

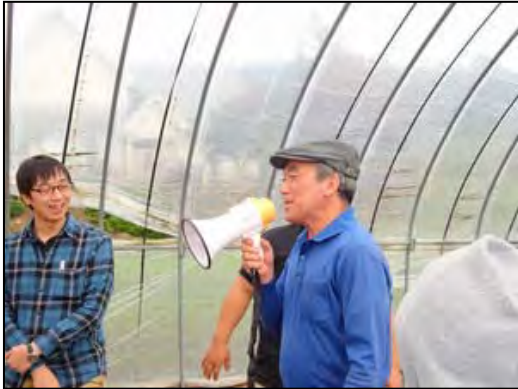
体 験 日 時	平成 27 年 9 月 5 日 (土) 札幌地区 06:30 出発～18:30 解散 函館地区 07:00 出発～17:45 解散
体 験 番 号	S-3 H-2 (札幌地区発と函館地区発の共同開催)
体 験 テ ー マ	風の町・漁業の町 寿都で漁業と磯焼けを学ぶ!
体 験 先	寿都町: 寿都漁協・マルホン小西漁業
参 加 人 数	札幌地区 38 名 函館地区 20 名 合計 58 名
体 験 内 容	寿都漁協による蓄養施設の説明・ホタテの貝柱剥き体験 磯焼けの解説と対策施設の見学 船上活締めの見学
体 験 の 様 子	      上段: 蓄養施設とホタテ剥き、中段: 磯焼け対策施設、下段: 船上活締め
参加者からの感想など	・魚の活締め体験は非常に役に立った。(79 歳男性) ・子供達にとって初のホタテむき。スタッフが親切に教えてくれ子供達も大満足 (43 歳女性) ・命がけの漁業を営む中、消費者により美味しいものをとという意気込みを感じた (66 歳女性) ・生産者の話を聞き今までと全く違うほど関心が高くなった。周りにも伝えたい (55 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (94.0%) 概ね良かった (6.0%)

体 験 日 時	平成 27 年 9 月 13 日 (日) 札幌地区 13:00 出発 (9/12) ~ 1 泊 ~ 19:00 解散 函館地区 08:00 出発 ~ 16:15 解散
体 験 番 号	S-4 H-3 (札幌地区発と函館地区発の共同開催)
体 験 テ ー マ	追分流れるロマンの町えさし 漁師さんの隠れレシピ講習会!
体 験 先	江差町: ひやま漁協 江差支所
参 加 人 数	札幌地区 19 名 函館地区 25 名 合計 44 名
体 験 内 容	漁協支所長によるオリエンテーリング (魚のお話) 料理体験 (3 種類 イクラ醤油・塩漬け、イカのごろ煮、ヒラメの唐揚げ)
体 験 の 様 子	      上段: オリエンテーリングと料理体験、中段: 料理体験、下段: 料理体験ほか
参加者からの感想など	・地元の人の苦労が大変だと思いました。(74 歳女性) ・ヒラメのおろし方がよくわかった。教わった知識を活かしたい。(79 歳男性) ・イクラの塩漬が、手間もかからず簡単に作れて勉強になった。家でも実践したい (42 歳女性) ・地元の人しか知らない家庭の食卓をもっと知りたくなった (52 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (87.2%) 概ね良かった (12.8%)

体験日時	平成 27 年 9 月 19 日 (土) 07:00 出発～17:30 解散
体験番号	S-5 札幌地区発
体験テーマ	ニセコ連峰を臨む蘭越町でそば打ち体験、余市のワイナリー見学
体験先	蘭越町：マルベリー 余市町：ワイナリー「ドメーム・タカヒコ」
参加人数	37 名
体験内容	そば打ち名人の指導によるそば打ち体験（蘭越町産そば粉を使用） ワイナリー見学
体験の様子	      上段：そば打ち名人・そば打ち、中段：そば打ち、下段：葡萄畑とワイナリー
参加者からの感想など	・以前よりそば打ちに興味はありましたが、初めて体験して奥が深と感じました（57 歳男性） ・生産者の方々にお会いする機会は日頃ないので、今日はとても良かった（42 歳女性） ・話に熱いものを感じました。地元のことを考えて頑張っている姿、素晴らしいです（57 歳女性） ・ワインに対する情熱が伝わり、大変良かったです（62 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（93.5%） 概ね良かった（6.5%）

