

奈良の食

奈良女子大の学生らでつくる「奈良の食プロジェクト」が開発した「奈良の`幸、お届けピザ」



新しい年が始まった。昨年は「おもてなし」が流行語になり、食材偽装が大きな問題になった。国内有数の観光地である奈良だからこそ、来客には「本物の食」を堪能してもらい、心地よく過ごしてもらいたい。「うまいものなし」と言われ続けた奈良にも、本当は優れた食がたくさんある。「本物」を見極め、その魅力を伝える年にしようと、まずは県内各地を訪ねた。

満

「奈良の`幸、お届けピザ」作ってみました！



奈良の食プロジェクトのキャラクター「ラブシカ」

奈良女子大 奈良の食プロジェクト 県食材の良さもっと

大和肉鶏、ヤマトポークのベーコン、奈良漬や大和野菜——。奈良女子大の学生らでつくる「奈良の食プロジェクト」のメンバーに、県内の食材や特産品をぜひたくに使ったクォーター・ピザ「奈良の`幸、お届けピザ」を作ってもらった。若者らしい斬新なアイデアで「うまいものなし」の返上を狙う。プロジェクトは2008年にスタートし、奈良漬や大

和野菜などを生かした鍋やカレー、スイーツなどを開発し、地産地消や地域振興まで視野に入れた活動をしている。今回、「県内食材の魅力を見つめ直そう」という毎日新聞の企画に賛同してもらい、先月から打ち合わせを重ね、試作品づくりに取り組んできた。

てりやきチキン（大和肉鶏使用）▽貝たくさんさんびら（大和牛、筒井れんこん、宇陀金ごぼう、金ごま使用）▽酒粕クリーム（大和寒熱ほうれん草、ヤマトポークのベーコン、奈良漬使用）▽トマトベジタブル（大和まな使用）——を4分の1ずつ組み合わせた。さんびら、酒粕クリームの生地には、下北春まなパウダーを入れた。

完成したピザを食べたメンバーは「大和肉鶏、めっちゃおいしい！」「まなの香りが生地からふわっと広がる」と大満足。リーダーの安藤さやかさん（20）＝2年＝は「大和肉鶏の食感とピザの味が、とても合っていました」と新しい発見を喜んだ。プロジェクトは今後も県内食材の探求を続け、全国へ発信できるレシピ開発に取り組んでいく。

【小坂剛志】

「奈良にはおいしい食材がたくさんあります！」とPRする奈良女子大のメンバーら＝奈良市の奈良女子大で

