



令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業
実施報告書

INDEX 令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

I 事業概要	03
II 検討委員会の設置・運営	09
III 県民意識調査アンケート	19
IV 伝統的な食文化の情報のデータベース化及びWebサイトの管理	37
V 食文化の普及・啓発活動	45
VI ワーキングチームの設置・運用	59
VI フォローアップ講座の在り方	67
VI 琉球料理伝承人教本制作	71

I

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・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3年度沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

■委託期間

令和3年8月16日～令和4年3月10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）検討委員会の設置・運営・資料作成に関する業務

- ・検討委員会は、5名程度の有識者等で構成すること。候補者は、第2期計画における「6.基本施策及び施策展開の方向性」の内容を踏まえて選定を行うこと。
- ・検討委員会は年3回実施する。ただし、文化振興課から事前に承認を得たうえで、必要に応じて追加開催することができる。
- ・検討委員会は原則沖縄県庁の会議室にて実施し、会場の確保は文化振興課にて行う。
- ・受託者は委員会の設置要綱を策定し、委員会の運営に係る庶務を行うこと。また、文化振興課と連携し、委員会の進め方について確認すること。
- ・検討委員会においては、検討事項として、（2）におけるアンケート文案に対する助言を行うとともに、普及推進計画における統括、第2期計画における目標値の設定、施策の展開に向けて必要な情報提供、意見の提言等を行う。

（2）第2期計画における取組の目標設定とこれまでの普及推進計画の効果検証等を目的とした県民意識調査（アンケート調査）業務

①調査対象、調査方法、調査地区及び調査期間及び件数

調査対象：沖縄県内に在住する、10歳以上の男女

調査地区：県内全市町村

調査方法：Web調査・郵送調査・訪問調査等

回収件数：県民全体の縮図として、統計上有効とされる件数

※調査方法及び回収件数の提示にあたっては、統計上有効とされる根拠を明確に示すこと。また、県民全体の縮図となるように、対象調査地区人口及び年齢構成比に応じ、調査件数を比例配分し市町村ごとの件数を決定すること。

調査期間：調査開始から2ヶ月程度

※調査期間終了後、ただちにその時点における集計データを速報版として文化振興課に提供すること。

②調査内容

アンケートの各項目については、「平成29年度沖縄食文化実態調査」を参考に、文化振興課が提示する主要な調査項目を踏まえた上でアンケートの設問を作成すること。

なお、作成した設問は、第1回検討委員会の実施前に各委員へ提供し、第1回検討委員会における助言指導により、文案の修正等を行った後、調査を開始する。

（主要な調査項目）

- （ア）「琉球料理」と沖縄料理への理解度について
- （イ）「琉球料理」を食べる頻度について／「沖縄料理」を食べる頻度について
- （ウ）「琉球料理」を作ることができるか／「沖縄料理」を作ることができるか
- （エ）「宮廷料理」と「庶民料理」への理解度について
- （オ）伝統的な食文化の認知度（9つの要素の理解度）
- （カ）年中行事における行事食を用いる頻度、行事食を食べる頻度及び行事食を用意する方法（行事食を作ることができるか）について

I 事業概要

(キ) 伝統的な食文化を保存・普及・継承していく意義・課題、保存・普及・継承に必要な活動について

(ク) 平成29年度から令和2年度まで実施した業務内容の認知度について

③集計方法

1) 単純集計、2) クロス集計（性別、年代別、地域別等）、3) 分析

(3) 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

・「沖縄の伝統的な食文化」webページにおいて、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）など体系的に整理する。

・令和元年度から令和2年度の食文化保存・普及・継承事業におけるデータベース作成業務において作成した成果品及び令和3年度に収集する新たな情報をとりまとめデータベースを制作する。

・制作したデータベースに係る仕様書、説明書、技術解説書等の資料を文化振興課に提出するとともに、契約終了後においても、サイトの情報更新、サーバドメイン管理など、文化振興課によるサイト運営ができるものとなるよう、必要な手続きを行うこと。

・「沖縄の伝統的な食文化」webページを改修し、データベースwebページと連携を行う。また、「沖縄の伝統的な食文化」webページ及びFacebookアカウントの保守管理を行う。

(4) 食文化の普及・啓発活動（イベント出展、PR展示、マスメディアとのタイアップ等）

・県民に対し「伝統的な食文化」への理解を深め、琉球料理を取り入れるための普及活動（イベント出展、PR展示、マスメディアとのタイアップ等）を実施する。

(5) 「琉球料理伝承人教本」の作成及び今後の琉球料理伝承人のフォローアップ講座の在り方等の検討に関する業務

①「琉球料理伝承人教本」の作成

伝統的な食文化について、歴史的・地理的な背景や行事食の由来、伝統的な調理法等の体系的な知識について理解を深め、継続的な復習等に活用できることを目的とした琉球料理伝承人教本を作成する。（これまで本事業でまとめてきた報告書、令和元年に作成した「琉球料理担い手育成講座受講生教本」を活用すること。）

また、琉球料理伝承人教本の作成にあたっては、令和4年度以降に実施する予定の「琉球料理担い手育成講座（以下「担い手育成講座」とする。）」において教材として使用できる内容とすること。

②今後の琉球料理伝承人のフォローアップ講座の在り方等の検討

第2期計画の素案を踏まえ、琉球料理伝承人のスキルアップを目的としたフォローアップ講座の開催の在り方等について検討する。

・①、②の実施にあたりワーキングチームを設置し、ワーキングチーム会議を年5回程度実施する。ワーキングチーム会議は原則沖縄県庁の会議室にて実施し、会場の確保は文化振興課にて行う。

・ワーキングチームのメンバーは、琉球料理伝承人のうち、伝統的な食文化の継承に必要な知識・技術を有する者5名程度で構成することとし、受託者が候補者を提案する。候補者は、第2期計画の素案における「6.基本施策及び施策の展開の方向性」の内容を踏まえて選定を行うこと。

・受託者はワーキングチームに係る設置・運営・資料作成等を行う。また、ワーキングチームにおける検討内容を適時、(1)の検討委員愛において報告する。

(6) 事業完了報告書の作成業務

・委託業務の内容の詳細についてまとめた委託業務完了報告書を提出すること。提出にあたっては、文化振興課の検査を受け、検査の合格を受けて業務の完了とする。

(7) 成果物

・県民意識調査結果報告書（A4版50部及び電子データCD-RかDVD-R1枚）

・制作したデータベース一式（電子データ、画像、マニュアルその他関連物）

・ホームページ掲載データ一式（電子データ、画像、マニュアルその他関連物）

・琉球料理伝承人教本（A4版200部及び冊子として増刷可能な電子データ、PDFデータ）

・事業完了報告書（A4版30部及び電子データCD-RかDVD-R1枚）

I 事業総括

(1) 検討委員会の設置・運営

本年度は、県と協議の上、7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「県民意識調査アンケートの設問項目」及び「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画第2期計画」における基本施策及び施策展開の方向性、目標値の設定について協議を行った。第3回検討委員会にて各委員の意見を踏まえた第2期計画の修正点について説明し、委員より第2期計画最終案の承認を得た。

(2) 県民意識調査アンケート

普及推進計画の最終年にあたることから、沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画第2期計画の策定の基礎資料とするため、県民意識調査を実施した。調査方法として、WEB調査・訪問調査を行い、978票回収した。アンケートの結果を基に、H29年度のアンケート結果と比較し、第2期計画の目標値設定を行った。また調査結果については単純集計、クロス集計、過年度比較分析、自由意見分析を行い、「令和3年度沖縄食文化に関する県民意識調査報告書」を作成した。

(3) 伝統的な食文化のデータベース化及びWebサイトの管理

データベースの構築には「クラウド型収蔵品管理システムI.B.MUSEUM SaaS」を使用。多くの自治体の実績もあり、安価で導入できることが特徴。本年度は原稿執筆・掲載画像選定及び権利処理・入力作業を行い、データベースを公開した。データベースサイトへ誘導するためにバナーを制作し、沖縄の伝統的な食文化WebサイトのTOPページを改修。データベースページとの連携を行った(2022年3月2日公開)。

掲載記事数は391件、コラム数は5件、掲載画像数は330件の入力作業を行った。制作したデータベースに係る仕様書、説明書、技術解説書等の資料を作成した。

Webサイトの管理では、伝承人一覧の更新作業やお知らせへの投稿作業(メディア出演情報)を実施し、WEB解析レポート及び更新マニュアルを作成した。

(集計期間:2021年8月~2022年3月/ページビュー数:51,582回)

(4) 食文化の普及・啓発活動

普及啓発の一環として、人気のレシピサイトcookpadへ琉球料理レシピを投稿をした(16品)。「沖縄の伝統的な食文化」サイトや琉球料理伝承人教本の原稿及び写真を基に作成した。1月末に投稿を行った結果、一番アクセスが多い品目(サターアングギー)では1185件のアクセスがあった。(1月23日公開~3月7日時点の集計結果/16品合計アクセス数:5,344件)他普及啓発としてはOTVの「HYゴーゴーヤ」とTV番組タイアップ企画を実施した。

(視聴数:世帯7.5%、個人3.5%⇒5万1,406人が視聴と想定)



若い世代に人気の番組とコラボすることでより琉球料理に親しみをもつ取り組みとなった。また、番組の放送反響が大きかったこともあり、BSジャパネット5月6日に再放送回で「琉球料理を学ぼう」が選ばれた。

(5) 「琉球料理伝承人教本」の作成及び今後の琉球料理伝承人のフォローアップ講座の在り方等の検討

琉球料理伝承人6名で組成したワーキングチームを計5回開催した。琉球料理伝承人教本及びフォローアップ講座の在り方について協議をした。教本制作ではこれまでの資料を活用しつつ、より伝承人が使用しやすい構成でまとめることができた。沖縄の伝統的な食文化ガイドブック、過年度の全ての座学資料、伝承人活動報告書、沖縄の食文化の借用物リスト、沖縄の伝統的な食文化参考資料を追加した。第4回ワーキングチームにおいて、フォローアップ講座の在り方を検討する手法の一つとして、技術・味の継承を目的とし、ワーキングチームメンバーを対象とする実習講座を行った。フォローアップ講座については、伝承人ワーキングチームの委員より、伝承人の活動状況における課題として2つの方向性「フォローアップ講座(全体スキルアップ)」「フォローアップ講座(次世代講師育成)」について意見が上がった。伝承人ワーキングチーム委員の意見の取りまとめを行った。

I 事業総括

□実施スケジュール

	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
検討委員会の設置・運営	委員調整 アンケート設問案作成		第1回 検討委員会 (10月7日)			第2回 検討委員会 (1月7日)	第3回 検討委員会 (2月14日)	
	アンケート設問、内容調整 (10月～11月中旬) 随時、会議資料作成						第2期計画 確定	
県民意識調査アンケート	アンケート設問案作成、 調査方法、回収数調整			アンケート 実施 11月17日～11月30日		速報版提出 (1月7日)	詳細版提出 (2月4日)	
					調査集計・クロス集計分析		報告書作成	
伝承的な食文化の情報の データベース及び Webサイトの運営	原稿執筆・掲載画像選定、権利処理・システムへの入力作業・バナー制作							データベース 公開
	沖縄の伝統的な食文化 WEB サイト保守管理・更新作業 (期間：2021年8月16日～2022年3月10日)							
食文化の普及・啓発活動					撮影 (12月20日)	公開 (1月22日)		
					入力作業	公開 (1月23日)		
「琉球料理伝承人教本」の作成 及び今後の琉球料理伝承人の フォローアップ講座の在り方 等の検討に関する業務	委員調整	第1回 WT (9月30日)		第2回 WT (11月9日)	第3回 WT (12月6日)	第4回 WT (1月28日)	第5回 WT (2月17日)	教本完成
	各委員へヒヤリング・教本構成検討			各講師へ掲載許諾依頼				
	琉球料理伝承人教本デザイン修正 (随時調整)							
		講座の在り方 各委員へヒヤリング			講師と調整 会場・実習品目			
					フォローアップ講座の在り方検討			

II

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

「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・運営

■検討委員会 検討事項

普及推進計画の効果検証等を目的とした県民意識調査アンケート文案に対する助言を行うとともに、普及推進計画における統括、第2期計画における目標値の設定、施策の展開に向けて必要な情報提供、意見の提言等を行う。

■開催実績

第1回検討委員会：令和3年10月7日（金）10：30～12：00

第2回検討委員会：令和4年1月7日（金）14：00～16：00

※新型コロナウイルス感染症蔓延防止等重点措置によりWeb会議形式にて開催。

第3回検討委員会：令和4年2月14日（月）13：00～14：30

※新型コロナウイルス感染症蔓延防止等重点措置によりWeb会議形式にて開催。

■検討委員会 名簿

沖縄県文化振興課との調整・協議を行い、有識者へ依頼し、承諾を頂いた。（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
川上 睦子	沖縄県文化観光スポーツ部文化スポーツ統括監
鈴木 洋一	沖縄県飲食業生活衛生同業組合 理事長
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
宜保 律子	沖縄県学校栄養士会 会長
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・運営

■ 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。

沖縄の伝統的な食文化普及推進検討委員設置要綱

(目的)

第1条 沖縄の伝統的な食文化の保存、普及、継承について検討するため「沖縄の食文化普及推進検討委員会」（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」に基づく取組内容等について検討を行う。

(組織)

第3条 検討委員会は、次の者で組織する。

- (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 委員長は、検討委員会の会務を総理し、検討委員会を代表する。
- 3 委員長が会議に出席できない場合には、委員のうち文化観光スポーツ部統括監が職務を代理する。

(会議)

- 第4条 検討委員会は、委員長が招集し、委員長が議長となる。
- 2 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。
- 3 検討委員会は、専門的な事項について必要があるときは、委員以外の者を会議に出席させ、意見を求めることができる。

(任期)

- 第5条 委員の任期は、令和4年3月10日までとする。
- 2 委員に欠員が生じたときは、補充することができる。

(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)において処理する。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、検討委員会の運営に関し必要な事項については別に定める。

附則

この要綱は、令和3年10月7日から施行する。

II 検討委員会の設置・運営

■第1回 検討委員会

日時：令和3年10月7日（金）10：30～12：00

場所：県庁1階 第1・2会議室

参加者：松本嘉代子／安次富順子／荒川雅志／宜保律子／鈴木洋一／下地貴子／川上睦子

沖縄県文化振興課：松堂徳明課長・儀間俊江班長・玉城紳主任

事務局：川満・金城・川嶋（丸正印刷）

事業説明

- ①沖縄県より沖縄の食文化における現状と課題、普及推進計画第1期計画における具体的な取組、普及推進計画第2期計画における取組と目標値、令和3年度の検討委員会の役割について説明がされた。
- ②事務局より事業実施内容、委員会での審議内容について説明された。

