

令和6年7月31日

南魚沼食文化研究会  
代表 千喜良たまき

## アンケート結果のご報告

平素はお世話になっております。  
下記のとおり、アンケート結果をご報告いたします。

### 記

対象者: トークイベント参加者

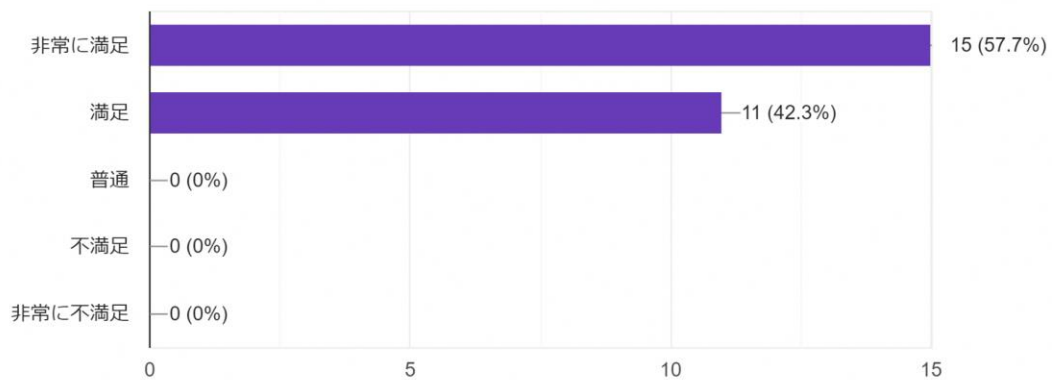
調査機関: 令和6年6月30日(日)

