

1010真狩(札幌)

40代

野菜を沢山収穫できて、とても嬉しいです。ありがとうございます。

お弁当は地元のをたっぷり使った特別感に感動・感謝です。沢山の野菜もありがたいです。ありがとうございました。

ユリ根栽培が一つの商品になるのに5～6年かけて、手間ひまかけて作られてる事が分かり、農園の人達の苦労が分かりました。

50代

ユリ根が5年してから出荷する事を初めて知った。人参もじゃが芋も沢山収穫体験できて良かった。真狩の野菜を色々使った手作り弁当が、素材の味がして美味しかった。おかずの野菜の説明もよくて、より美味しくいただけました。

1014真狩(札幌)

40代

生産者とのふれあいが楽しかった。働く女子に食への関心を持ってもらいうい機会。

農家さんがどんな様子で作物を作っているかや、苦労された話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。

50代

予定変更の体験内容でしたが、手にする機会のないポップコーン用のとうきびの皮むき体験が出来て良かったです。大根を収穫したり、がんこ親父のお話も聞けました。トマト農家の方の、トマトの育て方や苦労話、ユリ根の育て方も出荷出来るまで色々な過程を経て、5年がかりと大変手間が掛かることに驚かされました。大変勉強になりました。

最近購入するスーパーのトマトは、味がなく美味しくなくて遠ざかっていました。今回体験にて味の良いトマトを久しぶりに口にしました。どんどん良い品物を置いて欲しいと願っています。

60代

ゆりは、月日と年月がかかり大変なので、大事に余すことなく食べます。

1016函館(函館)

50代

感想：今回も食品を作る裏側の苦労が見えて良かった。布目水産でのイカ塩辛を作るのに、おいしさだけでなく異物混入を100%防ぐため微生物汚染を防ぐための、紫外線・酸性水利用などすごいと思った。宮後さんの、冬でも畑に出ていることなど勉強になりました。(いつも食育ということで、あちこち行ってみられて、スタッフの方には感謝していますヨ)

昼食に工夫があってもいいのでは。地場産のお弁当やファームレストラン等。布目さん等、買い物時間があたらいいですね。宮後さんもお店に行けたらいいですね。

60代

去年は食品加工工場見学不参加でした。布目、函館牛乳さんを見て興味がわきました。来年、勉強の為参加したいです。

このような体験させて頂き嬉しいのですが、一部の人の行動に心が痛みました。

これからの講習会楽しみです。面接も受けたい。

70代以上

農家さんのご苦労が分かります。

今まで知らない出汁の作り方、又は製造方法が良く分かった様に思えます。

1017福島(函館)

30代

貴重な体験ができ、良かったです。

50代

感想：今日は今までで天気も良く食育体験日よりでした。福島町の関係者の話はていねいで、そばを作る大変さが理解出来た。来月の続きがとても楽しみである。

60代

そばの実をはじめて見たのとしぼり方と臼でひいた事など、とても面白かったです。あんなに手間をかけているのを見て、大事に食べなくちゃと思う様になりました。

70代以上

そばが大好きな理由として、「味と食感」の良さが中心でしたが、収穫までの大変さが理解出来、理由に「貴重さ」が加わりました。ありがとうございました。

そばかり、そば打ち、どれも初めての体験でした。沢山の行程をえて、私達の口に入るまでには、色々なご苦労があるのですね。

少ない人数で継続して、ソバ作りをしている事に敬服しています。

石臼懐かしい！先人のご苦労が計り知る事が出来ます。

1025真狩・蘭越（札幌）

40代

米農家さん、ゆり根農家さんの話を聞いて、私たち消費者がもっと声を上げて政府を動かしていかなければと思いました。農家さんを応援していきたいです。

今回、米の特別栽培や有機のじゃがいも・ゆり根などの、作る過程で肥料や除草・害虫など大きな違いがあることがわかりました。ご飯や薄味のとん汁、ポテトサラダなど食材そのものの旨味が味わえて、とても美味しかったです。普段から食べたい！と思いました。

50代

どちらのお米も味があって、美味しいご飯でした。ご飯だけで食べても、本来の旨味があり美味しかったです。ゆり根も何も味を付けてなかったそうですが、甘みがあっておいしかったです。農業をできる限り少なくする努力をされていて感心しました。悪天候だったので仕方ないですが、全員入っての食事で少々きつかったです。雪で寒かったので仕方ないですが、岡本さんと話ができません残念。SHTレイにご飯粒がくっついて、一粒残らず食べられず残念。蘭越米おいしかったです。さやあかねとゆり根を頂けてうれしいです。

