

**平成29年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業
委託業務報告書**

平成30年3月

沖縄県 文化観光スポーツ部 文化振興課

平成 29 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 委託業務報告書

I. 事業概要	03
・ 事業概要	04-05
II. 「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会 の設置・運営	07
・ 実施概要および委員名簿	09
・ 設置要綱	10
・ 第 1 回検討委員会	11
・ 第 2 回検討委員会	12
・ 第 3 回検討委員会	13
III. 「担い手育成講座」の実施	15
・ 実施概要	17
・ 受講生募集チラシ	18-19
・ 受講生リスト	20
・ ワーキングチームの設置について	21
・ 第 1 回ワーキングチーム	22
・ 第 2 回ワーキングチーム	23
・ 第 3 回ワーキングチーム	24
・ 受講の手引き	25
・ カリキュラム作成について	26-27
・ 講義の実施内容及び受講の様子	28-45
・ 修了証書および修了記念品バッチ	46
・ 広報活動及びパブリシティ実績	47-49
・ アンケートの集計と分析	50-56
IV. ガイドブックの制作及び広報・配布業務	57
・ ガイドブックの概要	58-62

I

平成 29 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

事業概要

I 事業概要

■業務の名称

平成29年度沖縄食文化保存・普及・継承事業

■業務の目的

本県の食文化は、長い歴史や諸外国との交流の中で、人々の生活に根付いて育まれた独特のものであるが、近年、ライフスタイルや価値観の多様性などにもない食を取り巻く環境が大きく変化したことや、食文化を支える人材の高齢化や年中行事の簡略化等による行事食の衰退、若い世代を中心とした伝統料理離れが進んだことなどにより、「沖縄の伝統的な食文化(以下「伝統的な食文化」)」が失われつつある。

そのため県は、平成28年度に策定した「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画」において、伝統的な食文化を食育等様々な関連する取組と連携し、保存・普及・継承を推進することとした。

平成29年度は、同計画に基づき伝統的な食文化の担い手として普及啓発活動を行う人材を育成するための、「担い手育成講座」を実施するとともに、普及啓発の基本ツールとなる県民及び観光客向けのガイドブックを作成することにより情報発信を行い、「伝統的な食文化」の保存・普及・継承を推進する。

■委託期間

平成29年8月1日～平成30年3月30日まで

■委託金額

7,761,999円（消費税及び地方消費税 金574,962円含む）

■委託業務の内容

(1) 「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会(以下「検討委員会」とする。)」の設置・運営

- ・平成 27～28 年度の委員を踏まえ、有識者等で構成する検討委員会の設置。
- ・検討委員会委員の人数及び選定については、県と協議する。
- ・検討委員会では、「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」に基づく施策展開について事業の状況を確認しつつ検討を行う。
- ・検討委員会の実施は 3 回程度とする

(2) 「担い手育成講座」の実施

- ・育成講座実施のためのワーキングチームの設置・運営。
- ・ワーキングチームは料理人、有識者、研究者等で構成。
- ・ワーキングチームの構成及び人数については、県と協議する。
- ・ワーキングチームでは、カリキュラム及び育成講座実施で使用するテキストの制作を行い、育成講座実施の開催方法についても検討する。
- ・沖縄の伝統的な食文化の普及啓発活動を行う担い手を育成することを目的に、育成講座を開催する。
- ・受講者対象は、栄養士、調理師等とし、調理実習を必須科目の1つとして、全体で30時間程度を見積ること。
- ・ワーキングチームで決定した内容は、検討委員会へ報告し、委員会の意見を育成講座に反映させる。
- ・ワーキングチームの実施は 3 回程度とする。

I 事業概要

(3) ガイドブック制作及び広報・配布業務

- ・ガイドブックの企画及び広報を行うこととする。
- ・下記のテーマに沿って、歴史等を踏まえつつ興味・関心をひくものとする。

【必須テーマ】

- 1 琉球王朝時代の宮廷料理から戦前の庶民料理の発展まで、その歴史的背景や、沖縄県独自の気候・自然環境の中で育まれた工夫について
- 2 年中行事(清明、旧盆、法事など)とその行事食について
- 3 沖縄の伝統的な食文化の各要素について

