

**平成30年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業
委託業務報告書**

平成31年3月

沖縄県 文化観光スポーツ部 文化振興課

平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 委託業務報告書

I. 事業概要	03
・ 事業概要	04-06
II. 「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会 の設置・運営	07
・ 実施概要および委員名簿	09
・ 設置要綱	10
・ 第 1 回検討委員会	11
・ 第 2 回検討委員会	12
・ 第 3 回検討委員会	13
III. 「担い手育成講座」の実施	15
・ 実施概要	17
・ 受講生募集チラシ	18-19
・ 受講生リスト	20
・ ワーキングチームの設置について	21
・ 第 1 回ワーキングチーム	22
・ 第 2 回ワーキングチーム	23
・ カリキュラム検討会議	24
・ 第 3 回ワーキングチーム	25
・ 第 4 回ワーキングチーム	26
・ カリキュラム作成について	27
・ 講義の実施内容及び受講の様子	28-46
・ 修了証書および修了記念品バッヂ	47
・ 広報活動	48
・ アンケートの集計と分析	49-54
IV. 「出前講座」の実施	55
・ 実施概要	56-70
V. ホームページ・ガイドブックの制作及び広報・配布業務	71
・ ホームページの制作	72
・ ガイドブックの概要	73-78

I

平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

事業概要

I 事業概要

■業務の名称

平成30年度沖縄食文化保存・普及・継承事業

■業務の目的

本県の食文化は、長い歴史や諸外国との交流の中で、人々の生活に根付いて育まれた独特のものであるが、近年、ライフスタイルや価値観の多様性などにもない食を取り巻く環境が大きく変化したことや、食文化を支える人材の高齢化や年中行事の簡略化等による行事食の衰退、若い世代を中心とした伝統料理離れが進んだことなどにより、「沖縄の伝統的な食文化(以下「伝統的な食文化」)」が失われつつある。

そのため県は、平成28年度に策定した「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画(沖縄食文化創生プロジェクト)」において、伝統的な食文化を食育等様々な関連する取組と連携し、保存・普及・継承を推進することとした。

平成30年度は、同計画に基づき伝統的な食文化の担い手として普及啓発活動を行う人材を育成するため、前年度に引き続き「琉球料理担い手育成講座(以下「育成講座」とする)」を実施するとともに、前年度県が認証した琉球料理传承人の活用による普及継承に取り組む。

また、沖縄の伝統的な食文化について県民が誇りや愛着を持つとともに、観光資源としての活用を図るためブランディングを行う。

※この業務における「伝統的な食文化」とは下記のとおりにする。

琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や料理法、風俗習慣などの様々な要素を包含した生活文化である。その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にする精神、日中両国をはじめ各国との交流による影響などがある。

■委託期間

平成30年8月1日～平成31年3月31日まで

■委託金額

16,304,000円(消費税及び地方消費税 金1,207,703円含む)

■委託業務の内容

(1) 「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会(以下「検討委員会」とする。)」の設置・運営

- ・検討委員会は事業内容に応じた有識者等で構成する検討委員会を設置する。
- ・検討委員会委員の人数及び選定については、県と協議するものとする。
- ・検討委員会では、「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」に基づく施策展開について事業の状況を確認しつつ検討を行う。
- ・検討委員会の実施は3回程度とする

(2) 伝統的な食文化のブランディング

- ・伝統的な食文化について、県民が誇りを持つとともに、観光資源としての活用を図れるよう、価値や魅力を表現するキャッチコピー、ロゴマーク等を作成する。
- ・伝統的な食文化の魅力を効果的にPRできるコンテンツを作成し、県外からの修学旅行や食に関するイベント等と連携した普及啓発活動を行う。

(3) 「琉球料理担い手育成講座(以下「育成講座」とする。)」の実施

- ・伝統的な食文化の普及啓発活動を行う担い手を育成することを目的に、育成講座を開催する。
- ・受講対象者は調理師及び栄養士として、カリキュラムは全30時間(実習15時間、座学15時間)とする。
- ・育成講座実施のためのワーキングチームの設置・運営を行う。

