

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)
第2期計画



伝えよう 広めよう
ウチナーの食文化

目 次

1. 沖縄の伝統的な食文化について	1
2. 「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画」(第2期)の位置づけ	2
3. 計画期間	3
4. 基本方針、目指す姿、基本コンセプト、推進イメージ	4
5. 第1期計画における取組と総括	6
6. 施策体系	11
7. 第2期計画における取組と目標値	12
8. 基本施策及び施策展開の方向性	
1) 保存	17
2) 普及	19
3) 継承	22
9. 施策展開のイメージ	24

1. 沖縄の伝統的な食文化について

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。

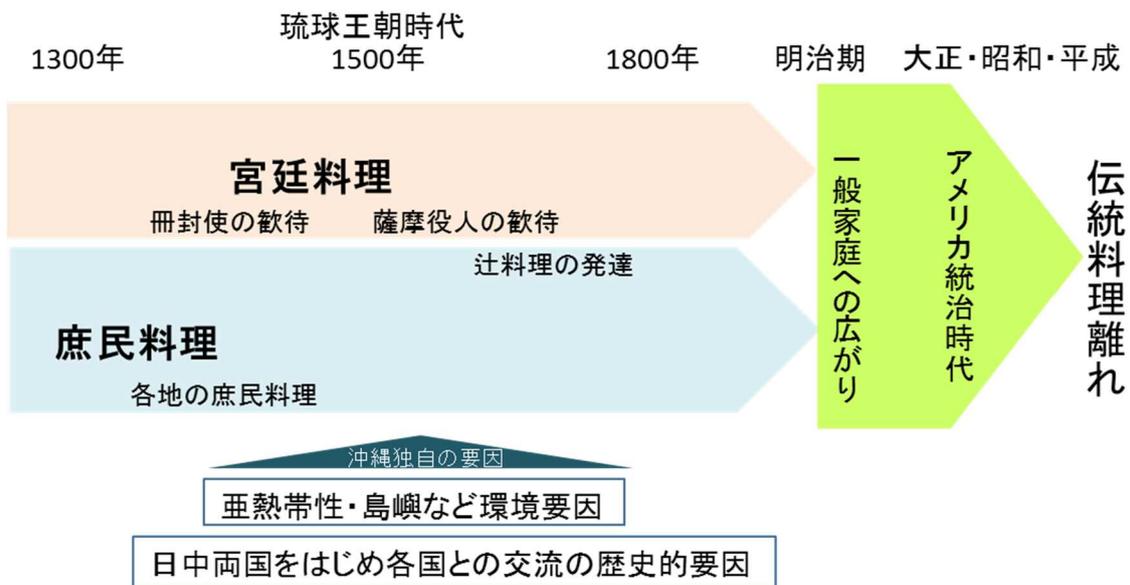
歴史をたどると、琉球王朝時代に中国の冊封使や薩摩の在番奉行等を饗応するための料理が生まれ、調理技術や作法等を洗練させて宮廷料理として確立した。それが上流階級に伝わり、明治以降は一般家庭にも広がりさらに発展をとげた。

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必要である。



2. 「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画」(第2期計画)の位置づけ

本県では、平成27年度に検討委員会を設置し、沖縄の伝統的な食文化の定義、保存・普及・継承に向けた取組の方向性を策定した。

平成28年度には、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つなげるため、「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)」(以下「第1期計画」という。)を策定し、平成29年度から令和3年度まで取り組んでいる。(P6「5. 第1期計画における取組と総括」)

新・沖縄21世紀ビジョン基本計画においては、“沖縄文化の保存・継承・創造と更なる発展”を基本施策とし、本県の文化や歴史の中で培われてきた伝統的食文化については、琉球料理传承人(以下「传承人」という。)の養成や、ユネスコ無形文化遺産登録に向けた県民の気運醸成を図り、独特な食文化の保存・普及・継承に取り組むこととしている。このため、第1期計画の取組に加えて、琉球料理を基盤とした沖縄の伝統的な食文化を、食育や地産地消等様々な取組と連携して保存・普及・継承するため、新たに令和4年度から令和8年度を期間とする第2期計画とする。

新・沖縄21世紀ビジョン基本計画における位置づけ

基本施策1 (4) 沖縄文化の保存・継承・創造と更なる発展

ア 沖縄文化の継承・発展・普及

③ 伝統文化の保存・継承・発展

本県の文化や歴史の中で培われてきた伝統的な食文化である琉球料理や琉球泡盛については、琉球料理传承人の養成やユネスコ無形文化遺産登録に向けた県民の気運醸成を図り、独特な食文化の保存・普及・継承及び魅力の発信に取り組めます。

