部門では、「アセロラ」、「パッションフルーツ」、「スターフルーツ」の県産利用率は9割を超えている。

一方で、「かんきつ類」、「パインアップル」については、利用総量は多いものの、県産利用率は数%程度と非常に少なくなっている。これらの品目では、輸入品などの代替品が多く流通しているため、県産利用率が低くなるのではないかと推測される。

月別の推移をみると、「マンゴー」、「ドラゴンフルーツ」において、最盛出荷時期に県産品の利用率が高まる傾向がある。いずれも初夏や夏季シーズンに最盛出荷時期を迎える品目であるため、観光シーズンの到来とともに、地元産食材への需要が高まる傾向にあるものと推測される。

畜産物部門では、昨年度に引き続き、「卵」が84.6%と高くなっているが、前年度の県産利用率と比較すると、6.8ポイント増となっている。「鶏肉」は17.4ポイント増となっているが、県産利用率は24.1%と低い。

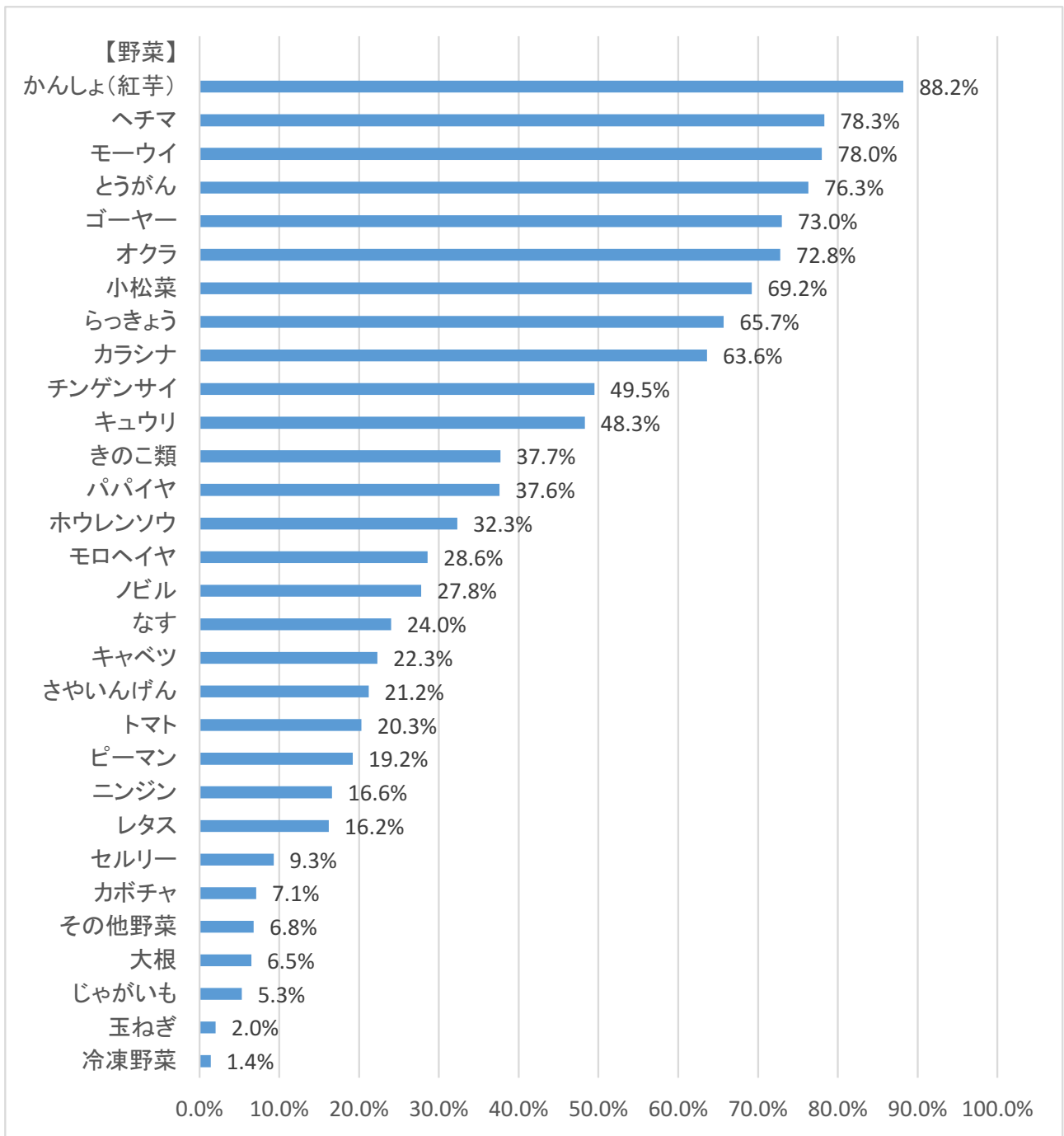
肉類（加工品含む）の県産利用率については、「ソーセージ」が46.5%と最も高い結果となり、次いで「ベーコン」が31.9%となっている。年間の推移（参照：4.1 県産農林水産物利用率推移、以下同様）をみると、「牛肉」については前年度調査より利用率が減少しており、今年度は前年度よりも12.8ポイント減少となった。月別の推移をみると、消費量に関する季節ごとの変動は非常に少ない。

水産物部門では、品目別の県産利用率は比較的高く、特に海藻類（「もずく」、「アーサ」）では例年どおり高い利用率を維持しており、9割超となっている。

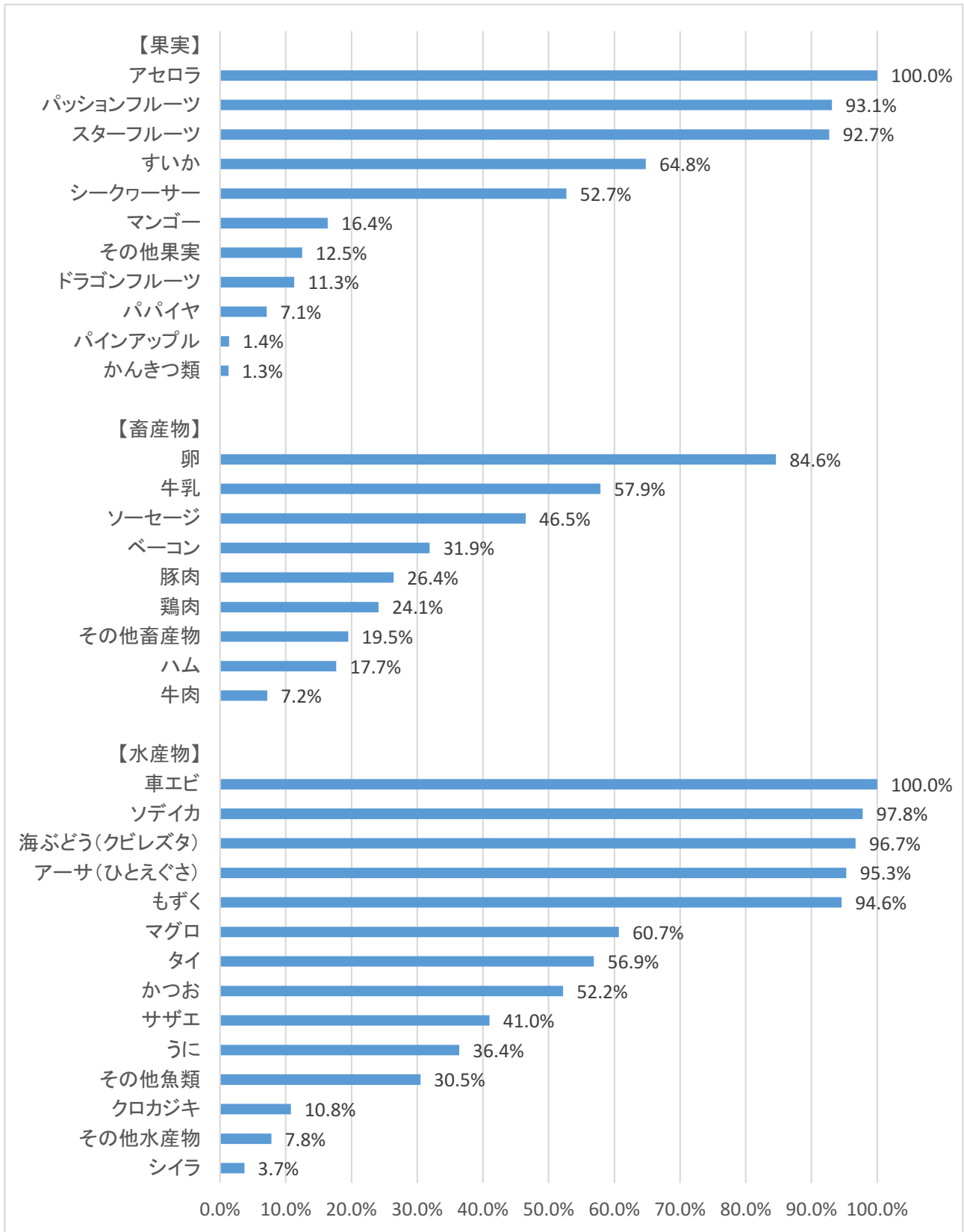
さらに、年間の推移をみると、「車エビ」、「海ぶどう（クビレズタ）」については、今年度の県産利用率はそれぞれ100.0%、96.7%と、引き続き高い利用率を維持している。

