

奈良女子大チームが出場

葉酸たまごの料理コンテスト

県食材でメニュー創作

妊婦に欠かせない栄養素「葉酸（ようさん）」の役割を啓発する料理コンテスト（葉酸と母子の健康を考える会主催）に、県内から奈良女子大生活環境学部の学生3人によるチームが出場する。一般的な卵の2〜3倍の葉酸を含む「葉酸たまご」を食材に使う料理コンテストで、3人は県の郷土料理「茶がゆ」からヒントを得たオムライスなど、奈良らしいオリジナル料理を考案。同大に4年ぶり3回目の優勝をと張り切っている。



コンテストに向けて最後の試作を行った（左から）杉原さん、渡部さん、田中さん＝9日、奈良市北魚屋西町の奈良女子大

コンテストは15日、兵庫県姫路市で開かれる「第6回葉酸たまご甲子園」。同大を含む六つの大学、短大、専門学校から計7チームが出場を予定し、葉酸含有量やアイデア、調理のしやすさ、味などが審査される。

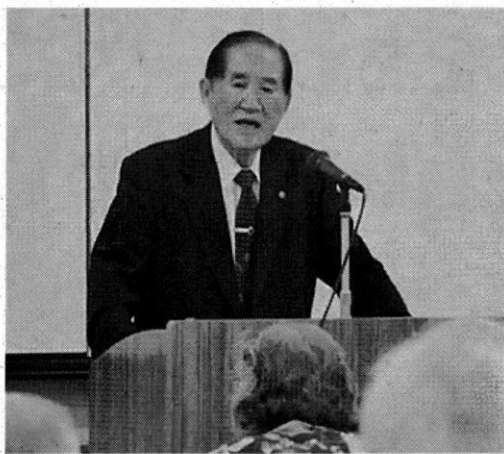
同大から出場するのは、食物栄養学科2年の杉原友来子さん、同2年の田中七奈海さん、住環境学科2年の渡部旭郁さん。いずれも大学の料理サークル「奈良の食プロジェクト」に所属している。コンテストには、大和茶のほうじ茶で炊いたご飯をたまごで包んだ「オム茶飯」▽大和野菜を添えた大和肉鶏のソテー▽奈良の地酒の酒かすを使ったパバローアなどを出品。「奈良の食材や奈良らしさを引き出したメニュー」をコンセプトに、4月から検討を始め、試作を重ねた。同大は過去4回出場して優勝2回、審査員特別賞1回の優秀な実績。3人も先輩たちに続けと、優勝を目標に掲げる。葉酸はビタミンB群の一種。コンテストの主催者によると、胎児の脳や脊椎の発達に欠かせない栄養素で、母

親が十分に摂取することで先天性疾患の二分の一のリスクを下げることが分かっている。しかし、日本では知名度が低く、食生活の変化などから二分の一の新生児が増加しているという。コンテストは妊娠前開催されている。の女性に葉酸の役割を知ってもらうことを目的に、栄養学を学ぶ女子学生を対象に年1回開催されている。

「世界に類ない詩歌集」

「世界に類ない詩歌集」について解説

「歴史から学ぶ」をテーマに毎月開催している講座、第228回「榎原学」が12日、同



万葉集について解説する戸田会長＝12日、榎原市大久保町の県社会福祉総合センター

戸田会長は万葉集の特徴として、作者の人数が多く、作者層や詩型、題材、語彙（い）が豊かである点を挙げ、「世界に類のない詩歌集」と評価した。その上で「作者それぞれが歌を詠んでいる点で個人主義といえるが、自分を生かしている国家や社会、家庭などの共同体が原点にあることを踏まえている。そのため人を感動させる歌になっている」と指摘。「現在の社会もこうした個人主義を見習うべき」と訴えた。