■本委員会の委員長に、荒川委員が全会一致で承認された。

審議事項

- ①県民意識調査アンケート調査設問項目について
※H29年度調査設問より修正された箇所についての説明を事務局より行った。

⇒上記、県民意識調査アンケートの調査設問項目については、委員より以下の提言があった。

- ・年配の方も対象になるので、字を大きく説明文は枠で囲むなど見やすくなるようにレイアウトの調整をしてはどうか。
- ・全体的に設問数が多く、回答者に負担が掛かり、回答率が上がらないのではないかと、設問を絞ったほうがよいのではないかと。
- ・H29年度と比較を考えると、回収数は各年代（10代から70代）100サンプルの700サンプル程度はあった方がよいのではないかと。

各委員の意見を踏まえ、質問の内容については、事務局と沖縄県で再度調整後に、各委員へ個別で相談しアンケート調査設問項目については決定することとした。



II 検討委員会の設置・運営

■第2回 検討委員会

日時：令和4年1月7日（金）14：00～16：00

場所：WEB会議

参加者：松本嘉代子／荒川雅志／鈴木洋一／下地貴子／川上睦子

沖縄県文化振興課：松堂徳明課長・儀間俊江班長・玉城紳主任

事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

書面参加：安次富順子



報告事業

- ①TV番組タイアップ企画について
- ②第4回ワーキングチーム実習カリキュラムについて
- ③県民意識調査アンケート集計結果について（速報版）

審議事項

- ①沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画 第2期計画素案について
 - ・第2期計画素案における変更点について
 - ・第1期計画の取組の総括（成果と課題）について
 - ・県民指標の目標数値の設定について

⇒上記、審議事項について、委員より以下の提言があった。

- ・観光客のアプローチ、ネットワーク構築についてはOCVBと連携をした方が良い。
- ・伝承人制度について、良い制度を維持している事例を見ると更新講習や何年に何単位取得と制度設計されている方が質の担保をされていて継続されている例がある。方向性を検討し次年度以降の5年の中で取組をしてはどうか。
- ・伝承人の活動目標について、80件の目標だと消極的に感じる。質の維持を頑張ってもらうためにもっと目標を上げることを検討してはどうか。
- ・目標値を設定した補足理由はどこかに記載されるのか。初見の方に対して補足がないと、何を持って目標を設定したのが不明確なため、補足の項目を作ってはどうか。

※第3回検討委員会にて目標値設定の考え方に関する参考資料を作成し、委員あて説明を行った。

委員の意見も踏まえ、第3回検討委員会にて第2期計画の目標値と方向性について協議をする。

次回協議事項

- ①事業進捗報告
- ②第2期計画の目標値と方向性について

II 検討委員会の設置・運営

■第2回 検討委員会

日時：令和4年2月14日（月）13：00～14：30

場所：WEB会議

参加者：松本嘉代子／安次富順子／荒川雅志／鈴木洋一／下地貴子／宜保律子／川上睦子
沖縄県文化振興課：松堂徳明課長・儀間俊江班長・玉城紳主任
事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

審議事項

- ① 沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画 第2期計画素案について
・第2期計画素案における修正点について

沖縄県より、前回の検討委員会の意見を踏まえた第2期計画素案における修正点等が説明された。

⇒上記、審議事項について、委員より以下の提言があった。

- ・観光関係団体と記載しているが、関係ではなく観光関連に修正した方が良い。
- ・民泊部分について、アンケートで修学旅行生から、「沖縄の料理が食事になくてがっかりした」と意見があったため、民泊向けの指導にも力を入れて欲しい。
- ・観光客への普及具合を確認する参考指標を沖縄旅行にきて「琉球料理、沖縄料理を楽しむ」の活動目的へ変更したことは、沖縄へ（観光客が）来ていただければ必ず食べてもらえるという環境を作っていくためにも良かった。

今回の意見を踏まえ修正することと、沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画 第2期計画素案の内容については委員より承認を得た。

報告事項

- ① 県民意識調査アンケート報告書（詳細版）について
- ② クックパッドの掲載について
- ③ 第4回ワーキングチーム実習について

⇒上記、報告事項について、委員より以下の提言があった。

- ・県民意識調査アンケート報告書については、製本になった段階で各委員へは数部ずつ配布をして欲しい。
- ・フォローアップ講座については、講師のデモンストレーションをして、味見をする機会ができた。
味が分かれば、レシピを見ながら再現できるので、味を確認して調理するという方法にしてもらいたい。



Ⅱ 第1期計画における総括

【第1期計画における総括 ※検討委員会資料より】

第1期計画においては、「伝統的な食文化の継承により誇りと愛着の持てる地域社会の構築」を基本コンセプトに「保存」・「普及」・「継承」のための9つの主な取組を実施した。令和3年度に実施した「沖縄食文化に関する県民意識調査」（以下「県民意識調査」という。）の結果を踏まえて、第1期計画における成果と課題を以下のとおり総括する。

保存

①「担い手育成」について

平成29年度から令和元年度にかけて、伝承人を69名認証し、伝承人による活発な活動等が行われた結果、県民意識調査では琉球料理の認知度が向上（66.4%）し、伝承人の認知度も一定程度（43.0%）示された一方で、琉球料理伝承人が活動を行う中で課題が出てきている。

伝承人の活動傾向として、積極的な普及活動や勉強会等を行っている者も見られるものの、人前で説明することへの不安や、より深く琉球料理に関する知識や技術の習得を望む声があり、全ての伝承人が積極的に自主活動を行うことができるよう、フォローアップを行う必要があることから、伝承人を取りまとめる事務局となる体制を構築し、組織的な取組を推進する必要がある。

②「伝統的な食文化の情報データベース化」について

伝統的な食文化に関する情報のデータベース化については、令和元年度からの3年計画（情報収集・構築・公開）で構築し、令和3年度に記事数380件程度のデータベースを公開している。

令和4年度からは、データベースを活用した情報発信を行うほか、必要に応じて追加・更新を行う。

普及

③「情報発信」について

平成30年度に食文化に関するWEBサイトを開設しているが、県民意識調査ではWEBサイトの認知度が低（7.3%）という結果が出ていることから、WEBサイトの認知度を上げる取組が必要である。令和元年度から令和2年度にかけて琉球料理のレシピ動画を計16品目制作し、配信を行った結果、令和3年10月時点でPV数は36,910件となっている。令和3年度には、検索サイトの上位であるクックパッドへのレシピの掲載を行っているが、今後もYouTubeのレシピ動画や人気サイトを活用し、WEBサイトへ誘導することが必要である。

また、レシピ動画については、ジューシー（1.1万回再生）、だしの取り方（6648回再生）、ラフテー（5811回再生）と再生数から興味のある品目を選定することができることから、これらの品目を中心にイベントで発信する等、動画を知るきっかけづくりの取組が必要である。（参考：YouTubeチャンネル登録者数：765人）

WEBサイト以外の情報発信として、ガイドブック制作を実施した。ガイドブックでは9つの要素や宮廷料理・庶民料理等について解説しているが、県民意識調査では、宮廷料理・庶民料理の違いの認知度が低い（28.6%）という結果が出ており、ガイドブック配布だけでは理解を深めることが難しかったが、イベント出展では満足度が高く、琉球料理について理解が深まったとの声が多かった。今後の展開としてツールの配布だけではなく、イベント出展等の取組を継続的に推進する必要がある。

④「学校給食との連携」について

県民意識調査では、10代・20代の琉球料理の違いについての認知度が特に低い傾向がある（15.4%）こと、保存継承に必要なこととして、「学校で触れる機会を作る」と答えた割合（66.3%）が多いため、学校給食等で若い世代へのアプローチに取り組む必要がある。

学校給食に係る伝承人の方々は自主活動で取組をしているものの、職場・地域によって調理技術や食数等の違いがあることから、「9つの要素」を広められる教材や給食時間の放送時に学ぶツールがあると活用できるなどの意見があった。

イベント出展では、学校の授業で取り組むことにより普及継承につながるとの意見もあり、教育庁や学校栄養士会等関係機関との連携や学校への出前講座の実施 などについて取り組む必要がある。

Ⅱ 第1期計画における総括

⑤「修学旅行に対するアプローチ」について

平成30年度から令和元年度にかけて民泊事業者向けに伝承人を活用した出前講座を実施した結果、修学旅行生に沖縄県の歴史・文化の説明も交えながら琉球料理を提供できる出前講座への需要の高さがうかがえたことから、修学旅行向け民泊事業者への伝承人出前講座を実施することが効果的である。

一方で、修学旅行で沖縄を訪れた際に、地元の食材・料理を生徒に食べさせたいという学校のニーズはあるものの、提供できるコンテンツがないのが現状であるため、一般財団法人沖縄観光コンベンションビューローの学習支援アドバイザー派遣や観光人材育成センターの取り組みとの連携、ミス沖縄のYouTubeチャンネルでの情報発信など、観光関係団体等における取り組みと連携して事業を展開することで、沖縄の食文化に関するプログラムの案内に繋げていく必要がある。

また、アドバイザーとして伝承人を取りまとめる事務局となる体制を構築し、組織的な取組を推進する必要がある。加えて、観光客に直接届くようなアプローチを行う必要があり、宿泊施設や飲食業との連携が課題である。

⑥「食関連産業との連携」について

県民意識調査では、「伝統的な食文化の保存継承に必要なこと」として「料理が味わえる店の充実」と答えた割合が3番目に高く(45.6%)、またイベント出展時において、来場者の声として琉球料理が食べられるお店についての問合せも多くあったことから、更なる普及に向けて琉球料理を提供するお店の認証制度の構築について取り組む必要がある。

平成30年度から令和元年度に実施した民泊事業者向けの出前講座においては、受け入れの窓口になる旅行企画会社や市町村関係者等に「沖縄の伝統的な食文化」の魅力を伝えた結果、参加者アンケートにて、全ての参加者が「伝統的な食文化への理解・興味が深まった」と回答したことに加え、「学んだ内容を地域や職場で広めたい」と答えており、即効性を有したアプローチに繋がった。

また、令和元年度の食文化検討委員会での意見として、食関連産業との連携の中で飲食店や食品メーカーとの連携を実施することで普及につながるのではないかと意見も上がった。このため、食関連産業と連携した商品開発を促進して消費者(県民・観光客)へアプローチするとともに、食品メーカーや飲食業向けに出前講座を実施することで、沖縄の伝統的な食文化の普及に紐付け、より多くの県民及び観光客へ伝える取組が必要である。

⑦「観光客へのアプローチ」について

県民意識調査では、琉球料理と沖縄料理の違いについて、県外出身者が知っている割合(15.7%)が県内出身者の割合(26.9%)に比べて低いことから、県外からの観光客は、琉球料理についての認知が低いことが想定される。観光客向けのアプローチについては、令和2年以降、新型コロナウイルス感染症により県外観光客向けのイベント参加に制約があったものの、令和2年11月のツーリズムEXPOジャパンへの出展時には反響は大きかった。当該イベントの参加者を対象に実施したアンケートでは、県外イベント出展や琉球料理フェア等のアプローチをすることが普及につながると回答があった。このため、県内だけでなく、県外イベント出展及び観光客向けのイベントに出展しアプローチを行っていく必要がある。また、観光関係団体等の取り組みと連携し、観光客へのアプローチを行う必要がある。

Ⅱ 第1期計画における総括

継承

⑧「出前講座」について

県民意識調査では、琉球料理を食べない理由について「調理方法がわからない」(38.7%)、「琉球料理を知らない」(37.1%)という回答が多いため、琉球料理を家庭に取り入れてもらうため、基礎的な知識や調理法を伝える必要がある。また、保存継承に必要なこととして、「家庭で触れる機会を作る」と答えた割合(71.0%)が高いことから、家庭で取り入れてもらうために地域住民等へアプローチすることや、主婦向けまたは地域(食生活改善推進グループとの連携)に対してもアプローチしていくことが必要である。

平成30年度、令和元年度の出前講座参加者アンケートでは、参加により琉球料理への理解が深まり、琉球料理を周囲に広めたいとの回答が多かったことから、伝承人の出前講座活動を継続する必要がある。

⑨「ネットワーク構築」について

ネットワーク構築については、一般社団法人琉球料理保存協会(以下「保存協会」という。)と連携し、イベント出展(琉球新報600回記念イベント)を行った。ブースにて宮廷料理・庶民料理・琉球菓子の展示やツール配信、シシカマボコの試食を実施した。実際に料理を展示することにより来場者の反響もよく伝統的な食文化の普及啓発に繋がったが、料理の展示には多くの時間や人員が必要となり、毎回用意することが難しいため、今後の活動についてはより緊密な連携が必要である。また、伝承人を取りまとめる事務局となる組織として保存協会を位置づけるため、出前講座の実施等を通じて保存協会のノウハウ蓄積を支援する必要がある。

また、各取組の中で連携を行う食に関連する業界団体や観光関係団体等との意見交換を行い、ネットワークを構築していくことが必要である。

III

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

県民意識調査アンケート調査業務

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

□ 県民意識調査アンケート調査手法及び調査項目

協力企業

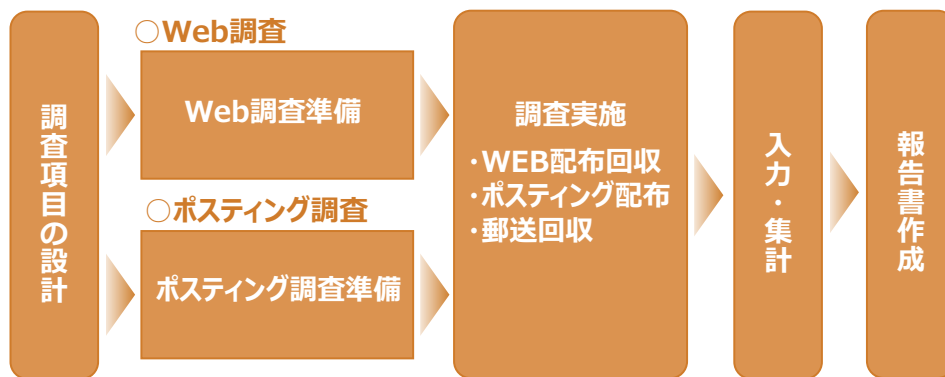


調査会社との連携

事業内容

サーベイリサーチセンターは、世論調査・市場調査・交通調査をはじめ、あらゆる分野の社会調査に豊富な経験を持つスペシャリストを揃え、数多くの実績をあげている。国内14ヶ所を拠点とした全国的な調査に対応し、また各事務所の連携により、全国規模で調査員組織を展開している。

□ 調査フロー



<業務内容>

- 調査票設計
- 調査手法：①WEB調査 ②訪問調査
- 単純集計
- クロス集計（属性別・設問間）
- 過年度比較分析
- 自由意見分析

H29年度調査項目を基に、沖縄県や検討委員会にて県民意識調査アンケート設問項目を調整。委員の意見を踏まえ、設問数やレイアウトの調整を行い、回答しやすい設問票を作成した。第2回検討委員会では、アンケート速報版を作成し、会議にて報告。属性別や設問間のクロス集計を行い、沖縄の伝統的な食文化普及推進計画 第2期計画目標値の指標とした。アンケート詳細版については、第3回検討委員会にて報告。最終修正を行い、県民意識調査アンケート報告書（A4版／190ページ／50部）を製本し仕上げた。