月別の推移をみると、「もずく」、「アーサ」、「ソデイカ」、「車エビ」、「海ぶどう（クビレズタ）」について、年間を通して県産利用率が高くなっている。

[図2：県内ホテルにおける品目別利用率（野菜）]



[図3：県内ホテルにおける品目別利用率（果実・畜産物・水産物）]



[表1：令和3年度 ホテルにおける農林水産物の利用状況]

品目	R2総量				H31(R1)総量 利用率(%)
	総量(kg)	県産量(kg)	利用率(%)	前年度比(ポイント)	
総量	581,856	154,058	26.5%	-4.2	30.7%
野菜小計	185,509	33,741	18.2%	-2.6	20.8%
1 小松菜	979	677	69.2%	17.4	51.8%
2 カラシナ	338	215	63.6%	-18.9	82.5%
3 チンゲンサイ	1,134	561	49.5%	22.2	27.3%
4 ホウレンソウ	967	312	32.3%	-11.5	43.8%
5 キャベツ	14,919	3,324	22.3%	-0.3	22.6%
6 ゴーヤー	6,973	5,087	73.0%	8.3	64.7%
7 キュウリ	4,967	2,400	48.3%	7.1	41.2%
8 トマト	12,321	2,501	20.3%	-1.7	22.0%
9 ビーマン	2,923	562	19.2%	-11.4	30.6%
10 とうがん	2,993	2,283	76.3%	10.4	65.9%
11 さやいんげん	99	21	21.2%	6.2	15.0%
12 オクラ	324	236	72.8%	-5.6	78.4%
13 ヘチマ	1,145	896	78.3%	-10.2	88.5%
14 パパイア	1,195	449	37.6%	-59.1	96.7%
15 カボチャ	3,088	218	7.1%	-11.1	18.2%
16 モーウイ	218	170	78.0%	-11.9	89.9%
17 ニンジン	9,860	1,636	16.6%	2.6	14.0%
18 じゃがいも	3,564	188	5.3%	1.7	3.6%
19 大根	10,310	668	6.5%	-1.7	8.2%
20 玉ねぎ	25,460	507	2.0%	-3.2	5.2%
21 らっきょう	286	188	65.7%	-27.9	93.6%
22 レタス	19,853	3,216	16.2%	-4.5	20.7%
23 かんしょ(紅芋)	2,534	2,236	88.2%	25.8	62.4%
24 なす	3,630	873	24.0%	3.1	20.9%
25 きのこと類	4,151	1,565	37.7%	-11.5	49.2%
26 モロヘイヤ	7	2	28.6%	-	-
27 セルリー	599	56	9.3%	-	-
28 ノビル	306	85	27.8%	-	-
29 冷凍野菜	15,227	214	1.4%	-1.7	3.1%
30 その他野菜	35,139	2,395	6.8%	-4.4	11.2%
果実小計	114,399	10,695	9.3%	-0.8	10.1%
1 かんきつ類	28,164	378	1.3%	-1.7	3.0%
2 バインアップル	40,263	567	1.4%	0.8	0.6%
3 すいか	6,438	4,170	64.8%	-5.5	70.3%
4 マンゴー	604	99	16.4%	-77.4	93.8%
5 シークワーサー	201	106	52.7%	-37.0	89.7%
6 パパイア	353	25	7.1%	-23.4	30.5%
7 ドラゴンフルーツ	4,665	525	11.3%	1.9	9.4%
8 パッションフルーツ	317	295	93.1%	7.7	85.4%
9 スターフルーツ	422	391	92.7%	19.6	73.1%
10 アセロラ	2	2	100.0%	100.0	0.0%
11 その他果実	32,970	4,137	12.5%	7.6	4.9%
畜産小計	243,673	93,005	38.2%	-2.3	40.5%
1 牛肉	53,861	3,888	7.2%	-12.8	20.0%
2 豚肉	37,180	9,823	26.4%	12.0	14.4%
3 鶏肉	32,863	7,908	24.1%	17.4	6.7%
4 卵	37,050	31,333	84.6%	6.8	77.8%
5 牛乳	52,214	30,232	57.9%	-16.6	74.5%
6 ハム	3,544	628	17.7%	2.6	15.1%
7 ベーコン	11,039	3,524	31.9%	12.2	19.7%
8 ソーセージ	9,478	4,412	46.5%	2.8	43.7%
9 その他畜産物	6,444	1,257	19.5%	-2.0	21.5%
水産物小計	38,275	16,617	43.4%	-5.0	48.4%
1 もずく	4,641	4,391	94.6%	0.2	94.4%
2 アーサ(ひとえぐさ)	191	182	95.3%	0.5	94.8%
3 ソデイカ	715	699	97.8%	20.2	77.6%
4 マグロ	6,073	3,684	60.7%	2.5	58.2%
5 タイ	1,535	874	56.9%	50.3	6.6%
6 かつお	364	190	52.2%	-9.9	62.1%
7 クロカジキ	231	25	10.8%	-44.8	55.6%
8 シイラ	134	5	3.7%	-93.9	97.6%
9 うに	33	12	36.4%	36.4	0.0%
10 サザエ	39	16	41.0%	-14.7	55.7%
11 車エビ	412	412	100.0%	2.3	97.7%
12 海ぶどう(クビレズタ)	1,199	1,159	96.7%	11.2	85.5%
13 その他魚類	14,068	4,290	30.5%	-11.6	42.1%
14 その他水産物	8,640	678	7.8%	-4.5	12.3%

2.1.3 県産農林水産物の利用状況（地区別）

【全体】

地区別での県産利用状況は、本島北部地区での利用率が34.4%と最も高く、次いで本島中南部地区が23.8%、離島地区が13.7%となった。離島地区は、前年と比較すると40.8%から27.1ポイント低下している。前年回答施設からの情報が得られず、回答された施設が入れ替わったことによる影響と予想される。

[表2：ホテルにおける県産農林水産物の利用状況（地区別）]

地区	利用量 (kg)		県産利用率 (%)
	総量	内、県産	
本島北部 (N=11)	263,359	90,710	34.4
本島中南部 (N=18)	195,474	46,496	23.8
離島 (N=2)	123,023	16,852	13.7

※地区分類：ホテルの所在地を本島北部、本島中南部、離島の3つの地区に分類。

北部：国頭村、大宜味村、東村、今帰仁村、本部町、名護市、恩納村、宜野座村、金武町
 中南部：うるま市、沖縄市、読谷村、嘉手納町、北谷町、北中城村、宜野湾市、浦添市、那覇市、西原町、豊見城市、糸満市、八重瀬町、南城市、与那原町、南風原町
 離島：伊江村、伊平屋村、伊是名村、久米島町、渡嘉敷村、座間味村、粟国村、渡名喜村、南大東村、北大東村、宮古島市、多良間村、石垣市、竹富町、与那国町

