

「きょうと食いく先生」認定者一覧＜専門分野別＞

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8年4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 (なるべく近くが 良い)	要相談	・お漬物作り ・味噌作り ・行事食作り ・赤飯、ちらしずし、さば寿司など	実習場所、その為の用具 グループでの活動を望んでいます。
京都市 北区	マエダ キミエ 前田 起己江	農業 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	旬野菜を使ったおばんざい、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 トキヨ 前田 富貴子	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産物加工	京都市内	農繁期以外	旬野菜を使ったおばんざい、漬物、味 噌、赤飯、もち、おはぎ、コンニャクなど 調理実習	
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・ マジパン細工	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 ・デコレーション、焼き菓子(オーブン・ 洗い場があれば)	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。 ・水道、オーブンが使用できる場所
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

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	カトウ マサツグ 加藤 昌嗣	有限会社 加藤商店 (加藤みそ)	味噌づくり	京都市内(他地域は要相談)	10～12月以外	・味噌づくりの講習 ・味噌の話や微生物の話	実演の場合は水道、ガスが使える場所
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	当社に来ていただけること	志ば漬:7,8月 千枚漬:11～2月 (11/20～12/15, 12/25～1/15は除く) 午前9時～午後3時	・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、千枚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。 ・体験は、小学校3年生以上、定員30名まで
京都市左京区	ツジ カストヨ 辻 和豊	漬物製造業 京都府漬物協同組合	しば漬の製造	京都市左京区 界限 四条通り以北、 西は堀川通くらいまで	1月末～2月末	・大原のしば漬の歴史と赤紫蘇づくり ・しば漬づくりのお話 ・試食を使った説明 ・乳酸発酵について	・試食、現物見本ありの場合は水道設備があること ・盛り付けなどを頼めること ・パソコン、プロジェクターがあればよい。
京都市左京区	ツジ ヨシタカ 辻 佳孝	漬物製造業 株式会社土井志ば漬本舗	漬物製造全般	当社に来ていただけること	3月～10月	漬物づくりの講習	
京都市中京区	ヤマナ キョウシ 山名 清司	和菓子製造販売 (京菓子組合所属)	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(毎年、御所南小学校3年生を指導) ・親子菓子づくり教室	・実演、体験は水道が必要です ・その都度相談します
京都市中京区	フクダ マサオ 福田 正夫	京漬物製造販売 (福田本店) 京都府漬物協同組合	漬物製造	京都市内	1月～6月 8月～10月	・漬物製造の話 ・漬物製造体験指導	・実演の場合は水道使用可 ・体験は小学校3年生以上
京都市下京区	ウチダ カクイチ 打田 学市	打田漬物商工業株式会社 代表取締役	京漬物製造、糠漬製造、漬物を使った料理	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、歴史) ・糠漬教室(糠床作り、漬け方、食べ方) ・漬物試食(食べ比べ、食べ方の提案、料理への応用)	・糠床作り(実習)は水道、コンロが使える場所であること。 ・講演は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 カワカツ 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	指定なし	時間帯は要相談 11、12月は不可 千枚漬けの実演 については、1～3 月くらい(原料に なる聖護院かぶ らがある期間)	・糠漬教室(ヌカ床・漬物に関する講習) ・千枚漬教室(京漬物講習 1月～3月く らい)	糠漬教室をする際、なくても可能である が、パソコン・プロジェクターがある方 が好ましい。
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 (その他ご依頼があれば可能なかぎり 対応いたします。)	豆腐作り体験の場合は、上下水道及 び加熱に使用するガス又は電気が必要 です。
京都市 右京区	川勝 和美 カワカツ カズミ	京都市生活研究 グループ連絡協議会	農産加工	宕陰小中学校 学区内	通年(1月～12月) 午後1時～4時	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	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	6月～8月、10月 ～11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	北尾 康幸 キタオ ヤスユキ	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	1月～11月(12月 の繁忙期を除く) 午前9時～午後5 時	・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	富川 恭裕 トミカワ ヤスヒロ	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 右京区	島田 嘉寛 シマダ ヨシヒロ	菓子製造販売 ((有)御菓子処嵯峨 嘉) 京都府菓子工業組 合 京都府生菓子協同 組合	和菓子製造(生菓 子、薯蕷饅頭、ねり きり)	京都市内西部 (右京区、西京 区など)	1月・2月・5月・6 月・7月・11月 午後1時から4時	・季節の生菓子、上生菓子作りの講習	・水道が使えるところ(調理室・理科室 など) ・実習は定員30名程度まで

