

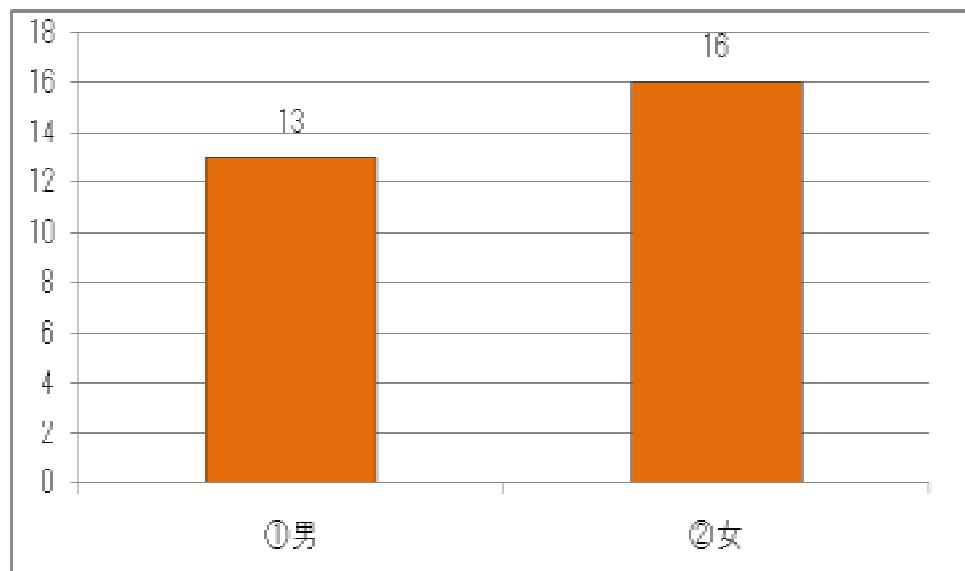
ふれあい事業体験交流会アンケート結果

平成 22 年 11 月 18 日 実施

回答者数 29 名

1. 学年 (6 年生) 年齢 (11 ~ 12 歳)

