

【食生活・料理】

※対象者・活動可能地域に関する注は3ページ

管理番号 フリガナ 氏名 生年または結成年 居住地	職業・役職・肩書き等 活動に関する資格等	経歴	活動内容	過去の講演・実技等のテーマ			
				対象者	活動可能地域 市内 市外		
101 イダミキ江 石墨 清美江 1963 新潟市	管理栄養士 管理栄養士 公認スポーツ栄養士	新潟市在宅栄養士7年（公財） 新潟県健康づくり・スポーツ医科学センター12年（公社）新潟県 栄養士会事務局6年 新潟日報 カルチャースクール（2020.4～）	講演講師（健康づくり、スポーツ栄 養）栄養指導 アスリートへのス ポーツ栄養サポート 料理教室	●R1 ジャパン・ライジング・スター・プロ ジェクト 水泳（飛び込み）栄養担当、 「忙しいからこそその食べ方講座」 ●R2 輝くジュニアを育成するために～ 栄養・運動・睡眠の大切さ～	全て	全市	三.新.加.燕, 五.阿.胎
99 イダキヨウ 石田 恭子 1966 中央区	料理研究家・料理教室講師 農学士、JHS認定上級ハーブイン ストラクター、野菜ソムリエ	新潟市主催料理教室講師、新 潟日報社「季節の保存食」掲 載、メディアシップカルチャー「季節 の野菜料理」・「保存食・常備菜」 講師、国際フォーラムフードフォー カス講演「にいがたの食卓」、新潟 大学・新潟県立大学「学生のため の食育セミナー」講師 等	新潟の旬のものを使った料理を伝 える。自然と共に暮らす楽しみ・喜 びを料理・暮らしの知恵とともに伝 える。保存食作り。（料理教室・お 話会（講演）・エッセイ（新聞）等の 媒体にて）	●H29～R1 季節の野菜料理 ●H29～ 季節の野菜料理・保存 食	成	全市	三.新.加.燕, 五.阿.胎
159 イワヒコ 伊藤 久子 1961 西区	在宅栄養士 管理栄養士 健康運動指導士	昭和59年管理栄養士免許取得 平成20年在宅栄養士として活動 を始める 平成27年健康運動指導士登録	区役所での栄養相談、食育、ス ポーツ栄養、健康についての講習 会、料理教室、企業での特定保 健指導、給食管理、介護の二次 予防などに携わる。	●H30 「からだところを支える子ども の食生活」	乳,小,中,高, 青,成,齢,男, 女,親	全市	三.新.加.燕, 五.
310 イワリン 伊藤 玲子 1959 阿賀野市	まめ工房いとう 代表 まめ工房いとう店主 調理師免許 とうふマイスター	平成24年4月「まめ工房いとう」開 業。とうふの経験がなくからのス タートで始めた。 やわらか食感のとうふは、離乳食 やとうふの苦手な方にも食べて頂 けるもので、デザート感覚で食べら れます。 菓子製造業の許可も持ち、とう ふ、油あげ、とうふケーキ、おからか りんとうなどを販売し、さらにとうふを 知って頂く料理教室を開催してい る。	とうふ・油揚げを販売。とうふ、おか ら、豆乳を使ったお菓子の販売や レシピの紹介。越後天然ガス燗、 新発田ガス燗ショールームにて子供、 大人向け料理教室を開催。公民 館主催の子供から大人向けとうふ 料理教室。各地域の食育の会料 理教室。各種イベント参加。	●H30 豆腐作りの指導 豆腐の栄 養と豆腐料理指導 ●R1 学社民融合事業 てづくり楽 校「ごちそう手作りとうふを作ってみよ う、消化の良いおとうふ料理」 ●R2 和洋折衷のおもしろ料理	全て	全市	新,五,阿
192 イワトシヤ 大岩 年也 1944 西蒲区	農業、新潟県指導農業者 新潟県認定「なりわいの匠」	一、昭和37年農業高校卒、就農 一、減反政策から蕎麦の作付を 始める 一、平成8年から蕎麦打ちを始め る 一、平成15年観光協会主催で 新蕎麦祭りを始める 一、平成20年新潟県「なりわいの 匠」に認定される。各講習会や高 校の蕎麦授業を行う。 一、赤い蕎麦の作付も始める	一、蕎麦について一般的な内容、 栽培等について 一、蕎麦の打ち方についての指導 一、蕎麦のゆで方についての話、 指導	●H29～R2 石川県輪島市門前町 蕎麦祭り、いわむろや 巻観光協会新 蕎麦祭り、巻総合高校蕎麦打ち授 業、中之口・寺泊・西川・巻等公民館 他蕎麦打ち講習会	全て	南,西,蒲	燕,