体 験 日 時	平成 27 年 9 月 22 日 (火・祝) 札幌地区・函館地区 04:00 現地集合～09:00 現地解散
体 験 番 号	S-6 H-4 (札幌地区と函館地区の共同開催)
体 験 テ ー マ	何が獲れるかな？朝焼けの駒ヶ岳を臨み噴火湾で定置網起こし体験！
体 験 先	森町：イチマル渋谷漁業部
参 加 人 数	札幌地区 9 名 函館地区 13 名 合計 22 名
体 験 内 容	定置網起こし 魚の捌き方講習 市場の見学
体 験 の 様 子	      上段：現地集合・網起こし、中段：網起こし、下段：漁獲されたマンボウ
参加者からの感想など	・ 漁船の操縦がボタン一つでできることに驚いた (70 代女性) ・ マンボウが獲れて驚いた。漁師さんの無駄のない動きと真剣なまなざしに感動 (44 歳女性) ・ 定置網漁を初めて間近にみて勉強になった。漁師さんは体力のいる仕事と実感 (74 歳女性) ・ 漁船に乗ることができ、漁師さんの仕事を間近で見られて最高でした (59 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (93.3%) 概ね良かった (6.7%)

体 験 日 時	平成 27 年 9 月 26 日 (土) 08:30 出発～17:30 解散
体 験 番 号	S-7 札幌地区発
体 験 テ ー マ	「大地直送便」の農家さんで、ぜいたく収穫体験@南幌・千歳
体 験 先	南幌町：有限会社「野楽」 千歳市：「松浦農園」
参 加 人 数	40 名
体 験 内 容	野楽でカボチャ・トウモロコシの収穫体験 松浦農園でジャガイモ・ニンジン・タマネギの収穫体験
体 験 の 様 子	      上段：野楽さんの体験、中段：松浦農園さんの体験、下段：松浦農園さんの体験
参加者からの感想など	・ 南瓜を作る労力を知り大変な作業だと思った。生産者の苦勞が分かりました (66 歳女性) ・ 野菜のことで知らなかったことを教えて頂き、今後に生かしていきたいです (34 歳男性) とても良かったのでまた参加したい (90.9%) 概ね良かった (9.1%)

体 験 日 時	平成 27 年 9 月 29 日 (火) 13:00 出発～17:15 解散
体 験 番 号	H-5 函館地区発
体 験 テ ー マ	函館山を眺望できる北斗市の農園で収穫体験
体 験 先	北斗市：佐々木ファーム
参 加 人 数	37 名
体 験 内 容	生産者からのオリエンテーリング 枝豆とジャガイモの収穫体験
体 験 の 様 子	      上段：オリエンテーリング、中段：枝豆挽ぎ体験、下段：ジャガイモ収穫体験
参加者からの感想など	・ロケーションも良く黒豆の枝豆は初めてで美味しかったです。佐々木ファームの皆様、ありがとうございました（58 歳女性） ・参加できて感謝しております。またぜひお願いします（64 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（70.0%） 概ね良かった（16.6%）

体 験 日 時	平成 27 年 10 月 4 日 (日) 08:30 出発～17:45 解散
体 験 番 号	H-6 函館地区発
体 験 テ ー マ	お城と桜のまち松前で、地場産食材のお弁当作り・松前漬け作り！
体 験 先	松前町：観光協会ほか
参 加 人 数	33 名
体 験 内 容	松前町 交流の里づくり館で、幻の岩海苔で海苔段々弁当・地元食材を使ったピザ作り体験 松前町 観光協会で、松前漬け作り体験（オンリーワンの松前漬けを作ろう）
体 験 の 様 子	      上段：オリエンテーリング・弁当作り、中段：ピザ作り、下段：松前漬作り
参加者からの感想など	・今までにも増してメニュー満載の体験でした（74 歳女性） ・アワビの味噌汁や岩海苔ごはんに感激。松前の特産海産物を学べて幸せです（79 歳男性） ・自分でも松前漬けを作っているが、よく揉み込むことを初めて知った（73 歳女性） ・岩海苔のお弁当・アワビの味噌汁・松前漬け、どれも良い勉強になりました（62 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（100%）

