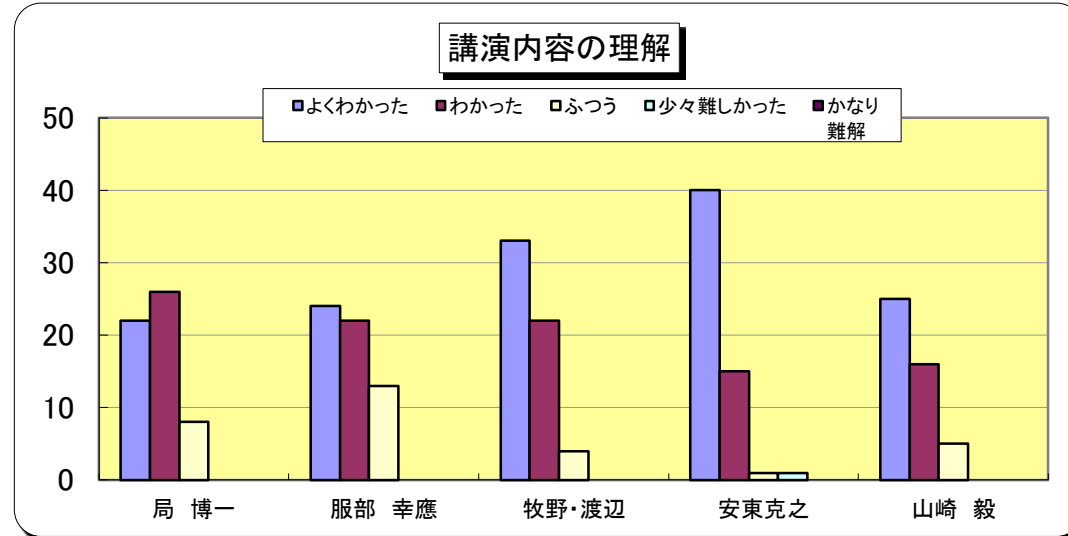


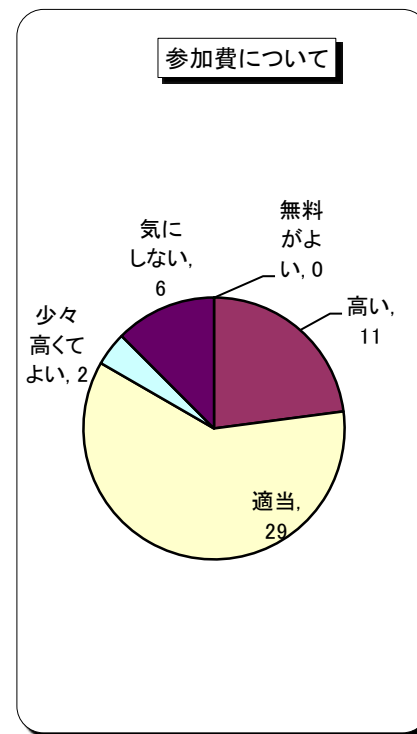
アンケート回収数61枚(参加者:96名、演者6名を除いた回収率:68%)

No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	オーバービュー:減塩と健康	局 博一	22	26	8	0	0
2	「食育:減塩の大切さ」	服部 幸應	24	22	13	0	0
3	「凍り豆腐と新規大豆食品を使用した減塩弁当(人形町今半謹製)」	牧野・渡辺	33	22	4	0	0
4	「高血圧予防のための減塩の重要性」	安東克之	40	15	1	1	0
5	総評	山崎 毅	25	16	5	0	0

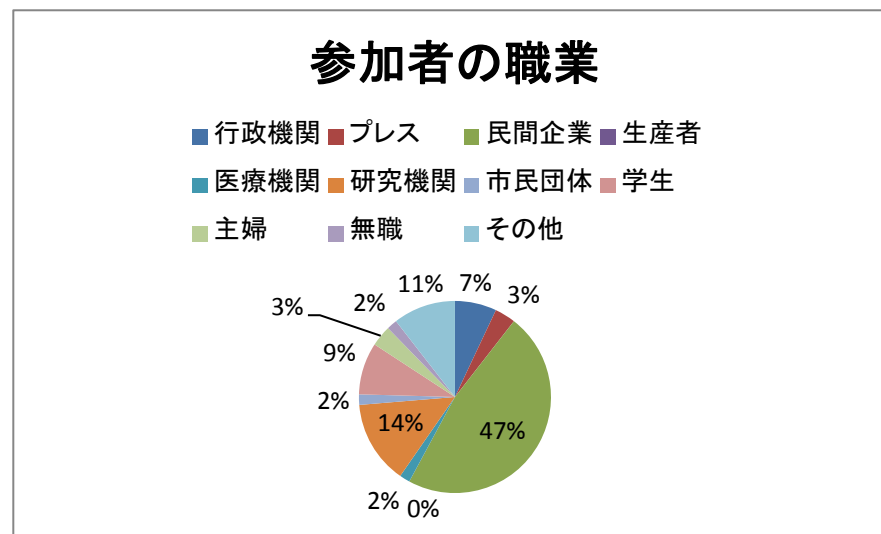


お弁当の感想:

	無料がよい	高い	適当	少々高くてもよい	気にしない
参加費の3000円について	0	11	29	2	6
今回のシンポジウムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください。	(別紙)				
今後、食の安全・安心や食の機能性の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか?	(別紙)				
当NPOがあなたにとって有益としたら、どんな事業活動を期待しますか?	(別紙)				
当NPOから季刊誌を発行しておりますが、無料購読を希望される方はあて先(郵便番号・住所・氏名・所属機関等)をご記入ください。	(別紙)				
当NPOから隔月でメルマガを発行しておりますが、無料購読を希望される方はメルアドをご記入ください。	(別紙)				



職業	
行政機関	4
プレス	2
民間企業	27
生産者	0
医療機関	1
研究機関	8
市民団体	1
学生	5
主婦	2
無職	1
その他	6



6	お弁当の感想:	
1	塩分1.85gとは思えず、おいしくいただきました。揚げ物が少しパサついていたのが残念でした。	
2	ヘルシーでありながらも食べごたえがあり、非常においしかったです。	
3	食塩が少ないわりにおいしかった。	
4	とても美味しかったです！今半さんとコラボレーションをされている所に、とても熱心さを感じました。お菓子もお味も良かったです。お弁当にカロリーと塩分値を記載しても良かったのでは？	
5	肉巻は美味しく感じた。なますは味が薄くしらすはまずく、しらすは無くてもよい。ごはんはまずまず。ドレッシングは15mlは多い。10ml位か！	
6	全体的に減塩を感じさせない味つけでおいしかった。大豆ごはんはパサつくのかと思ったが違和感がなかった。ただごはんはもう少しふんわりと盛ってほしい。かたかったです。ドレッシングはかなりあまってしまったので、もう少し容量を減らしてもよい。なますのしらすが生臭くて気になった。高野豆腐フライは味はとてもおいしいが食感がパサついていたので気になった。	
7	ヘルシーでおいしかった。これで食塩相当量1.85gとはおどろきました。	
8	とてもおいしかったです！！	
9	味がうすいとは思わなかった。	
10	とてもおいしかったです。大豆ごはんが特に。こうや豆腐のそぼろはお弁当だと食べにくいかなと思いました。	
11	1.8g塩分にびっくりしました。とても美味しくいただきました。大豆フレークは美味しく、便利と感じました。煮ふくめないことで牛肉の味が生きていました。美味しかったです。	
12	減塩感を感じることなく大変おいしくいただきました。	
13	おいしかったです。うす味のもと、しっかり味のついたものがあって、よかったです。	
14	減塩されている事を感じずにおいしく戴きました。	
15	特に塩味が足りないと感じなかった。調理の工夫が大事と感じた。	
16	0	
17	味(塩)の薄さは感じません。それぞれの味付けも満足です。ご飯への大豆添加は、個人的に「？」です。もう少し素材感を出すか、逆に入れたことが判らない様にするか、工夫が必要です。	
18	減塩でありながら、大変おいしい弁当でした。	
19	0	
20	市松の牛肉巻が美味しかった。	
21	ドレッシングは無くても十分おいしかった。クッキーが美味しかった。	
22	大変美味しくいただきました。ご飯に大豆たんぱくを混ぜるのは栄養価として適していると思われませんが、主食のご飯の食感は好ましくなかった。	
23	減塩と言われなければ分からなかったと思うほど、ふつうのお弁当でした。味がうすいとは思いませんでした。(しかし、外食やできあいのお弁当とは違う、濃くはないと感じました)自分は関西出身のうえ、かなりうす味ごのみだからかもしれませんが・・・	
24	バランスがとれて旨い。おしんこがもう少しほしかった。	
25	0	
26	多分、蒸し野菜が日が通りすぎかなと思いました。	
27	一つ一つがきちんと味付けされていて薄味でもおいしかったです。塩分は数字でわかりましたが、カロリーがいくつかあるとさらに良かったです。	
28	塩分1.85g、美味しくいただきました。ただ、高野豆腐のフライは少しぼそぼそして食べにくかった	
29	おいしかったです。カロリー表示があるとよいように思いました。	
30	フライ、ごはん・どれも美味しかったです。高野豆腐の料理が色々あり、参考にしたいです。	
31	全体的に美味しかったです。たんぱく質量なども知りたかったです。	
32	凍り豆腐と煮もの以外で食したことがなかったので、今後の調理の良いヒントとなった。味のもの足りなさもない。	
33	0	
34	米油が酸化しにくく使いやすい事も判り、こうや豆腐が生きていました。凍り豆腐の使い方がバリエーションでした。(炊き込みごはん風)主食がよかったです。牛肉巻きはたしかに薄く感じましたが、慣れれば味も問題ないと思います。	
35	バランスの良いレシピだったので、減塩という事を考えずに頂きました。	
36	とてもおいしかったです。特にごはんがもちもちしていておいしかったです。牛肉は上手に調理してあり工夫していると思った。	
37	大変おいしく頂戴いたしました。お昼からの参加でしたので、午前中にご講演や説明を伺えず残念だったのですが、塩分何グラムだったのでしょうか？大豆の華を使用したご飯はぜひとり入れていきたいと思いました。ごちそうさまでした。	
38	おいしかったです。	
39	渡辺さんが苦勞されたお弁当だったと思います。「おから」は濃く感じられましたが、その他主食・主菜は大変美味しく頂きました。	
40	減塩とは思えないくらいおいしかったです。米がもち米っぽかった。切れにくいですが味はよかったです。	
41	3g程度の塩分量でも十分に美味しいことがわかった。野菜・素材のうま味が有効である。	

