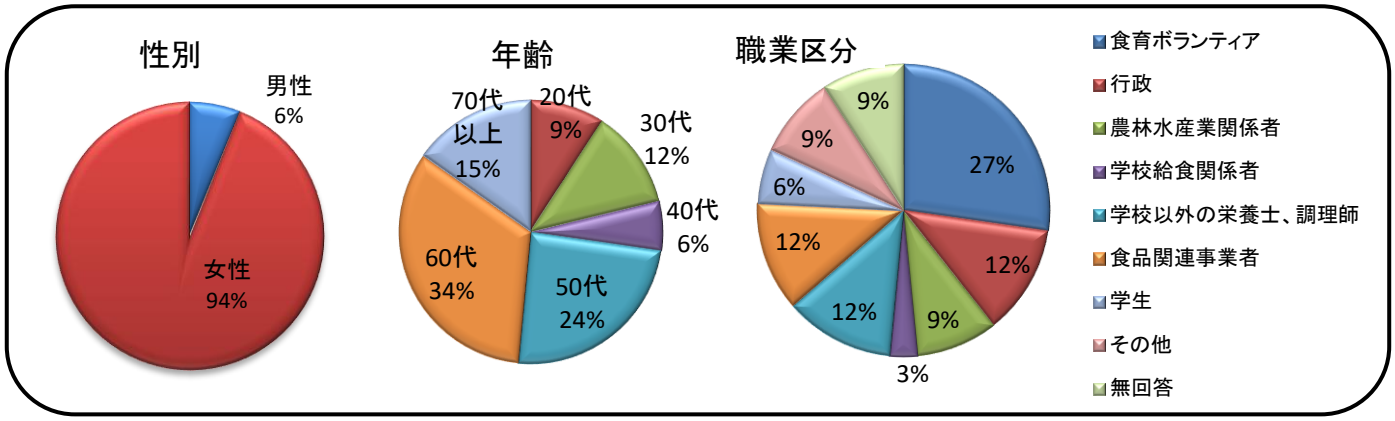
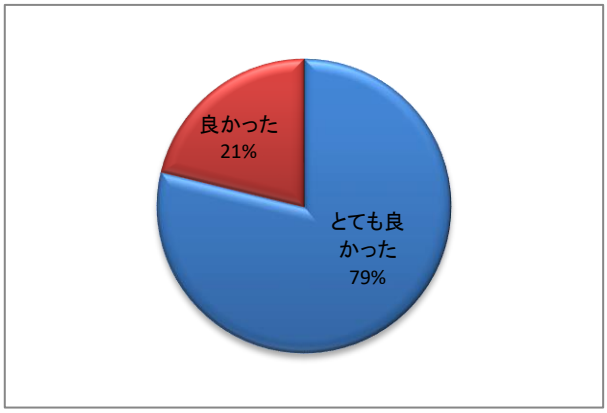
「中国四国地域食育交流会in高知」アンケート結果

日　時：　平成29年12月2日(土)
場　所：　RKC調理製菓専門学校(高知市)
回答数：　33名(回収率 66.0%)