調査方法: アンケート用紙の配布、記述回答

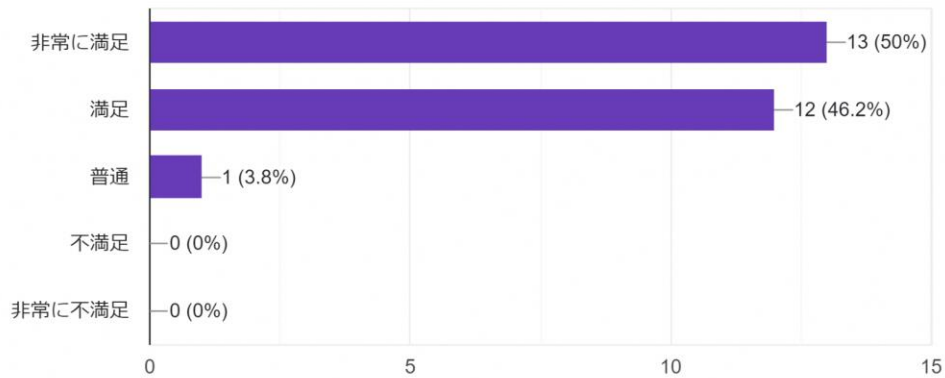
回答数: 26件

### ○本イベントの満足度について

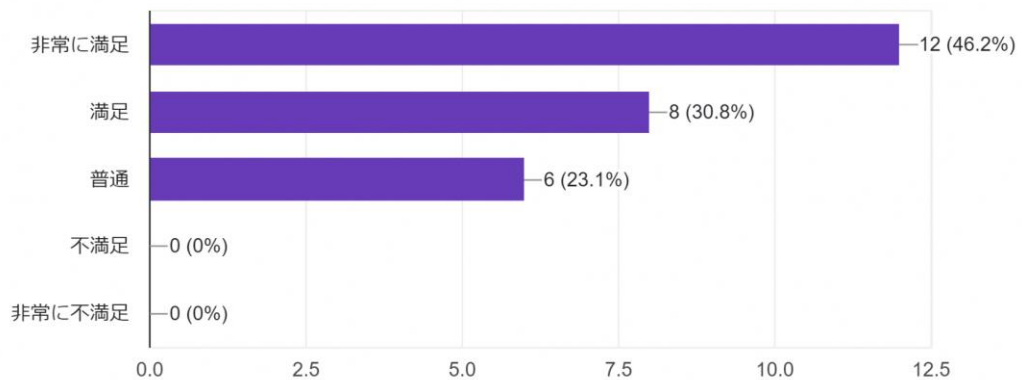
トーク内容  
26件の回答



開始時間  
26件の回答



開催場所  
26件の回答



■上記のように回答した理由、改善点など

- もっと長くても良かった。
- 駅から離れていてバスの時間があまりなかった。
- スライドを用紙にさせていただいたかった（その横にメモなどとりたかった）。
- 郷土料理にますます興味が湧きました。
- イベント内容は興味のある郷土料理だったので楽しかったです。
- 津南も南魚沼にないもの沢山あります。
- 直売所のお母さんたちや、近所の方から料理のことを聞いたりしてレシピを集めています。
- 本も各地区の図書館などでいろいろ見えています。
- 実家のお店も家庭料理を食べにくる方が多いです。

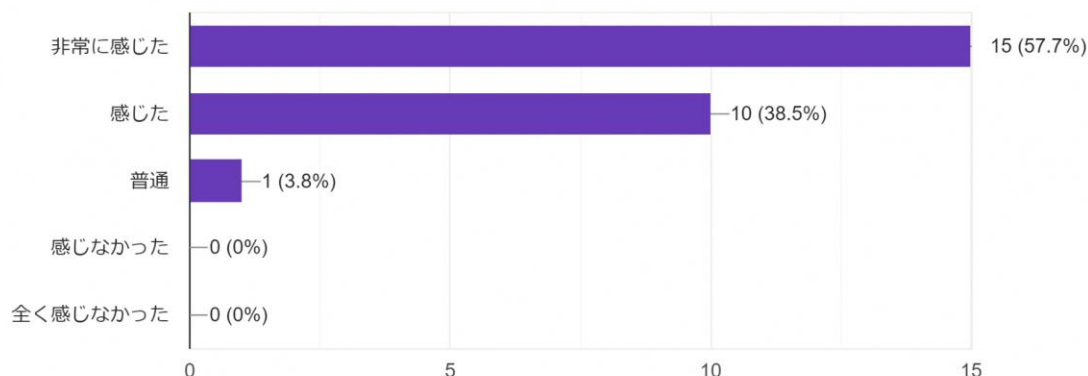
【次ページに続く】

【前ページ続き】

- ・マンション暮らしの方が食べに来てくれることが多いです。
- ・郷土の味はなくてはならない大切な味ですね！
- ・歴史をもう少し踏み込むとよいと思った。
- ・特に問題点なし。
- ・託児所を用意してくれたことに感謝。
- ・託児もありがたかったです。
- ・千喜良さんが色々な地域を巡っている、まわっている方だからこそその楽しいお話でした。
- ・郷土料理の初歩から聞くことができ良かったです。
- ・郷土料理は、とてもハードルが高い感じがしましたが、（社会科の教科書に掲載されるような）季節、行事ごとに食していたものが、郷土料理であり、後世に遺していかないといけないものということが大変良くわかりました。
- ・失われつつある味を、ただレシピ化して残すのではなく、食にまつわる物語を一緒に次の世代に引き継いでいくという想いが伝わりました。
- ・思ったより、発足や、発足後の活動が良かった。
- ・郷土料理を掘り下げた話が聞けた。
- ・目的によろしいと思いますが、一緒に会を運営する人を集めたい→こういう感じで良いと思います。
- ・郷土料理消費者を増やしたい→これからだと思います。
- ・食文化を残していこうという方の話を聞くことができたから。
- ・部屋が寒かった。
- ・十日町から参加しました。
- ・南魚沼市の友人（地元のイベントに詳しい）の誘いがあったので参加でした。
- ・興味を持って聞くことができた楽しかったです。

