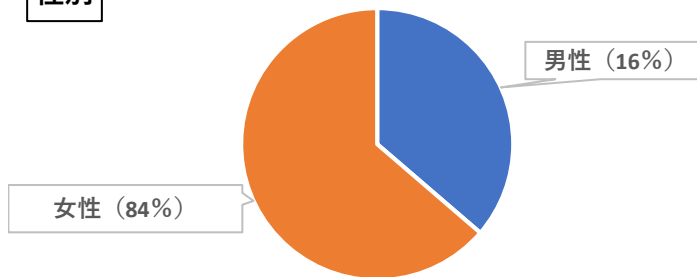


平成29年度食育講演会「世代を超えて和食を繋ぐ～長崎の郷土料理を未来へ」アンケート

性別

1 性別

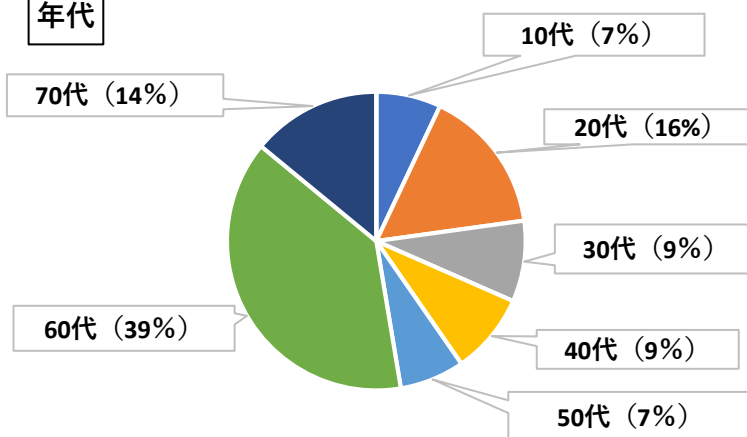
| 項目 | 人数 | % |
|----|----|-----|
| 男性 | 9 | 16 |
| 女性 | 48 | 84 |
| | 57 | 100 |



2 年代

| 項目 | 人数 | % |
|-----|----|-----|
| 10代 | 4 | 7 |
| 20代 | 9 | 16 |
| 30代 | 5 | 9 |
| 40代 | 5 | 9 |
| 50代 | 4 | 7 |
| 60代 | 22 | 39 |
| 70代 | 8 | 14 |
| 80代 | 0 | 0 |
| | 57 | 100 |

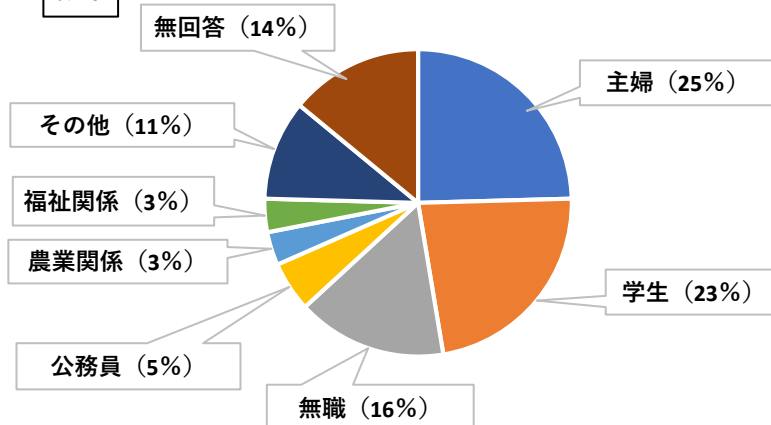
年代



3 職業

| 項目 | 人数 | % |
|------|----|-----|
| 主婦 | 14 | 25 |
| 学生 | 13 | 23 |
| 無職 | 9 | 16 |
| 公務員 | 3 | 5 |
| 農業関係 | 2 | 3 |
| 福祉関係 | 2 | 3 |
| その他 | 6 | 11 |
| 無回答 | 8 | 14 |
| | 57 | 100 |

