

## 掘り出しニュース:奈良の「たこやき」を探せ！

【奈良】日本コナモン協会会長の熊谷真菜さんの講演会「奈良の『たこやき』を探せ！タコヤキストと語る地域の魅力」が14日、奈良市の奈良女子大学であった。【高橋恵子】

タコヤキストと名乗る熊谷さんは、コナモン(粉物)を普及しようと03年に日本コナモン協会を設立。全国でご当地コナモンの発掘を続けている。

講演は、文科省採択の現代GP「古都奈良における生活観光」の研究報告の一環で、熊谷さんと、奈良の身近な食や特産について考えようと開かれた。

熊谷さんは、「奈良にも、大阪のたこ焼きのようなものが必ずある。たくさんありすぎて見えないだけ」とし、全国で売り出し中のご当地コナモンを紹介。分かりやすくおいしい 歴史などの背景がある担い手がいる - - など名物になるための五つのポイントを説明した上で、チーズの元の醍醐を復刻させたチーズ饅頭や、穀醤を使った奈良うどん、奈良の茶や米による奈良茶漬の3点が「奈良のたこやき」になると提案した。

同大生活環境学部3年、小林春華さん(22)は「特産が無いと思っていたが、新しいアイデアを学べた」と話していた。

チーズや奈良漬、大和まななどを使った珍しいたこ焼きの実食会もあり、参加者は一つずつ味わっていた。

2009年2月15日