42	減塩であったが調理法や味付け・食感が工夫されており、美味しく満足感が高かったです。ただ、塩分量だけでなく、その他の栄養価の記載があればもっと良かったと思います。
43	総合でみておいしかったです。おしながきの中に栄養価があるともっとよかったです。「大豆の華」を使用したごはんは思った以上にしっかりと味がついていました。おみやげのクッキーは米粉でもチャレンジしていただけたらもっと興味がわきます。
44	塩分が控えめでも、ダシや香辛料でおいしく頂きました。
45	うす味であるが大変おいしかった。
46	減塩でありながら味のもの足りなさはなくて、とてもおいしいお食事でした。ありがとうございます
47	とても美味しかったです。減塩にかかわらず、それぞれきちんと味がついており、どれも素晴らしく見た目も美しかったです。
48	減塩を感じないおいしいお弁当でした。高野豆腐もヘルシーでおいしかったです。
49	0
50	普段調理しないメニューが多くあり、新しい食べ方を知ることができました。自宅でも一度チャレンジしてもよいと思います。
51	0
52	なかなか美味しかった。
53	色とりどりで目で楽しみ、おいしくいただきました。
54	塩分が少ないのをあまり感じないおいしさでした。
55	色どりも味もおいしかったです。
56	とてもおいしくいただきました！
57	とっても美味しかったです。「大豆の華」給食でも使用したいと思います。
58	揚げ物は、少しかきフライっぽくて、おいしかったです。
59	フライはすこしパサつきが気になった。ごはんはモチモチしており、味の濃さも程良かった。大豆の華の存在が気にならなかった。なますと和牛そぼろ＋高野豆腐パウダーは味が濃い。
60	減塩とのことでしたが、ほとんど薄味と気付かないような味付けで、満足できました。
61	0

7 今回のシンポジウムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください。

1	わかりやすい講義内容でよかったです。
2	0
3	0
4	健康で毎日元気に過ごす為には「食」の正しい知識を持つことが必要です。そのためにこのようなシンポジウムはとても興味を持って参加させて頂きました。
5	安東先生の話をもっと長く聴いて欲しかった。
6	お弁当がなくていいのもう少し安価な方が嬉しいです。
7	0
8	0
9	0
10	減塩の必要性をあらためて感じた。大学院で疫学を学ぶので、小児の減塩について疫学で調査してみたい。
11	新製品の紹介もあり、興味深かったです。
12	0
13	0
14	0
15	0
16	0
17	同一テーマでの継続開催を希望します
18	身近な話と数値の話とバランスのとれたセミナーと思います。
19	0
20	0
21	とても勉強になった
22	0
23	簡単にできる減塩の方法や商品が、もっと広まればいいなと思いました。こういった機会は必要
24	質疑応答の時間がほしかった。
25	敷居が高くなく、身近な印象を受けました。
26	安東先生のわかり易いご説明の仕方、参考にさせていただきます。
27	減塩とは日頃の生活の中でいかに重要かは何となく意識していましたが、今日からできることを早速実行していきたいと思います。
28	これからも、昆布・かつお節でだしをとり、減塩に努めます。
29	おもしろい構成でした。身近な塩・減塩のテーマで分かりやすくお話をいただき有意義でし
30	渡辺先生の話をもっと聴きたかったです。レシピはすぐに生かせるので、この辺をもっと知れた
31	塩分摂取について考えるよいきっかけになりました。
32	0
33	安東Dr.の話は減塩を楽しくできそうですね。
34	食育シンポジウムには初参加しました。一つのテーマを取り上げ判りやすかったです。メーカー様の協賛が重要だと思います。
35	0
36	大変よいシンポジウムだった。栄養日本などにも紹介していただきたかった。(もし紹介していたのであればすみません)
37	0
38	安東克之先生の話がむずかしいけどよかったです。
39	減塩と健康に特化した内容でありながら、その他の話も出てきて飽きさせないシンポジウムでし
40	食事付きは良いと思う
41	食育と減塩の関連性について、実践できることがわかりました。
42	0
43	内容はとてもおもしろかった。其々個性ある説明で楽しく勉強できました。
44	0
45	何事も食べすぎ、取りすぎに注意という事が理解できた。
46	第一線の方が非常にかみくだいた形でわかりやすく話して下さり、とても勉強になりました。
47	食の勉強をはじめたばかりなので、どれもこれもが興味深かったです。
48	0
49	0
50	0
51	0
52	弁当付きのこのようなシンポジウムはユニークで今後も続けて頂きたい
53	0
54	0
55	大変参考になりました。
56	0
57	全体を参加していませんが、昼休みが長い？と思いました。減塩の具体的な方法を、もう少しレクチャーしてはいかがでしょうか？
58	0
59	0
60	0
61	0

