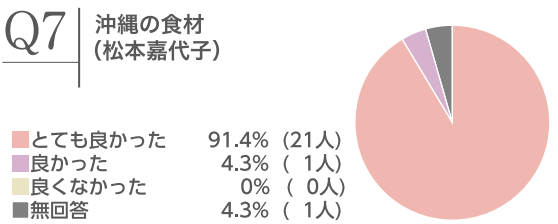
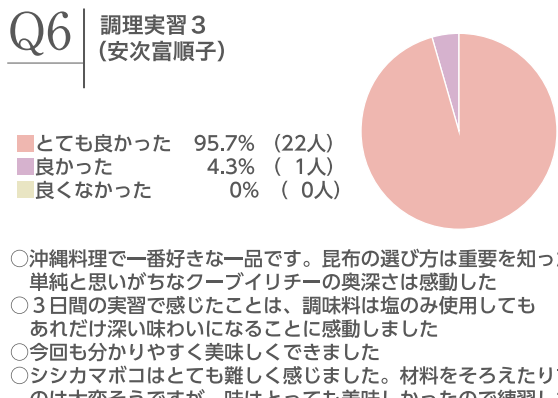
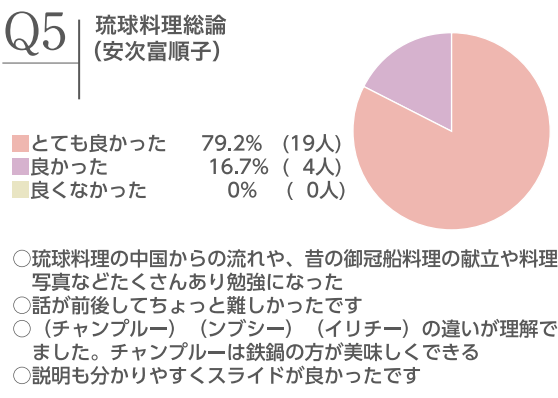
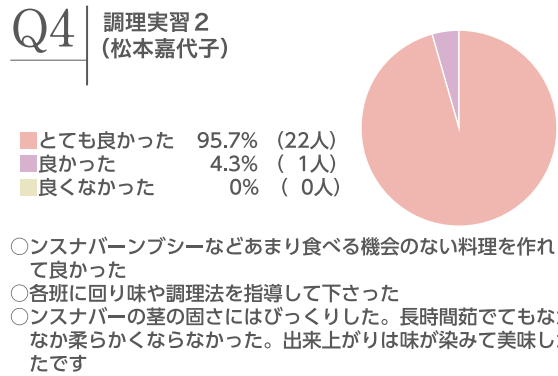
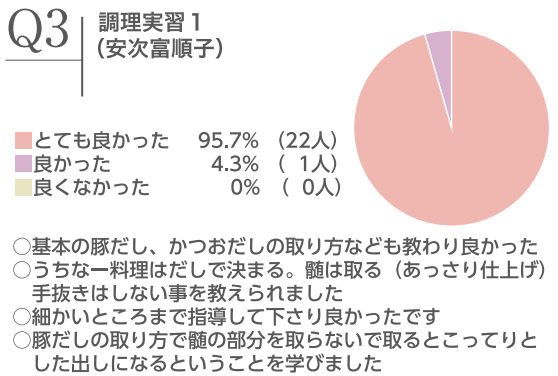
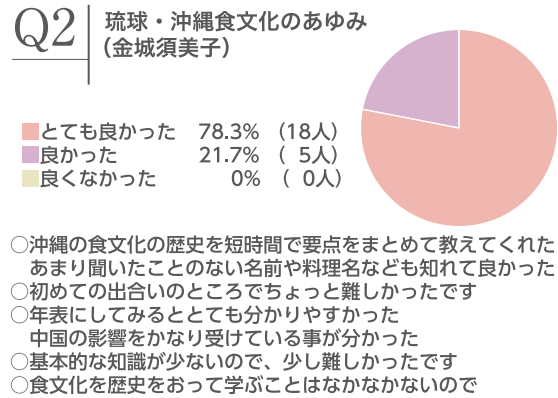
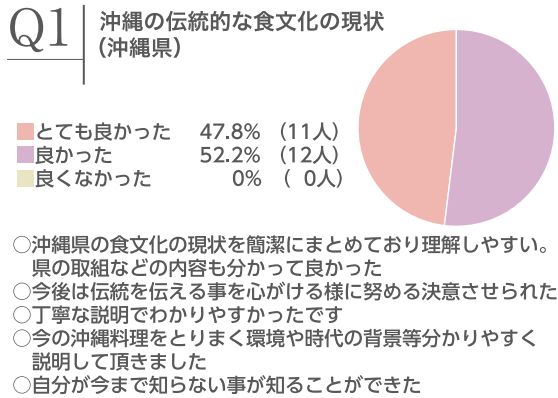


Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 1

□ 琉球料理担い手育成講座 第一週 23名



- 分かっている様で以外と知らない沖縄食材の特徴や歴史などがよく分かった。方言名なども知らない食材もあり勉強になった
- 食材歴史のポイントはわかりやすかった。2時間は短いです
- 自分が料理を初めた頃から先生方の事は知っていましたが、直接お話を聞いて知識の豊富さにびっくりでした
- 沖縄の食材はとても栄養素が多いと思いました。方言名も学ぶことが多く普段なかなか使えない物ももっと使って食べていきたいと思いました

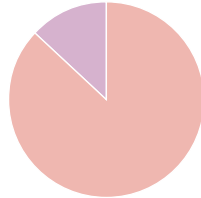
Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 2

□ 琉球料理担い手育成講座 第二週 23名

Q1 調理実習  
(安次富順子)

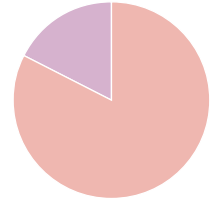
とても良かった	87%	(20人)
良かった	13%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- 花イカの包丁の入れ方や花ぼうろの丸め方の難しさなど大変勉強になりました
- 花イカと花ぼうろは初体験でカットिंगがすごく、勉強になりました。何度も練習して習得したいです
- ナムグジアンダーギーが思っていたよりすごく美味しかったです
- 細かな説明や繰り返しでとても分かりやすかったです

Q2 琉球泡盛  
(長嶺哲成)

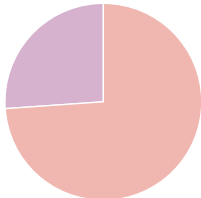
とても良かった	83.3%	(20人)
良かった	16.7%	(4人)
良くなかった	0%	(0人)



- 泡盛の蒸留の方法や水と度数で変わるなど教わりました
- 今後は、店頭に並んでいる銘柄や度数などをよく見て飲み比べてみたいと思いました
- 刀傷を治すくらいの薬効があったと聞いて驚かされました
- 泡盛について知る機会は少なかったため、料理の中での飲み方等とても勉強になりました

Q3 琉球料理と陶磁器  
(倉多多郎)

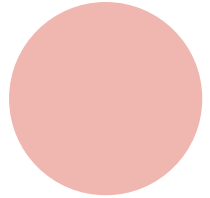
とても良かった	73.9%	(17人)
良かった	26.1%	(6人)
良くなかった	0%	(0人)



- もう少し長く聞きたかったです。琉球料理を引き立ててくれるやちむんで盛り付け提供したいと思います
- 器を通じての他国や日本との関係性など、その他の講義内容とつながるところが興味深かったです
- 琉球王国時代からの器の歴史を知ることができて良かった。貿易でいかに栄えていたかが分かりました。

Q4 調理実習 5  
(安次富順子)

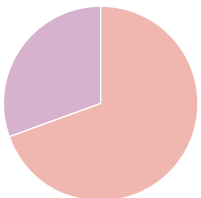
とても良かった	100%	(23人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- 昆布の結び方や巻き方の種類やドゥルワカシーの味の決め方など難しさを実感しました
- ドゥルワカシーの作り方が興味深かったです。琉球菓子も美味しく出来て良かったです
- ちんすこうは今まで自己流だったので、焼く前の硬さなどを確認できてよかったです

