

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動地域	活動時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
2	県北	福島市	さいとう えいこ 齋藤 栄子	3	1	2	4	5	①特に加工の部分で何かお手伝いができればと思います ②野菜ソムリエとして身につけた知識と実践での教室、イベント ③福島には地元の美味しいものが多いと思うので、その良さを知って頂けたらと思います ⑤職歴から調理・販売(国見バーガー)経験したので活かせたらと思います	県内	通年	○	○	○	○	○	○	保育士資格、幼稚園教諭二級普通免許、パソコン検定3級、サーティファイ3級、ジュニア食育マイスター、ジュニア野菜ソムリエ、漢字検定2級 【日本野菜ソムリエ協会コミュニティ福島】 活動の対象者を特に選びません。今まで自分が経験してきたことや食育マイスターとして学んだ事を対象年齢に合わせて楽しくお伝え出来ればと思っています
3	県北	福島市	さとう ひろし 佐藤 寛	2		1	3		①野菜を使った麺 ③県産品と食育 ④福島県産品の現状と考え方	福島市	通年			○	○			【むろうどん製麺所代表】 【伝承味と技】 平日の活動を予定
4	県北	福島市	まごころ会 (19名)	1					野菜・果物の栽培についての説明	伊達市	通年		○	○	○			伊達学校給食センターに食材を提供する農業生産者団体
5	県北	福島市	のりとう たかし 則藤 孝志	1					①学校給食・地産地消 ②農商工連携・6次産業化の推進 ③地域づくり ④学校給食・地産地消の実践に向けた関係者のコミュニケーション ⑤地場産物の不安と誤解の解消に向けたリスクコミュニケーション	県内	通年				○	○		福島大学特任准教授 農業・農協問題福島県支部世話人 特定非営利特定活動法人うつくしま・ふくしま農産物普及推進協議会 特定非営利特定活動法人猪苗代研究所アドバイザー
6	県北	宮城県仙台市	ききょう みき 桔梗 美紀	1	1	1	1	1	①6次産業化、農商工連携、農産加工、商品企画・開発、法令(GAP、HACCP等) ②高齢者食、心とからだの健康を目指した食・生活提案 ③地域の郷土・伝統食 ④食品表示、心とからだの健康を目指した食・生活提案 ⑤SDGs、プラントベースフード、機能性食品	県内	通年	○	○	○	○	○	○	農村プロデュース、地域プランナー、農福連携技術者、和食文化承継リーダー、健康・食育シニアマイスター、フードアナリスト2級、食プロレベル4、次産業プランナー、機能性表示食品アドバイザー、プラントベースフードアドバイザー、環境経営士、SDGs経営士、GGAP・AGAP・JGAP・HACCP指導 他 【株式会社ジョイヤ】 対象者は老若男女問わず。状況により福島県内のスタッフ同行します。
7	県北	福島市	なかむら けいこ 中村 啓子		1	2	4	3	②食生活改善と栄養に関する講義とその調理実習 ③福島県内各地の郷土料理とその文化。行事に合わせた伝統料理等に関する講義とそのレシピ紹介や調理実習 ④食品添加物や賞味期限、消費期限や食品が持つ成分を考慮した安全な食べ方の講義 ⑤疾病(糖尿病、高血圧、アレルギーなど)に基づいた栄養管理やそのレシピに関する講義	県北	通年	○	○	○	○	○	○	管理栄養士 【(公社)福島県栄養士会】
8	県北	福島市	うつくしま福島畜産 まどーず mother'sクラブe-EN (11名)	2			1	3	①牛乳や牛肉が生産から食卓へ届くまでの講話 ④畜産に関する衛生管理、トレーサビリティ制度についての話 ⑤バター作り体験、農場の都合が合えば農場視察も可	県内	通年		○	○	○			牛等身大スクリーンを利用し、「牛さんの話」講話を中心にクイズやバズルを利用し、生産から食品になるまでの過程、生産する思い(いただきます、ごちそうさま。)を伝える活動を実施。バター作りの体験、生産者の分かるシチューやカレーの試食も可能です。
9	県北	宮城県仙台市	ロゴス・つなぐ(2名)	1	2		3	4	①保育園・幼稚園・小学校・学習センターなどで、子供や親子を対象に、子供調理体験、親子調理体験、エコ食育、防災食育など、食育を中心とした様々な活動を産学官連携で実施。 ②同上(みやぎ教育応援団、仙台食育推進隊などを参照) ④同上 ⑤同上	県内	通年	○	○	○	○	○	○	基本的に開催費用等は必要ありません。ただし、開催希望内容によっては実費が必要になる場合があります。 冬期間は積雪等で実施不可となる場合があります。
10	県北	福島市	さかき ひろみ 禰 裕美 ⇒ 相双-10に移動															
11	県北	伊達市	ごとう えみこ 後藤 江美子	2	1	4	3		①食品加工 ②調理(エコな、かんたんな)、食生活提案(年代、対象に合わせた)、コープ商品などのアレンジ ④表示の見方、エシカル消費	県北	要相談 (土日祝日中心、火曜午後不可)	○	○	○	○	○	○	栄養士 【みやぎ生活協同組合 コープふくしま】 ・みんなで、一緒に楽しくがモットーです。 ・子どもでも興味を持ちやすいゲーム感覚のものや絵本を使った取組も可能です。 ・コープ商品を使った健康的で手軽なアレンジメニューも得意です。 ・加工食品は、みそ、とうふ、うどん、ピザ生地などリクエストに応じて対応します。
12	県北	伊達市	ごとう つよし 後藤 剛志	1	3	2	4		①農作業 ②野外料理	伊達市	通年 (土日中心)		○	○	○	○	○	

