

4 食育・地産地消に関するアンケート調査結果について

○調査目的

酒田市食育・地産地消推進計画の数値目標の達成状況や市民の食育・地産地消に関する現状、課題及びニーズを把握し、令和4年度から5年間を計画期間とする新計画に反映させるため。

○調査対象者

酒田市在住の20歳以上の方

○調査期間

令和3年7月6日から令和3年7月30日まで

○調査方法

パソコンやスマートフォンによるインターネット（フォームブリッジ）での回答

○質問数

全30問

○周知方法

酒田市公式LINE登録者（酒田市在住の20歳以上の登録者4,896人）への配信のほか、酒田市公式Facebook、市広報（7月16日号広報）、市ホームページ、さかた農林水産業お役立ち情報（メールマガジン）での発信

○回答者数

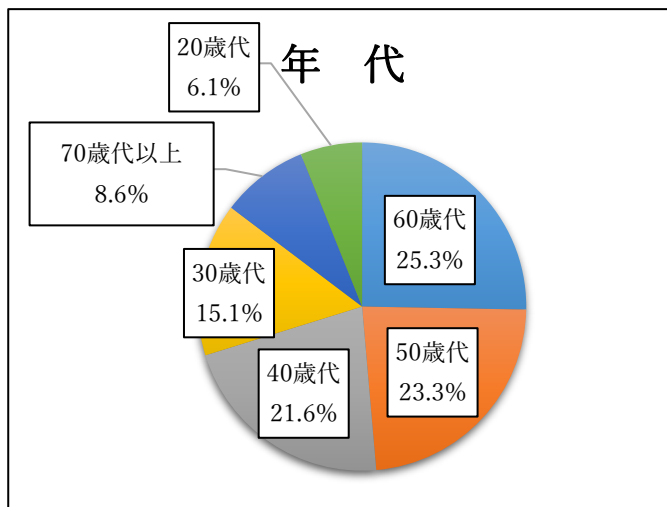
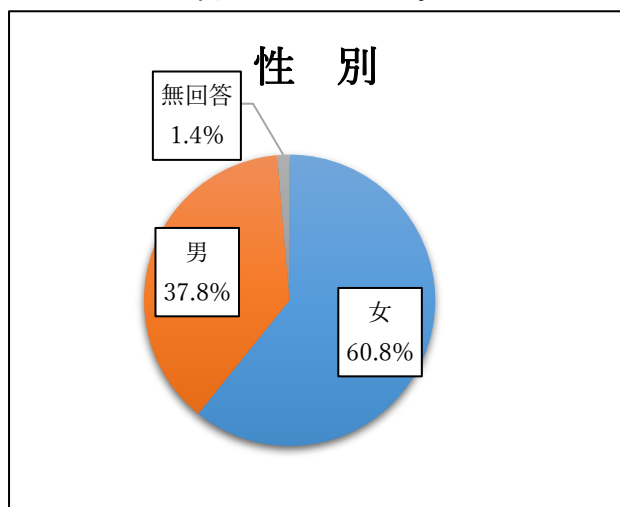
510人

○備考

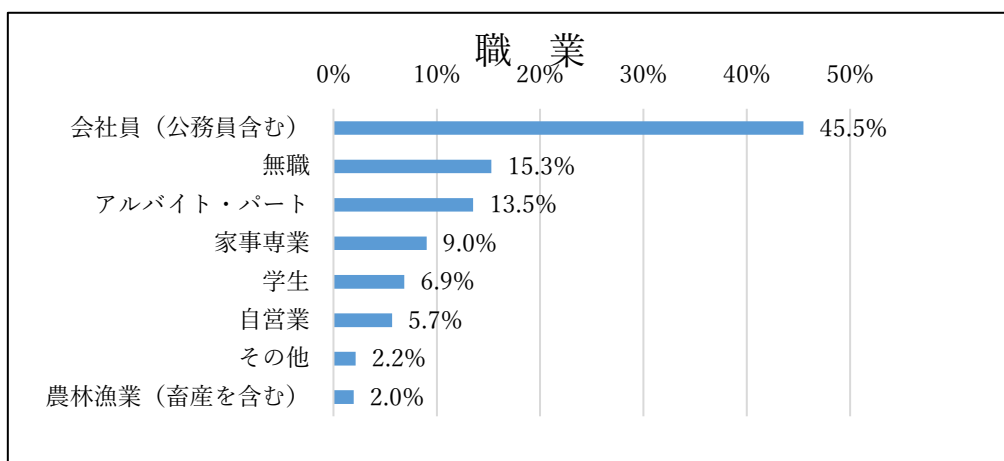
このアンケートは、無作為抽出で選ばれた市民からの回答ではなく、酒田市公式LINE登録者への配信などを周知方法として実施し、回答者数が510人のため、このアンケート結果が市民の総意によるものとは限りませんが、市民の声を尊重し、新計画に反映させるため実施したものです。

また、参考として、数値目標に関する質問などの主要な質問については、年代別（問4は性別も含む）の数値も掲載しています。

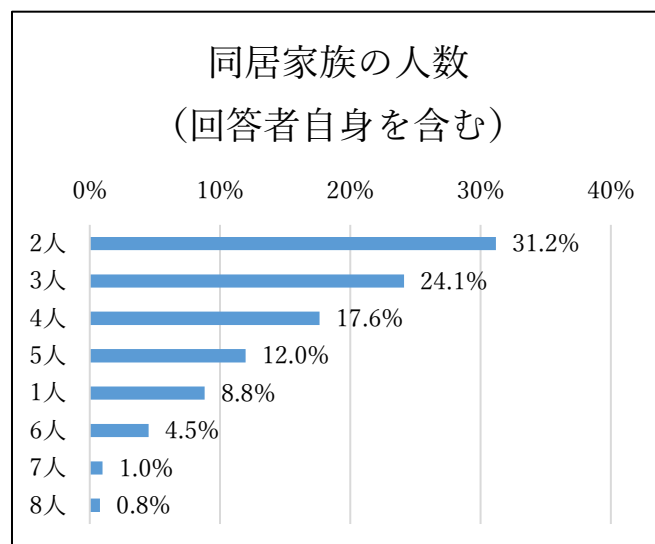
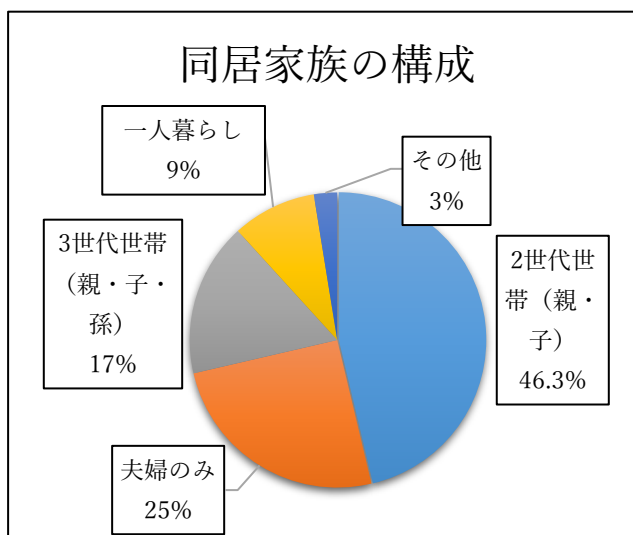
問1 あなたの性別と年代について、それぞれお選びください。ただし、性別の回答は任意とし、必須ではありません。



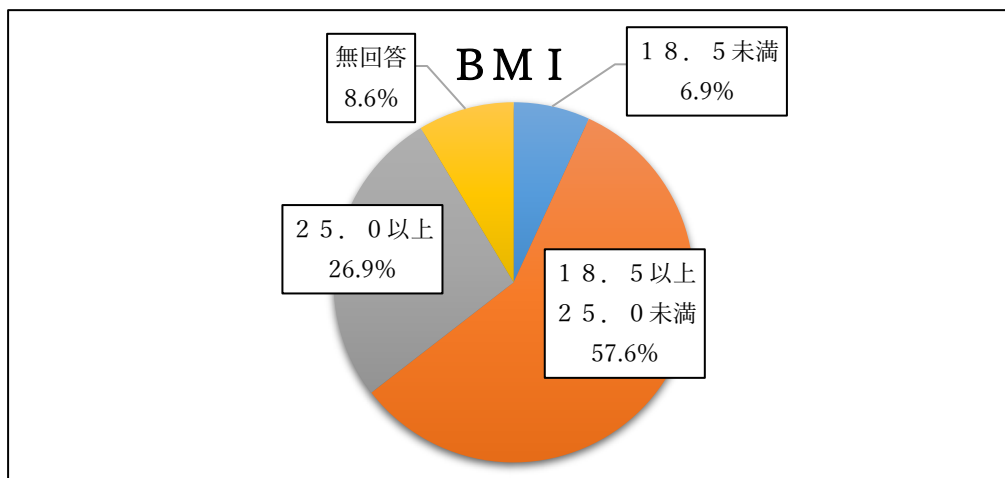
問2 あなたの現在の職業について、あてはまるものを1つお選びください。兼業の場合は、主たる仕事をお選びください。



問3 あなたの家族構成について、それぞれお答えください。



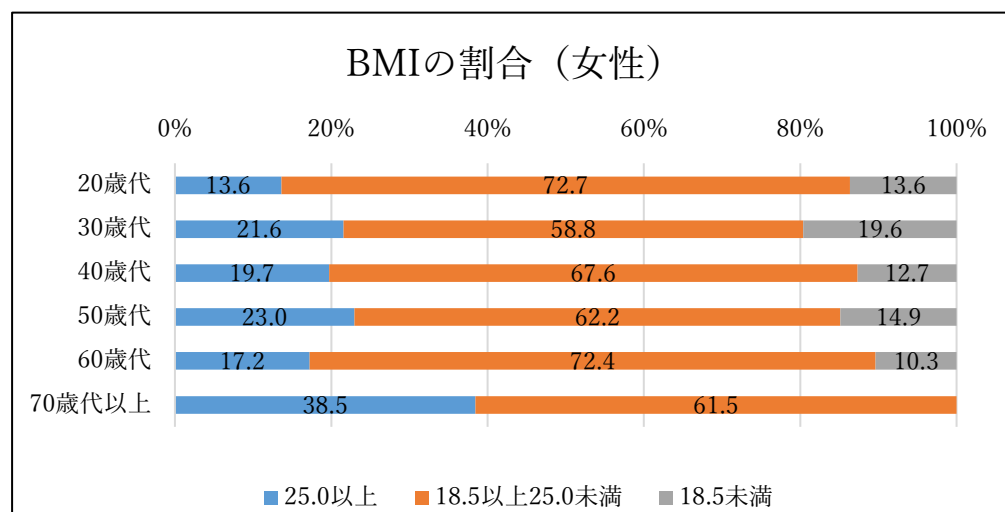
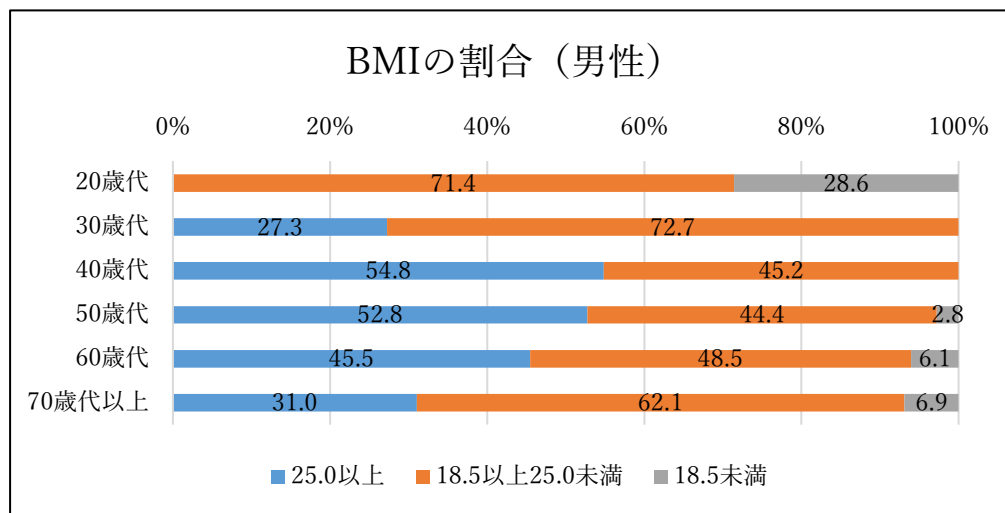
問4 あなたの身長と体重について、それぞれお答えください。ただし、回答は任意とし、必須ではありません。



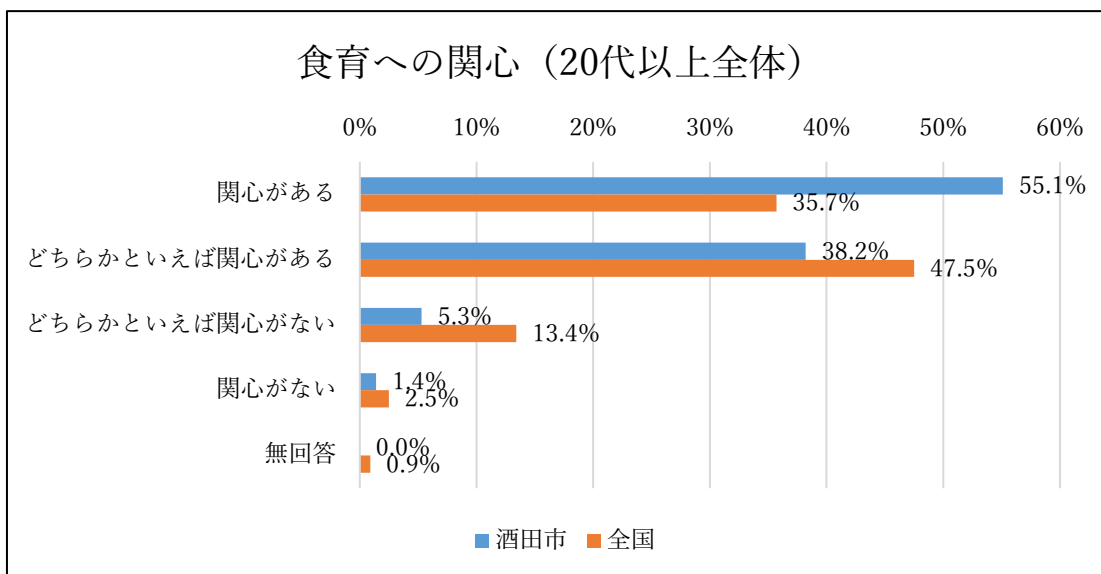
※BMIについて

18.5未満…低体重（やせ） 18.5以上25.0未満…普通体重 25.0以上…肥満

【参考】年代・性別ごとの結果は以下のとおりです。

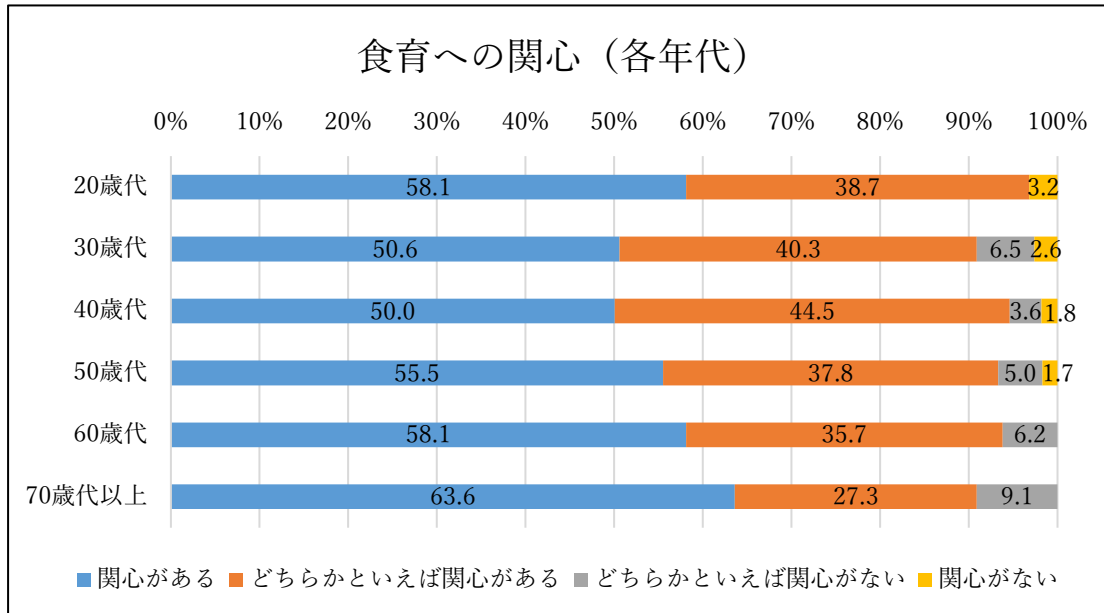


問5 「食育」に関心がありますか。あてはまるものを1つお選びください。

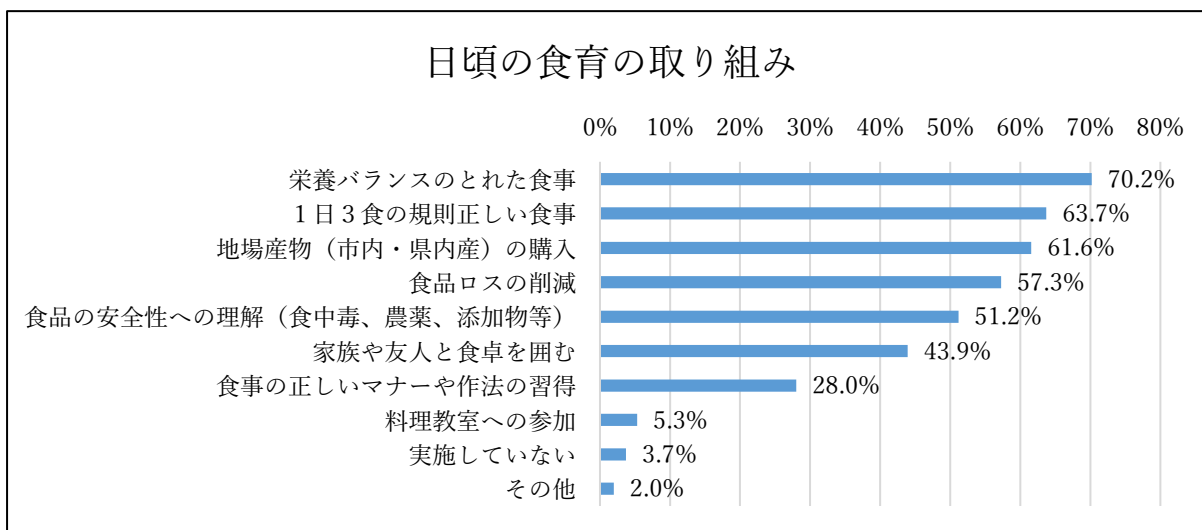


⇒「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人の割合は酒田市93.3% 全国83.2%であり、全国よりも10.1%高い