(4) 実施計画書、支払関係及び事業完了報告書、実績報告書の作成業務

- 1 上記(1)～(3)に係る実施計画書、支払関係及び事業完了報告書の作成(各 1 部)
- 2 上記(1)～(3)に係る経費の支払い業務及び関係書類の整理・保管
- 3 上記(1)～(3)に係る実績報告書(A4 版 30 部及び、電子データ CD-R 又は DVD-R 1 枚)
- 4 上記(3)に係るガイドブック(500 部)

■事業の総括

前身となった過年度の事業（平成27年度沖縄食文化の魅力味わい事業、平成28年度沖縄食文化保存・普及・継承事業）で取りまとめられた方針・方向性を踏襲しながら質の高い「担い手育成講座」を開催することを主たる目的としながら推進いたしました。

沖縄県文化振興課さまとも密に調整・協議をもつことができ円滑な事業調整を図ることができました。初回の開催となる「担い手育成講座」仕様調整に際しては、迅速な判断、柔軟な対応を頂けたことで事業目的の完遂に繋がったと認識しております。

事業内容の各項については、それぞれで実施内容を記載しておりますが、全ての業務における結果として、検討委員会やワーキングチームにおける有識者・専門家との連携基盤のもと充実した事業成果が得られたものと認識しています。

また、副次的な効果として本事業では、食に携わる多くの方の協力を頂いたこと、マスコミでのパブリシティ実績など、事業スタッフのみならずより多くの県民として沖縄の伝統的食文化の奥深さ、「琉球料理」の魅力にふれる機会を創出できたことが挙げられます。

担い手育成講座の募集に際しては、最大24名の募集枠に対して61件の受講申込がありましたが、事務局には「調理師・栄養士の資格は有していないが、受講したい」という声がおおよそ30件あり、また検討委員会やワーキングチームメンバーにもそういった琉球料理に対して意識・興味をもった方がまだまだ多くおり、本事業の意義・必要性を強く感じさせられました。

本事業において構築された「担い手育成講座」のカリキュラム、ガイドブックなどが、今後の伝統的食文化の普及・拡大・継承に繋がり、県民の意識の高まりや取り組みの拡大が図られることを期待します。

II

平成 29 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会の設置・運営

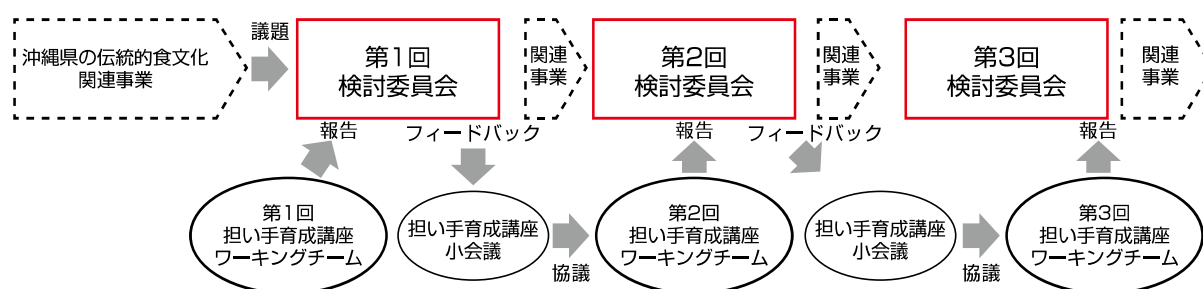
II 検討委員会の設置

■実施概要

業務の目的として、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承に関する有識者会議の場を設け、中長期的な事業検討を行う。

■検討委員会の位置づけ

検討委員会は、沖縄県の伝統的な食文化に関する事業内容、及び「担い手育成講座ワーキングチーム」にて協議された内容に関して、それぞれの領域から幅広い議論を行った。



■開催実績

第1回検討委員会：平成29年 9月 6日(水)10:00～12:00

第2回検討委員会：平成29年11月 7日(火)14:00～16:00

第3回検討委員会：平成29年12月15日(金)14:00～16:00

■検討委員会 名簿

沖縄県文化振興課との調整・協議を行い、下記の委員が任命・就任された。(順不同)

