

今回のアンケート:

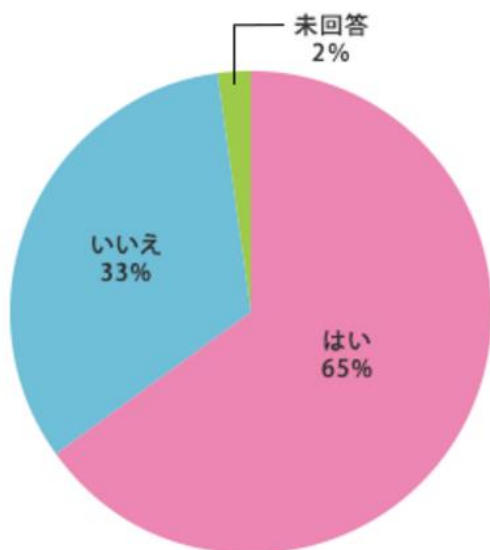
# 『伝統野菜』について聞きました!



## ●●アンケート結果●●

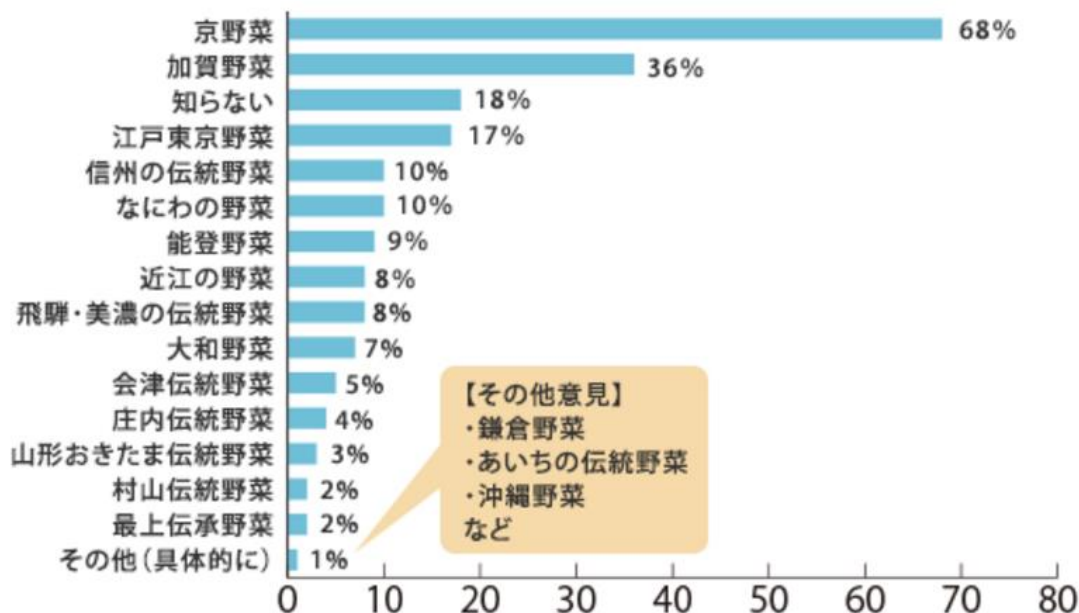
アンケート期間：2016年7月6日～2016年8月3日まで 回答数=2,662

Q1. 「伝統野菜」という言葉を知っていますか。



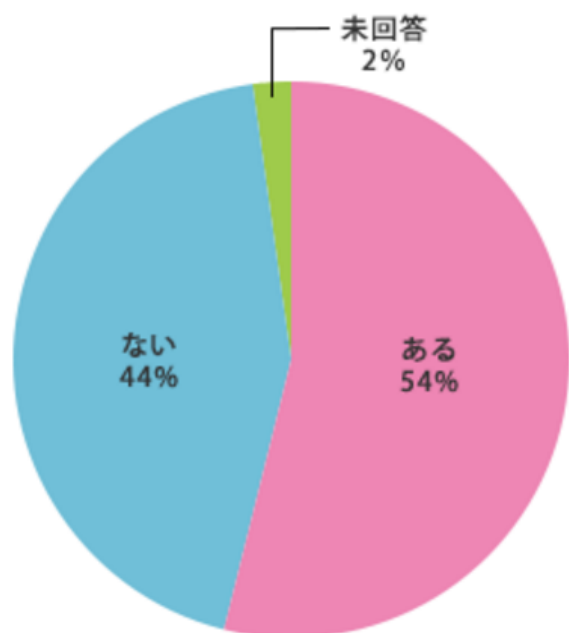