I 事業概要

- ・ワーキングチーム有識者、研究者等で構成するものとする。
- ・ワーキングチームの構成及び人数については、県と協議するものとする。
- ・ワーキングチームでは、カリキュラム及び育成講座実施で使用するテキストの制作を行い、育成講座実施の開催方法についても検討するが、原則として前年度の講座を踏襲する。
- ・琉球料理传承人認証に係る証書やバッチの制作。

(4) 琉球料理传承人の活用

- ・伝統的な食文化の普及継承を目的とし、県が認証を行っている「琉球料理传承人」の活用を図る。

(5) ホームページの開設・運用・保守

- ・伝統的な食文化の価値や魅力を発信する専用サイトを開設し、情報を発信する。
- ・スマートフォン等のモバイル機器からの閲覧にも対応するサイトとすること。
- ・多言語表記（日本語・英語2カ国語は必須）できるようにすること。
- ・専用サイトの運用・保守にあつては、次年度以降の引き渡し等を想定し、円滑な引き渡しができるようにすること。
- ・専用サイト運用にかかるサーバや回線等は受託者が用意し、保守管理を行うこと。また、利用者がストレスなくスムーズに利用可能な回線等とすること。なお、サーバはレンタルサーバでも差し支えない。

(6) 平成29年度沖縄食文化保存・普及・継承事業で作成したガイドブックの増刷及び配布業務

- ・主な仕様：A4（見開きサイズ）全16ページ、フルカラー
- ・増刷部数：1,000部

(7) 実施計画書、実績報告書、支払関係及び事業完了報告書の作成業務

- ① 上記(1)～(6)に係る実施計画書及び実績報告書の作成(各1部)
- ② 上記(1)～(6)に係る経費の支払い業務及び関係書類の整理・保管
- ③ 上記(1)～(6)に係る事業完了報告書（A4版30部及び、電子データCD- R又はDVD-R1枚）

■事業の総括

(1) 「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」の設置・運営

本年度は、県と協議の上で9名の委員を選定し全3回の検討委員会を実施した。

主な議題としては「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」における今年度からの検討フェーズである「学校給食との連携」「修学旅行へのアプローチ」に関し議論を行った。

学校給食における議論では、学校給食会主催の講習会と連動することや学校給食の現場に関わる琉球料理传承人を通じて継続的に施策を展開することなどが検討された。

修学旅行に関しては、通常の修学旅行商品は2～3年前に業者と学校とで調整をすすめている実態を鑑みて、伝統的な食文化をどのように体験してもらうかという商品開発や、地域観光協会や旅行商品に落とし込みをする旅行企画会社との連携が求められることが共有された。その一方で、年々増加傾向にある民泊（平成26年実績：実施学校数971校、受入人数約14万9540人）へのアプローチが即効性を有した施策になるとの見解がなされ、出前講座の実施と相まって実施に至った。

運営に際しては、第一回の前に各回での協議事項を割り当て、その中での優先順位づけを行ったことで円滑な検討会とすることができた。

反省事項としては、資料作成に時間を要してしまい、委員に事前の検討内容や共有しておくべき情報を提供できなかったことが挙げられる。

I 事業概要

(2) 伝統的な食文化のブランディング

沖縄の伝統的な食文化の価値や魅力を表現するキャッチコピー、ロゴマークの選定に際しては、(1)の検討委員会での協議事項として審議がなされ首里城をかたどったロゴと「伝えよう 広めよう ウチナーの食文化」に決定した。

また、伝統的な食文化の魅力を効果的に PR できるコンテンツとして、それらを PR する琉球料理传承人に係るツール類（のぼり旗、イベント用横幕）の制作の他、動画を制作しホームページへ配置した。

