

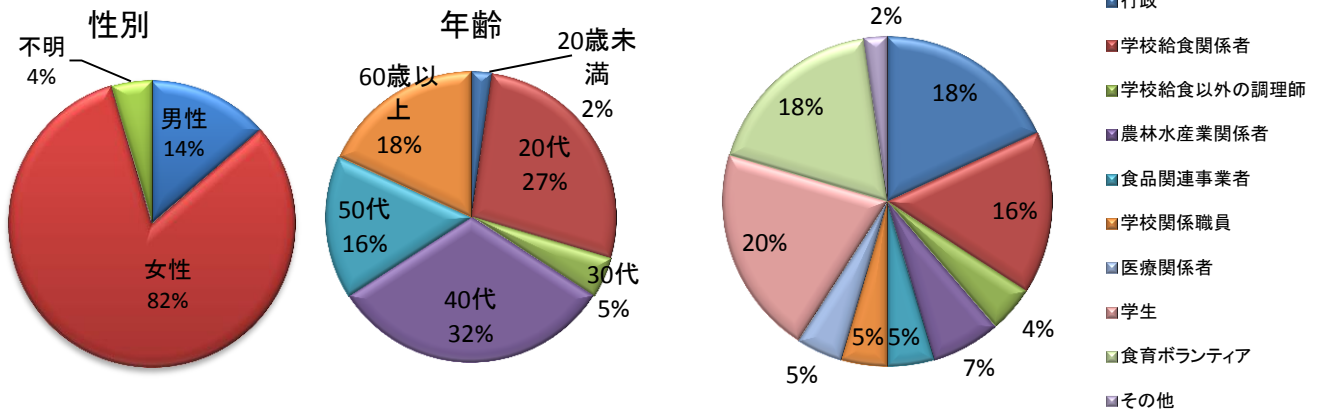
「中国四国地域食育交流会in広島」アンケート結果

日 時： 平成28年8月27日

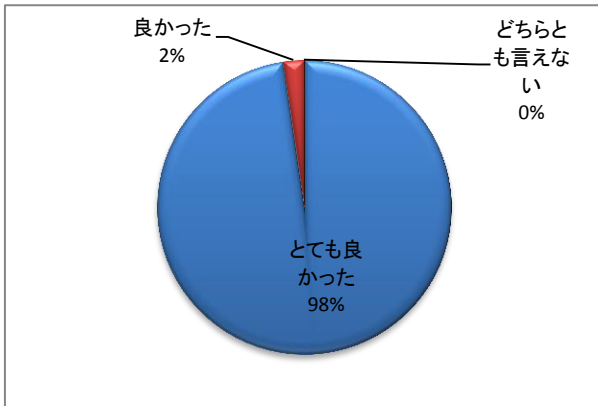
場 所： 学校法人原田学園 広島酔心調理製菓専門学校

回答数： 44名（一般参加46名：回収率96%）

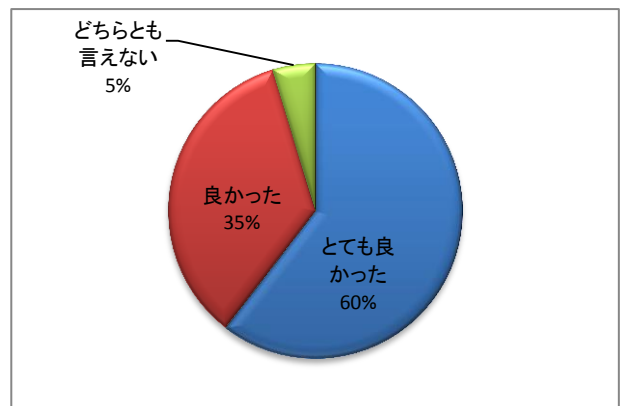
○ 属性区分



問1 「だし」の授業(神開明規先生)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と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、酢のもの等が作られることが減っている 24人
- ・ 地域の伝承料理や行事食等を継承していける人・指導者がいなくなっている 20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 18人
- ・ 若い人に「和食」のマナー(食事の際の挨拶を含め)の大切さが伝わっていない 18人
- ・ 地域の伝統料理等について知らない人が増えている 17人

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

- ・ 簡単な和食や郷土料理等の調理講習会を行う 28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 26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 22人
- ・ 学校給食等に「和食」を増やす 19人

○ 「だし」の授業(神開明規先生)に関する意見・感想

- ・ いろんな「だし」の取り方を知ることができて良かった。
- ・ だしの取り方によって微妙に味が違うし、香りも違うと知りました。
- ・ 実際に目にするだけでなく、分量、作り方が詳細に書かれたものまでいただき、さらには、試飲・試食までさせていただき、非常に有意義な時間をすごさせていただきました。
- ・ だしを取った後の残りの物をふりかけにするというお話を聞いてとてもためになった。
- ・ だしのおいしさを改めて感じることができました。

○ ワークショップ(意見交換)に関する意見・感想

- ・いろいろな世代の人の意見を聞くことができてとても良かった。
- ・若い人のことが良く分かり楽しい一日でした。
- ・多様な視点でありながら、共通の認識であることが新鮮でした。
- ・異業種の方と話ができて勉強になった。
- ・実際に、学校給食や役所で食について伝える立場にある方々の実際に聞くことができ、思ってもみない意見も聞くことができたので、参加して本当に良かったです。

○ 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

- ・学校給食に郷土料理を取り入れているが、子どもたちに浸透していない。
- ・地域ごとに分けて調理実習を行っています。参加人数を増やすことが目標です。
- ・楽しさを感じられることが大切。あまり難しすぎず、教育的な指導を強制し過ぎないこと。熱心にやりすぎると(参加者が)引いてしまう。
- ・参加される人は関心がある人なので、参加されない方にどのように伝えていけばよいのか、「参加してみよう」という気持ちを起こすための工夫に悩んでいます。
- ・学校給食で、地場産物(肉類、豆・豆製品、魚介類、海産物)を大量に安く使うことができない。
- ・妊婦と乳児の親子を対象に和食を題材にした食育セミナーを現在計画中。(味噌の手作り等伝統食品の継承)
- ・「和食」の定義がわかり難い。

○ 食育推進に向けての意見

- ・気軽な料理講習会をしてほしい。
- ・和食の作り方や行事食(重陽の節句など目立たない行事)の講習をしてほしい。
- ・本日のような講演会がひとつでも多く行われるよう、引き続きよろしくお願いいたします。
- ・調理に携わる方々が魅力を伝える活動ができるよう行政支援ができればよいと思います。海外の方を交えた交流会もどうでしょうか。
- ・食材を無駄にしない。
- ・今の学生など一人暮らしの食事、特に、これから親になる世代の食事に対する意識を知る機会があると嬉しいです。
- ・乳和食に関心がある。
- ・産・官・学が連携した取組を進めていけばいいと思います。
- ・若い人を対象とした和食のセミナーや交流会をする。
- ・伝承者の講演会を市のホールや学校等で行う。具体的に、地産地消の広め方や使用量を増やす工夫を知りたい。

