

■本日の検討会全体についてのご意見・ご感想等をお聞かせ下さい

- ・種苗会社の話が長い。
- ・食べ比べで本格的なシェフによる料理はどれもおいしかった。しかし一般家庭でこのような味が出せるか。
- ・調理は良かった。どれが良いかは云えない。これだけカボチャを堪能したのは初めてでありました。
- ・本当によかったと思います。
- ・料理と品種があっていた。
- ・これだけの品種の食べ比べはなかなかできないので良かった。
- ・販売の野菜だけでなく珍しい野菜を取り上げていただきたい。
キュウリの味比べなど消費拡大につながることをぜひやってください。
- ・このレベルのカボチャ料理が手軽に食べられる店が近くにほしくなる。リゾット、ニョッキ、すばらしく旨かった。
- ・家庭での再現が難しそうなのが惜まれる。シェフの腕が良すぎるのも悩ましい。
- ・品種別、カボチャの果肉の色、ねっとり感他、それぞれに適した料理があると実感。これまで、粉質か粘質か、甘いかな中心にカボチャを見てきたが料理になると果肉の色や香りも重要と気づかされた。
- ・内容はすごく良いが最後のMCが長すぎる。
- ・一度にこんなに多くの品種を目にすること、食べられる機会がないので勉強になりました。
- ・特に料理によるおいしさがあり、カボチャの食べ方もたくさんできると感心した。
- ・非常に良い構成だったとおもいます。
- ・大変勉強になりました。
- ・いろんな料理を頂きレパートリー広がる。消費拡大に良い！（健康にも良いため）
- ・今迄の調理特性研究会とは違い、目的がはっきりと説明された点、評価できる。料理もこれまででいちばんよかった。
- ・品種と調理をあわせるのは難しいですね。粉質系だけでなく日本、ペポ種も食べてみたかった。
- ・カボチャでフルコースをつくっていただきありがとうございます。レシピの提供もあり、自分でもぜひ作らせていただきます。
- ・カボチャのおいしさ、楽しさ(調理方法)を再発見しました。
- ・色々な種類のカボチャが食べれて色々な味を知ることができました。
ここまで品種によって味が違うとは思わなかったので経験させていただきました。ありがとうございます。
- ・話は興味深く、料理おいしく、進行もスムーズで満足いたしました。
- ・すばらしい検討会に参加できましたこと良かったです。カボチャのおいしさ、新しい料理とともうれしかったです
- ・特にリゾットのおいしさは格別でした。ニョッキの食感はととも良かったです。
- ・新しい食べ方を知ることができました。品種特性に合った食べ方の提案をしていきたいです。
- ・赤皮カボチャを調理して特性を知りたかった。
- ・カボチャの蒸し
- ・カボチャのフルコースを堪能しました。あれこれ料理を工夫すると食べれるものですね。
これだと丸々1コ買ってきても食べ切れると思いました。マイクの調整が悪くなくて聞き苦しかったです。
- ・カボチャのおいしさを再発見できる会でした。改めて精進、拡大にエネルギーをいただき感謝いたします。
- ・先にカボチャの食味を食べ比べた後の料理試食がよい組み立てに思えました。
素材と料理でくり返し食べ比べるようでした。
- ・たくさんの種類のカボチャを一度に拝見でき、それぞれの味を楽しめ大変勉強になりました。
出来るだけ市場に出していただき、家庭で味わえる日を楽しみにしております。
- ・カボチャは好きな野菜ではありませんでしたが、本日で変わりそうです。ありがとうございます。
- ・最後のMCの話が長すぎた。

■野菜の品種による調理特性研究会で取り上げて欲しい品目は何か？(複数回答可)

ジャガイモ=14 人参=9 白菜=6 ほうれん草=13
れんこん=20 ごぼう=17 ねぎ=13 さといも=9
その他 (トマト=1 小松菜=2 ハーブ=1)

【研究会より】

このたびは、多くの方々にご参加いただき有難うございました。、また協賛企業様、会員企業様などの多大なお力添えをいただき、お陰様で無事に「野菜の品種による調理特性研究会 ～かぼちゃのおいしさ再発見～」を終了できた事をこの場をお借りして厚く御礼申し上げます。

今回は、食べ比べや試食を通じて、カボチャ料理の美味しさを再発見していただくとともに、消費拡大への糸口を参加者の皆様と一緒に考えていく会になったと思います。食生活や食環境が激しく変化するなかで、品種の特性にあった野菜の調理法や美味しく食べる調理の研究が、畑と食卓をつなぎ、消費拡大の一助になることを願っております。今後も当フォーラムの会員企業様や各方面の関係者の皆様と意見交換や研究を重ねていければと思いますのでよろしくお願いいたします。

(担当理事:城戸我夜子 新田美砂子)