

みんなで育てる・伝える・ふくいのお食

「ふくいのお食リーダー」紹介パンフレット



平成 29 年 3 月
福井県食育協議会
(事務局: 福井県農林水産部食料産業振興課)

福井県で認定した

食育リーダーが あなたの街で食育出前講座を 開催します!

県では、平成 26 年度から地域や各種団体の取組みにおける食育や地産地消にかかる専門的な課題に対応できる人材を「ふくいのお食リーダー」として育成しています。

認定された食育リーダーに、あなたの街で実施する食育・地産地消関係のイベント等で講習を依頼してみませんか?

事業の内容

食育・地産地消関係の講習会等の開催に関する活動費の補助
(但し、県で認定する「ふくいのお食リーダー」が講師の講習会に限る)

申請する団体の要件

県内に在籍する市町、農林漁業者等が組織する団体、NPO 法人等
(団体に関する定款、規約等の定めがあること)

対象となる講習会(例)

これ以外でも対象とできるものがあるので、気軽にご相談下さい

- 消費者対象の野菜食推進イベント
- 高齢者対象の食育教室
- 高校生・大学生対象の選食力養成講座
- 父母対象の料理教室
- 親子で学ぶ農林漁業体験
- 地域の食文化の伝承教室
- 成人男性対象の男の家庭料理教室
- スポーツ少年団対象のスポーツ栄養講座

助成金額

活動経費の 2 分の 1 以内で最大 50,000 円(活動経費 100,000 円の場合)を上限として補助します
(会場借上料、講師謝礼・旅費、食材費、資料代等が対象となります)

提出書類

- 「ふくいのお食リーダー」派遣申請書
- ライフステージに応じた食育推進事業(ふくいのお食リーダー出前講座)実施計画書
⇒ 計画書を審査したのち、補助金の活用についてご連絡します

詳しくは、[ふくいのお食リーダー派遣](#) 検索 または、下記のホームページにアクセスして下さい。
<http://www.pref.fukui.jp/doc/021033/syokuiku-leader-syokai.html>

申請先
お問合せ

福井県農林水産部食料産業振興課

福井市大手 3 丁目 1 7-1-8
電話 (0776) 20-0417 FAX (0776) 20-0649
e-mail shokusan@pref.fukui.lg.jp



第2次ふくいの食育・地産地消推進計画

福井県における食育や地産地消、健康づくりのあるべき姿を示しその実現に向けた施策を推進するため、平成26年3月に本計画を策定しました。

本県は、「食育」という言葉を初めて使った「石塚左玄」を生んだ土地であり、その意味で「食育」という言葉のふるさとであり「食育のルーツ」は福井にあるといえます。こうした郷土の先人の考え方を受け継ぐとともに、幸福度日本一と言われる生活環境に恵まれた県であることをさらに生かす、ふくいの食育と地産地消をすすめていきます。

基本理念

ふくいの食を通じて

健康で豊かな生活を実現する

活動方針

「福井しあわせ元気国体」が開催される平成30年に向けて、県民誰もがおいしく、楽しく、うれしい健康な生活をおくることを目指します。

地産地消

消費者との「つながり」を活かした地産地消の推進

- ・消費者が求める身近な園芸品目の生産拡大
- ・学校給食における県産食材の供給強化
- ・直売所・量販店等における直販活動の活性化
- ・6次産業化に取り組み農業者等の支援や地域特産物の利用拡大



健康

栄養バランスのよい適切な食生活を通じた健康づくりの推進

- ・豊富な食材を活かした「ふくい健幸美食」による適切な食生活の推進
- ・「越のルビー」をもう一個運動」など県産野菜食の推進
- ・生涯にわたる健康教育や給食施設における適切な栄養管理・食事管理の推進



