



学生と僧侶ら 力合わせみそ作り

奈良女子大

奈良の食材を生かしたレシピ作りなどを行っている奈良女子大学の学生団体「奈良の食プロジェクト」の女子学生と、県内の若手僧侶や神職らが合同でみそ作りを体験する初のイベントが、奈良市の同大学で行われた。写真。

南都六太寺の若手僧侶で作る「聖和会」と、県内の若手神職で作る「具神道青年会」が毎年開催している親睦会の一環として実施。6日は「奈良の食プロジェクト」メンバーの1、2回生12人と、僧侶、神職の計約20人が参加した。みそ作りは前日から約18時間、水に浸した大豆をゆ

でるところから実施。ゆであがった大豆をすりこぎなどでつぶし、塩と混ぜて仕込んだ。学生らは、普段なかなか聞く機会がない僧侶の私生活や、仕事の具体的な内容を尋ねるなど、会話を弾ませながら作業にあたった。

プロジェクトリーダーの生活環境学部2年、田中七奈海さん(20)は「厳格なイメージがあった僧侶のみなさんがとてもフランクに話してくれ、一緒にみそ作りを楽しめてよかったです」と話した。

仕込んだみそはたるに入れて寝かせ、来年7月ごろに完成予定。プロジェクトのレシピ研究などに使うという。