

地産地消のメニュー開発リーダー

ギョーザを大きくしたような肉まん「ならじょまん」。食べてみると、中には肉や野菜などと一緒に奈良漬が入っていた。これが結構、おいしい。奈良女子大で奈良の食材を生かしたメニュー作りなどに取り組む「奈良の食プロジェクト」が生み出した自慢の一品だ。同プロジェクトはリーダーが2人態勢。そのうちの一人を担っている。

幼い頃から健康を考えた食事を作ってくれた母親の影響もあり、食物栄養学科に進学。同プロジェクトは入学した際、チラシを渡され存在を知った。今では、「奈良にはいろいろおいしいものがあります。それを少しでも多くの人に知ってほしい」と、活動を説明する言葉にも力がこもる。

大和の新風

若い芽外のみ

<5>

奈良女子大生活環境学部3年生 古川あずささん(22)＝大阪府河内長野市



や「大和まな」などの食材 勉強を? 「例えば、何かを使った。結果は?」「賞の病気で食べてはいけないものは届きませんでした」 「賞の病気で食べてはいけないものは届きませんでした」 「賞の病気で食べてはいけないものは届きませんでした」

「奈良の美味 多くの人へ」

しに言うのではなく、まず、食べたいという相手の気持ちを分かってあげてから、それから少しずつ減らす工夫をする。そんなことも学んでいます」

第一志望だった大学。片道に約2時間近くかけて通学する。奈良ってどう? 「奈良公園の緑が好きです。それと大学のキャンパス内に鹿が来る時があります。こちらが鹿せんべいとかエサを持っていないと知っているの、わっと寄って来ない。だから怖い思いをしないので、少し離れてかわいくなっと思って見ています」 【玉木達也】

× ×
ご意見・情報があれば、毎日新聞奈良支局「大和の新風」係(ファクス0742・34・5020、メールo.nara@mainichi.co.jp)にお寄せください。