

古代の甘味料「甘葛煎(あまづらせん)」の味覚を元に開発した 「甘葛(あまづら)シロップ」の 発表・お披露目会を開催します

記者発表と講演会&試食会 2023年7月9日(9:30～)

奈良あまづらせん再現プロジェクト(奈良県奈良市北魚屋西町 奈良女子大学)はこの度、古代の甘味料「甘葛煎」の味覚を元に、「甘葛(あまづら)シロップ」を開発しました。2023年7月9日(日)に猿沢イン2階会議室(奈良県奈良市池之町3)にて、記者発表と、新シロップのお披露目会を開催いたします。2011年から続く奈良女子大学での甘葛煎再現や、2020年から3年間取り組んだ甘葛シロップ開発の経緯についての講演会と、現代で入手しやすい材料を用いて作り出した新シロップの「甘葛シロップかき氷」の試食も行います。

つきましては、本取り組みの内容について紹介をする報道発表会と講演会を下記の要領で開催致します。ご多忙かと存じますが、ぜひご出席の上、広く報道くださいますようお願い申し上げます。



記者発表・講演会について

①記者発表

【日時】2023年7月9日(日) 9:30～10:00頃

【会場】猿沢イン2階会議室(奈良県奈良市池之町3)

【受付開始】9:15

②甘葛シロップお披露目講演会

【日時】2023年7月9日(日) 10:30～12:00

【会場】猿沢イン2階会議室(奈良県奈良市池之町3)

【受付開始】10:00 【募集人数】40～50名

【講演会】これまでの甘葛煎再現と研究や、今回の甘葛シロップ開発の経緯などの話、かき氷の試食

【講演会講師】前川佳代、浜崎貞弘、穴戸香美

【参加費】2000円

【かき氷提供・運営】ほうせき箱、ことのまあかり

主催:奈良あまづらせん再現プロジェクト 共催:奈良県ビジターズビューロー

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

奈良あまづらせん再現プロジェクト メディア担当:生駒あさみ MAIL asami@sukuhido.com

甘葛煎(あまづらせん)とは

甘葛煎とは、冬季のナツツタの樹液を煮詰めて作る甘味料です。平安時代の文学『枕草子』には「けずり氷にあまづら入れて」とかき氷のシロップとして登場しています。古代から使われてきましたが、砂糖の普及につれ姿を消します。この古代の甘味をよみがえらせようと「奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクト」では、2011年からツタの採取から甘葛煎を再現する実験に取り組んできました。



2016年に再現した甘葛煎



左から、2017/2018/2019の再現品

「奈良あまづらせん再現プロジェクト」とは

古代の奈良に花開いた甘葛煎文化を復興し、現代奈良に活かすことを目的として、奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクトと奈良市内の神社や飲食店関係者が協働し、2019年から甘葛煎の再現に挑戦。2020年頃から奈良県農業開発研究センターの協力を得て本格的に味覚の分析と開発に乗り出しています。

■奈良あまづらせん再現プロジェクト メンバー

●奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクト

- 前川佳代(奈良女子大学大和・紀伊半島学研究所)
- 宍戸香美(奈良女子大学大和・紀伊半島学研究所)
- 土居規美(奈良女子大学大学院博士後期課程)
- 森由紀恵(奈良女子大学大和・紀伊半島学研究所)
- 長松佑夏(ホームページ担当) アマヅラコトハジメHP <https://ama-zura-tukurou.themedia.jp/>

●濱崎貞弘(奈良県農業研究開発センター)

●ほうせき箱 平井宗助 岡田桂子

●ことのみあかり 生駒あさみ 伊藤多恵

●奈良氷室神社

取材問い合わせ先

当日記者発表にお越しいただけるメディアの方は、**前日7月8日(土)**までに

下記メールまで

- 氏名、所属、メールアドレス、電話番号 記載の上ご連絡ください。

メディアの方には記者発表の後の講演会と、試食もご参加いただけます。

奈良あまづらせん再現プロジェクト

メディア担当 生駒あさみ

asami@sukuhido.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

奈良あまづらせん再現プロジェクト メディア担当:生駒あさみ MAIL asami@sukuhido.com