

II 検討委員会の設置

■ 第1回検討委員会

日 時:令和元年9月11日(水)10:00~12:00

場 所:県庁1階 第2会議室

参加者:田中雅彦・加力謙一・上原功・宜保律子・城間健・山城貴子

事務局:県文化振興課(新垣課長・大嶺班長・塩川主査)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(幸喜・妹尾)

沖縄県より事業説明

- ①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)について
- ②検討委員会とワーキンググループの位置づけと役割・今年度実施項目について

報告事項

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ①担い手育成講座の実施概要について | ⑤琉球料理伝承人による出前講座について |
| ②情報発信(WEBサイト・Facebook)について | ⑥担い手育成講座WT会議からの報告 |
| ③レシピ動画について | ⑦伝統的な食文化のデータベース化について |
| ④食関連イベント出展について | |

検討事項

①修学旅行に対するアプローチについて

→事務局より委員よりヒヤリングした内容や報告事項について説明された。以下の内容について委員より意見があった。

- ①修学旅行イベントへの出展。
- ②琉球料へ理解のあるホテルからメニュー化を実施していく。
- ③ホテルの朝食への琉球料理を組み込み、ホテルでの調理体験等ができればいいのでは。
- ④文化芸能のコンテンツへ、伝承人の出前講座も組み込んでみてはどうか。

②学校給食との連携について

→事務局より委員よりヒヤリングした内容や報告事項について説明された。以下の内容について委員より意見があった。

- ①You Tubeやマンガ等を活用した子どもたちにわかりやすい情報発信。
- ②学校の先生が活用しやすい学習カードなどのコンテンツの作成。
- ③レシピ動画は、小中学校でも教材として活用できると思うので、周知していく。
- ④学校給食への琉球料理の導入は、現場の負担とならないように実施してほしい。



II 検討委員会の設置

■ 第2回検討委員会

日 時:令和2年1月11日(水) 14:00～16:00

場 所:県庁1階 第2会議室

参加者:加力謙一・上原功・宜保律子・城間健・新垣雅寛(代理出席)

事務局:県文化振興課(大嶺班長・塩川主査)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(幸喜)

報告事項

- | | |
|---------------------|----------------------|
| ①琉球料理传承人による出前講座について | ④担い手育成講座について |
| ②食関連イベントとの連携について | ・カリキュラムについて |
| ③データベースの進捗報告 | ・募集状況について |
| | ・担い手育成講座の講師の位置付けについて |
| | ⑤学校給食との連携について |

⇒上記内容の報告を受け、委員より以下の提言があった。

- ・イベント出展については、子どもの参加型の企画や男性が参加しやすい企画の提案。
- ・出前講座について、学校給食向けに行う場合の開催時間を13:30～や14:00～にしてみようか。
- また、次年度は食生活改善グループと連携してみようか。
- ・イベント出展について、30代の女性をターゲットとし家庭に普及させてみようか。
- ・データベースについて、英語版でも対応してほしい。英語の話せる传承人を認定し外国人観光客へ売り込みを行ってみようか。

審議

①中止となった「花と食のフェスティバル」におけるブース出展の代替案について

⇒事務局より琉球文化日本遺産シンポジウムとうりずんフェスタの2つの代替案が挙げられた。

各委員へ多数決を取った結果、琉球文化日本遺産シンポジウムへ出展することが決定した。

理由として、琉球料理・泡盛・芸能に興味がある層にアプローチすることで、より深く普及啓発につながる。



II 検討委員会の設置

■ 第3回検討委員会

日 時:令和2年3月19日(木) 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:田中雅彦・加力謙一・上原功・宜保律子・城間健

事務局:県文化振興課(塩川主査)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄美ら島財団(妹尾)

報告事項

①担い手育成講座について

⇒免許を持っていない料理人も受講できるようにしても良いのではないかという意見があったが、沖縄県の認証なのである程度の担保として、免許は必要だと思う。別の資格や認証をつくるのはどうか。
(例:琉球料理传承人アドバイザー等)

②食関連イベントとの連携について

⇒全体的に広報が弱いと思う。琉球料理は知名度が低いと感じるので、首里城再建とかけて琉球料理の復活もアピールしもっと多くの人に「琉球料理」をPRできるよう広報等に力を入れてほしい。また、外食産業とも協力し普及を行ってほしい

③データベースについての進捗報告

⇒琉球王国と東南アジアとの歴史的な関係性にも触れ、それを知ってもらうことで、沖縄へ興味を持ってもらう良い機会になってほしい。

④学校給食との連携について

⇒「ウチナーアイウエオ表」の活用について、食べたことはあるが、作り方がわからない方もいたので、そういった方へ共有していきたい。料理だけではなく、文化として伝えて行けたら良いと思う。また、献立表にレシピ動画のQRコードを載せて保護者へも発信できればと考えている。

