

新潟産米糴で手作りおいしい・楽しい！醤油糴ワークショップ／ Meet the People Vol.33 参加者アンケート(結果)

開催日：2026.05.31(日) 昼の部 11:30～13:00

夕の部 14:30～16:00

場 所：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

参加費：4,500 円

主 催：銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

参加者：33名（午前の部 23名、午後の部 10 名）※当日キャンセル2名

回答者：31名（アンケート回収率:93.9%）



アンケート結果

【属性】

女性	23	74.2%
男性	6	19.4%
回答無し	2	6.5%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

【属性】 年代

～10 代	0	0.0%
20 代	1	3.2%
30 代	3	9.8%
40 代	5	16.1%
50 代	13	41.9%
60 代	7	22.6%
70 代	1	3.2%
回答無し	1	3.2%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

【属性】 住所(都道府県のみ)

東京都	21	67.7%
神奈川県	4	12.9%
千葉県	2	6.5%
回答無し	2	6.5%
埼玉県	1	3.2%
茨城県	1	3.2%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

【属性】新潟との関わり *複数選択可

新潟出身である	2	6.5%
親族や友人が新潟出身である	13	41.9%
観光で新潟を訪れたことがある	15	48.4%
仕事で新潟を訪れたことがある	7	22.6%
推している人や団体等が新潟に関係している	1	3.2%
特にない	6	19.4%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

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	25	80.6%	100%
満足	6	19.4%	
普通	0		
やや不満	0		
不満	0		

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

Q1-2 その理由を教えてください *自由記載

- ・新たな発酵調味料を知れて楽しかった。
- ・日常的に糀を使った料理を作りたいと強く思いました。
- ・糀の作り方の説明や醤油糀の具体的なレシピを知ることが出来た。実際に試食することで気軽に普段の食事でも活用していきたい。
- ・片山さんから直接お話しが聞けて非常に勉強になりました。世界一美味しいお米のコシヒカリから作られている糀で作った醤油糀の出来上がりがとても楽しみです。片先生のお話とても分かり易く参考になりました。次の機会があると嬉しいです。
- ・座学で糀について学んだ上で醤油糀を作ることができて良かった
- ・手作りの醤油糀が作れてうれしいです。
- ・糀について、知ることが出来ました
- ・糀について、勉強になりました。
- ・糀のおいしさが分って、おいしかったです。楽しかったです。
- ・お料理がすべて美味しいのはもちろん、ごはんもおいしくて、お替りもできて大満足でした！
- ・糀の作り方、生産者さんの愛、美味しいレシピたくさん知れて勉強になりました。
- ・意識が高そうなイベントと思いきや、とても温かい気持ちになりました。新潟に行きたくくなりました。
- ・前から作ってみたいと思ったので
- ・次回も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。
- ・ワークショップのみではなく、セミナーもあり試食もあり盛り沢山のイベントは大満足です。これからも色々なイベントへ参加したいです。
- ・作業が簡単、試食が沢山、持ち帰りがあって嬉しい
- ・知りたかったことが知れました。食べることもとても楽しめました。
- ・糀の作り方やルーツなど知れ美味しいご飯も食べられて最高でした！

- ・自分で作れると楽しいですが、ハードルが高いと参加しにくいので、丁度良い参加感と簡単さで楽しかったです。
- ・はじめて来館させていただきました。醤油糀の知識ゼロに等しかったので、とても勉強になりました。
- ・糀の仕組み作り方がよくわかりました。生産者と zoom で繋いでトークする企画も良かったです。試食もとてもおいしかったです。
- ・新しい調味料を知ることが出来、今後の料理のレパートリーが広がったと思います。
- ・ミニセミナーで糀と発酵の話がとても参考になりました。また、片山さんとオンラインでリアルにつながって様々な質問に答えて頂いたので、より糀に興味を持つことができました。
- ・自分で調味料を仕込んだりするのがとても好きなので楽しかったし、片山さん(糀屋さん)のお話も詳しく沢山聞くことが出来て、勉強になりました。醤油糀の出来上がりが今から楽しみです。
- ・糀の知識も増え、美味しい料理もいただいて大変満足しています。ありがとうございました。
- ・(以前開催された)味噌のワークショップは、他にも行ったことがあるので、そこと食べ比べするのが楽しみです。今回味噌でなく醤油と米糀でしたね、初なので楽しみです。

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	3	9.7%
人並みには知っている	16	51.6%
少しだけ知っている	8	25.8%
あまり知らない(県名と位置程度)	4	12.9%
何も知らない(県名のみ)	0	0.0%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

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	9	29.0%
家族/友人/知人からのお誘い	8	25.8%
THE NIIGATA の SNS・LINE	5	16.1%
ゲストの HP、SNS	4	12.9%
ゲストからのお誘い	3	9.7%
THE NIIGATA の店頭(チラシ等)	1	3.2%
Peatix	1	3.2%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