Q5 琉球漆器  
(幸喜淳)

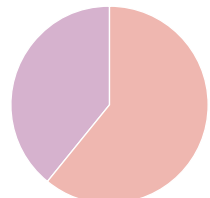
とても良かった	69.6%	(16人)
良かった	30.4%	(7人)
良くなかった	0%	(0人)



- 漆器が完成するまでの工程で細かな制作作業があることを知り、職人さんの技術力に脱帽しました。たくさん作品を手にとってみる貴重な体験をすることができました
- 琉球の歴史に深く関わってきた漆の文化について知ることができて良かったです。特性や技法などすごく勉強になりました
- 毎日の生活の中に取り入れてその素晴らしさを伝えていきたい

Q6 風習・習慣  
(久場まゆみ・勝連晶子)

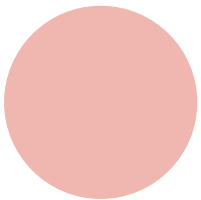
とても良かった	60.9%	(14人)
良かった	39.1%	(9人)
良くなかった	0%	(0人)



- 初日、2日目と重なる所も多かったのですが、後半は興味深い所が多くなった
- 旧暦にしたがい行われている年中行事は、現在も受け継がれている。それらを継承することが私達の使命なのでしっかりと果たしていきたいと強く感じた
- 主な年中行事の一覧表はすごく嬉しいです

Q7 調理実習 6  
(松本嘉代子)

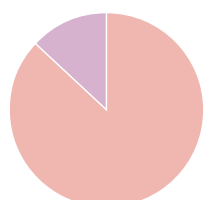
とても良かった	100%	(23人)
良かった	0%	(0人)
良くなかった	0%	(0人)



- ミヌダルの作り方は今までと違うやり方であったが、今回習ったやりかただと味がしっかりついて美味しかった。最後に東道盆に入れたお料理を見て感動でした。最高級のおもてなしでした
- イナムドッチは食材の薄さとトロミの具合がとても良かったです

Q8 お茶  
(ブクブク茶保存協会)

とても良かった	87%	(20人)
良かった	13%	(3人)
良くなかった	0%	(0人)



- とてもわかりやすく先生達に直接教えて頂いたのが良い状態で作ることができました。沖縄の文化を体験する事が出来て良かったです
- 泡をたてるのが大変でしたが、やわらかい泡が立っていく姿は面白かったです

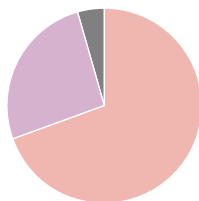
III 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 3

□ 琉球料理担い手育成講座 第一週・第二週 全体を通して 23名

**Q9** | 受講生募集の期間  
(9/9~10/31の  
53日間)

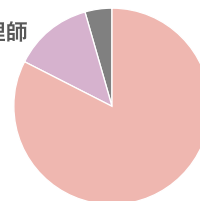
■ とても良かった 69.6% (16人)  
■ 良かった 26.1% (6人)  
■ 良くなかった 4.3% (1人)



- 調理師会を通して早めに応募出来ました
- 丁度いい募集期間であると思います。可否の日程を決めてもらえていたら尚良かったです
- 期間は妥当ですが、告知をもっと行ってほしいです。メ切10日前に知りました
- もっと早く合格の連絡をほしいです

**Q10** | 受講対象者  
(実務10年以上の料理師  
および栄養士)

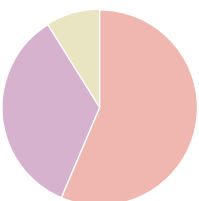
■ とても良かった 82.6% (19人)  
■ 良かった 13.0% (3人)  
■ 良くなかった 4.4% (1人)



- ある程度、実務経験がないといけませんので、10年以上は良いと思います
- 10年未満の希望者を対象にした講座も開校してはどうだろうか？
- ある程度実務経験があることで、一人ひとりの実習の役割分担がしやすいと思いました

