

INDEX 令和2年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

I 事業概要	03
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
III 「フォローアップ講座」の実施	13
IV 琉球料理伝承人の活用	23
V 伝統的な食文化の情報のデータベース化	31
VI ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費	37
VII ガイドブック翻訳及び製本	43

I

令和2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2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(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。

令和2年度は、同計画に基づき伝統的な食文化の担い手として育成・認証した琉球料理传承人に対して「琉球料理人フォローアップ講座(以下「フォローアップ講座」とする)」を実施するとともに、琉球料理传承人の活用による普及継承に取り組む。

また、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。なお、この業務における「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・親族や地域のつながりを大切にしている精神、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2年7月27日～令和3年3月31日まで

■委託金額

11,764,000円(消費税及び地方消費税 金1,069,454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。また令和3年度で終了する「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)」の後継計画について検討を行う。
 - ・検討委員会の実施は 5 回程度とする
- (2) フォローアップ講座の実施
 - ・県が平成29年度から令和元年度の3年間で育成・認証した琉球料理传承人69名に対し、フォローアップ講座を開催する
 - ・カリキュラムは全6時間(実習3時間程度、座学3時間程度)とし、同内容を県内3ヶ所で開催する。
 - ・フォローアップ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、カリキュラム及び屏風資料の制作を行い、フォローアップ講座実施の開催方法についても検討する。

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。なお、従前開催してきた出前講座は今年度は実施しないものとする。
- ・琉球料理伝承人の活動に係る調整業務。

(4) 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。
- ・具体的には、別添「データベースにかかる成果品」の「次年度以降の検討事項」を踏まえて取り組むこととする。

(5) 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。

(6) 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スペイン語及びポルトガル語翻訳、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：角250部
- ・配布先：海外の沖縄県人会など

(7) 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10部及び、電子データCD-R又はDVD-R1枚)

I 事業概要

(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、8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った。また、令和3年度で終了する「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画」の後継計画について、現計画の取り組みと課題の抽出や業界団体等から意見を聴取し、施策の方向性を確認し後継計画の素案を作成した。

(2) フォローアップ講座の実施

フォローアップ講座実施のためのワーキングチームの設置・運営を行い、全2回のワーキングチーム会議を実施した。琉球料理伝承人1期生から3期生より各2名ずつで組成し、フォローアップ講座のカリキュラムや実施方法について検討した。

調理実習については、広めの会場での開催や人数制限を設け、計3回の開催をする予定だったが、開催期間に沖縄県緊急事態宣言が発令したこともあり、急遽中止、動画撮影での代替案として対応した。撮影した動画については、琉球料理伝承人を対象に、YouTubeにて限定公開し、講座配信を実施した。座学については、上里隆史氏、賀数仁然氏による講座を撮影し、限定公開にて配信を実施した。

(3) 琉球料理伝承人の活用

ツーリズムEXPOジャパン旅の祭典in沖縄にて4日間ブース出展を行った。琉球料理に興味がある方は多くおり、今後の普及活動の上で、県外でのイベント出展や物産展、料理教室等意見が出ていた。イベントでは琉球料理伝承人紹介チラシを合わせて配布し、HPやYou Tubeへの誘導を図った。

また、琉球料理伝承人作業部会(プロモーション部会)によるレシピ動画撮影を実施した。

本年度は、チンビン、ターンム田楽、ジーマミー豆腐、イカスミのお汁、ラッチョウチャンプルー、ソムクジアンダギーの6品を撮影し、You Tubeにて一般公開した。

(4) 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2回の会議にて協議を行った。

本年度は情報収集や原稿作成と合わせて、情報の優先順位・範囲の設定、食文化に関わる情報や資料の収集・整理、データベースへ掲載する原稿の一部作成を行った。

(5) ウェブサイト及びFacebookの管理・運営

ウェブサイト及びFacebookではイベント出展情報や琉球料理伝承人メディア出演案内、レシピ動画について発信した。イベント時にHPやYouTubeチャンネルを誘導したこともあり、ジューシーについては7,000回の視聴があり少しずつ伸びてきている。今後もSNSやYouTubeを活用することにより、多くの層へ発信が必要。

(6) ガイドブックのスペイン語及びポルトガル語翻訳及び製本、配布業務

ガイドブックのスペイン語及びポルトガル語の翻訳を行った。本年度はコロナ禍で海外観光客が減少していることもあり、翻訳作業のみと変更し、ガイドブック(日本語)の増刷を10,000部行い、別イベント等で配布を行い、普及に繋がった。

III

令和2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。「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。また令和3年度で終了する「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)」の後継計画について検討を行う。

■開催実績

第1回検討委員会:令和2年 10月2日(水) 10:00~12:00

第2回検討委員会:令和3年 2月8日(月) 書面にて開催

第3回検討委員会:令和3年 3月16日(火) 10:00~11:30

■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
荒川 雅志	琉球大学 国際地域創造学部 教授 観光課学研究所 研究科長
真鳥 洋企	沖縄県文化観光スポーツ部文化スポーツ統括監
上原 功	沖縄県調理師会 会長 琉球料理传承人
松本 嘉代子	松本料理学院 学院長 一般社団法人 琉球料理保存協会 副理事長
安次富 順子	安次富順子食文化研究所 所長 一般社団法人 琉球料理保存協会 理事長
村濱 千賀子	沖縄県栄養士会 会長
加力 謙一	沖縄県6次産業化サポートセンタープランナー
下地 貴子	一般財団法人 沖縄観光コンベンションビューロー 受入事業部 受入推進課 部長

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3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2年7月27日から施行する。

II 検討委員会の設置

■第1回 検討委員会

日時：令和2年10月2日(水) 10:00～12:00

場所：県庁7階 第4会議室

参加者：荒川雅志・真鳥洋企・松本嘉代子・安次富順子・村濱千賀子・加力謙一・上原功・下地貴子

事務局：県文化振興課(小橋川班長・伊禮主事)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

沖縄県より事業説明

- ①沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画について、「現状の課題」と「普及推進計画」について説明がされた。
- ②今年度の取り組みと沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画における後継計画についても検討を行うことが説明された。

報告事項

- ①ワーキングチームからの報告事項
→フォローアップ講座の実施と講座回数について説明がされた。
→座学をオンライン講座とし、実習時間増で各委員の承認を得たことを報告した
- ②ツーリズムEXPOジャパンへのブース出展

検討事項

- ①過年度までの課題・後継計画について
→事務局より今まで実施してきた事業概要整理表をもとに後継計画について各委員へ意見を求めた。

1. 沖縄のブランド化に向けて、ホテルの存在は非常に大きい。ホテルの持っている発信力と連携が今までなかったのではないかと。食文化に関するしっかりとした定義を決めてきたということは大事だったんですが、保存するための創作・宣伝というのが今後問われてくる。

2. YouTubeチャンネルの周知が必要。家庭料理への定着を目標として、親しみやすい行事料理、家庭料理を中心に発信をした方が良い。レシピ動画が検索結果の上位にくるような仕掛けが必要。まずは知名度向上のための発信が優先。



II 検討委員会の設置

■第2回 検討委員会

日時:令和3年2月8日(月)14:00~16:00

※沖縄県緊急事態宣言延長により書面にての開催へ変更

【配布資料】

報告事項

- ①作業部会について
- ②ツーリズムEXPO出展について
- ③フォローアップ講座について
- ④第1回検討委員会議事録

審議事項

- ①後継計画の策定について
 - ・後継計画策定の考え方について
 - ・後継計画の策定に係る検討委員会スケジュール
 - ・現計画におけるこれまでの取り組みと課題
 - ・業界団体等からの意見聴取結果及び施策の方向性

⇒上記、後継計画の策定についての資料を確認し、委員より以下の提言があった。

- ・伝承人のレベルに応じた階級の要否について、階級ではなく専門性での区別に修正してはどうか。
- ・伝承人のスキルアップについて、講座品目を年間企画し、月別に講習会を実施してはどうか。
- ・「琉球料理の店」の認証制度の必要性と～を「琉球料理が味わえる店」の認証制度の必要性と～に修正してはどうか。
- ・学校を通じた普及啓発・修学旅行に対するアプローチへ第3木曜日 琉球料理の日の普及活動を追加してはどうか。
- ・出前講座の対象者へ観光ガイドを追加してはどうか。
- ・保存の取り組みを周知していくために定期的なPR活動を行うことを追加してはどうか。

その他にも委員より様々な意見があり、第3回検討委員会にて対応、方向性を定めることとした。

II 検討委員会の設置

■第3回 検討委員会

日時：令和3年3月16日(火) 10:00～11:30

場所：県庁1階 第1会議室

参加者：真鳥洋企・松本嘉代子・安次富順子・村濱千賀子・加力謙一・上原功

事務局：県文化振興課(島袋課長・小橋川班長)

丸正印刷(瀬川・川満・金城)

審議事項

■後継計画の策定について

- ①第2回検討委員会における素案に対する委員意見への対応状況
- ②素案における「施策の展開」について
- ③R3年度県民意識調査及び後継計画における目標値の設定
- ④素案の決定について

上記内容の審議事項について、事務局より以下の内容で対応すると報告があった。

・伝承人のレベルに応じた階級について、階級ではなくて専門性で分類するについて、
⇒「保存」の主な課題 4.階級(又は専門性による区分)等への検討へ修正を行った。

・「琉球料理の店の認証制度の必要性」について、「琉球料理の店」という表現では誤解を招く表現とも思われるので、「琉球料理が味わえる店」としておくのはいかがではないか。
⇒「普及」の主な課題 9.「琉球料理が味わえる店(仮)」として計画への修正を行った。また、名称の決定については次年度の検討委員会にて検討し決定することとなった。

・第3木曜日「琉球料理の日」を普及、推進について

⇒「普及」施策の方向性(4)琉球料理の日における重点的取り組みの実施について、あらゆる機会を通じて発信し、各取り組みにおいても重点的に実施を行い効果的な普及、啓発に取り組みことで給食だけではなく、全体にかけて琉球料理の日を周知を行うことに修正した。

素案の決定について

今回の意見を素案として修正・確定し、県民意識調査実施後に目標値の設定等をR3年度検討委員会にて決定。



III

令和2年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

「フォローアップ講座」の実施

III 「フォローアップ講座」の実施

■「フォローアップ講座」ワーキングチームの設置

沖縄の伝統的な食文化の担い手となる琉球料理传承人による、「フォローアップ講座」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、調理実習を実現させる。

ワーキングチームは、「フォローアップ講座」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。

■開催実績

第1回ワーキングチーム会議:令和2年 8月2日(金) 18:00~20:30

第2回ワーキングチーム会議:令和2年 9月15日(火) 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	期生
金城 助	沖縄調理師専門学校 琉球料理講師	第1期
伊是名 加江	トータルウエルネスプロジェクトオキナワ	第1期
三澤 陽一	ロワジールホテル&スーパータワー那覇	第2期
大城 ゆか	栄養士/フリーランス	第2期
嘉数 順	ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄	第3期
新垣 喜美子	沖縄県 生活改善推進員連絡協議会会長	第3期

Ⅲ 「フォローアップ講座」の実施

■ 第1回 フォローアップ講座ワーキングチーム

日 時： 令和2年8月24日(月) 14:00～16:00

場 所： 沖縄県庁5階 第1会議室

参加者： 伊是名加江・大城ゆか・賀数順・三澤陽一

事務局： 県文化振興課(伊禮主事) 丸正印刷(瀬川・川満・金城)

