

# 味噌作りの協力がミツ

## 奈良女子大生と僧侶・神職ら

若手の僧侶や神職が6日、奈良女子大(奈良市)の学生と一緒に味噌作りに取り組んだ。ゆでた大豆を

すりこぎや手でつぶし、塩こうじを混ぜて、袋に入れて保存した。できあがりには来年7月の予定だ。



味噌作りに取り組む女子大生と僧侶＝奈良女子大

寺社からは、東大寺、興福寺、法隆寺、大神神社などの12人、奈良女子大からは、奈良の食材を使ったレシピ開発に取り組む「奈良の食プロジェクト」のメンバーら12人が参加した。

若手僧侶組織「南都聖和会」幹事長の高田良法さん(47)は「どんな味になるか楽しみ」。大学2年の田中七奈海さんは「観光客の立場でしか会うことのないお寺の方と身近に話せて楽しかった」と話した。  
(浜田祥太郎)

### 古事記の魅力 斎藤教授語る

奈良 県立美術館

日本神話を研究する斎藤英喜・佛教大教授のトークショーが6日、奈良市の県立美術館であった。14日まで開催中の特別展「語り継