推進の柱

食育

ライフステージに応じた「しあわせ元気」な食育活動の推進

- ・妊産婦のいる家庭や就学前の子どもをもつ家庭への食育活動の強化
- ・畑作体験や直売所を活用した小学校、中学校における農林漁業体験等の拡充
- ・中高生以上を対象に食への理解、関心を高める講習会の拡充
- ・スポーツをする子ども達と保護者、指導者等への食育指導
- ・家庭・地域における食育活動の推進や食育リーダーの育成
- ・「おいしいふくい食べきり運動」の推進
- ・「和膳」や「和食給食」の推進と「和食」による福井の魅力の発信



「ふくいの食育リーダー」とは？

県では、「第2次ふくいの食育・地産地消推進計画」に基づいて、地域に密着した食育活動を先導する方々を「ふくいの食育リーダー」として認定しています。

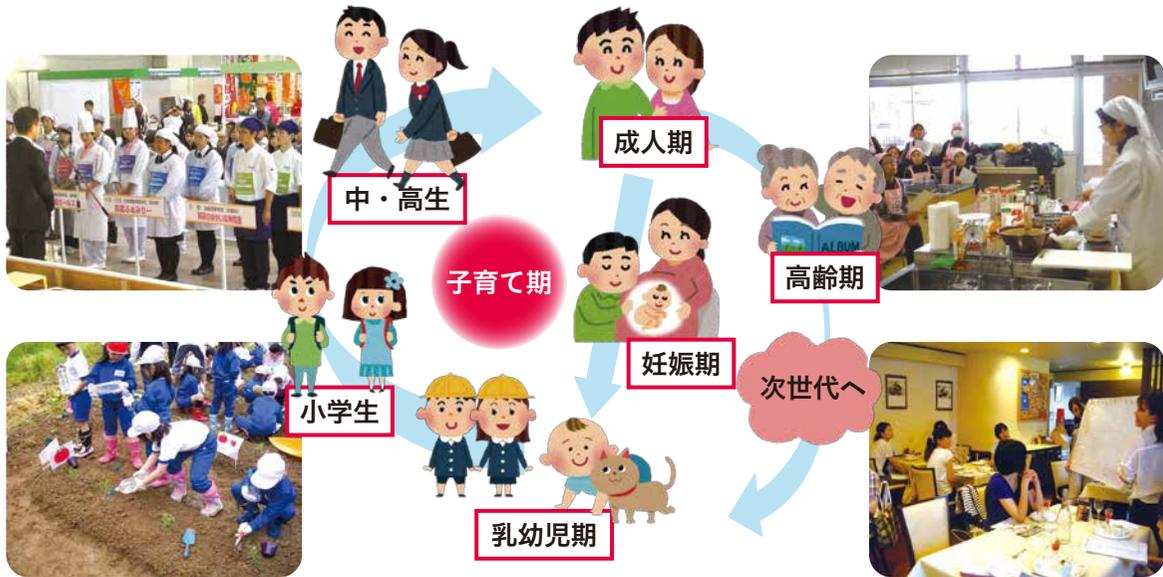
ねらいは、近年における農林水産業を取り巻く環境の変化や、食生活の多様化等により生まれる、様々な食の課題に対応するための人材として認定、育成し、先進的な福井の食育をさらに発展させることです。

これまで「ふくい食育ボランティア」として地域活動を支えてきた方々に加え、食に関する専門業務の実績や意欲をもった新

たな人材の掘り起こしにより、平成26年度からの2か年で165名の方が認定されました。(10〜15ページ参照)

県は、認定に当たって、より専門的な知識や新たな情報、また伝える技術を習得してもらうため「認定講習会」を実施しました。

今後、「ふくいの食育リーダー」は、福井しあわせ元気国体が開催される平成30年を目標に、県民のライフステージ、ライフスタイルに応じた様々な食育の課題解決に向け実践を積み重ねてまいります。



認定講習会の様子



認定証交付式の様子





野菜食調理体験

一食の「当たり前」に向き合う時間



体づくりは、食べ物から。
 「食べる」ということを、
 もう一度見直すことから
 始めませんか。



野菜ソムリエプロ
 森川 さおりさん

私は野菜ソムリエとして活動を行っていますが、幼少期はひどい偏食家でした。偏食の克服がきっかけとなり今につながっています。

活動エリアは嶺南地方で、小中学校の食育授業では、普段食べているものに疑問を感じてもらうことを目的に、素材の知識や調理方法をお話しています。公民館では料理教室を開き、簡単に役立つ料理のアイデアを発信しています。

