

【資料3-1】アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【産地見学 感想シート】		
時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
7月13日 室津 漁業体験	10201	魚の料理、目新しい食べ方を教えてもらって若い人にもお知らせしたい。以前より、瀬戸内海産の魚が小ぶりになってるのが気にはなっています。
	10202	今日は普段、自分が料理をしているのとはちがった、調理法を教えてもらい良かったです。レシピ本でまた違った魚料理に挑戦します。
	10203	魚市場に又出かけようと思いました。
	10204	魚をさばくことができて良かったです。(天こち、舌平目などは初めてなので…)。これから店頭で見かけても、物おじせず買ってチャレンジしたいと思います。その前に包丁(出刃)を買わなくては！！魚の料理のレパートリーが増えそう。お料理で舌をうちました。漁業のお話については考えさせられることが多く、 一匹でも多く魚を食べる事が、これからの漁業を支えるんだ と思いました。 魚をさばける事、ちゃんと子供にも見せたい と思います。
	10205	魚の調理は以外と簡単、地元の魚はやっぱりおいしい。今まで以上に魚を食べようと思った。
	10208	いろいろな食べ方がおぼえられて楽しかった
	10210	知らない事を教えていただいて、今日新鮮さを教えてもらいました
	10211	環境の変化で魚が減っていること、漁協の方々の魚食を守る努力が良くわかった。 その上で初調理した舌びらめやコチのおいしかったこと。更に 海の環境を守りたい ものである。
	10212	・舌びらめを3枚におろせたのはビックリ・あじもひさしぶりに3枚におろし、こちも教えていただきなんとかうまいに。・料理して下さる方も手ぎわがよく。おいしかった。ごちそう様でした。
	10213	・ メニューのバリエーションがふえました。 試してみよう、おさかなの会などで、してみようと思いました。お魚がもっと好きになりました。今日のスケジュール(流れ)の説明(時間やする事)を、最初に確認してほしかったです。(次、何するのか何をしたらいいか。分からなかったの。教えて頂きたかったです。)
	10214	魚のおろし方を3種類。教えて頂き自分達がさばいた魚料理を食べられて良かったです。とても美味しかったです。又、魚魚市の方達にいろんな話を聞かせてもらえて勉強になりました。
	10215	魚について色々学び良かったです。てんこちの三枚おろし、したびらめの三枚おろしで南蛮漬が出来たことにも喜び。海がきれいすぎても海苔には良くないこと等も以外でした！
	10216	てんこちのさばき方。知らなかったし。いろんな料理覚えられて、良かった
	10219	あの薄い舌びらめを3枚におろすというのにビックリ。でもやればできるもの。家庭料理のコツを教えていただきありがとうございます。今日の魚をとりまく環境、源の山から元気にしなければという事を再認識させられました。さらに一歩すすめた行動は今あまり思いつかないが、 コープの支部などを利用して魚料理を広めていく必要がある。 コープの骨とり魚をよく利用するが、学校では時々魚の骨がついているらしい。家庭で骨を出す訓練も必要だと常々考えている。
	10224	舌びらめのさばき方を学習して、魚メニューが増えました。 環境問題(特に海の)を解決する事により魚の生育環境もよくなる と思います。 海の環境問題をもっと勉強するチャンスがあればよい と思います。
8月20日 赤穂 漁業体験 (親子)	10301	本当に楽しくて充実した一日を有難うございました、遊び場も少なくともすればゲームばかりしている孫も大喜びでした。 変な潔癖症で、日頃は生き物に触れることも嫌がるのですが、本日はアナゴ、カニをさわってましたし魚の鱗取りも手伝ってました。 素晴らしい体験をさせてやれて喜んでます。自分たちの獲った魚を食べるというのも楽しい企画ですね。食の細いのですがよく食べていました。身の厚いアナゴやから揚げもおいしかったのですが？私は何よりぎっば汁(？)(雑魚のみそ汁)が最高の味だったと思います。「森林インストラクター」資格がありますので私も時々自然観察の講師などをさせていただいています。こんなに楽しい集まりであれば、と思います。
	10302	漁船に乗って漁師の体験をするという、普段なかなかできない体験ができ、とてもよかったです。 おいしい魚は、山のおかげということで、山の手入れをすることの大切さが、よく分かりました。 息子も漁に興味をもち、魚つりがしたいと言っています。これからは、海にも親子で親しんでいけたらと思います。ありがとうございます。
	10304	親子でとても楽しく参加させていただきました。お天気が心配でしたが、船にも乗れ、満足です。自分で 新鮮な魚を調理していただく事は今まででなかったので、子どもにとって、とてもよい体験になった と思います。ありがとうございます。
	10305	とにかく天候が悪かったので、楽しみにしていた漁体験が出来るのか、心配でしたが、暑くもなく、とても快適な状況で漁にもでれてうれしかったです。魚が綱にかかっているのをみているうちに子供達も、積極的に魚をつかみ、とても喜んでいて質問もしていました。 普段出来ない魚の調理も体験でき、また海の環境をよくするために漁師さんたちの取りくみや自然の大切さも学ぶことができました。 同じ兵庫県でも、まだまだ知らないことがあったので、私も勉強になり、 子供とこれから買い物にいったり。料理するときに手伝ってもらいながら産地などにもっと気を配りたい と思います。
	10306	雨男の孫、雨女の私が参加し一体どうなることかと心配しましたがちょうどよい天気になりました。とった魚の料理は最高、勉強もよく出来ました。いつまでも心に残る1日になります。漁業体験では非常楽しくかつ有意義な体験をさせて戴きありがとうございます。 食事の時はよく話題にのびります。 学校でも魚の事、アナゴ漁カゴの事等話し友人とも話しあっているようです。
	10307	大変楽しく過ぎて頂きました。食事美味しくまた次回も参加したいと子供もよこんです
	10308	初めての漁業体験に親子共々充実した1日を過ごさせて頂き感謝です。本物の学習をさせて頂き子供の成長につながったと確認できました。 体験やアンケートを通し、我が家の魚料理の少なさ、1匹の魚をさばくなんてなく、切り身ばかりです。「魚」に対する意識が高まりました。 「すずき」も初めて見ました。タコの吸パンの力はすごかったです。新鮮な魚は皆とても美味しく、臭けがなく、さすがとれたてでした！！自然を守り、いつまでも美味しい魚が頂けるよう、 環境のことも考えさせられました。漁師さんが植林活動されていることにはびっくりしたのと同時に頭が下がります。植林活動体験もよいのでは？ と思いました。「命を頂く」という食育も考え、出来るだけ1匹買いをし、切り身でなく。アラもみそ汁で頂きたいと思いました。 バーチャルでなく本物の体験を、これからもコープさんを通して、させて頂きたい と願います。今後共よろしいお願い致します。ありがとうございます
	10310	漁なんて、一生に一度できるか、どうかの経験だと思います。本当に貴重な体験をありがとうございました。人は、 魚を食べる、命をいただいて生きているということ、少しでも感じて欲しいという親の思いを子供は、感じる事が、できたように 思います。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
10月30日 水産加工センター見学 (親子)	10701	小さい子どもさん連れでも、じゅうぶんに楽しめ、いい企画だったと思います。学習も、チリメンモンスターも、食事・買物も、適度な時間配分で、お母さん方の協力を得られたのも良かったです。鮮魚を購入される方が少なかったかな？という印象ですがー。
	10702	子ども達がお母さんと同じ部屋場所にいる事で思ったより楽しんでくれているように思う。担当の方も子ども連れによく対応してくださったと思います。お母さん方に満足感を得ていただけたらいい企画だと思う。
	10703	漁連さんのお話はとても勉強になりました。日頃ちよっと気になっていることも質問でき、良かったです。試食もおいしかったです。若いおかあさん達もしっかりと聞いておられたので、とてもよい学習会になったと思います。
	10704	お魚のおいしさの再確認しました。おいしく、楽しくすごしました。
	10705	水産加工センターやとれとれ市場など兵庫県にこんな施設があることを知らなかったので、今日は見学できてよかったと思いました。兵庫の漁業についても勉強になりました。ちりめんモンスターも初めてだったので面白かったです。子育てボランティアの方が同行してくださったので小さいお子さん連れのママも少しホッとできたように感じます。また同等の企画を一年に一度は開催して欲しいと思います。
	10706	加工場を見たり話を聞いてとても新鮮な状態で私たちのもたに來てるのがわかりました。食事にもっと魚料理をとり入れていこうと思いました。
	10707	身近な魚達がどのような場所で加工されているか知る材料が中々ないので、非常に良い勉強になりました。 食の安全・安心が多くの人達によって作られておりこれから消費者として購入する際、安心できる商品だと思いました。 “地産地消”とは良く耳にするが、改めてその大事さに気付く良い機会になりました。
	10708	兵庫に越してきてまだそんなにたっていないので、兵庫の魚のコトはあまり知りませんでした。 お話もお上手で、とても楽しく、環境についてまで広く学ぶことができました。ありがとうございます。また、タコとイカナゴ以外の兵庫の魚についても色々知りたいです。
	10709	子ども連れではなかなかこういった機会が難しく、とても良い経験になりました。子どもがごはんを食べるようになってから、できるだけ魚をたくさん食卓に上げたいと思いつながら値段や産地など、見ながら悩んでいました。今日のお話を伺って、 「地元で採れた物を食べる」ことの思った以上の効果を知り、積極的に取るようにしたいと思いました。 魚、買います。
	10710	「いかなごのくぎ煮」など、家庭での作り方と違う、ということが知れて有意義でした。これからスーパーで加工品を見る視点が変わりそうです。タコを冷凍してから調理するとよい、という裏技(?)も参考になりました。 試食もたいへんおいしかったです。楽しい時間をありがとうございました。
	10711	たこの寿命が1年～1年半ということを知ることができて、寿命が短いんだと初めて知りました。 海の生物を大切に子孫たちの未来の食卓にもたくさん、魚が並ぶことを願います。
	10712	特に地元産のお魚をもっと食べないといけないな と思いました。試食もすごく美味しかったです。
	10714	とても為になり、 ちゃんと日本の魚を買おうと思った。
	10715	一番びっくりした事は漁師さんが国境安全の防人という事でした。今まで考えた事もなかったので今回知る事ができて良かったです。あと後継人も減ってきているという話は私たちにも子どもたちにも影響してくる事なのでしっかり魚を食べて行こうと思いました。
	10716	結婚して兵庫に來たので知らない事がいっぱいあり、教えてもらって勉強になりました。ちりめんモンスター楽しかったです。試食もおいしくて子供もパクパク食べてました。
	10717	もっと多くの人に知ってもらいたいと思いました。私も含め、 食事を作る食べる事に感心を持つことはこれからの子供たちのためにも健康に老いるためにもとても必要な事だ と思います。
	10718	子供がたくさんいて、静かにゆづり話を聞くことはできなかったですが興味深い話が聞けました。チリメンモンスターも楽しかったです！！
	10720	小さい子どもがいても学習できる機会をもてる事はいい事だ と思うし必要だと思った。
12月12日 明石漁業体験 (親子) (Ridilover スタディ ツアー)	10802	子供と体験できて良かったです。たいへん満足しました。
	10803	魚のせり、何の魚かがわかる といいなと思う。自分で食事を作り、わかりやすく楽しかったです。
	10804	ふだん、なかなか見れない「セリ」を見て良かったです。もう少し、 セリ前の魚などが直接見る事ができれば、子供達も魚をもっと身近に感じられる と思うので、そこを改善していただければもっと良かったです。楽しい時間をありがとうございました。
	10805	今回初めてこういったツアーに申し込みさせて頂いて、どういうものか、わからないなりに、全部つれていってもらえて、家族みんな、まんぞくしていました。無理を言って、まだ4才の子も、ちゃんと参加させて頂いて、申し訳なかったですが、助かりました。今後は、ちゃんと募集の時の確認して申し込みたいと思います。ありがとうございます。楽しかったです。
	10806	魚が好きな方ですが、よくわかっていないので、 もっと、魚の特徴とか実物をみて、鮮度とかみれる とよいと思いました。
	10807	盛りだくさんの内容で、家族でとても楽しめました。セリの迫力ある雰囲気を感じることができて、良かったです。又、 子供達も自分で魚をさばいたことがなかった ので、 貴重な体験ができて、本当に良かったです。 1日充実したい思い出ができました。本当にありがとうございました。又、参加したいです。
	10808	子供達に魚をさばかせる事ができてとても良かったです。 セリ市も初めて見る事ができ、楽しかったです。
	10809	大変有意義な学習の機会でした、ありがとうございます。子どもにとって、「いつでも、きれいに処理をされた」食材がスーパー(コープ)ですぐに購入できることは、便利で豊かな生活なのでしょうが、 自分の手元に届くまでの商品の流れやたずさわの方々を知ることも大切だ と思います。その機会を作っていただけてありがたいです。 農業、漁業、林業全て、生活のための大切な産業ですから、ふだん見えない元の仕事をもっと子どもに見て、体験して、知ってほしいです。 今日プログラムに関しては、ゆったりとした時間配分で良かったです。あえて言うとなれば、子づれプログラムですから、昼食は、13:00くらいには食べ始める予定の方が良かったです。子どもには、おなかがすいてしまったのではないのでしょうか、また、せっかく明石漁港を見学したので、明石漁港から届く(見学した)魚を調理したかったと思います。
	10810	セリを初めて見学できて楽しかったです。 お魚はいつも下処理済みのものを買っていたので簡単にできるお料理をおしえてもらえて良かったです。 またお家で作ってみたいなと思います。
	10811	兵庫の水産について学ぶことができて大変良かったです。多くの組合員とふれ合うことができて良かったです。
	10812	せっかく明石漁港まで來たので、魚を買って帰ったかったと言うのが本心です。 今後の漁業の問題点等を学ぶ機会があれば と思います。が、企画されたら必ず行きます。
	10813	・子供の食いつきが良く、又、それにつられ親も食いついてきていた。(調理、ちりめんモンスター)。おさかなってどうなっているの？という。とっかかりとして、非常に良い体験だったと思う。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
1月15日 淡路島 農業体験	11001	交流会は色々な知恵を頂きました。有難うございました。(保存方法等…)たまねぎの植えは初めての事で楽しく、丈夫で育つてと言いがら1束植えました。収穫が楽しみ！お昼は待つ時間が長くてもつと全員で食べられる場所だったら良かったのではないかと思います。サークルの人と交流できてよかった！
	11002	べっぴんハートさんとの交流会、たくさんのお話が聞けました。 淡路と聞けば、たまねぎを一番だと思いますが、レタスの生産も多いのだと知りました。たまねぎのなえの植え付けは、初めての体験でした。いろいろと勉強になりました。ありがとうございます。
	11003	楽しく、勉強できました。當農の持続の、むずかしさを知りました。いつまでも安心して食べれる様にとします。
	11004	楽しかったです。色々勉強しましたし。食事もおいしくいただきました。又あつたら行きたいですネ。
	11005	べっぴんハートさんが、頑張っているのに感心しました。 後継者がいないのが残念だそうです。「安心安全の商品を組合員さんにおとどける事が私達の仕事です」。すばらしいプロ意識ですネ。たまねぎ植えは楽しかったです。又収穫体験をしたいですネ。宜しく。
	11006	たまねぎを作る人が「後継者がいないので大変です」と言っていました。 安心安全の食事を作るのは大変 ですね。たまねぎの植つけ体験大変ですが楽しかった。今度たまねぎ収穫の時に来たいです。
	11007	食べる側で作り手の方のことはほぼ考えたことがありませんでしたが生産者のお話や実際植え付けをしたことで別サイドから見る事ができました。 これからは少し(?)感謝していただくようにします。スタッフの皆様お世話さまでした。
	11008	天気もよく、昼食もかわつたものをいだけでよかった。 地域の農家さんとの交流も現場の声が聞けよかった。 たまねぎのなえを見るのも始めてだったし一本ずつうえつけるのもたいへんなことがわかりました。でもたのしかったです。
	11009	たまねぎ体験 収穫にも来たい 天気にめぐまれ幸せでした カレーが体に良いのがよかった。
	11010	楽しく良かったです。
	11011	たまねぎ苗植付体験、初めてで大変良かったです。家庭菜園で作ってますが、参考にします。収穫体験もお願いします。！！
	11012	たまねぎの植付が体験できたのが良かった。今日植えたたまねぎを収穫に来たいと思いますので又学習会をお願いします。
	11013	お天気にも恵まれて、素晴らしい学習会となりありがとうございました。思った以上に、淡路のいろいろを具体的なお話しをお聞きしたり、体験したりと、数回来ている淡路では、一番でした。 兵庫県産の野菜は常に求めていましたが淡路のたまねぎ、レタス、eatのおいしい理由を実感 しました。計画された方々や、淡路での関係者は、ご苦労された事と存じます。楽しい一日でした！
	11014	たまねぎの植え付け体験では2〜3本位と思っていたのですが、100本位植付けで腰も痛くなりました。あの畑の大きさを70才位のお年の方が一人で植付け、びつくりでした。若い方で育たないのもしかない様にも思います。機械化進み、美味しく安値なたまねぎ食べられる事を願います。
	11015	薬膳カレーよかったです。たまねぎの苗つけおもしろかったです。
	11016	べっぴんハートさんとの交流は、生の淡路の農業の現状が聞けてとても良かった。 農業体験は思っていた以上にしっかり体験させてもらい、とても楽しかった。
	11017	どんな職業の人でもそれで生活されておられる大変さ、自然相手ならなお…今日もたまねぎ体験をさせていただきましたが無事に育ってくれるのか育ってくればいいのと思いました。あと二度でまにならない事をねがっています。
	11018	地場野菜の事を改めて、知る事が出来て感激 しています。煮ものにたまねぎと一緒に入れることも教わったり、レタスはサラダのみ使ってましたが、鍋にしたら美味しいと聞いた入り、たまねぎよりレタス作りが主流になっているとは思わなかったです。・お食事もスモージーのことも今いち分らなかったですが、頂いて飲みました。血液が、いっしょんざらざらになった気持です。・薬膳カレーもミンチを使うことライスもミンチを使うことも知り、作ってみようと思いました。手、足先に冷感があり、治ると良いと思います。・地産地消は大事に維持したいです。
	11019	今日はとても良い天気でした。いろいろなお勉強させていただき、今日は出席してとても良かったです。始めてたまねぎのなえ植体験出来、家に帰ってからやってみたいと思います。43人の人達と仲良くしてもらい楽しい一日でした。今日いただいたカレー、夕食もたまねぎ、野菜沢山買いましたものをカレーを作りたいと思います。今日最高に楽しかった。またお会いして、勉強お話を聞きたかった。お元気でがんばって。
	11020	とても内容の深い一日でした。 南淡路の農業の様子少しわかった 気がします。お食事とてもおいしかったです。神戸からすぐの所にあるのに、年に1〜2回行くかどうかの淡路島ですが、これからは、足をのばして、また訪ずりたいと思います。これからこのような企画があれば、又、参加したいと思います。
	11024	地区合同の企画はとても良かった。 JAさん、べっぴんハートさん、アグリアイランドさんとたくさん話せ、交流ができた。 又来たい、5月にたまねぎの収穫がしたいという声が多く上っていた。改めて、産地交流の良さを感じる事ができた。淡路産の野菜が身近になった。
	11028	JAあわじ島本所では、淡路島の人口のことや農産物のお話をきいて、人口が減っていること作付面積が減っていったことを知りました。 べっぴんハートさんとの交流は、1対6と話しやすく沢山の質問がでて、交流が深まったと思います。 後継者不足はともかく深刻なことで、メンバーの方も本当に困っているようでした。うえつけ体験も1人で全部植えるとなると重労働で、働き手がへるのもよくわかります。 私たちがしっかりと淡路産の作物を消費して、少しでも力になればと思います。
	11029	・午前中の地元的女性グループとの交流では、「南あわじの農業」のことを直接多くのことをお聞きできて、有意義で良かった。 深刻な後継者不足を感じました。・たまねぎの植付体験をさせて頂き、手間のかかる作業と実感しました。 ありがたく食べなければいけないと思いますし、どんどん購入したい と思います。
	11030	初めての参加で一日楽しく過ごせました。たまねぎの植付けもがんばって沢山出来ました。収穫が楽しみです。苗も少し頂いたのでプランターで育ててみます。今日は一日有難うございました。スタッフの皆様お疲れ様でした。
	11031	大変良かったです。たまねぎが出来る時期には、又、来たいです。よろしく願います。ありがとうございます。
	11032	べっぴんハートの方とお話できて良かった。
	11033	交流会、昼食、農業体験、楽しい時間があっという間に過ぎてしまいました。次回は、どんな内容でしょうか、たまねぎの収穫体験？一般組合員の皆様に伝えることも大切だし、自分自身知らないことが多くあります。今日はありがとうございました。天候も良かったです。
	11034	農家の方から直接お話しけたのがよかった。 植付など、初めての体験できてよかった
	11035	生産者の苦勞を知ることが出来、貴重な体験が楽しく、ますます淡路島が大好きになりました。
	11036	たまねぎの苗を植えるという学習体験は初めてで大変参考になり、食事も初体験でとても良い食事になりました。
	11037	淡路の農業のために、私たちの出来る事をしっかり考えて淡路たまねぎ、淡路レタスがなくなってしまう事なく努力したいです。実体験(植え付けと収穫)する事で野菜に対する愛情も生まれてくるのだと感じました。子供たち、若い世代にも経験してほしい内容でした。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
	11038	農業の大変さ、後継者問題等直接話してわかりました。たまねぎの植付体験でも少ししただけで腰にきたり足にきたりで実感しました。味わって食べます。
1月15日 淡路島 農業体験	11039	べっぴんハートの皆様方との交流、短い時間でしたが有意義 でした。日本一のとまねぎの料理法のアイデアも教えてもらえました。後継者対策はもって淡路全体の課題として取りくんでもらいたいと思います。初めてのたまねぎの植付け、農家の人達の苦労の一端を知る事が出来ました。これからもし心していただきます。この(コープの)イベント初参加でしたが良いお天気に恵まれてとても楽しいでした。1～2日中に淡路に雨が降るように祈っています。
	11040	なんとなく楽しかった。日頃の個人旅行では経験できないイベントであり、面白かった。ジャガイモだけでなく、たまねぎやレタスにも色んな品種が作られている事を初めて聞いて知りました。淡路島の農業の将来については、大変厳しいものではないかと思います。米、たまねぎ、レタスの主要(主力)産物は旧態依然で、たまねぎ以外は「淡路」のブランド化イメージは全く通用しない。後継者不足対策はもとより、昨今フルーツマトに代表される様な「淡路」の新ブランド野菜の開発と市場への展開できるリーダーシップを持ったリーダーの出現がまたれる。
	11041	べっぴんハートの女性グループとの交流で阿万地区の生産野菜の特長として土が砂地、塩水にあまみがあったたまねぎにとっても適している事とレタスはすいせんの時期がおいしいと言うのを聞き、普段スーパーでなに気なく買っていたけれど、 これからは産地にも興味をもたなければと思いました 。アグリアイランドでたまねぎの苗付けを初めて体験して大変な作業だなあとつくづく感じました。これからはもっと食べ物に感謝する心をもたないと思いません。
	11042	アグリアイランドの体験を通し農業の方々の大変な労力のおかげで美味しくいただけるので、大事に有難うございます。
	11043	たまねぎの植えつけ体験が良かったです。直売所も良かったです。今後も野菜関係の企画や見学会等の企画をお願い致します。
	11046	淡路というたまねぎ、レタスが有名でその他にも色んな野菜を作っているのが勉強になった。昼食の薬膳カレーが目にもあざやかにトッピングされておもしろくとてもよかったです。美菜恋来屋で新鮮で安い野菜が買えたのでよかったです。 べっぴんハートさんと農家さんの苦労話が聞けて大変さがよくわかり買い支えの大切さを感じた 。たまねぎ植え付けは初めてでした。出来るのが6月頃とか…長くなりますね。
	11104	海とのつながりよく分かる エリアでした。ただ社会的課題の問題提起は明確でなかったように感じます
2月14日 林業体験 (親子) (Ridilover スタディ ツアー)	11105	・森林整備の目的・意義というものの共有が最初にあっても良かったと思う。・森と海とのつながりが良く見え、わかりやすいエリアでした。また、倶楽部のメンバーさんも、ホスピタリティに溢れ、楽しく過ごすことができました。ありがとうございました。・社会的課題という点では、何が課題なのか、解りにくかった。海と山のつながり・や食に対する意識の低下なのか？ 耕作放棄や放置林の問題？また、それを整備する人が減少している？
	11107	現場にたどり着くまでに少しづつかれていたような息子ですが、いざ体験が始まると、とても楽しそうに作業していました。ハンモックなどもたのしかったです。また来たいと言っています。ありがとうございました。
	11108	・山の整備の作業と体験することによって外からは見えない荒れた状態を知ることができました。・日常生活で、こういう内容をどう意識するか、難しいなあと感じました。知らなくても困っていないため。・ワークショップ(特にアイデア出し)は現地(山の中、昼食の場)の方がもっとざっばらんにできたのではないかと思います。どうしても部屋だと会議みたいになってしまう気がします。
	11109	里山、小川、池、田畑の関係性がひと目で分かるロケーションがすばらしい。四季に応じたイベントがあれば参加してみたい。森林ボランティアさん達の人から、気づかいがすばらしい。
	11110	他の団体での森林整備の活動とフィールドを知ることができてよかった。竹林の整備について特に参考になった。
2月22日 たつの市 農業体験 牡蠣加工場 見学	11401	大きな大根をいただいて、とってもとてもうれしかったです。生産者の方々のご苦労がわかりました。見栄えや値段でなく、本当においしいものを選んでいきたいと思いました。
	11402	御津町というわりと近い場所で大根や人参があんなにもたくさん生産されている事を知りませんでした。大根を抜きましたが、砂地で本当にスボツと抜けたのには驚きました。生産者の方の思いを直接きくことができて良かったです。カキはお店で売っているものしか見たことがなかったので加工場を見る事ができて良かったです。
	11403	大きな大根を抜かせてもらい、たくさんいただいた。漬物料理にと今日明日は大急ぎで大根料理をします 御津の大根、ずっしりと重くありがたかったです。ハケ月の孫にも食べさせてやりたいです。人参も必ず買っていたくようにします
	11404	大根の学習も生活者との交流や活力がきて良かったし、大根とても美味そうです。体験もできて楽しかったです。かきの生産も初めて目にしました。食卓用にも買えたり、直産ならではの味は格別でしょう。楽しい1日となりました。ありがとうございました
	11406	農業生産者の方々との交流で日頃のご苦労等、聞かせて頂き 私たち消費者が良い物を買っていかねばならないと思いました 。又、参加者のみなさんと楽しく交流でき料理レシピも教えていただき参考になりました。カキの販売するまでの行程がよくわかり手間ひまが分かっている事が知る事ができて良かった。帰ったらサークルメンバーにきちんと報告したいと思います。
	11407	御津町の野菜の生産者の方のお話を聞いて、農業を県の指定の3割減で作っているとか、時期によって品種を変えているとか、いいものができるようこだわりをもって、作っていることがわかりました 。大根が売れなくなっているということで、色々なお料理も教えてもらったのでこれからどんどん挑戦して作ってみたいと思いました。 室津のかきの工場ではなかなか見れない様子を見せてもらって良かったです 。かきが出荷されるまで、よくわかりました。今日はありがとうございました。今後の活動に生かしていきたいです。
	11408	農業体験と学習は、大変楽しく勉強になりました。生産者側のご苦労、現状を知りました。かたい雰囲気ではなく、ざっばらんとしたやわらかい雰囲気で見えたり意見も交わったことも良かったです。初めての参加でしたが他の方々との交流も楽しかったです。
	11409	大根、人参をいかに生産して販売するかという苦労がよくわかった 。大根、人参レシピを考えて、おいしくむだなく食べましょう。
	11410	今日はとても楽しい一日でした。農家の人の力強い話を聞き頼もしく感じました。買物も出来たのでよかったと思います。
	11411	大根、人参を農家一軒一軒がよい品質のよい野菜を作られてがんばっていらして、私達も品質のよいものを買いたい、若い人達に料理を伝えたい 。カキの養殖のようすもよくわかり、おいしいカキが買えて良かったです。
	11412	まず海拔0mでの広さにビックリでした。とてもきれいにされていました。大根とても大きなものもありビックリでした。生産者たちの苦労や大変さ、情熱などがよくわかりました。(大根レシピも共有できました。)主婦としては少しでも安いものでいいものを・・・と願いますが、少し高くても買い支えも大切なことだと思います。カキとても大きかったです。(シーズン初)最初とても小さかったのが今の時期にこんなに大きくなっているんだと改めておもしろい。(一度あげたものをもう少し身が大きくなるまで海に戻す。)カキしょうゆ、これからは料理に使っていいと思います。香りがありオイスターとはまた違った味です。企画下さりいろいろ勉強することが出来、また交流もありとても良かったです。ありがとうございました。
	11414	農業の苦労を生で聞き、安い物だけを求めるのではなく支える側として購入するという意識を持つべきだと思いました 。100点の大根は作っても値がはり、虫がつきやすい事から作れない→売れないから、70点くらいのもずたい大根を作っているという話は切実でした。「スーパーで買う人はうまい大根を知らない！うまい野菜は虫がつくのが当たり前なのに、キレイな野菜が売れるので店からも売れる野菜を作れと言われる」との話は、プライドを持って野菜作りをされているのだと感じました。カキの加工も知らなかった工程を知る機会になり、勉強になりました。単に買い物する事も生産者、加工者を支えているのだと分かりました。

