



2008年2月29日

第3回 Oh!麦であ〜んアンケート結果まとめ

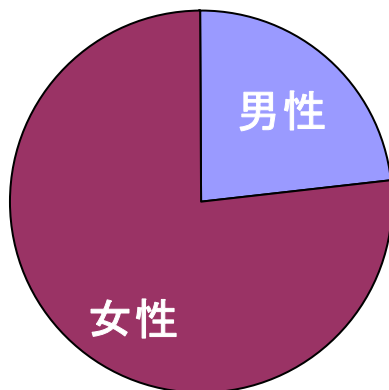
大麦食品推進協議会事務局

大麦食品推進協議会(以下、当協議会と記述)が2008年2月9日に女子栄養大学多目的料理教室(東京都)にて開催いたしました、大麦食品調理試食会イベント「Oh!麦であ〜ん」につきまして、当日ご参加されたお客様からのアンケート結果を以下の通りまとめましたので、報告いたします。

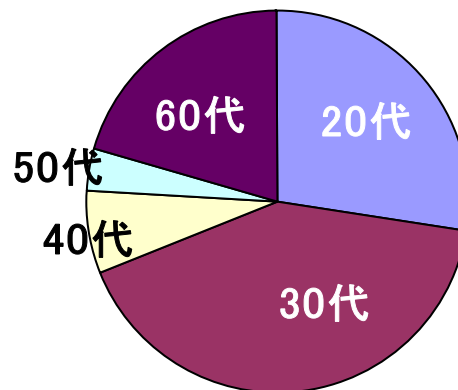
なお、「Oh!麦であ〜ん」参加者は42名でした。うち、32名のお客様よりアンケートを頂いております(一部無回答項目あり)。また、今回の「Oh!麦であ〜ん」で提案させていただいたレシピにつきましては、別途協議会ホームページをご参照下さい。

1. お客様分布

お客様性別分布



お客様年代分布



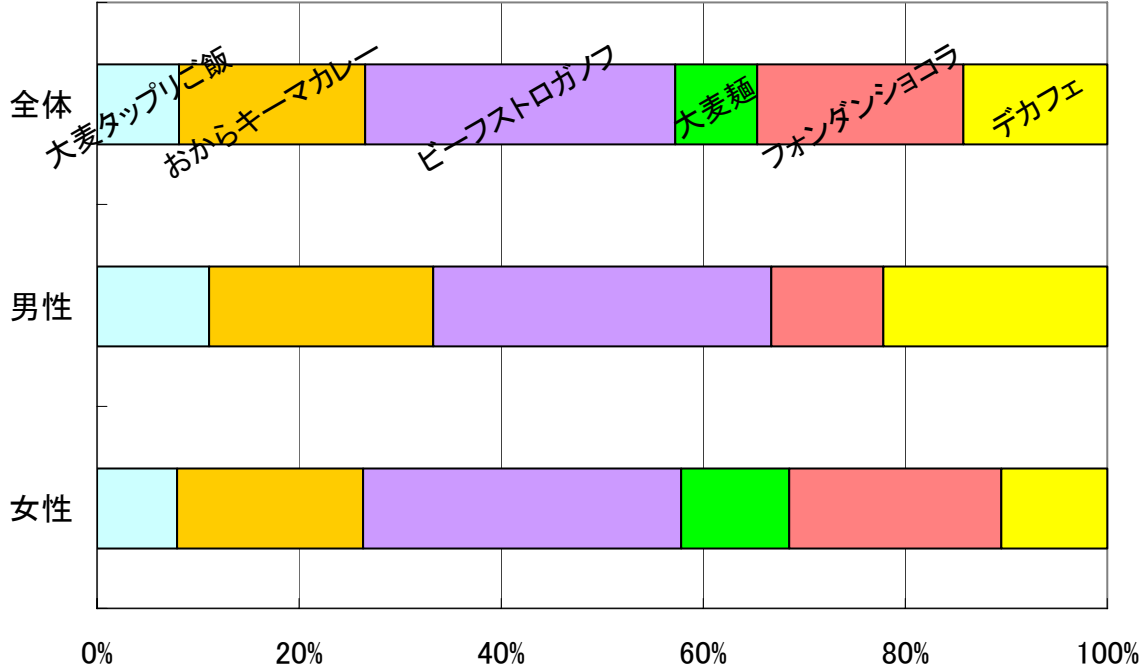
料理教室というイベントの性格、事務局の募集告知が栄養士もしくは管理栄養士の方をターゲットにしていたことから、女性の割合が非常に高くなりました。年代別では30代、20代のお客様が多数参加されました。特徴的なのは、60代のお客様が多く(6名、男性3名、女性3名)参加されたことでした。40代、50代の方々は、時間も少なく参加するのは大変なのかもしれません。

