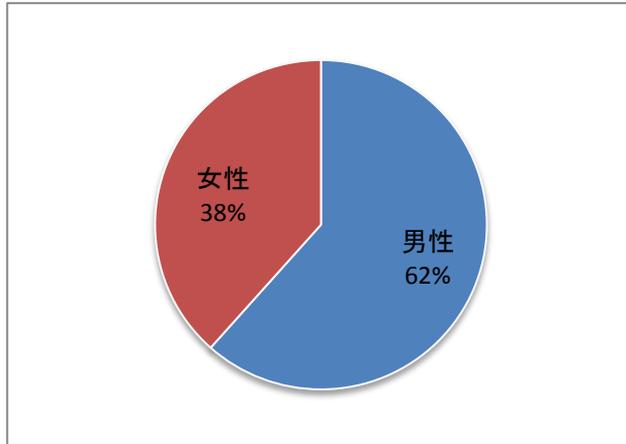


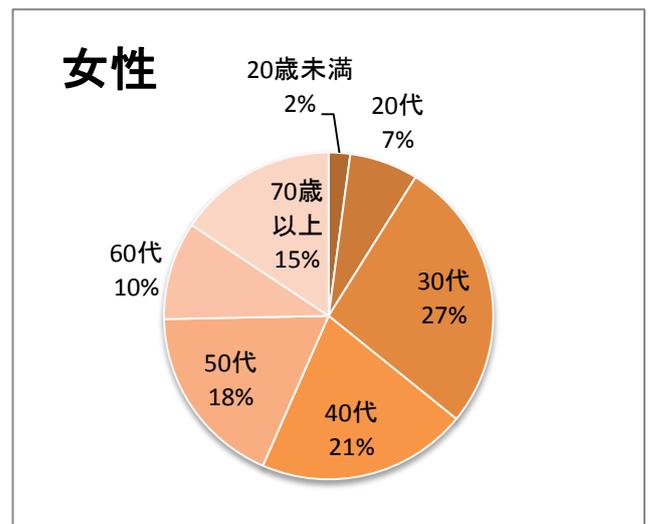
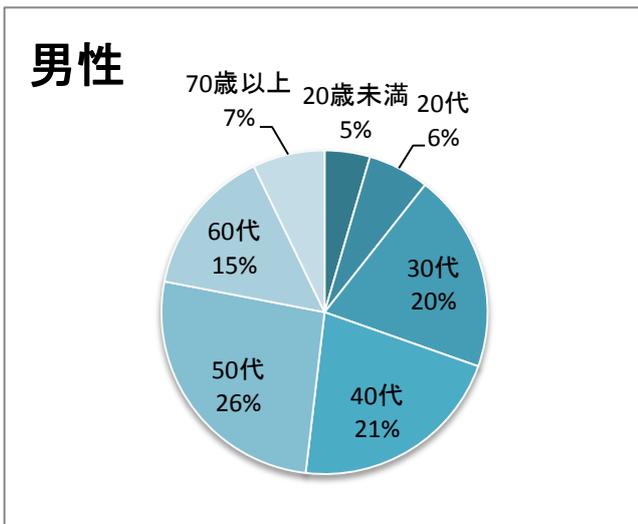
## きのこ・木炭・竹・漆 アンケート集計結果

