

令和5年度 小規模事業指導推進費補助金 むらおこし事業等地域活性化事業

大人のニセコ探検! 実施報告書

新型コロナウイルス感染拡大以降、対面コミュニケーションの機会が減少していたことから、対面コミュニケーションの機会を創出して地域活性化を図ることを目的に、各お店において少人数制のミニ講座（1時間程度）を開催する事業を実施しました。

事業概要は、お店の方が講師になってプロならではの専門的な知識や情報、商品やメニューなどのこだわりをお客様に対してお話するミニ講座を「大人の二セコ探検！」と題して、期間を定めて全3回実施しました。お店の参加費は無料とし各回15講座程度を募集したところ、1回目は8事業者から14講座（うち1講座は受講者が集まらず中止）、2回目は11業者から全17講座（うち2講座は天候不順により中止）、3回目は10事業者から19講座（うち3講座は受講者が集まらず中止）の応募があり、受講者募集のチラシを作成して新聞折込や回覧板、店頭設置により周知しました。お客様の受講料は原則無料（材料費等の実費徴収可）で事前予約制（お店に直接予約）とし、3回の合計で実施した44講座には延204名が受講しました。

今回取り組んだ事業の効果を検証すると共に今後の事業活動に活かすため、受講者アンケート調査と参加事業者のアンケート調査を行っておりますので、これらの集計結果も併せて事業実施について報告致します。

二セコ町商工会

目次

大人の二セコ探検！1回目 実施内容	1 P
受講者アンケート集計結果（1回目）	6 P
大人の二セコ探検！2回目 実施内容	11 P
受講者アンケート集計結果（2回目）	16 P
大人の二セコ探検！3回目 実施内容	21 P
受講者アンケート集計結果（3回目）	27 P
参加店の概況	32 P
参加店アンケート集計結果	35 P
おわりに	37 P

大人のニセコ探検!1回目 実施内容

- 実施期間 令和5年9月20日(水)～10月19日(木)
- 実施事業所 8事業所
- 実施講座 13講座 (14講座のうち1講座は受講者が集まらず中止)
- 受講者数 61名

実施したミニ講座13回の内容は以下のとおり

No. 1

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	9月20日(水) 10:00~11:15
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 林 知己 氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所のモルトウイスキーのニューメイク・オホロジンスタンダード・魚沼産ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答。
受講者負担	なし
参加人数	6人

No. 2

テーマ	スパイス&本格キーマカレー講座
実施日時	9月20日(水) 16:00~17:00
実施場所	レストラン PRATIVO
講師	(株)ニセコ風土 松居 孝 氏
講座内容	スパイスの種類、効能を解説 参加者がガラムマサラを作成(持ち帰り) 講師がキーマカレーを調理(実践レクチャー) 全員でキーマカレーを試食
受講者負担	500円
参加人数	9人

No. 3

テーマ	秋のスワッグ作り
実施日時	9月21日(木) 11:00~12:00
実施場所	フラワーショップノンノ
講師	フラワーショップノンノ 桑添のぞみ 氏
講座内容	ニセコ産の素材とドライフラワーになりやすいお花で秋らしいオリジナルのスワッグを作成。
受講者負担	1,000円
参加人数	4人

No. 4

テーマ	家庭でできる美しい盛りつけ方
実施日時	9月26日(火) 12:00~13:30
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学 氏
講座内容	基本ドレッシング(ビネグレット) キノコのマリネ ラビゴットソース 上記をポイントにオードブルの盛りつけをデモンストレーションしました。 最後に試食しながらQA、アンケートを行いました。
受講者負担	500円
参加人数	6人

No. 5

テーマ	初めてのラテアート体験 ~ハートをつくろう~
実施日時	9月26日(火) 15:00~16:00
実施場所	かふえ&小さな宿のどか
講師	かふえ&小さな宿のどか 高橋 浩 氏
講座内容	インスタントコーヒーを使ってカフェラテのハートをえがく体験 最後に当店のラテとお好きなスイーツ
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 6

テーマ	鶏胸肉の調理教室
実施日時	9月29日(金) 18:30~20:30
実施場所	Chez Doudou
講師	Chez Doudou 伊藤章代 氏
講座内容	鶏胸肉を美味しく簡単に調理する方法とテクニックの説明とそれを活用した メニューのアレンジの紹介と試食
受講者負担	500円
参加人数	6人

No. 7

テーマ	コーヒーに関する疑問・知りたいことにお答えします!
実施日時	10月2日(月) 15:00~16:00
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦 氏
講座内容	コーヒーに関する雑学 コーヒー豆の種類の違いと飲み比べ 抽出方法の飲み比べ 知りたいことのQ&A
受講者負担	500円
参加人数	2人

No. 8

テーマ	秋のリース作り
実施日時	10月5日(木) 11:00~12:00
実施場所	フラワーショップノノノ
講師	フラワーショップノノノ 桑添のぞみ氏
講座内容	季節のお花やみどりを使って秋らしいリース作りを体験
受講者負担	1,000円
参加人数	6人

No. 9

テーマ	ゆかたの着付け教室
実施日時	10月13日(金) 15:30~17:00
実施場所	岡美容室 着付室
講師	岡美容室 岡 菊枝氏、横山明美氏
講座内容	ひとりで着付けが出来るように、人にも着付けが出来るように手ほどき
受講者負担	なし
参加人数	2人

No. 10

テーマ	コーヒーに関する疑問・知りたいことにお答えします！
実施日時	10月16日(月) 15:00~16:30
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦氏
講座内容	コーヒーについての様々なQ&A、温度による味の違いについて異なる種類のコーヒーの飲み比べ、様々なコーヒー器具の説明
受講者負担	500円
参加人数	5人

No. 11

テーマ	家庭でできる美しい盛りつけ方
実施日時	10月17日(火) 12:00~13:30
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学氏
講座内容	ニセコエリアのお野菜とご家庭にあるものでオードブルとメイン料理(魚料理)のデモンストレーション、盛りつけを行い、その後試食。QA、アンケートを行い終了
受講者負担	500円
参加人数	6人

No. 12

テーマ	初めてのラテアート体験 ~ハートをつくろう~
実施日時	10月17日(火) 15:00~16:00
実施場所	かふえ&小さな宿のどか
講師	かふえ&小さな宿のどか 高橋 浩氏
講座内容	インスタントコーヒーを使ってカフェラテのハートをえがく体験 最後に当店のラテとお好きなスイーツ
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 13

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	10月19日(木) 10:00~11:15
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 酒井葉子 氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の見学・説明 貯蔵庫の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所で製造しているモルトウイスキーのニューメイク・オホロジン・魚沼ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答、懇談
受講者負担	なし
参加人数	3人

R5. 9. 20 ウイスキーとジンの製造工程を知ろう



R5. 9. 20 スパイク&本格キマカレ講座



R5. 9. 21 秋のスワッグ作り

R5. 10. 2 コーヒーに関する疑問・知りたいことにお答えします



R5. 10. 5 秋のリース作り



R5. 10. 13 ゆかたの着付け教室



R5. 10. 17 初めてのラテアート体験



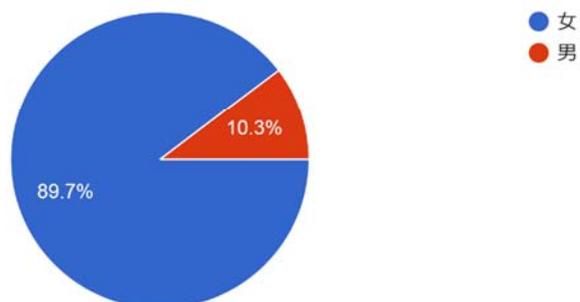
R5. 10. 17 家庭でできる美しい盛りつけ方

受講者アンケート集計結果(1回目)

