

首都圏の20～50代女性300名を対象とする 「熱中症・夏バテと食生活」の調査結果

夏の暑さ対策には“水分補給”を特に意識している。

水分補給に適している果物は、「梨」が第1位。

芳醇な甘さとシャリ感のある鳥取の梨
「新甘泉(しんかんせん)」と「なつひめ」で水分と栄養補給を！

鳥取県(平井伸治知事)は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、首都圏の20～50代の女性300名を対象に「熱中症・夏バテと食生活」に関する調査を行いました。

調査概要: 熱中症・夏バテと食生活に関する調査

調査方法: インターネット調査

調査期間: 2014年7月

調査対象: 東京・神奈川・千葉・神奈川に居住の20代～50代・女性

有効回答: 300

■ **夏バテを感じたことがあり、食事をしっかりとることを心掛けている。**

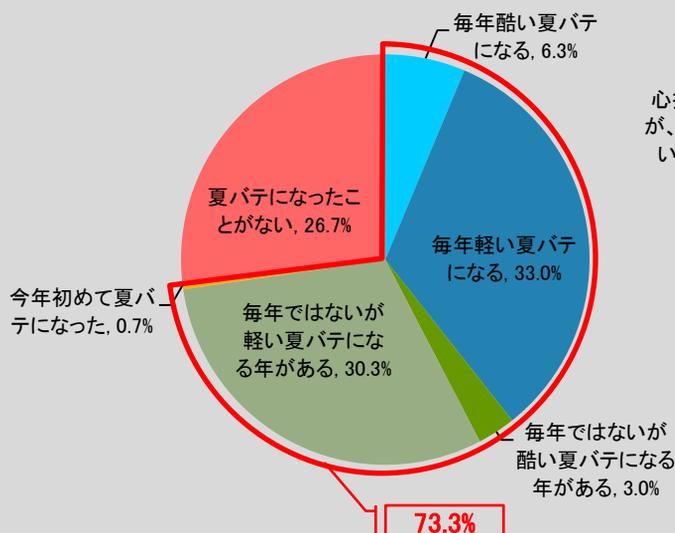
今回の調査では、「夏バテを感じたことがある」女性は**73.3%** という結果になりました。【グラフ1】
その上で、普段からの食生活に関する意識を聞いたところ、

「食事をしっかりとることを心がけている」のは**87.3%** という回答が得られ、多くの女性の健康・
体力への高い意識が表れた結果となりました。【グラフ2】

夏バテ予防として食生活と健康への意識は高いけれども、どうしても夏バテを感じてしまう首都
圏女性の傾向が浮かび上がってきます。

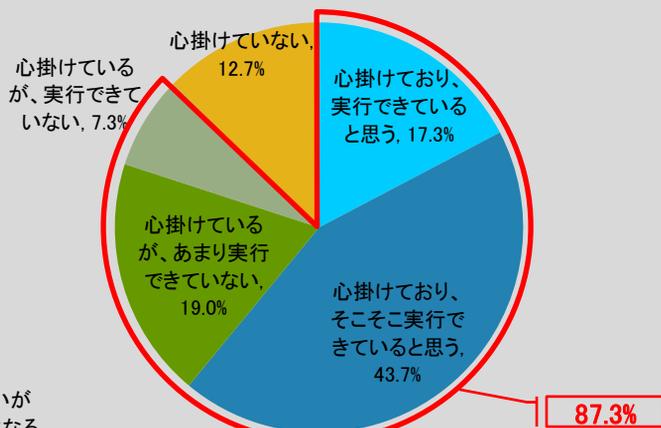
【グラフ1】

あなたはこれまでに「夏バテ」だと感じたことが
ありますか。(n=300)



【グラフ2】

あなたは普段、「食事をしっかりとる」ということ
を心掛けていますか。(n=300)



■ 夏の暑さに対して、果物などの食材からも水分・栄養の摂取意向があるが、 現実には果物からの水分補給の実感が伴っていない。

次に、熱中症・暑さ対策として、「水分補給」に対する意向を聞きました。結果は、69.3%が水分補給に留意していると回答。水分補給に対する傾向から、今回鳥取県では、食材に含まれる水分にも注目しました。具体的には、水分補給に対する意識について、果物などの食材から水分や栄養補給をしたいかどうか意向を探りました。【グラフ3】

果物などの食材から水分・栄養補給をしたい …… 74 %

果物などの食材から水分摂取したいと回答者で、

食材から水分補給されているか実感できていない …… 75.7 %

結果は、74%が「果物などの食材から水分・栄養補給をしたい」との回答が得られました。他方で、果物から水分・栄養補給をしたいと回答した方のなかで、75.7%が「水分が補給されているか実感できていない」という結果になりました。

