

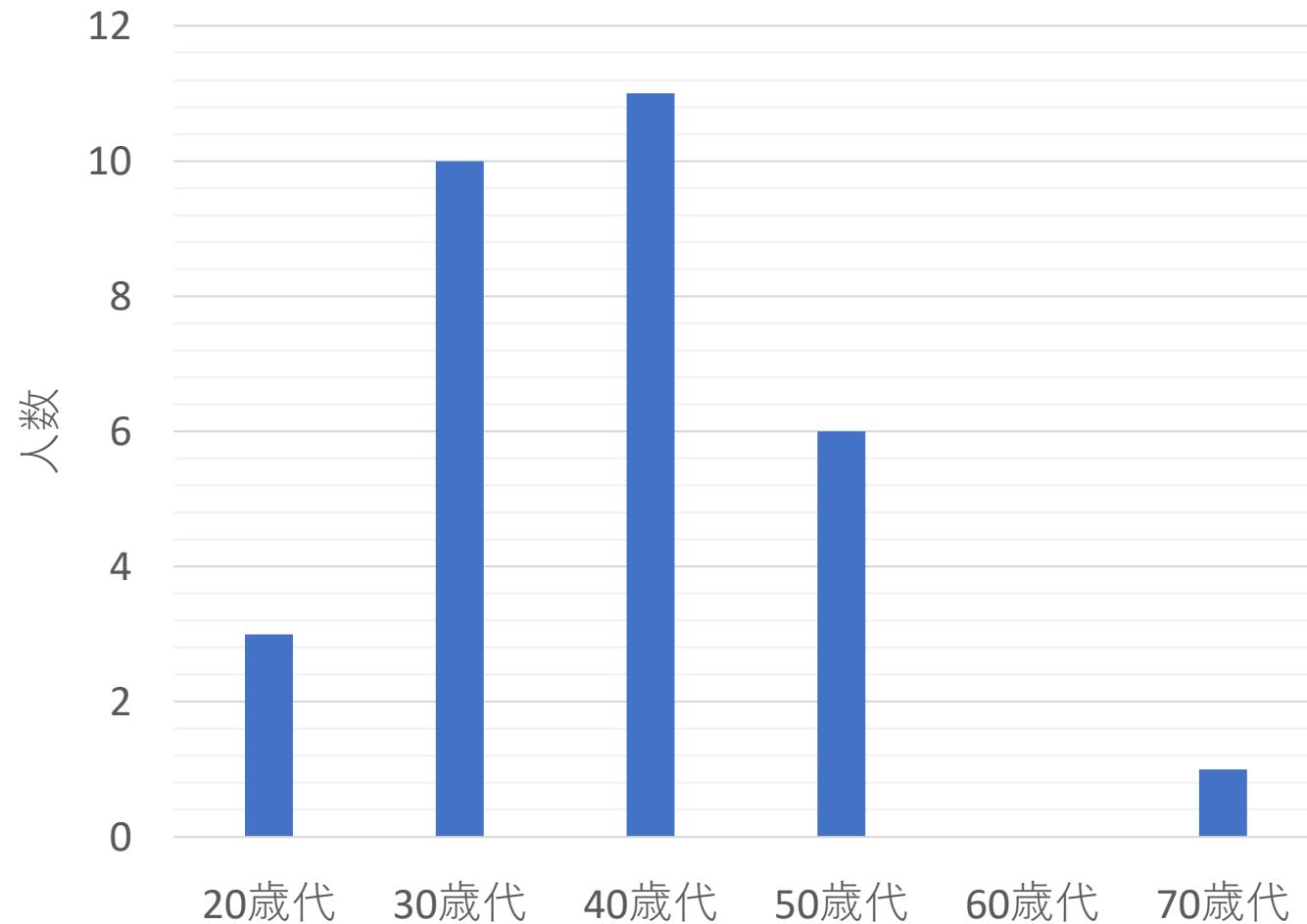
きのこの食育 ワークショップ

参加者からのフィードバック

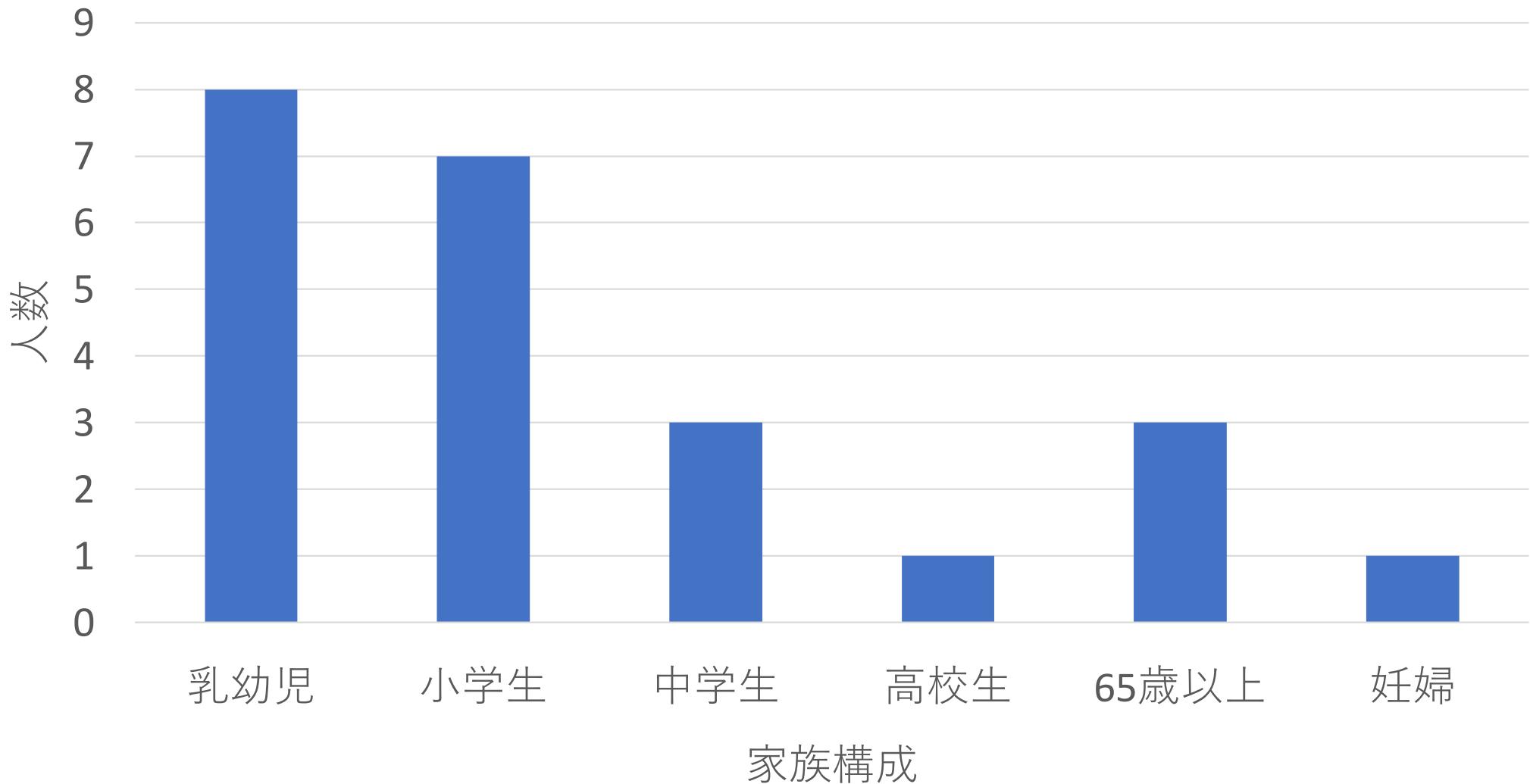
2018年2月12日開催分

アンケートへのご協力誠に
ありがとうございます！

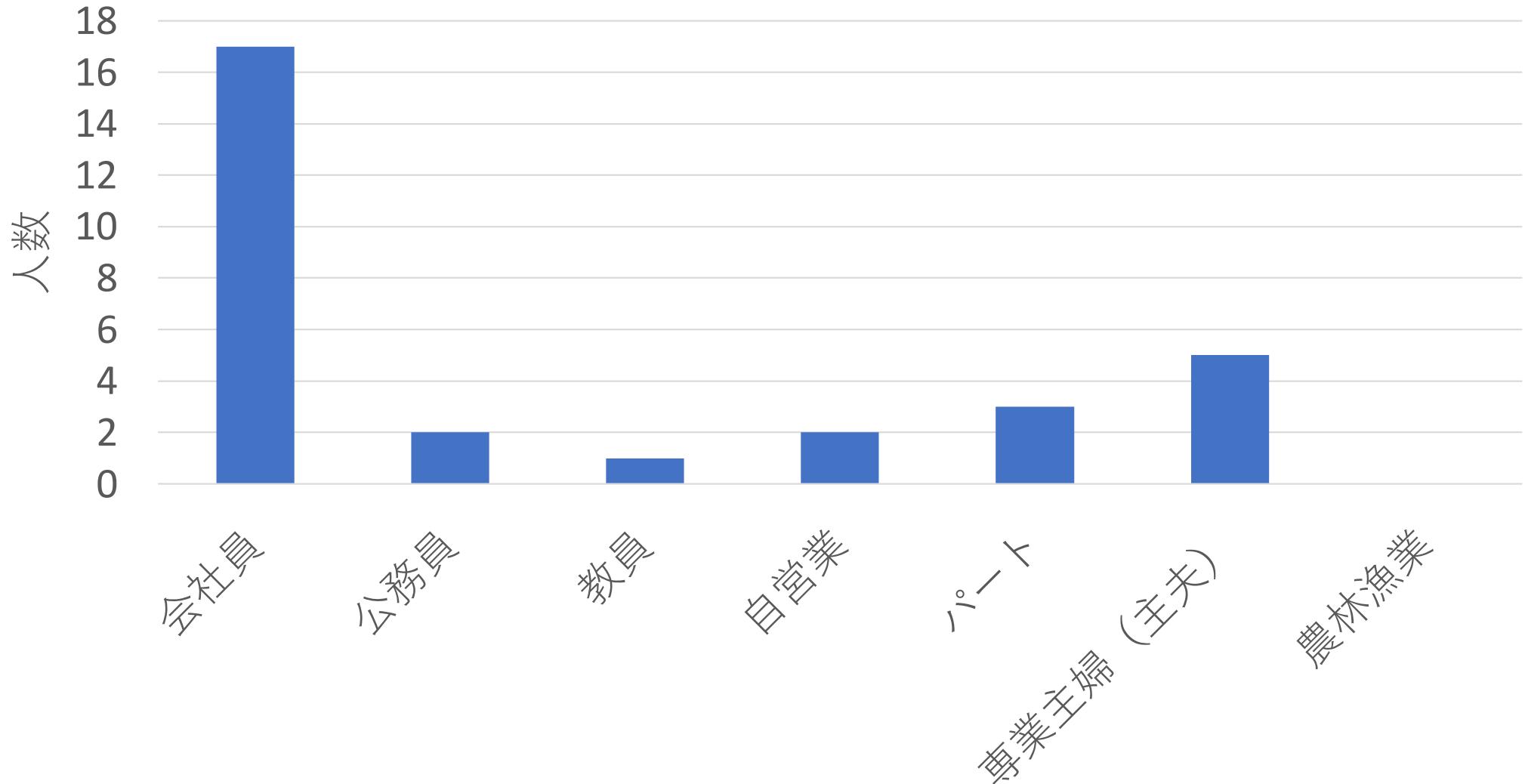
参加者の年齢



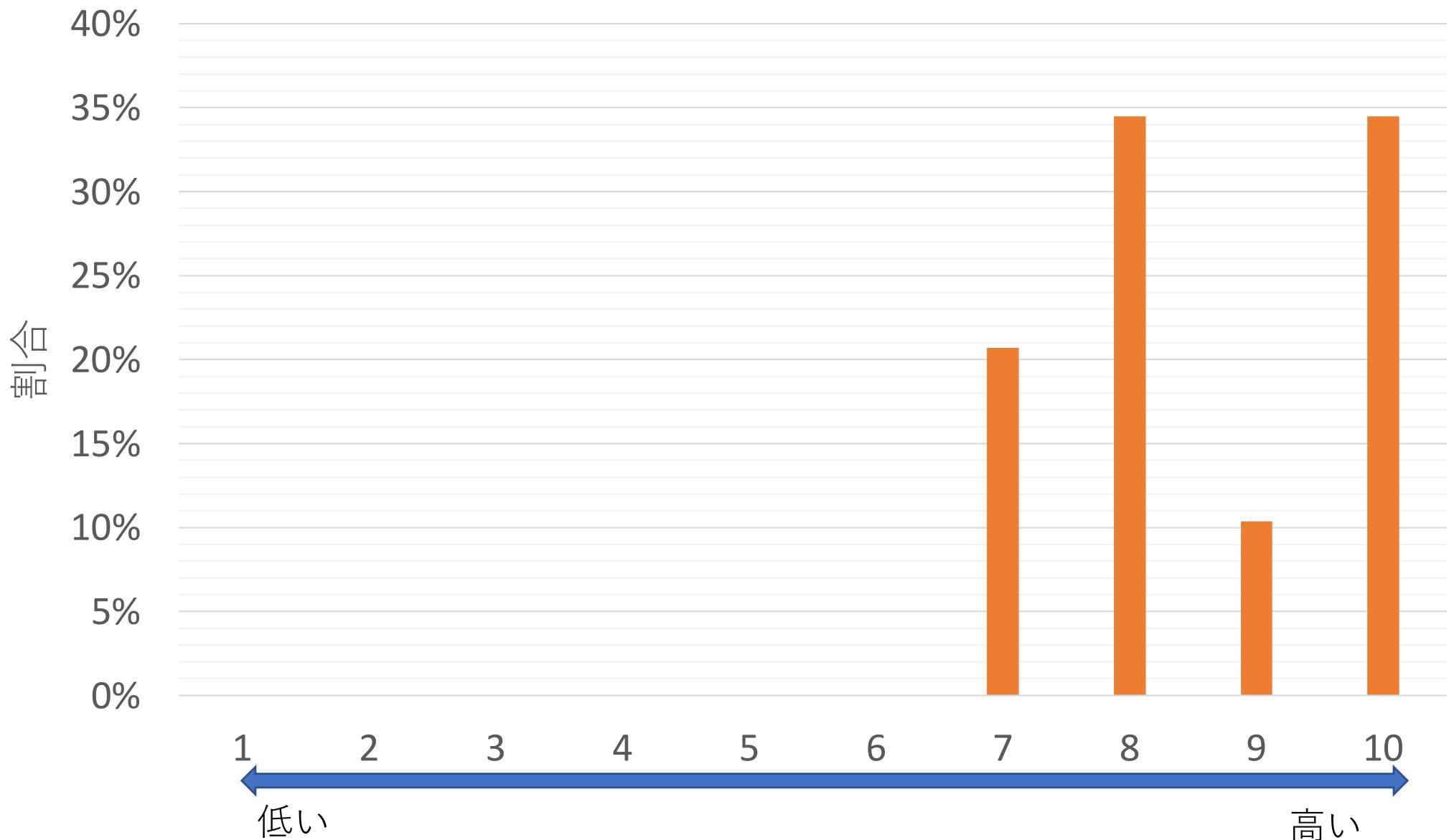
家族構成



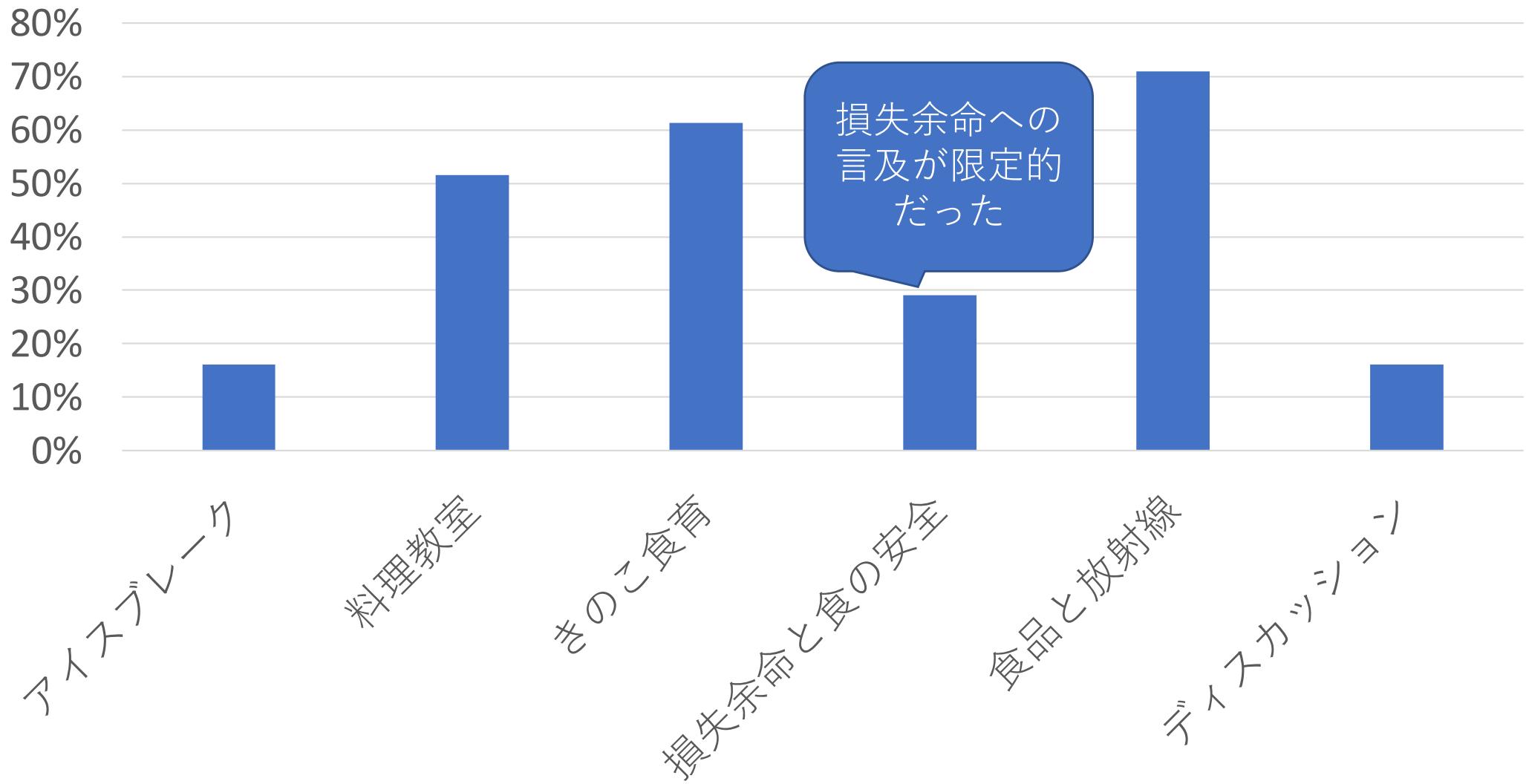
職業



参加満足度



印象に残ったコンテンツ



一番印象に残ったコンテンツ 料理教室

- きのこの料理教室。実際に福島県で安全に生産されたきのこを子供と一緒に料理しておいしく食べる体験がとてもインパクトがあると思います。
- 子どもたちが自主的にお料理を作っていてステキだなと思いました。放射能についての理解が深まりました。
- 子供が真剣に取り組みすることができ楽しんでいたので。
- おいしかった

