

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)

目 次

1. 現状と課題	1
2. 普及推進計画策定の趣旨	2
3. 普及推進計画の基本方針	2
4. 普及推進計画の内容	
1) 目指す姿	3
2) 基本コンセプト	4
3) 推進イメージ図	4
4) 計画期間	5
5) 具体的な取組	
(1) 保存	5
(2) 普及	5
(3) 継承	6
6) 展開イメージ	7

1. 現状と課題

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なものである。

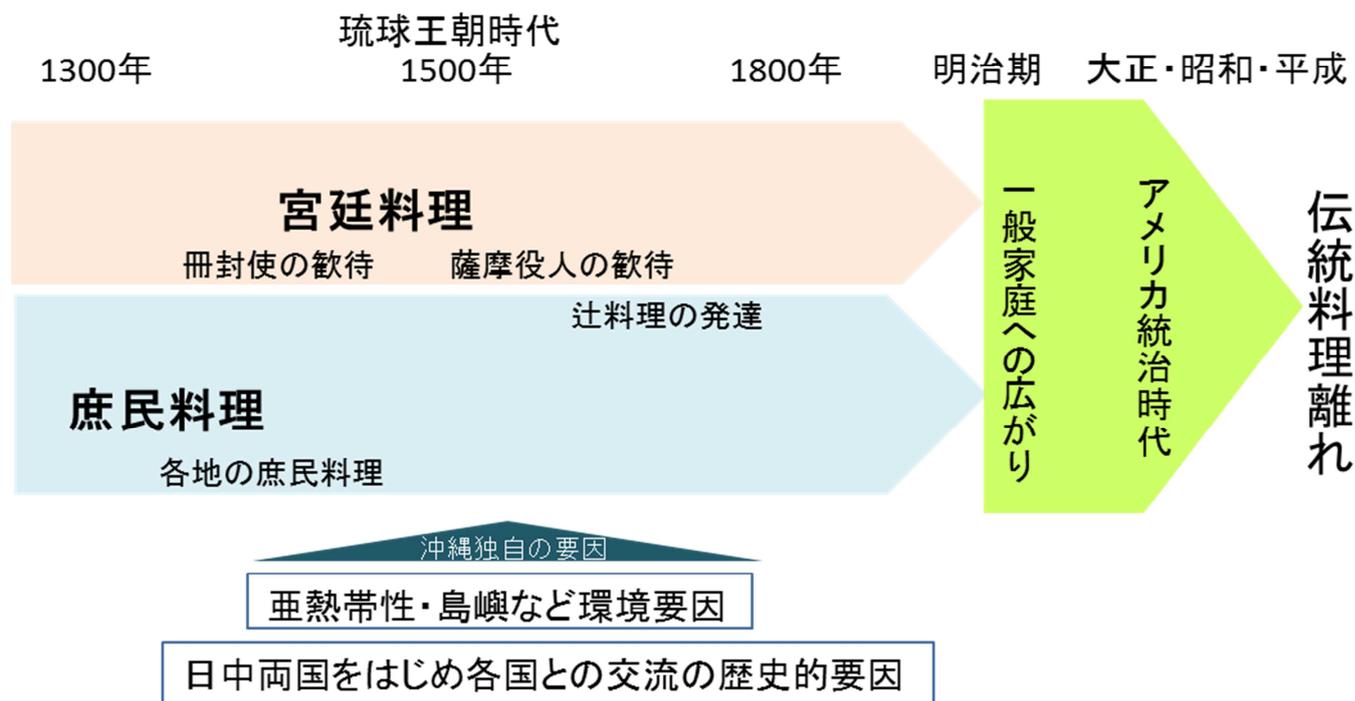
歴史をたどると、琉球王朝時代に中国の冊封使や薩摩の在番奉行等を饗応するための料理が生まれ、調理技術や作法等を洗練させて宮廷料理として確立した。それが上流階級に伝わり、明治以降は一般家庭にも広がりさらに発展をとげた。

一方、庶民料理においては、亜熱帯・島嶼の厳しい自然環境のもとで、手に入る材料を用い、知恵を絞って独特の料理を創り出した。それは中国より伝わる医食同源の理念にかなったものであり、医学的な治療も日常的な食事も、ともに人間の生命を養い健康を守るものでその源は同じとする考え方であり、今日でも「クスイムン」「ヌチグスイ」として、生活に根付いている。琉球料理はその双方を源流として現在に受け継がれてきた。

