

(一社)大日本水産会 × (一社)日本海老協会
魚食普及推進センター



よいこ対象
オンライン「エビで食育」
プログラム



(一社)大日本水産会 × (一社)日本海老協会
魚食普及推進センター

歩くエビ



チクチクのイセエビ



ウチワエビ (別名パッチン)



ゾウリエビ



セミエビ



よいこ対象
オンライン「エビで食育」
プログラム



(一社)大日本水産会 魚食普及推進センター × (一社)日本海老協会

はじめに

エビは好きな魚介類ランキングでは常に上位3位に入りますが、普段食べているエビのほとんどは、さばかれており、さばき方を知らない人も多いようです。

そこで、34都道府県400世帯(1,095名)にエビを送付。エビの豆知識とさばき方を動画で紹介し、届いたエビを観察後に、日本各地のエビをさばいて料理してもらいました。

エビは頭をとると重さが半分になるので、海の幸を無駄なく食べるにも、さばき方、食べられる部位を知ることは重要です。

結果、事前アンケートでは39%だった「エビがさばける割合」は、プログラム終了後は99%と大躍進!

大型のイセエビでも、72%がさばけるようになりました。

また、冷凍品のイメージも「とてもよい」、「よい」の割合が、プログラム実施前後で、66%から89%と、イメージ向上につながりました。

思い切って有頭エビを買ってチャレンジして、一生モノのスキルを身につけて、エビを入り口に、ほかの魚介類も好きになっていただきたいです。



目次

はじめに	2
よいこ対象オンライン「エビで食育」について	5
1. よいこ対象「エビで食育!」食育エビセット400セット無料配布	6
2. エビセットの内容について	9
3. 動画について	10
アンケート結果報告	11
1. 応募について	12
問1 どこからこのプログラムを知りましたか?	12
問2 参加する人数と、どんなグループで参加するか教えてください。	12
2. エビについて	13
問1 エビは好きですか?	13
問2 エビをさばけますか?	13
3. 歩くエビについて	14
問1 大型の歩くエビ、何エビでしたか?	14
問2 歩くエビは何に変身(料理)しましたか?	14
4. 泳ぐエビについて	15
問1 シバエビ(小さい黒っぽい泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか?	15
問2 クルマエビ(大きいほうの泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか?	16
問3 アマエビ(赤い泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか?	17
5. 「冷凍品」について	18
問 「冷凍品」のイメージを教えてください	18
事前アンケートでの「冷凍品」のイメージ	18
事後アンケートでの「冷凍品」のイメージ	22
6. エビから連想すること	24
7. エビの購入頻度について	26
問1 最近エビを買いましたか? 時期を教えてください	26
問2 いつもエビを買っているお店を教えてください	26
問3 プログラム後、今まで以上にエビを買いたくなりましたか?	26

8. プログラムへの意気込みについて	27
9. 今回のプログラムについて	30
問1 今回の料理?教室?はいかがでしたか?	30
問2 動画資料などは見てくれましたか?	30
問3 今回のエビ、特別な時に買うとしたら……送料含まずで、いくらぐらいの価値がありそうですか?	30
10. プログラムへの希望や改善点	31
11. 自宅でトライしたい「魚の〇〇教室」	37
12. その他感想やご意見	38
おわりに	45



1 よいこ対象「エビで食育！」食育エビセット400セット無料配布

よいこ対象「エビで食育！」は、(一社)日本海老協会と魚食普及推進センターが事務局となって、「おうちで食育」エビセットを応募者の中から抽選で400セットを送るプログラムです。

685件(1,808名)の方にご応募いただき、よいこがいるご家庭をはじめ、保育園等、全国34都道府県の400か所(1,095名)に無償で送り、体験していただきました。

募集は、児童館や図書館等へのちらし配布、NHKふる食オンライン、(一社)日本海老協会と魚食普及推進センターのホームページ等で行いました。

応募者には、このプログラムにあわせて配信した動画を見てもらい、メールの送受信確認をかねてクイズに回答してもらいました。

クイズに答えていただいた方の中から当選者を選び、2月16日からエビを発送、好きな時に動画3本を見て、各自でさばいて食べていただきました。

- 応募の流れ(応募：685件、当選者：400件)
- 1月にチラシやホームページにて募集を開始
- 1月29日：動画3本を公開
- 2月3日：動画を見ないとわからないクイズを応募者にメール
- 正解者・エビ愛のあふれる方の中から当選連絡！
- 2月16日から当選者にエビセットを発送

<https://osakana.suisankai.or.jp/event/suisankai/2067>



〈応募者にお送りしたメール〉

【エビクイズ】

エビに興味がある皆様

お待たせしました！

皆さんがエビ好きになる動画を紹介します。動画を見て、クイズに答えてください。

(事務局で確認できなくなるため、このメールが届いたメールアドレスから、件名はそのまま回答してくださいネ)！クイズに答えてくれた方の中から抽選で「エビで食育！キット」を送付します！



大型のエビをさばくときに、
一番最初にすることは??

【当選発表】

エビ好きの皆さま、こんにちは！エビの正解は、二つに分かれました。

①真水で流す

②頭と胴体を離す

今回は冬場に冷凍エビを流水解凍でとcasるので、どちらでも正解ですが、夏場に生のエビを買ってきた場合に①を忘れると、海水中の腸炎ビブリオというバイキン(5分で倍に増える!)でお腹が痛くなる可能性があります。魚を下処理してからエラと内臓を真水で流すのと同じように、エビも真水で海水や菌を流すということも大事だと覚えておいてください。

「イセエビが楽しみ！」という方が多かったのですが、ゾウリエビ、ウチワエビ、セミエビはナカナカ出回らないエビです。二度と触れないかもしれないので、むしろアタリだと思いますので、お楽しみに！

このプログラムに応募してくれた方から「近くのお店でウチワエビを売っていたのに初めて気づいた！」という連絡がありました。エビは生かして運ぶか、冷やして運ぶため、地元で消費されることがほとんどですが、実はすぐ近くに面白い形のエビがいる場合も。でも、そのお店で売れ残ることが続けば、そのお店では並ばなくなりますが、「ウチワエビありますか？予約できますか？いつでもとりにきます！」などと相談すれば、お店の人によっては仕入れまで考えてくれるかもしれません。お店の人忙しいでしょうが、「魚介類に興味を持って食べてほしい！」という思いはあるはずです。相談することが、皆さんの食生活の豊かさにもつながりますので、邪魔にならないように、無理をしない範囲で聞いてみていただくと嬉しいです。そして……時間を停める冷凍の良さが理解されれば、もっといろいろな場所で、このようなエビ達が楽しめる世の中になるのですが……。

さて、このメールが届いた方は当選です。

エビとの楽しいひと時をお楽しみください。今回送るエビは、アマエビと大型エビは真水で流水解凍すれば、お刺身でOKです。大型エビはこのプログラムのために特注で「活締め冷凍」をお願いしました。勉

強して食べる分だけ水でとかしてください。全てとがす場合は、胃袋と相談してからですね。クルマエビ、シバエビも鮮度はよいですが、加熱用としてお願いします。

関係者一同、いつもの仕事に追加して皆さんの様子を想像しながら数百個の箱詰めや資料作りに取り組みました。海からエビを揚げて、運んで、凍らせて、冷凍エビを箱詰めして、雨の日でも荷物が届くまでに様々な人を介していることを想像していただけますと幸いです。

では、2月16日から発送準備に取り掛かりますので、到着をお楽しみにお待ちください！解剖をする姿でも、料理をする姿でも、終わってからお店でエビを買ったよ！というエールでもなんでもいただくと、今後のプログラム作成の励みになります。「#おうちで食育エビ」「#日本海老協会」などでつぶやいたり、メールで写真を送ってくれれば嬉しいです。

事後アンケートのお願い（初回）

エビ好きの皆様

世界にエビ好きを増やすため、アンケートにご協力をお願いします。料理や実施風景の写真は、こちらのメールに返信いただくとありがたいです。もっと楽しいプログラムを考えていきますので、色々なアイデアもお待ちしています！

事後アンケートのお願い（再送）

エビ好きの皆様アンケート続々と届いております。

「あ！」という方、冷凍で保管できて便利なので料理がまだなんですね。わかります！

期限は3月15日としますので、どれか一品でも料理してみて、アンケートにお答えください！

現時点で、実施前はエビをさばける方は42%でしたが、実施後はさばける割合は99%、大型エビでもさばける！という方は74%と、エビ好きは確実に増えたかなと嬉しく感じています。

なお、小学生一年生の男の子から、アマエビの卵について質問がありました。「この卵を食べなければ、赤ちゃんがたくさん助かったってことじゃないの？」→確かに。そこまで感じてくれるのはうれしい！「アマエビは、数がたくさんいるし、たくさん卵産むので安心して食べてください。イセエビはアマエビほど卵が多くなく、数も少なめなので、卵をおなかに持つ時期は取っちゃダメな「禁漁期間」があるよ」とお父様経由で伝えたところ、「安心しました！」とお返事を頂きました。

数百名からのアンケートへのお返事すべてにはお返事できていませんが、今後のプログラム作成に役立っていきますので、「よい子」の純粋なご意見もお待ちしております。

2 エビセットの内容について

今回は生きたエビをそのまま凍らせてお届けしました。

エビは、①大型の歩くエビ1尾(イセエビ、ウチワエビ、ゾウリエビ、セミエビの中から1尾)、②泳ぐエビ3種(クルマエビ、シバエビ、アマエビ)。

歩くエビは、活メ冷凍品で、イセエビ308尾(和歌山県産)、ウチワエビ63尾(長崎県産)、ゾウリエビ28尾(高知県産)、セミエビ1尾(和歌山県産)を用意。セミエビが当選した方は大当たりですね！

泳ぐエビは、クルマエビ約6尾(山口県産)、シバエビ約20尾(佐賀県産)、アマエビ約50尾(福井県産)。クルマエビ、シバエビは加熱用なので、ゆでたり、お味噌汁に入れて食べていただいたほうがいいことをあらかじめ伝えました。そのほかのエビは、新鮮なまま時間を止めているので、お刺身でもOK。事後アンケートでも生食で食べていただいたことで、冷凍でもおいしく食べることができることを再認識された参加者の方が多かったことがわかりました。

お送りしたエビセット



歩くエビ
(いずれか1匹)



チクチクのイセエビ



ウチワエビ(別名パッチン)



ゾウリエビ



セミエビ

泳ぐエビ



真っ赤なアマエビ



クルマエビ(下は生)



シバエビ

3 動画について

動画はこのプログラムにあわせて3本作成しました。みんなが大好きなエビ、世界にはなんと3,000種類もあります。いろいろなエビを好きになってもらい、食卓で楽しい会話をしてもらいたい! そんな思いで作成しました。

① 【エビってかわいい】泳ぐエビを見てみよう ～泳ぐエビの秘密

クルマエビなど、「泳ぐエビ」の体の仕組みや解凍の仕方、色の秘密などを紹介



② 【かっこいいエビ勢揃い】歩くエビを見てみよう ～歩くエビの秘密

イセエビなど、「歩くエビ」の体の仕組みや絵を描くコツ、エビとカニの違いなどを紹介



③ 【いよいよ解剖】いろんなエビをさばいてみよう

いろいろなエビそれぞれのさばき方やお店で買う時のポイント、エビやカニの食べ方を紹介

- ・背ワタ抜き
- ・胃袋抜き



おまけ: 魚食普及推進センターのホームページでは、この3本の動画に加えて、2020年のエビフェスにて公開した動画「海を守ろう! エビの解剖教室」もお知らせしました。こちらではエビのスープやエビとキャベツのホイル焼きといった、簡単にできるエビの料理も作っています。



