



農林水産省補助事業 平成26年度
フードチェーン食育活動推進事業報告書



PASONA

農援隊



目次

第1章

事業の実施概要 …… p.3

事業の目的、推進会議員及び推進会議、実施結果の概要 (1. フードチェーン食育体験モニターツアー・2. フードチェーン食育スクール・3. 淡路島ランチプレートコンテスト・4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島)、参加アンケートの結果より一部抜粋、参加アンケートの一部抜粋結果 自己評価、課題点

第2章

取り組み内容 …… p.11

取り組み内容 (1. フードチェーン食育体験モニターツアー・2. フードチェーン食育スクール・3. 淡路島ランチプレートコンテスト・4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島)の各目的・実施内容・感想抜粋・募集ツール・他概要、研修効果、研修後の実践において新たに見出した課題及び研修の活用

第3章

アンケート調査の結果 …… p.25

第1章

事業の実施概要



事業の目的

食の安心・安全、健康的食生活、農林漁業体験への興味がある国民が多くいる一方で、食の簡便化・外部化、ライフスタイルの変化等により、日常の食生活における健康的食生活の実践や、食に対する理解を深めるための「体験（農業体験等）」への積極的参加までは至っていない状況があります。

そのような社会的背景を踏まえて、食育活動を消費者に対しより効果的に推進し、さらに国内産食材需要の拡大にも繋がるよう、食品の生産から食卓に至るまでの“フードチェーン”における食育活動を一連のものとして捉えて、体系的な理解を促進するための取組を実施することとしました。

弊社では、「1. フードチェーン食育体験モニターツアー（日帰り食育バスツアー）」、「2. フードチェーン食育スクール（講習会）」、「3. 淡路島ランチプレートコンテスト（料理コンテスト）」、「4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島（米作り農業体験）」の4体系で食育活動を実施し、様々な層の消費者に向けて「食の生産から食卓までの一連理解」を得られる機会の創出を目的として、本事業を実施いたしました。

本事業での到達目標としては、上記に上げた食育活動参加者の「食・農林水産業への興味・理解増進」と、「活動参加後に食生活や消費行為に変化があった」者の割合を増やすこととしました。

推進会議の開催

本事業を推進するにあたり、事業実施方針の検討や各イベント・研修内容の共有・検討、次年度以降の継続的活動方針の策定を目的とし、事業推進会議を開催しました。推進会議員については、教育従事者、管理栄養士、コンサルタント、一次産業従事者、料理人など様々な立場の有識者からなる組織とし、本事業を客観的な視点から評価・検討を行いました。

【推進会委員】

所属	役職	氏名（敬称略）	分類
神戸夙川学院大学	副学長	小野田 金司	教育
(株) ただいま	代表	佐藤 翼	コンサルタント
武庫川女子大学国際健康開発研究所	食育グループHealthy+代表	森 真理	管理栄養士／教育
(株) JTB 西日本 営業第二課	課長	浅井 良彦	旅行業
(株) JTB 西日本 営業第二課		乃村 紘平	旅行業
フレッシュグループ	代表	森 靖一	農業
才田農園		黒田 美福	農業
北坂養鶏場	代表取締役	北坂 勝	農業
(株) 柏木食品衛生事務所	代表取締役	柏木 一憲	食品衛生指導
(株) 嶋本食品	代表取締役	嶋本 育史	畜産・加工・販売
(株) パソナふるさとインキュベーション		瀬川 康弘	飲食・施設管理
(株) パソナふるさとインキュベーション		杉浦 秀幸	シェフ
(株) パソナ農援隊	代表取締役	田中 康輔	事業実施主体
(株) パソナ農援隊		本阪 恵美	事業実施主体

○第1回 推進会議

【開催概要】

日時：平成 26 年 6 月 12 日（木） 13:00 ～ 15:00

場所：のじまスコラ（〒656-1721 兵庫県淡路市野島臺浦 843）

- 議事：1. 「フードチェーン食育活動推進事業」の事業概要について 趣旨説明
2. 活動に向けた情報共有
3. 調査項目等の検討、募集方法の検討等

○第2回 推進会議

日時：平成 26 年 11 月 20 日（木） 10:30 ～ 12:30

場所：のじまスコラ（〒656-1721 兵庫県淡路市野島臺浦 843）

- 議事：1. 事業取組内容中間報告
2. 事業における課題・アイデア・改善案等のブラッシュアップ

○第3回 推進会議

日時：平成 27 年 3 月 19 日（木） 10:30 ～ 12:30

場所：のじまスコラ（〒656-1721 兵庫県淡路市野島臺浦 843）

- 議事：1. 平成 26 年度「フードチェーン食育活動推進事業」の事業実施結果報告
2. 今後の食育活動取組の実施方針についての検討、意見交換

実施結果の概要（取り組み内容詳細は2章に掲載）

1. フードチェーン食育体験モニターツアー（日帰り食育バスツアー）

実施日	曜日	時間	内容	参加人数	参加募集団体
2014年 8月7日	木	終日	畑から商品ができるまでを知る!ツアー	45	茨木市立三島小学校 PTA (小学生と両親)
2014年 9月17日	水	終日	生産者に会いに行く!ツアー	13	甲南女子大学食育ゼミグループ
2014年 9月29日	月	終日	淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー	35	一般募集型
2014年 10月14日	火	終日	加工品を作っている人に会いに行こう!ツアー	37	一般募集型
2014年 11月25日	火	終日	食の流通を知る。ツアー	21	一般募集型
2014年 11月29日	土	終日	淡路島食と農の体験ツアー	51	一般企業労働組合 (家族参加等)
2014年 12月15日	月	終日	採って作って味わう!ツアー	23	一般募集型
2014年 12月22日	月	終日	野菜ソムリエと農業体験ツアー	34	一般募集型
2015年 1月15日	木	終日	生産者に会いに行く!ツアー	9	一般募集型 (15名限定)
2015年 1月29日	木	終日	採って作って味わう!ツアー	34	大阪ガスッキングスクール生徒等
2015年 2月21日	土	終日	食と農スタディ!ツアー	16	外食産業企業若手社員
2015年 2月23日	月	終日	採って作って味わう!ツアー	34	大阪ガスッキングスクール生徒等 (子供2人含む)

2. フードチェーン食育スクール（講習会）

実施日	曜日	時間	内容	参加人数	参加募集団体
2014年 9月11日	木	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう! &食の“安心・安全”とはどういうこと?	9	一般募集型
2014年 10月3日	金	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ! 健康であるために知っておきたい食の基礎	10	一般募集型
2014年 10月7日	火	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	10	一般募集型
2014年 10月23日	木	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く? 価格の設定はどうやってきます?	14	一般募集型
2014年 11月4日	火	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのまま土産に・・・!	11	一般募集型
2014年 11月18日	火	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう! &食の“安心・安全”とはどういうこと?	10	一般募集型
2014年 12月4日	木	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ! 健康であるために知っておきたい食の基礎	5	一般募集型
2014年 12月18日	木	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	11	一般募集型
2015年 1月13日	木	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く? 価格の設定はどうやってきます?“食”のかしこいお買い物術を伝授。	6	一般募集型
2015年 1月27日	木	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのまま土産に・・・!	7	一般募集型

実施結果の概要（取り組み内容詳細は2章に掲載）

3. 淡路島ランチプレートコンテスト（料理コンテスト）

実施日	曜日	時間	内容	参加人数	参加募集团体
2014年 8月1日	金	① 9:00～13:30 ② 14:30～16:30	①淡路島食材を活用したプレート型ランチ提案コンテスト（事前審査で選ばれた5チームによる調理実演・審査・表彰式） ②「食」をテーマにした講演会（奥田政行氏・森真理氏）	49	一般募集型 ファイナリスト6名 見学セミナー聴講 43名

4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島（米作り農業体験）

実施日	曜日	時間	内容	参加人数	参加募集团体
2014年 6月28日	土	10:00～12:00	手作業による田植え体験。 若手農家の指導のもと一緒に田植えを行う。	18	一般募集型
2014年 7月26日	土	9:30～11:30	成長具合の観察&草引き作業で農財における田んぼの必要性について解説します。食器作り（クラフト体験）も同時に実施。	12	一般募集型
2014年 8月23日	土	9:30～11:30	成長の経過観察と、食器作り体験（クラフト体験）も行います。	7	一般募集型
2014年 9月27日	土	10:00～15:00	稲刈り・天日干し作業体験。	9	一般募集型
2014年 10月25日	土	10:00～12:00	育てたお米を試食、淡路島の食材と一緒にBBQ調理体験。 自分で作った食器で食べることで、食事を楽しむ。	11	一般募集型

【研修参加者人数について】

本事業において、延べ546名の消費者に参加してもらう機会を創出いたしました。

また、年齢層は0代～70代まで幅広い世代、職業層に対して実施しました。

対象別アプローチ方法としては、フードチェーン食育体験モニターツアーの募集方法において、まとまった対象毎にテーマを設けたカリキュラムでツアーを実施、フードチェーン食育スクールでは主婦層の目に留まる広報誌に募集情報を掲載するなど、対象毎に効果的内容が実施できるよう募集方法も工夫いたしました。

【参加者アンケートの実施】

食育活動・イベント参加者に対して、当日・後日郵送調査の2段階で実施いたしました。

1. 当日アンケート

本事業で実施研修の効果確認を目的として、ツアー・セミナー等食育活動イベント参加者に対して、活動日当日にアンケート調査を実施いたしました。

■調査対象者：食育活動・イベント参加者 546名

■調査方法：活動日ごとに調査票を配布し回収

■調査日：活動実施日と同日

（米作りパーフェクト体験は初回6/28・最終回10/25のみ実施。第2・3・4回は調査実施なし）

■回収数：469名（回収率86%）

2. 後日アンケート

食育活動・イベント参加者に対して、後日アンケート調査を郵送にて実施いたしました。

■調査対象者：351名（延べ546名から“重複参加者”“住所不明”“8月1日実施ランチプレートコンテストの講演会のみ参加者”を除く）

■調査方法：活動終了後にかけて郵送で調査票を送付、返信による集計

■調査日：1月～3月期間にて

■回収数：180名（回収率51%）

【参加者アンケートの結果より一部抜粋（全活動参加合計）】

1. 参加者の概要

当日参加人数		546人	
アンケート回収	469	回収率	86%

1. 性別

N=469

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	94	20.0
2: 女性	335	71.4
3: 未回答	3	0.6

2. 職業

N=469

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 未就学	6	1.3
2: 幼稚園	6	1.3
3: 学生(小・中・高・大)	33	7.0
4: 会社員	121	25.8
5: 公務員	13	2.8
6: 自営業	26	5.5
7: 主婦	199	42.4
8: その他	48	10.2
9: 未回答	5	1.1

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

N=469

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ~9才	25	5.3
2: 10代	31	6.6
3: 20代	82	17.5
4: 30代	65	13.9
5: 40代	102	21.7
6: 50代	83	17.7
7: 60代~	75	16.0
8: 未回答	4	0.9

4. お住まいはどちらですか

N=469

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	82	17.5
2: 兵庫県内	230	49.0
3: 大阪府内	129	27.5
4: その他	22	4.7
5: 未回答	6	0.0

2. 参加者のこれまでの食・農業への意識・経験

5. これまでに田植え体験や農業体験に参加したことがありますか？

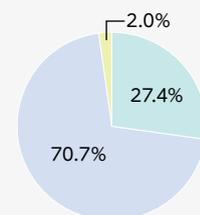
N=351

Q1	人数(人)	割合(%)
1: ある	96	27.4
2: ない	248	70.7
3: 未回答	7	2.0

※回収数(469) - (フードチェーン食育スクール重複参加(56) - コンテスト参加(25) - 小人合計(37))
 ※コンテスト・小人向けアンケートに設問なし

問1 これまでに田植え体験や農業体験に参加したことがありますか？

- 1: ある
- 2: ない
- 3: 未回答



6. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

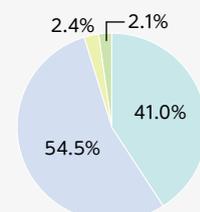
N=376

Q1	人数(人)	割合(%)
1: はい	154	41.0
2: 気になっているが実践できていない	205	54.5
3: 気になっているが実践できていない	9	2.4
4: 未回答	8	2.1

※回収数(469) - (フードチェーン食育スクール重複参加(56) - 小人合計(37))

問1 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

- 1: はい
- 2: 気になっているが実践できていない
- 3: 気になっているが実践できていない
- 4: 未回答



【参加者アンケートの結果より一部抜粋】

3. 参加者の食・農業への興味分野

7. 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについて

N=376

	人数(人)	順位
2: 安心・安全であること	237	1
5: 地産地消(地元のものを食べること)	179	2
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	159	3
4: 国内で作られているものを食べる	146	4
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	145	5
11: 美味しいものをたべること	142	6
9: 食事を楽しくとること	137	7
7: 食材や調理方法に詳しくなること	128	8
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	89	9
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	87	10
6: 食費を安く抑える方法	61	11
8: 食材や食品の成立ちを知ること	57	12
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	39	13
10: 食中毒の予防	30	14
15: 未回答	8	15

※回収数(469) - (フードチェーン食育スクール重複参加(56) - 小人合計(37))

4. 活動の効果

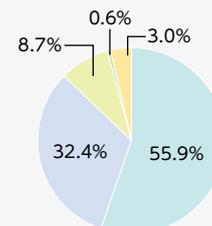
8. 体験・講義等の内容の満足度

N=469

Q5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	262	55.2
2: やや満足	152	32.4
3: 普通	41	8.7
4: やや不満	3	0.6
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	16	3.0
満足した人数(4+5)	414	87.6

問5 体験・講義等の内容の満足度

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答



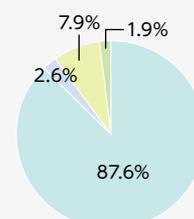
9. 参加を通じて、農業(1次産業)や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか?

N=469

Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	411	87.6
2: いいえ	12	2.6
3: わからない	37	7.9
4: 未回答	9	1.9

問7 参加を通じて、農業(1次産業)や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか?

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: わからない
- 4: 未回答



【参加者アンケートの結果より一部抜粋】

5. 後日アンケート結果に見る 波及効果・発展性

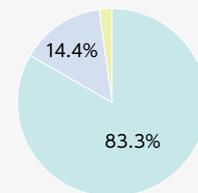
後日アンケート発送数	351		
アンケート回収	180	回収率	51%

5. 体験やセミナーの参加後、
食生活・消費行為に於いて考え方
(又は行動)に変化がありましたか？

Q6	人数(人)	割合(%)
1: はい	150	83.3
2: いいえ	26	14.4
3: 未回答	4	2.2

問6 体験やセミナーの参加後、食生活・消費行為に於いて考え方(又は行動)に変化がありましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: 未回答



5-1. (はいと答えた方) どのように変わりましたか？(一部抜粋)

- ・食事のバランスを考えるようになった。
- ・一日の野菜の摂取量を意識するようになった。
- ・野菜を食べるようになった。
- ・野菜を食べようと心掛けるようになった。
- ・野菜中心の食事に変わった。
- ・野菜をスープやみそ汁に沢山入れるようになった
- ・淡路島のたまねぎを見る目が変わった。
- ・食の安全性を意識するようになった。
- ・淡路島の野菜を使って料理をもっと作りたいと思うようになった。
- ・作り手の気持ちがわかるようになった。
- ・生産地や生産者の事を考えて、購入するようになった。
- ・淡路島産を意識するようになった。
- ・産地を意識するようになった。
- ・近場の野菜等を買うようになった。
- ・地産地消を意識するようになった。
- ・生産者を確認するようになった。
- ・国産品にこだわるようになった。
- ・なるべく新鮮な野菜を選ぶようになった。
- ・旬のものを購入するようになった。
- ・旬を意識した料理を心掛けるようになりました。
- ・ピクルス等の常備菜を作るようになった。
- ・野菜を使った料理を作る頻度が増えた。
- ・当たり前のようにスーパーで買っていました、当たり前購入出来る事が有り難く感じる様になった。
- ・生産する事が大変とわかり、大切に消費し無駄のないようにしようと思うようになった。
- ・収穫を楽しむ子供を見て、もっとこのような体験を日ごろから一緒にしたいと思うようになった。
- ・食生活の見直しを意識するようになった。
- ・日常生活に野菜を多く取り入れるようになった。
- ・色々な野菜について調べる様になった。
- ・食べ物を残さないようにする事を意識するようになった。
- ・食べ物を大切にするようになった。
- ・食への関心が深まった。
- ・淡路島産の玉ねぎを買うようになった。
- ・新鮮な野菜を意識するようになった。
- ・商品を購入する際、色んな味を選び、楽しむようになった。
- ・生産者さんの大変さと、命を頂戴する尊さを身にしみて感じるようになり地場の野菜や食品を購入するようになった。
- ・なるべく使いきれぬ量を購入するようにする。
- ・教えてもらったレシピで家でも作るようになった。
- ・地元の野菜を買うようになった。
- ・ものには適正な値段が付いている事を知り、安いだけを基準にするのではなく、値段相応の品質のものを選ぶようになった。
- ・セミナーで見たオクラを植えたくなり、親戚から頂いて植えた。農協で野菜を購入したり手作りのものを食べるように心掛けている。
- ・命には生命1個分のパワーがあると思って食べています。
- ・豆やヨーグルト等を食べるようになった。
- ・これまで食べなかった野菜も意識して食べる様になった。
- ・淡路島の食の自給率が高い事を知り、とても興味を持つようになった。
- ・スーパーに並ぶ食べ物に愛着がわいた。
- ・若い人の頑張りが分かり日本農業の未来に明るさを感じた。
- ・淡路島の豚について知識が増えた。
- ・食べ物の流通の経路に興味をもった。

【参加者アンケートの一部抜粋結果 自己評価、課題点】

1. 参加者のこれまでの食・農業への意識・経験から

参加当日に実施したアンケート結果より、P7「2 参加者のこれまでの食・農業への意識・経験」の中で「5. これまでに田植え体験や農業体験に参加したことがありますか?」という設問に対して、経験割合は約 27%でありました。

このことから、普段 1 次産業に触れる機械が少ない消費者に対して、食育活動を通じて生産現場を知ることが出来る活動が実施できたと考えます。

また、「6. 日頃から、『健康に気を使い健康的食生活を実践していますか』という問いに対して「気になっているが実践できていない」54.5%、「はい」41%と、気にかけているのは全体で 9 割を超えますが、半数以上が実践までに至らないという結果でありました。「忙しいので手軽に済ませられる食事になりがち」「知識がないからわからない」「調理方法が分からないので自炊ができない」などの要因があることが、当日のヒアリングなどから分かりました。そのような消費者に対して、食生活改善セミナー等を通じて健康的食生活のあり方を認知させること、農業体験などから野菜に親しみを持たせ、野菜を食べることに意識を向かせること、時短レシビのレクチャーなどで普段の忙しい生活でも無理なく健康的食生活を取り組めるようにするなど、活動時の参加者の声を聞きながら活動内容の詳細に反映させて実施いたしました。

2. 活動の効果測定振り返り

平成 26 年度事業の当初に掲げた目標で下記の三点を明示していました。

■参加者の満足度 80%以上

(設定根拠) 食育体験そのものの満足度を高めるよう努め、参加者自身が主体となり周囲への食育活動をさらに普及・推進する効果を狙うため。

■農林水産業及び食への理解が深まった者の割合 80%以上

(設定根拠) 普段口にする「食」の成立ちを理解し、より良い食生活を自発的に実践できるよう訴求することが本事業の大前提であると考えため。

■食生活・消費行為に於いて、考え方や行動に変化があった者 80%以上

(設定根拠) 実施前後、1～2ヶ月後の後追い調査による効果測定を行い、フードチェーンを通じた食育活動の実践により、考え方や行動に結びついているか、その効果を測定する

上記に対し、調査の結果下記の通りとなりました。

■参加者の満足度：87.6%

■農林水産業及び食への理解が深まった者の割合：87.6%

■体験やセミナーの参加後、食生活・消費行為に於いて考え方(又は行動)に変化がありましたか?：83.3%

このことから、当初目標を達成しており有効な活動であったということと、波及活動をもたらす効果があると考えます。

3. 活動での課題点、今後の改善策について

活動を通じての調査結果や、推進会議において議題に上がった課題点の一部を下記に記載します。

- ・消費者と言っても幅が広いので、対象を明確にして目的意識を持って参加できるようなプログラム作り
- ・周知の点において、参加メリットが感じられるような PR 方法(資格、キャリア、課題解決など)
- ・無料でのツアー募集等は、キャンセルが大変多く、他の参加希望者に勿体無いのと費用として無駄になる
- ・イベントやツアー、農家訪問前に、事前に予備知識を持たせて、学ぶ意欲を高める方が良い
- ・開催日程を対象毎に調整すべき(今回は平日終日又は昼開催が多く、決まった層しか参加できない)
- ・安心・安全の定義理解が曖昧であること
- ・健康的食生活を実践しているものの割合が低いこと など

上記の課題を受け、まずは対象を分けて実施することが大切であると考えます。平成 26 年度事業では一部対象毎に実施をしておりましたが、広く募集するイベント(平日開催)では主婦や 60 代以上などの偏った層が多く集まること分かりました。「対象となる消費者層」に対して、事前に参加意欲が沸くような周知が必要であること、また、参加意欲継続・意思表示のために一歩有料実施を検討する必要があると考えます。

また、研修やイベント内容では、受入先と事務局側で密に連携を取り、参加者に対して事前に予備知識を与えてから農業体験や農家訪問、生産者交流会等に参加させることで、参加者からの質問等も増え、更に有意義な食育活動になると考えます。

その他、活動やアンケート調査の消費者像から、「安心安全の定義理解」や「健康的食生活の実践」へ促すことが必要であると考え、引き続きフードチェーン理解と健康的食生活の実践を促せるような食育活動を実施して参りたい所存です。

第2章

取り組み内容

1. フードチェーン食育体験モニターツアー ……p12
 2. フードチェーン食育スクール ……p17
 3. 淡路島ランチプレートコンテスト ……p19
 4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島 ……p21

1. フードチェーン食育体験モニターツアー

【目的】

生産、加工・流通、消費の複数過程の取組と、講義を組み合わせた一貫性のある「フードチェーン食育体験モニターツアー」を全12回で実施。様々な層に向け、食の生産現場～食卓までを体感する内容を1日に詰め、日帰りバスツアー形式で実施。より多くの参加者を募ることにより、多くの食育活動の担い手を創造することにより、フードチェーン食育活動規模を連鎖拡大させることを目的とします。また、募集方法も対象層（年齢、職業・学生区分等）の限定、非限定による集客方法の二つで行い、限定対象層に対しては、それぞれの層に適すると考えられる内容を実施し効果測定を行います。

【実施内容】

① 8月7日 畑から商品ができるまでを知る!ツアー

参加者数：45名

内 容：チャレンジファーム淡路にて農業体験～採った野菜で加工調理体験（オリジナルピクルス作り）

参加世代：茨木市立三島小学校 PTA（親子参加）

担当講師：株式会社パソナ農援隊



農場での野菜のお話



ピクルス野菜収穫と植物観察



とった野菜でピクルス作り



オリジナルラベルを貼って完成

（感想一部抜粋）

- ・野菜（ピーマン）の収穫やピクルス作り、子供が楽しんで参加していたので良かったです。
- ・子供たちにとってとても良い体験ができました。ありがとうございました。
- ・久しぶりに自然とふれあえて、楽しかったです。

② 9月17日 生産者に会いに行く!ツアー

参加者数：13名

内 容：淡路島の北坂養鶏場見学～島野菜のピザ作り体験～才田農園にて女性農業者の働き方についてお話を聞く

参加世代：甲南女子大学食育ゼミグループ

担当講師：北坂養鶏場 北坂勝氏（養鶏場見学）、増田幸一氏（ピザ作り）、才田農園 黒田美福氏（女性農家）



養鶏場見学、若手生産者のお話



淡路島の野菜を使ったピザ作り



女性農家に会いに行く&種まき体験



（感想一部抜粋）

- ・養鶏場では日本の鶏についてケージでかうときと放しがいの場合の違いや、工夫が聞けたし、ピザでは地産地消を体感でき、女性の農家さんとも話せて、一回本気で一次産業に関わりたと思いました。そして、みんなあたたかい人ばかりですてきでした。
- ・とても楽しかったです。私たちが食べている物が人が関わりあって作られているということが知れてよかったです。ピザおいしかったです。

③ 9月29日 淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー

参加者数：35名

内 容： チャレンジファーム淡路にて農業体験～のじまスコラにて収穫野菜とイノブタのBBQ調理体験～
イノブタ生産者からの野外セミナー（イノブタと触れ合いながら）

参加世代：一般参加者から（小学生～60代）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（農業体験・調理体験）、嶋本食品 嶋本育史氏（イノブタセミナー）



農業体験、昼食用野菜収穫



収穫野菜と淡路島のイノブタ調理



イノブタの子どもを見ながら、生産者の話



（感想一部抜粋）

- ・農業、畜産の現場の実際を知る第一歩として良かったと思いました。たぶんもっともっと大変なのだろうが楽しく始められ、すすんで勉強できそうです。
- ・たまねぎ等の食材を冷蔵保存することによって年中供給出来ているということを知って大変おどろきました。若い方が想像以上に多く従事されている事にも驚きました。本日はありがとうございます。

④ 10月14日 加工品を作っている人に会いに行こう!ツアー

参加者数：37名

内 容： 弊社バジル商品開発秘話セミナーと、原材料となる淡路産バジルの農園見学（6次産業化をテーマとしたツアー）

参加世代：一般参加者から（20代～60代以上・主婦中心）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（セミナー）、森農園 森靖一氏（バジル生産農家見学）



バジル商品開発までの話、6次産業化とは？



商品の原材料となるバジル農家の見学



（感想一部抜粋）

- ・生産者の農業に対する情熱が伝わりました。ハウスで育てるから柔らかい葉物が私たちに届くのだなと思いました。安心安全を実感しました。
- ・バジルについてお話してくださった青木さんや森さんが農業に対して熱い思いと心からこの仕事が好きだという気持ちがとても伝わってきました。生産者の顔が見えるってイイですね。

⑤ 11月25日 食の流通を知る。ツアー

参加者数：21名

内 容： 大阪市中央卸売市場本場見学～チャレンジファーム淡路にて野菜の収穫・袋詰め出荷模擬作業～
まとめセミナー（生産～販売までの流通理解）

参加世代：一般参加者から（30代～60代以上）

担当講師：一般社団法人 大阪市中央卸売市場本場市場協会、(株)パソナ農援隊、星加嘉弘氏



大阪市中央卸売市場本場見学、セリ体験



出荷袋詰め作業体験



流通セミナー



（感想一部抜粋）

- ・出荷作業の大変さを知りました。流通について考えることが今までなかったので、良い経験になりました。ありがとうございました。
- ・子供への食いは普及しているが、大人へもこういう機会が増えて、社会的な機運が高まってくると良いと思う。

⑥ 11月29日 淡路島食と農の体験ツアー

参加者数：51名

内 容： 野菜セミナー～地産地消メニューの昼食～
チャレンジファーム淡路にて農業体験

参加世代：一般企業労働組合（未就学幼児～70代以上の家族参加）

担当講師：株式会社パソナ農援隊



野菜セミナー



野菜の収穫



淡路島特産の玉ねぎ植付体験を実施



(感想一部抜粋)

- ・楽しく勉強になるツアーでした。機会があればまた参加したいです。ブロッコリー取りたかった！
- ・野菜の大切さ、見方、考え方が変わりました
- ・いつもスーパーに並んでいる野菜しかみていなかったが、畑で育つ野菜を見ることができてよかったです。

⑦ 12月15日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：23名

内 容： 農業体験@チャレンジファーム淡路～シェフから教わる淡路島食材を使った調理体験～食生活改善セミナー

参加世代：一般参加者から（30代～60代、主婦・会社員中心）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（農業体験）、杉浦氏（リストラシェフ スコーラシェフ）、田野島万由子（セミナー）



農業体験



収穫野菜と地元食材で調理体験



食生活改善セミナー 簡単レシピ実演



(感想一部抜粋)

- ・今まで何となく理解していたこともありますが、実際に収穫・調理・セミナーを通して食に対する造詣が深くなりとても良かったです。
- ・おいしく、楽しく参加させていただきました。ありがとうございました。

⑧ 12月22日 野菜ソムリエと農業体験ツアー

参加者数：34名

内 容： 野菜ソムリエと農業体験@チャレンジファーム淡路～
地産地消メニューの昼食～食生活改善セミナー

参加世代：一般参加者から（30代～60代、主婦・会社員中心）

担当講師：株式会社パソナ農援隊（農業体験）、田野島真由子（セミナー）



野菜ソムリエから美味しい食べ方を聞きながら、農業体験



淡路島特産の玉ねぎを定植



のじまスコーラで食生活改善セミナー

(感想一部抜粋)

- ・農場で歩きながらいろいろお野菜について豆知識を教えてくださいましたことがとても楽しかったです。
- ・収穫から料理を食べる→食の勉強までの流れがむずかしくなく頭に入ってきたので楽しかったです。

⑨ 1月15日 生産者に会いに行く!ツアー

参加者数：9名（15名限定ツアー）

内 容：シェフから教わる淡路島食材を使った調理体験～北坂養鶏場見学（たまご）～淡路の島菜園（トマト）見学

参加世代：一般参加者から（主に主婦層）

担当講師：杉浦氏（リストランテ スコーラシェフ）、北坂養鶏場 北坂氏（養鶏場見学）、淡路の島菜園 大森氏（見学）



シェフから教わる、淡路島のトマトと卵を使ったサラダと淡路島食材の調理体験

トマトとたまごの生産現場を見学し、生産者から話を聞きます

（感想一部抜粋）

- ・参加してよかったです。思っていた以上に内容が充実していて、普段行くことのできない場所や様子、味を見ることができ、このようなツアー初めて体験しました。自分の知識も増えたように思います。
- ・養鶏場、トマト、生産者の熱い思いを利いて、農業に対する見方が変わった。これからもとめられるのは量より質だと思います。今日お会いした皆さんの今後を応援しています。

