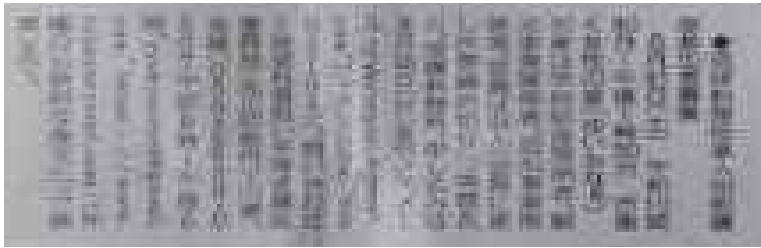


IV 「出前講座」の実施

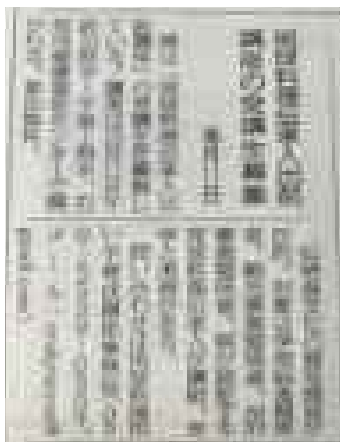
■メディア告知（事前）宮古島・石垣島



■宮古毎日新聞
8月9日・10日・14日 掲載



■八重山毎日新聞
9月23日 掲載



■八重山日報
9月26日 掲載

■メディア告知（事後）石垣島

■八重山毎日新聞
10月23日 掲載



■八重山日報
10月12日 掲載



V

令和元年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

伝統的な食文化のブランディング構築

V レシピ動画

■ 琉球料理のレシピ動画について

目的：県民と観光客の「作ってみよう」をサポートする教材であり普及ツールとして制作。

構成：講師（琉球料理传承人師範）と実演者（琉球料理传承人）による調理行程が一連で理解できる内容で構成。視聴者が「見ながら調理する」ことを想定し、シンプルに調理パートのみを描写する。

No	調理品目	琉球料理 传承人師範・传承人	備考
1	クファージュシー	安次富順子/大城ゆか	YouTube公開済
2	ラフテー	安次富順子/金城助	YouTube公開済
3	だしのとり方（豚・かつお）	安次富順子/伊狩麻澄	YouTube公開済
4	ドゥルワカシー	安次富順子/照屋寛幸	YouTube公開済
5	サーターアンダーギー	安次富順子/仲本志野	YouTube公開済
6	イナムドゥチ	松本嘉代子/上原功	YouTube公開済
7	中身のお汁	松本嘉代子/根路銘弘美	YouTube公開済
8	ミヌダル	松本嘉代子/伊豆味麻里	YouTube公開済
9	ゴーヤーチャンプルー	松本嘉代子/伊是名カエ	YouTube公開済
10	クーブイリチー	松本嘉代子/仲村公子	YouTube公開済

- 展開：①YouTube「琉球料理チャンネル」
 ②Facebook「沖縄の伝統的な食文化」にて発信
 ③WEB「沖縄の伝統的な食文化」のコンテンツとして配置及び動画広告からリンク誘導
 ④展示会などで上映 ⑤リンクQRコードを、給食献立表などに記載し活用してもらう



V レシピ動画

琉球料理のレシピ動画

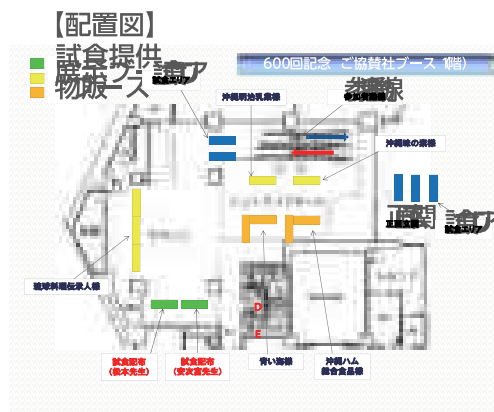
1. クファージュシー				
2. ラフテー				
3. だしのとり方 (豚・かつお)				
4. ドゥルワカシー				
5. サーターアダーギー				
6. イナムドッチ				
7. 中身のお汁				
8. ミヌダル				
9. ゴーヤーチャンプルー				
10. クーピリチー				