また、沖縄県医師会の主催イベントにブース出展を行い「沖縄の伝統的な食文化」と健康的な食生活の親和性を PR することができた。

SNS のフェイスブック「琉球料理传承人」アカウントは、受講生募集の段階から多くのユーザーに閲覧され、ホームページが開設されるまでのコミュニケーションツールとして活用することができた。

次年度以降は、制作されたツールやロゴを琉球料理传承人を媒介してプロモーションすることや、北部や離島域にも派生させられるような施策に期待したい。

中長期的なブランディングの観点では、「沖縄の伝統的な食文化」を外部から評価してもらい、県民がその良さを再認識するというアプローチ手法もあると考え、県外客（特に修学旅行）との接点機会を増やすことを重視し、即効性の高い民泊事業者への普及・啓発を図った琉球料理传承人出前講座を実施した。

(3) 「琉球料理担い手育成講座」の実施

受講希望者全 5 5 名の内、選考された 2 4 名が全講習を修了し、琉球料理传承人二期生として認証された。

カリキュラムについては前年内容をベースに審議を行うワーキングチーム（WT）を組成し、全 6 名のメンバーによる建設的な議論の結果、前年の座学・実習各 1 5 時間の計 3 0 時間から、座学 1 1 時間・実習 1 9 時間のアレンジがなされた。

WT では、「調理師・栄養士以外にも受講資格を与える」との議論がなされたが最終的には、「公に活動する传承人として求められる基準を対外的にも明確に示せることから有資格者であることが望ましい」との結論に至った。受講生からの「調理講習の場における衛生的な観点」について意見があがり、今後は講師を含む事務局サイドも全員エプロンや三角巾の着用を義務づけることとなった。

(4) 琉球料理传承人の活用

全 1 0 回の出前講座を企画し、9 回の実施をすることができた。

学校給食関係者、民泊関係者、観光関連事業者を対象に全 9 6 名が受講し、琉球料理传承人の講習を受講した。アンケートからは、「改めて琉球料理の良さを知った」「伝えていきたい」という前向きな意見が多く寄せられ、今後の開催も期待されることを感じた。

一方で、各回の定員に対して応募者数が半数以下であったことは、開催日や開催地、告知方法に課題が残った。

(5) ホームページの開設・運用・保守

沖縄の伝統的な食文化を発信するプラットフォームとして多言語仕様で構築・共用することができた。

ベースを為す「琉球・沖縄の食文化のあゆみ」には、これまで担い手育成講座でも人気の高かった年表を配置し、今後は一般ユーザーが広く伝統的な食文化について知ることができる仕様となっている。

「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」の次のフェーズであるデータベースの構築とどのように親和性をもたせるかを継続的に検証し、双方が利活用されるようそれぞれどのような役割を担うか考えながら、拡充する必要があると考える。

(6) 平成 29 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業で作成したガイドブックの増刷及び配布業務

過年度の仕様をベースに画像を沖縄県保有のものに差し替える等の多少のアレンジを施し増刷することができた。また、本年度に策定されたロゴやキャッチコピーもあしらすことができた。

配布先については、検討委員会に諮られたリストののっとり発送された。

II

平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会の設置・運営

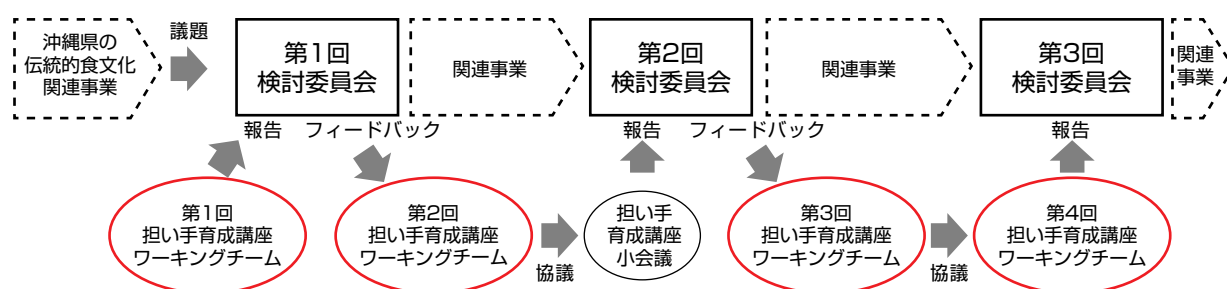
II 検討委員会の設置

■実施概要

業務の目的として、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承に関する有識者会議の場を設け、中長期的な事業検討を行う。

