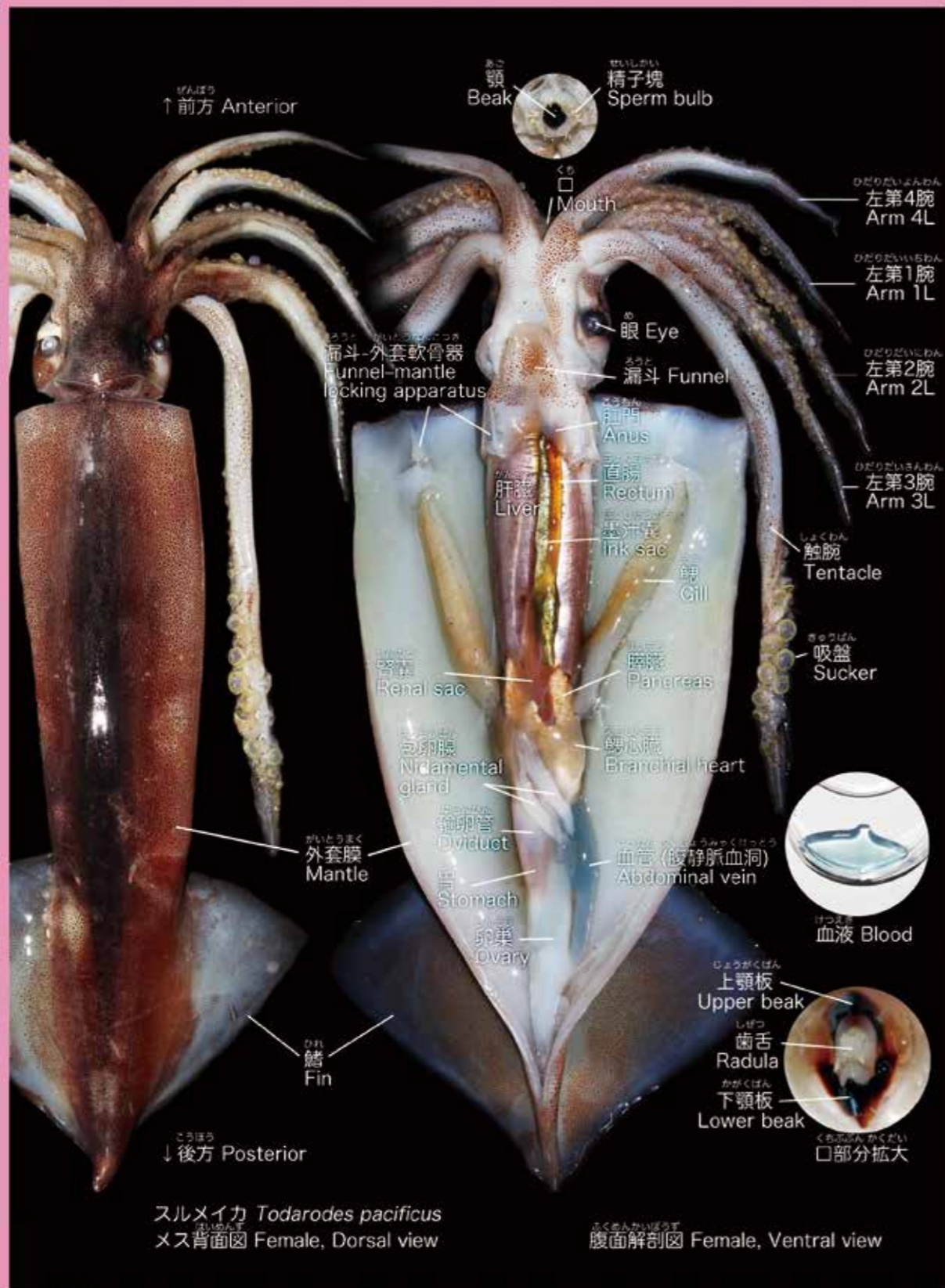


(一社)大日本水産会 × (一社)能登里海教育研究所
魚食普及推進センター

「めざせ！ イカ博士キット」 プログラム



(一社)大日本水産会 × (一社)能登里海教育研究所
魚食普及推進センター



能登里海教育研究所
Institute of Noto SAITOH Education and Studies

Supported by 日本 THE NIPPON 財団 FOUNDATION

石川県漁業協同組合小木支所



「めざせ!
イカ博士キット」
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)能登里海教育研究所

はじめに

33都道府県、500世帯(1,341名)にイカを送付し、イカの豆知識・解剖・さばき方を動画で見て、イカを観察したあとに、さばいて料理してもらいました。

事前アンケートでは42%だった「イカがさばける割合」は、プログラム終了後には98%と大躍進!

「ダイオウイカでもさばけそう」な人も全体の2割近くに。イカの仕組みがわかってもらえたようです。

そもそも皆さんが普段食べているイカ、体のどの部分でしょう?

目や口はどこにあるか正確に絵を描ける人は半分以下です。「ゲソは足?」と考える人もいますが、あれは足ではありません。

ほたるいかは全身食べることができますが、スルメイカは? 普段捨てているけれどコリコリ食感の軟骨部分など、無駄なく食べつくしていただくためにも、体の構造を知ることは大事です。

本プログラムでは、船で生きたまま時間を停める冷凍技術の説明も動画に盛り込んだこと、実際にそのイカを食べたことで、冷凍品のイメージも、実施前は64%だったプラス評価が、実施後には88%になりました。

生活に応じて、便利で美味しい水産物のさまざまな技術や商品を活用していただくきっかけになればと感じました。

イカ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
「めざせ! イカ博士キット」について	5
1. 「めざせ! イカ博士キット」について	6
2. 「めざせ! イカ博士キット」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. イカについて	13
問1 イカは好きですか?	13
問2 イカをさばけますか?	13
3. 届いたイカについて	14
問1 届いたイカの種類、覚えていますか?	14
問2 スルメイカは何に変身(料理)しましたか?	15
4. 「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
5. イカから連想すること	25
6. イカの購入頻度について	26
問1 最近イカを買いましたか? 時期を教えてください	26
問2 いつもイカを買うお店を教えてください	26
問3 プログラム後、今まで以上にイカを買いたくなりましたか?	26
7. プログラムへの意気込みについて	27

8. 今回のプログラムについて	30
問1 今回の料理教室?はイカがでしたか?	30
問2 動画資料などは見てくれましたか?	30
9. プログラムへの希望や改善点	31
10. 自宅でトライしたい「魚の〇〇教室」	35
11. その他感想やご意見	36
おわりに	47



1 「めざせ！イカ博士キット」について

(一社)能登里海教育研究所さんと魚食普及推進センターが事務局となって「めざせ！イカ博士キット」を全国500件に送るプログラムを実施しました。

600件(1,601名)の応募の中から500件(1,341名)に発送し、体験していただきました。

募集は、児童館や図書館へのちらし配布、NHKふる食オンライン、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。

当選者には2月15日から26日にかけて「めざせ！イカ博士キット」を送付。冷凍されているので都合の良いタイミングで動画を予習してからイカで遊んでもらい、そのあとは自由に調理しておいしく食べていただきました。

- 応募の流れ(応募：600件、当選者：500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
- 1月30日：動画を見ないとわからないクイズを応募者にメール
- 2月15日：正解者、イカ愛にあふれる方のなかから、当選連絡！
- 2月15日から当選者にイカ博士キットを順次発送



「めざせ！イカ博士キット」



石川県で船の中でほぼ生きたまま凍ったイカ2杯を送りました

〈応募者にお送りしたメール〉

【イカクイズ】おうちで食育 「イカで食育！キット」について

イカに興味がある皆様お待たせしました！皆さんをイカの世界へ誘う動画が3つ完成しました。以下のページを見ていただき、クイズに答えてください。答えてくれた方の中から抽選でイカ博士キットを送付します！（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 世界のイカの種類は何種??

※ どうしてもわからない！このままではイカが嫌いになる！という方は、回答の代わりにイカへの熱い思いを書いてください。

食育キット送付後に、アンケートを考えています。さらに全国にイカ好きを増やすために、参加してみて気づいた点などをアドバイスいただけるとありがたいです。では、よろしくお願い致します。

【当選発表】

よい子の皆様

こんにちは。早速ですが・・・クイズのセイカイです。444種類！と言いたところですが、「世界イカ図鑑新版の緒言の中では、492種類と書いてあるのではなイカ？動画では444だけど・・・」とのアドバイスを頂きました。クイズ作成者含めてほとんどの人は、ふセイカイ。今回の正解は**492種**、一名のみ正解でした！一つのことを信じずに「いくつかの情報を調べて比べて自分の頭で考える」ことがイカに重要かわかりますが、今後新種も見つかることを考えて、約500と覚えておけば大体正解です。さて、このメールが届いた方は当選です。今日からサムーイ石川県で凍ったイカの箱詰め作業が始まります。皆さんの家に便利に届くまでに人の手が関わっているコトも想像していただけると幸いです。情報を更新していますので、台所がスミで黒くならないように墨袋の持つ位置、目玉爆弾で汚れない方法など、イカへの想いを楽しみながらイカに触れていただきたいです。



<https://osakana.suisankai.or.jp/event/suisankai/2076>

事務局としてもホッコリしながら次のプログラムを考える励みになります。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イカを買ったよ！というエールでもなんでも、メールでも写真でもいただくと、嬉しいです。

つぶやく場合は「#おうちで食育 イカ」、「#能登里海教育研究所」読み方は(ノトサトウミキョウイクケンキュウジョ)などをお願いします。

事後アンケートのお願い(初回)

イカ好きの皆様

イカプログラムをさらにパワーアップさせるために、アンケートの協力をお願いします！ よい子の様子や料理の写真は、こちらのメールに返信いただくとありがたいです。おうちでイカ2種食べ比べ(ヤリイカとスルメイカ)など、もっと楽しいプログラムを考えていきたいのですが、イカのように腕が10本あるわけなし、タコのように脳が9個あるわけなし。

皆さんからの素敵なアイデアもお待ちしております！ またどこかでお会いしましょう！ <コ:≡

事後アンケートのお願い(再送)

イカ好きの皆様

アンケート続々と届いております。イカン！ まだ冷凍庫だ！ という方、冷凍は便利で保管できますが、忘れないでくださいね。

家庭用の冷凍庫だと、少しずつ表面に霜が付いてきていると思います。イカの体から水分が少しずつ抜けるので、早めの方がキレイな状態で食べれますよ。

アンケートの期限は3月15日としますので、どれか一品でも料理してお答えください。現時点で、アオリイカが届いた方もいらっしゃるようですが、実施前はさばける方が43%だったけれど、実施後のさばける割合は98%、中でもダイオウイカもさばける！ 方が19%に上ります。これはうれしい！ 自分の体重程度(70Kg:当時)のイカまでしかさばいたことがない私を、超えていってください。添付は昨日食べたイカからの収穫物です。

王冠は熱を通すとクニュッと曲がってしまうので、自分でさばかないと入手できませんヨ！ 3月6日にエビトイカのオンラインイベント行いますので、興味がある方はこちらもどうぞ！



