

琉球料理伝承人5期生担い手育成講座

| | 9月9日(月) | 9月10日(火) | 9月11日(水) | 9月12日(木) | 9月13日(金) | |
|-------------|--|--|---|--|---|--|
| 9:00~9:50 | オリエンテーション | | | | | |
| 10:00~10:50 | 「琉球料理総論」 「お菓子について」 座学講師：安次富順子 | 「お茶について」 座学講師：津波正江 | 「風俗・習慣・年中行事」 座学講師：賀数仁然 | 「琉球料理の種類と調理法・味わいについて」 座学講師：松本嘉代子 | ・からし菜入りかまぼこ ・クープマチ ・クファージュシー ・イナムドゥチ ・クープイリチー ・チンビン ・ポーポー 調理実習 講師：金城助 アシスタント 伊波良子、津嘉山恵子 | |
| 11:00~11:50 | | 「沖縄の代表的な食材について」 座学講師：伊是名カエ | 「陶器について」 座学講師：玉城望 | | | |
| | | | | | | |
| 13:00~13:50 | 「琉球・沖縄の食文化 その成り立ちと歴史的背景」 座学講師：金城須美子 | ・出汁の取り方 ・ミミガーさしみ ・ミヌダル ・ラッキョウチャンプルー ・チンスコウ 調理実習 講師：上原功 アシスタント 村濱千賀子、知念正行 | ・ジーマーミ豆腐 ・ソーミンタシヤー ・中身汁 ・ゴーヤンブシー ・花ぼうる 調理実習 講師：名嘉剛志 アシスタント 平川浩司、饒平名千明 | ・ゴーヤチャンプルー ・ドゥルワカシー ・ラフテー ・ンムクジアンダーギー ・サーターアンダーギー 調理実習 講師：伊是名カエ アシスタント 前川守晃、山川博之 | | |
| 14:00~14:50 | | | | | | |
| 15:00~15:50 | 「泡盛について」 座学講師：添石洋一 | | | | | |
| 16:00~16:50 | 「漆器について」 座学講師：幸喜淳 | | | | | |