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
2	県中	宮城県 仙台市	(株)明治北日本支社(3名)		1				②食への感謝、食の大切さなどを学ぶことで「健康な食生活」への関心を高めるプログラム。 牛乳という身近な食品に関わる5つのテーマを映像と音を使った出前事業として実施。 http://meiji-shokuiju.jp	県内	通年 (土、日、 祝日除く)		○	○	○	○		管理栄養士 【(株)明治 北日本支社】 ・お申込みは開催希望日の1か月前までとさせていただきます。ご希望に添えない場合もありますのでご了承ください。 ・参加人数は25名以上でお願いします。 ・費用は無料です。
3	県中	郡山市	菅野 豊臣	2		1		3	①6次化製品の提供。新製品のアイデア発案 ③礼儀作法。旅館文化と食 ⑤人と人との繋がり、助け合うことの重要性を伝える	県内	通年		○	○	○	○	○	全商簿記、英検 【(株)栄楽館ホテル華の湯】 ・伝統文化である旅館業として、礼儀作法や和食の大切さを伝えたい。
5	県中	田村市	柳沼 キミ子	2		1			①農産物の生産・加工・販売 ③地域食文化の説明、郷土料理の説明、調理指導・助言	田村市	通年		○	○	○	○	○	食品衛生責任者、郷土料理 【旬菜かたそね直売所】
6	県中	田村市	根本 君江	2		1			①農産物の生産・加工・販売 ③地域食文化の説明、郷土料理の説明、調理指導・助言	田村市	通年		○	○	○	○	○	食品衛生責任者、郷土料理 【旬菜かたそね直売所】
7	県中	田村市	紺野 敏子	2		1			①農産物の生産・加工・販売 ③地域食文化の説明、郷土料理の説明、調理指導・助言	田村市	通年		○	○	○	○	○	食品衛生責任者、郷土料理 【旬菜かたそね直売所】
8	県中	田村市	渡邊 春子		1	2				田村市 船引町		○	○	○	○			【船引町食生活改善推進委員会】
9	県中	三春町	橋本 稔	1					①所有田・畑で農作業体験	三春町	5～ 10月				○			・所有田・畑での農作業体験となるため、三春町に来てくださる人(20名程度まで)
10	県中	郡山市	伊藤 麻家		1	2	3		②調理実習・体験学習の指導・助言 ③調理指導・助言 ④食品表示・衛生の説明・助言	県内	通年	○	○	○	○	○	○	フードコーディネーター、食品衛生責任者、ホテル実務能力(2級) 【名もないカフェ】 ・対象：未就学児は、3歳以上。
11	県中	須賀川市	替田 幹子		1				②料理・菓子講座 食育講座	県内	通年	○	○	○	○	○	○	調理師、製菓衛生士、ジュニア野菜ソムリエ 【名もないカフェ】【ベジフルコミュニティ福島】 ・対象：未就学児は、3歳以上。
12	県中	郡山市	藤田 浩志	1			3	2	①地域農林水産物の生産・流通・加工の説明、助言のほか、野菜の知識説明やプランター野菜講座など ④食品の放射性物質の影響に関する説明、助言 ⑤震災後の福島県の生産者としての想い・取組の講演	県内	要相談	○	○	○	○	○	○	野菜ソムリエ、農業 【郡山農業青年会議所】【郡山ブランド野菜協議会】
14	県中	郡山市	金子 幸江	3	2	1			①身体のおくみや福島伝統野菜、野菜のルーツ ②発酵について、味噌造り教室、塩こうじ(三五八)作りと使い方	福島県内	通年	○	○	○	○	○	○	調理師、フードコーディネーター、発酵学エキスパート 座学より体験が中心となるため、中学生以下の場合、親子での参加が理想
15	県中	田村市	稲福 由梨	1	2	3			①米・エゴマ・ブルーベリーの栽培、ジャム加工等 ②栄養の話、献立作成、調理実習等 ③和食、郷土料理等	県中地域及び川内村	通年	○	○	○	○	○	○	管理栄養士(学校栄養士として勤務経験有)、調理師、ホームヘルパー2級 【福福堂(農産物加工所)】 ・対象：未就学児は、3歳以上。
16	県中	郡山市	笹島 重美			1			②手作りみそ教室、食文化の説明	福島県内全域	通年		○	○	○	○	○	みそソムリエ、女性企業支援 【株式会社SASAE】 日本の食文化、食生活をみそ作りを通して伝えたく存じます。
17	県中	鏡石町	くるくるファーム(3名)	2	3	4	1		①加工所や生産を利用した現場からの食育指導 ②大豆からのみそ作り ④発酵食をはじめ、腸内細菌の大切さの指導	須賀川市、鏡石町及び矢吹町	通年	○	○	○	○	○	○	農業従事者、食品衛生責任者、看護師、保健師 【くるくるファーム】 みそ作りを主体とした、栽培、加工を通じて、子供たちの健康に貢献します。 ・対象：未就学児は、1歳以上。
18	県中	須賀川市	設楽 哲也	3			2	1	①飲食店やパン屋と連携したメニュー開発 ④農作物の種まきから収穫の様子とそれに伴う農家の仕事の説明 ⑤米や野菜(栽培作物)ができるまでのクイズ・プレゼンテーション及び畑や農作物を利用するの国数英理社等の学習	須賀川市周辺(郡山市、鏡石町、石川町等)	11月～3月		○	○	○	○	○	小学校教諭一種免許、中学校教諭二種免許(英語)、野菜ソムリエ、食育指導士、一般旅行業務旅程管理【NPO法人OYAKODOふくしま(代表理事)】、【一般社団法人CoolAgri】 自治体や教育・医療機関、飲食店等と連携して食育活動を行っており、農作物に対する理解の向上とキャリア教育に繋がると考えています。