一番印象に残ったコンテンツ きのこの食育

- わかりやすく興味深くしてくれる内容が一番しっくりきます。キノコの歌も良かったです。
- キノコの食育講座、リスクコミュニケーション
- きのこ、放射能の話。全く知らなかったが聞いて勉強になりました。
- キノコが体に良いと分かった
- 金子浩子さんの体験を交えた食育の意味、とても腑に落ちました。
- 金子さんの食育レクチャー（金子さんの体験からつかみ取った宝物のように感じました）
- 個人の立場でどうのようなリスクが自分の生活の中にあるか、どのようにそのリスクと向き合うかを話してくれた。

一番印象に残ったコンテンツ 損失余命と食の安全

- 食の安全について、視点を多角的に持つことが大切だと思ったから
- 半谷さんの話が面白かったです
- リスクの見方。数値に対する考え方には色々あることが分かった。
- 食の安全

一番印象に残ったコンテンツ 食品と放射線

- ・ 放射能と食品放射性物質検査の話、今まで知らなかった話を聞くことができた
- ・ 放射能を知ることで正しい判断につながることを再確認
- ・ 放射能などの話が詳しく聞けて報道だけうのみにしてはいけないと改めて思えたから
- ・ ストロンチウムが骨に蓄積することが分かっているのに詳しく国がモニタリグや解析をしていないことに驚きました
- ・ 単位の話。研究事例の話。背景の解説が多かったため。
- ・ 放射性物質と被ばくの話。医療被ばくのレベルと比較することでとてもわかりやすかったです。
- ・ 福島の人々の想いについてのお話し（沖縄の保養）
- ・ 放射能の話。学んだことで少し不安が和らぎました。
- ・ 半谷先生の被災された方々の直面した問題についてご自身が見聞きされたお話しは、現場の声が分かって印象に残りました。
- ・ 数値の解釈の方法が分かったから。
- ・ 半谷先生のお話
- ・ 放射能と食品放射性物質検査の話。

一番印象に残ったコンテンツ ディスカッション

- ・知っているつもりでも知らないことが多かった
- ・リスクコミュニケーション
- ・わかりやすく面白かった。もう少し参加者の声が聞ければ良かった。

分からなかつた点・疑問点

- リスクコミュニケーションのやり方
- 放射能の次世代への影響
- 専門用語はやはり分からぬ
- キノコが特に「放射性物質を吸収するから危険」と言われる理由が分からなかつた。妊活中なので胎児に関するリスクも知りたかつた。
- 結局のところ福島の事故による放射能は東京で暮らす私の身体に現在も影響を与え続けているのか。
- 専門的な話がなかなか理解はできない。ネットで溢れている別の情報（実はまだ安全ではないみたい）に対する感想（反論？）などを聞きたい。

分からなかつた点・疑問点

- 放射能については初心者には難しく理解できなかつた。天然水、アントシアニン、水素水に対する半谷さんのコメントは本当なのでしょうか？
- 日常生活で食に関する不安や気になることをどのように解消するか？
- なぜ牛肉だけ別に測定して数値が示されているのですか？
- セシウム、ストロンチウム、Sv、難しい言葉がたくさん
- 今回のテーマは放射性物質ですが、農薬の残留、動物用医薬品の畜産物への残留などと比べ、どちらの方が健康に良くないか？どちらを優先して考えるべきかわからぬです。
- 半谷さんの話は何について話しているかが見えなかつた。「何をする場」「何ができるか」はっきりさせた方がよいのでは？

分からなかつた点・疑問点

- ・日本の放射能の問題。結局、日本は大丈夫なのか？自分の身は自分で守らないといけないの？知らないと言うことは怖いことなの？
- ・結局、放射性物質は身体にどのような影響があるのか？どの位とると影響が発生するのかがわからなかつた。
- ・私には少し難しかつたです。
- ・放射線の話は難しかつたです。
- ・放射能の基準値、危険となる値は？現在はどのような状況なのが良く分からなかつた。
- ・ストロンチウムの骨への影響のエビデンスがあるか？
- ・どの位が危険なのか結局よくわからなかつた。もう少し勉強してくれば良かった。
- ・結局、各食品の放射性物質の含有量の判定方法は？
- ・がちゃがちゃした印象で話が集中して聞けなかつた

イベント参加の感想

- とてもよかったです。またあったら来てみたいし、色々な人に伝えたいと思いました。
- 食育について分かりやすく説明していた。とても有意義な話を聞けて良かった。
- とても参考になりました
- 今回の話を聞いて細かいことを気にもしても仕方がないとあらためて思った
- 子どもの調理と講義が同時に行われていたので講義の声が聞き取りにくかったです
- 山口先生のお話が一般市民にもわかるようにお話し頂けたら良かった。ちと難しかった。
- 要は自分で見聞きして自分で判断していくしかないのだろうと思う。そのため力をこういうイベントでつけていきたい。国の検査機関が根拠を持って様々な検査をしているという理解はできました。今の状況が安全なのかどうかというものをわかりやすく知れるともっとよいと思う。リスク・コミュニケーションが大切だと思いました。料理とともに美味しかったです。シイタケの肉詰めが特に！！講師スタッフの皆様ありがとうございました。
- 外食などをしていると選ることのできないシーンが多いと思います。私たちが心配のは今の子ども達が大人になって産んだ子ども達への影響です。その見えない未来へのリスクを考えるとできる限りのリスクを避けたいと思っています。だからこそ、一口一口を良く噛むということが大切だと伝えていました。

イベント参加の感想

- ・ 多岐にわたる話題である意味消化不良ですがキーワードをもらえたので追求できると思います。
- ・ 料理の体験もしてみたかった。プログラムが別ならば説明も別室が望ましい。どれも美味しく頂きました。南相馬へ震災後2度訪れているが、椎茸作りのことは初めて知った。今後の活躍お祈りします。
- ・ 良い（質のいい）研究とは何か？どうすると相関や直接役に立つ話になるか。
- ・ 難しい話をわかりやすく楽しく説明していただきありがとうございました。
- ・ 食育イベントとしてはとても素晴らしい親子で学びが多かった。だしの飲み比べをしたら食は科学だと思えた。金子さんのファシリテーション・プレゼンテーションは見事でした。
- ・ 丁寧なレクチャーで試食も盛りだくさんで驚きました。調理している音や様子を見ながらのレクチャーはよかったです反面、話が聞き取りずらかったり、集中力を欠くデメリットもありました。
- ・ 英語が多くて難しかった。結局、単位や数字のイメージがわからなかった。
- ・ とても意義深いイベントだったと思いました。食育とリスクコミュニケーションのバランスが良いです。
- ・ きのこ料理がおいしかったです。山口先生の対応はとても丁寧で信頼できます。

イベント参加の感想

- 食べるという視点でリスクを考えたのは面白かった
- 忘れつつある原子力発電所の被ばくについて改めて見つめ新たな知識を得て今の問題について考えるという良い機会になりました。
- とても驚異深い話がいっぱいでした。余談が楽しかったです。
- とても勉強になりました。食の安全を考えるきっかけになりました。
- よかったです。
- 考えるきっかけになったので参加して良かったです。
- キノコに関して子供も含めて学べたことは良かった。
- 何でもリスクを天秤にかけて考えることが大切だと思いました。
- 面白いところとそうでないところがあり、ギャップが大きかった。
ちょっと長い。食べて欲しいのかそうでないのか、よくわからなかつた。
- 内容難しい部分と楽しい部分の差が激しい。
- 活用の方法を知りたかった。

専門家に望むこと

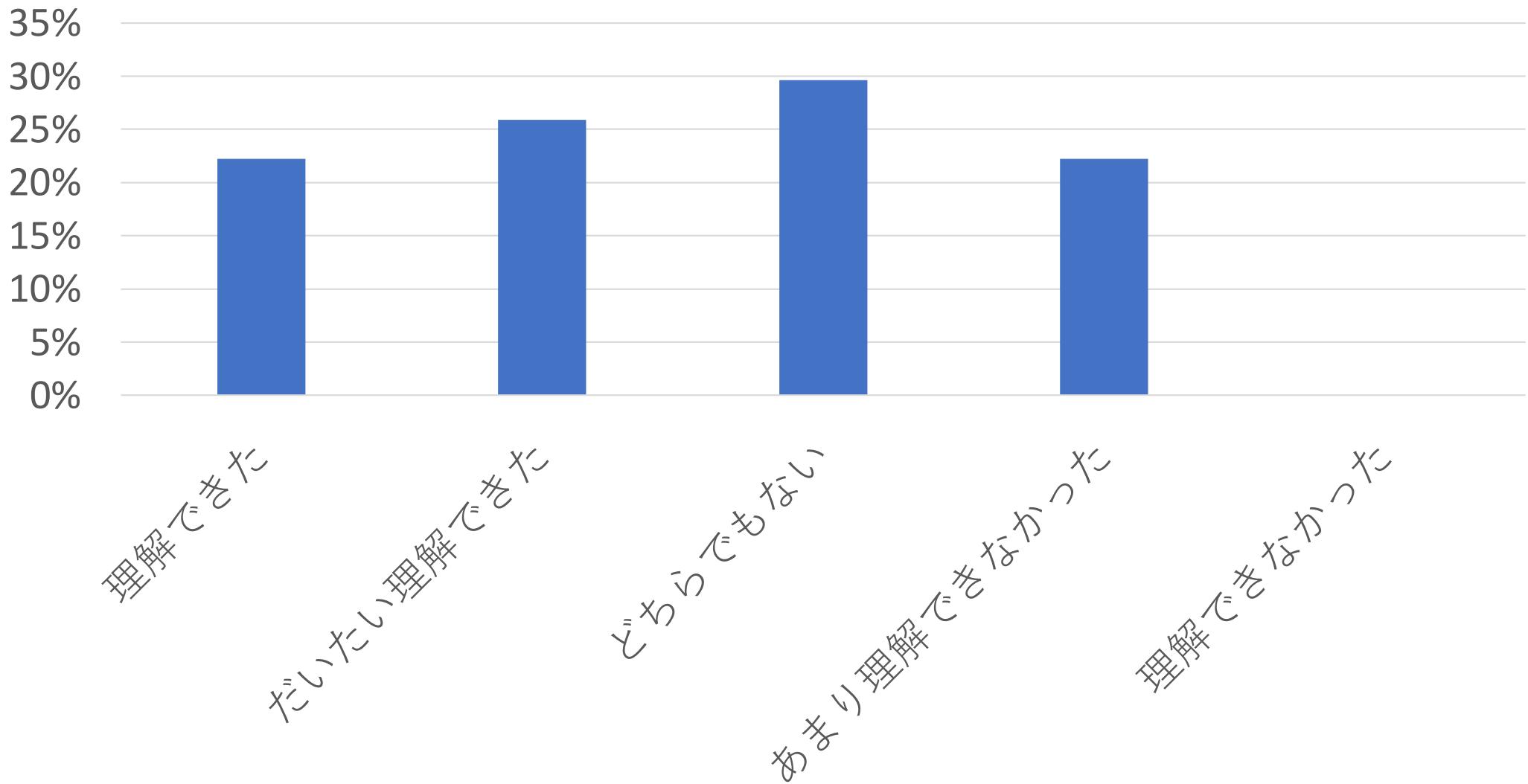
- 一般の人にわかりやすく話を進めて欲しい。
- 検査のあり方
- 報道で曲がってしまう前の情報を分かりやすく提供して欲しい
- 宇宙から降ってくる自然放射線のことをもっと広く知ってもらってはどうだろうか。
- あまりにも専門性が高すぎて理解が難しい。国や専門家産が率先して体に危険なものに対して調査や宣伝をしてガイドラインを作るなどして安心して暮らせる社会にして欲しい。(流通しているもの = 安全)
- もっとわかりやすく
- 気になる食材を調べることができる方法を紹介頂けると良いな。

専門家に望むこと

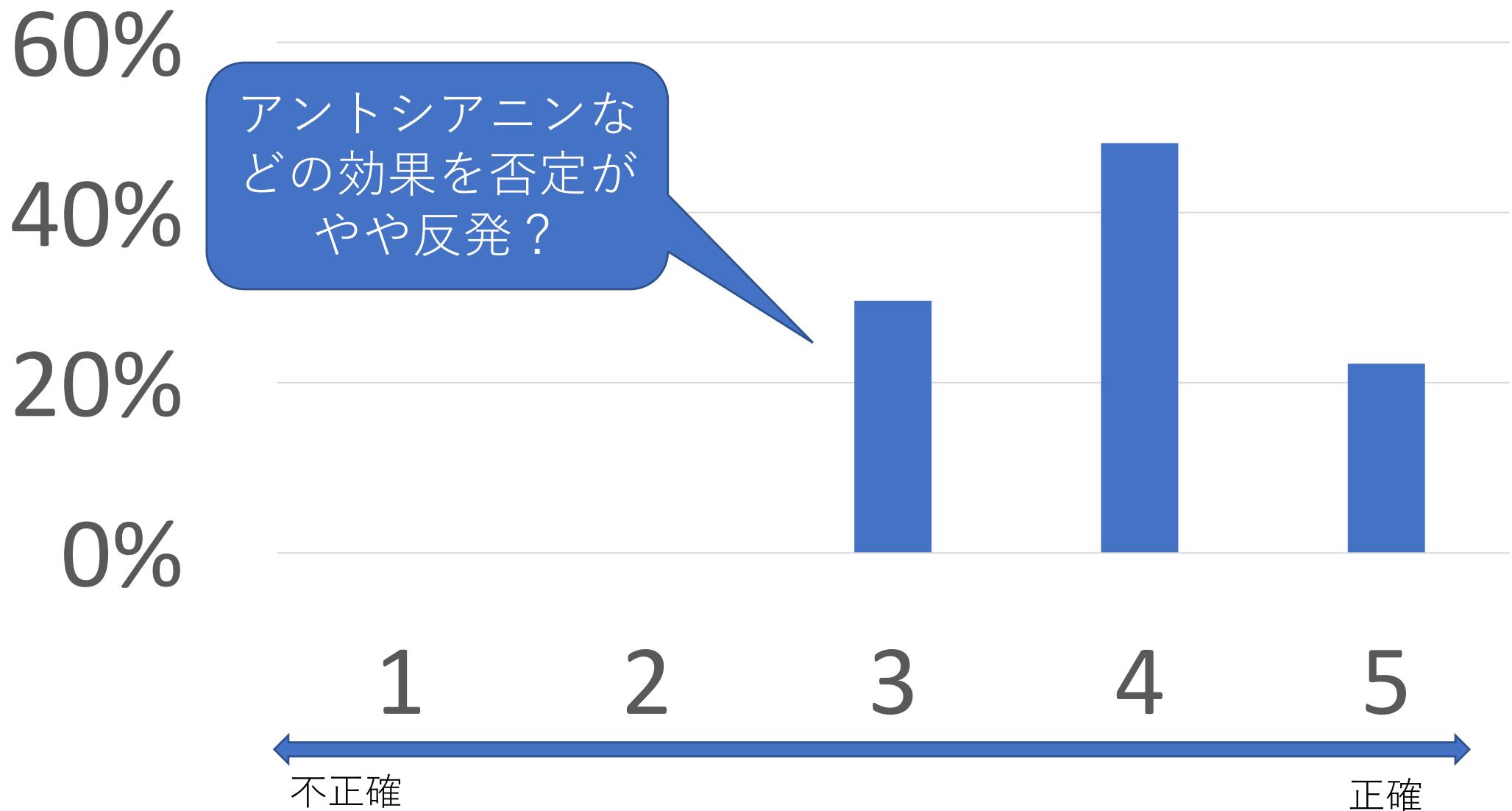
- わかりやすい説明は大事だが、基準となる指標が多くなりすぎて混乱するおそれがあるというのも気になっている。
- 難しい話を大変聞きやすい言葉に置き換えて頂きわかりやすかったです。
- もっと初心者にも分かりやすいお話しを頂ければありがたいです。今日の内容だと「やっぱり怖いんだな」と思ってしまいます。今頃から勉強されている方はわかるのだと思いまが、おそらく私のような平均的なタイプには難しいと思います。ただ、それが不満というわけではなくイベントして満足です。福島のキノコは積極的に食べます。
- 新聞・ニュースなどで天気予報のように情報交換する。
- もっともっとわかりやすく説明してください。

