

YouTube 料理教室

魚介とレモン de クッキング ～みおりんと2人ごはん～



JA 広島果実連 × 広島レモン大使

YouTube 料理教室

魚介とレモン de クッキング ～みおりんと2人ごはん～

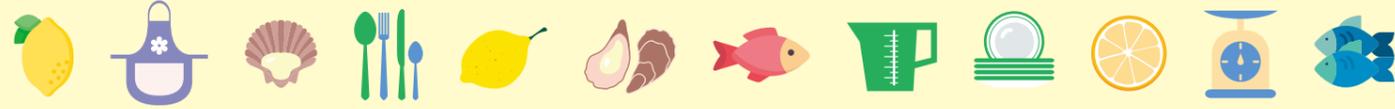
編集・発行 一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター
〒107-0052
東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル8階
電話：03-3585-6684
ホームページ <https://osakana.suisankai.or.jp>
2021年3月



YouTube 料理教室

魚介とレモン de クッキング ～みおりんと2人ごはん～





はじめに

農産物のレモン×海産物で、「海と陸の幸のマリアージュ」。色合いもよく、みなさんの食卓を、オシャレな食卓に！

レモンは大好きでも、海産物に関しては初心者のアイドルや、ファンの皆さんに「魚介類の良さ」に気づいてもらえるように、内臓やウロコをあらかじめとった魚や、冷凍のホタテの貝柱、むき身の牡蠣など手軽で便利だけれど、すぐにお刺身で食べられるものも含め、プロ用の材料で、本格的な料理教室を目指しました。

ご家庭に提供された1kgのホタテの貝柱や3kgのブリの半身などは、量も家庭向けではないため、余った場合は、ほかの料理にチャレンジしたり、復習に使ってもらえたようです。



目次

はじめに	2
「YouTube料理教室『魚介とレモンdeクッキング～みおりんと2人ごはん～』について	6
実施スケジュール	8
課題	8
応募及び参加状況まとめ	9
アンケート集計結果	10
配布素材について	12
【1限目】牡蠣と帆立のフライ レモンタルタルソース添え	13
問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？	14
問2 料理の難易度は？	15
問3 ご自身の作った料理の点数は？（レモン10個中何レモン？）	15
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？	15
そのほか感想	15
【2限目】鯛のカリカリポワレ レモン ケイパーソース	17
問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？	18
問2 料理の難易度は？	19
問3 ご自身の作った料理の点数は？（レモン10個中何レモン？）	19
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？	19
そのほか感想	19
【3限目】レモンがほんのり香るはまぐりのクラムチャウダーとイワシのレモンくるくる焼き	21
問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？	22
問2 料理の難易度は？	23
問3 ご自身の作った料理の点数は？（レモン10個中何レモン？）	23
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？	23
そのほか感想	23
【4限目】鰯のはちみつレモン照り焼き	25
問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？	26
問2 料理の難易度は？	27
問3 ご自身の作った料理の点数は？（レモン10個中何レモン？）	27
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？	27
そのほか感想	27



【5限目】鯛の湯引き 胡麻レモンソース・簡単 鯛めし 29

問1 動画の内容はいかがだったでしょうか? 30

問2 料理の難易度は? 31

問3 ご自身の作った料理の点数は? (レモン10個中何レモン?) 31

問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか? 31

そのほか感想 31

【6限目】牡蠣のレモンオイル漬けパスタ・ホタテのソテーからのレモンバター焼き 33

問1 動画の内容はいかがだったでしょうか? 34

問2 料理の難易度は? 35

問3 ご自身の作った料理の点数は? (レモン10個中何レモン?) 35

問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか? 35

そのほか感想 35

【番外編】 37

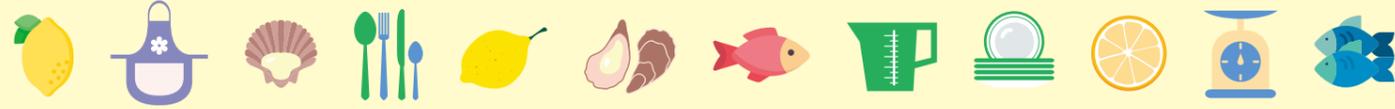
【まとめ】 39

【みなさまからの投稿写真集】 41



はじめに





「YouTube料理教室『魚介とレモンdeクッキング～みおりんと2人ごはん～』について

国産の魚介類と国産レモンの魅力を発信するために、広島レモン大使としてこの3月に就任7周年を迎えた、タレントで女優の市川美織さんと水産業界との夢のコラボレーション企画、「YouTube料理教室『魚介とレモンdeクッキング～みおりんと2人ごはん～』」。

JA広島果実連が事務局となり、コロナ禍で苦境にあえぐ水産物の消費拡大と在庫の解消を目的とし、ECサイトなどで活用した販売時の送料補助や新商品開発・PR事業等に対する水産物の提供を支援する、**水産庁の水産物販売促進緊急対策事業の一環として実施されました。**

具体的には、参加希望者に魚介類の試供品を提供して、配信された水産物の調理動画を見ながら課題料理にチャレンジする料理教室を開催しました。

「なぜ広島レモン大使が魚介類のPR??」と思う方もいらっしゃるかもしれません。市川さんは、牡蠣が大好きで、レモンとの相性抜群の牡蠣をなぜレモンと一緒にPRしなかったのかということに気づき、勝手に『日本牡蠣大使に立候補中』。

その流れで、「ぜひ国産レモンと国産魚介類の相性の良さ魅力をPRをしたい!」と、この企画につながりました。

牡蠣とレモンを同時にPRするポスター2,000部は、水産業界を中心に無料配布したところ、情報公開から1週間で完売、驚きの反響でした。

教室は全6回。一般消費者にもなじみがあり、使いやすい、牡蠣、帆立、真鯛、鰯、蛤、鰯が食材として選ばれ、2020年12月からスタートし、2021年2月末まで行われました。

まず、Twitterで「食材、挑戦課題料理を発表」し、特待生(参加者)の募集を開始。応募はメールのみ受け付け。希望者は必要事項(送付先住所、氏名など)を記載して、指定アドレスにメールを送付。同じ週の金曜日に募集を締め切り、抽選で選ばれた当選者(特待生)に、合格通知をメールにて連絡。合格通知を出した週に試供品(食材)を発送。同じ週に動画をアップ。特待生は、報告(アンケート回答)を動画アップから1週間以内にメールにて送付。試供品に応募しなくても、課題料理に合わせて食材を購入して企画への参加も可能。参加者の皆さんには、TwitterやInstagramなどのSNSへの料理画像のアップもお願いしました。

毎回、SNSに料理画像をアップしてくれた方の中から、広島レモン大使の印象に強く残った投稿者3名を選び、広島レモンを10個プレゼントしました。



ホームページも見てね!



コンビとして「魚介とレモンdeクッキング」を盛り上げた後藤初美先生(写真左)と市川さん

「魚介とレモンdeクッキング」の課題料理のレシピの考案や、動画での市川さんへの調理の指導は、料理家・フランス食文化研究家の後藤初美先生にお願いしました。

「魚介とレモンdeクッキング」ということもあり、おそらく参加者の方のほとんどが、ふだんあまり作ったことがない、レモンと魚介類の料理ということで、不安があったと思います。

しかし、後藤先生は、誰でも気軽に簡単に作ることができ、おいしく、楽しく食べることができる料理のレシピを準備してくださいました。レモンがきちんと料理のアクセントになって、「こんな使い方ができるんだ!」というレシピには、驚きの連続でした!

アンケート結果からも分かる通り、参加者のみなさまからの評判もとてもよく、この料理教室が始まるまでは、あまり料理をしなかったという市川さんも、だんだん料理することに興味を持ったようです。後藤先生は、ダメなことはダメと市川さんをきちんと注意してくれたこともあり、回数が進むにつれ、市川さんの料理の手際がよくなり、成長する姿を見ることができたのは、ファンとしてもうれしいところではないでしょうか。また「魚介とレモンdeクッキング」の料理が作りたくなった時には、ぜひ動画を見返していただけますとありがたいです。



市川さんの顔より大きなブリ!



包丁さばきも板についてきました



レモン香るブリの照り焼きが完成



【実施スケジュール】 決定後、すぐに食材が届くように実施

限目	食材	温度帯	募集開始	募集締切	合格通知	食材発送日	動画アップ	報告締切
1	牡蠣・帆立	冷凍	2020年12月7日	2020年12月11日	2020年12月14日	2020年12月17日	2020年12月19日	2020年12月26日
2	真鯛	冷蔵	2021年1月4日	2021年1月8日	2021年1月11日	2021年1月14日	2021年1月16日	2021年1月23日
3	鰯・蛤	冷凍	2021年1月11日	2021年1月15日	2021年1月18日	2021年1月21日	2021年1月23日	2021年1月30日
4	鰯	冷蔵	2021年1月18日	2021年1月22日	2021年1月25日	2021年1月28日	2021年1月30日	2021年2月6日
5	真鯛	冷蔵	2021年2月1日	2021年2月2日	2021年2月8日	2021年2月11日	2021年2月13日	2021年2月20日
6	牡蠣・帆立	冷凍	2021年2月8日	2021年2月12日	2021年2月15日	2021年2月18日	2021年2月20日	2021年2月27日

【課題】

初心者の人でも挑戦しやすい、「簡単！ 楽しく作っておいしい！」がコンセプトの課題を毎回準備しました。課題の魚介類は試作品として提供し、必ず調理に使用する広島レモン（もしくは国産レモン）については、自主的な購入をお願いすることとなりましたが、みなさん購入して参加してくれました。

加工済みの冷凍むき身牡蠣や、刺身用の帆立貝柱、3枚におろされた真空パックのブリ等を提供したことで、魚介類の処理を行う手間が省け、魚介料理の初心者にも無理なく気軽に参加してもらえたようです。

