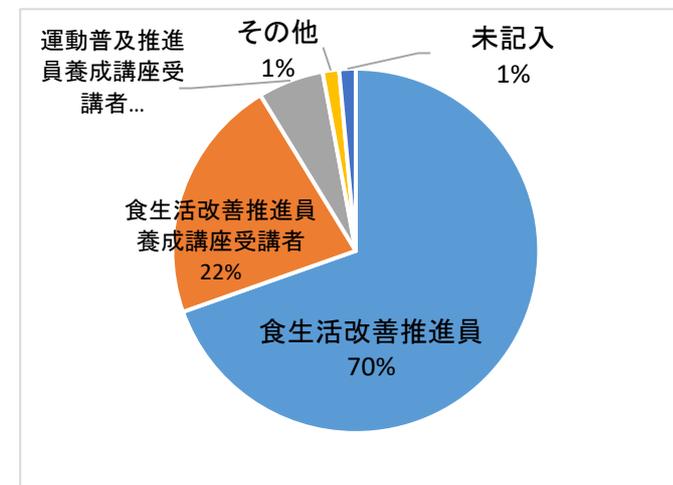


令和5年度食育実践者研修会アンケート集計結果

1 所属先

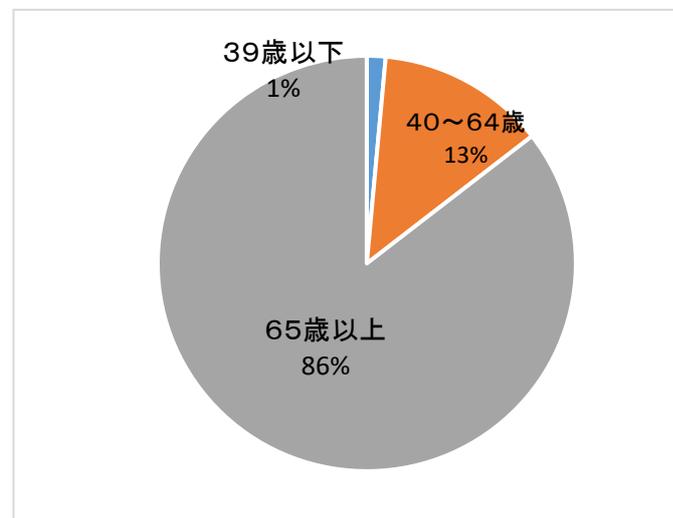
	人数(人)
食生活改善推進員	50
食生活改善推進員養成講座受講者	13
運動普及推進員養成講座受講者	4
その他	1
未記入	1
合計	69

※食生活改善推進員かつ運動普及推進員:5名
 食改養成講座受講者かつ運動普及推進員:1名
 食改善養成講座受講者かつ運動普及推進員養成講座受講者:1名
 重複して所属する7名は食生活改善推進員または食生活改善推進員養成講座受講者として計上。
 そのため、運動普及推進員養成講座受講者の実質参加者は5名。



