

1. 業種	2. 関わりのある野菜	3. 望む品質(きゅうり)							
		①おいしいと思われたきゅうり	②おいしいきゅうりの品質	③重視する情報	④要望	⑤品種名の表示	⑥昔と今のきゅうりのおいしさ	⑦生産者への要望	⑧その他
種苗会社	全般	フリーダムの甘み、四葉系の食感	大きさにこだわらず、緑色が濃いもの。香り、甘み・酸味、食感を重視。曲がり規格は必要、イボの有無はこだわらない。			極端に異なる場合のみ必要	変わらない		
総菜メーカー	じゃがいも、ごぼう、たまねぎ、レタス、きゃべつ	特になし	Mサイズ、形状こだわらず、鮮やかな緑色、香り・食感は重視、甘み・酸味は重視しない。曲がり規格、イボはあった方が良い。	価格、鮮度	品種別のおいしさを伝えて欲しい。	必要	皮が厚く硬くなり、まぶくなった		消費者のニーズ(みずみずしさ、柔らかさ)と加工ニーズは異なる。
総菜メーカー	レタス、じゃがいも	ステーキで食べる	大きさにこだわらず、緑色が濃く、香り・食感は重視、甘み・酸味は重視。曲がり規格必要なし、イボはあった方が良い。	生産者		必要なし	変わらない		
総菜メーカー	じゃがいも、にんじん、ごぼう他多数	ブルームレスの皮が固くなく、生食向きのも	大きさにこだわらず、緑色が濃く、香り、甘み・酸味重視せず、食感重視。曲がり規格必要、イボはこだわらず。	産地、価格、鮮度、安定供給。	形が良く歯切れがよいもの、初夏から夏には青臭いもの	必要	まぶくなった		町の独自のクセ、青臭みがあり、ドレッシングに負けないもの。水洗い殺菌後の提供のため香りが出せない
野菜加工			大きさ・果色こだわらず、香り、甘み・酸味、食感ともに重視。曲がり規格必要、イボはないほうが良い。	おいしさ、みずみずしさ、黄芯のなさ		必要なし	変わらない		
野菜加工	トマト	特になし	大きさにこだわらず、果色濃いもの、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感ともに重視。曲がり規格必要、イボはあった方が良い。	農業、産地		必要	まぶくなった		
野菜加工	レタス、トマト、ロメイン、ねぎ	特になし	大きさM、果色濃いもの、香り、甘み・酸味、食感ともに重視。曲がり規格必要、イボはあった方が良い。	見た目		必要なし	まぶくなった		
野菜加工	野菜全般	特になし	大きさにこだわらず、果色濃いもの、香り、甘み・酸味、食感ともに重視せず、曲がり規格必要なし、イボはあった方が良い。	産地、季節		必要なし	変わらない		
野菜加工	野菜全般	とりたてきゅうり	大きさ、果色こだわらず、香り、甘み・酸味、食感ともに重視。曲がり規格必要、イボはない方が良い。	産地、土へのこだわり		必要なし	変わらない		味の濃いきゅうりを希望
野菜加工	だいこん、にんじん、きゃべつ、きゅうり、はくさい	特になし	大きさ、果色こだわらず、香り、甘み・酸味、食感ともに重視。曲がり規格必要なし、イボこだわらず。	みずみずしもの	水分があること	必要なし	農業の使いすぎでまぶくなった。	安定供給	
野菜加工	レタス、きゃべつ、トマト、だいこん、非結球レタス	ハイグリーン、シャープ	大きさM、果色緑色の濃いもの、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要なし、イボこだわらず。	食感、水分量	生産者情報、トレーサビリティ	必要	変わらない		
野菜加工	レタス、きゃべつ、グリーンカール、トマト、きゅうり	特になし	大きさにこだわらず、果色緑色の濃いもの、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要、イボは用途による。	リードタイムの短さ、品質、数量の安定	太さの安定、曲がりの少なさ	必要なし	変わらない	収穫後の温度管理	切り口の色のバラツキのないもの、曲がりのないもの
その他	野菜全般	生食ならフリーダム	大きさにこだわらず、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要なし、イボはこだわらない。	提案、量の安定	味の濃さ	必要なし	産地や品種によりけり		
その他(ベンダー)	野菜全般	四川きゅうり、四葉きゅうり	大きさM,S、果色濃く、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要、イボは必要。	色、イボなどの鮮度感等	鮮度感があり日持ちのするもの	必要	まぶくなった		固有の香りが欲しい
その他(卸し・小売)	野菜全般	特になし	大きさM,S、果色濃く、香り重視せず、甘み・酸味、食感重視、曲がり規格必要、イボは必要。	産地、選別、時期、安定供給	甘く、みずみずしく、シャキシャキしたもの	必要		産地、選別、時期、安定供給	
