



沖縄県が認証する「琉球料理が味わえる店」

琉球料理とは

琉球料理とは、沖縄で発展・継承されてきた伝統的な料理です。本県の食文化は、沖縄の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ました。

琉球王朝時代に中国の冊封使や薩摩の在番奉行（役人）などをもてなすための料理が生まれ、調理技術や作法などを洗練させて宫廷料理として確立しました。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ました。

一方、亜熱帯・島嶼の自然環境のもとで、手に入る材料を用い、知恵を絞って創り出した庶民の料理もあります。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、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、生活に根付いています。

琉球料理は、その双方を源流として現在に受け継がれています。

「琉球料理が味わえる店」とは

県では、琉球料理を基盤とする「沖縄の伝統的な食文化」の普及・提供を推進するため、県民や観光客の



東道盆 (トゥンダーブン)

琉球漆器の代表的な器。中の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の肴を客の数に合わせた数で盛り付けます。



ゴーヤーチャンポン

チャンポンとは、野菜、豆腐、豚肉などをだしと味噌で煮込んだもの。煮物と汁物の中間くらいの料理。

みなさんに「琉球料理」の魅力を発信していただける県内飲食店を「琉球料理が味わえる店」として認証する制度を令和5年度から実施しています。

現在42店舗の認証店があり、気軽に琉球料理を楽しめるお店や格式のあるお店、琉球舞踊を鑑賞しながら琉球料理が味わえるお店など、さまざまな形態の認証店があります。

県産食材などをを使った料理を提供し、琉球料理の味わいや魅力を知ってほしい…そんな思いをもった「琉球料理が味わえる店」でぜひ琉球料理を味わってみませんか。

認証店舗には、「琉球料理が味わえる店」ロゴマークが印刷されたステッカーが貼られています。

認証店の主な要件

- 沖縄県内で5年以上営業していること。
- 琉球料理を5品以上提供していること。
- 琉球料理に使用する食材の半分以上が沖縄県産であること。
- 琉球料理の魅力を広める活動をしていること。

日本遺産にも認定されています

「日本遺産」は、文化庁が実施している取組で、地域の魅力ある文化や文化財を語るストーリーを日本遺産として認定するものです。本県も令和元年度に、「琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な『琉球料理』と『泡盛』、そして『芸能』」が日本遺産に認定されています。



沖縄の伝統的な食文化
琉球料理が
味わえる店



認証店紹介ページ
沖縄JTB運営
「Okinawa Traveler」



伝統よう
琉球料理
琉球の食文化



沖縄の伝統的な
食文化
公式ホームページ



JAPAN HERITAGE
日本遺産



琉球文化日本遺産の
紹介ページ

問い合わせ

文化振興課 電話：098-866-2768