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

1. 調査の概要

(1) 調査目的

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てきた独特なものです。

しかし、伝統的な食文化が失われつつある現状を踏まえ、平成28年度に「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画（以下沖縄食文化創生プロジェクト）（以下「普及推進計画」という）を策定し、沖縄の食文化の保存・普及・継承を推進しています。

このたび、現行の普及推進計画の最終年にあたることから、「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画（沖縄食文化の普及推進計画（沖縄食文化創生プロジェクト）第2期計画（以下「第2期計画」という。）の策定の基礎資料とするため、県民意識調査を実施することになりました。

(2) 調査設計

【調査設計】

母集団	沖縄県内に在住する、10歳以上の男女
調査地区	県内全市町村 ※沖縄県の市町村を那覇、北部、中部、南部、宮古、八重山の6地域に分類 ※県民全体の縮図となるように、対象調査地区人口及び年齢構成に応じ、調査件数を比例配分し市町村ごとの件数を決定
調査方法	①WEB調査 アンケートモニターに登録している県内在住者に配信しWEBで回答・回収 ②訪問調査 WEB調査で回収が不足する地域・年代の対象者に訪問調査を実施
調査期間	令和3年11月17日～11月30日
有効回収数	987票（WEB回収:824票、訪問回収:163票）

【本調査の対象市町村】

地域	自治体	地域	自治体	地域	自治体
北部	名護市	中部	宜野湾市	南部	那覇市
	国頭村		浦添市		糸満市
	大宜味村		沖縄市		豊見城市
	東村		うるま市		南城市
	今帰仁村		読谷村		与那原町
	本部町		嘉手納町		南風原町
	恩納村		北谷町		八重瀬町
	宜野座村		北中城村		渡嘉敷村
	金武町		中城村		座間味村
	伊平屋村		西原町		粟国村
	伊是名村				渡名喜村
	伊江村				南大東村
	石垣市		宮古島市		北大東村
	竹富町		多良間村		久米島町
与那国町					

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

アンケート設問（23問）

沖縄の食文化についてのアンケート調査

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てきた独特なものです。

しかし、近年、食生活の欧米化などを背景として、ライフスタイルや価値観の多様化などに伴い、食を取り巻く環境が大きく変化し、伝統的な食文化が失われつつあります。

そのため、沖縄県は、平成28年度「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」を作成し、伝統的な食文化の保存・普及・継承を推進しております。

このたび、今後の食文化保存・普及・継承に関する取り組みの基礎資料とするため、県民アンケートを実施することになりました。

つきましては、本事業の目的をご理解頂き、本アンケートにご協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

沖縄県 文化観光スポーツ部文化振興課

F1 あなたの年齢をお教えてください。
(ひとつ選ぶ)

- | | |
|-------|---------|
| 1 10代 | 5 50代 |
| 2 20代 | 6 60代 |
| 3 30代 | 7 70代以上 |
| 4 40代 | |

F2 あなたの性別を教えてください。
(ひとつ選ぶ)

- 1 男性
- 2 女性

F3 あなたのご出身地をお教えてください。
(ひとつ選ぶ)

- 1 沖縄県 (市町村)
- 2 県外 (都道府県)

F4 あなたの居住地をお教えてください。
(ひとつ選ぶ)

- 1 沖縄県 (市町村)
- 2 その他 ()

F5 あなたが同居されている家族構成をお教えてください。(ひとつ選ぶ)

- | | |
|------------|----------------|
| 1 単身世帯 | 4 祖父母と親と子供の3世代 |
| 2 夫婦のみ | 5 その他 () |
| 3 親と子供の2世代 | |

問1 あなたは普段料理をしますか。(ひとつ選ぶ)

- | | |
|------------|------------|
| 1 ほぼ毎日する | 2 週に3~5日程度 |
| 3 週に1~2日程度 | 4 ほとんどしない |

問2 料理についての情報はどこから得ていますか。(いくつでも)

- | | | | |
|------------------|-----------|---------|----------|
| 1 親、家族 | 2 友人、知人 | 3 テレビ番組 | 4 料理本や雑誌 |
| 5 インターネットのレシピサイト | 6 その他 () | | |

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問3 「琉球料理」と「沖縄料理」の違いについて、どの程度知っていますか。
(ひとつ選ぶ)

琉球料理・・・琉球王朝時代の宮廷や庶民の暮らしの中で発展し、現在まで沖縄で受け継がれてきた伝統的料理。(ジュシー、イナムドゥチなど)

沖縄料理・・・主に戦後に使われる様になった食材(ポークランチョンミート、バター、マヨネーズなど)を使い、沖縄の食生活に定着している料理。

※上記の定義については、あくまで本アンケート調査のために作成したもので、県としての統一的な見解を示すものではありません。

(違いについて) 1 知っている 2 なんとなく知っている 3 よく知らない

問4 「A:琉球料理」と「B:沖縄料理」全般に対するイメージを、次の中から選んで下さい。(それぞれひとつ選ぶ)

	A：琉球料理					B：沖縄料理				
	そう思う	ややそう思う	どちらとも言えない	あまりそう思わない	そう思わない	そう思う	ややそう思う	どちらとも言えない	あまりそう思わない	そう思わない
①健康的なイメージ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
②栄養バランスが良い	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
③色々な食材が食べられる	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
④沖縄の歴史、伝統を感じる	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑤調理が難しい	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑥美容に良い	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑦旬のものが食べられる	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑧メニューが豊富	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑨高級なイメージ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑩現代的	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑪華やかなイメージ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
⑫家庭的なイメージ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問5 「琉球料理」と「沖縄料理」を食べる頻度について、次の中からお選び下さい。
(ひとつ選ぶ)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 日常的に食べている 2 時々食べている 3 行事などの時だけ食べる 4 ほとんど食べない	1 日常的に食べている 2 時々食べている 3 行事などの時だけ食べる 4 ほとんど食べない

問6 (問5で「1～3」を回答した方へ) どの料理を食べるか教えてください。
(任意回答)

A:琉球料理	B:沖縄料理

問7 (問5で「1～3」を回答した方へ)
「A:琉球料理」と「B:沖縄料理」をどのような形で食べていますか。
(それぞれひとつ選ぶ)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 自宅で料理して食べる 2 スーパーなどで調理された惣菜になっているものを買って食べる 3 親戚などと集まって食べる 4 飲食店で食べる 5 その他 ()	1 自宅で料理して食べる 2 スーパーなどで調理された惣菜になっているものを買って食べる 3 親戚などと集まって食べる 4 飲食店で食べる 5 その他 ()

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問 8 (問5で「4 ほとんど食べない」と回答した方へ) その理由をお教え下さい。
(それぞれいくつでも)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 調理方法がわからない	1 調理方法がわからない
2 琉球料理をよく知らない	2 沖縄料理をよく知らない
3 作るのが面倒	3 作るのが面倒
4 日常的な食事に合わない	4 日常的な食事に合わない
5 好みの料理(味)ではない	5 好みの料理(味)ではない
6 興味がない	6 興味がない
7 その他()	7 その他()

問 9 自分で作ることができる「A:琉球料理」、「B:沖縄料理」はありますか。
(それぞれひとつ選ぶ)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 ある 2 ない	1 ある 2 ない

問 10 (問9で「1 ある」と回答した方へ) 作ることができる料理をお教えてください。
(任意回答)

A:琉球料理	B:沖縄料理

問 11 (問9で「1 ある」と回答した方へ) その料理は誰から(どこ)で習いましたか。
(それぞれいくつでも)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 両親	1 両親
2 祖父母	2 祖父母
3 友人、知人	3 友人、知人
4 料理本、雑誌	4 料理本、雑誌
5 メディア(テレビ・新聞・ラジオ等)	5 メディア(テレビ・新聞・ラジオ等)
6 料理教室	6 料理教室
7 インターネットレシピサイト (クックパッド、YouTube等)	7 インターネットレシピサイト (クックパッド、YouTube等)
8 SNS(Facebook、Instagram)	8 SNS(Facebook、Instagram)
9 その他()	9 その他()

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問 12 あなたは琉球料理、沖縄料理を次世代へ伝えたいと思いますか。
(それぞれひとつ選ぶ)

A:琉球料理	B:沖縄料理
1 伝えたいと思う 2 伝えたいと思わない	1 伝えたいと思う 2 伝えたいと思わない

問 13 「琉球料理」には「宮廷料理」と「庶民料理」に分けられますが、知っていますか。
(ひとつ選ぶ)

宮廷料理・・・琉球王国時代の行事や儀式、接待などの流れをくむ料理。
庶民料理・・・沖縄の気候風土に対応し、医食同源の理念と生活に根付いた料理。
※上記の定義については、あくまで本アンケート調査のために作成したもので、県としての統一的な見解を示すものではありません。

- 1 知っている 2 知らない

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問 14 下表に伝統的な沖縄の食文化全般について説明した文章があります。それぞれの説明文の内容についてどの程度知っていますか。
(それぞれひとつ選ぶ)

【沖縄の伝統的な食文化】		詳しく知っている	何となく聞いたことがある	知らない
伝統的な沖縄の食文化とは、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。様々な要素とは、9つの要素で構成される。 【9つの要素】 ①食材 ②調理法 ③味わい(だし) ④栄養 ⑤菓子 ⑥酒 ⑦茶 ⑧食器 ⑨風俗習慣 ※本定義は、沖縄食文化保存・普及・継承事業において定められた定義です。				
① 食材	亜熱帯の風土に根ざした野菜、魚介、海藻をはじめ豆腐、豚肉を多く用いるとともに、外来の昆布やスンシ(しなちく)等を巧みに取り入れ定着させています。	1	2	3
② 調理法	脂を用いた汁物、煮物、炒め物、揚げ物が多く、茹で汁はだしとして用いるなど、食材を無駄なく活用するのも特徴です。生食は少ないです。	1	2	3
③ 味わい(だし)	豚のだしとかつおだしをベースに、肉、魚介、昆布、野菜、豚脂などから複合的に生まえる深い旨みやコクが料理の味の基調をなしています。	1	2	3
④ 栄養	食材の相性を工夫し、栄養的にもよいとされる自然の素材や煎じ物(シンジムン)が多く用いられ、「医食同源」の考え方が根づいています。	1	2	3
⑤ 菓子	菓子職人によって受け継がれ、儀式や行事の際に用いられてきました。色濃く残る中国系の他に日本系や南蛮系の菓子もあります。	1	2	3
⑥ 酒	琉球王朝時代、琉球泡盛は幕府への献上品、冊封使のもてなしに供されていました。近年は、長く熟成させたコース(古酒)が人気を集めています。	1	2	3
⑦ 茶	沖縄でよく飲まれているのは、中国から伝わった清明茶とさんぴん茶です。木鉢と茶笥で泡立てた沖縄特有の茶「ぶくぶくー茶」もあります。	1	2	3
⑧ 食器	きらびやかな文様の琉球漆器をはじめ陶器、磁器等が琉球料理を盛る器として王朝時代から用いられ、料理とともに琉球の美を表現しています。	1	2	3
⑨ 風俗習慣	親族や地域住民が集まる行事や伝統祭祀の際に独特の料理がふるまわれるなど、料理は社会的な絆を再確認する媒体となっています。	1	2	3

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問 15 「沖縄の伝統的な食文化」を継承していくことの重要性について、各項目それぞれに当てはまるものをお選び下さい。（それぞれひとつ選ぶ）

		そう思う	ややそう思う	あまりそう思わない	そう思わない
①	沖縄の良さを再認識し、県民の誇りを持つことにつながる	1	2	3	4
②	食材の地産地消ややちむん、漆器等伝統工芸産業を振興し、沖縄の農業や産業を活性化する	1	2	3	4
③	年中行事（清明祭、盆、正月、法事等）の料理（重箱料理等）を通して家族親戚や地域の結びつきを強める	1	2	3	4
④	栄養バランスの良い食事で、健康的な生活や長寿に役立つ	1	2	3	4
⑤	「沖縄の伝統的な食文化」の素晴らしさを発信することで、県外、海外観光客の増加を促進する	1	2	3	4
⑥	「沖縄の伝統的な食文化」を対外的に発信することで、農林水産物や伝統工芸品の生産、出荷、輸出を促進する	1	2	3	4

問 16 沖縄の伝統的な食文化を保存継承するために必要だと思うことは何ですか。（いくつでも）

- 1 家庭で触れる機会をつくる（家庭で調理する・料理を食べる等）
- 2 学校で学ぶ機会をつくる
- 3 地域で学ぶ機会をつくる
- 4 HPやSNS等を活用した情報発信
- 5 料理が味わえる店の充実
- 6 各種イベントの開催（料理体験等）
- 7 沖縄の伝統的な食文化を継承している専門家の育成
- 8 その他（ ）

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

問 22 毎月第3木曜日が「琉球料理の日」ということを知っていますか。(ひとつ選ぶ)

- 1 知っている 2 知らない

問 23 沖縄の伝統的な食文化を保存、普及、継承していくことについて、あなたのお気持ちやご意見などをお聞かせ下さい。

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

□ アンケート集計結果

居住地

那覇市 21.4% 八重山 5.8%
 那覇市 16.8% 宮古 4.0%
 中部 41.0% 北部 11.0%

年代

10代～20代 22.4%
 30代～40代 34.3%
 50代～60代 33.1%
 70代以上 10.2%

性別

女性 47.2% 男性 52.8%

性年代

□ 10代～20代
 男性：23.5% 女性：76.5%
 □ 30代～40代
 男性：49.6% 女性：50.4%
 □ 50代～60代
 男性：73.1% 女性：26.9%
 □ 70代以上
 男性：62.0% 女性：38.0%

出身地

沖縄県内 67.1%
 沖縄県外 32.9%

家族構成

単身世帯 27.2%
 夫婦のみ 22.5%
 親と子供の2世代 39.6%
 祖父母と親と子供の3世代 5.5%
 その他 5.3%

母集団と比較した調査回答者属性の特徴

		母集団 の構成比(※1)	調査回答者 の構成比
地域	那覇	21.6%	16.8%
	北部	8.8%	11.0%
	中部	43.3%	41.0%
	南部	18.7%	21.4%
	宮古	3.8%	4.0%
	八重山	3.8%	5.8%
年代	10～20代	21.0%	22.4%
	30～40代	34.7%	34.3%
	50～60代	32.8%	33.1%
	70代以上	11.5%	10.2%

(※1) 令和3年住民基本台帳人口の構成比 (R3.1参考)

