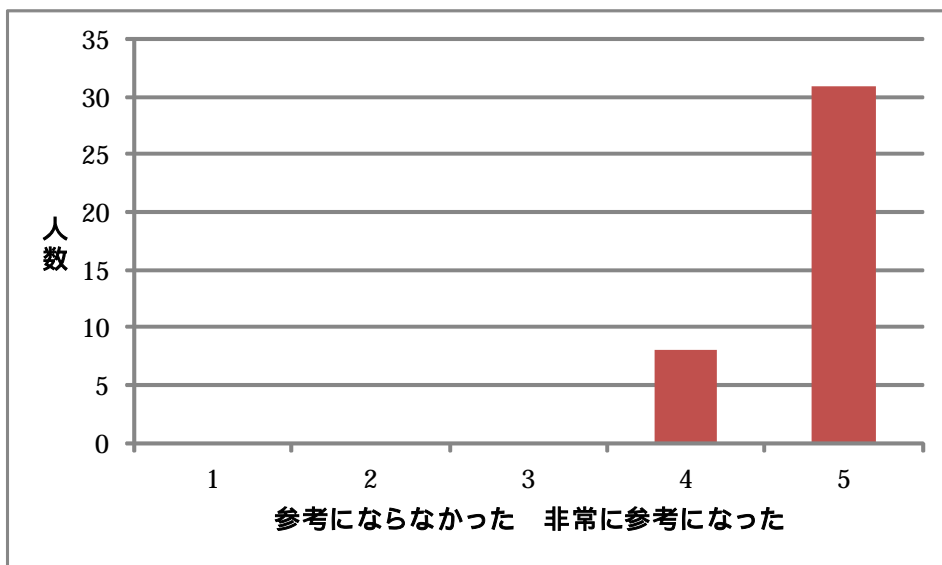


平成24年度 スキルアップ研修会（関東） アンケート集計

平成24年11月6日（火）

1. 今回の研修会は、今後の活動の参考になりましたか？（該当する番号に をつけてください）



1. . 上記質問で、どのような内容が参考になったのか、あるいはならなかったか、その理由をお聞かせください。

生乳でバター作りをしていたので、市販されている牛乳でもできることを知ることができた。残った乳はバターミルクと言ったほうが良いことも知ることができた。また、生クリームと水を入れてもバターができることを知った。また、用いるペットボトルなどでも違って来る。温度など・・・これから試作してみたい。品川先生の「引き出す」「答えを自分で気づかせる」など、私が今思っている考え方と、もやもやが少しスッキリした様に思う。

食の感じ方。食を通してつながる様々なものの大切さを教えていただいた。

全体的に。ユニークな話し方と自分にはないものを感じた。

回答はひとつではない。自分の考えを押し付けない。

子どもへの教育、説明で気をつける点がよくわかった。

酪農家の考え方の修正。ただ教えるのではなく考えさせるやり方。繰り返して読んでみたい。バター作り、効果あるとは思っていましたが、こんなに奥深く効果があるとは思っていませんでした。牧場を見学させてから作ると、酪農家の苦労と自分で作った達成感、牛乳から形を変えるバター、出来る不思議など。こういう機会があったら改めて対応していきたい。東北支援で子どもたちとバター作りした時の子どもたちの笑顔が忘れられません。

バター作り体験で生クリームと牛乳の比率の違いがあったり、牛乳ではなく水でやっているところがあったり、新しい発見があった。

伝える、教えるのではなく考えさせる。

いろんな場所にいるんな人が教育ファームに興味を持っていて、実際に行っているということを知った。考え方や方法、また地域の違いで様々な教育ファームの形がありとても勉強になった。バター作りと子どもの生活の中で共通点を見つけて自分の成長につなげること。生産者の苦労、努力を知ってもらうことの大切さ。それをみんなで共有すること。

