

**B-1 グランプリ受賞料理「八戸せんべい汁」****地元では、4人に1人がアレンジを加えていることが判明****～サンプリングサイト『moni moni』によるアンケート調査～**

実際の商品(試供品やサンプル品を含む)を体験できるモニターサイト「moni moni (モニモニ)」を運営する、ノーザンライツ株式会社(本社 東京都新宿区 代表取締役社長 八木 学)では、青森県八戸の魅力を紹介する特集ページを公開するにあたり、2015年10月6日～10月13日の期間で、主に青森県八戸市に住んでいる、もしくは住んだことのある男女200人を対象に、八戸の魅力に関するアンケートを実施しました。

青森県第二の都市、八戸市は太平洋沿岸に位置する港町で、海鮮の宝庫です。また近年のB級グルメ人気で、「八戸せんべい汁」などが知られるようになりました。そこで、実際に八戸の地元の人がオススメする郷土料理やアレンジ方法などについてまとめた調査結果をご紹介します。

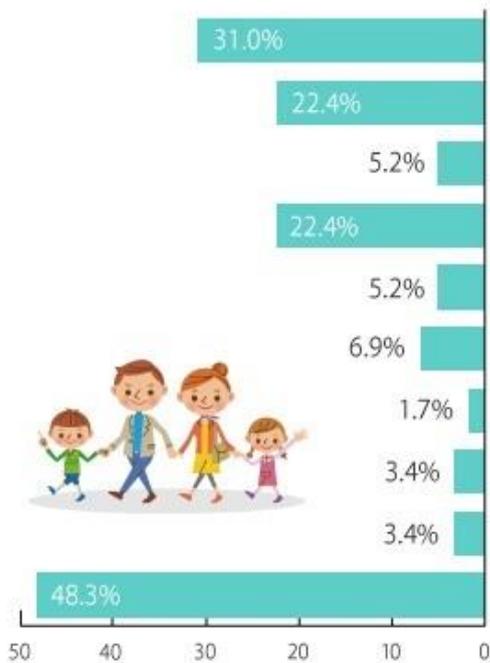
**【八戸特集ページURL】**<https://mo2mo2.jp/gotouchi/hachinohe>**【調査トピックス】****(1) 地元の人68.5%がオススメする郷土料理は、「八戸せんべい汁」****(2) 地元からは「八戸せんべい汁」に「サバ水煮缶」を入れてアレンジする****(3) 故郷を離れた人の67.0%は、寒い季節になると「八戸せんべい汁」が恋しくなる****(4) 食べ物だけじゃない！地元の人84.5%がオススメするスポットは「種差海岸（たねさしかいがん）」**

八戸せんべい汁

## 【調査データ】

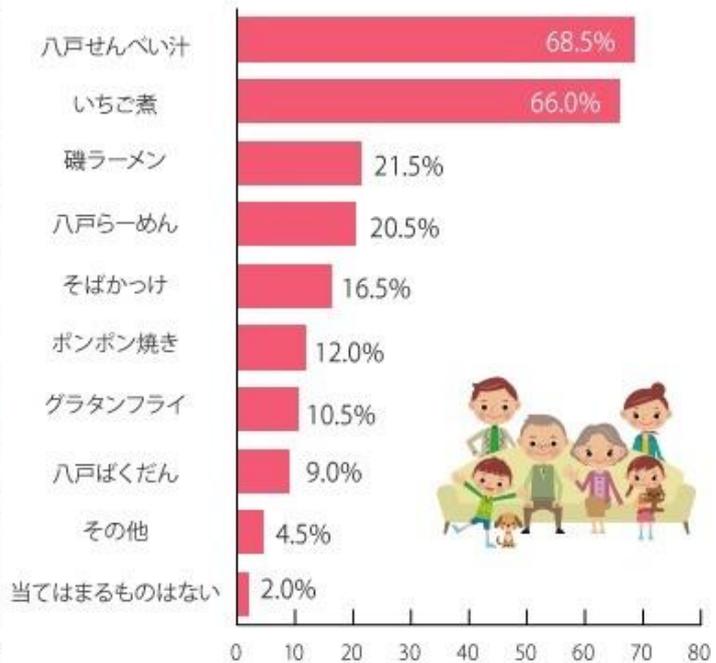
### (1) 地元の人68.5%がオススメする郷土料理は、「八戸せんべい汁」

観光客が食べたことのある  
八戸の郷土料理 (複数回答可)



moni moni 八戸の魅力に関する調査 (N=58)

