

その他(個人・NPO法人) (新潟県)

《木村 正晃》

<コメント>

食育活動を通じて、地域における農産物の魅力を伝えています。まだ知られざる農産物の素晴らしさを共有できればと思います。「宝物は足元にあります」

【連絡先】

電話:080-4330-4210

mail:brotokim@gmail.com

<https://masa.kim/free/profile>

《村井 康人(REBIRTH食育研究所)》

<コメント>

<食育に関するコメント>

子供たちに「全部食べなさい」「バランスよく食べなさい」と言うだけでは、食べることの意味は伝わりません。なぜちゃんと食べなければいけないのかを理解すると未来の自分のために、何をどのように食べるのかに感心を持ち、楽しく食べることができます。

食生活ジャーナリストの会会員

<講師派遣>

応相談

<講演のテーマ>

小・中学の生徒や保護者、園児などのお母さんを対象に「夢をかなえる食育」「おかあさんの栄養学」など

【連絡先】

新潟県新潟市西区寺尾朝日通15-48

電話:025-267-2167

FAX:025-267-2167

mail:food@rebirth-jp.com

<http://rebirth-jp.com/>

《フードバンクにいがた》

<コメント>

私たちは、まだ食べられるにも関わらず、捨てられてしまう食品を寄贈してもらい、必要としている福祉施設等に無償で寄付する活動を行っています。新潟県おける食品ロスを減らし、誰もが食をわかちあうことのできる心豊かな社会づくりを目指しています。

【連絡先】

新潟県新潟市中央区新光町6-2 勤労福祉会館4F

電話:025-384-4466

FAX:025-384-8224

mail:fbn@roukyou.gr.jp

代表 高見 優

<http://foodbank-niigata.org/>

《特定非営利活動法人食の工房ネットワーク》

【連絡先】

新潟県上越市大字下正善寺1027番地2

電話:025-523-0621

FAX:025-523-0621

mail:s-koubou@valley.ne.jp

理事長 小林 元

<http://j-shoku.com/>

《村山 浩一(シェフパティシエ専門学校 専門調理食育推進指導員)》

<コメント>

ホテルコック20年 集団給食調理18年 現場の調理師から、専門学校の教員となりました。学校では、調理師からのパフォーマンスで様々な資格取得すると共に、社会貢献について伝えていきます。また、食育活動からの全国大会への魅力・挑戦を伝えていきます。

また、新潟県内における、古き良き食財や特産について、見学をはじめ体験出来る環境を調べています。村上茶・発酵調味料等、身近な食材の魅力について、再発見を体感しております。「第2回北陸農政局食育活動表彰 北陸農政局長賞」受賞に掲げた「災害時における 初日一食目の料理提供」について

TEAMづくりと即時対応へのチャレンジを目指しております。

<講演のテーマ>

- ・小学校における『味覚の授業』（新潟県内調整係）
- ・『食のバリアフリー』についての講習
- ・『医は食に 食は農に 農は自然から學べ』をテーマに講習
- ・「食べることの大切さと 食べられることへの感謝」について
- ・食育全般を 一緒に學ぶ
- ・東洋医学からの食育活動

【連絡先】

新潟県新潟市西区寺尾上5丁目19-24

電話:090-3894-8002

mail:koitaku68@gmail.com

《大塚 則幸》

<コメント>

農家をしながら、地元の他農家の農産物を卸販売しています。農産物の食べ方、作り方等をもっと色々な人に知ってもらいたいです。

【連絡先】

mail:tsukanr@yahoo.co.jp

《神保 一江》

<コメント>

職場の児童館(燕市児童研修館こどもの森)で食育活動をしています。また、家庭教育支援チーム「サークルきらら」として、食育活動から展開する家庭教育講座も実施しています。

【連絡先】

mail:cicada_mom@yahoo.co.jp

《村越 洋一》

<コメント>

『世代を超え、食の力で社会課題と向き合っていきましょう!』
生活の利便性と食品ロス/環境への配慮とオーガニック食品の普及拡大/健康寿命の延伸/
地域コミュニティの崩壊/SDGs・ウェルビーイング/アレルギー体質や免疫力低下/個別最適化と多様性の保障/イノベーションと伝統の継承/グローバル化と地産地消/核家族化とおばあちゃんの味

<専門分野>

1. 「雪国・郷土の食文化」の研究や講演、教室等の実施
テーマ: 麴・味噌等の発酵食品、豆腐や大豆加工品作り、乾燥・塩蔵・瓶詰め等の保存食、米粉、四季の祭や催事にまつわる郷土の食、等
2. 情報発信。郷土の食文化や料理レシピをホームページやSNSで公開

<キャリア>

調理師歴40年。新井高等職業訓練校指導員歴任、農水省6次産業化プランナー歴任、農水省和食文化継承リーダー、新潟県芸術家派遣事業協力芸術家 他
プロフィールサイト: <https://murachef.com>

【連絡先】

新潟県妙高市猿橋981
mail:murachef@gmail.com