

確定版 2025.10.20

銀座で味わう 新潟の笹寿司 ～はじめてでも楽しい、笹寿司づくりワークショップ～ / Meet the People Vol.11 参加者アンケート(結果)

開催日: 2025.10.19(日) 昼の部 11:30～13:30、夕の部 16:00～18:00

場 所: 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

参加費: 一般 2,000 円、小学生以下 1,000 円

主 催: 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

参加者: 45 名 (昼の部 24 名、夕の部 21 名) ※当日キャンセル2名

回答者: 44 名 (アンケート回収率:97.8%)

アンケート結果

【属性】 性別

女性	37	84.1%
男性	7	15.9%

【属性】 年代

～10 代	2	4.5%	50 代	10	22.7%
20 代	6	13.6%	60 代	7	15.9%
30 代	2	4.5%	70 代	4	9.1%
40 代	12	27.3%	80 代～	1	2.3%

【属性】 住所(都道府県のみ)

東京都内	27	61.4%
神奈川県	9	20.5%
埼玉県	3	6.8%
千葉県	2	4.5%
その他	3	6.8%

【属性】 新潟との関わり *複数選択可

新潟出身である	13	29.5%
親族や友人が新潟出身である	13	29.5%
観光で新潟を訪れたことがある	17	38.6%
仕事で新潟を訪れたことがある	5	11.4%
特にない	4	9.1%

Q1 本日のイベントの満足度について *いずれか1つ選択

とても満足	35	79.5%
満足	9	20.5%
普通	0	0.0%
やや不満	0	0.0%
不満	0	0.0%

Q1-2 その理由を教えてください *自由記載

- ✓ 料理が美味しかった。 ※同様の声多数
- ✓ 説明が分かりやすかった。 ※同様の声多数
- ✓ 笹寿司づくりの体験が楽しかった。 ※同様の声多数
- ✓ 郷土料理に興味があり参加。旧新津出身なので、笹寿司の存在を全く知りませんでした！
- ✓ 上越出身ですが、笹寿司は作ったことがありませんでした。今度、自分でも作ってみようと思いました。
- ✓ 新潟出身、笹寿司を作ったこともあります。知らないことが多く、とても楽しめました。
- ✓ 上越の食文化や食材、調理法について知り、体験することが出来て、とても興味深かったです。次回があれば是非参加したいです。レシピも知ることができれば、より嬉しいです。
- ✓ 久しぶりに笹寿司とたけのこ汁を食べることができて満足です。
- ✓ とても居心地の良い空間で美味しい物をいただき有意義な時間でした。料金以上でした。
- ✓ 新潟市出身ですが、上越で笹寿司が有名なことを知らなくて、新しい知識も増えました。
- ✓ 笹寿司の名前だけは知っていましたが、郷土料理としての背景なども知った上で、自分で作るとおいしさが格別です！
- ✓ 笹寿司づくりが楽しかったです！自分で作って食べる経験はとても貴重でした！
- ✓ 新潟についての知識も、笹寿司についての知識も、たくさん教えていただき、とても勉強になりました。笹寿司の由来が印象的で、食べてみたいと思いました。
- ✓ 初めて笹寿司をいただき、とても美味しかったです。作る工程もとても楽しく、歴史も知ることができ、是非自宅でも作りたいと思いました。
- ✓ 新しい食材との出会いがあり、日々の料理のヒントもあり、作った笹ずしもたけのこ汁も美味しく、大満足でした。

Q2 新潟に関して、どの程度知っていますか？ *いずれか1つ選択

よく知っている	8	18.2%
人並みには知っている	21	47.7%
少しだけ知っている	6	13.6%
あまり知らない(県名と位置程度)	9	20.5%
何も知らない(県名のみ)	0	0.0%

Q3 本日のイベントを何でお知りになりましたか？ ＊いずれか1つ選択

THE NIIGATA の HP	10	22.7%
THE NIIGATA の SNS・LINE	10	22.7%
ゲスト(片さん)の HP、SNS	3	6.8%
ゲスト(片さん)からのお誘い	3	6.8%
家族・知人からのお誘い	15	34.1%
Peatix	2	4.5%
その他	1	2.3%