特別展示実施の4日間の来場者は729名。うち、アンケート回答者は629名で回答率は86.2%でした。

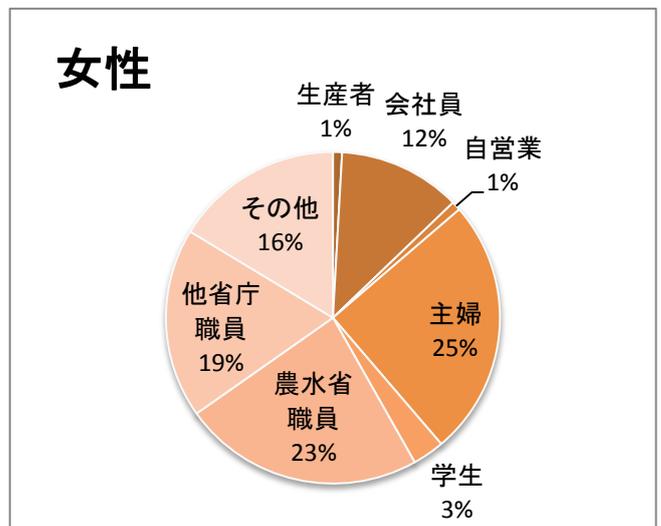
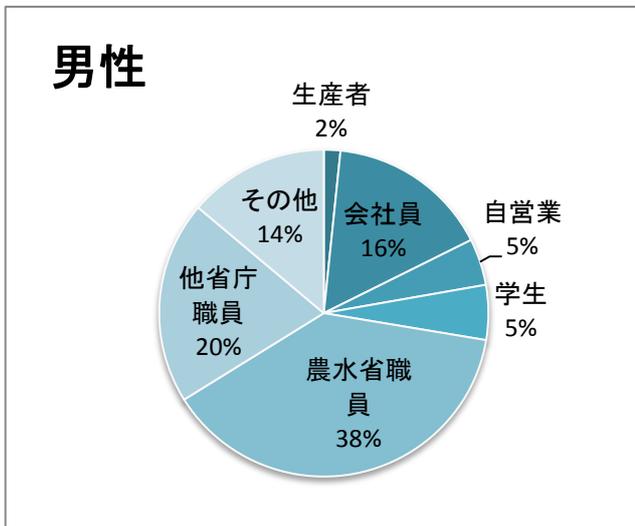
### 【来場者の内訳】



### 【来場者の年齢】

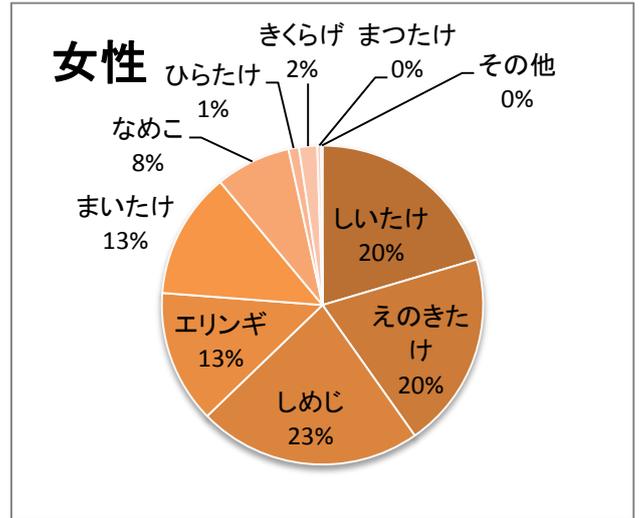
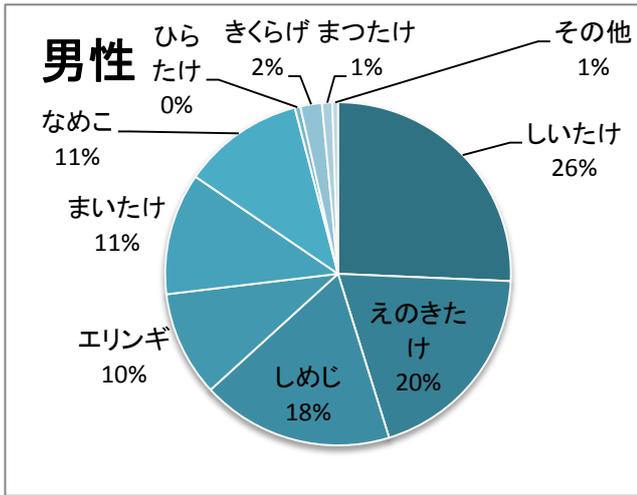


