

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～



よんな＝ゆっくり ユンタク＝おしゃべり 料理を愉しむ



ジュシー＝
炊き込みご飯
イリチー＝
炒り付ける

沖縄 ごはん



ウムクジアンダギー＝紅芋揚げ餅
☆実習はサツマイモを使用

沖縄では食べ物のことを

「クスイムン(薬となる体に良いもの)」

と言い、昔ながらの沖縄的スローフードが長寿の秘訣

とも言われてきました。その滋味豊かな沖縄料理を沖縄在住の人気講師に教わります！**シンプルな調理法なのに深い味わいがある沖縄・琉球料理！**みなさんも体験してみませんか。 ※作った料理はお持ち帰りいただきます。お持ち帰りの容器はご用意します。

予定めにゅー イカ墨ジュシー／フーイリチー／ウムクジアンダギー

開催日時：2022年9月30日（金）13時00分～15時30分

※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止・延期になる場合がございますのでご承知おください。

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室 ※当日は実習のみで試食はございません。		
講 師	嘉陽 かずみ氏 「よんなーフード嘉陽かずみ料理教室」主宰 食育インストラクター 1級		
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用ふきん、手ふき用ふきん、お持ち帰り用のバッグ		
受 講 料	3,800円（材料費込み）	定 員	12名 ※先着順
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL **045-681-6552**
FAX **045-681-6554**
E-mail **gibun@socioak.com**
URL **https://gibun.jp/**

（受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3）

＜ お申込者ご記入欄 ＞

電話・E-Mail・FAXでお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。 記入日： 月 日

講 座 名	2022年9月30日（金）開催 沖縄ごはん 13時00分～15時30分		
フリガナ氏	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・ツイッター・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・その他()		

「よんな＝ゆっくり ユンタク＝おしゃべり 料理を愉しむ 沖縄ごはん」って？

～講師のご紹介～

**嘉陽 かずみ氏**

料理講師／フードコーディネーター

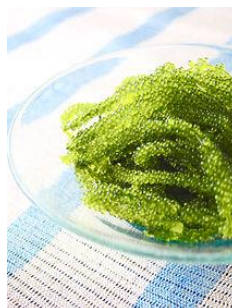
食育インストラクター1級
介護食士2級 /国際中医学薬膳師テレビ・雑誌等のスタイリストとして活動後、
フードコーディネーターへ転身。

琉球料理研究家 松本嘉代子氏に師事する。

2007年に独立。

気軽に楽しみながら琉球料理を習得できる

「よんなーフード嘉陽かずみ料理教室」を開設。

2017年、子どもたちに琉球料理をツールとした教育
プログラム「RYUKYU カマDo! プロジェクト」を
提案、普及に努める。

スタッフのおすすめポイント



★嘉陽先生は、沖縄で生まれ育ち、今も沖縄で暮らしながら、琉球料理の普及に努められています。

★数多くのテレビ番組や雑誌などのメディアに取り上げられ、沖縄では有名な琉球料理の先生です。最近では、関東のスーパーでもよく見る「沖縄フェア」のお惣菜を監修されることも。多岐にわたって活動されています。

★中でも、地元沖縄の公設市場での食材選びから、調理までを体験できる「よんなーフードの沖縄暮らし体験」は、大人気です！

<https://www.yonnerfood.jp/>

■ JR関内駅南口から徒歩5分

■ 市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

【立体駐車場】営業時間8:00～22:00 収容台数60台
※入庫可能サイズ 車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。