母集団と比較した調査回答者数

	母集団構成比		回収数(全体)				
	市町村名	市町村別人口	10～20代	30～40代	50～60代	70代以上	合計
	合計	100.0	221	339	327	100	987
那覇	那覇市	21.6	44	54	51	17	166
北部	名護市	4.3	16	14	13	4	47
	国頭村	0.3	0	1	1	1	3
	大宜味村	0.2	0	0	1	1	2
	東村	0.1	0	1	0	0	1
	今帰仁村	0.6	1	5	3	1	10
	本部町	0.9	0	5	5	1	11
	恩納村	0.7	0	4	5	0	9
	宜野座村	0.4	0	0	2	0	2
	金武町	0.8	0	7	4	0	11
	伊江村	0.3	1	1	3	2	7
	伊平屋村	0.1	0	0	2	0	2
	伊是名村	0.1	0	1	2	1	4
中部	宜野湾市	6.8	28	21	16	9	74
	浦添市	7.8	17	23	19	7	66
	沖縄市	9.6	14	28	24	6	72
	うるま市	8.4	12	22	22	12	68
	読谷村	2.8	6	11	11	2	30
	嘉手納町	0.9	1	4	5	1	11
	北谷町	1.9	6	7	7	2	22
	北中城村	1.2	0	6	7	1	14
	中城村	1.5	8	6	6	1	21
	西原町	2.4	7	10	8	2	27
南部	糸満市	4.2	9	13	14	5	41
	豊見城市	4.4	7	15	14	6	42
	南城市	3.0	9	9	9	6	33
	与那原町	1.4	5	6	6	1	18
	南風原町	2.7	6	9	12	2	29
	渡嘉敷村	0.1	0	3	3	0	6
	座間味村	0.1	1	2	0	0	3
	粟国村	0.0	0	0	2	1	3
	渡名喜村	0.0	0	0	2	0	2
	南大東村	0.1	0	1	0	0	1
	北大東村	0.0	0	0	1	0	1
	久米島町	0.5	2	7	4	0	13
	八重瀬町	2.1	3	7	8	1	19
	宮古	宮古島市	3.8	8	14	14	2
多良間村		0.1	0	0	1	0	1
八重山	石垣市	3.4	10	15	17	5	47
	竹富町	0.3	0	6	2	0	8
	与那国町	0.1	0	1	1	0	2

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

□ アンケート調査結果の要約

① 普段の食生活について

◆ 普段の料理頻度は、「ほぼ毎日する」で 4 割弱、「ほとんどしない」では 3 割弱。

普段の料理頻度について、性・年代で傾向が異なっている。男性では「ほとんどしない」(42.2%)と 4 割を占め、どの年代をみても「ほとんどしない」の回答が多い。

一方女性では、年代が高くなるにつれて「ほぼ毎日する」の割合が高くなり、「30～40代」(60.2%)では 6 割強、「70代以上」(84.2%)では 8 割を超える。

◆ 料理についての情報源は、「インターネットのレシピサイト」で 6 割、「親、家族」が 4 割。

料理についての情報源は、「インターネットのレシピサイト」(65.8%)で最も高く、「親、家族」(44.5%)と続く。

男女ともに 40 代までの若い世代ほど「インターネットのレシピサイト」からの情報が多い。

家族構成別にみると、「親と子供の 2 世代」では「親、家族」(52.4%)が 5 割強と他の家族構成よりも高くなっている。

② 「琉球料理」と「沖縄料理」について

◆ 「琉球料理」と「沖縄料理」違いの認知度について、66.4%は「知っている」「なんとなく知っている」との回答。

「琉球料理」と「沖縄料理」の違いについて、「なんとなく知っている」との回答は 43.2%と最も高く、「知っている」(23.2%)とあわせると 66.4%となる。

性・年代別で「よく知らない」と回答した割合をみると、「男性 10～20代」(55.8%)で高く、年代が高くなるにつれて、認知が上っている。

◆ 琉球料理は「歴史、伝統」のイメージ、沖縄料理は「家庭的」なイメージで捉えられている。

琉球料理と沖縄料理のイメージを尋ねたところ、「琉球料理」では「④ 沖縄の歴史、伝統を感じる」(86.9%)

が、「沖縄料理」では「⑫ 家庭的なイメージ」(76.1%)で最も高くなっている。

琉球料理の「⑤ 調理が難しい」イメージを性年代別にみると、70代以上で「そう思う」「ややそう思う」を合わせた割合(46.0%)が全体(60.1%)よりも 14.1 ポイント低く、若い人の方が難しいと捉えられている。

◆ 食べる頻度に関しては、沖縄料理は日常的に食べられているが、琉球料理は「行事の時だけ」の食事として食べられている。

「琉球料理」、「沖縄料理」を食べる頻度について尋ねると、沖縄料理では「日常的に食べている」(32.2%)と「時々食べている」(49.6%)を合わせると 8 割を超えて日常食として捉えられているといえる。

一方で、琉球料理では「行事などの時だけ食べる」(39.8%)が沖縄料理(7.0%)よりも 30 ポイント以上高く、行事食として食べられている。

琉球料理を食べる頻度について年代別にみると、70代以上の「日常的に食べている」(17.0%)では他の年代よりも 10 ポイント以上高く、60代以下と 70代以上で開きが見られる。

沖縄料理の食べる頻度を年代別にみると、「日常的に食べている」では「10～20代」(24.9%)で 2 割となり、年代が高くなるにつれて割合が高くなり、「70代以上」では 55.0%となっている。

◆ 琉球料理は豚肉料理が、沖縄料理では野菜を扱ったチャンプルー等の野菜料理が特に食べられている。

食べる琉球料理のメニューについては「イナムドゥチ」や「中身汁」で、沖縄料理では「ゴーヤーチャンプルー」「沖縄そば」で上位。

◆ 琉球料理と沖縄料理の食べ方について、琉球料理は「親戚などと集まって食べる」、沖縄料理では「自宅で料理して食べる」で最も高い。

琉球料理と沖縄料理の食べ方について尋ねたところ、「琉球料理」では「親戚などと集まって食べる」(45.0%)

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

□ アンケート調査結果の要約

で最も高く、「沖縄料理」では「自宅で料理して食べる」(76.7%)で最も高くなっている。

年代別に見ると、琉球料理の食べ方で「自宅で料理して食べる」食べ方は、70代以上(73.3%)で明らかに高く、60代以下ではどの年代においても半数以下である。

◆ 食べない理由について、琉球料理では「調理方法がわからない」で、沖縄料理では「興味がない」。

琉球料理、沖縄料理を食べない理由を尋ねると、琉球料理では「調理方法がわからない」(38.7%)、「琉球料理をよく知らない」(37.1%)で、沖縄料理では「興味がない」(39.4%)、「好みの料理(味)ではない」(31.2%)で高くなっている。

◆ 沖縄料理を作ることができる割合は74.7%に対し、琉球料理は32.3%と開きがある。

自分で作ることができる料理があるか尋ねたところ、沖縄料理は「ある」が7割強だが、琉球料理は「ある」が3割程度となっている。

作ることができる琉球料理が「ある」を性・年代別に見ると、女性では年代が高くなるにつれて割合が高くなり、10~20代では32.5%に対し、70代以上では78.9%まで上がる。一方、男性では7割以上で作ることができず、男女開きがみられる。

作ることができる琉球料理のメニューは「ラフテー」や「イナムドウチ」の豚肉料理で高く、沖縄料理では「ゴーヤーチャンプルー」や「沖縄そば」、「チャンプルー」で上位に上がる。

◆ 料理の習得先について、琉球料理では「祖父母」や「料理本、雑誌」で沖縄料理より高い。

琉球料理と沖縄料理の習得先についてたずねると、いずれも「両親」が6割前後で最も高く、次いで「インターネットレシピサイト」となるが、琉球料理では、「祖父母」や「料理本、雑誌」で沖縄料理よりも7ポイント以上高いことから、料理の情報の習得先について違いがみられる。

琉球料理の習得先について、性別にみると男性では「料理本、雑誌」や「メディア」といった媒体からは女性よりも高く、女性では「両親」や「祖父母」で高いことから代々受け継がれていることが分かる。

料理の習得先について家族構成別にみると、沖縄料理、琉球料理ともに2世代、3世代の家族構成では「両親」「祖父母」からの習得先が他の家族性よりも割合が高く、家庭で継承されているといえる。

◆ 次世代継承意向について、琉球料理、沖縄料理ともに「伝えたいと思う」で8割を超える。

琉球料理と沖縄料理を次世代へ伝えていきたいか尋ねると、70代以上では「琉球料理」で86.0%が、「沖縄料理」では90.0%が伝えたいとお答えしており、60代以下と比べても特に割合が高くなっている。

◆ 宮廷料理と庶民料理の認知度については、「知らない」は7割。

なお、「琉球料理」と「沖縄料理」の違いを「知っている」と回答した方のうち、「宮廷料理」と「庶民料理」の違いを「知っている」と回答した方は52.8%となる。

③ 伝統的な沖縄の食文化について

◆ 伝統的な沖縄の食文化について、9つの要素の認知度の平均をみると「何となく聞いたことがある」が49.9%で最も高く、「詳しく知っている」では10.7%となる。

◆ 沖縄の伝統的な食文化を継承することの重要性について、「県民としての誇りにつながる」や「家族や地域のつながり」、「産業の活性化」などで、提示した考え方については多くが肯定的に捉えられている。

Ⅲ 県民意識調査アンケート調査業務

□ アンケート調査結果の要約

沖縄の伝統的な食文化を継承することの重要性について尋ねると、いずれの項目も肯定的な意見が8割程度となっている。

◆保存継承するために必要だと思うことについては、「家庭で触れる機会をつくる」(71.0%)や「学校で学ぶ機会をつくる」(66.3%)の項目で高い。

沖縄の伝統的な食文化を継承することの重要性について尋ねると、「家庭で触れる機会をつくる」(71.0%)、「学校で学ぶ機会をつくる」(66.3%)、「料理が味わえる店の充実」(45.6%)で上位に上がる。

年代別にみると、「家庭で触れる機会をつくる」は70代以上(83.0%)で、「学校で学ぶ機会をつくる」は10~40代(70.6%)で、「HPやSNS等を活用した情報発信」は10~20代(45.2%)で、「各種イベントの開催」や「専門家の育成」は50~60代(41.6%)で高く、年代によって違いがみられる。

◆年中行事の行事食(重箱料理等)について、提示したすべての項目で「一部の料理を購入し、家庭で作った料理を合わせて用意する」が高く、「全て家庭で用意する」は「正月」(15.5%)や「お盆」(15.1%)で他の行事よりも割合が高く、行事ごとに違いがみられる。

提示したすべての項目で「一部の料理を購入し、家庭で作った料理を合わせて用意する」が高くなっているが、正月やお盆では、他の行事よりも全て家庭で用意する割合が高い。また、法事では「専門店などに料理(重箱セット等)を注文し、購入して用意する」が3割弱と他の行事よりも高くなっている。

年中行事の行事食を食べない理由については、「お供えする仏壇やお墓がない」(52.3%)で最も高く、「行事食(重箱料理等)を供える習慣がない」(42.1%)と続く。

◆行事食の継承意向について、84.3%が継承したほうがいいとの回答。

年代別にみると、30~40代では継承しなくてもよい(どちらかといえば継承しなくてもいい+継承しなくてもいいを合わせた)とする回答が2割程度存在する。

④ 沖縄県の取組について

◆琉球料理伝承人の認知度について、「見聞きしたことがない」が56.7%で最も高い。情報の取得先では、「メディア(テレビ、新聞、ラジオ等)」で32.7%、「各種イベント出店等」(17.5%)となっている。

「見聞きしたことがない」を年代別にみると、70代以上で4割に対し、10~40代では6割と若年層での認知が低い。

◆「伝統的な食文化」HPについて、92.1%が初めて。見た感想は、「良かった」が39.2%、「普通」が54.5%となっている。「伝統的な食文化」HPの感想を性別にみると、「良かった」では男性(32.4%)より女性(46.8%)でポイントが高くなっている。「琉球料理の日」の認知度は、「知らない」が9割を超える。

「知っている」を性・年代別にみると女性70代以上で、1割程度である。

IV

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

□データベース仕様

令和2年度にデータベース WT にて協議し決定した「クラウド型収藏品管理システム I.B.MUSEUM SaaS」を活用。全国で多くの導入実績を持つクラウド型システムは、とにかく安価に導入できることが特徴。

資料データの管理からインターネットを通じた情報配信までをトータルにサポートしており、継続的に追加中の新機能を利用しても、登録するデータ量が増えても、さらに扱う資料分野が増えても「月額3万円」の完全固定料金制となっている。

□クラウド型収藏品管理システム I.B.MUSEUM SaaS

アーカイブシステム6つのコンセプト

01 自由設計可〈変性と柔軟性〉



項目の位置や名称も、後から自由に変更可能。大半はマウスの操作なので、簡単に「自館仕様」のシステムを作り上げることができる。

02 誰でも簡単〈操作性と機能性〉



マニュアルがそばになくとも操作を続けられるよう、画面上にサポート機能を表示。

03 アシスタントのように〈連携性と検索性〉



必要な情報を即座に取り出せるよう、検索機能は特に強化。条件を複雑に掛け合わせた検索も得意です。

04 とにかくローコスト〈完全固定料金制〉



クラウド型なので、巨額になりがちな初期導入費用を捻出する必要はなし。月額費用も3万円です。

05 いつも最新版を〈対応性と将来性〉



小さなものは毎月のように、大きな機能追加は四半期～半期に一度バージョンアップ。

06 情報を館のチカラに〈活用性と発展性〉



収藏品資料情報を一般公開することで、魅力と存在感をより強力にアピールすることができます。

<データベース作業内容>

・記事数: 391件

① 1章:プロローグ(1件) ② 2章:食べてきたもの(152件) ③ 3章:医食同源の知恵(116件)
④ 4章:おたのしみとおもてなし(61件) ⑤ 5章:行事と食(60件) ⑥ 6章:エピソード(1件)