沖縄には、豊作祈願や祖先崇拝にまつわる儀式、中国から日本に伝わった祭り等、多彩な年中行事が多く行われている。これらの年中行事では、親族や地域住民が集まり、先人達の知恵と工夫が込められた行事料理を囲み、語らうことで人と人、地域とを繋ぎ、社会的な絆を再確認する役割を果たしてきた。

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、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化しており、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み、伝統的な食文化が失われつつある。

このため、県民が伝統的な食文化の価値を再認識できる環境を整え、一体となって受け継いでいく気運の醸成を図ることが急務となっている。



2. 普及推進計画策定の趣旨

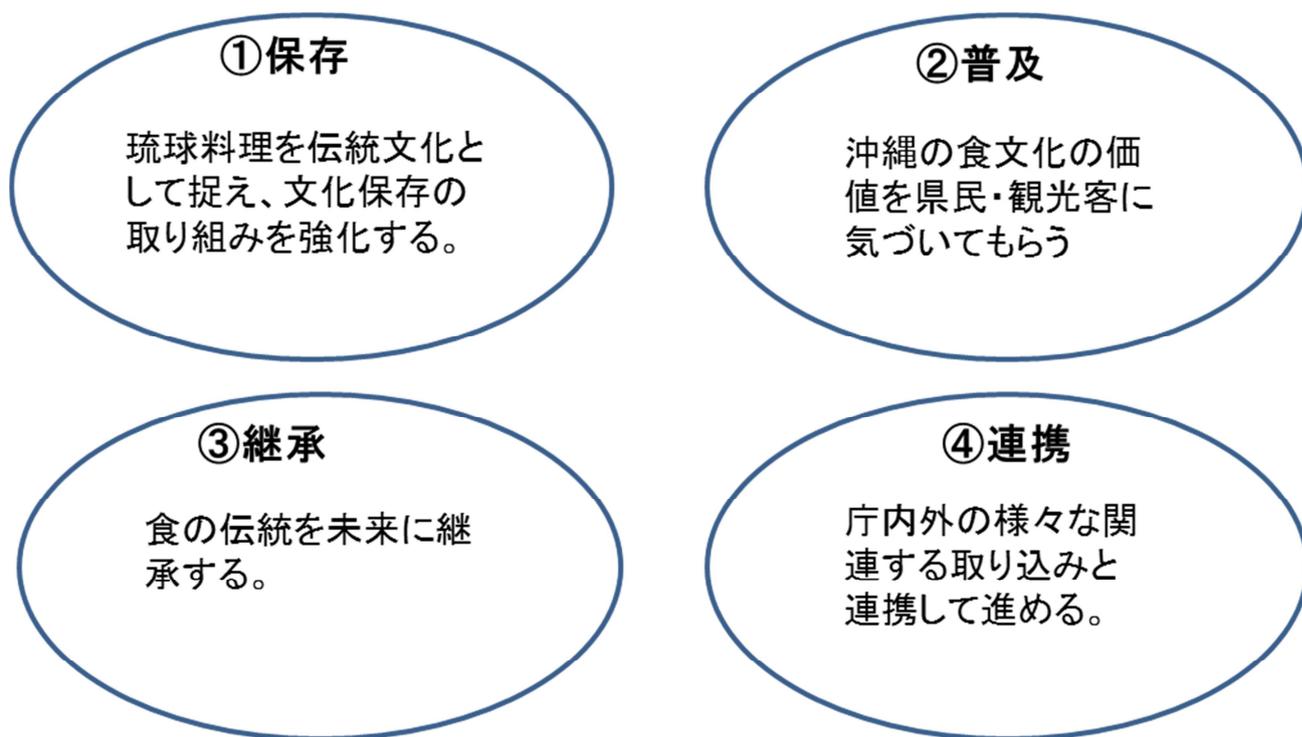
沖縄県は、2030年の目指すべき沖縄の姿を実現するための設計図である沖縄21世紀ビジョン基本計画において、歴史的背景から培われた独特な食文化の伝承に取り組むことを掲げている。

伝統的な食文化が失われつつある現状を踏まえ、関係機関と連携した保存・普及・継承活動の推進が急務となっている。

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な食文化を次世代へ継承するとともに、観光資源としての活用に繋げるため、伝統的な食文化の普及推進計画を策定する。

