

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問4】 Q2で、「食育」に関心が③ どちらかと言えば関心がない、④ 関心がない と回答した方にお尋ねします。 その理由を教えてください（自由記載）

必要だと思うが、子供もいないので今は関係ないと思っている。

日常で「食育」を意識することがないから。講演会等で聞くテーマのように感じる。

ここ100年程度に限定した食文化を継承することに意義を感じない。

食については、個々の好みや育っている生活環境により変わってくるものであり、自由なものだと思うので。

子育てで手一杯、妻の理解が無い

特に理由はありません。

好きに、好きな物を食べるのが一番いいと思っている

食育の意味が分かっていないから。

自分に子どもがいないから

必要ない。

興味がない

今世紀中に人口増加がピークを迎えるとともに、ブロック経済の崩壊及び産業構造の変化並びに気候変動を起因とする世界的な食糧不足が予想されています。何を選ぶかより、どれだけ確保するかについてが喫緊の課題ではないかと思えます。

食は個人の自由。教育なんて不要。

生きていくことで精いっぱいだから

価格とのバランスもあり、食育によって生活が大きく変化することは考えていないため。

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問6】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ① いつも選んでいる、② 時々選んでいる と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

できる限り体に負担の少ないものを取り入れたい！また、地元の生産者を応援したい。そして、栽培方法も気になる。

少なくとも自分が食事をする以上は、安全性を考慮したいから。例えば、陸海問わず有害物質濃度が高いと考えられる産地のものを避けるとか、養殖ものは有害物質の蓄積が懸念されるので避ける産地、生産者が分かっていると安心

なるべく近くの生産者から購入したいと考えています。住んでいる土地のものは体に良いという考えと、地産地消で循環でき、生産者さんとも繋がりがやすいと考えているからです。

食べ物が身体や健康を作っている為、極力納得できるものを口にするようにしたいから。

安心安全につながるから。なるべく化学物質を避けたい。

その地域で育ったもの、採れたものが一番体に合っている。地産地消、旬のものを食べる様にして地元の方が新鮮だから

〇〇産はなるべく避けたいから。

安心して食べたいから

国産なのかを確認するようにしている

安全で安心して食べれることが 大事だと思うし その方が美味しい。

産地の事が、気になるから。

安全性を重視している

地産地消を受けて、農家さんの思いもあり、時々ではありますが、選んでいます。

〇〇産を買いたくないから

産直野菜は味が違う(味が濃い、野菜の味がする)

できるだけ地産地消したい。せめて国産品。

努めて地元産を購入して消費したいから。安心感がある。

新鮮・安心感がある。

出来る限り、地元の生産者のを購入し生産者を応援したい。こだりの作り方など知ることによって安心と信頼感が得られる。

安心安全なものを子供に食べさせたいから。

安心、安全な食材を意識している。

同じものでも生産者により違いがあるから

農家の方と知り合う機会があったため。

スーパーにあれば選ぶようにしている。やはり地元の方々、有機農業で頑張っている方を未来のために応援したいからです。しかし売っていないスーパーが多いです。

安心な農林水産物を求めているから

子育て中なので、子どもには少しでも安心安全なものを食べさせたいから

〇〇 できれば避けたいイメージ、××産 牛肉 美味しくないと

【問6】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ① いつも選んでいる、② 時々選んでいる と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

自分が食べる物だから

できるだけ地元の方がよいと思っている

地産地消を意識しているから。また自分で食べ物を生産しない代わりに、日々食糧を生産してくれる生産者さんを応援する意味を込めて日本産のものを選ぶようにしている。

安全なものを口にしたいから

安心、安全な食品を食べたいので

〇〇産とかは怖い感じがするので買いたくない。産地が近い方が良いと聞いた事があるから。

海外輸入品は、農薬とかに抵抗があるため

どこのものかよくわからないものを、家族に食べさせたくない。

生産者さんの野菜への取り組みなど気持ちが込められていて 生産者さんの顔がみえるからです。

国外のものは農薬や飼料にどんなものを使っているかわからないので、国産のものを選んでいま

いくらお金があったとしても、食べ物や食材をつくってくれる人がいなくなれば、お金があっても、食べ物を買えないから。生産者から買う＝買い支えるためにも。

体は食べたものによって成り立つなら、顔の見える安心安全な食べ物を選ぶのは普通のこと。自分のためであり、また地域の生産者を買って支えることにもなる。地域の生産物を、地元で買い支えることによって、地域産業が根付く。お互いに顔が見えれば、添加物や農薬、除草剤などの使用料は減っていくのでは。

