

さっぽろ環境インタープリター養成プログラム

第10回（12月14日（月）実施）

塚田 宏幸氏 講演

～「五感で楽しむ食の環境と北海道料理」～実施アンケート

問い：【五感で楽しむ食の環境と北海道料理】の講座ではどんなことを得ることができましたか？

1	塚田さんのお話は共感できるどころと考えさせられるところがあった。お料理と共に聞けたので印象深く、分かりやすかった。美味しいのはもちろん、安心してじっくり見て味わうことができた。このような地元に根差した飲食店が増えたり、当たり前になったらいいと思う。お店だけではなく、消費者も意識して地産地消に参加することで、地域の環境・食・未来が変わっていくのだろうと感じた。
2	地域の食はこれからどうなっていくのか、どうなっていくべきなのかを今回の講座で考えることができた。今日は普段食べることのできない料理を食べられてとても良かったと思った。私は地元の食べものが大好きなので、それらの食べものが長く続くことを願いながら食べたいと思う。
3	忙しくスピードに追われている毎日の中で忘れがちになっている事を再確認するような講座でした。これから人口減少していく時代の中で、私たちは良いものを少し、大切に消費していく時代になるのだと思います。美味しくかみしめながらお料理をいただきました。
4	最終日の受講で、改めて食に関する事に気づきをいただきました。とても納得のいくお話を聞かせていただきました。そしてお店の料理に感動しました。スタッフの皆様、ありがとうございました。
5	塚田さんのお話し食料から見る世界の課題について楽しく学べた。私たちひとり一人が変わっていく必要がある。食べる物も。経済的な制約はあるが少しでも意識をする少しでも地産地消を目指すことを続ける必要がある。インタープリターとして、このことも伝えられると良いと思う。ロコミの効果は絶大！
6	とても共感、感動したお話でした。生きる事は色々な意味があるけれども“食べる”ことはその中でも大きな事だと思います。エネルギーも食べ物も他人任せにしないで、自分で考えて選んで生きていく事が大切だと思います。是非、自分の子どもには、もし出来たらそのことを大切に教えたいと思います。これからも農家の方が一生懸命作ってくれたものを大切に選んでいきたいと思います。
7	日常の食事の中で子どもに食の大切さを教えていたが、漠然と教えるのではなく、自分が生活している中で大切さ、気づくことの重要さを伝えることが大切だと思った。札幌市は超高齢社会を向かえ、人口減少に転じるが本日学んだこと（地球を知る、日本を知る、人を知る）をヒントに活かしたい。
8	食物の廃棄物量が多いのに驚いたけど。農業の作物で自分が好きなものを選んで作っているのは先進国だけとのこと。世界の耕作地も減っている事など知りました。
9	塚田さんのこだわりが凄く感じられた。優しい味わいの料理、やっぱり北海道の素材は素晴らしいです。
10	安全で安心な物を食べたいと思っているけど信頼できる店がない。外食では全く信用できないのが現実です。安ければ良いではなく、安心・安全を意識して食を選ぶ人が増えれば良いとお思います。
11	今日の塚田シェフの話は、テーマの「五感で楽しむ食の環境と北海道料理」という内容を超え、地球規模での食料を通して、人としての生き方にまでおよび、納得したり、改めて考えさせられたり。「食料は地球の富を分かち合う」その通りだと思います。富は分かち合わなければなりません。理不尽に命を脅かされている人達、食糧問題はそれに留まらず、政治にも関わり、人の欲にも関わり、