大麦食品の普及ということを考慮すると、40代、50代の方の参加も増やしていくことが必要と思われます。告知の仕方、開催時間、開催曜日などの検討が必要かもしれません。

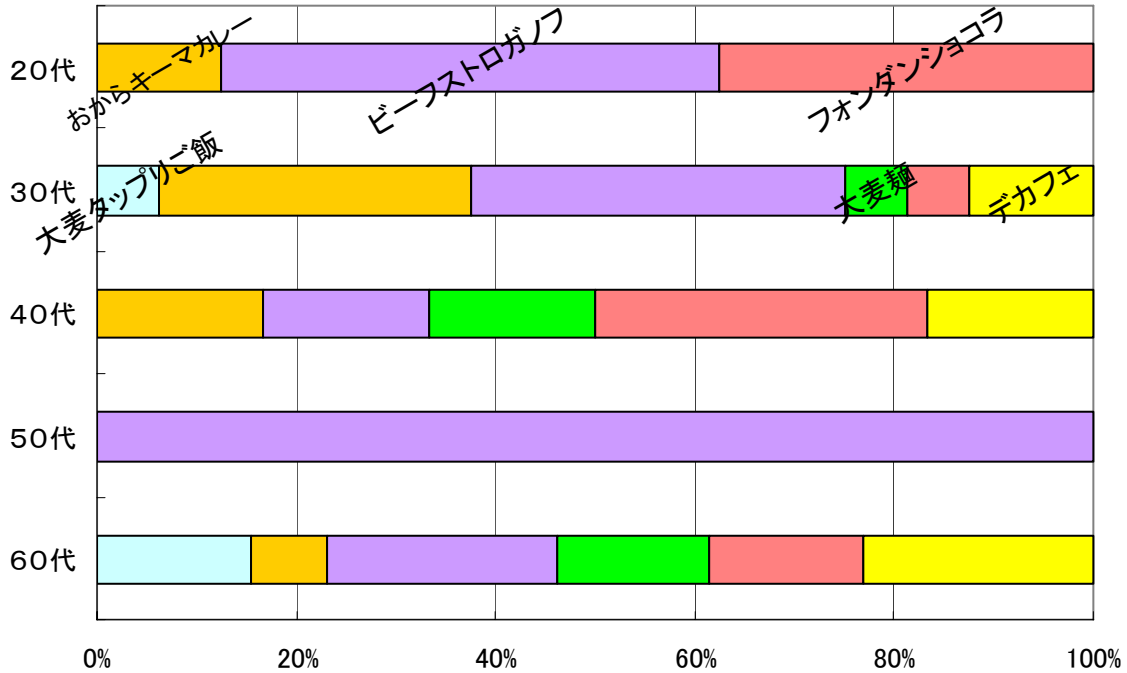


2. 提案レシピについて

性別によるレシピ支持率の変化（複数回答あり）



年代別によるレシピ支持率の変化（複数回答あり）



お客様に印象に残ったレシピについて教えていただきました。「ビーフストロガノフ」は、性別を問わず、どの年代からも支持を集めました。「大麦麺」は、男性および20代の方から支持が少なかったようです。とくに、男性からの支持がなかったのは意外でした。「フォンダンショコラ」



大麦食品推進協議会

は女性から、「デカフェ」は男性からの支持が多くなりました。20代、30代の方が「おからキーマカレー」「ビーフストロガノフ」など食べ応えのあるものを支持され、60代の方は、「大麦ご飯」「デカフェ」などシンプルなものを支持する傾向が見られました。

