

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20001	個人	○食文化	イキチ 千恵子	臼杵市	四季菜彩	(経歴) 食育コーディネーター	・郷土料理の指導 まんじゅう、菓子(おやつ)、漬物物など	(対象者)小学生(期間)11~2月(時間帯)午後(活動地域)臼杵市	20001
20004	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	コダマ 磨代	臼杵市	—	(経歴) 市役所勤務、食育ネット食育コーディネーター(資格)調理師	・冷蔵庫の食材を使い切る、地球と食品、家計にもやさしいアイデア料理、母から受け継いだ懐かしい心温まる料理 ・チョコバナナ(チョコと、バナナと、サツとで、ホットする)料理の推進(真心と工夫で料理は変身する楽しさを伝える)		20004
20005	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ホリタ 貴子	竹田市	食育ネット	(経歴) 市役所勤務、食育コーディネーター(資格)管理栄養士	・バランス食や食育の大切さについての講話や調理実習 ・味覚講座、エコクッキング ・子ども向けの五感を使った料理教室 ・久住地域における郷土料理講習会などの企画		20005
20006	個人	○食生活 ○環境	ヨシザワ 恵理子	大分市	おいいた食育コーディネーターネットワーク	(経歴) 食育コーディネーター(資格)管理栄養士、野菜ソムリエ、健康咀嚼指導士	・年代に応じた食生活に関する相談、アドバイス ・調理講習 ・媒体を使った講話、クイズ、ゲームなど	(活動地域)県中部(特記事項)公共交通機関で移動できる地域	20006
20008	個人	○食生活 ○食文化	スガ 尚美	大分市	—	(経歴) 食育コーディネーター 中学校栄養教諭(資格)管理栄養士	食を通して子どもたちが「健康に生きるための力」を育てる ・食育講話 ・料理教室(親子、子ども料理教室等) ・味覚教室	(活動地域)県中部	20008
20009	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	オノ 弘子	日田市	—	(経歴) 食育コーディネーター 病院管理栄養士(資格)大分県糖尿病療養指導士	・「現在の食生活」から「今より半歩先進めた食生活」をめざす指導 ・「われわれと糖尿病との関わり」についての知識(糖尿病予防、糖尿病になったら) ・その地方の特色を生かした食材、調理法について	(曜日)日曜日のみ	20009
20010	個人	○食生活 ○食文化	フジサワ 美津江	大分市	—	(経歴) 食育コーディネーター 小学校専門学校栄養職員(資格)管理栄養士	・食育講話 ・料理教室	(活動地域)県中部	20010
20012	個人	○食生活	コサカ 優子	臼杵市	おいいた食育コーディネーターネットワーク	(経歴) 食育コーディネーター(資格)栄養士	・子どもやその保護者に対して、食への関心が深まるような講話や調理実習(乳幼児から高校生まで)	(対象者)幼児、小学校、中学生、高校生、青年(活動地域)臼杵、津久見、大分、佐伯	20012
20014	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ヤスダ 貴順	中津市	耶馬の里 グルメネット	(経歴) 元中学教師、食育推進ボランティア(資格)調理師	・小・中・高校生に食べ物の大切さや効用などを伝え、現代の食生活と照らし合わせ、どのような生活、生き方がより望ましいかをともに考える	(曜日)火~金曜日のみ(時間帯)午後	20014
20016	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	アオカ 美幸	大分市	おいいた食育コーディネーターネットワーク	(経歴) 食育コーディネーター(資格)管理栄養士、野菜ソムリエ、健康咀嚼指導士、健康栄養アドバイザー	・料理教室(おやつ、郷土料理、エコクッキング、旬菜クッキングなど) ・食育講話(紙芝居、ゲーム、クイズ、味覚講座など) ・スポーツ栄養講話(スポーツをしている小、中、高校生とその保護者に対して)		20016
20017	団体	○食生活 ○食文化	オオイトクシヨウカイイゼンシヨク 大分県食生活改善推進協議会	大分市	(設立年) S55年(構成人数) 2079人(団体目的) 地域の食生活改善や健康づくり活動を展開しているボランティア組織	(経歴) 食育コーディネーター(資格)管理栄養士、野菜ソムリエ、健康咀嚼指導士、健康栄養アドバイザー	食育推進ボランティアの養成講座を受講し登録した会員により、バランスのとれた食事や正しい食生活に関する話を交えた、郷土料理の講習や親子向け、男性向け料理講習会などを開催		20017
20019	団体	○食生活 ○食文化 ○環境	コウシヤオオイトクシヨウカイ(公社)大分県栄養士会	大分市	(設立年) S23年(構成人数) 820人(団体目的) 県民の栄養の確保改善に関する調査研究、地方自治体の栄養施策への協力、食育推進、県民の福祉と公衆衛生の向上	(経歴) 食育コーディネーター(資格)管理栄養士、野菜ソムリエ、健康咀嚼指導士、健康栄養アドバイザー	乳幼児期から高齢者・障がいのある方等を対象とした健康と食生活に関する支援 地産地消・スロフードの推進、郷土料理の普及、朝食の重要性を伝える、エコクッキングを主体とした調理実習など		20019
20021	団体	○食文化	オオイトクシヨウカイイゼンシヨク 大分県漁業協同組合	大分市	(設立年) H14年4月(構成人数等) 27支店(団体目的) 関係機関と連携した地域の活性化と明るく住みよい漁村づくり、他団体との交流を通じた組織強化	(経歴) 食育コーディネーター(資格)調理師、栄養士、フードコーディネーター	・漁協女性部・青年部による新鮮な県産魚を使った魚のおろしかたやコソ、美味しい食べ方の指導と手作り料理の講習。 ・依頼内容によってはJFおいいた専任講師によるお魚料理教室。	(期間)7月~2月(曜日)火~金曜日のみ(時間帯)午前(特記事項)講習時間は調理・試食・片づけ時間を含めて2時間程度前年度実績がない依頼につきましては、対応し兼ねる場合がございます。	20021
20022	団体	○食生活	オオイトクシヨウカイイゼンシヨク 大分県厚生連健康管理センター	別府市	(設立年) S50年(構成人数) 15人(団体目的) 病気の積極的な一次予防活動の支援	(経歴) 食育コーディネーター(資格)調理師、栄養士、フードコーディネーター	・メタボリックシンドローム予防や改善をはじめとするバランスよい食べ方などについて、各種媒体を用いた講話や調理実習	(対象者)成人、高齢者(曜日)月~金曜日のみ	20022
20023	団体	○生産体験交流	オオイトクシヨウカイイゼンシヨク 大分県農業協同組合中央会	大分市	(設立年) S29年(構成人数) 10会員(団体目的) 農業協同組合及び農業協同組合連合会の健全な発達を図る。	(経歴) 食育コーディネーター(資格)調理師、栄養士、フードコーディネーター	・JAグループ大分が実施している食農教育活動(稲作体験等の学童農園やその他食育活動)について、情報提供や活動への参加を促進する。	(期間)活動を行っている期間のみ	20023
20024	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ナカシマ 貴美代	中津市	—	(経歴) 食育コーディネーター(資格)調理師、栄養士、フードコーディネーター	・各国の家庭料理の講習を通して、食文化の大切さ、日本食の素晴らしさ、食を通じた心の豊かさなどを伝える	(特記事項)早目の連絡を希望	20024
20026	個人	○食生活 ○生産体験交流	カワノ ちよみ	竹田市	食育ネット生活研究グループ	(経歴) 食育コーディネーター、大分県生活研究グループ会長	・農林業体験教室(田植え・収穫、原木椎茸こま打ち、山菜取り等) ・食品製造現場見学(まんじゅう、こんにやく、味噌作り等) ・味覚教室(塩、米、柑橘類等)・健康づくり講座(免疫力をつくる食事)	(活動地域)豊肥	20026
