

## インドネシアで日本製しらたきの試食調査を実施、 9 割以上が「おいしい」と回答

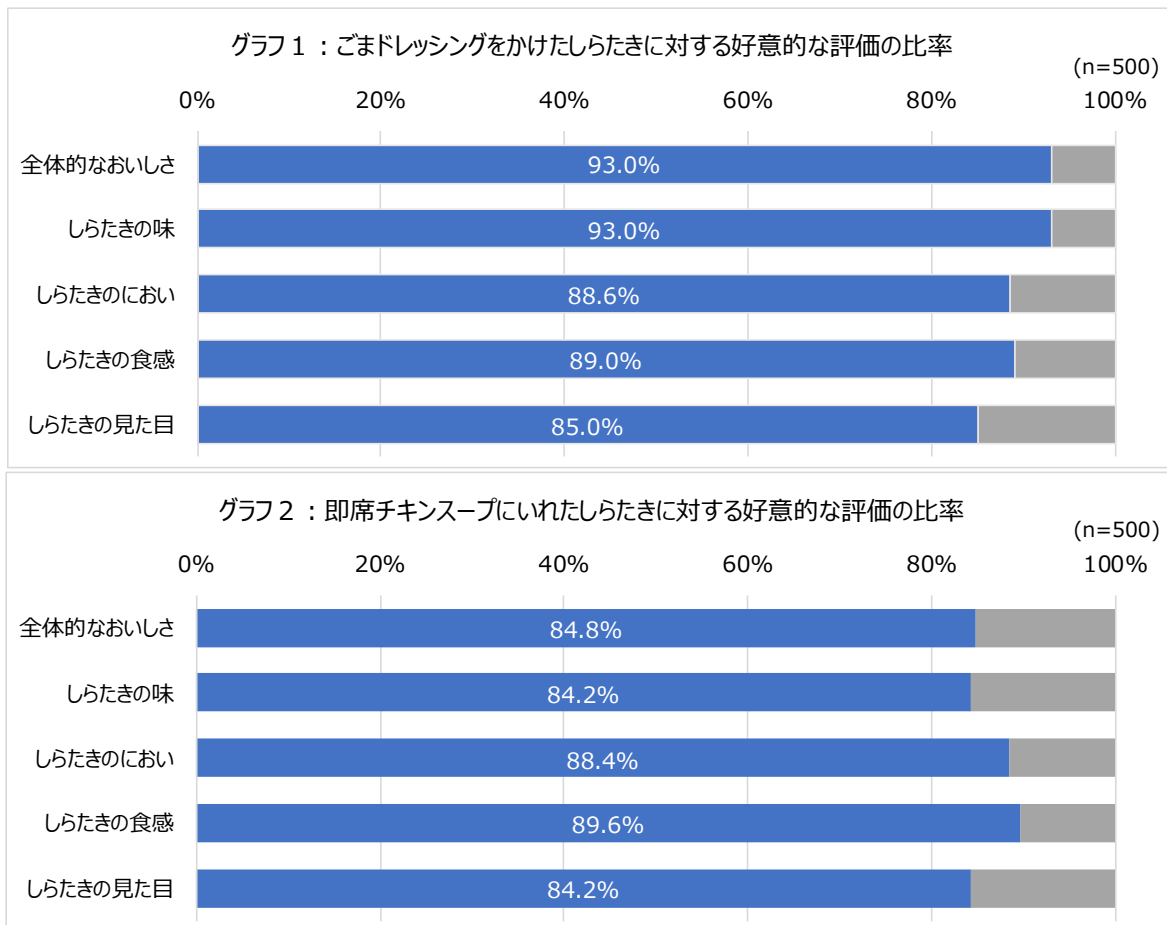
一般財団法人日本こんにやく協会（所在地：東京都千代田区神田錦町、理事長：小山 淳旨）は、2026 年 6 月から 7 月にかけて、インドネシア（ジャカルタ）において日本製しらたきの試食調査を実施した。