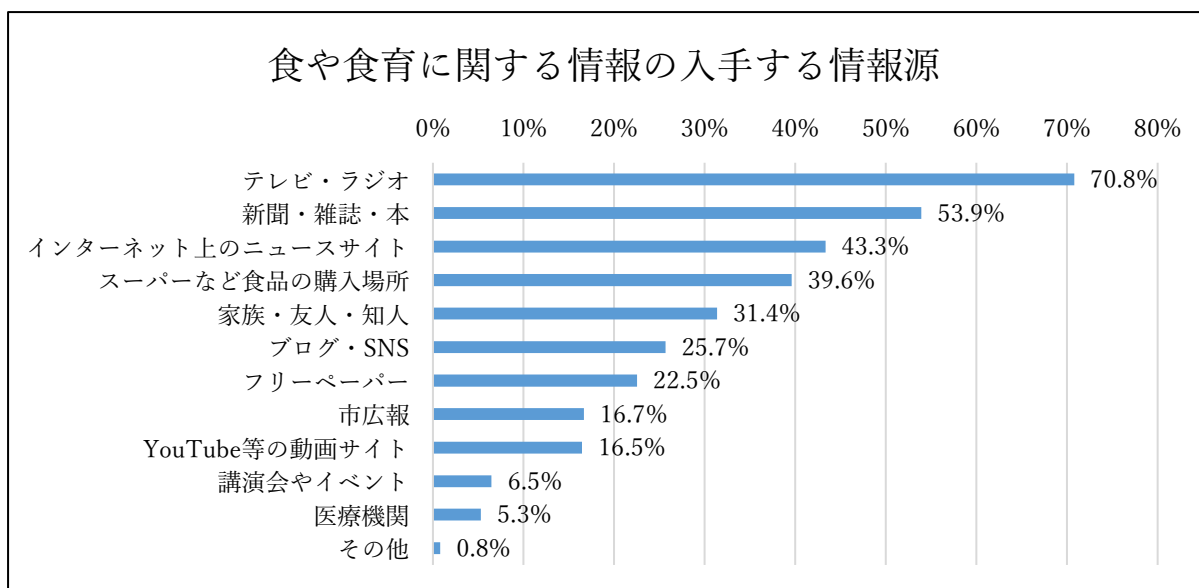
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



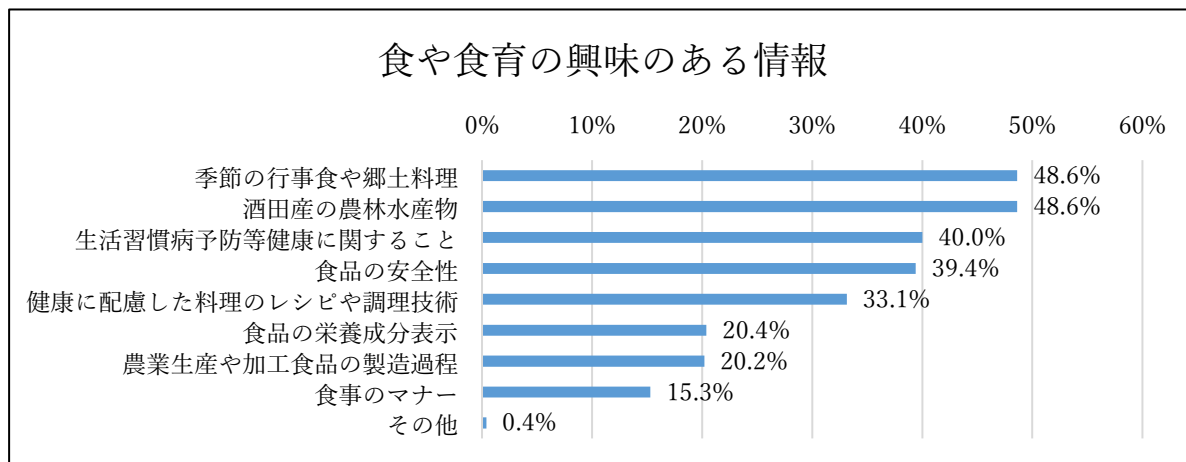
問6 日頃、食育の取り組みとして実施していることは何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



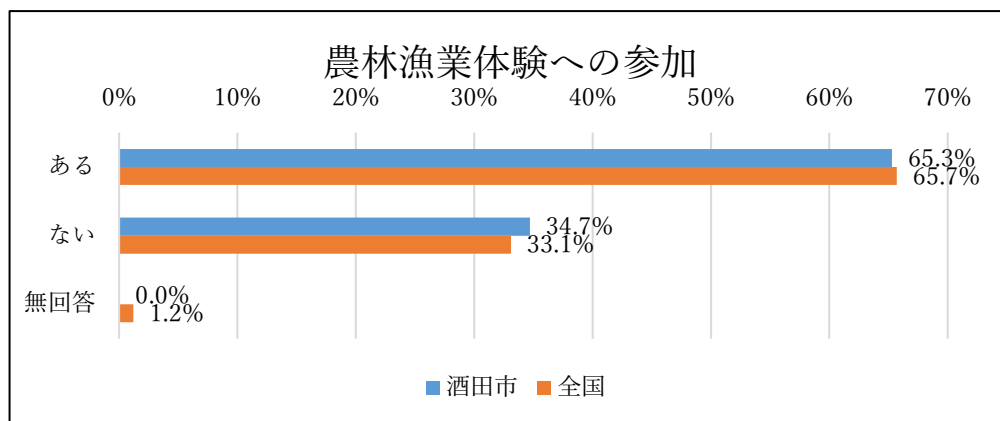
問7 食や食育に関する情報について、よく入手する情報源は何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問8 食や食育について、どのような情報に興味がありますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。

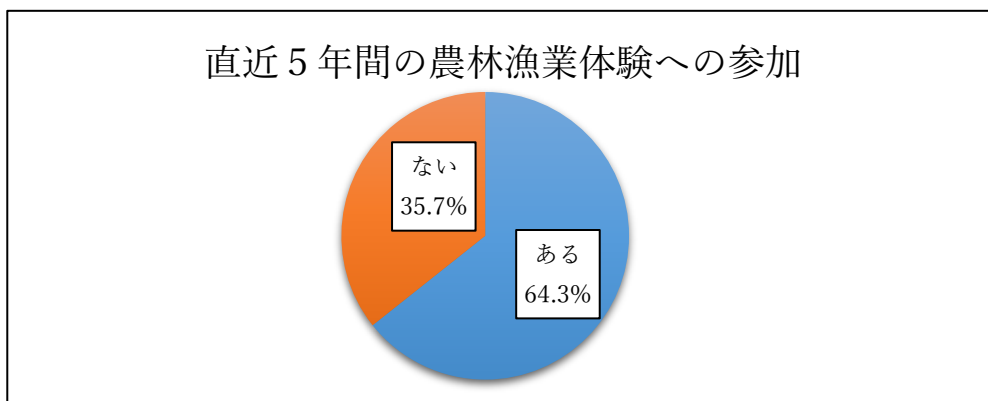


問9 これまでに田植え、稲刈り、野菜の収穫、家畜の世話など農林漁業体験に参加したことはありますか。あてはまるものを1つお選びください。

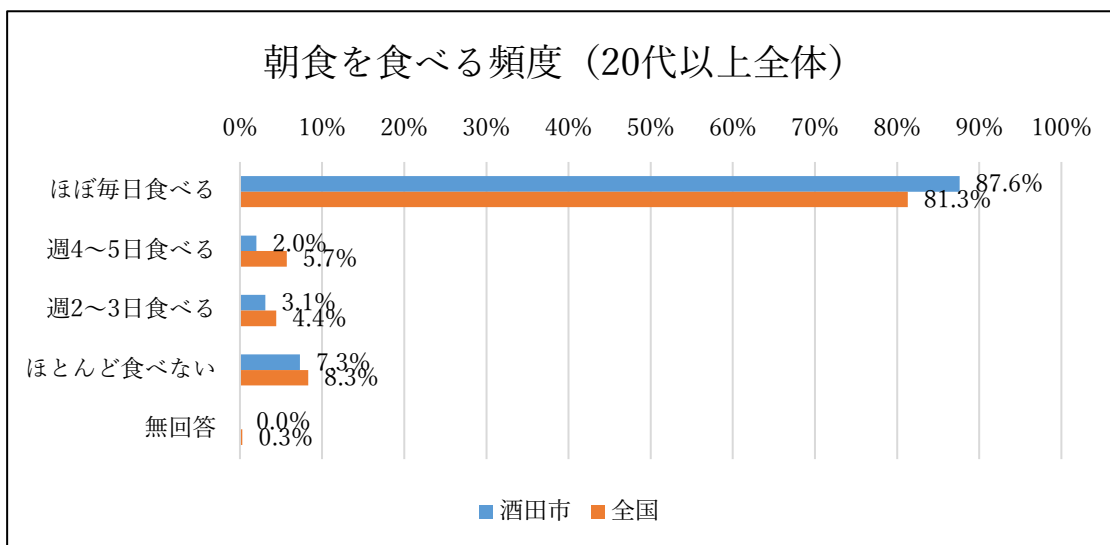


⇒農林漁業体験へ参加したことがある人の割合は、酒田市65.3%、全国65.7%であり、全国平均と同程度。

問9で「ある」を選んだ方におたずねします。直近5年間で農林漁業体験に参加したことはありますか。

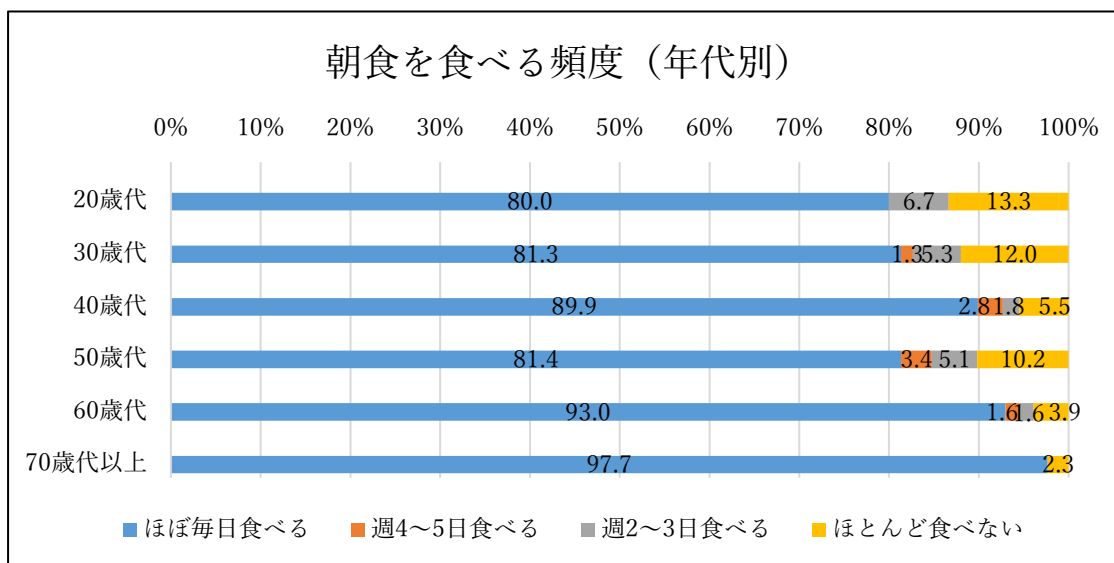


問10 ふだん朝食を食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。

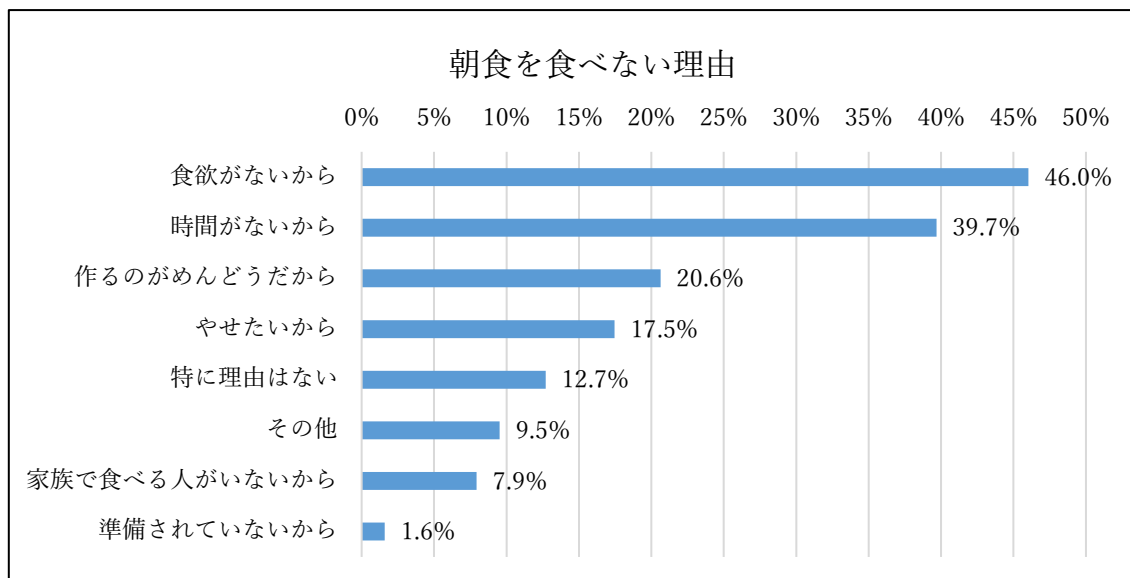


⇒朝食欠食率（「ほとんど食べない」または「週2～3日食べる」）の割合は酒田市10.4%、全国12.7%であり、全国より2.3%低い

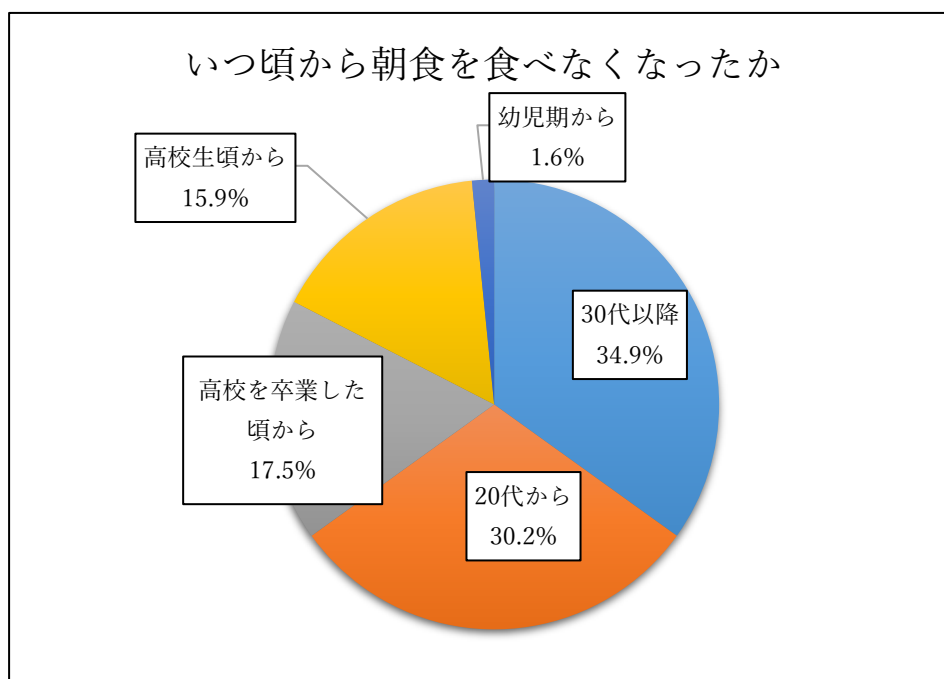
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



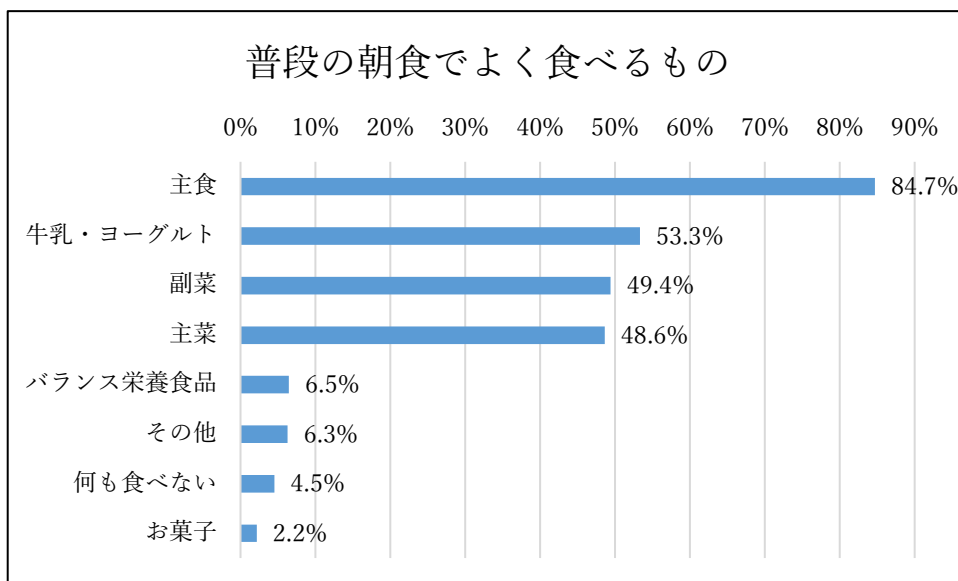
朝食を食べない理由について、あてはまるものをすべてお選びください（問10で「ほとんど食べない」「週2～3日食べる」「週4～5日食べる」を選んだ方のみ回答）。