【資料3-2】アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【産地見学 事後調査】

時/場	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
7月13日 室津 漁業体験	10202	子供のころの様に魚屋さんで買うことがよい現代。スーパーではもう少し魚のことにについてどのように食べたらおいしいかなど、詳しく教えたらいいと思う。	何でも手作りにしようと心がけているものの、年とともに、体力がなくなりしんどくなってしまう。簡単でおいしい料理があればと思う。
	10204	魚がとれないという話を聞いて、悲しくなった。私の周りの人は魚を食べて育ったという人がほとんどである。今の自分の子供たちは、決して魚を食べつけていないと思う。奇をてらった物ではなく、自分がそうであったように、新鮮な魚をシンプルに子供たちにはすすんで食べさせようと思う。	一度、魚食から離れてしまうと、なかなか元に戻すことは難しいことだと思う。イベントでも他の方は50代～上の方ばかりでなかなか今更みたいな感じだった。30代、20代の方がもっと魚に親しめたらと思う。
	10205	鮮魚売り場では旬の魚は何かと思いよく見るようになった。	最近、冷凍の魚がおいしくなったためよく使っている。昔は、魚屋さんで今日のおいしい魚は何かと考えながら買っていたのに魚屋さんがなくなり、スーパーでしか買えなくなってさみしい。
	10211	買い物のとき、魚売り場で地元産の魚、国内産の魚に注目していることが多くなった。	暑い夏だったため、調理に手のかからないものやのごしのいいものが多かったように思う。その中で、栄養バランスを考え地産地消を心がけた。
	10212	室津で食べさせていただいた魚、えびがおいしかった。魚をなるべくメニューに入れたい。	家族の好みで主食が変わってくることもある。二人で生活するようになったら子供のいるときの様に強制的に食べさせることもできなくなった。
	10214	食材を購入するときになるべく地元の旬の野菜や魚を買うようにしている。安価で新鮮なものが手に入れやすい。	もっと魚を自分で料理をしてみたいと思った。
	10215	野菜はできるだけ県内産を使いたい。魚についても同様。	コープのお店では魚は、調理済みが多く三枚おろしの調理がしたいと思っても無理なことがわかった。消費者が買いやすいようにだと思いがせかく三枚おろしを習っても残念である。
	10216	魚をさばいて食べるということ、重要だと感じ実践し始めた。	
8月20日 赤穂 漁業体験駅 (親子)	10219	もっと魚を食べたいという気持ち強い。郷里に帰省して、一日三回という日もあった。帰宅して、近くのとれとれ市場へも足を運び積極的に魚介類を取り入れている。こういう施設も増えるとリゾート感覚で魚が身近になると思う。	孫たちは、給食であるためメニューに取り入れてもらえればいい。お弁当に入れるときに難しい。干し物や揚げ物が中心になりやすい。もっと簡単にできるレシピがほしい。家で釣果多い時は、すり身にするが時間がかかってとても苦痛に感じる。それにスピードカッターやブレンダーなどが焼付く。ミンチ機まで出して大変である。簡単にできる方法を教えてほしい。
	10224	漁業の勉強をしてやはり今まで以上に魚に興味が出てきた。農業も同様に勉強したい。私自身、お米は自家製であるがだんだん農業離れしているが、地域によっては若い人たちもだんだん興味を示しているところもある。若い人が興味を示せるような農業、漁業になるよう努力が必要であろう。	私たちの世代は野菜を多くとる食生活をしているが今の10代、20代の人たちはコンビニ弁当やマクドナルドを食べるなどかたよりの食生活で、60代70代になるとどうなるのか怖い気がする。
	10304	兵庫県産の食材をよく手にするようになった。	栄養士として仕事をしている。子供に食の安全を身につけてほしいと思っている。魚がより好きになってくれたため嬉しかった。ありがとうございます。
	10305	兵庫県産のものを意識するようになった。季節のものや体によさそうなメニューが増えた。	スーパーによって魚などは季節に関係なく解凍されたものがあつたりするので地元で季節ごとにとれる魚をもっと購入しやすくなるとよいと思った。子供になかなか旬の野菜なども教える機会がなくなっているため、これから意識して食卓に並べるようにしたいと思う。
	10306	田舎で育ったこと、そもそも和食に近い食生活であった	小学校給食(来年からは中学校も)には、地元食材を食べさせてほしい。神戸なら、明石、淡路、本日行った港でとれた新鮮魚介類なら魚嫌いの子は解消されると考える。極力、輸入物を減らしてほしい。
	10308	買い物のときできるだけ兵庫県産を選ぶようになったが、意識してみると意外と少ないことが多く仕方なく北海道や石川県産など買ってしまう。地元の物を扱っているところをリサーチして買いたいと思う。がんなど病気が増えているのは、日本食離れが多くの原因とされている。昔から日本人が食べていた米、魚、果物、味噌汁、ぬか漬けの生活に近づけるように見直していきたい。	家族の健康の源である「食生活」の大切さまた、今は仕事を持つお母さんが多く、食文化の伝承も貧しくなってきた。中食も多くなっている中、やはり簡単な肉料理が多くなりがちである。しかしもっと、食卓に魚料理が増えるように今回のようなイベントを増やして、社会に働きかけていただきたいと思う。魚を買い、家庭でさばくことが家計にもやさしく、また、子供にも生きる力が付き勉強になることを感じた。日本のお母さんにもっと頑張ってもらいたい。これからお鍋の季節、どんどん魚も利用し、つみれも家で作ってみたいと思う。
	10310	魚を食べるたびに、漁体験や漁師さんの姿が浮かぶようになった。漁業という仕事があるから魚が食べられるということをすごく感じるようになった。	

時/場	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
10月30日 水産加工センター見学 (親子)	10701	漁業の方や、加工業の方の取り組みや努力がよくわかり、購入する際の意識が少し変わりました。	
	10704	お店に行った時に“とれびち”のシールが眼につくようになった。	コープのそうざいはメニューが季節でかわるので、いいと思う。また作り方のレシピもたくさんおいて欲しい。イモ、人参など、ゆでであるものがあり、忙しい時はとても助かります。どこの産地か書いて欲しい。
	10706		もっと和食を増やし、魚や野菜、兵庫県産を取り入れようと思いました。
	10709	国産、地元産の食材を選ぶことが、思っていた以上に様々なことに影響することを知り、意識して選ぶようになりました。食卓に上っているごはんがその形になるまでに、本当にたくさんの方の手が、かかっていることを改めて感じ、生産された方の顔が分かる食材も積極的に取り入れたいと思います。	子どもが、生まれ、離乳食を作るようになって、「食べる」ということを意識するようになりました。「食べることは「生きること」なのだと思うようになり、以前よりも材料や調味料などへこだわりができてきました。自分の子どもにも、食べることの大切さ、楽しさ、調理することの楽しさを伝えていきたいと思っています。
	10710	加工食品を使うことに罪悪感を持っていたのですが、上手に利用しようと思うようになりました。特に国産、地元産のものは安心して使うことができ、地元の産業の貢献につながるかも…と思うと使いやすいです。	地元の食材を使うことを意識するようになりました。加工品も上手に使いながら手間をかける料理とそうでないものをバランスよく考えていきたい。
	10711	地元でとれる野菜や魚をたくさん食べることににより、地球にとってもエコにつながるのだと思いました。	冷凍食品が充実することによって年間食べられる食材が増えました。
	10712	地元産の魚、野菜をもっと積極的に取るべきだと思っていてもなかなか出来ていません。特に魚が食べられていません。	もっと魚を食べなければと思います。
	10715	兵庫県は日本海と瀬戸内海でたくさん魚がとれるから新鮮で種類も豊富だから、もっともっと魚をたくさん食べようと思う。	
	10716	買って帰ったタコがとてもおいしかったし安かったので地元の食材をもっと近所で買える所があればいいなあと思った。	
	10718	もっと魚を食べようと思う	
12月12日 明石漁業体験 (親子) (Ridilover スタディ ツアー)	10802	野菜中心の料理が多かったので魚も取り入れようと思い簡単にとれるちりめんじゃこ・鮭フレーク・コープの冷凍の魚などを使いました。	なるべく地元の野菜、魚を使い、子供の好む調理方法にしています。
	10804	魚の消費がふえれば、水産業も繁栄し、健康にもよいのでいろんな面でプラスになる	バランスの良い食事を意識し、摂取していくように心掛けていきたい。
	10805	スーパーで魚を買う時、どこでとれたのかを見るようになった。	
	10807	明石産の魚貝類をスーパーで気にしてさがすようになりました。子供達も、魚をさばいた経験から、家でも手伝ってくれるようになりました。	1ロサイズに切られた、魚の冷凍があれば、便利なので、たくさん購入したいと思いました。
	10809	漁港を見学し漁業にたずさわる方々の寒い中での水作業を目の当たりにして、魚を購入する時に感謝の気持ちを持つようになりました。子どもは兵庫県産の魚をさがすようになりました。	