2. 男女区分



3. 今日は何が一番良かったですか。

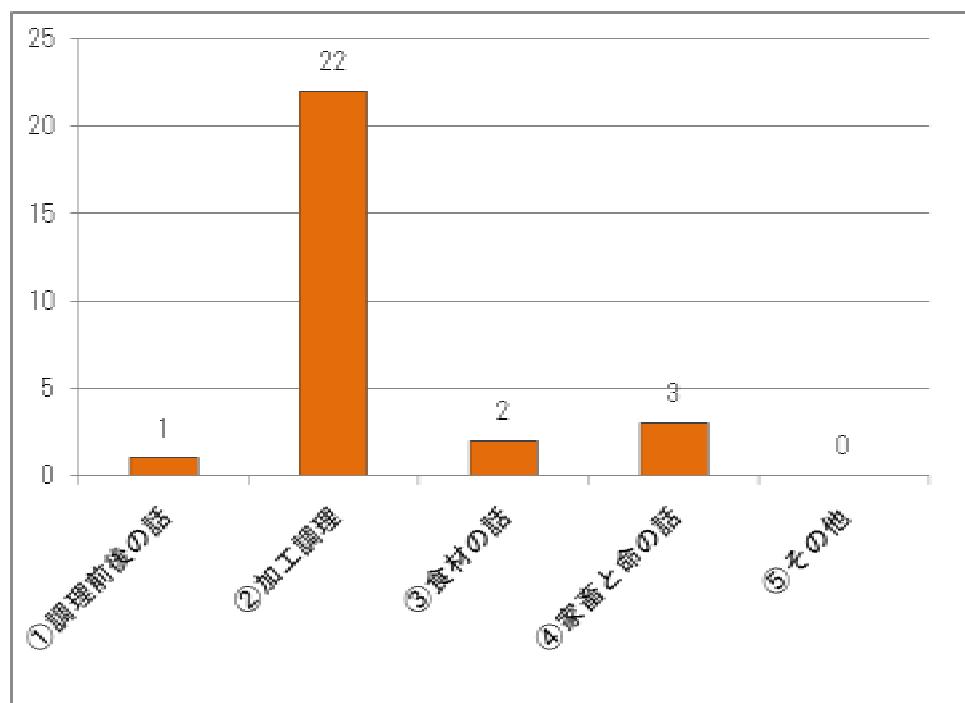
調理前や後のお話

実際の加工調理

食材の名前やその食材がどこから来たかのお話

家畜と命のお話

その他



4. 今日、加工調理体験をし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

こんなにおいしいものとは思わなかった

期待したほどではなかった