1限目 | 牡蠣と帆立のフライ レモンタルタルソース添え

絶品フライ編

<https://youtu.be/LzOoBeY5KN0>



2限目 | 鯛のカリカリポワレ レモンケイパーソース

魅惑のポワレ編

<https://youtu.be/RacgkWLZUM>



3限目 | レモンがほんのり香るはまぐりのクラムチャウダーとイワシのレモンくるくる焼き

贅沢チャウダー&簡単オープン編

前編 https://youtu.be/qbu-XJ-_yJA

後編 <https://youtu.be/LsCsXA0ONlw>



4限目 | 鰯のはちみつレモン照り焼き

初キスの味!? 編

https://youtu.be/sq_UQVtCuik



5限目 | 鯛の湯引き 胡麻レモンソース・簡単鯛めし

お魚かたりべ&簡単鯛調理! 編

前編 <https://youtu.be/l8GIUxuJyO0>

後編 <https://youtu.be/ZFZhPhA44O4>



6限目(最終回) | 牡蠣のレモンオイル漬けパスタ・ホタテのソテーからのレモンバター焼き

レモンオイルとレモンバター豪華競演編

<https://youtu.be/nSLiCXnh8VY>

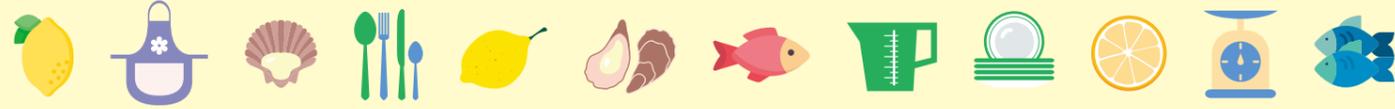


【応募及び参加状況まとめ】

	メイン食材	視聴回数 (回)	応募者数 (人)	試作品配布数 (件)	SNS 投稿数 (件)	アンケート回収 (件)	回収率
1限目	牡蠣と帆立	6,032	50	50	84	47	94%
2限目	真鯛	2,763	80	50	73	47	94%
3限目	鰯と蛤	3,471	52	85	122	68	80%
4限目	鰯	3,269	90	50	103	48	96%
5限目	真鯛	3,546	124	50	83	40	80%
6限目	牡蠣と帆立	2,584	121	50	97	46	92%
	合計	21,665	517	335	562	296	88%

※ 動画視聴回数は前後編がある場合は、両方を足した数(3限目:前編1,951回、後編1,520回/5限目:前編 1,544回、後編 2,002回)。回数の集計は2021年3月26日現在。

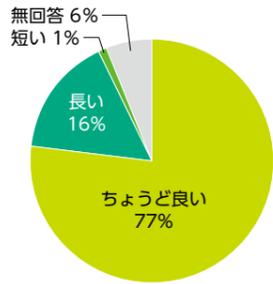
※ 3限目については、2限目特待生35名に誤送があったため、その分を加算。



【アンケート集計結果】

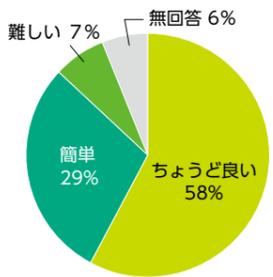
各時限参加者にアンケートを送付。回答率は全体で88%と参加した人の約9割から回答をいただくことができました。

問1 動画の内容についてはいかがだったでしょうか?



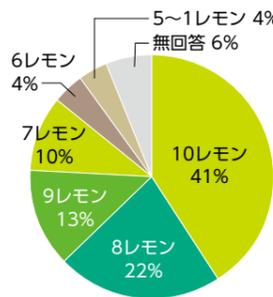
	1限目	2限目	3限目	4限目	5限目	6限目	合計
ちょうど良い	40	38	50	37	27	35	227
長い	6	7	10	7	9	8	47
短い	1	1	1	0	0	1	4
無回答	0	1	7	4	4	2	18
合計	47	47	68	48	40	46	296

問2 料理の難易度は?



	1限目	2限目	3限目	4限目	5限目	6限目	合計
ちょうど良い	27	23	45	30	17	31	173
難しい	9	2	4	2	2	2	21
簡単	11	20	14	12	17	11	85
無回答	0	2	5	4	4	2	17
合計	47	47	68	48	40	46	296

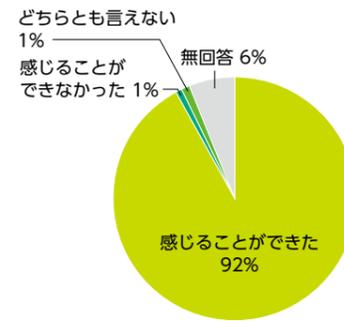
問3 ご自身の作った料理の点数は? (レモン10個中何レモン?)



	1限目	2限目	3限目	4限目	5限目	6限目	合計
10レモン	16	26	20	19	22	18	121
9レモン	6	6	8	7	2	8	37
8レモン	13	8	19	10	6	9	65
7レモン	5	4	8	5	3	4	29
6レモン	6	1	2	1	1	2	13
5レモン	0	0	3	2	1	1	7
4レモン	0	0	2	0	0	0	2
3レモン	1	0	0	0	0	2	3
2レモン	0	0	0	0	0	0	0
1レモン	0	0	0	0	0	0	0
無回答	0	2	6	4	5	2	19
合計	47	47	68	48	40	46	296



問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか?



	1限目	2限目	3限目	4限目	5限目	6限目	合計
感じることができた	47	45	60	44	33	44	273
感じることができなかった	0	0	1	0	1	0	2
どちらとも言えない	0	0	2	0	2	0	4
無回答	0	2	5	4	4	2	17
合計	47	47	68	48	40	46	296

【番外編について】

3月18日に市川美織さんが「広島レモン大使」就任7周年を迎えるにあたり、全6回の教室終了後に「番外編」を開催しました。3月20日に生配信されたYouTube「広島レモン大使七周年記念生配信」にて、番外編の参加者の中から抽選を行い、市川さんが6回の教室でそれぞれ着用していたエプロンに直筆サインを入れてプレゼントしました。

教室で学んだことを復習したり、応用したりして、自ら作った料理画像をTwitterなどのSNSにアップしていくというこの企画。試供品配布もなく、100%自主性が求められる中、参加者がどれくらい現れるのか、危惧される点もありました。

しかし、市川さんのファンを中心に、配布された試供品の残りを使用したり、自主的に魚介類を購入したりしながら、応募締切日まで、毎日積極的な参加が見られました。

告知	3月5日
募集期間	3月5日～3月19日
参加条件	国産魚介類とレモンを使用した料理の写真を「#魚介とレモンdeクッキング」とともにSNSに投稿
プレゼント	広島レモン大使が着用したサイン入りエプロン(7名分)
7周年ライブ配信	https://youtu.be/72b8CS5Dcsw
参加件数	156件(Twitterより抽出)
視聴回数	9,013回(3月20日にライブ配信)





配布素材について

素材によってチルド（冷蔵）か冷凍のいずれかで参加者に発送しました。

1限目と6限目の「牡蠣と帆立」は、牡蠣は広島産で加熱調理用、帆立は生食用の貝柱を冷凍で1kgずつ、2限目と5限目の真鯛は、愛媛県産の八十八鯛のフィーレ。500g前後で、カマなし、腹骨なしで、すぐ食べることができるように処理した状態のものを冷蔵でお届けしました。3限目のイワシとハマグリは、千葉県産のもの。イワシはマイワシで、頭や内臓など処理をしておいてすぐに使えるようになっている状態で1kgずつ冷凍でお届けしました。4限目のブリは、届いた人からはたくさんの驚きの声が届くくらいの大きさになりました。2kg前後の大分県産の養殖ブリのフィーレは、頭や内臓等の処理はしておりますが、課題をこなすだけでは食べきれない量。しかも冷蔵でお届けしたので、みなさん、急いでたくさんの種類のブリ料理を堪能されたようでした。

マダイやブリなどのチルド素材は、使い勝手がよく、業務用でプロ仕様のため、脂が乗っていておいしいのですが、賞味期限が短いため、届いたら早めに食べないといけません。課題料理を作って、その後残った素材はすぐに自分でレシピ等を調べて料理。タイづくし、ブリづくしと、普段はできない思い切った贅沢な食べ方ができたのではないかと思います。

牡蠣や帆立などの冷凍素材は、冷凍庫を占領することになる上に、解凍するのに手間や時間がかかります。袋に入れて、流水解凍する際、くっつかないように揉み込むと肉が崩れたりすることもあり、慣れが必要。ですが、一個ずつ使いたい分だけ取り出して使うことができ、上手に使いこなせば、時短+食品ロス防止につながり、SDGs達成にも貢献できます。

料理教室で、冷凍素材を使うというのなかなかなく、斬新な企画だったのではないのでしょうか？ また、そうした機会を作ることで、冷凍品のおいしさや便利さを再認識された方も多かったようです。