2 年齢

	人数(人)
39歳以下	1
40～64歳	9
65歳以上	59
未記入	0
合計	69

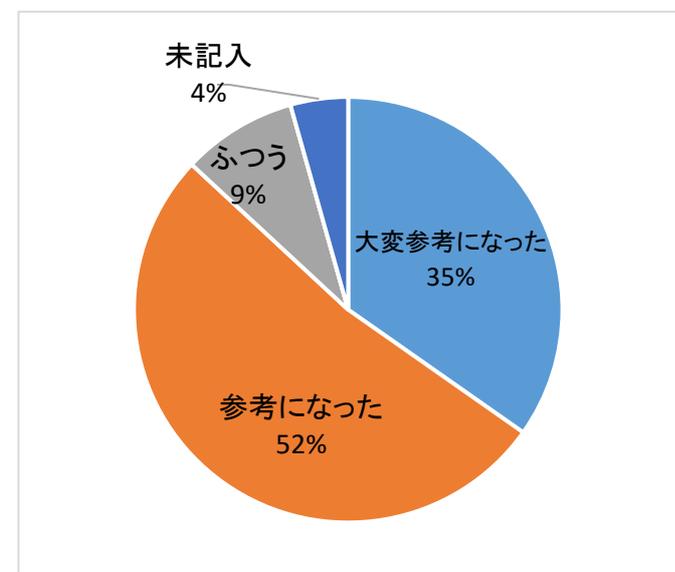


3 講演「減塩・減糖の新(SHIN)大村ずしの継承・普及活動について」感想

	人数(人)
大変参考になった	24
参考になった	36
ふつう	6
難しい内容だった	0
未記入	3
合計	69

※意見

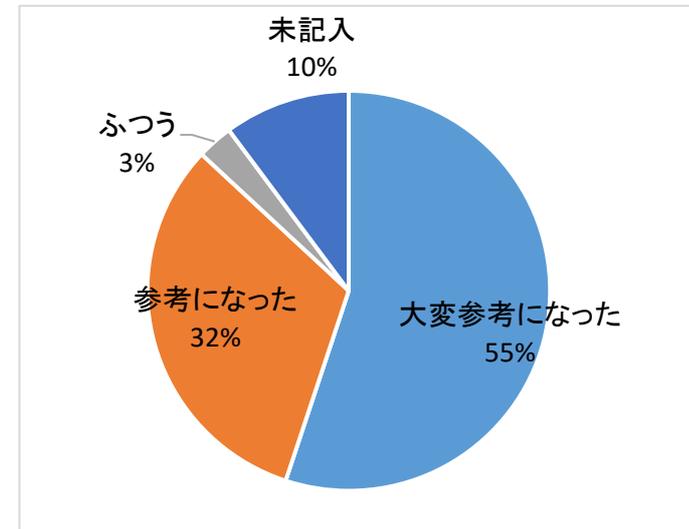
- ・「大村ずし」のレシピを知ることができて良かったです。・・・2
- ・新大村寿司作ってみようと思いました。・・・2
- ・作ってみたいと思いました。・・・2
- ・継承普及活動をされること自体、大変体力がいること。
- ・ビデオCDなどがあれば良い、試食会があればもっと良い。
- ・研究の結果できた新大村ずしを広く普及させていただきたい。
- ・SHIN大村ずしの存在を知りました。
- ・これで、レシピのできるまでの、皆様の活動が素晴らしいと思いました。
- ・専門の方々ゆえに数値などで、「ひかえた新大村ずし」ができたのでしょう。それを普及してください。ぜひ作りたいと思いました。
- ・健康志向の今日に合わせての取り組みに大変勉強になりました。
- ・大好きで我流でよく作ります。参考になりました。
- ・長年研究され、今日に伝えられ、素晴らしいと思います。すぐ食べたくなりました。お話も面白かった。
- ・今後の普及活動に期待します。佐世保にも何かあったら・・・
- ・どのくらいの甘味・塩味なのか、一度作ってみたいと思います。郷土料理を大切に継承して頂きたいと思います。
- ・SHIN大村ずしを食べてみたかったです。
- ・美味しいと健康の、どちらを選択するか悩ましい問題！
- ・伝統の味を大事にしたら、糖・塩を少なめに作り上げたこと良かったです。
- ・長い間の活動ご苦労様です。



