

# 「地産地消郷土料理」伝達講習会

## アンケート集計表(回答11人)

次回の参考とさせていただきますので、講座の感想をお聞かせ下さい。  
該当する箇所を○で囲んでください。

1, あなたについて教えてください。

☆ 年 齢 は	ア 60代	4人
	イ 70代以上	7人

2, 開催は何でお知りになりましたか。

ア	コミセンだより	8人
イ	南山形コミセンホームページ	1人
ウ	知人友人から聞いた	2人

3, 内容はどうでしたか。

ア	良かった	11人
---	------	-----

4, 内容の感想、ご要望等あれば何でもお書き下さい。

- ・お煮しめ、もとても美味しかった。この料理で、こんな短時間で終わらないと思いましたがあっという間にでき、ありがとうございました。また楽しみにしています。
- ・大変美味しかったです。薄味だと思っていた煮しめも煮込めば良くなります。柿味のなますも噛めば口に残って良いと思います。
- ・みんなで楽しく作業し、美味しくいただきました。楽しかったです。また企画してください。
- ・食改の方が大変手際がよく早く終わり、食事も美味しかった。塩分については反省して薄味にしないでほしいと思いました。
- ・味もちょうどよく煮物にもしっかり味がしみ込んで万人向けだと思いました。早速、正月に活用したいです。伊達巻も甘くなく、買えば非常に高いので是非作ってみたいと思います。

- ・家庭料理は余分な塩分をかなりとっているなと思った。目分量というのは食材を殺していますね。とても美味しい味でした。煮崩れした人参ですが、一度レンジにかけてから後で煮た方が良かったと思います。
- ・お煮しめの料理、ためになりました。彩も良く味も我が家の味にはぴったりです。なますは、我が家の味がありますが、干し柿のなます美味しかったです。
- ・ほとんど家で作っている料理でしたが薄味にもかかわらずしっかり浸みっていてとても美味しくいただきました。ありがとうございました。
- ・とても分かりやすかったです。ありがとうございました。家に帰り作りたいたと思います。
- ・地産地消を心掛けていますが野菜づくりがむずかしい。しっかり勉強していきます。

— ご協力ありがとうございました。 —

南山形コミュニティセンター