

歴史生かした粉もん提案

目指せ「安くおいしいまちおこし」



参加者とたこ焼きを作る熊谷さん
(右、奈良女子大で)

食べ物を通じたまちおこしについて考えるシンポジウム「奈良の『たこやき』を探せ！ タコヤキストと語る地域の魅力」(奈良女子大生活観光現代GP主催)が14日、奈良市の奈良女子大であり、日本コナモン協会会長の熊谷真菜さんが講演、市民ら約60人が熱心に聞き入っていた。

熊谷さんはたこ焼きについて「ソウルはパン菓子として甘い生地で焼き、マレーシアでは回転ずし店にたこ焼きがある」などと世界に広まっていることを説明。国内でも、たこ焼きや焼きそばなど安くおいしい“B級グルメ”を集めた「B 1グランプリ」が開かれ、「まちおこしのきっかけになっている」とした。

奈良は「御物と一緒にシルクロードを通じてめん文化が入ってきた粉もん発祥の地」とし、現状には「(歴史や文化などの)光があふれすぎ、暮らしの中の魅力が見えづらいのでは」と分析。今後の名物として、古代のチーズ「醍醐」の発祥地にちなんで「奈良チーズ饅頭(まんじゅう)」などを提案した。

奈良漬や大和まななど、奈良の食材を使ったたこ焼きの実食会もあり、熊谷さんも、外がカリカリ、中がトロトロに仕上がる作り方を披露。大和郡山市小泉町、無職平地のり子さん(71)は「野菜入りはヘルシーでおいしい。講演を聞いて、奈良にも思い切ったアイデアのメニューがあればと思った」と話した。

(2009年2月15日 読売新聞)