



琉球料理传承人

琉球料理传承人

琉球料理担い手育成講座

受講生募集

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。

講習内容 ①調理実習 ②琉球食文化概論 ③沖縄の食材等

修了要件 原則として全6日間の講義を受講すること

募集人員 最大24名 **受講料** 無料

募集期間 平成29年11月13日(月)~11月30日(木)

受講会場 沖縄ガスショールーム(那覇市西3-13-2)

選考方法 沖縄県ならびに有識者にて選考し、12月中旬に事務局より選考結果をお知らせいたします

【応募資格】 ※下記3つを満たすこと

- ①調理師または栄養士(免許証写し提出必須)
- ②実務経験が10年以上ある方
- ③所属長または団体から推薦がある方

【申し込み方法】

「受講申込書」を記載の上、免許証写しと併せ事務局へ郵送または持参郵送の場合**11月30日(木)消印有効**
持参の場合**11月30日(木)17:00厳守**

※郵送または持参先住所

琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内)
〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215

※受講申込書は裏面、または沖縄県文化振興課HPよりダウンロード下さい

カリキュラム

	1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目
日時	1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)	1月31日(水)	2月1日(木)	2月2日(金)
9:00	オリエンテーション 琉球料理の現状 沖縄県					
10:00	琉球料理の歴史 琉球大学名誉教授 (金城須美子)	調理実習 & デモンストレーション (松本嘉代子)	調理実習 & デモンストレーション (松本嘉代子)	調理実習 & デモンストレーション (安次富順子)	調理実習 (安里長清)	調理実習 & デモンストレーション (安里長清)
11:00		・豚だしのとり方 ・ジューシー ・イナムドゥチ ・ゴーヤーチャンプルー ・芋くじアングギー	・昆布イリチー ・ドゥルワカシー ・ジーマーミ豆腐 ・ンスナバンプシー	・中身の吸物 ・ラフテー ・イラブーのお汁 ・イカ墨のお汁 ・菓子	・ししカマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル	・東道盆 ・花イカ ・ししカマボコ ・緑カマボコ ・ミヌダル ・ごぼう巻き ・昆布巻き ・田芋の空揚げ
12:00	昼食・休憩					
13:00	琉球料理総論 (安次富順子)	休憩	休憩	休憩	休憩	休憩
14:00		沖縄の行事 琉球歴史研究者 (賀数仁然)	琉球泡盛 琉球泡盛倶楽部 (長嶺哲成)	琉球漆器 浦添市美術館 (岡本亜紀)	食材 乾物 松本商店 (大城ゆかり)	修了式
15:00	琉球料理と陶磁器 県立芸大 非常勤講師 (倉成多郎)	琉球菓子 謝花きつぱん (謝花久乃)	食材 水産物 沖縄鮮魚卸流通協同組合 (國吉齊)	食材 肉 安座間精肉店 (安座間喜仁)	食材 野菜 今帰仁あいあいファーム (加力健一)	懇親会

※カリキュラム及び調理品目は一部変更になる場合がございます。

琉球料理 実習講師



プロフィール

昭和10年 粟田村に生まれる
昭和27年 料亭那覇で料理人としての第一歩を踏み出す
昭和29年 料理家としての素質を認められ、料亭那覇東京芳町店に配属され、和食料理を手がけるようになる
昭和33年 料亭那覇東京新橋店に移り、多岐にわたる客層への料理の説明やお品書きなど、洗練された接客も学ぶ
昭和41年 沖縄に帰郷し、料亭左馬で琉球料理を歴代の料理人から師事。退職まで30年間琉球料理人として、沖縄内外の客の舌を唸らせてきた。「祝儀を囲むなら社の料亭左馬」「本物の技法と味なら左馬へ行け」と胸になる評判の店となる。
現在、80歳を超えてなお、その味と技を求める客は多く、花イカの精巧極まる技術を欲しがる店が多いが、扇房に立つことはない。「豆腐鮓」のみ販売する安里屋本舗の代表として味の継承をしている。

安里屋本舗豆腐鮓代表
安里長清氏



プロフィール

昭和14年 沖縄県本部町に生まれる
昭和35年 相模女子短期大学部家政科卒業
昭和36年 国際ッキングスクール師範科卒業後、スミレッキングスクール、コザ料理学院で指導にあたる
昭和44年 松本料理学院を開設
同学院学院長として現在に至る
昭和57年 スペイン・ベルギー文化親善奨励章
協会より文化功労月桂冠金賞受賞
平成11年 厚生大臣表彰(栄養指導業務)受賞
平成24年 沖縄県文化功労者表彰受賞
平成25年 第49回琉球新報賞受賞
「日本の味」九州・沖縄編(琉球料理担当)読売新聞社(1973)「沖縄の行事料理」月刊沖縄社(1979)「琉球料理全書」1巻「すぐに役に立つ家庭料理」新屋図書(1979)「ゴーヤー料理60選」月刊沖縄社(1984)「沖縄の味」共著ニライ社(1989)「沖縄の行事料理」沖縄文化社

松本料理学院 学院長
松本嘉代子氏



プロフィール

昭和18年生まれ 那覇市出身
昭和41年 女子栄養大学卒業
新島料理学院を経て沖縄調理師専門学校校長(平成28年退職)
平成23年 厚生労働大臣表彰(調理師養成業務) 女子栄養大学研究生(2年間) 沖縄キリスト教短期大学 非常勤講師 沖縄美ら島財団 総合研究センター 研究顧問 琉球料理、琉球菓子、王朝の食文化の研究を長年続ける。
著書
「フクブク茶」ニライ社(1992)
「琉球王朝の料理と食文化」琉球新報社(2016)
「琉球菓子」沖縄タイムズ社(2017)

安次富順子文化研究所 所長
沖縄伝統フクブク茶保存会 会長
安次富順子氏



【問い合わせ・申し込み先】 琉球料理担い手育成講座事務局(丸正印刷株式会社内) 〒903-0211 沖縄県西原町小那覇1215

TEL.050-5539-0507 (9:00-17:00) [担当]川満・金城 ryukyuryori@gmail.com

文化観光スポーツ部 文化振興課 <http://www.pref.okinawa.jp/site/bunka-sports/bunka/> 琉球料理担い手育成講座 検索