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	24	77.4%	93.5%
やや高まった	5	16.1%	
変化なし	2	6.5%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

Q4-2 その理由を教えてください *自由記載

- ・昔、隣の県(群馬)に住んでいました
- ・日本の食文化に興味があり、古くから続く伝統的な作り方に力を入れている片山商店並びに新潟の食文化に興味があった。
- ・さらにおいしい物を知れてもっと知りたいと思いました
- ・しょうゆ糰作り、貴重な体験をありがとうございました！
- ・片山さんに会いに行きたくなりました
- ・美味しいものがたくさんあるから
- ・米のおいしさや料理に興味を湧きました
- ・日頃から新潟最良です
- ・父が佐渡出身なので新潟推しです
- ・お米も水もおいしそう知識はあったので、さらに深まりました
- ・様々な発信にトライしていく姿勢を強く感じました。国内外の多くの人に新潟の良さを知ってもらい、新潟にも足を運んで欲しいと思いました
- ・美味しいものがたくさんあるので
- ・(新潟に)行ってみたくくなりました

Q5 参加費について *いずれか1つ

とても高い	0	
少し高い	9	29.0%
適正	20	64.5%
少し安い	0	
とても安い	0	
無回答	2	6.5%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

Q6 THE NIIGATA へのご来館回数 *いずれか1つ選択

今回が初めて	11	35.5%
2～4回	8	25.8%
5～9回	3	9.7%
10 回以上	6	19.4%
無回答	2	6.7%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

Q7 THE NIIGATA の認知度 *いずれか1つ選択

以前から知っていた	19	61.3%
知らなかった(本イベントを通じて初めて知った)	10	32.3%
無回答	2	6.5%

(注)%は回答者数 31 を母数としている。

Q7-2 「以前から知っていた」と回答された方(19名)へ。THE NIIGATA を知ったきっかけは何ですか？

*複数選択可

TV や新聞、雑誌等で	1	5.2%
インターネットで	3	15.8%
SNS で	7	36.8%
友人/知人からの紹介	4	21.1%
たまたま前を通った	3	15.8%
その他(ネスパスの頃から)	4	21.2%
その他(イベントに参加)	1	5.2%
無回答	3	15.8%

(注)％は回答者数 19 を母数としている。

Q8 その他 *自由記載

- ・糀を使ったワークショップが定期的に行なわれると嬉しいです。料理教室もあると良いです
- ・イベントのアジェンダを事前に知れると良かった。食事が出てくるとは知らず。嬉しいサプライズでしたが、料理教室があれば参加したい(新潟のご当地料理)味噌作り、甘酒作り糀について色々知ることが出来てレシピを教えてくださいととても良かったです。
- ・楽しかったです！醤油糀これからも作ってみたいです♡
- ・次回醤油糀ワークショップありましたら参加したいです
- ・施設がきれい、今回のような実技、試食ありのイベント好きです。楽しくセミナー受けられました。試食もランチ並みの品揃えで満足です。ありがとうございました。
- ・こちらのアンテナショップ大好きです。発酵の旅のモデルコースを提示して欲しいです。
- ・とても有意義で楽しく美味しかったです。WEB の音声により良くなるとより聞きやすくなって、うれしいなと思いました。また参加します！
- ・新潟納豆が買える貴重な場所としてちょくちょく伺っています。佐渡汽船で買える干し柿のラム酒漬けはありましたっけ？(これが大好きです！)
- ・とても勉強になりました。お食事もおいしかったです。
- ・新潟の日本酒が出てくる(試飲)と良かったです。
- ・施設について、とてもキレイでステキなワークショップルームでした。様々なイベントを楽しみにしています。
- ・(以前のイベントの)粒マスタードが本当においしくて、それからきゅうりサンドにはまりました。今年もあるなら参加したいです。さかすけの回で酒粕のスープがとても美味しく、それ以来作っています。ポタージュもあいます。

総 括

- 回答者の全員が「とても満足」もしくは「満足」と回答。中でも「とても満足」が80.6%と高い結果となった。
- 参加費について 64.5%の方が「適正」と回答。一方で、30.0%の方が「少し高い」と回答しており、今後のイベントに当たり、価格設定の参考としたい。
- 回答者の9割超が、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。（「変化なし」と回答した2名のうち1名は「新潟出身」であり、もともと新潟好き／新潟に興味関心の高い方だったと推察）
- 自由記載欄では、「粧についてとても勉強になった」「楽しかった」等の感想の他、ワークショップを通じて新たな知見や学びを得られたことに対する喜び／講師への感謝のコメントが散見された。