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
19	県中	古殿町	おさね けいこ 小澤 啓子	3	2	1	4	5	①米作り体験・さつまいも掘り体験 ②一人暮らし料理教室(社保支援事業) ③昔のおやつ作り、郷土食作り教室 ④農作業等の体験を通しての学習 ⑤地元オリジナル料理の開発・伝承	石川郡内 (その他県内 も可能)	通年 ※農作業の 都合による		○	○	○	○	○	調理師、介護ヘルパー 【福島県農産物加工連絡協議会】、【古殿町郷土料理 研究会】 ・連絡可能な時間帯:9:00～16:00
20	県中	郡山市	やすだ じゅんいち 安田 潤一	1					①お米の作り方、大豆等野菜の育て方・キノコの作り方 ②体験学習 ③施設見学	郡山市内	通年	○	○	○	○	○	○	【指導農業士会】、【JA青年連盟】、【郡山ブランド野菜 協議会】 ・対象:未就学児は3歳以上
21	県中	郡山市	こおりやまうぶよせいねん かいせいしよ 郡山農業青年会議所 (21名)	1			2		①農業体験・生産者による講演	要相談	要相談	○	○	○	○	○	○	農業従事者
22	県中	郡山市	みずの ときこ 水野 時子		1			2	①食品の栄養に関する講義 食生活改善と栄養に関する講義とその調理実習 年代ごとの望ましい食生活に関する講義とその調理実習 幼児・小学生を対象とした体験学習の実施	県中地域	通年	○	○	○	○	○	○	管理栄養士、調理師、健康運動指導士 【郡山女子大学 非常勤】、【福島県栄養士会】
23	県中	郡山市	はしもと ひろみ 橋本 広美		1			2	①子どもを対象にした調理実習や体験学習	郡山市内 近隣地域	通年	○	○	○	○			食品衛生管理士 【認定NPO法人ヘップ子育てネットワーク(ヘップキッ ズ郡山)】 ・対象:未就学児は2歳以上
24	県中	郡山市	ほんだ ちく 本田 恵久	4	3	1	2		①農業と食について、添加物 ②オーガニックと食について、食品残渣 ③フランス・イギリスの食文化、家庭料理(フランス・イギリ ス・日本)、フランス地方のお菓子、だし・伝統調味料(日本) ④オーガニック料理、食と環境、オーガニックについて、農 と食について	県内	7月以外	○	○	○	○	○	○	調理師、フランス語検定、英検 【NPO法人子どもと農がつながる給食だんだん】 ・対象:未就学児は3歳以上
25	県中	平田村	にしわき とおる 西脇 透	2	3	4	1		①市場経験を活かす(生産から販売まで)優位販売等 ②野菜本来の味・旨みを知って、食べる楽しさを学ぶ ③昔ながらの食べ物・文化を学び継承する ④無農薬、有機栽培、土壌改良(自然活用)	石川郡5町村 及び県中地 区	通年			○	○	○		食生活改善推進員、食品製造業者、陸上競技体育指 導員経験(小・中学校) 【平田村6次化商品を新たに考える会】 ・現在取り組んでいる西洋野菜(イタリア野菜)の普 及・産地化を図る

ふくしま食育実践サポーター一名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
1	県南	白河市	たきた くにお 滝田 国男	1					①農作業体験(水稲、露地野菜)、農業に関する講話	県内	農作業体験 は春期～秋 期、他要相談	○	○	○	○	○	【しらかわ広域連携グリーン・ツーリズム推進協議会】 ・対象:未就学児は、5歳以上。	
2	県南	矢祭町	すずき まさみ 鈴木 正美	1					①農作業体験(水稲、農産加工)、農業に関する講話	県内	農作業体験 は春期～秋 期、他要相談	○	○	○	○	○	【しらかわ広域連携グリーン・ツーリズム推進協議 会】、【有限会社でんばた(取締役)】 ・対象:未就学児は、5歳以上。	
3	県南	鮫川村	ほふじん NPO法人あぶくまエヌエ スネット(2名)	2	1				①農林水産業体験学習の受け入れ、 ②食品等の施設見学受け入れ、説明(石窯オープンを使っ た調理体験)	鮫川村	4月～ 11月	○	○	○	○	○	グリーンツーリズムインストラクター、調理師、もりの案内人 【NPO法人あぶくまエヌエスネット】 ・対象:未就学児は、要保護者同伴。	
4	県南	西郷村	かねた ゆうじ 金田 裕二	2		1			①農業体験(要相談) ②郷土食の説明、調理方法の助言(そば打ち教室の指導)	西郷村(依頼 があれば県 内)	通年		○	○	○	○	特技:そば打ち 【追原そば生産組合】 ・追原そば生産組合のそば処でも体験可能(水曜日)	
5	県南	白河市	もり ゆみこ 森 由美子		1	2			①調理指導 ②郷土料理等	白河市周辺	通年		○	○	○	○	調理師 【NPO法人しらかわ市民活動試演会】 【グリーン・ツーリズムしらかわ】	
6	県南	白河市	おおたか さつき 大高 五月	4		3	1	2	出前授業(味噌作り等)	白河市周辺	通年	○	○	○	○	○	NPO日本食育インストラクター資格有	
7	県南	西郷村	にしごう こうほう 西郷ゆば工房(3名)	1					①豆腐づくり	要相談	要相談		○	○	○	○	豆腐マイスター ・県南地方の6次化商品(ゆば・豆腐)を取り扱う	
8	県南	白河市	みちこ 三森 美智子		1	2			②食育に関する講話、調理指導など ③食文化、郷土料理・伝統料理の理論と調理	県内	通年	○	○	○	○	○	管理栄養士、栄養教諭I、特定保健指導士 【(公社)福島県栄養士会】	
