

郷土料理教室「炎の沖縄料理」
～「和食；日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録記念講座～

開催報告書

- 1) 参加者について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P.2
- 2) 参加理由、満足度など・・・・・・・・・・・・・・・・ P.3～P.6
- 3) 申込経路、メディア掲載・・・・・・・・・・・・・・・・ P.7
- 4) まとめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P.8

(参加者25名中22名から回収したアンケート結果より)



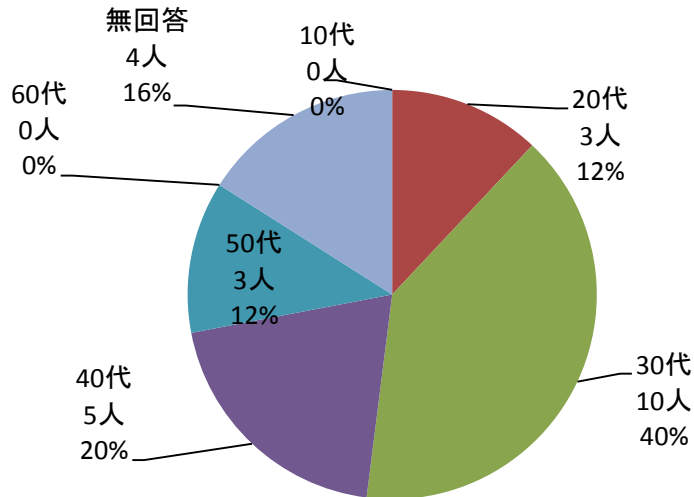
開催概要

- 開催日時：2014年4月16日(水) 午前10時30～午後1時30分
- 開催場所：東京ガス株式会社「Studio + G GINZA」(東京都中央区)
- 参加費：2,000円(お土産付き：島豆腐500g)
- 参加人数：24名
- 主催：ロケーションリサーチ株式会社
- 協力：東京ガス株式会社、三井食品株式会社、沖縄県東京事務所
- 講師：富着良彦 沖縄料理店「あちこーこー」(東京都千代田区) 料理長
- 料理内容：ゴーヤチャンプルー、中身汁、ラフテーグリル焼き、油味噌、チンビン