イカとエビの食育動画も保管してあるページです。

<https://osakana.suisankai.or.jp/event/suisankai/2734>



2 「めざせ！イカ博士キット」の内容について

「めざせ！イカ博士キット」の基本内容は船凍スルメイカ2杯、イカの下敷き、イカの本、小木イカレシピ本、海の観察ガイドブックとなります。

お届けするスルメイカは石川県で船の中でほぼ生きてまま凍ったイカ2杯です。凍ったのに気づいていないかもというくらい、えさを食べている途中の様子や青い血が見える冷凍イカです。イカに使われている素晴らしい冷凍技術も食べてみないとわかりません。鮮度抜群のイカなので、一杯は解剖してゆでてみて、一杯はささっとさばいてお刺身にチャレンジしてほしいです。

また、イカの下敷きはオス、メス両方の写真を掲載してある、なかなかお目にかかれない貴重な一品です。そのほか総力でイカを特集した「イカのほん」、能登町で観察できる海の生き物をたくさん掲載した「海の観察ガイド」、そして、能登町立小木小学校の4年生が作成したレシピ本「小木イカレシピ本」。さらにイカの解剖の手順などを示した簡単なパンフレットや、イカのさばき方、解凍方法、栄養、船内急速冷凍や小木のイカの注文方法を簡潔にまとめたリーフレットもいっしょに送るので、これだけそろえば怖いものはありません！ 事後アンケートを見ると、届いたイカの美しさ、おいしさに驚かれた方も多かったようです。



当選者の方からの写真



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。世界にはいろいろなイカがいて、なんとその数約500種類！ イカの体の秘密を知ったり、どんなイカがいて、何を食べているかがわかると、食卓が楽しくなります。お魚屋さんやスーパー、市場でイカを見かけたら、ぜひよ〜く見て、買っておうちで体の仕組みをじっくり観察してからおいしく食べましょう！

① 【イカって不思議】イカのからだの不思議

イカを外側からじっくり観察してみる動画です。

- ・イカとタコのちがい
- ・イカの足は0本！



② 【解剖して良イカ?】イカの解剖

イカを解剖して中をじっくり観察してみる動画です。

- ・イカとタコのスミのちがい
- ・心臓が3つ?
- ・口や胃袋はどこ?



③ 【これを見ればイカマスター】イカをさばこう!

さきに①②の2本の動画をしっかり見てから、この動画を見れば、簡単にさばくことができます。

- ・キモをキレイにとる方法
- ・アニキサスの見つけ方
- ・ツボ抜きの方法



「食育」+「イカ」で検索しても見るができますよ!



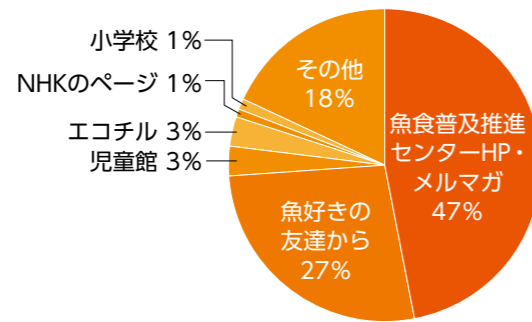
アンケート 結果報告



1 応募について

応募にあたっては、フォームを作成し、600件のご応募をいただきました。

問1 どこからのこのプログラムを知りましたか？ (回答数：600件)



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：600件)

親子での参加が約7割、2～4名での参加が多いという結果でした。

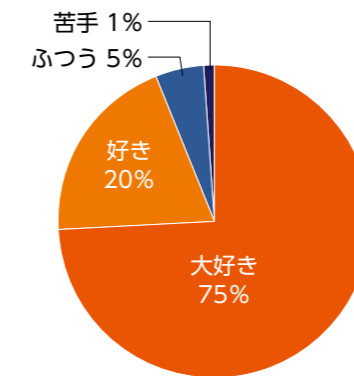
	人数	個人	親子	夫婦	友達	保育園	児童館	中学校
1名	83	80	3					
2名	250	2	157	84	7			
3名	127	1	121	2	2	1		
4名	97		94	1	2			
5名	20		19		1			
6名	12		10		2			
7名以上	11	1	4		1	2	2	1
	600	84	408	84	18	3	2	1

2 イカについて

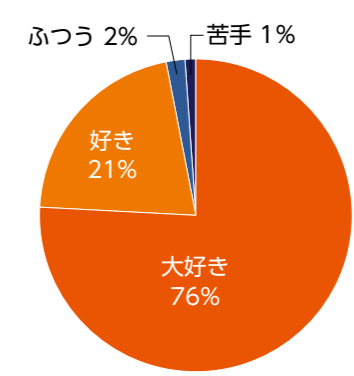
問1 イカは好きですか？

「大好き」、「好き」をあわせると、95%の方がイカが好きと回答！イカ好きな応募者がほとんどで、事後も97%と比率は変わりませんでした。

【事前アンケート 回答：600件】



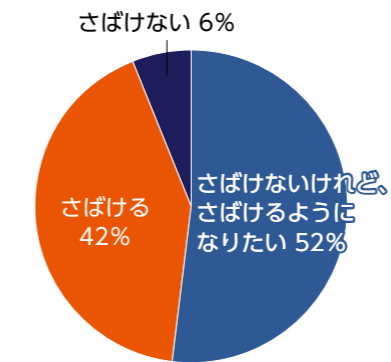
【事後アンケート 回答：366件】



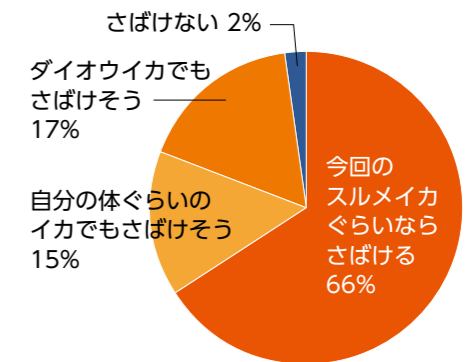
問2 イカをさばけますか？

事前アンケートでは、エビよりも少し多い42%がさばける割合でした(エビは38%)。事後アンケートでは、何らかの大きさのイカを「さばける」と回答した人は98%(360件)に大幅アップ！頼もしいのは、自分の体よりも大きなダイオウイカでもさばけそうな人が約2割もあり、イカの体の「しくみ」をわかってくれたことがわかります。

【事前アンケート 回答：600件】



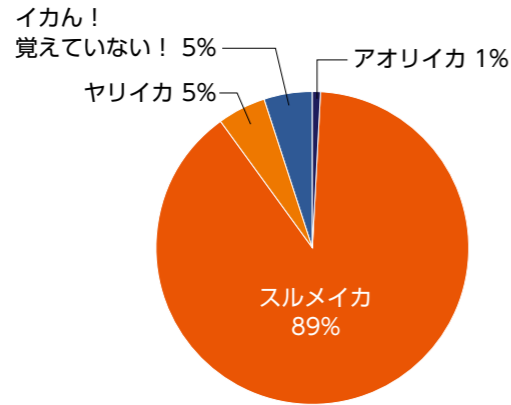
【事後アンケート 回答：366件】



3 届いたイカについて

問1 届いたイカの種類、覚えていますか？(回答数：366件)

約9割の方が「スルメイカ」と回答。実はアンケートに答えていくと、「スルメイカ」と言っている質問があるのですが、イカはおいしいし、同封されていた資料が豪華だったこともあり、「すっかり忘れてしまったじゃなイカ!」という方もいらっしゃったようです。



問2 スルメイカは、何に変身(料理)しましたか？(回答数：366件(複数回答：664件))

2杯のイカをいろいろお好みでアレンジして料理していただいたようです。

調理方法はダントツでお刺身。バター醤油焼きや塩辛、イカ焼き、煮物、パスタなど、焼いたり、煮たり、フライにしたり、いろいろな形で楽しんでいただけたようです。冷凍なのでアニサキスの心配がないこと、好きなタイミングで食べることができるのもメリットです。

刺身：210件、バター醤油焼き：46件、塩辛：38件、イカ焼き：35件、煮物：26件、パスタ：25件、ワタ焼き：24件、げそ焼き：21件、炒め物：19件、きも焼き：18件、ホイル焼き：16件、ゴロ焼き：15件、イカ飯：12件、イカソーメン、イカフライ：10件、醤油炒め、天ぷら：9件、ゆでる：8件、イカリング、パエリア、味噌汁、甘酢づけ：5件、焼きそば、サラダ、塩焼き、ぼっぼ焼、一夜干し、黄身焼き：4件、甘辛煮、ソテー：3件、イカキムチ、お好み焼き、ガーリックバター焼き、ガーリック炒め、寿司、丼もの、ネギ焼き、バターソテー、焼き物、リゾット、姿焼き、酢の物、生姜焼き、網焼き、揚げ物、鉄板焼き：2件、アクアパッツア、アヒージョ、イカメンチ、オイル炒め、げそ炒め、うどん、カラマリ、カルパッチョ、カレー、黄身焼き、キモソース、黄金焼き、ごろ煮、チラシ寿司、鍋、イカ納豆、煮物、ぬた、バターポン酢、フリット、味噌バター、味噌焼き、るいべ、蒸し物、唐揚げ、湯引き、八宝菜、チヂミ、ピザ：1件

これから：1件



おいしいスルメイカ ありがとうございました!

解体開始
ハサミで捌けるから簡単!



ここにスミがあるのね〜と
食道もキレイに引っ張り出せました

イカの下敷きで大喜び
また、同じ小学4年生が作った
イカレシドを見て驚いてました。
自分の学校でも、魚介類の講座を
やってほしいそうです。



ベリッとはがしてみる
→この中に、王冠や水晶体、
頭の部分を入れて観察しました



ろうとから水を出して喜んでます

一杯はお刺身に
もう一杯は茹でて、そのまま食べたり、
酢味噌で食べました
…あっという間に食べてしまったので、
写真がありません☺ スミセン



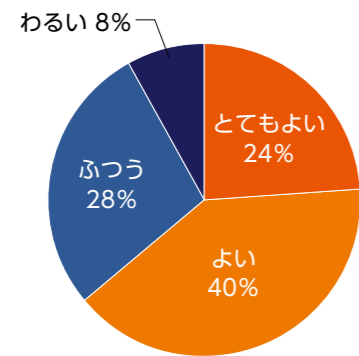
4 冷凍品について

問 「冷凍品」のイメージを教えてください

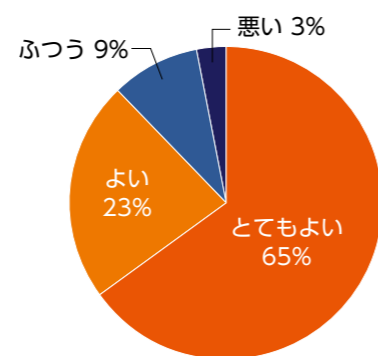
事前アンケートでは「とてもよい」と「よい」まで含めると約6割の人がいいイメージを持っているという結果で、事後アンケートでは、「とてもよい」と「よい」も含めると88%、およそ9割となります。

