

**宿泊施設における
地産食材（佐渡島内で生産された食材）の
使用状況に関する調査レポート**

平成31年3月

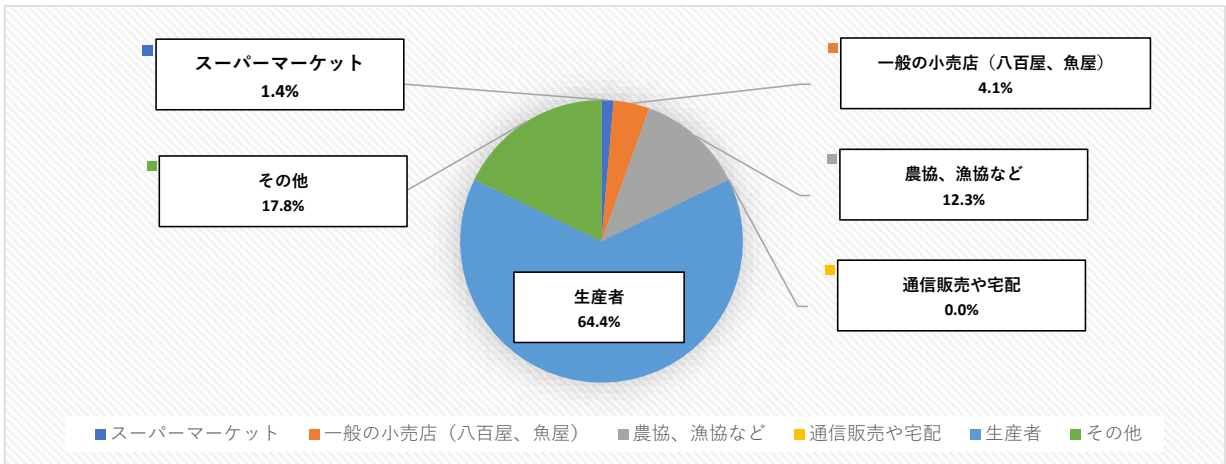
佐渡市役所 産業観光部 観光振興課

【調査期間】 平成31年2月8日～3月20日

【問1】 食材の仕入先として最も多いものは次のうちどれですか。

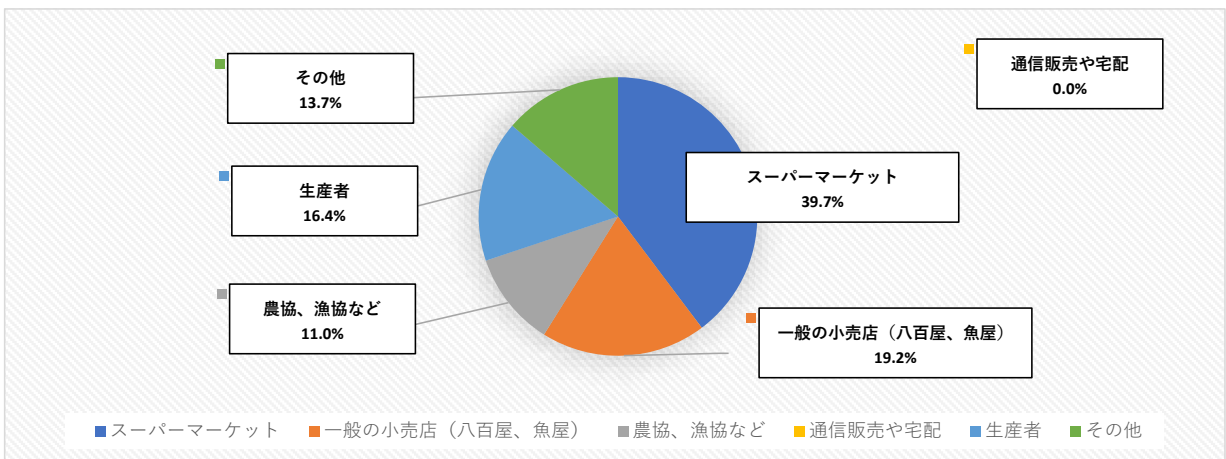
品目「米」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	スーパーマーケット	1	1.4%	○ 自家製米コシヒカリ, 自家製米, 自家製, 自分で作る, 自家米, 自家栽培, 自家用 ○ 佐渡 ○ 一般農家 ○ 職員が生産している米を仕入れている
②	一般の小売店（八百屋、魚屋）	3	4.1%	
③	農協、漁協など	9	12.3%	
④	通信販売や宅配	0	0.0%	
⑤	生産者	47	64.4%	
⑥	その他	13	17.8%	
	未記入・無回答	29		

有効回答数 73 100%



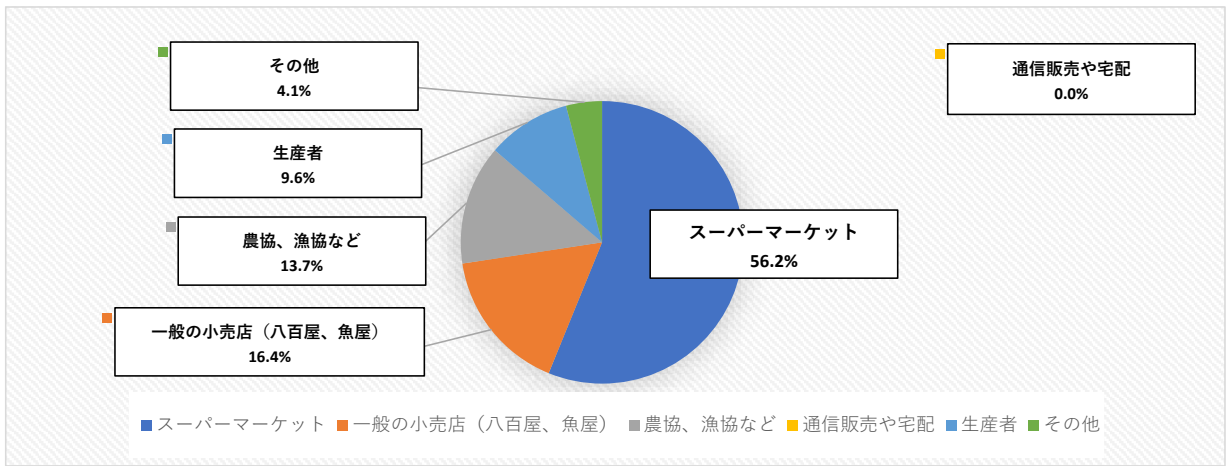
品目「野菜」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	スーパーマーケット	29	39.7%	○ 自分で作れる物は作る, 自家製, 自家製, +家の畑で作るもの, 自分で作れる物は作る, 自家栽培, 自家用 ○ 卸業者, 卸市場, 市場の卸業者 ○ 一部農家直接 農協, 一般農家 ○ 不足分は新潟の間屋 ○ 職員が提供出来るものは職員から仕入れている
②	一般の小売店（八百屋、魚屋）	14	19.2%	
③	農協、漁協など	8	11.0%	
④	通信販売や宅配	0	0.0%	
⑤	生産者	12	16.4%	
⑥	その他	10	13.7%	
	未記入・無回答	29		

有効回答数 73 100%

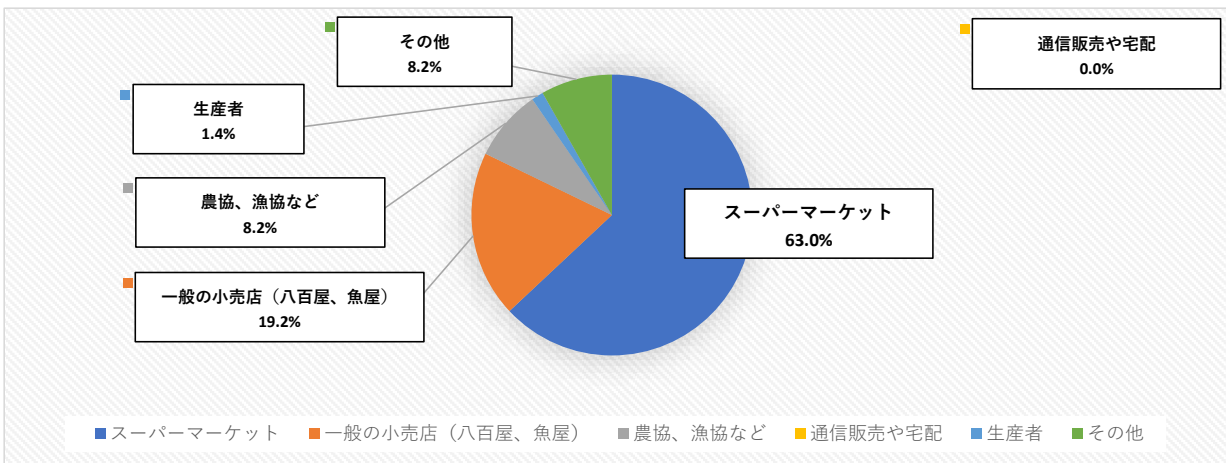


【問1】 食材の仕入先として最も多いものは次のうちどれですか。

品目「果物」					
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答	
①	スーパーマーケット	41	56.2%	○ 卸業者, 市場の卸業者 ○ キウイ、さくらんぼなど自分で作っている, 自家用 ○ 不足分は新潟の間屋 ○ 佐渡	
②	一般の小売店（八百屋、魚屋）	12	16.4%		
③	農協、漁協など	10	13.7%		
④	通信販売や宅配	0	0.0%		
⑤	生産者	7	9.6%		
⑥	その他	3	4.1%		
	未記入・無回答	29			
		有効回答数	73	100%	



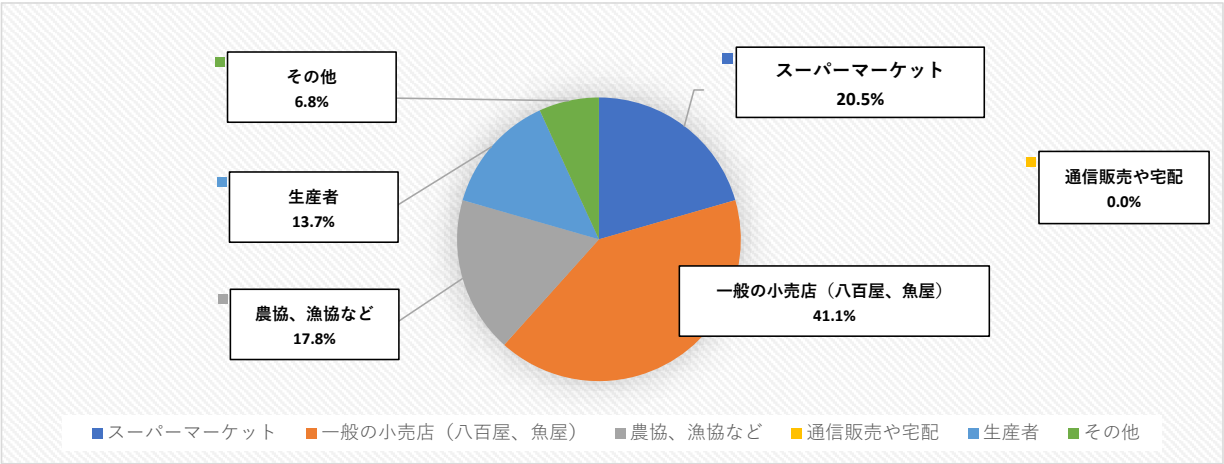
品目「肉」					
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答	
①	スーパーマーケット	46	63.0%	○ 食材屋, 食品業者, 肉卸業者, 食品卸業者, 卸業者 ○ 新潟の間屋, 大手専門問屋 ○ 佐渡産はほとんど無し	
②	一般の小売店（八百屋、魚屋）	14	19.2%		
③	農協、漁協など	6	8.2%		
④	通信販売や宅配	0	0.0%		
⑤	生産者	1	1.4%		
⑥	その他	6	8.2%		
	未記入・無回答	29			
		有効回答数	73	100%	



【問1】 食材の仕入先として最も多いものは次のうちどれですか。

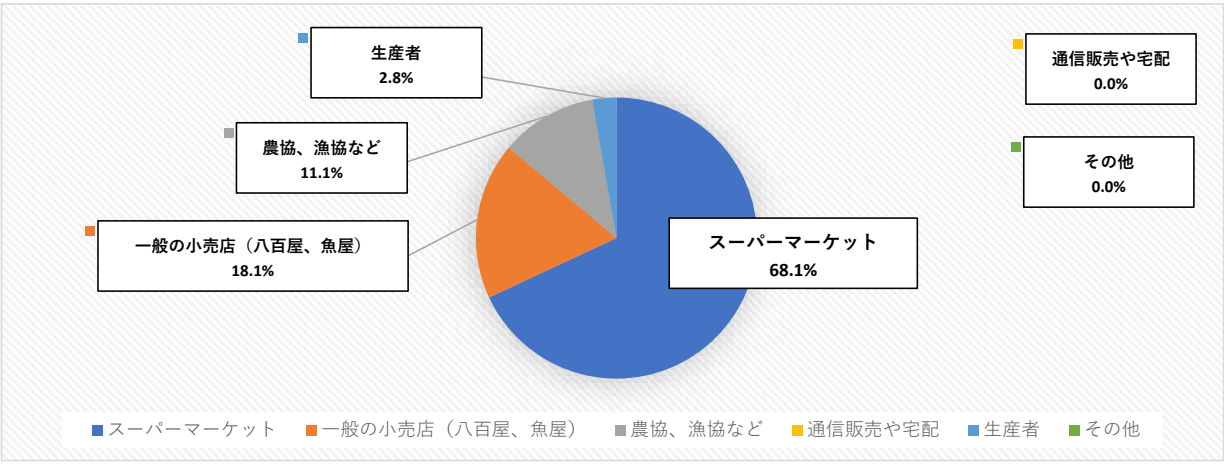
品目「魚」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	スーパーマーケット	15	20.5%	○ 自家(漁師), 定置網で自給, 家とれた魚, 自分で取る物もある, 自家製, 自家製, 自家用, 自家, 当館にて釣り, 自分の家で網をやっている。あとはスーパーなど, ○ 不足分は新潟の間屋 ○ 一部漁師直接
②	一般の小売店 (八百屋、魚屋)	30	41.1%	
③	農協、漁協など	13	17.8%	
④	通信販売や宅配	0	0.0%	
⑤	生産者	10	13.7%	
⑥	その他	5	6.8%	
	未記入・無回答	29		