・掲載画像選定・権利処理等 項目数: 330件。未画像61件(記録の中でのみ残っているもの・画像の掲載が適さない記事)。

・コラム数: 5件

<執筆者>

①上里隆史氏 ②西大八重子氏 ③萩尾俊章氏

・I.B.Museumへの入力作業

・WebサイトのTOPページ改修、I.B.Museum のページデザイン調整

IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

□データベースの分類項目（全体）

第1階層	第2階層																				
1章 プロローグ																					
2章 食べてきたもの	<table border="1"> <tr><td rowspan="10">食材</td><td>穀類</td></tr> <tr><td>芋類</td></tr> <tr><td>糖科類</td></tr> <tr><td>豆類</td></tr> <tr><td>野菜・香草・キノコ類</td></tr> <tr><td>果実類</td></tr> <tr><td>藻類</td></tr> <tr><td>魚介類</td></tr> <tr><td>肉・卵類</td></tr> <tr><td>油脂類・砂糖・調味料</td></tr> <tr><td>加工食品</td></tr> <tr><td colspan="2">コラム「食べてきたもの」</td></tr> </table>	食材	穀類	芋類	糖科類	豆類	野菜・香草・キノコ類	果実類	藻類	魚介類	肉・卵類	油脂類・砂糖・調味料	加工食品	コラム「食べてきたもの」							
食材	穀類																				
	芋類																				
	糖科類																				
	豆類																				
	野菜・香草・キノコ類																				
	果実類																				
	藻類																				
	魚介類																				
	肉・卵類																				
	油脂類・砂糖・調味料																				
加工食品																					
コラム「食べてきたもの」																					
3章 医食同源の知恵	<table border="1"> <tr><td rowspan="10">調理法</td><td>ご飯物・麺類</td></tr> <tr><td>汁物</td></tr> <tr><td>シンジムン／煎じ物</td></tr> <tr><td>煮物</td></tr> <tr><td>炒め物</td></tr> <tr><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>蒸し物</td></tr> <tr><td>カマボコ</td></tr> <tr><td>和え物・酢の物</td></tr> <tr><td>保存食・その他</td></tr> <tr><td colspan="2">味わい（だし）</td></tr> <tr><td colspan="2">コラム「薬食同源暮らしのなかの養生食」</td></tr> </table>	調理法	ご飯物・麺類	汁物	シンジムン／煎じ物	煮物	炒め物	揚げ物	蒸し物	カマボコ	和え物・酢の物	保存食・その他	味わい（だし）		コラム「薬食同源暮らしのなかの養生食」						
調理法	ご飯物・麺類																				
	汁物																				
	シンジムン／煎じ物																				
	煮物																				
	炒め物																				
	揚げ物																				
	蒸し物																				
	カマボコ																				
	和え物・酢の物																				
	保存食・その他																				
味わい（だし）																					
コラム「薬食同源暮らしのなかの養生食」																					
4章 おたのしみとおもてなし	<table border="1"> <tr><td rowspan="2">菓子</td><td>現在食べられている伝統菓子</td></tr> <tr><td>記録の中の伝統菓子</td></tr> <tr><td>酒</td><td></td></tr> <tr><td rowspan="2">茶</td><td>現在飲まれているお茶</td></tr> <tr><td>記録の中の茶</td></tr> <tr><td rowspan="7">食器</td><td>運ぶ・並べる</td></tr> <tr><td>食べる</td></tr> <tr><td>飲む・注ぐ</td></tr> <tr><td>もてなす</td></tr> <tr><td>祀る・祭具</td></tr> <tr><td>出かける</td></tr> <tr><td>貯める</td></tr> <tr><td colspan="2">記録の中の食事</td></tr> <tr><td colspan="2">コラム「お酒とおもてなし・お楽しみ」</td></tr> </table>	菓子	現在食べられている伝統菓子	記録の中の伝統菓子	酒		茶	現在飲まれているお茶	記録の中の茶	食器	運ぶ・並べる	食べる	飲む・注ぐ	もてなす	祀る・祭具	出かける	貯める	記録の中の食事		コラム「お酒とおもてなし・お楽しみ」	
菓子	現在食べられている伝統菓子																				
	記録の中の伝統菓子																				
酒																					
茶	現在飲まれているお茶																				
	記録の中の茶																				
食器	運ぶ・並べる																				
	食べる																				
	飲む・注ぐ																				
	もてなす																				
	祀る・祭具																				
	出かける																				
	貯める																				
記録の中の食事																					
コラム「お酒とおもてなし・お楽しみ」																					
5章 行事と食	<table border="1"> <tr><td rowspan="2">風俗習慣</td><td>年中行事</td></tr> <tr><td>人生儀礼</td></tr> <tr><td colspan="2">コラム「お祈りとお供えもの」</td></tr> </table>	風俗習慣	年中行事	人生儀礼	コラム「お祈りとお供えもの」																
風俗習慣	年中行事																				
	人生儀礼																				
コラム「お祈りとお供えもの」																					
6章 エピローグ	コラム「エピローグ（近現代）」																				

IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

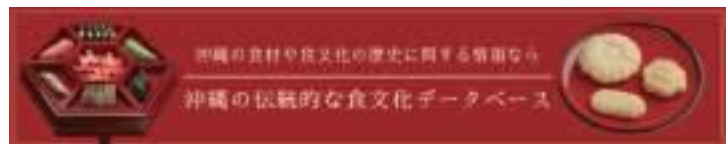
□ 伝統的な食文化の情報データベース

沖縄の伝統的な食文化Webサイト TOPページ



沖縄の伝統的な食文化 Web サイト
<https://ryukyuryouri.com/>

□ 沖縄の伝統的な食文化データベース バナーデザイン



□ データベース TOP ページ



<https://jmapps.ne.jp/okinawacyura/>



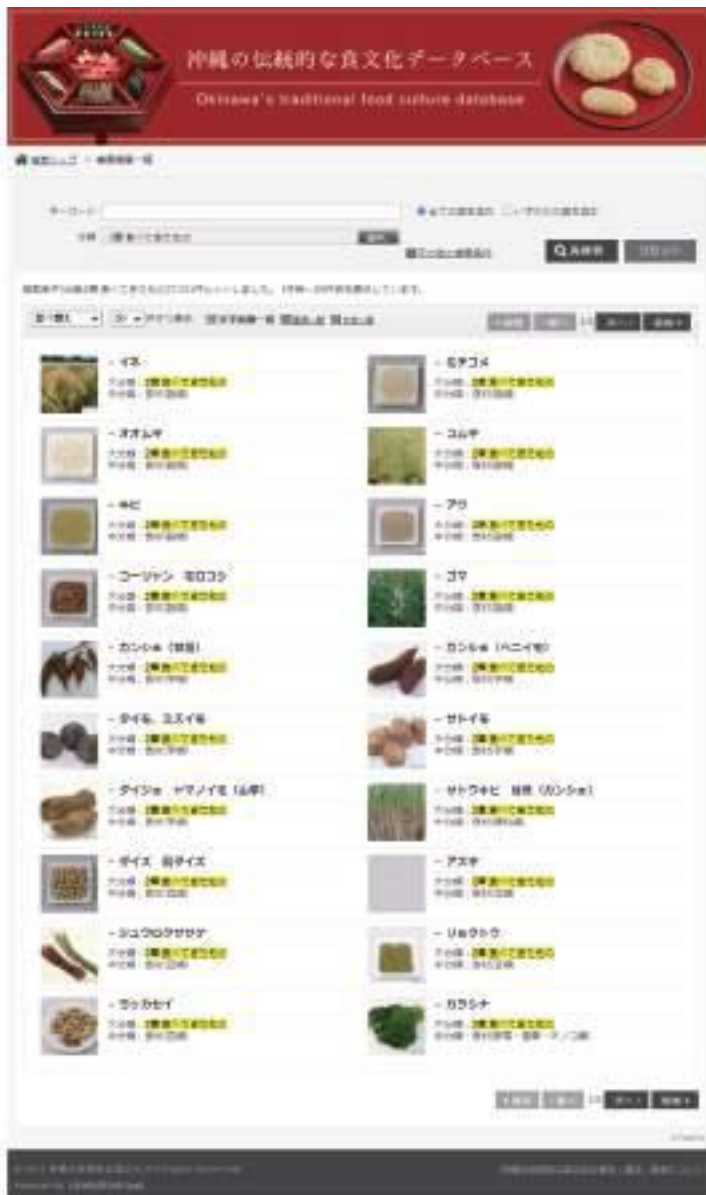
IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

□ 伝統的な食文化の情報データベース

＜構成＞

- 第1章 プロローグ
- 第2章 食べてきたもの
- 第3章 医食同源
- 第4章 おたのしみとおもてなし
- 第5章 行事と食
- 第6章 エピローグ

＜第2章 食べてきたもの一覧＞



＜検索画面（カラシナ）＞



- 名称かな：からしな
- 方言名：シマナー
- 大分類：2章 食べてきたもの
- 中分類：食材（野菜・香草・キノコ類）
- 解説

※ページ下部へ関連資料を表示

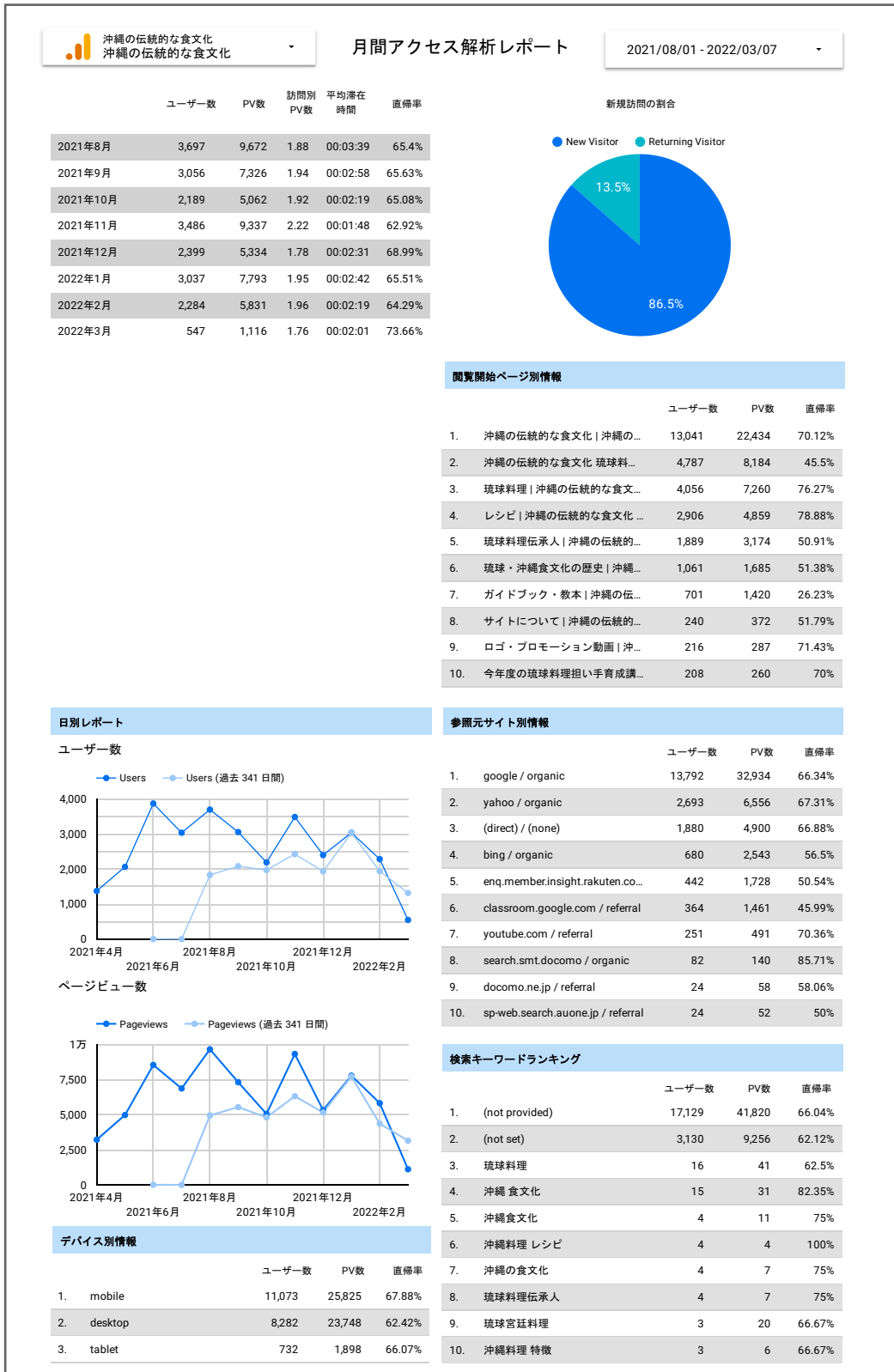


- 画像左下：写真提供元を記載
- 画面右下：沖縄の伝統的な食文化記載

IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

Webサイトの管理

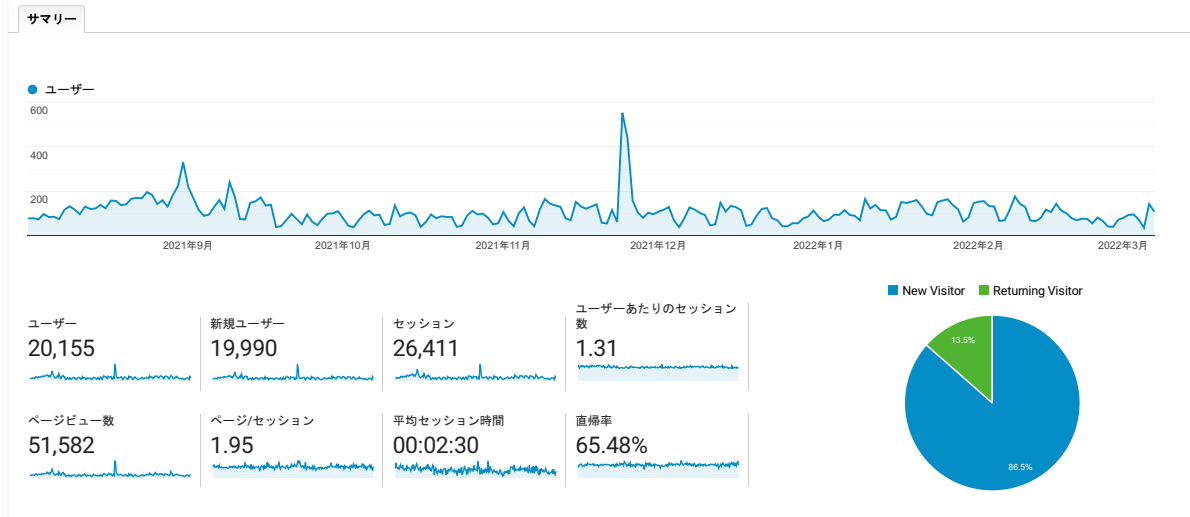
Web解析レポート (期間：2021年8月1日～2022年3月7日)



IV 伝統的な食文化の情報データベース化及びWebサイトの管理

□ Webサイトの管理

□ Web解析レポート期間：2021年8月1日～2022年3月7日) ページビュー数：51,582回



□ 沖縄の伝統的な食文化更新作業

- ・おしらせページ メディア出演情報発信
- ・伝承人一覧 最新情報更新



□ Facebook発信（2件）

- ・メディア出演情報、レシピ動画配信



V

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

食文化の普及・啓発活動

V 食文化の普及・啓発活動



レシピサイトで人気の高い cookpad ヘレシピを掲載。

作り方・写真は琉球料理伝承人教本及び沖縄の伝統的な食文化 Yutyubu レシピ動画より引用。

■ cookpad TOP ページ



〈掲載品目〉 16品目

沖縄県 cookpad_URL (※ 1月23日公開) <<https://cookpad.com/kitchen/12579133>>

- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| ■ 豚だしの取り方 (204) | ■ 中身のお汁 (781) | ■ ラッチョウチャンプルー (307) |
| ■ いか墨のお汁 (187) | ■ ミヌダル (117) | ■ クファージュシー (92) |
| ■ ジーマーミ豆腐 (186) | ■ ラフテー (297) | ■ ゴーヤーチャンプルー (343) |
| ■ クーブイリチー (370) | ■ イナムドウチ (521) | ■ ドウルワカシー (177) |
| ■ サータアンダギー (1185) | ■ チンビン (260) | ■ ターンムディンガク (245) |
| ■ ンムクジアンダギー (72) | | |