牡蠣と帆立（冷凍）



マダイのフィーレ（冷蔵）



ブリのフィーレ（冷蔵）



イワシ（冷蔵）

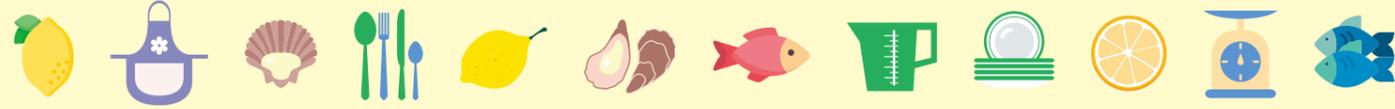


ハマグリ（冷蔵）

1限目

牡蠣と帆立のフライ レモンタルタルソース添え





【1限目】牡蠣と帆立のフライ レモンタルタルソース添え

- 応募者数：50人
- 当選者数：50人
- アンケート回答者数：47人

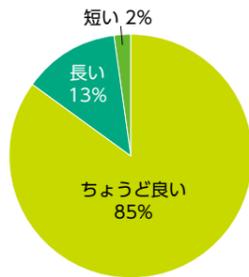


冷凍牡蠣 1kg
生食可能！ホタテの冷凍貝柱 1kg



問1 動画の内容はいかがでしたでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

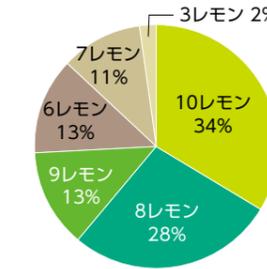
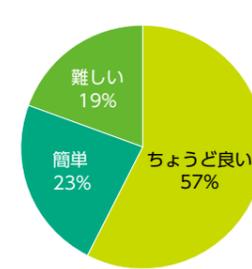
- ・お料理中のいろんな角度からの動画も分かりやすく、みおりんと後藤先生の説明もとても分かりやすかったです。ハートのレモンが可愛かったです。
- ・分かりやすかったので動画を見ながら作れた。
- ・揚げ物をほとんどしたことがなかったのですが、各工程がとても丁寧に説明されていたのでわかりやすかったです。解凍の仕方なども料理動画ではわりと省略されがちなので、そこまでやってくれるのは初心者にも優しく素晴らしいなと思いました！
- ・先生とみおりんのかけあいも楽しく最後まで見れました。調理方法もわかりやすかったです。
- ・牡蠣の解凍の仕方、フライの衣から初心者にもわかりやすくてよかったです！そして、みおりんのお料理に慣れてない感じが、また見てるお料理初心者でも親近感が持てて良かったと思います。
- ・テロップもしっかり見やすく、レシピで分かりづらい箇所をしっかりと補っていて分かりやすい動画でした。そして、ほのぼのとしたみおりんに癒されながら、料理の勉強が出来てとても良かったです！
- ・上手な先生をお手本にしながら見つ、みおりんが途中焦がすシーンなどリアルな料理の様子が見れたので嬉しかったです。
- ・市川さんが料理を教えてくれるイメージがありましたが、一緒に学べるような内容で良かったです。
- ・みおりんと一緒に学んでいく感じがいいです。もう少しみおりんに任せてもいいかな(笑)。
- ・レシピやポイントがテロップで表示されていてわかりやすかったです。楽しく調理していることが伝わってきました。

- ・非常に分かりやすく、みおりんも先生も可愛かったです。
- ・料理ばかりでなく、美織ちゃん楽しそうに作っている姿が見ごたえありました。
- ・みおりちゃんと一緒にお料理してる気分になれてとってもうれしかったです！かわいいみおりちゃんが見れて心がほっこりしました。
- ・レシピのPDFに出来上がりの画像がなく、動画にも出来上がりが一瞬しか映ってなかったので、どのような物を作っていくのかがイメージ出来ず…。
- ・材料をもう少し写した方が良いのでは？
- ・手際の悪さにイラっとする場面があった。
- ・調理前に、必要なメニューの一覧が表示されていればいいなと思いました。
- ・できれば、後始末というか残り物の活用方法も載せて欲しかったです(なにしろ初心者なもので)。今回の場合、溶き卵・小麦粉・パン粉等がいくらか残ってしまったので。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？

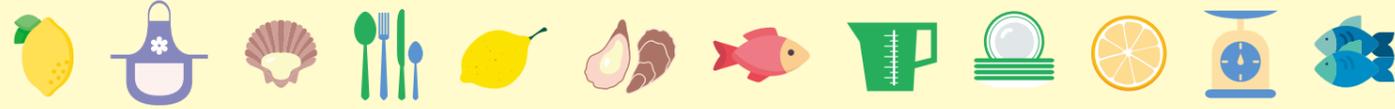
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか？



【そのほか感想】

■料理について

- ・料理初心者ですが動画とメールに添付いただいた作り方で問題なく作れました。
- ・とても楽しく拝見しました。解凍の仕方がとてもためになりました。
- ・主婦歴20年ですが、ほとんど揚げ物はしたことがなかったのですが、みおりんと先生にご指導頂き、カラッと美味しく揚がったので、自分に甘くレモン10個で！(笑)
- ・みおりんがただただ可愛かった！！一番大事なフライ部分を丁寧に紹介して頂いたので不慣れでもうまくできました。
- ・複雑そうに見えて意外と作るの簡単でした！
- ・普段あまり揚げ物はしませんが、家で作る楽しさを再発見しました。アットホームな雰囲気が進む形もよいと思います。
- ・先生の解説が分かりやすく、目玉焼きぐらいしか作れない私でも作れました。
- ・タルタルソースとレモンの相性が予想よりもとても良かったです！みおりんも楽しんでいるようで良かったです！ありがとうございます！



- ・みおりんが楽しく料理している感じが良かった。「嫁と一緒に初めて料理しました。」
- ・意外と簡単にフライができるのだな〜と、揚げ物に対するハードルが下がりました。ハート型のレモン、どうやってつくるのか?! 気になりました。初めてお見かけするお料理の先生でしたが、ふたりの対話もリズムよく楽しめました。
- ・今回の企画が決まった経緯を知れてよかった。解凍の仕方を知れて大変勉強になった。美織ちゃんが料理してる姿が可愛くて良かった。タルタルソースが意外と簡単に作れることを知れた。料理の仕方を動画に出していただけだったので、料理をあまりしていない私でもイメージしやすく良かった。
- ・久しぶりに揚げ物料理をしたので、上手く揚げるのが出来たかが微妙でした。料理の盛り付け方も、思ったより微妙な盛り付けになってしまった。
- ・普段料理はしないけど簡単に作ることができました。揚げ物なので小さい子には危なかったので揚げ物でない料理だと安全に家族で作れるので嬉しい。
- ・料理初心者がチャレンジして作っている感じが出ていて良かったが、初心者や家での揚げ物は実行する側には精神面でハードルが高いと思う。
- ・揚げ物というテーマだったので、少しハードルが高かったです。
- ・動画と添付での説明で牡蠣とホタテをどのくらい水に浸しておけば解凍できるのか説明がなかったので初心者としては大体10分くらい…などと記載して下さいとありがたかったです。

■素材について

- ・相性良く、旨い!
- ・牡蠣と帆立とレモンの相性が良かったです。また参加したいです。
- ・国産レモンが地元で手に入らないので、レモンを送って欲しかった。

■その他

- ・せっかくの任命のご連絡が、迷惑メールに入ってしまったため気が付けず、返信がすごく遅くなってしまいました。

【事務局より】

なにしろ、楽しんで頂けて何よりです。スタッフ一同これを励みに引き続き頑張ります!

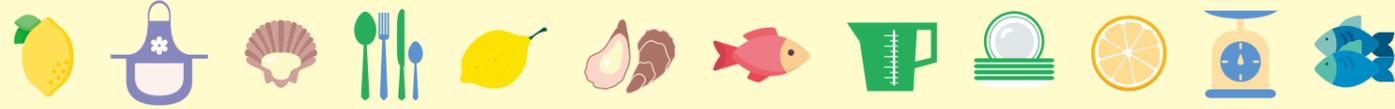
事務局としては、アンケート回収率、SNSへの投稿数がこんなに伸びると思いませんでした。何より驚いたのは、アンケートの自由記入欄に多くのコメントを頂いたこと。生徒の皆さんに深く感謝申し上げます。

メール設定で、tokyo@hirokaren.com を受信できるようにしてもらう必要がありました。感想から次回以降、改善できるところは改善し、より良い動画を心がけました。

2限目

鯛のカリカリポワレ レモン ケイパーソース





【2限目】鯛のカリカリポワレ レモン ケイパーソース

- 応募者数：80人
- 当選者数：50人
- アンケート回答者数：47人

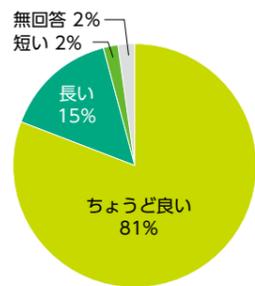


マダイの冷蔵半身 500g



問1 動画の内容はいかがでしたでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

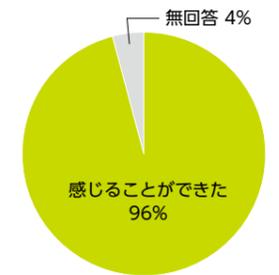
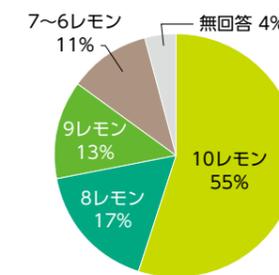
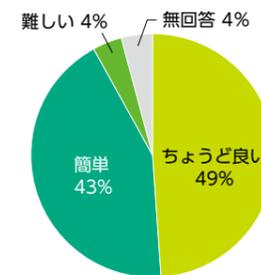
- ・ 分かりやすく動画も面白くて良かったです。
- ・ 料理初心者のみおりちゃんが作っている所が面白かった。
- ・ 分かりやすかったです。笑えるポイントもあって良かったです。
- ・ 初心者でも分かりやすく、臭みの取り方とか知らないことも知れたので良かったです。
- ・ 面白くて、わかりやすくて、可愛くて、また作りたい時も気軽に見られる動画でとても良かったです。
- ・ 美織ちゃんがおもしろ可愛かったです。
- ・ 美織ちゃんの料理する姿がすごく可愛く、楽しく動画を見る事が出来ました。レシピもわかりやすく、自分でも調理が出来ました。フレモンちゃんのぬいぐるみを後ろに飾っていてくれるのも凄く嬉しいです！
- ・ みおりの天然な可愛さに癒されました。また、先生のクールな対応がすごくツボでお料理+エンタメの要素もあり、飽きずに最後まで集中して見る事が出来ました。
- ・ とても分かりやすく、思いがけないハプニングなどもあり楽しく見れました。みおりさんがお茶目かわいく、シャキシャキした先生とゆるふわなみおりさんの掛け合いは見ていてほっこり楽しめました。
- ・ お料理研究家の方の指導と、市川美織ちゃんのかわいらしいお料理姿がちょうどよくて、魚介ビギナーでもとても分かりやすかったです。
- ・ 鯛ポワ～言い方が可愛い。大事なところはアップになるので分かりやすかったです。
- ・ 手元のカメラが固定されたことで、前回よりも見やすい動画となっていました。市川さんのハプニングもカットされず載せていたの、楽しく動画を見る事が出来ました。