氏名	所属・役職
尚 弘子	琉球大学 名誉教授
下地 洋子	沖縄県栄養士会 会長
上原 功	沖縄県調理師会 会長
田中 雅彦	近畿日本ツーリスト沖縄 代表取締役社長
山城 貴子	沖縄県文化観光スポーツ部文化スポーツ統括監
與那嶺 善道	沖縄県教育庁 教育指導統括監

II 検討委員会の設置

■設置要綱

検討委員会の審議を円滑に行うため、委員会の設置要綱を下記のとおり策定した。

「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」設置要綱

(目的)

第 1 条 沖縄県における沖縄食文化の保存・普及・継承の検討のため、「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」(以下「検討委員会」という)を設置する。

(所掌事務)

第 2 条 検討委員会は、沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画に基づく議題について検討を行う。

(構成)

第 3 条 検討委員会は、次にあげる者で構成する。

- (1)学識者または有識者
- (2)沖縄における食文化に精通する者
- (3)その他、県の食文化施策に関連する者

2 検討委員会の任期は、平成30年3月30日までとする。

(委員長)

第 4 条 検討委員会に、委員長を置き、委員の互選によりこれを定める。

(検討委員会)

第 5 条 検討委員会は、委員長の求めに応じて開催し、委員長が議長となる。

- 2 検討委員会は、必要があると認められたときは、委員以外の関係者の出席を求め、意見または説明を聞くことができる。
- 3 検討委員会は、委員の過半数の出席がなければ開催することができない。

(庶務)

第 6 条 検討委員会の庶務は受託者（丸正印刷株式会社）で処理する。

(補足)

第 7 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項については別に定める。

付則

この要綱は、平成29年9月1日から施行する。

■オブザーバーの参加規定

検討委員会の実施に先だって、議論の幅を広げることを目的に、関係機関および有識者を対象にしたオブザーバーの参加について協議を行い、下記 2 項を条件し承認・実施された。

- ①議決権を有しない
- ②発言権を有しない（検討委員会から発言を求められた場合を除く）

II 検討委員会の設置

■ 第1回検討委員会

日 時:平成29年9月6日(水)10:00~12:00

場 所:県庁11階 第5会議室

参加者:尚弘子・上原功・下地洋子・田中雅彦・島袋勝範・比嘉淳子

事務局:県文化振興課(下地課長、佐和田班長・新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城、山田)

沖縄県より事業説明

- ①27年度の事業での定義づけ・五カ年計画について
- ②検討委員会とワーキンググループの位置づけ・今年度『担い手育成』について
- ③県民意識調査の実施・ガイドブック制作について

報告事項

- ①『琉球料理伝承師』およびロゴ・チラシについて
- ②募集要項(方法)・人数について
- ③伝承・履修すべき品目選びについて
- ④今後のスケジュールについて

検討事項

- ①担い手の名称について
→琉球料理伝承師に決定
- ②応募要件について
→調理師・栄養士の資格を持ち10年以上の経験者で、団体(会社・職場)の推薦があるもの。
- ③募集人数について
→企画案で24名を予定していたが、まな板などの調理器具を受講生分配置することを踏まえ10名~15名程度を予定。
- ④スケジュールについて
→実施計画書を基に全体スケジュールの共有



II 検討委員会の設置

■ 第2回検討委員会

日 時:平成29年11月7日(火)14:00~16:00

場 所:県庁5階 子ども生活福祉部 会議室

参加者:尚弘子・上原功・下地洋子・田中雅彦

オブザーバー:安次富順子 久場まゆみ

事務局:県文化振興課(下地課長、佐和田班長・新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城)

報告事項

- ①食文化実態調査の進捗状況について
- ②第2回 担い手育成講座ワーキンググループについて

議 題

①担い手の名称について(沖縄県より経緯説明)

第1回WGで担い手の名称について、「琉球料理伝承師」と決定したが、「担い手に重みのある名称を与えることにより、これまで琉球料理の継承に携わってきた方々より、担い手のほうが上という印象を与えるのではないか」という意見があり、県文化振興課から名称再検討の提案があった。

