

今さら聞けない琉球料理



Photo by Tarumi Kengo

食文化の魅力を再発見しませんか？

今回は「チャンプルーとイリチーの違いは？」「琉球料理の出汁はどう撮るの？」「豚肉の茹で方は？」など、今さら聞けない琉球料理の調理法、食材の効能などを写真を交えてお伝えします。

2024年
7月3日(水曜日)

午後2時から午後4時まで
(受付 午後1時30分から)

〔講師〕



よんなーフード代表
嘉陽 かずみ 氏



場所

生涯学習推進センター 南部合同庁舎4F 会議室
サテライト会場：国頭・中頭・島尻・宮古・八重山各教育事務所
特設サテライト会場：多良間村・久米島町・玉城青少年の家・名護青少年の家

講師

嘉陽 かずみ 氏 よんなーフード代表

対象

80名 県民一般 (申込先着順)

学びの
パスポート
単位数：2単位

申込開始日：6月19日(水曜日) 8時30分から ※土日・祝日を除く

※受講に配慮が必要な方は、事前に御相談ください。

申込先：沖縄県教育庁生涯学習振興課 生涯学習推進センター

電話 098-864-0474



※定員に達し次第締め切りますので、お早めに申し込みください。

主催：沖縄県教育委員会

※講座情報は「まなびネットおきなわ」からも御覧いただけます。