## ○本イベントを聞いて、聞く前より地元の郷土料理に魅力を感じるようになりましたか？

トークイベントを聞いて、聞く前より地元の郷土料理に魅力を感じるようになりましたか  
26件の回答



### ■上記のように回答した理由

- ・核家族の人は作らない、食べたことない、納得した。
- ・家では、県外に出た子が料理目当てで帰ってくる。帰省のきっかけのひとつ。
- ・私の地元は魚沼ではないですが、どこの家庭も同じように郷土料理に思い入れや個性があると思うと身近に感じた。
- ・知らない郷土料理がたくさんあり、興味が沸いた。
- ・郷土料理とは？を考えさせられました。
- ・「名もなき料理」面白そう。
- ・名前のない料理にとっても興味がありました。
- ・名もない料理というのが印象的でした。
- ・名のない料理が郷土料理を支えているのかなと思いました。
- ・普段何気なく食べている食事でも郷土料理なんだと思った。
- ・あんぽも10年以内には今より少なくなってしまうものだし、食べたことがない人達は美味しいと思ってもらえない。
- ・昔から食べていた味を美味しいと思ってもらうことって難しいです。若い人は特に。
- ・小学校の実習などで教えてほしいです。
- ・以前は小学校から笹を買わせて頂いていたが、今はなくなってしまったみたい。
- ・この地しか知らないの価値があるとは思わなかった。
- ・以前より郷土料理に興味があり、本日も楽しみにしていました。千喜良さんやお仲間のお話でより面白いものなんだ！と思いました。
- ・核家族で周囲に聞ける相手がいない。
- ・スーパーでも最近は、購入できる事も増えたけど、教わりながら料理してみたい。
- ・概ね50～60代の方の郷土料理へのモチベーションが低いです。30～40代の方が高い興味があるように思います。

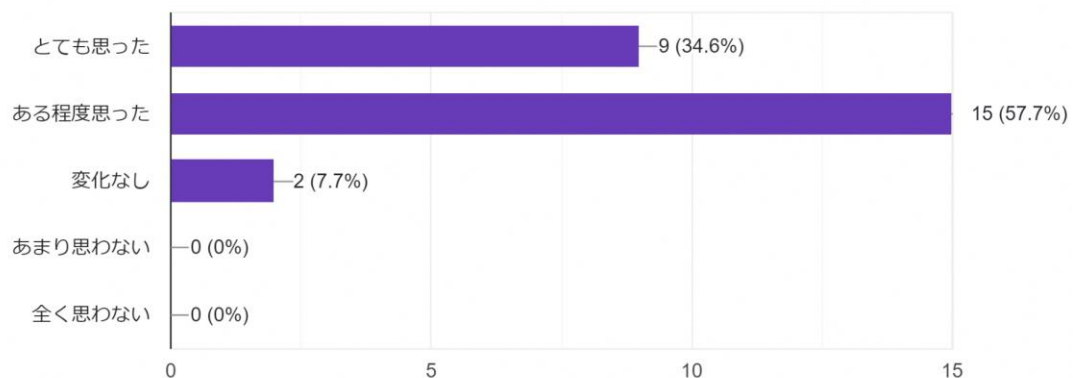
【次ページに続く】

### 【前ページ続き】

- ・作れる人が10年後にはだいぶ減ってきていると聞いて早速母（76歳）から料理を教えてもらわないと、と強く感じました。
- ・魅力は元々感じていましたが、もうラストチャンスだという話を聞いて危機感を覚えました。
- ・元より料理を作っているため。
- ・自分が口にかけていることが幸せです。
- ・知らないお話が聞けて面白かった。
- ・料理は食べるだけでなく文化だと感じられたから。
- ・昔の暮らしを思い出せて懐かしくなりました。
- ・こんなのも郷土料理かな？と頭に思い浮かべながら、また参加した友人と作ってみたいなと思いました。

