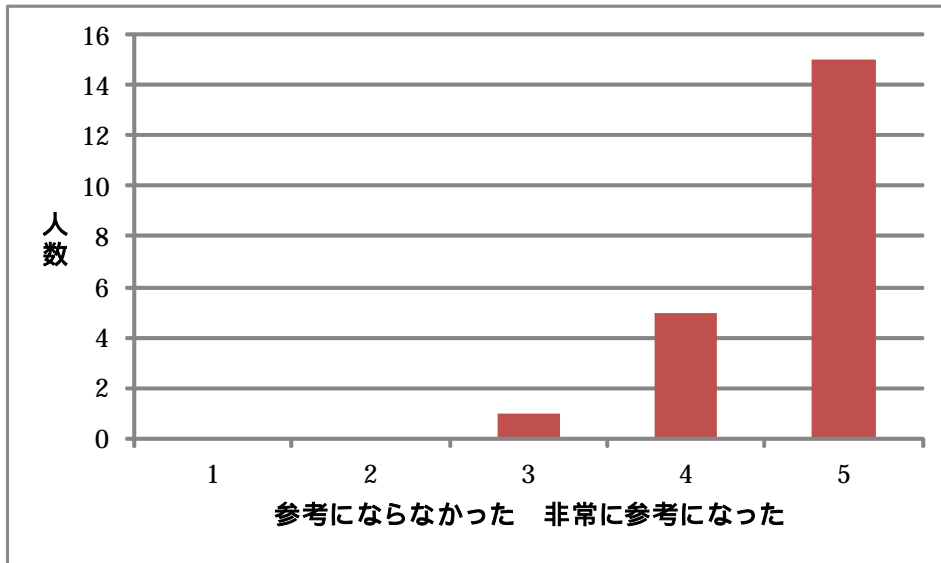


平成24年度 スキルアップ研修会（九州） アンケート集計

平成24年9月25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、あるいはなかったか、その理由をお聞かせください。

バター作りを深く考えることができた。

五感を使用して牛乳の味わい、牛乳の美味しさなど。

牛乳の試飲が面白かった。バターがそれぞれの地域で「おいしい」と思えばいいというのがよかった。

他所の牧場さんが、どんな考えでどんな方法でされているのかがわかった。我が家の活動を見直す良い機会だった。

バター作りで容器とか混ぜる量でいろいろな形、色のものができた。

班に分かれてバター作りを行ったことがよかった。それぞれの班で違う味ができて、ティスティングすることで違いがわかった。

牛乳のティスティングが参考になった。

味覚のレッスンでは、むつかしくて頭を使った。

随分バター作り体験をしていますが、改めて見直す機会になった。

教育ファームの一部のバター作りを深く勉強できた。

日頃マンネリ化しているバター作りや体験イベントを見直す機会になり、他のファシリテーターが実施している方法を勉強することができた。

子どもたちにテストしている気持ち、ありのまま、そのままを大事に子どもがのびのび育っていくところを見抜く、ほめる、感性、助言する。私たち酪農家がそういうところを育てていくことに大事なことをしているのだと思った。

バターづくりのコツ。いろんな方法、考え方。

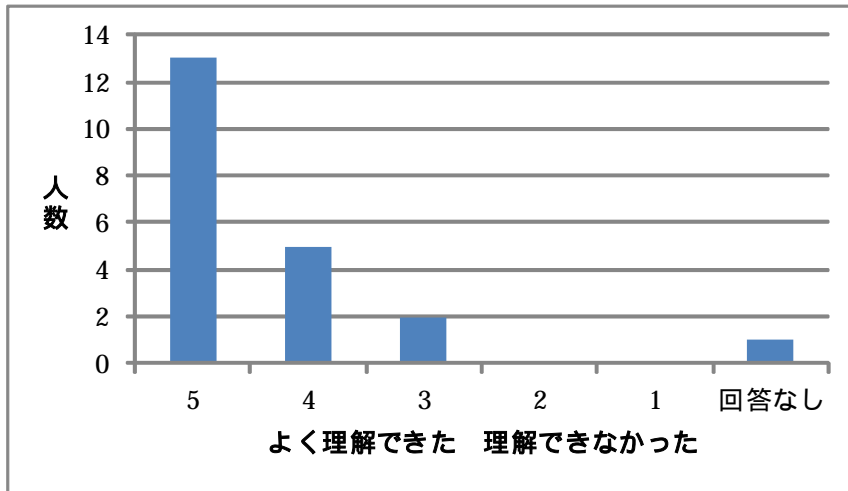
教育ファームのありがた。

実際にバター作りをしているいろんな作り方がわかってよかった。また、体験の先に食の教育＝人の教育があり、そこへアプローチすることが大切だということがよく理解できた。

