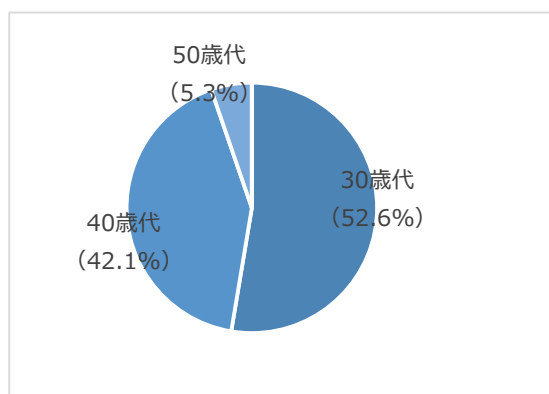


# 食育ワークショップ 参加者アンケート

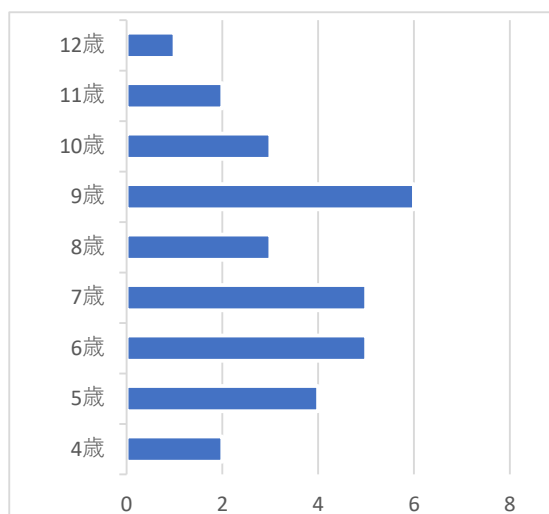
アンケート集計結果（対象者20組のうち19組回答 回答率95.0%）

## Q1. 保護者の年齢



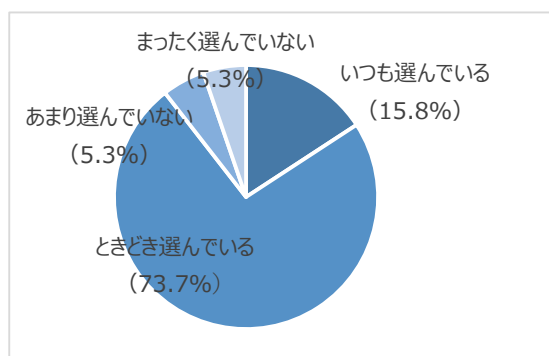
20歳代未満	0
30歳代	10
40歳代	8
50歳代	1
60歳代	0
70歳代以上	0
合計	19

## Q2. 参加したお子様の年齢



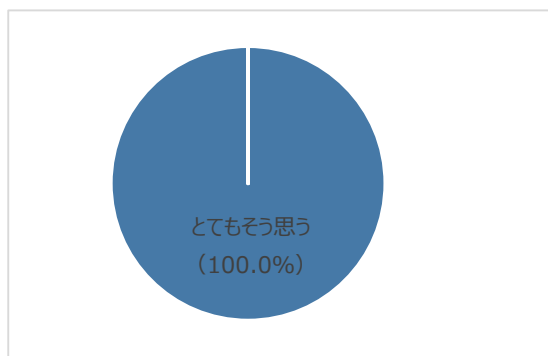
4歳	2
5歳	4
6歳	5
7歳	5
8歳	3
9歳	6
10歳	3
11歳	2
12歳	1
合計	31