アンケート 結果報告

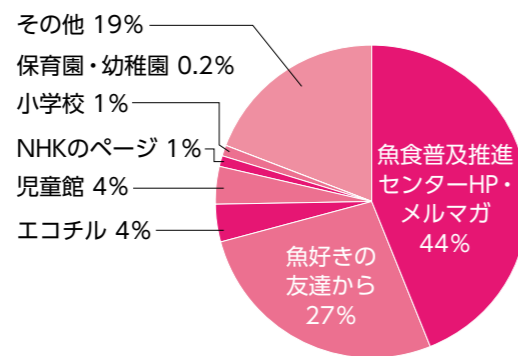


1 応募について

フォームを作成し、685件のご応募をいただきました。

問1 どこからこのプログラムを知りましたか？ (回答数：685件)

約4割の方が魚食普及推進センターのホームページやメルマガから情報をゲットしたようです。日頃からしっかり見ていただき、ありがとうございます。そのほか、エコチルを見たり、チラシを配布した児童館や小学校、保育園・幼稚園からも応募がありました。



問2 参加する人数と、どんなグループで参加するか教えてください。(回答数：685件)

家族での参加が約7割、2～4名での参加が多いという結果でした。

	人数	個人	親子	夫婦	友達	保育園	小学校
1名	94	90	4				
2名	254	3	163	76	12		
3名	176	2	165	2	6	1	
4名	115	1	104		10		
5名	24		22		2		
6名	9		8		1		
7名以上	13		4		8		1
	685	96	470	78	39	1	1

2 エビについて

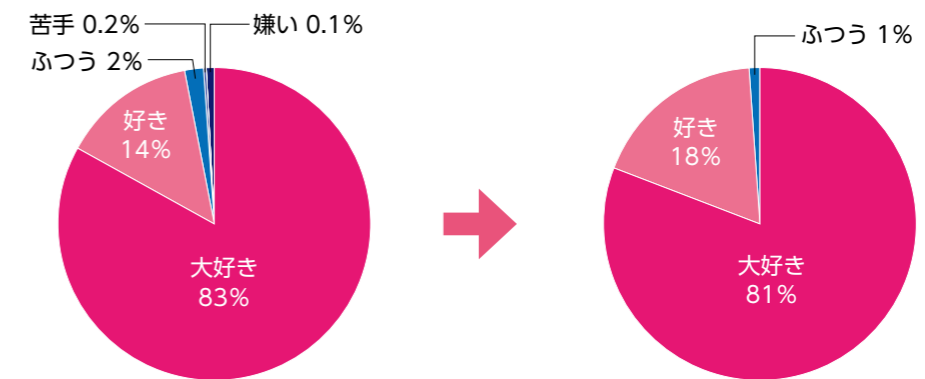
応募者のほとんどがエビ好き。クイズに回答していただいた中から抽選で選ばれた400件(1,095名)が参加しました。事後アンケートは当選者の約8割にあたる、322件の回答を得ました。事前アンケートでは回答者の約4割がさばける、約6割の人がさばけないと回答していましたが、事後アンケートでは、何とほとんどの人がさばけるという結果に！ また、漁獲後、すぐに冷凍し、時間を停めて鮮度を封じ込めた冷凍のエビを解凍して生で食べていただいたその感動から、「冷凍品」のイメージは大幅にアップしました！

問1 エビは好きですか？

事前アンケートでは、なんと、「大好き」、「好き」をあわせて97%がエビが好きと回答！ 応募者のほとんどがエビ好きな方でした！ もともと好きなので、事後も比率は変わりませんでした。

【事前アンケート 回答:685件】

【事後アンケート 回答:322件】

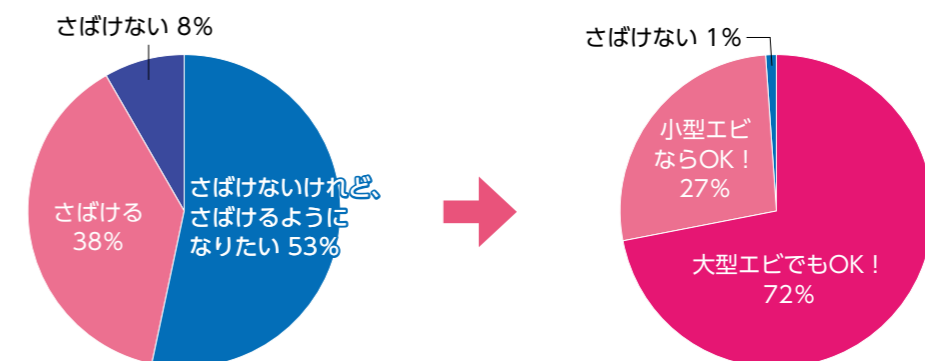


問2 エビをさばけますか？

さばけない方が約6割。ほとんどの方は「さばけるようになりたい」という意思を持って応募いただきました。さて、実際にさばけるようになったのか？ 事後アンケートの結果では、「大型のエビでもOK!」と答えた人が7割以上、「小型エビならOK!」と答えた人も含めると、99.3%の人がさばけるようになるという、劇的な変化が見られました！

【事前アンケート 回答:685件】

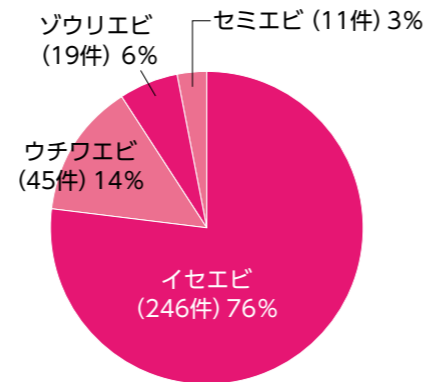
【事後アンケート 回答:322件】



3 歩くエビについて

問1 大型の歩くエビ、何エビでしたか？(回答：322件)

活メ冷凍品で、イセエビ308尾(和歌山県産)、ウチワエビ63尾(長崎県産)、ゾウリエビ28尾(高知県産)、セミエビ1尾(和歌山県産)をご用意。イセエビはGoToトトラベルの影響で、一人分のサイズのイセエビの在庫はなく、大きすぎるサイズがみなさまのもとへ行きました。HPに写真をのせましたが、届いたエビを間違えて認識している人がいたり、「わからない」と答えた人も1名いました。



問2 歩くエビは何に変身(料理)しましたか？(回答：299件(複数回答：367件))

歩くエビはダントツでお刺身。約半数の人が生食で楽しみました。身をお刺身に、頭はお味噌汁などと各自で考えて、それぞれが思い思いに楽しんでくれたことがうかがえます。「これから」と回答された方も約1割いて、焦らずに「食べたい時に食べることができる」という「冷凍品」ならではですね。ちなみに、ウチワエビやゾウリエビ、セミエビが届いた人たちも、お刺身やお味噌汁、焼いたり、蒸したりして食べていました。

刺身：188件、味噌汁：44件、ゆでる：18件、焼き物：11、塩焼き：7件、蒸しエビ、グラタン：5件、グリル焼き、天ぷら、しゃぶしゃぶ、お吸い物：4件、オーブン焼き、バターソテー、マヨネーズ焼き：3件、エビフライ、エビマヨ、ソテー、煮物、エビチリ、サラダ、オイスターソース炒め、おつまみ、トマトスープ、カルパッチョ、手巻き寿司、炒め物、あぶり、スープ、テルミドール、パスタ、ホワイトソース、イセエビロール、鍋、あらい、鉄板焼き、バター炒め、チーズ焼き、ピクス、姿焼き、唐揚げ、バター焼き：1件
これから調理：32件



4 泳ぐエビについて

問 シバエビ(小さい黒っぽい泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか？(回答：290件(複数回答：315件))

シバエビは、加熱をお勧めしました。あげものにして食べた方が多かったようです。

唐揚げ：71件、かき揚げ：34件、エビチリ：27件、ガーリックシュリンプ：25件、素揚げ：23件、ガーリック炒め：11件、味噌汁：10件、アヒージョ：9件、グラタン、炒め物、天ぷら：6件、エビフライ、パエリア：5件、パスタ、ゆでる：4件、煮物、エビマヨ、刺身、サラダ、ガーリックソテー：3件、エビピラフ、お好み焼き、炒飯、生春巻き、中華炒め、ちらし寿司、卵とじ：2件、焼きそば、いなり寿司、中華丼、オイマヨ炒め、エビ団子、マヨネーズ焼き、グリル焼き、アクアパッツア、トムヤンクン、バジル炒め、塩焼き、串焼き、あんかけ、ピスク、オイスターソース炒め、伊達巻き風、餃子、スープ、チジミ、バター炒め、すりみ、塩煮、グラタン、素揚げ：1件
これから調理：14件



問 クルマエビ(大きいほうの泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか?(回答:301件(複数回答:315件))

クルマエビも加熱をお勧めしました。頭つきで楽しむ方が多かったです。

塩焼き:89件、エビフライ:55件、天ぷら:32件、串焼き:13件、グリル焼き、ゆでる:9件、刺身:8件、味噌汁、パエリア:7件、ガーリックシュリンプ:6件、唐揚げ:5件、お吸い物、蒸し焼き、酒蒸し:4件、エビチリ、から焼き:3件、寿司、鍋物、ホイル焼き、焼き物:2件、BBQ、アクアパッツア、アヒージョ、えびしんじょ、エビチリ、エビマヨ、オーブン焼き、おすまし、お寿司、ガーリックソテー、クリームコロッケ、クンオープンセン、サラダ、ちらし寿司、クリーム煮、バター醤油、キャベツ蒸し、マヨネーズ焼き、炭火焼、鉄板焼き:1件

これから調理:28件



問 アマエビ(赤い泳ぐエビ)は何に変身(料理)しましたか?(回答数:319件(複数回答:445件))

「刺身」と回答した人が94%とアマエビは圧倒的に生食で食べていただけたようで、「これから」という回答も少なく、みなさんにすぐに楽しんで食べていただけたことが分かります。

刺身:300件、味噌汁:42件、唐揚げ:16件、丼もの:14件、素揚げ:11件、ビスク、お吸い物:5件、ガーリックシュリンプ、しょうゆ漬け:4件、サラダ、スープ、手巻き寿司:3件、アヒージョ、アボカド、ユッケ、焼きエビ:2件、和え物、コチュジャン和え、アボカド玉ねぎソース、お雑煮、かき揚げ、カレー、具足煮、クッキー、塩辛、ちらし寿司、せんべい、マヨネーズ和え、リゾット、にぎり寿司、塩焼き、串焼き、昆布メ、につけ、酢の物、天ぷら、ゆでる:1件