【部門別】

野菜部門では、本島北部地区が26.8%と最も高く、次いで本島中南部地区が17.7%、離島地区が2.5%となった。

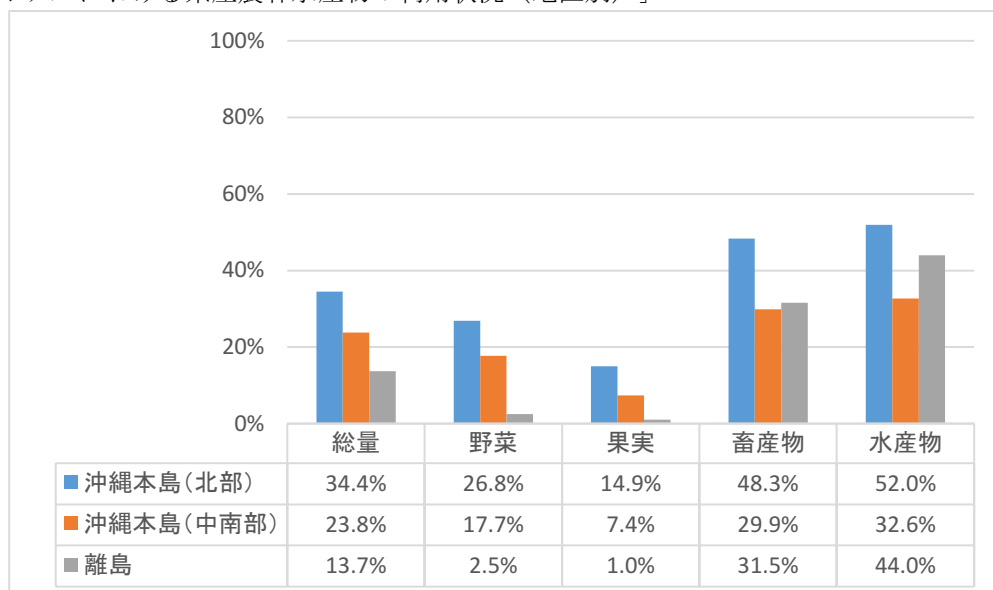
果実部門では、本島北部地区が14.9%の利用率である一方、本島中南部地区、離島地区では10%未満と利用率は低い結果となった。

畜産物部門では、本島北部地区が48.3%と最も高く、次いで離島地区が31.5%、本島中南部地区では29.9%となった。

水産物部門では、本島北部地区が52.0%と最も高く、次いで離島地区が44.0%、本島中南部地区が32.6%と、いずれの地区も他の部門と比べて高い利用率となっている。

なお、いずれの部門においても、本島北部地区における県産利用率が高い。

[図4：県内ホテルにおける県産農林水産物の利用状況（地区別）]



2.1.4 県産農林水産物の利用状況（ホテル種別）

【全体】

ホテル種別の県産利用状況は、リゾートホテル（県産利用量 121,168 kg、県産利用率 26.8%）、シティホテル（県産利用量 30,207 kg、県産利用率 28.7%）、宿泊特化型ホテル（県産利用量 2,374 kg、県産利用率 9.9%）という結果となった。

[表3：ホテルにおける県産農林水産物の利用状況（ホテル種別）]

地区	利用量 (kg)		県産利用率 (%)
	総量	内、県産	
リゾートホテル (N=19)	452,294	121,168	26.8
シティホテル (N=6)	105,406	30,207	28.7
宿泊特化型ホテル (N=6)	23,892	2,374	9.9

※ホテル種別分類定義

リゾートホテル：主に本島中北部地域、離島地域に立地し、各室にバス・トイレ等を備えた洋室が主体の施設。レストランや結婚式場等の付帯施設を備えたレジャー型ホテル。

シティホテル：各室にバス・トイレ等を備えた洋室が主体の施設。宿泊機能のほかレストランや結婚式会場、宴会場等の付帯施設を備えた多機能・都市型ホテル。

宿泊特化型ホテル：各室にバス・トイレ等を備えた洋室が主体の施設。宿泊機能を中心としたタイプのホテル。

【部門別】

野菜部門では、リゾートホテル（18.8%）とシティホテル（18.0%）はほぼ同水準である一方、宿泊特化型ホテルでは7.9%と比較的低くなっており、前年と類似した傾向がみられた。

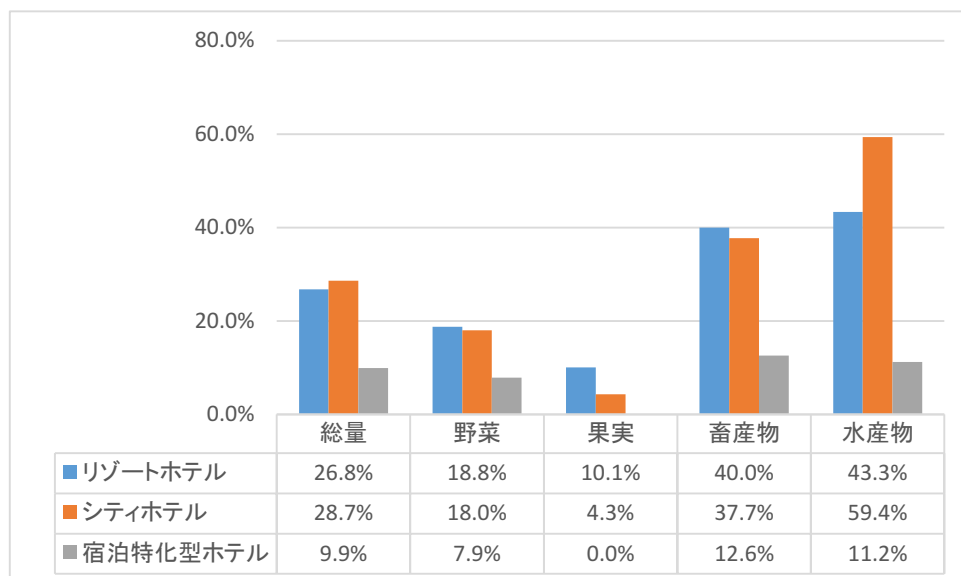
果実部門では、リゾートホテルが10.1%と最も高く、シティホテルでは1割未満、宿泊特化型ホテルは0.0%となっている。

畜産物部門では、リゾートホテルが40.0%と最も高く、次いでシティホテルが37.7%、宿泊特化型ホテルでは12.6%にとどまっている。

水産物部門ではシティホテル（59.4%）が5割を超え、リゾートホテルは43.3%、宿泊特化型ホテルは11.2%であった。宿泊特化型ホテルは前年度調査では40.1%と28.9ポイント減少した。

リゾートホテルにおいては、いずれの部門においても比較的利用率が高くなっており、宿泊特化型ホテルは比較的利用率が低くなっている。

[図5：県内ホテルにおける県産農林水産物の利用状況（ホテル種別）]



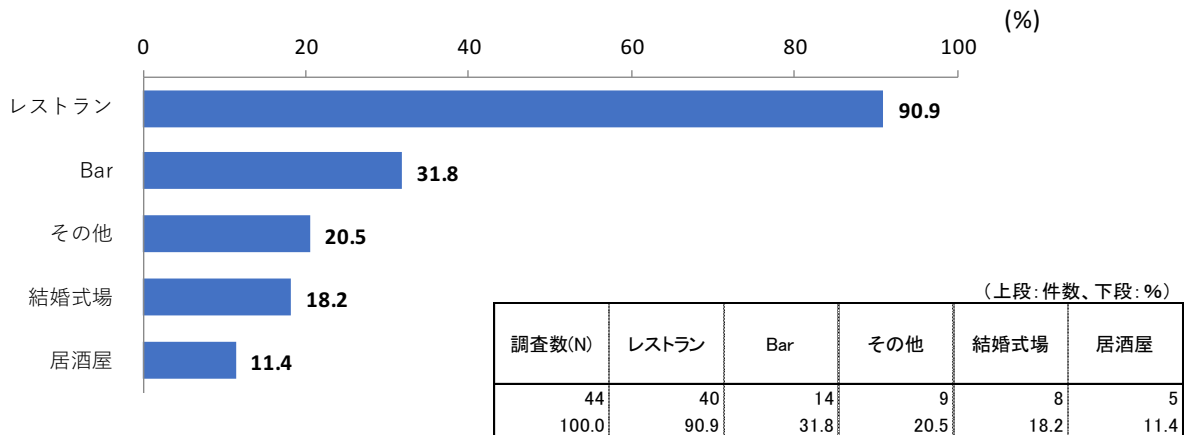
2.2 アンケート調査

2.2.1 飲食関連付帯施設及び食事の提供

(1) 飲食関連付帯施設

飲食関連付帯施設については、「レストラン」が90.9%と最も高く、次いで「Bar」が31.8%、「その他」が20.5%となっている。

(N = 44)