■検討委員会の位置づけ

検討委員会は、沖縄県の伝統的な食文化に関する事業内容、及び「担い手育成講座ワーキングチーム」にて協議された内容に関して、それぞれの領域から幅広い議論を行った。



■開催実績

第1回検討委員会：平成30年 9月 7日(金) 14:00～16:00

第2回検討委員会：平成30年11月21日(水) 14:00～16:00

第3回検討委員会：平成31年 3月13日(水) 14:00～16:00

■検討委員会 名簿

沖縄県文化振興課との調整・協議を行い、下記の委員が任命・就任された。(順不同)

氏名	所属・役職
金城 須美子	琉球大学 名誉教授
安次富 順子	安次富順子食文化研究所 所長
松本 嘉代子	松本料理学院 学院長 / 沖縄県学校給食会 評議員
田中 雅彦	近畿日本ツーリスト沖縄 代表取締役社長
村濱 千賀子	沖縄県栄養士会 会長
平川 美由紀	沖縄観光コンベンションビューロー 誘客事業部 海外プロモーション課長
加力 謙一	株式会社農業生産法人 あいあいファーム 取締役
與那嶺 善道	沖縄県教育庁 教育指導統括監
山城 貴子	沖縄県文化観光スポーツ部文化スポーツ統括監

II 検討委員会の設置

■設置要綱

検討委員会の審議を円滑に行うため、委員会の設置要綱を下記のとおり策定した。

「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」設置要綱

(目的)

第 1 条 沖縄県における沖縄食文化の保存・普及・継承の検討のため、「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」(以下「検討委員会」という)を設置する。

(所掌事務)

第 2 条 検討委員会は、沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画に基づく議題について検討を行う。

(構成)

第 3 条 検討委員会は、次にあげる者で構成する。

- (1)学識者または有識者
- (2)沖縄における食文化に精通する者
- (3)その他、県の食文化施策に関連する者

2 検討委員会の任期は、平成31年3月31日までとする。

(委員長)

第 4 条 検討委員会に、委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

(検討委員会)

第 5 条 検討委員会は、委員長の求めに応じて開催し、委員長が議長となる。

- 2 検討委員会は、必要があると認められたときは、委員以外の関係者の出席を求め、意見または説明を聞くことができる。
- 3 検討委員会は、委員の過半数の出席がなければ開催することができない。

(庶務)

第 6 条 検討委員会の庶務は受託者（丸正印刷株式会社）で処理する。

(補足)

第 7 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項については別に定める。

付則

この要綱は、平成30年9月1日から施行する。

■オブザーバーの参加規定

検討委員会の実施に先だって、議論の幅を広げることを目的に、関係機関および有識者を対象にしたオブザーバーの参加について協議を行い、下記 2 項を条件し承認・実施された。

- ①議決権を有しない
- ②発言権を有しない（検討委員会から発言を求められた場合を除く）

II 検討委員会の設置

■ 第1回検討委員会

日 時:平成30年9月7日(金)14:00~16:00

場 所:県庁9階 文化観光スポーツ部会議室

参加者:金城須美子・安次富順子・松本嘉代子・村濱千賀子・平川美由紀・田中雅彦・加力謙一

事務局:県文化振興課(新垣課長・長浜班長・塩川主任)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(上江洲・妹尾)