9	県南	白河市	やまぐち かずま 山口 和真	1	2		3	4	①農産物の栽培から食品の加工(特に発酵) ②一般的な食生活改善や栄養評価、調理全般 ④有機栽培の知識や加工プロセスでの雑菌等の混入防止 ⑤アレルギー等	県内 (特に県中、 県南)	通年			○	○	○	調理師、食品製造業(発酵食品)、農業従事者、野菜 ソムリエ 【有限会社社山こうじ店】 ・子どもたちに発酵食品の魅力を伝えたい。	
10	県南	西郷村	こんの あけみ 今野 朱美		3		2	1	⑤スポーツ栄養学	県南 県中 県北	通年	○	○	○	○	○	管理栄養士、食品衛生監視員、食品衛生管理者	

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動地域	活動時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)	
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生		
													低学年	中学年	高学年				
1	会津	三島町	こだいら かずひろ 小平 和広	1					①会津地鶏の飼育、食鳥処理及び販売	県内	通年			○	○	○	○	食鳥処理衛生管理者 【有限会社会津地鶏みしまや】、【会津養鶏協会】ほか	
2	会津	会津若松市	やまざわ ひろみ 山際 博美	3	2	1	4		①6次化商品開発 ②素材の活かし方 ③郷土料理の発掘と伝承	県内	通年	○	○	○	○	○	○	食育指導士、専門調理師、調理師、HACCP相談委員 【公益社団法人全日本司厨士協会福島県本部】、【一般社団法人会津調理師会】 ・調理実演等も行いながらの食育	
3	会津	会津坂下町	に へい たかふみ 二瓶 孝文	1			2		①牛乳集荷～製品までの流通及びトレーサビリティについての説明 ④会津の原乳についての説明、助言、HACCP指定工場としての責任について説明 現在の福島県原乳事情について等原乳関連についての説明	会津坂下町及び周辺市町村	通年				○	○	○	【会津中央乳業株式会社】 ・工場見学も受け付けています	
4	会津	会津坂下町	に へい かよこ 二瓶 佳代子	1			2		①原乳集荷～製品までの流通及びトレーサビリティについての説明及び助言 ④会津の原乳の歴史や現在の会津の酪農事情、製品に関する説明、HACCPについての説明、助言	会津若松市周辺市町村	通年				○	○	○	【会津中央乳業株式会社】	
6	会津	喜多方市	うりやう かずのり 瓜生 和徳	1				2	①無農薬無化学肥料米栽培生産方法、玄米の栄養価の話、お米からお米を作る方法 ⑤米粉を使用した餃子の料理教室	会津地方	6～9月 11～翌3月		○	○	○			無農薬無化学肥料米栽培生産方法、玄米の栄養価の話、米粉を使用した餃子の料理教室、米・食味コンクール特別優秀賞受賞、6次化認定、地産地消、地産外消 【自然食品ばんだい】 ・子供達にわかりやすく説明するためにパソコンを利用したいと思います	
7	会津	喜多方市	やまうち けんいち 山内 健一	1				2	①生産 ⑤生産物の安全安心	県内	通年			○	○	○	○	【山内農林】、【農泊やまけん】	
10	会津	会津若松市	いがらし さとし 五十嵐 敏		1		2		②腸の健康、大切さ	会津地方	通年		○	○	○			健康管理士一般指導員 【会津ヤクルト販売株式会社】 ・仕事を優先させて頂ければと思います。	
11	会津	猪苗代町	いづれい しょういちろう 岩井 正一郎	1	2			3	①農業体験(夏野菜の自家栽培) ②調理実習・体験学習の指導、助言 ⑤食と観光についての講話(磐梯山ジオパーク「ジオグルメ」、グリーン・ツーリズムなど)	県内(農業体験は、所有敷地内)	通年 (農業体験は7月下旬～9月)	○	○	○	○	○	○	調理師免許、食彩ふくしま地産地消推進店、ふくしま応援シェフ、ふくしま認定ツーリズムガイド、磐梯山ジオパーク認定ジオガイド 【ベンションすまいる】 ・対象者：未就学児は2歳以上。	
12	会津	猪苗代町	いしやま しずか 石山 静香	1	2	3	4	5	①商品開発、マーケティング、販促活動サポート、生産者・産地の話など ②栄養学的な側面からのアドバイス、野菜中心の料理 ③子ども向け料理教室「土鍋deごはん」の開催 ④生産現場の現状を踏まえた「裏側」の話、消費者への情報発信の方法アドバイス ⑤テーマ・対象に合わせたオリジナル食育教材の作成、食育教室の企画・運営、生産者や産地と消費者をむすぶイベント(食事会)の企画・運営	県内	通年	○	○	○	○	○	○	○	管理栄養士、ホームヘルパー2級、販売士2級、食品表示検定2級 【一般社団法人ふくしまプロジェクト】 ・対象者：未就学児は3歳位から ※産地を訪問することで、作り手の方との交流を経て「背景(物語)」を知ることができます。生産者訪問を強みとし、食を通じた心と身体が豊かな子ども達を育てるお手伝いと、大人への食育として、食への興味を持っていただくきっかけづくりを心がけて活動しています。