3割以上の方が知らないと回答しました。

Q2. 「伝統野菜」の中で知っているものを教えてください。（複数回答可）



京野菜の認知度が圧倒的に高く、次いで加賀野菜がよく知られているようです。

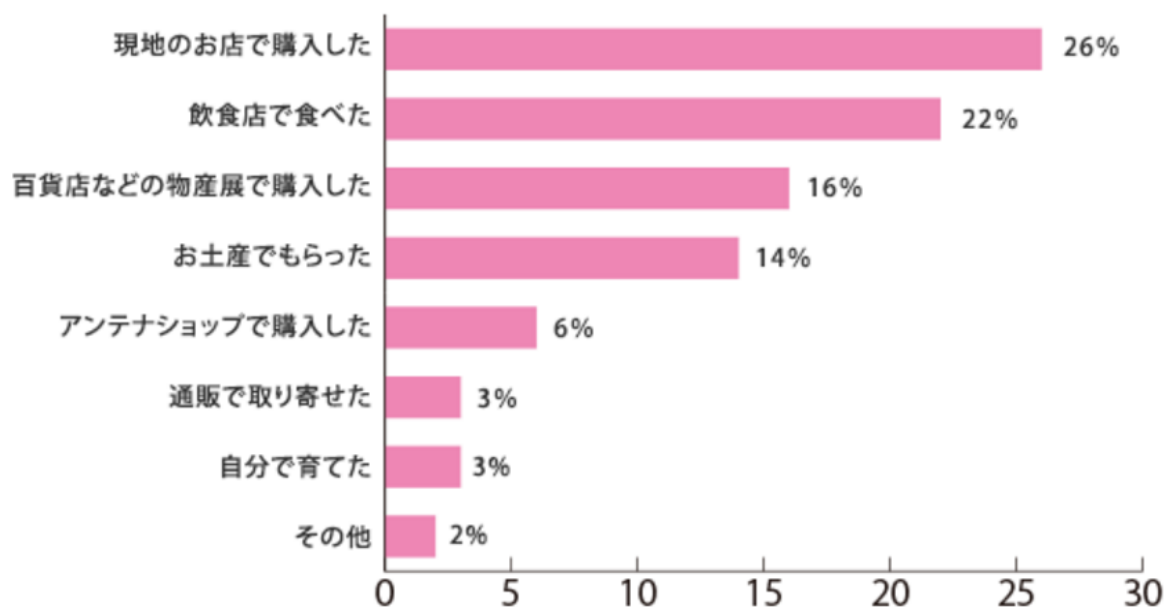
Q3. Q2の中の「伝統野菜」を食べたことはありますか？



食べたことがある人は、ほぼ半数にとどまりました。

