

## 令和8年度 鳥取市食育アドバイザー

講習分野	氏名	住所	活動可能時期	プロフィール
米粉商品、パン	地原 忠実 ちほら ただみ	鳥取市 徳尾	随時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(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</li> <li>・鳥取県産小麦、米粉を使ったパンの講習</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鳥取県漁業協同組合役員、鳥取港海鮮市場「かろいち」役員</li> <li>・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、実習指導</li> </ul>
フランス料理	奥平 常男 おくひら つねお	鳥取市 柴町	随時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビストロフライパン店長</li> <li>・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</li> <li>・渡仏後帰国、東京、大阪、芦屋で料理長などを歴任</li> <li>・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</li> <li>・H24鳥取の食材を活用したオリジナル「メインディッシュコンテスト」プロの部最優秀賞</li> <li>・H30食育推進員養成講座修了</li> <li>・地元食材を使った自宅で作れる簡単フレンチ講習</li> </ul>
簡単パン料理、お菓子	出井 順子 いでい じゅんこ	鳥取市 福部町	随時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成16年度スローフード料理コンテスト入賞 豆腐加工(トウフソースとカレーピラフのアツアツ)</li> <li>・平成17年度スローフード料理コンテスト入賞 大豆加工(とうふdeチーズパイ)</li> <li>・平成18年度スローフード料理コンテスト入賞 大豆・大豆加工品の部(トウフ・カスタード・バー)</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全日本薬膳食医情報協会認定薬膳調理指導員</li> <li>・薬膳アドバイザー 調理師</li> <li>・季節の食材、米粉を使った料理・お菓子の指導・調理</li> <li>・薬膳の知識を生かした家庭料理</li> </ul>
西洋料理	市谷 沙織 いちたに さおり	鳥取市 湖山町	土日祝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在 地域連携DMO 一般社団法人麒麟のまち観光局勤務</li> <li>・2002-2015年 大阪あべの辻調理師専門学校 勤務 (2011-2013年 辻調グループフランス校「シャトーエスコフイエ」勤務)</li> <li>・NHK番組出演(宝メンブランプリ2018, 2019)</li> <li>・ダイニングアウト鳥取(運営サポート)</li> <li>・製粉会社プロ向け講習会(運営・講師アシスタント)</li> <li>・食品会社クッキングパートナー(商品プロモーション等)</li> <li>・舞浜「カフェカイラ」アドバイザー業務(メニュー開発等)</li> <li>・大江ノ郷自然牧場アドバイザー業務(メニュー開発等)</li> </ul> <p>[実施内容]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭でできる簡単フレンチ&amp;イタリアン</li> <li>・盛り付けの工夫で華やかな食卓を</li> </ul>