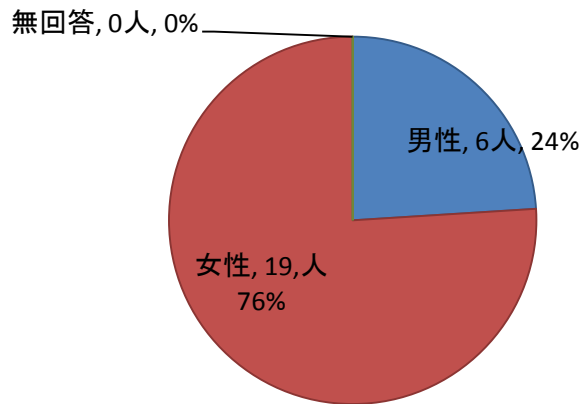
開催報告書

1) 参加者について

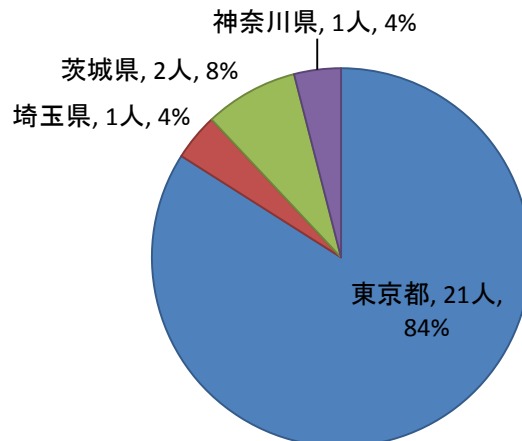
① 年齢：30代が最も多く、全体の4割を占める。



② 性別：女性が全体の8割近くを占める。



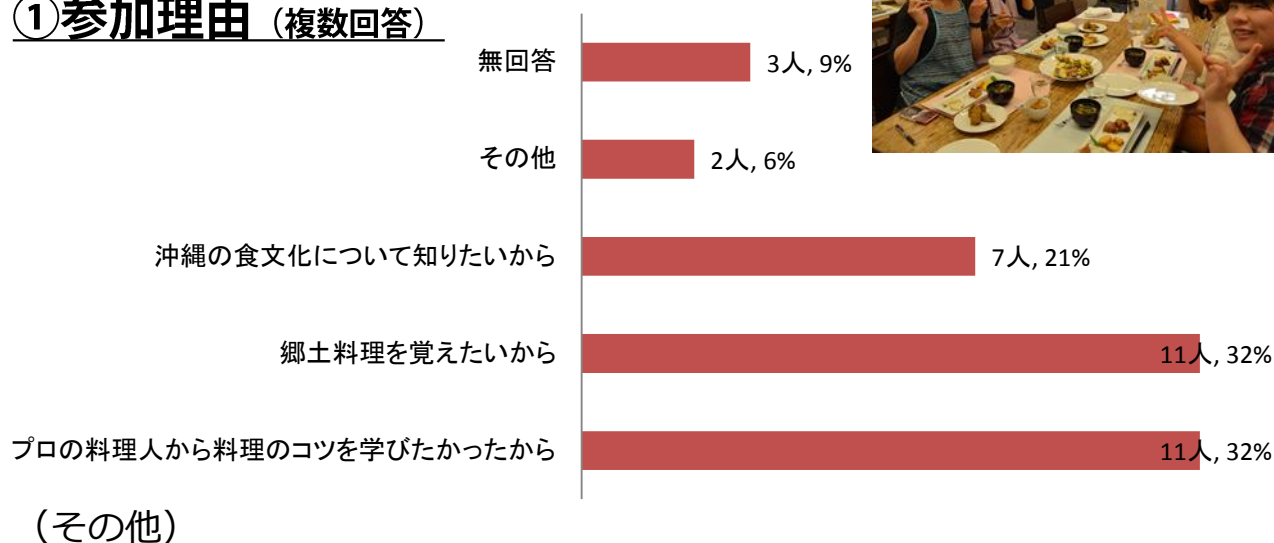
③ 住まい：主に首都圏。東京都が最も多く8割近くを占める。



開催報告書

2) 参加理由、満足度など

①参加理由 (複数回答)



(その他)

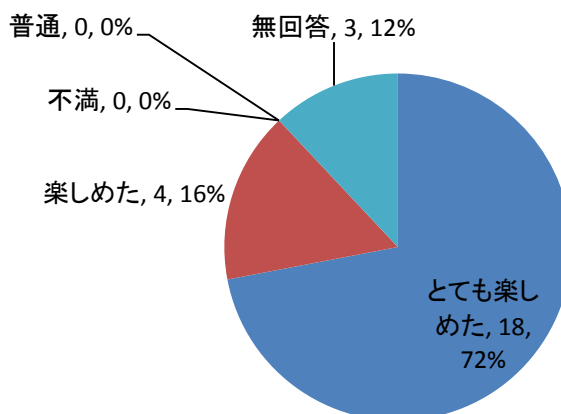
▽沖縄が大好きで旅行には何度も行き、沖縄料理も良く食べに行くが、自分ではあまり作ったことがなく学びたかったから。

▽沖縄料理のお店で働いていて、興味があったから。

▽沖縄出身だが、普段は東京に住んでいて、久しぶりに沖縄文化触れたかったから。

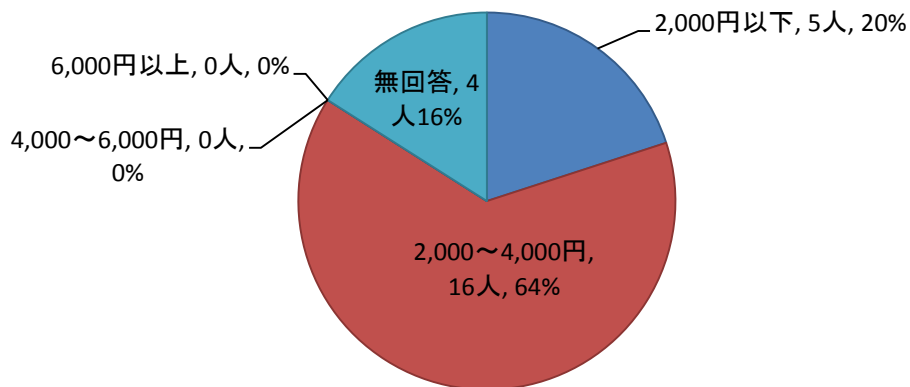
▽郷土料理に興味はあるが、なかなか学べる場所がなく、是非参加したいと思った。

②満足度：100%が「とても楽しめた」・「楽しめた」と回答。(未回収をのぞく)