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 右京区	高乗 賢汰 コウジョウ ケンタ	御菓子司 塩治軒	和菓子	京都市内全 域、南丹地域	通年 (土日は不可)	・和菓子づくり体験 ・和菓子に関する講演	・実演・加工体験の場合は、水道が使える場所であること ・加工体験は中学生以上で定員30名まで
京都市 伏見区	高橋 光博 タカハシ ミツヒロ	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、余裕を持ってご依頼ください
京都市 伏見区	中井 桂子 ナカイ カツラコ	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 午後9時～午後3 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	竹吉 真美 タケヨシ マミ	株式会社中嶋農園	米粉食品の製造	京都市内全 域、宇治市内 全域	通年 午前10時～午後 1時	米粉を使った食品の調理実習	・実演の場合は、水道が使える場所であること ・調理体験は小学校3年生以上 ・電源が使える場所であること
京都市 西京区	東田 和久 ヒガシダ カズヒサ	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 までにご相談下さ い。、午後1時以 降(移動時間や準 備時間をご考慮 願います。)	・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名で、8テーブルまで ・2時限必要(90分～120分)
京都市 西京区	上田 久美子 ウエダ クミコ	上田とうふ株式会社	豆腐や油揚げの手 作り体験 豆腐などを使った料 理の調理実習	京都市内 京都府南部 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	松田 敦子 マツダ アツコ	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。	・味噌作り(座学と講習) ・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）

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	京都市、 宇治市	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 午後1時～4時	・和菓子づくり体験、指導 ・和菓子に関する講演	・実演は水道が使える場所であること ・小学校4年生以上

◆南丹地域（亀岡市）

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、 ポン菓子の実演	京都府内全域	いつでも	・石臼を使った製粉体験 ・ポン菓子の実演	特になし
亀岡市	ハラ マサト 原 将人	和菓子製造販売 Origin 代表	和菓子全般	府内全域	通年 午前11時～午後 17時	・和菓子の歴史や成り立ちの話 ・和菓子作りの講習	・和菓子体験は衛生面の観点から水道 が使える場所であること ・対象年齢は6歳以上でお願いします。

◆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	イワキリ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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ブ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	府内全域	特に限定なし	<ul style="list-style-type: none"> ・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） 	<ul style="list-style-type: none"> ・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います。
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	<p>下記の内容についての講話と調理実習 対象：幼児から大人まで ※各年齢に合わせた内容に変えられますので、ご相談ください。</p> <p>【食育・栄養】 食育・栄養関連の講話や調理 例：だしの取り方・味噌汁作りなどの基礎的な調理、野菜を食べよう！、朝ごはんの大切さ、バランスのよい食事って？、食事と生活習慣病について、減塩食を作ってみよう等 その他ご希望があれば一度ご相談ください。</p> <p>【加工・製造】 ・身近な野菜や果物でジャムを作ってみよう(調理実習) ・加工や製造をする際の衛生管理の基本について(手洗い、器具の消毒、原材料の洗浄、加熱、冷却、食中毒予防など)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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（宮津市、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
宮津市	シゲタ コウシ 重田 浩志	世屋蔵 (味噌製造業)	味噌作り	京都北部(宮津市、与謝野町、伊根町)	通年、11月～3月 午前9時から12時	味噌作りの講習	実演の場合は水道、ガス調理器具が使える場所であること。
宮津市	シゲタ マイ 重田 舞	世屋蔵 (味噌製造業)	味噌作り	京都北部(宮津市、与謝野町、伊根町)	通年、11月～3月 午前9時から12時	味噌作りの講習	実演の場合は水道、ガス調理器具が使える場所であること。
京丹後市	ヨシダ クミ 吉田 久美	魚貝類の加工、販売 (さかな屋よしだ)	魚貝類の加工、調理	京丹後市内	通年	<ul style="list-style-type: none"> ・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 丹後地域の生産現場の紹介 スポーツ栄養	丹後地域	通年 月、金(終日)、 火、木(午後)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工/商品開発(主に缶詰)に関する講話 ・丹後地域の食環境についての講話、生産現場の紹介 ・スポーツ栄養に関する講話 	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 御菓子処 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。