### 【来場者の職業】

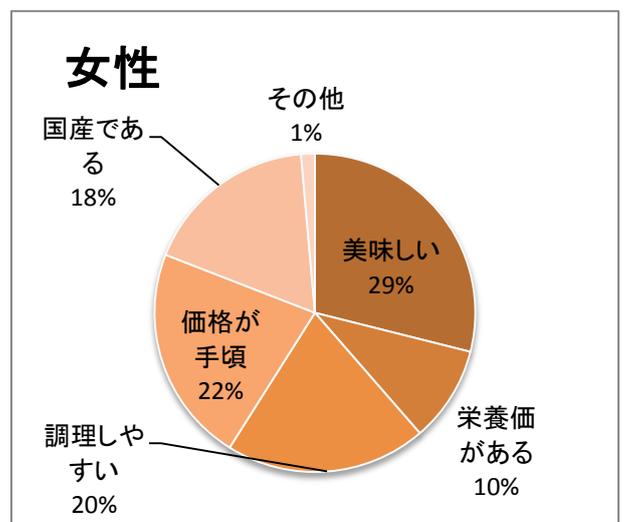
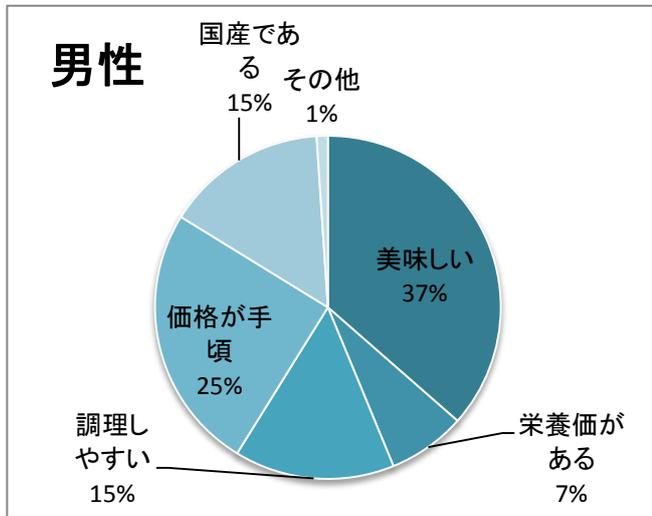


# きのこ

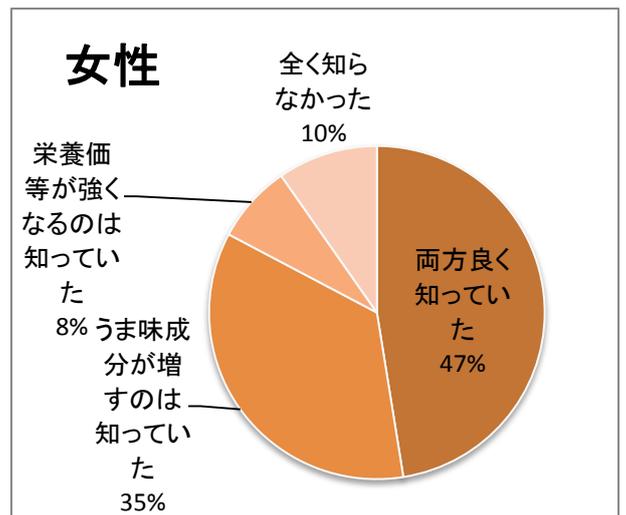
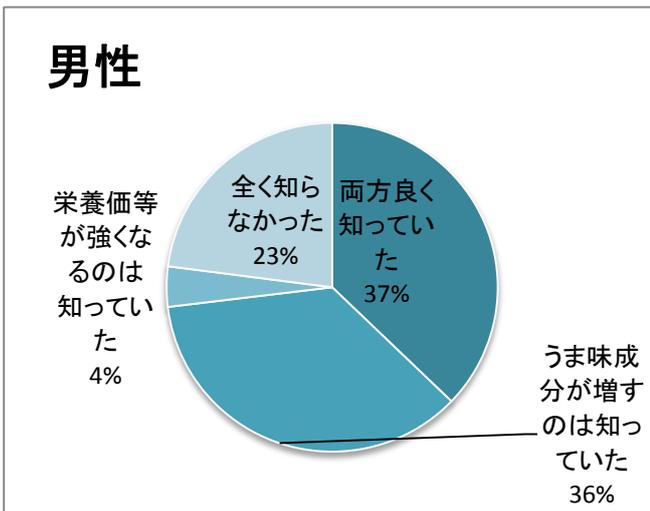
Q1 よく食べるきのこを上位3つ教えて下さい。



