

大和シルフィード×大平産業(株)

鴨肉消費啓発プロジェクト最終回

最終アンケート「鴨肉の魅力伝えていくために」

報告する。

プロジェクトでは、提供した商品を使ったレシピを栄養士が考案。選手には調理品をそのまま食べるだけでなく、アレンジして楽しんでもらうこともできた。栄養士は「鴨肉は外食やクリスマスなど、いわゆる『よそゆき』のイメージだったが、鶏や豚、牛で作る家庭料理にも適応しやすい。食事の幅も広がるので今後選手たちに食べてもらえたら」と、鴨という食材を身近に感じられるようになったと話した。



今回選手へ行ったアンケートの質問は、①鴨肉を食べたことで、体調にどのような変化があったか、②提供した商品のうち、一番好きなもの、また、その理由、③今後鴨肉を食べたいと思うか、また、その理由、④鶏肉や豚肉のように、鴨肉が身近な存在になるにはどうしたらいいと思うか、⑤「アレンジしやすい」と「レシピを考えるのも楽しい」と、自炊を頑張る選手にも魅力的であることが伺えた。

また、「継続して食べればもっと効果がありそう」「良質なタンパク質を摂取できるのがいい」と、栄養面にも魅力を感じている声が多かった。④鶏肉や豚肉のように、鴨肉が身近な存在になるにはどうしたらいいと思うかについて、最も多かった回答は「スープなどで気軽に食べる」「関東では鴨肉を扱うスーパーは少ないため、初めて鴨肉を食べたという選手も多く、普及への一番の課題が認知の向上にあることが改めて感じられる結果となった。」

また、「調理の時間がなく、体のケアなどに時間を回せるようになった」と、手軽に美味しく食べられることを喜び声がある一方で「少量パックの生肉があると嬉しい」という回答もあり、添加物や塩分などが気になる選手には自身で調整できる生肉も活用できることが望ましいようだ。ほかにもPR方法として「試食販売」「栄養面を強くアピールしては」「レシピ公開」など、鴨肉の美味しさを知った選手たちから「鴨肉を身近に感じてもらう」ためのアイデアが集まった。

栄養士からは「練習や試合後に手軽に摂取できるプロテインバーやジャキーのようなものがあれば補食にしたい」「調理済み品のバリエーションが増えて、忙しい選手の短時間に食べたい」といった意見が出た。最後に、今回のプロジェクトについて選手からの感想、大平産業(株)渡邊社長のコメント、薬樹(株)の栄養士のコメントを紹介する。

「選手より」「この度は、ご提供頂きありがとうございます。普段食べられない鴨肉を食べることができてとても貴重な経験をさせていただきました。色々なレシピも作れたり、肌が綺麗になった気もしますし、栄養価も高くとても魅力的な商品でした。また機会があればよろしくお願ひ致します！」

「7番・榎谷岬選手」「100g程度で自然解凍して食べられる商品がスーパーで手に入れば、これからも活用していきたいと思いました。今回提供していただいたことで、以前より断然身近な食品になったと感じています。ありがとうございます！」(18番・濱本まのん選手)

「鴨肉とってもおいしかったです！ネギときのこと炒めてみたり、親子丼の鴨肉バージョンを作ったり、ハムカツならぬ鴨カツを作ってみたりどーやって食べるか考えるのも楽しかったです！」(3番・西山春香選手)

「鴨肉を食べることが普段全然なかったのですが、最初はどんな感じなんだろうと思いましたが、とにかく美味しく感じました。提供していただきました。ありがとうございます！」(17番・平國瑞希選手)

「初めて鴨肉を食べた時の味は忘れません。鍋に入れた団子を噛んだ瞬間の旨味が凄くて、いつもの鍋がこんなに美味しんだって感動しました！」(11番・堀良江選手)

「大平産業(株)渡邊社長より」「微力ながら少しでも合鴨肉の普及にお手伝い出来たらという思いで今回の企画に参加させて頂きました。選手の皆様のご意見ご感想を聞き、スタミナ回復力、美肌効果などの前向きな検証を頂き嬉しく思っております。貴重なご意見を参考に新たな商品作りに邁進したいと考えています。最後になりましたが、関係各位たくさんの方のご協力を頂き本当にありがたうございました」

鴨肉の輸入、製造及び販売を行う大平産業(株)（本社・大阪府高槻市）と、神奈川県大和市のサッカークラブ、大和シルフィードによる鴨肉の消費啓発プロジェクト。最終回となる今回は、大平産業による選手への12週間分の鴨肉提供を終え、選手へ行った最終アンケートの結果と、選手をサポートする薬樹(株)の栄養士からのレポートを

報告する。プロジェクトでは、提供した商品を使ったレシピを栄養士が考案。選手には調理品をそのまま食べるだけでなく、アレンジして楽しんでもらうこともできた。栄養士は「鴨肉は外食やクリスマスなど、いわゆる『よそゆき』のイメージだったが、鶏や豚、牛で作る家庭料理にも適応しやすい。食事の幅も広がるので今後選手たちに食べてもらえたら」と、鴨という食材を身近に感じられるようになったと話した。