いずれにしても、今回6種のレシピを提案することにより、様々な年代のお客様に満足していただけたものと思います。

お客様より各レシピに対して多数のコメントをいただきました。いかにまとめて記載いたします。

「大麦たっぷりご飯」

大麦ご飯のぷりぷり、もちもちとした食感に対して、殆どの方からお褒めの言葉をいただきました。今回は、お米2に対して思い切って押麦1を入れた大麦ご飯でしたが、美味しく炊け上がり、もっと大麦を入れても良いのではとのコメントをいただきました。

お客様にとって、大麦ご飯を炊く際の水加減(大麦1に対してお水2)も新しい発見だったようです。

「おからキーマカレー」

全体的に、お肉が入っていないのに、ボリューム感があり、満足度の高い料理とのコメントをいただきました。おからのサッパリ感が良かった、今まで苦手だったおからが食べられたという意見と、逆に、おからの代わりにお肉を入れると子供が喜びそう、お肉のうまみが欲しいといった意見をいただきました。クミンシードの香りが食欲をそそり、油を極力使わずに、手早く出来るキーマカレーということで、カレーとしての評価も上々でした。

「ビーフストロガノフ」

トマトとヨーグルトの酸味が大好評でした。社員食堂のメニューに加えていただけるとのこと。ヨーグルトを使ったヘルシーさも人気の原因のようです。作り方も簡単！夏に食べたい！麦ご飯との相性抜群！とたくさんのお褒めの言葉をいただきました。逆に酸味がきつすぎるというご意見もありましたので、ヨーグルトの一部をサワークリームに代えて自分好みの味を作っていただきたいと思います。レシピには記載されていませんが、その場で最後に加えた「麦こがし 大さじ2」の風味が料理のグレードを上げたのご意見もありました。ぜひお試し下さい。

「大麦麺を使ったさっぱりおろし大麦そば」

普段おそばは苦手な方も美味しくいただけたとのうれしい意見をいただきました。大麦麺は茹で時間が短いので手軽に利用したい、普通のおそばに比べて麺がやわらかいので高齢者の食事に良いのではないかなど、大麦麺の特性を理解して頂けたことが良く分かる意見を頂戴しました。茹で時間が短いため、茹ですぎてしまった方もいらっしゃったようですが、鬼おろしの食感と生姜の辛味で気にならなかったそうです。



「フォンダンショコラ」

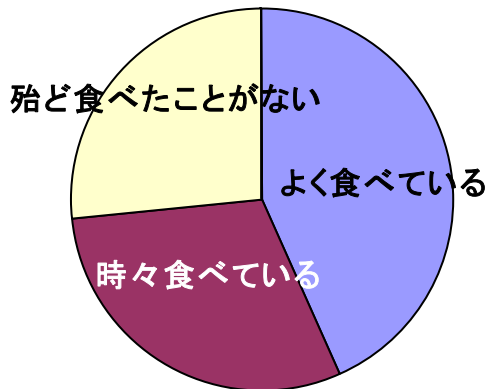
簡単にこんな美味しいものが出来るの？と驚きのコメントを頂きました。お子様と一緒に作りたい、プレゼントに使いたいなど、誰かのために誰かと一緒に作れるレシピとのご意見を頂きました。お菓子なのに食物繊維が取れ、クセもなく、上品なお菓子でした。

「デカフェ(濃厚麦茶)」

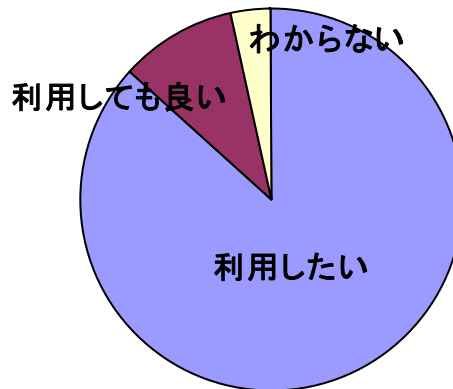
深い香りとコクのある味わいがとても美味しかった。簡単に作れるので、毎日飲みたいとのご意見も頂きました。