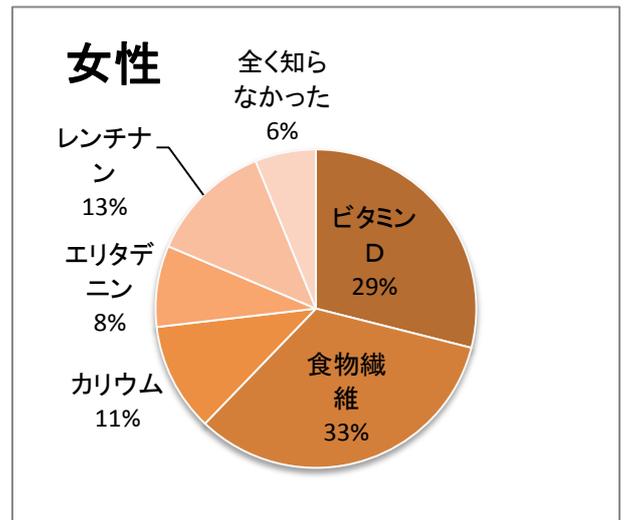
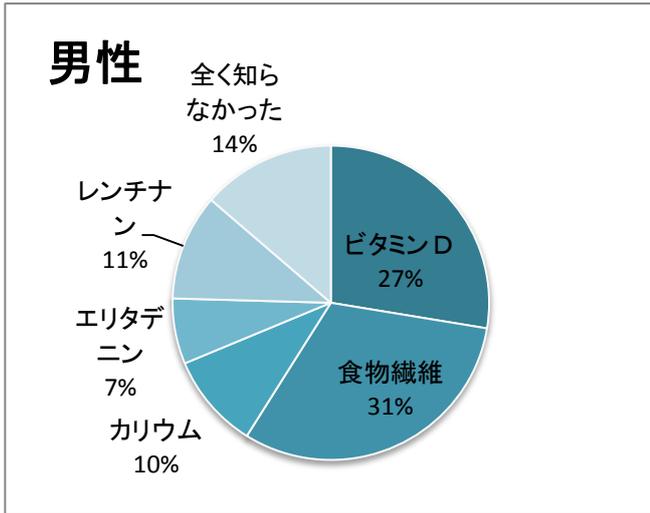
Q2. Q1でよく食べると答えたきのこを選ぶ時に重視するものはなんですか？(複数回答可)



Q3. しいたけは乾すことによってうま味成分が約10倍になり、栄養価や保健的効用が強くなることを知っていましたか？

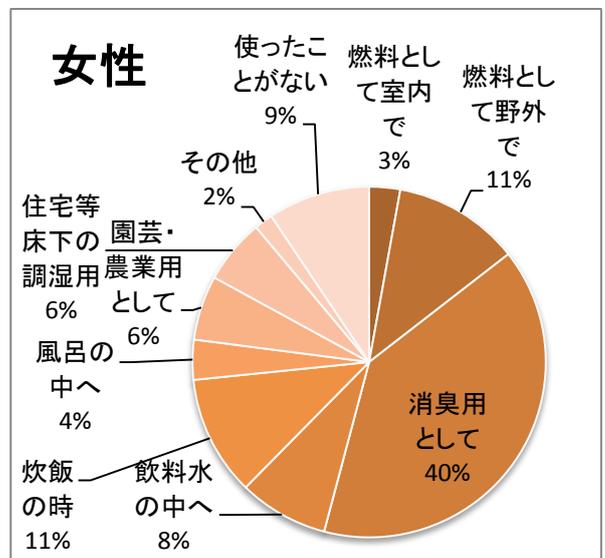
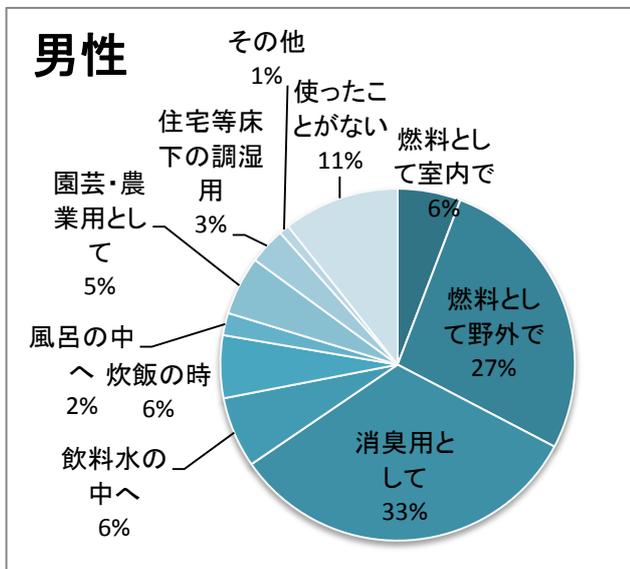


