



(佐賀中部地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(19名※1月31日現在)

	(フリガナ) 氏名		住所 (市町)	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	
11	ミスタ 水田	ツヨシ 強	佐賀市	○		○	○			○			野菜収穫体験と農産加工体験 自然の中での体験(冬山のト レッキング) 災害時の救護、救出法とロー プワーク	野菜収穫体験と農産加工体験 自然の中での体験(冬山のトレ ッキング) 災害時の救護、救出法とロー プワーク	県内・市内	通年
12	コガ 古賀	ハルミ 晴美	小城市牛津町	○	○	○							味噌、豆腐づくり		小城市	9月～4月3月
13	ツカハラ 塚原	シノブ 志伸	佐賀市東与賀町	○	○	○							農業体験等	農作業の指導	佐賀市	通年
14	イトウ 伊東	フリヒサ 宣尚	佐賀市東与賀町	○	○	○							農業体験	農業体験	佐賀市	通年
15	キタハラ 北原	シンイチ 慎一	佐賀市東与賀町			○							農業体験等	農作業の指導	佐賀市	通年
16	フルカワ 古川	トモカズ 友計	佐賀市東与賀町	○	○								農業体験	農業体験	東与賀町	
17	フルカワ 古川	チエコ 智恵子	佐賀市東与賀町		○					○			地元産の大豆を使用した豆腐 作り、味噌づくり	地元産の大豆を使用した豆腐作 り、味噌づくり	佐賀市	通年
18	タナカ 田中	ヤエコ 八重子	佐賀市		○					○			大豆のおはなし じゃがいも植え 味噌づくり	大豆のおはなし じゃがいも植え 味噌づくり	佐賀市	じゃがいも植 えは2月頃
19	コイケ 小池	ヒトシ 仁志	佐賀市鍋島町								○		ひょうたんを使った置物づく り	ひょうたんでグリーンカーテン ひょうたんを使った置物づくり	佐賀市	要相談

(東部地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(9名、1団体※5月13日現在)

	(フリガナ) 氏名		住所 (市町)	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	鳥栖市下野町			○					○	○		・大豆の栽培(種まきから収穫まで)から麴を増やし、味噌づくりまで ・野菜栽培、野菜に関するあれこれ	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	5~12月	
	古賀	田都子																
2	クボヤマ	テルミ	鳥栖市原町			○								・小学校へ給食で使用野菜を持っていき、お話をする。 ・味噌づくりや豆腐作り、まんじゅうづくり等	豆腐を作るとき、大豆と水に浸す前と後を見せて作業すること 味噌づくりも同じ 種子を撒く月から収穫まで	鳥栖市	通年	
	久保山	照美																
3	フクシマ	スミエ	三養基郡みやき町			○	○					○	○	豆腐作り、赤飯・おこわ、味噌作り、郷土料理	・豆腐作りとおからを使った料理 ・おやつ作り(ぶつつ焼き) ・味噌づくり ・つんきーだご汁 ・餅つき(鏡餅づくり) ・おこわづくり	みやき町 (三根校区) 小学校・ 保育園・ 三根改善センター	7/20~2月	
	福島	純枝																
4	カメガワ	ノブコ	三養基郡みやき町			○								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			
	亀川	信子																
5	ハラ	ケイコ	三養基郡みやき町			○								みそ仕込み、梅干し仕込み、酵素シロップ仕込み、生ごみ・草等を使用して発酵土づくり	就業前の児童への支援	佐賀市 三神地区	通年	
	原	恵子																
6	オガタ	コミコ	神崎市	○	○								○	・味噌作り ・麴とニンニクを使った加工品(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	
	尾形	由美子																
7	タラ	マサヒロ	神埼郡吉野ヶ里町										○ (茶)	①日本茶の歴史、文化 ②おいしいお茶の淹れ方 ③茶摘み体験~釜炒り茶づくり ④日本茶栽培発祥の地吉野ヶ里町「雲仙寺跡」案内	①②は小学生~大学生、高齢者学級などで講話、実技指導 ③④は地元小学生に指導 ④は全国からの案内依頼に対応	佐賀県内	通年 茶摘み体験は6月頃予約必要	
	多良	正裕																
8	コヤナギ	タミコ	神崎市			○							○	アスパラ栽培に関する話、料理簡単にできる料理		神崎市		
	小柳	たみ子																
9	タカオ	ヒロコ	鳥栖市										○	○	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																
10	サンシチクオンエイチクラブ 三神地区4Hクラブ		上峰町	○	○	○								露地野菜(ジャガイモ、大根、玉ねぎ、枝豆)の収穫体験等	同左	みやき町	要相談	

(唐松地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(9名※2月8日現在)

