

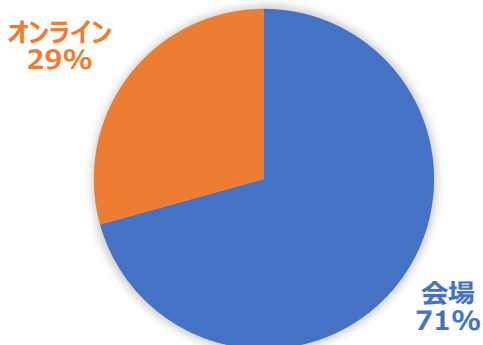
令和5年度 中国四国農政局 食育交流会
「行けっ！にっぽんの和食」～天然の「だし」で美味しく健康づくり～
アンケート結果

会場参加人数：44名
オンライン参加申込人数：76名
回答数：58名（会場参加者：41名、オンライン参加者：17名）
回収率：48.3%（会場参加者：93.1%、オンライン参加者：22.3%）

アンケート結果

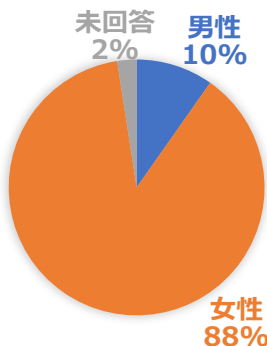
◆属性区分

参加方法

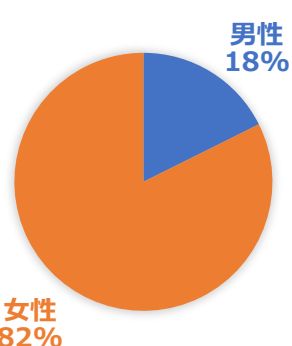


性別

会場

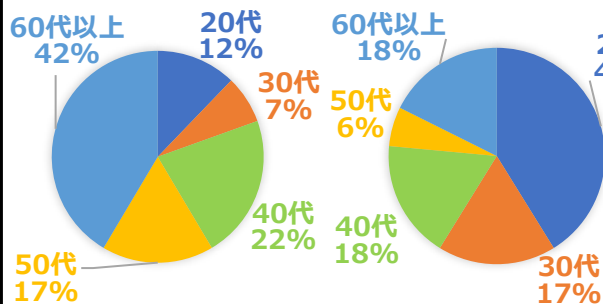


オンライン

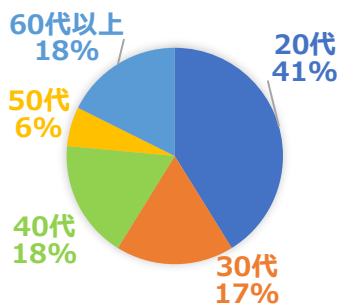


年代

会場

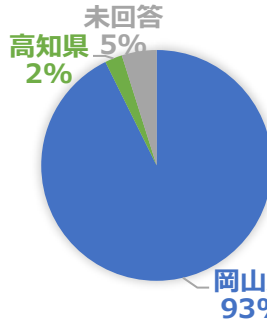


オンライン

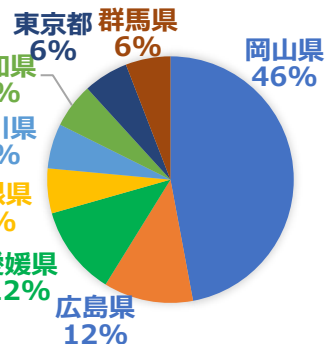


都道府県

会場

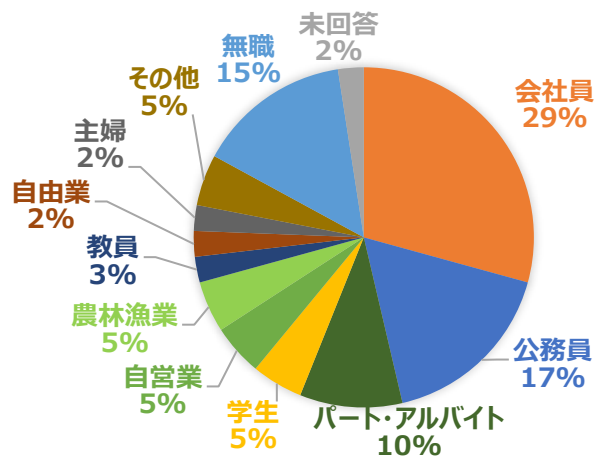


オンライン