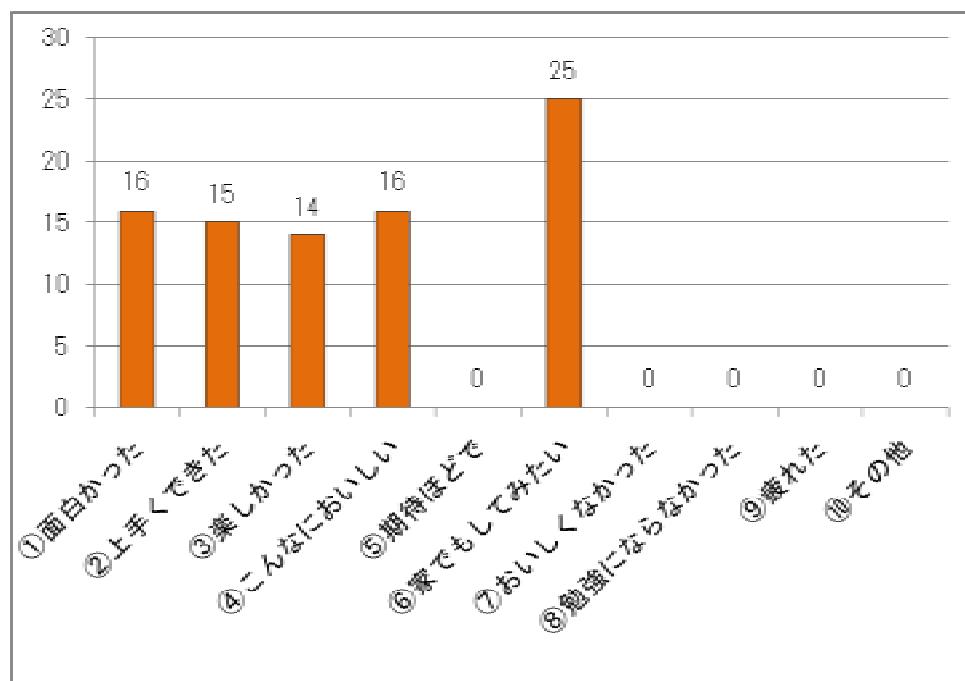
家でもぜひしてみたい

あまりおいしくなかった

あまり勉強にならなかった

疲れたしもうやりたくない

その他



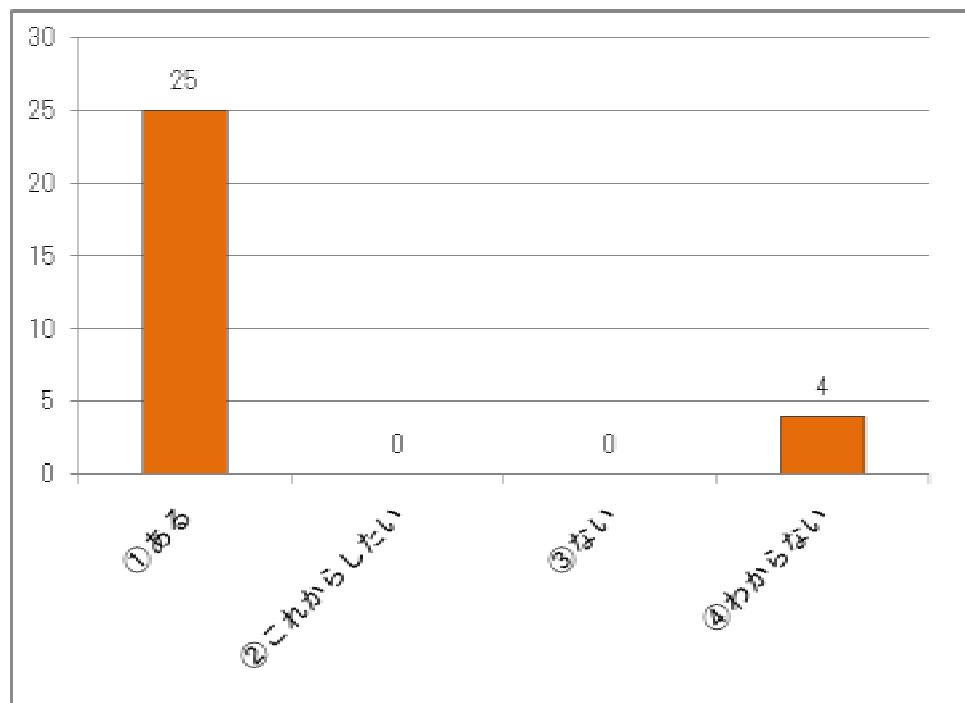
5. 学校で農業や畜産の勉強をしたことがありますか。

ある

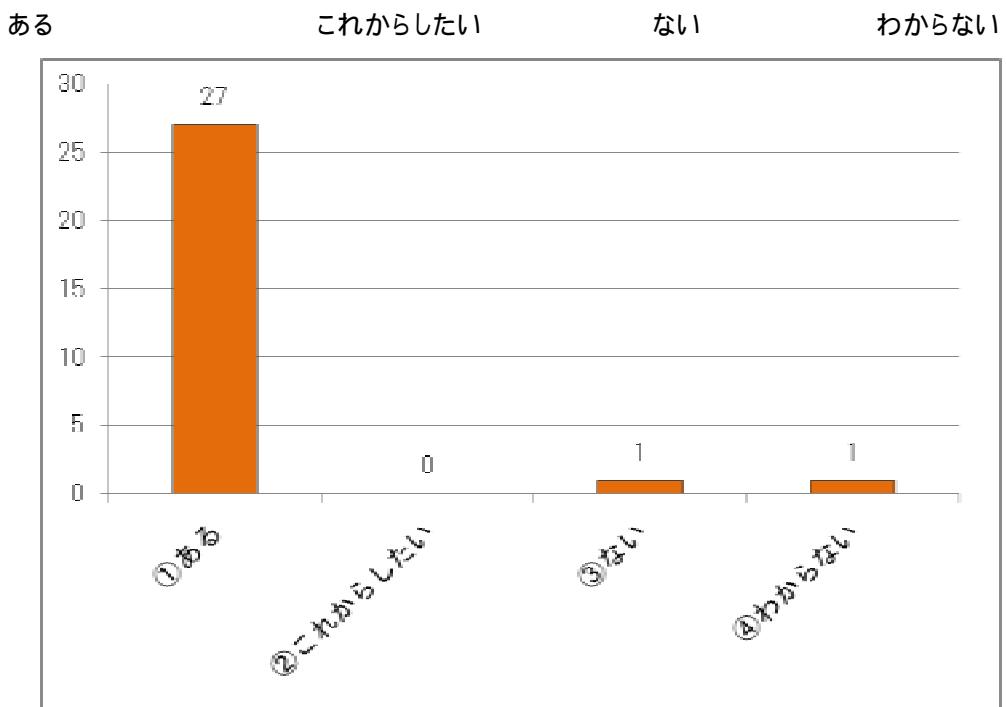
これからしたい

ない

わからない