今回のプログラムを通じて「冷凍品」にいいイメージを持ってくれたようです。

【事前アンケート 回答:600件】



【事後アンケート 回答:366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〉

- ・ 冷凍庫から出しても、しばらくは悪くなりにくいから。料理するのが遅くてもあせらずに済むから。
- ・ イカは絶えず清潔感があって長期保存が利き、いつでも使えるイメージがある。
- ・ 最近の冷凍品は品質も高く美味しい！ 保存の仕方によって使いたい時に食べたい分だけ解凍すれば良いので本当に便利。
- ・ 時間に追われるママの救世主。
- ・ 働いているので、冷凍品にとても助けてもらってる場面が多いと感じています。
- ・ 全部食べきれない時、とっておける。
- ・ 便利だから。イカも冷凍しか買いません。
- ・ 保存期間が長いので、買い物に行けなかった時に冷凍庫にあると助かります。特に、コロナでテレワークをしている夫の昼ごはんに大活躍。あると安心します！ないと、不安。いつも冷凍庫がパンパンです。
- ・ すぐに使える状態だから。一杯まるごと保存できるから。船ですぐ冷凍して新鮮だから。
- ・ ちょうど良い大きさにカットしてあり、すぐに使える。産地を必ずチェック！
- ・ 季節に関係なく使える食材がある。
- ・ 冷蔵よりも保存がきく。フードロス削減になる。
- ・ 汎用性がある生食では鮮度に限界があり、食卓にイカが普及しているのは冷凍のおかげだと思う。

〈食べやすさ〉

- ・ イカの冷凍品は冷凍臭がない。
- ・ イカは冷凍しても味が落ちない。
- ・ よくイカ入りのシーフードミックスを使うが美味しいので。
- ・ イカは解凍してもお刺身で食せる。
- ・ いつも食べるいかそうめんが冷凍で解凍も楽で美味しいから。

〈風味、おいしさ〉

- ・ おばあちゃんが冷凍食品の会社ではたらいっていました。おとうさんの高校生の頃のお弁当は、冷凍食品のおかずでしたがとても美味しかったという話をしています。なので冷凍食品の印象は、とても良いです。
- ・ 美味しいまま冷凍しているので、解凍しても味が美味しいままキープしているから、良いイメージ！
- ・ 冷凍のイカのほうが甘く感じる。冷凍していないものは甘さよりも食感の印象。
- ・ 最近の冷凍技術は向上しているので。良い物を選べば、かなり美味しいと思う。

〈鮮度〉

- ・ 使うまで鮮度を保てるので、足が早いイカなどは購入して輪切りにして冷凍しています。
- ・ 冷凍技術が進歩し、鮮度が良くなっている。
- ・ スーパーの生魚より、鮮度が高い気がする。
- ・ とれたてを瞬間冷凍した魚は新鮮さをキープ出来ていると聞くから。
- ・ とれたてを急速冷凍することで旨みを閉じ込めることができ、配達面も冷凍保存の方がよい。

〈安全安心〉

- ・ アニサキス等の問題がないのと、食べたい時に解凍して食べれる。新鮮なうちに冷凍になった。
- ・ イカは一度冷凍されている方がアニサキス対策になり、甘味も増すから。
- ・ アニサキスの心配が全くなくなる。もちろん保存が利くのでいつでもおいしいイカが食べられる。
- ・ アニサキスが死ぬから。

【後ろ向きな回答】

〈おいしさ〉

- ・ どうせ食べるなら生の方がいいかな…とってしまいます。
- ・ やっぱり生の方が美味しいし、冷凍品でとても美味しいものを食べた記憶がありません。
- ・ アニサキスなど安心だが、スーパーで売っていても美味しそうに見えない。
- ・ 甘さとか感じられないから。
- ・ 冷凍品で美味しいものもあればそうでないものもある、アタリハズレがある。
- ・ 一度だけ冷凍ロールイカを買ったことがあります。炒めものしたら水っぽくなってしまい、生で買ったと

きのようにおいしくありませんでした。それ以来イカは生のみの購入です。

- ・ 解凍の仕方がよくないのか、おいしく感じません。
- ・ 食感が良くなって味もあまりしないイメージ。
- ・ 色が悪そうに見える。
- ・ 物によっては旨味が増す食材もありますが、品質が落ちる食材もあるため。

〈鮮度〉

- ・ やや鮮度が落ちるイメージを持っているから。
- ・ ストックしておくとう便利だが、冷凍していないとれたてにはなかなか敵わないと思う。
- ・ 冷凍品は美味しさを保てるので良いけど、長く冷凍したものは、食べたいとは思わない。
- ・ 魚はとれたての鮮魚が一番美味しいと思う。解凍するとき旨み甘みが溶けだしてしまうのではと思う。
- ・ 調理が楽だけど、やっぱり新鮮さにかけるので。
- ・ 冷凍やけを起こして鮮度が良くないイメージだから。
- ・ 鮮度が心配なので刺身では食べません。
- ・ 食品を安全に保存し、輸送するには必要な技術。ただし、できれば、とりたての生で食べられたらと思う。

〈手間〉

- ・ 解凍の仕方、ダメにしてしまうこともあるので、難しいです。
- ・ 鮮度が落ちる。外国産の品質が良くない物を冷凍にしているのではないか。
- ・ 解凍後水分がかなり出て品質も落ちる気がするから。
- ・ 新鮮な状態で冷凍するので、品質は間違いないと思うが、すぐに使いたい時は、早めに解凍しとけば良かったと後悔することが多い。
- ・ 解凍に失敗しそう、時間がかかる。
- ・ 美味しいけれど、手抜きだと周囲から思われそうだから。

〈安全安心〉

- ・ 便利だが、できれば新鮮な方がよい。冷凍することで添加物が付加されてるのかなと思ってしまう。
- ・ 化学調味料や保存料が沢山入ってそうで身体に悪そうだからです。
- ・ 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。

〈価格〉

- ・ スーパーで売っているとき、値段も少し高いしちいさくてなかなか手がでない。

〈嫌悪感〉

- ・ 手軽で便利な一方、手抜きなイメージも。
- ・ 生鮮品として出回らせにくい物が冷凍に回るイメージがある。
- ・ 店頭においてある冷凍イカが良い状態で置いてないから。
- ・ 冷凍品(加工品)を使うのは、手抜きだと自問自答しつつ自責の念に駆られます。でも、仕事や育児に追われる日々では、やはり便利です。良いイメージと悪いイメージが共存しています。
- ・ 家計のやりくり便利な保存方法な反面、レンチンに頼りっきりになるからあまり健康的でない。どちらかという廃棄対策なイメージで、冷凍品で質のいいもの(オーガニックや、採れたて新鮮野菜など)が売られているのは少ない印象。
- ・ 栄養が壊れている。

〈生活習慣〉

- ・ あんまり買わない。シーフードミックスに入れば使うくらいです。
- ・ 食べるのを忘れてしまう。

【そのほか】

- ・ こだわりはないです。
- ・ 生には敵わないが悪くもない。
- ・ 非常に良いとも思わないが、悪いものとも思わないため。

便利さを知って活用している方も多いですが、イメージで「よくない」と感じている方もいるようです。

「手抜き」ではなく、給食などの集団調理では、食中毒を防ぐための重要な技術ですし、正月など集中しても食べることができるのは、保存が可能な冷凍技術のためです。

添加物、保存料も、今は安全なモノが使われているので、イメージではなく、とり入れていただきタイです。



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〉

- ・お魚屋さんやスーパーはその日その日で並ぶものが違うし、閉店間際には半額になったりで、食べたいと思った魚介が必ずあるわけではないですが、そんなときにそういえば冷凍庫に！という手軽さ。かつ昔は抵抗があったが、今はおいしいし、冷凍魚介のネット通販も安心して頼めるので好きです。
- ・期限をあまり気にせず自分のタイミングで食べられる。
- ・イカの場合、流水でしかも短時間で解凍できるのでいいと思いました。

〈技術面〉

- ・生き生きした新鮮さは欠けるが、味は美味しいまま長持ちしたり、遠方への郵送に適しているから。
- ・日本の冷凍技術はいつも感心してしまいます。新鮮なうちに瞬間冷凍するから、解凍してもドリップが出にくいと思います。

〈安全安心〉

- ・アニサキス対策が行われている上に鮮度も良いので。

〈発見〉

- ・イカの色がとても綺麗で、冷蔵庫に入れるにも汚れなくてとても良かったです。
- ・これまでは冷凍を買う発想がなく、スーパーや魚屋さんを回って良いものがあれば買うという感じでしたが、今回の体験で、いつも冷凍で品質の良いものを常備できる！ということを学べました！
- ・スーパーで売られているお惣菜の冷凍食品というと、美味しくない、栄養がない、手抜き料理というイメージがありますが、今回のイカのように全く違う冷凍品であることがわかりました。
- ・たまにアオリイカやコウイカを釣ってお刺身で食べています。冷凍品のイカには期待していなかったのですが柔らかく歯応えもありとても美味しいので、冷凍品のイメージが大きく変わりました。
- ・なんだか冷凍庫臭い気がしていたけど、密閉されていたイカはそんなことなく美味しいお刺身になった。船内で冷凍すると美味しいことがわかった。
- ・プリプリでとても美味しかった。内臓も塩辛にしたが、臭みもなく美味しかったです。食べるなら、アニサキスの心配がない、冷凍品を次回から買おうとおもいます。
- ・解凍すると水っぽくなり味も落ちると思っていましたが食べてみたらそんなこともなく清潔感もあり安心して頂く事ができました。
- ・解凍に時間がかかるかと思って中々料理出来なかったのですが、意外に解凍が早かったので調理しやすかったのと、鮮度も良かったのでびっくりした。
- ・今回のイカがとても新鮮で甘くて歯ごたえも良くて美味しかったから。
- ・今回は冷凍くささを感じない、またこうやって全身で届けてもらうことにより、余す事なく食べられた。

- ・いままでは、冷凍は刺身では食べられないと思っていましたが、美味しく食べられることを知り、イメージが変わりました。
- ・カチコチで届いて、「新鮮さ」への信頼感がとても高かったです。スーパーで買うよりも、安心感があった。
- ・あまり購入する機会がなかったので、良し悪しが正直わかりませんでしたが、今回の動画を見て考え方が変わりました。
- ・今まであまり使ったことがありませんでしたが、ステイホームになってから冷凍は便利だと感じました。特に船凍イカは鮮度抜群とのことで、安心して頂けました。
- ・刺し身にしたら透明で鮮度の良さが感じられ驚いた。
- ・何より便利！というイメージで好きでしたが、さらに冷凍だからこそその美味しさもあると今回知りました！
- ・小木の船凍イカは刺身でも旨い。
- ・鮮度がよくないイメージでしたが、冷凍の方法で新鮮なおいしさを保てるのだと勉強になりました。
- ・冷凍品のイメージはあまりよくなかったが、今回の料理教室で届いた船上冷凍イカは、扱いやすい(解凍しやすい)上に、お刺身で食べても甘くてとてもおいしかったので、特に冷凍品に対するイメージが悪くなった。

【後ろ向きな回答】

〈おいしさ〉

- ・解凍が上手くいかなくて、水っぽく味が落ちてるように感じていた。

〈鮮度〉

- ・やっぱりとれたてを食べたいという気持ちは捨てられない。
- ・鮮度が見た目で見えない。食材を冷凍した日付がぱっと見わからない。解凍のタイミングが難しい。冬は楽勝だが、夏は腐ってしまいそうで難しい。
- ・前のものをずっと冷凍して売っているイメージで、新鮮にみえる生の魚介類しか買ってなかった。
- ・店頭においてある状態が悪いからです。
- ・冷凍焼けしていたり、水っぽかったり生で食べるよりも新鮮さがなく質が良くないものが多いから。

