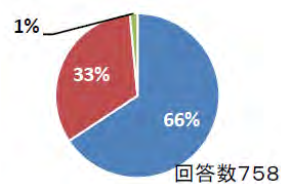


問3. 体験に参加してみて、食や農林水産業への関心や理解が向上したと思いますか。

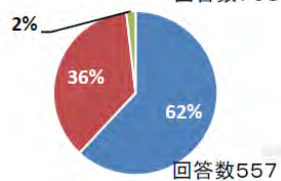
【体験を終えて】

■①いままでと比べ大いに向上した ■②いままでと比べ少し向上した ■③いままでと変わらない

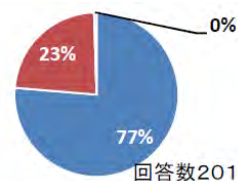
全ての参加者 ⇒



食育体験参加者 ⇒



講習会参加者 ⇒



*以下の3問は、別紙をご覧ください。

問4. あなたは「日本型食生活」をご存じでしたか（別紙参照）。

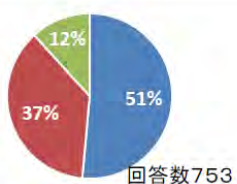
【今まで】

■①内容を含めて知っている ■②言葉は聞いたことがある ■③知らなかった

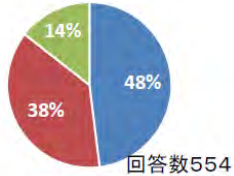
【体験を終えて】

■①内容も含め良く理解できた ■②関心はあるが余り理解できなかった ■③関心がない

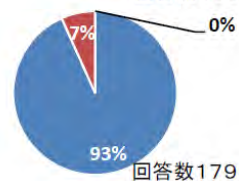
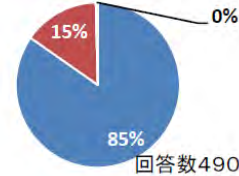
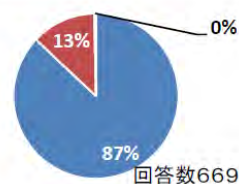
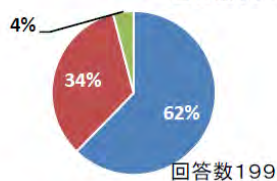
⇒ 全ての参加者 ⇒