バター作りは今まで取り入れてなかったが、今回をきっかけにぜひ当牧場でもやってみようと思った。

品川先生のお話。答えを引き出すということがとても参考になった。自分の話し方を見直す良い機会になった。

今後バター作り体験をやるようになったときのいい参考になった。教育ファームの重要性が改めてわかった。酪農の可能性の多さ。いのち、食、教育の3つは、今の日本にとって必要なこと。

美味しいバター作り。バター作りの意義や重要性を理解できた。

バターのつくり方に変化をつけてみるのもいいかと思う。例：牛乳100%。牛乳：生クリーム=1：1
生クリーム100%。フードコンシャスネスの考え方をさらに取り入れたい。本当に面白く、楽しかった。
様々なやり方や伝え方を学べた。

食の教育のあり方、やり方に大変興味を持てた。ファシリテーターとして食の提案により思いを持って取り組みたいと思う。

グループワークにしたのはとてもよかった。品川先生の話はとてもわかりやすく、楽しかった。よい講演でした。

多くの牧場の活動の様子や苦労話が聞けた。バター作りでは、いろいろな作り方が聞けてよかった。

自牧場の体験活動では今までバター作りを行ったことがなかったので、各牧場の取り組みを聞いて、今後自身の取り組みの参考になった。

バターを作る方法、考え、教えの多様性が研究できた。自分自身が説明できなかった部分が勉強できた。酪農家の義務、食を伝える役目。最後の図を書いた発表は自分で図を作り説明。

実際バター作りを行っている牧場ですが、他の牧場の方法などを知る良い機会になった。品川先生は「いのち」ではなく、「食」からの観点でのお話で、なかなか聞けない内容だったので勉強になった。

ぜひ、バター作りをやってみようと思った。実際にバター作りを行っている牧場の話を聞けた。何の目的でやるのかということも。

バター作り、牛乳を入れることをはじめて知った。

品川先生のお話が非常に興味深く、子どもたちの接し方を考え直した。

バター作りで様々な意見が出て面白かった。分量、割合の違いで同じ材料なのに味が違うバターができた。ストレスが少ないほうが良いバターができる。自分が子供に説明するときに参考にしたいと思うことがたくさんあった。バターは牛乳からどう作られるか（図で説明）音楽をかけながらバターを作ると楽しい。県主催イベントで生クリームだけでバター作りをすることがあった。必ずしもそれが早くなる、美味しいわけではないことがわかった。入れ物（形状）比率、酪農家の苦労（作業の苦労や体験）を踏まえたものにしていきたい。

講演の中の指導者の心得、教えない教育とはは、改めて酪農教育ファームの意義を確認することができた。教育とは、指導者の心得など。

バター作りをやっていなかったのですが、みなさんの話、品川先生の話、とても良かった。機会があればトライしたい。

食育と言われているが、どのような話を子どもにしたらよいかわからなかった。今回の研修の中で参考になることがたくさんあった。

ありがたいの反対語があたりまえとは思えないことだった。食べ物を表現する、感じる再認識できた。教育とは答えを引き出すことが目的、今後の体験の参考にします。体験したことを言葉で表現できるまで待つ、とても興味深いことでした。