⑩ 1月29日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：34名

内 容：淡路島食材を活用した調理体験～食育セミナー～農業体験@チャレンジファーム

参加世代：大阪ガスクッキングスクール参加者から（主に主婦層）

担当講師：大阪ガスクッキングスクール（調理体験・セミナー）、パナソ農援隊



淡路島食材の調理体験

食育セミナー

食べた野菜の生産現場で農業体験を実施しました

（感想一部抜粋）

- ・栄養面をしっかりとっていきたい。野菜をバランスよくとっていくこと。とても勉強になりました。本当にありがとうございました。
- ・地域の農業についてもっと見学したり体験できることを子供たちに広めて欲しい
- ・栄養についての説明がよかったです。子供のためにも免疫力UPの料理を作りたいと思います。

⑪ 2月21日 食と農スタディ!ツアー

参加者数：17名

内 容：地産地消メニューの昼食～農業体験～「食と農をつなぐ」をテーマにセミナー&グループワーク

参加世代：外食産業企業若手社員（全員20代）

担当講師：パナソ農援隊（農業体験）、田野島万由子氏（セミナー&グループワーク）



野菜を育てる為の土作り。堆肥をまき耕します。

普段業務で携わっている「食」と、「農」をつなぐことをテーマに研修

（感想一部抜粋）

- ・ワークショップ、田野島さんとのグループワークが非常に勉強になった。ありがとうございました。
- ・農業体験、今の日本の農業事情や、それに対する働きなど、食育、食の楽しさ、大切さを知ることができた。今日は一日ありがとうございました。
- ・使われていなかった土地を再び畑として利用することの大変さ、手間など知る機会がなかったので印象に残りました。

⑫ 2月23日 採って作って味わう!ツアー

参加者数：29名

内 容：淡路島食材を活用した調理体験～食育セミナー～農業体験@チャレンジファーム

参加世代：大阪ガスクッキングスクール生徒等（主に主婦層・子供2人含む）

担当講師：大阪ガスクッキングスクール（調理体験・セミナー）、パソナ農援隊



食育セミナー



淡路島食材の調理体験



野菜の生産現場で農業体験。若手研修生から農業への思いを聞きます。



(感想一部抜粋)

- ・収穫が楽しい、普段学べない内容だったので今更と思うことも学べ良かったです。
- ・普段お店で食べている食品は一つ一つの素材がそれぞれ色々な生産者が携わっていて、今までは気づけなかったありがたさが分かりました。
- ・新鮮な野菜を使った料理教室、農場体験 etc 盛りだくさんで満足です。

【募集ツール】

募集方法

実施日	曜日	内容	参加募集团体	募集方法
2014年8月7日	木	畑から商品ができるまでを知る!ツアー	茨木市立三島小学校 PTA (小学生と両親)	JTB 西日本経由団体
2014年9月17日	水	生産者に会いに行く!ツアー	甲南女子大学食育ゼミグループ	JTB 西日本経由団体
2014年9月29日	月	淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年10月14日	火	加工品を作っている人に会いに行こう!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年11月25日	火	食の流通を知る。ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年11月29日	土	淡路島食と農の体験ツアー	一般企業労働組合 (家族参加等)	JTB 西日本経由団体
2014年12月15日	月	採って作って味わう!ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2014年12月22日	月	野菜ソムリエと農業体験ツアー	一般募集型	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2015年1月15日	木	生産者に会いに行く!ツアー	一般募集型 (15名限定)	ショッピングセンター会員 8000名 DM 郵送、申込先着で受付
2015年1月29日	木	採って作って味わう!ツアー	大阪ガスクッキングスクール生徒等	大阪ガスクッキングスクール内募集
2015年2月21日	土	食と農スタディ!ツアー	外食産業企業若手社員	JTB 西日本経由団体
2015年2月23日	月	採って作って味わう!ツアー	大阪ガスクッキングスクール生徒等 (子供2人含む)	大阪ガスクッキングスクール内募集

募集ツール

一般の方で、食育に興味の薄い層も参加しやすいように、「淡路島」をキャッチに告知媒体を制作しました。



2. フードチェーン食育スクール

【目的】

食に関するセミナーの実施により、より理解を深め実践へつなげる効果を生み出します。
「食の安全・安心の定義」を理解し、食品選択の際に実践すること、健康的・栄養バランスのとれた食事内容を理解し、実践すること、食品の製造～小売りまでの流通や、国産・輸入品の特徴を理解することを目標とします。
一般消費者から参加者を募集して（淡路地域広報誌等による情報発信）実施。

【実施内容】

参加者数：延べ93名

実施概要：食に係る5つのテーマを座学のスクール形式（11月4日、1月27日を除く）で前期・後期で実施

会場：「のじまスコーラ」（兵庫県淡路市野島ひきの浦843）

参加世代：地元主婦、栄養士・フードアナリスト等の資格者、など食に興味がある層が参加しました。

	No.	実施日	曜日	時間	内容	講師	参加人数
前期	1	2014年9月11日	木	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう!&食の“安心・安全”とはどうということ?	株式会社柏木衛生食品事務所 柏木一憲氏	9
	2	2014年10月3日	金	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ!健康でいるために知っておきたい食の基礎	管理栄養士 中村七菜子氏	10
	3	2014年10月7日	火	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	野菜ソムリエ 森本良枝氏	10
	4	2014年10月23日	木	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く?価格の設定はどうやってきまる?“食”のかしこいお買い物術を伝授。	元大丸松坂屋百貨店 本社 食品部長 星加嘉弘氏	14
	5	2014年11月4日	火	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのまます産に・・・!	パソナ農援隊 紙上忠之	11
後期	1	2014年11月18日	火	14:00～16:00	淡路島の食の魅力をもっと知ろう!&食の“安心・安全”とはどうということ?	株式会社柏木食品衛生事務所 柏木一憲氏	10
	2	2014年12月4日	木	14:00～16:00	食の「栄養」のイロハについて、管理栄養士から学ぶ!健康でいるために知っておきたい食の基礎	管理栄養士 中村七菜子氏	5
	3	2014年12月18日	木	14:00～16:00	野菜あともう一品!健康的な食生活を実践するための、時短レシピについてノウハウを学ぶ、実践形式!	野菜ソムリエ 森本良枝氏	11
	4	2014年1月13日	火	14:00～16:00	“食材・食品”は、どのような経路をたどってお店まで届く?価格の設定はどうやってきまる?“食”のかしこいお買い物術を伝授。	元大丸松坂屋百貨店 本社 食品部長 星加嘉弘氏	6
	5	2014年1月27日	火	14:00～16:00	「畑で学ぶ、野菜の生産現場」&「新鮮野菜収穫」収穫野菜はそのまます産に・・・!	パソナ農援隊 紙上忠之	7

【活動写真】



No.1 食の安心・安全とは?



No.2 食の栄養のイロハ



No.3 野菜あともう一品&時短レシピ



No.4 賢いお買い物～食の流通



No.5 畑で学ぶ生産現場&収穫体験



【感想等（アンケートより抜粋）】

今後に活かそう、知ることが出来てよかった、ヒントを得た、と思ったこと

- ・ 衛生面やこどもへの食事など教えて頂いたことを活かしていきたいです。
- ・ 食べ合わせを考えさせられました。
- ・ 野菜スープの魅力を活かす。(スープのメニュー)・マリネ酢は今後うまく活用したいです。
- ・ スープの簡単な作り方・ご飯の炊き方・子どもでも喜ぶレシピをたくさん教えてもらってぜひ家でもまねをして食卓を楽しみたい
- ・ なるべく素材の味だけでお料理をするということの大切さ
- ・ 自分をしることと、いろんな面々に関心を向けていきたい

講義の感想等

- ・ 業界としてどれだけ安全にとりこんでいるかを知りました。消費する側として、正しい情報を得て自分の責任でえらんでいかなくてはと思います。
- ・ 楽しい時間を持つことができました。食に関する興味がわき、もっともっと追及していきたい気持ちが大きくなりました。
- ・ 今日話を聞いて、百貨店のデパ地下へ行きたくなりました。新しい食品・野菜を使って新しい料理を作ってみよう!という気持ちになりました。ありがとうございました。
- ・ 食事はたのしく!が響きました。ふだんせっかく作ったのに食べてくれず作るのが嫌になったり、まず作るのを楽しみたいです。適度に息を抜いて。おやさい、オリーブオイルで和えるオープンで20分さっそくやります
- ・ 野菜ソムリエのお仕事にも興味がわきました。このような機会をつくって頂いてありがとうございました!!
- ・ 安心・安全や食の魅力を良く考えて知ることが出来てよかったです。ありがとうございました。



【募集ツール】

募集方法

チラシ設置（保健所、淡路市内文化ホール等）、地元広報誌広告掲載、自社 HP、SNS 配信、グループ 会社からのメールマガジン配信等

募集ツール

実践につながるイメージを持てるようなワードと、家庭だけではなく、食に係る仕事をしている人にも役立つ内容であることを明示するなど、より「食」に興味強い層を集めることを目的として制作。



3. 淡路島ランチプレートコンテスト

【目的】

使用する食材を淡路島食材に限定し、日本食型にバランスのとれたプレート料理コンテスト（一品料理ではなく、主食、主菜、副菜をそろえ、栄養バランスに配慮した内容とする）を開催。管理栄養士・調理師等の専門家と一般消費者を審査員に入れ、事前審査を踏まえたうえで調理実演・プレゼン発表によるコンテストを開催します。

また、同日に食のセミナーも開催。地域の食材の価値を再認識すると共に、地元民による新しい料理の創造を図ることで、地域食の知的財産を産む機会を作ります。

その後、コンテストファイナリストのレシピを掲載したレシピブック 150 部と、大賞レシピを再現し実際に店舗で提供することによる啓発活動を実施することで、コンテストで得られた効果を波及させて行くことを目的とします。

【実施内容】

参加者数：49名（コンテスト参加者・講演会参加者を含む）

- 内 容：①淡路島ランチプレートコンテストの開催
 ②コンテスト開催日に講演会実施
 ③コンテスト対象メニューの提供（のじまスコラにて）
 ④作成したレシピブックの150部配布による啓発活動

メイン会場：のじまスコラ（兵庫県淡路市野島ひきの浦843）



カテゴリ	日時	内容	担当講師（審査員）	場所	参加者数等
ランチプレートコンテスト	2014年8月1日（金）	①淡路島ランチプレートコンテスト 淡路島食材を使用した栄養バランス抜群のランチプレート 淡路島の食材を活用し、栄養バランスに配慮したレシピを競う料理コンテストを開催。事前書類審査の後、5チームがファイナリストとして8月1日に調理実演を踏まえたコンテストに進出。 ②コンテスト同日に食をテーマにした講演会 第1部：奥田政行氏「食材の良さを活かすこととは」 第2部：森真理氏「食事で作る“美と健康”」	アル・ケッチャーノ 奥田政行氏 武庫川女子大学 国際健康開発研究所講師 食育グループ Healthy+ 代表 森真理氏 管理栄養士 中村七菜子氏	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島壘浦 843）	（応募総数） 20チーム 47名 （当日参加数） 49名 ※うち、 コンテスト ファイナリスト 6名
メニュー化提供	2014年9月月間 土日・祝日	大賞メニュー 「淡路島たまねぎのかくれんぼプレート」 土日祝 10食限定 / 日	—	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島壘浦 843）	—
レシピ本配布	2014年9月～	ランチプレートコンテストの大賞・入賞レシピを掲載したレシピ本を作成。 のじまスコラ来館者、後日アンケート御礼用として郵送配布	—	のじまスコラ （兵庫県淡路市野島壘浦 843）	150部

【募集方法・ツール】

募集方法

チラシ設置（保健所、淡路市内文化ホール等）、地元広報誌広告掲載、新聞折り込み、自社 HP、SNS 配信、グループ 会社からのメールマガジン配信等

募集ツール

目に入りやすいデザインで、さらにチラシ兼申込用紙となるように分かりやすさを重視して制作。



【コンテスト当日風景】



コンテスト開会式



調理実演と審査



プレゼン審査



入賞者表彰



大賞者には、奥田政行氏より表彰状授与



大賞者のランチプレート



表彰式記念撮影



ファイナリストの方々

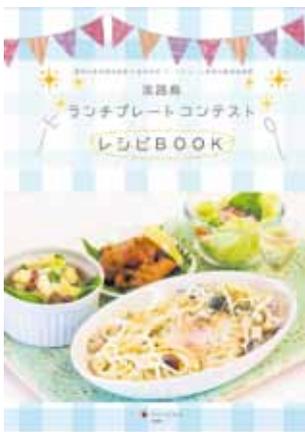


開催同日夜のニュースでの放送



【レシピ本概要】

A5サイズで作成し、レシピの掲載のほか、コンテストの主旨や淡路島食材紹介、コンテストの当日風景写真や、大賞者インタビュー等を掲載しました。



4. 米作りパーフェクト体験 in 淡路島

【目的】

米の田植え～収穫まで長期的のスパンでの食育体験プログラムの実施。同一対象者の複数回参加によって、より一次産業への深い理解と生産者との交流を図ると共に、食物の成長を自身の目で追いかけることにより、食物の生産 現場への理解と感謝の気持ちを育むことを目的としました。

【実施内容】

参加者数：延べ 57 名

参加世代：未就学児 2 歳～ 50 代、友人同士・家族同士などの構成

カテゴリ	日時	内容	担当講師	場所	参加者数
農業体験	2014 年 6 月 28 日 (土) 10:00 ~ 12:00	手作業による田植え体験 農家の指導のもと、一緒に田植えを行います。	フレッシュグループ 森 靖一 氏 増田 幸市 氏 など	森農園 (兵庫県淡路市 尾崎付近)	18
農業体験 + 講話	2014 年 7 月 26 日 (土) 9:30 ~ 11:30	成長具合の観察&草引き作業で農財における田んぼの必要性について解説します。食器作り(クラフト体験)も同時に実施。			12
農業体験 + クラフト	2014 年 8 月 23 日 (土) 9:30 ~ 11:30	成長の経過観察。 調理体験用の食器作り制作を行います。			7
農業体験	2014 年 9 月 27 日 (土) 10:00 ~ 12:00 13:00 ~ 15:00	稲刈り、天日干し作業を行います。			9
食を学ぶ	2014 年 10 月 25 日 (土) 10:00 ~ 12:00	育てた米や、淡路島の食材を使った調理体験。 8 月に作る食器を使用し、生産～食卓まですべてを体感します。			11

【写真】



6 月 28 日 田植え定規を使って田植え



7 月 26 日 稲の成長観察



8 月 23 日 クラフト(木材を活用したお箸・お皿)制作



9 月 27 日 稲刈り～天日干し作業



9 月 27 日 稲刈り～天日干し作業



10 月 25 日 収穫したお米で野外調理。制作したお皿とお箸を使っています。



【感想等（アンケートより抜粋）】

- 子供と一緒にこのようなイベントに参加したのが初めてで、最初は緊張したのですが、参加されている方と話しやすく、あっという間の5カ月でした。本当に楽しかったです。また機会があれば参加させてください!
- このような食育のイベントをどんどんしてほしい。最近の両親は食の安全に関しては特に気を使っているので、このようなイベントをまり望んでいると思うので是非今後も開催してほしい。
- 田植えから稲刈り。大変さが良くわかりました。それだけの労力をかけて出来たお米はとても美味しかったです。
- 畑はやってるけど田んぼはしたことがなかったのですごい楽しめました。お米をするにはお金がかかると聞いたことがあったけど一つの作業が細かく多いので機械がないととてもやってられないと思いました。自分で作ったお米は最高においしかったよー
- 野外での調理～食事は、めったにないことなので初めての食材や大人数での収穫祭は楽しかったです。
- 毎月参加できなかつたのが残念です。



【募集ツール】

募集方法

チラシ設置、自社 HP、SNS 配信、グループ会社からのメールマガジン配信、指導者からの情報発信等

募集ツール

グループ単位で楽しく参加できるようなイメージにしました。



【効果、研修後の実践において新たに見出した課題及び研修の活用】

1. 活動の総論と課題

今回の事業を通じて、延べ 546 名の消費者に対して食育活動を実施してまいりました。

今まで農業体験をしたことがなく、生産者との交流が無かった層や、食に対して興味がない、または食について深く考えたことが無かった層に対して、本事業で実施した食育活動を通して、生産者の思いに触れることや、食や農業への関心を高める契機となったと考えられます。

また、ランチプレートコンテストでは、参加者自信が食の魅力を勉強し、レシピを提案することで消費者自身が地域食の魅力発信を担い、それが話題性を呼びメディアで取り上げられ（NHK のニュースにて放送）、波及効果を生み出すコンテンツとなったと考えます。

また、課題としては P 10 にも記載したとおり、下記の点が挙げられます。

- ・消費者と言っても幅が広いので、対象を明確にして目的意識を持って参加できるようなプログラム作り
- ・周知の点において、参加メリットが感じられるような PR 方法（資格、キャリア、課題解決など）
- ・無料でのツアー募集等は、キャンセルが大変多く、他の参加希望者に勿体無いのと費用として無駄になる
- ・イベントやツアー、農家訪問前に、事前に予備知識を持たせて、学ぶ意欲を高める方が良い
- ・開催日程を対象毎に調整すべき（今回は平日終日又は昼開催が多く、決まった層しか参加できない）
- ・安心・安全の定義理解が曖昧であること
- ・健康的食生活を実践しているものの割合が低いこと など

その他の課題としては、自社事業として継続していく為に、研修・イベントの有料化（独自採算化）の仕組み構築であると考えます。今回のツアーで実施したアンケート調査では、支払できる金額が下記の図の通り、「7,000 円以下」が 90%以上となっており、実際に要した金額（平均 10,000 円以上※食事込と想定した場合）と乖離する結果となっておりました（アンケートは P33 参照）。

8. 今回はお食事代のみの体験料無料のツアーですが、同じ内容（食事含む）でお支払いできるツアーの金額に○をつけて下さい。

Q8	人数(人)	割合(%)
1: 5,000 円未満	200	65.6
2: 5,000 円～7,000 円未満	84	27.5
3: 7,000 円～9,000 円未満	9	3.0
4: 9,000 円～11,000 円未満	5	1.6
5: 11,000 円以上でも OK	0	0.0
6: 未回答	7	2.3

問8 今回はお食事代のみの体験料無料のツアーですが、同じ内容（食事含む）でお支払いできるツアーの金額に○をつけて下さい。



今年度は、弊社としては初めての消費者向けの取組であったこと、幅広く消費者に参加できるツアー、セミナー、イベントであるように参加料をほぼ無料で実施してまいりましたが、今後は本事業での課題・反省点を振り返り改良することで、魅力ある研修・イベントコンテンツをつくり、参加者自信が「お金を払ってでも参加したい、学びたい」と思わせる仕組みを構築してまいります。

2. 研修の活用と今後の発展について

ツアーについては、本事業委託先の株式会社 JTB 西日本でのパッケージツアーとして、モデルコースを社内営業用冊子へ掲載していただくこととなりました。「農業スディーツアー“食を考える”」と「農業スタディーツアー“職を考える”」として、教育旅行やその他一般団体で使えるような素材として平成 27 年度の 1 年間で掲載いただきます。

また、平成 26 年 3 月にはのじまスコーラ（本事業委託先の株式会社 パナソニックふるさとインキュベーション運営、兵庫県淡路市の廃校を活用した観光複合施設）で、野島地域広場交流協議会が主催となり、弊社と共同して、本事業の「淡路島ランチプレートコンテスト」を踏襲した形で、一般消費者参加型の地域食材を活用した「淡路島カフェスイーツコンテスト」を実施し、同日にスイーツパーティやスイーツレシピ塾などを開催することで、有料イベントとして多数の方に参加いただきました。

そのように、今回の事業を活用して試行錯誤しながら、独自採算事業化を行い、引き続き効果的な食育活動が継続できるよう邁進してまいります。



第3章

アンケート調査の結果



本事業で実施した「フードチェーンにおける食育活動の系統的理解促進のための取組」の成果把握のため、参加者アンケート調査を実施。その結果を本章にて示します。

アンケート調査結果【フードチェーン食育体験モニターツアー 大人】

当日参加人数		347人	
アンケート回収	305	回収率	88%

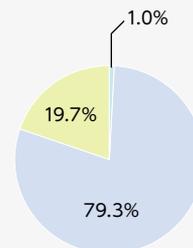
1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

全体

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	60	19.7
2: 女性	242	79.3
3: 未回答	3	1.0

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい。

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答



実施日別

Q1	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)							
1: 男性	1 (4.8)	1 (7.7)	7 (24.1)	5 (13.5)	5 (21.7)	18 (47.4)	3 (13.0)	9 (27.3)	1 (11.1)	0 (0.0)	9 (56.3)	1 (3.4)
2: 女性	20 (95.2)	12 (92.3)	22 (75.9)	32 (86.5)	18 (78.3)	20 (52.6)	20 (87.0)	24 (72.7)	7 (77.8)	34 (100.0)	7 (43.8)	26 (89.7)
3: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.9)

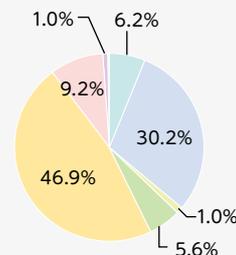
2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

全体

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生(小・中・高・大)	19	6.2
2: 会社員	92	30.2
3: 公務員	3	1.0
4: 自営業	17	5.6
5: 主婦	143	46.9
6: その他	28	9.2
7: 未回答	3	1.0

問2 あなたのご職業をお聞かせ下さい。

- 1: 学生(小・中・高・大)
- 2: 会社員
- 3: 公務員
- 4: 自営業
- 5: 主婦
- 6: その他
- 7: 未回答



実施日別

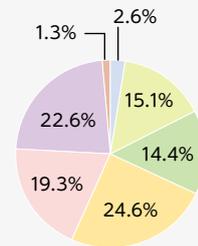
Q2	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 学生(小中高)	3 (14.3)	12 (92.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.6)	1 (4.3)	1 (3.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.4)
2: 会社員	1 (4.8)	1 (7.7)	7 (24.1)	3 (8.1)	6 (26.1)	31 (81.6)	7 (30.4)	11 (33.3)	4 (44.4)	4 (11.8)	16 (100.0)	1 (3.4)
3: 公務員	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.7)	1 (4.3)	1 (2.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: 自営業	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (10.3)	3 (8.1)	2 (8.7)	1 (2.6)	1 (4.3)	4 (12.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (10.3)
5: 主婦	17 (81.0)	0 (0.0)	13 (44.8)	24 (64.9)	9 (39.1)	3 (7.9)	11 (47.8)	15 (45.5)	4 (44.4)	28 (82.4)	0 (0.0)	19 (65.5)
6: その他	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (20.7)	6 (16.2)	5 (21.7)	1 (2.6)	3 (13.0)	2 (6.1)	1 (11.1)	1 (2.9)	0 (0.0)	3 (10.3)
7: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.9)	0 (0.0)	2 (6.9)

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q 3	人数(人)	割合(%)
1: ~9歳	0	0.0
2: 10代	8	2.6
3: 20代	46	15.1
4: 30代	44	14.4
5: 40代	75	24.6
6: 50代	59	19.3
7: 60代~	69	22.6
8: 未回答	4	1.3

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい。

- 1: ~9歳
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代
- 8: 未回答



Q3	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: ~9歳	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 10代	3 (14.3)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.6)	2 (8.7)	1 (3.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 20代	1 (4.8)	12 (92.3)	0 (0.0)	1 (2.7)	0 (0.0)	11 (28.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (22.2)	1 (2.9)	16 (100.0)	2 (6.9)
4: 30代	7 (33.3)	0 (0.0)	6 (20.7)	1 (2.7)	2 (8.7)	13 (34.2)	2 (8.7)	4 (12.1)	0 (0.0)	3 (8.8)	0 (0.0)	6 (20.7)
5: 40代	9 (42.9)	0 (0.0)	4 (13.8)	9 (24.3)	4 (17.4)	10 (26.3)	11 (47.8)	9 (27.3)	2 (22.2)	10 (29.4)	0 (0.0)	7 (24.1)
6: 50代	1 (4.8)	0 (0.0)	8 (27.6)	11 (29.7)	8 (34.8)	1 (2.6)	6 (26.1)	8 (24.2)	3 (33.3)	8 (23.5)	0 (0.0)	5 (17.2)
7: 60代~	0 (0.0)	0 (0.0)	11 (37.9)	15 (40.5)	9 (39.1)	1 (2.6)	2 (8.7)	10 (30.3)	2 (22.2)	12 (35.3)	0 (0.0)	7 (24.1)
8: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.6)	0 (0.0)	1 (3.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.9)

4. お住まいはどちらですか

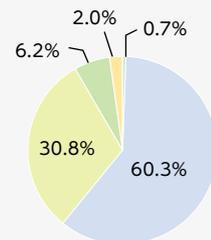
(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	2	0.7
2: 兵庫県内	184	60.3
3: 大阪府内	94	30.8
4: その他	19	6.2
5: 未回答	6	2.0

問4 お住まいはどちらですか

(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他
- 5: 未回答



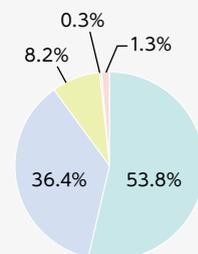
Q4	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 淡路島内	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.4)
2: 兵庫県内	0 (0.0)	8 (61.5)	21 (72.4)	27 (73.0)	19 (82.6)	11 (28.9)	17 (73.9)	22 (66.7)	8 (88.9)	28 (82.4)	1 (6.3)	22 (75.9)
3: 大阪府内	21 (100.0)	4 (30.8)	7 (24.1)	10 (27.0)	3 (13.0)	25 (65.8)	6 (26.1)	7 (21.2)	0 (0.0)	5 (14.7)	3 (18.8)	3 (10.3)
4: その他	0 (0.0)	1 (7.7)	1 (3.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.1)	1 (11.1)	1 (2.9)	12 (75.0)	1 (3.4)
5: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (5.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (12.5)	2 (6.9)

5. 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

Q5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	164	53.8
2: やや満足	111	36.4
3: 普通	25	8.2
4: やや不満	1	0.3
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	4	1.3

問5 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答



Q5	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)							
1: 満足	12 (57.1)	12 (92.3)	19 (65.5)	5 (13.5)	10 (43.5)	20 (52.6)	11 (47.8)	22 (66.7)	6 (66.7)	27 (79.4)	12 (75.0)	8 (27.6)
2: やや満足	7 (33.3)	1 (7.7)	9 (31.0)	21 (56.8)	10 (43.5)	18 (47.4)	9 (39.1)	9 (27.3)	3 (33.3)	6 (17.6)	3 (18.8)	15 (51.7)
3: 普通	2 (9.5)	0 (0.0)	1 (3.4)	9 (24.3)	2 (8.7)	0 (0.0)	3 (13.0)	2 (6.1)	0 (0.0)	1 (2.9)	1 (6.3)	4 (13.8)
4: やや不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.7)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.9)

6. 特に印象に残った内容（よかった点など）について、自由に感想をお願いいたします。

【8月7日】

1. ピクルス作りが普段していないのでいい体験でした。
2. とれたての野菜を食べたり、袋詰め等、楽しい仕事体験もあり良かったです。ピクルスも作った事がなかったので良かったです。
3. ランチ 紙芝居「ピーマン次郎」ピクルス作り
4. ピクルス作り、初めてだったので良かったです。
5. ピクルス作りでマリネ液から作ったこと。
6. ピクルス作り ランチ
7. ピクルス作り
8. ピクルス作り
9. 初めてピクルス作りをし、とても良かったです。
10. ピクルス作り
11. ピクルス作りが楽しかった。
12. 野菜の収穫

【9月17日】

1. 養鶏場と農家の方の考えなど直接聞いて良かったです。
2. 養鶏場見学
3. ピザ作りはとてもよかったです。
4. 卵でも野菜でもたくさん学べました。鶏の卵を取ったのはおもしろかったです。
5. 卵のところ。あんなににわとりがいる所をはじめて見ました。
6. にわたりのたまご収穫
7. 養鶏場がすごく印象的です。卵に対する想いが伝わりました。
8. 卵をとったり、ピザを作ったり、種をうえたりなどの体験がたくさんできて楽しかった
9. 人が温かかったです
10. 手作りのピザがおいしかった!!! かにの産地?を見れて、とても貴重な時間だった!笑
11. 私は卵の生産地がとても作り他の努力や工夫、考え方がわかってよかったです。
12. 北坂養鶏場での食ブランディング、人に良さを知ってもらう取組