これから調理:6件

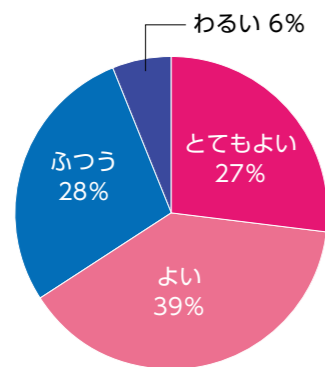


5 「冷凍品」について

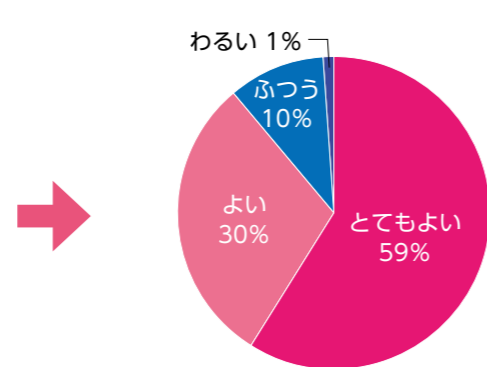
問 「冷凍品」のイメージを教えてください

業界関係者は便利さを知っていて家にも冷凍品があります。今回のプログラムで少しでも冷凍のよさが伝わっていればとてもうれしいのですが、結果は！？ 事前アンケートでは、「とてもよい」、「よい」といいイメージを持っている人は全体の約7割でした。「よい」という回答が最も多く、「とてもよい」より「ふつう」が上、「ふつう」と答えた人の理由もネガティブな理由が結構ありましたが、今回、それがはっきりと覆され、「とてもよい」と答えた人が6割、「とてもよい」、「よい」といいイメージを持った人は89%と約9割。このプログラムを体験して「冷凍品」に関するイメージが良い方向に変わったことが分かりました。

【事前アンケート 回答:685件】



【事後アンケート 回答:322件】



事前アンケートでの「冷凍品」のイメージ

【前向きな回答】

〈使いやすさ〉

- ・既に処理されているので使いやすい。
- ・いつでも必要量が使える。
- ・なんでも使える。
- ・フルタイムで働いているので、頻繁に買い物できず、食べたいものが保存できる冷凍は欠かせない。
- ・下ごしらえなしで食べられる。
- ・いつでも料理ができるので、我が家の冷凍庫にはいつも海老がいます^_^
- ・海老は特に便利だから生より断然冷凍を買います。
- ・急いで調理しなくてもいい。
- ・地方で取れた物なども送って貰いやすい。水上げされた日でもなくても食べる事ができるから。
- ・お弁当などによく使っていて、種類も多いしおいしいから。
- ・コロナ禍で特に感じましたが、なにより保存がきくため。
- ・まとめて購入した魚や肉はいつも小分けにして真空→冷凍保存しているので。

〈食べやすさ〉

- ・エビは、殻付きだと 風味が変わりにくい感じがします。
- ・パサパサにならない。
- ・エビ料理は味付けが濃いので食感が重要で、冷凍食品でも申し分ない食感がある。
- ・生きているエビを調理するのは非常に難しいからです。
- ・一年中季節関係なく食べれる。
- ・冷蔵よりも長く保存できるので、便利でフードロスの削減にもなる。

〈価格〉

- ・価格が手頃で買いやすい。
- ・大きいエビが生より安く買えるから。
- ・生のものよりお手頃で助かる。

〈風味、おいしさ〉

- ・凍ったままでも自然解凍で美味しくいただけるところ。
- ・旬でない季節でもおいしい食材が楽しめる。
- ・エビフライにしたら冷凍品かどうかわからないから。
- ・ブラックタイガー等の冷凍品が美味しいから。
- ・美味しいものとそうでないものの差があるけれど、基本美味しいと思います。

〈鮮度〉

- ・鮮度が良い状態で冷凍しているから。
- ・火を通した時の鮮やかな色は冷凍でも素晴らしい。
- ・えびは冷凍したほうが鮮度を保てるから。
- ・とれたての美味しさを維持できるから。長持ちするから。
- ・以前常温の活車海老を頼んだけど少し弱っていた、怖くてたべられなかったのもあったので、冷凍の方が状態が安定しているから。
- ・収穫したてや旬の物を冷凍してある場合、店頭で買うより良い。

〈技術面〉

- ・冷凍技術・輸配送技術がなければ日本の食卓に海老が浸透していません！
- ・一般的な冷凍食品はあまり買いませんが、旬がある食材については、近年の冷凍技術の向上により「旬の時期を逃さず」「いつでも美味しい状態のものを」はとても良いと思います。
- ・急速冷凍で長期間の保存でも品質の劣化が少ないため。
- ・冷凍技術も各段にレベルがあがって美味しくいただけるようになりました。
- ・急速冷凍などで鮮度が落ちない。

- ・やはり冷蔵のものが良いという概念がある。ただ、技術の発達により冷凍品でも問題ないのでは、と最近思っており、普通かなと感じる。

〈安全安心〉

- ・アニサキスの心配はない。

〈親しみ〉

- ・都内にある水産会社さんの冷凍倉庫の見学に一昨年、親子で出かけ、親しみをいっそう感じるようになったので。
- ・取り寄せで送ってもらったことが何回もあるからです。
- ・冷凍品以外のエビを食べたことがない。
- ・イセエビを除いて一般的な料理では生鮮エビをほとんど食べたことがないため、冷凍品が自分の中のスタンダードになっているから。
- ・えびの冷凍食品は当たり外れがないかと思います。
- ・ファミレスはほとんど冷凍なので抵抗もなくなった。
- ・海老は特に、冷凍品がほとんどなので、抵抗ないですね。

【後ろ向きな回答】

〈おいしさ〉

- ・パサパサしているイメージがある。
- ・品物によっては風味が悪くなってしまうたり、解凍の仕方が悪いせいか美味しく調理できない。
- ・弱点は剥きエビだと味が薄いかなというものがあるということ。
- ・あまり冷凍品のエビを美味しく感じたことがない。
- ・おいしくない。
- ・プリプリの食感が損なわれる。
- ・家の冷凍庫に入れてるとボソボソして、美味しくない。
- ・火を入れると、凄く小さくなる。
- ・解凍すると生よりもベチャってしてるから。
- ・かたい。

〈鮮度〉

- ・鮮度が落ちると感じる。
- ・すぐに使えて便利だが、新鮮さはない感じ。
- ・やっぱり生よりは鮮度の面で落ちる気がする。
- ・やっぱり生でしょ、とりたてでしょという気持ちが強い。
- ・生きているほうがおいしそうだから。

- ・冷凍やけをおこして鮮度が落ちているイメージがあるから。

〈手間〉

- ・冷凍食品は保存がよく鮮度もよいと思うのですが解凍が大変ですぐに調理ができない。
- ・うまく解凍しないと水っぽくなるから。
- ・解凍が難しい。
- ・解凍が上手くいかず水分と共に旨味が落ちるイメージです。

〈安全安心〉

- ・いつどのように冷凍保存されたのかが分からない。
- ・外国産のイメージがあるから、品質が不安。
- ・化学調味料や保存料が沢山入っていて、体内に蓄積しそう。
- ・生鮮ではなく、加工品に値するため、加工の段階で何が行われているか、やや懸念を感じる。
- ・冷凍に関する正しい知識がないので、解凍したものは生では食べられないと思っている。
- ・冷凍品=冷食で、添加物や身体に良くないものもあるという本のキャッチコピーをみたことがある。

〈栄養面〉

- ・栄養価が落ちるような気がする。冷蔵と変わらないとの情報もありますが。
- ・味は変わらないけど栄養価が変わるイメージ。
- ・生に比べ解凍時にドリップが出て栄養が逃げている気がするから。
- ・栄養が壊れている。

〈生活習慣〉

- ・あまり冷凍品を買ったことがない。買うときは、解凍品か生鮮。やはり、生鮮が美味しい。
- ・いいものと悪いものがある。

〈嫌悪感〉

- ・冷凍臭さがあるものもあるのでとてもよいとは言えない。
- ・臭かったことが多い。
- ・色が悪く見える。

【そのほか】

- ・できれば凍らないままがいいとは思いつつ、瞬間冷凍が一番美味しい保存法とも聞かし、正直何が何だかよくわかんないです…。
- ・とても美味しいわけでもなく、まずいわけでもない。

事後アンケートでの「冷凍品」のイメージ

【前向きな回答】

〈使いやすさ〉

- ・ 生きたえびだと調理すると動くので、調理しづらいし、怖いのが、冷凍だと扱いやすい。
- ・ あまり購入する機会がなかったので良し悪しがわかりませんでした。今回のように数種類のエビが届いた時などは保存もできてとても便利だと思いました。

〈風味、おいしさ〉

- ・ お刺身で食べれるぐらい新鮮で、活エビと遜色ないぐらい甘みがあって美味しかったです。
- ・ すごく美味しくて冷凍のイメージが変わった。伊勢海老そのままの姿を子どもに見せられた。
- ・ プリプリの食感でした。解凍した時も、身がとても綺麗。

〈鮮度〉

- ・ エビに関してはとても良いと思う。漁でとった時から時間が止まって家に届いたように感じたから。
- ・ 解凍してもニオイがなく鮮度抜群。

〈技術面〉

- ・ 身がプリプリでスーパーで買って食べるのと大違い。新鮮なままで、こだわりの冷凍技術がされた海老は違う！と驚きました
- ・ 活締めだとお刺身でも食べられる。

〈安全安心〉

- ・ 冬だから、家庭の冷凍保存や配送時の温度変化の心配もなく、安心でした。

〈発見〉

- ・ 冷凍品は粗悪品と思っていました。とれたての鮮度をそのままに冷凍しているのを知って良かった。
- ・ 海老の甘さが感じられました。つまり、新鮮さが損なわれていない事がわかりました。であれば、生を買って余りを冷凍するより、冷凍を買って必要な分だけ解凍の方が合理的だと思います。
- ・ 今回の海老を食べてみて、冷凍後の生食も美味しいことが良くわかりました。
- ・ 今まで国産海老で冷凍という発想がなかったのですが、今回の体験で、本当に美味しいー！！を実感させていただきました。冷凍ならいつも常備しておけて保存がきくのも嬉しいし、今まで魚屋さんやスーパーで良いものないかと探していた労力いらず、これからは迷わず産地からお取り寄せします。
- ・ 鮮度の落ちた生エビより鮮度のいい冷凍エビの方がはるかに美味しいことが分かった。
- ・ 鮮度がない冷凍品も、スーパーには並んでる？冷凍品は、水っぽくなり、鮮度がないイメージでした。こんなに良い冷凍品ならば、買いたいです！
- ・ 魚介の宅急便、正直ありえないと思いましたが、冷凍品はおいしくて、むしろ好きな食材が産地も選べて

常備できるのですごくいいです。思うように外出ができなくても、生産者さんや販売の方の声をネットなどで見て通販すれば応援に繋がるのでいいなと思いました。

- ・ 解凍のしかたで、味が大きく変わる、今回のエビは今まで食べたことのないおいしさだった、冷凍食品は解凍の仕方も広めるべき。

【後ろ向きな回答】

〈おいしさ〉

- ・ 泳ぐエビは解凍しやすく美味しかったがウチワエビは解凍後も水っぽくなってしまった。
- ・ パサパサしたイメージがあります。
- ・ 味が薄くて食感も良くない。

