2020年3月

「新しい大分を食べよう」創作郷土料理講座　受講者アンケート結果

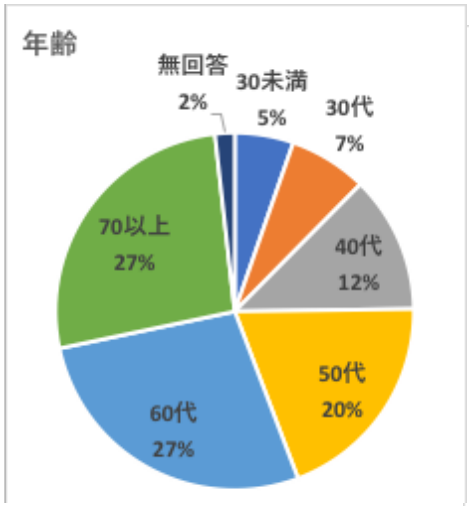
一般社団法人大分学研究会

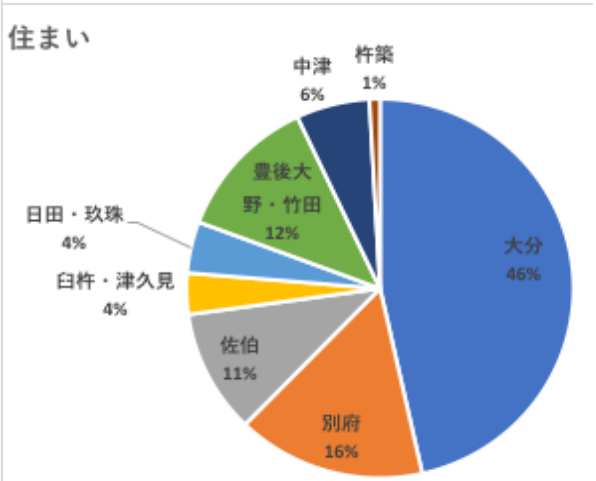
調査方法：大分県内６会場で開いた全10回の料理教室の後、アンケートに記入してもらった
調査対象：参加者113人
有効回答数：113サンプル
調査日時：2019年7月20日～2020年2月12日

＜調査概要＞

１．受講者の属性(n=113)

受講者113人のうち、60歳以上が53%(61人)で、事業のメーンターゲットとした30歳未満から50代の子育て世代は44%(50人)だった。住まいについては、大分・別府市が62%(71人)、その他の地域が38%(43人)だった。料理が好きな主婦、地域づくりに携わる人、実際に郷土料理などの継承活動に取り組んでいる女性の姿が目立った。



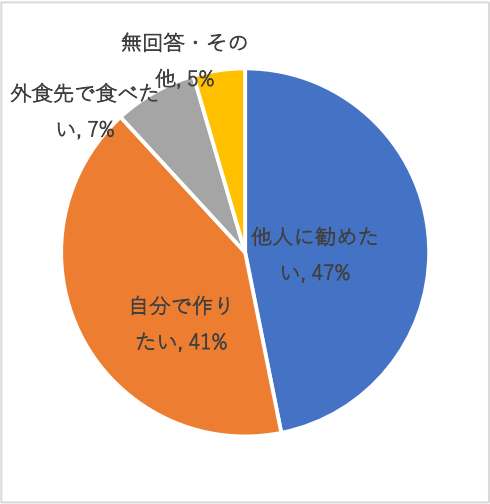


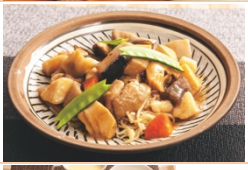
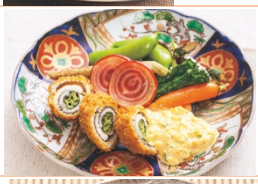
２．創作郷土料理を各３品ずつ調理・試食した感想

(複数選択可、n=397)

全10回の講座で、参加者は創作郷土料理のレシピ各３品をシェフの指導で調理し、試食を行った。実際に調理・試食した全18品への感想は、「他人に勧めたい」が47%(186票)、「自分で作りたい」が41%(164票)、「外食先で食べたい」が７％(29票)だった。

