

IV 「出前講座」の実施

■琉球料理传承人による出前講座⑤

出前講座対象者別の実施状況について

(1) 観光関連事業者

県内の著名な観光施設やホテルからの参加はあったが、参加者数が少なく、この分野における講座の実施方法、内容について課題が残った。

次年度に向け、観光関連事業者へのアプローチの方法、内容等について関係者等の意見ももらいながら検討する必要があるが、ホテルで料理長を務めている琉球料理传承人を活用し、宮廷料理など格式高い品目や、学ぶ機会の少ない琉球料理などの出前講座を実施し、ホテルでの琉球料理の提供を増やす等、対象をホテル等宿泊施設に絞った方が、観光客や修学旅行生へのアプローチとしては効果があると感じる。

そのために、ホテル勤務する琉球料理传承人や宿泊施設等との連携強化を図る。

(2) 民泊事業関係者

読谷村や糸満市など本島内で受け入れが盛んな地域からの参加が多かったことが特徴に挙げられる。

民泊受け入れの窓口になる旅行企画会社や市町村関係者、民家さんなど縦軸で「沖縄の伝統的な食文化」の魅力を知ってもらえたことで、即効性を有したアプローチが実施できたと感じる。

民泊の現状としては、負担軽減のために「沖縄そば」や「タコライス」など簡単に提供できるメニューで済ませるケースが多いと聞いているが、出前講座を通して「沖縄の伝統的な食文化」のティーアングダー（まごころ・手作り）が再評価されたように感じる。

民泊が盛んな地域を対象に出前講座を実施するなど、次年度も引き続き講座を開催予定である。

(3) 学校給食関係者

全ての回において、栄養教諭の琉球料理传承人が講義を行ったことで特殊な調理現場の実情やニーズを鑑みた質疑応答や意見交換につながった。

特に传承人による事例の紹介として「献立表における正式名称表記（琉球料理の沖縄方言表記）」や「琉球料理による親子給食会」、「紙粘土で作る重箱料理」などが高く評価された。

引き続き出前講座を実施しながら、教育庁保健体育課が実施している食育担当教諭、栄養教諭、県立学校調理師向けの研修会などで本事業の取組を紹介する時間を設けるなど、学校現場と連携しながら、琉球料理传承人の学校への個別派遣についても検討する。