★() アクセス数 : 3月7日時点



V 食文化の普及・啓発活動

□イナムドゥチ

4月20日撮影

イナムドゥチ



真ん中多い自給産物を使ったとろみのある汁物

材料 (4人分)

豚こぶ肉	100g
干し椎茸	2枚
こんにゃく	100g
厚揚げ	60g(両揚げなら2枚)
カスタードかまぼこ	50g
醤油	2c
かつおだし	2c
日味塩(塩10)	80~100g

作り方

- 豚こぶ肉はよく洗って、4cm角に切り、塩を揉み込んでおく。
- 1の豚こぶ肉は味噌汁に入れてさっと煮て、さらに水換えをする。(塩気と脂質を落とす)
- 干し椎茸は水で洗い、4cm角に切り、塩を揉み込んでおく。
- 干し椎茸は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 味噌汁の味だし、かつおだしを入れて火にかけて、味噌汁の味だしを入れてしばらく煮る。
- 次にこんにゃくと厚揚げを味噌汁に入れて煮る。(味噌汁の味だしは、味噌汁の味だしと合わせる。味噌汁の味だしは、味噌汁の味だしと合わせる。)
- 鍋で10分程度煮た後、味噌汁の味だし、かつおだし、カスタードかまぼこを入れて煮る。

コツ・ポイント
味噌汁の味だし、かつおだしは、味噌汁の味だしと合わせる。

このレシピの詳しい立ち
沖縄の伝統的な食文化。イナムドゥチは、豚こぶ肉、干し椎茸、こんにゃく、厚揚げ、カスタードかまぼこ、味噌汁の味だし、かつおだし、日味塩(塩10)で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

このレシピの詳しい立ち

沖縄の伝統的な食文化。イナムドゥチは、豚こぶ肉、干し椎茸、こんにゃく、厚揚げ、カスタードかまぼこ、味噌汁の味だし、かつおだし、日味塩(塩10)で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

このレシピの詳しい立ち

沖縄の伝統的な食文化。イナムドゥチは、豚こぶ肉、干し椎茸、こんにゃく、厚揚げ、カスタードかまぼこ、味噌汁の味だし、かつおだし、日味塩(塩10)で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

□クープイリチー

4月20日撮影

クープイリチー(圧布の炒め煮)



甘ん朝りの便所を炒め、具とともに蒸かして奥込んだ料理

材料 (4人分)

クープ(長豆肉または熱め圧布)	40g
豚こぶ肉	100g
醤油	大さじ1杯~3
砂糖	大さじ1杯
塩	大さじ1杯
こんにゃく	80g
豆腐	40g
ネギ	大さじ1杯
塩	大さじ1杯
塩	大さじ1杯

作り方

- クープは洗って水で洗ひ、水気を切って、3~4cm角に切る。
- 豚こぶ肉はよく洗って、4cm角に切り、塩を揉み込んでおく。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。
- 豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。

コツ・ポイント
豚こぶ肉は味噌汁に入れて、全ての材料を加えて煮る。

このレシピの詳しい立ち
沖縄の伝統的な食文化。クープイリチーは、クープ、豚こぶ肉、醤油、砂糖、塩、こんにゃく、豆腐、ネギ、塩で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

このレシピの詳しい立ち

沖縄の伝統的な食文化。クープイリチーは、クープ、豚こぶ肉、醤油、砂糖、塩、こんにゃく、豆腐、ネギ、塩で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

このレシピの詳しい立ち

沖縄の伝統的な食文化。クープイリチーは、クープ、豚こぶ肉、醤油、砂糖、塩、こんにゃく、豆腐、ネギ、塩で調理される。

https://www.youtube.com/watch?v=UQ0pU9p0I28p0M2X0gvideo

V 食文化の普及・啓発活動

□ゴーヤーチャンプルー

ゴーヤーチャンプルー

ゴーヤー、焼き目をつけた豆腐、豚肉を炒めた料理

材料 (4人分)

ゴーヤー(にがうり)	400g
豚豆腐	300~400g
豚三枚肉	120~160g
卵	2個
旨味調味料(ラー油)	大さじ2
塩	適量

作り方

1. 豚三枚肉を一口大に切ります。
2. 豆腐は水気をきき取り、手で大ききちぎります。
3. ゴーヤーは洗って縦二つ割りにし、スプーンで種とむき部分を除去し、薄切りにします。(種は食べなくてもよい)
4. フライパンに油を熱し、豆腐を煎めます。
5. フライパンに油を熱し、豚肉を炒めます。
6. フライパンに油を熱し、卵を炒めます。
7. フライパンに油を熱し、ゴーヤーと豆腐を加えます。
8. フライパンに油を熱し、仕上げに調味料を加えます。

コツ・ポイント

ゴーヤーチャンプルーは、焼き目を付けた豆腐と旨味調味料の組み合わせがポイントです。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化、ゴーヤーチャンプルーは、沖縄県民の生活に欠かせない料理です。

レシピの提供先

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

□サーターアンダギー

サーターアンダギー

卵、砂糖、小麦粉で作る球形の揚げ菓子

材料 (4人分)

卵	2個
グラニュー糖	115g
薄力粉	200~200g
ベーキングパウダー	小さじ2
サラダ油	小さじ2
揚げ油	適量

作り方

1. 卵を溶かし、砂糖を加えます。
2. 溶いた卵液に薄力粉を加えます。
3. 溶いた卵液に薄力粉を加えます。
4. 溶いた卵液に薄力粉を加えます。
5. 溶いた卵液に薄力粉を加えます。
6. 溶いた卵液に薄力粉を加えます。

コツ・ポイント

揚げ油の温度がポイントです。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化、サーターアンダギーは、沖縄県民の生活に欠かせない料理です。

レシピの提供先

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

沖縄県民生活センター

V 食文化の普及・啓発活動

□ ジーマーミ豆腐

ジーマーミ豆腐



ローマニ(落花生)のすり汁と辛くずで練り上げて酒粕の材料

材料 14人分

ローマニ(落花生)	1kg
水	1.1kg
辛くず	10g
水	1.1kg
おろし生姜	10g

★かけ汁の作り方

- ★かつおだし 大さじ3
- ★醤油 小さじ2～大さじ1
- ★みりん 小さじ2

作り方

1. 1kgのローマニを乾燥させておき、湯がき、湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく。
2. 1kgのローマニと分量の水(1.1kg)をミキサーにかけ、湯がき終わって皮を剥いておき、湯がき終わって洗っておく。
3. 辛くずは白湯(水)1.1kgの水でよく湯がき、湯がき、湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく。
4. 辛くずの湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。
5. 湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。
6. 湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。
7. 湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。
8. 湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。

コツ・ポイント

ローマニは乾燥させておくことで、湯がきやすくなります。湯がき終わったら皮を剥いて洗っておくことが大切です。

このレシピの正しい立ち

沖縄の伝統的な食文化、沖縄の食文化を継承し、普及させること。このレシピは、沖縄の食文化を継承し、普及させるためのものです。

このレシピの正しい立ち

沖縄の伝統的な食文化、沖縄の食文化を継承し、普及させること。このレシピは、沖縄の食文化を継承し、普及させるためのものです。

□ ターンムデインガク

ターンム(田芋)デインガク



田芋を煮くねとりに仕上げた和食料理

材料 14人分

ターンム(田芋)	300g
醤油	10g
砂糖	40g
みりん	大さじ10
塩	少々

作り方

1. ターンムは2cmの角切りにし、熱湯で5分程度茹でてアクを取り、湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく。
2. 醤油、砂糖、みりん、塩を混ぜ、おろし生姜を加える。
3. ターンムを煮くねとりに仕上げ、おろし生姜を加える。
4. 湯がき終わったら皮を剥いて洗っておく、湯がき終わって洗っておく。

コツ・ポイント

ターンムは2cmの角切りにし、熱湯で5分程度茹でてアクを取り、湯がき終わったら皮を剥いて洗っておくことが大切です。

このレシピの正しい立ち

沖縄の伝統的な食文化、沖縄の食文化を継承し、普及させること。このレシピは、沖縄の食文化を継承し、普及させるためのものです。

V 食文化の普及・啓発活動

□ ミヌダル

ミヌダル

厚ローズに黒ごま粒をまぶして蒸した料理

材料 (4人分)

厚切りローズ(6mm×8mm薄切) 8枚

●黒ごま粒のすり粉

●黒ごま 900g

●醤油 大さじ4

●砂糖 大さじ2

●片栗粉 大さじ4

作り方

- 厚ローズは厚りの側を切り落とす。
- 黒ごまをすり粉にし、粗い篩で篩ごす。
- 醤油と砂糖を混ぜ、黒ごまのすり粉を加えて混ぜる。
- 厚ローズにすり粉をまぶす。
- 蒸籠で蒸す。
- 蒸籠から取り出し、醤油と砂糖をかけた醤油をかける。

コツ・ポイント

厚ローズは厚みの側を切り落とす。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化を継承し、広く普及させること。

<https://www.yokube.com/theme/0006-0006/022890V18Dg/v18d>

□ ラッチョウチャンプルー

ラッチョウ(島らっきょう)チャンプルー

香りが良い島らっきょうのチャンプルー

材料 (4人分)

ラッチョウ(島らっきょう) (正味250g) 1玉

塩 少々

揚げ油 200g

卵 大さじ2

醤油 大さじ1.5

卵 2個

作り方

- ラッチョウは厚切りに切り、塩をまぶす。
- 揚げ油で揚げる。
- 卵を溶き、醤油を加えて炒める。
- 揚げたラッチョウを加えて炒める。

コツ・ポイント

ラッチョウは厚切りに切り、塩をまぶす。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化を継承し、広く普及させること。

<https://www.yokube.com/theme/0006-0006/022890V18Dg/v18d>

V 食文化の普及・啓発活動

□ 中身のお汁

沖縄県民のしるし
詳細

中身のお汁



中身(豚の肩、大根、小根)を具にした澄まし汁

材料 (4人分)

中身(背脂の取った)	250g
干し椎茸	2枚
葱(たし)	2-10cm
かつお節(し)	2-10cm
塩	お好み
醤油	少々
ヒバツ(またはおろし生姜)	適量

作り方

- 中身の骨を洗って、鍋の中に入れて、水を加えて煮出す。
- 干し椎茸は水で洗って、鍋の中に入れて煮出す。
- 葱は斜めに切ったものを鍋の中に入れて煮出す。
- かつお節は細かく刻んで鍋の中に入れて煮出す。
- 塩とおろし生姜を加えて煮出す。
- 醤油を加えて煮出す。

ポイント

中身の骨は洗った後、表面を乾かしてから煮出す。

このレシピの面白い点

沖縄の伝統的な食文化、健康に良い食材を使用している。

□ クーブイリチー

沖縄県民のしるし
詳細

クーブイリチー(昆布の炒め煮)



昆布切りの昆布を炒め、具とともに煮だして食べる琉球料理

材料 (4人分)

クープ(昆布糸)またはおろし昆布	40g
豚ヒレ肉	100g
醤油	大さじ2-3
砂糖	大さじ2-3
酒	大さじ1-2
ごま油	少々
かつお節	40g
かつお節	大さじ2-3
醤油	大さじ2-3
ごま油	少々

作り方

- クープは洗って水で洗って、水気を切って、3-4mmの厚さに切る。
- 豚ヒレ肉はざるに入れて水気をよく絞り、一口大に切る。
- 鍋に油を熱し、クープを炒めて、醤油を加えて煮出す。
- 砂糖と酒を加えて煮出す。
- かつお節を加えて煮出す。
- ごま油を加えて煮出す。

ポイント

クープは洗った後、水気をよく絞ってから炒める。

このレシピの面白い点

沖縄の伝統的な食文化、健康に良い食材を使用している。

V 食文化の普及・啓発活動

□ 豚だしの取り方

豚だしの取り方

材料

豚だし身(または塩豚)	1kg
水	700g
煮干し(干し椎茸)	適量

作り方

1. 豚だしの身は、丁半に切り、水で洗い、水気を拭き取る。
2. 煮干しは、塩を落とし、水で洗い、水気を拭き取る。
3. 煮干しは、水で洗い、水気を拭き取る。
4. 煮干しは、水で洗い、水気を拭き取る。

コツ・ポイント

- 煮干しは、塩を落とし、水で洗い、水気を拭き取る。
- 煮干しは、水で洗い、水気を拭き取る。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化。豚だしの取り方は、沖縄の伝統的な食文化の一つです。

沖縄県文化遺産センター
<http://www.okinawa-culture.com/>
 〒901-8571 沖縄県那覇市首里石川丸2-1-1
 電話：098-866-1111

□ いか墨のお汁

いか墨のお汁

材料 (4人分)

白いか(アオリイカ)	500g
豚肉	150g
ニガナ	150g
いか墨	大さじ1-2
醤油	60
塩	小さじ1

作り方

1. 白いかは墨をとり、さし入れのように取り出して身を削ぎ、うす皮を剥いてきれいに洗う。身は5cm幅、長さ5cmに切る。
2. 豚肉は生のまま一口大の塊に切る。
3. ニガナは洗って、塩を拭き取る。
4. 鍋にニガナを煮る。その間に白いか、豚肉を入れ、分量の水を沸かして火にかける。

コツ・ポイント

- 白いかは墨をとり、さし入れのように取り出して身を削ぎ、うす皮を剥いてきれいに洗う。

このレシピの生い立ち

沖縄の伝統的な食文化。いか墨のお汁は、沖縄の伝統的な食文化の一つです。

沖縄県文化遺産センター
<http://www.okinawa-culture.com/>
 〒901-8571 沖縄県那覇市首里石川丸2-1-1
 電話：098-866-1111

V 食文化の普及・啓発活動

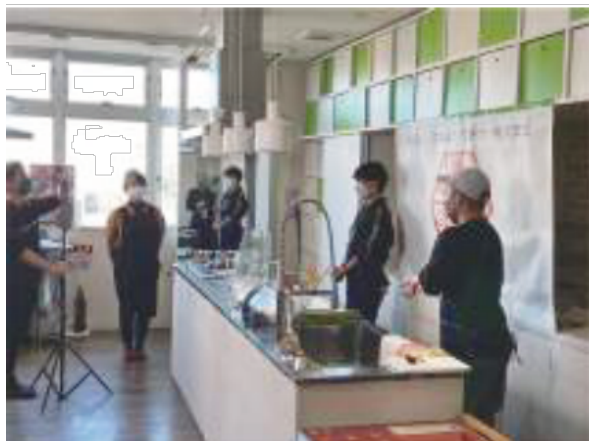
沖縄の伝統的な食文化 TV番組を活用した普及啓発

OTV 沖縄テレビ放送：HYゴーゴーヤー「琉球料理を学ぶ」



- 撮影日：2021年12月20日(火)9時～14時
- 放送予定日：2022年1月22日(土)17時～17時30分
- キャスト：HYメンバー：新里英之 / 名嘉俊 / 許田伸介 / 仲宗根泉
琉球料理传承人：伊是名カエ / サポート：大宜見かおり
- 撮影場所：KAE project 〒904-0313 沖縄県中頭郡読谷村大湾356番地 2F

