

カリキュラム日程

日 時	1日目 1月24日(水)	2日目 1月25日(木)	3日目 1月26日(金)	4日目 1月31日(水)	5日目 2月1日(木)	6日目 2月2日(金)
9:00	オリエンテーション & 沖縄の琉球料理の現状【沖縄県文化振興課】					
10:00	琉球料理の歴史 金城須美子 (琉球大学 名誉教授)	調理実習 & デモンストレーション【松本嘉代子】	調理実習 & デモンストレーション【松本嘉代子】	調理実習 & デモンストレーション【安次富順子】	デモンストレーション【安里長清】	調理実習【安里長清】
11:00		豚だしのとり方 ・ジューシー ・イナムドゥチ ・ゴーヤーチャンフルー ・芋くじアランダギー	・昆布イリチー ・ドゥルワカシー ・ジーマーミ豆腐 ・シナバアンブシー	・中身の吸物 ・ラフテー ・イラブーのお汁 ・イカ墨のお汁 ・菓子	・花イカ ・ミヌダル ・からし菜入り蒲鉾 ・半紅(ハンピン) ・裏付チヌク ・昆布巻き ・ごぼう巻き ・小天婦羅 ・田芋から揚げ	・花イカ ・ミヌダル ・からし菜入り蒲鉾 ・半紅(ハンピン) ・裏付チヌク ・昆布巻き ・ごぼう巻き ・小天婦羅 ・田芋から揚げ
12:00	昼食・休憩					
13:00	琉球料理総論 安次富 順子 (安次富順子食文化研究所)	昼食・休憩 沖縄の行事 賀数 仁然 (琉球歴史研究者)	昼食・休憩 琉球泡盛 長嶺 哲成 (琉球泡盛倶楽部)	昼食・休憩 琉球漆器 岡本 亜紀 (浦添市美術館)	昼食・休憩 食材 乾物 大城 ゆかり (松本商店本店)	昼食・休憩
14:00		琉球菓子 謝花 久乃 (謝花きつぱん)	食材 水産物 國吉 斉 (沖縄鮮魚卸流通協同組合)	食材 肉 安座間 喜仁 (安座間精肉店)	食材 野菜 加力 謙一 (今帰仁あいあいファーム)	修了式
15:00	琉球料理と陶磁器 倉成 多郎 (県立芸大 非常勤講師)					懇親会