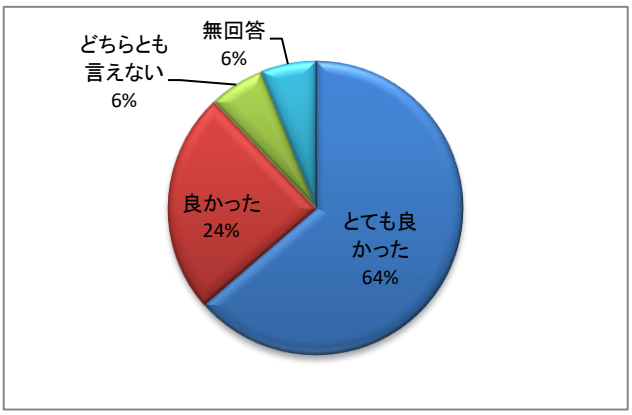
○ 属性区分



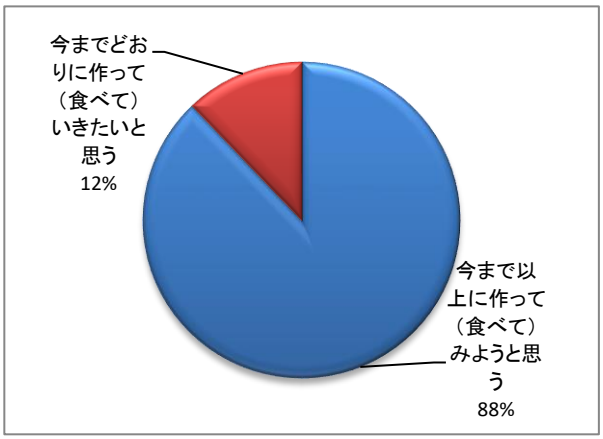
問1　伝統的な料理の実習について(永尾講師)



問2　事例発表と意見交換について



問3 今回の交流会に参加して郷土料理を作って(食べて)みようと思いましたか



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4　(複数回答)

- 簡単な郷土料理等の調理講習会を行う　22人
- 若い人に簡単にできるレシピを紹介する　21人
- 学校給食等に「郷土料理」を増やす　18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　18人



○ 伝統的な料理の実習(永尾朱美講師)に関する意見・感想

- 今まで食べたことしかなかった料理の作り方を知れてよかった。若いお母さんに伝えていきたい。
- だてに年をとっていないから、若い人にもっと伝えたいと思った。
- 準備の仕方を分かりやすく丁寧に教えてくれた。四方竹とりゅうきゅうのおすしを食べたのは初めてで、とてもおいしかった。
- 下ごしらえの仕方、保存の方法が知れて大変良かった。あらためて素材の味を知り、食することが健康につながると感じました。地域で昔ながらの寄り合いの場を作っていけたらと思います。
- 高知県人でありながら初めて田舎ずしを作りました。立体的に盛り付けるということを学びました。

○ 事例発表と意見交換に関する意見・感想

・いろんな面から食にかかわっている方たちの話を聞けて、とても貴重な時間になりました。

・学校、病院等々で和食が広がっていることを初めて知りました。

・量販店としての役割を考え直していく必要を感じた。子育て世代の父母が和食を家庭で作るための売り場や、食育活動を通じての提案をしていきたい。

・生産者の方たちの郷土料理を広める努力はすばらしいと思いました。

・もう少し活発な意見交換を聞きたかった。

○ 和食文化を継承する活動に取組まれている方の工夫や悩み

・学校給食に郷土料理を入れるには時間的に無理があり難しい。芋掘り体験に合わせて五目寿司を作るのがやっとという状況で、いろんな面で思案中である。

・インターネットや本等で伝統食のレシピを調べたら色々なレシピがあり、どれが昔ながらの正式なレシピなのか心配になります。人に教えるからには正確な作り方を伝えたい。

・皿鉢料理の研修会で伝統料理を作りますが、栄養士さんも若いので経験がなく、悩んでいるところです。

・地域の活動に若い人たちが参加するための工夫が必要。

・簡単に作れるレシピ作りが必要。

○ 食育推進に向けての意見

・子供に伝えるのも重要だが、親の世代、30代～40代の方々に伝えていくのも大事だと思います。片寄った年齢層ではなく幅広い世代に伝えることが大事。農作業体験、講習会などわざわざ出向くものではなく、日常の中で出来ることをしてほしい。「めんどくさい」という親世代を何とかしてほしい。

・家庭で作るための体制作り。学校給食での取組は進んでいると思うので、子供が教った料理を作るお母さん世代をどう育てるか。農業体験など今後取組を継続していくためのアドバイスも頂けたらと思います。

・今回のような調理実習があれば味と作り方の勉強ができるので、他の郷土料理も機会があると嬉しい。

・「本物の味」を学校給食等で教えていく。個々の取組を一緒に行う。