### ○本イベントを聞いて、地元の「郷土料理を市外県外の友人知人に対し自慢できるものと思いましたが

トークイベントを聞いて、地元の「郷土料理を市...の友人知人に対し自慢できるものと思いましたが  
26件の回答



### ■上記のように回答した理由

- ・手間がかかるので、おもてなし料理として出している（のっぺとかゼンマイ煮物）。
- ・小さい時から食べなれたものがご馳走。
- ・自分自身が県外出身者のため知らないものも多く、良さを分かったうえで伝えたい。
- ・自身が作ることができない。その料理のプレゼンが県外の人に何となくしかできないため。
- ・食べてもらうことで、知ってもらうことも必要だなあって思います。
- ・郷土料理の味はその土地にしかないもの！この味を食べに行きたい！って思うものがあったらいいな。津南はブタ肉料理の店も多い。スーパーでも豚肉は安い。
- ・野菜もあるけど、郷土料理をもっと知って調べていきたいと思います。
- ・津南のけんちゃんはゼンマイも入っています、ゼンマイ料理も多いです。
- ・（肯定の上で）一定の年代の方には喜ばれると思うが、そうでない年代もいるかも・・・と感じる為。

【次ページに続く】

### 【前ページ続き】

- ・思ったけど、自分で自慢できる自信ない。
- ・私は、生まれも新潟なので郷土料理が美味しいと感じます。
- ・初めて食べた棒ダラはなかなかクセのある味だなと思い、県外の人にこの郷土料理が受け入れられるのか不安があり、なかなか県外の友人にすすめてできないところでした。
- ・冬、雪の中での食文化、昔からの雪国ならではの冬の食文化の話をもっと聞けたら尚良かったです。
- ・雪に閉ざされた地域ならではの知恵が詰まっていて、その知恵を通した料理は、自分の出身地を誇りに持てるので、もっと広めていきたいと感じました。
- ・発酵、お米×大豆でカラダにも良さそう。
- ・普段から来客に出している。
- ・子供たちに、たくさん作ります。
- ・まだ、どの箇所が自慢に当るかピンとこない。
- ・料理の由来とかはわかるけど。
- ・文化として残っているところは自慢できると思った。
- ・家庭料理の枠を超えられるのか、それでいいのか・・・
- ・地味ですよ。

### ○本イベントを聞いて、初めて郷土料理として認識したものはありますか

- ・あんぼ
- ・あんぼもまだ食べたことない。
- ・ちまき
- ・ふかし茄子（丸茄子）
- ・みそ焼きおにぎり
- ・やくもち
- ・山菜料理
- ・煮菜
- ・煮菜は初めて聞きました。
- ・城内のけんちんに、揚げとうふを使っていることを初めて知った。
- ・城内の料理気になる。
- ・朝鮮漬け
- ・棒ダラ煮
- ・名もなき料理
- ・家庭料理（名もない料理）
- ・「そうだね」と思うことが多かったです。
- ・あまりないです。
- ・たくさんありました。
- ・私の口にしてるものが郷土料理なのかあー、幸せなんだと思いました。
- ・実家は、最後に豆腐を入れ、嫁ぎ先は、水をよく切った豆腐を多めの油で炒めて、だったので少し驚きました。

