



美味しんぼ in 和歌山 食の原点は和歌山にあり。



ワサビ寿司



和歌山ではなれ寿司とともに、鯖をはじめとした魚と米を酢に短期間漬けた、押し寿司もよく食べられている。それらの寿司を芭蕉やアセ、そしてワサビの葉などで包めば、より豊かで個性溢れる風味になる。



ココ



写真：重大屋由谷商店（東牟婁郡）



究極 vs 至高

本編に登場した料理をほんの少し紹介。
究極側が練り出す和歌山人の“強い心”とは!?
至高側が放つ和歌山食文化の“豪快さと繊細さ”とは!?



和歌山の茶粥は顔が映るくらいでちょうど良いと言われるほど、水分が多め。地域によってはサツマイモやムカゴ、小豆、餅を入れたものもある。金山寺味噌や梅干と一緒に食べるとまた格別の味わい。写真は「美味しんぼ」にも登場した竹田愛子さんのお店「かあちゃんのお店」(新宮市)の茶粥。



ぼうじり



さんまのなれ寿司

30年発酵させたなれ寿司
写真：東宝茶屋（新宮市）



「和歌山を知ると、日本の真の姿を知ることができる。」
右は主人公、山岡士郎の言葉だ。山岡は停滞する日本経済と、疲弊した日本人が元気を取り戻すための鍵を、和歌山の食文化に見出した。
美味しい茶粥。茶の心地よい苦味と米の味が調和し、白粥とは一味違う風味豊かな粥だ。だが実は、茶粥は貧しさゆえの産物。江戸時代、狭い耕地面積に加え過酷な年貢の徴収により和歌山の農民の生活は困窮を極め、炊いた米をおなか一杯食べることはできず、少量の米で満足感を得られる茶粥を食べていたのだ。
しかしながら、と山岡たちは語る。
そんな苦しい状況下でも茶粥を考え出し、さらに工夫を凝らして、やがてはそれを、楽しみや文化にまで高めた和歌山の人々の気概。厳しい生活の中で醤油や味噌、かつお節を生み出し、卓越した漁業技術とともに各地に広め日本の食文化の担い手ともなった。進取の気質。辛苦にあつても楽しみを忘れず力強く前進してきた和歌山の人々、食文化を、日本人が見直し做うことが、日本の活性化につながるのではないかと。
「美味しんぼ」は今回、和歌山を基軸にかつてないほど大きなテーマに挑んだ。

美味しんぼ 103巻 「日本全県味巡り 和歌山編」 絶賛発売中!
1983年『ビッグコミックスピリッツ』（小学館）誌上で連載を開始した、『美味しんぼ』。以来日本のグルメ漫画の草分け的存在として、世界各地の料理を紹介するとともに、食に関するさまざまな問題に挑み続けている。最新刊では、和歌山県を特集。食材、食文化の紹介はもちろん、主人公、山岡士郎と実父、海原雄山との和解成立直後の巻であり、究極、至高両メニュー担当の交代後初の対決であることも含め、ファンならずとも注目の一冊だ。

和歌山の特産品 ショッピングモール わいわい市場
和歌山産の優れた産品をインターネット上で紹介・販売するショッピングモール。和歌山でしか手に入らない商品情報や口コミ情報など新鮮な情報も満載。今回の『美味しんぼ』に掲載された食材も数多く取り扱っている。
掲載食材もGETできる!
<http://www.wakayamaken.jp/>