食育の活動を通して未来ある子供たちへのサポートにつなげることが目標です。



楽しく「食べる」、
 美味しく「食べる」こ
 とが家族団欒や健康に
 必ずつながります。



あさひ愛農園・手作りみそ工房
 寺坂 康夫さん(園長)
 寺坂 律子さん(社長)

私たちは味噌作り教室などの活動を県内全域で実施しています。店舗併設の教室は随時開催、出張講習も行います。

味噌作りに対する価値観が嫁姑間で違うことを耳にして、「若い人に味噌文化を伝えて盛り上げたい」と夫婦二人三脚で始めました。

家族や農業での苦労話(という笑話)を交えながら、楽しんで食を学ぶことを意識しています。美味しいものを食べて今を丁寧に生きる

ことこそが、健康に直結することを伝えていきます。

一 お味噌で家族をハッピーに！

農産加工体験



「食育」は一言で表現できないほど、必要とされる背景や、ねらい、期待される効果は様々です。平成17年に成立した食育基本法では、「食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっている」とされ、「食育とは、『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と定義されています。

福井県が認定する「ふくいの食育リーダー」は、農林漁業に携わる生産者、「食文化」や「栄養」について指導する栄養士、レストランで食事を提供する料理人などで、それぞれ専門の知識や技術を生かして取り組んでいます。

では、「食育」や「地産地消」について、県内ではどのような取り組みがあり、どのようなことを学ぶことができるのでしょうか。ここで食育リーダーの皆さんにその一部を紹介していただきます。皆さんの地域でやってみたいことはありますか？

県内に広げよう！
 “ふくいの食育と地産地消”



魚捌き・魚食体験
 一 魚捌きで学ぶ「命をいただくこと」



海に近い地元で母や祖母に教わったことを皆さんに発信していきます！



福井県漁業協同組合
 連合会 指導課
 瓜生 晃子さん

嶺北地方の小中学校や親子を対象に、漁業協同組合の女性部の方に協力いただき、魚捌きの調理実習や魚の漁法・獲れる時期などの講習を行っています。
 家庭で魚を捌く機会が減っている中、私が実際に捌くことで、魚捌きの難しそうなイメージを払拭したいです。自分で捌いた魚で作った料理は、また格別です。使いたい魚や調理のメニューなど、相談に応じながら活動しています。



流通・販売の学習
 一 食材を売る立場からできること



食材の生産者や加工する人のかけはしになり、より良い流通を生み出すことが目標です。



永平寺四季食彩館
 れんげの里 店長
 山村 徹さん

直売所スタッフの経験を活かし、販売や流通に関する高校・大学生の研修や、婦人会など地域の食育活動のサポートを行っています。
 学生との交流を通して、違う世代からの意見に触れることで自身自身の学びの機会にもなっています。販売場所の提供や予冷庫など施設使用の仲介、業者さん同士の食材調達の交渉など地産地消をすすめるためのコーディネートもしています。
 今後は直売所をより知っていたくためのイベントなどを企画したいと思っています。



食の安全・安心の学習
 一 子どもは食べ物を選べません



料理は不味くても大丈夫。家族が作ることに意味があり、それが愛情なのだと感じています。



有限会社タカノ 代表
 キッチンブー運営
 高野 滋光さん

以前働いていた職場で食品業界の悲惨な状況を目の当たりにし、手作りの食材でご飯を提供するレストランの立ち上げを決めました。
 一方で、「共食」と「添加物」をテーマに講演も行い、コンビニ弁当やファストフードを食べ続けることの危険性、子どもが一人で食事をすることの悲しさを伝えていきます。
 子どもの人生を決めるのは食生活です。子どもを取り巻く食の環境を良くするため、自分ができる限りの活動を続けていきたいです。