時/場	No.	F1: 食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3: その他、食生活について
1月15日 淡路島 農業体験	11001	魚は切り身で売っているので助かるが子供達は全体像がわかるのかなあ…と思った。野菜も半調理品も出ているが自分で作って食べるし、体調の悪い時は便利なので利用するかも？と思った。	有機栽培の米を5kg 4000円で買ったが味が特別良いという訳でもなく(主食だから少々高くてもいいか…と思ったが)玄米で購入した。一人なので精米した米なら少量パックがあれば良いと思う(五分つき米で…)副食は魚(干物)をよく食べるが生は刺身と鍋物に使っている。魚は煮はよく食べる。
	11002	野菜や魚を中心にバランスのとれた食事をとれるようにすれば良いと感じました。	兵庫県産の野菜の旬や魚の旬を、くわしく調べたいと思いました。旬の食べ物を食べると体にも良いと思ったので…
	11009	おいしいカレーと玉ネギの苗をいただき、苗はさっそく土を買って植えました。週に1回カレーを作ろうと思っています。いま週に1回酢飯を作っています。天プラかフライは1週間に1回です	・自給自足が理想 ・外食が多くなっている様に思う ・子供達にもっと食事を作る事を伝えたい。
	11010	農漁業共に高齢化が進み玉ねぎの苗植えを体験し、本当に農業の大変さを感じた	塩分の取り過ぎが気になる為、汁物はなるべく野菜等具沢山の汁物とうどん汁物は取らない様にしている
	11013	やはり、食材は、旬のものが、おいしくて、安価であり、新鮮だと感じた。でも、地元の食材でも、味が異なることも多く、あたり、はずれがあったりするので、急いで買って帰ってから、驚くことがあるのが…!!又、地元の方々の、努力がありがたいと思い、このことは、又、皆さんとお話しすることがあったら、ぜひ伝えたいです。	現在は夫と二人ですが、二人とも北陸の人間なので、昔からお魚は、よく食べてきています。神戸でも、手に入る魚はおいしくて、食卓に上がりますと、色々な食べ方であきません。年齢が高くなって、肉より魚といわれますが、抵抗なく食べています。(たまには、肉が食べたいと思うことがある位です) 身体のことを考えると、青背の魚を多く小魚も多くとる様にしています。
	11017	生産者の日頃の努力を目・耳とかで知ったので 今迄もつたいない事(くさしたり、ほかしてしまった)をしてきていましたので大切に使用したいと思いました	皆生産者やそれにかかわって仕事をされているので品物を大切に使いきりたいと思いました。
	11018	・作り手の方のご苦労話を聞いて、大事に扱う、残らず食す、全部使い切る事を考えました。(粗末にしないと言う事です) ・朝はパン食です、イベント後にご飯食と思うのですが、夫が炊飯→(私は朝8:30～20:30分帰宅、翌日の夕食を毎日作ります、夫は晩しゃくの為18:00に食べたいので…夫が炊飯です)するので 翌日冷ご飯があるのですが、夫が昼に食べるだろうと思うと、どうしてもパンですませてしまします。	・子供の食生活に影響するのは母親の食への対応です。孫2人います(娘の子供)がパートに行き始めたのでまさに手抜きだと云います。教えてあげると云っても、パソコンのクックパッドを見るからと断られます。娘宅にて孫の預かりをする時に日本食(煮物)とかを作ったようにしています。・私自身娘3人が幼ない時からパート務めだったので、同じメニューのくり返しでした。娘も年齢を重ねてから、食の大事さを知るのでしょか？今の私のように！！ありがとうございました。
	11020	農業の現場を見て苦労などたいへんな成果の野菜をお店で購入して積極的に食卓に取り入れるのが、農業の発展に少しでも協力できる事だと思いました。	和食中心の料理を今後は、もつと取り入れていきたいと思います。野菜、魚も豊富な兵庫に住んでいる事に感謝したいと思います。
	11029		野菜を多くとることが、意外とむずかしい
	11033	淡路は、玉ねぎという印象が強かったですが、レタスを知りました、以前と変化ありません。地産地消が大事	時代に合った食生活(パン食) 年代別、若い人、中年、高齢者に合ったそれぞれの食事が必要。
	11037	兵庫県産の魚、野菜を食べる事の大切さを後世に伝えていかなければならないと思う	食べる事は命(健康)につながっている事を自覚して買い物の段階からしていきたい
	11038	自給自足の食生活は国全体の問題だと思っています。TPP問題も有り今後の農林水産業は労働力不足と共に今迄の日本の農業の世界の中での地位を保つ為に普通の主婦でも考え、日々買いものをしなくてはと考えます…	核家族になって田舎でも食卓が単品になる事が多い様に思います。老食、中年食、若い人の食、小児食に合う様品数も多く作られていた食卓が少くなりました。
	11041	地場野菜をもっと意識して食生活に取り入れる事が地域の発展にもつながる	農家の人の苦労(野菜を育てて、出荷する迄)が身近に感じられあらためて食材を粗末にはしていないと思いました。健康で食べられることの感謝
	11042		いろいろな食品をまんべんなく適度に食べれば良いと思います。
	11043	農業は、命や地球環境とつながっている。一番大切なことと実感致しました。農林水産業を活性化していくことが地方創生につながっていく大切なことだと思います。今後も農林水産業のご見学や、研修、体験、ツアー等企画して頂きたいと思います。	野菜や魚を中心とした日本型食生活が大切と思いました。
	11045	交流会を通じて生産者の大変な苦労がわかりました。安心でおいしい野菜を作って頂く為にも消費者も多くの人に産地の野菜を広げ、伝えていきたいと思っています。	産地の物を使ったお料理をもっと紹介が出来る場があれば良いと思う。
	11046	淡路の直売所でのおいしかったカレー、安かった野菜をなつかしく思っています。新鮮な野菜が本当に安くて驚きでした。又この様なイベントがあればぜひ参加したいです。我が家の玉ネギも寒さに負けずがんばっています	

【資料3-3】アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【店舗での料理会・講習会 感想シート】

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
7月28日 三木	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・タコとセロリのガーリック炒め ・チリメンとピーナッツの炒めもの ・タコとかぼちゃの煮もの
	20301	兵庫の海の学習会で今の現状が勉強出来てとてもよかった。
	20303	たこがやわらかく、おいしく食べさせて頂きました。地元で取れた魚の良さを知らない方がまだまだ、たくさんおられると感じました。
	20304	一度に沢山のちりめんじゃこを食べたのは初めてです。火が通ったためか少しかたいのが残念でした。セロリを炒めることをあまりしないので(葉っぱはよく炒めます)これを機に取り入れようと思います。
	20305	簡単に出来るレシピで家でも利用出来ると思いました。やわらかたこや塩もみ済商品店でも販売していただけるといいと思います。
	20306	おいしく料理を頂きました。環境を考えて少しでも山・海を汚さない様にしていきます。
	20307	とても楽しい会でしたタコもめーむで売っていることもはじめて知りました。おいしかったです又参加したいです。
	20308	美味しく頂きました。ピーナッツが少し気になりました。タコとカボチャの煮物はやわらかくお味もよかったと思いました。
	20309	今日はひさしぶりに料理らしいものにふれました。説明もわかりやすく、おいしかったです。やわらかたこはおいしかったです。
	20310	たことセロリの炒めものはおいしかったはじめてです。たことカボチャの煮物もとてもやさしい味でした。チリメンとピーナッツの炒めものは少量で栄養タップリですね。自宅ではタコをゆがくが急いでいる時はボイルを使っていました。こんなに手軽においしく出来るので、これから冷凍の生タコ、やわらか煮物も利用したいと思います。
	20311	タコの料理レパートリーがふえました。若い方の口には良く合うと思います。新鮮な魚に出合う機会がふえますのは嬉しいのですが、なにしろ代金の高さについて躊躇する事が多い様です。
	20312	和気あいあいでしたのしかった。タコとカボチャの煮物タコがやわらかくとても味もよかった。タコとセロリの炒め物はタコを炒めすぎていたのかたかた。チリメンとピーナッツの炒めものピーナッツがかたくて食べられなかったチリメンだけでもよかった。
	20313	ふだんの食べてたタコとちがってやわらかくて美味く頂きました。めーむ版でしたのでお店で買えないのが残念でした。店舗でも取り扱いしてほしいです。
	20314	タコとかぼちゃの煮物タコがやわらかく味もかぼちゃにしみてとてもおいしかった。タコとセロリのガーリック炒めつき出し、として、酒のおつまみなどに最適でしょうでからみをつけたら、更においしいと思う。・チリメンはいつもピーマンなどと炒めて、朝食時に食べている、ごま油、オリーブオイルが多くてちょっと苦手、油は少めに、ごまを入れ、しょうゆをふりがらめるとおいしい。
	20315	魚のお話もわかりやすくよかったです。たこの料理もかんたんになってきてとてもおいしいです。・味付けのたこはいつもそのままたべていたので、これから料理をする時に色々を使ってみたいです。
	20316	本日の料理は簡単に出来、調味料も余り使わないので短時間においしい料理ができました。家庭でもすぐに応用できます。
	20317	食事いただいととてもおいしかった手軽に料理が出来た。タコのやわらか煮等は歯の悪い自分にとっても良かったです。家ではチリメンとピーナッツ炒めは、ピーナッツをもう少し小さく切って使いたいと思いました。セロリとタコの組み合わせもよくておいしかったです。値段が高そうな感じがしました。
	20318	味付けタコがとても柔らかくてカボチャとの炊き合わせが美味しかったです。店頭でも置いてほしいですね。チリメンとピーナッツの炒めものは高齢になり歯に自信がないのもうひとつでした。タコとセロリのガーリック炒めは意外な取り合わせで、またしてみます。
	20319	手軽に料理できておいしかったです。たこもやわらかく、こんな料理の方法もあるのかと驚きました。暑い夏も時短で料理できてとても良かったです。
	20320	たこは大好物でよく食べますがタコとセロリなど少し変った料理を教えてくださいました。チリメンとピーナッツいためはおいしかったです。ピーナッツがそのままでも少しかたく、少しくだいた方が食べやすいかなと思いました。やわらか煮となんきんもおいしかったです。
	20321	かんたんですすぐ出来そうで材料を変えてすぐ作りたいと思います。おいしくいただきました。たこの料理を一つおぼえました。
	20322	おいしかったです。簡単に出来て手間がかかなくて良かったです。またしてみます。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
7月30日 高砂	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・タコとセロリのガーリック炒め ・茹でダコの刺身ゴマ風味 ・ハモのフライ
	20501	生タコのあつかい方がわかってよかったです。簡単な料理レシピも教わってよかったです。
	20502	レシピは簡単だったので、自宅でもすぐに作れそうだったが、タコのぬめりとりはとてもむずかしかった。
	20503	初めて参加しました。おいしかったです。ハモのフライおいしかったです。タコ料理にいどみたいです。
	20504	ハモのフライ初めていただいたのですが、おいしかったあ〜。タコもたっぶりいただけて力がついたように思います。ごま油をかけて…一味ちがった夏の味に。くわしく播磨の漁業のことにもふれていただいてよくわかりました。またシートクラブの講師の方にお教えいただく機会があればと思います。楽しみにしています。本日はありがとうございました。
	20506	たこの処理の仕方は知りませんでした。明石で生きたたこを見ても、動く姿を見るだけでした。やり方を聞いても、やはり、むずかしい…。しかし今日、初めて、下処理の仕方を実際に体験できました。ありがとうございました。
	20507	とても、おいしかったです。タコを食べるのに苦労しました。はものフライは、おいしかったです。タコの量を減らして、他の魚でもよかったのでは…。旬のタコですが、年よりには、大変でした。
	20508	生タコの下処理は自分でした方法が違っていたので正しい方法を知れて良かったです。タコ1尾で何種類ものお料理ができるので生1尾買うのも良いと思います。ゆでダコの刺身は若い人にもうけると思います。今晚早速作ります。鱧フライは始めて作りました。おいしかったです。家でもレパートリーの1つになります。
	20509	たこ料理が少し身近に感じられるようになりました。生のたこも家庭でも料理してみたいと思います。はもはやわらかでフライは食べた事がなかったのでおいしくいただきました。
	20510	タコのゆがき方の説明がありましたが、自分がしているのと違っていたので改めなくては細菌(雑菌)がつくとのことでした。タコとセロリのガーリック炒め、ゆでダコの刺身ゴマ風味、鱧フライ料理を早速作りたいと思います。自己流のところがあるので機会があれば、これからも参加して行きたいと思います。
	20512	最近はやでたタコを買っていたが、生まで買って塩もみからしてみようと思います。ハモのフライもしてみたい。
	20513	私はタコの湯がき方が我流でいつも、かたくて食べるのに苦労する位でしたが、今日講師の方から調理方法を教わりとても助かりました。そして皆で楽しくお料理を作って美味しく頂きました。明石からわざわざお越し頂きまして有難う御座居ました。とても楽しかったです。
	20514	料理の学習会には始めて参加しましたが大変参考になりこれからも参加したいと思います。
	20515	タコの捌き方塩の量の少なさ感心しました。いい勉強になりました。鱧のフライの使用油の少なさ、おどろきました。おいしく、いただきました。感謝。
	20516	タコおさしみをごま油で食して大いへんおいしかったです。タコのなまをさばく事が目の前で勉強が出来て良くわかりました。タコのいためたのは少しかたくてはにありませんでした。ありがとうございました。
	20517	タコの下処理は大変だったが、調理はシンプルで帰ってすぐ出来ると思う程簡単で美味かった。さっそく、主人の好物のタコの新しい料理が出来ると思うとうれしく思いました。又、機会があれば、この様な企画に参加したいと思いました。
	20518	タコ料理生からの調理(ヌメリ取り)を教えて戴きこれからはチャレンジしていこうと思った。タコはわさびじょうゆで食べるものだと思っていたがゴマ油をかけての味付魅力的早速実行しよう。
	20519	新鮮なたこのおろし方を習って目からウロコでした。ハモの改フライも手軽で家でやってみますありがとうございました
	20520	生のタコを初めから処理したのははじめてでした。むずかしいと思ってましたが、できそうな気がしました。生はおいしいと思いました。今日のメニューはまた家でも作ってみようと思います。夏場はフライものをあまりしませんが、ハモの焼きあげはよかったです。
	20521	タコの生きた物は始めてさわりました。栄養タウリンとかコウゲン等があること料理方法が色々あること今日はありがとうございました。
	20522	タコの下処理の仕方を教えて頂き今後にかしていきたいと思います。鱧フライはやわらかく美味しかった。
	20523	生タコの処理の仕方を教えてもらって一度、やってみたいです。ハモのフライもおいしかったです。
	20524	新鮮なタコ、ハモ、おいしかったですタコの扱い方がわかり、又、やってみようかなと思います
	20525	タコの料理、私たちにもかんたんに出来て家庭でもぜひ作ってみます。とってもおいしい、セロリのにんにくいためは、いいですね。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
10月26日 西宮	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・揚げ舌平目のおろし煮 ・チリメン大豆 ・タコとジャガイモのアイオリソース
	22005	今日改めてお勉強させて頂きました。兵庫の魚の事、今以上に心して頂きます。身近に近海の魚が手に入りやすいこと願ってます。
	22006	兵庫県の瀬戸内海の魚のレシピでもあり日本の食生活をこれからも続けて行こうと思います。栄養のバランスの良いこんだてで楽しく料理が出来ることを学べて楽しかったです。
	22007	今日の献立は和食と洋食のコラボで楽しい膳になっていました。お味も丁度良く、おいしくいただきました。舌平目の姿づくり？は初体験でした！！又、使ってみようと思いました。
	22008	今日の料理は簡単で美味しかったです。たこ、シタビラメは使い易くされているが近隣のお店では、売っているのはみた事が無い
	22009	とても美味しかったです。ダイズとジャコを炒め煮したのは、今日にも作りたいです。シタビラメはいつもムニエルオンリーでしたがこういう食べ方もしてみたいです。タコが、やわらかで良かったです。
	22010	お魚の骨をあらかじめとってあるのは調理が簡単で、すぐに家でも出さそうで、また、作ってみたいです。お魚料理のレパートリー品増えて、うれしいです。
	22011	兵庫県の海、魚貝類、漁業などのお話を聞くことができてよかった。これからは、兵庫県産の魚を味わっていただきます。
	22012	ごちそうさまでした。
	22013	魚の冷凍ははじめてですが、おいしかったです たこも良く食べるので冷凍があるでの安心です。今日は本当にありがたうございました。
	22014	3品共おいしかったです。シタビラメが使い安い様です 家で焼く煮るが多いがムニエルも作り和風仕立てもよいと思った
	22015	バランスのとれたメニューでおいしかったです。
	22016	今日のお料理は、すぐ参考出来る物ばかりで大変良かったです。おいしかったので、早速主人に作ります。
	22017	魚料理もとてもおいしかったです。魚、大好。
	22018	かんたん料理で、おいしかったです。私はあまり魚が好きではありませんが今日はおいしくいただきました。私はあまり食べませんが料理は作っています。
	22019	全体に手軽に手に入る材料でおいしく食すことが出来ました 必ず家庭でも魚を食べたいと思いました。手軽に調理出来る魚が良いです。
	22020	魚をフライするときは、油がすごくとんだけど味はすごくおいしかったです。たこはあまり家で使わなかったが家でもできそうだなと思った。
	22021	自分から進んで魚を食べない娘も(揚げシタビラメのおろし煮)これなら喜んで食べてくれると思いました。ちりめん大豆、大好きな私の料理となりました。
	22022	身近な食材で美味しい料理が出来て良かった これからもどんどん憶えてゆきたい。
	22023	大変美味しく頂戴いたしました。サラダのソースが良かったです。魚の処理が良く出来ていてびっくりしました。
	22024	冷凍食品の魚を利用することが少ないのですが料理法によって、おいしくいただきました 兵庫県産の魚を買いもとめます。
	22025	シタビラメおいしかったです。アイオリソースのにんにくの臭いが少しのわりにつよかった。魚もタコも使いやすかった。ちりめんは煮物をする時だしかわりに入れているが、大豆との相しょうもよかったです。
	22026	簡単なメニューで手軽に出来る様に思いました。すべておいしく材料の味を満喫出来ました。
	22027	大変わかりやすくおしえて頂きました。お魚料理もかん単にでき、おいしかったです。孫達も喜んで食べるようなので、作ってあげようと思います ありがとうございます。
時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
11月6日 北区 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・揚げ舌平目のおろし煮 ・チリメン大豆 ・タコとジャガイモのアイオリソース
	22401	魚を食べさせたい気持ちはあるのですが、「骨が嫌！！」と子ども達が言うのでどうしても肉が増えてしまいます。これから、魚の骨が取ってあるものを探して調理頑張ります！とてもおいしかった 全部
	22406	簡単に出来て、すごく美味しかったです。ほんとうにいいお料理を教えて頂いて良かったです。ありがとうございます。是非家でも作ってみます。
	22407	魚をまるごと食べれてとてもおいしかったので家でもチャレンジしてみます。 たことじゃがいものやつもマヨネーズだけでなく少しのにんにくで味が全然ちがうのでこれもやってみます。 じゃこと豆のやつも簡単にできておいしかったので作ってみます。また色々教えてほしいです。ありがとうございます。
	22408	手早く、おいしい料理ができて家でもマネしたいと思います。 骨なしの魚やタコなど、調理済のものを活用して作ってみたいと思います。
	22409	とにかくおいしかったです。 魚料理は時間がかかると思っていたので、上手に加工品を利用しようと思います。 いつもと違う料理をすることで家族の気分も変わりますね。子どもをみて頂きながらお母さんたちと料理をしてとても楽しい時間を過ごすことができました。
	22410	メニューはバランスがとれていて良かったと思います。汁物があればさらに良かったかなと思いました。
	22411	子ども連れでどうなるか…と正直不安でしたが、お互い助け合ったり、サポーターさん達に助けて頂いて、とても楽しく過ごすことができました。思った以上に簡単で、しかもとてもおいしくて家でも作ろうと思いました。久しぶりにぎやか料理ができて楽しかったです。
	22412	骨なしのヒラメの存在を初めて知りました。すごく便利で安全だと思いました。めーむで注文します。タコのアイオリソースはすごくおいしかったです。子供もすごくよく食べたのでクリスマスにまた作ってみたいです。
	22413	おいしかったです。 タコの新しいメニューが良かったです。のりをつかったメニューを今度教えてほしい。汁ものがほしかったです。
	22414	料理のアイディアがありがたかったです。(いつもレパートリーが決まっているので)そして簡単にできる所も良かったです。家でも作ってみようと思います。
	22415	大変おいしくいただきました。ママ達が少しでも気分を変えて料理ができたようで良かったと思います。子ども達は部屋を出たり入ったりでしたが、それで十分だった気がします。
	22417	魚料理のレパートリーが少し増えそうで嬉しい骨のない魚の料理は年を重ねても重宝そう