### 「インドネシアにおけるしらたきの試食調査」の結果概要

#### ■ごまドレッシングをかけた食べ方は 9 割以上が「とてもおいしかった」「おいしかった」と回答

ごまドレッシングをかけたしらたきを試食してもらった結果、全体的なおいしさについては 93.0%が「とてもおいしかった」または「おいしかった」と回答した。しらたきの味についても、同じく 93.0%が好意的に評価した。しらたきのにおいについては 88.6%が「まったく気にならなかった」または「あまり気にならなかった」と回答したほか、しらたきの食感は 89.0%、しらたきの見た目は 85.0%が好意的に評価し、すべての評価項目で 85%以上が好意的な評価となった（グラフ 1）。

即席チキンスープに入れたしらたきについても、全体的なおいしさについては 84.8%が「とてもおいしかった」または「おいしかった」と回答した。しらたきの味についても、84.2%が好意的に評価した。そのほか、しらたきのにおいは 88.4%が「まったく気にならなかった」または「あまり気にならなかった」と回答したほか、しらたきの食感は 89.6%、見た目は 84.2%が好意的に評価するなど、すべての評価項目で好意的な評価が 8 割以上となった（グラフ 2）。



\*好意的な評価は、各項目における上位 2 つの回答の合計。「全体的なおいしさ」「しらたきの味」は「とてもおいしかった」と「おいしかった」、「しらたきのにおい」は「まったく気にならなかった」と「あまり気にならなかった」、「しらたきの食感」「しらたきの見た目」は「とてもよかった」と「よかった」の合計。

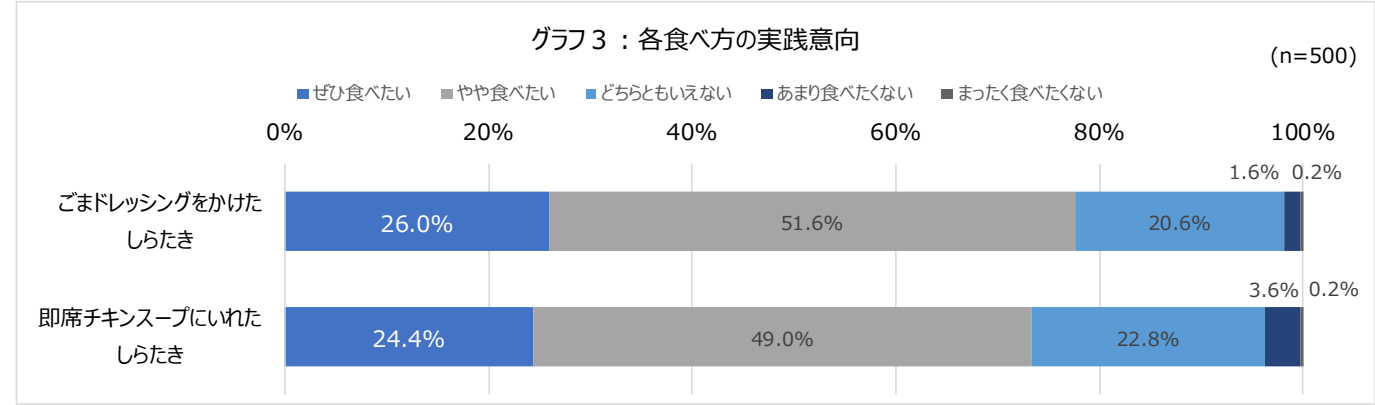
\*回答条件は「調査要綱」を参照。

■ いずれの食べ方も 7 割以上が前向きな実践意向を示した

ごまドレッシングをかける食べ方の実践意向については、全体では 77.6%が「ぜひ食べたい」または「やや食べたい」と回答した。「どちらともいえない」が約 2 割であったが、「食べたくない」など後ろ向きな回答は僅少であった。

即席チキンスープにいれる食べ方の実践意向についても、全体で 73.4%が「ぜひ食べたい」または「やや食べたい」と回答した。こちらも、約 2 割が「どちらともいえない」と回答したが、「食べたくない」など後ろ向きな回答は僅少だった。

