

聖徳大学 “食” に関する講演会アンケート

日時：平成21年11月7日（土）13：00～14：30

場所：聖徳大学1号館1219教室

講師：藤井建夫先生（日本食品衛生学会前会長）

演題：くさい“くさや”がなぜ発酵食品といえるのか

（1）お住まいの場所についてお聞かせください

- ① 松戸市 33人 ② 柏市 4人 ③ 流山市 1人
- ④ その他千葉県内 12人
（千葉市2人、船橋市1人、市川市1人、香取市1人、野田市1人、市原市1人、富津市1人、無記入4人）
- ⑤ 千葉県外 37人
（東京都7人、埼玉県10人、茨城7人、神奈川県1人、群馬県1人、栃木県2人、無記入9人）
- ⑥ 無回答 2人

（2）性別についてお聞かせください

- ① 男性 10人 ② 女性 79人

（3）年齢についてお聞かせください

- ① ～20代 68人 ② 30代 2人 ③ 40代 3人
- ④ 50代 2人 ⑤ 60代 9人 ⑥ 70代～ 5人

（4）この講演会を何で知りましたか

- ① 広報まつど 5人 ② 本学ホームページ 17人
- ③ チラシ 21人
（設置場所：大学12人、無記入9人）
- ④ その他 40人
（学園祭1人、教員より22人、公開講座2人、産経新聞千葉版1人、無記入14人）
- ⑤ 無回答 6人

（5）講演会についてお聞かせください

- ① たいへん参考になった 35人 ② 参考になった 43人
- ③ どちらともいえない 1人 ④ あまり参考にならなかった 0人
- ⑤ 参考にならなかった 0人 ⑥ 無回答 10人

(6) ご意見がございましたらお聞かせください

- ・ クサヤ汁に抗菌物質、抗菌作用があるということなど、初めて知ることが多く、とても興味深かったです。貴重なお話ありがとうございました。
- ・ スライドの表やグラフが小さくて見づらかったので、もう少し大きくして欲しかった。現在、食品学に関するゼミに入っていますが、今回の講演を聞いてさらに食品学に興味を持ちました。
- ・ 面白かったです。
- ・ 実際に臭いを嗅ぎましたが、最初は驚きました。少し動物の糞のような臭いに感じました。しかし、今回の講演で発酵食品をよく理解できたと思います。ありがとうございました。
- ・ ためになる話をありがとうございました。
- ・ 面白いお話が聴けてよかったです。
- ・ くさやについての話だけでなく、他の発酵食品についての話も聴けて、とても勉強になりました。また、実験の結果も交えて話をしてくださったので、とてもわかりやすかったです。貴重なお話をありがとうございました。
- ・ 発酵食品は保存性を増すために考えられた、昔の人々の知恵による伝統的な食品であることを理解することができました。単純な物ではなく、適切な微生物管理能力によって作られた製品なのだと知ることができました。
- ・ くさやの凄さを実感することができました。
- ・ 発酵食品に関する知識を得ることができ、大変良かった
- ・ 講演時間もちょうどよろしいし、参加させていただき本当に良かったです。説明を聞き、大好きな魚の「くさや、塩辛」を安心して、もっともっと好きになりました。勉強できて身につきました。ありがとうございました。
- ・ くさやだけでなく、発酵食品全体に触れていたため、とても為になった。
- ・ すばらしい教室でのご講義。改めて日本食品のすばらしさ、伝統食品のありがたさを思い知りました。ありがとうございました。機会がありましたら参加したいと思いました。今後ともよろしく願いいたします。
- ・ ためになって楽しかった。先生の映し出される講演会用資料もよかったです。
- ・ 技術革新によって、食生活が変化してきたことに理解が深まった。単なる付加価値としての「安全」に安心してはいけないということも考えさせられた。
- ・ くさやは食しますが、ふなずしも少し食べてみたい気分になりました。
- ・ くさやの汁は魚以外に肉や野菜に使用して保存性を高めることは可能ですか。
- ・ 塩辛を食べることはありません。2年前の食中毒の件も今回の講義で初めて知りました。塩辛はどのように作られるかを知ることができ、有意義な講義でした。
- ・ 本日は貴重なお話をありがとうございました。発酵と腐敗は同じことであるにも関わらず、人間の勝手によって呼び方が変わってしまうことがわかりました。くさやのように、腐敗食品となっていたかもしれない発酵食品が好まれるようになった、そんなくさやを食べてみたいと思いました。とても面白いお話を聞くことができました。

- とても勉強になりました。貴重なお話を聞かせていただき、ありがとうございました。
- パワーポイントや資料を基に話して下さい、分かりやすく良かったです。今回の講演で発酵食品に少し興味を持つことができました。ありがとうございました。
- くさやは食べたこともなく、よくわからなかったが、くさやの作り方や成分など詳しく知ることができて良かった。塩辛のことも分かり、とても為になりました。
- くさやについて知識がなかったため、とても参考になりました。くさやの製造法は他の干物と異なり、塩水の代わりに独特のクサヤ汁を使用していることに驚きました。

講演会全体参加者人数：158名