3. 普及推進計画の基本方針

琉球料理を基盤とした沖縄の伝統的な食文化を、食育等様々な関連する取り組みと連携し、保存・普及・継承を推進する。



4. 普及推進計画の内容

1) 目指す姿

県民が伝統的な食文化の価値に気づき、愛着と誇りを持つとともに、観光資源として活用していく。

県民

- ・各家庭にて琉球料理が再び見直され普及し、親から子へと家庭の味やレシピが引き継がれる。
- ・子供たちは学校給食を通して、琉球料理に親しみ、その歴史的文化的背景などを学び理解を深める。
- ・食に関連する業界団体等においても伝統的な調理法や行事食の由来等が浸透し、伝統を支えていく役割を担う。
- ・年中行事では、地域の人々や親族が重詰め料理等伝統的な料理を囲み語らうことにより絆を深める。
- ・県民は「沖縄の伝統的な食文化」を深く知っている、「琉球料理」を伝統的な手法で調理できる事が「誇り」となる。

観光客

- ・旅行先での楽しみのひとつとして「琉球料理」が憧れとなり、多くの店で提供されるとともに、琉球料理を基盤とした「沖縄の食文化」の知識も深まり、沖縄の持つ文化の奥深さを体験するようになる。
- ・修学旅行において、「沖縄の食文化」の歴史を学び、体験できる学習教材のひとつとして脚光をあびる。
- ・多種多様な琉球料理が注目を浴び、観光の「食」の魅力として、「沖縄の食文化」を核とした観光ビジネスが成立する。
- ・またインバウンドにおいては、日本と沖縄への理解と、琉球料理を基盤とする「沖縄の食文化」を求めて、外国人観光客が来沖し、観光の目玉となる。

