

（第2回「なら食と農（みのり）のサポートリーダー交流会」が開催される）

県農林部は、「奈良のうまいもの」づくりや、奈良特産品づくり（安全・安心・新鮮な県産食材づくり）に関心のある一般県民及び企業・団体を「なら食と農（みのり）のサポートリーダー」として逐次募集している。

昨年12月19日、約50人のサポートリーダーを対象に、第2回「なら食と農（みのり）のサポートリーダー交流会」を橿原市四条町の県農業交流館で開催し、「大和野菜」の取り組みなどの講演の後、「大和の茶がゆ」、「奈良の雑煮」の試食会を行なった。

サポートリーダーは、知人などに「奈良のうまいもの」についてメールやブログで情報を発信することで、全国に草の根的に「奈良のうまいもの」ファンを増やすことが求められている。

■「大和野菜」の取り組みについて

県は、味、香り、形態などに特徴をもつ「大和の伝統野菜」（宇陀金ごぼう、千筋みずなど15品目）と、栽培法や収穫出荷に手間をかけた「大和のこだわり野菜」（大和ふとねぎ、かおりごぼう、半白きゅうりの3品目と朝採り野菜）の2ジャンル、19品目を「大和野菜」として選定している。

講師の県政アドバイザー山根清孝さんは、「各県や地域同士で農産物のブランド化競争が始まっている。『大和野菜』のブランド化には、奈良にしかないもの、他の野菜より少し高価でもお客に選んで貰えるものにしていくことが大事。小さく生んで、大きく育てていきたい。まずは奈良のマーケットで『大和野菜』の存在感を増すこと」と講演した。

■奈良のうまいもの新メニューを試食

里づくりの達人（※）の中山容子さんと今澤千代子さんが新メニューの「大和の茶がゆ」「奈良の雑煮」を調理しながら料理の作り方を説明した。

「大和の茶がゆ」は、奈良の代表的な郷土料理の一つ。さらっと炊き上げ、ねばりのないのが特徴。

「奈良の雑煮」は、雑煮の餅を砂糖入りのきな粉につけて食べる。今回紹介された山添村の雑煮は両

手にあまるほどの頭芋（ヤツガシラ）が入っていた。

料理を試食しながら、各サポートリーダー達は里づくりの達人へ料理の歴史や背景などについて質問をしたり、お互いの交流を深めたりしていた。

（上田）

（※）里づくりの達人：魅力ある農村づくりを進めるため、地域の活性化を支援する人材として県に登録された人。



「大和野菜」の取り組みについて講演



「奈良の雑煮」とお正月の供え物

これからの主な催し

〔主な行事〕

●1月23日（火）

大安寺 光仁会（がん封じささ酒まつり）

8:00～16:00

光仁天皇が境内の浄竹にて酒をあたたため、無病息災と開運を祈念したことに因む。ガン封じに薬効ありと多くの参拝者が訪れる。

JR・近鉄奈良駅から白土町行並びにシャープ行バス10分 大安寺下車 徒歩10分

大安寺 TEL：0742-61-6312

●1月25日（木）

五條市 大塔町「惣谷狂言」：10:00頃より

大塔町「篠原踊」：13:00頃より

惣谷狂言は、大塔町の惣谷地区の天神社で正月の神事初めに室町時代から奉納されてきた全国でも珍しい地狂言。篠原踊は、同町篠原地区の天神社で狼退治と豊作を祈願する祭り。

西名阪香芝ICから国道24・168号経由、大塔町宇井から町道で惣谷着（西名阪香芝ICから70km150分）

問合せ：五條市役所大塔支所地域振興課

TEL：0743-36-0311