議 題

- ①フォローアップ講座の開催時期について
- ②フォローアップ講座の開催会場について
- ③選定方法・カリキュラム内容について
- ④座学・調理講師について

決定事項

- ①開催時期について、10月～11月開催(※講師スケジュールによっては、変更可)
- ②開催会場について、以下の場所で決定をした。
南部→沖縄ガスショールーム、中部→カエプロジェクト、北部→名護市中高公民館
- ③選定方法について、事前申し込み制に決定した(第1希望～第2希望まで確認し、事務局にて判断)
カリキュラム内容について、事務局案の3回別内容とし、座学、調理実習ともに記録撮影にてオンライン配信を行う。
- ④座学・調理講師については、以下の講師に事務局より打診を行うこととなった。
座学講師案：金城須美子氏・賀数仁然氏・倉成多朗氏・上里隆史氏・美ら島財団学芸員
※講座内容については、伝承人より事前アンケートを実施し、講師へ内容に沿った講座を依頼する。
※座学は1コマ90分程度とする。

調理講師案：安次富順子氏・松本嘉代子氏

■実習品目：庶民料理・宮廷料理・菓子

※品目については、過去の担い手育成講座のアンケートより希望の多い品目をリストアップして講師の先生と調整し決定する。



III 「フォローアップ講座」の実施

■ 第2回 フォローアップ講座ワーキングチーム

日時:令和2年9月15日(火) 10:00～12:00

場所:沖縄県庁7階 第1会議室

参加者:伊是名加江・新垣喜美子・大城ゆか・三澤陽一

事務局:丸正印刷(川満・金城)

報告事項

①第1回ワーキングチームの議事録(要点)

⇒前回の会議での協議事項について、フォローアップ講座の会場、講座回数、講座講師について事務局より報告がおこなわれた。

協議事項

①フォローアップ講座について

○講座回数について

⇒座学は1コマ90分のオンライン講座をすることに決定した。

調理実習は1コマ3時間の午前の部、午後の部の1日2回開催し、3日間の合計6回実施とすることに決定した。

会場については、沖縄ガスショールーム(那覇)2回、カエプロジェクト(読谷)1回を開催。

○講師について

⇒調理実習の講師は、松本嘉代子先生、安次富順子先生へ打診して承諾済み。

座学講師は、オンライン講座での開催が決定したため、改めて各講師へオンライン講座開催の承諾を得る必要がある。

○品目について

⇒1期生から3期生までのアンケートをもとに、委員にて決定。

A.琉球菓子、ムジ汁 B.琉球菓子、イラブー汁 C.琉球菓子、山羊汁

品目については、講師の意向もヒヤリングし、最終決定する(実習時間も踏まえ検討)

②作業部会説明会・イベント出展について

○作業部会説明会について

⇒10月23日(金)に開催決定

会場:ロワジールホテル・ナハ 天日の間

時間:18:30～21:00

説明会にて、フォローアップ講座の説明及び今後の普及活動について伝承人へアンケートを実施し、今後の活動や後継計画の参考とする。

○イベント出展について

⇒ツーリズムEXPOジャパンへの出展に関して、実施内容を事務局より報告した。

・プロモーション動画放映 ・のぼり掲出 ・ポスター及びパネル展示 ・ガイドブック配布

・ちんすこう無料配布 ・チラシ配布(HPへ誘導用)

・アンケート実施

Ⅲ 「フォローアップ講座」の実施

■カリキュラム表

琉球料理の調理実習時間(午前の部・午後の部)に時間割を編成し、以下の表のとおり確定させ、それを実施。
座学については、収録しオンラインにて配信。

琉球料理伝承人フォローアップ講座 カリキュラム

	1日目	2日目	3日目
日時	1月22日(金)	2月2日(火)	2月5日(金)
会場	沖縄県学校給食会 調理室	カエプロジェクト	沖縄県学校給食会 調理室
	那覇	中部	那覇
9:00 ┌ 12:00	講師:安次富 順子	講師:安次富 順子	講師:安次富 順子
	レバーの血抜き の仕方 スンシーの臭い 抜き 三月菓子 のあげ方の コツ イラブー汁	レバーの血抜き の仕方 スンシーの臭い 抜き 三月菓子 のあげ方の コツ イラブー汁	レバーの血抜き の仕方 スンシーの臭い 抜き 三月菓子 のあげ方の コツ イラブー汁
12:00 ┌ 13:00	休憩・午後の準備	休憩・午後の準備	休憩・午後の準備
13:00 ┌ 16:00	講師:安次富 順子	講師:安次富 順子	講師:安次富 順子
	重箱料理	重箱料理	重箱料理

※**沖縄県独自の緊急事態宣言**期間のため、講座中止!

代替策として、動画撮影にて対応(2月1日/2月2日撮影実施)

座学についても動画撮影(賀数仁然・上里隆史)を実施し、

琉球料理伝承人1期生～3期生を対象にYou Tube限定公開にて講座を実施した。

III 「フォローアップ講座」の実施

フォローアップ講座座学撮影1

- 講 師：賀数 仁然
- 日 時：2月25日(金)
- 時 間：13:00～16:00
- 場 所：丸正印刷株式会社
沖縄県西原町小那覇1215番地
- 講座内容：沖縄の食文化の歴史

実施写真



III 「フォローアップ講座」の実施

フォローアップ講座座学撮影1

- 講 師：上里 隆史
- 日 時：3月8日(月)
- 時 間：13:00～16:00
- 場 所：丸正印刷株式会社
沖縄県西原町小那覇1215番地
- 講座内容：風俗・習慣

実施写真



























Ⅲ 「フォローアップ講座」の実施

フォローアップ講座撮影(1日目)

- 講 師：安次富 順子
- 日 時：2月1日(月)
- 時 間：9:00～17:00
- 会 場：カエプロジェクト
中頭郡読谷村大湾356番地 レキオスクエア2F
- 撮影品目：7品 a-1：あまがじ a-2：イラブーシンジ・イラブーのお汁 a-3：スンシーイリチー
a-4：チムシンジ a-5：ナットゥンスー a-6：三月菓子 a-7：千寿こう・里桃餅・闘鶏餃

実施写真

a-1：あまがじ			
			
a-2：イラブーシンジ・イラブーのお汁			
			
a-3：スンシーイリチー			
			
a-4：チムシンジ			
			
a-5：ナットゥンスー			
			
a-6：三月菓子			
			
a-7：千寿こう・里桃餅・闘鶏餃			
			

III 「フォローアップ講座」の実施

フォローアップ講座撮影(2日目)

- 講師：松本 嘉代子
- 日時：2月2日(火)
- 時間：9:00～17:00
- 撮影品目：b-8:重箱料理

撮影風景

b-8:重箱料理



撮影風景



Ⅲ 「フォローアップ講座」の実施

Youtubeにて限定公開

□a-1：あまがじ



□a-2：イラブーシンジ・イラブーのお汁



□a-3：スンシーイリチー



□a-4：チムシンジ



□a-5：ナットゥンスー



□a-6：三月菓子



□a-7：千寿こう・里桃餅・闘鶏餃



□b-1：重箱料理



IV

令和2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 ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要

□ 開催名

ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄

Tourism EXPO Japan in Okinawa Business Meetings & Exhibition

□ 場所

沖縄コンベンションセンター

〒901-2224 沖縄県宜野湾市真志喜 4-3-1

お問い合わせ:03-5510-2004

□ 日時

2020年10月29日(木) 13:15~17:15 ※業界関係者商談会

2020年10月30日(金) 10:00~18:00 ※業界関係者商談会

2020年10月31日(土) 10:00~18:00 ※一般参加

2020年11月1日(日) 10:00~17:00 ※一般参加

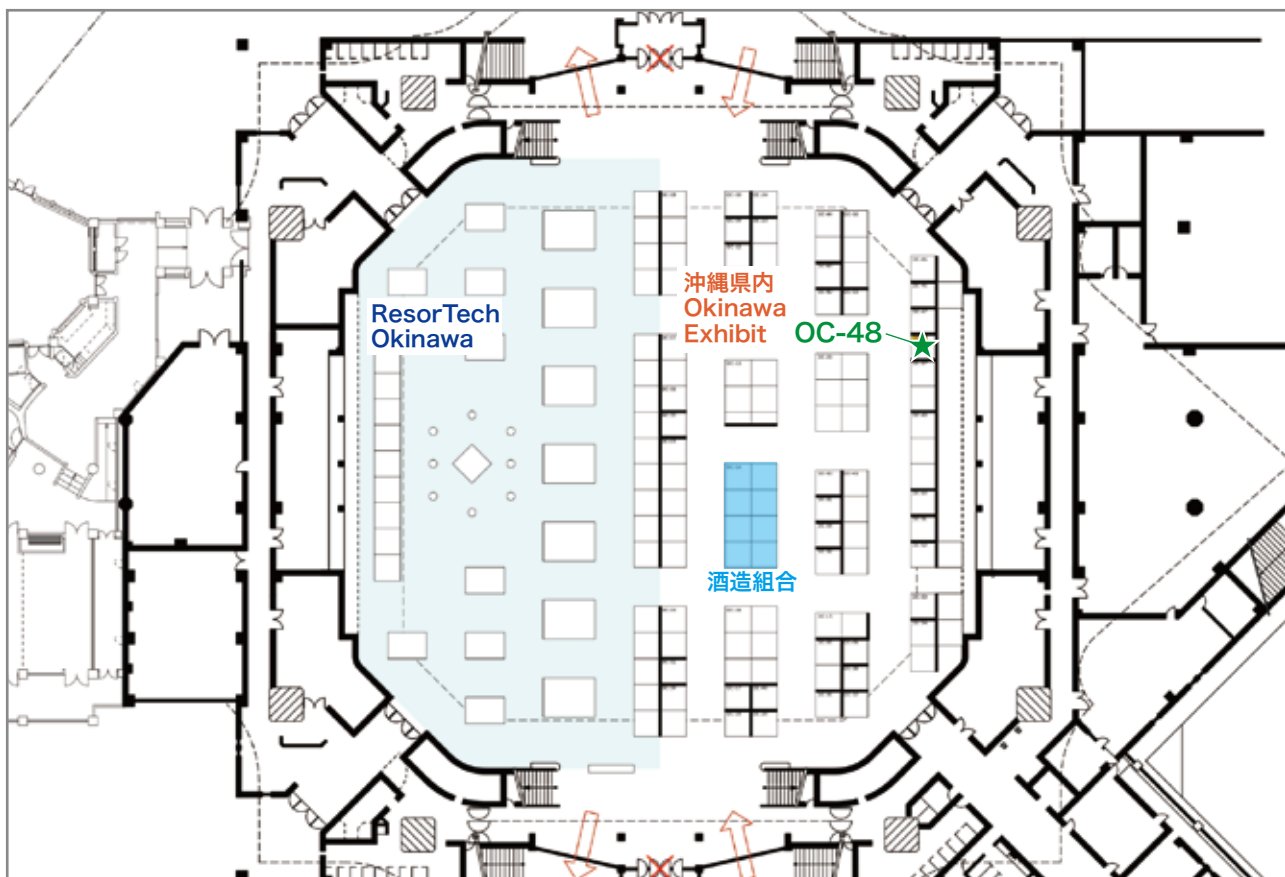


□ 出展目的

伝統的な食文化の普及継承を目的とした、イベント出展を行う琉球料理传承人の認知度や周知を図るとともに、ニーズ調査を実施し、次年度以降の琉球料理传承人活用法へ紐付けする。