(撮影風景)



V 食文化の普及・啓発活動

□ 主な構成

OTV 沖縄テレビ放送：HYゴーゴーヤー「琉球料理を学ぶ」

● カエプロジェクト 外

俊「さて、皆さん2022年はいかがお過ごしでしょうか？この収録は12月なのですが～・・・」

俊「年の初めという事で、めでたいもの、新しい物を学びたいと思ひまして…今回は、琉球料理を学んでいきたいと思ひます！皆さん琉球料理ってご存知ですか？」

→チャンプルーとか？など。

俊「僕も詳しくは知りません。今日は学んでいきましょう！それでは、先生の所に行ってみましょう！」

● キッチンにて前ふり。

俊「先生をご紹介します。琉球料理传承人の伊是名カエ先生です。」

→挨拶。

NA「料理研究家として料理教室やワークショップで指導している伊是名カエさん。沖縄県から認定された琉球料理传承人で、調理をはじめ琉球料理にまつわる文化・歴史のエキスパート。」

俊「さっそくなんですが、琉球料理って何ですか？」

カエ「琉球王国時代から続く、沖縄の伝統的な料理の事です。2019年に日本遺産として登録もされました…」など。

→大きなカテゴリーで、どんな料理があるか教えてもらう。

「庶民料理」「行事料理」「宮廷料理」があって、それぞれの代表格は庶民料理が沖縄そば。行事料理がソーキ汁。

宮廷料理が東道盆(トウンダーボン)。など。

● 写真(パンフレットなど)で東道盆の紹介。

カエ「こちらが東道盆になります。」

→東道盆の紹介。

カエ「今日は、皆さんに、まずは東道盆の中から、こちらの“ししかまぼこ”を作りたいと思ひます。」

俊「だから、ロボクープ持ってこいって言われたのか…」など。

● キッチンにて「ししかまぼこ」調理。

俊「先生それではさっそくお願いします」

カ「はい、それではまずは“ししかまぼこ”を作りたいと思ひます。」

→ししかまぼこの材料紹介。(2人で分担して調理。)

● キッチンにて「ナントゥースー」調理。

俊「続いては何を作りますか？」

カ「はい、ナントゥースー作っていきましょう」

俊「なんですかそれ？」

カ「こちらの料理です。」

→写真を見せてナントゥースーの紹介。

→ナントゥースーの材料紹介。(2人で分担して調理。)

● 試食～まとめ。

俊「完成しました！そして、先生が他にも料理を作ってくれたので、一緒に食べたいと思ひます。先生、何を作ってくれたんですか？」

→そのほかの料理を紹介。(イナムドウチと、何かごはんもの予定。)

HY「それではいただきます！」

→ししかまぼことナントゥースーを中心に試食して感想。

俊「今回、琉球料理を学んできましたが、先生、最後に伝えたい事とかありますか？」

カ「琉球料理は、伝統的な作り方がありますが、それを知ってもらって、たくさんアレンジして自分らしい琉球料理をいっぱい作ってほしいですね。」など。

→お礼で。

V 食文化の普及・啓発活動

<視聴率：世帯 7.5%、個人 3.5%（5万 1406 人が視聴と想定）>



VI

令和3年度 沖縄食文化次期計画策定実態調査・保存普及継承事業

「琉球料理传承人教本」の作成及び今後の琉球料理传承人のフォローアップ講座の在り方等を検討

VI ワーキングチームの設置・運営

■ ワーキングチームの設置

琉球料理伝承人教本の作成、琉球料理伝承人のフォローアップ講座の在り方等を検討するにあたりワーキングチームを設置し、ワーキングチーム会議を年5回程度実施する。ワーキングチームのメンバーは、琉球料理伝承人のうち、伝統的な食文化の継承に必要な知識・技術を有する者5名程度で構成する。

■ 開催実績

第1回ワーキングチーム：令和3年9月30日（木）13：30～15：30

第2回ワーキングチーム：令和3年11月9日（火）14：00～16：00

第3回ワーキングチーム：令和3年12月6日（月）14：00～15：30

第4回ワーキングチーム：令和4年1月28日（金）12：30～16：30（実習）

第5回ワーキングチーム：令和4年2月17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
伊是名 加江	一般社団法人トータルウェルネスプロジェクトオキナワ代表理事 琉球料理伝承人1期生
金城 助	沖縄県調理師専門学校 講師 琉球料理伝承人1期生
名城 志野	那覇市立天久小学校 栄養教諭 琉球料理伝承人1期生
上原 功	沖縄県調理師会 会長 琉球料理伝承人1期生
三澤 陽一	株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄 料理長 琉球料理伝承人2期生
與儀 哲治	一般社団法人琉球料理保存協会 事務局長 株式会社御伽草子 代表取締役

VI ワーキングチームの設置・運営

■第1回 ワーキングチーム

日時：令和3年9月30日（木）13：30～15：30

場所：Web会議

参加者：伊是名加江／金城助／名城志野／上原功／三澤陽一／與儀哲治

沖縄県文化振興課：儀間俊江班長・玉城紳主任

事務局：川満・金城・川嶋（丸正印刷）

事業説明

沖縄県より沖縄の伝統的な食文化普及推進計画第1期計画及びこれまでの事業での取組、第2期計画素案についての説明を行った。

事務局より実施計画書を基に、実施内容やワーキングチームでの協議事項について説明を行った。

<ワーキングチーム協議事項>

- ①琉球料理伝承人教本の作成
- ②今後の琉球料理伝承人のフォローアップ講座の在り方等の検討

審議事項

- ①琉球料理伝承人の現状と課題について
- ②琉球料理伝承人教本（座学講座内容）及び講座の在り方について
 - ・改訂を必要とする項目
 - ・改訂内容について
 - ・改訂内容の原稿依頼について

上記、審議事項について、事前ヒヤリングシートを基に協議し、各委員より以下の提言があった。

- ・コロナ禍で活動ができていない中、個々の活動が共有できる方法があれば声を掛け合い活動できるのではないかと。活動報告書の内容は公開できないのか。他活動を知ること自身の活動のヒントになると思う。
- ・過年度の講師が講座を受け持っていたら、改訂の必要はないかと思う。
⇒講師については継続で依頼を想定している。また教本の使用については、担い手育成講座のみに拘らず、出前講座への使用等も含めて次期5カ年で使用することを想定。
- ・基本的な要素や知識は（既存の資料で）まとまっているため、出前講座でも使用して問題ない。

次回審議事項

- ①琉球料理伝承人フォローアップ講座の在り方について※令和2年度のフォローアップ講座の改善点、次年度の要望について
※令和2年度の検討委員会に於いて、委員より伝承人フォローアップ講座の講義内容について、指導者を養成する仕組みを作るよう提言があった為、その点も踏まえて検討頂きたい。

VI ワーキングチームの設置・運営

■第2回 ワーキングチーム

日時：令和3年11月9日（火）14：00～16：00

場所：丸正印刷株式会社

参加者：伊是名加江／金城助／名城志野／上原功／三澤陽一／與儀哲治

沖縄県文化振興課：儀間俊江班長・玉城紳主任

事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

報告事項

①第1回ワーキングチームにおける課題と改善策について

教本の方向性について、各委員より提言をいただき、下記の構成案にて決定した。

<教本構成案> ※3部構成にて作成する方向で決定。

- ・第1章 出前講座等で活用する基礎的な説明資料（沖縄の伝統的な食文化ガイドブックを基に作成）
 - ・第2章 レシピ（R1年度担い手育成講座教本に掲載されている内容を基に作成）
 - ・第3章 参考資料（琉球料理伝承人活動報告書・H29年度～R1年度の座学資料、沖縄の伝統的な食文化HP及びYouTubeのURL等）
- ※座学資料については、各講師へ掲載の調整を行う。

審議事項

①次年度以降のフォローアップ講座の在り方について

⇒上記、審議事項について、委員より以下の提言があった。

- ・日本料理の場合もだしの取り方は目標や味は同じであっても理論などは講師によって異なる。サータアンダーギーの作り方も講師によって違う。どちらの作り方も継承した中で伝承人で試行錯誤していけばいいと思う。伝承人はそういった部分を求めているのではないか。
- ・受講人数は1テーブル4人いてもいいと思うが、1つの品を一貫して一人でやるのが好ましい。分業にしまうと、頭で理解していても実際に自分で作る時に困ってしまう場合がある。
- ・講師にデモンストレーションしてもらい、試食。受講生が作ったものを講師に味見してもらうのはどうか。講師に味見してもらい、OKをもらえて初めて取得できたとならと思う。納得していない品目だと不安がある。
- ・復習で作った場合でも、仕上がりが違ったりするので、講師の品目を試食することは大事だと思う。
- ・人数はこれまでの24名だと多い。半分くらいの人数がいいのではないか。

その他にも様々な意見があり、フォローアップ講座の在り方の検討材料とし、第4回ワーキングチームにて検討することとした。第4回ワーキングチームでは、講座の在り方を検討する実習を予定していることを事務局より説明された。

※実習予定：1日（午前／午後）

VI ワーキングチームの設置・運営

■第3回 ワーキングチーム

日時：令和3年12月6日（月）14：00～15：30

場所：県庁1階 第1・第2会議室

参加者：伊是名加江／金城助／名城志野／上原功／三澤陽一／與儀哲治

沖縄県文化振興課：玉城紳主任

事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

審議事項

- ①琉球料理伝承人教本の改訂について
- ②第4回ワーキングチーム実習について

⇒上記、審議事項（教本の改訂）について、各委員より以下の提言があった。

- ・ガイドブックの内容が教本として載っていると、出前講座に活用する際に講師が変わっても配布資料が変わったり、資料作成する手間が省けるので良い。出前講座を行う際には、別途、配布用にガイドブックがあると良い。
- ・野菜ソムリエのように、見たら野菜ソムリエだと分かる制服などがあると良い。制服が必要という声はかなり上がっている。男女統一となると、エプロンでは見た目の問題もあるので、ワッペン等を制作し各自のユニホームに貼るなどではどうか。
- ・教本に沖縄県より借用できる一式と借用申請書を掲載してはどうか。どんなものが借りれるか掲載する事でわかりやすくなるので、活動時に活用しやすく普及しやすくなると思う。
- ・活動事例については、沖縄県の事業や琉球料理保存協会が携わった事例も掲載して欲しい。活動の周知に繋がり、参加したいという方も出てくるのではないかと。

⇒第4回ワーキング実習については下記の内容で決定した。

<第4回ワーキングチーム実習について>

日時：令和4年1月28日（金）9：30～16：30

会場：沖縄ガスショールーム

講座内容： お菓子：講師（安次富順子）／AM（9：30～12：30）
料理：講師（松本嘉代子）／PM（13：30～16：30）

<第4回ワーキングチームの意見について>

- ・各講師による調理法の違いについて、吸収することができれば、出前講座などで教える際にも、幅広い作り方について説明するなど、今後の活動にも活かせると思う。
- ・講師の料理に対する想いなども伺う機会にできれば良い。



VI ワーキングチームの設置・運営

■第4回 ワーキングチーム

日時：令和4年1月28日（金）12：30～16：30

場所：カエプロジェクト（読谷）※新型コロナウイルス感染症蔓延防止等重点措置により会場やカリキュラムを一部変更し開催。

参加者：伊是名加江／金城助／名城志野／上原功／三澤陽一／與儀哲治

沖縄県文化振興課：玉城紳主任

事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

（第4回実習について）

目的）

フォローアップ講座の在り方を検討する手法の一つとして、技術・味の継承を目的とし、WTメンバーを対象とする実習講座を実施。WTメンバーの意見を踏まえ、従来の担い手育成講座における実習形式で行うことができなかった少人数グループにより、材料の準備（仕分け）から全調理工程を1人で行い、講座後に講師及び他の传承人との意見交換を行うことで、実習の中で得られた成果や課題を検証、総括する。

（実施方法）

（前半）講師によるデモンストレーション・試食

（後半）各担当にわかれて、一人ずつ課題となる品目（別品目）を実習。調理工程及び味について、講師の指導や传承人間での意見交換等を行い、味と技術の確認を行う。

（今後の予定）

試食の実施や1つの品を一環して一人で行ったこと、参加人数、実習品目、講座内容等これまでの実習と異なっている部分について、良かった点や改善点等について各WTメンバーからアンケートにより意見を集約する。第5回WT会議にて講座の在り方について審議し、传承人の意見を集約・総括し、次年度以降のフォローアップ講座の方向性について提言を行う。



VI ワーキングチームの設置・運営

第4回ワーキングチーム 実習カリキュラム

	第4回ワーキングチーム				
日時	1月28日(金) ※12:30~16:00				
会場	カエプロジェクト(読谷)				
12:30~14:00 (デモストレーション)	講師:松本嘉代子				
	実習品目 クービーリチー 味噌煮豚 ナバンプシー ンスナバースーネー				
14:00~14:30 (30分)	実習の準備時間(材料の仕訳等)				
14:30~16:00 (実習)	伊是名加江	金城助	名城志野	上原功	三澤陽一
	(実習品目) ■クファジュシー ■チンビン	(実習品目) ■パパイヤーイリチー ■チールンコウ(鶏卵糕)	(実習品目) ■ゴーヤーチャンプルー ■ウムクジアンダーギー	(実習品目) ■中身の吸物 ■サーターアンダーギー	(実習品目) ■イナムドゥチ ■サングワチグワーシ(三月菓子)

これまでの課題であった琉球料理传承人への「味の継承」を目的の一つとし、講座の課題や改善点を抽出。第5回WTにて協議し、次年度以降の講座のあり方について紐付ける取組とする。

<実習風景>



VI ワーキングチームの設置・運営

■第5回 ワーキングチーム

日時：令和4年2月17日（木）14：00～16：00

場所：県庁1階 第1・第2会議室

参加者：伊是名加江／名城志野／上原功／三澤陽一／與儀哲治

沖縄県文化振興課：玉城紳主任

事務局：川満・川嶋（丸正印刷）

審議事項

- ①琉球料理伝承人教本の改訂について
- ②第4回ワーキングチーム実習改善点について

①修正した琉球料理伝承人教本の内容について事務局より説明し、以下修正点の提言があった。

<修正点>

・ 伝承人活動報告書の追記（沖縄県主催・琉球料理保存協会主催・その自主活動）

⇒琉球料理保存協会主催ではなく、琉球料理保存協会関連事業へ修正。

・ 沖縄の食文化の借用物リスト、使用承認申請書様式の追記

⇒活動報告書及び変更届け様式の URL を追記。

・ 沖縄の伝統的な食文化参考資料（食文化 HP、YouTube チャンネル、食文化データベース）の追記。

⇒琉球料理保存協会 HP を追記。

提言のあった修正点を反映し、教本の最終版とすることで決定。

②第4回ワーキングチーム実習を得て、各委員より以下の提言があった。

・ 人数については2名1組（1テーブル2名）が理想。少人数だと料理だけではなく、技術・道具の扱い方も確認できた。

少人数のため、間近で確認することが出来、作業一つ一つ確認することで自信に繋がった。

・ デモンストレーション後に同品目を実習することは、覚えるために確実だと思う。

・ 一人一人にカメラがあるといいと感じた。講師もずっと確認することは難しいが、後から映像で確認することもできる。

また参加できない方や会員向けに YouTube（限定公開）を活用し映像を共有し活用することができる。

その他委員より様々な意見があり、講座の在り方への参考とし、事務局にて取りまとめを行った。



フォローアップ講座の在り方

VI フォローアップ講座の在り方

■フォローアップ講座の在り方

これまでの協議の結果、フォローアップ講座の実施については、2通りの方法が必要と考える。

フォローアップ講座（次世代の講師育成）、フォローアップ講座（全体向けスキルアップ）

特に次世代の講師育成については、講師の高齢化により早急に対応する必要があり、昨年度の検討委員会でも委員より提言があった。講座の開催方法としては、ワーキングチームの意見を参考について、下記のように取りまとめを行った。