沖縄県より事業説明

①27年度の事業での定義づけ・五カ年計画について

②検討委員会とワーキンググループの位置づけ・今年度『担い手育成』について

報告事項

①今年度の検討事項項目について

②ロゴ・キャッチコピーの策定について

③今後のスケジュールについて

検討事項

①ロゴ・キャッチコピーの策定について

→事務局より案を提案し、委員の意見を聴取。次回委員会までに案を再度提出し、委員へ打診。

②情報発信(WEBサイト案)・ブランディングについて

→サイトマップの内容について了承を得られた。3つの施策(映像制作・イベント出展・SNS発信)については委員より食関連イベントとの連携で産業まつり等への出展の検討や情報発信を県外向け・県内向け、いずれかを重視するのか決めた方が良い、などの提言があった。事務局が今後情報収集をしつつ方針に反映させる。

③修学旅行に対するアプローチ、琉球料理传承人による出前講座について

→修学旅行の約半分が民泊となっており、動向・需要が変わりつつある状況に対し琉球料理の取組が新しいコンテンツとなりうるので積極的に進めるべきと意見が上がった。商品として反映できるのは平成33年度以降となるため、各種説明会・イベントへの参加、HPでの情報発信が今後が必要となる。

④担い手育成講座ワーキングチームからの報告

→場所・日程を提案。委員より承認された。



II 検討委員会の設置

■ 第2回検討委員会

日 時:平成30年11月21日(水)14:00~16:00

場 所:県庁12階 第2会議室

参加者:山城貴子・金城須美子・安次富順子・松本嘉代子・平川美由紀・田中雅彦・加力謙一・島袋勝範

事務局:県文化振興課(新垣課長・長浜班長・塩川主任)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(久場・妹尾)

報告事項

①第2回琉球料理担い手育成講座ワーキングチームの報告

②WEBサイト等情報発信の進捗報告

審 議

①ロゴ・キャッチコピーの策定について

→ロゴ4案・コピー4案、公募も含めて委員会に諮り、ロゴマークはD案、キャッチコピーは「伝えよう 広めよう ウチナーの食文化」に決定。

②修学旅行に対するアプローチについて

→旅行業関係者を対象とした告知は会場の問題もあり今年度は難しいが来年度の事業としてはよい。また、事業の継続性が求められるため提供するガイドラインや費用を示す必要性を提言された。

③学校給食との連携について

→調理の現場や琉球料理に係る取り組みが委員より説明される。課題として給食の提供・残食状況と児童の嗜好、家庭での食事状況が密接に関わっている状況が指摘された。対策として、栄養教諭の活用、一般の教職員への協力依頼、児童への説明の充実化、児童の嗜好に合う料理の選別、視覚情報(漫画や映像等)や体験を通して普及などが挙げられた。

④担い手育成講座の講師等の位置づけについて

→琉球料理伝承人が今後育成された場合、より上のランクが必要になると考えられる。それに伴い、担い手育成講座で実技分野を担当する講師についても位置づけを整理、名称を付与することを検討。今後、講師の名称や認定について他地域の参考事例をもとに事務局案を作成し、次回の検討委員から審議を行う予定。



伝えよう 広めよう
ウチナーの食文化

その他

9つの要素について

→県が定義した「沖縄の伝統的な食文化」の9つの要素について、委員より再検討の提案をされ、事務喬で対応。



II 検討委員会の設置

■ 第3回検討委員会

日 時:平成31年3月13日(水) 14:00～16:00

場 所:一般財団法人 沖縄美ら島財団 那覇事務所会議室

参加者:山城貴子・金城須美子・安次富順子・松本嘉代子・村濱千賀子・平川美由紀・田中雅彦・加力謙一

事務局:県文化振興課(新垣課長・長浜班長・塩川主任)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(上江洲・妹尾)

報告事項

①琉球料理担い手育成講座ワーキングチームからの報告

②沖縄の伝統的な食文化のブランディングについて

- ア イベント出展報告
- イ ガイドブックの配布
- ウ ホームページ「沖縄の伝統的な食文化」
- エ PR動画「沖縄の伝統的な食文化」
- オ SNSの活用