安全性を確認するため

国内生産のもの、あと、出来るだけ地産地消になるように。

出来る限り、地場産品を食べたいから。また、地域の農林水産業の振興につながればと考えるか

信頼がない国の食品は、あまり購入しないようにしている。

安全安心で、できるだけ健康に配慮して食品を選びたいから。

〇〇産は買わない

地元の産直野菜の方が新鮮で安価だから。

なんとなく親近感がわく。

なるべく国産を食べたいと思っています。また地産地消に協力したいと思っています。道の駅などでの買い物も好きです。

産地の差による値段の違いや変動を把握するため

できるだけ地元産の食材を購入したいから。また、購入する事で地元の農家さんの助けになればと思います。

【問6】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ① いつも選んでいる、② 時々選んでいる と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

できるだけ国産、地元産のものを選んでいきます。××などからの輸入肉などは安くて、経済的には買いたいと思うのですが、××国内では使用していない成長促進のためのホルモン剤を日本向けには使用していたり、果物などにも発がん性のある農薬を使用していたりするという話もあるので、避けるようにしています。

遺伝子組み換え作物や、昆虫食の危険性も気になります。日本の食料自給率の低さも気になっているので、できるだけ国産、地元産を買って国内、地元の農業をしている人の収入になって日本の農業、大分県の農業、佐伯の農業の発展につながれば良いなと思っています。

なるべく新鮮な食材を食べたいと思っているので、市内、県内の物を主に購入している。

国内産消費のため

食品添加物等気になるため。

できるだけ安全安心な美味しい食べものを食べたいから。

地域を応援したい。できるかぎり体、環境にやさしいものを選びたいから。

できるだけ地産地消をしようとしているから

地産地消を意識してできるだけ国産の物を購入したい、品物によっては外国産の物の安全性が信用出来ない

安全性や栄養面

極力、国内産や地元産を選んで購入している。

いつも食べてる物が美味しいから。

なるべく、新鮮なものがよいので、生産地が近いものを選んでいく。

できるだけ地元産や国内産ものを選びたいから

やはり生産地は重要な選択ポイントだと考えているから。

できるだけ信用できるものをもって確認します。

作られる工程 材料 作られる人にも知りたいし 安心出来る事。

地元の産品を購入することによる経済効果のため

おいしそうで安全な食品を購入したいから。

国産を選んでいる

価格との兼ね合い

産地や生産者を確認することで食の安心を得たいため

安全で美味しくて安価なものを選定する目安にしているため

〇〇産、△△産は購入しないように心掛けている。

生産者が分かった方が安心できるから。

食品の安全性や地元農産物等を積極的に購入するため

子どものために農薬や化学肥料を使用していない農産物を生産している生産者のものをできるだけ選ぶようにしている。

海外、特に〇〇・△△からの輸入品については、不衛生な話題がでることもあるため、極力日本産の食品を選んでいる。また、できる限り大分県産を購入するよう心掛けている。

【問6】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ① いつも選んでいる、② 時々選んでいる と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

