



サンプラザ 63 平成 20 年度調査事業報告書（後期）

「さぬき和三盆糖」

（要 旨）

サンプラザ 63 では、異業種交流事業の一環として「地域でできる地域貢献事業」の調査を実施している。最近では地域の資源を活用した事業展開に注目が集まっている。そこで、平成 20 年度後期の調査事業として「さぬき和三盆糖」についての調査をおこなったので要旨を報告する。

1. 砂糖を取りまく現況

我国の砂糖自給率は 40%を下回り、1 人あたりの消費量は長期にわたり減少傾向が続いている。国内栽培面積では、国などの施策もあって平成 17 年砂糖年度から増加に転じている。一方、清涼飲料水や冷菓に利用される異性化糖は漸増傾向にある。

2. 和三盆糖の認知度

首都圏に住む消費者の和三盆糖に対する認知度調査では 37.5%で、讃岐うどん、オリーブ製品、和三盆糖の順であった。首都圏の消費者には既にかなり認知されていると思われる。

3. 和三盆糖の魅力は

モニターが答えた和三盆糖の魅力は、①特別なサトウキビを使った純度 100%の砂糖 ②職人の手作りによるこだわりの砂糖である。の 2 項目が特に多い。

4. 消費者が持つイメージ

消費者が和三盆から受けるイメージは、丁寧、こだわり、手間がかかって高品質、本格的、自然の恵みが生きているなどであり、このイメージを生かした事業の組み立てが必要である。

5. 和三盆糖での課題

①栽培農家の作業が一時期に偏り収入が少ないこと。②製糖工場では伝統技法が重要であるにもかかわらず職人の人材集めに苦慮する。③地域で地域資源としての認識が低くこれを盛り立てる雰囲気作りができていない。④登録商標【和三盆】が菓子類には使用できないこと。⑤手間と時間を費やした「こだわり食品」の割に単価が安いなどである。

6. 和三盆糖に係る事業の可能性

事業の展開にあたっての提案として、①お菓子以外の需要イメージを創生する。②栽培農家の農業法人化。③生産方式の完全な差別化。④海外を含めた製品イメージの浸透、などがあげられる。

平成 21 年 3 月