地元の人がオススメしたい  
八戸の郷土料理 (複数回答可)



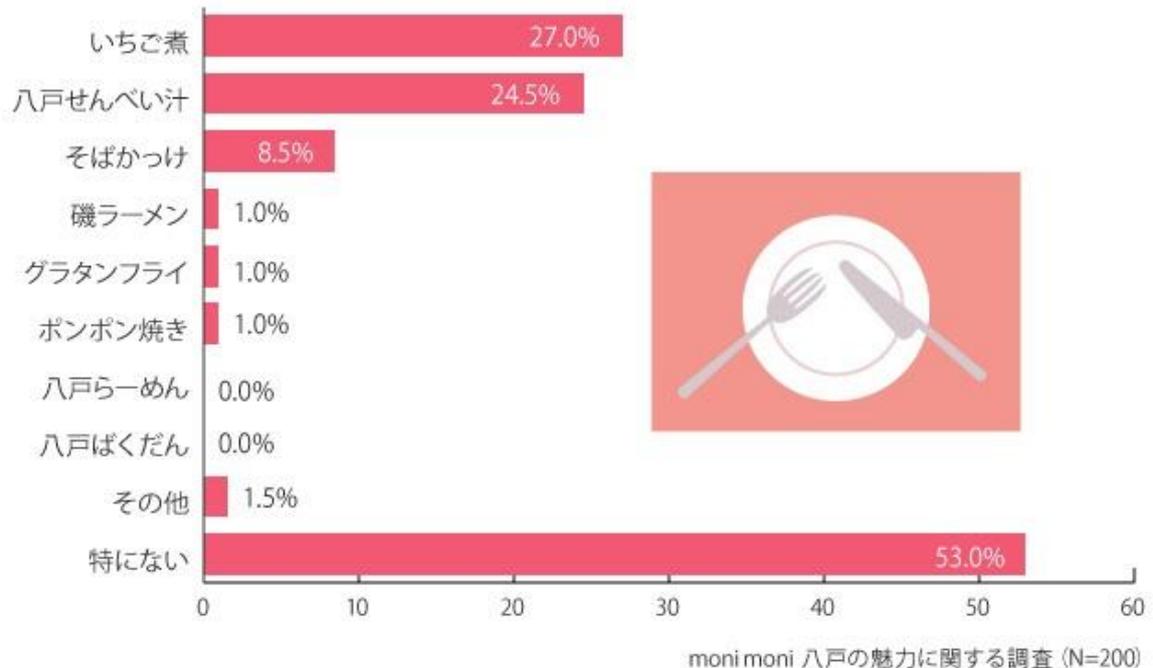
moni moni 八戸の魅力に関する調査 (N=200)

地元の人70%近くがオススメしたい郷土料理は、「八戸せんべい汁」(68.5%)と「いちご煮」(66.0%)という結果になりました。「八戸せんべい汁」をオススメする理由としては、「B-1グランプリに輝いた逸品」(男性/59歳)、「昔は他の地域の人に不思議がられて食べたくないと言われたが、B-1グランプリで知れ渡った」(女性/66歳)など、B1グランプリで有名になったことが大きな理由として挙げられています。また、「アルデンテのせんべいの食感がやめられない」(女性/43歳)、「せんべいの概念が変わる」(男性/50歳)など、鍋にせんべいを入れて食べる八戸独自の食文化を知ってほしいという理由も見られました。「いちご煮」は、「具材が地元の海産物で豪華」(男性/36歳)、「高級食材のコラボ。絶品」(男性/60歳)と地元のウニとアワビを使った贅沢なおいしさが理由のようです。

上記の2つは、観光客にも知られた郷土料理ですが、地元の人約2割がオススメする地元の魚介たっぷりの「磯(いそ)ラーメン」(21.5%)やそばを薄くのばして三角形に切った「そばかけ」(16.5%)は観光客の5.2%しか味わったことがないという結果となり、観光客に知られていない八戸の食の魅力は多いのかもしれない。