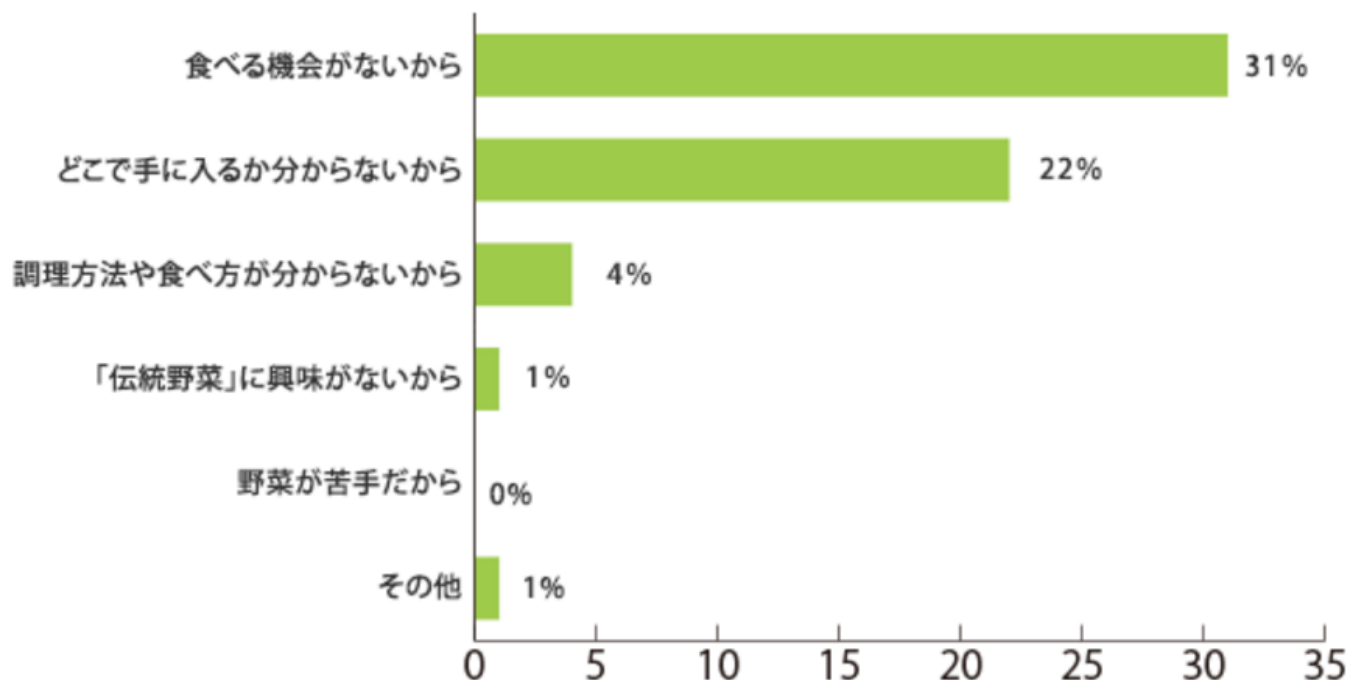
Q4. Q3で「ある」と答えた方にお聞きします。

「伝統野菜」をどのように手に入れましたか？（複数回答可）



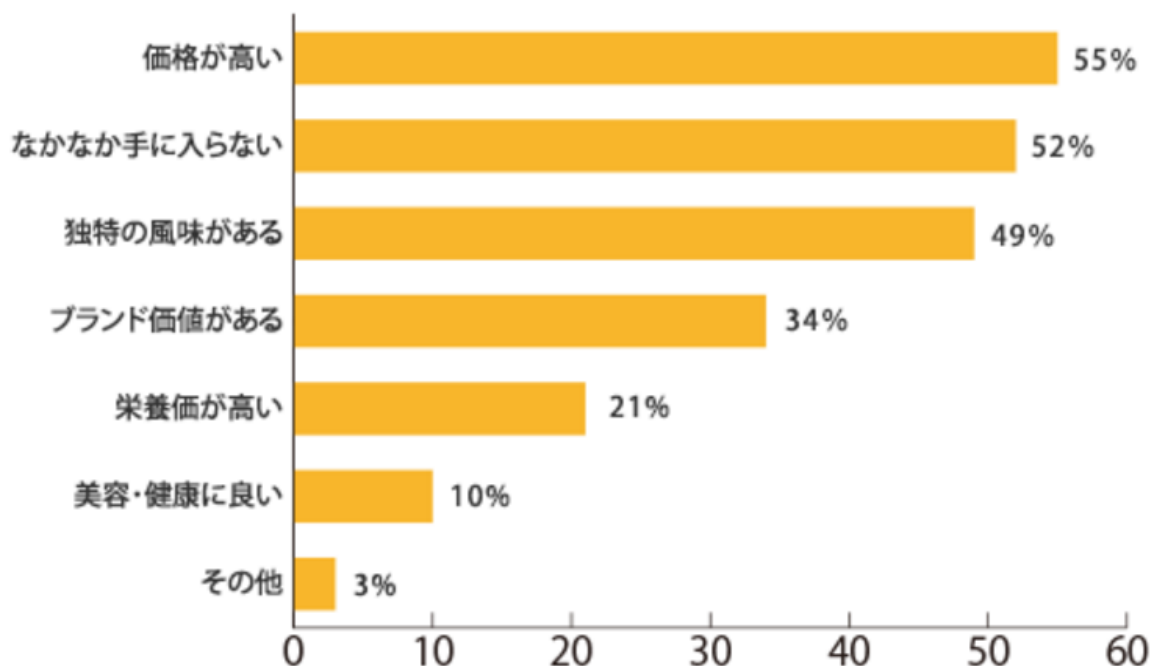
現地のお店で購入したり、飲食店で食べたことがある方が多いです。

Q5. Q3で「ない」と答えた方にお聞きします。食べたことがない理由は何ですか？  
(複数回答可)