国内の物を好んで購入したいから。

なるべく地元のものを選んでいる。

地産地消に協力したいので

なるべく国産品を選んでいる

・地産地消・安心性

安全性、値段、品質が産地や生産者によって異なるため。

なるべく地産を選びたいため

地産地消にもなり、フードマイレージの低下にもなって環境にやさしいから。

自分のできる範囲で地産地消に取り組みたいから。

できるだけ地元のものを使おうと思っているため。

近くで取れた食品のほうが新鮮で美味しいイメージがあるから。

安全安心な農林産物・食品の購入による生産者の支援。

外国産に不安があるから。

なるべく〇〇産を避けたい

安心である。

安全な食品を食べたいから

海外産の食品では、地域や国によって安心して食べれるか、不安なことがあるため。国内産は、あまり意識しない。

地産地消という考えに共感するのでなるべく国産や県産品を選ぶが、価格が高ければ安いものを選
「出どころ」がはっきりしていると安心感につながるため。

地産地消で地元を応援したい。

添加物が気になるから

食べ物、貯金・投資の側面もあり、農薬・化学薬品の使用など発がん性物質の蓄積や品質管理（衛生面）が悪いと、長期的にみて健康を害す確率が上がる要因の1つととらえているから。

安全性

できるだけ国産のものを買いたいので。

気になるから

国産又は地元の食材を購入したいから。

安全性・信頼性のため

安全性の確認をしたいから

国産がよいと思うが、価格を優先することが多い

なるべく近場のものを買うように心がけている。

できれば地元食材を利用したいと思っているから

子どもになるべく安全な食品を食べさせたいので、Oisixで選んでいます。

できれば地元産のものかなければ近いところのもの

【問6】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ① いつも選んでいる、② 時々選んでいる と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

有機までのこだわりはないが、外国産については農薬等の心配があるため可能な限り国産を選んでいる

食品の品質や安全性が気になるから。

安全性が高いと思うから、生産者を応援出来るから

できるだけ新鮮で信頼できるものを食べたいから

できるだけ地元でとれたものを選びたいから。

自分が食べることで、国内の生産者を応援したいから

国産を利用したいから。

外国産（特に〇〇）の原材料に信用がないため。

地産地消を心がけている。

国内産のものが安心できるから。

知っている方が生産者だと信用できるから。

地産地消に心がけているので。

主に水産物ですが、佐伯産かどうかが気になるため。

福島原発の汚染処理水の問題で、食の安全を証明しているにもかかわらず、日本の食をシャットアウトする国等に対し、反感を抱いている。少しでも、漁師のお役に立てばという思いで購入することがある。

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問8】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ③ あまり選んでいない、④ まったく選んでいない と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

なるべく安いものを購入したいので合致すれば買うが高ければ諦める

価格を最も意識しているから。

食育を語る悪徳商品もあると思う、本当に食育に沿った食品とは何か？私は、それが分からない。

価格、品質を優先しています。

特定の産地の食品による健康被害についての情報を聞いたことがない。

産地消費や食料自給率は生産者側の観点だが、消費者側の観点としては「食べて安全な食品」であれば産地や生産者を意識して食品を取捨選択するほどの経済的余裕がある消費者は少ないのではないだろうか。

また、産地偽装や成分表偽装は産地等を重視する消費者に付け込んだ犯罪ではあるが、消費者側としては事件が発覚して初めて騙されていたことを自覚している様子から、産地による差を実感できていない消費者が大多数だと思われる。明らかな健康被害や問題のある食品は避けるが、国外産の食品であろうとなるべく気にせず購入、消費しようとしている。

価格が高くなるから、そういうのでは選んでいない

違いがわからないから

肉類は国内産がいいが、外食等すれば国外産のモノなどあふれており、それ程関心はない。

高い

金額重視だから

販売しているものは一定の基準を暮らしたものだと思っているからです。

お店の方が選んで置いているものは、安心だと思っている

安さ重視

値段や品質、鮮度を重視するから

価格面や見た目判断している。

産地、生産者までこだわって気にしていると、逆に食べられないものが出てきそうだから

特に理由はない

どうしても価格が安いものに目がいきがちとなるため・・・

惣菜ばかりなので選ぶ商品が無い

値段次第。（食べたくても値段が合わなければ買えない。）

経済的な理由等

国内生産であればあまり産地等は気にならない。

金額のほうが優先順位が高いため。

どうでもいい

生鮮食品を始めとするコモディティについては、生活圏において購入するケースが多いと思われませんが、選ぶほどの選択肢がない状況かと思えます。

物価が高騰している昨今、そんなことを選んでいる余裕はない。とにかく安さ。それのみ。

金銭的な余裕がないから。

【問8】 Q5で、食品を購入する際に産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選んでいるかについて ③ あまり選んでいない、④ まったく選んでいない と回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

