

現在位置: [asahi.com](#) > [マイタウン](#) > [奈良](#) > 記事

## 再発見“粉もんの地”

2009年02月15日



みじん切りにした奈良漬をスプーンで入れて、「奈良漬チーズたこ焼き」を作る女子大生 = 奈良市の奈良女子大

### 奈良女子大でシンポジウム

奈良の食文化の魅力を発掘しようと、奈良市の奈良女子大で14日、「奈良の『たこやき』を探せ」と題したシンポジウムが開かれた。たこ焼きの研究が専門の日本コナモン協会長で、「タコヤキスト」を名乗る熊谷真菜さん = 大阪府在住 = が講演。学生が考案した「奈良漬チーズたこ焼き」などご当地食材を使ったたこ焼きが振る舞われた。

熊谷さんは講演で、シルクロードを麵(めん)文化が伝わった「粉もんロード」と表現。終着点の奈良の中でも桜井の名産「三輪そうめん」に注目し、「粉もん文化の発祥地とも考えられる」と語る一方、「うまいものなし」と言われる奈良について、「観光資源があふれ過ぎていて、ご当地ものが埋もれている」と指摘した。奈良チーズまんじゅう 奈良うどん 奈良茶漬けの三つを挙げ、「インパクトや歴史、文化的な背景もあり、絶対にあたる」と訴えた。

最後は、学生や熊谷さんが焼いたたこ焼きを参加者が試食。中には、みじん切りにした奈良漬や大和野菜の青菜「マナ」の塩漬けを入れた「ご当地」焼きも。大学院1年の竹内典子さん(22)は「奈良漬のシャキシャキ感とチーズのとろみが絡んでおいしい」と話していた。