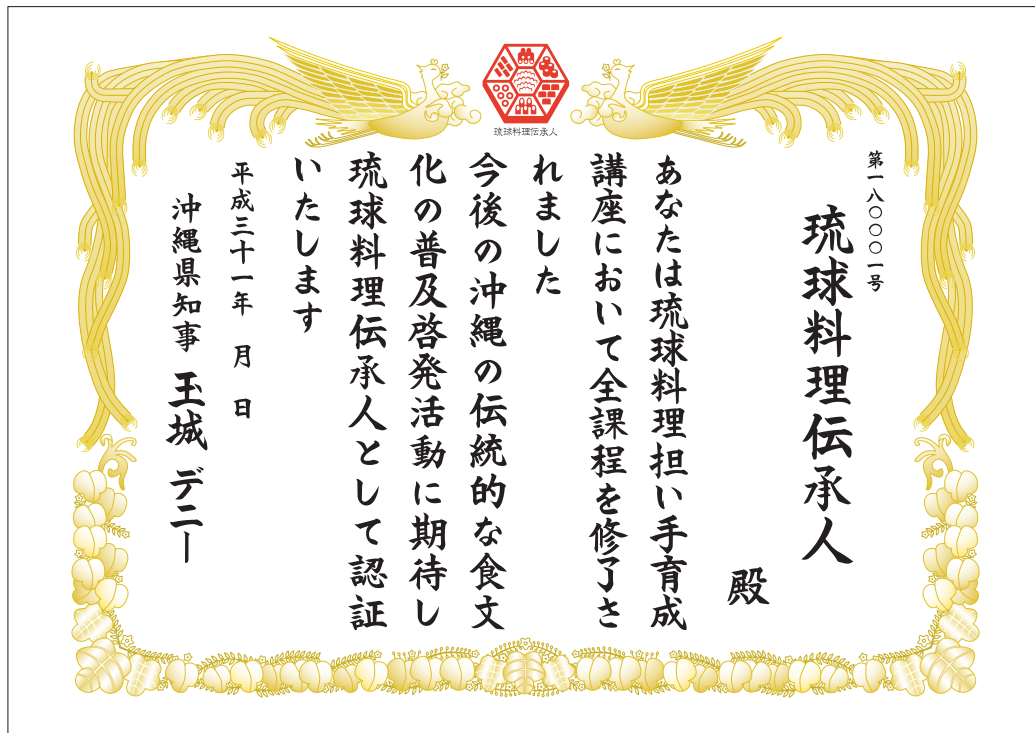


Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 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、「琉球料理伝承人」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

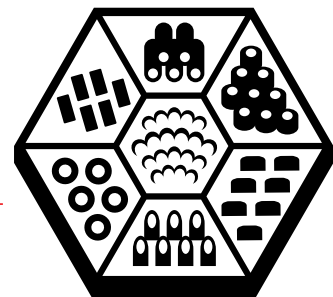
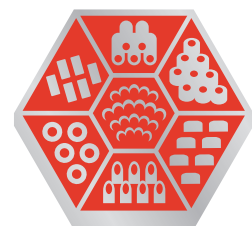


版下

- 金属凸
- 金属凹



15mm



### III 「担い手育成講座」の実施

#### ■ Facebook 「琉球料理担い手育成講座」の開設・運営

SNSを活用して、幅広い層に告知すると同時に、取組内容などの拡散ができるよう、情報発信を行った。

【アカウント名】：琉球料理担い手育成講座

【期間】：平成30年11月～平成31年3月 ※ユーザー情報/パスワードを共有することで次年度以降も継続使用可



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）<br>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・沖縄食文化のあゆみ（金城須美子）<br>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 調理実習 1（松本嘉代子）<br>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 2（松本嘉代子）<br>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 琉球料理総論（安次富順子）<br>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 調理実習 3（安次富順子）<br>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 沖縄の食材（松本嘉代子）<br>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 |

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)<br>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)<br>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)<br>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 (古波蔵徳子)<br>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 (上江洲安亨)<br>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)<br>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 (古波蔵徳子)<br>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) -----           |                                  |                               |                                 |
| ⑧ 受講生募集の期間 (11/5～11/22 の 17 日間) :<br>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 |
| ⑨ 受講対象者 (実務 10 年以上の料理師及び栄養士) :<br>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 講座の開催時期 (1/23・24・25・30・31・2/1)<br>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 講義時間数 (全 30 時間)<br>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 講義構成 (実習 15 時間 座学 15 時間)<br>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 会場 (那覇市 沖縄ガス ショールーム)<br>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 受講人数 (全 24 名)<br>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：                        | <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 |
| ⑯ 自由意見                                       |                                  |                               |                                 |