価格や量を意識している。

価格高騰により、産地や生産者よりも値段が購入の決め手になっているから。

市場に出回る以上、最低限の品質はクリアできていると考えており、それよりもバランスの良い食事を心がけている。

値段

素材の新鮮さなどを選ぶときに基準にしているため

基本的に、日本では危険な食品は販売していないと思っているため。

物価高で意識する余裕がない

価格優先になる

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問11】 Q10.で、①食べている と回答した方にお尋ねします。料理名を教えてください。

ごまだし、りゅうきゅう、無塩汁、味噌汁

ごまだしうどん

だんご汁、けんちん汁、やせうま、椎茸飯、ごまだしなど

魚などの加工品

ハチハイ汁、行事食

あつめし、ごまだしうどん

カンパチ、ブリ、モイカ等の刺身、ごまだしを使った料理

ごまだしうどん・米水津あじ寿司・くじゃく

さつま。ゴマだしうどん。だんご汁。無塩汁。リュウキュウ。

ごまだし、干物

ごまだし

ごまだし

ごまだし、あつめし

ごまだしやしそを使った魚の寿司、すり身等

ごまだしうどん

胡麻だしを使ったもの

ごまだしうどん

ごまだしうどん

ごまだしうどん

ごまだしうどん

ごまだしうどん

ごまだしうどん・海鮮丼

ゴマだし、リュウキュウ、だんご汁、

各地の郷土伝統料理、佐伯ではアジ寿司ゴマだし等

ごまだしうどん

ごまだしうどん

昔からある煮物など

ごまだしうどん、まるずし、魚料理

ごまだし

地物の干し物、すり身、魚（刺身）、煮しめ等を食べている。

だんご汁 りゅうきゅう

ごまだしうどん、とり天、海鮮丼

無塩汁、団子汁、やせうま、アジ寿司など

ごまだしうどん

【問11】 Q10.で、①食べている と回答した方にお尋ねします。料理名を教えてください。

ごまだしうどん

色々

ふくらかし、皮もち。だんご汁、うま煮。

ごまだしうどん、とり天、やせうま、りゅうきゅう

ごまだしうどん

鶏めし りゅうきゅう 酒まんじゅう とり天 くじゃく

とり天、鶏めし

ごまだしうどん

だんご汁

ごまだしを使った料理やとり天など。

だんご汁

魚介類の料理

りゅうきゅう

・つけもの ・味噌汁 など

ごまだしうどん、しんちょきもち

ごまだし

ごまだしうどん

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問15】 Q14.で、⑨その他 を選択した方にお尋ねします。その他の理由を教えてください。（自由記載）

よく分からない。

伝統も時代が変わっていくものだと思うし、食べ方や作法は行政が考えるものではないと思うから家庭以外でわざわざ教わる必要はないと思います。ただ、伝えたい人、教わりたいと思っている人は繋げてあげたらいいと思います。

地域の産品が使われているから、郷土料理なのであるから、生産者を支える取り組みが必要。

伝統料理・郷土料理の定義を理解できていないため回答が浮かびません。

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問23】 Q21で、佐伯市は、「食のまち」だと ③ どちらかと言えば思わない、④ 思わないと回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

食のまちとは市外に対するアピール標語と思われるが、国内外で様々な料理を口にしてきて実感するのは、各地には、確かに「ここでなければ絶対に食べられない」という逸品も存在するが、佐伯市の食べ物は特段旨い訳ではなく、それを観光客や移住の誘因とするのは無理があるということ。何らかのオリジナルなアクティビティなり、そこに足を運ばざるを得ない特別の目的地であれば、それを楽しんだ後は自然に風呂にも入るであろうし、食事もするであろう。食事は最後である。ただし来訪者にとってこれは必須ではなく、佐伯市を去った後、どこでも摂れるものだ。

