

H29（佐賀中部地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（19名※10月31日現在）

	(フリガナ) 氏名	住所 (市町)	性別	活動分野								講義内容	実地指導内容	活動地域	活動時期	
				米・麦	大豆	野菜	果樹	畜産	農産加工	料理	その他					
1	モリナガ ミチコ 森永 美智子	佐賀市	女		○	○							アスパラガスの話 みそ・豆腐の作り方	アスパラガスの話 みそ・豆腐の作り方	佐賀市	9月～4月
2	ノグチ トヨコ 野口 とよ子	佐賀市	女							○			大豆を使った食品作り。豆 腐、みそ作り。 紙芝居（大豆、玉ねぎ、米、 じゃがいも、なす）	豆腐作りを主にやっています。 子どもたちには「大豆の大ちゃん」の紙芝居を行ってから豆腐 作りの実習にはいります。	佐城地域	大豆があれば だいたい年間
3	マツシタ ミユキ 松下 美雪	佐賀市	女	○	○	○					○		大豆（佐賀県産）を使った豆 腐、みそ作り 紙芝居（大豆の大ちゃん） 野菜作り 他		車で行ける場所、 こだわらない	農繁期を除いた時期
4	イシマル ハツヨ 石丸 初代	佐賀市東与賀町	女								○		豆腐づくり、味噌づくり、農 産物の紙芝居	豆腐づくり、味噌づくり、農産 物の紙芝居	佐賀市南 部	農閑期
5	イトウ マサコ 伊東 正子	佐賀市諸富町	女			○					○		・野菜作り ・みそ作り	・野菜作り（じゃがいも、ピー ナッツ、大豆の育て方、収穫） ・みそ作り（米麴作りからでき あがりまで）	佐賀市内	通年
6	オソエガワ ヒロコ 小副川 博子	佐賀市大和町	女								○		主婦目線で簡単みそ作りや梅干し （自家製）作りなど指導してい ます。保育士なので、子ども向けの 指導もできます。	塩きり麴を使って、みそ作りを し、保存の注意点など伝えてい ます。梅干しは、実家の作り 方で、梅関連のシソジュース、梅 ジャム、紅梅漬けなどの指導も 行っています。	佐賀市	通年 ※梅は時期だ け
7	コガ チエコ 古賀 千恵子	佐賀市川副町	女			○					○		野菜の苗の植え付け（サツマ イモ・じゃがいも等） 味噌作りや豆腐づくり	大豆を使う味噌や豆腐づくりの 前に、「大豆のだいちゃん」を 紙芝居を読んでから実施しま す。	佐賀市お よび隣接 する市町	通年
8	コハヤシ ミチヨ 小林 美智代	佐賀市	女			○					○		野菜作り、漬物作り、味噌作 りなど	自家野菜の作り方、漬物の作り 方、みそ作りの工程など	佐賀市内	通年
9	カワシマ トモコ 川島 朋子	佐賀市	女								○		味噌作り、らくがん菓子、米 粉（かるかん）まんじゅう	味噌作り、らくがん菓子、米粉 （かるかん）まんじゅう	佐賀市内	1月～4月 7月～9月 11月、12月