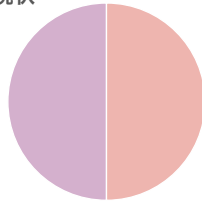
III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 1

□ 琉球料理担い手育成講座 第一週 24名

Q1 沖縄の伝統的な食文化の現状 (沖縄県)

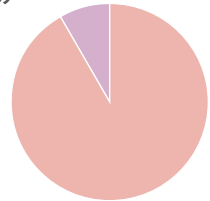
とても良かった	50%	(12人)
良かった	50%	(12人)
良くなかった	0%	(0人)



- 沖縄の現状がなぜ琉球料理传承人が必要なのかということを知り、県の意向を聞いたのが良かった
- 県の取り組みに意欲を感じた
- 現在の沖縄食文化現状が良くわからないようでした
- すぐ分かりやすかった。限られた時間内に聞き取りやすいペースで1つ1つ丁寧に話させてくれて良かったです。
- 自覚をもって取り組んでいきたいと身が引き締まりました

Q2 琉球・沖縄食文化のあゆみ (金城須美子)

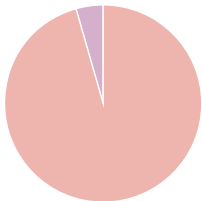
とても良かった	91.7%	(22人)
良かった	8.3%	(2人)
良くなかった	0%	(0人)



- 奥が深く時間があつという間でした
- 歴史的背景に基づいた裏付けにより食文化が発達したことが分かりやすかった
- 琉球・沖縄食文化の細かい部分まで講和が聞き勉強になった
- 先生の思いが伝わり大変勉強になった
- 琉球沖縄の歴史的食文化のあゆみが手に取るように見えて、その背景も分かりやすく説明があった

Q3 調理実習1 (松本嘉代子)

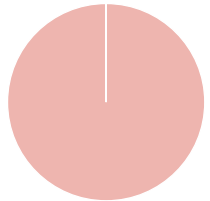
とても良かった	95.3%	(23人)
良かった	4.2%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)



- 順序によってこんなにも味が変わるということが良くわかった
- 調味料のシンプルさ、かつおだしよりは豚骨だし、簡単という琉球料理のイメージから奥深い愛情(時間)、ていあんだーをとても感じる琉球料理に変わりました
- 調理のちょっとした手間や工夫点を改めて知ることができた
- 食材の切り方で味の入り方の違いおよび食感が違う大切さ長寿県とも言われた素朴な味付け食習慣の大切さがわかった

Q4 調理実習2 (松本嘉代子)

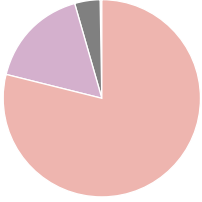
とても良かった	100%	(24人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- ポイント・アドバイスまで分かりやすかった。特にクープイリチーの仕上げまでの流れが勉強になった
- ソンシー、タンヤー、チャンブルの正しい作り方がわかった
- 料理の話で微笑まれる先生から琉球料理の対する愛が伝わってきて私もこういう風になりたいと感じた
- クープイリチーは何回も作っていますが、やはり奥深く「醤油を焼く」方法には感動しました

Q5 琉球料理総論 (安次富順子)

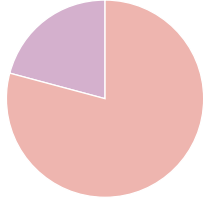
とても良かった	79.2%	(19人)
良かった	16.7%	(4人)
良くなかった	0%	(0人)
無回答	4.2%	(1人)



- 地産地消は日頃取り組んでいることでしたが「土産土法」は改めて知りました。その土地のものをその土地の料理法で食べるということ大切です。子供達に伝えていきたい
- 料理だけではなく料理の歴史も一緒に学び伝えていくことの大切さ、お菓子だけでもたくさんあり広めていきたいと思った
- 琉球料理の中でも階級で作り方が変わっていたことなどや料理の発展の仕方など興味がある話で勉強になりました。

Q6 調理実習3 (安次富順子)

