

北海道食育コーディネーター制度

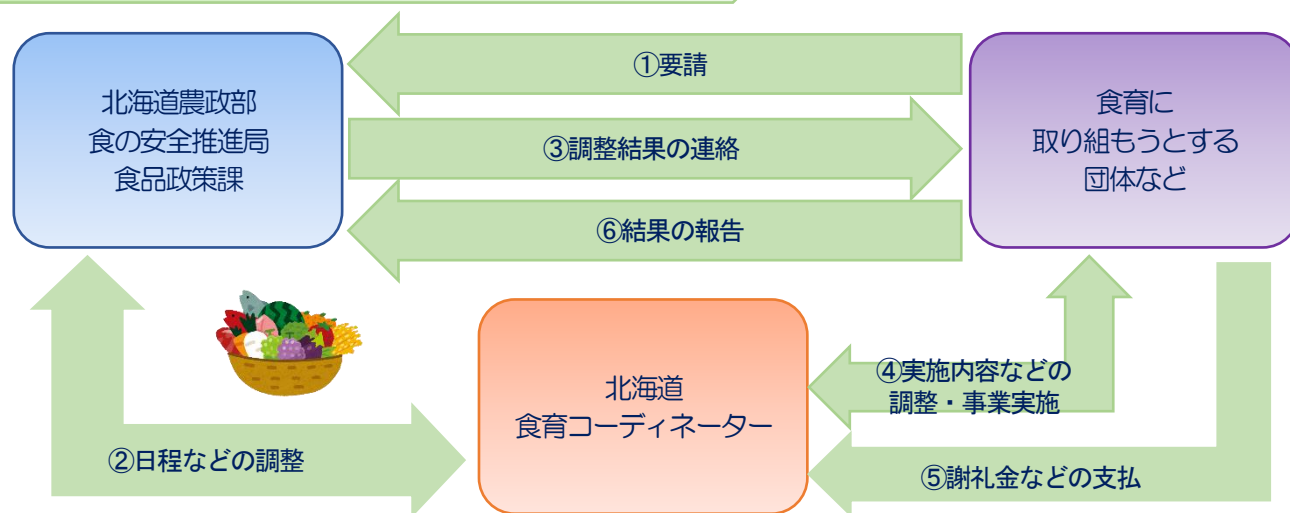
「食」の専門家が「食育」をお手伝いします。

「食育ってよく聞くけれど、何をすればいいの？」
そんな声にお応えして、道では食育コーディネーターを派遣しています。

道では、食育に取り組もうとしている市町村や団体に、食育コーディネーターを派遣しています。食育コーディネーターは、道が登録する食のエキスパートです。大学教授や料理研究家、シェフ、農業者などさまざまな分野の専門家が登録されており、講演会やイベントの講師などに派遣しています。



北海道食育コーディネーター制度 事務フロー図



派遣の流れ

- ①「北海道食育コーディネーター派遣申込書」に必要事項記入し、お申し込みください。
- ②日程などを調整 ③調整結果をお伝えします ④承諾後は直接調整を行い事業を実施してください
- ⑤終了後、あらかじめ取り決めた謝礼を支払 ⑥実施結果を報告してください。



北海道食育コーディネーター名簿は、裏面をご覧ください

お申し込み
お問い合わせ

北海道農政部食の安全推進局食品政策課
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目 電話 011-231-4111 (内線 27-667)

申込書
ダウンロード

詳しくは「北海道食育コーディネーター制度」のホームページへ
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/deep/coordinator.html>