審 議

①琉球料理传承人による出前講座について

(1)修学旅行に対するアプローチ

→観光関連事業者への出前講座は参加者数等、課題が残った。ホテルに勤務する琉球料理传承人や宿泊施設との連携を図り、具体的なアプローチ、内容について再検討する。

(2)学校給食との連携

→学校給食関係者対象の出前講座では学校栄養士である传承人が講師として参加し、調理現場の状況・ニーズを踏まえた講座が好評であった。教育庁保健体育課や学校現場と連携しながら、琉球料理传承人の学校への個別派遣等についても検討する。

②担い手育成講座等の講師の位置づけについて

→名称は琉球料理传承人師範に決定。

位置づけとしては、事業の範囲で琉球料理传承人設置要綱を改正し、対応する方向でまとまった。



Ⅲ

平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

「担い手育成講座」の実施

III 「担い手育成講座」の実施

■実施概要

業務の目的として、沖縄の伝統的な食文化の担い手として普及啓発活動を行う人材の育成する。その為に、担い手として相応の知識と技術を習得できるカリキュラムを構築し、講座を開催する。

■実施概要

【開催日】	全6日間（1月23日(水)・24(木)・25(金)・30(水)・31日(木)・2月1日(金)）
【会場】	沖縄ガスショールーム（那覇市西3-13-2）
【受講対象】	①調理師および栄養士（要免許証写し） ②業務に従事して10年以上の実績をもつ ③所属長または団体からの推薦
【受講料】	無料
【カリキュラム】	全30時間（調理実習19時間/伝統的食文化に関する座学11時間）
【受講者数】	全24名（申込者数55人）
【修了者数】	24名

■講座開催までの実施プロセス

【カリキュラムの策定】	8月～10月 ワーキングチームを組成し、開催までのプロセスを構築
【受講生募集・受付期間】	11月5日～11月22日の17日間
【受講申請期限】	郵送の場合11月22日（木）消印有効 持参の場合11月22日（木）17:00厳守
【受講生の選考】	11月下旬：県文化振興課にて書類選考 12月上旬：ワーキングチームにて最終選考
【結果通知】	12月中旬：事務局より受講者24名へ通達
【講座開催】	全6日間（1月23日(水)・24(木)・25(金)・30(水)・31日(木)・2月1日(金)）
【修了式】	2月1日(金)14:30～

■「担い手育成講座」修了者の名称およびロゴについて

講座の開催に際して受講生の募集を行うにあたり一見して内容が分かりやすくなるよう、呼称とシンボルロゴを作成した。

ワーキングチーム及び検討委員会において沖縄の伝統的食文化の担い手として今後の活動に取り組む際に、その役割が分かりやすくなるよう協議を重ねて、下記のものとして策定された。

「琉球料理」というだけで沖縄の伝統的要素が含有されており、「人」とすることで人格・資質を担保する。



琉球料理伝承人

【名称】琉球料理伝承人

【デザイン】琉球料理に用いられる琉球漆器の器、トゥンダブン（東道盆）をモチーフにすることで
ウトゥイムチ（おもてなし）の精神を表現

III 「担い手育成講座」の実施

募集チラシ (オモて面)



琉球料理传承人

琉球料理担い手育成講座

第二期生 受講生募集

琉球王朝時代に冊封使や在番奉行をもてなすために発達した宮廷料理と、亜熱帯・島嶼の自然環境のもとで育まれた庶民料理の2つを源流として、現在に受け継がれている琉球料理を保存・普及・継承する人材を育成します。


- 講習内容** ①実習&デモンストレーション
②座学(琉球料理の歴史など)
 - 修了要件** 原則として全6日間の講義を受講すること
 - 募集人員** 最大24名 **受講料** 無料
 - 募集期間** 平成30年11月5日(月)~11月22日(木)
 - 受講会場** 沖縄ガスショールーム(那覇市西3-13-2)
 - 選考方法** 沖縄県ならびに有識者にて選考し、12月中旬に事務局より選考結果をお知らせいたします
- *署名・押印漏れは書類不備となり受講対象外となりますので、お気をつけ下さい。