イ 文化芸術の振興と文化芸術を支える環境づくり

③ 文化資源を活用した地域づくり

地域に伝承するエイサー等の伝統行事や地域の食文化など、地域の個性豊かな文化資源の特性に応じたまちづくりに資する取組を推進します。

基本施策3 (2) 世界から選ばれる持続可能な観光地の形成と沖縄観光の 変革

ウ 多彩かつ質の高い観光の推進

① 沖縄のソフトパワーを生かしたツーリズムの推進

本県の豊かな自然環境、琉球王朝時代から培われてきた伝統文化や伝

統芸能、空手、泡盛や琉球料理、ホスピタリティ等の本県のソフトパワーを生かした多彩で付加価値の高い沖縄観光の実現を支える多様なツーリズムの推進に取り組みます。

基本施策3 (6) 沖縄の優位性や潜在力を生かした新たな産業の創出

イ 沖縄のソフトパワーを生かした新事業・新産業の創出

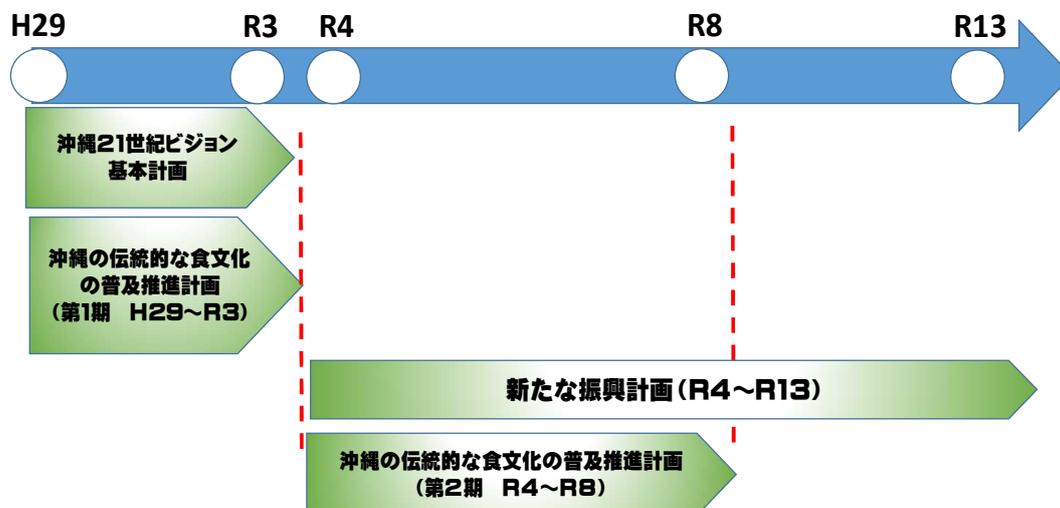
① 文化芸術に関する産業の創出・振興

本県には、琉球舞踊、組踊、沖縄音楽、エイサー等の世界に誇れる優れた文化資源があり地域振興の資源として大きな可能性を秘めていることから、これらを活用した観光コンテンツの開発や認知度向上を図ることによる文化観光の推進をはじめとして、様々な分野における文化芸術の産業化に必要なノウハウをもった人材の育成や、文化芸術に係るビジネスを支える環境の整備に取り組みます。

また、新・沖縄21世紀ビジョン基本計画における施策展開に当たっては、国際社会全体の共通目標であり、基本構想「沖縄21世紀ビジョン」で掲げた県民が望む5つの将来像にも重なるSDGs(Sustainable Development Goals)を取り入れることとしており、「沖縄の伝統的な食文化の普及推進計画」においても、県民一人ひとりをはじめとする社会全体での参画により、社会・経済・環境の三つの側面が調和した「持続可能な沖縄の発展」と「誰一人取り残さない社会」を目指す。