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
11月11日 相生	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの揚げ焼き 柚子胡椒風味 ・スズキのカリカリ焼きカレー風味 ・セコガニポイル
	22801	ちよっと忙しかったですね…。普段魚をあまり食べないので 今日とはとてもおいしく良かったです。
	22802	赤カレイ揚げ焼きは いつも煮付けをしていましたが今日調理もフライパンで焼いたのは始めてで大変おいしくいただきました。・スズキのカリカリ焼もおいしい。セコガニの湯で方調理の仕方とても参考になりました。又機会があれば色々な魚の料理を教えてください。
	22804	セコガニのさばき方をおしえてもらい良かった。魚のさばき方も良かった。
	22805	段取りが悪く時間がかかった。調理になってからはスムーズにいったけど カニのさばき方でおしくいただきました。(少さいけど?)
	22808	ごちそうさまでした。魚焼く時は、フタをすれば早く焼ける、のでは?
	22809	魚のさばき方基本がよく理解できました 回を重ねる方がもっともつとよいと思います。
	22810	かにのゆでる方法を教わった事が良かった。かにの甲羅むきも学んだ事で良かった。赤ガレイのサバキ方法、スズキの調理方法も学んで家庭で試行したい。(妻に自慢出来るように調理が出来るかな?)・美味しく食べさせていただきました。
	22811	魚カニのさばき方を教えていただき、とても参考になりました。上手に香辛料を使って魚のくさみが取れて、おいしくいただき、有意義な講習会で、娘にも教えてあげようと思いました。
	22812	どの料理もおいしくいただきました。油を使った献立だったので、汁物があればよかったと思います。家庭ですぐ出来るものばかりですが、赤カレイは使うことがありません。カニは勉強になりました。
	22813	セコガニのさばき方が大変参考になりました。スズキのカリカリ焼きもカレー風味にするとたべやすく 魚嫌いな子供にもよろこばれそうだと思います 赤ガレイのさばき方もこれから家でもできるようになって参考になりました。
	22814	お魚のさばき方 カニのうまいさばき方がわかった たのしく、おいしく 料理が出来てよかったです。
	22816	今日は、とれびち学習会に、参加でき、旬のセコガニのゆがき方、食べ方をはじめ、盛り付けも、芸術的で、とても良かったです。これから、家族に喜んでもらえることまちがいなしです。時々、シートクラブに行かせていただいてと思いますが、お魚料理もひと手間、ふた手間をかけることの大切さが、美味しさUPにつながりますので、これからも、しっかりと取り組んでいきたいと思っています。今日、学習させて頂いたことを、組合員の皆さんに、伝えていただきたいと思います。
	22817	旬のものはおいしいです 魚も料理(調理)次第で 子ども、食べやすくなるのだと思います。
	22818	とてもおいしく頂きました。新しい魚はやっぱおいしいね！カニのさばき方とても勉強になりました。今年の冬はカニで行こうと思います ありがとうございます 子どもと共に又、シートクラブに行きたいなあ。
	22819	どのメニューもとてもおいしかった。家でしてみようという気持ちがわく。特にかにのさばき方がとても勉強になった。
	22820	魚の裁き方を学べ、ていねいに料理すると嫌いな魚も好きになれそうです 年を重ねるとおいしさがわかるようになりました。
	22821	・今年 初物の“カニ” 甘味があり身もしっかり つまみついて 美味しかったです。・赤ガレイの揚げ焼は、柚子コショウのかくし味が効いていて、身もふつらとして、甘くて、ご飯がすすみました。・スズキのカリカリ焼きカレー風味は、香ばしいにおいが漂っていました。カレー味も大好きなので自宅でチャレンジします。
	22822	おいしくいただきました。お味も新しく覚えてましたし。カニの足のさばき方とかも教えていただき、簡単に出来ました。簡単でおいしくて 良かったです。
	22824	カニの足の切り方、ゆがき方など、特に足の切り方は、簡単に切れるのでビックリ、他もおいしかったのですが料理の前の段取りが悪かったと思います。
	22825	赤カレイ、スズキ と煮付にして食べてましたので。今日の料理はとてもおいしかったです。赤カレイ独特のくさみがなく 又 簡単に料理できるのでよかったです。
12月3日 宝塚 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの香味照り焼き ・カワハギのお吸い物 ・セコガニポイル
	23901	子育てサークルで利用し、子供と参加しました。交代で子供を見て交代で調理もしたのでちよっと慌ただしく、全部の過程を見えなく残念でしたが、とても勉強になり(魚の調理の仕方など)とても良い機会になり、又、参加したいと思いました。
	23903	身のまわりの食について考える機会を与えてくださって、ありがとうございます。普段、あまり気にしていなかったことも、今日の学習会で知ることができ、これからの食生活に役立てたいと思います。お料理も、ていねいに教えていただいて、大変勉強になりました。魚をさばくのも初めてだったので…よい経験になりました。楽しく勉強することができました。また、このような機会があれば、参加したいです。
	23904	魚をさばく機会がほとんどなかったので、調理の方法を学ぶことができて有意義でした。料理はそんなに得意な方ではないのですが、美味しく作ることができて良かったです。少しでも時間があれば料理や素材について勉強してみようかと思っています。
	23905	子供がはなれず、調理に参加することは出来なかったが、調理前のお話は興味深く聞かせていただきました。お料理はどれもおいしく。もつと魚を使った料理を作りたいと思いました。
	23906	私はアレルギーで魚があまりたべられません。(かゆくなる)なので、このような機会で、子供に魚を食べさせてあげられ、また魚の調理法が知れて良かったです。
	23907	普段魚をさばく事がなかったので貴重な体験ができました。家でもやってみたいです。
	23909	学習会はめったに調理しない食材を使わせていただき、大変おもしろかったです。
	23910	普段あまり食べない魚を大変おいしくいただきました。またこのような機会があればいいなと思います。ありがとうございます。
	23911	一回の料理で3種類の魚を食べられてとてもよかったです。また機会があれば参加したいです。
	23912	ふだんの調理法とちがう素材の使い方を教えてもらって大変勉強になった。カレイ→煮付け セコガニ、かわはぎ→鍋 しか思い浮かばなかったのが照り焼きに出来たり、手軽にお吸い物に出来たり、家でも作ってみようと思うレシピでした。
	23913	カワハギのお吸いものも、赤ガレイの香味照り焼きもどちらも本当においしく頂きました。セコガニポイルまで頂けるとは思っていなくて嬉しかったです。明石産のものを使用して地魚にこだわり消費する、身近に良い食材があるのだなとあらためて思うきっかけとなりました。カワハギを調理するのは初めての経験でした。皮をあんなにきれいにこはぐ事ができるのには驚きました。赤ガレイの香味照り焼きは家でも簡単にできおいしく、子どもにも評判が良く、「魚もつとたくさん食べたい」と言っていました。ありがとうございました。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
12月19日 宝塚 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの香味照り焼き ・カワハギのお吸い物 ・セコガニポイル
	25001	魚を初めて、親子でさばきました。少し抵抗があった子ども達ですが、積極的に手伝ってくれました。完食してくれてよかったです。親子共々、これからも魚料理を積極的に作っていきたいです。
	25002	赤ガレイ、カワハギ、セコガニ新しいのでとてもおいしかったです。子供さんにとっては魚をさばくのは自宅ではなかなかできないと思うので、いい経験になったと思います。
	25003	魚のさばき方、たいへん良くわかりました。
	25004	魚の調理方法をわかりやすく教えていただいていたありがとうございます。日頃面倒くさくて、つい魚料理を敬遠しかちなのですが、身体に良いこともわかっておりますし、これを機会に、お魚の調理をする回数を増やしたいと考えております。
	25005	とてもおいしかったです。カワハギの皮をむくのははじめてみました。子どもさんがしんけん料理にとりくんでいる姿に感動しました。また来年もひょうご地魚推進プロジェクトやってください。ありがとうございます。
	25006	親と子供の料理会はなんだか子供の方がよく覚えていて楽しかったです。かわはぎのすい物今度家で作ってみようと思いました。美味でした。上品な味で。
	25010	家庭では出来ない魚のさばき(取扱い)を子供達が楽しそうに作業している様は、やはり、こわがるのではなく経験さす大切さを感じました。
	25011	魚をさばくのが少しむずかしかったけど、食べるとおいしかったので魚をさばくのがあったなと思いました。
	25012	先生がされているのを見ていると短時間で出来そうでしたが実際には、分担してやっと…。お魚によってさばき方が勉強になりました。お味はすばらしく今後、1品づつ作っていきます！！良いメニューありがとうございました。楽しかったです。カワハギのカワははじめてはぎとったのでかたかったけど楽しかったです。
	25013	新鮮なお魚ありがとうございます。かわはぎ…皮をはぐ カレイ…うろことりから かに…ゆでるところから どれも親子ではじめてで、楽しかったです。味もとてもおいしい！切り身しか見たことなかったです！！息子カレイのしっぽコレクションでもち帰ると言ってます。ありがとうございます。
	25014	魚を処理する機会が少なく、今回はさばき方を一から教えて頂いて、新しく知った事が沢山あり、とても勉強になりました。普段魚料理は好きですが、同じパターンばかりになっていたの。家でもやっていきたいです。子供は大変喜んでカニや魚をパクパク食べてました。カワハギの皮も喜んでむいていました。今回の事をきっかけに沢山学んでくれたと思います。私自身魚の調理方法をもっと学んで、これからの食生活に活かしたいと思います。この機会を頂いた事に大変感謝し。これからも機会があれば是非参加させて頂きたいと思います。
	25015	家で、魚をさばいて、調理することが少ないので、すごく勉強になりました。皮のハギ方、カレイのさばき方、カニのゆで方等、はずかしいですが、はじめてづくしでした。子供が、魚が好きなので、もっと、食卓に、魚を取り入れたいですが、肉に比べて、まだまだ、値段や調理方法等、あつかいづらいですね。
	25016	魚をさばいて楽しかったです。魚を食べておいしかった。今回、魚を子供と料理出来てとても良かったです。家でもこれから手伝ってもらって楽しく、美味しく、料理を作っていきたいと思います。有難ございました。
	25017	魚やカニを触ったのは、初めてで、とてもおもしろく、楽しかったです。出きあがった料理もとてもおいしかったです！魚のカレがとてもおいしかったです！おみそ汁も、とても暖かく、おいしかったです。短い間だと思っていたけど、やっぱり楽しかったしあつという間でした。カニは、とても色が良くておいしかったです。また家でも魚をさばいて見たいです。家でも作ってみたいなと思いました。また、イベントがあれば行ってみたいなと思いました。とても大変だったけどとても楽しかったです。勉強も、とても分かりやすく、いろいろなことが頭に入った、良かったです。今までは、魚には、あまり興味がなかったけど今日で魚に興味がわいてきました。とても思い出に残る日になりました。スタッフさんたちも、みんなやさしく、気づかいが出て、みんないい人でいいな～と思いました。本当に今日1日は、ありがとうございました。
	25018	小学生にも分かりやすい内容で、興味もってました。私も知らない事が多く勉強になりました。
	25019	お魚のヌルヌル感や、うろこをとるなど、ふだんは親がしてしまう事なので 体験できてよかったです。かわはぎも、食べれてよかったです。
	25020	とても勉強になりました。かわはぎの皮をむいたのは初めてで感動しました。子供たちも生の魚を接れることができてとてもよかったです。ありがとうございました。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
1月23日 伊丹 (親子)	メニュー	日本型食生活料理会 ・赤舌平目のエスカベッシュ ・海苔鍋 ・おにぎらず
	40201	今日はありがとうございました。家庭ではあまり目にするこない生のまるのままの魚を目の前にして子供達はまず『シタビラメ』という名前をしっかりと覚えていました。次に触って「ぬるぬるしている」「つかめない」と言いながらも両面のウロコを取り 頭と尾を切り 1人ひとりがさばく体験をさせてもらい、「とても楽しい」「もっとやってみたい」と口にしていました。 切り身しか見たことのない魚が包丁で切ってあるんだということを初めて知ったという子もいました。 聞くと機械で切ってあると思っていたそう。魚離れしている子ども達にとって(親の方も)とても良い体験だったと思います。また『のり』の生産が第2位というのは知りませんでした、体に良い『のり』をいっぱい食べようと思います。
	40202	大変勉強になりました。 家でしたびらめなどという魚を使って料理しようという発想がなかったのですが、案外使いやすい食材だということがわかり近いうちに作りたいと思います。 又、「おにぎらず」は作ったことがなくおにぎらずという名前にもかかわらずむずかしそうだというイメージがあったのですが、その名の通り作りやすく何でも具に出来そうでこれからは休みの日の昼食などに作りたいです。
	40203	皆にぎやかに調理する事ができてとても楽しかったです。子供も自分で作る事でふだん食べないのですが、食べてくれて良かったです、また機会があれば参加させていただきます！
	40204	舌ビラメ新せんでおいしかった、ワカメのスープめずらしかった(とうふ、ネギ)おにぎり洋風でよいですね。
	40205	・現地直送の赤シタビラメは、ぷりぷりで甘くて美味しかったです。・おにぎらずだけでも子どもは楽しめますが、ハードルが高いメニューに食育、生態のお話もあり、内容が濃くこんなに盛り込めるんだ！と勉強になる。その分、先生方がたいへんですが… ・食事中が意外に静かだったので伝え忘れたことなどお話すのチャンスがあると感じました。・アンケート①事前・②当日・③事後。①③で項目を考えるなど予習復習になってよいと思います ・あわただしくも皆で手分けして楽しいイベントでした
	40206	普段あまり魚を食べないので、今日は子どもにとっても良い機会となりました。お料理も全部おいしかったです。今後兵庫県産のものにこだわってみたいと思います。
	40207	魚をさわれるのは、子どもに良いことだと思いました。コンロが少なく動線が大きく不便。魚料理としてシタビラメは食べやすいですが子どもたちにはわかりにくいかなと思いました。
	40208	とても楽しい時間でした。 シタビラメは煮つけのみだったのですが新しい美味しいお料理やうろこのとり方など勉強になりました。
	40209	普段魚をうろこから取って調理っていうのはあまりしませんが、今回わかりやすく教えて頂いてレパートリーがふえ、楽しかったです。 ありがとうございました。
	40211	頭の中では地消地消するのが良いのはわかっていましたが、仲々実行できず これからはその様にしたいと思いました。
	40212	舌ビラメは、お店で食べて以来です。おいしかったです。生のりも、お店で売っているのを、見かけて、どうやって食べるのかと、気になっていました。海苔鍋もおいしいですね。おにぎらずは、生しらすをはさんだり、アレンジしやすく、子供たちも、喜んで作って食べて、よい食べ方ですね。
	40213	とても美味しいお料理、ありがとうございました。日頃赤シタビラメは、身の部分が少なくて、あまり料理しなかったのですが、これからは、メニューの一つとして、食卓に並ぶようにしたいです。おにぎらずもテレビではよく観ていたのですがなかなか実践できなかったが、今日は食べられとても良かったです。
	40214	結構、手間のかかる料理ばかりでしたか？今迄、食べたことのないものだったので、新鮮でした。生のり、舌ビラメなど、コープ伊丹ではあまり、お目にかからないので、残念です。おにぎらずなら又、作ってみたいかなあとと思いました。
	40215	昔は「お魚を丸ごと調理する」機会が多かったりますが、調理済の品が店頭に並ぶようになってからは、大人でもめつきり少なくなりました。まして子どもさんは、その機会が殆どないのではないのでしょうか。今回は 「うろこ・血合いを取り、堅い骨を切る」という作業でした。この貴重な体験を通して、より「お魚に興味を持たれると良いなあ」と思いました。 “おにぎらず”は簡単なので、皆さん楽しそうで、私の分も作って貰いました。切り口の色合いがきれいでしたが、ラップは切れにくいですね。参加された父兄の方は、食生活に関心のある方達でしたから、手際も良かったので、手伝うコープ委員さんの数も適当だったと思います。(おいしい赤舌ビラメを一匹ずつも頂けて有難うございました)
	40216	子どもと一緒に料理をするって、やっぱり大変。年齢にもよると思いますが、手順や分量等、簡単なものでないと、なかなか難しいです。今回、魚に触れて、食べて、生態や環境等についても知る機会ができて、良かったです。
	40217	子どもに積極的にお料理をさせて頂き、すごく喜んでいました。メニューも分かり易く作り易く、美味しかったです。のりがとても美味しかったです。たくさんのご準備お疲れ様でした。どうも有難うございました。