- ・ どれくらい減糖・減塩になっているのか、ぜひ作ってみたいです。食べてみたいです。
- ・ 本当の大村ずしを知らないのではっきりと、これはとは言えないように思います。
- ・ 食改の活動でSHIN大村ずしを作ってみたい！
- ・ 新大村ずしのPR方法を検討されたら良いかと思う。
- ・ 参考になったので今度公民館で減塩の大村ずしを作って試食します。
- ・ 努力がすごいですね。ずし箱はいくらくらいでしょうか？欲しいです。
- ・ 市販品は味が濃くて甘すぎるので手作りしてみたいと思いました。
- ・ これから市場に普及していけば良いですね！
- ・ 食べる大村ずしから作ってみよう。大村ずしにチャレンジしていきます。
- ・ 先人の知恵はそれとして尊重し日常的に減塩・糖控えめの大村寿司で普及を目指していただけることが[SHIN]の言われだと感じました。
- ・ 新大村ずしを作られたという事です。レシピを見ていると、中々作るの難しいと感じました。食改の中でグループで作り普及につながっていければと思いました。
- ・ 是非SHIN大村ずしを作って試食してみたいと思いました。
- ・ 食改員さんが集まって作ってみたいです。
- ・ 私は大村寿司は買う物と思っておりました。寿司型など何処で買ったらよいのかしら？
- ・ 内容がほとんど聞こえませんでした。
- ・ リモートで声が全く聞こえなかった(資料プリントでは解った)。
- ・ プリントは参考にしたいと思います。

4 講演「郷土菓子を通じた郷土の食文化継承について」感想

	人数(人)
大変参考になった	38
参考になった	22
ふつう	2
難しい内容だった	0
未記入	7
合計	69



※意見

- ・ おこし、作ってみます、作ってみたい。・・・6
- ・ おこしは買う物と思っていましたが自分で作ってみようと思いました。・・・2
- ・ 子供たちに教える活動素晴らしい！手がかかるのに
- ・ 試食が良かった、子供たちの関りが良かった、プロジェクターで分かりやすい。
- ・ PCの画像があつての説明でよくわかりました。
- ・ チカラ強い河渡さんでした。
- ・ お話が上手くて大変参考になりました。
- ・ これまでにも郷土食の継承は気になっていたので参考になった。
- ・ 20年前より小学校で年一回、体に良いおやつ作りをしています。今年小学校で作る機会があれば是非作りたいと思います。
- ・ 写真が多く分かりやすかった。
- ・ 残りご飯でおこしは、初めて聞きました。作って見ようと思います。
- ・ 郷土の味「おこし」を子供たちに実践しながら学んでもらう・・・素晴らしい取り組みと、思いました。
- ・ 大人から子供へ楽しく伝承されてよかった。初めて知りました。
- ・ 「残りご飯で“おこし”ができる」初めて知りました。子供たちに継承できるものがあるのは素晴らしい。
- ・ おこしを、干し飯で作れる事を初めて知りました。子供たちにも伝承されており、小さい頃から食に携わっている事も大切と思いました。子供食堂にも携わっており生き生きと地域活動をされており参考になりました。
- ・ 話も面白くて、作ってみたいと思いました。
- ・ 身近な食材(残飯)と黒砂糖を利用する。簡単な継承できる食文化。
- ・ 郷土の菓子を子供と共に作る事、大変良いことと思います。
- ・ 熱意をもって活動され感心しました。
- ・ 私たちも習得出来たらいいなと思います。
- ・ 話が分かりやすかった。作ってみたい。
- ・ 非常に興味をもって聞きました。作ってみたいです。
- ・ 自分で作れるとは思っていなかったの、作ってみたいです。
- ・ 子供との接し方が面白かった。
- ・ レシピがあれば欲しいです。自分で作れると思いました。
- ・ 郷土に根づいているので参考になり面白かった。
- ・ 子供の頃に体験した事はよく覚えています。子供に伝えていきたいです。

- ・ “おこし”が身近になりました。
- ・ 「残りご飯で作る黒おこし」初めて聞きました。とても感動しました。一度講習を受けたいと思いました。
- ・ 子供を対象とした黒おこし作りは今後にもつなげる良い試みだと思いました。包丁や油を使った試み、残りご飯を使っただけの方法等とても良いアイデアだと思いました。
- ・ 油を使うのでちょっと。
- ・ 何事をするにしても協力して下さる多くの人が必要です。人が大事です。ボランティア本当にご苦労様です。
- ・ 活動されている姿からエネルギーをもらいました。
- ・ 内容が聞こえずわかりません。
- ・ リモートで声が全く聞こえなかった(資料なく解らない)。
- ・ 全然聞こえない。もったいなかった。