20033	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	エトウ 衛藤 めぐみ	宇佐市	—	(経歴) 食育コーディネーター(資格)栄養士	・地域の産物を使った料理、菓子、パン作り ・食から学ぶマナー、煮る、炊くことの大切さ ・食の変化による子供の病気の発生、これからの食について ・だしのとり方(元氣のでるスープなど)	(活動地域)宇佐市	20033
20034	団体	○生産体験交流	ユウタカラ(有)宝いも いもの力屋	豊後大野市	(設立年) H17年(構成人数) 6人(団体目的)	(経歴) 食育コーディネーター(資格)調理師、栄養士、フードコーディネーター	・小学生等の体験研修(製造見学、芋掘り体験等)	(曜日)水・土・日以外(時間帯)午後	20034

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人 団体	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20035	個人	○食文化	カブシカイシャ ユメ コウホウ 株式会社 夢のぼり工房 (食育推進ボランティア)	杵築市	(設立年) H20年 (構成人数) 10名 (団体目的)		・地域で生産された野菜を使った料理指導 ・そば打ち指導	(曜日)火～金曜日のみ (時間帯)午後 (活動地域)県東部	20035
20037	個人	○生産体験交流	JAおいいたぶんご大野地 イオン食品 フォード 塚本部美なす部会 (食育推進ボランティア)	豊後大野市	(設立年) H3年 (構成人数) 100人 (団体目的)		・野菜類、特になす科の定植から収穫までの栽培指導となすを使用した料理教室等	(対象者)小学生 (曜日)月～金曜日のみ (活動地域)豊肥	20037
20038	個人	○生産体験交流	トキエダマツコ 時枝 仁子	宇佐市	安心院町グリーン ツーリズム研究会	(経歴)食育コーディネーター (資格)大分県グリーンツーリズムアドバイザー	・体験型支援 ・伝統の食、地域の食について	(活動地域)宇佐市	20038
20039	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ヤマナカ フスミ 山中 富由美	佐伯市	—	(資格)栄養士	・性別、年代、体の調子等に合わせた栄養と調理全般の指導 ・エコクッキング、地域の食材を活用したもの、和・洋・中、菓子、パン等各種料理何でもOK		20039
20040	個人	○食文化 ○生産体験交流	オオシマ キョウコ 大島 京子	大分市	ゆずり葉	(経歴)食育コーディネーター	主に味噌づくり、豆腐づくりの指導(自然農法で生産された材料を使うことも可能) 手作りを楽しみながら、家庭や家族のあり方を考え、幸を願えるような場を提供。また、「美」を意識して食を楽しめるようにしている		20040
20041	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	シン リカ 進 梨花	中津市	テーブルコーディネーター&クッキング R'sF	(経歴)テーブルコーディネーター、料理家	県産品や季節のものを取り入れた簡単で手軽にできるおもてなし料理(ジャンルは問わない)やテーブルコーディネート、箸の持ち方から伝統的なマナー、食器の文化や選び方、料理をよりおいしく演出するひと工夫など...	(時間帯)日中	20041
20047	個人	○食生活 ○環境	オオハラ トモコ 大原 智子	大分市	—	(資格)調理師、食育指導士、食育インストラクター、保育士、幼稚園教諭二種免許	・病気になりにくい丈夫な体をつくる料理教室(親子) ・体がよくなる簡単ごはんの料理教室(年配者、一人暮らし、男性) ・フードモデルやエプロンシアター、紙芝居を使って保育園や幼稚園での食育講話		20047
20048	個人	○食文化 ○生産体験交流	カワノ タツヤ 河野 辰也	佐伯市	素食塾(財) 食創(料理人グループ)	(資格)専門調理師、ソムリエ、調酒師 コムラートオブチーズ	小学校における調理実習。農工商連の食育講師。田北調理師専門学校講師		20048
20049	個人	○食生活 ○生産体験交流	コウエキヤダウジヤシニホンシチュウ 公益社団法人全日本司厨 キョウカクイタクケンフ 士協会大分県本部	大分市	(設立年) S33年 (構成人数) 110人 (団体目的) 西洋料理に関する栄養、食品衛生の普及向上を図り、調理技術の改善に努める。		子どもを対象に料理教室を行い、食事のマナーや食材の説明、実習指導を行う。 大人へも同様に実施する。 生産者と消費者との交流促進など。	(曜日)月～金(祝日を除く) (時間帯)午後 (活動地域)大分市、別府市	20049
20050	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流	オオイケチョウリシレンゴウキョウガク 大分県調理師連合協議会	大分市	(設立年) H23年 (構成人数) 50人 (団体目的) 調理師の資質向上及び調理技術の革新を図り、もって県民の食生活の改善に寄与する。		食文化の継承のための活動支援(郷土料理、包丁道の奉納及び式典) 地域における食生活改善の取り組み 生産者と消費者との交流促進	(曜日)月～金(祝日を除く) (時間帯)午後 (活動地域)大分市、別府市	20050
20051	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ベップダイガクタンキダイガクブ 別府大学短期大学部 シノクサキヨウカ 食物栄養科	別府市	(設立年) 昭和29年 (構成人数) 教職員12名、学生100名 (団体目的) 食物・栄養と健康に関する知識・技術を活かし、実践力のある「調理のできる栄養士」、地域社会に貢献できる「栄養士」の養成を目指している。		・子どもと保護者を対象とした食への関心を高める講習会や料理教室 ・保育園・幼稚園等での食育活動 ・保育所給食に関する研究・開発や指導 ・病気の方を対象とした食事療法の講習会や料理教室 ・健康を保つための食に関する講習会や料理教室 ・治療食や介護食の研究・開発 ・郷土料理などの食文化を伝えるための講習会や料理教室 ・産地地消を推進するためのレシピや加工食品の開発 ・小・中学生・高校生への調理・加工食品に関する出前授業 ・食品の品質、成分に関する研究・開発や指導 ・新しい食品素材の研究・開発や指導 ・食の科学実験を通じた地域貢献	学生が参加する場合には、大学の授業や試験等に支障のない範囲で活動いたします。	20051
20057	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	労働協同組合 キッチンスタジオ すまいる	大分市	(設立年) H24年 (構成人数) 14人 (団体目的) 子どもたちの生きる力の基となる「自己達成感」「自己尊敬力」を高めることを目的に、地域に密着した教室を展開している。		・料理研究家：坂本廣子さんの講師養成講座を受講し「キッズキッチン協会」のインストラクターを取得したスタッフによる料理教室を開催。 ・左記の目的のため、スタッフはいっさい手出しせず、調理の説明のみで、全ての行程を子どもたちが調理する教室。		20057
20058	個人	○食生活 ○食文化	サトウ フミコ 佐藤 文子	九重町	—	(経歴)大分農業文化公園 子ども料理教室講座 講師 (資格)調理師 ・子ども料理教室講師	3歳から子ども達に包丁の使い方から料理の楽しさを伝えます。魚のさばき方も楽しく教えます。		20058
20059	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	クラハラ ケイコ 倉原 恵子	豊後大野市	—	(資格)管理栄養士	・子ども料理教室 ・親子料理教室 ・郷土料理教室		20059
20061	個人	○生産体験交流	ザック ZAC	豊後大野市	(設立年) H9年 (構成人数) 15人 (団体目的) 豊後大野市の農業青年の自発的な活動の場。会員相互の親睦、学習、交流活動による自己研鑽		・会員の園場にて農産物の栽培、収穫体験を行える。(時期、品目については要相談) ～会員の栽培品目～ 米・麦・大豆・ピーマン・かんしょ・ナス・白ねぎ・里芋・大根・かぼす・茶・葉たばこ・養鶏・和牛繁殖・林業	(活動地域) 豊後大野市	20061