8	今後、食の安全・安心や食の機能性の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか？
1	0
2	食品添加物
3	0
4	0
5	0
6	0
7	0
8	0
9	GM作物の安全性評価
10	高齢者の栄養。子どもの食生活の現状など。
11	0
12	0
13	0
14	0
15	0
16	0
17	0
18	0
19	食の安全・安心だけではなく、今回のように健康長寿のための機能性食品のセミナーもよい。
20	小児に関しては適切な情報が少ないので、小児に関するもの
21	食物繊維
22	0
23	外食の多い現代人が現実的に無理なく実践できる生活習慣病予防に関して
24	0
25	減コレステロール
26	①残留農薬、②原発事故地域の作物を長期間摂取した場合の健康に対する影響について(チェルノブイリと比較など)
27	アレルギー
28	生活習慣病を予防するテーマ。和食のだしを効かせた料理。外食の塩分を減らすようなテーマ。
29	放射線量の話でもあったように、身近なことをテーマにさせていただけたらありがたいです。
30	野菜の食べ方、取り入れ方、350g/日をどうやって食べるのか。
31	野菜の農薬のこと。放射能の話など。
32	0
33	介護食品について。子どもの食事アレルギーについて。
34	消費者として商品の購入の際や、どの様な機能に効果的だと食べ方など教えていただきたい。
35	0
36	アレルギーなどの講演。放射能について。メルマガをしっかりとみさせていただきます。
37	0
38	0
39	病態別に分かれた食事管理の内容を希望します
40	食物アレルギー、新感染症(人獣共通)、主として、食・飼料を介したものの。
41	放射能について、正しい知識と食との関連
42	0
43	加工食品について。アレルギーについて。
44	0
45	0
46	アレルギー
47	油の鮮度について
48	0
49	0
50	0
51	0
52	食品アレルギー関連
53	0
54	0
55	食育など。
56	0
57	アンチエイジング、野菜とビタミン、魚と脂、放射能と食品、食品表示(今、話題ですね)
58	0
59	0
60	0
61	0

9	当NPOがあなたにとって有益としたら、どんな事業活動を期待しますか？
1	0
2	0
3	0
4	0
5	0
6	0
7	0
8	0
9	0
10	0
11	0
12	0
13	0
14	幼少期よりの食育。福島県のある地域では小学校の授業に”農業科”を取り入れ、週に1度は授業があり、種まき、管理、収穫、食べることまでやっているそうです。
15	0
16	0
17	輸入食品の安全性について
18	0
19	0
20	0
21	情報交換
22	0
23	今回のようなシンポジウムがこれからもあること。そしてより一般の人が参加したいと思うようなテーマを。最後おっしゃった「食品情報過敏症」というのは、興味が皆さんありそうですね。
24	0
25	0
26	0
27	スポーツにおける塩分のとり方(バランスのよい食事でのとり方)
28	0
29	0
30	子どもや子育て世代が暮らしやすくなるような活動。
31	0
32	0
33	0
34	積み重ねの活動が重要な事だと思いますが、一人でも多くの人に発信できればと思います。
35	0
36	東大の中にあるので国費をととも使用していると思います。国民に食の安全に対してもっと知識を広めてほしい。今回このようなNPOがあることを初めて知り、素晴らしいNPOと思った。もっと広めてください。よろしく願いいたします。
37	0
38	0
39	食を通じてメーカーと先生方が手を組みセミナー等が開催できれば良い。
40	シンポジウム
41	正しい正確な有益な情報
42	0
43	0
44	0
45	0
46	0
47	0
48	0
49	0
50	0
51	0
52	従来通りでよいです
53	0
54	0
55	0
56	0
57	TPPとの関連
58	0
59	0
60	0
61	0