□ 出展場所

コンベンションセンター展示棟 ブース番号:OC-48

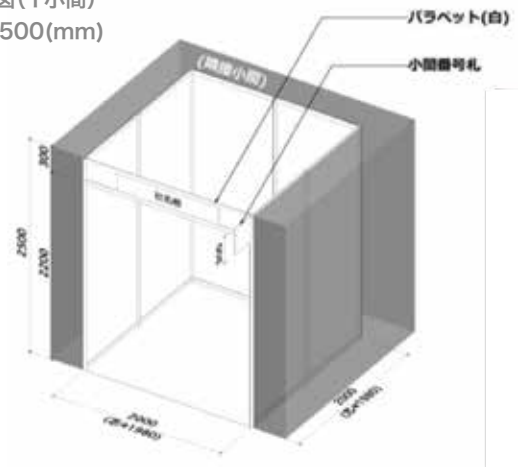


IV ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要

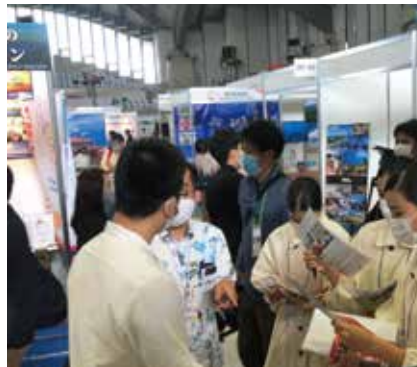
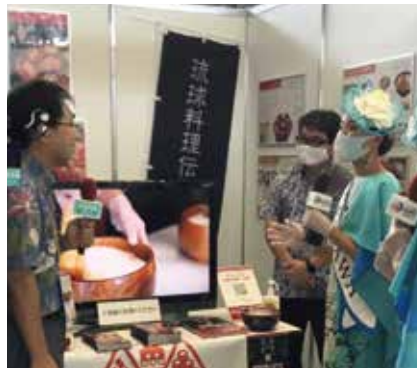
□実施内容(ブース装飾・パネル配置)

- ①プロモーション動画放映
- ②のぼり掲出
- ③フラッグ及びパネル展示
- ④ガイドブック配布(日本語・英語版)
- ⑤ちんすこう無料配布(500個想定)
- ⑥琉球料理传承人チラシ
- ⑦アンケート回収(2種類)

ブース詳細:基礎小間参考図(1小間)
W2000×D2000M×H2500(mm)



□実施写真



IV ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要

【来場者アンケート】@ツーリズム EXPO ジャパン

～『沖縄の伝統的な食文化』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
地域：

問1. あなたが良く作る琉球料理は何ですか？

問2. 琉球料理の作り方はだれ（どこ）から教わりましたか？

- ①母親 ②父親 ③祖母 ④祖父 ⑤友達 ⑥料理教室
⑦料理本 ⑧テレビ ⑨インターネット ⑩自己流
⑪その他（ ）

問3. あなたは琉球料理をどのような機会でご食べますか？

- ①日常的な食事として ②行事・お祝い事 ③外食 ④その他

問4. あなたは琉球料理をどのくらいの頻度で食べますか？

- ①ほとんど毎日 ②1週間に4～5回 ③1週間に2～3回
④1週間に1回 ⑤月に2～3回 ⑥月に1回
⑦年に2～3回 ⑧ほとんど食べない

自由意見：あなたは、今後『琉球料理』を普及するためにどのようなイベントをして欲しいですか。どのようなイベントに参加したいですか？

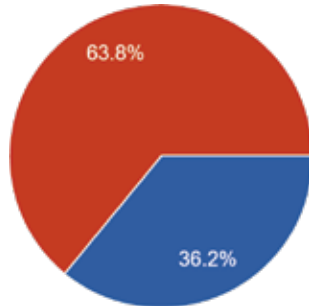
Ex)親子講座、料理教室、琉球菓子作り

IV アンケート集計(回答者221名)

ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要
アンケート集計 (回答者221名)

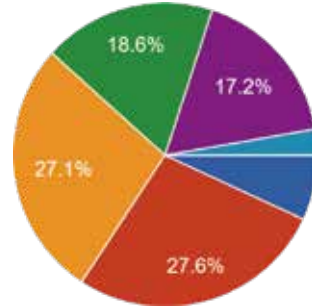
Q1. 性別

- 男性
- 女性



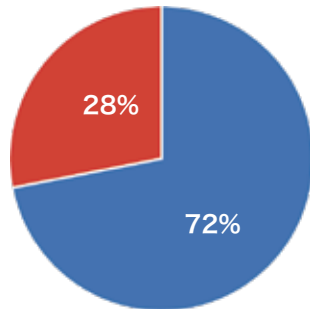
Q2. 年代

- 10代
- 20代
- 30代
- 40代
- 50代
- 60代以上



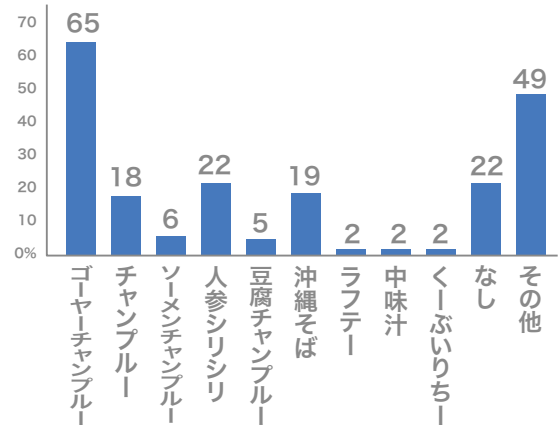
Q3. お住まいの地域

- 沖縄県
- 県外



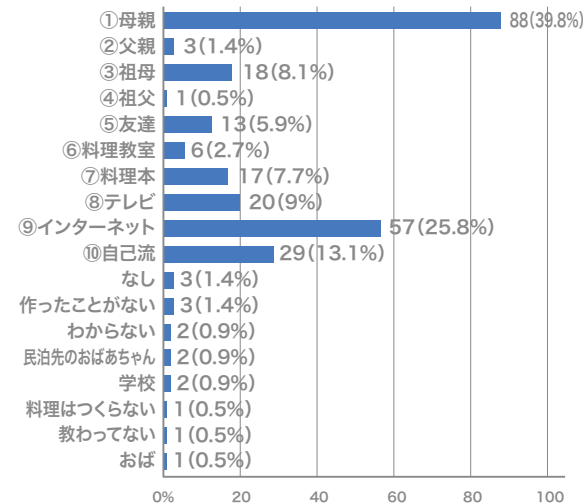
Q4. あなたが良く作る琉球料理は何ですか。

ゴーヤーチャンプルーが29%と一番多く
次いで人参シリシリが10%だった。

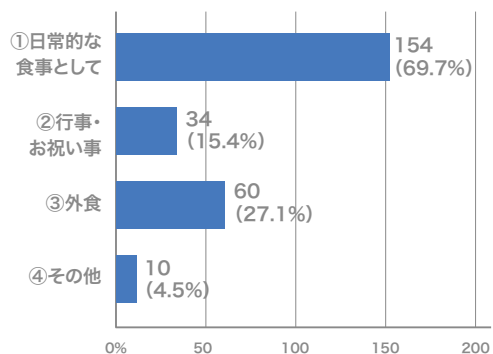


Q5. 誰から教わりましたか。

母親から習ったが39%と一番多く、次いでインターネットが25.8%
だった。今後のプロモーションの展開としてWEBの活用が必要。



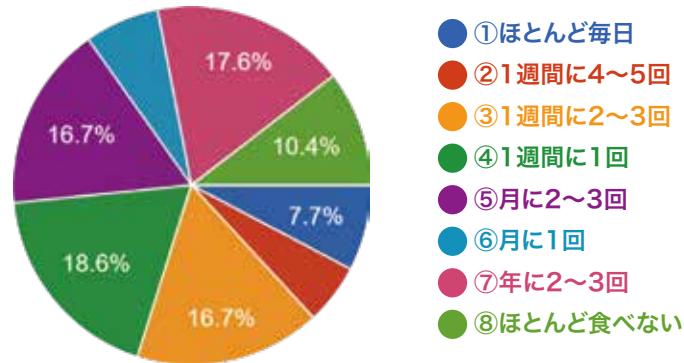
Q6. あなたは琉球料理を
どのような機会でお食べですか。



IV ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要

ツーリズムEXPOジャパン 旅の祭典in沖縄 出展概要
アンケート集計（回答者221名）

Q7. あなたは琉球料理をどのくらいの頻度で食べますか。



Q8. (自由意見)あなたは、今後『琉球料理』を普及するためにどのようなイベントをして欲しいですか。どのようなイベントに参加したいですか。

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>料理教室 <input type="checkbox"/>親子講座 <input type="checkbox"/>試食会 <input type="checkbox"/>お菓子作り(琉球菓子作り) <input type="checkbox"/>工芸品とのコラボ。食器もこだわりたい <input type="checkbox"/>フードフェスティバル開催 <input type="checkbox"/>料理教室、栄養講座 <input type="checkbox"/>美味しいお店とレシピ紹介 <input type="checkbox"/>アンテナショップ拡充 <input type="checkbox"/>琉球料理教室 <input type="checkbox"/>琉球お菓子作り <input type="checkbox"/>料理教室 <input type="checkbox"/>物産展 <input type="checkbox"/>試食など <input type="checkbox"/>ウェブサイトの充実 <input type="checkbox"/>講座など <input type="checkbox"/>関東圏での琉球料理に必要な食材の販売 <input type="checkbox"/>オンラインでお菓子作り <input type="checkbox"/>学校教育 | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>動画で琉球料理が学べるコンテンツ <input type="checkbox"/>テレビの特集 <input type="checkbox"/>飲食店の増加 <input type="checkbox"/>ホテルなどで料理フェア <input type="checkbox"/>琉球料理フェス <input type="checkbox"/>大阪にも出店して欲しいです <input type="checkbox"/>旅フェス <input type="checkbox"/>パーティー <input type="checkbox"/>薬膳料理 <input type="checkbox"/>祭り <input type="checkbox"/>アプリ <input type="checkbox"/>ホームパーティを各地で開催 <input type="checkbox"/>専用サイト <input type="checkbox"/>体験ツアー <input type="checkbox"/>レシピ公開 <input type="checkbox"/>方言で料理教室 <input type="checkbox"/>ホテルの朝食バイキングに取り入れ <input type="checkbox"/>なかみ汁の作り方知りたいです! |
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>うんちくをたくさん伺いながら、沖縄の文化に触れる何かしらのイベントがあるととても面白いと思います。言葉教室とか、泡盛講座とか。 <input type="checkbox"/>外国人は、伝統、文化、歴史を第1に考えると思うのでそれを上手く連動させたら喜ばれると思います <input type="checkbox"/>琉球料理教室や、伝統菓子作り体験もできるイベントがあれば参加したいです。 | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>県産農産物の紹介と、それを利用して自治体主催の料理教室の開催。 <input type="checkbox"/>沖縄の泡盛屋さんで頂いた冬瓜漬が本当に美味しかったです。美味しいお酒と合わせながら昔の琉球に思いを馳せられるようなコース料理があると惹かれます <input type="checkbox"/>移動レストラン |

