

<講習>

得意分野	氏名	住所	活動可能時期	プロフィール
魚食普及(お魚料理教室)	大磯 一清 おおいそ かずきよ	鳥取市 気高町北浜	随時	鳥取県漁業協同組合役員 魚のさばき方、鳥取県の魚の旬について等 各地区公民館などで講習会講師として開催
和食	加藤 拓男 かとう たくお	鳥取市 松原	随時	鳥取食品衛生協会副会長 専門調理師(厚生労働省認定)
大豆料理、おせち料理、 塩麴・醤油麴料理	白岩 紀子 しらいわ のりこ	鳥取市 古海	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)
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)
豆腐料理、地元産食材の 料理、らっきょう漬け	出井 順子 いでい じゅんこ	鳥取市 福部町	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(トー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(トーフ・カスタード・バー)

<講習>

得意分野	氏名	住所	活動可能時期	プロフィール
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	鳥取県畜産農業協同組合職員、直売所「わかば」「野菜畑」担当
米粉商品、パン	地原 忠実 ちはら ただみ	鳥取市 徳尾	随時	(有)亀井堂代表取締役社長 鳥取県米粉食品普及推進協議会事務局長 鳥取県産小麦、米粉を使ったパンの講習
薬膳料理、お菓子	井上 美智子 いのうえ みちこ	鳥取市 桜谷	随時	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・イタリアーナ店長 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
フランス料理	奥平 常男 おくひら つねお	鳥取市 栄町	随時	ビストロフライパン店長 東京のフレンチレストラン「クレール・ド・赤坂」で修業を始め、伝説の料理人 故・志度藤雄氏に3年間師事。その後渡仏し、帰国後、東京、大阪、芦屋で料理長などを歴任。 96年、故郷鳥取でビストロフライパンを開き、鳥取の食材を使った鳥取フレンチを提供。 H30食育推進員養成講座修了。 地元食材を使った自宅で作れる簡単フレンチ講習。

<講演>

得意分野	氏名	住所	活動可能時期	①プロフィール ②「 」講演テーマ等
地産地消	山本 朝子 やまもと あさこ	鳥取市 吉成	随時	①(有)仕出し料理やまもとほか経営 ②「食事のあり方、家庭料理のあり方、作り方(調理)」