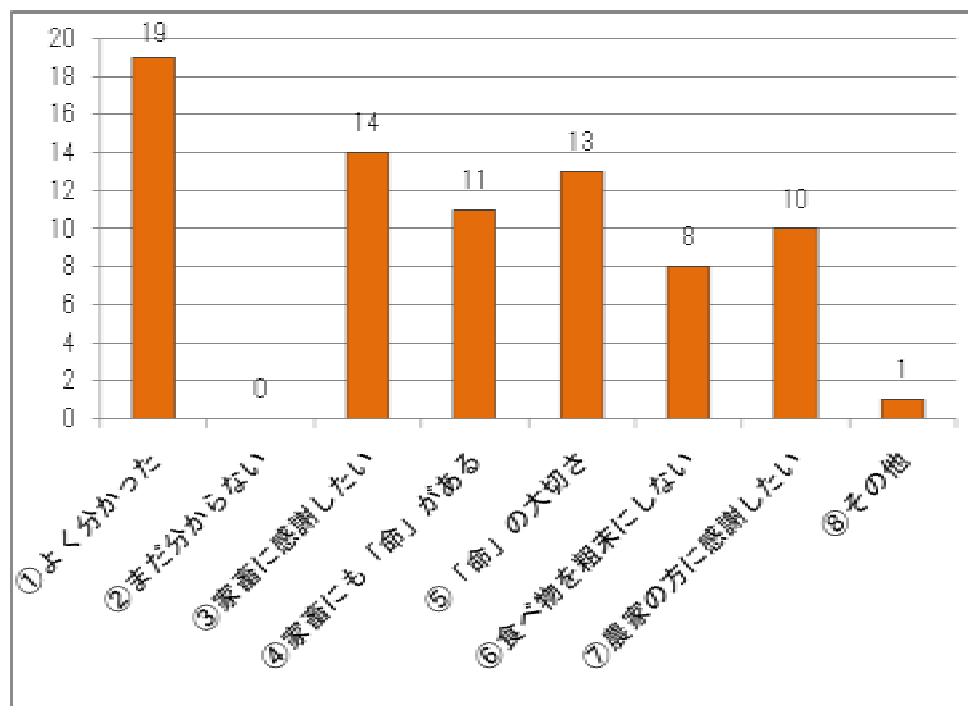


6. 家で畜産物を使って何か料理をしたことありますか。



7. 今日の調理の材料は家畜の「いのち」を頂いているということは分かりましたか。

- よく分かった まだよく分からぬ 人間の食料となる家畜に感謝したい
 家畜にも人間と同じ「いのち」があるということがわかった 「いのち」の大切さが分かった
 食べ物を粗末にしないということが分かった
 毎日家畜の世話をしてくれる農家の方に感謝したい その他