時/場	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
1月27日 姫路	メニュー	日本型食生活料理会 ・赤舌平目のエスカベッシュ ・海苔鍋 ・おにぎらず
	40403	どこのお店も魚類は高値なので品のいいアラ煮を使う事がある 子どもが(大人)釣ってきた魚は思いきりたくさん食べれます。
	40405	・簡単に出来ておいしかったです。・舌ビラメの処理し方を知ってとても嬉しく思います。・「おにぎらず」孫につくってやりたく思います。・「生のり」を売っているのもわかって良かったです。
	40410	簡単に解凍して調理できる魚を使ってオシャレな料理が出来て美味でした。 生海苔は初めて 食しました。私は普通の海苔の方が好きですが勉強になりました。
	40411	兵庫県の海の現状が良くわかりました。魚(地元の)を私たちが食べることによって環境保全ができるということでもっと、食卓に魚料理を今まで以上に取り入れように思いました。 今日のお料理もおいしくいただきました。とくに海苔鍋にはびっくり！あれだけの苔を使ってお料理をしたことないのでぜひ家でも作ってみたいです。
	40412	魚を使った料理を今後もどんどんやって下さい。どうも今日はありがとうございました御座居ました。
	40415	種類の豊富な地魚、どれもおいしくて見たら買いたくなります。調理方法はワンパターンになりがちです。 舌ビラメの調理はおしゃれに変身しておいしいし、骨取りなので子供にも安心して食べられ新発見でした。 煮付が大好きですが、今後ぜひ食卓に登場させたいです 明石のりは、しっかりした食感で愛用しています。 自然を守り海をきれいにとの気持ちを皆が持てるように折りを見て、声かけをしていかなければと新たに考えさせられました。
	40417	生のり、始めて使ってとても新鮮 でした。魚の切身、野菜の「焼き形」新しい発見が沢山。店舗での開催なので、出来れば帰りに材料が手に入ればと残念に思いました。興味あふれる講習会店舗での開催期待しています。
	40419	魚の材料が入荷の都合で冷凍になってしまったのは残念でした。料理の仕方(魚のさばき方)の指導が見られなかったから。
	40420	舌ビラメをずいぶん使った料理をしていなかったのに気づきました。昔ムニエルを作っていたのですが…のりのお吸物は量が多くて実際のところ困りました。でも量を少なくして、作ってみようとは思っています。おにぎらずは一度経験したかったので充分でした。やっぱりおにぎりの方が美味しいです。何でもチャレンジしたい方なので習って良かったです。ありがとうございました！！
	40422	生のりの料理は初めて です。おいしかったです。おなかいっぱいおいしく楽しい時間をありがとうございました。また来年あれば出席します。
	40423	赤シタビラメのエスカベッシュ いつも煮魚として食べますが今日の料理のようにすると野菜もいっしょにとることが出来て、いいなと思いました。 家のレパートリーに取り入れたい と思います。 のり鍋は初めての味でこんな食べ方があるのだとびっくり しました。おいしかったです。
	40424	・講師の2名説明、お話共わかりやすく、又楽しかったです。・魚料理の野菜に色どりとして、何か緑(ピーマン等)が入れよいきれいで食がもっと進むかと思いました。・生のりのスープ始めて、食べました。ポン酢味で美味でした。・おにぎらずはごはんに塩でなくても、味付けのりでとっても美味でした。
2月17日 東灘	メニュー	日本型食生活料理会 ・乾物の巻き寿司 ・鯛とワカメのお吸い物 ・ひじきと小松菜の白和え ・ふるふるヨーグルトみかん
	40601	伝統食の乾物をたくさん使ったメニューだったので、料理の基本が勉強できてよかったと思います。 だしの取り方、ご飯の炊き方、行事食など、次世代に伝えていくことが大事 だと思いました。
	40602	日本食と乾物と関係、そして大切さがわかる料理会でした。
	40603	伝統的な和食を中心に学ぶことができて勉強になりました。特に巻き寿司の具材の煮方は、普段はまったく作ることがないレシピなので、勉強になりました。
	40604	色々な種類の乾物を使えて良かったです。 日々の食卓にもっと取り入れていきたい と思いました。
	40605	干物のメニューでしたが、もどし方も含めて勉強になりました。昔ながらの太巻きもとてもおいしくいただきましたが巻くのにはひとくろうしました。
	40606	自宅での自分流と今日教わったやり方、違いを実感し、勉強になりました。
	40607	準備やメニューを決めるのもたいへんなことだと思いました。ひとつのことを準備するのもあらゆる方面での知識や経験が必要なんだと思います勉強になりました。ありがとうございました。
	40608	先生のわかりやすいご説明で改めてお料理の基本を勉強でき、又、ていねいなお料理を作る大切さを認識しました。

【資料3-4】 アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【店舗での料理会・講習会 事後調査】

日時 場所 対象	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
7月28日 三木	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・タコとセロリのガーリック炒め ・チリメンとピーナッツの炒めもの ・タコとかぼちゃの煮もの	
	20303		麺類や粉ものなどの炭水化物が多すぎる 食生活を改善していきたい。
	20304	日頃から、魚をもっと食卓に取り入れたいとは思っている。お肉よりもどうしても材料費が高くなりがちなのと、下処理が面倒なことが敬遠する理由である。従って、ちりめんじゃこはよく食べる。青魚をもっとという意識は念頭にあるがどちらかというと川魚が好きである。	私自身、惣菜を買ってきて済ますという事もほとんどなく努力していると思っている。食事に要する時間(調理・買い物・後片付けなど)は1日のうちにかなり時間を費やしているため、加齢もあり減らす工夫をしたいと思っている。
	20305	食事は和食を中心に野菜を多く肉や魚(3:4)を必ず1品入れるようにしている。ちりめんや小魚、干し物は常備菜としていつも食べれるように用意している。	若い人が魚をあまり利用しなくなっていると感じている。特に骨を取ってあり切り身のみを子どもや主人に食べさせている方が多いと聞いた。自分で骨を取って食べることを子どもの時から教えていくことが必要だと思う。野菜やサラダや生野菜でなく煮たり合えものをもっと利用すると良いと思う。ここの地域は、地産地消が十分できるところだと思う。
	20306	小魚や野菜をたくさん食べるように気を付けている。	
	20310	幼い時から魚が好きで育った。魚の種類も時期も変化してきたように思う。冷凍も便利だが生きた骨のある魚を食べるようにしている。孫にも骨のある魚を食べさせるようにしている。もちろん、高齢者、不自由な人は別だ。	食は身体を作る。便利、安価に走らずじっくり考えたい。
	20311	近くに垂水漁協からいつも新鮮な魚が届く。それは、嬉しいが、値が高く常に食卓とはいかない。息の長いスパンだが自国の食材はせめて60～70%ぐらいにはなしてほしいと消費者も努力している。	魚にしても野菜にしても一匹買い土付きなどが少ない。魚一匹丸ごと使って何種類かの料理ができないのはさみしい。これも、流通、時代のニーズなのだろうか。
	20312	この夏の野菜の高騰は1人暮らしでもびつくりするほどでも体にいいと言う物は何でも買って来るのが家族の多い家は大変である。最近の魚は、脂のりが悪くおいしいと思わない。缶詰を色々買っているのによく食べる。	人生50歳時代、年を取ったらお茶漬けさらさらでいいと、よく聞かされた。1にも2にも食事は大切。1人暮らしでも1番大切にしている。
	20313	めーむ対応型の料理会だった。お店でも買えるようになれば嬉しい。たこの味付け柔らかく煮である。	
	20314	肉を使った料理は味付けなど利用しやすく使うのも多くなる。できるだけ、魚料理をと考えるが、調理済みでないと魚の内臓など処理したものを組み立ての日までおいておくのが難しい。	食材購入は、できるだけ兵庫県産を心がけている。コープ商品は、魚、肉類は新鮮で産地が明記してあるため信頼している。春の釘煮をいつも作るが垂水まで行くのが大変で、緑ヶ丘志染などで講習してもらえばいい。
	20316	私はあまり料理が上手とは言えないため地元の食材や旬のものを使ったレシピなどを教えてほしい。今回の講習会もとても楽しかったため、すぐ家で作ってみた。	
	20318	環境の面を考え、「地産地消」の大切さを感じている。	たこが手間なく食べられる様に半加工ができたのがあると食事にもう少しあがるのではと思う。既にあって自分が知らないだけかもしれない。
	20319	台風や水害でせっかく作っていた作物がだめになるなど農林水産業は大変だと思う。	夏野菜は何種類か、家庭菜園で作っているのだが、できるときはたくさんできるため、上手に保存する方法、冷凍の方法などを紹介してもらえれば助かる。
8月24日 宍粟 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・タコと玉ねぎのオイスターソース炒め ・チリメンとピーナッツの炒めもの ・タコとかぼちゃの煮もの	
	20701		バランスのとれた食生活をしようと思うと、とても難しいことが分かった。難しく考えずに、自然に、そのような食生活ができるといいなと思う。
	20704	魚介類を購入するときに、産地を気にするようになった。早速、明石のたこを購入して、料理することができた。地元の魚を食べる大切さを知れてよかった。	家族で食べたことはとてもよかった。母親として一人で勉強することでも大事だが、親子で体験することにより、忘れられない思い出として、これからの食生活にずっと心に残ると思う。
	20705	野菜を畑で作っている。旬の野菜がふんだんに使えて、大変なことも多々あるが楽しみで励んでいる。魚は、家族が少ないため、切り身が多いが、なるべく丸ごと利用したい。	料理は、一手間かける方が良い。時間に追われがちになり、インスタントに近い料理に流されやすいが、今後とくにその点に注意したい。材料選びから、明日の私たちの体に影響があるとして。
	20707	農林水産業が安定して栄えていれば、私たちの食生活も豊かになって安心して生活できると思う。	私たちが生きていく上で、食は、とても大切なことだと思う。食べることで、身体や脳が元気になり、正しい食生活により、病気になりにくい身体になる。食品添加物が入った食べ物もとても多い。これから成長していく子どもたちには、口に入れてほしくないが、とても難しい時代である。一人一人が食生活について意識を高めていかないとけない。

日時 場所 対象	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
10月15日 東灘	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイ焼き ・ハタハタの煮付 ・ハタハタの甘酢漬け	
	21602	「ハタハタ」が売っていたので習ったように調理をし家族も喜んで食べた。来年も見つけたら買うつもりです。コープでとれとれのシールを見たら親近感がわき、買うようになった。	テレビで健康食品、特保等高価な食品のCMがあったり「これを食べたら身体に良い」等のテレビ番組があり消費者がおどらされている様に思えます。この度、「和食」がミシュランに選ばれている事を重んじ 魚料理、野菜料理、梅干し、みそ汁などの発酵食品をしっかりと取る食生活の提案を進めて欲しい と思います。
	21603	ハタハタが兵庫県産というのをイベントに参加して初めて知ってから、コープのお店で見かけて買いました。地元というのを以前より意識するようになりました。	
	21605	以前、元町で「カリフォルニア産」と銘うった米をみました。笑い話のタネにしていたのですが、TPP交渉が決着すれば、現実として私の口に入るお米もそのようになるのでしょうか。ブランド米は外国のお金持ちが食べ、私達庶民はそれなりのお米を食べることになるのでしょうか。	都市に住む者は、購売に頼る暮らしになっています。消費者として見られ、さらに生きていく基本の食生活までコントロールされ、まったくの奴隷状態です。めーむで掲載されている商品もすぐ食べられる調理済の真空パックや冷凍食品の多いことをみれば時代がみえてきます。
	21606		年齢を重ねると共に食が細くなり量もへってくるので工夫をしなければいけないと思います。
	21607	幸い魚料理は家族全員好きなのでよくする。会社帰りにコープ等よく利用していますが目玉商品に出会った時は嬉しい。一匹ものの魚を買った方が経済的であると思ったり店頭で置いているレシピをもよく利用する。イベント参加すると一層魚のことを知る機会なのでもっとあれば・・・と思う。	子ども達には出来るだけきちんとした食生活をと限りあるけれどその様にしていく。ネットなどで調べて利用する事が多い。美味しく手間を省けば良いと思っています。
	21608	料理が時間のかかる物は、苦手ですが、 イベントに参加して、魚料理が面倒に思わなくなりました。兵庫にも、沢山の種類の魚があるのを、余り知らなかったの、これから、スーパーでも、気を付けて、見ていこうと思います。	どうしても、同じパターン、メニューになりがらす。 時代に合った料理法をもっと知りたい と思いました。野菜を使って、肉か魚を組み合わせ、献立に苦勞しています。食が、体を作るので、年令と共に、その重要さが理解できます。
	21610	時期の魚という事が今回のイベントからよく分かりました。ハタハタは普通佃煮みたいな感じのものが多くて(これは季節を問わないため)寒い所で食する魚だとイメージがあったので2種類の調理法は、非常に美味しかったです。	今の子育て時代では魚料理はある程度下準備がされている物を店舗で買う事が殆んどですから・・・魚の種類は知らなくて当たり前ですね。 この味は魚という感じだけで食べているようです。又、経済的にも単価の安いものしか食べられないので可愛想です。本当に美味しいと思うものは、やはり高いですから。
	21612	食があつて生活が成り立つ、食生活は生存を維持していくうえで必要不可欠です。調和のとれた「食」、健康な身体を長期にわたって維持していくうえで食材は健康を阻害するものであってはなりません。 そのためには農林水産業が持続可能な水準を維持する必要があります。鍵となり、良好な関係をつないでいくのが消費者と生産者との顔の見える間柄を維持されることです。	TPPが運用を開始されることで地産地消の文化や郷土料理・伝統料理の保全・維持が困難になることを強く懸念しています。 農林水産業の維持・育成・発展は住民が消費者が健康な身体と心を育む基礎となります。衰退を見過ごすことなく拡充・安定させていく施策・政策の充実がなされることを強く希望します。
	21613	ハタハタの焼き方がとっても美味しかったです。フライパンで魚を焼くのも簡単にグリルの汚れなく良いですね。	
	21615	魚の料理がふえた。	特にありませんが、東京からマゴが遊びに来ました(大学生)魚料理を作ってたべさせました。兵庫県の魚はおいしいといつてよること帰り
	21616	兵庫のお魚をもっと利用する。 魚を丸ごと一匹購入することが少なくなってきたので見直さないといけないと思いました。この様な機会を続けて頂きたいと思います。	健康の為には食生活が一番大切だ と思います。
	21617	島で育ったので魚は良く食べました。(長崎県)先月も魚を送ってもらい魚をさばいて調理しました。家族が多かったのでもうしても肉中心になり魚を食べるのが少なかったと思います。	野菜は毎日食べているのに魚の大事さがあらためて分かりました鮭のフレークを毎日頂いてます。本当にありがとうございました。