13	会津	会津若松市	ばば まさよし 馬場 正佳	1	2	5	4	3	①会津伝統野菜をはじめ、会津の食材をふんだんに活用したパン作り ②ご飯のおかずはパンにも合う。フードロス活用、伝統野菜調理方法 ③米粉を使ったパン作り、マフィン・スコーン作り ④地場産品を活用した商品開発、地域PR ⑤会津地域生産者と食農体験	県内	通年	○	○	○	○	○	○	食育アドバイザー、上級食育アドバイザー アスパラ削ぎ落とし、冷製スープやアスパラクリーム、南郷トマトクリーム作り(会津の食材フードロスを活用した商品開発) 【パン工房 會・matiereマチエール】 ・対象：未就学児は3歳以上 ・パン生地から作る場合は、最低6時間以上必要。 ・ピザ教室は、こちらで生地を作成して持参しますので、3時間前後。 ・米粉100%パンは、型成型でお願いします。生地からできあがりまで約3時間が目安となります。	
14	会津	金山町	わたなべ まさあき 渡部 真明	1					①麴製造、味噌製造	会津地域	11月～2月 (要相談)	○	○	○	○	○	○	【渡部麴屋、只見川電源流域振興協議会】 ・味噌製造の加工場が小さいため、多人数の受け入れは難しい。	

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者					備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)	
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生		高校生
													低学年	中学年	高学年			
15	会津	会津美里町	ゆうき としのり 結城 敏徳	1		2	3		①畑での種まき、収穫体験 ③家で採れた野菜、作物を使ったレシピの提案 ④トレーサビリティに基づいて参加者の疑問に答える	県内	通年	○	○	○	○			【山里農園】 ・畑を中心とした場所で、親子一緒に土に触れ、五感をフルに生かす活動をしていきたい。
16	会津	会津美里町	ゆうき ちよ 結城 智世	1	2	3			①三五八づくり、みそづくり ②発酵食品について ③糀加工でのレシピ提案	県内	通年	○	○	○	○	○	○	【山里食加工所】 ・小学校の学年行事、幼保こども園での親子行事などでも参加可能。少人数でも対応可。
17	会津	会津美里町	むらい こ 室井 つな子		1	1	1		②バランスの摂れた食事のはなし、調理 ③菜種油を使ったアイディア料理、郷土食を活かした料理 ④食品添加物のはなし、安全・安心に食べるための調理法	中通り、会津 地域	通年	○	○	○	○			栄養士免許、アイディア料理コンクール全国大会23回 出場
18	会津	喜多方市	えがわ まさみち 江川 正道	1				2	①農産物収穫体験等 ⑤保育園等での農業講演	喜多方市	5～11月	○	○	○	○	○	○	【(株)エガワコントラクター】 代表取締役 【(一社)COOLAGRI】 専務理事
19	会津	会津坂下町	けいとく けいこ 慶徳 敬子	1	2	3			①会津伝統野菜立川ごんぼ ②野菜のカットや加熱によって味を楽しむ ③米こうじの美味しさと料理など	県内 (おもに会津)	通年 (要望に合わせて活動)		○	○	○			野菜ソムリエ(日本ベジタブル＆フルーツマイスター協会)
20	会津	会津若松市	おがわ たく 小川 卓	1				2	①アスパラ栽培・収穫体験	県内	6月下旬～ 9月下旬	○	○	○	○	○	○	・対象者：未就学児は3歳以上。
21	会津	喜多方市	なちがみ かおり 那知上 かおり	1			2		①米、かぐら南蜜、ブルーベリーなどの農業体験(栽培、収穫、販売) ②無農薬栽培、低農薬栽培	喜多方市	要相談	○	○	○	○			食生活アドバイザー3級、チャイルドコーチングアドバイザー、日本農業技術検定3級ほか 【かおりちゃん野菜】

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
1	南会津	南会津町	瀬田 恒夫	1	5	3	4	2	①福島県におけるクラスター六次化事業 ②人体生理学から起こりえる栄養バランスの実践 ③伝統料理からの創作料理 ④添加物についての知識、山菜の薬学について ⑤生薬・薬草治療としての薬草師	県内	通年(土日祝 日除く)				○	○	○	
2	南会津	南会津町	いな郷土料理研究会(1 2名)			1			③郷土料理作りの受け入れ	南会津町	通年				○	○	○	
3	南会津	下郷町	金子牧場(3名)	1					①バター作り、チーズ作りの受け入れ	会津・南会津 地方	通年(7～9 月を除く)		○	○	○	○	○	酪農教育ファームファシリテーター
4	南会津	只見町	只見町食生活改善推進 員(26名)		2	1	3			只見町	通年	○	○	○	○	○	○	
6	南会津	南会津町	土っ子田島farm(5名)	1					①ジュース加工、ジャム加工、味噌加工	南会津地方	4～7月			○	○	○	○	ジュース・ジャム加工、味噌仕込み
7	南会津	下郷町	渡部 ヤス子		1	2			②手づくりおやつ、ヘルシー調理の紹介など ③地元の郷土料理の伝承	南会津地方	通年	○	○	○	○	○	○	【下郷町食生活改善推進委員会(会長)】 ・対象者:未就学児は3歳以上
8	南会津	下郷町	玉川 アイ子			1			③地元の郷土料理の伝承、山菜料理、昔のおやつ提供 とお話	南会津地方	通年	○	○	○	○	○	○	【下郷町食生活改善推進委員会(元会員)】 ・対象者:未就学児は3歳以上
10	南会津	南会津町	小林 謙吉			1				南会津郡田 島地区	4～10月		○	○	○			【南会津調理師会】
