



沖縄の食文化継承に向けた地域円卓会議

伝統的な琉球料理の継承の場（老舗店）がなくなることで、

我々は何を失うのか

実施報告書

日 時： 2016年2月6日（土）15:00-17:30
場 所： おきでんふれあいホール
主 催： 沖縄県（文化観光スポーツ部文化振興課）

ACTIVITY REPORT

【報告】 沖縄の食文化継承に向けた地域円卓会議



■日 時：2016年2月6日（土）15:00-17:30

■場 所：おきでんふれあいホール

■着席者数：8名（論点提供者、司会、ファシリテーター含む）

■来場者数：35名（行政・大学・企業・NPO・市民）

■主 催：沖縄県（文化観光スポーツ部文化振興課）

■協 力：公益財団法人みらいファンド沖縄

■お問合せ：NPO 法人まちなかわくわく研究所

論点提供

松本 嘉代子 氏（松本料理学院 学院長）

伝統的な琉球料理の継承の場（老舗店）がなくなることで、我々は何を失うのか

沖縄の食文化における琉球料理に焦点をあてたとき、老舗の琉球料理専門店が保存・普及・継承の重要な現場の一つです。その専門店がゆるやかに減少しつつあります。一方、伝統的な琉球料理がなくなることが県民一人ひとりの生活とどう結びついているのか、何に困るのか、という問題の明確化と共有がなされていない現状があります。目に見えて共通認識を持ちやすい「老舗の琉球料理専門店の減少」という状況を切り口に、伝統的な琉球料理を失うことが県民一人ひとりにどのような問題をつきつけるのか、について考えます。

センターメンバー



松本 嘉代子
松本料理学院
学院長



古波蔵 徳子
琉球料理美栄



鈴木 洋一
沖縄県飲食業生活
衛生同業組合
理事長



石原 守次郎
(株)フード&ツーリ
ズム総合研究所
代表取締役



沖田 民行
沖縄電子出版会議
事務局長



上間 正淳
沖縄タイムス社
文化事業局
事務局長

➤ 円卓会議に参加いただいた皆さんから

事実の提供

- 料理店は居酒屋、宮廷料理専門、家庭料理専門にしている琉球料理店等いろいろある。
- 一般的に料理をつくる人が減っている（プロ、家庭）。
- 琉球料理店どんどん減っている。
- 琉球料理の価値を知る人が減っている。
- 琉球料理を食べる機会がない。
- くずれたもの、くずしたのから琉球料理に入ってきている。
- 琉球料理人の人材が少ない。減っている。
- 若い人で琉球料理を習いたい人が少ない。
- 子どもたちが必要としていない。琉球料理に魅力を感じていない。
- 琉球料理は原価率からみると安い手間が 2 倍かかる。料理人は作りたいけど作れない。
- 琉球料理の需要がなくなり、店舗の撤退、廃業が増えている。店の後継者もいない。
- 料理人がレシピを教えない。そのため、レシピが勝手にアレンジされ本物の琉球料理がなくなってしまう。
- 沖縄調理技能コンクール 5 年くらい前から郷土料理部門、琉球料理部門がなくなった。作る人がいなくなって、エントリーがない。
- ちゃんとした琉球料理店（コース出せる店）は那覇市内に 5 店舗程。
- 美栄で作っているのは「伝承料理」。美ら島財団へ事業継承をする。料理の手順を記録、保存していく。
- 「儲かったら琉球料理店やるか？」飲食店にきいた。そんなにくいつかない（儲かるかもしれないけど手間がかかるため）。
- 食生活の変化。スーパーで買ってきて簡単に食べられるものが売れている。

■課題のトピック

- 県民が子どものころから食べつけていない。
- 琉球料理の高見をしらない。選択肢に入っていない。
- 観光客に対してエントリーレベルのものが提供されていない。
- 目印がない。
- 正しい料理法、作り方の継承。
- 人材が育っていない。

視点の提供

- 職人や琉球料理人の魅力やあこがれるストーリーをつくっていく。
- 伝統文化をどう守るのか、どう革新していくのか、このせめぎ合い。
- エントリーしやすい琉球料理がどれくらいあるか。提供されているかどうか。
- プレミア琉球料理のお店をつくってはどうか。3 つ星店等。琉球料理店に段階をつくる。
- お店に付加価値をつける。県の認定など。
- 沖縄の料理は味が「深い」が、肝心の沖縄県民が食べていないから価値を知らない。家庭料理として食べていけば価値がわかる。
- 新聞社も県民運動として琉球料理を盛り上げる必要ある。
- 新しい風（革新性）モダンな琉球料理をつくりつづけること。
- 新しいものをつくると、絶対本物をつくりたくなる。新しいものがあると古いものが古くならない。
- 供給する側の標準型をつくる（目印をつくること）。それがわかれば、自分が食べているものがどれくらいのポジションのものを食べているかがわかる。
- 県のトップクラスのお店を認定して接待の場として使う。
- 老舗店舗がなくなっていこうとしていること県民知らない。メディアで伝えいく。
- 家庭料理においても正しい作り方でつくるとおいしい。ちゃんとつくることが守られていないからおいしくない。