日時 場所 対象	No.	F1: 食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3: その他、食生活について
10月26日 西宮	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう～めーむ版～ ・揚げ舌平目のおろし煮 ・チリメン大豆 ・タコとジャガイモのアイオリソース	
	22005	近くで兵庫県の魚が手軽に入手でき、価格も手頃であってほしい。冷凍魚も近海のものが多い。干物も。先日の講習会の魚はとつてもよかったので。	手作り。冷凍品が海外で作られたものが多いので、どこまで、信用して食べられるかと心配。外食におても同じ。やはり、中国産には手が出ない。子育て中の親は、忙しい中にも、材料をよく見て、出来るだけ手作りで頑張ってもらいたい。
	22006	イベント後、魚調理、魚がなかった。地元の漁師さんがとってくれた魚を食べたいと思った。	骨を取っている魚はととても便利だと思った。兵庫、瀬戸内産を使用したいと思った。(漁師の方々は、森林に木を植えたりしている事に感動した為) 日本型の食生活を続けていこうと更に思いました。
	22009		3世帯なので、年寄りや若者に合う物が違うので毎日、肉料理、魚料理を作っている。皆に「どちらか1つを作って、食べなければ、食べないでしまっておけ」と言われるが?
	22010	レシピを元に実際に2回ぐらい作りました。地元産を選ぶと思うようになりましたが、スーパーに並んでいるものは、輸送技術も発達しているので、海外や、他県のものの方が、たくさん目につき、少し残念に思います。	残留農薬が、目に見えないことから、とても気になります。野菜は、皮の部分に栄養があると聞きますが、水洗いだけで、残留農薬がどれくらい減っているのか。そのまま食べて栄養があるのはわかりますが、農薬がついているのも気になり、どちらにしようか迷います。
	22011	お魚売り場にとれびちのマークがあると買うようになった。	自分で作ると味の濃さについて考える。新しいレシピだけでなく、伝統料理を見直して作っていききたい。
	22013	産地の野菜・魚に気をつけるようになりました。	若い人達が食の大切さに気づき、健康な生活を送ってほしいと思います。
	22019	スーパーへ買い物に行っても兵庫産の魚が余り目につかない様に思われます。	
	22020	魚の料理を、毎回焼くか煮るかしかやってないので、もつと他のレシピを勉強しなくてはと思いました。	
	22021	魚を食べる事の大切さを感じましたので努力したいと思いました。	
	22024	海、川、山、野、全てが繋がって食材と関連している事で食生活がなり立っていることが再確認しました。兵庫県産を大切にしたいです。	骨を取りのぞいた魚は食べやすく、利用も増えるとは思いますが、切身ではなく、魚には頭もしっぽも骨がある事、又、上手に食べられる事も大切ですネ。
	22027	兵庫県産の魚、野菜を多くできる限りとりたいたいと思いました。	食事のバランスです。魚、肉、野菜をうまく取り入れた料理作りを思っています。月一回お料理教室にも通い、勉強しております。
11月11日 相生	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの揚げ焼き柚子胡椒風味 ・スズキのカリカリ焼きカレー風味 ・セコガニポイル	
	22801		主人は魚が苦手な、なるべく、“ジャコ”、とか珍味のひもの等で、食べているくらいで、体にいい「背の青い魚」は一斉食べません。困ります!! 工夫して、頑張って食べてもらおう様、調理方法を考えてみます。魚おいしいのにネ!! ありがとうございます。
	22802		自分で野菜を農薬を使用せず有機栽培で作っているので安心です。米も自宅で作っている。
	22803	兵庫県産の野菜、魚を見直しています。	食品会社に勤務してましたので、いつも食生活のあり方を頭においてます。
	22805	なるべく兵庫県産の魚を食べるようにしています。	
	22810	地産・地消産品を極力妻と話合って毎日の食事に工夫をこらして調理してくれているように思います。ありがたいことです。	特に考えた事はありません。
	22811	瀬戸内海の水がきれいになっているにもかかわらず魚がへっているのか…森林や川とのかかわり方を勉強し、やはり、手入れをしていかなくてはダメなのかと…しっかりみんなで地元の魚を食べて支えていかねばと痛感しました。	レンジで簡単に食べれる食品がコンビニなどで購入できますがやはり抵抗がありますね。1つ1つの食材を大切に調理すること心掛けて、欲しいですね。私ぐらいの高齢者は作るのがあたりまえです。若い人に自覚して料理の楽しさを体感してもらいたいです!!
	22813	今まで以上に魚の料理を多く取りました。	
	22816	とれびち学習会から1か月たち、この1か月は、魚料理をいつもより多くしました。親戚から、カワハギ、キスを頂いたのですが、楽しみながら下準備もでき、自分でも、びっくりするくらい、上手にできました。くらしと農林水産業は、密接であると思いました。カニも買い、習ったことで、きれいに、準備できたので、ひと手間かけることで、見た目にもきれいで、家族に喜んでもらえました。	食生活は、バランス良くとることの大切を考えています。なので、とれびち学習会の時、魚+野菜(旬)を取り入れてもらえると、より、豊かな食卓になるのではないかなと思います。食べる大切。魚と野菜は、旬があるので、楽しく、美味しくお料理して、健康的に暮らしたいと思います。
	22818	国産を特に気を付ける様にしている。日本型食生活をもう1度、考えて役立てたい。山と、海が繋がっている事とても大事だと思った。	とても食生活が大事だと思った。バランスのとれた食事ですね。
	22825		自分なりにバランスよく献立を考えていても、義母(95才)は、これいらんと(特に焼魚)食べなかつたり、好きなおかず(肉類)はよく食べるので、困っている。高齢にしては、生野菜は食べるのでいいのですが、汁物はすわらないです。食事のことでいつも食べる食べないで、口論になり困っています。楽しい食事時なんてありません。

日時 場所 対象	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
12月3日 宝塚 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの香味照り焼き ・カワハギのお吸い物 ・セコガニボイル	
	23903	私たちの身近なものである食について、教えていただいて、自分の家の食生活をみなおすきっかけとなりました。魚料理は、健康によいというイメージですが、自分でさばいて料理するということは、なかなかなく、今回の学習会で初めてさばき、よい勉強になりました。また、その魚がどのようにして、私たちのところまで届けられているのかなど流通経路や地元の食材についてもお話してくださり、興味深いお話でした。	地産地消という言葉もありますが、自分たちが食べている物について、何げなく、スーパーで買って調理して…という生活をおくっていましたが、もっと、産地や流通経路について考えるようになりました。このような機会がまたあれば、参加したいです。
	23904	学習会の後に食卓で地域の産業について話すことが増えた。	魚をさばいて料理することはほとんど経験がなかったのですが、実際に行ってみると、難しくなかった。手間もそれほどかからないと思う。日頃の食事に取り入れていければと思う。
	23905	今まで、スーパーへ行っても決まった魚しか買わなかったが、産地などを見たり、新しい食材も取り入れようと思うようになった。	
	23907	魚料理を多くするようになりました。	
	23909	近くでとれた物は新鮮だが値段がなぜだか安くはないなあと思います。	魚は積極的に食べても夜しかとれていない事を気づかされました。難しいですががんばってみたいです。
	23912	地元の食材を意識したことはそれほどなかったが(特に魚)今回、イベントに参加して兵庫の魚を意識するようになった。	年とともに和食が口に合うようになったと思う。それは基本的に小さいうちに和食を食べることが、普通で洋食はごちそうであつたり、どちらかというと、たべやすい嬉しいメニューだった。子どものうちは食べなくても、和食を食卓に並べておくこと。一口だけでも味見させることが、大事な気がします。友達と話しをしていると、うちはわりと魚を食べている方で、若い人ほど、骨がいや、調理、グリルの後片付けがめんどうなどという理由で魚をさけているのがわかった。
	23913	なるべく地元でとれた魚・野菜を買って消費していこうと思いました。その方が旬で鮮度が良いしおいしく頂ける。環境保全にもつながっているんだと知りました。	地元産の食材を選ぶことの意義を考えるきっかけになりました。また、今日の魚のお料理教室をきっかけに子どもにたくさん魚を食べさせようと思います。

日時 場所 対象	No.	F1：食生活や、暮らしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
12月19日 宝塚 (親子)	メニュー	兵庫の漁業と魚を知ろう ・赤カレイの香味照り焼き ・カワハギのお吸い物 ・セコガニポイル	
	25001	スーパーでも、地元の食材コーナーをチェックするようになった。また、買う機会が増えた。食材の産地や、加工品の原産国を見て、考えて買い物をするようになった。最近の報道を見て、食の安全は、消費者としては、信用しすぎている所があり、でも何をもって疑えばいいのかわからないので、永久問題であるかのように思える。子どもと一緒に考えたい。	
	25006	魚はよく取り入れた方がいい。ちょっと勉強出来てありがたいです。	私は野菜を作っています。すごくむずかしいですが収穫出来た野菜はやっぱり、甘く、幸せを感じます。
	25010	出来るだけ近隣の食材を選ぶようにしている。安い、新鮮。	手間をおしらず、我が家の料理を次代につなげて将来の健康を守ることに意義を見つけ、孤食文化をとり払ってほしい。
	25012	お魚売場をよく見るようになった。・“魚”と身構えず、わかめや貝類など“海”くくりで摂取していこうと考えるようになった。お天気予報によって海が気になる。	日本型食生活を考えたとき 1つのメニューの中に野菜をたくさんの種類入れてしまえるけれど、多くのメニューを作るのは大変。使う野菜が重なるなら、一種類でよいかな？と思うをたくさんシチューとか。
	25013	コープさんの魚売り場では産地を見て「兵庫県産、明石産」とあれば講師の方や一緒に作った方達を思い出します。身近に感じます。	一度皆で料理したものは、一人でレシピを見て作るよりおもしろい入れがある分よく作るようになります。子どももよく覚えていて、お手伝いをする回数(男子ですが)が増えていきます。「パンピ」の方が「男の子なのに偉いね～」って何回もほめて下さりました。)一度の体験も効果は長く続いています。ありがとうございます。
	25014	魚のていねいにさばき方を教えて下さったおかげで、初めて魚をさばく時に気をつける事が良く分かりました。今まで自己流でしたので、自信をもってさばく事ができるようになりました。私自身魚が大好きなのですが、いつも子どもが食べやすく、調理しやすいものばかり選んでいた事も分かり、新鮮な魚を買ってさばくと美味しいというのも子ども達に教えていかなければと思いました。	肉比べると、料理の1品としてはメインにきても、野菜や汁物どの調理が限られているようで、子どもも魚より肉を好む傾向にあったりで、充分魚を使った料理を食卓に出しきれてなかったように思います。最近、さんまをまるごと焼いて1人ずつ出したところ、内臓からはしを入れたり、マナーも食べ方も教えられていませんでした。まずはハラワタの苦みを教え、はしの入れ方、食べる順で魚はすぶんきれいに食べられるという事をしっかりと次世代に伝えていかなければと反省いたしました。子ども自身も魚自体は好きですので、これからもっといろいろな魚を食べさせておいしさを発見してもらいたいと思います。
	25015		今回は、魚料理を子どもと、一緒に作ったのですが、魚に限らず、野菜、肉等も、もっと、産地や生産者に目を向けてみようと思いました。冷凍庫でずっと、眠っていた魚を、調理する事ができました。
	25016	子どもが、今日のお魚の名前は？とか聞くようになりました。	旬をのがすとイカナゴも梅も手に入らないので“旬”を感じる料理を心がけています。
	25017	自分で教えない魚のさばき方を子どもに教えてもらい良かった。魚を食べる機会が増えた。	もっと子ども対象にした料理教室があるといいなと思う。レシピ集があったら嬉しい。料理教室は、料理本に比べてお家で作ろうって思えるので良い。
	25018	親自身、かわはぎをさばいた事も、そもそも皮のついた状態を見たのが初めてでした。が、子どもに魚を処理させてみても喜んでやっており、魚を面倒がっていたのは親の方だったなと反省。食育の重要さを感じました。	
	25019	できるだけ魚料理を作ろうとレシピを考えるようになった。魚をとり入れると、自然と汁物もほしくなって、バランスが良くなった気がします。あらためて子ども達の小学校の献立を見ると、すばらしいと思いました。子ども達が今日の給食おいしかったあと言った時は、家でも作ってみる事にしています。	テレビでも、発酵食品、豆類海藻類、干物など、を取り入れるといいと見かけるので、本屋さんや、レシピ検索でも、よくチェックして、作っています。毎日作りつづけると、子ども達も食べるようになってきたので、やっぱり積み重ねが必要だなと思いました。
	25020	年末年始をはさんでいたこともあって、自分の家の料理、実家の料理、外食と色々な場所で食事をしました。それぞれに味付け、具材が違っており、魚に関しては、やはり鮮度の良いうちに食べた方がおいしいなあと改めて感じました。	年齢とともに塩分や糖분을気にするようになってきました。素材の味をいかしてバリエーションを増やしていけたらなあと感じました。

日時 場所 対象	No.	F1: 食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3: その他、食生活について
1月23日 伊丹 (親子)	メニュー	日本型食生活料理会 ・赤舌平目のエスカベッシュ ・海苔鍋 ・おにぎらず	
	40201	イベント参加の時から生のりがどこに売ってあるのかとずーと気にしてコープ店内を見ていましたら2〜3日後にとれびちのシールを貼った生のりのパックを見つけました。早速、購入して佃煮を作ってみました。そしたら本当に美味しくて美味しくて。とりこになりました。孫にも大好評、パンにぬっても美味！！友人達にもレシピを渡して広げています。生のりとともにとれびちの魚もそれ以来気に入って購入しています。美味しさが断然違いますね。魚の味がわかっていて母が「これは美味しい！！」と絶賛していました。イベント以後魚料理が倍増しました。ありがとうございます。	とれびちのイベントで子ども達が生のりとのれびちの魚に触れたのがとっても良かったと思います。普段は切身のパックの魚や調理済みの魚しか見たことがなく、ウロコを取ったり切ったりなんかできないからです。子ども達の感想も「シタビラメ大きかった。ヌルヌルしてた。ウロコ取ったのが楽しかった。シタビラメの名前を初めて知ったし覚えた。…」等々、生のシタビラメに関することが多くあげられていました。費用もかかりますし大変なイベントだと思いますが子ども達が魚を好きになってくれる。大切な活動だと思います。今後もどうか続けていって下さいお願いします。
	40202		うちは主人がお肉が食べられません。ミンチならば少し料理に入っている程度なら食べますが、魚や野菜、乾物が中心です。魚はとにかく高くつきます。あまりレパートリーが増えません。
	40203	食生活もどんどん魚や野菜を取り入れなければならないなとちょっとずつ意識しはじめました。まだまだ子どもは、魚が苦手ではありますが、工夫していきたいと思います。	
	40204	農林水産業についてのテレビニュースや新聞の記事に目が向くようになった。	魚は、におい、骨等にながてだつたが意識して体によいものとしてとり入りたい。伊丹市にあっても、もっと新鮮で割安なものが(魚)手に入るとよいと思います。
	40205	・くらしのパターンでメニューが魚以外の洋食になりがらだということに気がつきました。お魚パターンに変えられる様、年間旬の魚レシピがあればうれしい ・イベントをきっかけにイベントで使ったお魚は使えるようになりました。やはり、用途やメニューヒントを記載していただくと手に取り易いと感じました。	
	40206	地元の農林水産業は地元の消費者が支えていかなければならないと再認識しました。ただ地元の魚は、あまりスーパーでも見かけることがなく、あっても高価なので、なかなか日常的に購入することができず残念です。	子どもに魚をもつと食べてほしいのですが、骨をとりのぞくのが面倒で積極的に食べてくれません。こういった機会があれば少し魚を身近に感じてくれるのかなと思いました。
	40208	イベント前(調理前)に日本の海の現状を分かりやすく説明して下さり勉強になりました。子どもにも分かりやすかった様です。	お魚も簡単でおいしい方法があるのですね！！
	40211	地産、地消という事は知っているが余りこだわらない。	1人暮らしなので、作るのが面倒でしょうとよく言われますが、そうは思わない。和、洋、中でこれを食べたいと思ったものを作って食べている。主菜も牛、豚、鶏、魚と一週間の中で毎に変えて、作り、食べるようにしているが、1人分とは分量がむずかしく、2日続く事が時々ある。仕方ないと思う。メニューを考え、作る事は自分のボケ防止になると思ってるのががんばる事になっています。
	40212	兵庫県産の農産物、水産物は数多くあるのに、以外に知られていない、知らない人が多いです。今回のようなイベントをたくさん催して下さい。大人向けもよろしくお願いします。	忙しい世の中で仕方がないのですが、インターネットでのレシピ、検索とか、お手軽な料理で済ませてしまう人が、多くなっているように思います。手抜き料理も、たまにはいいでしょうが…。旬の物を使った料理、地元の生産物を使った料理などの、心のこもった料理は、ぜい沢になってしまうのでは…。若い人や子どもたちの将来の食生活を考えると、心配になります。
	40213	私たちにできること地元の魚を食べて環境保全に協力参加することです。	
	40214	なるべく、旬の野菜魚をとり入れたいと思いましたが、家族が多いので、金銭的な面で大変だなあーとかがえ中です。	孫がいるので、食生活はすごく大事なことで位置づけていますが、毎日のこととなるとこれでもいいかと後悔ばかりしております。
	40215	昔は「魚を丸ごと調理する」機会がありましたが、現在は大人でもそれが少なくなりました。まして子どもさんがそういう機会に恵まれるのは殆どないと思いますので今回のイベントは子どもさんがお魚に興味を持たれる気持ちが更にふえたと思います。農業、漁業に携わっておられる方のご苦勞は並大抵ではありません。常に天候に左右され、厳しい安心、安全の条件のもと私達に、おいしい品を届けて頂いている事に感謝して食事をしております。	昔は夏野菜だった「なす、トマト、きゅうり…」等がある頃から一年中店頭に並ぶ様になりました。栽培方法も種々になり 和食以外の世界の料理を家庭でも作る様になり、需要がふえたのでしょうか。私も最初は「季節感がなくなった」と思いましたが、それ以後はとても重宝して使っています。
	40216	魚を食べることが、漁業に携わる人々の収入につながることを。海や川だけでなく、森や山を守ることが大切だということを改めて感じ、自然の恵み、命をいただくって、すごいことなんだと思いました。「生きる」って、たくさんの命に支えられ今の自分があるんだと感謝の気持ちと、食べ物を大切にしようと思いました。	講座を受けてから、少しずつ魚を食べる量が増えました。お弁当のふりかけを、しらすや鮭にしたり。納豆ごはんに混ぜたり。乾物の干しエビや貝柱は、常に冷蔵庫にストックしているのですが、戻すのに時間がかかるので、手軽に缶詰(かにほぐし身・帆立フレーク等)を使ったり。“食べる”ということは、毎日のことなので、なるべく負担にならないように、コツコツを続けていこうと思います。
	40217	改めて兵庫県産のものをかくにんして購入する事が増えました。	子どもともう一度作って食べたレシピもあります。楽しかったです。

日時 場所 対象	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
1月27日 姫路	メニュー	日本型食生活料理会 ・赤舌平目のエスカベッシュ ・海苔鍋 ・おにぎらず	
	40403	イベント参加の趣旨はわかりますが家族が多いのでイベントの趣旨通りには出来ない事が多々あります。	考えて用意はしていても子どもが食べてくれない時がある。口解き方が悪いのかな。
	40405	海外からの食材が多く、安く輸入されることは好まない。政府の考え方には疑問が多い。国内の農、水産物をもっと普及するために国はいろんな方策を考えなくてはいけない。(農業の有り方、農地を守ること農民の生活等々。)	いろいろな食材を食べたいと思うが、特に魚の下処理は経験がないのでどうしても手が出しにくい、(それに比べると肉料理の方が作り易くなってくる。)その為に、下処理をした魚が手に入り易いことが良い。
	40410	地域の漁業・農業祭に、毎年積極的に参加しています。和食中心生活を再考しました。私達は、環境を守る義務がある事が大切だと思います。	地域の漁業、農産物祭にも毎年参加し、地産地消の大切さを感じます。
	40411	魚料理のレパトリーが増えた！煮、焼く、おさしみだけでなく洋風にアレンジしたりしてみた！ムニエル、パン粉焼きなど！	基本、手作りをもうとうに食事を作っていますがやはり、毎日のことなのでちょっと便利なおそうざいなどを買ってきていたりしています。まだ、まだ、家でできる。手作りのお料理を増やして家族みんなが健康であればいいからと日々思うしだいです。
	40412	豊かな海、豊かな漁場の再生を、考えて皆が協力して行くように、暮していけばと思います。	健康的な食事の考え方で栄養のバランスを考える事を、その人によって食べる適量は大切だと思います。
	40413		昔の食物と今の野菜とかの違いか、添加物とか、農薬が沢山使われているので、何を買うにしても原材料の表示をていねいに見て買うようにしています。
	40415	青魚を食べるようにしている。季節の野菜、魚をとることが生産者にも消費者にもメリットがある。	子育て中の頃は、献立に気をつけてバランス良く作っていたと思う。高齢世帯になると、力を抜いてバランスがくずれがちになるので良質たんぱく質の食材をしっかり取ることが大切だと思う。時間はあるので気をつけて料理に取り組まなければならないと思う。
	40417	旬のものを中心の食事を楽しむようにしたい。	
	40420	海水が美しくなって漁業に影響があるとは、思ってもみなかったのでおどろきでした。里山整備が海草に良い効果がある事を思えば当然で、特に兵庫県播州地方は、ため池が多く、池ざらい等行なっていないのもその一つかと... 又、地産地消を続けていきたいと思っています。	食事内容については、今やっている事でよいと思いますが塩分制限だけは心して行きたいと強く感じています。
	40423	米 野菜は作ってるのでほとんど購入しなくてすむので魚だけでも近海でとれたものを使うよう心がけるようになった。アンケートに記入して改めて感じたことは米を作ってるのに朝はパン食ってどうか？と思った。	生活の中でいちばん大切な事は食べることだと思っていますが、雑用や忙しきで買って来たそう菜等ですます事もありますが、やはり、家で作った味がいちばんおいしいと思います。出来るだけ、手作りで頑張りたいです。
	40424		主食、米には、こだわりのあります。毎年同じ店でできるだけ薬の少なく使用された物を購入します。手作り野菜でできるだけ、薬を使用しないで食べたいと思います。