有効回答数 73 100%



品目「乳製品」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	スーパーマーケット	49	68.1%	
②	一般の小売店 (八百屋、魚屋)	13	18.1%	
③	農協、漁協など	8	11.1%	
④	通信販売や宅配	0	0.0%	
⑤	生産者	2	2.8%	
⑥	その他	0	0.0%	
	未記入・無回答	30		

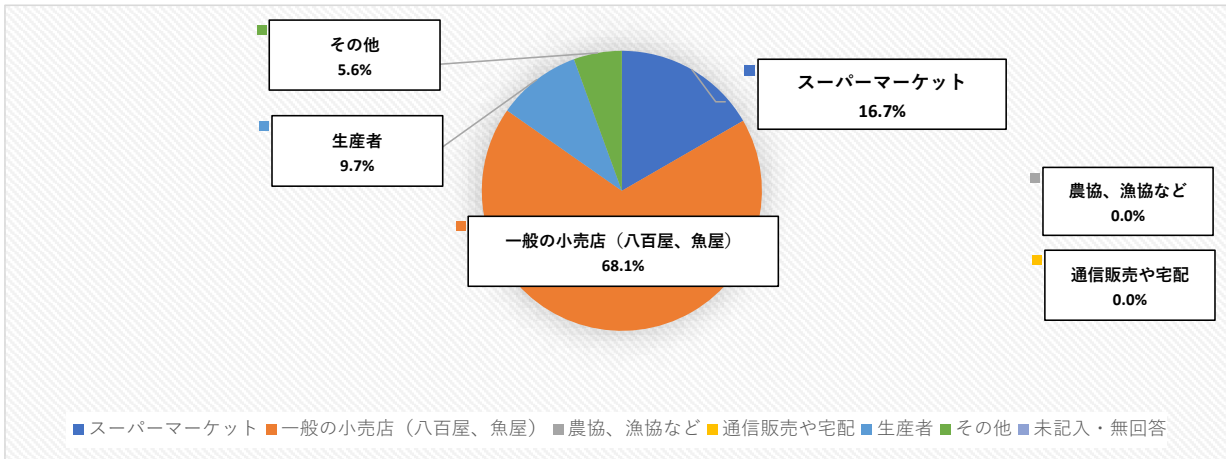
有効回答数 72 100%



【問1】 食材の仕入先として最も多いものは次のうちどれですか。

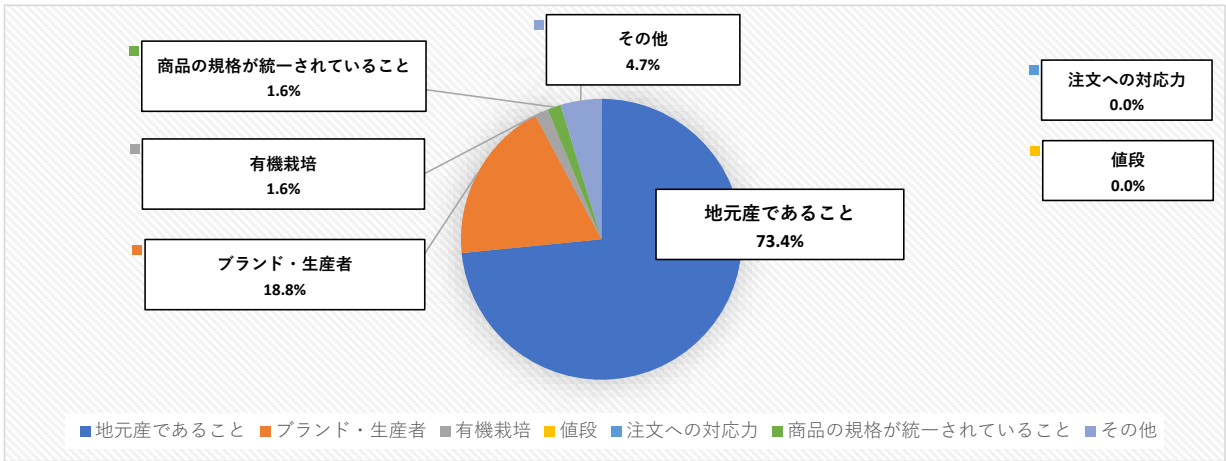
品目「酒」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	スーパーマーケット	12	16.7%	○ 酒屋 ○ 地元の蔵元, 佐渡 ○ 卸業者, 卸業者
②	一般の小売店（八百屋、魚屋）	49	68.1%	
③	農協、漁協など	0	0.0%	
④	通信販売や宅配	0	0.0%	
⑤	生産者	7	9.7%	
⑥	その他	4	5.6%	
	未記入・無回答	30		

有効回答数 72 100%

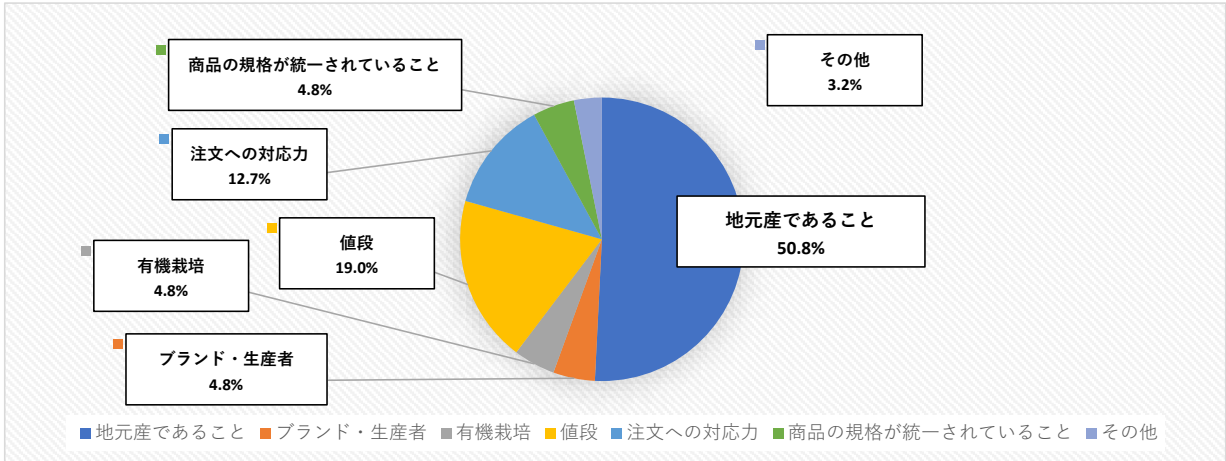


【問2】 食材を購入する際に最も重要視していることはなんですか。

品目「米」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	47	73.4%	○ 自家製, 自家栽培, 自分の家の米, 自家栽培のため購入無し
②	ブランド・生産者	12	18.8%	
③	有機栽培	1	1.6%	
④	値段	0	0.0%	
⑤	注文への対応力	0	0.0%	
⑥	商品の規格が統一されていること	1	1.6%	
⑦	その他	3	4.7%	
	未記入・無回答	38		
		有効回答数	64	100%

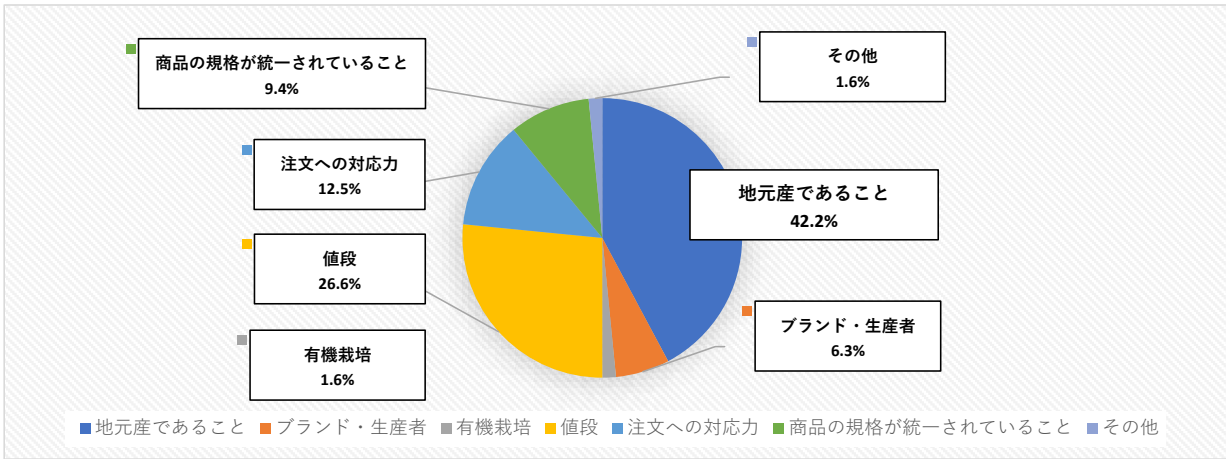


品目「野菜」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	32	50.8%	○ 品質と値段 ○ 大量に注文する、一度にだいたいの物がそろって仕入れられること ○ 自家栽培のため購入無し、その時季の野菜は自家栽培している。無い野菜は値段で選ぶ
②	ブランド・生産者	3	4.8%	
③	有機栽培	3	4.8%	
④	値段	12	19.0%	
⑤	注文への対応力	8	12.7%	
⑥	商品の規格が統一されていること	3	4.8%	
⑦	その他	2	3.2%	
	未記入・無回答	39		
		有効回答数	63	100%

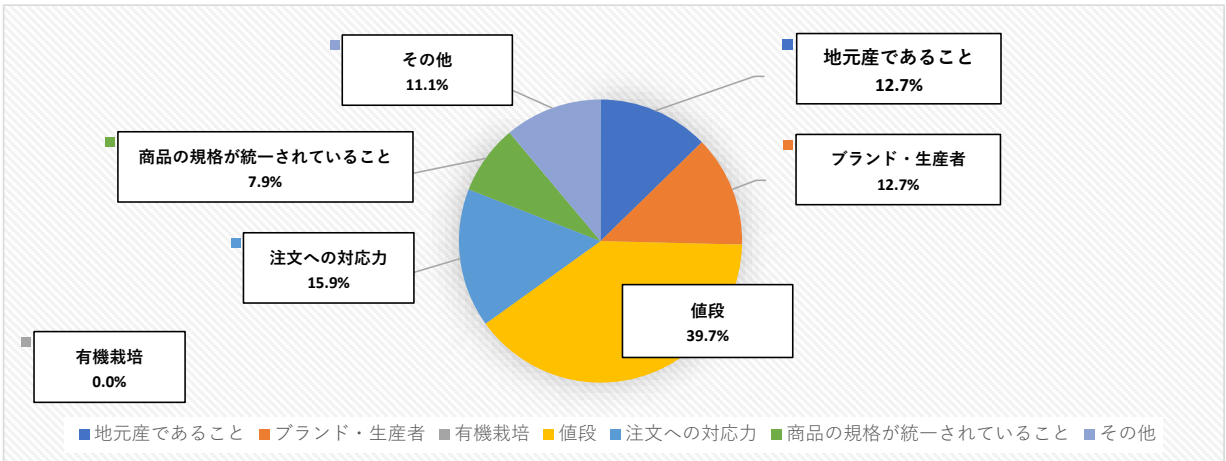


【問2】 食材を購入する際に最も重要視していることはなんですか。

品目「果物」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	27	42.2%	品質と値段
②	ブランド・生産者	4	6.3%	
③	有機栽培	1	1.6%	
④	値段	17	26.6%	
⑤	注文への対応力	8	12.5%	
⑥	商品の規格が統一されていること	6	9.4%	
⑦	その他	1	1.6%	
	未記入・無回答	38		
有効回答数		64	100%	

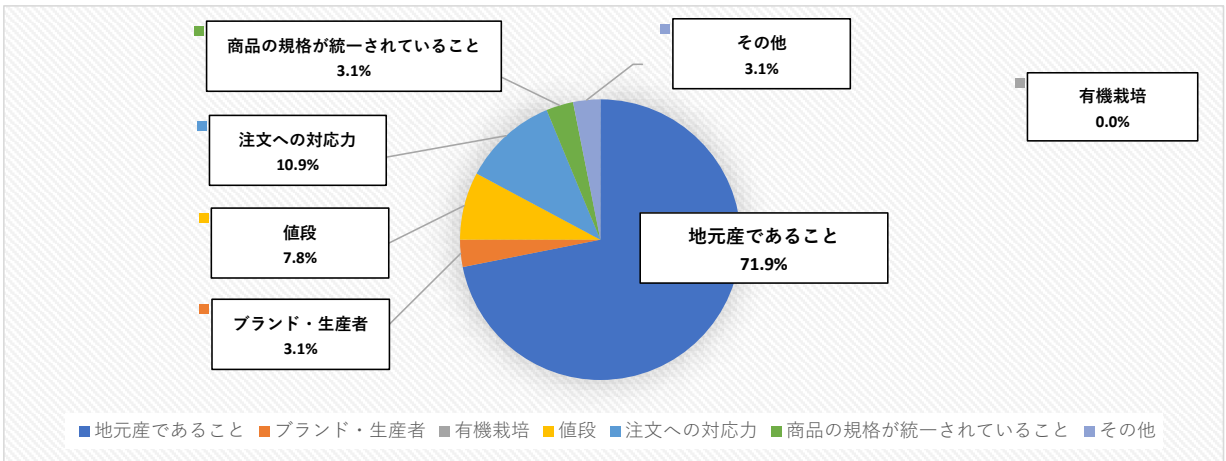


品目「肉」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	8	12.7%	○ 鮮度, 鮮度, 新鮮 安心 ○ 品質と値段 ○ 新潟県産, 小売店にある県内産 ○ 放し飼い, エサは化学物質を使用しない ○ 食材として使用していない ○ なし
②	ブランド・生産者	8	12.7%	
③	有機栽培	0	0.0%	
④	値段	25	39.7%	
⑤	注文への対応力	10	15.9%	
⑥	商品の規格が統一されていること	5	7.9%	
⑦	その他	7	11.1%	
	未記入・無回答	39		
有効回答数		63	100%	