氏名 (フリガナ)	住所 (市町)	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 フルタチ アヤコ 古館 アヤ子	東松浦郡玄海町						○				味噌作り			
2 マツモト シズエ 松本 静江	東松浦郡玄海町						○	○			味噌作り、押し寿司		唐津市、 玄海町	通年
3 ヒラタ サ子コ 平田 祥子	東松浦郡玄海町						○	○			味噌作り	味噌作り 郷土料理	唐津・東 松浦地区	通年
4 オオタニ ノリコ 大谷 典子	唐津市	○					○	○			郷土料理の伝承 地元の野菜等を使ったパンや 菓子作り		唐津市	通年
5 ヤマソエ セツコ 山添 セツ子	唐津市	○	○	○	○		○	○			・保育所、小中高等学校、団 体、地域の人、料理教室(郷 土料理) ・大豆植え～収穫、豆腐作り ・手作り農産物を使っの活 動		唐津市内	
6 ウエノ ツトム 上野 勉	唐津市				○						ハウスミカン、ハウステコボ 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
7 ヤマグチ メグミ 山口 めぐみ	唐津市				○		○				甘夏ゼリー体験 (R3年度は受入れ不可)		唐津市内	9月～11月 1月～3月
8 ヤマグチ アケミ 山口 明美	唐津市						○				甘夏ゼリー体験 (R3年度は受入れ不可)		唐津市内	9月～11月 1月～3月
9 イワモト フミエ 岩本 芙美恵	唐津市						○				甘夏ゼリー体験 (R3年度は受入れ不可)		唐津市内	9月～11月 1月～3月

(伊万里・有田地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(20名※4月26日現在)

	(フリガナ)氏名		住所(市町)	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	マエダ 前田	クニコ クニ子	西松浦郡有田町						○				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)
2	モロオカ 諸岡	ミチコ みち子	西松浦郡有田町						○				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)
3	フクダ 福田	ヒサエ 久江	西松浦郡有田町						○				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)
4	イケダ 池田	ミツエ 光枝	西松浦郡有田町						○				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)
5	ヤマグチ 山口	キヨコ 喜代子	伊万里市東山代町	○	○	○					○		・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 け、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	伊万里市	通年
6	キス 木須	ジュンコ 旬子	伊万里市木須町										大豆、コメ麦を使った料理、 講話		伊西地区	通年

(伊万里・有田地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(20名※4月26日現在)

	(フリガナ) 氏名	住所 (市町)	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						
7	イチマル 市丸	ハツミ 初美	伊万里市					○				花	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
8	セト 瀬戸	セツコ 節子	伊万里市							○			地域の農畜産物を使った料理	なすびごはん、さつまいも、なし(石垣だご、いもねり等)	伊万里市	4,5,7,11月
9	キス 木須	ケイコ 景子	伊万里市				○ (梅)				○		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	<ul style="list-style-type: none"> <li>年間を通しての梅仕事の勉強</li> <li>梅漬け講習、しそもみ講習 できる範囲内の梅収穫体験</li> <li>梅漬けを利用した梅料理講習の指導</li> </ul>	伊万里市内	通年
10	ホッタ 堀田	タカコ 貴子	伊万里市南波多町				○						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
11	ゼンサイ 善齊	ヨウコ 洋子	伊万里市	○	○						○		もち麦味噌づくり、豆腐作りなど大豆やもち麦を活用した料理や食育講話など(子供・大人向け)		伊万里市、西有田、有田	通年
12	ミヤモト 宮本	ケイコ 啓子	伊万里市			○							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
13	コウマツ 幸松	カズコ 和子	伊万里市東山代町	○									黒米うどん作り 黒米すし(ちらし)			
14	ヒラシマ 平島	ヨシコ 佳子	伊万里市								○		おいしいお茶の淹れ方	温度、茶葉の量、水などおいしく入れるように説明	伊万里市	6～3月



(杵藤地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(32名、3団体※1月10日現在)

	(フリガナ)氏名	住所(市町)	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				
武雄・杵島地区														
1	スギハラ サタコ 杉原 サタ子	武雄市												
2	イワナガ チヨノ 岩永 チヨノ	武雄市山内町							○		味噌作り出前講座	材料は準備します。 味噌の作り方、保存方法などを指導。	武雄市内	通年
3	ナガオ クニコ 永尾 邦子	武雄市山内町							○		塩切麩、煮大豆を使っでの味噌作り体験 おはぎ作り、もち米の加工	保育所、小学校等での味噌作り体験、おはぎ作り体験	武雄市内	通年
4	モロオカ アヤコ 諸岡 あや子	武雄市山内町	○	○					○		味噌加工補助	味噌づくり	武雄市内	
5	ヤマシタ トオル 山下 徹	武雄市	○		○						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
6	イワセ カズヤ 岩瀬 和也	武雄市北方町	○		○	○					野菜苗の植付けや収穫体験 田植え、稲刈り体験	野菜苗の植付けや収穫体験 田植え、稲刈り体験	武雄市	通年
7	クロイワ リョウタ 黒岩 亮太	武雄市北方町	○			○					もちつき、野菜の定植		武雄	
8	ヤマグチ コウセイ 山口 高星	武雄市山内町			○						キュウリ栽培	キュウリ収穫	武雄市	2~6月 8~11月
9	ソウダ ミチヒロ 早田 道広	武雄市	○	○	○						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	5(5月中下) 田植え(6月) いもさし(6月)
10	フルカワ マコミ 古川 真弓	武雄市						○			・バターづくり ・スケッチ、職場体験、講話 ・搾乳体験 ・幼児用に紙芝居を使った酪農の話	同左	武雄市 バスや車を使って自宅に来てもらえればどこでもいい	農繁期以外
11	フクダ カズト 福田 和人	武雄市	○								米のおはなし	同左	武雄市	5月~11月
12	フクダ リョウタロウ 福田 遼太郎	武雄市	○		○						米作り体験、野菜作り	同左	武雄市北方町	通年