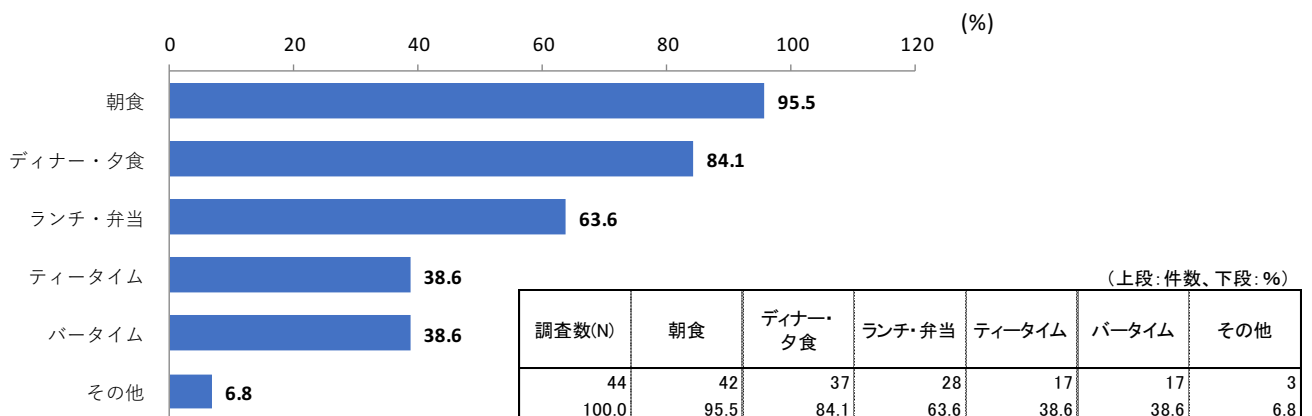
【その他の回答】

- ・ 食堂
- ・ 宴会場
- ・ BBQ

(2) 食事の提供

食事の提供状況については、「朝食」が95.5%と最も高く、次いで「ディナー・夕食」が84.1%、「ランチ・弁当」が63.6%となっている。

(N = 44)



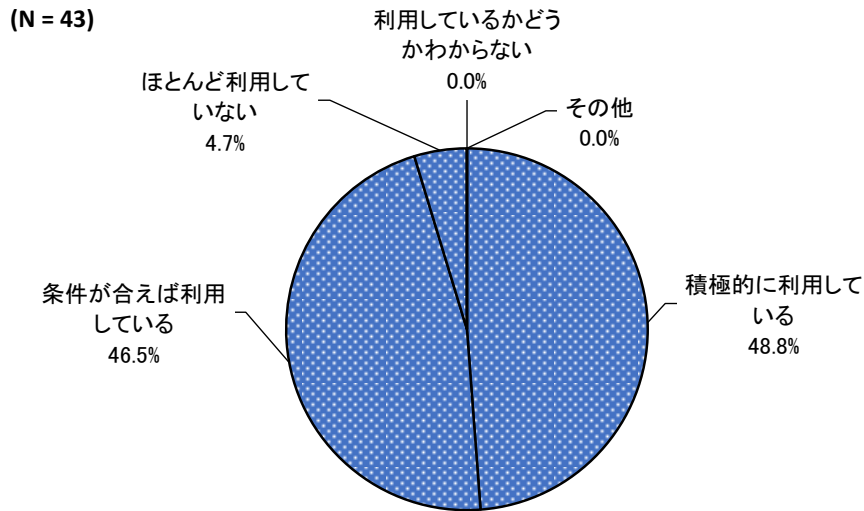
【その他の回答】

- ・ ラウンジ
- ・ 宴会
- ・ 居酒屋メニュー

2.2.2 県産食材の利用

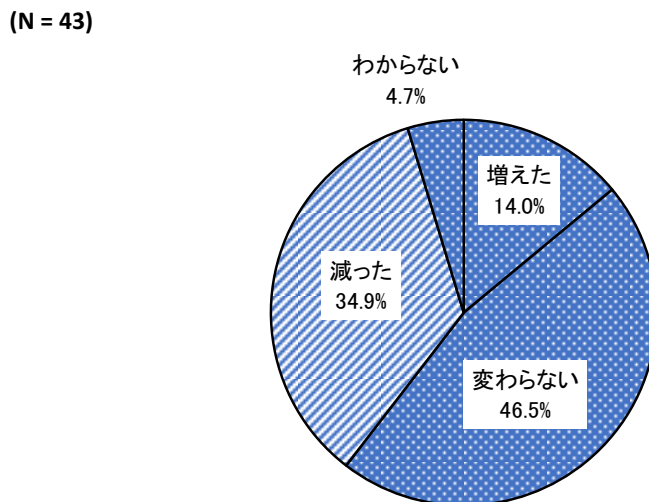
(1) 県産食材の利用

県産食材の利用状況については、「積極的に利用している」が48.8%と最も高く、次いで「条件が合えば利用している」が46.5%、「ほとんど利用していない」が4.7%となっている。前年では「積極的に利用している」が37.2%だったことから、利用に前向きな企業が増えている。



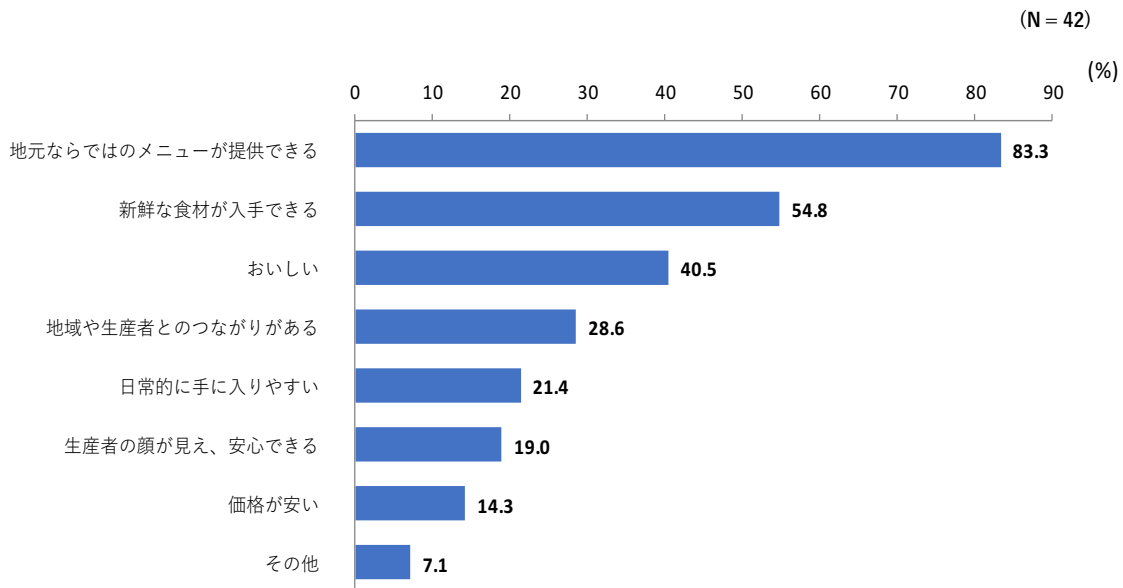
(2) 過去3年間を比較して県産食材の利用量の変化

過去3年間を比較した場合の県産食材の利用量については、「変わらない」が46.5%と最も高く、次いで「減った」が34.9%、「増えた」が14.0%となっている。前年では、「増えた」は13.6%、「変わらない」が65.9%、「減った」が13.6%だったことから、利用量が減少しているとみられる。