【9月29日】

1. 無料で食材について丁寧にレクチャーを受けられ?さらに食べられたこと。
2. ピーマンがおいしかった。
3. 農業体験
4. オクラの収穫。花や赤いオクラをはじめて食べた。生で食べてのすごくおいしくて本当の味を知ることができました。ピーマンやしし唐などは収穫したことがあったのですが、多くの種類を手にする事ができて感動しました。
5. イノブタ食育の苦労
6. バーベキューの昼食があるのが良かった。
7. いのぶた生産者の方のお話。いのぶた肉がもっと一般生活に流通して欲しいです。農業体験は地元の農家的な所での体験もしてみたいです。
8. 実際に野菜を収穫したり料理に参加できたこと。又、イノブタの姿や育つ過程を聞き、日頃何も考えずに食べていますが、たくさんの方々の苦労や努力のおかげだと改めて強く感じました。
9. スーパーで並んでいる野菜の流通や実際の収穫、いのぶたさんの実際
10. お店に並んだ野菜しかわかりませんでした。オクラの花も食べられるのか?
11. イノブタの味を知ったこと。オクラの甘味を知ったこと
12. 子供(4才)とピーマン・オクラをとれて食物のでき方を一緒に学べた。
13. 新鮮なお野菜類は絶対美味しいです。初めて食したいの豚ちゃん。又、機会があれば食べたいですね。
14. すごくきれいなピーマンとオクラにびっくり!!おいしかったです。もちろんイノブタもおいしかったです。それにかわいかった。
15. 赤オクラを見たこと。いのぶたについて詳しく説明してもらったこと。(赤オクラが大変おいしかったです)
16. とれたての野菜はやっぱりおいしい!
17. バーベキューがおいしかった
18. 野菜の収穫やポークのバーベキューは楽しく、おいしかった。
19. 猪豚の説明。オクラやピーマンのつみ取り
20. 実際に野菜の収穫ができて良かった。
21. おくらが、あんなふうになっているとはおどろきました。
22. 家庭菜園を行っているので農業体験をすることにより、大変勉強になった。収穫だけでなく、種まき～収穫までを体験してみたいと思いました。
23. 野菜の収穫。素晴らしい景色の見えるテラスでのバーベキュー、猪豚についての説明、全てがとても楽しかったです。
24. イノブタがもっと普及してくれたいなと思いました。
25. 野菜収穫が楽しかったです。特に、赤いオクラがあるということにびっくりしました。
26. いのぶたが思っていたより、おいしかった。

- 27.実際の野菜の収穫。触った感触の違い(スーパーの安い同じものとの)又、淡路島ポークの脂身が食べても食べても食べれたこと。かわい子猪豚ちゃんのお話も印象に残りました。
- 28.5角形でないオクラを初めて見て食べることが出来、感動した。自分で取ることそしてそれを調理することでよりおいしく思えた。インブタ肉おいしかったです。えさにも気をつかわれ、これからも頑張って下さい。

【10月14日】

1. バジルの育て方、食べ方、加工方法が勉強になりました。
2. セミナー、試食などランチも良かったです。
3. 試食とスコーラ見学
4. 初めての体験ですが、お話がわかりやすかった。
5. 説明が分かりやすかった。
6. バジルについて聞いたこと、昼食が美味しかったこと
7. バジル農家のハウス訪問と社長の事業展開のお話
8. 若い方が一生懸命説明していると聞いて先が明るいなと思いました。
9. バジルの育て方
- 10.バジル畑でたくさんのバジルを見て触って香りをかいで、お話を聞けて楽しかったです。
11. バジルの生命力、力強さを知ることが出来た。
12. 普段何気なく食べているバジルの生産工程など勉強になりました。
13. バジルの葉の育て方や葉の説明がとても勉強になりました。
14. ビニールハウスに初めて入ったので興味深かったです。食事は凄く美味しかったです。最初の説明(バジルの)も聞きやすかったです、バジルに興味が出ました。
- 15.自分が好きなバジルについて。バジルの育て方→加工まで勉強できてよかった。若い人が農業に取り組んでいて、いいなあと思いました。
16. サラダやパスタの野菜がおいしかったです。
17. 加工者の話、昼食の丸ごと玉ねぎ
18. バジルの栽培の仕方など、バジルに関して知識が深まりました。
19. 生産～販売まで全てに関わりたいという意識が素晴らしいと思いました。
- 20.淡路島がバジルの産地と知りました。
- 21.実際にバジル農家さんのお話が聞いたこと。淡路島のイベントが色々あるのが知れたことがよかった。
- 22.若い人たちが自分の好きなものを自信を持って作っているのが嬉しく思いました。
- 23.ランチのパスタが美味かった、玉ねぎはもっとよく焼いてほしい バジルの生態がよくわかった
- 24.バジル加工食品の生産過程の説明、お昼のランチはとてもボリュームがあり、玉ねぎローストは圧巻でした。次回はマイカーでよらせて頂きたいと思いました。
- 25.全てにおいて食に対するこだわりが見えた。特にバジル関係。農業の方に直接話を聞く機会があったこと。
- 26.もっと実際の農業活動をしたかった。(何もしなかった)。バジルの6次産業の説明は分かりやすかった。
- 27.バジルを通して、色々な商品を考えておられる点が良かったです。
- 28.日ごろ農家の人と話す機会がないので、話を聞くことが出来た
- 29.バジルがどのように生産・加工されているのかが良く分かり、作り方などもとても参考になりました。
- 30.地域とコラボしている点よかった。
- 31.バジルについて、これからの参考になりました。
- 32.バジルの生産者のお話が聞いたこと、育て方・保存方法 etc
- 33.バジルの育て方が良くわかりました。

【11月25日】

1. 中央市場で買い物が出る、食事出来ることがわかってよかった。淡路島で野菜の体験も良かったです。また新鮮なのをもらえて嬉しかったです。
2. 大阪中央市場、ふだん行けない場所に行けて良かった。
3. 農業体験、出荷までの作業大変でしたが楽しかったです
4. みかんが美味しかった
5. 大阪生産のみかんを頂きとてもあまく美味しかった。
6. 大阪市場はめったにないので良かった
7. 始めてなので(解読不可)は付けにくい
8. 中央卸売市場の見学が楽しかった。流通の仕組みがよくわかった
9. 市場でセリのことを教えていただいて面白かったです。大根の袋詰めも楽しかったです。
10. 講義も勉強になりました。野菜のバック詰め体験も楽しかったです。
11. 大阪市場の見学
12. 中央市場(本場)へ行く機会があり、規模の大きさ流通など数々のことが知れ、大変有意義でした。
13. 新鮮な野菜を土産にいただけ
14. 中央市場の見学は初めてのため、楽しかった。大根の袋詰め等、作業があるならモニターツアーに高齢者、子供は参加しても仕方ないと思う。
- 15.最後の講義でのきゅうり等の話
- 16.市場の流れ

17. 大根、かぶらの袋詰め
18. (解読不可) と食について知り、楽しむことができました
19. 講義で自分の消費行動について考えることができた
20. 大阪市場ふだん入ることが出来ない。買い物ができることを知らなかった。事前に知っていれば保冷バックなど持参できた。
21. セリの体験は珍しくよかった。生産者体験は寒い中の作業の大変さが分かった

【11月29日】

1. 自分でとった野菜をたべられるのはうれしい
2. 畑の移動時に、淡路島や野菜について教えてもらったこと
3. 野菜を収穫するだけでなく、その前のセミナーで野菜について色々知識を覚えてもらえてよかった。
4. 食材に身近に触れることができたこと
5. 農業体験分かりやすく様々と教えて頂きありがとうございました。明日玉ねぎを庭の畑に植えさせていただきます。
6. 農家の方々の服装がオシャレ
7. カブ収穫
8. ウコンの栽培、収穫
9. お土産もらえて嬉しかったです。
10. たまねぎ=葉っぱ
11. 野菜の収穫体験が非常に楽しかった。
12. いろいろな種類の野菜を採れたこと
13. 収穫体験
14. 昼食がどのメニューもおいしかった、ふだんあまり親しみがなかった農業を、体験を通じて知ることができたこと
15. 自分で収穫を行うことで新鮮な野菜への関心が強くなった。
16. 収穫(かぶ)
17. 農業を身近に感じられた、食卓を畑が繋がった気がします。
18. とれたてのにんじんがおいしかったです
19. 野菜を収穫できた
20. 野菜の収穫体験
21. ダイコンを抜いてお土産に出来たこと
22. 収穫
23. 収穫したにんじんが小さかったので、大きいものを教えて頂いて収穫できたのが良かったです。シューズカバー等のお気遣いも嬉しく今日とても楽しかったです。
24. きちょうな体験が出来て楽しかった
25. ふだんできない体験ができ、とても良かったです。
26. 畑という雰囲気の中で収穫が出来てよかった
27. 自分で野菜を収穫できたこと
28. 収穫がとても楽しかった。
29. 農業体験

【12月15日】

1. 料理
2. いろんな野菜をとったり、食べたり、楽しかったです。
3. 野菜収穫
4. 農業体験が楽しかったです。
5. 新鮮野菜はとても美味しいです
6. 野菜の収穫、料理教室、ランチ
7. 料理体験
8. 食生活改善セミナーの内容がおもしろかったです。
9. 色々なことが出来たし良かった。野菜などの収穫
10. 料理方法を知らなかったことを教えて頂け良かったと思います。
11. 野菜が出来るまでの苦勞、料理方法がいろいろあることを知りました。
12. 全て良かったです。収穫・料理・セミナーとても勉強になりました。
13. 旬のお野菜のお話、根菜シチュー、美味しかったです!ためになりました!
14. 野菜の収穫
15. 自分の地域で採れたものに誇りを持って食の文化を守っていく
16. 野菜の収穫が出来たこと
17. 食生活改善セミナー、とても良かったです。野菜をもっと摂るように心がけたいと思いました。
18. 食生活のことで大変参考になりました。
19. 野菜の収穫体験
20. セミナーがとても勉強になりよかった。調理体験も知らない人とも楽しくて、野菜や淡路ポークの美味しさが味わえた。
21. 食育の勉強が良かった。自分の食事になりたいものが分かって、これからの食生活にいかしたい。
22. 農業体験、野菜のみそシチュー試食の実践。野菜ソムリエの方のセミナー
23. 食育についてのセミナーが大変勉強になりました。体験(畑・調理)もとても楽しかった。

【12月22日】

1. 野菜のおいしさを知ることが出来た
2. 収穫体験
3. セミナーの説明が丁寧で大変理解できた。
4. いろいろな野菜の旬や料理のしかたを学べて楽しかったです。
5. たまねぎのことが良くわかった。収穫が楽しかった。ショッピングの時間ももっと欲しかった。
6. 玉ねぎの植付
7. 玉ねぎの作付け
8. ねぎの植え方、土の作り方のお話がきけたこと。野菜シチューの試食が出来た。
9. ソムリエの方のお話が勉強になりました。野菜の収穫も楽しかったです。
10. シチューがおいしかった。パスタも美味しかった。おいしいとは大事なことだと思った。
11. 農業体験、寒さも含めて様々大変さの印象が強かったですが楽しさも感じられた
12. 収穫体験
13. たまねぎについて、知識が深まった。苗の植付けが出来たこと!
14. 畑での収穫と、栄養や摂取のバランスの重要性
15. 野菜を抜く"スゥ〜"という感覚が楽しかったです。
16. 食育の話
17. 昼食
18. たまねぎの苗の植付け、新鮮野菜をたくさんもらったこと
19. 野菜の収穫、食事が美味しかった
20. 収穫できてとったものを持って帰れるのが良かった。
21. 実際に野菜を収穫できたこと
22. 農業体験
23. 収穫はやはり楽しいです。(作るのは大変ですけど)
24. 野菜を畑から選んでとらせていただき、きれいなもの大きいものばかりで申し訳ない。でも育てた人がとてもいい人たちで元気があって、説明も時々上手にされていました。タマネギをすこしでも植えてお返しができたでしょうか。ソムリエのお方は声が大きくて理解しやすかった。
25. 農業体験で食べたほうれん草がとてもみずみずしく美味しかった
26. タマネギの植付、作物を収穫するイベントは多数ありますが、植付の体験はなかなか出来ない。あとの手直しが大変でしょうが、とても意味があると思います。
27. タマネギ、北海道産と淡路産のちがい
28. 野菜抜き(収穫)、昼食(特にサラダ、ホールタマネギ)
29. 農業体験 収穫と植えつけ

【1月15日】

1. 養鶏場、トマトにゆっくり見学できてよかったです
2. めったに入ることのできない卵の現場に入り、お話ができたこと。
3. 生産者に会いに行くツアーがよかったです。話を詳しく聞けました。
4. 卵もトマトも作っておられる方の意気込みが少しでもきけてよかったです。理解できて。
5. 鶏の卵を収穫できたこと、トマトを収穫できたこと。当たり前ですがスーパーにならんでいる食材ですが、一気にいとおしく感じられるようになりました。
6. 淡路産の食材を自らの手で調理する体験。地産地消の意義を自分なりに考え、深められて
7. 卵トマト今日はどちらもよかったです。
8. ミラノカツレツの実習おいしかったです。

【1月29日】

1. 農業体験で大根を抜いたり春菊を袋に入れたり楽しかった
2. 食育での栄養の大切さを知らされました。農業体験もとてもよかったです。
3. 調理体験の食材美味しかったです。農業体験でも色々知ることが出来てお土産もいただけて嬉しかったです。
4. 農業収穫体験は日ごろすること無いので面白かったです。
5. 調理体験では初対面の方達と気楽に話が盛り上がった「食」という共通の話題が親しさをより近づけたと思う。ファームでの体験も非常に良かった。
6. 農業体験と収穫物のお土産があったこと
7. 簡単に美味しく作れる料理教室、食育のレクチャー。農業体験全てよかったです
8. 初めて野菜(大根・春菊)の収穫体験ができ、嬉しかったです
9. 農業体験
10. 調理実習。収穫体験が楽しくて興味深かった。それぞれの話が詳しく理解できた。
11. 大根収穫が楽しかった
12. 農業体験
13. 農業体験とバスガイドさんのガイド(意外と知らないことが多いので勉強になりました)
14. 農業体験

15. 淡路の野菜の味
16. 農業体験が楽しかった野菜がいただけるとは思ってなかったので嬉しかった。
17. バスツアーで食育の勉強ができる体験は少ないと思いました。勉強もでき、畑での体験も楽しかったです。
18. 農業体験がとても楽しかったです、帰宅後自分でとった野菜を料理するのが楽しみです。
19. 料理体験の後の食についての講義
20. 農業体験
21. 収穫体験は面白かったです
22. 農業体験、生産者の顔が見れ、安全に作られていることがわかった。
23. 地元の野菜でお料理をすることができた、
24. 新鮮な食材で作りました、美味しかったです、
25. 収穫体験
26. 全てよかったです。農場の方も良い方で説明もしっかりありましたし、料理レッスンも良かったです。
27. 作物をとる体験ができてよかったです。
28. 収穫体験が楽しい。もって帰れるのが嬉しい
29. 淡路島野菜のお料理とても美味しかったです。しかし量が少なかったです。野菜収穫は楽しかったです。
30. 調理実習と野菜の収穫体験
31. 農業体験、収穫と野菜の話
32. 農業体験が良かった
33. 収穫の体験が楽しかったです。植わっている春菊は初めて見ました。
34. 淡路の野菜を使い料理を頂いたことです。

【2月21日】

1. 収穫体験が印象的でした。
2. グループワーク 野菜の蒔き、調理方法が知れて勉強になった。
3. 今まで野菜に興味はなかったのですが、今回のセミナーで野菜を食べて見ようと思いました。
4. 田野島さんのワークショップ
5. 地元のものを使った料理
6. 最後の食に対するワークショップ、食べることに對しての見方が変わった。
7. 食の知識（美味しさ）について学べたこと
8. 美味しいとは？での五感の割合
9. 自身で野菜の収穫が出来た点
10. 野菜の収穫、珍しい体験ができました。
11. 美味しさの要素、バランスの良い食事をとる意味
12. 今後の食事について考えることができた
13. 実際に体を動かして収穫体験をし、食の知識についての座学、グループワークと盛りだくさんでとても楽しんで学ぶことができました。ランチも美味しかったです。
14. 食についてよく考えることができた
15. 農作業体験
16. 野菜に含まれる栄養素、どのように体に影響があるのか

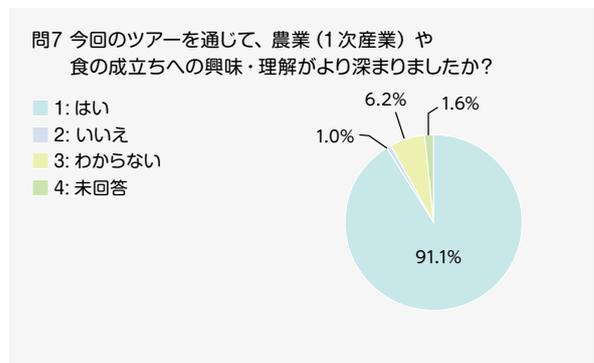
【2月23日】

1. セミナー勉強
2. リーズナブルなお値段で調理セミナー、スコーラ、農業体験とても盛りだくさんでよかったですと思います。野菜のお土産もうれしかった
3. 農業体験 今まで店頭で並んでいる野菜しか見たことがなかったので実際に収穫できたのはよかったです。
4. 農業体験
5. お料理教室もファームのお兄さんのお話も勉強になりました。
6. 農業体験
7. 野菜しゅうかく体験
8. 野菜の収穫が楽しかったですー!!
9. 野菜の収穫ふだん出来ないので良い体験になりました。
10. 野菜取らせてくれたこと楽しかった
11. クッキングと野菜の収穫ができたこと。収穫した野菜をいただけましたこと
12. 野菜の収穫は楽しかった～! 玉ねぎの収穫が楽しかったです!
13. チャレンジファームで野菜の収穫が出来たこと
14. 収穫体験が楽しかった
15. 農業体験
16. 野菜を収穫させてもらったことと、そこで作られているものを使った料理がひとしおの感がありました。
17. 野菜の収穫持ち帰り
18. 農業体験が楽しかった。お持ち帰り（自分で取った野菜）があつてよかったです。
19. 畑での野菜収穫
20. 畑での収穫♥
21. 農業体験

- 22.調理実習野菜の収穫
- 23.野菜の収穫体験
- 24.農業体験
- 25.野菜の収穫
- 26.農場で野菜の話が聞けた点

7. 今回のツアーを通じて、農業（1次産業）や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

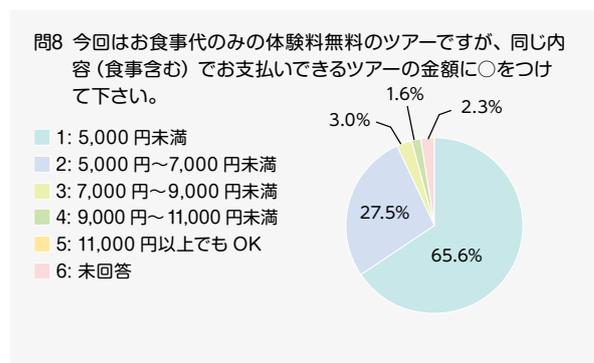
Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	278	91.1
2: いいえ	3	1.0
3: わからない	19	6.2
4: 未回答	5	1.6



Q7	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: はい	16 (76.2)	13 (100.0)	29 (138.1)	34 (161.9)	21 (100.0)	35 (166.7)	21 (100.0)	30 (142.9)	8 (38.1)	33 (157.1)	16 (76.2)	25 (119.0)
2: いいえ	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: わからない	4 (19.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (9.5)	2 (9.5)	2 (9.5)	2 (9.5)	3 (14.3)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	2 (9.5)
4: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (9.5)

8 今回はお食事代のみの体験料無料のツアーですが、同じ内容（食事含む）でお支払いできるツアーの金額に○をつけて下さい。

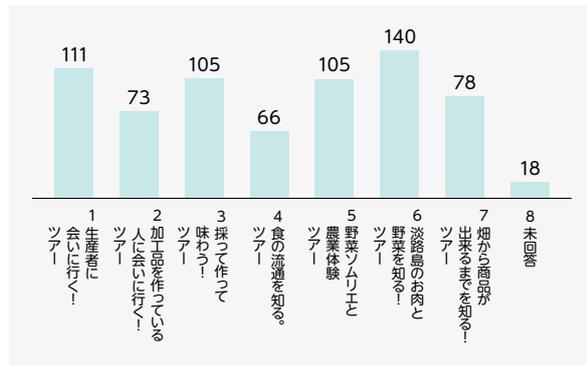
Q8	人数(人)	割合(%)
1: 5,000 円未満	200	65.6
2: 5,000 円～7,000 円未満	84	27.5
3: 7,000 円～9,000 円未満	9	3.0
4: 9,000 円～11,000 円未満	5	1.6
5: 11,000 円以上でも OK	0	0.0
6: 未回答	7	2.3



Q8	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 5,000 円未満	13 (61.9)	10 (76.9)	16 (76.2)	28 (133.3)	18 (85.7)	20 (95.2)	16 (76.2)	17 (81.0)	7 (33.3)	28 (133.3)	3 (14.3)	24 (114.3)
2: 5,000 円～7,000 円未満	4 (19.0)	3 (23.1)	11 (52.4)	9 (42.9)	4 (19.0)	14 (66.7)	5 (23.8)	13 (61.9)	2 (9.5)	6 (28.6)	11 (52.4)	2 (9.5)
3: 7,000 円～9,000 円未満	2 (9.5)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (9.5)	1 (4.8)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (9.5)	0 (0.0)
4: 9,000 円～11,000 円未満	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (9.5)	0 (0.0)	2 (9.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 11,000 円以上でも OK	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	2 (9.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (14.3)

9. 今回のツアー以外に、”食や農”がキーワードになったツアーで、どれを体験してみたいと思いますか？(複数選択可)

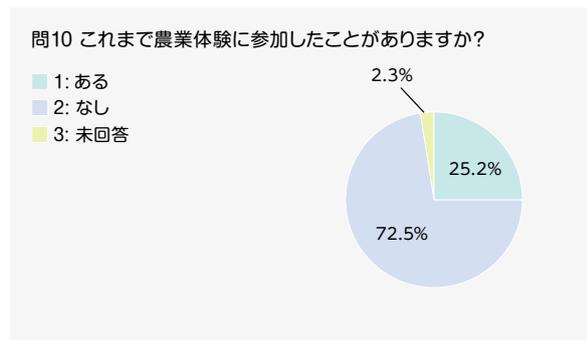
Q9	人数(人)
1: 生産者に会いに行く!ツアー	111
2: 加工品を作っている人に会いに行く!ツアー	73
3: 採って作って味わう!ツアー	105
4: 食の流通を知る。ツアー	66
5: 野菜ソムリエと農業体験ツアー	105
6: 淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー	140
7: 畑から商品が出来るまでを知る!ツアー	78
8: 未回答	18



Q9	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数
1: 生産者に会いに行く!ツアー	4	0	17	12	13	8	11	14	0	20	1	10
2: 加工品を作っている人に会いに行く!ツアー	6	6	8	0	6	10	6	4	4	11	4	8
3: 採って作って味わう!ツアー	3	11	14	14	7	15	0	9	6	20	6	0
4: 食の流通を知る。ツアー	1	3	15	9	0	5	8	9	2	7	3	4
5: 野菜ソムリエと農業体験ツアー	3	2	16	11	7	10	14	0	5	16	6	15
6: 淡路島のお肉と野菜を知る!ツアー	13	10	0	16	10	16	15	9	4	22	11	21
7: 畑から商品が出来るまでを知る!ツアー	0	2	9	10	5	8	8	9	3	10	8	5
8: 未回答	3	0	0	1	1	3	0	0	1	0	0	2

10. これまで農業体験に参加したことがありますか?

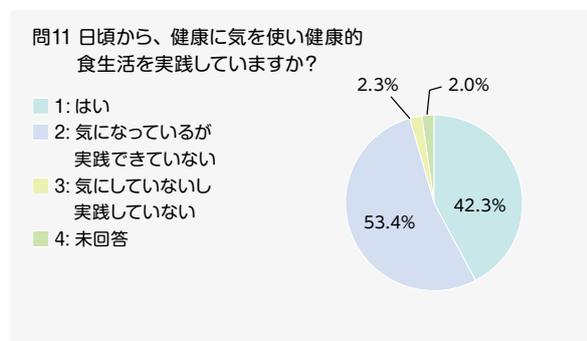
Q10	人数(人)	割合(%)
1: ある	77	25.2
2: なし	221	72.5
3: 未回答	7	2.3



Q10	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: ある	4 (19.0)	5 (38.5)	4 (13.8)	4 (10.8)	7 (30.4)	7 (18.4)	8 (34.8)	10 (30.3)	5 (55.6)	9 (26.5)	4 (25.0)	9 (31.0)
2: なし	15 (71.4)	7 (53.8)	25 (86.2)	33 (89.2)	16 (69.6)	30 (78.9)	15 (65.2)	23 (69.7)	4 (44.4)	25 (73.5)	12 (75.0)	18 (62.1)
3: 未回答	2 (9.5)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.9)

11. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか?

Q11	人数(人)	割合(%)
1: はい	129	42.3
2: 気になっているが、実践できていない	163	53.4
3: 気にしていないし、実践していない	7	2.3
4: 未回答	6	2.0



Q11	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: はい	4 (19.0)	4 (30.8)	17 (58.6)	15 (40.5)	15 (65.2)	12 (31.6)	12 (52.2)	15 (45.5)	5 (55.6)	19 (55.9)	1 (6.3)	9 (31.0)
2: 気になっているが、実践できていない	15 (71.4)	8 (61.5)	12 (41.4)	22 (59.5)	7 (30.4)	21 (55.3)	11 (47.8)	16 (48.5)	4 (44.4)	14 (41.2)	15 (93.8)	18 (62.1)
3: 気にしていないが、実践できていない	0 (0.0)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (13.2)	0 (0.0)	2 (6.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: 未回答	2 (9.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.9)	0 (0.0)	2 (6.9)

12.11で「1:はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？

【8月7日】

1. なるべく国産、なるべく麦ごはん、なるべくおいしい水。
2. 夕食にたくさんの野菜を使う

【9月17日】

1. 野菜をバランスよく摂取すること
2. 食事は自炊を心がけ、家で収穫した野菜をたくさん食べる。
3. 食事バランスガイドを参考に料理する。
4. 野菜を多く摂取するようにしている。

【9月29日】

1. ヨーグルトを朝食に 又時々野菜サラダを大量に食べる
2. 国産のできる限り近場のもの(地産地消)を心がけている。非GM食品を選ぶようにしている。多くの食品をとる
3. 加糖ブドウ糖 コンスターチなど 非GM表示のないものは買わない。中国製は買わない。
4. 栄養のバランスを考えた食生活
5. 摂取カロリーを多すぎないようにしている。
6. 身体を動かしています。ジョギング 油っこい物は控える
7. 大量生産で出来ないことは、それだけ安心。また、直だん(?)高いことは致しかたないのかなど?
8. 減農(?)のものを買う
9. 食事の内容で、野菜・果物・肉・大豆類などまんべんなく摂取するようにしている。
10. 料理は手づくり、旬の食材で。スイミングに通っている。
11. 食事と運動に気をはらい、バランスの良い食事をするを心がけています。食事については国産のものはしっかり生産できていると考えているため、国産のものを中心に食べるようにしており、なるべく NonGM や有機農法のもの食べるようにしている。
12. 肉・魚・野菜のバランスのとれた食事 ※但し食べ過ぎが問題!
13. バランスの良い食事をする様にしています。(野菜・肉・魚をバランス良く使い調理しています)
14. 1日30品物を、食べる様にしている。見た目を大切に(色どり、量など)
15. 体に、ためないよう生活しています バランスにも気をつけています(栄養)
16. 路地栽培の野菜の作り方・出来方、収穫の時期など、イノブタがかわいかった
17. 出来るだけ、体に良いものを摂るようにしている。
18. 1日30品物を、食べる様にしている。見た目を大切に(色どり、量など)
19. 野菜を摂ること、特に無農薬野菜
20. 減塩 必ず野菜サラダを食べる 食べ順
21. なるべく野菜を多く摂る。体を動かす。

【10月14日】

1. 野菜を多く摂るように心がけています。
2. 添加物の少ないもの、国内産の食材を使うようにしています。
3. なるべく無農薬野菜を買っています。中国野菜は買いません。
4. 色々なサプリメント
5. 極力添加物の入っていない物を利用し、出来るだけ手作りする。
6. 国産の野菜を意識して料理に沢山取り入れています。
7. カロリーや減塩など
8. 添加物のない食事
9. 食事を作る際は一品料理ではなく、一汁三菜を意識して作っています。
10. 脳トレ、筋トレ
11. だしの取り方。なるべく添加物をさけ、国産のものを買うようにしている。
12. できるだけ添加物を少なく、また野菜を多く取り入れている
13. 市民農園で無農薬野菜を作っています。(2年目)
14. 野菜を取るようにしている
15. 色々な食材を食べること

【11月25日】

1. 野菜をたくさん食べる。脂質を下げる食品を利用する。
2. 出来るだけ野菜生活
3. 特に野菜は気をつけて食べるようにしている
4. ヨーグルト、納豆、牛肉、魚をバランスを良く摂る、野菜が取れていないことはわかっている
5. できるだけ国産の野菜、肉、魚を選ぶようにしている
6. 農薬や添加物をほとんど使用していない食材を利用している(毎週宅配してもらっている) 出来合いのものは買わないようにしている。
7. 品物を買うときには必ずその商品に使われているものの表示を見ている。

8. 食生活は健康に日々を送るのにとっても大切なので、バランスの良い食事、塩分、栄養などを考えて献立を立てています。
9. バランスの良い食事をとる
10. 市民農園を借り、多くの野菜を作る作業に取り組んでいる
11. とれたて、低農薬等
12. そのものの味を大切に作る
13. 塩分控えめ、糖質制限
14. 野菜をたくさんたべるようにしている
15. 中国産は買わない、添加物

【11月29日】

1. なるべく有機野菜を購入、油は安いのを買わない。牛乳は低温殺菌
2. 子供が生野菜が苦手なので、調理法や味付けを工夫して野菜がたくさん採れるようにしています
3. 毎日生野菜・温野菜等
4. 自炊、運動、購入時の産地の確認
5. スーパーでカット野菜買って
6. 一日に一度は野菜を摂取
7. 野菜を多く採る、体を冷やさない
8. 野菜をたくさんとる
9. 野菜を多く食べる
10. できるだけ国産品
11. 薬膳の考え方を取り入れて、体をあたためるような食材を使う。添加物を控えるなど。

