

「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7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<br>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<br>・和菓子の調理実習                                                                                                                                       | 菓子の魅力の普及                                                   |
| 京都市北区  | ウエノ<br>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<br>・行事食作り<br>・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<br>前田 起己江 | 農業<br>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 トキコ<br>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<br>井上 敦子 | 洋菓子製造販売<br>（（株）老松 洋菓子 グラス・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）<br>〈例〉<br>・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<br>・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<br>・材料学について教えます<br>・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。<br>・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<br>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<br>・新しい麺料理                                                                                                                                       | ・ガス、水道があること<br>・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<br>上京区 | <small>カ ト ウ マ サ ツ グ</small><br>加藤 昌嗣 | 有限会社 加藤商店<br>(加藤みそ)                | 味噌づくり                       | 京都市内(他地域<br>は要相談)                         | 10～12月以外                                                              | ・味噌づくりの講習<br>・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<br>左京区 | <small>ク ボ ヨ シ ノ リ</small><br>久保 良則   | 会社員<br>(株式会社土井志ば<br>漬本舗)           | しば漬・千枚漬の製<br>造              | 当社に来てい<br>ただけること                          | 志ば漬:7,8月<br>千枚漬:11～2月<br>(11/20～12/15,<br>12/25～1/15は除く)<br>午前9時～午後3時 | ・志ば漬の漬込体験教室<br>・志ば漬の漬け方と歴史についての話<br>・かんなを使って、千枚漬の漬け方実<br>習                         | ・しば漬、千枚漬の漬込体験について<br>は、当社(大原)で実施させていただきます。<br>・体験は、小学校3年生以上、定員30<br>名まで |
| 京都市<br>左京区 | <small>ツ ジ カ ス ト ヨ</small><br>辻 和豊    | 漬物製造業<br>京都府漬物協同組<br>合             | しば漬けの製造                     | 京都市左京区界<br>隈<br>四条通り以北、西<br>は堀川通くらいま<br>で | 1月末～2月末                                                               | ・大原のしば漬の歴史と赤紫蘇づくり<br>・しば漬づくりのお話<br>・試食を使った説明<br>・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<br>ること<br>・盛り付けなどを頼めること<br>・パソコン、プロジェクターがあればよい。    |
| 京都市<br>中京区 | <small>ヤ マ ナ キ ヨ シ</small><br>山名 清司   | 和菓子製造販売<br>(京菓子組合所属)               | 生菓子                         | 京都市内                                      | 9～12月を除く<br>1～8月が可能                                                   | ・上生菓子づくり指導(毎年、御所南小<br>学校3年生を指導)<br>・親子菓子づくり教室                                      | ・実演、体験は水道が必要です<br>・その都度相談します                                            |
| 京都市<br>中京区 | <small>フ ク ダ マ サ オ</small><br>福田 正夫   | 京漬物製造販売<br>(福田本店)<br>京都府漬物協同組<br>合 | 漬物製造                        | 京都市内                                      | 1月～6月<br>8月～10月                                                       | ・漬物製造の話<br>・漬物製造体験指導                                                               | ・実演の場合は水道使用可<br>・体験は小学校3年生以上                                            |
| 京都市<br>東山区 | <small>キ シ ヨ シ ヒ ト</small><br>岸 義人    | 京漬物製造・販売<br>有限会社田中漬物<br>店          | 京漬物製造                       | 京都市内                                      | 2月～4月<br>9月～10月<br>午後1時～午後4<br>時                                      | ・野菜の目利き講座<br>・漬物講座                                                                 |                                                                         |
