

佐藤智香子の「はじめましての新潟の郷土料理」／ Meet the People Vol.38 参加者アンケート(結果)

開催日： 2026.7.4(土) 第1部 11:30～13:00

第2部 15:00～16:30

場 所： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA 3階イベントスペース

参加費： 3,000 円

主 催： 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

参加者： 44名（第1部 20名、第2部24名）

回答者： 43名（アンケート回収率:97.7%）



アンケート結果

【属性】

女性	35	81.4%
男性	4	9.3%
無回答	4	9.3%

(注)%は回答者数43を母数としている。

【属性】 年代

～10 代	1	2.3%
20 代	0	
30 代	0	
40 代	8	18.6%
50 代	18	41.9%
60 代	12	27.9%
70 代～	4	9.3%
無回答	0	

(注)%は回答者数 43 を母数としている。

【属性】 住所(都道府県のみ)

東京都	23	53.5%
神奈川県	6	14.0%
埼玉県	5	11.6%
千葉県	4	9.3%
無回答	5	11.6%

(注)%は回答者数 43 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	5	11.6%
親族や友人が新潟出身である	10	23.3%
観光で新潟を訪れたことがある	21	48.8%
仕事で新潟を訪れたことがある	5	11.6%
その他(大学が新潟だった)	1	2.3%
特にない(表参道のネスパス)	1	2.3%
無回答	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 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	32	74.4%	93.0%
満足	8	18.6%	
普通	2	4.6%	
やや不満	0		
不満	0		
無回答	1	2.3%	

(注)%は回答者数43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

- ・ドレッシング作りが楽しかった。知らなかったお料理について学ぶことが出来た。
- ・量が十分あり、美味しかったです。
- ・かんずりのレシピを知りたかった。郷土料理に興味があった。
- ・新潟の郷土料理、雪国ならではの知恵などを詳しく教えていただきました。かんずりのドレッシング作り、お料理の実食と盛りだくさんの内容でとても満足度が高いイベントでした。新潟のことが少し分かり、また訪れたいくなりました。
- ・郷土料理について詳しく学べた。ドレッシング作りも楽しかったです。
- ・かんずりの美味しい食べ方などとても勉強になった。
- ・お料理をおいしくいただきました。かんずりドレッシングで夕食のトマトサラダを作ります。主人が上越出身なので、今日はかんずりの料理だったので良かったです。
- ・新しい発見ができた
- ・郷土料理の奥深さに触れることができました。新潟にも行ってみたいくなりました。
- ・広い新潟の各地の郷土料理を紹介してくれて良かった。ドレッシング作りの体験や実食ができて満足した。
- ・佐藤さんの食に対する考えに共感
- ・講師のお話も興味深かったし、お料理もおいしかった
- ・郷土料理について、教えて頂いた(文化、料理)、かんずり初めて味わいました。とても美味しかったです。
- ・料理がすべておいしく量も多くて大満足でした。
- ・郷土のお料理を知ることができて、楽しかったです。

- ・雪国の知らないことだらけでした。
- ・新潟の郷土料理について、知見を得ることが出来たから
- ・ドレッシング作りが面白かったです。難しくなくシンプルなのも◎でした。新しい発見があった
- ・辛子なます→辛子を使うなんて！！びっくり。打ち豆→知らない食材でした。新しいことが知れてとても良かったです。
- ・郷土が知れたこと美味しく料理を食べられたこと
- ・打ち豆のお料理があって、美味しいカレーを食べることができて、他のお料理も初めて食べるお料理を知ることが出来て美味しくて、新潟のお話を興味深く楽しく過ごしました。
- ・かんずり、思ったより辛すぎず食べて良かったです。ドレッシングおの土産もうれいす。
- ・いろいろ学べて本当に楽しかったです。そしてアレンジも出来るのでうれしいです。本当にありがとうございました。
- ・かんずりの応用編が知れてとても良かった。全て美味でした！
- ・使い方が分からなかったかんずりがやっと使える！！新潟県出身でも知らない郷土料理が多く勉強になった。
- ・かんずりの食べ方が分かって有意義でした。
- ・地元ならではの情報をたくさん教えていただきました。
- ・郷土料理のことや、新潟のことをたくさん知れた。お料理もおいしかった。
- ・新潟のかんずりや打ち豆の料理を知ることができて良かった。ドレッシングも家で使うのが楽しみ！
- ・かんずりの使い途があまり分かっておらず、料理のレパートリーが増えた気がする。
- ・かんずりドレッシングも作れたから。初めて新潟の郷土料理を味わいました。よく噛んで食べるので消化に良さそう。家でもやってみたい。
- ・かんずり気になっていたので味を試せてよかった。
- ・イベント会場もステキなところでした。
- ・お話、お食事と色々楽しめました。
- ・いつも同じ使い方になってしまう「かんずり」実際に作ったことがない打ち豆レシピすぐに実践できそうです。
- ・からし和え他、美味しかったです。

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	5	11.6%
人並みには知っている	13	30.2%
少しだけ知っている	18	41.9%
あまり知らない(県名と位置程度)	6	14.0%
何も知らない(県名のみ)	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 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 SNS・LINE	21	48.8%
THE NIIGATA の HP	10	23.3%
Peatix	5	11.6%
家族/友人/知人からのお誘い	4	9.3%
ゲストの HP、SNS	2	4.6%
その他(インスタのおすすめ)	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 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	31	72.1%	95.4%
やや高まった	10	23.3%	
変化なし	2	4.7%	
やや下がった	0		
非常に下がった	0		