20062	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流	タカムラ トシオ 高村 利男	佐伯市	食創 (料理人グループ) 学校法人 北学院	(資格)調理師 ・中国認定高級料理技師 ・ふぐ調理師	・調理技術の基本指導及び専門的指導 ・料理教室 ・地域食材の活用研究 ・創作料理や新規メニュー等の作成アドバイス ・食文化講話 ・調理師や料理人の職業講話	(対応可能時期)火・水曜日以外	20062

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20065	個人	○食生活 ○食文化	クラノ シュウオ 倉野 脩生	竹田市	ふるさとの達人 (県老連) 竹田市老人クラブ連 合会	(経歴) ・大分県老連 前副会長 ・竹田市老連 副会長	・講話 ・男性料理教室 ・野菜の切り方 ・単一人暮らしレシピ ・冷蔵庫整理レシピ		20065
20066	団体	○食生活 ○食文化 ○環境	ベップミソベガクエンキョウ 別府溝部学園短期大学 ショウモクイヨウガク 食物栄養学科	別府市	(設立年) S39年 (構成人数) 教員11名・学生89名 (団体目的) 専門科目の基礎知識を学び、実技を 重視した栄養士を養成し、「食育」ができる栄養士を めざしている。		・地域イベントの参加による食育活動 ・保育所、幼稚園等での食育活動 ・調理教室、健康づくり教室 ・出張講座など	授業や学校行事等で支障のない範 囲での活動になります。	20066
20067	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	カワノ マミ 河野 麻美	佐伯市	Ange	(資格) ・ホールフードシニアマイ スター ・ナチュラルフードコー ディネーター	・食育講演会 食材活用、環境問題、地産地消、調味料、添加物、経皮毒 等 ・料理教室 玄米を中心とした菜食料理、 ナチュラルスイーツ、 ヘルシーパンづくり教室 ・食の活用研究 地域食材の活用指導、 創作料理や新規メニューの作成アドバイス		20067
20069	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流	ホリ サナエ 堀 早苗	玖珠町	大分県栄養士会	(経歴) ・竹田市役所勤務 ・加藤病院勤務 (資格) ・管理栄養士	・乳幼児の離乳食の指導及び調理 ・予防教室(糖尿病、腎臓病、高血圧、脂質異常症、肝臓病、 がん、高尿酸血症等)病態に応じた指導及び調理 ・聴覚障害者(児)への食育講話 ・老人サロンでの食育講話	(曜日) 土・日・祝日	20069
20071	個人	○食生活 ○食文化	キムラ マコト 木村 真琴	大分市	株式会社たべごとカ ンパニー	(経歴) 株式会社たべごとカンパニー 代表取締役 (資格) ・塩ソムリエ ・HACCPコーディネーター ・カフェプロデューサー ・中小企業アドバイザー ・野菜ソムリエ	・お塩にまつわる指導(塩の料理教室・健康講座など) ・郷土料理指導 ・その他、各種資格に付随する指導		20071
20073	団体	○食文化 ○生産体験交流	なのはな会	佐伯市	(設立年) H13年 (構成人数) 9名 (団体目的) 地域食材の活用、地域の活性化		・郷土料理の伝承 ・そば打ち体験指導 ・地域の食材を使った料理教室 ・鹿肉、猪肉料理 ・小学校での体験事業	(活動地域) 佐伯市	20073
20074	団体	○食生活	ベップダイガク 別府大学・APU フードエデュケーションサ ポーター(FES)	別府市	(設立年) H25年 (構成人数) 教員・学生171名(H31.3月末時点) (団体目的) 学生や地域住民に望ましい食習慣の 普及啓発等の食育の推進を図ること		・地域イベントの参加による食育活動 (食育サットシステムを用いた簡単な食事診断と栄養相談) ・青年期向けの簡単料理教室 ・こども料理教室 ・親子料理教室	(活動地域) 県東部 (対応可能時期) 土・日・祝日 大学の夏季休暇期間中など (学生のため授業が優先となります)	20074
20076	個人	○食生活 ○食文化	イカガワ アキナ 五十川 明菜	大分市	—	(資格) 上級食育指導士 食生活アドバイザー 食品衛生責任者	小学校や地域イベントでの調理実習の開催 親子料理教室、旬の野菜を使った簡単な料理教室 食事バランスなどの栄養相談、食生活に関するアドバイス	(対応可能時期) 水曜日以外の平日(午前～夕方) 土日(日中) (活動地域) 大分市	20076
20077	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	イワゴ エツコ 岩城 悦子	佐伯市	日本野菜ソムリエ協 会	(資格) ジュニア野菜ソムリエ ABCクッキングスタジオ(パ ン・ケーキコースライセンス取 得)等	・料理教室(ケーキ・パン・家庭料理)の開催 ・地元の特産物を使った料理教室、子どものためのおやつ教 室の開催 ・野菜ソムリエのヘルシークッキングの開催 ・レシピの考案 *H27「臼杵のほんまもん農産物をおいしく食べるための加工 品コンテスト」で最優秀賞を受賞		20077
20078	個人	○食生活 ○生産体験交流	コフカタ ミカ 小深田 美香	大分市	—	(資格) 内科医、健康スポーツ医、日 本糖尿病学会、日本内分泌 学会、ジュニア野菜ソムリエ、 ヘルシー&ビューティーフ ードアドバイザー、食育インス トラクター	・糖尿病を主に生活習慣病専門の医師として、また、食育イン ストラクターや野菜ソムリエの知識を生かして、大分の食材を 活用した健康増進や、子どもの肥満・野菜嫌い等の問題に取り 組む。 ・各イベント、公民館、企業等での講演 ・料理教室 ・学校での食に関する企画のアドバイザー	(対応可能曜日) 日曜日	20078
20079	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	キシロ タダシ 木代 正	別府市	公益社団法人日本中 国料理協会	(経歴)中華料理清華園料理 長、星生倶楽部料理長 (資格)調理師、専門調理師、 食育推進指導員	・基本として中国料理の料理講習会、料理教室 (男の料理教室、食育推進料理教室、油を使わない中国料 理教室、親子の料理教室、学校給食大量調理講習会、手作り ギョウザ教室、IHでの中国料理教室、スチームコンベック料理 教室)	依頼は1か月以上前に連絡を	20079
20080	個人	○食生活 ○食文化	ヨシタケ マサル 吉武 優	大分市	公益社団法人日本中 国料理協会	(経歴) 横浜国際ホテル 大分東洋ホテル(現大分レ ンブランドホテル) (資格) 中国料理専門調理師、中国 料理調理技能士、専門調理 食育推進指導員	・小、中学校での中国料理専門料理教室(調理実習) ・栄養教諭や食育担当教諭を対象とした調理実習、講話 ・中国料理を主とした料理教室 ・中国料理の料理名のいわれの説明		20080
20082	団体	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ベップダイガクエンキョウ 別府大学食物栄養学科	別府市	(設立年) 平成26年 (構成人数) 30人 (団体目的) 湯けむり健康戦隊「ゲンエンジャー」が 減塩を柱とした健康増進のための食生活改善と地 域ぐるみで「食」や「農林水産業」について考え、地産 地消に関心を持ってもらい、幅広い年齢層の地域住 民に対して情報発信を行う。		○健康教室等で栄養増進のための講話や調理実習 ○イベント等での減塩普及啓発活動	土曜日、日曜日のみ対応可	20082

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20083	個人	○食生活	オノ ヒツヨ 小野 寿子	大分市	・大分友の会 ・グリーンコープ生協 キッチンスタジオすまいる	(経歴) ・イタリア短期留学 (2002.2004.2006年) ・キッズキッチンインストラクター認定 ・判田公民館男性料理講師 ・ママと赤ちゃんの料理講師	・未就学児への料理講習 ・リタイアした男性への料理講習 ・バランスのよい食事の献立作り(目量からの献立づくり、とれにくい食材を取り入れる献立作り)	(活動地区) 県中部、県南部、豊肥地区	20083