2023. 9. 20-10. 20

あなたの性別は？

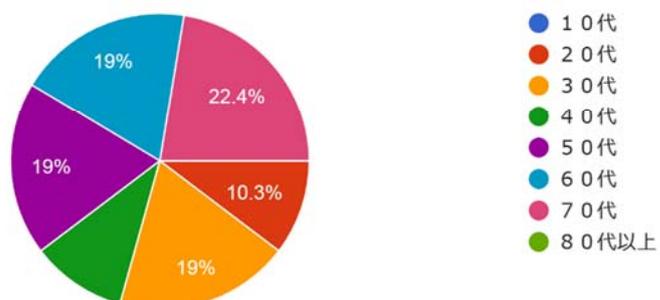
58 件の回答



受講者の約9割が女性

あなたの年代は？

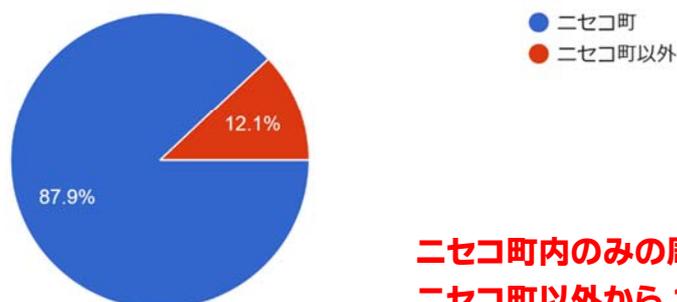
58 件の回答



**70代の受講者が最も多い
次いで60代と50代になっている
50代~70代が全体の6割を占めている**

あなたのお住まいは？

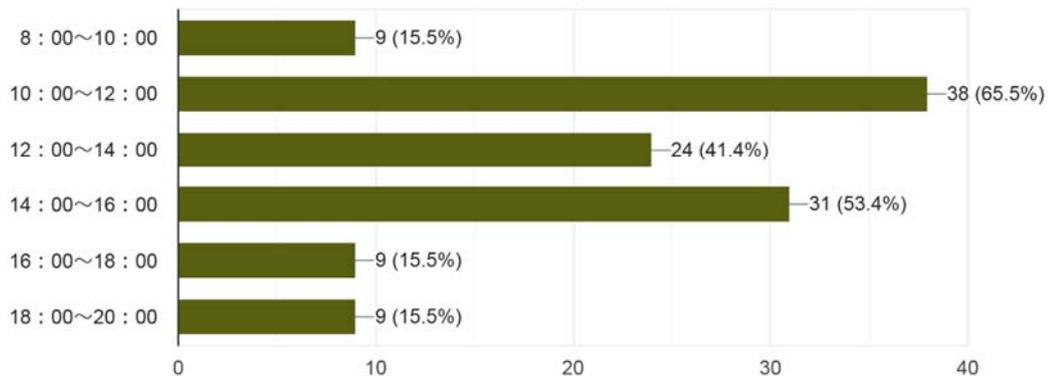
58 件の回答



**ニセコ町内でのみの周知であったが、
ニセコ町以外から12%も受講している**

あなたが外出しやすい時間帯を教えてください。（複数回答可）

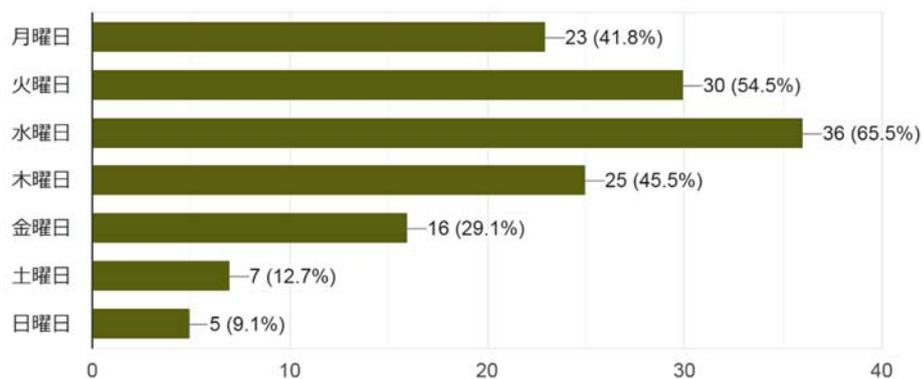
58 件の回答



**10時~12時の間が外出しやすいと回答している方が最も多い
次いで14時~16時、12時~14時の順になっている**

あなたが外出しやすい曜日を教えてください。（複数回答可）

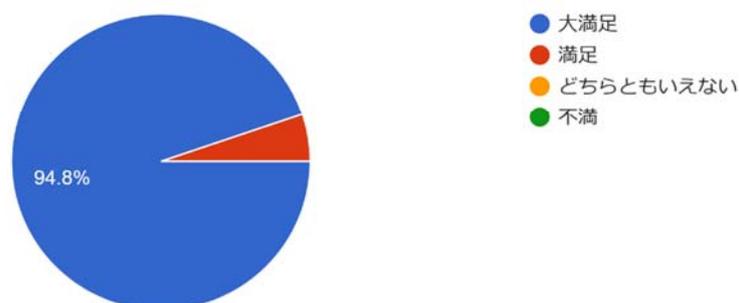
55 件の回答



**外出しやすい曜日は、水曜日と回答した方が最も多く、次いで
火曜日、木曜日の順になっている**

今回受講した講座はいかがでしたか？

58 件の回答



大満足が 95%と満足度が高い

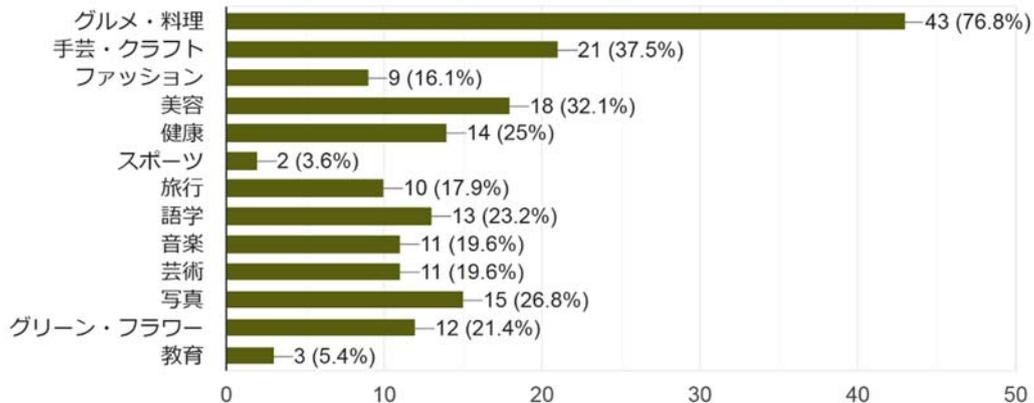
●ご意見、ご感想をお聞かせください。

- 身近なところで作られているお酒をまた一つ知ることができて良かったです。八海山と繋がりがあるといっても見学してわかったので、今後もっといろいろな人々に見学に来てもらいたいですね！有難うございました。
- 誘っていただいた今回の受講でしたが、ウイスキーづくりがすごく奥深いことが解りました。1種類のものでも工程を変化、樽の熟成樽の種類、様々な要因で味の変化が面白く感じました。
- 勉強になりました
- ニセコ町でできたウイスキーがとても楽しみです。八海山さんが蒸溜所を通してニセコをととても大切に気に入っていただいている事が伝わります。今後も応援しています。
- 熟成庫の香りがとてもよかった。宿泊したい。
- ヨカッタ、ありがとうございます。
- 正しいスパイスの使い方が解って嬉しかったです。ガラムマサラを作ってみようと思います。
- 普段、触れることの少ないスパイスに触れて嬉しかったです。1時間では短く感じました。もっとたっぷりとお話が聞きたかったです。
- スパイスが身近になりました。嬉しかったです。
- 普通のカレールーでしか作ったことが無かったので、とても勉強になりました。簡単に作れるのがとてもよかったです。（普通のカレーも教えてほしいな～）
- スパイスカレーはめんどくさいイメージでしたが、今回参加してとても簡単だなと思い、直ぐ家でも挑戦してみたいと思いました！！ありがとうございました！！
- 初めて参加しました。とても楽しくてスパイスの香りに包まれ、おなかも心も大満足です。お話もわかり易かったです。有難うございました。
- スパイスについてわかり易く教えていただき、お土産もいただき大満足です。家でキーマカレーを作ります。
- とてもわかり易く、楽しい講座でした。スパイスについて詳しく知ることができて良かったです。家でもキーマカレー作ってみます。すり鉢のお土産やスパイスの持ち帰り、カレーの試食など大満足です。また、違うメニューも教えて欲しいです。
- 初心者でも簡単に作品が作れて嬉しかった。自宅に持って帰っても日々、目で楽しめるのでまた作りたいです。
- 初めて参加して楽しく作ることが出来ました。次回も楽しみです。
- 楽しく教えていただきました。
- 簡単に短時間で受けることができ、新しいお友達もできました。嬉しいです。
- とても勉強になりました。2種類のソースの作り方や盛りつけ方、簡単なレシピまで教えていただけて、大変感謝しています。なかなか家庭では作れないと思っていたものを教えていただけたので、今後はもっと気軽に取り入れてみようと思いました。また、参加したいです。ありがとうございました。
- 基本ソース盛りつけ等、丁寧に教えていただき有難うございました。基本ソースをマスターして友人にご馳走してあげようと思います。次回もぜひ参加させて頂きたいです。
- とても良かったです。バルサミコ酢やオリーブオイル、米油の使い方がわかりました。保存の仕方もわかり参考になりました。
- 食べて、見て、聞いて、学べて、良かったです。料理の実習みたいなものがあったらいいな、と思いました。
- いつも食べている食材がちょっとひと手間かけることで、ステキにおいしくいただける料理になることが学べて、とても良かったです。
- 手作りはとっても美しい。食は大事ですのでたくさん参考になりました。
- コーヒーって美味しい！改めて感じました。色々な話を沢山聞かせて頂いてとても興味が、、、、コーヒーが好きになりました。ありがとうございました。次回もぜひ参加させて頂きたいです。
- コーヒーは好きですが、いろいろな事を知れたり、家で実践してみようと思ったり、とても楽しく良かったです。

- 久しぶりに物作りをして、楽しかったです。次は子供なしで参加したいです！！かわいいリースが作れて良かったです！！
- 又次は子供を預けて参加させて頂きたいです。すごく楽しかったです。有難うございます。また、次もありますか？
- とても楽しくできました。また、参加したいと思います。
- とても楽しかったです。
- いろいろな花を楽しく作る事が出来ました。
- 又、来たいと思いました。
- とても良かったです。鶏肉は良く使うので勉強になりました。
- 使うことの少ないむね肉が、とてもやわらかく、しかもおいしく調理できる方法を教えてただけで、とても勉強になりました。即、実践してみようと思います。
- とても参考になり、楽しく学ばせていただきました。今まで雑な料理の仕方だったと改めて気づきました。美味しくなりますようにと思いながら料理を楽しみたいと思います。
- 基本的な調理方法やコツを教えて頂き、とても参考になりました。下ごしらえの大切さも参考になりました。
- とても楽しく勉強になりました。簡単な方法で、いくつものお料理が出来上がることを教えていただけただけで家庭での食事づくりに役立てたいと思います。味見しましたが、本当に美味しかったです。またぜひ参加したいです！
- 普段、感覚的にやっていたことを専門的に説明してもらい、とても参考になった。
- ひとりでゆかたを着られたらなーと思っていたので、今回、参加できて嬉しかったです。来年のお祭りが楽しみにになりました！ぜひ自分で来てお祭りに行きたいと思います。
- 前から着物の着付けは教わりたいと思っていたのでとても嬉しいです。
- すごく勉強になりました。
- 温度によって味の違いも知れて良かった。奥が深くとても難しいと感じましたが、また、色々お話を聞いてみたいと思いました。楽しい会でした。
- 良い話が聞けて良かったです。
- 本格的な料理も作り方を知ることが出来、身近に感じました。とても良かったです。
- 普段目にすることが出来ないシェフの技を見ることが出来ました。家庭でも出来るような気がしました。
- とても良い体験をさせていただきました。今日教えていただいたことを早速活かして今夜の晩ごはんに!!美味しくて美しかったです。
- 手に入りやすい材料で、フランス料理の基礎を学ばせていただきました。美しい盛りつけと味のバランスが良かった。教え方もとてもわかり易く、ありがとうございました。
- 家庭では作ったの事のない料理の基本を教えて頂き、盛りつけなども参考になりました。美味しくいただき、ありがとうございました。
- レシピや工程も丁寧に教えていただき、大変勉強になりました。早速、家で試してみたくまりました。必ず作ります!!ありがとうございました。
- 初めてラテアートを経験しました。難しかったですですが楽しかったです。
- 短い時間で丁寧に教えていただき、大満足です。家でも作ってみたいと思います。有難うございました。
- 短い時間で楽しめるように工夫していただいて有難うございます。失敗しても自分の作品が出来るととても楽しかったです。
- 勉強になりすごく良かったです。
- 難しかったです、自分でも挑戦してみたいと思いました。とても楽しくアレンジの仕方も知ることが出来て良かったです。ありがとうございました。
- 初めてのラテアートでとても緊張しましたが、優しく教えてくださったので、とても楽しく学ぶことが出来ました。ネスカフェなどの粉での代用もできるので、ぜひお家でもやってみたいですよ！有難うございました。
- もっと広めた方が良い位に説明を聞いてからの試飲がすごく楽しくて興味がわきました。車で中々来れないので、二セコ駅送迎とかが、たまにあればみんな喜びそうだなと思いました。
- 地元にいってもなかなか来ないので、よかった。色々な人に来てもらいたい！

今後、ミニ講座で取り扱って欲しいテーマ・ジャンル

56件の回答



ミニ講座のジャンルとして、「グルメ・料理」に興味を持っている方が多く、そのほかにも「手芸・クラフト」「美容」「写真」「健康」など幅広いジャンルの講座を希望している

〈参考〉 2回目の受講者募集チラシ

令和5年度 わらおこし事業等地域活性化事業 ニセコ町商工会 TEL:0136-44-2214

大人のニセコ探検!