農業体験
 一 野菜を知る近道は、自分で育てること



自信をもっておすすめできる食材を使い、心から良いと思える食育活動を大切にしています。



農事組合法人
 上江ファーム 代表
 堀川 清治さん

給食が始まる時期の子どもたちや、高校生に向けた農業体験指導を行っています。
 土に触れながら野菜を育てることと愛着が湧き、野菜が嫌いな子どもも進んで食べるようになります。日常にも活かせるストーリー仕立ての実習を心がけ、今後は大豆を使ったお箸の訓練や、新米のおにぎり作りなど変化のある活動を計画していきます。

■ 子供たちが
チャレンジ!
食育ゲーム



■ 食文化を学ぶ



■ 食の安全、
安心を学ぶ



■ 福井の農林水産業
を学ぶ



■ いろんな世代への
食事・食育講座



■ 「食」を創造する



ほかにも楽しい学びや食のアドバイスがたくさん!



「みんな揃って「いただきます」の大切さ
保育・福祉場面の食育



食べることは栄養を摂るだけでなく、心身を鍛える「生きる力」につながります。



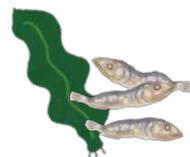
子ども食堂まる 代表
管理栄養士
山崎 佳子さん

食育の活動はいろいろある中で、私が立ち上げた「子ども食堂まる（あわら市）」は、孤食になりがちな子どもたちに、『みんなで食べる空間』の提供と、調理・盛付・食器洗いなど本来家庭教育で学ぶことの手助けをしています。保護者の方も参加して、みんなで作って食べる、ふれあいを大切にしています。

開設は手探りの連続で、周囲のご協力で実現できました。そんな経験を踏まえて、食育の活動を始めた方々の助けになればと考えています。



「自分の経験を「和食」の学びに
和食・味覚体験



日常の仕事で培った技術や知識が、和食を伝える食育として役立てられることに喜びを感じています。



グランディア芳泉
総料理長
部谷 保さん

私は以前から和食の調理技術を伝える活動を行っており、その取り組みが現在の食育リーダーの活動へとつながっています。

料理人の経験を活かし、小中学生を対象にお出汁の引き方実習や味覚の授業、若手の調理師に向けた技能講習などを行っています。

講習会では、さまざまな意見が飛び交ったり、新しい発見や出会いなど、講師の立場である私自身も多くのことを学んでいます。

参加する全員が楽しんで学ぶ場を今後も提供していきたいです。

ふくしの食育 LEADERS

福井の食育と地産地消を普及するリーダーの皆さんをご紹介します。(敬称略)