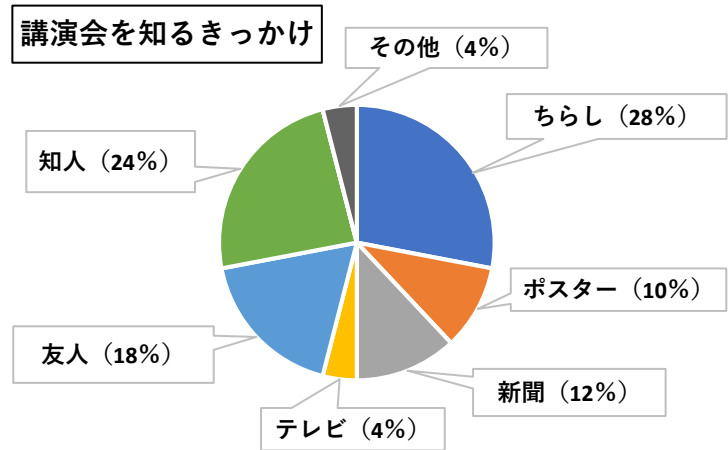
職業



4 講演会を知るきっかけ

| 項目 | 人数 | % |
|---------|----|-----|
| ちらし | 14 | 28 |
| ポスター | 5 | 10 |
| 新聞 | 6 | 12 |
| テレビ | 2 | 4 |
| 友人 | 9 | 18 |
| 知人 | 12 | 24 |
| ホームページ | 0 | 0 |
| フェイスブック | 0 | 0 |
| その他 | 2 | 4 |
| | 50 | 100 |

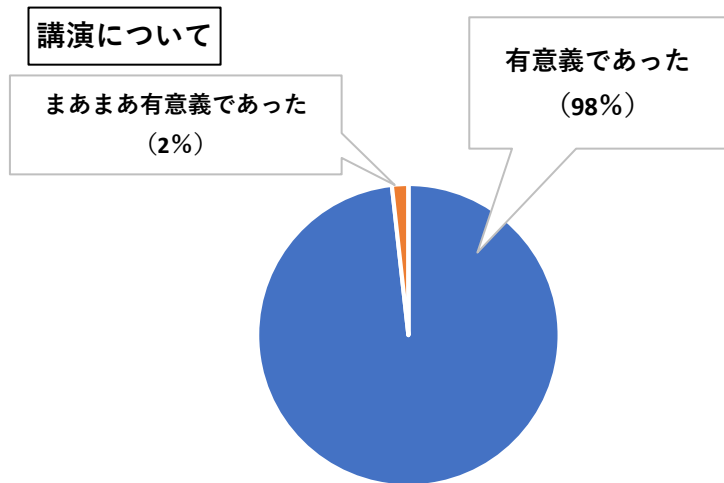
※その他: 県からの案内(2)



5 講演会に参加しようと思った理由(複数回答)

| 項目 | 人数 |
|----------------|----|
| タイトルや演題に興味をもった | 28 |
| 講師に興味 | 9 |
| 家族や友人の誘い | 11 |
| 食育の講演会に興味 | 24 |
| 今後の活動に活かしたい | 17 |
| その他 | 1 |

※その他: 知人からの参加勧奨(1)



6 講演会の内容について

①講演について

| 項目 | 人数 | % |
|--------------|----|-----|
| 有意義であった | 56 | 98 |
| まあまあ有意義であった | 1 | 2 |
| あまり有意義ではなかった | 0 | 0 |
| | 57 | 100 |

【理由】

< 出汁に関すること >

- ・ 和食、それも出汁のすごさを教えていただきました。
- ・ 日本食のこと、だしのこと、知らなかったことを多く学びました。
- ・ 出し汁の作り方、出し汁の持つ力を改めて感じました。
- ・ だしの取り方、「出し」が大事ということがよくわかりました。子ども、孫に話しをしたいと思います。
- ・ だしのとりかたをわかりやすく教えて頂いた。
- ・ 出し汁の取り方から試飲で飲み比べが出来て違いがはっきりとわかり出し汁の味も感じました。驚きました。
- ・ 母が作ってくれた味をおもいだしました。いりこでだし汁をとる、家でもう一度したいと思います。子供たちに日本の文化を教えるべきだと思います。
- ・ だしの力を知りました、うま味最高です。

<和食の伝承に関すること>

- ・ 次世代へ食の大切さ、食育の大切さをつなげていけたらと思う。
- ・ 長崎の味や和食の素晴らしさと未来に伝えていくことの重要性が理解できました。
- ・ 伝え残すって大事なんだと思う。我が家の行事食ははてはて誰に伝えよう？
- ・ 食生活がみだれているので、家庭での食事を大事に伝えていきたいと思った。
- ・ 子供に伝えていきたいと思います。
- ・ ユネスコ無形文化遺産となった食文化のお話を聞いて良かった。
- ・ 和食を繋ぐとは考えたことはなかった。おいしければそれで良い事。でも、日本の大切な伝統だし、小さいことだけど自分にできることで残せればと思いました。
- ・ 講演の内容を、機会があれば食に興味をもつ若い人達に伝えたい。(講義と料理)
- ・ まず、個人、ファミリーと広げていけたらと思います
- ・ 私も子供達に伝統を伝えていけるような食育をしていかなければいけないと思いました。
- ・ ユネスコ無形文化遺産に選ばれた意義を子供たち、友達のおしゃべり会で伝えたい。