3. 「Oh!麦であ〜ん」に参加して

大麦食品を食べたことがありますか？



今後大麦食品を利用したいですか？



アンケートでは、お客様の大麦食品の食経験を教えていただきました。協議会の開催するイベントへ参加されている方々ですので、大麦食品の食経験がある方が多数を占め、「よく食べている」という方の中には、1日に2回は食べるという方も。また、ご参加者の15%の方は「殆ど食べた事がない」という方で、大麦食品を体験していただくことが出来ました。

このような食体験を持つお客様のうち、殆どのお客様から、今後大麦食品を「利用したい」というお答えを頂きました。お客様のお仕事を通じて、集団給食での大麦食品需要が増えることを願っておりますが、ご家庭でもぜひ利用していただきたいと思っております。

アンケートの最後では、「Oh!麦であ〜ん」に対する要望をお聞かせいただきました。料理教室をシリーズ化して欲しい、全国各地で開催して欲しいといったうれしいご意見をいただきますと同時に、大麦の効果についての科学的知見、大麦生産者、加工者との交流などをしたいといった発展的なご意見をいただくことも出来ました。協議会で、そのほかイベントに使用している大麦食品の効能を説明したパネルを活用するなど検討していただきたいと思っております。一方、時間がタイトで忙しすぎるといったイベント運営に対するご指摘も頂きました。事務局としても、時間、人数について、いくつか問題があったと感じておりますので、今後のイベントにぜひ反映させたいと思っております。

