



柿の果肉を混ぜた白あんを、うっすらと褐色を帯びた柔らかな餅で包んだ大福。餅にも柿の果汁が使われ、柿独特の優しく上品な甘さを感じる。

桜井市の和菓子店「天平庵」が「秋の実り」と名付け、県内6店舗で10月下旬から売り出した。

味だけでなく、本物の柿のへたを使用して見た目も柿を模した。

手のひらに収まる、ほどよいサイズに仕上げた。ひとつ食べると、「不思議と」「もうひとつ…」と食べたくなる。

このアイデア商品は、奈良女子大(奈良市)と共同開発した。「奈良といえば柿。県特産の農産物で愛される和菓子をつく

## 大福「秋の実り」



県特産の柿を模した大福「秋の実り」

## 特産の柿で奈良女子大と開発

りたい。そうした思いが結集し、でき上がった自慢の和菓子」と庵主の青木一郎さん(32)。

奈良女子大は、地元の食材をいかして学生たちがメニューを開発する「奈良の食プロジェクト

感性が生きた」と青木さん。当初は限定千個を売り切る予定だったが、予想を上回る売れ

ト」を5年前から進めている。これまで手掛けた製品は弁当から菓子まで多岐にわたり、経験も豊富だ。

昨年10月から構想に着手し、食材選びや試食を繰り返した。柿は香りや甘さが強烈ではないため、どう柿を印象つけるかが課題となった。

「最終的にへたをつけたりするアイデアは、若い女子学生の



秋の実りを販売する「天平庵」庵主の青木一郎さん 一桜井市

行きに急速増産を決めた。11月いっぱいには、まさに「秋の実り」が楽しめそうだ。(石井那納子)

**天平庵** 県内に6店舗を構え、三輪本店は桜井市吉備。秋の実りは1個250円。素材本来の味や香りを大切に、見た目も美しい「五感で楽しむ和菓子」をコンセプトとしている。本店の営業時間は午前9時～午後7時半。元日を除いて無休。問い合わせは、同店 (☎0744・49・2535)。