IV レシピ動画撮影

■ 琉球料理レシピ動画撮影

- 日 程： 1月28日(木)～1月29日(金)
- 時 間： 9:00～17:00
- 撮影品目： チンビン／ターンム田楽／ジーマミー豆腐／イカスミのお汁
ラッコウチャンプルー／ンムクジアンダギー

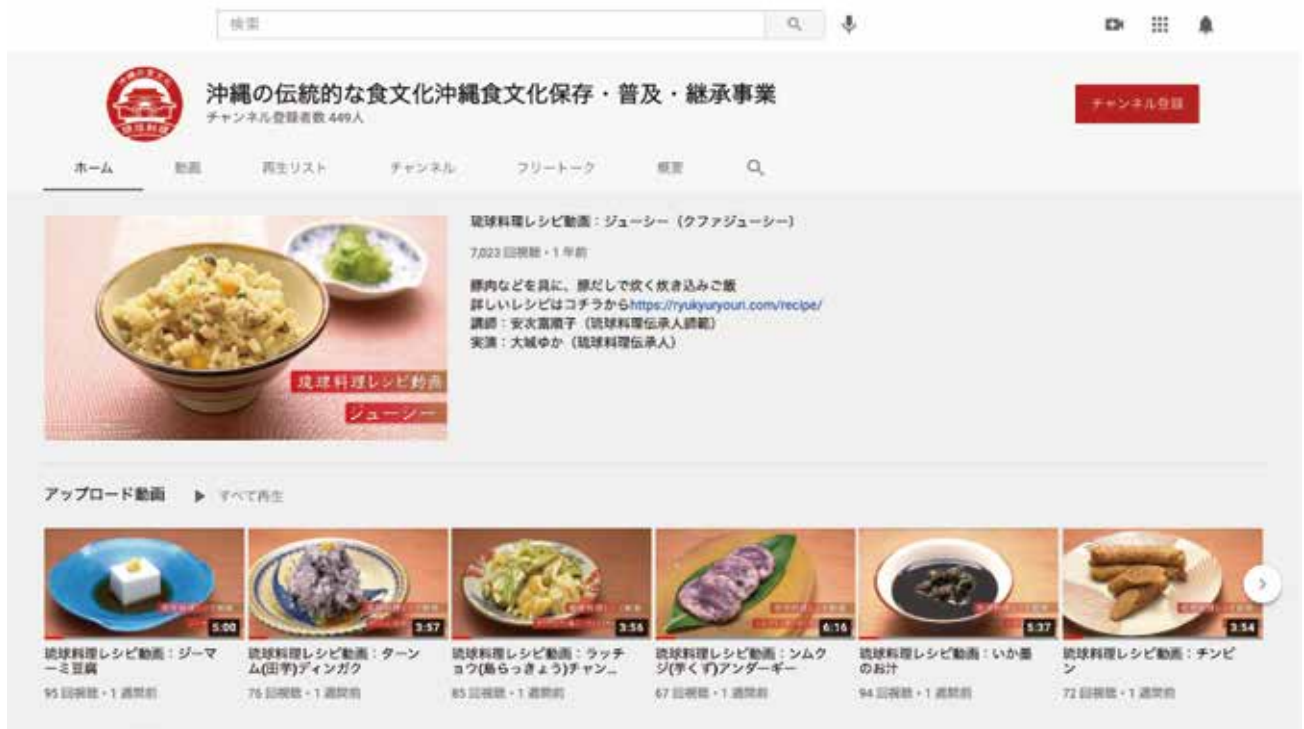
品目	チンビン	ターンム田楽	ジーマミー豆腐	イカスミのお汁	ラッコウチャンプルー	ンムクジアンダギー
会場	沖縄ガスショールーム					
撮影日	1月28日	1月28日	1月28日	1月29日	1月29日	1月29日
撮影時間	10:00～12:00	12:00～14:00	14:00～16:00	10:00～12:00	12:00～14:00	14:00～16:00
講師	新垣純子	金城善之	津嘉山恵子	宮國由紀江	金城勇人	津波正江
	徳元由美子	比嘉紀安	比嘉洋	照屋寛幸	名嘉剛志	仲村公子
	名嘉山聡子	上原功	金城助			金城桐子
						山内郁子

□ 撮影風景



IV レシピ動画撮影

■ Youtube



①チンピン



②ターンム田楽



③ジーマーミー豆腐



④イカスミのお汁



⑤ラッキョウチャンプルー



⑥ンムクジアンダギー



V

令和2年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

伝統的な食文化の情報のデータベース化

V 伝統的な食文化の情報のデータベース化

実施概要

本業務では、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及を促進するため、関連する資料・情報を収集し、体系的に整理する。最終的には、これらの成果をインターネット上で公開し、次世代への継承や学習活動等に資するなど、一般に活用されることを目標とする。

計画期間は令和元年度から令和3年度までとし、段階的に業務推進していく。2年目に当たる今年度は情報収集・原稿作成と同時に方針の再調整を行いながら、以下の項目の作業を行った。

情報の優先順位・範囲の設定

食文化に関わる情報や資料の収集・整理

データベースへ掲載する原稿の一部作成

ワーキングチームの設置・運営及びヒアリングの実施

ワーキングチームの設置・運営及びヒアリングの実施

業務推進に伴い、沖縄の伝統的な食文化やその関連情報について専門的な知識を持つ委員を招聘し、内容・構成等について検討及び策定する場を設けた。

資料を細かく読み込み、より専門的な内容について提言を受けるため、委員個別のヒアリングも実施した。

ワーキングチームの位置づけ

ワーキングチームは食文化・歴史・民俗の分野から選出した委員で構成され、各分野の観点から協議・検討する役割を担い、課題の抽出や対応方法の検討など議論を行った。

開催実績

第1回ワーキング 令和2年9月29日(火) 14:00～16:00

個別ヒアリング① 令和3年2月18日(木) 10:00～12:00

個別ヒアリング② 令和3年2月18日(木) 14:00～16:00

個別ヒアリング③ 令和3年3月 2日(火) 14:00～16:00

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、前年度に引き続き下記メンバーによるワーキングチームを組成した。

氏名	分野	所属・役職
上里 隆史	歴史	浦添市立図書館 館長
西大 八重子	食文化	フィニシングスクール西大学院 学院長
萩尾 俊章	民俗	沖縄県教育庁文化財課 史料編集班 主任専門員

(五十音順、敬称略)

V 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 第1回ワーキング

日時:令和2年9月29日(火)14:00~16:00

場所:(一財)沖縄美ら島財団 那覇事務所

委員:上里隆史氏、西大八重子氏、萩尾俊章氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜、佐久本、田丸)



議題

本事業の概要と目的を説明し、本ワーキングの実施計画や目標、前提について確認した。昨年度の議論を踏まえて収集に移る前の基礎固めとしての審議を行い、今後の課題を抽出した。

- ・使用システム・形態の変更に関する提案
- ・データベースのシステムについて
- ・データベースの分類・項目の設定についての整理

協議内容

①使用システム・形態の変更に関する提案

昨年度ではウェブサイト形式のコンテンツを作成する方針であったが、新提案として、食文化を構成する個別の情報が検索できる機能を有し、昨年度までの分類に加えて情報を拡充していくデータベース構築を目標とすることを確認。

②データベースのシステムについて

クラウド型収藏品管理システムの機能を用いることを確認。

③データベース利用イメージ

内容の充実と情報へのアクセスのしやすさを両立させるため、データベースとは別に入り口となるページを設け、これらを連携させる構造とする。

④利便性

データベース構築にあたっては現代の暮らしとリンクすること、分類の階層や関連項目の情報量の度合いを見定めること、検索精度を含めた事前動作検証の必要性が提案された。

⑤データベースの分類・項目の設定についての整理

沖縄の伝統的な食文化を構成する9つの要素を6章にまとめ、その下層における情報の分類方法について各委員の専門的見地から審議した。

V 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 個別ヒアリング①

日時:令和3年2月18日(木)10:00~12:00

場所:西原町

委員:西大八重子氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜、佐久本、田丸)



議題

第1回ワーキングの審議事項の整理

成果品(案)の承認

データベースの分類・項目設定(階層図)の整理

次年度の引継事項

協議内容

①第1回ワーキングで委員より指摘・提案があった事柄についての対応や作業方針を確認した。

②情報や画像の典拠、整合性

記載する情報・画像について根拠・典拠を示すことについて確認した。データベースの内容と琉球料理担い手育成講座受講生教本とで整合性を保ちながら情報を組み立てることの必要性が指摘され、今後の取り組みに反映させる。

③原稿の校正

「栄養」、「味わい(だし)」の項目は文章としてデータベースへ収めるにあたり、作成した原稿を確認し校正を行った。

④名称・表記の修正

データベース上で食材や料理が各項目へ適切に分類されているか確認し、名称の表記も含め適宜修正した。

⑤食器類についての提案

これまで料理関係の書籍では食器についてあまり紙幅が割かれてこなかった傾向にあったことを受け、本データベースでは説明を充実させることが委員より提起された。

⑥原稿作成、画像収集、データベースへの登録作業は次年度に引き継ぐことを確認。

今年度の総括と提示した成果品(案)の承認を得た上で、次年度のスケジュール及びコラム執筆について確認した。

V 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 個別ヒアリング②

日時:令和3年2月18日(木)14:00~16:00

場所:(一財)沖縄美ら島財団 那覇事務所

委員:萩尾俊章氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜、佐久本、田丸)



議題

第1回ワーキングの審議事項の整理

成果品(案)の承認

データベースの分類・項目設定(階層図)の整理

次年度の引継事項

協議内容

- ①第1回ワーキングで委員より指摘・提案があった事柄についての対応や作業方針を確認した。
- ②和名と方言名の表記
併記する場合の順番の統一や方言表記が一定しない名称については脚注等を入れるなど対応方法を確認した。
- ③年中行事を扱う場合の注意点
年中行事は村落・家・門中単位もしくは複数にまたがって行われるものもある。地域によってはバリエーションがあるため、分類することで煩雑にならないようにとの言及がされた。
旧暦だけでなく新暦を用いる場合もあるため月ごとに分ける際には注意が必要との指摘があった。
宮古・八重山などの代表的な行事の追加が提案された。
以上を踏まえ、年中行事の整理方法を検討する。
- ④名称・表記の修正
各章の項目が適切に分類されているか確認し、適宜修正した。
- ⑤原稿作成、画像収集、データベースへの登録作業は次年度に引き継ぐことを確認。
- ⑥今年度の総括と提示した成果品(案)の承認を得た上で、次年度のスケジュール及びコラム執筆について確認した。

V 伝統的な食文化の情報のデータベース化

■ 個別ヒアリング③

日時:令和3年3月2日(火) 14:00~16:00

場所:(一財)沖縄美ら島財団 那覇事務所

委員:上里隆史氏

事務局:沖縄美ら島財団(幸喜、佐久本、田丸)