H29（東部地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（11名※10月31日現在）

氏名 (フリガナ)	住所 (市町)	性別	活動分野									講義内容	実地指導内容	活動地域	活動時期
			米・麦	大豆	野菜	果樹	畜産	農産加工	料理	その他					
1 コガ タツコ 古賀 田都子	鳥栖市下野町	女			○				○	○		農作業体験。収穫した野菜で自家生産しているミナミノカオリの強力粉を用いてピザを焼く。 出前で味噌作り体験、圃場も用意できるところであれば大豆作りから。	農場の土と触れ、野菜の生命力を感じてもらうために農作業をしっかりと頂き、その時間があれば収穫したものを食べていただく。農場内で命の洗濯をしていただきたいと思います。	鳥栖近郊	通年
2 クボヤマ テルミ 久保山 照美	鳥栖市原町	女			○				○	○	○	食生活改善推進員で料理、女性協で味噌づくり、漬物づくり、小・中学校の味噌汁作りに参加していました。その他、野菜づくりなど。		鳥栖市	
3 フクシマ スミエ 福島 純枝	三養基郡みやき町	女	○	○	○				○	○		味噌作り、こんにやく作り、だんご作り、おはぎ作り	みそ作り、こんにやく、だんご作り、おはぎ	みやき町	—
4 カメガワ ノブコ 亀川 信子	三養基郡みやき町	女			○							トマトの紙芝居の実演 トマト調理実習	トマトの紙芝居の実演 トマト調理実習		
5 オガタ ユミコ 尾形 由美子	神崎市	女	○	○						○		・味噌作り ・麴を使った加工品（ディップ、まんじゅうなど） ・大豆を利用した加工品（佃煮など）	味噌を仕込むと同時に、地元産の野菜で事前に仕込み済みの味噌を使って、完成時の味噌の状態などを見てもらったり食味を楽しんでもらったりしてコミュニケーションをはかる。	神崎市	通年
6 イケダ エツコ 池田 悦子	神埼郡吉野ヶ里町	女							○	○		みそつき体験、豆乳作り、まんじゅう、簡単な料理など話し合いをしながらすすめます			
7 タラ マサヒロ 多良 正裕	神埼郡吉野ヶ里町	男									○ (茶)	・日本茶の歴史、文化 ・脊振山（日本茶栽培発祥の地）と栄西禅師 ・おいしいお茶の淹れ方	茶摘み体験（季節や時期による）やお茶の淹れ方	佐賀県内	通年
8 モリタ ヒロフミ 森田 浩文	神埼郡吉野ヶ里町	男			○				○	○		年間300種の野菜を栽培 有機的な循環型農業と実践 野菜を使った調理（店舗経営）		吉野ヶ里町、佐賀市	通年
9 コヤナギ タミコ 小柳 たみ子	神崎市	女			○					○		アスパラ栽培に関する話、料理簡単にできる料理		神崎市	
10 コガ マサカツ 古賀 征勝	鳥栖市	男			○							野菜づくり	野菜づくり	鳥栖市内	通年

11	タカオ	ヒロコ	鳥栖市	女					○	○	食生活改善推進員として活動。 味噌作り、漬物作りなど		鳥栖市	
	高尾	弘子												

H29（唐松地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（24名※10月31日現在）

	(フリガナ) 氏名	住所 (市町)	性別	活動分野								講義内容	実地指導内容	活動地域	活動時期	
				米・麦	大豆	野菜	果樹	畜産	農産加工	料理	その他					
1	ワキヤマ 脇山 瑠美子	唐津市和多田	女							○	○		味噌、のべだご作り 料理は誰かのサポートはできません		唐津市	9月～1月
2	ナカムラ 中村 孝子	唐津市半田	女		○								味噌作り	インスタントの味噌と手作り 味噌との違いを実験	—	—
3	タナカ 田中 智夫	唐津市相知町	男							○	○	○ (そば)	蕎麦打ち教室（種まき～収 穫、蕎麦打ちまで） 猪肉のさばき方、料理		唐津市内	秋～冬
4	トクダ 徳田 裕子	唐津市七山	女							○			郷土料理（だぶ） 地元食材を使ったケーキ作り		唐津市	通年
5	ヒヤクタク 百武 兵衛	唐津市相知町	男	○						○			・棚田米の生産から販売 ・ソバ生産、ソバ打ち		唐津市	通年
6	ミズオチ 水落 ミチ子	唐津市巖木町	女							○			味噌菓子加工		唐津市内	通年
7	ウラテラ 浦寺 和代	唐津市巖木町	女							○			味噌菓子加工		唐津市内	通年
8	タニグチ 谷口 ソノエ	唐津市	女				○			○	○		漬物、石垣団子、郷土料理		唐津市、 東松浦郡	通年
9	マツモト 松本 幸子	唐津市相知町	女	○						○	○		だご、まんじゅう、郷土料理 等		唐津市	通年
10	オキ 沖 澄子	唐津市	女	○						○	○		米の栽培、おこわ作り、牛乳 の話、漬物作り		唐津市	通年
11	フルタ 古田 貴美子	東松浦郡玄海町	女							○			味噌作り			
12	フルタチ 古館 アヤ子	東松浦郡玄海町	女							○			味噌作り			