バターづくりに関する内容、分量など

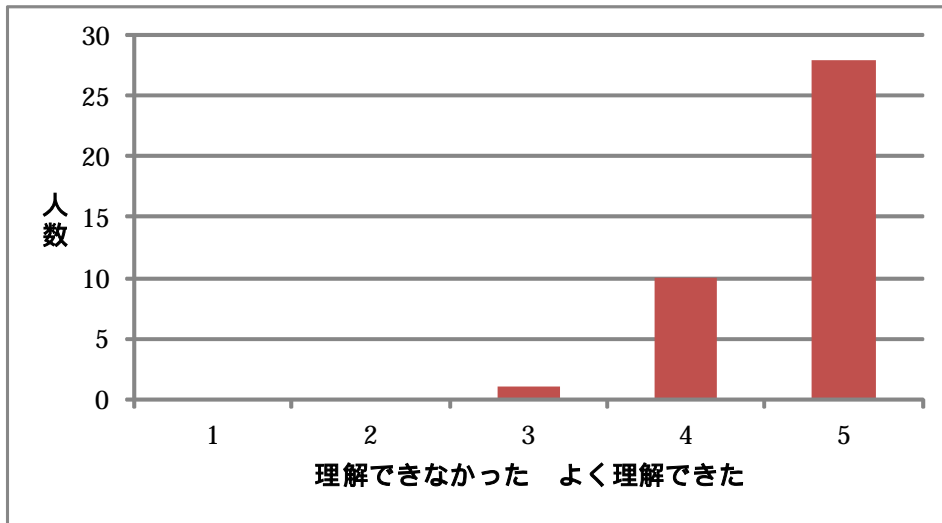
実践を入れながらのスキルアップ研修会は大変良かった。

ファシリテーターとしての子どもへの接し方や行ってはいけない言葉など、気をつけなければいけないことなど勉強になった。食についてももう一度よく考えたい。

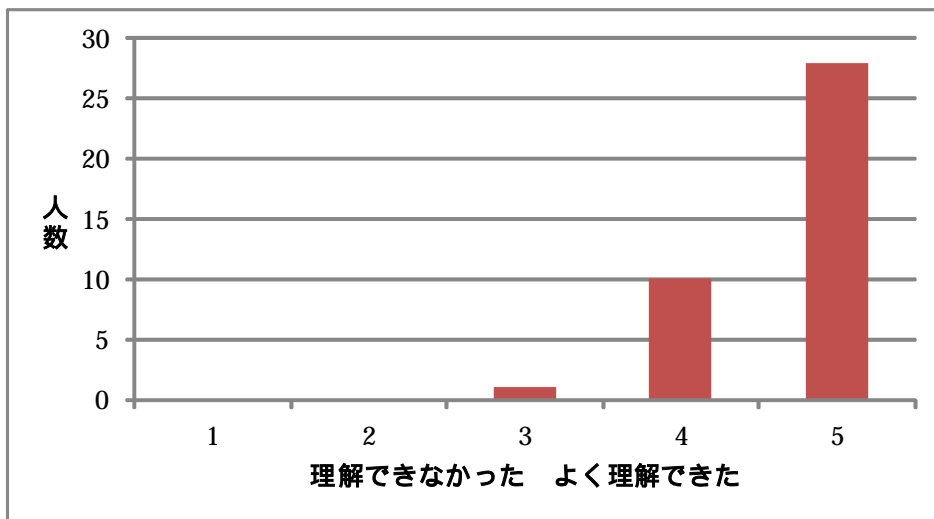
教育ファームでは、対象の子どもたちに合った課題を作る大切さを再認識した。