【資料3-5】アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【食文化シンポジウム・セミナー】		
実施日・企画名	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
11月29日 ひょうごの食文化シンポジウム	30004	日常の食事作りでは、簡単、便利、安全を優先していましたが、それにしても、地球全体が立ちいかない事がわかりました。資源保全の視点、栄養の視点もふまえて、今一度、食文化を見直していきたいと思います。 また、水産物の売り方の(?)の方、話がおもしろく、興味をもって拝聴しました。ありがとうございました。
	30008	食に対する課題の多さをパネルディスカッションから感じる。 海の豊かさは山の豊かさに続き(逆も)種子の問題は食につながり、家庭の台所が食材につながる。生産→消費→廃棄→生産のリングがつながる事が大切。 考えさせられる事の多いお話でした。
	30014	基調講演。難しくなりがちなお話をわかりやすくお聞きしました。「さかな離れにはさかな場馴れが大切」が印象に残ります。シンポジウム 家庭料理を伝えることの大切さ、「在来種」の保存の大切さを微力ながらも伝えていきたいと思ひます。今、コープ委員会活動をしております。今日のお話を委員さんたちに報告したいと思ひます。また鷺尾さんから普及活動について応援(?)していただき嬉し思ひます。本日はどうもありがとうございました。
	30020	食文化について考える機会ははずなく、生まれてから、和食をあまり食べたことがない私にとっても興味深いものでした。水産について、私の親せきはのりの養殖をしています、のりそのものの特徴などはあまり知らないようです。そういった方々へのアプローチもして頂きたいです。
	30021	学習形式自体は理解できるが、本来の意味で「食」を語る上で、「消費者」の観点をもう少し語るべきではないだろうか？特に、後半のディスカッションについては、あくまで様々な観点からの語ることでしかなかったのでは。 この段階にいる職員、組合員は、すでに周知の上で参加なため、この話をどうするべきかで学び、伝える手段について語る方が望ましいと考えます。語るのではなく「伝える」手段ツールを考える場が必要なのでは？ 様々な観点でお話頂きまして 有難うございました。
	30022	家族の健康を考えて、いつも頭を悩ませている主婦のひとりです。年令を重ねるとともに、簡単で料理が出来るレシピを検索するようになりました。コープの店においても簡単な料理の仕方を紹介してほしい。
	30024	三名様共 私の現在の思いと同じで嬉しく思ひます。いかなご毎年10k以上炊いて知り合いに送ってますがルーツは鷺尾先生のお力と感謝です。家庭料理の普及には頭が痛いことだと思います。我が家は娘には伝えてはいるつもりですが、種が大切なのは以前から聞いて知っていました。地域の人々が種の大切さを知って下さるよう、農協さんと力を合わせてはどうでしょう。食事によって将来自分がどのような体(病気)になるかを知らせる方法を政府も考えなければならない。医者にたよる生活はいらないことを世の人に知らせる方法を考えてほしい。
	30025	世の中の変化に応じて食生活、野菜等が多様化し変化して来ている昔からのいろいろな物を消すことなく将来につなげなければいけない時代になっていると思いました。
	30026	様々なことを考えさせられるシンポジウムだった。何を大事にして次世代に伝えていいのか、あらためて考えてみたい。 ただ、便利になることは必ずしも悪とは限らないとも思う。今の時代、かまどで火おこしてごはんを炊く時代に戻れないように… 買うことで、生産者などつくる人、地域・環境を応援できるという点は、大変共感できた。
	30027	「食べる」ことは心も体も豊かにする。もっと大切にしたいと改めて感じました。 次世代にもつなげていくためには、美味しく楽しく無理せず。継続できるようにしなければいけません。何が正しいのかわからない世の中だからこそ、きちんと考えなければと思いました。 まずは自分の食生活、毎日の3度の食事から、意識していきたいと感じています。
	30028	今なら、取り組みを始めるのに間に合うと感じた。確かに、料理教室でのエピソードはおどろいた。だが、まだこの話が笑い話になっている間に取り組みださないと、本当に家庭料理が消滅してしまう。
	30029	食文化の継承の大切さがわかりました。小学校の授業で、最低限の料理はありましたが、やはり家庭の味を今後つなげるためにやるべきことを考えないといけないと思いました。
	30032	様々なとりくみをしれておもしろかった。食生活をみなおそうと思った。
	30036	鷺尾先生、金谷先生、山根先生貴重なお話をありがとうございました。 幅広く、組合員に本日のお話が伝わる機会があれば良いと思ひます。ぜひHPでアップして下さい。
	30039	基調講演(はたいへんわかりやすく、納得のできるもので勉強になりました。「消費する事は食べる事と同時に、作った人への支援である」という言葉はすばらしいである。少し手抜きになりつつあった食生活。まずは夕食から自分クラスに改善していきたいと考えています。
	30040	私は、元々肉より魚を好んで食べるので、日本人が魚を食べなくなった(魚ばなれ)と聞いても最初はびんと来なかったのが正直な所です。ただ、食事が多様化し、欧米化している現代は基本焼くだけで食べれ、簡単にタンパク質などをとれる肉を使った料理は確かに多くなってきています。もっと皆魚を食べたら良いのになというのは私の素直な気持ちです。
	30041	買うことは、生産者への応援だ！これが一番響いた。消費者も考えなければならない。
	30042	・7,5,3の法則を聞いて、納得。自宅でも魚以外の割合が比例しているのに気づきました。 ・職場での若い人達からも料理の基礎的な事を知らないという現実を見聞します。現実と知ったら教えてあげる事は必ずしています。でも知らない、食べた事のないものは受け入れてくれるまでに時間が分かかります。後輩の為に少しずつ実践しています。 ・「家庭に酢がない」訪問看護で家でできる簡易消毒をするのに「酢を水に入れて…」というとし酢を出してきます。ビックリ。そんな時代かと思いました。安全な生活は自分で守る。そんな思いを皆がもっていてほしいと思いました。
	30054	・山根成人さんの種の話は大へん勉強になりました。・家庭料理に関する話も笑ってられない状態であると思いました。もっと若い人に伝えて行く必要があると思ひます。
	30057	・もう、20数年前でしようか、林崎漁港でタチウオ料理を教えていただいたのが鷺尾理事長様でした。魚のすごさを知り感銘を受けました。 とにかく兵庫にはおいしい物がいっぱいあり幸せに思ひます。退職後、時間がいっぱいできましたので、家庭料理を大切にしたい料理を楽しんでいます。 また、旅行にもよく行っておりますが、漁場めぐり、食して買って帰るのが楽しみです。 本日学んだことを孫にも伝えていけるように日本の兵庫の味を伝えていく所存です。 ありがとうございます。 ※コープのひろばにはあまりにも手の抜いたメニューが多いように思ひますが…コンビニ化しませんが。
	30060	魚を食べることがとても少ないことに、気がつきました。地元の魚・のりを選び漁師さん、漁村が活気づけるよう消費者として気をつけようと思いました。
	30061	私は20代ですが、わからないことはプロに聞く、インターネットで調べる。という感覚が若い世代にはあると思ひます。今の子どもは先生、親に聞くよりも先に「スマホで調べる」がくるかもしれません。そういった思考が美味しいモノは外食という感覚になり手料理の認識が変わってきたように思ひます。
	30062	パネルディスカッションでは複数の方々の今現在の食文化のあり方の考え方を聞いて、自分よりさらに若い人たちと、自分たちの考え方もある程度の差が有ることを痛感した。
	30063	いつも食べていた兵庫県産のりの養殖も300人の漁業者がいて10人ずつそれぞれの想いで生産していたが、安定した、良いのりを作る為に、皆さんと一緒に生産することになったご苦労話、また、のり養殖メンバーから、いかなご漁に移ったご苦労話、初めて知りました。どちらも兵庫県の大切な資源であり、美味しさの為に一所懸命、ご尽力頂いていることに感謝致します。 また漁の消費が年々減っていることに、心配致します。ここ2年、コープこうべで、とり組んでおります、とれびちをもっともって広げていかなくてはならないと痛感いたしました。 若い方への魚食推進をし、「子どもに食べやすい」「育ち盛りに満足」ひと目で目新しい美味しさ」を考えなくてはならないと思ひます。私自身もとれびちに何度も、行かせて頂き、一手間かけると、生臭さがなくなった煮魚。また、お漁と言えば、地味と思てましたが、おしゃれなお料理に変身！これなら、若い方へ喜んでもらえるのではないかと思ひました。委員さんと話をしましたら、先日シートクラブで教えて頂いた赤カレイのゆずこしょうを また、今日、参加されている組合員さんに伝えて頂いていました。これからはしっかりと取り組みたいと思ひました。 お姑さんが明石の人で昔から「前のもの」と言っていたそうで、鷺尾先生も言われましたので、本当だなあ〜と思い、親近感もわきました。魚離れにはさかな場馴れが大切！私も、感銘を受けました。本日は有り難うございました。
	30065	鷺尾先生のお話しは、魚の食文化のみならず、科学的なおいしさや、健康の裏付けの理由などは幅広く大変になりました。・家庭料理の衰退、在来作物の減少が進みつつある課題を改めて理解しましたが、生活様式が変化する中、継続維持の難しさを感じました。 大変化に対しての対応力を無くさない為にも、優先を定めた取り組みが必要ではないでしょうか。先ずは兵庫県からスタートしましょう。
	30067	漁業について知ることができて良かった。
	30069	・日本での魚の摂取量が減っているのは世界でも同じだと思っていたが世界では逆に増えていっていると聞き驚きました。 魚の脂は環境温度によって変化する0℃～30℃で人が食べても体内で固まることはないが、中は39.5℃で人の体温より高いため体内で固まってしまうことになり。胃の中で固まってしまう年齢が高くなると影響があると聞き、なるほど魚を食することの大切さを改めて感じました。・生産者の魚はなれに対する取組みは多岐にわたり。消費者においしいものを提供するものや売するための工夫などもわかり、協同組合の一員として消費者に伝えなければならないと改めて感じました。
	30070	新しい発見・知識2点 1、商品の特徴を生かした、販売戦略が弱い、弱くあつてゐることを指摘いただいた「海苔の恵方巻」「タギ煮の開発」のような戦略の開発が必要だと感じた。2、簡便化による食に関する知識・知恵の減少のお話があったが、クックパッド等のアクセスはすごい数になっている。消費者の意欲は、衰えていないと思う。 伝える工夫、戦略の開発が足りないと思った。

実施日・企画名	No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
11月29日 ひょうごの食文化シンポジウム (続き)	30074	これから食について考える時間になりました。
	30075	食に関する危機は非常に深刻である。人が生きていく上で最も根底にあることが危ぶまれるというのは、人が人として生きていけなくなるということだ。
	30076	長年、それぞれの分野の研究されていることが、分かり、よかった。戦後から現代まで、 グローバル化とは別の、日本独自で今ある文化を守り、育て、つたえ、世界に誇れる食文化をつくらねばならないと思った。 またTPPやGM作物について、大きな問題があると再度認識しました。『安いものを買って食べるのはただ安いだけ、こだわったものを買って食べることはこだわって作る人を応援することにもある』その通りだと思い、これから仕事もはげんでいきたいです。買い物の仕方、お金の使い方を考えて、消費行動します。
	30077	「こだわり」を持つことの大切さと感じた。「こだわり」が楽しさにつながるのではない。 情報だけを交換するのではなく、「経験を持ち寄る」という言葉が非常に印象的 でした。
	30078	楽しむことは大切。パネラーのみなさんが、なぜ長い間、対象(魚など)に関わるのが？いかなごや話しあうこと料理を通して、心があたたかくなる。それが、イコール楽しみにつながっている。好きなことを楽しくつづけることが仕事。それ以外でも長つづきするきっかけになると感じました。ありがとうございます。
	30079	現在の食事、こしからの食事について、色々考える機会になりました。
	30083	大変参考になりました。一次産業の担い手として農業者の方のお話もききたいと感じました。
	30087	働く女性が増えてきた中、7時8時と遅い時間に帰ってきたからの食事作りは非常に大変だと思いました。 また、姑さんと同居する人も少なくなってきた中で、伝統料理や家庭の味を引きついでいくのも、難しいのではと思っていましたが、今日のお話をきいて、週末くらいは、しっかり手をかけて料理をすることで、心も体も健康になれるのではないかと感じました。
	30088	初めて知ったことがたくさんありました。「いかなご」が戦略的郷土料理だったこと。「のり」の計画的販促方法について。在来種の保全度合いが土地の健康度を示すこと。家庭料理をしっかりと母、祖母から学んだ自分は幸せだということ。
	30089	簡便が求められる時代に要望があるからということで料理ができない知らない人を増やす原因になっており、危機感を感じた。「消費者の立場にあって」と「消費者のくらしの向上のために」協同組合ができることは何かもう一度考えなおす必要があると思った。 いかなごのくぎ煮のできた背景が意外なものだった。産業的、商業的な面から家庭・地域の伝統料理として成り立っていくことなら、在来種と同じように働きかければ残していけるのではないだろうか？
	30090	日本食の文化を伝承していくことの重要性をあらためて考えるきっかけになりました。その上で我々消費者としてできることを考えていきたいと思います。
	30091	魚、種、家庭料理とつながりがみえてきて面白かった。 知らない事が多かったのを知れてよかった。(魚はおろしてから少し時間がたつた方が美味しくなるなど…)種の保存も大事と思いました。
	30092	シンポジウムでは県内の漁業の現状、「いかなご」「海苔」についてお話が同えて良かった。 地産地消、消費者として作っている人(生産者)を“応援”していけるようにいたします。 ありがとうございます。
	30096	30数年前に、朝の新聞紙上の新刊紹介で「ギョギョ図鑑」を拝見し購入しました以来、あまりなじみのない魚を購入した際に図鑑を見て、書かれている方法で調理して食しました。三木の地に越してくる前は、兵庫区に住んでいましたので、湊川市場は毎日通う食料調達場でした。店舗数も多く魚屋さんの数だけでもかなり多かったですが、この魚はどういう調理法がいいのか等、魚産のおちゃんが教えてくれました、三木の地に越してから対面式の販売店がなく食べる魚の種類も限られてしまいました。それでも子供が育ち盛りのために努めて、魚料理はメニューに加えておりました。その影響が息子が京都へ下宿した折、町の食堂で食べる時は、よく魚を食べたそうで、身のとり方もすごかったと食堂のおちゃんが「魚はこういう風に食べるものや!」とほめてくれたそうです。孫達も魚好き(転勤族で生まれた時は福知山でした)でハタハタ・ニギス等が好きです。鷲尾先生のお話が聞けて今日はいいい日でした。
	30100	食について改めて考え直す、非常に良い機会でした。今までは、地元の素材、栄養など全く考えもしませんでしたが、考え直そうと思いました。
	30102	家庭料理、朝昼夜とたいへんだが大切なことがよくわかった。
	30103	食の大切さ、兵庫の食材(魚 野菜)を使つての日本型食生活の必要性、予防医学につながる。又、在来種の話、今まで気にせず種を買っていたが、改めて考えて行きたいと思った。
	30108	魚ばなれが危ぶまれるが魚の料理の仕方が特性を知って食事の必要を考えます。
	30104	ひょうごの食文化シンポジウムに参加し、 食・環境・産業は密接な関係でつながっている事を学びました。 日常、食にたずさわるものを販売、提供しています。社会情勢に合わせて、時代にそったものを提供をしているが、その一方で、日本の食文化をいかに社会変化に合わせて伝えていくかということその大切さを学びました。魚の鮮度変化とおいしさについて、非常に勉強になった。現在、水産にもたずさわるようになって、知識を持ってお伝えしていきたいと思います。在来種についても、種が世界を支援するという言葉について、心に残るものがあった。環境変化に対応できる種で食物を育ていくということは生き残りをかけた未来の事も考えた事であると感じました。
	30106	魚の事、種の事、家庭料理に大切さがよく分かりました。
	30107	日本人の食生活が変わった。魚が良いのか、肉が良いのか、兵庫県で生活できるのは幸せな事、旬の魚や野菜が手に入りやすい。
	30109	食育せんとアカン
	30111	種子の話興味深く聞きました。 家庭料理は、今、私たち親世代がしっかり伝えていく必要があると感じました。栄養指導が世代によって変わっていくこともあるということ、情報として知っておく必要がありますね。便利さと引きかえに、食生活が貧しくなっていくのを感じるを得ません。
	30116	魚、家庭料理、種子と様々な観点から培ってきたことを次代につないでいくために、ご尽力されている方がいることを知りました。今後何らかのかたちで連携していければ、大きな力になり得ると感じました。
	30117	漁場を守っていくことの大切さがわかりました。
	30118	いかなごのくぎ煮についての裏話をきくことができてとても良かったです。世界の消費は魚が増えているにもかかわらず、日本は減少している、もっと魚の良さを知り、食すことが大事、瀬戸内海の魚暦、参考になりました。
	30120	食の多様化にともない、和食が洋食化することで魚ばなれに、でも体に良い魚を食べたいが料理の仕方をしらない。簡単にできる、調理方法などを教わって、伝えて行きたい。病気になる体をつくる食事で家族の健康をまもる。少しの手間をかけおいしい食卓にしたいです。種のことはしらなかったです。興味深いお話でした。