それぞれの野菜が、体の何の部分、病気に効能があるのか解ると、より野菜購入する際、メニューを考える際に良いなあと思いました。農業のない安心出来る食品を口にすることがもっと出来ると健康に良いと思いました。

蘭越のお米、真狩の芋・ゆり根の説明、とても為になりました。時期的に寒い日になると分かっていたのに、もう少し厚着にしたら良かったかなと思いました。

皆さんが、安全で安心なものを作るために努力や研究をなさっていることに感心しました。

正直なところ、らんこし米は私の中ではそんなに浸透していませんでしたが、今回の体験ツアーに参加してらんこし米は探しても食べたいお米になりました。参加出来て本当に良かったです。悪天候も忘れるほど実のあるものでした。ありがとうございました。

60代

これからTPPなどにより今まで以上に食の安全に気をつけて、農家さんの苦勞を思っって行動して行きたいです。現地に行って実際に見る事はとても大事な事だと思います。

70代以上

有機、ゆりの採作には3年の記録しかなかったが、種の作りにも3年とはビックリ。この種が強いゆり根を作っているのか？

1025蘭越・真狩（函館）

30代

米農家の話がとても勉強になった。らんこし米が、もっと地元で身近に感じられたらと思いました。米の炊き比べ（試食）おもしろいですね。いろいろな事を体験させて頂き感謝しております。食育体験レポート、わかりやすく書かれていてとても良いと思います。

50代

お米がとても美味しく、豚汁も出してもらえたのでおかすがいらなかった。

お天気が悪くても、担当者の心にふれてあったかった。

感想：蘭越が特定栽培でお米を作っていることがわかり、機会があれば自宅でも食べたいし、今回の試食ですっきりした甘さがあり、美味しいと思った。ゆり根が機能野菜であれば、根拠をもってもっとアピールしてほしい。

60代

有機栽培に日々努力されていて、いっそう食品に対する関心を持ちたいと思った。生産者の方たちの苦勞に感謝します。

回数を重ねることに楽しく勉強が出来るととても良いプロジェクトだと感謝します。これからも長く続くことを願い、参加続けたいです。スタッフの皆様が親切、一生懸命でとても楽しい一日を過ごしています。いろいろな生産過程の勉強をもっとしてみたいです。

生産者のお話を聞かせていただき、感動しました。親戚が蘭越目町で農業をやっているの、身近に感じました。

生産者の方々の苦勞がわかりとても勉強になりました。

お米、炊き立てよりおかわりの方がおいしかったです。うまい！！味がある。雪が降っている中苦勞様でした。ありがとう。

とてもおいしかったです。農家の方が心を込め、育てた作物の味は最高でした。感動しました。今回参加で終わりですが、ありがとうございました。初めての事で思い出に残りました。

70代以上

あいにくの天気でしたが、沢山の体験が出来て、実りのある一日でした。

①豚が綺麗でノビノビと育成されている事に感銘を受けた。②有機栽培が食の安全と安心に努力されている農家の方々に感謝します。

ゆり根掘りが出来ず残念。お米にしてもゆり根にしても商品化するまでに大変な苦勞ありですね、子供を育てるのと同じですね。今回のお米の話は初耳の事が多くあり、北海道も主食に関しての良品が取れる事を知り、研究あるのみですね。

1106千歳（札幌）

30代

ルタオで食育体験ができて、とても楽しかったです。

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。

50代

宮内庁御用達の醤油がキッコーマンなのを初めて知った。醤油メーカー各社独自で菌を持っていることを初めて知った。キッコーマン菌があるのには驚いた。お菓子のイメージの強いルタオで、こんなに食育として勉強できるのには驚いた。米粉でも充分おいしいロールケーキが作れることを学べて良かった。野菜ソムリエの先生から色々なことを沢山学べて、すごく勉強になりました。まだまだ知らなかったことが多かった。料理するうえで、参考になることが沢山あった。保存法・ゆで方・品種など、本当に多くのことを学べました。

醤油の原料は外国産が多いと知り、全原料が国産物だと安心だと思った。ルタオでの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。ありがとうございました。