⇒ 食育体験参加者 ⇒



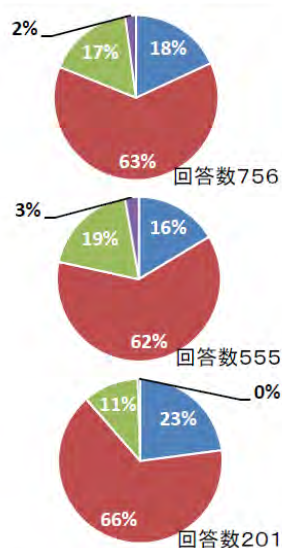
⇒ 講習会参加者 ⇒



問5. あなたは「日本型食生活」を実践していますか（別紙参照）。

【今まで】

①ほとんど実践している ②おおむね実践している
③あまり実践していない ④まったく実践していない



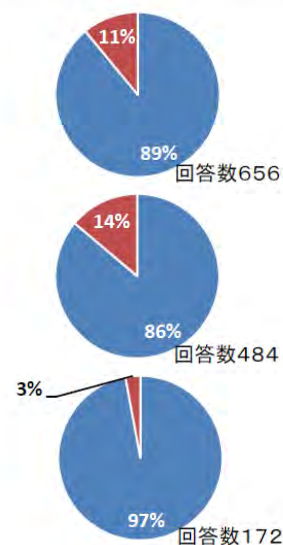
⇒ 全ての参加者 ⇒

⇒ 食育体験参加者 ⇒

⇒ 講習会参加者 ⇒

【体験を終えて】

①いままで以上に実践したい ②いままでと変わらない

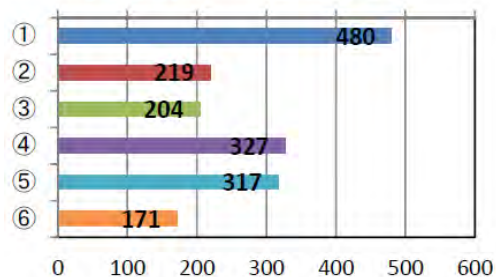


問6. 食品の安全性に関する次の用語のうち、内容を知っているものはありますか（別紙参照）。

①トレーサビリティ ②MELジャパン認証 ③MSC認証
④HACCP ⑤衛生管理型漁港 ⑥どれも知らない

【今まで】

回答数735



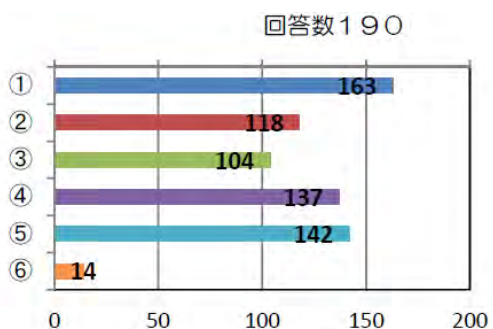
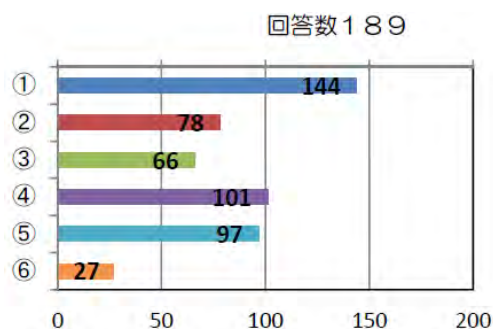
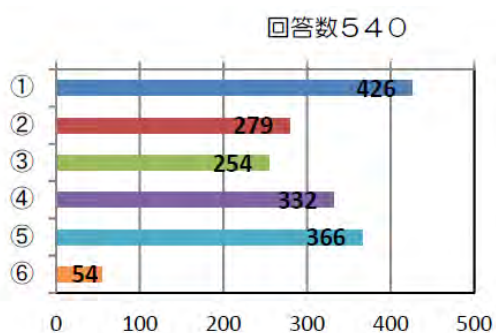
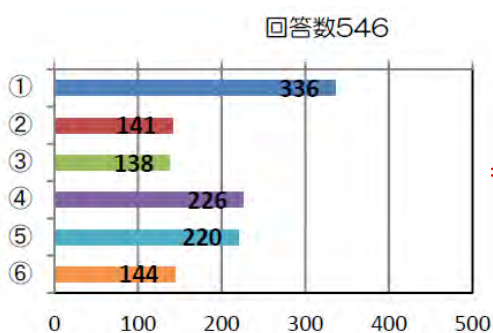
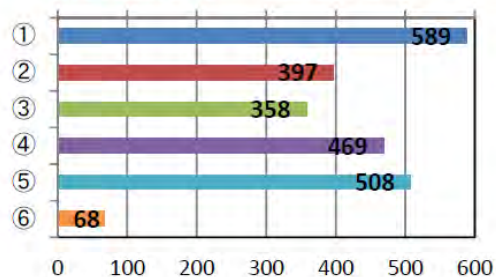
⇒ 全ての参加者 ⇒

⇒ 食育体験参加者 ⇒

⇒ 講習会参加者 ⇒

【体験を終えて】

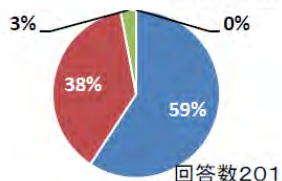
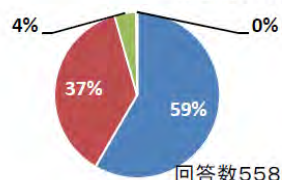
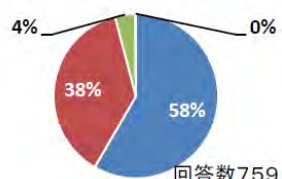
回答数730



