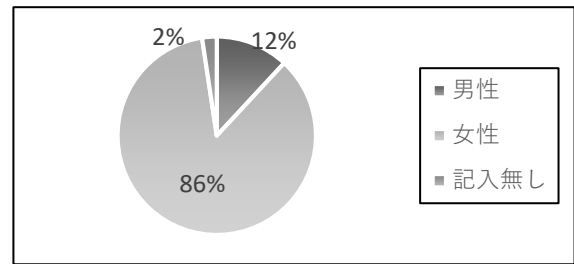


# 魚食普及活動研修会 アンケート集計

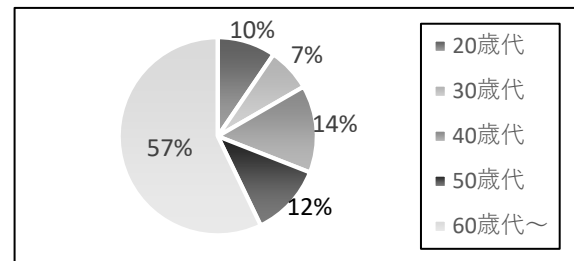
## 1. 性別

男性	5名	12%
女性	36名	86%
記入無し	1名	2%
計	42名	



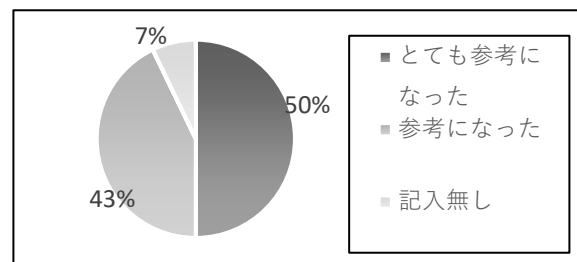
## 2. 年齢

20歳代	4名	10%
30歳代	3名	7%
40歳代	6名	14%
50歳代	5名	12%
60歳代～	24名	57%
記入無し	0名	0%
計	42名	



## 3. 今回のセミナーは参考になりましたか？

とても参考になった	21名	50%
参考になった	18名	43%
あまり参考にならなかった	0名	0%
参考になったならなかった	0名	0%
記入無し	3名	7%
計	42名	



