



おせちに大和の味

コープと奈良女子大 共同開発

「ならコープ」(奈良市)が、奈良女子大とおせち料理を共同開発した。三段重のうち、一段を「まほろば重」として、奈良の食材を生かしたメニューに。開発メンバーの一人、同大3年生、宇田仁美さん(21)＝写真＝は「いろんなアイデアを出し合い、完成させま

奈良女子大では「奈良の食プロジェクト」として、県内の食材などをを使った食品を開発、地域振興につなげている。地産地消を目指すならコープが同大とともに昨年12月か

ら、オリジナルおせちの開発に取り組んでいった。

同プロジェクトのリーダーの一人でもある宇田さんは「だて巻きに大和茶の粉末を入れ、さっぱりした大人の味にした『若草巻き』と、宇陀金ごぼうを大

学いも風に少し甘くした『大学ごぼう』が特別にお勧め」と話す。

1万8000円(税込み)。おせちを購入するにはならコープの組合員になる必要がある。問い合わせは同コープ(0742・34・8731)。(玉木達也)