【県文化振興課の提案】

案1:名称を、もう少し軽いものにする。

【結論】

案1を採用し、担い手の名称を、「琉球料理伝承人」とする。

②今後の取り組みについて

(1)作成中の育成講座で使用する教科書について

- ア 公開の可否:既存の書籍と競合する可能性があるが公開してもよいか
- イ 公開の方法:県ホームページを検討しているがどうか
- ウ 使用の可否:自由な使用を認めるべきか

(2)ガイドブックの作成について

- ア 配布先:500部印刷するが、どこに、どのように配布すると効果的か
- イ 内 容:興味・関心を引くようなアイデアはないか

<必須テーマ>

歴史等を踏まえつつ興味・関心をひくもの

- i 琉球王朝時代の宮廷料理から戦前の庶民料理の発展まで、その歴史的背景や、沖縄県独自の気候・自然環境の中で育まれた工夫について
- ii 年中行事(清明、旧盆、法事など)とその行事食について
- iii 沖縄の伝統的な食文化の各要素(食材、調理法、味わい、栄養、菓子、酒、茶、食器、風俗習慣)について

・平成30年度取組

- (1)ブランディング→どのようにブランディングを進めるべきか
- (2)学校給食との連携→どのような連携が望ましいか
- (3)修学旅行に対するアプローチ→どのようにアプローチすべきか

スケジュール

①事業全体スケジュールについて

②次回の検討委員会開催日程について

12/15(金)14:00~16:00 県庁にて



II 検討委員会の設置

■ 第3回検討委員会

日 時:平成29年12月15日(金)14:00~16:00

場 所:県庁3階 第5会議室

参加者:尚弘子・上原功・下地洋子・田中雅彦

オブザーバー:安次富順子・松本嘉代子・久場まゆみ

事務局:県文化振興課(下地課長、佐和田班長・新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城)

報告事項

①第3次沖縄県食育推進計画への伝統的な食文化の追加について

②沖縄食文化実態調査について

③第3回ワーキンググループ会議について

ア 講座スケジュール

イ 講座カリキュラム

ウ 受講候補者の選考結果について

・選定要領配布

・選考評価基準報告

・受講候補者一覧閲覧

その他

①修了式及び懇親会の案内

→2018年2月2日(金)14:00より沖縄ガスショールームにて行う。



Ⅲ

平成 29 年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

「担い手育成講座」の実施

III 「担い手育成講座」の実施

■実施概要

業務の目的として、沖縄の伝統的な食文化の担い手として普及啓発活動を行う人材の育成する。その為に、担い手として相応の知識と技術を習得できるカリキュラムを構築し、講座を開催する。

■実施概要

- 【開催日】 全6日間（1月24日(水)・25(木)・26(金)・31(水)・2月1日(木)・2日(金)）
- 【会場】 沖縄ガスショールーム（那覇市西3-13-2）
- 【受講対象】 ①調理師および栄養士（要免許証写し）
②業務に従事して10年以上の実績をもつ
③所属長または団体からの推薦
- 【受講料】 無料
- 【カリキュラム】 全30時間（調理実習15時間/伝統的食文化に関する座学15時間）
- 【受講者数】 全24名（申込者数61人）
- 【修了者数】 22名（インフルエンザによる欠課、忌引による欠課があり2名が未修了）

■講座開催までの実施プロセス

- 【カリキュラムの策定】 8月～10月 ワーキングチームを組成し、開催までのプロセスを構築
- 【募集要項の策定】 9月～11月 検討委員会にて受講要件を承認
- 【講座事務局の開設】 10月 専用回線の設置/マスコミ・関係機関への案内開始
- 【受講生募集・受付期間】 11月13日～11月30日の21日間
- 【受講申請期限】 郵送の場合11月30日（木）消印有効 持参の場合11月30日（木）17:00厳守
- 【受講生の選考】 12月上旬：県文化振興課にて書類選考 12月中旬：ワーキングチームにて最終
- 【結果通知】 12月下旬 事務局より受講者24名へ通達
- 【講座開催】 全6日間（1月24日(水)・25(木)・26(金)・31(水)・2月1日(木)・2日(金)）
- 【修了式】 2月2日(金)15:00～

