

生涯学習市民講座 講座アンケート結果

10月5日 「ベトナム料理を習ってみよう」

講師 トウェットさん、リエンさん、イエンさん

- 1、 調理時の段取り、準備が少し悪いと思った。作った料理名、レシピが紙でもらえるとうれしい。ごはんはとてもおいしかった。
- 2、 文化交流できてよかったです。ナンプラーなど使ったことがない調味料を使いましたが、どれもおいしくて本当に良かったです。
- 3、 ベトナム料理、それもあまり知らない南の料理を作って紹介していただき、ありがとうございました。ベトナムにもぜんざいがあると伺いました。次回は機会がありましたら是非ぜんざいも作って頂きたいと思いました。
- 4、 食文化の違う調理実習で驚くことがたくさんありましたが、食べてみるととてもおいしくて楽しく過ごせました。ベトナムのぜんざいも得意料理ということで、次回があれば教えていただきたいです。
- 5、 最初は何をしたらいいかわからなくて、どうなるんだろうと心配になったが、段々みんなの息が合って楽しく作業できました。予想外に大根とニンジンの漬物が美味でした。(甘すぎじゃないかと心配していたが)すべてのおかずが非常に美味でした。とても満足でした。
- 6、 とてもおいしくボリューム満点でした。異国の味を楽しみました。デザートがあったら最高でした。またの機会に！
- 7、 とても面白かったです。調味料の違いで変化のある味が楽しめました。お米に合う料理としてよかったです。

10月12日・19日 「米粉・米麴を使った料理」

講師 九州栄養福祉大学 准教授 室井 由起子さん

- 1、どれも簡単にできておいしい料理でした。ただ、米粉のお菓子、米麴の料理教室としては品数が少なかったと思います。スポンジを用意しておいてほしかったです。
- 2、講義を受けている感じで勉強になりました。このような理論を教えてくださいの料理は、まだまだ教わりたいと思った。
- 3、楽しく参加できました。ごはんも美味しくいただきました。人とのコミュニケーションもできてよかったです。
- 4、麴についてのたくさんの知識をいただきました。タンパク質の大切さも教えていただき、充実した時間を過ごさせていただきました。
- 5、今まで塩麴の存在は知っていたが、難しそうで使いこなせないと思っていたけど、実際使ってみると意外とできそうで自信になりました。