

地域活性化伝道師プロフィール	分野	地域産業・イノベーション・農商工連携	◎	農・林・水産業	○
		地域医療、福祉・介護、教育		観光・交流	○
		地域コミュニティ・集落再生	◎	環境	
		地域交通・情報通信		まちづくり	○
ふりがな		やまぎわ ひろみ			
氏名		山際 博美			
所属	名称	株式会社山際食彩工房			
	役職	代表取締役			
連絡	住所	〒 965-0014		福島県会津若松市大塚 2-5-10 (職場)	
		E-mail info[アットマーク]yamagiwa-koubo.com			
	連絡先	TEL 0242-85-7703		FAX 0242-85-7704	
		連絡方法 E-Mailでお願いします			
略歴		<p>平成 15 年 HACCP相談員認定</p> <p>平成 18 年 食育指導士養成講座 修了証 第 1052 号</p> <p>平成 19 年 フランス料理最高の名誉1つ デイブプル・ホーグ・エスト・エスコフィエの称号を受ける</p> <p>平成 20 年 農林水産省 地産地消の仕事人に選定</p> <p>平成 20 年 全技連マイスターに認定。西洋料理では福島県初の認定。</p> <p>平成 21 年 農林水産省より 地産地消全国給食メニューコンテスト審査委員選出。</p> <p>平成 22 年 農林水産省 地産地消普及拡大企画委員に選定</p> <p>平成 22 年 会津地域産業 6 次化ネットワーク 総合アドバイザー</p> <p>平成 23 年 農林水産省 地域活性化支援事業 アドバイザー</p> <p>平成 24 年 福島県有名シェフとの連携事業 新会津伝統美食研究会事務局兼アドバイザー</p> <p>平成 28 年 第一回ふくしま地産地消大賞 優秀賞 (個人では初の受賞)</p> <p>平成 30 年 農水省 地産地消等優良活動表彰事業の審査委員就任</p> <p>平成 31 年 農水省 地産地消コーディネーター派遣事業企画委員</p> <p>現在、株式会社山際食彩工房 代表</p> <p>福島県調理師会理事、会津調理師会会長・スローフード 連絡協議会幹事</p> <p>あいづこだわり食材普及推進協議会 会長・会津食育推進協議会 副会長</p> <p>会津若松市地元農産物活用推進協議会 会長、あいづ食の陣実行委員長</p>			
著作・論文等		・DVD「あいづのこだわり食材 100 選」作成に携わる			
取組概要		<p>■道の駅等のコンサルタント</p> <p>愛媛県久万高原町 道の駅レストラン運営、茨城県小美玉市 空の駅レストラン運営、JA秋田おぼこ ファーマーズマーケットお惣菜、JA会津よつば直営カフェ運営</p> <p>■あいづ食の陣等 地元の食材活用や 6 次化の推進</p> <p>生産者と地元飲食店等の連携体制を構築するとともに、地元食材の活用により食の魅力を広く</p>			

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールの送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。

	<p>発信し地域活性化に繋げることを目的とした、「あいづ食の陣」に実行委員長として就任。飲食店へのレシピ提供などもおこなう。</p> <p>■地元野菜を使った料理講習会、商品開発 飲食店向けの料理講習会、小中学校での食育事業、専門学校での実践講習などをおこなう。</p> <p>■自社において6次化商品のレシピ開発・製造 地元の野菜を使用したカレーやドレッシング等のレシピ開発・試作から商品の委託製造までを自社内で行う。これにより、無駄な経費をかけず、最短期間で商品化することができる。</p>		
メッセージ	<p>地元食材の6次化を中心に、これまで培った調理技術と生産者からの学びを活かし、生産者と一緒に食を通して地域全体を盛り上げたいと考えております。自分自身はコーディネイター的な役割を担い、新たな取り組みを行っている方々を発掘し、連携しながら新たな食の市場開拓をしていきたいと思っております。</p> <p>食を通して生産者と消費者のより良い関係を作り、福島だけではなく全国の食の可能性を追求していきたいと、山際食彩工房を立ち上げました。その土地ならではの文化と歴史が育んだ食材を活用し、新たな6次化産業を産み出すことは、過疎の地域が元気を取り戻す題材になり、さらに人々の暮らしを豊かにすることにつながると信じております。</p>		
関連ホームページ	会社HP→ <a href="https://yamagiwa-koubo.com/">https://yamagiwa-koubo.com/</a>	活動エリア	東北圏

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールの送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。