2. スキルアップ研修会のプログラムについて、次のことをお聞かせください。

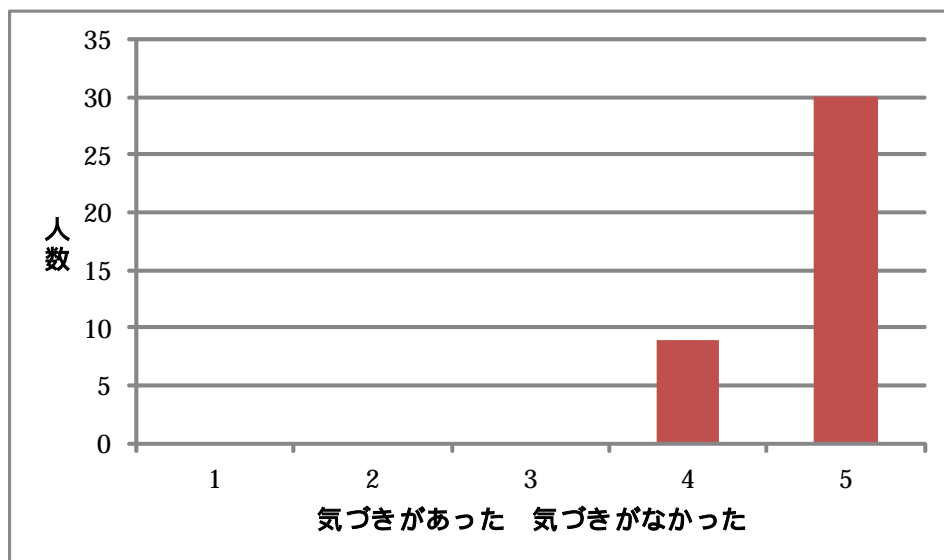
オリエンテーションの内容は理解できましたか？



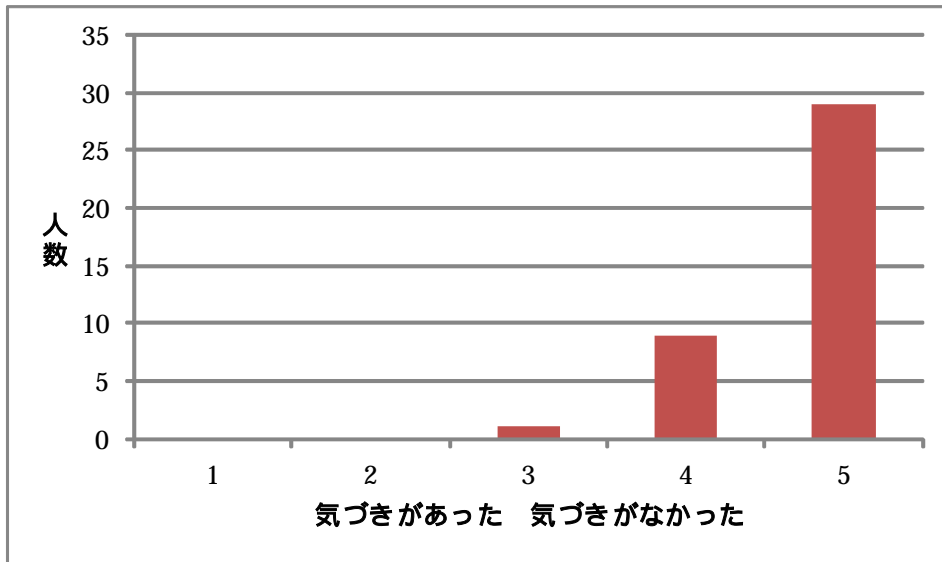
講演「4つの心で食を意識する」は、理解できましたか？



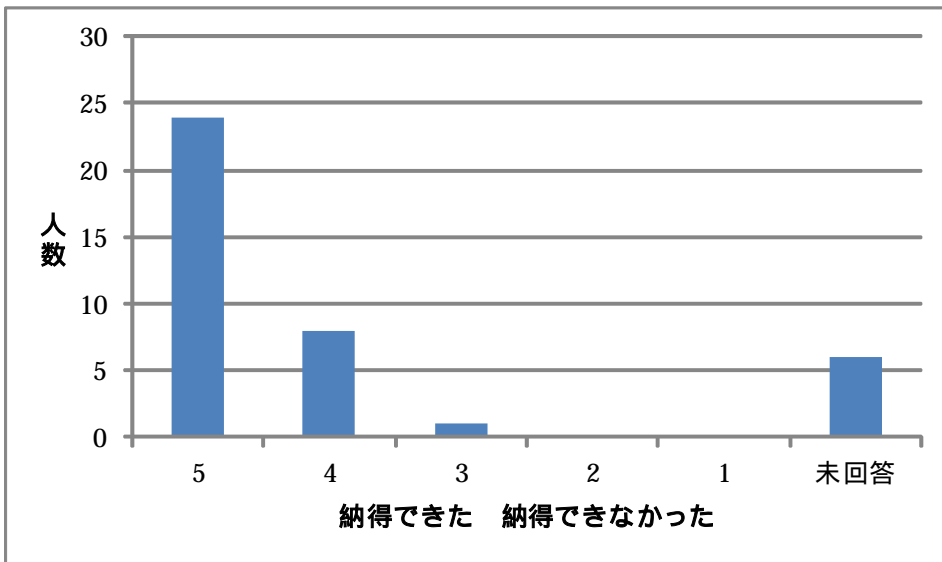
「おいしいバターを作るコツはなんだろう？」のグループワークでは、新しい気づきがありましたか？



