

平成 28 年 12 月 13 日

アンケート内容取りまとめ。

平成 28 年 11 月 6 日「江戸東京野菜の勉強と三國シェフの料理を楽しむ会」

① 今回取り上げたテーマの江戸東京野菜についてどうお考えになりましたか

青果小売商は専門店としてこういう方向の生き残りの選択肢として必要とかんじた。
消費者に浸透していないのでイベントや食育にもっとアピールが必要と感じた。
地産地消、伝統野菜のキーワードに加え、東京オリンピックに向けタイムリーなテーマ。
江戸野菜の歴史を知り、都内及び近郊にて多くの江戸野菜を知った。
これからの野菜と考える。
話には聞いていたが個々の品目まで知らなかった。いい機会になった。

② 2020 東京オリンピック・パラリンピックとの関わりについてどうお考えになったか

期間中の野菜消費量が増えるので、業界一致してその対応を考えねばと思った。
東京オリンピック・パラリンピックに関われるようにしたい。
日々の食生活に多品種の野菜と、その野菜料理の紹介が欲しい。
東京商組として関わって欲しい
お客さんとの会話に役立つと思った。

③ 先生方のお話、アドバイス等で感銘を受けた部分は何でしたか

その道の第一人者の飾らない話し方。
小中学校での江戸東京野菜を使った食育の取り組みは大変有意義だと感じた。
江戸東京野菜の掘り起こしにご苦労を感じた
江戸東京野菜の長所が伝わってきた。
先生方の一生懸命さが伝わってきた。
三國シェフの仕事ぶりを見聞きし感銘を受けた

④ 今後江戸東京野菜関連で知りたいことはありますか

築地市場以外での取り扱いの可能性
調理方法、レシピなどをもっと紹介して欲しい。
江戸東京野菜のスペシャリストになるべく情報が欲しい。
戦前戦後、品種新種等の流れを教えて欲しい。
大田市場で買えるようにしたい。
個々の品目をもっと掘り下げて知りたいと思った。

⑤ 今回の講習時間は十分でしたか

ちょうど良い
講習入門編としては適当だとも思う。
事前にパンフレット等があればもう少し質問ができたかもしれません。
十分でした。

- ⑥ 江戸東京野菜使用の料理について感想をお聞かせください。

調理する前の実物を見たかった。美味しかった。
素材を生かしたシンプルな料理に感銘、大変おいしく頂きました。
滋味深い野菜もありましたが、総じて茹でてしまった為に、味が流れ出て残念。
和風、中華等で食してみたい。
味付け無で食してみたい。料理は上品で美味しかった。
調理する前の実物が見たかった。

- ⑦ 上記以外でお気づきになった事はありますか

参加者がもっと増えればいいと思う。
先生がたの人間味あふれる話を聞けて、とても新鮮で楽しい時間でした。
学んで味わうとても有意義なイベントでした。
大田支所でもっともっと話題にしていきたい。
調理前の野菜を手にとってみたかった。

- ⑧ 支所としての活動第一弾ですが、今後取り上げて欲しいテーマがあればお聞かせください。

中級編、上級編を学ぶ機会を設定して欲しい。
組合員の手で料理を作り試食会を開催しては如何でしょう。
勉強してからその野菜の食事をするパターンは良かったと思う。
テーマではありませんが、食べ比べし、とにかく普段食べた事の無い食材も検討ください。
その道の第一人者の話でも良いと思う。(野菜に限らず)

上記がアンケートを通じ、お考えを取りまとめ結果です。
今後の勉強会に生かすようご意見を反映させたいと思う。

事務局・江渡

以上