

VI 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 第2回ワーキング

日 時:令和元年12月20日(金)14:00~16:00

場 所:(一財)沖縄美ら島財団 那覇事務所

委 員:上里隆史氏、西大八重子氏、萩尾俊章氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜・妹尾・勝連)、丸正印刷(瀬川・川満・金城)

概 要

- ①第1回ワーキングの審議事項を整理
- ②コンテンツの方針(案)・構成(案)
- ③その他 検討課題

協議内容

- ①年度別作業内容の確認。今年度は基本的な考え方・枠組の整理、次年度以降の取り組みの下地となる情報収集と位置づける。
- ②今年度の成果品(案)の確認。第3回のワーキングで協議する成果品(案)を手直した上で提出予定。
- ③コンテンツの方針・構成について、前提となる条件(目的、ねらい、ストーリー)の整理。
 - ・目的:普及啓発および食文化関連情報の保存に重点を置く。
 - ・ターゲット:一般の沖縄県民や県外の観光客、海外の県人会、沖縄の伝統的な食文化に興味関心がある人を想定。
 - ・ねらい:沖縄の伝統的な食文化の特徴を簡潔に知ることができ、学習活動等に資するとともに、次世代への継承を目標とする。
 - ・ストーリー:県民に知って/再認識してほしい特徴、県民のアイデンティティの強化、という2点を軸に据える。
- ※想定している利用者に即してポイントをしばっている。県民への普及・継承を基盤とし、それに巻き込む形で県外・海外への普及を想定
- ④コンテンツの全体像、内容構成およびテーマについて検討。
 - 複数の章よりコンテンツを構成する。各章にテーマを設定し、9つの要素の中から関連性のある要素を組み合わせ、各章のテーマに従い配置する。琉球料理の代表的な区分については項目を設けず、説明文(コラム)等の中で要点を盛り込む。
- ⑤参考文献・資料の収集および活用
 - 前提・蓄積として、各分野の特性を鑑みつつ必要なものを対象とする。重要な文献・資料はコンテンツ上で取り上げる。
- ⑥しまくとぅばの表記について
 - 基本的な考え方を整理。事例収集等の具体的な作業は次年度引継ぎ予定。
- ⑦過去に食用とされたが現在はそうではない食材について
 - かつて食用に用いられた事実として反映すること、記載内容は食文化として取り扱い、表記には注意すること、といった前提を確認し、記載方法について協議を行った。



VI 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 第3回ワーキング

日 時:令和2年2月13日(木)14:00~16:00

場 所:(一財)沖縄美ら島財団 那覇事務所

委 員:上里隆史氏、萩尾俊章氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜・妹尾)、丸正印刷(金城)

概 要

- | | |
|-------------------|------------|
| ①第2回ワーキングの審議事項を整理 | ③周辺の情報の再整理 |
| ②成果品(案)の確認 | ④その他 検討課題 |

協議内容

- | | |
|--|--|
| <p>①コンテンツの方針・構成
→前回のワーキングでの指摘事項を踏まえ変更・修正した箇所を確認。軽微な確認事項について委員と協議を行った。</p> <p>②考古情報について
→沖縄ならではの特徴をまとめ、活用することが提案された。また、身近な食材としての家畜の状況も提案された。</p> <p>③前近代における社会構造と食文化の運動
→食文化に見られる区分や差異は前近代における琉球の社会構造を反映していると考えられる。また、それは他分野の文化にもあてはまる沖縄独自の特徴である可能性が指摘された。琉球の社会構造は都市と農村の間に大きな格差がある一方、両地域を往来した人々により食文化、芸能等が伝播した点も言及された。</p> <p>④しまくとぅばの具体例・表記
→参考文献等がまとまっている地域のものを選ぶ方針を確認。首里・那覇、宮古、石垣。庶民料理関係の事例を補うため、北部の例として今帰仁の例を追加したほうが良いと指摘があり、今帰仁も追加する方向で調整。
→表記方法について、見やすさ・利便性等の検討は次年度に引き継ぐことを確認。</p> | <p>⑤過去に食用とされたが現在はそうではない食材
→具体例としてどれを選ぶかは次年度以降に実施予定。野生生物の保全に関する考え方・普及内容(案)は削除せず、簡単な説明として表示する方針を確認。表示方法の検討は次年度引継。</p> <p>⑥次年度以降の作業内容を確認。コンテンツの形態、多言語化を行う言語・項目の範囲の決定等については未検討のため、次年度以降に引継ぎ検討を行う。</p> <p>⑦今年度の総括、今後の取り組みについての提言</p> <p>⑧円滑な事業推進のため次年度の委員就任を依頼、各委員よりご了承いただいた。</p> |
|--|--|



