

食に関するトークイベント
「風土を味わう～郷土料理から見えてきた私たちの暮らし～」
事後アンケート集計

対象者：当日イベント参加者

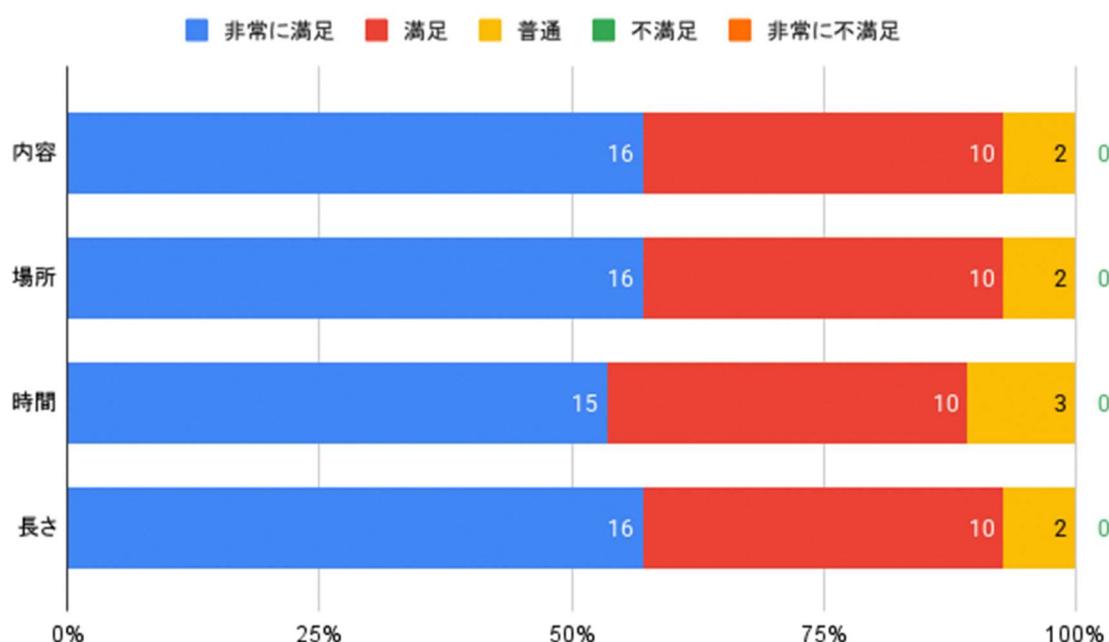
開催日時：令和7年6月22日（土）

調査方法：アンケート用紙の配布、記述回答

回答者数：28人（回答率96.6%）

回答者構成：男性11名、女性17名

○本イベントの満足度について



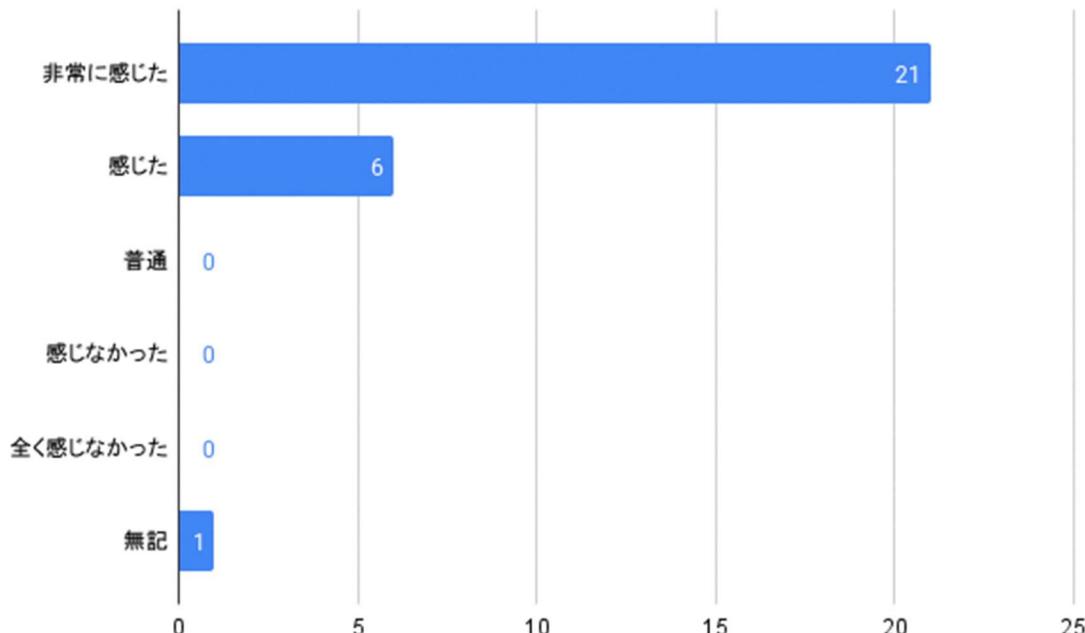
上記の回答理由（自由記載）

- ・郷土料理をロジカルに考える機会を得ました。
- ・今でも時々、母が作ってた郷土料理をなつかしく思う事があるので、作れないでいます。少し自分の時間も増えてきたので作ってみたいと思います。
- ・今まで郷土料理に関するイベントはローカル性が濃すぎて参加しにくい印象がありましたが普及、継承の大切さを本気で考える機会になりました。内容も講師が目覚めたきっかけだと身近に感じ何かお手伝いしたいと思いました。

- ・昨年も参加させていただき、大変おもしろかったため今年も参加させていただきました。託児所もあります。
- ・とても興味のある内容で、私自身も共感する部分が多く楽しい時間でした。
- ・同様の話を聞くイベントなどがないので、とても楽しみにきました。とても満足できるイベントでした。今後も都合のつく限り参加したい。
- ・前回も参加したため。
- ・参加型のトークだったので、とても聞きやすかったです。
- ・楽しく聞けました。ありがとうございました。
- ・飲食店のため、ランチ営業の時間に重なってしまった。
- ・年齢的に小さい頃から郷土料理を食べていたので、よく理解できていました。
- ・丁度よい時間帯で、長さだったと思います。
- ・千喜良さんがとてもお話が上手なので、飽きずにずっと聞けました。昨年のリピーターなので、頭のなかにもう一度落としこむことができました。

