

# 新 大和の食 模様

23

NPO法人 奈良の食文化研究会  
高村 仁知

満開の桜の中、奈良公園で「奈良グルメフェア」が開催され、「奈良のうまいもの」を愛する多数の顧客で賑わった。はずなのだが、4月6日7日は全国的に雨。奈良も雨が降ったり止んだり、あいにくの空模様の中、それでも「奈良公園夢の食卓500人」、「まほろば園(いち)フェスタ」、「若カクテルコンテスト」、そして、「第3回ならB級グルメ決定戦」などのイベントが開催された。

【第3回ならB級グルメ決定戦】には、奈良県内の飲食店や町おこしグループなど33もの団体が参加した。そんな中、女子大生のグループが「ならじまん」で参加していた。

このグループは「奈良女子大学・奈良の食プロジェクト」。奈良漬や大和野菜など、奈良の食素材を活かしたレシピ作りを通して、地域地産、地域活性化を目指すプロジェクトである。

あの「奈良漬アイス」(編

「ならじまん」奈良女子大学・奈良の食プロジェクト



奈良自慢の食材をふんだんに使った「ならじまん」

## 県産食材使った 三日月型肉まん

村牧場などを生み出した「奈良漬プロジェクト」を引き続き、2008年に発足している。キヤッチフレーズは「奈良漬の味を味わおう!」そのついでに「お肉まん」をテーマに書かれていた文字である。「奈良の食プロジェクト」はこれまで、セブンイレブンの地域限定「ならならのお弁当」(2008)、「奈良のかすていら」(2009)、「しょうがの奈良漬サブレ」(2010)、「ならコープオリジナル特産おせち」(2011

1-13)、「奈良漬しょこら」(秋の祭り(2012)などさまざまな商品を開発してきた。「ならじまん」は、奈良自慢の食材をふんだんに使った肉まん、ヤマトホク、奈良漬、葛(くず)切り、そして、奈良県産のシヤクが使われている。なぜ、奈良で肉まんなのか? 饅頭(まんじゅう)の起源は、中国の「饅頭」(マントウ)。「一説には、三國時代、蜀(しよ)の諸葛孔明(しょうかつ)めいじが、沔陽(びん)の神に人間

の生首を供える風習を止めさせるために、小麦粉の皮で包み、生首に似せたものを供えた」といわれる。それが14世紀、禅宗の僧とともに茶臼した林浄因(りんじよ)によって奈良に伝わったのだが、当時の日本では、仏教僧が肉食を禁じられていたため、代わりに小豆の餡(あん)を使った「饅頭」(まんじゅう)であるあんまんを考案し、これが和菓子のはまりともされている。つまり、饅頭が奈良に伝わった時の原型は「肉まん」であったことから、「ならじまん」は肉まんとしたわけである。なお、「ならじまん」は一般的な饅頭の丸形ではなく、餃子(ぎょうざ)のような三日月型をしている。これは、中国では、昔のお金の形に似ている餃子は縁起がいい食べ物であるとされていること、また、片手で持つて食べるのに適した形であることから、この形にしている。さて、今回は、残念ながら天候にも恵まれず、「ならじまん」の売り上げはさくさく落ちた。しかし、奈良女子大学で毎年11月に開催される学園祭「祭都祭(さいとさい)」では、毎年、「ならじまん」の名称で提供され、好評のようである。今回、食べられなかった方はぜひ「祭都祭」にて、食べてみてはいかがだろうか。