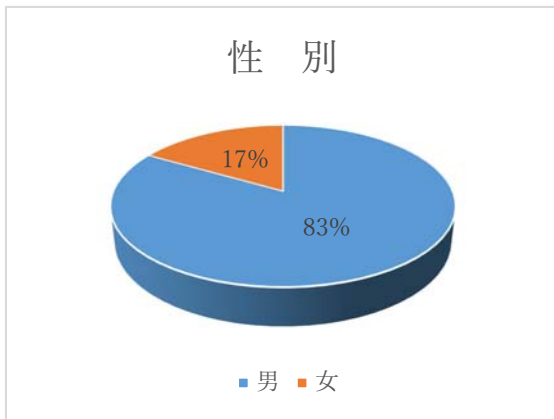


雪室食材に関するアンケート結果

雪室パーティー2016のアンケート結果を報告します。

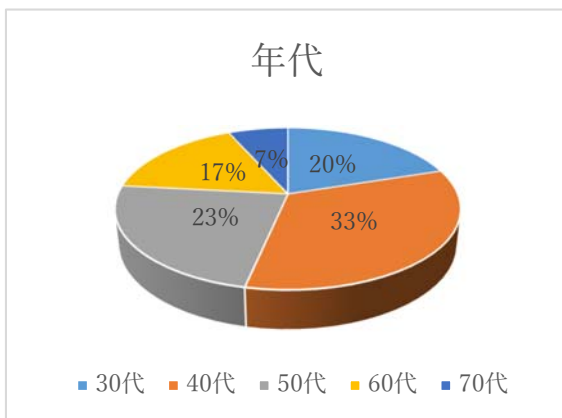
【あなたについて教えてください】

Q 1. 性別は？



男 性：25人
女 性：5人

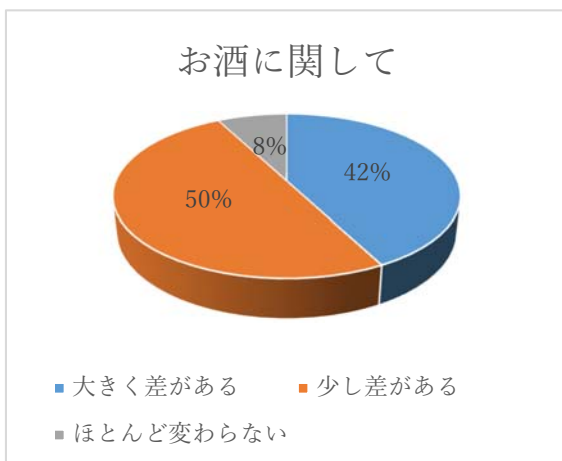
Q 2. あなたの年代は？



30代：6人
40代：10人
50代：7人
60代：5人
70代：2人

【お食事頂いた食材についてお答えください】

Q 1. お酒に関して飲み比べてみて差はありましたか？

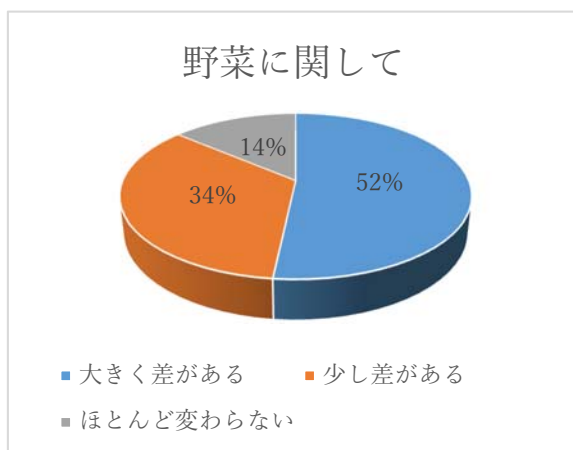


大きく差がある : 11人
少し差がある : 13人
ほとんど変わらない : 2人

Q 2. Q 1 で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・甘みが出ているが本来の日本酒としてのキレも残っており、質が高くなっていると実感。
- ・ぴりぴり感があつたんですが、雪室のほうがずっと飲んでいるとあとあとまでお酒の風味が広がっていました。
- ・マイルド(においも味)になっていた。
- ・味についてはどちらも変わりなくおいしいと思った。臭いに関しては、雪室に入れたほうが臭気が抜けていると思う。
- ・丸くなっている
- ・酒の口当たりと風味が雪室の方がまろやかでスッキリとしていた。
- ・まろやかになった感じ
- ・香り、味ともにアルコール（日本酒）特有のものがなくなり、飲みやすくなっていました。
- ・飲みやすい、フルティーという感じ
- ・女子好みになりました。飲み口はまろやか"