20084	個人	○食生活 ○食文化	オオニシユキエ 大西 幸恵	豊後高田市	「いのち」を伝える応援団	(経歴) ・飲食店経営 (資格) ・栄養士	・幼児～高校生を対象とした講習(食べる事の楽しさ、食べ物のおいしさ、食べる事はどうなるにつながるかな等) ・乳幼児～高校生の保護者を対象とした講習(赤ちゃんの離乳食や簡単に作れる料理等)	(対象者) 幼児、小学生、中学生、高校生 成人(要相談) (活動地区) 県北部	20084
20086	個人	○生産体験交流 ○環境	クメ シゲル 久米 秀	日出町	—	(経歴) ・大分県中小企業支援アドバイザー ・農学博士	専門・得意分野 ・微生物を利用した有機性廃棄物処理(コンポスト製造、高濃度有機性排水処理) ・発酵食品の研究開発(ワイン製造、トマト乳酸発酵飲料) ・技術(農林・水産、食品加工、公害、環境、生命工学、バイオ)	(対象者) 高校生～成人、高齢者	20086
20087	個人	○食生活 ○食文化	カノ カヨコ 狩野 加代子	宇佐市	宇佐市食生活改善推進協議会 宇佐支部	(経歴) ・食推協 ・宇佐市食推協宇佐支部長	・子育て関係施設、小中学校、高校等での料理教室および食育活動 ・イベントでの炊き出し、食事提供、お弁当づくり	(活動地域) 宇佐市	20087
20088	個人	○食生活 ○食文化	ニミヤ ミチ恵 荷宮 みち恵	宇佐市	宇佐市食生活改善推進協議会 菜の花会	(資格) ・保育士 ・ハーブコーディネーター (経歴) ・食推協 ・宇佐市食推協安心院支部長	・子育て関係施設、小中学校、高校等での料理教室および食育活動 ・イベントでの炊き出し、食事提供、お弁当づくり	(活動地域) 宇佐市	20088
20089	個人	○食生活 ○食文化	モリヤマ セツ子 森山 せつ子	宇佐市	宇佐市食生活改善推進協議会 ゆずの会	(経歴) ・食推協 ・宇佐市食推協院内支部長	・子育て関係施設、小中学校、高校等での料理教室および食育活動 ・イベントでの炊き出し、食事提供、お弁当づくり	(活動地域) 宇佐市	20089
20090	団体	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	シヨクイク 食育グループ いいたま会	宇佐市	(設立年)平成15年 (構成人数)10人 (団体目的) 食を通して未来の子どもたちのために健やかで豊かな心と身体と社会を創ること (代表者)理事長 小野杏子 (スタッフ資格) 管理栄養士、食育指導士、看護師など	・料理教室～和食や伝統食、行事食を中心に親子対象に指導 講演会 ・農業体験～田植え、稲刈り ・伝統行事体験～餅つき、味噌作り、梅干し作り、干し柿作り		20090	
20091	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	サトウ ショウジ 佐藤 周二	由布市	株式会社 由布ボタジェ 由布院料理研究会	(経歴) ・由布院夢想園、湯平温泉志美津旅館料理長 ・日出シーガーデンバイキング、明野ラレーチェ80° プロデュース ・湯布院「一壺天」料理長 ・湯布院「ふうきの里」料理長	・「味覚の講座」勉強会を月1回開催。 ・子供、成人、高齢者など日常料理が大変、苦手な方などに簡単にできる料理方法を提案 ・和洋中なんでも。和食創作が得意。	対応可能時間帯:午後希望。 早めに連絡があれば、午前も可	20091
20093	個人	○食文化 ○環境	ハラダ ヨシ子 原田とも子	豊後大野市	—	(資格) ・調理師	・農家民宿「徒然草」において郷土料理の講習 ・和食のたしのとりの方、みそ玉の講習会 ・コンニャク作り	(活動地域) 豊後大野市、竹田市、佐伯市、臼杵市	20093
20094	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ナカジマ サナエ 中島 早苗	佐伯市	Fluer (フルール)	(経歴) 小学校や地域での食育外部講師 (資格) ・薬剤師	・手作りみそ教室(日本の伝統食、発酵の楽しさ) ・みそ玉づくり教室 ・食と心のお話し会(生産者・調理者への感謝の気持ちや食を通しての豊かな心の育み、薬剤師の経験を生かした食と薬の講話)	(活動地域) 大分市、県南部	20094
20095	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ミウラ マミ 三浦 真実	佐伯市	nanokitchen	(経歴) ・家庭科教員経験 ・料理教室やお話の会等 (資格) ・家庭科教員免許 ・米粉マイスターインストラクター	・料理教室(郷土料理、世代別料理、米粉パンづくり、エコクッキング) ・地場産食材の有効活用(米粉料理、地産地消料理、加工品製造アドバイス等) ・3大アレルギーに対応したお菓子づくり指導 講演 (世代別食生活、健康づくり、米粉パンづくり、子育てと家庭料理、乳幼児の身体づくりと食の与え方)	(活動地域) 県全域	20095
20096	個人	○食生活 ○食文化	カワムラ ノリ子 河村 紀子	大分市	—	(資格) ・管理栄養士 ・中学校教諭2種(家庭) ・フードコーディネーター ・介護食指導員	・食育講座の企画運営、栄養指導、メニュー・レシピ監修など食と心の関係、生活習慣病予防、ダイエット、アンチエイジング、介護食、地産地消や食文化、マナーなど食に関する分野全般について講座を行ってきた実績あり。 子どもから高齢者まで幅広い年代の方に対応したテーマを提案し、指導することが可能。	曜日、時間帯等は随時相談の上、対応いたします。	20096

「おおいだ食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20097	個人	○食生活 ○食文化	カワモツヤ 榎 哲哉	別府市	・食ラボ大分 (大分食文化研究所) ・日本イタリア料理協会	(資格) ・調理師 (経歴) ・Otto e Sette Oitaオーナーシェフ ・Ristorante Quindici. ・食のサステナブルアワード金賞受賞	・伝統野菜の使い方 ・地獄蒸しの実践 ・県産食材を使った料理法 ・野菜の下処理、使い方、見分け方 ・調理師への指導	(曜日) 土、日除く	20097
20098	個人	○食文化	シノノウ クミヨ 首藤 久美子	由布市	—	(経歴) ・久美ちゃんの台所(菓子製造業)経営 (資格) ・食品衛生責任者	・じり焼き、やせうまなどの郷土料理の調理実習 ・大分の食文化の継承支援		20098
20099	個人	○食文化 ○生産体験交流	カミヤ ヨシエ 神谷 頌恵	宇佐市	株式会社 生活工房とうがらし	調味料ソムリエ フードプロデューサー フードアドバイザー	・調味料講座(砂糖、塩、酢、醤油、味噌、だし、みりん、油脂、その他) ・大分県北部地域の伝承料理 ・郷土料理 ・食文化講座 ・しいたけ料理講座 ・調味料 6次産品開発講座		20099
20101	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ミツイ キヨコ 満井 杏子	豊後高田市	(株)イエローグラス	(経歴) ポリバン®創始者初代アシスタント、まいにちごはん塾経営、自然栽培農園経営 (資格) ナチュラルフードコーディネーター、シードマイスター、ポリバン®Jr.マイスター、おむつなし育児アドバイザー、食品衛生管理者、食物検定	①電子レンジを使わない時短料理 ②赤ちゃん子どもと大人の汁一菜 ③食と排泄と人権-新生児期～高齢期まで- ④ポリバン®式 旬の手仕事(味噌・梅・漬物・パンなどの発酵食品) ⑤ジビエ料理 鹿・猪の部位別下処理と絶品料理 ⑥果樹作物や野菜の加工食品作り(柑橘類・トマト・ハーブなど)		20101
20102	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	アダチ コウエツ 足立 幸悦	大分市	ラランチャンス迎賓館	(経歴) REDu-35 2016年 ブロンズエッグ (資格) 調理師	地元食材を使用し、食事の大切さを伝えます。 (子ども対象) 食材は、命あるものであり、その命を食事としていただいていること、そして、食と健康は大きな関係があることを伝え、食への感謝の心を育てます。 (大人対象) 食育は、普段の食生活の中で自然と行われていること。現代社会にあった子どもの食生活のありかたと家庭での食事の大切さを伝えます。	(曜日)月、火、水	20102