- ・ 無駄のない調理工程の中に、時折見られる「みおりん」と「初美先生」の楽しいやり取りが入っていて、飽きずに調理しながらも拝見することが出来ました。調理のポイントを丁寧に教えてくださるので、動画を見てすぐに再現することが出来ました。みおりんのリアクションも可愛らしく次回作も心待ちにしています。
- ・ 純粋な調理動画かと思って観ていましたが、それだけではなく美織ちゃんの魅力もたくさん詰め込まれていてとても癒されました。先生の解説は料理番組を見ているようで、とても聞きやすくわかりやすかったです。ただ、全体的に冗長と感じました。調理手順の参考に見ようと思って開いたので、まず序盤の言い間違いのくだりが長たらしくて、編集でもっとやりようがあるのでは？と素人目線ながら感じていました。ただ、そこで「ああ、この動画ってこういう感じか。」と雰囲気をつかむことはできたと思います。美織ちゃんの手つきが若干危なっかしくて少しはらはらしましたが、サポートの先生のフォローが絶妙で良かったです。はらはらしながら見ていたせいもあると思うのですが、レモン絞り器を滑らせてしまうくだりも正直いらないと感じました。終盤のコメントにつながらないというのなら、短いダイジェストを挟んでもよかったですのではと思います。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？

問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？



【そのほか感想】

■料理について

- ・ 楽しく料理でき、美味しかったです！！
- ・ 美味しくできました。
- ・ みおりんは鯛を横に4等分の切り身にしていましたが、届いた鯛が大きすぎて(笑)、血合いをとり、8つぐらいの切り身にしました。私は魚をさばけますが、困った人もいたかもしれません。
- ・ 鯛を焼くときに、皮が反り返らないように手でおさえるところがわかりやすかったです。
- ・ 先生とのやり取りも微笑ましく、レモンを絞るところでハプニングがありましたがそれも笑えて楽しかったです。魚を焼くときにキュッとなってしまふことの解決策を知らなかったの、勉強になりました。
- ・ タイの皮が丸まらずにパリッと焼ける方法は、他の魚にも応用できるので是非参考にさせていただきます。また、レモンのケイパーソースもミョウガが思いのほかとてもマッチしていておいしかったです。材料が余ったので少し味を変えて、今日はレモンケイパードレッシングにして今後のレシピに加えていきます。
- ・ 広島のレモンは皮も使える安心なレモンで、絞ってる時の皮から出る汁も気になりませんでした。



- ・鯛を焼く時に皮がすぐに縮んでいく様子がしっかり写っていて、早くターナーで押さえなければいけないことがよく分かりました。そしてその通りにすると、皮を真っ直ぐにパリッと焼くことができました。これからはみおりんさんの動画を見て、魚介とレモンの料理にチャレンジしていきたいと思います！
- ・最初は、難しいかと思いましたが、簡単に美味しく出来ました。レストランの味になりました。普段は、レモンを買わないので、鯛とレモンを買ってまた作ります。このような機会を頂き、ありがとうございました。

■素材について

- ・さばかれた鯛を送ってくれたのですぐに調理できて嬉しく、鯛も新鮮で美味しかった。レモンのソースが本当に美味しかったです。
- ・短い時間で、見栄えも良く、ボリュームのある1品が作れました。ただ、ミョウガが手に入りやすく、とても高かったです。旬のものにしてほしかったのですが、味は確かにミョウガが合っていました。
- ・とても良かったです！鯛を焼く時、しばらくは押さえていませうとか、ちょっとしたポイントがとてもためになりました！そしてソースが本当に美味しかった！とても簡単なのにこんなに美味しいソースが作れるんだと改めて感じました。鯛もそうですが、ケイパーなども普段あまり買わない食材でした。これからは、購入するリストに入りました！ケイパーは瓶で購入しているので、6回までの間に、また違うソースなど、ほかの使い道を教えていただけたら嬉しいです。
- ・食材がケイパーやディール、ミョウガなどがすぐに購入することができなかつたので残念です。でも、家にあるもの、すぐ購入できるもので対応できたので良かったです。

■その他

- ・子供と一緒に見てからお料理するのも程よい長さ・トーンで見飽きず、お料理している時も「さっき見たね」と子供も言っていて、食育になるな—と思いました。レモンを絞ったりするのも楽しそうにっていて、コロナ禍でなかなか出かけられない中で、親子で楽しめるコンテンツになっていて、とても素敵な時間を過ごせました。ありがとうございました。

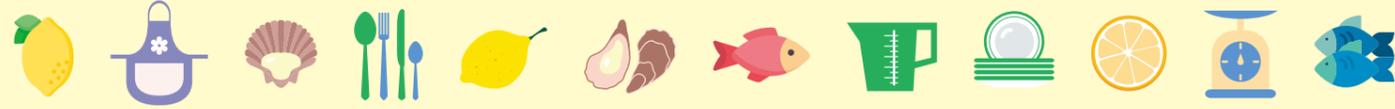
【事務局より】

アンケートの高い回収率(94%)と沢山のSNS投稿に励まされました。引き続き、アンケートの自由記入欄に多くのコメントを頂きました。特待生のみならず、一般生徒の皆さんにも多くご参加いただけて大変嬉しく思います。次回以降、改善できるところは改善し、より良い動画にできればと思います。楽しんで頂けて何よりです。スタッフ一同これを励みに引き続き頑張ります！

3限目

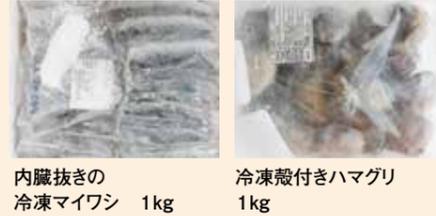
レモンがほんのり香るはまぐりのクラムチャウダーと イワシのレモンくるくる焼き





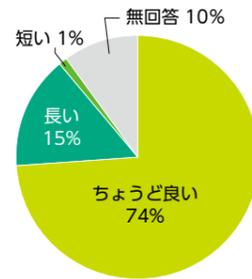
【3限目】レモンがほんのり香るはまぐりのクラムチャウダーと イワシのレモンくるくる焼き

- 応募者数：52人
- 当選者数：85人（誤送により、前回の当選者35名も当選）
- アンケート回答者数：68人



問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

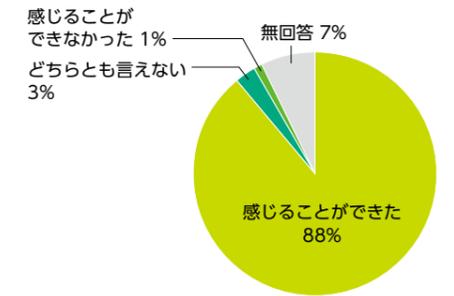
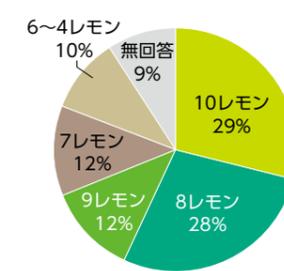
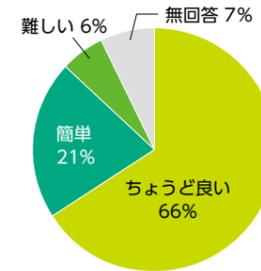
- ・手順も分かりやすく、後藤先生とみおりのコンビも板についてきて、楽しい雰囲気でした。
- ・美織さんの料理姿を楽しく拝見しました。
- ・わかりやすい丁寧でゆっくりとした説明で、とても見やすいです。
- ・手元が映りやすいように様々な角度から撮影しており、調理シーンが見やすかったです。市川さんが料理初心者であることも影響しているかと思いますが、調理もわかりやすく比較的ゆっくり進んでいくのでありがたいです。先生も優しく穏やかなので、見ていてほっこりします。
- ・ほとんど料理をしないので心配だったが、動画で丁寧に説明して作ってくれて、分かりやすく作れた。
- ・それぞれのレシピ動画が前後編になっていたのが作る時に見やすかったです。みおりの今回のエプロンがくすみピンクで可愛かったです。（毎回エプロン変わってますよね？）
- ・前半と後半にわかれているので、見やすくて良かったです。
- ・今回は前編・後編に分かれて、鰯・蛤それぞれのメニューが紹介されておりとても分かりやすかったです。魚介の解凍法・野菜の切り方・蛤を投入するタイミングなど、みおりの掛け合いを楽しみながら学ぶことができ、あっという間に見終わっていました。
- ・2人のやり取りが気になり過ぎて調理手順のテロップなど文字情報が頭に入ってこない始末です…そうそう、今回とても残念な事がありました！！「塩レモン」の動画内での扱いが低い！！正直、塩レモン仕込み編が欲しかったくらいです。「発酵塩レモンのヒミツ」を読んだのですが改めてレモンの凄さと塩レモンの可能性を感じました。機会があれば是非「塩レモン編」の制作もお願い致します！！

- ・鰯は巻き方で手元を撮影して解りやすく簡単でした。クラムチャウダーも野菜の大きさが解りやすく、カットの仕方まで丁寧なので初心者にはありがたかったです。前編後編とあったのでビックリしましたが見ていたらあっという間でした。みおりのトークも素敵でした。
- ・今回は2品で動画がそれぞれ分かれていたのが良かったです。また動画2本のため、いつもより少し短くなっていたのが良かったです。先生が料理のポイントを説明してくれるのと、字幕でも記載があるので、わかりやすいです。
- ・作り方はわかりやすかったです、ポイントを強調していただけるとありがたいです。例えば、鰯の巻き方など。また先生もご指摘されていましたが、みおりの手つきが覚束なく、ひやひやしました。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？

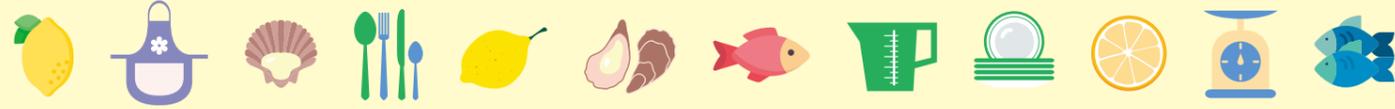
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか？