## 4. どの様なことが参考になりましたか？

小・中学生への話し方伝え方など…魚の骨，食べる時のポイント

肉よりも魚を食べることが環境保護につながる。穀物生産量，消費量に影響する。

魚をテーマにした研修会でしたが，生物学ご出身の先生ということもあり，魚のテーマの切り口が違って興味深かった

マイクロプラスチックの問題は，今のところ影響はないこと。

子供などに身近な事から教えていく事など

専門職のため「おいしさ・栄養」に視点が行きがち。環境・命なども伝えていきたいと改めて思った。

実際に子供さん達に実体験させた報告や，我々は知らないことなど，写真で分かりやすく説明してあったり，いろいろな学校での実話等の生の声が新鮮に感じられた。

魚に骨がある事，骨のある場所，その外し方について話してあげること。

最近の情報を知り得た

興味を持たせてから調理，試食をする。（さかなを触らせたり骨の形の違い等）  
魚食普及はまず魚を身近に感じることから…がよく分かりました。  
魚の骨のつき方や，お尻の前に内臓を守る肋骨があるなど  
子供たちにお魚の話の入り方，骨と内臓の位置（手開きするときの話に取り入れたい）  
シーチキンとサバ缶の汁について  
たくさん  
子供たちに話すときのアドバイス  
魚の骨やお尻の穴などの生態について。児童・生徒への伝え方・子供たちの反応など。  
エコラベルがある事が参考になりました。牛・豚と魚の栄養の違いを改めて教えて頂きました。  
さかなを触らせる，自分でさばくなど，キッチンバサミの使用  
講習会，学習会での参加者への言葉がけの仕方が参考となった。  
もっと食べる機会を増やしたい。  
豆知識がとても勉強になった（知られていないこと）  
魚の食べ方や子供に興味を持ってもらうことの大切さを知る。  
カツオの一本釣体験や，干物，解剖など色々な体験があることが参考になりました。  
栄養の点だけでなく，環境の点からお魚が良いという事  
まずは魚を身近に感じてもらい，食べたり見たりする機会を多く持たせる方法  
魚の骨の仕組みを食べ方の違いで分かった  
魚は大変栄養があり，油はとても良い。焼くときはアルミホイルで覆い焼くとコンロは汚れない，皿は少なく済む  
魚の口について  
魚の種類により捌き方が違う。魚の焼き方でアルミホイルを敷いて焼くと汚れが少ない  
魚によってお尻の穴の位置が違うし，骨の太さも違う  
魚の生態が以外に面白く，お尻の穴も知らなかったのもとても参考になりました。  
内容は同じでも名前が違ってくると参加者が多くなる

## 5. 今回のセミナーに参加して，新知見となった点はありますか？

海は地球の70%なのに，海から人間が食べている食料は2%とのこと。魚の可能性について，お魚学習会の実施例を聞いていると心がワクワクした。  
塩釜焼の作り方  
魚の骨の形を知れば，食べやすい所などがわかるという所  
美味しさ以外の興味を引き出す  
頭で考えるより実際に触ったり，作ったりして感じる事が大切であるとの実感  
魚料理教室において，おいしさ以外の興味を持ってもらうことや，生体・科学について話題を提供していくということ…参考になりました。  
子供たちへの初めの問いかけ方  
魚の骨について，理由付けの仕方や方法について

