

ひたちなか市魚食普及セミナー 参加者アンケート

実施日：令和2年2月13日（木）

回収件数：46件

1. あなたのことについてお聞かせください

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	計	割合
男性		3	2	1		6	13.0%
女性	1	3	5	5	25	39	84.8%
NA					1	1	2.2%
計	1	6	7	6	26	46	

2. 今回の魚食普及セミナーについてお聞かせください

(1) セミナーは参考になりましたか？

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	計	割合
とても参考になった	1	3	4	2	8	18	39.1%
参考になった		2	3	4	16	25	54.3%
あまり参考にならなかった		1				1	2.2%
参考にならなかった						0	0.0%
NA					2	2	4.3%
計	1	6	7	6	26	46	

(2) どの様なことが参考になりましたか？（記述式）

◆「とても参考になった」と回答した人

栄養士さん達の熱心な取り組み、とても素晴らしい、このまま更に頑張ってもらいたい。
お魚教室での授業の内容や展開方法
おさかなマイスターの先生の取組を学校給食での魚食推進に役立てたい。
魚食普及に関し、魚を食べる人、消費者が減っている中で、どのようにして子ども達などに魚に触れる機会を作るか、とても参考になった。
魚食普及をする際、魚の形態を示すことは子ども達にとってとても興味を持つことを知ることが出来た
子ども達のさかなに興味を持たせる活動（授業）が参考になった。
子ども達への魚食普及の取組について、細かく分析をされていて参考となりました。
魚の体の仕組みが良く分かった。魚のほぐし方（おしひろげる）
魚のしくみ、魚の食べ方の順番等
魚の進化の話。ホヤが祖先の話
おさかなマイスターならではの授業の進め方など、とても参考になった。また、事例発表もとても分かりやすかった。ぜひ、小中学校に更に広めていけると良いと思う。
鮭を捌いてみたいなと思いました。
実際にアジの塩焼きを提供して食べるということは、子ども達にとって非常に大きな経験になり、良いと思いました。

実際に長年活動に携わっている講師の方の説明など、食育事情のリアリティを感じられました
児童・生徒に教える際に、具体的にどのようにするかが紹介されていたので、小・中・高の発達段階の特徴をよくとらえておられて参考になりました
次の教室に取り組もうと思った魚一匹の事例があり。とても参考になりました。
那珂湊独自の授業プログラムが組めそうである。家庭科ではなく「総合的な学習」としてとらえることがとても参考になった。

◆「参考になった」と回答した人

いろいろな方から意見が聞けた。魚は切り身ではなく形のある魚を食べさせ、骨の取り方を教えたい。
いろいろな事例の紹介がとても参考になりました。
おさかなマイスターが活動している内容がよくわかりました。
おさかなマイスターとしての地元の活動
おさかなマイスターの資格について・授業のアイデア
学校給食における取組がよくわかりました
学校給食に魚料理が取り入れられ、残さず食べられるとのこと大変うれしく思いました。
学校給食の取組みなど素晴らしいと思いました。
学校の給食のことが少し分かり、今後の小学校での活動に参考となりました。
学校や地域や市の方々の取組が熱心に魚料理を広めているのがわかりました。
河合先生の魚の骨の仕組みから食べ方（美味しく食べる）の話
具体的な活動内容について聞くことが出来た
子ども達は食べず嫌いが多いと思うので、工夫して食べてもらう事、考えている事がわかりました。
今後の魚食普及活動として、食改の学校での取組を参考にしたい。
魚に触る機会が無いので、自分で捌いて料理を作ることが、小・中・高でやるのが大事なかなあと思います。
魚の骨からヒシなどは人間のどこにあたるかなど
対象学年、授業内容など
出前授業の生徒たちの感想、焼きたての魚がおいしかったという生徒…親も子も忙しい日常…ゆっくり調理して食べる時間。大切なことを思った。
出前授業を行っての子ども達の感想等
私たちもお魚教室で、昔の漁業と現代は？と同じようにやっていると思った。

(3) 新知見として参考になった点があれば教えてください。

「学校教育からの魚食普及」＝総合的探究の時間で実施出来そうである。
・魚の漢字のテスト・骨の種類を教えること・人との関連
アジの塩焼きを給食に提供し、捌き方を学習することをやってみたい。（どうか補助金を宜しく願いいたします）
学年によって魚に対する向き合い方が異なるため、出前授業を行う学年の向き不向きがあること。
学校から波及して（子ども達からの発信で）家での魚料理増えると良い。お母さんへ子どもからの働きかけが有効であると思う。

漢字テスト、とても導入として楽しいと思いました。
魚類～マンボウ、進化により骨（小骨）の量が違う事。番羽車魚マンボウ
子ども達は、体験する事で、興味を持つと思うので、触ったり、切ったり、見たりする回数を多くする事だと思う。
子ども達は魚に興味がないことが分かりました。クイズや魚の骨の勉強をし、興味を持たせることが大切だと思いました。
魚が身近に感じました。もっと食べさせたいし、食べたいと努力します。
魚の骨の意味
魚の骨の仕組み 煮干しの解剖
魚の骨のはなし
魚を人間の祖先として説明した点。身近に感じられたと思う。
小学生・中学生・高校生それぞれの内容を変えている。ポイントがわかった。
資料がもっとあった方が後の活動に使えるので、配ってほしかった。残念です。
特に温かいものを提供し、美味しいと思って大人になってほしいことの大切さが参考になった
ヒレが手足になる（進化する）
盛り付けの仕方、箸の持ち方。捌き方、食べ方など具体的に説明されている。

