

クッキング交流会

参加者アンケート

本日の「クッキング交流会」の満足度をお選びください。	前問のようにお答えになった理由をお答えください。	年齢	居住地
非常に満足した	初めて東京の人達と十勝の食材で料理をした中でお互いの事を知るきっかけになった様に思います。今回参加出来た事とても嬉しく思っています。	67	十勝
非常に満足した	私達がいつも当たり前で作っているかぼちゃだんごをめずらしいとか、「知らなかった」と言って食べてもらえたのが嬉しく思いました。実際に会って話を一緒に料理をして食したからこそその思いだと感じました。	61	十勝
満足した	楽しく交流できました。	56	十勝
非常に満足した		54	十勝
非常に満足した	楽しかったです。	56	十勝
満足した	実際にお会いして（昨年がビデオ）十勝の普通の生活と大自然が見えたような気がしました。	64	台東区
非常に満足した	一緒に調理していく中で、自宅では普段のように食材を使っているかなど様々なお話を聞くことができました。気候なども異なる為、食材の保存の仕方なども興味深く、勉強になりました。	31	台東区
無回答	料理を一緒に作りながら色々とお話できたことが、楽しく貴重でまさに交流会だと思いました。	61	台東区
非常に満足した	コロナの中でも皆さん明るく、楽しく、おいしく会食と会話の中で食を通じて、いい勉強会、交流会になったと思います。次回も楽しみにしています。	58	台東区
非常に満足した	素材のすばらしさを再認識しました。また、十勝の方の人柄にも感動です！	65	台東区
非常に満足した	十勝の皆さんとお話が出来、お料理も大変美味しかったです。「食」は人をつなぐツールとして、すごいな～と思いました。	62	墨田区
非常に満足した	十勝の方の話を聞くことができました。食材に興味をもった。単なる料理講習会でないのがよくわかりました。北海道からよくおいでくださったと感謝です。	74	墨田区
満足した	もう少し時間があれば良かった。いろいろとお話が出たかった。	69	墨田区
満足した	十勝の方の日常で、食されている献立を作らせていただきとても良かったと思います。	68	墨田区
非常に満足した	短い時間であったが、十勝の食材の工夫など聞いて、とても参考になった。	60	墨田区
非常に満足した	十勝の素材を生かした料理を十勝の方々と一緒につくることができ、野菜もそれぞれしっかりと甘味があつたりと美味しかったです！	29	墨田区
非常に満足した	実際に十勝の方々にお越しいただいて、一緒に調理できたことはよかったです。十勝産の食材で知らなかったものも教えてもらって、おいしくいただきました。	61	墨田区
非常に満足した	料理をするのが楽しかったし、嫌いな食べ物もおいしく食べれたからです。	9	墨田区
非常に満足した	作業（調理）を通じた交流は、生の声で親しみを感じながら体験でき良い企画だと思います。継続した交流ができればと思います。	72	墨田区

クッキング交流会

参加者アンケート

最後に、台東区・墨田区が、北海道十勝地域と連携しながらメニューの開発や相互交流プログラム開発を行うという取り組みに対するご意見、ご感想を自由にご記入ください。	年齢	居住地
どんなものが東京の人達に気に入ってもらえるのか気になります。	67	十勝
大きくは東京と北海道は密接につながっていると思いますが、このようにピンポイントで深く交流することは、互いをよりよく知る上でとても良い取り組みだと思いました！ありがとうございました！！	61	十勝
これからも続けて欲しいです。	56	十勝
料理のお話ができて良かったです。	54	十勝
すごく良かったです。もう少し時間があるといいですね是非北海道にも！！	56	十勝
カボチャ団子がとてもおいしく、自分の職場（老人ホーム）のおやつに出したいと思います。	64	台東区
スーパーに並んでいる商品を選ぶより、使ってみた物を買う意欲につながるといいますので、また、このような機会があれば楽しいと思います。	31	台東区
せっかくのプロジェクトなので3年で終わらずもっと交流したい。Zoomで交流もあってもよいのでは。イベントを考えたい。	61	台東区
メニュー選びも大変な作業だと思いますが、食育の一環として続けて欲しいです。	58	台東区
たいとう栄養士会のテーマでもある「バッククッキング」に使えるメニューを一緒に考えられたら…と。おしるこはGoodでした。	65	台東区
顔の見える関係性で、細くても、小さくても長く続くような取組になるとよいと思います。それがだんだん太く大きくなっていくように。	62	墨田区
料理に使った食材を手に入れたいと思いました。販売に関して、この場で買うことができたらもっと良い、嬉しいと思いました。交流会タイムがもっとあると良いと思います。	74	墨田区
やっとつながったので、これからも続けていければ良いと思う。メニューうい開発するのは現地を知る事が大切。今度はこちらから伺いたと思います。	69	墨田区
ゆったりとした時間の中での交流ができると、もっといろいろなアイデアが生まれるような気がします。大人だけでなく、子供たちも巻き込んだ楽しい、そして学習になる取り組みが出来たらと思います。	68	墨田区
十勝の食材（種類）の豊富さも知り、今後の購入の参考になりました。家庭でも北海道の話題につながり、観光だけでない知識につながると感じる。私のふるさとのようにになると良いと感じます。	60	墨田区
地域と特性や特徴を生かした、生のもの、素材に触れる食育を進めていきたいです。	29	墨田区
十勝の食材を使って、墨田の食文化のちゃんこやもんじゃが地域の飲食店とコラボしてメニューが作成できればよい	61	墨田区
これからもこういう企画を続けて欲しいです。そして、北海道の皆さんともっと仲良くなりたいです。	9	墨田区
	72	墨田区