2023.11-12

「大人のニセコ探検!」とは、ニセコ町のお店の方が講師になって行う少人数制のミニ講座です。ミニ講座を受講して新たな発見をしてみませんか?お気軽にお申し込み下さい。お申し込みは、お早めに各お店に直接ご連絡をお願いします。費用(材料費)がある講座は、当日お店でお支払い下さい。

2 大人も、やり直し学習 ~高校数学など~
公文式の高校教材などを体験して、数学を楽しもう!
📍 11月10日(金) 17:30~19:30
📍 ニセコ町民センター
定員/5名 高校生可
費用/なし
講師/大久保 純子
持ち物/筆記用具
申込先/080-5582-6334 又は kumon.niseko@gmail.com

3 Bean to Bar チョコレート を学んで、みんなで作ってみよう
チョコレートについての講義と各自のオリジナルチョコレート作り
📍 11月10日(金) 14:00~15:30
📍 ニセコ町高橋牧場 ミルク工房
定員/10名
費用/500円
講師/菅 菜穂
持ち物/なし
申込先/kei@milk-kobo.com

1 スライス&本格キーマカレー講座
講師の手本を見ながら、スライスの使い方を学びましょう。スライスを活用しながら、自宅で本格キーマカレーを作ってみませんか?
📍 11月26日(日) 16:00~17:00
📍 レストランPRATIVO
定員/8名
費用/500円
講師/広瀬 孝
持ち物/ハンカチ、タッパー
申込先/0136-55-8852 又は prativo@milk-kobo.com

4 家でできる美しい洋食料理
ご家庭にある食材や地産品を使用し、短期間で簡単な洋食料理をレッスンします。もちろん試食もあつきます!!
📍 11月21日(水) 12:00~14:00
📍 11月28日(水) 12:00~14:00
📍 ウシユク
定員/8名
費用/500円
講師/小川 学
持ち物/メモ帳、ペン
申込先/0136-44-2271

5 初めてのラテアート体験 ~ハートをつつたインスタントコーヒーを使ってかわいくハートのハートを体験してみませんか?
📍 11月14日(水) 15:00~16:00
📍 11月28日(水) 15:00~16:00
📍 かふえ&小さな宿のどか
定員/8名
費用/500円
講師/高橋 浩
持ち物/エプロン
申込先/0136-55-7888

6 ウィスキー&ジンの製造工程を知ろう
ウィスキー&ジンの製造工程をご案内。建数3種類(モルトウィスキー、ニューボット、ジン、魚沼産ウイスキー)とバーメニューからお好きなカクテル1杯をお飲み頂きます。
📍 11月14日(水) 10:00~11:00
📍 12月7日(水) 14:00~15:00
📍 ニセコ蒸溜所
定員/8名 (予約限可)
講師/蒸溜所専属内務
持ち物/なし
申込先/0136-55-7477 又は FAX: 0136-55-6433

7 エスプレッソ抽出とラテアート体験
店内1台しかないエスプレッソマシンで抽出したエスプレッソを体験してみませんか?マシンなどの使いや作り、ラテアートの基礎、デザートとの組み合わせなどをお話しします。
📍 11月15日(水) 10:00~12:00
📍 茶房ヌフリ
定員/5名
費用/1,000円
講師/平野 孝
持ち物/筆記用具、練習用のラテ持ち帰り用ボトル
申込先/090-2694-3421 又は hirate@chisegarden.com

8 初心者向け 抽出環境の違いと自宅コーヒーの始め方
コーヒー豆の抽出方法の違いを飲み比べながら参加者の知らない事をお話します。
📍 11月16日(木) 16:30~17:30
📍 本田珈琲店
定員/4名
費用/500円
講師/本田 悠
持ち物/なし
申込先/090-1491-3263

9 冬服中のツボ押しケア
お部屋に自分ちがちな冬の服を着ながらセルフケアで健康に元気に冬を過ごすための講座です。
📍 11月22日(水) 13:00~14:00
📍 ICOR NISEKO
定員/8名
費用/なし
講師/竹下 マリ
持ち物/タオル1枚
申込先/0136-55-5460

10 横スワッグクリスマス
クリスマスに合う素材でぜひお部屋にも飾れるインテリア
📍 11月23日(木) 11:00~12:00
📍 ニセコ町民センター2F研修室4
定員/15名
費用/1,500円
講師/森田のぞみ
持ち物/持ち帰り用の袋
申込先/080-1814-1234 又は flower.shop.nonno@gmail.com

11 初心者向け 抽出環境の違いによる味の変化を体験して自分の好みを発見しよう
コーヒー豆の抽出方法の違いを飲み比べながら参加者の知らない事をお話します。
📍 11月30日(木) 16:30~17:30
📍 本田珈琲店
定員/4名
費用/500円
講師/本田 悠
持ち物/なし
申込先/090-1491-3263

12 親子で楽しむスキーレッスン
初心者・中級者(スキーをしたことがある)親子を対象に親子スキーレッスンを開催します。
📍 12月7日(水) 10:00~12:00
📍 12月9日(土) 13:00~15:00
📍 ニセコアンダーパス 国際スキー場
定員/8名
費用/なし
講師/濱田 伸光
持ち物/アスファルトシューズ、スキー用具一式(レンタル可)
申込先/suda@niseko-epic-snowschoo.com 又は 090-5058-8376

13 お正月しめ縄リース
タイルのしめ縄リースを土台に福藁などを使ってこころいししめ縄を作ります。
📍 12月8日(金) 18:00~19:00
📍 ニセコ町民センター2F研修室4
定員/15名
費用/1,000円
講師/森田のぞみ
持ち物/持ち帰り用の袋
申込先/080-1814-1234 又は flower.shop.nonno@gmail.com

大人のニセコ探検!2回目 実施内容

- 実施期間 令和5年11月10日(金)～12月9日(土)
- 実施事業所 10事業所
- 実施講座 15講座 (17講座のうち2講座は天候不順により中止)
- 受講者数 79名

実施したミニ講座15回の内容は以下のとおり

No. 1

テーマ	Bean to Bar チョコレートを学んで、みんなで作ってみよう
実施日時	11月10日(金) 14:00～15:00
実施場所	ニセコ高橋牧場 ミルク工房
講師	(株)高橋牧場 堀 英樹 氏、高橋和浩 氏
講座内容	チョコレートについての講座とカカオ豆の選別、試食
受講者負担	500円
参加人数	8人

No. 2

テーマ	大人もやり直し学習(高校数学など)
実施日時	11月10日(金) 17:30～19:30
実施場所	ニセコ町民センター
講師	公文式ニセコ教室 大久保 純子 氏
講座内容	高校生向けの診断テストを受け、その診断結果に基づき、公文式のプリントを学習。プリントの採点と訂正や指導。
受講者負担	なし
参加人数	2人

No. 3

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	11月14日(火) 10:00～11:20
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 林 知己 氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の説明・見学、 貯蔵庫の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所で製造しているモルトウイスキーのニューメイク・オホロジン・魚沼ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答、ラジオニセコの取材も受けました。
受講者負担	なし
参加人数	4人

No. 4

テーマ	初めてのラテアート体験 ～ハートをつくろう～
実施日時	11月14日(火) 15:00~16:00
実施場所	かふえ&小さな宿のどか
講師	かふえ&小さな宿のどか 高橋 浩 氏
講座内容	インスタントコーヒーを使ってカフェラテのハートをえがく体験 最後に当店のラテとお好きなスイーツ
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 5

テーマ	エスプレッソ抽出とラテアート体験
実施日時	11月15日(水) 10:00~12:00
実施場所	茶房ヌプリ
講師	茶房ヌプリ 平手原野 氏
講座内容	エスプレッソの基本的な抽出とマシンの使い方 スチームの方法、ラテアートの基本とその発展 まるやハートなどをレクチャー
受講者負担	1,000円
参加人数	4人

No. 6

テーマ	器具等による味の違いと自宅コーヒーの始め方
実施日時	11月16日(木) 16:30~18:00
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦 氏
講座内容	コーヒーに関する雑学 ハンド・ドリップの実演と濃度の違いによる味の変化の体験
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 7

テーマ	家庭でできる美しい洋食料理
実施日時	11月21日(火) 12:00~14:00
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学 氏
講座内容	クリスマスや忘年会向けにオードブル(ホタテと白身魚のタルタルサラダ仕立てとソース)とメイン(ポークポピエット、付け合わせとソース)のクッキングデモ。オードブルのタルタルソース、メインのポピエットとソースをレクチャーして、そのあと試食、最後におさらいで盛りつけ。
受講者負担	500円
参加人数	6人

No. 8

テーマ	冬籠中のツボ押しケア
実施日時	11月22日(水) 13:00~14:30
実施場所	ICOR NISEKO
講師	(株)ICOR 竹下マリ 氏
講座内容	心と体の健康につながる自分で押せるツボを一つ一つ紹介 クリスタルボールの音の波動で心と体をケア
受講者負担	なし
参加人数	6人

No. 9

テーマ	横スワッグクリスマス
実施日時	11月23日(木) 11:00~12:30
実施場所	ニセコ町民センター
講師	フラワーショップノソノ 桑添のぞみ 氏
講座内容	クリスマスに合う素材でどんなお部屋にも飾れるインテリア
受講者負担	1,500円
参加人数	6人

No. 10

テーマ	スパイス&本格キーマカレー講座
実施日時	11月26日(日) 16:00~17:00
実施場所	レストランウシュクP R A T I V O
講師	(株)ニセコ風土 松居 孝 氏
講座内容	調理の手本を見ながらスパイスの使い方をレクチャー
受講者負担	500円
参加人数	4人

No. 11

テーマ	家庭でできる美しい洋食料理
実施日時	11月28日(火) 12:00~14:00
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学 氏
講座内容	オードブル1品とソース、メイン1品とソースをデモンストレーション。それぞれ30分間に分けて行い、最後に試食、おさらいで盛り付け、アンケート、QAを行い終了。
受講者負担	500円
参加人数	8人

No. 12

テーマ	初めてのラテアート体験~ハートをつくろう~
実施日時	11月28日(火) 15:00~16:00
実施場所	かふえ&小さな宿のどか
講師	かふえ&小さな宿のどか 高橋 浩 氏
講座内容	インスタントコーヒーを使ってカフェラテのハートをえがく体験 最後に当店のラテとお好きなスイーツ
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 13

テーマ	抽出環境の違いによる味の変化を体験して自分の好みを見つけよう
実施日時	11月30日(木) 16:30~17:30
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦氏
講座内容	コーヒーの雑学、Q&A 蒸らし時間の違いと飲み比べ
受講者負担	500円
参加人数	2人

No. 14

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	12月7日(木) 14:00~15:30
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 林知己氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の説明・見学、ウイスキー貯蔵庫の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所で製造しているモルトウイスキーのニューメイク・オホ ロジン・魚沼ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答。
受講者負担	なし
参加人数	6人

No. 15

テーマ	お正月のしめ縄リース
実施日時	12月8日(金) 18:00~19:00
実施場所	ニセコ町民センター
講師	フラワーショップノンノ 桑添のぞみ氏
講座内容	お正月の玄関飾りになるしめ縄を使ったリース、ニセコの素材と組み合わせ て1年の感謝を込めて作成
受講者負担	1,000円
参加人数	14人

R5. 11. 10 大人も、やり直し学習



R5. 11. 14 ウイスキーとジンの製造工程を知ろう



R5. 11. 10 初めてのラアート体験



R5. 11. 15 エアロリック抽出とラアート体験



R5. 11. 16 器具等による味の違いと自宅コーヒーの始め方



R5. 11. 21 家庭でできる美しい洋食料理

R5. 11. 23 横スワッグクリスマス



R5. 12. 8 お正月しめ縄リース



R5. 11. 26 スパイス&本格キーマカレー



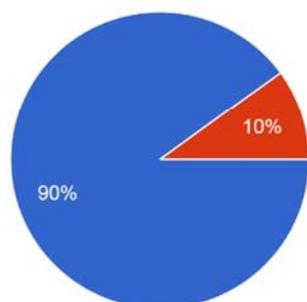
R5. 11. 30 抽出環境の違いによる味の変化を体験して自分の好みを見つけよう