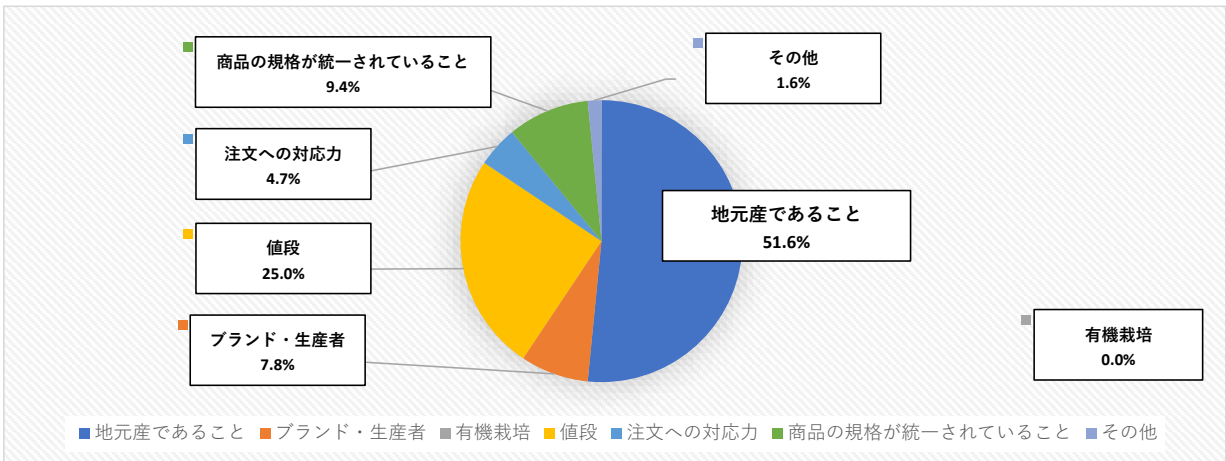


【問2】 食材を購入する際に最も重要視していることはなんですか。

品目「魚」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	46	71.9%	○ 鮮度 ○ 新鮮 安心 ○ 養殖でないもの ○ 自家生産, 自分の家でサザエ、アワビ、海草は取る
②	ブランド・生産者	2	3.1%	
③	有機栽培	0	0.0%	
④	値段	5	7.8%	
⑤	注文への対応力	7	10.9%	
⑥	商品の規格が統一されていること	2	3.1%	
⑦	その他	2	3.1%	
	未記入・無回答	38		
		有効回答数	64	100%



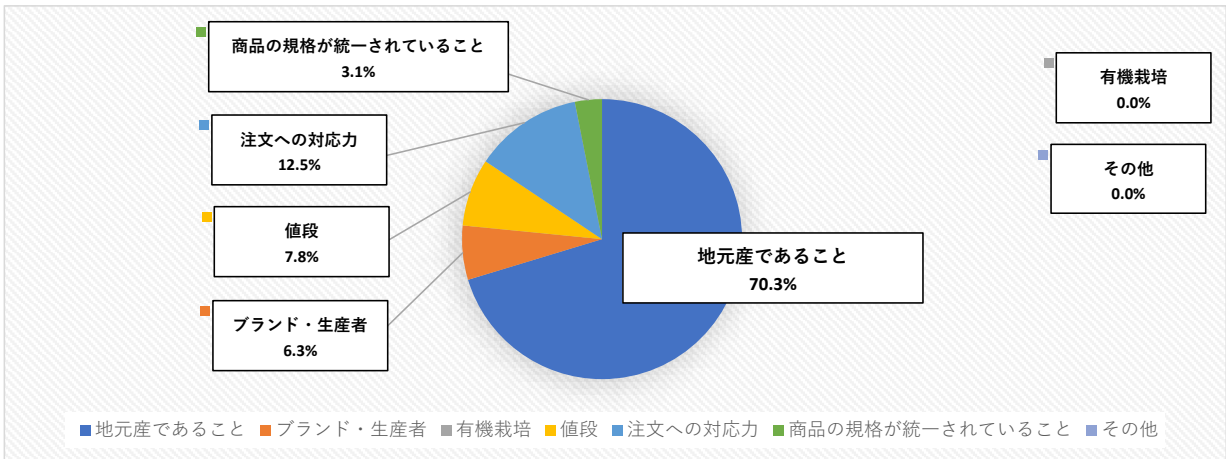
品目「乳製品」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	33	51.6%	○ 新鮮 安心 ○ あまり使用しない
②	ブランド・生産者	5	7.8%	
③	有機栽培	0	0.0%	
④	値段	16	25.0%	
⑤	注文への対応力	3	4.7%	
⑥	商品の規格が統一されていること	6	9.4%	
⑦	その他	1	1.6%	
	未記入・無回答	38		
		有効回答数	64	100%



【問2】 食材を購入する際に最も重要視していることはなんですか。

品目「酒」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	地元産であること	45	70.3%	
②	ブランド・生産者	4	6.3%	
③	有機栽培	0	0.0%	
④	値段	5	7.8%	
⑤	注文への対応力	8	12.5%	
⑥	商品の規格が統一されていること	2	3.1%	
⑦	その他	0	0.0%	
	未記入・無回答	38		

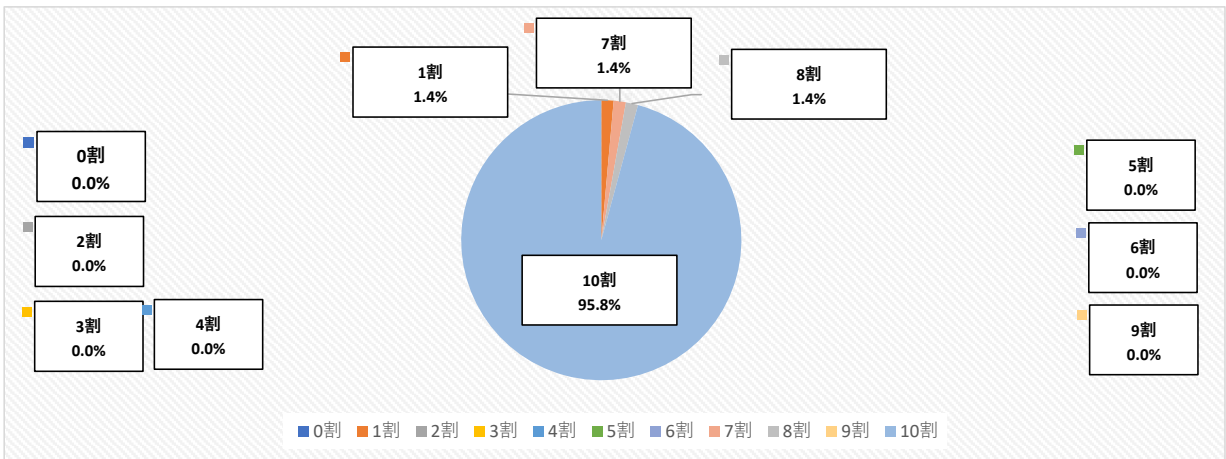
有効回答数 64 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「米」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答
0割	0	0.0%	
1割	1	1.4%	
2割	0	0.0%	
3割	0	0.0%	
4割	0	0.0%	
5割	0	0.0%	
6割	0	0.0%	
7割	1	1.4%	
8割	1	1.4%	
9割	0	0.0%	
10割	68	95.8%	
未記入・無回答	31		

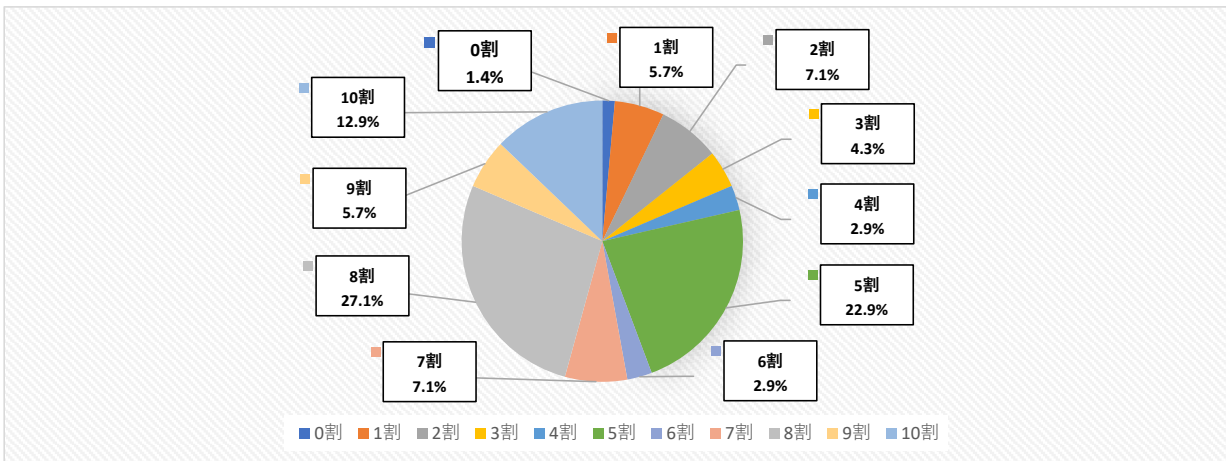
有効回答数 71 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「野菜」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答
0割	1	1.4%	
1割	4	5.7%	
2割	5	7.1%	
3割	3	4.3%	
4割	2	2.9%	
5割	16	22.9%	
6割	2	2.9%	
7割	5	7.1%	
8割	19	27.1%	
9割	4	5.7%	
10割	9	12.9%	
未記入・無回答	32		

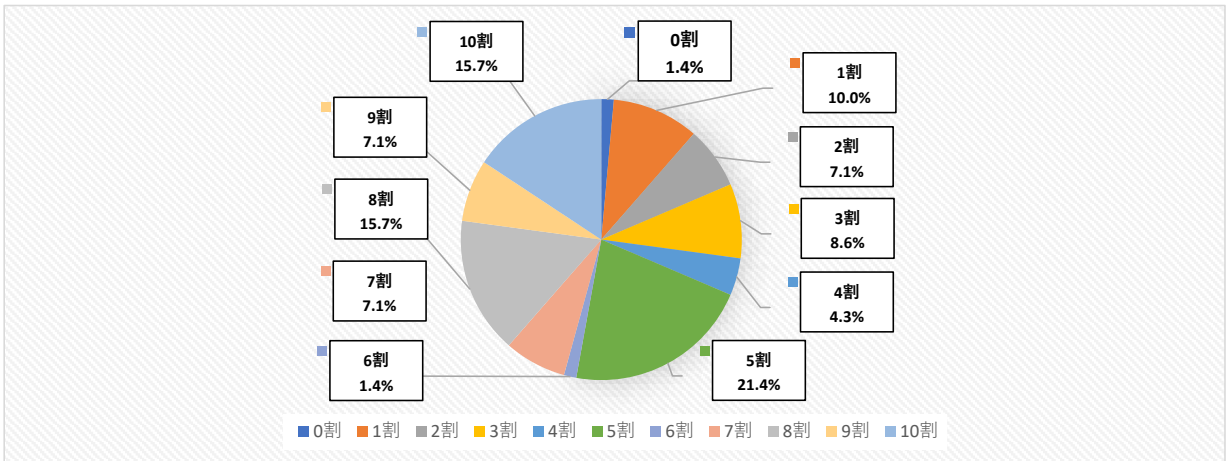
有効回答数 70 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「果物」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答
0割	1	1.4%	
1割	7	10.0%	
2割	5	7.1%	
3割	6	8.6%	
4割	3	4.3%	
5割	15	21.4%	
6割	1	1.4%	
7割	5	7.1%	
8割	11	15.7%	
9割	5	7.1%	
10割	11	15.7%	
未記入・無回答	32		