## (2) 地元の方は「八戸せんべい汁」に「サバ水煮缶」を入れてアレンジする

地元の方がアレンジして食べたことがある八戸の郷土料理は？ (複数回答可)



八戸の郷土料理には、普段から家庭で食べられているものも多く、さまざまなアレンジがあることがわかりました。特にアレンジが多かったのが「いちご煮」(27.0%)と「八戸せんべい汁」(24.5%)。いちご煮は、ウコとアワビを贅沢に使ったお吸い物を炊き込みご飯にしたりラーメンにしたり、どんな主食とも相性は抜群のようです。八戸せんべい汁に「サバ水煮缶」を入れたアレンジは、サバ水煮缶の塩味を使うのが地元では定番のようです。その他にも、シンプルに「そばかけ」を揚げて砂糖をまぶしたり、「八戸せんべい汁」にも使う「南部せんべい」にマーガリンやバターを塗ったり、おやつにアレンジして食べていることがわかりました。青森では一家にひとつ常備されているという万能調味料「スタミナ源たれ」も便利なアイテム。チャーハン、パスタ、唐揚げなどの隠し味に使うという回答が多く見受けられました。

### <八戸の郷土料理アレンジ方法>

#### ■ いちご煮

- ・いちご煮を使って、炊き込みご飯にする (男性/45歳)
- ・麺を入れて、いちご煮ラーメンにする (女性/53歳)
- ・焼き餅を入れて、お雑煮として食べる (女性/44歳)

#### ■ 八戸せんべい汁

- ・せんべい汁は鶏だしが基本だが、サバ水煮缶の塩味でだしを取り、ネギたっぷりいただくとおいしい (女性/51歳)
- ・せんべいと一緒秋田の郷土料理のきりたんぼも入れる (女性/50歳)
- ・カレーなどの味付けに変える (男性/47歳)

### ■ そばかけ

- ・おやつに油で揚げて砂糖、塩などで味付けして食べる（男性／46歳）
- ・おしるこに入れる餅の代わりに、入れることがある（女性／41歳）

### ■ 磯ラーメン

- ・夏は磯ラーメンを冷やして、冷やし中華のようにして食べる（女性／51歳）

### ■ グラタンフライ

- ・サンドイッチの具として、チーズやキャベツ、トマトなどの野菜と一緒に挟んで食べる（男性／39歳）

### ■ ポンポン焼

- ・しょうゆ味ではなく味噌味にする（男性／63歳）
- ・野菜と一緒に炒める（男性／44歳）

## <八戸名物のアレンジ方法>

### ■ 南部せんべい

- ・トースターで焼いて、マヨネーズ、マーガリン、バターのどれかを塗って食べる（男性／47歳）
- ・赤飯を南部せんべいに挟んで食べる（女性／20歳）
- ・せんべいこピザの具をのせて「せんべいピザ」にする（女性／43歳）