| 京都市<br>下京区 | <small>ウ チ ダ カ ク イ テ</small><br>打田 学市 | 打田漬物商工業株<br>式会社 代表取締役              | 京漬物製造、糠漬製<br>造、漬物を使った料<br>理 | 京都市近郊<br>(府内全域は<br>要相談)                   | できる限り、対応<br>させていただきます。<br>す。                                          | ・漬物について(京漬物、京の三大漬物、<br>歴史)<br>・糠漬教室(糠床作り、漬け方、食べ方)<br>・漬物試食(食べ比べ、食べ方の提案、料<br>理への応用) | ・糠床作り(実習)は水道、コンロが使<br>える場所であること。<br>・講演はプロジェクター等を使用できれ<br>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<br>下京区 | 川勝 隆義<br>カワカツ タカヨシ | 京漬物製造小売業<br>(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<br>11、12月は不可<br>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)<br>・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<br>下京区 | 成田 孝志<br>ナリタ タカシ   | 豆腐製造業<br>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<br>(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<br>右京区 | 川勝 和美<br>カワカツ カズミ  | 京都市生活研究<br>グループ連絡協議会    | 農産加工  | 宕陰小中学校<br>学区内 | 通年(1月～12月)<br>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<br>右京区 | 津田 えい子<br>ツダ エイコ   | 京都市生活研究<br>グループ連絡協議会    | 農産加工  | 宕陰小学校<br>学区内  | 6月～8月、10月～11月<br>1月～3月<br>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<br>右京区 | 寺町 節子<br>テラマチ セツコ  | —                       | 食品加工  | 愛宕学区          | 通年                                                             | 地元の野菜を活用した料理講習                                       | 水道が使える場所                                   |
| 京都市<br>右京区 | 川合 まみ<br>カワイ       | —                       | 食品加工  | 愛宕学区          | 冬期                                                             | ・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工<br>・地域の伝統料理、郷土料理               |                                            |
| 京都市<br>右京区 | 北岸 紀美子<br>キタギシ キミコ | —                       | 食品加工  | 愛宕学区          | 冬期                                                             | ・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工<br>・地域の伝統料理、郷土料理               |                                            |
| 京都市<br>右京区 | 石原 玲子<br>イシハラ レイコ  | —                       | 食品加工  | 愛宕学区          | 冬期                                                             | ・地域の特産物(みょうが)を使った食品加工<br>・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<br>右京区 | <small>キ タ オ</small><br>北尾 <small>ヤ ス ユ キ</small><br>康幸   | 京漬物製造販売<br>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)<br>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<br>・糠床作り体験講座<br>・漬物をSDGsの視点でとらえ、漬物の魅力を伝える |                                                                    |
| 京都市<br>右京区 | <small>ト ミ カ ワ</small><br>富川 <small>ヤ ス ヒ ロ</small><br>恭裕 | 京つけもの富川<br>代表取締役                                  | 京漬物製造                | 府内全域                  | 1月～5月、<br>9月～10月<br>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)<br>・漬物造り(弊社工場施設にて見学及び袋詰め作業)<br>・漬物製造(ぬか床造りの実践体験)                                          |                                                                    |
| 京都市<br>右京区 | <small>シ マ ダ</small><br>島田 <small>ヨ シ ヒ ロ</small><br>嘉寛   | 菓子製造販売<br>((有)御菓子処嵯峨嘉)<br>京都府菓子工業組合<br>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<br>(右京区、西京区など) | 1月・2月・5月・6月・7月・11月<br>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)<br>・実習は定員30名程度まで                             |
| 京都市<br>伏見区 | <small>タ カ ハ シ</small><br>高橋 <small>ミ ツ ヒ ロ</small><br>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、余裕を持ってご依頼ください                                          |
| 京都市<br>伏見区 | <small>ナ カ イ</small><br>中井 <small>カツラ コ</small><br>桂子     | 京都市生活研究<br>グループ連絡協議会                              | 農産加工                 | 向島地域内                 | 10月～3月<br>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<br>伏見区 | <small>タ ケ ヨ シ</small><br>竹吉 <small>マ ミ</small><br>真美     | 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<br>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<br>・調理体験は小学校3年生以上<br>・電源が使える場所であること          |
| 京都市<br>西京区 | <small>ヒ ガ シ ダ</small><br>東田 <small>カ ズ ヒ サ</small><br>和久 | 豆腐製造業<br>(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<br>・豆腐本来の「おいしさ」の探求<br>・大豆の素晴らしさを知る講習                                                                  | ・家庭科教室で実施<br>・小学校4年生以上<br>・定員は1テーブル4名で、8テーブルまで<br>・2時限必要(90分～120分) |