問 7. あなたが食品を購入する際、産地情報（生産地 日本産か外国産かなど）は重要ですか。

■①大いに重要 ■②多少は気にする ■③あまり気にしない ■④まったく気にしない

【今まで】

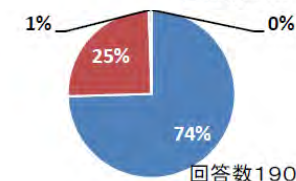
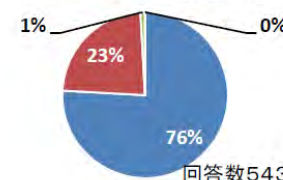
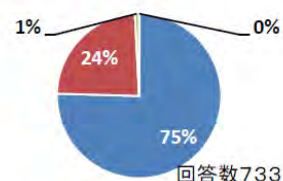


⇒ 全ての参加者 ⇒

⇒ 食育体験参加者 ⇒

⇒ 講習会参加者 ⇒

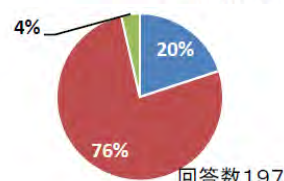
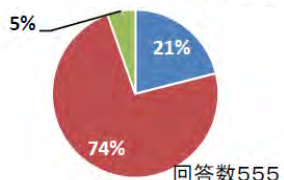
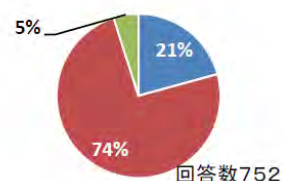
【体験を終えて】



問 8. あなたが食品を購入する際、日本産と外国産のどちらを選びますか。

■①国産品しか購入しない ■②どちらかといえば国産品を購入 ■③産地は気にしない

【今まで】

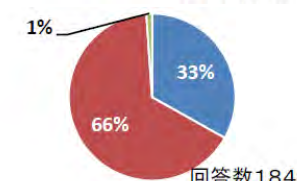
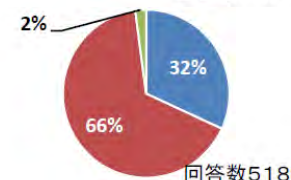
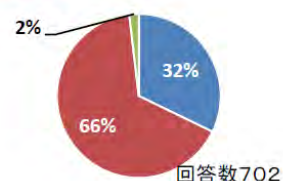