議題

第1回ワーキングの審議事項の整理

成果品(案)の承認

データベースの分類・項目設定(階層図)の整理

次年度の引継事項

協議内容

- ①第1回ワーキングで委員より指摘・提案があった事柄についての対応や作業方針を確認した。
- ②イラストについて
データベース全体の雰囲気に合わせてテイストで用意すること、調和を考慮し方向性を固めて準備することが指摘された。
- ③データベースの名称について指摘があり、次年度検討事項として引継予定。
- ④データベースの冊子化
データベースという特性上、ウェブから消失することも考えられる。成果を形として残す意義について言及された。県への提案として次年度の引継事項とする
- ⑤「だし」の原稿内容
鰹節の使用、昆布の使い方、沖縄における料理と水の関係についての指摘があった。
鰹節が輸入して用いられたこと、昆布の食材としての用法を盛り込むことを確認した。
水については改めて調査し、コラム内で記載することも検討する。
- ⑥現在では馴染みのない食文化
かつて存在したとされる料理・調味料の記録について言及された。
現在と比較することで見えてくる特徴として記載することを検討。
- ⑦コラム執筆について
データベース個別の情報に加えて、項目ごとのイメージを促すためにコラムで補うことを確認。次年度に執筆の役割分担を行うこととする。
- ⑧原稿作成、画像収集、データベースへの登録作業は次年度に引き継ぐことを確認。
- ⑨今年度の総括と提示した成果品(案)の承認を得た上で、次年度のスケジュールについて確認した。

VI

令和2年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費

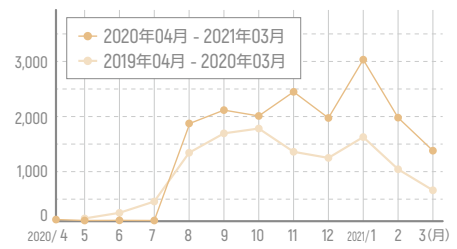
VI ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費



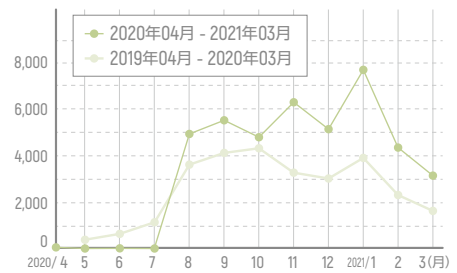
アクセス解析レポート
2020.04.01 - 2021.03.31

期間	ユーザー数	ページビュー数
2020年 4月	18	49
5月	-	-
6月	3	7
7月	-	-
8月	1,831	4,957
9月	2,082	5,548
10月	1,972	4,815
11月	2,427	6,328
12月	1,934	5,164
2021年 1月	3,034	7,731
2月	1,940	4,367
3月	1,317	3,153

□ユーザー数の推移

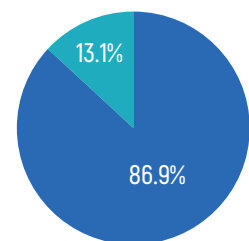


□ページビュー数の推移



新規訪問の割合

- 新規訪問
- リピート



VI ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費



VI ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費

□Facebook記事投稿

□2020年 7月 13日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座)
 作成者: 金城 充 - 2020年7月13日 -

【お知らせ: メディア出演情報】
 琉球料理传承人1期生の名義さんが
 本日NHK沖縄に出演します。
 イラブー汁の調理法についてお送りします。
 お待たせのある方は是非御覧ください。

7/13(月)18:10~
 NHK沖縄 おきなわHOEye番組内
 琉球料理クイズイン
 琉球料理传承人 名義 聡志
 かりゆしホテルズ中華料理総料理長
<https://www4.nhk.or.jp/P2693/x/2020-07-13/21/48384/8236031/>

□2020年 8月 24日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座)
 作成者: 丸正印刷株式会社 - 2020年8月24日 -

琉球料理レシピ動画を追加しました。
 今後もレシピ動画をアップして行きますので
 ご家庭で料理する際に、ご参考にして下さい。
<https://ryukyuryouri.com/news/post596/>



RYUKYURYOURI.COM
琉球料理レシピ動画を追加しました。
 今後もレシピ動画をアップして行きますのでご家庭で料理する際...

156 リーチした人数 91 エンゲージメント数 宣伝できません

□2020年 11月 4日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座)
 作成者: 金城 充 - 2020年11月4日 -

公式Instagram立ち上げました!
 今後も、イベントや普及活動を発信して行きますのでフォローお願いします。

#沖縄の伝統的な食文化 #琉球料理 #琉球料理传承人



RYUKYU_RYOURI

222 リーチした人数 43 エンゲージメント数 宣伝できません

□2020年 11月 10日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座)
 作成者: 金城 充 - 2020年11月10日 -

【今年度の琉球料理担い手育成講座について】
 今年度の琉球料理担い手育成講座は、新型コロナウイルス感染症拡大
 防止に配慮し、実施しないこととなりました。
 次年度以降、募集する場合はホームページ等で告知致します。
<https://ryukyuryouri.com/news/post625/>... もっと見る



RYUKYURYOURI.COM
今年度の琉球料理担い手育成講座について
 今年度の琉球料理担い手育成講座は、新型コロナウイルス感染症...

126 リーチした人数 36 エンゲージメント数 宣伝できません

VI ウェブサイト及びFacebookの管理・運営費

□Facebook記事投稿

□2020年10月29日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座) ...
 沖縄コンベンションセンターにいます。
 作成者: 金城 充 ● 2020年10月29日 · 沖縄県 宜野湾市 · 📍

【イベント出席情報】
 特別EXPO「アム」様の茶会in沖縄
 10月29日(木)~11月1日(日)
 会場: 沖縄コンベンションセンター
 展示機... もっと見る



107 リーチした人数 24 エンゲージメント数 宣伝できません

□2020年12月20日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座) ...
 作成者: 金城 充 ● 2020年12月20日 · 📍

【琉球料理レシピ動画の紹介】
 クファージュシー
 豚肉などを具に、豚だして炊く炊き込みご飯
<https://www.youtube.com/watch?v=UvQXhIxp>
 是非ご家庭で作ってみてください。
 #琉球料理 #沖縄の伝統的な食文化 #ジューシー
 #レシピ動画 #琉球料理传承人



琉球料理レシピ動画
 ジューシー


YOUTUBE.COM
 琉球料理レシピ動画: ジューシー (クファージュシー)
 豚肉などを具に、豚だして炊く炊き込みご飯詳しいレシピはコチ...

02 リーチした人数 29 エンゲージメント数 宣伝できません

□2021年1月14日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座) ...
 作成者: 金城 充 ● 1月14日 · 📍

【メディア掲載情報】
 2021年1月14日(木) 11:45~
 琉球料理探訪
 琉球料理传承人 3期生の又吉妙子さん
 が出演します。
 是非ご覧下さい。
<https://www2.nhk.or.jp/hensei/program/p.cgi?area=509...>



WWW2.NHK.OR.JP
 沖縄ちゅらTV ▽琉球料理探訪「いも」
 ▽琉球料理探訪「いも」【キャスター】丹部あゆみ, 仲本奈鶴季

78 リーチした人数 15 エンゲージメント数 宣伝できません

□2021年3月3日

琉球料理传承人 (旧: 琉球料理担い手育成講座) ...
 作成者: 金城 充 ● 3月3日 · 📍

【琉球料理レシピ動画の紹介】
 せん切りの昆布を炒め、具とともに豚だして煮込んだ料理。
 レシピは、YouTubeの概要欄にリンクがありますので
 是非ご覧になって、ご家庭で作ってみてください。
https://www.youtube.com/watch?v=_DYL3VvDh3c&t
 #伝統的な沖縄の食文化 #琉球料理 #琉球料理传承人
 #クープイリチー



琉球料理レシピ動画
 クープイリチー

YOUTUBE.COM
 琉球料理レシピ動画: クープイリチー
 せん切りの昆布を炒め、具とともに豚だして煮込んだ料理詳しい...

65 リーチした人数 21 エンゲージメント数 宣伝できません

VII

令和2年度 沖縄食文化保存・普及・継承事業 事業報告書

ガイドブック翻訳及び製本

VII ガイドブック翻訳及び製本

■日本語

10,000部(増刷)



H4(裏表紙)

H1(表紙)



P01

P02

VII ガイドブック翻訳及び製本

■日本語(増刷)

10,000部(増刷)

ウトゥイムチ(おもてなし)と「宮廷料理」

日中両国の影響を深く受け発展

トウナンバーン(東道盆)

東道盆は、琉球藩邸の代表的な器です。「東道」とは中国の史書による「東道(主)に由来し、主人となって客の世話をすることを意味します。形は四角(五品)、六角(七品)、八角(九品)、四角などがあり、中に盛り込んだ小皿には色や形が美しく、冷めても味の変わらない上質な酒肴を客の数に合わせて数で盛り込みます。中に盛りつける代表的なものとして、花イカ、ミネダル、からし葉入りかまぼこ、ダンゴーマチ、クティンブラ、ターナムから揚げ、シシかまぼこ、ハンピン(平軋)、蜜付きチヌク、昆布巻き、ステーキ、ピラガラマチなどがあります。

1429年から450年間、沖縄は琉球王国と呼ばれる独立国でした。琉球王国では宮廷行事や儀式、接待などのために華麗な宮廷料理が創り出されました。宮廷料理の発展には、15世紀以降の蘭封貿易に見られる中国との関係、さらに17世紀以降の蘭館の在番奉行等に見られる日本との関係が大きく影響を及ぼしています。

ターナム(田芋)から揚げ

うす切のきりぎりし(田芋)を煮て皮を剥き、油でカラッと揚げ、砂糖と醤油につけて揚げたもの。

クティンブラ(小てんぷら)

揚げたての魚を油で揚げ、味の薄い衣をたろろとつけて揚げたてんぷら。

花イカ

身の薄いイカ(マイイ)に、さまざまな細工を入れて、若くは花のようには美しく炙り、食べるとサクサクとした食感で楽しむことができます。

ミネダル(豚ロースのごまだれ蒸し)

豚ロースに菜ごまだれをつけて蒸したもので、蒸し器に出来上がるためのアクリル(蒸し器)とも呼ばれます。見た目のわりにあっさりとした味わいです。

ピラガラマチ(青ねぎ巻き)

細かく切ったかまぼこを揚げ、昆布巻きにして、青ねぎで巻いて焼くことで、ねぎの香りを活かすことができます。

ダンゴーマチ(ごぼう巻き)

豚ロースのうす切りで、ごぼうを芯にして巻いて、砂糖、しょうゆで焼くことで、香りと味が特徴です。ごぼうの味が豚肉とよく合う美味しい味わい。

P03

P04

ヌナグスイ(命の薬)と「庶民料理」

創意工夫により「医食同源」を体現

庶民料理は、亜熱帯の気候風土が育んだ豊富な食材と、地理的・歴史的背景から日中両国との交易の中にもたらされた食材を巧みに組み合わせ、創り出されました。それは中国より伝わる医学的な治療も日常的な食事も同じであるとする、「医食同源」の理念に近くあり、今でも「くすりいぬい」「ぬちぐすり」といわれ、生活に根ざっています。

