

4 人材・団体に関すること

(参考)おおいた食育人材バンク登録者一覧(東部管内)

住所地	氏名 団体名	所属団体 団体概要	具体的活動支援内容
別府市	オオイトケコウセイケンコウカシ 大分県厚生連健康管理 センター	(設立年) S50年 (構成人数) 15人 (団体目的) 病気の積極的な一次予防活動の支援	・メタボリックシンドローム予防や改善をはじめとするバランスよい食べ方などについて、各種媒体を用いた講話や調理実習
別府市	ベップダイガクケンキダイガク 別府大学短期大学部 シヨクモイヨウカ 食物栄養科	(設立年) 昭和29年 (構成人数) 教職員12名、学生100名 (団体目的) 食物・栄養と健康に関する知識・技術を活かし、実践力のある「調理のできる栄養士」、「地域社会に貢献できる栄養士」の養成を目指している。	・子どもと保護者を対象とした食への関心を高める講習会や料理教室 ・保育園・幼稚園等での食育活動 ・保育所給食に関する研究・開発や指導 ・病気の方を対象とした食事療法の講習会や料理教室 ・健康を保つための食に関する講習会や料理教室 ・治療食や介護食の研究・開発 ・郷土料理などの食文化を伝えるための講習会や料理教室 ・地産地消を推進するためのレシピや加工食品の開発 ・小・中学生・高校生への調理・加工食品に関する出前授業 ・食品の品質、成分に関する研究・開発や指導 ・新しい食品素材の研究・開発や指導 ・食の科学実験を通じた地域貢献
別府市	ベップダイガク 別府大学・APU フードエデュケーションサ ポーター(FES)	(設立年) H25年 (構成人数) 教員・学生171名(H31.3月末時点) (団体目的) 学生や地域住民に望ましい食習慣の普及啓発等の食育の推進を図ること	・地域イベントの参加による食育活動 (食育サツシステムを用いた簡単な食事診断と栄養相談) ・青壮年期向けの簡単料理教室 ・子ども料理教室 ・親子料理教室
別府市	ベップダイガク 別府大学食物栄養学科	(設立年) 平成26年 (構成人数) 30人 (団体目的) 湯けむり健康戦隊「ゲンエンジャー」が減塩を柱とした健康増進のための食生活改善と地域ぐるみで「食」や「農林水産業」について考え、地産地消に関心を持ってもらい、幅広い年齢層の地域住民に対して情報発信を行う。	○健康教室等で栄養増進のための講話や調理実習 ○イベント等での減塩普及啓発活動 要望があればどの年代でも楽しめる内容を考えます。
別府市	カケハツツヤ 梯 哲哉	・食ラボ大分 (大分食文化研究所) ・日本イタリア料理協会	・伝統野菜の使い方 ・地獄蒸しの実践 ・県産食材を使った料理法 ・野菜の下処理、使い方、見分け方 ・調理師への指導
別府市	イシイ クミ 石井 久美	大分デコ巻きずし普及会	大分にデコ巻き普及をして6年になります。 米ばなれをデコ巻きを通して米普及もしています。デコ巻きで家庭内の会話ができるためののたのしい教室作りをしています。食育アドバイザーとしてボランティア活動もしています。野菜ソムリエならではの野菜の話も子どもさん向けにしています。ねりきりアートは家庭でもかんたんにつくれる様に工夫して教室しています。
別府市	あまいろ商店	(設立年) 令和2年設立 (構成人数) 13名 (団体目的) あまいろ商店は、フードロスと食の貧困という二つの社会問題を同時に解決することを目指した値札のないスーパーマーケットを運営している。品質には問題ないのに廃棄されてしまう食材を集め、ご家庭で食べていただける方に手にとっていただく、いわば橋渡しのような役割を果たしている。常設店であるひよこ店は2021年4月24日にオープンし、地域の方や学生など、幅広い層の方に利用していただいている。	○講演可能なトピック ・データのみならず、日頃の活動の実体験に基づいた「食品ロス」「食の貧困」についての現状 ・「見た目は悪いけど味はおいしい野菜」について、実際に店頭に並ぶ食材をお見せしながら、捨てられるものでもおいしく食べられる、ということをご紹介(※食材を持参できる日は要相談) ・「食品ロス量を削減するためにあなたができることは？」など、日常生活でも食の大切さに気付けるトピックをご紹介 など
別府市	ベップミソベガクケンキダイガク 別府清部学園短期大学 シヨクモイヨウカ 食物栄養学科	(設立年) S39年 (構成人数) 教員11名・学生89名 (団体目的) 専門科目の基礎知識を学び、実技を重視した栄養士を養成し、「食育」ができる栄養士をめざしている。	・地域イベントの参加による食育活動 ・保育所、幼稚園等での食育活動 ・調理教室、健康づくり教室 ・出張講座など
別府市	キンロ タダシ 木代 正	公益社団法人日本中国料理協会	・基本として中国料理の料理講習会、料理教室 (男の料理教室、食育推進料理教室、油を使わない中国料理教室、親子の料理教室、学校給食大量調理講習会、手作りギョウザ教室、IHでの中国料理教室、スチームコンベック料理教室)
杵築市	カブシキシャ ユメ 株式会社 夢のぼり工房 (食育推進ボランティア)	(設立年) H20年 (構成人数) 10名 (団体目的)	・地域で生産された野菜を使った料理指導 ・そば打ち指導
杵築市	オクラ ノリコ 小倉 倫子	—	・薬膳料理教室(調理実習と、季節の養生のおはなし) 1) 季節の養生を二十四節気によって学ぶ 2) 地元食材の旬と効能を知る 3) おいしく簡単に作る調理法を学ぶ 4) 味わい、参加者どうしの交流を楽しむ ・子どもやげん料理教室・親子やげん教室 ・みそ玉(ジャン玉)づくり ・季節の養生 講演 ・薬草料理教室 ・茶道体験
杵築市	アベ ユウコ 安部 優子	—	・地域でとれた野菜等を使用したレッスン、食材を使い切る方法、行事食、季節の料理、エコクッキングなどを通して食生活の大切さを伝える。 ・現在は自宅、支援センターで講師をしている。
杵築市	タバタ シュウイチ 田畑 修一	たばた牧場	・酪農体験(搾乳体験、哺乳体験、えさやり体験等) ・動物とのふれあい(乳牛、和牛、山羊、うさぎ、豚、馬等) ・加工体験(アイスクリーム作り、バター作り、ソーセージ作り、チーズ作り) ・講演、出前授業 ・出張体験(学校、イベント等)
杵築市	テシマ ノリユキ 手嶋 徳幸	きつき茶生産組合	・茶園、工場案内と現場でのお茶会 ・出張お茶会 ・緑茶、紅茶の淹れ方やアレンジティーの作り方 ・各種ワークショップ(ほうじ茶作り、オリジナルブレンドティー作り)等 ・コラボレーションイベントのプロデュース・開催
杵築市	オダ シゲミ 小田 茂美	からだこころ健幸協会	国産である麹を使った発酵調味料である塩麹、醤油麹、たまねぎ麹、とまと麹、しいたけ麹、にんにく麹を使った添加物を使わない調味料のすずめや、甘酒、手前みそや朝ごはんのすずめのみそ玉、SDGsおからみそ、ぬか床講座などの腸内環境や発酵に特化した食生活のすずめをしています。