【12月15日】

1. 自分で有機野菜を作って料理して食べている。
2. なるべく無農薬野菜を使う
3. 地産
4. 野菜を多く取る、よくかむ、ウォーキング
5. 物を買うときは中身を気にします
6. 食事に気をつけ、運動を適度にする
7. 色とりどりや種類・旬など気にして調理しています
8. できるだけ農薬を使ってない野菜や添加物のない食材を使う。いろんなものを食べる。
9. 野菜や果物を多く取る、国産を使う
10. 野菜をしっかり食べる
11. 点数方で計算して食べています。

【12月22日】

1. 出来るだけ野菜をとるようにしている。
2. 家庭菜園で各季節の旬の野菜を毎日たっぷり食べている
3. 適度な運動と野菜中心の食生活
4. 筋トレの先生に指導を受けた食事を取るようになっています。(肉・野菜)
5. 油脂をたくさん摂らない
6. 旬の野菜をたっぷり味わって食べています。
7. 副菜をとること、外食では単品より定食にしている。
8. 1日3食バランスのとれた食事をつくる。ファーストフードはたべない
9. 生産地を気にする 安心である
10. 野菜を多く
11. 野菜を多く バランスのよい食事
12. 玄米を(解読不可) 精米機で精米し、米ぬかを火でいってご飯にかけて食べる
13. 栄養バランス
14. 野菜を多く食べるようにしている。市販の加工品はなるべく買わない

【1月15日】

1. 点数法でカロリーを計算しています。
2. 野菜中心の食生活です。バランスよくとれるように。
3. 野菜を摂ることを忘れてない。毎食時。
4. 農薬の使用が少ないもの
5. 手作りのものを食べて、油物を控えている。新鮮なもの

【1月29日】

1. 基本のことですが野菜中心にバランスよく1日に栄養をとれるように気をつけています。調味料はなるべく良いものに気をつけています。
2. バランスの良い食事、食べることを大事に楽しむ
3. 地産地消し安全な食物を使った料理ほとんど手作り
4. 主人が糖尿病で、野菜中心、カロリーダウン、栄養バランスを配慮している

5. バランスのよい食事
6. 地産地消を心がけている。年齢にあった食生活を考えて献立を立てる。
7. 野菜が採取できる、ビタミン茶など中心に
8. できるだけレトルトを使わず、良いたしのものを使って塩味を強くしないようにしている。肉は赤身を食べる、大豆製品を食べる
9. バランスの良い食材、旬のものを食べる
10. バランスの取れた食事
11. 冷凍食品は使わない
12. できるだけ家で作ったものを食べる
13. 野菜を食べるようにしている。朝は自分でジュースを作っている。
14. 野菜を多く取るようにしている。
15. 納豆、豆腐をたくさん食べる
16. 体重の移動を気にしている
17. 添加物の少ない商品、農薬を少なく利用している商品、加工品を買わない
18. シム通い
19. 加工品を出来るだけ使わない食事や運動
20. 有機の野菜及びアミノ酸などの入っていない商品購入しています

【2月21日】

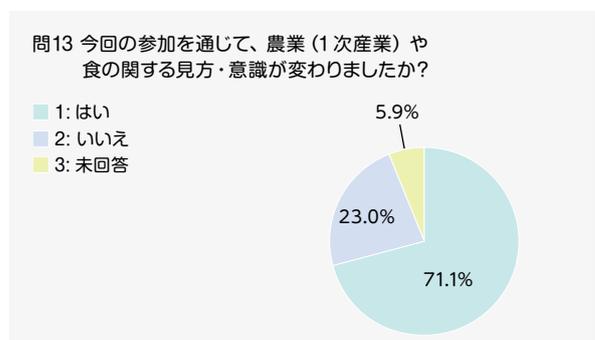
1. 野菜を摂るよう心がける。スープ、味噌汁を作り手軽に

【2月21日】

1. 野菜たっぷりのバランスのとれた食事
2. 良い油を使ったり、国産のものを使ったり。
3. 減濃野菜中心
4. 塩分控えめ
5. 食べ過ぎない 野菜を多く取る
6. バランスよく作って薄味を心がけています。
7. 毎日乳製品、カリウムを取る。
8. トン汁を良く作る。シチューにすると野菜がたくさん食べられる
9. バランスよくなるべく多くの食材を使って手作りで食事を作る

13. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

Q13	人数(人)	割合(%)
1: はい	217	71.1
2: いいえ	70	23.0
3: 未回答	18	5.9



Q13	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: はい	8 (38.1)	13 (100.0)	21 (72.4)	28 (75.7)	18 (78.3)	28 (73.7)	20 (87.0)	24 (72.7)	9 (100.0)	23 (67.6)	12 (75.0)	19 (65.5)
2: いいえ	10 (47.6)	0 (0.0)	7 (24.1)	8 (21.6)	4 (17.4)	10 (26.3)	3 (13.0)	9 (27.3)	0 (0.0)	8 (23.5)	4 (25.0)	6 (20.7)
3: 未回答	3 (14.3)	0 (0.0)	1 (3.4)	1 (2.7)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (8.8)	0 (0.0)	4 (13.8)

13-1. (はいと答えた方) どのように変わりましたか？

【8月7日】

1. 野菜まずいと思わず、個性ととらえる事
2. 子供たちにもっと野菜を食べさせたい。
3. とれたての野菜のおいしさ

【9月17日】

1. 思っていた以上に少人数で行っている
2. 野菜、卵にしても人が関わりあって作られているんだと知り、もっと大切に食べないといけないと感じました。
3. 簡単に作物は育たないのですぐ手がかかることを農家の方がされていることを知り感謝です
4. 食材をもっと味わっておいしく食べようと思いました。
5. ありがたさを改めて知った。
6. 直接農家の方と関わる機会は貴重でスーパーなどでも意識しようと思う
7. 農家の方の思いが伝わり、野菜の新鮮やおいしさへのこだわりなど見方が変わりました。
8. 地産地消はいいと思った
9. スーパーでものを買う時、産地を見ようと思う
10. 直接生産されている方々の努力が直接伝わってきて感動しました。
11. 生産者の顔が見えることの安心感

【9月29日】

1. (いいえ)再認識という感じです。
2. 品種改良、食の安全に思っていた以上に注意や努力がされていること
3. 収穫後の流通を知り、スーパー食品が貯蔵品だと改めて認識したこと
4. 生産者への愛情を故、大事に食べたいと思う。
5. 豚や生産者農家の方が一生懸命作って下さっていることが実感できた
6. 新鮮なものは良いです。おいしいです。
7. 自分でも、作ってみたいと思った。
8. 企業(個人)の努力がかなりあるものだと実感
9. 若い人が多いので、頼もしく思いました。
10. 手間のかかった野菜生産を知り価格の高さも仕方がないかと思う
11. 値段の高低だけで選ぶのはやめようかと思う。
12. 都会育ちなので、初めての畑で、農作物を作りたいへんさを感じました。
13. いいものをつくるだけでは、採算があわないことがよくわかり、農業の後を改めて考えなければならないと感じられた
14. 生産者の方々がどのように作られているのかを知ることが出来たので、それを意識して購入し、食していこうと思いました。
15. 価値だけでなく、本当においしいものをもつと思う。
16. 自分でできる野菜は作ってみようと思った。

【10月14日】

1. 変わらうとしなければと思うようになった
2. 無添加の食材をなるべく摂りたいと思います。
3. 若い人に農業の必要性をもって理解し食に対して農業があるから美味しい食事ができることをもっと知ってほしい。説明してくださった方が頼もしく見えました。
4. 昔の農家は作物を作るだけでしたが、加工販売まで考えるという事は素晴らしい、魅力的で、生活も安定するのではないかと思います。
5. 値段だけ見て物を買わない事、値段にはそれなりの理由があるということを知りました。
6. 大変
7. 生産者の方や加工品の作り手の方に直接お会いして話を聞くことでより大事に味わいたいと思いました。
8. 生産→加工→流通→消費(販売)までトータルで提案していくことにさらに進んでいく
9. 食品の表示で添加物などを気にして購入してみようと思いました。
10. 添加物などを使用しない安心して食べれる
11. 生産するだけの農業から、加工したりまで、生産者がアイデアを出している。
12. 農業といえども色々な種類があって、一つ一つの農作業や加工にも工夫があり、奥深いものだと思います。
13. 作るだけでなく、売ることをよく考えていることが分かった。
14. 大変さが分かりました。
15. 思った以上に若い方が農業をされている
16. 農業は大切だと思います。
17. 地元の食材にこだわった食品について知りました。
18. 食材に対する生産者のこだわりや思いが込められているので、大切に食したい。
19. 何かのこだわりを持って農業に携わっている人がいることを知った。
20. 加工もしてみよう
21. 私たちが食するまでには色々御苦労されている方々がおられるので有難さを意識して、よく味わっていただくように改めて思いました。
22. 生産者の熱意が伝わったので、お店でも食べてみたい
23. 添加物の有無に気を配ろうと思った。
24. 手間をかけているんだと思った。

【11月25日】

1. 新しいものを美味しく食事すること
2. 思った以上に気を遣われている
3. お天気が残念でした。もっと良い天気なら、農業体験をさらに楽しめたと思います。

4. 新鮮第一ですね。
5. 今日の大根で言えば、葉は出来るだけ付けてほしいと思うのですが、見栄えのために切り落とすのは勿体無い
6. 生産者にもっと感謝して食したいと思います。
7. 解読不可
8. 品質について考えさせられたので不良品でも（外見が悪くても）良いのではと思った
9. 適正価格への認識、安いだけが指標ではない
10. 生産者の立場、天候相手の仕事だから

【11月29日】

1. スーパーに並んだ野菜より採れたてがおいしい
2. 安全で美味しい野菜へのこだわり意識が高まりました
3. 出来るだけ季節のものを食べる
4. 野菜をもっといっぱい食べる
5. 同じ野菜でも様々な品種があり、時期によっても品質が変わるということ
6. 大変
7. いいほうに変わった
8. 大変
9. もっとよりよい食材を毎日の生活に取り入れたいです。

【12月15日】

1. やはり食の安全に対しては（お上に）盲目的な社会だということ。
2. 大切さ
3. 農業は大変だなあとおもいました。
4. 野菜の栄養価
5. 野菜の一日に摂る量が意外と多いのにびっくりしました
6. 今まで気を遣っていたと思いましたが、あらためて育てる大変さやバランスの大切さを重く感じました。
7. 食べることによって健康に気をつけたい
8. 安ければいいってことではない
9. 皆さん、美味しく食べてもらう為に真剣に取り組んでいる
10. 畑で自分で目で見て取れることが楽しかった、植えてる状態で見るとありがたみが分かった。
11. ふだん何気なく食べている野菜について、旬の意味を考えて野菜を摂るように見方が変わった
12. 食材の選び方や食事方法など
13. 地元のものを食べることが大切であることがわかった
14. 自分で野菜を育てたいと思った
15. 実際に植えてある野菜などみれて良かった。いちから作ると又感動があると思います。
16. 若い世代に食の大切さを伝えていくべきだと感じた。
17. 元（たまねぎ）のものをもっと積極的に食べたいと思います。

【12月22日】

1. 特徴を持った対応に感心しました
2. スコアを気にしながら野菜を多く摂りたい
3. 食材について理解を深めたいとより思いました。
4. もっと野菜をどうぞ！
5. ほうれん草の茎が甘かった
6. 旬のものをたくさん食べたいと思う
7. もっと食品を大切に、生産者の方々へ感謝や旬を大切に
8. 旬のもの、地の物を食するようにする
9. 野菜を身近に感じるようになった
10. 時間のかかる仕事、初期投資のかかる業界
11. タマネギ生産が淡路島では手仕事であること
12. 生産者の大変な苦労と手間
13. 野菜をもっと損らないといけないと思った
14. 若い人が多い
15. 身近な食材も苦労してつくられている。大切にたべていこうと思いました。
16. あらためて、農作物が出来るまでに多くの人手が係っていることに気づきました。
17. 野菜をうまく生かす方法、貯蔵する方法、美味しく食べる方法

【1月15日】

1. 作っていらっしゃる方の顔や話が聞けて日本も頑張っている人がいるなと思いました。
2. もっと産地にこだわって（距離など）商品を見ていきたいです。
3. 日ごろ、買うときに値段で安いものを買っているが見方が変わりました。
4. 購入するときに生産者の方を思う気持ちもちがいました。
5. すごいみなさんの思いが伝わり私ももう少しえらんで物を買いたいと思いました。

6. 値段だけでなく、美味しさを重視した考え方を聞けて、とても交換をもてました。
7. 農業はまだまだ可能性がたくさん。多くの若者が農業に関心を持ち、就農者が増えていくといいですね。
8. 見てくれで判断しない
9. ブランドに左右されず、近場のものを買うようにする

【1月29日】

1. 農家の原価がとても安くて大変だと思った
2. バランスよく食事をとることをしていきたいと思います!
3. 野菜ソムリエの資格を持っていますので、それらについては勉強しましたから今変わったということは無いです
4. 日ごろの自身の食生活を見直すきっかけになった。
5. 食が体を作っていることを再認識
6. 種まきから収穫までの大変さ
7. 作って出荷までが大変なこと
8. 自然で育てているほうがいいな
9. 大切に食べようと思いました。
10. 実習はもうちょっと地元食材を使ったインパクトのあるお料理を作りたいです。たとえば玉ねぎの丸焼きとか。ユニークなものを期待していたので・・・
11. スーパーでも農家直販コーナーで野菜を買うようにしようと思った
12. 手間暇かけて農業で稼ぐのは大変だと思ったと同時に食べ物に改めて感謝しました。
13. バランスの良い食生活の見直しをしたいと思います。
14. 自分で収穫することで出荷する人の気持ちが淡かった
15. 大切に食材を使おうと思いました。
16. 地元のおいしい食材を買おうと思いました。
17. 地元の食材を作って料理したいと思いました。
18. 生産者の方の取り分が少ないこと。
19. 自分で取った野菜がかわいいので、野菜をちゃんと使い切って大切に食べようと思った。
20. 作物を育てるって大変
21. 彩りに工夫しようと思った
22. 1日の必要量とか必要の品物分かってよかったです。

【2月21日】

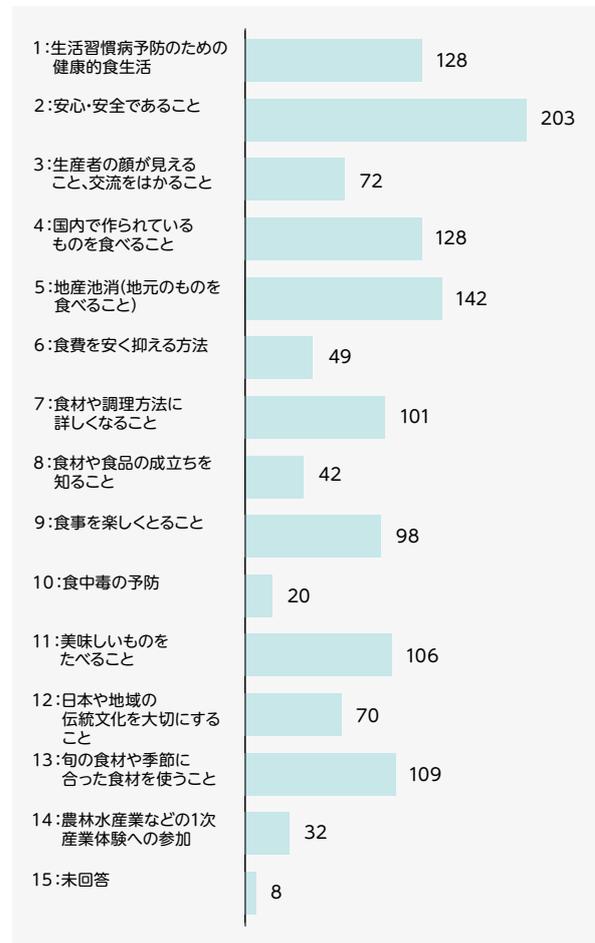
1. 野菜それぞれの知識を深めたくまりました。
2. 生産現場を生で見、野菜が出来るまでの苦勞を感じました。
3. 旬を意識して味わって食事を楽しむこと。
4. 食に対する知識、空間(環境)が大事ということ
5. 実際に畑を見て収穫するという活動を実施することで、もっと様々なことを知りたいと思いました。
6. 若者はなれといわれている、もう少し興味を持ちたい。
7. 野菜にも種類、栄養素が同種でも異なる点
8. 美味しさのルーツ
9. 食にかける時間を増やそうと思いました。
10. 野菜には旬、育て方、保管方法等が様々あることを知れ、野菜ひいては1次産業に興味を持つことができました。
11. 野菜摂取への意識の高まり

【2月29日】

1. 健康に気をつけようと思いました
2. 実際に生産しているところを見せてもらったことがとてもよかった。
3. 地産地消 地元で取れるものを購入する
4. 体にやさしいものを食べようと思いました
5. 値段の高いものの理由や、食の見直しなど考えさせられました。
6. 今までには気にしていませんでしたが、これからは学んだことを踏まえて考えてみたい
7. 地元の野菜を食べる!
8. 野菜をとることの大切さを知った
9. 野菜の値段の正当性が分かった
10. 新鮮なおいしい野菜をたっぷり食べたい
11. 淡路産の玉ねぎなどがなぜ高いかが分かり納得できた
12. 作り方によって味がよくなるし、新鮮なこと、地産地消
13. 体験を実践したいと思った
14. やはり自然食がよいなと思った
15. バランスよく食事を取るよう心がけようと思います
16. 若い方が農業に関わっておられる点

14. 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選び下さい (複数選択可)

Q5	人数(人)
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	128
2: 安心・安全であること	203
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	72
4: 国内で作られているものを食べることに	128
5: 地産地消(地元のもの食べることに)	142
6: 食費を安く抑える方法	49
7: 食材や調理方法に詳しくなること	101
8: 食材や食品の成立ちを知ること	42
9: 食事を楽しくとること	98
10: 食中毒の予防	20
11: 美味しいものをたべること	106
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	70
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	109
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	32
15: 未回答	8



Q5	8月7日	9月17日	9月29日	10月14日	11月25日	11月29日	12月15日	12月22日	1月15日	1月29日	2月21日	2月23日
	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数	人数
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	7	4	16	19	9	15	10	11	3	15	6	13
2: 安心・安全であること	14	9	23	31	16	23	18	16	6	27	7	14
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	1	6	6	13	3	6	6	6	5	10	2	8
4: 国内で作られているものを食べることに	10	5	10	19	10	9	11	12	4	24	2	12
5: 地産地消(地元のもの食べることに)	3	8	16	13	12	16	13	15	6	20	6	14
6: 食費を安く抑える方法	5	2	6	5	5	3	8	3	2	5	3	2
7: 食材や調理方法に詳しくなること	4	4	6	12	9	7	11	12	4	14	8	10
8: 食材や食品の成立ちを知ること	0	3	3	7	4	3	6	2	2	4	6	2
9: 食事を楽しくとること	1	6	4	14	7	7	9	11	3	16	10	10
10: 食中毒の予防	1	0	4	2	2	1	4	1	0	1	1	3
11: 美味しいものをたべること	7	4	10	7	6	15	10	12	5	14	6	10
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	0	6	6	11	4	4	8	10	2	7	4	7
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	4	8	15	21	9	14	13	16	5	21	6	16
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	0	3	5	2	2	1	5	5	3	2	4	0
15: 未回答	3	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2

15. ご自由に感想をお書き下さい!

【8月7日】

1. 親子で貴重な体験ができてよかったです。
2. いろいろと用意して頂き、楽しかったです。ありがとうございました。
3. 野菜（ピーマン）の収穫やピクルス作り、子供が楽しんで参加していたので良かったです。
4. 子供たちにとっても良い体験ができました。ありがとうございました。
5. 久しぶりに自然とふれあえて、楽しかったです。
6. ランチおいしかったです。
7. ピクルスを作ったのは初めてだったので楽しかった ランチがおいしかった
8. ランチタイムが短くて残念でした。農業体験をもっとしたかったかな。
9. 充実した楽しい1日でした。ピクルスはまた作ってみたいです。
10. なかなか野菜の出来ている所を見る機会がなかった為、子供も興味をもちとても楽しめました。昼食の時間に余裕が欲しかったです。

【9月17日】

1. 養鶏場では日本の鶏についてケージでかうときと放しがいの場合の違いや、工夫が聞けたし、ピザでは地産地消を体感でき、女性の農家さんとも話せて、一回本気で一次産業に関わりたいと思いました。そして、みんなあたたかい人ばかりですてきてました。
2. とても楽しかったです。私たちが食べている物が人が関わりあって作られているということが知れてよかったです。ピザおいしかったです。
3. 普段見ることのない現地を見て、すごく学ぶことが多かったです。
4. 鶏のところでは、はじめて鶏小屋をみて話をきいて、卵に対する見方がかわって、もっと感謝して食べようと思いました。野菜のところでは、農業の楽しみを実感しました
5. 卵で、日本の卵は6%しかない事に驚きました。今日卵を買ったので、大切に食べようと思いました。
6. 食べれることに感謝しようと思いました。本当にありがたいと思いました。
7. とても楽しかったです!
8. 実際に見に行ったの初めてだったので、すごく面白くて興味がわきました。
9. 普段スーパーで何気なく買っている卵や野菜が生産者の方の努力があってこそできているものなのだと知ることができた
10. 卵も野菜も作っている人が、その食品自身を大切にしているだけではなく、食べてくれる人のことを想ってしていることがよくわかりました。
11. 新鮮な卵をもらったり、ピザを作って食べたり、白菜の種まきができ、普段できないことをしたので、とても良かったです。
12. どの場所にもそれぞれの魅力があり、知らなかったことばかりでした。
13. 普段向けではなく食べている野菜や食べ物などのような場所でどのような場所でのようにして食卓に来ているかが、生産者の想いとともに理解できた。

【9月29日】

1. たまねぎ等の食材を冷蔵保存することによって年中供給出来ているということを知って大変おどろきました。若い方が想像以上に多く従事されている事にも驚きました。本日はありがとうございます。
2. 今度 海鮮でまた来たい。
3. 少量多品種農業はどうかと思う。
4. 収穫では自然の中でビニールハウスではない、旬のものを手にとる事ができて良かったです。スーパーにならんでいるものとは異なるイキキとした野菜がおいしかったです。いのぶたまも並みがよく(?) かわいかったです。いじめられている子の方がおいしいという話を聞いて、同じ家畜でも牛とは異なる事を知りました。豚肉がすごくおいしかったです。たくさんたべたのにひつこくなく、甘さがあってよかったです。生活クラブでけいさいされているのを見たことはあったけれど、実際に見たらさらに興味がわきました。又食べたいと思いました。(以下印刷切れ読み取れず)
5. 無農薬で育てるのは難しいこと。
6. 昼食の準備の時の段取りがよくなかった。子供じゃないんだから、いちいち役割の分担などしなくても、みんな自分から、すべきことは進んでしますよ。それと、炭の準備が、いま一つ、工夫が必要と思われる。
7. HP JTbへ申し込みした時のツアー内容には集合場所の時間が載っているのですが、メール受信後はメールの添付 HP にマイページにはツアー内容には記載なく、出発前どこで確認していたのか探しました。メールにも集合場所・日時をのせてほしいです。
8. 質問6の通り。もう少しいろいろな季節に体験したい。ex. 耕し種をまくとか…
9. 農業、畜産の現場の実際を知る第一歩として良かったと思いました。たぶんもっともっと大変なんでしょうが楽しく始められ、すすんで勉強できそうです。後はスケジュール的に昼食時が忙しくその他は非常に余裕があったので、グリルの火の時間短縮などあればとても良いお買いものタイムをとってもいいと思います(スコーラ)
10. 本日は貴重な体験をさせていただきまして ありがとうございます。農業体験はしらないことも沢山あり とても参考になりました。おくらはまるいのもある事、花びらも食べられる事、(花も初めて見ました) 赤色もある事も
11. 野菜にしろ、イノブタにしろ生産者の努力を知った。ただこんなおいしいものがもっと手頃に流通できるシステム、今より多数の人が生産に携わると思う。
12. 普段の生活にない、自然の中で過ごせただけでも、ゆっくり自然を満喫できた。ツアーもゆっくりとしていたので子供つれでもゆっくりできてよかった。淡路島は牛だと思っていたけど豚もおいしかった。また回りの人にも教えてあげたいです。
13. オクラの花初めて見ました。焼いて食べるのもよいですね。とても勉強になり、お腹いっぱいごちそうさまでした。
14. のじまスコーラ…こんなすてきな場所があったのを知りませんでした。友達にも紹介したいと思います。
15. 集合場所が分かりにくかったです。移動するなら対面側集合でもよかったのではないのでしょうか。農業の話、畜産の話とても楽しく学ぶことが多かったです。国産牛と和牛のちがいがとてもよい体験でした。
16. とれたての野菜をすぐに頂けるありがたさを再度にんしき。イノブタもおいしく頂きました。もう少し時間があれば…よかった…。
17. 説明を聞くときは陽陰の方がよい。畑でみんなみんなショルダークックや、カバンを持って野菜をとっていたので???(読み取れず)だった。

18. 普段、何気なく食べている野菜が、こんな風になっていることを再発見したり、今日初めて、おくらの赤いものや、花を食べたりして、いい経験をさせて頂きました。イノブタも全然臭みがなく、とてもおいしく頂きました。
19. ピーマンの厚肉におどろいた オクラの花が食べられることを知り又、美味しかった。淡路ポークがおいしかった
20. 生産者の苦労を少しだけわかった気がする。とれたての野菜を毎日食べる事ができたらと思う。収穫だけでなく作るのも体験してみたい。オクラの花がシャキッとしていて、美味だった。
21. 野菜や猪を育てるには、子供を育てるのと同じくらいの時間と愛情がいるのだなと思いました。美味しい野菜と淡路ポークごちそうさまでした。
22. 農業体験では、有機栽培をしている。栽培を見ることができ、大変さを感じました。イノブタも大変おいしく、かなりの量を食べたのに胃もたれしていないことにびっくりしました。簡単に手に入るようになれば是非購入したいと思いました。食事の時間や準備から考えるとあたたかかったので、もう少し余裕があればいいと思いました。
23. 働いている人達が、皆さん感じが良く、輝いている。この表名素晴らしい組織が有る事を知り、とても良い一日を過ごすことが出来ました。ありがとうございました。
24. イノブタを育てる苦労・野菜育てる苦労と努力が多いのだろうな…と思いました。
25. 赤いオクラがあることを知り、楽しかったです。又、生でも食べることが出来るということにもおどろきでした。いのぶたもうまみがあり、美味しかったです。
26. かみうえ様、かとう様の説明がうまく聞きとりやすく内容も頭に入った。イノブタの説明もよくわかりました。がんばってほしいです。楽しい1日をありがとうございました。
27. 子供ピーマンは知らなかった。いのぶたは高価なものでなかなか普段は食べられないと思う
28. 大切に育てている淡路島ポークをあんなにぜいたくに頂けて、頭が下がる思いです。生産者の方達の頑張りとお苦勞が聞けて、やはり良いものは値段なりにになるということを再認識しました。私の土地があるので、野菜作りから始めていこうと思っています。

【10月14日】

1. のじまスコーラのランチがとてもおいしかったです。
2. 加工の工場の見学も良かったです。
3. バジルの栽培ハウスなど入らせてもらって楽しかったです。
4. 説明の時は楽しそうにお話されていましたが、やはり自然の中で育てる事は大変だろうと感心しました。
5. 生産者の顔が見られ、畑まで行けるのは食の安全・安心という面では本当にありがたいことです。
6. 自家菜園をしても知識がないため自己流で不安もあるため、このような体験ができてよかった。バジルがあんなに大きくなるのはびっくりです。そして昼食で奥田さんに会えた、こんな近くで食べれること鶴岡まで行かなくてもいいという事よかったです。こんなツアーならまた参加したいですね。バジルの使い方も増えました。
7. 数年前テレビでパソナさんの農業研修について見たことがあり、今日そこで学んだ方が立派な農家さんになられているのを知って感心しました。このような活動が広く広がってほしい。
8. 生産者の農業に対する情熱が伝わりました。ハウスで育てるから柔らかい葉物が私たちに届くのだなと思いました。安心安全を実感しました。
9. 温かいパンが食べたかった
10. 生産・加工をする方たちの大変さ、思いが少し分かった気がします。
11. 加工をするまでの努力、熱意が伝わりました。玉ねぎの丸焼きがびっくりでした。でも美味しかったです!
12. 小学校の跡地が興味深かった。
13. 家ではバジルを使った料理をしなくてハウスでバジルを見て立派に育っているのに感動しました。
14. 若い人たちが中心に農業に取り組んでいることが分かり、活気ややる気が伝わってきました。商品を購入しようと思ったのですが、パーニャカウダのバジルではなく、バジルのみの食品がほしかったです(最初の試食の時の分)
15. バジルの生産者の方のお話は大変良かったです! 生産者のハウスに行って生産の現場を見たことも勉強になりました。最初に食したバジルが買ったかったです。昼食はおいしかったです(玉ねぎ丸焼きはインパクトはあったけど食べにくいので、ドルチェがほしかった)
16. 淡路島といえば玉葱というイメージしかなかったのですが、それ以外にも沢山魅力があることを知りました。ありがとうございました。
17. スコーラに宿泊施設があっても面白いと思いました。
18. 1Fの売店で淡路島で採れるものを知りました。
19. 生産者さんの生の声を聞ける機会はなかなかないので実際の生産者さんが説明してくださっているのはとても良いと思う。
20. これからの日本にとって大事な事業だと思うので、こういう企画を数多くしてほしい
21. もっと多くの方にこのような催しがあることを宣伝して頂きたいです。興味を持たれる方は多いと思います。
22. バジルについてお話してくださった青木さんや森さんが農業に対して熱い思いと心からこの仕事が好きだという気持ちがとても伝わってきました。生産者の顔が見えるってイイですね。早速家に帰って買ったバジルソースを使った料理を考えてみます。ランチも見た目、量、もちろん味どれも最高でした。スタッフさんの振る舞いも Good! お世話になりました。
23. 見栄えのよくないだけで出荷できない野菜を、生産者が自ら加工して商品にすることで、素晴らしい品物が生まれることは良いことです。できるだけ農薬を使わず害虫を寄せ付けず農業にこれからも研究して頂いていい生産品を作ってください。
24. 自分自身の活動作業が無かったことが残念です。説明は分かりやすく、無添加であることへのこだわりは、良いと思います。年配者の取り組みはないのですか? 聞きにくくて!
25. 説明はよくわかり、良かったともいます。添加物のない、安心できるもののドレッシングなど発見です。バジル農場の管理等、大変さが分かりました。ただ体験ができず残念です。
26. 淡路島は初めてだったので、明石大橋を渡るときは感動した。生産者は色々なことを考えて手間暇かけていることがよく分かった。
27. 生産者の方にお話をお伺いできて、おいしい食事が頂けてとてもいい1日が過ごせました。ありがとうございました。
28. バジルをより身近に使えるように、加工を考えて工夫を重ねておられる点、感心しました。
29. この島でほとんどの食材がまかなえること。食育について考えました。何度も淡路島に来ていますが、違う角度から勉強が出来ました。
30. これからの農業を支えるために若い人のアイデアが必要と思うので若い人にもっと参加して食の大切さを理解してもらいたいと思った。中高生からも考えてほしい

