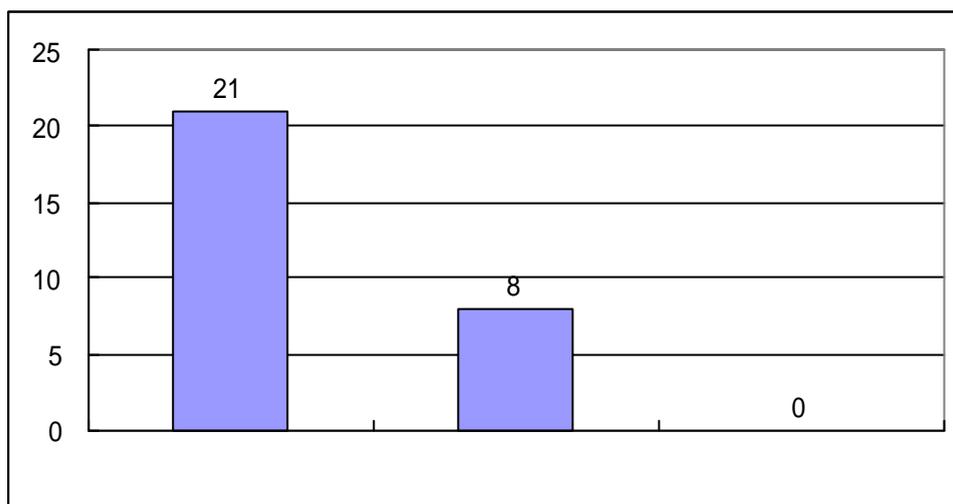


加工調理体験教室アンケート結果

H18.12.20 実施 回答者数 29 名

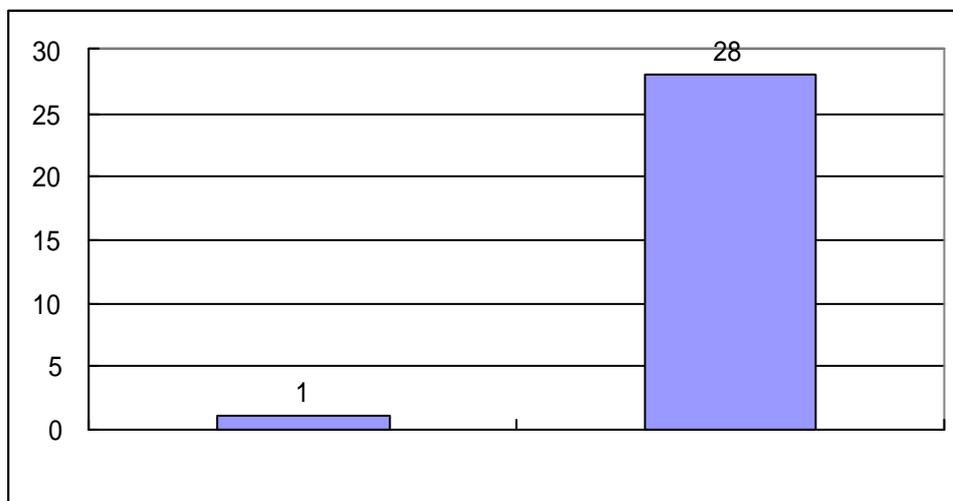
1. どちらからご参加されましたか。

市内 県内 県外



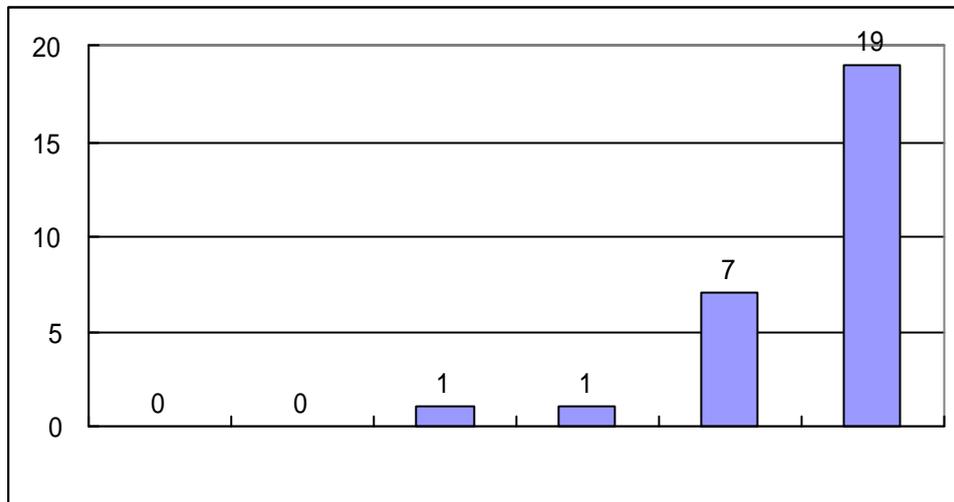
2. 性別

男 女



3. 年代

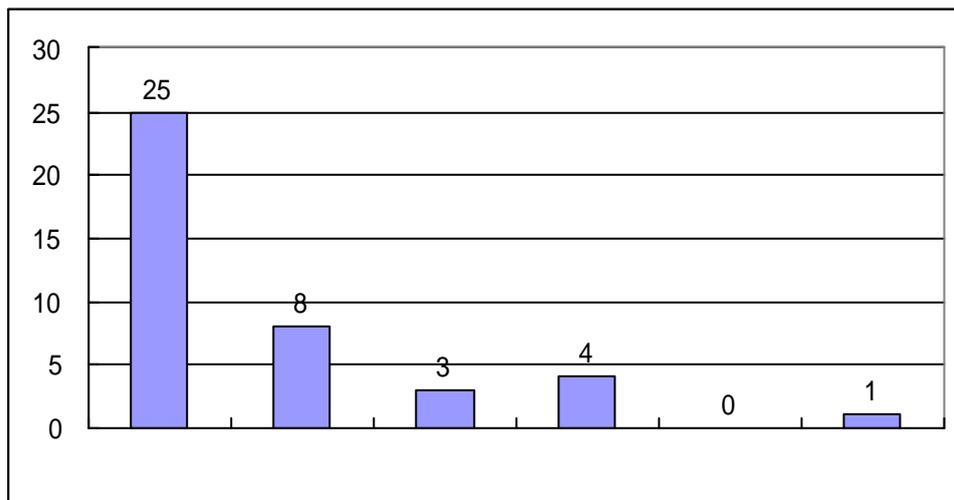
10代 20代 30代 40代 50代 60代以上



4. 本日、参加された目的は何ですか。

新しい食材や調理法を学ぶため
畜産物について興味があったから
ヒマだし、何となく参加

畜産物の加工技術について知るため
知人や友達に誘われたから
その他（食の安全・安心より）



