



琉球料理传承人

琉球料理 担い手育成講座

第四期生 受講生募集

定員

10名

琉球王朝時代に冊封使や在番奉行をもてなすために発達した宮廷料理と、亜熱帯・島嶼の自然環境のもとで育まれた庶民の料理の2つを源流として、現在に受け継がれている琉球料理を保存・普及・継承する人材を育成します。

講座開催日	2023年 1月20日(金) 9:00~17:00	2023年 1月23日(月) 10:00~17:00	2023年 1月24日(火) 10:00~17:00	2023年 1月25日(水) 10:00~17:00	2023年 1月26日(木) 10:00~17:00
会場	1月20日 ▶ (公財) 沖縄県学校給食会 調理室 (那覇市旭町 115-15) 23~26日 ▶ 沖縄ガスショールーム ゆーくるクッキングスタジオ (那覇市西 3-13-2)				
選考方法	●第一次審査 (書面審査) 以下の内容すべてに適合する方 (応募資格) ①調理師または栄養士の資格を有する方 ②実務経験を10年以上有する方 ③所属長・団体からの推薦、又は許可がある方 (自営の場合は自己推薦)		●第二次審査 (書面審査) ①調理に関する実務経験 ②動機・自己アピール ③講座終了後の貢献機会・分野 沖縄県並びに事務局において選考後、12月中旬に事務局より選考結果をお知らせいたします。		
修了要件	原則として全5日間講義を受講すること	受講料	無料		
申込方法	うら面ご記入の上、調理師または栄養士の免許証写しと併せFAX・メール・郵送にてお申し込みください。				申込締切 12/21 必着

カリキュラム

	1/20 (金)	1/23 (月)	1/24 (火)	1/25 (水)	1/26 (木)	座学講習内容
9:00	オリエンテーション					
10:00	座学講習	座学講習	座学講習	座学講習	調理実習	琉球料理総論 琉球・沖縄の食文化 沖縄の食材 琉球料理の調理法 沖縄菓子 琉球泡盛 琉球漆器 風俗・習慣 (年中行事)
11:00						
13:00		調理実習	調理実習	調理講習		・からし菜入りかまぼこ ・クープマチ ・クファージュシー ・イナムドゥチ ・クープイリチー ・チンビン ・ポーポー 認定式および懇親会
14:00		・だしのとり方 ・中身のお汁 ・ミミガーさしみ ・パイパイイリチー ・ラッキョウチャンプルー ・チンスコウ	・ジーマーミ豆腐 ・ソーミンタシヤー ・ンスナバーンブシー ・ミヌダル ・サーターアンダーギー	・ゴーヤーチャンプルー ・ゴーヤーンブシー ・ドゥルワカシー ・ラフテー ・ナムクジアンダーギー		
15:00						
16:00						

講座監修および講師



安次富 順子
安次富 順子

安次富 順子
著書『母と娘が伝える琉球料理と食文化』琉球新報社
『琉球菓子』沖縄タイムス社
『フクブク茶』ニライ社 他



松本 嘉代子
松本 嘉代子

松本 嘉代子
著書『沖縄の行事料理』月間沖縄社
『イチから琉球料理』(株) タイムス住宅新聞社
『沖縄の行事と食』(株) タイムス住宅新聞社 他

調理実習講師



上原 功

ホテルコレクティブ 料飲部課長 和食料理長
料亭やホテルにて日本料理の技術を高め、調理師学校にて日本料理外部講師を10年ほど務める。海外の方へも琉球料理の技術や味を伝え、沖縄食文化の保存・普及・継承に寄与している。



伊是名 カエリ

トータルウェルネスプロジェクトオキナワ
管理栄養士、健康運動指士の資格をもち、県内外・海外にて、料理・運動を含めた健康支援業務を行って30年余。現在は料理教室やテレビ・ラジオにて活躍し琉球料理や沖縄の食文化の魅力を発信している。



名嘉 剛志

かりゆしホテルズ中国料理総料理長
料理分野の垣根を超えて、琉球料理の価値を認識してほしいとの思いで調理スタッフやサービススタッフへの技術指導を行う。琉球料理がより身近になるようYouTubeで調理過程の配信も行っている。



金城 助

沖縄調理師専門学校 講師
調理師学校に30年間技術教員として勤務し、新島正子先生、安次富順子先生のもと琉球料理の指導に務める。琉球料理の真髄を絶やさぬよう、学校以外にも講習会や料理教室にて指導を行う。

担い手育成講座 受講申込書

調理師または栄養士の免許証写しも併せてご提出ください。

誓約事項

- 申し込み内容には虚偽がなく、全5回の講義を受講すること。
- 受講終了後は、琉球料理传承人として琉球料理の保存・普及・継承を目的とする沖縄県や琉球料理保存協会の取り組み、地域活動等に積極的に参加すること。
- 琉球料理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、原則として琉球料理保存協会に加入すること。
- 本事業の趣旨・目的を理解し講座の映像や写真、記事、記録内容が使用されることを事前に承諾すること。

私は、上記の事項について同意・誓約いたします。 署名 _____

フリガナ 氏 名	男 女	〒 住所
生年月日	電話番号	
お勤め先	E-mail	
琉球料理に関する実務経歴	累計実務経験年数 () 年	
動機・自己アピールをご記入ください		
講座終了後の貢献機会・分野をご記入ください		

推薦欄

上記の人材を、琉球料理ならびに沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承を目的とする本育成講座に派遣し、受講することを推薦いたします。

所属・団体名称 _____ 印

代表者署名 _____