IV 「出前講座」の実施

■琉球料理传承人による出前講座⑥

受講生アンケート

【参加者アンケート】琉球料理传承人による琉球料理講座

本日は、ご参加いただきありがとうございました。

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

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

問1. 本講座をどのように知りましたか？

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

問2. 本講座の時間はいかがでしたか？

①丁度良い ②短い ③長い

問3. 本講座の内容はいかがでしたか？

①良かった ②普通 ③良くない

問4. 琉球料理及び沖縄の伝統的な食文化について理解・興味が深まりましたか？

①はい ②いいえ ③分からない

問5. 今回学んだ内容を職場や地域で広めたいと思いますか？

①はい ②いいえ ③分からない

自由意見：琉球料理についてもっと知りたいこと、気になることがありますか？

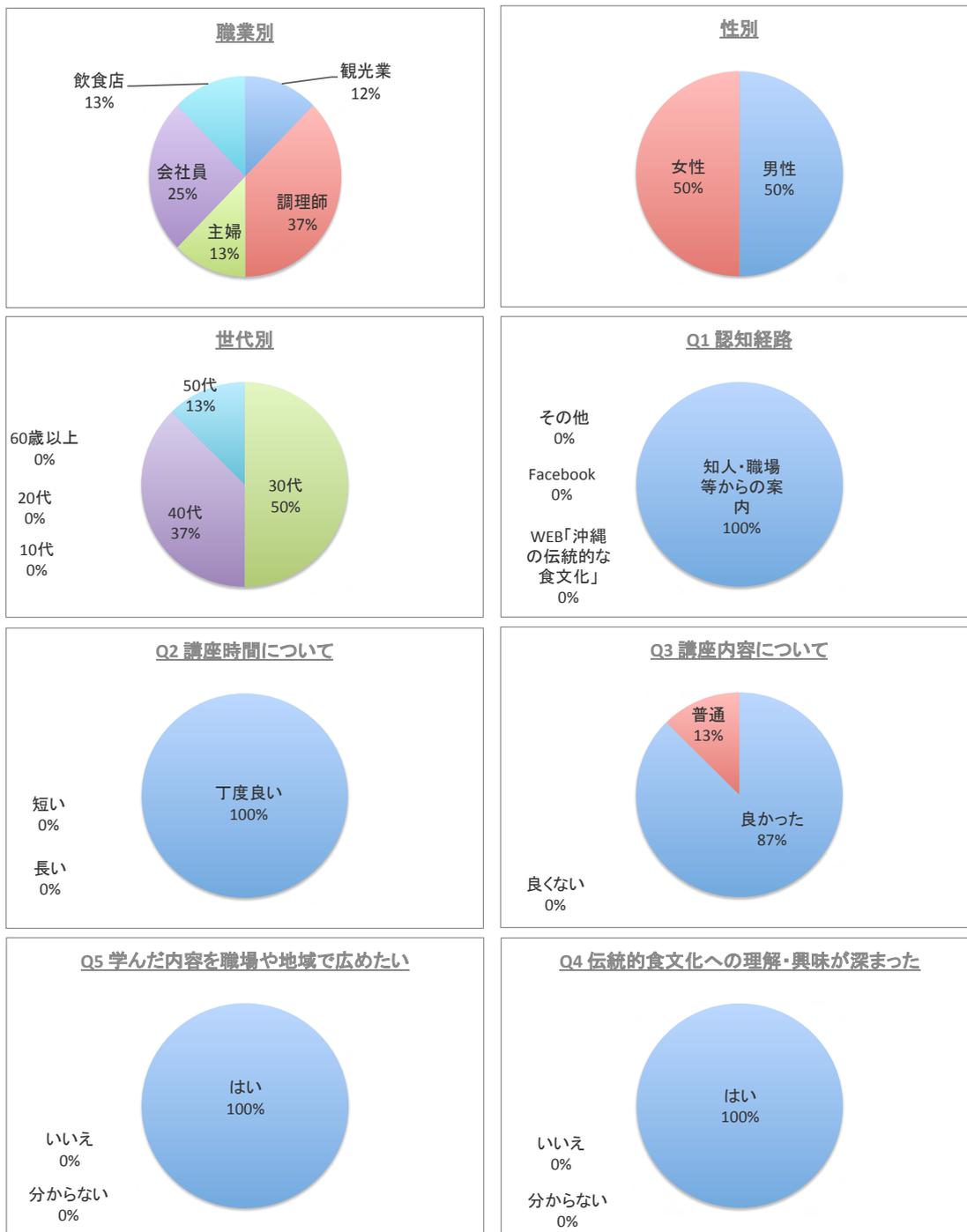
今後どのような講義を受けてみたいですか？また本日の感想などあれば、お書きください。

()

IV 「出前講座」の実施

琉球料理传承人による出前講座⑦

円グラフ(観光事業者)



IV 「出前講座」の実施

■琉球料理传承人による出前講座⑧

受講者コメント(観光事業者)

1	プロの方から直接、出汁の取り方や調理方法など基本を学ぶ機会がなかなか無いので、とても勉強になりました。うちのホテルでは今独学で花いかに挑戦していますが、うまくいかないので機会があれば習いたいです。
2	宮廷料理について 料理の意味など
3	ホテルなので大量調理をする際に、美味しく美しく作る方法も教えていただけたら有難いです。本日は貴重な機会をいただきありがとうございました。今後ともよろしくお願いいたします。
4	シンカまぼこ、ごぼう巻き、花イカ等の宮廷料理の講義もあと良いです。大変勉強になりました。今後も琉球料理の講義があれば参加したいです。
5	職場や家庭などでは即席の出汁を使うことが多く、琉球料理本来の出汁のきいた料理を改めて味わうことができ勉強になりました。