(4) 自分で何らかのアクションを起こせそうですか？

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	計	割合
起こせそう	1	3	5	3	8	20	43.5%
難しそう		1	2	3	11	17	37.0%
NA		2			7	9	19.6%
計	1	6	7	6	26	46	

◆「起こせそう」と回答した人 具体的にどんなこと

アイデアが出しやすくなった。
今から考えたいと思いますが、何かできそうです。栄養士さんや市の方々と指導してください。
お魚教室を普及させる時は、（いわしのつみれ汁）進んで参加する。
おりにふれ、魚の話題を出す。資料掲示献立メニューの工夫等
学校給食に地魚を取り入れたメニューを考えたい。
家庭科や給食の時間
協力できる範囲が拡がりそうである。
魚食の歴史や旬などについて、子ども達に教えられそうです。
近所の方々と魚料理をやってみたい。
今後も給食において、地場の魚を活用していきたい。
魚の授業・食育指導
魚の提供
魚を焼いて食べてもらう。
サンマなどの補助があれば、ぜひ給食に取り入れたい。
市内の小学校に行き、授業を行っている鰯の手開き、たたいてつみれ汁にする。
食改で学校のお魚教室を開いているが、ここで学んだ事を参考にして内容を充実させたい。

食改への提案をし、取組を検討

すでに小学校等で活動を起こしている。内容をもっと充実、楽しく、回数を増やせたら良いと思った。

(5) 家でもっと魚を食べたいと思いましたか？

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	計	割合
はい	1	6	7	5	24	43	93.5%
いえ					1	1	2.2%
NA				1	1	2	4.3%
計	1	6	7	6	26	46	

(6) ご意見、ご感想をお願いします

お魚が好きでない人にも、積極的に関わることで、魚への理解、おいしさを伝えられると思いました。

各方面からの取組がみえました。魚は高価なものであるため、給食に組み入れるのも価格重視になってしまいます。手軽に給食に取り入れていけるシステム（市からの補助等）を考えていただければと思っています。魚についての考え方、方向性を考えていきたいと思えます。

河合先生のお話。とっても良かったのですが、プロジェクターの資料を手元に欲しかったです。せっかくなのに見づらく後で資料が無いので見通しができません。

漁協女性部さんの協力、すごいですね。

魚食普及に大変熱心な取り組みを行っており、敬意を表します。これからも頑張ってください。

講師の方へ飲み物を用意してあげてください。

子ども達が成長期なので、これから家庭からも多く食べさせたいと感じました。

魚に対する他の仕事の人達の話も聞けると良いかと思えます。

魚について改めて勉強させられました。

魚の大切さを改めて勉強させていただきました。

魚料理を積極的に取り入れていきたいと思うが、限られた予算の中で難しいところもある。今後補助金についてもご検討いただけるとありがたい。

昨年以上に市内各方面から魚食普及推進の取組を聞くことが良かったです。しかし、まだ、点と点が繋がっていないと思います。学務課・水産課・健康増進課がもっと連携し、窓口を一本化していただき、魚食普及に取り組んでいただけたらと思います。実践発表に対しての質疑応答の時間があるとよいと思いました。ぜひ、学校栄養士会も魚食普及推進委員のメンバーに入れてください。

参加者が少ないのが残念でした。

市食改と市学校栄養士会の相互の活動が分かりあえて良かったと思います。せっかくの取り組みなのでこれからも連携して行って行きたいので、こうした機会をもっと設けてほしいです

生徒に参考になることが多かった。魚食を考える上で、良い勉強になった。

ぜひ、ひたちなか市の小中学校にもおさかな出前授業をやっていただきたいです。

他の市町村にも、さらに来ていただけるようなセミナーを期待します。

できたてカホカで、おいしさを分かってもらう事を心がけていく。毎月10日ととの日をもっと充実させていきたい。この魚の香りを味わう

とても勉強になり、楽しかったです。ありがとうございました。魚料理は値が張るので、タイアップしながらできると、とてもうれしいと思う。

どのようにして魚食普及を進めていくか、参考にしていければと思います。とても参考になりました。

ニコちゃんフライがある事を知りました。地産地消ということで、漁業組合から安く魚が買えればお魚教室が出来ると思います。今、学校での調理実習が無くなっている。

ひたちなか市は、行政・協議会・学校栄養士会が一体となって取り組んでおり、一体で進めることの大切さがわかりました。

もっと分かりやすい資料が欲しかった。出前授業に使った資料（子ども向けの）はどんなものかもっと知りたかった。

私自身も魚の知識が少し増えて良かったです。もう少し勉強したいと思いました。

私たちもお魚教室を行っているので、これからも続けて市内全部の小学校で出来る様に努力して行きたいと思います。