VI Facebookの運営

Facebook「琉球料理担い手育成講座」の開設・運営

SNSを活用して、幅広い層に告知すると同時に、取組内容などの拡散をができるよう、情報発信を行った。

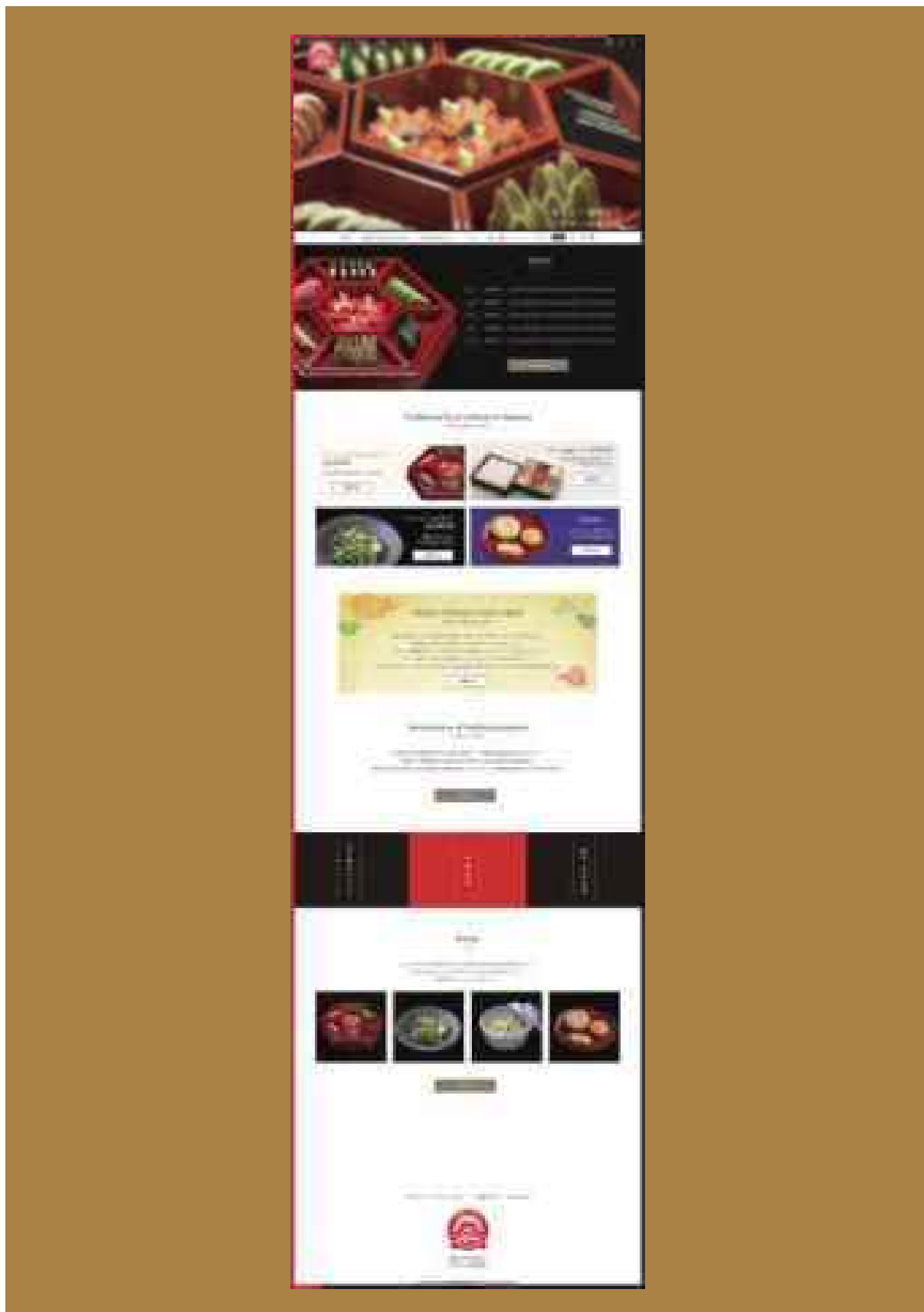
【アカウント名】：琉球料理传承人

【期間】：令和元年6月～令和2年31年3月 ※ユーザー情報/パスワードを共有することで次年度以降も継続使用可



VI ホームページの制作