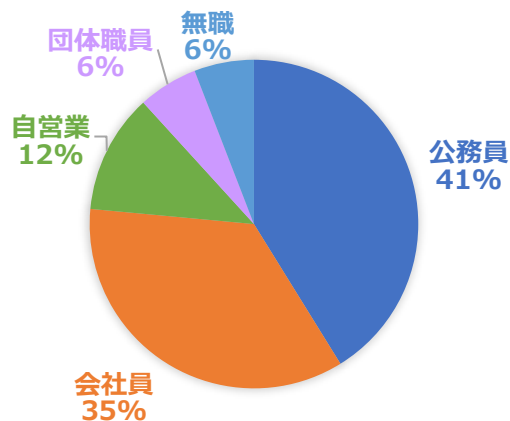


職業

会場

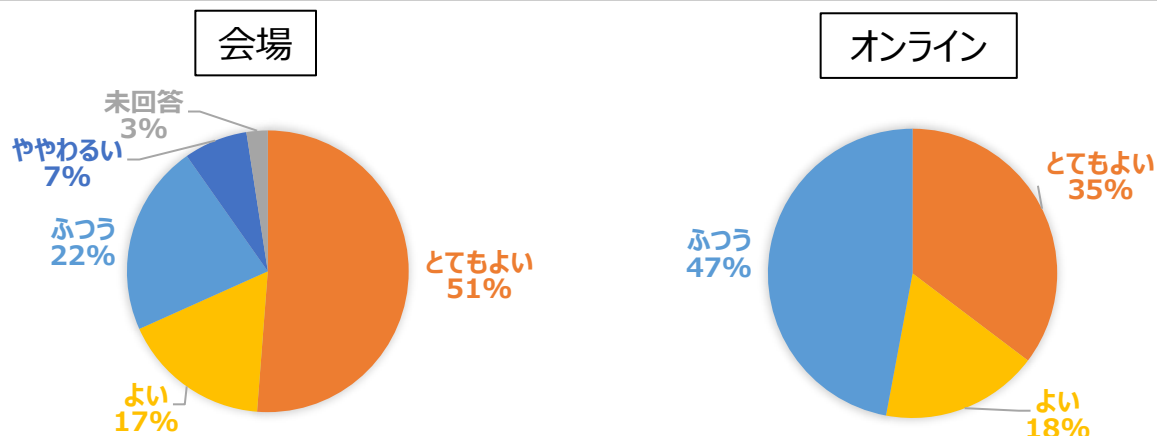


オンライン



◆アンケート内容

1、中国四国農政局からの食育に関する最新情報の説明について

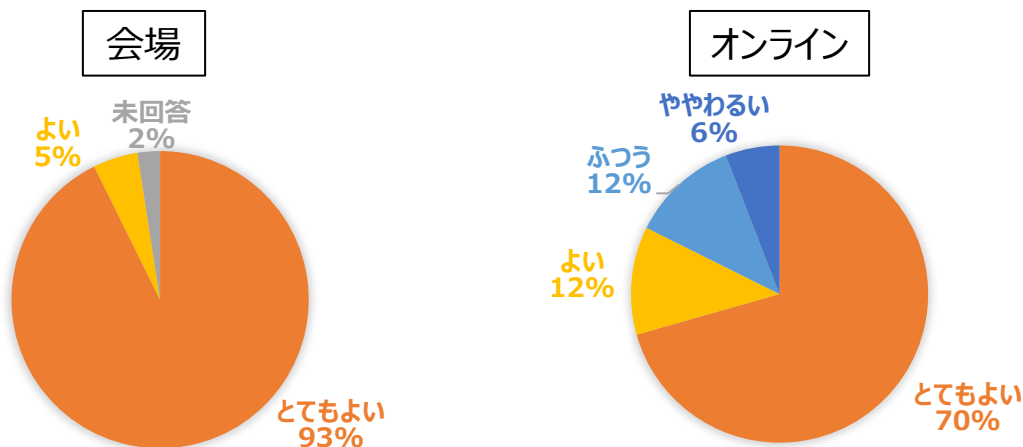


1の回答理由

- ・「和食」ユネスコ無形文化遺産登録された詳細がよく分かった。改めて、日本の和食の良さを感じたところです。
- ・おいしい食を再かくにんしました！
- ・この国の政策がわかりました。
- ・スライドが見にくかったです。
- ・ゆっくりとテンポよくわかりやすいです
- ・わかりにくい
- ・わかりやすかったです
- ・最新イベントの案内だったため
- ・最新の情報を知ることができた。
- ・少しききとりづらかった。資料があるのは良かったです。
- ・食育について知ることができた。分かりやすかった
- ・新しい情報を詳しく説明いただいて、大変勉強になりました。
- ・身近に感じられた
- ・説明がよく理解できない時がありました
- ・多様な視点からの情報、とても興味深かったです
- ・知らない取り組みが具体的に説明されていた。
- ・知らなかった情報を知ることができた。
- ・知りたい情報であった
- ・農政局の方の話が長かった。
- ・発話の対応も含めとてもいいでした
- ・要領を得ない説明で、なにを伝えたいのか分かりづらい。書き物を読むだけの時間ならいい。パワーポイントを使用するなど、伝えたいことを簡潔に短時間にしてほしい。30分は長すぎる。あきてしまう。
- ・和食の良さをさらに理解できた
- ・とても丁寧に説明いただいたので、わかりやすかったです。
- ・時間が短かったので、もう少し詳しく教えていただきたかったです。
- ・少々興味がそそられなかった。
- ・食と農の情勢が良く分かった。
- ・説明担当者が、最新情報について理解していなかったのか、口頭では伝わりづらかった。資料が事細かに書かれてあるものだったので、理解はできたが…
- ・知らないだけで様々な活動をされていることを知ることが出来た。
- ・内容がとても多かったです。食育ネットワークについて知ることができて良かったです。
- ・内容は一般的抽象的なことであり、平均的なことと思いますが、ご案内した順番が最初であったことが良かったと思います。マルトモ（株）様のご講演が、より具体かつユーモアのある楽しい雰囲気と和ませ、興味（出汁）を引き立てることになったのではないかと思います。

