

丹後のきょうと食いく先生 ～ 2024年（令和6年）度版 ～

分野	シメジ 氏名	専門分野	主な指導内容	職業	活動可能範囲	活動可能時期	市町	認定年度	主な注意事項
農林水産	オサキ 梅本 修	有機野菜の生産、食べ方	・体験型食育指導	農業者	京丹後市	要相談	京丹後市	2013年（平成25年）	個別にご相談ください。
	ナカガワ 中川 秀雄	水稲、野菜の生産、対面販売	・体験型授業	農業者	京丹後市、 時間が合えば 府内も可能	概ね通年 （春～秋は忙しい、冬は割と時間がある）	京丹後市	2014年（平成26年）	
	シメジ 菱田 誠	定置網漁業、一本釣り漁業	・京都府の漁業についての話 ・定置網漁業についての説明 ・定置網漁業の体験学習（状況によって）	漁業者 （大型定置網）	京都府北部	午後がよい	伊根町	2014年（平成26年）	定置網の漁業体験は 小学5年生以上。
	ノムラ 野村 拓也	酪農	・牧場見学、体験 ・乳製品加工	農業者（酪農）	府内全域	通年	京丹後市	2015年（平成27年）	
	オカザキ 岡崎 浩和	農作物栽培 （野菜、果樹、水稲）	・野菜や果樹など農場での体験 ・丹後のフルーツの授業 ・農業という仕事についての授業	農業者	京丹後市	通年	京丹後市	2015年（平成27年）	
	ノボ 野木 武	農業、食育インストラクター、農業環境	・米や野菜づくりを通じての体験指導及び 食の大切さの授業	農業者	府内全域	特に指定なし	京丹後市	2016年（平成28年）	講演は、パソコン、 プロジェクターの用意が必要。
	ミツノ 三野 剛	漁業全般	・魚の捕り方 ・魚の調理方法（さばき方） ・魚の食べ方	漁業者 （小型定置網）	京都府北部	特に限定なし	宮津市	2017年（平成29年）	実習の場合は材料費の負担を お願いします。 講演依頼については早め（一週間以上前） にお願いします。
	シノ 瀬戸 享明	農作物栽培、漁業全般、 生物学等	・農作物栽培 ・漁業全般 ・生物学の講義	農業、漁業、 宮津市まごころ市 組合長	特に限定なし	特に限定なし	宮津市	2019年（令和元年）	
	ホンドウ 本藤 靖	漁業、栽培漁業、貝の養殖、 魚介の料理	・魚のさばき方教室 ・美味しい魚や貝の食べ方について ・とり貝の養殖をはじめとした水産業の現状について	漁業	府内全域 （特に宮津市、与 謝野町、京丹後市 等）	9月～12月	宮津市	2019年（令和元年）	
	マツヤマ 松山 義宗	米、小豆栽培、そば打ち	・そば打ち体験 ・伊根町特産品、薦池大納言の特徴や歴史について	農業、株式会社 KOMOIKE（レスト ランシェフ）	丹後地域	水曜日	伊根町	2019年（令和元年）	
	オオタ 太田 豊	農作物栽培（水稲）、 農業機械	・田植、稲刈り体験 ・お米の授業、餅つき	指導農業者、 京都府農業者会、 京都府農業機械士 協議会	宮津市、京丹後 市、 与謝野町、府内全 域	6～8月、10～3月 午前・午後可	与謝野町	2022年（令和4年）	田植、稲刈り体験は、与謝野町石川 の圃場にて実施。 お米の授業は、1クラス単位で実施。
シノ 瀬川 魁人	農業	・農産物の生産から販売への流れについて ・スポーツと農業のコラボ米など販売戦略などについて （消費者に届く前の流れ）	農業	府内全域	1～3月、9月 午後1時～4時	与謝野町	2024年（令和6年）		