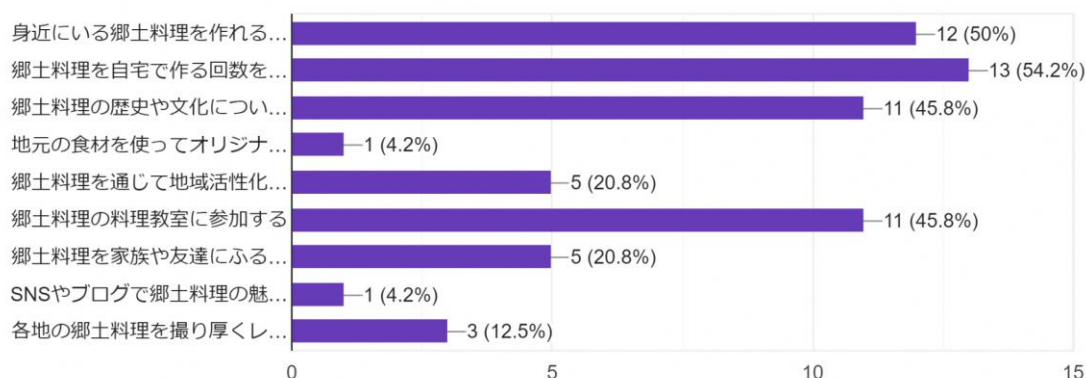
## ○実際に教えてもらいたい郷土料理はありますか

- ・からしなます
- ・きっこし漬け
- ・きりざい
- ・ぜんまい
- ・ゼンマイ煮
- ・ぜんまい煮物
- ・ぜんまい煮物
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・ちまき
- ・なすみそ
- ・ふきのとう味噌
- ・みそまめ
- ・笹団子
- ・山菜料理（処理の仕方を教えてほしい）
- ・煮菜
- ・車麩
- ・車麩の煮物
- ・草もち
- ・全て
- ・正月料理
- ・漬物全般
- ・名のないおかず
- ・野菜の切り方（漬物）
- ・料理を食べに行くとメインより副菜が気になる。それが郷土料理だったりする。
- ・その地区のお母さんたちから毎日食べてる料理を知りたい。
- ・レシピがあると嬉しい
- ・撮りたいのは「名もなき料理」
- ・いろいろありました。

## ○本イベントを聞いて、これを機にやってみたいと思ったことありますか

トークイベントを聞いて、これを機にやってみたいと思ったこと

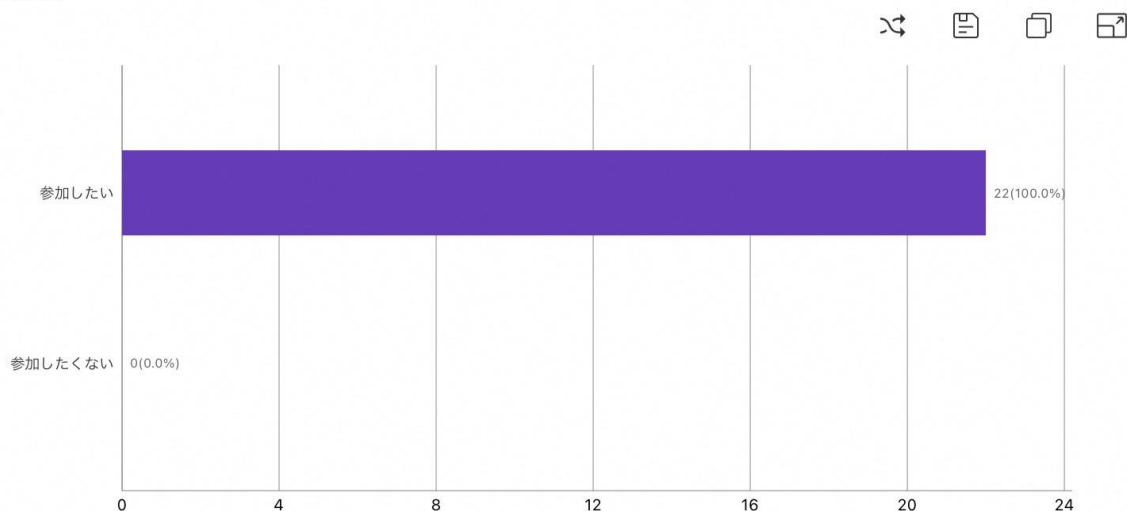
24件の回答



## ○同じような食に関するイベントがあった際は次回も参加したいですか

同じような食に関するイベントがあった際は次回も参加したいですか

22 回答数



## ■上記のように回答した理由または開催してほしいイベント等

### 【理由】

- ・食文化に興味があるから。
- ・時短、トレンドの料理になりがちなので、定期的に郷土料理の羽佐氏をインプットして日々の料理での視野を広げたいため。
- ・色々な話を聞きたい。