沖縄の伝統的な食文化ホームページ <http://ryukyuryouri.com/>



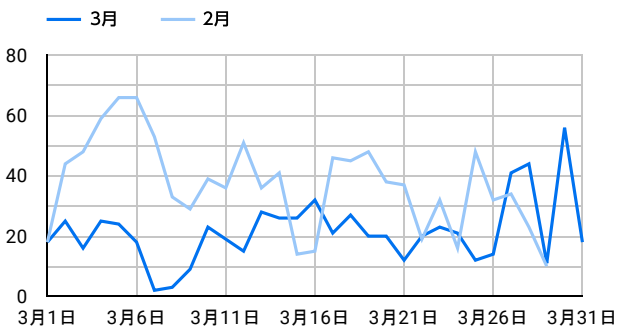
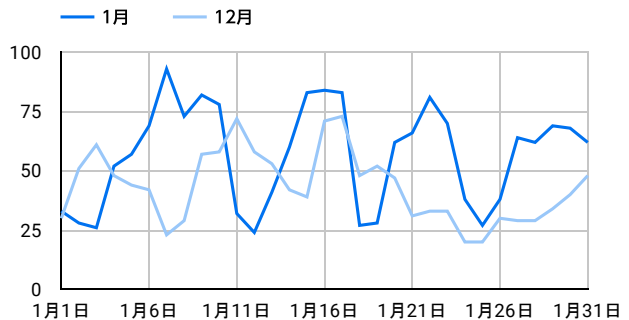
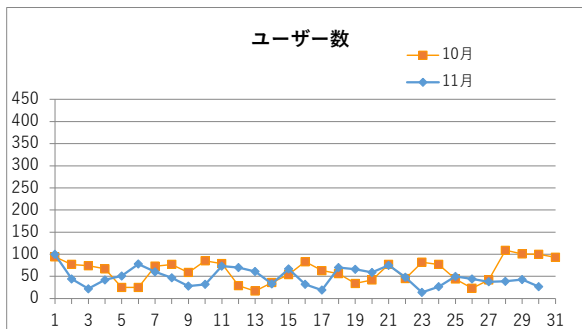
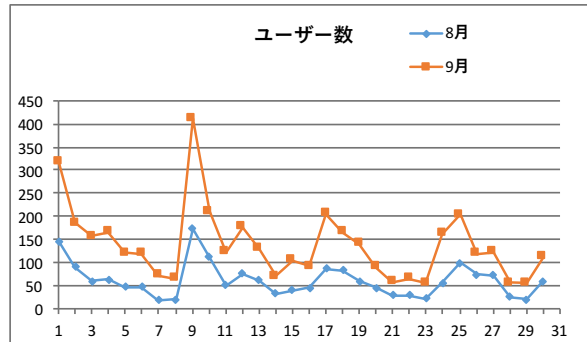
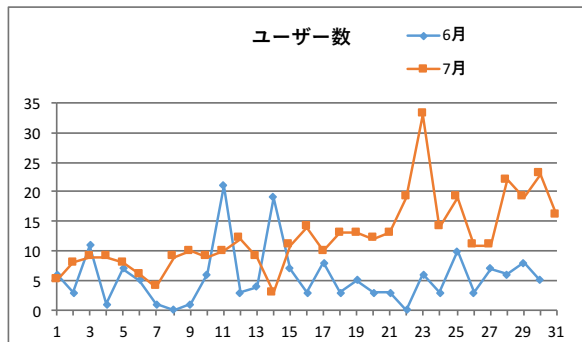
VI ホームページの制作