11	南会津	南会津町	馬場 浩	1	4	2	3		①無農薬栽培の栽培指導及び講習会 ②自然塩・無添加調味料の重要性の講習会 ③味噌つくりワークショップ ④無農薬栽培の栽培指導及び講習会	県内及び首 都圏	主に冬期間 (11月～3月)	○	○	○	○	○	○	大特、大型自動車、和太鼓、書道(師範)、稲作・野菜 全般の有機栽培 【福島県有機農業ネットワーク】 zoomを使った講習会開催の経験有り

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
1	相双	葛尾村 (郡山市)	かつらおむらせいかつげんきゅう 葛尾村生活研究グルー プ(7名)			1			③みそづくり、郷土料理	双葉郡 田村市 田村郡	通年		○	○	○	○	○	
2	相双	相馬市	おおのむら のうえん 大野村農園(5名)	1					①農業体験学習の受け入れ・説明、地域農産物の生産と 安全・安心の説明・助言	相馬市 南相馬市	通年	○	○	○	○	○	○	農業(野菜、養鶏) 未就学児は1歳以上(歩けるくらい)から
4	相双	南相馬市	にし ち 西 チイ子		1	1			②食品の栄養価の説明、食生活改善・調理法の助言 ③地域の食文化・郷土料理の調理・説明	相双地域	通年	○	○	○	○	○	○	栄養士 【太田婦人会】【原町碧青の会】
5	相双	相馬市	そうま げんるい かぶしがいしや 相馬魚類株式会社(6 名)	1	1	1	1		①魚介類の旬、栄養、産地、漁法、流通の仕方の説明 ③さかなのすばらしさ	相双地域	通年(12月中 下旬、3月を 除く)	○	○	○	○	○	○	おさかなマイスター
6	相双	相馬市	すどう 須藤 マサ子		1		2		①②幼児や小学校児童への調理指導、栄養についての説 明	相馬市	秋	○	○	○	○			中学・高校(家庭・保健)教員免許
7	相双	南相馬市	よくてい ひえいり かつどうほうしん みなみ 特定非営利活動法人南相 馬サイエンスラボ 理事長 そうま 馬サイエンスラボ 理事長 あいとう 齋藤 実			1	3	2	①そば打ち、豆腐作り、餅つき、干し柿づくり ②除染の仕組み、放射線教育 ③カップケーキ作り(科学実験)	南相馬市 相馬市 新地町	4月から12 月		○	○	○			理学博士、高校理科教員免許、上級バイオ技術者、 除染士、食品衛生責任者 【南相馬サイエンスラボ】【NPO法人実践まちづくり】 【一般社団法人相馬報徳社】
8	相双	南相馬市	かぶしがいしや ぞうき ぼくじょう 株式会社相馬牧場(8 名)	2				1	②羊毛加工体験(毛刈り・糸紡ぎ・染色・フェルト等)、羊の 生産流通及び地域とのつながりに関する講話 ⑤めん羊とのふれ合い、エサやり等(出張)	相双地域 県内	通年	○	○	○	○	○	○	・実施時期は相談(毛刈りは4月のみ) ・未就学児は4歳以上から ・めん羊とのふれ合いは相双地域、羊毛加工体験は 県内で活動可能 ・連絡可能な時間帯 6:00～19:00 【株式会社相馬牧場】
9	相双	南相馬市	わかまつ みそ しやうゆ てん めい 若松味噌醤油店(3名)	1			2		①手づくり味噌教室、食文化の説明	相双地区	1～5月、 10～11月	○	○	○	○			みそ製造一級技能士 ・活動対象者の1. 未就学児と2. 小学校低学年は親 (又は先生)が同伴という条件付きです。 ・一組 3,300円の料金がかかります(出来高4Kg 樽 つき)。 ・5組から申し込み可。
10	相双	相馬市	さき ひろみ 榎 裕美	1	4	2	3	5	①生産現場での体験活動 ②生産者や飲食店を交えての調理体験 ③スライドを使用したレクチャーやワークショップ ④スライドを使用したレクチャーやワークショップ	県内	通年	○	○	○	○	○	○	小学校教諭1種免許、中学校教諭2種免許、授業内 における地域活動の企画・運営、生産者及び地域事 業者とのコーディネート
11	相双	相馬市	がもう あや 蒲生 愛彩		1	2		3	②畑から食卓まで、食を通して親子の触れ合い ③地産地消 ⑤災害時における食のあり方と実践、離乳食・幼児食の実 習指導	相馬市 新地町 南相馬市	通年 (土日は要相 談)	○	○	○	○	○	○	調理師、食育インストラクター、乳幼児食指導士 【大野村農園】 ・対象:未就学児は、調理実習3歳以上(保護者同 伴)、内容により2歳以上 ・食育・農育で「食べることは生きること」の大切さを伝 える。
12	相双	楡葉町	みずぐち りやうせい 水口 竜聖	1	1	1	1		①特産品の商品開発、オペレーション管理、技術指導 ②洋菓子、和菓子、パン、調理業務 ③洋菓子、和菓子、パン、調理業務 ④衛生管理	双葉郡(他県 内は要相談)	通年	○	○	○	○	○	○	【楡葉町地域おこし協力隊】 ・製菓衛生師、フードコーディネーター、食品衛生責任 者 ・若手育成に尽力したく、食に興味のある学生に地方 創生バティンエの働き方を伝えたい。

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動地域	活動時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
3	いわき	いわき市	なかむら あきひろ 中村 彰宏	1					①原木しいたけの生産及び加工、その他野菜・果樹・ハーブ等の生産及び加工(見学受け入れ、及び出張講義)	県内	通年	○	○	○	○	○	農林漁業者 活動地域:県内(出張講義)、原木しいたけ(施設)栽培場所他(見学) 活動時期:原木しいたけの見学に関しては10～翌4月まで、その他見学、出張講義に関しては年中対応可能 ・原木しいたけ栽培については、次の体験受け入れもします 収穫体験 10～翌年4月まで 植菌体験 2～3月	