住んでる市民にもいまひとつ伝わってない様な気がする為。

漁業 造船 などのイメージが強い

海・山など日本中どこにでもあるから。

ほかにもいろいろあると思います

食のまちならもっと食のバリエーションを増やして欲しい。魚に拘無い何か

何をもって「食のまち」と公言しているのかわからない。

中途半端な政策、地域地域でバラバラ

その情報が全く無いから

そんな事よりもやることあるのではないのでしょうか。やってること全ておざなり感が半端ないのですが。やったらやりっぱで放ったらかしのイメージしか佐伯市にはない。

そんなに美味しいものを食べれていない

何をもって「食のまち」とするのか定義が一般的に定まっていないので、佐伯市がそうだと言えないからです。

努力は感じているが他市や他県など行くと全く違いこれといったものがない。

いつでも、何度でも食べたくなるようなものがない

ごまだしとか、くじゃくとかぼんやりしたものしか思いつかない。よその地域の人が食べ続けようと思わない。魚も美味しいけれどこれが有名！みたいなものがないと思う。

まだまだ浸透していないと思う。地元で生産されたものが市外へ流通しているばかりで、市内ではあまり消費されていないし、認知されていないものも多いと思う。

情報が入って来ない。

普段の食生活が普通の食したのだから特に食のまちという意識はない。

食をメインとしたまちづくりを行っている他市町村との区別がわからない。

コンビニやスーパーの総菜に地元の食材を使用していない

普段から郷土料理や伝統料理を食していないため。市外の方のイメージでは新鮮な魚介類以外あまり知られていないと思われるため。

何をもって「食のまち」というのか基準がわからない

全国似たり寄ったり

魚以外自慢できるものが思い浮かばない。おすすめの飲食店を聞かれても返答に困るとこ。

【問23】 Q21で、佐伯市は、「食のまち」だと ③ どちらかと言えば思わない、④ 思わないと回答した方にお尋ねします。その理由を教えてください（自由記載）

食がない自治体がないため、佐伯市がとりわけ「食のまち」となる理由がないと思います。

それを言い出したら、全国の市区町村が「食のまち」になってしまうので。「〇〇」と、何か品名を押し出すべき。

住んでいる人にはわからない。

対外的に認知されていない（PRが不十分）と感じられるため。

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問29】 どのような食育イベントがあれば参加したいと思いますか？（自由記載）

料理教室

郷土・伝統料理教室、鶏料理(鶏を捌くところから)、ジビエ料理、稲刈り体験、野菜等植えて育てるまでの体験型イベント

地のものを使った料理や、伝統料理などを作ったり、収穫して調理するなど。

佐伯の食材を使って、現代に沿った料理、イタリアンなどで、食事会などを定期的に行うイベントも大事だが、各家庭や地域で実践できる様な手引きもあれば良いと思う。伝統は自分たちの体に染み込ませることが大事だと信じている。

子供が参加しないもの

ない。

人気店から学ぶ、美味しい料理の作り方、魚を使った簡単アレンジ料理

食材を美味しく 簡単に 全部使い切る 料理を教えてくれるイベントに参加してみたい。

簡単なレシピの料理

わからない

大規模なイベントではなく、小規模でも定期的に行われるイベントが参加しやすいと思います。

農林水産物を作る現場を見てイベントする。

イノシシ・シカの解体、鍋料理

発酵食品の作り方、すり身の作り方

干物の加工見学

男の料理教室

すでにあると思いますが、魚の捌き方教室

30代など忙しい方、これから家庭を持つかもしれない方、様々な方に

それぞれの旧市町村などの郷土料理フェスティバル

時間と場所とチャンスが合えば参加したい

どのような食育イベントがあるか？知らない

旬の食べ物、栄養素と食材の組み合わせでの相乗効果 栄養のバランス 添加物などの話

子供の食べれる美味しそうなご飯のあるイベント

郷土料理の作り方体験

親子でクッキング、みたいのは何歳からとかなので、下の子が小さいと参加できない。下の子も参加できるといいのに、と思います。

特にありません。

イベントというか、1人で食事をしている方が、週に一度、月に一度でも、誰かと食事ができるような環境作りができないものでしょうか。

・佐伯の食材を、より美味しく食べる会。・毎月1日は、さいき寿司の日。市民はみんな寿司を食べに行く。(パスポートを作って1年間皆勤賞なら、寿司チケットプレゼント！とかあるといい)→そうすることで、市外へのPRになり「佐伯へ寿司を食べにいこう」につながるのでは？

