

山田製油さん『ごまの学習会』アンケートまとめ

山田製油：中井さん、千さん、ピッコロモンド・ヤマダ：勝山シェフ
エリアメンバー6名、事務局1名、 合計10名

【♪今日の学習会の感想をお聞かせください。】

- ・すごく楽しい学習会でした。ごまについて色々知る事が出来ました。顔の見えるお付き合いとおっしゃっていましたが、本当にその通りで、人間的に素敵な講師の方と出会えて良かったです。
- ・ごま油をしぼるきっかけや、しぼり方のこだわりなどを教えていただきました。「自分の子どもに自信を持って食べさせられる商品を」という言葉にとっても安心できました。それぞれ豊かな風味と香りがあって、ぜひ購入したいと思っています。きちんとした契約栽培で途上国とプロジェクトを組んだり、福島の農家にしぼりカスを送ったりと、すばらしい活動をされていることに感動しました。
- ・楽しく、おいしく♡、ごまの新たな発見と注目が得られました。山田製油さんの、社会的な考え方にとっても感銘を受けました。山田製油さんのごまに対する愛情を感じますし、こんなステキな食材、生活材があることを知れてよかったです。
- ・ごまについてだけでなく、山田製油さんのいろいろな取り組みを知ることができて、とても良かったです。スキンケア商品もぜひ使ってみたいです。
- ・ゴマ栽培プロジェクト in ウガンダの話を聞いて、とても良いと思いました。お店に買いに行きたいです。
- ・いろんなごま油を比べてみて、香りや味にすいぶん違いがありました。(びっくり!!) 金ごまがおいしかった。今も家で山田製油さんのごま油を使っています。くどくないし、おいしいし、何となく使っていましたが、会社の考えや製法を聞いて、これからはずっと使い続けたいと思いました。ごま油の他にも、色々な商品を作っておられ、化粧品は全然知りませんでした。サンプルに頂いた石けん、使うのが楽しみです。キレイなおばさんになれるかも?!
- ・「おいしくて安全でお客様に喜んでもらえる商品を作る」という“へんこ山田”さんの考え方は、私たち消費者を感動させてくれます。京都生協を通してつながりが持てることを嬉しく思いました。愛情と手間ひまかけて作られている商品には、高だけの価値があることがよくわかりました。ウガンダでのゴマ栽培プロジェクトの取り組み、素晴らしいですね。多くの人に伝えたいと思いました。

【♪ごまのお料理教室はいかがでしたか?】

- ・本格的なお料理でしたが、家でもできそうなので、ぜひ挑戦してみたいです。ゴマの色々な使い方も教えてもらえたので、活用してみたいです。
- ・ポイントポイントに、ゴマやゴマ油を使うことで、味がまろやかになって料理が重くならず、とてもおいしかったです。丁寧にわかりやすく教えてくださったので、家で作ります!
- ・ごまと牛乳が合うということ! 楽しいお料理教室で、料理の楽しさや大切さも教えていただいたと思います。ありがとうございます。
- ・楽しいシェフのもとで、たくさんのポイントを教えていただき勉強になりました。キッチンでアルバイトさせてほしいくらい、もっとたくさんの事を教えてほしいと思いました。とってもおいしかったです。おうちでも作ってみます。ありがとうございました。
- ・ごまを入れると何の料理でも高級感がアップするなと思いました。ごまの香りが良くとてもおいしかったです。
- ・すみません、早退させてもらったので参加できませんでした…。今日いちばんのお楽しみだったのに残念です。いただいた資料にレシピが載っていたので、是非作ってみたいと思います。お店にも食事に行きたいです。以前行かせてもらって、とてもおいしかったのでリピーターです。
- ・限られた時間の中で、家庭でも調理しやすいようにと工夫して進めていただきありがとうございました。シェフの見事な技に見とれながら、笑顔いっぱい楽しい料理教室でした。パスタもトーストもパンナコッタも全てが美味しく、お腹も心も大満足です。何から何までお世話になりました。ありがとうございました。