開催報告書

③適切だと思う受講料:今回は2,000円にて実施。

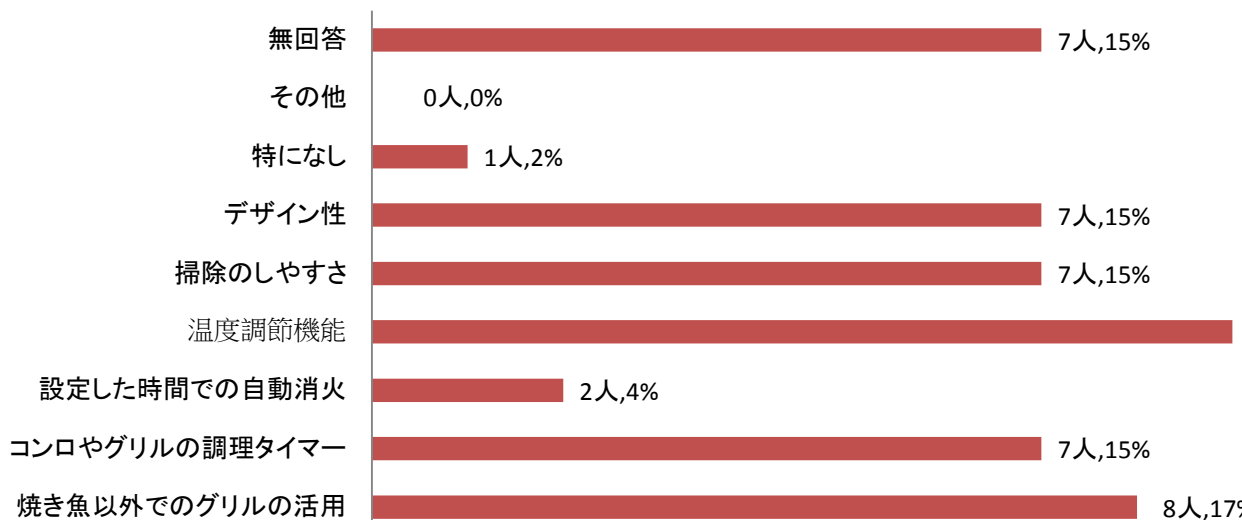


④次回学びたい県 (複数回答)

次回料理を学びたい県(複数回答)	人数	(%)	順位
北海道	4	11%	1
青森県	3	8%	2
秋田県	1	3%	4
山形県	1	3%	4
長野県	1	3%	4
富山県	1	3%	4
石川県	1	3%	4
愛知県	1	3%	4
滋賀県	1	3%	4
京都府	1	3%	4
高知県	3	8%	2
愛媛県	1	3%	4
島根県	1	3%	4
島根県	1	3%	4
大分県	3	8%	2
鹿児島県	1	3%	4
宮崎県	2	6%	3
長崎県	2	6%	3
沖縄県	2	6%	3
北陸地方	1	3%	4
九州地方	3	8%	2
海外(スペイン)	1	3%	4
合計	36	100%	

開催報告書

⑤使用した調理器具への興味（複数回答）



⑥参加者意見・感想（自由記述;調理器具について）

参加者アンケート
自宅のコンロとは全く異なるジャンルの器具に驚きました。ピピッとコンロが魅力的でした。(50代 女性)
使ってみたかったピピッとコンロが使ってよかったです。(40代 女性)
実際使ってみたら、買いたくなりました。(飲食店経営)



