

IV 「出前講座」の実施

■琉球料理伝承人による出前講座^⑭

受講者コメント②(学校給食関係者)

19	琉球料理伝承人1期制の先生方のデモ。お話も理解しやすく、勉強されているなと思いました。 試食とても優しい味でした。ごちそうさまでした。 2期生もしっかり誇りを持って活動できたらと思っています。
20	イナムドゥチ私が思っていたのと違いました。すごく良い経験となりました。 保育所でもイナムドゥチ、ジュシーと出るので、味を濃くできない分 違う方法でとろみをつけて園児にもあげたいと思います。今日はありがとうございました。 今後はお菓子もやっていただけたら嬉しいです。
21	琉球料理の定義から作り方まで細かく教えて頂き、とても勉強になりました。 本来の作り方で学校給食を提供したいが、工程の課題や塩分など簡単にはできない料理もあるので大量調理での工夫などがあれば今後教えて頂きたいです。
22	琉球料理の伝承という言葉はよく聞いていて、学校給食でも意識して取り入れています。由来や元の状態がどの様なものだったかを私自身知識不足だなと思いました。 なのできちんと学び正しい情報を伝えていけるように勉強していきたいと思います。 大量調理で完璧に仕上げることは難しいところもありますが、対応できる場所は調理員の協力のもと実践していきたいです。
23	今日お話の中にあつたラフテー、チムシンジ、花ぼうろ、ドゥルワカシーなどの料理も本当の作り方を学んでみたいです。 何回も受けてみたいです。職場でも子ども達だけではなく親世代に伝えていきたいです。 伝承人の皆さんありがとうございました。
24	大量調理ですが、本物に近づくように研究していきたいです。 伝統的な沖縄の食を子どもたちに伝えていきたいです。 大変勉強になりました。ありがとうございました。
25	学校栄養士として、今後本来の琉球料理を児童、生徒、保護者へ伝えていける様に情報を発信していきたいです。
26	琉球料理の基礎・基本を学ぶことができとても良かったです！ 最後に試食もでき、知識も味も学ぶことができとてもよい経験になりました。 給食で出来ることを取り入れていきたいです。家でのトライも頑張ります。 講座に参加して良かったと本当に思いました。 今後もしあるのであれば、あまり食べていないドゥルワカシーや、琉球菓子などの調理があれば参加したいです。
27	食育の日として毎月、琉球料理を献立に入れているのですが、正しい琉球料理ではない部分があったので、 給食日より等でひと言コメントを添えるようにしていきたいです。とても美味しかったです。ありがとうございました。 家では正しい方法で琉球料理を提供していきたいです。講話もとても良かったです。
28	沖縄県の琉球料理基本を学び伝統的な文化を広めていきたい
29	食材について詳しく勉強してみたいと思います。 沖縄の特有の食材を上手に使いこなせていない気がするのでその使い方を知りたいです。
30	離島からの参加で職場からの案内で参加しましたが、とても良かったです。 自身ではイナムドゥチ等は作った事がなく、手際よくできていく様子が分かりやすく、大変為になりました。 だし汁の取り方も粉末を使用してましたが、かつおぶしから取るのも大事だと思いました。 又、受けてみたいと思いますが、内容を知る方法がなくて残念に思う事もあります。
31	給食にも琉球料理を出していますが、基本を忘れがちだなと思いました。 基本をしっかり知り、その上で栄養価等アレンジして、おいしい琉球料理を子どもたちに伝えていきたいです。
32	伝統的な琉球菓子の講義などにも興味があります。 知識がまったくない中、講義を受けたため、デモンストレーションについていくのに必死だったが、とても勉強になりました。
33	伝統的なものも必要ですが、めずらしいですもの調理法を学んでみたいです。本日はありがとうございました。

IV 「出前講座」の実施

■うりずんフェスタへのブース出展

□タイトル:第2回うりずんフェスタ× みんなで!ヘルスアクション

来場者数 2,200名

□日時:平成31年3月3日(日) 10:00~16:00

ブース来場者数 1,000名

□会場:沖縄県医師会館

□主催:沖縄県保健医療部健康長寿課健康推進班

【内容】例年、沖縄県医師会が主催するヘルシー食の祭典「うりずんフェスタ」会場は、食に関心の高い来場者で賑わっている。出展は、県内の有名カフェや飲食店から栄養士会など多岐に及ぶ。今回は、琉球料理传承人が作るちんすこうに併せ「ブクブク茶」を試飲してもらい沖縄の伝統的な食文化の魅力と琉球料理传承人を広くPRした。

【PR方法】①PR動画の放映 ②パンフレット「琉球料理」の配布 ③パネル掲出

【提供物】①ちんすこう1,000個

②ブクブク茶300~400杯程度

※試飲及び泡立て体験(1時間ごとに先着順・限定)

担当者 瀬川(丸正印刷/琉球料理担い手育成講座事務局)

スタッフ人数 5名(琉球料理传承人)/3名(沖縄伝統ブクブク茶保存会)