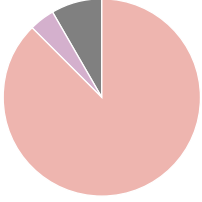
とても良かった	79.2%	(19人)
良かった	20.8%	(5人)
良くなかった	0%	(0人)



- 個人的にデザートが苦手でしたが分かりやすく楽しくできました。デモンストレーションが間近で見れて良かった
- 先生の説明・花ぼうるの成形技術を目の前で初めて見ることができてとても良かった
- 時代によって扱い方簡素化など、昔の手をかけた扱いまで学ぶことができて良かった
- 料理に手間をかけたものが琉球料理のベースであり、繊細な飾り細工のお菓子も王朝時代のおもてなしの心を感じた

Q7 沖縄の食材 (松本嘉代子)

とても良かった	87.5%	(21人)
良かった	4.2%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)
無回答	8.3%	(2人)



- 調理方法や食材の持ち味を活かしたものが琉球料理であり、理に適った食べ合わせを昔から食していることが健康長寿に繋がる事が改めてわかった。多くのことを吸収できて嬉しい
- 本では知れないことも教えていただきありがとうございます
- 食の素晴らしさ、この暑さにあった料理の仕方など改めてすごさを知りました。
- 一つ一つのポイントが味を左右する(大事なこと)だと感じた野菜の切り方、大きさ、薄さなどにもこれから気をつけたい

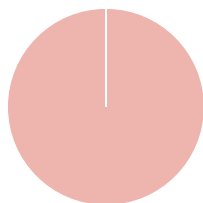
Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 2

□ 琉球料理担い手育成講座 第二週 24名

Q1 調理実習  
(安次富順子)

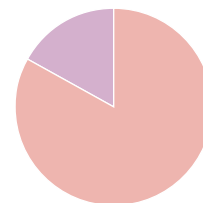
とても良かった	100%	(24人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- 料理の手順を丁寧に教えていただき理解しやすかった
- 食品科学をフルに復習できる回になりました
- 馴染みのある料理ではあるがきちんとした調理法や応用の調理法など組み込まれていて勉強になった
- 2人1組になり1つものを作ると確認しながら学べるのでとても良かった
- チールンコウは初めて知った。とても美味しかった

Q2 琉球泡盛  
(長嶺哲成)

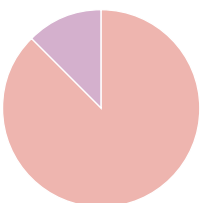
とても良かった	83.3%	(20人)
良かった	16.7%	(4人)
良くなかった	0%	(0人)



- 普段泡盛をの機会がないが、お話を聞いて「味わう」飲み方を教わったのでぜひ飲んでみたいと思った
- 話が面白く泡盛はあまり飲まないがこれから飲んでみたい
- 古酒の楽しさ素晴らしさを改めて納得できる講義でした
- 料理にはお酒は重要なパートナー。もっと聞きたかった
- 泡盛は奥深く1時間があつという間だった

Q3 琉球料理と陶磁器  
(倉多多郎)

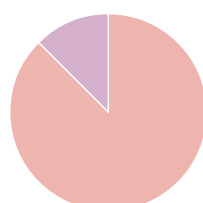
とても良かった	87.5%	(21人)
良かった	12.5%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 先生のユーモア溢れる講義が分かり易く面白かった
- 色々ある器の楽しさを知りました。とても楽しかったです
- 漆器（特にウチナー漆器）活用を多くしたいと思いました
- 「器は料理の着物」目で見ることも美味しさのひとつ
- 盛り手としてたくさん器をみて料理にも活かしたい
- 琉球調理宮廷料理を沖縄の伝統的陶器に盛り付けるのは全く伝統的ではないというのが衝撃的でした

Q4 調理実習5  
(古波蔵徳子)

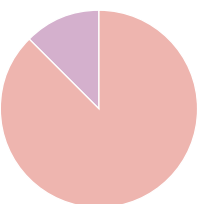
とても良かった	87.5%	(21人)
良かった	12.5%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 味も仕込みもとても勉強になった。花鳥賊の技がすごい
- すごい歴史のある料亭の技術が学べてとても良かった
- 改めて料理の素晴らしさ、手間をかけて作る食の世界もっと学ぶよちあります。ありがとうございます
- 名店「美栄」の料理をおしげもなく技術を披露して頂き感謝感激。私が教わってきたこと、習ってきたことは全く違う形味付けで勉強になり私にとって今日は宝物！