13	マツモト 松本	シズエ 静江	東松浦郡玄海町	女						○			味噌作り			
14	ハラ 原	エイコ 榮子	唐津市厳木町	女						○			味噌作り体験		唐津市内	通年
15	ノウズミ 能隅	ヨシコ 良子	唐津市相知町	女						○	○		大豆を使った加工食品（豆腐、味噌、菓子）など		唐津市	通年
16	ヒデシマ 秀島	トシエ 俊江	唐津市	女						○	○		郷土料理、漬物作り		近場で	通年
17	オオタニ 大谷	ノリコ 典子	唐津市	女						○	○		郷土料理（だぶ、ガニ飯） 地元の野菜等を使ったパンや菓子作り			
18	ヤマソエ 山添	セツコ セツ子	唐津市	女						○	○		肥前に伝わる郷土料理		唐津市内	
19	ウエノ 上野	ツトム 勉	唐津市	男					○				ハウスミカン、ハウステコポン等の施設果樹について、日本と海外の農業の違いや、欧州の農業について	実際に柑橘を食べていただいたり、レモンの葉を使用し、香りを嗅いでいただく。	どこでも	通年
20	ミソウエ 溝上	タカコ 貴子	唐津市相知町	女						○			菓子作り（昔なつかしい手作り菓子）	昔ながらの菓子を一緒に作り、今の若い方々にも伝えていきたいと思っています。	相知町近辺	通年
21	ヤマグチ 山口	メグミ めぐみ	唐津市	女					○				甘夏ゼリー体験		唐津市内	9月～11月 1月～3月
22	ヤマグチ 山口	アケミ 明美	唐津市	女						○			甘夏ゼリー体験		唐津市内	9月～11月 1月～3月
23	イワモト 岩本	フミエ 芙美恵	唐津市	女						○			甘夏ゼリー体験		唐津市内	9月～11月 1月～3月
24	ヨシムラ 吉村	キヨミ キヨミ	唐津市	女	○	○	○			○	○		郷土料理、味噌作り、豆腐作り、そば作り	自然塾で修学旅行生とそば作りやまんじゅう作りをしています。また地元学校ではそば作り、豆腐作り、味噌作りをしています。大豆を育てて草取りも一緒にします。	唐津市内	通年

H29（伊万里・有田地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（25名※10月31日現在）

	(フリガナ) 氏名		住所 (市町)	性別	活動分野							講義内容	実地指導内容	活動地域	活動時期	
					米・麦	大豆	野菜	果樹	畜産	農産加工	料理					その他
1	ハバ	マサコ	伊万里市山代町	女									農産加工（梅加工）、梅料理	農産加工（梅加工）、梅料理	県内	農繁期を除く
	馬場	允子								○	○					
2	マエダ	クニコ	西松浦郡有田町	女									みそ作りに必要な材料は用意できます。（持ち込みも可） 工房へ来られてからのみそ作りも出張してのみそ作りも対応できます	工房へこられてからのみそ作りは米や大豆を洗い蒸すところから行うことができます。 出張してのみそ作りは大豆をつぶし丸めて容器に詰める作業を行います。	伊万里市内 西松浦郡内	通年 （7月お盆お正月は休み有）
	前田	クニ子								○						
3	モロオカ	ミチコ	西松浦郡有田町	女									みそ作りに必要な材料は用意できます。（持ち込みも可） 工房へ来られてからのみそ作りも出張してのみそ作りも対応できます	工房へこられてからのみそ作りは米や大豆を洗い蒸すところから行うことができます。 出張してのみそ作りは大豆をつぶし丸めて容器に詰める作業を行います。	伊万里市内 西松浦郡内	通年 （7月お盆お正月は休み有）
	諸岡	みち子								○						
4	フクダ	ヒサエ	西松浦郡有田町	女									みそ作りに必要な材料は用意できます。（持ち込みも可） 工房へ来られてからのみそ作りも出張してのみそ作りも対応できます	工房へこられてからのみそ作りは米や大豆を洗い蒸すところから行うことができます。 出張してのみそ作りは大豆をつぶし丸めて容器に詰める作業を行います。	伊万里市内 西松浦郡内	通年 （7月お盆お正月は休み有）
	福田	久江								○						
5	イケダ	ミツエ	西松浦郡有田町	女									みそ作りに必要な材料は用意できます。（持ち込みも可） 工房へ来られてからのみそ作りも出張してのみそ作りも対応できます	工房へこられてからのみそ作りは米や大豆を洗い蒸すところから行うことができます。 出張してのみそ作りは大豆をつぶし丸めて容器に詰める作業を行います。	伊万里市内 西松浦郡内	通年 （7月お盆お正月は休み有）
	池田	光枝								○						
6	ヤマグチ	キヨコ	伊万里市東山代町	女									・野菜作り（イモ植付け収穫、イモを使った料理、まんじゅう） ・桜もち作り（桜の葉の塩漬、まんじゅう、あんこ作り） ・漬物（野菜うり） ・郷土料理（押し寿司など）	・地場産の材料を使用し調理体験 ・おやつ作り、桜もち、ソーダまんじゅうなど ・農産物の育て方、収穫体験	県内	通年
	山口	喜代子			○	○	○				○					