■「担い手育成講座」修了者の名称およびロゴについて

講座の開催に際して受講生の募集を行うにあたり一見して内容が分かりやすくなるよう、呼称とシンボルロゴを作成した。

ワーキングチーム及び検討委員会において沖縄の伝統的食文化の担い手として今後の活動に取り組む際に、その役割が分かりやすくなるよう協議を重ねて、下記のものとして策定された。

「琉球料理」というだけで沖縄の伝統的要素が含有されており、「人」とすることで人格・資質を担保する。



琉球料理伝承人

【名称】 琉球料理伝承人

【デザイン】 琉球料理に用いられる琉球漆器の器、トゥンダーブン（東道盆）をモチーフにすることで
ウトゥイムチ（おもてなし）の精神を体現

III 「担い手育成講座」の実施

募集チラシ (オモて面)



琉球料理传承人

琉球料理担い手育成講座

受講生募集

琉球王朝時代に冊封使や在番奉行をもてなすために発達した宮廷料理と、亜熱帯・島嶼の自然環境のもとで育まれた庶民料理の2つを源流として、現在に受け継がれている琉球料理を保存・普及・継承する人材を育成します。

- 講習内容** ①調理実習 ②琉球食文化概論 ③沖縄の食材等
- 修了要件** 原則として全6日間の講義を受講すること
- 募集人員** 最大24名 **受講料** 無料
- 募集期間** 平成29年11月13日(月)~11月30日(木)
- 受講会場** 沖縄ガスショールーム(那覇市西3-13-2)
- 選考方法** 沖縄県ならびに有識者にて選考し、12月中旬に事務局より選考結果をお知らせいたします

- 【応募資格】** ※下記3つを満たすこと
- ①調理師または栄養士(免許証写し提出必須)
 - ②実務経験が10年以上ある方
 - ③所属長または団体から推薦がある方

- 【申し込み方法】**
- 「受講申込書」を記載の上、免許証写しと併せ事務局へ郵送または持参郵送の場合**11月30日(木)消印有効**
持参の場合**11月30日(木)17:00厳守**
- ※郵送または持参先住所
琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内)
〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215
※受講申込書は裏面、または沖縄県文化振興課HPよりダウンロード下さい

カリキュラム

	1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目
日時	1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)	1月31日(水)	2月1日(木)	2月2日(金)
9:00	オリエンテーション 琉球料理の現状 沖縄県					
10:00	琉球料理の歴史 琉球大学名誉教授 (金城須美子)	調理実習 & デモンストレーション (松本嘉代子) ・豚だしのとり方 ・ジュシー ・イナムドゥッチ ・ゴーヤーチャンプルー ・芋くじアングギー	調理実習 & デモンストレーション (松本嘉代子) ・昆布イリチー ・ドゥルワカシー ・ジーマーミ豆腐 ・ンスナバーンブシー	調理実習 & デモンストレーション (安次富順子) ・中身の吸物 ・ラフテー ・イラブーのお汁 ・イカ墨のお汁 ・菓子	調理実習 (安里長清) ・ししかマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル	調理実習 & デモンストレーション (安里長清) ・東道盆 ・花イカ ・ししかマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル ・ごぼう巻き ・昆布巻き ・田芋の空揚げ
12:00	昼食・休憩					
13:00	琉球料理総論 (安次富順子)	休憩	休憩	休憩	休憩	休憩
14:00	琉球料理と陶磁器 東立芸大 非常勤講師 (倉成多郎)	沖縄の行事 琉球歴史研究家 (賀数仁然) 琉球菓子 謝花さっぱん (謝花久乃)	琉球泡盛 琉球泡盛倶楽部 (長嶺哲成) 食材 水産物 沖縄鮮魚卸流通協同組合 (國吉斉)	琉球漆器 浦添市美術館 (岡本亜紀) 食材 肉 安座間精肉店 (安座間喜仁)	食材 乾物 松本商店 (大城ゆかり) 食材 野菜 今帰仁あいあいファーム (加力謙一)	修了式 懇親会