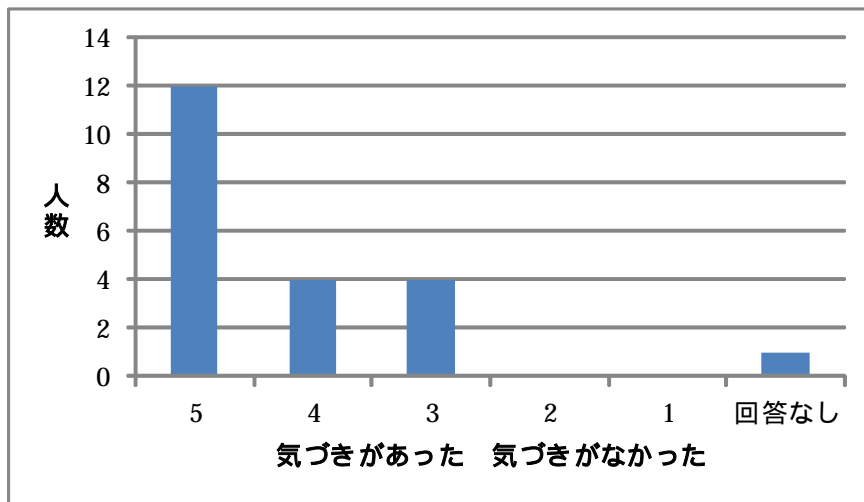
同じようなことで悩んでおられた。

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。

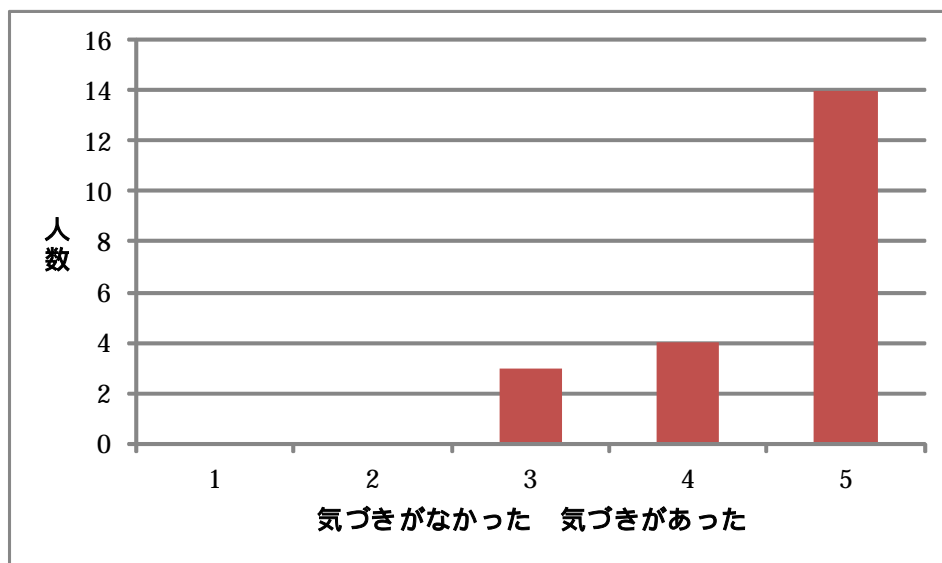
オリエンテーションの内容は理解できましたか？



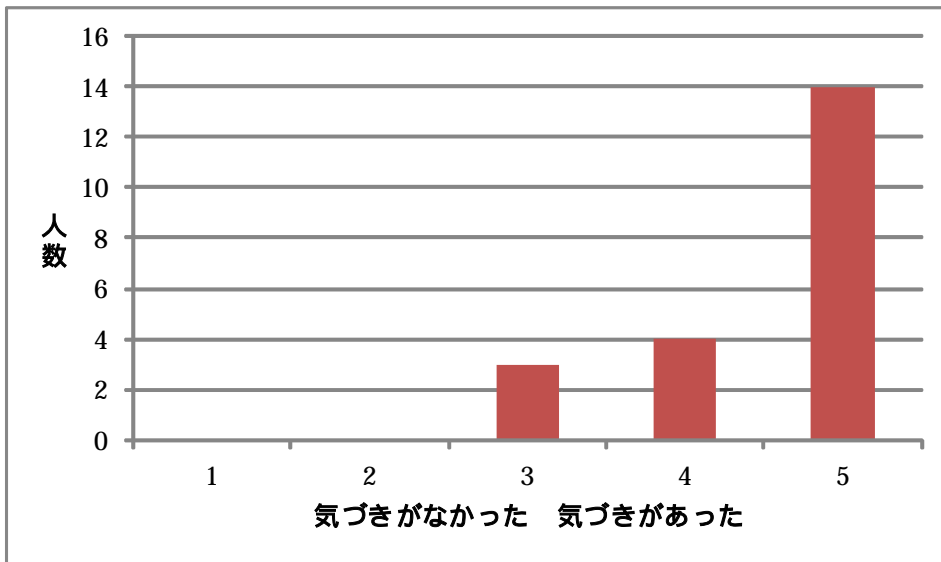
味覚のレッスン「牛乳のティスティングで五感を使う感覚を体験する」では、新しい気づきがありましたか？