〈手間〉

- ・ ひげが折れやすいのは残念。
- ・ 甘エビ50匹は食べたい分だけ解凍しようとしたら、全部固まっていて剥がれませんでした。
- ・ 解凍が難しいイメージ。

事務局より エビやイカは流水解凍一択です。固まっても、1か所に水をあてると、使いたい分が解凍できます。

〈安全安心〉

- ・ 冷凍品というと加工品(出来合い)の冷凍というイメージがあり、保存料などの心配もあるため、場合によってはいいイメージがありません。

事務局より エビミンが酸化しないように、酸化防止剤(ワインにも入っています)が入ることがあります。食べ物をムダなく利用する人間の知恵です。

〈生活習慣〉

- ・ 期限が長くなるのでつい後回しにしてたまに冷凍やけしたり、忘れてしまうことがある。
- ・ 放置しがちで、冷凍焼けしたりします。

事務局より 冷凍やけを防ぐため、空気に触れぬよう、①水を多めにし、②濡れた新聞紙で包んで凍らせるのもオススメです。

〈嫌悪感〉

- ・ 解凍したときに、やはり少し生臭みがあったので子どもはちょっと引いていました。

【そのほか】

- ・ 今回、品質がとても良いものを頂いたのですが、印象が良くなりましたが、品質が良くないものを買ってしまったら、残念な気持ちになるかもしれません。冷凍の状態でも品質の良いものを見分け方が分かると良いと思います。

事務局より 刺身用は、天然を船の中や、生きたまま冷凍しています。また、スーパーでも生食用か聞けば教えてもらえますが、解凍方法によって絶対大丈夫とは言えません。そこが難しい点です。

6 「エビ」から連想すること

問 「エビ」から連想することはありますか？

エビの種類や料理に始まり、身近で感じること、タレントさんの名前までいろいろなイメージを持たれていることが分かりました。

【エビの種類】(回答：122件)

イセエビ：46件、アマエビ：25件、クルマエビ：19件、ボタンエビ：6件、ブラックタイガー：4件、ガスエビ、サクラエビ、ザリガニ：3件、アミエビ、オマール海老、ロブスター：2件、アカシャエビ、ウチワエビ、エコシュリンプ、オキアミ、シバエビ、スカンピ、バナメイエビ：1件

【エビの料理】(回答：539件)

エビフライ：167件、エビチリ：63件、お寿司：56件、天ぷら：43件、かっぱえびせん：24件、えびせんべい：20件、お刺身：19件、アヒージョ：15件、おせち：14件、エビマヨ：13件、だし：9件、ガーリックシュリンプ、グラタン：8件、天丼、ピラフ：7件、塩焼き、中華料理：5件、みそ：4件、お造り(イセエビ)、えびしんじょ、カクテルシュリンプ、パスタ、回転寿司、唐揚げ：3件、オマールエビのスープ、エビアボガドの寿司、パエリア、ポイル、生春巻き：2、アメリカーナソース、イセエビのグラタン、エキス、エビカツ、お子様ランチ、お好み焼き、サラダ、シーフードミックス、シューマイ、チヂミ、トムヤンクン、ドリア、パッタイ、ビスク、蒸す、タイ料理、イベント料理、海鮮丼、活き造り、舟盛り、天むす、味噌汁、踊り食い：1件

【食べる関連】(回答：402件)

おいしい：123件、ぷりぷり：46件、高級：33件、甘み：24件、全部食べられる・捨てる場所がない、子どもが大好き、高い：15件、めでたい食材、大好き：14件、豪華：13件、いろいろな料理に使われる万能な食材、和洋中にあう：8件、ごちそう：7件、日本人が大好き、お祝いや特別な時に食べる、うまみ：5件、カルシウム、背わたが気になる：3件、いろいろな種類がある、幅広い世代に愛される食材、子どもの頃から大好き、テンションあがる、特別、シーフードといえば、ぴちぴち、手軽に料理できる、女性に人気：2件、加熱料理が圧倒的に多い、色もきれいで味も一段上、どこに行ってもメニューがある、中華料理にするとおいしい、輸入ものが多い、おしゃれ、かぶりつきたい、タンパク質、世界で食されている、カリカリ食感、鮮度がいいと透き通っている、ぜいたく、たくさん食べさせてあげたい、無限に食べられる、卵が青い、手間がかかる、肉にくしい、ねっとり、万能、ヘルシー、ダイエット向き、やわらかい、栄養満点、食べやすい。しっぽが好物、大きなロブスターと大きなイセエビを同時に食べ比べ、踊り食いが好き、冷凍食品：1件

【生活・文化関連】(330件)

長生き、長寿：50件、縁起がいい：35件、赤い：30件、お祝い：14件、腰が曲がっている、背中が丸い：

13件、えびぞり：11件、たくさんいる、ヒゲ：9件、跳ねる：8件、正月、甲殻類：7件、ゆでると色が変わる、おめでたい、後ろ向きに泳ぐ：6件、足がたくさんある、カニ、すばやい、かわいい：5件、幸せ：4件、釣りえさ、色がきれい、インドネシア、恵比寿様、海老で鯛を釣る、はさみ、東南アジア、美しい：3件、天草、アマビエ、海外、かっこいい、殻、健康、目が可愛い、養殖：2件、砂の上にいる、照れ屋さん、海の生き物、エビとカニは祖先が同じ、おがくず、動きが面白い、固い、香り、形、買っていた時にはねてひからびてかわいそうだった、水槽で飼っている、カブトムシの幼虫、自分のからを破る、金の鯨の形、くるん、元気、甲羅、五感で感じる、見た目が怖い、オレンジと白、しっぽ、しましま、触覚、生態がわからない、生命力強い、節足動物、磯あそび、脱皮、つの、あつまれどうぶつの森に出てくる、走り幅跳びの跳んだ形、カップヌードル、ザリガニに似ている、錦江湾、ハワイ、ピース、つ、ピンク、たくさんの節で体ができている、フジツボ、ベトナム、マングローブ、見た目が映える、虫、無敵、ピザ屋の宣伝、歩くエビは甲羅が固く、泳ぐエビはやわらかい、柔道の練習、結婚式、泳ぐイメージがない、腰痛、飼ってみたい、誕生日、魔法はアスタキサンチン：1件

【音楽】(回答：20件)

エビカニクス：20件

【タレント名】(回答：25件)

ABC-Z：14件、蛭原友里、市川海老蔵：3件、私立恵比寿中学：2件、海老名市、私の名字、友達の名字：1件

【団体名など】(回答：5件)

海老の日：4件

日本海老協会：1件

7 エビの購入頻度について

問1 最近エビを買いましたか？ 時期を教えてください。 例) 30日前(回答件数：685)

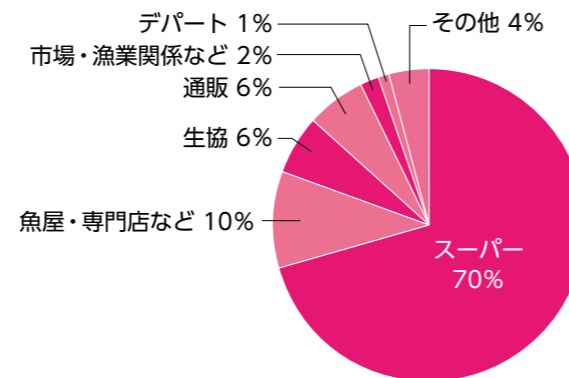
買ってないと答えた人は54件で、全体の約8%と意外に少なめ。逆に買った人の中でも、1ヶ月以内に買った人の総計は、548件。全体の8割の人がアンケート回答から1ヶ月以内にエビを購入していることが分かります。さすが、エビ好きなみなさんですね！

～7日前	～14日前	～21日前	～28日前	～2か月前	～3か月以上前	買って いない
214	144	72	8	154	36	54

問2 いつもエビを買っているお店を教えてください。

例) 泉銀(お魚屋さん)、通販で買ったなど(回答件数：685)

約7割の人がスーパーで購入しています。

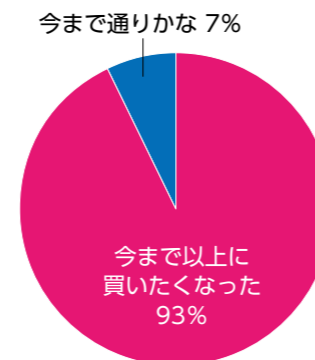


主なスーパー	イオン:34件、OKストア:19件、イトーヨーカドー、ライフ:11件、オーゼキ:11件、アオキ、コストコ:9件 など
主な魚屋・専門店	角上:8件、魚力:4件、鎌万、吉池:3件
通販	産地直送:4件、ふるさと納税:3件
市場等	築地:6件、豊洲:3件、漁師:2件

問3 プログラム後、今まで以上にエビを買いたくなりましたか？

(回答：322件)

9割以上の方が今まで以上にエビを買いたくなったと回答してくださいました。



8 プログラムへの意気込みについて

問 希望や感想、意気込みについて(回答：569件)(主な回答を抜粋)

ほとんどの方が当選に向けての熱意を書いてくださりました。エビが苦手なお子さんのために応募という親御さんも多くいらっしゃいました。

【意気込み】

- ・「よいこ対象」なのが気になります。うちの娘はよい子だし、母の私も一生懸命生きてるので、美味しいエビの食育セット、よろしくお願いします！
- ・母らしくおいしいごはんを食べさせてあげたい。そしてエビ好きの娘に生きているものを食べる、命をいただいているということもおしえてあげたいです。
- ・5歳と14歳の男の子を持つ主婦です。5歳の息子が大の魚好きです。長男は程々に好きなぐらい。2人の子供達にもっともっと食べ物に対する感謝や触れる学ぶ事を体験してもらいたいと思い応募しました。食育は育児に欠かせないと考えています。
- ・あまり海老から料理することはなく、加工済みのものばかりだったので、子どもと海老に触りながら楽しく食育したいです！
- ・私はエビ好き！しかし、息子はいつもエビを俺好きじゃないからと食べません。食べたら美味しいのに！！と思うも食べない…。ここは凶鑑や海に生き物好きな彼にエビの良さを知ってもらい、親子でえびを楽しみたい。ぜひ、当たりたいと思います><
- ・いつも決まったエビしか食べておらず、料理方法も決まってしまう。これを機にエビを美味しく料理し、家族で美味しくいただきたい。
- ・今回は、昔鮮魚で働いていた祖母とエビを楽しみたくて応募しました～！ ばばにも、じいちゃんにも長生きしてほしいので、長寿のエビさん、よろしくお願いいたします(^ ^) /
- ・ウチワエビやセミエビなどは市場に行ってもなかなか見ることができず、ましてや買ったこともないので、この機会に触れることができる子ども達の生き物への興味も更に湧くと思います。
- ・エビ、大好きなんです。私の料理の仕方が悪いのか、子供が食べてくれません。美味しいと思ってほしい！一緒に盛り上げたいです。
- ・えびが好きです！娘はえびフライしか食べてくれない、家で作ると「おいしくない」と残したりする…。娘と一緒にえびと触れ合いたいと思います。
- ・エビが好きではない親の影響で自分も子供の頃エビが苦手で(エビが食卓に出ることはほとんどありませんでした)、最近ようやく食べられるようになったのですが、調理方法や食べ方を多くは知らないで、購入を敬遠しがちです。そのため子供たちもエビをあまり食べないままで今までできてしまいました。この機会に子供たちにもエビを食べられるようになってほしいです！
- ・エビちゃんは何であんなに美味しいのでしょうか??大好きですが生はなかなかお値段が良く手が出せません！お刺身の後、エビ汁をエビコップでお味噌汁飲みたいです！！
- ・エビなら未就学児でも手伝えると思うので、子ども達メインで楽しみたいと思います！