Q4. 乾しいたけに含まれる成分の保健的効用には、以下のものがありますが、知っていたものすべてに○をつけてください。



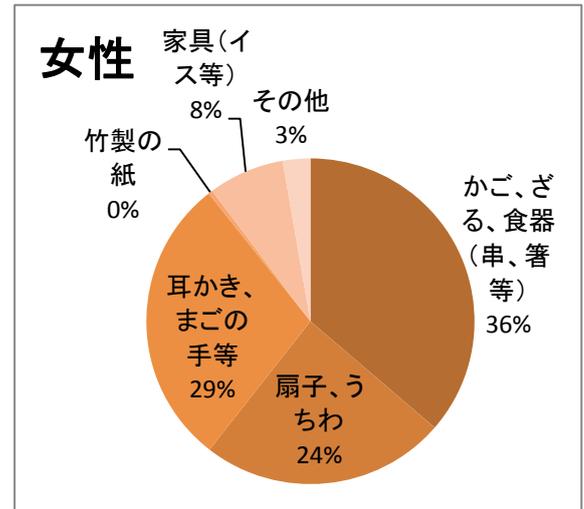
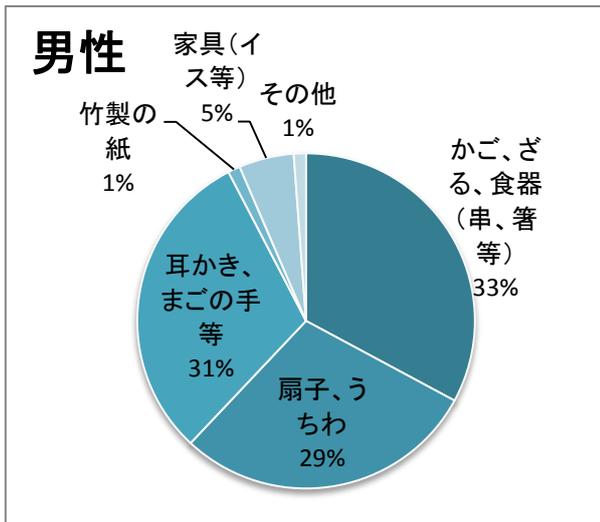
## 木炭

Q5. 木炭をどのようにお使いですか？（複数回答可）



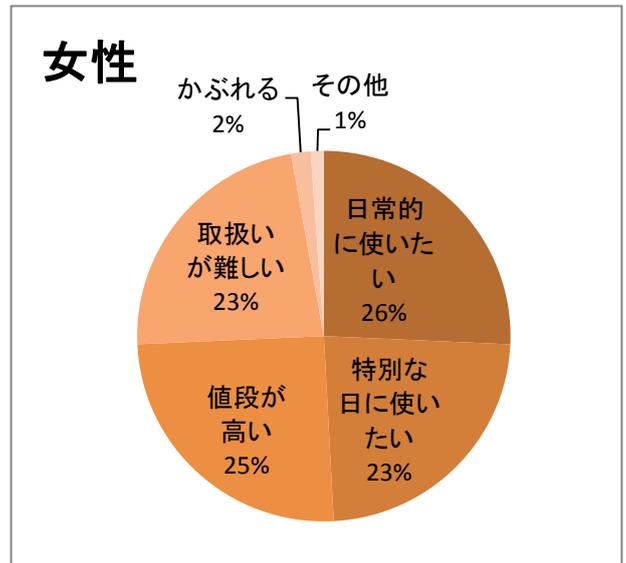
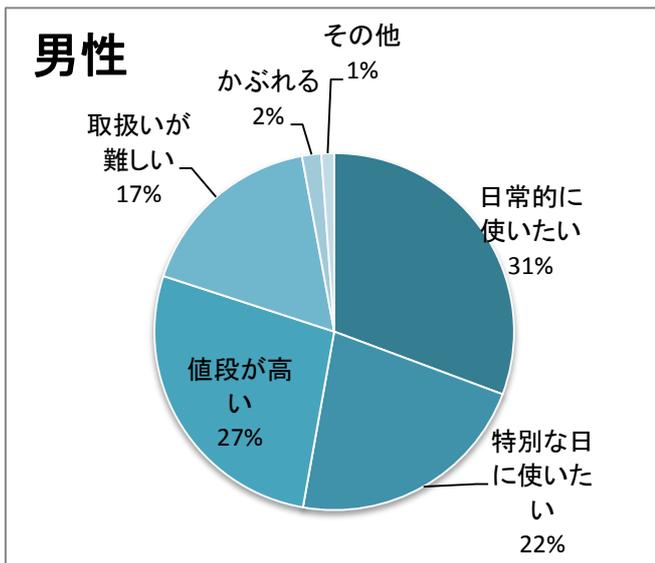
## 竹