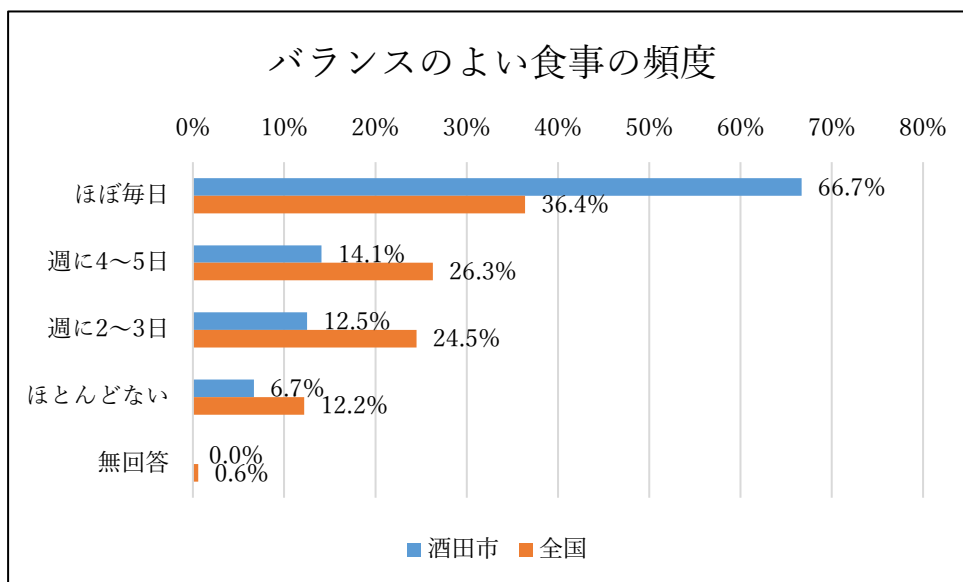
いつ頃から朝食を食べないことがあるようになりましたか。あてはまるものを1つお選びください（問10で「ほとんど食べない」「週2～3日食べる」「週4～5日食べる」を選んだ方のみ回答）。



問 1 1 普段の朝食でよく食べるものは何ですか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。

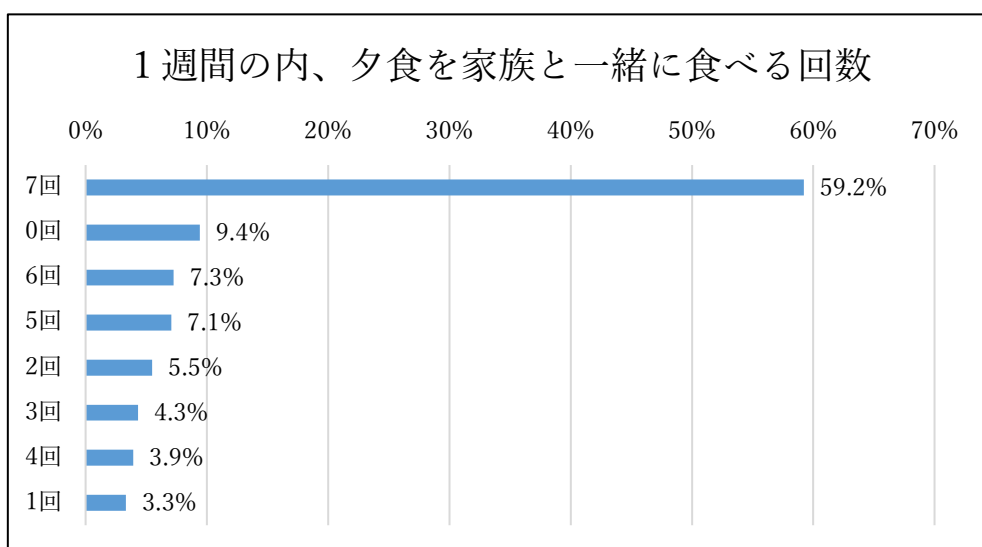
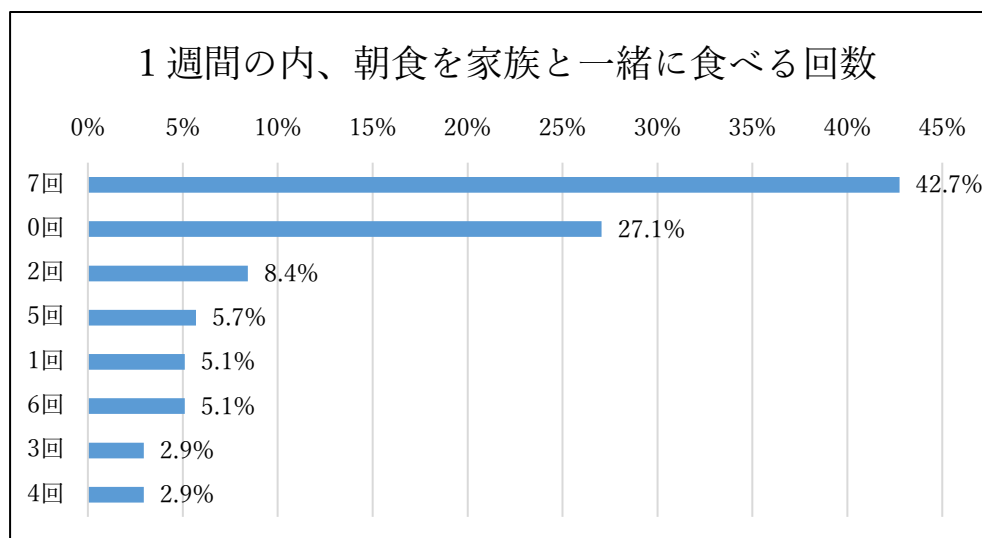


問 1 2 主食・主菜・副菜を3つそろえて食べるのが1日2回以上あるのは、週に何日程度ありますか。あてはまるものを1つお選びください。



⇒ほぼ毎日と回答した人の割合は、酒田市66.7%、
 全国36.4%であり、全国より30.3%高い

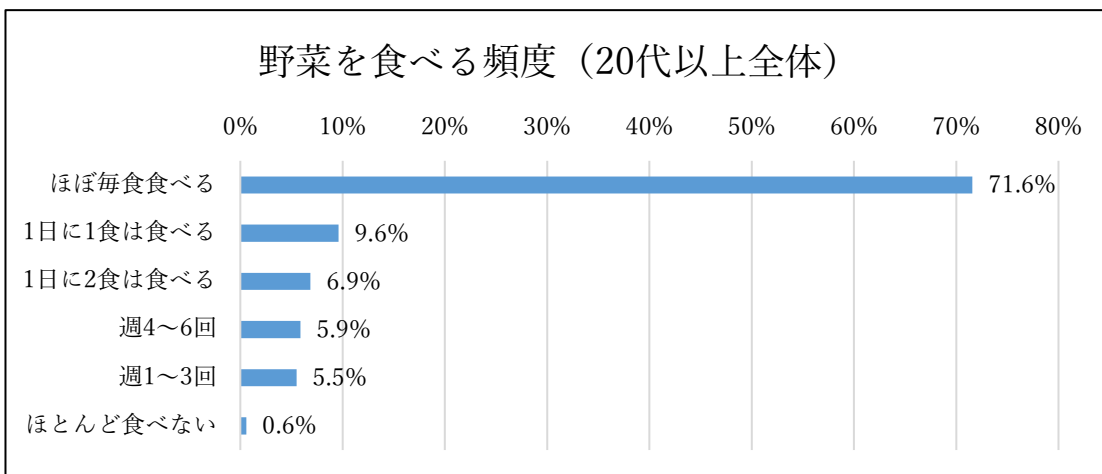
問13 1週間の内、朝食または夕食を家族と一緒に食べる回数は何回程度ありますか。朝食と夕食それぞれの回数をお答えください。



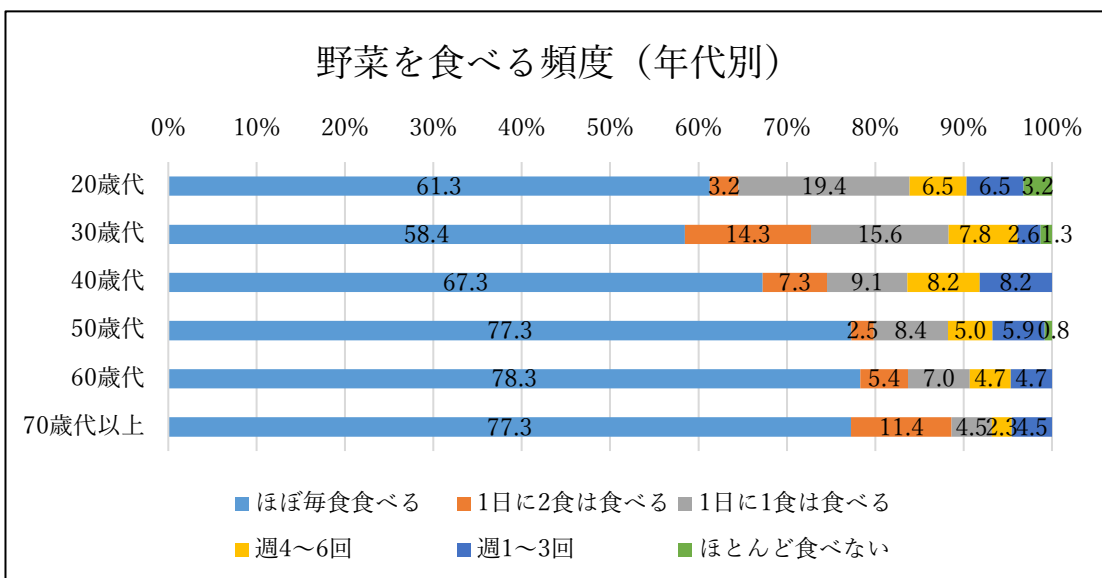
【参考】年代ごとの朝食、夕食を家族と一緒に食べる回数の平均値は以下のとおりです。

	朝食	夕食	合計
20代	2.8回	5.1回	7.9回
30代	3.7回	5.4回	9.1回
40代	4.1回	5.7回	9.8回
50代	3.6回	4.8回	8.4回
60代	4.2回	5.5回	9.7回
70代	5.7回	6.0回	11.6回

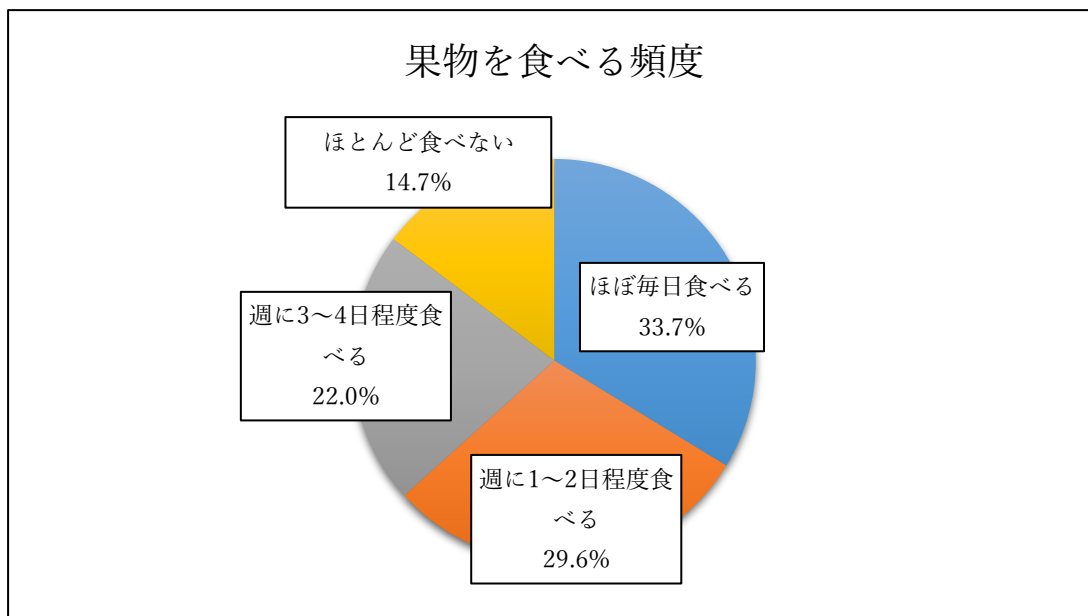
問14 野菜（漬物を除く）をどれくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



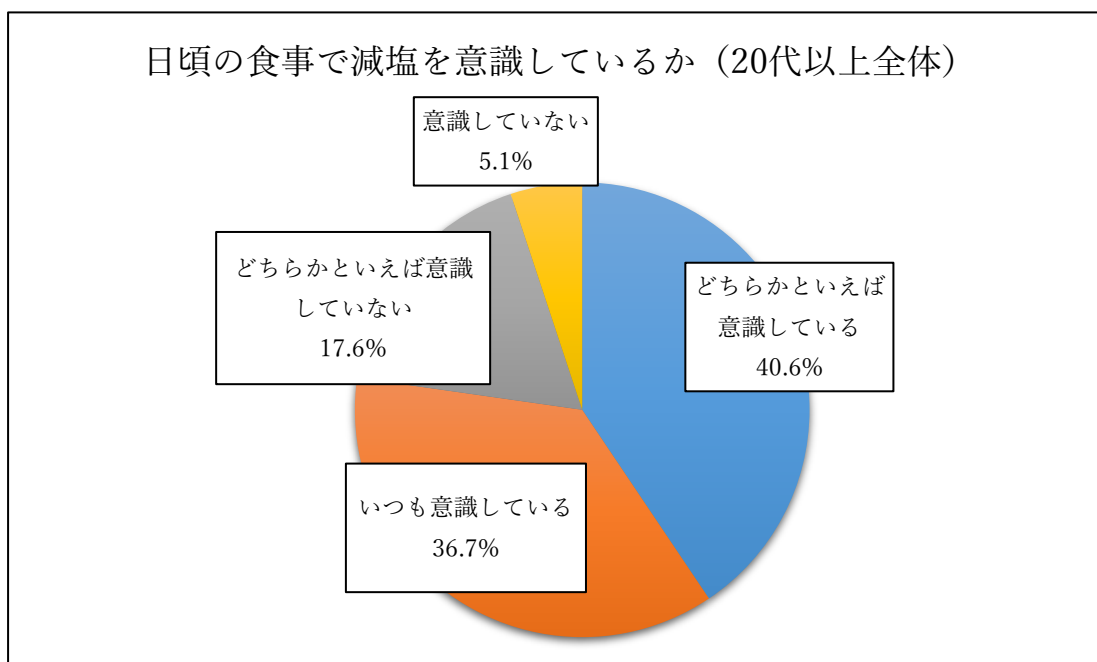
【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。



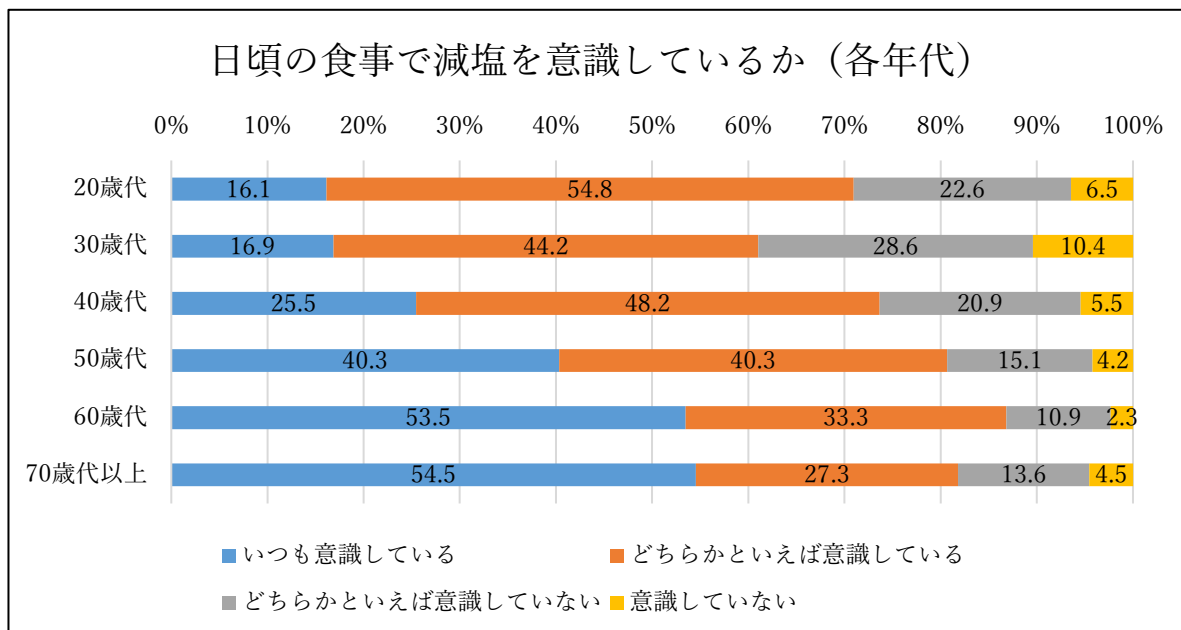
問15 果物をどれくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



