

2019年3月1日開催

## 「魚めん COOKING 教室」アンケート

本日は「魚めん COOKING 教室」へのご参加誠にありがとうございました。  
今後より楽しく、よりご満足いただけるイベントを行うために、ぜひ皆様の声をお聞かせください。なお、個人情報及び回答内容は、許可なく利用・発信することはありません。裏面もございますので、お手数ですが最後までご協力いただけますと嬉しいです。

〈回答数:選択13問 目安時間:3分〉 参加者 12人

Q1. あなたの年齢をお答えください。

20代 2人、17% 30代 6人、50% 40代 4人、33%

Q2. 今回参加しようと思ったきっかけは何ですか。(いくつでも)

- 「魚めん」に惹かれた 9票 子供を預けられる 9票  
友達が参加するから 7票 会費が手頃 3票  
料理が好き 2票 メニューが豊富 0票 ママ友作り インターン生に興味があった  
その他 子育て広場で勧めていただいた 2票

Q3. 「魚めん COOKING 教室」で学んだ料理などを今後活かそう、または活かしたいと思いますか。

- すぐに活かしたい 7票、58% いずれ活かしたい 5票、42%  
活かさないと思う 新たな学びは特に無かった

Q4. お料理について率直な意見をお聞かせください。

- 味 : とても美味しい 8票、67% まあ美味しい 4票、33% なんとも言えない 美味しくない  
調理: 簡単 8票 ふつう 3票 難しい わからない 回答忘れ1票

Q5. お子様の反応はどうでしたか。

- 進んで食べた 7票 少し食べた 3票  
嫌がった 1票 → 初めてのものなので拒否したが、かりんとうは気に入った 回答忘れ1票

Q6. お子様に食事を出す上で日頃から心掛けていることはありますか。(優先順位の高いもの3つまで)

- バランスのとれた食事 8票 栄養価の高い食品 7票 好き嫌いをなくす 5票  
減塩・薄味 5票 美味しさ 4票 やわらかいもの 2票 調理の手間 2票  
豊富な種類 1票 歯ごたえのあるもの 1票 季節感 0票 見た目 0票  
特になし 0票

一番気を付けているのはどんなことですか。

・栄養バランス3人、野菜と肉・魚のバランス1人

※「バランス」という言葉を使っている人4人。「栄養バランス」内1人、「野菜と肉・魚」内1人

・お茶碗1杯のご飯は食べさせる

Q7. 食事をする中でお子様の嫌がる食材があった場合、どのように対応していますか。

- 日を改めて与える 9 票(内一人調理の仕方変えて)  同様の栄養素を含む食材を与える 3 票  
 その場で食べるよう仕向ける 2 票  食べるまで待つ 1 票  
 しばらくその食材を出さないようにする 1 票  無理やり食べさせる 0 票  即座に取り除く 0 票

## <裏面> 続き

Q8. 近年全国的に魚離れが進んでいますが、お子様に魚を積極的に食べさせたいと思いますか。

- 思う 12 票、100%  思わない

Q9. 今現在、お子様(またはご自身)の食事のことで悩んでいることはありますか。

- ある 5 票、42%  
「野菜が嫌い、魚は手間がかかる」「つめこんでしまう」  
「食べ村ムラがすごい、簡単に準備できるメニューのレパートリーが少ない」  
「骨を取るなど、子供に魚を食べさせるのが大変」  ない 7 票、58%

Q10. 「魚めん」についてお聞かせください。

A この商品を以前からご存知でしたか。(いくつでも)

- 食べたことがある 5 票、42%  見たことがある  聞いたことがある  知らなかった 7 票、58%

B また食べたい(または子供に食べさせたい)と思いますか。その理由もお答え下さい。

- とてもそう思う 10 票、83%  まあそう思う 2 票、17%  買いたいとは思わない  思わない

理由: なれれば美味しく食べてくれると思うから(子供が嫌がった方の回答)

- ・おやつにもなんでも使えそうだから。
- ・魚が摂れるから(2人)
- ・とても美味しかったから。(2人)
- ・特に調味料を入れなくても美味しかったので、子供にあげるのにとても良い
- ・魚臭さがなく、栄養があつてよいと思ったから。
- ・魚めんを初めて知って、ほかの人たちにも食べさせたいため。お土産や料理をふるまおうと思う。
- ・調理が簡単なうえ、魚の出汁が出る所が良いと思ったから。

C 袋を開封したときやゆでている時の魚の香りが気になりましたか。

- 良い香りだと感じた 7 票  特に気にならない 4 票  少し気になった 2 票  
 とても気になった  覚えていない 二つに印付けている方 1 名

D 魚めんは、2人前(本日パエリアで使用した量)あたり500~600円で販売しております。

- この価格設定について  高いと感じる 9 票、75%  妥当だ 3 票、25%  安いと感じる  
どのくらいの頻度で取り入れたいか  週1回以上 1 票  2週か3週に1回 1 票  月に1回 7 票  
 2-3か月に1回  半年に1回 2 票  年1回 無回答 1 名

イベントを経て、「魚めん」に対するイメージをお聞かせください。

- ・パリパリの堅いものだと思っていて、調理できること自体知らなかった。蕎麦やパスタで作られる様々なメニューに使えると思った。
- ・今まで魚めんを知らなかったが高級食材と聞き、会費が手頃なことを聞いて参加した。とても満足した。
- ・全く知らない食材だったが、子供も良く食べたので機会があれば家庭でも取り入れたいと思った。
- ・手軽に取り入れることが出来そうと感じた。
- ・家庭でも料理してみたい。
- ・簡単に美味しく調理できる、魚の臭みを感じない、という理由から好感をもてた。
- ・健康食、DHA やカルシウムも摂れそう
- ・給食や銚子市内のイベントで食べたことはあったが、自宅で食べられるとは思っていなかった。調理の仕方がわからなかった。
- ・いろいろな食べ方があることを知れたので良かった
- ・魚臭くなくて、思ったより美味しかった

その他ご意見、ご感想などございましたら、ご自由にご記入ください。

- ・とても勉強になった。
- ・魚めんは美味しなさそうなイメージで食べてみたいと思わなかったが、今日食べてみてとても美味しく、調理も簡単であることがわかり家でもやってみたいと思った。楽しかった。
- ・子供を見ていただいてみんなで料理が出来て楽しかった。魚めんもとても美味しかった