プロの手順を間近で見る機会すばらしかったです。野菜の情報、日々新しい事知りました。ありがとうございました。

ありがとうございました。勉強になり、とても美味しかったですし、楽しかったです。

野菜の説明とても良く解り勉強になりました。どれも美味しかったです。スイーツも全て美味しく、大満足の日でした。ありがとうございました。

今回も大満足でした。ありがとうございました。

60代

ケーキ・野菜、非常においしかったです。

野菜の事、ケーキの事、大変勉強になりました。

ルタオ、2コース共とても良かったです。

1114福島（函館）

30代

毎回いろいろな体験をさせてもらい、親子で楽しめました。各生産者・農家の方の話を聞いて、とても勉強になりました。母子で参加することが多い中で、周りの方々に支えられながら、参加できたことを嬉しく思います。ありがとうございました。来年度以降もこのような企画がありましたら、ぜひ参加したいです。

50代

そばの食べ比べ、違いがよくわかりました。

感想：生産地が明らかなそば粉を使ったそばはとにかく安心して食べられた。食の信頼も味覚同様重要である。こういういい企画をされて、いっしょに参加できたことがとてもいい経験でした。スタッフの方々に感謝いたします。

60代

作る人で味の違いがこうも変わるものかと思いました。

初のソバ打ち体験、大好きなソバの収穫、石うすで粉を作り、今日の試食では何人前を食べたんだろう。迎えて下さった方たちに感謝です。こんな企画に出会え本当に良かった！

食育体験に参加させて頂きありがとうございます。地域が凄いに農海産が豊富な事を離れた息子達に話すのが楽しみです。TPP、放射能が気がかりです。

70代以上

初めてのソバ打ち体験、とても奥の深いものと思いました。菊練りと言う言葉も初めて聞きました。見るとやるでは大違い、とても難しいと感じました。

ソバ打ち体験は初めてですが、プロの打ったソバと自分達が打ったソバの味がまるで違っていた。

食の体験を通じて「TPP」に関心を持つ。北海道の第一次産業はどうなるのか。日本の美しい田園風景がこの先10年～20年先には、暗雲がさし込まない事を願いたい！

1118道外（札幌）

60代

オブションの体験が出来たのは良かった。南大東島の市場にも行きたかった。定期船の西港でのクレーン体験は忘れられない。なわきりは大変美味しかったのですが、北海道では食べられません。

この度はありがとうございました。企業側も消費者の為に努力されていることに感謝します。

70代以上

農業者にはTPPIにしても、厚く保護されているが（米生産者はとくに補助されている）、漁業者は補助金などの援助がない事を初めて知った。

1118道外（函館）

20代

南大東島で獲れる魚類の特色についての話を聞くことができ、非常に勉強になりました。

60代

船への集荷の箱？に乗り、クレーンで吊り上げたのがとても楽しかったです。

1127・30乳和食（札幌）

50代

牛乳から簡単に乳清が作れる事を初めて知ったので活用してみたいと思います。薬味を体験できて良かったです。

初めて知り、作るお料理でとても参考になりました。ミルクランド北海道を応援するためにも、こうして作り方の工夫をして楽しく健康増進したい。北海道米も今以上に意識して食べたいと思います。→周りに広めたい。

また参加したいです。

またこのような機会があれば参加したいです。

60代

今までいかに塩分を使用していた事に反省します。

牛乳とおみそが合うように思い私はよく使います。

月に一度程、自然食材の料理教室を開いています。教える側の立場上、教える話し方も学ばせていただきました。とても上手でした。

参加出来てよかった。

1202・03ダシ講習（札幌）

50代

血合いを取った高い鰹節から取った出汁の香りが良く美味しかった。付いたままと、取った物の味と香りの違いが分かった。白醤油使ったのと、醤油使ったものとの味の違いも分かった。美味しかった。香りがすごく良かった。

60代

にぼしは、えぐみがいつもあった。これから軽く煎って使いたい。鰹、いつも使っている。使い方を色々考えたい。

70代以上

大変勉強になりました。毎日の食事に生かしていきたいです。

1208ダシ講習（函館）

30代

とても勉強になり、良かったです。今後、少しずつ機会を増やし取り入れていきたい。

50代

質問に丁寧にお答え下さりとても良かった。ダシ汁の作り方が良くわかり、自分も作ってみようと思った。

70代以上

色々今まで知らなかった事が学べて勉強になりました。

だしの作り方がよく解った