■ アクセス解析・レポート作成

計測期間：2019年06月1日～2020年03月31日

主な指標	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ユーザー数	145	358	1,278	1,644	1,735	1,296	1,181	1,574	967	570
ページビュー数	634	1,136	3,629	4,137	4,337	3,282	3,029	3,920	2,313	1,627
訪問別ページビュー数	3.34	2.59	2.04	1.97	2.01	2.00	2.00	1.99	1.97	2.14
平均滞在時間	00:02:26	00:02:20	00:03:01	00:02:16	00:02:34	00:01:59	00:02:02	00:02:25	00:02:07	00:02:01
直帰率	48.42%	58.68%	66.24%	67.30%	64.27%	68.82%	66.38%	66.04%	63.97%	65.09%
新規訪問の割合	80.50%	85.7%	82.30%	83.70%	86.20%	85.10%	83.30%	84.10%	83.80%	80.00%

月別ユーザー数



VI ガイドブック英語版の制作及び広報・配布業務

■業務の目的

沖縄の伝統的な食文化の普及啓発の基本ツールとなる海外向けのガイドブックの作成（500部）。また、日本語版も6,000部印刷し、普及イベントや講座での配布を行い、残りを文化振興課に納品した。

■ガイドブック英語版の仕様

【主な仕様】 A4（見開きサイズ）全16ページ フルカラー シルバーダイヤ紙110kg
【発行部数】 全500部

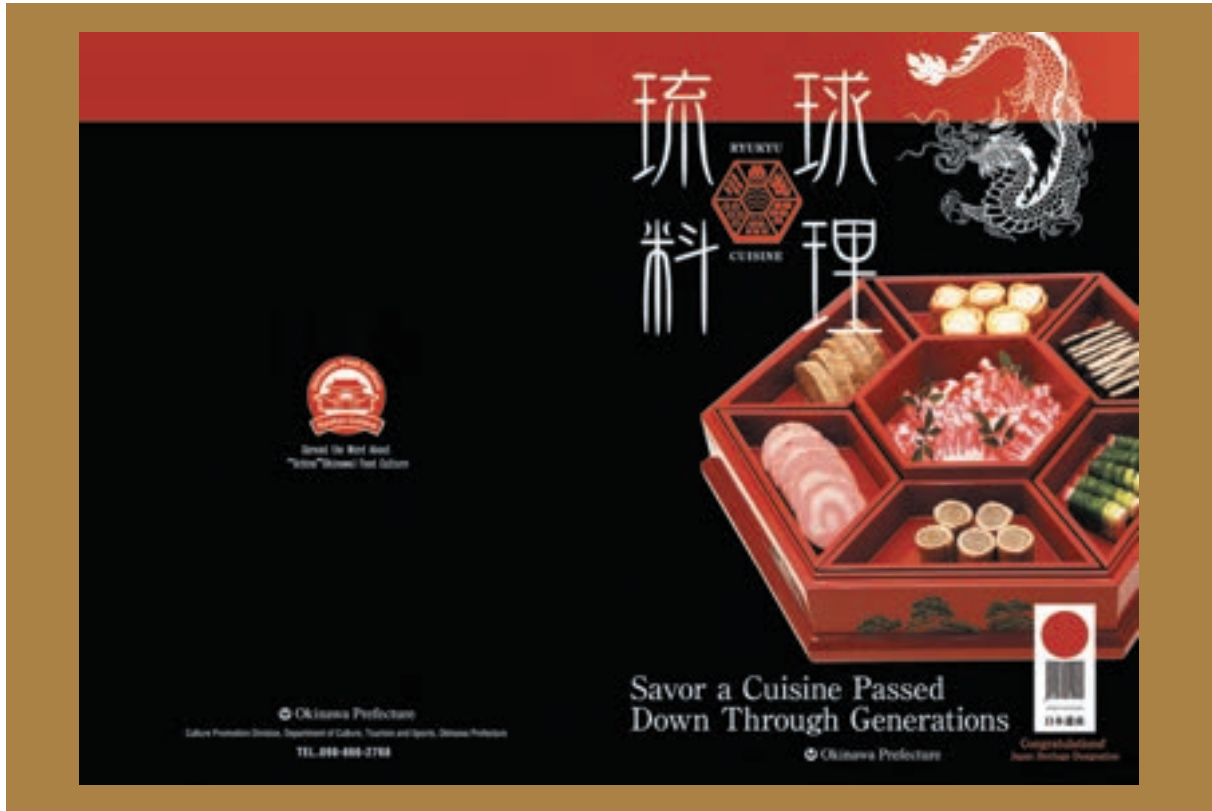
■ガイドブック英語版の台割構成

【表紙/裏表紙】 トウンダーブン（東道盆）の華やかさとバックの黒の対比により格式高い琉球料理を印象づける
【P01-P02】 「琉球料理」、「沖縄の伝統的な食文化」をキーワードとして説明・解説
【P03-P04】 ウトゥイムチ（おもてなし）と宮廷料理
【P05-P06】 ヌチグスイ（命の薬）と庶民料理
【P07-P08】 ウガン（御願）と行事料理
【P09-P10】 琉球菓子
【P11-P12】 琉球泡盛/特徴的な沖縄の調理法
【P13-P14】 年表 沖縄の食文化のあゆみ【執筆・監修 金城須美子（琉球大学名誉教授）】

■制作協力

<写真提供> 沖縄観光コンベンションビューロー、松本料理学院、安次富順子
<歴史監修> 金城須美子（琉球大学名誉教授）
<料理監修> 安次富順子（安次富順子食文化研究所 所長）

VI ガイドブック英語版の制作及び広報・配布業務



VI ガイドブック英語版の制作及び広報・配布業務

Utsumuchi (Hospitality) and Court Cuisine

Developed Deeply Influenced by both China and Japan

Tundabun

Included in representative of traditional Ryukyuan baguettes. According to Chinese historical documents, "tando" (oven bread) is derived from "bread of the Eastern Road," and is considered to have arrived in Okinawa from a house and taking care of guests.