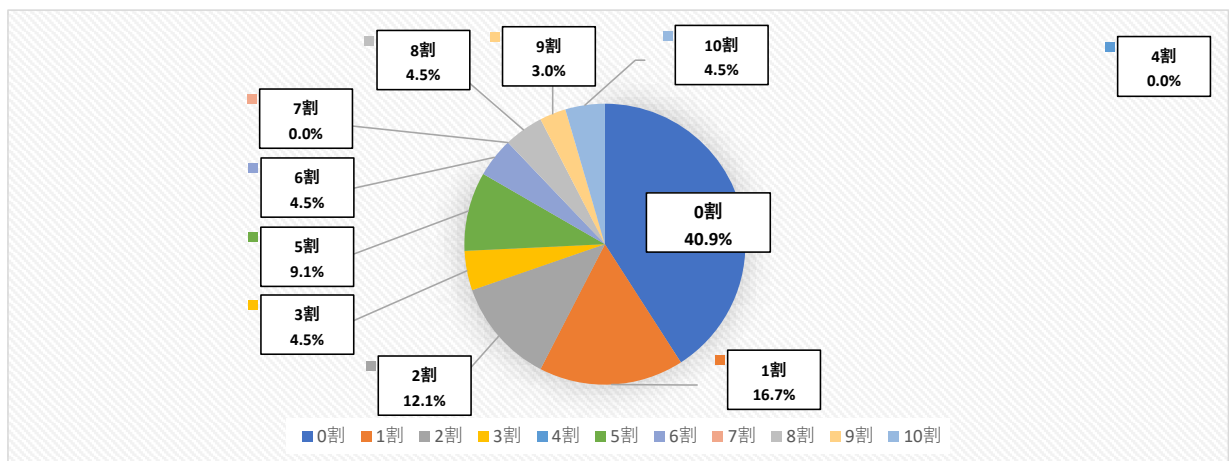
有効回答数 70 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「肉」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答・備考
0割	27	40.9%	0.5割と記入者あり（1件） 上記は切上げし「1割」の回答としました。
1割	11	16.7%	
2割	8	12.1%	
3割	3	4.5%	
4割	0	0.0%	
5割	6	9.1%	
6割	3	4.5%	
7割	0	0.0%	
8割	3	4.5%	
9割	2	3.0%	
10割	3	4.5%	
未記入・無回答	36		

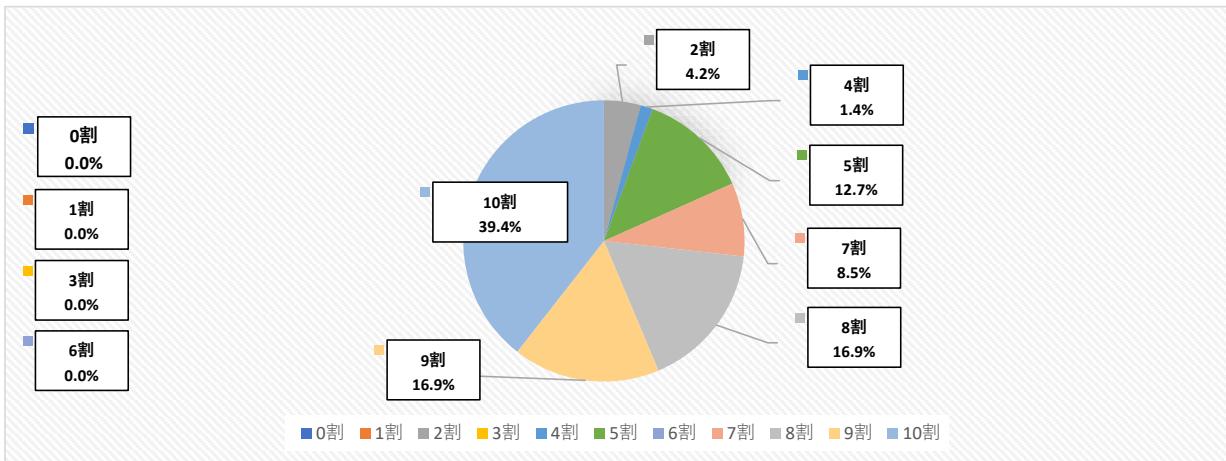
有効回答数 66 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「魚」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答・備考
0割	0	0.0%	6.5割と記入者あり（1件） 上記は切上げし「7割」の回答としました。
1割	0	0.0%	
2割	3	4.2%	
3割	0	0.0%	
4割	1	1.4%	
5割	9	12.7%	
6割	0	0.0%	
7割	6	8.5%	
8割	12	16.9%	
9割	12	16.9%	
10割	28	39.4%	
未記入・無回答	31		

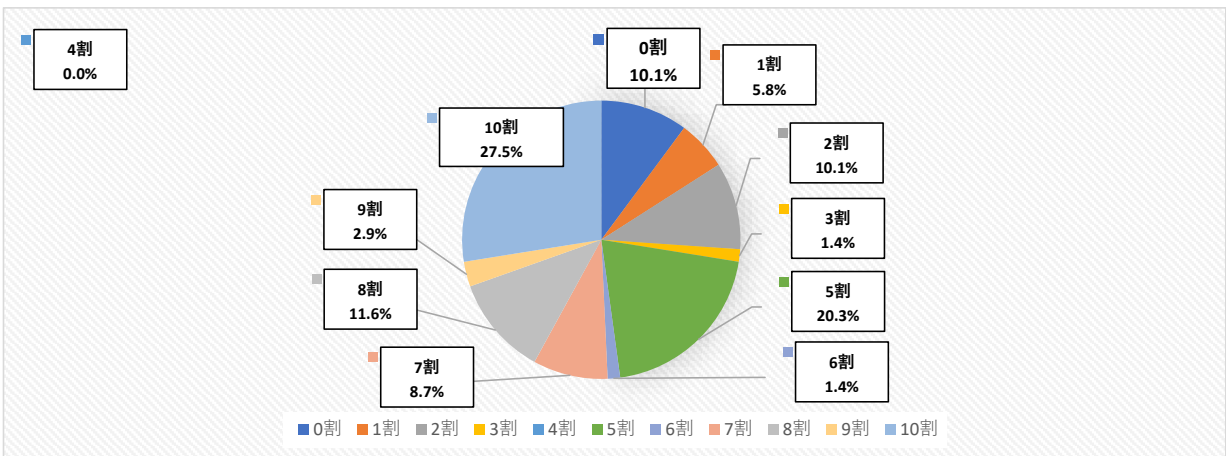
有効回答数 71 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

品目「乳製品」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答
0割	7	10.1%	
1割	4	5.8%	
2割	7	10.1%	
3割	1	1.4%	
4割	0	0.0%	
5割	14	20.3%	
6割	1	1.4%	
7割	6	8.7%	
8割	8	11.6%	
9割	2	2.9%	
10割	19	27.5%	
未記入・無回答	33		

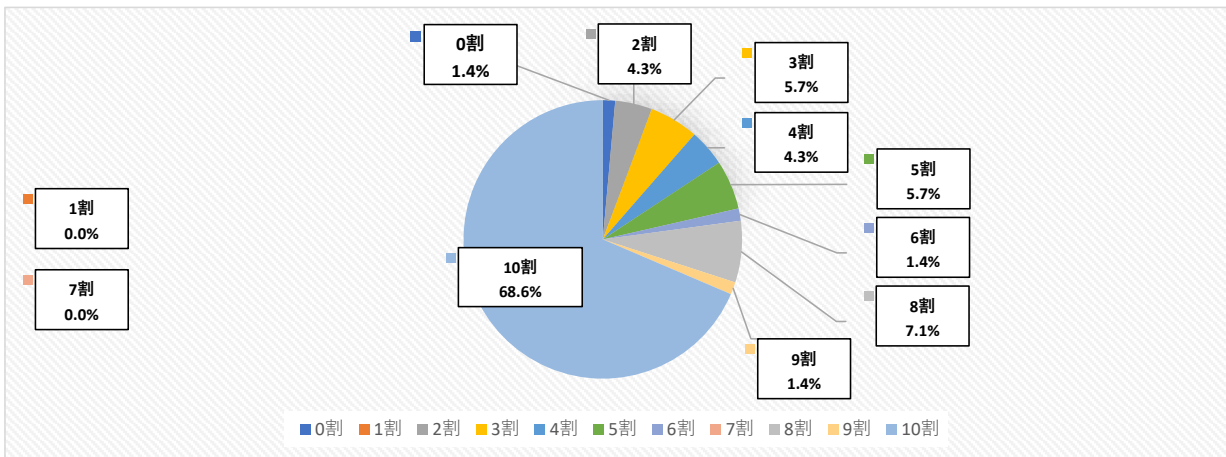
有効回答数 69 100%



【問3】 地元の食材をどのくらい使用していますか。

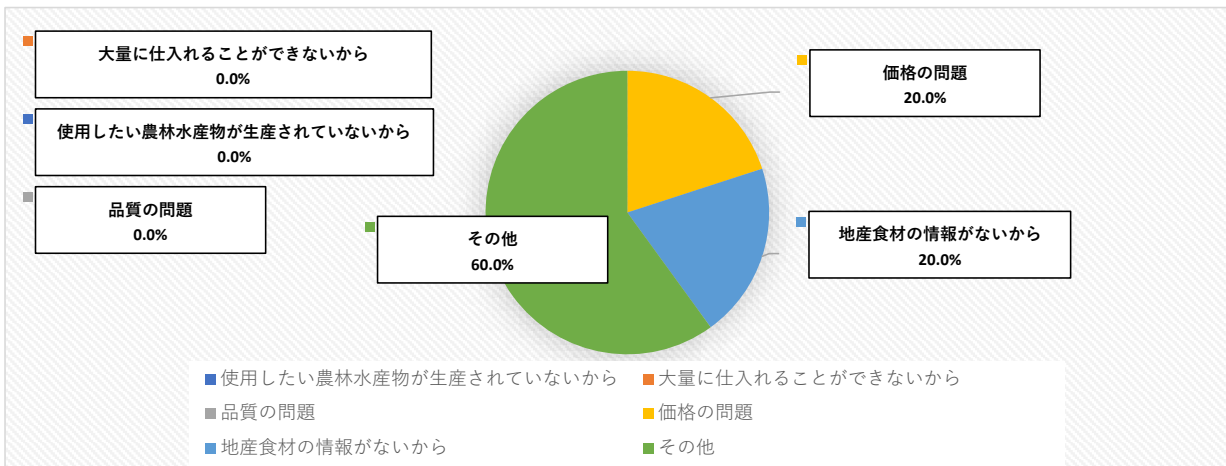
品目「酒」			
回答	回答数	比率	その他 具体的回答
0割	1	1.4%	
1割	0	0.0%	
2割	3	4.3%	
3割	4	5.7%	
4割	3	4.3%	
5割	4	5.7%	
6割	1	1.4%	
7割	0	0.0%	
8割	5	7.1%	
9割	1	1.4%	
10割	48	68.6%	
未記入・無回答	32		

有効回答数 70 100%

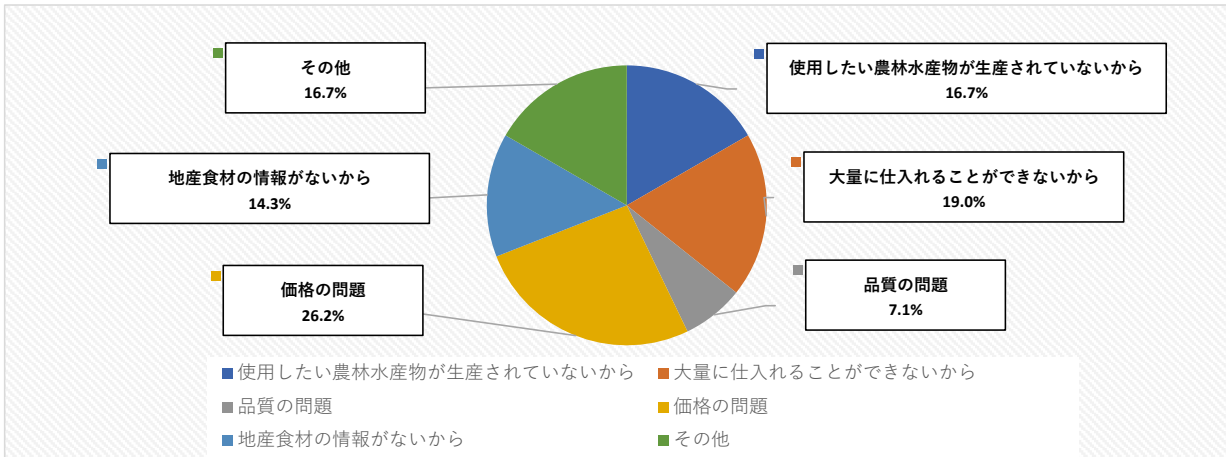


【問4】 地元産の食材を使用できない理由はなんですか

品目「米」					
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答	
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	0	0.0%	○ 自家製, 自分の家の米, 自家製 ○ 佐渡産10割, 全部佐渡産使用	
②	大量に仕入れることができないから	0	0.0%		
③	品質の問題	0	0.0%		
④	価格の問題	1	20.0%		
⑤	地産食材の情報がないから	1	20.0%		
⑥	その他	3	60.0%		
	未記入	97			
		有効回答数	5	100%	