- ・ 和食だけでなく、食の大切さを改めて知ることができた。
- ・ 和食の良さを再確認できとてもよかった。

2、かつお節の魅力や効能を紹介する講演および体験教室について



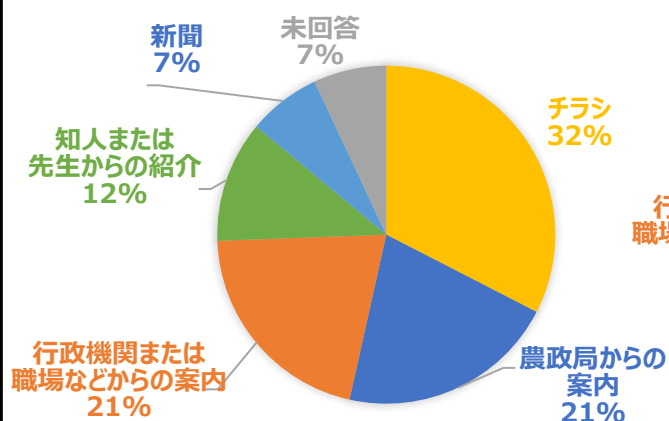
2の回答理由

- ・ おだしを最後にいただき、平素の料理の自分の方法に新風（春風）が吹いた感じでした
- ・ かつお、昆布のだしおいしかった
- ・ かつおぶしの作り方勉強になりました
- ・ だしについて分かりやすかったです！
- ・ だしの活用法の食育でしたがそれだけでなく、かつおぶしには地域によって好まれる製法の違いがあったり魚を燻して乾燥させれば〇〇節として名前が付くことを知りました。
- ・ 土居先生の分かりやすく、エピソードを交えたお話は大変参考になりました
- ・ 「だし」について新しく学べて、説明もとても分かりやすく大変勉強になりました。とてもおいしいだしの味見や、みなさんとの交流も、とても楽しかったです。
- ・ 「だしの伝道師」の話はおもしろく、ためになった。かつお節の原点からわかり、おもしろかった
- ・ おもしろくて、わかりやすく、楽しかったです
- ・ かつおぶしの作り方や地域性など知らないことをたくさん勉強することができた。実食することでコクや旨みといったものがどういふものかわかった。
- ・ グラフで鰹節や昆布の旨み、濃さなど紹介されて分かりやすかったです。巧みな話術はさすがですね。楽しい時間でした。
- ・ すごくよくわかりました。
- ・ ダシについて、深く広く学べて、とてもよかったです。
- ・ だしの勉強になり、これからファイトが出ます
- ・ とてもおいしい味が覚えました。
- ・ とてもわかりやすく、笑いをまじえながらで素晴らしかったです。
- ・ とても役立つ話でした
- ・ マルトモさんが面白かった
- ・ ユーモアがあり、わかりやすく、とても為になった
- ・ わかりやすかった
- ・ 会話がたのしく、メリハリがあり、聞きやすく分かりやすく魅きこまれる内容でした。
- ・ 楽しく、また、とても勉強になりました。
- ・ 講師の先生のお話は、味の世界を広く知るきっかけになりました。健康管理のための減塩と日本の食育を前向きに実施していきたいです。
- ・ 自分が毎日行っている作業でありとても良かった。
- ・ 説明が良かった。
- ・ 説明がわかりやすかったです
- ・ 体験があり、わかりやすかったです。

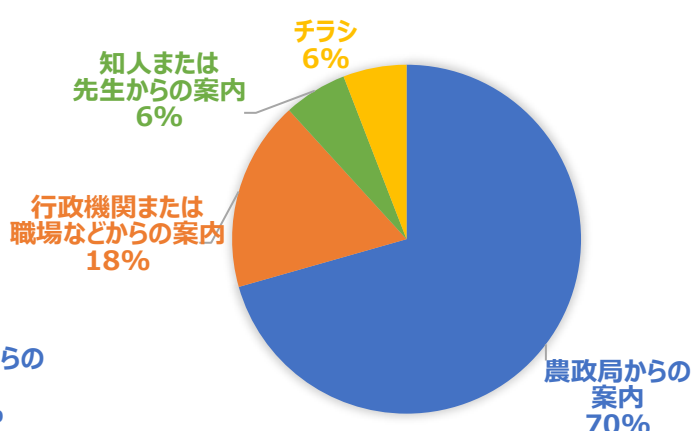
- ・ 体験が良かったです