**Q11** | 講座の開催時期  
(1/22,23,24,29,  
30,31)

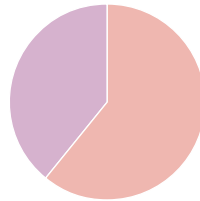
■ とても良かった 56.5% (13人)  
■ 良かった 34.8% (8人)  
■ 良くなかった 8.7% (2人)



- 金曜日は忙しい方も多いかと思えます
- 月末開催は再考したほうが良い
- ホテルなどは落ち着いている期間なので良い
- 忙しい週末でないのが、良かった
- 10日間位あっても良いと思う

**Q12** | 講座時間数  
(全30時間)

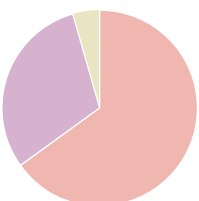
■ とても良かった 60.9% (14人)  
■ 良かった 39.1% (9人)  
■ 良くなかった 0% (0人)



- 30時間では学べない部分もありますが、あとは伝承人として頑張れば十分だと思います
- 座学にあと6~8時間ほしい
- 少ないと思うが仕事もあるので仕方ない
- 更に学びを深めるための単発の講義があると良い
- 詰め込みでの講義だったのでもう少し時間数が欲しかった

**Q13** | 講座構成  
(実習19時間、  
座学11時間)

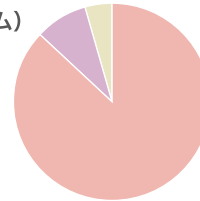
■ とても良かった 65.2% (15人)  
■ 良かった 30.4% (7人)  
■ 良くなかった 4.3% (1人)



- 実習だけではなく座学の方の大事さを知り構成がちょうどよく充実していました
- 実習時間がもっとあったら良い (同意見は、ほかに4件)
- 実習と座学のバランスは丁度よいと思う (同意見は他に5件)
- それぞれでプラス5時間くらいあると良い
- 共に充実していた

**Q14** | 会場  
(沖縄ガスショールーム)

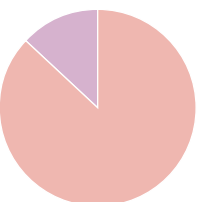
■ とても良かった 87.0% (20人)  
■ 良かった 8.7% (2人)  
■ 良くなかった 4.3% (1人)



- 大変衛生的なショールームで良かったです (類似回答、ほか16件)
- 北部からの参加者に大変 (類似回答、ほか3件)
- 使いやすくサポートも素晴らしかったと思います
- 実習台の手元がよく見えるようにしてほしい
- 公共交通ふくめ、アクセスがよい。駐車場も合っている (類似、ほか8件)

**Q15** | 受講人数  
(全23名)

■ とても良かった 87.0% (20人)  
■ 良かった 13.0% (3人)  
■ 良くなかった 0% (0人)



- 1人欠席もいましたが、人数的にはちょうどいいと思いました
- 丁度いい人数だと思います。(類似回答、ほか10件)
- もう少ししぼったら実習などが充実すると思う
- これ以上増えると、講義に集中できないと思う