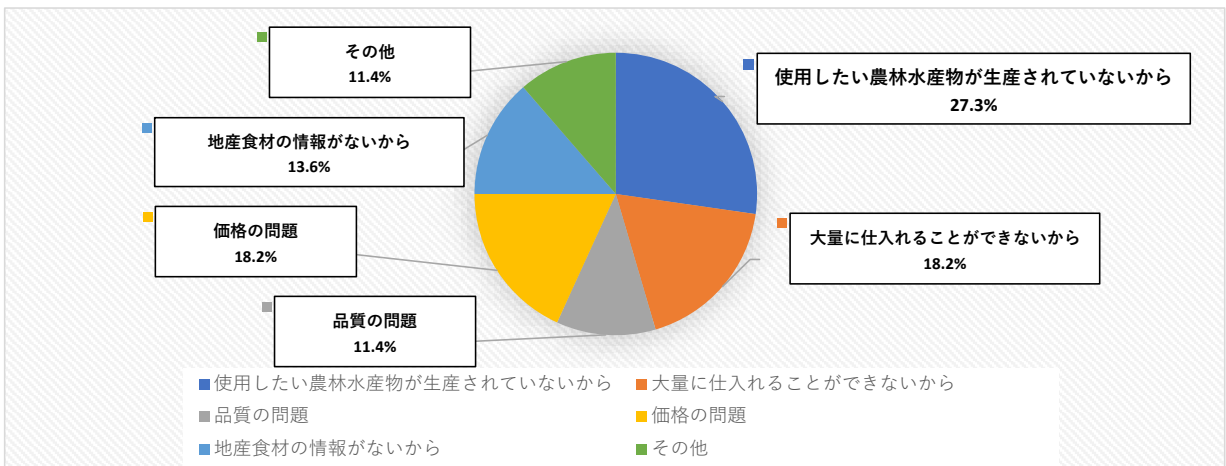


品目「野菜」					
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答	
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	7	16.7%	○ 全部そろえるのがむずかしい, 足りないものを買うので, 必要な時に必要な分を仕入れるのが難しい, 利用したいときに手に入らない。店に無い, 地産食材を使用したいが絶対数が無く供給できない, ツアー等団体のお客様には違うものは出せず, そろえようにも断られたり, 品質が落ちたり, 使いたい佐渡産は高いことも。 ○ 小売店にまかせている。佐渡で生産されていない物もある。小売店が佐渡産を扱ってくれれば使う。 ○ きのご類は島外, 時期によって取れるときは自家製 ○ 小売店・食材屋にない場合 ○ スーパーで買い物するから	
②	大量に仕入れることができないから	8	19.0%		
③	品質の問題	3	7.1%		
④	価格の問題	11	26.2%		
⑤	地産食材の情報がないから	6	14.3%		
⑥	その他	7	16.7%		
	未記入・無回答	60			
		有効回答数	42	100%	

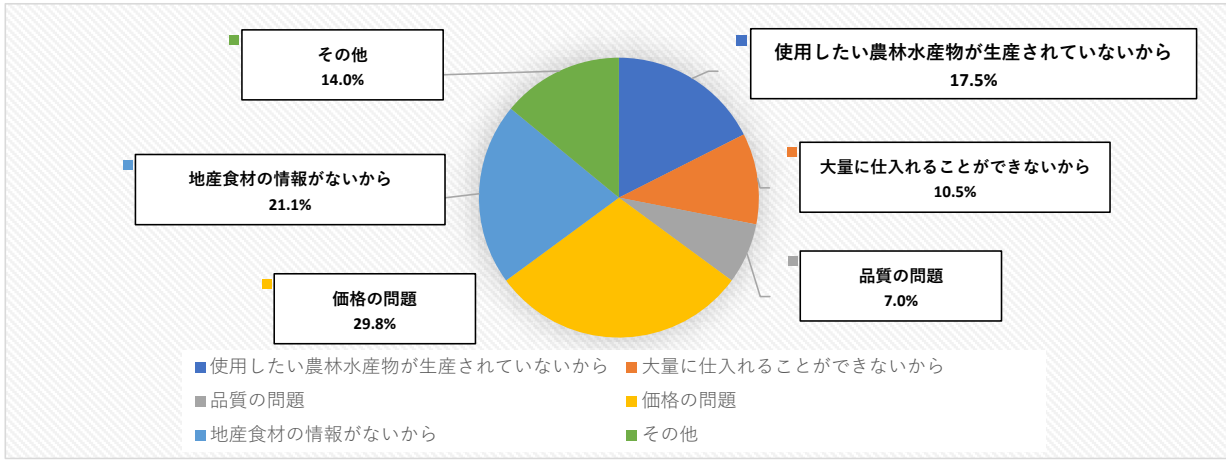


【問4】 地元産の食材を使用できない理由はなんですか

品目「果物」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	12	27.3%	○ 地産食材を使用したいが絶対数が無く供給できない、ツアー等団体のお客様には違うものは出せず、そろえようにも断られたり、品質が落ちたり、使いたい佐渡産は高いことも。 ○ 小売店にまかせている。佐渡で生産されていない物もある。小売店が佐渡産を扱ってくれば使う。 ○ 小売店・食材屋にない場合 ○ スーパーで買い物するから ○ ほとんど島外 ○ 頂き物が多い
②	大量に仕入れることができないから	8	18.2%	
③	品質の問題	5	11.4%	
④	価格の問題	8	18.2%	
⑤	地産食材の情報がないから	6	13.6%	
⑥	その他	5	11.4%	
	未記入・無回答	58		
		有効回答数	44	100%

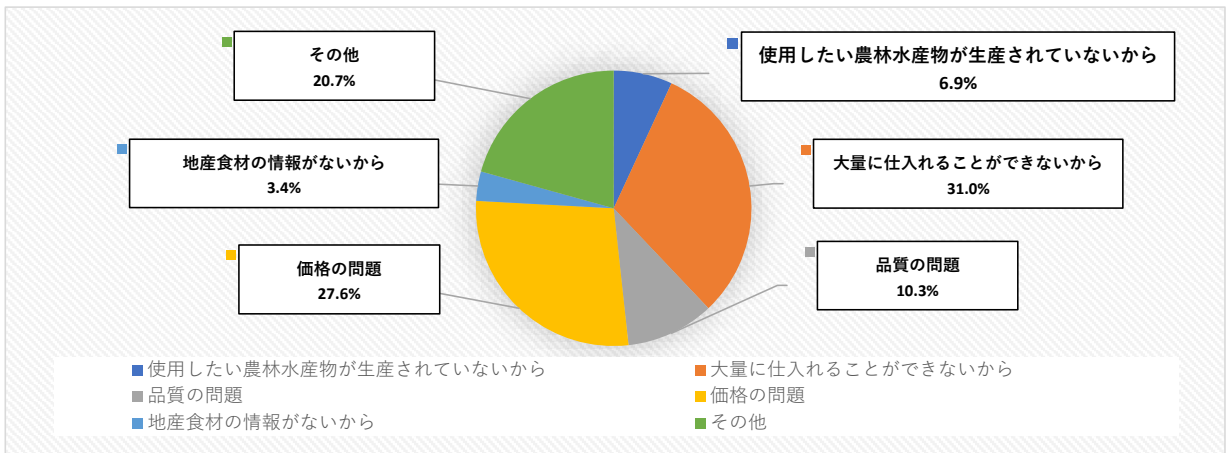


品目「肉」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	10	17.5%	○ 無いのでは？一部鶏肉はあるのかも。、佐渡産牛なし、手に入りにくい。佐渡産牛肉は手に入らない ○ 農協で買っても10kgで塊でくるので、使い勝手が悪い。、量と価格は必要な時に必要な分を仕入れるのが難しい ○ 小売店にまかせている。佐渡で生産されていない物もある。小売店が佐渡産を扱ってくれば使う。 ○ 佐渡産が少なく新潟県産にしている ○ 小売店・食材屋にない場合 ○ エサに問題あり ○ スーパーで買い物するから、店に置いてある物を料理に合わせて買う
②	大量に仕入れることができないから	6	10.5%	
③	品質の問題	4	7.0%	
④	価格の問題	17	29.8%	
⑤	地産食材の情報がないから	12	21.1%	
⑥	その他	8	14.0%	
	未記入・無回答	45		
		有効回答数	57	100%

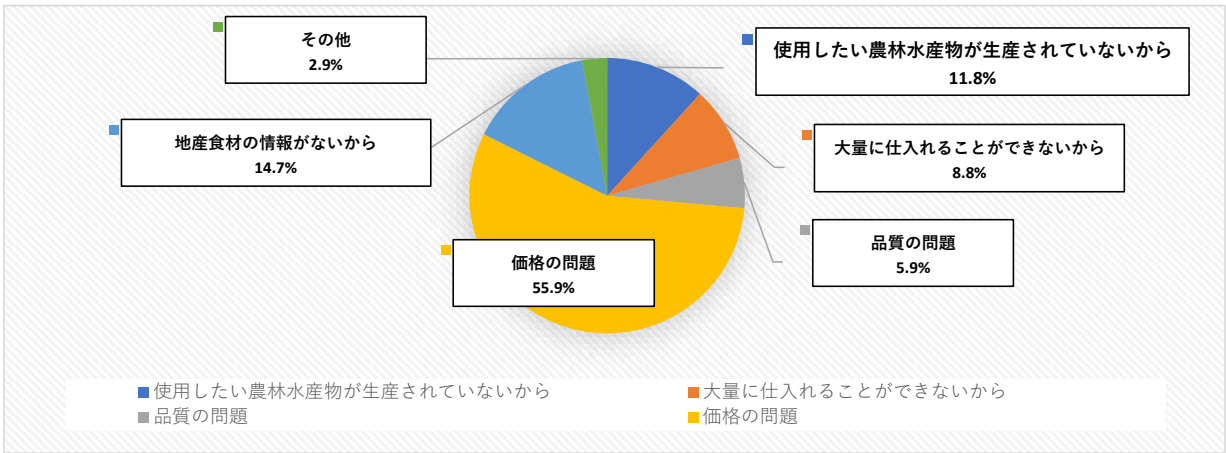


【問4】 地元産の食材を使用できない理由はなんですか

品目「魚」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	2	6.9%	○ ほとんど自分の家で取れたものを使用, 全部佐渡産使用, 自家製 ○ 時化などで地物が無いときもある, 甘エビに関してはちょっとむづかしい(市場のしいれ), 定置網が入らない期間がある ○ スーパーで買い物するから ○ 佐渡に無い物もあるので
②	大量に仕入れることができないから	9	31.0%	
③	品質の問題	3	10.3%	
④	価格の問題	8	27.6%	
⑤	地産食材の情報がないから	1	3.4%	
⑥	その他	6	20.7%	
	未記入・無回答	73		
		有効回答数	29	100%

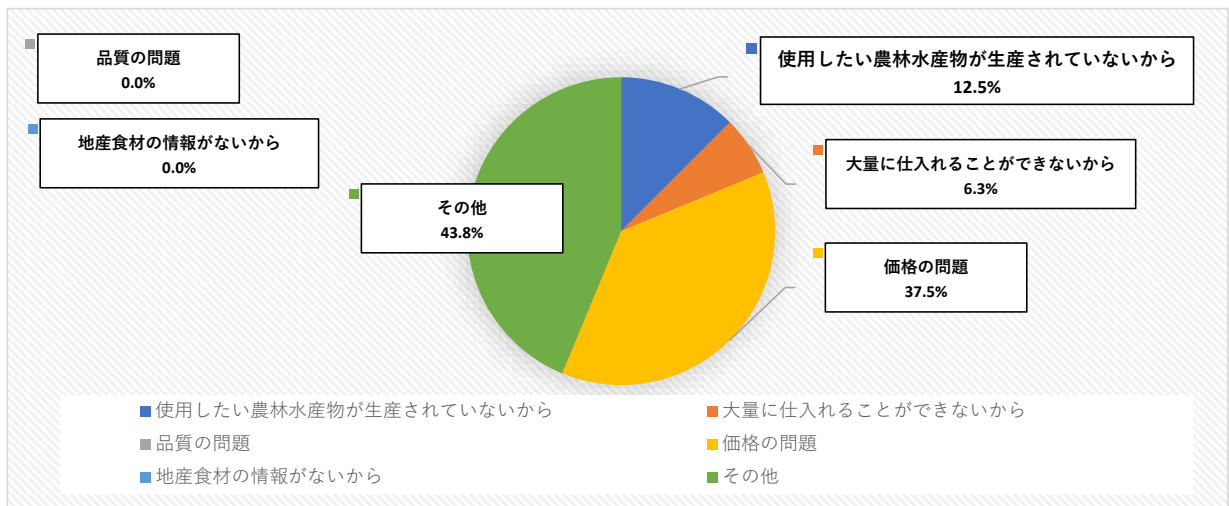


品目「乳製品」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	4	11.8%	○ 佐渡産の乳製品は高い。 ○ 気を使っていない
②	大量に仕入れることができないから	3	8.8%	
③	品質の問題	2	5.9%	
④	価格の問題	19	55.9%	
⑤	地産食材の情報がないから	5	14.7%	
⑥	その他	1	2.9%	
	未記入・無回答	68		
		有効回答数	34	100%



【問4】 地元産の食材を使用できない理由はなんですか

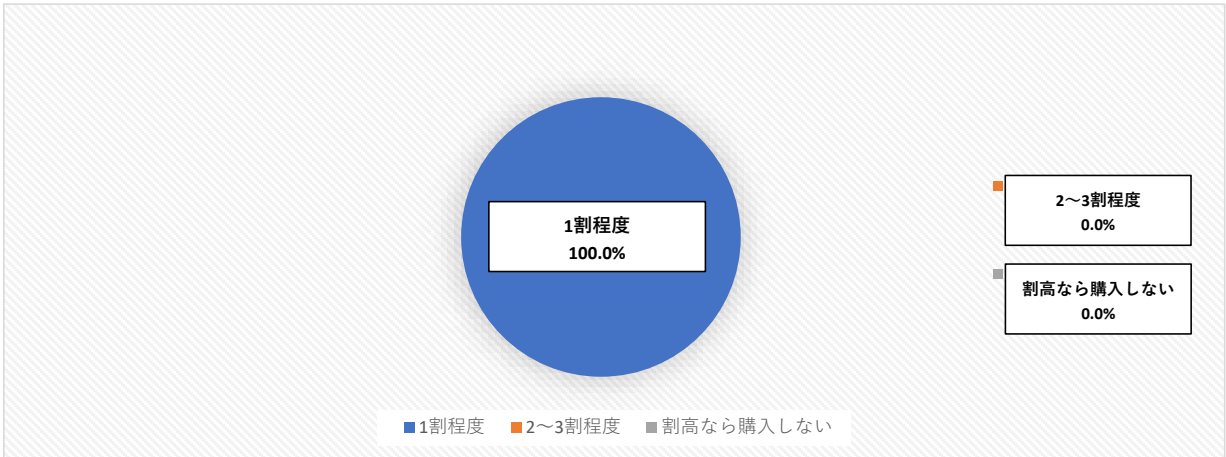
品目「酒」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	使用したい農林水産物が生産されていないから	2	12.5%	○ 日本酒の需要の落ち込みとチューハイやハイボールの方が提供数が多いため。 ○ 日本酒以外は無いのでは？ビールとか。、ビールなど地産のものがない ○ 佐渡産10割, 全部佐渡産使用, 酒は佐渡産、ビールは県外 ○ 地元の酒蔵を利用している
②	大量に仕入れることができないから	1	6.3%	
③	品質の問題	0	0.0%	
④	価格の問題	6	37.5%	
⑤	地産食材の情報がないから	0	0.0%	
⑥	その他	7	43.8%	
	未記入・無回答	86		
有効回答数		16	100%	