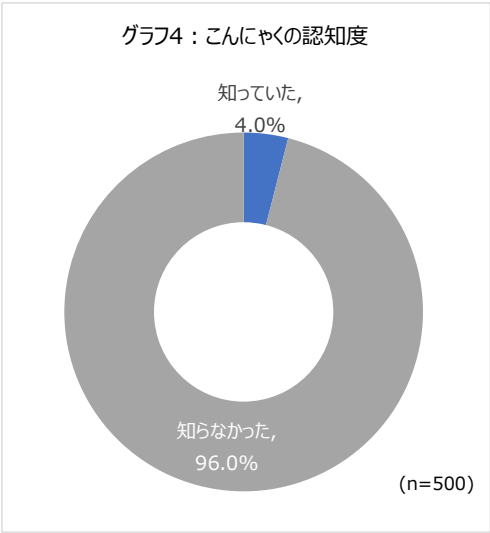
両者を比較すると、ごまドレッシングをかけたしらたきの実践意向の方がやや高かったものの、差は小さかった（グラフ 3）。



\*回答条件は「調査要綱」を参照。

■ こんにゃくの認知度は 4.0%にとどまる

「Konnyaku」または「Konjac」を知っているかを調査したところ、「知っていた」の比率は 4.0%にとどまり、96.0%が「知らなかった」と回答した（グラフ 4）。なお、インドネシアでは、マディウンやスラバヤ周辺でこんにゃく（むかごこんにゃく）が栽培されており、「Porang（ポラン）」と呼ばれており、こんにゃくライスにも「Porang」と表記されているため（写真）、「Porang」の名称も含めれば認知度は本調査結果より高くなったことが予想される。



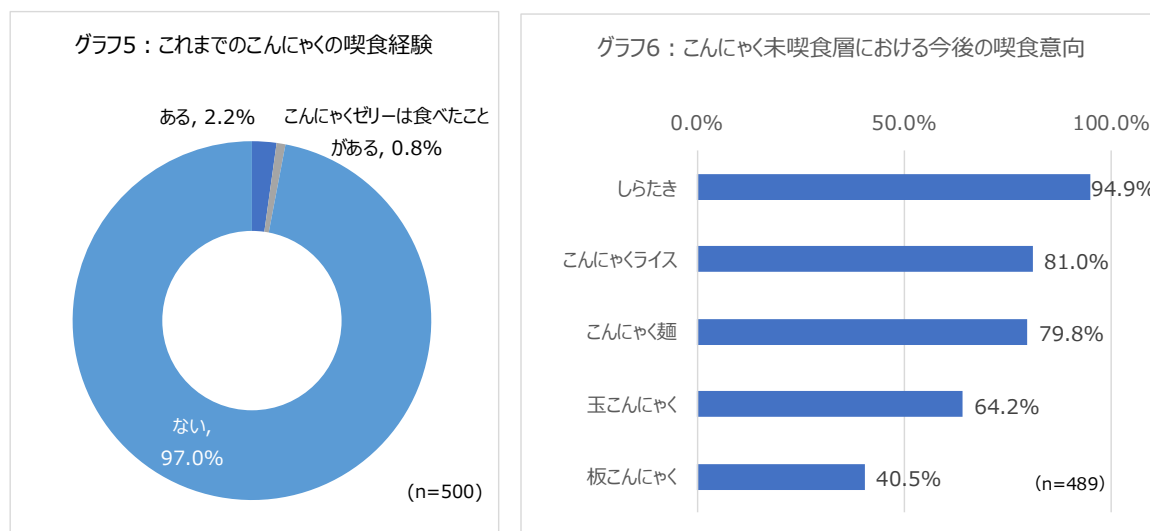
\*回答条件は「調査要綱」を参照。

\*写真：株式会社矢野経済研究所撮影

## ■こんにゃくの未喫食層の 94.9%がしらたきを「食べたい」と回答

今回の試食調査を除いて、これまでにこんにゃく（板こんにゃく、しらたき、玉こんにゃく、粒こんにゃく、こんにゃく麺）を喫食した経験があるかについては、全体で 97.0%が「食べたことはない」と回答した（グラフ 5）。

喫食経験がない人に対し、製品別の今後の喫食意向を調査したところ、94.9%が「しらたき」を食べたいと回答した。続いて、「こんにゃくライス」が 81.0%、「こんにゃく麺」が 79.8%であった（グラフ 6）。インドネシアでは、ナシゴレン（インドネシア風炒飯）やミーゴレン（インドネシア風焼きそば）など、米や麺を主食として日常的に食べていることから、麺や米の代替品としてイメージしやすい形態が受け入れられやすいとみられる。