5. このイベントは何で知りましたか。

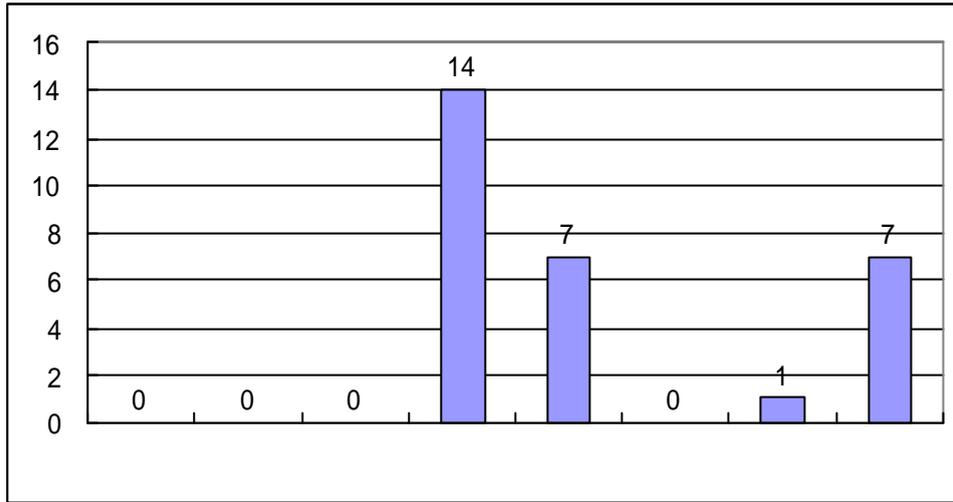
新聞・雑誌の広告
配布チラシ
その他

折り込みチラシ
ポスター

テレビ・ラジオ
ホームページ

知人・友達

協会からの案内 4 名、 大川学園の案内、 県の食の安全安心より、 農政省の研修会で配布されたチラシ



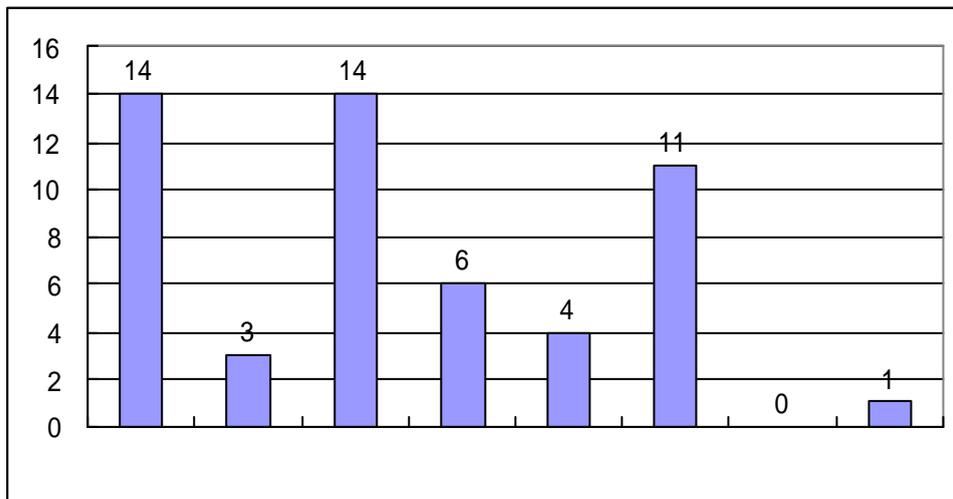
6. 今日は何が良かったですか。(3つまで)

調理前の話
調理後の話

食材の名前や器具の説明
食材の産地や入手法

加工調理の内容
食材の由来

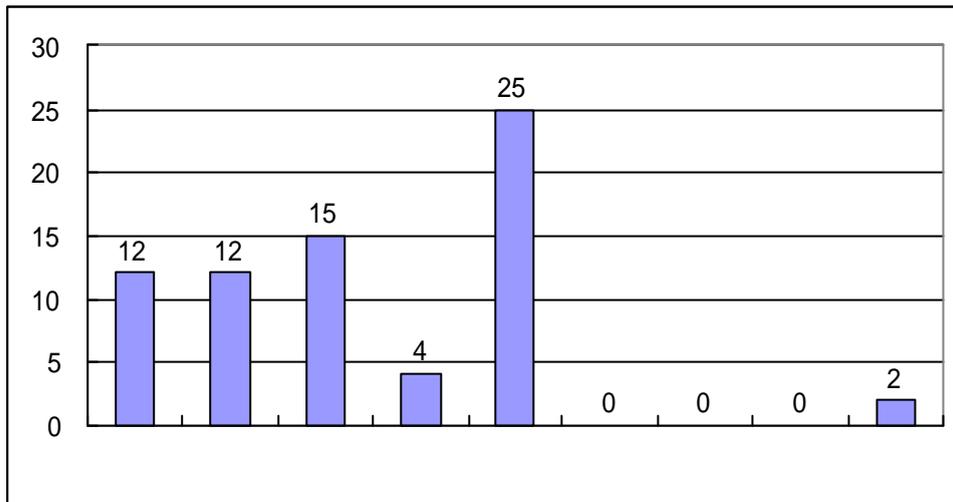
栄養や味の話
その他(畜産者の話)



7. 本日の加工調理体験に参加された感想をお聞きします。(3つまで)