3. 計画期間

本計画は、令和4年度から令和8年度の5年間とする。

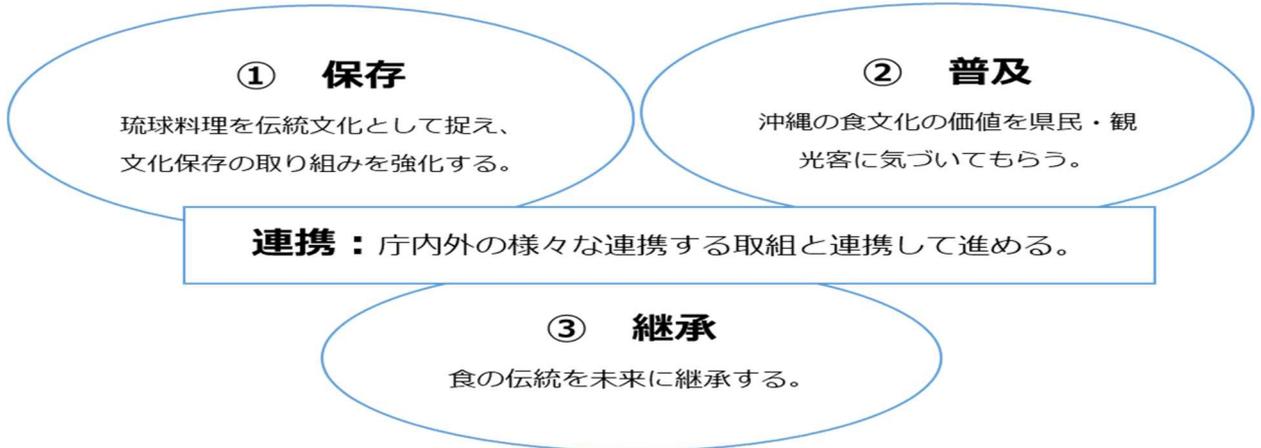


4 基本方針、目指す姿、基本コンセプト、推進イメージ

本計画では、第1期計画の基本方針、目指すべき姿、基本コンセプト及び推進イメージを引き続き掲げる。

(1) 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組と連携し、保存・普及・継承を推進する。



(2) 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

(3) 基本コンセプト

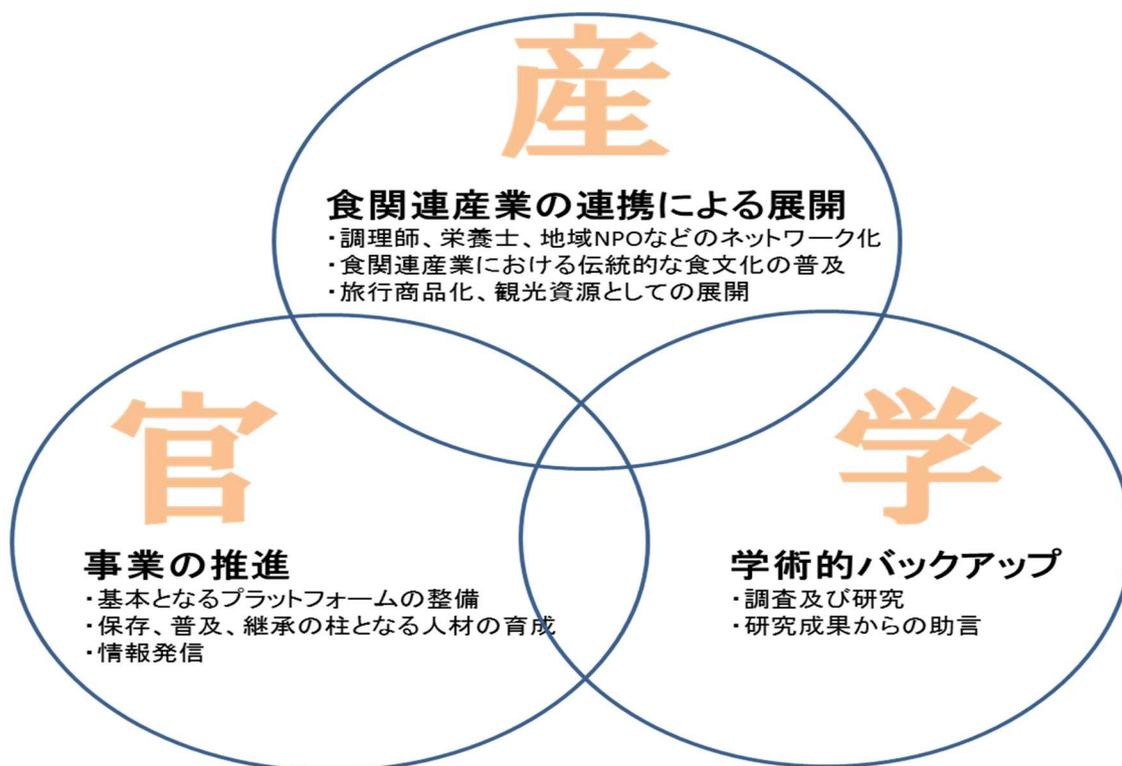
伝統的な食文化の継承により誇りと愛着を持てる地域社会の構築

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

(4) 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。



5. 第1期計画における取組と総括

(1) 第1期計画における取組

第1期計画においては、琉球料理を基盤とした沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承を推進するため、以下の取組を実施した。

期間：平成29年度～令和3年度

1. 保存

取組 (第1期計画)	取組内容	取組の成果
①担い手育成	(1)「琉球料理担い手育成講座」の実施(平成29年度～令和元年度) (2)琉球料理伝承人フォローアップ講座の実施(令和2年度) (3)琉球料理伝承人教本の作成(令和3年度)	(1)琉球料理伝承人の育成人数 69人 (平成29年度：22名、平成30年度：24名、令和元年度：23名) (2)WEB配信形式にて実施 動画10件 PV数：計390件(令和3年10月時点) (3)伝承人教本の作成 全伝承人69名に配布
②伝統的な食文化の情報データベース化	(1)「伝統的な食文化データベース」WEBサイト制作・公開 令和元年度：有識者会議による項目の抽出、資料収集 令和2年度：DBにおける記事の分類、記事の原稿執筆 令和3年度：掲載画像選定、コラム記事執筆、WEBページ公開	(1)令和3年度 WEBページ公開 (記事数：397件、うちコラム記事5件)

