



「大和可樂」を販売

やまと こくら

素材に大和当帰、キハダの実、大和橘

これまでの「コーラ」のイメージを覆す、厳選された素材やスパイスから作るご当地の「クラフトコーラ」が話題になっている。奈良県第1号になったのが一般財団法人曾爾村観光振興公社の「大和可樂(やまとこくら)」。素材として、古来から奈良に伝わる植物・大和当帰にキハダの実、そして柑橘類として大和橘(たちばな)を使った。健康に良い薬膳の味がのど越しに伝わる。このコーラシロップは炭酸水のほか、甘酒、ビール、牛乳に混ぜたり、アイスクリームにかけたりと様々な楽しみ方ができる。開発考案者である同公社第1営業部長の立花弘晶さん(43)は「コーラを飲むと健康になるよ、というところをアピールしたい」と目を輝かせた。

Made
in
奈良

曾爾村 一般財団法人曾爾村観光振興公社

同公社は平成11(1999)年、観光施設を運営管理するため村が100%出資して設立。村の指定管

理で主に4事業を手掛けている「村で1番の企業」。独立採算制で年間約4億円の売り上げがある。公社は特産品開発で成果を上げてきているが、立花さんは「自分のところでゴルまで全部作るものと企画して奈良県や曾爾村の商材を使い外部の他工場を使う。クラフトコーラはメー

リーカー的な位置付けで動いています」と話す。

「自分のところで作ると費用も掛かります。いろいろなところと提携しながら、よそで売っていないよ

うなオリジナルの加工品などを結構作っています。役場の事業で村内の各地区の方が作っておりますので、そことかぶらないようにしない。パンケーキミックスやカレーなどを含めて、いろいろ作ったりはしているんです」とも。

クラフトコーラ「大和可樂」の発売は4月1日から。構想から2年でたどり着いた商品。熊本が第1弾で東京、高知ときて第3弾が曾爾村。普通のクラフトコーラと薬膳コーラの2種類があるが、東京でクラフトコーラシロップの製造を手掛ける会社と協働し試作を重ねて出来上がった。新型コロナの影響で、発売が半

年遅れた。年遅れた。

素材の大和当帰、キハダ



「コーラを飲むと健康になる」構想から2年でたどり着いた味

の実は村内で採れる。ただ、コーラには柑橘が何か必要。「それで、最初はユズが発売され、その時に高知ではやはりユズ。ユズと山椒でいう感じになりましたが、ちょうど2ヶ月ぐらい前に高知のクラフトコーラが発売され、その時に高知で、それはかぶるな、という感じになりました。今年も橘プロジェクト推進協議会からも大和橘を分けてもらうことになっているんです」と経緯を話す立花さん。

コーラはカレー同様、何を入れてもコーラになる。クラフトコーラも、基本は

コーラのシロップだけあれば、何を入れてもコーラになれる。懐が広いところに目

をつけて、最終的に3種とも入れ加工は大阪府和泉市の株式会社ミールファームに依頼。

「曾爾村としては曾爾高

原ビールに続く第2弾。再出発という感じになると思

います。奈良に来たら奈良のものを飲みたい、と思わ

ります。奈良に来たら奈良で食材にあたりました。

古事記をテーマにどうこのもので何か古来の食材を

村に昔からあるつながりです。今年も橘プロジェクト

を全部入れたつもりです。今年も橘プロジェクト

を全部入れたつもりです。