⑤レシピ動画について

⇒正しい料理法を示すことが大切だと考える。実際に調理する人が、手間は省ければ良いが公開する段階で簡単(手間を省く)な方法を示すこと必要はないと思う。素材を丁寧に扱うなど、昔の食文化(伝統的な調理法など)を伝えるためにも正しい料理法を示してほしい。

審 議

①次年度以降の推進計画について

(1) 伝承人へのフォローアップ

- ⇒フォローアップの必要性・担い手育成講座はいつまで実施すべきなのか、意見が求められた。
- ・フォローアップは必要と思う。担い手育成講座の30時間では足りないように感じる。フォローアップを行い、伝承人に自信を持たえることが大切だと考える。
 - ・フォローアップをしてして、ビジネスに繋がる仕組みづくりをした方が良い。

(2) 伝承人の活用について

- ⇒これまでの取り組みの中で、課題や改善点について話し合いを行った。
- ・時期や告知が悪かったのではないかと。観光協会や商工会と連携をして、地域との関わりをもっとはどうか(県の方からも周知してもらう)
 - ・夜開催など、仕事時間を避けて参加しやすい時間帯にしてみてもどうか。
 - ・ホテル等で伝承人が見える化をしてはどうか。



III

令和元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22日(水)・23(木)・24(金)・29(水)・30日(木)・31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実務経験が10年以上かつ栄養士または調理師の免許がある方 ②勤務先の推薦がある方（自営の方は自薦可）
【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80人）
【修了者数】	23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～11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】	9月9日～10月31日の53日間
【受講申請期限】	郵送の場合10月31日（木）消印有効 持参の場合10月31日（木）17:00厳守
【受講生の選考】	11月上旬：県文化振興課にて書類選考 12月中旬：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22日(水)・23(木)・24(金)・29(水)・30日(木)・31日(金)）
【修了式】	1月31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、トゥンダーブン（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（オモテ面）



琉球料理
伝統の食文化
伝統の食文化
クマシーの食文化

現状と課題

本島の食文化は、長い歴史と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なものである。

歴史をたどると、琉球王朝時代に中国の冊封使や薩摩の在番奉行等を輩出するための料理が生まれ、調理技術や作法等を洗練させて宮廷料理として確立した。それが上流階級に伝わり、明治以降は一般家庭にも広がりさらに発展をとげた。

一方、庶民料理においては、亜熱帯・島嶼の厳しい自然環境のもとで、手に入る材料を用い、知恵を絞って独特の料理を創り出した。それは中国より伝わる医食同源の理念にかなったものであり、医学的な治療も日常的な食事も、ともに人間の生命を養い健康を守るものでその源は同じとする考え方があり、今日でも「クスイムン」「ヌナグスイ」として、生活に根付いている。琉球料理はその双方を源流として現在に受け継がれてきた。

沖縄には、創作新編や祖先崇拝によつたる儀式、中国から日本に伝わった祭り等、多彩な年中行事が多く行われている。これらの年中行事では、親族や地域住民が集まり、先人達の知恵と工夫が込められた行事料理を囲み、語り合うことで人と人、地域とを繋ぎ、社会的絆を再確認する役割を果たしてきた。

しかし、近年食生活の欧米化などを背景として、ライフスタイルや価値観の多様化などに伴い、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化しており、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み、伝統的な食文化が失われつつある。

このため、国民が伝統的な食文化の価値を再認識できる環境を整え、一体となって受け継いでいく気運の醸成を図ることが急務となっている。



琉球料理伝承人

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実習がメインのワークショップ
②歴史(琉球料理の歴史など)

申し込み 原則として全日間の講習を受講すること

募集人数 最大24名 (定員制) 無料

募集期間 令和元年9月9日(月)～10月31日(木)

講習会場 沖縄ガスホール(那覇市嘉手納3-13-2)

講習方法 沖縄県ならびに有識者にて選考し、12月上旬に募集要項より選考結果をお知らせいたします
※選考・併修講座は募集要項と変更となる場合がございます。お気を付け下さい。

カリキュラム(案) ※平成27年度版のカリキュラム案

日 時	1日目 1922日(日)	2日目 1923日(日)	3日目 1924日(金)	4日目 1929日(木)	5日目 1930日(木)	6日目 1931日(金)
8:00	お申し込み受付 沖縄県庁 沖縄県					
10:00		講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習
11:00	琉球料理の歴史 ・琉球王朝時代の歴史 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展	講習実習 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展	講習実習 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展	講習実習 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展	講習実習 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展	講習実習 ・琉球料理の歴史 ・琉球料理の発展
12:00	昼食・休憩	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習
13:00	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習
14:00	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習
15:00	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習	講習実習

お問い合わせ 琉球料理伝い手育成講座事務局(琉球新報株式会社) 〒903-0211 沖縄県西原町小部1215
TEL 090-5539-0507(9:00-17:00) 担当 川崎 佳城 ryukyuyorin@gmail.com
沖縄県文化観光スポーツ部 文化振興課 http://www.pref.okinawa.jp/info/bunka_sports/bunka/ 琉球料理伝い手育成講座 事務局