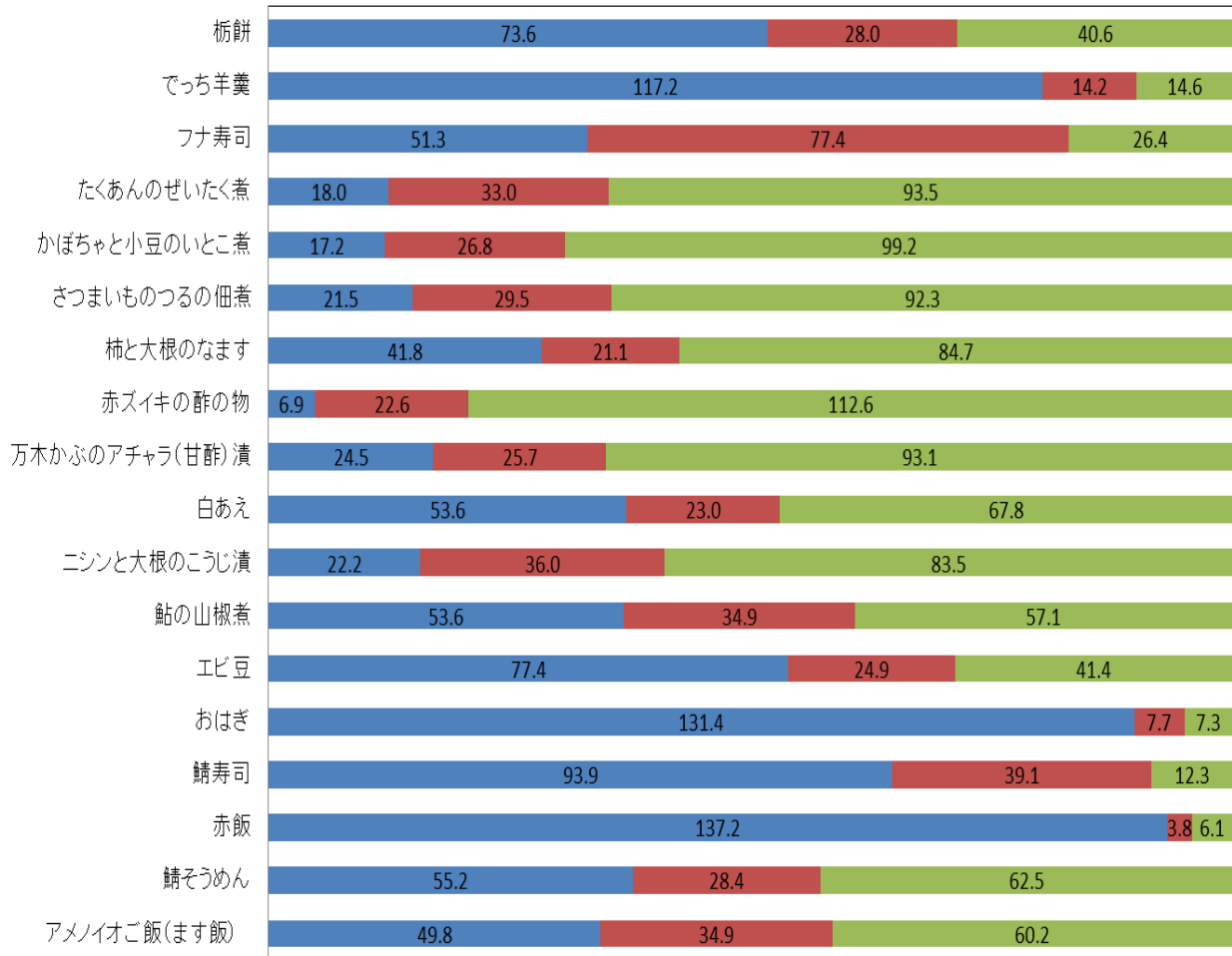


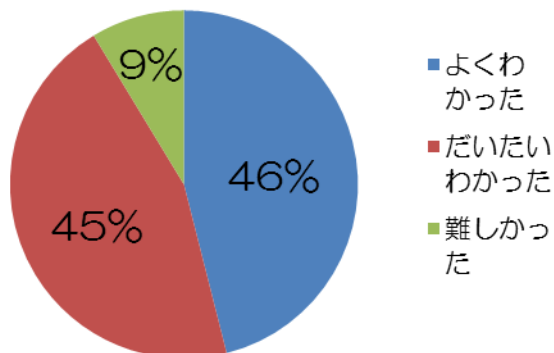
# 平成25年度 郷土料理講習会アンケート集計結果

## 郷土料理の認知度

■ 知っている。食べたこともある   ■ 知っている。食べたことはない   ■ 知らない



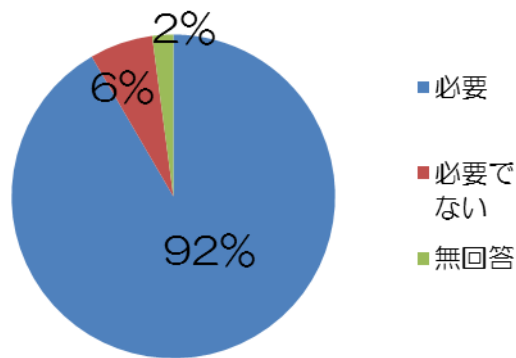
## 郷土料理のすばらしさの話は いかがでしたか



## 【よくわかった・だいたいわかった部分】

- 昔の人の知恵が生み出した料理だということがわかった。
- 地元の味がわかった。
- その土地の水・空気・土を使っているからおいしい。
- 材料を無駄にしない。
- 地域の特徴が出ている。
- 環境によい。
- 安心ということ。
- 文化があっていいなと思いました。
- 郷土料理は身近にあることがわかった。

## 郷土料理講習会は今後も必要 と思いますか



### 【必要と思う理由】

- 私たちも料理をして楽しかったし、郷土料理のことも分かったので、これからも私たちの下の子に学んでいって欲しい。
- 地域の味を後世に伝えることは大事だと思った。
- 食についての素晴らしさを教えてくれるから。
- 郷土を知るきっかけになる。
- 講習会を通じて、地域の方たちと触れ合うことができるから。

### ☆☆☆☆☆☆郷土料理を作った感想☆☆☆☆☆☆

- 楽しかった。
  - 初めて作って、工夫や知恵を教えてもらえてすごく勉強になった。また、自分でも挑戦したい。
  - 郷土料理の印象は、古くてお年寄りの方が食べられるイメージで、あまり若い人が食べるものでないと思っていましたが、実際に食べてみるととてもおいしかったし、若い人でも食べることができる料理だと思った。