1月11日 #3 講座風景(中部会場)



1月17日 #9 講座風景(中部会場)



2月28日 #9 講座風景(那覇会場)

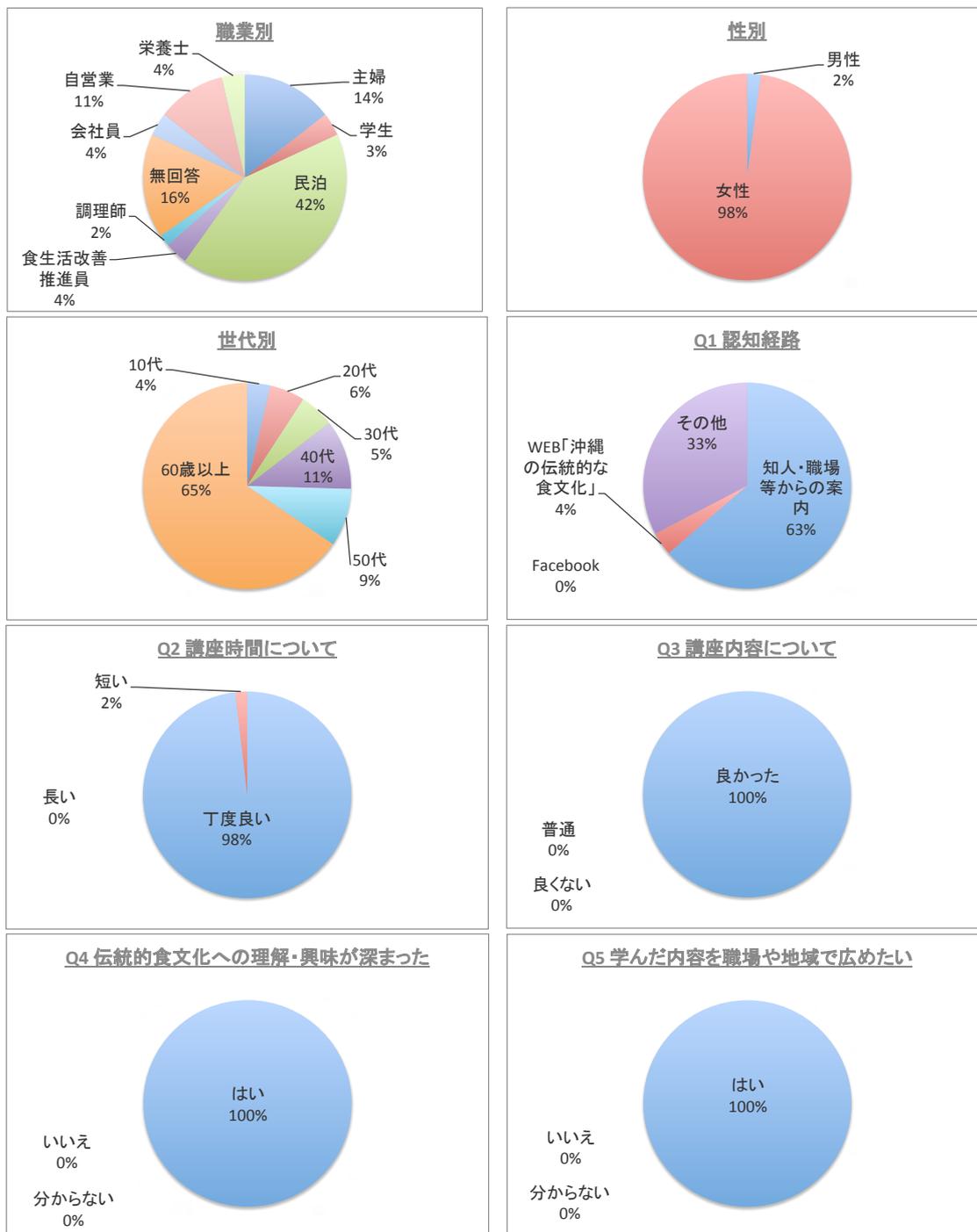


2月28日 #10 講座風景(那覇会場)

