

## 琉球料理伝承人四期生 カリキュラム

日 時	1月20日(金)	1月23日(月)	1月24日(火)	1月25日(水)	1月26日(木)
会 場	沖縄県学校給食会調理室	沖縄ガスショールーム	沖縄ガスショールーム	沖縄ガスショールーム	沖縄ガスショールーム
9:00	オリエンテーション 沖縄の琉球料理の現状 沖縄県				
10:00	琉球料理の種類と 調理法・味わいについて 松本嘉代子	琉球料理総論 菓子について 安次富順子	琉球・沖縄の食文化 その成り立ちと 歴史的背景 金城須美子	沖縄の代表的な 食材について 伊是名力工	調理実習 (名嘉剛志) 【デモンストレーション】 ・クファジューシー 【調理実習】 ・クーブマチ ・イナムドウチ ・ハンダマエーイ
11:00					
12:00	昼食・休憩	昼食・休憩	昼食・休憩	昼食・休憩	
13:00	泡盛について 添石洋一	調理実習 (金城助)	調理実習 (上原功)	調理実習 (伊是名力工)	【デモンストレーション】 ・田芋唐揚げ 【調理実習】 ・からし菜入りかまぼこ ・グンボーマチ ・チンピン
14:00	風俗・習慣 年中行事 嘉数仁然	【デモンストレーション】 ・だしのとり方 ・ラッキヨウチャンプルー ・中身のお汁	【デモンストレーション】 ・ンスナバーンブシー ・花イカ ・ソーミンタシヤー	【デモンストレーション】 ・ラフテー ・ンムクジアンダーギー ・ドゥルワカシー	
15:00	漆器について 幸喜淳	【調理実習】 ・ミミガーさしみ ・パパイヤイリチー ・チヌスコウ	【調理実習】 ・ジーマーミ豆腐 ・ミヌダル ・サーターアンダーギー	【調理実習】 ・ゴーヤーチャンプルー ・ゴーヤーンブシー ・クーブイリチー	
16:00	陶器について 島袋常秀				認定式および懇親会

※カリキュラム内容は、変更になる場合がございますので予めご了承下さい。