Q5 琉球漆器  
(上江州安享)

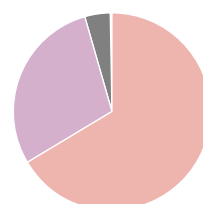
とても良かった	87.5%	(21人)
良かった	12.5%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 琉球漆器は高価で扱いが難しいと思っていましたが、価値観を見直し普段使いしてみます
- 歴史から入る講義がとても楽しく漆器を買いたくなりました
- 県外の漆器との違いのすごさ、その上のにせる料理、考えさせられました
- 琉球漆器を日常に取り入れてみたいと思った
- 話し方がうまくとても楽しく分かりやすかった

Q6 風習・習慣  
(久場まゆみ・勝連晶子)

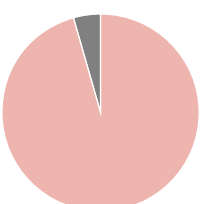
とても良かった	66.7%	(16人)
良かった	29.2%	(7人)
良くなかった	0%	(0人)
無回答	4.2%	(1人)



- たくさんの資料を準備していただきありがとうございます
- 今まで当たり前のように行っていた風習ややり方の意味を改めて聞いて良かったです
- 沖縄の歴史・習慣を詳しく聞くことができました
- 各地に残る行事の食を知ることができ残していく必要性を感じた
- これから琉球料理を伝え勉強していく中で知れて良かった

Q7 調理実習6  
(古波蔵徳子)

とても良かった	87.5%	(21人)
良かった	4.2%	(1人)
良くなかった	0%	(0人)
無回答	8.3%	(2人)



- 東道盆のすばらしい料理を料亭美栄の技で習うことができとても最高でした
- 技術の高さ、丁寧な仕事、大変勉強になりました。
- 心を込めて作る事の大切さを再認識する機械になりました
- 格式高いお料理を教えていただき勉強になりました
- 東道盆はお店で食べたことがなかったので、実際に作り方や盛り付けまで教わることができたのは大変貴重な経験となりました。

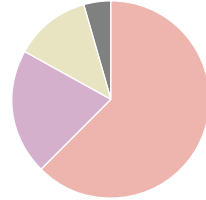
Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 3

□ 琉球料理担い手育成講座 第一週・第二週 全体を通して 24名

Q8 受講生募集の期間  
(11/15~11/22の  
17日間)

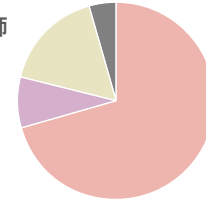
とても良かった	62.5%	(15人)
良かった	20.8%	(5人)
良くなかった	12.5%	(3人)
無回答	4.2%	(1人)



- 認知度を高めるため新聞などにも掲載してほしい
- 通知をもう少し早くした方が良かった
- 短いと思った、知らない人も多くいると思います
- 前もって知らせもあるので時間はたっぷりだと思ふ
- HPなどもっと情報が多くあったらいいと思ふ

Q9 受講対象者  
(実務10年以上の料理師  
および栄養士)

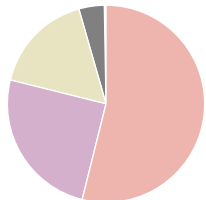
とても良かった	70.8%	(17人)
良かった	8.3%	(2人)
良くなかった	16.7%	(4人)
無回答	4.2%	(1人)



- 10年以上の実務は必要だと思います
- 国家試験にとらわれず、現場経験があり実習などで授業についてこれる能力がある方は対象としても良いかと思ふ
- 今後のためを考えるとやはりある程度の実務は必要だと思ふ
- 調理学校には経験が長く即戦力となる人材はたくさんいるので対象枠は増やしてもいいと思ふ

Q10 講座の開催時期  
(1/23,24,25,30,31,  
2/1)

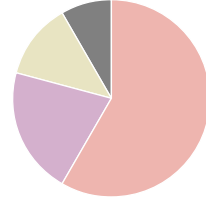
とても良かった	54.2%	(13人)
良かった	25.0%	(6人)
良くなかった	16.7%	(4人)
無回答	4.2%	(1人)