V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ イベント概要

- タイトル：新報琉球料理講習会 第600回記念シンポジウム
- 日 時：令和元年11月18日(月) 14：00～16：30 ※9月21日は台風の為、日程変更。
- 会 場：琉球新報ホール（那覇市泉崎）
- 主 催：琉球新報社
- 実施目的
 - 一般県民（主に主婦層）をターゲットに沖縄の食文化の普及啓発を行う
 - 対象者との親和性が高く、また紙面と連携した情報発信でイベント内容を一過性に終わらせない施策を行う。

■ 琉球伝承人ブース出展概要



■ 料理展示

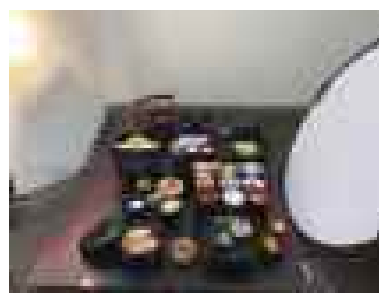
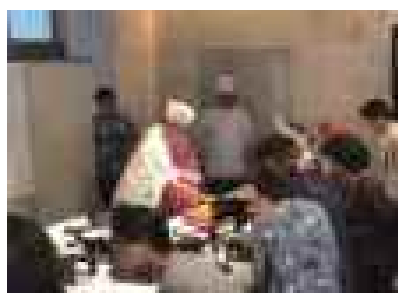
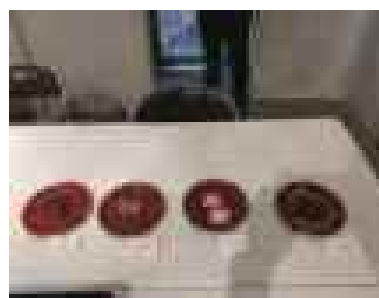
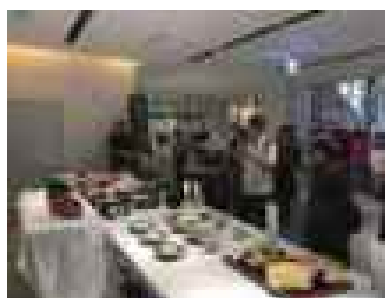
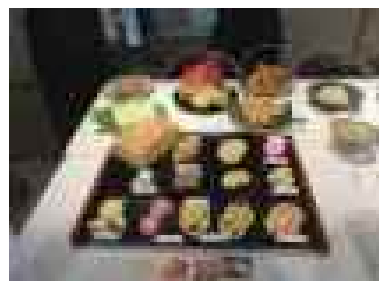
- ・ 五段御取持
- ・ 東道盆
- ・ 家庭料理
- ・ 琉球菓子

■ プロモーションツール

- ・ 沖縄の伝統的な食文化動画放映
- ・ 琉球料理伝承人ロゴ フラッグ
- ・ のぼり
- ・ ガイドブック配布
- ・ アンケートの実施

V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ 実施写真



V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ 展示内容（パネル制作）

【東道盆】

- ・花イカ
- ・ミヌダル
- ・グンボーマチ
- ・クティンプラ
- ・からし菜入かまぼこ
- ・シシかまぼこ
- ・ターンムから揚げ

【料理いろいろ】

- ・芋クジプットウルー
- ・ゴーヤーチャンプルー
- ・ソーミンタシヤー
- ・パパヤーイリチー
- ・ナーベラーンブシー
- ・クファージュシー
- ・フーチバージュシー
- ・アシティビチ
- ・イラブー汁
- ・山羊汁

【五段の御取持ち】

- ・のこぎりせんべい
- ・一の膳
- ・二の膳
- ・大平（ウーヒラ）
- ・湯ヂヂ
- ・ヌチ菓子
- ・三の膳
- ・イナムドゥチ
- ・ラフテー
- ・中身の吸物
- ・花しんすうの吸物
- ・クーブイリチー
- ・ドゥルワカシー
- ・耳皮さしみ
- ・ジーマーミ豆腐
- ・西国米

【お菓子】

- ・チールンコウ
- ・チンスコウ
- ・クンペン
- ・花ぼうる
- ・タウチーチャオ
- ・冬瓜漬
- ・テンピヌメーマンジュウ
- ・コーグウシ
- ・リトウペン
- ・サーターアングギー
- ・三月菓子
- ・チッパン