体 験 日 時	平成 27 年 10 月 6 日（火）13：00 出発～10 月 7 日（水）19：30 解散
体 験 番 号	S-8 札幌地区発
体 験 テ ー マ	道北天塩町で、てしおにかけた食材を収穫し料理を学ぶ
体 験 先	天塩町：北るもい漁協天塩支所 留萌北部森林組合 天塩町民農園友の会
参 加 人 数	23 名
体 験 内 容	天塩川で「サケ捕獲選別」の見学→台風の影響で「こもれびの森」でキノコ収穫 天塩川でシジミ漁体験 町民農園でサツマイモの収穫体験・地場野菜を使ったピザ作り・サケ料理体験
体 験 の 様 子	      上段：こもれびの森、中段：漁獲体験と収穫体験、下段：地場産食材料理体験
参加者からの感想など	・普段できない色々な体験に楽しく参加でき感謝いたします（66 歳女性） ・地元の方々のご苦勞を聞き、食事を大切にこれから生活していきたいです（62 歳女性） ・地元の方達と触れ合い、天塩町に深く関心を持てるようになりました（65 歳女性） ・初のシジミ漁見学。国立公園内のシジミ漁、貴重な機会をありがとうございました（62 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（100%）

体 験 日 時	平成 27 年 10 月 10 日 (土) 13:00 出発～19:30 解散
体 験 番 号	S-9 札幌地区発
体 験 テ ー マ	笑顔咲く ふれあいの村 まっかり村 収穫体験を通じて農業を学ぶ！
体 験 先	真狩村：横川農園 佐々木農園
参 加 人 数	43 名
体 験 内 容	横川農園で、黒千石大豆農場の見学、ニンジンとカボチャの収穫体験 地場産食材の料理説明会 佐々木農園で、ユリ根畑の見学、ジャガイモの収穫体験
体 験 の 様 子	      上段：横川農園、中段：横川農園・ユリ姉さんの地場食材説明、下段：佐々木農園
参加者からの感想など	・農家の方々の話を聞け、野菜を収穫できてとても嬉しいです (49 歳女性) ・ユリ根栽培が、商品になるまで 5～6 年かかり、手間をかけていることを知り農家の人達の苦勞がわかりました (43 歳女性) ・真狩の野菜を色々使った惣菜料理、素材の味がして美味しかった。野菜の説明良い (50 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (100%)

体 験 日 時	平成 27 年 10 月 14 日 (水) 08:30 出発～17:30 解散
体 験 番 号	S-10 札幌地区発
体 験 テ ー マ	働く女性を対象に まっかり村でユリねえさんと食育体験
体 験 先	真狩村：川西農園 小林ファーム
参 加 人 数	21 名
体 験 内 容	川西農園で、ポップコーンの皮むき体験・大根の収穫体験 地場産食材の料理説明会 小林ファームで、トマトの収穫体験とユリ栽培のお話し
体 験 の 様 子	      上段：川西農園、中段：地場食材説明、下段：小林ファーム
参加者からの感想など	・家に帰ってから料理を作る楽しみができました (35 歳女性) ・今回の体験で味の良いトマトを久しぶりに食べた 店舗に良い品物を置いて欲しい (51 歳女性) ・農家さんの苦労を聞くと、作物一つ一つが大切に粗末にできないと思った (42 歳女性) ・生産者との触れ合いが楽しかった。働く女子に食の関心を持ってもらう良い機会 (40 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (94.7%) 概ね良かった (5.3%)