〈手間〉

- ・家庭で上手に解凍する事が難しい…。
- ・解凍が手間、思いついたときにすぐに調理ができない。
- ・便利だけど、解凍が面倒。

〈安全安心〉

- ・ただ一つ、気をつけている事は、産地の確認です。

〈生活習慣〉

- ・お弁当などに便利でこどももむしろ手作りより好きで大変助かっていますが、手抜き料理といわれるので罪悪感があります。
- ・鮮度抜群で解凍したら釣りたての味！アニサキスもない！のはとても嬉しいけれど、長く置いておくと冷凍庫の味がしそ〜。
- ・冷凍だから賞味期限大丈夫と、うっかり冷凍庫の奥底に入ってしまう事があります…。

〈嫌悪感〉

- ・そのまま販売できない物を冷凍してそう。
- ・どのような環境で冷凍したかがわからないので。
- ・解凍したとき栄養素が出てしまう。
- ・冷凍はいつ凍ったのかがわからない。
- ・冷凍したものは生で食べることに抵抗がある。
- ・シーフードミックスのイメージがあまりよくないので。

【そのほか】

- ・できればできたて、採れたてを食べたい気持ちがある一方、冷凍品のおかげで、急いでいる時や、買い物に行けない時に助かる事も多い。
- ・魚屋では解凍されて売っているので冷凍魚を実際に行ったことがない。
- ・便利なイメージもあるが、冷凍じゃないほうがおいしいと感じることもあり、プラスもマイナスもある。
- ・冷凍してしまった魚介は鮮度が落ちるイメージですが冷凍することによってアニサキスが退治できることはいいと思います(*^^*)。

船凍イカを2杯さばいてみて、その新鮮さに驚いた方も多かったようです。
ただ、やはり悪いイメージがなくなるかな。



5 「イカ」から連想すること

問 「イカ」から連想することはなんですか？

【イカの種類】(回答：87件)

ダイオウイカ：42件、スルメイカ：17件、ホタルイカ：9件、ヤリイカ：5件、アオリイカ：4件、スマイカ：3件、モンゴウイカ：2件、ヒイカ、ケンサキイカ、アオリイカ、シロイカ、アカイカ：1件

【イカの料理】(回答：495件)

刺身：94件、イカ焼き：47件、イカメシ：45件、イカソーメン：43件、塩辛、寿司：39件、スルメ：22件、おつまみ：17件、イカフライ：16件、イカリング、煮物：15件、イカスマイスター：12件、イカ天：9件、姿焼き、げそ：6件、一夜干し、イカ大根：5件、肝焼き：4件、よっちゃんイカ、バター焼き、シーフードミックス、ポッポ焼き、イカ納豆、いかせんべい：3件、だし、イカ明太、キムチ、酢味噌、干物：2件、から揚げ、松前漬、健康イカ、珍味イカ、冷凍食品、イカゴロイベ、イカニンジン、まるごと食べる、イカメンチ、イカしゃぶ、お好み焼き、照り焼き、シーフードカレー、シチュー、レモン煮、サイゼリヤのメニュー、シーフードヌードル、シーフードマリネ、シュウマイ、さきイカ、焼きそば、パエリア、鉄砲焼き、踊り食い：1件

【イメージ】(回答：418件)

イカスミ：82件、おいしい：67件、10本の脚：19件、透明、いろいろな料理方法：17件、甘い：16件、白い：13件、さばくのがちょっと大変：12件、アニサキス：8件、三角の頭、きれい：7件、タウリン、光、歯ごたえ、軟体動物：6件、ぬるぬる、吸盤：5件、怖い、ヘルシー、やわらかい：4件、足が多い、美しい、すごいスピードで泳ぐ、種類が多い、ぷりぷり、固い、みんな大好き、骨：3件、かみきれない、飲み込みにくい、つるつる、かみきりにくい、固いから好きじゃない、かわいい、甘みがある、心臓が3つ、頭がいい、プリン体、ろうと、泳ぎがうまい、弾力、捨てる場所がない、色が変わる、こりこり、普通に食卓に出ていた、低カロリー、皮をはぐのが大変、かめばかむほど味が出る、大好き：2件、子持ち、ザリガニのエサ、足が8本、手が2本、ワクワク、たこの脚の違い、えんぺら、くちばし、手軽に解剖できる、カッコいい、目がいい、さっぱりした味わい、墨はやっかい、長い脚、変身、ぷにぷに、エイリアン、シーフードの王様、焼くと縮む、海の中、とろける、白いけれど茶色い、優雅、うまい、鮮度が命、色素胞、善玉コレステロール、高たんぱく、わた、歯がするどい、虹色、腕が10本、スタミナ、大きい、クネクネ：10本

【海や文化関連】(127件)

イカ釣り漁船：12件、呼子：11件、タコ：10件、ダジャレ：9件、函館：8件、高級：7件、イカ大王、スプラトゥーン：6件、小木：5件、お祭り、見かけなくなった：4件、マッコウクジラ：3件、イカ釣り、北海道、いか踊り、エギング、富山、いかジェット、舟唄、海、佐賀県：2件、フィリピンのイカ、お習字、西海、青光、金魚すくいのような群れ、えびよりなじみがない、釧路、しりとりで絶対出てくる、スーパーマリオのゲーム、セピア、クジラ、日本酒、漁火、マグロのエサ、矢印、祭り、名前に入っている、世界平和、青森、友達、日本海、大根、寒そうな海にいる、八戸：1件

6 イカの購入頻度について

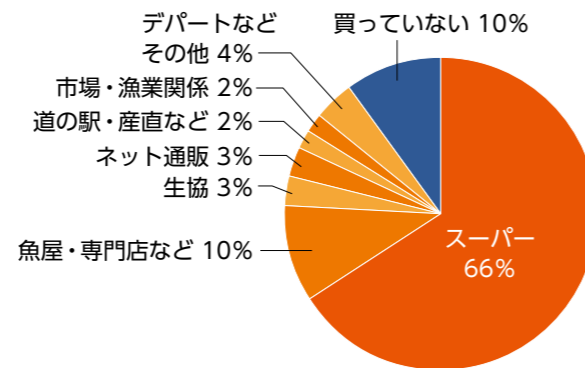
問1 最近イカを買いましたか？ 時期を教えてください 例) 30日前(回答数：600件)

回答者の約2割が「最近買っていない」と回答しましたが、1ヶ月以内に購入している人の総計は365件で全体の約6割でした。

～7日前	～14日前	～21日前	～28日前	～2か月前	～3か月以上前	不明	買って いない
149	82	44	4	155	50	2	114

問2 いつもイカを買う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(回答数:600件)

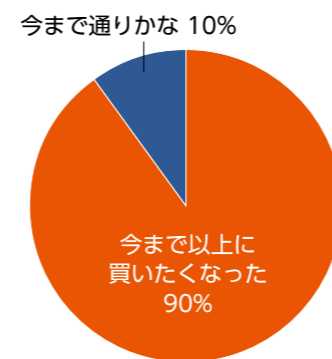
66%の人がスーパーで購入しています。



主なスーパー	イオン：26件、ライフ：12件、サミット：10件、イトーヨーカドー：9件、OK、西友：8件、オオゼキ：7件、文化堂：6件、業務スーパー、東急ストア：5件 など
主な魚屋・専門店	角上：8件、魚力：5件、鎌万：4件、吉池：3件 など
通販	ふるさと納税：3件、魚ポチ：2件 など

問3 プログラム後、今まで以上にイカを買いたくなりましたか？ (回答数：366件)

9割の方が「今まで以上に買いたくなった」と回答。料理として食べることはあっても、1杯で買うきっかけがなかなかなかったイカも、これから、お店で見つけたら、迷うことなく、購入できそうですね！



7 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(回答数：459件/アンケート回答から抜粋)

ほとんどの方がイカ好きをアピール！

【意気込み】

- ・1杯は刺身に(息子)！1杯はイカめし作りに挑戦してみたいです(母)。
- ・8歳と5歳の息子も大のイカ好き！親子でイカの良さをもっと知りたいです！
- ・80歳超の主人と挑みます。どうぞ宜しくお願いします。
- ・あまりイカが好きでない子供をイカ好きにしたいです。
- ・イカ、好きだけどなかなか生態やさばき方を知らないで学べる機会があれば嬉しいです。イカの種類もたくさんあって、どの料理にあうとか、調理のコツとか知りたいですね。ぜひよろしく願いいたします！
- ・イカ=刺身、里芋と煮るくらいしか調理方法スキルがないので、いろいろな料理を知りたい！ついでにイカ墨の料理の仕方も知りたいです。
- ・イカが自分で捌けるようになったらいろんなお料理に挑戦したい。
- ・イカが当選したら、自分が作ったことのないお料理に挑戦できて楽しそうです。イカを極めてみたいです。
- ・柔らかそうなイカがあると買いますが、さばいていると、中から未消化のイワシが出てきたり、墨袋を破らずにさばく競争をしたり、子どもの食育にとってもいい食材です。子どもが大きくなって、極寒の海に入れるようになったら、富山にホタルイカをすくに行きたいです。
- ・イカはカットされた状態のものからしか調理したことがないため(丸々のものを買う勇気もなく)、これを機にイカを捌けるようになりたいです！
- ・イカは好きだけど、どうやって調理したら良いかわからず、お恥ずかしいのですが、シーフードミックスしか買ったことがないです。今回の教室でしっかり勉強してイカ博士になりたいです！
- ・イカを身近なものにしたい！
- ・調理されたイカしか見たことない娘にぜひ本物のイカを見せて触らせてあげたい！
- ・イカ博士になりたいです！
- ・イカ料理を上達させ、イカした女になりたい！
- ・お世話になっている実験教室からのお知らせでこちらを知りました。実験好きな息子・娘と共に、ぜひ参加させて頂きたいです！
- ・この頃イカが高級品になって娘や孫の食べる機会が減っています。イカはどんな料理にも変身しますので、この機会にイカの美味しさを娘や孫に伝えていきたいと思っています。
- ・さかなクンの大ファン、毎年農水省で実施される子供のイベントが今年はコロナで実施されず親子ともども落ち込み気味だったため、今回このような企画が開催され、嬉しいです！クイズに答えてイカ博士なろう！親子で頑張ります！
- ・タコが有名な明石在住ですが、イカも大好きです。イカ料理した際は、レシピ作成とともに、SNS発信もします。