20104	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	イワタ フミエ 岩田 史絵	大分市	岩田さんの台所	(経歴) NHK文化センター旧講座 自宅料理教室等 (資格) 日本ソムリエ協会ソムリエ資格	大分県産の食材、主にその中でもオーガニックなもの、自然農法などで育てられたものを生産者さんと直接つながって仕入れ、旬を感じる料理やおやつを家庭で作れる簡単なレシピで紹介していきます。	(対象者) 幼児、小学生、中学生、高校生、 青年、成人 (活動地区) 県中部、豊肥 *スケジュールは定期的に決まっていますので、都合が合えばお受けいたします。	20104
20106	個人	○生産体験交流	シカノ ショウ 鹿野 翔	日田市	—	(経歴) 菌ちゃん野菜づくりアドバイザー	生ゴミや野菜くずを土の中の菌ちゃんに食べてもらい、元気いっぱい土づくりをします。菌ちゃんがいっぱいになった土で育った野菜は、菌ちゃんからパワーをもらって元気いっぱいの野菜になります。ゴミの減量、命の循環、元気な野菜について身近に感じることができます。		20106
20107	個人	○食生活	アベ ケイスケ 阿部 圭輔	大分市	—	(経歴) 農学修士 (資格) 中級食品表示診断士	食品のラベルに書かれている「表示」から、正しく情報を読み取る方法をお伝えします。また食品表示に関連する食の用語や疑問をわかりやすく紹介致します。 ・賞味期限と消費期限の違い・食塩相当量とは？・製造者と製造所はどう違う？・なぜ開封後要冷蔵なのか・食品添加物とは。そのリスクとメリット。・遺伝子組換え作物とは。分別府別とは。等	(対象者) ・青年、成人、高齢者 (曜日) ・土曜日、日曜日 ※日によっては平日も対応可能です。	20107
20108	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	エトウ カオル 江藤 薫	佐伯市	—	(経歴) ・みそソムリエ 美園 薫 ・麺と発酵食「MISOBA」オーナーシェフ ・元津久見市家庭児童相談員 ・津久見市介護予防推進員	・味噌仕込み体験 ・麺を使った発酵調味料の文化と健康についての講話と料理教室 ・味噌仕込み見学(仕込みの時期のみ)		20108
20109	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	オグラ ノリコ 小倉 倫子	杵築市	薬膳おおいだ	(資格) ・調理師・国際中医師・国際中医薬膳管理師・野菜ソムリエ・茶道江戸千家教授者・薬草料理マイスター	・薬膳料理教室(調理実習と、季節の養生のおはなし) 1)季節の養生を二十四節氣にそって学ぶ 2)地元食材の旬と効能を知る 3)おいしく簡単に作る調理法を学ぶ 4)味わい、参加者どうしの交流を楽しむ ・子どもやくぜん料理教室・親子やくぜん教室 ・みそ玉(ジャン玉)づくり ・季節の養生 講演 ・薬草料理教室 ・茶道体験		20109
20110	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	ウンノ チエコ 海野 千恵子	佐伯市	佐伯市地域おこし協力隊	(経歴) 静岡県出身、静岡野草塾しんぷおに〜主宰、野草マイスター、日本和ハーブ協会検定1級、日本園芸協会おいしい野菜栽培士、テレビ朝日2018カルチャー講師	身近な野草は、先人が培ってきた知恵がいっぱい。実際に野草を見つけて摘んで、野草を使った料理やおやつを教室開催。災害時の非常食としての野草の話や健康面からの観点からの講話も可能。 ①野草塾の開催(ア)野草摘み(イ)野草を使った料理教室(ウ)食事の作法(エ)食育講話 ②有機農業・循環農法・循環保全・健康についてのお話		20110

「おおいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20111	団体	○食生活	イッパシヤダホウジン 一般社団法人 オオイトケン カイシカイ 大分県歯科医師会	大分市	(設立年) 明治43年設立 (構成人数) 624名 (団体目的) 日本歯科医師会及び本会が承認した 郡市を区域とする歯科医師会(郡市歯科医師会)と の連携のもと、歯科医学・歯科医療に携わる歯科医 師を代表する公益団体として、医道の高揚、歯科医 療の確立、公衆衛生・歯科保健の啓蒙、並びに歯科 医学の進歩発達を図り、もって関係地域住民の健康 と福祉、並びに会員の福祉を増進すること		「食育」という言葉がいろいろな方面から聞こえてきますが、大分県歯科医師会では「食育」を「噛むこと」という観点からとらえ、推進しています。 「噛むこと」の役割、「噛むこと」と全身の健康の関係、「よく噛む」ための歯と口の健康維持についてなど、専門家の立場で県民の皆様へのご要望に応じて、わかりやすく支援、指導していきたいと考えております。 また、本会では「噛む効能の書」として、噛むことの大切さやメリット、全身の健康との関係についてリーフレットを作成し、歯科医院やイベントなどにおいて配布しています。	(時間帯) 平日:夜間 土曜:午後 日曜:時間指定なし	20111
20112	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ナガサキアツコ 長崎 敦子	大分市	—	(資格) ・キッズキッチンインストラクター ・米粉マイスター ・食品衛生責任者 ・マクロビオティックインストラクター	・調味料、添加物、経皮毒、砂糖などの話 ・素材の味を活かした料理教室 ・昔ながらの自然食料理教室 ・手づくりみそ教室 ・米粉おやつ料理教室	(曜日)月～土 (特記事項)平日の午前中を特に希望	20112
20114	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流	イシナイケイコ 石動 敬子	大分市	—	(経歴) キッズ食育トレーナー 青空キッチン大分駅前スクール講師	①食育教室(料理教室) 主催目的や年齢に合わせて、子ども達が楽しみながら食と関わる為の工夫を取り入れたワークショップの内容をご提案することができます。※指定の食材、飲食の可否、キッチンタジョの有無、火や包丁を使用しない…等その開催条件に合わせた内容で講座を提案することができます。 ②お子様の好き嫌いに悩むママに向けた食育アドバイス 子どもの好き嫌いが起こる原因についてや克服方法について、講座や調理を通して、ご自宅でも簡単に取り入れることができる具体的なテクニックをお伝えすることができます。	(対象者)幼児、小学生、親子	20114
20115	個人	○食生活	ヤマグチ 山口 しのぶ	国東市	—	(経歴) ・H16～椎茸栽培を開始 (資格)野菜ソムリエ	『乾しいたけ』の ・戻し方 ・保存方法 ・簡単料理の作り方等をお伝えいたします。	(期間)5～9月	20115
20116	個人	○食生活 ○食文化	オノクボ トモナリ 大久保 智尚	大分市	—	(経歴) ・フレンチレストラン TomoClover大久保食堂 オーナーシェフ (資格)調理師	希望の食材や対象者など要望に合わせた料理教室 ・ジビエや国産大豆など地元食材の利用 ・地元食材を簡単においしくする調理のコツや時短技術 ・できあがった料理を上手に保存する方法など	(時間帯)午前	20116
20117	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	タカハシ ジュンイチ 高橋 準市	大分市	・全日本司厨士会 ・日本エスコフイエ協会 ・フランス料理日本アカデミー協会 ・日本水彫刻会 ・大分ガストロノミークラブ ・大分の食文化を伝える会	(資格) ・専門調理師 ・水彫刻一級 (経歴) ・大分技能士連合会 ・全日本司厨士協会理事 ・大分ガストロノミークラブ代表	・これからの大分の食 ・生きていく中で一番大事な食育という文化を料理人としての経験 ・調理技術 ・食の健康術 等の講話 ・古典料理 ・郷土料理 ・新メニュー開発 等の料理教室		20117
20118	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流	キノシタ ミチヨ 木下 美千代	中津市	—	(経歴) ・東九州短期大学講師 ・大分大学大学院(教育学)修士 (資格)管理栄養士	・食育ボランティアとして、子ども(学童)、幼児、成人、高齢者の食事(調理実習、講義等)	(曜日)火曜のみ活動不可 (地域)県北部	20118