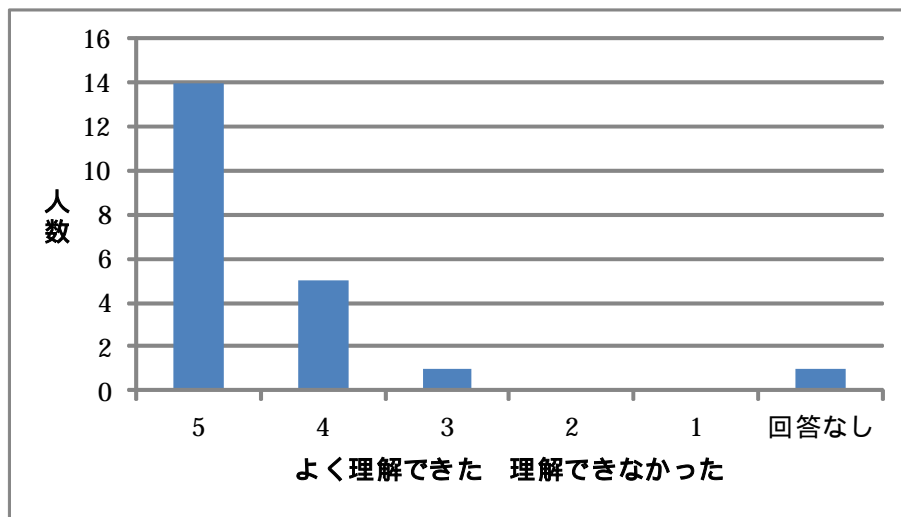
「おいしいバターを作るコツはなんだろう？」のグループワークでは、新しい気づきがありましたか？



