

【新諸国物語】新宿の「大学は美味しい」フェアに参加

奈良県編(6)

大阪の「食い倒れ」、京都の「着倒れ」に対して、奈良は「寝倒れ」という。元来、太陽があがれば起き出して働き、日が沈むと家に帰り寝るといふ、奈良の人の実直な生活ぶりを言ったものらしい。しかしいつの頃からか、目から鼻へ抜けるはっつい大阪人や、しなしなししているが油断ならない京都人との対比で、のんびりした田舎モノというニュアンスで語られることが多くなった。



「奈良の人は二つ勘定してから返事する」とも言われ、大阪・京都という大都会にはさまれて、何やら飛鳥や天平時代ののどかさをそのまま伝えているような奈良人は、いささかおとしめられているだけでなく、自分たちもまたのんびりとしていて保守的という周囲の評を受け入れているところがある。商売っ気もほとんどないように見える。奈良出身の知人がこう嘆いた。

「法隆寺へ行くと、駅前に小じゃれた喫茶店どころか、入ろうと思うようなレストランさえない。清水の産寧坂のにぎわいを見ていると、奈良は大丈夫かいと心配になってくる」

おおよそ質実な風土にはうまいものは生まれぬ。「奈良にうまいものなし」という言葉があるのはその証明だろう。そんなことを思っていたところ、新宿のデパートで「大学は美味しい」というフェアが開かれ、奈良女子大も参加していると聞き及んだ。女子高等師範時代から御茶ノ水と並ぶ女子教育の双壁である。

ブースへ行くと、清酒「奈良の八重桜」と「奈良のかすていら」等が出品されていた。まず300ミリリットル瓶で735円という「奈良の八重桜」。この酒造りに携わった大学院1回生の千蔵幸代＝写真左＝によると、「大学の創立100周年記念プロジェクトの一環として、奈良県花で大学の校章にも使用されている八重桜から自然酵母を採集、清酒を醸造しようということになった。3年目の去年、ようやく採取に成功したんです」という。

この酵母をもとに地酒好きにはよく知られている「春鹿」の蔵元に造ってもらったのだとか。「好きだが、弱い」という酒どころ広島出身の彼女だが、「白ワイン風味で、冷やして飲むとすっきり軽やかで、おいしく飲めます」とにっこり微笑んだ。

「奈良のかすていら」のほうは、4回生の播本紗千が説明に当たってくれた。実家は大阪大学の地元豊中市。「食に関係することを勉強したかったことと、奈良女子大のアット・ホームな雰囲気引かれて選んだ」と語る。「親しみのある素材の奈良漬を使って何か作ろうということで始まった。まずアイス最中が生まれ、ついでサブレ、そして今回のカステラができた。奈良漬は熱をかけるとアルコールが飛び、甘さと塩分が残る。これがスイーツに微妙にバランスして、いずれも好評ですよ」という。

サブレは県のみやげもの大賞最優秀賞を受賞、今はカフェづくりなどに新たなアイデアが期待されているそうだ。果たして彼女たちは、「奈良はうまいものばかり」の原動力となれるだろうか。＝敬称略

(清丸恵三郎)