魚食の普及に特化した食育イベント

【問29】 どのような食育イベントがあれば参加したいと思いますか？（自由記載）
長年その地域で暮らす方と一緒に食材を収穫したり、家庭料理を教えてもらいながら一緒に作って食べるイベント
田植え
収穫 郷土料理の料理教室
親子で参加できるイベント
佐伯市産食材を使った簡単な料理（休日の昼食編）
同じ人ばかりが参加するのではなく、多くの方が参加できる食育イベント。また、大人や高齢者が子供と一緒に参加できると嬉しいです。
食の安心、安全、有機農作物に関する講演
イベントは人が集まるので好きではありません、飲食店で提供を望みます??
収穫から調理までのイベント
きのこや柑橘類の栽培のお手伝い、有機無農薬(を目指している)生産者さんとの交流会、お手伝
さいき 肉VS魚 野菜をおいしく食べさせるのはどっちだ
家族で参加
気軽に参加しやすいもの。少人数のイベント（〇〇教室など）は敷居が高く感じられて参加しづらいと思う。
佐伯の郷土料理食べくらべ
何でも興味ある。
収穫、稚魚放流等
生産者から直接おいしい食べ方を教えてもらえる教室があれば参加したい
子供たちが嫌いな食材を使っておいしく食べられるレシピの場と佐伯のラーメンや寿司の店舗を一堂に会した食育イベントがあれば参加してみたい。
体験型のイベント。（農業なら植え付けから育成、収穫まで行い、調理して食べるようなもの）
魚のさばきかた。包丁の研ぎ方。
無農薬での栽培に興味がある。そんな栽培方法や販売事例の紹介とか
免疫力を高める目的や、体を鍛えている方用など、様々な目的別にあった食育のイベントなど。
ジビエ料理
収穫し、食べるようなイベント
安全でおいしい郷土料理や伝統料理が食べられるイベントがあれば参加を検討すると思う。
試食して料理を買えるイベント。
収穫体験、農業体験、魚のさばき方体験等
自ら栽培（生産）した野菜などを使用して、郷土料理を作って食べるイベント。
魚を釣って食べる
ちょっと思いつかない
普段体験できないことやどうやって作られているかあまり知られていない農作物の収穫など。田植
郷土料理に関する料理教室
桜ホール周辺で行われる地元の食文化を体験できるイベント。
オーガニックフェスタ等安心して食べられる食品等の販売

【問29】 どのような食育イベントがあれば参加したいと思いますか？（自由記載）

「ある一定規模以上の団体単位（複数の家族単位も可。）からの申請で、調理室・講師付きで、食育推進を絡めた料理教室（または講演会も可）が受講できるサービス」

★料理教室コンセプト 郷土メニューや地元食材、有機食材を使った時短・簡単・楽ちん調理等で、広く多くの人で作れて受け入れられるような調理（講座の後も、各家庭で細く、長く、続き、子や親に教えられるメニュー）★参加料金 千円未満なら。★開催日 申請者の希望日が申請書に記載できる。（みな忙しい人が大半ですので、講師と申請者で日程調整が効くしくみ）

◆そのような申請に基づく受講サービスがあれば、にわかファンより劣る私でも参加したい。

【理由】意欲ある人は、自分で何でも調べて行動に移します。（優秀層の人に、行政がわざわざ推進する必要がない。2・6・2のアリの法則）

しかし、「にわか」な人は、何かのきっかけ（プッシュ）がないと行動に移さない性があると思います。

税金を使って、より公益性を高める、効果を出せる、世の中を大きく変えるマーケット（ターゲット）は、「にわか」な域にいる大衆層であって、そのような人でも参加できるような形式「知り合い同志（参加しやすい・声かけられたから行ってみるか）」などの形式なら、行ってみたいです。