県民
アイデンティティの強化

観光客
観光資源として活性化

2) 基本コンセプト

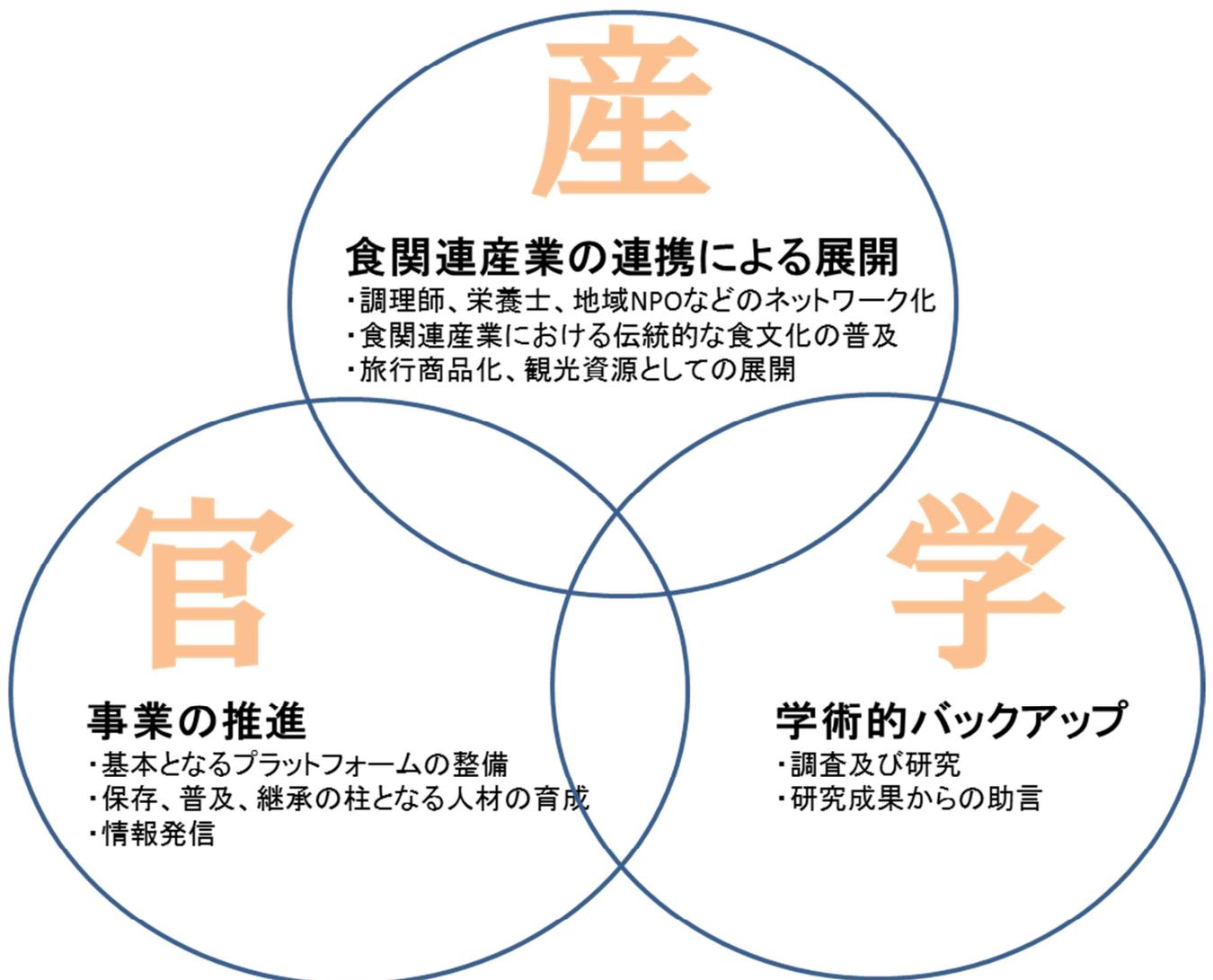
伝統的な食文化の継承により誇りと愛着の持てる地域社会の構築

沖縄食文化の価値の再認識により、県民のアイデンティティを強化する。

県民にとって沖縄の伝統的な「食」が沖縄の文化の重要な要素であることが再認識され、誇りを持つことで、うちなーんちゅのアイデンティティの根幹となる

3) 推進イメージ図

産学官一体となって、それぞれの立場から、積極的に伝統的な食文化を支え、事業を推進する。



4) 計画期間

平成 29 年度から平成 33 年度の 5 年間とし、県民への気運醸成と普及促進及び観光資源としての活用を図る。事業効果を検証するために県民意識調査等を実施する。

5) 具体的な取組

(1) 保 存

伝統的な食文化を支える人の高齢化により継承が困難となっていることから、担い手を育成する。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、資料などの情報を集約し、体系的に整理する。

①担い手育成（スペシャリスト養成）講座

対象：栄養士、調理師等

食に関する専門資格を有する者等を対象として、沖縄の伝統的な食文化について、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、担い手として普及啓発活動を行う人材を育成する。

②「伝統的な食文化の情報をデータベース化」

伝統的な食文化に関する映像記録や研究資料、文献等を集約し、体系的な整理を行う。

(2) 普 及

琉球料理を基盤とする「沖縄の伝統的な食文化」が医食同源の理念等に基づいて形成されてきた過程や魅力等を分かりやすく情報発信し、一般県民や観光客への普及・提供を推進するとともに、沖縄独自の価値・効用を持つ食文化として質を向上させることによりブランド化を図る。

①「情報発信」

- ・普及啓発の基本ツールとなるガイドブックの作成、発信
- ・公式 HP を作成し、情報発信
- ・ブランディング

「沖縄の伝統的な食文化」を新たにブランディングすることが必要

②「学校給食との連携」

対象：学校関係者、栄養士

沖縄の食文化に関する学習や食育に、ガイドブックを活用していただくようモデル授業等を提案し、若年者や保護者の興味関心を喚起し、理解を促進する。

③「修学旅行に対するアプローチ」

対象：ホテル等観光業関係者

教育的な視点から、「沖縄の伝統的な食文化」の事前学習を行う提案と、それをフォローするわかりやすい教育用資料（小冊子等）を作成し配布。

④「食関連産業との連携」

対象：食関連産業関係者

沖縄の伝統的な食文化の普及や「味の継承」等の質の高い琉球料理を提供する店の取組への支援や情報発信を図る。

⑤「一般観光客へのアプローチ」

「沖縄の伝統的な食文化」を沖縄観光のコンテンツの一つと位置づけ、その魅力や価値・効用を分かり易く情報発信して誘客に繋げるとともに、来県した観光客が琉球料理を味わい、楽しむことができる店に関する情報の提供を図る。

(3) 継 承

沖縄の伝統的な食文化を継承する場や機会を創出する。また、保存・普及・継承の活動を継続的に推進するために、活動主体となる団体等のネットワークを構築し連携を強化する。将来的には活動の母体となる団体の組織化を検討する。

①「出前講座」

対象：県民、飲食業関係者、地域 NPO 等

担い手育成講座を修了したスペシャリスト等による各地域での出前講座や三世代による調理ワークショップと意見交換会等の実施により継承について考える場を創出する。

②ネットワーク構築

関係団体等のネットワークを構築し、連携を強化する。また様々な関連する取組と連携し、継承活動を推進する。

6) 展開イメージ