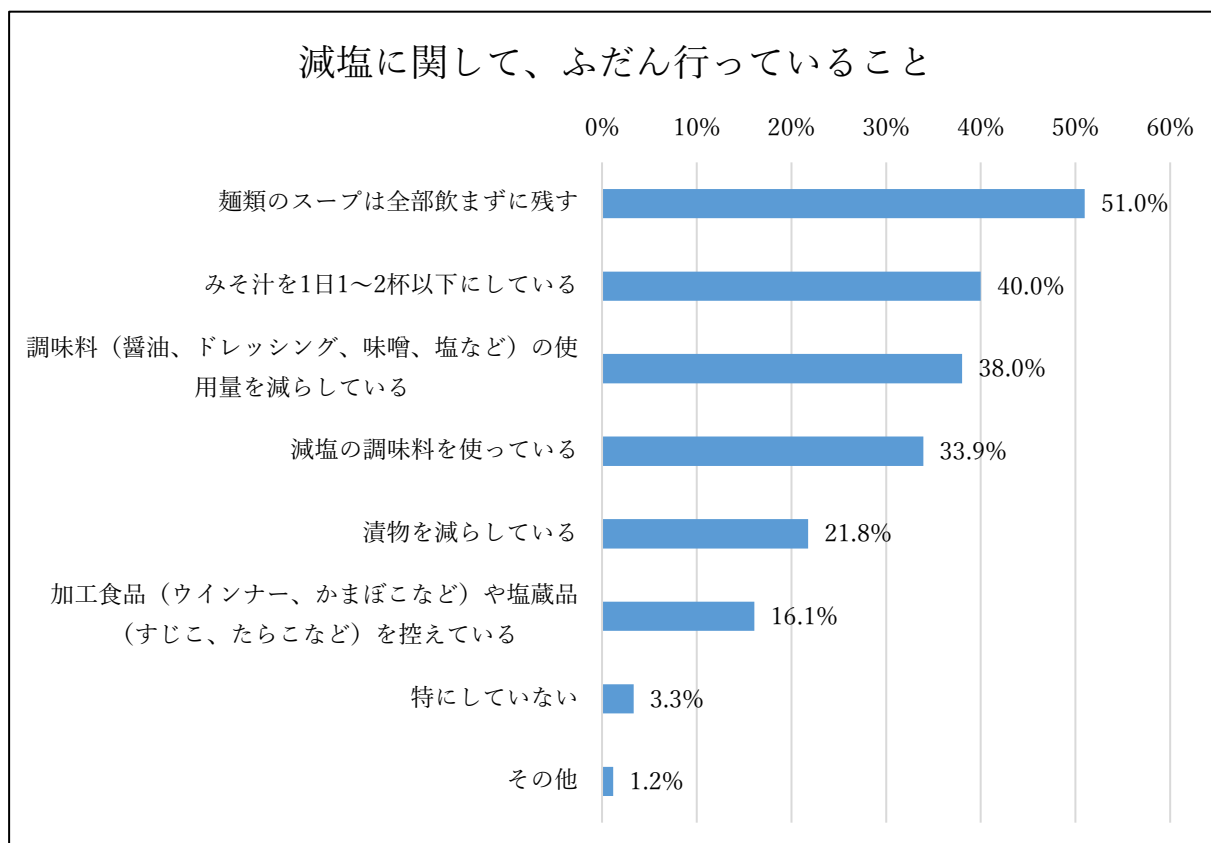
問16 日頃の食事の中で減塩を意識していますか。あてはまるものを1つお選びください。



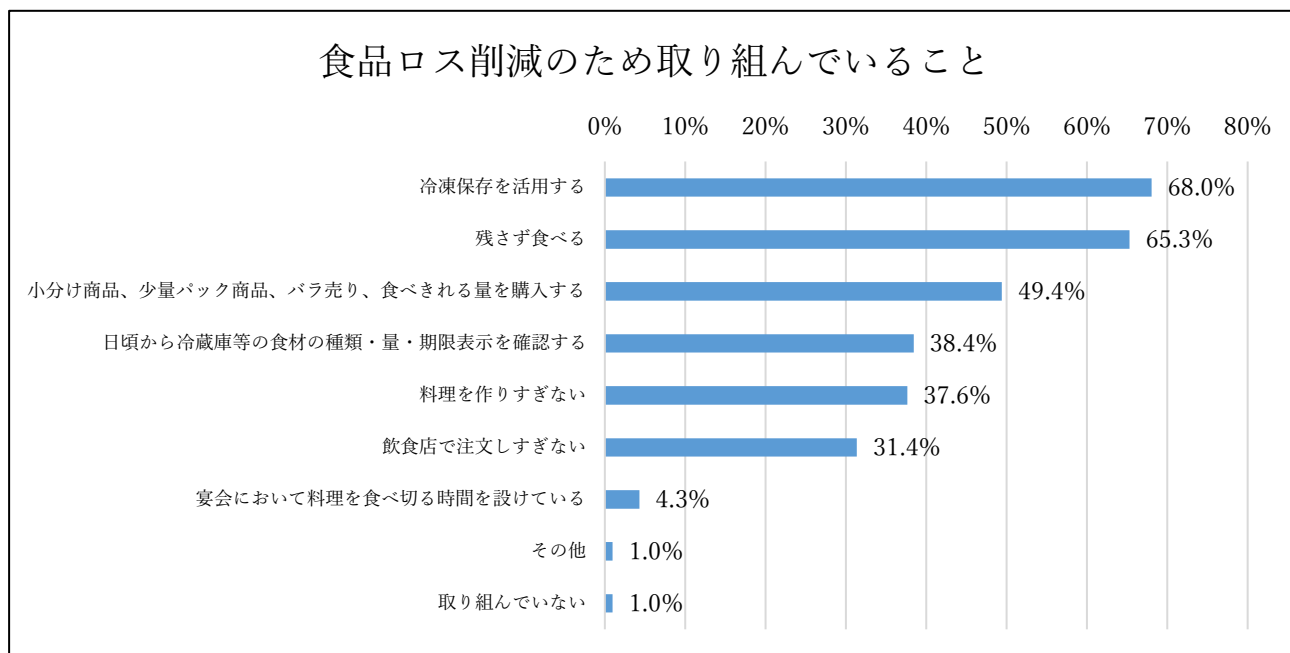
【参考】年代別の結果は以下のとおりです。



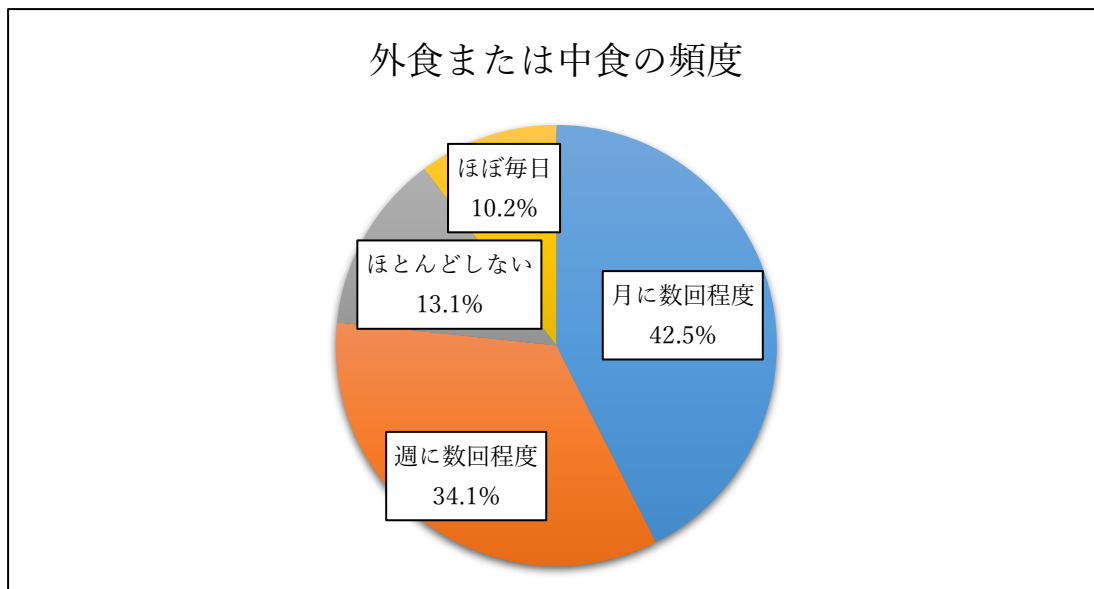
減塩に関して、ふだんどのようなことを行っていますか。あてはまるものをすべてお選びください（問16で「いつも意識している」または「どちらかといえば意識している」を選んだ方のみ回答）。



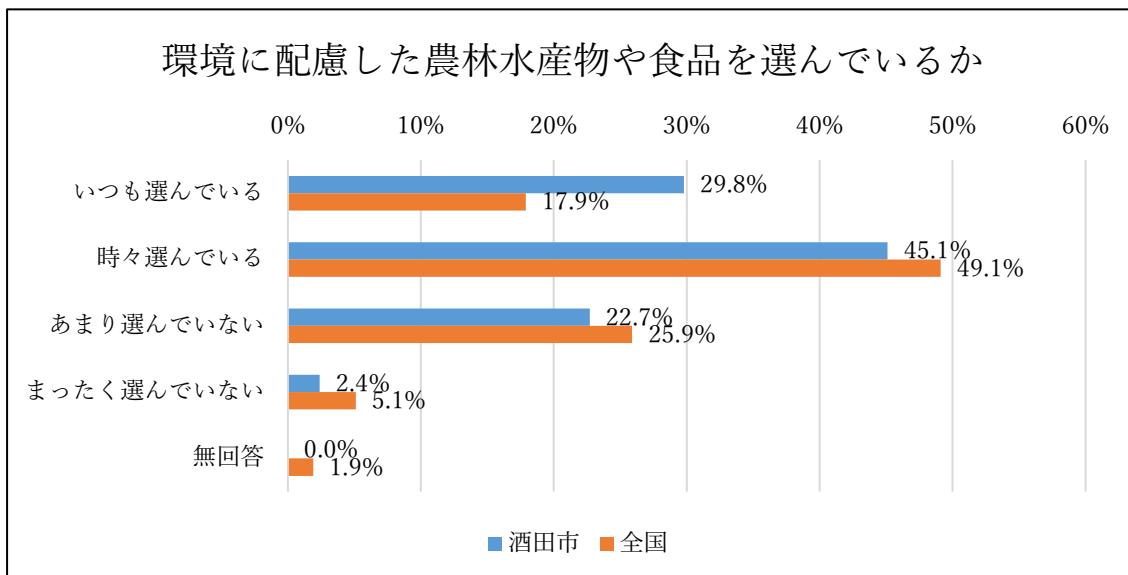
問17 食品ロスを削減するために取り組んでいることはありますか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問18 外食または中食（外部で調理されたものを購入し、家庭等、購入店以外の場所で食べることをどれくらいの頻度でしていますか。あてはまるものを1つお選びください。

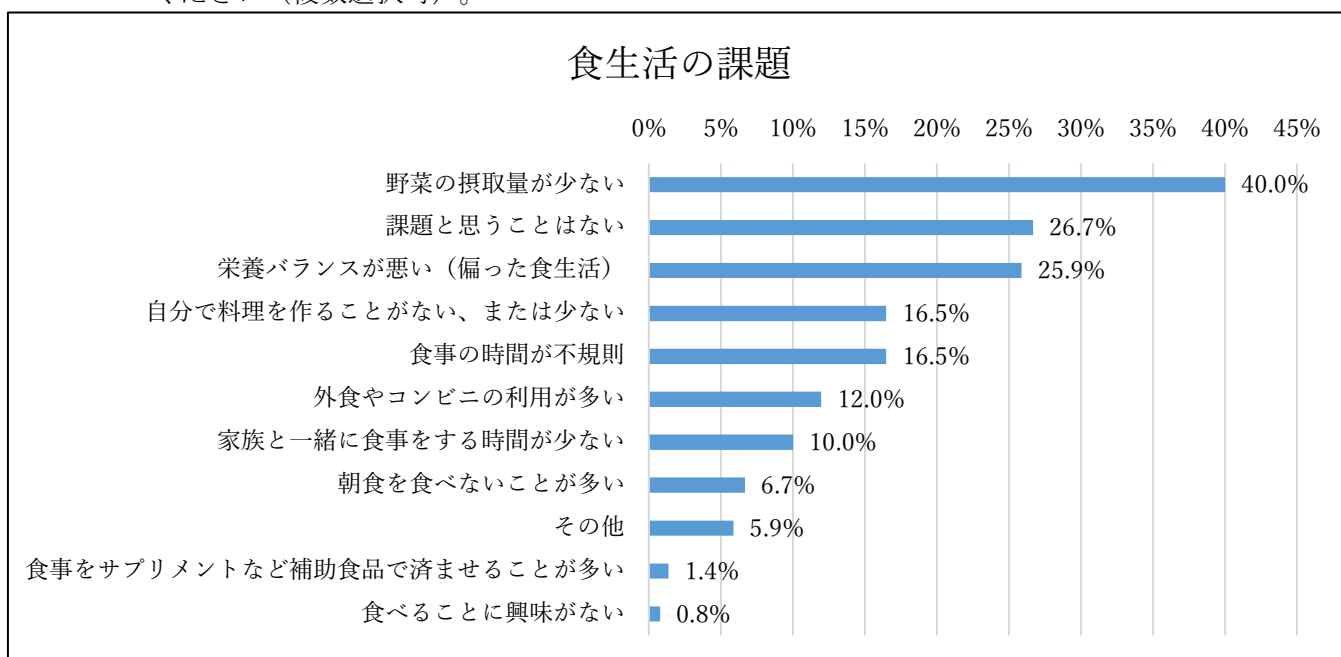


問19 日頃から環境に配慮した農林水産物・食品（農薬や化学肥料に頼らず生産された有機農産物や、過剰包装でなくごみが少ない商品など、環境への負荷をなるべく低減したもの）を選んでいきますか。あてはまるものを1つにお選びください。

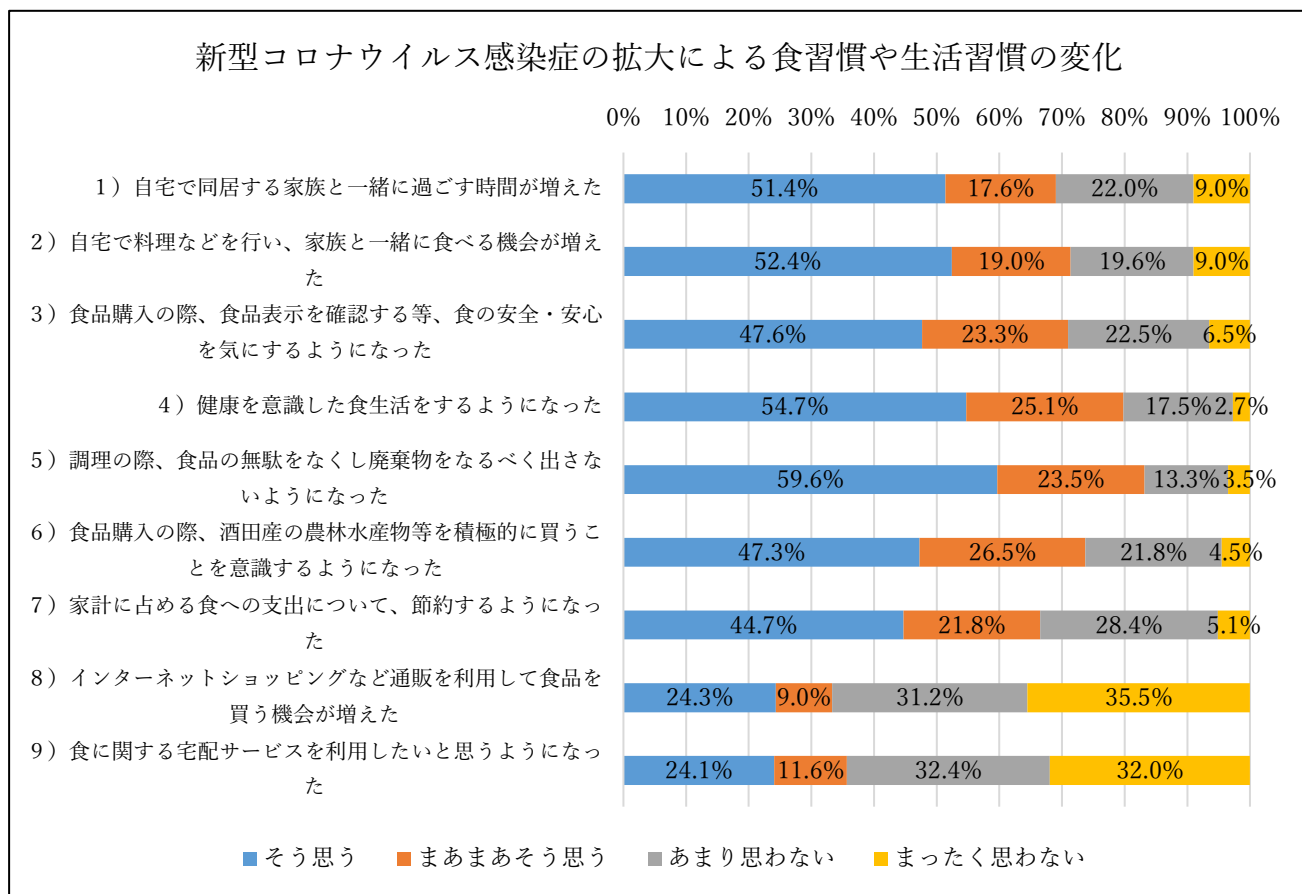


⇒環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいる人の割合（「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」を選んだ人の割合）は酒田市74.9%、全国67.0%であり、全国より7.9%高い

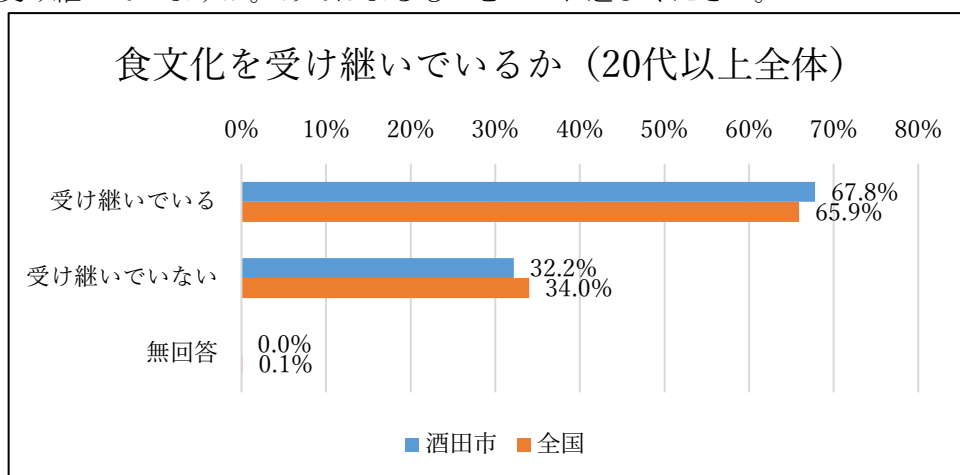
問20 ご自分の食生活の中で課題だと思えることはありますか。あてはまるものをすべてお選びください（複数選択可）。