<郷土料理について>

- ・ 長崎の文化や日本の食文化について、すごく興味深い内容だった。
- ・ おせち料理のしきたりや長崎の郷土料理について知らなかったお話しが色々聞いて良かったです。
- ・ 雑煮は代々家の味で伝えなければと又強く思いました。小学校でお正月に三分の一は餅を食べていないということがわかり、伝承することの不安を感じた。
- ・ 長崎出身ではないため、長崎の郷土料理に知る事が出来、和食やだしについても知る事が出来ました。

<お話について>

- ・ 講師が親しみやすく話しもわかりやすかった。
- ・ 川島先生のお話が分かりやすく楽しませていただきました。
- ・ 川島先生の話ははじめて聞いたがユーモアがありわかりやすかった。
- ・ 最初に日本食を伝えていかなければいけないということを短的にかつ、印象的に伝えてくださったので講演会のテーマと最後まで離れずに聞くことができた。
- ・ 先生の中からウロコの講座を聞かせていただいてとても楽しかったです。食育活動に活かしたいと思います。具雑煮もおいしくいただきました。家庭でも作りたと思います。

<祝い箸について>

- ・ 祝い箸の片方が神様のための物だと知らなかった。
- ・ すごく勉強になりました。祝い箸のことも知らなかったです。

<無形文化遺産に関すること>

- ・ 和食の中で何が無形文化遺産になったのか知ることができた。また、上五島に幼少期そして島原が地元だったこともあり、だしの話は身近で知らないことも知る事ができたから。

<その他>

- ・ 食についてたくさん情報を教えていただき、興味深かったです。
- ・ ひと手間かけるところ、上手に手間を省くところを教えていただき大いに参考になりました。
- ・ どのような成分がはいっていて、相乗効果があるといった詳しい説明があったから。
- ・ ちょっとしたことといわれなど知る事ができたから。
- ・ 料理は奥が深いと感じました。
- ・ 雑煮がとても身近に感じられました。
- ・ 素材の味を出しておいしい食事を作りたい。食文化の大切さを知りました。
- ・ 知らない言葉を色々お勉強になりました。
- ・ 知っているようで知らないお話があり、なるほどと思いました。
- ・ 味のつけかたについて良いものをおしえてくださったため。
- ・ 大学で教わったことを25年ぶりに復習できました。

6 講演会の内容について

②調理実演・試食(具雑煮・和だし)

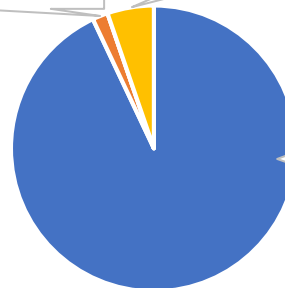
| 項目 | 人数 | % |
|--------------|----|-----|
| 有意義であった | 53 | 93 |
| まあまあ有意義であった | 1 | 2 |
| あまり有意義ではなかった | 0 | 0 |
| 無回答 | 3 | 5 |
| | 57 | 100 |

調理実演・試食について

まあまあ有意義であった
(2%)

無回答
(5%)

有意義であった
(93%)



<理由>

<出汁に関すること>

- ・ あご、にぼし、こんぶ、かつおと3種類の出しをいただき、日本人でよかったとつくづく感じました。
- ・ だしのとりかたをしっかり行うことで、料理の味を変えると実感できた。
- ・ 出し汁の取り方がよくわかった。出し汁をしっかりとると薄口しょうゆだけで味がつくのが凄いと思った
- ・ だしの取り方とかくわしくわかってよかった
- ・ 基本さえつかめば、ある程度簡単に出来ると思う。美味しかったです。出汁の話は大変勉強になりました。
- ・ 大学では栄養や病態に関することを主に学んでいるので、だしの取り方や料理の基本的なことを学ぶことができ、とても勉強になりました。
- ・ だしの味がとてもおいしかった。
- ・ だしとお醤油だけでこんなにおいしく頂けるのだと、体感できたことがよかったです。
- ・ しょうゆとだしだけで美味い味味がでていたから。
- ・ 雑煮おだしの味が大変美味しかったです。
- ・ 和だしのとり方が具体的でとてもわかりやすかったです。
- ・ あごだしを食べた(飲んだ)ことがなかったので、違いを知る良い機会になった。
- ・ だし等の味の差が感じられた。
- ・ だしの飲み比べは、だしの本来のうま味を感じられました。(匂いも)

