

働くあなたに郷土の味-県の地域活性化弁当第2弾 (2008.12.18 奈良新聞)



県は17日、コンビニ大手のセブン-イレブン・ジャパンと締結した地域活性化包括連携協定の記念弁当の第2弾「ならならのお弁当」を、きょう18日から県内のセブン-イレブン55店舗とイトーヨーカドー奈良店で発売を開始すると発表した。来年1月中旬まで販売の予定。

今回は、県とセブン-イレブンに、奈良女子大学が進める地域と連携した教育改革事業「奈良の食プロジェクト」に参加している学生と大学院生ら5人が開発に加わった、産官学共同開発弁当。今春発売した「奈良のうまいもの弁当」は、県内限定から関西地域へ販売域を拡大するほど好評で、終了までの70日間で4万食以上を販売したという。

18日から発売を開始する「ならならのお弁当」と、開発に参加した奈良女子大の学生=17日、県庁

テーマは「働き世代応援弁当」。郷土料理や県産食材を使った「奈良のうまいもの」と、健康なら21応援団が推奨する要件、奈良女子大の学生のアイデアを盛り込んでいる。

県産大和まなとサケの二色ご飯に御所市の片上醤油(しょうゆ)のしょうゆを使った豚しょうが焼き、肉じゃが、野迫川村産のワサビ茎を使った「わさび海苔(のり)」、大和まなの煮びたしなどで、カロリーは634キロカロリー、野菜量は128グラム。

健康なら21応援団が提唱する「主食・主菜・副菜がそろい、エネルギー550から700キロカロリー、野菜量が120グラム」という要件も満たしている。

発売期間は、原材料の一つの野迫川村産ワサビの収穫に限りがあるため、食材がなくなり次第終了。

ならならのお弁当開発チームリーダーで同大学大学院食物栄養学専攻修士一回生の各務恵理菜さん(24)は「大和まなご飯の緑とサケご飯の赤、星型の薄焼き卵の黄色、豚肉のしょうが焼きにもパプリカなど、見た目の彩りを一番見てほしい」と強調し「栄養学を学ぶ学生が推奨する弁当に仕上がっている。男性だけでなく、主婦や学生にも幅広く満足してもらえるはず」とアピールした。

また同社は、今月23日から、野迫川村産のワサビ茎のわさび海苔を使ったおにぎりの発売も予定している。