料理別の得票数は下記の通り。



料理名（カッコは講座番号）／得票数（複数選択可）	他人に勧めたい	自分で作りたい	外食先で食べたい	無回答・その他	得票数
季節の野菜餅と塩ゆで豚（第1回）	30.7%（4票）	**61.5%**（8票）	7.6%（1票）	0%（0票）	13票
鉄砲サンド（第1回）	**61.5%**（7票）	46.2%（6票）	0%（0票）	0%（0票）	13票
ヨーグルトマト（第1回）	**77.0%**（10票）	23.1%（3票）	0%（0票）	0%（0票）	13票
今風のけんちゃん（第2回）	42.1%（8票）	**57.9%**（11票）	0%（0票）	0%（0票）	19票
おおいた和牛しぐれ煮丼（第2回）	**52.4%**（11票）	47.6%（10票）	0%（0票）	0%（0票）	21票
ネオ石垣餅（第2回）	38.9%（7票）	**55.6%**（10票）	5.6%（1票）	0%（0票）	18票
 がめ煮風あんかけ焼きそば（第3, 5回）	**63.2%**（12票）	36.8%（7票）	0%（0票）	0%（0票）	19票
日田風コーンスープ（第3, 5回）	**52.6%**（10票）	42.1%（8票）	0%（0票）	5.3%（1票）	19票
柚子蜜へこやき（第3, 5回）	**50.0%**（9票）	44.4%（8票）	0%（0票）	5.6%（1票）	18票
 鱧の味一ロールカツ（第4, 8回）	39.1%（9票）	21.7%（5票）	21.7%（5票）	17.4%（4票）	23票
かちえびの炊き込みご飯（第4, 8回）	45.0%（9票）	20.0%（4票）	10.0%（2票）	25.0%（5票）	20票
ピーナツ葛餅（第4, 8回）	36.4%（8票）	31.8%（7票）	13.6%（3票）	18.2%（4票）	22票

佐伯さつまのガトー仕立て（第6, 9回）	**50.0%**（17票）	44.4%（15票）	5.9%（2票）	0%（0票）	34票
黄飯のリゾット地魚のフリット添え（第6, 9回）	47.2%（17票）	**44.4%**（16票）	8.3%（3票）	0%（0票）	36票
蒲江のうずまきスイートポテト餡（第6, 9回）	**57.1%**（20票）	37.1%（13票）	5.7%（2票）	0%（0票）	35票
魚の皮と内臓のサフランゼリー（第7, 10回）	40.0%（10票）	36.0%（9票）	20.0%（5票）	4.0%（1票）	25票
豚ホルモンの煮込みグラタン（第7, 10回）	33.3%（8票）	**50.0%**（12票）	12.5%（3票）	4.2%（1票）	24票
蒸しカップケーキ（第7, 10回）	40.0%（10票）	48.0%（12票）	8.0%（2票）	4.0%（1票）	25票
計18品	47%（186票）	41%（164票）	7%（29票）	5%（18票）	397票
	他人に勧めたい	自分で作りたい	外食先で食べたい	無回答・その他	得票数

「他人に勧めたい」料理で特に人気だったのは次の７作品。見た目の美しさやアレンジの意外性・驚き・楽しさが支持された▼ヨーグルト飲料とトマト、炭酸水のノンアルコールカクテル「ヨーグルトマト」（得票数77%）は、清涼感抜群の喉越しと、紅白の美しい見た目にうっとり▼「がめ煮風あんかけ焼きそば」（63%）は日田地方の郷土料理”がめ煮”とB級グルメ“焼きそば”を組み合わせた食べ応えたっぷりの一品▼郷土のおやつ“じり焼き”を、大分あまねぎと味噌のサンドイッチに進化させた「鉄砲サンド」（62%）。一口頬張るとピューっとネギが飛び出して楽しい▼佐伯市蒲江の漁師に親しまれた銘菓“うずまき”を屋形島の在来種さつま芋の餡を包み込んでアレンジした「蒲江のうずまきスイートポテト餡」（57%）。クッキングシートで焼くと不思議な虎模様が浮かび上がり、受講者を驚かせた▼「日田風コーンスープ」（52%）は、郷土料理“団子汁”に使われる地粉でねった団子を、子どもの好きな中華風コーンスープに加えた。コーンの甘みとふんわりした卵の食感が美味▼「佐伯さつまのガトー仕立て」（50%）はアジなどの地魚を七輪で焼いて身をほぐし、胡麻味噌であえ、冷ました魚の煮出し汁で伸ばした佐伯地方のさつまを、ご飯と重ね、フランス料理の洋菓子に仕立てた▼「柚子蜜へこやき」（50%）は、日田地方のおやつに特産の柚子蜜を添え、手軽に作れる一品。