Q 3. 野菜に関して普段食べている野菜との差はありましたか？

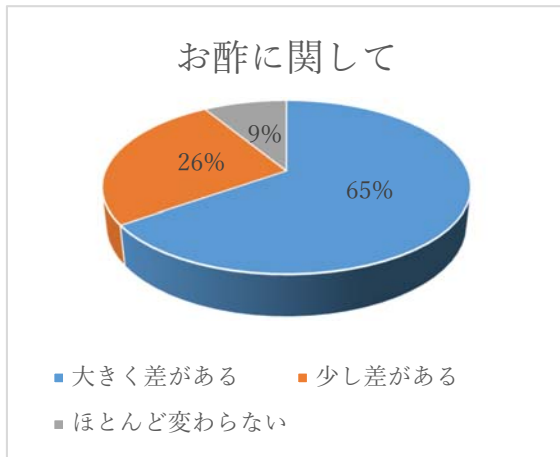


大きく差がある : 15人
少し差がある : 10人
ほとんど変わらない : 4人

Q 4. Q 3 で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・オムレツのにんじんが、すごく甘かったです。にんじん嫌いの子に食べてほしい。
- ・甘味が増していると感じました。水分も良く含んで新鮮さが際立ちました。
- ・みずみずしさがそのままである。市内で食べる生野菜はどうしてもぱさぱさ感があるが全くそれがない。
- ・じゃがいもは大変甘くなったが、大根、玉葱、キャベツは大きな差が無かった。
- ・大根スティックがなしのようでおいしかった。
- ・じゃがいも→甘いアップ(大)、にんじん・大根→甘いアップ(小)、特に火入れされたにんじんは甘味アップ(大)
- ・食べ比べではなかったなので、判断が難しかった。
- ・野菜特有の甘味・青臭さがなくなり、甘味が増えました。

Q 5. お酢に関して飲み比べしてみても差はありましたか？

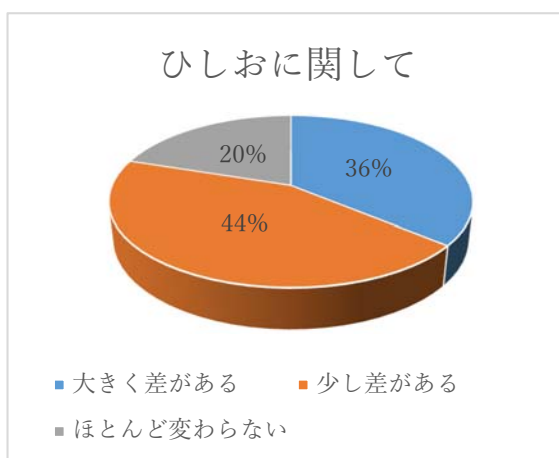


大きく差がある : 15人
少し差がある : 6人
ほとんど変わらない : 2人

Q 6. Q 5で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・完全にまろやかになっている。
- ・どちらも好きだが、少しまろやかになった、酢の物にして出してほしい。
- ・まろやか、つんどこない。丸くなっている
- ・くちあたりが良かった。1.5月での変化とは思えなかった。
- ・口にふくんだ時の刺激が少なく、つんとくる香りも抑えられていた（雪室の方）
- ・味の良し悪しは難しかったが違いは明確
- ・飲んだ後の味わいに大きな差がある
- ・香りがやわらかく感じた
- ・酢のキツさがとれていて思わず飲みほせた。
- ・酢のとんがり小さくなって丸みを感じられる
- ・ツンとくる度合いがまろやかになった
- ・期間を長めにして再付加したい
- ・口当たりが良い

Q 7. ひしおに関して飲み比べしてみても差はありましたか？



大きく差がある : 9人
少し差がある : 11人
ほとんど変わらない : 5人

Q 8. Q 7で差があるとお答えいただいた方、どのような差があったか。

- ・雪室貯蔵のほうは、癖がない。
- ・マイルドになっていた。・少しダシっぽくなった。
- ・旨味がふえた、おいしくなった。・まろやかになった。
- ・口に残る感がスッキリしていた（雪室の方）
- ・旨みというか全体の味のパンチは入れてない物が強く感じるが、塩分や味全体のまろやかさは、雪室の物が感じた。
- ・酸味が少しまし、あっさりになった
- ・ダシのようにうまみが前面に出ている
- ・しょうゆからさがなかった

- ・あまり違いがわからなかった。

Q 9. 低塩へしこを食べてみてのご感想。

- ・非常にすばらしい効果が出ていると実感。高付加価値商品として市外へ販路拡大するなど、里山再生の財源として武器になる可能性がある。
- ・低塩だといくらでもたべれるので、もったいない。
- ・へしことなれずしの間くらい。
- ・塩辛さがかなり少なくなって食べやすくなっている。
- ・大好き、新潟でもサバが取れるので作ってみたいです。
- ・低塩の方が食べやすい。
- ・塩辛さが少なくなり食べやすい、生でたべてみたい。
- ・舌に残る塩分が、やわらかく感じて、脂も美味しく感じた。

- ・少しパサパサしていた、へしこは塩が大事です。
- ・塩が抜きすぎである。・かすかすしていた。

【今後の雪室事業についてご意見やご感想があればお願いします】

- ・雪室を見ながらパーティーができるといいですね。米が一番おいしかった。
- ・「雪室」付加価値をつけて売り出してほしいです。
- ・とても良い取り組みだと思います。頑張ってください。
- ・4畳半のスペースと作業原価、商品をだしてほしい。
- ・半年くらい熟成させたい。鯖しょう油をいれたい。
- ・連携を図って行きたい。イベントの合同開催とか・・・
- ・福井県全体の事業として団結してPRしてほしい。
- ・大変だったと思いますが、これからも続けてください。
- ・雪室は夏を越すとより効果があるのでは？
- ・今後の継続を希望します。
- ・里山プロジェクトで雪室を活用した小浜らしさを今後、より一層期待したい。
- ・飲食店を経営しております。この事業を本業に活かせるとありがたいです。今後のこの事業に何かのかたちで携わりたいと思います。本日はすばらしい時間をありがとうございます。
- ・米のように麦や大豆などを使ってみればおいしくするのは
- ・引き続き市民参加で続けてほしい
- ・今後もがんばる、肉をやりたい
- ・これを高校生とも協同して取組めないでしょうか
- ・美味しい地元の食材として飲食店 (watoto)とコラボして雪室ランチはどうでしょうか