Q4 本日のイベントをきっかけに、新潟への興味・関心は高まりましたか？ ＊いずれか1つ

とても高まった	34	77.3%
やや高まった	7	15.9%
変化なし	3	6.8%
やや下がった	0	0.0%
非常に下がった	0	0.0%

Q4-2 その理由を教えてください ＊自由記載

- ✓ もっと広く地元のことを知りたいと思いました！
- ✓ 新潟市出身ですが、地域が変わると知らないことがまだまだあるなと思いました。
- ✓ もっと色々なワークショップに参加して、新潟の新たな魅力を知りたくなりました。
- ✓ 上越の食を知り、色々な話をしながら食べることが出来て、とても勉強になりました。
- ✓ 新潟には定期的に行きますが、おいしいものがたくさんあり、地域によって魅力がそれぞれですね！どんどん好きになります！
- ✓ 父の実家が佐渡なので、ある程度知識はありましたが、これを機会にもっと知りたいと思いました。
- ✓ 場所によって食べ方や呼び方など、様々な点がおもしろく、もっと知りたいと思いました。
- ✓ 長岡や下越には訪れたことがありますが、上越方面には行ったことがなく、旅行してみたいと思いました。
- ✓ まだまだ知らない美味しいものがありそう。
- ✓ 郷土料理も地域でぜんぜん違うので、もっと知りたくなりました♡
- ✓ 実際に新潟に行って、本場のものも食べてみたい。

Q5 参加費について ＊いずれか1つ

とても高い	0	0.0%
少し高い	7	15.9%
適正	32	72.7%
少し安い	5	11.4%
とても安い	0	0.0%

Q6 THE NIIGATA へのご来館回数 *いずれか1つ選択

今回が初めて	20	45.5%
2～4回	14	31.8%
5～9回	6	13.6%
10 回以上	4	9.1%

Q7 THE NIIGATA の認知度 *いずれか1つ選択

以前から知っていた	30	68.2%
知らなかった(本イベントを通じて初めて知った)	14	31.8%

Q7-2 「以前から知っていた」と回答された方へ。THE NIIGATA を知ったきっかけは何ですか？

TV や新聞、雑誌等で	2	0.0%
インターネットで	8	10.0%
SNS で	3	25.0%
友人/知人からの紹介	5	10.0%
たまたま前を通った	14	25.0%
その他(ネスパスの頃から)	7	23.3%
その他	1	15.0%

Q8 その他 *自由記載

- ✓ レシピを持ち帰りがかった。
- ✓ こういうイベントをたくさん企画してほしいです！
- ✓ 今後もイベントに参加したいと思います。友人や妻も誘ってきます。
- ✓ 3階イベントスペースでのイベントがとても楽しそうなので、これからチェックしたいと思いました。佐渡にスポットを当てたイベントもあったらいいな…と思いました。
- ✓ 笹寿司もタケノコ汁も初めて食べて、おいしさにびっくりしました。
- ✓ イベント帰りに色々買って帰れるので、これからもイベント(特に食、酒)をやって欲しいです。
- ✓ 山菜に興味があるので5月山菜ツアーか、山菜料理の催しがあったら参加したいです。
- ✓ お酒が飲めず、お酒のイベントには参加させていただくことができないので、今回のような新潟の食にまつわるイベントに、ぜひ参加したいです。
- ✓ アットホームなイベントで参加しやすかったです。
- ✓ 子供も参加できてよかったです。ご配慮ありがとうございました。
- ✓ 扱ってほしい商品 →新潟納豆、佐渡のとびうおのすり身、佐渡のいごねり、佐渡産のライム・すだちなど柑橘、佐渡番茶
- ✓ ネスパスでやっていた枝豆詰め放題が楽しかったです！またやってほしいです。
- ✓ ネスパスの方が広くて良かったなと思っていましたが、イベントスペースが以前より充実して、こちらが良いかと思いました。もっと広く施設の宣伝をしてもよいと思います！！
- ✓ 1階と2階が狭すぎ、品数が少なくて魅力に感じません。

総 括

- 回答者の満足度 100%を達成。
- 回答者の9割以上が、本イベントをきっかけに「新潟への興味・関心が高まった」と回答。
- 回答者の約3割が「新潟出身者」。半分以上が「ご来館回数が2回以上」(特に、「5回以上」のリピーターが10名)と回答。新潟に所縁や馴染みがある方に刺さる深みのあるテーマであったことが窺える。