

伝統的な琉球料理を伝承できる人材を育てる！ 事業実施主体：沖縄県栄養士会(沖縄県)

- 地域の食材を活用した伝統的な琉球料理については、若い人たちを中心に日常的には馴染みが薄くなりつつあり、調理方法等の普及・継承が課題となっている。
- 沖縄県栄養士会においても琉球料理について調理、講話を正確に伝えることができる会員が少ないため、現在、県内で活躍している専門の講師を迎えて食文化伝承のための研修会を実施し、食文化伝承のリーダーとして活動できる管理栄養士及び栄養士の育成を行った。



【取組の内容】

琉球料理を正しく継承し、また、県産食材について地域性や季節、行事に合わせた食品の使い方を学び、普及できる人材を育成するため、琉球料理講習会、琉球料理調理実習を開催した。

- 琉球料理講習会(管理栄養士及び栄養士を対象)
琉球・沖縄の食文化史についての講習会を3回開催した。
(参加者数合計:102名)

- 琉球料理調理実習(管理栄養士及び栄養士を対象)
中身汁、じーまーみ豆腐、味噌煮豚(味噌ラフテー)などの伝統的な琉球料理や、花ぼうる、ナットゥンスーなどの伝統的な琉球菓子の調理実習を5回行った。(参加者数合計:212名)



中身汁

じーまーみ豆腐

味噌煮豚(味噌ラフテー)添え:ゴーヤー

大巻餅

花ぼうる

浅芽あめ

ナットゥンスー

丁子餅

【取組の成果】

- 講習会を2回以上、調理実習を3回以上受講し、一定の知識及び技術を習得した者37人を食文化伝承のリーダーとして認定した。
認定者は、沖縄県栄養士会で登録し、イベントへの派遣や普及活動を行う。

- これら取組により、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、伝えている国民の割合」(第3次食育推進基本計画目標値:50%以上)の拡大に資することができた。

- 研修会後のアンケートにおいても、「研修で学んだことを家庭や地域・職場の人に伝えようと思いますか?」という問いに対し、93.8%の者が「そう思う」と回答していることから、研修の成果は、受講者に留まらず、受講者周囲にも波及するものと思われる。