○南魚沼の郷土料理について

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



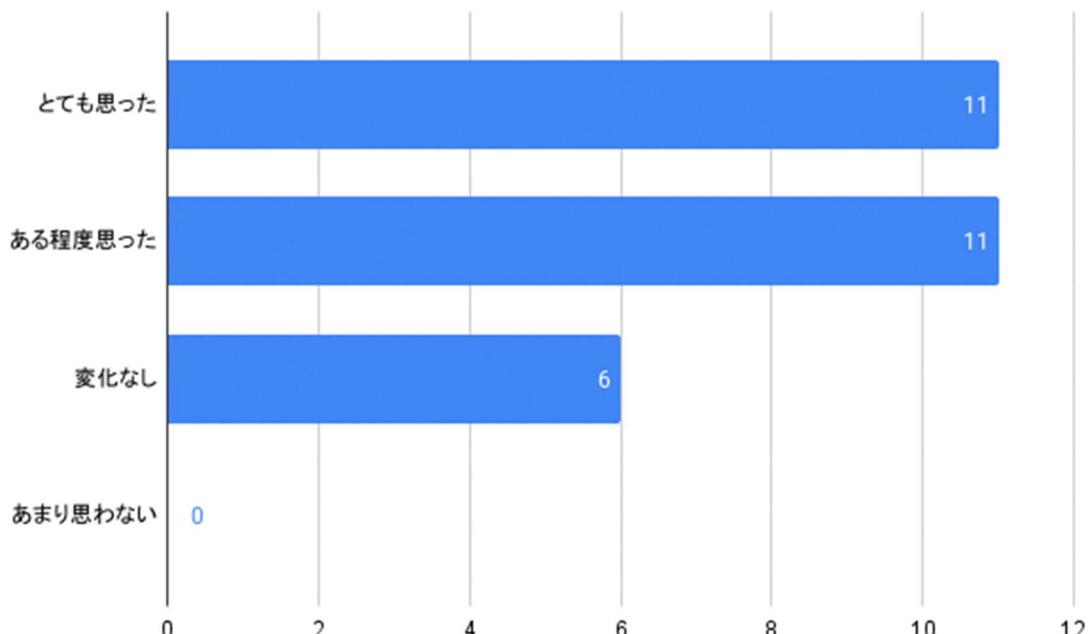
上記の回答理由（自由記載）

- ・郷土料理は「親がつくってくれるもの」という無責任な考えでおりましたが、郷土料理に

対し改めて価値を感じる機会となりました

- ・米と料理をツールとして発信する意義
- ・県内でも煮菜とか知らないことにびっくり。あんなにおいしいのに。
- ・深く考えたことがなかったので、郷土料理とは何かから探してみようと思います。
- ・あらためて魅力を感じることができた
- ・体感で覚えている食を形に残す素晴らしさを感じました。
- ・新発田の方、下越の方でお話しされるまで、新潟の全土で煮菜は食べられているものと思っていたので、びっくりしました。こういう気付きが大好きです。
- ・郷土料理を作れる人が高齢化てきて、味が失われるのもったいないなーと思ったから。
- ・母がまさに75歳のドンピシャ世代だが、いつまでも元気でいてくれるとは限らないことに気づかされた。当たり前ではない食文化なのだと。
- ・南魚沼の郷土料理は特別なものかもと、今日のイベントを通して再認識させて頂きました。
- ・「くるまふ」。自分で煮てみようかと思いました。
- ・自然や歴史文化、生活に根差した地域を象徴するものであると改めて認識できた。
- ・もっと作りたい。知らないと思いました。
- ・郷土料理の面白さを改めて感じることができました。南魚沼は食文化がたくさんでうらやましい、素晴らしい土地だと感じました。
- ・ハレの日の特別食よりも「ケ」として食しているものの方が貴重なのだと感じた。
- ・全国で南魚沼にしかないものがあったり、地域によって呼称が異なるなど知らないことを学べた。
- ・同じ新潟県でも食べてるものが違うって感じてなかったのを知りました。お盆にお魚でてたけど、鮭だったので、違いにびっくり。
- ・私自身、南魚沼の出身のため、体感として地元の食文化を持っているか、改めてそのことの貴重さを感じることができました。
- ・やはり、千喜良さん達のように声をしっかりと上げていかないと自然消滅してしまうので、このイベントの大切さを感じました。