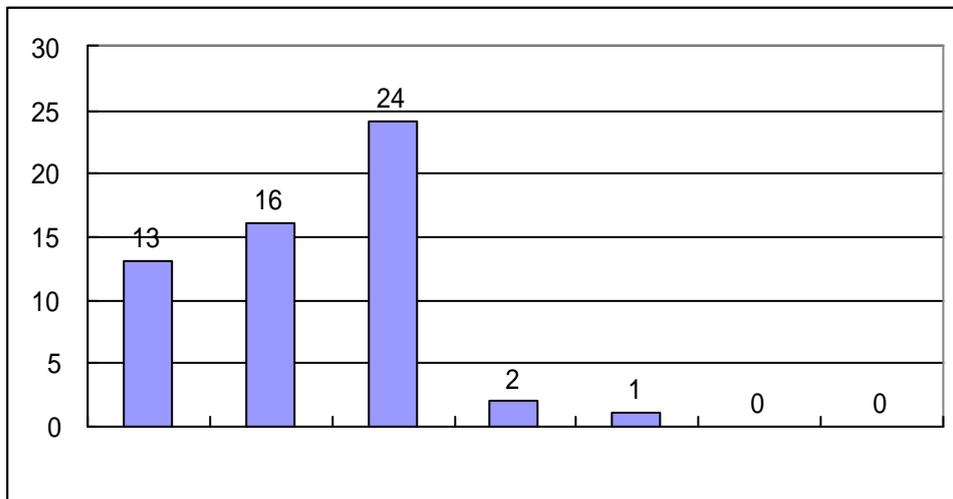
初めての経験で面白かった 上手くできたので嬉しかった 楽しかった
 こんなに美味しいものとは思わなかった 家でもぜひしてみたい
 期待したほどではなかった あまりおいしくなかった あまり参考にならなかった
 その他

調理以外の事でもう少し流れを整理されればと思った。
 試食の方法(試食せずに直タッパーに・・・)
 調理テーブルと試食テーブルの方法。別でも良いと思う。他の調理具合もわかるから。
 パーティー用で後も広く利用できる料理で嬉しかった。



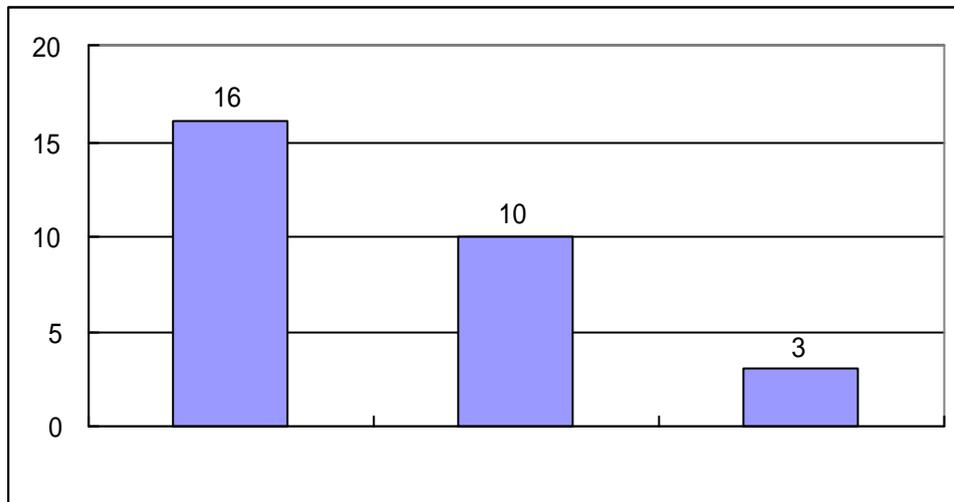
8. 国産の畜産物についてどう思いますか。(3つまで)

海外産に比べて価格が高い 新鮮なものが多い 安心して買える
 畜産物製品の種類が少ない おいしくない 不衛生 その他



9. このような調理教室への参加は初めてですか。

初めて 2回目 3回以上

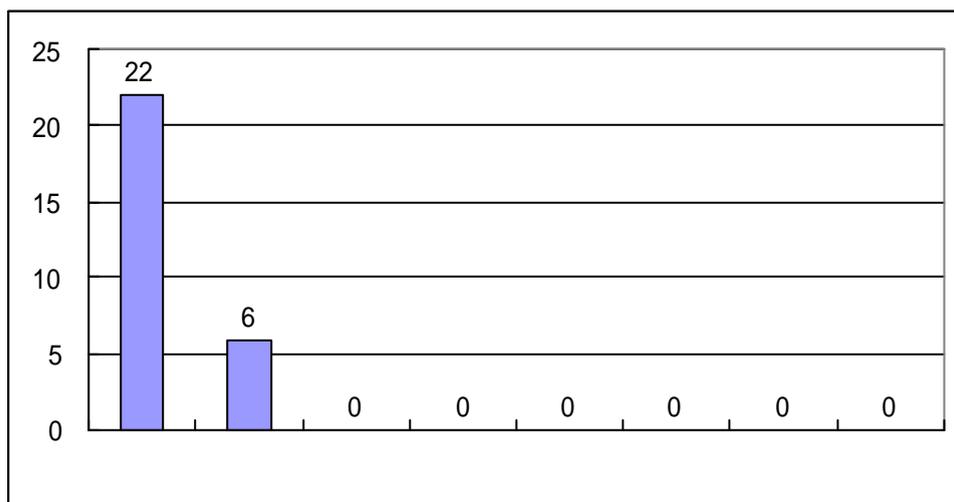


10. 配られた印刷物等についてはいかがでしたか。

印刷がきれいで内容もよい
内容が不足していたように思う
表現が難しかった

まあまあよく分かった
資料がなかった
その他

印刷が悪くよく分からない
資料が不足していた

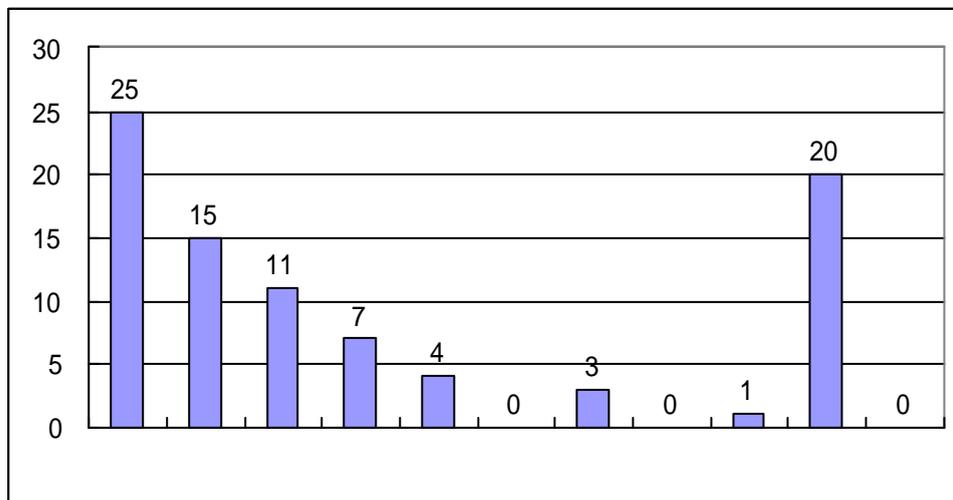


11. 畜産物の加工調理でこんなことを教えて欲しいというものがありましたら3つまで書いて下さい。

- 色々な肉料理
- 簡単でおいしいもの。
- 塩分控えめ。
- ホルモンのたれ漬け等。
- 今回の様な新しい料理を教えてください(有料でもよいので数ヶ月毎に・・・)
- 燻製の作り方。(2人)
- ハムの製造(作り方)。(2人)
- 1つのものより 2つに 3つにと他の料理に変化できるもの。
- ソーセージの作り方。(3人)
- ヒレ肉のおいしい食べ方。
- 加工と分からない様に味付けの(苦労したくない)プロとしてたえず家庭に生活食卓できるものがいいです。
- 同じ食材での、地方による特色ある料理法など
- おやつ(デザート)の料理方法を教えてください。