【次ページに続く】



### 【前ページ続き】

- ・十日町市在住で、津南町に勤務しています。来年度刊行する本に郷土料理「ちまき」について書きたいと考えています。その中で地域差、家庭差を比較したいと思っているので、こちらの南魚沼地域のちまきについて、お聞きしたいです。
- ・食文化について再度興味を持ってました。
- ・これからも郷土料理についての話を聞いてみたいので。
- ・節句、お盆、お正月、お葬式には、これらの料理を作ったきたルーツなどを知りたい。
- ・色々な地域文化を知りたい。
- ・媒体を作るときには力になれる。
- ・とても興味深くなったから。

### 【開催してほしいイベント等】

- ・地元の方から直接習う機会。
- ・郷土料理の作り方やレシピの紹介。
- ・郷土料理の紹介とか実習。
- ・地元のお母さんたちのモチベーションアップにつながる料理作り体験。
- ・小さい子供がいると、なかなか料理教室なども参加しにくいので、託児付きの郷土料理教室などがあつたらありがたいなと思います。

### ○本イベントに関する要望、感想

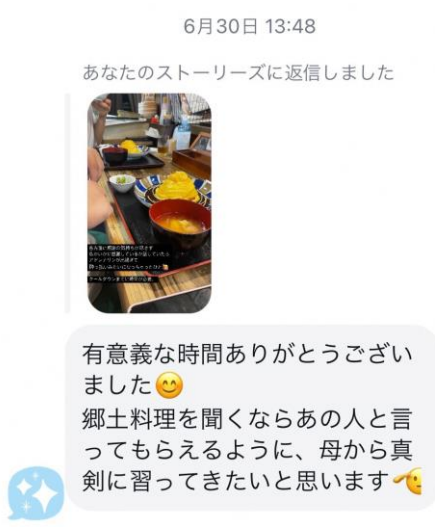
- ・調理もしてみたい。
- ・今後も食文化栄養や歴史背景、風土もあわせて聞きたい。
- ・改めて地方にはそれぞれ面白い食文化がありことを知る良い機会になりました。
- ・郷土料理を研究している方がいるのも面白いと思いました。
- ・その土地によりずいぶん違うものだと思います。
- ・南魚沼のお茶請け本出してほしい。
- ・たのしかったです。
- ・郷土料理が残っていることが珍しいこと。
- ・今後も遺してゆけるかどうかの瀬戸際に今あることなども知ることができました。
- ・もっと郷土料理を作れるようになりたいです。
- ・今回のお話の内容が、日々の自分の感じていることの大半で共感ばかりだった。
- ・危惧していることもそうでした。
- ・実際、祖母は他界し自身の母は作ることはしません。私も自分の味覚が覚えている限り、子どもに伝えるには？何ができるか・・・
- ・郷土料理が静かになくなっていくということに危機感を覚えました。
- ・今できること（私からしたら、母から料理のレシピを習うなど）を行動したいなと思いました。
- ・幼少期は、祖母がちまき、すりごま、棒ダラ、なすみそ、ナス漬けなどだしてくれたけど、教わることもなく、30代。子育てに突入して、子供たちに伝えていける文化が私にはないので、心細くなった。
- ・いつか、料理教室に参加したいと思います。