(3) 県産食材を用いる理由

県産食材を用いる理由については、「地元ならではのメニューが提供できる」が83.3%と最も高く、次いで「新鮮な食材が入手できる」が54.8%、「おいしい」が40.5%となっている。

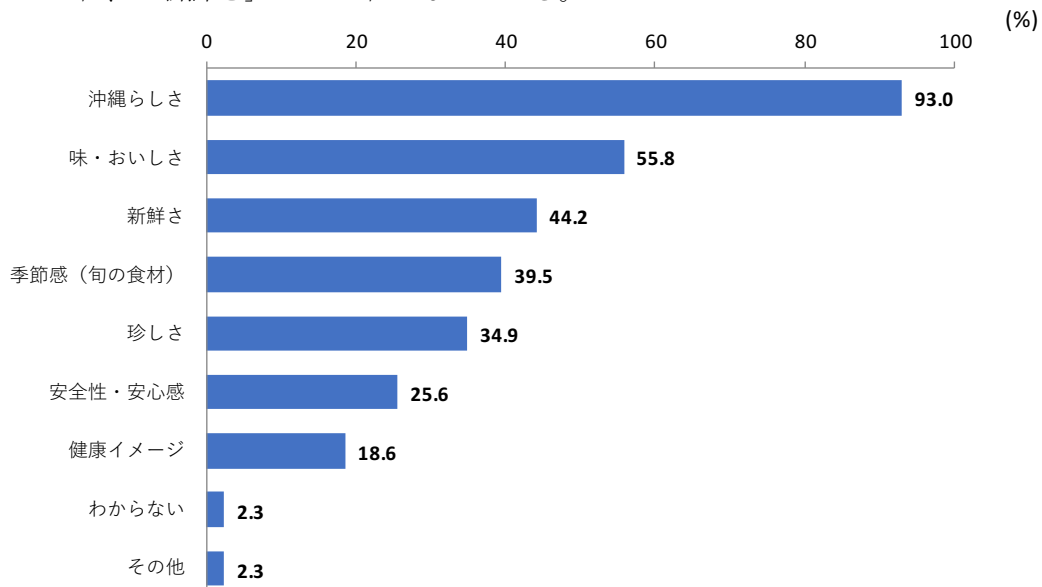


【その他の回答】

- ・殆ど利用無し
- ・修学旅行のメニューのため
- ・安心健康な食材沖縄感を演出できる

(4) 県産食材のアピールポイント

県産食材がアピールできるポイントとして、「沖縄らしさ」が93.0%と最も高く、次いで「味・おいしさ」が55.8%、「新鮮さ」が44.2%となっている。



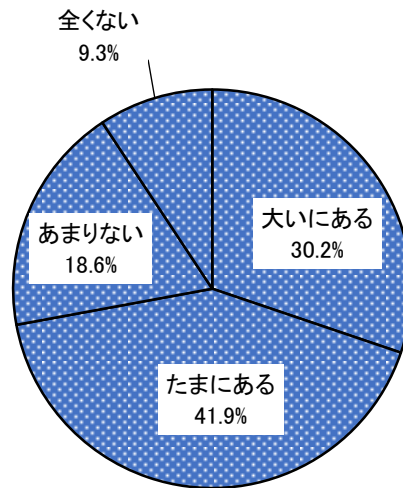
【その他の回答】

- ・近隣に車エビ養殖場があり、その食材を利用している。

(5) 利用者からの利用要望

利用者からの県産食材の利用要望については、「たまにある」が41.9%と最も高く、次いで「大いにある」が30.2%、「あまりない」が18.6%となっている。

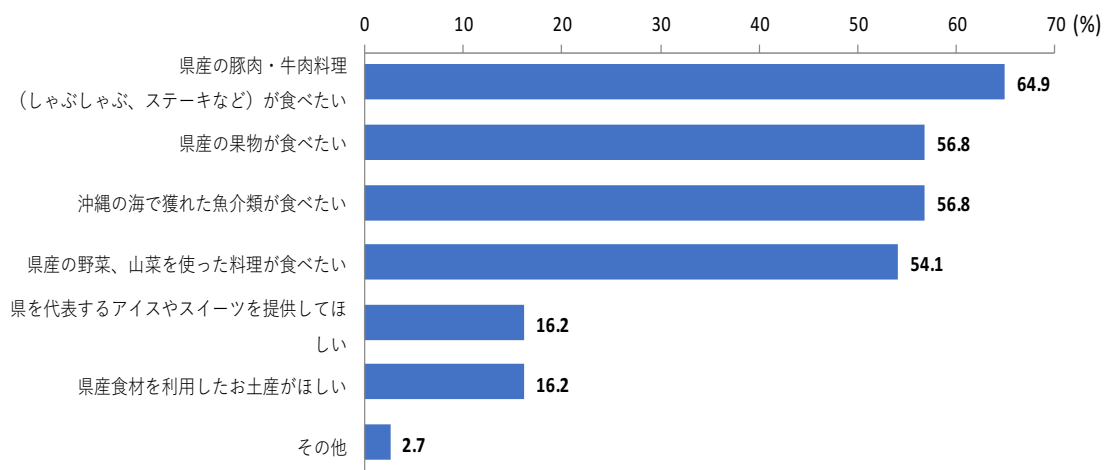
(N = 43)



(6) 利用者からの具体的ニーズ

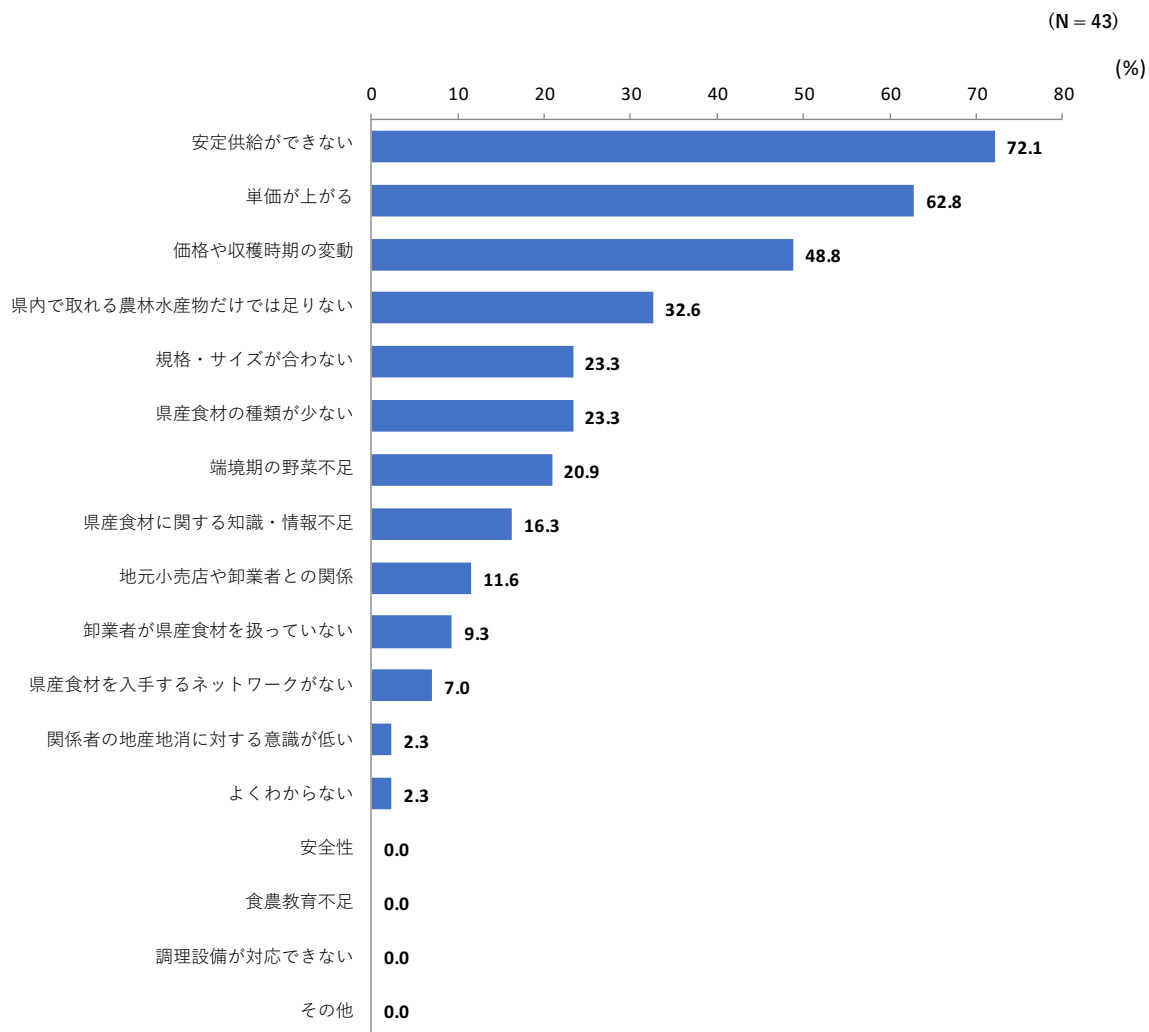
利用者からの県産食材に関する具体的なニーズについては、「県産の豚肉・牛肉料理（しゃぶしゃぶ、ステーキなど）が食べたい」が64.9%と最も高く、次いで「県産の果物が食べたい」及び「沖縄の海で獲れた魚介類が食べたい」が56.8%となっている。

