

食育アンケート自由記述

番号	年代	性別	内容
11	40	女	毎日の事ですので気をつけて作っています。子供たちが好き嫌いが多いため作るものが1人ずつ違うことがあるので困ることが多いです。子供たちとは一緒に食事ができるように気を使っています。
14	60	女	食育、小学校・中学校・高校の家族の教育に力を入れてください。
16	30	女	今後も気を付けていきたい。
20	60	女	信濃毎日新聞の土曜日の温故知らし食と手仕事を楽しみにして毎日自分で作って家族にたべてもらっています。子供と食事時間が違うので作った料理がみんななくなっているときはよかったなと思います。これからは新聞の食の所を大切に、その料理がいきついた内容も楽しく読んで一生懸命作ります。
25	60	女	コンビニ弁当や総菜について、不信感があります。使用されている食材がほぼ冷凍品&加工品で、食材というより食品工場での生産品であることです。このことより、食品というより製品である感が否めません。買わないことにしています。
30	60	男	大北内の学校給食で地場産の食材を重視している。そのため各家庭が地元の食材にかなり興味を持っていると思う。その点を村でも重視し、地元産の食材を優位化し尊重し、農業と共に生産量を高めてほしい。村が地元産の食材の栽培を推奨していくことが大事だと思う。食育のなかで農業と共に伸びていくべき視点だと思う。
40	20	女	無農薬野菜・米など、人間の体にとって良いものを作っている人がつぶれないよう、消費者の食に対する関心を高める必要がある。
49	20	女	若者や在住する外国人が参加しやすい料理教室を開催してほしいです。
51	30	女	村内に週1回くらいの定期で、農家さんやその他、食に関する生産者さんや、また、食に関していないが手作りのものなどを売ったり買ったりそしてプラス様々な情報交換ができる場、マーケット、マルシェなど、青空の下でできる催し物があつたらいいなあ~と思います。観光の一つの魅力にもなるし、地元の人々の憩いの場にもなると思います。フランスではどんなに小さな街や村でもこのようなマルシェが毎週開催されています。
58	60	男	すききらいの多い子供達がありますが原因は何なのでしょう？私は長ネギを受け付けなかったのですが今では薬味程度ならOKです。(昔風邪をひいたときに鼻の通りをよくするためネギの皮を鼻に張ったのがトラウマだと…おそらくその匂いかと…)
64	50	男	Aコープの地元野菜コーナーをもっと拡充すべき。白馬産の野菜はピカイチおいしい。
69	50	女	もっと地元の食材をどこのスーパーでも取り扱ってほしい(ハピア アップルランド ビック)白馬豚、信州サーモン 野菜…など
76	30	女	SPF豚の生ハムが食べたいです。
91	40	女	毎日口にするものなのでできれば安心安全な国内産のものにこだわりたいが、国内でも宮城の海産物は絶対に手が出ない。
97	30	男	食を通じて健康の維持、向上をすることは大切なことと思います。そのような食環境がさらに整うことを願っています。
101	60		郷土料理、伝統料理の料理教室がありましたら参加してみたいと思います。
131	50	男	和食について見直していけるとよいと思う。給食に牛乳を毎日入れているが、ご飯のときはお茶を飲む文化を継承していけないか。
153	40	女	小学校の給食では、地元産の野菜や食材が多く使われているとのこと。これからも続くといいと思います。子供たちが野菜を育てたり米を地元の方に教わりながら作ったり自然が豊かであるこの村ではとても良いことだと思います。もち米からおもちをついたり、大豆からきな粉をつくったり、と実際に体験することは何よりも子供たちの心に残ると思います。
161	60	女	添加物の多さにヘキエキ！！自宅では加工食品は使いません
177	40		健康にいいと、1つの食品が話題になり、品薄になったりしますが、情報が溢れすぎていると思います。旬のモノ、地産地消を心掛けているとおのずと健康になると信じています。
189	50	女	私の家は夏野菜は全てつくって自家製野菜を食卓に並べています。安心、安全で、米・野菜は毎日に食しています。季節等のフキ・チャンメロなど山菜等も下ごしらえし、冷凍して食事も噛む回数を増やして味わいながら食べ飲み込むことに気をつけています。
202	20	女	問22にもありますが、「食」を通じて、子供から老人までが意見を出し合っ てコミュニケーションを取ることができる様な機会を (ex・郷土料理を一緒に作って食べる。・年配者が若年層に昔ながらの料理を教える。また、逆に若年層が知っている。料理を年配者に教える。・一緒に野菜を作って、収穫して食べてみる。)行政から提案するだけでなく、地域から積極的に(多分、いきなり住民にやってね。と言っても難しいと思うので、何らかの形で機会を作って(行政)、地域に引き継いで行ってもらう好い橋渡しみたいな事が出来たら楽しいだろうなと思いました。(行政任せじゃなくて自発力の育成))やっ ていけるような事が出来たら素敵だなあ と思いました。難しいことが沢山あると思いますが、頑張ってください。応援してます。
226	60	女	問26の質問に躊躇しました。郷土料理を改めて問われるとこれでいいのかなと、白馬を含め大北地方で「これがこの地方の郷土料理」と言っているのか…。30年前くらいはおやき、薄焼き(ネギやニラを小口切りにしたものを入れる)、笹寿司をよくお昼で作ったのですが、今はめったにありません。他県の方によく聞かれるのですが、自信を持って言えません。この地方でアピールできるものを発信したいです。
243	50	女	昨年ハピアの地場産野菜で星形とハート形のきゅうりを買ひ、サラダを作って外国人に食べてもらったらとても驚いていた。そういったものをもっと発信(白馬として)していったらいいと思います。
255	40	女	日持ちする食品に疑いを感じ、できる限り自分の手作りを心掛けています。いつも自分の体や心と向き合い、自分の体を大切にしています。家族にも安心な食べ物を食べてもらいたいと思っています。
265	30	女	保育園、小学校で野菜、地元の食材を多く使ってくださっているのととてもありがたく思っています。

知ってる・作れる郷土料理	おやき、ふきみそ、えご・いご、根曲り竹の味噌汁、野沢菜、おひょつくり、にらせんべい、お煮かけそば、信州そば、寒干大根 山菜 塩いか 煮いか、山菜 漬物 はちのこ、いなご、醤油のみ、うすやき、茸汁、笹寿司、やしょうま、ひたし豆 温泉うどん 紫米 漬物、五平餅、しりご、岩魚の塩焼き、そばがレット
--------------	--