- ・エビの味は好きだが、何となく高価なイメージと下ごしらえが面倒なイメージがあり、つい避けてしまいます。この機会を活用して、食卓にエビが登場する回数を増やします!!
- ・エビは家族みんなが好きですが、高いのでそう買えません。そして、たいていは安いむきえびを買うので、さばく機会がほとんどありません。一度、さばいてみたいし、息子にその機会を与えたいです。
- ・いつもは、こどもの味覚に合わないのかあまり食べないので、親子でおいしいエビを味わってみたい。
- ・エビを使う料理のレパートリーが少ないので、増やすことができたらうれしいです。
- ・おさかなぬりえを探しているといろんな取組みをされていることを知りました。とても楽しそうやってみようと思いました。エビの種類もたくさんあるので食べ比べてみたいです。
- ・スーパーの魚で当たったことがあり子どもがそれ以来、エビへ手が伸びなくなったので、これを機に克服させたい!!
- ・私は保育園で栄養士をしています。魚に関して子供たちとできる食育がないかと頭を悩ませています。是非、今後の食育のご参考にさせていただければ光栄です。そして、個人的なことですがエビが大好きです!! いろんな種類、見てみたいし食べてみたいです!!!
- ・三重に旅行中に港によったところ、ちょうど伊勢海老の販売が行われていて、自分用とお歳暮用に購入したのですが、さばけず、結局煮てしまいました。
- ・ぜひ、さばき方を学び、刺身で食べられるようになりたいです!
- ・娘は下準備中のおいが苦手なようです(食べるのは好き)。新鮮なエビはどうか、一緒に体験したい!
- ・いろいろな種類が送られてくるということで、子供に見せて、私もそれぞれの特徴を知りたいのです。
- ・冷凍エビの素晴らしさをみんなで食べて勉強会や料理教室やYouTubeにアップしたいと思っています。
- ・冷凍の剥きエビを炒める程度しか出来ないの新たな調理方法などを習得して料理のレパートリーを増やしたい。
- ・本気でエビのことを知りたいと思いました! 冷凍の小さい赤いエビ(グラタンのエビ)を食すことはあっても、そのままのエビは触ったことがないため。
- ・普段は食材としてしか意識していなかったのですが、生物として海老のことをあらためて知ることのできる良い機会なので、親子共々とても楽しみにしています。

【希望】

- ・エビ、どんな料理方法でも大好きです! オリーブオイルで焼いて塩だけでもおいしい、いろいろな料理方法を知りたいです!
- ・エビが大好きだから、色々なエビの種類を知り、食べてみたい。
- ・エビのワタをうまく取れるようになりたい!
- ・エビの新しいレシピを楽しみにしています。
- ・エビを正しく捌けるようになりたい。
- ・どうしてエビは調理すると丸くなるのか? エビの綿はどうして取らなきゃいけないのか? エビの種類はなんでこんなにあるのか? 知りたいことがたくさん。オンラインエビ学習で学べたら嬉しいです!

- ・殻や背腸を綺麗に外す方法を知りたいです。
- ・エビフライを真っ直ぐに作る方法を知りたい!
- ・特に甘エビをさばくときに、卵が取れてしまいます。料亭のようについたまま殻を剥くには何かコツがありますか?
- ・どうやって海老はうまれるの? どうやって泳ぐの? どこにいるの?
- ・もっさりしない料理方法が知りたいです。

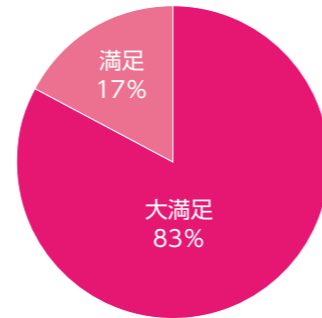
【感想など】

- ・4本の動画は割とボリュームがありましたが、楽しく観れました。最後のお子様に対する優しいフォローでほっこりさせられました。
- ・この申し込みフォームが楽しくて、かな~~~~りワクワクしてきましたあ!
- ・必要な道具は揃っているけれど、エビ調理に使ったことがないものもあるので、どこで使うのかドキドキしてます。

事務局より さばき方、背ワタのとり方が気になる、食育面から興味を持った方が多い印象でした。

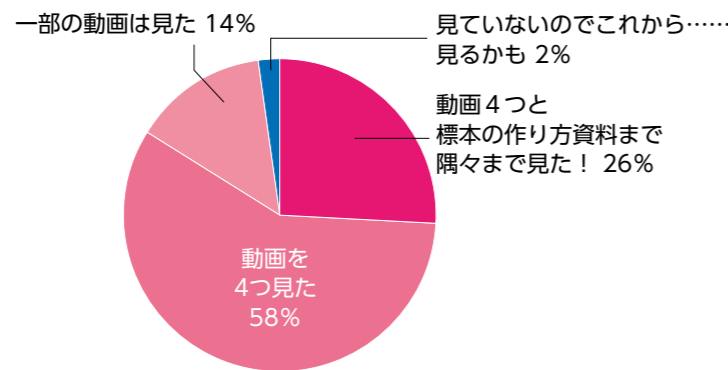
9 今回のプログラムについて

問1 今回の料理?教室?はいかがでしたか? (回答: 322件)
参加されたみなさんが満足という結果をいただきました!



問2 動画資料などは見てくれましたか? (回答: 322件)

全部とは言わずとも動画を見てくれたと回答してくれた人はほぼ99%! 中でもすべての動画を見てくださった方は約8割、そのうち3割が標本の作り方資料まで見てくれました。ありがとうございます。



問3 今回のエビ、特別な時に買うとしたら……送料含まずで、いくらぐらいの価値がありそうですか? (回答: 322件)

自由研究キットとして、夏休みなどにお店に並べられないかと現実的な価値をききました。お店もボランティアでは置いてくれないので……。

全体平均としては、5,700円でした。上位半分の平均は約8,000円と、相場とピッタリでした。

~2,000円	~3,000円	~4,000円	~5,000円	~6,000円	上位平均※
14件	39件	41件	71件	32件	7,984円
~7,000円	~8,000円	~9,000円	~1万円	1万円以上	全体平均※
20件	35件	2件	32件	36件	5,742円

※「無料」が念頭にあるため、上位半分を平均とした場合。

10 プログラムへの希望や改善点

問 オンライン料理教室。もう少し〇〇だとよかった! こうすればより良くなる! という点があれば、教えてください。(回答数: 158件/アンケート回答より抜粋)

【提供品について】

- ・大変よく出来た内容で、豪華なエビセットは大興奮しました。今度はお金を払ってでも買いたいと思いました。購入先のパンフレットが同梱されていてもよかったかなと思いました。今後は購入して支援していきたいと思いました。
- ・泳ぐエビは大満足だったけど、歩くエビが一匹だったから増やした方がいいと思います。これは提案ですが、伊勢エビとウチワエビや伊勢エビとゾウリエビ、伊勢エビとセミエビにした方がより満足すると思います。
- ・量が多くてびっくり&とても良い企画なので半分の量で倍の人たちが楽しめたらいいなと思いました。今回はうちだけではなくご近所の子供さんと一緒に美味しくいただきました。
- ・1つ調味料パックとかが付いてるとイメージしやすいかも。
- ・それぞれの海老に、ラベルの様なものがあれば更に分かりやすかったです。
- ・伊勢海老じゃなくて他のエビ希望と書けばよかった! とすぐに後悔。実際伊勢海老で大満足でしたが。
- ・甘海老が大きく凍っていたので、一部解凍できず。ビニール2枚入れたが、すぐ穴が空いてしまい水が入ったからか、水っぽくなってしまった。甘みが少なかったのは、水っぽかったからか? 解凍が課題でした。

事務局より 食べる分だけ流水を当てて解凍すると、水をあてない部分は凍ったままで残せませす。

【レシピなどについて】

- ・えびの種類ごとにおすすめのレシピが紹介されていたら嬉しかったです。理由は、普通に「えび」でレシピを検索すると何エビを使っているのか、あっているのかがわからず…何の料理に使うか迷ったので。
- ・1番おすすめメニューがあれば、参考に作ってみたいとおもいました。どんな風に調理すれば1番美味しく頂けるのか迷ったので…特にシバエビ。
- ・エビのレシピ動画の紹介がもっとあればいいのになと思いました! (一般的でないオススメレシピなど) エビの種類ごとのオススメの食べ方など。
- ・子どもが喜ぶメニューの紹介。
- ・えびレシピを教えてほしかったです。いつも同じ調理法になってしまうので、プロの目線からこのえびはこう調理するのがベストなどがあると助かります。
- ・ネットで色々探すのも楽しいですが、おススメ料理とか、ご当地料理レシピとかも教えてもらえたら嬉しい。
- ・おすすめ料理のレシピも知りたかったのですが、そのままの味を楽しみたいくて、シンプルな調理で味わいました。
- ・歩く海老の調理の仕方。
- ・それぞれのエビのレシピを同封してもらおう!
- ・レシピは動画以外にも写真と文章でもまとめられてると料理するときにわかりやすいと思います!

- ・動画の後にレシピを並べてくれていたら良かったかも。
- ・料理の数を増やしてもらえたら。殻を天ぷらにするを口で言わずに実際に料理して食べたらよかった。
- ・このエビはこの食べ方だとおいしいよ！という情報が欲しかった。レシピ集があるなら欲しい。伊勢エビが生で食べられるのかよくわからなかった。生で食べたかったけど家族に止められた。

【説明について】

- ・同時期のイカのプログラムは詳しい資料付きで、子どもたちと本や標本の絵を見ながら解体できましたが、エビは現物のみで、差があったな～と思いました。エビにも資料があると良いなあ。でも動画が面白かったです。エビ愛が伝わってきました！
- ・調理中はスマホにさわれないので、紙媒体でもいただくと助かります。
- ・動画もたくさんご用意いただき、とってもわかりやすかったのですが、やはり紙での説明書があると嬉しかったです。子供と解体したのですが、どこが泳ぐ脚で～のあたりがなあなあになってしまいました。
- ・動画をみながらだと、画面が小さかったり、何回も戻してみたりしてちょっとやりにくかった。手元に資料もあつたらよりやりやすかったかもしれません。
- ・当日のエビの方にも、簡単な資料や料理例があると嬉しかった。レシピまではなくてもいいけど、一度にたくさんきて、どうしていいか、ちょっとためらったキットの中に、注意点やさばき方の要点をまとめた説明書のようなものがあればより良いと思います！
- ・自由研究キットとして夏休みに並べるのはとても良いと思います。今回ののはとても豪華で楽しませていただきましたが自由研究のキットだったらえびの量を減らして2,000円から3,000円くらいだと保護者としては購入しやすいです。
- ・解剖の手順が書いてある紙が入るとなおよかった。動画をいつも見られるわけではないので。