(杵藤地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(32名、3団体※1月10日現在)

	(フリガナ) 氏名		住 所 (市町)	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					
13	マツエ 松江	ユウ 佑	武雄市	○		○							米作り、野菜作り	同左	武雄市北方町	7~9月、 12~4月
14	エガシラ 江頭	シンイチ 新一	武雄市	○									米作り	同左	武雄市北方町	通年
15	ハシグチ 橋口	ヤスノリ 康則	武雄市	○		○							米作り、イチゴ全般	同左	武雄市北方町	通年
16	ミヤハラ 宮原	ヒロアキ 洋昭	武雄市	○	○	○							米、麦、大豆、野菜全般		北方町内	通年
17	サワイ 澤井	ショウハイ 翔平	武雄市								茶	お茶の淹れ方 お茶の出し方 お茶の歴史 お茶の効能紹介	同左	武雄市内	4月~7月以外	
18	モロオカ 諸岡	ハヤト 隼人	江北町	○	○	○						米作り体験 玉ねぎ植え 収穫体験	同左	江北町	通年	
19	サガラ 相良	リョウコ 良子	武雄市								○	へちまのグリーンカーテン作り へちまたわし作り	へちまの栽培方法 グリーンカーテン作り へちまたわし作り	武雄市 伊万里市 嬉野市	4~11月	
20	モロオカ 諸岡	カツユキ 克幸	江北町	○	○	○						田植え・稲刈り体験 玉ねぎ定植・収穫体験	同左	江北町	通年	
21	イノクチ 猪ノ口	サダム 定	江北町	○	○	○	○					田植え体験 みかん収穫	同左	白石地区	6月、10 月、11月	
22	ヨシハラ 吉原	トシフミ 亨史	白石町	○		○						アスパラガス収穫体験 田植え体験 玉ねぎ収穫体験 もちつき	同左	白石町	通年	
23	タカハシ 高橋	ヒデキ 秀樹	白石町			○						農作物の育て方について	いちごの収穫体験	白石町	通年	
24	JAさが 白石地区女性部		白石町								○	味噌づくり	同左	白石町	1~4月 7~10月	

(杵藤地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(32名、3団体※2月21日現在)

No.	(フリガナ)氏名		住所(市町)	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
鹿島、嬉野、太良地区															
25	ムカイ	アスカ	鹿島市								○ (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(農繁期を除く)
26	タナカ	ミドリ	嬉野市嬉野町								○ (茶)	緑茶の淹れ方	緑茶に関すること(淹れ方)	県内	7月~3月
27	ミネ	ユキコ	嬉野市嬉野町								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おう ・急須を使う	嬉野、塩田、武雄	9月~3月
28	ナガオ	トモコ	嬉野市嬉野町								○ (お茶・ツアー)	お茶の淹れ方 お茶畑ツアー プチ茶道	・一人ずつ急須を持ってもらい、急須でお茶を入れることに慣れてもらいます。 ・お茶畑を肌で感じてもらう ・お抹茶の飲み方を伝授	日本全国 海外也可	通年
29	ナリマツ	カズシ	嬉野市			○	○	○				果樹等の収穫体験等		鹿島市 嬉野市 太良町	6~2月
30	ナカシマ	ヒロタカ	嬉野市			○	○	○				果樹等の収穫体験等		鹿島市 嬉野市 太良町	6~2月
31	アンドウ	コウタロウ	太良町			○						果樹等の収穫体験等		武雄市 太良町	6~2月
32	ニシダ	マサト	太良町				○					果樹等の収穫体験等		鹿島市 嬉野市 太良町	6~2月
33	ツルダ	ヨシアキ	嬉野市	○								米作り	同左	塩田町内	通年
34	JAさが塩田支所 塩田地区女性部		嬉野市塩田町			○						地域の子供たちへの食農教育 ・野菜苗の植え付け、収穫 ・味噌づくり体験	同左	塩田町内	通年
35	藤津地区農村青少年 クラブ連絡協議会		鹿島市				○					果樹等の収穫体験 (主要品目：ミカン)	・果樹の栽培及び収穫方法について ・農作業安全の心構えについて(はさみの安全な使い方等) ・おいしい果樹の見分け方について	太良町	10月~12月