- ・ だしの飲み比べをする機会がなかなか無いことですので、良い経験になりました。おいしかったです。
- ・ 食材の違いによるだしの味がよくわかった。
- ・ だし汁はやっぱりひと手間かけて花かつお、昆布で と思ってます。
- ・ それぞれのだしの違いやうま味がわかるおいしでした。
- ・ あごだしやいりこだしをとる時、焼く、炒めるのひと手間をかけるところが印象に残りました。昆布+かつおだしはとるのが大変だと思っていたが、簡単にできると知ったので、早速実践したいです。
- ・ かつお+こんぶ、あご、いりこの出し汁の試飲ができて良かった。具雑煮をととてもおいしく頂きました。お出しもとてもきいてました。
- ・ たくさんの具材が入っていてよくダシがきいていておいしかったです。
- ・ あご、いりこ、昆布、かつおの出し汁の試飲で本来の味がわかり塩や薄口しょうゆなど減らして使える。
- ・ かつお、こんぶ、いりこ、あごを試飲して感激しました。ありがとうございます。
- ・ だしの旨さを徐々に感じました。
- ・ 和だしの飲み比べができ、それぞれのおいしさを確認できました。具雑煮もおいしくいただきました。
- ・ 和だしの基本を教えてもらったこと。
- ・ 自然の材料でとった出しでとてもおいしくいただきました。ありがとうございます。
- ・ 最初からみりん、酒をいれてしまいます。講演を聴いて、だし汁だけでも十分においしかったです。
- ・ 素材と出し汁の味とかおろしを感じて、とても美味しかったです。
- ・ 減塩に対する意識が明確になり出し汁の必要性がわかり、少しくりおきしていてもよいのではと思いました。一人暮らしの生活のなかでやりやすい方法をして考えていこうと思いました。
- ・ だしのあじを知ったので料理に活かしたい。(昆布、かつお、あご、いりこそれぞれの)

<具雑煮に関する事>

- ・ 具雑煮の由来について知った。また、自分でも作ってみたいと思った。
- ・ とても上品なお味の具雑煮を頂き、感激いたしました。
- ・ 具雑煮は島原で食べる物だと思っていましたが、作ってみようかなと思いました。
- ・ だしと具雑煮もとてもおいしかったです。材料の下処理の仕方も勉強になりました。
- ・ 具雑煮おいしかったです。餅があればいつでもつくってみたいです。
- ・ 私は具雑煮を食べたことがなかったので、とてもおいしい。出しも自分で作るのとは違って味がちゃんと出ている。
- ・ 子供達に本物の味を伝えられればと思う。味付けが濃く感じました。もう少し薄味でよさそうです。(おいしい出し汁なので)
- ・ 美味しかったです。ありがとうございます。
- ・ おいしかったです。
- ・ 調理にあたる具体的なコツがわかった。
- ・ 短冊切り、色紙切り、食材を同じ大きさにそろえて切るのも勉強になりました。
- ・ 薄口しょうゆで文化を感じたため。
- ・ 郷土料理の作り方を教わって、是非、家で作ってみたい。(他県から転入したので)
- ・ 土鍋の使い方、煮出さないだしの取り方等、日常で使える情報が沢山あった。昆布の種類、保存の方法。
- ・ 肉の扱い方や土鍋について普段の生活で実践できそうなことが学べました。
- ・ 和食の伝統文化を学ぶ事ができて大変有意義でした。
- ・ 知らないことがたくさんあってとても勉強になりました。
- ・ 作ってみようと思いました。
- ・ 実践しようと思いました。

