



南方熊楠が愛した  
**安藤みかん**

安藤みかんの美味しさを最もよく理解していたのは、世界的博物学者の南方熊楠だ。晩柑の一種で、見た目はハッサクに似ているが、生食すると少し物足りない。ところが絞って飲むと、苦みと酸味がまるでグレープフルーツジュースのようで美味だと、熊楠が周辺の農家に栽培を薦めた。時を経て現在、改めてその美味しさに気づいた農業法人「きてら」が地元のみかん農家と協力、安藤みかんのジュースを製品化し、人気を集めている。

秋津野直売所 きてら  
電話 / 0739-35-1177



仏壇から見つけたレシピ  
**まぼろしの羊羹**

表面はサクッと砂糖のコーティング。中はしっとり小豆の味。後味スッキリなので、ついつい食べ過ぎてしまう紅葉屋の羊羹。丁寧な手作業で作られ、表面がカリッと乾くまで7日間かかるという。考案者は曾々祖父。商売替えも行われ、一時は途絶えていたが、2001年に4代目が和菓子屋紅葉屋本舗を再興した。しかし昔のような羊羹は作れない。ところが仏壇を整理していた時に祖父が残した昔のレシピを発見。2年の試行錯誤を重ね、40年ぶりに本練り羊羹が復活した。

紅葉屋本舗  
電話 / 0735-62-3960

紀州の殿様も食した  
**本ノ字饅頭**

紀州徳川家のお殿様も、参勤交代の際に、道中で好んで食したという本ノ字饅頭。モチモチとした食感の皮とほんのり薫るお酒の風味、上品な甘さのこし餡は総本家駿河屋創業以来の製法から生み出された味だ。2014年に550年を超える歴史に一度は幕を閉じたものの、復活を望む多くの市民の声が届いたのか、新体制により2015年には営業が再開、伝統の味が蘇った。

株式会社 総本家駿河屋  
電話 / 073-431-3411

# 和歌山の味覚 復活の



歴史あるハモ漁  
**鱧の街・海南**

海南市下津町の戸坂漁港で、はえ縄漁により水揚げされる鱧は、紀伊水道のきれいな海流に洗われ、皮が柔らかく上品な味わいが特徴。古くは「戸坂の鱧の京のぼり」と称され、京都などの割烹で重宝がられたという。しかし近年、鱧漁師が減り漁獲量も減少し、「戸坂の鱧」は歴史の中に埋もれかけていた。そこで地元の料理人や食品関係事業者が海南エリアでの伝統あるブランドの復活に向けて立ち上がり、「紀州の鱧料理」として幅広いメニューを提案するなど新たな魅力の発掘にも力を注いでいる。

鱧の街・葉子の街 海南プロジェクト実行委員会  
電話 / 073-492-4300 (下津町商工会内)



新たな「紀州の鱧料理」展示・試食会を開催

江戸時代から続く生産  
**なんたん蜜姫**

周囲を海に囲まれた本州最南端の串本は、昔から海上交通の要所であり、サツマイモ栽培は江戸初期には伝わっていたとされる。粘りがあり甘みが強いサツマイモは、「さいばんいも」と呼ばれ、栽培されていたが、農家や耕作地の減少により「さいばんいも」は人々の記憶から薄れて行く。近年、鮮やかな黄金色でしっとりとした食感、何より甘いその美味しさが再認識され、「なんたん蜜姫」(平成26年1月商標登録済)と名付けられ、串本の特産品としてブランド化が進められている。

JA紀南串本支所  
電話 / 0735-62-3333



江戸時代に思いを寄せて  
**コンプラ瓶**

世界に誇る和歌山発祥の調味料、醤油。その美味しさは国境を越え、美食で知られるフランス皇帝ルイ14世も使っていたとか。その後、江戸幕府による鎖国時代を迎えるが、オランダには波佐見焼のコンプラ瓶に詰められた醤油や日本酒が輸出されていたという。その当時のコンプラ瓶を復元し、昔ながらの醤油の香りを今に届けるのは堀河屋野村。薪で火を入れ木樽で熟成させる。その手間ひまは300年間変わらない。

堀河屋野村  
電話 / 0738-22-0063