IV 「出前講座」の実施

琉球料理传承人による出前講座⑨

円グラフ(民泊事業者)



Ⅳ 「出前講座」の実施

■琉球料理传承人による出前講座⑩

受講者コメント①(民泊事業者)

1	今後、若い方にも伝えていきたいと思います。
2	家で作る味とは違い、上品な味に仕上がりが、おいしく頂きました。 今回学んだ事を食改善事業等を通じて広げていきたいです。
3	ダシのとり方勉強になりました。たきこみごはんとてもおいしかったです。
4	やさしく、心のこもった料理の作り方にふれありがとうございました。
5	琉球料理の繊細で奥ふかいことに感動しました。
6	伝統的な食文化を知ることができたので良かったです。説明も分かりやすく良かったです。全部おいしかったです！
7	今まで受講したり、料理本に無かった新しい発見もあり、充実した内容でした。 次の機会があれば、高校生の孫と一緒に参加受講したいです。美味しく、楽しいひと時でした。
8	ごぼう巻の意味が知りたい。赤いかのつくりかた。
9	他の琉球料理をもっと講座を受けたいと思いました。
10	初めてイナムルチを作りました。おいしかったです。家でもつくってみたいです。
11	日々琉球料理はやってきたつもりですが、今回改めて気付きがありました。ありがとうございました。
12	だしの取り方が丁寧でわかりやすかった。短時間で三品もできてよかったです。ありがとうございました。
13	基本的な琉球料理のだしのとり方や調理仕方いろんなコツを学べたのでこれからの民泊にいかしていきたいと思います。
14	かつおだしの取り方がとても勉強になりました。
15	いろいろな沖縄料理をお願い致します。
16	とても分かりやすく良かったです。ありがとうございました。
17	まだまだ学ぶ事が沢山ありますので、今後も学ばせていただきます。
18	イナムドゥッチの豚肉を塩をふって、湯通しするというひと手間をかけるとおいしくなるというのを学べたことが、 すごく良かった。沖縄ソバのだしが、中々きまらないので学びたい。
19	沖縄のお菓子作りの講習会とか開催していただけたらと思います。
20	薬膳料理の定義などの講義
21	良い企画と思います。別の料理についても講座を持っていただければ幸いです。ありがとうございます。
22	食材の収穫体験(島野菜)に興味があります。 また高齢者から伝承料理など普段使っていた調理道具のお話等も聞いてみたい。
23	料理の基礎から学ぶ事ができ、おいしく家族に喜んでもらう事を楽しみに学ぶ事ができた事に感謝申し上げます。
24	とても良かったです。お菓子も一緒に作れたかったです。初めてイナムドゥッチを作りました。ありがとうございました。 とてもおいしかったです。
25	ハンダマなど沖縄の野菜での講習会 今日料理は今まで作った料理と基本が違っていたので大変良かったです。
26	目からうろこは今日の講習会 ありがとうございました。
27	家での料理との違いが知れて良かったです。行理の料理 とても美味しく楽しかったです。ありがとうございます。
28	本格的なだし作りから理解できて大変良かった。大変おいしかった。
29	イナムドゥッチのみそを煮込むのを知った。一般的のみそは沸騰させてないというので、そのようにしていました。 目からウロコ。他に、イリチャー、チャンプルー、ウンブシーの違いを知りました。 基本に忠実に作ったせいか、みんなおしかったです。ありがとう！！
30	毎日やっているつもり料理ですが、全く違いがあり、これまで何やっていたかと思いました。 肉を切る時の緊張は半端じゃない。 今日学んだことを嫁や娘達、あるいは地域の若者達へ伝えられたら良いと思います。