2. 普及

取組 (第1期計画)	取組内容	取組の成果
③情報発信	(1)「伝統的な食文化WEBサイト」の制作(平成30年度) (2)琉球料理レシピ動画の制作及び配信(令和元年度～令和2年度) (3)Facebookによる情報発信(令和元年度～令和3年度) (4)「琉球料理ガイドブック」の制作・配布(平成29年度～令和3年度) (5)「琉球料理ガイドブック」英語版の制作・配布(令和元年度) (6)「琉球料理ガイドブック」多言語版(スペイン語、ポルトガル語)の制作(令和2年度) (7)らりずんフェスタへのブース出展(PR動画放映、パンフレット配布、ブクブク茶泡立て体験)(平成30年度) (8)琉球新報600回記念イベントへの出展(シンポジウム・トークセッション、五段御取持、東道盆等の展示、ツール配布等)(令和元年度) (9)テレビ番組タイアップ(令和3年度)	(1)サイトビュー数：42,119件(令和2年度) (2)令和元年度：10品目、令和2年度：6品目 PV数：36,910件(令和3年10月時点) (3)アカウントフォロワー数：170人 (4)発行部数：計17,500部 (5)発行部数：500部 (6)ガイドブックPDFデータ作成 WEBページ掲載 (7)来場者数2200人、ブース来場者数1000人 (8)シンポジウム参加者数 600人 アンケート結果：「沖縄の伝統的な食文化」について理解・興味が深まった 94.6%(105/111名) 「琉球料理伝承人」展示ブースの満足度 78.4%(87名/111名) (9)視聴率 世帯7.5%、個人3.5% ※令和4年1月22日放映『HYゴーゴーヤー』
④学校給食との連携	(1)琉球料理伝承人を活用した「ウチナーあいうえお表」制作(令和元年度) (2)琉球料理伝承人出前講座の実施(学校給食関係者向け)(平成30年度～令和元年度)	(1)PDFデータ作成、WEBページに掲載 ※学校等、児童生徒向け啓発ツールとして活用を予定 (2)平成30年度：参加人数33名、全4回(那覇市、読谷村) 令和元年度：参加人数25名、全5回(那覇市、読谷村、本部町、石垣市、宮古島市)※学校給食関係者、観光業関係者、民泊関係者向け合同で実施(⑤、⑥も同様に実施)
⑤修学旅行に対するアプローチ	(1)琉球料理伝承人出前講座の実施(観光業関係者向け)(平成30年度～令和元年度)	(1)平成30年度：参加者数8名、全1回(読谷村) 令和元年度：参加人数19名
⑥食関連産業との連携	(1)琉球料理伝承人出前講座の実施(民泊関係者向け)(平成30年度～令和元年度)	(1)平成30年度：参加者数55名、全4回実施(那覇市、読谷村) 令和元年度：参加者数33名
⑦観光客へのアプローチ	(1)観光客向けイベントへのPRブース出展(ツーリズムEXPOジャパン)(令和2年度)	(1)ツーリズムEXPOジャパン参加人数：24,174人 (令和2年 10/29～11/1 計4日間)

3. 継承

取組 (第1期計画)	取組内容	取組の成果
⑧出前講座	・琉球料理伝承人出前講座の実施(平成30年度～令和元年度)(再掲)(観光業・学校給食・民泊関係者向け)	平成30年度：参加人数96名 全9回開催(那覇市4回、読谷村5回) 令和元年度：参加人数77名(④～⑥の合計) 全5回開催(那覇市、読谷村、本部町、石垣市、宮古島市)
⑨ネットワーク構築	(1)「沖縄食文化保存・普及・継承事業検討委員会」の設置・運営(平成29年度～令和3年度)	(1)開催数：計15回 各年度3回開催 参加者：有識者、学識経験者、学校給食関係者、食関連業界団体関係者、観光業関係者 ※一般社団法人 琉球料理保存協会の設立(令和元年度)

(2) 第1期計画における総括

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、令和3年度に記事数397件(うちコラム記事5件)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い(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。

学校給食に係る传承人の方々に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。

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传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が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传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、観光関連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传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の意見も上がった。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、観光関連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。

【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連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。

6. 施策体系



7. 第2期計画における取組と目標値

(1)取組

第2期計画においては、第1期計画の取組を踏まえ、「保存」においては、传承人の育成並びに認証した传承人の更なる利活用及び伝統的な食文化に関する情報の整備と発信、「普及」においては県民及び観光客（修学旅行含む）に向けた分かり易い普及啓発、「琉球料理が味わえる店」（仮）の認証制度の実施、「継承」においては家庭及び業界団体のニーズに即した出前講座等の実施及び活動母体となる保存協会の育成に取り組む。

(2)目標値

平成29年度と令和3年度に実施した県民意識調査の結果を基に、より具体的な目標値を掲げ、各施策を推進する。

【保存】

【目標とするすがた】

《県民》

1. 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。
2. 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っている。

