

「きょうと食いく先生」認定者一覧

② 食品加工分野（和菓子、漬物、豆腐、納豆、魚加工、農産加工など）

（令和3年10月1日現在）

◆京都・乙訓地域（京都市、向日市）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市北区	ウエダ タカヒロ 上田 孝博	京菓子司 葵餅	生菓子製造 菓子の歴史	京都市内	年末年始、業界繁忙期以外	・和菓子づくりの話 ・和菓子の調理実習	菓子の魅力の普及
京都市北区	ウエノ 上野 かおる	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	京都市内	特になし	・栽培した野菜で、昔ながらのおぼんざい、味噌、ちらしずし、おはぎづくりなど	実習するにあたり、用具が揃っていること、場所があること。 京都市生活研究グループでの活動を希望
京都市北区	マエダ キミエ 前田 起己江	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	京都市内	農繁期以外	・旬野菜を使ったおぼんざい、味噌、ちらし寿司 おはぎづくり、漬け物	京都市生活研究グループでの活動を希望
京都市北区	マエダ トキコ 前田 富貴子	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	京都市内	農繁期 (5月,9月,12月)以外	・旬野菜を使ったおぼんざい、味噌、ちらしずし、おはぎなど調理実習	
京都市北区	ミズサワ エツコ 水澤 悦子	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	京都市内	特になし	・麦まんじゅう(言われ、作り方) ・昔ながらのおぼんざいなど	
京都市北区	マサダ ケイチ 増田 恵一	豆腐製造業(洛北食品(有)) フードマイスター	豆腐製造	午後2時以降	京都市内	・手作り豆腐体験	
京都市上京区	イノウエ アツコ 井上 敦子	洋菓子製造販売 ((株)老松 洋菓子 ガラス・セゾン)	洋菓子製造・ チョコレート細工	京都市上京区、 右京区	3～11月	・洋菓子作りの疑問に答えます (洋菓子の理論・お菓子の「2つ」の科学) 〈例〉 ・生クリームを攪拌するとふんわりと泡立つのは、どうしてでしょう ・チョコレートが口の中でサッと溶けるのは、どうしてでしょう ・材料学について教えます	実習の場所があれば、お菓子作りを教えますが、無ければ理論させていただきます。

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市 上京区	オクノ タカシ 奥野 貴史	都製麺所	麺類とお出汁	京都市内	通年 (年末年始除く) 午後	・うどんのおいしさ発見 ・新しい麺料理	・ガス、水道があること ・手打ちうどんの場合は調理器具が必要
京都市 左京区	ミヤモト テルオ 宮本 輝夫	和生菓子製造販売業 (丸太町鳴海餅店主)	和生菓子・上生菓子、創 作菓子製造	京都市左京区内	1～3月、10月	・和生菓子作り体験 ・和生菓子、創作菓子に関する講演	対象は中学生以上
京都市 左京区	クボ ヨシノリ 久保 良則	会社員 (株式会社土井志ば漬 本舗)	しば漬・千枚漬の製造	京都市内	志ば漬:7,8月 千枚漬:11～2月	・志ば漬の漬込体験教室 ・志ば漬の漬け方と歴史についての話 ・かんなを使って、千枚漬の漬け方実習	しば漬の漬込体験については、当社(大原)で 実施させていただきます。
京都市 左京区	クニグチ ヒデア 谷口 秀弥	飲食業 京都府製麺卸協同組合	うどんの手作り	京都市内	水曜日不可 午前10時以降	手打ちうどん体験指導	小麦粉からできたうどんを調理、食するところ まで行いたいので、調理器具が必要
京都市 中京区	タナカ フミオ 田中 富美男	株式会社大藤	千枚漬における、 伝統的漬け込みの 技術・技能	京都市内	4月～9月中旬 午後1時～午後5時		
京都市 中京区	ヤマナ キョウシ 山名 清司	和菓子製造販売	京菓子(生菓子)	京都市内	9～12月を除く 1～8月が可能	・上生菓子づくり指導	その都度御相談します
京都市 東山区	トミヅフ ユミコ 富澤 裕美子	大阪動植物海洋専門学 校講師、 管理栄養士	園庭菜園、調理実習	府内全域	通年 月、水	・ユネスコ世界無形文化遺産・子どもと育む和 食の時間、出汁の取り方 ・園庭菜園のアドバイス、収穫野菜の調理 ・食物のもとをたどろう(食べてから消化まで)	・講演は、プロジェクターが必要 ・実習、加工体験は、学年に応じて対応 ・調理実習は、事前打ち合わせが必要
京都市 下京区	ウチダ カクイチ 打田 学市	京漬物製造小売業 (打田漬物商工業株式 会社)	京漬物製造、糠漬	京都市近郊(府内 全域は要相談)	・できる限り、対応さ せていただきます。	・漬物について(京漬物、京の三大漬物) ・糠漬教室(糠床作り、漬け方、食べ方) ・漬物試食(食べ比べや新しい漬物の食べ方の提 案、料理への応用)	・糠漬け教室は水道、ガスが使える場所 ・講演はモニター、プロジェクター等を使用で きれば助かります。