体験日時	平成 27 年 10 月 16 日 (金) 09:00 出発～16:15 解散
体験番号	H-7 函館地区発
体験テーマ	地元がすごい！市内の加工場見学、近郊の果樹園で収穫体験
体験先	函館市：株式会社「布目」・「函館酪農公社」 七飯町：「みやご果樹園」
参加人数	37 名
体験内容	水産加工会社 布目で、イカ塩辛・松前漬け工場見学 函館酪農公社で、牛乳・乳製品の工場見学 みやご果樹園で、ブルーン・りんごの収穫体験
体験の様子	      上段：株式会社布目、中段：函館酪農公社、下段：みやご果樹園
参加者からの感想など	・食品を作る裏側の苦労が分かり良かった。布目さんの塩辛づくりでは美味しさだけでなく、異物混入を完全に防ぐための努力や、果樹園では冬も畑に出ているなど勉強になった（59 歳女性） ・布目さん、函館牛乳さんの工場を見て興味が湧きました。来年も参加したい（60 歳女性） ・農家さんのご苦労が分かりました（73 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（82.4%） 概ね良かった（14.7%）

体験日時	平成 27 年 10 月 17 日 (土) 10:00 出発～18:15 解散
体験番号	H-8 函館地区発
体験テーマ	収穫から食卓まで 福島町で千軒蕎麦の収穫体験 (前半)
体験先	福島町：千軒そば生産会
参加人数	22 名
体験内容	千軒そば生産会によるオリエンテーリング そばの収穫体験、乾燥・製粉行程の見学 (11/14 そば打ちにも参加する条件で募集)
体験の様子	      上段：オリエンテーリング、中段：そば収穫体験、下段：石臼を使った製粉
参加者からの感想など	・貴重な体験ができて良かったです (37 歳女性) ・福島町の方々の説明が丁寧でそば作りの大変さが理解できた。来月の続きが楽しみ (59 歳女性) ・石臼な懐かしい！ 先人のご苦労が計り知ることができた (73 歳女性) ・蕎麦の味と食感が好きだが、収穫の大変さを理解し「貴重さ」も好きな理由に (69 歳男性) とても良かったのでまた参加したい (88.2%) 概ね良かった (11.8%)

体 験 日 時	平成 27 年 10 月 25 日 (日) 札幌地区・函館地区 07:00 出発～18:00 解散
体 験 番 号	S-11 H-9 (札幌地区と函館地区の共同開催)
体 験 テ ー マ	冬到来 米どころ蘭越・ユリ根の真狩を訪れ 農家さんのこだわりを聞きました！
体 験 先	蘭越町：高山農園・三浦農園 真狩村：岡本農園
参 加 人 数	札幌地区 32 名 函館地区 33 名 合計 65 名
体 験 内 容	蘭越町：米-1 グランプリで優勝した蘭越米。生産者を訪問し、こだわりを聞く 真狩村：ユリ根農家さんの有機栽培へのこだわりを聞く
体 験 の 様 子	      上段：お米農家訪問、中段：米の炊き比べ、下段：岡本農園
参加者からの感想など	・ご飯だけで食べても本来の旨味があって美味しかったです (50 歳女性) ・TPP 等により今まで以上に食の安全に気を付け農家さんの苦労を思っていきたい (62 歳女性) ・皆さんが安全で安心な作物を作るため、努力や研究をされていることに感心した (58 歳女性) ・ユリ根は3年でできると思っていたが、種作りにも3年かかっているとはビックリ (73 歳男性) とても良かったのでまた参加したい (93.3%) 概ね良かった (6.7%)

体験日時	平成 27 年 11 月 6 日（金） 09：00 出発～18：30 解散
体験番号	S-12 札幌地区発
体験テーマ	伝統調味料「しょうゆ」工場見学と、有名洋菓子店でお米のスイーツづくり体験
体験先	千歳市：北海道キッコーマン千歳工場 千歳市：ドレモルタオ
参加人数	29 名
体験内容	キッコーマン千歳工場で、醤油工場の見学 ドレモルタオで、「お米のスイーツ作り講習」「お米をおいしく食べる野菜料理講習」
体験の様子	      上段：醤油工場、中段：スイーツ作り、下段：野菜料理教室
参加者からの感想など	・キッコーマンという菌があることに驚いた（51 歳女性） ・醤油の原料は外国産が多いと知り、全原料が国産になればもっと安心だと思った。（51 歳女性） ・とても充実した内容で勉強になりました。特に野菜の食べ方は参考になりました。（34 歳男性） ・野菜ソムリエさんのお話は、今後の食生活で活用できる良い話が聞けました。（51 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（100%）