Ⅲ 「担い手育成講座」の実施

■ アンケート集計 4

Q15 習いたい・習いたかった  
琉球料理名

- |   |                                 |                               |
|---|---------------------------------|-------------------------------|
| <input type="radio"/> イラブー汁               | <input type="radio"/> 千寿糕       | <input type="radio"/> ナントゥー   |
| <input type="radio"/> スーチカー               | <input type="radio"/> 魚のマース煮    | <input type="radio"/> モーイ豆腐   |
| <input type="radio"/> 味噌づくり               | <input type="radio"/> あまがし      | <input type="radio"/> 水山吹     |
| <input type="radio"/> 沖縄そばづくり             | <input type="radio"/> ナーベラーンプシー | <input type="radio"/> ヌンクー    |
| <input type="radio"/> お祝いの重誂料理            | <input type="radio"/> ニガナの白あえ   | <input type="radio"/> 三月菓子    |
| <input type="radio"/> ルーイゾーミン             | <input type="radio"/> ヤギ汁       | <input type="radio"/> スヌイの天ぷら |
| <input type="radio"/> 冬瓜漬け                | <input type="radio"/> チーイリチー    | <input type="radio"/> セーファン   |
| <input type="radio"/> あさちあめ               | <input type="radio"/> アンダンスー    | <input type="radio"/> ウカライリチー |
| <input type="radio"/> 松風                  | <input type="radio"/> 足ティビチ     | <input type="radio"/> ムジ汁     |
| <input type="radio"/> 沖縄の特産の香草（ハーブ）を使った料理 | <input type="radio"/> 豆腐よう      |                               |

Q16 自由意見

- 三期生として受講した琉球料理担い手育成講座で学んだ事を事業所で活かし普及していけたらと思います
- 正直6日間で終わりだと行きやすかったのですが、学ばないといけない料理はもっと多いのは感じました若い料理人や主婦の方々にももっとこのような機会があれば素晴らしいなと思いました。ありがとうございました
- 今後学ばなければ行けない料理は、多くあると感じます
- 調理業界に携わる一人として後進に継承していくことに強く責任感と使命感を覚えています
- 伝承人として先人たちが残した技術をしっかり受け継ぎ、伝授していきたいと思います
- 食に関する文献・資料を読んで学ばなければと感じました。もっと積極的に食文化を伝えていけるよう自らも勉強していきたい
- これまでも職場で琉球料理をつくることはありましたが、それが正しいやりかたなのかと疑問もありました。講座を受講し、正しい琉球料理の作り方などを学べ大変良い時間を過ごすことができました。正しい知識を伝えられるよう、日々学んで行きたいと思います
- 物がなかった時代に時間と手間をかけて美味しいものを作った先人の知恵や技術を学べて良かったです。琉球料理の伝承に努力します
- この講座で学んだことをお客さまに提供して喜んでもらえるように努力していきます
- 琉球料理伝承人の交流の機会を作って欲しい。また、料理勉強会も年に2～3回で開いてほしい
- 講座を修了しても、定期的の実習や座学の機会があれば良いと思う
- この担い手育成講座を継続してほしい。学校給食をとおして琉球料理を伝承していくために多くの学校栄養士が受講を希望している
- 一通りのことは、既に学んでいたが再確認や手順の方法に色々やり方があることを知り、良かった。確実に広めていきたいと考えています
- 今後の活動に不安もありますがこの仲間で色々出来たらと思っています
- 理論も調理もまだまだ学ぶべきところはたくさんあるので、フォローアップ講座も是非お願いしたいです
- 敬意ある憧れの諸先生方から琉球料理を学べる機会に感謝申し上げます。誇りを持ち、知識を深めながら、まずは身近な家族から始め将来的にはたくさんの人にお伝えできるよう努めて参ります



# IV

令和元年度沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

## 琉球料理传承人の活用

---

IV 「琉球料理传承人 出前講座」の実施

■ 琉球料理传承人による出前講座



琉球料理传承人による  
「沖縄の伝統的な食文化」無料講習会を開催いたします

**【開催の目的】**  
学校給食や観光客、修学旅行にたずさわる3分野の関係者を対象に「沖縄の伝統的な食文化」の魅力が伝わる講習・実演を実施し、各分野における沖縄の伝統的な食文化の普及拡大を図ります。  
また、琉球料理传承人の認知拡大を図ることで、それぞれの分野における传承人活動を促進させます。

**【受講対象者について】**

学校給食関係者	献立を担当する給食センター職員・栄養士・教職員など
観光事業関係者	修学旅行を取り扱うホテルや旅行会社、観光エージェント、観光協会など
民泊事業関係者	修学旅行及び一般観光客の受け入れを行っている民泊業者や地域観光協会など