## Q3. 産地や生産者を意識して、農林水産物・食品を選んでいきますか。



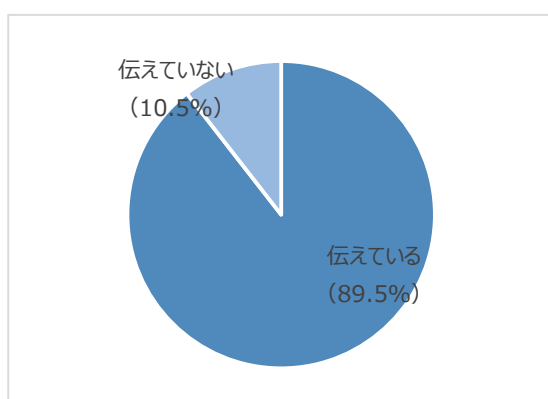
いつも選んでいる	3
ときどき選んでいる	14
あまり選んでいない	1
まったく選んでいない	1
合計	19

**Q4. 今回の活動を経験し、今後は産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選びたいですか。**  
 (※Q3で「あまり選んでいない」「まったく選んでいない」と答えた方が対象)



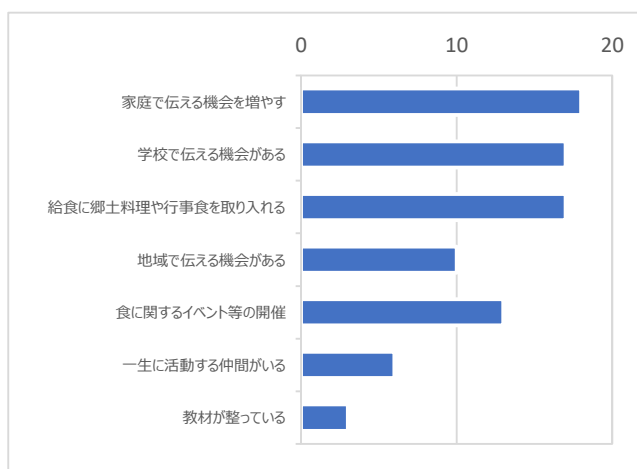
とてそう思う	2
そう思う	0
そう思わない	0
まったくそう思わない	0
合計	2

**Q5. 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や味、箸使いなど食べ方・作法を継承し、地域や次世代（お子様やお孫さん）に対して伝えていきますか。**



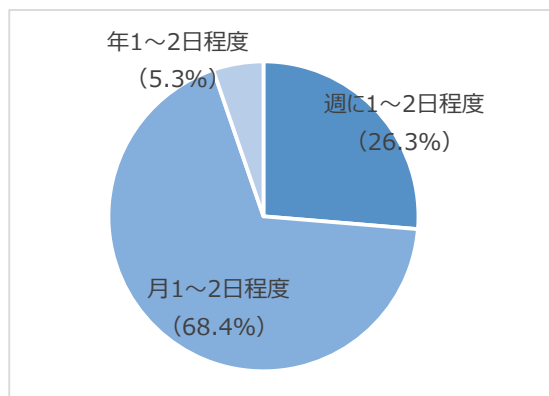
伝えている	17
伝えていない	2
合計	19

**Q6. 食文化を受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか。**



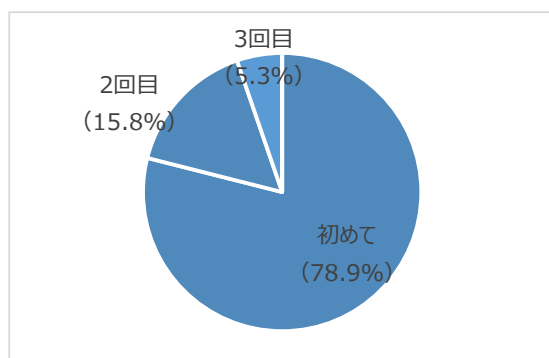
家庭で伝える機会を増やす	18
学校で伝える機会がある	17
給食に郷土料理や行事食を取り入れる	17
地域で伝える機会がある	10
食に関するイベント等の開催	13
一生に活動する仲間がいる	6
教材が整っている	3
合計	84

