

奈良 ご当地食材

■奈良漬



奈良漬とは白瓜、胡瓜、西瓜、生姜等の野菜を塩漬けにし、何度も酒粕に漬け替えながらできた奈良発祥の漬物。

元々1300年以上も前より『かす漬け』という名で存在していました。

当時は上流階級の高級食。

■大和まな



「古事記」にその元になる「菰（すすな）」の記載がある、わが国で最も古い野菜の1つ。

渡来後、全国に広まり独特の品種が成立していった。「大和まな」はその中でも原始系に近いとされている。

葉は大根葉に似た切れ込みのある濃緑色。

12月から2月の寒さに当たると、ほかの菜類にはないやわらかさと独特の甘味が増し、食卓を豊かにしてくれる。

※JA 資料参照

■小しょうが



古事記に歌われていた当時から日陰で栽培する技術があり、出陣の際にも使われていた、正に伝統野菜！大しょうがに比べ小振りだが、辛味が強く香り良い在来種。

奈良市、平群町、高市郡などの砂質土壌の地域で昭和初期まで大産地があった。

収穫時期が8～9月と、古都の夏の味覚。

※JA 資料参照