料理研究家			大きさM(使用目的による)、香り、甘み・酸味、食感重視、曲がり規格必要なし、イボは必要。	旬と鮮度	ブルームの生産増	必要	ブルームレスが増えまぶくなった	歯切れが良く、爽やかなみずみずしいきゅうり	サラダ、糠漬けには果皮と中身のバランスが良いブルームきゅうりが適してる。
料理研究家		四川きゅうり	香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要、イボは必要。		食感のよさ、みずみずしさ	必要	きゅりらしい青臭さがなくまぶくなった。		
料理研究家		特になし	大きさ、果色こだわらず、香り、甘み・酸味、食感重視、曲がり規格必要なし、イボもあるなしにこだわらない。			必要なし	栽培方法(ハウス)、農業のせいかおいしくなくなった。		塩をすり込み、板ずりし洗い流してから調理している。
料理研究家		旬の時期に味の表示があると消費に品質の優れた者を覚えてもらえる。	大きさM、果色は濃いもの、香り重視、甘み・酸味重視せず、食感重視、曲がり規格必要なし、イボはあった方が良い。	産地(地場物、新鮮なものを使う)	改良に重きをおかずお金を兼ねないで咲いたんで流通。	必要なし	水分が少なく、早い取りでおいしくない。	あまり手をかけず、完熟で	町の物。ワタは香り、フヤキンヤキ感、スティック、もろきゅう、すし等はまっすぐでシャキシャキ感、香
外食	なし	四葉	選抜は必要、イボは必要(作付け現地の環境が分かる)、形状はまっすぐでムラがない、緑色が濃すぎず薄すぎず。	どのような料理に使うかによりけり。	改良改良のクレームを知らないで何ともいえない。	必要	主観性による。ただ品種が広がり使い勝手は良くなった。	年間を通して単品生産することに疑念。	
外食	きゃべつ、だいこん、にんじん、レタス等多数	特になし	大きさML、緑色が濃く、香り、酸味・甘み、食感重視、選抜は必要、イボは必要。	店頭での鮮度、産地、栽培方法、用途により使い分け	きゅうり本来の味、香り、食感	必要	栽培方法と消費者重視でまぶくなった。	きゅうり本来の味、香り、食感	煮物に合うきゅうり

1. 業種	3. 望む品質(にんじん)							
	①おいしいと思われたにんじん	②おいしいにんじんの品質	③重視する情報	④要望	⑤品種名の表示 極端に異なる場合のみ必要	⑥昔と今のにんじんのおいしさ	⑦生産者への要望	⑧その他
種苗会社		大きさは無関係、根色は濃く、香りは重視しない、甘み、食感は重視。				変わらない		
総菜メーカー	特になし	大きさ、根形は無関係、根色はオレンジ色、香り・食感は重視しない、甘みを重視。	農薬	芯が太くないもの	必要	変わらない		消費者の外観重視と加工現場の評価と異なる。
総菜メーカー	特になし	大きさ、根形は無関係、根色はこだわらず、香りは弱く、甘みを重視、食感重視しない。	甘味を重視		必要なし	甘みが増しおいしくなった		
総菜メーカー	金時にんじん	大きさL、根形は先まで肉がついているもの、根色は濃く、香りは重視しない、甘みを重視、食感重視しない。	低農薬、用途に合う品質かどか	黄色い部分が硬い	必要	品種改良でおいしくなった	外国産が評価されてきた	にんじんらしく
野菜加工	干浜にんじん	大きさ、根形は関係なし。根色は濃く、香りは強く、甘みを重視、食感重視しない。	おいしさ	甘くて生で食べておいしい	必要なし	変わらない		
野菜加工	特になし	大きさ、根形は関係なし。根色は濃く、香りは強く、甘みを、食感重視。	農薬、産地		必要	まずくなった		
野菜加工	特になし	大きさM、根形は関係なし。根色は濃く、香りは弱く、甘みを、食感重視。	見た目		必要なし	臭くなくおいしくなった		
野菜加工	特になし	大きさ、根形は関係なし。根色は濃く、香りは弱く、甘みを重視、食感重視せず。						
野菜加工	ひとみ	大きさ、根形は関係なし。根色はこだわらず、香りは強く、甘み、食感重視。	生食、加熱で使い分け	品種で分けて欲しい	必要	変わらない		
野菜加工	ベータリッチ	大きさ、根形は関係なし。根色はこだわらず、香りは重視せず、甘み、食感重視。	あまみ		必要なし	まずくなった		
野菜加工	ベータリッチ、紫にんじん	大きさL、根形は関係ある。根色はこだわらず、香りは弱く、甘み重視、食感重視しない。	品種	産地名、品種	必要	品種改良によりおいしくなくなった。	おいしい品種がほしい	
野菜加工	特になし	大きさ、根形は関係なし、根色は濃く、香りは重視せず、甘み、食感重視。	価格と品質		必要なし	変わらない	加工に適した色合い	
その他	干浜にんじん	大きさ、根形は関係なし、根色は濃く、香りは重視せず、甘み、食感重視。	提案、旬、価格		必要なし	産地や品種によりけり		