(N = 37)



(7) 県産食材の利用課題

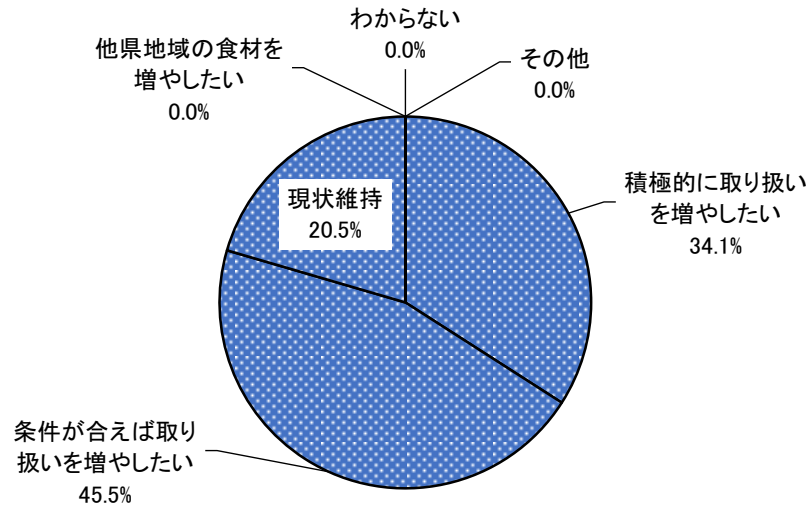
県産食材を多く利用する場合における課題では、「安定供給ができない」が72.1%と最も高く、次いで「単価が上がる」が62.8%、「価格や収穫時期の変動」が48.8%となっている。前年では「安定供給ができない」が76.7%と最も高かった。次いで、「単価が上がる」が53.5%、「価格や収穫時期の変動」が51.2%、「県内でとれる農林水産物だけでは足りない」が32.6%と、前回に引き続き同様の傾向がみられた。



(8) 今後の県産食材の利用意向

県産食材の今後の利用については、「条件が合えば取り扱いを増やしたい」が45.5%と最も高く、次いで「積極的に取り扱いを増やしたい」が34.1%、「現状維持」が20.5%となっている。

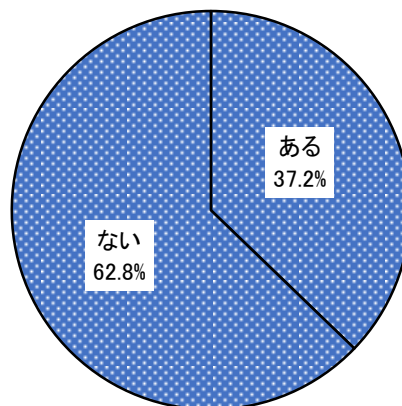
(N = 44)



(9) 新規に仕入れたい・扱いたい県産食材

新規に仕入れたい・扱いたい県産食材については、「ない」は62.8%と高く、「ある」は37.2%となった。

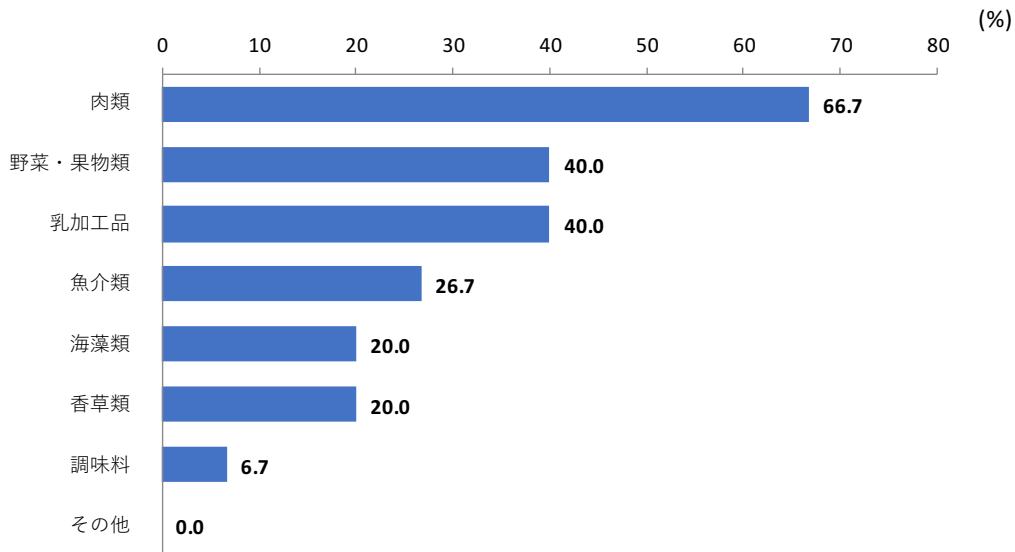
(N = 43)



(10) 扱いたい県産食材

扱いたい県産食材については、「肉類」が66.7%と最も高く、次いで「野菜・果物類」及び「乳加工品」が40.0%となっている。

(N = 15)