■ その他展示

伝承人フラッグ



のぼり（2種）



V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ アンケート集計

令和元年度沖縄食文化保存・普及・継承事業

【来場者アンケート】@第600回 新報料理講習会

～『琉球料理传承人』ブース～

沖縄の伝統的な食文化の伝承活動をより良くするため、以下の回答をお願いします。

性別： 女性 男性
年代： 10代 20代 30代 40代 50代 60歳以上

問1. 本イベントをどのように知りましたか？

- ①新聞 ②TV ③知人・職場等からの案内 ④その他

問2. あなたは沖縄県が、認証している『琉球料理传承人』※を知っていましたか？

- ①知っていた ②知らなかった

問3. 今回の『琉球料理传承人』展示ブースにどれくらい満足されておりますか？

- ①良かった ②普通 ③良くなかった

問4. 問3で答えた理由をお教え下さい。(複数回答可)

- ①美味しそうだった ②健康に良さそうだった ③懐かしかった
④勉強になった ⑤初めて知った ⑥前から知っていた ⑦興味がない
⑧美味しそうにみえない ⑨調理が難しそう ⑩わからない

問5. 琉球料理及び『沖縄の伝統的な食文化』※について理解・興味が深まりましたか？

- ①はい ②いいえ ③分からない

自由意見：あなたは、今後『琉球料理传承人』にどのような活動をして欲しいですか。
また本日の感想などあれば、お書きください。

[自由意見記入欄]

※1 「琉球料理传承人」とは、沖縄県では調理師または栄養士の資格を有し、10年以上の実務経験がある方を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講し、県が認証した者です。

※2 『沖縄の伝統的な食文化』とは、琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や調理法、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、日中両国はじめ各国との交流による影響などがある。

ご協力頂きありがとうございました。

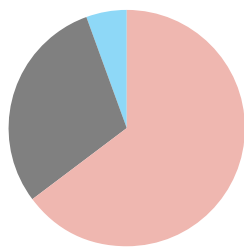
V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ アンケート集計 1 (回答者数：111名)

Q1 | 性別

男女比率は女性64.9%、男性5.4%、記入なし29.7%であった。女性の参加者が過半数以上を占めていた。

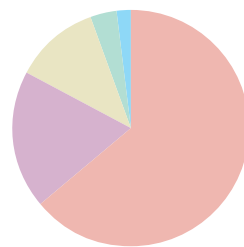
女性	64.9%	(72名)
男性	5.4%	(6名)
記入なし	29.7%	(33名)



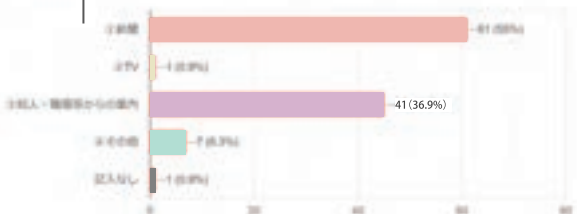
Q2 | 年代

受講生の年齢は60代が最も高く全体の64%、次いで50代で18.9%、40代で11.7%となっていた

20代	1.8%	(2名)
30代	3.6%	(4名)
40代	11.7%	(13名)
50代	18.9%	(21名)
60歳以上	64%	(71名)



Q3 | 本講座をどのように知りましたか



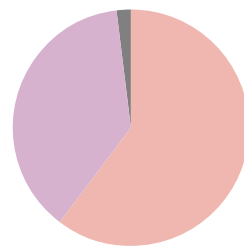
過半数以上の55%の方が新聞で講座を知ったと回答。次いで、知人・職場等から36.9%の回答があった。

知人・職場等から	36.9%	(41名)
新聞	55%	(61名)
TV	0.9%	(1名)
その他	6.3%	(7名)
記入なし	0.9%	(1名)

Q4 | あなたは沖縄県が、認証している「琉球料理伝承人」を知っていましたか

伝承人を「知っていた」と過半数の60.4%が回答。次いで、「知らなかった」と37.8%が回答。

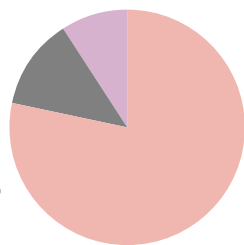
知っていた	60.4%	(67名)
知らなかった	37.8%	(42名)
記入なし	1.8%	(2名)



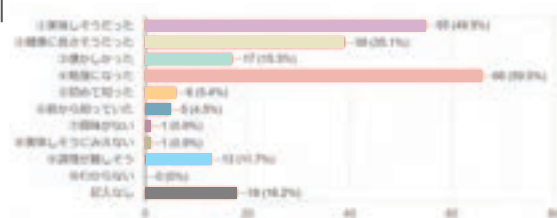
Q5 | 今回の「琉球料理伝承人」展示ブースにどれくらい満足しましたか

「良かった」と78.4%が回答。全体的に高評価に終えることができたと思われれる。

良かった	78.4%	(87名)
普通	9%	(10名)
記入なし	12.6%	(14名)