⇒ 全ての参加者 ⇒

⇒ 食育体験参加者 ⇒

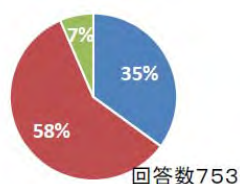
⇒ 講習会参加者 ⇒

【体験を終えて】

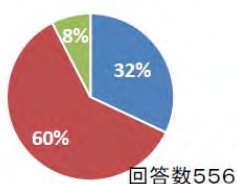


問 9. 「和食（日本人の伝統的な食文化）」がユネスコ無形文化遺産に登録（2013年12月）されたことを、あなたは知っていましたか。

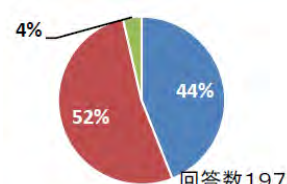
■①詳しく知っていた ■②少しは知っていた ■③知らなかった



全ての参加者



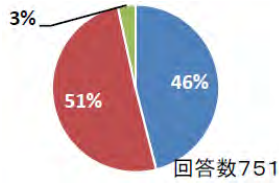
食育体験参加者



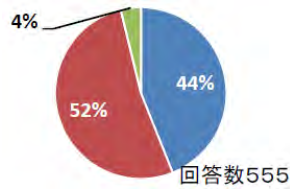
講習会参加者

問 10. 和食文化の大きな構成要素の一つである「だし」は、北海道で生産される昆布等に支えられていることを、あなたは知っていましたか。

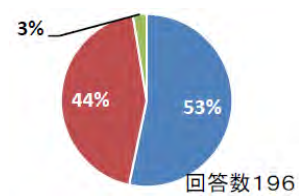
■①詳しく知っていた ■②少しは知っていた ■③知らなかった



全ての参加者



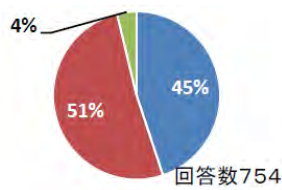
食育体験参加者



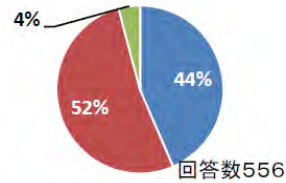
講習会参加者

問 11. 日頃「塩分を摂り過ぎ」が問題になりますが、減塩のコツとして「だしのうまみが効くと、うす味でも濃く感じる」等とされていることを、あなたは知っていましたか。

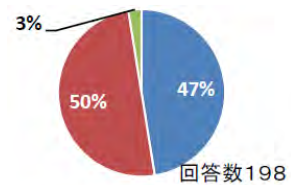
■①詳しく知っていた ■②少しは知っていた ■③知らなかった



全ての参加者



食育体験参加者



講習会参加者

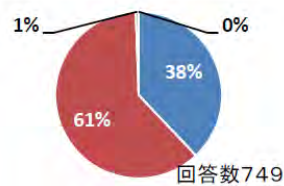
問 12. 問9～問11を読んで、あなたは「だし」に関心を持ち和食を摂る機会を増やそうと思いますか。

【だしについて】

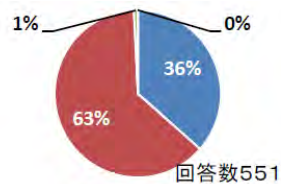
■①既に詳しく知っている ■②これから関心を持ちたい
■③あまり関心が無い ■④関心が無い

【和食を摂る機会について】

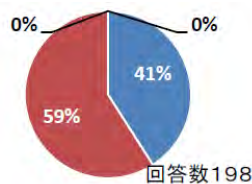
■①既に和食中心である ■②これから和食を増やしたい
■③今までと変わらない ■④関心が無い



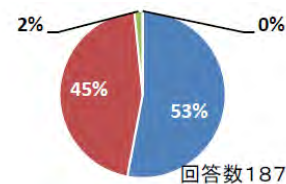
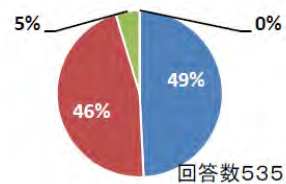
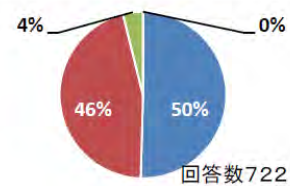
全ての参加者



食育体験参加者

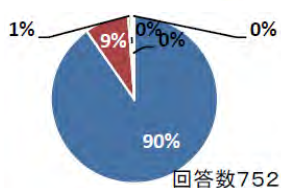


講習会参加者

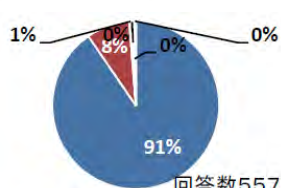


問 13. 今回の体験に参加した感想をお聞かせください。

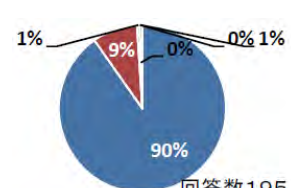
■①とても良かったので、機会があればまた参加したい
■②概ね良かった
■③良くも悪くもなかった
■④あまり良くなかった
■⑤期待外れだった
■⑥その他()