実施時間 10:30~16:00

必要備品 テーブル14台/イス36脚 ※24名程度、座れるゆんたくスペースの確保

持込備品 食文化パネル/传承人ロゴフラッグ/お赤飯(5合程度)/電気ポット/ちんすこう1,000個/のぼり2種類×各2本/TV・DVDプレーヤー



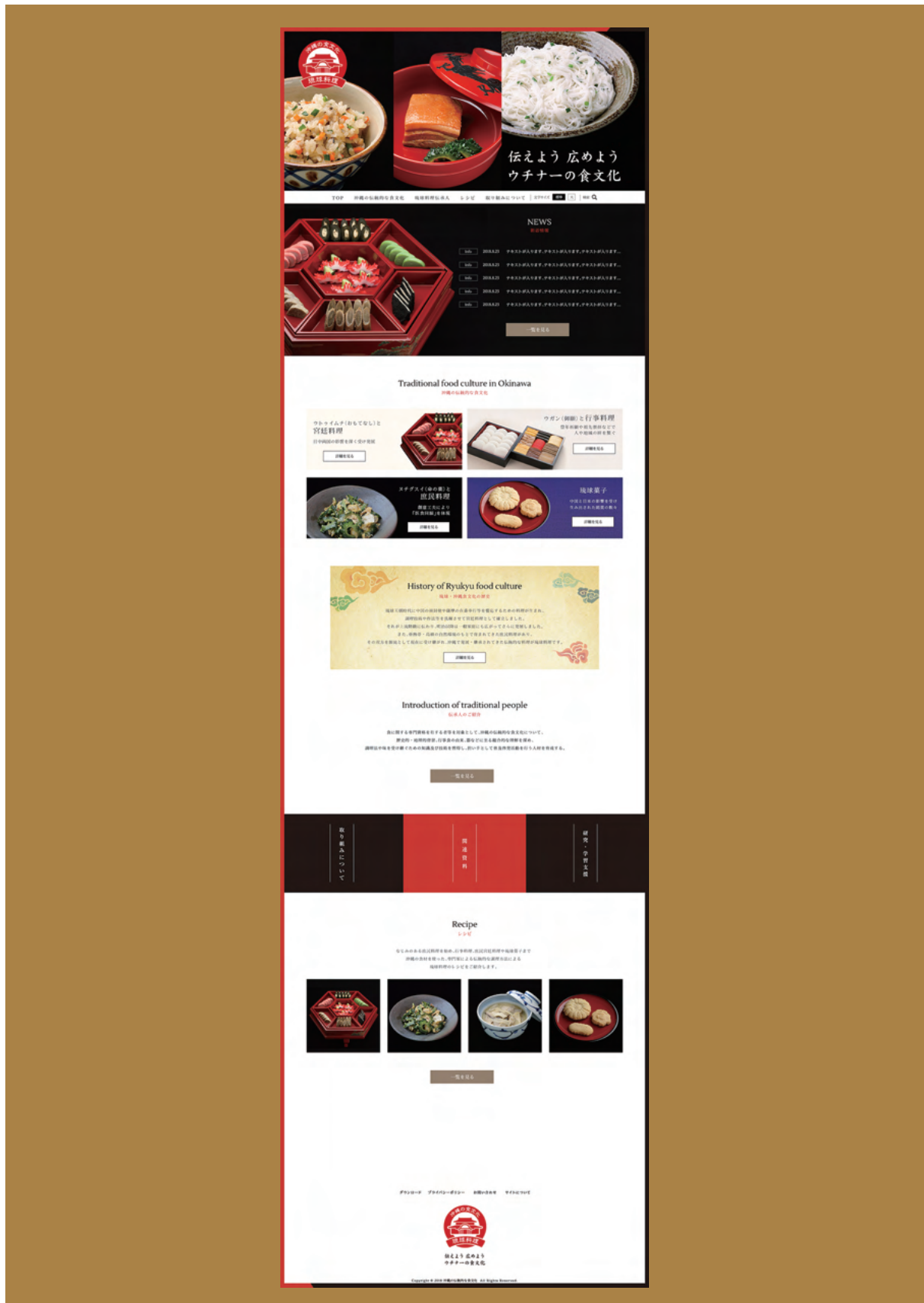
平成 30 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

V

ホームページ・ガイドブックの制作及び広報・配布業務

V ホームページの制作

沖縄の伝統的な食文化ホームページ <http://ryukyuryouri.com/>



V ガイドブックの制作及び広報・配布業務

■業務の目的

沖縄の伝統的な食文化の普及啓発の基本ツールとなる観光客向けのガイドブックの作成。
全1,000部のうち、検討委員会などの関係者への配布を行い、残りを文化振興課に納品した。

■ガイドブックの仕様

【主な仕様】 A4（見開きサイズ）全16ページ フルカラー コート紙95kg
【発行部数】 全1,000部

■ガイドブックの台割構成

【表紙/裏表紙】 トンダーブン（東道盆）の華やかさとバックの黒の対比により格式高い琉球料理を印象づける
【P01-P02】 「琉球料理」、「沖縄の伝統な食文化」をキーワードとして説明・解説
【P03-P04】 ウトゥイムチ（おもてなし）と宮廷料理
【P05-P06】 ヌチグスイ（命の薬）と庶民料理
【P07-P08】 ウガン（御願）と行事料理
【P09-P10】 琉球菓子
【P11-P12】 琉球泡盛/特徴的な沖縄の調理法
【P13-P14】 年表 沖縄の食文化のあゆみ【執筆・監修 金城須美子（琉球大学名誉教授）】

■制作協力

<写真提供> 沖縄観光コンベンションビューロー、松本料理学院、安次富順子
<歴史監修> 金城須美子（琉球大学名誉教授）
<料理監修> 安次富順子（安次富順子食文化研究所 所長）