They are dishes of various shapes such as square (five sides), hexagonal (seven sides), octagonal (nine sides), circular, etc., and the small pieces contained in the center incorporate beautifully shaped and colored ingredients, the flavor of which is the same even if served cold in a number that matches the number of guests. Representative ingredients include flower squid, minced meat, roasted pork with a thick sauce, kamaboko (fishcake), and tempura (small tempura), fried shrimp, potato, shishu kamaboko (fishcake), healthy to eat fishcake, wakabi (sea slug), shikamo-maki (sea slug), kambe daki (fish wrapped in seaweed), wakabi-taki (fried wakabi), and biragaramachi (fishcake wrapped in green onion) wrapped in green onion with miso.

For 450 years from the year 1501, Okinawa was an independent country called the Ryukyu Kingdom. In the Ryukyu Kingdom, magnificent court cuisine was created for royal events, ceremonies, and entertainment. The development of court cuisine was greatly influenced by Ryukyu's relationship with China, as seen by the visiting envoys from the 15th century onward, and furthermore by its relationship with Japan, which can be seen in the visiting magistrates from the Satsuma Domain from the 17th century on.

Fried Tanmu Potato (taro)

The ingredients, pale purple finger potatoes, washed and peeled, deep-fried in oil, and then dipped in sugar and soy sauce.

Kutimpura (small tempura)

Tempura fried in a thick, soft batter with a core of white fish and tako sticks. Served without tempura sauce.

Flower Squid

Deep-fried fish (kafunbime) (spotted cuttlefish) cut with cutlery into various shapes, dusted and deep-fried like the flowers. It is named for Japan for its floral beauty even when just for eating.

