

丹後ばら寿司の実態調査 アンケート

■ アンケート調査の目的

このアンケートは、丹後地域に伝わる郷土料理の「丹後ばら寿司」の実態を調査し、その魅力を明らかにするとともに、伝承や魅力の発信に役立てるものです。
ご協力のほどよろしくお願いします。

アンケートの内容

- ❖ 共通の質問
 - 1. 丹後ばら寿司の全体像について
 - 2. 材料について
 - 3. ご意見をお寄せください
- ❖ 家庭向けの質問
 - 4. 食べるシーンについて
 - 5. 伝承方法について
- ❖ 飲食店・販売店向けの質問
 - 6. 調理方法の要点と専門的判断
 - 7. 食べるシーンについて
 - 8. 継承（伝承）方法について

ご回答日： 年 月 日

ご回答者 氏名	※内容の確認等をさせていただく時の、ご担当者様の氏名を記載してください。
法人名・団体名 [店名(屋号)]	
ご連絡先	電話番号:
	E-MAIL:

1. 丹後ばら寿司の全体像についてお答えください。

◆1-1. あなたは家庭で丹後ばら寿司を作っていますか？ 業務（仕事）でばら寿司を作っていますか？

- 家庭で作っている 業務（仕事）で作っている（飲食店・持ち帰り用販売店）

◆1-2. あなたが丹後ばら寿司を購入する時、どこで購入していますか。（複数回答可）

- 家庭で作るので購入しない スーパーで購入している ばら寿司専門店で購入している

その他

◆1-3. 作っている丹後ばら寿司について、こだわっている点を教えてください。（複数回答可）

- 材料 味 見た目の色合い 切り分け方や盛り付け

その他

◆1-4. 米、鯖以外に使っている材料を教えてください。（複数回答可）

- 干瓢 ごぼう 高野豆腐 蒲鉾 玉子 紅しょうが 干し椎茸 ちくわ 人参

その他

◆1-5. かつて日本の農村では、農繁期に農家同士で食材を贈答しあう「田植え魚」という習慣があったと伝えられています。丹後地域で行われていた同様の習慣をご存じですか。

※田植え魚：田植えの時期あるいは農繁期に慰労の気持ちを込めて、家庭同士で魚を贈答しあう習慣。

◆1-6. 焼き鯖、あるいは鯖は、どんな料理に使っていますか。

◆1-7. 丹後地域の季節感を表す食材、モノ、コト、風景などを教えてください。

例) 春の山菜、夏の棚田、など。食べ物に関係がない、祭りや行事、風物詩でも結構です。

2. 材料についてお聞かせください。

◆2-1. 材料のうち、自家生産しているものがあれば教えてください。

◆2-2. 特にこだわっている材料があれば、材料名とこだわっている内容・特徴を教えてください。

例) 紅しょうがのきれいな紅色にこだわっている。〇〇〇〇が作る紅しょうがを使っている。など

◆2-3. 以前は使っていたが、使わなくなった材料があれば教えてください。

◆2-4. 以前は使わなかったが、使うようになった材料があれば教えてください。

3. ご意見をお寄せください。

- ◆ 3-1. 丹後ばら寿司は、地域に浸透し今も作られています、その理由や活動を教えてください。

- ◆ 3-2. 丹後ばら寿司に関して伝えておきたいこと、記録として残しておきたいことがあれば、記入してください。

- ◆ 3-3. 丹後ばら寿司の歴史、由来、食べている地域、自分の地域での作り方や食べ方の特徴など、ご存じのことを記入ください。

- ◆ 3-4. 新型コロナウイルスによる、地域のコミュニティ活動の制約や、外出・外食控えが生じ、丹後ばら寿司を皆で楽しむ機会が減っていると思われます。この状況を打開し、丹後ばら寿司を新たに発展させるために、何が必要だと思いますか？
どんなことでも良いので、アイデアをお聞かせください。