**【開催スケジュール】**

日時	1 8/31(土) 10:30~13:30	2 10/11(金) 10:30~13:30	3 11/22(金) 10:30~13:30
会場	宮古 女性の家 ゆいみなあ 宮古島市平良下里442	石垣 石垣市健康福祉センター 石垣市登野城1357-1	北部 本部町立中央公民館 本部町大浜874-1
内容	全3時間/実習あり	全3時間/実習あり	全3時間/実習あり

日時	4 9/13(金) 10:30~13:30	5 10/15(火) 10:30~13:30	【講習内容について】
会場	那覇 沖縄ガス ショールーム 那覇市西3-13-2	中部 カエプロジェクト 読谷村大湾356 レキオススクエア2F	沖縄の伝統的な食文化について 沖縄の食文化の9つの要素について ※1 ①食材 ②調理法 ③味わい(だし) ④栄養 ⑤菓子 ⑥酒 ⑦食器 ⑧茶 ⑨風俗習慣 琉球料理のデモンストレーション 琉球料理の実習指導
内容	全3時間/実習あり	全3時間/実習あり	

※各開催日の1週間前までにお申し込みください。 ※各回定員24名定員になり次第締め切らせていただきます。  
※対象事業者に該当しない場合は参加をお断りする場合がございます。

お申し込み(メールまたはFAXにてお申し込みください) メール:ryukyuryori@gmail.com FAX:098-835-8184

(ふりがな) ご所属 <small>※対象事業者様部に必要ない、漏れのないように記入してください。</small>	(ふりがな) 氏名
連絡先 電話	所属先に☑をご記入ください。 <input type="checkbox"/> 学校給食関係者 <input type="checkbox"/> 観光事業関係者 <input type="checkbox"/> 民泊事業関係者
E-mail                    @ (受講票送付先) FAX                        (       )	希望講習会番号に☑をご記入ください 第一希望 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 第二希望 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5

※お預かりした個人情報は、本講習会における問合せ対応、受講票の発送・送信、参加状況の確認、各種ご連絡(電話またはメール)のために利用いたします。

【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)  
TEL.050-5539-0507 (9:00-17:00) 【担当】川満・金城 ryukyuryori@gmail.com

琉球料理传承人  
沖縄の伝統的な食文化 後援  
平成31年度沖縄食文化保存・普及・継承事業  
<https://www.ryukyuryori.com/>



【開催目的】

学校給食や観光客、修学旅行にたずさわる3分野の関係者を対象に「沖縄の伝統的な食文化」の魅力が伝わる講習・実演を実施し、各分野における沖縄の伝統的な食文化の普及拡大を図ります。

また、琉球料理传承人の認知拡大を図ることで、それぞれの分野における传承人活動を促進させます。

【実施日程】

実習品目：だしのとり方/クファージュシー/ゴーヤーチャンプルー

- 8月31日(土) @宮古島 女性の家 ゆいみなあ
- 10月11日(金) @石垣島 石垣市健康福祉センター
- 11月22日(金) @北部 本部町立中央公民館

実習品目：クーブーイリチー/ミミガーのさしみ・中身汁

- 9月13日(金) @那覇 沖縄ガスショールーム
- 10月15日(火) @中部 カエプロジェクト



## Ⅳ 「出前講座」の実施

### ■ 実施写真

【宮古】 8/31(土)／女性の家 ゆいみなあ



【那覇】 9/13(金)／沖縄ガス ショールーム



【石垣】 10/11(金)／石垣市健康福祉センター



【中部】 10/15(火)／カエプロジェクト



【北部】 11/22(金)／本部町立中央公民館





IV 「琉球料理传承人 出前講座」の実施

■ アンケート集計

－【参加者アンケート】琉球料理传承人による琉球料理講座

本日は、ご参加いただきありがとうございました。  
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。

ご職業：( ) お勤め先：( )  
性別： 女性 男性  
年代： 10代 20代 30代 40代 50代 60歳以上

問1. 本講座をどのように知りましたか？

- ① 知人・職場等からの案内 ②WEB「沖縄の伝統的な食文化」 ③Facebook ④その他

問2. 本講座の時間はいかがでしたか？

- ①丁度良い ②短い ③長い

問3. 本講座の内容はいかがでしたか？

- ①良かった ②普通 ③良くない

問4. 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

問5. 今回学んだ内容を職場や地域で広めたいと思いますか？

- ①はい ②いいえ ③分からない

問6. 次回の開催希望日はいつが望ましいですか？

( )月頃 ( )曜日 ( )時～( )時

自由意見：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。

( )

