

令和8年度 鳥取市食育アドバイザー

講習分野	氏名	活動可能時期	プロフィール
米粉商品、パン	地原 忠実 ちはら ただみ	随時	<ul style="list-style-type: none"> ・(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
魚食普及 (お魚料理教室)	大磯 一清 おおいそ かずきよ	随時	<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取県漁業協同組合役員、鳥取港海鮮市場「かろいち」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、実習指導
フランス料理	奥平 常男 おくひら つねお	随時	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・渡仏後帰国、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 ・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 ・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
簡単パン料理、お菓子	出井 順子 いでい じゅんこ	随時	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・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) ・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)
薬膳料理、お菓子	井上 美智子 いのうえ みちこ	随時	<ul style="list-style-type: none"> ・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
西洋料理	市谷 沙織 いちたに さおり	土日祝	<ul style="list-style-type: none"> ・現在 地域連携DMO 一般社団法人麒麟のまち観光局勤務 ・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「シャトーエスコフィエ」勤務) ・NHK番組出演(宝メシグランプリ2018, 2019) ・ダイニングアウト鳥取(運営サポート) ・製粉会社プロ向け講習会(運営・講師アシスタント) ・食品会社クッキングパートナー(商品プロモーション等) ・舞浜「カフェカイヤ」アドバイザー業務(メニュー開発等) ・大江ノ郷自然牧場アドバイザー業務(メニュー開発等) <p>[実施内容]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でできる簡単フレンチ&イタリアン ・盛り付けの工夫で華やかな食卓を