7	マエダ 前田	イツエ 伊津江	伊万里市	女												○	○	○			・農産加工（みそ作り、豆腐作り） ・郷土料理（押し寿司、まんじゅう、なすびごはん）			
8	マエダ 前田	スミエ スミ江	伊万里市南波多町	女																	梨栽培説明、梨を使用した料理、石垣だんご	梨園見学、指導説明		
9	キス 木須	ジュンコ 旬子	伊万里市木須町	女																	豆腐作り、みそ作り		県内	11月～4月
10	イチマル 市丸	ハツミ 初美	伊万里市	女																	花育、畜産、生きているもの（命）をいただくことの話		伊万里市	通年
11	セト 瀬戸	セツコ 節子	伊万里市	女																	郷土料理、おやつ作り	なすびごはん、さつまいも、なし（石垣だご、いもねり等）	南波多	通年 （9月中旬～10月下旬は除く）
12	キス 木須	ケイコ 景子	伊万里市	女																	梅づくりの1年間の勉強会（1年を通して） 梅の収穫、梅漬、梅料理	梅にともなうものすべて	伊万里・有田地域	年間を通してその時期にできるもの
13	ホッタ 堀田	タカコ 貴子	伊万里市南波多町	女																	梨栽培についての話	果樹園や室内にて栽培説明	伊万里市	7月～9月を除く年間
14	イシバシ 石橋	ミツコ みつ子	西松浦郡有田町	女																	食品加工	地域の農産物を使った料理、おやき作り	有田町	通年

15	ゼンサイ 善齊	ヨウコ 洋子	伊万里市	女	○								大豆料理…豆腐、おから料理等 ぎょうざ作り		伊万里市	通年
16	テヤ 出屋	ミサコ ミサ子	伊万里市大川内町	女				梅			梅		梅漬講習、梅を使った料理講習		伊万里市内	昼間
17	ミヤモト 宮本	ケイコ 啓子	伊万里市	女	○								いちごの生態やいちごの話など		伊万里地域	農繁期を除く
18	リキタケ 力武	ヌイコ 縫子	伊万里市	女						○			伊万里梅の加工、消費拡大に関する活動	伊万里梅の収穫、梅漬体験、梅料理講習	伊万里市内	6月～11月
19	マエヤマ 前山	ヨウコ 洋子	伊万里市木須町	女				梅					梅加工、梅料理			
20	コウマツ 幸松	カズコ 和子	伊万里市東山代町	女									黒米うどん作り 黒米かりんとう作り			
21	ニシヤマ 西山	カズエ 和枝	伊万里市山代町	女	○		○						米作りのお話、体験（田植え～稲刈り） さつまいも、玉ねぎ、落花生のお話、体験		伊万里市山代町	農繁期を除く
22	ヒラシマ 平島	ヨシコ 佳子	伊万里市	女							○		お茶の淹れ方		伊万里市	

23	ハラダ	リエコ	伊万里市山代町	女	○										みかんの収穫体験 食用廃油せっけん作り ホウ酸を使ったゴキブリ駆除 殺虫剤作り	みかんは自宅園地 食用廃油せっけん、ホウ酸 を使ったゴキブリ駆除殺虫 剤作りは出向いていきます	伊万里市 山代町西 分	みかん収穫 体験：11 月中旬～ 12月中旬 その他：年 中
	原田	利恵子																
24	ハヤシ	ヒデフミ	西松浦郡有田町	男	○										米作りについての指導話、酒 米についての話		有田地域	
	林	秀文																
25	マエダ	ヨシヒロ	有田町	男	○										米づくり	田植え、稲刈り	有田町	通年
	前田	好弘																