その他(ベンダー)	特になし	大きさ2L、根形は関係あり、根色は濃く、香りは強く、甘み重視。	色、表皮の状況、形状	芯に黄色の部分が少ないもの、円錐形で型取りしやすいもの	必要	甘く、柔らかく、食べやすくおいしくなった。	トロケのでない洗い方の工夫、品種特性の表示	
その他(卸し・小売)	新潟雪下にんじん	大きさL、M、根形は関係あり、根色は濃く、香りは重視せず、甘み重視、食感重視せず。	産地、選別、時期、安定供給		必要			
料理研究家	黒田五寸(冬季)、雪下にんじん(4月)	大きさL、M、根形は関係あり、根色は濃く、香りは弱く、甘み、食感とも重視。	品種	黒田五寸、干浜、ベータリッチを増やし、年末の長にんじん、京にんじんを絶やさない。	必要	ややおいしくなった	味のよいにんじんの生産	長にんじんと醤油味、京にんじんの色と口当たりの良さに関。
料理研究家	ベータリッチ	大きさは、根形は関係なし、根色は濃く、香りは強く、甘み重視。			必要	まずくなった。		
料理研究家	特になし	大きさは、根形は関係なし、根色はこだわらない、香りは重視せず、甘み、食感を重視。	すりでないかくらい	外国産でないこと	必要なし	臭みがなくどんな料理にも彩りとして使いやすい。	年間を通して使えることの感謝。	サラダはぱりぱり感、煮込む場合煮くずれしないもの。
料理研究家	旬の時期もの	大きさM、頭3~4cm、長さ8~10cmくらい、根色はこだわらない、香りは料理による。甘み、食感を重視。	情報より実物	葉つきのにんじん	必要なし	香りが強くなくおいしくなった。	太いものは良くない。	和風料理には長にんじんむく、葉付で出荷してほしい。
外食	京にんじん、ベータリッチ、黒田五寸	大きさ関係なし、形状はひげ根が少なく、表面の突起、変形のないもの、根色はこだわらない、根と葉の付け根部分の葉の占有面積の狭いもの。	どのような料理に使うかによりけり。	改良改良のクレームを知らないで何ともいえない。	必要	主観性による。ただ品種が広がり使い勝手は良くなった。	年間を通して単品生産することに疑問。	
外食	生で食べられ、糖度が高く、西洋にんじんの臭さが無いジュースに適したもの。	大きさ2L、良く根の張った物、垂直形がきれい、根色濃く、香り強く、甘み、食感重視。	店頭での鮮度、産地、栽培方法、用途により使い分け。	生で食べられ、糖度が高く、西洋にんじんの臭さが無いジュースに適したもの。	必要	生産量と肥料の使い方でもまずくなった。	昔のにんじん	

1. 業種	3. 望む品質(ほうれんそう) ①おいしいと思われたほうれんそう								
		②おいしいほうれんそうの品質	③重視する情報	④要望	⑤品種名の表示	⑥今と昔のほうれんそうの違い	⑦生産者への要望	⑧その他	
種苗会社	縮み、寒締めほうれんそう	大きさはM、葉は厚く、葉色は濃く、葉柄の多いもの。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がない。			品種名により表示	夏の平坦地ほうれんそうが賞味特性を発揮していない。		健康野菜のイメージが若い人に伝わっていない。	
総菜メーカー	縮み、赤軸のほうれんそう	大きさ無関係、葉は厚く、葉色は鮮やかなグリーン。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がない。			必要	アクがなくまじくなった		冷凍技術の品質への影響	
総菜メーカー	特になし	葉は厚く、葉色は濃く、葉身の多いもの、甘みは重視せず、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がない。	生産者		必要なし	変わらない	農業履歴		
総菜メーカー	赤根ほうれんそう	大きさM、葉は厚く、葉色は濃く、葉形は重視しない。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がない。	安全度、鮮度		必要	えぐみを感じることがあり、まじくなった	安全性が重視される	健康に関する情報	
野菜加工	特になし	大きさL、葉は重視せず、葉色は濃く。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がない。	甘み、えぐものなさ		必要なし	変わらない			
野菜加工	特になし	大きさM、葉は厚く、葉色は濃く、葉形は重視せず。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味が少しあった方がよい。	農業、産地		必要なし	赤軸のものがなくなった。えぐ味が少なくなった。			
野菜加工	ちじみほうれんそう	大きさS、葉は厚く、葉色は濃く。甘み・歯ごたえは重視、苦味・えぐ味が少しあった方がよい。	見た目、色						