以上



大麦食品推進協議会

付表)お客様コメント一覧

大麦タップリご飯	おからキーマカレー
<p>食感がとてもよかったです。今後麦ご飯にして食べたいと思います。普通のごはんと変わらずにおいしかったです。本当にたっぷりでした。もちもちしていて美味しかったです。ちょっとやわらかい。大麦があると普通のごはんよりかんで食べる。大麦ごはん大ファンです。少し柔らかく炊き上がってしまいました。少し残念です。大麦がいっぱいでおしかったです。50%も麦が入った御飯、思わずえっと思ったのですが意外や意外、全然気にならず全部たいらげてしまいました。麦 1 に対して水2ということを知りました。実は押麦がお水を吸うことを知りませんでした。これからはおいしい麦ごはんが炊けそうです。米 2 対麦 1 でしたが食事の仕方で大麦がもっと多く入っても良いと思います。</p>	<p>とても食べごたえがあり、おいしかったです。肉類を使わないところがよかったです。ストロガノフと迷うくらいおいしかったです。簡単なので作ってみたいと思いました。今まではおからはあまり好きではなかったけど、今日は美味しく頂きました。安い材料でとてもおいしい。カレーパンにもチャレンジしてみます。おからが多いクミンシードの香りが高く、おからでボリュームがあって、とても満足感の高い料理でした。ボリュームたっぷり！！とても満足感がありました。肉が入っていないけど、味がでていておいしかったです。見た目よりも難しく家でチャレンジしたいです。作り方も簡単で手早くできて友人にもおすすめのカレーソースでした。おからがさっぱりしていておいしかったです。おからが少し重い感じでした。お肉を入れると子供も喜びそうです。おからの新しい使い方を知りました。旨みに欠けるかなと思う。</p>
ビーフストロガノフ	大麦麵を使った大麦そば
<p>トマトとヨーグルトの酸味が効いていて、とてもおいしかったです。マイルドな味でした。社員食堂のメタボメニューに加えていただきます。ヨーグルトが効果的だったと思います。まろやかで美味しく、とても簡単でした。ヨーグルトでヘルシー。すばらしい！！さっぱりしていておいしかったです。安いお肉で使ってみます。トマトの味がほんのりするヨーグルトがとてもおいしかったです。サワークリームよりもさっぱりしていて、個人的にとても気に入りました。ヨーグルトのサッパリ感がちょうど良かった。最後に加えた「麦こがし 大さじ2」の風味が更にグレードを上げた感じでした。初めて自分で作って食べました。大麦ご飯にあって、とても美味でした。見た目よりも難しく家でチャレンジしたいです。ヨーグルトの酸味がややきつかったでしょうか。でもおいしかったです。どちらも簡単に作れてとてもおいしかったです。こってり感がなくさっぱり頂きました。酸味が食欲をそそるなと思います。夏に作りたいと思う一品でした。とろみ、酸味がほどよく食べやすかったです。ケチャップの味が残る。</p>	<p>おそばのボリュームが、あっさりした具だけでも満足感を与えてくれおいしかったですし、胃にやさしい感じがした。素材の組み合わせも良かったと思います。特に麵がとってもおいしい。高齢者の施設にPRしたら食べやすく良いと思います。そばの麵より柔らかい。だしもきいている。大麦麵はそばとそうめんの中間のような感じでとてもおいしかったです。バリエーションができるので、これから作ってみたい。大麦麵は初めて食べましたが、そばキライな私でも食べられる美味しさでした。弊社の大麦麵を使って頂きましたが、干しいたけと良く合って、おいしかったです。大麦麵食べたことなかったけどおいしかったです。大麦のそばは珍しく、茹で時間も短く一人住まいにはもってこいです。鬼おろし大根も恥ずかしながら初めてでした。おいしいですね。どちらも簡単に作れてとてもおいしかったです。大麦麵は高齢者の方にも食べやすいので今後利用したいと思います。くせのないおいしさでした。少し茹ですぎてしまいましたが、しょうがの利いたおいしいおそばでした。こくがあって良かったです。さっぱりおいしいと思う</p>
フォンダンショコラ	デカフェ
<p>まげるだけでこんなにおいしいものができるなんて驚きです。プレゼントに使えるそうです。もうすこしレアだと尚良かったと思います。手軽でステキでした。かんたん豪華！とても簡単。子供料理教室に利用できます。やわらかくておいしかったです。そんなに甘くなかったです。簡単なので小さい子供と一緒に作ることができると思った。思っていたより大麦の味がなくて、小麦粉で作るものと比べてもおいしいと感じました。まげるだけで簡単。子供でも作れるお菓子でぜひ作りたいです。手軽に作れて、おいしく、良いですね。手軽に作れそうです。フォンダンショコラの作り方初めてしました。高齢者ハウスでの利用を考えています。おいしかった。手軽にそしておかしくして食物繊維をとれることが良いと思いました。全く麦こがしを感じさせない上品なお味でした。ぜひ子供と作りたいです。早くできて美味しかったです。</p>	<p>とてもおいしかった。おいしかった毎日飲みたいです。いつも飲んでる麦茶とはちょっと違ってこくがありおいしい。濃厚でとてもおいしかった。以前、ドトールで「オルゾー・ラテ」があったのを思い出しました。家の麦茶もデカフェにしたいです。本当に香りと味が濃いです。早速娘宅にも伝授させて戴きます。子供にも簡単に作れるので今後料理教室で教えたいと思います。麦茶もこんな風に美味しくなるのだと教えていただきました。今日から実践します。あったまります。予防医学は温熱です。美味しかった。</p>
今回の「Oh!麦であ〜ん」についてお気づきの点、今後のご要望など	
<p>工夫されたレシピを教えることができ、大変よかったです。できれば内臓脂肪減少のエビデンスがあれば資料としていただきたい。ちょっと時間がキツキツで忙しい気がした。レシピが楽しく参考になります。又、参加したいです。大変わかりやすく、簡単にヘルシーなお料理をすてきな平野先生に教えていただけてとてもお徳な気分でした。シリーズで開催して頂けると大変参考になります。大麦をつくっている方や、加工している方の話が聞けてよかった。料理の先生が考えたメニューははしゃいでいて良かった。定期的に料理実習があったら、また参加します。今まではご飯と一緒にしか大麦を食べたことがなかったのですが、色々レパートリーが増えて良かったです。</p>	<p>東京だけでなく全国各地で開いてもらえるとうれしいです。細々に亘るご準備、大変だったことでしょう。平野先生やスタッフの方々に大感謝です。ありがとうございました。私が若かったら平野先生の追っかけをやるのに…残念です。全て勉強になりました。クリニックの栄養指導に生かさせていただきます。(特に便秘解消の特効薬ですね)もっともっと一般の方々に普及させていければ楽しい食生活が実行できる筈。今後共よろしく願います。ありがとうございました。低年齢の頃から麦ごはんを食べさせたいと思いますので、幼稚園児の保護者に普及させたいと思います。大麦の手軽さに感動しました。今までは使いづらいつもっていたので。</p>