- ・ 体験教室はワイワイとできていいです
- ・ 大変楽しくよくわかりました。ありがとうございました。
- ・ 天然のダシの基礎がとてもよく理解できた。とても上手なトークもさすがでした。とても楽しい時間でした。
- ・ 土居さんの講義はとても面白くためになりました。勉強になることばかりでした。
- ・ 分かりやすく、楽しく学べた。スライドが少し早かったので資料が欲しかったです。
- ・ 分かりやすく、面白くたいくつしない
- ・ 話がききやすくおもしろかった。初めてきくことが多かった。
- ・ 話が上手でした
- ・ 話が面白かった。ためになった。
- ・ 話術がたくみ
- ・ 「だし」の知識、取り方、和食や食生活における重要性など、楽しく学ぶことができた。
- ・ オンラインでの視聴では、最後の実習は特に必要ないと思います。
- ・ お話しがもっとお聞きしたかったのと、途中画像が見れなく、体験教室も参加出来なく残念でした。
- ・ かつお節と昆布の混合だしを、事業でよく作りますが3%以上を超えてしまうと魚臭い・だしが強すぎるとの声もあったので控えていました。しかし、味覚センサーの数値などからも減塩対策になるのは3%以上だと胸を張って伝えていけるなと思いました。
- ・ かつお節の歴史や選び方、だしの作り方など幅広く知ることができた。
- ・ だしの取り方がとてもわかりやすく、すぐに実践できると思ったため。だしの取り方が簡単で覚えやすかったため、調理活用や減塩につながる学びだと感じました。
- ・ 実演で取った出汁の塩分濃度を測定することで本当に減塩になるのか知りたかった。
- ・ 実際に、だしのとり方がわかりやすくて良かった。今度ある際は、会場にぜひ行って参加したいです。
- ・ 出汁全般について、分かりやすくご説明くださいましたことに厚く御礼申し上げます。普段の食生活を見直すきっかけをご提供いただいた同時に、日本の食文化（日本食）において欠かせない「出汁」について、無知な小職でも理解することができるとご説明、ご講演及び出汁づくりを実践くださいました講師のマルトモ（株）の土居様及びアシスタントの方に対し、重ねて厚く御礼申し上げます。動画を何度も見直したいと思いました次第です。
- ・ 説明いただいた内容がすごく興味深い内容だった。
- ・ 説明がわかりやすいうえに、おもしろく、とても聞きやすかったです。だしの働きや、鰹節について知ることができたので今後に活かしていきたいと思いました。
- ・ 先生のユーモアあふれる楽しいお話が良かったです。また、話を聞いてだしの魅力ができました。さっそく家に帰ってやってみます。
- ・ 話が面白いため、引き込まれた。

