

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(□:デモンストレーション品目 / ■:実習品目)

- | | | |
|--------------|-----------|-------------|
| ■ゴーヤーチャンプルー | ■クープイリチー | □SNSナバーンブジー |
| □ラッキョウチャンプルー | □パパヤーイリチー | ■ハンダマの酢みそ和え |
| ■ソーミンタシヤー | ■ゴーヤーンプシー | |



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習③】

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(□:デモンストレーション品目 / ■:実習品目)

- 中身の吸物 ■ チンスコウ
- ジーマーミ豆腐 □ 花ぼうる
- ヌムクジアンダーギー □ 光餅(クンベン)



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習④】

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(□:デモンストレーション品目 / ■:実習品目)

- 豚だしのとり方 ■ ドゥルワカシー □ ポーポー
- ラフテー ■ 鶏卵糕(チールンコウ)
- 耳皮さしみ ■ チンビン



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習⑤】

講師 古波藏徳子(琉球料理 美築 三代目 店主)

実習品目(□:デモンストレーション品目 / ■:実習品目)

- 青カマボコ
- ごぼうの肉巻き
- 昆布巻
- シシカマボコ
- ミスダル



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

【調理実習⑥】

講師 古波藏徳子(琉球料理 美榮 三代目 店主)

実習品目(□:デモンストレーション品目 / ■:実習品目)

- 昆布巻(仕上げ) ■ 花イカ
- ミヌダル(仕上げ) ■ 田芋の空揚げ
- ごぼう巻(仕上げ) ■ 田楽でんがく



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:村濱千賀子
講師:松本嘉代子、安次富順子