【動画について】

- ・4本、全部動画見ましたが、子供の集中が持たず、何回かに分けたり、休憩して見ました。沢山知る事ができていいんですが、もう少し早送りでもいいかも。
- ・小さい子にもわかりやすいアニメがいいと思います。
- ・全ての歩くエビを捌く動画があると良い。
- ・エビの胃を取るときピンセットを入れる向きを説明して欲しい。
- ・えびをもう少しアップで映してほしいです。
- ・これをみながらやりましょうみたいな写真や図がはいっていたほうがわかりやすいと思いました。動画はお子さんとされていてほほえましかったのですが、かわいそうって言っていて、そこは入れない方がよかったかなと思いました。
- ・さばき方を別の角度で見れると良かったです。
- ・スーパーやお魚さんにいくところから、選ぶところから見てみたいです。
- ・すごく勉強になりましたが一本一本少し長い気がします。もう少し簡潔にした方がいいかもしれません。

- ・テロップが出ているのは分かりやすかった。
- ・ところどころに子供がわかる簡単なクイズがあると、小さい子が飽きずに見られるかなと思いました。大人は何度も見させていただきました。
- ・歩くエビの解凍方法がこれでよかったか…大体何分くらいかあると嬉しかったかも。
- ・どの動画を見ればいいのか分かりづらかった。長くて子供は全部みきれなかった。
- ・まずは1種類だけ、食べられる量、一度にさばける量だけ解凍して動画を観ながらやってみたのですが、できれば一つの動画に1種類ずつ載せてもらえたらよかったなと思いました。動画見ながら観察して、違う種類のエビが出てきたら飛ばして、また違う動画を開いてと手が汚れてる状態でやるのがとても大変でした。
- ・みんなが犯す失敗例とか、それからのリカバリー方法とか、だれでも“これやっちゃうよね”でも大丈夫という方法を教えてほしい。
- ・もう少しテンポが早いほうがいいかなと思いました。
- ・もう少し短めで調理方法多くしてほしい。
- ・もっとお料理の作り方動画があるとよいと思います。
- ・卵ありの海老を捌くときに、少し卵を無駄にしまったので、卵ありの海老の捌き方もやってほしかったです。
- ・今回の甘エビは美味しい卵がたっぷり付いていたので卵の上手な取り方とか、食べ方とかも知りたい。
- ・大型エビのさばき方。これは初挑戦だったため、何度も見ないと良く分からなくて、YouTubeで「少し戻る」がやりづらくて大変だったので、そこの手順だけキャプチャが欲しかったです。イセエビの捌き方が動画になかったような気がするのといいです。
- ・冷凍の状態で品質の良いものの見分け方を教えていただける良いと思います。
- ・全体的にわかりやすかったのですが、子どもが順序を覚えるのは少し難しかったところもあったようです。
- ・標本の動画は、食べて殻を捨ててから見ました(T・T)先に気づいていたら作ったのに。
- ・欲をいうと一品でもいいので料理の見本動画をあげて頂けると参考になります。
- ・声のトーン。小芝居は楽しいから続けてほしいですが笑、説明はもう少し低めトーンでゆっくりがありがたいです。別撮りでもいいかも。
- ・大きな歩くエビの頭をどうはずしたらいいか、頭はどう食べたらいいか分からなかった。
- ・子供がまだ幼児なので、思ったより動画の食いつきが悪かった…。うちの子は、生きて動いている映像がもう少しあった方が良かったようです。
- ・子供が好きそうな料理だと嬉しいです。
- ・大人はじっくり何度も見ましたが、ところどころに子供用のクイズがあると飽きずに見られるかな。
- ・寄生虫について詳しく! ← **事務局より** エビは…害のある寄生虫はいません!
- ・届いたあと、動画を見ながら解凍して観察して絵を描いて、料理をして、のトータル時間が読めなくて、空き時間に取り組みにくかったです。観察、絵画に1時間以上かかってしまい、そのまま夕飯にエビ料理を作るつもりが大幅に時間がズレこみました。それぞれを別日に取り組めば良かったです。

- ・手元をもっと明るくしてアップにしていただけると嬉しいです。動画止めて、拡大しました。
- ・歩くエビの全部のエビのさばき方を見なかったです。
- ・歩く海老の胃袋の取り方を知りたかった。
- ・海老の漁業が見たかったです。冷凍する工程などと一緒に。
- ・子供がやってくれるとさらによかった。
- ・もっとレパートリーを増やして！
- ・目次(何分から何のテーマ)があると良かったです。「何分から〇〇の説明」など。ちょっと見たいときに、最初から見返すのは、時間がもったいなく感じました。
- ・短く種類別にわかれていたら良かった。
- ・料理の時に、甘エビも背ワタを取るのか分からずでした。基本として胃、背ワタと動画に出ていたので、調べたら甘エビは取らなくて良いようです。それ以外は、気にせず料理しました。
- ・種類や体の仕組みなど豆知識の部分もとても勉強になって面白かったが、情報がいろいろありすぎて、実際に調理する際の手順を見返す時にはわかりにくかったかもしれない。特に、衛生的にここは気をつけた方が良く、生食or加熱用などの大切な情報が、メールや動画を遡って細かく見返さないといけないのは、知識がない素人としてはちょっと不安があった。
- ・細かいところは、ズームアップしたほうがみやすいと思った。
- ・胃袋の取り方が動画だけだと、どこまで取って良いのか分からず、難しかったです。
- ・芝エビとゴボウのかき揚げはゴボウの風味にエビが負けてしまいました。車エビの調理は動画を参考にしておいしく出来たので、それぞれのエビの調理の注意点を教えてくれる動画があればより良かった。
- ・重要部分のここがポイント！の部分だけのピックアップバージョン！
- ・仕方のないことですが、作業中なので、映像を止めて、見直したい位置まで戻るのが大変でした。
- ・伊勢エビの解体を見ていたのですが、後半はズワイガニの解体になり。海老だけで良かったのになと思いました。お子さんの声はとても可愛らしかったです。
- ・捌き方の動画は、単体でも欲しいです。捌いている途中で捌き方を確認したい時に、何分辺りだったのか覚えておらず、探すのに苦労しました。

【参加方法】

- ・zoomなどで同時参加出来たら楽しそうです。
- ・オンラインでみんなと一緒に、調理できると楽しめそうです。
- ・もうちょっとコンパクトな映像が、いくつかに分かれていたほうが見やすいです。
- ・オンラインではなく面前がよいですね。
- ・土曜日の夕方などに、届いた家庭向けにzoomなどで生で繋がって捌き方を見せていただけたら盛り上がったかなと思いました。参加自由といった感じで。
- ・録画のときでも、先生役とまったく捌けない生徒役と一緒にやる。そうすると初心者はどこで時間がかかるかわかりやすい気がします。

【ホームページ、SNSなどの活用方法について】

- ・料理教室に参加した他の方々が、どんな料理を作ったのか気になるので、オンライン上で一定期間だけでも写真(欲を言えばレシピも)が共有できるページがあったらいいなと思いました。
- ・お魚の料理のレパートリー集とかをネットで見られたら、良かったと思います。
- ・たくさんの種類のエビがきたので届いたほかの人がどんな反応や料理をしたかが気になりました。
- ・もっと応募の告知をSNSや学校等でしたら、応募も増えて再生回数もあがると思います。
- ・告知が不足しているように感じました。
- ・もっともっと知ってもらう方が良くと思いました。

【事前のクイズについて】

- ・クイズの回答についてどのような方法で回答するのが少しわかりづらかったです。
- ・クイズの答えが何を聞いているのか分かりづらかった。
- ・クイズ形式でしたが、いつ(までに)回答したらいいのかよくわかりませんでした。

【そのほか】

- ・エビをよく使っていますが、背ワタを取る以外の処置を知らなかったのも、とても役立つ情報でした。エビ(ブラックタイガーの類)の解凍の際に、重曹と塩と水につけて、解凍する方法がクックパッドにあり、いつも実践してるのですが、(すごくぶりぶりになり良いので、)今回も試すかすごく悩んだのですが、普段食べない高級品なので、有給がなく検証できませんでした。チャンスがあったら試そうと思います。とてもぶりぶりになるので、もしよろしければ試してみて、良かったら、皆さんに教えて差し上げて下さい。
- ・また何かで続編を希望します！

【感想】

- ・さばき方を動画で見てから実際に調理できるやり方はわかりやすくとてもよいと思います。
- ・すごくわかりやすく非の打ちどころがありませんでした！(本当に)
- ・すべてとても面白くてわかりやすかったです。大人も子供もみて楽しめる内容です。
- ・解剖、捌き方まであってとても楽しく動画も見れたし、到着した海老も想像以上に大きく多く、お魚塗り絵にも子供は喜んでいました。こんなにすごいオンライン教室は探求学舎(お高い&面白い)でもなかなかないぞ!と思えました。歩く海老、泳ぐエビ2種類いたのもよかったです。
- ・とてもわかりやすく、パパと4歳児と楽しく調理できました。お子さん登場も親しみが持てて、子どももぐっと興味を持って見てくれて、とても良かったです。
- ・ほのぼのとした雰囲気、楽しく拝見できました。効果音も楽しく、説明もわかりやすく良かったです。
- ・わかりやすく、とても良かったです。子供は何度も繰り返し見ていました。
- ・エビのことをよく観察して、以前よりさらにエビ好きになった素晴らしいイベントでした。

- ・前回に続きキュートな女性が登場されて、今回はキッズも登場。和みますし、とても良いと思います。
- ・十分参考になりました。動画を止めながら続けられるのが便利でした。
- ・基本的な捌き方を動画で教えて頂き、料理に関して自由なスタイルはとてもやりやすかったです。
- ・大人も子供も楽しめる内容だったので、私的には大満足でした。これ以上ないくらいエビ愛が詰まっていたと思います。
- ・子供さんの横からの「かわいそ〜」の声に癒されました。
- ・子供にも分かるように説明してくださっているのが分かりやすいです。
- ・料理教室というイメージではなかったのですが、出演のみなさん楽しくお話ししていただいていたのでとてもよかったです。何より、この企画に対する愛情をとても感じることができましたので、こちらも真剣に取り組みたいです。
- ・素晴らしかったです。ちなみに、「ためしてガッテン！」のエビ回も視聴しました。ピンセットも買って、エビの素晴らしさを満喫しました。しかし、いかんせん、まだ初心者だったため、殻でだしをとることまではできませんでした。反省点です。



11 自宅でトライしたい「魚の〇〇教室」

問 今回のような感じで実施したい、「ご自宅で魚の〇〇教室」の案があれば教えてください！
(回答：181件(複数回答：285件))

みなさんからいろいろな案が出てきました。今後の参考にさせていただきます！

【希望の魚介類】

貝：14件、アジ：8件、タコ：7件、イワシ、カニ：4件、イカ、魚卵、サケ、サンマ、タイ：3件、アサリ、エビ、海藻、サバ、深海魚、タチウオ、ハマグリ、ヒラメ、ホウボウ：2件、アカモク、アワビ、ウナギ、ウニ、エイ、カキ、カツオ、カレイ、キンメダイ、クエ、コチ、サザエ、サヨリ、ブリ、ホタテ、マグロ：1件