【11月25日】

1. こんな体験があることは知りませんでした
2. 野菜やお土産がもらえてよかった。セミナーの話は何かポイント（テーマ）を絞った方が良いと思う（賢い消費者になる為に流通を知るとか、淡路島の特産とか）。
3. 今日はお世話になりありがとうございました。
4. 卸売り市場でたくさんの商品があり品質レベル等を見ることで確かなものを選ぶことを出来るのではないかと思います。
5. アンケートの文字が小さすぎてよく読めない
6. 今日の講義の型は不満。外光がまぶしくて先生の顔が見えないし、白板の字も見えない、午後の時間でねむくなる変えてほしい。
7. 晴れていたらもっと野菜の生産している現場を勉強したかったです
8. 最近道の駅でよく野菜を買うことが多くなりました。
9. 大阪市場を見学出来たことはありがたかったです。テレビで見ただけだったので、もう少し長く見学したかったです。
10. 今回の体験はとても学ぶことが多く、食品選び、品質、いろいろと考えて勝って生きたいと思います。
11. 大根やカブは自分でも作っているので、作付けの注意点等教えてほしい。もっと多くの生産現場を見てみたかった。
12. 私はスマイル阪神によく買って買います、葉も食べます。
13. 食品を大切にすること
14. 最終のセミナーで実際にその仕事に携わった方のお話が聞けてよかったです。
15. 出荷作業の大変さを知りました。流通について考えることが今までなかったので、良い経験になりました。ありがとうございました。
16. 子供への食いは普及しているが、大人へもこういう機会が増えて、社会的な機運が高まってくると良いと思う。野菜や魚の選び方など、良い商品を知る機会がもっとあれば。
17. 複数まわして頂いて、それぞれ勉強になりました。ありがとうございます。

【11月29日】

1. 野菜農家の方のお話を色々聞けて、淡路島についても色々知ることが出来てよかったです。
2. とっても良い経験をさせて頂きました。早速新鮮な野菜をいただきます。ありがとうございました。
3. 農業で地域を活性化していると感じました。
4. 食事は美味しかったですし、農業体験は大変楽しかったです。後、セミナーをもう少し充実したものにすれば尚良いかと思います。
5. セミナーと体験のつながりがあまりないと感じた
6. 大根やにんじん、カブの葉まで美味しく食べられるということを学んだし、食べたいと感じた。
7. 集合写真があっても良いと思いました
8. 野菜の収穫が楽しかったです。新鮮さの重要さが良く分かりました。
9. 野菜の収穫たのしかった
10. 楽しく勉強になるツアーでした。機会があればまた参加したいです。ブロッコリー取りたかった！
11. 野菜の根・茎・葉のどこを食べているのか、そういったことをするのも大切だと感じました。ジャガイモは根、玉ねぎは葉を食べていることには驚きました。
12. 野菜の大切さ、見方、考え方が変わりました
13. 畑のお兄さんたちの説明が分かりやすくてよかったです。ありがとうございました。
14. いつもスーパーに並んでいる野菜しかみていなかったが、畑で育つ野菜を見ることができてよかったです。

【12月15日】

1. 自然農法を若い人中心ではなく、年配中心でパソナが推進すべきだ！
2. たくさんの野菜を使って、実践できたこと
3. 最後のシチューが美味しかったです。よい機会をありがとうございました。
4. 機会があればまた参加したいです
5. お野菜のいただき方が変わるような気がします。
6. 野菜の収穫や、野菜をたくさん使った料理など学ぶことが多かったです。今日のシチューは子供も喜びそうな味なので作って食べさせたいです。
7. 野菜の収穫体験お土産付でたのしかったです。
8. 日頃の自分のバランスの高さを改めて実感できてよかったし学びました。畑の作業をもっとやってみたかったです。
9. 初めてのことばかりで楽しかった。
10. いろいろと教えて頂きありがとうございます。
11. こういふセミナーに参加すると上の14番は全部○になります。
12. 今まで何となく理解していたこともありますが、実際に収穫・調理・セミナーを通して食に対する造詣が深くなりとても良かったです。
13. おいしく、楽しく参加させて頂きました。ありがとうございました。
14. 農業体験では、野菜がどのように作られているか学べてよかったです。セミナーでは食生活について考えられるようになりました。
15. 野菜の収穫体験はなかなかできないので良い経験になりました。根菜のみそシチューはかんたんでおいしく早速作ってみようと思いました。
16. 米粉を料理にぜひ使っていこうと思いました。旬のもの・果物をたっぷり食べて健康的に生活したいです。
17. 今日のモニターに参加して農業を見れたり、作ったり、自分ではきっと作ることもないシチューなどいろいろな食材を使い、いろいろ勉強できました。仕事するには大変かと思いますが、いろいろ触れてみないと分からないので今日参加できて良かったです。ありがとうございました。
18. 若い世代の人にもこのツアーに参加してもらえれば良いなと思いました。貴重な経験ありがとうございました。
19. 自分でとると野菜に愛情がわく気がします。子供たちも体験すべきだと思います。・調理は大変楽しかったのですが、時間的なことで心に余裕がなく、少し残念です。・ここが淡路島だということを忘れていたので体験した公民館のまわりなど見てみたらよかった・もちものにエプロン・タオルくらいは必要だったのではないのでしょうか・農家の方と直接お話できる時間がもう少しほしかったです。・本日はとても楽しい学べた一日でした。子供と参加したかったです。ありがとうございました。

【12月22日】

1. 野菜をもっと食べる生活にしたい
2. またこのような機会があればぜひ体験してみたいです。
3. 淡路島のたまねぎ末永くがんばって欲しい。
4. 農場の方々の野菜蒔きがとても良かったです。靴カバーや軍手などいろいろ準備頂いてむしろ申し訳なかったです。ランチ 1500 円コースは高すぎる、JTB 添乗員の心配り素敵でした。
5. 玉ねぎが植付けから 8 ヶ月以上かかることを知りおどろきました。
6. レストランは素敵でよかった。盛りだくさんで時間がちょっと足りなかった。けどこの内容が減らない方がいいので、仕方ないと思う。選ばれた食材を食し贅沢を味わったと思う。
7. 食事は量が少なめ、炭水化物が多かった印象、お箸で食べたかった。勉強はなるほど +SV は私もカロリーの方が印象強くなれるのに時間がかかりましたが、今後参考にしていきたいです。
8. のじまスコーラのランチが高すぎる。
9. 農業体験を重視するの面白いかな。今回は体験・食事・講演と盛りだくさんでした。
10. 野菜がどのように生育しているのか、畑をみて新鮮であった。いろいろなものを食べてバランスよく、美味しく食べることの大切さがわかりました。
11. 農場で歩きながらいろいろお野菜について豆知識を教えてくださいましたことがとても楽しかったです。
12. 収穫から料理を食べる→食の勉強までの流れがむすかしくなく頭に入ってきたので楽しかったです。
13. 次回も参加したいです
14. 農業関係のお顔(笑顔)が素敵でした、ありがとうございます。
15. 新鮮なものを食べるだけで元気になれる気がしました。淡路島は近くとてもいいところとの認識が深まりました。
16. セミナーで食に関する内容、冷え性でごはんを食べた方がいいと学べてよかった。
17. 子供に実際野菜が土に植わっていて、それを収穫しているのを見たことが良かった。ふだんスーパーでしか見ていないので。
18. 採った野菜の扱い方を説明して頂きましたが、作り方の(解説不可)がほしかったです。
19. 講義はとても楽しかったです。
20. 野菜を採るのに土がやわらかいにはびっくり。手入れが大変だなと思いました。
21. 野菜を畑の中から頂き、ご一緒の方ともお話できたり楽しかったです。
22. 淡路は自然が豊かで魅力的なところでした。又ゆっくりと個人的におとすれてみたいです。フードコーディネーターのかたがとても素敵な方でした。話がわかりやすかったです。
23. 靴カバーを備えていてくれるのがありがたい、とてもたのしかったです。ありがとうございます。
24. タマネギをまるごとオープンで中まで食べられるように工夫している
25. 国の放射能基準をさげること、チェックが本当にされているか。「不検出」ではなく、値を明記すること
26. おいしいものを作るには手間がかかることがわかった

【1月15日】

1. 参加して良かったです。思っていた以上に内容が充実していて、普段行くことのできない場所や様子、味を見ることができ、このようなツアー初めて体験しました。自分の知識も増えたように思います。
2. 調理、思いがけず大盛りのサラダを頂き、ごちそうさまでした。カツレツも思ったより手のかかるものではないようなので、家で家族に食べて欲しいです。卵、家に帰って家族に伝えたいことだらけでした。できればひよこちゃんのいるときに家族で行きたいです。においがまったく無いことに驚きました。0 円食堂の話もポイント高いです! トマト、どんどん育てて枝を下ろしていく方法になるほど! と思いました。IT化が進んでいると耳にはしていたので、より具体的なことが聞けてよかったです。島内の雰囲気やゆったり感じられ好きです。娘にこちらで就職してほしいです。本日はありがとうございます。ガイドさん味があって好きです。
3. 美味しい卵野菜を使った料理体験、食事でもきトマトの収穫と卵(養鶏場)の見学も楽しかったです。話もよく分かりました。楽しく一日過ごさせていただきました。ありがとうございます。のじまスコーラもおしゃれでまた一度ゆっくり食事に来てみたいです。
4. 産地にこだわって食品、食材を選んでいきたいと思いました。卵も国産ブランドを選んで購入したいとおもいました。トマトはおいしかったです。旬のときに出荷されたのを食したいと思いました。
5. すごい生産者の思いが 思わず聞き入ってしまいました。トマトを食べてみて、本当においしいと思った
6. 生産者の方のお話を聞いた上で体験試食ができたことがとても良かったです。農業を身近にかんじられただけでなく、食へのありがたさをひしひしと感じました。スーパーではつつい値段で選びがちですが、どのような工夫をしているか、そしてそれがどのように美味しさに影響していくのかを知ることが出来、これからはスーパーでも野菜への見方が変わりそうです。貴重な体験をありがとうございました。
7. 養鶏場、トマトの魚か、生産者の熱い思いを聞いて、農業に対する見方が変わった。これからもとめられるのは量より質だと思います。今日お会いした皆さんの今後を応援しています。
8. 卵も今までのイメージはもう少し汚いところを買われているのかと思ってたけど、綺麗なのにはびっくり。とまとも若い人たちが熱心に育てる意欲に感激。
9. 生産者の方々の熱いものづくりに触れ、大変有意義な体験が出来幸せでした。ありがとうございました。

【1月29日】

1. 料理をしたり、収穫の体験をしたりと、とても内容の濃い1日でした。日ごろ何気に見ている地元野菜、農に関わっている人の思いも少し考えて無駄なく食べきらねば申し訳ないと思いました。
2. 栄養面をしっかりとしていきたい。野菜をバランスよくとっていくこと。とても勉強になりました。本当にありがとうございました。
3. 参加された方々との交流の中でも色々学びがあり楽しかったです。またこういった体験型のツアーに参加できたらと思います。事前に持ち物あったらよいもの伝えてくれているとよかったです。
4. このツアー1000円は安い!
5. 旬の食べ物を頂く大切さ、淡路のすばらしさ
6. 今日は色々体験できありがとうございました!興味深いことも多く楽しめました
7. 淡路の野菜だけでなく、魚も使った料理を学びたかった
8. 地域の農業についてもっと見学したり体験できることを子供たちに広めて欲しい
9. 袋詰め体験がはじめてだったので、手作業で大変だなと思った
10. 農業体験の時間がもう少しあったらと思いました。
11. 玉ねぎをもっと食べて見たかったです
12. 新鮮な野菜は焼くだけで上手い。生産者さんの顔が見えるのはよい。大根などお土産付きなのをもっとアピールしても良いと思います。1000円は安すぎ、スケジュールが詰まっているので30台くらいまでの人には良い。食育が分かりやすく良かったです。
13. 今回外国人を連れて来たかっただけですが都合つかず。外国人にも分かる体験ツアーがあればよいと思いました。ありがとうございました!
14. 農家の方の大事にお野菜を育てていらっしゃる姿が見えたようで良い体験になりました。生産者さんと一緒に何か体験ができる機会があれば、また参加したいです。ありがとうございました!
15. 改めて食に対して考えることができ、時間を持ててよかったです。ありがとうございました。
16. 淡路で玉ねぎ以外でもたくさんの種類の野菜を作っていることを知りました。また次回同じような体験ツアーをお願いします。
17. のじまスコーラは淡路がコンパクトに詰まっているように思いました。食事は少し物足りなさを感じました。参加人数が多かったので作るのにあまり参加できなかったのが残念でした。
18. 今回改めて農業体験をさせていただき農家の方々の大変な作業を感じることができました。プチ観光もあり、地元のお野菜で調理もたのしかったです。
19. 新鮮なものは新しいうちに食べるほうがいいです。色々工夫しているいろいろ作ってみたい。
20. 栄養についての説明がよかったです。子供のためにも免疫力UPの料理を作りたいと思います。テレビで見た場所に来てよかったです。
21. また同じようなモニターツアーを企画してほしいです。今回はとてもお得でよいツアーに参加できてよかったです。ありがとうございました。
22. 春菊が生のままでも美味しいと教えてもらったこと
23. 食事のバランスガイドに基づいて、これから食生活見直そうと思った!調理体験が慌しかったので、6人グループくらいがよかったです。
24. お料理皆で作るのは楽しかったです。ただメインのものがあればなおいと思います。せっかくなら淡路牛、玉ねぎ。量が少なくおながすすぎました。お野菜収穫もとしたかったです。スコーラはとてもかわいらしいところでした。
25. 野菜の食べ方など、少し詳しくなったかも
26. 健康のセミナー役立ちます
27. バスガイドさんの話がとてもよかったです。
28. 楽しかったです、ありがとうございました。公民館での説明を資料で欲しかったです。あと公民館は寒かったです。
29. 収穫も面白くよかったです。

【2月21日】

1. 仕事で忙しく、食と向き合う時間が減ってきていたので、これからは忙しくても一人で食べる食事であっても意識して食を楽しみたいです。
2. 実際の畑で農業体験なんてあまりできることではないので、貴重なツアーでした。もって帰れる野菜は美味しく頂きます!
3. 昼食で淡路島産の野菜を食べた後、農業体験というながれが非常によかったです。
4. のじまスコーラでの食事。前菜のお花のサラダが新鮮ですばらしかった。ワークショップ、田野島さんとのグループワークが非常に勉強になった。ありがとうございました。
5. せっかくなので収穫したものを、料理までしたかったです。
6. 農業体験、今の日本の農業事情や、それに対する動きなど、食育、食の楽しさ、大切さを知ることができた。今日は一日ありがとうございました。
7. 収穫した野菜の美味しい食べ方を簡潔に教えて欲しかったです。実際に畑の再生のお手伝いできたことは、大変貴重な体験でした。ありがとうございました。
8. 農業体験で葉を折らずに綺麗に収穫するのが難しかった。座学においては改めて自分の職に関する知識を学びたいと思いました。
9. 今回は一番楽しい収穫のみの体験だったので、実際の植えるところからやってみよう(苦しみもするため)
10. ランチ、とても美味しかったです
11. 食に対する考えを改めて見直すことができました。分かっていたつもりだったことを意外と分かっていなかったことに気づかされました。
12. 使われていなかった土地を再び畑として利用することの大変さ、手間など知る機会がなかったので印象に残りました。
13. 農業を始める方に対して支援団体があること。また農業への参入のハードルを下げる努力がされているところ
14. 勉強も体験もでき、美味しいご飯もいただけ本当に楽しいツアーでした!ありがとうございました!
15. 野菜に対する知識が高まりました。日常生活においても実践していきたい。

【2月29日】

1. 淡路島にはよく行ってたけど、知らない場所も新たに発見できた。淡路島で作っている野菜食べ物けっこうあるんだなあと分かったけれど店頭に並んでいないのが多く残念このツアーの値段でよい一日がすごせ満足でした
2. スコア知らなかった。
3. もう少し農業体験を深く行って欲しい
4. 収穫楽しかったです
5. 収穫が楽しい、普段学べない内容だったので今更と思うことも学べ良かったです。
6. どうもありがとうございました、楽しかったです
7. クッキングで食べた野菜がとてもおいしかったです。おみやげ頂いた野菜を食べるのも楽しみです。
8. 調理のレシピは火の強さ塩コショウの量などもっと詳しく書いてほしかったセミナーは少し長かったかな……。じっと聞くだけだったので。1000円ツアーなので満足だが、これで5000円以上とられると不満。場所も近場だし時間も短いし。調理はクッキングスクールでもできるし……。もっと淡路らしい観光地に連れて行ってほしかった。もっとクイズ形式にしたり、食べ物の量を実物で見せてくれたりしたほうが分かりやすかった
9. またこういったモニターツアーを企画して定期的に案内してほしい
10. とても楽しくためになるツアーでした。ありがとうございました。
11. ハウスの土がとても軟らかかったこと。野菜が生き生きとしていた。
12. 美味しいお食事いただけでよかった。そして美味しい新鮮なお野菜の見分け方を教えていただけて本当に良かったです。
13. 料理教室は仕方ありませんが、調理すること(品数の割りに人数多い)なく暇でセミナーの時間がいまひとつ時間取るのが勿体なかった。その時間ももっと畑でいてもっと予あ野菜直販してほしかった。
14. 普段お店で食べている食品は一つ一つの素材がそれぞれ色々な生産者が携わっていて、今までは気づかなかったありがたさが分かりました
15. 近くにいながら淡路産の農産物をあまり意識していなかったので参考になりました
16. 今回大人がメインでしたら、子供に凄く良い内容だと思いました。子供と一緒にチャレンジファームに行きたいです。淡路島なので、玉ねぎの畑も見たかったです。
17. 新鮮な野菜を使った料理教室、農場体験 etc 盛りだくさんで満足です。

アンケート調査結果【フードチェーン食育体験モニターツアー 小人】

当日参加人数		40人	
アンケート回収	37	回収率	93%

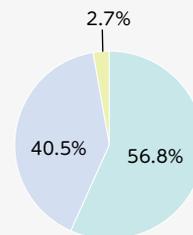
1. あなたの性別をおしえてください。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	21	56.8
2: 女性	15	40.5
3: 未回答	1	2.7

Q1	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 男性	14 (58.3)	4 (80.0)	3 (37.5)
2: 女性	10 (41.7)	1 (20.0)	4 (50.0)
3: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (12.5)

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい。

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答



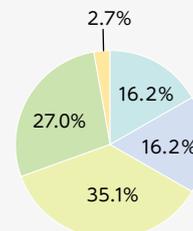
2. あなたがかよっている、学校をおしえてください。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: ようちえん	6	16.2
2: 小学校1・2年生	6	16.2
3: 小学校3・4年生	13	35.1
4: 小学校5・6年生	10	27.0
5: 未就学	1	2.7
6: 未回答	0	0.0

Q2	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: ようちえん	2 (8.3)	0 (0.0)	4 (50.0)
2: 小学校1・2年生	4 (16.7)	0 (0.0)	2 (25.0)
3: 小学校3・4年生	11 (45.8)	1 (20.0)	1 (12.5)
4: 小学校5・6年生	5 (20.8)	4 (80.0)	1 (12.5)
5: 未就学	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問2 あなたがかよっている、学校をおしえてください。

- 1: ようちえん
- 2: 小学校1・2年生
- 3: 小学校3・4年生
- 4: 小学校5・6年生
- 5: 未就学
- 6: 未回答



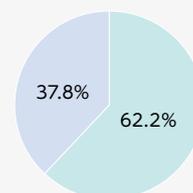
3. 今、何才ですか？

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ～9才	23	62.2
2: 10代	14	37.8

Q3	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 男性	16 (66.7)	1 (20.0)	6 (75.0)
2: 女性	8 (33.3)	4 (80.0)	2 (25.0)
3: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問3 今、何才ですか？

- 1: ～9才
- 2: 10代



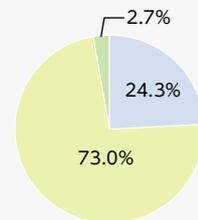
4. 住んでいるところはどちらですか (○をつけて、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	0	0.0
2: 兵庫県内	9	24.3
3: 大阪府内	27	73.0
4: その他	1	2.7
5: 未回答	0	0.0

Q4	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 淡路島内	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 兵庫県内	0 (0.0)	5 (100.0)	4 (50.0)
3: 大阪府内	23 (95.8)	0 (0.0)	4 (50.0)
4: その他	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問4 住んでいるところはどちらですか
(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他
- 5: 未回答



5. 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。(楽しかったら5、楽しくなかったら1)

Q5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	27	73.0
2: やや満足	7	18.9
3: 普通	2	5.4
4: やや不満	0	0.0
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	1	2.7

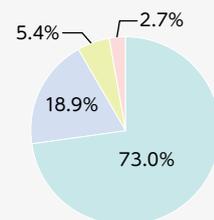
満足した人数(4+5)	人数(人)	割合(%)
	34	91.9

Q5	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 満足	19 (79.2)	2 (40.0)	6 (75.0)
2: やや満足	2 (8.3)	3 (60.0)	2 (25.0)
3: 普通	2 (8.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: やや不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

満足した人数(4+5)	人数(人)	割合(%)
	21 (87.5)	5 (100.0)
	8 (100.0)	

問5 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答



6. 今日一日で、特に楽しかったこと、新しい発見があったこと、新しく覚えたことなど、自由に書いてください!

【8月7日】

1. しゅうかく、ピクルス作り
2. ピクルス作りが楽しかった。パプリカは緑でも食べれると分かった。
3. ピクルス作り。農業体験
4. ピクルスタノシカッタ
5. ピクルス作りと料理を食べるのが楽しかった
6. ピクルス作りが楽しかった。
7. ピクルス作りがたのしかった。玉ねぎは目がいたかったけどきったりするのがたのしかった。
8. ピクルスが楽しかった。たまねぎがやばかった。
9. ピクルス作り (ポットの絵あり)
10. (落書き線ぐちゃぐちゃ)
11. ピクルスをつくってたのしかった
12. とくにない
13. とにかくすべて楽しかった。
14. ピクルスづくり
15. ピクルスをつくるのがたのしかった。
16. ピクルス作りがとても楽しかった。
17. ピクルスの野菜をきるのがたのしかった。
18. ぴーまんはたけ
19. ピクルス作りが、楽しかった。
20. ぴーまんの実や花ができるところをみて実や花やどこについているのかわかった。ピクルス作りが楽しかったです!
22. きゅうりをきったこと
23. ぴーまんの作り方
24. ピクルス作りが楽しかった。

【9月29日】

1. 野菜のしゅうかくが楽しかった。
2. ぶたといいのししの雑しゅってできるんだな。
3. 淡路島にイノブタがいるとは思わなかった。一番おどろいたのは、オクラが上を向いてなっていることです。イノブタの、色も、茶色と、白と黒色のはんてんもようがついていることです。昼食も BBQ で良かったです。
4. ぶたと遊べた (ぶたの絵あり) バーベキューが出来たこと

【11月29日】

1. にんじんのしゅうかく。大きいのが抜けてよかった。たまねぎが葉でできていることをはじめて知った。
2. とるのがたのしかったです!
3. 野菜をしゅうかくするときがたのしかった
4. 農業はたいへん

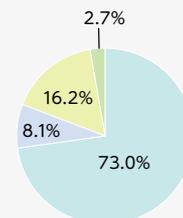
7. 今回のツアーで、お野菜(お肉・お米・たまご)をつくるおしごとの「農業」や「食」への興味がわきましたか?

Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	27	73.0
2: いいえ	3	8.1
3: わからない	6	16.2
4: 未回答	5	2.7

Q7	8月7日	9月29日	11月29日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: はい	18 (75.0)	2 (40.0)	7 (87.5)
2: いいえ	0 (0.0)	2 (40.0)	1 (12.5)
3: わからない	5 (20.8)	1 (10.0)	0 (0.0)
4: 未回答	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)

問7 今回のツアーを通じて、農業(1次産業)や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか?

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: わからない
- 4: 未回答



8. 今日一日の感想を自由に書いて下さい!

【8月7日】

1. ピクルス作りたのしかった。
2. ピクルス作りが一番楽しかったです。
3. ピクルス作りで白ワインビネガーのおいが少しくさかったたのしかった。また作りたと思った。
4. やさいをとったりピクルスをつくってたのしかった。
5. ピクルス作りなどめったにできない体験ができて良かった。料理がおいしかった。たのしかった。
6. ピーマンじろうがおもしろかった。
7. たのしくできてよかった。
8. たのしかった。おいしかった。
9. ピクルスタのしかった!!
10. とても楽しかったです。
11. やさいをしゅうかくできてたのしかった
12. バスに乗るのが楽しかった
13. ピクルスをも作るのがおもしろかった。
14. バスはながかったけどたのしかった。
15. すごくたのしかった。
16. 紙しばいがおもしろかった。いろいろ勉強になった。とても楽しかった。
17. すごくたのしかった。
18. ピクルスづくり
19. バスからみた景色がとてもきれいでした。またピクルス作りをしてみたいです。
20. ピクルスづくり
21. ツアーは楽しかったです。ピーマンだけでなく他のやさいのこともしってそのやさいをしゅうかくしてみたいです。
バスからみだけしきがかきれいでした。まいごトンネルのことやはしのことよよくわかった^^
22. たのしかったかたももっとも いろいろたのしかった!!
23. ビンにいっぱい詰められた!
24. たのしかった
25. (女の子の顔の似顔絵あり)

【9月29日】

1. イノブタがかわいかった。うみがきれかった。もう一度可読で来たいです。
2. 肉うまかった(^o^)
3. とてもイノブタがおいしかった。ぜひ食べるきかいがあれば、しゃぶしゃぶたべたい。
4. のじまスコラで遊べたこと!! 淡路島の野菜は、ピーマンが以外とおいしかった!!