問 2 1 新型コロナウイルス感染症の拡大により、食習慣や生活習慣はどのように変わりましたか。それぞれあてはまるものを1つずつお選びください。

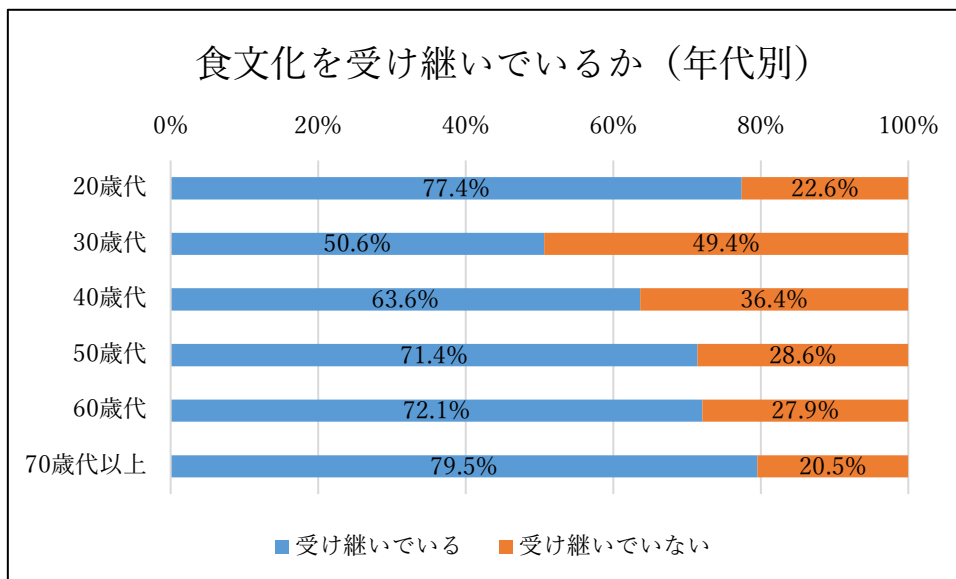


問 2 2 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味などを前の世代から受け継いでいますか。あてはまるものを1つお選びください。

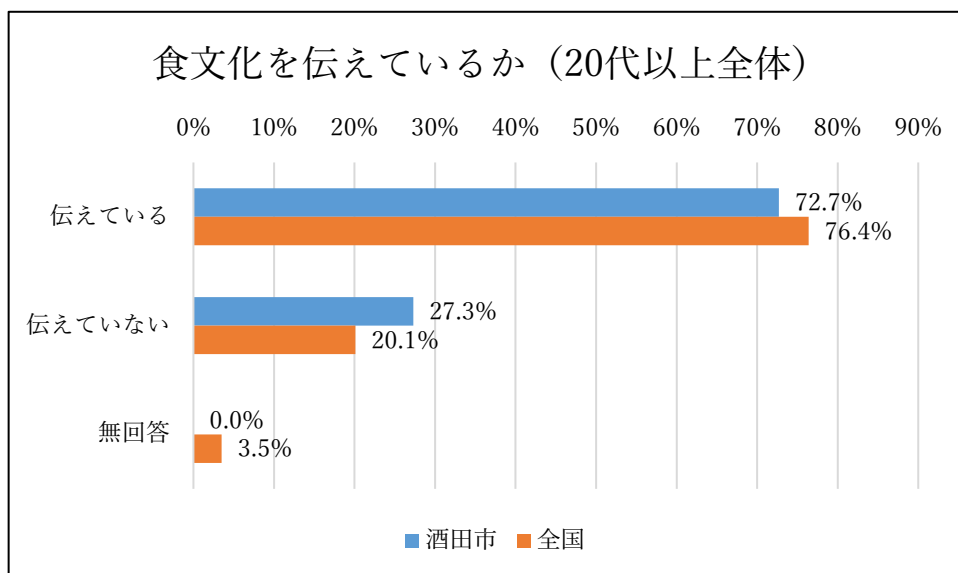


⇒前の世代から受け継いでいると答えた人の割合は酒田市67.8%、
 全国65.9%であり、全国より1.9%高い

【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。

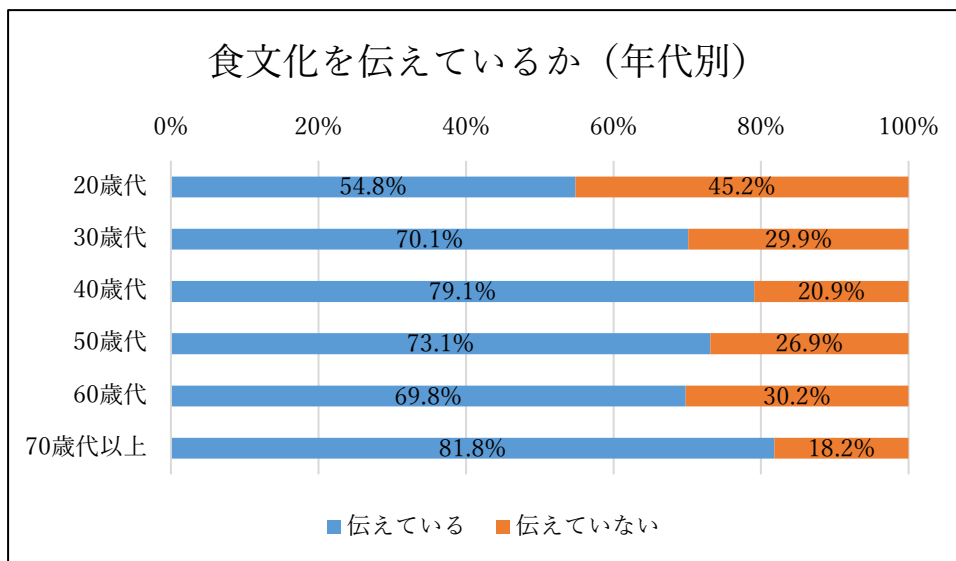


問22で「受け継いでいる」を選んだ方におたずねします。郷土料理や伝統料理など、地域や家庭において受け継がれてきた料理や味などを地域や次世代に対して伝えていますか。あてはまるものを1つお選びください。

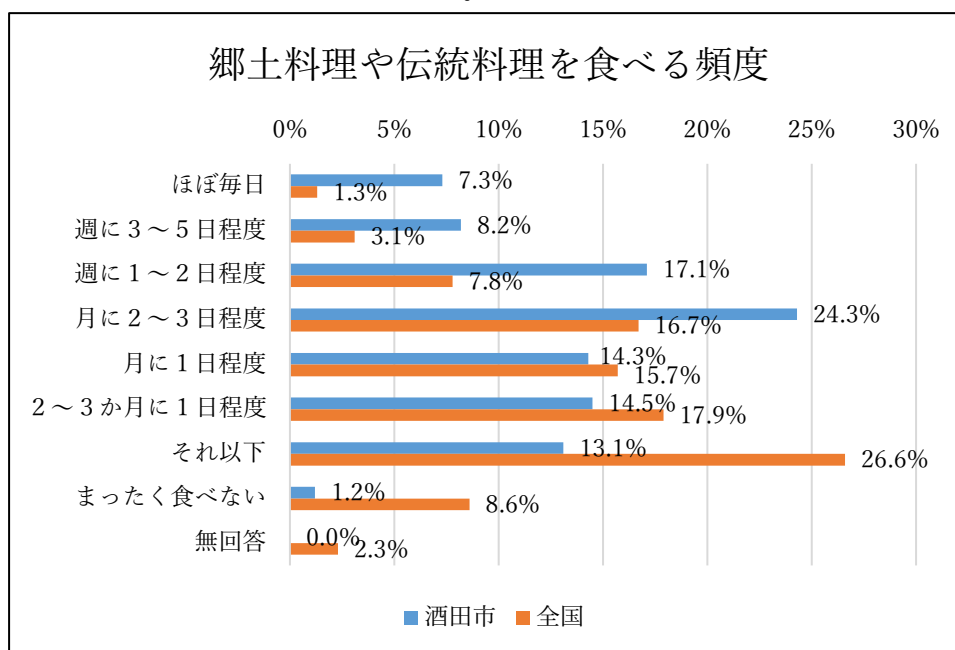


⇒次世代へ伝えていると答えた人の割合は、酒田市72.7%、全国76.4%であり、全国より3.7%低い

【参考】酒田市の年代別の結果は以下のとおりです。

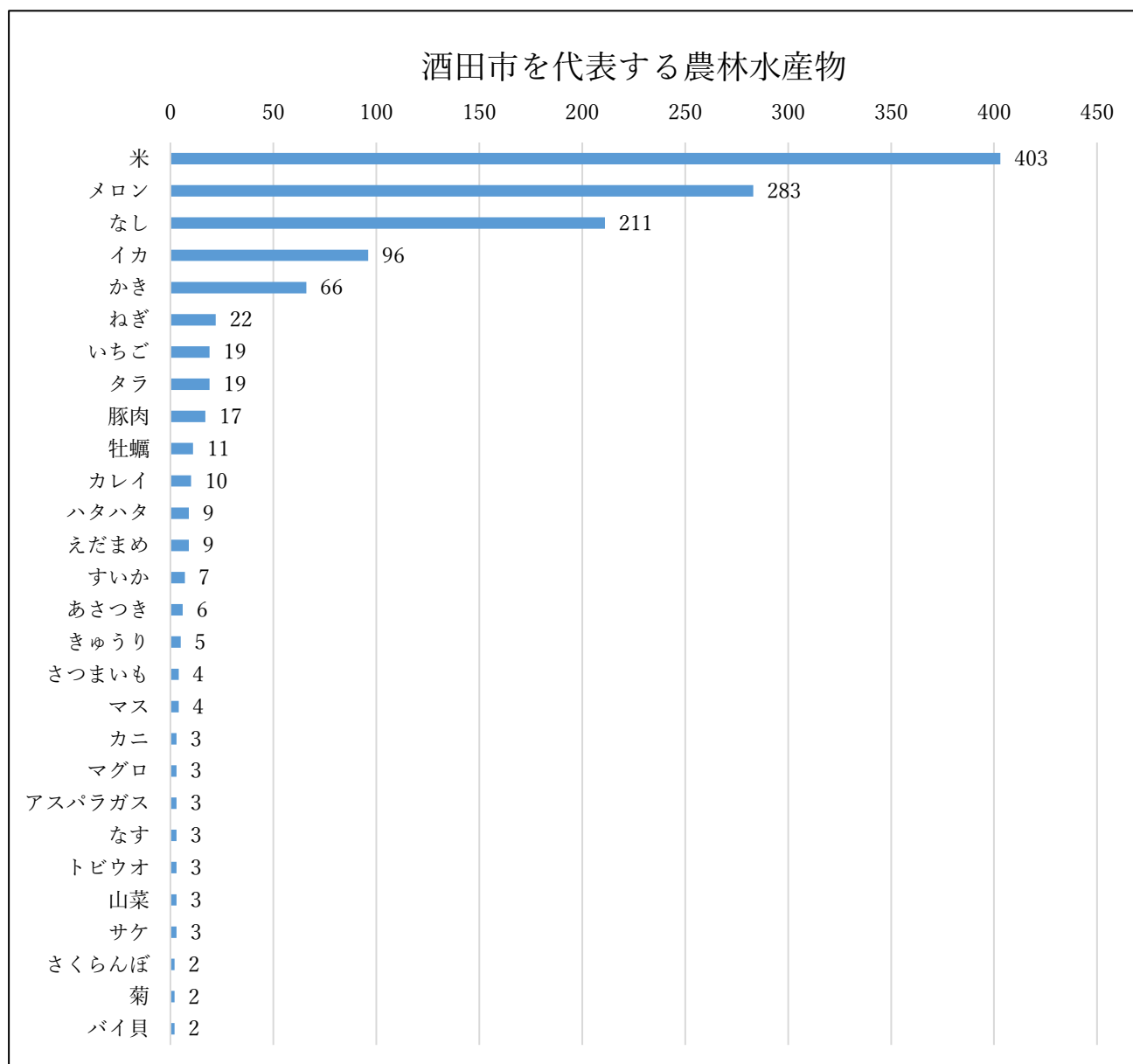


問 2 3 郷土料理や伝統料理（酒田市以外の料理を含む）をどのくらいの頻度で食べていますか。あてはまるものを1つお選びください。



⇒郷土料理や伝統料理を月に1回以上食べている割合は、酒田市71.2%、全国44.6%であり、全国よりも26.6%高い

問2 4 酒田市を代表する農林水産物を挙げるとすると、それは何ですか。思いつくものを3つまで入力してください (例. 米、メロン、イカなど)。

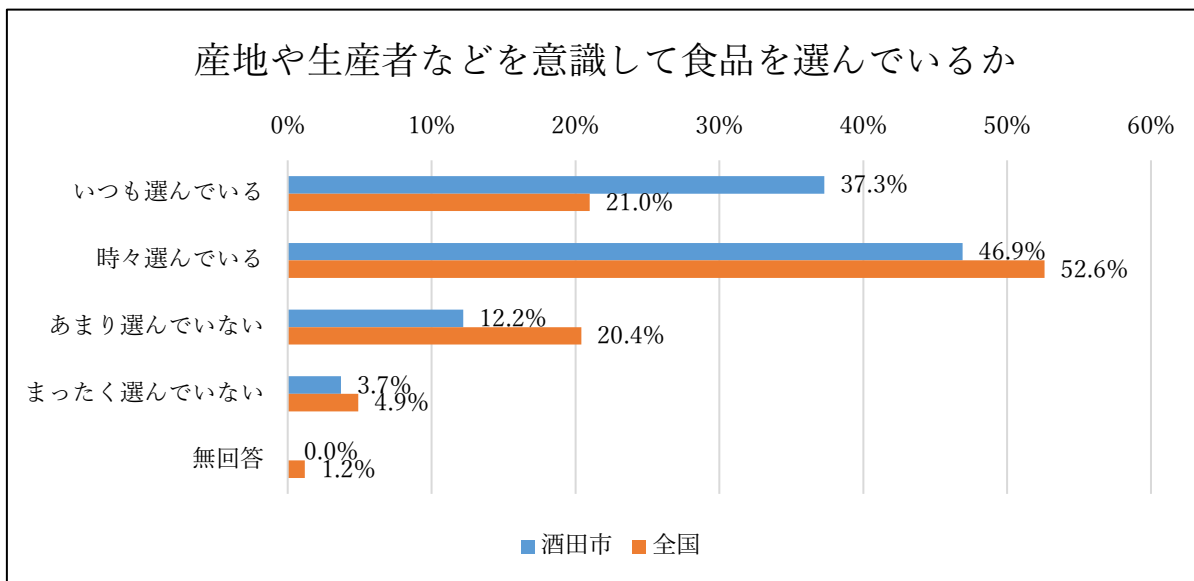


⇒上位5品目は、米、メロン、なし、イカ、かき

※ほか小数回答 (1件のみの回答)

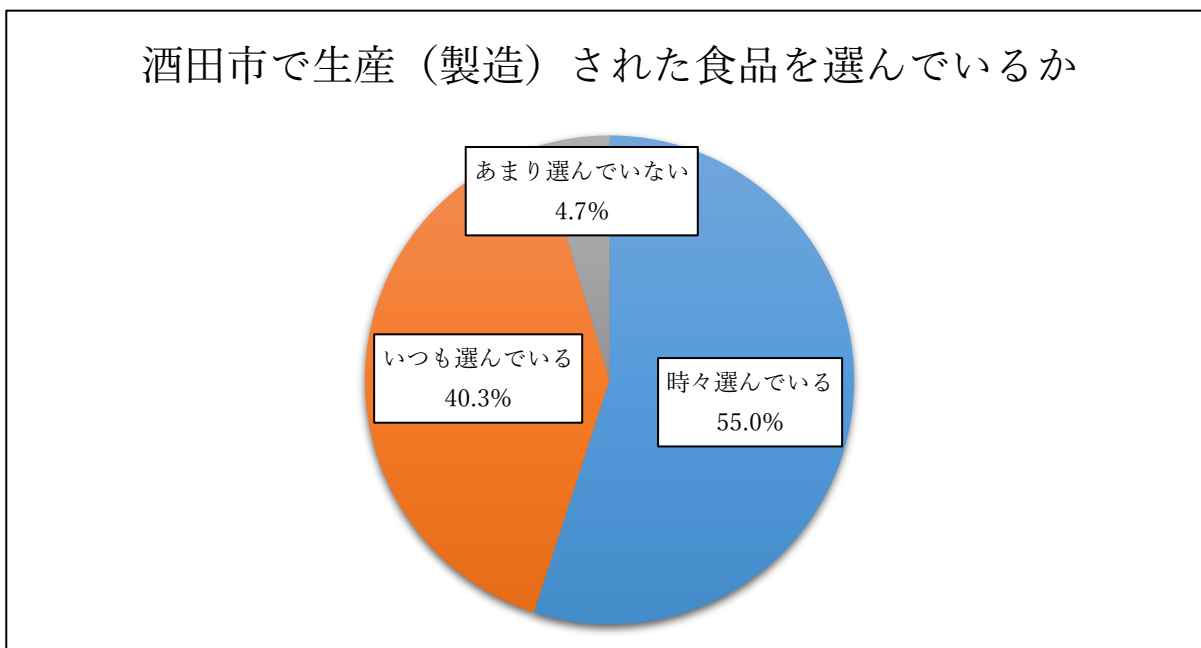
おぼこ梅、アワビ、ノドグロ、ホウボウ、タケノコ、だいこん、小松菜、アルストロメリア、ミニトマト、セロリ、なめこ、しいたけ、ヒラメ、シャインマスカット、サザエ、タイ

問25 産地や生産者などを意識して食品を選んでいますか。あてはまるものを1つお選びください。

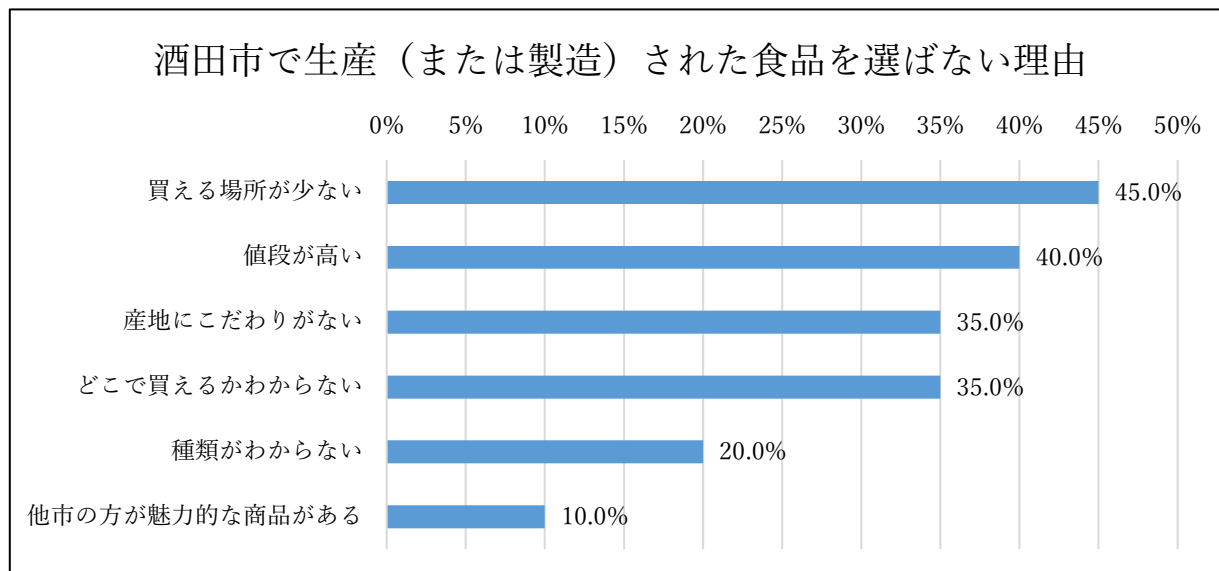


⇒産地や生産者などを意識して食品を選んでいる人(「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」)の割合は、酒田市84.2%、全国73.5%であり、全国より10.7%高い