各グループのプレゼンテーションでは、新しい気づきがありましたか？

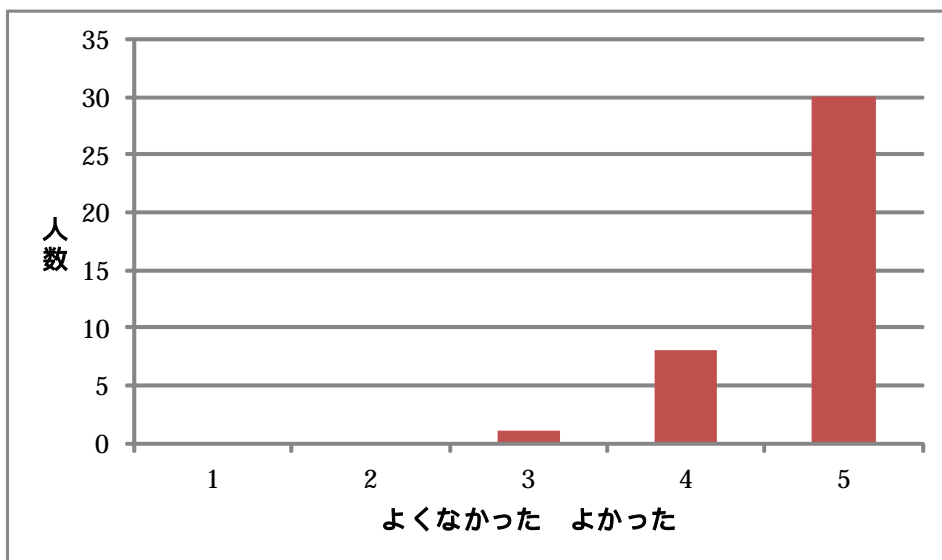


講評、審査結果は納得できましたか？

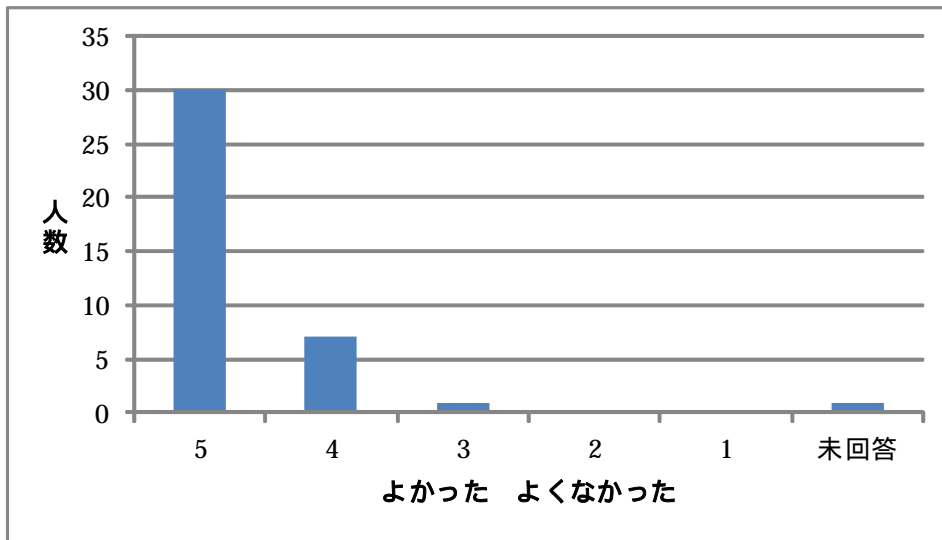


3. 研修会を受けられて、次のことについてお聞かせください。

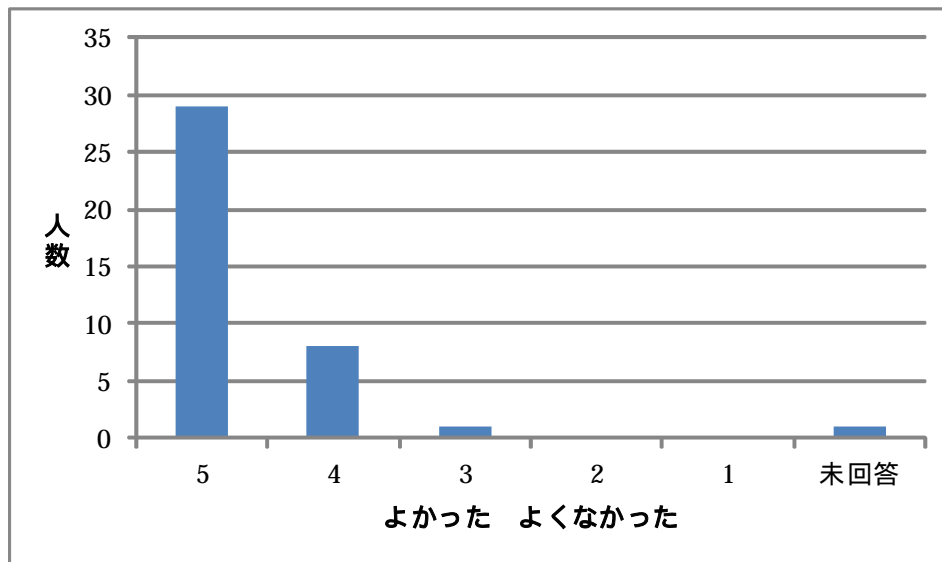
研修会の雰囲気はいかがでしたか？



研修会のプログラムはよかったですか？



研修会の運営はよかったですか？



3 - ~ のよかった理由、よくなかった理由をお聞かせください。

リラックスして楽しく研修会に参加できた。

よかった。

時間、内容とも丁度よかった。

講演もすごくわかりやすく共感したし、勉強になった。でも、レジュメに答えがのってたパターンがあって少しもったいなかった。答えがなかったらもっと楽しかった。

バター作りというひとつのことをとっていろいろな違いがあることがわかった。多くの方の意見、考えが聞けてよかった。

