

TOPICS

「奈良のうまいもの（郷土・特産品料理）」第2弾販売開始

「日本文化の再生と新たな創生」を目指す平城遷都 1300 年（平成 22 年）に向けて、食べ物・味覚の面から奈良をアピールする「奈良うまいもの」の第 2 弾として、「郷土・特産品料理」の販売が、県内及び大阪市内の飲食店や宿泊施設で始められた。

奈良県では、平成 15 年 9 月に第 1 弾として創作料理 7 品の「奈良のうまいもの」を創作し、現在、約 130 店舗で販売されているが、昨年 7 月に第 2 弾「奈良のうまいもの（郷土・特産品料理）」を創設し、このたび、宿泊を伴う観光客や県民が楽しめる朝食・夕食を提供できる店舗 42 店舗が登録された。

1. 第 2 弾「奈良のうまいもの」の趣旨と目的

旅の楽しみのひとつに、おいしい料理があるのは、今も昔も同じ。しかし、時代と共に「おいしい」の基準は変化している。かつては「おいしい」料理といえば豪華な宴会料理だったが、現在ではその土地固有の素材を使った料理やその地独特の調理法で作られた料理を味わうことも「おいしい料理」の大きな要素になっている。

今回販売が始まった「奈良のうまいもの（郷土・特産品料理）」は、奈良の「食」として長い歴史と伝統に生まれ、奈良の食文化の礎である「郷土料理」と奈良で生産された食材を生かした「特産品料理」である。奈良県では、この「郷土料理」と「特産品料理」を組み合わせた朝食・夕食メニューを提供できる宿泊施設等を登録し、PR することにより、観光客や県民に食べ物・味覚の面から奈良をアピールし、奈良の魅力の強化につなげることを目的としている。

2. 郷土・特産品料理メニュー

「奈良のうまいもの（郷土・特産品料理）」は、情報収集した 243 点の郷土料理の中から、四季を彩る代表的な 16 品を選択した。以下にその主なメニューを紹介する。

①大和の茶がゆ



米を茶で炊いたかゆで、1200 年前に始まった東大寺二月堂の修二会（お水取り）の練行衆の食事として供されてきた歴史がある。奈良では、「大和の朝は茶がゆで明ける」と言われるほど、日常食として庶民の中にも受け継がれている。

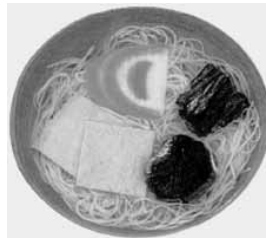
②めはり寿司



吉野地域で栽培されている高菜やマナの漬物で温かいご飯を包んだおむすびで、昔は山仕事に入るときのお弁当として使われ、どの家庭でも作られていた郷土料理。その名前の由来は、「目を見張るほどに大きいから」

とか、「目を見張って大きいおにぎりに大口を開けてかぶりつくから」と言われる。

③にゅうめん



奈良時代に唐（中国）の国から伝来し、大和の中央にある三輪山麓が発生地といわれる、そうめんは、今も昔も厳しい寒風にさらされる風土と、独特の手延べ法によって作られる名物。にゅうめんは、字のとおりそうめんを煮たもので、冬は温かく、

夏は冷やして季節の具を上に乗って年中食べる。

④奈良のっぺ

毎年 12 月 17 日は、奈良春日大社若宮の「おん祭り」で、1 年の最後を飾るお祭り。奈良ではこの日に「のっぺ」を食べる習慣が昔から続いている。東北や北陸地方の郷土料理ののっぺい汁は野菜や鶏肉の煮汁に片栗粉などでとろみをつけるが、



奈良のっぺは、サトイモを主に、ダイコン、ニンジン、ゴボウに油揚げも入れた具だくさんの煮物でサトイモで自然にとろみがつく。

⑤大和まなの煮浸し



奈良では、「大和まな」などの葉菜類は、相性の良い薄揚げと醤油味で炊くことが多い。青い色を残してサッと煮あげると、シャキシャキ感が残り、大和まなの甘みが口の中に広がる。大和まなは奈良東部山間で栽培されていたま

なの中から、昭和50年代後半に農業総合センターで系統選抜され、独特のまろやかさと歯触りがある。

⑥七色お和え



奈良のお盆は旧暦の8月7日の七日盆の墓掃除から始まる。お盆にお供えするおかずのひとつで、旬の7つの野菜(ミョウガ、サトイモ、インゲン、ニンジン、ナス、ズイキ、カボチャ、三度豆など)をゆでて、ごまと味噌でつくったあえ衣で和える。

⑦奈良の雑煮(きな粉雑煮)



奈良の雑煮は、一風変わっていて雑煮の餅を砂糖入りのきな粉につけて「あべかわ餅」のようにして食べる。椀の中では、人の頭になるように頭芋(ヤツガシラ)、豆腐は土壁の蔵、コンニャクは土

蔵の象徴で蔵が建つようにと四角く、丸く1年過ごせるように、餅は丸餅、大根、ニンジンは輪切りに、きな粉の黄色は、米の豊作を願うなど、家族の健康と子孫繁栄を願っている。

⑧飛鳥鍋



牛乳で鶏肉を炊いて食べる飛鳥鍋は、今から1400年ほど前の推古天皇の時代に、唐からやってきた人たちがこの地に広めたのが由来とも、1000年ほど前にお坊さんが考えたのが始まりとも、また、

飛鳥時代に唐から来た渡来人の僧侶が、寒さをしのぐためにヤギの乳で鍋料理を作ったのが最初などと言われる。

⑨かしわのすき焼き



10月中旬、天神さま(藤原道真公)の冥福を祈るために、天満宮の宮さんに氏子総代が参列し、神主さんによる祭儀が秋祭りとしておこなわれる。天神さんの守護物が牛であるため、牛肉のかわりに鶏をつぶしてかしわ(鶏肉の

こと)のすき焼きをつくり、親戚などに振る舞った。奈良では、お祝いなどのハレのときには、かしわのすき焼きが食卓にのぼるごちそうだった。

⑩しし鍋



イノシシの肉は特有の臭みがあるので、ゴボウ・ネギ・ミズナ・キクナなどの香味野菜を多くして、薬味にはショウガ、粉ザンショウなどにより肉の臭みを消して、味噌で煮込む。寒い日の夜は、しし鍋を食べると体の芯から温まる。イノシシは脂肪が豊富であること

から「山鯨」ともいい、また「ぼたん」と呼ばれるのは馬肉を「さくら」、シカ肉を「もみじ」と美称するのと同じ。

この他に、「奈良茶飯」「柿の葉寿司・朴の葉寿司」「もみうり」「田楽」「ごま豆腐」「柿なます」がある。

3. 今後の予定

「奈良のうまいもの(郷土・特産品料理)」の登録店は、一般募集によって登録された宿泊施設、飲食店などで、奈良市内に23店、奈良市以外の県内に14店、大阪市内に5店となっている。県は平城遷都1300年にあたる平成22年までに登録店数250店舗を目標にして、今後は県内の市町村にも協力を呼びかけ、全県に広める予定である。また、本年2月頃には、第2弾郷土・特産品料理のPRパンフレットを発行し、10月には創作料理7品と合わせたガイドマップを発行する。

■問い合わせ先

奈良県農林部農政課 食・流通消費グループ
TEL: 0742-27-7401
email: nosei@office.pref.nara.lg.jp
HP: <http://www.pref.nara.jp/norinbu/umaimono/>