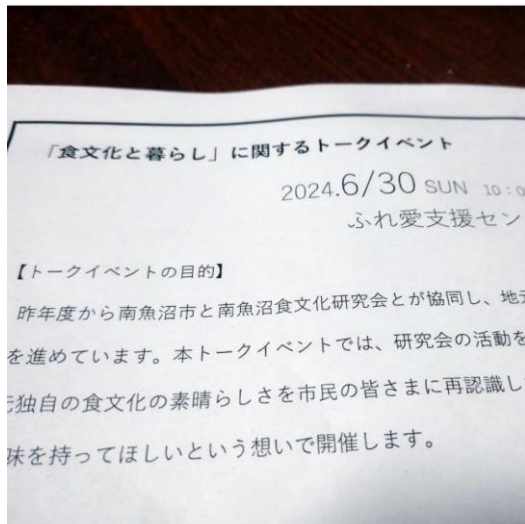
【次ページに続く】

【前ページ続き】

- ・郷土料理に関連して地域風土や文化も感じられて面白いとおもった。自立した30代の子供が食べたいものが山菜の天ぷらと聞いて、子供の心の中にも食を通してのつながり、家の記憶として遺っていて嬉しいと思った。
- ・今度は、あんぼ、ちまき、笹団子などを作って孫に食べさせたいと思いました。
- ・南魚沼に本格移住して2年目となりますが興味深い内容でした。
- ・県外から来た身として「この地域は生産できる土地」という言葉が印象的でした。私的にも、仕事でもためになる話を聞くことができ良い時間を過ごすことができ良かったです。
- ・郷土料理を作っている人が、誰からどのように習ったか料理に込められたルーツを知りたいです。
- ・「まむし」小学生の頃、我が家にマムシが採れたとき、分けてくれと何人も来ていたことを思い出しました。
- ・活動の目的もわかりやすく、地域の食を通してみていくの、面白いなあと思いました。
- ・メンバーも自分達が楽しんで取り組んでいることが伝わってきました。
- ・家庭料理→郷土料理の表現が良いと思うところもある。
- ・盛り合わせの数、作り方なども地域で違う。
- ・母の味をちゃんと覚えていよう！と思いました。
- ・私の子供たちにも伝えておきたいです。
- ・90歳の母が健康でいるので、郷土料理について色々聞いて実際に料理をしていきたいと思いました。
- ・資料として残すことだけでも価値のあることだと思います。
- ・さらに南魚沼の強みまでに昇華できたら最高ですね！何かの形では関わっていきたいと思いました。
- ・とても楽しくて素敵な時間でした。
- ・ありがとうございました。
- ・普段食べているものが郷土料理だけ意識していないものが多いと思うので、もっと意識してみようと思いました。
- ・楽しく聞くことができました。
- ・実家のばあちゃんにこの話をしようと思います。

○トークショー後インスタ投稿





いいね! : eatplan\_chikira、他11人

今日の学び ✨

「食文化と暮らし」に関するトークイベント ✨

事前に申込みをすると、当日行きたくなくなる癖のある自分(笑)

でも...

今日は、行きたくて聴きたくて

お久しぶりです。

今日は郷土料理のお話勉強になりました。  
声を掛けようか迷ってしまい  
掛けられませんでした



ご免なさい。

当たり前口にしてた料理を、郷土料理なんだと再確認しました(笑)  
ボーッと生きてる私です。  
講話を聞いて、今日はナマスを作りました(笑)



## ○事務局所感

- ・ 地元の郷土料理に魅力をさらに感じてもらうことができた。
- ・ 郷土料理が失われつつあるものだと危機感を持ってもらった。
- ・ 家庭料理に提供される「名もなき料理」が郷土料理であることについて、納得できた人や興味が湧いた人が多いと感じる。
- ・ 郷土料理を自慢できるものと認識してもらえたが、おそらく食文化の知識不足や料理したときの味に自信がないため、人に伝えるフェーズまでは達していないと感じる。
- ・ 「これを機にやってみたいと思ったこと」の質問に対し、「身近にいる郷土料理を作れる人（家族など）に料理を習う」「郷土料理を自宅で作る回数を増やす」「郷土料理の歴史や文化について調べたり、話を聞いたりする」「郷土料理の料理教室に参加する」に回答した人が47回答（複数回答あり）あり、参加者は歴史や文化を学びながら料理を作る機会を欲していると感じた。
- ・ 本トークイベントを通して、郷土料理を学びたい・作りたい・実際作ったという行動変容を起こせた。
- ・ 「同じような食に関するイベントがあった際は次回も参加したい」の質問に対し、「はい」の回答が、100%だった。郷土料理の関心も高くニーズもあるため今後もイベントや情報発信をしていく必要がある。
- ・ 郷土料理の価値を多くの人に知ってもらうには、トークイベントや料理教室などを定期的に開催する必要がある。