【問5】 地元の食材が他に比べて割高な場合、どの程度までなら購入しますか。

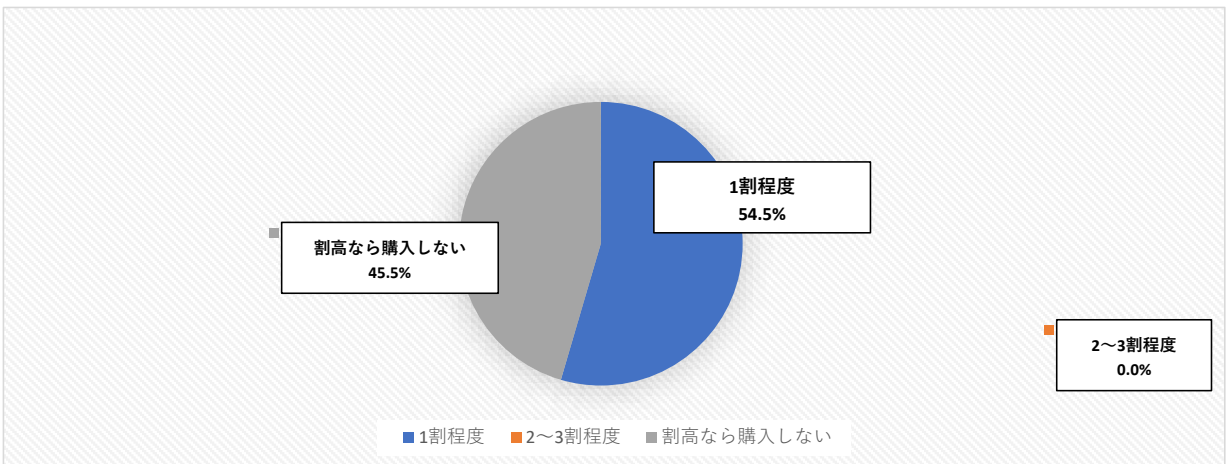
品目「米」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	1	100.0%	
②	2～3割程度	0	0.0%	
③	割高なら購入しない	0	0.0%	
	未記入・無回答	0		

有効回答数 1 100%



品目「野菜」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	6	54.5%	
②	2～3割程度	0	0.0%	
③	割高なら購入しない	5	45.5%	
	未記入・無回答	0		

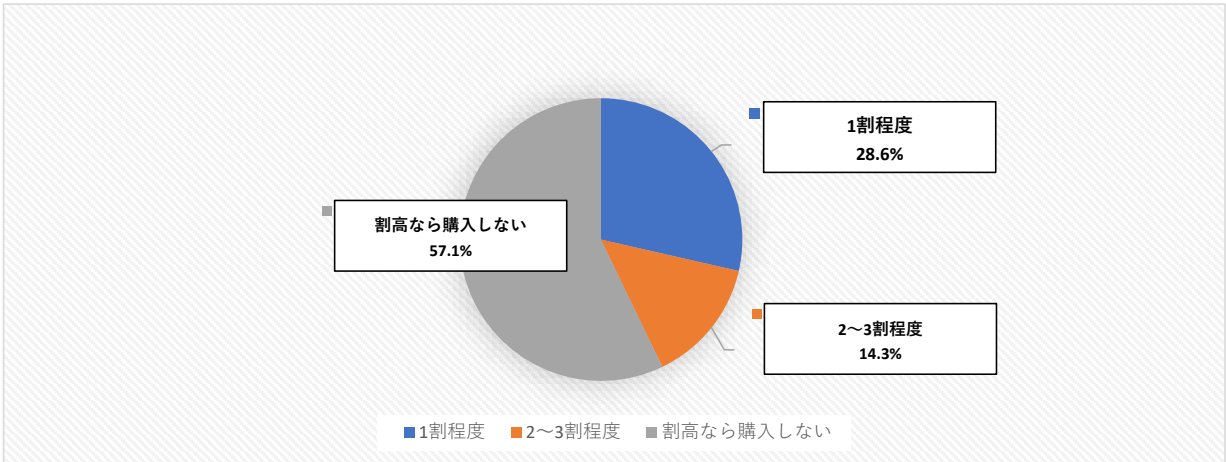
有効回答数 11 100%



【問5】 地元の食材が他に比べて割高な場合、どの程度までなら購入しますか。

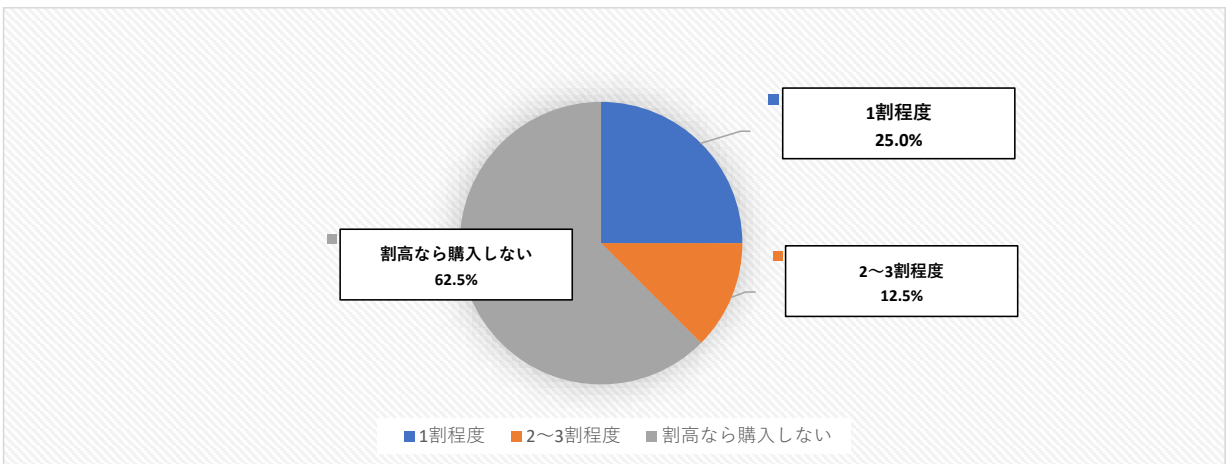
品目「果物」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	2	28.6%	
②	2～3割程度	1	14.3%	
③	割高なら購入しない	4	57.1%	
	未記入・無回答	1		

有効回答数 7 100%



品目「肉」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	4	25.0%	
②	2～3割程度	2	12.5%	
③	割高なら購入しない	10	62.5%	
	未記入・無回答	1		

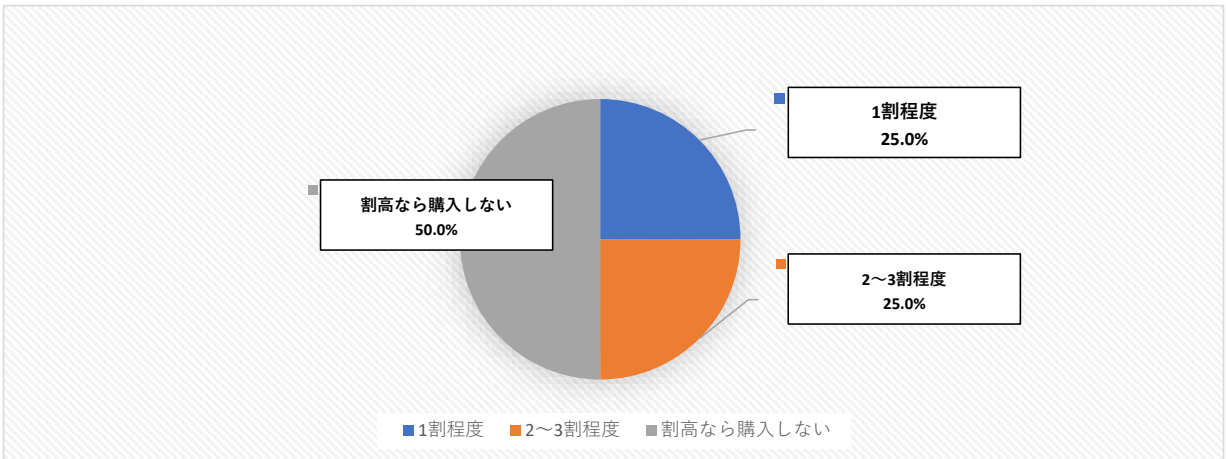
有効回答数 16 100%



【問5】 地元の食材が他に比べて割高な場合、どの程度までなら購入しますか。

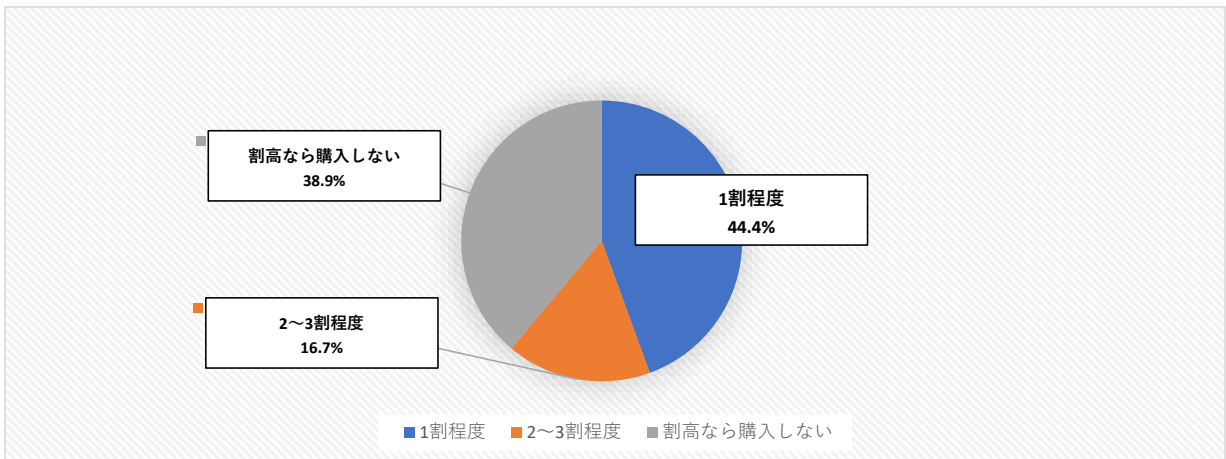
品目「魚」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	2	25.0%	
②	2～3割程度	2	25.0%	
③	割高なら購入しない	4	50.0%	
	未記入・無回答	0		

有効回答数 8 100%



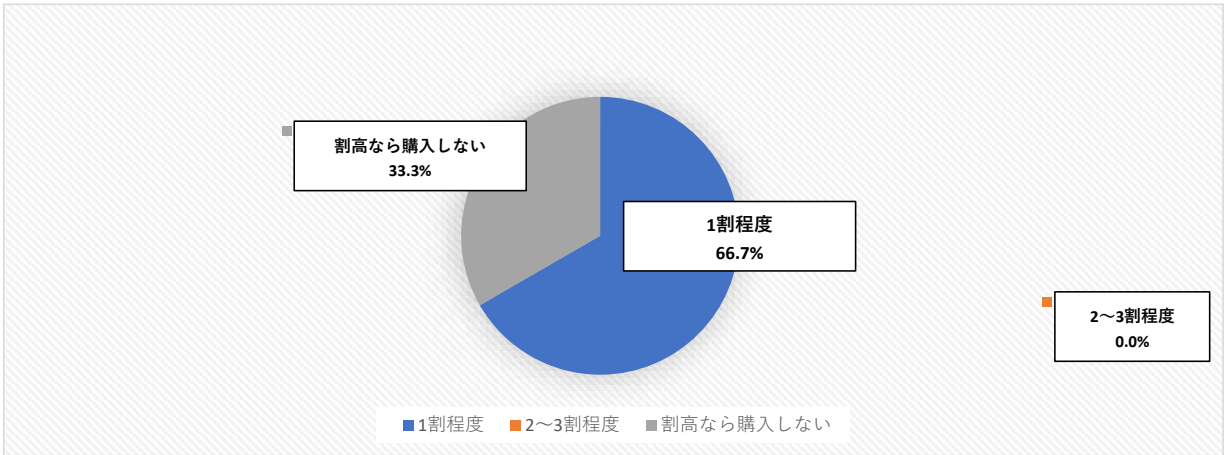
品目「乳製品」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	8	44.4%	
②	2～3割程度	3	16.7%	
③	割高なら購入しない	7	38.9%	
	未記入・無回答	1		