開催報告書

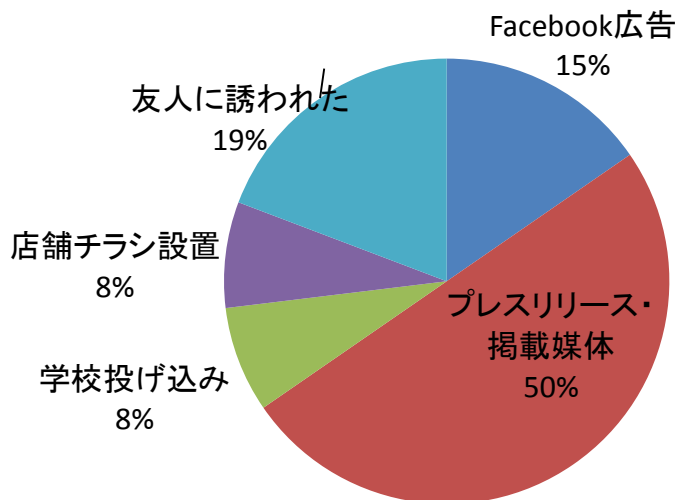
⑦参加者意見・感想（自由記述；料理教室について）

参加者アンケート
先生の説明が分かりやすかった。
分かりやすく丁寧に教えてもらえ満足です。
学べた料理品目が多く大満足！
手元の見えるライブキッチンがあり、分かりやすかった。
受講料2,000円でこんなに楽しい時間・美味しい料理を作って食べることができ大満足でした。
講師との距離が少し遠く、手元がカメラを通してでしか見られなかったので、少し残念。
説明も分かりやすく、料理もすべて美味しかったので、自分でもすぐに作りたい！と思いました。
デモンストレーションだけでなく、きちんと調理ができた。食材もどれも素晴らしかった。
普段料理を作っていて、分からなかったポイントが分かり、本場の作り方を伝授してもらえてタメになった。
簡単且つ美味しい料理が作れて参加してよかった。
会場の雰囲気もとても良かった。
郷土料理を学べ、覚えることができて良かったです。これからは家でも沖縄料理を作っていきたいです！
プロの教える“ゴーヤチャンプルーのコツ”が学べてよかった！
沖縄出身なので、懐かしい料理を家庭の味わいとまた違った味わいで食べることができて良かったです。とても美味しかったです！
ゴーヤチャンプルーなどは作ったことがあったが、初めて作った中身汁も学べて楽しかったです。
普段作れそうなものが多くて良かった。
初めて料理教室に参加したのでドキドキしていましたが、すごく楽しかったです。
沖縄料理のお店で実際に出てくるような本場の料理が学べた。
とてもタメになる内容でした！
是非多くの県の郷土料理を紹介しつつ、作る時のコツ・食材・文化なども含めまた学んでみたいので、今後に期待しています。
とっても楽しく学ぶことができました！
この様な楽しい企画をありがとうございます。
人に教えてもらえるのは楽しいと改めて感じた。皆が何を求めて料理教室に通うのか分かったように思う。
アシスタントの手際が良く助かりました。
片づけをアシスタントの方がして下さり、作ることと、食べることに集中できました。

開催報告書

3) 申込経路・メディア掲載

① 申込経路



- ・参加募集定員 24名
- ・参加応募総数 26名
- ・参加者総数 25名（1名欠席）

（募集開始日 2014年3月12日）

プレスリリース・チラシ投げ込み先 ※順不同・敬称省略

銀座経済新聞、Yahoo!ニュース、gooニュース、和風通信、新橋経済新聞、沖縄タイムス、琉球新報、朝日新聞夕刊マリオン、ウォーカープラス、L25、料理通信、マイナビウーマン、わたしたちのショップ、沖縄観光コンベンションビューロー、沖縄料理店、ジャパンフードコーディネータースクール、赤堀料理学園、東京家政学院、東京家政大学、共立女子大学、女子栄養大学 ..他

② メディア掲載情報

- ◆ 銀座経済新聞
<http://ginza.keizai.biz/headline/2495/>
- ◆ Yahoo!ニュース
<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20140325-00000013-minkei-l13>
- ◆ gooニュース
<http://news.goo.ne.jp/article/minkei/region/minkei-ginza2495.html>
- ◆ 和風通信
<https://antenna.jp/news/detail/353432>
- ◆ 料理通信
<http://r-tsushin.com/news/>
- ◆ 沖縄観光コンベンションビューロー
<https://www.facebook.com/OCVBTokyo?fref=ts>
- ◆ 「カルチャージン：イベントレポート」；5月中旬掲載予定
http://heart.okwave.com/culturezine/event_reports
- ◆ 産経デジタル；5月中旬掲載予定
<http://www.iza.ne.jp/news/feature/6749/>

その他、LINEニュースを始めとしたニュースサイトに掲載予定。

開催報告書

4) まとめ



- 和食のユネスコの無形文化遺産登録が決まった直後で、参加者、マスコミ、各関係者の興味関心が高かった。
- 日本人のみならず在留外国人の方にも興味が寄せられた。
- 参加申し込み時点にシリーズ化の問い合わせ有り。受講者からは継続的な開催を求める声が多く挙がった。
- 受講生は一般主婦、学生、飲食業従業者と幅広く集まり、食に対して興味関心の高い参加者同士の交流の場としても活用されていた。
- 郷土食文化をテーマとした取り組み、教育関係機関の関心が高い。
(告知協力を差し上げた際の話より)
- 地域性の高い料理教室は、Facebook広告の効果が高い。
- 休日開催でさらなる集客が期待できる。(今回は平日開催)



5) お問い合わせ先

ロケーションリサーチ株式会社 / 担当 伊藤 (いとう)
TEL : 03-6450-1257
Mail : m.ito@location-research.co.jp
FAX : 03-6450-1268

炎の料理教室概要、料理教室の開催に関するご依頼について
何なりとお問い合わせ、ご相談ください。