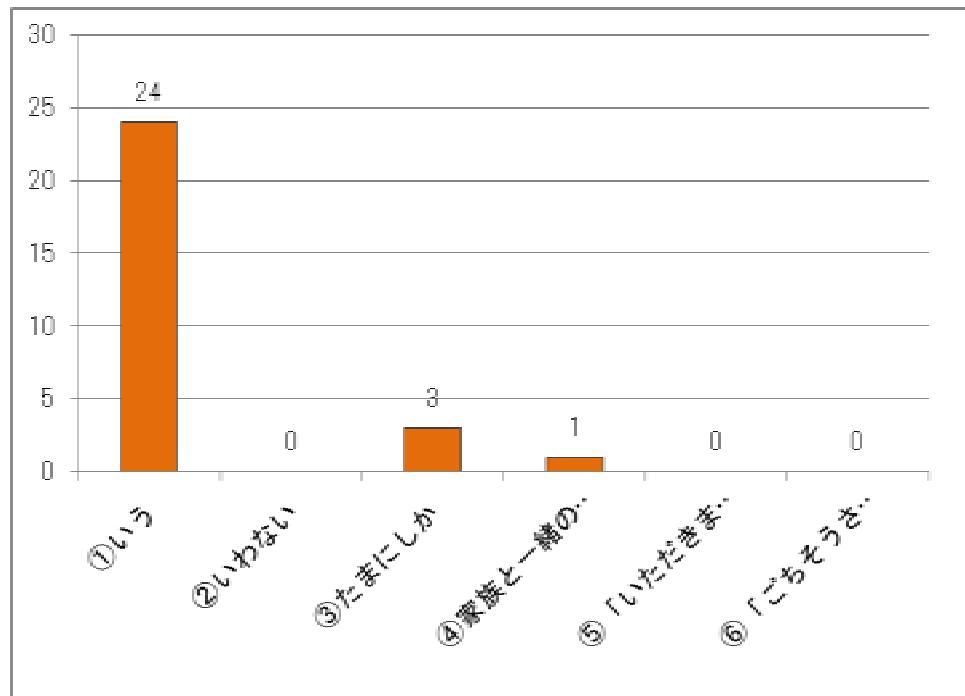


その他内容

たまに、そのことを忘れて食べていることがあるので「いのち」を考えて食べるようになら

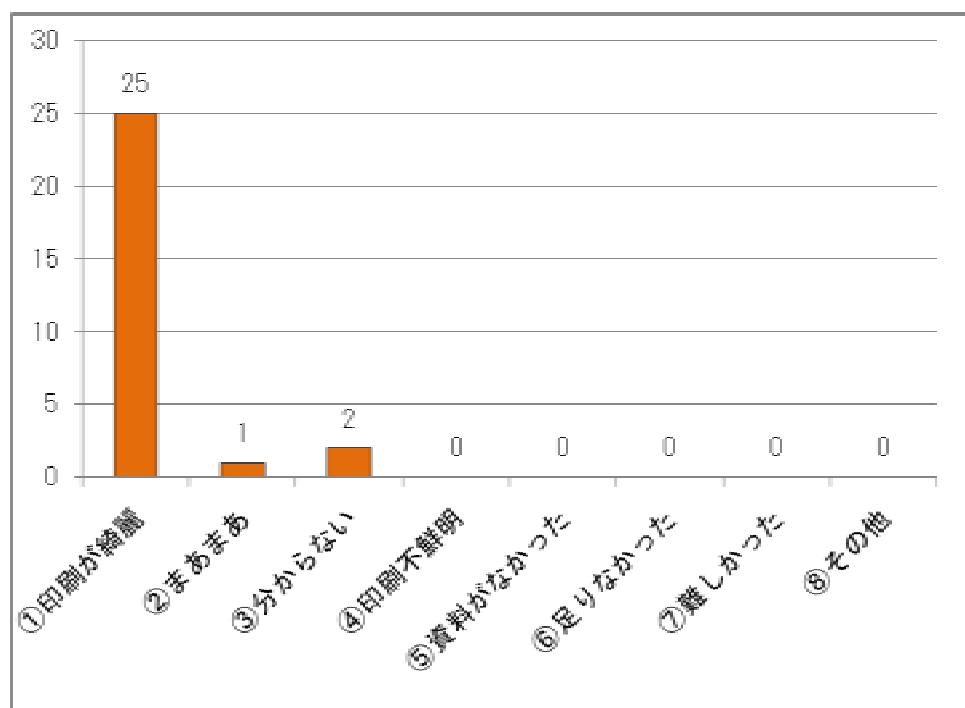
8. 食事のとき「いただきます」「ごちそうさま」をいいいますか。

- | | | | |
|--------------|--------------|-----------|--------------|
| いう | いわない | たまにしかいわない | 家族と一緒にのときはいう |
| 「いただきます」だけいう | 「ごちそうさま」だけいう | | |



9. 配られた印刷物等についてはいかがでしたか。

- | | | |
|---------------|----------|-----------|
| 印刷が綺麗でよく分かった | まあまあ分かった | よく分からぬ |
| 印刷が不鮮明 | 資料がなかった | 資料が足りなかった |
| 書いてあることが難しかった | その他 | |



10. こんな加工調理をしてみたいと思うものがありますか。(3つまで)