※カリキュラム及び調理品目は一部変更になる場合がございます。

琉球料理 実習講師

プロフィール

昭和10年 粟國村に生まれる
昭和27年 科挙那覇で料理人としての第一歩を踏出す
昭和29年 料理家としての素質を認められ、科挙那覇東京芳町店に配属され、和食料理を手がけるようになる
昭和33年 科挙那覇東京新橋店に移り、多岐にわたる客層への料理の説明やお品書きなど、洗練された接客も学ぶ
昭和41年 沖縄に帰郷し、科挙左馬で琉球料理を歴代の料理人から継承。退職まで90年間琉球料理人として、沖縄内外の客の舌を飽かせてきた。「祝儀を別ならじの科挙左馬」本物の技法と味なら左馬へ行け」と期になる評判の店となる。
現在、80歳を超えてなお、その味と技を求め寄る客は多く、花イカの精巧な調理技術を教える店は多いが、両方に立つこととはない。「豆腐屋」のみ販売する安里屋本舗の代表として味の継承をしている。

安里屋本舗豆腐屋代表 安里長清氏

プロフィール

昭和14年 沖縄農本部に生まれる
昭和35年 相模女子短期大学家政科卒業
昭和36年 国際クッキングスクール併修科卒業後、スミレクッキングスクール、コザ料理学院で招致にあたる
昭和44年 松本料理学院を開設
同学院学院長として現在に至る
昭和57年 スペイン・バルデー文化振興奨励賞
平成11年 慶生文化功労月桂冠金賞受賞
平成24年 沖縄県文化功労者表彰受賞
平成25年 第49回琉球新報賞受賞

松本料理学院 学院長 松本嘉代子氏

「日本の味」九州・沖縄編(琉球料理担当)読売新聞社(1973)「沖縄の行事料理」月刊沖縄社(1978)「琉球料理金庫」1巻「すくく」に役立つ家庭料理「新屋図書(1979)「ゴーヤー料理60選」月刊沖縄社(1984)「沖縄の味」共済ニライ社(1989)「沖縄の行事料理」沖縄文化社

プロフィール

昭和18年生まれ 那覇市出身
昭和41年 女子栄養大学卒業
新島料理学院を経て沖縄調理師専門学校校長(平成28年退職)
平成23年 厚生労働大臣表彰(調理師養成業務)
女子栄養大学研究生(2年制)
沖縄県立短大 非常勤講師
沖縄県立農林園 総合研究センター 研究顧問
琉球料理、琉球菓子、王朝の食文化の研究を長年続ける。

安次富順子氏

著書
「ブクブク」ニライ社(1992)
「琉球王朝の料理と食文化」琉球新報社(2018)
「琉球菓子」沖縄タイムス社(2017)

【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) 〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215
TEL.050-5539-0507 (9:00-17:00) 【担当】川満・金城 ryukyuryori@gmail.com
文化観光スポーツ部 文化振興課 <http://www.pref.okinawa.jp/site/bunka-sports/bunka/> 琉球料理担い手育成講座 検索

III 「担い手育成講座」の実施

■募集チラシ（ウラ面）

琉球料理担い手育成講座 受講申込書

（ふりがな） 氏 名	男 女	住 所	〒	-	顔写真 （3ヶ月以内） 3cm×4cm程度
生年月日			（アパート・マンション名まで）		
職 業	※調理師免許証または 栄養士免許証の写しの提出を 忘れずをお願いします。		電話番号		
所 属 勤 め 先		Eメール			
調理に 関する 実務経歴	累計実務経験年数（ ）年 ※応募資格は10年以上となります				
	記入例）和食レストラン「日本」にて8年間勤務。琉球市学校給食センターにて5年間勤務、現職。				
動機または自己アピール					
講座修了後に琉球料理の保存・普及・継承できる機会や分野を具体的にお書き下さい					
同意・誓約事項					
<p>申し込み内容には虚偽がなく全6回の講義を受講すること。 受講修了後は、受講内容をならびに琉球料理の保存・普及・継承を目的とする沖縄県の取組みや地域活動に積極的に参加すること。 本事業の趣旨・目的を理解し講座の映像や写真、記事、記録内容が使用されることを事前に承諾すること。</p> <p style="text-align: right;">私は、上記の事項について同意・誓約いたします。 署名： _____ 印</p>					
所属先および関係団体からの推薦欄					
<p>上記の人材を、琉球料理ならびに沖縄県の伝統的食文化の保存・普及・継承を目的とする本育成講座に派遣し、受講することを推薦いたします。</p> <p style="text-align: right;">団体名称： _____ 団体印</p> <p style="text-align: right;">代 表 者： _____ 印</p>					

