

【受賞者一覧】

1 栄養関係功労者

(1) 栄養改善事業功労者

被表彰者	現所属	功績年数	略歴及び業績
いそべ のりこ 磯部 紀子	公益社団法人 鳥取県栄養士会	11年	昭和57年5月 栄養士免許（鳥取県第1933号）取得。 病院の管理栄養士として30年以上従事し、外来及び入院患者やその家族の個別支援、糖尿病講習会等の集団指導、特別治療食の研究開発等を行い、患者の食事療養指導に尽力した。 平成24年4月から現在に至るまで、鳥取県糖尿病対策推進会議委員を務め、糖尿病療養指導を行える医療従事者の育成及び会の発展等に努めている。

(2) 調理業務功労者

被表彰者	現所属	功績年数	略歴及び業績
ちくま しゅうへい 知久馬 秀平	一般社団法人 鳥取県調理師 連合会	16年	平成4年10月 調理師免許（鳥取県第11549号）取得 調理業務に30年以上従事し職務に精励。 職場においては調理長として後進者の指導育成に努めるとともに、地域においても講習会の講師を積極的に務める等啓発活動に尽力している。 鳥取県調理師連合会の理事として、会員の調理技術向上等を図り、会の発展に大いに寄与している。

(2) 食育推進活動団体

団体名 出席者	活動の概要
<p>にんてい えん 認定こども園 かいけ心正こども園 (米子市新開4-14-11) 理事長 あきた まさし 秋田 昌志 保育教諭 まつだ こはる 松田 小春</p>	<p>【“もったいない”に気付く食育】</p> <p>○「残さない・残ったものを再利用する」という視点を取り入れた取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ物を残すことは勿論もったいないが、「食べきれない量の食事を用意すること」や「残ったものをすぐに捨ててしまうこと」ももったいないと言える。 ・本園では、毎日の残飯量をイラストで見える化し、子どもたちが食べ物に感謝の気持ちを持ち、「もったいない」と思える環境を作っている。 ・さらに、園で出た残飯を残飯処理機「エコデリーター」を使用して液肥に作り替え、それを子どもたちの栽培活動に役立てている。 <p>【団体の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成23年4月、「かいけ幼稚園・かいけすまいる保育園」として県西部地区初となる幼保連携型認定こども園の認可を受ける。平成27年4月、「かいけ心正こども園」に改名。
<p>にんてい えん 認定こども園 くらしようちえん 倉吉幼稚園 (倉吉市仲ノ町742-1) 主幹保育教諭 いしが ひろみ 石賀 浩美 事務 まきうら みか 槇浦 美香</p>	<p>【乳幼児期から始まる生きる力の根っこ育て】</p> <p>○下あごの形成を促す取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食で、子どもたちの噛む力をつけるために、食材を大きめにカットしたり、根菜類やすりめなどの硬い食材を加えることを意識し提供。 ・また給食を作っている調理師が直接子どもたちの食べる様子を見て回り、言葉を交わす中で、「心を込めて作ってもらっている事への感謝」や「食べる事への感謝」を子どもたちが感じていけるよう取り組んでいる。 <p>【団体の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明治39年4月設立。「乳幼児期から始まる生きる力の根っこ育て」を教育保育のテーマとし、「丈夫な身体をつくる」「脳を鍛える」「五感力を育てる」「感性を培う」の4つの柱を絡ませながら、子どもたち一人一人の育ちと向き合う。
<p>きただにちく 北谷地区 しょくせいかつつかいぜんすいしんいん 食生活改善推進員 れんらくきょうぎかい 連絡協議会 (倉吉市福本226-1) 理事 もりした たえこ 森下 妙子 会員 ふくい ふみこ 福井 富美子</p>	<p>【こも豆腐作りの継承】</p> <p>○北谷小学校3年生の「総合的な学習の時間」の学習、北谷コミュニティーセンターが主催する「健康講座」や「料理教室」での伝承の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こも豆腐は100年以上前から倉吉市北谷地区に伝わる郷土料理で、豆腐の中に人参とごぼうを入れて、わらで巻いて作る。冠婚葬祭等の特別な日に振る舞われたもので、正月料理としても食べられた。 ・地元の北谷小学校3年生が栽培・収穫した大豆で豆腐作りに挑戦し、人参とごぼうも一緒に挟んでわらで巻き、栄養バランスの良いこも豆腐作りを体験。 ・鳥取看護大学の学生が、地域実習をした際も指導し、とても喜ばれた。 <p>【団体の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昭和40年結成。市と一体となり、「食育の推進」、「生活習慣病予防」、「介護予防」を目標に掲げ、一人でも多くの住民がこの活動を広げていくことを目的として活動。
<p>とっとりせいぶのうぎょうきょうどう 鳥取西部農業協同 くみあい 組合 しろ りょうりけんきゅうかい 白ねぎ料理研究会 (米子市東福原1-5-16) 会長 なかじま ゆうき 中島 勇貴 事務局 すどう ゆいか 須藤 唯花</p>	<p>【白ねぎ料理の開発、食育・試食宣伝活動、料理講習、産地交流、マスメディア出演】</p> <p>(1) 白ねぎ料理の開発:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月1～2品のメニューを開発。これまで開発したメニューは300超。簡単かつ時短で誰でも調理可能なメニューの開発を心がけている。 <p>(2) 食育・試食宣伝活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県内外の小学校などに出向き、開発したメニューの調理講習、白ねぎを通じた農業に関するミニ講座、消費地イベントでの試食販売を実施。 <p>(3) 自治体等より依頼を受けて、料理講師を務めている。</p> <p>(4) 市場や消費者との交流会の中で、白ねぎ料理を提供し産地の白ねぎのおいしさをアピール。</p> <p>(5) ラジオの生放送やテレビ番組の料理コーナーへ出演し、白ねぎ料理をPR。</p> <p>【団体の概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成15年2月結成。白ねぎ生産者を含む12名が会員。 ・令和3年、農林水産省の「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ表章受賞。

※詳細は、別添各表彰要綱参照