琵琶湖博物館フィールドレポーター2019年度第2回調査

**近江の食調査　調査票**

**該当するものに○をしてください。**

**問１　あなたはフィールドレポーターですか？**　　はい　・　いいえ

**問２**　**性別：**女性　・　男性

**問３　年齢****：**10歳代・20歳代・30歳代・40歳代・50歳代・60歳代・70歳代・80歳代・90歳代・100歳以上

**問４**　**滋賀県在住ですか（過去在住含む）**　はい　・　いいえ　（　　　　　都道府県　７．に進む）

**問５「はい」の方におたずねします。**　主に住んでいるのは　　　　　　市

**問６**　**滋賀県に在住していた期間を塗りつぶしてください。**

0（歳） 10　　　 20　　 　30　　 　40　　　　50　　　 60　　　 70　　 　80　 　　90　　　100

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**問７　過去５年間において該当する項目に○か×（よくあるには◎印）を記入してください。**

**また****、表に記載されていない食材名がある場合は24に記入してください。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 番号 | 項　目　食材名 | 知っている | 食べた | 買った | もらった | その他（栽培や釣など） | どのような調理で食べますか？  （○は複数回答可・その他は記入） |
| １ | 近江牛 |  |  |  |  |  | 鍋・煮・焼 |
| ２ | 近江米 |  |  |  |  |  | 白飯・炊込 |
| ３ | 坂本菊 |  |  |  |  |  | あえ物・天ぷら・五目寿司 |
| ４ | 日野菜 |  |  |  |  |  | 漬物 |
| ５ | 水口 |  |  |  |  |  | 天ぷら・煮物 |
| ６ | 笠原 |  |  |  |  |  | 漬物（はじかみ）・飴 |
| ７ | 伊吹大根 |  |  |  |  |  | おろし蕎麦・煮物 |
| ８ | 赤かぶ |  |  |  |  |  | ぬか漬・酢漬・お浸し・味噌汁 |
| ９ | ずいき |  |  |  |  |  | 味噌汁・酢物・煮物 |
| 10 | 下田なす |  |  |  |  |  | 漬物 |
| 11 | 丁字麩 |  |  |  |  |  | 辛子酢味噌和・鍋・最中 |
| 12 | 打豆 |  |  |  |  |  | 味噌汁 |
| 13 | 赤こんにゃく |  |  |  |  |  | 煮物 |
| 14 | アユ・氷魚 |  |  |  |  |  | 焼・煮 |
| 15 | 滋賀産のコイ |  |  |  |  |  | 洗・素麺・筒煮 |
| 16 | 滋賀産のフナ |  |  |  |  |  | ふなずし・煮付・子つけなます |
| 17 | ビワマス |  |  |  |  |  | 刺身・飯・こけらずし |
| 18 | モロコ |  |  |  |  |  | 焼・田楽・天ぷら・南蛮漬 |
| 19 | ボテ |  |  |  |  |  | 煮付・白豆煮 |
| 20 | スジエビ |  |  |  |  |  | エビ豆・エビ大根・掻き揚げ |
| 21 | セタシジミ |  |  |  |  |  | 味噌汁・佃煮・炊込御飯 |
| 22 | ナマズ |  |  |  |  |  | 煮付け・天ぷら |
| 23 | ブラックバス |  |  |  |  |  | 刺身・フライ |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |

**問８　過去５年間において該当する項目に○か×（よくあるには◎印）を記入してください。**

**表に記載されていない料理名がある場合はＶ～Zに記入してください。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 記号 | 項　目　料理名 | 知っている | 食べた | 買った | もらった | その他（調理したなど） | どんな時に食べますか？（○は複数回答可・他は記入） |
| A | ふなずし |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| B | アメノイオ飯 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| C | こけらずし |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| D | さばそうめん |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| E | 鯉の筒煮 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| F | 大鮎の造り |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| G | 子持鮎の旨煮 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| H | 干鮎 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| I | 氷魚の踊り食 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| J | 魚田 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| K | えび豆 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| L | じゅんじゅん |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| M | 鴨鍋 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| N | 近江牛味噌漬 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| O | 泥亀汁 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| P | たたきごぼう |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| Q | 柿なます |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| R | ふな焼き |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| S | しんこ |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| T | いばら団子 |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| U | でっち |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| V |  |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| W |  |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| X |  |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| Y |  |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |
| Z |  |  |  |  |  |  | 冠・婚・葬・祭・常・他 |

**問９　５年後にも残したいと思う食材名の番号と料理名の記号を選び、その理由も記入してください。**

食材名の番号　　　　理由

　　　　理由

　　　　理由

料理名の記号　　　　理由

　　　　理由

　　　　理由

**問10　食の思い出やおすすめの食などをご自由にご記述ください。**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ご協力ありがとうございました。