項目	平成29年度	令和3年度	令和8年度目標値
① 琉球料理の認知度			
《琉球料理と沖縄料理の区別の認知》			
違いはある	47.9%	66.4%	73.0%
(違いについて 知っている)	—	(23.2%)	(25.5%)
(違いについて なんとなく知っている)		(43.2%)	(47.5%)
② 伝統的な食文化の認知度			
《9つの要素の理解度の平均》	75.5%	60.6%	70.0%
(詳しく知っている)	(33.8%)	(10.7%)	(15.0%)
(なんとなく知っている)	(41.7%)	(49.9%)	(55.0%)

項目	平成 29 年度	令和 3 年度	令和 8 年度目標値
③ 琉球料理传承人の認知度	- %	43.0%	50.0%
④ 琉球料理を作れる割合	27.6%	32.3%	50.0%
⑤ 琉球料理传承人による 料理教室等実施件数	- 件	67 件	134 件

(令和元年度実績)

【普及】

【目標とするすがた】

《県民》

1. 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。
2. 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求めている。
3. 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。
4. 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っている。(再掲)

項目	平成 29 年度	令和 3 年度	令和 8 年度目標値
⑥ 琉球料理を食べる割合	60.1%	68.3%	76.0%
⑦ 次世代へ琉球料理を伝えたいと思う割合	63.8%	79.1%	85.0%
⑧ 行事食を実施する割合	60.4%	72.2%	80.0%
⑨ 行事食を継承したいと考える割合	83.2%	84.3%	86.0%
① 琉球料理の認知度※再掲			
《琉球料理と沖縄料理の区別の認知》			
違いはある	47.9%	66.4%	73.0%
(違いについて 知っている)	-	(23.2%)	(25.5%)
(違いについて なんとなく知っている)	-	(43.2%)	(47.5%)

	平成29年度	令和3年度	令和8年度目標値
② 伝統的な食文化の認知度			
《9つの要素の理解度の平均》	75.5%	60.6%	70.0%
（詳しく知っている）	(33.8%)	(10.7%)	(15.0%)
（なんとなく知っている）	(41.7%)	(49.9%)	(55.0%)
③ 琉球料理传承人の認知度※再掲	－%	43.0%	50.0%
④ 琉球料理を作れる割合※再掲	27.6%	32.3%	50.0%
⑤ 琉球料理传承人による 料理教室等実施件数	- 件	67 件	134 件
		(令和元年度実績)	

※参考指標

(第4次沖縄県地産地消推進計画) (令和元年度～令和5年度)		
学校給食における地域の伝統食・行事食の提供		
平成28年度	令和2年度	令和5年度目標
給食実施全学校に おいて月1回以上	63.1%の調理場 において月5回以上 (111 施設中 70 施設)	80%の調理場に おいて月5回以上

【目標とするすがた】

《観光客》

1. 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「沖縄の伝統的な食文化」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。
2. 修学旅行において、「沖縄の伝統的な食文化」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。
3. 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、「沖縄の伝統的な食文化」を核とした観光ビジネスが成立する。
4. 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「沖縄の伝統的な食文化」を求めて、外国人観光客が来沖し、観光の目玉となる。

※参考指標

【沖縄県観光統計実態調査】	平成 29 年度	令和 2 年度
活動（複数回答）		
：沖縄料理を楽しむ	40.7%	41.1%
【沖縄県外国人観光客実態調査】	平成 29 年度	令和元年度
活動：沖縄料理、及び特産品を使用した料理を楽しむ		
	65.9%	67.8%
※令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症による海外観光客減により調査を実施していないため、令和元年度調査結果を記載		
※指標は空路調査と海路調査の平均値。		

【継承】

【目標とするすがた】

《県民》

1. 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。（再掲）
2. 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。（再掲）
3. 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より絆を深める。（再掲）

項目	平成 29 年度	令和 3 年度	令和 8 年度目標値
⑤ 琉球料理传承人による料理教室等実施件数	- 件	67 件 (令和元年度実績)	134 件
⑥ 琉球料理を食べる割合※再掲	60.1%	68.3%	76.0%
⑦ 次世代へ琉球料理を伝えたいと思う割合 ※再掲	63.8%	79.1%	84.0%
⑧ 行事食を実施する割合※再掲	60.4%	72.2%	80.0%
⑨ 行事食を継承したいと考える割合※再掲	83.2%	84.3%	86.0%

8 . 基本施策及び施策展開の方向性

保存

基本施策の目的

伝統的な食文化を支える人材の高齢化によりその継承が困難となっていることから、传承人を育成し、沖縄の伝統的な食文化の担い手としての传承人の積極的な普及啓発活動による沖縄の伝統的な食文化の次世代への継承及び観光資源としての活用を図る。

また、伝統的な食文化に関する映像記録、写真、資料などの情報を整備・発信することで、食に関連する業界団体等における伝統的な調理法や行事食の由来等の浸透、県民の理解促進を図る。

目標とするすがた

《県民》

1. 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。
2. 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。

主な課題

1. 传承人の自主活動（普及啓発）に関するサポート方法
2. 県事業における传承人の活用方法（普及啓発、体験の場の創出、ネットワーク構築、産業化）
3. 传承人の活動実態の把握及び適切な名簿管理
4. 传承人のレベルに応じた階級又は専門性による区分等の検討
5. フォローアップ講座はどのレベルに達するまで必要か
6. データベース（県民向けの分かり易いもの）の効果的な周知