庶民料理は、亜熱帯の気候風土が育んだ豊富な食材と、地理的・歴史的背景から日中両国との交易の中にもたらされた食材を巧みに組み合わせ、創り出されました。それは中国より伝わる医学的な治療も日常的な食事も同じであるとする、「医食同源」の理念に近くあり、今でも「くすりいぬい」「ぬちぐすり」といわれ、生活に根ざっています。

ゴーヤーチャンプルー

夏野菜の代表格であるゴーヤー(苦瓜)と豆腐の炒め物で、最も多く食べられているチャンプルー料理。ゴーヤーはビタミンCが豊富で、喉の乾燥を防ぐとされています。

ウムニー(つぶし芋)

かつてイカを食料としていた沖縄の伝統的な料理。鹿を飼って育てたイカを、芋と混ぜて茹で、つぶして、油で揚げたものです。

足ティピチ

豚の足を調理して、高辛な味噌と醤油で煮込んだ料理。肉が柔らかく、骨髄が美味しいです。

ジーマーミ豆腐

高辛な味噌と豆腐の炒め物で、肉や野菜と一緒に炒めると美味しいです。

ターナムディンガク(田芋の田薬)

ターナム(田芋)を煮て皮を剥き、油で揚げたもの。

ゆし豆腐

ゆずの皮をすりおろして、豆腐と混ぜて煮た料理。ゆずの香りが特徴です。

ソーミンタチャー(素麺の炒めもの)

茹でた素麺を油で炒めて、肉や野菜と一緒に炒めた料理。素麺の食感が特徴です。

P05

P06

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■日本語(増刷)

10,000部(増刷)

ウガン(御嶺)と「行事料理」

豊年祈願や祖先崇拝などで人や地域の絆を繋ぐ



正月 旧暦一月一日

本島の方言が「御嶺」だとすれば、沖縄の正月は「御嶺みどり」といわれるほど、格別によく使われ、イナムドゥ、ウチナンブ、ソーキといった料理を食す習慣があります。



七日の節供 旧暦一月七日

本島では七草粥について、春の七草を粥に入れていただく習慣があります。その行事が沖縄にも伝わりました。この七草の粥の調理法は各地で作り分けられています。



浜下り 旧暦三月三日

カンヅチヤンブーと呼ばれ、安納豆供とされておうちで食べたりお祭りやお寺(武吉)では、上もぎ餅や正月菓子などを持参して海辺で楽しむ習慣があります。



清明祭 4月頃

沖縄では、祖先崇拝の思想が非常に強いので、清明祭は盛大に行われます。餅やウサコ(餅の皮)は、祖先を祖先崇拝の行事にあずけてくれる餅の料理です。

沖縄の各地域では、豊年祈願や大豊祈願にちなんだもの、祖先崇拝の思想からきたもの、中国や本土から伝わってきたもの、沖縄独自のものなど多種多様な年中行事が行われています。行事料理は親族や地域住民が集まり、料理を囲み語り合うことで、人と人、人と地域の絆を再確認する役割を果たしています。

※ここでは行事料理の一部を紹介しています。また、地域によって内容が異なります。



旧盆 旧暦七月十三日～十五日

旧暦七月十五日のウンケー(精霊盆)から始まってカーブイ(精霊送り)に行われるまでの3日間、各地で盛んに行われます。十五日の夜には、ウンケージュロー(ショウガジュロー)がけりものとなっています。



四日の日 旧暦五月四日

旧暦五月四日はウンケーとよめと呼ばれ、各地の漁村や港町では豊漁祈願のカーブイが盛んに行われます。この日各家庭では「カーブイ」や「ウチナンブ」がけり物、子供たちをいっしょに遊ぶ習慣があります。



十五夜 旧暦八月十五日

一年の中で、月が美しい時期であり、各家庭ではお月見に「お月見もち」や「カーブイ(お月見)」をいっしょに食べる習慣があります。



鬼餅 旧暦十二月八日

鬼餅は、ゼンゴン(月餅)やカキ(ワウ)の葉に包み込んで蒸した餅のようにつくられ、餅粉のカーブイ(菓)を使ったり、「カーブイ」とも呼ばれています。

P07

P08

琉球菓子

中国と日本の影響を受け 生み出された銘菓の数々

中国風と和風が交わり、そこから菓子職人たちの洗練された技術により、沖縄の風土にあった琉球菓子が作り出されました。別名もピンズコウ、リトウバン(牛糞餅)、チイロシロウ(高野餅)、カウヤク(餅)、松風、餅さらなど名称が1つだけではありません。

暑い土地柄の為、和菓子のようなあんものより、粒ちりのよい揚げ菓子、焼き菓子などが多くあります。今日でも大切な行事や贈り物においては伝統ある琉球菓子が用いられています。

松風 (マダカダ)

表面に手子、またはゴキを敷いた焼き菓子です。沖縄の和菓子と和菓子を多く取り入れて、丸い形状が特徴です。

桔餅 (チャパン)

カブ(カブ)やカーブイ(カブ)など乾燥餅の餅で蒸した菓子です。ほんとも呼ばれています。

千寿粒 (ヤンジュコウ)

餅粉や小麦粉をこねた皮に、餡あんを包んで焼いた菓子です。餅、餅、餅の餅を包んだ菓子です。

チンスコウ

餅粉をこね、砂糖、小麦粉を混ぜて焼いた菓子です。和菓子から作られています。

ナットゥンスー

和菓子の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

鶏卵糕 (タイレンコウ)

餅粉をこね、砂糖、小麦粉を混ぜて焼いた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

サーターアングーギー

餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

コーグワシ

丸い形状や色がある菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

闘鶏餃 (タウタイヤウ)

餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

琉球菓子のお供に伝統のお茶を嗜めば、佳時の世界へ

ブクブク茶

ブクブク茶は、餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

サンピン茶

餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。餅、餅、餅の餅を揚げた菓子です。

P09

P10

46

VII ガイドブック翻訳及び製本

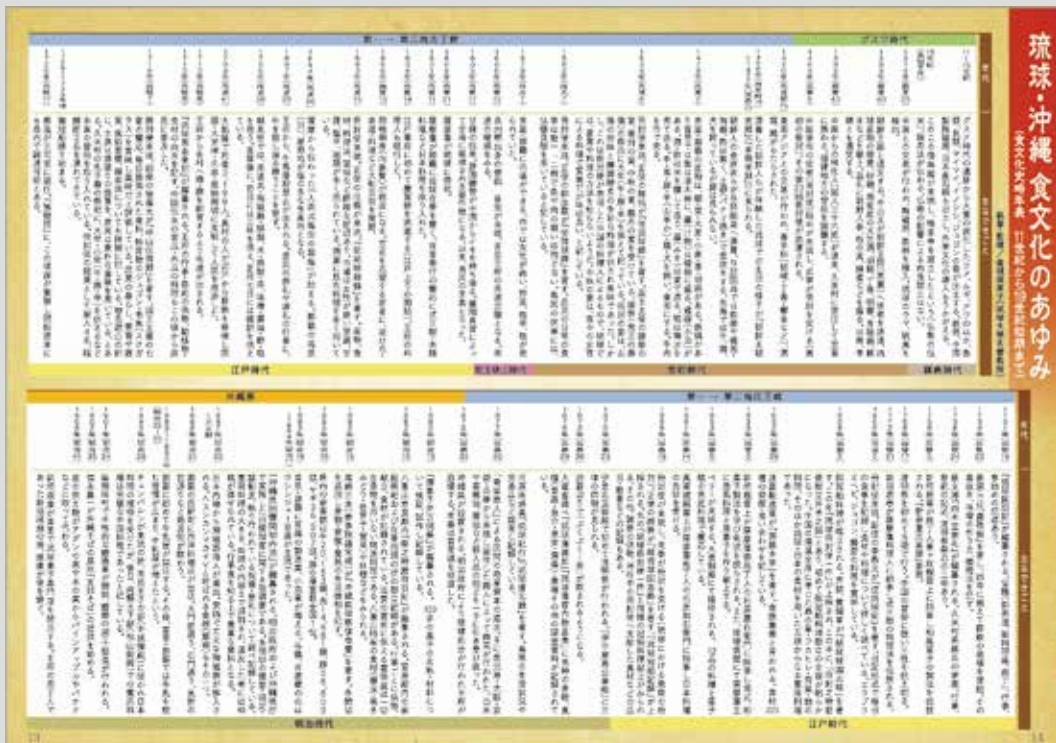
■日本語(増刷)

10,000部(増刷)



P11

P12



P13

P14

VII ガイドブック翻訳及び製本

■スペイン語



H4(裏表紙)

H1(表紙)



P01

P02

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■スペイン語

Utaiimuchi (hospitalidad) y cocina de la corte

Desarrollada con fuertes influencias de China y Japón

Durante 450 años a partir del año 1429, Okinawa fue un país independiente llamado el Reino de Ryūkyū. En el Reino de Ryūkyū, se creaba una magnífica cocina de la corte para los exércitos, las ceremonias y los ágapes reales. El desarrollo de la cocina de la corte estuvo muy influenciado por la relación de Ryūkyū con China, que se evidencian con los platos que visitaron el reino a partir del siglo XV, y también por su relación con Japón, que puede verse en la visita de los magistrados del dominio de Satsuma a partir del siglo XVII.

Tundabun

El tundabun representa la vajilla tradicional de Ryūkyū. Según documentos históricos chinos, "Tundā" ("camino del arte") deriva de "Anfitrión del camino del arte", y se considera que significa actuar como anfitrión de una casa y cuidar de los invitados.

Hay platos de diversas formas, como cuadrados (carne ahumada), hexagonales (vegetales), octogonales (carne ahumada, verduras, etc.) y los platos pequeños ubicados en el centro contienen pequeñas porciones de alimentos con flores y colores brillantes, que se sirven incluso si se sirven demasiada cantidad en igual a la cantidad de invitados.

Algunos platos contienen ingredientes similares equivalentes: flor de calamar, melindrar (cerdo al vapor con salsa de sésamo negro), kamaboko (croqueta de pescado con brotes de brotes), gambabochi (filete de haddock envuelto en carne de cerdo asado), kutimpura (tempura pequeña), papa frita, tanmu (pescado ahumado kamaboko), kamaboko (croqueta de pescado ahumado), shishi (carne), kamaboko (croqueta de pescado ahumado), shishi (carne), kamaboko (croqueta de pescado ahumado), shishi (carne), kamaboko (croqueta de pescado ahumado).

Papa frita Tanmu

Acompañar papa frita de color púrpura claro, hervidas y peladas, fritas y sazonadas en azúcar y salsa de soja.

Kutimpura (tempura pequeña)

Tempura frita con una masa espesa y salada, y un centro de pescado blanco cortado en pedacitos. Se come en casa de comida.

Flor de calamar

Kutimpura (tempura pequeña) de gran tamaño cortado con dientes en diversas formas, ahumado de rojo y presentado como flor, de donde recibe su nombre. Muy decorativo por su belleza y color que por sí solo hacen de un plato.

Minudaru (lomo de cerdo al vapor con salsa de sésamo negro)

Lomo de cerdo con una salsa de sésamo negro, ahumado llamado "kamaboko" ("carne negra") por su acabado negro oscuro. A pesar de su apariencia, tiene un sabor relativamente ligero.

Biragaramachi (croqueta de pescado envuelta en cebolla de verdejo con miso)

Croqueta de pescado y salsa ahumada de haddock, envuelta en cebolla de verdejo y sazonada con miso ahumado. Inapropiada del espíritu de la cocina de la corte.