【希望の教室】

さばき方：37件、料理教室：13件、3枚おろし：11件、刺身教室：9件、身近な魚の料理教室：8件、大きめの魚のさばき方、こどもといっしょに、なかなか手に入らない魚の料理：7件、お寿司の作り方、貝の調理方法、干物：4件、各地の魚の食べ方、種類の見分け方、旬の料理、食べ方、骨をきれいにとる方法：3件、イタリアン・フレンチ・中華の料理教室、うろこの取り方、おしゃれな料理、外国の料理、魚拓作り、魚卵の取り出し方、魚嫌いが治る料理、旬の魚の生態や料理・知識、店頭や学校での魚教室、内臓解説、練り物教室、フルコース教室：2件、アウトドア教室、揚げ物教室、活きメ、一匹さばいてから料理まで、海藻から生き物を見つける、貝の種類、皮のひき方、簡単レシピ、ご当地グルメ、魚に関するちしき、魚の保存食、実はおいしい害魚の魅力、スーパーで売っている魚を使った料理、全部食べられる魚、素材の味をいかす料理方法、育ちや環境の違いで味にどう差が出るか、調味料の使い方、漬け教室、釣った魚をさばいて食べる、出刃包丁をつかわずさばく方法、においが気にならない方法、煮魚、にぼしの解剖、平たい魚のさばき方、部位別おいしさ指導、部位別保存方法、ふぐ毒、フライパンでできる料理、細長い魚のさばき方、ホルマリンづけ、無駄のない料理教室、焼き魚、養殖魚、冷凍保存教室：1件

12 その他の感想やご意見

問 その他、言いたいこと、伝えたいこと、ご自由に希望や感想をどうぞ。

(回答：243件／アンケート回答より抜粋)

【変化】

- ・最近、スーパーで海老チェックをするようになりました。なかなか珍しい海老は見当たりませんが、今まで甘エビくらいしか買っていなかったのですが、見つけた時にはトライしてみようと思います。
- ・エビが身近になりました。さばくの簡単！
- ・えびと言えば無頭の冷凍ブラックタイガーでしたが、本当にたくさんの種類があり、さばき方も違うことがわかりました。今後、いろいろなえびのさばきに挑戦し味わってみたいと思いました。
- ・甘エビ、いつもむいてあるのを買っていたのでこんなに大きいとは知りませんでした。これからはむいてない甘エビを買おうと思います。
- ・エビはあまり普段買わないのですが、今回をきっかけに扱い方がわかり、子供でもさばけることがわかり興味をもってとりくめたのでよかったです。
- ・これまで背ワタ取りなど敬遠していましたが、子供が楽しんで、そして上手に取ってくれたので、海老のハードルが下がりました。これから食卓に海老が増えそうな予感がします。
- ・コロナ禍で家で魚を食べる機会が増えました。こういう機会があると、子供もすごく興味を持ってきて、一緒に魚介料理ができてよかったです！
- ・子ども達も動画を観て、私捌き方分かる！と得意げでした。普段あまり食べないので思いの外ガツガツ…ではありませんでしたが、これから食卓にもう少しあげようと思えました。
- ・エビが苦手な家族がいて、今まであまり食べなかったのですが、種類や調理法によっては美味しく食べられることもわかりました。今度は購入して食べたいと思います。
- ・海老はたべるのは好きだけど足が多いから気持ち悪くていつも直視しないようにすぐ処理していましたが、今回の教室でハサミのある足があったり役割があると知って可愛くなりました。あと頭をちゅっと吸った時にジャリッという原因と解決方法がわかって嬉しかったです。
- ・今までは、からつきえびは敬遠していましたが、これからは買えます！
- ・いつもは食べず捨ててしまう部分まで食べてみよう！って興味がわきました。
- ・大きいエビをさばけるようになりました。
- ・3月に長男の誕生日があるのですがケーキじゃなく、伊勢海老と魚介類にして欲しいと言われました(笑)。伊勢海老でこれから標本を作るため、頭は割らずに調理し、今乾燥させているところです。
- ・意外にもお父さんが張り切ってエビをさばいていました(普段、料理はしません)。
- ・なかなか海老を買うことがなく(高価なイメージと調理しづらい)これからは手に取ってみようと思う。
- ・我が家の子供達は、今までは海老を食べることが好きでしたが、今回当選したお陰で、海老そのものにも興味を持てたので、とても良い経験になったと思います。特に8歳の男の子は、また海老を捌きたいと

毎日のように言っております。

- ・私は絵心はありませんがエビとイカの絵は描けるようになりました。知人に見せて自慢しています。
- ・素晴らしい品を有難うございました！寿命が少し長くなったようです！
- ・殻をむく手間がいやで加工品ばかり手を出していましたが、やっぱり新鮮なものを新鮮なうちに食べるあたり前の喜びを思い出しました。今後は積極的に大きいエビも買って食べようと、子供が積極的になっていますが、親としてはエンゲル係数と相談しつつ前向きに予算計上していこうと思います。
- ・普段海老料理をしてなかったのに、今後スーパーで買って料理しようかしらと思いました。
- ・小学三年生の子が動画を見た後、胃袋や背ワタを取る作業を積極的に楽しんでたのが印象的でした。
- ・以前と比べて、スーパーでどんなエビが売っているのか注目するようになりました。いつもはむきえびを買うばかりでしたが、今度は殻付きのえびを買ってみようかな、と思いました。

【驚き】

- ・いつも冷凍の海老を買わないのですが、思った以上に冷凍海老が美味しくてびっくりしましたー。
- ・ウチワエビ、今まで知りませんでした。半分に折り畳んでみて本当に蟹みたいだな〜とか、なんか可愛いな〜とか、盛り上がり、息子は絵を描き、母は写真を。そして、頭と体のさかい目に包丁を。キッチンバサミも駆使し、身がとれました！少ないけど甘い！美味しい！殻は鍋のよいお出汁となってくれました。甘エビ、車エビも甘くて、プリプリして美味しかったです。
- ・エビが届いてからふる食イベントが終わるまで、家族みんなでわくわくしながら過ごせました。エビを食べ比べしたのは初めてで、どれも美味しく、イセエビも今まで食べたことがないレベルで噛めば噛むほどうま味を感じて感動しました。
- ・エビの卵が膜におおわれてないのに驚きました。足で囲んでるだけなのですね。慣れたら簡単に卵を取り出せました。酒にあう！と思って日本酒を徐々に飲んだのが楽しかったです。卵の色も驚きました。検索して余すことなく食べられたのが嬉しいです。満足感と達成感。エビの頭を撫でてみてトゲトゲとスムーズを確認できたのもよかったです。
- ・子供は、ヒゲが長いエビの姿をなかなか見ることがないので、見た目に驚いていたのが印象的です。
- ・長男(小5)が背わたを素早く上手に取るのでびっくり、といった小さな発見があったり、子どもと届いたエビの種類を調べたり、ただ食べる以外の楽しみがたくさんありました。
- ・今回、まず伊勢海老の大きさにびっくり！実は夫が冷凍食品の商社に勤めているのですが、こんな大きさ取り扱ってないと言っていました。
- ・エビは剥き身で買う事が多く、子供は初めて料理されていない頭と尻尾のついたエビを見たといっていました。しかもそれが大きな伊勢海老！テンションMAXで触り倒してました。

【感謝】

- ・子供達へキットを送ってくださるとても太っ腹な企画に驚きと感動をいたしました。最近テレビで、若い女性タレントさんが魚をさばけるように特訓する番組や、小学生魚博士を拝見して、小4娘も影響を受け

て、朝一のスーパーでイナダを購入し、捌き、刺身、炙り、汁…といただきました。いまはYouTubeで興味のあることを検索して、見様見真似ながら、チャレンジできる環境は素晴らしいですね。先生方のエビの講義も見つけて間もないですが、繰り返し見えています。大人が見ても興味深く面白いです！この感謝をうまくお伝えしきれないことがもどかしいのですが、お魚売場に子供と一緒にもっと立ち寄ってみようと思います。本当にありがとうございました

- ・お魚のさばき方を教えてくれる料理教室のライブは、実際の食材が手元にないとなかなか『やってみよう』という実践にはならないと思うので、今回の食材を送って下さった試みで、実際にさばいて食べることができて大変良かったです。
- ・セミエビやイセエビの標本、ぜひともつくりろうと思います！
- ・たくさんの種類が届き、私も子供もエビの種類を再確認できました。解剖も下処理も調理もひとつひとつ子どもたちが興味を持って楽しんでくれたのでとても有意義な貴重な時間でした。本当に立派なエビをたくさんにありがとうございました。もう二度とこんなに揃うことはないだろうと思います(笑)。
- ・とても立派な4つもの種類のエビが届いて、大満足でした。イセエビに限らず、クルマエビや芝エビもふだんあまり手に入れる機会がないので、動画を何度もみながら、そしてレシピを探しながら、大切に食べました。イセエビのような大きなエビをさばくのは初めてで、よく観察しながら、家族一同、立派で美しい姿に海の生き物の神秘さを感じつつ、海のめぐみを有難くいただきました。
- ・とても良い経験を娘(中二)に経験させることが出来ました。楽しく勉強になる料理の時間と会話のある美味しい食事の時間を過ごすことが出来ました。
- ・プログラムに当選してから、どの大型のエビが来るのかワクワクしたり、初めて大型のエビをまじまじと見たり、さばいたり、珍しい体験に家族みんなとても盛り上がりました。
- ・冷凍なので一気に食べなくてもよくて、それもよかったのと冷凍のエビを買ったりしたことはなかったのですが、送っていただいたのがみんなすごくおいしくて、とくに伊勢エビはホントにびっくりなサイズかつおいしさで、ありがとうございました。
- ・小さいからとあなどっていたら、何もつけずに唐揚げにただで最高！取り合いになりました。子供もひげが刺さりつつバクバク食べていました。甘海老、子供は卵を気持ち悪がって食べないかな？と思ったら大間違い、まずは卵から食べ、身も手をベトベトにしながら送っていただいた甘海老の三分の一は食べました。(二歳)あとで写真を送ります。車海老は、しっぽの部分きれいねと言って眺めていました。シンプルに塩焼きがめでたい感じで美味しかったです。また機会がありましたらぜひ参加させてください。いつか、アクアカルチャーにも遊びに行ってみたいです。
- ・お正月以上に豪華なエビのオンパレード。大変楽しく、美味しく頂きました。自分では買ったことない種類のエビ(特に伊勢海老！)、初めての調理でドキドキでした。貴重な体験の場をありがとうございました。
- ・伊勢海老を期待していましたが、違って、初めはちょっとがっかりではありましたが、図鑑で調べるところから始まり、かえって盛り上がりました♪映像が期待以上に良かったです！一昨年の夏から、何回かイベントに参加させていただいていますが、子供達はすっかり魚のお兄さんのファンになってます。いつも素敵な企画をありがとうございます！

