

産学連携で開発した柿の大福餅を売り出す奈良女子大学の学生 20日、桜井市吉備の天平庵三輪本店



和菓子店の「天平庵」（桜井市吉備、青木一郎庵主）がこのほど県特産の柿を使った大福餅「秋の実り」（1個250円）を奈良女子大学（奈良市）と共同開発し、きょう21日から販売を始める。発売に先立ち同店で20日、試食会があり来店客に振る舞われた。

「県特産の農産物で和菓子を作りたかった」と、同大学3年の南風原（はえばる）千夏さん（21）。奈良の食プロシエクトに参加する同大学の学生15人で、昨年10月から同店と産学連携で和菓子の開発

## 柿使った大福餅

和菓子店と奈良女子大が共同開発

に取り組んだ。

柿を模した大福餅には、柿の果肉と甘さ控えめの白あんが絶妙な組み合わせ。

試食した大阪府豊中市の会社員女性（30）は「あっさりして食べやすかった。お土産に買いたい」と評価していた。

「秋の実り」は、きょう21日から県内6店舗ある同店で販売される。

同大学3年の斎藤理郁（りか）さん（20）は「自分たちで開発した商品が出来上がったことは感慨深い。食べやすいので、多くの人に味わってほしい」と話す。