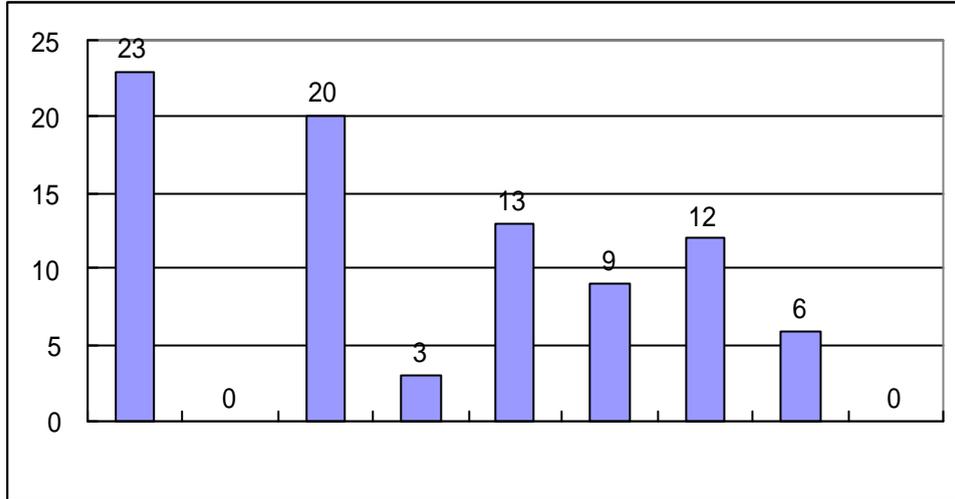
12. 畜産(加工)品を購入する際にどのようなことを意識していますか。(3つまで)

安全性	価格	味	パックの量	ブランド	外観	陳列、包装
栄養価	カロリー	産地	その他			



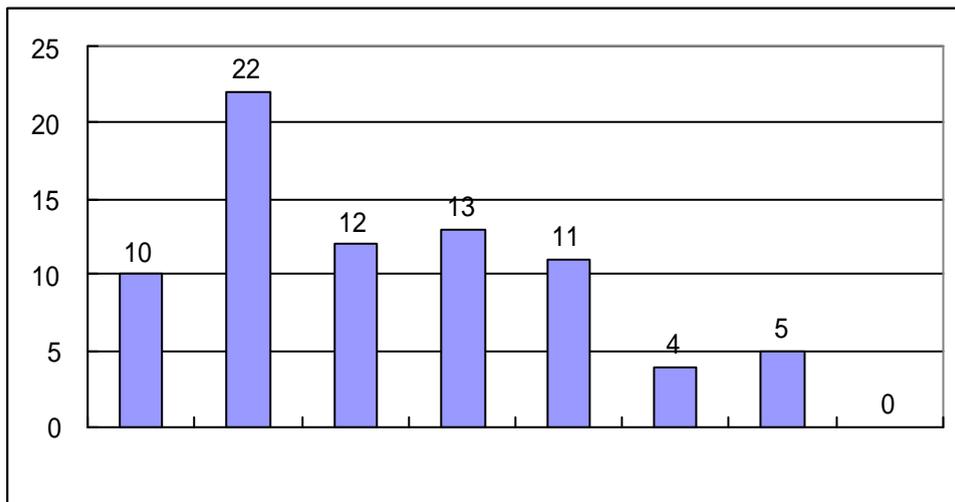
13. 畜産(加工)品を購入する際に安全性をどのような点で判断していますか。(3つまで)

産地 生産者、製造者名等	外観	賞味期限等の表示 原材料、添加剤等	感触・におい等 認証マーク	有機、無農薬等の表示 その他
-----------------	----	----------------------	------------------	-------------------



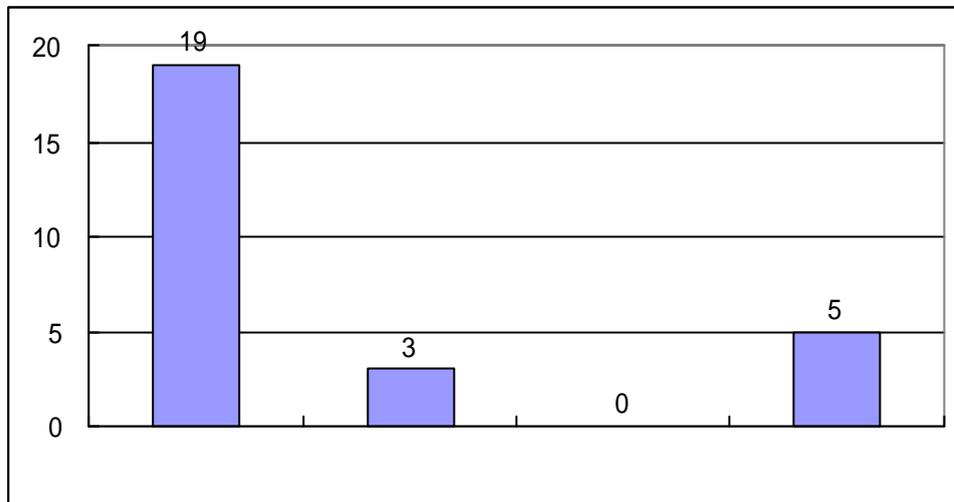
14. 畜産について、今後どんなことが知りたいですか。(3つまで)

農場施設 給与飼料	衛生管理 県政の取り組み	飼養管理 家畜品種	環境保全対策 その他
--------------	-----------------	--------------	---------------



