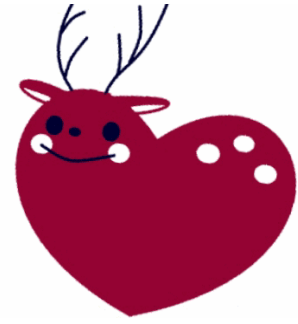


奈良女子大学 奈良の食プロジェクト



奈良の食プロジェクト×ホテル日航奈良 コラボ企画

万葉御膳 「奈香味(なごみ)」

「奈良の食プロジェクト」とは、奈良女子大学の学生であれば、学年や学部を問わず参加できるプロジェクトです。食に興味のある人、地産地消などの地域活性化に興味のある人などが集まり、「奈良ってめっちゃおいしい」をキャッチフレーズに、奈良漬や大和野菜などの奈良の食材を生かしたレシピ開発や企業・団体とのコラボレーションなどを中心に活動しています。そんな「奈良の食プロジェクト」には、現在、1回生～4回生と大学院生合わせて60人以上のメンバーが所属しています。その中から今回、ホテル日航奈良さんとのコラボ企画に10人の学生が参加しました。（「奈良の食プロジェクト」について、詳しくはホームページ <http://www.food.nara-wu.ac.jp/narashoku/> をごらん下さい。）

～コラボ企画のはじまり～

最初にこのコラボ企画のお話をいただいたのは、去年4月のことでした。様々な活動を行ってきた奈良の食プロジェクトですが、ホテルさんとのコラボ企画は初めてのことで、「是非一緒にやってみたい！」という思いと、「ちゃんとできるかな。」という思いが入り混じっていました。けれど、すぐにホテル日航奈良の皆さまから「固く考えなくてもいいんだよ。」「女子大生らしい案でいいんだよ。」という言葉をかけていただき、リラックスして楽しみながらコラボ企画をスタートさせることができました。

～コラボ企画の内容～

私たちは、御膳のメインとなるせいろ蒸しと、付けダレのソース、そしてデザートは豆腐のブランマンジェを提案させていただきました。特に付けダレのソースは、数十種類以上も試作を繰り返し、話し合いを重ねてきました。6種類のソースには、私たちのアイデアと、料理長さんの技が光っています！また、今企画のテーマとなっている“万葉集”の歌選びやランチョンマットデザインにも私たちの意見を取り入れていただき、春らしく華やかな万葉御膳が出来上がりました。1年を通して2ヵ月ごとにメニュー・万葉集がリニューアルしていくため、季節ごとにまた変わった御膳を楽しむことができます。

～コラボ企画に対する思い～

この企画では、御膳と共に奈良にゆかりのある万葉歌も紹介しており、3・4月の御膳では、「春の訪れ」をテーマに、「桜」が登場する歌を紹介しています。料理の中に表現された万葉歌を、目で見て舌で味わって、そして実際にその土地に足を運んでいただける、色々な楽しみ方ができる御膳になりました。またメニューには、女性にもお腹いっぱい美味しいものを食べていただきたい。そんな思いから、ヘルシーで健康的なせいろ蒸しをメインに、お好みの組み合わせを見つけたくてしまう6種類の付けダレソース、そしてデザートにもこだわった、豆腐と豆乳を使用したブランマンジェがコラボメニューに決定しました。私たちの思いが沢山詰まった万葉御膳「奈香味」を、奈良に住んでいる方、観光に来られた方、お子様からご年配の方まで、多くの方に食べていただき、少しでも奈良の魅力をお伝えできたら嬉しいです。

これからも1年間、2ヶ月毎に変わるメニューを、ホテルさんと協力して提案していきたいと思っております。お楽しみに。