4	いわき	いわき市	しが かつこ 志賀 勝子			1			③料理教室の指導助言	いわき市内	3、4、10、11月				○		【いわき地区生活研究グループ連絡協議会】 ・毎週火曜日、金曜日は直売所活動があります	
5	いわき	いわき市	ゆうげん がいしゅ かも、のうきん 有限会社加茂農産(2名)	1			2		①なめこ栽培の見学受け入れ ④きのこ業界の放射能検査の取組について	いわき市山玉町(なめこ栽培施設)	通年				○	○	菌床なめこ栽培の施設見学受け入れ説明 活動時間:13:00～17:00	
6	いわき	いわき市	はせがわ なしえん 長谷川 梨園 はせがわ あきら 長谷川 章	1					①梨栽培の見学体験と試食体験	いわき市内(自家栽培梨園内)	8月20日～9月中旬(収穫期)			○	○	○	農林漁業者 【JAいわき市梨部会】 受入人数:約20～30名程度	
7	いわき	いわき市	いむら なおみ 飯村 直美		1				②食生活改善の助言、食品の栄養説明、調理実習の指導、メニュー作り等	いわき市内(平地区内)	通年			○	○	○	調理師、女子栄養大学社会通信(職業コース)、JTEX日本技能教育開発センター食育メニュープランナー【いわきまなびあいバンク(市民講師登録)】 ・車の運転が出来ないため、送迎を必要とします	
8	いわき	いわき市	かぶしきがいしゅ ゆうづき 株式会社夕月(2名)	1					①工場見学、手作り体験	いわき市(株)夕月工場敷地内)	1～11月(水・日・祝祭日を除く)	○	○	○	○	○	かまぼこ製造工場見学、かまぼこ手作り体験 対象者:未就学児は3歳以上(保護者同伴) ・工場見学、手作り体験 開始時間10:30 定員40名 手作り体験料 各自500円 予約制	
9	いわき	いわき市	かぶしきがいしゅ そうま、や 株式会社相馬屋(3名)	1			2		①米の集荷から精米、袋詰出荷行程の見学受け入れと説明 ④米の全量全袋検査の見学受け入れ・説明	いわき市(会社施設内)	3～8月			○	○	○	米の流通(集荷から精米、袋詰、全量全袋検査の見学受け入れ) ・見学受け入れ(10名程度/回、3回/日、約30名/団体受け入れ)	
10	いわき	いわき市	きのした あさみ 木下 麻美		1	2	3		②食生活改善の助言、食品の栄養説明(バランスガイドを含む)、調理実習・体験学習の指導、助言 ③郷土料理・伝統料理の説明、調理指導、助言 ④食品表示・衛生の説明、助言	いわき市内	通年(土・日)			○	○	○	栄養士、ジュニア野菜ソムリエ、スリーとフードマイスター、中学校教諭二種免許(家庭・保育)、珠算検定2級 【(公社)日本栄養士会】、【(公社)福島県栄養士会】、【野菜ソムリエコミュニティ福島】、【常盤火力産業(株)(勤務)】 ・出前講座 約40人以内、調理実習 約20人以内	
11	いわき	いわき市	おぎの とむよ 萩野 智代	3	2	1	4		①野菜栽培の現場、指導助言、出張講話 ②野菜・果物料理、食材についての講話・調理実習 ③地域食文化の説明、郷土料理・伝統料理の説明、調理指導、助言 ④生産現場での取組についての出張講話	県内	土・日・祝日(平日は要相談)	○	○	○	○	○	ジュニア野菜ソムリエ、薬膳マイスター、食農検定2級、食生活アドバイザー2級、専門技術員(野菜) 【野菜ソムリエコミュニティ福島】、【福島県養液栽培研究会】 ・調理実習は 30名以内	
12	いわき	いわき市	しゃかい ふくし ほうじん いくせいかい 社会福祉法人育成会 がくえん いわき学園(2名)	1					①パン、菓子、納豆の製造販売(見学受け入れ、説明)	いわき市内(学園内、食房みらい)	通年(日・祝日を除く)					○	パン、菓子、納豆の製造販売を就労継続支援B型の事業として行っている 活動時間:9:30～15:30	
13	いわき	いわき市	たかはば た、かの 高萩 多香野		1		2		②食生活改善・栄養(バランスガイドを含む)の講話、調理実習の指導、助言 ④食品添加物やアレルギー物質・健康食品等の講話、食品の品質・衛生管理についての講話	いわき市内	通年	○	○	○	○	○	管理栄養士、第1種衛生管理者、NRサプリメントアドバイザー 【(公社)福島県栄養士会】	
14	いわき	いわき市	きた お、ちえ 北尾 智恵		1	2			②調理実習、講話、栄養相談講話(食事バランスガイドを含む) ③郷土料理・伝統料理の調理実習	いわき市内	通年(日祭日を除く)	○	○	○	○	○	管理栄養士 【福島県栄養士会いわき支部】 ・対象者:未就学児は3歳以上 ・1回実習人数:最大30名程度	
15	いわき	いわき市	おれ けんこうりより きょうしつ 俺たちの健康料理教室 たいひょうしゅ おのだ ひろむね 代表者 小野田 浩宗 (3名)	2	1				①食と健康に関する講話・料理教室の実習・講話 ②野菜・花卉の栽培方法の講話と指導	県内	通年			○	○	○	健康管理士、食育指導士 ・料理教室は最大30名 ※震災後、大病を併発し健康の大切さを実感しました。健康は、食が大きく関係することを知り、又、農業に従事していたこともあり、食の大切さを多くのの人に将来を担う子供達に伝えたいと思っています。	

ふくしま食育実践サポーター名簿

令和7年6月17日現在