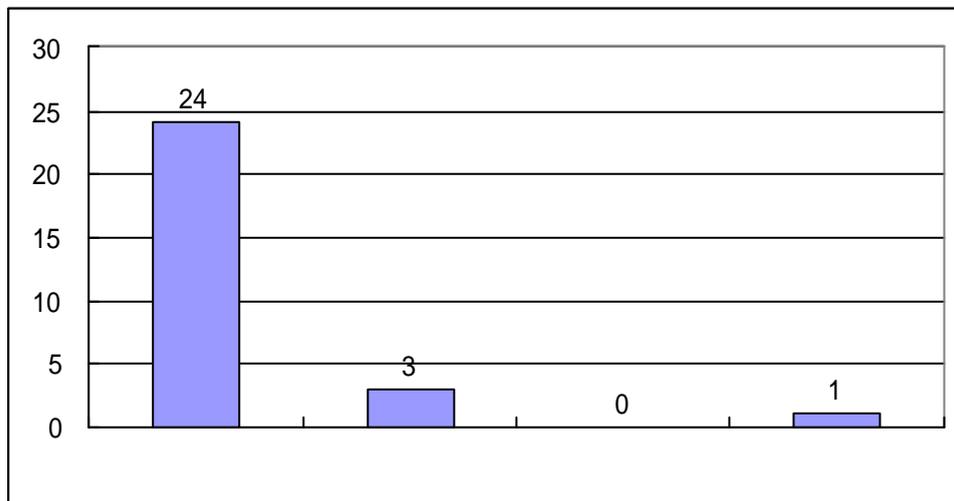
15. 今回のような料理講習会の開催曜日の希望をお聞きます。

平日がよい 土曜がよい 日曜がよい いつでもよい



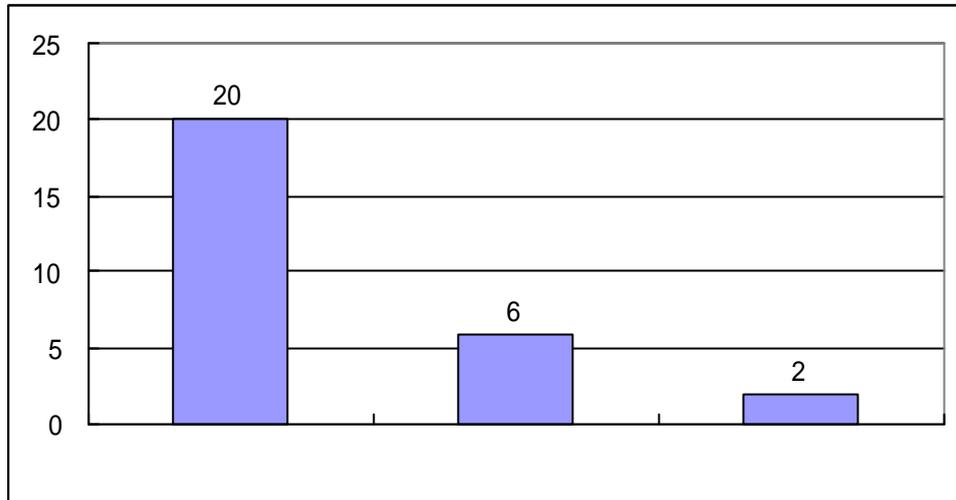
16. 今回のような料理講習会の開催時間の希望をお聞きます。

午前中からの開始がよい 午後からの開始がよい 夜間の開催がよい いつでもよい



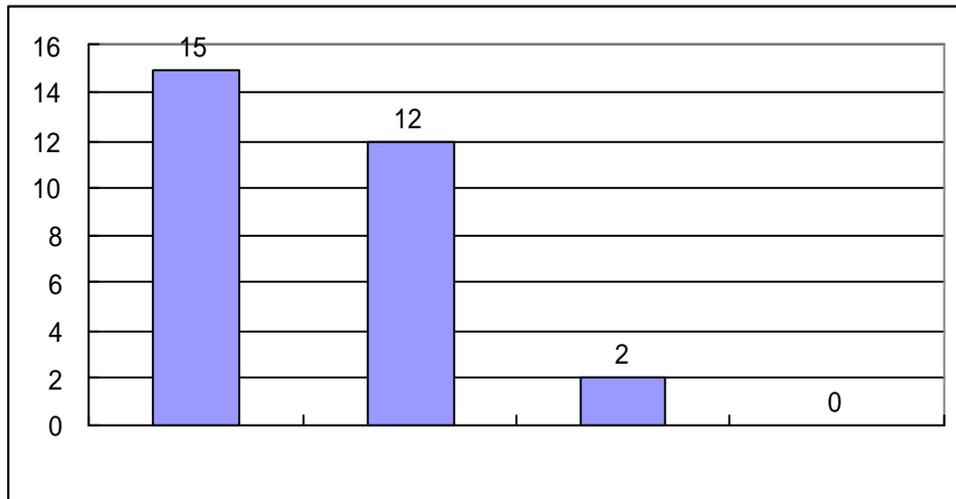
17. あなたのお住まいから、今回の開催場所までに必要な時間は？（あなたの使った交通手段で）