20119	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	アベ ユウコ 安部 優子	杵築市	—	(経歴) ・(株)ABC Cooking Studio勤務(2006～2015) ・子育て支援センター出張パン教室 (資格) ・ABC Cooking Studio 料理ライセンス ・ABC Cooking Studio パンライセンス ・ABC Cooking Studio ケーキライセンス ・一般財団法人日本能力開発推進協会食育アドバイザー	・地域でとれた野菜等を使用したレッスン、食材を使い切る方法、行事食、季節の料理、エコクッキングなどを通して食生活の大切さを伝える。 ・現在は自宅、支援センターで講師をしている。	(対象者)幼児、小・中・高校生、青年、成人	20119
20120	個人	○食文化	ササキ ヨシノリ 佐々木 美徳	日田市	(有)寶屋	(経歴) ・(有)寶屋代表取締役 (資格) ・調理師 ・昭和学園調理科免許	調理、料理の提供、講演等	(曜日)月曜日～金曜日	20120
20121	個人	○食生活 ○食文化	ヤマモト モモコ 山本 桃子	津久見市	—	(経歴) ・学校栄養職員(30年間) ・栄養教諭(10年間) (資格)管理栄養士	・バランスのとれた食事、規則正しい食生活の実現に関すること(朝食、食事のバランス、スポーツする小・中学生へのお話) ・調理実習(講習)(手作り給食メニューの調理、津久見の郷土料理(おひら)、大分のご当地料理(とり天)、弁当など)	(対象者)小・中・高校生及びその保護者 (活動地域)公共交通機関で行くことが可能な場所	20121
20122	個人	○生産体験交流	タバタ シュウイチ 田畑 修一	杵築市	たばた牧場	(経歴) ・酪農教育ファーム認証牧場 ・酪農教育ファームファンリテーター	・酪農体験(搾乳体験、哺乳体験、えさやり体験等) ・動物とのふれあい(乳牛、和牛、山羊、うさぎ、豚、馬等) ・加工体験(アイスクリーム作り、バター作り、ソーセージ作り、チーズ作り) ・講演、出前授業 ・出張体験(学校、イベント等)	(時間帯)午前	20122
20123	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	オノ ヨウコ 小野 洋子	大分市	NPO法人日本食育協会	(資格) NPO法人日本食育協会認定 初級食育指導士(2006年)、上級食育指導士(2016年)	主に発酵食品について講義「腸内フローラ&発酵食品」についてその中でも特にキャンディ味増玉、おにぎり作りをして、味噌汁とご飯を食べることの大切さをアピールしたい	(時間帯)午前 (活動地域)大分市内を中心に車で1時間以内(高速含む)	20123

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20124	個人	○食生活 ○生産体験交流	キョウタ キョウコ 清田 恭子	大分市	-	(経歴) ・マクロビオティック師範 ・自然食品店経営	・食べ物の選び方、食事バランスについて ・玄米食を中心とした食のあり方について	(曜日)日、月曜日	20124
20125	個人	○食文化	タナカ 田中 みどり	大分市	-	(資格) 調理師、専門調理師、食育インストラクター、しいたけ食の伝道師	大分県の特産品である「椎茸」「乾しいたけ」について、簡単な調理法でどの年齢の方にも使ってもらえるような料理 ・郷土料理・子ども料理教室・男性料理教室などの料理教室全般		20125
20126	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	タテマツ ヨウコ 立松 洋子	大分市	立松食育研究所	(経歴) 元別府大学短期大学部食物栄養科教授	食育に関すること全て ・健康作り講座や栄養相談、基礎調理実習、食事マナー指導など ・地産材料を活用した講座や郷土料理や二十四節季料理の伝承活動 ・お茶、お花などの日本文化と関連した料理教室 ・環境に配慮したエコクッキング ・災害時の対応や栄養管理、調理実習 ・アレルギーのある人や疾病のある方への指導 ・心の教育として、情緒や表現を豊かにするための調理 ・創作アレンジ料理等の政策指導	大分市に調理室があるので少人数であればクッキングスペースに来て調理・講義ができます。	20126
20127	団体	○生産体験交流	ニホンチャ 日本茶インストラクター ウツロイタクシ フ 会大分県支部	大分市	(設立年)平成16年設立 (構成人数)20名 (団体目的)日本茶に関する歴史や効能などの知識を深め、茶を楽しむ文化を普及すること		・日本茶を中心としたお茶の歴史や文化、効能についての紹介 ・美味しいお茶の淹れ方をレクチャー ・家庭で楽しめる日本茶文化の普及	(曜日)土、日曜日	20127
20128	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	シガ ノリコ 志賀 則子	大分市	大分市食生活改善推進協議会 NPO日本食育インストラクター協会 国際薬膳食育協会 日本食生活協会	(経歴) 元大分市食推協中央地区会長 元大分市食推協 副会長 自由民主党総裁賞 NHK「きょうの料理大賞」と「ためしてガッテン」入賞出演 大分合同新聞社賞 (資格) ・日本食生活協会・郷土料理スペシャリスト ・大分県米粉コーディネーター ・大分市米粉料理インストラクター ・大分市「生涯学習指導者」 ・国際薬膳食育師 ・ABCクッキングスタジオ・パン師範・製菓師範 ・NPO日本食育インストラクター	食育推進に関する活動(全般) ・各世代に応じた食生活に伴う調理の基本、食品衛生、食育講座 (親子の食育教室、キッズクッキング、若い世代と高齢者向けの生活習慣病予防講座、介護食の講座) ・食文化に関する各地域で受け継がれてきた食材活用と郷土料理及び行事食の伝承講習会 ・各種料理全般の指導 (体に優しい薬膳料理、米粉料理教室、パンと製菓作り、創作料理、環境に応じたエコ料理、団体おもてなし料理、アレンジ郷土料理、コンクール受賞の料理等)		20128
20129	個人	○生産体験交流	テシマ フリユキ 手嶋 徳幸	杵築市	きつき茶生産組合	(経歴) ・きつき茶生産組合理事 生産加工主任 (資格) ・農業指導士	・茶園、工場案内と現場でのお茶会 ・出張お茶会 ・緑茶、紅茶の淹れ方やアレンジティーの作り方 ・各種ワークショップ(ほうじ茶作り、オリジナルブレンドティ作り)等 ・コラボレーションイベントのプロデュース・開催	(期間)9月～3月	20129
20130	個人	○食文化 ○生産体験交流	キョウタク キョウコ 清竹 清子	九重町	九重町社会福祉協議会	(資格) ・保育士 ・児童厚生一級指導員 ・子育て支援員 ・食卓和文化継承士	地獄蒸し味噌作り ・九重町の温泉の蒸気を利用し、有機無農薬で育てた青大豆を地獄蒸しして作る味噌作り ・青大豆の種を蒔き、秋の収穫までの農業体験		20130
20132	個人	○食生活	カジカワ リサ 梶川 里沙	佐伯市	(一社)日本美腸協会 (一社)日本キッズ食育協会	(経歴) ・温めサロンこかげ(腸サロン、青空キッチン)代表 ・元ウェディングプランナー、アロマセラピスト ・元佐伯市役所地域おこし協力隊(食育担当) (資格) ・(一社)日本美腸協会美腸アドバイザー ・(一社)日本美腸協会美腸セラピスト ・(一社)日本キッズ食育協会キッズ食育認定トレーナー ・発酵健康フードアドバイザー	息子の便秘がきっかけで腸を学び、日々の生活や食育の仕事に携わる中で「体は食べたものでできていること」を実感しました。たくさんの情報が飛び交う中で「自分にあった腸活」を探るのは、まず自身の腸の状態を知ること、そして基本的な体の仕組みを知ることが大切だと考えます。症状が出て病院に行くのではなく、日頃から自身の身体と向き合い、ケアをしていくこと、それが健康寿命をのばしていくことに繋がります。そのための土台となる腸のお話をさせていただきます。また、前職アロマオイルを使った仕事をしていたため、身体の内側からのケアで腸のお話、身体の外側からのケアでアロマのお話とセットでさせていただくこともできます。また2022年4月～5月より子ども向けの食育スクール「青空キッチン」を佐伯にてスタートする予定です。子ども向けの食育活動にも力を入れていきます。		20132
