

**令和元年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業
委託業務報告書**

令和2年3月

沖縄県 文化観光スポーツ部 文化振興課

令和元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	04-06
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
・ 第4回ワーキングチーム	25
・ ワーキングチーム小会議	26
・ カリキュラム作成における考え方	27
・ 講義の実施内容及び受講の様子	28-46
・ 修了証書および修了記念品バッジ	47
・ アンケートの集計と分析	48-54
IV. 琉球料理传承人の活用	55
・ 出前講座	56-61
V. 伝統的な食文化のブランディング構築	63
・ 琉球料理のレシピ動画	64-65
・ 琉球新報600回記念シンポジウム	66-72
・ 日本遺産シンポジウム ～沖縄の伝統的な食文化パネル展～	73-78
VI. データベース化・Facebook・ホームページ ガイドブック英語版の制作	79
・ 伝統的な食文化の情報のデータベース化	80-83
・ Facebookの運営	84
・ ホームページの制作	85-86
・ ガイドブック英語版の制作	87-91

I

令和元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**

令和元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と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（沖縄食文化創生プロジェクト）」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31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「琉球料理担い手育成講座（以下「育成講座」とする）」を実施するとともに、これまで県が認証した琉球料理传承人の活用による普及継承に取り組む。

また、沖縄の伝統的な食文化について県民が誇りや愛着を持つとともに、観光資源としての活用を図るためブランディングや失われつつある伝統的な食文化に関する映像記録、写真、資料などを集約し、データベース化を行う。

※この業務における「伝統的な食文化」とは下記のとおりにする。

琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や料理法、風俗習慣などの様々な要素を包含した生活文化である。その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にする精神、日中両国をはじめ各国との交流による影響などがある。

■委託期間

令和元年6月1日～令和2年3月31日まで

■委託金額

17,230,277円（消費税及び地方消費税 金1,566,388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**

- ・検討委員会は事業内容に応じた有識者等で構成する検討委員会を設置する。
- ・検討委員会委員の人数及び選定については、県と協議するものとする。
- ・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) 「琉球料理担い手育成講座（以下「育成講座」とする。）」の実施

- ・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。
- ・受講対象者は調理師及び栄養士として、カリキュラムは全30時間（実習19時間、座学11時間程度）とする。
- ・育成講座実施のためのワーキングチームの設置・運営を行う。
- ・ワーキングチームは有識者、研究者等で構成するものとする。
- ・ワーキングチームの構成及び人数については、県と協議するものとする。
- ・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が、原則として前年度の講座を踏襲する。
- ・琉球料理传承人認証に係る認証やバッジの制作。

I 事業概要

(3) 琉球料理伝承人の活用

- ・伝統的な食文化の普及継承を目的とした、琉球料理伝承人の活用を図る。
(例：学校給食との連携、出前講座、イベントブース出展等)

(4) 伝統的な食文化のブランディング

- ・伝統的な食文化の魅力を効果的にPRし、沖縄観光のコンテンツの一つと位置づけ、県外からの修学旅行や一般観光客の誘客に繋げる取組の実施。

(5) 伝統的な食文化の情報のデータベース化

- ・伝統的な食文化に関する映像記録や研究資料、文献等の集約を行う。
- ・既存のウェブサイトにおいて、琉球料理（宮廷料理、庶民料理、行事料理）、9つの要素（調理法、菓子、食器、風俗習慣等）など体系的に整理し、失われつつある伝統的な食文化を保存する。

(6) ウェブサイト及びFacebookの管理・運営

- ・既存のウェブサイト及びFacebookの管理・運営に係る業務。
- ・ウェブサイトの毎月のアクセス解析の報告。

(7) 平成29年度沖縄食文化保存・普及・継承事業で作成したガイドブックの英語翻訳、及び製本、配布業務

- ・主な仕様：A4（見開きサイズ）全16ページ、フルカラー
- ・製本部数：500部
- ・配布先：海外の沖縄県人会など

(8) 実施計画書、実績報告書、支払関係及び事業完了報告書の作成業務

- ①上記(1)～(7)に係る実施計画書及び実績報告書の作成(各1部)
- ②上記(1)～(6)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)～(6)に係る事業完了報告書（A4版30部及び、電子データCD- R又はDVD-R1枚）

■事業の総括

(1) 「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」の設置・運営

本年度は、県と協議の上、6名の委員を選定し全3回の検討委員会を実施した。

主な議題としては「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」における検討フェーズである「学校給食との連携」「修学旅行へのアプローチ」「次年度の推進計画について」に関し議論を行った。

学校給食との連携については、出前講座の開催時間についての変更案や栄養教諭の伝承人からヒヤリングを基に作成した「ウチナーアイウエオ表」の活用方法について検討された。

次年度の推進計画については、伝承人の活用法や次年度の担い手育成講座開催有無、担い手へのフォローアップについて検討された。講座の30時間では足りないように感じるのでフォローアップを行い、伝承人に自信をもたせること、ビジネスに繋がる仕組みづくりをした方がよいなど議論がされた。

(2) 「琉球料理担い手育成講座」の実施

受講希望者全80名の内、選考された24名の内、23名が全講習を修了し、琉球料理伝承人三期生として認証された。カリキュラムについては、前年内容をベースに審議を行うワーキングチーム（WT）を組成し、全6名のメンバーによる建設的な議論の結果、昨年に引き続き座学11時間、実習19時間の計30時間で実施した。