**Q7. 郷土料理や伝統料理（生まれ育った地域や現在住んでいる地域に限定せず、旅先や外食先など日本国内を含む）をどのくらいの頻度で食べていますか。**



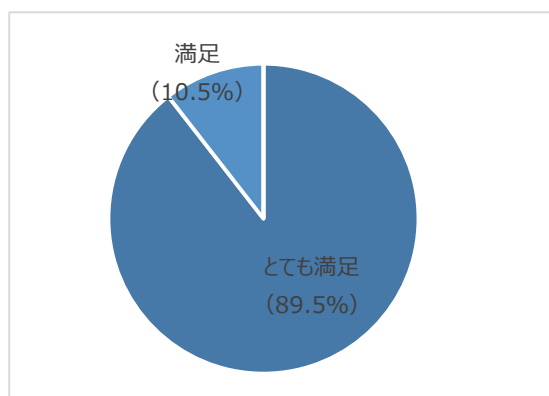
週に3～5日程度	0
週に1～2日程度	5
月1～2日程度	13
年1～2日程度	1
合計	19

**Q8. これまでに親子で参加できるワークショップに参加したことはありますか。**



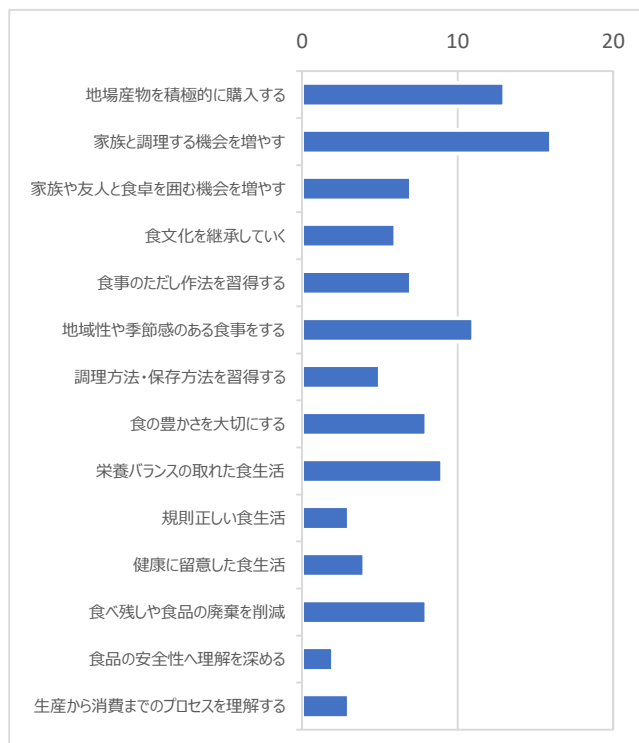
初めて	15
2回目	3
3回目	1
4回目	0
5回目以上	0
合計	19

**Q9. ワークショップに参加していかがでしたか。**



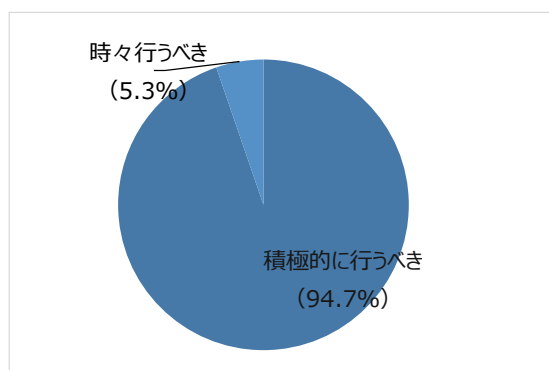
とても満足	17
満足	2
不満	0
とても不満	0
合計	19

**Q10. 今回のワークショップに参加して、今後どのようなことを実践したいですか。**



地場産物を積極的に購入する	13
家族と調理する機会を増やす	16
家族や友人と食卓を囲む機会を増やす	7
食文化を継承していく	6
食事のただし作法を習得する	7
地域性や季節感のある食事をする	11
調理方法・保存方法を習得する	5
食の豊かさを大切にする	8
栄養バランスの取れた食生活	9
規則正しい食生活	3
健康に留意した食生活	4
食べ残しや食品の廃棄を削減	8
食品の安全性へ理解を深める	2
生産から消費までのプロセスを理解する	3
<b>合計</b>	<b>102</b>