7 感想・意見

- ・ 実演しながらの講演でとても勉強になりました。一番大事なだしの取り方が良かったです。1.5番だしはぜひ実行したいと思います。ありがとうございました。
- ・ 実演しながらの講演会でとてもわかりやすく、良いにおいを感じることができました。初めて長崎の郷土料理について話を聞かせていただき、知らないことばかりで、あっという間の時間でした。私は熊本出身なので、熊本のことも知りたいと思いました。またおせちは毎年母が作っている(一部は作って、一部は加工品)ので最後の盛り付け(お重につめる)紅白なますなどを手伝っているけれど、入れる場所にも特徴があると聞いてびっくりしました。具雑煮もとてもおいしく、肉や野菜にもしみていてびっくりしました。短時間で炭水化物、たんぱく質、野菜が取れてよいと思いました。
- ・ 先生の講義と具雑煮の試食など充実した時間をありがとうございました。和食の伝承を活動していきたいと思います。
- ・ 講演会に参加させて頂きありがとうございました。講義と料理実演、試食と大変有意義な時間でした。すぐに実践したいと思いました。
- ・ 想像以上によかったです。だしの素などつかったことはありません。改めてだしのすばらしさを学びました。先生の話も実にユーモアがあり、頭の中にしっかりとはいっていきます。ありがとうございました。有意義な時でした。
- ・ 長崎の郷土料理である具雑煮を教材に、だしの種類や取り方、食文化について深く学ぶことができました。来年から一人暮らしをして、自分で料理することが増えますが、長崎に食文化を意識した料理も作ってみたいと思います。だしをとって、冷凍保存できるということも学べてのでよかったです。
- ・ 健康寿命を延ばす一番の決め手は、食に関心を持つことだと思います。男性の参加が増えることをお祈りします。本日はありがとうございました。
- ・ 今回試食を行った具雑煮は、具材を切ってだし汁をいれるだけの簡単な内容だったので、誰にでもすぐにできると思いました。簡単でおいしくさらに日本の文化などを学べるような内容の料理を今後も知っていきたいです。
- ・ 我が家でも自然だしをりようしていますが、飲み比べをした事はありませんでした。やっぱりだしは基本の基だと再認識しました。今更聞けないだしの取り方、はしのいわれ等な有意義な講義でした。
- ・ だしの飲み比べはそれぞれの香り、味わいがあり、それぞれ美味しかったです。自分はお出し汁が好きでした。焼いていたのが香ばしさをだしていたと思います。地区ごとに雑煮が違うのは面白い。まだ長崎の一番だしで作った雑煮を食べたことがないので食べてみたいと思いました。教師を長崎でめざすので長崎の郷土料理も伝えていけたらと思います。
- ・ 内容が充実して分かりやすかったです。日本の歴史や文化のことを結びつけて話してくださり、理解しやすかったです。ダシの試飲もでき、デモンストレーションで具雑煮の作り方も見ることで勉強になりました。食に関わる者の一人として今日学んだ事を伝えていければいいと思います。
- ・ 食育の大切さを改めて認識できました。小学生、中学生、高校生活にもこのような講演を聴く機会があれば良いと思いました。(すでに実践されているかもしれませんが)
- ・ 今日このような講演を開いてくださり誠にありがとうございました。食事(料理)を美味しく作るためには水までこだわる必要があると強く感じ、自分自身もこだわっていきたくと思いました。
- ・ 楽しいふんいきの中で島原の雑煮が出来、作り方を学ぶことができました。郷土の色々な具材がはいっており、改めて栄養のバランスがとれた料理であることを再認識した。ぜひ、家でも作ってみたい。だしのことやお正月(はしや、おわん、雑煮のことなど)にまつわる話し、ユネスコ無形文化遺産の話は知らないことが多くとても参考になりました。
- ・ 知人に声をかけていただき、参加させて頂きました。今は育休なのですが、職場では子供達に食育をする立場なので、このような講演会に参加することが出来とても勉強になりました。もっと自分が勉強して子供たちの味覚や食の知識を増やしていけるような給食づくりをしていかなければと感じました。このような場に参加できる機会がもっと増えるといいなと思います。
- ・ 毎朝、土鍋でご飯を炊き、いりこで出し汁をとった味噌汁を食べています。これからも続けていきたいと思っています。具雑煮の作り方がいいにも、塩分を控えることの大切さ、食にまつわるマナーなども教えていただき、食についての知識を深め、日々の生活に活かしたいと思いました。
- ・ 大変有意義な講座でした。また参加させて頂きたいと思います。先生を始めお世話して頂いた方ありがとうございました。
- ・ 毎日時間に追われながらと、いい訳だったのか思うところがあり、少しでも時間を作り、小さな事から始めようと考えました。初めての具雑煮でした。とてもおいしく笑顔ができました。
- ・ 毎日食事はとっています。けど、そんな意識はしていないし、気遣っていませんでした。今までより、少しでも楽しく食べられるように、料理を覚えて美味しく楽しい食事を作れるようになります。川島先生とても素敵です。
- ・ 和食の良さ、正月のおせちの意味や昔からの食に関するいろんなことが学べて、おいしい具雑煮の試食、だしのあじくらべ、先生のひきつけさせるトークとても良かったです。子供たちにも伝えていかなければいけないなあと思いました。