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市 下京区	川勝 隆義 カワカシ タカヨシ	京漬物製造小売業 (株式会社川勝總本家)	京漬物製造	特に指定なし	11、12月以外	・糠漬教室(漬物に関する講習) ・干枚漬教室(漬物に関する講習)	・干枚漬教室は1～3月の間のみ(原菜の状況による)
京都市 下京区	成田 孝志 ナリタ タカシ	豆腐製造業 北雪食品(株)	豆腐製造	京都市内	午後2時以降	豆腐、油揚げ類の製造工程の説明、豆腐作り体験 その他依頼があれば可能な限り行います。	豆腐作り体験の場合は、上下水道及び加熱の為にガス又は電気が必要です。
京都市 右京区	長谷川 進 ハセガワ ススム	生菓子製造販売 (亀山 代表)	みたらしだんご製造	在住地域	5～8月	・だんごとたれを作成し、みたらしだんごを作ります ・米粉と少量の塩を分量のぬるま湯で練って蒸し器で蒸す。杵で搗き、固さを調べて、丸めて串に刺して蒸す。焼いて、たれをからめる ・たれ:白砂糖・粗糖・葛・米粉・しょう油を分量の水で煮る	
京都市 右京区	川勝 和美 カワカシ カズミ	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工	宕陰小学校 学区内	9月～10月 1月～3月 午後	・地元産品の調理実習	嵯原特産物加工部での活動。 川勝、津田補助者5名で対応する
京都市 右京区	津田 えい子 ツダ エイコ	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工	宕陰小学校 学区内	9月～10月 1月～3月 午後	・地元産品の調理実習	嵯原特産物加工部での活動
京都市 右京区	寺町 節子 テラマチ セツコ	—	食品加工	冬期	愛宕学区限定	・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工 ・地域の伝統料理、郷土料理	
京都市 右京区	川合 まみ カワイ マミ	—	食品加工	冬期	愛宕学区限定	・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工 ・地域の伝統料理、郷土料理	
京都市 右京区	北岸 紀美子 キタギシ キミコ	—	食品加工	冬期	愛宕学区限定	・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工 ・地域の伝統料理、郷土料理	
京都市 右京区	石原 玲子 イシハラ レイコ	—	食品加工	冬期	愛宕学区限定	・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工 ・地域の伝統料理、郷土料理	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市 右京区	イシハラ レイコ 石原 玲子	—	食品加工	冬期	愛宕学区限定	・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工 ・地域の伝統料理、郷土料理	
京都市 右京区	キタオ ヤスユキ 北尾 康幸	京漬物製造販売 京都府漬物協同組合	京漬物製造	府内全域	通年	・平成25年に和食がユネスコ無形文化財に登録されたことを踏まえ、和食における漬物のポジショニングを含め、漬物の歴史や漬かるというメカニズム ・糠床作り体験講座 ・漬物をSDGsの視点でとらえ、漬物の魅力を伝える	
京都市 右京区	トシカワ ヤスヒロ 富川 恭裕	京つけもの富川 代表取締役	京漬物製造	府内全域	1月～5月、9月～10月 午後1時～午後4時	・野菜栽培(弊社農園にて栽培及び収穫体験) ・漬物造り(弊社工場施設にて見学及び袋詰め作業) ・漬物製造(ぬか床造りの実践体験)	
京都市 伏見区	タカハシ ミツヒロ 高橋 光博	高橋食品工業(株)	納豆製造	府内全域	特に限定なし	・納豆製造、販売 50年の変革	急な対応はできないため、余裕を持って依頼いただきたい
京都市 伏見区	サクライ イサム 櫻井 勇	豆腐製造業	豆腐製造	京都市内	午後2時以降	・豆腐製造について	
京都市 伏見区	カサハラ チエコ 笠原 千恵子	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工				
京都市 伏見区	ソノガ ミツコ 曾我 みつ子	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工	府内全域内	10月～3月 午後1～4時	・季節の野菜料理、ねぎ焼き、おはぎ	調理室がある所での活動
京都市 伏見区	タケシマ ヤスコ 竹島 保子	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工	向島地域内	通年 PM 2:00～ PM 5:00	・ねぎ焼き、おはぎ、家庭野菜の料理	調理室がある所での活動 実習定員は10人～12人まで