3、今回のイベントを知った経緯（複数回答あり）

会場

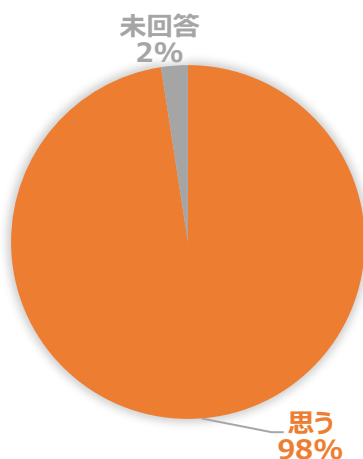


オンライン

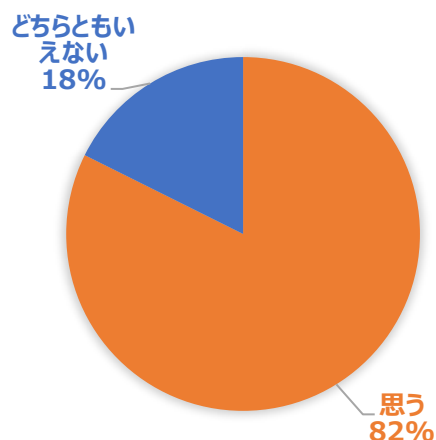


4、今回のセミナーは、食育活動に役立つと思うか

会場

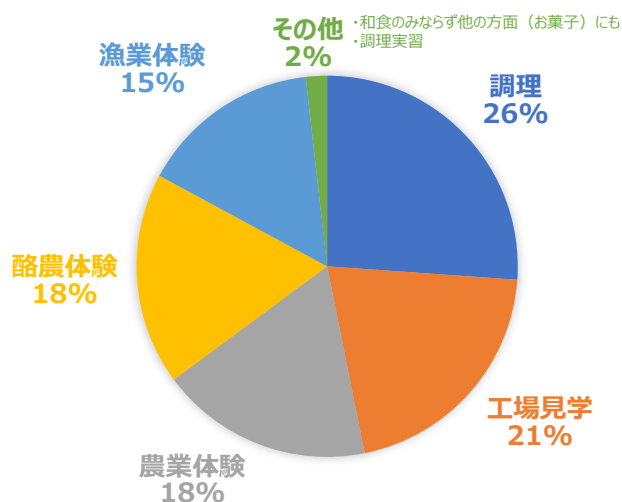


オンライン

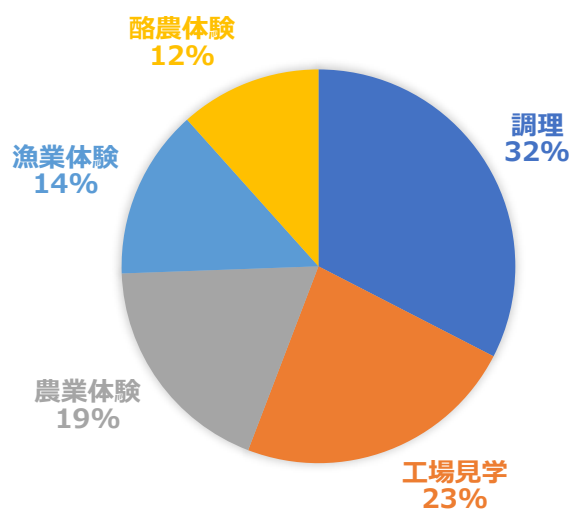


5、今後、食育推進のために、どんな体験活動があれば参加したいか (複数回答あり)

