

2026年度日系社会研修 コース概要

No	33
所管センター	沖縄
分野	日本文化
研修コース名	沖縄そばと沖縄料理
受入人数	10
受入時期	下半期
来日日	2027年1月20日（水）
帰国日	2027年2月20日（土）
提案団体	特定非営利活動法人レキオウィングス
提案団体ウェブサイトアドレス	http://lequiowings.org/
研修員必要資格	「望ましい条件」 料理人に限らず、県人会、婦人会、青年部で料理に関係する方など、幅広い参加を求める。 ただし、それぞれの立場から沖縄料理を発信していける方が望ましい。
研修員に必要な実務経験年数	不問
研修使用言語	スペイン語
日本語能力 （JLPT目安）	不問
英語能力	不問
研修目標	沖縄そば（沖縄料理）の歴史や調理法、経営・マーケティング手法を学び、帰国後のイベントやSNS発信で活用し、 現地食材を使ったアレンジを検討などの技術を習得して、中南米で沖縄そば（沖縄料理）をブランドとして広める 人材の育成を目標とする ※沖縄料理：例）ジュシー、ラフテー、足ティピチ、ゴーヤーチャンプルーなど
期待される成果 （習得する技術）	単元目標1：沖縄そば（沖縄料理）の調理と歴史：調理技術と歴史を学ぶ 単元目標2：イベント活用とストーリーテリング：普及促進活動と文化背景の伝え方を学ぶ 単元目標3：代替アレンジとマーケティング：ブランド化と発信方法を習得する
研修計画（内容）	・導入 —沖縄の歴史の専門家、NHK WORLDでの沖縄そばの番組監修者による講義 —世界に広がる沖縄SOBA著者による講義 ・製麺体験・出汁づくり体験 —沖縄そばなどの歴史の講義 —沖縄そば開業塾：手打ち・出汁づくり体験、調理ノウハウ、知識、情報を提供し、開業を支援 ・人気店や古いお店を巡って味の違いや提供方法、各店のこだわりを体感 —県内沖縄そばの比較研究：県内各地の沖縄そばを訪問し、比較研究する ・地元イベントでの活用案共有（地元フェスや学校行事への展開方法） —おきなわそば地産地消プロジェクト推進事業：県産小麦を活用した沖縄そばや加工品の認知度向上を目的としたイベントについて —沖縄そばの日：沖縄の食文化である「沖縄そば」の様々な普及促進活動 —沖縄そばの町宣言：本部町の宣言の経緯や「そばマップ」の発行の取り組み ・ストーリーテリング（SNS発信、写真、文化背景の伝え方） —THE 沖縄そば：味やサイドメニュー、お店の雰囲気などのカテゴリーを分析した著書について —さんべいの沖縄そば食べ歩き：沖縄そばの食べ歩きの日記をSNSで積極的に発信 ・現地食材を使った代替アレンジ（沖縄で学んだレシピを帰国後どう再現するか） —現地食材を使った代替アレンジへの指導 —創作沖縄そば（沖縄料理）コンテストを行う ・沖縄料理 ※例）ジュシー、ラフテー、足ティピチ、ゴーヤーチャンプルーなど —沖縄の食文化：沖縄の伝統的な食文化について学ぶ —琉球舞踊と琉球料理の体験：ポリビアの青年が琉球料理を学ぶ ・食品衛生 —衛生や品質管理について
本研修実施の意義 現地日系社会への裨益効果	【技術面】 ・沖縄料理継承者への技術指導 ・現地における沖縄料理のメニューの増加 【普及面】 ・沖縄料理の普及啓発（メディアやイベントで沖縄食文化の紹介） ・学校や青少年への文化継承活動 ・沖縄文化イベント×沖縄そば ・SNS、メディアで話題化 【ビジネス面】 ・「沖縄そばフェア」などのテストマーケティング ・沖縄そばのブランド化 【ネットワーク面】 ・各市町村、県人会婦人会、青年部による地域イベントでの提供と販売（地域交流） ・料理教室・ワークショップ開催（文化継承） ・婦人会の活動の幅が広がり、若手参加のきっかけとなる

応募希望者への特記事項	本研修は、中南米で沖縄そば（沖縄料理）を文化とストーリーを持つブランドとして育てることを目標としています。したがって、帰国後に沖縄料理の普及に貢献したいという意欲が選考において考慮されます。 ・本研修は、プロフェッショナルな調理技術に特化した研修ではありません。 現地で「沖縄そば/沖縄料理」の魅力を各国（各自の持つ現場）で発信していけるよう、歴史への理解、マーケティング・ブランディングも含めた構成となっています。 ・沖縄そばについて参考映像 -NHK WORLD RAMEN JAPAN Okinawa Part1 https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/shows/3025175/ -NHK WORLD RAMEN JAPAN Okinawa Part2 https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/shows/3025176/
--------------------	--