

(佐賀中部地区) ふるさと先生登録者名簿一覧(24名※5月29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	モリナガ 森永	ミチコ 美智子	佐賀市		○	○						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 野口	トヨコ とよ子	佐賀市						○			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 松下	ミユキ 美雪	佐賀市	○	○				○			大豆（佐賀県産）を使った豆腐、みそ作り 大豆のおはなし 野菜作り 他	大豆（佐賀県産）を使った豆腐、みそ作り 大豆のおはなし 野菜作り 他	県内	通年
4	イシマル 石丸	ハツヨ 初代	佐賀市東与賀町						○			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 伊東	マサコ 正子	佐賀市諸富町		○	○			○			・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 小副川	ヒロコ 博子	佐賀市大和町		○				○			大豆のおはなし 「大豆の大ちゃん」紙芝居使用 味噌づくり	大豆のおはなし 味噌づくり	佐賀市	通年
7	コガ 古賀	チエコ 千恵子	佐賀市川副町			○			○			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		佐賀市内	通年
8	コバヤシ 小林	ミチヨ 美智代	佐賀市						○			味噌づくり	味噌づくり	佐賀市内	通年
9	カワシマ 川島	トモコ 朋子	佐賀市						○			味噌作り、らくがん菓子、いもまんじゅう、焼き肉のたれづくり	味噌作り、らくがん菓子、いもまんじゅう、焼き肉のたれづくり	佐賀市内	通年 らくがん菓子は7～8月
10	ミヤジマ 宮島	ジュイチ 寿一	小城市小城町	○	○	○	○					農作物（米、麦、大豆、野菜、果樹）について説明。 ふるさとの歴史等	農作物全般について定植、栽培、管理、収穫、出荷方法	小城市	通年
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

	(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				
12	コガ	ハルミ	小城市牛津町	○	○	○						味噌、豆腐づくり		小城市	9月～4月3月
	古賀	晴美													
13	ツカハラ	シノブ	佐賀市東与賀町	○	○	○						農業体験等	農作業の指導	佐賀市	通年
	塚原	志伸													
14	イトウ	フリヒサ	佐賀市東与賀町	○	○	○						農業体験	農業体験	佐賀市	通年
	伊東	宣尚													
15	キタハラ	シンイチ	佐賀市東与賀町			○						農業体験等	農作業の指導	佐賀市	通年
	北原	慎一													
16	フルカワ	トモカズ	佐賀市東与賀町	○	○							農業体験	農業体験	東与賀町	
	古川	友計													
17	フルカワ	チエコ	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
	古川	智恵子													
18	タナカ	ヤエコ	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
	田中	八重子													
19	コイケ	ヒトシ	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
	小池	仁志													
20	ヤマダ	クミエ	佐賀市鍋島町									・味噌づくり ・豆腐づくり ・黒糖大豆等お菓子作り	味噌、豆腐、お菓子が出来るまでの過程、材料、応用等の説明の実施	佐城地区	農繁期以外
	山田	久美枝													
21	シモムラ	ケイコ	佐賀市鍋島町	○	○		○					味噌づくり	味噌づくり体験と大豆の話や地産地消についての講話	小城市内	農繁期以外
	下村	啓子													
22	ミネ	ユカリ	佐賀市鍋島町	○								・味噌づくり ・豆腐づくり	農産物を使った加工	小城市	9～10月
	三根	由佳里													
23	カメガワ	アケミ	佐賀市本庄町									・漬物づくり ・饅頭づくり	左記同じく	佐賀市内	農繁期を除く
	亀川	明美													

(佐賀中部地区) ふるさと先生登録者名簿一覧 (24名※5月29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
24	オカモト	クニヒロ	佐賀市富士町	○		○						・野菜づくり ・農業体験	左記同じく	佐賀市内	通年

（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 古賀 田都子	鳥栖市下野町			○			○	○		・大豆の栽培（種まきから収穫まで）から趣を増やし、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
2	クボヤマ テルミ 久保山 照美	鳥栖市原町			○			○			・小学校へ給食で使用する野菜を持っていき、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
3	フクシマ スミエ 福島 純枝	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 ・つんぎーだこ汁 ・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
4	カメガワ ノブコ 亀川 信子	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		
5	ハラ ケイコ 原 恵子	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
6	オガタ ユミコ 尾形 由美子	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
7	タラ マサヒロ 多良 正裕	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「霊仙寺跡」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
8	コヤナギ タミコ 小柳 たみ子	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	
9	タカオ ヒロコ 髙尾 弘子	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	
10	サンシンチクヨンエイチクラブ 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 (11名※10月18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	フルタチ	アヤコ	東松浦郡玄海町									味噌作り			
	古館	アヤ子							○						
2	マツモト	シズエ	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	サチコ	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
	平田	祥子						○	○						
4	オオタニ	ノリコ	唐津市	○					○	○		郷土料理の伝承 地元の野菜等を作ったパンや 菓子作り		唐津市	通年
	大谷	典子													
5	ヤマソエ	セツコ	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での活 動		唐津市内	
	山添	セツ子													
6	ウエノ	ツトム	唐津市				○					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
	上野	勉													
7	ヤマグチ	メグミ	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
	山口	めぐみ													
8	ヤマグチ	アケミ	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
	山口	明美													
9	イワモト	フミエ	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
	岩本	芙美恵													
10	イワシタ	ノボル	東松浦郡玄海町	○								もち米作り（田植え、稲刈 り、かけ干し、もちつき）		玄海町	6月～12月
	岩下	昇													

（唐松地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（11名※10月18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				
11	フルタ キミコ 古田 貴美子	東松浦郡玄海町						○			味噌作り		唐津市 玄海町	通年

（伊万里・有田地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（23名、2団体※3月24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
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

