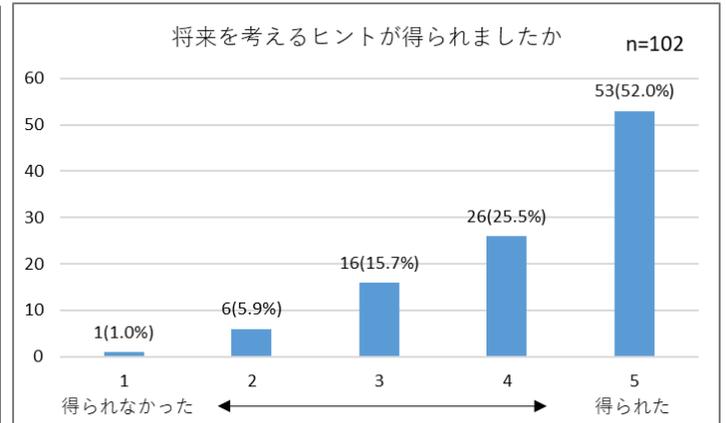
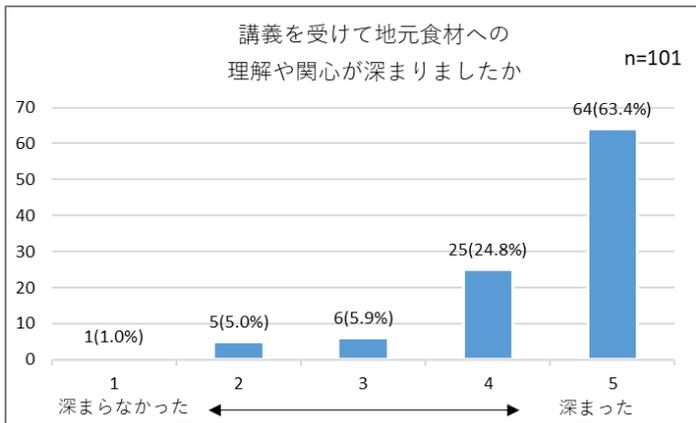


若手料理人による特別講義アンケート結果【抜粋】

■講義について



(1) 調理デモを見て感じたこと、得られたことは何ですか

- 調理には食材を活かす様々な工夫方法があるんだなと思いました。
- 食材を大切に扱う気持ち

(2) 講話を聞いて感じたこと、得られたことは何ですか

- 地元の食材を大切にしたいと思いました。
- 接客にすごく苦労し、考えることが料理ではなくなったと聞き、自分も厨房に籠りっきりのバイトをしてお客様を目の前にする仕事をしている訳では無いですが、下がってきたお皿とかが綺麗に食べられていたりすると喜びを感じるのと一緒だなと思いました。
- 食材は農家さんのおかげで成り立っていることを知りました。
- 10年後、自分がどんな料理人になっているか考えるきっかけになりました。

(3) 講義を受けた後、地元食材を使用することについてどう考えるようになりましたか

- 地元の食材を使って料理を作ること、地元観光に来てくれる人も増えるのではないかなと思った。
- 地域の身近な食材を通して、食材の旬や産地について理解を深められるほか、郷土食や行事食など地域独自の食文化を見直すきっかけにもなる
- 地元の食材の良さを引き出す料理を作りたいと考えました
- どこの食材も一緒だと思っていたんですが地産地消することで経済的にもいいことだと思います。

(4) 地元食材を使うことの魅力は何だと思いますか

- 地元を知るきっかけになると思いました
- 身近な場所から新鮮な農産物を得ることができること
- 新潟でしか出来ない味を出せる
- 味ではなく思いが味に出ること

(5) 特別講義で得たことを今後どう活かしたいですか

- 地元をもっと知り大切に食文化を大切にしたいと思った。
- 講義を聞いて今後料理をするにあたって食材のことをしっかりと理解してその食材のおいしさを生かして品を作りたいと思います
- 将来は新潟を大切にしたい料理人になりたい

■新潟の郷土料理である「のっぺ」について