Q6 | 問5で答えた理由を教えてください(複数回答可)



勉強になったの回答が一番高く59.5%が回答。次いで美味しそうだったが49.5%、健康に良さそうだったが35.1%となっていた。

勉強になった	59.5%	(66名)
美味しそうだった	49.5%	(55名)
健康に良さそうだった	35.1%	(39名)
懐かしかった	15.3%	(17名)
初めて知った	5.4%	(6名)
前から知っていた	4.5%	(5名)
調理が難しそう	11.7%	(13名)
興味がない	0.9%	(1名)
美味しそうにみえない	0.9%	(1名)
記入なし	16.2%	(18名)

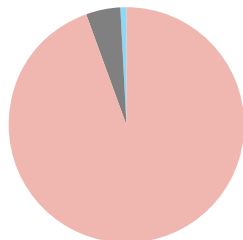
V イベント出展「琉球新報600回記念シンポジウム」の実施

■ アンケート集計 2

Q7 琉球料理及び「沖縄の伝統的な食文化」について理解・興味が深まりましたか

「はい」と回答が94.6%と占めており、普及につながる結果となった。

■ はい	94.6% (105名)
■ いいえ	0.8% (2名)
■ 記入なし	4.6% (4名)



Q9 琉球料理についてもっと知りたいこと、気になることがありますか？今後どのような講義を受けてみたいですか？また本日の感想などあれば、お書きください。

- 県産野菜を（シマナ、ニガナ、ハンダマ、ヘチマ、ゴーヤー、スバイ、ンスナバー島カボチャを毎日とり入れていきます。ありがとうございました。
- 老人保健、介護施設の中にいる入所者は、年配の方ばかりなのに懐かしいはずなのに、あまり琉球料理は出ません。伝承も大事だけど、施設運営の人にも伝わるといいと思います。琉球料理をお盆や正月料理には必ず取り入れ子供達に大切に心のこもった味を伝えていと感じた琉球料理伝承人も頑張ってください。
- 琉球料理にタシヤー・チャンプルー・ンブシーということがはっきりとわからず今日はとても勉強になりいろいろな琉球料理のやり方があるのにはとてもよかったです！
- これからも調理に時間をかけ手抜きなく頑張っていこうと思いました。孫もリクエストしてくるので喜んでいきます。古来から伝わる琉球料理は、家庭では実践するには難しい部分もあると思いますが、無くしてはならない大切な文化だと思いますので、後世に未永く伝えていって頂きたいです。
- 毎日の食事が大切。家族と一緒に同じ物をとる当たり前の事が出来ていない家庭がある。今は夫婦二人です。減塩に気をつけて食事を楽しみたいです。
- 手に入りにくい材料もあるのでそれに変わるものもOKであるとの分かりやすいレシピとかネット（クックパット.etc）で流すことも必要かと思えます。ただ先生方は素晴らしいお陰では是非参加したいです。
- 各学校に美しいポスター（ブースの展示されている料理の）を配布して各教室に貼り週に1回でも給食時間に少しでも説明出来るような沖縄県だけの教育指導の普及もあつたら良いと思いました。
- 「琉球料理伝承人」という名称をこの会場で知りましかけど、先生方のご苦勞があつて伝統文化も受け継がれていくものなんだと改めて認識しました。意識を持って先生方の活動を応援していきたいと思えます。
- 今日の講習会を受けて改めて琉球料理の良さを知りました。これから次世代へ受け継ぐ事、少しでも協力ができればと思います。
- 地域の婦人会、PTAなどで講習会をし琉球料理を家庭で作れるよう広げていけたらと思います家庭で、もっと琉球料理を提供できるよう頑張りたいと思いました。
- 琉球料理伝承人の皆様のお話も伺えたらいろいろな話の発展があつたと思えました。素晴らしいお料理を見ることが出来たことに感謝いたします！ありがとうございました。
- 琉球料理（文化の）継承に、これだけご尽力されていることを良い機会になりました。ベテランの先生方から若手の伝承者へ育成は名案ですね。県のみならずメーカーさんの協力を得つつ人材育成をはじめ、継承することを取り組まれていることに感謝します。（しまくとぅばの継承にも似たところがあると思えます）
- 各地で伝承活動をしてほしい。食生活改善推進員などのボランティアさんとも連携とれるといいですね。