

## 残したい「ひたちの味」はありますか？アンケート調査結果

### 1 対象者

日立市インターネットモニター登録者

登録者数	回答者数	回答率
222 人	29 人	13.06%

### 2 調査期間

令和3年11月19日(金)から令和3年12月19日(日)まで

### 3 回答者の属性 ※構成比は、小数点第3位を四捨五入している都合上、合計が一致しない場合があります。

#### ア 性別及び年齢

性別 年齢区分	男性	女性	無回答	合計(構成比)
10代	0	0		0(0.00%)
20代	0	0		0(0.00%)
30代	1	3		4(13.79%)
40代	2	2		4(13.79%)
50代	3	3		6(20.69%)
60代以上	10	2		12(41.38%)
無回答			3	3(10.34%)
合計	16(55.17%)	10(34.49%)	3(10.34%)	29(100.00%)

#### イ 日立市に住んでいる(通勤・通学している)期間

～1年	～5年	～10年	10年以上
0	0	1(3.45%)	28(96.55%)

### 4 残したい「ひたちの味」はありますか？

はい(次へ)	いいえ (終了)
17(58.62%)	12(41.38%)

### 5 対象：「はい」と答えた方

その理由は何ですか？(複数回答可)

味	店主(従業員) の人柄	雰囲気	利便性	市の象徴 だから	その他
13	8	3	1	3	5

6 具体的にそのメニューは何ですか？（主な回答・原文ママ）

- ・大高かおる堂のみそ饅頭
- ・桃苑の餃子
- ・大みか饅頭
- ・かずみのデリシヤス
- ・海華軒の原価酒場
- ・モーター最中
- ・やまがた屋のおにぎり
- ・和楽のうなぎ
- ・鹿島菜館のチャーハン
- ・羅生門の天井
- ・ロマン亭のオムライス
- ・大久保製菓店のかしわ餅と団子
- ・ウィーンのソフトクリーム
- ・戸来商店のうどん
- ・珉珉の焼きそば
- ・かめやの天ざるそば
- ・小川屋のクリームザーネ  
など

8 それを食べる(お店を利用する)頻度はどれくらいですか？

週3回以上	週1回程度	月1~2回程度	年に数回程度
0(0.00%)	0(0.00%)	7(41.18%)	10(58.82%)

9 「ひたちの味」を残していくために、有効な施策は何だと思えますか？

- ・ふるさと納税の返礼品にする。
- ・市報で紹介する。
- ・市が先頭に立って、継承、共同経営などをプロデュースする。
- ・自分の子に頼らない方法でお店や味を引き継ぐことができたらと思う。
- ・講習会や料理教室などで簡単に伝えたらよい。
- ・後継者を募る仕組みを作り、一定期間補助しながら受け継いでもらう。
- ・レシピを公にする。
- ・後継者募集マッチング事業

10 条件が整えば、あなた自身(または家族、知人)が受け継ぎたいと考えたことはありますか？

はい	いいえ	無回答
1(5.88%)	14(82.35%)	2(11.76%)

11 味を受け継ぎたい人に向けて、行政からはどんな支援があればよいと思いますか？

(複数回答可)

業期間中の 人件費や、 リノベーション費用など金銭的な 支援	コンサルタ ントなどの 紹介(費用負 担含む)	新たにお店 を開く場所 の提供	市報や JWAY など、地元 メディアを 通した宣伝	必要ない	その他
10	7	4	8	0	2

12 その他・意見等

- ・全国的なブランドにつながるようにしてほしい。
- ・日立特有のグルメというものは少ないが、馴染み深いお店はいくつかあるので残ってほしい。
- ・広島では「うどんパック」や「ラーメンパック」など、気軽に味わうことができるセットがある。日立市でもぜひ！
- ・時代とともに入れ替わるのはやむを得ないが、飲食に関わるものは卸売業・農水産業等幅広い業種に関係し、まちの活気にもつながる。日立の味を食せる場所があるとよい。
- ・無くなるのも思い出。無理に残す必要はない。

以上