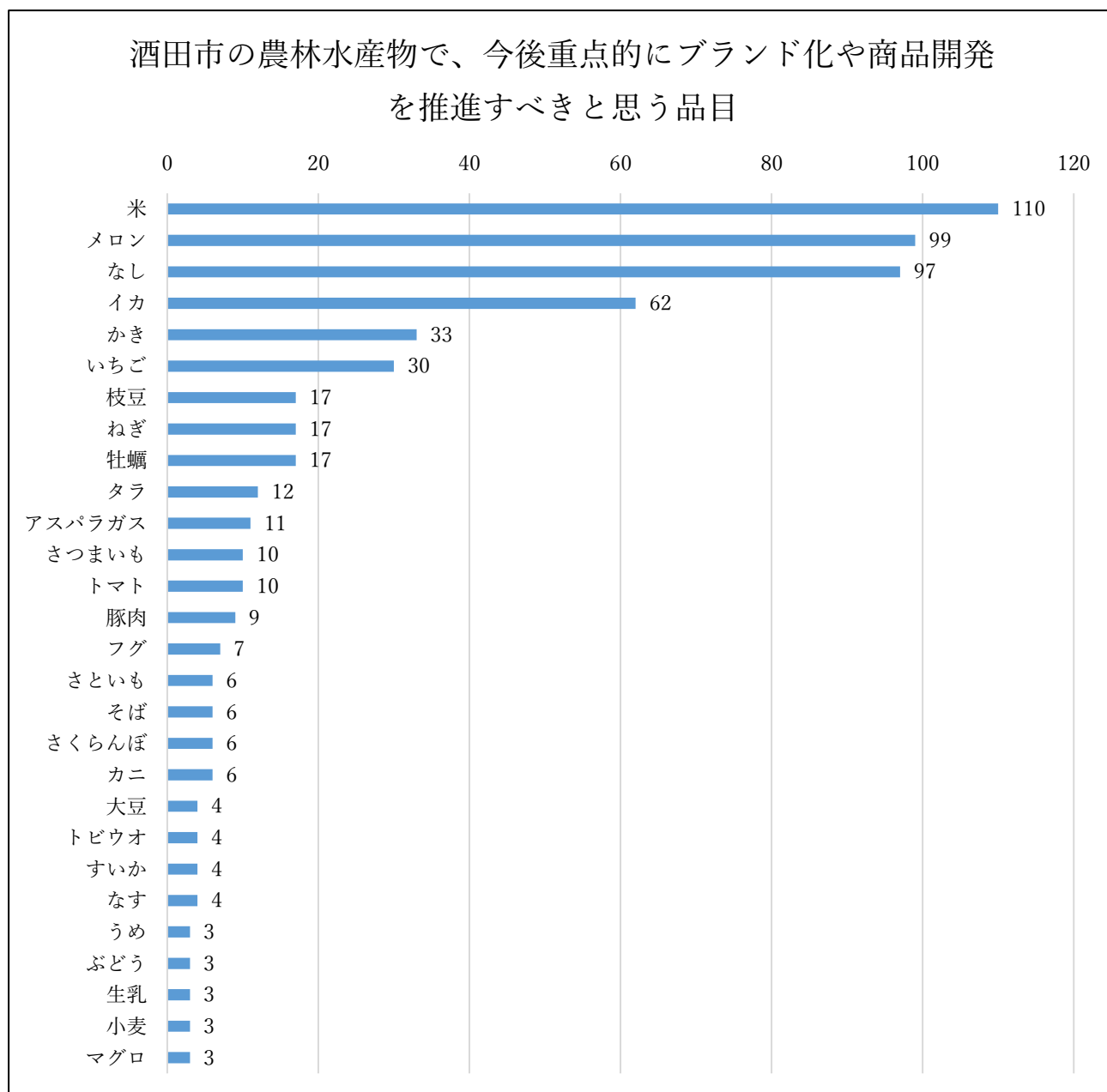
酒田市内で生産(または製造)された食品を選んでいますか。あてはまるものを1つお選びください(問25で「いつも選んでいる」または「時々選んでいる」を選んだ方のみ回答)。



酒田市で生産（または製造）された食品を選ばない理由は何ですか。あてはまるものを3つまでお選びください（1つ前の質問で「あまり選んでいない」または「まったく選んでいない」を選んだ方のみ回答）。



問26 酒田市の農林水産物の中で、今後重点的にブランド化や商品開発を推進すべきと思う品目はありますか。思いつく品目を3つまで入力してください。



⇒上位5品目は、米、メロン、なし、イカ、かき

※ほか小数回答（2件以下）

あさつき、山菜、カレー、きゅうり、ノドグロ、タイ、だいこんなど

問27 酒田市の農林水産物を活用した商品で、買いたいまたは売れると思う商品のアイデアはありますか（例、刈屋梨を使ったゼリーなど）。思いつくものがあれば入力してください。

258人中155人（全体の60%）が問24と問26の上位5品目（米、メロン、なし、イカ、かき）を使用した商品の提案あり

- ・刈屋梨のゼリー
- ・片手で簡単に食べれる、おにぎり、ハンバーガー、パン、肉まん
- ・果実酒
- ・フルーツサンド
- ・メロンや梨のシャーベット
- ・庄内柿のピューレを利用したスイーツ、ドレッシング、干し柿を食材とした料理
- ・メロンや庄内柿などの特産フルーツを利用したマカロン
- ・フルーツポンチ
- ・地元野菜を使った漬物
- ・伝統野菜はクセがあったり、料理方法を選んだりするので料理法が分からないことがある。
生のままではなく加工したものがあれば良いと思う。（お惣菜になりそうなもの等）
- ・酒田で採れる果物のソルベ、シャーベットなど
- ・イカ飯、イカ飯の缶詰め
- ・いかせんべい
- ・刈屋なしのジュレ、アイス、かき氷。庄内砂丘メロンのジュレ、アイス、かき氷
- ・熟した柿のジュレやフローズンシャーベット
- ・加工したりせず、そのままのもので十分美味しいと思います。
- ・加工食品ではなく、プレミアム感があつた農産物そのもの
- ・メロンの加工品
- ・いかめし
- ・だだちゃ豆右衛門のような、お土産にも家庭でも美味しく食べれる日持ちするお菓子。
- ・すべて酒田産のものでつくられた酒田のラーメン
- ・北前船、酒田港と庄内米を関連させた商品。酒田の印象は、「港町」、「コメの名産地」、それを生かす。
- ・塩
- ・酒田市の水産物を使った脱おじおつまみ。酒田市の果物を使った子どもも食べられる安心ゼリー。
お米で離乳食。
- ・シャインマスカットフローズンアイス、シャインマスカットのワイン
- ・コストを下げ、気軽に食べることができる「米粉パン」
- ・アンデスメロンを使ったパフェ
- ・庄内柿のチップ、干し柿

- YouTube で特産品をPR する。
- 砂丘メロンソフト
- ねぎ味噌、凍み大根
- 庄内砂丘で採れるメロン、いちごなどの加工品。アイス、ジェラード、フルーツタルトなど遠方へも送って喜ばれそうなものなど。
- 女鶴餅や米入りアイスクリーム。刈屋梨入り食べるから割り氷。メロンジュース
- お米のムース
- 米粉を使ったお菓子(小麦粉アレルギーの人が安全に食べれるお菓子)
- 米粉を使ったスイーツやパン
- メロンや梨のジュース
- さつまいもを使ったスイーツ
- 米粉のお菓子(小麦粉アレルギー対応商品)、地産(梨やメロン)のケーキ
- すぐに食べられる燻製
- チーズの燻製
- 果物ジュース
- メロンジャム
- 地元食材のレトルト味噌汁、ワイン
- 塩辛パスタ。1食ずつ小分けの塩辛
- メロンのゼリー
- 米粉パンのアレンジ
- 旬の果物を使ったスイーツ(ゼリーやプリン等)
- イカを使ったスナック菓子、柿等の果物を使ったジュレ
- 飛島の塩辛の増産を熱望しています。
- 米のゼリー、酒のゼリー、酒のだんご、爽の缶酎ハイ
- 米のラーメン
- 酒田産の野菜や味噌、塩を使ったフリーズドライのみそ汁やスープ。普通のピーマン位の大きさのパプリカ。出回っているパプリカは大き過ぎて使いづらい。
- ワイン、ヨーグルト
- 日本酒ゼリー、刈屋梨シフォンケーキ
- 郷土料理を手軽に作れるセット商品
- 季節の果物のフレッシュジュース
- 苺やメロンなどのゼリー
- 庄内米玄米を自宅でも簡単に炊ける加工品。寒ダラの真空パック。夏イカの味付け真空パック。
- どこに行っても購入できる産直店舗の営業時間を仕事が終わってからでも行けるようにして欲しい。産直店舗のマップ(どこでこんな商品が売ってますよみたいな)などの案内(パンフレット)が欲しい。
- 庄内砂丘メロンを使った丸ごとケーキ
- 浜中のメロンスムージー、魚のおまかせパック、きのこ(しいたけ、舞茸、えのき)の味付けパック、

浜中のいちご(高級)の小パック

- ・刈屋梨を使ったワイン
- ・魚の加工品 酒田の酒蔵の酒粕を使った粕漬け
- ・イカの加工
- ・メロンソーダ、柿ジュレ、梨ドライフルーツ、梨カレー、柿ドレッシング、メロンアイス
- ・つや姫を使った雛祭セット
- ・メロンをまるごと使ったジェラート、ラフランスジュース、庄内の果物いっぱいタルト、米粉の焼き菓子
- ・イカを使った加工品。沖漬け、一夜干しなど
- ・梨ワイン
- ・日本酒、柿ジュレ、イカー一夜干し
- ・企画外のいちごを使ったジャム、メロンの加工品
- ・イカの塩辛
- ・煎餅、和梨ムース、メロントルト
- ・むきそば、山菜料理、日本海マグロ、
- ・刈屋梨のシャーベット、アイス、コンポート、ヨーグルトソース
- ・メロンを使った、SNS 映えするデザート
- ・梨、苺などのジャム、ソース
- ・イカの活造り
- ・コンビニコラボのスイーツ
- ・梨ジャム、梨のコンポート
- ・梨-苺-メロンのシャーベット、ジュース
- ・贈答用になっている商品を作って欲しい
- ・白身魚の干物や干し柿で、これまでにない現代風の食感食味の加工品。
- ・赤ねぎポタージュ
- ・刈屋梨ジャム
- ・ホッケの燻製
- ・梨ワイン、麩のおかし、呉竹最中
- ・刈屋梨のクリームサンドクッキーとソフトクリーム、庄内メロンクリームのサンドクッキーとソフトクリーム
- ・酒田市の特産物で作ったお弁当
- ・刈屋梨のジャム
- ・梨のコンポート
- ・お一人様向けの海産加工品
- ・庄内柿のジュレ
- ・メロンアイス、イチゴアイス、ハタハタのつまみ、冷凍枝豆、庄内柿の饅頭
- ・庄内柿プリン
- ・庄内米のフリーズドライ
- ・かきのおつまみ、スパークリング酒、メロンアイス、海産物の燻製

- ・一夜干しのイカ
- ・赤ネギ焼酎
- ・酒田の名前にあるお酒に関するもの。酒米、メロンのお酒、梨のお酒、イチゴのお酒。お酒のつまみになる水産物の加工品。イカシュウマイ、鮭とばなどの乾物。
- ・メロンを使ったゼリー。枝豆を使った煎餅。
- ・いちごジャム
- ・イチゴのヨーグルト、いちごのゼリー
- ・スルメイカを活用した塩辛など
- ・魚の塩焼きがまセット
- ・生乳加工品
- ・メロンや梨のジュース
- ・刈屋梨や庄内柿を使ったフルーツバターサンドサンド
- ・牡蠣のオリーブオイル漬け
- ・イカー一夜干し、イチゴジャムやコンフィチュール。
- ・刈屋梨のジャムやアイス
- ・付加価値の高い、希少な物
- ・アイスクリームや、ジェラートなど美味しい素材が沢山あるので
- ・メロン、梨を使った菓子
- ・カット真空ネギ
- ・砂丘メロンのプリン
- ・果物のワイン
- ・メロンを使ったヨーグルト
- ・メロンアイス、メロンソフト、酒田の果物シロップかき氷、36人衆おかし(36種類の味付け)、もしえあの米粉クッキー
- ・ムニエル・焼肉などの万能に使える糖質制限のソース 同様にヨーグルトソースなど
- ・塩おにぎり作りセット(塩やおにぎりの中身にこだわり、家族で作るおにぎりをコンセプトにする。)、いかとオランダ煎餅のコラボ
- ・酒田米を原料にしたパンとかクッキー
- ・酒田の米やもち米を使用したパンやお菓子。他県にお土産に持って行って、嬉しい！と言われる物。
- ・素材を失わない食品作りや包装の見た目も大切だと思います。
- ・ネギ鍋
- ・赤ネギ、アンデスメロン、庄内柿、魚の日干し、イカなどのセット販売
- ・なざらいねぎのカット野菜もしくはフリーズドライ
- ・庄内柿を使ったかき氷(柿を100%使って作った、柿氷です)。
- ・鳥海高原ヨーグルト
- ・刈屋梨を使ったアイスクリームやシャーベットやパイなど
- ・地元フルーツを使ったお酒

- ・飛び魚出汁を使ったラーメンのたれ
- ・酒田産いちごのアイスクリーム、庄内柿の干し柿、赤ねぎのマリネ、庄内砂丘メロンシャーベット。
- ・米粉パン
- ・スイカを使ったジュースやジャム
- ・飛島の塩辛をもっと宣伝する
- ・米粉を使ったパンやスイーツや麺類
- ・梨のジャム
- ・イチゴや梨、メロンなど果実を瞬間凍結させてかき氷専用フルーツとして売り出す。同様に、果実を凍らせてから皮ごと粉碎し飲み物のフレーバーとして使うなど応用出来ると思います。初孫や金龍などの酒造メーカーから果実フレーバーの、日本酒や、焼酎があっても売れると思います。ガサエビは、美味しいけどあしが早いので、瞬間凍結して市場に出せば売れると思います。自分は普通に唐揚げが好きです。同様に、メバルやマコガレイなどは、瞬間凍結してそのまま市場に出しても良いし、それぞれの煮付けをMAP包装して売り出すのもアリだと思います。特に、共働き家庭だと煮付けとか家で煮付けをつくって食べる機会が少ないと思うので。都内での独り暮らしの時は、よくコンビニで鯖の塩焼きとか、さばの味噌煮とか買っていました。
- ・魚醤 イカの塩辛 苺ジャム
- ・ジャム(庄内柿、砂丘メロン、刈屋梨等)
- ・ト一屋でのみ売っている楕円形のミニトマトが甘みがありとても美味しいです。ゼリーにしたらとても美味しくなりそうです。
- ・酒田のお米に合うふりかけなど
- ・庄内柿を渋抜きし、冷凍し翌年に販売
- ・干し柿を使ったスイーツ
- ・野菜のケーキ
- ・一人分のむきそばがカップ容器に入っている商品(もずく3カップで1セットになって売られている感じ)
- ・そのまんまメロン、梨、カキなどゼリーではない果物そのものの何か
- ・フルーツサンド、プリンなどのスイーツ。酒田産野菜のソースやスープなどのレトルトで低価格のもの
- ・苺やメロン、米、梨、野菜などのスムージー
- ・ロカボ等病気の人でも食べられるスイーツ。子供用スイーツ専門店等
- ・ラフランスジュース
- ・柿のアイスクリーム
- ・砂丘メロン、刈屋梨、庄内柿等々を使った商品
- ・米粉を使ったお菓子やパン。メロンを使ったゼリーなど
- ・イカ飯 牡蠣の缶詰
- ・メロンを使ったスイーツ
- ・つや姫でもちもち米粉パン
- ・お魚を使った軽食になるもの
- ・刈屋梨やメロン、柿を使ったアイスや飲み物、ケーキや菓子類

