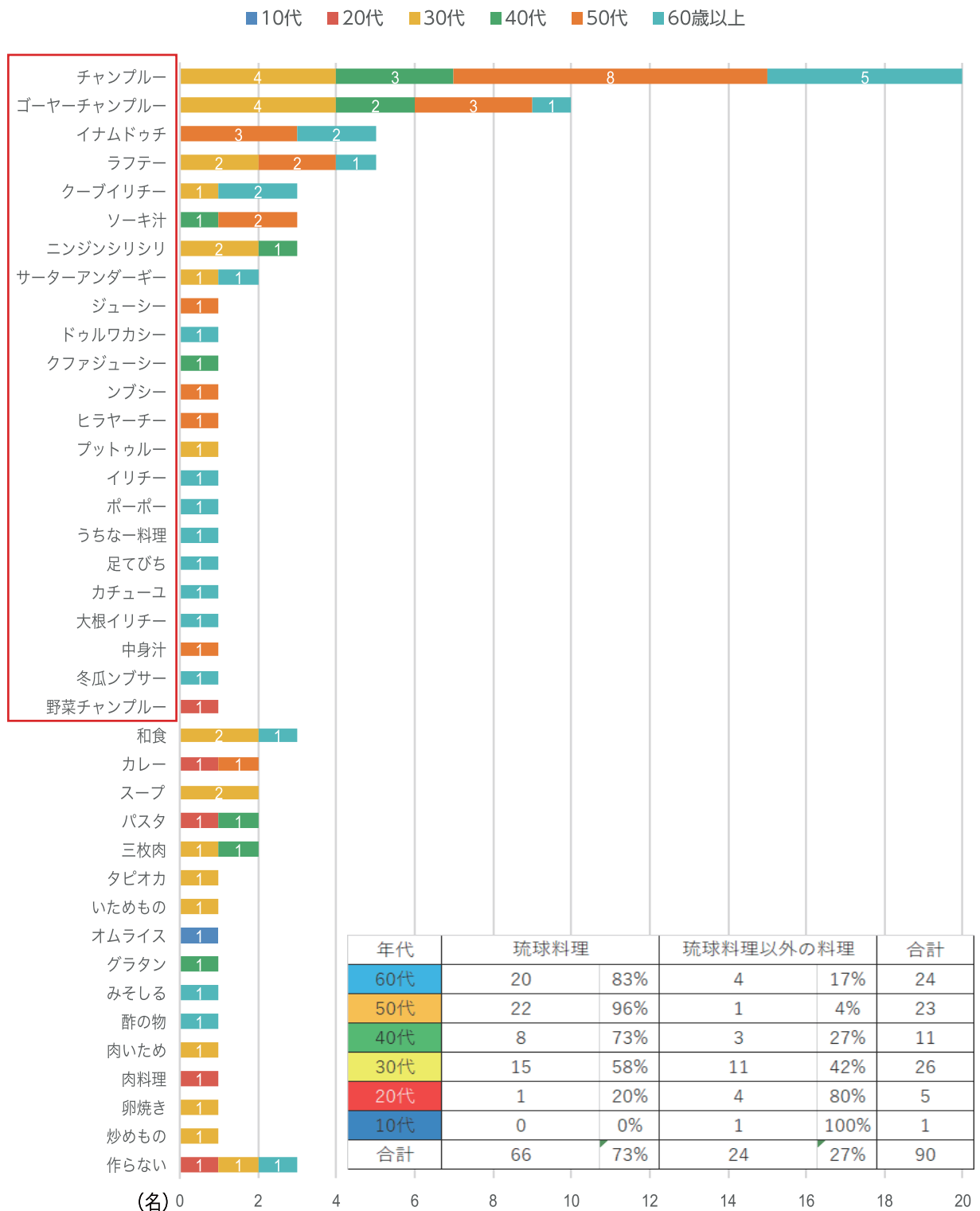


V イベント出展「日本遺産シンポジウム～沖縄の伝統的な食文化パネル展～」の実施

■ アンケート集計2

Q3 あなたが良く作る料理について教えてください。

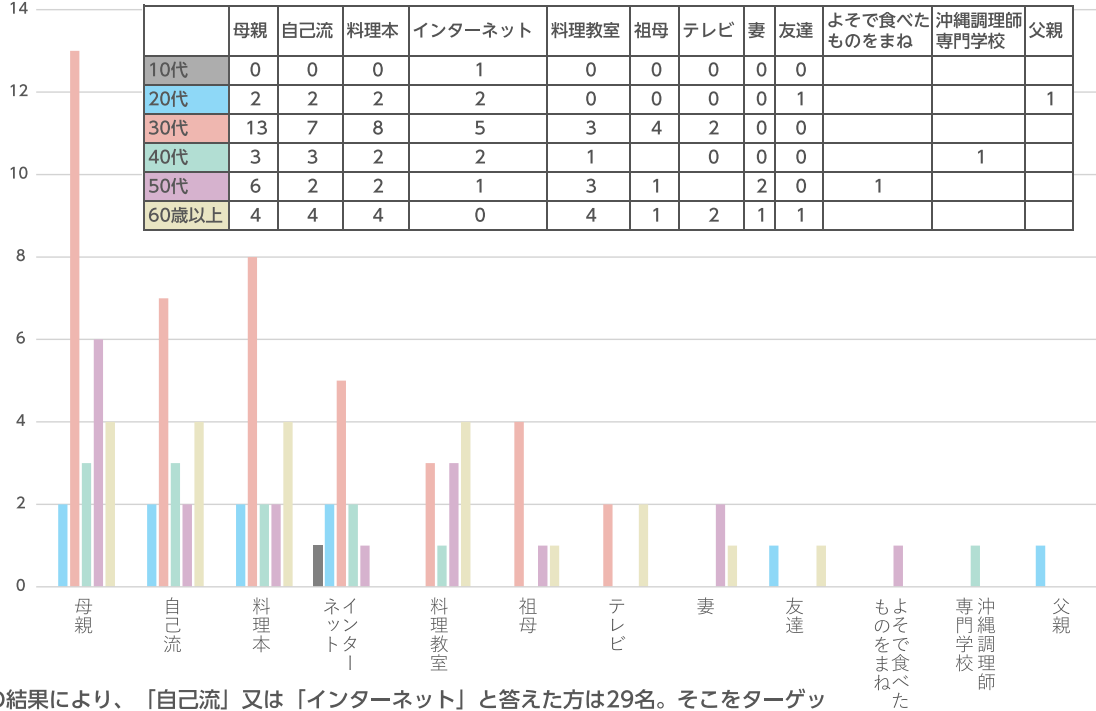


V イベント出展「日本遺産シンポジウム～沖縄の伝統的な食文化パネル展～」の実施

■ アンケート集計3

Q4 料理の作り方はだれ（どこ）から教わりましたか

■ 10代 ■ 20代 ■ 30代 ■ 40代 ■ 50代 ■ 60歳以上



下記の結果により、「自己流」又は「インターネット」と答えた方は29名。そこをターゲットとしレシピ動画のインターネットを活用した配信が正しい琉球料理の普及につながると考える。よって今後は、編集済みのレシピ動画を「沖縄の伝統的な食文化」のホームページ上やFacebook、YouTubeへアップしさらなる拡散を行う。

Q5 自由意見

- 昔から使われている野菜や薬草の使い方を知りたいです。
- 食体験の機会がふえるとうれしいです つくれるともっといいかも
- 若者が興味を持つ取り組みも若い人だからこそ考えてほしい
- 継承し、伝えていく
- 薬食同源+地元産野菜・野草=健康
- 観光客には那覇には食べ物が無いと言われます
- 料理講習会等で基本的なつくり方をおしえてほしい おしゃれな琉球料理のレストランとかあればいきたい
- 実演して教えてほしい
- 料理教室、試食会
- 県内外へのPR
- ・家庭でもできる琉球料理（宮廷料理）を教えてください  