姉崎 裕美子 越前町
 ・しいたけの生産・加工
 ・しいたけ菌体験と料理指導

井上 幸喜 福井市
 ・魚食文化普及のための展示会
 ・近海漁獲情報の提供

井上 幸子 越前町
 ・小・中学生への有機農業、食の安心・安全の話
 ・水田環境鑑定士

渡辺 しのぶ 若狭町
 ・福井梅の生産
 ・福井梅の加工と活用料理



青木 智美 福井市
 ・学校給食の普及業務
 ・食育料理教室
 ・管理栄養士

浅川 千鶴 坂井市
 ・学校栄養職員として小中学校での食育
 ・管理栄養士

井上 瞳 福井市
 ・スポーツ栄養関係
 ・管理栄養士

瓜生 晃子 越前町
 ・小中学生に対する魚の捌き方、魚料理の指導

岡田 茂 鯖江市
 ・小中学生に対する魚の捌き方、魚料理の指導

尾崎 恵里 若狭町
 ・小学生の田植、稲刈り体験指導
 ・かみなか農業舎での伝承料理指導

金谷 祐子 坂井市
 ・子供たちを対象とした農業体験、高校生の体験受入れ
 ・エコファーマー

北嶋 重守 福井市
 ・ふくいの米たまごの生産について子供達への体験、実習指導
 ・福井市学校食育サポーター

上野 智代 福井市
 ・学生への食育指導
 ・管理栄養士

上野 真子 福井市
 ・介護食、スポーツ栄養の指導
 ・食育インストラクター、管理栄養士

片山 裕代 永平寺町
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

清川 ひろみ 永平寺町
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

小森 時子 池田町
 ・米・米粉を使った食育、料理教室
 ・管理栄養士

砂 博子 福井市
 ・管理栄養士
 ・健康運動指導士
 ・日体協公認スポーツ栄養士

北野 禎輝 福井市
 ・学校給食の「地産地消」の推進と講座
 ・地域農業の振興のための講演会活動
 ・県内農産物の販売流通支援
 ・調理師

佐々江 良一 敦賀市
 ・とれたて自然卵を使った料理教室
 ・各種学校家庭料理教員、食育インストラクター、福井県指導農業士

佐飛 充浩 池田町
 ・農業経営に関する指導
 ・農業改良普及員、野菜ソムリエ

田嶋 和恵 あわら市
 ・「酪農体験」「牛さんとのふれあい」「牛乳スイーツの試食」を通して「食といのちの学び」を提供
 ・酪農教育ファーム認証牧場経営

寺坂 康夫 越前町
 ・保育園、小学校でのみそづくり体験
 ・エコファーマー

辻 幸 鯖江市
 ・教育現場経験を活かした食育
 ・家庭での食育
 ・食生活アドバイザー

寺田 由紀江 福井市
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

中嶋 ゆい子 坂井市
 ・学校給食センターでの食育
 ・管理栄養士

野路 直美 福井市
 ・各世代に応じた料理教室
 ・商品開発や食イベント対応
 ・管理栄養士

野路 博古 福井市
 ・各世代に応じた栄養指導
 ・管理栄養士

福岡 繭香 福井市
 ・野菜を使った菓子、料理教室
 ・親子対象料理教室
 ・野菜ソムリエ、栄養士

寺坂 律子 越前町
 ・公民館や婦人会等での食育料理講習
 ・みそ生産、加工体験

堂阪 佳名子 あわら市
 ・酪農教育ファームによる体験受入れと指導
 ・「酪農体験」「牛さんとのふれあい」「牛乳スイーツの試食」を通して「食といのちの学び」を提供

土橋 登喜雄 あわら市
 ・地元農産物の生産や流通の紹介
 ・児童への野菜の機能紹介と食育
 ・野菜ソムリエ

永井 美智代 美浜町
 ・魚食普及に関する活動一般

名津井 萬 福井市
 ・酪農教育ファームによる体験受入れと指導
 ・酪農教育ファーム認証牧場経営

南部 よし子 永平寺町
 ・野菜づくりグループ
 ・仕出し弁当業を通じた伝承料理

堀江 久美恵 福井市
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

道端 陽子 永平寺町
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

宮川 友樹子 美浜町
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

村田 佳織 勝山市
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

森川 さおり 高浜町
 ・学校、公民館での食育講座
 ・野菜ソムリエプロ、食農検定1級

吉村 眞理子 福井市
 ・栄養教諭として小中学校での食育
 ・管理栄養士

平林 幸一 福井市
 ・「食生活」「食と健康」「食べたものが体をつくる」に関する講演

堀川 清治 坂井市
 ・子供たちを対象とした農業体験
 ・高校生の体験受入れ
 ・エコファーマー

松浦 高久 小浜市
 ・魚食文化普及のための取組み
 ・海の環境を守る取組み

松田 勇二 福井市
 ・食育・地産地消講座
 ・有機野菜の栽培指導
 ・農業普及指導員(農業指導)