受講者アンケート集計結果(2回目)

2023. 11. 10-12. 10

あなたの性別は？

70件の回答

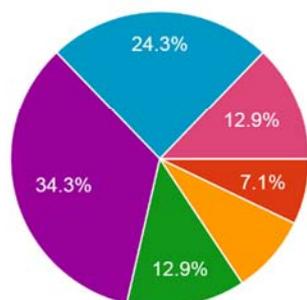


● 女
● 男

受講者の9割が女性

あなたの年代は？

70件の回答

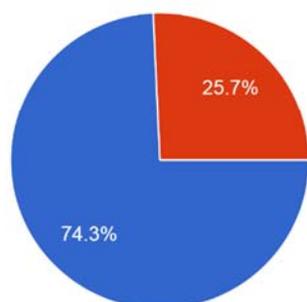


● 10代
● 20代
● 30代
● 40代
● 50代
● 60代
● 70代
● 80代以上

**50代の受講生が最も多い
次いで60代になっている。
50代と60代で58%を占めている**

あなたのお住まいは？

70件の回答

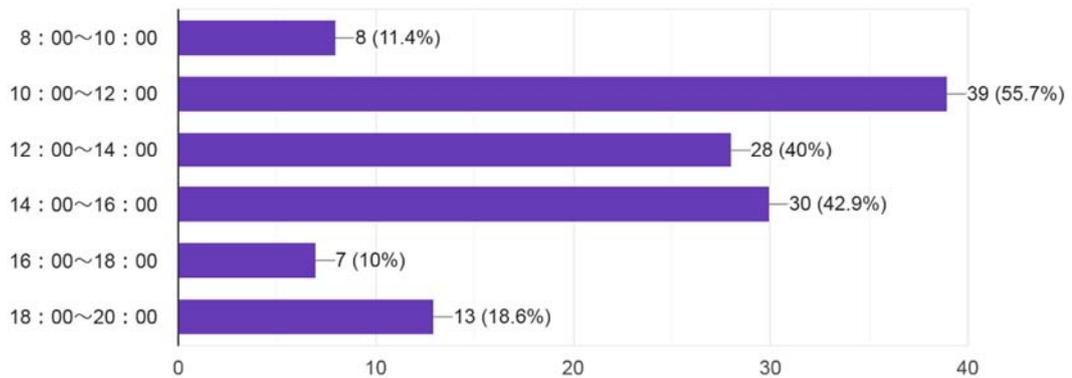


● 二セコ町
● 二セコ町以外

**二セコ町以外からの受講者が1回目の
12%から倍増**

あなたが外出しやすい時間帯を教えてください。（複数回答可）

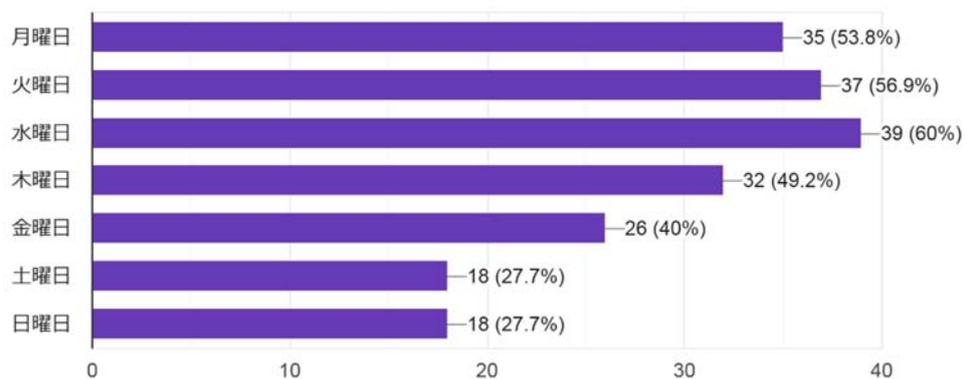
70件の回答



10時~12時の間が外出しやすいと回答している方が最も多く、次いで14時~16時、12時~14時の順は前回同様

あなたが外出しやすい曜日を教えてください。（複数回答可）

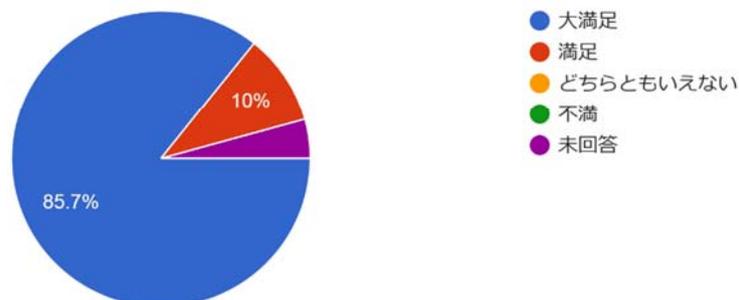
65件の回答



外出しやすい曜日は、水曜日と回答した方が最も多く、次いで火曜日、月曜日の順になっている

今回受講した講座はいかがでしたか？

70件の回答



大満足 86%、満足 10%と満足度が高い

●ご意見、ご感想をお聞かせください。

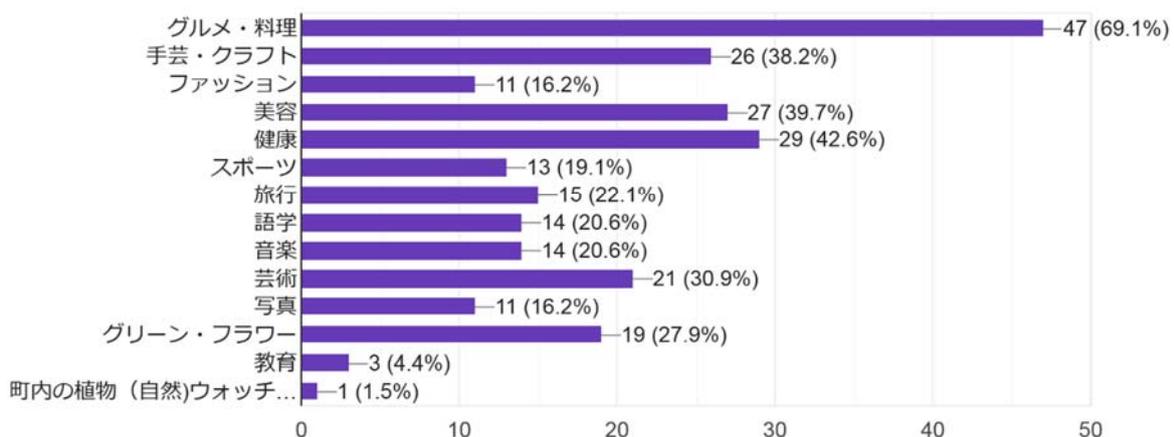
- あっという間の1時間半でした。
大好きなチョコレートのことをもっと知りたいと思いました。
bean to bar を探してみようと。まさに探検ですね。
持ち帰ったカカオは、ミルクティーに入れたり、サラダやお菓子に入れてみます。
楽しい時間をありがとうございました。
- 初めてカカオパルプのスムージーを飲ませていただきましたが、カカオパルプそのままの味ってどんな感じかなあ、飲めるかなあと思いましたが、とても飲みやすく美味しかったです。
チョコレートは時間がかかるので作れなかったけど、カカオニブを混ぜたチョコレートの試食ができて美味しかったし、嬉しかったです。
ありがとうございました。
- チョコレートが大好きで大好きで痛風持ちで医者から食べ過ぎだと注意を受けてますが、チョコレートのことを実際はほとんど知りません。
なのでこの機会にいろいろ学びたいと思いました。
- チョコレートについていろいろ知ることができました。
聞きたいことを、講師の方が全て説明してくださり、とても勉強になりました
チョコレートも、味の違いを楽しみたいと思いました
- 改めて学習しようと思うきっかけになりました。
- 家でも入れれる方法を聞いてよかった。
- 家でも少しでも美味しいコーヒーを入れれたらいいなと思い、とても良かったです。
- いろいろ教えていただきありがとうございました。また来店したいです。
- 初めての参加でしたが、とても楽しい時間になりました。他の参加者の方とも話しながら一緒に作ることの面白さを教えてくださり、ありがとうございました。
- いつも、のん先生の講座を楽しく受講させてもらっています。毎回テーマが違うので楽しいです。ありがとうございました。
- 先生にお世話になりながらやっと出来上がりました。難しかったですがとても良かったです。
- むずかしかったけど指導のおかげでなんとか完成。また機会があれば参加します。再度の開催を望みます。
- 初めての参加で緊張しました。
- 難しかったけど良かったです。親切にわかりやすく教えていただきありがとうございました。
- とても楽しく美味しい時間でした。(今回も)ありがとうございました。ハンバーグプラス・・・で、家庭でも作ってみたいです。ワンランクアップの夕食に挑戦です!
次回楽しみにしています!是非お願い致します!
- 今後の料理に活かしたいと思います。おいしかったです。ありがとうございました。
ぜひ、定期的に講座を開催してください!!楽しみにしています!!
- 前回と今日で2回目でした。一つ一つ丁寧な説明でわかりやすかったです。盛り方や作り方、ちょっとしたことで素敵な一品になっていくのが楽しいです。
次回も楽しみにしています。ありがとうございました。
- 楽しく勉強になりました。
- とてもおいしく、美しく、勉強になりました。
メインの料理も学べて、作ってみようと思います。
また参加したいです。
- 作ったことのないお料理で、しかもちょっと頑張ったら家でも作れそうなのでやってみたいと思います!!ありがとうございました!良かったです!とっても!!
定期的にお願ひします!!
- ウイスキー作りが奥深いことがわかりました。発売が楽しみです。
- 八海山さんがニセコに蒸留所を作ってくれてありがたいです。
貯蔵庫の香りがとても良かったです。
お酒が大好きなので、ウイスキーが出来るのが楽しみにしています応援しています。
- 普段は日本酒が好きですが、ジンやウイスキーにもとても興味があり参加しました。
とても詳しくゆっくりと説明していただき、大満足です。試飲もおいしかったです。