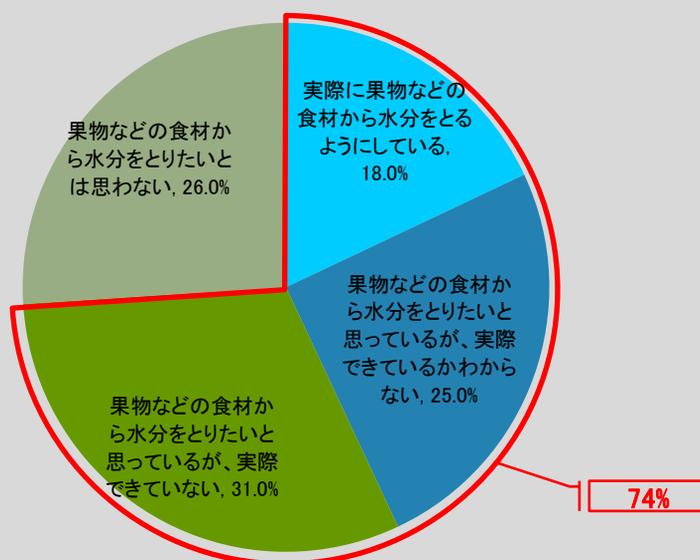
夏の暑さに対して、果物などの食材からも水分や栄養をとりたい意向があるのに、現実には果物からの水分補給の実感を持っていない傾向となっています。

※鳥取県では梨の水分と甘さを実感していただく一環として、

9月4日(木)に東京・銀座で、鳥取梨の新品種「新甘泉」と「なつひめ」の2,000人の大試食会を実施します。

【グラフ3】

あなたは「果物などの食材から水分補給」をしたいと思いますか。(n=300)



鳥取梨の「新甘泉」と「なつひめ」で暑さを乗りきり、秋を先どり！



鳥取梨の新品種
「新甘泉」と「なつひめ」

■ 水分補給をするために適している果物は？ …… 「梨」が第1位

同調査では、水分補給をするために適している果物として、「梨」(46.3%)が第1位でした。

梨は水分が89%を占め、「カリウム」も多く含まれ、甘味成分のショ糖や果糖だけでなく、酸味成分のリンゴ酸やクエン酸も含むため、夏バテ気味の体の疲労回復に役立つといわれています。

夏は大量の汗をかき、水分と同時にカリウムも失われることが夏バテの原因とされ、水分だけではなく、カリウムも補給することが夏バテ時には効果的です。

鳥取県は日本屈指の梨の生産地であり、長年「二十世紀」梨を日本全国に届けています。その青梨「二十世紀」と赤梨「筑水」を親にもち、20年の歳月をかけ愛情こめて育てられてきた新品種「新甘泉(しんかんせん)」と「なつひめ」。

甘さも、みずみずしさもほしいという声に応えた、鳥取県待望のこの2品種は8月下旬から旬を迎えます。芳醇な甘さとシャリ感をお楽しみいただきながら、水分と栄養の補給におすすめです。

■ 高い食用意向 …… 新甘泉78.4% なつひめ66%

同時に今回の調査では新甘泉、なつひめの特長を説明し、食用意向を図りました。

この夏、「新甘泉」を食べてみたい方は78.4%、「なつひめ」を食べてみたい方は66%というご支持を得る結果となりました。

都心の暑さを乗りきり、秋を先どりする早生品種梨「新甘泉」と「なつひめ」を、ぜひご賞味ください。

鳥取オリジナルブランド梨 「新甘泉」「なつひめ」

甘さ新感覚の赤梨「新甘泉」(しんかんせん)



- 糖度約14度を誇る、芳醇な甘み。
 - 赤梨でありながら二十世紀梨のシャリシャリとした食感を合わせ持つ。
- 【大きさ】約400g/玉
【旬】8月下旬～9月上旬

■ キャンペーンメッセージ



みずみずしく上品な味の青梨「なつひめ」



- 高級感のある黄緑色の果皮を持つ。
 - 糖度約12度の爽やかな甘みと、すっきりとした酸味が絶妙。
- 【大きさ】約350g/玉
【旬】8月下旬～9月上旬

梨新品種のブランドパーソナリティを「^{ちみ}地味豊かな愛情フルーツ」と位置づけ。大切な家族と一緒に食べる喜びや大切な人へ贈る喜びのシーンを創出し、おいしさや「食のみやこ鳥取県」のブランド価値を伝えていきます。

■ 本リリースに関する問い合わせ先

インプレッション株式会社 担当:柳田・井上
〒104-0061 東京都中央区銀座2-16-7 恒産第1ビル
TEL: 03-5148-3588 FAX: 03-5148-3577
E-mail: yanagida@impression-net.co.jp (柳田) inoue-t@impression-net.co.jp (井上)

■ 「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県 市場開拓局販路拡大・輸出促進課
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地
TEL: 0857-26-7767 FAX: 0857-21-0609 E-mail: hanro-yusyutu@pref.tottori.jp
<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>