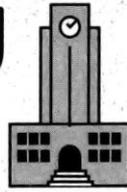


なら



元 気 印
@ 学 校

奈良女子大の学生らでつくる「奈良の食プロジェクト」が、県内の特産品を生かした商品を開発している。メンバーは県外出身者が多く、「奈良ってめちゃおいしー」という感動を多くの人と分かち合いたいと、レシピ

づくりを励んでいる。

2008年から活動しており、メンバーは約40人。奈良女子大の生活環境学部や文学部、理学部の学生が参加している。鍋、おせち、スイーツなどのテーマごとにチームを編成し、B級グルメ決定戦や料理コンテストに参加。県中央卸売市場で開催された「冬の市場まつり」にも3年連続参加で、昨年11月のまつりでは、大和肉鶏などを使った「奈良の食をこちそうさん鍋」を出品した。

20以上の開発メニュー

食プロジェクト



「奈良漬けや大和いもも、ピザの材料として使えるんですよ!」とアピールする「奈良の食プロジェクト」メンバーら＝奈良市の奈良女子大で

ーを手掛けたが、なかでもお勧めが「奈良漬ブレ」は、店舗や通販けーを使ったスイーツで販売されている。2や肉まん。県内企業とのコラボで開発した(20)は、「奈良漬けは「奈良漬しよこら」や苦手だった。でもプロ

鍋、おせち、スイーツなど

プロジェクトが開発した「奈良漬クッキー」で、工夫次第でおいしく食べられることが分かりました。

【小坂剛志】

昨年12月、プロジェクトのメンバー約10人は毎日新聞と協力し、県内の特産品や食材を使った奈良ならではの「ピザづくり」に挑戦。リーダーの2年、安藤さやかさん(20)は「大和肉鶏やヤマトポークのベーコンのおいしさが引き立った。まだ知られていないけど、奈良

奈良女子大

県特産品でメニュー開発