【そのほか感想】

■料理について

- ・塩レモン初めて作りましたが、鰯の生臭さが消えてとても良かったです。また大きな瓶でたくさんつくりたいです！
- ・今回は2品作るということで、難易度高いかなーと思ったのですが、YouTubeを見て予習して、意外と簡単にできることを知り、びっくりしました。蛤はほぼ触ったことがなく、びびってましたが、あまりに簡単にびっくり！息子がはまぐりのワイン蒸しを食い入るように見ていました。パカっとはまぐりの口が開くと歓声をあげていました！今回は塩レモンがほんとに大ヒットでした！作っておくと料理に幅広く使えて便利です。イワシと塩レモンは本当に抜群に合う組み合わせでした～無限に食べられそうです笑。
- ・今回参加させていただき、ほんとに勉強になりました！おうち時間に新しい料理が覚えられてほんと嬉しいです。YouTubeがわかりやすくて作りやすいです。またぜひ参加させていただきたいです！
- ・今回は塩レモンを作るところからできるのがとても良かったです。塩レモンを使ったレシピをこの先も自分でやっていきたいです。また、レモンの販売先の量販店などで塩レモンレシピやレシピシールなど貼ってあるとレモンの販売促進につながるかなと感じました。
- ・動画内容も分かりやすく、セロリが苦手な娘がこのクラムチャウダーだとセロリを食べれました！鰯のくるくる巻きもクラムチャウダーもレモンにあっという間に美味しくなりました！クラムチャウダーにレモンッ



てどうなるのかな?と書いていたのですが、レモンを入れることによって少しあっさりして飲みやすかったです!先生が作る料理のレシピをもっと知りたいなと思いました!

- ・美味しい食材を有難うございました!
- ・料理初心者でも出来るような、比較的簡単な内容だったのが良かった。レモンを入れることでどういう効果があるのかや、野菜の切り方などの説明も丁寧だった。ただ、頂いたレシピの資料が、字がびっしり書いてある形で少し見づらく感じた。
- ・クラムチャウダー編は、結構細かく説明されていて良かった。くるくる焼き編で、オーブンを使う際の説明が全くなく予熱をするかしないか全く分からなかった。
- ・事前に塩レモンを作る必要があるの、申し込みの段階で知っておけたらさらによかったなあと思いました。

■素材について

- ・最初は、難しいかと思っていましたが、簡単に美味しく出来ました。鯛のフィレが家族に好評で、レモンや梅や味噌をクルクル巻いてトースターで焼くなんて簡単!!得意料理になりました。蛤の冷凍!はじめて使いました! 便利で美味しい冷凍の貝を買ってチャレンジします。魚介とレモンを買ってまた作ります。このような機会を頂き、ありがとうございました。

■追加当選について

- ・急な宅配で驚いたのですが嬉しい追加合格でした。ごちそうさまでした。
- ・追加合格ありがとうございました。貝が食べれないので、イワシとレモンのクルクル巻きを作りました。
- ・嬉しい誤発送でした。図々しいなんてとんでもない!喜んで参加させて頂き、Instagramにも投稿しました!前回の鯛に比べるとそんなにレモンに合う気がしなかったのでやや点数低めですが美味しかったです!(鯛は本当にレモンに合ってためちゃくちゃ感動しました!)

■その他

- ・レモンの日は10月5日で覚えました。
- ・苦手克服おめレモンde賞とってもうれしかったです♪

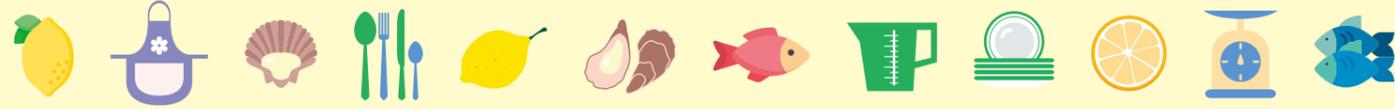
【事務局より】

事務局としては、アンケートの高い回収率(80%)と沢山のSNS投稿に励まされました。引き続き、アンケートの自由記入欄に多くのコメントを頂きました。特待生のみならず、一般生徒の皆さんにも多くご参加いただきましたこと大変嬉しく思います。ご意見は、今後の各種PR活動の参考にさせていただきます。ご参加いただいたすべての生徒の皆様に感謝申し上げます。

4限目

鯛のはちみつレモン照り焼き





【4限目】鰯のはちみつレモン照り焼き

- 応募者数：90人
- 当選者数：50人
- アンケート回答者数：48人

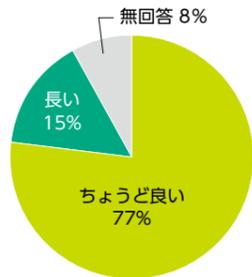


ブリの冷蔵半身 1.5～2kg



問1 動画の内容はいかがだったでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

- ・魚の捌き方がわかりやすかった。
- ・初心者でもわかりやすく楽しい配信でした。
- ・1度見ただけで調理の仕方がほぼ理解できるほどわかりやすかったです。
- ・内容は理解しやすく、先生の指導が良かった。
- ・一番知りたかった大きな魚の捌き方を丁寧に解説されていて、親切で良かったです。動画一本にまとまっていると、見やすいと改めて体感しました。美織ちゃんのギャグに癒されました。ゆるい雰囲気がいい。
- ・料理動画としては無駄なくすいすい料理しながら見られました！ファンとしてはもっと無駄があっても良いと思ってるかも？！料理に慣れてないので魚を焼く火加減なども教えて頂けたら安心でした。普段切り身でしか料理をしないので立派な三枚おろしの鰯は大丈夫かな？と不安でしたが、動画を見ながら意外に簡単に切り分けられました。下準備があるものの実際の調理時間は短く簡単で、例えば普段切り身で市販のはちみつレモン等を使うと忙しい日でもぱぱっと美味しく作れそうで良いレシピです！小さい子供がいる家庭としては生でも食べられる新鮮な鰯を使っているのが焼き加減が弱めでも安心して食べさせられました。焼き魚に大根おろしとお醤油とレモン、というようなイメージしかなかったですが、このようなあわせ方でも美味しいんだと知れました！
- ・魚を捌くのが大変な分、レシピの難易度は低めでバランスの良い内容だったと思います。先生と市川さんのやりとりが親子のようで、見ながら楽しく料理できました！
- ・市川美織さんと先生の掛け合いが小気味よく、嫌味もないので楽しく観ることができました。バラエティ

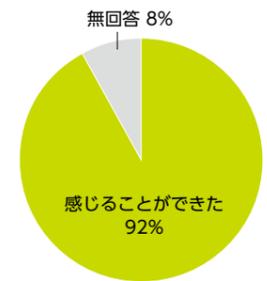
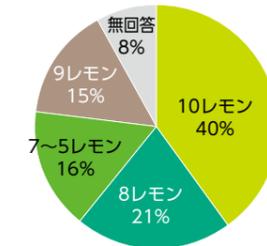
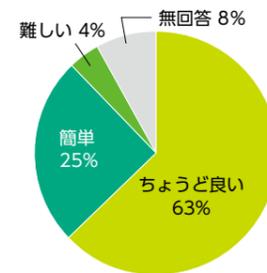
番組と料理番組のちょうど中間という感じで、観ながら料理を作ってもしっかり参考になりました。料理自体は難しい工程がなく、鰯をさばくことがメインのようになっていました。私自身も一番苦労した点はそこで、動画を見た人が「美織さんにもできたなら私にもできそう」と感じてもらえれば良いですが、良くも悪くも鰯が非常に大きかったので、「私には無理そうだな」と感じられた方もいたかもしれません。水産物の消費拡大の視点からすると、この点を解消できるように「鰯をさばくこと自体が楽しい」「思っているより簡単」と思ってもらえるような工夫がより強くあればいいと思いました（動画でも十分に楽しさは伝わりましたが）。

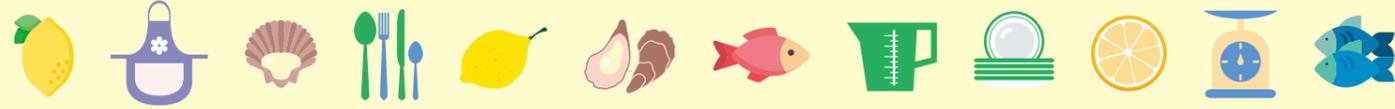
- ・捌き方と部位の説明があり、大変勉強になりました。
- ・最初はこんな大きな魚取り扱えるかなと思ったのですが、動画を見たら割と難なく（骨を削ぐところで削ぎすぎて身が小さくなってはしまいましたが）切り身にすることが出来て少し自信ができました。
- ・鰯のさばき方（ほぼさばかれています）が丁寧で、初心者の私にも簡単にできました。毎回動画を見て、娘が手伝えそうなどわかるので、助かっています。そして、みおりんが可愛い！！子供たちにも大好評でした。
- ・最初の雑談が面白い。レシピ動画だが、美織ちゃん可愛さが出たほうがファンとして嬉しいです。
- ・先生とみおりんの会話のテンポがちょうどよく、飽きずに視聴することができました。
- ・みおりんと後藤先生の掛け合いが絶妙で大人でも見ていられる。
- ・調理してる子と先生のやり取りが面白かったです。切り方も分かりやすかったです。
- ・毎回、動画はみおりんが可愛く、先生とのやりとりもテンポ良く、楽しく料理する姿に癒されます。
- ・先生のサポートが素晴らしい。調理のサポートをするところは、アップで見やすくしてほしい。
- ・YouTubeの動画のタイトルを鰯とレモンなど、検索しやすいキーワードを入れて頂けると助かります。最初は、どの動画か迷いました。
- ・料理部分の長さはちょうど良かったです。美織ちゃんファン用動画になってしまっている気がするのですが、一般的にはもう少し短めでもよいのかも？と思いました。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？ (レモン10個中何レモン?)