Gumbomachi (raíz de haddock envuelta en cerdo asado)

Raíz de haddock envuelta en lomo de cerdo ahumado en filetes delgados y luego hervida lentamente en azúcar y salsa de soja. Un delicioso plato cuando se acompaña con una excelente combinación de salsa de la haddock y el cerdo.

5 niveles de hospitalidad

Gudamnu Utaiimuchi (5 niveles de agasajo)

El "Gudamnu" es un plato que simboliza la hospitalidad, la bienvenida y el respeto de la cocina de la corte. El plato se sirve en un recipiente con 5 niveles de hospitalidad para representar los 5 niveles de hospitalidad.

El plato se sirve en un recipiente con 5 niveles de hospitalidad para representar los 5 niveles de hospitalidad.

Shishi (carne)

Shishi significa carne en el dialecto okinawense. Es una croqueta de pescado kamaboko muy ligada que se prepara mezclando pescado ahumado con cebolla picada, que se considera el mejor kamaboko en Okinawa.

Kamaboko

Shishi significa carne en el dialecto okinawense. Es una croqueta de pescado kamaboko muy ligada que se prepara mezclando pescado ahumado con cebolla picada, que se considera el mejor kamaboko en Okinawa.

P03

P04

Nuchigusui (medicina para la vida) y cocina del pueblo

Por medio de una ingenuidad creativa, representa el "Ishoku Dogen" (dar igual importancia a la medicina y a la dieta para tener un cuerpo saludable)

La cocina del pueblo fue creada mediante la brillante combinación de los ingredientes locales en nutrientes que crecen en el clima subtropical con ingredientes traídos del extranjero a lo largo de los antecedentes de comercialización geográfica e histórica con Japón y China. Se basa en la idea, heredada de China, de que el tratamiento médico y la dieta diaria tienen la misma fuente, la idea coreana del "Ishoku Dogen" (dar la misma importancia a la medicina y a la dieta para tener un cuerpo saludable), que se ha arraigado en la vida diaria de los okinawenses con dichos como "kushimaru" (curarse que actúa como medicina) y "nuchigusui" (medicina para la vida).

Goya Champuru

Un plato de los que se comen como el rey de los platos de verano, goya (melón amargo) y tofu, entre otros, es el más querido de los platos champuru. El vegetal goya es muy amargo, y se dice que estimula el apetito.

Jimami-dofu

Hecho de fideo de arroz y almidón de frijol, con un acabado blanco similar al tofu. Su textura espesa y cremosa es excepcional.

Sopa de tinta de calamar

Calamar blanco y verde. Servido a fuego lento con salsa y luego sazonado con fideo de calamar. Una sopa sencilla con acabado negro oscuro. La parte alta su sabor peculiar y sabroso.

Soba de Okinawa

Representa la comida del pueblo de la prefectura. Se caracteriza por fideos gruesos de harina de trigo, en lugar de fideos finos, con un sabor suave de caldo de cerdo y un acabado espeso a la sopa, y se sirven con ingredientes como coque de cerdo desmenuzados por arriba.

Umun (puré de taro)

El ingrediente básico de Okinawa, donde el taro ha sido parte de la dieta diaria por mucho tiempo. Se utiliza la cáscara, la fibra y se hace puré, un ingrediente básico para hacer platos saludables y nutritivos abundantes. Es un plato básico que se sirve a los niños y estudiantes de arroz.

Tanmu Dingaku (puré de boniato taro okinawense)

Tanmu llamado otra vez, un plato básico okinawense, puré de taro con un acabado dulce, es un plato que se hace después de los platos con arroz. El taro tiene un sabor relacionado con la idea de una alimentación sana y se utiliza como un plato complementario.

Yushi Tofu

Hace referencia al estado blanco y gelatinoso del tofu. Antes de ser comido, el tofu es cocinado y se utiliza como un plato complementario.

Tofu frito

Un elemento esencial en la dieta y los ingredientes básicos en la cocina familiar, hay muchos maneras de comer el tofu. El tofu frito se inventó en Okinawa por el chef. El plato frito se inventó en Okinawa por el chef. El plato frito se inventó en Okinawa por el chef. El plato frito se inventó en Okinawa por el chef.

Somin Tashiya (saltado de fideos somen)

Hervido y luego sazonado con salsa y una cebolla de verdejo picada por encima, tienen un sabor simple. Es "Okinawa Tashiya" con fideos blancos y fideos de arroz significa "sazón que se sirve y endulza".

Ashi Tibichi

Un plato con profundas raíces hecho de papa de color cortada en trozos y hervida a fuego lento con kamaboko y salsa dulce. Tiene una textura espesa y se sirve en la boca.

P05

P06

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■スペイン語

Ugan (ceremonia de oración) y cocina ceremonial

Fortalecimiento del vínculo entre las personas y la tierra con oraciones por un año de abundancia y veneración a los ancestros

Año Nuevo
El 1 de enero se celebra el Año Nuevo japonés. Si el Año Nuevo en Japón tradicional es el "Año Nuevo de pines de arroz", comienza el Año Nuevo en Okinawa con el llamado "Año Nuevo de corda", ya que el corda se utilizó mucho en las festividades, desde tradicionalmente se comen cosas como *hamauri*, *nakari jiru* y *uki jiru*.

Hamauri
El llamado "Sungurocho Sarami" y conocido como un tipo de pastelillo de la mujer, *hamauri* se trata de magro y arroz que tienen capas de pines, los últimos años solo con panes de arroz y arroz, y platos de marisco a la playa para pasar un buen momento juntos.

Shimi
En Okinawa, desde el concepto de veneración a los ancestros es muy fuerte, el festival Shimi se lleva a cabo. Los platos de arroz y vegetales con diversos tipos de pescados son platos especiales que acompañan los eventos de veneración a los ancestros, incluso en la actualidad.

Festival estacional del 7 de enero
En el septentrión continental existe la costumbre de sembrar arroz, en la cual se colocan las siete plantas de la primavera tradicional en una arena de arroz, y este evento se traslada a Okinawa, donde este festival estacional del séptimo día de cada año se celebra en lugares.

Festival Bon
Durante los tres días desde se comienza con la Ukiha (Fiesta de los espíritus) el 13 de julio hasta el final el 15 de julio con la Uki (despedida de los espíritus), el festival se celebra con magnificencia en diversos lugares. El Ukiha (arroz sazonado y cocinado con *enryo* y *jirafire*) es un plato indispensable la noche del 13.

Yukkanuhi
El 4 de mayo en el calendario japonés antiguo se conoce como Yukkanuhi, y se celebran festivales de bari (oraciones por una pesca abundante) a gran escala en todas las islas pequeñas y los pueblos. Este día se preparan los platos tradicionales "pope" y "chirita" en cada casa, para alegrar a los niños.

5 de mayo
El 5 de mayo en el "calendario del día del niño", importante de Japón, tradicionalmente la comunidad se reúne que los niños y los adultos juegan con los platos y la tradición, y actualmente se celebran festivales tradicionales que tienen como tipo de celebración. Además, se trata un plato que se hizo del festival tradicional como *muuchii*.

Jyugoya
Durante la época del año en que la luna está en su punto de brillo, hay una tradición de que cada hogar coloca un *tsudagi* (plato de arroz cocinado de frijoles abulados a su altar) *tsudagi* y se santifica del día del hogar.

Muuchii
El *muuchii* es un pastel de arroz tradicional servido en hojas de samán y variedad de *jirafire* conocida como *arroz de peregrinos* o *kafo* (también abulados) y conocido al vapor. Como tallan las hojas (hejas) de las plantas, también se conoce como "kasa mochi".

P07

P08

Dulces de Ryukyu

Con influencia de China y Japón se inventaron muchos pasteles excelentes.

Por medio del intercambio comercial de los estilos chino y japonés, los artesanos pasteleros refinaron sus técnicas para crear algo nuevo para el clima de Okinawa. Dulces de Ryukyu. Con nombres como *chirunko*, *chippan*, *chinsuko*, *senjuko*, *machikaji* y *haji* salta por otro, su línea es sólo la presencia y vida.

Debido al ambiente cálido local, hay más pastelería fría y dulces horneados que dulces de tipo más estilo *wagashi*. Incluso en la actualidad, los dulces tradicionales de Ryukyu se utilizan para eventos y ceremonias importantes.

Chirunko
Un pastel elegante que contiene muchos frutos, cuando al vapor y cubierto con *chippan* y miel.

Senjuko
Con masa de harina de arroz cocinada una gruesa y conocida *chirunko* de un poco de azúcar negro para hacer una buena *senjuko*, esto es un dulce horneado que se cocina con *chirunko* rojo, amarillo y verde.

Sata andagi
Un dulce representativo de Okinawa, que contiene *chirunko*, azúcar y harina de arroz que se amasa y se fría, se caracteriza por su forma esférica con un lado abierto.

Chippan
Un dulce preparado con ciruela, como *chirunko* (arroz) y *chirunko*, hervido en azúcar. También conocido como "Akage".

Natunsu
Un pastel de arroz tradicional popular como pastel de Año Nuevo para el día. Decorado por arriba con miel con forma de flores pasteles de una flor.

Kogwashi
Un dulce duro que viene en diversas formas y colores, es indispensable para los festivales y las ceremonias.

Tauchicho
Una masa fría hecha con una mezcla de goma duradera y harina de arroz, que envuelve una pasta de arroz y tiene forma de semilla de algodón en los extremos.

Si se desea beber té tradicional para acompañar sus dulces de Ryukyu, lo invitamos a un viaje al mundo antiguo.

Hakubaku-cha
El té tradicional de Ryukyu con un sabor de un poco de azúcar que se caracteriza por su sabor dulce y suave.

Sunpin-cha
El té tradicional de Ryukyu con un sabor de un poco de azúcar que se caracteriza por su sabor dulce y suave.

P09

P10

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■スペイン語

¿Conoce el famoso Awamori?

¿Se acuerda de la gran fiesta de los Awamori que se celebra en el pueblo de Naha?

Awamori

Awamori es un tipo especial de shochu nipponés hecho con arroz y hongo koji negro. Hay una teoría de que el nombre viene de un método de recoger el contenido de alcohol después que la bebida tiene "burbujas" (awa = "espuma", mori = "lirio").

Debido a la similitud de su sabor y su aroma con una bebida japonesa también llamada Awamori, se considera popularmente que el nacimiento y transmisión de Awamori en el siglo XV, pero en los últimos años han surgido muchas otras teorías, incluso una que conecta con la provincia Fujian de China.

Tras la guerra Ryukyu, el awamori era un ingrediente indispensable para la diplomacia, que se utilizaba para agasajar a los visitantes chinos y para presentar al Fako Shogunato.

Además de disfrutar como bebida tradicional, el awamori también se utiliza como adorno para crear sabores únicos, como el característico del rafan, un plato tradicional okinawense con awamori.

El método tradicional de maduración "Shitsuyu"

Este es el método tradicional de maduración de Awamori. Se trata de un proceso que requiere mucho tiempo y esfuerzo. El arroz se cocina y se fermenta con hongo koji negro durante unos días. Después, se mezcla con agua y se fermenta durante unos meses. Este proceso se repite varias veces para mejorar el sabor y la calidad del producto final.