- インフルエンザが流行する時期なので暖かい時期ではどうでしょうか
- 月末月始は色々あるので避けたほうがいいと思ふ
- 働きながらの受講でしたので6日間の設定はよかった
- 忙しい時期ではないので良かったと思ふ
- 私の職場では2月から忙しいので1月中旬ごろがいい

Q11 講座時間数  
(全30時間)

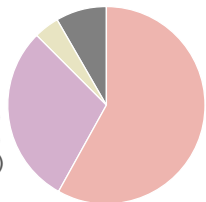
とても良かった	58.3%	(14人)
良かった	20.8%	(5人)
良くなかった	12.5%	(3人)
無回答	8.3%	(2人)



- もっとじっくり学びたい
- もっとあってもいい。学べるのが嬉しい
- 特に問題ないと思ふ
- 短い。大事なことでまで伝わっていない様に感じます
- 内容はすごく良かったが、もう少し時間を足しても良い

Q12 講座構成  
(実習15時間、  
座学15時間)

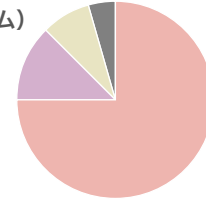
とても良かった	58.3%	(14人)
良かった	29.2%	(7人)
良くなかった	4.2%	(1人)
無回答	8.3%	(2人)



- 良かったと思ふが、もう少し時間が欲しかった
- 内容も盛りだくさんでデモとのバランスも良かった  
6日間終了後もフォロー研修があればもっと良い
- 仕事しながらだったのでちょうどいい
- 実習の時間がもう少し欲しかった
- 実習はいいが座学はもう少し時間を取って良いと思ふ

Q13 会場  
(沖縄ガスショールーム)

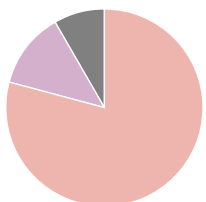
とても良かった	75.0%	(18人)
良かった	12.5%	(3人)
良くなかった	8.3%	(2人)
無回答	4.2%	(1人)



- 衛生的で調理器具も揃っていて作業空間も良い
- 交通の便が良い
- 調理器具が充実していて清潔感があり良かったです
- 設備がよく満足です
- とても綺麗で明るくて良かった
- 遠くからくるには車が混んでいる時間で心配だった

Q14 受講人数  
(全24名)

とても良かった	79.2%	(19人)
良かった	12.5%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)
無回答	8.3%	(2人)



- 1グループ4名でちょうど良い
- 程よい人数だったと思ふ
- これ以上多いと伝わりにくいと思ふ
- 良いバランスだったと思ふが、琉球料理を伝えていく意味ではもう少し増やしても良いのかな?
- テーブルの数に合わせて今回同様1テーブル4名が良い

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 4

Q15 習いたい・習いたかった  
琉球料理名

- |  |                             |                           |
|--|-----------------------------|---------------------------|
| <input type="radio"/> イラブー汁            | <input type="radio"/> ソーキ汁  | <input type="radio"/> 松風  |
| <input type="radio"/> イカスミ汁            | <input type="radio"/> テビチ   | <input type="radio"/> 花鳥賊 |
| <input type="radio"/> 豆腐饅              | <input type="radio"/> 島豆腐   | <input type="radio"/> 煎じ汁 |
| <input type="radio"/> 重箱               | <input type="radio"/> ゆし豆腐  |                           |
| <input type="radio"/> お菓子 (三月菓子・ナントゥー) | <input type="radio"/> うじら豆腐 |                           |
| <input type="radio"/> 天ぷら              | <input type="radio"/> 菜飯    |                           |
| <input type="radio"/> ウムシー             | <input type="radio"/> ヤギ汁   |                           |
| <input type="radio"/> 東通盆              | <input type="radio"/> セーフアン |                           |
| <input type="radio"/> ブクブク茶            | <input type="radio"/> ムジ汁   |                           |

