

雑穀エキスパート講座「動画受講」担当講師プロフィール

◇ 倉内 伸幸（くらうち のぶゆき） 日本大学生物資源科学部 教授

<担当> 総論、主要な雑穀の特徴と栽培方法

日本大学農獣医学部卒業、信州大学大学院修了。博士（農学）。日本熱帯農業学会、雑穀研究会、日本作物学会、日本育種学会などに所属。専門は作物学、遺伝育種学で、現在は熱帯途上国地域における有用資源作物の生理生態、遺伝研究とともに多面的利用の研究に従事し、アジア、アフリカの農村開発に関わっている。2010年11月より日本雑穀協会会長をつとめる。

◇ 岡田 和彦（おかだ かずひこ） 株式会社森光商店 食料事業部 課長代理

<担当> 雑穀の加工と製品化

米・大豆・雑穀等の卸売業を営んでいる株式会社森光商店において、食料事業部食料課に所属し、雑穀の産地開発、精選・精白・小分け加工用原料手配、雑穀ブレンド企画・販売などに携わる。雑穀の生産や品質を安定させるため生産者との交流を積極的に行い、実需者の要望に答えられるような産地形成を行っている。また、雑穀の利用拡大のため、食品メーカーなどの新商品開発にも協力している。

◇ 新 幸恵（あらた ゆきえ） ベストアメニティ株式会社 商品開発部長

<担当> 雑穀の栄養と機能性

雑穀クリエイター。管理栄養士、一級惣菜管理士、上級食品表示診断士。国産雑穀を取り扱う企業に勤務し商品開発部門の責任者をつとめる。日常的に雑穀を使ったメニューの開発や新商品の企画・開発に携わり、雑穀の新しい可能性を研究している。また、料理学校でのセミナー講師等、資格を生かして、雑穀のすばらしさを伝える活動を行っている。

◇ 田中 雅子（たなか まさこ） 料理教室「m-kitchen」主宰

<担当> 雑穀の取り扱いと食味の基本

雑穀クリエイター。食生活を豊かにする数多くの雑穀レシピを提案している。継続して講師をつとめている、玉川高島屋S・C「玉川テラス」やベターホーム協会での雑穀料理セミナーは、毎回早い段階から満席になるほど人気。「雑穀料理コンテスト 2009」「雑穀レシピコンテスト 2011, 2014」最優秀賞受賞。食育アドバイザー。2017年10月に「雑穀をおいしく食べる RECIPE BOOK」を出版。

◇ 山下 奈々（やました なな） 株式会社はくばく 市場戦略本部 商品戦略部 広報

<担当> 雑穀の市場性

学習院大学法学部卒業後、株式会社はくばくへ入社。管理本部総務人事グループ、営業本部販促グループを経て2012年から現職。主力商品である大麦・雑穀の戦略的PRの立案や、広報業務に従事する。大麦・雑穀の歴史、研究報告、利用方法などに詳しい。大麦食品推進協議会では広報部に所属し、大麦食品業界全体の認知向上活動にも取り組む。

◇ 中西 学（なかにし まなぶ） 日本雑穀協会 事務局長

<担当> 雑穀に関する法規制

免疫関係、雑穀関係企業勤務を経て、2006年10月より現職。協会活動の企画や運営など、事務局業務と共に、雑穀の知識やスキルを身につけた有資格者の活動支援、雑穀産地や企業、自治体等との連携を通じて、健全な雑穀の普及に取り組む。編集を担当し、協会役員との共著である雑穀・精麦入門（日本食糧新聞社刊）は、雑穀に携わる食品関連企業等で入門書として広く活用されている。