山口 一夫 敦賀市
 ・伝統野菜アカカンバの生産と加工品の開発

山本 尚美 越前町
 ・魚食普及の活動
 ・漁家レストラン経営



稲葉 美智子 坂井市
 ・ハーフスパイス栄養指導
 ・地域健康事業に参画
 ・アーユルヴェーダイナストラクター

猪子 みどり 鯖江市
 ・野菜ソムリエプロ
 ・食生活改善推進員

岩佐 勢市 福井市
 ・NPO法人石塚左玄塾代表として食育の祖石塚左玄に学ぶ各種食育・地産地消講座、マクロビオティック講座
 ・健康運動指導士

内山 征子 敦賀市
 ・福井県の伝承料理の普及
 ・食生活改善推進員

荻原 藤美枝 福井市

- ・県民生協にてハーツきつず食育講座
- ・食生活アドバイザー

川崎 知美 越前市

- ・NPO法人石塚左玄塾での活動
- ・栄養士

北川 晶子 勝山市

- ・おにぎりの会での食育
- ・米粉クラブでの米粉普及

久保 光子 勝山市

- ・スイーツを通しての地産地消・食育活動
- ・野菜ソムリエ

小寺 恵美子 勝山市

- ・おにぎりの会での食育
- ・米粉クラブでの米粉普及

坂井 芳子 勝山市

- ・地産地消、伝承料理の普及

畑 結樹 福井市

- ・報恩講料理など伝承料理の普及
- ・食文化交流

畑岡 貴代子 福井市

- ・国産小麦を使ったパン作りの普及等
- ・野菜ソムリエ、食育インストラクター

島山 利枝 勝山市

- ・地元産を活用した食生活
- ・ヘルパー2級

深谷 友子 福井市

- ・学校食育サポーターとして活動
- ・野菜ソムリエ
- ・食育アドバイザー

船井 達之 小浜市

- ・箸の開発で野菜食推進
- ・福井の美食文化発信

堀江 俊子 永平寺町

- ・地域での健康料理教室
- ・食生活改善推進員

佐々木 恵美子 福井市

- ・NPO法人石塚左玄塾での活動
- ・野菜ソムリエ、食育指導士、調理師、食育アドバイザー、正食クッキングスクール指導員、食生活改善推進員

塩島 いずみ 福井市

- ・県民生協業務を通じた地産地消と食育
- ・アレンジメニューの提案

鈴木 佐智江 勝山市

- ・おにぎりの会での食育
- ・米粉クラブでの米粉普及

千秋 政子 越前町

- ・食生活改善推進員の実績を活かした食育

武井 邦子 敦賀市

- ・子供たちの食育活動
- ・食生活アドバイザー

田嶋 美津枝 南越前町

- ・地元産を使った手作りパン教室
- ・地元産野菜を使った料理教室

松永 民恵 敦賀市

- ・パン屋経営経験を活かした食育
- ・地域づくりを通じた食育
- ・野菜ソムリエ

松村 佳子 福井市

- ・美容と健康に良い素材で作るスイーツ教室
- ・子供、親子対象のお菓子教室
- ・ビュッティーフードスイーツインストラクター、国際薬膳食育師

丸山 星子 勝山市

- ・おにぎりの会での食育
- ・米粉クラブでの米粉普及

水嶋 昭代 越前町

- ・野菜ソムリエプロ、だしソムリエ協会認定講師

港道 明代 あわら市

- ・地元産、野菜食推進
- ・野菜ソムリエ
- ・アロマコーディネーター
- ・介護アロマコーディネーター

南出 宣子 福井市

- ・消費者教育を通じた食育推進
- ・食生活改善推進員

田中 加世子 永平寺町

- ・地域における地産地消、食育
- ・食生活改善推進員

田中 潤 福井市

- ・フードアナリストとしての経験を活かした食育活動

田中 夏枝 越前市

- ・伝承料理の普及
- ・食生活改善推進員

谷口 美恵子 坂井市

- ・幼稚園教諭経験を活かした活動
- ・手作りの食生活を伝える活動

玉村 七重 福井市

- ・県民生協にてハーツきつず食育講座
- ・消費生活アドバイザー

玉村 良敬 福井市

- ・自家食材、卵を活用した飲食経営

宮下 一志 福井市

- ・福井の観光と和食文化普及
- ・食生活習慣アドバイザー

宮原 みち代 福井市

- ・学校・公民館での料理教室
- ・食育インストラクター

村上 和子 越前市

- ・各世代に応じた食育
- ・食生活改善推進員

森川 朗子 あわら市

- ・妊産婦対象味覚講座
- ・野菜ソムリエ、栄養士

森下 三代 福井市

- ・伝統野菜の継承活動
- ・野菜ソムリエ
- ・ベジフルティーチャーター

柳町 美帆 福井市

- ・地元産、野菜食推進
- ・野菜ソムリエ

津田 陽子 福井市

- ・伝統的福井野菜振興協議会でのPR
- ・介護職員初任者研修(旧ヘルパー2級)