野菜加工	特になし	大きさ関係なし、葉は重視せず、葉色は濃く。葉身の多いもの。甘み重視、歯ごたえは重視せず、苦味・えぐ味がなし。	色、産地		必要なし	えぐ身が少なくなり、おいしくなくなった。			
野菜加工	大きく育っていないもの	大きさ関係なし、葉の厚さ、葉色、葉身は重視せず。甘み重視、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がなし。	NO3	季節毎のバラツキ	必要なし	変わらない			
野菜加工	特になし	大きさ関係なし、葉は厚く、葉色、葉身は重視せず。甘み重視せず、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味がなし。	えぐ味、しじみ味		必要なし	えぐ味、しじみ味が強くまじくなった。			
野菜加工	ソロモン、赤軸ほうれんそう	大きさ関係なし、葉は薄く、葉色は濃く、葉身は重視せず。甘み重視、歯ごたえは重視せず、苦味・えぐ味が少し必要。	品種、産地		必要	おいしくなくなった			
野菜加工	寒締めちじみほうれんそう、サラダほうれんそう	大きさ関係なし、葉の厚さ、葉色、葉の形は重視せず、甘み重視、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味はない方良い。	品質と価格		必要なし	えぐみが少なくおいしくなくなった。	食味のよいほうれんそうの生産		
その他	ちじみほうれんそう	大きさ関係あり、葉は厚く、葉色は濃く、葉の形は重視せず、甘み重視、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味は少し必要。	旬		必要	産地や品種によりけり			
その他(ベンダー)	ポイルなら冬季のちじみほうれんそう、生ならベビーリーフ	大きさM、葉は厚く、葉色は濃く、葉身の多いもの、甘み重視、歯ごたえは重視せず、苦味・えぐ味は少ないもの。	色が重要、甘みがあればなお良い。	大きな葉で柔らかいもの	産地、選別、時期、安定供給	食べやすくおいしくなった。	香りが重要	柔らかく、甘く、適度な風味	
その他(卸し・小売)	寒締め、ちじみほうれんそう	大きさL、葉は厚く、葉色は濃く、葉柄の多いもの、甘み重視、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味は少し必要。	産地、選別、時期、安定供給		産地、選別、時期、安定供給				
料理研究家	冬季限定のちじみほうれんそう	大きさL、葉は厚さは重視せず、葉色は濃く、甘み重視、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味は少し必要、旨味を重視。	品種、育て方	しっかり充実し育ったもの、亜硝酸塩は調べて欲しい。	必要	夏に無理して作らなくても良いのでは。	PR、健康で味のよいほうれんそうを育ててほしい。	和風にはアクが少なく柔らかい東洋系、バター炒めには肉厚でアクも適度なもの。	
料理研究家	ちじみほうれんそう	大きさM、葉は厚さは重視せず、葉色は濃く、葉身の多いもの、甘み、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味はないほうが良い。				まじくなった			
料理研究家	特になし(朝霧とうちじみほうれんそうはおいしい)	大きさ関係なく、葉は厚さは重視せず、葉色は濃く、葉の形は重視せず、甘み、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味はないほうが良い。	鮮度	農業をつかわず、日照をしっかり取り入れた元気なもの。	必要なし	まじくなった			
料理研究家	旬のもの、ちじみのような味を普通のほうれんそうです。	大きさM、葉は厚く、葉色は重視せず、葉味の多いもの、甘み、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味はすこしあったほうが良い。	実物	少人数の家庭が多くなっているので画一的でない量を望む。	必要なし	まじくなった(味、えぐみ、甘さ、葉の厚さが不足)	ちじみのような味を普通のほうれんそうです。	サラダほうれんそうはいらないのでは、ほうれんそうは火をとして食べたい。	
外食	寒締めほうれんそう	最終的に仕上げる料理により異なる。	どのような料理に使うかによりけり。	改良改良のクレームを知らないで何ともいえない。	必要	主観性による。ただ品種が広がり使い勝手は良くなった。	年間を通して単品生産することに疑問。		
外食	子供(昭和初期)の頃のほうれんそう	大きさL、葉は厚く、葉色は濃く、葉身の多いもの、甘み、歯ごたえは重視、苦味・えぐ味はすこしあったほうが良い。	店頭での鮮度、産地、栽培方法、料理方法によりけり。	コストダウン	必要	形状、外観重視でまじくなった。	栽培方法の工夫	日持ちが長い品種	