### ■ スタミナ源たれ（焼肉のタレとしても使える青森県産の万能調味料）

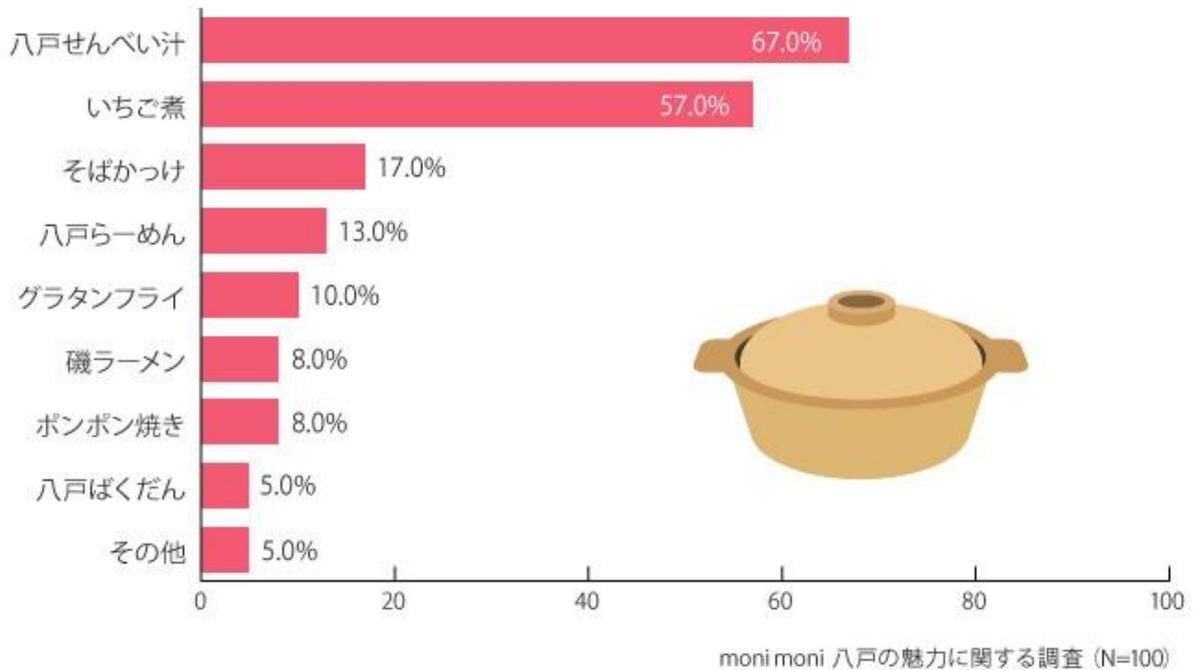
- ・チャーハンの味付けに使う（女性／42歳）
- ・パスタソースとして使う（女性／39歳）
- ・唐揚げの味付けに使う（女性／35歳）

### ■ 食用菊

- ・味噌汁、酢の物、天ぷらなどにして食べる（男性／39歳）
- ・スルメ、数の子、納豆昆布と一緒に茹でた食用菊を入れて、塩辛を作っている（女性／54歳）

### (3) 故郷を離れた人の 67.0%は、寒い季節になると「八戸せんべい汁」が恋しくなる

ふと、恋しくなる青森県八戸市の郷土料理は？ (複数回答可)



現在八戸市外に住んでいる人に、恋しくなる郷土料理について聞いたところ、「八戸せんべい汁」(67.0%)、「いちご煮」(57.0%)が上位を占めました。オススメしたい郷土料理ほど、恋しい郷土料理になる傾向があることがわかります。「八戸せんべい汁」は、「寒くなったとき」(女性/33歳)、「鍋の季節」(女性/54歳)に恋しくなるという回答が多くを占めました。また「いちご煮」は、「美味しくないウニやアワビを食べたときに、地元の味が恋しくなる」(男性/47歳)と、地元のおいしい食材を思い出したときに食べたい傾向にあるようです。地元では中高生に人気があるという「グラタンフライ」は、「学生時代を思い出したとき」(女性/37歳)という理由が最も多く、学生時代の思い出の味として定着していることがわかります。

#### (4) 食べ物だけじゃない！地元の人84.5%がオススメするスポットは「種差海岸（たねさしかいがん）」

### 地元の人がオススメする八戸の魅力TOP5（複数回答可）

■ 観光地編 ■		■ 自然編 ■			
1	はっしょく 八食センター	78.5%	1	たねさしかいがん 種差海岸	84.5%
2	八戸屋台村みろく横丁	31.5%	2	かぶしま 蕪島	64.5%
3	むつみなとえきまえあさいち 陸奥湊駅前朝市	30.5%	3	あしげざき 葦毛崎展望台	29.5%
4	くしひきまちまんぐう 櫛引八幡宮	22.0%	4	大須賀海岸	25.0%
5	八戸市水産科学館マリエント	21.5%	5	八戸キャニオン	20.0%
5	これかわ・かざはり 是川・風張遺跡	21.5%			

moni moni 八戸の魅力に関する調査 (N=200)