(伊万里・有田地区)ふるさと先生登録者名簿一覧(23名、2団体※3月24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				
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（石垣だこ、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	・年間を通しての梅仕事の勉強 ・梅漬け講習、しそもみ講習できる範囲内の梅収穫体験 ・梅漬けを利用した梅料理講習の指導	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
15	ハラダ 原田	リエコ 利恵子	伊万里市山代町				○			○		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
16	ハヤシ 林	ヒデフミ 秀文	西松浦郡有田町	○								米作り話、酒米についての話		町内	通年

（伊万里・有田地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（23名、2団体※3月24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
17	マルオ	クニコ	伊万里市大川町				○					・伊万里梨発祥の地「立川の梨」の歴史について ・新しい品種「甘太」の先祖について ・梨づくりの年間作業内容について	・フラッシュカードを用いて、わかりやすくストーリーを伝える ・系統表を用いて説明。実際に梨の食べ比べをして実感させる。 ・パネルを用いて使う道具をクイズ形式で当ててもらう	大川町	10～11月
	丸尾	くに子													
18	オノ	ユキエ	伊万里市東山代町									黒米うどん作り 黒米すし（ちらし）			
19	コウマツ	ツタシ	伊万里市東山代町								○	草木染体験指導 微生物活性酵素マイエンザ作り指導	同左	地域問わず	時期問わず
	幸松	伝司													
20	ナカシマ	マナミ	伊万里市大川町				○				v	梨の作業内容	同左	大川町	10月～12月
21	マエダ	ヨシヒロ	西松浦郡有田町	○		○						田植えから稲刈りまでの米作り指導と体験学習 畑での野菜作り指導と体験学習のサポート	同左	有田町丸尾地区 岳地区	
	前田	好弘													
22	マエダ	ユミ	伊万里市南波多町	○			○					梨の栽培について（パネルを利用）講話 梨を使った料理やデザート の作り方	同左	伊万里市	7～8月以外
23	伊万里4Hクラブ		伊万里市南波多町	○		○	○					野菜、果樹等の収穫体験等	・野菜の栽培及び収穫方法 ・おいしい作物の見分け方	伊万里市	要相談 サツマイモ収穫9月下旬～ 10月中旬
24	ソエジマ	ヨシカド	伊万里市大川内町	○		○						田植え体験、アスパラ収穫体験、しいたけ菌打ち体験	同左		
25	アリノミカイ		伊万里市南波多町				○					梨栽培の話 梨を使った料理講習	同左	伊万里市	9月～11月
	ありの実会								○						

	(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 杉原	サダコ サダ子	武雄市											
2	イワナガ 岩永	チヨノ 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 永尾	クニコ 邦子	武雄市山内町						○			塩切麴、煮大豆を使つての味噌作り体験 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 諸岡	アヤコ 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 山下	トオル 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 岩瀬	カズヤ 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 黒岩	リョウタ 亮太	武雄市北方町	○			○					もちつき、野菜の定植		武雄
8	ヤマグチ 山口	コウセイ 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 早田	ミチヒロ 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 苺（5月中下） 田植え（6月） いもさし（6月）
10	フルカワ 古川	マユミ 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 福田	カズト 和人	武雄市	○								米のおはなし	同左	武雄市 5月～11月
12	フクダ 福田	リョウタロウ 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
13	マツエ 松江	コウ 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	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(33名、8団体※R7年7月7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				
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	ショウヘイ 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 ※R7年度は 活動休止
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	白石町	○	○	○	○					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 享史	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
25	タケトモカイ 武友会		武雄市	○	○	○						もちつき、野菜植え体験、収穫体験、お茶教室		武雄市内	通年
26	シンロクエン 神六園		武雄市								○	・味噌作り ・黒米おはぎ作り	材料は準備をします。 ・味噌の作り方、保存方法などを指導。 ・おはぎの作り方を指導。	武雄市内	通年
27	ジェイエイスガキシマチクジョセイブ JAさが杵島地区女性部		武雄市								○	・味噌作り		江北町 大町町	11月～12月

(杵藤地区) ふるさと先生登録者名簿一覧(33名、8団体※R7年7月7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				
鹿島、嬉野、太良地区															
28	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）
	向井	明日香													
29	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
	田中	みどり													
30	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 ・急須を使う	嬉野、塩 田、武雄	9月～3月
	三根	由紀子													
31	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	・一人ずつ急須でお茶を入れ ることに慣れてもらう。 ・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 海外も可	通年
	永尾	智子													
32	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
	成松	一司													
33	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
	中島	大貴													
34	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
	安東	浩太郎													
35	ツルダ	ヨシアキ	嬉野市	○								米作り	同左	塩田町内	通年
	鶴田	義昭													
36	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
37	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 ・農作業安全の心構え（はさ みの安全な使い方等） ・おいしい果樹の見分け方	太良町	10月～12月
38	JAさが 鹿島地区女性部		鹿島市						○	○		子どもたちへ食育活動、みそ作り	同左	鹿島市内	通年

（杵藤地区）ふるさと先生登録者名簿一覧（33名、8団体※R7年7月7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				
39	マツモト リエ 松本 理絵	鹿島市	○							○	「佐賀のお米と海苔」を使った食育と「ゴールド海苔（色落ち海苔）のSDGSの活動として佐賀米に合う、手作りふりかけのワークショップです。	お米のお話とふりかけ作り（ふりかけの材料は準備します）	県内	4月～9月
40	ジェイエイサガウレシノジョセイフ JAさが嬉野女性部	鹿島市						○			・味噌作り	同左	嬉野町	年中
41	シラカワ クミコ 白川 久美子	嬉野市						○		○	食と農のお話 味噌作り	同左	嬉野町	