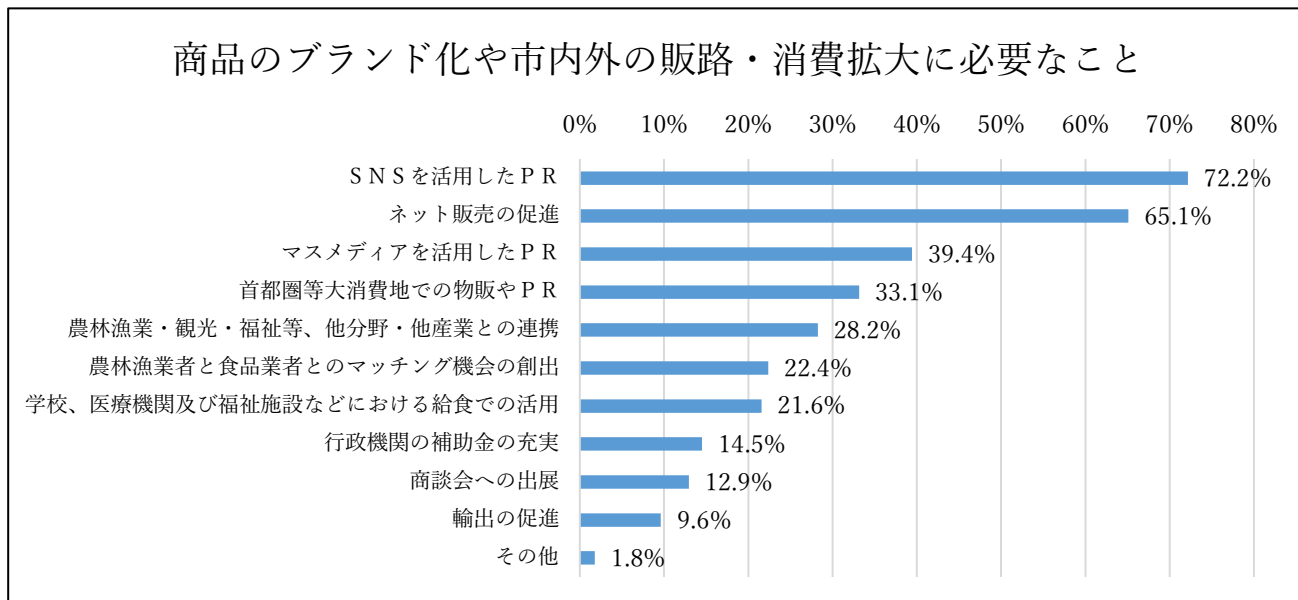
- ・メロンシャーベット、すいかアイス
- ・メロンスイーツ(パフェ、ゼリー等)
- ・飛島のしょから
- ・山菜
- ・鳥海牛乳、ヨーグルトを活用したもの
- ・メロンやイチゴ、やさいなどの規格外品をパウダーやピューレにしてベビーフードなどに活用。柿バター(レーズンバターのような)。おつまみやオードブルに。干ぶどうのような大きさにカットしてヨーグルトに。柿の匂はあつという間なので干し柿にして日持ちがするようにして更なる付加価値を。
- ・赤ネギ
- ・お米のプリン
- ・酒かすをつかったデザート
- ・基本的に無添加の物を買いたいと思うので、添加物たくさん使ったような加工されたものでなければよい
- ・宮野浦産さつまいもを使った最中アイス、非常用長期保存さつまいも羊羹、刈屋梨のかき氷シロップやドレッシング
- ・全国的に鰻の稚魚が不足している。新しい事業に転換してはどうか？現在酒田にあるものは、全て全国にある。
- ・水産物を使つての料理
- ・メロン丸々シャーベット(あれば一度は買つてみたい)
- ・メロンや梨のソフトクリーム
- ・米粉のピザ
- ・はえぬきアイス、はえぬきを使つたジュース(梨を入れるなど)、はえぬきで麺を作り、酒田ラーメンにする
- ・今の商品でも十分だが、宣伝の方法に戦略がみえない。良くある広告や宣伝しかしていない様に感じるため、目新しい感じを受けない。新しい商品も必要と思いますが、今ある商品でも売り込み方次第で十分通用する商品が沢山あるように感じます。
- ・牡蠣の燻製、メロンを使つたメロンパン
- ・さつまいものプリン、メロンのゼリー、米を使つたパンやクッキーなど。
- ・地元の農林水産物を利用した超高齢者社会に向けた嚙下食
- ・玉ねぎフライの広報活動
- ・季節ごとのフルーツジャム(素材の味を活かして)、野菜のパウチスープ(アスパラ、赤ネギ、ごどいも等)
- ・寒ダラの洋風料理
- ・魚のふりかけ
- ・刈屋梨やメロンやいちごやお米を使つたアイスクリームやシャーベットなど
- ・浜中産のアンデスメロンを使つたスイーツ
- ・トマトジュース
- ・河豚の加工品
- ・イカのダイエット食品
- ・浜中メロンの産直強化

- ・イカ活魚
- ・だだちゃ豆アイス、庄内干し柿を餡にしたまんじゅう
- ・ナシゼリー、ナシアイス、
- ・米のババロア、ずいき芋チップス
- ・米焼酎、米糠スイーツ、チーズの粕漬け
- ・規格外の果物や野菜で作ったジャムやソース。味は良いので、お菓子作りや料理に気軽に使える。
- ・メロンのゼリー
- ・刈屋梨を使ったタルト
- ・あまり分からないのですがデザートだと売れそう
- ・メロンの形をそのままにして中身をメロンケーキ、鳥海牛乳をまぜてまるごとメロンアイス、飛島のジャガイモを使ったポテトフライ(ジャーマンタイプ)、刈屋梨のパイ包み(水分調整が課題だが)、アイナメ・ソイの一夜干し
- ・庄内柿のムース
- ・酒田の果物を使ったパフェやスイーツ
- ・干いも
- ・レトルトの活用。いろいろな特産品を、温めてすぐに食べられるように、加工
- ・刈屋梨のタルト
- ・地元酒造と組んだ狩屋梨や庄内メロンのリキュール
- ・酒田市特産フルーツパフェ
- ・酒田産漬物 庄内浜の干物
- ・トマトジュレ、柿ジュレ
- ・刈屋梨のパイ(アップルパイのナシ版)、以前酒田市にあったとんかつ三州屋の様なジャンボとんかつ
- ・イチゴゼリー
- ・柿、梨を使ったもの
- ・メロンのドライフルーツ、いか煎餅、
- ・アイスのオランダせんべいサンド
- ・ブランドカニの推進
- ・メロン子の漬物
- ・梨ジュース 梨入りパウンドケーキ
- ・海鮮のキムチ
- ・乾燥野菜(味噌汁に入れるだけで良いような物)、魚干物の詰め合わせ(鱗と骨をちゃんと取って離乳食にも使えるような薄味で)
- ・地元のみそを、使った弁慶めし
- ・赤ネギを使ったフリーズドライの商品、ドレッシング(エゴマオイル入り等、健康的なイメージ)。梨を使ったスムージーやジュース、粉末タイプで水に溶かせる飲料粉。
- ・メロン、梨、柿などのジェラード
- ・米のパンケーキなどでアレルギー原材料を使用しないもの。卵で子どもがアレルギーの家庭にはありが

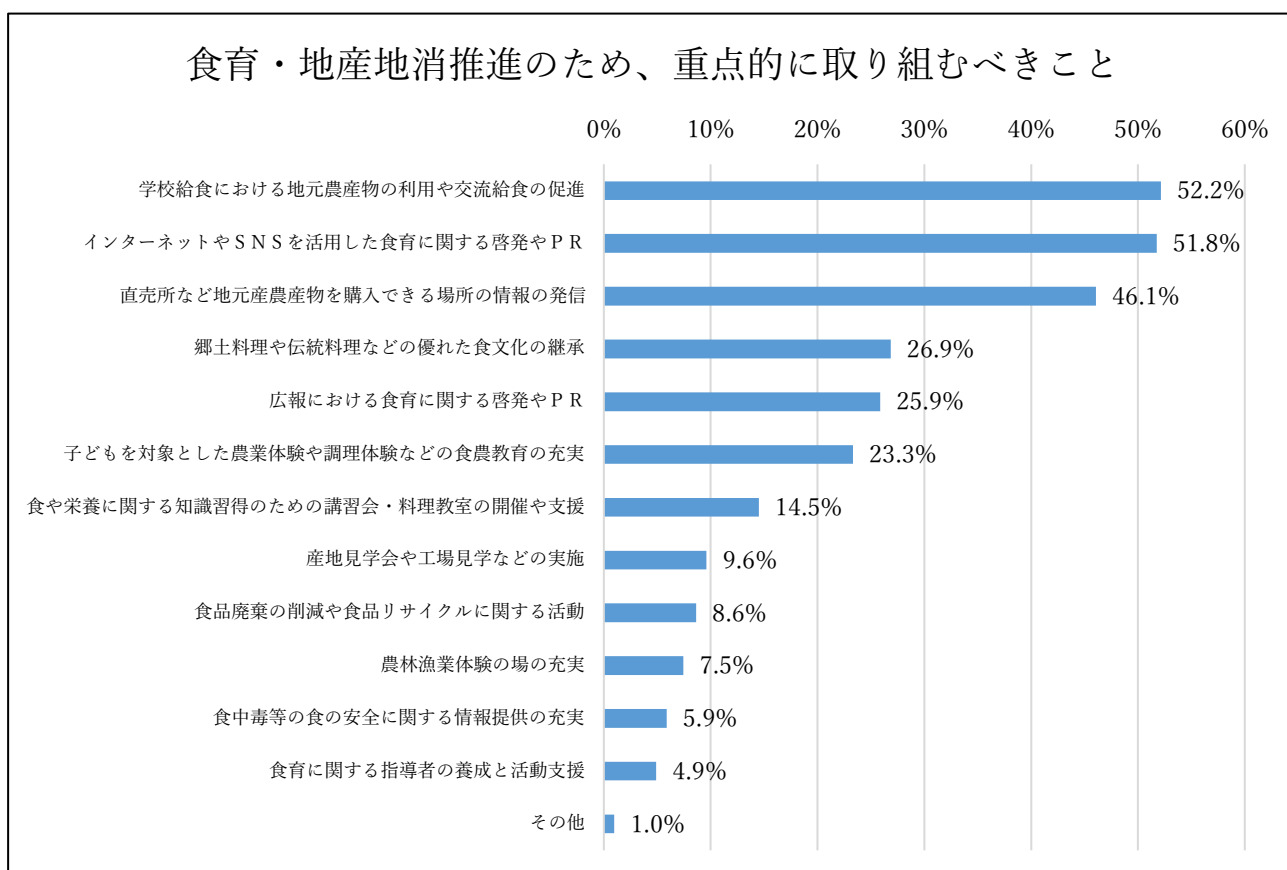
たいです。

- ・梨の缶詰(コンポート)
- ・庄内柿の干し柿 はたはたの干物
- ・焼き芋
- ・梨ゼリー
- ・梨のジェラート
- ・地産地消レストラン
- ・米粉を利用したパン、ミックス粉、災害用非常食、米沢牛とのコラボ弁当
- ・刈屋梨や浜中メロンを使ったジェラード
- ・庄内のお米を使った大師巻みたいな、あまじょっぱくて軽い煎餅。イカ飯の素。
- ・果物の夏には氷アイス、冬にはクリームアイス
- ・うどがわらきゅうりの漬物 メロンや梨を使った生ジュース
- ・庄内メロン大福、
- ・米ジェラート、イカの燻製おつまみ
- ・庄内米を使ったお菓子
- ・漬け物
- ・ご飯のお供
- ・甘いトマト、トマトゼリー
- ・庄内柿を使ったスイーツ
- ・道の駅のようなまとまった販売店がなく、思いつかない。
- ・お酒、カレー
- ・枝豆を使っているお菓子など。
- ・メロンや梨を使ったケーキ
- ・刈屋梨のワイン
- ・魚など海産物の加工食品
- ・果物のシャーベット
- ・梨やメロンのアイス
- ・銀鱈醤油漬けの冷凍で手頃なものがあつたら嬉しい。お湯で解凍して食べれるような
- ・梨やメロンを使ったプリン
- ・例えばゼリー。果物丸ごと入っていると「ばえる」もの。透明ゼリー部分は極力少なくていい。パッケージもかわいく。東京駅に行くと、思わず買いたくなるものがたくさんあります。新潟の瑞花というブランドのおせんべい、おいしいです。買いたい・売れるは、味もですが、見た目ですね。
- ・シャインマスカットのゼリー
- ・メロン子の漬物
- ・たくさんフルーツが採れるところなので、そのフルーツを使用したジャム、特産のアイスクリーム、などなど、若い人が喜んで食べたいと思うようなものが良いと思う。(すでにあるとは思いますが・・・)
- ・メロンやイチゴを使ったサンドイッチ、だべられる菊の花や花びらを使った洋菓子や飲み物

問 2 8 酒田市の農林水産物を活用した商品について、今後ブランド化や市内外の販路・消費を拡大していくにはどのようなことが必要だと思いますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。



問 2 9 酒田市の「食育・地産地消」を効果的に進めていく上で、本市が重点的に取り組むべきことは何だと思いますか。あてはまるものを3つまでお選びください（複数選択可）。



問30 酒田市の食育・地産地消に関する施策について、ご意見・ご要望などありましたら入力してください。

- ・賞金、商品付きの、レシピ、食育活動アイデアを広く募る。
- ・もっと若手を使ったほうがいい。
- ・生産者への支援強化が急務と思います。
- ・市内の生産者と料理店の顔合わせの場を提供して欲しい。
- ・子どもの舌は2〜3歳までに作られてしまうので、幼稚園や保育園の給食にもっと力を入れてほしい。
市はあまり積極的に幼児の食育に対して考えていないように感じる。毎月の給食費の予算があるのは分かるが、子どもには安心安全なものを提供してほしいし、3歳にもならない子たちにはあまり加工品を与えないで欲しい。(個人的にはホットケーキミックスで作ったお菓子は、所詮ホットケーキ味になるので、できれば一から作って欲しいし、私はフルタイムで働いているが、自分の子どもには納得できるものを与えている)1歳未満の子に加糖ヨーグルトや大人が食べるような煎餅がおやつに提供されるのは、あまりにも考えなすぎると思う。子どもの検診の時に「薄味」を栄養士が、「砂糖を与えるのはなるべく遅い方がいい」と歯科医等が指導しているのに、行動が伴っていないのではないか。地産地消に関しても、加工が大変なのは分かるが、せっかく美味しい魚が手に入る土地なので、魚の献立が増えてもいいのではないか。小さい時の魚離れが、成長してからの魚離れや食の欧米化に拍車をかける可能性もあると思う。
- ・小学生の調理実習等で伝統料理をつくってみてはどうか？なかなか口にすることがなかったり、口に合わない、興味がないものでも、自分達で作ることを知る、食べる機会になると思う。
- ・農業と漁業両方が豊かな土地はなかなかないと思います。その事も観光資源の強みであると思います。そのことをもっと身近に感じられる取り組みや発信があれば、食育や地産地消に繋がると思います。
- ・酒田の料理店・料理人との提携。
- ・PR 先行の美辞麗句がガッカリ観光地と揶揄されマイナスに働いてしまう昨今、酒田の自然は素晴らしい。育まれた食材も同様 質実パンパンで。
- ・酒田市の食べ物は何れも美味しいものばかりで、この土地で生まれ育ったことをとてもありがたく思います。いつも美味しい食材をありがとうございます。
- ・地元の高校生など消費者の目線からの意見をもらう。
- ・補助金の拡大
- ・アンケートで酒田市の代表的な農林水産物、ブランド化や商品開発を推進すべき品目、売れる商品を回答しようと思っても、思いつかなかった。茄子など酒田産の物を買っているが、ブランド化となると何があるのか？浜中のメロン、イチゴあと何？もっと広報などで知らせていったらいいと思う。
- ・優れた食文化がまだまだ埋もれているような気がする。
- ・食の伝承については各家庭でできるところとそうでないところとにバラつきは出てくることと思います。だからこそ、子どもには園や学校で伝統料理や郷土料理が食べられる経験が必要ですし、親の身でも気軽にまず、購入するところから情報を知り、家庭にも取り入れていけるプロセスがあると良いのではないかと考えました。

- ・企業・法人だけではなく幅広い方が活用しやすい助成金や補助金を充実していただきたい。
 - ・乳幼児期から高齢期まで、世代の切れ目がない食育対応。
 - ・今後も酒田産品を食したいと思います。
 - ・温暖化により適応する産物の開拓。落花生とか。
 - ・一般の方にもっと身近に感じられるような露出方法、学校等での実際的な調理実習。
 - ・食育に関わる仕事もしていますが、子どもは体験したことにより興味を示すと実感しています。多くの産物がある土地なので、親子体験などの機会は関心の低い親世代にも有効と思います。
 - ・地元発のスーパーには旬の時期になると沢山の種類のものが店に並べられ嬉しくなります。が、内陸の方から進出して来られたスーパーには足が向きません。例えばオクラですが地元発のスーパーでしたら庄内産を置いているのに他方のスーパーでは外国産を売っている状態です。それなどはとても買う気が起きません。またニラも時期になると地元発の柔らかくて美味しいニラが店に出ます。このような良心的なスーパーには応援したくなります。今以上に地産地消の心で取り組んで頂きたいです。
 - ・あまり詳しくもないのにいろいろ記入してすみません。農産者さん、関わる方々の努力や活動は大変だと思えます。
 - ・酒田市には美味しい農林水産物がたくさんあります。子供達への食文化の継承や市外の人へのアピール力を強めていくべきだと思います。
 - ・もっと身近に感じられるような特設サイトで、郷土食や季節の献立(レシピや栄養価等)を定期的に発信してはどうか。
 - ・街中産直の開催。酒田市街だと八幡や平田の産直まで行くのが億劫。
 - ・首都圏の中高生を農業体験で受け入れています。幅広い年代を受け入れるようにしたいと思う。
 - ・子供と一緒に地産食材を生かした料理教室。あまり加工せず素材を生かした料理方法を広める。
 - ・学校給食の地物の活用法をもう少し考えて。
 - ・産直を増やして欲しい。
 - ・Instagram、TikTok など若者も興味をもってみるようなメディアを活用したほうがいい。鶴岡などに比べて、考え方が古くさく、楽しくない。イベントをしても、身内がもりあがっているだけで、入りにくい。
 - ・美味しい食べ物の PR。
 - ・食育の基本は家庭。学校や給食だけでなく、家庭にも働きかけるような取り組みが必要ではないか。
 - ・地元野菜や地魚を購入できる大規模店舗を作してほしい。
 - ・大規模な産直市場を1箇所を集めた政策。個々の店舗ではなく産直野菜や魚が揃うと、買い物楽しく、便利になる。
 - ・酒田ではどういうものが有名なのか生まれてから今まで知らない事が多いので、学校や、コミセンなどで購入できるようなイベントやチラシなどもっとアピールして欲しい。
 - ・地産地消を心掛けていますが価格が高くて、スーパーで安い県外産を買ってしまいます。休日など産直に行くときもあり、やはり新鮮で価格もまあまあです。スーパーでも迷わず地物が買える様になればと思っています。
- グリーン・ツーリズムに参加し椎茸の美味しかった事に感激しました。収穫体験がもっと手軽に色々あれ

