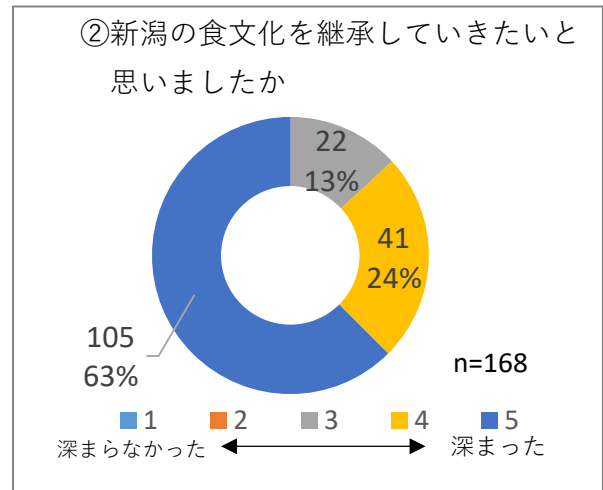
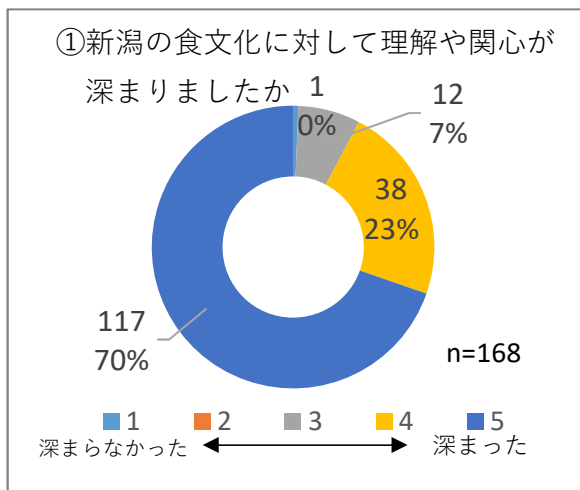


令和6年度 若手料理人特別講義アンケート結果

1.食文化講義について



③食文化講師 高橋真理子氏への質問や感想

- ・新潟県の食文化についてよくわかりました。私も調理師になる身として、食文化継承に貢献できるよのっぺを作れるようになったり、新潟に根付く料理を学んだりしていきたいと思います。
- ・話を聞いてさらに新潟の食を次世代に継承して行きたいと思った
- ・新潟の食文化にもさまざまな違いがありまだまだ知らないことがたくさんありました。これから料理の道を進んでいきますが、その食材をよく知りどうすれば美味しくなるか魅力が出るかをよく考えて知識を深め生かしていきたいです
- ・一人暮らしをしていますが、引っ越してきてからあまり郷土料理を食べていないのでこの講演を気で作ってみようと思いました。幼い頃から食べていた笹ずしやのっぺも今の小中学生は知らないかもしれないと思うと、今度は私たちが受け継いでいかなければならないのだなと強く思いました。
- ・日本の伝統料理が年々消えつつあるという事実について、もっと私たちのような年代が興味を持って伝統を引き継いで行くべきだと感じました。
- ・とてもわかりやすく、日本の食文化についてもっと知りたいなと思いました。海外にも日本食のよさや新潟の食文化のよさが広まればいいなと思います。
- ・新潟の食材や郷土料理をより色々な人に知ってほしいな、また私たちからも広げられればよいなと思っております