- ・日常的に郷土料理を食べていることに気づきました。78才義母の料理を残していくたいと思った。
- ・自分で作れるようになりたいと思った。
- ・同じ南魚沼にも地域差があるんだなあと感じました。郷土料理は、家庭料理だと再認識できました。
- ・新鮮な話、知らない話はとくになかったから。
- ・研究会の考え方(思い)と個人的な思いがとても似ているので、ただ失くすのはもったいないと思っております。

トークイベントを聞いて、地元の郷土料理を県外市外の友人知人に對し自慢できるものと
思いましたか。



上記の回答理由（自由記載）

- ・自分が慣れ親しんだ味を、より多くの方に知っていただきたいと感じました。
- ・関西の方に親戚がありますが、菓子折よりスーパーで買うお惣菜が喜ばれます。みそまめとか。
- ・自慢するなら作れるようになろうと思います。
- ・子ども達に郷土料理の良さを感じてもらいたい。観光客がこの土地で楽しんで帰っていくように継承していければと思う。
- ・ちまき！近所の友人家族(ご主人が兵庫県出身)とちまき(もちか中華か)トークで盛り上りました。
- ・同じ県内でも、全くちがうので全国の方にも知ってもらいたい
- ・元から自慢できるものだと思っています。
- ・郷土料理についての想いをみなさんと共感できたことが何よりもでした！
- ・仕事上で地域圏外のお客様にお話してみようと思いました。
- ・自慢とは違うが誇れるものであると思う
- ・自慢と言う言葉が正しいかわからないけど・・・続きはどこかで！
- ・県外のものですですが、ぜひ自慢していただきたいと思いました。

- ・地元の普通食は他県の人にはガストロノミーなのだと感じた
- ・三重県に住んでた時に、新発田の郷土料理を持ってったら、めずらしくて喜ばれたのを思い出しました。自慢できます。
- ・郷土料理、その地域の唯一無二のものだと分かった。
- ・子ども達が関東へ出ていて、帰ってくると「これが食べたかった」と煮物や、しんのみを嬉しそうに食べるので、つないでいたらと思っています。
- ・新潟の出身ではないので。説得力がないので。
- ・どうしても華やかではないので、全員に好まれるかどうか!?と思うところもあるので