各グループのプレゼンテーション、試食および評価では新しい気づきがありましたか？

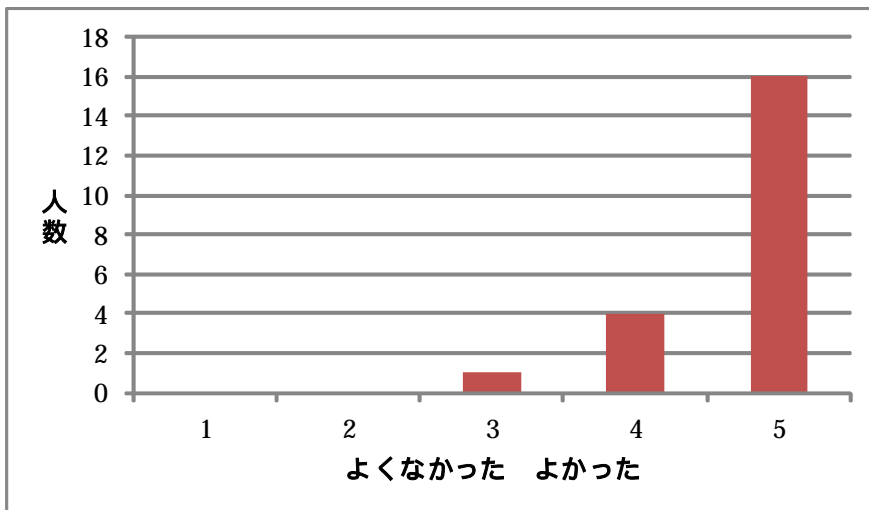


教育関係者からの講評は理解できましたか？

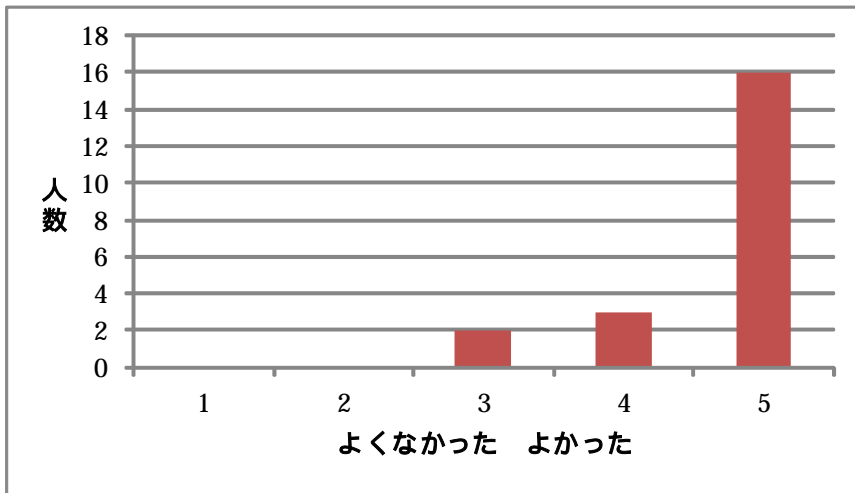


3. 研修会を受けられて、次のことについてお聞かせください。

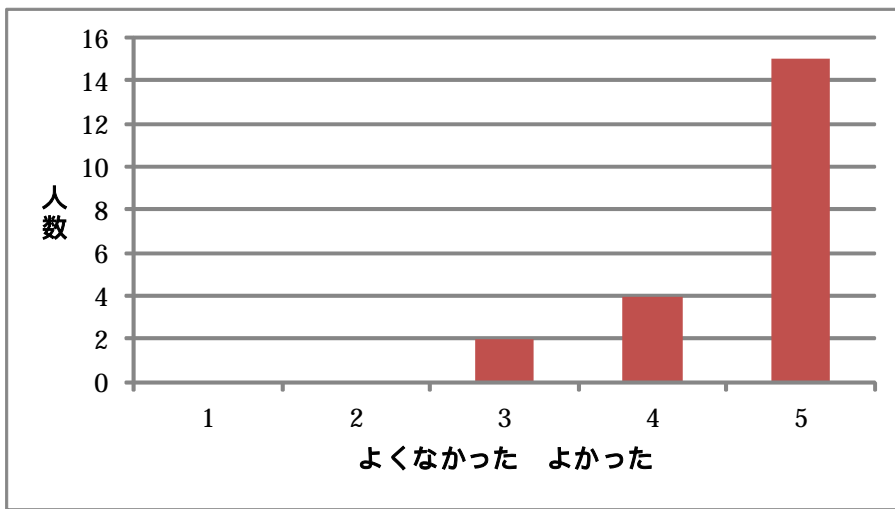
研修会の雰囲気はいかがでしたか？



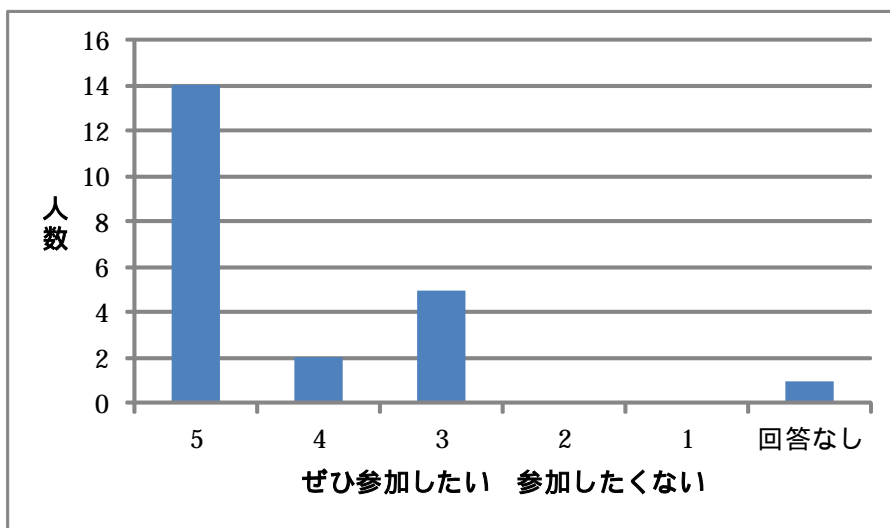
研修会のプログラムはいかがでしたか？



研修会の運営はよかったですか？



4. 今後このような研修会に参加したいと思いませんか？（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

牧場の見学、料理体験もやってほしい。

講師が良かった。

楽しい研修会でした。今後も酪農教育ファーム活動を頑張っていきたい。

研修会を大分でしてほしい。

バター作りは新しい発見があって大変勉強になった。

各地域のファシリテーターとの交流を深める意味で、1泊2日程度の研修で、夜の交流会を企画してほしい。

とても今までになかった上のことを、それこそスキルアップできて、今後につなげたいし、来てよかった。本当に色々と勉強になりました。

また参加したい。

先生の最後の締めが素晴らしかった。コピーがほしい。