Minudaru (pork loin steamed with a black sesame sauce)

Pork loin steamed with a black sesame sauce, also called kamida ("black meat") due to its pink black flesh. Despite its appearance, it has a relatively light taste.

Biragaramachi (fishcake wrapped in green onion with miso)

Finely chopped fishcake and beef lard wrapped in green onion and steamed with tempura sauce, finished with the pleasant aroma of green onion.

Gumbomachi (burdock root wrapped in roast pork)

Burdock root wrapped in thinly sliced pork loin, and then steamed directly and gently in sugar and soy sauce. A delicious steamed dish with the excellent flavor combination of burdock and pork.

Shishu Kamaboko (meat)

Meat mixed with the Okinawan dialect. A modified kamaboko fishcake made by mixing minced fish with ground pork, considered to be the first kamaboko in Okinawa.

3 Levels of Hospitality

Gadama Utsumuchi (3 levels of entertainment)

Meant to enjoy celebrations such as weddings, births, and anniversary birthday celebrations, and traditional events, this is Okinawa's three ceremonial cuisines. A low-income menu, responsible for Japanese formal-style cooking, it is thought that the menu comes from the low prices that are served as a part of it. The food is all the same as the Japanese style, but the food served is mostly composed of Ryukyuan cuisine.

Nuchigussui (Medicine for Life) and Common People's Cuisine

Through Creative Ingenuity, Embodying "Ishoku Dogen" (the equal importance of medicine and diet for a healthy body)

Goya Champuru

A variety of what is known as the king of summer vegetables, goya (bitter melon) and tofu, this is the combination of champuru dishes. Goya is rich in vitamins and is said to stimulate the appetite.

The common people's cuisine was created by skillfully combining the richly available ingredients grown in the subtropics of Okinawa with ingredients brought from the outside through the geographical and historical background of trade with Japan and China. It is based on the idea, inherited from China, that medical treatment and daily diet have the same source, the reasonable idea of "ishoku dogen" (the equal importance of medicine and diet for a healthy body), which has taken root in the daily lives of Okinawans with sayings such as "nuchigussui" (diet that acts as a medicine) and "nuchigussui" (medicine for life).

Goya Champuru

Jimami-dofu

Made from peanut juice and sweet potato starch, with a white Tofu-like taste, its thick and creamy texture is exceptional.

Squid Ink Soup

White squid and pork, seasoned with soy sauce and then mixed with squid ink. A rare soup with a jet black broth. People love the peculiar and robust flavor.

Okinawa Soba

Representative of the professional people's food. Characterized by thick noodles made of wheat flour instead of buckwheat, a rich pork bone stock that provides a thick soup to the soup, and toppings such as kamaboko and fish.

Umuni (mashed taro)

A staple of Okinawa, white taro has long been a part of the daily diet. The dense potato, it is simmered and mashed, starch is added to bring out the stickiness, and it is finished with large servings. A native dish often brought to the fields and rice paddies.

Tanmu Dingaku (Okinawa's nutrient-rich taro potato)

Also called taro taro, an Okinawan staple. Simmered taro with a sweet finish, it is an item that follows pork dishes well. Taro taro is infused with the idea of flourishing offspring, and is used as a congratulatory dish.

Yushi Tofu

Soaked in the soft, milky soup of naturally brewed fish, tofu before it hardens. The simple and soothing message flows whether hot or cold.

Fried Tofu

A dietary essential and the first choice in home cooking, there are many types of taro tofu. Okinawan fried tofu is divided into light, dark, and white. Its simple flavor and the essence of the mixture go through generations.

Ashi Tibichi

A deeply flavored dish of pig feet and rice offcuts and consumed slowly over a long period with kamaboko and dashu broth. It has an exquisite texture and melts in the mouth.

Somin Tashiya (somen noodles stir-fry)

Burdock fiber combined with soft white green spring onion sprinkled on, they have a glass-like "Shonan Petrus" are available that are soft and easy to eat, it means "mouth that melts and lingers".