【11月29日】

1. 色々なことが分かりよかった。
2. またしゅうかくしにきます
3. (代筆) とても楽しかったと話していました
4. 晴れてよかった

アンケート調査結果【フードチェーン食育スクール】

【フードチェーン食育スクール初回参加者集計】（食生活等に関する基礎質問）

当日参加人数		29人	
アンケート回収	25	回収率	86.2%

1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	4	16.0
2: 女性	21	84.0
3: 未回答	0	0.0

2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	0	0.0
2: 会社員	3	12.0
3: 公務員	2	8.0
4: 自営業	1	4.0
5: 主婦	14	56.0
6: その他	5	20.0
7: 未回答	0	0.0

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ~9才	0	0.0
2: 10代	0	0.0
3: 20代	4	16.0
4: 30代	5	20.0
5: 40代	6	24.0
6: 50代	7	28.0
7: 60代~	3	12.0
8: 未回答	0	0.0

4. お住まいはどちらですか

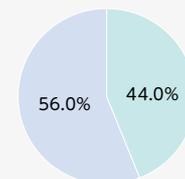
Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	18	72.0
2: 兵庫県内	7	28.0
3: 大阪府内	0	0.0
4: その他	0	0.0

5. これまで田植え・稲刈り体験や農業体験に参加したことがありますか？

Q5	人数(人)	割合(%)
1: ある	11	44.0
2: ない	14	56.0
3: 未回答	0	0.0

問5 これまでに田植え・稲刈り体験や農業体験に参加したことがありますか？

- 1: ある
- 2: ない
- 3: 未回答



具体的にどのような？

【前期】

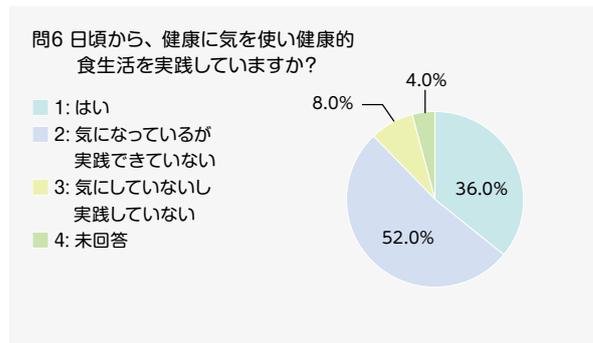
1. 田植え
2. 田植え、玉ねぎ稲植え、収穫
3. 小学生の時に授業で田植え、畑で野菜づくりはしました。
4. 玉葱植え・芋掘り
5. 稲刈り
6. 小学校で田植え

【後期】

1. 子供の頃
2. 果実類全般の生育から収穫まで
3. 全般にわたり、農家で育つ
4. 小学校の時に田植えしたことがあります。
5. 母の貸農園で玉ねぎの苗植え、芋掘り、野菜の収穫は大根、にんじん、ブロッコリー、葉物

6. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

Q6	人数(人)	割合(%)
1: はい	9	36.0
2: 気になっているが、実践できていない	13	52.0
3: 気にしていないし、実践していない	2	8.0
4: 未回答	1	4.0



7. 6で①はいと答えた方へ、どのようなことを実践していますか？

【前期】

1. あまり脂っこいものを控え、野菜を多めに取るように心がけている。
2. 栄養士の短大を卒業し、病院で給食づくりを経験していることもあり、10代の頃から昔の日本食、旬の食材、玄米を主食とする、食品添加物の含まれる加工品を食べないなどしている。
3. 薄味で野菜をたくさん摂れるように

【後期】

1. 安全な食材を選ぶ
2. 地産、無添加
3. 野菜など食べるものを良く洗っている。添加物の多いものはさけている。
4. 国産食材使用、表示を見る、出来るだけ手作り
5. 食事(バランスよく)、散歩1日30分、入浴後自家製の体操(筋力つける)(12/18)
6. 毎朝、野菜ジュースを造る(にんじん、リンゴ、小松菜、キュウイ、ブロッコリー)(12/18)

8. 6で②と答えた方へ、なぜ実践できていないと思いますか？

【前期】

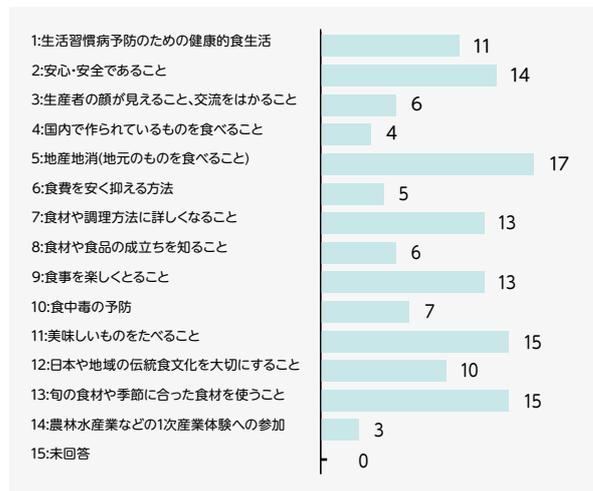
1. 料理が苦手で、レパートリーが簡単なものばかりになる。
2. 野菜が足りない気がする。
3. 体に良い材料を効率良く料理するには、どのようにしたらよいか迷っています。
4. 料理のレパートリーが少ない、知識がない、考えても子供が偏食してしまう。
5. 料理に自信がなく、野菜(食材)を上手く活用できない。
6. 料理自体苦手
7. ついつい食事がおろそかになる。
8. 知識不足
9. 知識がない

【後期】

1. 知識、情報不足、教えてくれる家族が高齢化
2. 炭水化物を減らすのが難しい
3. 知識不足、お料理のレパートリーが少ない。(12/4)

9. 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選び下さい。(複数選択可)

Q9	人数
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	11
2: 安心・安全であること	14
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	6
4: 国内で作られているものを食べること	4
5: 地産地消(地元のものを食べること)	17
6: 食費を安く抑える方法	5
7: 食材や調理方法に詳しくなること	13
8: 食材や食品の成立ちを知ること	6
9: 食事を楽しくとること	13
10: 食中毒の予防	7
11: 美味しいものをたべること	15
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	10
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	15
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	3
15: 未回答	0



アンケート調査結果【フードチェーン食育スクール】

【フードチェーン食育スクール前期集計】

当日参加人数（延べ）		54人	
アンケート回収	46	回収率	85%

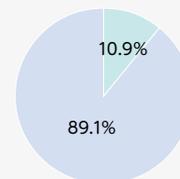
1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

全体

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	5	10.9
2: 女性	41	89.1
3: 未回答	0	0.0

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい。

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答



実施日別

Q1	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 男性	1 (11.1)	1 (10.0)	1 (12.5)	1 (10.0)	1 (11.1)
2: 女性	8 (88.9)	9 (90.0)	7 (87.5)	9 (90.0)	8 (88.9)
3: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

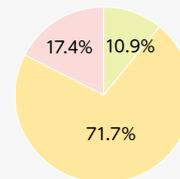
2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

全体

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	0	0.0
2: 会社員	0	0.0
3: 公務員	5	10.9
4: 自営業	0	0.0
5: 主婦	33	71.7
6: その他	8	17.4
7: 未回答	0	0.0

問2 あなたのご職業をお聞かせ下さい。

- 1: 学生 (小・中・高・大)
- 2: 会社員
- 3: 公務員
- 4: 自営業
- 5: 主婦
- 6: その他
- 7: 未回答



実施日別

Q2	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 会社員	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 公務員	1 (1.1)	1 (10.0)	1 (12.5)	1 (10.0)	1 (11.1)
4: 自営業	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 主婦	6 (66.7)	8 (80.0)	5 (62.5)	7 (70.0)	7 (77.8)
6: その他	2 (22.2)	1 (10.0)	2 (25.0)	2 (20.0)	1 (11.1)
7: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

全体

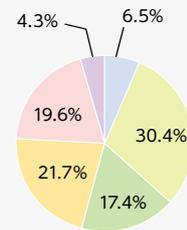
Q 3	人数(人)	割合(%)
1: ~9歳	0	0.0
2: 10代	3	6.5
3: 20代	14	30.4
4: 30代	8	17.4
5: 40代	10	21.7
6: 50代	9	19.6
7: 60代~	2	4.3
8: 未回答	0	0.0

実施日別

Q3	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: ~9歳	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 10代	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 20代	1 (11.1)	1 (10.0)	2 (25.0)	1 (10.0)	2 (22.2)
4: 30代	3 (33.3)	3 (30.0)	2 (25.0)	4 (40.0)	3 (33.3)
5: 40代	1 (11.1)	1 (10.0)	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)
6: 50代	3 (33.3)	4 (40.0)	3 (37.5)	3 (30.0)	3 (33.3)
7: 60代~	1 (11.1)	1 (10.0)	1 (12.5)	1 (10.0)	1 (11.1)
8: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい。

- 1: ~9歳
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代~
- 8: 未回答



4. お住まいはどちらですか

全体

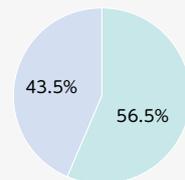
Q 4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	26	56.5
2: 兵庫県内	20	43.5
3: 大阪府内	0	0.0
4: その他	0	0.0

実施日別

Q 4	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 淡路島内	6 (66.7)	5 (50.0)	4 (50.0)	6 (60.0)	5 (55.6)
2: 兵庫県内	3 (33.3)	5 (50.0)	4 (50.0)	4 (40.0)	4 (44.4)
3: 大阪府内	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問4 お住まいはどちらですか

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他
- 5: 未回答



5. 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

全体

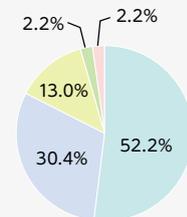
Q 5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	24	52.2
2: やや満足	14	30.4
3: 普通	6	13.0
4: やや不満	1	2.2
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	1	2.2
満足以上の方(満足・大変満足)の合計	38	82.6

実施日別

Q5	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 満足	4 (44.4)	4 (40.0)	4 (50.0)	3 (30.0)	9 (100.0)
2: やや満足	5 (55.6)	4 (40.0)	3 (37.5)	2 (20.0)	0 (0.0)
3: 普通	0 (0.0)	1 (10.0)	1 (12.5)	4 (40.0)	0 (0.0)
4: やや不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)
5: 不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
満足以上の方(満足・大変満足)の合計	9 (100.0)	8 (80.0)	7 (87.5)	5 (50.0)	9 (100.0)

問5 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答



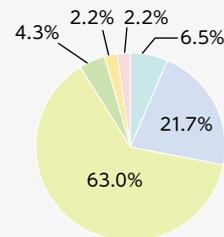
6. 本日の講座内容の難易度について お答え下さい。

全体

Q6	人数(人)	割合(%)
1: 難しい	3	6.5
2: やや難しい	10	21.7
3: 普通	29	63.0
4: 簡単	2	4.3
5: 簡単すぎる	1	2.2
6: 未回答	1	2.2

問6 本日の体験内容の難易度についてお答え下さい。

- 1: 難しい
- 2: やや難しい
- 3: 普通
- 4: 簡単
- 5: 簡単すぎる
- 6: 未回答



実施日別

Q6	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数 (%)				
1: 難しい	2 (22.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (11.1)
2: やや難しい	2 (22.2)	4 (40.0)	1 (12.5)	3 (30.0)	0 (0.0)
3: 普通	5 (55.6)	5 (50.0)	6 (75.0)	5 (50.0)	8 (88.9)
4: 簡単	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (12.5)	1 (10.0)	0 (0.0)
5: 簡単すぎる	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)
6: 未回答	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

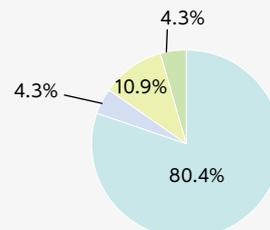
7. 今回の講座を通じて、 農業（1次産業）や食の成り立ちへの興味・ 理解がより深まりましたか？

全体

Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	37	80.4
2: いいえ	2	4.3
3: わからない	5	10.9
4: 未回答	2	4.3

問7 今回の講座を通じて、農業（1次産業）や食の成り立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: わからない
- 4: 未回答



実施日別

Q7	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数 (%)				
1: はい	7 (77.8)	7 (70.0)	7 (87.5)	7 (70.0)	9 (100.0)
2: いいえ	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)
3: わからない	2 (22.2)	1 (10.0)	0 (0.0)	2 (20.0)	0 (0.0)
4: 未回答	0 (0.0)	1 (10.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)

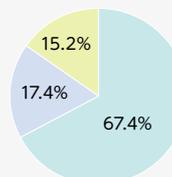
8. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や 食に関する見方・意識が変わりましたか？

全体

Q8	人数(人)	割合(%)
1: はい	31	67.4
2: いいえ	8	17.4
3: 未回答	7	15.2

問8 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: 未回答



実施日別

Q8	9月11日	10月3日	10月7日	10月23日	11月4日
	人数 (%)				
1: はい	7 (77.8)	8 (80.0)	5 (62.5)	4 (40.0)	7 (77.8)
2: いいえ	1 (11.1)	1 (10.0)	1 (12.5)	4 (40.0)	1 (11.1)
3: 未回答	1 (11.1)	1 (10.0)	2 (25.0)	2 (20.0)	1 (11.1)

「はい」の方・どのように変わりましたか？

【9月11日】

1. 食の安全安心、食中毒にも以前聞いたことと変わってきているのでよかった。
2. 現場を見てみたいと思う。
3. 食の安全は自分で守る
4. 体に良い食品を注意しながら食べるように心がける
5. 消費する側の責任

【10月3日】

1. 野菜の使い方（捨てる部分はほとんどない）
2. 口から入るものの大切さの意識
3. 現在よく家事を手伝っており、食事も良く作ってますが、資料を参考に献立を考えたいと思います。
4. 料理に対する意識が変わった。楽しくバランス良く作ろうと思います。

【10月7日】

1. 玉ねぎより美味しい食べ方
2. 素材を生かす
3. 興味がより出た

【10月23日】

1. 百貨店の裏方を少し聞いたので、次行く時に興味深いです。
2. 野菜米等各地域の特産があり、日ごろから興味を持って買ったり食べたりする

【11月4日】

1. 野菜が出荷されるまでの苦勞
2. 原材料にこだわりを持つようになった。
3. 作物の種まきから販売までの大切さを知ることができた。
4. 大変な思いや労力を使われ、野菜ができています。
5. 楽しいものだと感じた

9. 本日の内容で、「初めて知った!」という内容があれば、ささいなことでも構いませんのでご記入ください。

【9月11日】

1. 着色料が虫を使っているものがあること。天然だったら大丈夫と思ってたけど、虫が使われてるものがあるなんて考えた事はありませんでした。
2. 手洗いの基本
3. 玉葱は切り方を変えたら甘くなる?昔はアレルギーの子供はそんなにいなかったのに、なぜこんなに増えたのかなあ?
4. 手洗い・2度洗い・コチニール色素
5. 食中毒予防対策・食品検査の厳しさ
6. おいしいこと、安全である、機能がある、この3大要素の重要性
7. 菌だけでない化学物質による健康障害も食中毒ということ

【10月3日】

1. お肌には高い化粧品よりも口から摂る物の方が重要
2. ほうれんそうの放置期間で葉酸が減っていくということ。冬野菜に向けてホウレンソウを育てているので採れたてをすぐに調理したいと思います。
3. サラダのドレッシング（ノンオイルではなく）
4. 栄養素の種類と効用
5. コレステロールを抑える方法・食べ合わせのいい食べ方
6. 野菜は油でいためた方がいい?

【10月7日】

1. 玉葱について葉の部分であり、同じ土の所では育ちにくい。
2. 玉葱の薄皮をはぐ
3. 玉葱の食べる部分は葉!
4. 玉葱ピクルス・簡単ピクルス
5. 玉葱の薄皮を剥くひと手間をかけると仕上がりが上出来!
6. 土地によって匂も違うこと、玉ねぎ食べているところは葉だということ
7. 玉葱が葉だということ。

【10月23日】

1. 顧客分類があり、それによって固定客を見出し大切にしていこうと考えていること。百貨店の野菜、買い取り仕入れ、消費仕入れがあること。
2. トマトの種類が20種類もあるということ。今後の買い物に気にかけてたくさんの種類を食べたい
3. 52週MD
4. 百貨店では洋菓子が一番売上高いという事
5. 1年中通じて食品売り場・各家庭に流通している野菜はトマト。性格に分類で消費予測。
6. 奈良の「ひのひかり」が美味しいと聞いた。
7. 百貨店で作ったカードが顧客分類に活用されていること。

【11月4日】

1. 畝は南北に作る
2. いのししの食物を見分ける力。ピーマンが生で食べても美味しい
3. ピーマンが下の方に大きいのができること。農薬も悪いものばかりでないこと。
4. 作物が出荷されるまでの工程の大変さを知りました。
5. いのししの書とかが大きいのがわかった。どの畑にも電線が張り巡らされていてコストがかかりますね。
6. 畝の方角、南北に作る日照が均等に当たる。ハウスも同様。ピーマンの種類初めて見たものもあった。
7. ピーマンの種類
8. ピーマンの種類の多さ

10. 今後に活かそう、知ることが出来てよかった、ヒントを得た、と思ったことをご記入ください。

【9月11日】

1. 作った料理を食卓に出しっぱなしはダメだと思ったので、今日から冷蔵庫に入れようと思います。
2. 食品、異物混入、天然だから安全安心、淡路島の食
3. 自分の口に入れるものは自己責任！自分の体は自分の食べたもので作られている。
4. 食の安全は自分で守る、2度の手洗い、添加物、表示の見方
5. 食中毒対策の食器洗い時、底部もよく洗う事。
6. 食中毒（自宅での）手洗い（2度洗い）食器の使い分けをしたいと思います。
7. 添加物の話、手洗いの話

【10月3日】

1. 毎日の食事に活かそうです。
2. 色々なお野菜、オリーブ油で和えてオープンで焼くだけで美味しいという料理今日でもやってみたいと思います。
3. 料理の献立について、難しく考えていましたが、楽しく食べれる事を大事に、楽しく料理も作りたと思います。
4. ゴマの取り方・とんかつ×キャベツ
5. 生活習慣病（糖尿病高血圧）であり、アルコールを飲むので、それらに良い食物がよくわかり今後の食事に活かしたい。
6. 栄養全ての事
7. バランス良く、美味しく食べる
8. 料理で手軽にできるものを取り入れる。冷奴を1品足すとか簡単だけど大事だと思いました。オープン使って料理したことなかったので、使ってみようと思います。

【10月7日】

1. 炊き込みご飯・ドレッシングの作り方
2. 色々ドレッシングを作ろうと思います。
3. レシピは凄く参考になりました。ドレッシング・マリネとても美味しかったです。
4. 手作りドレッシング玉葱で簡単調理。
5. ドレッシングを手作りして常備する
6. マリネの美味しさを知ることが分かった。
7. 料理が意外とシンプルにすると素材の味を楽しめていいということが分かった。
8. 早速作ってみたいと思えるレシピばかりでありがたかったです。

【10月23日】

1. 性格に分類で消費予測で自分を分かること
2. 淡路島には百貨店がありませんが、神戸に外出した時は一度百貨店で野菜を購入してみたいと思います。
3. アイスプラントという野菜が美味しいと聞いたので、食べてみようと思います。
4. 日頃、買い物係をしているので品物を買う時に参考になった。
5. マネキンさんとしゃべって情報を仕入れる事
6. 百貨店のデパ地下を楽しんで見てみたい。

【11月4日】

1. こどもピーマンが生で食べても美味しい
2. 野菜の美味しさを伝えていきたいです。生産者の方の大変さで美味しい野菜が出来る。
3. ニンジンを実、葉丸ごと使って掻き揚げ作りたいと思います。
4. 野菜はなるべく加工しないで食べるとおいしい
5. 畑の基本
6. ニンジンの葉も活用できること。家で収穫した時は残して料理してみようと思います。

11. ご自由に感想や、ご要望をお聞かせ下さい!

【9月11日】

1. 食について色々知りたいことがあるので
2. 参加者が少ないように思います。広報はどのようになっているのかなあ? たまたま私は HP から申込みましたが・・・知らない人が多いように思います。WiMax の電波が届かないので・・・人が来ないのかなあ? 淡路のパーキングから弱いので改善すると観光客がもっと淡路島を好きになるかも・・・と思った。スマホは繋がる?
3. 何が安全か、良く見て勉強し、食していくことが大事だなと感じました。天然だけど安全からは程遠い、コチニール色素の様な添加物について、もっと知りたかったです。
4. たこ、豚肉、玉ねぎの味覚チェックは良かった。
5. 後の4回も楽しみです。ありがとうございました。
6. 業界としてどれだけ安全にとりくんでいるかを知りました。消費する側として、正しい情報を得て自分の責任でえらんでいかななくてはと思います。
7. 楽しい時間を持つことができました。食に関する興味がわき、もっともっと追及していきたい気持ちが大きくなりました。

【10月3日】

1. 食事はたのしく! が響きました。ふだんせつかく作ったのに食べてくれず、作るのが嫌になったり、まず作るのを楽しみたいです。適度に息を抜いて。おやさい、オリーブオイルで和えるオープンで20分さっそくやります
2. 次回も楽しみにしています。ありがとうございました。
3. 何かを抜く事は体にとってよくなく、3食バランスよく摂りたいと思います。子供の成長のためにも、楽しく効果的に摂ることができる食事づくりをしたいと思います。
4. 本日の講師は凄く聞きやすい声で、話し方も上手で分かりやすかったです。
5. 食に関する事を勉強しているので帰って復習したいです。表が詳しくて後で参考になります。
6. 肉を食べるよりも、魚を一杯食べる方が体にやさそうである。
7. 楽しく適度に料理を作ろうと思いました。(あまり料理が好きではないので) 子供連れでご迷惑おかけしました。

【10月7日】

1. 実際に試食ができ、美味しいのが実感できました。家でも作ってみたいです。子供にもたくさん野菜を楽しく食べてもらいたいです。
2. 今回のように調理実習がすごく分かりやすくてよかったです。
3. 参加型で楽しかったです! ありがとうございました。
4. 小松菜ごはん美味しかったです!
5. 「酢・ドレッシング」作ってみます!
6. ドレッシングが凄く美味しかったです

【10月23日】

1. 農作物分類を自分でも使えそうなので参考にします。性格に分類は周りに使ってどんな人が多いか使います。
2. 様々な食品に興味を持ちたいです。
3. 今日の話を聞いて、百貨店のデパ地下へ行きたくなりました。新しい食品・野菜を使って新しい料理を作ってみよう! という気持ちになりました。ありがとうございました。
4. 生ものの仕入れは大変だと思います。天候とかも考えないといけないし、色々と担当者は日々御苦労さまです。

【11月4日】

1. 開催地までの交通が大変で、バスの回数も少なく、すごく時間と旅費を使っただけで参加でしたが、その分しっかりと学んで今後に生かそうとの思いを強く持って参加できました。ありがとうございました。
2. 作る～食べるまで幅広く知ることができて今後の活動に生かしていきたいです。何か伝えたり教えたり出来る事が出来たらお手伝いしたいです。食育インストラクターとして野菜収穫体験が出来た事がよかったです。子供や大人に伝えていきます。
3. 子供連れで騒がしくしてしまって申し訳なかったです。収穫体験は子供も一緒に楽しめてお野菜も頂け、ありがたかったです。講義がなかなか頭に入らなかったのも、保健室等で見てくれると嬉しいですね。
4. 野菜1つ1つ、生産者が手をかけて私たちのところまで届いているんだなあと感じました。これからは更にありがたみを感じて美味しく頂けそうです。
5. 毎回色々違うセミナーをありがとうございました。自分たちの子供や孫の世代に「良いものはよい!!」と説明したいと思いました。今からでも遅くないので、頑張って勉強します。
6. いのししに荒らされているのが多くあるとの事。大変さが分かった。
7. 5回楽しかったです。農業をしていないと収穫体験を経験できなかったのも、良い経験になりました。ありがとうございました。
8. 楽しく収穫することが出来てよかったです。また参加できたらしたいです。

アンケート調査結果【フードチェーン食育スクール】

【フードチェーン食育スクール後期集計】

当日参加人数（延べ）		39人	
アンケート回収	35	回収率	90%

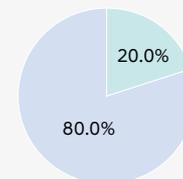
1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

全体 N=35

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	7	20.0
2: 女性	28	80.0
3: 未回答	0	0.0

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい。

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答



実施日別

Q1	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数 (%)				
1: 男性	3 (33.3)	1 (25.0)	1 (11.1)	1 (16.7)	1 (14.3)
2: 女性	6 (66.7)	3 (75.0)	8 (88.9)	5 (83.3)	6 (85.7)
3: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

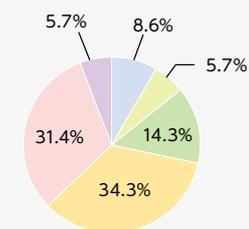
2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

全体

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	0	0.0
2: 会社員	3	8.6
3: 公務員	2	5.7
4: 自営業	5	14.3
5: 主婦	12	34.3
6: その他	11	31.4
7: 未回答	2	5.7

問2 あなたのご職業をお聞かせ下さい。

- 1: 学生 (小・中・高・大)
- 2: 会社員
- 3: 公務員
- 4: 自営業
- 5: 主婦
- 6: その他
- 7: 未回答



実施日別

Q2	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数 (%)				
1: 学生 (小・中・高・大)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 会社員	3 (33.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 公務員	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (16.7)	0 (0.0)
4: 自営業	1 (11.1)	1 (25.0)	1 (11.1)	1 (16.7)	1 (14.3)
5: 主婦	1 (11.1)	1 (25.0)	5 (55.6)	2 (33.3)	3 (42.9)
6: その他	3 (33.3)	2 (50.0)	2 (22.2)	2 (33.3)	2 (28.6)
7: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (11.1)	0 (0.0)	1 (14.3)

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

全体

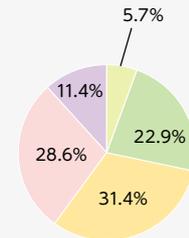
Q 3	人数(人)	割合(%)
1: ~9歳	0	0.0
2: 10代	0	0.0
3: 20代	2	5.7
4: 30代	8	22.9
5: 40代	11	31.4
6: 50代	10	28.6
7: 60代~	4	11.4
8: 未回答	0	0.0

実施日別

Q 3	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: ~9歳	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: 10代	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 20代	1 (11.1)	0 (0.0)	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: 30代	1 (11.1)	0 (0.0)	3 (33.3)	1 (16.7)	3 (42.9)
5: 40代	4 (44.4)	1 (25.0)	2 (22.2)	3 (50.0)	1 (14.3)
6: 50代	3 (33.3)	2 (50.0)	2 (22.2)	1 (16.7)	2 (28.6)
7: 60代~	0 (0.0)	1 (25.0)	1 (11.1)	1 (16.7)	1 (14.3)
8: 未回答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい。

- 1: ~9歳
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代~
- 8: 未回答



4. お住まいはどちらですか(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

全体

Q 4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	31	88.6
2: 兵庫県内	4	11.4
3: 大阪府内	0	0.0
4: その他	0	0.0

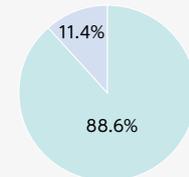
実施日別

Q 4	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 淡路島内	6 (66.7)	4 (100.0)	8 (88.9)	6 (100.0)	7 (100.0)
2: 兵庫県内	3 (33.3)	0 (0.0)	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
3: 大阪府内	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

問4 お住まいはどちらですか

(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入下さい)

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他
- 5: 未回答



5. 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

全体

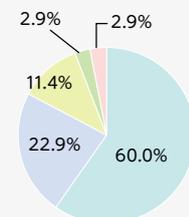
Q 5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	21	60.0
2: やや満足	8	22.9
3: 普通	4	11.4
4: やや不満	1	2.9
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	1	2.9
満足以上の方(満足・大変満足の合計)	29	82.9

実施日別

Q 5	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)	人数(%)
1: 満足	4 (44.4)	3 (75.0)	7 (77.8)	2 (33.3)	5 (71.4)
2: やや満足	1 (11.1)	1 (25.0)	2 (22.2)	3 (50.0)	1 (14.3)
3: 普通	2 (22.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (16.7)	1 (14.3)
4: やや不満	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 不満	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
満足以上の方(満足・大変満足の合計)	5 (55.6)	4 (100.0)	9 (100.0)	5 (83.3)	6 (85.7)

問5 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答



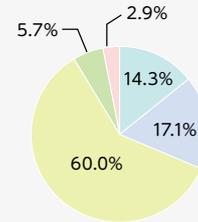
6. 本日の講座内容の難易度について お答え下さい。

全体

Q6	人数(人)	割合(%)
1: 難しい	5	14.3
2: やや難しい	6	17.1
3: 普通	21	60.0
4: 簡単	2	5.7
5: 簡単すぎる	0	0.0
6: 未回答	1	2.9

問6 本日の体験内容の難易度についてお答え下さい。

- 1: 難しい
- 2: やや難しい
- 3: 普通
- 4: 簡単
- 5: 簡単すぎる
- 6: 未回答



実施日別

Q6	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数 (%)				
1: 難しい	2 (22.2)	1 (25.0)	2 (22.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
2: やや難しい	2 (22.2)	0 (0.0)	1 (11.1)	2 (33.3)	1 (14.3)
3: 普通	2 (22.2)	3 (75.0)	6 (66.7)	4 (66.7)	6 (85.7)
4: 簡単	2 (22.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5: 簡単すぎる	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
6: 未回答	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

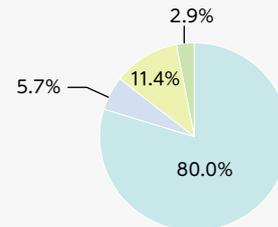
7. 今回の講座を通じて、 農業（1次産業）や食の成り立ちへの興味・ 理解がより深まりましたか？

全体

Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	28	80.0
2: いいえ	2	5.7
3: わからない	4	11.4
4: 未回答	1	2.9

問7 今回の講座を通じて、農業（1次産業）や食の成り立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: わからない
- 4: 未回答



実施日別

Q7	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数 (%)	人数 (%)	人数 (%)	人数 (%)	人数 (%)
1: はい	5 (55.6)	4 (100.0)	8 (88.9)	6 (100.0)	5 (71.4)
2: いいえ	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (28.6)
3: わからない	3 (33.3)	0 (0.0)	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
4: 未回答	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

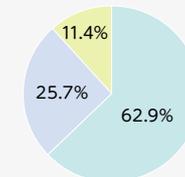
8. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や 食に関する見方・意識が変わりましたか？

全体

Q8	人数(人)	割合(%)
1: はい	22	62.9
2: いいえ	9	25.7
3: 未回答	4	11.4

問8 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: 未回答



実施日別

Q8	11月18日	12月4日	12月18日	1月13日	1月27日
	人数 (%)				
1: はい	4 (44.4)	3 (75.0)	6 (66.7)	4 (66.7)	5 (71.4)
2: いいえ	4 (44.4)	1 (25.0)	1 (11.1)	1 (16.7)	2 (28.6)
3: 未回答	1 (11.1)	0 (0.0)	2 (22.2)	1 (16.7)	0 (0.0)

「はい」の方・どのように変わりましたか？

【11月18日】

1. なんとなくイメージでしていたことが安全、安心の意味がはっきりわかった
2. 食べものをよりよく知ることが大切と思いました。
3. 食材の選び方の意識をどうもつか

【12月4日】

1. 食べ合わせ
2. バランス良く栄養をとりたいと思いました。
3. しんせんな物を使う。

【12月18日】

1. 難しく考えていましたが思っていたより簡単にできそうです。
2. 地元の野菜を強く意識するようになりました。
3. 野菜は買うだけだったので、つくりたてや保存方法で市場に出回るものがわかる
4. 野菜をもっと手軽にたべられるレシピを教えてください。
5. もっとくわしくやりたい

【1月13日】

1. 流通についてのあり方
2. 食の背景を知ることが大事だということが分かった

【1月27日】

1. 収穫体験は貴重
2. 農家の収入

9. 本日の内容で、「初めて知った!」という内容があれば、ささいなことでも構いませんのでご記入ください。

【11月18日】

1. 淡路島北端の漁師が、ブランド力の強い明石市場へ魚をもっていく
2. 初めてした内容ではないが、最初は2時間が長く感じるなど思ったが、話自体がおもしろかったので、2時間が短く良い時間を感じられた。
3. 魚の産地は知らなかったです。
4. しょうゆを間違ってお客様に出して健康障害が出た事が食中毒になるとは思いませんでした。傷害事件で処理されるのでは？ましてPL法が適用されるとは驚きでした。
5. 赤い着色料の正体が虫であることを知りました。

【12月4日】

1. いろいろありますが・・・、コラーゲンでは効果なし・・・でしょうか
2. 五大栄養素
3. 野菜の水洗いは素早くすること。
4. ビタミンUという存在。

【12月18日】

1. 野菜350gの摂取・野菜は切ってから電子レンジへ
2. 酢を淡路島でつくっていた事。
3. ピクルスは酸味がきついていたけど、こんなにおいしいんだと思いました!!
4. たまねぎのうす皮をむいてマリネをつくる・ドレッシングが手軽にできるレシピ
5. ピクルスの作り方

【1月13日】

1. トマトの売れ行きがNo1とは知りませんでした。
2. 食品、小売業の多様さ
3. デパートの売り場で売れ残ったものは取引先が責任を持って処理、八百屋はロスが少ない(固定客)
4. 百貨店とスーパーのレジシステムと運用方法の違い

【1月27日】

1. 春菊の収穫方法
2. チンゲン菜がキャベツと同じ種類だったこと
3. 農家の方の時給
4. 淡路たまねぎについて
5. 春菊やチンゲン菜を初めて収穫する体験。生え方も知らなかった。

10. 今後に活かそう、知ることが出来てよかった、ヒントを得た、と思ったことをご記入ください。

【12月4日】

1. 食中毒を防ぐための日常で気をつけることを改めて知った
2. 衛生面や子どもへの食事など教えて頂いたことを活かしていきたいです。
3. 講義全般について役立つ事ばかりでした
4. 手洗い二度洗い!