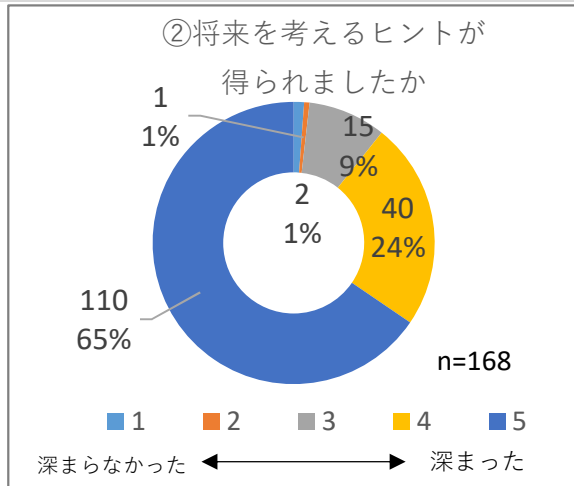
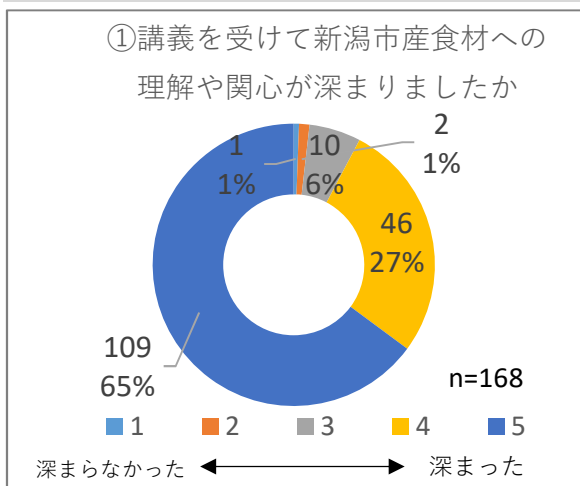
2. 若手料理人講義について

●この講義、調理デモで得られたこと

- ・農家さんとも友好関係を築いていると聞き、美味しい料理を作るにはそういったことも大切なんだと思いました。
- ・地元の食材や郷土料理を工夫したり、大会に出る場合にはそのストーリーを大事にしたりすることが凄いいなと思いました。デモを見てとても良い香りがして食欲をそそられました。
- ・料理のこだわりや自身のマインド大切さなどポジティブに捉えることについて学んだ
- ・興味をもったらすぐに行動してみること

(次ページに続く)

3. 講義を受けての新潟市産食材への理解や、将来について



4. 講義を受けた後、料理に新潟市産食材を使用することについてどう考えるようになりましたか。また、新潟食材を使うことの魅力は何だと思えますか。あなたの考えを教えてください。

- ・ 地元の農家の助けになると思う
- ・ 地産地消にもつながり、新潟の郷土料理を伝承するのにも有効だと思いました。
- ・ 新潟県産の食材を使った料理と聞くと、**郷土料理のイメージが強かったけど、今回の講義を受けてどんな料理にでも活用できるし、使い方は無限にあると思えました。** 今回のような地元の食材を使ったオシャレな料理があると興味湧く人もたくさんいると思うので、**地域の魅力を発信することに繋がると** 思います。
- ・ 新潟の食材を使った料理を沢山のの人に食べてもらえば、新潟の食材の美味しさをアピールできると思いました。**地元の食材を使うことで、地元の人も知らなかった美味しさを感じることができるのも魅力だと思いました。**
- ・ 新潟の食材を使うことで地域の人達ともコミュニケーションをとれるようになること

5. 特別講義で得たことを今後どう活かしたいですか

- ・ もっと**新潟のことについて考えられる料理人**になろうと思います。
- ・ 食べる人のことを考えたおいしいメニューを考える
- ・ 将来新潟出身者として**新潟の食文化を伝えられるように実技や勉強を頑張ろう**と思えました。
- ・ 技術などだけでなく愛情たっぷりで野菜が沢山取れて栄養満点の食事を提供出来るようにこれから卒業まで精一杯腕を磨きたい
- ・ 何事も実践が大事だと思ったので、**自分から色々なことに挑戦**したいです。
- ・ 将来どのジャンルの料理を選んでも、食材を活かした料理をしたいです。
- ・ 挫けずにチャレンジしたい
- ・ 新潟産の食材だけを使った料理を作って発信していきたいです。
- ・ 自分が教える立場になった時のことを考え立ち振る舞い、発言等取り入れていきたいです。
- ・ なんでも挑戦してみることがいいと思いました。あと、分からないことがあったらなんでも聞くことです。
- ・ 今回の学びを活かして**地域のためにできることがないかを探したい**です
- ・ 地産地消することを活かしていきたい