

古代の甘味料「甘葛煎(あまづらせん)」の 味わいを元に開発した 「甘葛(あまづら)シロップ」 発売開始します!!

発売記念講演会・報道発表会 2023年10月30日(18:30～)

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、古代の甘味料「甘葛煎」の味わいを元に、「甘葛（あまづら）シロップ」を開発し、2023年7月9日（日）に記者発表を行いました。このたび、甘葛シロップが商品化できましたので、販売を開始致します。

2011年から続く奈良女子大学での甘葛煎再現や、3年続いた甘葛シロップ開発の経緯、これからの甘葛シロップの使い方や、シロップを通じて今後どのような活用をしていきたいかなどをお話します。

本取り組みの内容について講演会＆報道発表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

甘葛シロップ発売記念講演会・報道発表

【日時】2023年10月30日(月) 18:30～20:00

【会場】奈良氷室神社 直会殿

【受付開始】18:00 【募集人数】30名

【出演者】前川佳代、浜崎貞弘、宍戸 香美、土居規美、ほうせき箱、ことのまあかり

【一般参加費】2500円(甘葛シロップ付)

主催:奈良あまづらせん再現プロジェクト

甘葛シロップ販売店(10月現在):ほうせき箱、sousuke、ことのまあかり

<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。本年の正倉院展では、「甘葛煎」と考えられる「味葛煎」の文字が掲載された「駿河国正税帳」が出陳されます。そのことから奈良時代に各地から都に運ばれていたことがわかります。また、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年からツタを採取して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年頃からその味わいを作り出すと考え、翌2021年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化学分析と開発に乗り出しました。

■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)
- ・穴戸香美(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

●ことのまあかり 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10月29日(日)**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。

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