- 【応募資格】** ※下記3つを満たすこと
- ①調理師または栄養士(免許証写し提出必須)
 - ②実務経験が10年以上ある方
 - ③所属長または団体から推薦がある方
- 【申し込み方法】**
- 「受講申込書」を記載の上、免許証写しと併せ事務局へ郵送または持参郵送の場合**11月22日(木)消印有効**
持参の場合**11月22日(木)17:00厳守**
- ※郵送または持参先住所
琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内)
〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215
- ※受講申込書は裏面、または沖縄県文化振興課HPよりダウンロード下さい

	1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目
日時	1月23日(水)	1月24日(木)	1月25日(金)	1月30日(水)	1月31日(木)	2月1日(金)
9:00	オリエンテーション 琉球料理の現状 沖縄県					
10:00	琉球・沖縄食文化の あゆみ [琉球大学名誉教授 金城須美子]	実習 & デモンストレーション	実習 & デモンストレーション	実習 & デモンストレーション	実習 & デモンストレーション	実習 & デモンストレーション
11:00		・豚だしのとり方 ・ジュース ・イナムドッチ ・ゴーヤーチャンプルー ・手くじアンダーギー	・昆布イリチー ・ドゥルワカシー ・ジーマーミ豆腐 ・ンスナバーンブシー	・中身の吸物 ・ラフテー ・イラブーのお汁 ・イカ墨のお汁 ・菓子	・ししかマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル	・東道盆 ・花イカ ・ししかマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル ・ごぼう巻き ・昆布巻き ・田芋の空揚げ
12:00	昼食・休憩					
13:00	実習 & デモンストレーション					
14:00		琉球料理総論 (菓子・茶) [安次富順子]	沖縄の食材 [松本 嘉代子]	酒(琉球泡盛)	琉球漆器 [総合研究センター 琉球文化財研究室 上江洲安子]	
15:00				琉球料理と陶磁器	風俗・習慣 [総合研究センター 琉球文化財研究室 久場まゆみ・勝連晶子]	修了式・懇親会

※沖縄の伝統的な食文化について：琉球料理+9つの要素(①食材・②調理法・③味わい・④栄養・⑤菓子・⑥酒・⑦茶・⑧食器・⑨風俗習慣)
※カリキュラム及び調理品目は一部変更になる場合がございます。カリキュラム決定版につきましては合格者のみに通知いたします。

琉球料理 実習講師




松本 嘉代子
松本料理学院 学院長

プロフィール

昭和14年 沖縄県本部町に生まれる
昭和35年 相模女子短期大学家政学専攻卒業
昭和36年 国際ッキングスクール顔範科卒業
後、スミレッキングスクール、コザ料理学院で指導にあたる
昭和44年 松本料理学院を創設
同学院学院長として現在に至る
昭和57年 スペインバルキー文化顕賞奨励章
協会より文化功労月桂冠金賞受賞
平成11年 厚生大臣表彰(栄養指導業務)受賞
平成24年 沖縄県文化功労者表彰受賞
平成25年 第49回琉球新報賞受賞

「日本の味」九州・沖縄編(琉球料理担当)読売新聞社(1973)「沖縄の行事料理」月刊沖縄社(1978)「琉球料理全書」1巻「すぐに役に立つ家庭料理」新星図書(1979)「ゴーヤー料理60選」月刊沖縄社(1984)「沖縄の味」共著ニライ社(1988)「沖縄の行事料理」沖縄文化社




安次富 順子氏

プロフィール

昭和18年生まれ 那覇市出身
昭和41年 女子栄養大学卒業
新島料理学院を創設(調理師専門学校)
学校校長(平成28年退職)
平成23年 厚生労働大臣表彰(調理師養成業務)
女子栄養大学研究生(2年間)
沖縄キリスト教短期大学 非常勤講師
沖縄美ら島財団 総合研究センター
研究顧問
琉球料理・琉球菓子・王朝の食文化の研究を長年続ける。

