

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習⑥】

講師 松本嘉代子(松本料理学院 学院長)

実習品目

- ・クファジュージー
- ・イナムドゥチ
- ・ミスダル
- ・ゲンボーマチ
- ・ターンムのから揚げ



【ブクブクー茶】 沖縄伝統ブクブクー茶保存会



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【修了式/懇親会】

授与者 山城貴子 (県文化観光スポーツ部
文化スポーツ統括監)

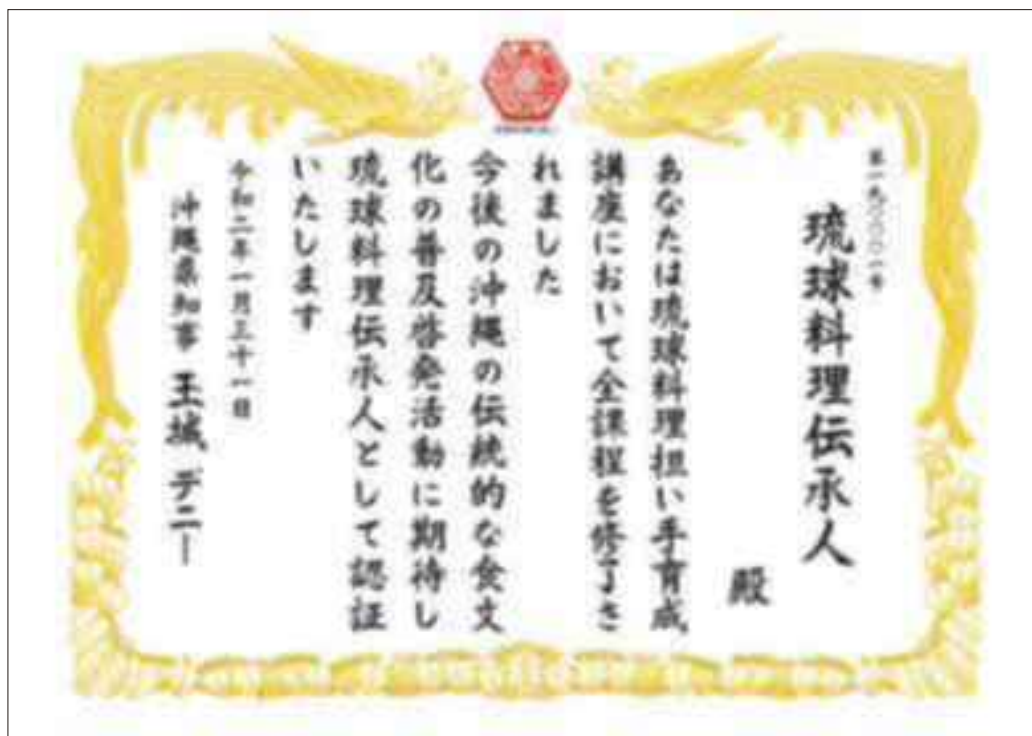
来賓(敬称略)
検討委員会:上原功
講師:松本嘉代子、安次富順子



III 「担い手育成講座」の実施

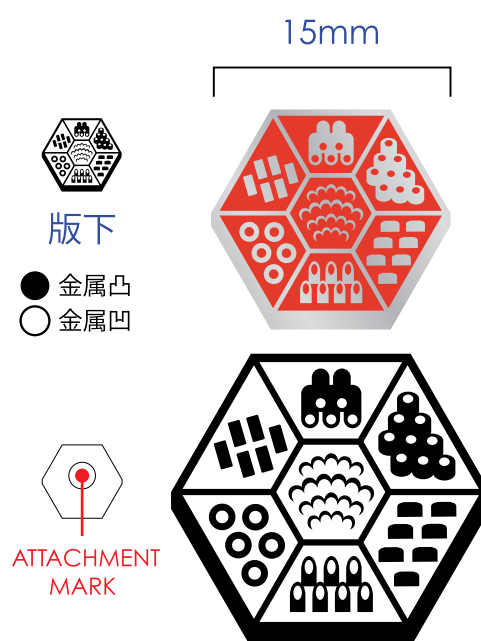
■ 修了証書および修了記念品バッジ

「担い手育成講座」の修了した方には修了証書とバッジ、教本と併せて進呈した。
(教本は後日郵送)



次年度以降、「琉球料理传承人」として活動する際の認知拡大用のツールとしてバッジをオリジナルで作成した。

【仕様】：ニッケル製 直径15mm



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 大一週(Q1～Q7)

【受講生アンケート】琉球料理担い手育成講座 第一週

- | | | | |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ① 沖縄の伝統的な食文化の現状（沖縄県）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ② 琉球・沖縄食文化のあゆみ（金城須美子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ③ 調理実習1（安次富順子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ④ 調理実習2（松本嘉代子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ⑤ 琉球料理総論（安次富順子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ⑥ 調理実習3（松本嘉代子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ⑦ 沖縄の食材（西大八重子）
理由： | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 大二週(Q1～Q16)

【受講生アンケート】琉球料理担い手育成講座 第二週

- | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| ① 調理実習 4 (安次富順子)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ② 琉球泡盛 (長嶺哲成)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ③ 琉球料理と陶磁器 (倉成多郎)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ④ 調理実習 5 (安次富順子)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑤ 琉球漆器 (幸喜 淳)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑥ 風俗・習慣 (久場まゆみ・勝連晶子)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑦ 調理実習 6 (松本嘉代子)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑧ お茶 (ブクブク茶保存協会)
理由： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ----- 琉球料理担い手講座について (全体を通して) ----- | | | |
| ⑨ 受講生募集の期間 (9/9～10/31 の 53 日間) :
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑩ 受講対象者 (実務 10 年以上の料理師及び栄養士) :
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑪ 講座の開催時期 (1/22・23・24・29・30・31)
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑫ 講義時間数 (全 30 時間)
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑬ 講義構成 (実習 19 時間 座学 11 時間)
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑭ 会場 (那覇市 沖縄ガス ショールーム)
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑮ 受講人数 (全 24 名)
理由及び提案： | <input type="checkbox"/> とてもよかった | <input type="checkbox"/> よかった | <input type="checkbox"/> 良くなかった |
| ⑮ 習いたい / 習いたかった琉球料理名： | | | |
| ⑯ 自由意見 | | | |