魚から環境問題につながる話が印象深かったです。（魚は枯渇資源ではない、海をもっと使う…など）

「お魚のお尻の穴の位置を知ることが食べやすさにつながる」ということ。

カニの甲，貝殻など，学校で魚類関係の掲示物に使いそうです。魚の普及方法（捌くだけが魚食普及ではない）

魚の栄養だけでなく，子供の興味を引き出すことが出来る多面的なお話を聞くことが出来ました。

魚の油と牛肉の油の実物は，子供たちに魚の働きを説明する際に役立つと思いました。

・ひれの手前がお尻の穴。・モルモットやアルパカを食べる・魚食と環境

大日本水産会「小学校おさかな学習会」実践事例

お魚タッチプールや鮮魚タッチをぜひ学校で実践したいと思いました。

解剖教室もおもしろいと思いました。チャンスがあれば学校で実践したいです。

魚の内臓がここにあるって!みたいな表現でしたが，尻の穴から肋骨の話をして内臓の話に持っていく事

缶詰魚

店先で切り身を見てカレイの切り身だけど，姿はどんな形かなと考えるのも良いかと思いました。

魚を触ったこともない子供たちが魚を食べる訳がない。魚を好きにさせなければならぬかなあ。命をいただく

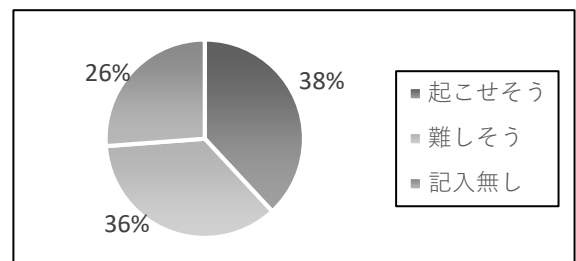
魚の解剖→鮮魚タッチ→味噌汁試食 良い試みと思いました。

マイクロプラスチックは今のところ人には影響がない事

魚の骨お尻の穴の話

## 6. 自分で何らかのアクションを起こせそうですか？

起こせそう	16名	38%
難しそう	15名	36%
記入無し	11名	26%
計	42名	



## 7. 具体的にどんなことができそうですか？

まずは家庭から

魚を焼くときはアルミホイルを敷く

お魚学習会実施事例は良い参考になると思う。

もっと魚をさばいて食べようと思いました。

親子クッキング等に生かしたい

会の皆さんと話し合っ何かやってみようかなと思いました。

子供たちに教える時に

子供たちへの授業や，給食指導に生かしたい

事業等で子供たちに魚を伝えていきたい

魚を給食で出したときに児童に向けて給食の時間にお話したい。

食育の指導に活かそうと思っています。

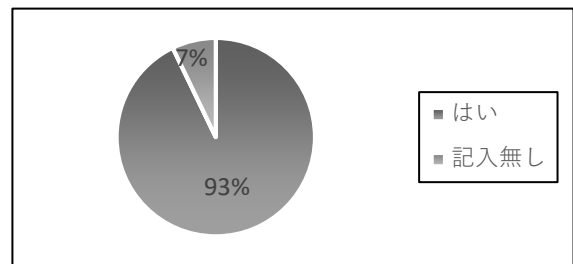
鯛の塩釜焼きをまずは自宅で作ってみようと思いました。

私にも魚食普及活動が話し合う事でできそうだ

子供に色々と教えながら自分も勉強できる。魚料理のレシピも増やせます。

#### 8. 今回のセミナーを受けて家でもっと魚を食べたいと思いましたか？

はい	39名	93%
いいえ	0名	0%
記入無し	3名	7%
計	42名	



#### 9. 今回のセミナーについて、ご意見等ありましたらご記入ください。

一度では聞き逃しもあるので、何回でも参加したいです、ありがとうございました。

とてもわかりやすく、ユーモアもたっぷりで居眠りをしている暇はありませんでした。

マイクロプラスチックについて、話を聞いたことが参考になった

資料が多く、どこかで使える。

イワシの手開きの体験を一緒にしていますが、塩釜焼の体験教室も子供たちは喜ぶと思いました。手開きしたイワシはつみれ汁にしたり蒲焼にします。研修会の開始時刻を早くしていただけたら良かったです。主婦の4時過ぎは？です。

子供たちへの伝え方や、指導の仕方など今後に活かしていくことが出来るお話を聞くことができました。また、私自身も魚について知識を深めることが出来ました。お魚のまちとして、魚について広めていきたいと思えます。

大変勉強になりました。ありがとうございました。沢山の資料もうれしいです。

生魚の料理は少なかったのですが、頑張って簡単料理から始めてみようと思います。

お魚bookの内容が小中学生に魚食を推進するうえで必要な情報がたくさん載っていたので、可能であれば児童生徒に配布出来たらありがたいと思えました。

ひたちなか市で魚食普及とっていますが、各関係者がそれぞれに活動していて、他の団体の活動の様子がいまいち見えません。セミナー等を開催し、各団体の取り組み（食改さん、漁協、学校、商工会等）を発表したり「ひたちなかトトの日リーフレット」等を作成し、市民が理解できるように取り組みを紹介した方がよいのではないかと思います。講師の先生の実践例を紹介していただき大変興味深く見ました。ひたちなか市でぜひ実践したいです。

地産地消地元でとれる魚を食べる料理レシピがあれば教えて欲しい。未利用魚の食べ方など

内臓が乾燥で臭わないのはとてもありがたい話です

魚（料理は）週に2～3回食べているので身近な素材です。今回、子供たちに教えながら魚も肉も両方バランスよく食べてもらえるようにと思えました。学校では専門的じゃなければ魚を知る機会がないので、本当に今回は楽しいセミナーを聞くことが出来てよかったです。時間の都合上途中退席で申し訳ありません。

魚の骨について、とてもわかりやすく図面の解説付きで説明してくれたので、眠くもならず興味深く聞くことが出来てとても参考になりました。栄養についても、その他についてもとてもわかりやすかったです。一匹一匹の魚について特徴を知っているかどうかについても面白いと思いました。魚食普及に、いろいろ工夫されていることを実感しました。楽しく美味しく学ぶことは大切だと思いました。