有効回答数 18 100%



【問5】 地元の食材が他に比べて割高な場合、どの程度までなら購入しますか。

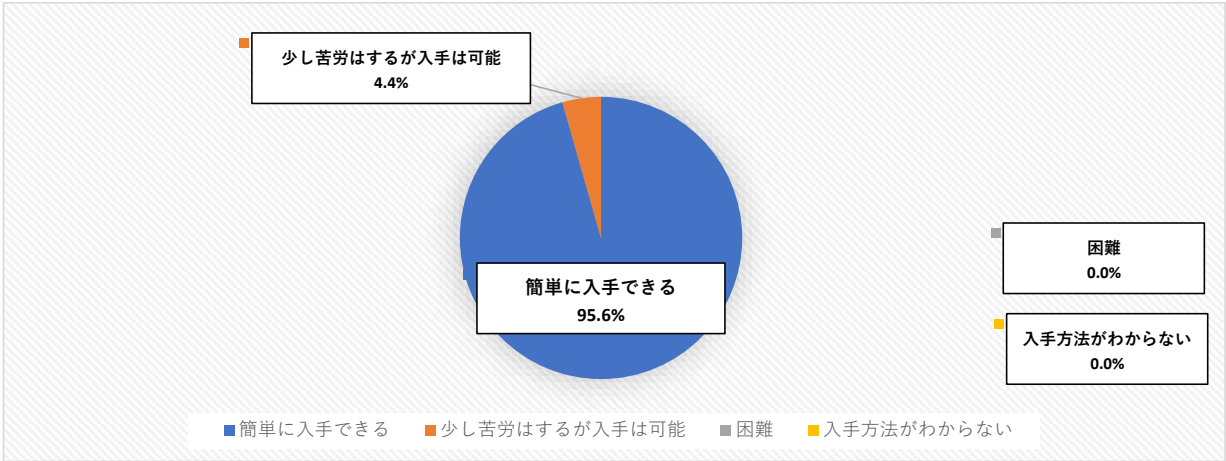
品目「酒」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	1割程度	4	66.7%	
②	2～3割程度	0	0.0%	
③	割高なら購入しない	2	33.3%	
	未記入・無回答	0		
有効回答数		6	100%	



【問6】 地産の食材が必要なときに、簡単に入手できますか。

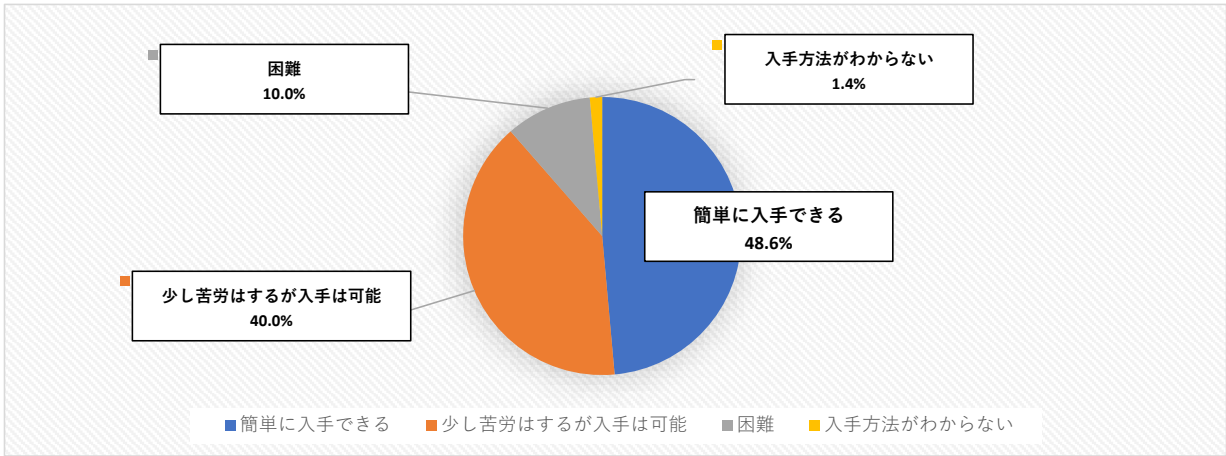
品目「米」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	65	95.6%	
②	少し苦労はするが入手は可能	3	4.4%	
③	困難	0	0.0%	
④	入手方法がわからない	0	0.0%	
	未記入・無回答	34		

有効回答数 68 100%



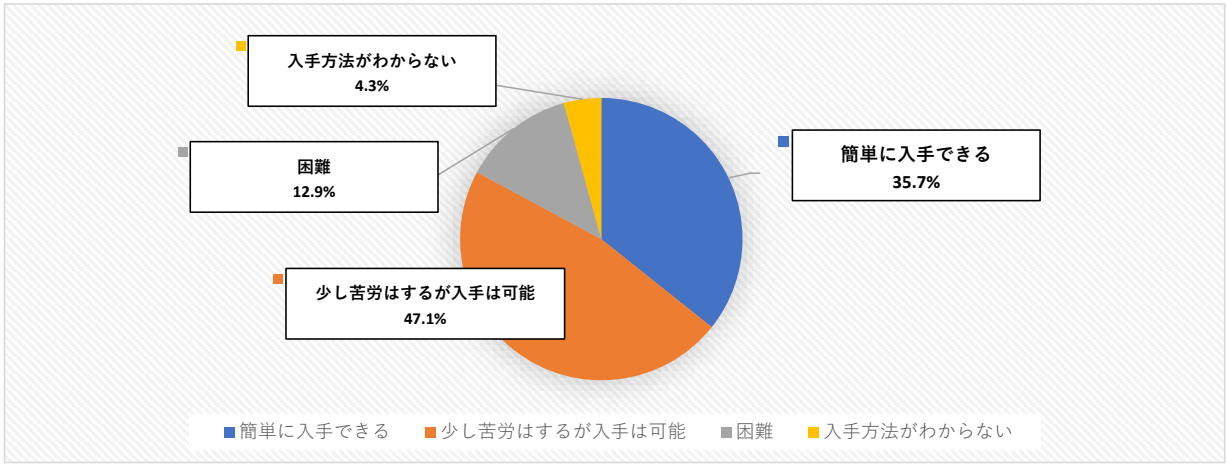
品目「野菜」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	34	48.6%	
②	少し苦労はするが入手は可能	28	40.0%	
③	困難	7	10.0%	
④	入手方法がわからない	1	1.4%	
	未記入・無回答	32		

有効回答数 70 100%

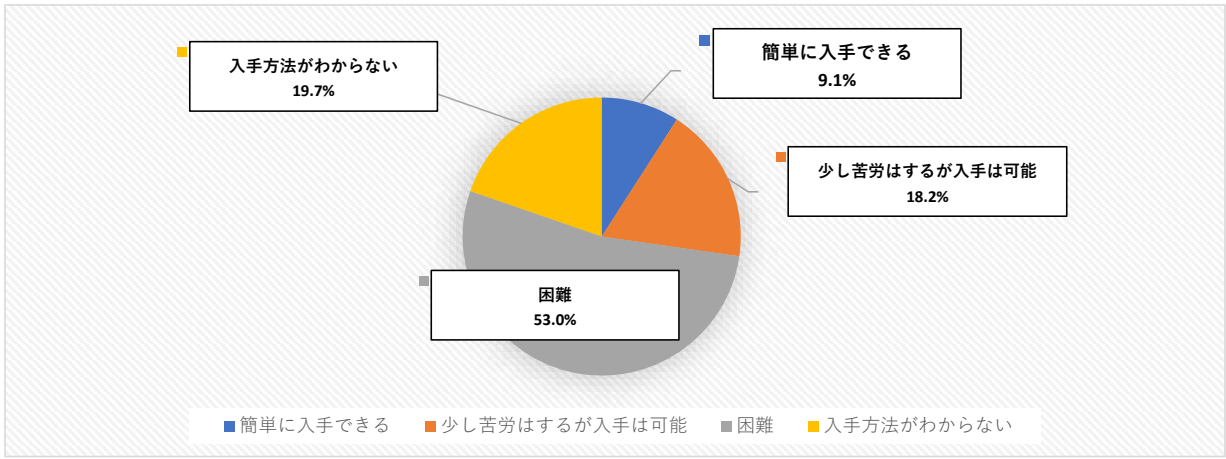


【問6】 地産の食材が必要なときに、簡単に入手できますか。

品目「果物」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	25	35.7%	
②	少し苦勞はするが入手は可能	33	47.1%	
③	困難	9	12.9%	
④	入手方法がわからない	3	4.3%	
	未記入・無回答	32		
		有効回答数	70	100%

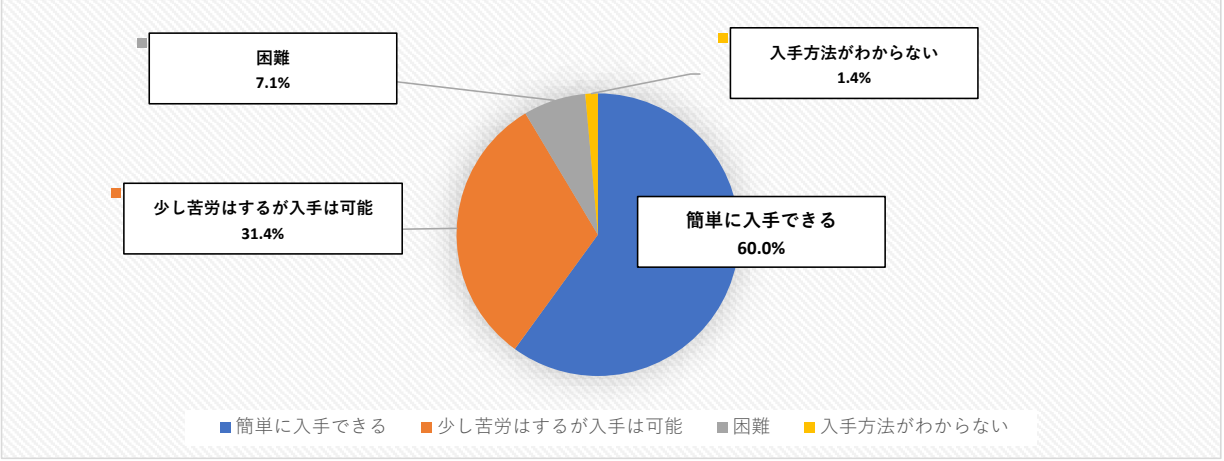


品目「肉」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	6	9.1%	
②	少し苦勞はするが入手は可能	12	18.2%	
③	困難	35	53.0%	
④	入手方法がわからない	13	19.7%	
	未記入・無回答	36		
		有効回答数	66	100%

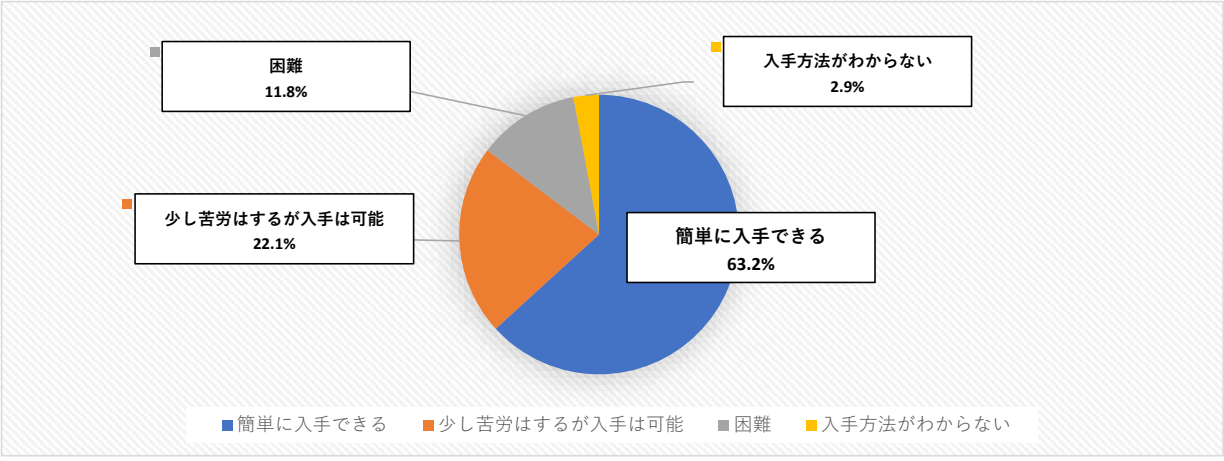


【問6】 地産の食材が必要なときに、簡単に入手できますか。

品目「魚」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	42	60.0%	
②	少し苦労はするが入手は可能	22	31.4%	
③	困難	5	7.1%	
④	入手方法がわからない	1	1.4%	
	未記入・無回答	32		
		有効回答数	70	100%



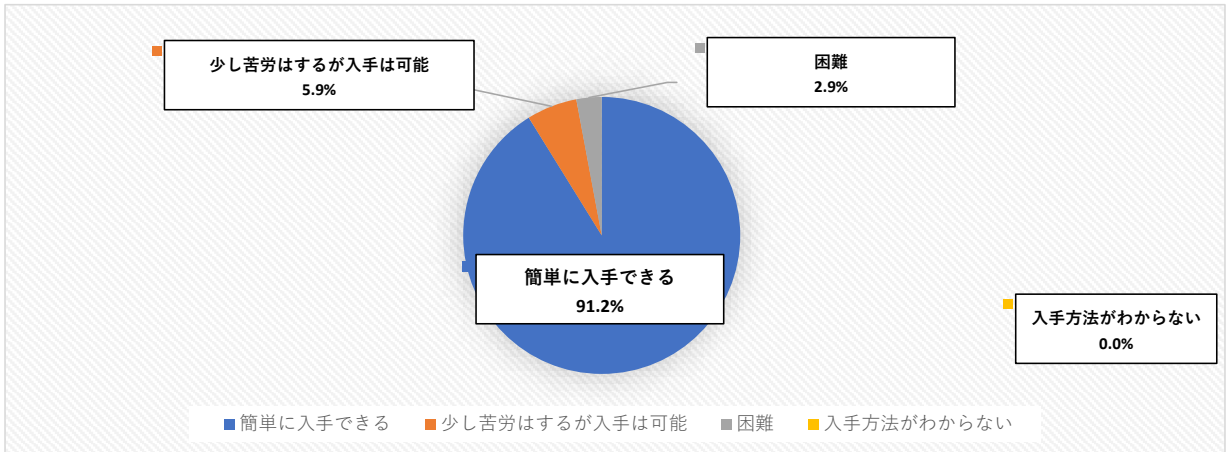
品目「乳製品」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	43	63.2%	
②	少し苦労はするが入手は可能	15	22.1%	
③	困難	8	11.8%	
④	入手方法がわからない	2	2.9%	
	未記入・無回答	34		
		有効回答数	68	100%