IV 「出前講座」の実施

琉球料理传承人による出前講座①

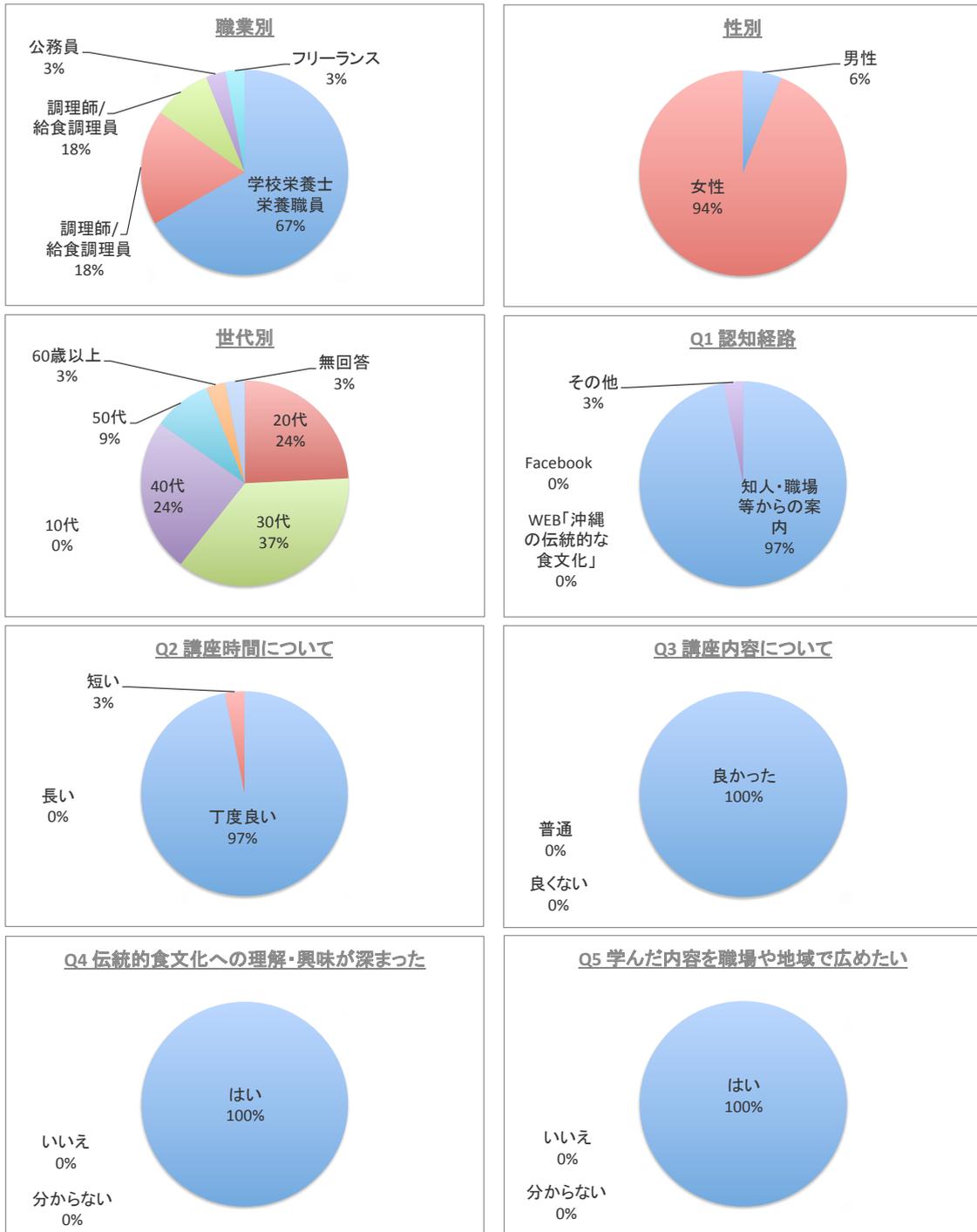
受講者コメント②(民泊事業者)

