

## 金城千恵子氏を講師にクラブ「琉球料理」

去る2月25日(水)、沖縄の食文化にふれる機会とするため、クラブ「琉球料理」が金城千恵子氏(糸満在)を講師に、八重瀬町中央公民館の調理室で行なわれました。

クーブイリチー、ミミガー、イナムルチ、黒米ご飯の調理に取り組む5名の教育研究員の姿は真剣そのものでした。

その成果は、毎月一回の全職員参加の昼食会でいただきました。味よし、盛りつけ方よしと好評でした。

## 【教育研究員の感想】(研修日誌から)

クラブ琉球料理で、八重瀬町公民館の調理室にて調理実習を行いました。メニューはイナムドッチ・クーブイリチー・ミミガーの和え物・黒米ご飯でどれも家庭で行事の時に食べる身近なものでした。自分一人では調理したことがなくいつも手伝っているだけだったので、豚肉の切り方など教えてもらい勉強になりました。また、事前に研究員で役割分担もしていたことと、それぞれが臨機応変に動いていたのでスムーズに調理を行うことができました。学生時代の調理実習を思い出しながら、みんな楽しく調理することが出来て良かったと思います。これからは、母任せにせず沖縄の家庭料理を自分で作れるようになって、自分の子ども達にも伝えていきたいと思いました。

(稲嶺あゆみ)

金城千恵子先生に琉球料理を教えていただきました。つくるメニューは家ではつくったことがないものばかりなので、とても楽しみでした。特にびっくりしたのは、イナムドッチにたくさんの白味噌と砂糖を使うということでした。どの料理も美味しく、また金城先生手作りの三枚肉もとても柔らかくて美味しかったです。今日のメニューで使った豚肉や昆布等の下ごしらえを前日にやっていただいたので、調理もスムーズに進めることができたと思うので、準備や調整をしてくれた稲嶺先生と教えてくださった金城先生には感謝の気持ちでいっぱいです。琉球料理は各家庭で作り方や味も様々だと思うのですが、教えていただいた作り方を真似て、家でも挑戦してつくってみたいと思います。(安座名有里)

金城千恵子さんを講師にイナムドッチやクーブイリチー、ミミガーを料理しました。キュウリの切り方では斜めに切ることで、味のしみこむ面積が広がることや豚肉は筋に沿って切ると食感がぱさぱさするので、筋を切る切り方にするなど食べやすくなることなど切り方の工夫を多く聞くことができました。ミミガーのタレの作り方や黒米の際の米ともち米の比率や、水の量などこういう機会でないとならないことが聞けてよかったです。家で早速、実践してみたいとおもいました。金城千恵子さんご指導ありがとうございました。(勢理客貴之)

クラブ琉球料理では主に、かまぼこや大根を切ったり、洗い物を少ししたりするくらいでしたが、楽しく活動できました。短時間で手早くできたのは、講師の金城先生とあゆみ先生の事前の準備があったからだと思います。持ち帰って配膳し、みんなでおいしくいただくことができました。これからは少しずつでも、料理を手伝ってみようと思いました。(比嘉俊雄)

クラブとしての研修ではありましたが、こんなに一度に琉球料理を調理する場にいたことがなかったので、新鮮でした。実際に調理したのは胡瓜の千切りくらいでしたが、講師の金城さんが調理している側で、調理にまつわるお話がいろいろと聞けたのは有意義な時間でした。材料の購入、下準備等あゆみ先生も含め大変だったことと思います。私達は用意周到な準備の下で料理をさせて頂いたので、申し訳ないくらいでした。感謝です。(古謝栄子)



写真1 ただいま調理中



写真2 講師の金城千恵子さんを囲んで