| 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<br>西京区 | ウエダ クミコ<br>上田 久美子 | 上田とうふ株式会社 | 豆腐や油揚げの手<br>作り体験<br>豆腐などを使った料<br>理の調理実習 | 京都市内<br>京都府南部<br>地域 | 通年               | ・豆腐手作り体験指導（豆乳からの豆腐作り、<br>大豆からの豆腐作り。1人ずつ又はグループ<br>で実施。）<br>・油揚げ手作り体験指導（持参した油揚げの<br>生地を揚げる実演。大人が対象の場合など各<br>自分で揚げる体験も可能。）<br>・豆腐やおからを使った料理の調理実習<br>・手作り体験や調理実習をしながら大豆から<br>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<br>・手作り体験や調理実習の場合は、調<br>理コンロが必要 |
| 向日市        | マツダ アツコ<br>松田 敦子  | 食品販売業     | 発酵食品<br>（特に味噌づくり）                       | 京都市内及び<br>乙訓地域      | 可能な限り要望<br>に応じる。 | ・味噌作り（座学と講習）<br>・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<br>上田 悟史 | きねや菓舗  | 和生菓子製造 | 京都市、<br>宇治市 | 年末年始、みな月<br>（6月）こどもの日前<br>後（Gw）などの繁<br>忙期以外<br>午後1時～4時 | ・和菓子づくり体験、指導<br>・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<br>・小学校4年生以上 |

◆南丹地域（亀岡市、南丹市、京丹波町）

| 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 |
|------|------------------|-------------------|---------------------------|--------|--------|-------------------------|--------|
| 亀岡市  | ナカノ ケイジ<br>中野 恵二 | 精米・製粉加工業<br>菓子製造業 | 製粉加工、<br>食品加工、<br>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<br>・ポン菓子の実演 | 特になし   |

◆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<br>岩切 康子 | 農業・加工品製造<br>86farm<br>管理栄養士 | パン作り                   | 府内全域             | 通年（応相談）<br>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<br>・パンづくり、味噌づくりの実習<br>・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<br>・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<br>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               | ・人が魚を食べることに対する感謝の気持ちを指導<br>・魚を包丁でさばきながら、魚の体の仕組みを説明<br>・学校給食に利用されている京都府産の魚の紹介<br>・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。<br>・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<br>森嶋 麻衣  | 田舎家そらしど<br>管理栄養士            | ジャム作り<br>食事と栄養<br>調理実習 | 綾部市、福知山市、舞鶴市、宮津市 | 通年<br>午前9時30分～午後4時   | 下記の内容についての講話と調理実習<br>対象：幼児から大人まで<br>※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。<br>【食育・栄養】<br>食育・栄養関連の講話や調理<br>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<br>ご希望があれば一度ご相談ください。<br>【加工・製造】<br>・身近な野菜や果物でジャムを作ってみよう（調理実習）<br>・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） | ・調理実習は、調理設備や器具のある場所が必要<br>・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<br>・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                          |
|------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 宮津市  | <small>シゲタ コウシ</small><br>重田 浩志   | 世屋蔵<br>(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<br>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  | <small>シゲタ マイ</small><br>重田 舞     | 世屋蔵<br>(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<br>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 | <small>ヨシダ クミ</small><br>吉田 久美    | 魚貝類の加工、販売<br>(さかな屋よしだ)      | 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<br>・漁業の仕事について<br>・丹後で獲れる魚について                           |                                 |
| 京丹後市 | <small>セキ ナオヤ</small><br>関 奈央弥    | 合同会社tangobar                | 食品加工<br>丹後地域の生産現場の紹介<br>スポーツ栄養 | 丹後地域               | 通年<br>月、金(終日)、火、木(午後)                            | ・食品加工/商品開発(主に缶詰)に関する講話<br>・丹後地域の食環境についての講話、生産現場の紹介<br>・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 | <small>オオツキ ヨシヒロ</small><br>大槻 喜宏 | 菓子製造販売業<br>代表者<br>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 | ・丹後の素材・食材を使用した調理実習等<br>・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。                  |