- ウイスキーやジンの製造工程を知ることができ勉強になりました。
- 楽しく勉強させていただきました。
ツボ押しは初めての経験でした。
- 初めてのことばかりで、楽しく受講致しました。
- ツボの数々を教えていただき、家でもやりたいと思います。
美味しいお茶と音楽、ゆったりしたお話が良かったです。
次回もお願いします。
- 全身にあるツボを教えていただき、早速やってみたいと思います。
心がゆったり、とても良い時間でした。
また、教えていただきたいです。
クリスタルボールの音も心に響きました。
- ゆったりとした時間が過ごせました。ありがとうございます。
じんわり、体が暖かくなりました。
- 大変美味しかったです。家でも出来そうなものを丁寧に教えていただいて、是非、次回があるなら参加したいです。
ありがとうございました。
- とても美味しく参考になりました。
ソースも色々教えていただきました。
ありがとうございました。
- とても美味しく、色々と応用ができそうで良かったです。
ニンジンドレッシングの作り方も教えてほしいです。
- 本日はありがとうございました。高級食材ではなくても素晴らしい料理になると知れて受講して良かったです。次はドレッシング(にんじんのソースがおいしかった)の作り方を知りたいです。
- とても、とても勉強になりました。
家でも作れそうと思います。
- 大変楽しいひと時でした。
- ちょうど良い人数での講座で良かったです。
今後行ってほしいです。ありがとうございました。
- 改めて料理にもバランスが大事だという、目からウロコです。
ありがとうございました。
- お店等では簡単そうに見えていましたが、角度やタイミング等と難しかったです。
とても面白い体験ができました。
- とても楽しかったです。ありがとうございました。
インスタントコーヒーでも楽しめる様なのでお友達にごちそうしてあげたいです。
練習します！
- 以前から気になっていた「のどか」さんのワークショップに受講できて楽しかったし、今後のおもてなしに使えるそうです。また参加したいです。ありがとうございました。
ドキドキしましたが手ほどきしてもらえてよかったー
- 初めてのラテアート難しかったですけど、楽しかったです。
- とても楽しかったです。
- とても楽しく、ゆったりと時間を過ごせました。コーヒーをうまく入れるコツがわかったのでやってみます。
- とっても楽しい時間ありがとうございました。
「むらし」大発見!「お湯足し」あり!
次回を楽しみにしています。
- 初めてスパイスについて知ることができて楽しかった。家でもできそうなので、やってみたいと思います！有難うございました。
- 何でも作り立てが良いと思っていましたが、スパイスは寝かせた方が良いと知って、これからは、賞味期限を気にせずに使いたいと思います。
- おもしろかったです。ありがとうございました。
- スパイスについてとても楽しいお話を伺う事ができました。地元のレストランを身近に感じる事が出来るステキな講座でした。ありがとうございました。

- 楽しくできました。また、参加したいと思います。1,000円という金額も良かったです。
- 英語の伝統と少し似ている。ノスタルジックな気分になった。楽しかった。
- 用意していただいた材料で自由に製作するのが取り組みやすく、とてもありがたかったです。たくさんの人の作品を見せていただいたり、お話も少しできたりと、とても楽しい時間でした。ありがとうございました。
- 短い時間で楽しくできました。ありがとうございました。¥1,000は嬉しい価格でした。
- すごく楽しかったです。またしてほしいです。
- 皆さんと作った後で交流し、ほめあって楽しい時間を過ごすことが出来ました。ありがとうございました。また次の機会に参加したいです。
- こういう機会がないとできない体験だったので、すごく嬉しかったです。楽しかったです！
- これで良い年を迎えられそうです!!ありがとうございます。
- 手軽に素敵なものが出来上がりました。ありがとうございました。
- たのしかったです。
- 以外にも難しく定められないものだと思います。また機会があれば参加したいです。
- とても楽しかったです。
- とても楽しかったです！
- 2回目なので頑張りたい。1回目はダメでした。
- こぢんまりとして居心地がよく、こういうところで働けたら幸せだろうなあと思いました。
- 地元の知らないところが知れて良かった。また、人に紹介したいと思う。
- 友人を訪ねる気軽な旅に粹な緊張感が加わり、とても楽しめました。ありがとうございました。
- 今回、ニセコ蒸溜所の講座を受けて、他の講座も受けてみたいくなりました。
- 少人数制のため説明が聞きやすく質問できた点、貴重なウィスキー・ジンの試飲ができた点（含、湧水）、貴重な施設を見学できた点。今回の企画に参加できて、とても良かったです。比較的時間が自由なので、機会があれば、また参加したいです。商工会の皆様ありがとうございました。

今後、ミニ講座で取り扱って欲しいテーマ・ジャンル

68件の回答



「グルメ・料理」が一番多くなっているが、「美容」や「健康」、「手芸・クラフト」、「芸術」、「グリーン・フラワー」など幅広いジャンルに興味を持っている

大人のニセコ探検!3回目 実施内容

- 実施期間 令和6年1月2日(火)～2月10日(土)
- 実施事業所 10事業所
- 実施講座 16講座 (19講座のうち3講座は受講者が集まらず中止)
- 受講者数 64名

実施したミニ講座16回の内容は以下のとおり

No. 1

テーマ	今年のお正月は健康体操!
実施日時	1月2日(火) 13:30～14:30
実施場所	健康体操教室ハローフレンズイノア ニセコ有島スタジオ
講師	(株)INOA 伊藤敦子氏
講座内容	体ほぐしの体操(脚のお手入れ) ストレッチ イノアオリジナル丸の体操 イノアオリジナルフレイル予防体操(イスバージョン)
受講者負担	なし
参加人数	6人

No. 2

テーマ	今年のお正月は健康体操!
実施日時	1月3日(水) 10:00～11:00
実施場所	健康体操教室ハローフレンズイノア ニセコ有島スタジオ
講師	(株)INOA 伊藤敦子氏
講座内容	体ほぐしの体操(脚のお手入れ) ストレッチ、立位での基本体操
受講者負担	なし
参加人数	5人

No. 3

テーマ	家庭で出来る温か洋食料理
実施日時	1月9日(火) 12:00～13:30
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川学氏
講座内容	鱈のボンファンとチキンのフリカッセをデモンストレーション 一つの鍋を使用して短時間で簡単に作れることをテーマに、白ワインを使用し家庭でも出来る洋食料理を表現しました。 その後一品ずつ試食、QA、アンケートを行い終了。
受講者負担	500円
参加人数	5人

No. 4

テーマ	コウモリランの板付け
実施日時	1月12日(金) 18:00~19:00
実施場所	ニセコ町民センター
講師	フラワーショップノノ 桑添のぞみ 氏
講座内容	簡単にお部屋の中で楽しめるコウモリランという着生植物を板に付け
受講者負担	1,000円
参加人数	4人

No. 5

テーマ	おうちコーヒーをより楽しく・よりおいしくするヒント
実施日時	1月18日(木) 16:30~17:30
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦 氏
講座内容	コーヒーにまつわる雑学 浅煎り、深煎りの飲み比べ ドリップの実演 よりおいしく飲むコツ
受講者負担	500円
参加人数	2人

No. 6

テーマ	家庭で出来る温か洋食料理
実施日時	1月23日(火) 12:00~13:30
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学 氏
講座内容	家庭にある食材や地元食材を使用し、お鍋一つで短時間かつ簡単に出来る料理を2品デモしました。 ・白身魚のボンファン ・チキンのフリカッセトマト風味 1品ずつデモを行い、試食、QA、アンケートを行い終了。
受講者負担	500円
参加人数	2人

No. 7

テーマ	冬籠中のツボ押しケア
実施日時	1月24日(水) 13:00~14:30
実施場所	ICOR NISEKO
講師	(株)ICOR 竹下マリ 氏
講座内容	坪の効果効能を説明しながら正しいポイントを押さえるコツを伝授。 クリスタルボールの演奏と音叉のダブル効果でリラックス
受講者負担	なし
参加人数	6人

No. 8

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	1月25日(木) 11:30~13:00
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 林 知己 氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の説明・見学、ウイスキー貯蔵庫の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所で製造しているモルトウイスキーのニューメイク・オホ ロジン・魚沼ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答。
受講者負担	なし
参加人数	3人

No. 9

テーマ	おうちコーヒーをより楽しく・よりおいしくするヒント
実施日時	1月25日(木) 16:30~17:30
実施場所	本田珈琲店
講師	本田珈琲店 本田俊彦 氏
講座内容	コーヒーにまつわる雑学と浅煎り、深煎りの飲み比べ ドリップの実演 よりおいしく飲むコツ
受講者負担	500円
参加人数	3人

No. 10

テーマ	春を待つプリザーブドフラワーリース
実施日時	2月1日(木) 11:00~12:00
実施場所	ニセコ町民センター
講師	フラワーショップノンノ 桑添のぞみ 氏
講座内容	生花を加工して半永久的に鑑賞できる材料を中心に春を先取りしたリースを 作成
受講者負担	2,000円
参加人数	6人

No. 11

テーマ	除雪の仕事を体験してみよう!
実施日時	2月1日(木) 13:00~14:30
実施場所	牧野工業
講師	牧野工業(株) 牧野雅之 氏、泉 信宏 氏
講座内容	カタログ等で機械の説明をした後、実際のロータリー除雪車・汎用プラウ付 タイヤショベルにて、除雪作業を体験
受講者負担	なし
参加人数	2人

No. 12

テーマ	家庭で出来る温か洋食料理
実施日時	2月6日(火) 12:00~13:30
実施場所	レストランウシュク
講師	ウシュク 小川 学 氏
講座内容	家庭にある食材、地元食材を使用し、お鍋又はフライパン一つで出来る温か料理を2品デモ。 ・白身魚のボンファン トマト風味 ・チキンのフリカッセ デモのあと試食し、QA、アンケートを行い終了。
受講者負担	500円
参加人数	5人

No. 13

テーマ	〜プチ・ドリップ体験〜 ハンド・ドリップ
実施日時	2月6日(火) 14:30~15:30
実施場所	かふえ&小さな宿のどか
講師	かふえ&小さな宿のどか 高橋 浩 氏
講座内容	当店のオリジナルブレンド、風、の豆を用いて、ハンド・ドリップを体験。 自分で入れたコーヒーをお持ち帰り
受講者負担	500円
参加人数	2人

No. 14

テーマ	エスプレッソ抽出とラテアート
実施日時	2月6日(火) 9:30~12:00
実施場所	茶房ヌプリ
講師	茶房ヌプリ 平手原野 氏
講座内容	マシンの使い方、ラテアートの原理 スチームの原理とその方法、ラテアートの実演、応用や発展をレクチャー
受講者負担	1,000円
参加人数	5人

No. 15

テーマ	ウイスキーとジンの製造工程を知ろう
実施日時	2月7日(水) 11:30~12:45
実施場所	ニセコ蒸溜所
講師	(株)ニセコ蒸溜所 林 知己 氏
講座内容	ニセコ蒸溜所の成り立ち ウイスキーとジンの製造工程の説明・見学 ウイスキー貯蔵庫の見学・説明 試飲(ニセコ蒸溜所で製造しているモルトウイスキーのニューメイク・オホロジン・魚沼ウイスキーとバーメニューからお好きな1杯) 全体を通して質問を受け回答。
受講者負担	なし
参加人数	4人

No. 16

テーマ	除雪の仕事を体験してみよう！
実施日時	2月8日（木）13：00～14：30
実施場所	牧野工業
講師	牧野工業㈱ 牧野雅之 氏、泉 信宏 氏
講座内容	カタログ等で機械の説明をした後、実際のロータリー除雪車・汎用プラウ付タイヤショベル・ダンプにそれぞれ搭乗し、社内の排雪を実施体験。
受講者負担	なし
参加人数	4人