- ・なかなかイカを丸ごとを買う勇気が出ません。イカともっと仲良くなれたら嬉しいです！
- ・パパがお肉を食べないので、お魚がたくさん食事に出来ます。いかはお刺身しか食べたことがないので他にもおいしい料理を教えてください。
- ・エギンガーの方に釣りたてのアオリイカと、アカイカをいただいて、解剖をしました。今回、一度冷凍してあるとのことですが、はじめての種類のイカの解剖に挑戦したいです。ほぼ生きている状態で凍っている、というのがどういう状態なのかも気になります。まだ、オスとメスの見分けがつかないので、臓器から見分けられるようになるように、頑張りたいです。
- ・一度親子でイカを捌いたことがあります。先日は魚のすり身からかまぼこ作りにもチャレンジしました。今回も素晴らしい体験ができることを楽しみにしています。
- ・解剖の後はイカ料理のレパートリーを増やすべく、お料理方法の研究に使い、美味しくいただきたいです。
- ・一匹まるまる捌いたらイカの甲と言われる部分が出てくるのか、見てみたい。
- ・何となく昔父がよく釣ってきたアオリイカを母がさばいてるのを見ていて、結婚してから見様見真似でさばいてきましたが改めて考えるとちゃんとしたさばき方は知らなかったので勉強したいです。
- ・イカの保存方法とか、後処理とか教えてください。台所が汚れないコツやゴミとかの知識とかありますと助かります！
- ・今年はコロナで調理は出来ず、手芸ばかりしているので楽しみです。男子ですが家庭科部です。魚の調理がたくさんたくて家庭科部に入部しました。夢はみんなでマグロを解体することです。
- ・解剖未経験の子供に新しいワクワクを。そして、最後は美味しく頂けるよう料理頑張ります。さばかれたイカを買っていたので、自分で捌けるようになりたいです。
- ・学校給食に食材を提供させて頂いてます。子供たちに食育の機会を提供できるように日々がんばっておりますが、自分の子供にはできていないという反省があり、こういう機会に参加させて頂きたいです。
- ・子供と新しいメニューを開発出来るように一緒に楽しく学びたいです！
- ・魚はかせをめざしているけど、イカがにがてなふたごでちょうせんします！
- ・緊急事態宣言を機会に魚を捌くことにはまり、イカも何度か捌いています。身と足を焼いただけなのにめちゃくちゃ美味しかったので、今回応募しました。子供は体の作りに興味を持ち、水晶体を取り出したり、内臓を観察したりしています。日本一美しいイカとタコの図鑑を見て綺麗な姿を楽しむのも好きです。
- ・最近イカが高いので食卓に上がる機会が少なくなっているので、コレを機にイカの良さを思い出したい。冬寒い時期なので多少手際が悪くても鮮度落ちが遅いので、子どもにイカの捌きを教えたい。
- ・私自身の家庭ではあまりイカを食さず、イカで有名な函館出身の主人は透明なイカしか食さないため、私達の子供4人はイカに興味がなく、どちらかという好きではありません。ですが去年はコロナ禍で一度も函館の祖父母の家に帰れなかったので、何か祖父母と繋がりがあることが出来れば思っていた中、今回の食育プログラムを知りました。今回のプログラムを通して、イカの事を子供達と一緒に勉強して、函館に帰省した際に祖父母と話したり、その流れで祖父母に美味しいイカを買って貰って、みんなで美味しく食べたいと企んでいます！
- ・内陸部に住んでいるのでなかなか漁港など行くことがないのですが子供も魚好き、新鮮な魚、魚料理を

できる日本に住んでてよかったと思いますね。ぜひ子供と一緒に博士号とりたいです！

- ・僕は、親元を離れ、小木小から西南部中へ進学しました。西南部道場でいつも稽古を共にしている仲間にも小木のイカと一緒にさばきながら食べて、少しでも小木の事、イカや違法操業等々知ってもらいたいと思っています。西南部中の同級生だと9クラスもあるので、ほんとは西南部中1年5組の皆にも知ってもらいたいです…人数が多いので。宜しくお願いします。

【希望】

- ・配信前にお知らせメールをいただくと助かります！楽しみにしています！

【質問】

- ・イカが大好きな小学生です。お母さんとがんばって美味しいイカ料理を作ります。おいしいイカ料理を教えてください。
- ・イカもタコみたいに、足で歩くのですか。
- ・ワタの解剖もするのでしょうか…？
- ・ワタも塩辛等に活用できるのでしょうか。
- ・新鮮なイカの見分け方や、消費期限とか知りたい。一日中冷凍？寝かせた方が甘いと聞いたけど本当？
- ・イカにはアニサキスが多いですか？

【感想】

- ・そもそも我が市内は魚屋が激減しており、東京湾と相模湾の豊かな漁場に囲まれているにも関わらず地元魚介類が食べられず忸怩たる思いがある。

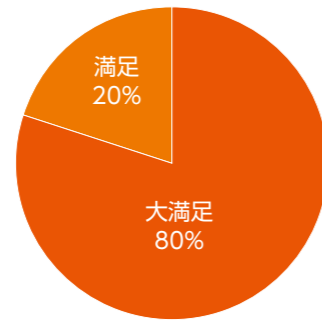
「さばきたい!」、「イカを知りたい!」という前向きな意見ばかりでした。かくれ「イカファン」の多さを感じました。



8 今回のプログラムについて

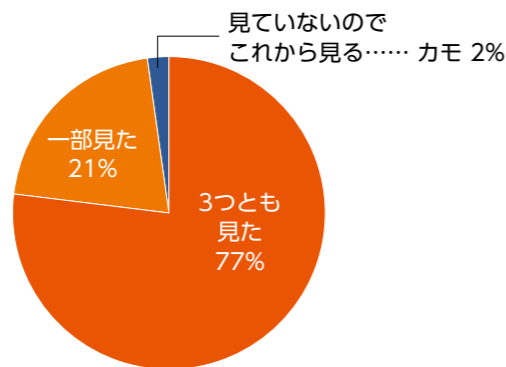
問1 今回の料理教室?はイカがでしたか? (回答数: 366件)

全員に「満足」との回答をいただきました。特に8割の方が「大満足」と回答。とても嬉しいです。



問2 動画資料は見てくれましたか? (回答数: 366件)

3本全て見たという回答は約8割。さらに少しでも見たという回答を加えると、98%が動画を見てくれます。これからも繰り返し見ていただけるとありがたいです。



9 プログラムの希望や改善点

問 オンライン料理教室。もう少し○○だとよかった! こうすれば良くなる! という点があれば教えてください。(回答数: 152件)

【提供品について】

- ・イカ2杯は少なかった。
- ・イカがもっとたくさんいただけたら良かったです。近所のスーパーのイカより格段においしかったです。
- ・なぜかイカが5杯送られてくると思い込んでいました。写真の影響かもしれません。
- ・もっと、色々な種類の、イカが食べたいです!
- ・違う種類のイカだと見比べられて面白かったと思う。
- ・子供も参加する家庭の場合は、参加する人数分あるといいと思います。
- ・送付いただくタイミングがわからず作業が少し遅くなった。
- ・量がもう少しあると嬉しかったです。食いしん坊の兄弟がいるので、親はイカフライにほとんどありつけませんでした。
- ・冷凍ですが、到着日がわかっていればなおさら良かったかなと思います。わかっていた方がメニュー(組み合わせ)を考えたり、前もってできたかなと。

事務局より 「もう少し欲しい」と感じてもらえてよかったです。あとは「買いたい」と考えてもらいたいです。

【レシピなどについて】

- ・イカのおすすめの料理法をもっといろいろな種類紹介して欲しかったなあ。
- ・イカレシピ本良かったです! 動画があれば、もっとサイコー!!
- ・イカを使った変わった料理があったら教えてほしい。
- ・もう少し多くの料理を紹介してほしい。
- ・もっと色んなメニューを教えてください!
- ・レシピを教えてください。
- ・子供が好みそうなメニューを増やしてほしい。
- ・子供向け資料があると嬉しいです。
- ・子供達だけでも簡単にできる調理方法があれば良いと思いました。
- ・時短イカ料理のレシピが欲しかった。

【説明について】

- ・オンラインは便利ですが、あまり好きじゃないのです。目が痛くなるのです。やはり紙媒体で見たいです。いただいた冊子を、息子はガン見してました。
- ・スルメイカ1種類だったので、今後購入する時の参考に、いろいろなイカの種類や産地、それぞれの旬の時期なども知りたいです。特にヤリイカやホタルイカ。
- ・口の周りの固いところは骨なのかな・・・よくわからなかった。

- ・ 子供が、紙の資料のさばき方をもう少し詳しくしてほしいとのことでした。
- ・ 冷凍の状態でも品質の良いものを見分け方を教えていただける良いと思います。
- ・ 上手く出来なかった時の対処法が具体的にあると良かった。
- ・ 説明を詳しく多角度からして頂けたら有難いです。
- ・ 動画だと、ペースが速かったので簡単でいいから大体の解剖の流れやその後の調理の仕方の紙ベースの説明書が欲しかったです。
- ・ 幼児と参加しましたが、図鑑等が好きだから気になっているかなと思ったのですが、届いたものが思ったより難しい本だったので、子供でも分かるものがもう少し入っていると良かったかなと思いました。
- ・ イカのオス、メスが下敷きを見ても、たぶんメスかなあ？くらいしかわかりませんでした。見分け方がもう少し詳しくわかると良かったです。

【動画について】

- ・ 料理してるところも見なかった！
- ・ 冷凍される瞬間の動画。
- ・ 目の取り方を詳しくして欲しかった。
- ・ 答えが分かりやすいと理解しやすかった。
- ・ 短いバージョンも欲しい。子供達は最後の方は飽きていた。
- ・ 子供が小さかったので前置きをもう少し手短かに説明していただくと助かります。事前にYouTube動画を見ている事が前提なので。
- ・ 胃の近くにとぐろを巻いた貝のような形のものがありました。動画で説明していなかったと思います。画像が大きくなったら良かったです。あれは食べても大丈夫ですか？
- ・ 重要なポイントだけを集めた、重要ピックアップコーナー！
- ・ 最初の方、お話が少し長くて子どもが飽き始めたので、作業とお話を交互にやってほしい。
- ・ こどもが見ながらできるような簡単な切り方の動画があると助かります！
- ・ 個人的にはアオリイカが難しくて手こずったことがあるので、動画でだけでも教えていただきたいです。
- ・ 解剖動画の割合が多かったので、つい、2杯とも解剖してしまい、夕飯が遅くなった。調理動画ももっと充実してほしい。
- ・ 歌の時間で音楽があると面白いと思います。うちはまだ保育園児だったので一緒には見ませんでした。
- ・ 映像の時間が少し長いかなあ…と。
- ・ 一緒に見ながら授業のように何か出来るようなものだとよりよかったですと思いました。
- ・ ワタの処理方法があるととっても良いと思います。
- ・ ポイントを押さえ、少し簡単に(無理かな?)。
- ・ ペースが速かったので、難しいところは、2~3回繰り返して欲しい。イカをさばいていると、スマホは触りたくない(笑)。
- ・ ダイオウイカをもっと見てみたい。

- ・ イカの食べてもOKなところ、駄目なところがわからなくて他のページを調べてしまったので、わかりやすく教えてほしい。
- ・ イカ墨の取り方をもう少し詳しく知りたかったです。イカ墨の保存方法などもネットで調べました。
- ・ 3分クッキングみたいに、実際に料理しながらの動画配信とかあると良いと思う。
- ・ ところどころで、質問を受けてもらえるとうれしいです。司会役の方がいてくれると良いかなと思います。
- ・ ゆっくり見たい人のほか早く見たい人もいるので1.5倍速で見れたらいい。
- ・ あまり時間が長いとやる気にならない。
- ・ イカが実際に泳いでいるところをもっと見たかったです。
- ・ 実際料理しているのを見てもいいなあと思いました。あとは、船凍スルメイカができるまでを漁から映像として見てみたい。
- ・ イカの種類があれば良かったです。
- ・ イカの皮を簡単に剥くコツがあったら良かったです。
- ・ イカ料理の動画があると嬉しい。普段イカをあまり食べないのでイカ料理を考えるのが難しいため。
- ・ イベント前にも見られた動画の内容があまりにも充実していたので、LIVEは少しハードルが上がってしまったかも。子供は、(LIVE)短すぎる〜、と残念そうでした。でも楽しかったみたいです。
- ・ クイズの答えでもあったイカの種類ですが、沢山いることがわかったので、動画の中で、どんな種類がいるのか、ユニークなものだけでも紹介があったら楽しめたかなと思いました。
- ・ かんたんに皮をむいていましたが、私は皮むきで苦労したので、かんたんな方法をもう少し細かく説明していただければ。
- ・ さばき方に特化した動画があると助かります。
- ・ さばき方の他、色々な料理の動画があればよかったです。
- ・ イカスミパスタを作ったとき、イカ墨をうまく出せませんでした(出す前に火が通ってしまったのかしら…?)。イカ墨について教えてください。
- ・ なかなか映像をゆっくり見る時間がなくて少し億劫になってしまいました。
- ・ もう少し時間をとってゆっくりやって欲しかったと娘は言っています。
- ・ 日本いか連合の佐野まいけるさんの『「イカを楽しく解剖しながら部位別に美味しく食べる方法」を日本いか連合員が手取り足取り教えます』も同じように解剖されていて、すごくわかりやすかったです。

