

夏期研修アンケート

1. 大竹 道茂（おおたけ みちしげ）先生にお尋ねしたいこと

- 江戸東京野菜はどのような場所で、いくらぐらいで購入することができるのか教えていただきたいです。
- 江戸東京野菜の素材を活かし、学校給食でも提供することができる料理のレシピを教えていただきたいです。
 - ・給食での使い方（結構いいお値段がするので、適した料理があれば教えていただきたい）
 - ・江戸東京野菜と歴史について
 - ・江戸東京野菜の存続に学校栄養士ができることは
 - ・目黒区栄養士に望むことは
- 江戸東京野菜とはちょっと違うかもしれませんが、目黒にゆかりのある食材、たけのこ、さつま芋などについて詳しく聴けたら嬉しいです。
- 学校給食で取り入れやすい（手に入りやすい）江戸東京野菜があれば知りたいです。
 - ・練馬大根など栽培地域、栽培量など限定的で目黒区で使いたい、と思ってもなかなか手に入れるのは難しいので
 - ・子どもたちにもそのような野菜がある、というのを伝えるのには実際に給食で取り入れるのが一番だと思うので、ぜひ知りたいです。（手に入りやすい時期とかそのような情報でもうれしいです。）
- 給食でも使用してる、大蔵大根の由来などを子供にも分かりやすく伝えられるお話をお聞きできればと思います。
- 目黒にも伝統の固定種の野菜はあるのでしょうか？流通・ルーツ
- 給食で大量に使用することは可能かどうか。入手ルートや野菜ごとの調理（大量の場合）の注意点を知りたい。
 - ・住宅地の中での都市農業であるが、同様な点でご苦労があるか。
 - ・これまで行った学校でのPR方法を教えていただきたい。
 - ・加工食品等の商品開発にも力を入れていくということで、どのような商品開発が進められているのか。
 - ・江戸東京野菜を使用したおすすめレシピ※給食でも出せるようなレシピも知りたい
 - ・江戸東京野菜は、何をもって江戸東京野菜と名乗れるのか？都内で栽培されたら江戸東京野菜なのか？知識がなさすぎるので知りたい。
- 江戸東京野菜を復活されるまでのご苦労など詳しくお聞きしたいです。
- 学校や家庭で栽培できるものがあれば教えていただきたいです。
- 江戸東京野菜を積極的に給食に取り入れたい。大量に仕入れることは可能なのか。八百屋でふつうに取り扱ってもらえるのか。
- 生産量・価格・味・野菜の特徴など、プロの視点から
- 固定種とF1種の違い（歴史と伝統）をどのように給食で伝えたらよいか。（必要性など）