体 験 日 時	平成 27 年 1 1 月 1 4 日 (土) 09:00 出発～16:15 解散
体 験 番 号	H-10 函館地区発
体 験 テ ー マ	収穫から食卓まで 福島町で千軒蕎麦の収穫体験 (後半)
体 験 先	福島町:千軒そば生産会
参 加 人 数	22 名
体 験 内 容	千軒そば生産会によるオリエンテーリング そば打ち体験 (10/17 そば収穫にも参加する条件で募集)
体 験 の 様 子	      上段:オリエンテーリング、中段:そば打ち体験、下段:そば打ち体験
参加者からの感想など	・作る人で味の違いがこうも変わるものかと分かりました (62 歳女性) ・地元のそば粉を使っているので、安心して食べられた。食の信頼も重要。(59 歳女性) ・親子で楽しめました。生産者さんの話を聞いて、とても勉強になりました。(37 歳女性) ・地域力が凄いこと、農海産物が豊富なことを離れた息子達に話すのが楽しみです。(60 歳女性) とても良かったのでまた参加したい (93.8%) 概ね良かった (6.2%)

体 験 日 時	平成 27 年 11 月 18 日（水）～21 日（土） 札幌地区：新千歳空港発着、函館地区：函館空港発着
体 験 番 号	S-13 H-11 （札幌地区と函館地区の共同開催）
体 験 テ ー マ	沖縄の特産品を学ぼう！ 意外と知らない？那覇と南大東島の生産者を訪問
体 験 先	那覇市：泊漁港市場・三高水産・かりまた商店 南大東村：南大東村漁業協同組合
参 加 人 数	札幌地区 13 名 函館地区 4 名 合計 17 名
体 験 内 容	泊漁港では、マグロ市場とセリの様子を見学（11/19） 南大東村では、島の産業を学び、漁協幹部との交流・マグロ釣り体験 三高水産・かりまた水産では、地場産魚介類・農産品の加工場見学
体 験 の 様 子	      上段：那覇市泊漁港、中段：南大東村、下段：那覇市加工工場
参加者からの感想など	・南大東島で獲れる魚類の特色について、詳しく話を聞けて勉強になりました。（25 歳男性） ・農業者には TPP 関連で保護される一方、漁業者への支援が少ないことを知った。（70 歳女性） ・加工場の方々も、消費者のために努力されていることに感謝します。（63 歳女性） とても良かったのでまた参加したい（75.0%） 概ね良かった（25.0%）

4-3 講習会の開催状況

講習会種類	出汁の取り方		
講習会番号	KS-1（札幌） KS-2（札幌） KH-1（函館）		
日時・場所	KS-1 平成27年12月2日（水）10時～ 北24条店コミュニティーホール KS-2 12月3日（木）14時～ 菊水店コミュニティーホール HK-1 12月8日（火）13時～ 北ガスクッキング函館教室		
参加人数	KS-1：12名、KS-2：15名、KH-1：13名 合計40名		
講習会内容	講師：ホテルボールスター札幌 料理長（和食担当） 対馬 薫 内容：ユネスコ無形文化遺産に指定された和食の素晴らしさを学ぶ		
講習会の様子	12月2日		
	12月3日		
	12月8日		
参加者からの感想など	・大変勉強になりました。毎日の食事に活かしていきたいです（70歳女性） ・血合を取った鰹節から取った出汁は、香りが良く美味しかった。白醤油と醤油の違いによる出汁の違いも良く分かった（51歳女性） ・質問に丁寧にお答えして下さい、とても良かった。出汁の作り方が良く分かり、自分も作ってみようと思った（59歳女性） ・いままで知らなかった事が学べて、勉強になりました（75歳女性） ・いままで煮干の「えぐみ」をとっていなかった。これから軽く炒って使いたい（67歳女性） ・出汁の作り方が良く分かりました（80歳男性） とても良かったのでまた参加したい（100%）		