R6. 1. 2 今年のお正月は健康体操！



R6. 1. 3 今年のお正月は健康体操！



R6. 1. 9 家庭で出来る温か洋食料理



R6. 1. 12 コウモリランの板付け

R6. 1. 18 コーヒーをより楽しくよりおいしくするヒント



R6. 1. 24 冬籠中のツボ押しケア



R6. 2. 1 春を待つプリザーブドフラワーリース

R6. 2. 7 ウイスキーとジンの製造工程を知ろう



R6. 2. 6 プチ・ドリップ体験



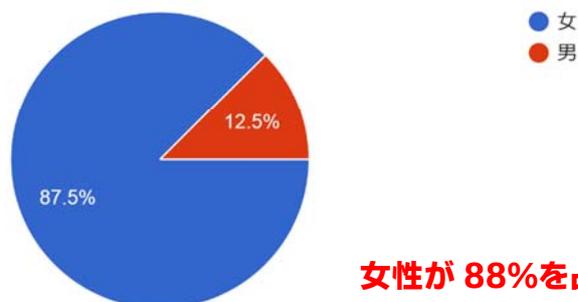
R6. 2. 8 除雪の仕事を体験してみよう！

受講者アンケート集計結果(3回目)

2024. 1. 2-2. 10

あなたの性別は？

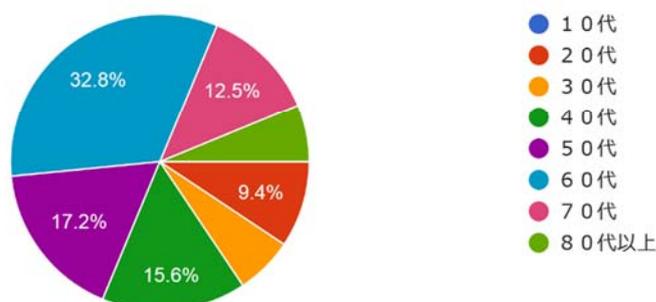
64 件の回答



女性が 88%を占めているが男性の割合が過去2回より少しずつ増えている

あなたの年代は？

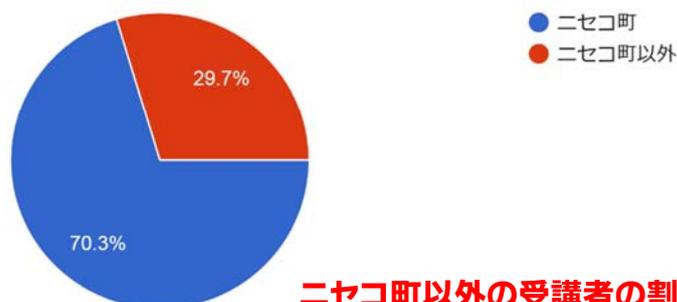
64 件の回答



**60代の受講者が最も多い
(1回目は70代、2回目は50代が一番多かった)**

あなたのお住まいは？

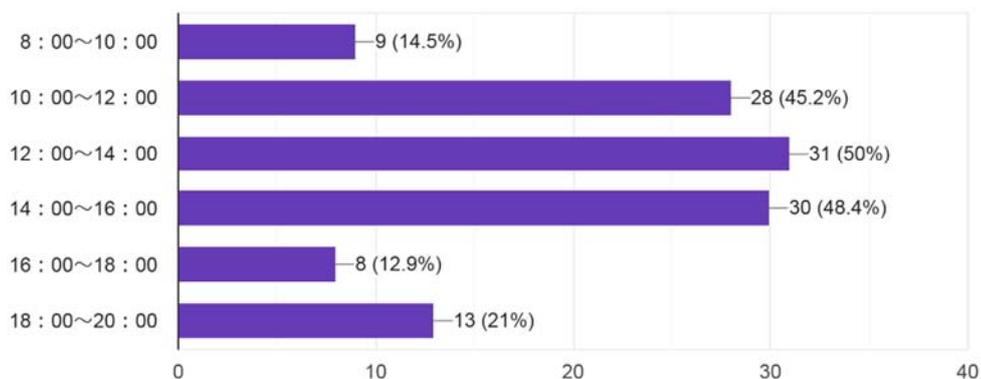
64 件の回答



ニセコ町以外の受講者の割合が過去2回より増えており、約 30%までになった

あなたが外出しやすい時間帯を教えてください。（複数回答可）

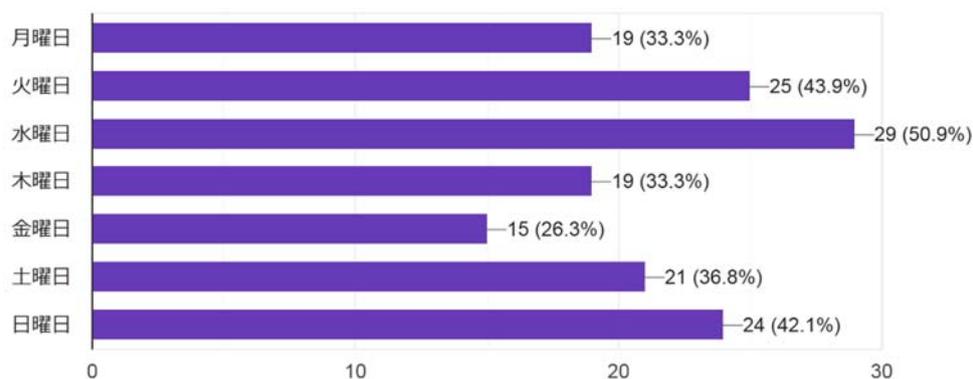
62件の回答



12時~14時の間が外出しやすいと回答した方がもっと多くなっている

あなたが外出しやすい曜日を教えてください。（複数回答可）

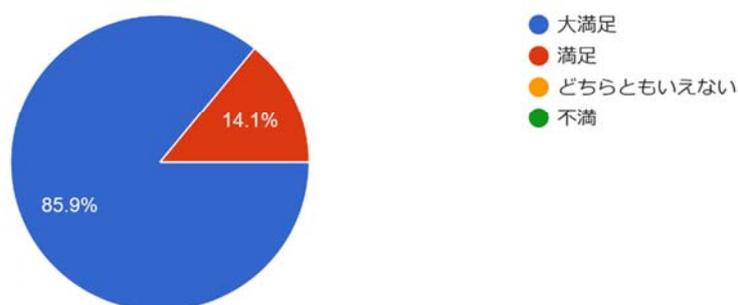
57件の回答



水曜日、火曜日が出やすい結果は過去2回と大きく変わらないが、週末も外出しやすいと回答している方が多い

今回受講した講座はいかがでしたか？

64件の回答



回答者の全員が、大満足または満足と答えている

●ご意見、ご感想をお聞かせください。

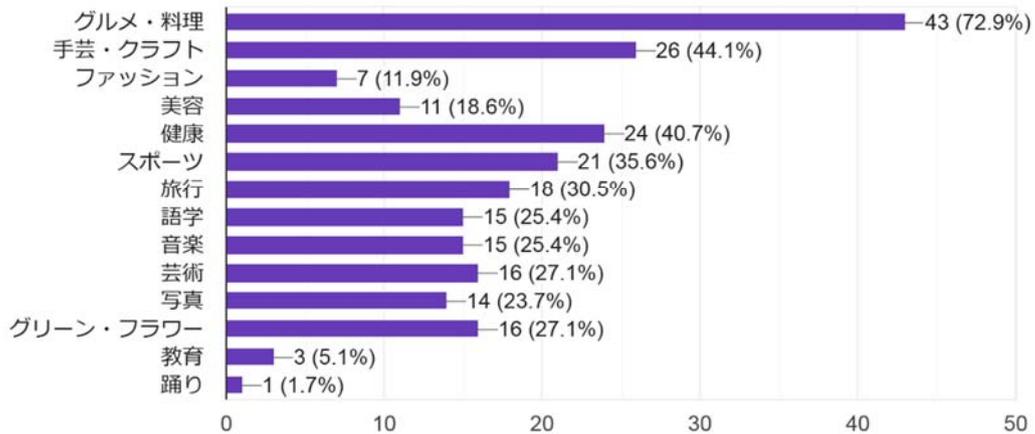
- 最近体操する機会がなく、久々の体操だったので体がとても軽くなったと思います
- 1人ではなかなか出来ないなので、講座に参加して、少しでも継続出来たら良いと思っています。よろしくをお願いします。
- 楽しくできました。
- とても体動して気持ち良かったです。
- 先生と一緒に出来たの事が良かったです
- 体が心地よくほぐれたのを感じ、とてもいい体験でした
- 参加させていただき、体がほぐれとてもスッキリしました。姿勢もよくなり、大満足です。これからもDVDをみたりしながらインア体操を続けていきたいと思っています。
- 2日間ありがとうございました。今回学んだことを1つでも2つでも続けていきたいとおもっています。来年またよろしくをお願いします。
- 体が軽くなり動きやすくなりとてもうれしいです。
- あきらかに体がほぐれるのを感じ体の意識を持てるようになったのが大収穫でした。
- 料理のコツをたくさん教えて頂き試食レベルではなくしっかり2品も頂き、家庭でもできる方法も教えて頂き大満足です。また参加させて頂きたいです。
- とてもわかりやすい説明で良かったです。美味しくいただきました。ありがとうございました。
- とても美味しく頂きました。ありがとうございました。ひとつのお鍋で思いの他私でも出来そうな内容で作れると感じ！作ってみます！
- 化学調味料を使わずにおいしい料理が作れるのもとても勉強になりました。いつも楽しくとても勉強になっています。ひとつのお鍋で作れるのもとても嬉しいです。ありがとうございました。また参加したいと思います。
- 町外ですがやさしく受け入れてくださりありがとうございます。めずらしい植物に出会えてうれしいです。
- 珍しい植物の板付けは簡単にできて成長して株分けもでき後々も楽しみで受講出来てよかったです。
- コケがちゃんと付くか心配だったけど出来てうれしかったです！
- 手軽に挑戦出来て、楽しかったです。
- おもしろかったです。
- コーヒーの奥深さを知ることが出来ました。色々なコーヒーを試してみたくなりました。
- とても美味しかったです!!短時間でできる料理をたくさん教えてもらったので家ですぐに実践出来そうです。ニセコの食材を使って作ります。ニンジンソースを教えてください。
- 早速、ボンファから作ってみます。主人が今日の夕食を楽しみにしてるのー！白ワインソースでパスタも食べたーい。
- とても日々の役に立ち、ヨガの身体のほぐしの時に取り入れさせて頂こうとおもいます。薬膳の飲み物もとても美味しかったです。ありがとうございます。
- 簡単に出来て気持ち良くて体に良いのでとても嬉しかったです。やってみようと思います。
- とても良かったです。自分で簡単にできるので、即実践できてうれしいです。また参加したいです。お経も良かったです。
- 楽しく勉強になりました。
- 知らない世界の事を知ることが出来て楽しかった。
- 勉強になりました。
- ウイスキーの製造課程や樽がたくさん並んでいる様子を見学することが出来、貴重な体験が出来ました。ありがとうございました。
- 色々な興味深い説明を聞けて、おいしいお酒も試飲できてとても楽しかったです。
- おいしいお酒が飲めて良かったです。ニセコで出来るウイスキー楽しみにしています。
- 楽しく勉強になりました。