番号	地域	住所	氏名・団体名 (団体の活動人数)	活動分野(番号は希望順)					活動内容	活動 地域	活動 時期	対象者						備考 (資格・免許・特技等、 【所属団体】、その他)
				① 生産・流通 ・加工	② 食生活改善 栄養・調理	③ 食文化・ 郷土料理・ 伝統料理	④ 食の安全 ・安心	⑤ その他				未就 学児	小学校			中学生	高校生	
													低学年	中学年	高学年			
16	いわき	いわき市	うえだ たかこ 上田 孝子		1	3		2	②食生活改善に関する講義(五大(又は七大)栄養素と食物繊維のはたらき、健康の三大要素など)、簡単なレシピの提案 ③いわき市の郷土料理について ⑤食べ方のマナー(お箸の使い方など)	いわき市内	通年				○	○	対象人数は5人～20人以上でも、制限なく対応しますが、人数が多い場合には補助としてスタッフの手配を希望します。	
17	いわき	いわき市	なかむら ひろこ 中村 寛子		1	3		2	②便秘、貧血、低体温、アレルギー、肥満等に関する活動 ③日本人の遺伝子に合った食材「まごわやさしい」 ④添加物のデトックス法、添加物との付き合い方	県内	通年	○	○	○	○	○	○	栄養士、調理師、上級食育指導士、がん予防料理教室講師
18	いわき	いわき市	はぎ はるとも 萩 春朋	2		1			①加工の講演・指導等 ③料理イベント、料理教室、フランス料理等	県内(いわき市中心)	通年	○	○	○	○	○	○	調理師免許、各種加工の営業許可 県内で食のイベントや料理教室を多数開催。いわき市内の学校給食で「スーパー給食」を2年間実施。
19	いわき	いわき市	いわき魚塾(5名)		2	1		3	②包丁の使い方、魚のさばき方、骨の取り方・食べ方 ③郷土料理の調理実習、誰にでもできる簡単魚料理の紹介・調理実習 ⑤魚の見方、地元の魚や旬の魚の話、お魚タッチ水族館、その他魚に関すること	いわき市内	通年		○	○	○	○	○	・いわき魚塾は、いわき市中央卸売市場の水産物部の卸会社と仲卸会社で構成されている団体です。旬で新鮮な魚を食材に魚食文化の普及に取り組んでいます。親子参加型も可能で、時間、人数、予算等をご相談ください。 ・おさかなマイスター ・連絡可能な時間帯 8:00～15:00 【いわき市中央卸売市場(水産物部)】
20	いわき	いわき市	にしやま のりこ 西山 紀子		1	2		3	②親子クッキング、生産者とコラボした体験型クッキング、栄養の座学 ③地産地消クッキング ④衛生の説明等	県内	通年	○	○	○	○			・上級食育指導士、雑穀エキスパート、薬膳インストラクター、天然酵母パン講師 ・未就学児は3歳以上から
21	いわき	いわき市	ほり けいこ 堀 慶子		1			2	②栄養相談、講話、親子料理教室 ⑤離乳食・栄養相談	いわき市内	通年	○	○	○	○		○	・管理栄養士
22	いわき	いわき市	BHCフードサービス株式会社(5名)	5	1	4		3	①地産地消の取組 ②無添加の出汁の取り方や麺類に特化。料理教室、子ども食堂も活動経験あり。 ③いわきご当地ラーメンなどの活動を実施。 ④化学調味料を使わない料理教室など実施可能。 ⑤未就学児を含むお子様の「食」のマナー教育も実施可能。	県内 (主にいわき市)	通年	○	○	○	○	○	○	・キッズマナーインストラクター ・調理師免許 ・茶彩師 ・3歳以上のお子様向けのキッズマナーや麺類にすることが得意です。また、地産地消の取組や料理教室などでもできます。
23	いわき	いわき市	かとうの きょうこ 上遠野 恭子		1	2			②減塩・野菜たっぷりバランスのよい食事を提案します。 ③郷土料理・伝統料理にも減塩する工夫を提案します。	いわき市内	通年	○	○	○	○	○	○	看護師、第一種衛生管理者、一般社団法人 日本食生活協会 郷土料理スペシャリスト 【いわき市健康推進員協議会】
24	いわき	いわき市	すずき ただみつ 鈴木 忠光	2				1	①お米が出来上がるまで ④農業のお仕事と食の安心・安全 ⑤お米の歴史、需要と供給	いわき市内	通年		○	○	○			農林漁業者 【環境保全型農業 農Limit】
25	いわき	いわき市	そば おうこく きょうげ 合同会社七浜果樹 かい 会(3名)		1	2			②手打ちそばの体験指導・助言 ③手打ち蕎麦の体験指導を通じて、蕎麦は郷土食の強い料理であり、和食を代表する食生活を伝える	県内	通年				○	○	○	・麺類(そば)製造販売(手打ち)、手打ちそば指導 ・そば打ち体験は、包丁を使用することから安全性を考慮して、特に小学生が対象の際は、保護者などの同伴をお願いします。
26	いわき	いわき市	こうどう がいしやななはまかしゅ 合同会社七浜果樹 だいいりよちやいん わたなべ みつひこ 代表社員 渡邊 充彦 (2名)	1					①ブルーベリーの生産内容を伝え、食べてもらう ⑤人工培地を使った栽培方法の説明	いわき市内	令和6年6月 ～8月の平日 9時～16時	○	○	○	○			ベジタブル・フルーツアドバイザー ・未就学児は3歳以上から ・ブルーベリーの観光農園にて、植物の成長過程や食の大切さを伝えたいと考えております。(ブルーベリーの説明、摘み取り、その他農作業体験、観察会等の実施)
27	いわき	いわき市	あおやぎ ゆうた 青柳 雄太		1				①適切な食事の方法、栄養の取り方をわかりやすく広める ⑤子どもの生活改善、食と体の使い方を広める	いわき市内	通年		○	○	○			・幼稚園教諭1種免許 ・保育士