※申込書は、郵送の場合11月30日(木)消印有効。持参の場合11月30日(木)17:00厳守

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 受講生一覧(網掛けは、未修了者)

NO	氏名	ふりがな
1	新垣 慶子	あらかき けいこ
2	伊狩 麻澄	いかり ますみ
3	伊是名 加江	いぜな かえ
4	稲垣 夏子	いながき なつこ
5	上田 寿美	うえだ としみ
6	上野 聖子	うえの せいこ
7	上原 功	うえはら いさお
8	大城 堅一郎	おおしろ けんいちろう
9	金城 桐子	きんじょう きりこ
10	金城 助	きんじょう ひろ
11	坂本 昭司	さかもと しょうじ
12	島袋 都子	しまぶくろ くにこ
13	砂川 直樹	すなかわ なおき
14	玉城 恵子	たまき けいこ
15	津波 正江	つは まさえ
16	富岡 義之	とみおかよしゆき
17	友利 康子	ともり やすこ
18	名嘉 剛志	なか たけし
19	仲村 公子	なかむら きみこ
20	名城 志野	なしろ しの
21	早野 充	はやの みつる
22	比嘉 貞子	ひが さだこ
23	宮國 由紀江	みやぐに ゆきえ
24	屋比久 保	やびく たもつ

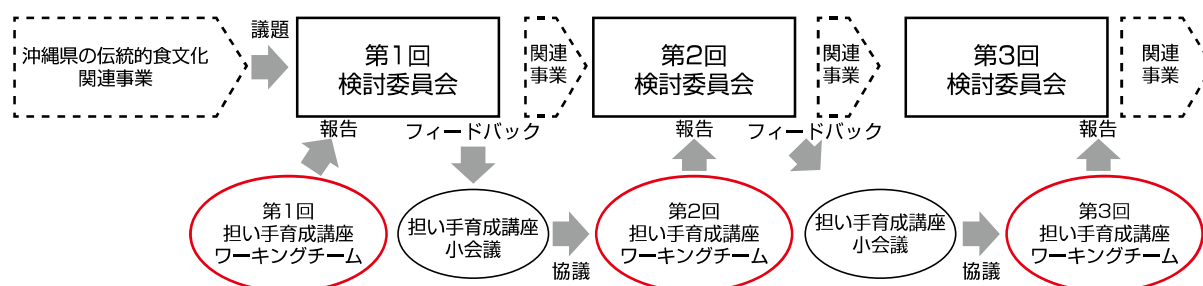
III 「担い手育成講座」の実施

■ 「担い手育成講座」ワーキングチームの設置

沖縄の伝統的食文化に精通する専門家による、「担い手育成講座」に関する検討・協議の場を設け質の高いカリキュラム構築や、調理実習の実施を実現させる。

■ ワーキングチームの位置づけ

ワーキングチームは、「担い手育成講座」に関する検討・協議をする役割を担い、「沖縄県食文化保存・普及・継承事業」検討委員会と連携しながら、それぞれの領域から幅広い議論を行った。また検討委員会でのフィードバック内容にあわせて、小会議を設け柔軟に対応を行った。



■ 開催実績

第1回ワーキングチーム会議：平成29年 8月31日(木)14:00～16:30

第2回ワーキングチーム会議：平成29年10月25日(木)10:00～12:00

第3回ワーキングチーム会議：平成29年12月 7日(木)10:00～12:00

■ ワーキングチーム 名簿

沖縄県文化振興課との調整・協議を行い、下記メンバーによるワーキングチームを組成した（順不同）

氏名	所属・役職
松本 嘉代子	松本料理学院 学院長
安次富 順子	安次富順子食文化研究所 所長
安里長清	安里屋本舗豆腐よう代表
賀数 仁然	琉球歴史研究家
比嘉 淳子	作家/脚本家・野菜ソムリエ
加力 謙一	今帰仁あいあいファーム経営企画室長