会場

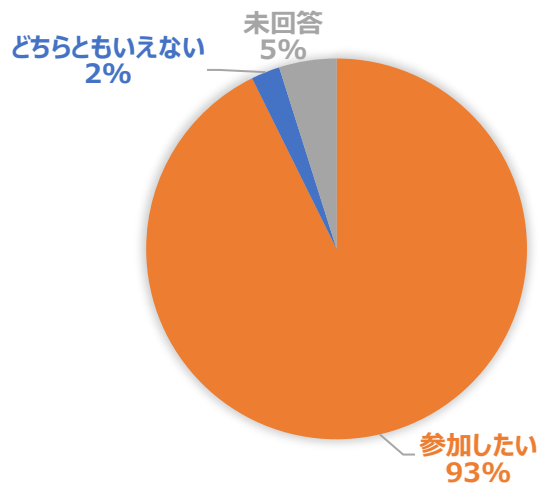


オンライン

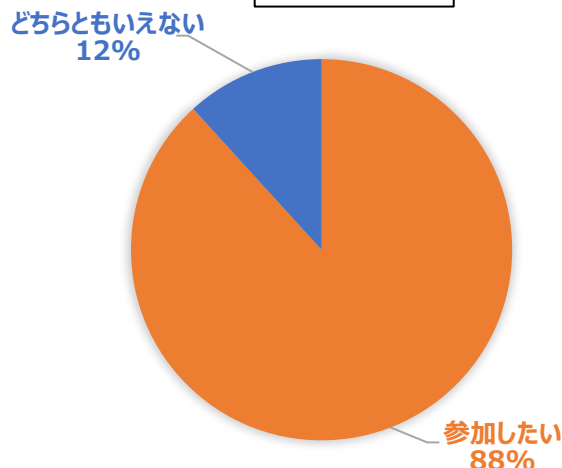


6、また機会があれば、セミナーに参加したいか

会場



オンライン



7、イベントに関するご意見・ご感想

- ・ 「だしをきちんととる」とかしたことがなかったので、大変勉強になりました。ありがとうございました。
- ・ ありがとうございました。
- ・ かつおぶし、こんぶのだしとりを再開します。
- ・ スタッフの皆様お世話になりました。家でもおダシだしてみようと思います。
- ・ たいへん良い経験でしたありがとうございました。土居先生の講演ありがとうございました。カツオぶし食事に使っていきます。
- ・ だしだけで、おいしい飲み物になってしまうすばらしさ。お茶よりいいと、同じ班の人たちと話していました。家で、たまに、だしをとって旨みたっぷりの料理を作りたいです。
- ・ とても楽しく有意義な時間でした。
- ・ よかったです。ありがとうございました。
- ・ 学びあり、体験ありで、とても充実した交流会でした。ありがとうございました！！今後もイベントがあればぜひ参加したいと思います！
- ・ 楽しかった。
- ・ 楽しかったです。
- ・ 楽しかったです。ありがとうございました。
- ・ 楽しく学ぶことができました。ありがとうございました。
- ・ 興味深いお話有難うございました。明日からの料理・食事にさっそく役立つ情報ばかりで大変勉強になりました。かつおぶしは「マルトモ」と決めています。今度共おいしい食品を提供よろしくお願いします。
- ・ このような食育活動をどんどん高知市でも広げていきたいと思います。高知市の大学生とのコラボも考えています。今日はありがとうございました。
- ・ 今後も自然の素材を活用した「うるみ」のある和食の良さをアピールしていただけたらと思います。健康にもよい「和食」を広めることにより、すべての皆様が笑顔になれたらいいですね。
- ・ 今日学んだことを今後の生活・仕事で活かせるように頑張ります！
- ・ 参加させていただき、大変有意義でした。ありがとうございました。
- ・ 資料を使って説明されるのであれば映像なしで明るい所で説明されたら良いのに・・・と思いました。もう少しテンポ良く短い話で良いかと思いました。
- ・ 実習がわかりやすいです。
- ・ 出汁について色々勉強できました。ありがとうございました。
- ・ 食育について、日本の食について深く興味をひく内容でした。実際にだしの体験ができたこともよかったです。かつおぶしが作られる工程を知ることができ、興味深い内容でした。スクリーンの前にスタッフの方が立っておられ、画面が見えない部分があったのは残念でした。
- ・ 世代を越えて交流するのによい
- ・ 大変ありがとうございました。これからもよろしく。今後も（お役に立ちました）、よろしくお願いします。
- ・ 土居先生の講演は分かりやすく、ユーモアがあり、みりよく的でした。
- ・ 勉強になりました。だしのよさを知り子供に伝えます。
- ・ 和気あいあいとした参加者の触れ合いと先生や農政局の方々のご配慮に感謝申し上げます。深謝。我家では朝一のお白湯を飲むことを今日学習させて頂いた、おだしを1口いただいて、一日の活力をつけたいです。
- ・ オンラインで参加させて頂き、途中画面が見れなかつり映像も小さく見えづらい時もあり、改善して頂けたら幸いです。マルトモさんのお話しはとても良かったです。オンラインだと質問しにくいかなあと思いました。ありがとうございました。
- ・ オンライン参加でしたが、とても楽しみながら研修を受けることができました。ありがとうございました。自分自身がだしの良さを改めて感じることができました。これから周囲にもだしの良さをしっかり広めていければと思います。
- ・ だしについて、たくさん知ることができ更に興味を持ちました。今回は、オンラインの参加でしたが次の機会には実際に参加したいと思いました。

- とても面白かったです。ありがとうございました。料理教室の際に、だしを広めたいですが、本日のようにかつお節をたくさん使えない家庭や手間をかけたくない家庭には、どのように広めたらよいかなかなか難しいです。しかし、本日体験しているのを見て、体験し、試食すると、おうちでもやりたいという気持ちにつながるかもしれないと思いました。料理教室の時はだしは事務局でとっていたので、工夫してみようと思います。
- 今回はオンラインでの参加だったが、実際に会場で参加すると調理体験など行えるので機会があれば会場で参加してみたいと思いました。
- 今後も調理体験のある食育交流会をしていただければと思います。発酵関係もいいかもしれませんね。漬物、お味噌、お醤油等。食育はとても大事なので、続けてください。
- 時間の長さも良かったです。
- 中国地方での開催だと、なかなか現地での参加が難しいため開催年によって各県で実施して頂けたらと思います。
- 土居先生のお話が非常に参考になりました。見逃し配信があれば、見逃された方も視聴できるのではないかと思います。土日の配信が可能であれば、多くの方の視聴が期待できると思います。