

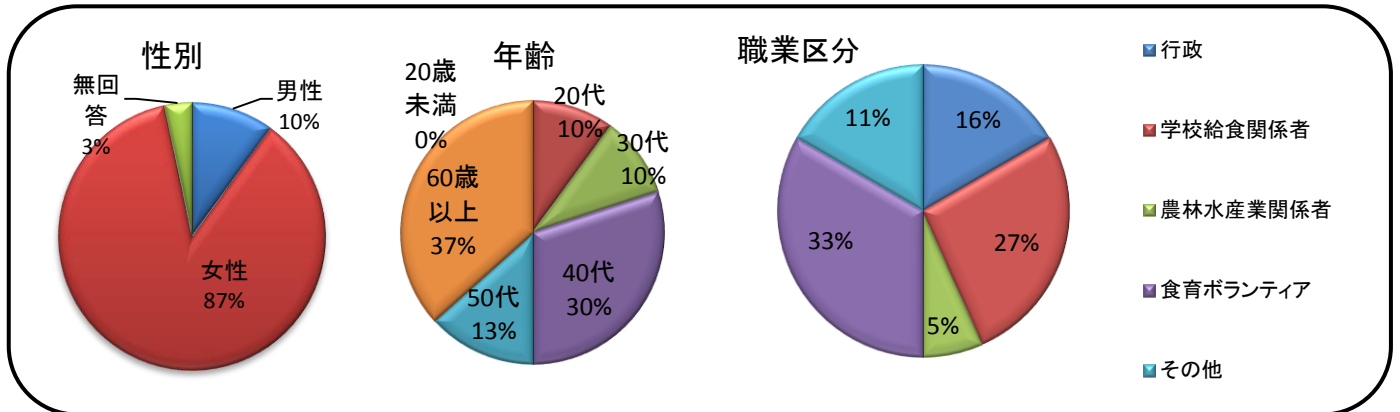
「中国四国地域食育交流会in愛媛」アンケート結果

日 時： 平成28年12月17日(土)

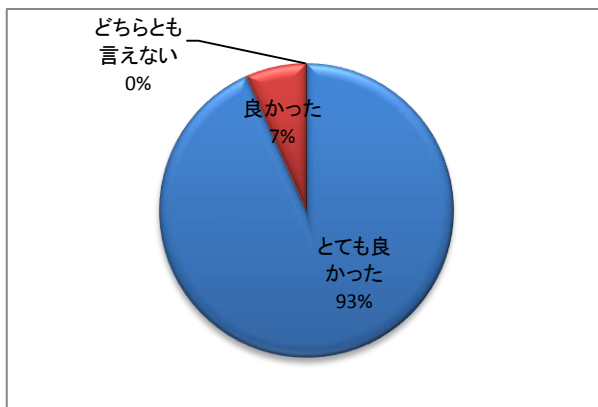
場 所： 松山市男女共同参画推進センター(コムズ)

回答数： 30名(参加 33名：回収率 90.9%)

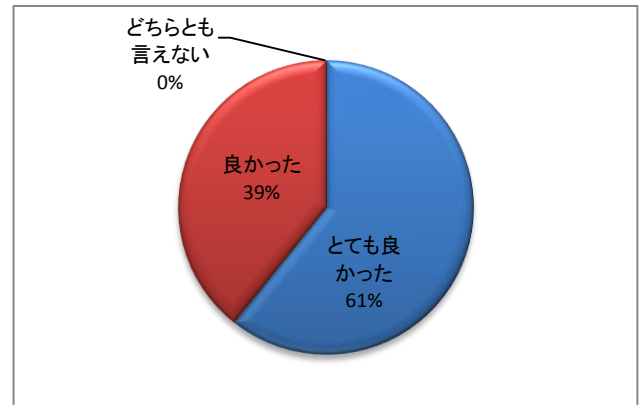
○ 属性区分



問1 「だし」の授業(土居幹治先生)について



問2 ワークショップ(意見交換)について



問3 和食文化等を継承するうえで心配に思われる事柄ベスト5 (各人3項目回答)