- 実際にドリップ体験させて頂き、勉強になりました。味の違いなども知ることが出来また参加したいです。ありがとうございました。
- 店長のコーヒーに対する知識が豊富で色々なことが学べてすごく楽しかったです。家でコーヒーを入れる楽しみが増えました!!
- いつもありがとうございます。サクッと作れて家に飾れるので二セコの四季を感じる事が出来てうれしいです！
- 楽しかったです。
- 今回で2度目の受講です。楽しく参加させていただいています。
- 今回も楽しく作ることが出来ました。次回は昼からだと助かります。
- 楽しみにしてます。
- 毎回楽しみに来ています。
- 先回も参加させて頂きましたが、少し違って、大変嬉しかったです。ちょっとしたコツやアレンジ方法もヒント頂きとても有意義でした。ありがとうございます。
- プロの方のポイントが非常に判り易く素晴らしかったです。
- 分かり易いし楽しいトークでとってもおもしろかったです！簡単なのにすごく美味しいので感動。料理って奥が深い♡
- 料理の概念が!!食材をととても丁寧に扱っていて、少しでも見習いたいと感じました。とてもいい時間をありがとうございました。
- 細やかな話をしていただき、とてもわかりやすかった。家ですぐ実践します。
- ウイスキーに興味が無かったのですが（お酒が苦手です）、今回参加させていただいて、ウイスキー、お酒への見方が変わりました。ありがとうございました。
- ジンやウイスキーについてとても勉強になりました。知識なしで飲むのと講座後で飲むのはまた違ったキモチでした。
- とてもわかりやすく、勉強になりました。
- 「コーヒーとは・・・」を1から教えてもらえたと思います。知っていた事はほんの1ミリに過ぎなかったです。ぷっくり膨らむ豆を出せると凄く嬉しくて楽しい!となりました。美味しいコーヒーにはたくさん秘密があった。これからも参加します。
- まだまだ上手にいれるまではいきませんがコツを教えていただき、また味の違いも知ることが出来、とても勉強になりました。家でも練習し、またぜひ参加したいです。ステップアップできると嬉しいです。
- とても参考になりました。
- 貴重な体験をさせていただきました。除雪業務に興味を持ちました。
- 早朝（ほとんど夜中）から除雪されているとは思ってましたが、天候に応じて出勤されて冬期間は本当にありがたいと思います。高い座席から眺め、運転させて頂き、楽しませてもらいました。ありがとうございました。また、体験したいです！レバーがいっぱいですごいなぁと思いました。
- 除雪の大変さがお話を聞いてよく判りました。オペレーションはさすがプロだと思いました。小さな機械で、自分でもやってみたいと思いました。また、子供達が喜びと思います。また、観光体験でやっても面白いと思いました。
- 色々な除雪車に乗せていただき、大変貴重な体験となりました。楽しかったです。ありがとうございました。
- 助手席に乗ってまわりの景色が違い楽しかったです。操作してみたかったです。お世話になりありがとうございました。
- 初めてラテアートをしてラテアートだけではなくて、エスプレッソやミルクの温度など初めて知ることができてたのしかったですラテアートすごくむずかしかったです。
- 座学と実践で楽しく身につくラテアートが学べました。また参加したいです。
- 水練で洗剤をつかう発想がなかったので自分でもやってみたいと思いました。理論から教えて頂いたのがわかりやすかったです。ありがとうございました。
- ラテアートをはじめ体験できて、とても楽しかった。時間が少し足りなかったのがちょっと残念でした。家でもやってみたい。

- ラテアートをしたこと自体初めてだったのでエスプレッソの3つの層の話しや、原理を聞いて楽しかったです。実際に体験の回数も多くすぐくためになりました。ラテアートは奥が深いなあと改めて感じました。本日はありがとうございました。
- 体が軽くなりました。
- 楽しく勉強になりました。

今後、ミニ講座で取り扱って欲しいテーマ・ジャンル

59件の回答



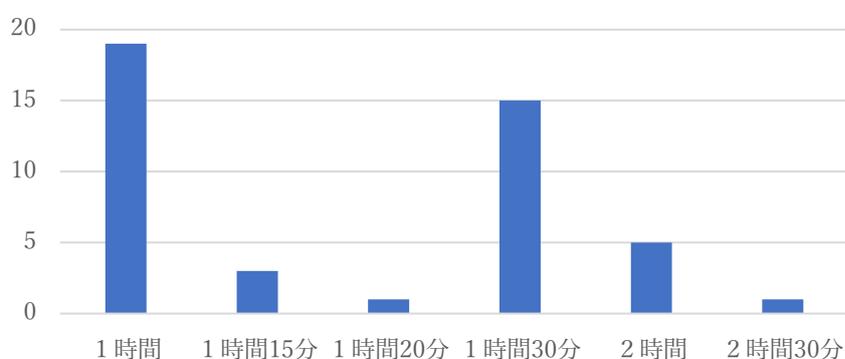
「グルメ・料理」に一番興味を持っているのは過去2回と同様であるが、そのほかのジャンルも取り扱って欲しいと回答している方が増えている

参加店の概況

1回目（R5. 9. 20～10. 19）は8事業所が計13講座を実施して61名が受講、2回目（R5. 11. 10～12. 9）は10事業所が計15講座を実施して79名が受講、3回目（R6. 1. 2～2. 10）は9事業所が計16講座を実施して64名が受講した。3回の合計は44講座で受講者の総数は204名、参加店は次の14事業所であった。

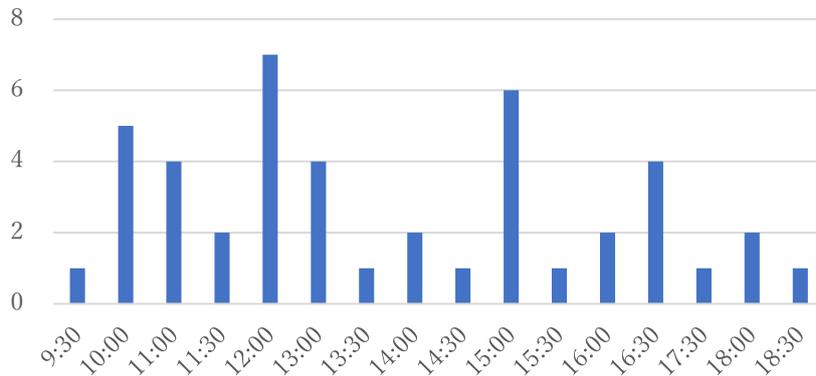
No	事業所	講座のジャンル	講師	実施回数
1	レストランウシュク	グルメ・料理	小川 学 氏	7
2	(株)ニセコ風土	グルメ・料理	松居 孝 氏	2
3	Chez Doudou	グルメ・料理	伊藤章代 氏	1
4	(株)高橋牧場	グルメ・料理	堀 英樹 氏、高橋和浩 氏	1
5	本田珈琲店	グルメ・料理（珈琲）	本田俊彦 氏	6
6	かふえ&小さな宿のどか	グルメ・料理（珈琲）	高橋 浩 氏	5
7	茶房ヌプリ	グルメ・料理（珈琲）	平手原野 氏	2
8	(株)ニセコ蒸溜所	グルメ・料理（酒類）	林 知己 氏	6
9	フラワーショップノノ	グリーン・フラワー	桑添のぞみ 氏	6
10	(株)ICOR	健康	竹下マリ 氏	2
11	(株)INOA	健康	伊藤敦子 氏	2
12	岡美容室	美容	岡 菊枝 氏、横山明美 氏	1
13	公文式ニセコ教室	教育	大久保純子 氏	1
14	牧野工業(株)	お仕事体験	牧野雅之 氏、泉 信宏 氏	2
合 計				44

講座時間



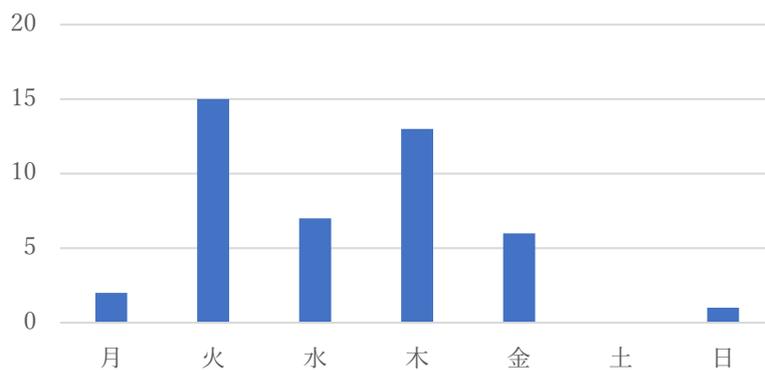
**ミニ講座の時間は、1時間が最も多く次いで1時間30分になっている
平均時間は、1時間20分**

開始時刻



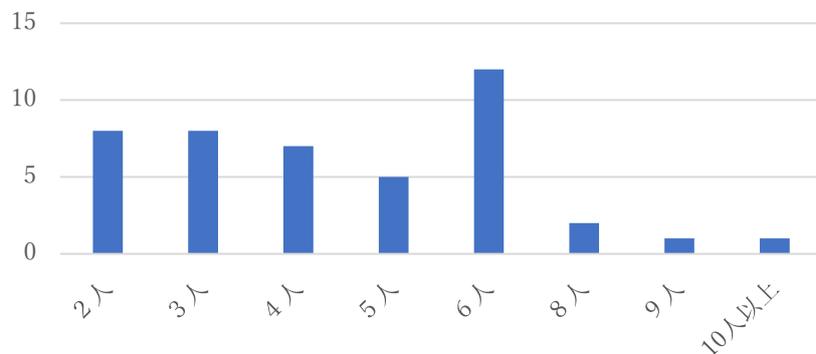
開始時刻でもっとも多かったのは12:00で、次いで15:00、10:00の順になっており、受講者アンケートの結果でも同時刻が参加しやすいと回答している

実施した曜日



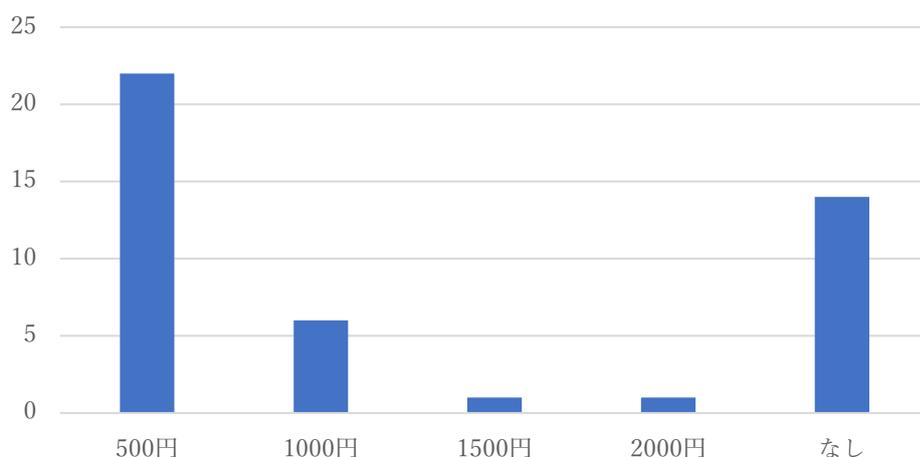
実施した曜日は、火曜日が最も多く、次いで木曜日、水曜日の順になっており、受講者アンケートにおいても月～木が比較的外出しやすい結果になっている