からあげ	16 件	ぎょうざ	12 件
ソーセージ	3 件	カツ丼	2 件
ウィンナー	2 件	うどん	2 件

その他(以下のもの各1件)

親子丼、牛煮込みチーズハンバーグ、グラタン、コロッケ、シチュー、ジンギスカン、チキンカレー、トンカツ、ハンバーガー、ポークカレー、蒸し鶏、エビフライ

11. 以上のアンケート以外で書きたいがあれば、自由に書いて下さい。

- ・先日は色々教えてくれてありがとうございました。詳しく教えてくれたので、すごくよく分かりました。**貴重な体験**をさせていただきありがとうございました。
- ・昨日はあんなおいしい松阪牛のハンバーグの調理実習をやっていただきありがとうございました。まさか、松阪牛を使った料理をするとは思っていなくて、すごくビックリしました。最初はお持ち帰りの方がいいなと思っていたが、**出来たての方がおいしかったです。**どれもこれもシェフのおかげです。ありがとうございました。
- ・先日は私達のために小野江小学校に来ていただいてありがとうございました。私の夢は、お母さんみたいに料理がおいしくて、何でも食べられることと、頭が良くなったら、バイクに乗る事です。私は**お母さんになったらおいしくて子供が満足できるご飯を作りたいです。**中国のシェフさんはミンチを練っていました。私、それに憧れました。私も、中国のシェフさんみたいに、力仕事をしてみたいです。ハンバーグはとてもおいしかったです。家でもお母さんと一緒に作ってみたいと思います。ありがとうございました。おいしかったです。
- ・先日は、松阪牛の調理を教えてくださって調理の準備もしてもらって、いろんな話を聞いて動物の命も大切だと思いました。私達は**動物の命をもらっていることで生きていることが分かりました。**ありがとうございました。
- ・昨日は煮込みハンバーグの作り方を教えてくださりありがとうございました。あまり、料理をした事がないので難しかったけど、家でも作ってみたくなりました。この料理を作つてみて、料理を作ることが大変なのが分かりました。ホットプレートで焼くときに、すごくいい匂いがしたので、早く食べたりました。ランチルームで食べると、やわらかくておいしかったです。食べる前の話では、牛の命を使っているということが分かりました。いつも**感謝しながら食べていきます。**
- ・ハンバーグを作つてみておいしいし、煮込みハンバーグを食べたことがないから**すごくおいしかった**です。松阪牛のミンチは普通より赤くてすごくおいしそうで、おなかいっぱいだったのに、ミンチを見ていたらおなかが減ってきて、早く食べたいなーと思いました。ミンチをこねている時すごくケチャップとかをかけていたので「えー！こんなにいれるのー？」と思いました。シェフさんありがとうございました。
- ・ぼくは、調理をすると聞いて、上手にできるか心配でした。でも、お手本や、説明を聞いているうちにだんだんおもしろそうだなと思い、ワクワクしてきました。肉をこねたり丸めたりするのは大変

でしたが、自分達で作った料理はお母さんにしてもらう料理とはまた違った味を感じました。そして、たまには自分で調理をするのもいいもんだなと思いました。**いつかぼく達が作った料理を食べてもらいたいです。**

・松阪牛を使った料理なんて今まで食べたことがありませんでした。まさか、松阪牛 100%のハンバーグが食べられるなんて思ってもいなかっただけです。ハンバーグを作り終わった後に話を聞いて家畜にも人間と同じ命があることがよく分かり、家畜に感謝して、ご飯を食べる前と後には「**いただきます**」「**ごちそうさまでした**」を今よりもっとしっかり言いたいと思います。

・ぼくは、料理っていいなと思いました。最後にもっとお話をしたかったです。昨日の松阪牛を使ってのハンバーグはとてもおいしかったし、口の中でハンバーグが広がってうまい！と思ったし、ハンバーグとソースがとても合っていてとても勉強になりました。また、家でハンバーグを作りたいです。あと、**生き物の大切さがよく分かりました**。