親子料理教室

家計消費を踏まえた現実的な健康指導と食習慣の改善、バイアスのない情報又はバイアスを含むすべての情報に対するリテラシー向上

芋煮会のように大勢で楽しめるイベント

色々なものが食べれるイベント

有機産の野菜などと、それ以外の野菜などの違いを実感できるイベント

農業機械を使った農業体験、大きい魚をさばく教室（ブリなど）

植林

特産物の販売等

郷土料理の実習やその背景にある歴史・文化を学ぶイベント。

調理スキルがなくても、できるレシピや作り方の講座

週末は子供と過ごすため、子供自身が「行きたい」と感じるものでないと参加に至りません。

具体的な内容は思いつきませんが、小学校高学年～中学生が参加したいと思うようなイベントがあればよいと思います。（今は、小さい子どもさんか、大人に向けたものが多いように感じます。）

市内の食材を活用した郷土料理イベント

料理教室に参加したいと思うが、いつも同じ方たちで埋まってしまうので、なかなか参加できな

田植え

※自由記載欄について、一部、表現を修正させていただ箇所があります。御了承ください。

【問30】食育や食のまちづくりに関する意見を教えてください。（意見自由記載）

いつもイベントを開催してるのに、なかなか時間が合わず残念です。今年にご縁がありますよう

食育とは、何を食材として選択し、調理すれば「エコで健康的で美味か」を教えることではない。人間は開闢以来、未だに有機物を合成できずに植物、動物問わず同胞以外の生物（たまに食人する向きもあるが）を殺して喰って命脈を保っているが、卑しくも地球生物として知性を創発した自覚があるならば、「喰わずにすむ」方法の開発が喫緊の課題の一つである。喰うことはその実現までの応急措置であるから、無辜の生命の篡奪は最小限に抑える必要があり、となれば、重要なのは、「何を選んでどう食べるか」ではなく、「誰がどのくらい食べてよいか」という、食のトリアージを明確にし、存在に値する個体を教育することである。DNAで高い徳性をデフォルトにすることが今のところ出来ない以上、哲理に根ざした教育が不可欠であるが、1990年代半ば以降、日本は教育の不能状態が続き、改善の必要すら感じない個体群が、「やったもん勝ち」のゼロサムゲームに興じている以上、改善の見込みもない。よって、現状での「偽食育」は、まともに育つはずもない災いの種に水をやって、高齢化した時に後悔するという馬鹿げた連鎖を生むだけである。

学校で定期的に郷土料理や伝統料理を作る機会(親にも教えて欲しい)できたら地域で公民館等で集まり料理を作る機会、農業・漁業体験一覧表等あれば良いなと思いました。慣行農家さんへのオーガニック推進、農業へ参入される方にオーガニック推進、農家さんや家庭菜園している方の勉強会や繋がりを推進、耕作放棄地や高齢化で空いてしまった土地のオーガニックな運用等も推められたらと。

子ども達が、佐伯の食に触れ、人に触れ、土地に触れることで郷土愛と感謝の気持ちが育ち、最終的に食べるものは自分で少しでも育てることが出来たら良いなと思いました。

役所のやっている事が市民に伝わっていない様に感じます。上滑り感が強い

オーガニックの掛け声のもと、講演やイベントをよく目にするが、実際には大半の農業等に従事してる生産者等には、全く理解を得られていないようだ。毎回一部のよく見る人のみで運営し、マンネリ化してきた気がする。

特にない。

食育に関するイベントをどんどんやって欲しい食が、乱れていると思う、あまりにも、食に関心無保育園の給食や学校給食を食べれる場所を作って、一般の人たちが、一回の食事で野菜をどれだけ食べていないかを体験したり、レシピを配ったり、料理教室をしたり、YouTubeで、配信したりすると若いお母さん達が、野菜を使った栄養価のある食事を作れるようになると思います

