

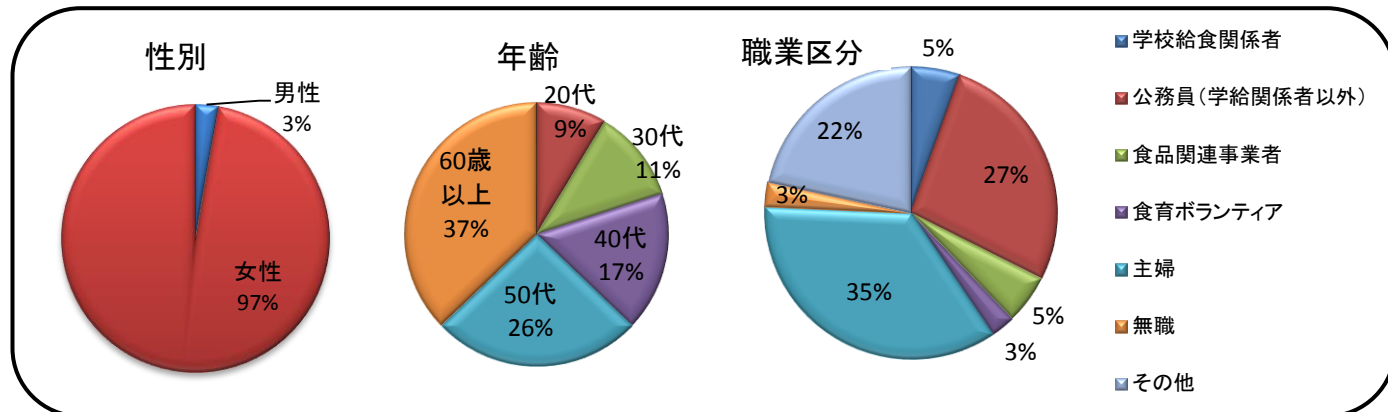
和食の基本「だし」を知るセミナー アンケート結果

日 時： 平成29年6月30日(金)

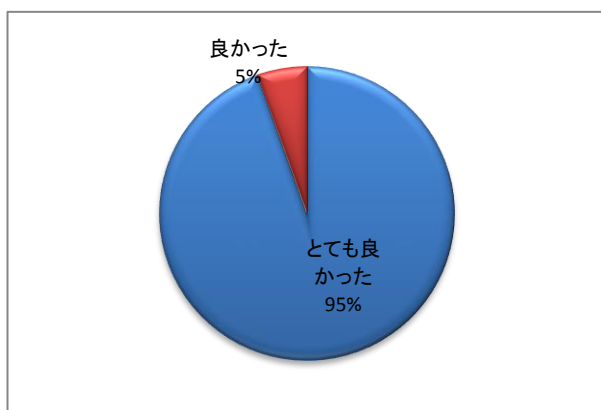
場 所： 岡山コンベンションセンター301会議室

回答数： 37名(一般参加 41名：回収率 90.2%)

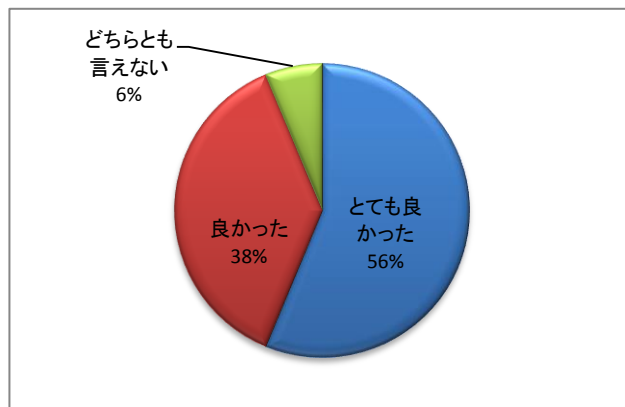
○ 属性区分



問1 「だし」の授業(土居幹治先生)について



問2 意見交換について



問3 自ら調理する場合、「だし」をどのようにとっていますか(複数回答)

1 昆布やかつお節、煮干、乾燥しいたけ等から「だし」をとっていることが多い	17人
2 市販の顆粒だしや液体だしを使って調理することが多い	11人
3 市販のだしパックで調理することが多い	9人
4 自家製の粉末だし等、家庭で工夫して「だし」をとっていることが多い	4人
5 その他(煮干と顆粒だし)	1人
6 「だし」を使わない	0人

問4 今後、どのような「だし」を使った和食を増やしたいと思いますか(複数回答)

1 今より天然だしを使った和食を増やす	22人
2 家庭で「だし」のとり方を工夫してみたい	13人
3 天然だしにこだわらず、手間いらずの「だし」を使った和食を増やしたい	3人
4 特に考えていない	0人

○ 「だし」の授業(土居幹治先生)に関する意見・感想

- ・トークが明快でわかりやすく、実演がとてもおもしろかった。是非家庭でも試していきたい。
- ・話が分かりやすく楽しかった。「だし」のとり方が簡単に感じられた。
- ・だしを効果的に使うことで、塩分をおさえたり、素材の味を引き出すことができることがわかった。
- ・こんなにだしが深いと思わなかった。節の種類の多さにびっくり。荒節と枯節をけずった香り、味がこんなに違うなんてびっくり。いろいろ深く聞けて楽しかった。

- ・塩分量が少なく美味しくいただける貴重なお話でした。
- ・かつお節の作り方や歴史、荒節と枯節の違い、「だし」のとり方など、とてもわかりやすかったです。

○ 意見交換に関する意見・感想

- ・保存の仕方やだしをとった後の使い道もわかってよかった。
- ・保存、作り方についてよくわかった。

○ 和食文化を継承するには、どのような取組を行うべきだと思いますか。 また、どのような課題があると感じていますか。

- ・離乳食期から本物の味を覚えさせること。
(課題としては)和食は同じような味になりやすい。
- ・保育園、事業所等で本物のだしの味を味わう機会を増やしていく。
- ・学校給食に取り入れるべきだと思います。調理実習など実践も含めて。
成人向けにも気軽に参加できるセミナーなどの企画があるとよいと思います。
- ・学校給食等での食育活動に力を入れる。コンビニ等、利用者が多い外食、中食に働きかける。
- ・すべて「和食」にこだわる必要はないと思う。「和食」のハードルを下げる。
- ・和食は手間がかかるイメージがあるので、作ってみようと思えるようなイベントがあればよいと思う。
- ・だし、みそ、しょう油など昔からある食材について知る機会があるとよい。発酵が全てに関わっていることも伝えていけるとよいと思う。

○ 食育推進に向けての意見

- ・これから親になる世代にも、食に対して興味を持ってもらうことが必要。自分を含め20代女性や女子大生向けの調理体験や「だし」などのセミナーをしてほしい。
- ・今回のようなセミナーをもっと増やしてほしい。
- ・このような食育セミナーを続けて、もっと広めて、子供の頃から「だし」の味がわかる子が増えると嬉しい。
- ・子供の食育が必要。
- ・子供(小中学生)に「だし」をたっぷり使った学校給食を提供する。
- ・農業体験
(本格的でなくても良い。家庭菜園やプランターでの栽培方法の指導や、生産者を応援したくなる取組)
- ・岡山県内で毎年どこかでこのような企画の大会が開催されることを希望します。



かつおの模型を使って説明



「だし」をとる実演