【参加方法】

- ・ オンライン参加型の料理教室も楽しいかも？
- ・ ZOOM開催もいいな。

【ホームページ、SNSなどの活用方法について】

- ・ 作ったあとに、写真コンテストなどがあれば、冷凍庫に眠らせずに、すぐに取り掛かって最後のワクワクを楽しめるようになるのかな？と思いました。

- ・LINEみたいに解らないなあと思ったら相談してすぐに答えがもらえたら嬉しい。
- ・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。
- ・みんながどんなふう楽しんだり調理したかが気になったが、SNSにアップしてる人が意外と少なかったのでもなんかそこが惜しかったです。

【事前のクイズについて】

- ・クイズの質問の答えがよく分からなかった。

【その他】

- ・動画を見ながらさばき、下敷きを見ながら観察を、と大変勉強になりました。ありがとうございました！
- ・とても楽しく学べるオンライン教室でした。学ばせていただきました。
- ・テロップが面白かったです。
- ・ダジャレが面白い！
- ・とても新鮮な立派なスルメイカを届けて頂き、ありがとうございます。付録もとても充実していて、驚きました。子どもたちも、大満足でした。
- ・とても良かった！真面目そうなお二人がゆっくり丁寧に興味深く教えて頂いて息子は見入ってました！
- ・どの動画もよく作られていて、イカ料理に再挑戦したくなりました。
- ・マニアックな詳しい資料付き、小学生が作ったレシピが楽しくて美味しそうで、うれしくなりました。
- ・動画も面白くてバッチリです。
- ・動画を子供と見ましたが、子供でも分かりやすい説明で最後まで楽しく一緒に見ることができました！
- ・日本人的には、この料理は必須と指定があった方がやりやすいと思いました。自分の好みに偏ってしまった印象です。自由なのも楽しかったですが、主催者としての一押しも教えていただきたかったです。
- ・募集からご案内、動画、報告メール等、全てに配慮があり、素晴らしかったです。

500家族の参加ともなると、いろいろなご意見がありました。

動画のほうの方がわかりやすいと考えていましたが、見ながら料理する場合は、「紙やホームページの写真のほうの方が便利」という意見は目からウロコでした。



10 自宅でトライしたい「魚の〇〇教室」

問 今回のような形で実施したい、「ご自宅で魚の〇〇教室」の案があればご自由にどうぞ。

(回答数：205件(複数回答：289件))

希望の魚介は「貝」が大人気でした。やはりイカのプログラムだからでしょうか？「タコ」の希望も多かったです。イカはいろんな種類を食べ比べしたいとの声も。今後の参考にさせていただきます！

【希望の魚介類】

貝類：23件、アジ：15件、タコ：12件、カニ：7件、サバ：6件、タイ：5件、イワシ、エビ、カレイ、サケ、ヒラメ、マグロ：4件、イカ、カツオ、ナマコ：3件、ウニ、サンマ、ブリ：2件、アナゴ、アンコウ、イクラ、海藻、サーモン、サメ、シャコ、タチウオ、ドジョウ、ホタテ、ホヤ、マテガイ、深海魚：1件

【希望の教室】

さばき方：36件、三枚おろし：12件、刺身：10件、寿司、料理教室：8件、変わった魚を食べる、旬、干物：5件、一尾を食べ尽くす、オンライン参加：4件、解剖、食べ方、標本、フルコース、骨の仕組み、子供と一緒に、食べ比べ：3件、一夜干し、薫製、小さな魚の捌き方、シメサバ、煮魚、ブイヤベース、骨の取り方、身近な魚の料理、郷土料理、焼き魚：2件、一般的な料理講座、加工、スーパーや学校での開催、皮の引き方、姿作り、ご当地グルメ教室、魚のお絵かき、魚の大きさ別捌き比べ、魚の味比べ、魚の名前あてクイズ、大きな魚を捌く、平たい魚を捌く、塩辛、和食料理、食の循環、酢メ、生態、アマエビの食べ方、出汁、ちりめんモンスター、胃の内容物分析、保存方法、世界の料理、海の生き物について、血抜き、内臓の仕組み、部位説明、保存食、味噌汁、目利き、幼児向け：1件

11 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!

(回答数：252件／アンケート回答より抜粋)

【提供品について】

- ・とてもいい商品をご送付いただきありがとうございました。
- ・鮮度バツグンでとても美味しかったです。
- ・イカ、解剖したあと、家族で美味しくいただきました。
- ・イカ、普段から好きですが最近は大きく加工されたイカを食べる機会が多く、今回イベントのおかげで近海のイカを徐々に食し、味の深さに感動しました。
- ・イカ! 美味しかったです! イカの調理の仕方も知れて、楽しく参加できました。また機会があれば参加したいです。
- ・イカが柔らかくて、美味しかったです~!
- ・船凍イカ感激しました。丁寧な梱包に漁師さんのイカへの愛情を感じました。店頭にもこんな愛情を感じるお魚が並べば、魚ファンも増えるのではないのでしょうか?
- ・鮮度がとてもよくおいしいイカでした。さばいているときに吸盤がくっつき驚きました。イカ自身も取られたことすらわからないまま冷凍されてしまったと思います。
- ・送っていただいた冷凍のイカが、新鮮で柔らかくて美味しかった。石川県に行きたくなくなった。学校やスーパーで買って調理するのよりも、全然柔らかくて本当に美味しかった。
- ・1つ目のイカが怖くて触れなかったけど、2つ目のイカは落ち着いてさばけた。2つ入っていて良かった。
- ・送られたイカは大きくて、さばくのがとても簡単でした。刺身にして食べたのですが、スーパーの刺身はもう買えないくらい、あまりに美味すぎて感動しっぱなしでした。

事務局より 自分でさばくと、おいしさがupします!

- ・能登からやってきたスルメイカ、楽しく体の構造・生態について学び、美味しく頂くことができました。
- ・美味しいイカ、ありがとうございました! 家族みんなでいただきました。甘さが際立っていて、ものすごく! 美味でした。
- ・冷凍でこんなに新鮮なイカでびっくりしました。
- ・プリプリして、柔らかくて、とっても美味しかったです。
- ・めちゃくちゃ美味しかったです! たまには、おかずが全てイカ! というのもありですね(笑)。

【そのほか送付品について】

- ・1番の感動は下敷き! こんなのが欲しかった。子供にはあげたくないと思っている。魚のぬり絵はリアルで良かった。能登半島だけ? パンフレットが入っていて隅々まで読ませてもらい、行ってみたいと思った。小学生の考えた料理レシピも良かった。まだ、一杯あるので真似してみようと思う。
- ・小木の子どもたちの手作りレシピやイカの本など、想いのこもった素晴らしいセットで親子ともに大満足

です。どうもありがとうございました!

- ・イカのことにより一層詳しく知れて良い機会でした。下敷きは小学校で使っていてお気に入りです。冊子もわかりやすかったです。
- ・イカの下敷きが、とても見やすく良かったです! オスとメスが1匹ずつ入っていたので、違いが見れて嬉しくなりました。メスの方が肉厚でした。
- ・イカをさばく際に、一緒に届いたイカの体内の写真が載った下敷きと見比べながら見ることができ、イカにもヒトと同じような内臓があることを改めて確認して面白かったです。
- ・いろいろなイカ教材が同梱されていて、イカ博士になれました。
- ・美味しかったのはもちろん、子供がイカ下敷きを大事に見ています! イカのカラダの仕組みも大変勉強になりました!
- ・資料が豊富で、これからも使えそうで嬉しいです。
- ・たくさんの資料をいただきありがとうございます。オス・メスのリアルな下敷きがおもしろかったです。イカの産地では、たくさんとれて毎日の食卓にのぼっているのではと思いました。手作りレシピもうれしかったです。
- ・同梱の下敷きも衝撃でしたが、大切にとっておきたいと思います。
- ・下敷きの内臓部分の記載があったので、子どもたちと一緒に見ながらわかりやすかったです。ここが胃袋、肝、心臓とか、場所を確認しながら解剖。
- ・下敷き、イカのやついらんー! と思っていたけど、解剖の時に濡れてもいいのでよかったです。子供はイカのオチンチン! を見つけるとめっちゃ喜んでました。
- ・下敷きや料理本など、豪華な内容物で驚きました。手作り感のある料理本は特にお気に入りです!
- ・教材がとても良かったです!
- ・小学生がつくってくれた、イカレシピ集がとてもよかったです。一生懸命さが伝わってきて、娘と楽しくよみました。上手にできていて驚きました。
- ・小学生のレシピが入っていて良かった。
- ・下敷きも手作り感あふれる料理本もお気に入りです。
- ・子どもは、同梱されていたイカの下敷きがとても気に入ってしまい、毎日宿題をする時に使用しています!
- ・「気持ち悪い」「こわい」といいながらも同封頂いた下敷きを参考に色んな器官を触っていました。

【教えてほしい】

- ・「この種類ならこの料理方法」があれば教えて下さい。調理法がわからないものは、手が出しづらく、親が作らないと子どもの食生活の中に存在がなくなります。
- ・イカおいしかったです。通販したいと思ったんですが、入っていた漁協さんのリーフレットでは値段や最低ロットがわかりませんでした。そのあたり詳しく入れると受注数増えると思います。
- ・イカの種類の味の違いなどをもう少し詳しく教えてもらいたかったです。
- ・オスとメスの違いを見つけるのが難しかった。

- ・魚料理は手間を嫌って減少傾向にあるので、時短簡単、そして肉に勝る何か欲しい。
- ・スーパーに行っても冷凍まるまる売っているところがなくて、どこで買えるのか？ネットショッピングしかないのかなと感じました。
- ・イカ釣りに専念しようと思います！塩辛の美味しい作り方を教えてください！
- ・私は切り身、ただ焼くだけの魚しか買わなかった。でもいろいろトライしたくなった。でもやり方がわからない。ネットでもほんとに？とってしまう。お店の人と会話できればいいのだけど、それもなかなか。だから教えてほしい。
- ・鮮度のいいイカに感動しました。通販サイトなど紹介があるといいなあと思いました。もちろん電話番号などはありましたが。小木のイカをどこで買えるのか通販サイトがあれば教えていただきたいです。

事務局より 「船凍イカ」で検索してください！

- ・私の仕事が児童館なのですが、魚が大好きな子詳しい子ひたすら魚の絵を描く子がいます。塗り絵などの著作権が厳しいので、同梱されていた塗り絵はやらせていないのですが、もし大丈夫でしたら印刷して塗り絵をやらせてあげたいのですが……。こちらに質問しても大丈夫でしょうか？

