

「かもめ包丁教室」感想文・アンケート集約（23人）



*参加されての感想

- ・正直 1 回だけでは覚えられなかったので家で一人でさばけるのか不安ですが、ことを教えてもらったので良かったです。イカの飾り包丁を入れるのはなるほど…と思いました。イカや小さな魚から練習してみたいと思いました。
- ・包丁の入れ方が難しかった。先生の教え方が分かりやすかった。3 枚おろしの方法をもう少し知りたかった。
- ・大きい魚を初めてさばきました。おしえていただいたのでなんとかできましたがまだまだ練習が必要です。これからもさばいていこうと思います。
- ・一度では上手くできませんでしたが、楽しかったです。
- ・あまり料理上手、料理好きではないのがとても出てしまいました。手際のいい方を見ているとوراやましくなっていました。でも、なんとか 2 匹さばくことができ良かったです。機会があればこわがらずに魚をさばける様になれば…と思います。
- ・初めて参加させていただきました。包丁の使い方、少しわかった気がします。かもめ BOX でまた練習して美味しい食卓をめざします。家族が少人数なのでかもめ BOX を受け取った後(午前 9:30 頃)半日かけて全部漬け込んだり刺身、塩焼でいただいています。魚の保存方法も教えていただけるような料理教室もぜひ企画してください。
- ・普段使っている包丁で参加すべきでした。包丁の手入れの方法や研ぎ方も教えていただきたい。ごはんや汁おつけものまで頂戴して申し訳ございません。また異なる魚でもさばき方を教えていただけたらいろいろな金怪魚を食卓に並べることが出来るので今後ともどうぞご教授下さいませ。かもめセット楽しみです。
- ・魚が好きだから特のお造りが好きです。
- ・自己流で思っていたことが教えていただいて修正できたかなと思います。もう少し男の方が参加されるような企画もしてほしいです。
- ・とても勉強になりました。次回ぜひかもめ便を頼んで練習したいです。先生もとても親切でわかりやすかったです。
- ・実際に見てから自分でやってみてだったのでわかりやすく、また人のやっているのを見てもよくわかりました。家に帰って早めにさばいて習得したいと思います。
- ・一人で一匹さばいたので少し自信がつかえました。かもめ BOX を利用して忘れないように練習したいと思います。
- ・魚をさばくのが初めてだったので、とても勉強になりました。同じ包丁を使っても、先生が切るとスパッと切れるのを見て、切り方のコツがあるんだなぁと思いました。これからは自分でいろいろな魚の切り方に挑戦したいと思います。
- ・魚をさばけて良かったです。ちょっと満足しました。
- ・初めて魚をおろしましたが、とても楽しく勉強になりました。また参加してみたいと思いました。
- ・苦手だと思っていたお魚のさばきができて良かった。家でも挑戦してみようと思いました。
- ・1 年ぶりの「包丁教室」でしたが常にさばいていないので悪戦苦闘でした！！また、次の機会にしかできないでしょうが楽しく出来ましたイカの皮むきがきれいに出来て満足です。
- ・去年に引き続き 2 回目ですが、新しく知ったこともあり、勉強になりました。「かもめ BOX」の注文が増えてくれるといいですね。あとは数をこなして練習あるのみ…。

- ・今回、2 回目の参加でしたが前回よりスムーズにさばけました。ポイントをおさえて説明して下さったので、分かりやすかったです。忘れないうちに家でも挑戦しようと思います。他の参加者さんと教え合いながら、なごやかに楽しい雰囲気でした。前半・後半の入れ換えもスムーズに行えました。各テーブル 1 人先生がいらっしゃるといいですね！
- ・昨年やりましたが、その後やっていませんでしたので、忘れていてまた一からという感じでした。魚をさわるのに少しなれてきたように思いました。魚の骨に身がたくさんついていたり、切り目がガタガタとまだまだ刺身には難しいですが一匹買って煮魚、焼き魚などではできるかなと思います。
- ・活気があって、大成功だったと思います。見本のさばき方を見ていると簡単そうですが、いざやってみると大変！！一番難しく感じたのは魚の皮をはぐところでした。魚のさばき方は何回も回数を重ねないと上達しないので、今後、家でも積極的に試してみたいと思います。手順を書いたプリントがあるとすごく良かったのでは…と思いました。次回できればお願いいたします。
- ・若い人の参加も多く、わきあいあいとしてお互いに助け合いながら教わりました。
- ・前回参加して 2 回目です。思っていたよりうまく調理でき満足です。いかは冷凍と思えないくらい甘く、かえって冷凍の方が甘いことも知りました。