【問6】 地産の食材が必要なときに、簡単に入手できますか。

品目「酒」				
NO	項目	回答数	比率	その他 具体的回答
①	簡単に入手できる	62	91.2%	
②	少し苦労はするが入手は可能	4	5.9%	
③	困難	2	2.9%	
④	入手方法がわからない	0	0.0%	
	未記入・無回答	34		

有効回答数 68 100%



【問7】 地産地消に関して独自に取り組まれていること

【自家米・野菜・魚】

○お米は自家米 ○野菜、米は自家製 ○お米は職員自家製100%仕入れ。野菜は職員自家製をなるべく仕入れている。○米は自家製コシヒカリ、みそも手作り、野菜も一部作っている、佐渡産にこだわりたいです。○なるべく家でとれるものを提供したい ○可能な範囲で米、野菜、魚を自家調達するよう心がけている。○米・野菜は自給している。魚は定置網で自給している。○農業、漁業しているので米、魚は自家製の物を。○山の物、海の物だけは自分の家で作ったり取ったりして提供したい。○自家生産出来るものは可能な限りしている。米、野菜、魚○船あり。釣った魚も提供。（漁業権有り。姫津の貝類、海藻も）○魚、海藻等は民宿と漁もっており新鮮な物を提供する。○お米は自前のコシヒカリでお客様に美味しいと喜ばれる。仕入れはなるべく地元の食材を心がけているがスーパーで買うほうが多い。魚は取れたて新鮮な食材を提供するよう心がけている。

【佐渡産米・野菜・魚】

○地元の農家よりコシヒカリを注文している。○可能な限り地元の食材を使いたいと思っています。米は絶対です。○地元の農協、漁協及び地元生産者と連携して地産地消に取り組んでいる。○米は鷲崎地区「海の米」無くなると「朱鷺米」。魚も鷲崎の定置網で取れたものを使用。○魚は地元の漁師、米は地元の農家、野菜は自家栽培でお客様に提供 ○できる限り米、魚、肉、酒、牛乳等佐渡産を仕入れている。○特にないが出来るだけ地物を利用できるよう心がけている。○なるべく佐渡産食材を使おうと思う。わざわざ佐渡に来て島外品を食べさせても意味ないから。（観光客ががっかりする）○地産地消の主旨は理解できるので、食品売場では出来るだけ地産の食材を見るようにしている。○民宿として、小規模なので、宿泊人数も少なく、一人の自営で、なるべく地元で材料を仕入れるようにしている。○地元の人に声をかけて作ってもらう。オーナーになっている。山、畑、海へ生産者のもとへいただきに行く。収穫も手伝う。特選市場等に情報をながしてもらおう。○定期的に農家の方がトラックで売りに来るので助かる。

【有機栽培】

○有機栽培の品を選ぶ。有機栽培の野菜を作り始める。○自家製が多い。農薬の少ないものを選ぶ。有機農法を選ぶ。形が良くなくても農薬を使わず、自分で生産したものは説明して出す。

【山菜/果物】

○山菜も採って提供有り。○おけさ柿の冷凍保存で年間の提供を可能にしている。

【売店】

○食事だけでなく、売店でも地元産をなるべく販売するようにしている。○秋には売店で佐渡西三川産果物を販売している。

【メニュー】

○海藻夫婦岩の油揚げは色々なメニューで食べていただいている。○中食メニューは、メニューの中にワカメ、ナガモ、モズク、油揚 ○漁師さんより新鮮な魚で生造り、契約農家さんより地元野菜(バイキング)、お米は佐渡産3地区食べ比べ、醤油も佐渡産3種の味わい比べをしている(バイキング)○ブリカツ丼、その他地物を使った料理を提供 ○夕食には、佐渡産の手打ちそばを出している。

【その他】

○小さい民宿ですがなるべく健康に良いものと思って作って出しています。○佐渡牛ブランドのPR ○市場で競って来て使用している。○昔活魚を主にしていたが、今は活魚の業者が無くなり活魚が手に入らない。

【問8】 地元食材の仕入れ、お客様への提供についての悩み事

【仕入れ・供給】

○ない時期や品薄不安定になることが多い。 ○欲しい物が欲しい時にない。 ○使いたいときに市場が休みだったり仕入れが困難のときが多々ある。 ○仕入はなるべく地元の商店を利用するようにしているため、その商店にほしい食材がなければ、遠方まで仕入に行かなければならない。 ○突然の仕入れが難しい。通年で安定した品質の物を確保するのが難しい。佐渡産野菜は配達できない物があり買いに行かなければならず困っている。肉の提供不足。魚が手に入りづらい。 ○地元食材に関して、需要と供給のバランスが取れていない。（特に水産と畜産） ○地元食材は質は良いが値段が高く品数も少ないので大量に仕入れたいときは問題がある。 ○お客様の多い時期の休みはどうか。 ○夏場のお客様が多い時の仕入れがむずかしい。 ○地元食材を仕入れ、お客様に提供したいが生産数が少なく1年中仕入れる事が出来ないため通年でお客様に提供できない。 ○例えば、魚など、土日に仕入したくても、市場が土日祝日連休など休みになるのが困る。 ○漁協関係の休日。 ○佐渡の定置網が7月下旬～10月頃まで網を入れないため魚が無く、新潟から高い魚を取っている。 ○魚に関しては、海が荒れるととれないことがあって ○小木町の漁協にあがる魚がとても少ない。マグロやブリが大漁に佐渡で取れる時に小木町のスーパーや魚屋などではほとんど手に入らない ○夏場の魚が手に入りにくい。江積のダイボウから手に入れているが、夏は苦勞する。佐和田のキエモンなどで何とか手に入れている。

【品質と価格】

○良質で安価な佐渡産食材を手に入れるのが難しい。佐渡産の魚が島外にってしまうのが残念。地元の漁業関係者とのタイアップが難しい。 ○宿泊料金を上げて、割高な地元食材をすべて使うことは、現状難しい。当荘は自ら提供している分、地元食材は多い方ではあるが…。 ○仕入れ価格が高い。 ○近くに販売所があると助かる。地元の食材は食べておいしいです。でも高くつきます。 ○品質と価格の安定と安定供給(仕入) ○品質と価格が一定していない。 ○地元産の肉類、魚介が割高でなかなかお客様へ提供できない事。 ○魚が手に入らない時がある。野菜関係の価格が高いので、なんとかしたい(数十円くらい)。 ○少量のものをいくつか注文するので小売店に注文するほうが便利。ただどうしても割高になってしまう。 ○アンケートのとおり、佐渡産の肉及び乳製品について価格が高値に感じる。

【有機栽培】

○有機栽培が少ない。

【情報】

○佐渡牛の入手ルート、価格が知りたい。 ○四季の産物の情報、生産者（販売元）の情報があると助かります。 ○佐渡にしかない、佐渡ならではの物がほしい。「こんなもの」と言わずもっと教えてほしい。(特に魚) ○地元のなじみの漁師がいなくなったので、網の掃除などで色々な魚をただでもらえたのが今は無い。市場(魚)や農協(肉)について直にホテルに食材の情報がほしい。肉については塊(○kg)でなければ売れません、ではこれから個人向けになる観光にはむずかしい。

【その他】

○お客様が各地の名産等をたくさん持ってきてくれると、地元産でなくてもおすそ分けして出す。地元産でなくても取り入れお客様の喜ぶ顔が見たい。 ○外国人がいらした場合は、食べられる食材とそうでない食材があり、対応するのが大変。宗教的に食べられないものもあるので、気を使う。 ○ごく普通で、どこにでもあるような食材を使っのメニューのレパートリーが少なく、連泊時に困る。

【特になし】

○通常食事の提供をしていない為ありません。 ○今のところ困ってはいない。 ○有りません

【問9】 佐渡市の観光施策に対する要望

【情報発信・PR】

○色々なイベント、催し、祭りはやっているがまとまらず、発信力が弱く集客につながっていない。総合的にブランド力をつけるための柱となるべき人物が必要。○効率的、かつ効果的なPR（国内及び海外）をみんなで考える必要がある。○もっと島外に発信してほしい○問8に関連するが、お客様に高値で提供しても満足できる佐渡食ブランドの認識度向上を官民一体となってPRしていきたい。

【サービス】

○新しいお客様も、長年のお客様も全部の方に公平な、サービス、企画を立てて頂けたらと思う。○観光客もフェリー代を安くしてあげて欲しい。また、マイカーで来られる方も安くしてあげて欲しい。北海道へ行くフェリー代と比べて高すぎると思う。あかねがゆっくり休めないそうで、あかね以外で佐渡へいらすお客様も少ない。○島外からのお客様を増やしてほしい。島民割引があるのであれば、島外の方にも割引してほしい。○スポーツイベントを一つ増やしてほしい。6月か10月に。スポーツイベントが一番売上貢献します。米以外の物で取引出来ることを教えてほしい。○お客様の希望通りに予約させてやればよいのではないですか？ネットにその家の点数が出てるとおもいます。○観光案内所も含め、もっと観光客の目線で物事を考えたほうがよい。

【環境整備】

○観光施設を見るお客様の他に、最近はマイナーな名所、自然を楽しむ若い方が増えている気がします。他県のような（有名観光地）、観光＋土産・買い物（おしゃれな店等々）もう少し密集させられればいいのと思いますが、難しいでしょうし、今ある自然・名所をもう少しアピールしてほしい。（わかりやすいマップ等も）立派なハコ物も大事かもしれないが、民間とも連携して、サービスの充実や、例えば、相川京町通りに小さな店を色々出店させる等、お客様が楽しめる場所も作って欲しいです。年令問わず女性は買い物好きですから…。宿泊密集地に昔ながらの射撃・わなげ・ピンボール等々なんかも、年配の観光客の多い佐渡には良いかも。○公共施設の整備をしっかりやってほしい。観光客が利用しやすいようにしてほしい。○地元野菜や加工品の直売所、お土産売場の機能を備えた「道の駅」があると良い。（お客様より問い合わせあり）現状金井JAと両津港がその位置かなという認識です。○既存の施設を維持するために運営側の負担(老朽化による修繕費など)を軽減してほしい。

【空港整備】

○とにかく、飛行機が、飛ばないことには、将来的に良くない。○空港の早期整備
○これからは外国人等の受入、佐渡空港の利用、冬場の客入れ、メディアの活用、それと最高級(有名)ホテルがほしい。○観光客を増やしてほしい。滑走路が800メートルでも離発着できる飛行機を使って空路を結んでほしい。医者も含めて人の動きがスピーディーになるので、佐渡の活性化につながる。

【地産食材の供給・流通】

○金井のJAまで行かなくても相川にも、もっと地元の物があると助かる。○連休や日曜日に市場が休みなのでこまります。○佐渡産食材を捕獲し、まとめて冷凍できる施設を作り各施設に1年中提供してはどうか○市は佐渡の食材を使ってほしいと言うが、私共も使いたい情報や買うまでの経路が不明すぎる。明確に買いやすい環境を作してほしい。○地場産の特選市場を増やしてほしい。スーパーにもっと地場産の野菜を置いてほしい。遠いと仕入れにこまる。○①年間を通し佐渡の魚が市場に出荷されるようにしてください。②佐渡牛が手に入りにくいので出荷を多くして下さい。佐渡産マグロに補助金を出して、ホテルで利用しやすくしてほしい。○食材流通の確保。○宿泊料に対する食費の原価のかけ方が(特にツアー)低いのではないか。夏期トップシーズンの大謀網の休業で魚が手に入りにくい。

【施策について】

○地産地消のため生産者と意見交換会の場を多く作ってほしい。生産者、漁師、加工屋さんがもっと観光を理解出来るよう場があると良いし、市や観光課もいっしょになって取り組んでほしい。もっと我々旅館に来て意見交換してほしい。○観光施策を理解していないので、そこから分かるように説明してほしい。○施策内容をあまり把握していない。○地元へ来ての説明、搬送をすることが必要と思う。○正解は、ないと思っているので、なんでもチャレンジしてほしい。○島外へ税金を使うということは地産地消ではない。島の人材を育てる事、ある程度の投資も必要だと思います。○パンフレット多く作ってください。○世界遺産の実現に向けて努力すること。

【観光客減】

○小木地区も以前と比べて民宿の数も少なくなった。観光のほうも昔に比べ少なくなっている。以前はよく団体様のイベントなどあったが現在はむずかしい。家の前は人気のある矢島、経島です。○両泊航路が廃止される前から、観光客は激減しているので、地元地域のお客様のお陰で営業できています。何か新しいもの、珍しいものがなければ観光客を呼ぶのは難しいと思います。○船便が少なくなり、来客減少がはなはだしく経営に苦心している。☒

【要望なし】

○貸別荘なので、お客様が外食したり自炊するため、食事の提供はいたしません。要望は特になし