専門家に望むこと

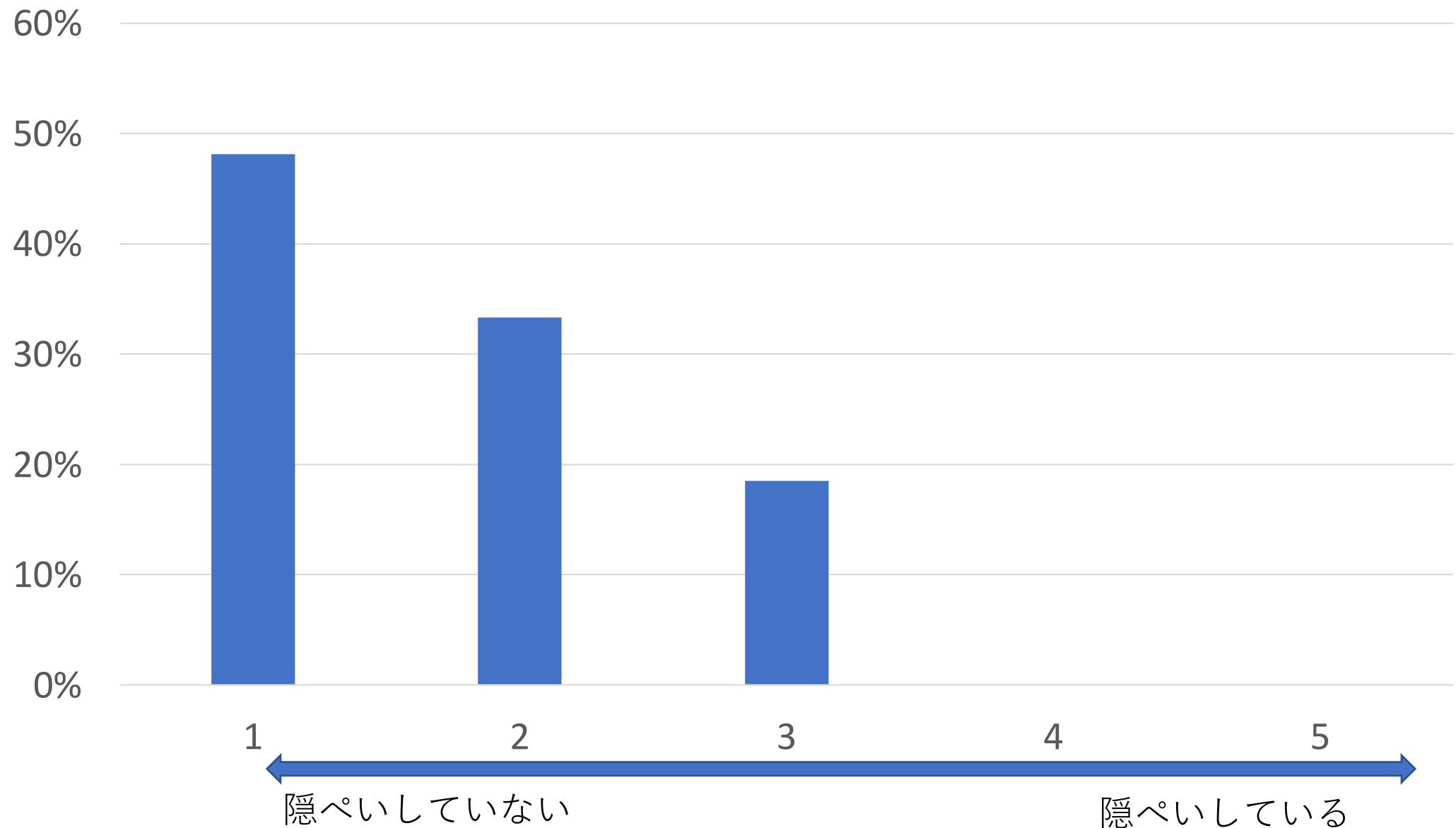
理解度



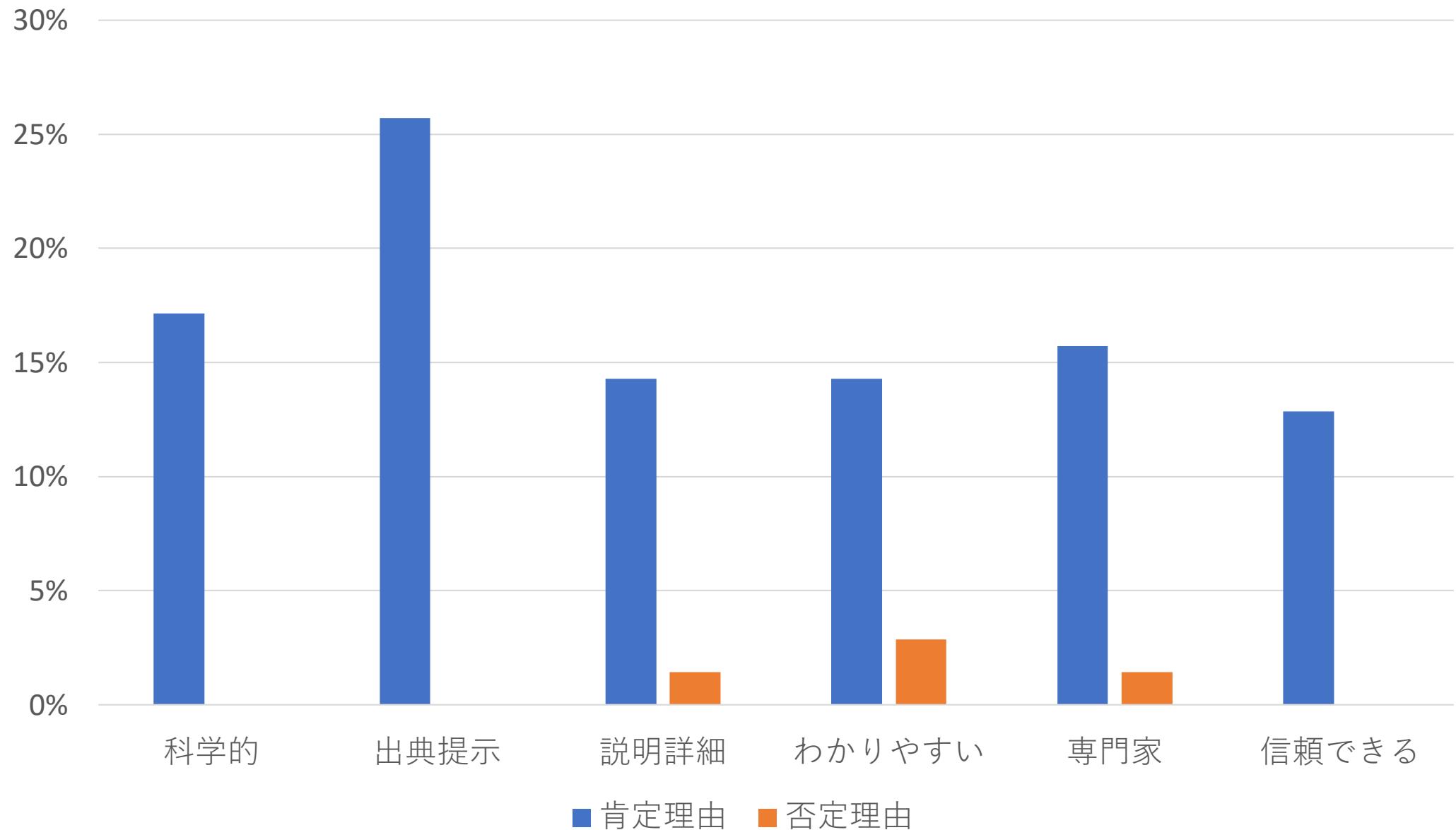
正確性



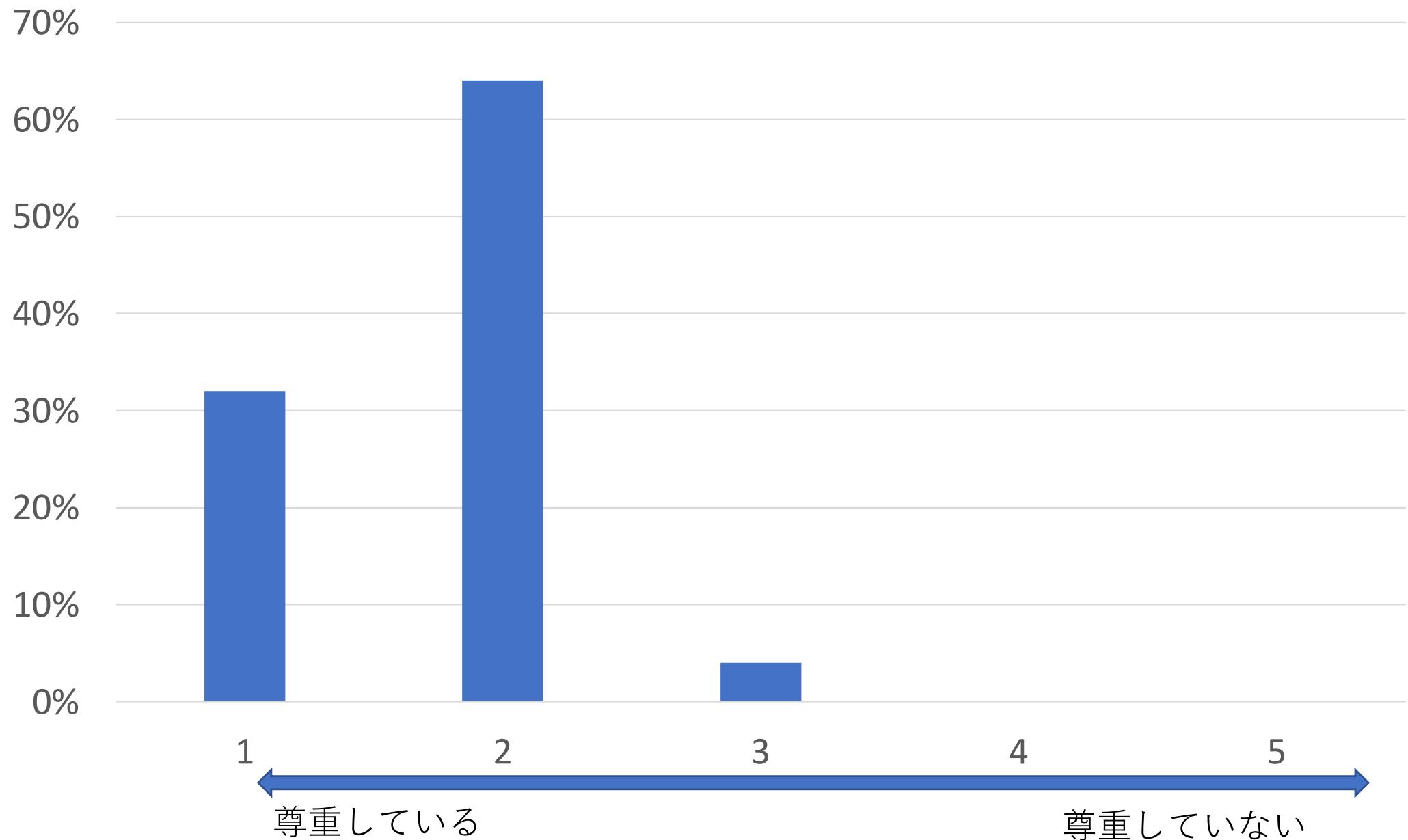
情報を隠ぺいしていないか



情報を隠していないかの受け止め方での提示根拠



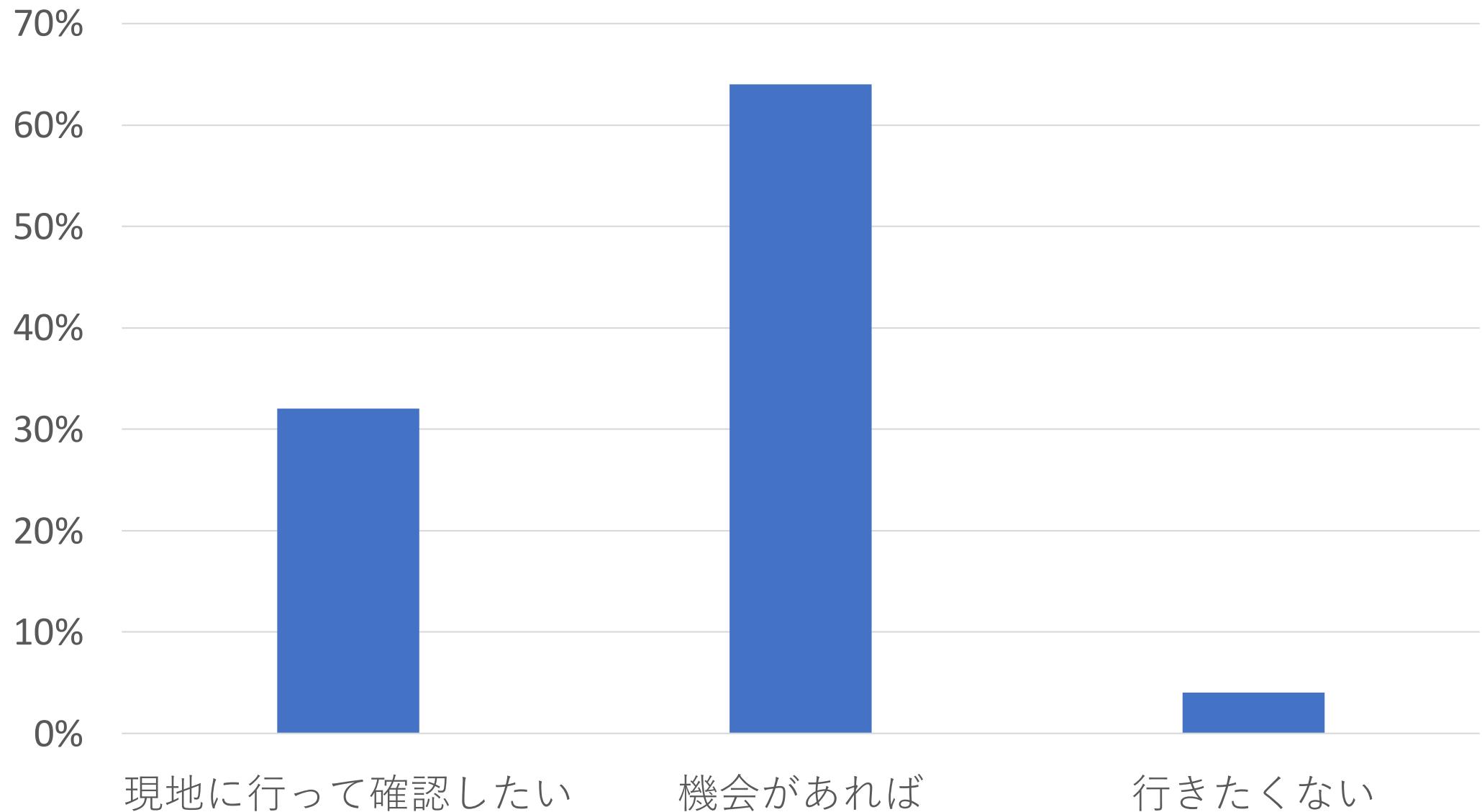
参加者の考え方尊重度



参加者の考え方を尊重していましたか？

- ・放射能の話は難しかった
- ・何に关心があるかヒアリングがあった。QAタイムが都度取られた。答えが適切だった。
- ・コミュニケーションを取りながらセミナーを進めていたので
- ・耳を傾けていたので。丁寧な態度だった。
- ・放射能のリスク・コミュニケーションについて話していたか不明。考え方を押し付けていた。
- ・きちんと答えていたから