*申し込もうと思った理由は何ですか？

- ・魚のさばき方が分からず、調理方法、買う魚がいつも決まっており、レパートリーを増やしたかった。小さな子供にもいろいろな魚を食べさせたいと思ったので。
- ・自分でさばいてみたいと思ったから
- ・子どもに食べさせたいと思ったからです。魚をさばいているところを見せたい。
- ・かもめ鮮魚便を注文したかったのですが、魚がさばけないので注文できませんでしたので自分で魚がさばける様になりたいと思い参加しました。
- ・ほとんど魚をさばくことがなかったので。
- ・魚を処理する練習
- ・自分でさばけないので教えてもらえたら
- ・魚のさばき方一うまくできるように。おいしく無駄なく使えるようになりたい。
- ・魚を今までさばいたことがなかったため。
- ・前から魚がさばける様になれば安上がりでたくさん食べれるようになると思ったから、子どもはお刺身が大好きです。
- ・自分では魚がさばけないから。
- ・魚をさばいてみたいと思いつつ、自分一人で初めてやるのは難しく、ずっとできなかったから。託児があるのも助かりました。
- ・一度魚を一人でさばきたかったからです。
- ・友人に誘ってもらいました。
- ・魚料理のレパートリーを増やしたくて
- ・エリアメンバーです。
- ・エリアメンバーです。
- ・魚のさばき方は何度習っても参考になります。来年もぜひ企画を！お願いします。
- ・魚のさばき方をもう一度教えてほしかった。

- ・エリア会で… できればうまくなりたいから

*好きな魚料理は何ですか？

刺身	煮つけ	塩焼き	焼き魚	照り焼き	フライ	たきあわせ	つけ焼き
11	5	5	5	3	2	1	1
加パッパ	お寿司	あら煮	たたき	鍋	炒め物	パン粉焼き	包み焼き
1	1	1	1	1	1	1	1

- ・さんま 2人、鯛、鯖 3人、ぶり、あじ、かれい、鮪、鮭、
- ・刺身：鮪、鯛、鯖、平目、まなかつお、ぐじ、
- ・照り焼き：ぶり、
- ・煮付け：さば
- ・あら煮：鯛、
- ・酒のあてに
- ・イワシのパン粉焼き
- ・鮭の包焼き、焼き鮭
- ・塩焼き：ほっけ、さんま
- ・カツオのたたき
- ・かに鍋
- ・煮物、炒め物 イカ
- ・スモークサーモン

*週に何回ぐらい魚を食べますか？

頻度	ほとんど毎日	週に3~4回	週に2回ぐらい	週に一回	ほとんど食べない
人数	2	8	9	5	0

*買う魚の形態は何ですか？（複数可）

形態	まるのまま	切り身	刺身（さく）	刺身（盛合せ）	塩干物	味付け（加熱調理）	調理済み（湯煎など）
人数	4	19	17	10	13	3	2

包丁教室以外で参加してみたい学習会は？

<料理>

- ・料理教室
- ・魚料理
- ・和食の料理教室があれば
- ・京野菜を使った料理(家庭)教室
- ・もてなし料理・お弁当手抜き料理(見栄えの良いもの)
- ・酒のあてになるような簡単な料理。男でも楽しみながらできるもの
- ・お節

- ケーキ作り 2
- パン作り 2
- 味噌作り 2

<その他>

- 手芸
- ヨガ教室など、体を動かすもの
- いろいろ参加してみたいです。

*参加しやすい曜日は？

曜日	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土、日曜
人数	4	6	5	15	11	1



上京エリア会 2015年2月13日(金)