【食生活・料理】

※対象者・活動可能地域に関する注は3ページ

管理番号 フリガナ 氏名 生年または結成年 居住地	職業・役職・肩書き等 活動に関する資格等	経歴	活動内容	過去の講演・実技等のテーマ			
				対象者	活動可能地域 市内 市外		
123 カマアツ 小熊 篤 1949 東区	ハーブコーディネーター、ハーブ学習指導員、調理師、地ビール醸造者。 ハーブコーディネーター(日本園芸協会認定) ハーブ学習指導員(公益社団法人、日本通教振協会認定) 地ビール醸造者民間認定資格	カリフォルニア州サンゼ市 在住、GENJI コーポレーション。 サンフランシスコ市内、ホテル、レストラン、フランス地中海地方＝レストランホテルなどで勉強。帰国日本で、ホテルオークラ。各地のホテル、レストランなどでシェフで勤務。現ハーブ学習指導員、東京の学院の先生として活動しています。	ハーブ学習を通して、生活観と楽しみ方や友達との過ごし方、また食生活の在り方と健康食とは何か？心と身体について、ハーブとの相関性など(アロマテラピー)楽しく紹介しながら講習しています。	●H29 心のゆとりと楽しめるハーブ学習と調理方法 ●H30 お楽しみ献立 (実技・実習) ●R1 ハーブと食生活 (実習講義含む)	中高、青、成、 齢、障、男、女	全市	
276 カバ 加 萱場 佳代 1963 中央区	管理栄養士・公認スポーツ栄養士・産業栄養指導者・健康運動指導士・国際中医薬膳師 管理栄養士・公認スポーツ栄養士・産業栄養指導者・健康運動指導士・国際中医薬膳師	日本栄養士会・日本スポーツ栄養学会会員 新潟市幼児期・児童期・思春期家庭教育学級講師 専門学校非常勤講師 アレルギー大学講師 スポーツ栄養指導・中高等学校出張授業 講演(市民・企業・学校等) 料理教室(成人・男性・子ども等)	乳幼児の離乳食から高齢者の介護予防まで栄養や健康に関すること、スポーツ栄養、食物アレルギー、薬膳、特定保健指導、また中高生の出張授業や、大人・子ども・男性の料理教室など。誰もが美味しく楽しく元気に暮らせるように、栄養の何でも屋さんです。	●R1 健康セミナー 夏こそバテずに元気！！、知って安心 幼児食、幼児食を楽しむ4つのトピ、幼児食 お手軽クッキング、かんたんお昼ごはん ●R2 免疫力アップで健康長寿	全て	全市	
62 キタ ケジロウ 菊池 賢二郎 1949 中央区	新潟市食育マスター、新潟県高齢者大学料理教室講師 新潟市食育マスター 調理師免許	東京、神奈川、金沢、山形、新潟、各地でレストラン勤務 平成元年から中央区女池に洋食レストランレガール自営 H25迄営業	新潟市の小学生対象味覚、食育の授業 新潟県高齢者大学の料理クラブの講師 新潟市各区の料理教室講師	●H29～R1 味覚の一週間(小学校にて)	全て		
212 コウキョウカンホウジン ニイ ガクウエイウツカイ 公益社団法人 新潟県栄養士会 1949 中央区	管理栄養士・栄養士	・ライフステージごとの健康の保持・増進のための栄養や食生活に関する専門知識を持つ ・疾病予防、介護予防、病気を持った人のための栄養や食生活に関する専門知識を持つ ・スポーツ栄養に関する専門知識を持つ ・地域の食文化、地産地消についての専門知識を持つ 等	講習会、講演会等でテーマに沿った講義や食事のとり方などの栄養相談と料理講習 等	●R1 「高校サッカー選手のための食事トレーニング」、「高齢者の食事の課題と対応」、「脳卒中予防」、「骨粗鬆症予防」、健康づくりセミナー「忙しいからこそ食べ方講座」「お酒の飲み方講座」	全て	全市	三、新、加、燕、 五、阿、胎
245 サウ アキ 佐藤 晶子 1957 江南区	調理師 ・NARD JAPAN認定 アロマアドバイザー ・介護アロマセラピスト ・JHS認定 ハーブインストラクター	高校卒業と同時に調理師免許を取得。5年間会社勤務を経て義母の病気の介護をしつつ介護士資格取得。介護関係の職に就く。アロマアドバイザー資格取得し活動と同時に介護アロマセラピスト資格も取り、介護施設でボランティア活動をする。ハーブインストラクター資格を取り、園芸指導やワークショップ等の活動を始める。	・耕作放棄地にラベンダーを植栽し、挿し芽で苗を増やして公園などに植える作業や花穂を使ってアロマクラフト作りのワークショップ。 ・ハーブの寄せ植えやハーブを使って様々なクラフト作りのワークショップ。 ・ハーブ園の植栽作業等。	●H29 「手づくり学校」キッチンハーブの寄せ植えとクッキング、アロマクラフト(日焼け止めクリーム、スプレー作り) ●R1 アロマクラフト(保湿クリーム、石けん)、ハーブスワッグ ●R2 アロマクラフト(虫除けスプレー他、日焼け止めジェル)、キッチンハーブの寄せ植え	小、中、高、成、 齢、親	東、江、秋	