・歴史と琉球料理の関わり、技も含めて、啓発していただきたい
- 琉球料理を知るきっかけとなりました
- ツアー等にワークショップ等で組み込んで、その開催のメインスタッフとして活躍してほしい
- 添加物なし（特にかまぼこが気になる）昔のつくり方のままで
- 昔ながらの宮廷料理については、慣れ親しんできていないので、そういった料理に触れられる機会を増やしていただきたい  
ドゥルワカシーを最近初めて食べて、とても感動しました
- 琉球料理伝承人という名称が広く伝わってほしい一方、琉球料理は難しく、かた苦しいイメージとリンクするのではという気

- がかりも、素人からは感じるので、身近なイベントでの琉球料理の発信を希望します
- 各地域で、料理方法を伝えて欲しい
- 一般人向けの料理講座など行ってほしい
- 小学生や中学生への授業、無料の講習会
- 気軽に街の食堂で食べられるとうれしい
- 学校の授業にとりいれる
- 料理教室にいきたいです
- 伝承できる場所を多くもけてほしい！
- 地域（浦添等で教室・市の施設）で指導希望します ミヌダルなど
- 家庭で手軽にできる料理
- 色々な場所で目にする、口にすると、味がわかる、つくり方がわかる チャンスを小さい子供達に教えて頂きたい
- 従来の伝統的な料理以外に、若い世代や県外の人にも受け入れやすいアレンジ料理などのレシピも作ってほしいです 現代の手に入れやすい食料をつかうなど
- 琉球料理伝承人の存在をもっと多くの若者に知ってもらい、地域の活性化につなげたい
- お料理教室あれば情報しりたいです シシ（肉）カマボコおいしかった
- 一般の人々が気軽に参加し、学べる機会を多く作ってほしいです