良かった点 バター作りがあって、体験したことをまとめて発表したり、ひとつの話題で話ができてよかった。悪かった点 グループで分かれてしまったため、多くの人が集まっても交流などの時間が少なかった。

本当に楽しく取り組めた。発見が多く、活用したい。

私のDグループはみんな積極的な方で楽しく学べた。

グループワークにしたのは良かった。時間が少し短いと感じた。

容器の大きさ、容器の形や振り方の違いででき方が違うことが理解できた。

人数、会場のバランスもよく、運営サイドも明るい感じでよかった。自牧場だけの取り組みではなく、他牧

場の取り組みを聞くと参考になる。

どんなバターがいいのかではなく、クラッカーでは味がわからない。どんな素材につけて食べるバターも研究してみて、実験してもいい。

グループワークもあり、交流を図れる点でとてもよかった。個人的意見の発表の時間や課題があると、他の牧場の内容が聞けたと思う。

グループ、人数も適当で、講師の先生もとてもわかりやすくよかった。

最初は固かった会場も、バターを作ったあとでは和やかな雰囲気になった。他県の様々な牧場の方の話も聞いてよかった。

参加してみて、いろいろ参考になった。

先生の講演の時間が短く、先生の良さが引き出されてなかったかも知れない。(文字や言葉の数が多すぎて、若干消化不良)