施策の方向性

1. 琉球料理传承人

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として引き続き传承人を育成し活用を図る。

- (1) 传承人は県が決定し認証を行う。認証された传承人は、その活動を組織的に行い、伝統的な琉球料理の正しい普及、保存活動を推進するため、原則として保存協会に加入することとする。
- (2) 県は常時 70 名程度の传承人を確保するものとし、活動実績の無い者についてはその認証を取り消すなど、適切な名簿管理を行う。
- (3) 保存協会は加入している传承人の効果的な活用（传承人のレベルに応じた階級又は専門性による区分等）の検討及び活動に必要な支援を行う。

2. 传承人のスキルアップ

传承人が、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するために必要なフォローアップ講座等を実施する。

- (1) 保存協会においてフォローアップ講座の実施計画を策定し、県はそのために必要な支援を行う。

3. 伝承人の活用

伝承人による、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承のための自主活動を支援する。

- (1) 県は、伝承人の自主活動を支援するためのモデル事業を実施し、テキスト化するなど、活動レベルの確保及び活動の促進を図る。
- (2) 伝承人は、県が実施する行事や広報活動等に協力し、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承のための自主活動を積極的に行う。
- (3) 保存協会は、自主活動メニューを整備する等、伝承人の効果的な活用を図る。

4. データベースの整備及び活用

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たデータベースを公開し、業界団体等への調理法や由来の浸透を図るとともに、県民への理解促進を図る。

施策の展開

1. 伝承人の育成（担い手育成講座の実施）

担い手育成講座の実施により伝承人を育成する。講座の実施は伝承人をとりまとめる事務局となる保存協会が行う。

対象：栄養士、調理師等

目標：年 10 名程度（伝承人名簿は少なくとも常時 70 名程度を維持）

年度：令和 4 年度～令和 8 年度　令和 4 年度以降は必要に応じて実施

2. 伝承人の育成（フォローアップ講座の実施）

フォローアップ講座の実施により伝承人のスキルアップを図るとともに、保存協会へ講座の実施に係るノウハウの蓄積を行い、次世代の講師を育成する。

対象：伝承人

目標：保存協会において策定した実施計画に沿って実施

年度：令和 4 年度～令和 8 年度（令和 9 年度以降は保存協会で実施）

3. 出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）の実施

保存協会における自主活動メニュー作成のためのモデル事業を実施し、テキスト化による活動レベルの確保及び伝承人の活動の促進を図る。

対象：県民（家庭・各地域）、学校、修学旅行、業界団体等

目標：年 5 件程度

年度：令和 4 年度～令和 8 年度（令和 9 年度以降は派遣事業として保存協会で実施）

4. 各種 WEB サイト等の管理・運営

既存データベース及び WEB サイト等（ホームページ、SNS）や人気のレシピサイトを活用した情報発信を行う。また、映像記録や研究資料、文献等の情報の整備と発信、必要に応じ追加・更新を行う。

対象：業界団体等、県民、観光客

目標：サイトビュー数 年間 50,000 件

年度：令和 4 年度～令和 8 年度

普及

基本施策の目的

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、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でブランド化を図る。

目標とするすがた

《県民》

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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》

1. 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「沖縄の伝統的な食文化」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。
2. 修学旅行において、「沖縄の伝統的な食文化」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。
3. 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、「沖縄の伝統的な食文化」を核とした観光ビジネスが成立する。
4. 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「沖縄の伝統的な食文化」を求めて、外国人観光客が来沖し、観光の目玉となる。

主な課題

1. イベント出展による情報発信についてターゲット層及び発信内容等の明確化
(誰に、何を、どのような手法で発信するのか)
2. WEBサイト等の充実(どの項目をどこまで充実させるか、閲覧数向上のための取り組み方法)
3. WEBサイトへの誘導方法の検討
4. 観光客(外国人含む)向けのアプローチ、情報発信の方法
5. 学校関係者や栄養士に対する取り組みの検討
6. 「沖縄の伝統的な食文化」に係る学習機会や、給食のメニュー取り入れの実態把握と課題の抽出
7. 観光関連団体等との連携(観光客向け情報発信、修学旅行関係)
8. ホテルや民泊で行える取り組みの検討

9. 「琉球料理が味わえる店」(仮)の認証制度の必要性と情報提供に係るアプローチ方法
10. 他機関における認証制度との整理(おきなわ食材の店等)

施策の方向性

1. 情報発信

- (1) 県民へ「琉球料理」を取り入れてもらうため、県内各種イベントにおける出展及び食に関連する業界団体や観光関連団体等と連携し、琉球料理の普及啓発に取り組む。
- (2) 観光客に「琉球料理」を知ってもらい、観光の際にお店等で琉球料理を体験することができるよう、沖縄物産展や沖縄フェア等の観光プロモーションと連携し、旅の目的のひとつとなるよう取り組む。
- (3) WEBサイトを積極的に活用することで、県民に対しては、琉球料理のレシピの周知、観光客に対しては、琉球料理が味わえる店の情報発信に取り組む。
- (4) 琉球料理の日における重点的取組の実施
保存協会が定めた毎月第3木曜日の「琉球料理の日」については、あらゆる機会を通じて発信するとともに、各取組においても重点的に実施することで効果的な普及啓発に取り組む。