ばと願います。講習会や料理教室は平日だと1番参加して欲しい年代層が仕事のために参加を諦めています検討をお願いします。

- ・スーパー等で販売する場合、レシピや栄養素などを分かりやすく可視化して、興味をもたせて欲しい。
- ・食育・地産地消の専門職員の養成及び増員必要。
- ・道の駅を酒田中央インター近辺に開設して産地直売所や流通人口を増やしてほしい。
- ・花栽培も頑張っています。生きたドライフラワーなど開発できないかじら、農業に若い人を育成。
- ・ブランド化されて価格がアップしては地産地消につながらないと思う。地元のおいしい食材を安く購入できる環境、美味しく食べるレシピ情報、美味しく食べられる旬な時期の情報などを一括して見れる情報提供。「これだけ美味しい食材がある地域」が地域のPRなのかなと思う。
- ・4年前に神奈川県から引っ越してきた者です。酒田は美味しい食べ物がたくさんあり、安く手に入るのので幸せに感じます。庄内メロンや柿、刈屋梨など、素晴らしさがもっと世の中の人に伝われば良いのになと思います。
- ・産直にお惣菜を置いて欲しい。
- ・米農家支援(経営のために生産者が安全性に目をつむらなくて済むように)。漁業支援(後継者育成のために生計サポート)。SNS、アプリなどを使って田舎を魅力的に見せる戦略構想。
- ・直売所や直売コーナーなど生産者が気軽に販売できる施設の充実。
- ・子供の教育に組み込むことで親も知る機会になる。
- ・グリーン・ツーリズムにたくさんの人に参加して欲しい。
- ・ネーミングや見せ方、売り方が左右すると思います。
- ・無農薬栽培を推奨していただきたい。
- ・食育セミナーなどもっと管理栄養士さんを活躍して頂きたい。もったいない精神を子供達にも伝えていきたい。
- ・広報に載っている、食生活改善委員のレシピは為になって良い。前に掲載したものをまた載せて欲しい。給食で郷土料理が出るのも良い。どんどん子供達に継承してほしい。山形県のさくらんぼのような代表的な農産物があれば良いと思う。
- ・生産者、消費者共に元気な酒田になれるようにこれからもご尽力お願い致します。
- ・広報活動や食改善委員会とか、皆さん頑張っていると思います。ありがとうございます。若い人が伝統料理、その歴史背景など、興味を持てる 参加しやすい機会があればいいですね、小学校では、食文化の伝導師の方々、来て教えてくれるようです。大人も参加したいです。
- ・スーパー等でのPR、生産者への補助金。
- ・今年から酒田市で生活していますが、知らないものがたくさんありました。せっかく美味しいものがあるのにPR不足だと日頃から思っていました。有名企業とのコラボ、商品開発・販売等、力を入れていくと良いと思います。
- ・ラーメン以外でもっと頑張りたいと思う。自分のような子育て世代はSNSでの情報収集が多いので、もっと見た目でも楽しめる事をしてもらいたい。食育と謳うと難しそうと思われやすいので、もっと気軽に、身近になるようなイベントなどをしてほしい。
- ・地元では普通の食べ物なのに珍しがられるものの発見。しそ巻きがそうでした。

- ・言うまでもないが、ブランドといえば品質が良いぶん価格が高いと認識され、庶民から敬遠されるので、安価な情報発信や流通のスリム化など、徹底したコストカットを実行し、生産者の収益と消費者の購買欲を向上させる改善策を構築すべきではないでしょうか。
- ・食育は低年齢から触れていく事が重要、多くの機会を与える施策が必要。地産地消は外部認識よりはまず地域の認識が必要なのでは。
- ・山菜料理に力を注いで欲しい。
- ・平田牧場は PayPay 始め、美味しくて好感が持てる。
- ・SNS をもっと利用して、販売、農家の人のオススメ調理方法等紹介してほしい。
- ・生産者を増やす政策を考えたらいいと思う。
- ・またこのようなアンケート調査があれば良いと思います。
- ・行政だけでなく、もっと民間も地産地消に活発に取り組むべき。
- ・施策を目にする事が少ないようです。PR をがんばってください。
- ・イベントを数多くやって広めて行く。
- ・また行きたくなるようなもっと大きな産直とかを作ってください。
- ・食育の基本は家庭だと思うのですが、核家族化が進むなかで、仕事に追われ、食事が疎かになり、ファストフードや冷凍食品に頼る状況が悲しい。そこで、少なくとも、保育園の給食や学校給食では、安さを追求したものではなく、地元産の農水産物を極力使い、行政が補助金を出して、次世代の子どもたちの健やかな成長を側面から助けて欲しいと切に願います。宜しくお願い致します。
- ・酒田のものもおいしいですが、酒田のまわりのものもおいしいので、近場であれば特に酒田だけを意識したことがありません。酒田を特化してということであれば、外向けにはお酒や港町から連想できるものをアピールするのがいいんじゃないかなと思います。
- ・他の地方(首都圏)にアピールするのもいいが、まず地元に応用して根付かせる方が良いと思います。酒田の物って言われてもピンとこない場合があります。
- ・酒田市は優れた食材の宝庫です。しっかりと食育(花育)に取り組み次の世代に引き継いでいきましょう。
- ・日本海側沿岸都市《新潟、秋田》との関係を重視した、地域特産物の推進。
- ・朝市を定期的に開催したらいかがでしょうか。
- ・広報などで、定期的な郷土料理紹介やレシピ、購入店舗の掲載。
- ・後継者の育成、先進性、将来性のあるものの、情報取得、実現。
- ・美味しい果物から始めてみたら良いと思います。
- ・酒田市に住んでまだ2年弱なので、地物の紹介や調理方法などを知りたい。
- ・廃農する農家もいれば新しく農家になりたいと思っている人もいます。その方に補助金や田や畑の貸出、技術的サポートを援助してくれると嬉しいです。
- ・スーパー等に地元産コーナーを設けてもらう。
- ・今は子どもが学校に通っているので、給食便りなどで食育について知る機会がありますが、自分から積極的に情報を得る方法がわかりません。
- ・コロナの影響もあり 新鮮農産物の直売会や試食などは難しいと思いますが 全国に発信して下さい。
- ・小学校と中学校は給食で、地元の食材を食べていますが、大人に近い高校では、ありません。給食の

日を決めて、地元の食材を食べる機会を設けてはどうでしょうか？ 社会に出て、役に立つのではないのでしょうか？

- ・酒田の農林漁業の資源を上手く販売できるように酒田ブランドのイメージ作り(シール、ステッカー等)スーパーなどでの産地名前表示の他に例えば、酒田特産品のシールやパッケージ、映える可愛いらしい包装紙など、自慢できるような物があると酒田市以外にお土産や発送が送りやすい。地味すぎるのはNG。買いたくなる、食べたくなるような工夫をして下さい。
- ・例えば、野菜などの美味しい調理の仕方などが分かれば、沢山消費かできそうです。
- ・ランダムな広報
- ・庄内柿の首都圏での広報がない。東京にいたけど庄内柿はなかった。
- ・子どものいる親世代が地域の料理を家庭で作らないため、地元の馴染みの食材でも食べたことがない。子がいます。子育て中の親への食育が大切だと思います。
- ・中町で大規模な朝市の開催。
- ・楽しそうに参加したいというイベントがあればいいと思う。
- ・酒田産の作物を市内の人に知ってもらい買って食べてもらうようにする。
酒田産の作物を作っている方から一般人に見学、体験、お話を聴いてもらう。
また興味のある人に生産者の方からノウハウを聴いて後継者を育てることが一番大切じゃないかなと思います。
- ・昨年引っ越してきましたが、酒田市と言ったらコレ！というものが分かりません。人が集まる場所でのマルシェや移動販売等「こういうものがあるよ」という推しが必要ではないでしょうか。
- ・この様な問題はすぐ成果が上がるものではありません。幼児教育や小学校等の教育に力を入れて長期にわたって地道な活動が大事だと思います。どうか教育に力を入れて予算を多く使ってください。
- ・インターネット等での宣伝。
- ・酒田にはおいしい食べ物がたくさんあり、県外に住んでいる友人からは酒田の物は何でもおいしいと言ってくれます。なので、首都圏でPRするほか、SNS等を使って、もっと積極的にアピールすべきだと思います。
- ・積極的なPRをする(酒田には美味しい食材が沢山あるのに知られてない)。
- ・酒田の宝物を世に送り出してあげたいです。
- ・市内のスーパーで魚介類の商品が少な過ぎる。酒田で水揚げされた魚介類をもっと地元でも販売してもらいたい。
- ・県外の友人に贈り物をする時、酒田にはつや姫や庄内アンデスメロン、梨くらいしか思い浮かばず結局他市の特産品を贈っています。もっと酒田でこれ！と打ち出せる季節ごとの特産品をPRした方がいい。酒田市はそれがとても下手です。いつも鶴岡に負けている。他の県の取り組みを勉強した方がいい。
- ・広報酒田にこのような意見、要望を書き込めるような返信ハガキを折り込めば老若男女見てもらえるのではないかな。
- ・珍しいおいしい野菜地元のスーパーに置いて欲しい。
- ・酒田食育の日で同日に各地で調理実習材料提供をしメニューは自由。何ができるか楽しみだね。
- ・酒田産食品のブランド化には賛成だが、高価格になると消費者が限られることが懸念される。

- ・未来を担うのは子供なので、子供の授業に食育を取り組むべきで、今すぐの発信はインターネット、SNS(Twitter がよい)メディア発信、特にサイトを開設し、一種の VR 仮想世界を作り、そこで地元のものを売買するようにすると経済も農林水産物も回るし、酒田の PR につながると思う。
- ・酒田市、生産者、消費者の協力を密にお願いします。
- ・子供が進学で酒田市から都会へと行き、現在も都会に住んでますが、都会の人は庄内米の美味しさを知らないし、もっと美味しさを PR した方がいいと思います。上野駅でコシヒカリの新米を 1 合単位で販売してたように、(思わず買いました)1 合単位だと買いやすいし、持って帰るのも手頃なんです。これで庄内米の美味しさを少しでも、わかってもらえんと思います。
- ・酒田の地産地消美味しいグルメの紹介、ネットで簡単購入できる農産物。
- ・産直の場所内容等を充実してほしい。
- ・行事、季節料理を面白く伝え、新しいメニューの開発。
- ・まず酒田の人に大人気になるものを作り出そう！
- ・「提言の広場」という番組が 50 年続けてること知り、山形県の頑張ってる経営者たちのことは応援するし、県民として誇りを感じた。テレビで長く続ける番組を持つと、関心を持つと思う。
- ・核家族化が増え、郷土料理を伝えていくことの難しさを感じます。酒田市の郷土料理の本があればと思います。
- ・食育・地産地消は地元の足腰ですので、流行や即効性、利益追求にばかり目を向けずに、地に足を付けてブレずに継続性を持って取り組んで欲しい。
- ・酒田の味を生まれたときから知ることができるように、離乳食用のお米や升田のお粥缶詰め、産直で使える商品券などを誕生月や検診のときにプレゼント。
食に関する財布は主に女性が握っていると思うのでお母さんたちに酒田の味を積極的にアピール。
- ・朝市等中町ばかりで無く交代制にあちこちで欲しい。
- ・もっと子供達への食のアピールして欲しい。
- ・賞味期限が近くても、できれば地元で作られた無添加のものを買いたいと思ってます。無添加の物をよく売っているト一屋によく行ってます。カレー粉やリンゴジュース、醤油など。少し高くても、無添加のものに手が伸びます。ただ、情報がなければ、皆安い外国産ものを買ってしまうので、もっと安全性などをアピールして売り出さないとダメだと思います。
- ・いつも給食が美味しかったと日々満足して帰宅している末っ子。本人は好き嫌いなくおかわりもたくさんして給食時間を過ごしていますが、他の子達は好き嫌いが目立つ様子で、野菜多めの日や魚料理の日はクラスの 3 分の 1 程が、食べる前にボウルに戻すそうです。昔は残さず食べるのがルールの学校給食でしたが、今は無理じいしないのは仕方ないこととは思いますが、せつかくの地場産を使った給食です。魚や野菜を美味しく食べることができる酒田市の給食オリジナルのメニュー開発などしていただけたらと思います。小中学生向けに好き嫌いアンケートや、保護者向けに工夫をこらしているメニューなど募集してもいいかと。また、給食とは離れた一般市民に小中学校の給食メニューを広報などでレシピや写真と共に紹介などしても家庭で真似してみようと思い、食育につながるかもしれません。
- ・料理のベースは、化学調味料を使わず素材の美味しさを知ってもらう。農家も漁師も、不揃い品を市場に流し、安く市民に提供する。付加価値のついたものは、ネット販売して全国販売する。

- ・都心への PR をもつとする。
- ・食育にだけ関係する話ではないのですが、広報も見ていますが、たまに見逃したりもするので、LINE でも広報に載っているようなイベント情報がきたら嬉しいです。
離乳食、幼児食、それ以上のごはん、おつまみ等、いろんな分野？の料理教室があったら楽しいなと思います。
- ・もっとわかりやすく PR する方法を考えた方がよい。
- ・若い世代の方々が活躍できる様な寛容な上司がいる職場が増えれば新しいアイディアは沢山出てくると思います。良い方法があるにも関わらず、内部から発信出来ていないのであれば管理職の怠慢が原因なのだと思います。若い世代の方々の力が発揮できる場とアンケートを活かした取り組みができる事をお祈りしています。
- ・昔の稲作体験のように、農林漁業の体験を今の子供たちに体験してもらおうと良いと思う。
- ・郷土料理や地場料理は良いものはたくさんあると思います。ネットやロコミの宣伝効果の利用。超高齢社会における嚙下食の構築。
- ・米に次ぐ全国ブランドとして、スルメイカの販売促進を目指し地元消費が増えるような今以上の政策を取れないのでしょうか。
- ・酒田市はこれまで全国にアピールするのがないので力を入れて下さい。
- ・全体的に地味なイメージです。
- ・清水屋が空っぽになったら、そこに横浜にあるようなラーメン博物館(期間限定の各地方のお店)をつくり、地物の野菜、魚、肉などが買えて(お手頃価格で)おばあちゃん達が作るごつつおが食べれるお店があるといいんじゃないかな？って思っていました。
- ・酒田の[これ]というものが無いですね。
- ・産直施設が少ないので、公設民営で増やした方がいい！
- ・酒田夢の倶楽周辺を大いに活用し観光客に PR する！
- ・積極的な情報発信
- ・美味しいものたくさんあるのに売り方が上手ではない気がします。アンテナショップなど利用出来たら…
- ・コロナ後にどう変わったかの質問に対して4択しかないのはおかしい。前も後もかわってはいない。
- ・インターネットを使い世界に販売。オンラインショッピングの充実の為 Twitter や Instagram、YouTube などの活用。一般市民からの発案を細かく取り入れて行き常に時代に合ったマーケティングをする。
- ・観光客相手の単価なのか直売所が高いので、同じ地元の物でも、どうしてもスーパーへ行ってしまう。地元の客も大切にしたいのなら、ある程度スーパーに合わせるべきだと思います。
- ・大学で食品ロス削減活動を行なっているので、食べ物大切にすることの重要性を市がもっと力を入れて発信してほしい。
- ・市としてがんばっているのは理解しているが、公務員である限界と食育に興味がない一般消費者に対しての視点のずれを感じる。元々興味がある人なら、セミナーが良いが、興味のない一般消費者に目を向けさせたいのであれば、「セミナーをやるのできてください」ではなく「いやでも目に付く」やり方を検討すべきではないでしょうか。

- ・一生懸命頑張っておられと思います。
- ・酒田市の特産品として、これ！といった物が思い浮かばない。何かあるならインパクト大で情報拡散すればいいと思う。
- ・酒田は、魚、肉、米、野菜、果物など全て地産地消できる強い街。子どもの頃は当たり前とっていたが、大人になるにつれ実感し、幸せと思います。そんなすばらしいところをアピールしてほしい。
- ・もっと宣伝すべき
- ・地産地消商品カタログの編集・発行
- ・若い人たちの意見を聞き広く発信し、より多くの人に地元の良さを知ってもらうこと。
- ・産直だけでなく、スーパーでももっといろいろな酒田のものを買いやすくなれば良いと思う。
- ・子供達をはじめとする、「若い世代に対する」食育、郷土料理の紹介に力を入れるべきだと思います。
- ・農業が一番大切だと思います。私は消費者ですが農業を守っていただきたいと思います。
- ・PRを積極的に。
- ・鶴岡市のようにやってください。酒田はアイデア不足、意外性がないです。
- ・PRが下手。鶴岡のように宣伝すべき。
- ・地元企業と連携した企画、イベント、子どもから大人まで生産者と交流できる産地見学、地元の人でも楽しめる酒田市案内ツアーなどあれば参加したいです。世帯によって参加できる条件が違うので、土日は子育て世帯向け、平日はシニア世帯向けなど同じ企画。でも一部の人が参加して終わりではなく、定期的に開催していて、多くの人が体験できるようなイベントがあればいいなと思います。
- ・酒田は家庭で食べるものにたくさん美味しいものがあります。そこを広められたらいいと思います。
- ・市の広報に紹介された食品や料理など、購入先、食事処をいろんなかたちにして発信してほしい。「産直」などで。
- ・商業が盛んで繁栄してきた街なのに若者が、働ける場所がなく商業のみならず、地産者など後継が難しく、街の賑わいが、衰退しているとおもいます。食育の前にする事何かなあと思います。
- ・酒田はほぼ地場三品で地元のものが充実しています。産直施設が少ないので作って欲しいです。精米してくれるところも少ないです。
- ・国の基準よりも厳しい残留農薬検査、遺伝子組み換えの排除、を独自で実施し、徹底して他県、他市との差別化を図る！値段は高くとも必ず需要はあるし、作り手も増える！給食も全てそうあって欲しい。
- ・鶴岡=ただちや豆、内陸=さくらんぼ 酒田にはこれと言った物が無い。メロンや梨を使ったジェラードでもゼリーでも良い。和菓子屋と提携してカステラとかもいいかな。イカを使って家庭で簡単に作れるレシピを開発していくのも面白いかもしれません。酒田のラーメンでイカを使ってもいいのかもしれない。とにかく酒田に来たらコレ！って言う物が欲しい。
- ・グランピング場で地産地消 BBQ や、ドーム型テントで地元野菜やフルーツを食べれるような、体験と食育が一緒になっているサービスがあったらいいなあと思います。
- ・親子料理教室、学校での調理体験をした方がいい。
- ・酒田市で以前発行した食育ハンドブックを今も使っています。郷土料理は、今、次の世代に残していかないと途絶えてしまうと思います。そういった郷土料理のレシピブックや学校の調理実習等、若い世代に働きかけが必要ではないでしょうか。