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 第1回ワーキングチーム

日 時:平成29年8月31日(木)14:00~16:30

場 所:県庁9階第4会議室

参加者:安次富順子・松本嘉代子・安里長清・加力謙一・賀数仁然・比嘉淳子

事務局:県文化振興課(下地課長、新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城、山田)

議 題

- ①本事業ロゴ・名称について
- ②募集要項について
- ③カリキュラムについて
- ④全体スケジュールについて

決定事項

- ①ロゴについては、実施計画書8頁へ記載されているロゴを採用する。(中身の品数については揃える)
- ②名称は、琉球料理伝承師。
- ③募集人数は、16名程度を仮人数とする。

検討事項

『琉球料理伝承師』が学ぶべき料理の品目について



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 第2回ワーキンググループ

日 時:平成29年10月25日(木)10:00~12:00

場 所:県庁7階 第1会議室

参加者:安次富順子・松本嘉代子・安里長清・加力謙一・賀数仁然・比嘉淳子

オブザーバー:下地洋子(沖縄県栄養士会/検討委員会)・久場まゆみ(沖縄美ら島財団)

事務局:県文化振興課(下地課長、新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城、山田)

進捗報告

①第1回ワーキンググループの議題と決定事項について

②第1回検討委員会の議題と決定事項について

議 題

①担い手の名称について

→琉球料理传承人とする。

②募集要項及び審査要綱について

→調理師または栄養士で実務経験が10年以上ある者、
所属または団体からの推薦がある者。定員は24名。

③品目選定

ア 品目選定→安次富委員(案)で仮決定

イ カリキュラム→カリキュラム(案)にて決定

ウ 講習会実施スケジュール

→担い手講座は、1/24(水)~1/26(金)

1/31(水)~2/2(金)

④事業全体スケジュールについて

募集期間:11/13~11/30消印有効

一次審査:12/4

二次審査:12/7 WG内にて

可否通知:12/11から郵送

⑤次回、ワーキンググループ開催日程について

→12/7(木)に決定

⑥オブザーバーの参加について

→今回よりオブザーバー2名の参加。委員より研究者、有識者として意見を求められた場合のみの発言とした。



Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ 第3回ワーキンググループ

日 時:平成29年12月7日(木)10:00~12:00

場 所:県庁3階 第5会議室

参加者:安次富順子・松本嘉代子・加力謙一・比嘉淳子

事務局:県文化振興課(下地課長、佐和田班長、新里主査)

丸正印刷(瀬川、川満、金城)

報告事項

①第2回検討委員会の決定事項について

ア 担い手の名称→琉球料理传承人に決定

イ 講座テキスト、ガイドブックの公開について

→県のホームページを使って一般公開
(栄養士会等と相互リンクする)

②事業全体のスケジュールについて

ア 講座詳細及びテキストの作成については各講師と個別調整

イ 調理実習については小会議にて調整

→小会議構成(松本嘉代子、安次富順子、安里長清、事務局、県)

ウ 修了式及び懇親会の案内

議 題

①受講希望者の選考会について

ア 合格発表の方法及び不合格者への開示について

案:合格者は県のホームページで公開し、不合格者は本人確認の上、点数のみを教える→合格者のみ、文化振興課ホームページにて公表する。

イ 1次選考結果報告

→一次審査は、沖縄県にて行い書類選考のみ。応募資格を満たしているかを確認。61名の応募があり、53名が二次審査の対象となった。

ウ 2次評価基準、採点方法の説明

→審査方法は、評価基準により各委員の持ち点20点満点で採点を行い、合計点数の高い順に24名を受講候補者として選定した。

採用は24名だが、23番目が同点で3名いたため、「優」が多い者を順番に採用することとし、それでも並んだ場合は委員の協議による順位を決定した。

辞退者が出た場合を想定し、予め4名の欠員補充候補者を決定した。

欠員が5名以上出た場合は、点数順とし、同点の場合は「優」が多い者、それも同じであれば「良」が多い者を採用とした。

