

奈良漬サブレ

高村 仁知

生活環境学部 食物栄養学科 教授

「奈良漬サブレ」シリーズは、奈良女子大学の学生たちで作る「奈良漬プロジェクト」(2006～2007年度)・「奈良の食プロジェクト」(2008年度～)と、奈良のお菓子教室「ドネー・ドゥ・ガトー」とのコラボレーションで開発を行った商品です。「奈良漬プロジェクト」は、奈良女子大学現代 GP「古都奈良における生活観光」のアドバンスプログラムとして運営し、植村牧場とのコラボレーションで「奈良漬アイス」の開発も行いました(担当:食物栄養学科・山口智子助教(現新潟大学))。「奈良の食プロジェクト」は、最初の4年間は奈良女子大学現代 GP「古都奈良における生活観光」の、次の3年間は産業界ニーズ GP「滋京奈地区を中心とした地域社会の発展を担う人材育成」のアドバンスプログラムとして運営するとともに、キャリアデザイン・ゼミナール「奈良の食を知る」・「奈良の食をさぐる」の実践プログラムとして引き続き運営しています。

さて、奈良漬プロジェクトで「奈良漬アイス」を開発する際、奈良で販売されている奈良漬からお菓子に合う奈良漬を選んだのですが、その際、選ばれたのが、「山崎屋の奈良漬」です。「奈良漬サブレ」でも山崎屋の奈良漬を使用しています。

最初に開発した赤い箱の「奈良漬サブレ」(2008年2月発売)は、最も一般的な白瓜の奈良漬を刻み、バターたっぷりのサブレ生地に加えて焼き上げられています。2009年3月には「第4回奈良県みやげもの大賞最優秀賞」を受賞しています。第2弾となる黄色い箱の「しょうがの奈良漬サブレ」(2010年9月発売)は、しょうがの奈良漬を使ったサブレで、しょうがの香りと辛味がアクセントになっています。どちらも焼き上げる時にアルコール分が揮発しているため、奈良漬が苦手な方でも食べることができるお菓子です。奈良漬サブレは、原料となる奈良漬を製造販売している山崎屋のほか、近鉄奈良駅構内などで販売されています。発売以来、各種のメディアで取り上げられ、2016年10月には「奈良遺産70」にも選ばれています。

「奈良の食プロジェクト」は、大和野菜や奈良漬のような奈良の食材を活かした商品・メニュー作りなど、奈良の食のおいしさや大切さをPRすることで、食育や地域活性化などに取り組んでいる学生主体のプロジェクトです。「奈良漬サブレ」以外にも、学外の方々と、お菓子、お弁当、おせち、レストランメニューの開発など、様々なコラボレーションを行ってきました。期間限定のものも多いのですが、現在も引き続き販売や取り組みを継続しているものとして、奈良漬を使ったカステラ「奈良のかすていら」(奈良祥樂)、「地産地消おせち」(ならコープ)、「ふる里の雪丸おさんぽ弁当」(株式会社八百彦商店(スーパーヤオヒコ))などがあります。これからも、奈良の食材を活かしたさまざまな商品・メニュー作りに取り組んでいく予定です。