各分類における具体的な品目としては、以下のような回答がみられた。

【野菜・果物類】

- ・カニステル
- ・イチゴ、キノコ類
- ・安価で良質な食材
- ・冬場の野菜
- ・パッションフルーツ
- ・ピーマン、しいたけ、玉ねぎ

【肉類】

- ・あぐー、和牛
- ・もとぶ牛
- ・安価で良い肉類
- ・牛肉（モモ・バラ肉）
- ・鶏肉
- ・県産地鶏
- ・山羊
- ・仔羊アグー

【海藻類】

- ・海ぶどう
- ・ヒジキ、ツノマタ

【魚介類】

- ・フーヌイユ
- ・鮮度、価格の安定
- ・深海魚
- ・セーイカゲソ

【乳加工品】

- ・チーズ
- ・ヨーグルト・アイス・ケーキ
- ・地元牛乳の加工品目
- ・牛乳

【香草類】

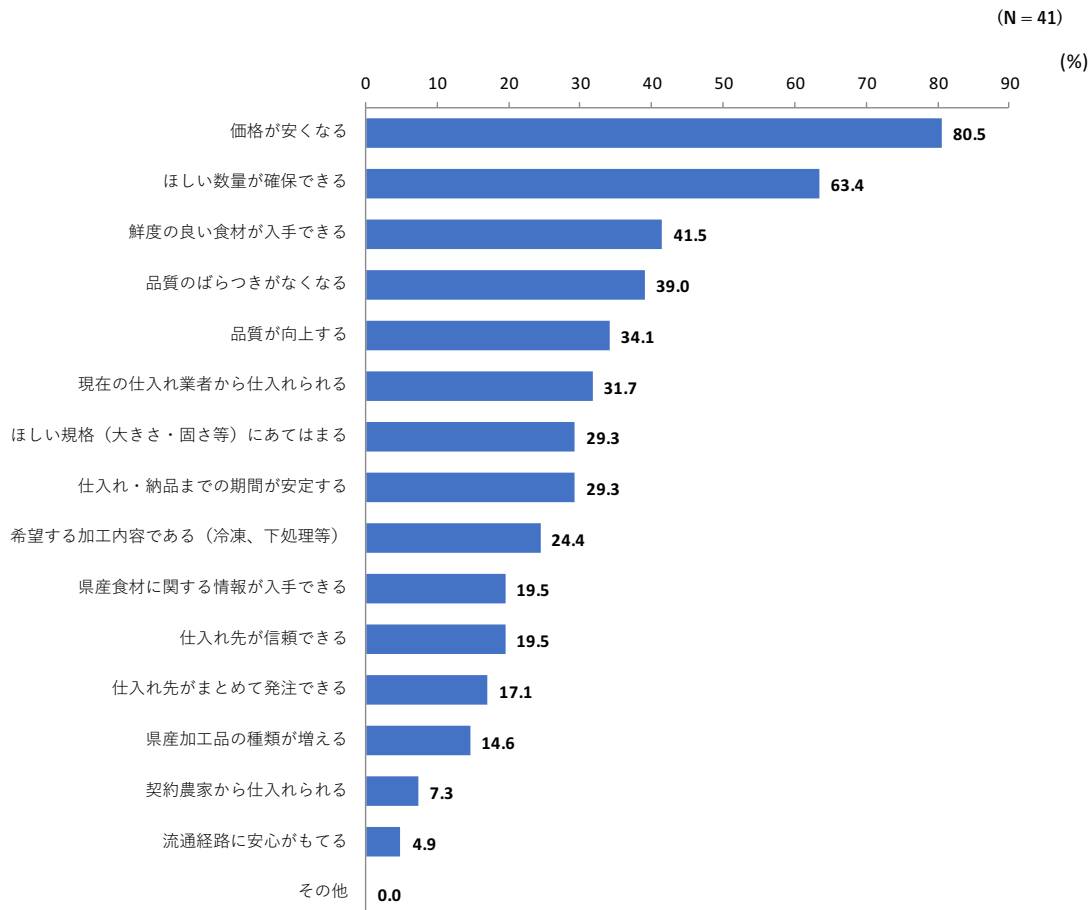
- ・香草類
- ・ミント・ハーブ

【その他】

- ・安心安全な食材

(11) 県産食材の仕入れ条件

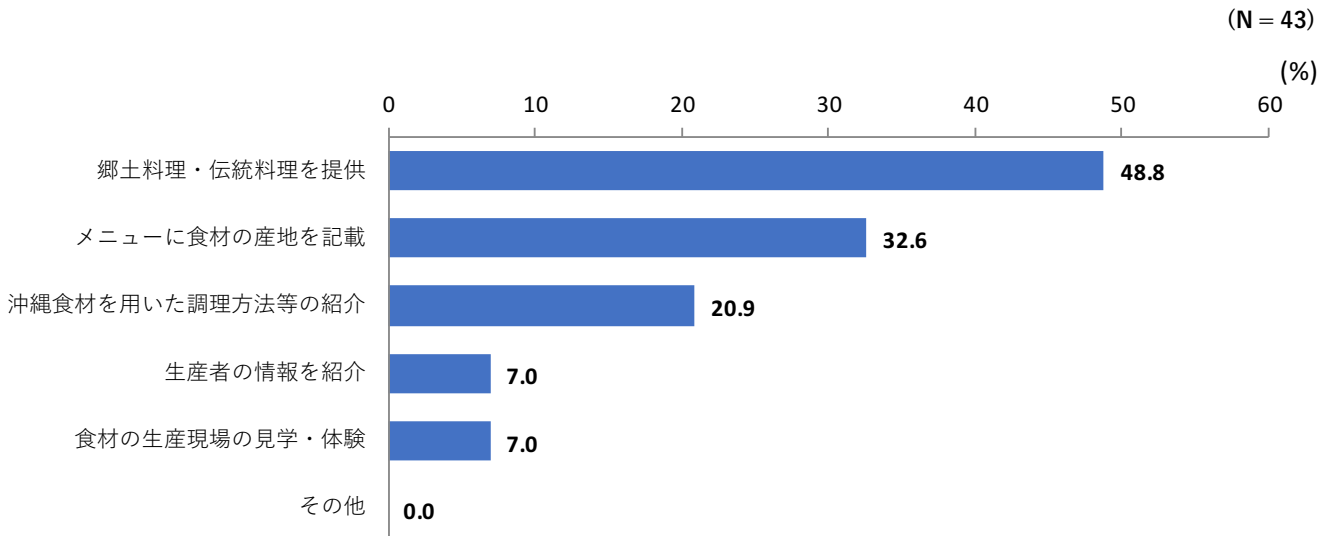
新たに県産食材を仕入れる際の条件として、「価格が安くなる」が80.5%と最も高く、次いで「ほしい数量が確保できる」が63.4%、「鮮度の良い食材が入手できる」が41.5%となっている。前年では「価格が安くなる」が85.4%と最も高く、次いで「ほしい数量が確保できる」が56.1%、「現在の仕入れ業者から仕入れられる」が51.2%であったことから、第3位の傾向は変わっているが上位はおおむね同じ傾向がみられた。



2.2.3 地産地消の取り組み

(1) 食育・地産地消の取り組み

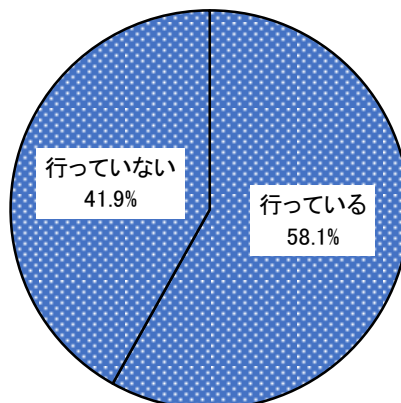
食育・地産地消の取り組みに関する状況については、「郷土料理・伝統料理を提供」が48.8%と最も高く、次いで「メニューに食材の産地を記載」が32.6%、「沖縄食材を用いた調理方法等の紹介」が20.9%となっている。



(2) 県産食材を使った料理メニューの開発

県産食材を利用した料理メニューの開発については、「行っている」は58.1%、「行っていない」は41.9%であった。

(N = 43)