福島に行って自分の目で確認したいか？

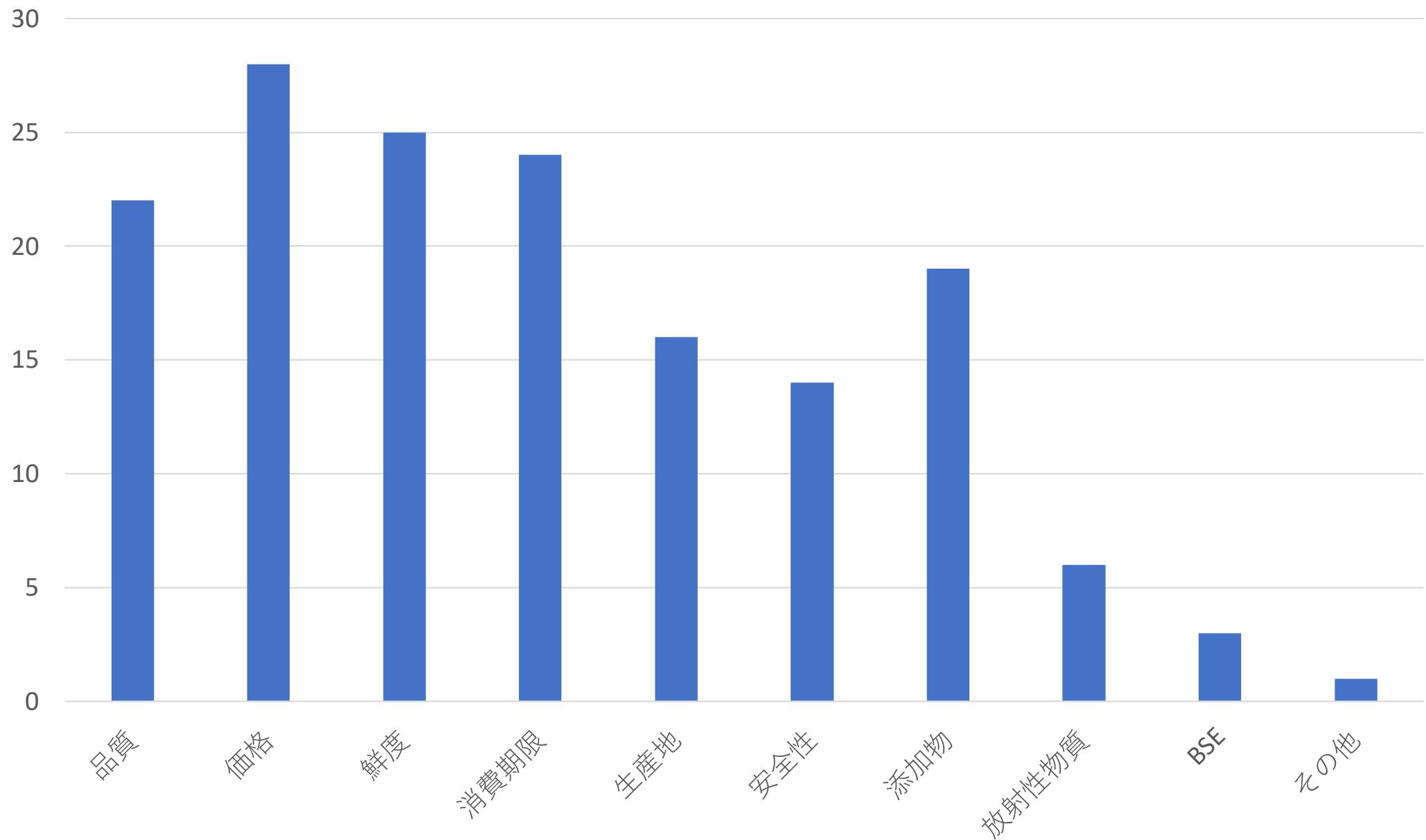


欄外記載コメント

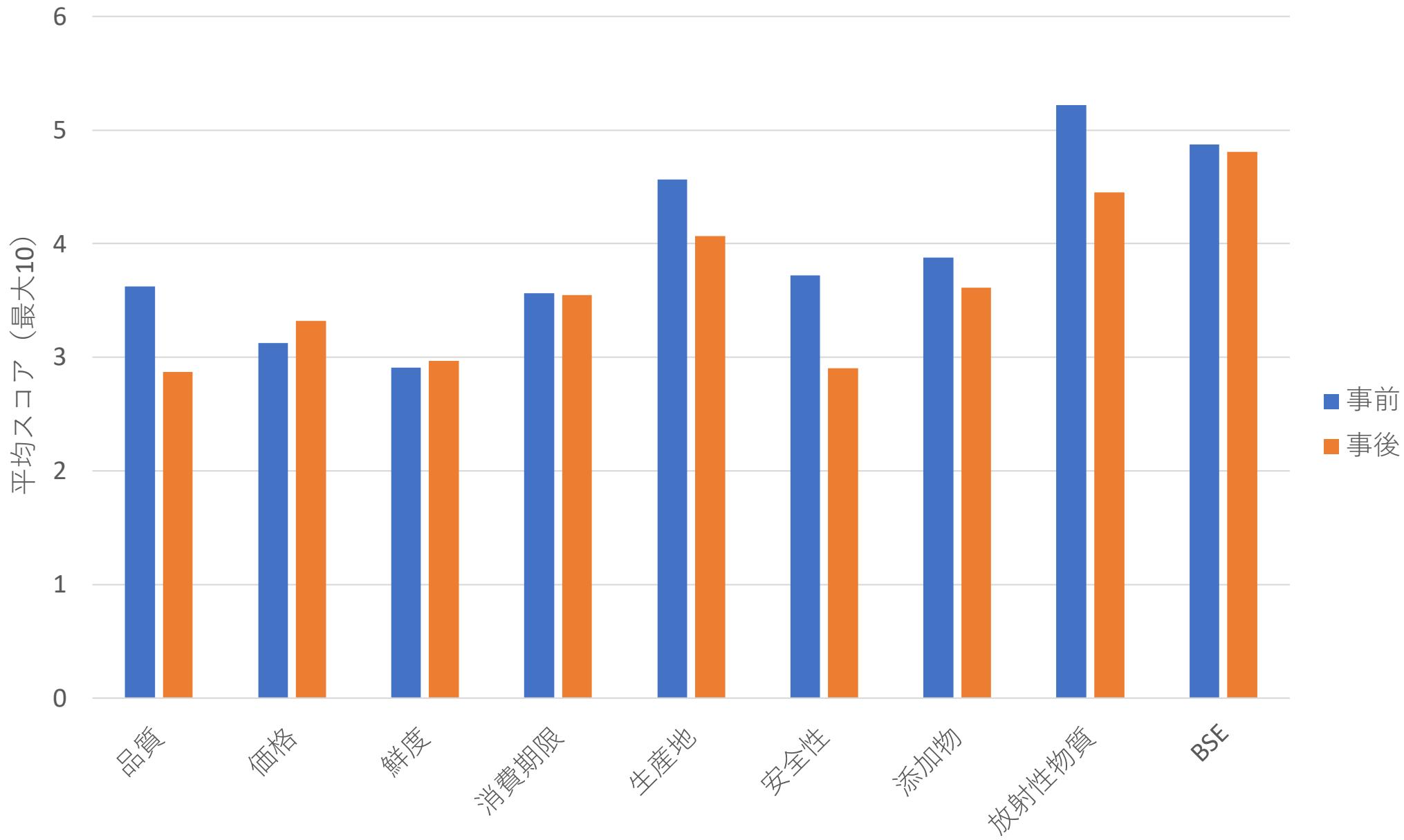
- 実際に行ってみました。現実は厳しいと思いました。
- 専門的な話がなかなか理解はできない。ネットで溢れている別の情報（実はまだ安全ではないみたいな）に対する感想（反論？）などを聞きたい。
- アンケート項目は選択肢が多く専門的な回答が難しかったです。深く考えるとわからなくなつたので直感で選びました。子どもたちやスタッフの方々が調理、後片付けの全てを手伝って下さり、ありがたかったです。きのこの食育ワークショップは全ての学校でやれるとすばらしいです。きのこ以外の別の食材でもワークショップができるとよいです。
- かみ砕かれていたとは思うのですが、それでも理解までいけなかつたです。