【食生活・料理】

※対象者・活動可能地域に関する注は3ページ

管理番号 フリガナ 氏名 生年または結成年 居住地	職業・役職・肩書き等 活動に関する資格等	経歴	活動内容	過去の講演・実技等のテーマ			
				対象者	活動可能地域		
					市内	市外	
189	講師	JA退職後、旧小須戸町にオープンした農産物直売所に関わり、農産物の販売・加工、体験教室の講師。地域の食育ボランティア、小学校・中学校・保育園等へ。農産物の有効活用を目的とした「カフェ・ふらっと」の立ち上げをし、野菜の料理提案。体験農園の指導として学習会や植え付け、収穫を実施。施設退職後、地域の食育ボランティアとして活動中。	地域の伝統食継承活動(笹団子ちまき おこわ おやき等)、農産加工(味噌づくり 豆腐づくり 漬物づくり 梅干し作り 米粉利用等)、食推委員として地域に食育ボランティア、野菜づくりの学習会講師、高齢者の体力作りに運動推進やフレイルサポーターとして活動。	●H29 みそ作り、笹団子作り、キムチ作り、米粉ピザ作り、防災食作り ●H30 みそ作り、笹団子作り、タウアン作り、豆腐作り、もち麦料理 ●R1 みそ作り、笹団子作り、米粉ピザ作り、バッククッキング、漬物作り等	小,中,高,成, 齢,女,親	中,秋,南	
佐藤 千穂子 1948							調理師 食生活改善推進委員 なりわいの匠 農業委員 訪問介護員2級 運動普及推進委員 フレイルサポーター
秋葉区							
108	料理講師	大学(食品工学専攻)卒業後、懐石料理・家庭料理・製菓・製パンを学ぶ。企業の料理教室講師を経て「旬の地元食材」をテーマに薬膳料理教室を主宰。テレビ・ラジオ番組で手軽な料理を紹介するほか、レシピ開発、講演、五感で学ぶ子供料理「キッズキッチン」シニアインストラクターとして活動中。	新潟市食育マスターとして保育園・幼稚園・小学校で食育教室実施。市内カルチャースクール、新潟市食育花育センター主催料理教室(対象:3歳〜)等講師。ラジオ番組で家庭料理コーナーを担当。	乳,小,中,高, 青,成,齢,男, 女,親	全市	三,新,加,燕, 五,阿,胎	
田中 稔子 1955							キッズキッチンシニアインストラクター 中医薬膳營養師 調理師
298	食育インストラクター 料理講師	調理師学校卒業後、料理教室講師、その他公民館の料理講習等活动	・家庭料理を中心に食育及び調理の基礎の講習 ・郷土料理(新潟)の講習、伝承		東,中,江,秋, 南,西,蒲	三,加,燕,	
田中 睦 1965							食育インストラクター1級 調理師 東日本料理学校協会認定師範
176	新潟医療福祉大学健康栄養学科教授	国立病院栄養管理室長を経て、新潟医療福祉大学健康栄養学科准教授 2020年4月より教授	高齢者の低栄養予防と摂食嚥下機能の維持に関する活動 新潟高齢者の栄養と摂食を支える会事務局	●R1 高齢者の栄養と飲み込みについて、サルコペニア予防に向けて ●R2 栄養と運動でフレイル予防	成,齢	全市	新,加,燕,五, 阿,胎
永井 徹 1962							
97	介護食士3級 フラワーアレンジメント	料理教室主宰、講師 公民館での男性料理教室講師 子供わくわくランドクッキング担当	料理教室講師 男性料理教室講師 わくわくランドクッキング担当 企業の商品開発		全て	北,東,中,江, 秋,南,西	
長島 幸子 1946							
中央区							