事例の提供

- 一般社団法人和食文化国民会議は、国民全体が和食を守っている。

➤ 今後のアプローチの方向性（提案）

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| ● 人材育成 | 琉球料理の魅力や職人への憧れるストーリーをつくる。 |
| ● 価値づけ | 供給する側（琉球料理店）の標準をつくる。付加価値をつける。 |
| ● 知る・伝える | 正しい琉球料理を食べる、知る機会を増やし、継承していく。 |

■参加者によるサブセッション

「どんな琉球料理店なら行くのか？」(原文のまま)

- ・ミドルクラスのお店
- ・ターゲットを明確に
- ・沖縄の文化の一つ
- ・県民半額プラン
- ・本物を食べさせるきっかけを作ろう
- ・差額は県が助成
- ・松本先生のすすめるお店。まずは「たん亭」「しむ」と「かな」へ行って食べてみて
- ・体でおぼえている料理人のいる所。できたてのフードが食べられる
- ・接待で使える店名を作ってみては？
- ・子どもたちへ味を普及する機会を多く作ってほしい
- ・手ごろな価格
- ・ロコミ
- ・琉球料理と沖縄料理
- ・地元の人が行きたいと思う店
- ・安くておいしい or 普段食べられない高級(特別な料理が出るお店
- ・何かに特価した(例:メニュー、作り方、紹介しやすいが委員と)があるお店
 - ※そもそも琉球料理が何なのか地元の我々もよくわかっていない
- ・沖縄の食の需要はある
- ・味のランクを定期的にチェックして優良マークをつける。それを発信する。専門の先生方に広報誌に情報をのせる
- ・価値、基本(誕生日、データなども)
- ・琉球料理の映画
- ・おしゃれなレストラン
- ・ハードルの低い店
- ・行きやすい店(ショッピングモール)
- ・新しい風をふかせる店(ex. スーベルシノウッぽい)

沖縄の食文化継承に向けた地域円卓会議 参加者アンケート集計

◆概要

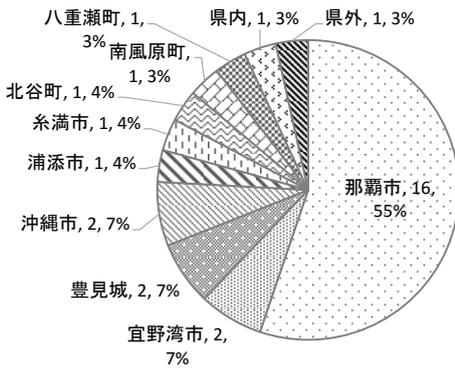
- ・日 時：2016年2月6日(土)15:00~17:30
- ・場 所：おきでんふれあいホール
- ・着席者：8名(司会、記録含む)
- ・参加者：35名(アンケート回収29名、回収率83%)

4. 満足度

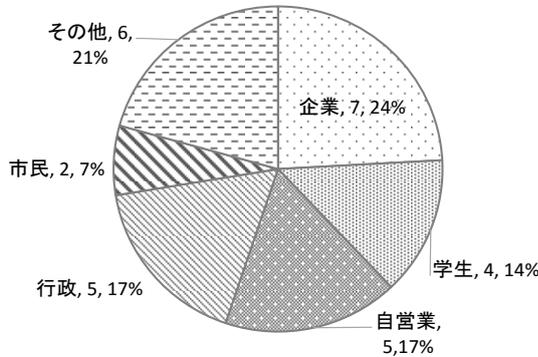
平均：4.45 (5点中)

5.満足	4.概ね満足	3.ふつう	2.あまり満足してない	1.不満足
15名	12名	2名	0名	0名

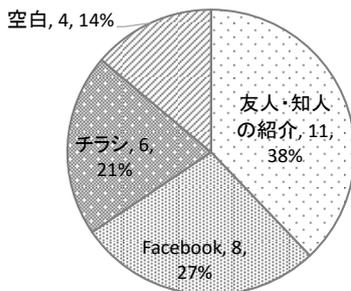
1. どちらから？



2. 所属



3. 円卓会議はどのように知ったか



5. 満足度の理由

- ・食文化継承の中身が深い理解できた事
- ・琉球料理を大切に残したいと思う人がこんなにいるとは。
- ・伝統料理を残したいと思っはいても、その方法を知らずにいました。今日の会議は、企業の立場や守る立場の方のお話意見を伺え、一致団結した取り組みが必要だと感じました。
- ・大好きな沖縄の食文化の奥の深さと問題を知ることができます。沖縄への思いが深くなりました。
- ・琉球料理の継承について、飲食店(老舗店)と一般家庭とあると思いますが、主婦として一県民としても分からないことばかりで、でも知りたい。ちゃんと学んでみたいテーマだと思いました。
- ・結局何が失うのかといことははっきりしていなかった気がする。しかし、現状については何となくわかった。等

6. 印象に残ったこと

- ・本当の琉球料理継承が、かなり危機的になっている状態「継承するどころかおしえることができなくなる」
- ・観光客の立場でいうとお店のランキング(星など)がわかると店を選びやすいしさがしやすい
- ・人材の育成が必須だということを何度も言っていたのが印象的でした。文化継承には行政が積極的に関わっていくべき、と考える人が意外と多いと知ることができたのが良かった。
- ・学校教育でとり入れることが継承には必要かなと。「格付け大事」が印象に残っています。等

(写真) 会場の様子