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市伏見区	ナカイ カツラ コ 中井 桂子	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	向島地域内	10月～3月	・季節の野菜料理、ねぎ焼き、おはぎ	調理室がある所での活動
京都市伏見区	ナカイ ハルミ 中井 治美	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工	向島地域内	10月～3月	・季節の野菜料理、ねぎ焼き、おはぎ	調理室がある所での活動
京都市伏見区	ハシモト ジュンコ 橋本 淳子	京都市生活研究グループ連絡協議会	農産加工				
京都市西京区	サイトウ キョウコ 齋藤 喜代子	京都市生活研究グループ連絡協議会	手作り味噌	大原野地域	夏場と1月、2月以外の月	味噌づくりの講習	
京都市西京区	サイトウ マサコ 齋藤 政子	京都市生活研究グループ連絡協議会	手作り味噌	大原野地域	5月～7月 10月～12月	・味噌づくり	
京都市西京区	サイトウ リツコ 齋藤 律子	京都市生活研究グループ連絡協議会	手作り味噌	大原野地域	5月～7月 10月～12月	・味噌づくり ・旬野菜の加工	水道、光熱を使用
京都市西京区	ヒガシダ カズヒサ 東田 和久	豆腐製造業(有)久在屋	豆腐製造	京都市内	実施日の1ヶ月前までに要相談、午後1時以降(移動時間や準備時間を考慮願いたい)	手作り豆腐の指導 豆腐本来の「おいしさ」の探求 大豆の素晴らしさを知る講習	家庭科教室で実施 小学校4年生以上 定員は1テーブル4人で、8テーブルまで 2時限必要(90分～120分)
京都市西京区	ウエダ クミコ 上田 久美子	上田とうふ株式会社	豆腐作り体験大豆	京都市内南部地域	通年	・豆腐手作り体験指導(豆乳からの豆腐作り、大豆からの豆腐作り。1人ずつ又はグループで実施。) ・油揚げ手作り体験指導(持参した油揚げの生地を揚げる実演。大人が対象の場合など各自で揚げる体験も可能。) ・豆腐やおからを使った料理の調理実習 ・手作り体験や調理実習をしながら大豆から豆腐、油揚げができるまでの話や、大豆の話	・手洗い設備があること ・手作り体験や調理実習の場合は、調理コンロが必要
向日市	マツダ アツコ 松田 敦子	食品販売業	発酵食品(特に味噌づくり)	京都市内及び乙訓地域	可能な限り要望に応じる。 5 ページ	味噌作り 味噌を使った調理実習	実習は、調理実習室で実施

◆山城地域（宇治市、笠置町、精華町）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	ウエダ サトシ 上田 悟史	きねや菓舗	和生菓子製造	宇治市周辺	期間)年末年始、みな月(6月)こどもの日前後(Gw)などの繁忙期以外 時間帯)午後1時～午後4時	・和菓子づくり体験、指導 ・和菓子に関する講演	実演の場合は水道が使える場所であること 小学校6年生以上 実習の場合は定員30名まで
笠置町	カサイ ダイキ 笠井 大輝	(株)RE-SOCIAL 食肉処理業、販売業	食肉処理(ジビエ)	府内全域	通年	・「命をいただき、生きていること」の講習 ・「生態系について」「SDGsを含めた今後の社会のあり方」についての話	
笠置町	エグチ パウ 江口 和	(株)RE-SOCIAL 食肉処理業、販売業	食肉処理(ジビエ)	山城地域	通年	・鳥獣被害の実態の講習 ・日本の食に関する実態と今後の話 ・解体実習	
笠置町	ヤマモト カイト 山本 海都	(株)RE-SOCIAL 食肉処理業、販売業	食肉処理(ジビエ)	府内全域	通年	・野生鳥獣被害をとりまく様々な社会課題 ・生物が肉になるまで ・命の大切さ	授業の内容、流れなど密に連絡をとりたい
精華町	フジムラ キヌコ 藤村 絹子	農業委員	農産加工	山城地域から京都市内まで	6月初め、10月初め以外	・地元農産物を使った農産加工 ・味噌づくり、菓子づくりなど	個別に御相談ください

