

目的 広島県の特産品であるかきの、今後の普及の一助とする目的で、一般家庭におけるかきを使った料理の利用と嗜好意欲の実態調査を行った。調査は昭和56年に第一回を実施しその概要を発表した。今回はその後の変化を把握する目的で同様の調査を試みた。

調査方法 1. 時期：昭和60年7月～9月の間（かきの利用シーズンは昭和59年9月から昭和60年3月までを対象とした）。2. 地域および対象：広島湾沿岸を中心とした中国・四国の一部に居住する20歳以上の男女1000名。3. 方法：調査用紙を配布し留置記入法。4. 内容：前報と同じ。5. 回収率：66.3%

結果 1) 今シーズンかきを使った料理を食べた人は72.2%であった。今シーズンかきを利用しなかった28%のうちで、以前も全く食べたことのない人は全体の8%で、殆んどの人がかきを食べた経験があった。昭和56年に比較すると今シーズンかきを利用した人は有意に減少し、かき離れの傾向が同えた。2) 今後かき料理を献立に取り入れる意向の者は54%約半数で積極性が少ない。3) かきの購入の仕方は「ポリ袋入り」「計り売り」「樽詰（合成樹脂）」の順で、昭和56年と比較すると「ポリ袋入り」が増加し「計り売り」が減少した。また56年には海で採る、かき打ち場で多かったが60年には殆んど見られなくなった。購入先も鮮魚店、専門店が減少しスーパーマーケットが多く、市場の食品流通の形態の変化がみられた。4) かきの料理は家庭、外食共にかきフライがオ/位を占め、酢かき、かき飯、かき上手鍋がベスト4位で、経年的変化は認められず、日本的な料理として考えられている。5) 嗜好意欲もかきフライのみやや好まれ積極的な嗜好はみられない。