・私は、おねえちゃんがケーキ屋で働いているのを見て、夢はケーキ屋ですが、一流のシェフを見て、料理人にもなってみたいと思いました。なので、将来の夢はケーキ屋になるか、料理人になるか考えています。命は大切だということはわかっていたけど、一流シェフの話を聞いて、**もつと命の大切さがわかりました**。ご飯を食べる時は心をこめて「**いただきます**」「**ごちそうさまでした**」を言うことにしました。

・昨日はありがとうございました。家でハンバーグを作ったことはあるけど、本格的には作ったことがなかったので楽しかったです。また、家でお母さんと作ってみたいです。**家畜も人間も同じ「いのち」があるとわかりました**。給食を食べた後だったのにいっぱいハンバーグが食べれました。すごくおいしかったです。

・昨日はありがとうございました。作る前の説明の時、料理を色々知っているとかっこいいと思いました。とっても手早く料理と説明をどっちもされていてすごいなと思いました。家の煮込みハンバーグよりとってもやわらかくておいしかったです。**また家でも作ってみたい**です。

・先日は、とてもいい行事に参加できてとても嬉しく思っています。ぼくは、ハンバーグが 1 個 600 円と聞いてびっくりしました。牛の命を大切に味わうということが伝わってきました。皆さんのおかげで先日は**食べ物を残さない**というのは、**牛の命を大切にすることだ**ということが分かりました。

・煮込みハンバーグなんてお店ぐらいでしか食べたことないのに、まさか学校でできるとは思いませんでした。松阪牛ってあんまり食べたことないからよくわからないけど、すごいことは分かります。良い食材で一流の先生でちびっこ的好きなハンバーグを作るってもう本当サイコー！できてから「レタス多くね！？」とか思っていたけど食べたらよい感じで、みんなにめっちゃレタスもらいました。給食の後だったから食べれるか心配だったけど、**おいしかったからか全部食べれました**。ありがとうございました。

・私は、家であんまり料理をしなくて、手伝いばかりしているので、ハンバーグ作りと聞いたときに、うまくできるかなと少し心配になったけど、詳しく説明してもらってすごく分かりやすかったので、うまく調理できました。家でも手伝いばかりじゃなくて、1 種類くらいは、作りたいなと思いました。調理前や、あのの話で、私は食べ物を大切にしようと思いました。**家畜にも、人間と同じ命があるんだなと改めて思いました**。こんなにたくさんのこと教えていただけて、ありがとうございました。

た。

・食べた後の話が心に残りました。私たちは昨日牛のまりちゃんをいただきました。牛肉になるために生まれて、私たちが食べるため牛になってくれたまりちゃんやほかの牛たちに気が付きました。ただ、単純に肉を食べているのではなく命をいただいているので、私たちのために肉になってくれた生き物に心の底から感謝しなければと思いました。「いただきます」と「ごちそうさま」に感謝の気持ちをこめて言うことに気を付けたいと思いました。

・松阪牛のハンバーグという高価な物を使ったハンバーグを作らせていただきありがとうございました。みなさんが手本を見てくれたおかげでとてもおいしいハンバーグができました。松阪牛のまりちゃんにもお礼を言いたいです。これからは、**食べるもの一つ一つに感謝して食べていきます。**

・一回、家で和牛と松阪牛を混ぜてハンバーグを作ったことがあります。その時人生で初めて食べた味でした。学校で松阪牛 100%で作ったハンバーグは、もっとおいしかったです。牛のまりちゃんは、**きっと食べてもらって嬉しかったんだろうなあ**と思いました。ぼくたちのためにまりちゃんは命を落してくれたんだなあと思います。まりちゃんに感謝します。

・昨日、初めて松阪牛100%のハンバーグを食べました。一流シェフの人から細かい説明もしてもらったから、みんなにおいしいハンバーグが作れました。ぼくは、もっと家畜のことを説明してほしかったです。ご飯を食べる時の「**いただきます**」の意味が分かりました。いただきますって大切なと思いました。