事務局より 教育用であれば印刷フリーです！「ぬりえ」+「さかな」or「くじら」or「さめ」で検索してください！

【希望】

- ・いつも食べるだけなので、魚などのここが面白い!というところをこれからもっと発信していただけたらありがたいです。
- ・イカをカットせずに1本単位でパックしてある冷凍品は、冷凍室にも入れやすいから近くのスーパーでも購入できたらいいなと思いました。でも使ったことが無い人は、便利さも分かりにくいかも。解剖をしたい子はいっぱいいるから、『食育応援、イカの解剖&レシピ動画』など書いて動画リンクバーコードをつけたら、試してみる家庭が増えるかもしれないですね。
- ・様々なイカを食べてみたかったです。
- ・スーパーで魚を買いたくても、鮮度が悪かったり品数が少なかったりします。もっと色々な新鮮な魚を選んで買いたいです。捨ててしまうような小さな魚や、珍しいけれど買い手のない魚などに触れる機会を持ちたいです。
- ・子どもは馬場小学校に通っていて、小木小学校とほぼ同数の生徒数です。オンライン交流授業をこちらでもやってほしいです！浅野川には、ごりがたくさんいますよ！
- ・せっかく初めてさばいたイカの写真撮ったのですがアンケートの中に写真を添付する所がないです。
- ・また親子で出来る物があると嬉しいです。
- ・魚の写真付きで人気ランキングとかの表やクイズとかが入っていると子供も興味を示しやすいかもです。
- ・今の時期のイカは個体が小さいので、開催時期を夏以降にした方が良いと思います。
- ・親子で魚をさばける&好きになる機会なのでとても有難い企画です。ぜひ続けて欲しいです。
- ・生き物の苦手な子供にはイカの解体はハードルが高すぎました(逆に苦手になるかも?)。「美味しく食べられる海藻教室」などハードルの低い食材の教室があればと思いました。
- ・生魚のアニサキス対策料理教室なんかあれば良いと思います。
- ・早武さんと、きまぐれクックの金子さんと、さかなクンと、サカナクションの山口一郎さん、枡アナの5人で、魚を釣って、解説付でさばいて、料理して、魚愛を語りながら食べる動画が見たいね、と家族で話しています。実現される事があつたら観覧したいです！
- ・大人にもやってみたくなる仕掛けがあると良い。20代の子供たちと夫は興味薄で気持ち悪がるので。
- ・イカ好きを増やす大変素晴らしい活動だと思いますので、多くの方にも知っていただき、参加して欲しいと思います。
- ・欲を言えば、あと3杯欲しかったです。

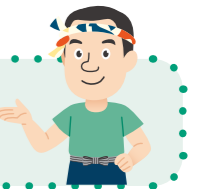
【感謝】

- ・イカとエビがありました数年前に大好物だったエビのアレルギーになってしまい、本当はエビを選びたかったのですが、一応さばけるイカにしました(*^^*)。イカのことがよくわかったので楽しかったです!魚のことが詳しく乗っている塗り絵が同梱されていたのでとても嬉しかったです!この度は美味しいイカを勉強しながら食べられて良かったです♪イカも1つの命。大切に頂きました\(^)/
- ・とても大きくて美味しいイカを有難うございました!今回ほどイカの調理に力を注いだことはありません(笑)。素材は良いので「素材の良さを活かさねば!不味いものは出せないぞ!」と(笑)。そして、全ての料理が美味しく出来ました!
- ・みんなにありがとう!といたいです。
- ・イカ尽くしで家族で話が盛り上がりました!ご馳走様でした。
- ・もっとイカを活かしたいと思います!
- ・楽しくてお得感たっぷりの企画をありがとうございました。子どもはもちろんですが、大人が大興奮で楽しめました!
- ・今回の企画は水産物の消費拡大につながる素晴らしい取り組みだと思います。
- ・子供はもちろん、親も楽しめるコンテンツと、とても心が暖まるグッズのご送付をありがとうございます!
- ・自宅でイカをさばいて食べることは少なく、とても良い機会となりました。
- ・初めてイカのお刺身を作りました。久々に真っ白ではなくアイボリーがかった色、甘くてコリコリの歯ごたえがあるイカのお刺身を食べられてとても満喫しました。アニサキスの心配がないのも良かったです。
- ・初めてイカをさばきました。パーツがいっぱいあって、観察できておもしろかったです。目の袋を押してつぶしたら、ピューっと中の液がちらかって、台所が大惨事になりました。
- ・石川県より直送されたイカを美味しくいただきました。一杯まるごとさばいたのは初めてでハサミを使い楽しく出来ました。
- ・新鮮だったので、イカのわた料理を作った。美味しかったので、残りをパスタにして最後まで絡めて食べた。美味しく感動した。コロナで引きこもってたけど、家族でイカの話になって、久しぶりに盛り上がりました。楽しかったです!
- ・大好きなイカを学びながら食べれたので最高でした!!何よりとっても美味しいイカを色々な料理で食べて幸せでした!!
- ・美味しいイカを送ってくださり、ありがとうございました!!動画を見てクイズに答えるところから、当選メール、実際に届く、さばく、観察する、食べる。すべてのシーンで笑顔がありました。関わってくれているすべての人に感謝しながら食べようね、と子供にも伝え、このように届くことで、ありがたみを感じ、子供も心からのいただきます!を言っていました。
- ・例年の夏休みのイベントも、今回のイベントも子供が魚に興味を持つ良い機会になっています。

【子どもと楽しんだ】

- ・4歳児が初めて見るイカにびびりつつ、怖がりつつ、チョンとだけでも触ったことで、自分はイカに触れると自信になったようです。
- ・5歳の子でもほとんどひとりでイカを捌けることに驚きました。解剖図や手順が詳しくまとめられていたおかげで、しっかり学びながら、スムーズに進めることが出来ました。
- ・YouTubeの動画を観てからさばいたので、子供達も興味を持って近付いて見ていました。
- ・イカがとても綺麗で、くさいとすぐ騒ぐ娘が、今回は、皮をはいで包丁で切って刺身を作ってくれました。新鮮なイカをありがとうございます。
- ・イカに興味津々の小学一年の息子でもハサミで簡単に捌け、楽しんでいました!
- ・イカの1杯目を私(父)がさばき、2杯目を小学5年生の息子がさばきましたが、子供が喜ぶことは想像通りでしたが、思ったより私の方がはまってしまいました。
- ・イカのことにより一層詳しく知れて良い機会でした。下敷きは小学校で使っていてお気に入りです。イカは子供たちにも扱いやすくとてもよかったです!船凍イカを初めて見たので感動しました!!綺麗な状態でとても扱いやすかったです。ありがとうございました。
- ・イカも映像が期待以上によかったです!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。
- ・小木小学校4年生のレシピは、子供をばくも作ってみようかな、というやる気にしてくれました!「イカのほん」とイカの下敷きは、子供の宝物になり、嬉しそうによく眺めてます。ありがとうございました!来年も今回のようなイベントがあったら、ぜひ参加したいです。
- ・おうちで生イカにさわれるとはびっくりだった、すごい。次回はお友だちにも教えてあげたい。
- ・こどもと楽しくお料理できました。さばくところでは大興奮!よい経験ができました。
- ・海の幸をもっと好きになってもらえるような塗り絵やイカの冊子があり、子どもは大変喜びました。
- ・息子は初めてイカを食べましたが、とっても喜んでいました。動画もとつきやすい感じにしてくれたので、気負いせずにイカに詳しくなれました。またやってほしいです。
- ・息子が書いたアンケートは、アホな息子のせいで言葉が足りず、ご参考にならない内容で申し訳ありません。息子は冊子をしっかり読み、イカの話をしてくれました。大変よい内容の冊子ばかりでした。冊子と見比べながら、興味を持ってさばきました。石川県の皆様ありがとうございました。
- ・はじめのうちはイカを怖いと言っていた、小4の息子と年長の娘が動画を見て少しずつ触っていくうちに、吸盤に指が吸い付くのが楽しくなり、王冠やカラストーンビ、目の水晶体を取り合うくらいまでになりました。とっても良い機会をありがとうございます。美味しいイカを堪能できました。
- ・子供は5歳なので吸盤のくつつく感じ、目の水晶、足の数は何本?など数えてやりました。最初準備が一!と思ったけど特に大変なこともなかったです。魚と違ってイカだと怪我が心配もなくて良かったです。

3~4歳でも一緒に楽しめること。お店でおねだりするなど、今後の人生でイカの楽しみ方を知ってもらえたかなとうれしい反応です。



【変化】

- ・思ったより簡単にさばけたので今後は積極的に購入していきたいと思いました。酒にもお茶にも合うイカは最高ですね。
- ・冷凍はあまり美味しくないイメージでしたが、考えが変わりました。そして、店でもイカを買います。
- ・下処理の仕方を学べたので、これからはもっと気軽にイカを購入したいと思います。
- ・イカが捌けるようになって嬉しいです！スーパーでも1匹のイカが買えるようになりました。
- ・細かな部分まで見たこと、考えたことがなかったのでイカに関心を持つキッカケになりました。
- ・イカに興味はなくても(スミマセン)、自分で刺し身がつくれるんだ?!と感激してました。新鮮な魚で刺し身作り、本当に貴重な体験です。ありがとうございました。またお願いします!!!! (^O^)
- ・魚介類は家族全員が好きでよく食べますが、今までは加工されたものを食べるのが当たり前で、自分でイカを加工して食べることによりスーパーで食べやすい形で販売されている裏では仕入れや加工の手間が発生していることを親子で体験(勉強)することができ、学校では学べないことができました。
- ・イカは四年生の僕と一年生の妹が一人一匹さばくことができました。動画で予習、本番と、この企画がなければ魚をさばくことを体験し、楽しさを感じることもなかったと思います。イカはまた何度もさばきました。ありがとうございました。
- ・今回の企画に参加して捌いてみよう、初めてチャレンジしてみました。まだまだキレイには捌けませんが、今後イカの購入の幅が広がりました。とても楽しくてイカをスーパーで探してすぐ買い増しました。
- ・まるまる一匹のイカはなかなか買う機会がなかったですが、これを機に色々なイカを捌いてみたいです。
- ・魚料理はハードルが高くて、切り身に偏りがちでしたが、オンラインで楽しく教えていただける上に食材までいただけで…魚売り場が身近なものになりました。
- ・今まで冷凍イカを刺身にしなかったのですが、今度やってみよう。
- ・子供がスーパーで、魚売り場で立ち止まるようになりました。小木のイカは本当に美味しかったです。
- ・子供がまたイカ買ってきて！次はもっと上手にさばくからと言ってます!! とてもいい経験になってます!! 脚は何本でしょうのクイズをお友達にだすそうです！
- ・子供がよく食べ物を残すので、今回のことをきっかけに生き物を頂くありがたみを知り感謝しながら食べるきっかけになったと思います。料理に興味を持ち始めたので一緒に楽しめてよかったです。
- ・子供たちがイカへの理解が深まり、今まであまり好きでなかったのですが、お刺身の甘さ、おいしさにびっくりして好きになってくれました。すてきな体験ありがとうございました。
- ・子供たちが魚類を食することに興味を持ったので大成功でした。
- ・イカが足りなかったので買って試したいです(^)
- ・今まで丸のままイカを買う勇気がありませんでしたが、もう大丈夫！
- ・イカを買って食べることがあまりなかったのですが、これからはお魚屋さんでまるごとを買って調理出来そうです！
- ・高度な冷凍技術に感心です。冷凍に対する意識がまったく変わりました。これからは積極的に利用しようと思います。