20134	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	オダ シンゴ 小田 茂美	杵築市	からだこころ健幸協会	(経歴) ・自律神経コントロールアドバイザー ・腸美活フードアドバイザー (資格) ・腸美活フードアドバイザー	国産である麹を使った発酵調味料である塩麹、醤油麹、たまねぎ麹、とまと麹、しいたけ麹、にんにく麹を使った添加物を使わない調味料のすすめや、甘酒、手前みそや朝ごはんのすすめのみそ玉、SDGsおからみそ、ぬか床講座などの腸内環境や発酵に特化した食生活のすすめをしております。		20134

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20135	団体	○食生活 ○食文化 ○環境	からだこころ健康協会 ケンコウキョウカイ	杵築市	(設立年)令和元年設立 (構成人数)12名(県内9名) (団体目的) からだこころ健康協会は、時短で簡単にできる発酵調味料で腸内環境を整えることで、あなたもあなたの家族も健やかな幸せ「健康」になってほしいと設立いたしました。		国産である麹を使った発酵調味料である塩麹、醤油麹、たまねぎ麹、とまと麹、しいたけ麹、にんにく麹を使った添加物を使わない調味料のすめや、甘酒、手前みそや朝ごはんのすめのみそ玉、SDGsおからみそ、ぬか床講座などの腸内環境や発酵に特化した食生活のすめをしております。	(活動地域)県全域 ご相談ください。	20135
20137	団体	○食生活 ○食文化 ○環境	フオゾラ オオイトキマエ 青空キッチン大分駅前ス クール	大分市	(設立年)平成28年設立 (構成人数)5名 (団体目的) 3歳～小学6年生までの子どもを対象に、食育推進を目的として3歳から通える通学制の食育スクールの運営及び食育の普及活動を行う。また、「幼少期に大切な食育」について、大人向け食育講座も開催している。		①食育(料理)教室 ※子ども・親子向け 主催目的や子どもの年齢に合わせ、子どもが自発的に楽しみながら食に関わる工夫を取り入れた講座内容の提案及び実施(食材の指定や包丁を使用しないなど開催条件の相談も可能です) ②幼少期に大切な食育についての講座 ※大人向け 小学生までの子育て世代や保育関係に従事されている団体に向けて、子どもの好き嫌いが起こる原因や克服方法、食育を実践する上での子どもの関わり方のポイントについて、講座や調理を通して、自宅や職場でも簡単に取り入れることができる具体的な実践方法を取り込んだ講話	(対象者)幼児、小学生、親子 ・当スクールに調理スタジオ有(大分駅より徒歩5分)必要であれば利用可能です※人数制限あり	20137
20138	個人	○食文化	アベ ナオキ 阿部 直喜	日出町	阿部三郎商店	(資格) 味噌製造・つけもの製造	・手作りみそ教室 ・発酵食品に関する講話 ・その他発酵食品に関すること	実施日については応相談	20138
20139	団体	○食生活 ○食文化	アベ サブローウテン 阿部三郎商店	日出町	(設立年)平成10年 (構成人数)7名 (団体目的)味噌製造、つけもの製造		・手作りみそ教室 ・発酵食品に関する講話 ・その他発酵食品に関すること		20139
20140	団体	○生産体験交流	オオイトケンドウノウギョウシカイ 大分県指導農業士会	大分市	(設立年)昭和58年 (構成人数)68名 (団体目的)会員相互の連携と親睦並びに資質の向上をはかることにより、農村青少年の育成を促進するとともに、地域農業の振興に寄与すること		・農畜産物の栽培、収穫等の体験活動 対応品目(一部抜粋):水稲、果樹(ぶどう、柑橘、梨など)、野菜(カンショ、小ねぎ、いちご、ピーマン、白ねぎ、アスパラガスなど)、畜産(肉用牛・酪農)、キノコ類(椎茸、エノキなど) ※要相談	(活動地域全域)県全域 ※時期・内容・地域について、品目によっては対応出来ない場合があります。	20140
20141	団体	○生産体験交流	ヤバケイ 耶馬溪 サケ につぼん酒をつくる会 カイ	中津市	(設立年)昭和23年 (構成人数)160名 (団体目的)日本酒の原料である「米」の田植え、稲刈り作業、さらに収穫した耶馬溪米での「オリジナルにつぼん酒造り」を通じて地域における伝統的直会(なおらい)文化での日本酒の存在を再認識するとともに地域社会の交流や団結をはかる。また、会員相互の親睦を深め耶馬溪の地域活性化の一助となること。		・農業体験(田植え、稲刈り) ※内容については要相談。	(活動地域全域)耶馬溪(中津市) (期間)6月、10月 (曜日)土曜日、日曜日 (時間帯)午前	20141
20142	個人	○食生活	オオシマク ミヨ 大嶋 久美子	宇佐市	NPO法人りんごのぞうさん	(資格) ・食品衛生責任者 ・ナチュラルフードコーディネーター ・幼児食インストラクター ・食育アドバイザー	偏った栄養摂取、偏食・朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が増える中で子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を楽しく身に付けることができるよう講話と調理実習を行う。 ・子どもの心と体 好奇心を育てる子ども料理教室 ・乳幼児の離乳食の指導及び調理(親子) ・親子料理教室(幼児期～) ・米粉ハン作り教室 ・ナチュラルフード(有機野菜・無添加食材)を使った安心安全で身体にやさしい料理教室(栄養・薬効・旬、調味料の選び方、食品添加物の種類、地産地消の大切さなど)	(対象者)幼児・小・中・高校生・成人 (活動地域)宇佐市 (特記事項)早めの連絡を希望	20142
20143	個人	○食生活 ○環境	ワタナベ リナ 渡辺 利奈	大分市	日本キッズ食育協会	(経歴) 青空キッチン大分大在スクール講師	・幼稚園、保育園等での食育教室 季節や年齢にあった題材での食育指導を、子どもたちへ向けてわかりやすく興味が続くようなやり方で指導する。食材や絵本、エプロンアターなど、題材に合わせて活用する。 ・子ども向けの食育レッスン(幼児～小学生) 子どもでもできる簡単な調理とワークを用いて食育レッスンをすることが可能。 ・親子向けの料理や、母親の子どもに対する食の悩みに向けたアドバイス	(対象者)幼児、小学生、親子 (時間帯)午前中 (活動地域)県東部 (特記事項)1カ月前の連絡を希望	20143
20144	個人	○食生活	キラ アキヨ 吉良 明代	大分市	大分県栄養士会 大分県スポーツ協会 日本スポーツ栄養協会 在宅訪問栄養管理学会	(経歴) 社会医療法人敬和会大分岡病院 日本理科大学大場整形外科 (資格) 管理栄養士、公認スポーツ栄養士、在宅訪問管理栄養士	医療機関での勤務経験、公認スポーツ栄養士の資格を生かし、運動と栄養の関係に特化した指導やアドバイスを子どもから成人、産後、更年期、高齢者まで各年代に合わせて行う。		20144
20145	団体	○生産体験交流	オオイトケンノウギョウキョウドウクマイ 大分県農業協同組合	大分市	(設立年)平成20年 (構成人数)職員数:1,807名 組合員数:102,236名 (団体目的)地域農業振興、組合員の事業及び生活向上のための事業の実施		食育・農業体験等における野菜・果樹・米の栽培・収穫等に関する支援や、畜産業の体験等	(曜日)原則月～金曜日 (時間帯)原則8:30～17:00 (活動地域)別府市・日出町・日田市 大山町・中津市の一部を除く県全域	20145
20146	個人	○食生活	サン/ミヤ/ハコ 三宮 良子	大分市	ジャパンホームベーキングスクール	(経歴) ・大分市内で自宅パン教室を開講 ・大分市エスベランサコレジオにてパン講師として活動中 (資格) ・ジャパンホームベーキングスクール準師範 ・調理師 ・ジュニア野菜ソムリエ ・大分市エスベランサコレジオ講師	パン教室、お菓子作り教室の指導。人数が多い場合は公民館等、オープンや発酵器の使用できる場所で行う。	(対象者)青年、成人、高齢者 (曜日)日～水曜日 (活動地域)大分市、別府市	20146

「おいいた食育人材バンク」登録者名簿

登録No.	個人	登録分野	氏名	住所地	所属団体	主な経歴・資格等	具体的活動支援内容	活動支援条件 *無記載は活動支援条件に限定なし。	登録No.