Q16 自由意見

- 最後ブクブク茶を習えて・体験できて良かったです
- フォローアップ講座があったらもっと深まるので開催してほしい
- 北部・中部の方々那覇を場所として行なった場合時間に余裕がない、北部での開催も希望
- とてもすばらしい機会をありがとうございました
- 年に何回かは講習や講義の集いがほしい
- 今度传承人として堂々と琉球の文化を伝えられることにとても嬉しく思っています
- 人によって技量が違いすぎると思います。传承人として皆が同じ様に伝えられないと良くないと感じるので今後も定期的な講座があっても良いのではと思います
- 作っていく中で沖縄産の食材ではないものが多いように思います、芋くず、ジーマミーはほぼ県産のものは手に入れにくいです。できることなら県産の食材が手に入るようになると嬉しい
- 充実したお時間本当にありがとうございました
- スタッフ関係者の方々大変ありがとうございました。選んでいただいたことに感謝しています
- 自分の知識をさらに高めて、伝承していける一人になれるようこれからも勉強をしていきたいと思ます
- これを機に「現在の琉球料理教本」をまとめてほしい  
全ての料理人・琉球料理を学ぶ若い人の入り口として、基礎として100年~200年もバイブルとして活用できる不動のバイブルとして





# IV

平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

## 琉球料理传承人の活用

---

## IV 「担い手育成講座」の実施

### ■琉球料理传承人による出前講座①

## 実施報告 「琉球料理传承人による出前講座」

#### 【業務の名称】

琉球料理传承人の活用\_琉球料理传承人による出前講座

#### 【業務の目的】

前年度より「担い手」として県に認証された琉球料理传承人を活用し、学校給食関係者、民泊事業者、観光関連事業者を対象とした琉球料理の無料講座を実施し沖縄の伝統的な食文化の普及拡大に努める。

#### 【期間】

平成 30 年 1 2 月 2 8 日の初回から翌年 2 月 2 8 日までの全 9 回

#### 【会場】

那覇会場：沖縄ガス ショールームゆ〜くる（那覇市）

中部会場：カエプロジェクト（読谷村）

#### 【受講対象者】

沖縄の伝統的な食文化普及推進計画に則った以下の対象者（各回定員 2 4 名）

##### （1）学校給食関係者

献立を担当する給食センター職員・栄養士・教職員・PTA など。

食育や地産地消などの観点から「伝統的な食文化を献立に」を提案することをゴールとする。

■講座構成（全 1 2 0 分） 座学 1 0 分+デモンストレーション 1 0 5 分+質疑応答・アンケート記入 5 分

##### （2）観光関連事業者

修学旅行を取り扱う旅行会社や観光エージェント、OCVB や観光協会、ホテル等。

沖縄を訪れる学生たちに「沖縄の伝統的な食文化」の体験を推奨することで沖縄への深い理解の獲得を目指す。

■講座構成（全 1 2 0 分） 座学 1 0 分+デモンストレーション 1 0 5 分+質疑応答・アンケート記入 5 分

##### （3）民泊事業関係者

近年受け入れ数が拡大している民泊業者を対象にすることで修学旅行で訪れる県外学生たちに、即効性を伴ったアプローチとする。

講座構成（全 1 8 0 分） 座学 1 5 分+デモンストレーション&実習実習 1 5 0 分+質疑応答アンケート 1 5 分



12月15日 事前準備会（中部会場）



1月17日 #6 講座風景（中部会場）

IV 「担い手育成講座」の実施

■琉球料理伝承人による出前講座②

□参加者募集チラシ

琉球料理伝承人出前講座



# 琉球料理講習会

## 参加者募集

「沖縄の伝統的な食文化」の担い手 琉球料理伝承人による  
琉球料理の無料講習会を開催いたします



**【開催の目的】**  
 学校給食や観光客、修学旅行にたずさわる3分野の関係者を対象に「沖縄の伝統的な食文化」の魅力が伝わる講習・実演を実施し、各分野における琉球料理の普及拡大を図ります。  
 また、琉球料理伝承人の認知拡大を図ることで、それぞれの分野における伝承人活動を促進させます。

**【受講対象者について】**

<b>学校給食関係者</b> <small>献立を担当する給食センター職員・栄養士・教職員・PTAなど</small>	<b>観光事業関係者</b> <small>修学旅行を取り扱う旅行会社や観光エージェント、OCVBや観光協会、ホテルなど</small>	<b>民泊事業関係者</b> <small>修学旅行及び一般観光客の受け入れを行っている民泊業者や地域観光協会など</small>
--	---	--