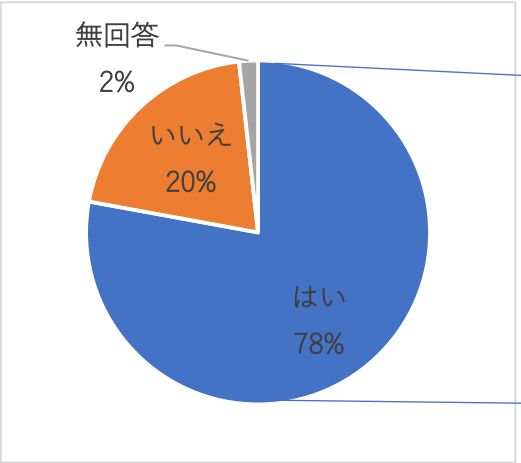
「自分で作りたい料理」で高い得点を得たのは次の４品。家にある材料で作れて

材料のアレンジが可能、工程が簡単（楽チン）、常備菜やおもてなしに役立つ、子どもと作レル、などのポイントが支持された▼季節の野菜を刻んだりペーストにしたりして上新粉と練って蒸した「季節の野菜餅と塩ゆで豚」（得票率62%）は、冷凍保存ができる常備菜・保存食としても重宝する。焼く・揚げるなど、加熱方法を変えると異なる食感を楽しめる▼根菜と黒豚の煮込み鍋「今風のけんちゃん」（58%）は、イタリアのピエモンテ州の冬の煮込み料理をヒントに国東地方の郷土料理をアレンジした。甘麹を使って食材のうま味を引き出した逸品▼「ネオ石垣餅」（58%）は、柚子ジャムを使うことで郷土のおやつ“石垣餅”のボテッとした食感を軽く爽やかに進化させた▼豊後大野・竹田地方で食されるホルモンを酒で煮込んでグラタン仕立てにした「豚ホルモンの煮込みグラタン」（得票率50%）。鍋に放り込んで２時間煮込む手軽さが受講者に喜ばれた。

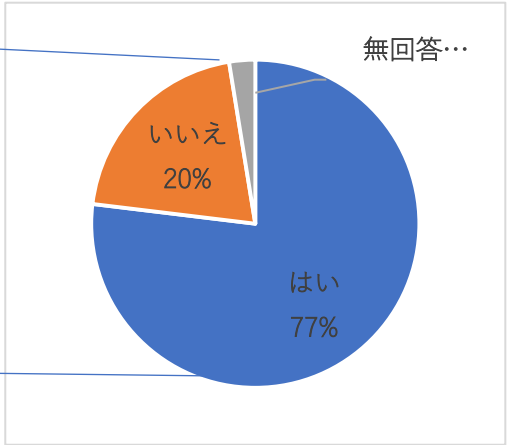
３．郷土料理や伝統料理の伝承・継承意識

地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、食べ方などを「受け継いでいる」と回答した人は113人中77.8%（88人）。その**料理を地域や次世代に「伝えている」のは68.1%（60人）で、全体の53%を占めた。**一方「受け継いでいるが、伝えていない」と答えた人は14.1%（16人）、「受け継いでいない」人は20.3%（23人）だった。中には「母から教えてもらった料理を受け継いでいるが、高齢なので伝承活動はしていない」（70代）という声もあった。

① 料理や味、食べ方などを受け継いでいるか（n=113）

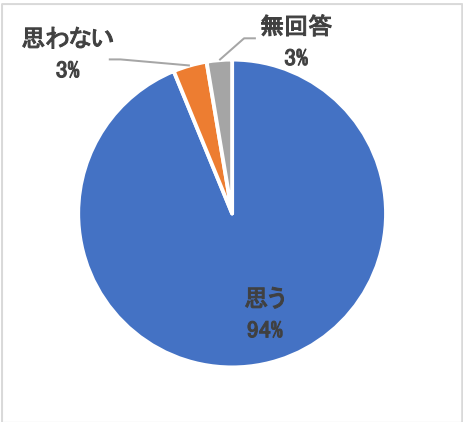


② １で「はい」と答えた人は、地域や次世代に対して伝えているか（n=88）



４．受講後、郷土料理や伝統料理などの地域の料理を伝えたいと思ったか(n=113)

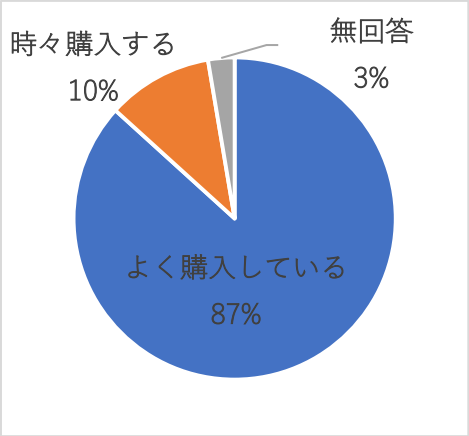
全体の113人のうち、**93%（106人）が郷土料理や伝統料理などの地域の食を「伝えたい」と回答した。**「伝えたいと思わない」と回答した３％（4人）は、いずれも70歳以上で「高齢のため」との理由だった。「嫁には言いにくい」（60代）といった意見もあった。