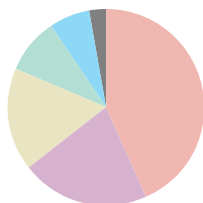
IV 「出前講座」の実施

■ アンケート集計1 (回答者数：77名)

□ 出前講座 全5回

Q1 年代

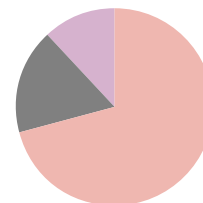
20代	6.6%	(5名)
30代	17.1%	(13名)
40代	9.2%	(7名)
50代	21.1%	(16名)
60代	43.4%	(34名)
記入なし	2.6%	(2名)



受講者の年齢は60代が最も高く全体の43.4%、次い50代で21.1%、30代で17.1%となっていた。

Q2 性別

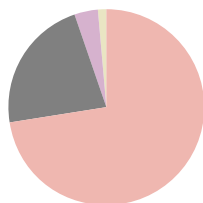
女性	71.5%	(55名)
男性	11.6%	(9名)
記入なし	16.9%	(13名)



男女比率は女性71.5%、男性11.6%と女性の参加の割合が多かった。

Q3 本講座をどのように知りましたか

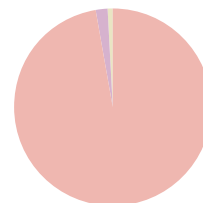
知人・職場等から	72.7%	(56名)
WEB	3.9%	(3名)
Facebook	1.3%	(1名)
その他	22.1%	(17名)



過半数以上の72.7%の方が知人・職場等から講座を知ったと回答。次いで、その他の22.1%が多かった。

Q4 本講座の時間はいかがでしたか

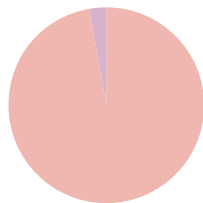
丁度良い	97.4%	(74名)
短い	2%	(2名)
長い	0.6%	(1名)



「丁度良い」との回答が97.4%と半数以上を占めており、講座の時間については丁度良いと考えられる。

Q5 本講座の内容はいかがでしたか

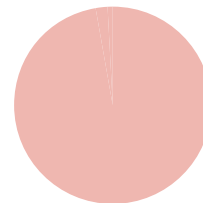
良かった	97.4%	(75名)
普通	2.6%	(2名)



「良かった」との回答が97%と大半を占めており、講座内容に満足していると結果が見受けられる。

Q6 琉球料理および伝統的な食文化について理解・興味が深まりましたか

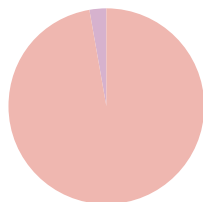
はい	100%	(77名)
----	------	-------



全員の回答が「はい」と100%となっており、受講生の理解・興味が深まった事を見受けられ、普及継承に繋がったと考えられる。

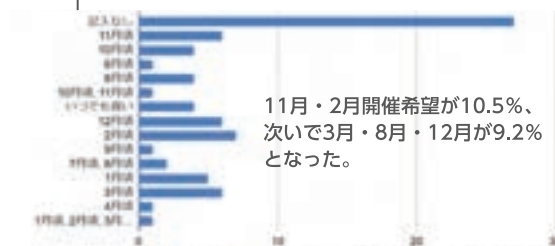
Q7 今回学んだ内容を職場や地域で広めたいと思いますか

はい	98.7%	(76名)
分からない	1.3%	(1名)



「はい」との回答が98.7%と大半を占めており、普及に繋がった講座になったと考えられる。

Q8 次回の開催希望日はいつが望ましいですか (月について)