問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか？





【そのほか感想】

■料理について

- ・ 鰯の照り焼きの概念を覆すようなレモンとの相性には正直驚きました。
- ・ 砂糖の代わりにハチみつレモンを使うことでさっぱり美味しく出来上がりました。今回使ったハチみつレモンを活用して日々の料理に取り入れたいです。
- ・ 元々レモン大好き広島好きなので、今後も積極的にレモンを使ったお料理やお菓子を作っていきます！
- ・ レモンの香りと酸味が加わることで、想像以上に美味しくなりますね、goodです。
- ・ 魚を切り分ける機会がないので、すごく良い経験をさせてもらいました。レシピは簡単でいろんな魚料理に応用できそうで良かったです。
- ・ 鰯の切り身が半身届いたけど、楽しく美味しく料理できる感じで良かった。
- ・ レモンソース絶品！鰯も絶品でした
- ・ 先生の説明はわかりやすかったです。レモンを料理に使うのがいつもハードルが高く、搾ってかける、最後に味を締める程度でした。今回は、あらかじめ、ハチみつレモンを仕込んで、それを煮詰めて、からめる方法でものすごい難しいと言う訳ではありませんが、私はレモンを使いこなしてないとハッキリわかりました。一步、料理が上達した気がします。有難うございます。鰯のさばき方も、みおりんさんがされてるのを、良く視聴して見よう見まねでさばきましたが、先生のお話を頭に入れながらさばけました。残った鰯の保存法も教えて下さり、大変助かりました。

■素材について

- ・ ぶりがぶりで、ハチみつレモンを使った照り焼きは本当に美味しかったです。
- ・ 思っていたより大きくて立派な鰯が届いて驚きました。すごく立派な鰯で、ハチみつレモン味が失敗だったらヤダなーと密かに思いながら作りましたが、いい意味で裏切られました。鰯とレモン、とっても合う！美味しい！これからは鰯買うときにレモンをセットで買います。貴重な経験をありがとうございました。
- ・ 切り身以外でも塩焼きにしたり刺身にしても、とても美味しく脂ののった鰯でした。脂がのっている分、捌いてる際に包丁に脂が大量に付着してしまうので魚を捌くのが苦手な方や力が必要な方は切るのが大変だったかなとも思います。試供品として送られてきた鰯の大きさがはっきりわかりやすく、捌いても不要な部分が少なく**食材ロス**にも繋がる事がわかりやすかった。
- ・ あまりに大きく驚きましたが、新鮮でとってもおいしくて、照り焼き以外もいろいろ堪能しました。

■そのほか

- ・ フードロスへの対策という企画がとっても良いと思います！レモンがテーマなのも面白いです。

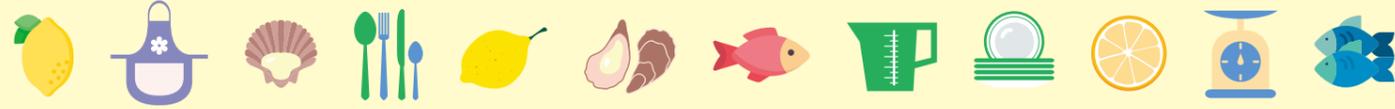
【事務局より】

アンケートの回収率も96%。料理や試供品に関する感想や意見も増えてきました。試供品へのインパクトもさることながら、ブリの照り焼きとレモンの新しい関係に驚かれた方も多かったようです。ご参加いただいたすべての生徒の皆様に感謝申し上げます。

5限目

鯛の湯引き 胡麻レモンソース・ 簡単 鯛めし





【5限目】鯛の湯引き 胡麻レモンソース・簡単 鯛めし

- 応募者数：124人
- 当選者数：50人
- アンケート回答者数：40人

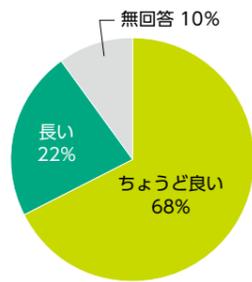


マダイの冷蔵半身 500g



問1 動画の内容はいかがでしたでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

- ・今回は "お魚かたりべ" さんも登場して楽しかったです。
- ・みおりんが可愛かったです。初心者向けにネギの切り方まで親切だなと思いました。
- ・レシピだけでなく動画があるとわかりやすいですね。
- ・若い方のお料理を楽しく拝見しました。
- ・あまり料理をした事ない人向けだと思うので、とても細かく説明していて、調理初心者の方でもわかりやすい内容だと思いました。
- ・先生のアシストが素晴らしい。
- ・第1回目の動画から見ていますが、マイペースでお茶目な市川美織さんとシャキシャキされた後藤先生のペースが程よく合ってきていますね。また笑いのアクシデントが起こるかも…! と期待してしまいました。
- ・みおりんの可愛いさに気をとられて何度も見返してしまいました。「お釜です」「あはん」が好きです。前半、お話されていたカキのことも興味深かったです。自分の知らない知識を知れるのはとても楽しいです。
- ・みおりんの動画も、分かりやすく参考になりました。みおりんのレモンのエプロン、可愛かったです。
- ・市川美織さんがとてもチャーミングで楽しく拝見させて頂きました。料理のポイントの字幕をもう少し長い間表示しても良いかもしれません。
- ・料理が得意でない女の子がとても可愛く、そして先生が冷静なのでその2人のやりとりが面白かった。
- ・料理の先生もいたので進行がスムーズでした。
- ・先生の教え方が上手でわかりやすかったです。鯛の骨抜きも湯引きも初挑戦でしたが、迷わず作ることが

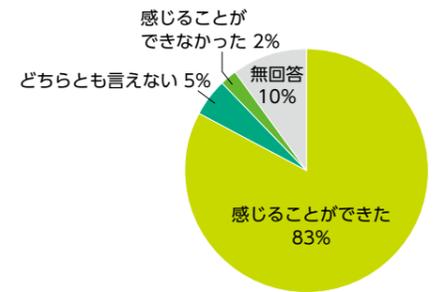
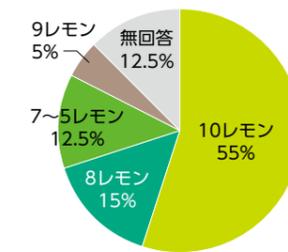
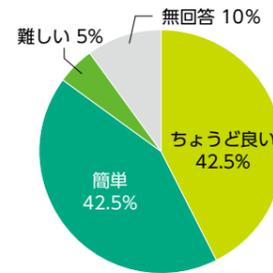
ができました。しかもとってもおいしかったです。

- ・お料理も簡単に再現がしやすいように順序立てられてる事がわかりましたが、前編後編と2本立てが少し長く感じました。魚をカットする際の包丁の種類などさらっと説明して下さると、魚さばきの初心者の私たちはもっと助かります。
- ・牡蠣の紹介と混ぜっていたので、良く判らなかつた。調理説明とトピックは、分けた方が良かったかも。
- ・料理ビギナーの美織さんの取り組む姿が可愛かったです。せめて何をどう作るかくらいわかっているも良いのかな。。。と思いましたが、後藤先生とのやりとりを微笑ましく思い拝見しました。
- ・動画は調理行程のみのものを見る事が多く、少し長く感じました…でもみおりんさん、先生と一緒に作る感覚で楽しめるのが醍醐味なので長さは2で回答させていただきます。
- ・骨抜きは、どちらの方向に骨を抜くのが正解なのかも教えていただけると良かったです。
- ・料理の場面以外がちょっと長い気がしました。
- ・わざとなのかもしれないが、みおりんのくだらない？ばかっぽい？発言や動作が多く、見ていて長く感じました。高学年の娘もあまり良い反応ではありませんでした。。。美味しい食材を使って忙しい人でもパッと作れるような料理動画、もしくは料理上手な人が見てもお手本になるような手際の良い料理動画にしてほしかったです。
- ・初心者なので、もう少し正確な分量がわかるとうれしいです。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？ (レモン10個中何レモン?)

問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけただけでしょうか？



【そのほか感想】

■料理について

- ・レモンとの相性、いつもながら最強でしたね。とっても美味しくいただきました。また今回は鯛めしがとても美味しくて、またリピートさせていただきます。
- ・5限は揃える材料も少なく作りやすいと思います。
- ・鯛めしも、湯引きも初体験でしたが、とても美味しく作ることができ、大満足の仕上がり。胡麻レモンソースは色々活用出来そう。くせのない鯛と、いただいたフィレがとても扱いやすいのも、よかった。
- ・家にあったカンパチのお刺身にも作った胡麻レモンソースをかけて食べましたが、とても美味しかったです！
- ・今回の2品の料理は、レモンの爽やかな中華風酸味だれなど、新鮮な魚のうま味を生かした調理法で、



鯛のうま味が引き出されていてあまりの美味しさに感激しました。これからも、過去の回で教えて頂いた塩レモンやはちみつレモンなどと魚料理を工夫して作っていきたいです。美味しいお魚に感謝！

- ・一緒に作っている感覚で楽しく調理が出来ました。
- ・レモンをレシピより多めにしてみました。酸っぱさはほどよく美味しくできました。タレは鯛以外でも使えそうで、良かったです。
- ・楽しく調理することが出来ました。

■素材について

- ・とても立派な真鯛をありがとうございました。
- ・結構な量の鯛が送られてきたので、本当に嬉しかったです。夫婦でバレンタインディナーを楽しめました。旦那も積極的に料理に参加してくれてよいバレンタインでした。本当にありがとうございました。
- ・頂いた鯛は、とても美味しく感動いたしました。普段からお魚を買うことがあまりなく、釣った魚をさばくことはありましたがコロナ禍で釣りにも行けず、なかなか自炊でお魚を使うことがありませんでした。今回の企画を通して、お魚の美味しさを再認識し、下処理済みで新鮮なお取り寄せがあることを知り、改めて漁業のありがたさに気づきました。
- ・届いた鯛の質の良さとサイズの大きさに驚きました。魚にうるさい家族が大喜びでした。漁業を応援することとレモンという広島産に特化した企画はとても素敵だと思いました。今後の展開もあつたら良いかと期待しております。
- ・初めてこんな立派なお魚を料理する体験だったので、恐る恐るの挑戦でしたが、実際にやってみると意外と簡単に美味しく作ることができて驚きました。また、レモンのソースとの相性がとても良くて、大変美味しかったです。普段なかなか見ることがないプリプリの真鯛だったので、家族で盛り上がりながら作ることができました。