杵築市	ケンコウキョウカイ からだこころ健幸協会	(設立年) 令和元年設立 (構成人数) 12名(県内9名) (団体目的) からだこころ健幸協会は、時短で簡単にできる発酵調味料で腸内環境を整えることで、あなたもあなたの家族も健やかな幸せ「健幸」になってほしいと設立いたしました。	国菌である麹を使った発酵調味料である塩麹、醤油麹、たまねぎ麹、とまと麹、しいたけ麹、にんにく麹を使った添加物を使わない調味料のすすめや、甘酒、手前みそや朝ごはんのすすめのみそ玉、SDGsおからみそ、ぬか床講座などの腸内環境や発酵に特化した食生活のすすめをしています。
日出町	クメ シンゲル 久米 秀	—	専門・得意分野 ・微生物を利用した有機性廃棄物処理(コンポスト製造、高濃度有機性排水処理) ・発酵食品の研究開発(ワイン製造、トマト乳酸発酵飲料) ・技術(農林・水産、食品加工、公害、環境、生命工学、バイオ)
日出町	アベ ナオキ 阿部 直喜	阿部三郎商店	・手作りみそ教室 ・発酵食品に関する講話 ・その他発酵食品に関すること
日出町	アベ サブローウテン 阿部三郎商店	(設立年)平成10年 (構成人数)7名 (団体目的)味噌製造、つけもの製造	・手作りみそ教室 ・発酵食品に関する講話 ・その他発酵食品に関すること
国東市	ヤマグチ 山口 しのぶ	—	『乾しいたけ』の ・戻し方 ・保存方法 ・簡単料理の作り方等をお伝えしたいです。