事前と事後の比較

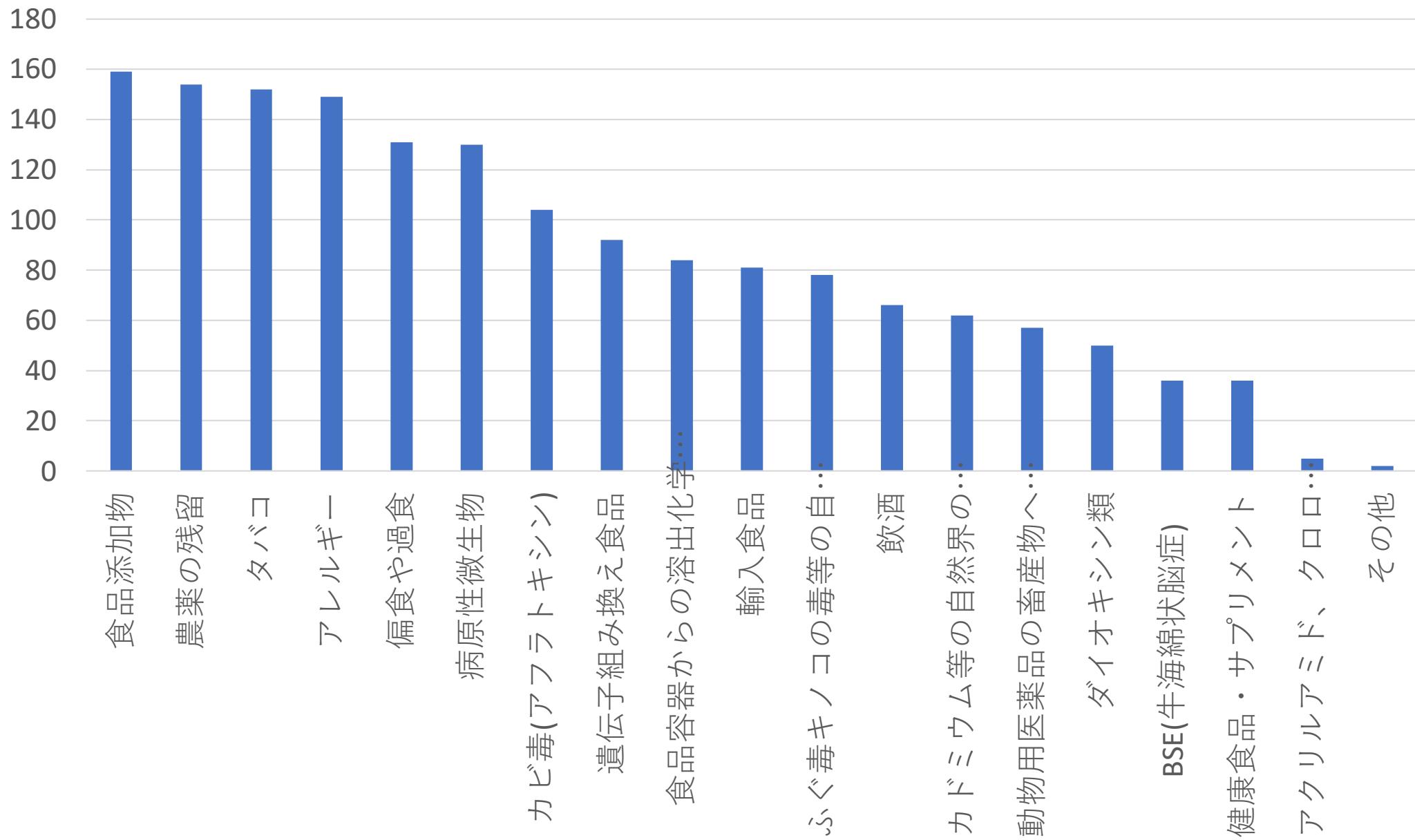
食品購入時に何を購入するか？



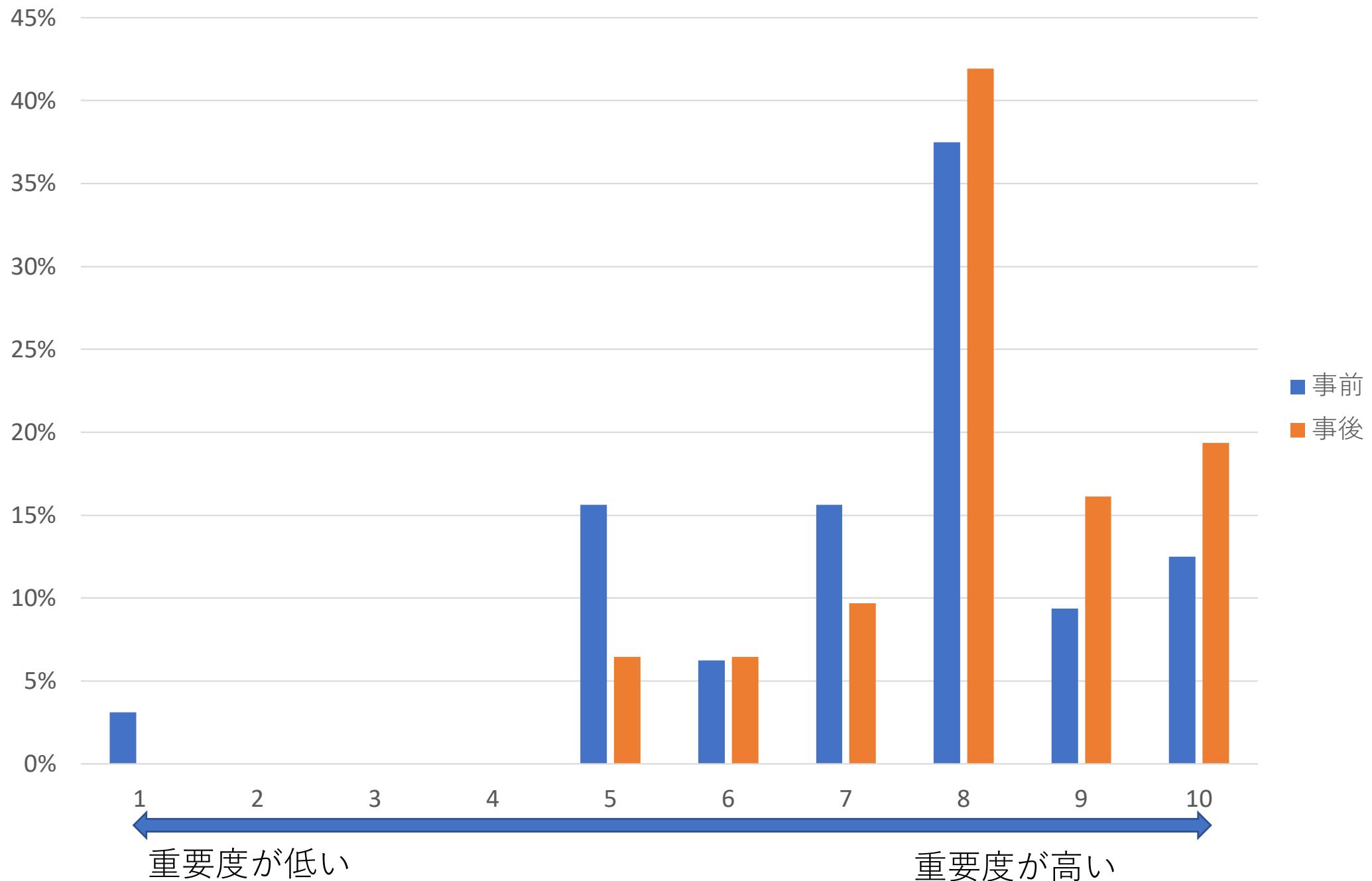
食品購入時に重視すること



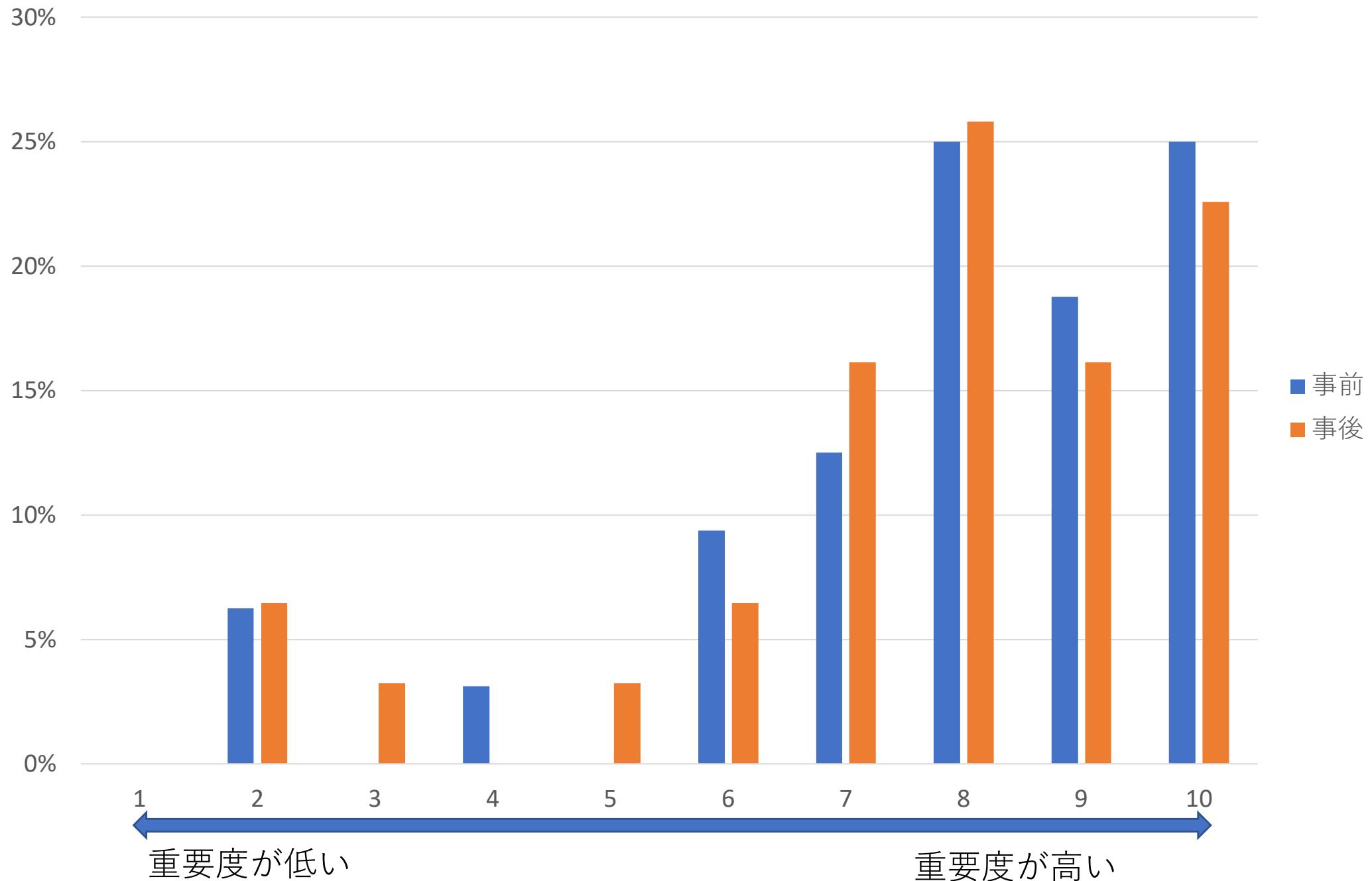
健康に気をつけないといけないもののランキング



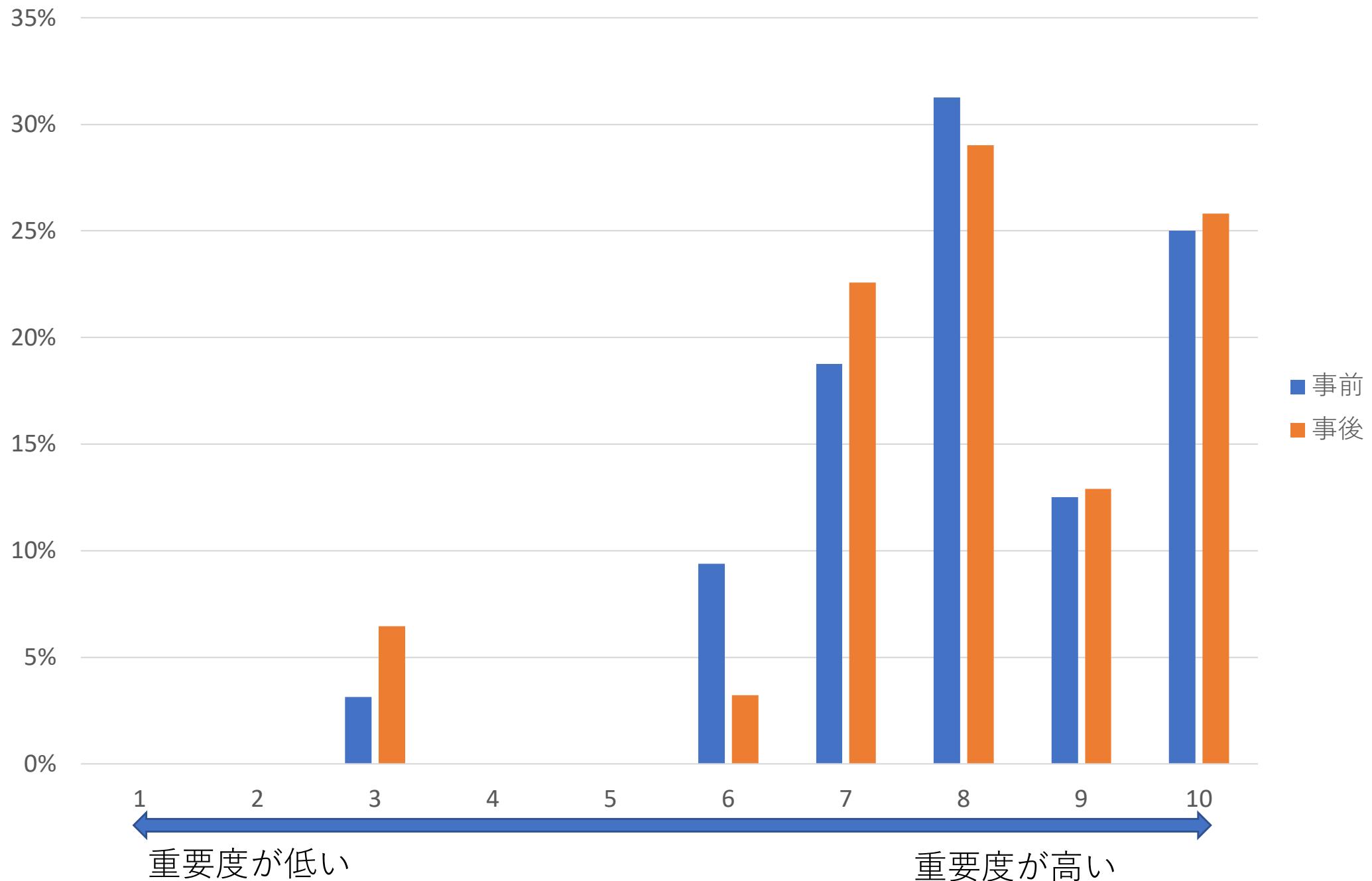
品質



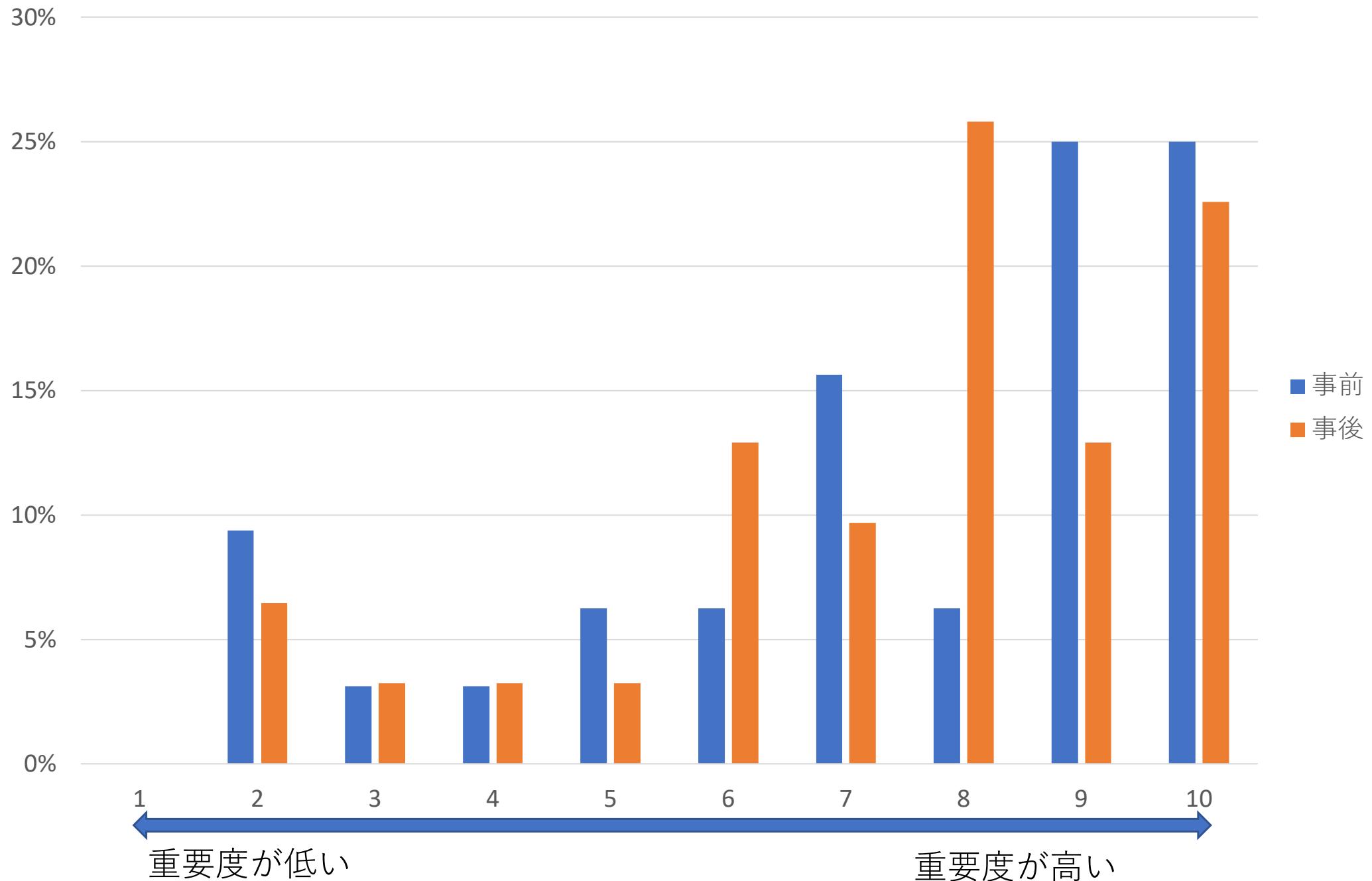