全ての参加者



食育体験参加者



講習会参加者

問13の個別感想

0822積丹（札幌）

40代

子供向けの企画と大人向けの企画（ツアー）は分けた方が良いと思います。それで体験のスケジュールも変わりますし。大人は大人で楽しい企画を増やせばもっと良いだろうし、子供は子供のアクティビティを増やせばもっと満足だと思います。例えば最後の講義など、大人は聞くと面白いが、子供には難しすぎるし。

現地で、ういの調理体験ができてとても良かった。

50代

お疲れ様でした。ありがとうございます。

0830知内（函館）

30代

トマトがとても美味しく子供と楽しめた。

40代

体験コーナー、食事の段取りがもう少し良ければ・・・

50代

段取りが悪い

70代以上

今までに食べた事がない、美味しいトマトを食べ戴いてお弁当もジュースも美味しく戴きました。とても有効な一日を過ごしました。

屋食の味付けよく、主食、副食、食菜の割合が解った。

自家野園をやっていましたが、トマトの種類が多いのには驚きました。又、美味でくだものの様で、今迄の研究さが伺える処は折々に感じられました。

0901真狩（札幌）

60代

生産者（川西さん）の声が聞けてトウキビをもぐことができ感激です。地場野菜を使ったお弁当美味しかったです。小川農園でトマトのお話を聞けて、北アカリの収穫体験楽しかったです。

農家の方が、大きな愛情をもって育てていることを感じます。おいしい物、たくさんありがとうございました。買うことで応援いたします。

70代以上

沢山のお土産、優しい弁当、とっても満足です。農家の皆様のご苦労も判り、とても勉強になりました。土の香りが久しぶりで楽しく、リフレッシュしました。有り難うございました。

0905寿都（札幌）

40代

子供達にとって初めてのホタテ殻むきで、うまく出来なくて、スタッフ（漁港）のお兄さんが親切に教えてくれてありがとうございます。ホタテを口に入れた時、子供達の”美味しい”の一声で体験にきて良かったと思いました。

50代

この様な企画があったから、実際に生産地へ行き、直接生産者から話を聞き、今後の興味や関心が今までと全く違う程、多く持てます。周りにも伝えてゆきたい。

60代

漁業は時に命をかけた仕事であり、そんな中一消費者に、より美味しい物を届けたいという意気込みをひしひしと感じます。笑顔の漁師さん、関係者の皆さん、ステキでした。

ホタテ大変美味しかった。ありがとうございました。

0905寿都（函館）

70代以上

磯焼けの事がくわしく知れて良かったです。

魚の活めめ体験は非常に役立った。

0913江差（札幌）

40代

いくらの塩漬け作り方、手間もいらず簡単に作れて勉強になりました。ちょうどいくら漬けは今、時期なので家に帰ったら作りたいと思います。

50代

地元の人しか知らない普段の家庭の食卓をもっと知りたかった。平目のチャンチャン焼きチャレンジしたい（家庭で）

全部体験することができてとても良い”おもてなし”をしていただきました。感謝。

60代

包丁持参はやめてほしい。知らない事が沢山ありとてもよかった。

0913江差（函館）

70代以上

イカの皮のむき方（酢イカ、粕漬け）を教わり勉強になりました。又、昔ながらのいくらの作り方も学べて良かったです。高級魚のヒラメも沢山いただき、至れり尽くせりの軟待に感激でした。

ヒラメのおろし方がよく解った。また、イクラの加工の仕方が今までは間違っていた。教わった知識を生かしたい。

体験について、今まで同種物の調理方法多種多様な調理法が有ることが分かり、利用の方法によって広げられる事が分かりました。

地元の人々の苦労が大変だと思いました。

0919蘭越（札幌）

40代

生産者の方々に会いえる機会は日頃ないので、今日はとても良かったです。タカヒロさんのお話しもとても興味深かったです。そば打ちはめったに体験できないのでとても良かったです。