堤 美知恵 福井市

- ・地域における地産地消、食育
- ・食生活改善推進員

椿山 信子 勝山市

- ・おにぎりの会での食育
- ・米粉クラブでの米粉普及

坪田 文枝 福井市

- ・小学校での親子お菓子づくり
- ・伝承料理の普及

中島 早苗 福井市

- ・美と健康をつくる野菜、果物の食べ方・効率的な取り入れ方の普及
- ・野菜ソムリエプロ
- ・ベジフルビューティアドバイザー

中島 菜穂 福井市

- ・児童館などでの出前講座、料理教室

山岡 智子 越前市

- ・地域での食育推進

山腰 真喜 越前市

- ・アロマ、ハーブ、スパイスを使ったハンドメイド美容と健康料理講座
- ・地域での食育推進委員
- ・アロマ、ハーブコーディネーター

山崎 よし子 福井市

- ・J.A女性部での食育、料理教室
- ・野菜ソムリエ

山本 隆子 坂井市

- ・ふるさと竹田の味など伝承料理普及
- ・食生活改善推進員

和田 恵美子 越前町

- ・親子対象のおやつ講座
- ・食生活改善推進員
- ・野菜ソムリエ
- ・子育てマイスター

渡邊 美紀代 あわら市

- ・県民生協での食育活動
- ・食生活アドバイザー

中林 紀子 福井市

- ・地域における地産地消、食育

中村 美恵子 福井市

- ・食生活指導

西村 節子 永平寺町

- ・伝承料理の普及

灰谷 英子 福井市

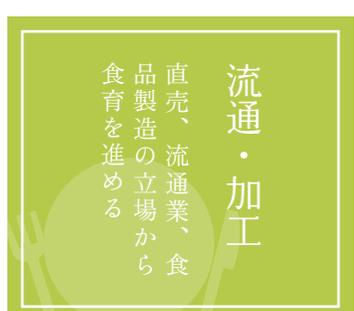
- ・介護食士
- ・野菜ソムリエ
- ・食育インストラクター

橋本 加代子 鯖江市

- ・正食料理の普及
- ・幼児、保護者への食育

橋本 君代 越前市

- ・地域での食育普及
- ・食生活アドバイザー



金井 弘一 敦賀市

- ・流通業を通じた食育
- ・野菜ソムリエ
- ・食生活アドバイザー
- ・福井県観光おもてなし検定認定者

北川 光子 鯖江市

- ・流通、販売業務を活かした活動
- ・料理指導、介護食士
- ・食生活改善推進員

北脇 祐一 小浜市

- ・梅干し加工にかかる食品衛生管理
- ・福井梅の商品開発

重久 弘美 福井市

- ・県産六条大麦の活用と商品開発

新蔵 勇

福井市

・直売所の運営

豊岡 悌子

福井市

・発酵食文化、漬物等、伝承料理の普及

山本 紀夫

小浜市

・伝統野菜の生産振興
・学校給食食材の生産、提供指導

窪田 春美

南越前町

・飲食業、直売を通した伝承料理の普及

中川 亜矢子

敦賀市

・飲食業の場を活かした食育
・妊産婦向け食育講座

新屋 明

若狭町

・福井梅の商品開発

原谷 道郎

勝山市

・調理師、食品製造

佐津川 加奈子

福井市

・調理経験を活かした食育
・キャラ弁アドバイザー

中瀧 秀美

越前市

・飲食業を通した地産地消
・高校生への食育
・味覚の講座

袖川 誓司

福井市

・地域産直の推進

藤本 和美

若狭町

・野菜、米粉を使った料理教室
・野菜ソムリエ
・米粉マイスター

池田 雅直

鯖江市

・飲食店等の経営、料理人の立場から食育を進める

高野 滋光

小浜市

・妊産婦向け食育講座
・地域づくりにおける商品開発
・レストランを通した地産地消