**Q11. 今後もこのような取り組みを行うべきだと思いますか。**



積極的に取り組むべき	18
時々行うべき	1
あまり行わない方がいい	0
行わない方がいい	0
<b>合計</b>	<b>19</b>

**Q12. 今回のワークショップに関するご意見【自由意見】** ※原文のまま掲載しております。

- ・非常に楽しく参加させていただきました。また参加の機会があれば、参加させていただきます。
- ・とても楽しく参加できました。さつまいもの食べ比べもこんなに味の違いがあるのかと驚きました。
- ・子供も3年生になり、親子で料理をする機会が少なくなってきたので久しぶりに一緒に料理をして楽しかったです。出来立てのスイートポテトは本当においしかったです。また家でも作りたいと思います。ありがとうございました。
- ・講師の先生のお話も子どもたちに分かりやすく、とても楽しい時間でした。小さい時は食が細く、体が弱かった長男ですが、今は食べる事が大好きになっており、今回のワークショップも楽しかったようです。帰ってから父親と一緒に嬉しそうに食べていました。また会場も新しく綺麗で良かったです。自分たちのふるさとで取れた食材を使うことで、より美味しく感じました。またこのようなクッキングに参加したいと思うので、是非定期的をお願いします！
- ・とても楽しかったです。なかなか家で一緒にクッキングする時間も取れてないので、子供たちにもいい経験をさせてあげることができたと思います。
- ・ワークショップの開催をありがとうございました。地場産物を知ることは、土地や環境、栽培や流通、調理方法など幅広い学習に繋がります。地元を知ること、働く人や職業を知ることができるきっかけになりますので、親の立場からしますとありがたく存じます。今後も楽しみにしています。
- ・とても美味しく出来て、子どもたちも美味しいと言ってたくさん食べてました。お土産に持って帰って参加してない子供も美味しいと言ってました。クイズとかもあって子供たちも色々学べたと思います。家では少しは作ったりするのですが、なかなか食材についてまでは教えていなかったもので、家でもこんな風に楽しく作れたら子供も覚えやすいのかなあと思いました。応募された方も多いとおっしゃっていたので、今後ももっとこんなイベントを沢山してほしいです。
- ・楽しく学べるワークショップでした。調理前に、加熱方法や芋の種類による甘さや食感の違いを知ることができました。調理も、火を使わずに裏ごしもなかったので、小さい子どもでも取り組みやすい内容でした。最後に、子ども一人ひとりに表彰していただけたことがとても印象的で、「さつまいもマスターだよ」と喜んでいました。学ぶ、つくる、味わうがそろった、ワクワクする体験でした。次回もぜひ、別の食材で実施してほしいです。ありがとうございました。
- ・甘さの数値やサツマイモの加熱時間などの数値を資料でご用意頂き後で家庭で見直せる様にして頂けるとさらに良いと思いました。調理器具の使い方、ゴムベラを使って材料を使い切る様にされると良いと思いました。
- ・この度はワークショップの開催ありがとうございました。このような機会がないと積極的に料理はしない息子ですが、簡単な作業でとても楽しそうにしていたのが印象に残りました。説明も子供にわかりやすく、大人でも知らないことがありとても勉強になりました。高尾さんの声もすぐ聞きやすかったです。帰宅し、その日の夜に卵を割る作業をお手伝いしてくれたのが一つ成長です。たくさんのお土産までいただきありがとうございました。
- ・片付けも含めて調理といえるのだろうが、親の負担や時間配分も考慮すると、総合的にバランスの取れたワークショップだったと思う。
- ・さつまいもの試食は良かったが、1テーブルに一皿ではなく、参加家族に一皿の方が良かった。
- ・さつまいもの勉強にもなり、自分たちの町で作られている金時芋を子どもたちが知る良い機会になったと思います。スイートポテトも簡単な作業で子どもと一緒に楽しめました！焼いている時間にクイズをしてくれたり、飽きることなく子どもたち楽しめました！