

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習①】

講師 安次富順子(安次富順子食文化研究所 所長)
(沖縄伝統ブクブク茶保存会 会長)

実習品目

- ・だしのとり方
- ・中身のお汁
- ・ミミガーさしみ
- ・ジーマーミ豆腐



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習②】

講師 松本嘉代子(松本料理学院 学院長)

実習品目

- ・ハンダマのウセー
- ・フーチパージュシー
- ・ラッチョウチャンプルー
- ・パバイヤイリチー
- ・ソーミンタシヤー
- ・ンスナバーンプシー

