

登録番号
10089

吉原ひろこ (よしはら ひろこ)

●生年：1947年

●勤務先・事務所：創造空間—^タA彩— HIROKO'S KITCHEN

〒518-0813 三重県上野市蓮地168

☎ 0595-38-2278 FAX 0595-38-2278

e-mail：JZS01254@nifty.ne.jp



●メッセージ：伝統的工芸品を新しい角度から見つめ、現代に生かされるシーンと、将来を見据えた試みを増やしていくことが必要だと考えます。そのためには例えば食との目新しい融合、あるいは伝統工芸を子どもたちの教育とどう結び付けていくかなど、実際に今出来ることをどんどん形にしていかなければならないと思っています。特にスローライフの考えの大切さが理解されはじめた今、世の中の人々に伝統工芸に目を向けてもらう良い時期です。物を売ることの素に、人々の意識を動かすことがあってこそ花開くものだと思います。そういう内容を含んだプロデュースを目指します。

・ホームページ：<http://www.geocities.co.jp/Foodpia-Olive/9477/>

●対応地域：日本全国

●活動実績：スーパー料理講座HIROKO'S KITCHEN（生徒数100名程度）開催。アートスペース創造空間—TA彩でのアートプロデュース。「子どもの食と教育」の講演。「学校給食たべ歩記」朝日新聞連載。三重県地産地消アドバイザーとして地元の食材をオシャレに生かす指導や講演。新商品開発。その他2003年「伊賀焼の器に食を盛り、テーブルコーディネートする」に参加。

●経歴・資格：料理研究家。長崎大学教育学部卒業。1996年まで横浜市の小学校教諭を務めるかたわら、料理教室、フリーのライターを続ける。1997年鎌倉でギャラリー「創造空間—TA彩」をオープン。1998年、田園に住んで農業の現場を見たいと三重県に転居。同時に、ギャラリー「創造空間—TA彩」・「スーパー料理講座 HIROKO'S KITCHEN」を開設して今に至る。

小学校教諭免許、中学校英語科免許、食品衛生管理責任者、三重県地産地消アドバイザー他

●加入団体：

●専門分野：

<input checked="" type="radio"/> ①総合企画	<input checked="" type="radio"/> ④デザイン	<input type="radio"/> ⑦イベント・PR	<input type="radio"/> ⑩IT活用
<input type="radio"/> ②素材研究	<input checked="" type="radio"/> ⑤商品開発	<input type="radio"/> ⑧人材育成	<input type="radio"/> ⑪調査・診断
<input type="radio"/> ③技術研究	<input type="radio"/> ⑥マーケティング	<input type="radio"/> ⑨組織・経営改革	