31	何でも(色々)学びたいです。チャンプルーとイリチーの違いについても初めて知りました。イナムドゥチ、ジュシーも本格的にはじめて作ることができました。まず主人に食べさせます。そのあと民泊にきた子供達に本格的ジュシーを作ってあげたいです。ありがとうございました。南部でも講座をやってほしいです。
32	琉球のお菓子を作ってみたいです。
33	琉球料理のきちんとした名前の使い方や調理方法など大変勉強になりました。他の琉球料理についてぜひ勉強する機会があったらなと楽しみです。(チンシンジやクーブイリチーや、菓子やブクブク茶など)ありがとうございました。
34	イナムドゥチやなみかみ汁等にネギやかいわれなどの青ものは入れないということ、角煮とラフティーの違い(酒の使い方)かつお節は血あいあり使用するなど間違った使い方をしていたが、わかってよかったです。次回はミヌダレの作り方を習いたいです。
35	沖縄の料理、おもてなしは材料の切り方、揃え方にも気を配っていること。具材にも配慮されています(お肉は下ゆでされている)特にジュシーのラードを仕上げに使用したのは目からうろこでした。とてもおいしかったです。あっさりしていました。特にだしの取り方は初めての経験で勉強になりました。ありがとうございました。
36	ジュシー最高においしかったです。上品な味でした。すぐに作りたいと思います。イナムドゥチも私は作ったことがありませんでしたが、これからは作りたいです。思ったよりも作りやすかったです。ありがとうございました。次回も参加したいです。
37	とても美味しかったです。ありがとうございました。
38	とてもおいしかったです。いつもの切り方、つくり方と一寸違ってとてもよかったです。民泊の子供達にも教えたいと思います。ありがとうございました。
39	普段なにげなく料理をしていますが、せっかくの伝統ある琉球料理をちゃんと理解した上で子どもたちにも伝えていかないといけないなあと感じました。
40	民泊の受入れをする様になり、ちゃんとした琉球料理について関心を持つ様になっていたので、よい機会にめぐり合い、感謝しています。
41	今回受講させていただき、たいへん貴重な大変になりました。普段きちんと学ぶ機会がない琉球料理をもっと多くの市町村単位で実施していただけるとありがたいと思いました。奥の深い琉球料理について、学びたい意欲がわいてきました。先生方スタッフの皆さん優しく丁寧に教えてくださりありがとうございました。
42	いろんな琉球料理を学んでみたいです。チャンプルーは即席で作れるものと思いましたが、すぐ手のこんだ料理であることも感じました。おもてなしの心があることを学びました。
43	ラフティはまだ一度も作ったことがないので、肉の選び方から出来上がるまでの講義を受けてみたいです。民泊で沖縄そばは必ず作るのだしの取り方も習いたい。じゅうしい上品な味が出ておいしかったです。だしの素(ほんだしとか)を入れなくてもこのような味が出るのにはビックリしました。
44	私事足てびちが食べたことはありません。喰わず嫌いです。いつか食べられる様になりたいこととクーブイリチーが好きですが自己流です。だし骨の骨はざっとお湯で洗って煮てましたが、最初に丁寧に洗うことが大事ということが分かり、今後その様にしたいと思います。そうめんチャンプルーがくっついてうまくいきません。沖縄出身じゃないですが、沖縄料理大好きです。
45	家庭ではなにげなく料理していたメニューを基本から本日勉強出来て本当に良かったと思います。ありがとうございました。基本が出来てアレンジする事、何事にも当てはまる事はわかっていたのですが、初心にかえり今日の事を参考に頑張りたいと思っています。
46	琉球時代の宮廷料理、琉球菓子、基本が分かり大変良かったです。ありがとうございました。
47	琉球料理は好きで良く作りますが、目からウロコの調理法が学べてとても良かったです。
48	他の琉球料理も受けてレパートリーを増やしていきたい。そして後輩に伝えたい。本日は大変ありがとうございました。これからも伝承を続けてください。

IV 「出前講座」の実施

■ 琉球料理传承人による出前講座⑫

円グラフ(学校給食)



IV 「出前講座」の実施

琉球料理传承人による出前講座⑬

受講者コメント①(学校給食関係者)