30分以内である 1時間以内である 1時間以上である



18. 料理講習会の参加費について

無料がよい 材料費は負担してもよい 講師代も含んでもよい その他



19. 今後どのような内容の料理講習会に参加したいですか。

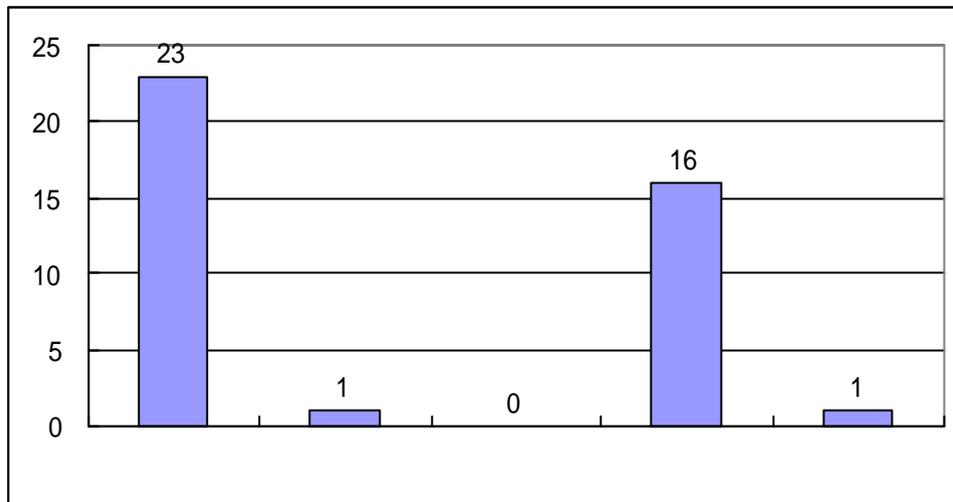
手軽にできる料理

パーティーに使える料理

手の込んだ本格的な料理

新しいメニューの料理

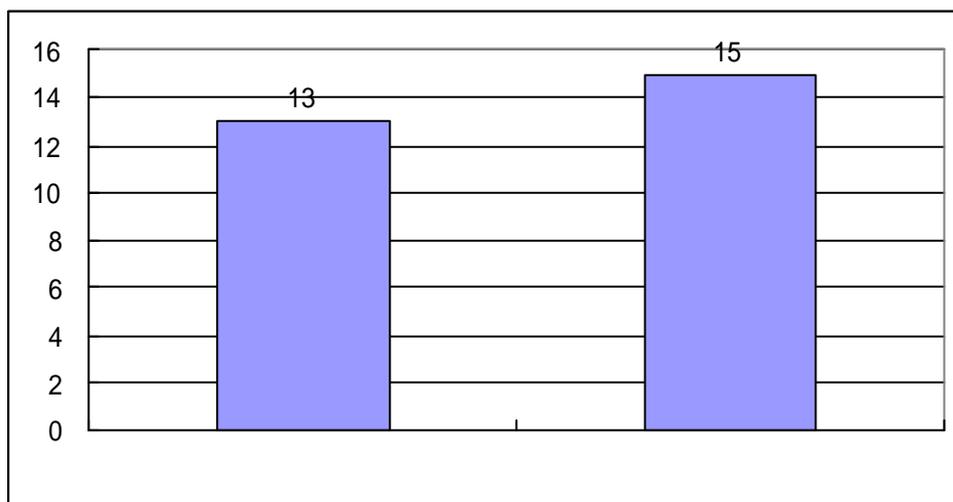
その他（ひとつ考えるだけで手の込んだ料理と伺えるもの）



20. あなたは、定期的に料理教室に通っていますか。

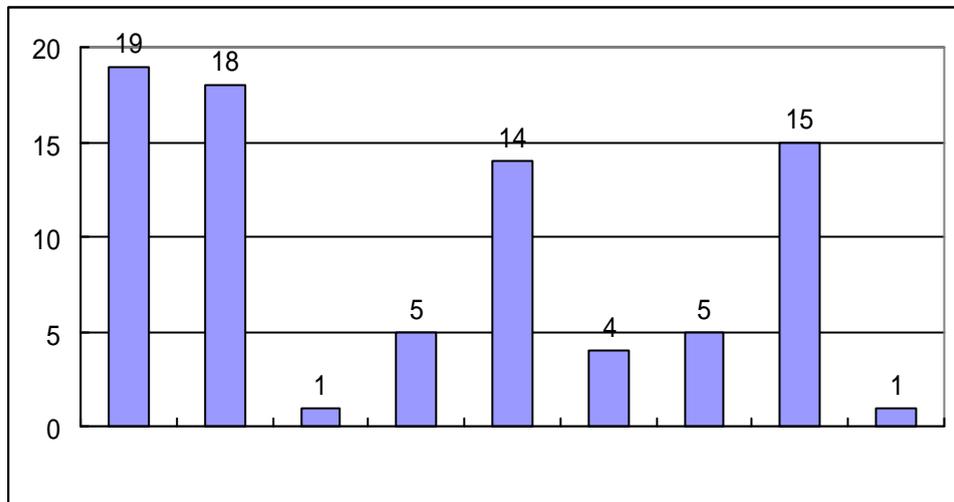
はい

いいえ



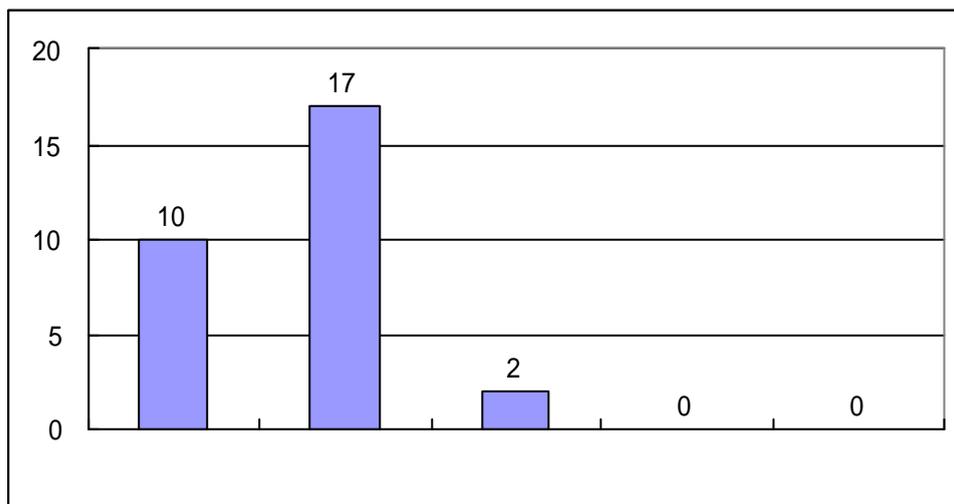
21. どんなところから「食」の知識を得ていますか。(3つまで)

雑誌知人 テレビ講習会等 ラジオ その他(県の食の安全・安心より) インターネット 新聞 お店



22. 普段「豚肉」を購入する際に銘柄・ブランドにこだわりますか。

非常にこだわっている ややこだわっている どちらともいえない
 あまりこだわらない こだわらない

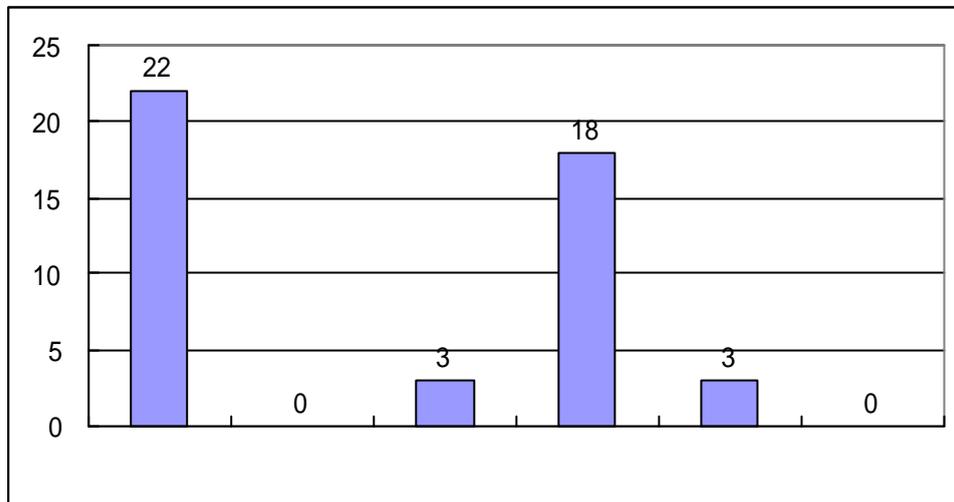


23. あなたの家庭では、普段どこで「豚肉」を購入しますか。(はいくつでも)

