

令和3年度 沖縄県地産地消シンポジウム

オンライン会議ツール「Zoom」を使ったWEBシンポジウム

# 琉球料理 の可能性

—おきなわ食材や調理法から学ぶ食文化の魅力—

令和3年 **11.2** (火)  
14:00~16:00  
(13:30オンライン接続開始)

**参加費  
無料**

**事前申込制**  
定員100名

お申込はこちらからご確認ください。



くわっちーおきなわHPからも  
ご確認ください。

イベント終了後、  
くわっちーおきなわ公式YouTubeアカウントにて  
本シンポジウムの公開を予定しています。

## 基調講演

### 琉球料理の可能性

—おきなわ食材や調理法から学ぶ食文化の魅力—

「琉球料理の可能性」をテーマに、県産食材を活用した食文化発信の取組みをご紹介いただき、伝統的な調理法や家庭での琉球料理の楽しみ方をお話いただけます。

かよう  
**嘉陽 かずみ 氏**

よんなーフード主宰  
料理研究家



#### 資格

- 全国料理学校協会料理講師師範1級
- 食育インストラクター1級
- 介護食士2級
- 国際中医学薬膳師

#### 活動内容

家庭料理から本格的な琉球料理まで、アットホームな空間で多彩な料理を楽しみながら学べる料理教室を開催する他、子ども達を対象とした「Ryukyu カマ Do プロジェクト」を立ち上げ、琉球料理を通じた沖縄の魅力発信を国内外で行うなど、食育にも力を入れている。  
2019年～沖縄観光コンベンションビューロー・ウエルカムんちゅリーダーとして活動。

## パネルディスカッション

### 調理で引き出す「おきなわ食材」の魅力

家庭や飲食店で楽しめる琉球料理についてディスカッションを行います。家庭でできる調理法や季節食材の上手な活用方法など、琉球料理を身近に、親しみをもっといただける機会にします。

#### ●パネリスト

仲村 公子 氏

- 琉球調理師専修学校 琉球料理講師
- 琉球料理伝承人
- 松本料理学院 琉球料理・家庭料理講師

与儀 哲治 氏

- (一社)琉球料理保存協会 専務理事
- 株式会社御伽草子 代表取締役
- おきなわ食材の店登録店舗 「味と踊りの竜宮城うらしま」

#### ●コメンテーター

嘉陽 かずみ 氏

- よんなーフード主宰
- 料理研究家
- (一社)琉球料理保存協会会員

#### ●司会進行兼パネリスト

玉城 美香 氏

- 野菜ソムリエプロ
- アスリートフードマイスター2級



## 地産地消シンポジウム運営事務局

光文堂コミュニケーションズ(株)内  
TEL 098-889-1131 (担当:玉城・川満・伊佐)

令和3年度「おきなわ食材の店」における県産食材利用拡大事業  
沖縄県 農林水産部 流通・加工推進課



文化芸術の花 咲いわた  
美ら島おきなわ文化祭2022  
連携事業