

## ユニーク食材、奈良の新名物に カレー・そうめん…

2010年9月24日



地酒の酒かすが隠し味の「一三〇〇年カレー」



漬け込まれたショウガとバターのハーモニーが楽しめる「しょうがの奈良漬サブレ」



三輪山のハナピラタケ(右)が練り込まれた「花びらそうめん」

地酒「奈良の八重桜」や、三輪山のキノコ「ハナピラタケ」、ショウガの奈良漬けなど、地元のユニークな食材を使った新商品が相次いで発売されている。平城遷都1300年で脚光を浴びる今年が勝負と、県内の食品業界では開発に力が入っている。

### ■一三〇〇年カレー

レトルトの「一三〇〇年カレー」(680円)を売り出したのは、タイ料理店RA(ラ)HO(ホ)TSU(ツ)(奈良市、0742・24・1180)。「東大寺の大仏開眼供養で、インド僧・菩提僊那(ぼだいせん)が薬膳(やくぜん)カレーを振る舞った」という想定で、1300年前にもあったであろう食材でカレーを作った。ジャガイモやタマネギ、ニンジン、肉などは使わず、ナスや里芋、大根、レンコン、シタケが主な具だ。

まろやかなこくの秘密は、今西清兵衛商店(同市)の清酒「奈良の八重桜」の酒かすを使ったこと。奈良女子大創立100周年の昨年、同大などと共同開発した、ナラノヤエザクラから採取した酵母で醸造している。酒かす入りスイーツも開発中という同商店の商品開発担当・桜井大貴さんは「遷都1300年でお客さんが増えている今年中に売り出したい」と意気込んでいる。

### ■しょうがの奈良漬サブレ

奈良女子大と共同で「しょうがの奈良漬サブレ」(630円)を生み出したのは、洋菓子教室ドネー・ドゥ・ガトー(奈良市、0742・43・5446)。県観光連盟の「観光みやげもの大賞」の最優秀賞にも選ばれた「奈良漬サブレ」の第二弾だ。ニンジンやメロン、セロリなど様々な奈良漬で試作し、もともとお菓子和相性が良く、漬け込まれることで「ツン」ととがった味がとれるショウガに的を絞った。半年がかりで出来たサブレはバターとショウガが相まって芳醇(ほうじゅん)な味わい。

同教室を主宰する神谷優希さんは「1300年祭のおみやげで終わらず、ずっと残るお菓子を目指しています。次は大和まなを使ったスイーツに挑戦したい」と話す。

### ■花びらそうめん

ひらひらと花びらのような形のハナピラタケを栽培する大和菌学研究所(三宅町、0745・44・2273)は、三輪そうめん山本(桜井市)と共同で「花びらそうめん」(750円)を開発した。高山地帯にしか生えないとされていたハナピラタケを、同研究所が三輪山で発見し、栽培にも成功。「三輪つながり」で三輪そうめんにピューレ状のハナピラタケを練り込んでみたところ、もっちりとした食感のそうめんが誕生した。

フランス料理の高級食材としても使われるハナピラタケは、品のいいまみが特徴。商品開発を進める藤本大道(たいどう)さんは「もちり感(もちりかん)はパスタにも使える。どんどん売り込んでハナピラタケの知名度を上げたい」と意欲的だ。

### ■奈ラー油

食べるラー油ブームを追い風に、大和肉鶏のそぼろを使ったご当地ラー油も登場。大和肉鶏の生産販売を手がけるフード三愛(桜井市、0744・42・1023)が開発した「奈ラー油」(500円)は、インターネットの「楽天市場」などで6月に発売して以来、約3千食を売り上げたという。

「奈ラー油」は、ブームを見た社員のアイデアから誕生。約1カ月の試行錯誤を経て、鶏胸肉の肉汁とコチュジャンのほどよい辛みが絶妙にマッチした逸品に仕上がった。顧客からは「ご飯に合う」「辛すぎず、子どもでも食べられる」と好評だという。

同社EC事業部の御幡誠さんは「県外ではまだ大和肉鶏の知名度は低いですが、これが飛躍のきっかけになれば」と話す。