【12月18日】

1. 食べ合わせを考えさせられました。
2. バランスの良い食事をとりたいと思いました。
3. おとうふを上手に使う。オリーブオイルも使う。
4. 沢山ありました。ありがとうございました。

【1月13日】

1. 野菜スープの魅力を活かす。(スープのメニュー)・マリネ酢は今後うまく活用したいです。
2. 家でためてみたいと思いました。
3. ピクルスを食卓に
4. 色々とベンギょうになりました。さっそく家でやってみます。
5. レシピは普段使っているものでできるので、今回作っていきます。
6. スープの簡単な作り方・ご飯の炊き方・子どもでも喜ぶレシピをたくさん教えてもらえてぜひ家でもまねをして食卓を楽しみたい
7. なるべく素材の味だけでお料理をするということの大切さ

【1月27日】

1. 自分をしること、いろんな面々に関心を向けていきたい
2. 自分の消費行動を考えるきっかけとなる
3. スーパーとかでトマトや野菜の種類とかみて見ようと思いました。
4. スーパーに買い物に行って無意識に判断していることが多い

11. ご自由に感想や、ご要望をお聞かせ下さい!

【11月18日】

1. 食中毒をいかに安全にするかが、どのように防ぐか具体的にわかった
2. 安心・安全や食の魅力をよく考えて知ることが出来てよかったです。ありがとうございました。
3. 12、13の質問で農業(1次産業)と講座の内容の関連性がよくわからなかった・講座の内容とは関係ありませんが、会場外部の雑音が大きかったこともあり、講師の方の声が聞き取りにくかった。・貴重なスクールに参加させて頂きありがとうございました。
4. 外国産(中国)野菜が安全でないことについて言われていたが日本に入ってくる野菜は対日本に適合する農業基準を満たしており、満たしていないものは検疫で通過できないのではないのでしょうか

【12月4日】

1. 限られた時間で多くの事を教えてきありがとうございました。
2. すごく勉強になりました。
3. 今後の、食事作りに気をつけたいと思います。
4. 是非、ご来店ください。お待ちしております。

【12月18日】

1. 今回もたくさん学びがありました。おどろきたくさんありました!!ありがとうございました。
2. ありがとうございました。
3. 大変参考になりました。
4. 今日は実習や試食もありとても楽しかったです。野菜のことはもっと知りたいです!!
5. 野菜ソムリエのお仕事にも興味がわきました。このような機会をつくって頂いてありがとうございました!!

【1月13日】

1. 勉強になりました、ありがとうございました。
2. 消費期限と賞味期限の違いをわかりやすく教えてくださりありがとうございました。

【1月27日】

1. 子供がうるさい。話が頭に入らないのでできれば席をはずしてもらえたら
2. 野菜の収穫が楽しく、良い体験をさせてもらいました。有難うございました。
3. こどもが騒がしくてすみませんでした
4. 野菜の収穫体験が出来てよかったです
5. 若い人が農業をビジネスにしたいとチャレンジしている姿に、自分もやりたいことを前向きにやっっていこうと思えた。これからも頑張ってください

アンケート調査結果【淡路島ランチプレートコンテスト】

当日参加人数		49人	
アンケート回収	25	回収率	51%

1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	12	48.0
2: 女性	13	52.0
3: 未回答	0	0.0

2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生(小・中・高・大)	0	0.0
2: 会社員	15	60.0
3: 公務員	2	8.0
4: 自営業	2	8.0
5: 主婦	6	24.0
6: その他	0	0.0
7: 未回答	0	0.0

3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ~9才	1	4.0
2: 10代	0	0.0
3: 20代	15	60.0
4: 30代	3	12.0
5: 40代	3	12.0
6: 50代	2	8.0
7: 60代~	1	4.0
8: 未回答	0	0.0

4. お住まいはどちらですか

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	16	64.0
2: 兵庫県内	7	28.0
3: 大阪府内	2	8.0
4: その他	0	0.0
5: 未回答	0	0.0

5. 本日のコンテストの参加・見学の満足度についてお答え下さい。

N=20

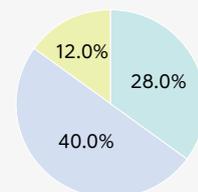
Q5	人数(人)	割合(%)
1: 満足	7	28.0
2: やや満足	10	40.0
3: 普通	3	12.0
4: やや不満	0	0.0
5: 不満	0	0.0

満足した人数(1+2)	17	68.0
-------------	----	------

※ 25名中5名は、コンテスト不参加につき本集計からは除く

問5 本日のコンテストの参加・見学の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満



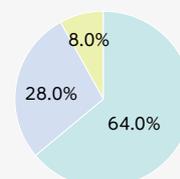
6. 本日の講演会の内容の満足度についてお答え下さい。

Q6	人数(人)	割合(%)
1: 満足	16	64.0
2: やや満足	7	28.0
3: 普通	2	8.0
4: やや不満	0	0.0
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	0	0.0

満足した人数(1+2)	23	92.0
-------------	----	------

問6 本日の講演会の内容の満足度についてお答え下さい。

- 1: 満足
- 2: やや満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答

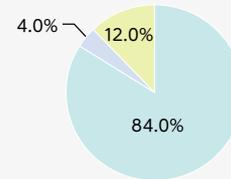


7. 今回のを通じて、農業（1次産業）や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

Q 7	人数(人)	割合(%)
1: はい	21	84.0
2: いいえ	1	4.0
3: わからない	3	12.0
4: 未回答	0	0.0

問7 参加を通じて、農業（1次産業）や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

■ 1: はい
■ 2: いいえ
■ 3: わからない
■ 4: 未回答



8. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

Q 8	人数(人)	割合(%)
1: はい	10	40.0
2: 気になっているが、実践できていない	15	60.0
3: 気にしていないし、実践していない	0	0.0
4: 未回答	0	0.0

9.8で「①はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？

- ・塩分、カロリー、脂質
- ・調味料より素材を活かすこと
- ・薄味、バランスの取れた食事
- ・一汁三菜を心がけて、出来なくても次の日で取り戻せるように献立を考えます
- ・バランスの良い適塩、ヘルシーな食生活
- ・運動
- ・自分でご飯を作る際に簡単に済ませるのではなく、野菜を使ったりして

10. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

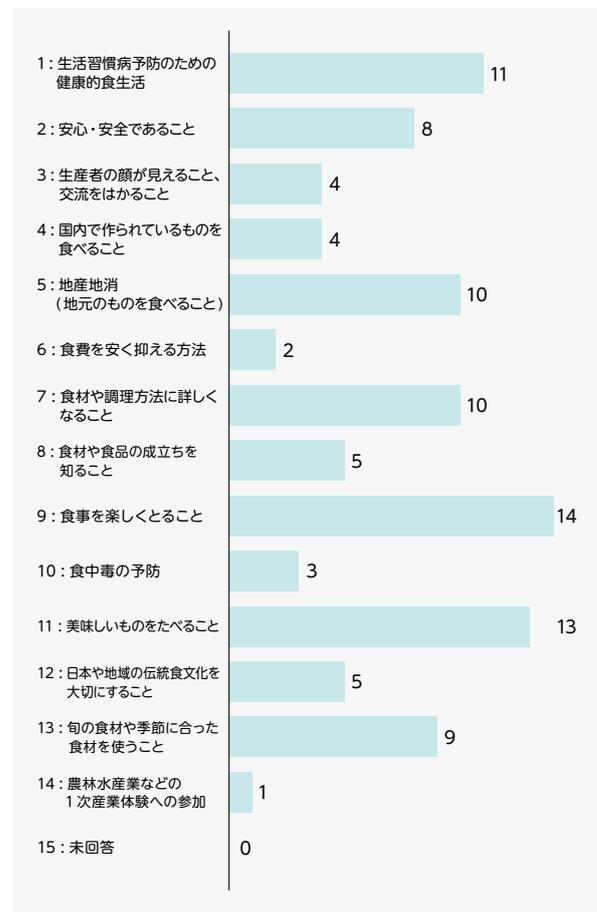
Q10	人数(人)	割合(%)
1: はい	19	76.0
2: いいえ	6	24.0
3: 未回答	0	0.0

どのように変わりましたか？

- ・もっと素材そのものの味を活かした料理を考えたい
- ・地元の食材を出来るだけ入手する
- ・食で地域を良くしていける可能性を感じた
- ・塩分を気にすることが大切だと感じた
- ・素材からメニューを考えるという発想

11. 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選び下さい (複数選択可)

Q11	人数(人)
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	11
2: 安心・安全であること	8
3: 生産者の顔が見えること、 交流をはかること	4
4: 国内で作られているものを食べる	4
5: 地産地消(地元のもの食べる)	10
6: 食費を安く抑える方法	2
7: 食材や調理方法に詳しくなること	10
8: 食材や食品の成立ちを知る	5
9: 食事を楽しくとること	14
10: 食中毒の予防	3
11: 美味しいものをたべること	13
12: 日本や地域の伝統食文化を 大切にすること	5
13: 旬の食材や季節に合った食材を使う	9
14: 農林水産業などの 1次産業体験への参加	1
15: 未回答	0



12. ご自由に感想をお書き下さい!

- ・予定よりも時間が遅れていたのが残念でした。プレゼン時料理の詳細が分かりづらかった。
- ・コンテストのほかの参加者の方のメニューがどれも美味しそうで、まねしたいと思った。
- ・熱いときだったので食材の運搬に気を遣いました。出来れば生ものは地元で揃えて頂けると良かったと思います。
- ・良かったです。
- ・食育というものの可能性、重要性に気付きとてもためになった。

アンケート調査結果【米作りパーフェクト体験 in 淡路島】

初回（実施日：平成 26 年 6 月 28 日）

当日参加人数		18人	
アンケート回収	13	回収率	72%

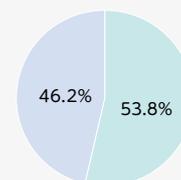
※小人はアンケートなし

1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	7	53.8
2: 女性	6	46.2
3: 未回答	0	0.0

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい。

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答

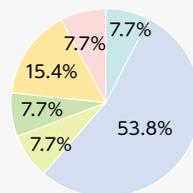


2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	1	7.7
2: 会社員	7	53.8
3: 公務員	1	7.7
4: 自営業	1	7.7
5: 主婦	2	15.4
6: その他	1	7.7
7: 未回答	0	0.0

問2 あなたのご職業をお聞かせ下さい。

- 1: 学生 (小・中・高・大)
- 2: 会社員
- 3: 公務員
- 4: 自営業
- 5: 主婦
- 6: その他
- 7: 未回答

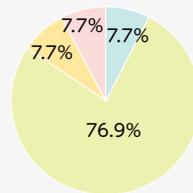


3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q3	人数(人)	割合(%)	①内訳	人数(人)
1: ~9才	1	7.7	小学生	1
2: 10代	0	0.0	中学生	0
3: 20代	10	76.9	高校生	0
4: 30代	0	0	大学生	0
5: 40代	1	7.7	未記入	0
6: 50代	1	7.7		
7: 60代~	0	0.0		
8: 未回答	0	0.0		

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい。

- 1: ~9才
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代~
- 8: 未回答

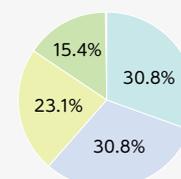


4. お住まいはどちらですか

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	4	30.8
2: 兵庫県内	4	30.8
3: 大阪府内	3	23.1
4: その他	2	15.4

問4 お住まいはどちらですか

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他

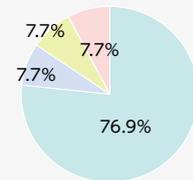


5. 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

Q5	人数(人)	割合(%)
1: 大変満足	10	76.9
2: 満足	1	7.7
3: 普通	1	7.7
4: やや不満	0	0.0
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	1	7.7
満足した人数(1+2)	11	84.6

問5 本日のコンテストの参加・見学の満足度についてお答え下さい。

- 1: 大変満足
- 2: 満足
- 3: 普通
- 4: やや不満
- 5: 不満
- 6: 未回答

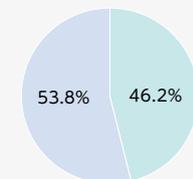


6. これまでに田植え体験や農業体験に参加したことがありますか？

Q6	人数(人)	割合(%)
1: ある	6	46.2
2: ない	7	53.8
3: 未回答	0	0.0

問6 田植え体験や農業体験に参加したことがありますか？

- 1: ある
- 2: ない
- 3: 未回答



具体的にどのような？

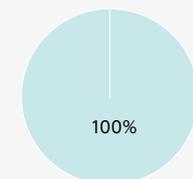
1. 大学時代のイベント運営で
2. 小学校の時の体験
3. ビワ袋かけ
4. 農業高校在学中でコマ作り野菜作りなど
5. 農援隊のもの
6. 今回と同じような田植え

7. 今回の体験を通じて、農業(1次産業)や食の成立ちへの興味・理解がより深まりましたか？

Q7	人数(人)	割合(%)
1: はい	13	100.0
2: いいえ	0	0.0
3: わからない	0	0.0
4: 未回答	0	0.0

問7 興味・理解がより深まりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: わからない
- 4: 未回答

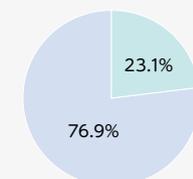


8. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

Q8	人数(人)	割合(%)
1: はい	3	23.1
2: 気になっているが、実践できていない	10	76.9
3: 気にしていないし、実践していない	0	0.0
4: 未回答	0	0.0

問8 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

- 1: はい
- 2: 気になっているが、実践できていない
- 3: 気にしていないし、実践していない
- 4: 未回答



9. 8で①はいと答えた方へ、どのようなことを実践していますか？

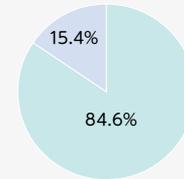
1. 野菜多め、無添加、自炊
2. 玄米中心、手作り
3. 出来るだけ国産の野菜や肉を選びます。

10. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

Q10	人数(人)	割合(%)
1: はい	11	84.6
2: いいえ	2	15.4
3: 未回答	0	0.0

問10 参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: 未回答

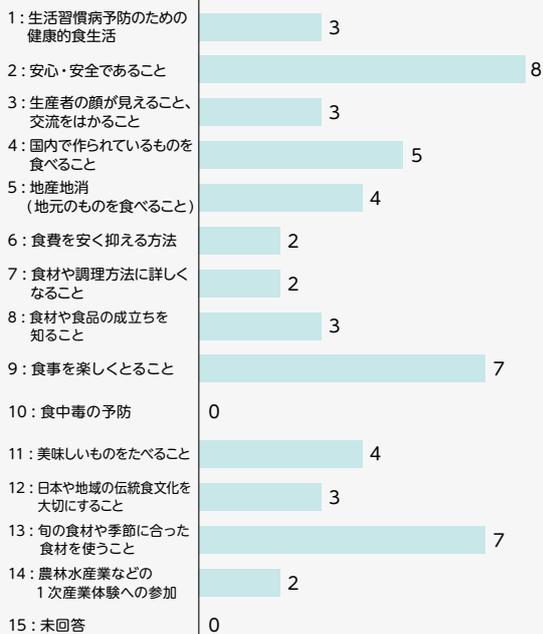


どのように変わりましたか？

1. 農家の方の苦労や食の選び方の意識を持つようになった。
2. 楽しかった
3. 手植えでなく機械化は納得
4. もっと食を大切にしたい
5. あたりまえのようにご飯を食べているが、改めてコメの大切さを知ることが出来た。
6. 手植えの大変さ
7. 田んぼでのコメができるまでを見ていきたい
8. 米作りが!
9. 昔の人は機械もなしで大変だと感じました。
10. 米の偉大さを感じました。
11. お米に感謝します。

11. 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選び下さい（複数選択可）

Q11	人数(人)
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	3
2: 安心・安全であること	8
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	3
4: 国内で作られているものを食べる	5
5: 地産地消（地元のものを食べる）	4
6: 食費を安く抑える方法	2
7: 食材や調理方法に詳しくなること	2
8: 食材や食品の成立ちを知ること	3
9: 食事を楽しくとること	7
10: 食中毒の予防	0
11: 美味しいものをたべること	4
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	3
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	7
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	2
15: 未回答	0



12. ご自由に感想をお書き下さい!

1. 昔ならでの田植えの手法を知ることが出来て本当によかったです。
2. がんばってコメを収穫します
3. 普段土にさわる事は汚れるから駄目だと注意することが多く、今日はどんなに汚れても OK、とても子供も嬉しそうでした。
4. 私は田植えしたことがあったけども、子供に米が出来るまでを伝えることが出来て感謝します。
5. 楽しかったです（ハートマーク）
6. スタッフの気遣い・準備がしっかりできていて楽しく過ごせました。
7. ありがとう!
8. 田んぼは初めてだったのでとても楽しかったです。まっすぐ植えるのが難しかった。
9. BBQ 楽しみです!
10. 自分の作ったお米を食べるのが楽しみです!

アンケート調査結果【米作りパーフェクト体験 in 淡路島】

最終回 (実施日:平成 26 年 10 月 25 日)

当日参加人数		11人	
アンケート回収	8	回収率	73%

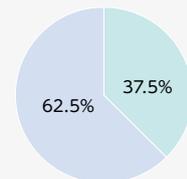
※小人はアンケートなし

1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	3	37.5
2: 女性	5	62.5
3: 未回答	0	0.0

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答

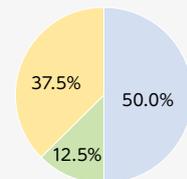


2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 学生 (小・中・高・大)	0	0.0
2: 会社員	4	50.0
3: 公務員	0	0.0
4: 自営業	1	12.5
5: 主婦	3	37.5
6: その他	0	0.0
7: 未回答	0	0.0

問2 あなたのご職業をお聞かせ下さい。

- 1: 学生 (小・中・高・大)
- 2: 会社員
- 3: 公務員
- 4: 自営業
- 5: 主婦
- 6: その他
- 7: 未回答

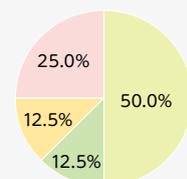


3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ~9才	0	0.0
2: 10代	0	0.0
3: 20代	4	50.0
4: 30代	1	12.5
5: 40代	1	12.5
6: 50代	2	25.0
7: 60代~	0	0.0
8: 未回答	0	0.0

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい。

- 1: ~9才
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代~
- 8: 未回答

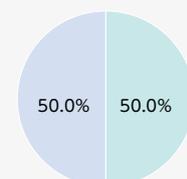


4. お住まいはどちらですか

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	4	50.0
2: 兵庫県内	4	50.0
3: 大阪府内	0	0.0
4: その他	0	0.0

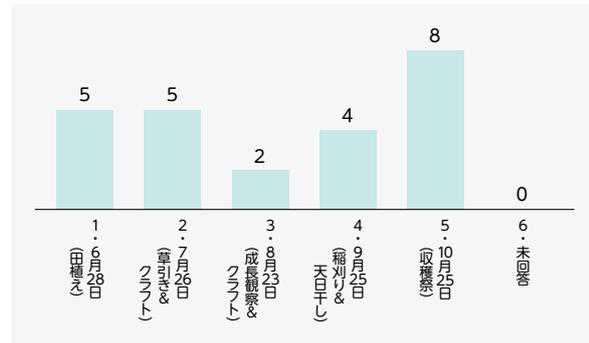
問4 お住まいはどちらですか

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他



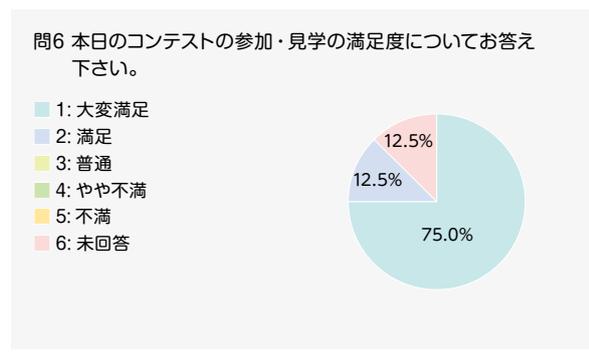
5. 参加した回を教えてください。

Q5	人数(人)
1: 6月28日(田植え)	5
2: 7月26日(草引き&クラフト)	5
3: 8月23日(成長観察&クラフト)	2
4: 9月25日(稲刈り&天日干し)	4
5: 10月25日(収穫祭)	8
6: 未回答	0



6. 「米作り体験」トータルの満足度についてお答え下さい。

Q6	人数(人)	割合(%)
1: 大変満足	6	75.0
2: 満足	1	12.5
3: 普通	0	0.0
4: やや不満	0	0.0
5: 不満	0	0.0
6: 未回答	1	12.5



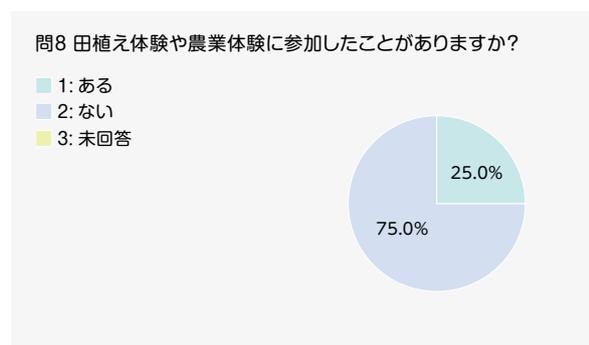
満足した人数(1+2)	7	87.5
-------------	---	------

7. 満足度の理由についてお答えください!一番思い出に残っている事、感じたことなど。

- 田植えが一番印象に残っています。皆で協力して作業するという事が、楽しかった。収穫祭で美味しい新米を飯盒で食べることが出来て幸せでした。
- 子供の食育で参加させていただきました。田植えについて子供はとても印象に残っており、地元で稲を見ると田植えしたことを言うようになり、コメになることも理解しています。
- 子供と一緒に楽しむことが出来て楽しかった。田んぼの中での生き物を触れるようになって嬉しかったようです。田植えの時息子が泥んこになって喜んでいた事が思い出に残っています。
- 田植え家族で参加したいイベント
- 田植え&稲刈り。2つとも初めて体験しました。田植えは楽しく出来たけど稲刈りは重労働で昔の人は凄いなど思った。
- お米が美味しいので白飯だけで食べると美味しい
- 黙々と行った箸作り。心が無くなりました。と収穫祭。特にお米が美味しかった。

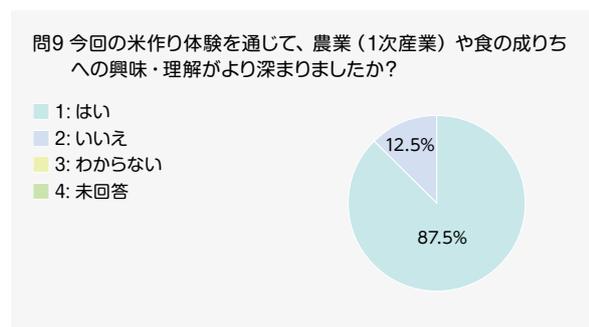
8. これまでに田植え体験や農業体験に参加したことがありますか?

Q8	人数(人)	割合(%)
1: ある	2	25.0
2: ない	6	75.0
3: 未回答	0	0.0



9. 今回の米作り体験を通じて、農業(1次産業)や食の成り立ちへの興味・理解がより深まりましたか?

Q9	人数(人)	割合(%)
1: はい	7	87.5
2: いいえ	1	12.5
3: わからない	0	0.0
4: 未回答	0	0.0

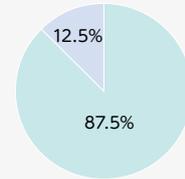


10. 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

Q10	人数(人)	割合(%)
1: はい	7	87.5
2: いいえ	1	12.5
3: 未回答	0	0.0

問10 今回の参加を通じて、農業（1次産業）や食に関する見方・意識が変わりましたか？

- 1: はい
- 2: いいえ
- 3: 未回答



「はい」の方 - どのように変わりましたか？

1. 少しの無駄もないように大切に食材を使うようになりました。
2. 米作りがあつての日本。
3. 人の手なしではやっぱりできないですね。
4. 1粒1粒大切に
5. 土作りから収穫までの大変さ

いいえの方 - 理由

1. 周囲に農家や詳しい人がいるので、改めて変わったことがありませんでした。

11. 体験内容で、「初めて知った、経験した」という内容を、ささいなことでも構いませんのでご記入ください。

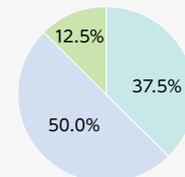
1. 全てが初めての体験で楽しかったと同時に大変さも分かりました。
2. 淡路の田んぼにも外来種のジャンボタニシがいた事。色々な害虫が淡路にも入ってきているのがショックでした。淡路の自然が危ないと感じました。
3. 米にも花が咲く
4. 新米の水加減が難しい
5. ニンジンの生食
6. 田植え用の器具。昔ながらの方法は、端から端に紐を引っ張って行うものしか知らなかったの。

12. 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

Q12	人数(人)	割合(%)
1: はい	3	37.5
2: 気になっているが、実践できていない	4	50.0
3: 気にしていないし、実践していない	0	0.0
4: 未回答	1	12.5

問12 日頃から、健康に気を使い健康的食生活を実践していますか？

- 1: はい
- 2: 気になっているが、実践できていない
- 3: 気にしていないし、実践していない
- 4: 未回答



13. 12で「1: はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？

1. 最近玄米を食べるようになり、良く噛んで食べるようになりました。
2. 野菜を毎食食べる
3. 発芽玄米、こんにゃく米、カロリーオフ甘味料を使用している、旬の野菜を食べる。

13. 12で「2」と答えた方へ、なぜ実践できていないと思いますか？

1. 栄養が偏っているように思う、レパートリーが同じで、食材も同じようなものが多い為
2. 毎日決まったパターンの生活になっていて、体にいいことだと思っても取り入れる余裕がない
3. 好き嫌いで料理を作ってしまうので食材が偏ってしまう。知識があまりないので味に変化をつけられない。
4. 自分で食事を作らない。
5. 普段は帰りが遅いので、どうしても簡単な食事になってしまう。後料理スキルがない。

15.「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選び下さい (複数選択可)

Q15	人数(人)
1: 生活習慣病予防のための健康的食生活	6
2: 安心・安全であること	4
3: 生産者の顔が見えること、交流をはかること	2
4: 国内で作られているものを食べることに	5
5: 地産地消(地元のもの食べることに)	6
6: 食費を安く抑える方法	3
7: 食材や調理方法に詳しくなること	2
8: 食材や食品の成立ちを知ること	1
9: 食事を楽しくとること	5
10: 食中毒の予防	0
11: 美味しいものをたべること	4
12: 日本や地域の伝統食文化を大切にすること	1
13: 旬の食材や季節に合った食材を使うこと	5
14: 農林水産業などの1次産業体験への参加	1
15: 未回答	0



16. 食や農業に関して、あったらいいな!と思うイベント・セミナーがあれば ご自由に記入してください。

1. その食材を使った料理の開発をする
2. 地元の食材を使った料理教室があればいいな
3. 地産地消で地域活性できているところに行ってみたい。人気のある道の駅めぐり。
4. 野菜でも同じようなイベントを。
5. 体験したい
6. 家庭菜園の土作り

17. ご自由に感想をお書き下さい!