## 【食生活・料理】

※対象者・活動可能地域に関する注は3ページ

管理番号 フリガナ 氏名 生年または結成年 居住地	職業・役職・肩書き等 活動に関する資格等	経歴	活動内容	過去の講演・実技等のテーマ			
				対象者	活動可能地域 市内 市外		
6 カヅマカ 中島 有香 1971	料理研究家 調理師免許 利き酒師	大阪生まれ新潟市在住。フランス・パリ留学後、東京にて料理研究家として料理教室、本、テレビ等メディアで活動。現在は新潟市にて教室をはじめテレビなどで料理レシピを提案。日本酒に関わる講座も多数。利き酒師。新潟清酒名誉大使。	料理教室、テレビ出演、日本酒講習、日本酒に合うおつまみ講習	●R1 日本酒学〈日本酒と食事のマツチング〉、無洗米を使った料理教室 ●R2 料理講座〈新潟地酒と肴〉	成 齡,男,女, 親	全市	三,新,加,燕, 五,阿,
174 カハ マスミ 難波 真寿美 1971	花穂Herb & Spice School 株式会社花穂 代表取締役 ジャパンハーブソサエティー 上級ハーブインストラクター スパイスコーディネーター協会 スパイ スコordinater マスター	2011年5月 株式会社花穂設立 ハーブとスパイスを中心にカル チャースクール「花穂Herb & Spice School」を主宰	料理教室／ハーブ&スパイス裁 培教室		全 体	全市	三,新,加,燕, 五,阿,胎
19 ガワ マリコ 野澤 万里子 1986	JHSハーブインストラクター上級	ハーブブランドシーズンにてハーブイン ストラクター上級資格取得の勉強 をしながら、働き、ハーブ講習を行 なっていました。 年に1度、海外旅行を兼ねて各国 へ行きハーブ料理や染物を学びま した。現地での本格的な使い方を 参考にして各国の料理教室を行 なっています。	ハーブを使った料理、クラフト講座 全般 手作りキムチ講座 スパイス料理講座 ハーブティー講座 発酵食品講座 染物講座	●R2 ハーブを使った料理、クラフト講 座全般、手作りキムチ講座、スパイス 料理講座、ハーブティー講座、発酵食 品講座、染物講座	全 体	全市	三,新,加,燕, 五,阿,胎
194 ヒカカ ミツコ 廣川 光子 1943	ふれあいスクール主任 調理師、食育インストラクター、食育 アドバイザー	食生活改善推進委員21年、調 理師として37年、給食代行、(障 がい支援センター6年)、食育イン ストラクター7年、地域の高齢者の 食事作り(年2回)4年、児童館で 子どもと昼食作り、ふれあいスク ール(年1回)おやつ作り5年	調理実習、講話など食に関するこ と 今子供達の食事は、作る大人の 状況によってコンビニの味、スー パーの味又6つのご食も問題に なっており、中々コミュニケーション がとれなかったり、人の話を聞かず すぐ感情に走りキレたりする子供 ちが多く見られる。また高齢者は 好きなものは食べるけど年齢だか らといって食事には偏りがちであ る。	●R1 高齢者の食事、低栄養につい て	齡,親	北	
237 ムライ ケイト 村井 康人 1958	REBIRTH食育研究所 代表 食生活ジャーナリストの会会員、ス ローライフ学会会員、新潟市食育マ スター、新潟市清掃審議会委員、 新潟市食育推進会議委員	埼玉県熊谷市生まれ。環境学を 専攻後、東芝化学(株)生物理 化学研究所(現デンカ生研)へ勤 務。病院への生化学検査導入に 従事。その後、歯科材料メーカー などを経てREBIRTH食育研究所 を設立。「健康な身体は健康な 食事から、健康な食事は健康な 作物から、健康な作物は健康な 土から」という視点で「食・農・環 境」をつなぐ活動を行っている。	なぜちゃんと食べなければいけない のか、をテーマに小中学校の子ど も達や保護者に向けて食育の講 演をしている。 2014年3月まで新潟市食育推進 会議委員を2期務める。2015年4 月まで食生活ジャーナリストの会 幹事を2期務める。	●R1 「今日の食が未来をつくる」～ 食育は楽しい～、「夢をかなえる食 事」、「味覚の授業」	小,中,高,青, 成,齡,男,女, 親	全市	三,新,加,燕, 五,阿,胎

