

まちづくりシンポジウム「ていーあんだ・地元の素材でまちおこし」

～ていーあんだで広げよう人の輪・地域の和～

【趣旨】

沖縄の方言で「ていーあんだ」とは、「手の脂」に由来し、その意味は「手の脂がしみ込むくらい愛情がこもった料理」という意味です。以前は、各家庭で母親から娘や嫁に受け継がれ、子どもたちはその愛情込められた料理の温かさを感じとっていたものです。近年は、惣菜コーナーなどで購入できますが、ここで、昔ながらの「ていーあんだ料理」や、地元の食材等を用いた料理に目を向けてみましょう。

本シンポジウムでは、地元にある「ていーあんだ料理」実際に調理・試食を行なうほかに、「ていーあんだ料理」で繋ぐ人の輪、地域の和について考えていきたいと思えます。

開催日時：2018.03.17（土） 10：30～16：00（10：00 受付開始）

会 場：恩納村ふれあい体験学習センター（恩納村字恩納 5973）

開催内容：「ていーあんだ」の品評会・シンポジウム・地域物産の紹介

定 員：50 人（先着順）

資 料 代：¥500-



【内容】

①ていーあんだ作品の紹介：沖縄本島内より 10 品

出品者からの報告

②ていーあんだ試食会（50 食程度）

③アンケートによる各賞の選出

④シンポジウム

【講演会】

「（仮称）家庭料理で心身とも健康に」 沖縄県栄養士会 山内都子氏

「（仮称）私と家庭（ていーあんだ）料理」琉球調理師専修学校 仲村公子氏

意見交換会：継承していきたい家庭料理の課題・将来展望等



⑤各賞の発表



【プログラム】

【開会挨拶】 沖縄県地域づくりネットワーク 副会長 山城定雄氏 10:30~10:35

【ていーあんだ料理の実演・紹介】 10:35~随時 ※ていーあんだ出品者による説明

・地域おこし協力隊や食品開発者等による地域特産物の紹介 5分/1人

- | | |
|------------------|----------------------|
| ①読谷村：浜ホウレンソウ料理 | ②南城市：さし草料理（じーまーみ豆腐） |
| ③大宜味村：そばの実入りおにぎり | ④名護市：マンゴージャム |
| ⑤国頭村：野草新芽料理 | ⑥恩納村：バラを使用した料理 |
| ⑦北中城村：美ら花紅茶 | ⑧名護市：串揚げかまぼこニュー-half |
| ⑨読谷村：山芋コロッケ | ⑩東村：コーヒーの果肉ジャム |

【調理・見学・試食会・アンケート】 10:35~13:00

※地域おこし協力隊、参加者からの各地域で学んだ・教えてもらった料理、紹介したい特産物の紹介 5分/1人

【シンポジウム】 13:00~14:30

『講演会』

「(仮称) 家庭料理で心身とも健康に」 沖縄県栄養士会 山内都子氏 15分

「(仮称) 私と家庭(ていーあんだ)料理」 琉球調理師専修学校 仲村公子氏 15分

『意見交換会』 継承していきたい家庭料理の課題・将来展望等 進行 太田浩一氏

【アンケート結果発表】 14:45~15:00

アイディア賞、ユーモア賞、インパクト賞、おいしいで賞、通うで賞等

【総評】 沖縄県地域づくりネットワーク 副会長 山城定雄氏 15:00~15:05

【閉会のあいさつ】 沖縄県地域づくりネットワーク 事務局長 高平兼司氏 15:05~15:10

【片付け】 15:10~16:00 (片付け終了後 解散)

【申込必要事項】

氏名、住所、所属団体、電話番号、FAX番号、メールアドレス等をご記入ください。

申込期日：3月14日(水)までにFAXまたはメールにてお願いします。

申込先：沖縄県地域づくりネットワーク事務局

TEL 098-945-2686

FAX 098-945-3973

E-mail okichinet@koeikyo.com

氏名(ふりがな)	所属団体名
TEL	FAX
E-Mail	
氏名(ふりがな)	所属団体
TEL	FAX
E-Mail	

※ご提供いただいた個人情報については、法令で定める場合を除き、収集の目的を超えての利用や提供は一切行いません。