10	イシダ 石田	マサコ 雅子	鹿島市山浦	女		○									大豆ができるまでの話をし て、家庭でもできる簡単なみ そ作りを子ども達と一緒に作 る楽しみを指導。	大豆を煮るコツから、麩と 塩の割合、特に塩にはこだ わり、おいしい味噌作りの 指導を行います。 ※大豆は煮たものを使用す るため、作業は1時間ほど で終了。	鹿島市	通年
11	ムカイ 向井	アスカ 明日香	鹿島市	女									○ (花)	フラワーアレンジメント 花のある生活について	フラワーアレンジメント リース、コサージュ作りな ど	杵藤地区	通年	
12	タナカ 田中	ミドリ みどり	嬉野市嬉野町	女									○	緑茶に関すること（淹れ方）	緑茶に関すること（淹れ 方）	—	7月～3月	
13	オニハシ 鬼橋	タカエ タカエ	嬉野市	女									○	○	郷土料理の普及、正しい食生 活のありかた（健康的な）、 仲間作り	幼、保、小、中、高校生へ 指導の手伝い、市民への普 及講習	嬉野市内 塩田町内	通年
14	ミネマツ 峰松	シオリ しおり	嬉野市	女									○	○	幼、小、中、高校への食育指 導 （保護者も含む）	地域農産物の実習、おどん が町の郷土料理実習	嬉野市内	通年（昼間）
15	クガ 久我	ミエコ 美恵子	嬉野市塩田町	女									○	○	幼、小、中、高校への食育指 導 （保護者も含む）	おどんが町の郷土料理実習	嬉野市内	通年（昼間）
16	ヨシムラ 吉村	ヨシコ 良子	嬉野市塩田町	女									○	○	小、中、高校への食育活動 （保護者も含む）	おどんが町の郷土料理	嬉野市内	通年（昼間）
17	モトムラ 本村	リョウコ 良子	嬉野市塩田町	女									○	○	小、中、高校への食育活動 （保護者も含む）	地域農産物の実習 おどんが町の郷土料理	嬉野市内	通年（昼間）
18	モリ 森	マサコ 真佐子	嬉野市塩田町	女									○	○	小、中、高校への食育活動 （保護者も含む）	おどんが町の郷土料理	嬉野市内	通年（昼間）
19	ヤマシタ 山下	トオル 徹	武雄市	男		○	○	○	○					○	野菜植え体験（生育指導） 餅つき指導	野菜植え体験（生育指導） 餅つき指導	武雄地区	通年
20	エグチ 江口	リュウスケ 竜左	武雄市	男		○	○	○						○	もちつき体験、野菜づくり		武雄	11月～3 月、 7月
21	マツエ 松江	ユウ 佑	武雄市	男		○		○						○	野菜の定植 食育について		武雄市	11月～9月

22	イワセ 岩瀬	カズヤ 和也	武雄市北方町	男	○	○	○						野菜苗の植付けや収穫 もちつき体験など		武雄市	夏場、冬場
23	ミネ 三根	ユキコ 由紀子	嬉野市嬉野町	女									茶 ・お茶の淹れ方 ・お茶を知る	・うれしの茶の味を知って もらう ・急須を使う	嬉野、塩 田、武雄	9月～3月
24	オオタ 太田	ケイコ 敬子	嬉野市嬉野町	女	○					○			まんじゅうづくり			
25	マツオ 松尾	アケミ 明美	嬉野市嬉野町	女						○			サツマイモの定植や収穫につ いて	農産加工（漬物）、サツマ イモの収穫体験、おいしい お茶の淹れ方	嬉野市	4～7月以外
26	シラカワ 白川	クミコ 久美子	嬉野市嬉野町	女		○				○			みそづくり			
27	イケダ 池田	ミヤコ 美弥子	嬉野市嬉野町	女							○				嬉野市	
28	モリナガ 森永	キヌヨ 絹代	嬉野市嬉野町	女						○			まんじゅう、よもぎだんご、 もち。スイートポテトづくり （農産物直売所「みゆきの 里」に加工品を出していま す）		嬉野市	農閑期
29	イケダ 池田	ヤチヨ やちよ	嬉野市嬉野町	女		○				○					嬉野市	
30	クロイワ 黒岩	リョウタ 亮太	武雄市北方町	男	○						○		もちつき、野菜の定植		武雄	
31	ヤマグチ 山口	コウセイ 高星	武雄市山内町	男		○							もちつき、田植え、稲刈り。 キュウリ栽培など		武雄市	
32	ナガオ 永尾	トモコ 智子	嬉野市嬉野町	女	○		○						お茶の淹れ方 お茶の出し方 接客の基本的マナー お茶の歴史、効能の紹介	お茶の淹れ方実演 お茶淹れ体験 煎茶、お抹茶の基本的マ ナー	日本全国 海外も可	4～6月以外
33	ソウダ 早田	ミチヒロ 道広	武雄市	男	○	○	○						苺の収穫体験（5月中下） お米、さつまいも栽培・指導 他		武雄市	毎（5月中 下） 田植え（6 月） いもさし（6 月）
34	オカ 岡	ユキヨシ 幸好	鹿島市	男							○		収穫体験		鹿島市	11月