二宮 崎博

福井市

・地産地消活動、商品開発

武田 元之

美浜町

・地方市場の運営
・流通業を通した地産地消
・みはま餅っこ隊での活動

松本 康弘

鯖江市

・直売所の運営
・流通業を通した食育推進

池田 雅直

鯖江市

・アンチエイジング等料理教室
・小中学校での味覚の授業
・西洋料理専門調理師

出倉 弘子

福井市

・各種料理教室、食育イベント対応
・特産品の開発支援

部谷 保

あわら市

・小中学校での味覚の授業
・野菜ソムリエ
・専門調理師及び調理技能士（日本料理）

田中 滋子

越前市

・米粉パン製造ほか米粉の普及
・生産から加工までの体験指導

森塚 美智子

永平寺町

・仕出し弁当業を通した地産地消
・伝承料理の普及、商品開発

井島 稔彦

福井市

・冠婚葬祭での地産地消、伝承料理
・西洋料理専門調理師

鳶 善隆

大阪市

・高齢者対象の食ボランティア
・調理技術を活かした食育

丸山 ひと美

鯖江市

・飲食業を通した地産地消と食育
・料理教室

坪田 榮彌子

坂井市

・小学校での豆腐作りなど、伝承料理の普及

山村 徹

永平寺町

・直売所の運営
・流通業を活かした食育や特産ブランド化

河藤 由希子

敦賀市

・地域での食育活動
・野菜ソムリエ
・食育インストラクター

鳥山 恵輔

福井市

・小中学校での味覚の授業
・専門調理師及び調理技能士（日本料理）

柳町 剛弘

福井市

・日本料理を通した地産地消と食育



保健・保育

保健全般、保育、福祉の視点から食育を進める

伊藤 真由美

大野市

・小学校等での食育講座
・管理栄養士、野菜ソムリエ
・J S I A 認定飾り巻き寿司1級インストラクター

河野 暢子

福井市

・幼児、保護者への食育活動
・栄養士

内藤 秀穂

福井市

・全国における食育講演会
・薬剤師、調理師
・食育指導士
・教員免許（保健）
・子育てマイスター

山下 比佐代

福井市

・病院勤務経験を活かした食育
・管理栄養士

吉田 晴美

福井市

・幼稚園、公民館勤務経験を活かした食育
・子ども、保護者対象のおやつ・料理講座

片桐 真由美

福井市

・地元食材を使ったローフードの普及
・保育士

近藤 愛

福井市

・福祉分野での食育指導
・言語聴覚士
・豆腐マイスター

長谷川 マチエ

坂井市

・地域における地産地消料理教室
・伝承料理の普及
・栄養士

山本 孝子

越前市

・各世代に応じた食育、料理教室
・管理栄養士

渡辺 貴代美

越前市

・幼児・保護者への食育活動
・栄養士

加茂 ひろ子

美浜町

・保育園での調理経験を活かした食育

斉藤 千章

福井市

・介護食士、食育インストラクター
・薬剤師

藤井 豊

坂井市

・健康長寿をテーマとした活動

吉田 栄子

永平寺町

・介護福祉士、健康運動指導士

窪田 典代

あわら市

・食生活改善推進員として食生活指導
・介護食士

柴田 俊子

敦賀市

・地域での子育て支援を通した食育
・管理栄養士

増永 淳子

福井市

・伝承料理や和食、作法の普及
・食育インストラクター、介護食士

吉田 法子

福井市

・歌って、楽しく食育活動