2. 学校を通じた普及啓発

- (1) 学校給食におけるメニュー化を図るための学校関係者や栄養士に対する献立メニューの提供及び食に関する行事の紹介による琉球料理の普及啓発
- (2) 学校等における普及啓発のためのツールの開発及び出前講座等の実施。

3. 修学旅行に対するアプローチ

観光関連団体等と連携し、修学旅行中における琉球料理の体験及び沖縄の伝統的な食文化の歴史を学ぶ機会の提供を行う。

- (1) 観光関連団体等と連携し、修学旅行における沖縄の伝統的な食文化の体験及び学習機会の提供に取り組む。
- (2) 伝承人を活用した講師派遣及び依頼窓口の整備

4. 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。

- (1) 「琉球料理が味わえる店」(仮)認証制度の検討。
- (2) 琉球料理を提供するお店に関する情報発信の強化。

施策の展開

1. 普及啓発事業(情報発信)

県民へ琉球料理を取り入れてもらうため、県内における各種イベントや集客施設等におけるPRブースの出展及び、観光客に対して琉球料理を認知してもらうため、食に関連する業界

団体や観光関連団体等と連携した県外等におけるプロモーションの実施。

対象：県民、観光客

目標：各年度県内 3 件、県外 2 件

年度：令和 4 年度～令和 8 年度

2. 各種 WEB サイト等の管理・運営（再掲）

既存データベース及び WEB サイト等（ホームページ、SNS）や人気のレシピサイト等を活用した情報発信を行う。また、必要に応じ映像記録や研究資料、文献等の追加・更新を行う。

対象：食に関連する業界団体等、県民、観光客

目標：サイトビュー数 年間 50,000 件

年度：令和 4 年度～令和 8 年度

3. 学校給食における献立メニュー及び行事食に関する情報等の発信

学校給食におけるメニュー化のため、定期的な情報発信を行う。

実施にあたっては、県流通・加工推進課の実施する学校向け情報発信と連携する。

対象：学校給食関係者（栄養士等）

目標：琉球料理の日（毎月第 3 木曜日）及び各行事における行事食のメニュー化

年度：令和 4 年度 学校給食における献立メニュー（伝承人を活用）の作成及び行事関連情報の検討、伝承人学校給食作業部会における検討（学校給食に関連する業界団体等との調整、情報収集）

令和 5 年度～令和 8 年度 学校栄養士会を通じた情報発信の開始（献立メニューの作成、行事関連情報）

4. 学校等、児童生徒向け啓発ツールの作成及び配布

学校等、児童生徒における琉球料理の理解促進を図るための、啓発ツールの作成及び配布

対象：県内小中学校

目標：年 1 回配布

年度：令和 4 年度～令和 8 年度

5. 修学旅行に向けた出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）の実施

伝承人を活用し、修学旅行における琉球料理の体験及び学習機会を提供する。

対象：修学旅行

目標：年 5 件程度（その他の出前講座等含む）

年度：令和 4 年度～令和 8 年度（令和 9 年度以降は派遣事業として保存協会で実施）

6. 「琉球料理が味わえる店」（仮）認証制度の実施

対象：県内飲食店等

目標：各年度 30 件 計画期間中（4 年間）120 件程度

年度：令和 4 年度 認証制度に係る制度設計 令和 5 年度～令和 8 年度店舗等の募集及び認証

継承

基本施策の目的

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、伝承人の活動母体となる団体の育成に取り組むとともに、食に関連する業界団体等とのネットワーク構築、連携強化を通して、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承に向けた気運を醸成する。

目標とするすがた

《県民》

1. 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。
2. 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。
3. 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。

主な課題

1. 伝承人を活用した家庭及び関係団体等のニーズに即した出前講座等の実施
2. 継承について考える機会の創出
3. 活動母体の育成
4. 食に関連する業界団体等との連携

施策の方向性

1. 出前講座

- (1) 教育委員会等と連携した、伝承人を活用した小中高における児童生徒等への出前講座の実施
- (2) 伝承人を活用した講師派遣事業等を展開し、家庭及び関係団体のニーズに即した出前講座やワークショップ等の実施による継承活動を推進する。