グループワークが楽しく、有意義だった。

プレゼンテーションが良かった。

時間的に余裕があってよかった。グループワークを話す場として活用できるのが良かった。

何年に一度かこのような研修会に参加することは、新しい刺激になるし、もろもろの情報収集にもなる。

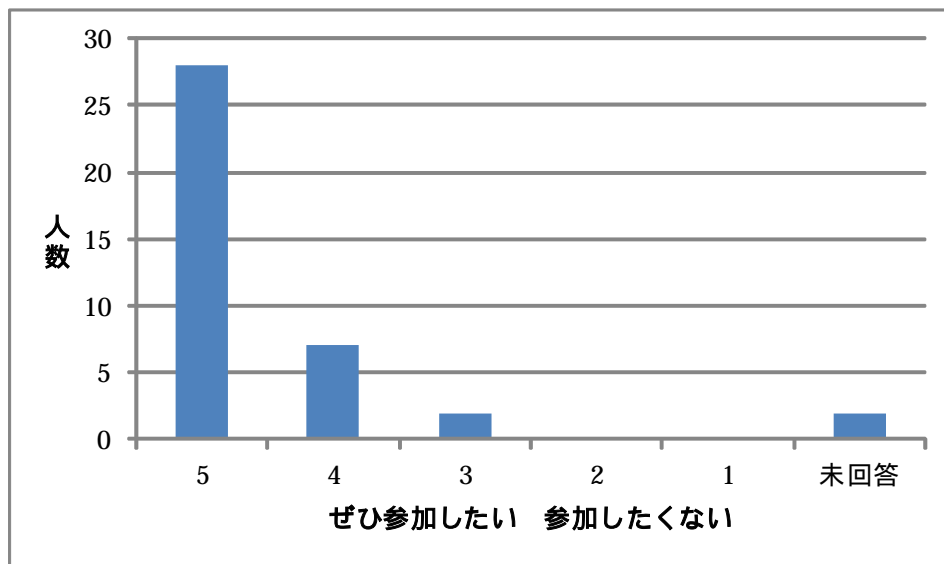
グループワークが良かった。ただ、聞いているだけではなく、参加型の研修がとても良い。

バター作りは牧場体験に必ず入っているので、様々な面で参考になった。

生クリームはフレッシュクリームで。

スムーズな流れでよかった。

4. 今後このような研修会に参加したいと思えますか？(該当する番号に をつけてください)



8. その他、ご意見やご要望

少し体調不良のため集中力に欠きましたが、前はミーティングのみでしたが、こういう実習しながら子どもと同じで体にしました。知恵になると思います。バター作り、えっと思いましたが、いろいろ勉強させていただきありがとうございました。

初めて参加した。いろんな酪農家が集まっていて、よい刺激になった。

勉強になりました。他の牧場の方法がコミュニケーションもとれてよかった。

会場や条件でむづかしいとは思いますが、出前授業に関する事も研修内容として取り入れてほしい。

牧場オリジナルバターを確保したい。食べる楽しみを伝えるのが、私たちの役目かな。

宿泊を兼ねると助かる。

仕事の都合をつけるのが大変

今回の研修会に来て、とても楽しくバターがこんなに深いということを知りました。子どもたちに3種類(生乳、生クリーム各々100%、牛乳1:生クリーム1)のバターを作らせ、今回のように話し合い、試食できたら子ども目線でまた違う意見が聞けるかなと思った。

また機会があれば勉強したい。企画をよろしくお願いします。

秋の時期だけではなく違う時期の開催も考えてほしい。秋は忙しい。また次回も楽しみにしています。

とても楽しく過ごせて、本当にありがとうございました。

バターのスペシャリストになれた気分よかった。

今回のような研修会を定期的に行っていただき、積極的に参加したい。いろいろな準備をしていただきありがとうございました。