

農業・農村ギャラリー ミノーレ

野菜の日特別講座『地元野菜の魅力を再発見』参加者アンケート

作成 60 枚、参加者約 50 人、うち回収 44 枚

問 1. 野菜の日特別講座『地元野菜の魅力を再発見』は何でお知りになりましたか？

①農業・農村ギャラリー内掲示板	9	20.4%
②ミノーレニュース	5	11.4%
③農協観光からの紹介	4	9.09%
④「みんなのよい食プロジェクト」フェイスブック	5	11.4%
⑤「みんなのよい食プロジェクト」インターネットホームページ	4	9.09%
⑥知人の紹介	12	27.2%
⑦その他	6	13.6%

(パンフレット、大竹先生のブログ×2、講師より、大竹先生からの紹介、公園協会催物)

(分析) 日常からギャラリーを利用している人とその知人が多い。HP や FB などのメディアが誘因となって参加した人も 2 割近くいた。

問 2. 野菜の日特別講座『地元野菜の魅力を再発見』を通して、地元産野菜や農業への理解が深まりましたか。

①そう思う	38	86.3%
②どちらともいえない	0	0%
③そう思わない	1	2.3%

(分析) 高い評価を受けている。

問 3. 野菜の日特別講座『地元野菜の魅力を再発見』の内容に満足されましたか？

①非常に満足	29	65.9%
②満足	12	27.2%
③普通	0	0%
④ややもの足りない	0	0%
⑤もの足りない	0	0%

(分析) 参加者からかなり高い評価を受けている

問4. 野菜の日特別講座『地元野菜の魅力を再発見』の感想を以下にご自由にお書きください。

1)

12歳までに（味覚が）完成されてしまう。とても驚きました。
食育とは大変大事であること、改めて再確認した。
朝食はとても大事であり、職がすべてに通じること、涙が出てきました。

2)

最近、子どもの勉強の中にも地元野菜を大切にしようというものがあつた。
地元野菜を大切に頂く事の大切さを親子ともに勉強していきたい。
（最近、JAで買い物をする機会が増えた。）

3)

東京野菜のことがいろいろわかった。
三國さんの料理おいしい。
地元の野菜たくさん食べたい。

9)

三國シェフの料理がおいしく満足。
食材に使われた野菜が紙ベースでほしかった。
大竹先生のパワーポイントの資料も配布されるとよりよかった。

10)

東京でたくさんの野菜が栽培されていることを知れてなかったのと、
食育など活動について知れてよかったし、
食育イベントがあればぜひ参加したいと思いました。

11)

シェフが作られたスープがとてもおいしかったです。
ごちそうさまでした。

12)

味覚から現代の病（いじめ、暴力も）につながることに感動。
日本食の世界遺産についてはどうかと思う。

13)

話だけでなく、実際に野菜を一流の調理で食せるところが良かった。
ただ、カメラマンが少し邪魔だった。

14)

シェフの楽しいトークと美味しい料理で大満足でした。
開始時間だ18:00~だと、会社のあとに出席しやすい。

15)

ミクニシェフのお話が楽しく、分かりやすかったです。
ますますファンになりました。

16)

東京で作られている野菜の多さに驚いた。
食育の大切さがよく分かった。
シェフのお料理がおいしかった。
地産地消が推進される理由がよくわかった。

18)

おみそしる、おいしかったです。
小金井市の食育 HP を作っていて、……シェフのお話でなるほど、
自分の中で合点がいった感じがしました。

19)

大変勉強になりました。
冷たい料理もおいしかったです。

20)

貴重なお話を伺うことができとても良かったです。

21)

楽しくおいしく試食もでき満足です。

23)

私の世代も共通するところがあり、嬉しい発見とこのまま元気に
次世代のいる子どもたちに伝えていこうと思いました。
海外生活で日本のよいところを再認識しました。頑張ります。

25)

江戸東京野菜、食育についてよいお話でした。

28)

江戸東京野菜のお話、三國シェフのお話、試食、すべて勉強になりました。

29)

三國シェフの志を肌で感じた。とっても感動した。
地元野菜の話にはなっていないような気がした。

30)

日本食の大切さ、まさに地産地消のオンパレード。至福の時でした。
野菜の日にふさわしいまさに最高、最強のコンビによる
当意即妙なトーク&食べて実感の食育企画でした。

31)

東京にもたくさん伝統野菜があることを初めて知り驚きました。
日本料理が文化遺産になることは日本人として誇らしいと思いました。

三國シェフのお料理、とてもおいしかったです。

32)

非常に勉強になりました。

白熱した講演で、五感にしみました。

33)

江戸東京野菜が 30 種もあることを初めて知りました。

生活の中でそれらを口にすることは難しいかもしれませんが、
食べる機会が増えるといいなあーと思います。

34)

三國シェフの野菜のジュレがおいしかったです。

35)

東京の美味しい野菜を知ることができて良かった。

36)

住んでいる近くにも大蔵だいこんがあり、

東京産が沢山あることにびっくりしました。

食育の大切さがわかり、日々の食事をもっと考えて作りたいと思う。

37)

一番印象に残ったのは、東京の地産地消です。

東京に住んでいるのでぜひ東京のものを食べたいです。

また一部小学校で校庭で作った野菜を給食に取り入れたら

残す子どもが少なくなったとか……食べ物大切さもわかるのでは。

39)

東京にこんなにたくさんの野菜があったことに、

東京に住んでいながら知らなかった。

再発見できたので充実した講座だったと思う。

三國シェフのお味噌汁最高でした。

食育の大切さも感じました。

40)