1. 子供と一緒にこのようなイベントに参加するのが初めてで、最初は緊張したのですが、参加されている方と話しやすく、あっという間の5カ月でした。本当に楽しかったです。また機会があれば参加させてください!
2. このような食育のイベントをどんどんしてほしい。最近の両親は食の安全に関しては特に気を使っているので、このようなイベントを望んでいると思うので是非今後も開催してほしい。
3. 田植えから稲刈り。大変さが良くわかりました。それだけの労力をかけて出来たお米はとても美味しかったです。
4. 畑はやってるけど田んぼはしたことがなかったのでごい楽しめました。お米をするにはお金がかかると聞いたことがあったけど一つ一つの作業が細かく多いので機械がないととてもやってられないと思いました。自分で作ったお米は最高においしかったですよー
5. 大人数(50人)で出来るともっと楽しい。
6. 野外での調理～食事は、めったにないことなので初めての食材や大人数での収穫祭は楽しかったです。
7. 毎月参加できなかったのが残念です。

後日発送アンケート調査結果

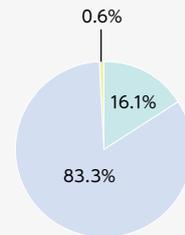
当日参加人数		351人	
アンケート回収	180	回収率	51%

1. あなたの性別をお聞かせ下さい。

Q1	人数(人)	割合(%)
1: 男性	29	16.1
2: 女性	150	83.3
3: 未回答	1	0.6

問1 あなたの性別をお聞かせ下さい

- 1: 男性
- 2: 女性
- 3: 未回答

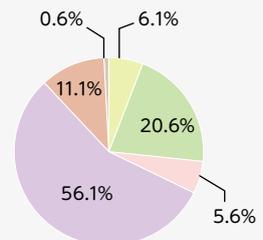


2. あなたのご職業をお聞かせ下さい。

Q2	人数(人)	割合(%)
1: 未就学	0	0.0
2: 幼稚園	0	0.0
3: 学生(小・中・高・大)	11	6.1
4: 会社員	37	20.6
5: 公務員	0	0.0
6: 自営業	10	5.6
7: 主婦	101	56.1
8: その他	20	11.1
9: 未回答	1	0.6

問2 あなたのご職業をお聞かせください

- 1: 未就学
- 2: 幼稚園
- 3: 学生(小・中・高・大)
- 4: 会社員
- 5: 公務員
- 6: 自営業
- 7: 主婦
- 8: その他
- 9: 未回答

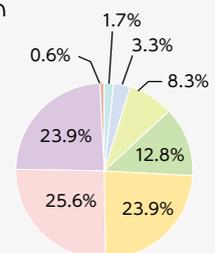


3. あなたの年齢をお聞かせ下さい。

Q3	人数(人)	割合(%)
1: ~9才	3	1.7
2: 10代	6	3.3
3: 20代	15	8.3
4: 30代	23	12.8
5: 40代	43	23.9
6: 50代	46	25.6
7: 60代~	43	23.9
8: 未回答	1	0.6

問3 あなたの年齢をお聞かせ下さい

- 1: ~9才
- 2: 10代
- 3: 20代
- 4: 30代
- 5: 40代
- 6: 50代
- 7: 60代~
- 8: 未回答

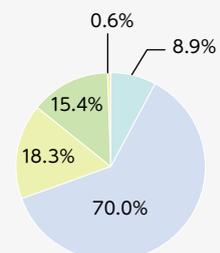


4. お住まいはどちらですか

Q4	人数(人)	割合(%)
1: 淡路島内	16	8.9
2: 兵庫県内	126	70.0
3: 大阪府内	33	18.3
4: その他	4	15.4
5: 未回答	1	0.6

問4 お住まいはどちらですか

- 1: 淡路島内
- 2: 兵庫県内
- 3: 大阪府内
- 4: その他
- 5: 未回答



5. 体験やセミナーの参加後、食生活・消費行為に於いて考え方（又は行動）に変化がありましたか？

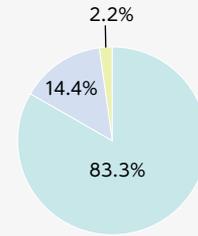
Q5	人数(人)	割合(%)
1: はい	150	83.3
2: いいえ	26	14.4
3: 未回答	4	2.2

5-1. どのように変わりましたか？

- ・野菜についている土も自然を感じて気にならなくなった。
- ・農産物を買う際生産者が心をこめて作られている事を思いながら買い物をするようになった。
- ・簡単なレシピを教えて頂き実際に作っている。
- ・料理方法を工夫するようになった。
- ・小売店とスーパーの値段や品質の違いに注目するようになった。
- ・作り手の方の思いに触れ意識して頂いている。
- ・料理の彩りを考える様になった。
- ・食事のバランスを考える様になった。6票
- ・一日の野菜の摂取量を意識するようになった。
- ・野菜を食べるようになった。8票
- ・野菜を食べようと心掛けるようになった。3票
- ・野菜中心の食事変わった。
- ・野菜をスープやみそ汁に沢山入れるようになった
- ・淡路島のたまねぎを見る目が変わった。
- ・食の安全性を意識するようになった。
- ・淡路島の野菜を使って料理をもっと作りたいと思うようになった。
- ・作り手の気持ちがわかるようになった。
- ・生産地や生産者の事を考えて、購入するようになった。
- ・淡路島産を意識するようになった。8票
- ・産地を意識するようになった。13票
- ・近場の野菜等を買うようになった。2票
- ・地産地消を意識するようになった。7票
- ・生産者を確認するようになった。2票
- ・国産品にこだわるようになった。9票
- ・なるべく新鮮な野菜を選ぶようになった。2票
- ・旬のものを購入するようになった。2票
- ・旬を意識した料理を心掛けるようになりました。
- ・ピクルス等の常備菜を作るようになった。2票
- ・野菜を使った料理を作る頻度が増えた。
- ・当たり前のようにスーパーで買っていました、当たり前購入出来る事が有り難く感じる様になった。
- ・食べ物を大切によく噛んで食べるようになった。
- ・生産する事が大変とわかり、大切に消費し無駄のないようにしようと思うようになった。
- ・収穫を楽しむ子供を見て、もっとこのような体験を日ごろから一緒にしたいと思うようになった。
- ・食生活の見直しを意識するようになった。
- ・日常生活に野菜を多く取り入れるようになった。
- ・色々な野菜について調べる様になった。
- ・食べ物を残さないようにする事を意識するようになった。2票
- ・食べ物を大切にするようになった。5票
- ・食べられる量を購入するようになった。3票

問5 体験やセミナーの参加後、食生活・消費行為に於いて考え方（又は行動）に変化がありましたか？

■ 1: はい
■ 2: いいえ
■ 3: 未回答



- ・食への関心が深まった。
- ・淡路島産の玉ねぎを買うようになった。3票
- ・新鮮な野菜を意識する様になった。
- ・商品を購入する際、色々な味を選び、楽しむようになった。
- ・生産者さんの大変さと、命を頂戴する尊さを身にしみて感じるようになり地場の野菜や食品を購入するようになった。
- ・売られている野菜の姿や形に気を配るようになった。
- ・「生きるために食べる」ではなく「食べるために生きる」に意識が変わった。
- ・玉ねぎの料理をすることが増えた。
- ・なるべく使いきれぬ量を購入するようにする。
- ・教えてもらったレシピで家でも作るようになった。
- ・地元の野菜を買うようになった。2票
- ・ものには適正な値段が付いている事を知り、安いだけを基準にするのではなく、値段相応の品質のものを選ぶようになった。
- ・セミナーで見たオクラを植えたくなり、親戚から頂いて植えた。農協で野菜を購入したり手作りのものを食べる様に心掛けている。
- ・淡路島の物産をネットで検索した。
- ・パソナ農援隊の事を検索した。
- ・衛生に気遣うようになった。
- ・添加物について意識するようになった。
- ・命には生命1個分のパワーがあると思って食べています。
- ・豆やヨーグルト等を食べるようになった。
- ・これまで食べなかった野菜も意識して食べる様になった。
- ・淡路島の食の自給率が高い事を知り、とても興味を持つようになった。
- ・出来るだけ家で作ったものを食べる様にしている。
- ・スーパーに並ぶ食べ物に愛着がわいた。
- ・若い人の頑張りが分かり日本農業の未来に明るさを感じた。
- ・淡路島の豚について知識が増えた。
- ・食べ物の流通の経路に興味をもった。
- ・農業体験を通じて生産の大変さが改めてわかった。
- ・野菜を選ぶポイントを調べて購入するようになった。
- ・いずれ自分でも作りたいと思うようになった。
- ・地域を意識するようになった。
- ・農業に関してや減塩についてよく考えるようになった。
- ・自分で育てた野菜が食べてみたいと思った。
- ・野菜が更に美味しく感じる様になった。
- ・新鮮な野菜を感謝して食べたいと思った。
- ・自身の経営するお店で国産を使ったメニューを作りたいと思った。
- ・国産品、地産地消等の意識は高まったと思う
- ・出来るだけ地産地消を心がけています

6. 今後”食・農業”に関して参加したいと思うイベントや、学びたい・知りたいと思うキーワード

- ・料理教室 12 票
- ・簡単料理教室 4 票
- ・素材を生かした簡単で見た目も美しい料理教室
- ・収穫野菜を使った料理教室 2 票
- ・新鮮な野菜を使った料理教室
- ・ヘルシー料理教室 20 票
- ・ヘルシーダイエット料理教室
- ・野菜をたっぷり使ったヘルシーで簡単にできる料理教室
- ・時短料理教室
- ・野菜作り教室 3 票
- ・伝統野菜を楽しむイベントツアー 5 票
- ・旬の食材と地酒を楽しむツアー
- ・特産品を使った料理教室
- ・珍しい特産品を使った料理教室
- ・生産者ならではの地元野菜などの食材を使ったレシピを学ぶことの出来る料理教室 3 票
- ・野菜を使った簡単料理教室 3 票
- ・地産野菜のおいしい食べ方教室
- ・お弁当の作り方教室 2 票
- ・アウトドアクッキング
- ・美や健康、病気に良い、アレンジレシピ教室
- ・男性でも参加できるアレンジレシピ教室
- ・スイーツレシピ塾
- ・親子で参加できる野菜を使ったケーキやお菓子作り体験
- ・淡路島玉ねぎを使った料理教室 2 票
- ・高齢者向けの柔らかい食事教室 2 票
- ・素材を使い尽くす料理教室
- ・出来るだけ栄養価を残したまま調理する方法を学べる料理教室
- ・四季の旬な野菜を使った料理教室
- ・ワインと合わせる料理教室
- ・バーベキュー教室 (焼いて美味しいもの) 2 票
- ・味噌づくり教室 2 票
- ・豆腐づくり教室
- ・精進料理教室
- ・魚さばきを学べる教室 2 票
- ・イタリアン料理教室
- ・無農薬野菜を使った料理教室
- ・肌や髪に良いメニューで料理教室
- ・農家の方ならではの料理教室
- ・栄養講座
- ・資格講座 5 票
- ・フルーツセミナー 2 票
- ・野菜の見分け方講座 3 票
- ・安全な食べ物、無農薬野菜と普通の野菜の違いが知れる教室
- ・その土地でしか味わえないような楽しいイベント・セミナー
- ・植え付け後を見に行くツアー、収穫ツアー
- ・長期休暇を利用した子供向け食育キャンプ
- ・生産者、調理者と一緒に食事をして直接質問できるイベント
- ・加工所見学ツアー
- ・サバイバル体験ツアー (火起こし、天然素材だけを使って料理を作る等)
- ・有機農法の農家の見学
- ・食材の持つ栄養・組み合わせによる相乗効果を知ることができる講座 2 票
- ・食と健康に関する講座
- ・産地直送物産展
- ・野菜の保存の仕方が学べる講座
- ・食生活改善講座
- ・スーパーにあまり並んでいない野菜を使ったメニュー教室
- ・スーパーに並んでいない伝統野菜を知る講座
- ・農産品の流通システムと鮮度確保の取り組み方について学べる講座
- ・海外で使われる日本の野菜について学べる講座
- ・野菜や果物の産地による味の違いを知る講座
- ・健康を維持できる食生活、栄養について学べる講座
- ・保存方法講座
- ・土づくり講座 2 票
- ・病気別食材講座 (体を温める食材、冷ます食材)
- ・家庭菜園講座 5 票
- ・インターネット販売講座
- ・農業を身近に感じられる方法や、農業に関するエコについて学べる講座 (家庭菜園、将来農家希望向け)
- ・農家の方と一緒に畑仕事体験
- ・生ゴミ削減講座
- ・子供を対象とした食育講座
- ・サイフォンコーヒー講座
- ・野菜の名前由来講座 (土地の名前がついた野菜等)
- ・品種について学べる講座 (食べ比べ等)
- ・農業に関する食の安全講座 2 票
- ・ハーブの育て方講座
- ・淡路島玉ねぎ解説講座
- ・温泉とセットになった農業体験
- ・収穫体験ツアー
- ・野菜の選別体験
- ・植え付け体験
- ・田植え体験
- ・本格田植え体験 (田植えから収穫まで) 2 票
- ・農業体験 11 票
- ・本格農業体験 (長期間で播種から収穫までできるもの) 10 票
- ・農業体験ツアー (一泊二日、二泊三日等)
- ・子供と参加できる収穫体験 4 票
- ・親子で学べるイベント
- ・海を絡めた農業体験
- ・朝から晩まで農業体験 (1日型) 4 票
- ・ベランダ農園
- ・食に関する資格講座
- ・農業者の講演会 3 票
- ・農業教室
- ・珍しい特産の作り方教室
- ・伝統野菜を楽しむイベント 3 票
- ・食育イベント
- ・淡路島の景色を生かした、ヨガ+ヘルシーランチ
- ・米作り体験
- ・地元絶景場所での地元料理バイキング
- ・山菜収穫ツアー
- ・地元の食材発掘、漁業体験
- ・子供と参加できるイベント
- ・生産者に会いに行き、生産物を使った料理を食べられるツアー

- ・伝統野菜でつくるコース料理を味わうツアー
- ・収穫物をその場で調理して食べるツアー 3 票
- ・イチゴ狩りツアー
- ・そば打ち体験
- ・畜産物の見学ツアー（チーズ作りツアー等）
- ・希少野菜を生産している農家見学
- ・地産地消のバイキングランチツアー
- ・乳搾り体験ツアー
- ・野菜工場の見学
- ・地域野菜が集まったマーケット
- ・畑をレンタルして、自家製野菜を栽培できる体験
- ・収穫、料理、実食、観光ツアー
- ・地域の食の祭り
- ・和食について理解を深めるツアー
- ・郷土料理、特産品を味わえるイベント 2 票
- ・有名な農業関係者に会えるイベント
- ・自分たちで収穫した野菜でバーベキューするツアー
- ・季節野菜を使った料理教室
- ・野菜の飾りきり、盛り付けの基本など（家庭料理がワンランク UP するような技術習得）

7. 上記の参加したいと思うイベントや活動内容について、 参加しやすい" 時期 "や" スケジュール "

- ・いつでも 3 票
- ・平日 22 票
- ・週 1 回平日 3 票
- ・平日の午前中（昼食を兼ねての試食あり）
- ・平日の昼から 6 票
- ・平日の昼から（2 時間程度）
- ・平日の日中（夕方には解散） 6 票
- ・土、日、祝 23 票
- ・土日二日間を使って 8 票
- ・土日二日間を使って（宿泊あり）
- ・土日どちらか 3 票
- ・土曜日 3 票
- ・日曜日
- ・日・祝
- ・連休
- ・3 連休
- ・盆休み
- ・ゴールデンウィーク
- ・長期の休み
- ・夏休み 19 票
- ・春休み 11 票
- ・冬休み 5 票
- ・気候の暖かい時期（暑い時期は除く） 10 票
- ・夏から
- ・春か秋 7 票
- ・月 1 回 4 票
- ・週 1 回 4 票
- ・月 1 回平日
- ・月 2 回 2 票
- ・2 か月に 1 回 2 票
- ・年 4 回（季節ごと） 5 票
- ・年間通して土日を定期的に
- ・スクール形式で月 1 回又は 2 回 3 票
- ・シフト制
- ・月曜日
- ・火曜日
- ・木曜日
- ・金曜日 2 票
- ・月～木曜日
- ・水～土曜日
- ・木曜日か金曜日
- ・日・月の二日セット 2 票
- ・一日完結型 7 票
- ・朝～夕方・一泊二日ツアー 3 票
- ・春、秋 日帰り
- ・秋頃
- ・2 月
- ・3 月
- ・6 月 2 票
- ・7 月
- ・8 月
- ・9 月 2 票
- ・10 月
- ・11 月 2 票
- ・いつでも
- ・植え付けの時期
- ・旬の時期 3 票
- ・キッズスペース
- ・少し陰で休憩できる所が欲しい
- ・播種の前に知識を教えてほしい
- ・混まない時期
- ・送迎あり
- ・駅近

8. その、ご自由にご意見・ご要望があればご記入ください

- ・HPなどで農業にかかわる仕事をしている人の失敗例、成功例など体験談をもっと紹介してほしい。
- ・もっと広報活動をして周辺の人たちに知らせてほしい。
- ・淡路島だと交通費がかかるので、神戸市内で行ってほしい。
- ・参加費用は一人 2500 円までにしてほしい。
- ・農場の方が助かるような体験をしたい。
- ・野菜を使ったレシピをもっと知りたい。
- ・普段一般の人が入れられないような場所や施設を見学できる体験がしたい。
- ・駅から出発するツアーがある方がいい。
- ・農業体験がもう少しほしい。
- ・農業に魅力を持って取り組んでいる若者を紹介してほしい。
- ・子連れで参加頂いている場合、セミナー中お子様が騒いだ時の対応について
- ・一人暮らしだと余り野菜を取らなく、買っても余らせてしまうので、その上手な使い方を知りたい。
- ・中央卸市場を見学出来た事は本当にうれしく思いました。
- ・子供の料金設定がないと申込辛いです。
- ・市場の見学がとても勉強になりました。
- ・ピーマンが苦手だったのですが、収穫して食べる体験をして食べれるようになりました。良い体験をさせて頂いた事に感謝しています。
- ・楽しいイベントやスクール待っています。
- ・日本の農業の現場は汚い。農業をする人はすばらで金のない人が特徴の気がします。
- ・子供が野菜が苦手なので、イベントで楽しんで野菜好きになってくれたらと思います。
- ・いの豚飼育の方のお話は興味深かったです。
- ・子連れでの参加はまわりの方の迷惑になったり、自分も集中できないので子供を見てくれる方が必要。
- ・一番淡路島が輝いている春にまた訪れたいです。
- ・シューズカバーに感動しました。もっとしっかり農業体験したかったです。
- ・食育のイベント等お手伝い出来る事があればやってみたいですね。
- ・バジルのフードチェーンの仕組みはとてもいいと思いました。
- ・男性向けに、そばやうどんなど一品を究めるようなツアーがあれば夫に言ってもらいたい、男心をくすぐられるようなキャッチコピーが必要ですね
- ・話を聞くだけではつまらないです。ほとんどの方は食育に興味がある人が参加すると思うので理論ではなく動きながらがいいです。
- ・講義のような話が中心より実際に体を使ったり、食べたりした方が身について理解しやすく楽しい講座だと感じました。
- ・企画は大変と思いますが、体験してみると農業への見方が変わりますので多くの方が参加できるように今後も計画してほしいです。
- ・今回参加して「淡路島って近いんや」と思いました。環境もよさそうなので娘が就職で住んでくれればいいのにと思っています。
- ・のじまスコアがとてもよかった。
- ・少子高齢化なんだからもっと高齢社会の農業にパソナは力を入れるべきだ。
- ・とてもユニークな企画をありがとうございました。
- ・野菜等と触れあえたのにあまり購入できる場所に立ち寄りなかったので、可能であれば、農協などその土地の新鮮野菜が手に入るところに立ち寄って頂けると嬉しいです。
- ・貴重な豚についても、販売があればよかったと思います。
- ・野菜が愛おしくなりました。
- ・生産者の苦悩を体験し、「感謝」の気持をより強く持てるようなイベントがあればいいと思います。
- ・淡路島の交通の便の都合上、開始時間を 14 時から 13 時にしてほしい。
- ・JTBの方の対応がよかった。
- ・度々淡路島に出向き、顔なじみのお店等「居場所」を作りたいです。
- ・調理実習の内容が普通すぎた。簡単でも地元の方が考案したレシピを使う等一工夫ほしい。
- ・一人でも参加しやすいイベントをお願いします。
- ・淡路島で育った野菜がなぜ美味しいかっていうのが分かり、産地にこだわるようになった。
- ・個人ではなかなか体験できない経験ができてとてもよかった。
- ・ツアーの時に食べた子がぶがとてもおいしかった。スーパーでも買いましたがチャレンジファームの子がぶがおいしかった。
- ・指導者の方や引率の方皆様まじめに熱心に説明下さり熱意を感じました。
- ・農家で野菜の購入が出来たらいいと思った。
- ・友人がたまたまネットで発見しましたが、もう少し宣伝を広めてほしい。
- ・男性でも参加できるプログラムがあったらいいと思う。
- ・今回の調理実習は設備が貧弱でした。
- ・調理実習時の料理が質素で美味しくなかった。もっと参加費を高くしてもいいのでもう少し品質を上げてほしい。
- ・年齢に関係なく、一人でも参加しやすいイベントがいい。
- ・食育活動ということなので、親子で参加できるものがあれば。
- ・簡単だけど見栄えのするようなちょっとしたおもてなし料理、ホームパーティで使えるようなメニューを教えてください

淡路島ランチプレートコンテスト

平成26年度フードチェーン食育活動推進事業
淡路島ランチプレートコンテスト アンケート

ご参加ありがとうございました！食育活動の調査としてアンケートを実施させていただきます。ご協力お願いいたします。
実施日：平成26年8月1日 場所：のじまスクエア

- あなたの性別をお聞かせ下さい。
 - ① 男性 ② 女性
- あなたのご職業をお聞かせください。
 - ① 学生(小・中・高・大) ② 会社員 ③ 公務員
 - ④ 自営業 ⑤ 主婦 ⑥ その他
- あなたの年齢をお聞かせ下さい。
 - ① ~9才 ② 10代 ③ 20代 ④ 30代 ⑤ 40代 ⑥ 50代 ⑦ 60代~
- お住まいはどちらですか(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入ください)
 - ① 淡路島内() ② 兵庫県内() ③ 大阪府内() ④ その他()
- 本日のランチプレートについて満足度についてお答え下さい。

満足	5	4	3	2	1	不満
----	---	---	---	---	---	----
- 本日の講演会の内容の満足度についてお答えください(出席された方のみ)

満足	5	4	3	2	1	不満
----	---	---	---	---	---	----
- 「淡路島ランチプレートコンテスト(講演会含む)」を通じて、食の成り立ちや農業など食の産業への興味・理解がより深まりましたか？
 - ① はい ② いいえ ③ わからない
- 日頃から、健康に気を使い健康的な生活を実践していますか？
 - ① はい ② 真にならないうが、実践できていない ③ 真にしているが、実践していない
- 8で「はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？
- 今回の参加を通じて、農業(1次産業)や食に関する見方・意識が変わりましたか？
 - ① はい → どのように変わりましたか？ ()
 - ② いいえ ()
- 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選びください(複数選択可)
 - ① 生活習慣病予防のための健康的な生活 ② 安心・安全であること ③ 生産者の顔が見えること、交流をはかること
 - ④ 国内で作られているものを食べること ⑤ 地域産品(地元のもの)を食べること ⑥ 食費を抑えたい方法
 - ⑦ 食料や調理方法に詳しくなること ⑧ 食料や食品の成り立ちを知ること ⑨ 食事を楽しくすること
 - ⑩ 食中毒の予防 ⑪ 美味しいものを食べること ⑫ 日本や地域の伝統文化を大切にする
 - ⑬ 旬の食料や季節にあった食料を使うこと ⑭ 農林水産業などの1次産業体験への参加
- アンケート中、講演会の感想にご意見をお聞かせください。

ご協力ありがとうございます！
株式会社/リノイ農産 コンサルティング事業部

米作りパーフェクト体験 初回

平成26年度フードチェーン食育活動推進事業
米作りパーフェクト体験in淡路島 第1回 アンケート

体験お疲れ様でした！食育活動の調査としてアンケートを実施させていただきます。ご協力お願いいたします。
実施日：平成26年6月28日 場所：森農園 担当：森崎一 氏・増田 幸市氏

- あなたの性別をお聞かせ下さい。
 - ① 男性 ② 女性
- あなたのご職業をお聞かせください。
 - ① 学生(小・中・高・大) ② 会社員 ③ 公務員
 - ④ 自営業 ⑤ 主婦 ⑥ その他
- あなたの年齢をお聞かせ下さい。
 - ① ~9才 ② 10代 ③ 20代 ④ 30代 ⑤ 40代 ⑥ 50代 ⑦ 60代~
- お住まいはどちらですか(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入ください)
 - ① 淡路島内() ② 兵庫県内() ③ 大阪府内() ④ その他()
- 本日の体験内容の満足度についてお答え下さい。

満足	5	4	3	2	1	不満
----	---	---	---	---	---	----
- これまで日帰り体験や農業体験に参加したことがありますか？
 - ① ある → 具体的にどのような？ ()
 - ② ない ()
- 今回の体験を通じて、農業(1次産業)や食の成り立ちへの興味・理解がより深まりましたか？
 - ① はい ② いいえ ③ わからない
- 日頃から、健康に気を使い健康的な生活を実践していますか？
 - ① はい ② 真にならないうが、実践できていない ③ 真にしているが、実践していない
- 8で「はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？
- 今回の参加を通じて、農業(1次産業)や食に関する見方・意識が変わりましたか？
 - ① はい → どのように変わりましたか？ ()
 - ② いいえ ()
- 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選びください(複数選択可)
 - ① 生活習慣病予防のための健康的な生活 ② 安心・安全であること ③ 生産者の顔が見えること、交流をはかること
 - ④ 国内で作られているものを食べること ⑤ 地域産品(地元のもの)を食べること ⑥ 食費を抑えたい方法
 - ⑦ 食料や調理方法に詳しくなること ⑧ 食料や食品の成り立ちを知ること ⑨ 食事を楽しくすること
 - ⑩ 食中毒の予防 ⑪ 美味しいものを食べること ⑫ 日本や地域の伝統文化を大切にする
 - ⑬ 旬の食料や季節にあった食料を使うこと ⑭ 農林水産業などの1次産業体験への参加
- ご自由に感想をお書きください！

ご協力ありがとうございます！
株式会社/リノイ農産 コンサルティング事業部

米作りパーフェクト体験 最終回 表面

平成26年度フードチェーン食育活動推進事業
米作りパーフェクト体験in淡路島 最終 アンケート

【表面】
体験お疲れ様でした！食育活動の調査としてアンケートを実施させていただきます。ご協力お願いいたします。
実施日：平成26年10月25日 場所：森農園 担当：森崎一 氏・増田 幸市氏

- あなたの性別をお聞かせ下さい。
 - ① 男性 ② 女性
- あなたのご職業をお聞かせください。
 - ① 学生(小・中・高・大) ② 会社員 ③ 公務員
 - ④ 自営業 ⑤ 主婦 ⑥ その他
- あなたの年齢をお聞かせ下さい。
 - ① ~9才 ② 10代 ③ 20代 ④ 30代 ⑤ 40代 ⑥ 50代 ⑦ 60代~
- お住まいはどちらですか(下記選択の上、カッコ内に市町村名をご記入ください)
 - ① 淡路島内() ② 兵庫県内() ③ 大阪府内() ④ その他()
- 参加した回をお答えください
 - 1. 6月28日(初編) 2. 7月26日(夏休みもつらつ) 3. 8月23日(健康観察もつらつ)
 - 4. 9月25日(稲刈りもつらつ) 5. 10月25日(収穫祭)
- 「米作り体験」1回分の満足度についてお答え下さい。

満足	5	4	3	2	1	不満
----	---	---	---	---	---	----
- 満足度の理由についてお答え下さい！一番思い出に残っていること、感じたことなど。
- これまで日帰り・種刈り体験や農業体験に参加したことがありますか？
 - ① ある → 具体的にどのような？ ()
 - ② ない ()
- 今回の米作り体験を通じて、農業(1次産業)や食の成り立ちへの興味・理解がより深まりましたか？
 - ① はい ② いいえ ③ わからない
- 今回の参加を通じて、農業(1次産業)や食に関する見方・意識が変わりましたか？
 - ① はい → どのように変わりましたか？ ()
 - ② いいえ → 理由()
- 体験内容で、「初めて知った・経験した」という内容を、ささいなことでも構いませんのでご記入ください。

→裏面へつづく！！あとすこし！

米作りパーフェクト体験 最終回 裏面

平成26年度フードチェーン食育活動推進事業
米作りパーフェクト体験in淡路島 最終 アンケート

【裏面】
実施日：平成26年10月25日 場所：森農園 担当：森崎一 氏・増田 幸市氏

- 日頃から、健康に気を使い健康的な生活を実践していますか？
 - ① はい ② 真にならないうが、実践できていない ③ 真にしているが、実践していない
- 11で「はい」と答えた方へ、どのようなことを実践していますか？
- 11で2を選んだ方へ、何故実践できていないと思いますか？(理由を詳しくお書きください。知識がなくてわからない、時間がなくて参加できなかったなど)
 - ① 理由()
- 「食」や「農業」について、特に関心があるキーワードについてお選びください(複数選択可)
 - ① 生活習慣病予防のための健康的な生活 ② 安心・安全であること ③ 生産者の顔が見えること、交流をはかること
 - ④ 国内で作られているものを食べること ⑤ 地域産品(地元のもの)を食べること ⑥ 食費を抑えたい方法
 - ⑦ 食料や調理方法に詳しくなること ⑧ 食料や食品の成り立ちを知ること ⑨ 食事を楽しくすること
 - ⑩ 食中毒の予防 ⑪ 美味しいものを食べること ⑫ 日本や地域の伝統文化を大切にする
 - ⑬ 旬の食料や季節にあった食料を使うこと ⑭ 農林水産業などの1次産業体験への参加
- 食や農業に関して、あったらいいな！と思うイベント・セミナーがあればご自由に記入してください
- ご自由に感想をお書きください！

ご参加・ご協力ありがとうございます！
株式会社/リノイ農産 コンサルティング事業部



P A S O N A

農援隊