

食プロジェクトの中心的メンバー

企業にエントリーシートを提出するなど就職活動が本番を迎えている。それでもやっぱり気になるのは「食」。食べる方ではなく研究だ。

地元奈良の食材を活用したメニュー作りなどに取り組み、奈良女子大の「奈良の食プロジェクト」の中心的メンバー。昨年はならこープからの要望を受け、おせち料理を共同開発し、三段重のうち一段に、大和茶や宇陀金ごぼうなどを生かした「まほろば重」を作った。

食プロジェクトの仲間と今、取り組んでいるのは「葉酸」が含まれるレシピ作りやJAならけん主催の料理コンテスト。このコンテストは県の特産品を地域へ広げ、食料自給率の向上につなげるのが目的。応募したのは奈良特産品料理部門で、一次審査に臨んだ52作品のうち、通過した11作品の一つに選ばれた。3月には二次審査が行われ、最優秀賞など入賞作品が発表される。

大和の新風

若い芽外の日

<13>

奈良女子大生活環境学部3年生 宇田仁美さん(21) —奈良市



究テーマは「音楽プロモーター」して真面目に「本人が出てシンビデオ」。なぜ? 「私 こないプロモーションがが好きだから」と笑う。その。本人の宣伝なのに。な

職の研究にも忙しい日々

ぜ、そういうものが使われるのか。ちょっとおもしろいと思って」。興味の対象は幅広い。

奈良の魅力は? 「縁が多いところが好きですね。それと東大寺二月堂から見ただ奈良市の風景。大学も見ることができると大好きです」とにっこり。

金融関係や食品、販売など幅広い会社を対象に就職活動を続ける。「就職先は就活をすればするほど悩んでいます。早く決まるほうがいいんですけど...」。「食」の研究とともに「職」の研究にも忙しい日々がしばらく続くようだ。

【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074
2・34・5020、メール
o.nara@mainichi.co.jp)にお寄せください。