今回選手へ行ったアンケートの質問は、①鴨肉を食べたことで、体調にどのような変化があったか、②提供した商品のうち、一番好きなもの、また、その理由、③今後鴨肉を食べたいと思うか、また、その理由、④鶏肉や豚肉のように、鴨肉が身近な存在になるにはどうしたらいいと思うか、⑤「アレンジしやすい」と「レシピを考えるのも楽しい」と、自炊を頑張る選手にも魅力的であることが伺えた。

また、「継続して食べればもっと効果がありそう」「良質なタンパク質を摂取できるのがいい」と、栄養面にも魅力を感じている声が多かった。④鶏肉や豚肉のように、鴨肉が身近な存在になるにはどうしたらいいと思うかについて、最も多かった回答は「スープなどで気軽に食べる」「関東では鴨肉を扱うスーパーは少ないため、初めて鴨肉を食べたという選手も多く、普及への一番の課題が認知の向上にあることが改めて感じられる結果となった。」

また、「調理の時間がなく、体のケアなどに時間を回せるようになった」と、手軽に美味しく食べられることを喜び声がある一方で「少量パックの生肉があると嬉しい」という回答もあり、添加物や塩分などが気になる選手には自身で調整できる生肉も活用できることが望ましいようだ。ほかにもPR方法として「試食販売」「栄養面を強くアピールしては」「レシピ公開」など、鴨肉の美味しさを知った選手たちから「鴨肉を身近に感じてもらう」ためのアイデアが集まった。

栄養士からは「練習や試合後に手軽に摂取できるプロテインバーやジャキーのようなものがあれば補食にしたい」「調理済み品のバリエーションが増えて、忙しい選手の短時間に食べたい」といった意見が出た。最後に、今回のプロジェクトについて選手からの感想、大平産業(株)渡邊社長のコメント、薬樹(株)の栄養士のコメントを紹介する。

「選手より」「この度は、ご提供頂きありがとうございます。普段食べられない鴨肉を食べることができてとても貴重な経験をさせていただきました。色々なレシピも作れたり、肌が綺麗になった気もしますし、栄養価も高くとても魅力的な商品でした。また機会があればよろしくお願ひ致します！」

「7番・榎谷岬選手」「100g程度で自然解凍して食べられる商品がスーパーで手に入れば、これからも活用していきたいと思いました。今回提供していただいたことで、以前より断然身近な食品になったと感じています。ありがとうございます！」(18番・濱本まのん選手)

「鴨肉とってもおいしかったです！ネギときのこと炒めてみたり、親子丼の鴨肉バージョンを作ったり、ハムカツならぬ鴨カツを作ってみたりどーやって食べるか考えるのも楽しかったです！」(3番・西山春香選手)

「鴨肉を食べることが普段全然なかったのですが、最初はどんな感じなんだろうと思いましたが、とにかく美味しく感じました。提供していただきました。ありがとうございます！」(17番・平國瑞希選手)

「初めて鴨肉を食べた時の味は忘れません。鍋に入れた団子を噛んだ瞬間の旨味が凄くて、いつもの鍋がこんなに美味しんだって感動しました！」(11番・堀良江選手)

「大平産業(株)渡邊社長より」「微力ながら少しでも合鴨肉の普及にお手伝い出来たらという思いで今回の企画に参加させて頂きました。選手の皆様のご意見ご感想を聞き、スタミナ回復力、美肌効果などの前向きな検証を頂き嬉しく思っております。貴重なご意見を参考に新たな商品作りに邁進したいと考えています。最後になりましたが、関係各位たくさんの方のご協力を頂き本当にありがたうございました」

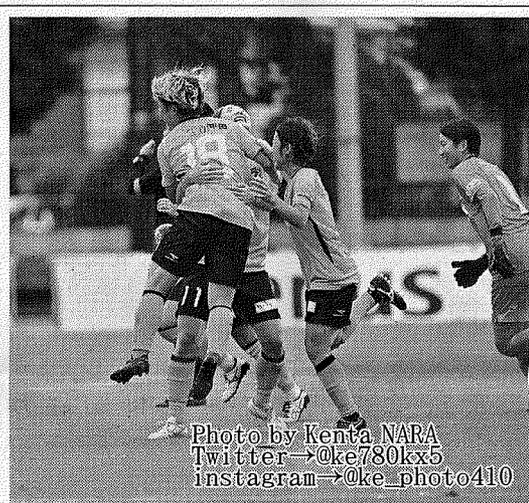


Photo by Kenta NARA
Twitter → @ke780kx5
instagram → @ke_photo410

大和シルフィード
https://www.yamato-sylphid.com/
大平産業株式会社
本社／大阪府高槻市南大樋町33-1
【オンラインショップ】
https://boncanard.buyshop.jp/
薬樹株式会社
https://www.yakuju.co.jp/