食品加工	オオツキ 大槻 喜宏	和菓子、洋菓子製造、 米粉を使った菓子製造	・丹後の素材、食材を使用した調理実習等 ・和菓子の歴史、酒類、季節や行事との関わりなどの話	菓子製造販売業 御菓子処大槻菓舗 代表者	丹後地域	要相談 ※季節イベント時（お雑炊、卒 業、入学式、クリスマス等）又は 仕事の都合で行けないときもある	与謝野町	2014年（平成26年）	実演は調理室で実施。
	シノ 吉田 久美	魚介類の加工、調理	・魚のさばき方について ・漁業の仕事について ・丹後で獲れる魚について	魚介類の加工、 販売	京丹後市	通年	京丹後市	2020年（令和2年）	
	シノ 関 奈央弥	食品加工、生産現場の紹介	・丹後の食環境についての講話 ・生産現場の紹介 ・栄養学に関する講話 ・食品加工、商品開発（主に缶詰）に関する講話	合同会社tangobar	丹後地域	通年 月、金（終日） 火、木（午後）	京丹後市	2021年（令和3年）	プロジェクター、HDMIケーブルが必 要。（パソコンは持参します）
	シノ 重田 浩志 シノ 重田 舞	食品加工、味噌作り	・味噌作りの講習	味噌製造販売	京都北部（宮津 市、与謝野町、伊 根町）	通年、11月～3月 午前9時から12時	宮津市	2023年（令和5年）	実習の場合は水道、ガス調理器具が 使える場所であること。
料理	ツシマ 対馬 則昭	料理（地元食材を活用した オーガニック料理）	・食についての講演 ・調理体験	食品製造販売、 ピオ・ラビッツ オーナーシェフ	丹後地域	連休前後、8月を除く	宮津市	2013年（平成25年）	個別にご相談ください。
	シノ 宮本 淳子	料理	・地元で伝わる行事食の話 ・行事食の調理実習	食生活改善推進員	京丹後市 （網野町域を中心 に）	毎月第2、4木曜日の午後以外	京丹後市	2014年（平成26年）	調理実習を行うにあたって、 児童生徒をサポートしていただける 方を数名お呼びしたいと思います。
	オオマチ 大町 英継	調理（和食）	・食についての話 ・調理実習	丹後旅の宿 万助料理長	京丹後市	6～11月 （夏・冬は繁忙期のため難しい場 合が多い）	京丹後市	2014年（平成26年）	
	イワニシ 岩西 拓男	調理（洋食）	・食についての話 ・調理実習	欧風ダイニング クッチーニ オーナーシェフ	宮津市、京丹後 市、 伊根町、与謝野町	6～11月、1～2月	与謝野町	2014年（平成26年）	
	アサキ 青木 博	各国料理、ジビエ	・各国料理の食文化の話と調理実習 ・ジビエの狩猟、解体、精肉について	かやの山の家 代表取締役	丹後地域、 特に与謝野町	通年可能 （日時は予約状況等で調整しま す）	与謝野町	2015年（平成27年）	
	スズキ 鈴木 和女	郷土料理、微生物学	・微生物を生かした食中毒防止についての講演 ・魚の旬についての講演	ちりめん街道 料理旅館井筒屋 女将	府内全域	5月中旬～9月、9時～15時 （連休、8月1日～16日を除く）	与謝野町	2015年（平成27年）	特にありませんが、 少人数が望ましいです。
	マルタ 丸田 智代子	料理	・郷土食（ばら寿司）の提供、調理体験	民宿経営 （ニュー丸田荘）	府内全域	7～8月、11月～3月を除く 土日不可	京丹後市	2017年（平成29年）	材料費の負担をお願いします。
	ハンダ 橋田 佳広	ジビエ料理	・ジビエ料理（シカ肉、イノシシ肉）の魅力伝える 調理実習	コメテ（ライス ミルクジェラート 製造・販売業）	丹後地域	通年	宮津市	2024年（令和6年）	調理場所、調理道具を依頼者側で用 意が必要