□第4回ワーキングチーム実習において、「味・継承」を目的に、ワーキングチームメンバーによる実習形式の講座を行った。

第4回ワーキングチーム実習内容

人数：講師1名／受講生5名

実習品目：2品目（伝承人の要望を踏まえ、講師と調整）

実施内容：講師によるデモンストレーション（調理実習をしながら食文化や材料・作り方のポイントについて説明）

受講生により調理実習。受講生5名とも別品目を実習（各2品目ずつ）

※各材料の準備から受講生にて担当。適時、講師による作業工程確認や味見を行い、アドバイスを頂いた。

結果

第5回ワーキングチームの意見

人数：テーブル1台2名程度が良い（計6名～10名）※参加人数が少ないと講師の目が届きやすく、指導を受けやすい利点がある。

実習品目：一人2品目か二人で3品目。 ※一人で取組む料理の品目として、2品目は確実に集中でき、覚えやすい。時間的にも良い。

実習内容：講師のデモンストレーション実施後に、各人が作った料理を講師チェック（味見等）してもらえたのが良い。

講義中に調理のポイントについて確認が出来、再確認の場となった。（煮詰め加減、次工程に入るタイミング、仕上げの具合）
全行程を一人でやるのは大事だと感じた。

過年度の講座だと講師の料理のみだったが、各受講生が別品目を調理することにより、色々な品目の学びを得た。

レシピについて作り方の説明は効率に良い作業工程を踏まえた手順で進められるような作り方の説明が好ましい。

委員の意見を基に、下記のとおりフォローアップ講座の在り方を整理した。

目標：次年度以降の全体スキルアップ講座及び担い手育成講座の講師として育成する。

フォローアップ講座（次世代の講師育成）

人数／対象者	6名～10名程度。 希望者を募り、選定。（選定基準は検討が必要） ※選定にあたっては、候補者となる伝承人の活動実績等を参考に講師と協議を行う。
品目	講師等が選定した品目を実習（普及継承したい品目を有識者が協議し選定する）
講座内容	講師による調理実習講座「案1」デモンストレーション及び調理実習（※調理実習は一貫の作業を一人か二人一組にて行う。） 「案2」デモンストレーション後に別品目での実習 （※別品目で実習することで、得意品目や技術について比較しやすい） 沖縄の伝統的な食文化について、調理しながら解説を行うことができるようにするために知識の習得。 「案1」座学講習（選定した品目に関する食材・調理法等） 「案2」調理実習時に過去の座学教材の読み合わせを行う等

その他、全体向けフォローアップ講座について委員より提言があった。

VI フォローアップ講座の在り方

(参考) フォローアップ講座の在り方について、ワーキングチームより下記の意見があり、講座の方向性について調整をした。

フォローアップ講座の在り方

(WT 目的)

第2期計画の素案を踏まえ、琉球料理传承人のスキルアップを目的としたフォローアップ講座の開催の在り方等について検討する。

(協議におけるフォローアップ講座のあり方について)

昨年度より第2期普及推進計画に定めるフォローアップ講座のあり方及び階級制度について協議をする中で、琉球料理传承人及び講師や検討会議にて下記の課題があった。

- ・1期生から3期生までの69名横並びの状態だが、現状では活動状況等に差がある。
- ・出来ている人と出来ていない人の差があると話が出ている。

※質の確保、最低ラインの技術・情報の共通理解度の標準化、モチベーション、自覚

- ・講師の高齢化により次世代の講師育成が早急に必要。
- ・令和2年度検討委員会より传承人フォローアップ講座内容については、指導者を養成する仕組みを作るように提言があった。

上記の課題よりフォローアップ講座のあり方について、2通りの方向性（フォローアップ講座：全体スキルアップ、フォローアップ講座：次世代の講師育成）について検討が必要である。

(フォローアップ講座のあり方)

第4回WT実習を得て、WT内にて協議を行った結果、2通りのフォローアップ講座の実施について、下記の意見があった。

【フォローアップ講座（次世代の講師育成）】

違う品目を実習し、他の味を確認することが出来たことが良かった。

出来るメンバーで実習を行ったので、別品目の実習でも出来たと思う。

マニュアル（手順書）については、実践される調理師主体で講師と調整したほうが良い。次世代の講師となる方向けだと思う。

みんな別品目を調理する方が比較はしやすい。

講師によって調理のやり方が違うので、講師（次世代の講師となる方）の方にまとめてもらう方が良い。

講師になる人は、実習もしつつ传承人向けに講師をするとスキルアップにも繋がるので良いと思う。

道具や材料も含めて事前に各自のテーブルに準備する時間が必要。

数をこなすことが大事。講師を引き受けていく方に依頼する。意識を持ってやる方は、人に教えるために技術を習得しようとする。

講師を決める流れを作っておかないと次世代の育成講座の流れを決めることは難しい。

先生は料理長クラスの方たちは自分たちがやっているものに対しては私達より深く料理も知っているけど、そうではない琉球料理に対しては、逆に知識がなかったりするのでその辺はカバーが必要と話していた。講師育成の品目については先生が選んで調理する方が良いと思う。師範になるに全体的に調理も知識も含め知っておかないと出来ない。

传承人の中から次世代の講師となる方を協議により選定し、育成を図る。

【フォローアップ講座（全体）】

4名よりは2名の方がいい。一人だと時間がかかりすぎる。2名だと作業をしないと見ても確認することはできる。

デモンストレーション後に同じ品目をするのは、覚えるためには確実なことだと思う。

参加できない方へ共有する方法として、You Tubeの活用はありだと思う。

誰が参加するか分からないけど、参加する人が品目を決めてやるとなると、家でもできることなので先生に決めてもらってしっかりと講習するほうが意味あるものになると思う。

人数について、理想は2名1組（1テーブル2名）。会場に人が多いと慌ただしくなる。

実習するならば、1回で3品の実習。2ヶ月に1周（全員が講習できる）のが良いのではないかと。最初に普及したい品目については、講師へ選定してもらった方が良い。（15品程度）

料理だけでなく、技術・道具の扱いなども確認できたので良かった。

当日のペアは栄養士と調理師のペアにするのが良いと思う。調理師は道具の扱い方や段取りについて技術を共有することができる。

年間計画的にスケジュールを立てて、繰り返し数をこなすことが大切だと思う。人数が多いと分散作業になってしまい、見ることができない方が

VI フォローアップ講座の在り方

出てきてしまう。

作ることは出来るけど、講師が仰っているのがちゃん当たっているのか（作れているのか）が確かめたいと思う。まずは全体向けのフォローアップしか出来ないのではないか。簡単な料理でもまずは確認がしたい。これを何回も重ねていけば自信にもつなげるし、積極的な活動もできると思う。

これまでは、豚肉を煮詰めるまでは見てはいたけど（前回の講座は遠かった）、今回は少人数のため間近で見ることが出来たし、作業工程も一つ一つ見ることができ、確認することで自信につながった。今回のような実習の数をこなしていくしかない。

一人一人にカメラがあるといいと感じた。講師もずっと確認するというのは難しいので後から映像を確認できるようにすると良いと思った。またYouTubeには限定公開等ができるので、会員向けに映像を共有するなどの活用ができる。

フォローアップ時に教本のページ（座学：食材）を読み合わせするのも大事だと思う。耳から入ってくる情報も大事だと思う。そこを刷り込んでいくと調理も合わせさせてスキルアップに繋がる。例えば、イリチーを調理するのであれば、イリチーの内容を読み合わせる。

先生へ食べて頂いたことがとても大事だと感じた。これまで煮込みが弱いと言われていたことなども、今回の実習で作ることで、先生へ評価をいただく流れが良かった。今までは食べてもらうことは無かった。調理に関しては実習しないと習得できないと思う。

定期的な講習会の実施。定期的に行うことにより技術と質の向上になり、味の共通理解ができる。

伝承人の今後の取組や伝承人としての自覚、伝承人の意義を再確認するために、フォローアップ実施前に伝承人向け説明会を実施することが好ましい。またその場で活動報告会を実施することで、各々の取組の参考・情報共有の場とする。

事前説明会：沖縄県の普及推進計画第2期計画及び目標指数の説明、フォローアップ講座の取組説明、伝承人活動報告発表会。

【その他、伝承人普及活動】

出前講座を実施する場合は2名1組が良い。3名いるとより良い。

伝承人活動をする上で、一目で伝承人だと伝わるように制服やワッペンなどのPR用品があると良い。

※野菜ソムリエの服装参考（協会認定野菜ソムリエグッズ：エプロン・チーフ・バッジ）

伝承人の集まる場がそもそもないので、集まるだけでも良い。活動報告会と次年度のフォローアップ講座の説明会。みんな5年間の取り組みがわからないと思うので、次年度は何を目標にしている、タイムスケジュールなどを県が案でもいいので伝承人へ説明して欲しい。

※沖縄県が伝承人を必要としている理由や伝承人の活動に期待することの再認識。

琉球料理传承人教本制作

VI 琉球料理伝承人教本制作

■ 琉球料理伝承人教本制作

伝統的な食文化について、歴史的・地理的な背景や行事食の由来、伝統的な調理法等の体系的な知識について理解を深め、継続的な復習等に活用できることを目的とした琉球料理伝承人教本を作成した。

作成にあたっては、ワーキングチームにて協議をし、各委員の意見を基に、下記の構成内容にて改訂版を制作した。

第1部には出前講座時に沖縄の伝統的な食文化ガイドブックを用いることから沖縄の伝統的な食文化ガイドブックを見やすいようにサイズを調整した上で掲載。

第2部レシピには復習等に活用できるよう、令和元年度事業にて作成したレシピを掲載した。

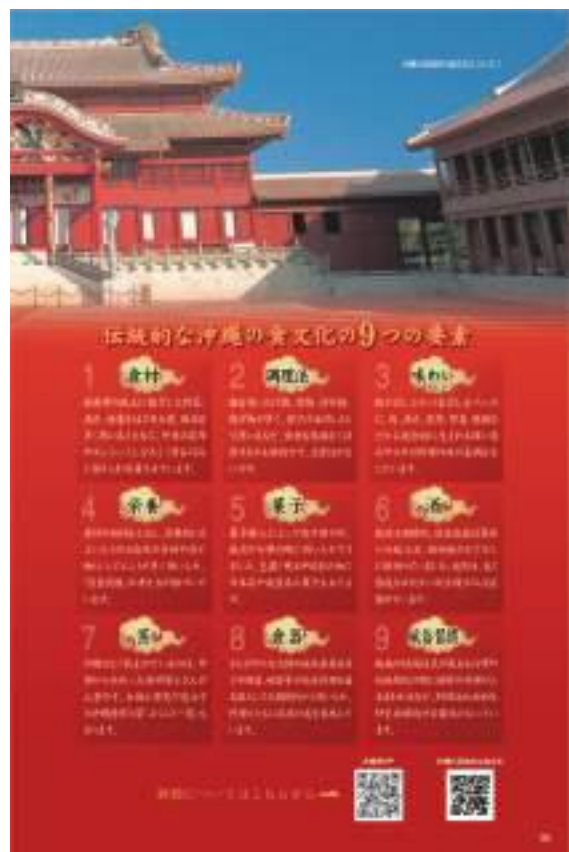
第3部参考資料には、平成29年度から令和元年度に実施した担い手育成講座の座学資料をまとめる形で調整。

各講師へ教本の掲載内容について調整し、承諾を得た上で作成した。その他、伝承人の活動の参考とするため、活動報告書の追記や活動時に活用できる物品借用リスト、参考資料のURLを記載し、伝承人が今後活用しやすい教本を作成した。

<教本構成> 全3部

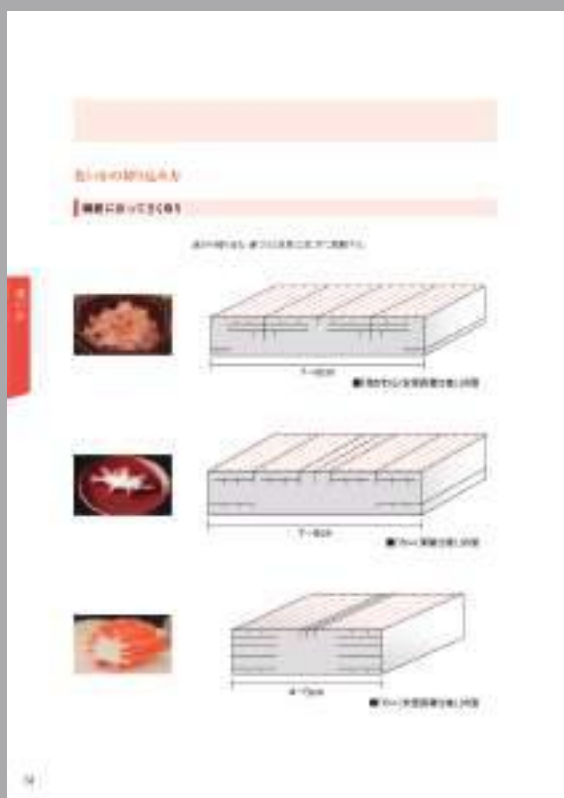
- ・第1部 沖縄の伝統的な食文化について「沖縄の伝統的な食文化ガイドブックより」
- ・第2部 琉球料理実習レシピ「令和元年度担い手育成講座教本レシピより」
- ・第3部 参考資料
 - ①担い手育成講座座学資料「平成29年度～令和元年度資料」
 - ②琉球料理伝承人活動紹介（沖縄県主催・琉球料理保存協会関連事業・その他自主活動）
 - ③沖縄の食文化借用物リスト・物品借用書
 - ④沖縄の伝統的な食文化参考資料（沖縄の伝統的な食文化 HP・データベース・YouTube チャンネル）
 - ⑤活動報告書及び変更届 様式類

■ 琉球料理伝承人教本デザイン



VI 琉球料理传承人教本制作

■ 琉球料理传承人教本デザイン



VI 琉球料理传承人教本制作

■ 琉球料理传承人教本デザイン