◆南丹地域（亀岡市、南丹市）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
亀岡市	ナカノ ケイジ 中野 恵二	精米・製粉加工業 菓子製造業	製粉加工、食品加工、パン菓子の実演	京都府内全域	いつでも	石臼を使った製粉体験 パン菓子の実演	特になし
南丹市	オオマチ スエミ 大町 季美	弁当調理、加工業	農産物加工、 ピン詰め加工 (ジャム等)	南丹市内	通年、午後のみ	・ジャムづくりなど農作物加工の指導	

◆中丹地域（福知山市、舞鶴市、綾部市）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
福知山市	イフキリ ヤスコ 岩切 康子	農業・加工品製造 86farm 管理栄養士	パン作り	府内全域	通年(応相談) 午前8時～午後5時	・学校農園で野菜を収穫し、その野菜を使った料理やパンづくり実習 ・パンづくり、味噌づくりの実習 ・食べることの大切さを伝える栄養講座	・調理実習は、ガス、水道が使える場所であること ・パンづくり実習はオープンがある場所であること
舞鶴市	シマダ ヨシフミ 嶋田 善文	食品加工アドバイザー	・魚、貝類、海藻類の加工とその歴史及び背景 ・温暖化対策	府内全域	特に限定なし	・人が魚を食べることに対する感謝の気持ちを指導 ・魚を包丁でさばきながら、魚の体の仕組みを説明 ・学校給食に利用されている京都府産の魚の紹介 ・普通教室で魚の調理講習を実施(魚を手びらき、団子づくり及びツミレ汁づくり)	・調理実習は、小学校1年から可能です。 ・基本的に普通教室で食育授業を行ってきています。
綾部市	フクマ ササヨ 和久 眞佐代	—	農産加工品	綾部市内	梅の実が熟す季節 6月～8月	・梅干し、梅ジャム等梅の加工品づくり ・味噌づくり、加工品として山椒味噌づくり	水道が使える場所 加工体験は、5才以上なら可
綾部市	モリシマ マイ 森嶋 麻衣	田舎家そらしど 管理栄養士	ジャム作り 食事と栄養 調理実習	綾部市、福知山市、舞鶴市、宮津市	通年 午前9時30分～午後4時	・身近な果物や野菜でジャムを作ってみよう(調理実習)、何でジャムができるか、保存の話 ・朝食の意味、朝食でそろえたい食べ物 ・だしの取り方、味噌汁作り ・バランスのいい食事、成長のための望ましい食事の話、食事と生活習慣病の話	・調理実習は、調理設備や器具のある場所が必要 ・先生がサポートに入ってくださいるのであれば体験者の年齢は問いません ・材料の下処理のみ実施、調理まで全て実施等、年齢に応じて作業を行うため詳細を事前に相談したい

◆丹後地域（京丹後市、与謝野町）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京丹後市	ヨシダ クミ 吉田 久美	魚貝類の加工、販売	魚貝類の加工、調理	京丹後市内	通年	・魚のさばき方について ・漁業の仕事について ・丹後で獲れる魚について	
京丹後市	セキ ナオヤ 関 奈央弥	合同会社tangobar	食品加工 生産現場の紹介	丹後地域	通年 月、金(終日)、火、木(午後)	・丹後の食環境についての講話、生産現場の紹介 ・栄養学に関する講話 ・食品加工・商品開発(主に缶詰)に関する講話	プロジェクター、HDMIケーブルが必要(パソコンは持参します)
与謝野町	オオツキ ヨシヒロ 大槻 喜宏	菓子製造販売業 代表者 大槻菓舗	・和菓子、洋菓子製造 ・米粉を使った菓子製造	丹後地域	季節イベント時(お雛様、卒業、入学式、クリスマス等)又は仕事の都合で行けない場合もあるが、要相談	・丹後の素材・食材を使用した調理実習等 ・和菓子の歴史、種類、季節や行事との関わりなどの話	実演は調理室で実施すること。