5 満足度 78.0点

〈理由〉

- ・ ざわついている会場、飲食禁止なのに食べている方がいることなど。プロフィールが長すぎた(藤原氏)。
- ・ 大村の講師の話し方が、聞きずらかった。話の内容もいまいちだったかも。諫早の方の話が楽しかった。
- ・ 話が長い(料理をビデオで流してほしかった)テーマを料理実践して、それを見学、試食できれば、継承し普及活動にインパクト大となると思う。
- ・ 郷土料理について考えていたところなので、内容がわかり、活動方法について知る機会となりました。
- ・ 先輩方の努力と、その後の達成感が良く伝わりました。
- ・ 運動普及推進員としての関りか、分からない。
- ・ すごくわかりやすく、お話していただいて、前向きな思いになりました。
- ・ 私も年に何回か作るけど、味は減塩減糖は、自分なりに。いつも孫や知人が美味しい美味しいと喜んで食べるし、年に何度か、それはそれで良いと思います。
- ・ 食文化の保護、継承は難しいと思っていましたが、具体的なお話を伺い、難しく考えなくても良いのだと思いました。実際にやってみようと思います。
- ・ 長い期間の研究の成果を知ることができて良かった。
- ・ 佐世保の郷土料理や菓子の話を聴講したかった。おこし作りの話は参考になりました。
- ・ 大村、諫早で活躍されているエネルギーを頂きました。
- ・ 内容が少しずれていた様な感じがしました。
- ・ どちらのケースも大変良い発表でした。佐世保にも古くから伝わっている郷土料理の保存や勉強をしてみたいと思います。
- ・ 作ってみよう！と思いました。新しい、いい事を学びました。うれしいです。活動をされているんですね。
- ・ 勉強になり参考にしたい。
- ・ もっと多くの実践者の方のお話を聞きたかった。

- ・ 家で作ってみたくなりました。
- ・ 内容はとても参考になり、皆様活動されていると、感心しました。冷房が効きすぎていた。
- ・ お二人とも、ご高齢でしたが、よく頑張らせていらしてパワーを頂きました。
- ・ 一生懸命に説明される姿に感動し、又、役に立つ講義でした。
- ・ 生き生きと活動されておられることに、感心致しました。
- ・ 私の郷土にも良いものを残したい。
- ・ 熱意を感じました。
- ・ 残りご飯で作る「黒おこし」作ってみたいと思いました。
- ・ 説明も良くわかりました。
- ・ 大村ずし・・・作る工程、試食が欲しかった(40点) 郷土菓子・・・話がおもしろかった！(50点)
- ・ 初めて聞くような言葉や物があり参考になりました。
- ・ バイタリティーあふれるお話ありがとうございました。
- ・ 大村ずしの作り方や、黒おこしの作り方や、素晴らしい子供食堂の話など、とても参考になりました。ありがとうございました。
- ・ 色々と勉強になりました。
- ・ 実践されている方のお話を聞いて何かやってみたいと思いました。
- ・ 皆さん食改活動もずいぶん頑張っておられるので感心します。
- ・ 少し眠かった。
- ・ 自分で試してみたい。
- ・ 色々と学ぶことが多かったと思います。
- ・ 参考になりました。ありがとうございます。
- ・ お話が色々あって面白かったです。
- ・ 色々と参考になりました。おこし作り楽しく聞かせていただきました。子供との交流、楽しいですね。
- ・ 大村、諫早地区の活動が知れて勉強になりました。
- ・ 地についての発表で良かった。
- ・ 作ってみようと思いました。(食改で)
- ・ 純粋に食改さんの活動ではなく“栄養士会”“婦人会”の活動だったので食改さんとの関連が強いのかどうか疑問でした。佐世保での可能性が見えなかったかな？
- ・ 各地区でいろいろな活動をされていると知り大変勉強になりました。
- ・ 郷土菓子の話がとても良かったです。
- ・ 食の実践者として長年活動されている方の発表を聞かせて頂き私たちも多くの刺激を頂きました。ぜひ作ってみようと思いました。
- ・ 伝達をするときに子供達が「おいしかった」と、いい顔をする、感じの良い講演でした。