## 【食生活・料理】

※対象者・活動可能地域に関する注は3ページ

管理番号 フリガナ 氏名 生年または結成年 居住地	職業・役職・肩書き等	経歴	活動内容	過去の講演・実技等のテーマ		
	活動に関する資格等			対象者	活動可能地域	
					市内	市外
68	農業	農村生活アドバイザーとして、地域の小学校へ体験学習等に参加。なりわいの匠として主に郷土食など依頼に応じます。食育マスターとして、特に農家に伝わっている食べ物(ダンゴ、もち、おはぎ、野菜料理等)依頼に応じます。	農家だからできること(自分の家で採れた米、野菜を使い、料理、加工品など今まで伝わってきた食べ物には、知恵と工夫の積み重ねがあります)を伝える事ができたらいいと考えております。	●H30～R1 笹だんご作り 農家レストランでの料理		
八百板 恵子 1949						
西蒲区				中,高,成	西,蒲	三,燕
223	山崎糺屋株式会社代表取締役	・津川町議会議員 ・45才から世界14か国食について旅した。 ・新潟薬科大との共同研究 ・三つの学会で共同研究発表 ・日本の発酵について講演活動 ・NHKBSワールドにて世界16か国で放映 ・雑誌、TVに取り上げてます。	創業150年余になります。昔からの伝統食は素晴らしいが、現在では熱処理生きた食品はスーパーにはありません。昔はみんな手造りでした。ですから、がん、認知症、アレルギーは少ないです。利益優先の死んだ食品から脱却し、日本の農業の力で医療費削減をし、100才まで元気で！今の100才の方々は、昔づくりの食をしていたのですから。見直そう食を、子や孫のために。	●H28 「親子で行く！阿賀野川流域ほんもの体験ツアー」糺座学 ●H29 驚くべき糺の力 ●H30 「よりよい食生活を目指して」		
山崎 京子 1945						
阿賀町				小,中,高,青,成,年齢,男,女,親	全市	三,新,加,燕,五,阿,胎
295	新潟県立大学 名誉教授	県立新潟女子短期大学・教授を経て、平成21年新潟県立大学開学時から人間生活学部・教授として、管理栄養士養成課程で「基礎栄養学」「応用栄養学」を担当し、栄養教諭養成にも携わり、平成26年3月退職。その後も、大学・専門学校等の非常勤講師。	・ライフステージに対応した栄養と食(課題も含めて)について。たとえば、「子どもの食物アレルギー」など。 ・主食としての「米」の意義、とくに米たんばく質を中心とした栄養生理機能について。 ・健康寿命の延伸を目指して、自立高齢者の食生活と栄養に関すること。	●H29～R1 「食品と栄養－食物アレルギーを理解するための基礎－」 ●H29 「健康寿命を延ばす食の秘訣－フレイル予防をめざして－」 ●H30 「健康寿命を延ばす食習慣づくり」		
渡邊 令子 1949						
東区				中,高,青,成,年齢,男,女	全市	三,新,加,燕,五,阿,胎