実施日・企画名		No.	今日の学習会に関して、率直なご意見をお聞かせください
2月2日 食文化 セミナー		30201	家庭料理が家族の健康につながることを、という言葉が心に残りました。中食や外食も一般的になる中、それを利用しつつ家で食事を楽しむか、家族の健康につながっていくと良いなと思いました。食材について話をしたり、その食材がいろんな食べ物に変わっていくことを食事の時に話をするのがいいのではという先生のお話を聞き、感心させられました。おいしいものを楽しく。いただく。毎日、実践できたらと思いました。
		30202	日本の食生活、食文化とはを考えさせられました。昔のものを継承するにあたって、残していく部分と変えていく部分を考えていくしかないといけないと思いました。今の時代にあうように、多くの人々に理解されやすいように、工夫して、伝えていきたいと思いました。
		30203	たいへん魅力的な講師の方で、家庭料理の変化、大切さをたくさん経験の中から、教えて頂き、貴重な時間でした。時代の流れの中、家庭料理の工夫、伝承を考えることの大切さを教えて頂きました。家庭料理が健康を作るを基本に創意工夫していきたいと感じました。
		30204	家庭料理と一言で簡単にいっても奥が深い。また、人にとってどれだけ大切なものか改めて感じました。昔、自分が生まれるずっと前の頃の"家庭料理"、今の家庭料理、立ち位置の違いにおどろきました。ずっと家庭料理改めて昔の人の知識や努力を感じ、私も日々これからも家で料理を大切に子育てしていきたいと思いました。
		30205	家庭料理は、次世代に受けついでいかないといけないと思いました。また、受けつぐ機会というものを設けていく必要があると思います。各個人のおせちやお雑煮についての発表をききながら、各々が違った形があり、とても勉強になりました。家庭料理というものは、各々の環境で、皆、違う形なんだと実感しました。
		30206	金谷先生の日本の戦後の食生活の変化についてのお話し、大変興味深いものでした。料理教室での生徒たちの反応など時代、世代によって違うことも面白かったです。地域、伝統の料理など伝え続けていきたいと思いました。
		30207	「いかに家庭料理を残していくか」今の私達家庭料理研究会のテーマです。今回のお話しは大切な事を再認識させられる事ばかりで、これからの活動に活かしていきたいと思いました。
		30208	ざっばらんなお話の中に、キラリと光る重要なことがちりばめられていました。家庭料理の大切さ、現代の料理事情を知ることが出来ました。
		30209	「家庭料理は体だけでなく心も育てる」というお言葉は、素敵だし、それがすべてを物語っていると思います。これからの活動にこの言葉を大切にしたいと思います。食べる伝承、伝統食、行事食を伝えていくのを大事にしていきたいです。
		30210	現在も活き活きと美しくおしゃれで活躍されている講師の先生が素敵でした。「三つ子の魂百まで」といいますが、「食」は家庭での生活の中で形成される事をあらためて認識させて頂きました。自分たちは健康寿命を延ばすための食生活を送るために、学ぶ→学び続けて実践する。また、次世代になう子ども、若い世代の方たちに「食」を伝える事の大切さ等考えさせられました。「食」を伝える仕事に、ほんの少しでも関わらせて頂いている者として、日々の3食の食事もしっかりと機会なので、マンネリ化しないで、目新しさを追究する事も大事だと感じました。バランスを考えて、季節感を取り入れて…日々のわが家の食事をいかに作らねば…と思いました。ありがとうございました。
2月4日 食文化 セミナー		30301	世代のちがう先生の講演内容は、驚きの内容もあり大変興味深い内容でした。時代と共に大きく変わっていく食生活、とりまく環境、その時々に応じて対応しながらも、「家庭の食事は命とかかわる事」を伝えていかなければいけないと、改めて思いました。
		30302	食生活のみだれは、ホントに心配になります。若い人達で今はいいが年がいった時に、大変なことになるのではないかな。今は高齢者の数の多々で税金は使われているが、あと30年もすると病気で医療費が重むのではないかな。食の大切さをもっと、国として、組織として、広めていくのが大切では。
		30303	食生活の乱れが思った以上にすすんでいるので驚いています。食の大切さを広く知らせて子育て中の親を指導すれば良いと思う。母親も働き時間がなく仕方のない面があるのだが…料理に興味をもつように子供の時から仕向ける？健康講座で食の大切さを認識させるなどとしては如何でしょうか？
		30305	「家庭の食事は命とかかわる」手のこんだ家庭料理でなくとも家庭で作り大切さを次世代に伝えていきたいです
		30307	基本的なお話しでよかった。家庭料理の大切がよくわかりました。ガンパって作ります。食べ方も見直します。たしかに外食がすごく多いです。
		30308	「子や孫に安全なものを残すのは」今を生きる人の責任。日々の食事を根元から見直さないといけないと思いました。
		30309	野菜だけ沢山ととても魚などタンパク質だけ沢山ととてもダメでバランスが大事という点に納得しました。だししょうゆなどが売れて、しょうゆの消費が減っていることをきき残念に思っていました。若い人たちの常識のちがいにびっくりするばかりです。びっくり水とか…たいへん楽しくきかせていただきました。またこのような勉強会をききたいです。
		30310	「健康長寿の為に家庭料理が大事であること」「母親の手作り料理が大事であること」改めて手作りの大切さ、子供に伝えていくことの大切さを学べることができ、よかったです。
		30311	すばらしい先生にはじめてお会いできたことが私には一番のこれからの生き方のすてきな目標になりそうです。今までの食の歴史は70才の私には全てよく理解でき、今3世代同居での食生活のむずかしさもおつしやる通りです。3食のほとんどが手作りですが個々のこのみの違いで私がいかに食べたくないものも作ります。しかしそれが私の若さを保つことにもなっているのかもと考え、いい方に思うことにしています。今日の講演参考資料とお話しをたよりこもって…献立を考えていきたいと思いました。
		30312	食に興味があり短大に行きましたが、しばらく食からはなれていました。神戸にきてコープこうべを知り、食のお仕事をさせていただいています。店頭や集会室で組合員さんとお話をさせていただいています。食に興味がない、じゃまかい、道具がない、調味料がない、辛いのをいつも食べているので味がうすい。一人なので作らない、いろいろな意見があります。今日、先生のお話を聞かせていただいて、どこも同じだなと感じました。料理はおいしい楽しいを伝えていきたいと思いたすのでもう少し具体例をお話していただきました。ありがとうございます。
		30313	食で健康づくりのお手本のような先生で、食の移りかわりについてお話頂けて興味深かったです。コープで活動している子育て広場に参加されているお母さんで「青菜を食べたことがない」「ごはんはレトルトパックでしか買わない」などびっくりの方にお会いします。まずは食材(既製でも良いので)をバランスよく組みあわせて頂くところからはじめるべきか？どこからはじめるべきかにさえずる今日この頃です。コープ委員さんは比較的時間に余裕のある方が多く、一般組合員さんの気持ちとギャップがあるのでそれが課題です。
		30314	家庭料理の大切さがわかりました。バランスよく健康的な食事作りをしたいです。
		30315	今の世相を反映したお話とても興味を持たせて頂きました。食に興味を持ったり、それにたずさわるには、経済的・時間的なのも大きく関わると考えられます。どうしても政治的な働きかけで主婦が家庭で余裕をもって料理、子育てが出来るようにする事も大切です。今日は食に関係ある方々の集まりだったので、有意義でした。
		30316	毎日、同じ様に食べている様でも、時代の流れとともに食をとりまく環境も文化もかわっていつているのだと、良く分かりました。新しく便利な事や、栄養的に新しく分かった事に、対応しながら、伝統的な料理も、伝えていくべきなのだと分かりました。
		30318	・バランスよく食べ体を動かす(長寿につながる。)・食の大切さが良くわかり娘にも伝えます
		30319	実際仕事してて子供がいるので、食は毎日のことなので楽しんでしまうことも多々あります。お話を聞いて刺激になりました。ありがとうございました。
		30321	食文化(日本型食生活)の継承、「我が家の味」を伝えていくことの大切さを感じた。食べることの楽しさは、手作りの料理であり、手抜きせず出来るだけ、がんばります。有意義なお話ありがとうございました。若い人との接し方とても参考になりました。
		30322	あたりまえだと思っていることが、若い人には通じない知らない事が想像以上で驚いた。家庭内だけでは難しいかもしれないがなんとかしたい。食の時の会話は食べ物についてするのがいいのではの提案は実行したい。
		30323	若い方の食生活のみだれなどは、私たち時代の子への教えがたらなかったと思いました。家庭のお料理が大切な事をあらためて知り、ごはんの主食の大切さや今後の食生活を見直して行きたい。
		30324	今の若い人が食に関して知らないこと、関心がうすいということは、私達の年代がキチンと伝えてこなかったからだなあと感じました。親から教わった昔からいわれのある行事食等、もっと大事にしてくればよかったかなあ…(我家の子供には伝わっていない)
		30325	家庭料理の大切さを話されていますが、なかなかしつかりと出来ません。成人病予備軍として最近気をつけました。
		30327	意外と知らないことが多くて、びっくり水のゆらいや、離乳食と果汁がおなじだったとか知りませんでした。日本型食生活や地元の食材を使ったメニューなどを伝えていくなか、現在の状況をとり入れながら、むずかしいんだなあと思いました。
		30328	家庭料理がいかに大切かというお話を学びました。

【資料3-6】アンケート調査・自由記述＜抜粋＞【食文化シンポジウム・セミナー】

実施日・企画名	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
11月29日 ひょうごの 食文化 シンポジウム	30014	「のり」、「いかなご」のお話を聞いて、 海を豊かにするには、山やため池などの整備が必要 ということがよくわかりました。環境について、考え、伝えていきたいと思います。	
	30017		仕事などが忙しくなると、ついつい意識できなくなるなど痛感しています。 働きながらも、時短でおいしく、栄養のある料理を作れたらいいなと思っています。
	30021		引き続き 栄養面を意識 します。
	30022	今までは、漠然と魚を食べていたけれど、我々が魚を食べることによって、漁業をしている人達を応援していることにつながっていることがわかった。若い働き手が増えて、漁業が盛んになることを期待したい。	魚離れを少なくするために、 魚を簡単に調理出来る様工夫する。
	30025	毎日夕方5人分の食事を作る。中学生、大学生もいるので栄養の面でも特に気を使っている。なるべく新鮮で安く栄養が効いたような様にとせば、地元産の新鮮な野菜、魚を買うようになる。 今、地元産の食品を買わなければだんだん衰退していくのではないかと心配だ。 現在米は自家製だが米農家もだんだん減っていくのが現状だ。もっと米食のよさを知る必要があると痛感している。	
	30026	地元の食材を使って、地元の料理を作ってみたいと思ったが、毎日忙しく、いつもの料理しかできなかった。理想と現実の差は大きいです。 子どもたちに食生活の大切さや興味をもってもらえるように、一緒に料理をしたり、食材の旬や由来を調べることはした。 今後も続けていきたいと思う。	
	30027	魚を買う時、野菜を買う時にイベントで出逢った人の顔が思い浮かぶようになりました。	食は生きていく中で一番大切なこと。自分や家族の身体をつくるものなので、もっとあたりまえに大切にしたいと考えようになりました。 無理せず、少しずつ気にかけること、会話することで、変えていけるものだと思います。食べることを楽しむことで、健康にも環境にも優しい生活ができたと思います。
	30039	日本食の良さ、大切さ、兵庫県産の魚、野菜を取り入れる事の大切さはわかっていながら、つい手抜き、手軽さについてしまっているが、今回の様に学習会や調理方法についてのイベントがあれば自分の食生活を見直す機会になるので、多く開催してほしい。	F1同様大切さはわかっていても実践はむずかしい場合もあるし、又、食材が手軽に買う事が出来ないなどもあるので、機会を自分から利用して、意識の中に入れておきたいと思う。「 食 べることは自分の体と直結している」を子ども世代にもしっかり伝えていきたい。
	30059	イベントに参加し、少し魚のことに興味がわいてきたことから、スーパーなどお店に行った時はどんな魚があるのか、今の旬の魚は何かと気になりお魚コーナーをのぞいたりすることも増えた。 美味しい魚を食べるためには自分達が環境に配慮することが必要 と分かり、ゴミを減らそうと心がけるようになった。	
	30063	とれびち学習会を重ねる度に、海の環境を考えるようになりました。今年、カキの生育が悪いのも、原因が何なのか、また、私たちが、できることって何なのだろう。つくづく考えてしまう。兵庫県は自然豊かなので、 地産地消を強化し、生産者を応援したい と思いました。鷲尾先生のお話、とても楽しくわかりやすかったです。有り難うございました。	若い人は、仕事を持っていて、夕食の支度に30分ぐらいの時間をかけている。忙しい子育て層に、健康な食生活の大切さを、コープだからできることを発信したいです。
	30102	新鮮な魚おいしさを知った。もっと魚料理をふやしていこうと思う。	子供も結婚し2人の生活の為、何を買っても量が多く、食べきれない事も多くなった。料理を作っても作りがいがなくなった。
	30103		普段から栄養バランスを考える様に心がけているが、これからも、 地元の旬の野菜や魚を多く取り入れた食事作りをしていきたい。
	30107	「淡路島のたまねぎソーテー」「漁連がつくったオイスターソース加工品」を購入し、使用した、おすすめしたい商品であるが、販売所の案内など一緒に紹介あればよかった。	身長、体重に対しての カロリー、調味料、塩分の取りすぎ
	30111	スーパーに行けばどんな食材も手に入る豊かさとはうらはらに、地元でとれた物(野菜、魚)からは、遠ざかっているように思う。 地元でとれたものを食することにより、日本の農林水産業が守られていくのではないのでしょうか？	
	30113	食の安心・安全、水産資源、従事する人、地域の産業、他、大事にすべきことがたくさんあることを改めて学び、 積極的に地域のものを地産地消する意識が芽生えました。	美味しさを追求するうえで、鮮度が大事だと日々思っています。加工場でセンターパックした商品が多い中、本当に良いものを安価に提供できる仕組みについて考える必要がある。家庭での食生活は、外食を控え、できるだけ手間をかけてしっかり調理することを心がけるように努めています。

実施日・企画名	No.	F1:食生活や、くらしと農林水産業との関係について	F3:その他、食生活について
2月2日 食文化 セミナー	30202	毎日のようにテレビなどで食が取り上げられていますが、ほとんどが簡単であるとか便利だとかいう切り口でその情報に流されている感じはします。 家庭での食事の場で食材の話や、旬のことなどで話題作りをして子どもたちに伝えていくことが大事 だと思います。	
	30203	自分たちの食生活が生産者とどれだけ密にかかわっているかを知ることができた。	地域の中でも高齢者の方が増えてきました。一人暮らしの方は女性だけでなく料理のできない男性の方もたくさんいらっしゃいます。コンビニ、お弁当屋はやはりすぐに動ける健康体の方が対象です。宅配のお弁当をみんなが利用できるわけではありません。作りたくないとき、体調がすぐれないとき、なんか元気の出るものが食べたいとき、そんな「誰か何か作って！」の日に作って差し上げることができたらと思います。
	30208	日本型食生活を強く意識して献立を考えるようになった。	一汁一菜をベースにして、食事をとることが心身の健康につながると感じています。しかし、外食やイベントで偏る日もあるので、それを修正するのが家庭料理の役割だと日頃思っております。
	30209	野菜や魚は産地を見て できるだけ地元のものを選ぶ ようにしています。	
	30210		日々のことなので大切にしたいと思う。反面、毎日買い物に行くことは大変おつうなので、鮮度にこだわる食材を毎日入手するのは難しい。 時間、経済性などなど考慮しながら計画性を持ってよりよい食生活を送りたいと思う。
2月4日 食文化 セミナー	30301		年齢・性別を問わず手軽で短時間に作れるレシピには興味を示す人が多い。 日本型・伝統的食生活についても単身者でも取り入れやすいように、半調理や食材をセットにするなど販売方法も工夫していけば伝えやすいと思う。
	30302	以前から意識はしていたが、地元の食材に気が付くことが多くなった。学習会を経験することで意識も変わらと思う。	現代の人たちの食生活の西洋志向が気になる。 簡単な方へ流れ、栄養バランスが崩れていっていると思う。
	30304	生産者との交流等で安心、安全でおいしいものを作るために生産者の方の取り組みがよくわかります。 生産者と消費者が一緒に取り組めるような場をもっと作ってほしい。	季節に関わりなく年中いろんなものが出回っているが、栄養面、経済面を考えると、旬の野菜、旬の魚を使ったお料理を増やしていきたい。
	30307	とれびちのお魚をよく買うようになりました。	兵庫県産をよく見るようになりました。
	30311	主食はごはん、ご飯は栄養バランスが良い。ごはんを中心としたメニューは旬のものを取り入れることによって、日々新鮮なものが食べられる。日本人の自然風土に合った地産の食物すべてを食べることで健やかに穏やかに生きていけると思う。	
	30312	地元の魚や野菜を食べ環境保全や食糧自給率のことをもっと考えていこうと思いました。 いろいろな組合員さんが参加しやすいイベントを考える。店舗により食に対する考え方(若い人が多い地域、西神南など)がちがいます。ここ1〜2年試食数がおちこんでいたのですが、最近もどってきています(西神など)。	年齢、地域でちがいますが、実態がともなっていないと感じます。 食べる事を大切に思える機会をもっと作り、ちゃんとしたものをちゃんと食べる習慣を根づかせることが大切だと思います。 みんなでおいしいものを食べるのは幸せです。「食を楽しめる」活動、簡単でおいしい料理を作っていきたいと思います
	30321	地産地消に心掛けるようになった。野菜をよく使うようになった。	規則正しい食生活をしています。 バランスのとれた副食を手作りしていますが、これからもできる限り続けたい と思います。
	30322	地産地消ももっと生活に取り入れていかなければと思っています。 でも、旬な野菜なども以前より高い感じがします。海外のものに押されているからかとも思いながら買い物をしています。	日々の食には気を配りながら作っています。でも忙しいときは手抜きをしてしまいますが、TVなどで「○○がいい」と聞けば手に取りたくなります。今は忙しい生活で家族の生活もバラバラの人が多くなっています。日々の食は軽く考えながらも健康は気になり、そういうものに飛びつく行動って変だな〜と思っています。
	30324		野菜の料理を一品必ず入れるようにしようと思っています。
	30325	野菜はいいのだが魚が食べたくなくて、煮魚、焼き魚をするとよく残され、2食、3食と一人で食べることが多く、なかなか作れない。これからくぎ煮を作って楽しめそう。今はのり、茎わかめが楽しい。	
	30326		地域で月2回ボランティアでサロンをしています。メニューを考えるのもやはり大切なので大変ですが頑張っています。