WTでは、募集期間について、前年度期間の3週間から53日間と期間を伸ばし改善を行った。審査については、平準的な審査を行うため、申込用紙の記載欄を修正し、受講生の技術料を読み取りやすいようにした。また、琉球料理伝承人レシピの改正作業を行うため、WT小会議を全9回行い、材料・分量・作り方等（試食も含め）、改定作業を行った。担い手育成講座の実施では、アンケートの結果、全体的に評価がよく、特に沖縄県の現状が把握できて良かったという声が多くあった。

I 事業概要

(3) 琉球料理传承人の活用

全5回の出前講座を企画し、各地域（那覇・中部・北部・那覇・石垣）で実施をした。学校給食関係者、観光事業関係者、民泊事業関係者を対象に全77名が受講し、琉球料理传承人の講習を受講した。アンケートからは、「改めて正し琉球料理」を残していかないといけないという意見が多く寄せられていた。また、北部・離島については、第2弾開催をして欲しいという意見も多くあった。

一方で、那覇・中部開催では定員に対して募集数が半数以下であったことは、開催日や時間、告知方法に課題が残った。

(4) 伝統的な食文化のブランディング

レシピ動画撮影では、出演者に琉球料理传承人師範の安次富順子氏、松本嘉代子氏と助手に琉球料理传承人10名にて全10品の撮影を実施した。今後の動画活用の展開として、YouTube「琉球料理チャンネル」、Facebook、Webサイトでの発信やリンクQRコードを給食献立表などに記載し活用していく。

イベント出展については、当初、琉球新報600回記念シンポジウムと花と食のフェスティバルにてブース出展を予定していたが、豚コレラの影響により花と食のフェスティバルは中止となった。代替案として日本遺産シンポジウムにブース出展をし、パネル展示や普及啓発ツールの配布、アンケートの実施をした。両イベントとも女性で50代～60代の参加者が多かった。琉球料理传承人を知っていると回答したのは半数だったことから、広報について課題が残った。

(5) 伝統的な食文化の情報のデータベース化

沖縄県文化振興課と調整・協議を行い3名のメンバーでデータベースワーキングチームを組成し計3回の会議し協議を行った。

本年度は、食文化に関わる情報や資料の収集・整理、コンテンツの枠組・方向性の立案、データベースの前提となる資料の目録作成、ワーキングチームの設置・運営、コンテンツの各章の項目出し、主な内容についての検討を行った。コンテンツの形態、多言語化を行う言語・項目の範囲の決定等については未検討のため次年度以降の課題となった。

(6) ウェブサイト及びFacebookの管理・運営

ウェブサイト及びFacebookでは、出前講座の案内・担い手育成講座募集の案内、イベント出展や出前講座の開催の様子を発信した。また、動画（ジューシー）のYouTubeのリンクを発信することにより、多くの層へ発信することができ、関心度が高まった。

(7) ガイドブックの英語翻訳、及び製本

ガイドブック英語翻訳を行い、印刷作業を行った。海外への配送については、新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり配送することができなかったことから、次年度の課題となった。日本語版については、日本遺産登録させたことにより、日本遺産ロゴマークと、日本遺産の説明文を追記し、6,000部印刷をした。各イベント出展時や出前講座で配布を行い、普及啓発へ繋がった。

令和元年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

II

「沖縄食文化保存・普及・継承事業」検討委員会の設置・運

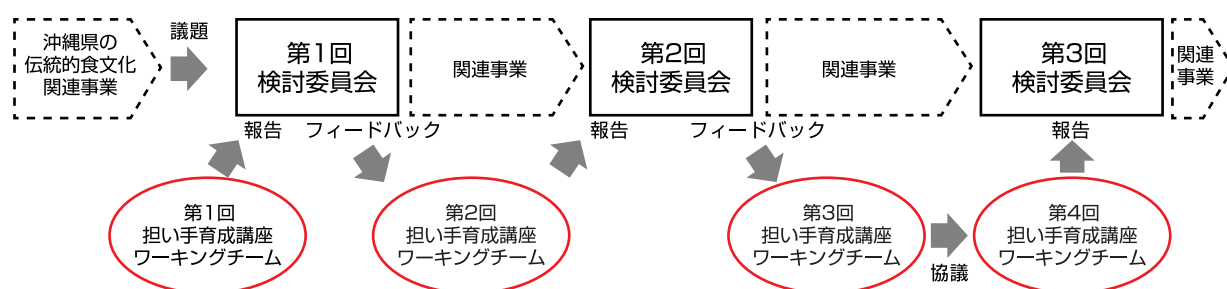
II 検討委員会の設置

■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：令和元年 9月11日(水) 10：00～12：00

第2回検討委員会：令和2年 1月21日(火) 14：00～16：00

第3回検討委員会：令和2年 3月19日(木) 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
田中 雅彦	近畿日本ツーリスト沖縄 代表取締役社長
加力 謙一	株式会社農業生産法人 あいあいファーム 取締役
上原 功	沖縄県調理師会 会長 琉球料理传承人
宜保 律子	沖縄県学校栄養士会 会長
城間 健	琉球料理赤田風 店主 浦添工業高校 調理科 講師
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

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、令和2年3月31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、令和元年8月1日から施行する。