- 家庭で味噌汁や野菜の煮物、煮魚、酢のものが作られることが減っている 19人
- 若い女性に「和食」に対する苦手意識(作るのが難しい、地味、単価が高い等)がある 17人
- 地域の伝統料理等について知らない人が増えている 14人
- 昔から地元で作られている食材を使った伝承料理が作られなくなっている 10人
- 正月などの年中行事と結びついている行事食が作られなくなっている 10人

問4 和食文化等を継承していくうえで、効果的だと思われる取組ベスト5 (複数回答)

- 学校給食等に「和食」を増やす 19人
- 若い人に簡単にできる和食レシピを紹介する 17人
- 簡単な和食や郷土料理等の調理講習会を行う 14人
- 包丁の使い方や研ぎ方、箸の選び方や持ち方、盛り付けなど、「食」に関わるものの学びの機会を作る 14人
- 地域において、世代を超えて交流できる場や交流の機会を作る 12人

○ 「だし」の授業(土居幹治先生)に関する意見・感想

- 知識としては「だし」の良さを認識していますが、実際に作って試飲してみて(「だし」の良さを)再認識しました。
- 「だし」の美味しさを再発見することができた。
- 「だし」で料理の味が決まると思いました。今後は、自分で「だし」作りから始めたいです。
- とても楽しい授業でした。栄養士ですが、しっかり「だし」をとる機会も減り、やっぱりちゃんととった「だし」を飲むと、地域に広めていきたいと思います。

- ・初めてかつお節を削って、「だし」の美味しさを再認識した。かつお節ができるまでの工程も、初めて見て勉強になりました。

○ ワークショップ(意見交換)に関する意見・感想

- ・子どもは思っているより和食が好きらしい。現場の先生方のお話を伺って納得しました。
- ・色々な職場のところの考え方が伺えて良かった。
- ・皆、共通で問題となることが共有でき、解決に向け、協議を行えた。
- ・いろんな立場の方の意見が聞けて、とても勉強になりました。
- ・もっと時間がほしかった。他の職種の方のお話も聞けてよかった。

○ 和食文化を継承する活動に取り組まれている方の工夫や悩み

- ・学校の食育は子どもたちだけでなく、その保護者へとつなげるためにも取り組んでいます。でも、なかなか家庭での実践にまで結びつきません。今回のような体験的な学習に親子で参加できる機会も増やさなければいけない。(増やすといいのかな)と思いました。
- ・小学校で3年生に郷土の菓子作りを年に1度行っていますが、人数を限られることが残念です。又、若い母親に講習会をしたいと思っても、仕事に就いている人が多くなったので、集まりが悪いです。
- ・地元でおいしい和食を給食で出すようにしています。
国産の和食にこだわるとお金が大変なのが悩みです。
- ・体験活動が一過的なものになっていないかというところに不安がある。
本当に実践・日常化が図られているのかが分からない。
- ・調理実習を行っているが、どの程度、波及効果があるのかが不明である。
- ・学校給食では、和食を提供することに取り組んでいるが、パンの日もある。いろいろな食文化にも触れてほしいと思う。最近、学校給食が一部批判されている。和食ではないなどと言われている。1食あたり250～300円程度で、給食をおいしく作る努力をしているが、限界がある。素材のいいものを使って美味しいのは当然のこと。高級料亭の料理人に学校給食が批判されるのはどうなのかとも思う。

○ 食育推進に向けての意見

- ・本格的なだしの取り方とは別に、簡単なだしの取り方を伝えること。
- ・今回のような交流会をだしだけではなく、色々な食で行ってください。
- ・調理実習を伴う講習会を実施してほしい。
- ・小・中・高校問わず、学校の現場において食べることの重要性を理解する出張講座等の場が必要である。
- ・和食応援団等どうすれば活用できたり、来ていただけたりするのか、あまりそういう情報が学校等へは伝わってこない。

