

お肉の教室アンケート集計

女	女 29人	男 8人
～9	1	1
30代	6	2
40代	8	
50代	8	
60代	2	3
70代	2	1
80代	2	1

今日の「お肉の教室」は何で知りましたか

新聞	お店のチラシ	ホームページ	その他
6	2		29

「お肉のお話」について

よくわかった	だいたいわかった	あまりわからなかった
21	16	

食肉の安全・安心について

よくわかった	だいたいわかった	あまりわからなかった
22	15	

牛肉の試食で、近江牛・国産ホルスタイン・輸入肉の違いがわかりましたか

よくわかった	だいたいわかった	あまりわからなかった
23	13	1

開催時間はどうでしたか

長かった	短かった	ちょうどよかった	無回答
3	1	32	1

感想

バーベキューの際、多少生っぽくてもそのまま食べてしまう場合が有り、うっかりお肉用のお箸と一緒にになりがちですが、お話を聞いて気をつけないなと思いました。

等級のことなど勘違いしていたところがあったので、正しい知識が増えよかった。豚肉、鶏肉の新鮮な見分け方を知ることができて良かった

主婦の目線でのお話があまりなかった。

お肉の話のコーナーが大変良かった。

うんちくとありましたが、今回一番聞きたかった話(クイズ)ばかりでしたので、次回はもう少し詳しくお話ししてほしい。

対象年齢を小学生以上にすればいいと思う。幼児には別コーナーで牛などのぬり絵で遊ばせたらどうか

試食の手際が悪い。

45℃～50℃の加熱でお肉が最も柔らかくなるものの、殺菌という観点で考えれば、さらに黄温で長時間加熱すべきと言うことでしたがせっかく良いお肉を家庭で最高の状態でかつ安全に食べるためにはどうすれば良いのか具体的に教えていただければより為になったと思います。

親子教室にするならもう少し子ども向けのお話や資料がある方が良いと思います。漢字が読めない。知ってほしいポイントを絞るとか

良き催しを計画していただきおいしく味の違いを体験させていただきました。

菌のお話しはためになった。現場編の説明もよくわかった。

時間的にも話の説明もよくわかり良かった。今後外でバーベキューするのに参考になりました。

試食の時間に間がありすぎ、順序よく食べられませんでした。
シェフの肉の焼き方などもよくわかるようにしていただけたらもっと良かった。

輸入肉も少しあっさりとして悪くなかった。シェフの焼き方も良かったせいでしょか(今まで臭い
のではとあまり利用していなかった)

DVDと話が重なっているところがあったので、話を考えてほしい。
夕方5時に終わると、主婦は夕食の用意があるので困ります。もう少し早いほうが良い。
なかなか知れないことが知れて大変良かった。
やっぱり輸入より国産、国産より近江牛がとてもおいしい。

輸入肉はにおいがきついと思った。3つを比較できることなんてないのでいい経験できた。

各部位にあった調理方法が聞けたらよかった。

食べ比べでき、違いがわかって良かった。

最近牛肉が頭使う仕事がいいと聞いていたので、詳しく聞きたかった。
試食の手順が残念な気がします。一度に3種の方が違いがわかりやすい気がします。

近江牛がとてもおいしい。一度に食べ比べと言うことが楽しかった。勉強になりました。

お肉の購入はスーパーが多いので、これからは怖がらず小売店を利用したい。
食中毒にも十分注意したい。

子どもと来て、喜んでいたので良かった。

「親子と学ぶ」とタイトルを付けられるのなら、対象年齢を明確にして開催されるともっと学べる

8年前に参加した際には、他のホテルのシェフとやりとりがあってすごく勉強になったが、本日は近江牛の知識、管理等勉強できて参考になった。

乳牛の雄が生まれたら去勢されるているのが驚きでした。
テレビでよくA5とか聞くが、このAあまり関係ないこと、勉強になりました。
DVDは寝ている人が少し多かけどおもしろかった。もう少し工夫が必要です。

知らないことが沢山あった。勉強になりました。
近江牛は柔らかく風味が良い。オーシービーフはパサパサしていました。焼き方？部位？

肉食の文化や牛肉の色、光沢、脂肪の色合い、質の等級よくわかりました。
食肉の安全安心について説明よくわかりました。食中毒では、O157、カンピロバクター、サルモネラ

やっぱり近江牛はおいしかった。 10人

(* アンケートは、主に大人の方を対象に実施しました。)