\*グラフ 5：回答条件は「調査要綱」を参照。\*グラフ 6：回答条件は「これまでのこんにゃくの喫食経験」で「ない」と回答した 489 名、複数回答。それ以外の回答条件は「調査要綱」を参照。

## 調査の背景

一般財団法人日本こんにゃく協会では、2026 年度の調査事業として、世界第 4 位の人口を抱え<sup>\*3</sup>、こんにゃくの生産国でもあるインドネシアにおいて、日本製しらたきを 2 種類の食べ方<sup>\*4</sup>で試食してもらい、食味等に関するアンケート調査を実施した。なお、試食調査は、インドネシアの中でも近代都市化が進むジャカルタにおいて実施した。

\*1 2024 年 9 月 25 日発表の一般財団法人日本こんにゃく協会プレスリリースを参照

\*2 2025 年 9 月 3 日発表の一般財団法人日本こんにゃく協会プレスリリースを参照

\*3 総務省統計局「世界の統計 2025」によると、インドネシアの推計人口（2023 年）は 2 億 8,119 万人で世界 4 位

\*4 ごまドレッシングをかける食べ方と、即席チキンスープにいれる食べ方の 2 種類

## 調査要綱

### 「インドネシアにおける日本製しらたき試食調査及び流通実態調査」

一般財団法人日本こんにゃく協会では、株式会社矢野経済研究所（本社：東京都中野区 代表取締役社長：水越孝）協力のもと、以下の要領で試食調査を実施した。

- ・ 調査時期：2026年6月～7月
- ・ 調査対象地域：インドネシア・ジャカルタ首都圏を対象に4つのショッピングモールを抽出。抽出にあたっては、観光客が少なく、地元客が多く訪れるモールであること、また中間層以上の利用が多いモールであることを条件とし、最終的に①Kalibata City（南ジャカルタ）、②The Park Sawangan（デポック）、③AEON MALL BSD（タンゲラン）、④AEON MALL Sentul City（ボゴール）で実施した。
- ・ 調査対象者：インドネシア国籍を持つ20歳以上60歳までの男女 計500名。内訳は以下のとおり。
  - モール別：①と②は各100名、③と④は各150名
  - 性別：男性184名（36.8%）、女性316名（63.2%）
  - 年齢別：20～29歳158名、30～39歳179名、40～49歳108名、50～60歳55名
- ・ 試食に使用したしらたき：有限会社ツトム食品（本社：群馬県富岡市 代表取締役社長 土屋智久）のカットしらたき（ボイル不要）を日本からインドネシアに配送して使用。ごまドレッシングと即席チキンスープは現地流通品を使用。
- ・ 調査手法：各モールにて試食ブースを出展し、通行客をインタビュアーがリクルートを実施。試食後にQRコードからアンケートフォームに入力してもらう、またはインタビュアーによる聞き取り（書面記入）を実施。

## 一般財団法人日本こんにゃく協会について

一般財団法人日本こんにゃく協会は、こんにゃくの生産の改善、流通の円滑化及び消費の拡大等の事業を行い、食生活の改善合理化に資し、あわせてこんにゃく産業全体の振興及び消費者へのこんにゃくの供給の安定を図ることを目的に平成26年4月に新たに、一般財団法人として発足した。

### 【事業内容】

当協会は、前項の目的を達成するため、次に掲げる事業等を行う。

1. こんにゃく（こんにゃく原料及びこんにゃく製品をいう。以下同じ。）の生産、流通及び消費状況の調査・研究の事業。
2. こんにゃくの生産、流通、加工、出荷等の計画の樹立及びその実施の指導に関する事業。
3. こんにゃくの消費の拡大に関する広報宣伝及び情報の提供に関する事業。

### 【所在地・連絡先、報道関係の方からのお問い合わせ先】

一般財団法人日本こんにゃく協会

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1丁目13番地 大手町宝栄ビル3階302号室

TEL：03-5244-5299

FAX：03-5577-4390

HP：<https://www.konnyaku.or.jp/>