El método tradicional de maduración "Shitsuyu" es un proceso que requiere mucho tiempo y esfuerzo. El arroz se cocina y se fermenta con hongo koji negro durante unos días. Después, se mezcla con agua y se fermenta durante unos meses. Este proceso se repite varias veces para mejorar el sabor y la calidad del producto final.

P11

Técnicas culinarias características de la cocina Ryukyu

Champuru

El champuru es una forma de cocinar que combina arroz con vegetales picados. El arroz es cocinado aparte de proteínas vegetales, pero se mezcla y se cocina con vegetales. Este plato tradicionalmente se lo comen con chopan, pero también se puede comer con arroz cocinado aparte.

Irichi

El irichi es un plato que utiliza almejas cocidas, tubérculos y otros ingredientes que se preparan con arroz cocinado. Los ingredientes se hacen a fuego lento para crear un plato sabroso y nutritivo. Este plato es muy popular en Okinawa y se lo comen con chopan.

Nbushi

Vegetales y arroz hervidos a fuego lento en arroz. El plato que se prepara con arroz cocinado y vegetales. Este plato es muy popular en Okinawa y se lo comen con chopan.

Putturu tasha

Un plato tradicional y conocido de Okinawa que se prepara con arroz cocinado y vegetales. Este plato es muy popular en Okinawa y se lo comen con chopan.

P12

Historia de la cultura culinaria Ryukyu/okinawense

(Una línea de tiempo abreviada de la historia de la cultura culinaria desde el siglo XI hasta principios del siglo XXI)

Período Era	Eventos principales	Período Era	Mayor Evento
1100-1150	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1150-1200	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1200-1250	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1250-1300	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1300-1350	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1350-1400	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1400-1450	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1450-1500	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1500-1550	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1550-1600	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1600-1650	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1650-1700	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1700-1750	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1750-1800	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1800-1850	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1850-1900	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
1900-1950	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	1950-2000	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.
2000-2050	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.	2050-2100	El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū. El establecimiento de la dinastía de los Ryūkyū.

P13

P14

VII ガイドブック翻訳及び製本

■ポルトガル語



H4(裏表紙)

H1(表紙)



P01

P02

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■ポルトガル語

Utsumuchi (Hospitalidade) e Cozinha da Corte

Desenvolvida e profundamente influenciada pela China e Japão

Por 450 anos a partir do ano de 1429, Okinawa era uma país independente chamado o Reino de Ryukyu. No Reino de Ryukyu, a magnífica cozinha da corte foi criada para eventos reais, celebrações e entretenimento. O desenvolvimento da cozinha da corte foi bastante influenciada pela relação de Ryukyu com a China, como visto pelos estilos e ingredientes a partir do século 15 e, ainda pela sua relação com o Japão, que pode ser visto nas visitas dos magistrados do Domínio de Satsuma Domina a partir do século 17.

Tundabun

Tundabun é o representante dos lanchinhos tradicionais de Ryukyu. De acordo com documentos históricos Okinawa, "Tundabun" é a comida oriental "de origem da Fundação Oriental" e é entendido como servir como o dono da casa e convidar os convidados.

Existem pratos de várias formas, como quadrados (taron kani), hexagonais (taron kani), octogonais (taron kani), circulares, etc., e possuem pratos no centro que se tornam porteiros (taron kani), com todos os lados, e cada lado é o mesmo se servido fora, embora os pratos que correspondem ao número de convidados.

As peças centrais representam-se incluindo: bolos em forma de flores, minudaru (carne de porco cozida no vapor com molho de gengibre preto), kamaboko (bolinho de peixe cru, grão de mostarda), gumbomachi (raiz de bardana enrolada em porco assado), katapuri (pequeno tempura), batata frita, bolinhos de peixe (fishi kamaboko), banyan (um bolinho de peixe cozido), shishiki (carnes), soganabun (bolinhos redondos) e um bolinho de peixe, kamabuki (bolinho enrolado em alga), shishiki (porco em um molho de soja) e tangamachi (bolinho de peixe enrolado em cebolinha verde com miso).

Batata Fria Tanmu (taro)

As batatas foram trazidas para Okinawa por comerciantes, enviados e diplomatas. Fritas no óleo e depois passadas no açúcar e molho de soja.

Kutimpura (pequeno tempura)

Tempura frita em uma massa salgada, espessa com o reflexo de peixe branco cozido em palitos. Costura-se em molho de tempura.

Lula em flor

Kubidoni (lula) pode ser cozida cozida mantendo em vários formatos, cozida em vegetais e enrolada com fios de qual obtém o nome. Preparado pelo seu belo visual mais do que pelo sabor.

Minudaru (lombo de porco cozido no vapor com um molho de gengibre preto)

Lombo de porco cozido no vapor com um molho de gengibre preto, também chamado kamajiri ("carne preta") devido ao seu rendimento em um de preto. Apesar da sua aparência, ele tem um gosto relativamente leve.

Biragaramachi (bolinho de peixe enrolado em cebolinha verde com miso)

Bolinho de peixe finamente cortado e frito enrolado com fios de cebolinha verde e preparado com miso azulado. Com um agradável aroma de substância verde.

Gumbomachi (raiz de bardana enrolada em carne de porco assada)

Raiz de bardana enrolada em folhas de carne de porco e depois fervida lenta e suavemente no líquido de molho de soja. Um prato delicioso cozido com a combinação excelente de sabor da bardana e carne de porco.

5 Níveis de Hospitalidade

Gushimu Utsumuchi (5 níveis de entretenimento)

Foi dito para a primeira hospitalidade cinco níveis, para o nível de 10, 20, 30, 40 e 50. Cada nível, com 5 a 10 pratos diferentes, com o nível de Okinawa. É um sistema de hospitalidade que é considerado um dos melhores níveis para servir.

Em Okinawa, a hospitalidade é considerada um dos melhores níveis para servir.

Shishiki (carne)

Shishiki significa carne de Okinawa. É um bolinho de peixe kamaboko modificado feito pelo misturar de peixe magro com carne de porco moída, considerada como o melhor kamaboko em Okinawa.

P03

P04

Nuchigusui (Medicina para a Vida) e Cozinha das Pessoas Comuns

Através da Ingenuidade Criativa, incorporando "Ishoku Dogen" (a importância igual da medicina e dieta para um corpo saudável)

A cozinha das pessoas comuns foi criada pela combinação feliz dos ricos ingredientes nutricionais que cresceram no clima subtropical com ingredientes trazidos de fora por meio da experiência geográfica e histórica do comércio com Japão e China. É baseada na ideia, importada da China, que o tratamento médico e dieta diária têm a mesma fonte, a ideia inovável de "Ishoku Dogen", a importância igual da medicina e dieta para um corpo saudável, que criou raios nas vidas diárias dos cidadãos de Okinawa com pratos como "kassutaen" (alimento que age como remédio) e "nuchigusui" (remédio para a vida).

Goya Champuru

Um salgado que é considerado como o rei dos vegetais de verão, goya (melão amargo) e tofu, que é o mais amado dos pratos champuru. Goya é rico em vitamina C e é considerado como o condutor de apito.

Jimami-dofu

Feito de soja de amendoim e flocos de favao doce, com um acompanhamento fresco como tofu. Sua textura espessa e crocante é excepcional.

Sopa de Tinta de Lula

Lula branca e carne de porco, fervidas com alga e depois misturadas com tinta de lula. Uma sopa rica com um complemento no cor do ovo-creme. As pessoas adoram o sabor peculiar e forte.

Soba Okinawa

Representante da cozinha das pessoas da prefeitura. Caracterizado por espaguetes grossos de farinha de trigo com um molho serrano, uma salsa feita com carne de porco que dá um acabamento consistente à sopa e sobretudo com ervas de porco desidratadas.

Umuni (purê de taro)

Um prato típico de Okinawa, onde o taro tem sido há tempo parte de uma dieta diária. Apesar de, de acordo com a história, a palavra "umuni" refere-se ao taro, para os nativos de Okinawa, é o melão que ganhou popularidade e é considerado um prato de acompanhamento.

Tanmu Dingaku (purê de batata doce taro de Okinawa)

Tanmu é chamado uma batata, um kamato ao sul de Okinawa, purê de taro com um complemento com o, é um prato que acompanha também os pratos de carne de porco. Tanmu frito é incorporado com a alga de proteína prote e é usado como um prato de acompanhamento.

Tofu Frito

É chamado um prato de carne principal na cozinha ocidental, existem muitos tipos de carne frita. O estilo frito de Okinawa é frito com um molho de soja, shishiki e frito. frito sobre shishiki e o aroma de coaritar são pontos de charme.

Yushi Tofu

Refere-se a um estado macio e tenazível de tofu frito e cozido com molho de soja. O sabor simples e seu aroma, misturam-se a alma.

Somin Tashiya (macarrão somen frito)

Fervido e depois cozido com óleo, com cebolinha verde picada por cima, ele tem um sabor simples. "Somen" (Pasta) é um macarrão macio e fácil de comer, mas significa "saudável que depende da existência".

P05

P06

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■ポルトガル語

Ugan (Cerimônia de Oração) e Cozinha Cerimonial

Reforçando os laços entre as pessoas e a terra e com as orações para um próspero ano e adoração aos ancestrais.

Uma ampla variedade de eventos anuais é realizada em cada região de Okinawa, assim como aquelas relativas às orações para uma forte colheita e pesca, aquelas derivadas de ideais de adoração a ancestrais, aquelas transmitidas da China e, eventualmente, também aquelas que são originadas em Okinawa. Praticantes e residentes locais se reúnem em torno da cozinha cerimonial para compartilhar histórias e deste modo, dá-lhes o papel de fortalecer as relações da comunidade, pessoa a pessoa e entre as pessoas e a terra.

Ano Novo
 No dia 31 de dezembro, as famílias se reúnem para celebrar o fim do ano e o início de um novo ano. As crianças recebem dinheiro em envelopes vermelhos e brancos, e os adultos recebem presentes. O jantar é tradicionalmente vegetariano.

Hamauri
 O Hamauri é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Shimi
 O Shimi é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Festival da Estação de 7 de Janeiro
 O Festival da Estação de 7 de Janeiro é realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Festival Bon
 O Festival Bon é realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Yukkanuhi
 O Yukkanuhi é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

5 de maio
 O 5 de maio é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Jyugoya
 O Jyugoya é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

Muuchii
 O Muuchii é um festival realizado em homenagem aos ancestrais. É realizado em um templo budista e envolve a oferta de alimentos e orações.

P07

P08

Doces de Ryukyu

Influenciados pela China e Japão, muitos bolinhos excelentes foram inventados.

Machikaji
 Machikaji é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Chinsuko
 Chinsuko é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Natunsu
 Natunsu é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Kogwashi
 Kogwashi é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Tauchiho
 Tauchiho é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Chirunko
 Chirunko é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Senjuko
 Senjuko é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Sata andagi
 Sata andagi é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Chippan
 Chippan é um bolo feito de farinha de arroz e açúcar, com uma cobertura de mel e amêndoas.

Hukubuku-cha
 Hukubuku-cha é um chá tradicional japonês.

Sampin-cha
 Sampin-cha é um chá tradicional japonês.

P09

P10

Ⅶ ガイドブック翻訳及び製本

■ポルトガル語



P11

P12



P13

P14

