

＜講習＞

| 得意分野 | 氏名 | 住所 | 活動可能期間 | プロフィール |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|--------|---|
| 農産物加工 (うどん) | 加藤 進 かとう すずむ | 鳥取市 上原 | 随時 | 特裁米部会長。 小麦の生産、販売、うどん打ち指導。 |
| 漁業(魚料理) | 大磯 一清 おおいそ かずきよ | 鳥取市 気高町北浜 | 随時 | ①鳥取県漁業協同組合役員 ②「鳥取県の魚の旬について」 魚のさばき方等各地区公民館などで講習会講師として開催 |
| 農産物加工 (各種加工) | 森本 幸人 もりもと ゆきと | 鳥取市 若葉台南 | 随時 | 鳥取県畜産農業協同組合職員。 ⇒農産物加工(ヨーグルト・アイスクリーム・ソフトクリーム・バター・蘇) |
| 農産物加工 (和食) | 加藤 拓男 かとう たくお | 鳥取市 松原 | 随時 | 前鳥取県調理師連合会副会長・東部地区会員 鳥取食品衛生協会副会長 専門調理師(厚生労働省認定) |
| 農産物加工 (大豆料理) | 白岩 紀子 しらいわ のりこ | 鳥取市 古海 高草団地 | 随時 | 平成16年度スローフード料理コンテスト入賞者 大豆加工(ラッキョウ入り大豆コロッケ) 平成18年度スローフード料理コンテスト入賞者 キャベツの部(キャベツ肉団子の酢豚風) |
| 農産物加工 (鳥取の食材を 使用した料理) | 岡部 直美 おかべ なおみ | 鳥取市 西町 | 随時 | 平成16年度スローフード料理コンテスト入賞者 大豆加工(まめいっパイ) 平成17年度スローフード料理コンテスト入賞者 大根の部(大根ステーキ) 平成18年度スローフード料理コンテスト入賞者 キャベツの部(もちもちキャベツ) 平成22年らっきょう料理レシピコンテスト入賞者 (らっきょう寿司クレープ) 平成24年鳥取の食材を活かす料理コンテスト (焼はた風紋ずし) 平成25年度鳥取牛で作る簡単レシピコンテスト (まるごと鳥取ステーキ) 平成27年度とうふちくわを使った料理レシピコンテスト (トーフ・ナッシーの照り焼きポークロール) |

<講習>

| 得意分野 | 氏名 | 住所 | 活動可能期間 | プロフィール |
|-----------------|--------------------|--------------|--------|---|
| 農産物加工 (豆腐料理) | 出井 順子 いのでい じゆんこ | 鳥取市 福部町細川 | 随時 | 平成16年度スローフード料理コンテスト入賞者 豆腐加工(トウフソースとカレーピラフのアツアツ) 平成17年度スローフード料理コンテスト入賞者 大豆加工(とうふdeチーズパイ) 平成18年度スローフード料理コンテスト入賞者 大豆・大豆加工品の部(トウフ・カスタード・バー) ⇒らっきょうの漬け方 |
| 畜産物加工 (肉料理) | 漆原 恵子 うるしばら けいこ | 鳥取市 若葉台南 | 随時 | 鳥取県畜産農業協同組合職員 ベジタブル&フルーツジュニアマイスター(野菜ソムリエ) 肉料理を中心とした野菜料理も対応可 |
| 地産地消 | 遠藤 菜穂 えんどう なほ | 鳥取市 若葉台南 | 随時 | ①鳥取県畜産農業協同組合職員、直売所「わかば」「野菜畑」担当 |
| パン加工 | 地原 忠実 ちはら ただみ | 鳥取市 徳尾 | 随時 | ①(有)亀井堂代表取締役社長 ②鳥取県米粉食品普及推進協議会事務局長 鳥取県産小麦を使ったパンの講習 |
| 農産物加工 (各種加工) | 井上 美智子 いのうえ みちこ | 鳥取市桜谷 | 随時 | ①全日本薬膳食医情報協会認定薬膳調理指導員 薬膳アドバイザー 調理師 季節の食材、米粉を使った料理・お菓子の指導・調理 薬膳の知識を生かした家庭料理 |
| イタリア料理 | 堀川 猛 ほりかわ たけし | 鳥取市 末広温泉町 | 随時 | オルトレ・イタリアーノ店長 ドイツ大使館で行われるパーティ料理を手掛ける、OGAクラブのドイツ料理店 (料理長 野田ひろし)で料理の基礎を学ぶ。 イタリア料理店アルトモンド(料理長 加藤俊之)で修業しイタリア料理の世界に 入る。 パスタの作り方と手づくりパスタを使っての料理講習 鳥取の季節の食材を活用したイタリア料理講習 |