(注)%は回答者数 43 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

- ・年を取り新潟に行く機会が少なくなり、近いうちに行きたいと思いました。
- ・かんずりを身近なものに感じられるようになり、日常的に使ってみようと思います。新潟の食材の豊かさや乾物にも興味をもてた。
- ・東京から 2 時間と言えど、地域によって作られる食材、食文化も全く異なり、興味深く面白かったです。知らない料理などまだまだ色々あり、もっと調べたくなった。
- ・豊富な食材、観光に伺いたい
- ・美味しい食物が色々ありそう
- ・まだまだ知らない新潟の食が沢山あるのだと思った。地域差がおもしろそう
- ・おいしいものが沢山あるので、もっと好きになりました。
- ・美味しい食材がたくさん！！雪中貯蔵の日本酒を飲んでみたい。
- ・食文化が充実していて、羨ましかったです。もっと、学びたいので、また、イベントに来ます。
- ・新潟で郷土料理食べたいです。
- ・行ってみないとわからない魅力があると思った。
- ・日本酒イベント色々ありますが、ワインも興味があります。試飲やペアリングのイベント(有料で)やってほしいです。
- ・実家に帰ろうかなと思った。
- ・新潟の色々な地方にも足を運んでみたい。
- ・全く使ったことのないかんずりの使い方、レシピを教えてくださいましたので、もっと知りたくなりました。
- ・今一番行きたいところが佐渡なので、各地方の食もそれぞれで、ますます楽しみになりました。
- ・新潟の食をもっと色々味わってみたいです。魚沼産コシヒカリぐらいしか知らないのです。
- ・食材が沢山あるのを初めて知りました。
- ・移住予定あります。身近に感じて良かったです。

Q5 参加費について *いずれか1つ

とても高い	1	2.3%
少し高い	4	9.3%
適正	37	86.0%
少し安い	0	
とても安い	0	
無回答	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 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	21	48.8%
2～4回	9	20.9%
5～9回	5	11.6%
10 回以上	7	16.3%
無回答	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 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	24	55.8%
知らなかった(本イベントを通じて初めて知った)	18	41.9%
無回答	1	2.3%

(注)%は回答者数 43 を母数としている。

Q8 その他 *自由記載

- ・枝豆の美味しいゆで方も知りたいです。ツアーで佐渡島にも行ってみたい。
- ・麴のイベントをぜひまた開催していただきたいです。発酵食品はとても体に良いので、麴を使ったレシピなど色々知りたいです。今日のお料理はとても美味しかったです、切り干し大根のアチャールがとてもおしゃれで、目先が変わって新鮮でした。煮物のイメージが強い切り干し大根ですが、乾物も工夫次第で色々な形で楽しめると思います。アクセスも便利でとてもきれいな場所なので、また、買い物やイベントなどで訪れたいです。
- ・正月の回、再び企画してください。ありがとうございました。お土産もあり嬉しかったです。
- ・さすがアナウンサー、話がとても分かりやすく良かったです。
- ・知らない方が多いです。もっと皆に知ってほしい、かんずりの使い方が分からなくて参加しましたが、ドレッシング、ケーキ、色々な使い方があって嬉しい。佐藤さん、スタッフの皆さま楽しい時間をありがとうございました。また参加します。
- ・郷土料理がおいしそうでした！
- ・なた巻・・・きな粉つけて食べました。ミルフィーユ上の笹寿司・・・祖母が作ってくれました。シイタケとにんじん、味噌漬けの大根が入っていたのを覚えています。もう食べられない。レシピを教えてください。

- ・祖母が新潟出身でした。中頸城郡です。50 年前に 1 度だけ行きました。その時に郷土料理という家庭で普通に食べている食事を食べたはずですが、あまり、と言うか、殆ど覚えていないのが残念です。
- ・ドレッシングを作る体験ができて良かったです。また、この様な食のイベントに参加したいです。
- ・岩船麩
- ・イベント企画に参加ができることを楽しみにしています。
- ・とても楽しかったです。またよろしく願いいたします。
- ・お酒は苦手なので、お料理、お菓子のイベントをたくさん開催してください。楽しみにしています。
- ・初めてのイベント参加でした。とても素敵なイベント、今後も参加したいです。新潟にも訪れてみたいです。
- ・旅行等に行くと珍しくてかんずりを買いますが、いつも残ってしまうので、活用法を教えていただけて、良かったです。ありがとうございました。

総 括

- 回答者の 93.0%が「とても満足」または「満足」と回答。特に「とても満足」は 74.4%を占め、高い満足度を得る結果となった。
- 参加費については 86.0%が「適正」と回答し、参加者からは内容や料理、体験に対する高い評価が寄せられており、概ね適正な価格設定であったと考えられる。
- 回答者の 95.4%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」と回答した。自由記載では「新潟へ行ってみたい」「新潟の食をもっと知りたい」といった声が多数見られ、本イベントが新潟の食文化や地域の魅力の発信に効果的であった。
- 自由記載では、郷土料理や食文化に関する学びに加え、「かんずりドレッシング作り」や実食体験への評価が特に高かった。また、「かんずりの活用法が分かった」「新潟の郷土料理を知ることができた」など、新たな発見や実践につながる学びを得られたとの声が多く寄せられた。さらに、講師への感謝や、今後も食をテーマとしたイベントへの参加を希望する意見も多数見られた