2. 活動母体の育成

将来的には保存協会が伝承人をとりまとめる組織となることを見据え、当該協会におけるノウハウの蓄積及び事務局機能の強化を図る。

3. 関係団体とのネットワーク構築

関係団体とのネットワーク構築に取り組む。

施策の展開

1. 出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）の実施（再掲）

保存協会における自主活動メニュー作成のためのモデル事業を実施し、テキスト化による活動レベルの確保及び伝承人の活動の促進を図る。

対象：県民（家庭・各地域）、学校、修学旅行、関係団体等

目標：年5件程度

年度：令和4年度～令和8年度（令和9年度以降は派遣事業として保存協会で実施）
 2. 伝承人の育成（担い手育成講座の実施）（再掲）

担い手育成講座の実施により伝承人を育成する。講座の実施は伝承人をとりまとめる事務局となる保存協会が行う。

対象：栄養士、調理師等

目標：年10名程度（伝承人名簿は少なくとも常時70名程度を維持）

年度：令和4年度～令和8年度 令和4年度以降は必要に応じて実施
 3. 伝承人の育成（フォローアップ講座の実施）（再掲）

フォローアップ講座の実施により伝承人のスキルアップを図るととともに、保存協会へ講座の実施に係るノウハウの蓄積を行い、次世代の講師を育成する。

対象：伝承人

目標：保存協会において策定した実施計画に沿って実施

年度：令和4年度～令和8年度（令和9年度以降は保存協会で実施）
 4. 関係団体とのネットワーク構築
食に関連する業界団体や観光関連団体等とネットワークを構築し、関連する取り組みを協力して実施することで、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承に向けた気運を醸成する。

対象：食に関する業界団体、観光関連団体等

目標：食に関連する団体等と共同で実施するイベント、情報発信、ツール作成等

年度：令和4年度～令和8年度
-

8 施策展開のイメージ

		令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度
保存	1 伝承人の育成（担い手育成講座の実施）	担い手育成講座（各年度10名程度） 令和4年度以降は必要に応じて実施				
	2 伝承人の育成（フォローアップ講座の実施）	次年度計画の策定（9月まで）	次年度計画の策定（9月まで）	次年度計画の策定（9月まで）	次年度計画の策定（9月まで）	次年度計画の策定（9月まで）
	3 出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）の実施	家庭（又は地域）、学校、修学旅行、関係団体向けにそれぞれ1件は実施するものとし、テキスト化（各種資料、シナリオ、アンケート） モデル事業実施団体募集は 通知による公募（教育庁、各業界団体（保存協会加盟団体を通して発出））及び 委託事業者提案（最低3件：家庭（地域）、業界団体） 実施にあたっては、伝承人を活用した部会において、各団体の要望に沿って、数回の打ち合わせを実施の上、講座内容を決定				
	4 各種WEBサイトの管理運営	普及啓発事業における「2 各種WEBサイト等の管理・運営」として業界団体及び一般県民へ発信 必要に応じて情報の追加・更新				
普及	1 普及啓発事業（情報発信）	各種イベント等における発信 県内：3件、県外：2件 程度 委託事業者提案 集客施設、各種イベント、シンポジウム等	各種イベント等における発信 県内：3件、県外：2件 程度 委託事業者提案 集客施設、各種イベント、シンポジウム等	各種イベント等における発信 県内：3件、県外：2件 程度 委託事業者提案 集客施設、各種イベント、シンポジウム等	各種イベント等における発信 県内：3件、県外：2件 程度 委託事業者提案 集客施設、各種イベント、シンポジウム等	各種イベント等における発信 県内：3件、県外：2件 程度 委託事業者提案 集客施設、各種イベント、シンポジウム等
	2 各種WEBサイトの管理・運営（再掲）	既存のWEBサイト等や人気レシピをサイト等を活用した情報発信 必要に応じ、レシピ動画の追加及び啓発ツールの作成含む 伝承人を活用した部会を活用し、「1 普及啓発事業（情報発信）」と連動して実施				
	3 学校給食における献立メニュー及び行事食に関する情報等の発信	伝承人による学校給食部会における検討 ・関係機関調整・情報収集 （県農林水産部・学校栄養士会） ・献立メニュー作成及び行事関連情報の整理	学校栄養士会等を通じた情報発信（農林水産部との連携） ・献立メニュー ・行事関連情報			
	4 学校等、児童生徒向け啓発ツールの作成及び配布	学校等、児童生徒における琉球料理の理解促進を図るための、啓発ツールの作成及び配布（年1回程度 対象等については各年度において検討）				
	5 デル事業（伝承人派遣事業）の実施	保存における出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）として修学旅行生に実施				
	6 「琉球料理が味わえる店」（仮）認証制度の実施	認証制度に係る検討委員会 ・認証制度に係る制度設計	店舗等の募集及び認証			
継承	1 出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）の実施（再掲）	出前講座等モデル事業（伝承人派遣事業）として実施				
	2 伝承人の育成（担い手育成講座の実施）（再掲）	伝承人の育成（担い手育成講座の実施）として実施し、保存協会へ伝承人が加入				
	3 伝承人の育成（フォローアップ講座の実施）（再掲）	伝承人の育成（フォローアップ講座の実施）として、保存協会へ講座実施に係るノウハウの蓄積を行い、次世代の講師を育成する				
	4 関係団体とのネットワーク構築	食に関連する業界団体や観光関連団体等とネットワークを構築し、関連する取り組みを協力して実施する				