1	もっと学校給食にたずさわる人にも参加してほしいと感じました。 調理員の方が学ぶと本物の琉球料理の味を子ども達へ伝えられると思います。
2	今日は琉球料理の歴史や作り方について知らなかったことが多くあり、大変勉強になりました。 子ども達に伝える身として、もっと勉強して正しい知識を伝えていきたいと思っています。 今度もあればぜひ参加したいです。 ありがとうございました。
3	イナムドウチの甘口白みそを中火で10分煮るのは初耳でカステラかまぼこと順番が逆だったのは意外でした。 早速現場に持ち帰って実践します。1月にクファージュシーとイナムドウチを組んでいるので大変参考になりました。 「琉球料理」と「沖縄料理」の名称の使い分けはありますか？ 給食で紹介する際は前者を基本的に使用しています。 方言の解釈もより多くあると違った勉強ができて良いと思いました。(ウチナーグチにも興味があるため)
4	歴史についてももっと知りたいです。行事食について詳しく聞きたい。
5	琉球料理の基本をとても詳しくきくことができ勉強になりました。 今後もっと正しい知識を増やして子供達や親世代へ琉球料理を伝えていきたいです。 本日はありがとうございました。
6	食文化・歴史や食器等についても教わりたいです。 普段作っている献立ではありますが、デモの中でマメ知識、下処理のワンポイントがとてもためになりました。 本物の味を伝えていきたいと改めて思いました。ありがとうございました！！
7	改めて学ぶことができ大変良い時間になりました。参加できなかった仲間にもぜひ紹介したいと思います。 日頃気になっていた事を確認でき勉強になりました。
8	いつも作っているジュシーやゴーヤーチャンブルーですが、切り方や下処理、基本的な事を改めて学び勉強になりました。 そしてなによりも、「だし」のかおりはホッとしました。昔の祖母の家のかおりを思い出しました。 これからも團の献立に琉球料理を入れていきたいと思っています。 今日はありがとうございました。
9	琉球料理の外の実習等も受けてみたい(クーブイリチーなど)。 学童の子供達でもできる様な実習があればいいなと思った。 とても勉強になりました。ありがとうございました。
10	給食を提供する立場として、きちんと琉球料理を理解していることが大事であると実感しました。 まずは、出来ることから調理員さんの理解と協力を得ながら取り組みます。そして周知していきたいです。 来週から給食週間が始まりますが、ぜひ今日の学んだことを献立、おたよりに活かしたいです。 とても有意義な時間を過ごすことができました。ありがとうございました。
11	まだまだ知らないことも多く、もっと自分自身勉強したいと思いました。 大切な文化を守り、伝えていけるよう、こういう場で学ぶことができよかったです。
12	宮廷料理・重箱料理、作り方、詰め方(行事等に応じて)、昆布だしについて学びたいです。 学校給食での取り組みや葛藤も聞けて勉強になりました。
13	私がかつ知っている琉球料理とは違い、食べる人に対しての思いやりがあり、一つ一つの味を大切に壊さず作るのが 本来の琉球料理だと感じました。 沖縄県民として正しい琉球の知識を取り入れて、学びたいと思いました。
14	イナムドウチの具材の切り方や、一つ一つ茹でて下処理することや味噌を入れて長時間煮込んで仕上げることなど、 琉球料理の繊細さをとても感じました。 基本(本物)の味を伝えていきたいと思っています。
15	今まで給食の献立にも月に2~3回は琉球料理を取り入れるように意識していました。しかし今後は、より本来の形に近い琉球料理を子どもたちに知ってもらえるように工夫したいと思いました。 調理場では下処理された豚骨でだしをとることがありますが、煮る時間は長くても1時間満たないので、それよりはレトルトのブイヨンを使用すべきなのかな、と考えさせられました。 大量調理でもうまく作れるように研修していきたいと思っています。
16	だし骨の取り方が勉強になりました。 ゴーヤーチャンブルー塩だけで味付けした
17	試食がおいしかったです。作り方もわかりやすく、知識も深まりました。和食の講義も受けてみたいです。
18	ゴーヤーチャンブルー以外のチャンブルー料理、講義を受けてみたい