価格



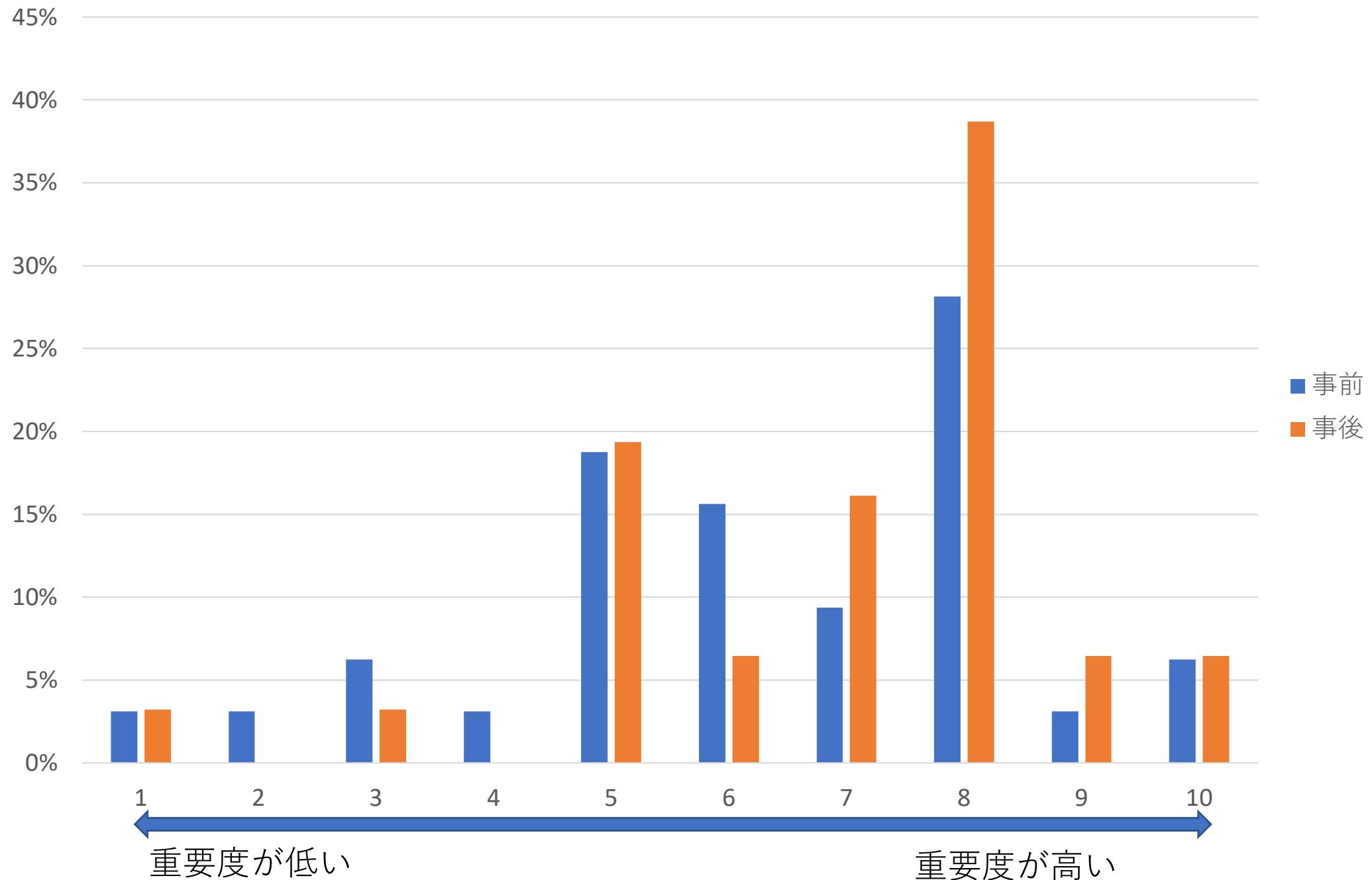
鮮度



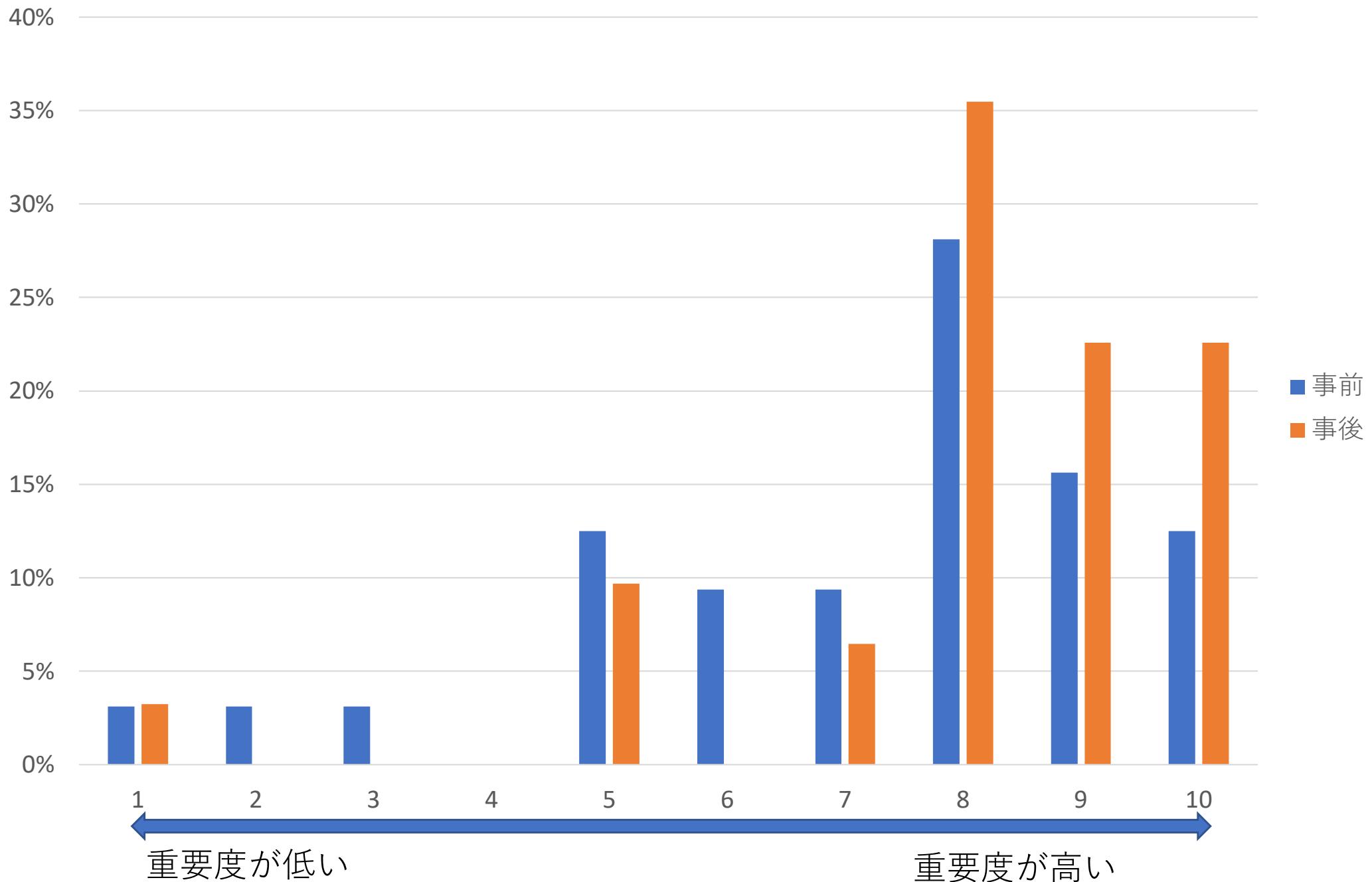
消費期限



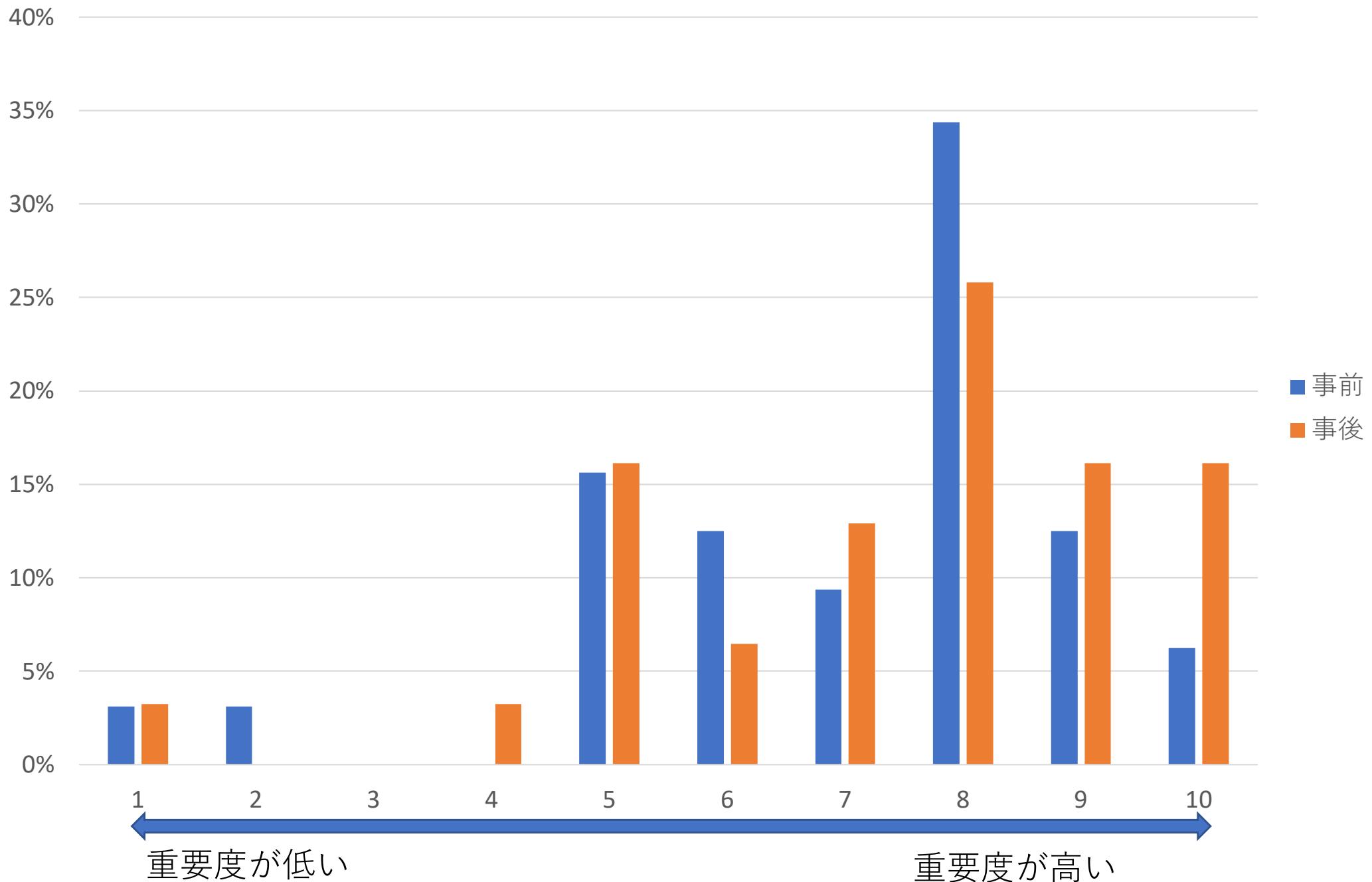
生産地・加工地



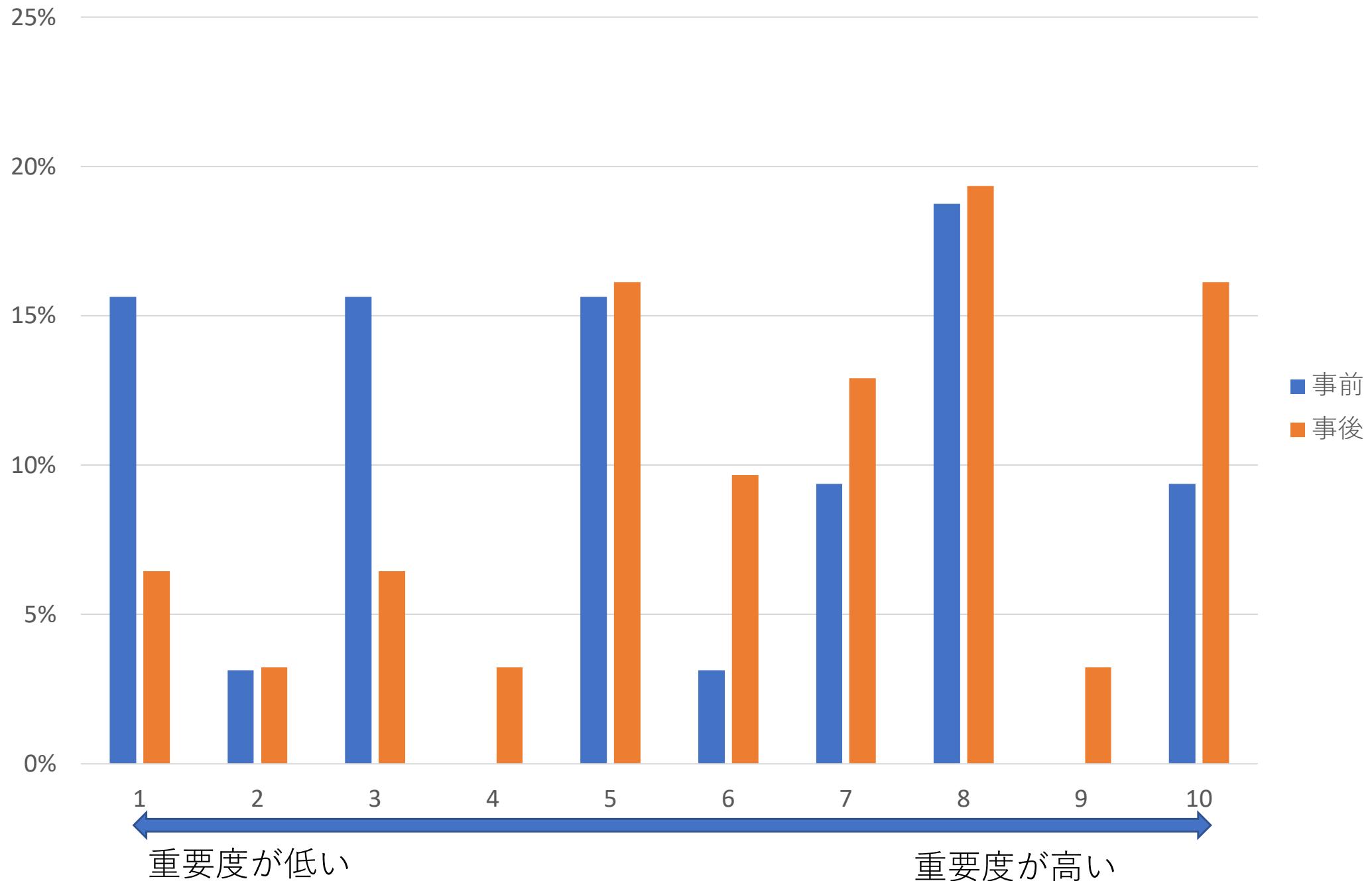
安全性



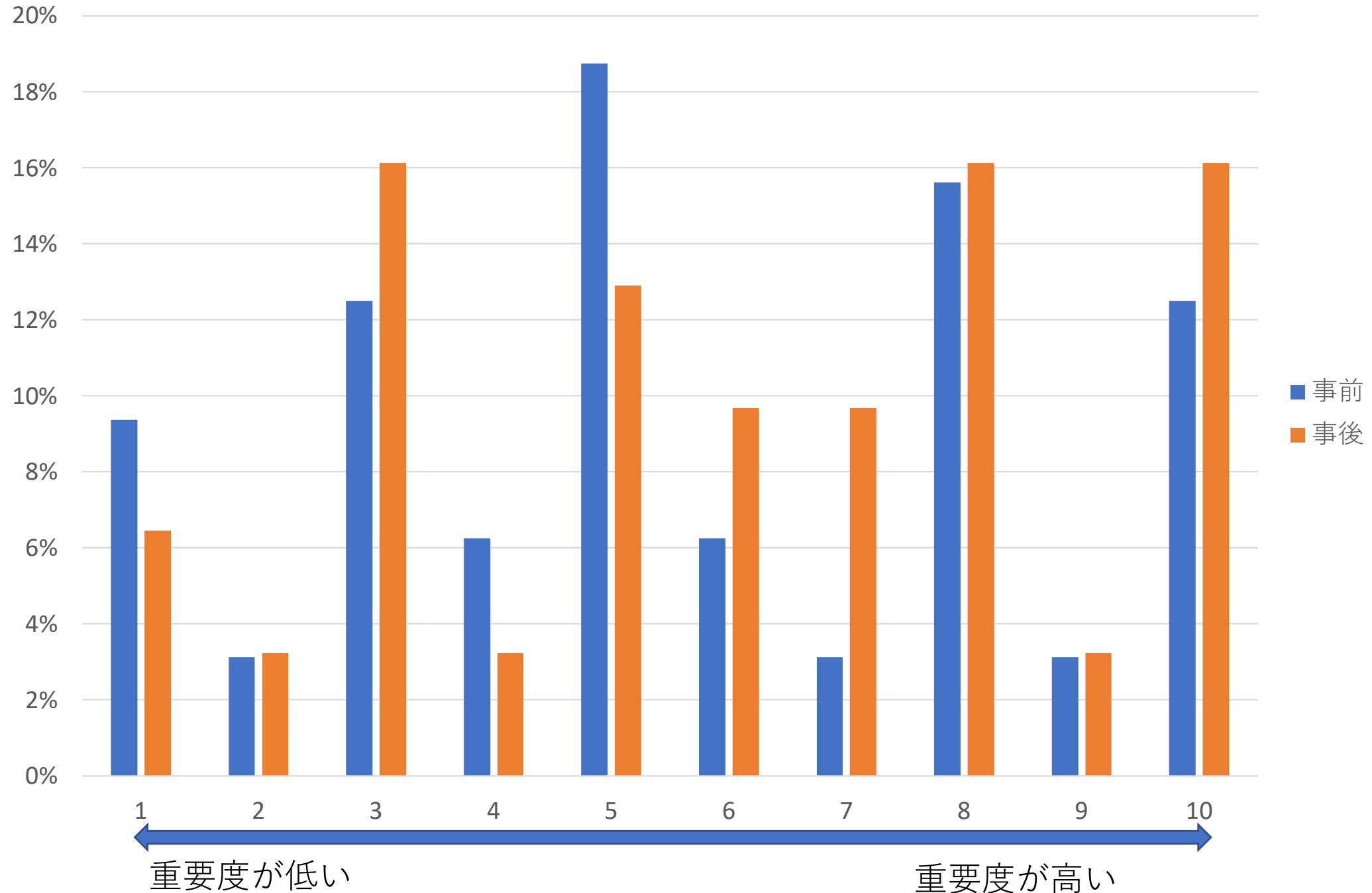
添加物



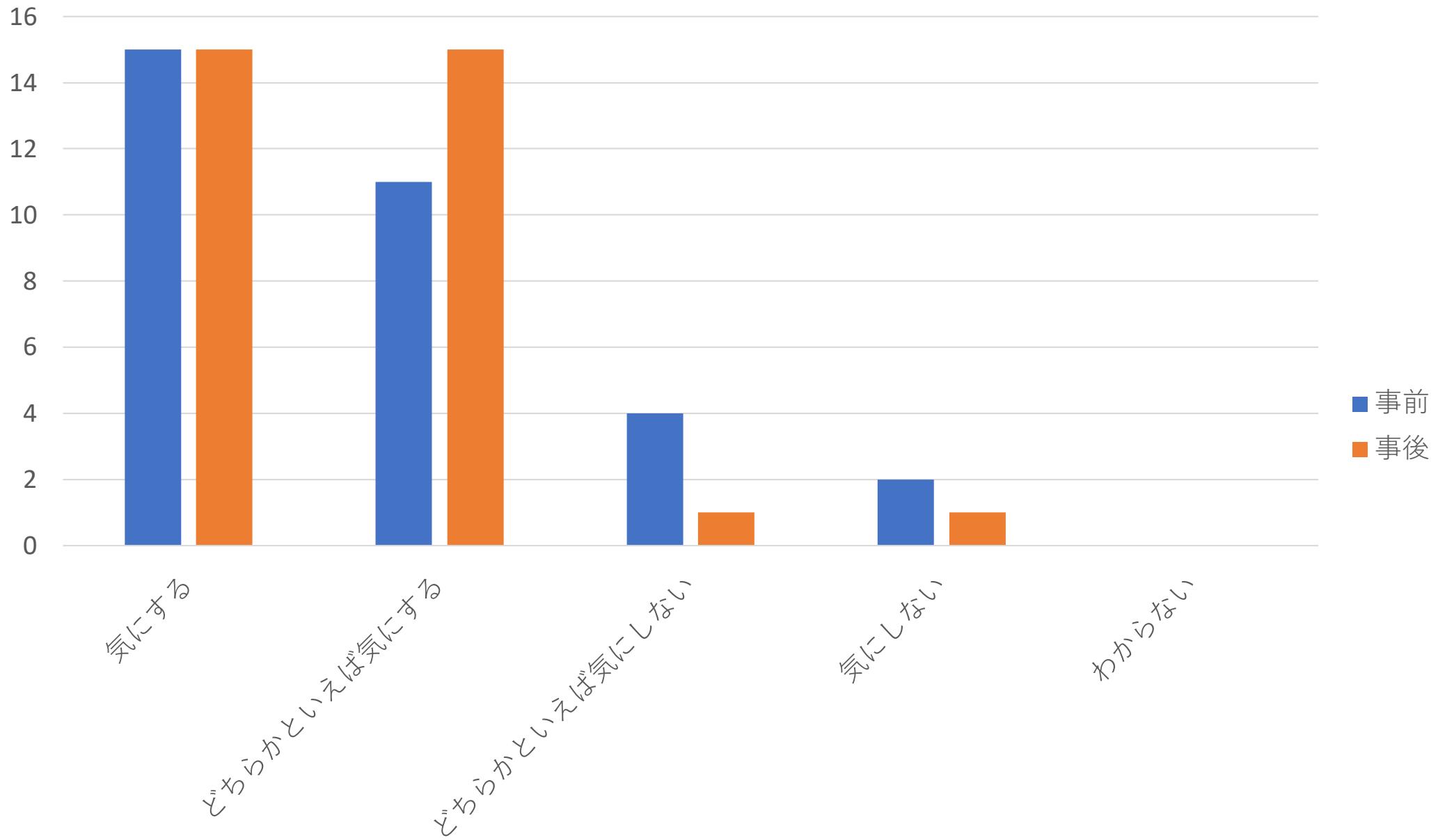