Q6. 竹製品でお使いのものを教えてください(複数回答可)



## 漆

Q7. 漆器についてどのように感じますか?(複数回答可)



## その他などの回答

Q1 よく食べるきのこを上位3つ教えて下さい。

【男性】

白霊茸  
トリュフ  
ポルチーニ茸  
馬糞茸(マッシュルーム)  
ならけた  
食べられない

【女性】

平均に食べている

Q2. Q1でよく食べると答えたきのこを選ぶ時に重視するものはなんですか？(複数回答可)

【男性】

料理によって使い分け  
カロリーが低い、ヘルシー  
食べられない  
自分で買ったことがない  
入手しやすい  
お裾分けでもらった  
食べない

【女性】

食感  
椎茸類はとても便利で価格が安定していて助かります。  
食べやすい  
繊維がある  
産地指定する  
ほぼ国産だと思っている  
店頭でよく見かけるので

Q5. 木炭をどのようにお使いですか？(複数回答可)

【男性】

遮蔽用  
今は使用していない  
現在使っていない  
ボディソープ、シャンプー、お風呂用タオル  
置物

【女性】

火鉢は35年前に買ったが、五徳が高価で火鉢の値段を超えていたり不具合だったりで使っていない  
現在消臭用として竹炭を飲料水や炊飯の中に入れて聞いていたが使っていない  
美術関係で  
昔は使いましたね・・・

Q6. 竹製品でお使いのものを教えてください(複数回答可)

【男性】

弓矢  
足踏み  
靴べら  
垣根  
ゴミ取り  
魚籠

【女性】

バッグ(編んだもの)  
竹の毛糸  
竹酢は害虫駆除に使いたい  
草履(竹皮)  
使ったことがない  
くずかご、おしぼりのせ、銘々皿ほか  
靴べら  
竹繊維のTシャツ  
マドラー使ってみたいです  
シーツ

Q7. 漆器についてどのように感じますか?(複数回答可)

【男性】

日常的に使っている  
高級感がある  
わからない  
特に興味なし  
わからない

【女性】

味噌汁が飲みにくい木地の形がある。  
電子レンジで使用できる味噌汁用のお椀が飲みやすい形で売っていたので買った。(浅草カッパ橋)  
漆器は螺鈿入りの文箱をソウルで買った。  
※ 家庭用木炭コンロが被災地にあるといいかも。  
使っていたら、すぐにはげてきてしまいました。なので使うのをやめてしまいました。  
食洗機がダメなので難しい

●ご意見・要望等

【男性】

良い学の問題となりました。ありがとうございました。  
毒きのこについてのパンフレットが必要

【女性】

きのこ類は清潔と思っても洗って調理する  
乾しいたけを砂糖湯に浸けると早くやわらかくなる(時短)  
10月15日は「きのこの日」初めて知りました。  
きのこ、子どもが嫌いで困っています。  
しいたけは乾すことによってうま味成分が増加するのは知っていたが、何倍になるかは知らなかった