

2025

11.23

日

November 23, 2025 (Sun)

琉球王国時代に育まれた食文化と芸能一。

このイベントではその中から「琉球菓子」と「琉球古典音楽」を解説付きで鑑賞し味わいます。

秋のひとときに琉球の伝統文化に触れてみませんか。

Would you like to experience the traditional culture of the Ryukyu Islands?

The Okinawa Prefectural Museum and Art Museum will be holding a special event this fall where visitors will have the opportunity to taste a variety of traditional sweets while listening to classical Ryukyuan music. This experience will be accompanied by commentary*.

Please join us to enjoy two cultural forms that were nurtured during the Ryukyu Kingdom period! (*Commentary will be in Japanese only.)

時間
Time

1 回目 15:00 ~ 15:40

2 回目 16:40 ~ 17:20

3:00 PM-3:40 PM / 4:40 PM-5:20 PM

会場
Location

沖縄県立博物館・美術館 博物館屋外展示場(民家)

※雨天時は、博物館実習室で開催します。

Okinawa Prefectural Museum & Art Museum,
Museum Outdoor Exhibition Area (in the traditional Okinawan home)

(* If it rains, this event will be moved indoors to the Museum Workshop Room.)

チケット
Ticket

¥2,000 (歌三線演奏、呈茶セット付き)

2,000 yen (includes performance, sweets, and tea)

チケットは10/21 (火)から「アソビュー！」にて販売

*Ticket will be sale on 「アソビュー！」(ASOVIEW!)
starting Tuesday, October 21.



※チケットの
払い戻しはできません

*Tickets are non-refundable.

↑チケットの購入はこちらから

定員
Maximum
Capacity

各回 20 名 20 people per session

※定員に達しなかった場合は当日受付いたします

お問合せ
Contact us

098-941-8200

主催
Organizer

(一財) 沖縄美ら島財団
Okinawa Churashima Foundation

琉球菓子と 琉球古典音楽を楽しむ

Enjoying Ryukyu-kashi (Traditional Sweets) and
Classical Ryukyuan Music





琉球古典音楽 Singing and Sanshin Performance

[歌三線] 佐久本 純 (沖縄美ら島財団)

三浦 聖矢 (沖縄美ら島財団)

Jun Sakumoto and Seiya Miura (Okinawa Churashima Foundation)

琉球菓子 Commentary on Ryukyuan Confectionery

※英語訳の解説文を配布。
*Distribute the English explanatory text.

[解 説] 久場 まゆみ (沖縄美ら島財団)

Mayumi Kuba (Okinawa Churashima Foundation)

① 千寿糕

Senjuko



成分表 Ingredients

小麦粉、砂糖、すりごま、ラード、ピーナッツバター（落花生、砂糖、他）、オレンジ、乳化剤（乳由来）、調味料（アミノ酸等）、着色料（黄4、赤3、クチナシ、青1、赤106）
Flour, Sugar, Sesame, Lard, Peanuts Butter, Orange, Emulsifier (Derived from Milk), Seasoning (Amino Acids, etc.), Colorings (Yellow No. 4, Red No. 3, Ggardenia, Blue No. 1, Red No. 106)



小麦 ピーナッツ 乳 ごま レンジ

ラード（豚脂）と小麦粉をあわせてこねた皮（生地）に、桔餅入りの胡麻あんを包んで筒形にし、赤・黄・緑に着色した飾りをつけた華やかなお菓子です。

② 松風（まちかじ）

Machikazi



成分表 Ingredients

小麦粉、砂糖、卵、白ごま、膨張剤、着色料（赤3号、赤106）

Flour, Sugar, Eggs, White Sesame, Leavening Agent, Colorings (Red No. 3, Red No. 106)



小麦 卵

小麦粉、砂糖、卵、水に食紅を加え、表面にゴマをまぶして焼きあげたお菓子です。細長い帯状の生地を一つ結びにした形と、鮮やかな赤い色彩が特徴の縁起菓子です。

③ 汀砂あん

Ti-saan



成分表 Ingredients

小麦粉、ラード、食紅（赤102）、卵、芥子の実（けし）、小豆あん、丁子（クローブ）

Flour, Lard, Food Coloring (Red No. 102), Eggs, Poppy Seeds, Sweet Red Bean Paste, Clove



小麦 卵 豚

皮（生地）はラード（豚脂）、赤く着色した水、小麦粉をこねて作ります。小豆あんに丁子を加えて香りをつけ、皮で包んでだ円形に整え、周囲に芥子の実をまぶして焼きます。

④ ちんすこう

Chinsuko



成分表 Ingredients

小麦粉、砂糖、ラード

Flour, Sugar, Lard



小麦 豚

琉球王国時代、中国の冊封使や薩摩藩の在番奉行等をおもてなしする際にふるまわれていました。戦後になって今の細長い形に変えたと言われています。昔はお供え物用として大きな菊の型で焼いていました。