- ・前は魚、今回はイカと毎回さばき方の勉強になります。今までは自分流でやっていたので上手にさばけませんでした、教えて頂いた通りにするとコツがわかるのできれいでさらに美味しく出来ます。企画実行関係者皆様は本当に大変だと思いますが、この教室に参加すると魚介類に対する考え方も深まり、さらに興味がわき、もっと購入してみようと思いました
- ・大好きなイカですが、捌き方が難しそうで、今まではすでにカットされたものしか手が出ませんでした。今回のお料理教室のおかげで捌けるようになって嬉しいです!! カットの身では絶対出来ない、大好きなイカ飯に初挑戦しましたが、美味しく感激しました。今度からぜひ丸のまま買ってみようと思います。
- ・他の種類のイカにも興味が出てきたので、今後スーパーに行った際は気にかけて見てみたいです。
- ・美味しいイカを食べて日本のイカに対する気持ちが向上しました。もっと食べたいな！
- ・美味しく楽しい企画ありがとうございました！水産業界がんばれー！と家族で応援、魚を食べる機会が増えました。

【動画について】

- ・今回の動画資料のおかげで、新しい料理にチャレンジしてみようという気持ちになりました。
- ・初めてイカをさばきましたが、動画があつて何とか成功しました。味もなかなか良かったと思います。ただ、皮をむくのが少々難しく、動画通りにはいきませんでした。今度再度チャレンジします。
- ・4歳の息子はイカの動画を気に入りがちで、何回も見せて、とせがんできます。
- ・藤野さんと、早武さんの動画は、イカをいろいろな方面からわかりやすく説明していて、たいへん面白かったです。実際のイカの調理には興味を持つには早かった？4歳の孫も、王冠を取るおまじない、イカ～イカ～にはニヤリwww何度見ても楽しめます♪
- ・動画が楽しく、わかりやすくて良いと感じます！勉強になりました。
- ・動画や届いた材料や塗り絵のおかげで、子供たちが興味を持ってくれました。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。素晴らしい機会をありがとうございました。
- ・動画を見て、これならばっちりだと思って解体してみたらなかなか難しい！肝臓が破ける、口がきれいにとれない…経験が必要ですね…イカマスターになれるように頑張ります!!
- ・動画作成、応募者の回答チェック、イカの仕入れ、そして発送と大変な作業を数少ない担当者で実施していただき感謝いたします。

【SNSから】

- ・イカ博士キットが当選した一というわけで船凍イカ(船上で凍結させた鮮度抜群のスルメイカ)を始め、各種資料、塗り絵などが届きました！早速解体して子供と興味深く観察してみました。残ったイカは美味しくいただきます。
- ・これすごくいい取組み！！イカの解剖ができて、さばきかたのレクチャーもスルメイカ二杯ただで送ってもらえるという。あと、学校と共同で作ったイカレシピすごく凝ってた！まだ先だけど、うちの学校にも来てもらって子どもたちに体験させたい～！
- ・#小木 から #船凍イカ が届いた！ 付録?にレシピと海の教室ガイド、イカの本 ぬりえ。ガチすぎる下敷きがめちゃくちゃうれしいじゃなイカ！ありがとうございます。食べるよりジューツと見ていたい気分だが。
- ・能登里海教育研究所さま、魚食普及推進センターさまより「めざせ！イカ博士キット」が到着。すごい豪華 船凍スルメイカ 2尾 イカのほん 解剖図カラーの下敷き 小木イカ レシピ本 海の観察ガイドブック 解凍しても吸盤がくっついてビックリ！
- ・能登里海教育研究所、魚食普及推進センター「めざせ！イカ博士キット」が届きました。豪華なセットでびっくり！！ありがとうございます。いつやるか子供と相談しなきゃ 船凍スルメイカ 2尾、イカの下敷き、イカのほん、小木イカ レシピ本、海の観察ガイドブック
- ・今日はやっと時間ができたのでいただいた 目指せ #イカ 博士 キットのイカさんの体の仕組みをきちんと確認したあと食べました。めちゃ新鮮で食感もすごくよくおいしくて、イ〜かんじ！ありがとうございます！
- ・イカを解剖し分解しています。鮮度がよくて吸盤くっつく！イカスミの袋が輝いていました！
- ・イカの胃に小さいイカが入っていました。自分の子供を食べたのかとショックを受ける息子。

イカは1年しか生きないので、子ではなく仲間かな……。



鮮度が良くて吸盤くっつく



イカの胃に小さなイカ

【メールから】

- ・イカ博士のセットが届きまして感謝です。昨日は一日イカの研究とパーティーとなりました。特に今回は動画を届く前から何度も見直して解体の仕方を学ばせていただきました。家は、小四と小一の子どもですが、一匹ずつそれぞれ解体調理を体験する事ができました。真剣に海の魚について考え触れ合える機会を頂きまして誠にありがとうございます。魚屋さんの魚を見ると料理したいと言うようになり、魚を見て笑顔が溢れるようになりました。コロナ禍で大変な時期にお心遣い感謝いたします。
- ・親子で一緒に解剖したので写真撮るのを忘れました。子供も内臓とか触ったのも初めてでびっくりしていました。初めてイカを食べてくれて『美味しい』と言ってくれました。ありがとうございました。
- ・イカが届きました。さっそく解凍して刺し身で食べました。新鮮なイカは皮を剥ぐのがとても楽ですね。真空パックになっているので解凍も水に入れて簡単でした。スーパーでも真空パックで販売していればいいのと思いますが、手間とコストがかかりそうですね。とても美味しいイカを食べられて笑顔があふれる食卓になりました。ありがとうございます！
- ・イカありがとうございました！無事に捌けました！気分はインディペンデンスデイの解剖のような。下敷きを見ながら心臓の位置や墨袋をまじまじと観察(^^ <コ:多 刺し身と揚げ物と焼きで美味しく頂きました。前回はお魚も捌かせていただき魚介を捌くレベルが上がっていくのを感じます。また参加したいです。ありがとうございました。
- ・この度は珍しい機会をいただきありがとうございました。よい子かどうかは分かりませんが一生懸命にさばきました。
- ・今回は楽しい企画ありがとうございました。親子で仲良く捌いて仕組みを勉強していました。5歳の娘は最初は触りたくない！と拒否していましたがまな板に移すと興味津々で「やっぱり触ってみる」から「ここはなに?」「どうなってるの?」「つるつるしてる!」と大興奮でした。普段はカット済みのものしか買わないのでこれを気にスーパーでもまるごとのイカを手にとってみようと思います。ありがとうございました。
- ・パパが初めてさばいたイカのお刺身です。うまとお皿にのせられなかったけどパパが一応頑張ったのでよしとします。
- ・3歳の娘とイカを捌いて楽しみました。1杯は開いて、もう1杯は開かずに内蔵等を出すというやり方で娘も直接触りました。この度は、船凍イカを頂きありがとうございました。
- ・初めてイカを刺身にしてみました。ゲソは焼きそばに。冷凍なのでアニキサスを気にせず、しかも新鮮で美味しくいただきました。またお刺身に挑戦したいとおもいます！
- ・親子で楽しく解剖?しました。イカのことをとても好きになり、もっと大きい王冠がほしいから大きいイカをまた買って欲しいとせがまれています笑。
- ・先日はイカをお送りくださりましてありがとうございました。先週末、家族で動画を片手に挑戦しました。墨袋って意外と小さいんだねとか、イカスミパスタってどのくらいのイカ分なんだろうなどワイワイしながらやりました。鮮度の観点からは急いだほうがよいのかもしれないですが。。イカの下敷きがとても分かりやすく大活躍でした。お刺身の身も透明できれいでお醤油いらずで楽しみました。下の子どもはイカが苦手でしたが、急激にイカファンになったそうです。とてもおいしいイカをありがとうございました。

また今までのように直接皆様にお会いできたり、お話を伺って楽しむことができたらいいなと願うばかりです。このような機会をいただき、とても楽しいおうち時間になりました。新しい発見と楽しみ方がありおいしくて皆大満足です。ありがとうございました。

- ・名前も知らなかった船凍イカ、とても有名なんですね。鮮度がとてもよく驚きました！今まで食べたイカの中でもトップクラスの旨さ、甘さを感じました。イカは半解凍で解体。とてもラクラクでした
- ・お刺身と肝焼き、どちらもとても上手にでき、日本酒がスルスル進みました。カラストンビもコリコリ、食べられることに驚き！イカスミも肝焼きにイン！ちょっと失敗してしまったのは身を肝焼きにしてしまったのはちょっともったいなく身は全てお刺身で食べれば良かったです
- ・美味しいイカをありがとうございます。小学五年の息子がさばいている写真を添付させていただきます。
- ・このたび、イカをいただきまして、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。丁寧に梱包されていて海の幸をもっと好きになってもらえるような塗り絵やイカの冊子があり、子どもは大変喜びました。イカが本当に捨てる部位がないことを知り、からすトンビの口の肉も喜んで食べていました。魚普及推進センターの皆様、漁業関係者の皆様ありがとうございました。お刺身と肝は新鮮で塩辛がとってもおいしくできました。
- ・素敵な企画に参加させていただきありがとうございました。新鮮なイカと～っても美味しかったです。
- ・今回はイカのイベントに参加させていただきありがとうございました。YouTubeがわかりやすく、見ていて面白いものでした。特に、水晶体を取るときに気をつけないと汁が飛んで被害が出る場所の悲鳴を子供が爆笑して気に入り、30回くらい繰り返して見ていました。届いたイカも、本当にイカが冷凍されたの気づいていないくらい新鮮で美味しかったです。
- ・イカフェス、本日パパ&息子チャレンジをして、楽しい&美味しい週末を過ごすことができました☆このサイズのイカを買って調理したことがないので、家族みんなにとっての新発見になりました。子供も、カンムリを取ったことを自慢気に話してくれました。ステキな企画を、ありがとうございました。
- ・アンケート遅れてすみません。冷凍だと思ってそのまま保管していました。まさにイカーン状態でした(^-^; 19才の娘と楽しくイカをさばかせてもらいました。ありがとうございました。
- ・子どもたちが思った以上に興味を持って観察していました。美味しくいただきました。
- ・この度は、イカプログラムに参加させて頂き、ありがとうございました！！小6と小2の娘と、イカを堪能させて頂きました。小6の娘がキラキラした目でイカを解剖する(捌いていく)姿がとても印象的でした。

おわりに

自宅でイカと数時間向き合うだけで、一生モノのスキルを身につけられる結果になったようです。

たった2杯のスルメイカと数時間格闘するだけで、巨大イカまでもさばける自信がついた方も多く、嬉しい結果になりました。

そもそもさばき方は失敗も成功もありません。

食べられれば成功です。

毎日は難しくても、時間があるときはゆっくりイカ(やほかの食材)を観察しながら、自分の口に入るモノを確かめながら料理して、これからの人生で1回でも多くの楽しい食卓が囲まれることを願います。



親子で解剖

「めざせ！イカ博士キット」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)能登里海教育研究所

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