トークイベントを聞いて、初めて郷土料理と認識したものはありますか。

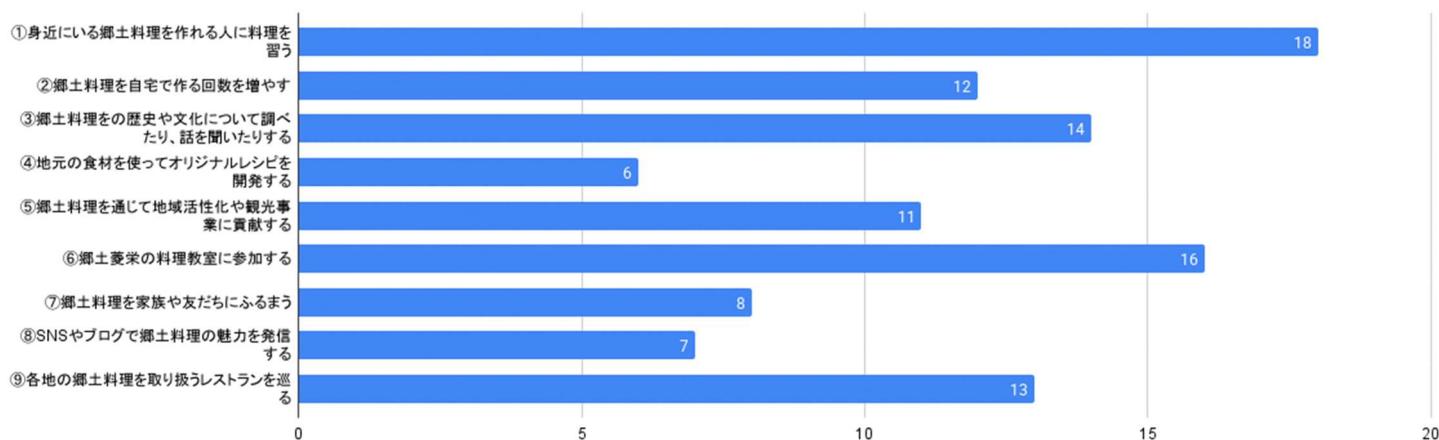
- ・あんぽ,きりざい
- ・知っているものだが、感じることができた
- ・城内のけんちん
- ・大根菜ごはん
- ・なます
- ・ちまき
- ・胡桃入りの海苔巻き寿司
- ・認識はほぼ同じでした。
- ・アザミのきんぴら
- ・ちまき
- ・煮菜,みそまめ,棒だら煮物
- ・棒だら煮物(作る時期は分からなかった。なぜなら、実家では作っていなかった。もらうもの。)
- ・からしなます,あんぽ
- ・ニシンの山椒漬け,こうじ漬け,はりはり,けんさんやき,地元でも馴染みがないと知らないことを実感します。

実際に教えてもらいたい郷土料理はありますか

- ・山菜料理
- ・本当のきりざい,あんぽ,きっこし漬け
- ・いろいろ
- ・煮物
- ・山菜料理,漬物料理,米料理
- ・ニシンの山椒漬,棒だら煮

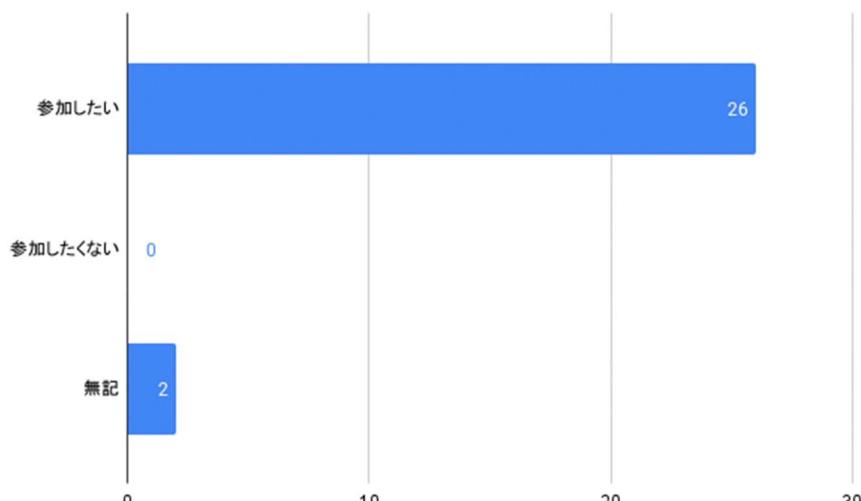
- ・しんのみ,煮菜
- ・野沢菜漬,漬け物
- ・きりざい
- ・からしなます,魚沼地域の季節ごつと,山菜料理全般
- ・山菜のとりかた,煮菜
- ・山菜料理
- ・のっぺ,棒だら煮物
- ・南魚沼の郷土料理全然知らないと分かったので逆に何でも知りたい
- ・棒だら煮物,ぜんまいの上手い戻し方と煮物(減塩がポイントかと思う)
- ・煮物
- ・棒だら煮物,ぜんまい煮物,漬物
- ・ちまき,みそまめ,きゅうりを温かい調味液につける漬物,あんぽ

