

奈良の食プロジェクト 団体紹介

◆活動目的

「奈良にうまいもんなし」なんて言うのは奈良の美味しい食が知られてないから。奈良には独創的で美味しい特産品がたくさんあります。そこで「奈良ってめっちゃ美味しい！」と言って頂く為、奈良の食プロジェクトは奈良の特産品や奈良県産の食材を使ったメニュー作りを行っています。

◆発足のきっかけ

2006～2007年度に商品開発などを通じて奈良漬の魅力を発信すべく行われていた「奈良漬プロジェクト」の活動が終了したことに伴い、その活動を発展的に引継ぎ、対象を奈良の食材全体に広げ、学生主体で、奈良の食のおいしさや大切さをPRすることで、地域活性化に取り組むこととしたのが奈良の食プロジェクト発足のきっかけです。

◆2019年度の活動

〈別資料「奈良の食プロジェクト 2019年度活動内容」参照〉

<http://narashoku.web.fc2.com/pdf/report2019-2020.pdf>

◆2020年度の活動

今年度は、緊急事態宣言に伴い大学側より大学での課外活動が全面禁止となり、2019年度の活動のように「例年通り」に活動を進めることが困難な状況となりました。毎年、メニューの提供や商品開発をしている企業団体様との活動、昨年度から進めていたプロジェクトはほとんど進めることができず、課外活動が禁止されている中で、リモートという環境下で「例年通り」の活動をどのように進めるのか、自分たちにできる範囲内で奈良の食のすばらしさを伝えていくためには何ができるのか考えながらの活動となりました。

新しいメンバーの勧誘と並行しての活動となり、今年度の活動として現在挙げられるのは以下の2点です。

①ならコープとの地産地消おせち共同開発

例年であれば大学内の調理室での試作を経て完成に至る所、緊急事態宣言に伴い例年通りに活動を進めることが出来なくなりました。緊急事態宣言下でも活動を進めるために、企業様とはオンライン上でのやり取り、試作はメンバーの自宅で行うという形で無事完成に至りました。

②奈良ホテルとの「Re-make 企画」

「おうち時間」に何をしていかに充実したものにするかが流行りとなる中で、「料理」も「おうち時間」を充実させるための手段の一つとして注目されていました。そこで、昨

年度、buffetメニューを共同開発した奈良ホテルにご協力いただき、共同開発したbuffetメニューレシピを奈良の食プロジェクトが家庭向けにアレンジし、奈良ホテルのシェフが監修という形で公開し、同時に料理動画の作成も行い、SNS上にアップすることで奈良の食のすばらしさを新たな形で伝えることができました。作成した料理動画の一部は添付しておりますのでよろしければご覧ください。



(奇跡的に緊急事態宣言の解除後にシェフと当団体代表がお会いできる機会があり、プレスリリース用の写真をとることができました。)

◆今後について

私たち奈良の食プロジェクトは企業様や県民の皆様の支えがあって活動を続けることができています。そのことに感謝しながら、今後も奈良の美味しい食を知って頂く為、積極的に活動していきたいと考えています。

このコロナ禍での活動は困難なことが多かった一方で、オンライン上での企業様とのやり取り・レシピの公開・動画制作など自分たちの今後の活動に大いに活かすことのできる発見をすることができました。昨年度までの私たちの活動のほとんどは県内でのもの、または県内向けのものであり、県外に目を向けることがほとんどありませんでした。「奈良にうまいもんなし」を「奈良ってめっちゃ美味しい」に変えるという私たちの活動目的をより広く実現するには、「例年通り」の県内メインの活動に加えて、県外の方にも奈良の食のすばらしさを伝える必要があると私たちは考えています。最近ではGoTo事業の効果で国内旅行の需要の高まりもあり、コロナウイルス流行以前より多くの方が日本国内への関心をもっているといえるでしょう。私たちはこれをさらに奈良の食のすばらしさを伝えることのできるチャンスと捉えて、このコロナ禍での発見である、オンライン上でのやり取りで、県外企業様とコラボを行うことや積極的な奈良の食材を使ったレシピや料理動画の公開等を通して奈良の食のすばらしさの発信、加えてコロナ禍で打撃を受けた奈良県内の農家の方や企業の方とも積極的に商品開発やメニュー開発などを通じて協力をし、架け橋的役割も果たすことができればとも考えています。

2016年春発行分から、奈良県版タウンページの特集ページの企画に協力させていただいています。2020年春発行のタウンページもお楽しみに。

4 .奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」×奈良ホテル

創立年(創業年)が同じ奈良女子大学の学生たちで作る「奈良の食プロジェクト」と奈良ホテルとが110周年を機にコラボレーションし、奈良食材を使ったオリジナルメニューを開発いたしました。「奈良食材に新風!」というテーマの元、パスタやキッシュなどの定番料理に、楽しいアレンジを加えた学生ならではのユニークなメニューを、2020年1月16日~3月4日に、プッフェレストラン「金剛」のランチbuffetで提供しました。



5 .奈良祥楽

大和抹茶を使ったバウムクーヘン「いにしへの奈良」を共同開発し、2019年8月から発売しています。



6 .カルビー

カルビー株式会社の「JPN(ラブジャパン)」プロジェクト・ポテトチップス47都道府県の味の1つとして開発された奈良の味「きなこ雑煮味」のワークショップに参加し、商品化に協力しました。



7 .まるかつ

奈良市神殿町のとんかつ店「まるかつ」とのコラボで、「四川風チリソースとんかつ」、「えびしんじょう」の開発を行いました。

8 .NHK総合「うまいっ!」出演

2020年3月2日、NHK総合テレビ「うまいっ!」に出演し、奈良漬を使ったスイーツレシピ「奈良漬入りキャラメルクリーム」、「奈良漬スコーン」を紹介しました。

9 .その他

11月2~4日 恋都祭(奈良女子大学学園祭)

11月23日 奈良県中央卸売市場「冬の市場まつり」