20147	個人	○食文化 ○生産交流体験	モリタ マサユキ 森田 昌孝	大分市	大分工業高等専門学校	(経歴) ・大分高専 教員 ・宮城県職員 (資格) ・農学博士 技術士(農業部門)	トウモロコシの研究を行っています。トウモロコシが私たちの暮らしを支える重要な作物となった、植物学的な理由や経済的な理由を紐解き、解説していきながら、その大切さを再確認していただくようなお話を中心に行います。さらに大分県には「もちきび(在来トウモロコシ)」という江戸時代に伝来した貴重なトウモロコシが、今でも栽培されており、その歴史や食べ方、調理方法などについても解説します。	事前に要相談	20147
20148	団体	○食生活 ○環境	テーブルコーディネーターアンドクッキング Tablecoordinate&Cooking アールズエフ R'sF	中津市	(設立年)平成13年 (構成人数)5~10名		・各国のおもてなし料理やテーブルコーディネーター ・幼児や小学生を対象に、正しい給食の食べ方やマナー、お著教室など ・食にまつわる文化やその歴史的背景を含めた講話など		20148
20149	個人	○食生活 ○食文化 ○環境	ノナカ アキコ 野中 阿紀子	玖珠町	日本キッズ食育協会	(経歴) ・青空キッチン大分玖珠スクール運営 ・青空キッチン大分駅前スクール講師 (資格) ・キッズ食育トレーナー ・スポーツキッズ食育トレーナー	子どもおよび親子を対象とした食育教室(料理教室)・ワークショップを企画・実施している。 年齢に応じて、季節の旬の食材や郷土料理に触れながら、五感を使って「食」に親しむ体験型レッスンを行う。 また、スポーツをしている子どもたち、親子を対象に、成長期に必要な栄養や補食の大切さを伝える食育教室も開催。食べたものが自分の体をつくることを実感できるよう、実践的な内容で「食選力(しよくせんりょく)」を育むサポートを行う。 実施場所や対象に応じて、火器を使用しない内容(調理なし・簡単調理・座学・ワーク形式)にも対応可能。安全面や設備条件に合わせた柔軟なプログラム提供を心がけている。	(対象者)幼児、小学生、保護者、親子 (活動地域)日田市、玖珠町、九重町、中津市、由布市など	20149
20150	個人	○食生活 ○食文化 ○生産体験交流 ○環境	タナヤマ ケイコ 豎山 恵子	佐伯市	—	(経歴) ・学校栄養士 ・栄養士育成専門学校・看護学校での講師 ・日赤・医師会病院等での管理栄養士 (資格) ・管理栄養士 ・臨床栄養代謝専門療法士(がん専門療法士) ・薬膳インストラクター	・オーガニック食材を使った食育ワークショップや親子で参加できる食農体験事業の開催 有機JAS認証自家農園で小麦やじゃが芋、玉蜀黍、稲刈り等の収穫体験とその後の食育講話 ・料理教室の開催 管理栄養士の経験を生かした食と農の講話と料理教室(生活習慣病予防・病態別食事療法)、郷土料理、季節の保存食、ぬか床、味噌作り、国産小麦のパンと家庭菓子などの料理教室	(曜日)日・月曜日を除く (活動地域)県中部・県南部・豊肥	20150
20151	団体	○食生活 ○食文化 ○環境	オオイトケン キョウカイ 大分市キャンプ協会	大分市	(設立年)令和3年8月8日 (構成人数)119名 (団体目的)公益社団法人日本キャンプ協会の公認指導者資格を有するメンバーを中心に、子どもたちの体験活動の推進および体験格差の解消を図るとともに、自然体験活動を通じて環境保全、防災、地域活性化に寄与すること。 あわせて、自然の中での体験やアウトドアクッキングを通じて地元食材の活用や食文化への理解を深める食育活動を推進し、子どもから大人まで幅広い世代に対して、食の大切さや地域の恵みを学ぶ機会を提供することにより、地域における食育の推進に貢献することを目的とする。	・地元食材を活用したアウトドアクッキング体験(郷土料理、カレー、シーフードパエリア、ピザ等) ・キャンプや防災の視点を取り入れた非常時に役立つ調理(防災食・簡易調理)指導 ・親子向け、男性向けなど対象に応じた料理教室の実施(調理師による指導) ・自然体験と運動した食育プログラム(火起こし・飯ごう炊飯・自然観察と食の関係学習) ・学校、地域団体、行政事業等と連携した食育イベントの企画・運営支援 ・食品ロス、3R等環境に配慮した食生活に関する講話の実施等	(曜日)土・日曜日、祝日	20151	
20152	個人	○生産体験交流	タナカ ノブユキ 田中 信行	別府市	—	大分県椎茸農協理事	椎茸の駒打ち体験、収穫体験	(対象者)小学生、中学生、高校生、青年、成人、高齢者 (活動地域)県東部	20152
20153	個人	○生産体験交流 ○環境	ハヤシダ サトミ 林田 里美	由布市	株式会社 ほおのき畑	(経歴) 2013年より新規就農。育児サークルや農業体験イベントにて調理実習を実施。 (資格) ・食品衛生責任者	2013年より新規就農1年約100種類の野菜を栽培している。農場見学(一般、農業者分けて開催)、収穫体験、四季折々に採れる野菜を使った料理講習を行っている。特に親子連れのイベントをこれまで実施してきた。忙しくても簡単にできる野菜たっぷりの料理が得意。パン、菓子も指導可能。	(活動地域)県中部	20153
20154	団体	○食文化 ○生産体験交流	カブシキガイシャ カジュエン 株式会社おはら果樹園firm	中津市	(設立年)平成4年 (構成人数)21名 (団体目的)果樹園栽培・味噌加工・食育		①みかん収穫体験 実際に収穫を体験する。 ②栽培学習 花が咲いてから実がなるまでの説明。肥料、農業の必要性を説明。 ③品種の食べ比べ 温州みかん、マコボン、ボンカン、カボスなどの食べ比べ、味香りの特徴を体験、説明をする。 ④食品ロス教育 傷や形が不揃いでも美味しく食べられることを伝える。規格外品の活用方法を紹介する。 学校や幼稚園向けに「みかんができるまで」をテーマにした事業と収穫体験を組み合わせると食育として、特に効果的です。	(対象者)幼児、小学生、成人 (期間)11月~12月	20154