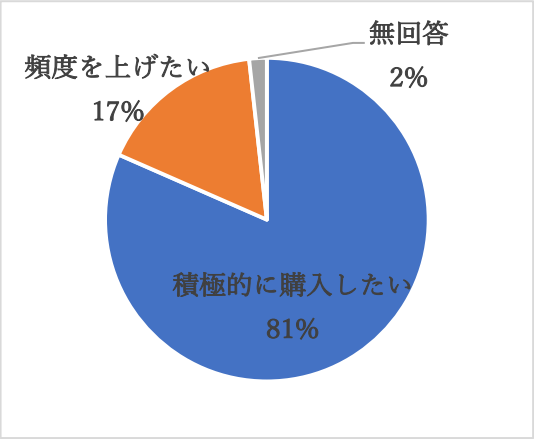
５．国産・県産食材に関する購買意識の変化

参加者113人のうち、**国産・県産の食品を「よく購入している」人は86％(98人)、**「時々購入する」人は10.6％(12人)だった。シェフが県産食材の魅力をたっぷり伝えた**講座の終了後は、「積極的に購入したい」と答えた人が82％(93人)、「頻度をあげたい」が16％(19人)に増えた。**普段から地元の食材を使っている人が大多数だが、購買への意識づけができたことが示唆される。

普段から国産・県産の食品を購入しているか
受講前(n=113)

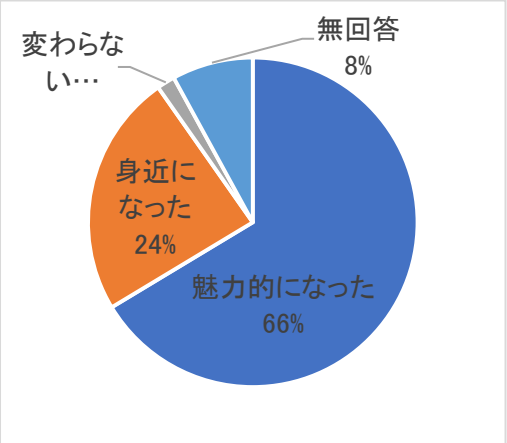


今後国産県産の食品を購入したいか
受講後(n=113)



感想には「県産品を利用し、食材の良さを理解できた」「素材が持つ力を引き出し、価値付けするとさらに美味しく食べられることを体験学習できた」「地産地消を基本に、身近なレシピを教えてもらえて有難かった」「材料を生かして丁寧に使い切る、塩分控えめで材料の特徴を生かす方法を学んだ」「日田の味、日田の食材をもっと活用したい」など、食材の価値を見直す機会となったことがうかがえる。

７．受講後、従来の「郷土料理」に対する印象は変わったか。(n=113)



従来の郷土料理に対する印象を尋ねたところ**66％(75人)の人が「魅力的になった」、23％(27人)が「身近になった」と回答した。**

感想では、講座を通して「郷土料理の素晴らしさを再認識できた」という声が最も多かった。伝承の手法として**「現代風に手を加えることで、子どもや若い世代にも受け入れられる」「フランス料理やイタリア料理など、意外な切り口が面白い。慣れ親しんだ郷土料理のアレンジに意外性・驚きがあった」「(従来の煩雑な工程の郷土料理に比べ)工程が手軽・簡単になったことで、身近に感じられた。自分でも作りたい」**との意見が多くみられた。

さらに、「自分でも工夫して現代風にアレンジしたい」「家族や友達に伝えたい」「実際に伝えて喜ばれた」という実践報告の他、「これからも地域の旬の食材を使って、郷土料理をまわりに広めていきたいと決意した」**「次世代に伝えていける存在になりたい」(30代)**という声もあり、郷土料理の伝承継承を目的とした本事業の成果といえる。

８．感想・意見

98人(86%)から自由記載への回答があった。「おいしい、お洒落、簡単」「郷土料理を伝えてないけど、これから伝えたい」「シェフのセンスに触れて感動した」「自宅で作りたい」「人に伝えたい」といったものが多く寄せられた。講座のアンコール開催や託児に関する要望、子ども・若い世代への伝承の重要性を確認できる意見も複数あった。さらに積極的な県産食材のPRを望む提案もあった。