	<p>その中でひとり一人が人としての生き方を考えていかなければならない事だと思いました。</p>
12	<p>こんなに考えながら食事をしたのは初めてだったかもしれません。でも素材の美味しさが存分に伝わってきました！実は研修中のグループ名が“エゾシカ”で、縁を感じました。</p> <p>30か国以上ご旅行された中で、持続可能な環境として参考になる点があったかお聞きしたかったです。</p>
13	<p>食を通じてとても色々なことが学べました。農業についてもかなり関心を持ちました。日本は食材を捨てすぎているのにはビックリしました。捨てる食材を利用したカフェ等を作るのも面白いと思いました。ヤギのチーズには興味がわきました。ぜひ！このお店で出していただき、食べに着たいと思います。塚田氏の今後の活動に期待したいとお思います。美味しい料理、ありがとうございました。</p>
14	<p>共感するところが多大であり感動すら憶えた。今後共食の安全と安心に邁進される事を祈念している。</p>
15	<p>料理人というともっとガンコなイメージがありましたが、“気の合う生産者さんを選んでいきます”というかわいらしい一面を見て嬉しくなりました。食べる物、とても深刻なもの。でもとても楽しく身近で簡単に考えて良いもの。本能で良いもの。受け止め方、考え方で変わるのだと思いました。塚田シェフのように“愛”を持って、日々の食事を楽しみたいと思いました。</p>
16	<p>料理という具体的なイメージと共に説明頂き、大変ありがたかったです。</p> <p>二度と得られない貴重な経験をすることができました。ありがとうございます。</p>
17	<p>これから日本のみならず世界中の行方が見えない中で、益々自然環境の保全は本当に重要な課題。</p>
18	<p>今回のテーマはちょうど興味を持ち始めた分野の内容でした。「食」と「農」はこれからの生き方に大きく関わってくる事ですので、より深く知ってみたいと思います。可能であれば生産者の方々と直接話ができる機会があると嬉しいです。また、「農」の方へ進む手段などの話も聞ければ、と思います。</p>
19	<p>食を通じて生産者側に事や農業の事を考えてみると、いつもより味わって食べられました。また、食べ物を買う時などどうやって作られているかなど考えてなかった事に気づかされました。これからはそういう事を考えて食生活を考えていきたいと思いました。地球レベルのことはなかなか考えられませんが地域レベルで食について考えてみたいです。個人的にはまず好き嫌いをなくしたいと思いました。</p>
20	<p>生産者の敬意、経済とのバランス。安売りを買うが生産者への敬意をはらうのが大切。</p> <p>経済、景気と農業とのあり方を考えさせられる講義となりました。</p>
21	<p>食材とかなにか日頃知っている事と大いに異なっていることがあるのだと思いました。</p>
22	<p>塚田さんのお話は最終日に相応しい沢山の事を考えさせてくれました。</p> <p>農業が環境破壊の最たるもの。食と政治…昔は食わせることが政治だった時代。塚田さんの「もう成長しなくても…」はちょっと面白く問題提起させられたキツイ話しでした。</p> <p>スロウフードに関わる皆さんの共通した想いも感じさせていただきました。</p> <p>ありがとうございました。</p>
23	<p>ひとつひとつの料理にストーリーがあって、一口吸い寄せる度、口の中にドラマが広がっていく感じがしました。</p> <p>農業者は本来、自分が蒔きたい種を蒔くものだ、という言葉が印象に残ります。</p> <p>在来豆のパスタでは、豆やハーブの香り、自然の力強さを感じる味を体感しました。</p> <p>エゾ鹿肉は脂肪にも甘みがあり、とても美味しかったです。</p>

24	<p>地域に合ったものを作ることが大切だと思う。地域ののみでの消費ではなく、消費は他地域でも安く大量にはなく、質の良い物を願いたいと思っている。</p> <p>食は大切だと思っています。</p>
25	<p>身体に優しく沁みていくお料理でした。ありがとうございます。</p> <p>一生懸命身体に良い食物を作って下さっていらっしゃる方々に感謝しながら地産地消を心がけていきたいと思いました。</p> <p>身体は魂の神殿。供物を心して扱いたいと思います。</p> <p>塚田シェフのお話し伺えて良かったです。感謝をこめて。</p> <p>おいしいって、幸せですね。</p>
26	<p>地産地消レストラン、みんなで食べに行きましょう。</p>
27	<p>食について普段無意識に考え行動しているようにも思います。スーパーで安い食材を選んでいますが、でも美味しいもの、いい物を食べたいと思っています。</p> <p>今回のお料理の中で最初のスープが一番びっくりしました。捨てる部分でも美味しく出来上がるのはすごいなあと思うと同時に、まだ食べられる食材をどれだけ捨てているか考えてしまいました。</p>