50代

生産・製造をしている方のお話しは熱いものを感じました。地元のことを考えて、頑張ってる姿素晴らしいです。貴重品のワインごちそう様でした。

初めてのそば打ちは、以前から興味はありましたが、奥が深いとわかりました。またワイナリーのそがさんの話しは興味深く聞かせていただきました。

60代

ワイン最高で～す。おそば大変美味しかったです。ありがとうございました。

新そば粉を使用した「そば打ち体験」。講師の方の熱心な指導のもとそば打ち体験しましたが、なかなか難しかったです。ゆでたそばは格別美味しかったです。ワイナリー見学、そが氏のワインに対する情熱が伝わり大変良かったです。ワイン美味しかったです。

70代以上

そば打ち体験初めてなので楽しかったです。ありがとうございました。

0922森（札幌）

40代

マンボウが釣れてびっくりしました。漁師さん達の無駄の無い動きと真剣な眼差しに感動しました。

0922森（函館）

50代

漁船にのることができて、又、漁師さんの様子が見られて最高でした。

70代以上

定置網漁を初めて間近に見学させて頂き感激致しました。勉強しました。漁師さんは体力のいるお仕事だと思いました。

魚類の沖で処理したものはゴミとして捨てられない事を知った。マンボウも食用として販売している事も解った。

船の操縦が、ボタン1つでやっている事に驚きました。

0926南幌・千歳（札幌）

30代

問6、体験中に話しが出なかった。

知らなかった事もあったりしたので、今回教えて頂いた事を生かしていきたいです。

50代

M農園で農家の方が私達を愚弄するような発言を聞き、気分が悪くなった。

60代

カボチャの労力も作っている人の苦労が大変だと思います。参加してよかった。生産者の苦労がわかりました。

0929北斗（函館）

50代

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さんありがとうございました。

60代

参加出来て感謝しております。ありがとうございました。又、ぜひよろしくお願いします。

雨が降ってしまった。

70代以上

雨のため思っていた行動がとれなくて少し残念でした。農産品に対して少しサービス精神があってもよいかと？

今回は売りに入っていました。商売気大いにあり、ちょっと残念！

1004松前（函館）

50代

ピザのレシピの印刷した物があれば良かったです。

60代

今回は新しい食品ばかりでした。岩のりの弁当、あわびの味噌汁、松前漬け、良い勉強になりました。

色のわりにうまかった、イカスミピザ

70代以上

今回は前にもましてメニュー満載の体験ツアーでした。（のり段々・ピザ作り・松前漬け）

アワビの味噌汁と「のり」ご飯に感激。松前の海産品で特産されているものが、二つも食べさせてもらって幸せ。

ピザを簡単に作れる事がわかったので作ってみようと思う。松前漬けを作っているが、よくもみ込む事を初めて知った。

1007天塩（札幌）

30代

しじみ漁の説明がとてもわかりやすく体験も面白かったです。

60代

1日目出発時間、朝からでも良いです。早く着いて天塩町をぶらりしたかった。

楽しかったです。地元の方々のご苦労等聞き、食は全ての生活の源ですね。食事を大切に、これから生活していきたいです。地元の方ありがとうございました。

現地の方達とふれあい、天塩と言う町に深く関心が持てるようになりました。

体験できない、いろんな体験を楽しく参加させていただき本当にありがとうございます。関係者の方々に感謝致します。

しじみの取り方を初めて見学させていただきました。国立公園の中の日塩川のしじみ獲り、貴重な機会をありがとうございます。いも掘り、さつまいも掘り楽しかったです。ピザ作りたのしく美味しかったです。素晴らしい体験をありがとうございました。