スーパーマーケット
精肉店

デパート
農場の直販

生協・インターネットなどの注文
その他

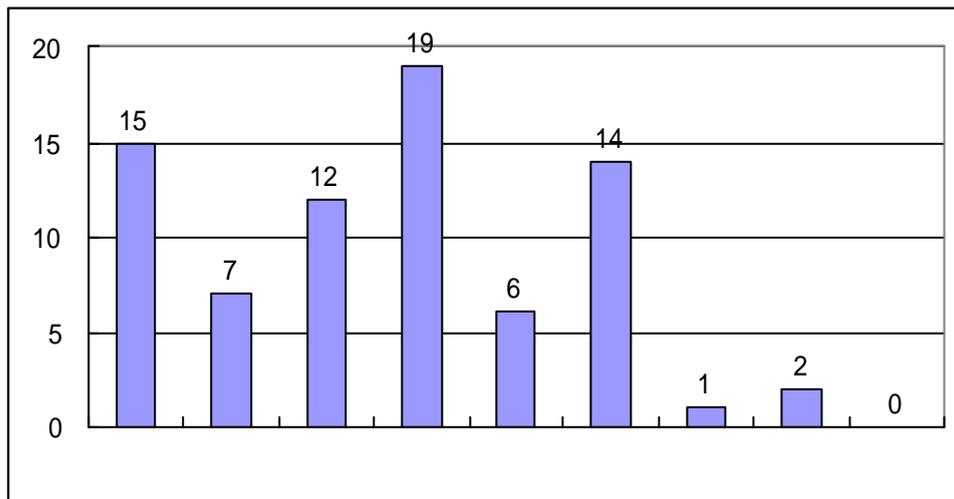


24. 「豚肉」生産者の取り組みを評価する時、何を重視しますか。(3つまで)

与えている飼料
国内産であること
畜産環境保全対策

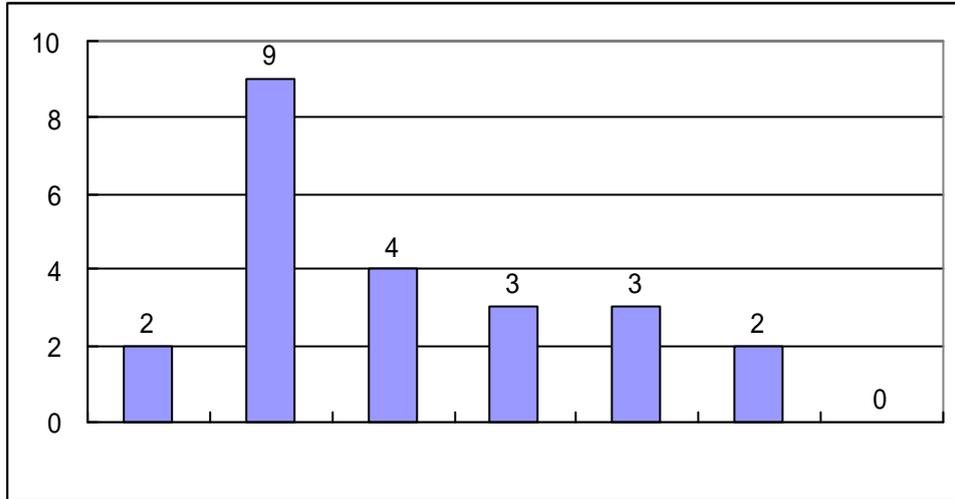
飼育されている畜舎等の環境
給与飼料や投薬等の情報公開
農場見学等消費者との交流が可能

生産者が明確なこと
ISO、JAS等の公的な基準を取得している
その他



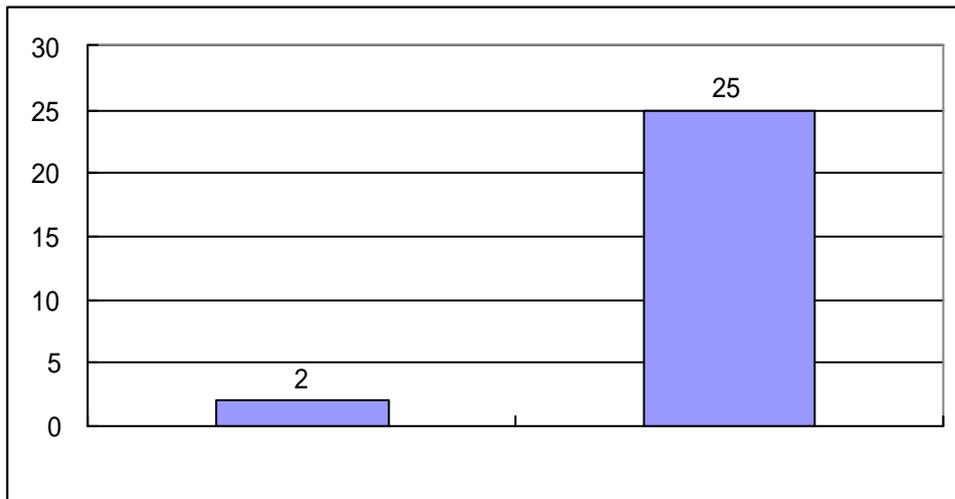
25. 上記で必ず行って欲しいことを生産者が取り組んだ場合、普段購入している豚肉の価格と比較してどれくらいまでなら高くても良いと思いますか。