三國シェフの斬新なお味噌汁に感動です。

江戸東京野菜についても、お話だけでなく詳しくまとまった

冊子をいただけてありがたいです。

41)

地産地消の大切さを感じた。私も野菜を作っているので、

土、太陽からの恵みの大切さを感じる三國さんに作っていただいた

ジェルみそ汁、明日作ってみたいと思いました。

食育の重要性もよく分かります。

人間は生きるために食べるので食は大切。

きょうはとても得ることが多い時間をいただき、とても有難かった。

42)

とても興味深いお話ばかりで来てよかったです。

三國さんの食育の話もいちいち納得でした。

(分析) 食育、三國シェフのトーク、試食、東京に伝統野菜野菜が多くあることの意外性などが、参加者の満足度を高めることにつながっている。今後、魅力的なイベントにするためには、「トーク」&「試食」など、聞きっぱなしではなく、参加・行動ができる内容が望ましいと感じる。

問5. JA ビル4階 農業・農村ギャラリー「ミノーレ」を利用したことがありますか。

①ある 20 45.5%

②ない 24 54.5%

(分析) 参加者の利用率は高い。

問6. 問5で①と答えた方にお伺いします。何で利用したことがありますか？。

①弁当の購入 17 38.6%

②農畜産物や加工品の購入 12 27.2%

③各種講座への参加 10 22.7%

④その他 0 0%

(分析) いずれも満遍なく高い。

問7. これまで「みんなのよい食プロジェクト」について知っていましたか

①ある 22 50%

②ない 20 45.5%

(分析) 認知率 50%と驚異的な高さだった。

問8. 問7で①と答えた方にお伺いします。どこで知りましたか

1) 農協のHP、チラシ

5) ミノーレ内

9) イベント等

- 14) TVCM で
- 16) テレビコマーシャル、スーパー
- 17) WEB
- 20) 新聞
- 24) FB、野菜ソムリエページ等
- 28) にじいろジーン CM
- 29) FB
- 30) JA 全中の広報
- 31) テレビ CM で
- 32) 業務にて
- 34) 以前、JA のハクサイ採りツアーに参加したことがありました。
- 35) 職場がら…
- 42) ポスター
- 44) HP

(分析) マスメディアとソーシャルメディアでの接触・認知が多くを占めている。

問9. 今後、実施してほしいイベントがあれば教えてください。

- 1) また三國先生の話が聞きたい
- 9) 各地域（日本の地方）の伝統野菜のご飯の食べ比べ
- 12) 同じイベントを再度開催してほしい。
- 13) お米の食べ比べ
- 16) 食育を広める人材を育成するイベント
- 18) 読本を発送させていただいた江戸東京・伝統野菜事務局のものです。本日のお写真、いくつかいただけると助かります。
- 20) 食に関することならなんでも。
- 28) 各野菜の生産者から各野菜のお話や、農家レシピを。
- 29) 現地視察
- 30) 従来もやっている農畜産物の新鮮直売市
- 32) 今回のようなイベント（シェフ+学識者）
- 37) 東京野菜 OR 東京産の収穫ツアーなどはありませんか。ぜひ子どもを連れて体験してみたい。
- 40) 私は表参道で菜食レストラン「たまな食堂」プロデュースをしており、野菜関連のイベントを、雑誌社、生命保険会社、化粧品メーカーとのコラボレーションで開催しています。

テレビ出演も多く、食の啓蒙については協力させて頂けることが多々あると思いますので、ぜひ何か御一緒しましょう。
個人的にも今月まで小金井市在住で、
江戸東京野菜はよく食べておりました。

(分析) 三國シェフの話がまたききたいというものと、米の食べ比べや農作業ツアー、現地視察などの体験を求める声があった。

問 10. あなたご自身のことをお聞かせください。

A: 年代	①10代	1	2.3%
	②20代	4	9.09%
	③30代	6	13.6%
	④40代	9	20.4%
	⑤50代	13	29.5%
	⑥60代以上	7	15.9%

(分析) 40~50代が最も多く、「よい食」のターゲットに当たっているかどうかは微妙な結果となった。

B: 性別	①男性	8	18.1%
	②女性	35	79.5%

(分析) 女性が8割近くを占めた。

C: 職業	①専業主婦	6	13.6%
	②会社員	19	43.2%
	③自営業	5	11.4%
	④公務員	2	4.5%
	⑤その他	12	27.2%

(学生、パート、無職、NPO、アルバイト、団体職員、フリーター)

(分析) 会社員が最多で、専業主婦、自営業と続いた。主に都心部で働く会社員ではなく、わざわざ大手町まで出てきても聞きたいという意識の高い、専業主婦や自営業、無職、学生などで3割近くを占めていた。

D: お住まい	①東京都	26	59.1%
---------	------	----	-------

②神奈川県	8	18.1%
③埼玉県	4	9.09%
④千葉県	1	2.3%
⑤その他	3	(福島、茨城、京都)

(分析) 大半が東京だが、福島や京都からの参加者もいた。

E：勤務場所	①JAビル	2	4.5%
	②大手町	13	29.5%
	③神田	0	0%
	④都内	9	20.4%
	⑤その他	8	18.1% (福島、川崎)

(分析) 大手町界隈で働く人が多数を占めた。

農業・農村ギャラリーのイベント告知案内を希望しますか？（メールかFAXでご案内します。）

①希望する	17	38.6%
②すでに登録している	8	18.1%
③希望しない	7	15.9%