・ハンバーグ**おいしかった**。

・作り方がよくわかった。**理科のことをもっと知りたかった**。作る前と食べた後の話がよわかった。作る前の工夫があってすごかった。私たちが作る前に一回見本に作ってくれていた時も質問したら、きちんと分かりやすく教えてくれたのでよく分かった。作り方が分かりやすかったので楽しかった。

・昨日は、いっぱい分かりやすいお話をありがとうございました。私は家に帰ってから**家族の人と一緒にこの料理のことを話していました**。家族の人に「松阪牛の命をもらっておいしく食べたよ」と言ったら、家族の人が、「よかったね。そんな豪華な食べ物は人生の中で一回食べれるか食べれないかよ。」と言い、私は本当にいい食べ物をいただいたんだなあと思いました。昨日は本当にいい授業をありがとうございました。

・私は、実はいたけ、セロリが大嫌いでした。でも、あのハンバーグはすっごいおいしかったです。一流シェフの方々に料理を教えてもらって料理をあまりしない私でも家で作ってみたいと思いました。実はもっとお話をしたかったのですが、時間がなかったのでできませんでした。ぜひよかったです、**私たちにはいませんが、来年も来てください**。質問。料理人になるにはどのくらい練習すればいいのですか？

・11月18日木曜日はどうもありがとうございました。みんなにおいしいものですが、あれも「命」であることには変わりがないんだろうと思いました。人間は生物の命を食べているのだろうと思します。どんなにおいしくない肉であろうとももとは命であるのだろう。だから**どんなものにも、たった一つの命があることが分かりました**。

・先日は、ありがとうございました。ハンバーグって煮込んだ方が柔らかくなるんですね。私はあんまり料理が上手じゃありません。でも好きです。前に、親子丼を作ったんですが、だしが多くて辛くなってしまいました。私はおっちょこちょいなので、よく間違えてしまいます。気を付けたいと思います。昨日のまりちゃんのお肉、おいしかったです。あのお肉をもむ時、途中からずっとやっていたので、手が少し痛いです。焼くときにホットプレートで、友達のハンバーグが割れ始めていて、大丈夫かなと思っていたら、煮込んだ後に取り出すと、予想通り割れてしまいました。まりちゃんは私たちのために、命をくれました。**まりちゃんの命を私たちの体の中でつなげていきたいと思います。ありがとうございました。**

・昨日はお忙しい中、ぼくたちの調理実習に来ていただきありがとうございました。ぼくは、松阪牛のハンバーグを食べたのは初めてで、すっごくおいしかったです。この牛の命をいただいているのだと思いながら食べるもつとおいしくなりました。それに、一流シェフに一流の助手に調理していただいて**牛も「食べてください」という気持ちでいるんじゃないのかなあ**と思います。本当にありがとうございました。

・昨日はたくさん話を聞かせていただいてありがとうございました。1のことに対して10も教えてもらって生き物の事や、なぜ料理が好きなのかとかがよく分かりました。松阪牛を食べたのは初めてで、こんなにおいしいものだと思っていなかったので、松阪人として、感激です。牛や、他の畜産は人間と同じ命をもっていることも分かり、**食べ物に対する気持ちも変わりました**。ありがとうございました。

・たった、60人のために一流のシェフや料理人が来てびっくりした。しかも松阪牛でハンバーグ作り。作ってみると難しくて時間がかかった。でも食べたらおいしくて時間をかけて作ってよかったなと思った。でも、もっと質問したらよかったと後悔した。みんな、優しく教えてくれたので、簡単に作れたしあいしかった。**家でも作ってみたい。**

・松阪牛 100%のハンバーグなんて高級で食べたことなかったです。調理したこともなくて、**大興奮の中でした料理でした**。私は、しいたけ(キノコ類)が嫌いでした。でも、あんなに細かく切っていただいて、食べる時は全く気付かなかったです。最後に配られた印刷物はとてもきれいでよく分かりました。ありがとうございました。