令和７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 ちはら　ただみ	鳥取市 徳尾	随　時	・(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	鳥取市 気高町北浜	随　時	・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	鳥取市 栄町	随　時	・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
地元産食材の料理、 らっきょう漬け、 パン、お菓子	出井　順子 いでい　じゅんこ	鳥取市 福部町	随　時	・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	鳥取市 桜谷	随　時	・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	鳥取市 湖山町	随　時	・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「カフェカイラ」アドバイザリー業務(メニュー開発等) ・大江ノ郷自然牧場アドバイザリー業務(メニュー開発等) 〔実施内容〕 ・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