放射性物質



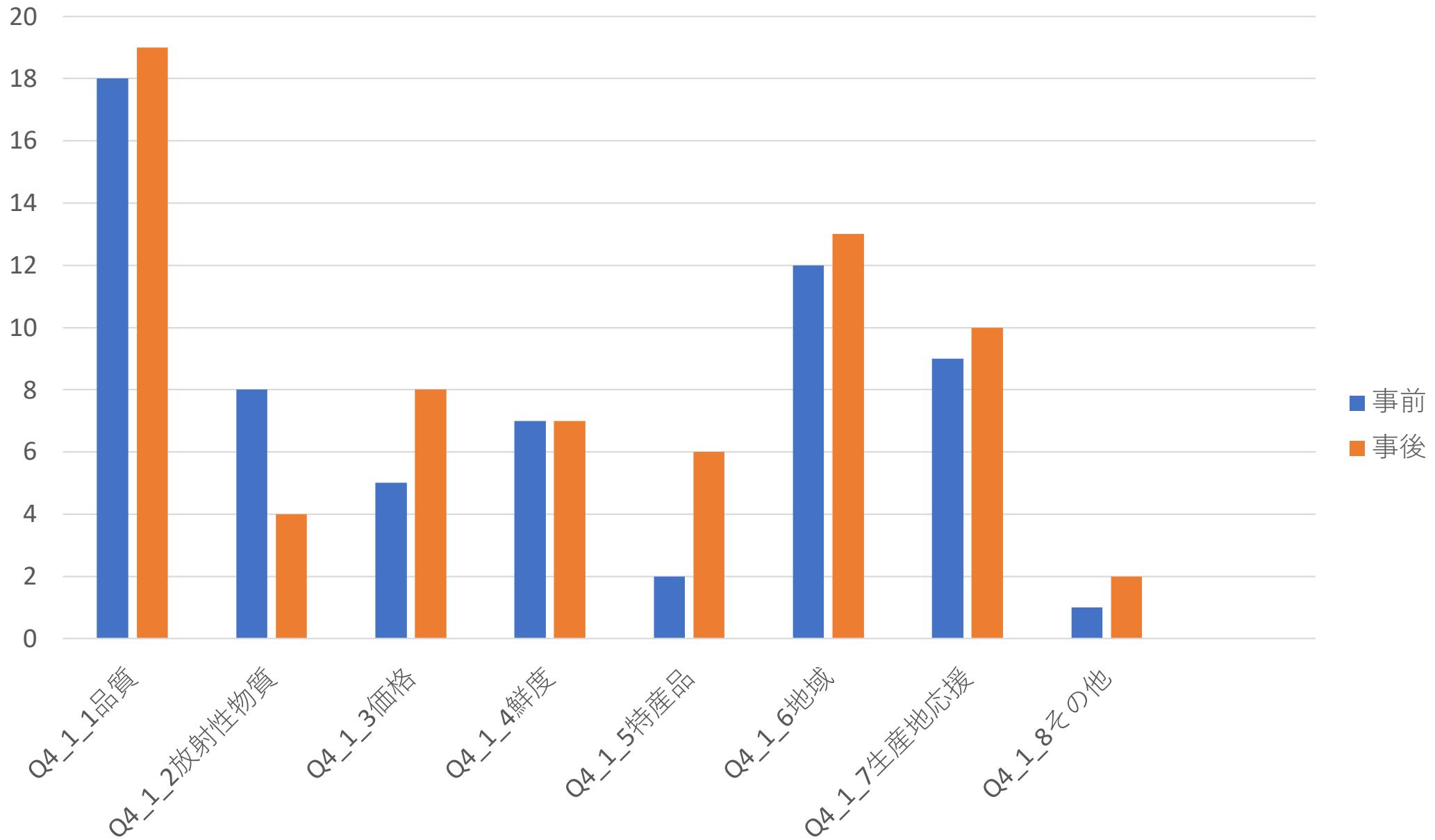
BSE



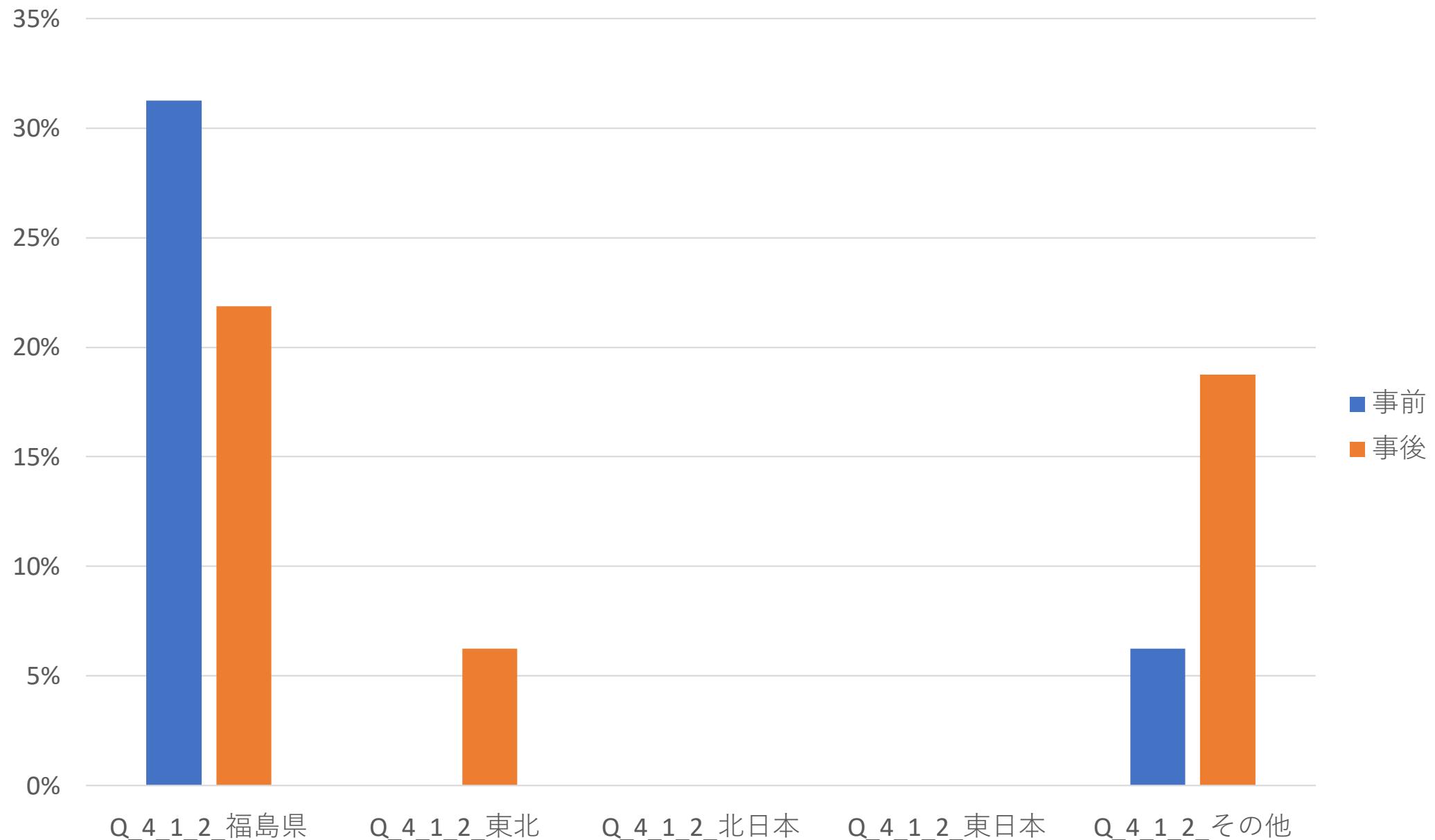
産地を気にするか



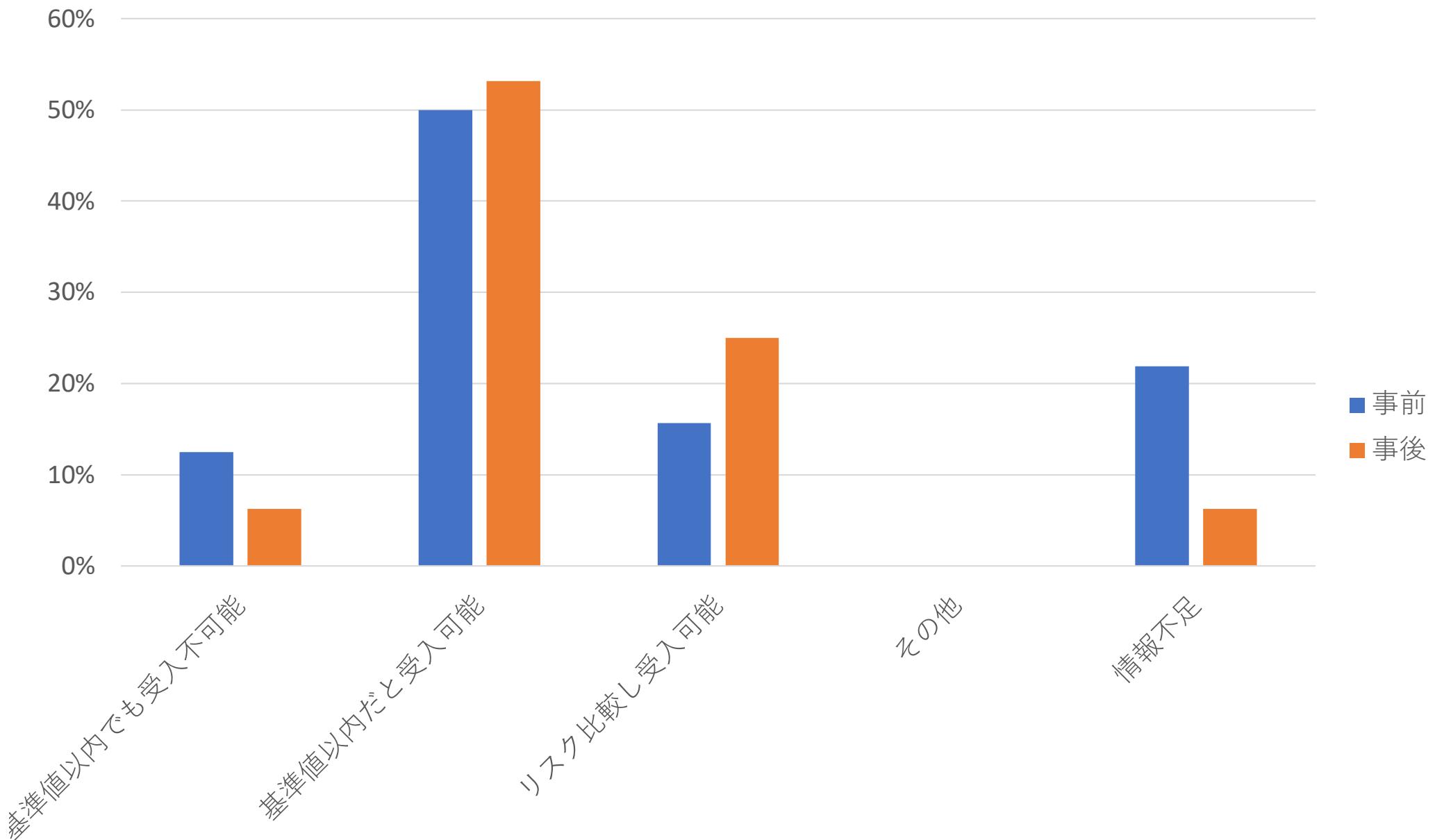
产地を気にする理由



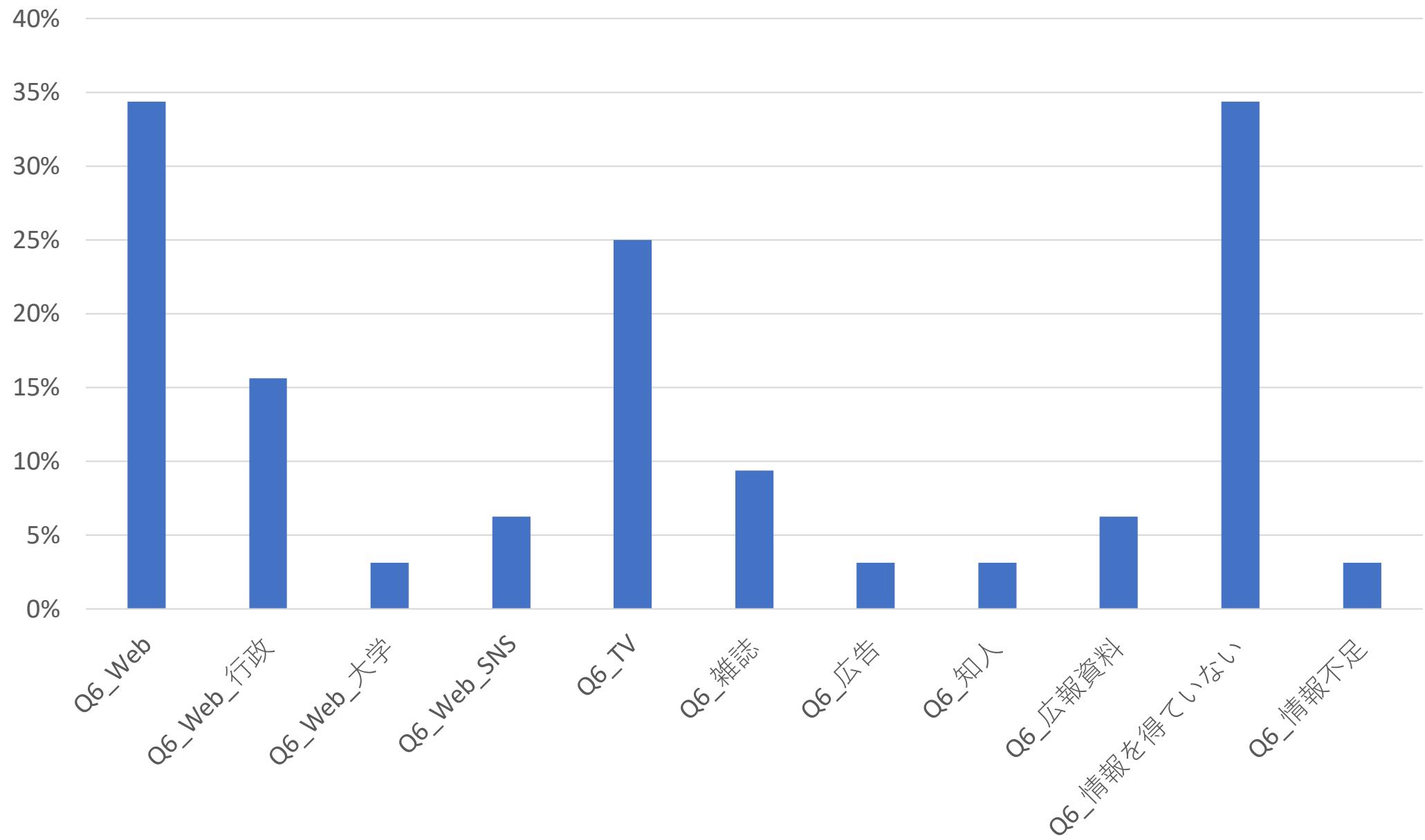
購入をためらう産地



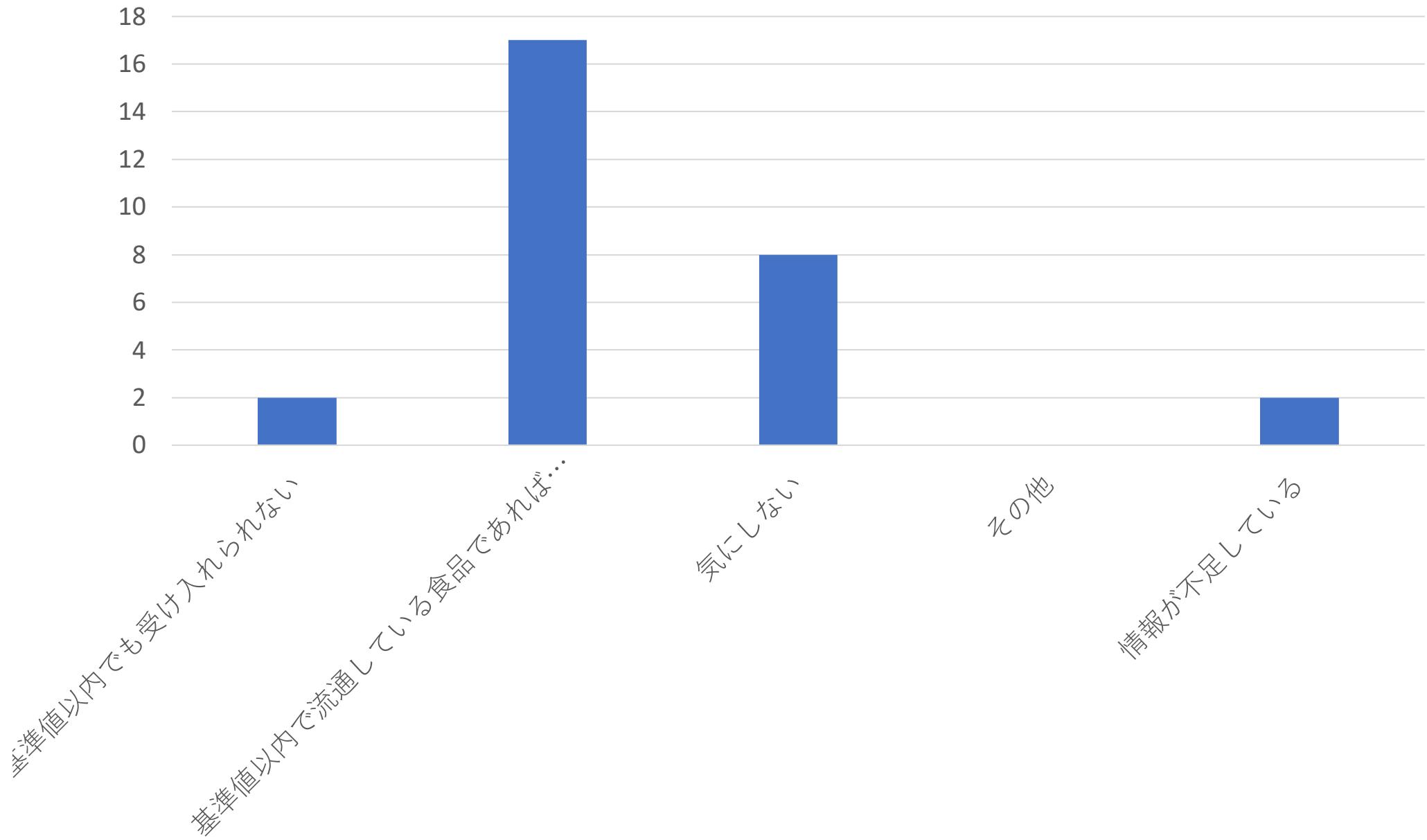
放射性物質のリスクの受容