11月・2月開催希望が10.5%、次いで3月・8月・12月が9.2%となった。

11月・2月頃	10.5%	(8名)
3月・8月・12月頃	9.2%	(7名)

## IV 「出前講座」の実施

### ■ アンケート集計2

Q9 次回の開催希望日はいつ頃が望ましいですか（曜日について）



Q10 次回の開催希望日についていつ頃が望ましいですか（時間について）



Q11 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。

#### 【主な意見】

- 正月料理・山芋（紫）の料理
  - 琉球菓子
  - 正月用の基本料理～おかし等、子ども達にも教えられるようなお菓子とか基本型を教えてください。
  - 「重箱」の定番料理を勉強したいです。
  - 歴史についてもっと詳しく知りたい。他にも、食器やお菓子になどについても知りたい。普段、献立に入れている琉球料理は、まだ基本が押さえられていないと感じた。もっと勉強して本当の琉球料理により近いメニューを作りたい。
  - ラフティの作り方とか、中身汁の作り方とかをちゃんと習いたい。
  - ナントゥーをつくりたい、習いたい。
  - 琉球料理の基本が大変よく詳しくわかりました。出汁のとり方。材料選び、豆腐の炒め方、肉の入るタイミング、温度管理、詳しく教わることができて料理にますます興味がわきました。ありがとうございました。
  - 材料の切り方をきちんと切りそろえる事を学びました。豆腐もすぐかきませたりするのが、少し待ってから…たいへん勉強になりました。
  - 琉球料理という認識があまりなくチャンプルーを作っていたので、これから少しずつ作っていきたい。あっさりとした味でおいしかったです。
  - イナムルチ（琉球料理すべて）切り方にこだわりがある事を知る。ラードは昔、おばあ達は沢山作り小さなカメに入れて使っていました。
  - 本土からの修学旅行（民泊受入）事務局の立場におり、沖縄の郷土料理の提供をするのに参考になります。味や作り方に加え、歴史が学べる事、それを子ども達に伝える事になれば最高です。レシピの他に先生のワンポイントの説明でより美味しくなるコツを学びました。家 庭や民泊時のメニューに添えます。楽しく、美味しい時間をありがとうございます。
  - 紅芋や海藻、島野菜を使った料理も勉強して給食で提供したいです！今日は参加できてよかったです！ありがとうございます。
  - ジューシー、イナムドゥッチ、とてもおいしかったです。ゴーヤーチャンプルーも塩だけの味付けでシンプルですが、十分味が付いていたと思います。琉球料理の基本が学べて良かった
- です。ありがとうございます。今後も琉球料理第2弾を開催してほしいです。
- 食べられている料理が健康増進のために、どういう意味があるか・行事食・琉球料理と周りの国との関係やつながり（影響）
  - 調理過程や調味料などを通して、実際に食することが出来てすごく感動しました。改めて正しい沖縄（琉球）料理を残していかなければいけないと感じました。ありがとうございました。
  - 今日の講義とてもわかりやすく、とても参考になりました。作った料理も美味しかったです。さっそく民泊のお客様に提供したいと思います。ラフテーの作り方を習いたいです。
  - 今日の料理はとても美味しかったです。味はシンプルでしたが、とても美味しかったです。イナムドゥッチは煮詰めてトロミを出したらもっと美味しくなるのがわかりました。ありがとうございました。
  - 琉球菓子（ナットゥンスー・鬮鶏餃・スンスコー）講師始め、传承人のきめ細かい指導でよく理解できました。
  - 食材の切り方、だしの取り方、基礎などから教えて頂き、大変良かったです。ジューシー、ゴーヤーチャンプルーは、あっさりして優しい味で良かったです。また是非、参加したいです。ありがとうございます。また北部でよろしくお願致します。
  - 切り方や下ごしらえ、味つけのコツなども勉強になりました。さっそく家でも作ってお客様にもてなしたいと思います。ラフテー、豆腐ようななどの作り方の講義をお願いします。