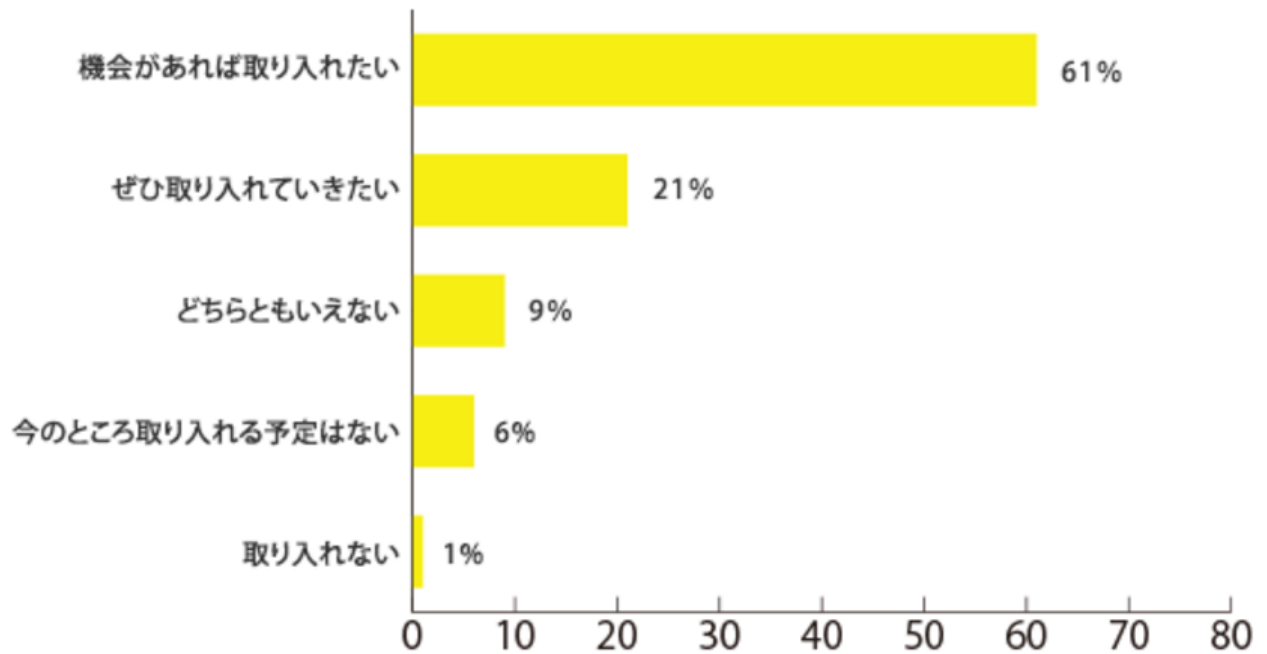
「食べる機会がないから」「どこで手に入るか分からないから」という回答が多いことから伝統野菜はあまり身近な野菜ではないことがわかります。

Q6. 「伝統野菜」に対してどのようなイメージがありますか？ (複数回答可)



約半数の方が「価格が高い」「なかなか手に入らない」「独特の風味がある」と回答しました。

Q7. 「伝統野菜」を生活に取り入れていきたいですか？



Q6で「なかなか手に入らない」と回答した方が半数以上いましたが、機会さえあれば生活に取り入れたいと考えている方が多いですね。

Q8. 「伝統野菜」を使ったレシピでおすすめのものがあれば教えてください。

・京野菜の漬物

・賀茂なすの田楽

・九条ねぎのねぎ焼き

・きんぴら

・近江野菜を使ったポトフ

・おひたし、漬物

・素材の良さや鮮やかな色を楽しみたいので私はただ油で焼くだけや、焼き浸し、揚げ浸し、お漬け物に適しているならお漬け物がおすすめです。

・万願寺とうがらしとじゃこをごま油で炒めて甘辛く味付けたものがおいしいです。

・深谷ねぎをオリーブオイルで焼き、とろとろになったところで、味噌と砂糖で甘辛く味付けをする。

・長野県北部で育てられている「ぼたんこしょう」、ピーマンの肉詰めのように料理をします。

シンプルな調理法で素材そのものの良さを楽しんでいる方が多くいました。

なかなか見ることのない伝統野菜ですが旅先などで見かけた際は、積極的に挑戦してみたいはかがでしょうか？