■そのほか

- ・友人が特待生として参加しているのを見て、こちらを知りました。とても魅力的な企画ですね。まだまだ先の見えない時世ですが、いまできることを工夫し切磋琢磨しておられる方々は素敵です。

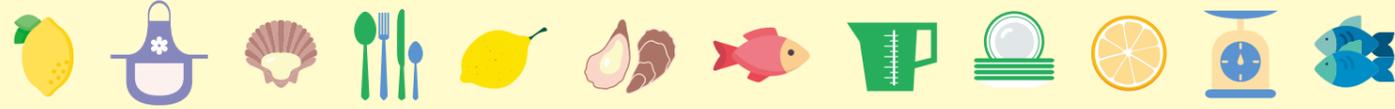
【事務局より】

アンケートの高い回収率(80%)と沢山のSNS投稿に感謝いたします。引き続き、アンケートの自由記入欄に多くのコメントを頂きありがとうございました。特待生のみならず、一般生徒の皆さんにも多くご参加いただきましたこと大変嬉しく思います。ご参加いただいたすべての生徒の皆様に感謝申し上げます。

6限目

牡蠣のレモンオイル漬けパスタ・ ホタテのソテーからのレモンバター焼き





【6限目】牡蠣のレモンオイル漬けパスタ・ホタテのソテーからの レモンバター焼き

- 応募者数：121人
- 当選者数：50人
- アンケート回答者数：46人

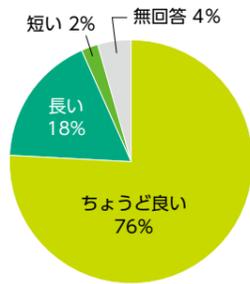


冷凍牡蠣 1kg
生食可能！ホタテの冷凍貝柱 1kg



問1 動画の内容はいかがでしたでしょうか？

(1) 長さについて



(2) 内容について

- ・みおりちゃんがとても可愛くて見ててキュンとなりました。
- ・とても分かりやすくして作る時の不安がありませんでした。
- ・みおりんちゃんと後藤先生の掛け合いが最高！
- ・回を経るごとに、みおりんと後藤先生の関係がすごくよくなって行って、最終回なのがとても寂しい！
- ・とても楽しく、分かりやすく良かったです！小学4年生の娘も食いついてました。フレモンちゃん可愛いと初見で盛り上がってました。
- ・とてもほのぼのとしていて市川キャラも出ていて良かったです。動画の中で実際に作ってるのでとても分かりやすく、切り方や焼き加減、塩加減や帆立をトーストする時間など先生がポイントを話されているので、初めて作る私も安心して料理ができました。盛り付けやテーブルウェアも勉強になりました。また料理教室が定期的に行われてレシピ本などに発展していけると良いですね！
- ・テンポ良い進行で楽しく拝見しました。
- ・簡単にYouTubeわかりやすかったです！！盛り付けが上手くできませんでした。
- ・最後に相応しく、先生への感謝と復習を込めた内容で良かったです。
- ・みおりんのニンニクを潰せない具合がなんかすごく可愛かった。
- ・5時限目から見応えがぐっと増した気がします。6時限目は本当に良かったです。
- ・専門家(後藤先生)の指導の説明がわかりやすかった。全部を通してですが火加減や解凍の方法など処理の仕方等、きちんと教えて下さったのがありがたい。再現しやすかったです！

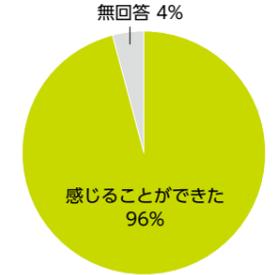
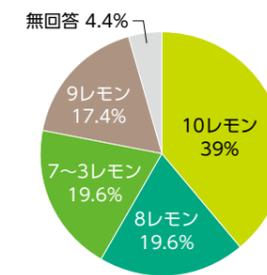
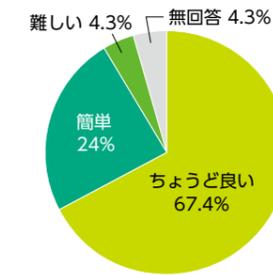
- ・後藤先生の解説が毎回わかりやすく、レシピで分からない箇所を補っていてとても良かったです。
- ・みおりんファンだったわけでもないのですが(ごめんなさい><)ちょっと、喋りが長くて、調理とレシピについてザクッとまとめて欲しいな(長いな)と感じました。が、初めてちゃんと見たみおりん、可愛かったです。レシピのプリントアウトをしていなかったため、レシピをメモしながら動画を見ました。そのため、レシピだけ、レシピが大きく書いてある画面などがあるといいかな?と思いました。
- ・普段料理をしないので、料理動画も見ません。そのせいか20分超の動画は少し長く感じました。
- ・これは個人の趣味の問題なのですが、市川さんの話し方が苦手でした(笑)。レモン大使は女の子のほうが似合っていますが、お料理って女性が作る人が多いと思うので、作る方は、男性のタレントまたは料理家さんを起用したほうが良いのでは? コウケンテツさんとか。絶対視聴率上がると思いますよ。

問2 料理の難易度は？

問3 ご自身の作った料理の点数は？

(レモン10個中何レモン?)

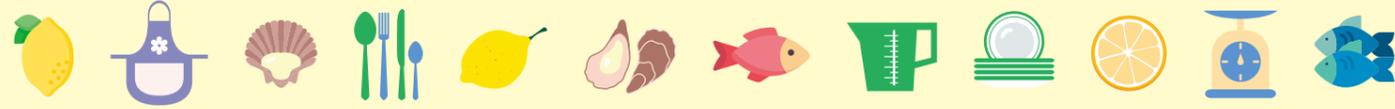
問4 魚介とレモンの相性の良さを感じていただけましたでしょうか？



【そのほか感想】

■料理について

- ・動画見ながら作れたのでよかったです！レモンは普段あまり食べることないですが、今回のクッキング企画でレモンの美味しさ、魅力に気付きました。
- ・是非またレモン料理企画をしてください。レモン料理に必要な物がなかったが、とても美味しく出来ました。
- ・毎回「これならできそう！」って思うくらい、ちゃんとしてるのに肩に力が入ってない感じのレシピで、みおりんも楽しそうに調理してたのが印象的でした。もっともっと、見たいし、今度は自分で食材買ってチャレンジしたいです！
- ・今までのレモンの使い方は出来上がった料理にかける程度で、料理工程での使用はありませんでした。また、生レモンではなく、レモン汁を使用していた為、料理に使うと酸っぱくなりすぎるのでは?と考えていました。しかし、今回レモン皮を使うことで、レモンの爽やかさだけを味に織り込める事が解りました。今回国産レモンを探してスーパーを3軒回りましたが、どの店も国産は広島産という事も知り、改めて広島はレモンの国という事も実感しました。自ら新しいレシピに挑戦する事はないのですが、このような企画を行っていただき、魚介とレモンの相性がとても良いという事を知ることができました。
- ・牡蠣と帆立の扱いが良いように見えました。



- ・とても美味しくできました！ありがとうございました！
- ・檸檬バターを作るのに苦戦しました。体温が高いからなのか結構溶けている感覚がしました。オイル漬けは煮物同様時間をかけた分、味が染み込みパスタに合う感じでした。ニンニクの風味があったのでペペロンチーノみたいな感覚でそこに檸檬が混じった不思議な感覚です。しいていえば、檸檬クリームパスタの方が合うのかなとも思いました。
- ・手軽にオイル漬けとかレモンバターが出来るなんて目から鱗でした。
- ・事前に作るものがあったので、工程が分かれてとても作りやすいレシピでした。

■素材について

- ・牡蠣も帆立も本当に美味しかったです。広島レモンもたくさんいただき、ご馳走さまでした。

■そのほか

- ・楽しいイベントとなり良かったです、ありがとうございました！
- ・消費拡大を推進していて素晴らしい企画だと思います。牡蠣と帆立は普段調理する機会がないので、今回調理する機会ができて嬉しかったです。
- ・ずっと対面の料理教室に通っていて、今回この企画で初めてオンライン形式の料理教室を受講したのですが、対面の料理教室に劣らないクオリティだと思いました。前回の動画になりますが、語りべさんのパートとレシピ動画は尺的にも分かれていても見やすかったのかなと思いました。
- ・6回の授業で本当に色々な勉強をさせて頂き、また、私もお料理がさらに好きになりました。そして、改めて広島レモンの偉大さを知ることになり、またこのような機会があればいいなあ…と思っています！
- ・SNS に投稿することにより、友人にも興味を持ってもらえました。また同じような企画があることを心待ちにしています。ありがとうございました。
- ・素敵な企画をありがとうございました。全6回、約2ヶ月間楽しく参加させて頂きました。これまでは絞るだけだったレモンを様々な方法で調理し、レパートリーが増えました。またハッシュタグからいろいろな方の投稿を見るのも楽しみでした。私は一人暮らしを始めて半年足らずなので、素敵なアレンジが大変参考になりました。また機会があればよろしくお願ひします。

【事務局より】

事務局としては、アンケートの高い回収率(92%)と沢山のSNS投稿に感謝いたします。引き続き、アンケートの自由記入欄に多くのコメントを頂きありがとうございました。特待生のみならず、一般生徒の皆さんにも多くご参加いただきましたこと大変嬉しく思います。全6回に渡り、ご参加いただいたすべての生徒の皆様に感謝申し上げます。

番外編





【番外編】魚介とレモンdeクッキング

市川美織さんの広島レモン大使就任7周年を記念して、参加は自由、好きな魚介類と国産レモンを使った料理をSNSにアップしていただく企画を立ち上げました。

参加件数は約160件。さまざまな魚介を使った料理がアップされましたので、ご報告いたします。

(1) 使用した魚介類

ホタテや牡蠣、イワシについては、試供品(冷凍)の残りを使用したり、試供品を使い尽くした後は、味が気に入ったなどの理由で、自主的に購入して料理をしてくれたようです。