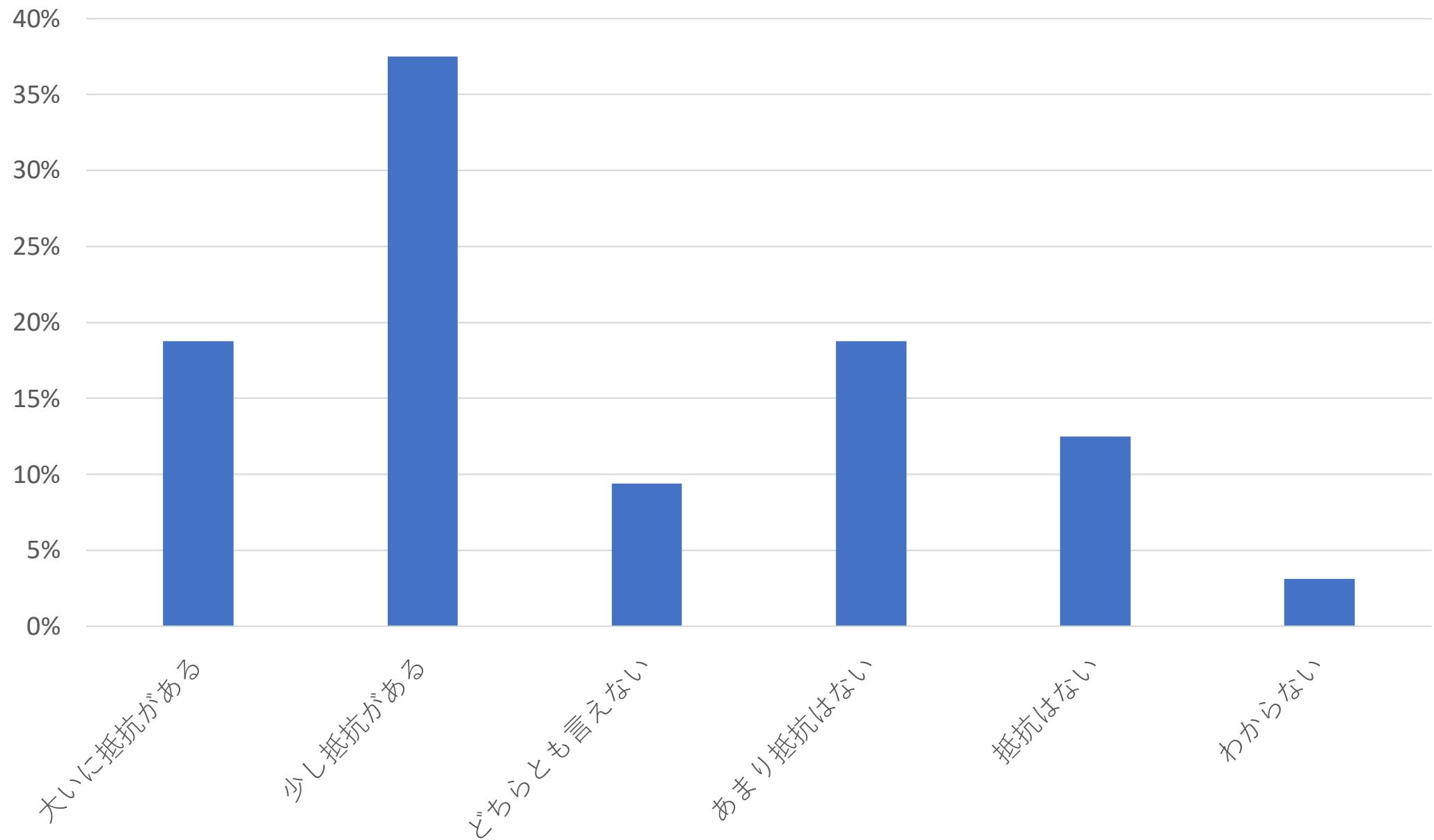
情報源



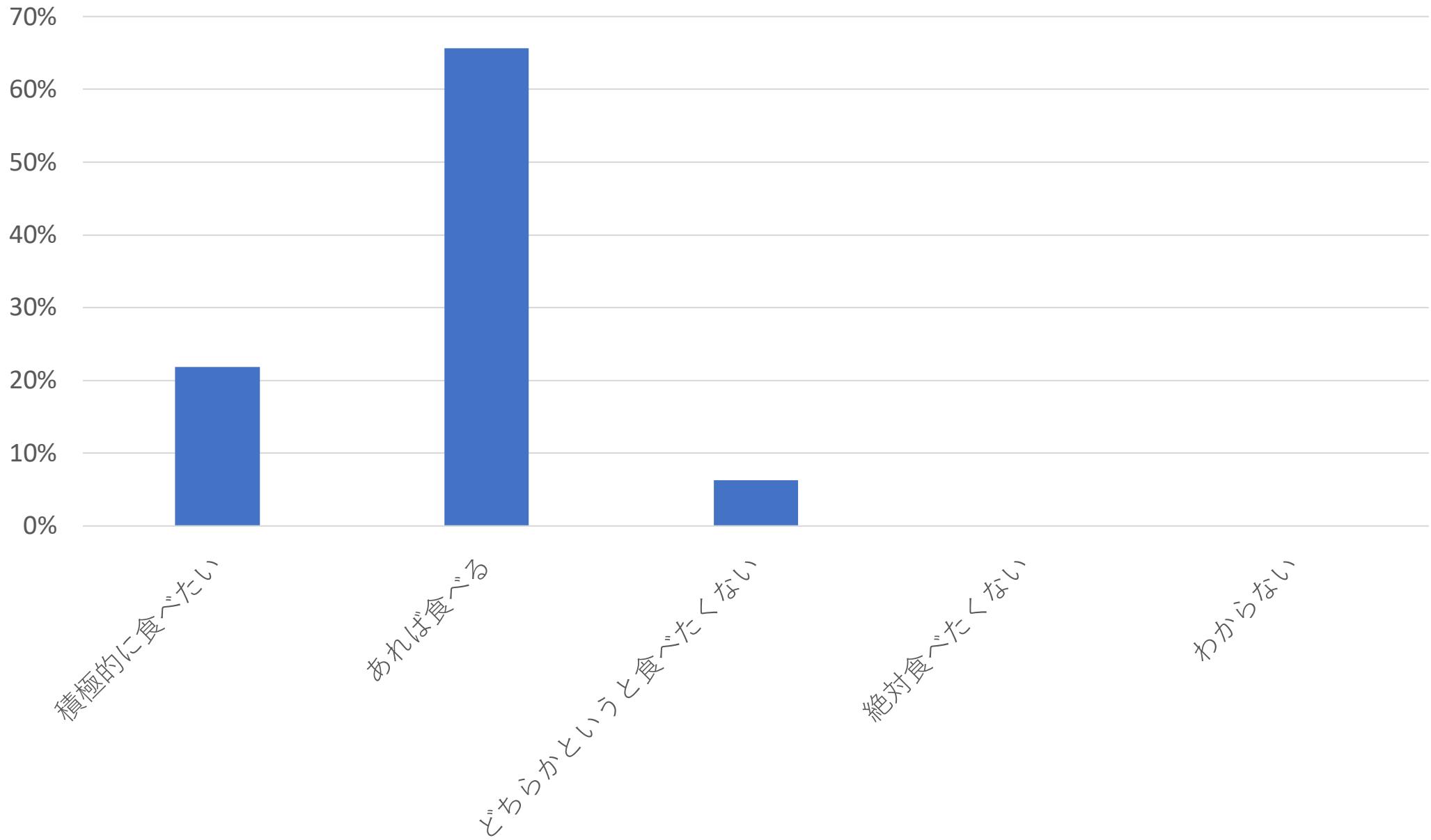
基準値以内リスク受容



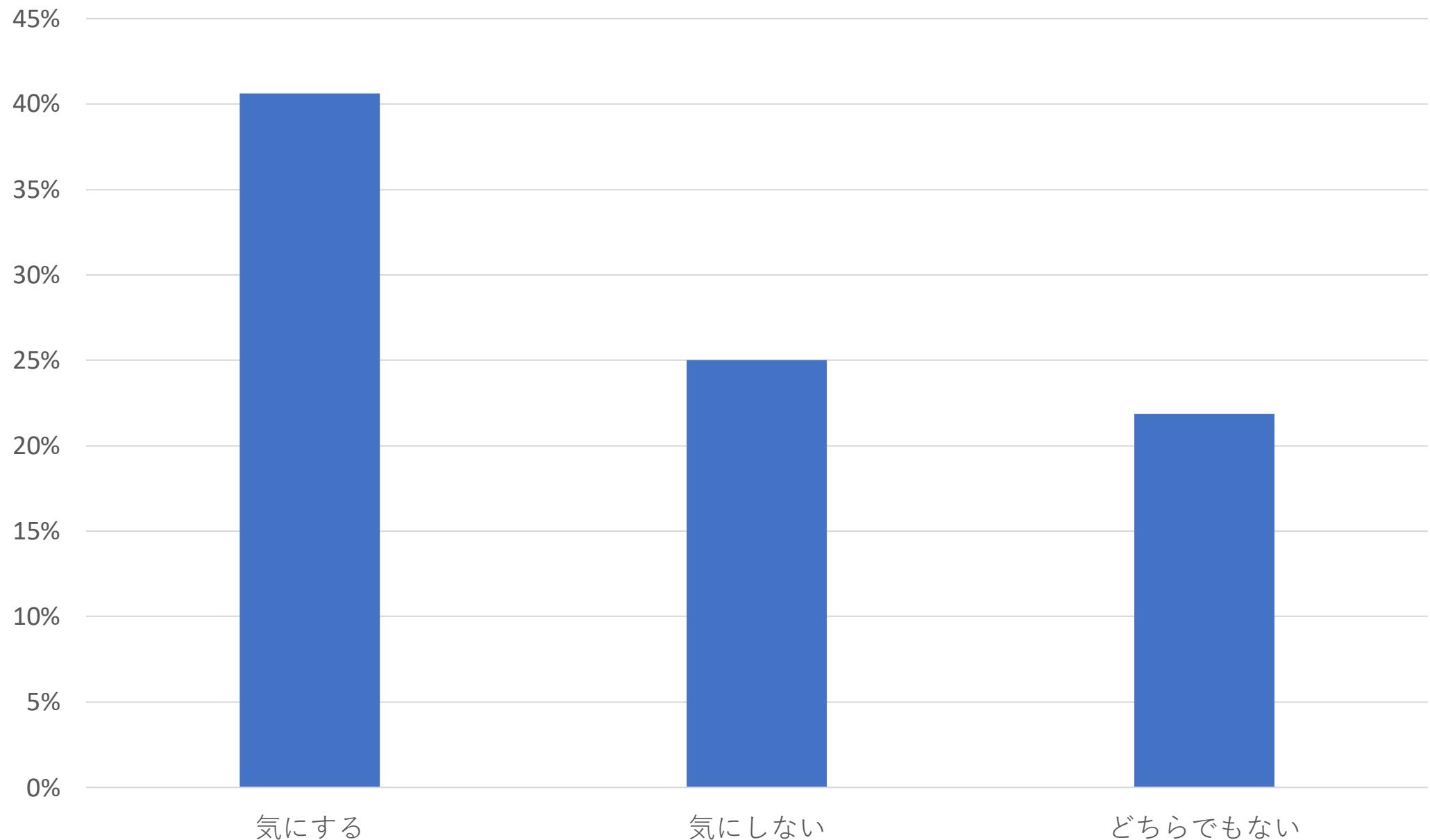
食品中の放射性物質への抵抗感



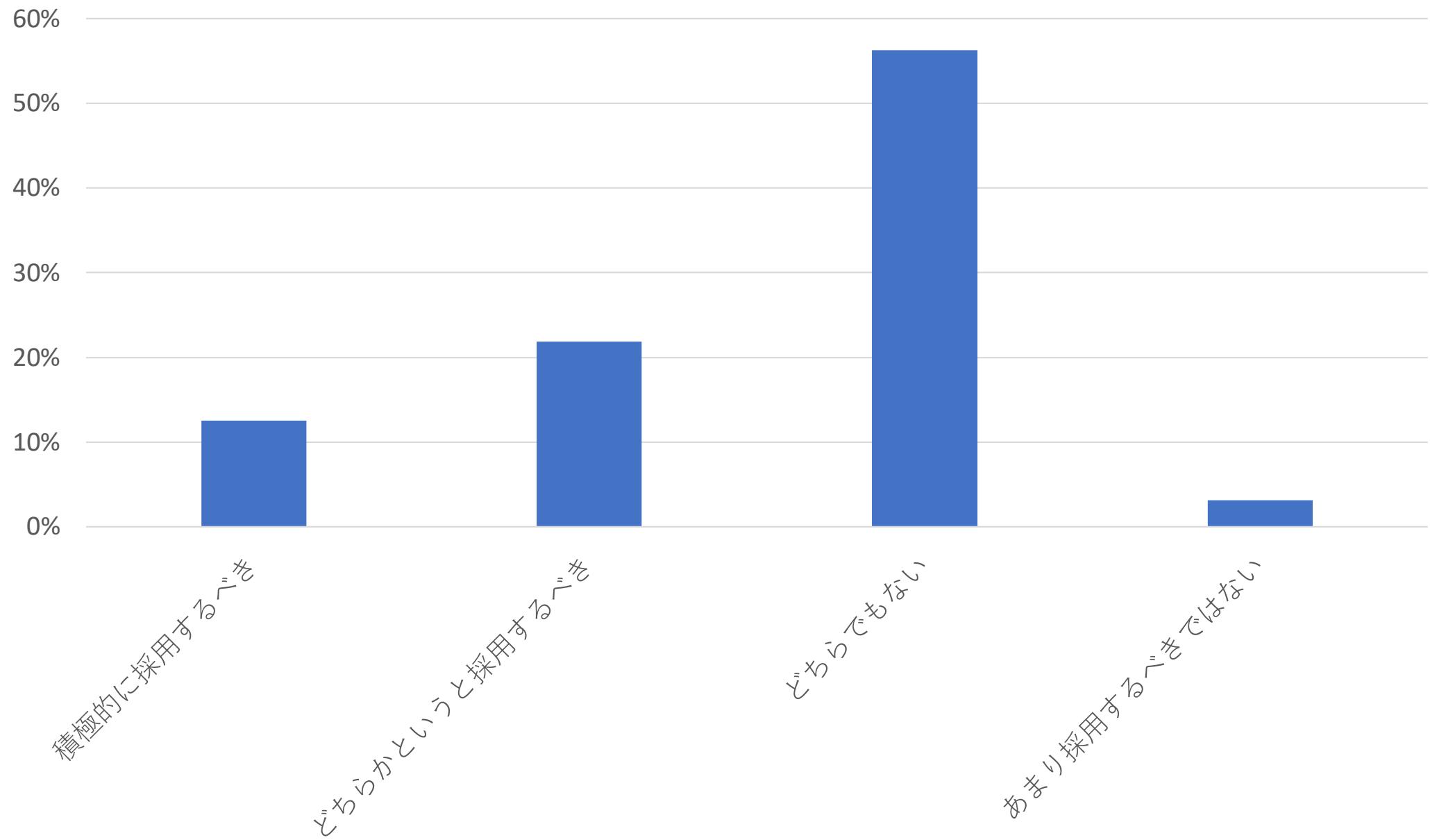
福島産の食材への態度



食品の放射性物質濃度の測定結果への態度



福島県の食材の学校給食での利用



現存被ばく状況の首都圏での生活