北海道食育コーディネーター名簿

令和4年8月現在

氏名	職業、役職	住所	担当分野											備考		
			1 食事を楽しむ	2 味覚を育てる	3 食への関心を育てる	4 食への知識を身に付ける	5 日本型食生活のよさを伝える	6 食の情報を身に付ける	7 食の本質を身に付ける	8 自然の恵みに感謝する	9 食の楽しみを身に付ける	10 食を通して環境に	11 地域の食育推進に			
荒川 義人	札幌保健医療大学保健医療学部 学部長 教授	札幌市														丈夫な体で元気に生活するには、栄養バランスが大切。食事バランスガイドなどを参考にした食事を心がけて。
浦木 明子	食の寺子屋直歩塾 代表	帯広市														「温故知新」郷土食と発酵食の可能性を引き出し、いざというときに役立つ食作りを目指します。古くて新しい「レトロインベーション」を目標に活動しています。
大江 廣嗣	学校法人北斗文化学園 北斗文化アカデミー札幌本部 主任教授	札幌市														おいしい料理は、食べる人を幸せにします。簡単な料理に、親子でチャレンジしてみましょう！
大熊 久美子	NPO法人北海道食の自給ネットワーク 事務局長	札幌市														食の現状を知り、食育のすすめ方と命を食べる大切さを考えてみませんか。食と環境についても一緒に学びましょう。
小田嶋 政子	北翔大学名誉教授	江別市														北海道には移住してきた人の出身地の行事食が受け継がれています。そのため、日本中の食文化が点在しています。
當瀬 規嗣	札幌医科大学 医学部 教授	札幌市														1日3度の食事が、人が健康的に暮らしていく基本。規則正しい食事で、生活リズムを確立しましょう。
貫田 桂一	ヌキタ・ロフィスト フードディレクター	札幌市														わかりやすい食育で子どもの才能を伸ばしてみませんか。よい食は知力・体力・徳力を育ててくれますよ！
根本 和雄	メンタルヘルス研究所 特別顧問・カウンセラー	札幌市														よく噛むことの大切さ。噛むことのリラックス効果。乳・幼児期に固いものを噛むこと。食とメンタルについて～心を安定させる食事学～
平島 美紀江	株式会社のこたべ 代表取締役	七飯町														生活者目線で、生産者と生活者をつなぎ、次世代に食をつなぎます。
平野 康隆	北海道漁業協同組合連合会 販売企画部長	札幌市														安全安心で鮮度の良い道産水産物をもっと知りましょう。昆布でダシを取り、骨の付いた魚を食べる事は大切な食育です。
藤村 久和	北日本文化研究所 代表	札幌市														「いただきます」「ごちそうさま」は日本の伝統的文化。携わった人、食材そのものへの感謝の心なんです。
古屋 勝	農業・古屋農園	旭川市														農業体験で、とれたてのピーマンなどをまるかじり。いつもの野菜とは違う、本物の味が体験できますよ。
古屋 良子	農業・古屋農園	旭川市														私たちが、たくさんの「いのち」をいただいて生きていること、田んぼや畑で感じてほしいですね。
本田 卓也	中国料理卓味 オーナーシェフ	札幌市														中国料理の美味しさと調理の合理性を暮らしの中に活かしましょう。
本間 勇司	さっぽろ川基本本店 料理長	札幌市														和食文化は季節に合わせて食材がかわり五味五法での構成で生まれていますので、日本人として和食を愛する心を育てましょう。
村木 美幸	(公財)アイヌ民族文化財団民族共生象徴空間運営本部 副本部長	白老町														身近な山菜を摘んで、風味や季節感を味わってみて。食の安全性を考えるのにも、とても役に立ちますよ。
村田 ナホ	食の寺子屋直歩塾 塾長	帯広市														「買い物」も食育の場。積極的に子どもを連れ出して、安全・安心なものを選択できる力を養いましょう。
山際 睦子	管理栄養士 札幌保健医療大学非常勤講師	札幌市														子どもの好き嫌いをなくすには、子どもが嫌いなのを大人が「おいしいね」と笑顔で食べることが大切です。
山本 幹彦	NPO法人当別EPOC 加コミュニティ代表理事	当別町														食を入りに環境について考えてみることで、具体的に環境について、楽しく、美味しく学びましょう。