そのほかについては、鮭、真鯛、エビ、サーモン、ブリ、サバなど近所のお店で手軽に入手でき、今までの課題からアレンジできる料理が想像できる魚介類という選択で入手されたことがうかがえます。手軽さという点ではサバ缶やツナ缶などの缶詰、カニカマなどの加工品を上手に使った方も。「国産だからいいかな」、「国産の鯖使用って書いてたけど、期限の長い缶詰は今の水産物消費拡大・在庫解消に含まれるのかな」というコメントも。

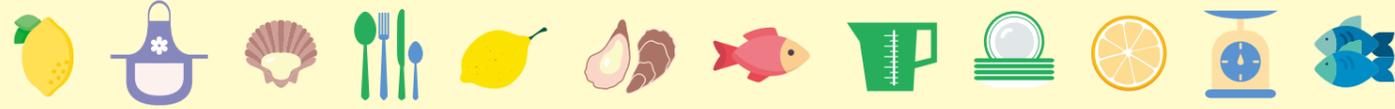
ホタテ(34)、カキ(33)、サケ(13)、真鯛(12)、エビ(11)、サーモン(10)、ブリ(10)、サバ(9)、タコ(9)、アサリ(8)、イワシ(7)、タラ(7)、マグロ(6)、アジ(5)、ツナ(4)、イカ(3)、サバ(缶詰)(3)、ハマグリ(3)、イクラ(2)、カツオ(2)、アオハタ(1)、ウニ(1)、カニカマ(1)、コイワシ(1)、サラダスティック(1)、白身魚(1)、シラス(1)、ちくわ(1)、チリメンジャコ(1)、ニシン(1)、ハマチ(1)、ホウボウ(1)
合計：203

(2) 料理について

ソテー、照り焼きなどの焼物(38)、海鮮丼、パエリアなどのご飯物(21)、刺身などのなまもの(19)、カルパッチョ、マリネなど(15)、パスタ類(12)、天ぷらなどの揚げ物(10)、フライ(9)、蒸し物(8)、すまし汁、クラムチャウダーなどの汁物(7)、しぐれ煮などの煮物(6)、蕎麦(5)、炒め物(4)、寿司(4)、鍋(4)、サンドウィッチ(3)、ラーメン(3)、あえ物(2)、うどん(1)、ピザ(1)、弁当(1)
合計：173

まとめ





【事務局より：企画実施を経て】

今回、募集も報告もメールでの対応としましたが、参加者の利便性を考えても、応募フォーム、報告フォームの必要性を感じました。

特に、注意をしないといけなかったのが、スマートフォンのメール受信設定でした。スマートフォンからの応募が多く、事務局のパソコンから返信すると、メールを拒否されることが多く、対応が大変でした。

スケジュールもタイトだったので、事務局の作業や、応募者の対応を考えると、応募期間～集計と抽選～動画アップ～料理と投稿～報告集計～3賞の発表までの流れを、月1回くらいのペースでできたらよかったですと思います。

募集は、基本的にTwitterにて、事務局から発信しました。企画スタート時には多くのweb媒体にご掲載いただきました。

SNSの活用は、Twitterベースでしたが、数字を大きく見せたい場合は、#懸賞。試供品があるのであれば、懸賞サイトを利用して、懸賞マニアのみなさんに拡散していただくのが良いと思いました。懸賞狙いで、懸賞専門のアカウントを作成している人も多く、賛否はあるかと思いますが、「情報拡散」＝「広く知ってもらう」という解釈で考えた場合、懸賞狙いでも消費してもらうことには変わりがないので、そこからさらに広く一般の人に興味を持ってもらうきっかけ作りにはなると思います。

情報は、よほどのインパクトがないと(＝いわゆるバズる)、不特定多数には拡散できないことを痛感しました。

今回の企画での棲み分けは、①Twitter：ファンの方とその周辺が多い、ほとんど国内限定での情報発信になりがち、②Instagram：料理好きとその周辺、写真を撮って残すことが好きな人、時によっては世界発信につながる、③Facebook：個人名が出るため、公に近い方とその周辺、個人の出来事を報告しあう場としての活用が多いため、周知になっても拡散にはあまり期待ができない、という感じで、意外と閉鎖的であったことがわかりました。

むしろテレビで1回取り上げてもらったほうがSNSより効果が上がるような印象もあり、当然費用対効果で考えるのであればSNSですが、その検証が必要だと思いました。

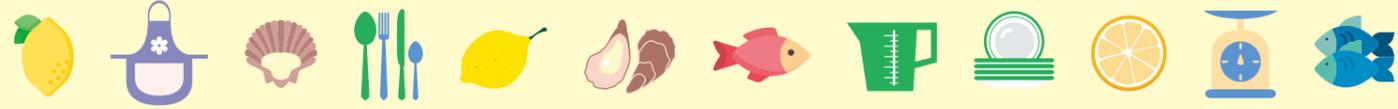
真の消費拡大のためには、実際に動いてくれる人、進んで購入してくれる人をいかに多くつかまえるかをしっかり考える必要があります。今回、応募が増えるにつれ、当然落選者も増えましたが、落選しても、指定の食材を買って課題にチャレンジしてくれる方もいらっしゃいました(ほぼ市川美織さんのファンではありますが、たまに一般の方でもいらっしゃいました)。

参加者の傾向を見ると、ほとんどの方に、試供品については、ご満足をいただいています。課題をこなすだけでは、試供品は全部消費することができないものもあり、そこから復習していただいたり、素材を使って新たな料理にチャレンジする方もいて、そうした広がりから、消費拡大には少しは貢献できたのではないかと思います。

やって終わりではなく、そこから何をするか。それもとても大切なことでした。3月18日に市川美織さんが「広島レモン大使」就任7周年を迎えるため、「番外編」を開催し、参加は自由、料理も自由、やりたい人がそれぞれが期日までに好きな形で「魚介とレモンdeクッキング」の料理を作ってください。蓋を開けてみれば、参加者は市川美織さんのファンを中心に、お決まりの方々ではありましたが、それぞれ定番素材から、その日スーパーや魚屋で見つけて購入したものを使って、いろいろな「魚介とレモンdeクッキング」の料理がアップされました。その数は約160件。少ない数かもしれませんが、プレゼントにつられて参加した方もいらっしゃると思いますが、これはこれでよかったと思っています。

魚介とレモン de クッキング みなさまからの投稿写真集





【1限目】牡蠣と帆立のフライ レモンタルタルソース添え



Acoさん



Shioさん



tt241ttさん



つきよからずさん



トティ@なつめさん



とのさん



やきトドさん



りえママさん



【2限目】鯛のカリカリポワレ レモン ケイパーソース



くまさん



ひろしま、宝しまレディさん



わかなさん



シャア様専用さん



Yumaさん



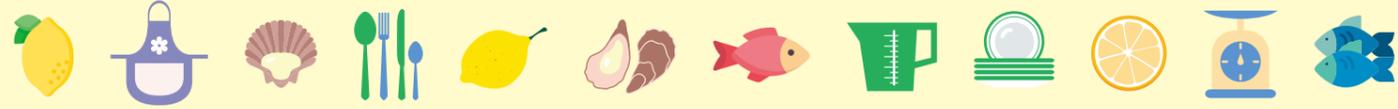
カトレアさん



ミルクさん



ももこさん



【3限目】レモンがほんのり香るはまぐりのクラムチャウダーとイワシのレモンくるくる焼き



CookBooさん



CookBooさん



たいよさん



王様_P_K_月間さん



やよさん



ヒロタンさん



シチリア産のフレッシュレモンになりたいさん



みゆーさん



【4限目】鱈のはちみつレモン照り焼き



Andiamo! 空の彼方へさん



おじれもんさん



ひなあられさん



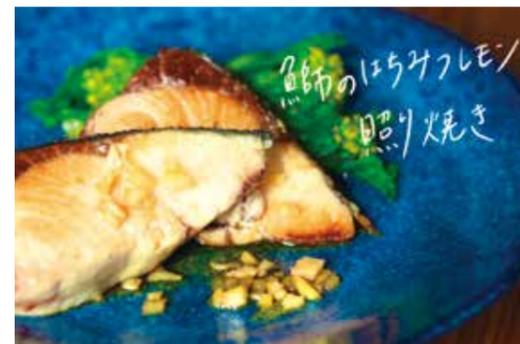
みさとさん



x_hirame_xさん



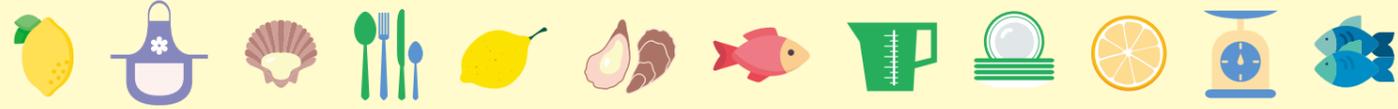
manaさん



みかさん



risaさん



[5限目] 鯛の湯引き 胡麻レモンソース・簡単 鯛めし



イリアフラメンコスタジオさん



fu-wa.rin5さん



MYさん



みかさん



はなやんさん



かりぐらしのさん



ミルクさん



彩もきゅもきゅさん



[6限目] 牡蠣のレモンオイル漬けパスタ・ホタテのソテーからのレモンバター焼き



青森ブルース0928さん



ともやんさん



あーちゃんさん



大島さん



通小町さん



ひいちゃんさん



ゆ_さん



瀬さん



【番外編】



つきよからずさん
(エビとブロッコリーとレモントルタルサラダ)



ひいちゃんさん(レモンちらし寿司)



りえママさん(北海道産時鮭のレモン混ぜ寿司)



ミッキーさん(タコとホタテとアボガドのカラッと揚げ)



るいとはるかさん(牡蠣とホウボウのレモンみぞれ鍋)



あやりんさん(レモンとエビのグラタンパイ)



ももこさん(レモントルタルと鰯フライのホットサンド)



シャア様専用さん(鰯のレモンつみれ汁と鯖のレモン煮)