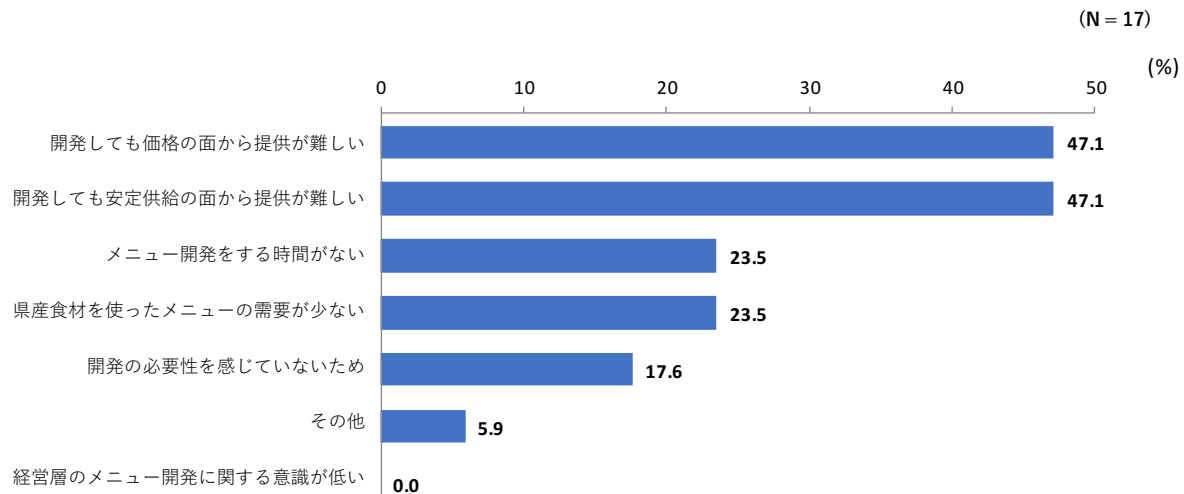


(3) 県産食材を使った料理メニュー開発における課題

- ・ 価格やサイズのばらつきなど。
- ・ 安定供給。
- ・ 地産でしか味わえない食材の種類を増やすこと。色味や香りのある食材の不足。
- ・ お肉の料金が安い。
- ・ グランドメニューに取り組むと、安定供給が難しく、シーズンによってメニューを工夫している。
- ・ 婚礼や宴会でお客様の要望により県産食材の指定が多数あるが、中でも季節外れの食材もある。
- ・ 食材の価格。
- ・ 安定した食材の確保が出来ず予定数が出来ず、農家さんとの食材に関する情報が欲しい。（作る側の意気込みやこうしたメニューがほしいなどの意見）
- ・ 安定した納品。
- ・ JAやんばるファームから仕入れを行っているが、できれば売掛で仕入れたい。
- ・ 台風などの影響による仕入れの不安定さ、価格。

(4) 県産食材を使った料理メニューの開発を行っていない理由

県産食材を使った料理のメニュー開発を行っていない理由については、「開発しても価格の面から提供が難しい」及び「開発しても安定供給の面から提供が難しい」が47.1%と最も高く、次いで「メニュー開発をする時間がない」及び「県産食材を使ったメニューの需要が少ない」が23.5%となっている。



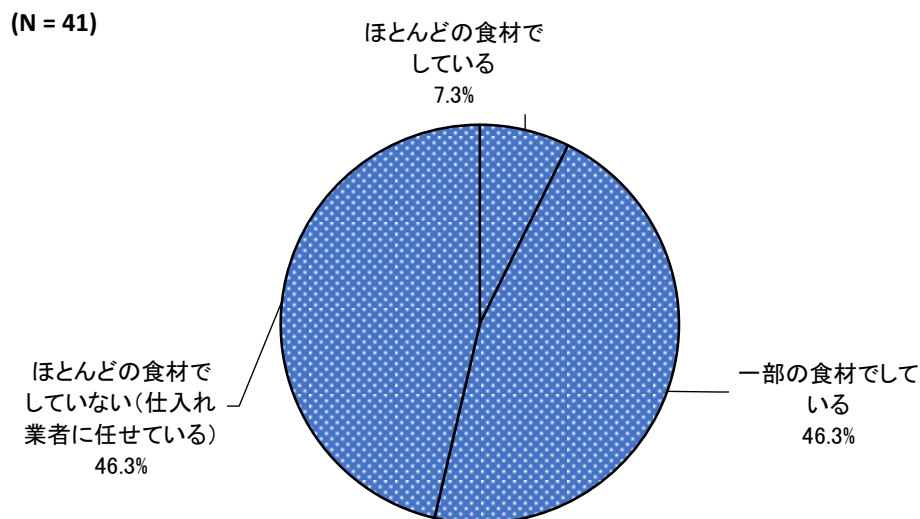
【その他の回答】

- ・ コロナの影響でお客様の数が減り、バイキングの提供がなくなり、セットメニューに変わったため。

2.2.4 県産食材の仕入れ

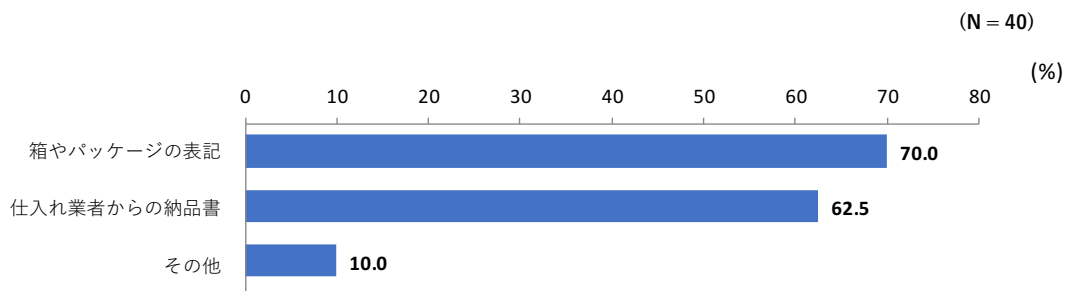
(1) 食材の産地の指定

食材の産地の指定については、「一部の食材でしている」及び「ほとんどの食材でしていない（仕入れ業者に任せている）」が46.3%と最も高く、次いで「ほとんどの食材でしている」が7.3%となっている。



(2) 食材の産地の確認・把握方法

食材の産地の確認・把握方法については、「箱やパッケージの表記」が70.0%と最も高く、次いで「仕入れ業者からの納品書」が62.5%、「その他」が10.0%となっている。

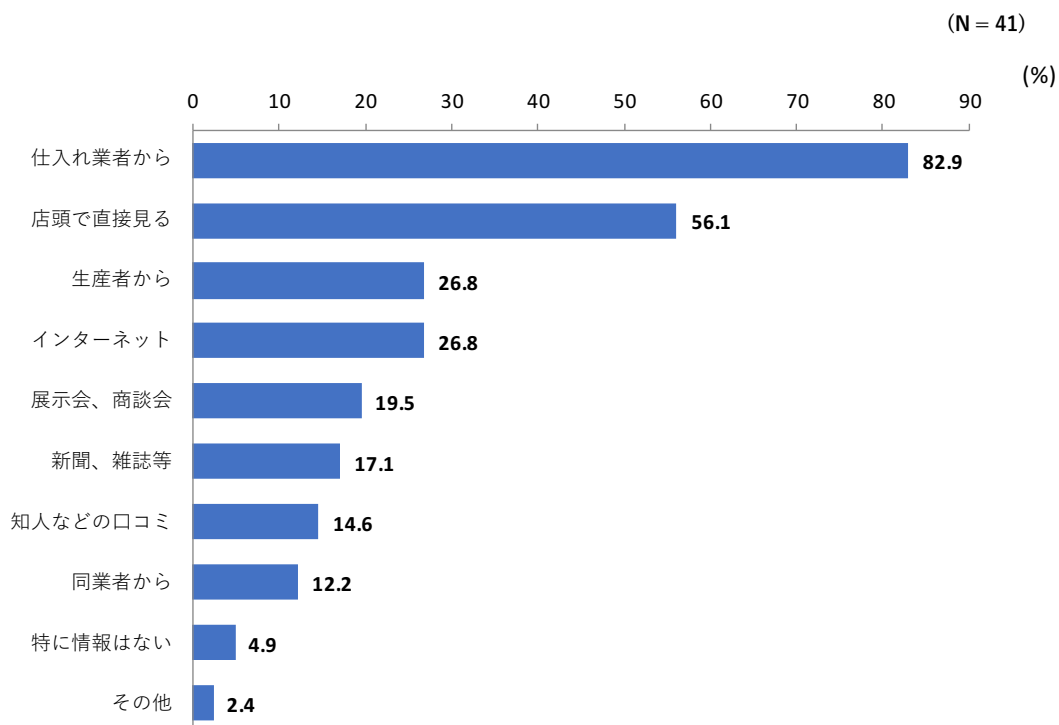


【その他の回答】

- ・ 仕込み業者からの口頭や電話確認で伝票に書かれている産地の確認。
- ・ 各業者へ電話確認等。
- ・ 聞き取り。

(3) 県産食材の情報元

県産食材の情報の入手方法については、「仕入れ業者から」が82.9%と最も高く、次いで「店頭で直接見る」が56.1%、「生産者から」及び「インターネット」が26.8%となっている。



【その他の回答】

- ・ 自社専門担当者から（調達担当者から）。

(4) 食材の仕入れ担当

食材の仕入れ担当については、「厨房スタッフ」が50.0%と最も高く、次いで「厨房とは別に仕入れ担当部署がある」が33.3%、「料理長」が11.9%となっている。

(N = 42)