一旦リセットした方がよいと思います。同じ情報が繰り返し発信されているだけのように感じま

佐伯市の産物を使った料理を出す料理店が少ない。コロナ禍の影響で料理店が減り、新町やうまいもん通りにまったく活気がない。とても寂しい。

特にない

特になし。

む

生産者の大変さを伝えて欲しい。

子ども達を対象としたイベント、あるいは、保育園・幼小中学校への食育の補助金を充実させてほしい。子供に色々と体験させて食への意識を高めてあげたい。

【問30】食育や食のまちづくりに関する意見を教えてください。（意見自由記載）

たくさん市の方、まちづくり佐伯の方々が活動していることを、もっと多くの方に知っていただけると良いのではと思います。知らない方が多いと思います

食は大切だと思います。が、経済的なこと、家族の理解、時間が無い、やる気が無い、わかっちゃいるけど、といったところです。学校で、子どもに食の大切さを教えていくことも大切です。

わからないです。

「※※※」は、一度解体してもらいたい。きちんとした人材を採用して、食育をしてもらいたい。

「オーガニック」を進めている方たちは、自らオーガニックをすすんで、取り入れているのでしょ

食のまちや食育という響きは、硬いイメージがあります。「おいしいまちづくり」など柔らかな響きが理想的。

食育という言葉の別の表現にできると良い

もっとPRを含めて市民が気軽に参加できることを考えてほしいです。子供がいる各家庭でプランターの家庭菜園や学校単位でのキエー口による野菜の育成からの給食提供など、次世代へつなげる活動を希望します。

いつまでも自炊が出来る、食材がスムーズに手に入る、買い物難民にならない佐伯市であってほしい！動けるからだが大変だけ子供の頃から家庭で食事が出来ていること??食べることを大事に考える事大事だと思ってます！

農産物にどれだけ薬が使われているかを知ると、害はないとは聞いてもできるだけ薬に頼らない、安心安全な健全なものを食べたいと思うようになりました。佐伯で食べるものは安心で美味しいよ、と言える街になると嬉しいです。

全国のスーパーなどでも買える佐伯の商品を子供に教えたら「すごい！」となると思う。ブリやプチマリン、甘酒、ほおずきなど。

ビラなどを掲示するとみんなに伝わらないか？

佐伯市の食育にかかわっている人たちはすごく頑張っていると思います。CTSや新聞で活躍ぶりを拝見し頼もしく思います。これからもこの体制で取り組んでいただけることを切望します。

特にありません。担当課が真剣に取り組んでいると感じています。

Qにある伝統料理とは何でしょうか？くじゃくやごまだし等は地域性もあり、自分の地域では違うような気がします。旧郡部の感覚もあり、伝統料理が自分の地域には無いように感じます。

これからは周知に力を入れてほしい

本市は海産物をはじめとする「食の宝庫」だと思いますので、その食材を活かした事業を今後も進めていくべきと考えます。

家で郷土料理をあまり食べないのは、わたしがごまアレルギーがあるのでごまだしを使った料理を作らないことがあります。また、夫が県外出身者で、いわゆる”佐伯の味”（例：いりこのみでだしを取った味噌汁）を好まないことがあります。なので、学校給食などで郷土料理ができることはありがたく思います。

食育や食のまちづくりを進めるには、推進主体の機関・団体と観光・文化といった関係機関・団体が連携することが重要だと思います。単体の力には限界があるので、推進主体を核として市全体の機運を高める必要があるのではないのでしょうか。

【問30】食育や食のまちづくりに関する意見を教えてください。（意見自由記載）

”食育”というのであれば、”学校給食”が重要だと思います。給食センターが変わってから、子供たちが「給食がおいしくなくなった」と言います。保育所から以前の給食センターまでは、献立表をみながら給食を楽しみにしていることがありましたが、給食センターが変わってからは「おいしくない」と言い、献立にも興味がなくなったようです。食材費等を考えればやむを得ないとは思いますが、”食のまち”というのであれば、佐伯市で給食を食べて育った子供たちが、「給食がおいしかった！」と誇れるような給食にしてほしいです。（贅沢な食材を使うということではなく、普通のメニューが毎日おいしいのが理想だと思います。小規模であれば実現できていたのだと思いますが、センターの集約により食数が増えたことで難しくなったのかもしれませんが。）