八戸の魅力は食だけではありません。地元の人84.5%がオススメする「観光地」や「自然」について聞いたところ、観光地は、地元の人84.5%が「八食（はっしょく）センター」をオススメしています。「八戸で水揚げされた新鮮な魚介類を炭焼きで食べたり、新鮮なお寿司も食べたりできる」（女性／52歳）、「八戸の台所」（女性／42歳）と八戸市民の胃袋を満たす食材がここに揃っているといえそうです。八戸の自然は、84.5%の人が「種差海岸（たねさしかいがん）」をオススメしています。その理由は、「貴重な植物や天然の芝生があって絶景だから」（女性／50歳）、「海岸にある草原地帯、寝ころがるとストレスもなくなる」（男性／53歳）と国指定名勝地でもある天然の芝生と海のコントラストの美しさを挙げています。また64.5%がオススメする「蕪島（かぶしま）」は、「全国的にも珍しいウミネコの繁殖地だから」（男性／54歳）という理由が大きいようです。

その他にも、「青森県でありながら、雪があまり降らないこと。新幹線の駅から、町までアクセスがいいこと」（男性／45歳）、「温かい人柄」（女性／50歳）、「三社大祭は、ねぶたより面白いと思う」（女性／52歳）と地元の人84.5%が自負する八戸の魅力は、まだまだたくさんあるようです。

東京から東北新幹線で約3時間と好アクセスでありながら、全国的にはまだまだメジャーな観光地とはいえ八戸。今回のアンケートでは、「八戸の食文化」を中心に、その隠れた魅力を調査することができました。八戸には、まだまだ知られていない食文化や自然、観光地などがたくさんあり、穴場の観光地といえそうです。モニターサイト「moni moni（モニモニ）」では、これから全国的に流行るかもしれない地域の食材などを、無料でお試しできるチャンスをご用意しています。

### 【調査概要】

- ① 「地元の人がオススメしたい八戸の郷土料理」「地元の人がアレンジして食べたことがある八戸の郷土料理は？」  
「地元の人がオススメする八戸の魅力TOP5」

調査タイトル：地域についてのアンケート

調査方法：インターネットリサーチ

調査期間：2015年10月6日～10月13日

調査対象：青森県八戸市に住んでいる、もしくは住んだことがある全国の男女200名(Qzoo会員)

- ② 「観光客が食べたことのある八戸の郷土料理」

調査タイトル：観光に関するアンケート

調査方法：インターネットリサーチ

調査期間：2015年10月7日～10月13日

調査対象：5年以内に青森県八戸市を訪れたことがある（八戸市以外に在住）全国の男女58名(Qzoo会員)

- ③ 「ふと、恋しくなる青森県八戸市の郷土料理は？」

調査タイトル：地域についてのアンケート

調査方法：インターネットリサーチ

調査期間：2015年10月14日～10月15日

調査対象：以前、青森県八戸市に住んでいた全国の男女100名(Qzoo会員)

### 【ノーザンライツ株式会社について】

ノーザンライツ株式会社は、インターネットなどコンピューターネットワークを利用した各種情報提供サービスにおける実査運用部分の業務を BPO サービスとして提供します。

会社概要：<http://www.ntnlights.co.jp/#about>

### 【moni moni (モコモコ) について】

ノーザンライツ株式会社が企画・運用するネットサンプリング・サイト『moni moni』。ここでは新しい商品に関心の高い生活者が集い、サービス参加のための登録を行います。商品サンプリングや PR を行いたい企業の情報をここに集約・掲出して、それに対して、“興味がある”・“試したい”という会員の応募を募るのが基本的な仕組みです。サイトの名称である『moni moni』は、“monitor”(モニター)という言葉から来ています。“monitor”(モニター)とは、“商品の性能などについて、一般の視聴者・読者や消費者の中から選ばれて、意見や感想を述べる人”を指し、これを二つ重ねて出来た言葉 (monitor×monitor) です。商品サンプリングの方法は、新製品や話題の商品を無償で会員に提供する「タダモニ」と、会員が少額の“お試しプライス”で商品を購入できる「トクモニ」のふたつがあります。また、『moni moni』には商品サンプリングだけでなく、実際に試した商品レビューを投稿したり、アンケート参加したり、といった機能があり、生活者の声を企業に届ける機能があります。それらは、口コミ情報として、企業、生活者双方の情報源として、あらたな需要開拓へとつながる可能性に満ちています。<https://mo2mo2.jp/>



**moni moni**

**【記事引用について】**

記事を引用される場合は、出典が「moni moni（モニモニ）」であることを明示して、該当リンク（<https://mo2mo2.jp/>）を同時に掲載するようお願いいたします。