令和元年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

VI

## データベース化・Facebook・ホームページ ガイドブック英語版の制作

---

## VI 伝統的な食文化の情報のデータベース化

### ■実施概要

本業務では、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及を促進するため、関連する資料・情報を収集し、体系的に整理する。最終的には、これらの成果をインターネット上で公開し、次世代への継承や学習活動等に資するなど、一般に活用されることを目標とする。

計画期間は令和元年度から令和3年度までとし、段階的に業務推進していく。初年度に当たる今年度は検討段階に相当し、以下の項目の作業を行った。

- ・食文化に関わる情報や資料の収集・整理
- ・コンテンツの枠組・方向性を立案
- ・データベースの前提となる資料の目録作成
- ・ワーキングチームの設置・運営
- ・コンテンツ各章の項目出し、主な内容についての検討

### ■ワーキングチームの設置・運営

業務推進に伴い、沖縄の伝統的な食文化やその関連情報について専門的な知識を持つ委員を招聘し、内容・構成等について検討および策定する場を設けた。

都合によりワーキングに参加できない委員が発生した際は、事前ヒアリングによりその内容を資料に反映するなどの対応を行った。

### ■ワーキングチームの位置づけ

ワーキングチームは食文化・歴史・民俗の分野から選出した委員で構成され、各分野の観点から協議・検討する役割を担った。また、「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会と連携し、課題の抽出や対応方法の検討など議論を行った。

### ■開催実績

第1回ワーキング：令和元年 9月27日（金）14:00～16:00

第2回ワーキング：令和元年12月20日（金）14:00～16:00

第3回ワーキング：令和2年 2月13日（木）14:00～16:00

### ■ワーキングチーム 名簿

沖縄県文化振興課との調整・協議を行い、下記メンバーによるワーキングチームを組成した（五十音順、敬称略）。

氏名		所属・役職
上里 隆史	歴史	浦添市立図書館 館長
西大 八重子	食文化	フィニシングスクール西大学院 学院長
萩尾 俊章	民俗	沖縄県教育庁文化財課 史料編集班 主任専門員

## Ⅵ 伝統的な食文化の情報のデータベース化

### ■ 第1回ワーキング

日 時:令和元年9月27日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

発注者:沖縄県文化振興課(塩川主査)

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

本事業の概要と目的を説明し、本ワーキングの実施計画や目標、前提について確認した。既存の前提や方針を踏まえ、あらかじめ設定した審議事項について検討し、今後の課題を抽出した。

- |   |                |
|---|----------------|
| ①一般の県民や観光客を対象とし、沖縄の伝統的な食文化を紹介しつつ、トピックやコラムによって具体例をいくつか紹介する形態を想定。 | ②参考文献・資料の扱い    |
|   | ③コンテンツの方針および構成 |
|   | ④琉球料理の区分の取り扱い  |

#### 協議内容

- |  |   |
|--|---|
| ①収集する資料・情報の範囲および活用方法について<br>→対象とする年代について、資料が豊富な近世琉球を中心とし、古琉球期、近代も含むことを方針として確認した。ただし内容によっては戦前、戦後を含まざるを得ないことが委員より指摘された。収集・整理を継続しながら引き続き検討を行うことを確認。 | ④コンテンツの構成・デザイン等について<br>→コンテンツの詳細に関する協議・検討は次年度以降を予定しているため、引継事項とした。                         |
| ②本事業の目標・前提に即したコンテンツの形態について<br>→専門家や研究者が活用するようなデータベースというよりも、普及啓発に広く使われるようなコンテンツの構築を目標とすることを確認。  | ⑤琉球料理の概念に含まれる区分の整理<br>→今後の検討事項とし、本業務における狭義の考え方を整理する。                                      |
| ③コンテンツの特色について<br>→沖縄の伝統的な食文化が現代に至るまでの過程として、近代以降の発展・影響についても概観し、連続性を見せることが提案された。   | ⑥内容の追加<br>→食文化の全体像・変遷・歴史的経緯について理解を促すため通史的な内容を追加することや、現在の食生活との相違に着目すること、考古学の成果の活用、等が提案された。 |
|  | ⑦しまくとぅばによる表記の課題<br>→表記の方法や内容について検討・協議を継続する。   |