- ・動画や届いた材料や塗り絵のおかげで、子供たちがとても興味を持ってくれました。普段はじっくり見ることないけれど、こうやって実験のようにやると子供も大人も楽しく学べ、海の生き物に興味をわきました。自分たちでさばいたものは、特別美味しく感じられたようです。
- ・動画を見た娘の感想は、このおじさん(早武さん)、エビ大好きすぎるね!!でした。エビ愛溢れるレッスンをありがとうございました！家族で大変美味しく頂きました。
- ・図書館でポスターを見つけて、子どもの勉強になると思って応募したのですが、届いたエビが想像以上に豪華で、うれしい驚きでした。
- ・子供はもちろん、親も生まれて初めて見るゾウリエビのかたちに驚きました。子供にもわかりやすい動画だったので、家族四人で騒ぎながら、調理することができ、味は最高でした。
- ・内容も4種類の海老それぞれ特徴が違うこと子供と話しながら料理しました。赤くなることに驚いてましたが、「なぜ赤くなる」か説明できてよかったですw
- ・応募時の動画での予習、当選のお知らせをいただいてから動画で勉強しつつ楽しみに到着を待ち、到着したキットには、海老に加えて充実した内容の塗り絵や本などもあり、長い期間親子で楽しませていただきました！
- ・海老さん達が届いた時、ちょうど高校三年生の娘が卒業式で生徒代表に選ばれたと聞いて、伊勢海老のオープン焼きを作って家族みんなでお祝いしました。伊勢海老の観察をした後写真を撮って、着物の写真でコラージュも作りました。芝エビも車海老も甘エビも美味しくいただき、ものすごく楽しめました。
- ・手間がかからない料理ばかりに変化しましたが、そのまま刺身で食べたり、塩焼きで食べたり、すごく美味しかったのは、冷凍保存が良かったからなんだと思いました。ありがとうございます！
- ・喜びと感想をブログに書いてます。ありがとうございました。
<https://asobito-kurasu.hatenablog.com/entry/2021/02/22/205534>
- ・児童館で見た張り紙で応募したのですが、何枚も貼ってあるうちの1つだったので気づいた人も少なく、教えた友達には本当に喜ばれました。SNSにアップするとすごい反響があり、知っていれば応募したかったという声ばかりでした。
- ・うちの4歳児は、いせえび、くるまえび→こわい、あまえび→なんか青いのがある、しばえび→ちくちくいたいという感想でした。つんつんさわって、さばくのはできなかったけれど、食べるのはよるこんで食べていました。

【希望】

- ・漁港などに見学できたり、実際に動いているところを見ると子供たちの記憶や体験が結びついていいなと思います。

事務局より 石川県かなざわ総合市場見学ツアーがオススメです！



- ・えびの漁法も公開すると良いと思います。
- ・日本のエビが、もっと気軽に買えて、気軽に食べられればいいな、と思います。
- ・こうした機会がないと魚介類を食べない人も多そうだから定期便、メンバー制にしてやってもいいかもと

思いました。ただし、絶対に美味しい魚を届けて欲しいです！

- ・写真をどこにあげたらいいかまだにわかってません。届いたもののフォトコンテスト、アイデアレシピ応募、など、送ったアンケートの後につながる企画をしてはどうですか？
- ・レシピ集があるといいと思う。
- ・今回のエビは内容が良くてびっくりしました。食育というなら「買うといくらぐらいする」という値段の情報があってもいいと思います。
- ・エビセットの価格ですが、今回のセットは1万円以上の価値がありそうと思いましたが、子供の自由研究目的だと高すぎるので、3000～5000円くらいじゃないと手が出ないです。
- ・高学年の子には、環境や水産業に関する簡単な冊子があるといいなと思いました。(母)
- ・送っていただいたセットは1万円以上の内容だと思います。エビ好きな方に特別な時に送るには良いと思いますが自分用に購入するのは難しいかなと思います。自由研究キットにするにはエビの種類を1つにして価格を下げることで、購入→研究→美味しくいただくサイクルを何度か体験してもらおうようにしてはどうでしょうか。この事業は、生産者を支え、子どもたちへの魚に興味を持ってもらいたい啓発活動という点で、素晴らしい活動だと思います。コロナ禍で大変な状況が続きますが、どうか継続していただけますことを望んでいます。
- ・取扱店舗やオンラインショップなどのご案内も一緒があると嬉しいです。
- ・私は二児の母でTwitterをしているんですが素敵な企画(えび博士ワークショップ)なのに全然拡散されてなくてもったいないなと思いました。生き物でもなんでも子供が好きな事を応援したい親は沢山いて(うちもです^^)知育に力を入れている親はこういうの大好きだと思います。
- ・調理用に、いろいろなレシピを紹介した冊子があるといいと思った。
- ・海老のことを勉強できて、実際に触れて見て食べれ、素晴らしい企画だと思います。もっと多くの人に知っていただきたい企画だと思います。
- ・日本海側で獲れるガスエビなどの地域性の高い海老も組み入れてみてはいかがでしょうか。
- ・せっかくの良いキャンペーンなのに周知不足を感じました。当選確率が高いのは自分的には嬉しかったですが、美味しいエビをもっとたくさんの人に味わって欲しいと思いました。また、私立恵比寿中学つながりでこちらを知りましたが、今エビ中メンバーがcookpadLIVEで料理に挑戦しているのでコラボ企画などあれば嬉しいです。

【質問】

- ・エビ油は自宅でも作れるのですか？
- ・今回のエビ、どこで買えますか？
- ・今回のような鮮度の良い冷凍品のエビを取り寄せられるのなら、購入先を知りたいです。
- ・甘エビのたまごはなぜ緑色なのか？
- ・市販されているむきエビは、誰かが殻をむいているのでしょうか？みかんの缶詰のように薬品で殻を溶かしているのでしょうか？

- ・今回と同じ(イセエビを除く)セットを購入したいと思ったので、是非生産者などの購入先をホームページやメルマガなどで教えていただければと思いました。イセエビが入ると高級になりすぎるので、それ以外のエビセットなら買えるかなと思っています。少しでも漁業の人たちの支援ができればうれしいです。
- ・青魚を好きになる調理方法があったら教えていただきたいです。
- ・美味しい魚介類が安心して購入できるサイトを紹介して欲しい。
- ・自由研究キットが身近に入手出来る様になれば絶対人気出る！近くで売ってたら買いたいので教えて！

【そのほか】

- ・この前、感化されいつも買わない油カレイが安かったから買ってみた。バター焼きと書いてあったから、ネット検索しながらトライしたらべちゃべちゃで味も悪く最悪でした。それでも唐揚げはどうかとやってみただけ最悪で、こういう事があると二度と買わない、トライしたくないと思ってしまいます…。
- ・私はA.B.C-Zのファンなのでエビフェスのご縁で彼らを海老大使などに任命して貰えばファンが積極的に購入や広報活動をしますと考えていただけると嬉しいです！A.B.C-Zは冠番組で魚のさばき方を勉強したりしているので、大使任命が難しければテレビ東京で放送されている『ABCChanZoo』という番組でコラボ企画などされるのも良いかと思いました。ご検討よろしく願いいたします！
- ・まだ料理していません。晴れの日の出番を待っています。それと塗り絵なかなかいいじゃないですか。
- ・本当は4000円以上の価値アリですが、この値段なら買えるかなという希望価格でもあり、すみません！
- ・子供のペースだとなかなか全ての料理に辿り着かず恐縮ですが甘エビを早くいただこうと思います。
- ・甲殻類は好きな方が多いと思いますが一度にいっぱい来たので冷凍庫が大変だったと思いました。

さまざまなご意見ありましたが、全体としてエビの面白さ、冷凍技術の良さが伝わったようです。3～4歳でも、エビのカラをむくことができたり、結局、やればできるのです。今回の「各地のエビのつめあわせ」は、特注のため、セットでは買えませんが、一種ずつ見かけた時は手にとってもらえれば……と思います。冷凍の良さを知る人が増えていくと、地元でしか食べられないエビが時間を停めてみなさんの食卓に……という時代が来るかもしれませんね。





おわりに

コツさせつかめば、エビは簡単にさばけます。
色や形ですむ場所が違うエビを覚えていくと、自分好みのエビが
わかるようになります。

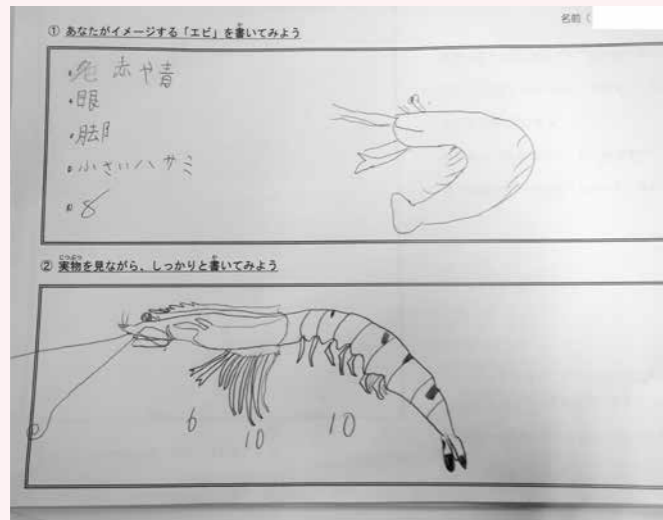
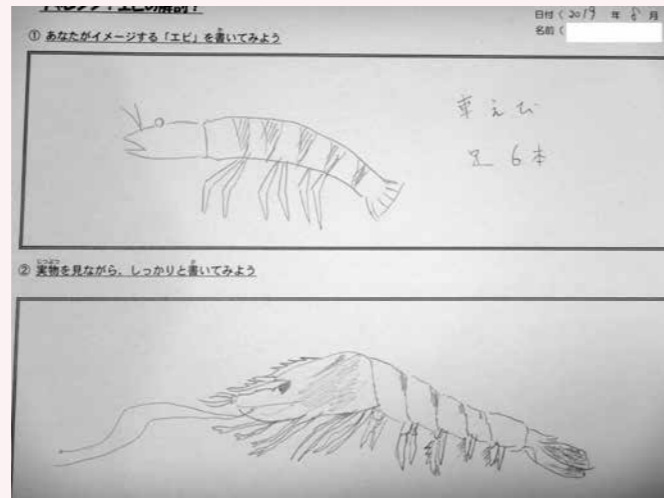
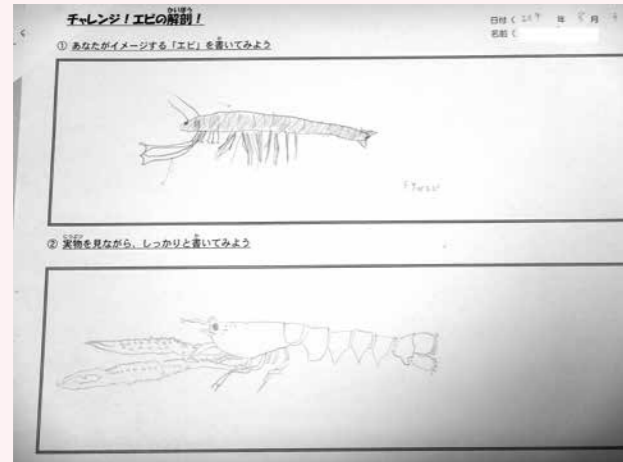
「モジャモジャの脚が気持ち悪い!」と諦めずに、自分の栄養にな
る生き物を愛でながら生活していただきたいです。

今回のキットは特注で簡単に購入することはで
きませんが、どんなエビでも楽しむことができます。

近所のお店に行くたびにチェックするな
どで楽しめることがわかってもらえれば
幸いです。



イメージで描いたエビと実物を見たあとのエビ
みんなはどんなふうに描いたかな？



かわいいステキなイラストも届いたよ！
どうもありがとう！！



泳ぐエビ



真っ赤なアマエビ



クルマエビ(下は生)



シバエビ

よいこ対象オンライン「エビで食育」プログラム (一社)大日本水産会 魚食普及推進センター・(一社)日本海老協会

編集・発行 一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター

〒107-0052

東京都港区赤坂1-9-13

三会堂ビル8階

電話：03-3585-6684

ホームページ <https://osakana.suisankai.or.jp>

2021年3月