一講座ごとの受講者数



**一回のミニ講座の受講者数では6人規模の講座が多くなっている
2人～4人の講座が全体の52%を占め、平均受講人数は4.6人**

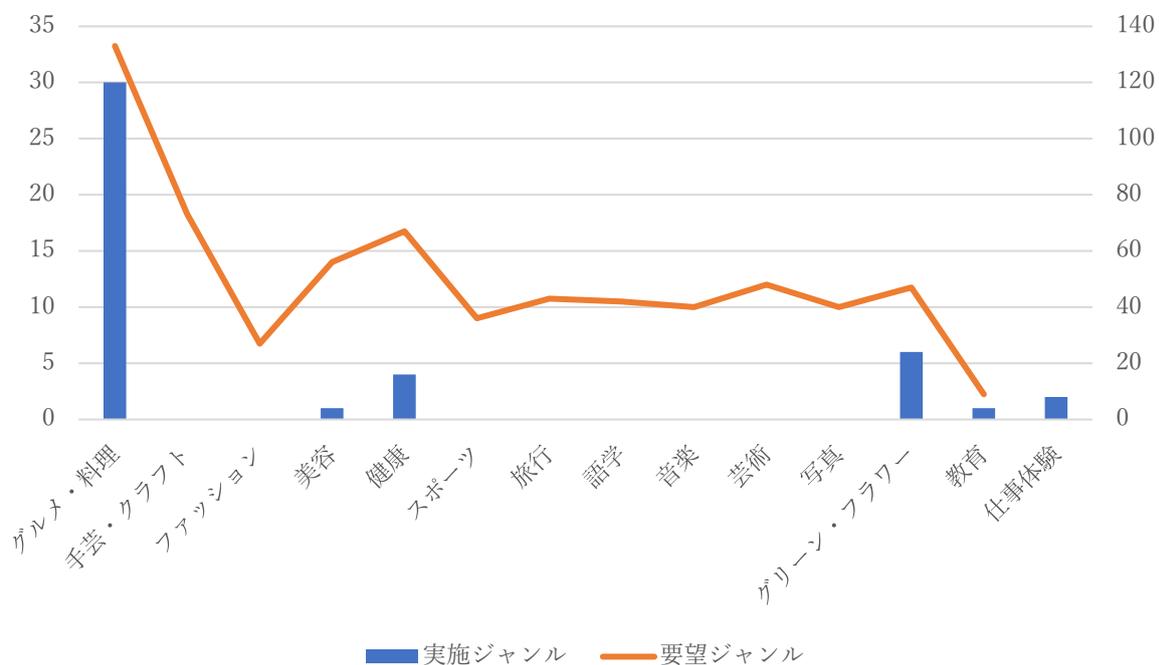
受講者負担



材料代は受講者から負担金を徴収しているが、一回の講座での負担金は 500 円が最も多くなっている

負担金を徴収していない講座は、44講座のうち14講座

受講者が要望しているジャンルと実施ジャンルの比較



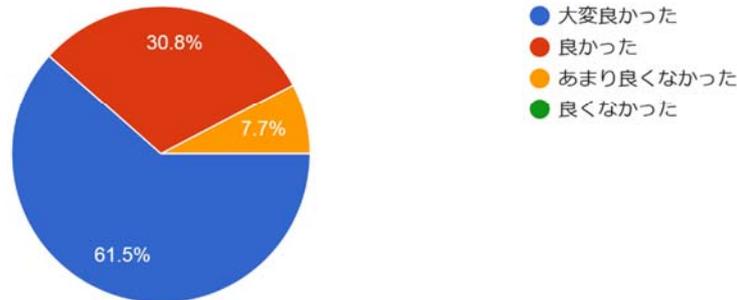
講座のジャンルは「グルメ・料理」が今回実施した44講座のうち30講座で最も多く、受講者アンケートの要望と一致している

一方で、受講者が要望しているジャンルは、健康や美容など多岐にわたっており、今後、同事業を継続する際には、多くのジャンルがあると良い

参加店アンケート集計結果（3回目終了後に参加店にアンケート調査を実施）

Q1 実施してみた感想は？

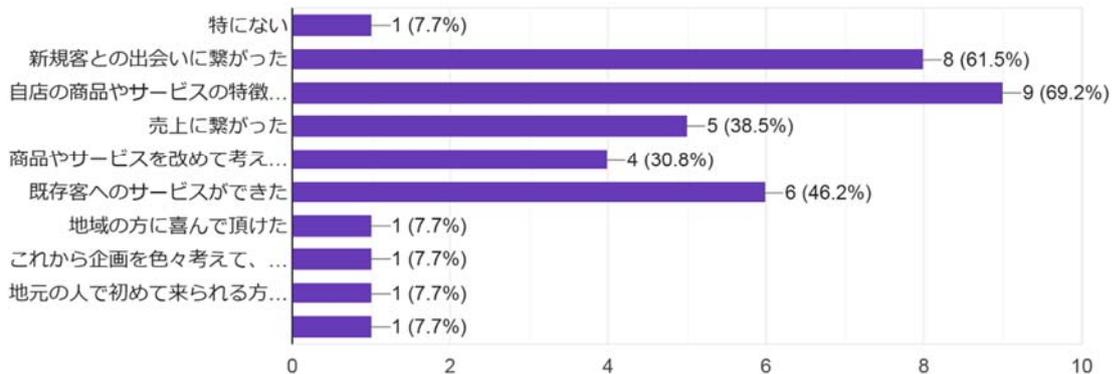
13件の回答



「大変良かった」と「良かった」の合計が 92%で事業実施の満足度が高い

Q2 実施してみて自店にとって良い事がありましたか？（複数回答可）

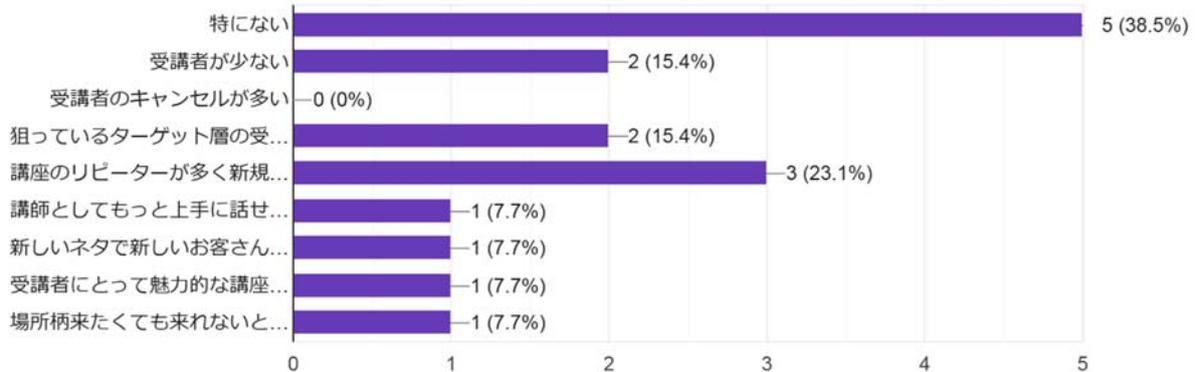
13件の回答



**事業効果として、参加店の 69%が「お店の商品やサービスの特徴を知ってもらうことが出来た」と回答、62%が「新規客との出会いに繋がった」としている
また、39%が「売上に繋がった」と回答している**

Q3 実施してみて講座の課題はありましたか？（複数回答可）

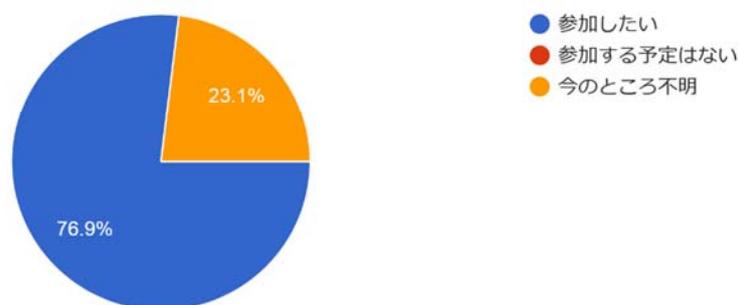
13件の回答



**「(複数回実施した事業所において)リピーターが多く新規受講者が少ない」、「狙っているターゲット層の受講者が少ない」「受講者が少ない」といった課題があげられた
また、「講師としてもっと上手に話せるようにしたい」「受講者にとって魅力的な講座を考えなければならない」といった前向きな意見もある**

Q4 次年度、大人の二セコ探検！を実施する場合、参加したいですか？

13件の回答



次年度に同様の事業を実施する場合、77%が「参加したい」と回答

Q5 本事業に対する感想や意見、改善等がありましたらお知らせ下さい。

- 応募が20件ほどあった。個人的にでも行いたいと思う。
- 募集について、チラシが皆さんに配布されてから受付開始、もしくは、初回のように、受付日時を決めてから、募集開始にしたいです。フライングで、SNSでの募集は、公平性に欠けるものだと思います。統一してほしいと思います。まだ、募集前なので断って申し訳ないと思っています。よろしく願いいたします。
- 健康体操をもっと二セコ町に広めたいと思っていますが、このイベントを通して少しずつでも体操をする人が増えていけばと…地道に頑張る気持ちです。ありがとうございました。
- 講座を開催することで、説明する従業員の知識の確認や、教えるために復習にもなるので、我々も有意義に活用させていただいています。
観光のお客様に知ってもらうためにもその前に、まず地元のお客さんに知ってもらい、地域に愛される商品づくりをしたい。その地域の食文化に対して、観光客のお客さんが価値を見出してほしいとおもっています。
引き続き、地域のお店と住民がつながる講座の開催を続けていきたいです。

- 講座の予約受付開始日時などをそれぞれの講座で個々に決めさせて欲しい。今回は予約受付開始日が定休日だったため電話対応がしづらかったのと、次回は自身の SNS などでも発信して、俱知安や蘭越などの近隣町村の人も参加しやすい状況にしたいため。
- 自身の目標であったレストランでの料理教室が実現出来たこと、町の皆様との交流等含め大変よい時間が出来たことに深く感謝しております。是非今後も継続して頂きたいと思います。
- このような取り組みはありがたいです。

おわりに

お店の方とお客様の対面コミュニケーションの機会を創出する本事業を実施したところ、アンケート結果では事業者、消費者共に満足度が高い結果になりました。

ミニ講座を実施した事業者のアンケート調査では、『自店の商品やサービスの特徴を知ってもらうことが出来た（認知度向上）69%』、『新規客との出会いに繋がった（新規開拓）62%』、『売上に繋がった（販売促進）39%』といった回答もあり、効果がある事業であることが解りました。

一方で、「（複数回実施した事業所では）リピーターが多く新規受講者が少ない」、「狙っているターゲット層の受講者が少ない」、「受講者が少ない」といった課題もあげられ、「受講者にとって魅力的な講座を考えなければならない」、「講師としてもっと上手に話せるようにしたい」といった前向きな意見もありました。

受講者の募集チラシは町内に配布しましたが、回数を重ねるごとに町外からの参加者が増えるといった口コミによる波及効果もあるなど、ミニ講座に対するニーズがあることも解りました。

ニセコ町は、移住者や新たに事業を始める方が多いといった特徴があり、お互いを知る上でも対面コミュニケーションの場を提供することは商店街の重要な役割であると考えます。また、地域の住民にお店の魅力を知っていただくことは、観光客への紹介や口コミなど大きな宣伝効果を得られることも考えられます。本事業を継続してお店や商品・サービスの魅力を更に磨いて伝えることで各お店は勿論、商店街全体の魅力アップに繋がると考えています。

次年度において、本事業を実施する際にも多くの事業者の参加をお待ちしております。

