

## 沖縄本土復帰50周年を記念し、 入院患者様などに沖縄の郷土料理を提供 沖縄在住の栄養士がレシピを作成・監修し、地元の味を再現

総合サービス企業 シダックスグループでは、事業子会社・シダックスフードサービス株式会社を通じて、全国で受託運営する約600カ所の病院・高齢者福祉施設を対象に、沖縄の郷土料理を、2022年10月31日(月)～12月23日(金)の期間、順次提供します。

シダックスフードサービスでは、新型コロナウイルスの影響で外出が難しい中、お客様に病院や施設内にいながらにして、郷土料理で旅行気分を味わっていただきたいという思いから「全国郷土料理うまいもの紀行」と題し、全国の郷土料理を定期的に提供して参りました。7回目となる今回は、“特別編”として沖縄の郷土料理を提供します。今年5月、沖縄が日本本土に復帰してから50年を迎えました。それを記念し、歴史的節目の年を記憶に残し、沖縄の魅力や将来の可能性を、食事を通して発信していくことを目的に本企画を実施します。

メニューは全て、沖縄在住の栄養士が中心となって作成・監修を行っており、地元の味を再現しています。タコスアレンジした「タコライス」などの沖縄定番メニューから、琉球王朝時代の宮廷料理でお祝いの席には欠かせない「ミスダル」「イナムドゥチ」などあまり馴染みのないメニューまで、全5品を提供します。

これまでの「うまいもの紀行」同様、メニューは完全調理品(※)としてパッケージ化されて各施設に納品されるため、コロナ禍においてもオペレーションの負担軽減や省人化対応が可能です。また工場で一括調理されることで、各調理現場での廃棄物のほか、仕込みや調理・洗浄時における水の削減効果も期待できます。比較的变化が少ない入院・入所生活においても非日常感とSDGsの視点を両立させた意義深い取り組みと言えます。

※完全調理品…工場等で調理し、料理にまで完成させた食品。調味などをする必要がなく、そのまま、あるいは、再加熱するだけで食べることができる。多機能分子調理機を用いた分子調理法で調理しており、食材の性質を分子レベルで解析し、調理に応用することで、味の安定化と品質維持を可能としている。



全国郷土料理うまいもの紀行  
～沖縄特別編～ ポスターイメージ

### 【「全国郷土料理うまいもの紀行」 第7弾“沖縄本土復帰50周年記念特別編”概要】

- 実施期間:2022年10月31日(月)～2022年12月23日(金)
- 提供箇所:全国約600カ所の病院・高齢者福祉施設
- メニュー開発者:シダックスグループに所属する沖縄在住の栄養士スタッフ
- 提供メニュー:沖縄の郷土料理 全5品

#### \*「タコライス」

1980年代、米国の兵士を相手に商売をしていた金武町の飲食店が、当時沖縄に持ち込まれていたタコスからアレンジしたオリジナル料理。味付けしたタコミート(ひき肉)にトマトのサルサソースを合わせ、レタスとチーズで見た目も華やかな一品



#### \*「ミヌダル(豚肉の黒ゴマ蒸し)」

琉球王朝時代の宮廷料理で、お祝いの席には欠かせないおもてなし料理。豚肉を黒ゴマや醤油などの調味料に漬け、蒸し上げた。真っ黒な見た目が印象的な料理ですが、黒色の正体は黒ゴマなので香りがよく食べやすい味



#### \*「イナムドゥチ(猪もどきの汁物)」

「イナ」はイノシシ、「ムドゥチ」はもどきの意味。昔はイノシシ肉を使用していたが、現在では豚肉が主流。こちらも琉球王朝時代の宮廷料理で、短冊に切った具材を甘味噌で仕上げた具だくさんの汁もの



### 【「全国郷土料理うまいもの紀行」 過去実績】

シリーズ	実施期間	テーマ	メニュー例(シリーズ各8品)
第1弾	2020年10月1日～ 2020年11月30日	九州地方・沖縄	・福岡「がめ煮」 ・大分「とり天」 ・佐賀「魚(ぎょ)ロッケ」 ・沖縄「ゴーヤチャンプルー」
第2弾	2021年3月1日～ 2021年4月30日	北海道(地域別)・ アイヌ料理	・稚内「ほっけのコロッケ」 ・釧路「ザンギ」 ・札幌「ジンギスカン」 ・アイヌ「かぼちゃのラタシケブ」
第3弾	2021年7月6日～ 2021年9月5日	東北地方	・青森「いがメンチ」 ・岩手「盛岡じゃじゃ麺」 ・宮城「仙台麩の卵とじ」 ・福島「みそかんぶら」
第4弾	2021年7月6日～ 2021年9月5日	甲信越地方	・長野「山賊焼き」 ・長野「キムタクご飯」 ・山梨「山梨ほうとう入りコロッケ」 ・新潟「佐渡のブリカツ丼」
第5弾 (特別編)	2022年3月7日～ 2022年5月6日	ベトナム	・「鶏肉のレモングラス炒め」 ・「厚揚げのトマトソース煮」 ・「緑豆・ココナッツミルクのチャー」 ・「バサのヌクナム煮」
第6弾	2022年7月18日～ 2022年9月19日	中国地方	・広島「汁なし担々麺」 ・岡山「えびめし」 ・山口「チキンチキンごぼう」 ・島根「松江の鯛めし」

#### ■シダックスフードサービス株式会社について:

シダックスグループの祖業である給食事業を担う事業子会社。外来レストランも含む病院、有料老人ホーム等の高齢者施設、および保育園、幼稚園など約790カ所(2022年10月現在)の食事提供業務を行う。