

### 「奈良のうまいもの」創作7品、本格販売中

「奈良にうまいもんなし」と言われて久しい。奈良県では、こういう状況を何とか打破しようと、2002年12月「奈良のうまいもの」創作のためのコンセプトづくりを始めた。翌年4月に全国からレシピやアイデアを募集し、応募のあった337点を参考にして7品を創作した。

「奈良のうまいもの」は、万葉弁当、大和肉鶏照焼丼、黒米カレーなどの創作7品。1月から段階的販売が行なわれた。そして、昨年秋から奈良県各地のレストラン、ホテル、旅館などで本格販売が始まった。

#### 「奈良のうまいもの」7品の内容

料理名	内 容
万葉弁当	ご飯には、「奈良茶飯」（ならちゃめし）を使った、奈良らしいお弁当。
大和肉鶏照焼丼	奈良特産品の逸品「大和肉鶏（やまとにくどり）」を照焼にした丼。
奈良の鶏茶 <small>とりちゃ</small>	ゆでた鶏肉、奈良漬、錦糸卵などをのせたご飯に、鶏のだし汁をかけてお茶漬け風に。
黒米カレー <small>くろまい</small>	シルクロード終着点「奈良」ではの古代米「黒米」とカレーの異色の取り合わせ。
奈良産ネギと大和肉鶏のすき焼き風丼	昔懐かしい奈良の庶民の味、鶏のすき焼きを丼で。秋冬出回る大和太ネギと大和肉鶏のマッチングは絶妙。
大和鍋	鶏肉のスープと豆乳でさっぱりと仕上げた鍋。すり下ろして油で揚げたヤマノイモ（大和イモ）が美味。
柿けーき	奈良といえば柿。その柿（干し柿）を使った和風パウンドケーキ。

大和肉鶏は、名古屋種の雄とニューハンプシャーの雌から生まれた1代雑種の雌に大型シャモの雄を掛け合わせて生まれたもの。

大和肉鶏照焼丼は、適度な脂肪で、適度な歯ざわりもあり、玉葱の甘さが鶏の味を引き立てて、おいしい丼に仕上がっている。大和肉鶏照焼丼の店は、奈良市10か店、天理市、香芝市、三郷町、河合町、大阪市の各1か店。（2005年3月9日現在）

「奈良のうまいもの」7品の詳しい販売店情報は下記URLで確認できる。

<http://www.pref.nara.jp/norinbu/umaimono/>



大和肉鶏照焼丼  
(写真はイメージ)



柿けーき (写真はイメージ)

(上田)

#### これからの主な催し

〔四季の花〕

●4月上旬～中旬【しだれ桜】

大野寺

近鉄大阪線室生口大野駅下車徒歩5分

宇陀川沿い

●4月中旬【しだれ桜】

本郷の又兵衛桜

近鉄大阪線榛原駅から大宇陀行きバスで

「大宇陀高校前」下車徒歩20分

●5月上旬【しば桜、てっせん】

花の郷滝谷花しょうぶ園

近鉄大阪線三本松駅下車（しょうぶ園行バス8分）

〔主な行事〕

●5月11日（水）、12日（木）

薪御能（興福寺南大門跡）

近鉄奈良駅徒歩5分

●5月14日（土）

練供養（当麻寺）

本堂より娑婆堂まで中将姫や20数人の「菩薩」が臨時に作られた仮の橋の上を行列する。

●5月19日（木）

うちわまき（唐招堤寺）

近鉄西ノ京駅徒歩10分