- ・川島先生の講演は楽しかったです。お上手でとても良かったです。ありがとうございました。
 - ・先生の話がわかりやすくよかったです。
 - ・とてもわかりやすく説明していただき、ありがたかったです。楽しい食育講演会でした。
 - ・川島先生の楽しいトーク、笑顔になってこちらも楽しくなって聞くことができました。ポイントを押さえてわかりやすかったです。家に帰ったら、本格的具雑煮を作ります。
 - ・先生がやさしく、スマイルで講話していただきありがとうございました。
 - ・川島先生の講演を聞くのは2回目です。楽しく、また、ためになるお話で、次の会も参加したいです。
 - ・とつても勉強になりました。ありがとうございました。先生の講演をまた是非聴きたいです。
-
- ・ユネスコの文化遺産の説明とか、だしの違いが分かり参考になりました。ていねいにとつただしがおいしく、五感をもくすぐるものだという事を改めて認識させられました。ありがとうございました。
 - ・お出汁のとり方はたいへんわかりやすく参考になりました。
 - ・だしの素を使って調理をしていましたが今回の講演で出汁を作って料理をしたいと思いました。伝統を伝えていくことも必要なことだと勉強になりました。
 - ・薄くち醤油だけでいいということに驚きました。先生に聞いた事を活かして家でも作ってみようと思いました。
 - ・ありがとうございました。昔は食事時になると台所から、だしをとる香りがしてたなあと母の事を思い出し、なつかしくなりました。
 - ・おだしの作り方がわかりやすく、これから実践したいと思います。ためになるお話をありがとうございました。
 - ・だしのちからの大事さを知りました。
 - ・だしと野菜からのうまみもでておいしかったです。
 - ・私は管理栄養士を目指しているのですが、高血圧の方にだしをとることをすすめます。そのだしについて学ぶ事が出来て大変勉強になりました。
-
- ・私は現在管理栄養士の国家試験をひかえている学生です。大学では調理学や臨床栄養学など食に関する学びを深めています。このたび講演会に参加させていただいたのは就職活動をすすめるなかで管理栄養士は患者様に提供する食事の献立作成や栄養指導において食育が密に関係していると感じたからです。高血圧予防による減塩料理で「だし」を活用することは多くの方が知っていると思います。しかし献立をたてる時や、栄養指導を行う以前に正しいだしの取り方を学んでおく必要があると考えます。今回の講演ではあごやにぼし、昆布、かつおのだしのとり方や試飲からだしの知識と和食の良さの理解を深めることができました。また、食材をとりあつかう時のポイントや調理器具の使い方などの多くの情報を得ることができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。本日はありがとうございました。日本文化である和食を次世代の子供達に継承できる管理栄養士を目指してより一層勉強に励んでいきたいと思います。又機会がありましたら、ぜひ参加させていただきたいです。
-
- ・私たちににとっては、知っている内容(学校や家庭で学んだ内容)であっても、一般の方がどのようなことに興味や知識があるかをしるためのとても有意義な講演でした。川島先生が「小さい子にも包丁を」とおっしゃられた際に、私の家庭でもそうしたことが今の私につながっているのかなと思いました。私自身包丁を本格的に握り始めたのは5歳のときで、包丁や調理の基本は祖父から、家庭の味は祖母から、実践的な料理は母から学び、料理特に日本料理の奥深さを知ったのです。先生は後十年とおっしゃいましたが、ぜひ食の大切さ、その奥深さについて発信していただきたいと思っております。また、私たち若い世代はそれを受け継ぎ「世界遺産の日本食」を守っていききたいと思います。
-
- ・抜群、おいしかった。
 - ・料理の奥深さを感じました。また、歴史的意義等の説明が非常に参考になりました。
 - ・「五感を使った食育」という言葉が印象的でした。
-
- ・初めての参加でしたが大変参考になりました。今後も是非続けてほしいと思います。
 - ・楽しかったです。これからもぜひ参加したいです。
 - ・初めて参加しましたが、次回もありましたら、ぜひ参加したい。
 - ・楽しかったし、美味しかった。