  - 自分の土地で作った野菜などを使って作る料理はとてもいいなと思いました。バランスも良いのでいい料理だと思いました。
  - 貴重な体験をした。
  - 郷土料理をもっと知りたい。
  - 手間がかかるがおいしく無駄がない。
  - 郷土料理は作っている最中で「あっいいい匂いだ」とわかりました。作って食べた時もすごくおいしいからびっくりしました。
  - 食べ物のありがたさがわかった。
  - 高島に住んでいるのに、全然知らない食べ物があってびっくりしました。
- にじますの中に卵が入っていて驚いた。ご飯が美味しかった。
- 魚の切り方、おろし方を教えてもらい楽しかった。
- 焼きサバそうめんがおいしかった。
- ショイ飯がすごくおいしかった。作るのが難しかった。
- パスタとかと違って緑色の食べ物がいっぱいあって日本らしさを感じた。
- 青ねぎと油揚げのぬたを食べたことがなかったので、作ってみてよかったです。
- みんなで協力でき楽しかった。
- 私は今回郷土料理を作って、来て下さった人に手助けしてもらったり、やり方などを教えてもらったりしたので、すごくやりやすくてよかったです。
- 地域の方は、たくさんの知恵を教えて下さったので調理していて楽しかったです。

# 郷土料理講習会の様子

マキノ  
中学校



今津  
中学校



朽木  
中学校



湖西  
中学校



安曇川  
中学校



高島  
中学校



# 郷土料理講習会 実施メニュー

高島ならではの食材、旬の食材を使って調理実習。  
日頃、食卓に登ることが少ないメニューですが、  
高島の食材を知り、その味を体験する良い機会に  
してもらえたようです。



ますめし



ますの煮つけ



しよいめし



柿の白和え



えび大根



旬の臭だくさん  
みそ汁

ますめし

青ねぎと油揚げのぬた



黒米ごはん



猪じゃが



まびき菜の浅漬け