

## ＜アンケートからのご意見＞

テーマ・感想が多く記載されていまして、下記に主なものを列記しました。  
内容を見ると、講義から発展して更に知識を深めたいと考えている方が多いように思われました。

### 取り上げてほしいテーマ

地産地消

千葉の農作物の状況

市川市の農水産物

路地野菜、ハウス野菜、バイオ栽培による違い。

過剰生産されたものはどう利用するのか

フードマイレージ

自給自足、食糧自給率の向上のためにこれからできることは何か

食の安全(食品添加物など)

調理実習(パン作り・新しい野菜料理・コレステロールを下げる食事・郷土料理など)

食育(子供・大人)

バランスのとれた食生活

食文化についての話

### 希望、意見、感想など

口座のPRをもっとして欲しい

知らないことが沢山あった

化学物質の影響は個人差が大きいと思うので安全性は一概には言えないと思う

同じテーマでもよいから毎年続けて欲しい

農家の苦勞が改めてわかった

太巻き寿司を作っていた昔を思い出した

いつも楽しいです

またこのような企画を

是非習いたいと思っていたので参考になった

先生がとても丁寧に教えてくれてよかった

以前から作りたいと思っていた

少し耳が遠いが講師の歯切れの良い話は聞きやすかった。

各国の食文化をかいま見ることができてよかった。

高齢者2人の家庭になり、買い物や調理の無駄をなくすよう頭を使いたい。

世界のいろいろな食事が見聞できて楽しかった。

世界の食文化のみならず生活習慣まで話していただき楽しかった。  
タイの食生活がよくわかった