- ・ すごくわかりやすく、勉強になりました。川浪さん大好きです。
- ・ 大村寿司は大変だと思います。母は良く作って食べさせてくれました。砂糖をふんだんに使っていました。どこかで食べさせてくれる所があればもっと良かったなと思いました。
- ・ 大変よかったです。
- ・ 両者の方素晴らしい活動をしていらっしゃるんですね。良いお話をきかせて頂きました。
- ・ お話がまったく聞こえませんでした。これは音響の問題かと。またスピーチの時はマスクを外したほうが良いと思います。
- ・ 音声がまずかった。
- ・ 講演1は資料があったため聞こえなくてもわかったが、2は全然わからなかった。
- ・ 声が小さくて聞こえなかった。

6 要望

- ・ 私に出来ること、役に立つこと、ないかなと思います。子供食堂、よかった！そばにあったら、手伝いをしたい！
- ・ 料理番組のように、料理見学し、出来上がりを試食できるような、研修、見学会が、あれば良いと思います。
- ・ 食改さんが実践されている食育について長崎県の郷土料理をもっと知りたい。
- ・ 佐世保の郷土料理は何ですか？あれば作ってみたいです。
- ・ 佐世保にも、よい郷土の食べ物を作りたい。
- ・ 市内の学校でもこういった事が出来たらいいなと思います。
- ・ 子育てワークママが作る簡単栄養レシピなど知りたい！
- ・ 郷土料理であるハンバーガー(佐世保バーガー)の料理を知りたい。
- ・ 佐世保の伝統食は何でしょうか？
- ・ 佐世保の郷土料理が特にないので、先のことを考えて新たにメニューを開発してみたいかでしょうか？よろしくおねがいします。楽しみにしています。
- ・ 郷土食(佐世保市)メニューを開発しては？
佐世保の郷土料理を学ぶ機会があったら受講したいです。佐世保市民でありながら出身ではないので佐世保の家庭の郷土料理について関心があります。ハンバーガー
- ・ やレモンステーキではない、日常的な料理があるといいですね。今日の研修会のことは「8/22 14:00開催」というだけで何があるか知らなかったのですが、参加できてよかったです。
- ・ 食を通してのプロトコールを学ぶ必要があると考える。
- ・ 野菜のお菓子など値上がりしています。残り野菜や簡単にできるおやつなど知りたいと思います。
- ・ 昔から伝えられるものを発掘して発展させていくのは、素晴らしいと思いました。
- ・ テレビで見ました。

<講演会>

- ・ 他の地域の話も聞きたい。
- ・ 現在スーパーなどで販売されている食品は、ガンのもととなる添加物だらけ、その危険性をもっと若い人たちに理解させないと国民全員がガンに患ると思います。そういう話をしてほしいです。
- ・ 佐世保市の活動を知りたい。
- ・ 「食育」とは誰のために何を目的として実践推進してゆくのか食改メンバー、一人一人に良く分かるように、お話してほしい。
- ・ 子供や高校生等の食育の課題等についての講座を希望
- ・ 教育現場での食育指導の実態・研究・課題。ひとり親家庭での食支援(場所の提供・経費・栄養・食材)の将来性(継続できるか可否)

<その他>

- ・ 会場での試食しないでと、言われても堂々と食べている人がいました。栄養士さんから、注意を促されたら良かったのかも・・・