「わが家のばら寿司」の写真をお送りください。

よろしければ、あなた、あるいは貴社がお作りになっている丹後ばら寿司の写真をお送りください。
丹後ばら寿司の調査の参考にさせていただきたく、ご惠与のほどお願い申し上げます。
下記、当資料館の専用サイトにて、写真をお送りください。

▼「わが家のばら寿司」の写真投稿サイト

<https://www.kyoto-be.ne.jp/tango-m/cms/?p=814>



スマートフォンから

お預かりした写真や個人情報は、丹後ばら寿司の実態調査のために利用します。取得した情報をご本人の承諾なく第三者に提供・開示することはありません。
上記個人情報データについて、訂正、追加、削除を求められた場合は、速やかに訂正、追加、削除いたします。

「1-1.あなたは家庭で丹後ばら寿司を作っていますか？ 仕事でばら寿司を作っていますか？」の質問に

家庭で作っている とご回答の方は

4 ページへ

業務(仕事)で作っている とご回答の方は

(飲食店・持ち帰り用販売店)

5 ページへ

1-1.で、家庭で作っている とご回答いただいた方にお伺いします。

4. 丹後ばら寿司を食べる時（シーン）についてお答えください。

◆4-1. どんな時に食べますか。（複数回答可）

祭り 冠婚葬祭 お祝い 日常の食事 その他

◆4-2. どこで食べますか。（複数回答可）

家庭(自宅) 神社仏閣 地域の会館 料理店・食堂・レストラン
 宿泊施設（旅館・ホテル・民宿）など その他

◆4-3. だれと食べますか。（複数回答可）

自分一人で 家族 親戚 友人 地域の人たち その他

5. 伝承方法についてお答えください。

◆ 5-1. 丹後ばら寿司の作り方をだれから習いましたか？（複数回答可）

祖父 祖母 父 母 その他

◆ 5-2. 丹後ばら寿司を伝えていきたいと思えますか？

はい いいえ どちらでもない その他

◆ 5-3. だれに伝えていきたいですか？（複数回答可）

息子 娘 孫 その他

◆ 5-4. 5-2. で伝えていきたい（「はい」）とお答えになった方にお聞きします。
なぜ伝えていきたいと思えますか？（複数選択可）

地域の郷土料理だから わが家で作られてきた料理だから 体に良いから おいしいから
 その他

◆ 5-5. 5-2. で伝えていきたい（「はい」）とお答えになった方にお聞きします。
どのような方法で伝えていきたいですか？（複数回答可）

地域活動での伝承 教育機関での伝承 家庭での伝承
 その他

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。

1-1.で、業務（仕事）で作っている（飲食店・持ち帰り用販売店）とご回答いただいた方にお伺いします。

6. 調理方法の要点と専門的判断

◆6-1. 丹後ばら寿司を作る際、こだわっている点や、担当者を決めて専門化している作業がありましたら教えてください。

例) 鯖のそぼろは、均一な細かさに仕上げ、舌触りを良くしている。

米の品種のブレンド比率は、特定の担当者のみが判断し、口の中でふんわりとほぐれるようにしている。など

7. 丹後ばら寿司を食べる時（シーン）についてお答えください。

◆7-1. どんな時に提供していますか。（複数回答可）

祭り

冠婚葬祭

お祝い

日常の食事

その他

8. 継承（伝承）方法についてお聞かせください。

◆8-1. 丹後ばら寿司を伝えていきたいと思いませんか？

はい

いいえ

どちらでもない

その他

◆8-2. 8-1. で伝えていきたい（「はい」）とお答えになった方にお聞きます。

8-2-1. 郷土食として、どのような方法で伝えていきたいですか？（複数回答可）

地域活動での伝承

教育機関での伝承

家庭での伝承

その他

8-2-2. 丹後ばら寿司を製造・販売している会社として、その技法をどのような方法で継承していくのが良いと思うか、ご意見をお聞かせください。

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。