著書
「クックレー茶」ニライ社(1992)
「琉球王朝の料理と食文化」琉球新報社(2016)
「琉球菓子」沖縄タイムス社(2017)



古波藏 徳子氏

プロフィール

昭和26年生まれ
昭和51年 「琉球料理 美築」の開始や給仕などの手伝いを始める
平成2年 三代目店主として現在に至る
食材に応じた料理を得意で提供している。
1994年には雑誌「太陽」の企画により、尚陽勇助の設立33周年の再現に携わった。

琉球料理 美築
三代目 店主
(琉球県文化財研究所蔵)
十津瀬
古波藏 徳子氏

【問い合わせ・申し込み先】 琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内) 〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215
TEL.050-5539-0507 (9:00-17:00) 【担当】川満・金城 ryukyuryori@gmail.com
沖縄県 文化観光スポーツ部 文化振興課 <http://www.pref.okinawa.jp/site/bunka-sports/bunka/> 琉球料理担い手育成講座 検索

III 「担い手育成講座」の実施

■募集チラシ（ウラ面）

琉球料理担い手育成講座 受講申込書				
(ふりがな) 氏名		男 女	住 所	
生年月日				〒 _____ _____ (アパート・マンション名まで)
職 業	<small>※調理師免許証または 栄養士免許証の写しの提出を 忘れずにお願いたします。</small>		電話番号	
所 属 勤 め 先			Eメール	
調理に 関する 実務経歴	累計実務経歴年数 () 年 ※応募資格は10年以上となります			
	記入例) 和食レストラン「日本」にて8年間勤務。琉球市学校給食センターにて5年間勤務、現職。			

動機または自己アピール				
講座修了後に沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承できる機会や分野を具体的にお書き下さい				
同意・誓約事項				
<p>申し込み内容には虚偽がなく全6回の講義を受講すること。 受講修了後は、受講内容をならびに沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承を目的とする沖縄県の取組み や地域活動に積極的に参加すること。 本事業の趣旨・目的を理解し講座の映像や写真、記事、記録内容が使用されることを事前に承諾すること。</p> <p style="text-align: right;">私は、上記の事項について同意・誓約いたします。 署名： _____ 印</p>				
所属先および関係団体からの推薦欄				
<p>上記の人材を、琉球料理ならびに沖縄県の伝統的な食文化の保存・普及・継承を目的とする 本育成講座に派遣し、受講することを推薦いたします。</p> <p style="text-align: right;">団体名称： _____ 団体印</p> <p style="text-align: right;">代 表 者： _____ 印</p>				
※申込書は、郵送の場合11月22日(木)消印有効 持参の場合11月22日(木)17:00厳守				

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 受講生一覧

NO	氏名	ふりがな
1	安谷屋 純一	あだにや じゅんいち
2	池宮 哲	いけみや さとし
3	伊豆見 麻里	いずみ まり
4	上野 聖子	うえの せいこ
5	上原 かおり	うえはら かおり
6	内田 信孝	うちだ のぶたか
7	大城 ゆか	おおしろ ゆか
8	下地 加寿子	じもじ かずこ
9	底田 春奈	そこだ はるな
10	平良 智史	たいら さとし
11	高橋 真弓	たかはし まゆみ
12	玉城 哲	たまき さとし
13	津嘉山 恵子	つかやま けいこ
14	照屋 寛幸	てるや
15	富原 義人	とみはら よしひと
16	名嘉山 聡子	なかやま さとこ
17	根路銘 弘美	ねろめ ひろみ
18	比嘉 洋	ひが ひろし
19	平川 浩司	ひらかわ こうじ
20	古堅 由紀子	ふるげん ゆきこ
21	前泊 雅昭	まえどまり まさあき
22	前仲 陽太郎	まえなか ようたろう
23	又吉 妙子	またよし たえこ
24	三澤 陽一	みさわ よういち