

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

沖縄ごはん

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は
「長寿の秘訣」とも言われてきました。

滋味豊かな沖縄料理を沖縄在住の
人気講師に教えていただきます！



◆豚飯(トンファン)

〈メニュー〉 ◆ひじきイリチー(ひじきの炒め煮)

◆うじら豆腐(木綿豆腐を使った揚げ物)



開催日時：2026年2月13日（金）11時00分～14時00分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601 料理研修室		
講 師	嘉陽 かずみ氏	琉球料理家 沖縄県観光大使(食部門)	
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用ふきん、手ふき用ふきん		
受 講 料	4,000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



045-681-6552



045-681-6554



gibun@socioak.com



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・FAX・来館・会館HPにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日： 月 日

講 座 名	2026年2月13日（金）開催 沖縄ごはん 11時00分～14時00分		
フ リ ガ ナ 氏 名		E – M a i l	
電 話 番 号		携帯電話番号	
ど ち う で お 知 り に な ら れ ま し た か ?	当館・当館ホームページ・検索サイト・インスタグラム・フェイスブック・X(旧ツイッター) ・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

琉球料理家
沖縄県観光大使(食部門)
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
気軽に愉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

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、沖縄県観光大使も務め、琉球料理の普及活動をされています。

★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。多岐にわたって活躍されています。

★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。