**【開催スケジュール】**

中部会場：カエプロジェクト 読谷村大湾356番地 シナジースクエア2F					
日時	1 12/27(木) 10:30 ~13:30	2 12/27(木) 15:00 ~17:00	3 1/11(金) 10:30 ~13:30	4 1/11(金) 15:00 ~17:00	5 1/17(木) 10:30 ~13:30
対象	民泊事業関係者	学校給食関係者	民泊事業関係者	観光事業関係者	民泊事業関係者
内容	全3時間 実習あり	全2時間 実習無し	全3時間 実習あり	全2時間 実習無し	全3時間 実習あり

那覇会場：沖縄ガスショールーム 那覇市西3-13-2				<b>【講習内容について】</b>
日時	7 2/7(木) 10:30 ~12:30	8 2/7(木) 14:00 ~16:00	9 2/28(木) 10:00 ~12:00	10 2/28(木) 13:30 ~16:30
対象	観光事業関係者	学校給食関係者	学校給食関係者	民泊事業関係者
内容	全2時間 実習無し	全2時間 実習無し	全2時間 実習無し	全3時間 実習あり

※各開催日の1週間前までにお申し込みください。 ※各回定員24名定員になり次第締め切らせていただきます。

お申し込み(メールまたはFAXにてお申し込みください) メール: ryukyuryori@gmail.com FAX: 098-835-8184

(ふりがな) ご所属	(ふりがな) 氏名
連絡先 電話	所属先に☑をご記入ください。 <input type="checkbox"/> 学校給食関係者 <input type="checkbox"/> 観光事業関係者 <input type="checkbox"/> 民泊事業関係者
E-mail @ (受講票送付先) FAX ( )	希望講習会番号に☑をご記入ください 第一希望 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 第二希望 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10

※お預かりした個人情報は、本講習会における問合せ対応、受講票の発送・送信、参加状況の確認、各種ご連絡(電話またはメール)のために利用いたします。

【問い合わせ・申し込み先】 琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内)  
 TEL.050-5539-0507 (9:00-17:00) [担当]川満・金城 ryukyuryori@gmail.com

平成30年度沖縄食文化保存・普及・継承事業

琉球料理伝承人  
 沖縄の伝統的な食文化 検索  
<https://www.ryukyuryori.com/>



57

IV 「出前講座」の実施

琉球料理伝承人による出前講座③

□実施写真



## IV 「出前講座」の実施

### ■琉球料理传承人による出前講座④

## 琉球料理传承人出前講座の総括

### ■今年度取組の状況

前年度認証された琉球料理传承人を活用し、沖縄の伝統的な食文化の普及啓発を目的に、学校給食関係者、観光関連事業者、民泊事業者を対象とした出前講座を下記のとおり実施した。

開催日：平成 30 年 12 月 27 日、平成 31 年 1 月 11 日、17 日、2 月 7 日、28 日 午前、午後の 2 回実施。

(※ 1 月 11 日の午後の部は申込者が少なく中止したため、全 9 回の開催。)

参加者：定員 24 名の全 10 回を予定していたが、全 9 回で 96 名の参加となった。

(学校給食関係者 33 名、観光関連事業者 8 名、民泊事業者 55 名)

講師：琉球料理传承人 1 期生

### ■次年度へ向けた改善点

琉球料理传承人を活用する初年度の取組みとして実施した中において、以下の項目において課題や改善点が感じられた。

#### (1) 参加者数について

参加者数は 96 名と、当初見込んだ人数より少なかった。開催時期が年末年始（12 月～2 月）の時期で平日であったこと、出前講座実施の周知を、各分野の団体・協会等を通じて行ったため、対象者に趣旨や講座内容を十分に伝えられなかったことが、参加者数が伸びなかった要因の一つと考える。

次年度に向け、開催時期や出前講座の周知方法等を検討し改善を図る必要がある。

#### (2) 開催場所・開催回数について

中南部（那覇市、読谷村）の 2 箇所ですべて 10 回開催する計画だったが、参加申込みが少なく、別講座と統合して開催した日ができたため 9 回の開催となった。次年度に向け、開催場所・回数を検証し、北部や離島も含めた県内各地域での実施を検討する必要がある。

#### (3) 対象者と構成

次年度は、受講対象とするべきターゲットが興味関心をより示し、かつ受講者が「伝統的な食文化」を広められるような実践的なプログラムを構築することが必要と感じた。そのためには、それぞれの分野の琉球料理传承人や関係団体に事前ヒアリングをするなど、関係各所と共に考え建設的に構築する必要がある。

ホテルや食生活改善推進員グループなどに対象を絞るやりかた等が検討できると考える。