同程度
15%～20%未満 5%未満まで
20%～30%未満 5%～10%未満
30%以上高くてもよい 10%～15%未満



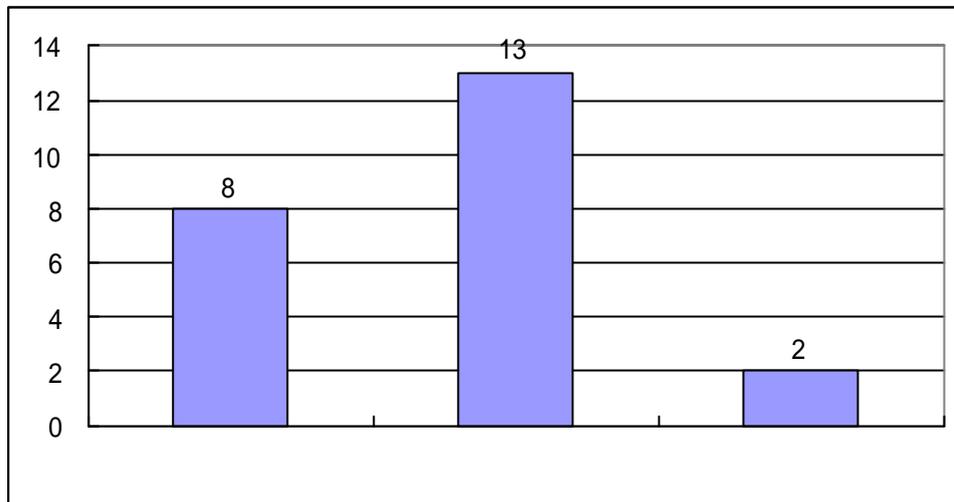
26. 「頑固おやじのぶた」を知っていましたか。

知っていた 知らなかった



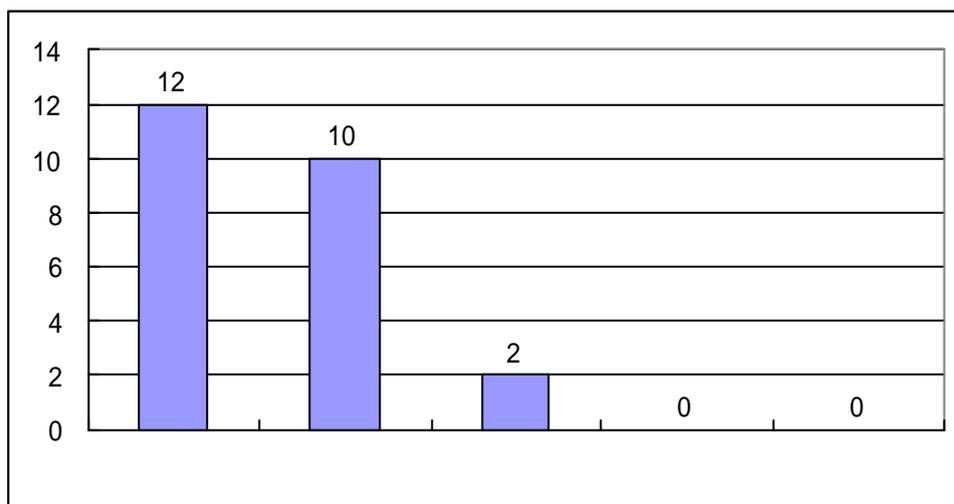
27. 「頑固おやじのぶた」のこだわりや取り組みについて

よく理解できた 理解できた あまり理解できなかった



28. 「頑固おやじのぶた」を買ってみたいと思いますか。

ぜひとも買ってみたい 買ってみたい 機会があれば買ってみたい
あまり買ってみたいくない 買いたいとは思わない



29. 「頑固おやじのぶた」について、質問・意見等があればお書き下さい。

- 今日のレシピに使って頂き、たいへんおいしかった。
- 初めて知りました、おいしかったです。
- スライドよくわかりました。
- どこで販売されているか知らなかった。
- 農場(畜産場)のにおいが近所に流れている。どうにかならないものでしょうか？
- 安全性や味の方は大変おいしかったです。消費者としては価格がどうしても高いように思います。もう少し価格を安くしていただけたらありがたいです。
- 話を聞かせて頂き、熱心な豚肉への取り組みに感動しました。豚肉をおいしくするための努力がよくわかりました。
- どここの販売店で購入できるかの情報が欲しい。
- 試食してみたので、肉の現物販売があればよけい嬉しかったです。
- スライドを見せてもらって、想像以上に清潔そうな印象で、環境に対する努力・配慮が伺い知れました。
- ブロック肉をスーパーでも出して欲しいです。
- ベーコン等もスライス等よりブロックで買うと味が違う様に思います。
- ハガキ等により注文できますか？近所のため、早く着き新鮮だと思うので、利用したいですね！

30. 本日の講習会や畜産全般について、質問・意見等があればお書き下さい。

- 大変楽しく、理解しやすく、すばらしい。ありがとう、デモは年末に取り組みます。
- 豚肉をもっと料理に使用しようと思いました。おいしかったです。ありがとうございました。
- 必ず県産肉でないと買わない。味の良い肉は今度も求めようと思う。今日は本当に出席できてよかったと思います。
- 本日はありがとうございました。
- 焼ブタ簡単でまた家でもしようと思います。豚肉の梅肉巻き、すごくおいしかった。チキンロールのチーズは、はみ出していたから、入れないほうがよかったと思いました。ポテトサラダのハム、とてもおいしかった。
- 煮豚は家でもう一度してみたいと思った。豚の梅肉巻きはとてもおいしかった。パーティ(お正月)に一度全品作ってみます。
- 少し忙しかったように思います。
- 料理・午後のお話とともに、とても参考になりました。
- 大変おいしくいただきました。豚肉もハムも市販品には無いおいしさで、今日の献立にぴったりでした。
- 講師が先に作って説明しなくても、レシピを読み上げただけで理解できるのではないのでしょうか。時間の短縮ができるのではないのでしょうか。
- 大変参考になりました、ありがとうございました。
- 午後とか別の日にでも生産現場の見学会もいいですね。色々ご配慮をありがとうございました。テーマを決めたメニューがとても参考になりました。
- 予定時間内に終了できる様に御一考ください。
- 肉料理のレシピ集の色々な興味があります。
- 家に帰ってすぐできるので、嬉しかったです。お正月にぜひ作って食べるのを楽しみにしています。
- 無料がいいけど、ある程度の参加費は必要だと思う。それらを講師代や材料代にあてるのもいいと思う。今回のように身近の人達の畜産の方というと、すごく安心できます。最近は大ウイナー等にもパセリやハーブ入りが出ていますが、体調に良いものをどんどん混入して頂ければ、1個より3個と食べたいですね。