北海道食育コーディネーター名簿

令和６年４月現在

氏名		職業、役職	住所	担当分野 1 食事を楽しむ	2 味覚を育てる	3 食べもの心と体の関係を知る	4 体によい食べものを選ぶ知識を身につける	5 日本型食生活のよさを知る	6 食の情報を見分ける知識を身につける	7 基本的な調理技術を	8 食べものの大切さを知り自然の恵みに感謝する	9 食べものの作られるなどを過程を理解する	10 食について考えて環境について	11 地域の食育推進に関すること	
荒川　義人（あらかわ　よしひと）		学校法人吉田学園総長付顧問 札幌保健医療大学　客員教授	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。
大江　廣嗣（おおえ　ひろつぐ）		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、親子でチェレンジしてみましょう！
大熊　久美子（おおくま　くみこ）		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。
菊地　和美（きくち　かずみ）		藤女子大学　人間生活学部 食物栄養学科　教授	札幌市	●		●	●	●			●	●	●	●	北海道には四季・旬を感じさせる食材が豊富です。北海道産食材を用いた行事食や郷土料理と食育への展開を共に考えてみませんか
當瀬　規嗣（とうせ　のりつぐ）		北海道文教大学　人間科学部 健康栄養学科　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（ぬきた　けいいち）		ヌキタ・ロフィスド　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！
平島　美紀江（ひらしま　みきえ）		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（ひらの　やすたか）		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（ふじむら　ひさかず）		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ね。
古屋　勝（ふるや　まさる）		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（ふるや　りょうこ）		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（ほんだ　たくや）		中國料理卓味　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（ほんま　ゆうじ）		さっぽろ川甚本店　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（むらき　みゆき）		（公財）アイヌ民族文化財団民族共生象徴空間運営本部 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。
山際　睦子（やまぎわ　むつこ）		管理栄養士、北海道大学大学院 農学研究院専門研究員	札幌市	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	子どもの好き嫌いをなくすには、子どもが嫌いなものを大人が「おいしいね」と笑顔で食べることが大切です。
山本　幹彦（やまもと　みきひこ）		NPO法人当別ｴｺﾛｼﾞｶﾙｺﾐｭﾆﾃｨｰ 代表理事長	当別町								●	●	●		食を入り口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。

（敬称略、五十音順）　　以上　15団体、16名