トーキイベントを聞いて、これを機にやってみたいと思ったことはありますか。



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。

また、今後開催して欲しいイベント等があればご記入ください。



上記の回答理由、開催して欲しいイベント（自由記載）

- ・個人的には南魚沼以外の出身なので、南魚沼ならではのことを知る機会が欲しいです。
- ・いろんな人が作った郷土料理バイキング(資金集めになる?)
- ・試食したい
- ・70、80代の方々から話を聞ける機会が少なくなるから
- ・料理教室やトーク配信やイベントのライブ配信など
- ・郷土料理に親しむ料理教室
- ・リピーター用のイベントのように深いお話を聞きたいと思いました。料理教室も!
- ・このような郷土料理のことなど
- ・(観光の仕事をしているので)南魚沼のハードではなくソフト面を自分の言葉でお客様にご案内してあげたい
- ・郷土料理の背景にある地域の歴史や文化、自然の理解を深めたい
- ・料理教室
- ・皆で情報共有することの重要性を感じた
- ・会員の方の話してる姿が楽しそうで参加したくなった。
- ・郷土料理、母の味を再認識しました。母ののっぺ、梅干しは一番でした。あと、五目おこわ。またあの味を・・・私も再現してみようと思ってます。難しいですが、南魚沼に住んで一年間、とてもステキな環境なので食文化(もの)を大切にしていきたいと思っています。
- ・食べれるイベントがいいです。お米と大豆がどんな関係でしょうか?楽しみです。
- ・この土地の郷土料理のはなしの会、文化の違いを感じることで、感じることがいろいろあると思います。

今回のトークイベントに関するご要望や感想等を自由にご記入ください。

- ・自分の生活に当たり前にある郷土料理ですが、これを機に作り方や次世代への伝え方について考える必要があると思いました。貴重なお話をありがとうございました!
- ・興味を持っている人は多いと思います。ふるさと納税を活用してはどうか?(米にチラシを同封できる)活動資金の捻出にも繋がるのでは?
- ・本日はありがとうございました。郷土料理は昔の人のくらしが透けて見えるところがおもしろく、特に魚沼地域は興味深いです。千喜良さんのお話がたのしく、あっという間でした。
- ・料理の写真などもっとみたかったです。アンケートを書く時間が短くて・・・
- ・自分で作れる郷土料理を少しでも増やしていきたい。
- ・最近「グループワーク」が入るトークイベントが多いですがそれがなく、講師のお話が集中して聞けました(よかったです)
- ・自分自身は大和出身、夫は富山県魚津市出身、現在息子が生まれ(1才8ヶ月)2つの文化にふれるチャンスがある我が子に日常の食を通して文化、ふるさと自分の根っこのような

物を伝えたいとより強く感じました。とても素晴らしい会でした。

- ・息子を連れてきてよかったです。何か感じているようだった。
- ・次世代に郷土文化の美味しさ、工夫、素晴らしさを伝えられる様になりたいです。南魚沼を離れた方にも料理を通してふるさとを感じて欲しいです。
- ・これからも継続して、開催して欲しい
- ・面白かったです
- ・ワクワクする姿は、前向きになりますね。勉強になりましたし、楽しかったです。今日はありがとうございました。
- ・本日は、貴重な機会をありがとうございました。飲食店として、地元内外の方にこの地域の魅力を発信することに力を入れたいと考えております。郷土料理、文化の新たな創造においてプロ技術の活用、店舗での販売、実際の料理を発信する場所として貢献したいです。
- ・改めて、郷土料理が消えない努力が必要と思われます。スーパー、コンビニが便利な反面・・・
- ・75歳前後のお母さんになら「ほんだし」命のところがありませんか？コクが足りないから、味が決まらないから、と使いすぎてるように感じます。どの家庭も同じような味になるのが残念です。と、思うのは私だけでしょうか？
- ・ありがとうございました。これからの活動に期待しています。活動にも、なにかあるときには参加できればと思います。
- ・リピーターです。今年のあと三回のイベントも楽しみです。いろいろ危惧しますね。（年配の方がいなくなってしまう前に・・・）応援しています。

作成者：南魚沼食文化研究会 千喜良たまき

作成日：令和7年7月31日